

Vinù

“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 de La 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 netta maggioranza 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.

Gianluca Renoldi

Sommelier e Chef della Botanica

Bollicine

METODO MARTINOTTI

- “PEU MOUSSANT”** Spumante Riesling Brut | Az. Agr. Le Fracce (PV) €. 25,00
charmat “satèn” da aperitivo, accompagna bene ogni piatto
- “CHARMAT LUNGO”** Spumante Pinot Nero | Az. Agr. Giulio Fiamberti (PV) €. 24,00
charmat Brut di carattere, secco e fine, affinato sui lieviti 10 mesi, ottimo a tutto pasto
- “MAS DE FER”** Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. 100% Glera | Az. Agr. Andreola (TV) €. 27,00
Prosecco Eroico Extra Dry, accompagna bene ogni piatto

I LAMBRUSCHI DI MANTOVA

- “COCAI”** Spumante Brut Rosato €. 24,00
100% Lambrusco Marani | Az. Agr. Fondo Bozzole (MN)
rosato fresco, fragrante e beverino; ottimo abbinamento per fritti, risotti alle erbe, formaggi freschi e verdure
- “INCANTABISS”** Lambrusco Mantovano I.G.P. €. 24,00
100% Lambrusco Ruberti | Az. Agr. Fondo Bozzole (MN)
allevamento a Guyot per un Lambrusco sorprendente per frutto e finezza; perfetto per salumi, risotti e formaggi di media stagionatura
- “GIANO”** Lambrusco Mantovano I.G.P. €. 24,00
100% Lambrusco Salamino | Az. Agr. Fondo Bozzole (MN)
al naso fragola e frutti rossi, in bocca un'amarena dirompente; versatile nell' abbinamento. Splendido accompagnato a salami cotti e crudi

BIANCHI E ROSSI FRIZZANTI

- “PINOT NERO FRIZZANTE”** Pinot Nero D.O.C. €. 25,00
100% Pinot Nero vinificato in bianco | Az. Agr. Ca del Gè (PV)
ottimo abbinato ad antipasti, primi piatti non particolarmente strutturati e carni bianche
- “FOXI”** Provincia di Mantova I.G.P. €. 24,00
100% Trebbiano Romagnolo | Az. Agr. Fondo Bozzole (MN)
rifermentato in bottiglia pericolosamente beverino; nel calice è opalescente con profumi di fiori, mela e banana accompagna splendidamente formaggi freschi, verdure e uova cotte a bassa temperatura
- “CRESTA DEL GHIFFI”** Bonarda Frizzante D.O.C. €. 25,00
100% Croatina di Rovescala | Az. Agr. Fratelli Agnes (PV)
leggerissimamente abboccato, vinoso, ricco, fresco e fruttato perfetto per salumi, cotichino caldo, primi piatti succulenti e formaggi strutturati
- “CAMPO DEL MONTE”** Bonarda Frizzante D.O.C. €. 25,00
100% Croatina di Rovescala | Az. Agr. Fratelli Agnes (PV)
secco, ricco, tannico, fruttato ed esuberante; perfetto per salumi, cotichino caldo, primi piatti succulenti e formaggi strutturati

METODO CLASSICO

“FRANCIACORTA BRUT” Franciacorta D.O.C.G. 60% Chardonnay, 30% Pinot Grigio, 10% Pinot Nero Az. Agr. Il Mosnel, Vignaioli dal 1836 (BS) <i>splendida bolla da aperitivo, accompagna bene ogni piatto</i>	€. 35,00
“FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILLESIMATO” 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 ed alla finezza che lo contraddistinguono</i>	€. 44,00
“FRANCIACORTA EXTRA BRUT” Franciacorta D.O.C.G. 70% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 5% Pinot nero 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>	€. 37,00
“FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO” 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>	€. 55,00
“FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA ” 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; splendida bollicina</i>	€. 80,00
“MAGNIFICENTIA” 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>	€. 65,00
“COMARI DEL SALEM” 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>	€. 65,00
“VINCENZO COMI RISERVA DEL FONDATORE” Metodo Classico Millesimato Brut 85% Pinot Nero, 15% Chardonnay, almeno 60 mesi sui lieviti, Oltrepò Pavese Tenuta Travaglinò (PV) <i>cremoso, complesso ed elegante, accompagna egregiamente tutto il pasto</i>	€. 55,00
“VERVE” Metodo Classico Millesimato Pas Dosè 100% Pinot Nero, almeno 50 mesi sui lieviti, Oltrepò Pavese Vigne Olcru (PV) <i>estremamente fine ed elegante, ottimo come aperitivo e a tutto pasto</i>	€. 47,00
“VERGOMBERRA” 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>	€. 44,00
“BUSSOLERA” 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>	€. 33,00
“BUSSOLERA GRAND ROSÉ” 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>	€. 37,00
“MATTIA VEZZOLA BRUT ROSÉ” 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>	€. 36,00
“GIULIO FERRARI” 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>	€. 160,00

