

CARTA VINI

BOLLE!

VIGNETI CENCI	"	"	FRANCIACORTA DOCG "LA CAPINERA" BRUT	LOMBARDIA	"	34€		
VIGNETI CENCI	"	"	FRANCIACORTA DOCG "ZERO" PAS DOSÈ	"LOMBARDIA"	"	40€		
VIGNETI CENCI	"	"	FRANCIACORTA DOCG "LA CAPINERA" ROSÈ	LOMBARDIA	"	42€		
PAOLO SARACCO	"	"	MOSCATO D'ASTI	"	"	PIEMONTE	"	20€
ROCCHIE DEI MANZONI	"	"	METODO CLASSICO	"	VALENTINO	"PIEMONTE"	"	32€
NICOLA GATTA	"	"	CUVEE NATURE 30 LUNE	"	"	LOMBARDIA	"	35€
NICOLA GATTA	"	"	400 EXTRA BRUT 40 LUNE	"	"	LOMBARDIA	"	40€
NICOLA GATTA	"	"	BLANC DEL BLANCS NATURE 50 LUNE	"	LOMBARDIA	"	"	45€
NICOLA GATTA	"	"	MOLENER ROSE EXTRA BRUT 90 LUNE	"	LOMBARDIA	"	"	88€
CASA COSTE PIANE	"	"	VALDOBBIADENE PROSECCO	"	VENETO	"	"	25€

CHAMPAGNE!

JUILLET-LALLEMENT"	"	CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION GRAN CRU"	"	FRANCIA"	"	48€			
PASCAL DUQUET"	"	"	PREMIERE CRU"	"	"	"	FRANCIA"	"	62€
ARNOULD MICHEL"	"	LE GRANDE CUVÈ GRAN CRU"	"	"	FRANCIA"	"	68€		

BIANCHI!

LE PIANE	" "	BIANCO, ERBALUCE, 2023	" "	" "	ALTOPIEMONTE	" "	25€
CARLONE	" "	MARIAPIA, COLLINE NOVARESI, 2021	" "	" "	ALTOPIEMONTE	" "	23€
LUIGI BOVERI	" "	FILARI, TIMORASSO 2020	" "	" "	PIEMONTE	" "	38€
SERGIO MARANI	" "	VERDICCHIO DI MATELICA, 2023	" "	" "	MARCHE	" "	20€
SAN FELICE	" "	CHARDONNAY, IN AVANE, 2022	" "	"TOSCANA"	" "		28€
SAN FELICE	" "	BOLGHERI BIANCO 2023	" "	"TOSCANA"	" "		28€
COL DI CORTE	" "	VIGNETO TOBIA, VERDICCHIO BIO, 2021	" "	" "	MARCHE	" "	26€
OCCHIPINTI	" "	SP68 BIANCO, 2021	" "	" "	SICILIA	" "	28€
CIRO BIONDI	" "	ETNA BIANCO, 2022	" "	" "	SICILIA	" "	28€
DENIS RACE	" "	CHABLIS, 2023	" "	" "	FRANCIA	" "	32€
PACAUD VIGNERONS	" "	SAINT VERAN EN FAUX, CHARDONNAY	" "	" "	FRANCIA	" "	45€
DOMAINE PILLOT	" "	ALIGOTÈ, BORGOGNA 2022	" "	" "	FRANCIA	" "	34€
DESTINEA JOSEPH MELLOTT	" "	SAUVIGNON BLANC, 2022	" "	" "	FRANCIA	" "	26€
SASSOCORNO	" "	BADIE, IGP BIANCO 2020	" "	" "	FRIULI VENEZIA GIULIA	" "	30€
MOVIA	" "	GREDDIC MOVIA 2023	" "	" "	SLOVENIA	" "	32€

BIANCHI MACERATI!

CUATRI	" "	CHARDONNAY BIO 2021	" "	" "	FRIULI VENEZIA GIULIA	" "	28€
CUATRI	" "	PINOT GRIGIO BIO 2021	" "	" "	FRIULI VENEZIA GIULIA	" "	28€

ROSSI!

