



Benvenuti

Vi ricordiamo che tutte le nostre portate
sono preparate al momento...

Il nostro staff vi augura buon appetito!

ATTENZIONE

ALLERGICI - INTOLLERANTI - CELIACI

Indicazione degli allergeni utilizzati nella preparazione dei cibi come da regolamento del UE n. 1169/2011.

I 14 prodotti che vanno segnalati e che secondo il Ministero possono provocare allergia o intolleranza alimentare sono:

- 1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2) Crostacei e prodotti derivati
- 3) Uova e prodotti derivati
- 4) Pesce e prodotti derivati
- 5) Arachidi e prodotti derivati
- 6) Soia e prodotti derivati
- 7) Latte e prodotti derivati
- 8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9) Sedano e prodotti derivati
- 10) Senape e prodotti derivati
- 11) Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12) Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg. (vino bianco, fichi secchi)
- 13) Lupini e prodotti derivati
- 14) Molluschi e prodotti derivati

Se sapete di essere allergici, intolleranti o celiali per favore avvisate il personale di sala richiedendo di precisare la composizione dei cibi poiché potrebbero contenere alcune sostanze sopra descritte. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Noi vi chiediamo collaborazione, è una semplice norma di civiltà che ci aiuterà e contribuirà a scongiurare il pericolo di eventuali crisi anafilattiche.

Per dettagli e maggiori informazioni potete richiedere al personale di visionare il libro completo degli allergeni.

Prodotti surgelati: vi informiamo inoltre che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

ANTIPASTI DI MARE

Gran piatto di mare Extè (2_4_14)	euro	13
Polpo con patate, olive taggiasche e capperi di Pantelleria (14)		12
Gratin di cozze, scampi e capesante dell'Atlantico (1_2_4_14)		14
Insalata di mare condita con citronette (2_4_14)		14
Trilogia di mare: tartare di tonno, salmone affumicato, carpaccio di spada con mandorle tostate (1_4_8_13)		14
Soutè di cozze al pomodoro (13_14)		11
Cocktail di gamberetti in salsa rosa (2_3)		11

LE NOSTRE CRUDITÈ DI MARE

Tartare di tonno concassé di pomodoro e burrata pugliese (4_7)		15
Crudités di carpacci, crostacei e ostriche (2_4_14)		25
Tris di tartare: tonno, salmone e capasanta (2_4_14)		15
Ostriche francesi (14)	cad.	3
Ostriche Gillardeau (in base alla disponibilità) (14)	cad.	6

★ MENÙ DEGUSTAZIONE MARE ★

Tartare di tonno
con stracciatella di bufala e cipolla caramellata (4_7)

Grigliata di pesce con verdure alla griglia (2_4)

Calice di bianco, acqua, caffè (12)

euro 30

ANTIPASTI DI TERRA

Tagliere èXté	euro 12
Crudo di Parma (<i>Riserva Peppino Piazza</i>) con il nostro gnocco fritto (1)	14
Culatello di Parma con mozzarella di bufala (7)	14
Tomino alla piastra, gnocco fritto speck del Trentino e bresaola della Valtellina (1,7)	14
Carpaccio di Angus affumicato con carciofo fritto (1)	13
Formaggi alla piastra con miele e marmellata (7)	10
Tortino di patate e porcini con fonduta al Branzi (1,7)	10

★ MENÙ DEGUSTAZIONE TERRA ★

Prosciutto crudo di Parma
e gnocco fritto (1)

Costata di Scottona (porzione da 500/600 gr.)
con patatine fritte (1)

Calice di rosso, acqua, caffè (14)

euro 30

PRIMI PIATTI DI MARE

Spaghetti allo scoglio (1_2_4_14)	euro	14
Riso ai frutti di mare (2_4_14)		14
Risotto al nero di seppia con capasanta scottata e riduzione di gambero rosso con polvere di limone (2_7_14)		13
Linguine alla vongole e bottarga di muggine (1_14)		13
Tortelli neri con code di gambero in salsa aurora (1_2_7)		13
Tagliolini di pasta fresca con bisque alla polpa di granchio (1_2)		13
Gnocchi di patate con pomodorini rossi e gialli del piennolo del Vesuvio, scampo, gamberone e pinoli (1_2_8)		13
Spaghettoni quadrati all'astice fresco (1_2)		19

