







écora





MENU DRINKS
ITALIANO

ESTRATTI



+ SHOT IERBA MATE, zenzero, limone € 2

 Rosé Sedano, finocchio, rapa rossa, mela	PT Antiox, digestivo, rimineralizzante, rinfrescante	€ 5
 Rouge Rapa rossa, carota, mela, zenzero,	PT Antiox, ipocalorico, rivitalizzante, ricco di ferro	€ 5
 White & Violet Cavolo cappuccio bianco / viola, mela, zenzero	PT Attivatore metabolico, anti stipsi, ricco di Vitamine A/C/K, proprietà antinfiammatorie	€ 5
 Yellow Finocchio, pera, limone	PT Rinfrescante, leggermente diuretico	€ 5
 Orange Carota, limone, menta, zenzero	PT Antiox, immunotonico, debolmente diuretico	€ 5
 Light Green Finocchio, mela, menta, zenzero	PT Digestivo, antinfiammatorio, sedativo	€ 5
 Melange Melograno, Mela, Kiwi, menta	PT Immunotonico, digestivo, diuretico, sostiene il sistema nervoso	€ 5
 Green Sedano, finocchio, carota, curcuma fresca	PT Vit. A/C/ E/K/B, antiossidante, calmante, previene disturbi gastrici, depurativo, drenante rimineralizzante, antiinfiammatorio, digestivo	€ 5

FRULLATI



 Easy Mela, datteri, cannella	PT Elevato potere nutritivo, debolmente diuretico	€ 5
 Green Cream Avocado, sedano, kiwi, dolcificante su richiesta	PT Sostegno epatico, nutriente, vitaminico, restringente	€ 5
 Strong Green Spinaci, mela, datteri, polvere di moringa	PT Energizzante, immunostimolante	€ 5
 Ecru Spinaci, mela, kiwi, pera, bacche di goji polvere di moringa + shot di yerba mate	PT Energizzante, immunostimolante	€ 6

MILK SHAKE


 Avocado cacao Avocado, almond milk, raw cacao, agave syrup	NP Vit. A/C/E, omega 3, energizing, tonic, sedative nervous system, mineralizing	€ 6
 Beige Almond milk, dates, cinnamon, vanilla, nutmeg, maca	NP Mineralizing, calcium, tonic, nutritious	€ 6
 Golden Milk Almond milk, turmeric, almond oil, dates	NP Mineralizing, tonic, nutritious, anti-inflammatory, energizing	€ 6
 Papaya milk Almond milk, Sicilian papaya, dates, papaya pepper	NP Vit A/C/E, mineral salts, anti-inflammatory, very nutritious, great in menopause	€ 6,5
 Mango milk Almond milk, Sicilian mango, dates,	NP Vit A / B / C, potassium, calcium, magnesium, antiox, anti-inflammatory, diuretic	€ 6,5
 Apple Almond milk, apple, nutmeg, dates	NP Tonic	€ 6
 Tiramisù Brasil nuts milk, apple, raw cocoa, coconut oil, maca, dates	NP Very nutritious, liver support	€ 6
 Coffee Almond milk, coffee, maple syrup	NP It supports the nervous system, hepatic; Perfect to drink in the morning	€ 6,5
 Autunno Almon milk, dried apricots, dates, pumpkin, ginger, nutmeg	NP Support of the nervous system and cardiovascular system	€ 6

LASSI CON YOGURT DI ANACARDI FERMENTATO

Lassi is an Ayurvedic Indian drink, it drinks after or during meals. It's refreshing; It's rich of probiotics and helps digestion

 Lassi Cashew yogurt, cardamom, cumin - you can change spices and sweeten it as	VN 400 kcal GI Low NP Cardiovascular protection, protective for the bones, carminative for the intestine	€ 6
 Lassi with Sicilian Mango Cashew yogurt, cardamom, cumin and sweeten it as you like		€ 7,5

BEVANDE DISSETANTI E FERMENTATE HOME MADE

 **Yerba mate, zenzero, limone**

PT *yerba mate: energizzante, tonico, diuretica, antiox, aumenta il metabolismo*
Zenzero: gastroprotettore, attivazione metabolica

€ 3

 **Gassosa allo zenzero, limone, zucchero di canna integrale**

PT *Zenzero: gastroprotettore, attivazione metabolica*

€ 3

KOMBUCHA - € 3,5

Il Tè Kombucha è una bevanda fermentata a base di tè e di una coltura di batteri e lieviti. Di origine orientale, giunta in Europa dalla Cina e dalla Russia. Per la medicina tradizionale cinese questo tè viene considerato un elisir di lunga vita, una bevanda “viva” ricca di probiotici che aiuta le attività intestinali, i calcoli renali, è benefica nella cura delle malattie cardiache, nei disturbi del sonno, nei dolori articolari ecc..

