DUPON
MEAT HOUSE
DUPON
MEAT
HOUSE
LO SPETTACOLO DELLA CARNE
LO SPETTACOLO DELLA CARNE
LO SPETTACOLO DEL

STARTER MEAT HOUSE

DEGUSTAZIONI DUPON SELECTION

JAMON IBERICO - Prosciutto Spagnolo 100% Bellota - Consigliato x2 persone
Maiale 100% Iberico allevato in libertà, alimentato solo con Ghiande Bellota 24

100% IBERICA SELECTION - Salumi Spagnoli 100% Bellota - Consigliato x2 persone
Maiali 100% Iberici allevati in libertà, alimentati solo con Ghiande Bellota:
Pata Negra - Chorizo - Lomo 19

MANZO SELECTION - *TRIS di Salumi di Manzo - Consigliato x2 persone*
- Controfiletto Black Angus Salmonato, affumicato a freddo con legno di faggio & bacche di ginepro
- Sottofesa di Black Angus Affumicato con legno di faggio lavorato in Toscana
- Prosciutto di manzo Spagnolo I.G.P. Riserva 16

ITALIA SELECTION - Salumi & Formaggi - Consigliato x2 persone
Prosciutto Riserva 18 mesi Laziale, Salamino Perugino, Salame & Capocollo Toscani, Mortadella I.G.P.
Pecorino Scoparolo, Ricotta cotta, miele e confettura di pere Home Made 14

BOMBETTE Dupon *
5 Polpettine di carne e cheddar avvolte nel bacon, glassate con salsa BBQ 7

Manzo Ubriaco
Carpaccio di Manzo con citronette al Prosecco e lime 11

Carpaccio di Manzo
Con pesto di rucola, filangè di pomodoro secco e scaglie di grana 10

Picanha d'Autunno
Roast-Beef di Picanha servito con crema di castagne e uva sultanina 12

BRUSCHETTE

1 fetta di Pane Grande Impero

- **Pulled Pork**, cipolla rossa di Tropea caramellata e salsa affumicata 3,5
- **Carpaccio di Picanha Frollata 60gg** con burro afffumicato 3
- **Lardo di Colonnata**, miele e rosmarino fritto 3

TARTARE XL DI MANZO NAZIONALE 150 GR

XXL Tartare da 200 gr + 3,5

Carbotartare
Tartare con zabaione alla carbonara, guanciale croccante e scaglie di uovo bilanciato 15

Spyco
Tartare con humus di ceci, salvia fritta e polvere di speck 13

Ceviche & Burrata
Tartare con ceviche di cipolla rossa, salsa di burrata tiepida e velo di pane 14

Purezza
Tartare in purezza con cipolla rossa di Tropea caramellata, sale Maldon, fiore di cappero e citronette 12,5

CheeseCake salata
Tartare su cheesecake all'aglio, drogarossa e terra di olive nere 15

= I PIÙ RICHIESTI
= VEGGY

DUPON MEAT HOUSE

DUPON MEAT HOUSE

PRIMI HOME MADE

Pasta all'uovo fatta in casa

DALLA GALIZIA 15
Tortelli Home Made con farcia al ragù di Rubia Gallega su fonduta di San Simon D.O.P.

FETTUCCINE CON LODE 13
Fettuccine Home Made con Ragù Scientifico di Black Angus U.S.A. preparato in 36 ore

PORCINO ALLA BRACE 11
Fettuccine Home Made con funghi Porcini alla brace e cremoso di funghi porcini

MEAT HOUSE TASTE

- **FILETTO AL PATANEGRA FLAMBÈ**
  su vellutata di patate & lardo affumicato, servito con lardo di patanegra flambè **24**
- **FILETTO IN PUREZZA**
  Filetto In purezza, accompagnato da un fondo bruno e un'insalatina di spinaci baby, noci e uva sultanina **21**
- **SECRETO IBERICO** (MAIALE IBERICO)
  Maiale iberico allevato a ghiande con pesto di rucola e filangè di pomodoro secco **21**
- **BAVETTA DI MANZO**
  con glassa teriyaki, mandorle croccanti e zest di arancia tostate **18**
- **STRACOTTO DI MANZO**
  Guancia di manzo brasata, cotta 10h a bassa temperatura, servita con cipolla rossa caramellata **18**
- **GRIGLIATA MEAT HOUSE**
  Salsiccia affumicata, 200gr di reale di Black Angus U.S.A. , francesina di pollo e 5 arrosticini di pecora Abruzzesi **20**

350 Gr TAGLIATE DI BLACK ANGUS U.S.A. 350 Gr

- **PIÙ GUSTO**
  Tagliata con fonduta al Taleggio D.O.P., pere caramellate e noci **19**
- **PICANHA FROLLATA**
  Tagliata con Picanha frollata 60 gg, olio e sale **20**
- **HONEY PATANEGRA**
  Tagliata con lardo di Patanegra, miele e rosmarino **21**

= I PIÙ RICHIESTI

DUPON MEAT HOUSE

= VEGGY

FROLLATE COSTATE & T-BONE A PESO

"CON QUESTE 2 BISTECCCHE DUPON È SALITO SUL PODIO ALLA "THE GOLDEN STEAK 2" COMPETIZIONE NAZIONALE TRA LE MIGLIORI STEAKHOUSE E GRIGLIATORI D'ITALIA"

Vacca SPAGNOLA da 4 anni in su *Tenerezza 10 - Succosità 10 - Intensità 9*

WAGYU - FINCA SANTA ROSALIA

Ogni animale ha a disposizione più di 100mq al chiuso e pascoli sconfinati, strutture fornite di filo musicale, letti biodegradabili, che poi utilizzano come fertilizzante organico nei propri terreni, alimentandoli con foraggi verdi, fiocchi di cereali e vino autoprodotti (vino usato come fonte naturale di antiossidanti) . Le loro Wagyu, godono di un benessere speciale, benessere che rende questa carne una vera e propria perla del panorama carnivoro.

Costata 150€ / Kg
T-Bone 160€ / Kg

Vacca TEDESCA da 6 anni in su *Tenerezza 9 - Succosità 9 - Intensità 9*

SIMMENTHAL TOP QUALITY - DISCARLUX

La Simmenthal produce una carne molto marezzata, carica nel colore, con un sapore deciso, leggermente ferroso. In questo caso si tratta di una selezione Discarlux, quindi bovini di questa razza che sono però allevati in Germania con tecnica non intensiva allo stato brado con erba e fieno integrati con cereali. Storicamente utilizzata per il latte o come animale da lavoro.
La carne presenta un'ottima infiltrazione di Grasso, saporita ma non invasiva nell'intensità.