PRIMI PIATTI DI TERRA

Casoncello della tradizione bergamasca (1_3_7)		11
Risotto ai porcini mantecato al Branzi (7)		11
Riso ai porri, taleggio e polvere di olive affumicate (7)		11
Gnocchi con speck croccante, taleggio e noci (1_3_7_8)		12
Tagliatelle di pasta fresca ai funghi porcini con pasta di tartufo nero e fonduta al Branzi (1_3)		12
Gnocchi di patate viola con fonduta al brie e crudo di Parma (1_3_7)		12

SECONDI PIATTI DI MARE

Medaglioni di tonno cotto e crudo con zucchine saltate e salsa di soia (4_6)	euro	18
Trancio di pesce spada alla calabrese (4)		14
Trancio di salmone gratinato (1_4)		14
Tagliata di tonno con semi di sesamo e papavero e verdure al salto (4_8_11)		18
Zuppa di pesce del pescato (1_2_4_14)		16
Spiedone di pesce con ratatouille di zucchine (2_4)		16
Branzino/orata al sale (porzione da 600/700 gr.) (4)		17
Incontro di orata e mazzancolla tropicale con spinacino novello saltato e salsa di soia (2_4_6)		15
Ruota di gamberoni e scampi condita con citronette (2)		18
Calamari fritti (2_14)		14
Fritto misto (2_14)		15
Fritto del pescato (2_4_14)		20

GRIGLIATE DI PESCE

Grigliata di pesce: (2_4) orata/branzino, gamberone, scampo, salmone, spada		25
Salmone alla griglia (porzione da 400 gr.) (4)		14
Spada alla griglia (porzione da 350 gr.) (4)		14
Gamberoni (porzione da 7 pz.) (2)		17
Scampi (porzione da 7 pz.) (2)		18
Tonno (porzione 300 gr.) (4)		17
Branzino / orata (porzione da 600 gr.) (4)		16

SECONDI DI TERRA

Scaloppina di scamone di vitello ai funghi porcini (1_7)	euro	14
Filetto di Scottona ai funghi porcini (1_7_10)		20
Tagliata di filetto di puledro con fonduta allo zola (7)		18
Tagliata di picanha con rucola e pomodorini		20
Tagliata di filetto Irlandese con rucola e grana		18
Hamburger di manzo (porzione da 300 gr.) con cipolla di tropea brasata		14
Tagliata di pollo agli aromi su letto di insalata novella e dressing alla senape (3_7)		13
Costoletta di vitello alla milanese (500gr.) con patate fritte (1_3_7)		25
Cotoletta di pollo e patatine (solo per bambini) (1_3_7)		12

CARNE ALLA GRIGLIA, SERVITA SU PIASTRA CALDA

Grigliata di carne: filetto di manzo, picanha, salamella, tagliata di filetto di puledro		22
Filetto di Angus (porzione da 250/300 gr.)		19
Filetto di puledro (porzione da 250/300 gr.)		18
Costata di manzetta frollatura minima 45 giorni (porzione da 500 / 600 gr.)		19
Picanha: per 2 persone (porzione da 1 Kg.)		40
Fiorentina: per 2 persone (porzione da 1,2 Kg.) frollatura minima 45 giorni		48

INSALATONE E CONTORNI

Insalatone

euro 10

1. Caprese (7)

Insalata mista, pomodoro, mozzarella, origano

2. Insalata all'Italiana (2_3_7)

Insalata mista, gamberetti, mozzarella, uovo sodo, salsa rosa, olive nere

3. Tirolese (7)

Insalata mista, speck, fontina, mais, rucola

4. Formaggi (7)

Insalata mista, formaggi vari, olive

5. Nostromo (4_7)

Insalata mista, tonno, capperi, acciughe, mozzarella, olive

6. Mare e monti (2_4_14)

Insalata mista, funghetti, prosciutto cotto, insalatina di mare, olio e limone

Contorni

euro 4

Patate fritte

Patate al forno

Spinaci al burro (7)

Pomodori

Verdure alla griglia

Verdure pastellate

Insalata mista

Formaggi (7)

euro 4

Branzi

Taleggio d.o.p.