 **Kombucha - Tè verde**

 **Kombucha - Tè verde e Mango**

 **Kombucha - Tè verde, salvia, limone**

 **Kombucha - Tè nero, mora e fragola**

 **Kombucha - Tè nero, lemon grass, pompelmo**

 **Kombucha - Tè verde e menta**

 **Kombucha - Rosmarino, senza Tè**

....e la Kombucha del giorno

KEFIR D'ACQUA AROMATIZZATO

Il Kefir d'acqua o Tibicus è una semplice bevanda fermentata a base d'acqua, i grani di Tibicus sono dei fermenti probiotici che immersi nell'acqua si nutrono principalmente di zucchero trasformandolo in enzimi, vitamine e sali minerali. Ha moltissime proprietà terapeutiche, in virtù dei suoi fermenti questa bevanda funziona da riequilibratore della flora batterica, stimola il sistema

 **Kefir aromatizzato**

€ 3,5

LATTE VEGETALE SPREMUTO A FREDDO 200 ML

Il nostro latte da asporto (€ 5 x ½ litro – € 8 x 1 litro)

 Mandorla	VN 272 Kcal CG Medio PT contiene calcio, energizzante, ricostituente, remineralizzante	€ 3,5
 Nocciola	VN 196,5 Kcal CG Basso PT Remineralizzante, vermifugo, contiene molti lipidi e proteine, antisclerotico, epatoprotettore, contiene molto fosforo	€ 3,5
 Sesamo Spremutato su richiesta	VN 229,2 Kcal CG Medio Basso PT ac. Folico, vit. B, calcio, zinco, selenio, ferro, protezione per il sistema cardiovascolare, rafforza le ossa, favorisce il sonno perché aumenta il livello di serotonina	€ 4,5
 Semi di Zucca Spremutato su richiesta	VN 217 Kcal CG Basso PT Antiacido, vit.K, triptofano, contrasta lo stress ossidativo, l'invecchiamento cellulare e i radicali liberi. Antiparassitario intestinale la curcubitacina, principio attivo, paralizza i muscoli dei vermi	€ 4,5

CAFFÈ &...

 Espresso - Palombini Gusto Oro		€ 1 € 1,5
 Caffè Americano		€ 1,5
 Caffè alla vietnamita Solo se non vai di fretta...		€ 2,5
 Espresso macchiato con latte di mandorla		€ 1,5 € 2
 “Caffè” di cicoria tostata	<i>Drenante vie urinarie</i>	€ 2
 “Caffè” di carruba	<i>Lenitivo per la gola, Integrazione del calcio</i>	€ 2

...CAPPUCCINO

 Cappuccino con latte mandorla/nocciola	<i>Antiossidante / Molto nutriente</i>	€ 3,5
 Cappuccino con latte di soia	<i>Estrogenico (menopausa, amenorrea)</i>	€ 2,5
 Cappuccino con “caffè” di cicoria e latte di nocciola	<i>Anti generativo del sistema nervoso</i>	€ 3,5
 Cappuccino con “caffè” di carruba e latte di mandorla	<i>Benessere delle ossa</i>	€ 3,5
 Cappuccino Chai tè nero Noce moscata, cannella, cardamomo, anice, pepe, chiodi di garofano - latte di mandorla/nocciola	<i>Immunotonico generale</i>	€ 4
 Cappuccino Golden Milk Latte di mandorla, curcuma, olio di mandorla	<i>Antinfiammatorio, Rinforza il sistema immunitario</i>	€ 4
 Cappuccino con latte di Sesamo Latte di sesamo, pera, cacao crudo, datteri	<i>Protettivo cardiovascolare, buona fonte di calcio</i>	€ 5
 Cioccolata calda Acqua, cacao crudo, anacardi, sciroppo d'agave	<i>Utile per il sistema nervoso</i>	€ 5
 Latte caldo di nocciola Latte di nocciola, cacao crudo	<i>Utile nel controllo glicemico, osteoporosi, protettore cardiovascolare</i>	€ 4,5

INFUSI E TÈ € 3

- **Genmaicha: Tè verde bancha con riso integrale tostato e soffiato** (Giappone)
- **Yunnan Lincang: Tè verde** (Cina)
- **Tè Jasmine: Tè verde e fiori di gelsomino**(Cina)
- **Ginger Te: Tè nero, zenzero, olio essenziale di zenzero**
- **Lapsang Souchong: Tè nero** (Cina)

- **Tisana Drenante: Betulla, zenzero, cumino, bacche di ginepro, equiseto, finocchietto**
- **Tisana Relax: Fiori di camomilla, menta, radice di valeriana, calendula, melissa**
- **Tisana Digestiva: Liquirizia, finocchio, anice stellato**
- **Tisana Energetica: Carciofo, Finocchietto, Limone, Menta**
- **Tisana con fiori di camomilla biologici essiccati nel nostro laboratorio**

- **Rooibos Giardini di Sicilia: Mandarancio, arancia, mela, carote, foglie di more, eucalpto, rape rosse, ibisco, citronella**
- **Rooibos: goji, mirtilli, fiori di malva**
- **Rooibos: alghe marine, fiori d'arancia, valeriana**
- **Karkadè: Fiori d'Ibiscus**

BIRRA CRUDA ARTIGIANALE

'Na Birretta Bio

Birra bionda biologica, secca leggera, dissetante e rinfrescante, dai sentori di malto e farro. Beni si abbina a piatti delicati in genere.