Bianchi

LUGANA

- “PIEVECROCE”** Lugana D.O.C. €. 27,00
100% Trebbiano Di Lugana | Az. Agr. Costaripa (BS)
ottimo abbinamento per antipasti, pizza, formaggi freschi e primi piatti delicati
- “MONTUNAL”** Lugana D.O.C. €. 28,00
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 Raspadura Lodigiana*

TERRE LARIANE

- “LE CALDERINE”** Bianco I.G.T. Terre Lariane €. 28,00
Sauvignon, Verdesse Bianco e Riesling Renano in proporzione variabile | Cantine Angelinetta (CO)
fresco e minerale; ben si abbina ad antipasti, pizza, formaggi freschi e primi piatti delicati
- “OCCHI BLU”** Bianco I.G.T. Terre Lariane €. 47,00
100% Sauvignon Blanc | Cantine Angelinetta (CO)
*un grande bianco fermentato e affinato in tonneaux, emoziona per finezza, eleganza e persistenza;
splendido abbinamento per Taleggio, Salva Cremasco e risotti strutturati*

OLTREPÒ PAVESE

- “PINOT GRIGIO”** Oltrepò Pavese Pinot Grigio D.O.C. €. 25,00
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. €. 25,00
100% Riesling Renano | Az. Agr. Ca del Gè (PV)
fresco, elegante, minerale; ottimo abbinato ad antipasti, primi a base di verdure e formaggi di media stagionatura
- “BRINÀ”** Riesling D.O.C. €. 24,00
100% Riesling Italiceo | Az. Agr. Ca del Gè (PV)
consigliato abbinato ad antipasti, carni bianche e primi a base di verdure
- “LANDÒ”** Riesling D.O.C. €. 29,00
100% Riesling Renano | Az. Agr. Tenuta Le Fracce (PV)
elegante, fresco, sapido e minerale; ottimo abbinamento per primi piatti delicati, carni bianche e verdure
- “AGATHOS”** €. 34,00
100% Pinot Bianco | Az. Agr. Tenuta Le Fracce (PV)
*dopo un lungo affinamento emergono sentori di pesca gialla, mela renetta, vaniglia e zenzero;
complesso e non banale; ottimo con antipasti e primi piatti delicati*

