



PASTIFICIO  
SECONDI

LABORATORIO ARTIGIANALE DI PASTA ALL'UOVO

CARTA

*Vini*



*“Valorizzare il territorio, promuovere i prodotti locali, sostenere le micro imprese, puntare sulla genuinità, sulla freschezza dei prodotti e sulla produzione a chilometri zero: è la nostra filosofia. Da anni lavoriamo in questa direzione, con grande dedizione e passione per ciò che facciamo.”*

---

*Mauro Secondi*

---

# Spumanti



**TRENTODOC BRUT Monfort - Metodo Classico**  
**Casata Monfort – Trentino**

18.00

Questo spumante metodo Classico, prodotto nel rispetto del disciplinare “Trento Doc Metodo Classico”, è ottenuto con la rifermentazione in bottiglia da uve Chardonnay provenienti dalle colline di Trento e Pergine Valsugana, situate ad altitudini comprese tra i 400 e i 600 metri. Ne risulta un vino dal perlage fine e persistente e dal naso netto, intenso e fruttato. In bocca secco, pieno, fragrante, armonico e ben equilibrato.



**FRANCIACORTA BRUT Primum – Metodo Classico**  
**La Valle – Lombardia**

23.00

Da uve Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero. Colore giallo di buona carica con riflessi verdolini, perlage fine e persistente. Aroma complesso, sapore asciutto con vena acidula e nervo caratteristico, elegante e pieno di gusto.

Bio



**PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY Conegliano Ariò**  
**Metodo Martinotti**

14.00

**L'Antica Quercia – Veneto**

È ottenuto da uve Glera vendemmiate a mano e raccolte in cassette, quindi dopo la pressatura diretta dell'uva intera, il frazionamento dei mosti e la fermentazione, affina sui lieviti durante tutto l'inverno. La presa di spuma avviene la primavera dell'anno successivo alla vendemmia e il sorso si caratterizza per freschezza e bollicina cremosa.



**PROSECCO EXTRA DRY CONEGLIANO E VALDOBBIADENE**  
**Tre Comuni Selezione – Metodo Martinotti**  
**Vallis Mareni – Veneto**

12.00

Vino dal colore paglierino scarico, tendente al verdolino. Massima limpidezza, perlage minuto e persistente. Profumo intenso, fruttato, persistente, ricorda in particolare la mela golden matura e i fiori d'acacia. È piacevolmente snello e leggero di alcool, buona persistenza e finale fruttato.

# Bianchi



**PICCOLO DERTHONA TERRA**  
**Vigneti Massa – Piemonte**

11.00

Al produttore, Walter Massa, si deve molto per il recupero e la valorizzazione del Timorasso. Petit Derthona è vinificato con uve provenienti da vigneti giovani. Buona la sua sapidità, la freschezza e le gradevoli note agrumate.



**PINOT NERO VINIFICATO BIANCO Frizzante**  
**Calatroni – Lombardia**

10.00

Il Pinot Nero vinificato in bianco è uno dei vini più tipici del nostro territorio e non viene prodotto al di fuori dell'Oltrepò Pavese. I terreni di Montecalvo Versiggia, storicamente vocati, consentono la piena espressività organolettica del vitigno. Il terreno è coltivato seguendo il precetto agroambientale con il minimo utilizzo di sostanze anti-parassitarie e insetticidi. Bianco cristallino con riflessi biondi, profumo di mela, pera e fiori di campo. Sapore morbido, delicato, con una piacevole freschezza.

# Bianchi



**CHARDONNAY**

**11.00**

**Casata Monfort – Trentino**

Uva a frutto bianco coltivata da decenni in Trentino dove ha trovato un habitat molto simile alla patria d'origine. Casata Monfort coltiva questa varietà nei vigneti situati sulla collina di Trento e sui pendii della Valle di Cembra.



**SAUVIGNON**

**14.00**

**Rottensteiner – Alto Adige**

Questo Sauvignon si presenta in bocca con una sapidità notevole, una freschezza e una fine aromaticità in cui spiccano le tipiche note di sambuco, il biancospino e il peperone verde. Questo vino si adatta come aperitivo, perfetto con gli antipasti, con primi piatti non troppo elaborati e con il pesce.



