

# Drink *List*

# LA SELEZIONE DEI VINI DEL TURNA INDRE' LE BOLLICINE

## FRANCIACORTA LOVERS

### Franciacorta DOCG Cabochon

FUORISERIE 22 MONTE ROSSA **VIP**

- 🍇 Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%.
- 🍷 Il Franciacorta più iconico di Monte Rossa. Affinato per 40 mesi sui lieviti, si distingue per struttura ed eleganza. Note di frutta matura e vaniglia anticipano un sorso armonioso, sapido e di lunga persistenza. 89,9

Abbinamento consigliato:

Cotoletta alla Milanese



### Franciacorta DOCG COUPÉ MONTE ROSSA

- 🍇 Chardonnay, Pinot Nero.
- 🍷 Note floreali e marine, con accenti di sambuco e pesca bianca. In bocca è cremoso, ma con un finale fresco e balsamico, grazie all'equilibrio tra acidità e perlage. 49,9

Abbinamento consigliato:

Risotto giallo con l'ossobuco



**IL PIÙ VENDUTO**

### Franciacorta DOCG Satèn Mantì

- 🍇 Chardonnay 100%.
- 🍷 Sentori di frutta bianca, agrumi e lievito, con un sottofondo vegetale. Il sorso è morbido ed equilibrato, con una chiusura sapida e leggermente speziata. 35,9

Abbinamento consigliato:

Rollè di faraona



### Franciacorta DOCG Brut Mantì

- 🍇 Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%.
- 🍷 Profumi agrumati e di frutta pomacea, con accenti di lievito e pepe al limone. Sorso fresco e morbido, con un finale leggermente dolce e vegetale. 32,9

Abbinamento consigliato:

Risotto giallo con Ossobuco



## SFIZIOSE EFFERVESCENTE

### Spumante Sebastian Brut

- 🍇 Trebbiano di Lugana, Chardonnay.
- 🍷 Il bouquet svela note di mela gialla, caco e nespole, con sfumature di sambuco e basilico. Al palato è morbido, con una piacevole cremosità e un finale ammandorlato.

🍷 23,9 🍷 4,5

Abbinamento consigliato:

Tagliere di Formaggi



### Cuvée Montenapoleone

- 🍇 Pinot Nero e Pinot Bianco
- 🍷 Perfetto come aperitivo, esalta antipasti di pesce, carni bianche e salumi. Il suo equilibrio tra acidità, sapidità e residuo zuccherino lo rende ideale anche per la mixology.

🍷 16,9 🍷 4

Abbinamento consigliato:

Mondeghili, Sciatt



Tutti i nostri vini sono stati attentamente ricercati con l'obiettivo di valorizzare le eccellenze lombarde e di permettere a tutti di SCEGLIERE SEMPRE IL VINO GIUSTO!

## VINI ROSSI

### VALELLINA, ESSENZA DI MONTAGNA

#### Sforzato di Valtellina - Nino Negri

- 🍇 Nebbiolo 100% (Chiavennasca).
- 🍷 Profumi intensi e complessi di frutta rossa matura e spezie come pepe e cannella. Al palato, secco, con note di frutta nera, tannini presenti e austeri. Vino pieno e persistente, con toni di chiodi di garofano e liquirizia. 62,9

Abbinamento consigliato:

Guancia lenta di manzo



### TRA FRANCIACORTA E LAGO DI GARDA...

#### Corte del Lupo Rosso - Ca' del Bosco

- 🍇 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère.
- 🍷 Note fruttate, impreziosite da tocchi terziari derivanti dall'affinamento in legno. Al palato, armonioso e lineare, in perfetto equilibrio gusto-olfattivo. 42,9

Abbinamento consigliato:

