

BEVERAGE

BENVENUTI AL NOSTRO RISTORANTE G2
CASSIA!
SHAKERIAMO STORIE, EMOZIONI SENZA TEMPO
CON STILE, SAPORE E RESPONSABILITÀ. CI
AUGURIAMO CHE LA VOSTRA ESPERIENZA SIA
INDIMENTICABILE!



INSTAGRAM



FACEBOOK

ristoranteg2cassia

VINO AL CALICE

AGLIANICO DEL SANNIO DOC € 5,00

CAMPANIA - CANTINA FREMONDO VOL. 12,5%
100% AGLIANICO, macerazione bucce per 7 giorni con
affinatura in acciaio.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC € 5,00

ABRUZZO - CANTINA AURAMADRE VOL. 13,5%
100% MONTEPULCIANO, raccolto a mano con affinamento
in acciaio.

PINOT GRIGIO DOC € 5,00

FRIULI - CANTINA TERRE DI RAI VOL. 12,5%
100% PINOT GRIGIO, affinato e fermentato in acciaio.

SAUVIGNON € 5,00

FRIULI - CANTINA TERRE DI RAI VOL. 12,5%
100% SAUVIGNON, affinato e fermentato in acciaio.

VINI BIANCHI

CHARDONNAY € 24,00

PUGLIA - CANTINA VARVAGLIONE VOL. 13,5%
100% CHARDONNAY, vinificazione con pressatura
soffice, fermentazione in barrique a - 18 C.

GEWURZTRAMINER € 28,00

UNGHERIA - CANTINA TUZKO VOL. 13,5%
100% GEWURZTRAMINER, selezionato a mano.

MALVASIA	€ 26,00
LAZIO - CANTINALA RASENNA VOL. 13,5% 100% MALVASIA, macerazione 24 ore, pressatura soffice, fermentazione controllata a 14 C con affinamento in acciaio.	
PECORINO DOC "PORTAMI AL MARE"	€ 28,00
ABRUZZO - CANTINA PETRINI VOL. 13% 100% PECORINO, uve selezionate con macerazione di circa 10 ore con affinamento in acciaio.	
PINOT GRIGIO	€ 21,00
FRIULI - CANTINA TERREDIRAI VOL. 12,5% 100% PINOT GRIGIO, affinamento e fermentazione in acciaio.	
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG	€ 25,00
CANTINA VALDOBBIADENE VOL. 12%	
RIBOLLA GIALLA	€ 26,00
FRIULI - CANTINA BACCICHETTO VOL. 12,5% 100% RIBOLLA GIALLA, fermentazione e affinamento in acciaio.	
SATRICO	€ 28,00
LAZIO - CANTINA CASALE DEL GIGLIO VOL. 13% CHARDONNAY 40%,SAUVIGNON 40%,TREBBIANO 20%, spremitura soffice, fermentazione in 8 giorni affinamento in acciaio.	
SAUVIGNON	€ 23,00
FRIULI - CANTINA TERRE DI RAI VOL. 12,5% 100% SAUVIGNON, affinato e fermentato in acciaio.	

VINI ROSSI

AGLIANICO DEL SANNIO DOC	€ 24,00
CAMPANIA - CANTINA FREMONDO VOL. 12,5% 100% AGLIANICO, macerazione bucce per 7 giorni con affinatura in acciaio.	
AMARONE DOCG COSTASERA	€ 75,00
VENETO - CANTINA MASI VOL. 15% appassimento uve 100 giorni, fatto riposare successivamente per 36 mesi in botti di rovere.In vetro dopo 12 mesi.	

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	€ 60,00
TOSCANA - CANTINA BANFI VOL. 13,5% 100% SANGIOVESE, vinificazione in tini di acciaio e rovere, affinamento per 2 anni in botti di rovere.	
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	€ 27,00
SARDEGNA - CANTINA TENUTE GREGU VOL. 15% 100% CANNONAU, uve macerate nel mosto in fermentazione per due settimane in botti, affinamento in acciaio.	
CESANESE DEL PIGLIO DOCG	€ 25,00
ABRUZZO - CANTINA AURAMADRE VOL. 13,5% 100% CESANESE, prodotto in vigna, fermentato e macerato a contatto con bucce per 10 giorni. Affinamento in acciaio per 12 mesi.	
LAGREIN SAN DOC	€ 30,00
ALTO ADIGE - CANTINA NALS VOL. 13,5% 100% LAGREIN, matura in cemento e legno	
MONTEFALCO DOC	€ 38,00
UMBRIA - CANTINA ARNALDO CAPRAI VOL. 14% coltivato nel territorio di Montefalco, matura per 12 mesi in barriques.	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	€ 21,00
ABRUZZO - CANTINA AURAMADRE VOL. 13,5% 100% MONTEPULCIANO, raccolto a mano con affinamento in acciaio.	
NERO D'AVOLA "SCIARE DI EST"	€ 28,00
SICILIA - CANTINA ANTICHI VINAI VOL. 14% 100 NERO D'AVOLA, vinificato in acciaio e macerato sulle bucce per 15 giorni, affinato in barriques.	
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC "PAPALE"	€ 28,00
PUGLIA - CANTINA VARVAGLIONE VOL. 14% 100% PRIMITIVO, fermentazione in acciaio per 8 mesi in rovere francese.	
SYRAH	€ 25,00
LAZIO - CANTINA LA RASENNA VOL. 13% 100 SYRAH, macerato per due ore a contatto con le bucce, affinamento in legno per 5 mesi.	

BEVERAGE

ACQUA NEPI	€ 2,00
ACQUA TULLIA	€ 2,00
COCA COLA NORMALE - ZERO	€ 3,00
CHINOTTO NERI	€ 3,00

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA DEL BORGO DUCHESSA DORATO 5,8 % VOL. <i>Ottima come aperitivo</i>	€ 6,00
BIRRA DEL BORGO LISA CHIARA VOL% 5 <i>Lisa con il più semplice piatto di pasta al pomodoro e basilico.</i>	€ 6,00
BIRRA DEL BORGO MY ANTONIA AMBRATA 7,5 %: <i>Ideale abbinata per carni rosse.</i>	€ 6,00
BIRRA DEL BORGO REALE IPA AMBRATA 6,4% VOL <i>Formaggi dal carattere deciso, oppure stufati di carne, o meglio ancora con pasta al ragu.</i>	€ 6,00
ICHNUSA NON FILTRATA 5% VOL.	€ 4,00

AMARI

AMARO DEL CAPO	€ 4,00
AVERNA	€ 4,00

BRAULIO	€ 6,00
JAGERMEISTER	€ 4,00
JEFFERSON	€ 6,00
GENZIANA	€ 4,00
FERNET BRANCA	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 4,00
LUCANO	€ 4,00
MONTENEGRO	€ 4,00

DISTILLATI

GRAPPA	€ 6,00
BIANCA -- BARRIQUE	
LAPHRORAIG 10	€ 8,00
RUM DIPLOMATICO	€ 8,00
RUM THE KRAKEN	€ 8,00
TALISKER	€ 8,00

BAR

CAFFE'	€ 1,50
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 2,00