**RIBOLLA GIALLA COLLIO**

**13.00**

**Korsič – Friuli Venezia Giulia**

La Ribolla Gialla del Collio DOC nasce nella provincia di Gorizia, a due passi dalla Slovenia, da vigneti coltivati secondo metodi sostenibili su suoli di ponca (marne e arenarie stratificate). La famiglia Korsič dopo una vendemmia manuale a perfetta maturazione, vinifica le uve di ribolla gialla con essenziali e precisi interventi, per mantenerne intatti i caratteristici sentori e sapori.

**Bio**



**VERDICCHIO CASTELLI JESI CLASSICO SUPERIORE**

**12.00**

**La Staffa**

**La Staffa – Marche**

Colore giallo paglierino intenso; al naso è intenso, complesso e fine, si apre con profumi floreali di biancospino e ginestra, seguiti da sentori di mela e di pera, con un finale di note vegetali. Il vino è secco, fresco, di buona sapidità, equilibrato e armonico.

**Bio**



**PECORINO OFFIDA Pistillo**

**13.00**

**Poderi San Lazzaro – Marche**

Il Pecorino è un vitigno riscoperto in tempi relativamente recenti: eclettico, si presta anche a diverse versioni. Questo vino si presenta vibrante, verticale, giocato su una freschezza notevole e una chiusura sapida, leggermente ammorbidita dall'affinamento in legno.

**Bio**



**PECORINO Giocheremo con i fiori**

**13.00**

**Torre dei Beati – Abruzzo**

Il giallo paglierino con riflessi dorati è denso preludio a un palato di ottima struttura. Fine ed elegante il naso, di pera e fiori bianchi, arrotondato da note mielate ma vibrante al tempo stesso di caratteristici richiami di erbe officinali.

# Bianchi



## FALANGHINA

10.00

### Vadiaperti – Campania

Vitigno di origine greca, ancora oggi coltivato su piede franco grazie al territorio di origine vulcanica e a un favorevole ecosistema. Il vino ha un colore giallo paglierino. I profumi sono fruttati e floreali con sentori di frutta tropicale e pesca gialla. In bocca è piacevolmente equilibrato e conclude con una nota tipica di mandorla.



## ETNA BIANCO

13.00

### Murgo – Sicilia

Da uve Carricante e Catarratto Bianco; le particolari condizioni dei terreni e del microclima dell'Etna influenzano le sue caratteristiche sensoriali. Colore giallo paglierino con delicate note verdi; profumo floreale (ginestra, camomilla e fiori bianchi), delicato e persistente. Al palato è sapido, armonico, fine, di buona struttura e intensità.



## VERMENTINO DI SARDEGNA

11.00

### Quartomoro – Sardegna

Da uve provenienti da vigne a contropalliera su terreni vulcanici – ossidana - dell'Alto Campidano. Colore giallo paglierino dalle venature verdoline; profumi di erbe aromatiche, frutta bianca fragrante, sfumature speziate e sbuffi minerali; gusto equilibrato, rotondo, salino e fresco.

# Rosati



## CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO

13.00

### Ca' Lojera – Lombardia

Ottenuto da uve Marzemino, Gropello, Sangiovese e Barbera coltivati sulle soleggiate colline moreniche del Lago di Garda. Vino dal colore petalo di rosa con riflesso rubino, equilibrio e armonia naso bocca con prevalenza di sentori floreali accompagnati da una buona freschezza.



## NEGROAMARO SALENTO ROSATO Cavarletta

8.00

### Petrelli – Puglia

Ottenuto da uve Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce. Dopo la vendemmia, si vinifica svinando dopo poche ore di macerazione sulle bucce, per conferire il delicato tono rosa al vino, in contenitori di acciaio inox con controllo della temperatura; il vino poi affina in acciaio, prima di essere imbottigliato. Colore rosa tenue per un vino fruttato, armonico e delicato.

# Rossi



**BARBERA D'ASTI Le More**  
**Cascina Gilli – Piemonte**

11.00

Rosso rubino intenso, scuro ed impenetrabile. Al naso emerge per tipicità con note di ciliegia e di mora affiancate da sentori vegetali ed appena speziati. In bocca spiccano acidità e frutto, caratteristiche proprie della barbera. Equilibrato, intenso, persistente.