Costata 100€ / Kg
T-Bone 110€ / Kg

RUBIA GALLEGA DISCARLUX *Vacca SPAGNOLA da 8 anni in su*

La Rubia Gallega, considerata una delle migliori carni bovine al mondo, ha grande personalità grazie al suo aroma intenso e indimenticabile. Racchiude tutti i profumi e gli aromi della terra d'origine. Allevamenti allo stato brado, in modo naturale. Gusto forte e deciso non per tutti, potrebbe risultare invasiva.

Tenerezza 6 - Succosità 7 - Intensità 10

Costata 90€ / Kg
T-Bone 100€ / Kg

TORO DI BLACK ANGUS MR BEEFY *Scottona ITALIANA di max 24 mesi*

Questi animali sono solitamente privi di corna, perché sono allevati in modo da evitare di potersi ferire a vicenda. Questo è importante soprattutto per i possenti e massicci tori. I bovini Black Angus sono molto frugali, per questo vengono molto apprezzati dagli allevatori.

Tenerezza 8 - Succosità 8 - Intensità 8

Costata 80€ / Kg
T-Bone 90€ / Kg

MANZETTA ABRUZZESE *Scottona ITALIANA di max 24 mesi*

Una selezione di razze bovine, nate e allevate con cura e passione alle pendici dell'Appennino Abruzzese, seguendo un'alimentazione bilanciata e delineata.
Parliamo di una Scottona questo coincide con la sua carne è rosea, ed una marezzatura delicata.

CONSIGLIATA AL SANGUE : Tenerezza 7 - Succosità 7 - Intensità 8

Costata 75€ / Kg
T-Bone 85€ / Kg

SASHI FINLANDESE *Scottona FINLANDESE di max 24 mesi*

Carne completamente grass fed, scottone solo di razza Ayshire, alimentate con uso eslusivo di erba. Nate, allevate e macellate in Finlandia, dove l'utilizzo di ormoni e antibiotici è vietato.

Tenerezza 8 - Succosità 8 - Intensità 7

Costata 70€ / Kg
T-Bone 80€ / Kg

BLACK ANGUS MR BEEFY *Scottona ITALIANA di max 24 mesi*

carne delicata e morbida, la marezzatura le conferisce un sapore elegante e deciso, classificandola tra le carni più pregiate. Gli animali vivono in ambienti sani, puliti e areati, con un alimentazione basata su amido e fieno di buona qualità.

Tenerezza 8 - Succosità 8 - Intensità 7

Costata 70€ / Kg
T-Bone 80€ / Kg

SELEZIONE UNIKA SELEZIONE ITALIANA DI VACCHE EUROPEE *Scottone EUROPEE di max 24 mesi*

Azienda Italiana che seleziona solo le lombate con precise caratteristiche di conformazione e copertura di grasso, rispettose dei valori che definiscono la filosofia Unika©, vengono selezionate e mantenute in apposite celle a temperatura e umidità controllate per un periodo minimo di 10 giorni.

Tenerezza 7 - Succosità 8 - Intensità 8

Costata 60€ / Kg
T-Bone 70€ / Kg

POLACCA *Scottona POLACCA di max 24 mesi* *Selezione Italiana*

La Scottona polacca è un animale di Alta Qualità. è Una delle carni più apprezzate per delicatezza e gusto è in grado di conquistare anche tutti i palati dai meno avvezzi a quelli più esigenti. L'alimentazione a base di barbabietola da zucchero, rendono questa carne ben marezzata e gustosa. In fase di cottura, tutti gli zuccheri presenti nei tessuti vengono rilasciati conferendo alla carne profumo e gusto.

Tenerezza 8 - Succosità 7 - Intensità 6

Costata 50€ / Kg
T-Bone 60€ / Kg

SCOPRI TUTTI I LOMBI DEL GIORNO NELLE NOSTRE VESTRINE

A PESO

CUBE ROLL

BLACK ANGUNS

Per la cottura al SANGUE consigliamo **450gr**

NEBRASKA U.S.A.

300gr : 30€ **450gr : 45€** **700gr : 68€**

BLACK ANGUS

Il Nebraska è insignito dell'appellativo "The Beef State", ovvero il miglior Stato dove produrre carne negli USA. Filiera certificata dall'USDA e dall'AMS NHTC Program che ne attestano il benessere animale e la sicurezza alimentare.

Tenerezza 8 - Succosità 8 - Intensità 8

AUSTRALIA

300gr : 24€ **450gr : 36€** **700gr : 56€**

BLACK ANGUS

Alimentazione 100% naturale, pascola libero nelle grandi praterie. Mantine inalterato il patrimonio genetico scozzese pure avendo dimensioni inferiori.

Tenerezza 8 - Succosità 7 - Intensità 7

ARGENTINA

300gr : 18€ **450gr : 27€** **700gr : 42€**

BLACK ANGUS

Allevato nelle sconfinate pianure delle Pampas, gode di un clima eccezionale e un'alimentazione naturale, ottenendo una carne di ottima qualità per gusto e tenerezza.

Tenerezza 7 - Succosità 7 - Intensità 6

WAGYU

GIAPPONE

PREMIUM WAGYU *A5 / 10+* — 400€ / kg

Tenerezza 11 - Succosità 10 - Intensità 10

Un puro diamante culinario. Assaggiare questa carne è un privilegio per pochi.

AUSTRALIA

WAGYU RANGERS VALLEY WX *9+* — 250€ / kg

Tenerezza 10 - Succosità 10 - Intensità 9

WX di Rangers Valley è Wagyu, incrociata con le migliori genetiche per creare qualcosa di nuovo e unico per chi è alla ricerca di qualcosa di raro ed esclusivo.

IDAHO U.S.A.

WAGYU SNAKE RIVER FARMS *BLAK GRADE 6+* — 170€ / kg

Tenerezza 9 - Succosità 9 - Intensità 8

Snake River Farms riunisce gli allevatori di Wagyu delle grandi praterie dell'Idaho, nel Nord-Ovest degli U.S.A. Il loro Wagyu è un incrocio tra un bovino Japanese Black e un American Black Angus.

