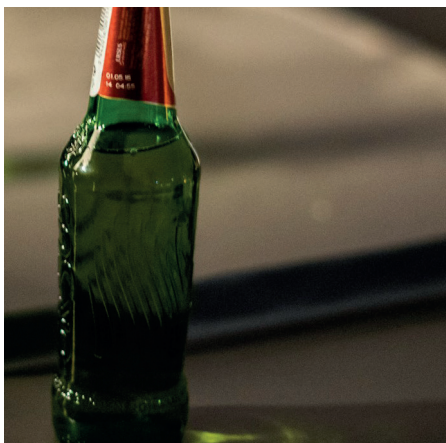




TRAVAGLIATO /BS



www.ristorantepizzeriacorner.it



CARTA DELLE BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

Maxlrainer - Helles

Birra in stile Helles - 4,8% vol.

La birra chiara Maxlrain Helles è una gustosa birra classica bavarese, prodotta solo con i migliori ingredienti, pregiata, aromatica e dal gusto fresco, di colore dorato e con una favolosa schiuma compatta.

20 cl 3 €

40 cl 5 €

Concarena - agricola

Birra in stile Bock - 6,3% vol.

Una birra dal colore ramato scuro con riflessi mogano. Il malto è l'elemento dominante nell'aroma di questa Bock, infatti si fonde alla perfezione con gli aromi di luppolo, dando un fantastico equilibrio al sorso pieno. I sapori tostati dei malti Monaco e Vienna prevalgono, grazie al suo gusto intenso e al corpo pieno è perfetta per l'abbinamento con piatti ricchi e speziati, carni e formaggi.

20 cl 4 €

40 cl 6 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

Concarena - La Bionda 6 €

Birra in stile Pils - 5,2% vol. - 50 cl

Leggera e pregiata. Si caratterizza per il sapore, tendente all'amarognolo con note speziate e per il profumo, erbaceo ed intenso. Schiuma fine e persistente che completa una birra prodotta con speciali tipi di luppolo e con malto di primissima qualità. Perfetta per un aperitivo, ma si presta anche all'abbinamento con carni bianche, pesce e salumi, anche piccanti.

Concarena - IPA rossa 6 €

Birra in stile IPA Rossa - 6,7% vol. - 50 cl

Caratterizzata da riflessi ambrati e schiuma compatta, è resa unica dalle note amare dei luppoli americani, ammorbidite dal malto d'orzo tostato. Ottima in abbinamento con pietanze tendenzialmente dolci come formaggi di media stagionatura, prosciutto dolce, pesce bianco e crostacei. Perfetta per un aperitivo, ma si presta anche all'abbinamento con carni bianche, pesce e salumi, anche piccanti.



TRAVAGLIATO /BS



CARTA DELLE BIRRE

Concarena - Barbabianca 6 €

Birra in stile Blanche - 5,2% vol. - 50 cl

Una birra di frumento chiarissima dall'aspetto velato, con un gusto piacevole e dal sorso di facile approccio. Caratterizzata da una schiuma bianca e densa al sorso stupisce con la sua freschezza e le note fruttate, leggermente agrumate.

Una birra perfetta per l'aperitivo, si rivela un'ottima compagna per le calde giornate estive.

100venti - Red head 5 €

Birra in stile Irish Red Ale

SENZA GLUTINE - 5,7% vol. - 33 cl

Birra speciale, ispirata alle irish red. Rossa, dolce dalle note tostate. Il richiamo è alla frutta secca, al cara-mello e al biscotto. Molto facile da bere. Può essere ottima con uno stufato di carne, con una minestra di legumi. Ma non dimenticare i formaggi molli e la sbrisolona.

100venti - Freevola 5 €

Birra in stile APA

SENZA GLUTINE - 4,7% vol. - 33 cl

Birra ispirata alle American Ipa. Profumata di agrumi, di frutta tropicale e miele, elegantemente amara e dalle dolci note maltate. Può essere un ottimo aperitivo con salumi e formaggi fino a media stagionatura. Ideale con tonno o spada grigliati. Gusto e piacevolezza, anche senza glutine.

