

CARTA DEI VINI

ROSSI

Alto Adige	Pinot Nero	<i>Pigeno</i>	Stroblhof	40 €
Trentino	Lagrein	<i>Pietramontis</i>	Villa Corniole	26 €
Trentino	Pinot Nero		Monfort	25 €
Trentino	Teroldego Rotaliano	<i>Teroldigo</i>	Fedrizzi	24 €
Piemonte	Nebbiolo, Croatina	<i>Munaloss</i>	Cantine Garrone	22 €
Piemonte	Nebbiolo	<i>Coste della Sesia</i>	Travaglini	25 €
Piemonte	Gattinara DOCG	<i>Tre Vigne</i>	Travaglini	45 €
Piemonte	Barbera d'Asti	<i>Stravisan</i>	Stella	22 €
Piemonte	Barbaresco		Bruno Rocca	46 €
Lombardia	Nebbiolo Rosso di Valtellina	<i>Matteo Bandello</i>	Faccinelli Luca	25 €
Lombardia	Nebbiolo Valtellina sup. Grumello	<i>Tell</i>	Faccinelli Luca	35 €
Veneto	Valpolicella Classico	<i>Corte del Pozzo</i>	Fasoli Gino	20 €
Veneto	Valpolicella Classico Superiore Ripasso		Antolini	25 €
Veneto	Amarone della Valpolicella DOCG	<i>Morópio</i>	Antolini	48 €
Veneto	Amarone della Valpolicella DOCG		Fasoli Gino	50 €
Emilia Romagna	Sangiovese DOC	<i>Sangiovese Predappio</i>	Chiara Condello	28 €
Emilia Romagna	Sangiovese Superiore	<i>Ora</i>	San Patrignano	20 €
Emilia Romagna	Sangiovese Biologico	<i>S-Cètt</i>	Santa Lucia	20 €
Emilia Romagna	Sangiovese Superiore	<i>Vespa</i>	Noelia Ricci	22 €
Emilia Romagna	Sangiovese Superiore	<i>Il Bruno</i>	Càlonga	24 €
Emilia Romagna	Sangiovese Superiore Riserva	<i>Avi</i>	San Patrignano	30 €
Emilia Romagna	Sangiovese Superiore Riserva	<i>Michelangiolo</i>	Càlonga	35 €
Emilia Romagna	Colli di Rimini DOC	<i>Noi</i>	San Patrignano	20 €
Toscana	Chianti Classico DOCG		San Felice	23 €
Toscana	Chianti Classico DOCG Riserva	<i>Il Grigio</i>	San Felice	29 €
Toscana	Chianti Classico DOCG Riserva	<i>Badia a Passignano</i>	Antinori	49 €
Toscana	Morellino di Scansano DOCG	<i>Lohsa</i>	Poliziano	20 €
Toscana	Rosso di Montepulciano		Poliziano	22 €
Toscana	Nobile di Montepulciano DOCG		Poliziano	35 €
Toscana	Nobile di Montepulciano DOCG	<i>Asinone</i>	Poliziano	60 €
Toscana	Rosso di Montalcino		Campogiovanni	26 €
Toscana	Brunello di Montalcino DOCG		Campogiovanni	60 €
Toscana	Syrah	<i>Achelo</i>	La Braccasca	24 €
Toscana	Bolgheri	<i>Il Bruciato</i>	Guado al Tasso	38 €
Puglia	Primitivo	<i>Toricoda</i>	Tormaresca	25 €
Puglia	Aglianico	<i>Bocca di Lupo</i>	Tormaresca	52 €
Sicilia	Nero d'Avola	<i>Argille di Tagghia Via</i>	Centopassi	23 €

Inquadra il QR per accedere alle schede dei vini



CARTA DEI VINI

LAMBRUSCHI

Emilia Romagna	Sorbara	<i>Vecchia Modena Premium</i>	Cleto Chiarli	16 €
Emilia Romagna	Sorbara	<i>Gino Friedmann</i>	Cantina Sorbara	15 €
Emilia Romagna	Sorbara	<i>Il Selezione</i>	Vezzelli	16 €
Emilia Romagna	Sorbara Metodo Ancestrale	<i>Phermento</i>	Medici Ermete	16 €
Emilia Romagna	Grasparossa di Castelvetro	<i>Corleto</i>	Villa di Corlo	15 €
Emilia Romagna	Grasparossa di Castelvetro	<i>L'Acino</i>	Corte Manzini	18 €
Emilia Romagna	Grasparossa di Castelvetro	<i>Monovitigno</i>	Fattoria Moretto	17 €
Emilia Romagna	Grasparossa di Castelvetro	<i>Canova</i>	Fattoria Moretto	18 €
Emilia Romagna	Grasparossa Amabile	<i>Semprebon</i>	Fattoria Moretto	15 €
Emilia Romagna	Reggiano (Salamino e Sorbara)	<i>Il Signor Campanone</i>	Lombardini	15 €
Emilia Romagna	Reggiano (Salamino 100%)	<i>Reggiano DOC Brut</i>	Lombardini	14 €
Emilia Romagna	Reggiano (Salamino 100%) BIO	<i>Arte e Concerto</i>	Medici Ermete	14 €
Emilia Romagna	Emilia IGT	<i>Terre Verdiane</i>	Ceci	14 €

