

Distillati

Grappa

Grappa Sibona di moscato
2011 - 7

Grappa Sibona di Barbera
Millesimata 2010 - 7

Grappa Sibona di Nebbiolo
2009 - 7

Grappa Amarone Regadin -
5

Amarì

Amaro del Ciclista - 5

Amaro Varnelli - 5

Amaro Quaglia Classico - 5

Amaro Zanin - 5

Gin

London Dry Tanqueray - 8

Gin Murphy rosa - 8

Bombay Sapphire - 8

Rum

Rum don papa - 6

Rum Don Papa Barocco - 6

Rum Zacapa 23 Solera - 7

Zacapa Xo - 13

Rum Diplomatico - 6

Brandy

Cardenal Mendoza - 6

Carlos 1 - 6

Whisky

Oban 14 - 8

Talisker Skye - 7

Glenfiddich 12 anni - 7

Lagavulin 8 anni - 9

Jack Daniel's - 5

Birre

Riegele Privat 5,2%
Hell Birra chiara
piccola 3 media 5

Riegele Dunkel 7,5%
Bock rossa
piccola 3,50 media 6

Riegele Weizen 5%
Weizen birra chiara
piccola 3,50 media 6

Ducato Machete 7,6%
Double Ipa ambrata
piccola 5,50 media 6,50

Bevande

Acqua microfiltrata - 2

Coca/ Fanta/ Sprite/ Chinotto/ Schweppes - 3

Caffè lavazza/ decaffeinato - 1,50

Caffè corretto - 2,00



TRIBE



Vuoi rimanere sempre aggiornato sui nostri eventi e novità?

Entra in Tribe! www.tribebiofood.it

Vini azienda agricola biologica Giangirolami

Rossi

Lepino - 26

Tipologia: Lazio IGP Nero Buono
Uve: Nero Buono 100%
Colore: rosso rubino scuro
Affinamento: in botti da 10 HI per 12 mesi
Abbinamenti: cacciagione,
carni succulente e piatti strutturati

Peschio - 26

Tipologia: Lazio IGP rosso
Uve: Cabernet Sauvignon (50%),
Petit Verdot (50%)
Colore: rosso rubino scuro
Affinamento: in botti da 10 HI per 36 mesi
Abbinamenti: cacciagione, carni in salmi e
spiedini con peperoni

Prodigo - 20

Tipologia: Lazio IGP rosso
Uve: Syrah 100%
Colore: rosso rubino intenso
Affinamento: in acciaio + in botti
da 10 HI per 12 mesi
Abbinamenti: carni rosse e formaggi stagio-
nati

Pancarpo - 18

Tipologia: Lazio IGP rosso
Uve: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,
Syrah e Merlot
Colore: rosso rubino intenso
Affinamento: in acciaio + in botti
da 10 HI per 12 mesi
Abbinamenti: carni rosse e succulente, for-
maggi stagionati

Bianchi

Propizio - 18

Tipologia: Lazio IGP bianco
Uve: Grechetto
Colore: giallo paglierino con riflessi verdi
Affinamento: bâtonnage in acciaio
per 6 mesi a temperatura controllata.
Abbinamenti: carni bianche,
formaggi di media stagionatura
e piatti strutturati

Cardito - 18

Tipologia: Lazio IGP bianco
Uve: Malvasia Puntinata
Colore: giallo paglierino brillante
Affinamento: batonnage in acciaio
per 6 mesi
Abbinamenti: crostacei,
salmone affumicato,
piatti a base di funghi
e formaggi freschi

Regius - 16

Tipologia: Lazio IGP bianco
Uve: Viogner, Sauvignon, Chardonnay
Colore: giallo paglierino brillante
Affinamento: batonnage in acciaio
per 6 mesi
Abbinamenti: piatti a base di pesce,
formaggi freschi erborinati
e piatti ai funghi