

le ruote
sul mare

...sete?

KOMBUCHA (ANALCOLICO)

Originario dell'oriente il Kombucha è preparato a partire dalle foglie di tè che seguono un processo di fermentazione con lieviti e batteri per ottenere un prodotto ricco di beneficio e di gusto.

Kodai

"Classic Sencha", fresco ed erbaceo (The Verde Sencha Biologico) 33 cl 6€

"Quello esotico", fresco e fruttato (Passion fruit, Luppolo) 33 cl 6€

"Retrò Bitter", fresco ed amaro (Mix di spezie) 33 cl 6€

DRINK

Spritz, Armar Spumante Extra-Dry, Aperol oppure Campari, Soda 7€

Gin Tonic, Acqua tonica Fever-Tree, Gin Hendrick's oppure Gin Mare 9€

Gin Tonic Analcolico, Acqua tonica Fever-Tree, Gin Tanqueray 0.0 8€

BIRRE

ALLA SPINA

Menabrea "La 150° Bionda", Premium Lager:

Piccola, 20 cl 3,5€

Media, 40 cl 5€

1 Litro 9€

IN BOTTIGLIA

Italian Craft Brewery

Situato nel cuore della Romagna, a Ravenna, il birrifico artigianale è portato avanti dalla passione dei fratelli Michele (mastro birraio) e Monica.

DELIRA "Bionda Lager", 50 cl 7€

DELIRA "Rossa Lager", 50 cl 7€

DELIRA "Weiss", 50 cl 7€

Becks

Becks Blu, birra analcolica, 33 cl 5€

VINO

AL CALICE 15cl

BIANCHI FERMI

Podere dell'angelo

 "Giulietta", Colli di Rimini Rebola D.O.P., (Grechetto Gentile) 4€

Profumo di frutta bianca e note saline, al palato bella freschezza e sapidità, si abbina a piatti di pesce leggeri

Tenuta La Viola

"Intrigo", Forlì Famoso I.G.T. (Famoso) 4€

Profumo floreale, al palato bella freschezza e sapidità, si abbina a piatti di pesce leggeri

ROSATI FERMI

Fresco Baldi

"Alie", Toscana I.G.T. (Syrah, Vermentino) 4€

Profumo di pesca bianca, al palato bella freschezza e sapidità, si abbina a piatti di pesce leggeri

SPUMANTI

Podere del Gaio

"Armar", Vino Spumante Millesimato Extra-Dry, Metodo Charmat 4€

Profumo di frutta gialla, al palato bella freschezza e bollicine fini, si abbina a piatti di pesce anche più conditi

Contaldi Castaldi

"Satèn" Franciacorta D.O.C.G. Brut (Chardonnay) 6€

Profumo floreale, note balsamiche e di crosta di pane, palato morbido e bollicine setose, per tutto il pasto

VINI DELLA CASA

Az. Agricola Muratori

"Cantarel", Rubicone Bianco I.G.T. (Trebiano, Chardonnay) 3€

Profumo di frutta fresca, agrumi, e fiori freschi, palato freschissimo, si abbina a piatti di pesce leggeri

"Puloun", Rubicone Sangiovese I.G.T. (Sangiovese) 3€

Profumo di frutti rossi freschi, palato equilibrato, tannini morbidi, anche per piatti di pesce ben conditi

BOTTIGLIA

EMILIA-ROMAGNA

BIANCHI FERMI

Podere dell'angelo

 "Giulietta", Colli di Rimini Rebola D.O.P., (Grechetto Gentile) 20€

Tenuta La Viola

"Intrigo", Forlì Famoso I.G.T. (Famoso) 19€

Zavalloni

Romagna Albana D.O.C.G. Secco (Albana), 16€

BIANCHI FRIZZANTI

Fattorie Vallona

"Vivace", Pignoletto D.O.C. Colli Bolognesi (Pignoletto) 17€

Tenuta La Viola


 "Bolleggio", Bianco Frizzante, Rifermentato in bottiglia (Pinot Nero) 22€

Podere dell'angelo

 "Angelo", Vino Frizzante Bianco, (Rebola, Pagadebit) 16€

ROSSI

Podere dell'angelo

 "Fulgor Rosso", Colli di Rimini Sangiovese Superiore D.O.P., (Sangiovese, Syrah) 17€

Tenuta Biodinamica Mara

 "Guiry", Rubicone I.G.T. Rosso, (Sangiovese) 20€

RESTO D'ITALIA

SPUMANTI

Enrico Serafino

"Oudeis", Alta Langa D.O.C.G. Brut Millesimato (Pinot Nero, Chardonnay) **32€**

Coppo

"Luigi Coppo", Alta Langa D.O.C.G. Brut (Pinot Nero) **33€**

Bellavista

"Alma Assemblage I", Franciacorta D.O.C.G. Extra Brut (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)
40€

