

*La Cantina
di
Muccigna*



LE NOSTRE BOLLE ITALIANE

<i>Prosecco Valdobbiadene</i>	<i>De Faveri</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Prosecco Superiore Cartizze</i>	<i>De Faveri</i>	<i>€ 33,00</i>
<i>Brut Carricante (Metodo Classico)</i>	<i>Planeta</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Passerina Brut (Metodo Charmat)</i>	<i>Velenosi</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Passerina Brut Magnum 1,5 lt</i>	<i>Velenosi</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Gran Couvèe Brut (Metodo Classico)</i>	<i>Velenosi</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>(millesimato 2010 sboccatura 2016)</i>		
<i>The Rose Brut (Metodo Classico)</i>	<i>Velenosi</i>	<i>€ 37,00</i>
<i>(millesimato 2009 sboccatura 2015)</i>		
<i>Terramossa N.°1 (Metodo Charmat)</i>	<i>Podere Palazzo</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>(Sangiovese 100%)</i>		
<i>Ferrari Perlé Nero 2008</i>	<i>Ferrari</i>	<i>€ 79,00</i>
<i>Ferrari Perlé Rosè 2010</i>	<i>Ferrari</i>	<i>€ 43,00</i>
<i>Ferrari Bianco 2007 (Chardinnay)</i>	<i>Ferrari</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Trento DOC Brut BIO</i>	<i>Maso Martis</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Trento DOC Dosaggio Zero BIO</i>	<i>Maso Martis</i>	<i>€ 44,00</i>
<i>Haderburg Brut</i>	<i>Haderburg</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Haderburg Pas Dosè</i>	<i>Haderburg</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Haderburg Rosè</i>	<i>Haderburg</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Haderburg Riserva 2006</i>	<i>Haderburg</i>	<i>€ 68,00</i>
<i>(millessimato 2013 Chardonnay)</i>		
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Tenuta Ambrosini</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Franciacorta Saten</i>	<i>Tenuta Ambrosini</i>	<i>€ 37,00</i>
<i>Franciacorta Rosè</i>	<i>Tenuta Ambrosini</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Franciacorta Nihil Pas Dosè</i>	<i>Tenuta Ambrosini</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Franciacorta Millessimato 2011</i>	<i>Tenuta Ambrosini</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Franciacorta Brut DOCG BIO</i>	<i>Clarabella</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Franciacorta Saten DOCG BIO</i>	<i>Clarabella</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Franciacorta Dosaggio Zero BIO</i>	<i>Clarabella</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Franciacorta Rose BIO (Millessimato 2012)</i>	<i>Clarabella</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Franciacorta Brut Alma</i>	<i>Bellavista</i>	<i>€ 38,00</i>

<i>Franciacorta Pas Operè 2008</i>	<i>Bellavista</i>	€ 59,00
<i>Franciacorta Saten 2009</i>	<i>Bellavista</i>	€ 57,00
<i>Franciacorta Rosè 2010</i>	<i>Bellavista</i>	€ 56,00
<i>Cuvée Prestige</i>	<i>Cà del Bosco</i>	€ 38,00
<i>Franciacorta Dosaggio Zero</i>	<i>Cà del Bosco</i>	€ 55,00
<i>Franciacorta Saten</i>	<i>Cà del Bosco</i>	€ 57,00
<i>Anna Maria Clementi</i>	<i>Cà del Bosco</i>	€ 98,00

LE NOSTRE BOLLE FRANCESI

<i>Gran Cuvee Brut</i>	<i>Veuve Ambal</i>	€ 38,00
<i>Philipponnat Royal Brut Réserve</i>	<i>Philipponnat</i>	€ 69,00
<i>Brut Réserve</i>	<i>Taittinger</i>	€ 74,00
<i>Prestige Rosè</i>	<i>Taittinger</i>	€ 89,00
<i>Brut Réserve</i>	<i>Billecart-Salmon</i>	€ 68,00
<i>Bollinger Special Cuvée</i>	<i>Bollinger</i>	€ 74,00
<i>R Ruinart Brut</i>	<i>Ruinart</i>	€ 69,00
<i>Don Perignon Brut 2006</i>	<i>Don Perignon</i>	€ 160,00
<i>Theophile Brut</i>	<i>Louis Roeder</i>	€ 55,00
<i>Theophile Rosè</i>	<i>Louis Roeder</i>	€ 65,00
<i>Louis Roeder Crystal 2006</i>	<i>Louis Roeder</i>	€ 180,00