**DOGLIANI SUPERIORE Vigna Sorì San Martino**  
**Francesco Boschis – Piemonte**

16.00

Rosso rubino carico tendente al violaceo; al naso emerge in evidenza la frutta, prugna e ciliegia in particolare, al palato è di buon corpo, elegante ed armonico.



**NEBBIOLO LANGHE Baluma**  
**Conterno Diego – Piemonte**

16.00

Le uve provengono dai vigneti ubicati sulla collina di Monguglielmo. Vinifica in acciaio, con macerazione sulle bucce di 8-10 giorni, per poi maturare in botti da 500 litri per sei mesi. Il "Baluma" rivela l'incredibile legame fra l'azienda e le fantastiche colline circostanti la città di Alba.



**PINOT NERO OLTREPÒ PAVESE Fioravanti**  
**Mon Carul – Lombardia**

12.00

Il vino, con le sue note di mora e ribes, è pienamente rispettoso del vitigno; il leggero affinamento in legno ne completa la struttura, addolcendone i tannini. Viene esaltato da primi piatti con condimenti di carne rossa o selvaggina e secondi di carne leggeri ed estivi.



**BUTTAFUOCO Solinghino**  
**Picchioni – Lombardia**

11.00

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi viola. Il bouquet è fruttato e floreale con sentori di rosa appassita e more. In bocca si caratterizza per morbidezza, buona rotondità e persistenza.



**MERLOT Rocol**  
**Borgo dei Posséri – Trentino**

13.00

Merlot, un vigneto strappato al fondo valle e cresciuto nelle campagne di Borgo dei Posseri a 600 m/slm. Terreni ripidi e poveri che restituiscono eleganza e complessità. Vino dal colore rosso rubino, profumo lungo, vellutato e persistente con spiccate note fruttate. Sapore pieno, armonioso, morbido e lungo.



**TEROLDEGO ROTALIANO**  
**De Vigili – Trentino**

15.00

I vini di Mezzolombardo sono unici e nel contempo uno diverso dall'altro. Legati in ogni modo dal solido filo conduttore che tra natura e cultura consolida lo sviluppo dell'identità stessa di una comunità agricola. Il vitigno portante e simbolo indiscutibile, non solo culturale, è ovviamente il Teroldego.

# Rossi

-   **CABERNET SAUVIGNON** **16.00**  
**Poli Francesco – Trentino**  
Le uve provengono dal vigneto sovrastante il lago di Santa Massenza a 493-497m/slm nel comune di Vezzano. Il vigneto è coltivato in agricoltura biologica certificata (ICEA) ed essendo posto in una zona collinare molto esposta, i trattamenti sono ridotti al minimo e solo con l'utilizzo di sostanze naturali. Ne nasce un vino generoso e di spiccata personalità, dal profumo ampio con sentore erbaceo e dal gusto morbido, di corpo, pieno e vellutato.
-  **LAGREIN Riserva** **15.00**  
**Rottensteiner – Alto Adige**  
Il Lagrein è una delle varietà più vecchie dell'Alto Adige e per la cantina Hans Rottensteiner un fiore all'occhiello del suo assortimento. Dopo la maturazione in botti di rovere il vino si presenta di un rosso rubino scuro con note di viola, cioccolato e liquirizia. In bocca lascia una sensazione vellutata e leggermente tannica.
-  **BLAUBURGUNDER Pinot Nero** **15.00**  
**Rottensteiner – Alto Adige**  
Considerato uno dei più nobili tra i vitigni a bacca rossa a livello mondiale. Vino rosso pieno e fruttato, con note di visciola. Le uve dalle quali si ottiene il Pinot Nero della cantina Rottensteiner, crescono sulle colline nei dintorni di Bolzano. Il vino matura in grandi botti di rovere per sviluppare al meglio le sue caratteristiche organolettiche.
-  **VALPOLICELLA** **11.00**  
**Brigaldara – Veneto**  
Questo vino, il cui nome deriva dalla valle omonima situata a nord di Verona, oggi epicentro della zona di produzione, si distingue dagli altri provenienti da aree maggiormente influenzate dal clima mite del lago di Garda, per una maggiore corposità e un colore più intenso. Ottenuto dalle uve Corvina, Corvinone e Sangiovese matura in acciaio per 6 mesi.
-  **REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO COLLI ORIENTALI** **15.00**  
**Iole Grillo – Friuli Venezia Giulia**  
Rubino. Naso intenso, apre su aromi floreali, corredato da buona speziatura dolce. In bocca è coerente con quanto percepito al naso, con buona freschezza ed equilibrio.
-   **SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE Taibo** **12.00**  
**Tenuta Santa Lucia – Emilia Romagna**  
Sulle colline tra la Romagna e la Toscana, vicino al piccolo borgo medievale di Taibo, l'azienda dispone di 100 ettari di cui 12 vitati coltivati attraverso l'agricoltura biologica e biodinamica. Vino dal colore rosso rubino di buona consistenza; presenta note floreali di viola mammola seguite da toni di frutta rossa fresca, mora e ciliegia. In bocca è pieno ed equilibrato; finale lungo che rivela tannini di notevole finezza.
-  **CHIANTI CLASSICO Lamole** **17.00**  
**Le Masse di Lamole – Toscana**  
Vino elegante e teso come a Lamole devono essere: alla freschezza portata dall'altitudine si aggiunge la complessità e l'eleganza data da un impeccabile impiego della botte di Castagno.