ABK - Hell 4 €

Birra in stile Helles - 5% vol. - 33 cl

Una birra leggera e di grande soddisfazione.

Leggermente dorata con una schiuma bianca media che si restringe costantemente, l'aroma è morbido e dolce con cereali e luppolo molto fiorito. Il gusto è corposo e granoso con molta mela verde e leggeri ma persistenti sentori di pino ed erbe aromatiche, con una leggera amarezza che persiste fino al finale.

Agustiner - Edelstoff 5 €

Birra in stile Dortmund Export - 5,6% vol. - 50 cl

La Edelstoff si presenta con un colore giallo paglierino luminoso, che riflette la sua chiarezza e brillantezza. L'aroma è fresco e pulito, con note floreali che precedono le sfumature di malto. Il corpo della birra è delicato e intenso, grazie al lungo processo di maturazione che la rende frizzante e vivace. La birra ha un gusto dolce e armonioso, con accenti di luppolo amaro che la profumano.

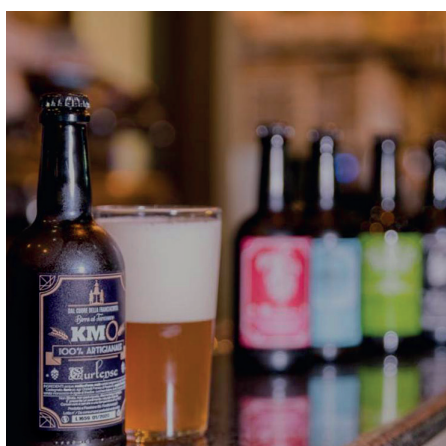
Maxlrainer - Leo Weisse 5 €

Birra in stile Weizen - 5% vol. - 50 cl

La Leo Weiss di Maxlrain è la classica weizen chiara, il suo carattere particolare e corposo è dato dal lievito a fermentazione alta, imbottigliata non filtrata e torbida, conserva così tutte le caratteristiche del malto e del lievito.



TRAVAGLIATO /BS



CARTA DELLE BIRRE

Maxlrainer - Engerl Hell 4 €

Birra in stile Helles - **Analcolica** - 50 cl

Engerl Hell è l'ideale per tutti coloro che vogliono o devono fare a meno dell'alcol, ma non del gusto della vera birra.

Guinness - Original 5 €

Birra in stile Stout - 5% vol. - 33 cl

Una birra scura, quasi impenetrabile, con una schiuma beige molto corposa in superficie.

Creata come la XX versione della birra porter, è luppolata con un sentore affumicato ed un finale dolce amaro. Al gusto risulta netta e nitida. Il finale è secco e persistente.

BIRRIFICIO CURTENSE

Alimento 4 €

Helles lager SENZA GLUTINE e Bio

SENZA GLUTINE - 4,5% vol. - 33 cl

Paglierina e limpida, la schiuma candida è fine e compatta. Al naso si percepisce una fragrante nota erbacea e di fiori bianchi. La carbonatazione è vivace e sostenuta, corpo di media struttura.

IPA 4 €

Session IPA - 4,5% vol. - 33 cl

Birra di color paglierino, schiuma candida, compatta e fine. Al naso l'aroma è fresco di agrumi. La base maltata molto snella e asciutta funge da spina dorsale per lasciare il ruolo d'assoluto protagonista all'aromaticità dei luppoli.

KMO 4 €

Multicereale e tarassaco - 6,7% vol. - 33 cl

Birra con cereali locali non maltati e tarassaco.

All'olfatto ha un primo accenno di erbe di campo a cui segue un ricordo floreale d'acacia, con un deciso carattere di cereale. Carbonatazione sottile, vivace e corpo di struttura media.

Ambrata 4 €

American Amber Ale - 5,2% vol. - 33 cl

Birra dal color ambrato limpido, schiuma color avorio fine e persistente. Profumi fruttati di agrumi e ricordi di biscotto Mc Vities e toffee. Corpo medio, inizialmente dolce biscottato, vira ad un amaro erbaceo richiamato anche nel finale intenso e lungo.

