

QUI SI BEVE


ROSSO

CE/ANE/E "La Faiola" Le Rose - IGP	€ 32,00		€ 10,00
BRUNELLO di Montalcino Alterino - DOCG			€ 70,00
NEBBIOLO D'Alba Terre da Vino - DOC	€ 32,00		€ 10,00
ROSSO CONERO Moncaro - DOC	€ 27,00		€ 9,00
LAMBRUSCO Gasparossa di Castelvetro - DOC	€ 27,00		€ 9,00
CHIANTI Aiola CLassico DOCG	€ 32,00		€ 9,00
II BRUCIATO GUADO AL TASSO DOC			€ 46,00

BIANCO

TRE ARMI Le Rose - IGP	€ 30,00		€ 10,00
ARNEIS "La Villa" Terre da Vino - DOCG	€ 30,00		€ 10,00
VERDICCHIO Moncaro DOC	€ 27,00		€ 9,00
VERNACCIA Il Borghetto Pietrapiffa - DOCG	€ 30,00		€ 10,00
FRIULANO Cantina Perusini DOC	€ 32,00		€ 10,00
RIBOLLA GIALLA L' Adelchi Venica DOC			€ 45,00


BIRRE ARTIGIANALI

Brown Ale, Ipa, Lager  € 10,00

BEVANDE LEGGERE

Coca Cola, Fanta, Sprite € 6,00

BOLLICINE

FERRARI MAXIMUM BRUT - DOC € 50,00  € 12,00

FERRARI GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE - DOC  € 150,00

MOSCATO D'ASTI  Paolo Saracco € 26,00  € 9,00 **ACQUA**  € 3,50 **LIQUORI**  € 8,00 **CAFFE'** € 3,50

"SI PENSA SI SOGNA E SI AGISCE SECONDO QUEL CHE SI BEVE E SI MANGIA" (T.M.)

Un giusto equilibrio al palato si raggiunge soprattutto grazie alle materie prime...

Noi per voi abbiamo selezionato solo il meglio

Il Pane: Forno Ceccacci

La Carne: Angelo Feroci Eredi Aldo Polzella

I formaggi: Cierre di Roberto Casale

Olive ascolane: Nonna Nina di Luciano Maravalli

Prosciutto: Prosciuttificio Ruliano

Olio evo: Soc. Agricola Torrente Farfa

La verdura: Caliciotti Alfredo

Il Pesce: Longino & Cardenal

Liquori: Sarandrea Marco Collepardo 1918

Oltre alle materie prime

Un particolare grazie lo dobbiamo a: Arti Grafiche Filippucci, Arch. Emilia Lamacchia,

Sara Pavani (stylist designer) e tutti quelli ci hanno supportato durante l'ideazione

e la costruzione... senza scordare nessuno TARABARALLA!