# Rossi



**ROSSO DI MONTALCINO**  
**Podere Fornacella – Toscana**

17.00

Da questa micro-azienda l'ennesima conferma che la cura certosina, in vigna e in cantina, porta buoni risultati sul piano della personalità. Nel sapore di questo Rosso di Montalcino si avverte la complessità, ma anche la vivacità di un vino di grande razza.



**MORELLINO DI SCANSANO Sassato**  
**Provveditore Bargagli – Toscana**

12.00

Con il nome Morellino si indica la varietà del vitigno Sangiovese coltivata nella zona di Scansano. Vino dal colore rosso rubino intenso, al naso sprigiona profumi eterei, intensi e gradevoli. Al palato è asciutto, caldo e leggermente tannico.



**CILIEGIOLO MAREMMA**  
**Sassotondo – Toscana**

15.00

Vitigno autoctono toscano, il ciliegiole è chiamato così per il caratteristico aroma di ciliegia. Adatto anche all'invecchiamento, questo vino è molto apprezzato dagli amanti del genere, per la sua duttilità e bevibilità che lo rendono un vino rosso piacevole da tutto pasto.



**TUFOROSSO**  
**Sassotondo – Toscana**

11.00

Da uve Sangiovese, Merlot, Teroldego. Di colore rubino brillante e vivace, al naso è intenso e leggermente fruttato di piccoli frutti rossi e spezie leggere. In bocca è asciutto, secco, armonico, con un ritorno fruttato e una lunga persistenza.



**ROSSO CONERO Julius**  
**Silvano Strologo – Marche**

11.00

Colore rosso rubino con riflessi violacei; al naso profumi di frutta fresca, amarena, ciliegia, che evolvono in speziato e aromi di torrefazione. In bocca buon volume con tannini evoluti morbidi, fini e leggermente setosi e piccanti, non amari e non astringenti, con buona persistenza.



**MONTEFALCO ROSSO**  
**Adanti – Umbria**

12.00

Di colore rosso rubino intenso, al naso esprime le caratteristiche del terroir della zona di Montefalco. È un mix di toni balsamici e note fruttate, che spaziano dalle ciliegie al ribes, passando per mora e prugna. Palato fresco dal tannino equilibrato. Il vino si affina in botti grandi di rovere per almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento.



# Rossi



**CESANESE DI OLEVANO ROMANO SUPERIORE Il Fresco** 11.00  
**Marco Antonelli – Lazio**

Vino dal colore rosso rubino, al naso è semplice con sentori di ciliegia e marasca. Il sorso è fresco e pulito.



**CESANESE DI OLEVANO ROMANO SUPERIORE Giacobbe** 13.00  
**Giacobbe Alberto – Lazio**

Vino dal colore rosso rubino, al naso è semplice con sentori di ciliegia e marasca. Il sorso è fresco e pulito.