Jolly Blue 6 €

Italian Grape - 4,5% vol. - 50 cl

Di colore paglierino, è coronata da una schiuma molto fine, compatta e di buona persistenza. Al naso si presenta con un bouquet rinfrescante improntato ai frutti a bacca. Finale asciutto e pulito, con un amaro moderato venato di cedro e bergamotto.



TRAVAGLIATO /BS



www.ristorantepizzeriacorner.it



CARTA DEI VINI

BOLLICINE ITALIANE

Borgo Molino - Prosecco Brut 16 €

Vitigno: Glera - 11% vol.

Treviso DOC - Bouquet pulito e persistente, piacevolmente fruttato che ricorda la mela renetta ed i fiori di pesco. Al palato risulta avvolgente, morbido, equilibrato e la spiccata sapidità con notevole freschezza è esaltata da una nota fruttata e aromatica.

Vigna di Sarah - Grappoli di Luna, Brut 18 €

Vitigno: Glera - 11,5% vol.

Prosecco Valdobbiadene DOCG - Vino spumante cremoso, dal finissimo e persistente perlage.

Dal colore giallo paglierino. Delicato all'olfatto, regala profumi aromatici anche esotici. Un sapore di bouquet di fiori compare dopo il perlage ricco e cremoso. Molto persistente.

Conti Ducco - Franciacorta Brut 30 €

Vitigno: Chardonnay - 13% vol.

Franciacorta DOCG - Di color giallo con riflessi verdolini, con un perlage fine e persistente.

Al naso si apre con profumi di crosta di pane e frutta secca, mentre al palato il sorso è intenso, con buona struttura acida e persistente.

Barone Pizzini - Satén millesimato 40 €

Vitigno: Chardonnay - 12% vol.

Franciacorta DOCG - La migliore selezione ed esaltazione delle uve Chardonnay sono volte a rendere il Satén serico e suadente, lasciando però spazio a note agrumate e ad una mineralità incalzante, inconsueta e originale per la categoria.

BOLLICINE FRANCESI

Domaine Legrand - Cremant de Limoux Brut 24 €

Vitigno: Chardonnay, Chenin, Pinot Noir- 12,5% vol.

Freschezza e bevibilità sono il must di questo crémant, aromi freschi di mela e le note delicate di pesca e fiori bianchi.

Domaine Legrand - Cremant de Limoux Rosé 27 €

Vitigno: Chardonnay, Chenin, Pinot Noir- 12,5% vol.

Contraddistinto da bollicine fini e cremose e da un colore luminoso rosa salmone. Aromi di fragola fresca, frutti di bosco e note floreali delicate che ricordano i petali di rosa. Nota di frutto rosso, tocco di mineralità e finale elegante.



TRAVAGLIATO /BS



CARTA DEI VINI

Louis Dousset - Original Champagne, Brut 60 €

Vitigno: Chardonnay, Pinot Noir- 12% vol.

Delicato color giallo paglierino e la fine effervescenza. Al naso un bouquet intenso, fine, franco e diretto; rilascia aromi delicati e freschi tipici dei fiori bianchi, accompagnati da note di briciole di pane e mela cotogna. In bocca l'attacco è dolce e netto allo stesso tempo; l'acidità e la tonicità dell'effervescenza rinfrescano il palato.

Elodie D. - Blanc de blancs Champagne 90 €

Vitigno: Chardonnay - 12% vol.

Premier Cru - Cuvée monovitigno, dal perlage elegante. Il bouquet fine e delicato si apre su note agrumate avvolte da sentori di crosta di pane; la freschezza del palato rivela un tocco salino e iodato; la piacevolezza non nasconde l'importante struttura.

Jacquot - Cuvée Brut Reserve Champagne 45 €

Vitigno: Pinot Noir - 12% vol.

Colore giallo paglierino con calde sfumature dorate. Perlage cremoso, fine e persistente. Bouquet aromatico delicato, con iniziali note mentolate che si aprono poi su sentori fruttati di pesca, susina e fiori bianchi. Al palato l'attacco è deciso e gradevole; è caratterizzato da una bella freschezza che persiste per tutta la degustazione.

