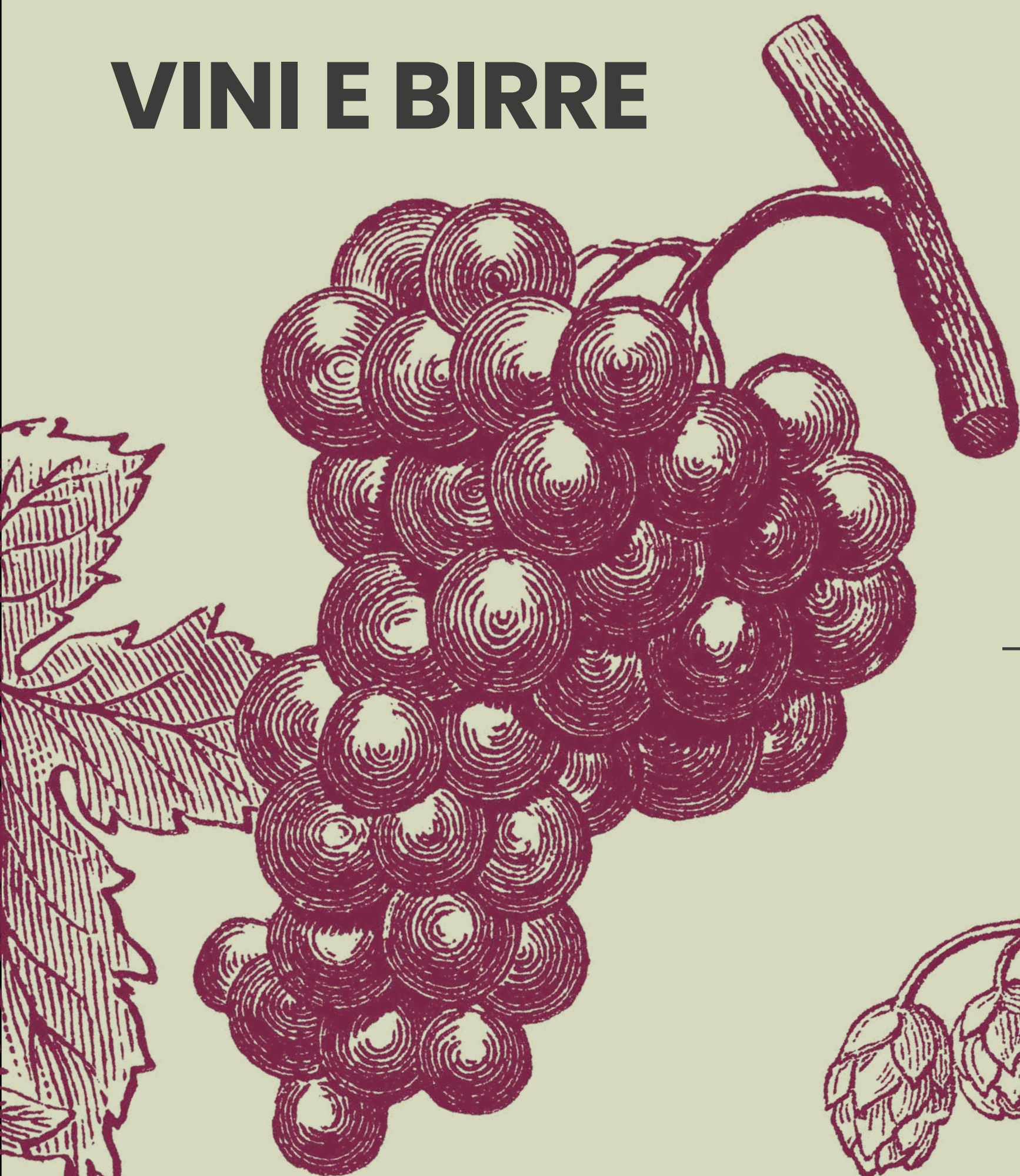


VINI E BIRRE



L'Uva
Vitis vinifera

Il Luppolo
Humulus lupulus



U N P
O S T O
A M I
L A N O

CUCINA BAR

FORESTERIA

Contatti

+39 02 5457785

info@unpostoamilano.it

www.unpostoamilano.it

SPUMANTI METODO CLASSICO

FRANCIACORTA DOCG BRUT _____ **€ 37**

FACCOLI, Coccaglio (BS)

Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero.