VINI BIANCHI

Emilia Romagna

<i>Pagadebit (Bombino, Sauvignon)</i>	<i>Poderi dal Nespoli</i>	€ 16,00
<i>Campodora (Albana 100%)</i>	<i>Poderi dal Nespoli</i>	€ 18,00
<i>Sinfonia (Chardonnay Frizzante)</i>	<i>Enio Ottaviani</i>	€ 15,00
<i>Clemente Primo (Sauvignon, Pagadebit, Riesling)</i>	<i>Enio Ottaviani</i>	€ 16,00
<i>Rivola (Trebbiano, Bombino, Chardonnay)</i>	<i>Podere Palazzo</i>	€ 18,00
<i>Ramato della Fiamma (Trebbiano)</i>	<i>Podere Palazzo</i>	€ 23,00
<i>Pignoletto Colli Bolognesi</i>	<i>Gaggioli</i>	€ 18,00
<i>Pignoletto Colli Bol. Frizzante</i>	<i>Gaggioli</i>	€ 16,00

Friuli Venezia Giulia

<i>Friulano Docg</i>	<i>La Tunella</i>	€ 21,00
<i>Rjgialla Docg</i> <small>(Ribolla Gialla)</small>	<i>La Tunella</i>	€ 21,00
<i>Biancosesto</i> <small>(Ribolla Gialla, Friulano)</small>	<i>La Tunella</i>	€ 30,00
<i>Valmasia</i> <small>(Malvasia)</small>	<i>La Tunella</i>	€ 21,00
<i>Sharis</i> <small>(Chardonnay e Ribolla Gialla)</small>	<i>Livio Felluga</i>	€ 20,00
<i>Vinnae</i> <small>(Ribolla Gialla)</small>	<i>Jerman</i>	€ 26,00
<i>Pinot Bianco</i>	<i>Jerman</i>	€ 24,00
<i>Vintage Tunina</i> <small>(Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia)</small>	<i>Jerman</i>	€ 65,00
<i>Were Dreams</i> <small>(Chardonnay)</small>	<i>Jermann</i>	€ 65,00

Alto Adige

<i>Pinot Bianco "Anna"</i>	<i>Tiefenbrunner</i>	€ 22,00
<i>Feldmarschall</i> <small>(Muller Thurgau)</small>	<i>Tiefenbrunner</i>	€ 37,00
<i>Riesling Obermairl Hof BIO</i>	<i>Haderburg</i>	€ 26,00
<i>Gewurtztraminer BIO</i>	<i>Haderburg</i>	€ 26,00
<i>Chardonnay BIO</i>	<i>Hadergurg</i>	€ 22,00
<i>Sauvignon BIO</i>	<i>Haderburg</i>	€ 26,00
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Pacher Hof</i>	€ 26,00
<i>Sauvignon</i>	<i>Pacher Hof</i>	€ 28,00
<i>Gewurtztraminer</i>	<i>Pacher Hof</i>	€ 30,00
<i>Riesling</i>	<i>Pacher Hof</i>	€ 28,00
<i>Kerner</i>	<i>Pacher Hof</i>	€ 23,00
<i>Sylvaner</i>	<i>Pacher Hof</i>	€ 23,00
<i>Weissburgunder Pinot Bianco</i>	<i>Lageder Alois</i>	€ 18,00
<i>Porer Pinot Grigio</i> <small>DEMETER</small>	<i>Lageder Alois</i>	€ 28,00
<i>Gaun Chardonnay</i> <small>DEMETER</small>	<i>Lageder Alois</i>	€ 27,00
<i>Am Sand Gewurtztraminer</i> <small>DEMETER</small>	<i>Lageder Alois</i>	€ 36,00
<i>Vogelmaier Moscato Giallo</i>	<i>Lageder Alois</i>	€ 23,00

<i>Sauvignon</i>	<i>Lageder Alois</i>	€ 23,00
------------------	----------------------	---------

Veneto

<i>Soave Doc</i>	<i>Allegrini</i>	€ 15,00
------------------	------------------	---------

Piemonte

<i>Blangé Langhe Arneis Doc</i>	<i>Cerretto</i>	€ 25,00
---------------------------------	-----------------	---------

Liguria

<i>Vermentino “Vigne Basse”</i>	<i>Terenzuola</i>	€ 18,00
---------------------------------	-------------------	---------

<i>Cinque Terre DOC</i> <i>(Bosco, Vermentino, Albarola)</i>	<i>Terenzuola</i>	€ 26,00
---	-------------------	---------

Sardegna

<i>Vermentino “Lintori”</i>	<i>Capichera</i>	€ 23,00
-----------------------------	------------------	---------

<i>Vermentino “Vigna ‘Ngena”</i>	<i>Capichera</i>	€ 36,00
----------------------------------	------------------	---------

<i>Vermentino “Classico”</i>	<i>Capichera</i>	€ 54,00
------------------------------	------------------	---------