Prodotto da Birradamare - Roma -
Vol. 4,5% - 33 cl.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo bio, farro bio, luppolo e lievito

€ 5

Birra Gluten Free Bio

La birra senza glutine Schnitzer Brau è prodotta nella Foresta Nera, in Germania. È una birra chiara, dal gusto fresco. Il malto di miglio presente nella ricetta la rende indicata per coloro che ricercano prodotti senza glutine. Schnitzer è un'azienda tedesca nata nel 1968. Si è specializzata nella produzione di cibi biologici certificati, sviluppati specificatamente per persone con problemi di intolleranze alimentari.

Produttore-Distributore: Schnitzerbräu
GmbH & Co. KG, Marleiner Str. 9, D-7765
Offenburg da 7,5% - Vol.5,0% - 33 cl

Ingredienti: acqua, malto di miglio bio, proteina dei piselli bio, luppolo bio, lievito.

€ 5

Birra Artigianale alla Canapa- One More Beer-

Birra alla Canapa rifermentata in bottiglia, priva di coloranti e conservanti, non è filtrata nè pastorizzata. La canapa e il luppolo fanno parte delle famiglie cannabaceae, insieme arricchiscono la birra di un profumo unico e un sapore amaro. Questo particolare abbinamento fa di questa birra rinfrescante, una bevanda poco alcolica, speziata e gustosa.



Prodotto da Birrificio Maiella - Chieti -
Vol. 4,5% - 33 cl.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, grano duro, luppolo, infiorescenze di Canapa, lievito.



€ 6

VINO ALLA MESCITA



PROSECCO

 Prosecco Sur Lie - 2016 DOC - Naturale	Uve Prosecco 100% - Cantine Gregoletto Est 1600 - Premador di Miane - Treviso- Vol. 11,5%	€ 5
 Alla Costiera - 2016 - vino frizzante sui lieviti -Biologico	Uve Glera 80% - Moscato 20% Azienda Agricola biologica Alla Costiera di Gamba Filippo - Vò - Colli Euganei - Padova- Vol. 12%	€ 6

VINO BIANCO

 Fagù - IGT 2015 - Naturale	Uve Chardonnay 100% Azienda Agricola Pietro Torti Montecalvo Versiggia - Pavia - Vol. 13%	€ 5
 Bianco Costiera - 2016 - Biologico	Uve: 70% Tai Bianco (Tocai) 30% Malvasia Azienda Agricola Biologica "Alla Costiera" di Filippo Gamba - Vò - Colli Euganei - Padova - Vol. 12,5 %	€ 6

VINO ROSSO

 Morellino di Scansano Pàssera - 2014 DOC - Biologico	Uve Sangiovese 100% Azienda Poggiotrevalle Campagnatico, Grosseto Toscana, 2014, Vol. 14%	€ 5
 Terra Sasso - 2014 - Biodinamico - Vegano	Uve Negroamaro 50%, Primitivo 50% Di Valentina Passalacqua, Apricena - Foggia Vol. 14,5%	€ 5

VINI BIANCHI - BOLLICINE

Prosecco Sur Lie - 2016 DOC - Naturale -

Colore giallo paglierino. Perlage fine e persistente. Essenziale e leggero, ha un profumo che varia con il tempo. Da note fresche e fruttate che ricordano la mela acerba e fiori di glicine unite a una percezione delicata di "crosta di pane", con il passare del tempo, si arriva a note sempre più complesse derivanti dal contatto con il lievito sul fondo. Il gusto è asciutto. Vendemmia: manuale
Vinificazione: Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18-20°C) con lieviti autoctoni. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi.

Alla Costiera - 2016 - vino frizzante sui lieviti -Biologico

Di colore giallo paglierino, bouquet fruttato, di buona persistenza olfattiva. È un vino equilibrato, pieno e fresco con una bollicina fine e cremosa. Prodotto in collina su terreni di marna calcarea, è ottenuto da uve bianche, vinificate senza aggiunta di lieviti di fermentazione. Il vino viene messo in bottiglia dove rifermenta e affina sui propri lieviti. Il vino non subisce filtrazione ed è prodotto da coltivazione e vinificazione artigianali.
Vinificazione: in bianco senza nessun utilizzo di lieviti di fermentazione
Durata di fermentazione: 10 giorni
Affinamento: in botte di cemento per circa 6 mesi. 100% Malolattica svolta spontaneamente.
Imbottigliamento: rifermenta in bottiglia per circa 1 mese spontaneamente