LA COTTURA PERFETTA DELLA CARNE
IN FORNO E POI SULLA BRACE

ORDINA LA COTTURA
REVERSE 4H
IN ANTICIPO
AL PERSONAL GRILLER

FRITTI HOME MADE

* prodotto abbatuto e surgelato homemade

- **Sashi Ball**
  3 Polpette di Scottona Sashi Finlandese servite con maionese allo zenzero **8**

- **Empanadas Dupon Style**
  2 empanadas con farcia di carne accompagnate dalla nostra salsa DDQ **9**

- **Crocchetta di Pulled Pork***
  3 crocchette ripiene di sfilacci di maiale e patate con salsa affumicata **7**

- **Stick di pollo croccante al Panko***
  200 gr di pollo serviti con la nostra salsa DDQ **6**

CONTORNI

- **SUPERBO:** Puree di patate vellutato in purezza **6**
- **SUPERBO BACON & SPECK:** Puree di patate con polvere di bacon e speck **7**
- **SUPERBO AL PISTACCHIO:** Puree di patate con granella e salsa al pistacchio **8**
- **INDIVIA alla brace** Con polvere di bacon e aceto di mele **6**
- **CICORIA fresca Ripassata** aglio, olio e peperoncino **5,5**
- **PATATA alla brace** condita con burro alle erbe **5**
- **INSALATA mista** lattuga, rucola e pomodorini ciliegino **4**

INSALATE MEAT HOUSE

- **Chicken Salad**
  Pollo fritto, lattuga, pomodoro ciliegino e scaglie di Parmiggiano Reggiano 24 mesi **9,5**

= VEGGY

DUPON MEAT HOUSE

= I PIÙ RICHIESTI

DUPON MEAT HOUSE

BEVANDE

- **Acqua microfiltrata naturale / frizzante 70cl** 1,5
- **Acqua in vetro Nepi effervescente naturale 66cl** 2,5
- **Acqua in vetro San Benedetto naturale 66cl** 2,5
- **Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite in vetro 33cl** 3
- **Coca-Cola alla spina 30cl / 50 cl** 3,5 / 4,5

BIRRE ALLA SPINA

- **Paulaner Urtyp (5,5°) 30cl / 50 cl** 3,5 / 6
  Birra chiara di colore oro intenso, delicatamente luppolata e con leggero sentore di malto. Gli aromi molto caratteristici, con accenni di erbe aromatiche e un leggero aroma di the ne conferiscono una marcia in più.

- **Paulaner Salvator (7,9°) 30cl / 50 c** 3,5 / 6,5
  È una birra Doppelbock caratterizzata da un colore ramato brillante e da un aspetto limpido, nonché da una densa schiuma. Il profumo richiama intensamente il malto ed il pane tostato, il sapore presenta una leggera punta di luppolo ed un finale alcolico.

- **Tre Fontane Trappista (8,5°) 35 cl** 6,5
  Birra ad alta fermentazione prodotta con la ricetta della Comunità dei Monaci Trappisti delle "Tre Fontane", situati in un monastero contemplativo nel cuore di Roma. Birra color oro intenso, dal sapore incisivo e moderatamente fruttato, con note astringenti di eucaliptus.

= I PIÙ RICHIESTI
= VEGGY

DUPON MEAT HOUSE TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IN EURO €

GESTIONE DEGLI ALLERGENI

NEL RISPETTO DEL Reg. CE 1169-2011 E DEL D.Lgs. 231-2017
Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
Di seguito l'elenco delle sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzate in questo esercizio come riportato nell'allegato II del Reg. CE 1169-2011.
SE SEI UN SOGGETTO ALLERGICO CHIEDI INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINAZIONE

GLUTINE
CROSTACEI
UOVA
PESCE
ARACHIDI
FRUTTA A GUSCIO
SEDANO
SENAPE
SOIA
LATTE E DERIVATI
SEMI DI SESAMO
ANIDRIDE SOLFOROSA
LUPINI
MOLLUSCHI

FOLLOW US!

WWW.DUPON.IT

DUPON
MEAT HOUSE

VINCITORE 2020
Braciami ancora

RISTORANTE
DUPON MEAT HOUSE
MONTEROTONDO

BEST RESTAURANT LAZIO 2020
www.braciamiancora.com

= I PIÙ SCELTI

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IN EURO €

PATATINE EXTRA LARGE INCLUSE

34,9

WAGYU KING BUN

Cuberoll 200gr
di **WAGYU BLACK GRADE 6+**
IDAHO U.S.A. Snake River Farms

UN PURO DIAMANTE CULINARIO. ASSAGGIARE QUESTA CARNE È UN PRIVILEGIO PER POCHI. IL SUO SAPORE, LA SUA TENEREZZA E IL SUO PROFUMO NE FANNO UN'ESPERIENZA GUSTATIVA INDIMENTICABILE.

BRISKET BBQ

DOPPIO BRISKET X2 SOLO 5,2€ IN PIÙ

PATATINE MEDIE INCLUSE

- Punta di Petto di Manzo affumicata e cotta 12 ore al BBQ (brisket), esaltata con cipolla rossa di Tropea caramellata, rucola e salsa Tiger Home Made **14,9**

PULLED PORK BBQ

DOPPIO PORK X2 SOLO 3,4€ IN PIÙ

PATATINE MEDIE INCLUSE

- Il Bun con il Pulled Pork come vogliono gli Americani: Maiale sfillacciato cotto 8 ore al BBQ, insalata (coleslaw) di cavolo cappuccio rosso e bianco, carotine e cipollotto fresco, condita con salsa White Dupon **13,9**

PATATINE MEDIE INCLUSE

2 HAMBURGERS FROLLATI SOLO 4,8€ IN PIÙ

PORNO SPECIAL DUPON

- 2 hamburger selezione Dupon 200gr, doppia lattuga, doppio pomodoro, doppio cheddar, doppio bacon, doppia cipolla rossa di Tropea caramellata, uovo al tegamino e salsa Dupon **21,9**

"LA VERSIONE FOOD PORN DEL NOSTRO PANINO PIÙ AMATO"

MASTER BUN

HAMBURGER FROLLATO SOLO 2,4€ IN PIÙ

PATATINE MEDIE INCLUSE

- Hamburger selezione Dupon 200gr, burrata 125gr, alici del Cantabrico e fiori di zucca pastellati **16,9**

DOPPIO HAMBURGER SEL. DUPON X2 SOLO 4,8€ IN PIÙ

CRUNCH

- Hamburger selezione Dupon 200gr, bacon, cheddar, stick di chips, uovo al tegamino e salsa Meat House **12,9**

HAMBURGER FROLLATO SOLO 2,4€ IN PIÙ

PATATINE MEDIE INCLUSE

HAMBURGER X2 CONDIMENTI X2
EDIZIONE PORNO

HAMBURGER FROLLATO SOLO 2,4€ IN PIÙ

SPECIAL DUPON

- Hamburger selezione Dupon 200gr, uovo al tegamino, lattuga, pomodoro, cheddar, bacon, cipolla rossa di Tropea caramellata e salsa Dupon **13,9**