Grana Padano d.o.p. 24

Zola d.o.p.

Mozzarella di bufala

Pecorino sardo

Formagella bergamasca

n. = allergeni

n.b. alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.

PIZZE

*La pizza sembra essere il termine italiano più conosciuto al mondo.
Questa parola ha origine molto probabilmente da "pinsa",
dal verbo latino pinsere, che significa schiacciare, macinare, pestare.*

*Oggi, noi di exte, portiamo avanti la tradizione
nel massimo rispetto delle materie prime del Made in Italy.*

Il nostro motto è: tradizione, innovazione, evoluzione.

Provale anche con i nostri impasti speciali: integrali o multi-cereali

PIZZE SPECIALI - INTEGRALI

*Le pizze integrali hanno un impasto con profumi e sapori caratteristici,
in grado di farvi riscoprire il gusto delle migliori selezioni
dei grani più pregiati.*

Alpha

Mozzarella, mortadella, zola

(1_7)

Beta

Mozzarella, prosciutto crudo, rucola

(1_7)

Gamma

Mozzarella, prosciutto, uovo, grana

(1_3_7)

Delta (metà pizza, metà calzone)

Mozzarella, ricotta, porcini, spinaci, gamberi, burrata e pomodorini

(1_2_7)

Omega

*Pomodoro, scamorza affumicata, pomodorini, rucola,
carpaccio di spada affumicato*

(1_4_7)

Pizze integrali € 11



PIZZE SPECIALI - MULTICEREALI

Questo impasto ha la presenza di 8 cereali, di cui 5 semi fanno di questa farina un vero concentrato di benessere. I semi interi, a contatto con il calore del forno, tostano, sprigionando aroma e gusto, unici e inconfondibili.

Morbido 21 <i>Mozzarella, verdure grigliate, brie, grana</i>	(1_7_11)
Sic 58 <i>Mozzarella, branzi, taleggio, zola, salsiccia</i>	(1_7_11)
Vale 46 <i>Mozzarella, mortadella, pistacchi, burrata pugliese</i>	(1_7_11)
Dovi 04 <i>Mozzarella, squaquerone, carpaccio di angus, rucola, carciofi fritti</i>	(1_7_11)
Capirex 65 <i>Pomodoro, insalata Soncino, salmone affumicato, pomodorini e burrata</i>	(1_7_11)
Max 03 <i>Mozzarella, salsiccia, friarielli</i>	(1_7_11)
Ago 01 <i>Mozzarella, patate al forno, stracchino, salsiccia</i>	(1_7_11)
Macho 33 <i>Mozzarella, 'Nduja calabrese, salamino, cipolla di tropea, pomodorini</i>	(1_7_11)
Pecco 63 <i>Crema di zucchine, gamberetti, pomodorini, rucola</i>	(1_2_7_11)

Pizze multicereali € 11

PIZZE CLASSICHE

	euro
Marinara (1) <i>Doppio pomodoro, aglio, basilico, origano</i>	5,00
Margherita (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella</i>	6,00
Napoletana (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	6,50
Pugliese (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, cipolle, grana</i>	6,00
Romana (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano</i>	6,50
Prosciutto (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	7,00
Tonno (1_4_7) <i>Pomodoro, mozzarella, tonno</i>	7,00
Prosciutto e funghi (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon</i>	7,50
Diavola (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i>	7,50
Crudo o Speck (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, crudo o speck</i>	8,00
Quattro formaggi (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, formaggi misti</i>	8,00
Vegetariana (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, spinaci</i>	8,00
Capricciosa (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive, origano</i>	8,50
Quattro stagioni (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive</i>	8,50
Americana (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte</i>	8,00
Frutti di mare (1_2_4_7_14) <i>Pomodoro, mozzarella, frutti di mare</i>	8,00