BIANCHI DEL NORD

<p>“AL MISTER” Bianco Valle D’Aosta 50% Sauvignon Blanc, 50% Viognier Az. Agr. La Plantze (AO) <i>in anfora 9 mesi. È sapido, secco, fresco e fruttato, ideale con antipasti e carni bianche</i></p>	€. 37,00
<p>“FELDMARSCHALL VON FENNER” Alto Adige D.O.C. 100% Muller-Thurgau Tiefenbrunner (BZ) <i>autentica icona, prodotto a 1000 metri di quota, è aromatico, croccante, persistente e vibrante; ottimo accompagnamento per carni bianche speziate e verdure</i></p>	€. 55,00
<p>“CHARDONNAY LAFOA” Alto Adige D.O.C. 100% Chardonnay Coop. Agr. Colterenzio (BZ) <i>Grand Cru che è la massima espressione aziendale del vitigno, eccezionale accompagnato a primi piatti strutturati; noi lo amiamo abbinato al nostro Salva Cremasco e al risotto ai funghi porcini</i></p>	€. 37,00
<p>“GEWURZTRAMINER LAFOA” Alto Adige D.O.C. 100% Gewurztraminer Coop. Agr. Colterenzio (BZ) <i>elegante ed aromatico; ottimo abbinato a formaggi stagionati o erborinati e funghi</i></p>	€. 38,00
<p>“FONTANASANTA” Vigneti Delle Dolomiti I.G.T. 100% Incrocio Manzoni Bianco Az. Agr. Foradori (TN) <i>ottimo accompagnamento per carni bianche e antipasti di verdure</i></p>	€. 36,00
<p>“SOAVE LA BROIA” Soave D.O.C. 100% Garganega Az. Agr. Roccolo Grassi (VR) <i>fresco, floreale, erbaceo, agrumato e minerale. Perfetto abbinato a verdure, formaggi freschi e carni bianche</i></p>	€. 29,00
<p>“RECIT” Roero Arneis D.O.C.G. 100% Arneis Azienda Vinicola Monchiero Carbone (CN) <i>fruttato e fresco, indicato per aperitivi, antipasti, primi a base di verdure e carni bianche</i></p>	€. 29,00
<p>“CECU D’LA BIUNDA” Roero Arneis D.O.C.G. 100% Arneis Azienda Vinicola Monchiero Carbone (CN) <i>Arneis atipico per longevità, freschezza, mineralità e capacità evolutive, suggeriamo di abbinarlo a verdure, primi piatti sapidi e carni bianche</i></p>	€. 32,00
<p>“ETICHETTA GRIGIA” Colli di Luni D.O.C. 100% Vermentino Cantine Lunae (SP) <i>perfetto per antipasti di verdure, funghi e carni bianche</i></p>	€. 28,00
<p>“ETICHETTA NERA” Colli di Luni D.O.C. 100% Vermentino Cantine Lunae (SP) <i>agrumi, erbe aromatiche mediterranee e note sulfuree spiccano su tutto perfetto per pollame, trippa, zuppe e formaggi di media stagionatura</i></p>	€. 34,00

BIANCHI DEL CENTRO

- “DI GINO”** Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico D.O.C. €. 27,00
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. €. 35,00
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. €. 90,00
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. Il bianco del mio cuore...

BIANCHI DEL SUD

- “GRISARA”** I.G.T. Val di Neto €. 32,00
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*
- “INDOLE”** Campania I.G.T. €. 34,00
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. €. 90,00
40% Ripoli, 30% Ginestra, 30% Fenile | Az. Agr. Marisa Cuomo, Furore (SA)
*vino Estremo autenticamente 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. €. 37,00
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. €. 37,00
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 €. 33,00
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. €. 35,00
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

SAN COLOMBANO

“BANINO ROSATO” I.G.T. Collina del Milanese €. 26,00
100% Uva Rara | Az. Agricola Antonio Panigada (MI)
fresco, sapido e immediato; ottimo aperitivo che ben si abbina a verdure e formaggi freschi

GARDA IN ROSA

“ROSAMARA” Valtènesi Chiaretto D.O.C. €. 29,00
Groppello, 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
Groppello, 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 €. 29,00
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” €. 30,00
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 €. 37,00
100% Ribolla Gialla | Soc. Agr. Radikon (GO)
autentica icona. Orange Wine che ben si adatta a zuppe di verdura e carni bianche

“AGENO” I.G.T. Emilia €. 35,00
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. €. 27,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Cooperativa Agr. Rupi Del Nebbiolo (SO)
ottimo abbinamento per formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina
- “SFORZATO”** Sforzato di Valtellina D.O.C.G. €. 35,00
100% 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. €. 32,00
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 €. 45,00
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 €. 70,00
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. €. 60,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Aldo Rainoldi (SO)
adatto a formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina; ottimo per grandi occasioni e per meditare a lungo

BERGAMO

- “SECCO”** €. 29,00
100% Moscato di Scanzo vinificato secco | Az. Agr. Biava (BG)
rosso estivo, unico, fresco ed estremamente aromatico; ideale accostato ad antipasti strutturati, salumi e formaggi
- “GHIBELLINO”** €. 28,00
60% Merlot, 40% Cabernet Franc | Az. Agr. Biava (BG)
ideale l'accostamento a salumi e formaggi grazie alla sua particolare intensità e ricchezza
- “GUELFO”** €. 35,00
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”** €.45,00
100% Cabernet Franc | Az. Agr. Biava (BG)
*ideale l'accostamento a carni rosse ben salsate grazie ai 10 anni in botte di primo passaggio
prodotto solo nelle migliori annate e disponibile fino ad esaurimento*

