
BARCELLERIA

CARTA DEI VINI

LISTA BIRRE ARTIGIANALI

LA NOSTRA CARTA DEI VINI

Abbiamo pensato la nostra carta dei vini come un percorso da Nord verso Sud all'interno delle specialità vitivinicole italiane. Per ogni etichetta abbiamo inserito una descrizione con lo scopo di aiutarvi nella scelta del vino per la vostra cena.



VINI ROSSI

PINOT NERO RAETIA - 27€

Trentino-Alto Adige

100% Pinot Nero - Affinamento in botti di rovere e contenitori d'acciaio per almeno 6 mesi

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO - 22€

Friuli Venezia Giulia

100% Refosco dal Peduncolo Rosso - Affinamento in acciaio

BARBERA D'ASTI MAREMONTI CASTELLO DI GABIANO - 22€

Piemonte

100% Barbera - Affinamento in barrique da 6 a 8 mesi

NEBBIOLO LANGHE CASCINA BALLARIN - 33€

Piemonte

100% Nebbiolo - Affinamento per 6 mesi in Botti di rovere di Slavonia

BAROLO CASCINA BALLARIN - 60€

Piemonte

100% Nebbiolo - Affinamento per 26 mesi in legno, 14 mesi in barrique di rovere francese e 12 mesi in botte di rovere di Slavonia

RIPASSO DI VALPOLICELLA CORTE GIARA - 31€

Veneto

70% Corvina, 30% Rondinella - Affinamento per 11 mesi in botti di rovere di Slavonia

VINI ROSSI

AMARONE CLASSICO CORTE MANARA - 58€

Veneto

70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Altri - Affinamento per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC RIO' - 22€

Emilia-Romagna

100% Lambrusco - Affinamento in acciaio

ROSSESE DI DOLCEACQUA E PRIE ANFOSSO - 32€

Liguria

100% Rossese - Affinamento in acciaio

ATRUM ROSSO COLLI DI LUNI BONDONOR - 36€

Liguria

Sangiovese e Canaiolo - Affinamento per 2 anni in botti di rovere

CHIANTI CLASSICO FONTERUTOLI MAZZEI - 39€

Toscana

90% Sangiovese 10% tra Malvasia Nera, Colorino e Merlot - Affinamento per 12 mesi in botti di rovere

CHIANTI DA VINCI I CAPOLAVORI - 22€

Toscana

85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Altre uve rosse - Affinamento in acciaio

MORELLINO DI SCANSANO LEONARDO DA VINCI - 26€

Toscana

85% Sangiovese, 15% Altre uve rosse - Affinamento in acciaio

BOLGHERI ROSSO 'IL SEGGIO' POGGIO AL TESORO - 45€

Toscana

50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot - Affinamento per 15 mesi in barrique di rovere francese.

BRUCIATO BOLGHERI ANTINORI - 55€ (DISPONIBILITÀ LIMITATA, CHIEDERE AL PERSONALE)

Toscana

65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah - Affinamento per 12 mesi in barrique

VINI ROSSI

BRUNELLO DI MONTALCINO CASANUOVA DELLE CERBAIE - 75€

Toscana

100% Sangiovese - Affinamento per 40 mesi in botti di rovere di Slavonia

RUBIOLA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - 22€

Abruzzo

100% Montepulciano - Affinamento in acciaio

TIGNANELLO TOSCANA ANTINORI - 180€

Toscana

85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc - Affinamento per 15 mesi in botti di rovere francese e ungherese

VITTI PRIMITIVO DI MANDURIA - 26€

Puglia

100% Primitivo - Affinamento per 4 mesi in botti di rovere francese

NERO D'AVOLA PLUMBAGO PLANETA - 25€

Sicilia

100% Nero D'avola - Affinamento per 8 mesi in barrique

VINI BIANCHI

GEWURZTRAMINER RAETIA - 28€

Alto Adige

100% Traminer Aromatico - Affinamento in acciaio

VERMENTINO DEI COLLI DI LUNI TENUTA LA GHIAIA - 27€

Liguria

100% Vermentino - Affinamento in acciaio

PIGATO RIVIERA LIGURE PONENTE DEPERI - 29€

Liguria

100% Pigato - Affinamento in acciaio

BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT DOGARINA - 22€

*Veneto
100% Glera*

FRANCIACORTA PRIMUS FRANCA CONTEA - 38€

*Lombardia
95% Chardonnay, 5% Pinot Nero - Affinamento in bottiglia 24 mesi sui propri lieviti*

METODO CLASSICO EXTRA BRUT ROSE' CASCINA CHICCO - 45€

*Piemonte
100% Nebbiolo - Affinamento per 30 - 36 mesi in bottiglia sui propri lieviti*

ROSE'

ROSA LUNA BONDONOR - 28€

*Liguria
Sangiovese, Canaiolo e Vermentino nero - Affinamento in acciaio*

BARCELLERIA

LISTA BIRRE ARTIGIANALI

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO BALADIN CUNEO

ISAAC - 16€ - Grad. 5% - Formato: 75cl.