PIZZE CLASSICHE

	euro
Veneta (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, zola</i>	7,50
Miky (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, panna, grana, speck in cottura</i>	8,00
Asky (1_7) <i>Doppio pomodoro, scamorza, salamino piccante, pomodorini</i>	8,00
Primavera (1) <i>Doppio pomodoro, verdure grigliate, pomodorini, grana</i>	8,00
Trevisana (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, trevisana, pancetta, grana</i>	8,00
Affumicata (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, scamorza, speck</i>	8,00
Valtellina (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, bresaola IGP, rucola e scaglie di grana</i>	8,00
Gamberetti (26/30) (1_2_7) <i>Pomodoro, mozzarella, code di gamberi, pomodorini</i>	8,50
Pere (1_7_8) <i>Doppia mozzarella, pere, zola, noci</i>	8,00
Inferno (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino, cipolle</i>	8,50
Trentina (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi di bosco, zola</i>	8,50
Èxté (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, porcini, taleggio e salame dolce</i>	9,00

PIZZE CLASSICHE

	euro
Bufala (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico</i>	9,00
Bergamasca (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, porcini, pancetta, grana</i>	9,50
Festim (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, salmone, porcini, panna</i>	9,00
Mare e monti (1_2_4_7_14) <i>Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, porcini</i>	9,50
Fantasia (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, ricotta, porcini, spinaci, salamino, salsiccia</i>	10,00
Duca (1_2_4_7_14) <i>Pomodoro, mozzarella, verdure trifolate, frutti di mare</i>	9,50

CALZONI

Calzone liscio (1_7) <i>Mozzarella, prosciutto cotto</i>	7,00
Calzone farcito (1_7) <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi</i>	8,50
Calzone fuso (1_7) <i>Mozzarella, scamorza, zola, peperoni, salamino piccante</i>	8,50
Baguette èXté (1_7) <i>Mozzarella, formaggi misti, crudo</i>	10,00
Calzone Open (1_7) <i>Mozzarella, bufala, pomodorini, rucola, crudo</i>	10,00

n.b. alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.

Tutte le pizze del menù, su richiesta, possono essere ordinate con impasto integrale o ai multicereali.
Per l'impasto integrale e/o la mozzarella senza lattosio è prevista un aggiunta di 1,50 euro

BIBITE

	euro		
Acqua minerale	1/2	3/4	
	1,50	2,50	
Vino alla spina <i>(12)</i>	1/4	1/2	1 lt.
Vino alla spina Bianco o Rosso	2,50	5,00	10,00
Vino alla spina frizzante	3,00	6,00	12,00
Bibite	<i>piccola</i>	<i>media</i>	
Bibita alla spina	3,00	4,00	
Bibita in lattina		3,00	
Birre	<i>piccola</i>	<i>media</i>	
Grevensteiner <i>(bionda - Germania)</i>	3,00	4,50	
Birra Moretti rossa <i>(doppio malto - Italia)</i>	3,50	5,00	
Caffè	<i>liscio</i>	<i>corretto</i>	
	1,50	1,80	



Vini

Bollicine

Birre



VINO BIANCO

Lombardia

euro

Lugana Prestige Tenuta Cà Maiol <i>d.o.c.</i>	15
Lugana Olivini <i>d.o.c.</i>	16
Lugana Cà dé Frati <i>d.o.c.</i>	20
Brolettino Lugana <i>d.o.c.</i>	22
Ferghettina Curtefranca <i>d.o.c.</i>	15
Ferghettina Curtefranca <i>d.o.c. cl. 3,75</i>	10
Valcalepio Cipresso bianco biologico	15