SAN COLOMBANO

- “BANINO GIOVANE”** San Colombano D.O.C. €. 24,00
Barbera, Croatina, Uva Rara | Az. Agricola Antonio Panigada (MI)
fresco, vinoso, sapido e immediato; accompagna perfettamente i classici della cucina de La Botanica
- “BANINO TRANQUILLO”** San Colombano D.O.C. €. 27,00
Barbera, Croatina, Uva Rara, Merlot | Az. Agricola Antonio Panigada (MI)
fresco, sapido, gastronomico e fruttato; accompagna perfettamente arrostiti, carni cotte al BBQ e formaggi stagionati
- “VIGNA LA MERLA”** San Colombano D.O.C. €. 37,00
Barbera, Croatina, Uva Rara, Merlot, Cabernet Franc | Az. Agricola Antonio Panigada (MI)
intenso, fruttato, ampio e lungo; accompagna ottimamente carni affumicate ed il nostro Salva Cremasco

OLTREPÒ PAVESE

- “BUTTAFUOCO SOLINGHINO”** Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese D.O.C. €. 26,00
Barbera, Vespolina e Croatina | Az. Agr. Picchioni (PV)
fresco e fruttato; ottimo con primi piatti robusti, carni, risotti e affettati
- “ARFENA”** Provincia di Pavia I.G.T. €. 35,00
100% Pinot Nero | Az. Agr. Picchioni (PV)
morbido, fine ed elegante; particolarmente adatto all’abbinamento alle nostre ricette di maiale C.B.T.
- “ROSSO D’ ASIA”** Provincia di Pavia I.G.T. €. 35,00
90% Croatina, 10% Ughetta Di Solinga | Az. Agr. Picchioni (PV)
fresco, polposo ed elegante; ottimo accompagnato a risotti, formaggi stagionati, carni di maiale ed agnello
- “BRICCO RIVA BIANCA”** Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese D.O.C. €. 39,00
Barbera, Vespolina e Croatina | Az. Agr. Picchioni (PV)
grande espressione del proprio terroir; ottimo con primi piatti robusti, carni, risotti, affettati e formaggi di media stagionatura
- “LOGHETTO”**. Vino Rosso Ammandorlato €. 34,00
Croatina | Az. Agr. Fratelli Agnes (PV)
rosso di carattere, profondità, frutto e struttura; ottimo con castagne, formaggi a pasta molle e frutta secca. Perfetto per meditare...
- “POCULUM”** Provincia di Pavia I.G.T. Rosso €. 35,00
100% Croatina | Az. Agr. Fratelli Agnes (PV)
affinato in barrique; da abbinare a primi piatti di struttura e secondi piatti ricchi. Eccelle come vino da meditazione
- “CAVARIOLA”** Oltrepò Pavese Rosso Riserva D.O.C. €. 42,00
55% Croatina, 25% Barbera, 10% Uva Rara, 10 % Ughetta di Canneto | Az. Agr. Bruno Verdi (PV)
*vino icona dell’azienda. Speziato, asciutto, intenso e complesso
ottimo abbinato a primi con sughi di carne, carni rosse e formaggi stagionati*
- “CAMPO DEL MARRONE”** Oltrepò Pavese Barbera D.O.C. €. 36,00
100% Barbera | Az. Agr. Bruno Verdi (PV)
*lo caratterizzano frutto carnoso e sfumature pepate, mentolate e balsamiche
perfetto per brasati, carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati*
- “POLTRE”** €. 26,00
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 e gastronomico
- “BOHEMI”** Oltrepò Pavese D.O.C. €. 42,00
55% Barbera, 25% Croatina, 20% Pinot Nero | Az. Agr. Le Fracce (PV)
*eccezionale espressione del territorio per ricchezza, finezza ed eleganza
perfetto per primi con sughi di carne, carni rosse e formaggi stagionati*
- “PINOT NERO RISERVA”** Oltrepò Pavese D.O.C. €. 42,00
100% Pinot Nero | Az. Agr. Le Fracce (PV)
cacciagione, maiale e formaggi di media stagionatura sono l’accompagnamento ideale di uno dei più grandi Pinot Nero del territorio