PATATINE MEDIE INCLUSE

XXX PORNO SCEGLI L'EDIZIONE CON 5,8 € IN PIÙ
X2 HAMBURGER TUTTI I CONDIMENTI X2

EXTRA BACON

HAMBURGER FROLLATO SOLO 2,4€ IN PIÙ

- Hamburger selezione Dupon 200gr, doppio bacon, cheddar e salsa Dupon **10,9**

PATATINE MEDIE INCLUSE

1 Salsa: 0,80
3 Salse: 1,9
6 Salse: 3,4

SALSE HOME MADE

DUPON · DDQ · TIGER

AFFUMICATA · MEAT HOUSE · DROGA ROSSA

GUSTA AL MEGLIO LE PATATINE AGGIUNGENDO LE NOSTRE SALSE

XL XL XL XL XL

PATATINE EXTRA LARGE SOLO 1,5€ IN Più

PROVA IL GUSTO DECISO DEL NOSTRO
HAMBURGER FROLLATO
CON SOLO **2,4€** IN PIÙ

ALLERGENI

GLUTINE · CROSTACEI · UOVA · PESCE · ARACHIDI · FRUTTA A GUSCIO · SEDANO · SENAPE · SOIA · LATTE E DERIVATI · SEMI DI SESAMO · ANIDRIDE SOLFOROSA · LUPINI · MOLLUSCHI

menù

LITTLE HERO

PREMIUM QUALITY

PANE FATTO IN CASA

OPPURE SOLO HABURGER AL PIATTO

100% CARNE ITALIANA SELEZIONE DUPON

FORMAGGIO CHEDDAR

+

PATATINE

DIPPERS

+

ACQUA

1

SPRITE
COCACOLA
FANTA
IN VETRO

+

BBQ

MAYO

KETCHUP

solo 10,9€

DEDICATO AI PICCOLI EROI FINO A 10 ANNI

DUPON
MEAT HOUSE

BUNS

HOME MADE

DUPON
DOLCI COCCOLE

Cheesecake Burro di Arachide e Caramello Salato

Il caramello salato contrasta e riequilibra, l'estrema dolcezza del burro di Arachide americano.
Gusto davvero particolare, consigliato ai veri amanti delle novità.

6

Cheesecake all'Oreo & Frutti di Bosco

È un dolce fresco, cremoso e croccante, preparato con i famosi biscotti di origini americane.
Presenta un'aroma alla vaniglia con aggiunta di crema al formaggio fresco e panna.

6

Cheesecake al Cannolo Siciliano

La base del cheesecake viene unita alla fragranza delcannolo siciliano e a sua maestà il pistacchio...
et voila esplode la magia.

7

Sapori di Sicilia

semifreddo al pistacchio avvolto da un guscio di cioccolato fondente servito con un crumble al cioccolato e arancia.

6

Gelato Fumè

Gelato alla crema con sentori di vaniglia del Madagascar, accompagnato dalla croccantezza di un crumble al limone e mirtilli, cotti lentamente al josper che gli regala una leggera nota affumicata.

6

CheesMisù

Dall'incotro amoroso tra il tiramisù italiano e il Cheesecake americano nasche il CheesMisù dallo stile ItaloAmericano.

6

Cheesecake all'Oreo & salsa Mou

è un dolce fresco,cremoso e croccante, preparato con i famosi biscotti di origini americane.
Presenta un'aroma alla vaniglia con aggiunta di crema al formaggio fresco e panna.

6

Cheesecake all'Oreo & Nutella

È un dolce fresco, cremoso e croccante, preparato con i famosi biscotti di origini americane.
Presenta un'aroma alla vaniglia con aggiunta di crema al formaggio fresco e panna.

6

Passito e Tozzetti

I tozzetti sono uno dei maggiori vanti dolciari della cucina italiana. Sono biscotti secchi alle nocciole e al cioccolato ottenuti tagliando a fette il filoncino di impasto ancora caldo, e accompagnati da un ottimo passito.

8

DUPON
MEAT HOUSE

DIGESTIVI

Amaro 20 Erbe	3,5
Amaro Luppolo	3,5
Amaro Jannamico	3,5
Amaro 1870	3,5
Genziana	3,5
Limoncello	3,5
Sambuca	3,5

Caffè	1,5
Caffè decaffeinato	1,5
Passito	5
Tozzetti	4

GESTIONE DEGLI ALLERGENI
NEL RISPETTO DEL Reg. CE 1169-2011 E DEL D.Lgs. 231-2017
Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti
ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Di seguito l'elenco delle sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzate in
questo esercizio come riportato nell'allegato II del Reg. CE 1169-2011.
SE SEI UN SOGGETTO ALLERGICO CHIEDI INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINAZIONE

GLUTINE
CROSTACEI
UOVA
PESCE
ARACHIDI
SOIA
LATTE E DERIVATI
FRUTTA A GUSCIO
SEDANO
SENAPE
SEMI DI SESAMO
ANIDRIDE SOLFOROSA
LUPINI
MOLLUSCHI

DUPON
DOLCI COCCOLE

Rossi di Grande Struttura

cantina Dupon: più di 40 referenze

GRANDE Struttura

DUPON
MEAT HOUSE

Lombardia

- **SFURSAT DI VALTELLINA D.O.C.G.**
  16% - Nino Negri — 67

Veneto

- **AMARONE DELLA VALPOLLICELLA CLASSICO D.O.P.**
  16% - Bolla — 44
- **"COSTASERA" AMARONE DELLA VALPOLLICELLA D.O.C.G.**
  15% - Masi — 58
- **"COSTASERA RISERVA" AMARONE DELLA VALPOLLICELLA D.O.C.G.**
  15,5% - Masi — 69
- **"MAZZANO" AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLLICELLA D.O.C.**
  15% - Masi — 130
- **"CAMPOLONGO" AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLLICELLA D.O.C.**
  15% - Masi — 135
- **"COSTASERA" AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLLICELLA D.O.C.G.**
  15% - Masi — 119
- **AMARONE DELLA VALPOLLICELLA D.O.C.**
  15,5% - Tenuta Chicchieri — 59
- **AMARONE DELLA VALPOLLICELLA CLASSICO D.O.C.G.**
  15% - Bertani — 104 | MAGNUM 209 | JEROBOAM 399

Piemonte

- **BAROLO D.O.C.G.**
  14,5% - Mauro Molino — 64
- **BAROLO D.O.C.G.**
  14,5% - Poderi Gianni Gagliardo — 49
- **BARBARESCO D.O.C.G.**
  14% - Sordo — 42
- **"SPERSS" LANGHE NEBBIOLO D.O.C.**
  14% - Gaja — 290

Toscana

- **ORNELLAIA D.O.C.**
  13,5% - Tenuta dell'Ornellaia — 199 | MAGNUM 440
- **DESIDERIO**
  14,5% - Avignonesi — 69
- **"GRANDI ANNATE" NOBILE DI MONTEPULCIANO**
  14,5% - Avignonesi — 79 | MAGNUM 159
- **GRIFI I.G.T.**
  15% - Avignonesi — 69
- **50 & 50 I.G.T.**
  13,5% - Avignonesi — 99 | MAGNUM 290 | JEROBOAM 540
- **FLACCIANELLO DELLA PIAVE I.G.T.**
  15% - Fontodi — 110

- **SASSICAIA**
  14% - Tenuta San Guido 290

- **BUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.**
  13% - Biondi Santi 129

