



IL POSTO GUSTO
Steak & Pizza House

Carta dei Vini e delle Birre artigianali

Lurisia N°4 0,75 l € 14,00

Birra ad alta fermentazione, morbida e leggera che si rispecchia nella bassa gradazione, in una personalità armonica e delicata. Nel bicchiere si presenta di colore rosato e schiuma persistente.

Abbinamenti: un ottimo ed originale aperitivo per la stagione primaverile e con dessert. Gradazione alcolica: 3,8% vol.

Lurisia N° 6 0,33 l € 6,00

Lurisia N° 6 0,75 l € 14,00

Birra ad alta fermentazione. Di un bel colore aranciato opalescente, ha un impatto in bocca abbastanza dolce, quasi da bière blanche, ha un corpo medio e una buona persistenza.

Abbinamenti: da sola come aperitivo, o in abbinamento con piatti leggeri e antipasti, magari di pesce.

Gradazione alcolica: 5,5% vol.

Lurisia N° 8 0,33 l € 6,00

Lurisia N° 8 0,75 l € 14,00

Birra ad alta fermentazione, prodotta con puro malto d'orzo, non sono presenti cereali crudi. Si presenta di colore ambrato carico, con una leggera opalescenza e schiuma persistente. In bocca c'è grande armonia, accompagnata da una piacevole gasatura.

Abbinamenti: è in grado di accompagnare egregiamente sia le carni sia i formaggi.

Gradazione alcolica: 7,5% vol.

Trami Persek Pills 0,50 l € 6,50

Bassa fermentazione e buona maturazione ne conferiscono un sapore fresco, vivace e rinfrescante.

limpido, di colore giallo paglierino, con una schiuma bianca, abbondante e persistente.

Abbinamenti: ideale sia come aperitivo che a tutto pasto. Antipasti classici, primi piatti di riso, carni bianche oppure carni rosse crude; con i formaggi, si presta bene, a pasta molle con confetture fresche. Intramontabile il classico abbinamento con la pizza.

Gradazione alcolica : 4,5% vol.

Trami Col de Serf Weiss 0,50 l € 6,50

Classica birra di frumento ad alta fermentazione. Il sapore fresco e i delicati aromi, ne fanno una birra amata da tutti. Ideale d'estate per la sua dote rinfrescante, piacevolissima d'inverno per la rotondità del gusto.

Dall'aspetto: velato, di colore giallo torbido, con una schiuma bianca, abbondante e persistente.

Abbinamenti: ideale con piatti di pesce molto delicati e freschi: carpaccio di spada o di tonno, scampi crudi.

Gradazione alcolica : 5,0% vol.

Edikt solo 3,5 ° 0,75 l € 14,00

Birra speciale 100% di malto d'orzo, leggera ma gustosa, non pastorizzata, viene prodotta secondo l'editto sulla Purezza della Birra del 1516.

Aspetto limpido con una schiuma abbondante dal perlage fine. Gusto piacevole e fine, contraddistinto da un sentore amaricante e buon ritorno di malto.

Gradazione alcolica: 3,5% vol.

32 Via dei Birrai Curmi 0,75 l € 13,00

Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia

Abbinamento suggerito: pinzimonio, cibi delicati senza salse grasse come pesce o carne bianca, formaggi freschi a pasta molle.

Gradazione alcolica: 5.8 %

32 Via dei Birrai 3+2 0,75 l € 11,00

Birra leggera speziata con molto luppolo di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

Abbinamento suggerito: Cibi profumati, freschi, anche conditi o sostanziosi ma che reggono l'amaro della bevanda.

Gradazione alcolica: 3.2 %

18.80 Majolini birra di Franciacorta 0,75 l € 15,00

birra chiara a bassa fermentazione, rifermentata in bottiglia. Facile da bere, non è particolarmente amara e ben si abbina a tutto pasto alla variegata

cucina Italiana. La caratteristica torbidità è dovuta alla presenza dei lieviti.

Gradazione alcolica: 5% vol

Via Emilia Birrificio del Ducato 0,33 l € 7,00

Birra a bassa fermentazione, nel bicchiere si presenta giallo paglierino. Equilibrata ed elegante, semplice e appagante

Abbinamenti: ideale a tutto pasto

Gradazione alcolica: 5 % vol

Trami 3-TRE 0,50 l € 6,50

Birra ad alta fermentazione in tipico stile Trappista, di gradazione alcolica alta, calda, piena e dal sapore inconfondibile. La triple originariamente era riconosciuta come la birra più forte del birrificio. Dall'aspetto limpido, dal colore giallo ambrato con riflessi ambrati, la schiuma è persistente e fine.