Umbria

<i>Bramito (Chardonnay)</i>	<i>Antinori</i>	€ 23,00
-----------------------------	-----------------	---------

<i>Conte della Vipera</i> <i>(Sauvignon Blanc, Sémillon)</i>	<i>Antinori</i>	€ 30,00
---	-----------------	---------

<i>Cervaro della Sala</i> <i>(Chardonnay e grechetto)</i>	<i>Antinori</i>	€ 60,00
--	-----------------	---------

<i>Greccante Colli Martani (Grechetto)</i>	<i>Arnaldo Caprai</i>	€ 24,00
--	-----------------------	---------

<i>Cuvee Secrete (Bianco Umbria IGT)</i>	<i>Arnaldo Caprai</i>	€ 59,00
--	-----------------------	---------

Marche

<i>Verdicchio "Terre di Valbona"</i>	<i>Belisario</i>	€ 13,00
<i>Verdicchio Bio "Vigneti B"</i>	<i>Belisario</i>	€ 19,00
<i>Cambrogiano Riserva</i>	<i>Belisario</i>	€ 24,00
<i>Pecorino DOCG Offida</i>	<i>Velenosi</i>	€ 19,00
<i>Pecorino BIO Offida</i>	<i>Velenosi</i>	€ 20,00
<i>Passerina</i>	<i>Velenosi</i>	€ 16,00
<i>Passerina BIO IGT</i>	<i>Velenosi</i>	€ 17,00
<i>Le Vaglie DOC (Verdicchio Castelli di Jesi)</i>	<i>Santa Barbara</i>	€ 18,00
<i>Tardivo ma non Tardo DOCG (Verdicchio Castelli di Jesi Riserva)</i>	<i>Santa Barbara</i>	€ 40,00
<i>Back to Basics DOC BIO (Verdicchio Castelli di Jesi)</i>	<i>Santa Barbara</i>	€ 22,00
<i>Stè DOC 1,5 l (Verdicchio Castelli di Jesi)</i>	<i>Santa Barbara</i>	€ 22,00

Abruzzo

<i>Villa Gemma Bianco</i>	<i>Masciarelli</i>	€18,00
<i>Trebbiano Gianni</i>	<i>Masciarelli</i>	€16,00
<i>Trebbiano Marina Cvetic</i>	<i>Masciarelli</i>	€39,00

Campania

<i>Novaserra Greco di Tufo</i>	<i>Mastroberardino</i>	€ 20,00
<i>Radici Fiano di Avellino</i>	<i>Mastroberardino</i>	€ 20,00
<i>Morabianca Falanghina</i>	<i>Mastroberardino</i>	€ 16,00

Sicilia

<i>La Fuga Chardonnay</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 19,00
<i>Etna Bianco (Carricante)</i>	<i>Benanti</i>	€ 23,00

<i>Planeta Chardonnay</i>	<i>Planeta</i>	€ 30,00
<i>Terebinto (Grillo)</i>	<i>Planeta</i>	€ 16,00

Francia

<i>Pouilly Fumè (Sauvignon)</i>	<i>De Ladoucette</i>	€ 43,00
<i>Baron de L 2012 (Sauvignon)</i>	<i>De Ladoucette</i>	€ 89,00
<i>Petit Chablis (Chardonnay)</i>	<i>Albert Pic</i>	€ 35,00
<i>Chablis 1[^] Cru Mont de Milieu</i>	<i>Albert Pic</i>	€ 79,00
<i>Pinot Blanc</i>	<i>Les Princes Abbés</i>	€ 25,00
<i>Pinot Gris</i>	<i>Les Princes Abbés</i>	€ 35,00
<i>Riesling</i>	<i>Les Princes Abbés</i>	€ 32,00
<i>Gewuztraminer</i>	<i>Les Princes Abbés</i>	€ 39,00

VINI ROSATI

<i>Cerasuolo Gianni (Montepulciano)</i>	<i>Masciarelli</i>	€ 18,00
<i>Filarino (Sangiovese 100%)</i>	<i>Poderi dei Nespoli</i>	€ 18,00
<i>Rosè (Montepulciano)</i>	<i>Velenosi</i>	€ 16,00
<i>Cerasuolo di Vittoria DOCG</i> <i>(Nero d'Avola e Frappato)</i>	<i>Planeta</i>	€ 17,00

VINI ROSSI

<i>Sangiovese Ris. Don Pasquale</i>	<i>Podere Palazzo</i>	€ 18,00
<i>Rot Weinberg Dolomiten</i> <i>(90% Pinot Nero, 10% Merlot)</i>	<i>Hadergurg</i>	€ 22,00
<i>Montepulciano Gianni</i>	<i>Masciarelli</i>	€ 20,00
<i>Rosso Piceno BIO</i> <i>(Montepulciano, Sangiovese)</i>	<i>Velenosi</i>	€ 15,00

