

2MORSI

BURGER
BEER
BAR

Un modo particolare di intendere il cibo.
Pop raffinato e viaggio nel gusto.

MENÙ



GLI STARTER DALLA CUCINA

Una selezione di piatti pensati e creati dalla nostra Cucina, fritti, cotti a bassa temperatura e al vapore.

Il modo perfetto per immergersi nell'esperienza 12 Morsi.

Frittatina della casa

4

Frittatina di bucatini del Pastificio Gentile, besciamella, funghi e salsiccia di maiale lucano.

Polvere di funghi all'uscita.

Croquetas

6

Crocchette fritte ripiene di formaggio, jamón ibérico.

Nuggets di pollo fritto in panatura segreta

7,5

Pepite di pollo giallo San Bartolomeo, cotte a bassa temperatura e poi fritte, accompagnate da maionese steak.

Polpetta in un morso

6,5

Polpetta di angus con maionese alle papaccelle, caramello salato allo zenzero, sesamo tostato.

Tacos (2pz)

8

Tacos di farina di mais, pulled di pollo ruspante, carpaccio di pomodoro, hummus di ceci e salsa alla senape.

Taco bao (mini panino al vapore | 2pz)

10

Mini panino al vapore, pancia di maiale Lucano cotto a bassa temperatura laccato in salsa teriaky, friarielli alla napoletana, salsa leggera al tabasco.

Pizzetta invernale (Carciofo in tre consistenze)

10

Pizzetta in doppia cottura (al vapore, alla brace), roast-beef di manzo, carciofo romano affumicato, salsa al carciofo, polvere di carciofo.

La schiacciata (2 pz)

10

Schiacciatina crunch con lievito madre, prosciutto di picanha, Queso Andaluz, misticanza invernale.

Amazing ribs

12

Le nostre famose Ribs di maiale Lucano laccate in salsa Teriaky.

I CRUDI DI 12 MORSI

Il gusto dei migliori tagli di carne, tagliati al coltello ed esalatati da abbinamenti alla 12 Morsi.

Tartare di Frisona

13

Tartare di Marchigiana IGP con salsa ai friarielli napoletani, cremoso alla provola affumicata, nocciole di Giffoni tostate.

Mini sandwich tartare

8

Il nostro mini roll al burro con tartare di marchigiana IGP, maionese steak, insalata iceberg, semi di sesamo.

Gunkan special tartare (4 pz)

14

Roll di riso con all'interno uovo biologico cotto, tartare di Frisona, maionese al lime.



BURGER CLASSICI

Cheese (Il cheeseburger secondo noi)

10

Hamburger di marchigiana IGP

Cheddar

Bacon artigianale

Lattuga

Pomodoro

Salsa segreta 12 Morsi

(cetriolo pickled su richiesta)

Birra consigliata: Tipopils, Birrificio Italiano 5,2 vol.

Smashed (Il double cheeseburger)

15

Doppio hamburger di marchigiana IGP smashed

Doppio cheddar

Doppio bacon artigianale

Maionese affumicata

Birra consigliata: Falkenturm Bock Hell 6,9 vol.

The New Gurgle

10

Hamburger di marchigiana IGP

Fiordilatte dei Monti Lattari

Bacon artigianale

Cipolla di Vatolla caramellata e affumicata

Crema di pomodorini gialli Gentile

Birra consigliata: Amber Shock, Birrificio Italiano Ale 7 vol

Crunch

12,5

Hamburger di Frisona

Stracciata di burrata

Guancia di mangalica

Maionese al pesto di basilico

Radicchio trevigiano marinato

Birra consigliata: Tripel Canediguerra 9 vol.



BURGER GOURMET

Chicken revolution

10

Medaglione di pollo in panatura segreta

Avocado

Insalata lollo riccia

Maionese al lime

Birra consigliata: Saison, Canediguerra 6,4 vol.

Il carciofo e pecorino

14

Hamburger di Frisona

Carciofo romano arrostito e affumicato

Cre moso al pecorino

Porro croccante in tempura.

Birra consigliata: Klou, Birrificio della Granda 5 vol.

Era una pizza di scarole

13

Medaglione fritto con scarola liscia cotta alla napoletana e provola affumicata all'interno

Scarola croccante riccia e cruda

Pomodorini secchi, olive e capperi

Maionese alle papacelle.

Birra consigliata: Isaac, Birrificio Baladin 5 vol.

Rock and rolla

13

Hamburger di Frisona

Funghi porcini al forno

Cre moso al Parmigiano Reggiano 24 mesi Vacche Rosse

Lardo di Pata Negra

Maionese alla menta (per gli intenditori)

Birra consigliata: Koral, Birrificio Hammer 6,3 vol.

M'arrevuot 'o core

13

Hamburger di Frisona

Composta di Friarielli

Prosciutto di Lonzetto

Salsa Aioli

Spicy crumble

Birra consigliata: Sweetch, Birrificio Della Granda 4,7 vol.

Umami peruviano

16

Roll al burro (panino lungo)

Ceviche di salmone

Leche de tigre

Habanero

Puntarelle Romane

Birra consigliata: Bohemian Pilsner 5 vol.

Una lunga storia

16

Ciabatta croccante con lievito madre

Tagliata di controfiletto di Angus

Rucola e pomodorino del Piennolo semy-dry

Parmigiano Vacche Rosse

Riduzione di balsamico e salsa alla senape leggera.

Birra consigliata: Hattori Hanzo, Birrifico Mukkeller 8,0 vol.

Yummy 2.0

19

Hamburger di Wagyu (manzo giapponese)

Cipolla rossa di Tropea caramellata

Uovo biologico

Crema al tartufo nero estivo

Birra consigliata: Orval 6,2 vol.

TRIS DI MINIBURGER



12

Fantasia dello Chef con tre miniburger di
Frisona da 40 g e prodotti di stagione



LE PATATINE

LE NOSTRE SPECIALITÀ



6 proposte gourmet di patate (taglio stick e chips) tagliate a mano e fritte esclusivamente in olio di semi di arachide o al forno.

La "12 Morsi"

8

Ricetta di un nostro viaggio a Madrid.

