

# Vini

“Ogni bottiglia un soffio di altri tempi, di altri luoghi,  
e ciascuno è un piccolo miracolo...”

*(Joanne Harris)*

“Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel  
mondo.”

*(Ernest Hemingway)*

“Un buon vino è come un buon film: dura un istante e  
ti lascia in bocca un sapore di gloria;  
è nuovo ad ogni sorso e, come avviene con i film,  
nasce e rinasce in ogni assaggiatore.”

*(Federico Fellini)*

In questa carta raccontiamo la mia passione e il desiderio degli Agricoltori che, come noi della Botanica, vivono la propria vita per salvaguardare un Territorio, raccogliendone i frutti.

Solo chi conosce la propria Terra è in grado di instaurare il giusto rapporto tra uomo e territorio.

Nel selezionare i Vini che vi proponiamo, l'attenzione è stata maniacale. Il primo criterio è stato la qualità del prodotto e delle aziende, esclusivamente Agricole, Italiane, e in grandissima parte Lombarde. Abbiamo poi riservato attenzione al fatto che da parte di esse ci fosse un attento studio per limitare l'utilizzo di chimica in vigna e solforosa nella bottiglia, perché, come amiamo spesso ripetere: "Siamo ciò che mangiamo e beviamo".

Il nostro protocollo ci ha permesso, dal punto di vista oggettivo, di separare il vino dalle bevande che per legge possono comunque fregiarsi di questo nome, e con l'esperienza e la degustazione, di selezionare tra i Vini quelli che rappresentano meglio il "Terroir" da cui provengono.

I vini della Botanica sono Dissetanti, producono Convivialità, sono l'espressione suprema del savoir faire umano. Sono simbolo tangibile delle forze d'amore che, partendo da un gesto Agricolo positivo, arrivano a racchiudere in una bottiglia il soffio del vento, la luce del sole, il respiro della terra e i gesti che sono avvenuti in quel vigneto.



Sommelier e Chef della Botanica

# Bollicine

## METODO CHARMAT

<b>“CHARMAT LUNGO”</b> Spumante Pinot Nero   Az. Agr. Giulio Fiamberti (PV) <i>charmat Brut di carattere, secco e fine, affinato sui lieviti 10 mesi, ottimo a tutto pasto</i>	<b>€. 21,00</b>
<b>“PEU MOUSSANT”</b> Spumante Riesling Brut   Az. Agr. Le Fracce (PV) <i>charmat “saten” da aperitivo, accompagna bene ogni piatto</i>	<b>€. 21,00</b>
<b>“MAS DE FER”</b> Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. 100% Glera   Az. Agr. Andreola (TV) <i>Prosecco Eroico Extra Dry, accompagna bene ogni piatto</i>	<b>€. 23,00</b>
<b>“INCANTABISS”</b> Lambrusco Mantovano D.O.P. 100% Lambrusco Ruberti   Az. Agr. Fondo Bozzole (MN) <i>allevamento a Guyot per un Lambrusco sorprendente per frutto e finezza; perfetto per salumi, risotti e formaggi di media stagionatura</i>	<b>€. 22,00</b>
<b>“BECCO ROSSO”</b> Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P.   Az. Agr. Fiorini (MO) <i>salumi, formaggi a media stagionatura e carni rosse</i>	<b>€. 19,00</b>
<b>“CORTE DEGLI ATTIMI”</b> Lambrusco di Sorbara D.O.P.   Az. Agr. Fiorini (MO) <i>va a nozze con salumi, formaggi a media stagionatura e piatti della tradizione contadina</i>	<b>€. 20,00</b>

## METODO CLASSICO

<b>“FRANCIACORTA EXTRA BRUT”</b> Franciacorta D.O.C.G. 70% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 5% Pinot nero, minimo 20 mesi sui lieviti   Az. Agr. Faccoli (BS) <i>affinato in solo acciaio, ottimo come aperitivo e a tutto pasto, in particolare con antipasti di verdure e carni bianche</i>	<b>€. 33,00</b>
<b>“FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO”</b> Franciacorta D.O.C.G. 65% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 5% Pinot nero, 48 mesi sui lieviti   Az. Agr. Faccoli (BS) <i>affinato in solo acciaio, eccezionale per finezza ed eleganza, ottimo con antipasti di verdure e carni bianche</i>	<b>€. 43,00</b>
<b>“FRANCIACORTA EXTRA BRUT DÉGORGEMENT TARDIF ”</b> Franciacorta D.O.C.G. 65% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 5% Pinot Nero, 108 mesi sui lieviti   Az. Agr. Faccoli (BS) <i>affinato in solo acciaio, da meditazione, estremamente complesso e maturo, disponibile in diverse sboccature</i>	<b>€. 69,00</b>
<b>“FRANCIACORTA BRUT”</b> Franciacorta D.O.C.G. 60% Chardonnay, 30% Pinot Grigio, 10% Pinot Nero   Az. Agr. Il Mosnel, Vignaioli dal 1836 (BS) <i>da aperitivo, accompagna bene ogni piatto</i>	<b>€. 32,00</b>
<b>“FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILLESIMATO”</b> Franciacorta D.O.C.G. 100% Chardonnay   Az. Agr. Il Mosnel, Vignaioli dal 1836 (BS) <i>magnifico aperitivo, accompagna bene ogni piatto grazie alla complessità che lo contraddistingue</i>	<b>€. 39,00</b>
<b>“MAGNIFICENTIA”</b> Franciacorta D.O.C.G Brut Satèn Millesimato 100% Chardonnay, 48 mesi sui lieviti   Az. Agr. Uberti Viticoltori dal 1793 (BS) <i>accompagna bene ogni piatto grazie alla complessità e alla finezza che lo contraddistinguono</i>	<b>€. 47,00</b>
<b>“COMARI DEL SALEM”</b> Franciacorta D.O.C.G Extra Brut Millesimato 80% Chardonnay e 20% Pinot Bianco, 60 mesi sui lieviti   Az. Agr. Uberti Viticoltori dal 1793 (BS) <i>complesso e persistente, eccezionale espressione del territorio, accompagna bene ogni piatto</i>	<b>€. 49,00</b>
<b>“BUSSOLERA”</b> Extra Brut Metodo Classico 100 % Pinot Nero, 18/24 mesi sui lieviti   Az. Agr. Le Fracce (PV) <i>elegante, cremoso e soprattutto freschissimo, ben si abbina a carni fredde, formaggi di media stagionatura e antipasti</i>	<b>€. 30,00</b>
<b>“BUSSOLERA GRAND ROSÉ”</b> Brut Pinot Nero Rosato Metodo Classico, 100% Pinot Nero, almeno 24 mesi sui lieviti   Az. Agr. Le Fracce (PV) <i>Pinot nero elegante ed espressivo, ben si abbina a carni fredde e antipasti</i>	<b>€. 33,00</b>
<b>“VINCENZO COMI RISERVA DEL FONDATORE”</b> Metodo Classico Millesimato Brut 85% Pinot Nero, 15% Chardonnay, almeno 60 mesi sui lieviti, Oltrepò Pavese   Tenuta Travaglino (PV) <i>cremoso, complesso ed elegante, accompagna egregiamente tutto il pasto</i>	<b>€. 47,00</b>
<b>“VERVE”</b> Metodo Classico Millesimato Extra Brut 100% Pinot Nero, almeno 48 mesi sui lieviti, Oltrepò Pavese   Vigne Olcru (PV) <i>estremamente fine ed elegante, ottimo come aperitivo e a tutto pasto</i>	<b>€. 39,00</b>
<b>“VERGOMBERRA ”</b> Oltrepò Pavese Metodo Classico D.O.C.G. 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 42 mesi sui lieviti   Az. Agr. Bruno Verdi (PV) <i>dosaggio Zero estremamente fresco, fine, elegante e persistente, ottimo come aperitivo e a tutto pasto</i>	<b>€. 38,00</b>
<b>“MATTIA VEZZOLA BRUT ROSÉ”</b> Metodo Classico VSQ 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero   Az. Agr. Costaripa (BS) <i>grande espressione del territorio, ottimo come aperitivo e a tutto pasto</i>	<b>€. 30,00</b>
<b>“GIULIO FERRARI”</b> Trento D.O.C. Spumante Riserva 100% Chardonnay   Ferrari (TN) <i>autentica icona e fuoriclasse assoluto, sfida il tempo senza temerlo prodotto solo nelle migliori annate</i>	<b>€. 130,00</b>