LE PIANE" " " NEBBIOLO, COLLINE NOVARESI 2020" " ALTOPIEMONTE" "	23€
LE PIANE" " " MAGGIORINA, VINO ROSSO 2022" " " " ALTOPIEMONTE" "	38€
LE PIANE" " " PIANE, VINO ROSSO 2018" " " ALTOPIEMONTE" "	48€
LE PIANE" " " BOCA D.O.C. 2018" " " " ALTOPIEMONTE" "	65€
VIGNETI CALGARÒ" " AI CONFINI, 2023" " " " ALTOPIEMONTE" "	25€
EDOARDO PATRONE" " LEPONTIUM, MERLOT 2020" " " ALTOPIEMONTE" "	25€
LA PALAZZINA" " " BRAMATERRA 2019" " " ALTOPIEMONTE" "	34€
DEI MAZZONI" " " VESPOLINA 2023" " " " ALTOPIEMONTE" "	22€
DEI MAZZONI" " " GHEMME, 2019" " " " ALTOPIEMONTE" "	30€
ROBERTO VOERZIO" " SAN FRANCESCO, LANGHE NEBBIOLO 2021" PIEMONTE" "	48€
GIANFRANCO ALESSANDRIA" BARBERA D'ALBA 2022" " " " PIEMONTE" "	22€
GIANFRANCO ALESSANDRIA" LANGHE NEBBIOLO, 2022" " " PIEMONTE" "	26€
GIANFRANCO ALESSANDRIA" BAROLO DOCG 2019" " " " PIEMONTE" "	48€
AZIENDA AGRICOLA SOTTIMANO" BARBERA PAIROLERO 2022" " " PIEMONTE" "	29€
AZIENDA AGRICOLA SOTTIMANO" LANGHE NEBBIOLO 2022" " " PIEMONTE" "	30€
BRUNO GOTTARDI" " PINOT NERO 2019" " " " TRENTINO" "	38€
SAN FELICE" " "BOLGHERI ROSSO BELL'AIA 201" " " TOSCANA" "	28€
SAN FELICE" " "CHIANTI CLASSICO, BORGO 2022" " " TOSCANA" "	26€
TASSI" " " ROSSO DI MONTALCINO 2020" " " TOSCANA" "	34€
TASSI" " " BRUNÒ 2022" " " " " TOSCANA" "	38€
TASSI" " " BRUNELLO DI MONTALCINO 2019" " " TOSCANA" "	64€
SERGIO MARANI" " " CILIEGIOLO, 2019" " " MARCHE" "	20€
COL DI CORTE" " ESINO DOC ROSSO 2021 MONTEPULCIANO" " ABRUZZO" "	24€
ARIANNA OCCHIPINTI" " " SP68, 2021" " " " " SICILIA" "	30€
ARIANNA OCCHIPINTI" " " IL FRAPPATO, 2021" " " " " SICILIA" "	46€
BIONDI" " " ETNA ROSSO, 2022" " " " " SICILIA" "	32€
DOMAINE BART" " " MARNASSAY ROUGE, BORGOGNA, 2021" " FRANCIA" "	42€
DOMAINE BART" " " MARNASSAY LA MONTAGNE, 2021" " FRANCIA" "	58€
DOMAINE CLERGET" " BOURGOGNE ROUGE, 2022" " " FRANCIA" "	58€
DOMAINE CHARVIN ORANGE" " COTES DU RHONE ROUGE 2022" " FRANCIA" "	38€
GERARD BERTRAND" " " PINOT NOIR 2022" " " FRANCIA" "	26€
GERARD BERTRAND" " " SIRAH 2022" " " FRANCIA" "	26€

AMARI!

AMARO NONINO Friuli Venezia Giulia 35 % Alc. Liquore speziato, dolce e piacevolmente amaricante. Profuma di scorza di agrumi, frutta, pepe, liquirizia ed erbe balsamiche. Il sorso è equilibrato, fresco, speziato e agrumato. € 5

SALVIA E LIMONE Piemonte 30% Alc. Antica ricetta digestiva della tradizione. Rinfrescante, per ogni occasione. Infusione di due ingredienti utilizzati nelle campagne piemontesi per l'aiuto alla digestione: Salvia e Limone. Perfetto dopo ogni pasto. € 5

AMARO BELFIORE Sicilia 30%Alc. Dagli agrumeti siciliani e dalla tipica vegetazione della macchia mediterranea che arriva al mare, nasce l'idea dell'Amaro Belfiore. Il sale marino integrale, i limoni, le arance siciliane e le erbe aromatiche etnee, sono selezionate e infuse per creare un amaro fresco, dalla corposità equilibrata, dalla sapidità persistente e dal particolare retrogusto leggermente salato. € 5

AMARO CALAMARO Lazio 34% Alc . L'Amaro Calamaro, anche conosciuto come Amaro degli Abissi, affonda le sue radici nella lunga tradizione liquoristica italiana ed è un liquore dal carattere elegante e deciso, ricavato dalla sapiente infusione di miele, genziana ed estratto di carciofo in alcol e zucchero semolato, le cui sfumature sapranno catturare i vostri sensi elogiando una perfetta armonia. € 5