Patate fritte taglio stick, fonduta di formaggio, jamón ibérico, uova bio strapazzate

La chips croccantissima

7

Patate fritte taglio chips, cremoso di pecorino e pepe di Sichuan

La tartufo e parmigiano

8

Patate fritte taglio stick, crema di parmigiano reggiano Vacche rosse 30 mesi, salsa al tartufo nero.

La pork fries

7

Patate al forno con Salsiccia di maiale Lucano, Fonduta di Parmigiano 24 mesi Vacche Rosse.

La funghi e provola

9

Patate di Avezzano al forno, funghi porcini al forno e saltati in padella, cremoso alla provola

La sweet potato



6,5

Patata dolce americana





LE PATATINE

CREA IL TUO GUSTO



Patate fresche di Avezzano

5

Fritte o al forno, taglio stick

Specialità

Bacon artigianale

+ 1

Wurstel artigianale (Selezione Cillo)

+ 1

Pulled pork (Selezione Cillo)

+ 1

Funghi porcini

+ 2

Salsiccia di maiale lucano

+ 1

Formaggi

Fiordilatte dei Monti Lattari

+ 1

Provola dei Monti Lattari

+ 1

Fonduta di cheddar

+ 1

Fonduta di formaggio

+ 1

Cre moso al pecorino

+ 1,5

Cre moso al Parmigiano Reggiano 36 Mesi

+ 1,5

Cre moso alla provola affumicata

+ 1,5



IL SAPORE SU MISURA CREA IL TUO BURGER

*Crea il burger perfetto per te,
sia nel panino che al piatto.*

PANE BUN ARTIGIANALE

OMAGGIO

Ricetta esclusiva del nostro panificio artigianale
con lievito madre e lievitazione naturale 24 ore.

PANE BUN GLUTEN FREE

+1,7

Preparato con farine alternative adatte a persone
con intolleranza al glutine o affette da celiachia.





Hamburger da 200 gr

Selezionati e prodotti dalla Macelleria Cillo di Airola

Hamburger di marchigiana IGP	8
Hamburger di Frisona	9
Hamburger di pollo giallo biologico	7,5
Pollo in panatura segreta	8
Medaglione fritto di scarola cotta alla napoletana e provola	9
Hamburger di Wagyu (manzo giapponese)	15

Selezione di formaggi

Fiordilatte dei Monti Lattari	+ 1
Provola dei Monti Lattari	+ 1
Fonduta di formaggio	+ 1
Cheddar	+ 1
Stracciata di burrata	+ 1
Blue di bufala	+ 1,5
Gorgonzola di capra	+ 1,5
Cre moso di pecorino	+ 1,5
Cre moso al Parmigiano Reggiano Vacche Rosse	+ 1,5
Cre moso alla provola affumicata	+ 1,5

Specialità

Provenienti dai nostri fornitori di fiducia Agnoni, Jolanda De Colo, Levoni

Bacon artigianale	+ 1
Prosciutto cotto affumicato	+ 1
Prosciutto crudo San Daniele	+ 1
Carciofo arrostito alla romana	+ 2
Pomodori secchi	+ 1
Lardo di Patanegra	+ 2
Prosciutto di Lonsetto	+ 1,5
Carpaccio di Picanha	+ 4
Guanciaie di Mangalica	+ 1,5
Jamon Iberico	+ 2
Uovo biologico	+ 1

Verdure e contorni (all'interno del panino)

Verdure a km 0 dal nostro Orto 12 Morsi

Lattuga	+ 0,5
Radicchio	+ 0,5
Radicchio marinato	+ 1
Insalata lollo riccia	+ 0,5
Insalata iceberg	+ 0,5
Rucola	+ 0,5
Puntarelle romane	+ 1
Scarola ripassata	+ 0,5
Cipolla di Montoro caramellata	+ 0,5
Cipolla rossa di Tropea caramellata	+ 0,5
Pomodoro Cuore di Bue	+ 0,5
Pomodorino semi dry	+ 0,5
Pomodoro datterino	+ 0,5
Friarielli napoletani	+ 0,5
Melanzane a funghetto	+ 1
Parmigiana di melanzane	+ 1,5
Melanzane e zucchine grigliate	+ 0,5
Funghi porcini	+ 2
Zucca grigliata	+ 1
Patate di Avezzano al forno	+ 1
Patate di Avezzano fritte	+ 1
Sweety potato	+ 1

Salse homemade

Salsa segreta 12 Morsi	OMAGGIO
Maionese affumicata	OMAGGIO
Maionese al lime	OMAGGIO
Maionese steak	+ 0,5
Maionese al pesto di basilico	+ 0,5
Maionese alle papaccelle	+ 0,5
Maionese alla menta	+ 0,5
Maionese leggera al tabasco	+ 0,5
Salsa Aioli	+ 1
Crema di pomodorini gialli Gentile	OMAGGIO
Crema al tartufo	+ 2
Pesto di basilico Rossi 1947	+ 1



I PIACERI DELLA CARNE

Abbiamo a cuore il vostro palato ed è per questo che abbiamo selezionato le migliori aziende sia nazionali che estere con allevamenti non intensivi a filiera produttiva corta.

LA FRISONA RISERVA **SELEZIONE SABATINO CILLO**

Frollature dai 30 ai 120 giorni

Tagliata 18

Filetto 24

Cuberoll 9 all'etto

Frollatura 30-90 giorni
Marezzatura extra

Bistecca 7 all'etto

Frollatura 30-90 giorni
Marezzatura extra

Tomahawk 8 all'etto

Frollatura 30-90 giorni
Marezzatura extra (x2 persone)

CARNI DAL MONDO **AMERICA | GIAPPONE | AUSTRALIA**

Rib-eye black angus 12 all'etto

Creekstone Prime USA

Rib-eye black angus 13 all'etto

Reserve Australiano

Rib-eye black angus 13 all'etto

Onyx Australiano (disponibilità limitata)

Wagyu Kagoshima A5 40 all'etto

(disponibilità limitata)
Marezzatura extra (x2 persone)

Piatto di verdure o contorno 4,5

DA NON PERDERE

Caesar Salad	10
Avancoscia di Pollo Biologico San Bartolomeo alla brace	12
Carpaccio affumicato di Picanha	18

THE SWEET LIFE

Cheesecake	6
Tiramisù	6
Dolce del giorno (anche senza glutine) 	7





Prodotto surgelato



Gluten free



Vegetariano e vegano

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Coperto e servizio **+2.5**

In cucina: Giosuè Di Bello

In sala: Antonio Pascarella



CUORE ITALIANO **STILE 12 MORSI**

Pane artigianale lievitato naturalmente secondo i metodi tradizionali per renderlo leggero e digeribile.

