



DeLL'aNGoLo

● ● ● ● ● ● *Vini*

Le Bollicine

<i>Prosecco brut di Valdobbiadene - Marsuret</i>	€ 22,00
<i>Cartizze - Marsuret</i>	€ 30,00
<i>Dom Cabanon Brut Oltre Po</i>	€ 24,00
<i>Il Mattaglio (Dosaggio Zero) Cantina Della Volta</i>	€ 38,00
<i>Brut Cuvée 36 Casa Caterina</i>	€ 38,00
<i>Franciacorta Lantieri Extra Brut</i>	€ 30,00
<i>Franciacorta Brut Derbusco</i>	€ 38,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc Crù – Derbusco</i>	€ 45,00
<i>Lambrusco di Modena (Metodo Classico) 2012 – Cantina della Volta</i>	€ 38,00
<i>Alta langa Millesimato Colombo</i>	€ 39,00

Le Bollicine ... Rosè

<i>Lambrusco Rosè Cantina Delle Volte</i>	€ 38,00
<i>Brut Rosè Pinot Nero 2004 Casa Caterina</i>	€ 40,00
<i>Alta Langa Rosè Millesimato Colombo</i>	€ 45,00

Vini Rossi Italiani

<i>Bonarda – Cabanon Bio</i>	€ 16,00
<i>Sforzato Albareda – Prevostin da 0,375cl</i>	€ 30,00
<i>Dolcetto 2014 – Grimaldi</i>	€ 22,00
<i>Dolcetto d'Alba Piano delli Perdoni – Mossio</i>	€ 23,00
<i>Barbera – Adriano</i>	€ 18,00
<i>Barbera d'Alba Bricco delle olive 2013 – Palladino</i>	€ 26,00
<i>Barbera d'Asti Superiore – Cascina Castlet</i>	€ 28,00
<i>Barbaresco 2013 – Albino Rocca da 0,50 cl</i>	€ 39,00
<i>Barbaresco – Adriano</i>	€ 33,00
<i>Nebbiolo – Adriano</i>	€ 22,00
<i>Nebbiolo d'Alba 2013 – Grimaldi</i>	€ 25,00
<i>Nebbiolo Luen – Mossio</i>	€ 39,00
<i>Nebbiolo d'Alba 2014 – Albino Rocca</i>	€ 29,00

<i>Barolo – Viglione Triple “A”</i>	€ 58,00
<i>Barolo Bussia 2010 – Bolmida</i>	€ 60,00
<i>Barolo Camilla 2011 – Grimaldi</i>	€ 50,00
<i>Barolo Bussia 2011 – Fenocchio</i>	€ 50,00
<i>Barolo Tre Utin 2011 – Gagliasso</i>	€ 50,00
<i>Barolo Gabutti 2006 – Boasso</i>	€ 50,00
<i>Reserve del Conte (uvaggio lagrein cabernet merlot) – Manincor</i>	€ 27,00
<i>Lagrein – Manincor</i>	€ 40,00
<i>Lagrein – Giralan</i>	€ 23,00
<i>Schiava Fass nr.9 – Giralan</i>	€ 21,00
<i>Schiava Kaltererse Keil – Manincor</i>	€ 31,00
<i>Pinot Nero Patriccia – Giralan</i>	€ 23,00
<i>Pinot Nero 2013 – Carlotta</i>	€ 39,00
<i>Morellino di Scansano – Celestina Fè</i>	€ 20,00

<i>Montecucco Sangiovese – Cartacanta Bio</i>	€ 23,00
<i>Lambrusco di Sorbara DOP Falistra – Podere il Saliceto</i>	€ 18,00
<i>Lambrusco di Modena DOP Albone – Podere il Saliceto</i>	€ 18,00
<i>Paleo 01 – Le Macchiole</i>	€ 75,00
<i>Camartina 06 – Querciabella</i>	€ 90,00
<i>Camartina 99 – Querciabella</i>	€ 110,00
<i>Etna Rosso – Passo Pisciaro</i>	€ 38,00
<i>Etna Rosso – Terre Nere</i>	€ 28,00
<i>Etna Rosso Pistus 2014 – I Custodi Dell’Etna</i>	€ 38,00
<i>Etna Rosso Passo Rosso 2014 – Terre Siciliane</i>	€ 40,00
<i>Etna Rosso Aetneus 2010 – I Custodi dell’Etna</i>	€ 53,00
<i>Etna Rosso Aetneus 2007 – I Custodi dell’Etna</i>	€ 75,00
<i>Renosu Dettori (triple A) (Cannonau e piccola percentuale di Monica)</i>	€ 23,00