FRANCIACORTA DOCG _____ **€ 39**
“DOSAGGIO ZERO”

AZ. AGRICOLA ARCARI E DANESI, Coccaglio (BS)

Vitigno: Chardonnay 100%.

FRANCIACORTA DOCG _____ **€ 30**
BRUT SATÈN

AZ. AGRICOLA SANTA CROCE, Erbusco (BS)

Vitigno: Chardonnay.

SPUMANTE BRUT _____ **€42**
METODO CLASSICO “ET VOILÀ”

CASCINA BARICCHI, Neviglie (CN)

Vitigno: Pinot Nero.

SPUMANTI METODO CHARMAT

ASOLO PROSECCO DOCG _____ **€ 23**
EXTRA DRY

Magnum **€ 42**

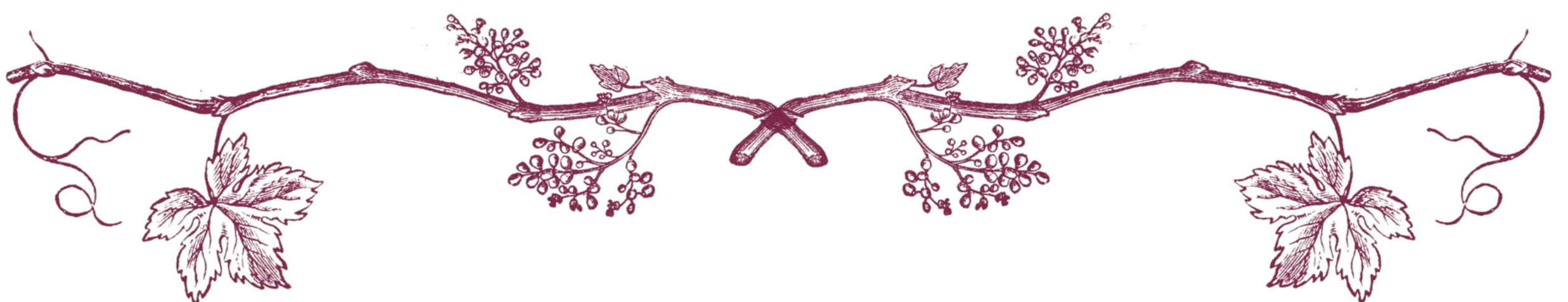
BELE CASEL, Caerano San Marco (TV)

Vitigno: Glera.

TREVISO DOC PROSECCO _____ **€ 25**
SUR LIE “FRIZZANTE... NATURALMENTE”

AZIENDA AGRICOLA CASA COSTE PIANE, Valdobbiadene (TV)

Vitigno: Glera 95% e piccole percentuali di Verdiso, Bianchetta, Perera.



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE AOC _____ € 50
BLANC DE BLANCS
PREMIER CRU BRUT (10 g/l)

DE SAINT GALL (CM), Avize (FR)

Vitigno: Chardonnay.

CHAMPAGNE AOC _____ € 65
“ANTHRACITE” BRUT (5g/lt)

CORBON (RM), Avize (FR)

Vitigno: Chardonnay 50%, Pinot Noir 25%, Pinot Meunier 25%.

BRUT ORIGINE (8 g/lt) _____ € 40

CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOESSER, Romery (FR)

Vitigno: Pinot Noir 40%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 30%.

VINI BIANCHI

LUGANA DOC ALBALAGO _____ € 23

LA BASIA, Puegnago sul Garda (BS)

Vitigno: Trebbiano di Lugana.

GAVI DOCG RISERVA _____ € 25

LA RAIA, Novi Ligure (AL)

Vitigno: Cortese.

VINO BIOLOGICO BIODINAMICO.

LANGHE DOC SAUVIGNON _____ € 23
“BASARICÒ”

ADRIANO MARCO E VITTORIO, San Rocco Seno d'Elvio (CN)

Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti

Vitigno: Sauvignon.

COLLI TORTONESI TIMORASSO _____ € 26
DOC “DERTHONA”

AZIENDA AGRICOLA FIORDALISO, Volpeglino (AL)

Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti

Vitigno: Timorasso.

RIVIERA LIGURE DI PONENTE _____ € 24
DOC PIGATO “MARENÈ”

AZIENDA AGRICOLA VIO GIOBATTA, Bastia D'Albenga (SV)

Vitigno: Pigato. VINO BIOLOGICO.

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI _____ € 24
DOC FRIULANO

VIGNA PETRUSSA, Prepotto (UD)
Vitigno: Friulano.