Tagliata di manzo



#### Valtellina Superiore Inferno DOCG - Nino Negri

IL PIÙ VENDUTO

- 🍇 Nebbiolo 100% (Chiavennasca).
- 🍷 Profumo di prugna, mora, rosa e viola appassita, arricchiti da sentori di resina e spezie come chiodo di garofano e cannella. Sapore asciutto, sapido, con giusta tannicità e un elegante fondo di nocciola tostata persistente. 32,9

Abbinamento consigliato:

Tagliere di Formaggi



#### Valtènesi DOC "Campostarne" - Costaripa

- 🍇 Gropello Gentile, Marzemino, Sangiovese, Barbera.
- 🍷 Aromi ampi di frutta matura, ribes, mora e un leggero sentore di agrumi lacustri. Note di viola, legno d'ulivo, spezie, liquirizia, tabacco e confettura. Al palato, tannicità dolce che prolunga sapore e morbidezza. 32,9

Abbinamento consigliato:

Tagliere di Salumi



#### Valtellina Rosso - "Giuèn" - Nino Negri

- 🍇 Nebbiolo (Chiavennasca), piccole quantità di Prugnola, Rossola e Pignola.
- 🍷 Profumi di frutti di bosco, con note speziate e floreali. Al palato, asciutto e armonioso, con tannini moderati e un leggero fondo di liquirizia.

🍷 25,9    🍷 5,9

Abbinamento consigliato:

Rostin negàa, Pulenta e Bruscitti, Pizzoccheri



#### Curtefranca DOC Rosso - Uberti

- 🍇 Cabernet Franc, Barbera, Nebbiolo, Merlot.
- 🍷 Profumo vinoso che evolve in un bouquet con sentori di sottobosco. Sapore asciutto, con elegante sapidità e struttura leggera ma continua, armonico nei suoi componenti. 25,9

Abbinamento consigliato:

Risotto giallo con l'ossobuco, Pulenta e Bruscitti



# OLTREPÒ PAVESE - CANTINA FINIGETO

In collaborazione esclusiva con Turna Indrè



L'Anima Nostalgica e Romantica delle Nostre Terre Lombarde, in rossi caratteristici e senza tempo.

## LA SELEZIONE DEI ROSSI



### Pinot Nero DOC Oltrepò Pavese "Niro" – Riserva 2020 - Finigeto

Pinot Nero 100%.

Note fruttate di mirtilli, ciliegia e ribes nero, con sfumature speziate e balsamiche. Al palato, di buon corpo, equilibrato tra frutti rossi e note tostate, con un finale leggero di tabacco e tannini eleganti.

27,9

*Abbinamento consigliato:*

Tagliata di manzo, Guancia lenta di manzo, Tagliere di Formaggi



### Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC Ferma "Il Baldo" Finigeto

Croatina 100%.

Aromi variegati di prugna, mora, durone, rosa canina e una leggera nota di pepe nero. Al palato, secco e pieno, con tannino calibrato e netti ritorni di marasca.

17,9 4,9

*Abbinamento consigliato:*

Tagliere di Salumi e Formaggi, Pulenta e Bruscitti



### Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC Frizzante "La Grintosa" – Finigeto

Croatina 100%.

Profumi dominati da frutti di bosco maturi, con mora e fragola in evidenza, e lievi note di sandalo e tabacco. Al gusto, frutti di bosco sostenuti da buona acidità e tannino elegante.

16,9 4,5

*Abbinamento consigliato:*

Tagliere di Salumi e Formaggi



# OLTREPÒ PAVESE - CANTINA FINIGETO

In collaborazione esclusiva con Turna Indrè



Freschezza e coccole per il palato, attraverso bianchi tipici del territorio.

## LA SELEZIONE DEI BIANCHI



### Riesling Superiore DOC Fermo "Lo Spavaldo" - Finigeto

- Riesling Renano 100%.
- Bouquet di fiori bianchi, bergamotto e idrocarburi. Al palato è elegante e complesso, con una vivace mineralità e ottima persistenza.

