



beverno

Esperienza Romana Ribelle



“Se lo dicono i Sommi, daje retta, che c’hanno ragione.
Il vino è gioia, poesia, leggerezza.
Rilassate, co’ na’ bella bottiglia come se deve”.

I Ribelli della Valle Del Sacco



Birre alla Spina

Farsons ambrata - Double Red Strong Ale - 6,8% vol.
40 cl | 5€ 20 cl | 3€

Cisk Premium blonde Lager - 5% vol.
40 cl | 5€ 20 cl | 3€



Birre in Bottiglia

Moretti Bionda
66 cl | 5€

Weissbier
50 cl | 5,5€

Tongerlo Blonde Lux
75 cl | 13€

Charles Quint Rouge
75 cl | 13€

Ichnusa non filtrata
33 cl | 3,5€



Acqua e Bibite

Coca Cola
1 Litro 5,5€

Bibite in lattina 33 cl
(Coca cola classica/zero,
Gassosa - Fanta) 3€

Acqua di Nepi / San Benedetto 75 cl
Naturale/Frizzante 2,5€

Le Bollicine

de Classe



— Franciacorta DOCG Cuvée Prestige

Cà del bosco - Lombardia - 50€

Profumato ed elegante, con sentori di frutta esotica, pesca, mela e agrumi. Vino di buona acidità, permette l'abbinamento con taglieri di salumi, bruschette, primi e secondi di pesce.

— Franciacorta Satèn DOCG

Lantieri - Chardonnay 100% - Lombardia - 34€

Note di frutta matura e fiori bianchi. Fresco e delicato, con ricordi di nocciola e vaniglia. Consigliato con i nostri fritti, risotto e secondi di pesce.

— Cuvée 28 Trentodoc

Rotari - Chardonnay 100% - Trentino - 30€

Intenso e maturo, con note di nocciola e vaniglia. Vino elegante, equilibrato e di piacevole acidità. Freschezza e mineralità consentono l'abbinamento con i nostri fritti, primi piatti e secondi dal sapore delicato, in particolare a base di pesce.

da Coccola

— Bacio Della Luna

Metodo Classico Brut - Chardonnay - Veneto - 26€

Sentori di mela e fiori di acacia. Fresco, minerale e sapido. Consigliato con tutti i nostri fritti e bruschette.

— Bacio della Luna

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco superiore DOCG - Veneto - 25€

Prosecco elegante e fine, profuma di fiori e frutta bianca. Consigliato con i nostri antipasti e pizze.



i Vini Rosati

— Opera

Le marchesine - Franciacorta Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero Lombardia- 26€

Un rosato allegro, bollicina suadente e delicata. Da accompagnare con taglieri e sfiziosi antipasti, ma anche con piatti a base di pomodoro.



GIRA PAGINA
e scopri le
nostre proposte
di vino rosso
e bianco

i Vini Rossi

Esperienza Romana Ribelle

— **Amarone della Valpolicella Classico**

Cantine Valpolicella Negrar - Veneto - 44€

Vino di grande intensità, con profumi di amarena e frutta secca, fiori e spezie dolci. Grande struttura e piacevole morbidezza. Ideale con i nostri taglieri, primi piatti, pizze e tagliate di carne.

— **Timbenia**

Cannonau di Sardegna
Santa Maria la Palma- Sardegna - 23€

Un vino straordinario. Gusto sapido con finale lungo e minerale. Le note speziate rendono questo Cannonau ampio e complesso. Perfetto con pizze a base di formaggi e primi piatti con carne.

— **Pinot Nero**

Luisa -Friuli Venezia Giulia - 25€

Un Pinot nero aperto e fresco. I frutti rossi la fanno da padrona, ciliegia, lampone e ribes si ritrovano anche sul finale, rendendo questo vino estremamente lungo ed elegante. Consigliato con il cinghiale e in generale con il maiale ma anche con formaggi e pizze.

— **Brigante**

Alberto Giacobbe - Cesanese di Affile 100%
Lazio- 21€

Cesanese dal tannino elegante con ricordi di frutti rossi e spezie. Finale persistente e lunga acidità. Ottimo con taglieri di salumi e formaggi e secondi di carne.

— **Mammut**

Cascina del Colle - Montepulciano d'Abruzzo DOC
Abruzzo - 26€

Iconico vino abruzzese, con profumi di marmellata, di ribes, ginepro e viola. Ricco, deciso, avvolgente. Ideale con i nostri taglieri, primi piatti, pizze e tagliate.

— **Rosso Piceno DOC**

Ten. Cocci Grifoni - Marche
(50%sangiovese, 50%montepulciano) - 22€

Rispetto e tradizione, questo è ciò che noterai nel calice quando assaggerai il sangiovese e Montepulciano della Tenuta di Grifoni. Ottimo con i sughi a base di carni, primi piatti e pizze.

— **Montefalco Rosso DOC**

Perticaia - Umbria
(70%sangiovese, 20%sagrantino, 10%merlot)-25€

Strutturato e fresco, l'affinamento in acciaio e legno donano un tannino morbido e speziatura. Consigliato con primi piatti e pizze a base di formaggi stagionati.