- **MORMORETO**
  14,5% - Frescobaldi 75 — MAGNUM 150

- **"LUCENTE" LUCE DELLA VITE**
  13,5% - Frescobaldi 55

- **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.**
  13,5% - Salcheto 25 — MAGNUM 59 — JEROBOAM 99

- **NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA D.O.C.G.**
  14% - Salcheto 39

- **"SALCO" NOBILE DI MONTEPULCIANO**
  14% - Salcheto 47

- **BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.**
  14,5% - Tenuta Silvio Nardi 55

- **"VIGNETO MANACHIARA" BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.**
  14,5% - Tenuta Silvio Nardi 79

- **BRUNELLO DI MONTALCINO**
  15% - Mastrojanni 69

- **BRUNELLO DI MONTALCINO BIO**
  14,5% - Col D'orcia 49

- **"SOLENGO" TOSCANA I.G.T.**
  13,5% - Argiano 72

- **SAFFREDI I.G.T.**
  15% - Fattoria le Pupille 90

- **GIUSTO DI NOTRI**
  14,5% - Tua Rita 90

- **ROSSO DEI NOTRI**
  14,5% - Tua Rita 33

Umbria

- **MONTIGNANELLO**
  16% - Leonucci 47

- **ROSSO DI MONTEFALCO D.O.C.G.**
  14% - Bocale 25

- **SAGRANTINO DI MONTEFALCO D.O.C.G.**
  15,5% - Bocale 29

Lazio

- **CESANESE DEL PIGLIO D.O.C.**
  14,5% - Marcella Giuliani 25

- **"DIVES" CESANESE DEL PIGLIO D.O.C. SUPERIORE**
  14,5% - Marcella Giuliani 39

Campania

- **NERONE I.G.T.**
  13% - Kamemort 20
- **AVERNO D.O.C.**
  13,5% - Kamemort 27
- **EPIFANICO D.O.C.**
  13,5% - Kamemort 44

Puglia

- **"SESSANTANNI" PRIMITIVO DI MANDURIA**
  14,5% - San Marzano 38
- **COLLEZIONE CINQUANTA**
  14,5% - San Marzano 34 — MAGNUM 68
- **NEGRAMARO F**
  14,5% - San Marzano 38 — MAGNUM 76

Sicilia

- **MILLE E UNA NOTTE**
  14% - Donnafugata — MAGNUM 129

ARGENTINA

- **CHEVAL DE ANDES**
  15% - Mendoza 99

Rossi di Media Struttura

cantina Dupon: più di 50 referenze

MEDIA Struttura

DUPON
MEAT HOUSE

Friuli Venezia Giulia

- **"CONFINIS" PINOT NERO** 26
  13% - Francesco Rotolo
- **"CONFINIS" FILOROSSO** 26
  13% - Francesco Rotolo

Trentino Alto Adige

- **TERRE DI SAN LEONARDO** 29
  13% - Tenuta San Leonardo
- **SAN LEONARDO** 79 MAGNUM 180
  13% - Tenuta San Leonardo
- **TEROLDEGO ROTALIANO SANGUE DI DRAGO** 43
  13% - Marco Donati
- **"JURA" PINOT NERO RISERVA D.O.C.** 31
  14% - Nals Margreid
- **"ANGARA" PINOT NERO D.O.C.** 28
  13,5% - Nals Margreid
- **"SAND" LAGREIN D.O.C.** 27
  13,5% - Nals Margreid
- **"GRIES" LAGREIN DOC RISERVA** 39
  13,5% - Nals Margreid

Veneto

- **"BROLO" CAMPOFIORIN** 34
  14% - Masi
- **RIPASSO CAMPOFIORIN** 28
  13% - Masi
- **VALPOLLICELLA SUPERIORE BASE RIPASSO D.O.C.** 28
  13,5% - Tenuta Chiccheri
- **VALPOLLICELLA SUPERIORE RIPASSO D.O.C.** 36
  14% - Tenuta Chiccheri

Piemonte

- **AMORMIO BARBERA D'ASTI D.O.C.G.** 24
  14% - Bellicoso Antonio
- **"PAULIN" DOLCETTO D'ALBA** 31
  13,5% - Poderi Gianni Gagliardo
- **"SAN PONZIO" NEBBIOLO D'ALBA SUPERIORE D.O.C.** 36
  14,5% - Poderi Gianni Gagliardo

Abruzzo

- **"ILLUMINATI" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA D.O.C.G.** 42
  14,5% - Zanna
- **"TESTAROSSA" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.** 34
  14% - Pasetti

Toscana

- **TIGNANELLO**
  14% - Antinori — 89
- **"IL BRUCIATO" GUADO AL TASSO**
  14,5% - Antinori — 35
- **"MILLEPASSI" BOLGHERI ROSSO SUPERIORE**
  14,5% - Donna Olimpia 1898 — 55
- **BOLGHERI D.O.C.**
  14,5% - Donna Olimpia 1898 — 34
- **BOLGHERI SUPERIORE D.O.C.**
  14,5% - Podere Roseto — 59
- **PRINCIPE BOLGHERI D.O.C.**
  14% - Podere Roseto — 35
- **NEARCO**
  14,5% - Col D'orcia — 34
- **"OLMAIA" SANT'ANTIMO D.O.C.**
  14,5% - Col D'orcia — 56
- **ROSSO DI MONTALCINO BIO**
  14,5% - Col D'orcia — 30
- **LE SERRE NUOVE D.O.C.**
  14% - Tenuta dell'Ornellaia — 65 | MAGNUM 149
- **LE VOLTE I.G.T.**
  14% - Tenuta dell'Ornellaia — 38 | MAGNUM 85 | JEROBOAM 179
- **"CRANO" CORTONA SYRAH D.O.C.**
  13,5% - Baldetti — 34
- **CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.**
  14,5% - Fontodi — 44
- **LE DIFESE I.G.T.**
  13,5% - Tenuta San Guido — 39
- **GUIDOALBERTO I.G.T.**
  14% - Tenuta San Guido — 65 | MAGNUM 140 | JEROBOAM 250
- **"NIPOZZANO VECCHIE VITI" CHIANTI RUFINO RISERVA D.O.C.G.**
  13,5% - Frescobaldi — 39
- **ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.G.**
  13,5% - Tenuta Silvio Nardi — 28 | MAGNUM 59
- **LE PUPILLE 2016 I.G.T.**
  14% - Fattoria le Pupille — 109
- **MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.**
  13,5% - Fattoria le Pupille — 24
- **MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. RISERVA**
  14% - Fattoria le Pupille — 29 | MAGNUM 59
- **"BELLAMARSILIA" MORELLINO DI SCANSANO**
  13,5% - Poggio Argentiera — 25
- **"CAPATOSTA" MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.**
  13,5% - Poggio Argentiera — 29

Umbria

- **MONTIANO** 69
  14,5% - Famiglia Cotarella
- **"DELLA LUNA" I.G.P.** 24
  14% - Poggio al Lupo