Bio



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO** 11.00  
**Torre dei Beati – Abruzzo**

Interpretazione elegante e personale del Montepulciano del territorio; viene ottenuto da raccolte scalari, seguite da ulteriore cernita sul tavolo di scelta, effettuate in tutto il vigneto di Loreto Aprutino. L'impiego del legno in maturazione ha l'obiettivo di facilitare il naturale raggiungimento della stabilità, mantenendo la pulizia del frutto e completandola con un discreto ed equilibrato apporto speziato.

Bio



**TINTILIA Macchiarossa** 23.00  
**Claudio Cipressi – Molise**

Un raro vitigno autoctono vinificato in purezza dà origine a questo rosso dai profumi speziati con un sottofondo di amarene e frutti di bosco.



**PALLAGRELLO NERO** 14.00  
**Il Verro – Campania**

Vino di colore rosso scuro. A naso è possibile percepire sentori di frutta fresca, mandorla, fiori di ginestra e viola. In bocca presenta una eccellente sapidità e una discreta morbidezza dei tannini. Ottime sono la persistenza e la rispondenza gusto – olfattiva.



**PIEDIROSSO CAMPI FLEGREI** 12.00  
**La Sibilla – Campania**

Il Piediroso chiamato anche Per' 'e Palummo per il colore del raspo che, maturo, ricorda i piedi del colombo, ancora oggi è coltivato su piede franco grazie al terreno di origine vulcanica, e a un ecosistema favorevole, tipico dei Campi Flegrei. Vitigno di antiche origini usato insieme all'Aglianico per la produzione del Falerno, presenta grappoli compatti con acini a bacca rossa dalla forma tondeggianti, che giungono a maturazione nella seconda decade di ottobre assumendo un colore blu-violaceo.



**PRIMITIVO DI MANDURIA Sassirossi** 13.00  
**Feudi Salentini – Puglia**

Il Primitivo è un vitigno italiano a bacca nera, che trova nei terreni argillosi e calcarei della Puglia il territorio ideale dove germogliare e dare frutti. Vino rotondo, morbido, con una persistenza finale tendente all'aromatico. Si presenta di colore rosso rubino scuro molto intenso. Al naso è speziato e fruttato. Al palato è caldo, morbido, giustamente tannico, di grande struttura e notevole persistenza.

# Rossi

BIOVEGAN



**CACC'E MMITTE DI LUCERA** Motta del Lupo  
Petrilli Paolo – Puglia

9.00

Questo vino, dall'inaspettata freschezza, ottenuto da vitigni allevati su terreni molto drenanti, con un clima caldo e mediterraneo, costantemente mitigato dalle dolci brezze del vicino mar Adriatico, esprime al naso tutti gli aromi più intensi e variegati del Nero di Troia, del Sangiovese, del Montepulciano e del Bombino Bianco.



**MELFIO PALIZZI ROSSO**  
Altomonte Calabria – Puglia

15.00

Altomonte vinifica esclusivamente le uve provenienti dalle proprie vigne che, per la particolare esposizione, la composizione del terreno ed il particolare microclima, offrono condizioni straordinarie per ottenere un frutto di speciale qualità.



**NERO D'AVOLA**  
Feudo Disisa – Sicilia

11.00

Colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Al naso esprime sensazioni profonde ed eleganti di ciliegie e fragole. Al palato è morbido, dal corpo pieno, avvolgente e di grande persistenza.



**SYRAH Adhara**  
Feudo Disisa – Sicilia

11.00

Affina in barrique di rovere francese e in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi prima di riposare in bottiglia per 120 giorni. Denso e ricco di personalità, è un vino elegante e di classe.



**I VIGNERI**  
I Vigneri Salvo Foti – Sicilia

25.00

Ottenuto da uve Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Alicante. I Vigneri è la sintesi di una esperienza più che trentennale svolta sull'Etna e in Sicilia Orientale, attraverso una ricerca storica, sociale e tecnica finalizzata ad una vitivinicoltura di "eccellenza". Vinificazione senza uso di lieviti selezionati, controllo delle temperature, enzimi, filtrazioni, con travasi che tengono conto delle fasi lunari e senza solfiti aggiunti.