ALPESTRE MIELE Piemonte 32% Alc. Alpestre è un puro distillato d'erbe, composto da alcool e 34 diverse erbe e spezie, tra cui timo, lavanda, angelica, finocchio, salvia, menta, cedrina e camomilla, con aggiunta di miele di acacia. € 5

AMARO ORUS Trentino 30% Alc. Orus, ovvero di montagna. Raffinato amaro preparato da una nostra originale ricetta con infusione alcolica di erbe e bacche officinali delle montagne del Trentino, quali genziana, rabarbaro, ginepro che gli conferiscono un'identità unica e inimitabile. € 5

AMARO CLANDESTINO Lombardia 23,5% Alc. L'Amaro Clandestino Liquorificio Clandestino è un liquore artigianale prodotto seguendo una ricetta segreta, che combina erbe aromatiche, spezie e radici.

Questo amaro si distingue per il suo colore scuro e per il suo profumo intenso di erbe, spezie e un leggero accenno di agrumi. € 5

AMARO LUXARDO Veneto 40% Alc. A formare il sottile aroma e il delicato sapore del Liquore Sant'Antonio, concorrono erbe e spezie come achillea moscata, macis, galanga, cannella, garofano, calamo aromatico e molte altre. € 5



GRAPPE!

GRAPPA CASTELLI MOSCATO Piemonte 40 % Alc. Dal Moscato si ottiene una grappa bianca e trasparente, con un finissima fragranza di muschio aromatico, con un leggero "ricordo" di legno di rosa e di agrumi. Il suo sapore è morbido e carezzevole, con un fondo fruttato, che si sofferma a lungo in bocca. € 5

GRAPPA CASTELLI NEBBIOLO Piemonte 45 % Alc. La Grappa Nebbiolina di Castelli Giuseppe è ottenuta dalle migliori vinacce di uve Nebbiolo delle Langhe.

Ha un colore ambrato tendente al rosso, un profumo invitante e un gusto secco e avvolgente. € 5

GRAPPA CASTELLI ARNEIS GIALLA Piemonte 40 % Alc. La Grappa Arneis della distilleria Giuseppe Castelli con sede a Cortemilla, in provincia di Cuneo, nella parte meridionale del Piemonte, è una grappa prodotta al 100% da vinacce del vitigno autoctono piemontese. Sapore delicato, piacevolmente rotondo, persistente, finale elegantemente ammandorlato. € 5

GRAPPA CASTELLI MOSCATO GIALLA Piemonte 40 % Alc. Passata in legno e successivamente 24 mesi in vasca di acciaio. Bouquet intenso, sentori di uve bianche arrotondate da un lieve sentore di vaniglia e tabacco. € 5

RUM!

RUM PUNTA CANA ESPLENDIDO Repubblica Dominicana 38% Alc. Blend di soleras di 18 anni di colore intenso con sfumature rosso scuro, al naso spiccano sontuose le note di frutti rossi, nocciola, spezie e tabacco. Al palato si presenta morbido e pastoso, con note di legno, miele e liquirizia, grazie al lungo affinamento in botti di rovere francese. € 9

RUM EMPEROR SHERRY Mauritius 45,9%Alc. Da un'accurata combinazione di differenti tipi di legno per l'invecchiamento, un rum affinato in botti ex-Sherry di grande eleganza e raffinatezza; al naso, sentori di frutti rossi, fichi, marmellata di arancia e caramello, insieme a leggere fragranze floreali, cui fanno seguito sentori di legno, caffè, cioccolato, vaniglia e cannella. L'assaggio è molto equilibrato, morbido, con conferma delle sensazioni olfattive ed evidenti richiami a legno, caffè e spezie. € 8



WHISKY!

WHISKEY BERRY BROS IRISH RESERVE Irlanda 44,2%Alc. Al naso è fresco e frizzante, di mela succosa, mentre note speziate di vaniglia emergono dal rovere. Gusto: In bocca è oleoso, con una punta leggera di acidità di mela, che dona vivacità. € 8

WHISKY TULLIBARDINE 15 ANNI Scozia 43% Alc. Il whisky è affinato in botti ex-bourbon di primo passaggio e al naso rivela complessi aromi di fieno, violetta, mela cotta, chiodi di garofano e vaniglia. Al palato è intenso con sentori di „scones“ (specialità gastronomica scozzese), marmellata di fragole, crema pasticciera e note speziate. Il finale è lungo, con note di noce e mandorle e sentori tostati. € 8

KILCHOMAN MACHIR Scozia 46% Alc **TORBATO**. Il whisky di Kilchoman è caratterizzato da una torbatura robusta, ha note fenoliche e marine, ma anche una grande complessità aromatica sul versante fruttato. € 8

TEQUILA!