# Bianchi

## LUGANA

- “PIEVECROCE”** Lugana D.O.C. €. 22,00  
100% Trebbiano Di Lugana | Az. Agr. Costaripa (BS)  
*ottimo abbinamento per antipasti, pizza, formaggi freschi e primi piatti delicati*
- “MONTUNAL”** Lugana D.O.C. €. 23,00  
100% Trebbiano Di Lugana | Az. Agr. Montonale (BS)  
*almeno sei mesi sulle fecce nobili, Lugana floreale, fruttato e minerale;  
ottimo abbinamento per antipasti, pizza, formaggi freschi e primi piatti delicati*
- “ORESTILLA”** Lugana D.O.C. €. 37,00  
100% Trebbiano Di Lugana | Az. Agr. Montonale (BS)  
*almeno otto mesi sulle fecce nobili e un breve passaggio in legno per un Lugana agrumato, erbaceo e spiccatamente sapido;  
ottimo abbinamento per antipasti di verdure, pizza, carni bianche e la nostra Rapsadura Lodigiana*

## TERRE LARIANE

- “LE CALDERINE”** Bianco I.G.T. Terre Lariane €. 25,00  
Sauvignon, Verdesse Bianco e Riesling Renano in proporzione variabile | Cantine Angelinetta (CO)  
*fresco, acido e leggermente spostato sulle durezze; ben si abbina ad antipasti, pizza, formaggi freschi e primi piatti delicati*

## OLTREPÒ PAVESE

- “PINOT GRIGIO”** Oltrepò Pavese Pinot Grigio D.O.C. €. 19,00  
100% Pinot Grigio | Az. Agr. Bruno Verdi (PV)  
*intenso, fragrante e fruttato, ottimo abbinato ad antipasti e primi a base di verdure o anche a formaggi freschi*
- “IL MARINONI”** Riesling D.O.C. €. 22,00  
100% Riesling Renano | Az. Agr. Ca del Gè (PV)  
*ottimo abbinato ad antipasti e primi a base di verdure, formaggi di media stagionatura*
- “BRINÀ”** Riesling D.O.C. €. 18,00  
100% Riesling Italico | Az. Agr. Ca del Gè (PV)  
*consigliato abbinato ad antipasti, carni bianche e primi a base di verdure*
- “PINOT NERO FRIZZANTE”** Pinot Nero D.O.C. €. 19,00  
100% Pinot Nero vinificato bianco | Az. Agr. Ca del Gè (PV)  
*antipasti, primi piatti non particolarmente strutturati e carni bianche*
- “AGATHOS”** €. 29,00  
100% Pinot Bianco | Az. Agr. Tenuta Le Fracce (PV)  
*dopo un lungo affinamento in bottiglia emergono sentori di pesca gialla, mela renetta, vaniglia e zenzero;  
complesso e non banale; ottimo con antipasti e primi piatti delicati*
- “LANDÒ”** Riesling D.O.C. €. 27,00  
100% Riesling Renano | Az. Agr. Tenuta Le Fracce (PV)  
*elegante, fresco, sapido e minerale; ottimo abbinamento per primi piatti delicati, carni bianche e verdure*

## NORD

- “AL MISTER”** Bianco Valle D’Aosta €. 33,00  
50% Sauvignon Blanc, 50% Viognier | Az. Agr. La Plantze (AO)  
*in anfora 9 mesi. E’ sapido, secco, fresco e fruttato, ideale con antipasti e carni bianche*
- “FELDMARSCHALL VON FENNER”** Alto Adige D.O.C. €. 49,00  
100% Muller-Thurgau | Tiefenbrunner(BZ)  
*autentica icona, prodotto a 1000 metri di quota, è aromatico, croccante, persistente e vibrante; ottimo accompagnamento per carni bianche speziate e verdure*
- “CHARDONNAY LAFOA”** Chardonnay Grand Cru | Coop. Agr. Colterenzio (BZ) €. 33,00  
*eccezionale accompagnato a primi piatti strutturati; noi lo amiamo abbinato al nostro Salva Cremasco e al risotto ai funghi porcini*
- “GEWURZTRAMINER LAFOA”** Gewurztraminer Grand Cru | Coop. Agr. Colterenzio (BZ) €. 35,00  
*grande vineolegante ed aromatico; ottimo abbinato a formaggi stagionati, erborinati e funghi*
- “FONTANASANTA”** Vigneti Delle Dolomiti I.G.T. €. 28,00  
100% Incrocio Manzoni Bianco | Az. Agr. Foradori (TN)  
*ottimo accompagnamento per carni bianche e antipasti di verdure*
- “SOAVE LA BROIA”** Soave D.O.C. €. 26,00  
100% Garganega | Az. Agr. Roccolo Grassi (VR)  
*fresco, floreale, erbaceo, agrumato e minerale. Perfetto con verdure, formaggi freschi e carni bianche*
- “RECIT”** Roero Arneis D.O.C.G. | Azienda Vinicola Monchiero Carbone (CN) €. 26,00  
*fruttato e fresco, indicato per aperitivi, antipasti, primi a base di verdure e carni bianche*
- “CECU D’LA BIUNDA”** Roero Arneis D.O.C.G. | Azienda Vinicola Monchiero Carbone (CN) €. 28,00  
*Arneis atipico per longevità, freschezza, mineralità e capacità evolutive, suggeriamo di abbinarlo a verdure e carni bianche*
- “ETICHETTA GRIGIA”** Colli di Luni D.O.C. €. 28,00  
100% Vermentino | Cantine Lunae (SP)  
*perfetto per antipasti di verdure, funghi e carni bianche*
- “ETICHETTA NERA”** Colli di Luni D.O.C. €. 35,00  
100% Vermentino | Cantine Lunae (SP)  
*agrumi, erbe aromatiche mediterranee e note sulfuree spiccano su tutto perfetto per pollame, trippa, zuppe e formaggi di media stagionatura*