VINI BIANCHI

Delai 905 16 €

Vitigno: Gropello, Sangiovese, Barbera- 12,5% vol.

Un bianco di gran carattere vinificato a partire da uve rosse a indicazione tipica del lago di Garda.

Delai - Fiori d'Estate 13 €

Vitigno: Chardonnay - 12,5% vol.

Garda DOP Chardonnay - Uno Chardonnay puro, impreziosito dalla matrice minerale dei terreni lacustri, un bianco fresco e fragrante che libera sentori di fiori di campo e di acacia intensi e fini.

Tenute Orestiadi - Bahar Zibibbo 18 €

Vitigno: Chardonnay - 12,5% vol.

Sicilia DOC - Elegante, sapido ed armonico, con un ottimo equilibrio e persistenza gusto-olfattiva.

I Capitani -Serum Greco di Tufo 22 €

Vitigno: Greco di Tufo - 13% vol.

Colore giallo dorato intenso, che cattura la luce e promette una degustazione ricca di sfumature.

I Graniti - Pedra Majore Vermentino 23 €

Vitigno: Vermentino di Gallura - 13,5% vol.

Di colore paglierino, limpido. Profumo intenso, di qualità fine, fruttato.



TRAVAGLIATO /BS



CARTA DEI VINI

Sturm - Ribolla Gialla 23 €

Vitigno: Ribolla Gialla - 12,5% vol.

Collio DOC - Di color giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si apre con sensazioni di freschezza ma anche di ottima complessità.

Marangona - Lugana 18 €

Vitigno: Lugana - 12,5% vol.

Lugana DOC - Un vino fresco, dalla struttura non invadente e una spiccata bevibilità, è uno dei Lugana più interessanti dell'attuale panorama.

Kurtatsch - Flein dealcolato 18 €

Vitigno: Sauvignon Blanc - 0,0% vol.

Si presenta con un colore giallo paglierino luminoso. Mela verde, uva fresca combinata con paprika verde e lime al naso. Al palato bel gioco fra zucchero e acidità. Complesso e tuttavia leggero.

Venica - Ronco delle Mele 65 €

Vitigno: Sauvignon Blanc - 13,5% vol.

Collio DOC - Di colore giallo paglierino intenso con riflessi verdolini, al naso esprime aromi di frutta tropicale, agrumi, erbacei e note minerali.

Ca' del Bosco - Corte del Lupo Bianco 40 €

Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco - 13% vol.

Curtefranca DOC - Colore giallo paglierino brillante, esprime l'armonia e l'integrità tipiche dello stile della cantina.

Garnier et Fils - Chablis 40 €

Vitigno: Chardonnay - 15% vol.

Il suo luminoso pallore è avvolto dai freschi sentori di cumbava e fiori bianchi come la camomilla. Rivestito delicatamente, il suo sapore incanta le papille gustative con la sua carnosa rotondità.

VINI ROSSI

Delai Gropello Mogrì 16 €

Vitigno: Gropello, Sangiovese, Marzemino, Barbera 12,5% vol.

Il Gropello è probabilmente il vitigno più rappresentativo della Valtenesi, sintesi perfetta di questo Terroir di verde bellezza.

Delai - Sovenigo 18 €

Vitigno: Marzemino, Gropello, Barbera - 14,5% vol.

Nasce dall'unione d'uva provenienti da terreni diversi nella ricerca dell'equilibrio tra la forza, rudezza e la finezza. Un lieve appassimento delle uve sui graticci di circa cinquanta giorni, aggiunge ulteriori punti alla complessità aromatica.



TRAVAGLIATO /BS



CARTA DEI VINI

Ferghettina - Curtefranca Rosso 20 €

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Barbera - 13,5% vol.

Colore rosso rubino intenso, che preannuncia un vino di carattere. Al naso, si aprono note decise di frutti di bosco e leggeri sentori di tabacco.

Cavalleri - Tajardino 28 €

Vitigno: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon - 14% vol.