Marina San-Lurins - 2015 - Vino Frizzante Biologico

Vino frizzante moderno: la sua espressività è vivissima e piena, sentori salmastri marini, aromi di pasticceria e agrumi maturi nel piacevole finale ne fanno un vino di carattere e personalità.
La rifermentazione avviene in bottiglia, matura sui lieviti per almeno 8 mesi dopo la presa di spuma. La scelta del tappo corona rispetto al classico tappo a fungo deriva dal voler proporre un "bollicine" in continua evoluzione, grazie appunto alla tenuta garantita dal tappo corona (inox) ed alla presenza dei fondi di rifermentazione che ne conferiscono freschezza, ricchezza e longevità.
Vendemmia: esclusivamente manuale in cassette
Vinificazione: l'uva intera, dalla cassetta di raccolta, viene direttamente sottoposta a pressatura soffice dove solo il mosto fiore di prima spremitura verrà utilizzato per la produzione di Marina. Il mosto viene poi decantato a freddo per circa 12-15 h e successivamente ha luogo la fermentazione alcolica a temperatura controllata (16-18°C).
Dopo quest'ultima il vino permane sulle fecce fini che vengono periodicamente mantenute in sospensione.
Nella primavera successiva si procede con il tiraggio e l'imbottigliamento; la rifermentazione dura qualche settimana e le bottiglie poi riposano coricate 8 mesi prima della commercializzazione.

Uve Prosecco 100% - Cantine Gregoletto Est 1600 - Premea di Miane - Treviso- Vol. 11,5%

La Famiglia Gregoletto vanta una lunga tradizione nel mondo del vino, come possono testimoniare alcuni documenti che indicano come, già all'inizio del '600, questa coltivasse la vite sulle colline di Premea di Miane. L'attività enoica della famiglia ha avuto un notevole impulso soprattutto nel dopoguerra, grazie a Luigi Gregoletto, che ha iniziato a produrre vino secondo criteri di qualità e tipicità.

La vendemmia avviene manualmente in momenti diversi in modo da ottenere la maturazione ideale dei grappoli (vendemmia differenziata). L'uva viene pigiata in giornata e i mosti ottenuti vengono tenuti divisi per luogo di provenienza.

Il Prosecco frizzante viene prodotto con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia "surlie".

€ 18

Uve Glera 80% - Moscato 20% Azienda Agricola biologica Alla Costiera di Gamba Filippo - Vò - Colli Euganei - Padova- Vol. 12%

Il casolare di famiglia si trova sul versante Ovest dei Colli Euganei, qui i terreni sono di origine calcarea a grana argillosa: questi gli imprescindibili dettagli che rendono unico il territorio nel panorama vulcanico dei Colli Euganei; garantiscono la maturazione perfetta delle uve, una buona acidità al mosto ed interessanti mineralità e sapidità ai vini.

L'azienda è biologica, perché convinta che l'approccio biologico all'agricoltura sia un'imprescindibile opportunità di salvaguardia ambientale, e l'unico modo per permettere alla terra di esprimersi in vini originali, non omologati. Si coltiva perciò eco-sostenibilmente e in prima persona il vigneto, privilegiando le varietà tipiche: "assecondiamo le uve nella loro trasformazione in vino, cercando di non snaturare le caratteristiche dell'annata; cerchiamo la loro personalità riducendo in campagna le rese e in cantina l'utilizzo di sostanze nocive. Ci identifichiamo nel nostro lavoro e nei nostri vini, perché la viticoltura rende migliore la nostra vita".

€ 24

Uve : Malvasia Istriana 100% Azienda San Lurins di Pecorari Marco San Lorenzo Isontino - Gorizia- Vol. 12,5%

Il primo fazzoletto di terra in San Lorenzo Isontino acquistato dai bisnonni di Marco risale al 1874, anno in cui iniziava anche l'attività agricola mista con la produzione di vino. Il passo chiave è affrontato da Armando che alla fine degli anni '90 sceglieva controcorrente di avviare la conversione dei vigneti secondo i principi dell'agricoltura biologica. L'obiettivo dell'azienda è prendersi cura delle piante di vite che possiedono da tanti anni, far in modo che siano più longeve possibili, solo così si può ottenere un'uva superiore. Il loro benessere e quello delle terre dove crescono sono la misura della qualità del loro vino.

€ 30

VINO BIANCO FERMO

Fagù - IGT 2015 - Naturale

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino; profumo intenso con sentori di mela e pesca selvatica; in bocca è fresco, fruttato e di apprezzabile persistenza.

Vinificazione: circa 14 giorni di fermentazione

Maturazione: in acciaio sulle fecce fini fino all'imbottigliamento

Uve Chardonnay 100%

Azienda Agricola Pietro Torti

Montecalvo Versiggia - Pavia - Vol. 13%

La famiglia Torti coltiva da generazioni i vigneti di proprietà sulle colline di Montecalvo Versiggia: un territorio dove la coltivazione della vite ha tradizioni millenarie. "Bisogna avere rispetto per quello che la terra ci dà". Da questa frase che mi ripeteva sempre mio padre nasce la mia idea di vino naturale. Il rispetto per la terra, la vite e l'uva sono le basi della mia filosofia di lavoro. Produco i miei vini con tecniche agronomiche ed enologiche che non mortificano l'impronta del vitigno e del territorio. L'inerbimento dei terreni, le concimazioni con sostanza organica, l'utilizzo di rame e zolfo per i trattamenti anticrittogamici, l'uso limitato di lieviti selezionati e solfiti in cantina sono solo alcune delle attenzioni che metto nella produzione dei miei vini. Chi produce in modo naturale corre più rischi, ma è rifiutando le standardizzazioni e accettando le sfide della natura che si ottengono prodotti di grande personalità che danno immensa soddisfazione.