ROSÉ FERMI

Campania	Aglianico Rosé	<i>Costa d'Amalfi</i>	Marisa Cuomo	27 €
Puglia	Negroamaro Rosé	<i>Calafuria</i>	Tormaresca	22 €

ROSÉ SPUMANTI

Veneto		<i>Roos Brut</i>	Foss Marai	18 €
Emilia Romagna	Lambrusco Spumante	<i>Sbiadì</i>	Fattoria Moretto	18 €

PICCOLI FORMATI

Emilia Romagna	Sangiovese Rubicone IGT	<i>Aulente Rosso</i> 375 ml.	San Patrignano	10 €
Toscana	Morellino di Scansano	375 ml.	Poggio Argentiera	10 €
Toscana	Chianti Classico DOCG	375 ml.	San Felice	13 €
Emilia Romagna	Lambrusco di Sorbara	<i>Vecchia Modena Premium</i> 375ml	Cleto Chiarli	10 €
Emilia Romagna	Grasparossa di Castelvetro	<i>Villa di Corlo</i> 375 ml.	Villa di Corlo	9 €
Emilia Romagna	Reggiano (Salamino 100%)	<i>Arte e Concerto</i> 375 ml.	Medici Ermete	9 €
Emilia Romagna	Chardonnay, Sauvignon Blanc	<i>Aulente Bianco</i> 375 ml.	San Patrignano	10 €
Marche	Verdicchio	<i>Coste del Molino</i> 375 ml.	Monteschiavo	10 €
Campania	Ischia DOC	<i>Biancolella</i> 375 ml.	Cenatiempo	15 €
Puglia	Chardonnay		Tormaresca	10 €
Veneto	Prosecco DOCG Extra Dry	<i>Strada di Guya</i> 375 ml.	Foss Marai	12 €
Lombardia	Franciacorta	<i>Cuvée Prestige</i> 375 ml.	Ca' del Bosco	22 €

Inquadra il QR per accedere alle schede dei vini



CARTA DEI VINI

BIANCHI

Trentino	Pinot Grigio		Maso Cantanghel	21 €
Trentino	Müller-Thurgau	<i>Pietramontis</i>	Villa Corniole	23 €
Trentino	Pinot Grigio Ramato	<i>Pietramontis</i>	Villa Corniole	25 €
Trentino	Chardonnay - Müller-Thurgau	<i>Kròz Bianco</i>	Villa Corniole	30 €
Trentino	Gewürztraminer		Fondazione Edmund Mach	24 €
Trentino	Incrocio Manzoni	<i>Castel Bianco</i>	Fondazione Edmund Mach	21 €
Trentino	Sauvignon Blanc	<i>Monastero</i>	Fondazione Edmund Mach	27 €
Alto Adige	Pinot Bianco	<i>Strabler</i>	Stroblhof	30 €
Alto Adige	Chardonnay	<i>Schwarzhau</i>	Stroblhof	30 €
Friuli	Friulano		Livio Felluga	30 €
Friuli	Sauvignon Blanc		Livio Felluga	30 €
Friuli	Rosazzo	<i>Terre Alte</i>	Livio Felluga	58 €
Friuli	Ribolla Gialla	<i>Vinnae</i>	Jermann	34 €
Piemonte	Arneis	<i>Blangé</i>	Cerretto	30 €
Lombardia	Lugana	<i>Ca' Lojera</i>	Ca' Lojera	24 €
Lombardia	Lugana Riserva	<i>Riserva del Lupo</i>	Ca' Lojera	33 €
Emilia Romagna	Trebbiano	<i>Bro'</i>	Noelia Ricci	20 €
Emilia Romagna	Albana	<i>Alba Rara</i>	Santa Lucia	21 €
Marche	Verdicchio	<i>Il Bacco</i>	Fattorie Coroncino	22 €
Umbria	Chardonnay	<i>Bramito del Cervo</i>	Antinori	28 €
Abruzzo	Passerina DOCG	<i>Tullum</i>	Feudo Antico	22 €
Abruzzo	Pecorino DOCG	<i>Tullum biologico</i>	Feudo Antico	23 €
Campania	Falanghina	<i>Serrocielo</i>	Feudi di San Gregorio	23 €
Campania	Fiano d'Avellino	<i>Pietracalda</i>	Feudi di San Gregorio	25 €
Campania	Greco di Tufo	<i>Cutizzi</i>	Feudi di San Gregorio	25 €
Campania	Ischia DOC	<i>Biancolella</i>	Cenatiempo	27 €
Campania	Costa d'Amalfi	<i>Costa d'Amalfi</i>	Marisa Cuomo	27 €
Campania	Costa d'Amalfi	<i>Furore</i>	Marisa Cuomo	34 €
Sardegna	Vermentino di Sardegna	<i>Indolente</i>	Tenute Asinara	23 €
Sardegna	Vermentino di Sardegna	<i>Ventou de Ma</i>	Tanca Gioia Carloforte	25 €
Sardegna	Vermentino di Gallura DOCG	<i>Fiore del Sasso</i>	La Contralta	28 €
Sicilia	Grillo	<i>Rocce di Pietra longa</i>	Centopassi	23 €
Francia	Chardonnay	<i>Chablis AOC</i>	Famille Brocard	32 €