Lazio

- **CAPOLEMOLE I.G.T.** 27
  14,5% - Marco Carpineti
- **TUFALICCIO I.G.T.** 27
  13% - Marco Carpineti
- **NOTTURNO DEI CALANCHI I.G.T.** 36
  13,5% - Paolo e Noemi D'amico

Puglia

- **"TALÒ" PRIMITIVO DI MANDURIA** 26
  14% - San Marzano
- **"TALÒ" NEGRAMARO** 24
  13,5% - San Marzano
- **"TALÒ" MALVASIA NERA** 24
  13,5% - San Marzano

Sicilia

- **"CALANITA" FRAPPATO I.G.T.** 22
  12,5% - Duca di Salaprusta
- **"SCIARANERA" PINOT NERO I.G.T.** 28
  13% - Duca di Salaprusta
- **"PASSO DELLE MULE" NERO D'AVOLA I.G.T.** 25
  13,5% - Duca di Salaprusta

Sardegna

- **BARRUA I.G.T.** 59
  15% - Agripunica
- **MONTESSU I.G.P.** 38
  14,5% - Agripunica

ARGENTINA

- **CORBEC** 46
  15% - Masi

Bianchi
di Grande Struttura

cantina Dupon: 4 referenze

DUPON
MEAT HOUSE

Trentino Alto Adige

- **"SIRMIAN" PINOR BIANCO D.O.C.**
  14% - NALS MARGREID 38

Toscana

- **CERVARO DELLA SALA I.G.T.**
  12,5% - ANTINORI 59
- **"BRAMITO DELLA SALA" CHARDONNAY I.G.T.**
  12,5% - ANTINORI 33

Lazio

- **"CALANCHI DI VAIANO" CHARDONNAY**
  12% - PAOLO E NOEME D'AMICO 27

Bianchi
di Media Struttura

cantina Dupon: oltre 20 referenze

DUPON
MEAT HOUSE

MEDIA Struttura

Trentino Alto Adige

- **"STELLE" REALING RENANO TRENTINO D.O.C.** 27
  13% - MARCO DONATI
- **"PENON" ALTO ADIGE PINOT BIANCO D.O.C.** 25
  13,5% - NALS MARGREID
- **"STEIN" SAUVINON D.O.C.** 27
  14% NALS MARGREID
- **"FELS" KERNER D.O.C.** 28
  14% NALS MARGREID

Friuli Venezia Giulia

- **"ZUC DI VOLPE" SAUVIGNON D.O.C.** 36
  12,5% VOLPE PASINI
- **RIBOLLA GIALLA D.O.C.** 24
  12,5% VOLPE PASINI
- **"ZUC DI VOLPE DELLE MURA" RIBOLA GIALLA D.O.C.** 34
  12,5% VOLPE PASINI
- **"CONFINIS" RIBOLLA GIALLA** 24
  12,5% FRANCESCO ROTOLO
- **"CONFINIS" SAUVIGNON** 24
  12,5% FRANCESCO ROTOLO

Toscana

- **"POGGIO DELLE GAZZE" SAUVIGNON I.G.T.** 59
  13% ORNELLAIA
- **"CONTE DELLA VIPERA" SAUVIGNON** 38
  12,5% ANTINORI
- **"VETTE" SAUVIGNON** 27
  13% TENUTA SAN LEONARDO

Umbria

- **TREBBIANO SPOLETINO D.O.C.** 26
  13,5% BOCALE

Marche

- **"YLICE" VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI** 29
  13% PODERO MATTIOLI

Abruzzo

- **"ULISSE" PECORINO TERRE DI CHIETI I.G.P.** 27
  13% TENUTA ULISSE

Lazio

- **BELLONE MARTINO V** 17
  13,5% MARTINOV

Campania

- **PARTHENOPE** 20
  13,5% KAPEMORT
- **SYBILLA** 27
  13,5% KAPEMORT
- **MEGARIDE** 27
  13,5% KAPEMORT

Sicilia

- **LU CATARRATTO** 34
  12,5% GAETANO DI CARLO

Sardegna

- **ROSAMARA "ROSÈ"** 28
  13% COSTARIPA
- **"PIEVECROCE" LUGANA D.O.C.** 25
  13,5% COSTARIPA

DUPON
MEAT HOUSE

Bollicine

Friuli Venezia Giulia

• "CUVEE SOLICUM EXTRA DRY" PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
11,5% COLLI DEL SOLIGO
20

• "CUVEE SOLICUM BRUT" PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
11,5% COLLI DEL SOLIGO
20