## CENTRO

- “DI GINO”** Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico D.O.C. €. 23,00  
100% Verdicchio | Fattoria San Lorenzo (AN)  
*ottimo accompagnamento per antipasti, primi piatti a base di verdure e carni bianche*
- “CAMPO DELLE OCHE”** Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva D.O.C.G. €. 29,00  
100% Verdicchio | Fattoria San Lorenzo (AN)  
*vino di grande carattere, eccezionale accompagnamento a primi piatti e formaggi di media stagionatura*
- “IL SAN LORENZO”** Bianco I.G.T. €. 80,00  
100% Verdicchio | Fattoria San Lorenzo (AN)  
*vinificato in cemento, riposa sui lieviti per 140 mesi, ottimo con carni bianche grasse, formaggi stagionati e maiale; massima espressione di un vitigno dalle infinite potenzialità. Appassionante e stupefacente. Il bianco del mio cuore...*
- “I ROVI”** Todi Grechetto D.O.C. €. 34,00  
100% Grechetto | Az. Agr. Peppucci (PG)  
*minerale, fresco, fruttato ed evoluto. Ideale abbinato a carni bianche, zuppe ed antipasti a base di verdure*

## SUD

- “GRISARA”** I.G.T. Val di Neto €. 27,00  
100% Pecorello | Az. Agr. Ceraudo (KR)  
*splendida interpretazione di questo vitigno autoctono Calabrese, estremamente fresca sapida ed espressiva perfetto con antipasti a base di verdure, formaggi freschi e polenta bianca fritta*
- “NUMERO PRIMO”** Fiano di Avellino D.O.C.G. €. 32,00  
100% Fiano | Az. Agr. Ventitrèfilari (AV)  
*la lunga permanenza del mosto sulle fecce fini conferisce struttura e longevità a questo Fiano elegante e suadente*

- “INDOLE”** Campania I.G.T. €. 29,00  
 100% Falanghina | Az. Agr. Florami (NA)  
*permanenza di quindici giorni del mosto a contatto con le bucce;  
 dalle pendici del Vesuvio un vino a bassa gradazione alcolica, fresco, agrumato ed estremamente sapido;  
 lo contraddistingue inoltre una nota affumicata unica che ci parla di Terroir in modo espressivo e coinvolgente*
- “FIORDUVA”** Furore Costa d’Amalfi D.O.C. €. 75,00  
 40% Ripoli, 30% Ginestra, 30% Fenile | Az. Agr. Marisa Cuomo, Furore (SA)  
*vino Estremo assolutamente iconico; così complesso che descriverne le qualità risulterebbe, in definitiva, riduttivo;  
 ottimo abbinato a piatti di verdura, formaggi freschi e di media stagionatura e piatti dalla spiccata sapidità*
- “VIGNA CICOGNA”** Greco di Tufo D.O.C.G. €. 31,00  
 100% Greco | Az. Agr. Benito Ferrara (AV)  
*massima espressione del Greco nel luogo dove più si sente a casa; al naso risulta erbaceo, floreale e sulfureo;  
 degustandolo spiccano agrumi, mineralità e una lunghezza travolgente  
 perfetto abbinamento per formaggi freschi, verdure e piatti dalla spiccata sapidità.*
- “COMETA”** Sicilia Menfi D.O.C. €. 32,00  
 100% Fiano | Az. Agr. Planeta (AG)  
*rimandi a erbe aromatiche, agrumi e macchia mediterranea; perfetto con antipasti delicati e carni bianche alle erbe*
- “MOFETE”** Etna Bianco D.O.C. Bio €. 28,00  
 70% Carricante, 30% Catarratto | Az. Agr. Palmento Costanzo (CT)  
*eccellente mineralità, ben si abbina ad antipasti a base di verdure e carni bianche*
- “RUINAS”** Colli del Limbara I.G.T. €. 31,00  
 100% Vermentino | Az. Vitivinicola Depperu (OT)  
*sentori di erbe aromatiche, susina e note salmastre e minerali  
 ottimo abbinato a verdure, carni bianche e, formaggi freschi e di media stagionatura*

## Rosati

### GARDA IN ROSA

- “ROSAMARA”** Valtènesi Chiaretto D.O.C. €. 23,00  
 Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera | Az. Agricola Costaripa (BS)  
*chiaretto simbolo del proprio terroir. ottimo con aperitivi, verdure e carni bianche*
- “MOLMENTI”** Garda Classico Chiaretto D.O.C. €. 46,00  
 Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera | Azienda Agricola Costaripa (BS)  
*chiaretto di grande carattere e longevità; ottimo con aperitivi, verdure e manzo cotto a bassa temperatura*

### TERRE LARIANE

- “ROSELARIO”** Rosato I.G.T. Terre Lariane €. 26,00  
 Schiava e Marzemino in percentuale variabile | Cantine Angelinetta (CO)  
*fresco e fruttato. ottimo con antipasti, pizza, formaggi freschi e primi piatti delicati*

### OLTREPÒ PAVESE

- “Pit stOP”** €. 28,00  
 100% Croatina | Azienda Agricola Stefano Milanese (PV)  
*vino rosato biologico di grande frutto e struttura, spremitura soffice, fermentato con lieviti indigeni  
 ottimo a tutto pasto, regge ottimamente abbinamenti con risotti e carni di manzo; il rosato che non ti aspetti*

