

ACQUA E FARINA

# Le nostre birre artigianali

## LA BIRRA AGRICOLA



### DEMETRA Lager prodotta con orzo italiano maltato in Italia

Bassa fermentazione

Chiara e leggera. Birra fresca e bevibile in stile Lager.

Un bilanciamento tra la fragranza del luppolo e il maltato quasi mieloso. Retrogusto secco e amarognolo. # 1

**Piccola** CL 20 € 4,50 **Media** CL 40 € 7,00 **litro** CL 100 € 14,00

#### Abbinamento:

gradevole da bersi in ogni momento, si accompagna piacevolmente a tutti i piatti della nostra cucina.

#### ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

#### Alc.

5,3% vol.

ideate e preparate da noi nei nostri 2 impianti di produzione, presso il Birrifico di Como e la Fabbrica Libera di Casatenovo. Sono birre vere, fatte con le mani, caratterizzate dall'utilizzo di materie prime italiane, naturali e genuine.



### SUPER WEISS Weiss ambrata doppio malto

Alta fermentazione

La nostra weizen, oltre ai sentori di banana, vaniglia e chiodi di garofano tipici delle weiss, è caratterizzata da sapori di nocciola e mandorla, dati dai malti tostati di grano e dalla luppolatura generosa. # 1

**Piccola** CL 30 € 5,00 **Media** CL 50 € 8,00 **litro** CL 100 € 16,00

#### Abbinamento:

accompagna le insalate ma anche salumi e carni grasse. Un abbinamento goloso con dolci a base di frutta.

#### ingredienti:

acqua, **malto d'orzo e di grano**, luppolo, lievito

#### Alc.

6,3% vol.



### ROXANNE Ambrata doppio malto

Bassa fermentazione

Birra corposa. Lascia un'impressione caramellosa e luppolata con retrogusto secco e deciso. # 1

**Piccola** CL 20 € 5,00 **Media** CL 40 € 8,00 **litro** CL 100 € 16,00

#### Abbinamento:

particolarmente indicata in abbinamento a carni, formaggi stagionati e pizze.

#### ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

#### Alc.

6% vol.



### I-PA Ambrata chiara

Alta fermentazione

Di media corposità, caratterizzata da un intenso profumo di luppolo proveniente dall'America, Inghilterra e Nuova Zelanda e aggiunto in dry-hop. # 1

**Piccola** CL 20 € 5,00 **Media** CL 40 € 8,00 **litro** CL 100 € 16,00

#### Abbinamento:

perfetta con formaggi freschi e dessert. Molto delicata, può essere abbinata a piatti di pesce.

#### ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

#### Alc.

6,6% vol.



### GELSA Birra Speciale alle more di gelso

alta fermentazione

Le more si fanno sentire con leggere note dolci che sono controbilanciate dal luppolo, mentre la corposità è piuttosto bevibile. Piacevolmente amara al retrogusto, non filtrata, molto fresca ed estiva. # 1

**Piccola** CL 20 € 5,00 **Media** CL 40 € 8,00 **litro** CL 100 € 16,00

#### Abbinamento:

ottima con piatti freschi e delicati, come insalate e ricette di pesce. Da provare anche con pane cotto e bavaresi.

#### ingredienti:

acqua, malto d'orzo, more di gelso, malto di grano, luppolo e lievito

#### Alc.

5% vol.

# In ultima pagina elenco allergeni. \*Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. \*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

ACQUA E FARINA

# Le nostre birre artigianali

## BIRRE IN BOTTIGLIA



### DEMETRA Lager prodotta con orzo italiano maltato in Italia

Bassa fermentazione  
Chiara e leggera. Birra fresca e bevanda in stile Lager.  
Un bilanciamento tra la fragranza del luppolo e il maltato quasi  
mieloso. Retrogusto secco e amarognolo. # 1  
50 CL € 8,50

**Abbinamento:**  
gradevole da bersi in  
ogni momento,  
si accompagna  
piacevolmente a tutti  
i piatti della nostra  
cucina.