PASSITI

Veneto	Recioto della Valpolicella DOCG 500 ml.		Antolini	30 €
Emilia Romagna	Albana Passito Riserva DOCG 500 ml.		Podere La Berta	28 €
Francia	Sauternes ASC	<i>Château Grillon</i> 375 ml.	Rumazeilles	30 €

Inquadra il QR per accedere alle schede dei vini



CARTA DEI VINI

SPUMANTI

Veneto	Prosecco di Valdobbiadene	<i>Terre del Fae Extra Brut</i>	Canevel	24 €
Veneto	Prosecco di Valdobbiadene	<i>Campofalco Biologico</i>	Canevel	24 €
Veneto	Prosecco di Valdobbiadene	<i>Cartizze Superiore DOC Dry</i>	Borgo Molino	30 €
Veneto	Prosecco DOCG Extra Dry	<i>Strada di Guya</i>	Foss Marai	20 €
Veneto	Prosecco DOCG Brut	<i>Strada di Guya</i>	Foss Marai	20 €
Emilia Romagna	Pignoletto dei Colli Bolognesi		Botti	15 €
Piemonte	Moscato d'Asti DOCG		Bera	18 €

METODO CLASSICO

Trentino	Trento DOC	<i>Reví Brut Millesimato</i>	Reví	35 €
Trentino	Trento DOC	<i>Maso Martis Blanc de Blancs Brut</i>	Maso Martis	38 €
Trentino	Trento DOC	<i>Riserva del Fondatore</i>	Fondazione Edmund Mach	42 €
Trentino	Trento DOC	<i>Salisa Zero</i>	Villa Corniole	38 €
Trentino	Trento DOC	<i>Ferrari Perlé</i>	Ferrari	48 €
Piemonte	Alta Langa	<i>Numero Primo Dosaggio Zero</i>	Castello di Perno	38 €
Franciacorta		<i>Brut</i>	Vezzoli	30 €
Franciacorta		<i>Dosaggio Zero</i>	Vezzoli	36 €
Franciacorta		<i>Satèn</i>	Vezzoli	36 €
Franciacorta		<i>Marchese Antinori</i>	Antinori	38 €
Franciacorta		<i>Cuvée Prestige</i>	Ca' del Bosco	45 €

ROSÉ METODO CLASSICO

Emilia Romagna	Lambrusco di Sorbara	<i>Quinto Passo Maestro</i>	Cleto Chiarli	24 €
Emilia Romagna	Chardonnay e Sorbara	<i>Quinto Passo Cuvée Paradiso</i>	Cleto Chiarli	25 €

CHAMPAGNE

Francia	Grand Cru Brut Nature	<i>Essentiel</i>	Benoît Lahaye	80 €
Francia	Brut Premier AOC	<i>Réserve Collection 243</i>	Luis Roederer	110 €
Francia	Grand Cru Blanc de Blancs	<i>Encry</i>	Veuve Blanche Estelle	70 €
Francia	Brut Blanc de Blancs	<i>Ruinart</i>	Ruinart	110 €
Francia	Brut	<i>Ruinart</i>	Ruinart	80 €
Francia	Brut	<i>Rémi Cuvreur</i>	Alain Cuvreur	70 €

[Altri prodotti a rotazione secondo disponibilità]

Inquadra il QR per accedere alle schede dei vini



CARTA DEI VINI

VINI IN MESCITA al calice

ROSSI FERMI

Alto Adige	Lagrein	<i>Lagrein</i>	Tramin	7 €
Emilia Romagna	Sangiovese Rubicone IGT	<i>Anlente Rosso</i>	San Patrignano	5 €
Emilia Romagna	Sangiovese Superiore	<i>Il Bruno</i>	Càlonga	6 €
Toscana	Toscana IGT	<i>Radicato</i>	Radicato	4 €
Toscana	Morellino di Scansano DOCG	<i>Lohsa</i>	Poliziano	6 €
Puglia	Primitivo	<i>Toricoda</i>	Tormaresca	7 €

