

## I NOSTRI VINI ITALIANI

Selezionati per i nostri piatti

### BIANCHI

#### Moscato secco

Vino fermo aromatico dal gusto secco ed equilibrato

Vigneti delle Dolomiti IGT cl. 75

Bottiglia 15,00 Calice 5,00

#### Verdea

Frizzante dal colore giallo paglierino  
Fruttato dal sapore fresco e morbido

Colline del Milanese IGP cl. 75

Bottiglia 14,00 Calice 5,00

### ROSSI

#### San Colombano

Vino fermo dal colore rosso rubino  
Sapore morbido, sapido e piacevole

Colline del Milanese DOC Tranquillo cl. 75

Bottiglia 14,00 Calice 5,00

#### Rosso Milano

Vino fermo dal colore rosso rubino intenso  
Sapore corposo e persistente

Colline del Milanese cl. 75

Bottiglia 18,00 Calice 6,00

### ROSATI

#### Schiava di Avio DOC

Colore rosé con leggeri riflessi gialli

Profumo gradevole e intenso, ciliegioso e fruttato.

Vigneti del Trentino cl. 75

Bottiglia 16,00 Calice 6,00

### SPUMANTI

Dolce e Brut cl. 75 (Chiedere al personale)

Bottiglia 21,00 Calice 6,00

Tutti i vini contengono solfiti

## BIRRE ARTIGIANALI

Selezionati per i nostri piatti

### CHIARE

#### Wabi

Slovenian pale ale cl. 50

BIRRIFICIO L'ORSO VERDE 7,00

#### Ipa Fever

West Coast Style cl. 50

BIRRIFICIO L'ORSO VERDE 7,00

#### Edenblanche

cl. 50 Speziata alla scorza d'arancia e coriandolo

BIRRIFICIO L'ORSO VERDE 7,00

#### Ginger Pop

Speziata allo zenzero cl. 33

BIRRIFICIO DI LEGNANO 7,00

### AMBRATE

#### Rebelde

American strong ale cl. 50

BIRRIFICIO L'ORSO VERDE 7,00

### SCURE

#### Nubia

Baltic porter cl. 50

BIRRIFICIO L'ORSO VERDE 7,00

Tutte le birre contengono solfiti e glutine

"Questa selezione è pensata per l'incontro tra i sapori del Marocco e la cultura enologica e birraia italiana. Differenze che insieme creano gusto e condivisione"

# Il nostro MENU