**ingredienti:**  
acqua, **malto  
d'orzo**, luppolo,  
lievito  
**Alc.**  
5,3% vol.



### SUPER WEISS Weiss ambrata doppio malto

Alta fermentazione  
La nostra weizen, oltre ai sentori di banana, vaniglia e chiodi di  
garofano tipici delle weiss, è caratterizzata da sapori di nocciola  
e mandorla, dati dai malti tostati di grano e dalla luppolatura  
generosa. # 1  
50 CL € 8,50

**Abbinamento:**  
accompagna le  
insalate ma anche  
salumi e carni grasse.  
Un abbinamento  
goloso con dolci a  
base di frutta.

**ingredienti:**  
acqua, **malto  
d'orzo e di grano**,  
luppolo, lievito  
**Alc.**  
6,3% vol.



### ROXANNE Ambrata doppio malto

Bassa fermentazione  
Birra corposa. Lascia un'impressione caramellosa e luppolata  
con retrogusto secco e deciso. # 1  
50 CL € 8,50

**Abbinamento:**  
particolarmente  
indicata in  
abbinamento a  
carni, formaggi  
stagionati e  
pizze.

**ingredienti:**  
acqua, **malto  
d'orzo**, luppolo,  
**lievito**  
**Alc.**  
6% vol.



### ZEN Birra speciale con radici di zenzero e scorze di arancia

Bassa fermentazione  
Una birra di facile beva grazie all'armonia di sapore e alla sua  
struttura pulita. # 1  
50 CL € 8,50

**Abbinamento:**  
predilige piatti  
da sapori delicati,  
pesce e dessert,  
specialmente  
cremosi e alla frutta.

**ingredienti:**  
acqua, **malto  
d'orzo**, luppolo,  
lievito  
**Alc.**  
5,6% vol.



### I-PA Ambrata chiara

Alta fermentazione  
Di media corposità, caratterizzata da un intenso profumo di  
luppolo proveniente dall'America, Inghilterra e Nuova Zelanda e  
aggiunto in dry-hop. # 1  
50 CL € 8,50

**Abbinamento:**  
perfetta con  
formaggi freschi  
e dessert. Molto  
delicata, può essere  
abbinata a piatti di  
pesce.

**ingredienti:**  
acqua, **malto  
d'orzo**, luppolo,  
lievito  
**Alc.**  
6,6% vol.



### GELSA Birra Speciale alle more di gelso

alta fermentazione  
Le more si fanno sentire con leggere note dolci che sono  
controbilanciate dal luppolo, mentre la corposità è piuttosto  
beverina. Piacevolmente amara al retrogusto, non filtrata, molto  
fresca ed estiva. # 1  
50 CL € 8,50

**Abbinamento:**  
ottima con piatti  
freschi e delicati,  
come insalate e  
ricette di pesce. Da  
provare anche con  
panne cotte  
e bavaresi.

**ingredienti:**  
acqua, malto  
d'orzo, more di  
gelso, malto di  
grano, luppolo e  
lievito  
**Alc.**  
5% vol.

# In ultima pagina elenco allergeni. \*Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. \*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

ACQUA E FARINA

# Le nostre birre artigianali

## BIRRE IN BOTTIGLIA



### EAU ROUGE

#### Stile belga dubbel Alta fermentazione

Al naso si notano aromi di malto caramellato, cioccolato e caffè, ma anche frutta rossa matura e appassita. Al gusto si presenta con un abboccato dolce che poi vira in un taglio secco finale che mitiga la gradazione. # 1

50 CL € 8,50

#### Abbinamento:

ideale per primi piatti come i risotti allo zafferano, secondi di carne, brasati e dolci.

#### ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, **avena**, zucchero, luppolo, lievito.

#### Alc.

7% vol.



### DAISY DUKE

#### American Pale Ale Alta fermentazione

Esuberante all'olfatto e caratterizzata da un seduttivo colore arancio...risulta difficile resisterle! Il grado di amaro piuttosto elevato viene bilanciato dall'aroma agrumato, creando una buona corrispondenza tra gusto e olfatto. # 1

50 CL € 8,50

#### Abbinamento:

piatti semplici e schietti come formaggi erborinati, zuppe e verdure grigliate.

#### ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

#### Alc.

5% vol.

## BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA

### MAISEL'S WEISSE - Weiss

Birra caratterizzata da schiuma abbondante, cremosa, fine e compatta di color nocciola. Unisce a un corpo rotondo una leggerezza che la rende facile da bere. La torbidità, caratteristica di questa birra in stile weiss è dovuta alle particelle di lievito in sospensione. # si rimanda alla singola etichetta

50 CL € 8,50

#### Alc.

0,5% vol.