Abbinamenti: ideale come birra da meditazione, a tavola accompagna formaggi stagionati e pasticceria secca.

Gradazione alcolica 7,3% vol.



Via dei Birrai 32 OPPALE 0,75 l € 13,00

Birra chiara molto luppolata, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia

Abbinamento suggerito: cibi sostanziosi e intensi formaggi saporiti

Gradazione alcolica: 5.5 %

Via dei Birrai 32 Audace 0,75 l € 13,00

Birra bionda forte doppio malto speziata, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia

Abbinamento suggerito: cibi senza salse grasse ma sostanziosi, affumicati o salati come Montasio stravecchio e ostriche, in quanto birra poco luppolata.

Gradazione alcolica: 8.4 %

New Morning Birrificio del Ducato 0,33 l € 8,00

Birra ad alta fermentazione, e rifermentata in bottiglia dal colore dorato intenso con riflessi aranciati, caratterizzata dalla sorprendente speziatura.

Abbinamenti: piatti dai sapori decisi

Gradazione alcolica: 5,8% vol

Imbranata Birra del Borgo 0,33 l € 5,00

Realizzata con una percentuale importante (circa 30%) di grano Senatore Cappelli, una qualità di primissimo livello e antenata del grano duro moderno. Si presenta dorata, la dolcezza del malto si sposa a meraviglia con le note fruttate. E' una birra dissetante e semplice.

Abbinamenti: ideale da accompagnare con piatti della tradizione italiana

Gradazione alcolica: 6,4 % vol

BOLLICINE

Prosecco Millesimato Casa Vittorino	2010	Astoria	Veneto	€ 15,00111
Cuvée Lounge	SA	Astoria	Veneto	€ 12,50
Franciacorta Blanc de Blancs	SA	Cavalleri	Lombardia	€ 36,00
Franciacorta Saten	SA	Cavalleri	Lombardia	€ 39,50
Franciacorta Pas Dosè	2007	Cavalleri	Lombardia	€ 41,00
Franciacorta Cuvée Brut	SA	Bellavista	Lombardia	€ 36,00
Franciacorta Gran Cuvée Brut	2006	Bellavista	Lombardia	€ 52,00
Franciacorta Cuvée Prestige	SA	Cà del Bosco	Lombardia	€ 38,00
Franciacorta Brut	SA	Majolini	Lombardia	€ 26,00
Franciacorta Saten Ante Omnia	2007	Majolini	Lombardia	€ 28,00
Franciacorta Brut docg	SA	Bosio	Lombardia	€ 24,00
Champagne Brut R	SA	Ruinart	Francia	€ 70,00
Champagne Blanc de Blancs	SA	Ruinart	Francia	€ 85,00
Champagne Blanc de Blancs	SA	Pascal Doquet	Francia	€ 48,00
Champagne Gran Cru	SA	Gatinois	Francia	€ 55,00

VINI BIANCHI

Terre di Franciacorta Bianco	2010	Cavalleri	Lombardia	€ 21,00
Curtefranca Bianco	2010	Cà del Bosco	Lombardia	€ 26,00
Terre di Franciacorta Bianco Igt	2011	Gatti	Lombardia	€ 16,50
Lugana “ Perla”	2011	La Perla del Garda	Lombardia	€ 14,00
Lugana I Frati	2011	Ca dei Frati	Lombardia	€ 17,00