Carni certificate IGP selezionate dai migliori produttori di tutto il mondo. Hamburger composti al 100% da grasso e carne magra, rigorosamente senza conservanti, cotti su piastra di ghisa o griglia a carboni.

Tutto questo rende l'esperienza da 12 Morsi completa e diversa da qualsiasi altra.

Per gustare al meglio le nostre specialità ti consigliamo una cottura media al sangue (medium rare): una combinazione di sapore e tenerezza che ricorderai.

BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

BIRRIFICIO ITALIANO COMO/LOMBARDIA

TIPOPILS

COMO/LOMBARDIA STILE: ITALIAN PILSNER

birra chiara a bassa fermentazione, che utilizza il sistema di "dry hopping", al naso profumo di luppolo con note erbacee e agrumi.

vol. - 5,2% 33cl

5

AMBER SHOCK

COMO/LOMBARDIA STILE: DEEP MALT

birra dal colore ambrato, a bassa fermentazione, fruttato e complesso, chiude con un aroma leggermente tostato

vol. - 7% - 30cl

5



BIRRE ARTIGIANALI

CARRABIOLO MONZA/LOMBARDIA

SAISON

STILE: SAISON

birra creata con un mix di malto d'orzo e frumento, dal colore dorato, con note pepate e speziate dai sentori persistenti

vol. 5,7% - 33cl

7,5

BIRRIFICIO MASTINO SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)/VENETO

SAN ZEN

STILE: DOPPLE BOCK

colore ambrato carico con aromi imponenti di caramello e biscotto, frutti rossi e uvetta, in bocca domina la sensazione di dolcezza, bilanciata da una leggera tostatura

vol. 7,5% - 33cl

8



BIRRIFICIO DELLA GRANDA **CUNEO/PIEMONTE**

KEI OS

STILE: INDIAN PALE ALE

color giallo paglierino, al naso note di agrumi e resina, al palato è secca, amara e dissetante

vol. 5% - 33cl

6,5

SWEETCH

STILE: BLANCHE

birra dal colore giallo paglierino, al naso sentori di coriandolo, agrumi e camomilla, al palato secca scorrevole per nulla amara

vol 6,5%- 33cl

6,5

ALMOND'22

PESCARA/ABRUZZO

MAXIMA

STILE: GOLD STRONG ALE

sapore morbido del malto al sorso sono molto chiare le sensazioni del miele di acacia

vol 7% - 33cl

7

GRAND CRU

STILE: DUBBLE

colore ambrato per questa birra piena, e di facile bevuta dalle note dolci e caramellate

vol 7% - 33cl

8

MUTNIK

PAVIA/PADOVA

BOLIK

STILE: AMERICAN PALE ALE

birra dal color giallo dorato, con accese note floreali e sentori agrumati di mandarino, al palato scorza di arancia e finale amaro

vol. 5,4% - 33cl

6,5

BELKA

STILE: SAISON

birra dal color giallo dorato, al naso note di coriandolo e pepe bianco, al palato è secco ed astringent

vol 4,7% 33cl

6

CANEDIGUERRA

ALESSANDRIA/PIEMONTE

BOHEMIAN PILSNER

STILE:PILSNER

Birra tradizionale ceca dal color dorato carico, corposa con note di malto che ricordano il sapore di cereali e crosta di pane con un livello di amaro medio con un particolare aroma erbaceo.

Vol.5% - 33cl

6,5

SAISON

STILE:SAISON

birra dal colore giallo paglierino, dissetante con un corpo leggero e fresco

vol 6,4% - 33cl

6,5

TRIPEL

STILE: TRIPEL

birra dal colore dorato carico, sentori di frutta gialla, spezie e tenue note di luppolo, dal sapore decisamente intenso

vol 8,6% - 33cl

7,5

BLANCHE

STILE: BLANCHE.

color giallo paglierino chiaro, al naso fragranze di cereali e coriandolo

vol 5,4% - 33cl

6,5

BIRRIFICIO ITALIANO COMO/LOMBARDIA

ASTEROID

STILE: INDIAN PALE ALE

color ambrata, fresca e da una luppolatura esuberante, alla bevuta si conferma l'agrume con progressive note balsamiche

vol 6,6% - 33 cl

8

EXTRAOMNESS VARESE/LOMBARDIA

ZEST

STILE: HOPPY SAISON

birra chiara dal naso intenso, con netto frutto maturo di pesca noce bianca, uva spina e litchi quasi a coprire una delicata speziatura

vol 5,3% - 33cl

6,5

TRIPEL

STILE: ABBEY TRIPEL

birra dal colore dorato, al naso pasta frolla, sciropata e miele, al palato corposa è intensa

vol 8,6% - 33cl

7

42 db

STILE: GRISETTE

Birra chiara, leggera da dopo-lavoro, dissetante leggermente speziata e agrumata nel finale

Vol. 3,5%. 33cl

7,5

HAMMER BERGAMO/LOMBARDIA

WAVE RUNNER

STILE: AMERICAN IPA

birra chiara, secca e molto aromatica, il mix di luppoli americani creano un bouquet unico di mango pesca e agrumi

vol 6,5% - 33cl

6,5

KILLER QUEEN

STILE: DOUBLE IPA

birra dal colore ramato, emergono al meglio le note dei luppoli americani

vol 8% - 33cl

7,5

MUKKELLER PORTO SANT'ALPIDIO/MARCHE

HATTORI HANZO

STILE: IMPERIAL IPA

birra dal colore chiaro con riflessi dorati, grande intensità aromatica, note di resina frutta tropicale e agrumi

vol 8,3% - 50cl

8

HAUS BIER

STILE: HELLES

birra dal colore dorato, brassata con ottimi malti e luppoli tedeschi al naso fragrante in bocca è morbida e dissetante

vol 5% - 50cl

9

STIMALTI CASERTA/CAMPANIA

STAFRESCA

STILE: BLANCHE.