€ 18

Campo di mandrie - IGP 2015 - Biologico

Di colore giallo oro con sfumature ambrate. Al naso intensa nota aromatica, frutti esotici, ananas e frutta matura, sullo sfondo sentori di pietra focaia. In bocca a due anni dalla vendemmia mantiene una notevole freschezza, tannico, sapido e persistenza sostenuta. Lo si può bere tranquillamente anche a 4 anni dalla vendemmia.

Vendemmia: dalla prima alla terza decade di ottobre

Vinificazione: macerazione sulle bucce di 48 ore, fermentazione spontanea, senza alcuna aggiunta di lieviti selezionati

Affinamento: 12 mesi in parte in vasca di cemento e per l'altra in tonneau di rovere francese sulle fecce.

Uve Falanghina 100%;

Azienda Agricola Giovanni Iannucci - Guardia Sanframondi - Benevento - Vol. 13,5%

"Garagiste" è un termine francese che indica i produttori di "vin de garage" ossia vini prodotti in garage. Le parole, come nell'uso popolare più bello, evocano un contesto, qui due: la autenticità artigianale e la piccola dimensione dell'azienda e della produzione. Giovanni Iannucci vinifica in quello che era un garage le uve dei suoi due ettari di vigneto, terreni ereditati dal padre.

È un micro-produttore biologico, una mosca bianca in un territorio ad alta densità vitivinicola, dal 2011 ha deciso di coltivare la vite adottando tecniche naturali, come facevano i nonni, con la gestione della vigna senza agenti invasivi e tossici, e concimando solo attraverso sovesci. In cantina nessun uso di lieviti selezionati e l'impiego della solforosa è ridotto quasi a zero. I vini artigianali dell'azienda Giovanni Iannucci seguono uno stile "al naturale", non invasivo, accentuato dalla selezione dei grappoli in vendemmia, dal controllo delle temperature, dalle brevi macerazioni sulle bucce, dalla rinuncia alla chiarificazione e alla leggera filtrazione. Ciò che emerge in degustazione è l'integra nota di freschezza che domina sulla salinità, ed un sorso affascinante, ricco ed originale. La produzione è minima e si aggira sulle 6-7.000 bottiglie.

€ 28

Nibbio Reale - 2015- Biologico - Naturale

Di colore giallo brillante, profumo fruttato e gusto intenso di pesca, albicocca. Leggermente aromatico, avvolgente e corposo al palato.

Ottenuto da uve Traminer, coltivate in montagna in un contesto incontaminato a 500 mt s. l. m. Le sensibili escursioni termiche, dovute alle brezze che dal Monte Cimone scendono verso la Valle del Panaro, esaltano gli intensi profumi e gli aromi caratteristici del vitigno, perfettamente bilanciati dalla rinfrescante acidità finale.

Uve Gewurztraminer 100%

Azienda TerraQuilia - Guiglia- Modena- Vol. 12,5%

Ci troviamo sull'Appennino Modenese, con vigneti situati oltre i 450 mt s.l.m. . In azienda si sono recuperati antichi metodi produttivi tramandati dagli antenati contadini, primi veri produttori di vini naturali, che riuscivano a sfruttare l'andamento climatico dettato dalle stagioni per controllare la varie fasi della fermentazione. In vigna, per agevolare l'insolazione dei frutti, non si effettua la potatura ma si intrecciano in cima i tralci in eccesso, in modo da ricercare la massima naturalità anche nella crescita delle viti. La struttura della cantina sfrutta il procedimento "a caduta" per l'imbottigliamento, per ridurre lo stress causato ai vini dalle pompe.

TerraQuilia è un'azienda sorprendente, perfetto connubio tra modernità, tradizione e da gricoltura consapevole, come sono sorprendenti i suoi vini.

€ 28

VINO BIANCO FERMO

Bianco Costiera - 2016 - Biologico

Vino bianco prodotto in collina su terreni di marna calcarea, è ottenuto da uve bianche vinificate in bianco senza aggiunta di lieviti di fermentazione.

L'affinamento avviene in vasche di cemento vetrificato in cui il vino svolge spontaneamente la stabilizzazione e la malolattica.

Il vino non subisce filtrazione ed è prodotto da coltivazione e vinificazioni artigianali

**Uve: 70% Tai Bianco (Tocai) 30% Malvasia
Azienda Agricola Biologica "Alla Costiera"
di Filippo Gamba - Vò - Colli Euganei -
Padova - Vol. 12,5 %**

€ 22

Il casolare di famiglia si trova sul versante Ovest dei Colli Euganei, qui i terreni sono di origine calcarea a grana argillosa: questi gli imprescindibili dettagli che rendono unico il territorio nel panorama vulcanico dei Colli Euganei; garantiscono la maturazione perfetta delle uve, una buona acidità al mosto ed interessanti mineralità e sapidità ai vini.