IL POSTO GUSTO

Steak & Pizza House

Lugana Brolettino	2010	Ca dei Frati	Lombardia	€ 23,00
Lugana Vigneto Massoni	2011	S. Cristina	Veneto	€ 20,00
Lugana s. Benedetto	2011	Zenato	Veneto	€15,00
Soave Classico doc	2011	Inama	Veneto	€ 17,00
Sauvignon Vulcaia Fumè	2009	Inama	Veneto	€ 39,00
Ribolla gialla Think Yellow	2011	Primosic	Friuli V. G.	€ 19,00
Sauvignon	2010	Primosic	Friuli V. G.	€ 19,00
Vinnae	2011	Jermann	Friuli V. G.	€ 26,00
Chardonnay	2011	Jermann	Friuli V. G.	€ 26,00
Vintage Tunina	2010	Jermann	Friuli V. G.	€ 52,00
Blanc de Rosis	2010	Schiopetto	Friuli V. G.	€ 27,00
Tocai Collio	2010	Schiopetto	Friuli V. G.	€ 29,00
Muller Thurgau	2011	Zanotelli	Trentino A. A.	€ 17,00
Pinot Grigio	2010	Nalles	Trentino A. A.	€ 17,00
Pinot Bianco Sirmian	2010	Nalles	Trentino A. A.	€ 26,50
Gewurztraminer	2011	Nalles	Trentino A. A.	€ 21,00
Sauvignon Mantelle	2011	Nalles	Trentino A. A.	€ 25,50
Roero Arneis	2010	Malvirà	Piemonte	€ 18,50
Verdicchio Sup.delle Oche	2009	Fatt. s. Lorenzo	Marche	€ 21,00
Greco di Tufo	2011	Vinosia	Campania	€ 19,00
Falanghina	2010	Vinosia	Campania	€ 15,50
Angimbè Chardonnay	2010	Cusumano	Sicilia	€ 16,50
Vermentino Donnikalia	2011	Deiana	Sardegna	€ 16,50

VINI ROSATI

Franciacorta Rosè		Bellavista	Lombardia	€ 51,00
Franciacorta Rosè	2008	Bosio	Lombardia	€ 33,00
Champagne Rosé	SA	Ruinart	Francia	€ 85,00

VINI ROSSI

Terre di Franciacorta Rosso	2009	Cavalleri	Lombardia	€ 19,50
Curtefranca Rosso	2009	Cà del Bosco	Lombardia	€ 25,50
Terre di Francicorta Rosso	2010	Gatti	Lombardia	€ 16,00
Valpolicella Classico	2009	Zenato	Veneto	€ 18,00
Ripassa Valpolicella Superiore	2008	Zenato	Veneto	€ 25,50
Amarone della Valpolicella	2007	Zenato	Veneto	€ 50,00
Teroldego Rotaliano	2009	Foradori	Trentino A. A.	€ 23,00
Lagrein	2010	Zanotelli	Trentino A. A.	€ 18,00
Pinot Nero Mazzon	2009	Nalles	Trentino A. A.	€ 22,00
Cabernet Riserva	2008	Alois Lageder	Trentino A. A.	€ 24,50
Visadì Dolcetto Langhe	2010	Clerico	Piemonte	€ 17,00
Barbera d'Asti Le Orme	2009	Chiarlo	Piemonte	€ 17,00
Nebbiolo Il Principe	2008	Chiarlo	Piemonte	€ 23,00
Barbaresco Reyna	2007	Chiarlo	Piemonte	€ 37,00
Morellino di Scansano	2010	Podere 414	Toscana	€ 20,00



IL POSTO GUSTO

Steak & Pizza House

Rosso di Montalcino	2009	Cant. Montalcino	Toscana	€ 21,00
Chianti	2010	Cant. Leonardo	Toscana	€ 16,00
Berardenga Chianti Classico	2008	Felsina	Toscana	€ 23,50
Chianti Classico Fonterutoli	2009	Mazzei	Toscana	€ 26,00
Chianti Riserva	2008	Cant. Leonardo	Toscana	€ 17,00
Rosso di Montepulciano	2010	Dei	Toscana	€ 17,00
Montepulciano Vigne Nuove	2010	Valle Reale	Abruzzo	€ 16,50
Syrah	2010	Cusumano	Sicilia	€ 17,00
Nero d'Avola	2011	Cusumano	Sicilia	€ 17,00
Concerto Lambrusco Grasparossa	2011	Medici	Emilia Romagna	€ 14,00
Capannino		Cast. del Terriccio	Toscana	€ 25,00

VINI DA DESSERT

Malvasia Dolce Nebbie d'Autunno 0.75 SA		Medici	Emilia Romagna	€ 18,00
Moscato d'Asti 0.75	2011	Saracco	Piemonte	€ 24,00
Rigoletto Passito 0.375	2007	Librandi	Calabria	€ 22,00
Passito Le Passule 0.50	2008	Librandi	Calabria	€ 27,00
Moscato dello Zucco 0.50	2007	Cusumano	Sicilia	€ 40,00
Zibibbo 0.75	N.D.	Martinez	Sicilia	€ 21,00