birra dal colore giallo paglierino, note di buccia di arancia e coriandolo, al gusto è fresca ed accattivante

vol 5% - 33cl

7

BIRRIFICIO BALADIN
CUNEO/PIEMONTE

NAZIONALE 33cl 7 75cl

18

STILE: GOLDEN ALE
birra chiara al bergamotto e coriandolo
vol 6,5% - 33cl -75cl

NAZIONALE 33cl

8

SENZA GLUTINE STILE: GOLDEN ALE
birra chiara al bergamotto e coriandolo
vol 6,5% - 33cl

SUPER

21

STILE: BELGIAN STRONG AMBER ALE
birra dal colore ambrato, al naso complessa con note fruttate, al gusto biscotto e frutta secca
vol 8% -75cl

NORA

7

STILE: SPICE BEER
birra bionda con riflessi ambrati, prodotta con grano kamut, profumi di spezie e zenzero, in bocca spicca il cereale con note di albicocca e nocciola
vol 6,8% - 33cl

ISAAC

7

STILE: WITBIER (BLANCHE)
colore giallo paglierino al naso delicate noti di agrumi e spezie, al palato una piacevole armonia di cereali ed agrumi
vol 5% - 33cl

ROCK'N'ROLL

7

STILE: AMERICAN PALE ALE
colore giallo carico, al naso note pepate con una leggera speziatura, al palato una piacevole armonia tra luppolo e pepe
vol 7,5% - 33cl



32 VIA DEI BIRRAI TREVISO/VENETO

AUDACE

17

STILE: BELGIAN STRONG ALE

birra color giallo paglierino, profumo di camomilla e scorza di arancia, al palato media struttura, piacevolmente citrica e pungente

vol 8,4% - 75cl

NEBRA

19

STILE: BELGIAN STRONG AMBER ALE

birra dal colore ambrato, dall'inconfondibile nota floreale del sambuco e frutta matura, sapore delicato con retrogusto persistente

vol 8% - 75cl

CURMI

17

STILE: BLANCHE

birra dal colore giallo paglierino, profumi di fiori bianchi e frutta tropicale e spezie leggere, al gusto è fresca e scorrevole con note acidule e speziate

vol 5,8% - 75cl

BIRRIFICIO DEL FORTE LUCCA/TOSCANA

MERIDIANO 0

7

SENZA GLUTINE STILE: BITTER ALE

birra dal colore ambrato, al naso note fruttate tipica dei lieviti di stampo inglesi, in bocca frutta secca caramello e finale amaricante

vol 5% - 33cl

LA MANCINA 33cl 8 75cl

21

STILE: BELGIAN STRONG ALE

birra chiara dai riflessi dorati, dagli intensi profumi di frutta matura, al gusto note dolci

vol 7,5% - 33cl-75cl

REGINA DEL MARE 33cl 7,5 75cl

15,5

STILE: DUBBLE

birra dal colore ramato carico, profumi intensi di frutta candita, al palato una morbida dolcezza che ricorda la frutta secca (fichi, datteri, ciliegie, agrumi)

vol 8% - 33cl-75cl



OPPEERBACCO
NOVARESCO/ABRUZZO

10 E LODE

11

STILE: BELGIAN QUADRUPEL

birra dal colore scuro, realizzata con 6 diversi tipi di malti d'orzo, birra estremamente complessa con variegati aromi di cacao e liquirizia

vol 10% - 33cl

KASHMIR
FILINGNANO/MOLISE

ERIC

7,5

STILE: BEST BITTER

Birra dal corpo leggero, che richiama la crosta di pane, il biscotto, un leggero caramello, con un finale leggermente agrumato

vol 3,8% - 33cl

JUNGLE JUICE BREWING
ROMA/LAZIO

JUNGLE FEVER

8,5

STILE: BLACK IPA

Birra dal colore nero, con sfumature di malti tostati, con note amare persistenti

vol 6,2% - 33cl



BIRRE TEDESCHE

MAXLRAINER
BAD AIBLING/MONACO/GERMANIA

LEO WEISSE

STILE: WEISSE

birra chiara di fumento, che acquista il suo carattere particolare e corposo grazie ai lieviti ad alta fermentazione, birra non filtrata

vol 5% - 50cl

7

ENGERL HEL ALKOHOLFREIES

STILE: WEISSE

ideale per tutti coloro che desiderano o devono rinunciare all'alcol ma non a gustare una vera birra. Gusto abboccato spegne la sete con naturalezza e freschezza

vol 0,0% - 50cl

7

WEIHENSTEPHAN
FRISINGA/GERMANIA

WEIZEN HEFE

STILE: WEISSE

probabilmente il piu antico birrificio al mondo si trova negli edifici dell' ex monastero weihenstephan. Birra bionda di colore giallo opaco aroma intenso di frutta matura, banane e chiodi di garofalo, con sentori di malto e crosta di pane

vol 5,4% - 50cl

8



BIRRIFICIO FALKENTURM GERMANIA

HELLER BOCK

STILE: BOCK HELLER

birra tedesca chiara, forte, elegante e abboccata, decisamente alcolica e piacevolmente robusta. forte e complessa, in cui le sensazioni gustative dolci vengono contrapposte a un fine sentore di luppolo che la rende tuttavia elegante

vol 6,9% - 50cl

7

BOCK DUNKEL

STILE: BOCK DUNKEL

birra tedesca scura, elegante e abboccata, decisamente alcolica, dal colore rosso scuro con riflessi rubino

vol 7% - 50cl

7

SCHLENKERLA BAMBERGA/GERMANIA

HELLES SCHLENKERLA LAGER

STILE: LAGER

Birra chiara prodotta con il miglior luppolo aromatico di spalt presso Norimberga, dopodiché matura nei cunicoli plurisecolari di blamberga.

vol 4,3% 50cl

7



BIRRE SPECIALI

CA' DEL BRADO RASTIGNANO/EMILIA ROMAGNA

una realtà produttiva innovativa, si definiscono "cantina brassicola", si occupano principalmente dell'affinamento dei mosti di malto utilizzando botti di rovere, coniugando antiche tradizioni e tanta sperimentazione