Alto Adige

Gewürztraminer Erste & Neue <i>d.o.c.</i>	20
Müller-Thurgau Erste & Neue <i>d.o.c.</i>	16
La Manina Manincor Biodinamico <i>i.g.t.</i>	18

Trentino

Riesling Trentino Az. Lavis <i>d.o.c.</i>	18
Nosiola <i>d.o.c.</i>	16

Friuli Venezia Giulia

Pinot grigio Forchir <i>d.o.c.</i>	15
Chardonnay Forchir <i>d.o.c.</i>	14
Ribolla gialla Mosole <i>i.g.t.</i>	18
Santa Margherita Müller-Thurgau frizzante <i>i.g.t.</i>	15
Èthos bianco biologico	15

Umbria

Grecchetto Fiordaliso <i>i.g.t.</i>	14
-------------------------------------	----

VINO BIANCO

Piemonte

euro

Roero Arneis <i>d.o.c.</i>	17
----------------------------	----

Toscana

Vermentino di Toscana Gualdo del Re <i>i.g.t.</i>	18
---	----

Serena Sauvignon <i>i.g.t.</i>	17
--------------------------------	----

Vermentino di Toscana "La Pettegola" <i>i.g.t.</i>	15
--	----

Campania

Greco di Tufo San Paolo <i>d.o.c.</i>	18
---------------------------------------	----

Suavemente (Greco Falanghina Piano) S. Paolo <i>i.g.t.</i>	18
--	----

Falanghina San Paolo <i>d.o.c.</i>	17
------------------------------------	----

Sardegna

Tyrso Vermentino di Sardegna Contini <i>d.o.c.</i>	16
--	----

Vermentino di Gallura Gemellae <i>d.o.c.g.</i>	17
--	----

Pariglia Vermentino superiore <i>d.o.c.g.</i>	18
---	----

Puglia

Chardonnay Revolution <i>d.o.c.</i>	16
-------------------------------------	----

Sicilia

Grillo Poggio Graffetta	16
-------------------------	----

VINO ROSSO

Lombardia

euro

Rosso Curtefranca Barone Pizzini <i>d.o.c.</i>	20
Ripa di luna Valcalepio <i>d.o.c.</i>	18
Luna rossa Barricato az. Caminella <i>i.g.t.</i>	30
Ferghettina Cortefranca <i>d.o.c.</i>	16
Ferghettina Cortefranca <i>d.o.c.</i> cl.3,75	10
Tonolus Valcalepio rosso Riserva Pedrinis <i>d.o.c.</i>	26
Felix Valcalepio rosso <i>d.o.c.</i>	17
Ronchedone Cà dei Frati	25
Valcalepio cipresso rosso	15

Alto Adige

Lagrein rosso Erste & Neue <i>d.o.c.</i>	19
--	----

Friuli Venezia Giulia

Kalòs rosso biologico <i>d.o.c.</i>	15
-------------------------------------	----

Trentino

Teroldego Rotaliano San Michele <i>d.o.c.</i>	15
---	----

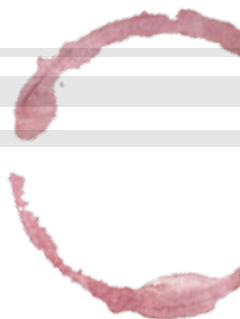
Veneto

Accordino Valpolicella <i>d.o.c.</i>	15
Cabernet Sauvignon Forchir <i>d.o.c.</i>	14
Ripasso Valpolicella Seccal Superiore <i>d.o.c.</i>	26
Refosco dal Peduncolo rosso Forchir <i>d.o.c.</i>	14
Amarone della Valpolicella Az. Nicoli <i>d.o.c.</i>	60
Amarone acinato della Valpolicella <i>d.o.c.g.</i>	58

Piemonte

Nebbiolo d'Alba Albino Rocca <i>d.o.c.</i>	26
Barbera d'Alba Bel Colle <i>d.o.c.</i>	17
Barberesco Albino Rocca <i>d.o.c.g.</i>	50