L'azienda è biologica, perchè convinta che l'approccio biologico all'agricoltura sia un'imprescindibile opportunità di salvaguardia ambientale, e l'unico modo per permettere alla terra di esprimersi in vini originali, non omologati. Si coltiva perciò eco-sostenibilmente e in prima persona il vigneto, privilegiando le varietà tipiche: "assecondiamo le uve nella loro trasformazione in vino, cercando di non snaturare le caratteristiche dell'annata; cerchiamo la loro personalità riducendo in campagna le rese e in cantina l'utilizzo di sostanze nocive. Ci identifichiamo nel nostro lavoro e nei nostri vini, perchè la viticoltura rende migliore la nostra vita" ..

Vino Bianco San Biagio Vecchio - IGP 2015 -

Il vino di San Biagio Vecchio è un bianco dal profilo armonioso ed equilibrato, che grazie alla presenza di diverse varietà a bacca bianca, offre uno spettro aromatico ampio e seducente. Le note più morbide della Malvasia Aromatica, si combinano con l'eleganza dello Chardonnay, la freschezza diretta del Trebbiano di Romagna e la tipicità territoriale dell'Albana. Nasce proprio da questo sapiente blend tradizionale quella complessità e ricchezza che ritroviamo poi nel bicchiere. Il colore è giallo paglierino. Al naso esprime profumi morbidi e leggermente aromatici di frutta matura e fiori di campo. Al palato conserva un frutto ricco e gustoso, con un finale di buona freschezza.

**Uve Chardonnay, Malvasia Aromatica,
Trebbiano Romagnolo
Azienda Cantina San Biagio Vecchio
di Andrea Balducci
Faenza- Romagna - Vol. 13 %**

€ 24

"Una piccola cantina per pochi ettari di vigne sulla splendida collina di San Biagio Vecchio, fatta di sabbia gialla e argille.

Un'attenzione esclusiva ai vitigni autoctoni.

Un amore smisurato e incondizionato per l'Albana di Romagna.

*Tanto lavoro in vigna,
pochi e semplici gesti in cantina
lasciando che il tempo compia
ciò che nessun altro può fare."*

Andrea e Lucia

VINO ROSSO

Morellino di Scansano Pàssera -2016 DOC- Biologico
Piacevoli aromi di frutta rossa matura. Al gusto impattano tannini maturi e potenti che si uniscono a sapori di ciliegia e fragola in un assaggio piacevolmente fresco.

Uve Sangiovese 100%
Azienda Poggiotrevalle - Campagnatico-Grosseto - Toscana - Vol. 14%

In quest'azienda con certificazione Biologica, le diverse varietà di uve sono vendemmiate in momenti diversi e sono diraspate e pigiate entro 2 ore dalla raccolta. Tutte le uve fermentano in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Non si usano lieviti selezionati per la fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica avviene in serbatoi di cemento o fusti di legno.

€ 18

Terra Sasso - 2015 - Biodinamico - Vegano
Rosso rubino vivace, fruttato e balsamico, dal corpo robusto ma gentile bilanciato dalla sapidità minerale del suolo.
Vinificazione: il mosto, ottenuto dall'uva diraspata e pigiata, fermenta con le bucce grazie all'azione dei lieviti presenti su di esse per circa 15 giorni. In seguito affina in acciaio sulle fecce nobili per 12 mesi.
Decantazione naturale senza chiarificante, non filtrato, minima aggiunta di solfiti in fase di pre-imbottigliamento.

Uve Negroamaro 50%, Primitivo 50%
Di Valentina Passalacqua, Apricena - Foggia Vol. 14,5%

"Il vino è lo specchio della vigna"; Valentina ha deciso di puntare su un'agricoltura biodinamica, per un vino di territorio, vero e spontaneo. Per questo utilizza solo composti che sostengano la vita dei microrganismi del terreno, con una vendemmia che viene effettuata rigorosamente manualmente e una vinificazione naturale, priva di filtrazioni o chiarificazioni. Sente il dovere di contribuire alla salvaguardia della biodiversità e al recupero delle antiche colture tradizionali del territorio, ragion per cui si è impegnata per riportare alla luce i vitigni autoctoni di Nero di Troia e Bombino, coltivati ad Alberobello.

€ 22

Passione - 2013- Biologico -Biodinamico
Questo vino è ottenuto da sole uve aglianico, raccolte a mano e accuratamente selezionate. Dopo una lenta macerazione continua a ricevere processi di lavorazione secondo la più semplice tradizione contadina, come la torchiatura manuale ed affinamento in botti di legno.
Vinificazione: macerazione sulle bucce per 20 giorni.
Maturazione: 12 mesi in botte grande di castagno

Uve Aglianico 100%
La cantina di Enza - Montemarano- Avellino- Vol. 13%

A Montemarano una giovane donna prosegue la tradizione di una famiglia di contadini da 4 generazioni. Qui il fiume Calore è responsabile di escursioni termiche che permettono ai vini di sviluppare degli incredibili bagagli aromatici che dopo lunghi anni di affinamento riescono a regalare delle sensazioni d'altri tempi.