• "VALPOLLICELLA" PROSECCO SUPERIRORE D.O.C.G.
11,5% CATERINA SCALCO
24

Trentino Alto Adige

• "PERLE" TRENTO SPUMANTE BRUT
12,5% FERRARI
49

Lombardia

• FRANCIACORTA COUVE PRESTIGE
CA DEL BOSCO
54

• FRANCIACORTA BRUT GRANDE CUVÈE "ALMA"
12,5% BELLAVISTA
54

• "LA FIORITA" FRANCIACORTA DOCG METODO CLASCICO BRUT NATURE
12,5% CALICANTO
49

FRANCIA

• "LE ROSÈ" CHAMPAGNE D.O.C.
12,5% LANSON
67

• "BLACK LABEL" CHAMPAGNE BRUT AOC
12,5% LANSON
56

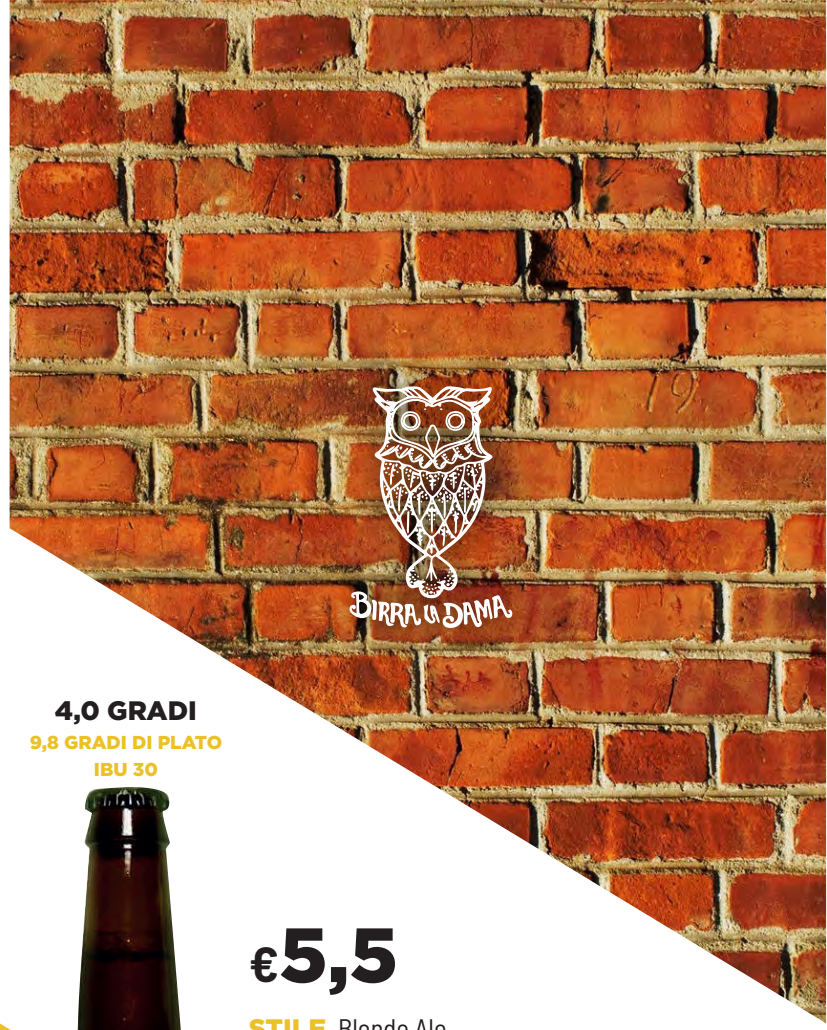
LA FUMAROLA

STILE Rauch Ale
TEMP DI SERVIZIO +8°/+10°
FERMENTAZIONE Alta
DESCRIZIONE
Birra d'ispirazione anglotedesca, dal corpo deciso e dalle piacevoli note affumicate. Sentori di malto e legno di faggio, accompagnate da una leggera luppolatura.

COLORE Ambra carico di riflessi ramati e rosso rubino
AROMA Note di miele di castagno e di affumicato
ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Si consiglia di abbinare a piatti decisamente ben strutturati, antipasti di salumi stagionati o affumicati anch'essi, formaggi dalle note mediamente forti semi stagionati, carni di maiale come salsicce, stinghi e manzo maturo, paste con condimenti dai sapori intensi.

€6

6,5 GRADI
16,5 GRADI DI PLATO
IBU 21



8,5 GRADI
18GRADI DI PLATO
IBU 20

€6

STILE Belgian Ale
TEMP DI SERVIZIO +8°/+12°
FERMENTAZIONE Alta
DESCRIZIONE
In pieno stile belga, ispirata a quelle d'abbazia. Dal corpo robusto ed un importante tenore alcolico, troviamo note melate e di frutta maturs e secca.

COLORE Ambra carico con riflessi ramati, arancio
AROMA Sentori di malto, miele e frutta matura
ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Si consiglia di abbinare piatti corposi, antipasti di salumi stagionati, formaggi stagionati, e secondi di carne matura come manzo adulto e toro, o intense come agnello, arrosto e selvaggina. Con le paste ben si sposa con condimenti grassi e corposi. Essendo una birra particolarmente amara, le resine dei luppoli selezionati facilitano l'eliminazione del grasso dal palato, pulendo in maniera piena la bozza, lasciandola pronta per una nuova beva.

LA CIAO FRANK

4,0 GRADI
9,8 GRADI DI PLATO
IBU 30

€5,5

STILE Blonde Ale
TEMP DI SERVIZIO +5°
FERMENTAZIONE Alta
DESCRIZIONE
Birra d'ispirazione americana, dal sentore leggero e dal gusto delicato e ben bilanciato. Si distingue per il suo gradevole aroma fruttato equilibrato da agrumi del garda che le donano una freschezza ed enfatizza la facile beva.

COLORE Giallo paglierino, leggermente velata
AROMA Note delicate di agrumi e frutta a pasta gialla.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Birra dalla facile beva, che ben si accompagna a piatti leggeri e freschi, come verdure, paste con condimenti leggeri anche con pomodoro, pizza. Ottima come aperitivo, ideal da bere nelle giornate calde ed afose

LA ZARDI' 46

LA BIONNA

STILE Stuttgart Pils
TEMP DI SERVIZIO +5°/+7°
FERMENTAZIONE Bassa
DESCRIZIONE
Birra in stile tedesco (Stoccarda), dal corpo delicato e dalla facile beva. Dalle note maltate e sentore di luppolo fresco.
COLORE Giallo paglierino, leggermente opalescente.
AROMA Sentori di luppolo fresco e note agrumate.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Birra dalla facile beva, che ben si accompagna a piatti leggeri e freschi, com verdure e pesci bianchi cotti a vapore o alla griglia, antipasti di carni biache, terrine di carne e pesce al forno, salumi poco stagionati, formaggi freschi, fritture di verdure e di pesce, paste con condimenti leggeri, anche con pomodoro, pizza. Ottima come aperitivo.

€5,5

5,5 GRADI
14,5 GRADI DI PLATO
IBU 28

5,5 GRADI
14,4 GRADI DI PLATO
IBU 65

€6

STILE American IPA
TEMP DI SERVIZIO +6°/+8°
FERMENTAZIONE Alta
DESCRIZIONE
Birra in stile inglese, dall'aroma intenso e dal gusto decisivo. Si distingue per il suogradevole aroma e per il suo corpo equilibrato. Caratterizzata dall'impiego di luppoli americani.
COLORE Ambra carico con riflessi ramati
AROMA Note spiccate di resina ed agrume
ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Si consiglia di abbinare piatti corposi, antipasti di salumi stagionati, formaggi stagionati, e secondi di carne matura come manzo adulto e toro, o intense come agnello, arrosto e selvaggina. Con le paste ben si sposa con condimenti grassi e corposi. Essendo una birra particolarmente amara, le resine dei luppoli selezionati facilitano l'eliminazione del grasso dal palato, pulendo in maniera piena la bozza, lasciandola pronta per una nuova beva.

LA T-IPA

LA ROMA BRESCIA

STILE Indian pale Lager
TEMP DI SERVIZIO +5°/+7°
FERMENTAZIONE Bassa
DESCRIZIONE
Birra in stile americano, dall'aroma intenso e dal gusto deciso, spinto verso l'amaro. Si distingue per una amaricatura gradevole, avvolgente e presente, che arriva subito dopo le dolci note di malto iniziali. Il luppolo è iul vero protagonista.
COLORE Oro carico
AROMA Note spiccate di resina ed agrume
ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Si consiglia di abbinare piatti corposi, antipasti di salumi stagionati, formaggi stagionati, e secondi di carne matura come manzo adulto e toro, o intense come agnello, arrosto e selvaggina. Con le paste ben si sposa con condimenti grassi e corposi. Essendo una birra particolarmente amara, le resine dei luppoli selezionati facilitano l'eliminazione del grasso dal palato, pulendo in maniera piena la bozza, lasciandola pronta per una nuova beva.