Blanche dal colore giallo paglierino con aromi di cereali e agrumi

Corpo 
Amaro 
Alcool 

NAZIONALE - 16€ - Grad. 6,5% - Formato: 75cl.

Blonde ale giallo intenso con note di camomilla e agrumi in equilibrio con l'amaro del luppolo italiano

Corpo 
Amaro 
Alcool 

SUPER BITTER - 16€ - Grad. 8% - Formato: 75cl.

Birra dal colore ambrato, con note erbacee e agrumate del luppolo che si fondono al gusto del cereale

Corpo 
Amaro 
Alcool 

NORA - 16€ - Grad. 6,8% - Formato: 33cl.

Birra dal colore oro, con note di albicocca, nocciola, miele e la freschezza di zenzero e agrumi

Corpo 
Amaro 
Alcool 

BIRRIFICIO MALTUS FABER GENOVA

AMBRATA - 7€ - Grad. 7% - Formato: 33cl.

Birra di abbazia dal gusto morbido, con note di caramello. Si accompagna bene a primi piatti di carne, salumi e formaggi stagionati

Corpo 
Amaro 
Alcool 

BLONDE - 7€ - Grad. 5,6% - Formato: 33cl.

Belgian ale fresca e dissetante dall'aroma fruttato

Corpo 
Amaro 
Alcool 

BRUNE - 7€ - Grad. 8% - Formato: 33cl.

Birra strong ale dall'aroma fine con note di caffè. Si accompagna perfettamente con le carni rosse

Corpo 
Amaro 
Alcool 

CIPPA L'IPA - 7€ - Grad. 7% - Formato: 33cl.

Ipa non filtrata e non pastorizzata. Dal colore oro, con aromi di agrumi e caramello di malti

Corpo 
Amaro 
Alcool 

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO PLURALE MONTOGGIO

WHITE ALE - 7€ - Grad. 4,5% - Formato: 33cl.

Birra di frumento, caratterizzata dalla delicata speziatura con scorze di bergamotto

Corpo 
Amaro 
Alcool 

HONEY ALE - 7€ - Grad. 5,5% - Formato: 33cl.

Birra rossa al miele di castagno

Corpo 
Amaro 
Alcool 

INDIA PALE ALE - 7€ - Grad. 7% - Formato: 33cl.

Erano le "ale" scelte dai coloni inglesi per essere inviate in India nel XVII Secolo. Erbacea e resinosa all'olfatto, gusto pieno ed equilibrato con un sentore amaro nel finale

Corpo 
Amaro 
Alcool 

SUMMER ALE - 7€ - Grad. 3,8% - Formato: 33cl.

Ambrata, erbacea e floreale, leggera e dissetante ma dal carattere luppolato

Corpo 
Amaro 
Alcool 

WINTER ALE - 7€ - Grad. 6,5% - Formato: 33cl.

Marrone scuro, corposa ma beverina. Al naso liquirizia, caffè, cacao e lievi note di chinotto

Corpo 
Amaro 
Alcool 

BIRRIFICIO LA SUPERBA BUSALLA

CASTAGNA - 7€ - Grad. 5% - Formato: 33cl.

Birra lager ambrata non pastorizzata, aromatizzata alla farina di castagne delle montagne liguri

Corpo 
Amaro 
Alcool 

PURO SANGUE - 7€ - Grad. 7% - Formato: 33cl.

Birra doppio malto dal colore ambrato scuro. Sentore di leggere note fruttate, amara nel finale

Corpo 
Amaro 
Alcool 

REGINA - 7€ - Grad. 5% - Formato: 33cl.

Birra lager prodotta a bassa fermentazione, non pastorizzata, con miele Millefiori della Vâlle Scrivia

Corpo 
Amaro 
Alcool 

BIRRE ARTIGIANALI

PEDAvena ITALIA

SUPERIOR ANALCOLICA - 7€ - Grad. <0,5% - Formato: 33cl.
Un prodotto equilibrato nel gusto e privo di alcol, questo grazie ad una sapiente scelta degli ingredienti e ad un moderno processo produttivo

Corpo 
Amaro 
Alcool 

BIRRA BARCELLERIA

LA NOSTRA BIRRA, LA BIRRA DELLA MUCCA

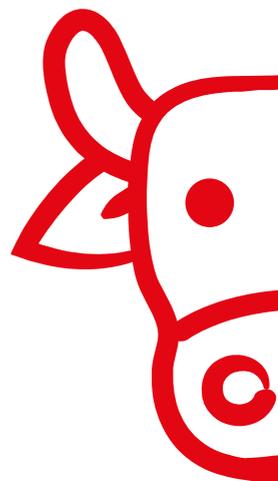
Birra chiara non filtrata, appositamente studiata per accompagnare i sapori e i profumi delle nostre carni.
La ricetta è gelosamente custodita dal mastro birraio

Provenienza: Barassi, Liguria

Gradazione: 5%

Formato: 33cl

Prezzo: **7€**



ALTRE BIRRE

Chiedi al personale per le birre alla spina o per conoscere le etichette di birra non indicate in questo menù!