GEWÜRZTRAMINER _____ € 29
TRENTINO DOP

“SAN BIAGIO”
AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI, Calliano (TN)
Vitigno: Gewürztraminer.

COLLI PIACENTINI DOC _____ € 28
MALVASIA DOC “SORRISO DI CIELO”

AZIENDA AGRICOLA LA TOSA, Vigolzone (PC)
Vitigno: Malvasia.

MAREMMA TOSCANA DOC _____ € 25
VIOGNIER

PODERE RANIERI, Massa Marittima (GR)
Vitigno: Viognier.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO _ € 24
DOCG “SELVABIANCA”

IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA, San Gimignano (SI)
Vitigno: Vernaccia di San Gimignano. VINO BIOLOGICO.

TREBBIANO D’ABRUZZO _____ € 24

CIRELLI, Atri (TE)
Vitigno: Trebbiano.
VINO BIOLOGICO.

VERDICCHIO _____ € 29
DEI CASTELLI DI JESI DOC

“VERDICCHIO CLASSICO LE OCHE”
FATTORIA SAN LORENZO, Montecarotto (AN)
Vitigno: Verdicchio.

OFFIDA DOCG “FIOBBO” _____ € 24

AZIENDA AGRIBIOLOGICA AURORA, Offida (AP)

Vitigno: Pecorino. VINO BIOLOGICO.

CAMPANIA IGP FIANO “PAÒNE” — € 28

AZIENDA AGRICOLA CANTINA DEL BARONE, Cesinali (AV)

Vitigno: Fiano.



CATARRATTO IGT SICILIA

“CATARRATTO PORTA DEL VENTO”

PORTA DEL VENTO, Camporeale (PA)

Vitigno: Catarratto.

€ 32

GRILLO DOC MENFI

“COSTE AL VENTO”

CANTINE BARBERA, Menfi (AG)

Vitigno: Grillo.

€ 28

BIANCO IGT SICILIA “RAMÌ”

COS, Vittoria (RG)

Vitigno: Inzolia 50%, Grecanico 50%. VINO BIOLOGICO.

€ 31

VERMENTINO DI SARDEGNA

DOC “STELLATO”

AZIENDA AGRICOLA PALA, Serdiana (CA)

Vitigno: Vermentino.

€ 32

VINI ROSSI

OLTREPÒ PAVESE DOC BARBERA

“LA RIVOLTOSA”

LA TRAVAGLINA, Santa Giuletta (PV)

Vitigno: Barbera, Croatina. SENZA SOLFITI AGGIUNTI.

€ 20

ROSSO DI VALTELLINA DOC

AR.PE.PE., Sondrio (SO)

Vitigno: Nebbiolo (Chiavennasca).

€ 30

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

“SENTENZA”

NINO NEGRI & COOPERATIVA SOCIALE AGRICOLA

“IL GABBIANO” (SO)

Prodotto Socialmente Eroico

Vitigno: Nebbiolo (Chiavennasca).

€ 34

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

SASSELLA “STELLA RETICA”

AR.PE.PE., Sondrio (SO)

Vitigno: Nebbiolo (Chiavennasca).

€ 48

SFURSAT DELLA VALTELLINA DOCG

AZIENDA AGRICOLA ALBERTO MARSETTI, Forcola (SO)

Vitigno: Nebbiolo (Chiavennasca).

€ 58

VINO ROSSO “MAGGIORINA” — € 23

LE PIANE, Boca (NO)

Vitigno: Croatina, Nebbiolo e altre 10 varietà autoctone.

COLLI TORTONESI CROATINA — € 22
DOC “GAT ALBEI”

AZIENDA AGRICOLA FIORDALISO, Volpeglino (AL)

Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti

Vitigno: Croatina.

DOLCETTO DI DOGLIANI — € 27
DOC SUPERIORE

SAN FEREOLO, Dogliani (CN)

Vitigno: Dolcetto di Dogliani.

DOLCETTO DI DIANO D’ALBA — € 24
DOCG “SORÌ COSTA FIORE”

ALARIO CLAUDIO, Diano d’Alba (CN)

Vitigno: Dolcetto.

BARBERA D’ALBA — € 23
DOC SUPERIORE

ADRIANO MARCO E VITTORIO, San Rocco Seno d’Elvio (CN)

Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti

Vitigno: Barbera.

