



beverno

Esperienza Romana Ribelle

Beverno

Esperienza Romana Ribelle

Questa carta vini nasce da un percorso fatto di incontri, assaggi e curiosità.

Alessio, il nostro sommelier, ha selezionato ogni vino per accompagnare la cucina con equilibrio e naturalezza, lasciando spazio alla convivialità e al gusto di stare a tavola.

Ogni bottiglia è espressione del suo territorio e del lavoro dei vignaioli e delle aziende agricole incontrate lungo il percorso: realtà conosciute direttamente, con cui si è condiviso tempo, dialogo e confronto per comprendere il lavoro in vigna e in cantina, le scelte produttive e il rapporto con la terra.

Questa carta non è solo un elenco di etichette, ma un racconto fatto di persone, scelte e identità.

Un invito a scoprire il vino attraverso chi lo produce, un calice alla volta.

Alessio Silvestri



Le Bollicine

De Classe

LOMBARDIA

- **Franciacorta DOCG Cuvée Prestige**
Cà del bosco
Frutta esotica e agrumi. Elegante e fine. 50€

FRANCIA - Bourgogne

- **Cremant de Bourgogne**
Veuve Ambal - Cuvee brut

Elegante e raffinato. Profuma di pasticceria secca e crema. 30€

TRENTINO ALTO-ADIGE

- **Trentodoc - Brut**
Barovier - Chardonnay 100% 30€

Bolla delicata e cremosa.
Frutti intensi e minerale. 30€

Spumanti

VENETO

- **Bacio della luna**
Metodo Classico Brut - Chardonnay
Fruttato e floreale. Sapido e fresco. 26€



i Vini Rosati

LOMBARDIA

- **Opera**
Le marchesine - Franciacorta
Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero

Bolla delicata e cremosa.
Frutti intensi e minerale. 26€



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

PIEMONTE

- **Barbaresco DOCG**
Pelissero - Nebbiolo
Potente e strutturato, frutto intenso e molto complesso. Elegante. 40€

TRENTINO ALTO-ADIGE

- **St. Magdalener Malanders DOC**
Pitzner - Blend vitigni rossi
Amarena e ribes, ricordi di cioccolato fondente. 26€
- **PN**
Pitzner - Pinot nero Riserva DOC
Speziato e fruttato. Elegante e minerale. 36€
- **Lagrein DOC**
Hofstatter
Frutti rossi e sotto bosco, vellutato e morbido. 25€

FRIULI VENEZIA GIULIA

- **Pinot nero**
Cantine Luisa
Fruttato e floreale, ribes e lamponi. Freschezza e morbidezza. 25€

TOSCANA

- **Ribaldoni**
Villa Rosa - Chianti Classico DOCG
Sorso pieno, frutta rossa fresca e sottobosco. 30€
- **Rosamante**
Val delle Rose - Morellino di Scansano DOCG Bio
Fruttato e fresco, tannino morbido e profondo. 24€

LAZIO

- **Veniero**
Az. Agr. Tomei - Cesanese
Minerale e intenso, alta concentrazione di frutto fresco. Agricoltura biodinámica. 28€
- **Brigante**
Alberto Giacobbe - Cesanese di Affile
Tannico e strutturato, fruttato e speziato. 21€
- **Le capannacce**
Il Vinco - Grechetto Rosso
Rustico e fresco, concentrato di frutti rossi. Morbido. Agricoltura biodinámica. 27€

UMBRIA

- **Bicunsio**
Az. Agr. Fongoli - Blend vitigni rossi
Struttura e complessità, frutto croccante e sotto bosco. Agricoltura biodinámica. 25€
- **Montefalco Rosso**
Az. Agr. Perticaia - Blend vitigni rossi
Intenso e speziato, frutto fresco e buona struttura. Corpo pieno. 25€

CAMPANIA

- **La Buonanotte**
Cantina Francesca - Aglianico del Sannio
Sapido e floreale, concentrazione di frutto molto intensa. Agricoltura biodinámica. 26€



i Vini Bianchi



TRENTINO ALTO-ADIGE

- **Finell**
Pitzner - Pinot Grigio DOC
Floreale e minerale. Rinfrescante ed elegante. 28€
- **Aurum**
Pitzner - Chardonnay DOC
Frutta esotica e sapidità, morbido e avvolgente. 28€
- **Pinot Bianco DOC**
Hofststter
Minerale e aromatico. Fiori bianchi e agrumi. 24€

FRIULI VENEZIA GIULIA

- **Sauvignon**
Cantine Luisa
Fine e floreale, elegante e vegetale. 25€

TOSCANA

- **Litorale**
Az. Agr. Val delle Rose - Vermentino Bio
Fresco e acido. Frutti bianchi e floreale. Leggera mineralità. 24€

LAZIO

- **Fertile**
Az. Agr. Tomei - Bellone
Sapido e fruttato, intenso e strutturato. Agricoltura biodinámica. 25€
- **Ciociarella**
Alberto Giacobbe - Passerina
Frutti freschi e fiori bianchi. Sapido. 20€
- **Forestico**
Il Vinco - Blend vitigni Bianchi
Aromatico e delicato. Frutta fresca e minerale. Agricoltura biodinámica. 25€

UMBRIA

- **Palmetta**
Az. Agr. Fongoli - Grechetto
Intenso e molto profumato. Breve macerazione, complessità e finezza. Agricoltura biodinámica. 25€
- **Trebbiano Spoletino**
Az. Agr. Perticaia
Profumato e ampio, frutta a polpa gialla. Diretto. 24€



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



i Calicetti de Vino

le Bollicine



25€

6€

Casa vittorino
Az. Agr. Astoria
Veneto.



i Bianchi

Pecorino Bio Vegan

Az. Agr. Cocci Grifoni
Marche.



25€

6€

Chardonnay

Az. Agr. Colognole
Toscana.



25€

6€

i Rossi

Rosso Piceno Bio Vegan

Az. Agr. Cocci Grifoni
Marche.



25€

6€

Chianti Rufina Sangiovese

Az. Agr. Colognole
Toscana



25€

6€

i Rosati



25€

6€

Litorale Rosato Bio

Az. Agr. Val delle Rose
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



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€

Ichnusa non filtrata
33 cl | 3,5€

Flea Federico II - IPA
33 cl | 5€

Nastro Azzurro - 0 Alcol
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€

beverno

Esperienza Romana Ribelle