# Orange

- “RIBOLLA GIALLA”** Venezia Giulia I.G.T. 0,500 lt €. 35,00  
100% Ribolla Gialla | Soc. Agr. Radikon (GO)  
*autentica icona. Orange Wine che ben si adatta a zuppette di verdura e carni bianche*
- “AGENO”** I.G.T. Emilia €. 32,00  
60% Malvasia di Candia Aromatica, 40% Ortugo e Trebbiano | Az. Agr. La Stoppa (PC)  
*lunga macerazione, Orange Wine che ben si adatta a pollame, verdure, formaggi freschi e di media stagionatura*

# Rossi

## VALTELLINA

- “VINO DEL PREVOSTO”** Valtellina Superiore D.O.C.G. €. 22,00  
Nebbiolo (Chiavennasca) | Cooperativa Agr. Rupi Del Nebbiolo (SO)  
*formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina*
- “SFORZATO”** Sforzato di Valtellina D.O.C.G. €. 33,00  
Nebbiolo (Chiavennasca) | Cooperativa Agr. Rupi Del Nebbiolo (SO)  
*adatto a formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina*
- “ROSSO DI VALTELLINA”** Rosso Di Valtellina D.O.C. €. 26,00  
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Az. Agr. ARPEPE (SO)  
*fresco e fruttato, ciliegia su tutto. Ottimo con formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina*
- “ROCCA DE PIRO”** Valtellina Superiore D.O.C.G. Grumello €. 38,00  
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Az. Agr. ARPEPE (SO)  
*Valtellina Superiore di grande stoffa e finezza. Ottimo con formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina*
- “BUON CONSIGLIO”** Valtellina Superiore D.O.C.G. Grumello Riserva €. 59,00  
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Az. Agr. ARPEPE (SO)  
*prodotto solo nelle migliori annate; affinato in botti grandi di castagno si accompagna a primi e secondi piatti strutturati*
- “FRUTTAIO CA' RIZZIERI”** Sforzato di Valtellina D.O.C.G. €. 53,00  
Nebbiolo (Chiavennasca) | Aldo Rainoldi (SO)  
*adatto a formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina; ottimo per grandi occasioni e per meditare*

## BERGAMO

- “SECCO”** €. 25,00  
100% Moscato di Scanzo vinificato secco | Az. Agr. Biava (BG)  
*estivo, femminile, fresco ed estremamente aromatico; ideale l'accostamento ad antipasti strutturati, salumi e formaggi*
- “GHIBELLINO”** €. 21,00  
60% Merlot, 40% Cabernet Franc | Az. Agr. Biava (BG)  
*ideale l'accostamento a salumi e formaggi, grazie alla sua particolare intensità e ricchezza*
- “GUELFO”** €. 33,00  
70% Cabernet Franc, 30% Merlot | Az. Agr. Biava (BG)  
*parzialmente appassito, ideale l'accostamento a carni rosse, grazie ai 18 mesi in legno*
- “GUELFO NERO”** €. 44,00  
100% Cabernet Franc, 10 anni in botte di primo passaggio | Az. Agr. Biava (BG)  
*parzialmente appassito, ideale l'accostamento a carni rosse ben salsate grazie ai 10 anni in botte di primo passaggio  
prodotto nelle migliori annate e disponibile fino ad esaurimento*



## OLTREPÒ PAVESE

<b>“BUTTAFUOCO SOLINGHINO”</b> Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese D.O.C. Barbera, Vespolina e Croatina   Az. Agr. Picchioni (PV) <i>fresco e fruttato; ottimo con primi piatti robusti, carni, risotti e affettati</i>	€. 21,00
<b>“ARFENA”</b> Provincia di Pavia I.G.T. 100% Pinot Nero   Az. Agr. Picchioni (PV) <i>particolarmente adatto ad agnello e maiale</i>	€. 29,00
<b>“ROSSO D’ ASIA”</b> Provincia di Pavia I.G.T. 90% Croatina, 10% Ughetta Di Solinga   Az. Agr. Picchioni (PV) <i>fresco, polposo ed elegante; ottimo accompagnato a risotti, formaggi stagionati, carni di maiale e agnello</i>	€. 29,00
<b>“BRICCO RIVA BIANCA”</b> Buttafuoco dell’ Oltrepò Pavese D.O.C. Barbera, Vespolina e Croatina   Az. Agr. Picchioni (PV) <i>grande espressione del proprio terroir; ottimo con primi piatti robusti, carni, risotti, affettati e formaggi di media stagionatura</i>	€. 37,00
<b>“CRESTA DEL GHIFFI”</b> Bonarda Frizzante D.O.C. 100% Croatina di Rovescala   Az. Agr. Fratelli Agnes (PV) <i>leggerissimamente abboccato, vinoso, ricco, fresco e fruttato perfetto per salumi, cotichino caldo, primi piatti succulenti e formaggi strutturati</i>	€. 19,00
<b>“CAMPO DEL MONTE”</b> Bonarda Frizzante D.O.C. 100% Croatina di Rovescala   Az. Agr. Fratelli Agnes (PV) <i>secco, ricco, tannico, fruttato ed esuberante; perfetto per salumi, cotichino caldo, primi piatti succulenti e formaggi strutturati</i>	€. 19,00
<b>“POCULUM”</b> Provincia di Pavia I.G.T. Rosso 100% Croatina   Az. Agr. Fratelli Agnes (PV) <i>affinato in barrique; da abbinare a primi piatti di struttura e secondi piatti ricchi; eccelle come vino da meditazione</i>	€. 29,00
<b>“LOGHETTO”</b> . Vino Rosso Ammandorlato Croatina   Az. Agr. Fratelli Agnes (PV) <i>rosso di carattere, profondità, frutto e struttura; ottimo con castagne, formaggi a pasta molle e frutta secca; perfetto per meditare...</i>	€. 29,00
<b>“CAVARIOLA”</b> Oltrepò Pavese Rosso Riserva D.O.C. 55% Croatina, 25% Barbera, 10% Uva Rara, 10 % Ughetta di Canneto   Az. Agr. Bruno Verdi (PV) <i>vino icona dell’ azienda. Speziato, asciutto, intenso e complesso ottimo abbinato a primi con sughi di carne, carni rosse e formaggi stagionati</i>	€. 37,00
<b>“CAMPO DEL MARRONE”</b> Oltrepò Pavese Barbera D.O.C. 100% Barbera   Az. Agr. Bruno Verdi (PV) <i>frutto carnoso e sfumature pepate, mentolate e balsamiche lo caratterizzano perfetto per brasati, carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati</i>	€. 32,00
<b>“POLTRE”</b> Croatina, Barbera Uva Rara, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero   Az. Agr. Stefano Milanesi (PV) <i>vino biologico di grande frutto e struttura, fermentazione co lieviti indigeni, estremamente versatile a tavola</i>	€. 21,00
<b>“OPPURE”</b> Provincia di Pavia Rosso I.G.T. 100% Croatina   Az. Agr. Stefano Milanesi (PV) <i>vino biologico di grande struttura, eccezionale nell’ estrazione di frutto, fermentazione con lieviti indigeni e macerazione delle bucce ottimo accompagnamento per carni cotte a bassa temperatura ed arrostiti</i>	€. 34,00
<b>“BOHEMI”</b> Oltrepò Pavese D.O.C. 55% Barbera, 25% Croatina, 20% Pinot Nero   Az. Agr. Le Fracce (PV) <i>eccezionale espressione del territorio per ricchezza, finezza ed eleganza perfetto per primi con sughi di carne, carni rosse e formaggi stagionati</i>	€. 37,00
<b>“PINOT NERO”</b> Oltrepò Pavese D.O.C. 100% Pinot Nero   Az. Agr. Le Fracce (PV) <i>cacciagione, maiale e formaggi di media stagionatura sono l’accompagnamento ideale di uno dei più grandi Pinot Nero del territorio</i>	€. 37,00