BARBARESCO DOCG “BASARIN” — € 37

ADRIANO MARCO E VITTORIO, San Rocco Seno d’Elvio (CN)

Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti

Vitigno: Nebbiolo.

BAROLO DOCG “SORANO” — € 48

ALARIO CLAUDIO, Diano d’Alba (CN)

Vitigno: Nebbiolo.

RIVIERA LIGURE DI PONENTE — € 25
DOC ROSSESE “U BASTIÒ”

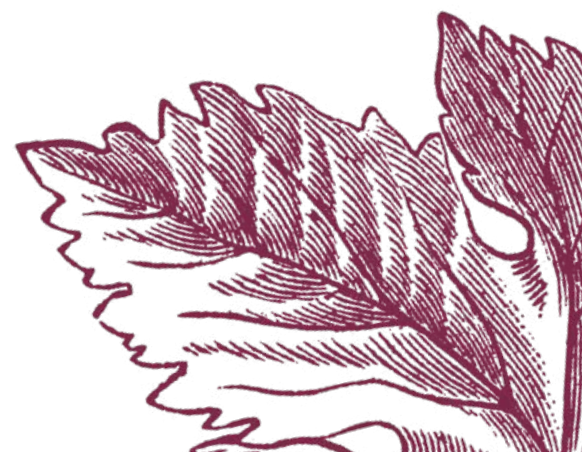
AZIENDA AGRICOLA VIO GIOBATTÀ, Bastia D’Albenga (SV)

Vitigno: Rossese. VINO BIOLOGICO.

VALPOLICELLA DOC — € 23
“BORGOMARCELLISE”

MARION, San Martino Buon Albergo (VR)

Vitigno: Corvina, Rondinella.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA — € 58
DOCG

MARION, San Martino Buon Albergo (VR)
Vitigno: Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina 10%.

ALTO ADIGE DOC LAGREIN — € 33
RISERVA

GLASSIERHOF, Egna (BZ)
Vitigno: Lagrein. VINO BIOLOGICO.

ALTO ADIGE DOC PINOT NERO — € 40

GOTTARDI, Egna (BZ)
Vitigno: Pinot Nero.

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC — € 32
SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

VIGNA PETRUSSA, Prepotto (UD)
Vitigno: Ribolla Nera.

COLLI PIACENTINI DOC — € 34
“LUNA SELVATICA”

AZIENDA AGRICOLA LA TOSA, Vigolzone (PC)
Vitigno: Cabernet Sauvignon.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA — € 22
DI CASTELVETRO DOC
SELEZIONE “GLOCAL”

VIGNETO CIALDINI. PRODUTTORE: CHIARLI, Modena (MO)
Vitigno: Lambrusco Sorbara.

TOSCANA IGT ROSSO “SENZIENTE” € 32

PODERE RANIERI, Massa Marittima (GR)
Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.

CHIANTI DOCG RISERVA — € 34

CASALE, Certaldo (FI)
Vitigno: Sangiovese.
VINO BIOLOGICO BIODINAMICO.

ROSSO IGT TOSCANA — € 74

LE MACCHIOLE, Bolgheri (LI)
Vitigno: Cabernet Franc.

BOLGHERI ROSSO DOC — € 33

LE MACCHIOLE, Bolgheri (LI)
Vitigno: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah.

BRUNELLO DI MONTALCINO _____ € 66
DOCG

LE RAGNAIE, Montalcino (SI)
Vitigno: Sangiovese.

MORELLINO DI SCANSANO _____ € 24
DOCG “DU GALLI”

POGGIO TREVVALLE, Scansano (GR)
Vitigno: Sangiovese.
VINO BIOLOGICO.

MONTEPULCIANO D’ABRUZZO _____ € 25
DOC “SUFFONTE”

LUDOVICO, Vittorito (AQ)
Vitigno: Montepulciano D’Abruzzo.

IRPINIA DOC AGLIANICO _____ € 25
“IMMENSO”

FRATELLI FOLLO, Castelvetero sul Calore (AV)
Vitigno: Aglianico.

GIOIA DEL COLLE DOC PRIMITIVO _ € 26
“14 VIGNETO MARCHESANA”

CANTINE POLVANERA, Gioia del Colle (BA)
Vitigno: Primitivo.
VINO BIOLOGICO.