Vini Bianchi Italiani

<i>Lugana – Ca de Frati</i>	€ 21,00
<i>Pigato 2015 – Cascina Feipu dei Massaretti</i>	€ 22,00
<i>Gewurztraminer – Giralan</i>	€ 22,00
<i>Gewyrtztraminer – Nussbaumer 2012 Tramin</i>	€ 40,00
<i>Gewurztraminer 2014 – Zind Humbrecht Alsace</i>	€ 38,00
<i>Pinot Grigio Gris – Lis Neri</i>	€ 32,00
<i>Pinot Grigio – Unterebner 2012 Tramin</i>	€ 35,00
<i>Pinot Gris 2011 Than – Zind Humbrecht Alsace</i>	€ 41,00
<i>Pinot Bianco Eichhorn – Manincor</i>	€ 48,00

<i>Sauvignon Picoł – Lis neri</i>	€ 32,00
<i>Sauvignon – Vie de Romans</i>	€ 35,00
<i>Sauvignon – Montan Tramin</i>	€ 37,00
<i>Sauvignon – Voglar</i>	€ 40,00
<i>Sauvignon Blanc Tannenberġ – Manincor</i>	€ 48,00
<i>Chardonnay Jurosa – Lis Neri</i>	€ 32,00
<i>Chardonnay – Vie di Romans</i>	€ 35,00
<i>Nova Domus UvaggioCh., Pb, Gew. – Terlano</i>	€ 40,00
<i>Chardonnay Sophie – Manincor</i>	€ 50,00
<i>Chardonnay 97 – Terlano</i>	€ 85,00
<i>Moscato Giallo – Manincor</i>	€ 25,00
<i>Riesling Brand – Alsace</i>	€ 47,00
<i>Pinot Bianco Eichhorn – Manincor</i>	€ 48,00

<i>Greco di Tufo – Guido Marsella</i>	€ 20,00
<i>Fiano di Avellino – Guido Marsella</i>	€ 25,00
<i>Falanghina – Cantine di Solopaca</i>	€ 17,00
<i>Vermentino – Canayli</i>	€ 20,00
<i>Vermentino – Funtanalirs</i>	€ 20,00
<i>Vermentino – Renosù Dettori (Triple A)</i>	€ 25,00
<i>Etna Bianco – Passo Pisciaro</i>	€ 38,00
<i>Etna Bianco 2015 – Graci</i>	€ 28,00
<i>Etna Bianco Passo Bianco 2015 – Terre Siciliane</i>	€ 40,00
<i>Etna Bianco Superiore – Pietra Marina Benanti</i>	€ 42,00
<i>Etna Bianco Antae 2014 – I Custodi delle vigne dell'Etna</i>	€ 50,00
<i>Etna Bianco Antae 2012 – I Custodi delle vigne dell'Etna</i>	€ 62,00
<i>Zibibbo – Donnafugata</i>	€ 22,00

Vini Bianchi Dolci

<i>Moscato – Saracco</i>	€ 23,00
<i>1/2 Passito – Ben Rye</i>	€ 30,00
<i>Passito – Ben Rye</i>	€ 45,00

Vini Rosè

<i>Etna Rosato 2014 – Graci</i>	€ 24,00
<i>Etna Rosè Alnus 2015 – I Custodi dell'Etna</i>	€ 38,00
<i>La rosa del Manincor – Manincor</i>	€ 35,00

Champagne

<i>Brut Grande Réserve – De Hours & Fils</i>	€ 60,00
<i>Grand Cru Blanc De Blancs – Pertois-Lebrun</i>	€ 70,00
<i>Brut Supreme - Charles Simon – Blanc De Noir</i>	€ 60,00
<i>Brut Premier Cru – Pascal Lallement</i>	€ 70,00
<i>Grande Réserve – Comte de Montaigne</i>	€ 45,00



DeLL'aNGoLo

● ● ● ● ● ● Birre

32 Via Dei Birrai



CURMI

Vol. Alc. 5,8%

75 cl

Birra bianca rinfrescante, gradevolmente acidula e poco gassata, prodotta con farro non maltato unito al malto d'orzo. Birra delicata, leggermente speziata con aromi citrici e tropicali.

Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

.

.



AUDACE

vol. alc. 8,4%

75 cl

Birra chiara forte, caratterizzata da un olfatto orientato su toni agrumeti e frutta scioppata. Si evolve in richiami floreali e pepati.

Sapore secco, deciso e persistente.

Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

.

.



OPPALE

vol. alc 5,5%

75 cl

Birra chiara, che alterna noti dolce e amare, frutto del sapiente connubio tra differenti tipologie di luppolo attentamente combinate al malto caramello.

Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

.

.



TRE+DUE

vol. alc 3,2%

75 cl

Birra leggera dissetante, con speziatura e luppolatura abbondanti, profumo intenso e rinfrescante, persistenza in bocca decisa in modo da reggere gli abbinamenti con il cibo.

Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia.



ADMIRAL

vol. alc. 6,3%

75 cl

Birra corposa color rubino, il cui nome deriva dal luppolo scelto per amaricarla.

Unisce i toni caramellati e tostati con un leggero amaro.

Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

.

.



NEBRA

vol. alc. 8%

75 cl

Birra ambrata che regala aromi floreali, toni morbidi e dolci, un leggero pepato e caramello.

Adeguata agli abbinamenti più ricercati e inattesi.

Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia.



Birrificio Italiano



TIPOPILS

vol. alc. 5,2% 75 cl
Birra chiara di grande carattere nella sua apparente semplicità dal profumo di luppolo agrumato ed erbaceo con note di lievito fresco.
In bocca una fugace punta di dolce lascia presto spazio ad un amaro diffuso.

•
•



BIBOK

vol. alc. 6,2% 75 cl
Birra ambrata doppio malto dal sapore fresco e profumato di frutta e luppolo erbaceo e speziato/resinoso tipicamente english.
Il malto porta sentori di nocciola, caramello e miele di castagno.
In bocca il dolce e il corpo ricco e pieno, lasciano spazio all'amaro e al retrogusto ancora più complesso e generoso dell'olfatto.

•
•



B.I.-WEIZEN

vol. alc. 5% 75 cl
Birra chiara, di colore giallo con un leggero perlage.
Un lievito di alta fermentazione incontra un mosto prodotto con il 50% di malto di frumento.
Birra con un gusto decisamente rinfrescante e asprigno che lascia sul palato un profumo di frutto (pera e banana) e lievito.



VUDÙ

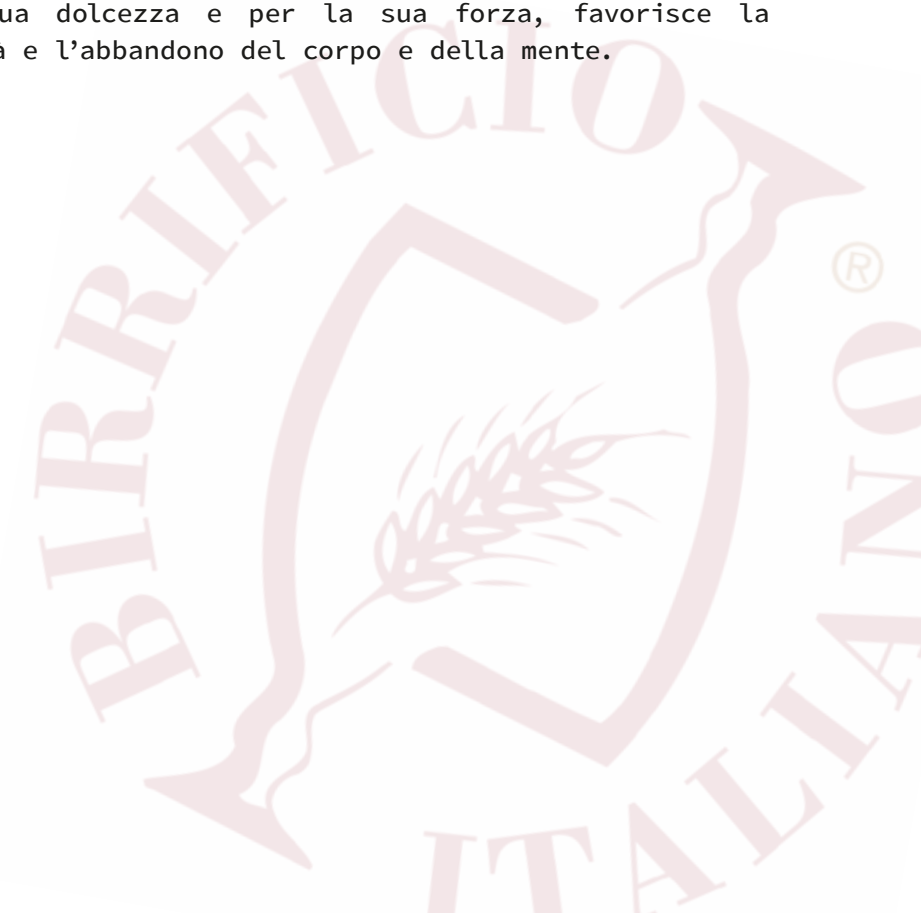
vol. alc. 6% 75 cl
Birra weizen scura doppio malto morbida, vellutata e profumata con fantastiche note di cioccolato, frutta e spezie.
Una interpretazione assolutamente unica di un classico bavarese.