VINO ROSSO



Toscana

euro

Morellino di Scansano Le Spiaggeole <i>d.o.c.</i>	16
Morellino di Scansano Perbene <i>d.o.c.</i>	16
Rosso di Montalcino Corte Pavone <i>d.o.c.</i>	28
Chianti classico Gallonero <i>d.o.c.g.</i>	20
Brunello di Montalcino Poggio alle Mura <i>d.o.c.g.</i>	55
Rosso di Montalcino Poggio alle Mura <i>d.o.c.</i>	25
Belnero Banfi <i>i.g.t.</i>	25
Centine Varietali Banfi <i>i.g.t.</i>	14
Bolgheri Rosso Aska <i>d.o.c.g.</i>	26
Brunello di montalcino Corte Pavone <i>d.o.c.g.</i>	58

Umbria

Rosso di Montefalco <i>d.o.c.</i>	20
-----------------------------------	----

Abruzzo

Monte Pulciano d'Abruzzo <i>d.o.p.</i> (Riserva 3 Bicchieri)	22
--	----

Sicilia

Nero d'Avola Baglio del Sole <i>i.g.t.</i>	18
--	----

Sardegna

Sartiglia Cannonau di Sardegna Contini <i>d.o.c.</i>	18
Inù Contini <i>d.o.c.</i>	22
Maluentu Contini <i>i.g.t.</i>	20
Serenata Cannonau di Sardegna <i>d.o.c.</i>	22

Puglia

Solarte Negroamaro del Salento <i>i.g.t.</i>	15
Solarte Primitivo del Salento <i>i.g.t.</i>	16
Rosso Ciu Ciu Bacchus	14

VINO ROSSO riserva

	euro
Barolo Belcolle d.o.c.g. (riserva 10 anni)	60
Brunello di Montalcino Corte Pavone d.o.c.g. (riserva)	100

// *Un vino etichettato come riserva significa che è stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento pari a diversi anni. Diventa quindi un vino pregiato che solitamente si propone con un gusto più intenso e corposo e con un grado alcolico maggiore.* //



VINI ROSATI

Marche

euro

Rosè Ciu Ciù Bio Vegan *i.g.p.*

15

Lombardia

Lugana Cà dei Frati rosè *d.o.c.*

22

Toscana

Cost'è Vermentino Sangiovese *i.g.t.*

16

Sardegna

Nieddera Rosato Contini *i.g.t.*

16

BOLLICINE

Brut Millesimato metodo classico "Caminella"

Cre moso, cristallino con perlage fine e persistente, profumo elegante. Ottimo dall'aperitivo a tutto pasto.

27

Brut Metodo Classico "Banfi"

Colore giallo paglierino, perlage fine e molto persistente. Profumo intenso e fragrante. In bocca è fresco e vivace, con note acidule e un finale leggermente amarognolo.

18



BOLLICINE

	euro
Prosecco extra dry Montelvini <i>d.o.c.</i>	14
Banfi Brachetto d'Acqui Rosa Regale <i>d.o.c.g.</i>	15
Spumante dolce Montelvini	15
Prosecco extra dry Forchir <i>d.o.c.</i>	15
Banfi Tener Brut spumante <i>d.o.c.g.</i>	15
Prosecco Cà del Bacio extra dry <i>d.o.c.</i>	16
Prosecco La Tordera <i>d.o.c.g.</i>	18
Cartize La Tordera	28
Tridentum metodo classico <i>d.o.c.</i>	30
Barone Pizzini Animante Franciacorta	30
Bellavista brut Alma <i>d.o.c.g.</i>	48
Cà del Bosco Franciacorta Cuvée prestige	50
Ferghettina brut Milledì <i>d.o.c.g.</i>	50
Champagne	60