<i>Pignocco</i> (<i>Lacrima di Morro D'Alba</i>)	<i>Santa Barbara</i>	€ 16,00
<i>Conus Lagrein Riserva</i> DEMETER	<i>Lageder Alois</i>	€ 32,00
<i>Mimuèt Pinot Nero</i> DEMETER	<i>Lageder Alois</i>	€ 32,00
<i>Pinot Nero Borgogna</i>	<i>Joseph Faiveley</i>	€ 32,00
<i>Etna Rosso</i> (<i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccino</i>)	<i>Banenti</i>	€ 21,00
<i>Primalba BIO</i> (<i>Sangiovese</i>)	<i>Enio Ottaviani</i>	€ 15,00
<i>Rosso Outsider IGT</i> (<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>)	<i>Arnaldo Caprai</i>	€ 49,00
<i>Nero Outsider</i> (<i>Pinot Nero</i>)	<i>Arnaldo Caprai</i>	€ 73,00

LE NOSTRE BIRRE

BERGBOCK HELL 0,5 L € 8,00

Birrificio Andechs, Tedesco; Stile Bock Vol 6,9°

Di colore oro brillante e di aspetto luminoso. Le forti note aromatiche maltate e floreali luppolate sono attraversate da leggeri accenti fruttati. Nonostante la sua forza, la Bergbock ha un sapore armonico, con un corpo robusto e tuttavia non invadente. Il discreto e fine amaro del luppolo si combina con un leggero tono mellifluido e lascia un retrogusto morbido e armonico.

LAGER 0,5 L € 8,00

Birrificio Schlenkerla, Tedesco; Stile Lager Vol 4,3°

Una lager (birra a bassa fermentazione) chiara, senza malto affumicato. Prodotta nello stesso impianto della classica Märzen e con lo stesso lievito, mantiene un leggero sentore affumicato.

WEIHENSTEPHANER PILS 0,5 L **€ 8,00**

Birrificio Weihenstephaner, Tedesco; Stile Pilsener Vol 5,1°

Birra dal colore giallo chiaro e dalla schiuma copiosa e poco persistente.

Rilascia al naso dolci toni di miele miste e una vena erbacea garbata ma distinguibile.

In bocca è di corpo esile, con un ingresso morbido e una tendenza mielata che lascia spazio a leggere note di fieno e a un finale delicatamente luppolata.

SCHNEIDER WEISSE TAP 4 0,5 L **€ 8,00**

Birrificio Schneider, Tedesco; Stile Weisse Vol 6,2°

Questa specialità che ripropone la birra che veniva portata all'Oktobertfest fino alla Seconda Guerra Mondiale presenta un intenso profumo di luppolo che si traduce in maturazione a freddo.

BLANCHE DE VALERIE 0,3 L **€ 6,00**

Birrificio Almond 22, Italiano; Stile Witbier Vol 4,5°

una nota di amaro nel retrogusto, secco e che lascia la bocca pulita. Il gusto è decisamente maltato nella fase centrale della bevuta, con sentori di frutta, soprattutto banana e agrumi, e un lontano aroma di miele.

ST BERNARDUS PATER 6 0,3 L **€ 6,00**

Birrificio ST Bernardus, Belga; Stile Abbazia Doppia Vol 6,7°

Questa birra ha il colore delle castagne ed è una vera specialità di scuola trappista.

La sua schiuma è ricca e cremosa, i suoi aromi e profumi ricordano la frutta scura e matura come l'uva e mirtili. La sua dolcezza è simile al gusto del latte al cioccolato, soprattutto nel finale.

BOHEMIAN PILSNER 0,3 L

€ 6,00

Birrificio Canediguerra Alessandria, Italiano; Stile Pilsener Vol 5,0°

Birra tradizionale ceca dal color dorato carico, corposa e con note di malto che ricordano il sapore di cereali e di crosta di pane. Livello di amaro medio con un particolare aroma erbaceo conferito dal luppolo Saaz, utilizzato anche in dry-hopping. La fermentazione a basse temperature è seguita da una assai lunga Birra chiara e leggermente opalescente, brassata utilizzando cereali biologici locali (segale e saragolla).

La Saragolla è un cereale antenato dei moderni grani duri. Rispetto agli altri grani duri contiene una più alto contenuto di proteine, lipidi e Sali minerali.

Non presenta la tipica acidità delle blanche e risulta invece morbida ed abboccata. Il finale è secco e delicatamente speziato grazie anche all'aggiunta di un raro pepe (una varietà del Nero si Sarawak) coltivata da un singolare personaggio nelle foreste del Borneo