## TERRE LARIANE

**“PIETREROSE”** Rosso I.G.T. Terre Lariane €. 32,00  
Merlot surmaturato e Marzemino in proporzione variabile | Cantine Angelinetta (CO)  
*grazie all'ottima acidità e struttura si abbina egregiamente a formaggi stagionati e carni rosse cotte a bassa temperatura*

## VALTENESI

**“MAIM”** Garda Classico Gropello D.O.C. €. 31,00  
100% Gropello Gentile | Az. Agr. Costaripa (BS)  
*espressione territoriale estremamente interessante ed evoluta  
tannini dolci e ampi che ben supportano formaggi stagionati e carne di maiale e manzo*

## NORD

**“CABERNET SAUVIGNON LAFOA”** Sudtirolo Alto Adige D.O.C. €. 85,00  
100% Cabernet Sauvignon | Coop. Agr. Colterenzio (BZ)  
*intenso, ricco e strutturato; ottimo abbinato a carni rosse speziate e formaggi strutturati e piccanti*

**“FORADORI”** Vigneti delle Dolomiti I.G.T. €. 28,00  
100% Teroldego | Az. Agr. Foradori (TN)  
*fresco, fruttato e floreale. Ben si abbina a formaggi di media stagionatura, maiale cotto a bassa temperatura e cacciagione*

**“GRANATO”** Vigneti delle Dolomiti I.G.T. €. 57,00  
100% Teroldego | Az. Agr. Foradori (TN)  
*autentica icona; si presenta fruttato, speziato e minerale, con una stoffa di un'eleganza innata  
ottimo con formaggi di media stagionatura, maiale cotto a bassa temperatura e cacciagione*

**“SAN LEONARDO”** Vigneti delle Dolomiti I.G.T. €. 78,00  
60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenere, 10% Merlot | Az. Agr. San Leonardo (TN)  
*autentica icona; si presenta complesso, speziato, elegante, minerale e persistente  
ottimo con primi piatti di struttura, formaggi stagionati, maiale e manzo cotti a bassa temperatura.*

**“GATTINARA”** Gattinara D.O.C.G. €. 47,00  
100% Nebbiolo | Soc. Agr. Nervi Giacomo Conterno (VC)  
*spiccano su tutto frutta perfettamente matura e spezie dolci  
fresco, austero ed equilibrato; ottimo abbinato a brasati, stufati e manzo cotto a bassa temperatura*

**“LA MORRA”** Barolo D.O.C.G. €. 33,00  
100% Nebbiolo | Az. Agr. Ciabot Berton (CN)  
*il fine tannino accompagna egregiamente carni alla brace, roast beef e formaggi stagionati*

**“CIABOT BERTON 1961”** Barolo D.O.C.G. €. 37,00  
100% Nebbiolo | Az. Agr. Ciabot Berton (CN)  
*fine ed elegante, si abbina perfettamente a formaggi stagionati, primi piatti di struttura e carni rosse  
è disponibile in diverse annate*

**“ROCCHETTEVINO”** Barolo D.O.C.G. €. 45,00  
100% Nebbiolo | Az. Agr. Ciabot Berton (CN)  
*elegante, fresco, balsamico e mentolato. Perfetto con formaggi stagionati, primi piatti di grande struttura e carni rosse*

**“BARBERA D'ALBA”** Barbera d'Alba D.O.C. €. 29,00  
100% Barbera | Azienda Agricola Luciano Sandrone (CN)  
*fresco, elegante e vitale; eccezionale abbinamento per brasati, affumicati e stracotti di manzo al vino rosso*

**“MONDINO”** Barbaresco D.O.C.G. €. 46,00  
100% Nebbiolo | Az. Agr. Piero Busso (CN)  
*grande espressione del territorio e del Vitigno. Speciale in abbinamento a carni rosse alla brace ed in umido*

**“SRU”** Roero D.O.C.G. €. 33,00  
100% Nebbiolo | Azienda Vinicola Monchiero Carbone (CN)  
*il fine tannino accompagna egregiamente carni alla brace, roast beef e formaggi stagionati*

**“PRINTI”** Roero Riserva D.O.C.G. €. 39,00  
100% Nebbiolo | Azienda Vinicola Monchiero Carbone (CN)  
*struttura e pienezza ne fanno il compagno ideale di brasati al vino rosso, stracotti e maiale cotto a bassa temperatura*

<p><b>“MONBIRONE”</b> Barbera d’ Alba D.O.C. 100% Barbera   Azienda Vinicola Monchiero Carbone (CN) <i>Barbera, massima espressione del Roero; ottimo abbinato a brasati al vino rosso, stracotti e manzo cotto a bassa temperatura</i></p>	€. 37.00
<p><b>“ENANTIO”</b> Enantio Terradeiforti D.O.C. 100% Lambrusco a foglia frastagliata   Az. Agr. Roeno (TN) <i>perfetto per brasati, stracotti, carni grigliate e formaggi molto stagionati</i></p>	€. 28.00
<p><b>“CAMPO LAVEI”</b> Valpolicella Superiore D.O.C. 45% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella   Az. Agr. Ca’ Rugate (VR) <i>tannino morbido e vellutato; ben si abbina a brasati al vino rosso, carni grigliate e formaggi molto stagionati</i></p>	€. 29.00
<p><b>“VIGNETO MONTE SANT’URBANO”</b> Amarone Classico Valpolicella D.O.C.G. 70% corvina, 15% Rondinella, 5% Corvinone   Az. Agr. Speri (VR) <i>vino da meditazione estremamente lungo; si abbina a brasati, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati</i></p>	€. 59.00
<p><b>“VALPOLICELLA SUPERIORE”</b> Valpolicella Superiore D.O.C. 60% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina   Az. Agr. Roccolo Grassi (VR) <i>elegante e fine, ottimo con brasati al vino rosso, carni grigliate, formaggi molto stagionati</i></p>	€. 36.00
<p><b>“AMARONE ROCCOLO GRASSI”</b> Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 60% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina   Az. Agr. Roccolo Grassi (VR) <i>vino da meditazione per occasioni speciali, si abbina a brasati, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati</i></p>	€. 75.00