•
•



CASSISONA

vol. alc. 6,5% 75 cl
Birra ambrata doppio malto esuberante, gassata, dolce e forte. Ha un complesso e ricco aroma di frutta, primo tra tutti il ribes nero. È una birra specifica per alcune specialissime situazioni ed è valorizzata al massimo se consumata con dolci e dolcetti a base di frutta oppure - valida alternativa - con formaggi saporiti.
Per la sua dolcezza e per la sua forza, favorisce la languidità e l'abbandono del corpo e della mente.



Beautiful Rebels



WHEAT BEER

vol. alc. 4,5%

75 cl

Birra chiara leggera delicatamente acidula, prodotta con una perfetta miscela di malti d'orzo e frumento che ne esaltano il profumo fruttato. Ottima da accompagnare con frittiture di pesce.

•
•



CALIFORNIA COMMON

vol. alc. 5,5%

75 cl

Interpretazione in stile italiano delle steam beer americane e delle lager beer. Si contraddistingue per il profumo maltato, per l'aroma fruttato e per una sensazione amabile, lasciando poi spazio alla fragranza aromatica del luppolo. Ottima da accompagnare con pesce, carne bianca e piatti della tradizione mediterranea, ma anche per una serata tra amici. Birra chiara, bassa fermentazione.

•
•



INDIAN PALE ALE

vol. alc. 6%

75 cl

IPA si contraddistingue per il suo sapore avvolgente con un deciso finale amaro, mantenendo comunque un perfetto equilibrio. 'Onesta' è l'aggettivo che meglio può riassumere le caratteristiche di questa birra. Perfetta da abbinare a secondi piatti di carne, arrostiti, carne alla griglia e formaggi. Birra ambrata, alta fermentazione.



RED ALE

vol. alc. 9%

75 cl

Birra da aperitivo o da meditazione, da degustare dopo cena per lasciarsi inebriare dalla sua forza. Birra rossa ad alto tenore alcolico, alta fermentazione.



Birrificio del Forte

CENTO VOLTE FORTE

Vol. Alc. 4%

75 cl

Nel 1914 veniva fondato il Comune di Forte dei Marmi e questa birra ne celebra il centenario. Prodotta utilizzando anche frumento di varietà antiche, questa Wit si presenta paglierina e opalescente. Grazie alla rinfrescante speziatura donatale dalle scorze di bergamotto, arancia amara e coriandolo, questa birra mitigherà la vostra sete e svelerà la docile piacevolezza del grano esaltando aperitivi ma soprattutto crudità di pesce e crostacei, frittture, verdure, carni bianche e formaggi freschi.



REGINA DEL MARE

vol. alc. 8%

75 cl

La “Regina del Mare” incarna lo spirito di una divinità delle acque: femminile e decisa, morbida ed energica, potente e mai violenta. Di colore bruno, presenta il profumo intenso di frutta candita accompagnato da una leggera nota speziata di sottofondo. Al gusto sprigiona una morbida dolcezza che ricorda la frutta secca (fichi, datteri, agrumi e ciliegie). Sovrana della tavola nei pranzi principeschi, accompagna al meglio le pietanze più ricche, formaggi stagionati, dolci alla frutta ed il meritato relax del dopocena.



GASSA D'AMANTE

vol. alc 4,5%

75 cl

“Gassa d’amante” è il nome del ‘nodo base’ della marineria e questa vuol essere una birra dalla quale non riuscire a slegarsi. Di colore dorato chiaro, presenta profumi di frutta a pasta gialla e sentori floreali leggermente speziati. Al gusto è caratterizzata da una base delicatamente maltata e da una fresca nota erbacea finale che le donano beverinità e piacevolezza. È ideale come aperitivo o in accompagnamento a piatti non elaborati di pesce o carni bianche, formaggi freschi e salumi poco stagionati.



Birre dal Mondo

Una selezione di birrifici scelti *da noi per Voi.*

Rivolgetevi pure al personale per avere informazioni su caratteristiche e disponibilità.