BIANCHI FERMI

Alto Adige	Müller Thurgau	<i>Müller-Thurgau</i>	Tramin	6 €
Emilia Romagna	Chardonnay, Sauvignon Blanc	<i>Anlente Bianco</i>	San Patrignano	5 €
Emilia Romagna	Trebbiano BIO	<i>Brò</i>	Noelia Ricci	6 €
Abruzzo	Pecorino DOCG	<i>Tullum biologico</i>	Feudo Antico	6 €
Puglia	Chardonnay		Tormaresca	6 €

SPUMANTI CHARMAT E METODO CLASSICO

Trentino	Trento DOC	<i>Reví Brut Millesimato</i>	Reví	9 €
Lombardia	Franciacorta	<i>Brut</i>	Vezzoli	8 €
Veneto	Prosecco	<i>Corte delle Rose</i>	Borgo Molino	5 €
Emilia Romagna	Pignoletto dei Colli Bolognesi		Botti	5 €

LAMBRUSCHI

Emilia Romagna	Grasparossa di Castelvetro	<i>Campogrande Semisecco</i>	Cleto Chiarli	4 €
Emilia Romagna	Reggiano (Salamino 100%)	<i>Reggiano DOC Brut</i>	Lombardini	5 €

Altre etichette in mescita secondo disponibilità

Inquadra il QR per accedere alle schede dei vini



CARTA DELLE BIRRE



Birre

Ichnusa non filtrata, 50cl
(Sardegna)

Stile e scheda tecnica

Lager non filtrata
Bionda leggermente torbida,
aroma fruttato con un leggero
sentore di luppolo, gusto
moderatamente amaro.

Gradazione

5%

Prezzo

5€

ARTIGIANALI



Birre

Bastola – Flea,
33cl
(Gualdo Tadino,
Umbria)

Stile e scheda tecnica

Strong Bitter / English Pale
Ale
Birra ambrata puro malto.
Dal gusto intenso, secco,
leggermente amaro e con un
retrogusto di caramello e
nocciola, dato dall' utilizzo di
malti speciali.
Perfetta con carni bianche,
pesce, pasta.

Gradazione

6,9%

Prezzo

5€



Adelaide – Flea,
33cl
(Gualdo Tadino,
Umbria)

APA – American Pale Ale
Birra fresca e dissetante dal
gusto secco ed equilibrato.
Colore giallo paglierino con
riflessi dorati, aromi
agrumati, frutta tropicale e
fieno, con note sottili di
miele e biscotto. Da provare
con piatti leggeri ed estivi,
ma anche tradizionali.

4,9%

5€



Costanza – Flea,
33cl
(Gualdo Tadino,
Umbria)

Blonde Ale
Colore chiaro dorato, aroma
delicato e fresco, con sentori
di malto e cereali, note
floreali e fruttate, finale non
eccessivamente amaro, secco
e pulito. Facile da bere,
adatta a tutti i palati, con una
gradazione alcolica
contenuta, non può che
mettere tutti d'accordo!

5,2%

5€

RISTORANTE



AL PIFFERAIÒ MAGICO

CARTA DELLE BIRRE

ARTIGIANALI

Birre	Stile e scheda tecnica	Gradazione	Prezzo
	Birra di Parma Bronzo – Ceci, 50cl (Torrile, Parma) APA – American Pale Ale Colore giallo ambrato, schiuma persistente. Luppolatura intensa, amara, segnata da avvolgenti note agrumate e lievi sensazioni tropicali. Eleganti accenni di caramello, speziatura e tostatura. Adatta a carni rosse, salumi e formaggi – ma provatela anche col pesce!	5,8%	8€
	Punk IPA – Brewdog, 33cl (Scozia) IPA Colore giallo oro con abbondante schiuma di aspetto pannoso. Corpo medio, amara, luppoli importanti con note di frutta tropicale e abbondanti agrumi. In chiusura un sapore secco e resinoso. Da provare anche con piatti speziati e verdure.	5,6%	5€
	Cerdos Voladores – Barcelona Beer Company, 33cl (Spagna) IPA Luppolata dal carattere deciso, si apre con sentori di frutta gialla e agrumi ed una leggera vena maltata. Ha un corpo pieno che conduce ad una chiusura dall'amaro deciso con note erbacee e resinose. Dà il meglio di sé con fritti e carni ricche.	6%	5€

Questa è la nostra selezione, ma se siete appassionati provate a chiedere... abbiamo sempre qualche sorpresa!

RISTORANTE



AL PIFFERAIIO MAGICO