## CENTRO

<p><b>“NOBILE”</b> Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 100% Sangiovese Prugnolo Gentile   Az. Agr. Salcheto (SI) <i>estremamente versatile, ottimo accompagnamento per primi piatti a base di carne, arrostiti e formaggi stagionati</i></p>	€. 24.00
<p><b>“NOBILE RISERVA”</b> Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 95% Sangiovese Prugnolo Gentile, 5% Colorino   Az. Agr. Salcheto (SI) <i>ottimo accompagnamento per primi piatti di grande struttura, arrostiti e stracotti</i></p>	€. 29.00
<p><b>“PIEVI”</b> Bolgheri Rosso D.O.C. 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Sangiovese   Az. Agr. Fabio Motta (LI) <i>da un giovane agricoltore di Lentate espantato a Bolgheri, la storia di successo di Fabio Motta in una bottiglia ben si abbina a salumi, formaggi stagionati, primi piatti di struttura e carni di ogni genere</i></p>	€. 27.00
<p><b>“LE GONNARE”</b> Bolgheri Rosso Superiore D.O.C. 85% Merlot, 15% Syrah   Az. Agr. Fabio Motta (LI) <i>da un giovane agricoltore di Lentate espantato a Bolgheri, la storia di successo di Fabio Motta in una bottiglia elegante, rotondo e complesso; perfetto abbinato a salumi, formaggi stagionati, primi piatti di struttura e carni di ogni genere</i></p>	€. 47.00
<p><b>“TESTAMATTA”</b> Toscana I.G.T. 100% Sangiovese   Bibi Graetz <i>Sangiovese iconico, emblema della fusione tra arte e vino. Ottimo abbinato a manzo, salumi e formaggi a media stagionatura</i></p>	€. 90.00
<p><b>“CHIANTI CLASSICO”</b> Chianti Classico D.O.C.G. 100% Sangiovese   Az. Agr. Riecine (SI) <i>estremamente elegante, ottimo accompagnamento per primi piatti, arrostiti e carni alla griglia</i></p>	€. 33.00
<p><b>“MONTEVERTINE”</b> 90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo   Az. Agr. Monteverdine (SI) <i>spiccano su tutto frutta rossa, erbe selvatiche e spezie perfetto in abbinamento a salumi, primi piatti, carni alla griglia ed in umido</i></p>	€. 60.00
<p><b>“PERGOLE TORTE”</b> 100% Sangiovese   Az. Agr. Monteverdine (SI) <i>autentica icona rara, dal 1977 stupisce in ogni sua espressione; ottimo con carni rosse, pollame nobile e formaggi stagionati</i></p>	€. 150.00
<p><b>“TIGNANELLO”</b> Toscana I.G.T. 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc   Antinori (FI) <i>iconico e complesso; spiccano su tutto ciliegia, prugna, menta e liquirizia. Speciale l’abbinamento con brasati e arrostiti di manzo</i></p>	€. 120.00
<p><b>“ROSSO DI MONTALCINO”</b> Rosso di Montalcino D.O.C. 100% Sangiovese Grosso   Az. Agr. Le Ragnaie (SI) <i>Rosso di Montalcino peculiare per freschezza ed eleganza; ottimo con ragù, risotti ai funghi e formaggi di media stagionatura</i></p>	€. 32.00
<p><b>“BRUNELLO DI MONTALCINO”</b> Brunello di Montalcino D.O.C.G. 100% Sangiovese Grosso   Az. Agr. Le Ragnaie (SI) <i>complesso, elegante, balsamico, fresco, armonico e non convenzionale; eccelso accompagnamento per carni rosse e arrostiti</i></p>	€. 66.00

<p><b>“BRUNELLO DI MONTALCINO”</b> Brunello di Montalcino D.O.C.G.  100% Sangiovese Grosso   Az. Agr. Casanova di Neri (SI)  <i>dal profondo legame con la propria terra un Brunello impresso nella storia della denominazione ottimo abbinato a manzo cotto a bassa temperatura e carni succulente</i></p>	<b>€. 62.00</b>
<p><b>“BRUNELLO RISERVA”</b> Brunello di Montalcino Riserva D.O.C.G.  100% Sangiovese Grosso   Az. Agr. Verbena (SI)  <i>prodotto nelle migliori annate; elegante e complesso; è un ottimo accompagnamento per carni rosse e arrostiti</i></p>	<b>€. 48.00</b>
<p><b>“ROSSO PICENO”</b> Rosso Piceno Superiore D.O.C.  80% Montepulciano, 20% Sangiovese   Az. Agr. Biologica Clara Marcelli (AP)  <i>ottimo accompagnamento per primi piatti a base di carne, arrostiti e carni al sangue</i></p>	<b>€. 26.00</b>
<p><b>“VIGNA PARADISO”</b> Marche I.G.T.  100% Lacrima di Morro d’Alba   Fattoria San Lorenzo (AN)  <i>estremamente ricco, caldo, elegante, floreale e femminile; è un ottimo abbinamento per salumi, carni e formaggi stagionati</i></p>	<b>€. 34,00</b>