INVERNOMUTO

STILE: FARMHOUSE ALE

birra sour rustica e selvaggia, affinata in grandi botti che contenevano vino nebbiolo per un periodo minimo di 8 mesi colore giallo intenso, al naso pungente, selvaggia e rustica, al gusto e di media struttura con una buona acidità non per tutti i palati

vol 7,4% - 37,5cl

15

CANTINA ERRANTE BARBERINO TAVERNELLE/TOSCANA

cantina errante esplora il rapporto complesso e mutevole tra il birrifico e il suo intorno. si concentra sulle relazioni che si instaurano tra essere vivente e il suo ambiente. ciò che ce' all'esterno modifica l'interno, che a sua volta modifica l'esterno. in un processo di scambio ed evoluzione continuo

SAISON DE COUPAGE 2021

STILE: BLENDED RUSTIC BEER

insieme di interpretazioni basate sul medesimo principio, combinare una birra giovane con una birra invecchiata, birra a fermentazione spontanea, prodotta nell'inverno del 2021, assemblata con 2 birre maturate entrambe in barrique per 6 mesi, birra particolare note fruttate e balsamiche, con note di legno brett e stalla, con un'acidità importante

vol 6,5% - 37,5cl

15



3 FONTEINEN BELGIO

3 FONTEINEN

STILE: GEUZE

la birra oude geuze 3 fonteinen è una birra acida prodotta con fermentazione spontanea da una miscela di lambic. dal colore dorato con schiuma bianca e soffice, è caratterizzata da note di frutta bianca succosa, richiami citrini e aciduli di agrumi, lieviti e cenni floreali. al sorso è complessa, secca e di travolgente freschezza e acida'

vol 7,7% - 37,5cl

22

LINDEMANS CUVÉE BELGIO

LINDEMANS CUVÉE RENÈ

STILE: LAMB IC-GUEUZE

l'assemblaggio dei lambic giovani coi lambic invecchiati viene effettuato in grandi foudres di quercia. successivamente avviene una maturazione in bottiglie da champagne per almeno 6 mesi. questo pregiatissimo prodotto esprime note di sherry, agrumi, frutta acerba e pelle di salame. acidità vivace e corroborante che rende la bevuta molto dissetante.

vol 4,5% - 37,5cl

9

KLANBARRIQUE / BIRRIFICIO ITALIANO ITALIA

BANG BRETТА

STILE: BRETT IPA

birra dal colore ambrato, invecchiata per 8 mesi in botti di vino del trentino, birra spazzante, la luppolatura erbacea e fruttata con note di cuoio e brett

vol 7,9% - 37,5cl

15



DEUS BRUT DES FLANDRES BELGIO

DEUS BRUT DES FLANDRES

39

BELGIO STILE: STRON ALE

tipicamente belgi² sono poi trasferite e lavorate in francia. il mastro birraio produce e esegue la sua fermentazione in belgio. quindi, avvengono i tradizionali "rimescolamento" e "sboccatura" in francia. questo darà vita ad un prodotto di alta qualità e molto originale! colore dorato, al²naso, conferisce²aromi floreali e speziati²con note di agrumi e lievito. una punta caramellata ricorda la presente dei malti d'orzo. al palato, le fine bolle che scoppiano liberano²sapori speziati di lieviti accompagnati da² note fruttate²e ²maltate.

vol 11,5% - 75cl

O'HARA'S IRLANDA

O'HARA'S

6

STILE: IRISH STOUT

Di colore nero intenso, i suoi profumi e sapori sono quelli tipici delle birre stout: malti tostati, cacao amaro, ca-è e liquorizia. La generosa aggiunta di luppolo Fuggle la conferisce un finale secco, quasi aspro, molto simile ad un espresso.

vol 4,3% - 33cl



SELEZIONE TRAPPISTE

ORVAL BELGIO

ORVAL

STILE: BELGIAN PALE ALE

birra dal colore biondo arancio, al naso note di agrumi e frutta matura in particolare susine, il sapore è complesso subito amaro, rustico, terroso e finemente acidulo, seguito da note fruttate e agrumate

vol 6,2% - 33cl

8

TRAPPISTES ROCHEFORT BELGIO

ROCHEFORT 8

STILE: BELGIAN STRON ALE

birra dal colore bruno con riflessi mogano, aromi di frutti con nocciolo e malti torrefatti, al palato note di frutta, cioccolato, caramello e spezie

vol 9,2% - 33cl

7

ROCHEFORT 10

STILE: BELGIAN STRONG ALE

colore marrone con riflessi rosso rubino, aromi principalmente fruttati con sentore di cioccolato, corposo e pieno al palato, con note si a-umicatura e cioccolato

vol 11,3% - 33cl

9,5





I VINI

*CARTA DEI VINI IDEATA DA
Diego Cangiano*

*SOMMELIER AIS AL BAR:
Elio Carbone*

CAMPANIA

AGLIANICO CAUDIUM

23

AZ. MASSERIA FRATTASI AGLIANICO 100% - VOL 14% IGP BENEVENTO
macerazione pellicolare per 15 giorni, affinamento in barriques di secondo passaggio per 9 mesi, poi 3 mesi in bottiglia

"SPHAERANERA" IN ANFORA 2019

41

AZ. I CACCIAGALLI PALLAGRELLO NERO 100% - VOL 13%
fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 7/8 mesi in anfore di terracotta

MAVROS 2018

32

AZ. CENATIEMPO PER' è PALUMMO (PIEDIROSSO) 60% ALTRE UVE LOCALI 40% - VOL 13%
ISCHIA IGT
18 mesi di affinamento divisi tra acciaio e cemento

GRAGNANO OTTOUVE

25

AZ. MARTUSCIELLO PENISOLA SORRENTINA D.O.C
vitigni: piediroso, aglianico, sciascinoso, suppezza, castagnara, olivella, sauca, curbegna - vol 12%

JUNGANO 2019 75cl 30 37,5cl

15

AZ. SAN SALVATORE AGLIANICO 100% - VOL 14% PAESTUM I.G.T
12 mesi di affinamento, divise tra barrique, tonneaux e vasche di acciaio inox

"OMAGGIO A GILLO D'ORFLES" 2016

50

AZ. SAN SALVATORE AGLIANICO 100% PAESTUM I.G.T
24 mesi in barrique di rovere francese nuove

TERRA DI LAVORO 2017

80

AZ. GALARDI AGLIANICO 80% PIEDIROSSO 20% I.G.T - VOL 14,5%
le uve di aglianico e piediroso vengono raccolte in fase di piena maturazione e in alcune annate, vinificate insieme in uvaggio. la fermentazione manolatticaviene svolta lentamente in nuove barrique di rovere francese, dove il vino rimane ad affinare sulle fecce fini per almeno 12 mesi, prima dell'imbottigliamento.