CANTINA SELEZIONATA da ÈXTÉ

	euro
Blanc de Blanc Conti Ducco <i>d.o.c.g. Brut</i> (sboccatura dedicata)	35
Rosè Conti Ducco <i>d.o.c.g. Brut</i>	39
Pas Dosè Noir <i>d.o.c.g. Brut</i>	47



èXté selection

VINO "edizione limitata"

euro
Vino rosso PINOT NERO (*Friuli*) d.o.c. 0,75 cl.

da vitigni FORCHIR, allevati a cordone speronato
con 4.000 viti per ettaro... 15

Vino bianco ÈTHOS (*Friuli*) 0,75 cl.

da vitigni resistenti FORCHIR,
oltre il biologico... 15



BIRRE classiche

Birre classiche	euro
Beck's	0,33 cl. 4
Ceres	
Tennent's	
Corona	
Ichnusa	
Ichnusa (<i>non filtrata</i>)	
Moretti	0,66 cl. 6

BIRRE artigianali Italiane

"BIRRFICIO FORTE" (<i>Toscana</i>)	0,75 cl.
100 volte forte (<i>blanche</i>)	11
La mancina (<i>dorata</i>)	
Regina del mare (<i>ramata</i>)	



BIRRE artigianali Italiane

euro

Birrificio MICRO (*Lombardia*)

0,50 cl.

Smoke on the water (*Birra chiara, affumicata*)

7

Aperibirra (*Birra chiara, fruttata con aromi ai frutti di bosco*)

Crimson (*Birra rossa, morbida e agrumata*)

Aip (*Birra opalescente, con luppoli pregiati Americani*)

Honey moon (*Birra ambrata, al miele con profumi di castagno*)



BIRRE artigianali Italiane



La Contadina – Hefeweizen

La schiuma persistente e la torbidità sono le caratteristiche che rendono unica La Contadina. Il soffice sapore derivante dal frumento, unito agli aromi vaniglia e fruttato (banana), danno vita a una birra leggera e gustosa. La trama dona una sensazione di morbida, cremosa pienezza che prosegue verso una sorprendente leggerezza finale.

Cl. 50

Alc. 5,5% Vol.

€ 7,00



La Martina – Helles

Delicata e floreale, arricchita dalle note dolci del malto. La Martina è una birra dissetante e beverina. Il suo colore oro pallido e limpido, richiama la freschezza e la genuinità dei suoi ingredienti. La schiuma fine e compatta preserva gli aromi e ne esalta il corpo morbido ed equilibrato. Accompagna e valorizza piatti semplici come primi piatti leggeri, carni bianche in umido o arrosto, verdure crude o cotte.

Cl. 50

Alc. 5,2% Vol.

€ 7,00



La Ricciola – Vienna Lager

Una birra ambrata dal sapore soffice e pulito. La luppolatura delicata bilancia le eleganti note di caramello e di malto conferendole inoltre un leggero sentore di tostato.

Cl. 50

Alc. 5,5% Vol.

€ 7,00



La Vivace Vermont – DDH IPA Vermont

La Vivace Vermont, leggera e beverina è un'ottima compagnia nelle giornate primaverili ed estive. Fresca e dissetante grazie al doppio dry hopping di luppoli americani e neozelandesi, adora gli aperitivi e le feste, è la protagonista indiscussa delle pizzate tra amici!

Cl. 50

Alc. 5,6% Vol.

€ 7,00



BIRRE artigianali straniere

euro



LA CHOUFFE (*Belgio*) 0,33 cl. 0,75 cl.

FERMENTAZIONE: Alta 5 12

STILE: Belgian Strong Ale

COLORE: Ambrato chiaro

ALCOL: 8,0%



LAGUNITAS IPA (*U.S.A.*) 0,33 cl.

FERMENTAZIONE: Alta 5,50

STILE: IPA

COLORE: Ambrato chiaro

ALCOL: 6,2%



HEFE WEISSE
HACKER-PSCHORR (*Germania*) 0,50 cl.

FERMENTAZIONE: Alta 5

STILE: Weiss

COLORE: Giallo dorato

ALCOL: 5,5%