Al naso svela note di mora e ribes nero, seguite da sensazioni avvolgenti di sottobosco e tabacco, al gusto il vino riprende i sentori descritti al naso, avvolgendo il palato con una buona morbidezza e un tannino rotondo.

Rocca Sveva - Ripasso 26 €

Vitigno: Corvina, Corvinone e Rondinella - 14% vol.

Valpolicella Superiore Ripasso DOC - Rosso rubino intenso con riflessi che tendono all'aranciato con l'invecchiamento. Bouquet intenso e ampio di frutta, tra cui spiccano la ciliegia, la mora e piacevoli note di vaniglia.

Rocca Sveva - Valpolicella Superiore 20 €

Vitigno: Corvina, Corvinone e Rondinella - 13% vol.

Rosso rubino brillante. Bouquet fruttato intenso con sentore di frutta a bacca rossa e di amarena. Di buona struttura e persistenza, con un tannino consistente ed elegante.

Il Pozzo - Dolcetto d'Alba 16 €

Vitigno: Dolcetto - 13% vol.

Dolcetto d'Alba DOC - Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Bouquet di frutti rossi freschi e maturi, in particolare ciliegia, mora, prugna, con note floreali di viola e a volte sentori di mandorla amara.

Tenute di Cerro - Rosso di Montepulciano 18 €

Vitigno: Sangiovese - 14% vol.

Il gusto è ben equilibrato, elegante e ha una leggera nota tannica iniziale.

Santa Lucia- Morellino di Scansano 18 €

Vitigno: Sangiovese - 14% vol.

Al naso i suoi profumi di frutta rossa si distinguono in maniera netta donando freschezza e vitalità, una freschezza che si trova anche al palato, dove equilibrio e facilità di beva rendono questo Morellino un piacevole bicchiere.

La poderina - Rosso di Montepulciano 20 €

Vitigno: Sangiovese - 14% vol.

Colore rosso rubino con riflessi granati. Note di frutti di bosco in confettura, cenni di spezie, fiori e china, chiusura balsamica. Gusto fresco, preciso, piacevolmente tannico e di generosa dotazione calorica.



TRAVAGLIATO /BS



CARTA DEI VINI

Rocca Savina - Teroldego Rotaliano 17 €

Vitigno: Teroldego - 12,5% vol.

Colore rosso rubino con riflessi granati. Bouquet olfattivo fruttato: frutti di bosco, lampone, note di ciliegia e frutti neri. Armonico ed equilibrato.

Cantina Aldeno - Marzemino 18 €

Vitigno: Marzemino - 12,5% vol.

Trentino DOC - Colore rosso rubino. Presenta note di viola mammola e lampone. Gusto pieno, sapido e armonico.

Ca' dei Frati - Ronchedone 26 €

Vitigno: Marzemino, Sangiovese, Cabernet 14% vol.

Al naso si presenta molto ricco con note di frutti rossi, mirtilli macerati, sentori balsamici e di confettura. Al palato è potente e incisivo, pulito, sapido, con una bella acidità segno del terreno benacense.

Monte del Frà - Amarone 47 €

Vitigno: Corvina veronese, Corvinone, Rondinella 15% vol.

Di colore rosso rubino carico con note granate. Al naso è intenso con i sentori di ciliegie sotto spirito, prugne, liquirizia, cuoio, tabacco, cacao e spezie quali il pepe nero.

Poggio Landi - Brunello di Montalcino 58 €

Vitigno: Sangiovese - 14% vol.

Maturato lentamente per almeno 38 mesi in botti grandi di rovere francese, è un vino intenso ed elegante, estremamente piacevole che si contraddistingue per il bouquet complesso in cui spiccano le note di prugna, liquirizia e tabacco.

Brezza - Barolo 50 €

Vitigno: Nebbiolo - 14% vol.

Colore rosso granato. Profumo con sentori di ciliegia, lavanda, rosa e tabacco. Gusto complesso, persistente, strutturato e con tannini importanti.

VINI PASSITI E DOLCI

Passito bianco 5 € (al bicchiere)

Monte del Frà - Recioto 6 € (al bicchiere).