TAURASI "PURO SANGUE" RISERVA 2016

70

AZ. LUIGI TECCE AGLIANICO 100% - VOL 14,5% TAURASI D.O.C.G
fermentazione spontanea, macerazione per 40 giorni in tini di castagno e botti di rovere aperte, 12 mesi in botti di rovere, e 24 mesi di bottiglia

TAURASI PERILLO 2011

70

AZ. MICHELE PERILLO AGLIANICO 100% - VOL 14,5%
affinamento 24 mesi in botti da 24 hl, poi 8 anni in bottiglia prima di essere messa in commercio

TAURASI "QUINDICIANNI" 2005

135

AZ. MICHELE PERILLO AGLIANICO 100% - VOL 14% TAURASI D.O.C.G
affinamento 24 mesi in botti da 20 hl, poi 12 anni in bottiglia prima di essere messa in commercio

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA 2018

40

AZ. PRAESIDIUM MONTEPULCIANO 100% 14,5% D.O.C
12 giorni di macerazione su buccia, 24 mesi di maturazione in acciaio, circa 24 mesi di invecchiamento in botti di rovere di slavonia, affinamento almeno 6 mesi di bottiglia

FRIULI VENEZIA GIULIA

MORUS NIGRA 2020

48

AZ. VIGNAI DA DULINE REFOSCO DEL PEDUNCOLO 100% COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C -
13,5%
fermentazione con macerazione per 28 giorni in barrique, 11 mesi sui lieviti in barrique ed almeno 15 mesi di affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio

VENETO

VALPOLICELLA CLASSICA SUPERIORE

25

AZ. ZENATO CORVINA 80%, RONDINELLA 10%, OSELETA 10% VALPOLICELLA D.O.C – VOL 13,5%
12 mesi in botte di slavonia

VALPOLICELLA CLASSICA SUPERIORE 2017

49

AZ. FERRAGU' CORVINA, CORVINONE, CROATINA, OSELETA, RONDINELLA VALPOLICELLA D.O.C
– 15,5%
appassimento di 30 giorni, 24 mesi in barrique di rovere americano

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE "IL VEGRO" 2019

30

AZ. BRIGALDARA CORVINA 40% CORVINONE 30% RONDINELLA 20% ALTRI VITIGNI 10%
VALPOLICELLA D.O.C – VOL 14,5%
il valpolicella d'annata viene messo a contatto con le vinacce dell'amarone che, grazie agli zuccheri ancora presenti, innesca una seconda fermentazione che dura 5 giorni, poi 18 mesi in botti di slavonia

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO "RISERVA" 2011

85

AZ. LE RAGOSE AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G – VOL 16%
appassimento delle uve in fruttajo per diversi mesi, fermentazione sulle bucce per 30 giorni, 60 mesi in botti grandi di rovere di slavonia

AMARONE DELLA VALPOLICELLA "CASE VECIE" 2016

76

AZ. BRIGALDARA CORVINA 40% CORVINONE 30% RONDINELLA 10% ALTRI VITIGNI 10%
AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G – 16,5%
rigorosa selezione dei grappoli in vendemmia, appassimento delle uve in fruttajo per 120 giorni, 24 mesi in barrique

AMARONE CLASSICO "VIGNETI DI SANT' URBANO" 2017

75

AZ. SPERI CORVINA 70% RONDINELLA 15% CORVINONE 5% AMARONE DELLA VALPOLICELLA
D.O.C.G – 15,5%
dopo un'attenta selezione dei grappoli a perfetta maturazione, le uve vengono fatte appassire per 120 giorni, 36 mesi in botte di legno



PIEMONTE

DOGLIANI SUPERIORE "VIGNA DEL CILIEGIO" 2019 30

AZ. FRANCESCO BOSCHIS DOLCETTO DI DOGLIANI 100% D.O.C.G – VOL 14%

Bottiglie prodotte 1728 Piccolo produttore della zona di Dogliani, dove il vitigno principe è proprio il dolcetto.

L'affinamento del vino avviene per 12 mesi in botte grande, successivamente riposa 12 mesi in acciaio e ulteriori 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione, vino intenso e strutturato.

LANGHE ROSSO 2020 26

AZ. GIACOMO FENOCCHIO NEBBIOLO 100% LANGHE D.O.C - VOL 14,4%

fermentazione con macerazione su buccia per 10 giorni, 10 mesi di affinamento in botti di rovere di slavia

BAROLO "BUSSIA" 2018 64

AZ. GIACOMO FENOCCHIO NEBBIOLO 100% BAROLO D.O.C.G – VOL 14,5%

fermentazione a contatto con le bucce per 30 giorni, affinamento 6 mesi in tini di acciaio inox, poi 30 mesi in botti di rovere di slavia

BAROLO "CERRETTA" 2018 70

AZ. ETTORE GERMANO NEBBIOLO 100% BAROLO D.O.C.G – VOL 14,5%

fermentazione a contatto con le bucce per 30 giorni, affinamento 24 mesi in

TOSCANA

CHIANTI CLASSICO 2020 24

AZ. BUONDONNO CHIANTI CLASSICO D.O.C.G SANGIOVESE 90% MERLOT 10% - VOL 14%

macerazione spontanea con lieviti indigeni per 20 giorni, 12 mesi di affinamento in botti di rovere e barrique di secondo passaggio