## SUD

<p><b>“TERRA DI LAVORO”</b> Rosso I.G.P.  80% Aglianico, 20% Piediroso   Az. Agr. Galardi (CE)  <i>stupenda espressione del territorio, tannino indomito ma perfettamente integrato, è disponibile in più annate ci piace abbinarlo a formaggi di media stagionatura, primi piatti di carne e carni brasate</i></p>	<b>€. 57.00</b>
<p><b>“ION”</b> Irpinia Campi Taurasini D.O.C.  100% Aglianico   Az. Agr. Stefania Barbot (AV)  <i>perfetto abbinato a formaggi stagionati, primi piatti di struttura e carni rosse</i></p>	<b>€. 29.00</b>
<p><b>“FREN”</b> Taurasi D.O.C.G.  100% Aglianico   Az. Agr. Stefania Barbot (AV)  <i>stupenda espressione del territorio; ci ha sedotti... ottimo abbinato a formaggi molto stagionati e carni rosse succulente</i></p>	<b>€. 39.00</b>
<p><b>“TAURASI RISERVA”</b> Taurasi Riserva D.O.C.G.  100% Aglianico   Az. Agr. Antico Castello (AV)  <i>dopo un lungo affinamento spiccano tannini indomiti, frutto e acidità elevata ottimo con formaggi molto stagionati, primi piatti di struttura e carni brasate</i></p>	<b>€. 41.00</b>
<p><b>“GRATICCIAIA”</b> Negroamaro I.G.T.  100% Negroamaro   Az. Agr. Vallone (LE)  <i>autentico fuoriclasse, massima espressione del vitigno e del terroir che rappresenta ci piace abbinato a formaggi stagionati, primi piatti di struttura e carni brasate</i></p>	<b>€. 49.00</b>
<p><b>“MOFETE”</b> Etna Rosso D.O.C.  80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio   Az. Agr. Palmento Costanzo (CT)  <i>fruttato, fresco, minerale con evidenti note sulfuree figlie del vulcano perfetto per antipasti, formaggi a media stagionatura e carni di manzo cotte a bassa temperatura</i></p>	<b>€. 28,00</b>
<p><b>“VIGNE VECCHIE”</b>. Etna Rosso D.O.C.  100% Nerello Mascalese   Az. Vinicola Calabretta (CT)  <i>vino inconsueto, di grande frutto, mineralità e struttura che ben si abbina ad arrostiti e carni con lunghe cotture</i></p>	<b>€. 34.00</b>
<p><b>“MAROCCOLI”</b> Sicilia Menfi D.O.C.  100% Syrah   Az. Agr. Planeta (AG)  <i>frutti di bosco, spezie, cacao e note balsamiche lo rendono adatto all’ abbinamento con parmigiane, risotti e agnello</i></p>	<b>€. 29.00</b>
<p><b>“TURRIGA”</b> Isola dei Nuraghi I.G.T.  85% Cannonau, 5% Bovale, 5% Malvasia Nera, 5% Carignano   Argiolas (CA)  <i>autentica icona Sarda, espressione massima di un territorio e dei suoi vitigni più rappresentativi l’eccezionale complessità che lo contraddistingue, lo rende un perfetto abbinamento per carni rosse e formaggi stagionati</i></p>	<b>€. 85.00</b>

# Dolci

## LOMBARDIA

**“FIOR DEL VENTO”** Sangue Di Giuda Dell’ Oltrepò Pavese €. 18,00  
60% Croatina, 25% Barbera, 15% Uva Rara | Az. Agr. Picchioni (PV)  
*rosso che ben si abbina a crostate di frutta e pasticceria secca; i più audaci lo associano ad erborinato dolce e salumi*

**“MOSCATO DI SCANZO”** Moscato Di Scanzo D.O.C.G. 0,5lt €. 67,00  
100% Moscato di Scanzo | Az. Agr. Biava (BG)  
*dalla più piccola D.O.C.G. Italiana un passito da meditazione in grado di affermarsi nel mondo intero ideale per formaggi stagionati e cioccolato, disponibile anche al calice per provare un’esperienza unica*

**“EXENTHIA”** 0,5lt €. 58,00  
60% Moscato Giallo, 25% Moscato Bianco, 15% Moscato di Scanzo | Az. Agr. Biava (BG)  
*passito da meditazione ideale per dolci a base di mandorle e frutta secca e candita; speciale abbinato ai nostri dolci del cuore come torta di carote, torta mandorle e ricotta e panettone artigianale*

## DA NORD A SUD

**“MOSCATO D’ASTI”** Moscato d’Asti D.O.C.G. €. 23,00  
100% Moscato Bianco di Canelli | Az. Agr. Paolo Saracco (AT)  
*dolci, dolci e ancora dolci*

**“MOSCATO D’AUTUNNO”** Moscato d’Autunno D.O.P. €. 26,00  
100% Moscato Bianco di Canelli | Az. Agr. Paolo Saracco (AT)  
*elegante, aromatico e persistente, massima espressione del suo terroir perfetto per paste secche, torte di nocciola*

**“SOLALTO”** Toscana I.G.T. 0,375lt €. 28,00  
34% Semillon, 33% Traminer, 33% Sauvignon | Fattoria Le Pupille (GR)  
*passito ispirato ai grandi Souternes, adatto a degustazioni di formaggi stagionati ed ottimo vino da meditazione*

**“BEN RYÉ”** Passito di Pantelleria D.O.C. 0,375 lt €. 46,00  
100% Zibibbo | Az. Agr. Donnafugata (TP)  
*albicocca, pesca, fichi secchi, erbe mediterranee e note minerali spiccano su tutto perfetto con formaggi stagionati, erborinati e pasticceria secca*

# Al Calice

- “PEU MOUSSANT”** Spumante Riesling Brut | Az. Agr. Le Fracce (PV) €. 4,50  
*charmat lungo “saten” da aperitivo, accompagna bene ogni piatto*
- “PIEVECROCE”** Lugana D.O.C. €. 4,50  
100% Trebbiano Di Lugana | Az. Agr. Costaripa (BS)  
*antipasti, pizza, formaggi freschi e primi piatti delicati*
- “POLTRE”** €. 4,50  
Croatina, Barbera, Uva Rara, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero | Az. Agr. Stefano Milanesi (PV)  
*vino biologico di grande frutto e struttura, fermentazione con lieviti indigeni, estremamente versatile a tavola*
- “VINO DEL PREVOSTO”** Valtellina Superiore D.O.C.G. €. 5,00  
Nebbiolo (Chiavennasca) | Cooperativa Agr. Rupi del Nebbiolo (SO)  
*ottimo abbinamento a formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina*
- “GUELFO”** €. 6,00  
70% Cabernet Franc, 30% Merlot | Az. Agr. Biava (BG)  
*in parte frutto di breve appassimento, ideale l'accostamento a carni rosse, grazie ai 18 mesi in legno*
- “MOSCATO DI SCANZO”** Moscato Di Scanzo D.O.C.G. €. 12,00  
100% Moscato di Scanzo | Az. Agr. Biava (BG)  
*dalla più piccola D.O.C.G. Italiana un passito da meditazione in grado di affermarsi nel mondo intero  
perfetto accompagnamento per formaggi stagionati e cioccolato*

# Birre

“Tutti noi abbiamo bisogno di credere in qualcosa:  
io credo che tra poco mi farò una birra...”

*(Homer Simpson)*

“Two beer or not two beer: that is the passion.”