## BIRRA SENZA GLUTINE



### ESTRELLA DAM DAURA - Lager

Una vera birra lager prodotta dal più prestigioso gruppo birraio della Spagna con malto d'orzo, ma senza glutine, che non ha nulla da invidiare all'Estrella classica di Barcellona. Bionda giallo dorato, dalla schiuma fine e persistente, presenta un intenso aroma di lieviti, pane, ginestra, erbe mediterranee e aromatiche come salvia e timo. Al gusto è dolce, con note di pane, biscotto di malto, erba e miele.

# si rimanda alla singola etichetta

33 CL € 7,00

#### Alc.

5,4% vol.

# ACQUA E FARINA Bevande

In questo locale serviamo a richiesta anche acqua di rubinetto in brocca, in linea con il progetto **"Imbrocciamola"** di Legambiente a cui abbiamo aderito.

<b>ACQUA MINERALE S. Antonio</b> Naturale o Frizzante # NO ALLERGENI	CL 75	<b>€ 3,00</b>
<b>GAZZOSA/LIMONATA ARANCIATA/CHINOTTO</b> # NO ALLERGENI	CL 26	<b>€ 3,50</b>
<b>TÈ ALLA PESCA/LIMONE GALVANINA</b> # NO ALLERGENI	CL 26	<b>€ 4,00</b>
<b>ACQUA TONICA SPUMADOR</b> # NO ALLERGENI	CL 33	<b>€ 3,50</b>
<b>COCA COLA/COCA ZERO</b> # NO ALLERGENI	CL 33	<b>€ 3,50</b>
<b>MOLECOLA</b> # NO ALLERGENI	CL 33	<b>€ 3,50</b>

*Coperto e servizio € 2,50*

## VINO ALLA SPINA

	CL 25	CL 50	CL 100
<b>PINOT CHARDONNAY DEL VENETO</b> 11° % alcolici # 12	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 7,00</b>	<b>€ 13,00</b>
<b>VINO BARDO ROSSO RUBECCHIO</b> 11° % alcolici # 12	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 7,00</b>	<b>€ 13,00</b>
<b>VINO SERENA FRIZZANTE "PIÙ-FRIZZ"</b> 10,5% alcolici # 12	<b>€ 5,00</b>	<b>€ 7,50</b>	<b>€ 14,00</b>

## CENTRIFUGATI

Centrifugati 100% frutta e verdura fresca



**ACE:**  
limone, arancia e carota • **vitaminico**  
# NO ALLERGENI

**€ 7,50**

**ROSSA TENTAZIONE:**  
mela e fragola • **antiossidante**  
# NO ALLERGENI

**€ 7,50**

**SEMPREVERDE:**  
mela, kiwi e zenzero • **digestivo**  
# NO ALLERGENI

**€ 7,50**

È possibile creare centrifugati personalizzati, scegliendo tra la frutta e la verdura proposte sopra e trovando il giusto mix in base ai propri gusti.

È anche possibile richiedere centrifugati monofrutta di solo ANANAS o solo FRAGOLA (€ 8,00).



ACQUA E FARINA

# Caffetteria

## TORREFAZIONE LIBERA



Il nostro caffè è integralmente composto da **chicchi coltivati biologicamente** e prodotto settimanalmente dal nostro artigiano torrefattore nella nostra torrefazione a Como. Grazie ad una tostatura fatta per piccole quantità e consegne settimanali, garantiamo la freschezza di un caffè “appena tostato”. Il **70%** della miscela è caffè **Arabica** (40% **Brasile**, 15% **Nicaragua**, 15% **Honduras**), il restante **30%** è **Robusta** (15% **India**, 15% **Messico**).

