



Carta Vini 2024

Bollicine

Calice/Bottiglia

BRUT Metodo Classico	Terrazze di Montevécchia	<i>Sauvignon & Viognier</i>	7/32
BRUT Prosecco Charmat	Quaquarini	<i>Pinot Nero Bio</i>	6/22
MOSCATO	Podere del Gaio	<i>Moscato</i>	6/23
INCREDIBOLL			
<i>Metodo Classico Extra Brut</i>	La Costa	<i>Riesling Renano</i>	7/32
INCREDIBOLL ROSÉ			
<i>Metodo Classico Brut</i>	La Costa	<i>Pinot nero e Syrah</i>	7/32

Bianchi

PINCIANELL BIANCO	Terrazze di Montevécchia	<i>Sauvignon & Viognier</i>	6/22
BRIGANTE BIANCO	La Costa	<i>Chardonnay, Manzoni bianco e Verdesè</i>	6/22
SOLESTA	La Costa	<i>100% Riesling renano</i>	7/28

Rossi

PINCIANELL ROSSO	Terrazze di Montevécchia	<i>Syrah e Merlot</i>	6/22
BRIGANTE ROSSO	La Costa	<i>100% Merlot</i>	6/22
SERIZ	La Costa	<i>Syrah e Merlot</i>	7/28
SAN GIOBBE	La Costa	<i>100% Pinot nero</i>	7/32
IGT ROSSO	Casati	<i>Marzemino e Merlot</i>	6/22



Carta Birre 2024

Azienda Agricola Luppolina

Birra Chiara

LA RIVANA

Chiara

German Ale

7

Birra chiara, equilibrata ed altamente bevibile, con materie prime prodotte in Italia, luppoli coltivati in Brianza.

Lievito Kolsch.

Birra Ambrata

LA MULERA

Ambrata

Italian Ipa

7

Birra ambrata, caratterizzata dalle note fruttate dei luppoli coltivati in Brianza.

Rotonda in bocca, amara nel finale.

Birra Scura

L'URS

Scura

Belgian Dubbel

7

Birra color tonaca di frate, ricca di profumi maltati, speziati e fruttati portati dal lievito belga e dal miele di castagno di produttori locali brianzoli.

Luppoli coltivati in Brianza