TERRE LARIANE

- “CA’ DEL MOT”** Rosso I.G.T. Terre Lariane €. 29,00
Merlot e Marzemino in proporzione variabile | Cantine Angelinetta (CO)
ottimo abbinamento per formaggi a media stagionatura, salumi, risotti e carni cotte a bassa temperatura
- “PIETREROSE”** Rosso I.G.T. Terre Lariane €. 35,00
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

MANTOVA

- “LE MANI”** Mantova Rosso I.G.P. €. 27,00
100% Lambrusco Salamino | Az. Agr. Fondo Bozzole (MN)
Lambrusco fermo con note di fragola, amarena e spezie; ottimo abbinato ai ragù de La Botanica e a formaggi stagionati

VALTENESI E LAGO DI GARDA

- “MAIM”** Garda Classico Gropello D.O.C. €. 35,00
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 manzo e maiale*
- “LA VENGA”** €. 29,00
60% Marzemino, 40% Barbera | Az. Agr. Montonale (BS)
fruttato, succoso, croccante e pericolosamente beverino;
ottimo abbinamento per paste fresche al ragù, formaggi stagionati e salumi pregiati
- “LA CONTA”** €. 38,00
70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot | appassito 30 giorni | Az. Agr. Montonale (BS)
elegante rosso, icona dell’azienda, ottenuto dalla vigna secolare di famiglia;
ottimo abbinamento per carni arrosto e alla griglia, brasati e formaggi molto stagionati

ROSSI DEL 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
- “GRANATO”** Vigneti delle Dolomiti I.G.T. **€. 60,00**
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. **€. 85,00**
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.*
- “VALPOLICELLA SUPERIORE”** Valpolicella Superiore D.O.C. **€. 37,00**
60% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina | Az. Agr. Roccolo Grassi (VR)
elegante e fine, ottimo con brasati al vino rosso, carni grigliate, formaggi molto stagionati
- “AMARONE ROCCOLO GRASSI”** Amarone della Valpolicella D.O.C.G. **€. 75,00**
60% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina | Az. Agr. Roccolo Grassi (VR)
vino da meditazione per occasioni speciali, si abbina a brasati, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati
- “AMARONE MONTE SANT' URBANO”** Amarone Classico Valpolicella D.O.C.G. **€. 70,00**
70% corvina, 15% Rondinella, 5% Corvinone | Az. Agr. Speri (VR)
vino da meditazione estremamente lungo; si abbina a brasati, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati
- “VIGNA BRICCO SAN BIAGIO”** Barbera d'Alba D.O.C. **€. 33,00**
100% Barbera | Az. Agr. Ciabot Berton (CN)
*da vigneti di più di 60 anni una Barbera fruttata, complessa, balsamica e pericolosamente beverina;
splendida abbinata a primi piatti strutturati, ragù e brasati*
- “BAROLO LA MORRA”** Barolo D.O.C.G. **€. 37,00**
100% Nebbiolo | Az. Agr. Ciabot Berton (CN)
il tannino fine ed elegante accompagna egregiamente carni alla brace, roast beef e formaggi stagionati
- “CIABOT BERTON 1961”** Barolo D.O.C.G. **€. 42,00**
100% Nebbiolo | Az. Agr. Ciabot Berton (CN)
fine ed elegante, si abbina perfettamente a formaggi stagionati, primi piatti di struttura e carni rosse
- “ROCCHETTEVINO”** Barolo D.O.C.G. **€. 47,00**
100% Nebbiolo | Az. Agr. Ciabot Berton (CN)
elegante, fresco, balsamico e mentolato; perfetto con formaggi stagionati, primi piatti di grande struttura e carni rosse
- “DOLCETTO D'ALBA”** Dolcetto d'Alba D.O.C. **€. 29,00**
100% Dolcetto | Azienda Agricola Luciano Sandrone (CN)
fresco, fruttato, elegante, vinoso e straordinariamente beverino; ottimo accostato a ragù, risotti, formaggi e salumi
- “BARBERA D'ALBA”** Barbera d'Alba D.O.C. **€. 36,00**
100% Barbera | Azienda Agricola Luciano Sandrone (CN)
fresco, elegante e vibrante; eccezionale abbinamento per brasati, carni affumicate e stracotti di manzo al vino rosso
- “MONDINO”** Barbaresco D.O.C.G. **€. 55,00**
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. **€. 35,00**
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. **€. 45,00**
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
- “MONBIRONE”** Barbera d'Alba D.O.C. **€. 40,00**
100% Barbera | Azienda Vinicola Monchiero Carbone (CN)
*Barbera centenaria, massima espressione del Roero;
ottima abbinata a brasati al vino rosso, stracotti e manzo cotto a bassa temperatura*