**ETNA ROSSO**  
Murgo – Sicilia

13.00

Ottenuto da uve Nerello Mascalese, Nerello Mantellato o Cappuccio. Frutta rossa e spezie (pepe nero e chiodi di garofano), sapido, armonico, elegante di buona persistenza. Questo vino è strettamente legato alla tradizione ed al terroir del territorio dell'Etna. Le tecniche enologiche impiegate esaltano le caratteristiche varietali dei vitigni impiegati. La sua personalità, l'eleganza e la complessità sensoriale sono strettamente legate al particolare terroir. Il gusto molto minerale ricorda la lava e le sabbie vulcaniche.

# Rossi



**CARIGNANO DEL SULCIS Baie di Palmas**

**11.00**

**Santadi – Sardegna**

La caratteristica più importante del Carignano del Sulcis è quella di poter sopravvivere anche senza l'acqua piovana o d'irrigazione. Infatti quando questo tipo di vite vive su piede franco sviluppa una particolarità unica: la parte superiore delle radici esce all'aria e riesce ad assorbire l'umidità della brezza marina e questo le basta per portare a perfetta maturazione i grappoli anche senza una goccia di pioggia. I vigneti dai quali proviene il BAIE DI PALMAS sono tutti sulla sabbia, nella parte sudoccidentale della Sardegna e sono tutti vista-mare.



**CARIGNANO DEL SULCIS Riserva Rocca Rubia**

**20.00**

**Santadi – Sardegna**

Colore rosso rubino profondo quasi impenetrabile. Intense note fruttate di more, mirtilli, vaniglia, mirto, cuoio e liquirizia. Ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, è un vino di corpo.

# da Dessert



**MOSCATO D'ASTI Bel Piano**

**11.00**

**Cascina Fonda – Piemonte**

Il vino dolce principale nato con l'azienda nel 1988. In un passato più recente era conosciuto come Moscato Naturale d'Asti per la sua freschezza. Le sue note aromatiche creano una sinfonia fresca e celestiale.



**ASTI SPUMANTE Bel Piasì**

**11.00**

**Cascina Fonda – Piemonte**

Vino dal colore paglierino brillante con riflessi verdolini, solcato da bollicine fini e persistenti. Intenso al naso dove esprime piacevoli sensazioni di fiori bianchi, lime, pesca e caramello. Sorso cremoso, tipicamente dolce in ingresso viene poi ravvivato da un'agrumata acidità.



**MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO**

**11.00**

**Cascina Gilli – Piemonte**

Si tratta di un vino dolce e dissetante, ottenuto da uno dei più interessanti vitigni aromatici, la Malvasia di Schierano, ed è caratterizzato da un particolarissimo connubio tra freschezza e densità di profumi. All'occhio presenta un attraente colore rosso cerasuolo, con riflessi purpurei. Alla miscita si scopre dotato di una delicatissima spuma e di una persistente vivacità. È al tempo stesso affascinante e facile da bere, di poca alcolicità e di grande piacevolezza.

# da Dessert



**0,500 BAROLO CHINATO**

**42.00**

**Diego Conterno – Trentino**

Il Barolo Chinato è un vino speciale prodotto con Barolo a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, aromatizzato con un infuso di diverse erbe, i cui principi attivi vengono estratti con una lenta macerazione a temperatura ambiente seguita da un affinamento in botte per quasi un anno. Caratterizzato da equilibrio e dall'armonia nel profumo, dall'immediata gradevolezza del gusto e dalla piacevole persistenza aromatica.



**0,500 Riesling Renano 10 Vendemmie Tardive 2001/'10**

**21.00**

**Pelz – Trentino**

Colore giallo dorato carico con riflessi ambrati, ha profumo complesso, note di mallo e mandorla si mischiano a sentori dolci di miele, cera d'api, vaniglia e burro, a odori minerali di pietra focaia e idrocarburi ed ancora fruttati di pesca, limone e frutta candida. Netta e piacevole al naso la sensazione calda dell'alcool e ben riconoscibili le caratteristiche varietali del Riesling Renano. Al palato continuano in un tutt'uno le sensazioni provate all'olfatto e le note di miele si accentuano, provocate dal dolce residuo zuccherino. l'acidità sostenuta pulisce il palato ed esalta il persistente retrogusto di mandorla, fichi secchi e legno di quercia tostato



**0,500 PASSITO DI SICILIA Hira | Moscato di Alessandria**

**16.00**

**Colosi – Sicilia**

Colore giallo dorato con riflessi ambrati. Profumo fruttato con note di albicocca, fichi secchi, datteri e miele. Al palato armonico, dolce, delicato, fresco e con moderata alcolicità.