*(William Shakespeare)*

La Botanica ha selezionato per Voi il birrificio che maggiormente ne rispecchia la filosofia di qualità, genuinità e fragranza del prodotto. Il fattore fondamentale che permette di giungere alle Birre che Vi proponiamo è il risultato delle conoscenze tecniche del Mastro Birraio Agostino.

E' importante scegliere materie prime di Alta Qualità: tipo di miscela, lievito, tecnologia, creatività, entusiasmo e passione. È in questo modo che il Birraio mescola le carte, riuscendo ancora oggi ad entusiasmarci, facendoci sentire come bambini alla scoperta dei gusti, dei profumi, e delle sensazioni che lo circondano.

Il formato che Vi proponiamo è quello da 33cl al fine di preservarne la fragranza e la costanza del prodotto. Noi “della Botanica” abbiamo deciso di selezionare per voi le birre di Birrificio Italiano, perché le riteniamo, per il loro perfetto equilibrio tra tecnologia e passione, la massima espressione della birra, vista come opera d'arte.

- “TIPOPILS”** | L'Autocoscienza €. 5,90  
*Potrebbe sembrare la più normale delle nostre birre e invece, proprio lei, è quella che più lascia il segno, che fa innamorare. Ci sussurra storie di campi d'orzo e giardini di luppolo e ci consegna intatta la quintessenza dei loro profumi. Perfetta in abbinamento a carni non salsate, verdure, primi piatti e formaggi freschi.*  
Birra chiara | 5,2% vol.
- “FINISTERRÆ”** | Nuova Frontiera €. 5,90  
*Un lievito di alta fermentazione incontra un mosto prodotto con il 50% di malto di frumento (in tedesco “Weizen”). Molto profumata, con note amare contenute e rinfrescante acidità. Rifermentata in bassa fermentazione. Ottima abbinata a carni di maiale e formaggi freschi e a media stagionatura.*  
Weizen chiara | 5% vol.
- “VUDÙ”** | L'Originaria €. 5,90  
*Morbida, vellutata e profumata con fantastiche note di cioccolato, frutta e spezie. Un'interpretazione assolutamente unica di un classico bavarese. Ottima abbinata a carni di maiale, anche affumicate, e formaggi stagionati.*  
Weizen scura doppio malto a 16°P | 6 % vol.
- “NIGREDO”** | L'Alchimia €. 5,90  
*Fermentata a bassa temperatura, luppolata con le modalità e le quantità tipiche di una Dark IPA. Nigredo ha un segreto: parte del luppolo, usato generosamente, è previamente sottoposto ad un processo di tostatura, che, le conferisce un profilo aromatico assolutamente unico. E' una pratica sinora sconosciuta nel mondo birrario ed è nata nella Officina Alchemica di Limido Comasco. Perfetta abbinata a carni rosse e formaggi complessi e stagionati.*  
Birra nera a 16°P | 6,5 % vol.
- “BIBOCK”** | La Prepotenza €. 5,90  
*Naso fresco e profumato di frutta e luppolo, erbaceo e resinoso, tipicamente inglese. 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 ed al retrogusto ancora più complesso e generoso dell'olfatto. Fresca e ricca ma pericolosamente beverina! Estremamente versatile, ci piace abbinata a primi piatti, carni non salsate, salumi e formaggi.*  
Birra ambrata doppio malto | 6,2 % vol.
- “ASTEROID 56013”** | L'Esplosione €. 5,90  
*IPA dal tono ramato, schiuma a grana fine e pannosa, luppolo Cascade. Dal profilo prorompentemente agrumato eppure sempre in equilibrio. Beverina e pulita, accompagna sottili note di biscotto e di miele a un finale decisamente amaro. Termina con piccole detonazioni di aghi di pino, resina, frutta tropicale e genziana. Estremamente versatile, ci piace abbinata a primi piatti ricchi, carni non salsate, salumi e formaggi a media stagionatura.*  
IPA | 6,6 % vol.



# Sidri

Dalla sconfinata passione che noi della Botanica nutriamo verso i prodotti agricoli di alta qualità deriva la naturale scoperta di un incredibile sidro capace di far drizzare le antenne anche ai più esigenti tra gli addetti ai lavori.

L'Azienda agricola Laura Del Fatti è una piccola azienda a conduzione familiare situata nella splendida cornice della Valtellina. Dedita inizialmente alla coltivazione delle mele, nel corso degli anni ha saputo intraprendere un percorso innovativo, trasformando la propria materia prima di alta qualità nel sidro spumante Metodo Classico Melagodo.

La storia di questo prodotto ha inizio in un giorno qualunque di ormai 10 anni fa, quando Simone, figlio della fondatrice dell'azienda pensa di creare qualcosa di unico e non ancora presente sul territorio, ma al contempo in grado di racchiudere in sé i due elementi valtellinesi per eccellenza: la mela ed il vino.

Simone, da quel momento, non smette di pensare al suo progetto. Ai suoi occhi tutto sembra troppo grande e difficile ma quel pensiero è ormai un chiodo fisso. Quell'idea è così forte e trascinante che riesce a catturare l'attenzione e la curiosità di tutta la sua famiglia che inizia così a lavorare con lui.

Tempo e passione, che non a caso sono anche il motto di noi della Botanica, sono stati impiegati per migliorare continuamente il prodotto che, di volta in volta, nasceva da ogni nuova raccolta di mele. Quell'intuizione, nata così, quasi per caso, in un giorno qualunque, ora è una piccola realtà di eccellenza, lì ad insegnarci e ricordarci che a volte le idee migliori nascono in giorni ordinari e riescono a diventare realtà concrete grazie a passione e determinazione.

Siamo felici ed orgogliosi perciò di proporvi l'unico sidro Agricolo Italiano spumantizzato con Metodo Classico in due versioni premiate nei più importanti concorsi internazionali.

## **“MelaGodo Brut”**

€. 23,00

*Valtellina Tezzere Superiore Borghi del Mortirolo. Trascorre almeno 9/12 mesi sui lieviti*

*Il profumo è floreale con note di crosta di pane. Al palato risulta secco e aromatico, con una discreta acidità e un finale lievemente ammandorlato*

Particolarmente indicato l'abbinamento a formaggi freschi e stagionati, pizza e salumi.

Ottimo aperitivo

## **“MelaGodo Extra Dry”**

€. 23,00

*Valtellina Tezzere Superiore Borghi del Mortirolo. Trascorre almeno 9 mesi sui lieviti*

*Il profumo è fruttato con note di fiori d'acacia. Al palato risulta morbido e delicato*

Particolarmente indicato a fine pasto come accompagnamento ai dessert e formaggi stagionati.

Ottimo aperitivo