ROSSI DEL CENTRO

“ROSSO PICENO” 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>	€. 32.00
“NOBILE” 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>	€. 29.00
“NOBILE RISERVA” Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 95% Sangiovese Prugnolo Gentile, 5% Colorino Az. Agr. Salcheto (SI) <i>spiccano erbe aromatiche, frutti di bosco e ciliegia sotto spirito; ottimo accompagnamento per primi piatti di grande struttura, arrostiti e stracotti</i>	€. 35.00
“PIEVI” 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 in Bolgheri, la storia di successo di Fabio Motta; ottimo abbinamento per salumi, formaggi stagionati, primi piatti di struttura e carni di ogni genere</i>	€. 34,00
“LE GONNARE” 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 rosse</i>	€. 55.00
“TESTAMATTA” Toscana I.G.T. 100% Sangiovese Bibi Graetz <i>Sangiovese iconico e meravigliosamente espressivo; assoluto emblema dell'incontro tra arte e vino. ottimo abbinato a manzo, salumi e formaggi a media stagionatura</i>	€. 100.00
“CHIANTI CLASSICO” Chianti Classico D.O.C.G. 100% Sangiovese Az. Agr. Riecine (SI) <i>fresco, balsamico ed elegante; ottimo accompagnamento per primi piatti, arrostiti e carni alla griglia</i>	€. 35.00
“MONTEVERTINE” Toscana I.G.T. 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>	€. 70.00
“PERGOLE TORTE” Toscana I.G.T. 100% Sangiovese Az. Agr. Monteverdine (SI) <i>dal 1977 un'Icona che stupisce in ogni sua espressione; ottimo con carni rosse, pollame nobile e formaggi stagionati</i>	€. 170.00
“ROSSO DI MONTALCINO” Rosso di Montalcino D.O.C. 100% Sangiovese Grosso Az. Agr. Casanova di Neri (SI) <i>Rosso di Montalcino peculiare per freschezza ed eleganza; ottimo con ragù, risotti ai funghi e formaggi di media stagionatura</i>	€. 34.00
“BRUNELLO DI MONTALCINO” 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>	€. 70.00
“BRUNELLO DI MONTALCINO” 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 ed arrostiti</i>	€. 70.00

ROSSI DEL SUD

“TERRA DI LAVORO” Rosso I.G.P. 80% Aglianico, 20% Piediroso Az. Agr. Galardi (CE) <i>stupenda espressione del territorio, tannino indomito ma perfettamente integrato, disponibile in più annate ci piace abbinarlo a formaggi di media stagionatura, primi piatti di carne e carni brasate</i>	€. 55.00
“ION” 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>	€. 33.00
“FREN” Taurasi D.O.C.G. 100% Aglianico Az. Agr. Stefania Barbot (AV) <i>stupenda espressione del territorio; ottimo abbinato a formaggi molto stagionati e carni rosse succulente</i>	€. 42.00
“GRATICCIAIA” 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>	€. 50.00
“MOFETE” 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>	€. 35,00
“VIGNE VECCHIE” . Etna Rosso D.O.C. 100% Nerello Mascalese Az. Vinicola Calabretta (CT) <i>vino inconsueto, di grande frutto, mineralità e struttura, ben si abbina ad arrostiti e carni con lunghe cotture</i>	€. 37.00
“MAROCCOLI” 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>	€. 36.00
“TURRIGA” 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>	€. 110.00