Monsupello

"Nature", Oltrepò Pavese Metodo Classico D.O.C.G. Pas Dosè (Pinot Nero, Chardonnay) **30€**

Villa

 "Bokè", Franciacorta D.O.C.G. Rosè Brut Millesimato (Chardonnay, Pinot Nero) **34€**

Contaldi Castaldi

"Satèn" Franciacorta D.O.C.G. Brut (Chardonnay) **30€**

Toblino

"Antares" Trento D.O.C. Brut Millesimato (Chardonnay) **29€**

Levii

Trento D.O.C. Pas Dosè (Chardonnay) **30€**

Adami

"Bosco di Gica", Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut (Glera, Chardonnay) **24€**
37,5 cl "Bosco di Gica" **11€**

La Tordera

 "Brunei", Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Brut (Glera) **23€**

 Biologico  Biodinamico  "Naturale"

Podere del Gaio

"Armar", Vino Spumante Millesimato Extra-Dry, Metodo Charmat **18€**

Pievalta

 "Perlugo", Dosaggio Zero Metodo Classico Vino Spumante di Qualità (Verdicchio) **26€**

SPUMANTI FRANCESI

François Secondé

Champagne Brut Grand Cru (Pinot Nero, Chardonnay) **45€**

Philipponnat

Champagne Pas Dosé Royale Réserve (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier) **60€**

ROSATI

Fresco Baldi

"Alie", Toscana I.G.T. (Syrah, Vermentino) **19€**

Az. Agricola Madonna delle Vittorie

"Lagrein Kretzer", Trentino D.O.P. (Lagrein) **22€**

RAMATI

Le Vigne di Zamò

 "Pinot Grigio Ramato", Friuli Colli Orientali D.O.C. (Pinot Grigio) **22€**

ORANGE

Raína

 "Campo di colonnello", Umbria I.G.T. (Trebiano Spoletino) **21€**

BIANCHI FRIZZANTI

Giorgi

Pinot Nero vinificato in bianco, Oltrepò Pavese D.O.C. (Pinot Nero) **16€**

Garofoli

"Le Piccole Bollicine" (Passerina, Verdicchio) **16€**

BIANCHI FERMI

Vigneti Repetto

Derothona "Quadro", Colli Tortonesi D.O.C. (Timorasso) **24€**

Abbazia di Novacella

"Kerner", Vigneti delle dolomiti I.G.T. (Kerner) **21€**

Tenuta J. Hofstätter

"Dr. Fischer", Riesling Mosella Secco (Riesling) **22€**

K. Martini & Shon

"Gewürztraminer", Alto Adige/Südtirol D.O.C. (Gewürztraminer) **19€**

"Palladium", Sauvignon D.O.C.G. Alto Adige/Südtirol Sauvignon (Sauvignon) **20€**

Tramin

37,5 cl Selida Gewztraminer, Alto Adige/Südtirol D.O.C. (Gewuztraminer) **12€**

Terlan

Pinot Bianco D.O.C. Alto Adige/Südtirol (Pinot Bianco) **21€**

Cà dei Frati

"I Frati", Lugana D.O.C. (Turbiana) **21€**

Antonutti

37,5 cl "Pinot Grigio", Friuli Colli Orientali D.O.C. (Pinot Grigio) **9€**

 Biologico  Biodinamico  "Naturale"

Livio Felluga

"Pinot Grigio", Friuli Colli Orientali D.O.C. (Pinot Grigio) **28€**

Le Vigne di Zamò

"Ribolla Gialla", Friuli Colli Orientali D.O.C. (Ribolla Gialla) **22€**


Belisario


"Cambrugiano", Verdicchio di Materica Riserva D.O.C.G. (Verdicchio) **24€**

Saladini Pilastri



 "Bonaria", Passerina Offida D.O.C.G. (Passerina) **16€**

Fattoria San Lorenzo

 "Campo delle Oche", Marche I.G.T. (Verdicchio Bianco) **30€**

 "Di Gino", Marche I.G.T. (Verdicchio Bianco) **17€**


Emidio Pepe

  Trebbiano d'Abruzzo D.O.C. (Trebbiano) **70€**

Telaro

"Falanghina vendemmia tardiva", Roccamonfina I.G.T. (Falanghina, Sauvignon) **18€**

Occhipinti

 "SP68 Bianco", Terre Siciliane I.G.T. (Moscato di Alessandria, Albanello) **27€**

Tenuta Orestyadi

"Etna Bianco", Etna D.O.C. (Carricante, Catarratto) **22€**

Masone Manno

 "Petrizza", Vermentino di Gallura D.O.C. (Vermentino) **20€**

 Biologico  Biodinamico  "Naturale"

ROSSI

Tramin

Pinot Nero Alto Adige/Südtirol D.O.C.(Pinot Nero) **23€**

K. Martini & Shon

Vernastch, Alto Adige/Südtirol D.O.C. (Schiava) **18€**