TEQUILA CENOTE Messico Blanco 40% Alc. Al naso si apre con sfumature che riportano al limone e al pepe, per poi virare verso tocchi profumati di agave, spezie e legno. € 7



GIN!

DR. ROE PINO MUGO E MIRTO Italia 42% Alc. Gin realizzato in Calabria utilizzando botaniche pregiate e un grande spirito di sperimentazione di nuove alchimie, aggiungendo la grande forza aromatica e balsamica del mirto e del pino mugo.

Colore limpido e trasparente. Al naso è balsamico ed intenso con complesse sensazioni erbacee. € 10

L'ACROBATE Francia 44% Alc. Gin biologico che realizza un perfetto equilibrio tra freschezza e sentore d'agrumi, in bilico tra classicismo ed esotismo, tecnica e poesia. Un infuso di spirulina, un'alga color smeraldo con proprietà medicinali, aggiunge un tocco fresco e iodato all'opulento bouquet di frutta esotica. Prodotto in piccoli lotti con un processo di distillazione unico e segreto, L'Acrobate è un gin artigianale da agricoltura biologica. € 10

CRUZLOMA Ecuador 44% Alc. CRUZLOMA GIN, è un London Dry Gin prodotto in piccoli lotti composto da 15 botanici naturali, 2 dei quali importati ginepro biologico e liquirizia e 13 di loro sono selezionati a mano sui mercati locali.

Tra questi 13 botanici ce ne sono 2 che rappresentano i più grandi punti salienti, le foglie di Guayusa e Coca, entrambe utilizzate per secoli dalle culture indigene native nelle Ande e in Amazzonia. € 10

LIND&LIME Scozia 44% Alc. Con il ginepro al centro, si usano scorze di lime fresco e un pizzico di pepe rosa per creare un'esplosione classica di riferimento ed equilibrata, secca e intensamente rinfrescante. € 10

CAPE SAINT BLAZE Sudafrica FLORISTIC 43% Alc. gin floreale e fruttato, ottenuto da diverse botaniche locali come rooibos, zafferano, menta buchu, fragole, vaniglia, coriandolo e grani del paradiso. € 10



Menù il Gallo e la Volpe

"PARA COMPARTIR"

I Pinchos:

- FETA: Crema di feta dop, pomodoro confit e cipolle caramellate (I,3)
- SALMONE: Salmone affumicato, uovo cotto, surimi, maionese (I,3,4)
- TONNO: Tonno, acciughe, peperone grigliato, maionese (I,3,4)
- HUMMUS: Humus di ceci, peperoni grigliati, patè di olive, olio all'aglio (I,3)..... € 3 pz

Giardiniera alla piemontese (I,9)..... € 5

Zola Baruffaldi selezione D'angelo, cacciatorini e salame della Duja (I,7)..... € 12

Tagliere di salumi:

Crudo San Daniele, Lumbar e Lard, Mortadella Ossolana, salame nostrano, (I)..... € 15

Tagliere di formaggi:

Tometta stagionata al latte crudo, formaggio ubriaco, erborino di capra, pecorino sardo stagionato DOP, fontina d'alpeggio con confettura di cipolle caramellate e

mostarda di fichi (I,7)..... € 15

I PIATTI

Peperoni grigliati in bagna cauda(4)..... € 6

Feta al forno con pomodorini confit, olive taggiasche, cipolle e peperoni (7)..... € 8

Vitello tonnato 70gr (3)..... € 10

Acciughe del Cantabrico con burro e crostini di pane (I,4,7)..... € 15

Battuta di fassona classica I/2 porzione 80 gr ()..... € 8

Battuta di fassona classica I porzione 160 gr ()..... € 12

LE PINSE:

- Pomodorini, olio evo, basilico, rucola, stracciatella (I)..... € 9

- Mortadella, stracciatella di bufala e pesto di pistacchi (I,7)..... € 11

- Prosciutto crudo, gorgonzola e rucola (I,7)..... € 12

- Salmone, crema di formaggio, rucola (I,4,7)..... € 13

Per i piatti della settimana leggi la lavagna!!!!