Dolci

LOMBARDIA

- “AUREUM”** I.G.T. Collina del Milanese Bianco Passito 0,375 lt. €. 33,00
100% Malvasia Aromatica di Candia | Az. Agricola Antonio Panigada (MI)
*splendido passito, fresco, armonico e meravigliosamente elegante;
ottimo abbinato a formaggi erborinati, piccola pasticceria secca e crostate alla marmellata*
- “FIOR DEL VENTO”** Sangue Di Giuda Dell’ Oltrepò Pavese €. 25,00
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. 0,5 lt. €. 77,00
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”** 0,5 lt. €. 65,00
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 ma, su tutto, panettone artigianale*

MOSCATO D’ASTI

- “MOSCATO D’ASTI”** Moscato d’Asti D.O.C.G. €. 27,00
100% Moscato Bianco di Canelli | Az. Agr. Paolo Saracco (AT)
dolci, dolci e ancora dolci
- “MOSCATO D’ AUTUNNO”** Moscato d’ Autunno D.O.P. €. 29,00
100% Moscato Bianco di Canelli | Az. Agr. Paolo Saracco (AT)
*elegante, aromatico e persistente, massima espressione del suo terroir
perfetto per paste secche e torte di nocciola*

Al Calice

- “PEU MOUSSANT”** Spumante Riesling Brut | Az. Agr. Le Fracce (PV) €. 6,00
charmat lungo “satèn” da aperitivo, accompagna bene ogni piatto
- “MONTUNAL”** Lugana D.O.C. €. 6,00
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*
- “BANINO TRANQUILLO”** San Colombano D.O.C. €. 6,00
Barbera, Croatina, Uva Rara, Merlot | Az. Agricola Antonio Panigada (MI)
fresco, sapido, gastronomico e fruttato; accompagna perfettamente arrosti, carni cotte al BBQ e formaggi stagionati
- “VINO DEL PREVOSTO”** Valtellina Superiore D.O.C.G. €. 6,00
Nebbiolo (Chiavennasca) | Cooperativa Agr. Rupi del Nebbiolo (SO)
ottimo abbinamento a formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina
- “CA’ DEL MOT”** Rosso I.G.T. Terre Lariane €. 6,00
Merlot e Marzemino in proporzione variabile | Cantine Angelinetta (CO)
ottimo abbinamento per formaggi a media stagionatura, salumi, risotti e carni cotte a bassa temperatura
- “GUELFO”** €. 7,00
90% Cabernet Franc, 10% Merlot | Az. Agr. Biava (BG)
in parte frutto di un breve appassimento, ideale l'accostamento a carni rosse, grazie ai 18 mesi in legno
- “MOSCATO DI SCANZO”** Moscato Di Scanzo D.O.C.G. €. 13,00
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*

Sidri

Dalla sconfinata passione che noi “Botanici” nutriamo verso i prodotti di alta qualità deriva la naturale scoperta dell’unico Sidro Metodo Classico completamente Agricolo.

L’Azienda agricola di Laura Del Fatti è una piccola azienda a conduzione familiare situata nella splendida cornice della Valtellina. Dedita inizialmente alla sola 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 de La Botanica, sono stati impiegati per migliorare continuamente il prodotto che, di volta in volta, nasceva da ogni nuova raccolta di mele.

Siamo orgogliosi perciò, di proporvi l’unico Sidro Agricolo Italiano Metodo Classico in due versioni premiate nei più importanti concorsi internazionali.

“MELAGODO BRUT”

€. 26,00

Valtellina Teziere Superiore Borghi del Mortirolo. 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”

€. 26,00

Valtellina Teziere Superiore Borghi del Mortirolo. 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

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 Shakesbeer)

La Botanica ha selezionato per Voi il birrifico 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.

È 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 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 de La Botanica abbiamo deciso di selezionare per voi le birre di Birrifico Italiano, perché le riteniamo, per il loro perfetto equilibrio tra tecnologia e passione, la massima espressione della birra, vista come opera d'arte.

BIRIFICIO ITALIANO

“TIPOPILS” | L'Autocoscienza

€. 7,00

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

€. 7,00

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

€. 7,00

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

€. 7,00

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. È 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

€. 7.00

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

€. 7,00

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.