€ 28


Aliter - Toscano rosso - IGT 2014 - Biodinamico
Vinificazione: macerazione pre-fermentativa di 48 ore, poi fermentazione con follature e rimontaggi ogni 6 ore per 20 giorni, macerazione post fermentativa di alcuni giorni e infine 6 mesi sui lieviti.
Maturazione: in botti di rovere francese da 10 hl, poi 12 mesi in bottiglia.

Uve Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera
Azienda Podere Casaccia Scandicci - Firenze Vol. 13%

Nel 1999 Roberto Maretti acquista la tenuta e viene presto a contatto con la Biodinamica. Le sue vigne sono circondate da olivi e siepi spontanee, con estrema varietà di flora e fauna, per preservare la biodiversità. Roberto svolge in prima persona tutta la lavorazione, dalla potatura delle piante, una per una a mano, all'utilizzo dei preparati biodinamici, dalla semina per il sovescio agli interventi in vigna per la difesa della vite.

€ 35

VINO ROSSO

 **Zibbo** - Cannonau di Sardegna DOC 2015 - Biodinamico
Vinificazione: macerazione per 30 giorni, follature a mano
Maturazione: circa 10-12 mesi in tonneau di rovere esausto.


Uve Cannonau di Sardegna, Cantina Canneddu, Mamoiada - Nuoro - Vol. 16%
Zibbo è il frutto di attenzione e cura amorevoli dalla vigna alla cantina: lavorazioni naturali, la chimica è esclusa, sia tra i filari che tra le botti. La fermentazione è spontaneamente mamoiadina, i lieviti sono solo selvaggi. Ma ancor prima, in vigna, sono i buoi a trascinare l'aratro fra i filari di alberelli antichi, di circa settant'anni, proprio come si faceva un tempo. Si fa tutto a mano con l'attenzione e il rispetto che è giusto per una vigna saggia e sapiente. E poi in cantina, a dettare i tempi è la pazienza.

€ 45

 **Lunatico** - Salento Rosso IGT 2014 - Biodinamico
Vinificazione: 4 follature manuali giornaliere e uso del délestage
Maturazione: in acciaio

Uve Primitivo; Azienda Dei Agre - Felline - Lecce; Vol. 13,5%
Pratiche antiche, la scelta di mettere al centro il microambiente della vigna e i suoi abitanti: piante spontanee, la piccola fauna selvatica e i microrganismi, questi sono i cardini per portare nel sorso dei vini di Dei Agre tutta l'energia vitale della terra e del sole del Salento Jonico. Le cure alle vigne si fanno a mano e i filari sono inerbiti. Qui si coltivano il Negroamaro e il Primitivo perchè stanno qui da secoli e vengono bene. La produzione è limitata, artigianale e naturale sono autentici e diretti, a volte scontrati ma sempre avvolgenti e rassicuranti.

€ 25

 **Due Corvi** - Nebbiolo 2015 - Biodinamico
Vinificazione: fermentazione di due settimane in acciaio
Maturazione: 1/4 (vendemmia 2014) in barriques esauste, 3/4 (vendemmia 2015) in acciaio.

Uve Nebbiolino 100% Azienda Gonnella, San Martino Alfieri- Asti; Vol. 14%
Giulia Gonnella appartiene ad una famiglia la cui storia di vignaioli nell'ostigiano risale agli inizi dell'800. Nelle colline del Monferrato avvia un tenace lavoro di recupero della casa e delle vecchie vigne piantate dai suoi avi, che si estendono in posizioni elevate.

€ 30

LIQUORI BIO

Amaro San Marco - Orto del Centauro -

Liquore a base di infuso di erbe officinali. Questo liquore nasce intorno al 1920, alla fine della Prima Guerra Mondiale, quando il Cappuccino Paolo Sarandrea, dopo aver lasciato l'incarico di Cappellano Militare, riprese i suoi studi di erborista con l'intento di mettere in evidenza le virtù delle piante officinali che abbondano sui Monti Ernici, traendone benefici nel campo liquoristico. Supportato dal fratello, Marco Sarandrea, mise a punto le antiche ricette di liquori medicinali. Le piante che lo caratterizzano hanno la funzione comune di stimolare la digestione regolare il flusso biliare, proteggere il fegato, regolare la diuresi e le funzioni intestinali oltre che qualità antispasmodiche ed antinfiammatorie. Tutte proprietà che le piante utilizzate esplicano al massimo messe in infusione in alcool di ottima qualità ed acqua di sorgente. Le giuste quantità degli ingredienti sapientemente dosati, lo rendono un liquore di altissimo livello con proprietà che vanno oltre il semplice digestivo. Gustato a fine pasto sia liscio che con ghiaccio o come aperitivo, ci regala comunque una pausa sensoriale piena di gradevoli aromi e profumi.

Genziana Elixir

Un Elixir veramente amaro dal gusto "terroso" per via delle note proprietà delle radici di Genziana Lutea nota come Genziana Maggiore o Genziana Gialla. I principi amari in essa contenuti sono utili per bilanciare e stimolare la secrezione dei succhi gastrici migliorando l'attività digestiva e l'assimilazione del cibo.

Il giusto equilibrio tra l'amaro dell'infuso in alcool di prima qualità e zuccheri di ottima scelta, rende il nostro "Elixir Genziana" notevolmente profumato gradevole al palato.