**MOSCATO Liqueur**

**11.00**

**Angileri – Sicilia**

Da una selezione delle migliori uve Zibibbo e Moscato maturate al caldo sole di Sicilia. Il processo di produzione di questo vino liquoroso prevede la Pressatura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce, e fermentazione a temperatura controllata (17° - 18° C.) per raggiungere il tenore alcolico di 5° - 6°.



**ZIBIBBO Liqueur**

**11.00**

**Angileri – Sicilia**

Innovazione, tradizione e alta qualità: ecco i tre cardini dell'azienda, da scoprire all'interno di questo Zibibbo. La concentrazione dei profumi e un perfetto equilibrio danno vita ad una vera e propria gioia per il palato. Le uve vinificano in acciaio a temperatura controllata, dove poi proseguono una breve maturazione.

# Birre



**0,330l / 0,750l HELL Bionda Trentina Val di Non  
Melchiori – Trentino**

0,330l 0,750l  
3.50 5.50

Fortemente legata al territorio in cui nasce, è una birra dalla personalità decisa e affascinante. Corposa, riempie velocemente il palato per lasciare gradualmente il posto ad un gusto garbatamente amaro. La Bionda Trentina è una birra prodotta artigianalmente: non viene pastorizzata e nemmeno filtrata per mantenere un sapore e un profumo genuino e naturale.



**0,500l WEIZEN Trentina Val di Non non filtrata  
Melchiori – Trentino**

0,500l  
4.00

Per questa birra sono state selezionate le migliori materie prime che sono state combinate in una ricetta originale così da ottenere un sapore aromatico e deciso. Si tratta della rivisitazione di un classico bavarese che inebria lo spirito e coinvolge tutti i sensi; corposa e leggermente acidula, dissetante, si caratterizza per un consumo prevalentemente estivo.



**0,500l ROSSA Trentina Val di Non ad alta fermentazione  
Melchiori – Trentino**

0,500l  
4.00

Prodotta artigianalmente non viene pastorizzata e nemmeno filtrata per mantenere un sapore e un profumo genuino e naturale. Dal colore rosso ramato intenso, profumo di caramello e caffè tostato, gusto pieno, maltato sul finale, amaricante, perlage elegante, spuma persistente.

Bio



**0,330l / 0,750l SELVATICA IPA del Trentino  
Maso Alto – Trentino**

0,330l 0,750l  
4.00 10.00

Una IPA di montagna, caratterizzata dall'utilizzo delle materie prime prodotte dal birrifico. I luppoli utilizzati in abbondanza sono autoctoni delle colline Avisane ed hanno un carattere erbaceo che ricorda molto i luppoli inglesi. Molto bilanciata e di facile beva. La birra ha ricevuto la menzione Grande Birra nella guida alle birre d'Italia 2019 di Slowfood.



**0,330l / 0,750l LEGGERMENTE AMBRATA  
stile belga col fondo  
Morgana – Veneto**

0,330l 0,750l  
4.00 10.00

La Morgana è una birra artigianale ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Osservando questa birra nel bicchiere, si vede un notevole sedimento sul fondo. Questo significa che non vengono filtrati i lieviti spenti, che trasmettono così il loro sapore. Tutti gli ingredienti vivi fermentano poi a temperature alte, 20° circa, conservando tutti i profumi. Diverse sono le varietà del luppolo usato, che vanno dall'Hallertauer o Tettnang, per aggiungere una punta di amaro, al Saaz ceco che dona la sua nota aromatica profumata.

# Altri Prodotti

<b>BIOVEGAN</b>	1,000 SUCCO DI MELA Villa Persani Clementi Silvano – Trentino	5.00
	0,500 MIELE DI MELATA Vallarom – Trentino	13.00
	0,500 MIELE MILLEFIORI Vallarom – Trentino	13.00
	180 gr OLIVE TAGGIASCHE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Maixei – Liguria	9.00





PASTIFICIO  
SECONDI

LABORATORIO ARTIGIANALE DI PASTA ALL'UOVO