€5,5

5,5 GRADI
14,5 GRADI DI PLATO
IBU 70

5,5 GRADI
14,5 GRADI DI PLATO
IBU 18

€6

STILE London Porter
TEMP DI SERVIZIO +7°/+10°
FERMENTAZIONE Alta
DESCRIZIONE
In pieno stile inglese (Londra), con delicate note di cereale torrefatto, Sentori di caffè, cacao. liquerizia e cioccolato. Dal corpo leggero e dalla facile beva.
COLORE Marrone scuro, con riflessi rosso rubino
AROMA Sentori di caffè, liquerizia, cacao.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Si consiglia di abbinare piatti mediamente corposi, antipasti di salumi e formaggi semi stagionati, secondi di carne di vitello e vitellone, carni mature come manzo adulto, agnello ed arrosti. Con le paste, ben si sposa con condimenti mediamente grassi e corposi. Le note torrefatte e biscottate la rendono abbinabile a dolci quali biscotti, torte in pastafrolla, gelati, semifreddi. Birra non particolarmente amara, molto equilibrata e dal facile accostamento.

LA BRUNA

DUPON
DOLCI COCCOLE

CARTA DEI DISTILLATI

GIBI GRAPPA BRANDY

E' un blend di Grappa invecchiata e Brandy invecchiato in barriques di pregiati roveri francesi. Aroma delicato e pulito. Sapore fruttato, delicato, prolungato da una piacevole sensazione di dolcezza; note di vaniglia, cioccolato e cacao.

€ 5,00

GRAPPINO ORO

Uve di Teroldego e di altre vinacce Trentine. Aroma fragrante, intenso e speziato. Sapore morbido, armonico, equilibrato e leggermente vanigliato.

€ 3,50

GRAPPINO BIANCO

Uve di Teroldego ed altre vinacce Trentine. Aroma armonico, gradevole, intenso, con note di mirtilli e piccoli frutti rossi.Sapore avvolgente e leggermente fruttato

€ 3,50

GRAPPA DI MOSCATO GIALLO

Aroma aromatico, elegante, intenso e persistente. Sapore setoso, aromatico, intenso e fine che richiama note di frutti tropicali e salvia.

€ 3,50

DECEM GRAPPA RISERVA

Grappa Riserva di Teroldego in purezza invecchiata 10 anni in 10 barriques di pregiati roveri francesi. Aroma particolarmente fruttato e deciso. Sapore complesso e strutturato con note vanigliate e fragranti.

€ 7,00

MOS ROS BRENDY MOSCATO ROSA

Acquavite di Vino Moscato Rosa invecchiata per oltre 10 anni in barriques realizzate in pregiati roveri. Aroma intenso, fine, armonico, leggermente aromatico e vanigliato.

€ 7,00

AMA GRAPPA RISERVA AMARONE

E' invecchiata per oltre 24 mesi in barriques di pregiati roveri francesi. Aroma deciso, particolarmente fruttato nonostante l'invecchiamento in barriques
Dal sapore intenso, amabile, riconduce alla frutta matura

€ 6,00

PERU'

CARTAVIO

3 YEARS OLD

Elaborato con i metodi
Ancestrali tramandati
di padre in figlio ed invecchiato
in fusti di rovere.
Questo rum vi regalerà emozioni
al palato e nell'immaginario

€ 6,00

BARBADOS

DOORLY'S

5 YEARS OLD

Un classico nel suo genere,
vincitore di medaglie d'oro per
la qualità.
Un rum sofisticato per aroma unico
e delicato, apprezzato sia dagli
intenditori che da coloro
che bevono occasionalmente.

€ 6,00

GUADALUPA

DAMOISEAU RHUM XO

6 YEARS OLD

AGRICOLO

E' un rum agricolo, ambrato, morbido,
con note di cioccolato, caramello e
banana flambè, con una punta di
cannella.

€ 8,00

GUADALUPA

MONTEBELLO

3 YEARS OLD

DISTILLATO 2003 - AGRICOLO

Prodotto con metodo tradizionale,
messo ad invecchiare in barili di
Limosine per un minimo di 6 anni, il
rum comincia l'invecchiamento in
maniera naturale. E' in questa fase
che sviluppa il suo aroma prepotente
e seducente.
Sentori di canna matura e cacao.

€ 6,00

NICARAGUA

MOMBACHO

12 YEARS OLD

Colore: Oro fuso
Corpo: gli aromi e i profumi della
liquirizia, cacao, tabacco e vaniglia
evocano i tempi andati.
Si esprime al meglio in "ballon" e
con cioccolato amaro.
Rum da meditazione.

€ 8,00

WILD TURREY RARE BREED

Wild Turkey e' il vero Kentucky Straight Bourbon Whiskey; fatto invecchiare in barili torbati di quercia bianca che donano un colore rosso ambrato e sentori di vaniglia e caramello.

€ 6,00

TALISKER SKYE
10 YEARS OLD

Single Malt noto a tutti per l'intenso aroma di torba e per il suo caratteristico gusto quasi salino. Creato dal blend di distillati da botti selezionate, di diversi stili ed età.

€ 6,00

LAGAVULIN
16 YEARS OLD

Single Malt caratterizzato dagli intensi aromi di torba che l'affumicatura e l'acqua gli regalano durante il processo di distillazione e affinamento.
Rilascia intense sensazioni di fiori essiccati, note salmastre e iodate, malto, frutta candita e caramello.

€ 6,00

LAPHROAIG
10 YEARS OLD

Single Malt con aroma di torba e nota spiccatamente marina.
Rilascia intensi ed intriganti profumi affumicati, note salmastre iodate e marcati sentori medicinali. E' attraversato da viva sapidità e con buon sostegno acido.

€ 6,00

GLENKINCHIE
12 YEARS OLD

Whisky morbido e piacevole. Rivela note fresche e delicate di malto d'orzo, miele, nocciola caramellata e spezie, avvolte da tenui profumi fume'. Gusto fresco e delicatamente tannico, rivela spunti

€ 6,00

OBAN 14 YEARS OLD

Prodotto con metodo tradizionale, messo ad invecchiare in barili di Limosine per un minimo di 6 anni, il rum comincia l'invecchiamento in maniera naturale. E' in questa fase che sviluppa il suo aroma prepotente e seducente.
Sentori di canna matura e cacao.

€ 6,00

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL

Imbottigliato a 47°, il Single Barrel Select è caratterizzato da sottili note caramellate e speziate, da note aromatiche fruttate e dolci per un Tennessee Whiskey dal sapore unico.

€ 6,00

GOUDEN CAROLUS SINGLE MALT

Whisky raffinato distillato dal mosto della birra Gouden Carolus Tripel. L'invecchiamento in botti Bourbon di primo riempimento, seguito da un ulteriore invecchiamento in botti 'Anker' è il risultato di un whisky con un gusto corposo ed equilibrato.

€ 6,00