Una raccomandazione: Non estirpate le piante di Genziana acquistate le radici da chi la coltiva appositamente altrimenti le nostre montagne verrebbero private di una pianta così tipica e rappresentativa. La genziana è specie protetta e pertanto chi la raccoglie è soggetto a severe sanzioni.

Ananda - Liquore al cacao

Colore: rosso mogano intenso e trasparente, caratteristico del cultivar di Cacao Arriba Superior Selecto.

Profumo: intense sfumature speziate dolci che rimandano al cardamomo, pepe rosa, sandalo, insieme al forte richiamo del burro di cacao.

Sapore: in bocca l'aroma è ardente, appassionato, languido, ruggente, con acuti di pepe rosa e Cayenna, chiodi di garofano e polvere di cacao. Liquore ottenuto con infusione alcolica di Fave di Cacao del tipo Arriba Superior Selecto provenienti dall'Ecuador.

Ananda è un termine sanscrito che signi ca "beatitudine" o "gioia beata".

La selezione della materia prima è stata affidata a Guido Gobino, Cioccolatiere indiscusso che meglio rappresenta, in Italia e nel mondo, l'immagine del cioccolato, giunto in Piemonte a metà del Cinquecento, pochi anni dopo la sua scoperta nelle Americhe, alla corte del Duca Emanuele Filiberto di Savoia, sulla cui mensa giurava un dolce a base di cioccolato battezzato "dessert reale".

Vino chinato Luli

Bouquet molto intenso, con morbidi e suadenti sentori speziati.

La dolcezza del sorso ben equilibrata da una piacevole freschezza, che lo rende armonioso. I vini chinati rappresentano un'antica tradizione piemontese. Sono prodotti molto particolari e affascinanti. Il Vino Bianco Chinato "Luli" viene prodotto aromatizzando del Moscato Bianco con l'aggiunta di china, scorze d'agrumi, cannella e coriandolo. Un mix di aromi e spezie, che resta in infusione fino a quando non ha donato al vino il particolare gusto. Il vino viene poi imbottigliato e si affina per circa un mese prima della messa in vendita. Il residuo zuccherino è di circa il 20%.

VinVisciola

Vino rosso aromatizzato alla visciola (ciliegia selvatica). Si presenta di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Sapore armonico, dolce fruttato con retrogusto amarognolo. Profumo intenso con sentori di frutta matura. Vino da degustazione o da abbinamento con cioccolato e dessert.

Virtutae - Vino Passito

Passito realizzato con uve di collina raccolte a mano. Maturato e affinato in botti di frassino per almeno 5 anni.

Al naso si propone con intensità importante e un buon numero di varietà olfattive che variano dalla frutta secca a note di frutta gialla disidratata (albicocca e giuggiola) e candita con un finale che ricorda le spezie dolci. Al gusto è dolce, caldo, morbido ed equilibrato.

Prodotto ed imbottigliato da Erboristeria Sarandrea Marco & C. - Colleparado - Frosinone - Lazio - Vol. 30%

Ingredienti: acqua, alcool, zucchero, infuso di erbe

€ 4

Prodotto ed imbottigliato da Erboristeria Sarandrea Marco & C. - Colleparado - Frosinone - Lazio - Vol. 30%

Ingredienti: acqua, alcool, zucchero, infuso di genziana, aromi naturali.

€ 4

Prodotto ed imbottigliato da AB Selezione - Castigliole d'Asti - Piemonte - Vol. 28%

Ingredienti: liquore a base di alcool, infuso di fave di cacao Ecuador (48%), zucchero, aromi naturali

€ 5

Prodotto ed imbottigliato da Vergano Mauro Asti - Piemonte - Vol. 16%

Ingredienti: Vino Bianco, alcool, zucchero, estratto alcolico ottenuto per macerazione a freddo di China Calisaya, spezie ed erbe aromatiche.

Mauro Vergano è un produttore che ha conservato ancora una dimensione artigianale. La sua attività, legata alla produzione sperimentale di vini chinati e Vermouth è cominciata nel 1978 a livello di esclusiva passione, nel 2003, l'attività si è trasformata in un vero lavoro.

€ 5

Prodotto ed imbottigliato da Tenuta Ca' Sciampagne - Urbino - Vol. 14%

Ingredienti: visciole, vino rosso, zucchero
Tenuta Ca' Sciampagne deve il suo nome alla località catastale su cui sono piantati buona parte dei vigneti. Si trova nell'immediata periferia di Urbino, immersa nel Parco Naturale dei Monti delle Cesane. La cantina nasce nel 2008 con il recupero di oltre tre ettari di vecchi vitigni e la piantumazione di altri sei. Dal 2016 è in regime biologico che rispetta anche nella produzione dei vini oltre a rientrare nel disciplinare dei vini vegani.

€ 5

Prodotto ed imbottigliato da Tenuta Ca' Sciampagne - Urbino - Vol. 15%

*Uve di Bianchetto del Metauro Extramature
Vino non filtrato e senza aggiunta di solfiti*

€ 5