CANNONAU DI SARDEGNA _____ € 23
DOC “I FIORI”

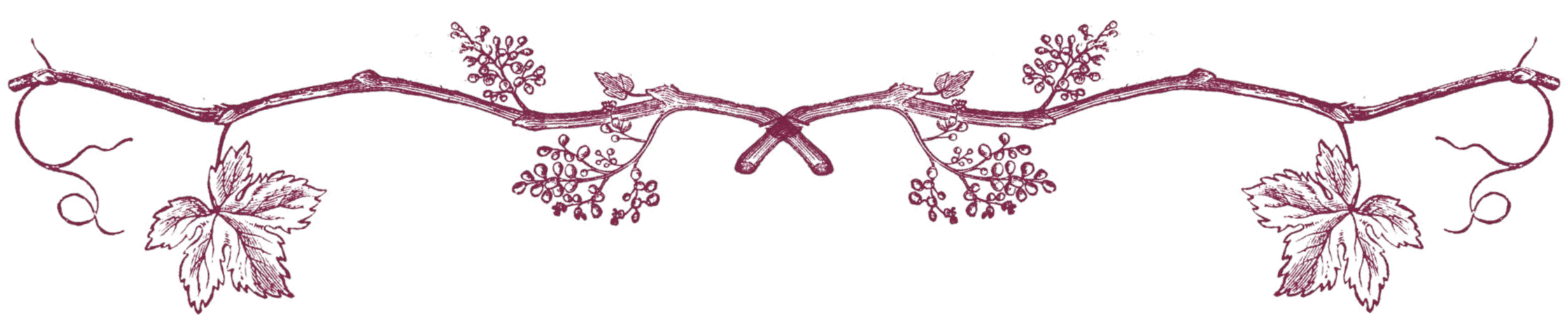
AZIENDA AGRICOLA PALA, Serdiana (CA)
Vitigno: Cannonau.

TERRE SICILIANE IGT FRAPPATO _____ € 25

AZIENDA AGRICOLA PIANOGRILLO, Chiaramonte Gulfi (RG)
Vitigno: Frappato. VINO BIOLOGICO.

CERASUOLO DI VITTORIA _____ € 32
CLASSICO DOCG

COS, Vittoria (RG)
Vitigno: Frappato di Vittoria 60%, Nero d’Avola 40%.
VINO BIOLOGICO.



VINI ROSATI

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO — € 20
VALTÈNESI DOC CHIARETTO
“LA MOGLIE UBRIACA”

LA BASIA, Puegnago sul Garda (BS)

Vitigno: Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino.

ROSATO DOC MENFI — € 18
“LA BAMBINA”

CANTINE BARBERA, Menfi (AG)

Vitigno: Nero d'Avola.



BIRRE ALLA SPINA

(Birrificio Angelo Poretti)

4 LUPPOLI

€ 5

Pale Lager, 5,5%

Sentori di malto e miele, leggermente luppolata.

9 LUPPOLI

€ 6

American IPA, 5,9%

Sentori di caramello e biscotto, finale leggermente amaro.

7 LUPPOLI

€ 6

Non Filtrata Stagionale

La Fiorita, 5,3%

Aromatizzata con fiori di sambuco.

L'Estiva, 5,6%

Lievemente ambrata con sentori agrumati e speziati.

Mielizia, 6,3%

Aromatizzata con miele di castagno.

L'Affumicata, 7,0%

Corposa, affumicata, con una luppolatura intensa.



BIRRE IN BOTTIGLIA

(Artigianali)

BIRRIFICIO ITALIANO

cl 33 / € 7
cl 75 / € 14

Tipopils, Pilsner, 5,2%

Secca, leggera, luppolata.

Bibock, Heller Bock, 6,2%

Ambrata, corposa, secca e leggermente amara.

Finisterrae, Hefe Weizen, 5%

Fruttata banana/frutti esotici, speziata, morbida.

BIRRIFICIO RURALE

cl 33 / € 7

Seta, Belgian White Ale, 5%

Sentori di grano, citrica, speziata, coriandolo

Terzo Miglio, American Pale Ale 5,8%

Agrumata e resinosi, sentori balsamici

405040, Pilsner 5%

Secca, luppolata, dissetante, fresca.

BIRRIFICIO VETRA

cl 33 / € 5

Pils, Pilsner, 4,9%

Erbacea, amara, rinfrescante.

Pale, American Pale Ale, 5,4%

Profumi esotici, luppoli americani fruttati.

Double Donza, Smoked, 6,3%

Affumicata, agrumata, secca.

Saison, Saison, 5,5%

Citrica, dissetante, agrumata.