### Caffè

# NO ALLERGENI

€ 2,50

### Caffè corretto

# si rimanda alla singola etichetta

€ 3,00

### Cappuccino

# 7

€ 3,00

### Caffè decaffeinato

# NO ALLERGENI

€ 2,50

### Caffè doppio

# NO ALLERGENI

€ 3,00

### Amari, Liquori Nazionali, Digestivi

# si rimanda alla singola etichetta

€ 5,00

### Aperitivi nazionali Campari, Crodino, SanBitter

# si rimanda alla singola etichetta

€ 5,00

### Selezione di the e tisane

a scelta secondo disponibilità

# si rimanda alla singola etichetta

€ 4,00

distilleria  
Libera



Gruppo Ethos inaugura una linea di prodotti esclusivi e di nicchia, preparati artigianalmente e con ingredienti naturali. Le erbe, le radici e la frutta utilizzate sono rigorosamente naturali, selezionate dai nostri esperti e sapientemente miscelate.

*In vendita anche al mercato di Acqua e farina!*

**LIMONCINO** # NO ALLERGENI  
Con infuso naturale di scorze di limone

€ 5,00

**AMARO ALLE ERBE**  
Prodotto artigianalmente da erbe selezionate # NO ALLERGENI

€ 5,00

**AMARO DI MONTEVECCHIA**  
Prodotto con miele e rosmarino di Montevicchia # NO ALLERGENI

€ 5,00

**SAMBUCA** # NO ALLERGENI  
Liquore artigianale al gusto di anice

€ 5,00

**GRAPPA LOMBARDA**  
Grappa morbida prodotta e distillata con uva dei colli lombardi # NO ALLERGENI

€ 6,00

**GRAPPA RISERVA**  
Invecchiamento 18 mesi in botti di legno di Rovere # NO ALLERGENI

€ 7,00

# Lista Vini



## VIGNAIOLI ERRANTI

Vignaioli Erranti è un progetto della nostra "Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone", parte della divisione agricola di Gruppo Ethos, che nasce dalla volontà di proporre una piccolissima selezione di vini "peregrini". Abbiamo scelto proprio questa definizione perché sono frutto di incontri fatti sul cammino. Nel nostro peregrinare tra vini e vigneti, abbiamo incontrato vignaioli con i quali abbiamo stretto un patto: affittare piccole parcelle di vigna per avviare una produzione di vino che risponda ai nostri criteri. Siamo così riusciti a trovare ciò che cercavamo nelle tenute di Fortunago, nell'Oltrepò Pavese, e di Murlo, in provincia di Siena. Qui si svolge un'attività agricola che preserva la biodiversità e la ricchezza del suolo, una lavorazione in cantina controllata e ispirata all'essenziale, per un vino dritto e senza fronzoli, in una parola, BUONO.



### BOLLICINE



<b>LOMBARDIA</b>	Oltrepò Blanc de Blancs Ancestrale Spumante Metodo Classico VSQ 24 mesi	Castello di Stefanago	CL 75	€ 38,00
	Franciacorta DOCG Rosè Brut Millesimato	Monzio Compagnoni	CL 75	€ 45,00
	Oltrepò Pinot Nero Ancestrale Rosè 60 mesi Spumante Metodo Classico VSQ	Castello di Stefanago	CL 75	€ 43,00
	Franciacorta DOCG Primus Cuvée Brut	Franca Contea	CL 75	€ 42,00
	Franciacorta DOCG "Mia Dusat" Millesimato	Franca Contea	CL 75	€ 46,00
	Franciacorta DOCG Saten Millesimato	Monzio Compagnoni	CL 75	€ 48,00
	Nautilus Crustorico Metodo Classico Millesimato Blanc de Noir Pas Dosé 2015	Agricola Vallecamonica	CL 75	€ 50,00
<b>VENETO</b>	Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Extra Dry EXD	Duca di Dolle	CL 75	€ 43,00
	Prosecco Superiore DOCG Brut	Duca di Dolle	CL 75	€ 29,00
	Brut Tre Blanc de Noir	Opificio del Pinot Nero	CL 75	€ 50,00
<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>	Blauwal Cuvée Trento DOC	Cesconi	CL 75	€ 42,00



### BIANCHI



<b>PIEMONTE</b>	Colli Tortonesi DOC Timorasso "Derthona"	Cascina Montagnola	CL 75	€ 35,00
<b>LOMBARDIA</b>	Villano Bianco Provincia di Pavia IGP	Tenuta Fortunago	CL 75	€ 23,00
	Riesling DOC San Rocco Oltrepò Pavese	Castello di Stefanago	CL 75	€ 32,00
	Pinot Grigio Campo Piano Provincia di Pavia IGP	Castello di Stefanago	CL 75	€ 29,00
	Lugana DOC Monte Lupo	Cobue	CL 75	€ 28,00
<b>VENETO</b>	Chardonnay Veneto IGT	Terre di San Rocco	CL 75	€ 29,00



Vino biologico o prodotto da azienda agricola certificata biologica.