CHIANTI CLASSICO "RISERVA" 2019 45

AZ. CASTELLO DI MONSANTO SANGIOVESE 90% CANNAILOLO E COLORINO 10% CHIANTI

CLASSICO D.O.C.G – VOL 14%

affinamento di 18 mesi in barrique, poi almeno 6 mesi in bottiglia

BOLGHERI ROSSO "ADEO" 2020 36

AZ. CAMPO ALLA SUGHERA CABERNET SAUVIGNON 60% MERLOT 40% BOLGHERI D.O.C – VOL

14%

12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia

"LE PIEVI" BOLGHERI ROSSO 2020

28

AZ. FABIO MOTTA MERLOT 50% CABERNET SAUVIGNON 25% SANGIOVESE 25% BOLGHERI D.O.C

– VOL 14%

12 mesi in barrique di secondo

MORELLINO DI SCANSANO 2020

29

Az. PODERE 414 SANGIOVESE 85% COLORINO 5% ALTRI VITIGNI 10% MORELLINO DI SCANSANO

D.O.C.G – VOL 14,5%

fermentazione in vasche di cemento e tini di legno di piccole dimensioni, macerazione sulle bucce per 20 giorni con frequenti rimontaggi, poi 12 mesi di affinamento in botte e barrique

"AMORE & FOLLIA" 2019

35

AZ. PODERE LE RIPI SYRAH 100% TOSCANA I.G.T – VOL 14%

macerazione su bucce per 35 giorni, affinamento 28 mesi in botte grande di rovere

CABERNET FRANC 2019

45

AZ. BUONDONNO CABERNET FRANC 100% TOSCANA I.G.T – VOL 13,5%

macerazione su bucce per 25 giorni, maturazione in barrique da 300 lt per almeno 12 mesi affinamento in bottiglia per circa 6 mesi, produzione circa 500 bottiglie

"TASSINAIA" 2017

45

AZ. CASTELLO DEL TERRICCIO MERLOT 50% CABERNET SAUVIGNON 50% TOSCANA I.G.T – VOL

14,5%

macerazione su bucce per circa 15 giorni, maturazione circa 20 mesi in tonneau

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

80

AZ. MASTROJANNI SANGIOVESE 100% BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G – VOL 14,5%

36 mesi di affinamento in botti di rovere di allier, poi almeno 6 mesi in bottiglia

SASSICAIA 2014

450

Az. TENUTA SAN GUIDO CABERNET SAUVIGNON 85% CABERNET FRANC 15% BOLGHERI

SASSICAIA D.O.C – VOL 14%

24 mesi in botti di rovere



PUGLIA

PRIMITIVO TALÒ

24

AZ. SAN MARZANO, PRIMITIVO 100%, PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C – VOL 14%
macerazione delle bucce per 10 giorni, 6 mesi in barrique

PRIMITIVO “MISTICO” 2016

40

AZ. L'ARCHETIPO, PRIMITIVO 100%, PRIMITIVO I.G.P - VOL 16,5%
vendemmia tardiva, macerazione sulle bucce per 8 mesi, affinamento in botte grande per 24 mesi, ulteriori 8 mesi in bottiglia

PRIMITIVO 60 ANNI

44

AZ. SAN MARZANO, PRIMITIVO 100%, PRIMITIVO D.O.P - VOL 14,5%
12 mesi in barrique di pregiati legni francesi e americani

SICILIA

“OTTO/OTTO” 2019

25

AZ. BARONI DI PIANOGRILLO, NERO D'AVOLA 100%
La dimora di Pianogrillo Sorge in posizione panoramica al margine della zona archeologica di Akrellai, antichissimo insediamento neolitico dai contorni misteriosi, nel sud della Sicilia. Il vino fermenta sulle bucce per 8/10 giorni, la maturazione viene fatta in botti di legno da 25 HL, per un periodo di 24 mesi.

SARDEGNA

BARRUA 2018

55

AZ. AGRIPUNICA, CARIGNANO 85% CABERNET SAUVIGNON 10% MERLOT 5%,
ISOLA DEI NURAGHI I.G.T – VOL 14,5%
18 mesi in barrique nuove





I BIANCHI

CAMPANIA

FALANGHINA TARDIVA "KYDONIA"

22

AZ. CASTELLE, FALANGHINA 100%, FALANGHINA DEL SANNIO D.O.C – VOL 13%
la vendemmia avviene durante la terza decade di ottobre, 6 mesi in barrique di rovere francese

KALIMERA 2020

38

AZ. CENATIEMPO, BIANCOLELLA 100%, ISCHIA D.O.C – 13,5%
fermentazione e affinamento in contenitori di cemento per alcuni mesi

FIANO

25

AZ. MILA VUOLO, FIANO 100%, PAESTUM I.G.T – VOL 13%
12 mesi sulle fecce fine in contenitori di acciaio inox

GRANCARE

28

AZ. CAVALIER PEPE, GRECO DI TUFO 100%, GRECO DI TUFO RISERVA D.O.C.G – VOL 13%
la fermentazione avviene una parte in barrique di rovere una parte in acciaio, il vino resta ad affinare in barrique per alcuni mesi, poi 6 mesi di bottiglia

ROSATO VETERE

26

AZ. SAN SALVATORE, AGLIANICO 100%, PAESTUM I.G.T – VOL 12%
6 mesi in vasche di acciaio



ALTO ADIGE

SAUVIGNON "LAFOA"

42

AZ. COLTERENZIO - SAUVIGNON 100% - ALTO ADIGE \ SUD TIROL D.O.C
breve macerazione sulle bucce, 50% della massa fermenta in acciaio, 50% fermenta in barrique, poi affina per 4 mesi in barrique di rovere e 4 mesi in acciaio

GEWURZTRAMINER

25

AZ. ST. MICHAEL EPPAN - GEWURZTRAMINER 100% - ALTO ADIGE \ SUD TIROL D.O.C
alcuni mesi in vasche di acciaio

FRIULI VENEZIA GIULIA

MORUS ALBA 2019

45

AZ. VIGNAI DA DULINE - MALVASIA ISTRIANA 65% SAUVIGNON BLANC 35% - I.G.T – VOL 13,5%
affinamento 11 mesi in barrique di rovere ulteriori 7 mesi di acciaio e 12 mesi di bottiglia

PINOT GRIGIO

35

AZ. JERMANN - PINOT GRIGIO 100% - I.G.T – VOL 13%
6 mesi di affinamento in acciaio