— **Gatto Rosso**

Sagona - Sangiovese, Malvasia nera, Canaiolo,
Ciliegiolo - Toscana - 26€

Vino rosso toscano spensierato e vivace, con note erbacee e di sottobosco. Finale particolarmente ricco, riporta un ricordo di frutti di bosco freschi. Eccellente bevuta e di buon corpo. Ottimo con tagliate di carni rosse e primi piatti.

— **Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC**

Domini Veneti - Veneto - 25€

Un vino vellutato e armonico, con sentori di frutta rossa e spezie. Buon equilibrio fra tannini e acidità. Da gustare in abbinamento con taglieri, primi, pizze e secondi di carne.

— **Mentore Morellino di Scansano DOCG**

Mantellassi - Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Ciliegiolo - Toscana - 23€

Vino toscano fresco e speziato, con sentori di frutta rossa e di viola. Tannini morbidi e persistenti. Consigliato con antipasti, primi, pizze e tagliate.



i Vini Bianchi

— Sauvignon DOC Sanct Valentin

St. Michael Eppan - Alto Adige - 42€

Un vino di grande struttura ed eleganza. Aromi che spaziano dalla frutta gialla, ai fiori di sambuco ed erbe aromatiche. Buona freschezza, sorso fragrante e piacevole. Un breve passaggio in botti di rovere dona a questo vino fascino e complessità. Riservato ad appassionati ed intenditori alla ricerca di degustazioni emozionanti.

— Gewurztraminer Trentino DOC

Cantine Aldeno - Trentino - 22€

Classico Gewurztraminer aromatico, fruttato e floreale, particolarmente snello e con un finale ricco di acidità. Ideale con il nostro risotto, fritto di alici, primi e secondi a base di pesce e pizze dal gusto delicato.

— Trebbiano Spoletino

Perticaia - Umbria - 24€

Questo trebbiano dell'Umbria profuma di pera e banana, vino ampio e di buona acidità. Ottimo come aperitivo e formaggi.

— Ciociarella

Alberto Giacobbe - Passerina del Frusinate Lazio - 20€

Vino sobrio e di facile beva. Sentori di fiori di campo e frutta a polpa bianca. Consigliato con pizze dai sapori delicati e primi piatti romani.

— Collio Ribolla Gialla DOC

Pighin - Friuli Venezia Giulia - 22€

Vino floreale e fruttato, con ricordi di mela verde. Fresco e leggermente agrumato, da gustare con bruschette, fritti, primi, secondi di pesce e pizze delicate.

— Sauvignon

Luisa - Friuli Venezia Giulia - 25€

Tipico Sauvignon Friulano, elegante e fine. Sentori vegetali e floreali rendono questo vino perfetto con i nostri piatti speziati, come il guanciale e formaggi.

— Papi

Vermentino di Sardegna DOC
Sardegna - 23€

Grande Vermentino di Sardegna, molto intenso, con note floreali e sentori di frutta, buccia d'arancia e limone. Finale leggermente speziato, una spiccata mineralità e sapidità. Particolarmente persistente. Consigliato con primi delicati e pizze classiche.

— Tarà

Pecorino DOC Falerio - Marche - 23€

Un vino secco e intrepido, dall'acidità impattante, pieno e molto morbido. Pera matura e note che virano sul floreale. Particolarmente fresco, con ricordi di salvia. Una pietra miliare delle splendide colline marchigiane.

— Pinot Bianco DOC

St. Michael Eppan - Alto Adige - 25€

Vino delicato ed elegante, caratterizzato da aromi di frutta a polpa bianca, ricordi floreali e una piacevole mineralità sul finale. Un vino diretto e fresco, da abbinare con taglieri, salumi, formaggi e antipasti.

— Roero Arneis DOCG

Az. Agr. Cornarea - Arneis - Piemonte - 30€

Arneis elegante e profumato. Difficilmente si dimentica questo vino soprattutto se abbinato con la nostra cacio e pepe o pizze binche.



**GIRA PAGINA
e continua
a curiosare tra
i nostri
calici di vino.**



i Calicetti de Vino

Le Bollicine



26€

Metodo Classico - Brut
Bacio della Luna
Veneto.



25€

Bacio della Luna

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco superiore DOCG
Veneto

i Bianchi



28€

Fertile Bellone
Azienda agricola Tomei
Lazio.



30€

Langhe Chardonnay
Az.Agr. Sobrero
Piemonte-Barolo.



28€

Terrasen Riesling
di Matthias Hager
Austria-Kamptal.

i Rossi



26€

Juju Syrah, Carignan, Cinsault
di Olivier Mavit
Francia-Languedoc.



30€

Veniero Cesanese
Azienda Agricola Tomei
Lazio.



26€

Chianti Rufina -Colognole
100% Sangiovese
Toscana.

i Rosati



25€

Nimmezzo Sangiovese
I Mattaioni - Toscana



**“Se lo dicono i Sommi, daje retta, che c’hanno ragione.
Il vino è gioia, poesia, leggerezza.
Rilassate, co’ na’ bella bottiglia come se deve”.**

I Ribelli della Valle Del Sacco

**“L’acqua se ne vada dove vuole a rovinare il vino,
lontano, fra gli astemi.”**

Gaio Valerio Catullo

“Sotto i 10 litri è aperitivo”

Anonimo poeta della Valle

**“La forza sconvolgente del vino penetra l’uomo
e nelle vene sparge e distribuisce l’ardore.”**

Lucrezio

beviamo

Esperienza Romana Ribelle