Vini naturali e biodinamici prodotti con ridotti trattamenti in vigna e in cantina, rispettosi della natura e dei suoi frutti, con limitato uso di additivi chimici.

La carta vini che vi proponiamo è il risultato di un processo di ricerca che abbraccia anche i piccoli produttori, pertanto alcune referenze potrebbero non essere disponibili. Il nostro personale sarà lieto di proporvi le migliori alternative.

# Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta. \*Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

ACQUA E FARINA

# Lista Vini



## BIANCHI



<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>	Gewürztraminer Südtirol Alto Adige DOC	Cantina Valle Isarco	CL 75	€ 30,00
<b>FRIULI V.G.</b>	Sauvignon Venezia Giulia IGT	Ferlat	CL 75	€ 28,50
	Ribolla Gialla Colli Orientali Friuli DOC	La Magnolia	CL 75	€ 26,50
<b>TOSCANA</b>	FFF Toscana bianco IGT	Podere Arizzi	CL 75	€ 24,00
<b>MARCHE</b>	Passerina '102' Marche IGT	Castrum Morisci	CL 75	€ 27,00
<b>CAMPANIA</b>	Falanghina DOC Irpinia	Vigne Irpine	CL 75	€ 30,00
<b>SICILIA</b>	Grillo IGP Terre Siciliane "Magico"	Ferracane	CL 75	€ 27,50
	Etna Bianco DOC Nerina	Girolamo Russo	CL 75	€ 43,00
<b>SARDEGNA</b>	Vermentino di Sardegna DOC "Serra Aspridda"	Francesco Fiori	CL 75	€ 28,00



## ROSÈ



<b>LOMBARDIA</b>	RosaMara Valtenesi DOC Rosato	Costaripa	CL 75	€ 28,00
<b>TOSCANA</b>	Toscana Rosato IGT Gioia	Arizzi Wine	CL 75	€ 25,00



## ROSSI



<b>PIEMONTE</b>	Langhe Nebbiolo DOC Monastero	Cascina Monastero	CL 75	€ 37,00
	Barolo DOCG	Bric Cenciurio	CL 75	€ 52,00
	Barbera del Monferrato DOC	Cascina Boccia	CL 75	€ 28,50
	Dolcetto d'Alba DOC Superiore	Cascina del Monastero	CL 75	€ 29,00
<b>LOMBARDIA</b>	Villano Rosso Provincia di Pavia IGP	Tenuta Fortunago	CL 75	€ 23,50
	Pinot Nero dell'Oltrepo Pavese DOC Campo Castagna	Castello di Stefanago	CL 75	€ 39,50
	Tino Terre Lariane IGT	Terre Lariane s.c.a.	CL 100	€ 28,00
	Terrazze Retiche di Sondrio IGT Cormelò	Rivetti&Lauro	CL 75	€ 30,00
	Inferno Valtellina Superiore DOCG Ui' Vigna 117	Rivetti&Lauro	CL 75	€ 38,00
	Sforzato dell'Orco DOCG	Rivetti&Lauro	CL 75	€ 52,00
	Ciass Negher Vallecamonica IGT 2018	Agricola Vallecamonica	CL 75	€ 29,00

Vino biologico o prodotto da azienda agricola certificata biologica.

Vini naturali e biodinamici prodotti con ridotti trattamenti in vigna e in cantina, rispettosi della natura e dei suoi frutti, con limitato uso di additivi chimici.

La carta vini che vi proponiamo è il risultato di un processo di ricerca che abbraccia anche i piccoli produttori, pertanto alcune referenze potrebbero non essere disponibili. Il nostro personale sarà lieto di proporvi le migliori alternative.

# Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta. \*Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

# ACQUA E FARINA

## Lista Vini



### ROSSI



<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>	Lagrein Alto Adige DOC	Cantina Valle Isarco	CL 75	€ 30,00
	Lagrein Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT Laurenc	Pranzegg	CL 75	€ 45,00
<b>VENETO</b>	Foradori Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT	Foradori	CL 75	€ 31,00
	Pinot Nero Veneto IGT	Opificio del Pinot Nero	CL 75	€ 49,00
	Amarone della Valpolicella Classico DOCG	Le Bignele	CL 75	€ 50,00
	Amarone della Valpolicella DOCG Riserva	Musella	CL 75	€ 65,00
	Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC	Le Bignele	CL 75	€ 31,00
	Valpolicella Classico Superiore DOC	Le Bignele	CL 75	€ 28,50
<b>FRIULI VENEZIA GIULIA</b>	Refosco Colli Orientali Friuli DOC	La Magnolia	CL 75	€ 26,50
<b>EMILIA ROMAGNA</b>	Lambrusco Mantovano DOC Rosso Matilde	Martino Bugno	CL 75	€ 25,00
	Rosso Emilia IGT Braje	Storchi	CL 75	€ 28,00
<b>TOSCANA</b>	Chianti Colli Senesi Riserva DOCG	Tenuta Murlo	CL 75	€ 27,00
	Brunello di Montalcino DOCG	Camigliano	CL 75	€ 50,00
	Merlot Rosso Toscana IGT "Poggio alle Crete"	Podere Arizzi	CL 75	€ 40,00
	Merlot Toscana Colline Lucchesi DOC Casa e Chiesa	Tenuta Lenzini	CL 75	€ 29,50
	La Syrah Toscana Rosso IGT	Tenuta Lenzini	CL 75	€ 41,50
	Sator Rosso Montescudaio DOC	Sator	CL 75	€ 28,00
	Bolgheri Superiore DOC Atis	Guado al Melo	CL 75	€ 62,00
<b>UMBRIA</b>	Montefalco Sagrantino DOCG Etnico	Di Filippo	CL 75	€ 42,00

Vino biologico o prodotto da azienda agricola certificata biologica.

Vini naturali e biodinamici prodotti con ridotti trattamenti in vigna e in cantina, rispettosi della natura e dei suoi frutti, con limitato uso di additivi chimici.

La carta vini che vi proponiamo è il risultato di un processo di ricerca che abbraccia anche i piccoli produttori, pertanto alcune referenze potrebbero non essere disponibili. Il nostro personale sarà lieto di proporvi le migliori alternative.

# Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta. \*Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.



ACQUA E FARINA

# Lista Vini



## ROSSI



<b>ABRUZZO</b>	Montepulciano d'Abruzzo DOC	Cingilia	CL 75	€ 27,50
<b>CAMPANIA</b>	Taurasi Riserva DOCG AD Ultimum 2009	Villa Diamante	CL 75	€ 65,00
	Aglianico Irpinia DOP	Vigne Irpine	CL 75	 € 30,00
<b>PUGLIA</b>	Primitivo di Manduria DOC Li Janni	Erminio Campa	CL 75	 € 29,50
<b>CALABRIA</b>	Cirò Rosso DOC Classico Superiore	Tenuta del Conte	CL 75	€ 27,50
<b>SICILIA</b>	Il Frappato Terre Siciliane IGT	Arianna Occhipinti	CL 75	€ 44,00
	Etna Rosso DOC A Rina	Girolamo Russo	CL 75	€ 46,00
	Guancianera Nero D'Avola	Ferracane	CL 75	 € 28,50
<b>SARDEGNA</b>	Cannonau di Sardegna DOC "Torricla"	Francesco Fiori	CL 75	 € 28,00



## DOLCI



<b>PIEMONTE</b>	Moscato d'Asti DOCG	Bera Canelli	CL 75	€ 27,00
<b>VENETO</b>	Recioto Classico della Valpolicella DOCG	Le Bignele	CL 37,5	€ 35,00
<b>FRIULI VENEZIA GIULIA</b>	Verduzzo Friulano DOC Colli Orientali del Friuli	La Magnolia	CL 75	€ 26,00



Vino biologico o prodotto da azienda agricola certificata biologica.

Vini naturali e biodinamici prodotti con ridotti trattamenti in vigna e in cantina, rispettosi della natura e dei suoi frutti, con limitato uso di additivi chimici.