RIBOLLA GIALLA MACERATA 2018

55

AZ. DAMIJAN PODVERSIC - RIBOLLA GIALLA 100% - VENEZIA GIULIA I.G.T – VOL 14%
fermentazione con macerazione su buccia per 90 giorni, 36 mesi di botti poi 12 mesi in bottiglia



TOSCANA

CHARDONNAY Fabrizio bianchi 2021

30

AZ. CASTELLO DI MONSANTO - CHARDONNAY 100% - TOSCANA I.G.T – VOL 14%
due terzi delle uve sono vinificate in tini di acciaio a temperatura controllata, la restante parte fermenta in “tonneaux” di rovere francese, dove resta sui lieviti per 6/7 mezi poi 12 mesi in bottiglia

PIEMONTE

ERBALUCE DI CALUSO “LE CHIUSURE” 2021

34

AZ. BENITO FAVARO - ERBALUCE 100% - ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G – VOL 13%
macerazione a freddo delle bucce per 48 ore, almeno 6 mesi in botte

VALLE D'AOSTA

BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE “NATHAN” 2019

38

AZ. ERMES PAVESE - PRIE BLANC 100% - D.O.C – VOL 13%
macerazione su buccia per 48 ore 1 anno in barrique di rovere francese e 1 anno in acciaio

BORGOGNA (FRANCIA)

CHARDONNAY VIRE'-CLASSE' QUINTAINE 2019

50

AZ. DOMAINE GUILLEMOT-MICHEL - CHARDONNAY 100% - VIRE'-CLASSE' QUINTAINE (MACONNAIS) A.O.C – VOL 13%
le uve vengono portate in cantina a perfetta maturazione, la fermentazione avviene in modo spontaneo grazie alle attività dei lieviti e batteri indigeni in tini di cemento



SPUMANTI

SAN MAURO

AZ. CANTINE MORI ZUGNA - CHARDONNAY 100% - TRENTO D.O.C – VOL 12%
24 mesi sui lieviti

29

NOVECENTO PAS DOSE' 2011/2012

AZ. CONTRATTO - PINOT NERO 70% CHARDONNAY 30% - PIEMONTE - VOL 12,5%
fermentazione con lieviti indigeni, circa 100 mesi sui lieviti sentori di panettone e frutta candita, al palato è elegante e strutturato degorgement 25/03/2021

55

SPUMANTE "QUATTRO" BRUT

AZ. BUVOLI - OPIFICIO DEL PINOT NERO - PINOT NERO 100% - VENETO – VOL 13%
assemblaggio di diverse annate e una piccola parte di riserva solera affinata in legno 48 mesi sui lieviti blanc de noir di notevole personalita' e carattere degorgement 01/21

55

CREMANT D'ALSAZIA (FRANCIA)

KB EXTRA BRUT 2012

AZ. DOMAINE CHRISTIAN BINNER - AUXERROIS 75%, PINOT GRIS/PINOT BLANC 25% - ALSAZIA –
VOL 12%
fermentazione spontanea e a₊namiento per 12 mesi in tini di cemento, sboccatura a partire da 16 mesi sui lieviti

65





CHAMPAGNE

"EXTRA BRUT"

65

AZ. VINCENT BROCHET - PINOT NOIR 80% MEUNIER 5% CHARDONNAY 15% - DOSAGGIO

EXTRA BRUT 3 G/L – VOL 12% - S.A

Erede di una storia di viticoltori iniziata nel 1721, ci troviamo nella "Montagne de Reims". Il 50% del vino proviene da un'unica vendemmia, l'alto 50% da vino di riserva delle due annate precedenti. Riposo sui propri lieviti 42 mesi

"TERRE AMOUREUSE " BLANC DE NOIR 2016

65

AZ. DENIS SALOMON - PINOT NOIR 75%, MEUNIER 25% - DOSAGGIO EXTRA BRUT 5 G/L – VOL 12%

Ci troviamo nella "vallée de la Marne", in questo Champagne c'è un'attenta selezione delle migliori uve delle vigne situate nei dintorni dei villaggi di Vandieres, e Venteuil. Vinificato in acciaio, fermentazione malolattica non svolta, 60 mesi sui propri lieviti. Sboccatura: gennaio 2021

"VINO THEQUE " MILLESIME 2005" EXTRA BRUT

75

AZ. GUY MICHEL & FILS - CHARDONNAY 30% MEUNIER 36% PINOT NOIR 34% - CHAMPAGNE

A.O.C – VOL 12,5%

oltre 15 anni sui propri lieviti, questo champagne è frutto di una collezione delle migliori vendemmie conservate sui lieviti e recentemente degorgiate. (stile ossidativo)

"Rosè les vandoyants" brut nature.

110

Az. GEORGES REMY - PINOT NOIR 100% - CHAMPAGNE A.O.C - GRAND CRU- BOUZY,

MONTAGNE DE REIMS - CUVEE EDIZIONE LIMITATA

la vinificazione avviene sui lieviti in "fut de chene" nuovi e di secondo passaggio





**VINO
DA DESSERT**

VINO SANTO "NOBLES" 2006. al calice

14

AZ. FRANCESCO POLI - NOSIOLA 100% - TRENTINO – VOL 12%

Nosiola unico vitigno storico autoctono del trentino, i grappoli raccolti vengono posti su dei graticci, in appassitoi, dove rimangono per più di 5 mesi, durante questo lungo appassimento reso possibile dall'ora del Garda ovvero un vento tipico del lago di Garda, permette lo sviluppo sulle uve della mu a nobile "botrythys cinerea". il vino fermenta in acciaio, dopodiché successivo passaggio in piccole botti di rovere ed acacia per svariati anni.

TORCOLATO al calice

7

AZ. MACULAN - VESPAIOLA 100% - VENETO – VOL 13,5% - UVE APPASSITE IN FRUTTAI PER 4 MESI

12 mesi in barrique di rovere francese

RECIOTO al calice

7

AZ. LE RAGOSE - CORVINA 50% RONDINELLA 20% CORVINONE 20% ALTRI VITIGNI 10% -

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G – VOL 14%

selezione manuale delle uve durante la vendemmia, appassimento in fruttai a umidità e temperature controllate