La carta vini che vi proponiamo è il risultato di un processo di ricerca che abbraccia anche i piccoli produttori, pertanto alcune referenze potrebbero non essere disponibili. Il nostro personale sarà lieto di proporvi le migliori alternative.

# Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta. \*Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

# ACQUA E FARINA

## Vini al calice



### BOLLICINE







<b>LOMBARDIA</b>	Franciacorta DOCG Primus Cuvée Brut	Franca Contea	CL 15	€ 12,00
<b>VENETO</b>	Prosecco Treviso DOC	SetteAnime	CL 15	€ 6,00



### BIANCHI



<b>LOMBARDIA</b>	 Villano Bianco Provincia di Pavia IGP	Tenuta Fortunago	CL 15	 € 5,50
<b>TOSCANA</b>	FFF Toscana bianco IGT	Podere Arizzi	CL 15	 € 6,00
<b>MARCHE</b>	Passerina '102' Marche IGT	Castrum Morisci	CL 15	 € 6,50



### ROSÈ



<b>TOSCANA</b>	Toscana Rosato IGT Gioia	Podere Arizzi	CL 15	 € 6,00
----------------	--------------------------	---------------	-------	--



### ROSSI



<b>LOMBARDIA</b>	 Villano Rosso Provincia di Pavia IGP	Tenuta Fortunago	CL 15	 € 5,50
	Terrazze Retiche di Sondrio IGT Cormelò	Rivetti&Lauro	CL 15	€ 8,00
<b>VENETO</b>	Valpolicella Classico Superiore DOC	Le Bignele	CL 15	€ 7,50
<b>TOSCANA</b>	 Chianti Colli Senesi Riserva DOCG	Tenuta Murlo	CL 15	€ 6,50
<b>SICILIA</b>	Guancianera Nero D'Avola	Ferracane	CL 15	 € 7,00




### DOLCI



<b>FRIULI VENEZIA GIULIA</b>	Verduzzo Friulano DOC Colli Orientali del Friuli	La Magnolia	CL 15	€ 6,50
--------------------------------------	--	-------------	-------	--------

 Vino biologico o prodotto da azienda agricola certificata biologica.

 Vini naturali e biodinamici prodotti con ridotti trattamenti in vigna e in cantina, rispettosi della natura e dei suoi frutti, con limitato uso di additivi chimici.

La carta vini che vi proponiamo è il risultato di un processo di ricerca che abbraccia anche i piccoli produttori, pertanto alcune referenze potrebbero non essere disponibili. Il nostro personale sarà lieto di proporvi le migliori alternative.

# Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta. \*Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

ACQUA E FARINA

# Gluten free



## PRIMI PIATTI

- RISOTTO CARNAROLI "AZIENDA AGRICOLA SALERA" ALLA ZUCCA, MANTECATO ALLO ZOLA** € 17,00  
con salsiccia e granella di nocciole  
# 3 - 7 - 8 - 9 - 12
- CAULIFLOWER RICE ALLA CURCUMA** € 15,50  
chicci di cavolfiore croccante spadellati con verdure e porri fritti # 9
- SPAGHETTI AL BURRO E SALVIA** # 7 € 12,00
- SPAGHETTI AL POMODORO** # 9 € 12,00

Disponibile anche il formato di pasta Penne

I piatti della nostra **Steak House** sono disponibili anche gluten free.  
Ricordati di segnalare al nostro staff la tua intolleranza o allergia al glutine al momento dell'ordine. Disponibile pane senza glutine.

## PIZZE

- CAMPANIA\*** pomodoro, mozzarella e origano # 5 - 6 - 7 - 8 - 13 € 12,00
- PARMENSE\*** pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo # 5 - 6 - 7 - 8 - 13 € 14,00
- TAGGIASCA\*** pomodoro, mozzarella, e olive nere # 5 - 6 - 7 - 8 - 13 € 13,00
- VERZURA\*** pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane e radicchio # 5 - 6 - 7 - 8 - 13 € 14,00

## DOLCI

- TIRAMISÙ\*** #3 - 5 - 6 - 8 € 8,50
- MOUSSE AL PISTACCHIO\*** #3 - 5 - 6 - 8 € 8,50
- MOUSSE AL CIOCCOLATO E LAMPONE\*** #3 - 5 - 6 - 7 - 8 € 8,50