18,9 4,9

*Abbinamento consigliato:*  
Insalata russa, Tagliere di Formaggi



### Pinot Nero Frizzante IGT "Il Piffero" - Finigeto

Pinot Nero 100%.

Sentori delicati di rosa e pesca gialla, con una spuma fine e persistente. Al palato è fresco e minerale, con una piacevole sapidità.

17,9 4,9

*Abbinamento consigliato:*  
Tutti i tipi di Risotti, perfetto da Aperitivo



### LA VALTELLINA E LE SUE BIANCHE SFUMATURE

#### Nino Negri Alpi Retiche IGP - Ca' Brione

- Sauvignon, Chardonnay, Chiavennasca.
- Profumi intensi di litchi, melone maturo, lampone e vaniglia, con sfumature minerali e muschiate. Sorso ricco e sapido, con un finale lungo di frutta esotica e spezie. 55,9

*Abbinamento consigliato:*  
Patè alla Milanese, Sciatt, Pizzoccheri, Tagliere di Salumi



### FRANCIACORTA D'AUTORE

#### Curtefranca Bianco DOC - Uberti

- Chardonnay 100%
- Elegante e raffinato, esprime la tipicità di Erbusco con sentori di frutta esotica, vaniglia e note minerali. Sorso avvolgente e persistente, con un finale sapido. 25,9

*Abbinamento consigliato:*  
Risotti, Tagliere di Formaggi



### IL LAGO DI GARDA, E LA SUA PIACEVOLE BREZZA

#### Lugana Eufrasia Sgreva

- Turbiana 100%.
- Minerale e sapido, con sentori di cedro, agrumi e fiori bianchi. Fresco e vibrante al palato, con un finale lungo e armonioso. 22,9

*Abbinamento consigliato:*  
Perfetto da Aperitivo, Vitello Tonnato



# I COCKTAILS ICONICI DEL TURNA INDRÈ

Tutti Prodotti con distillati "Rossi D'Angera" Distillatori del Lago Maggiore dal 1847

## Negroni Lombardo 100%

Il re degli aperitivi, realizzato nelle proporzioni originali del Conte Negroni, ma con soli prodotti lombardi. Il Bitter Campari si unisce al Gin Latitudine 45, arricchito con botaniche delle Prealpi lombarde e al Vermouth rosso Style 31. 8

*Bitter Campari, Vermouth rosso Style 31 Rossi D'Angera, Gin Latitudine 45 Rossi D'Angera*

## Lago Maggiore Spritz

Il più classico degli aperitivi italiani, rivisitato con il liquore Spitz di Rossi d'Angera, caratterizzato da note di genziana e sottobosco. 8

*Liquore Spitz alla Genziana, Prosecco, soda all'arancia.*

## MI.SA (Milano – Samarate A/R)

Una rivisitazione del classico MI-TO, nato dall'unione del Bitter di Milano e del Vermouth di Torino. In questa versione, il liquore UN QUAI COS del liquorificio Garbini di Samarate conferisce un carattere unico, grazie all'infusione di erbe locali. 8

*Bitter Campari, Liquore UN QUAI COS, Scorze di limone e rosmarino.*

## Tim Laghè

Il Tim è un liquore agrumato ed erbaceo con intensi sentori di timo, prodotto sulle rive del Lago di Varese. Perfetto per un aperitivo sofisticato o come elegante after-dinner. 8

*Liquore TIM, Acqua Tonica, timo e scorze d'arancia.*

# L'ANGOLO DEI GIN TONIC - 100% LOMBARDI

Tutti serviti con Acqua Tonica "Tassoni"



## Gin Rivo & Tonic

Nato sulle sponde del Lago di Como, distillato in small batches con ginepro e botaniche selezionate. Elegante e raffinato. 9,9



## Naturae London Dry Gin & Tonic

Premiato come il miglior London Dry Gin italiano, questo distillato di Besano (VA), porta nel bicchiere tutta l'armonia della natura. 9,9



## Gin Latitudine 45 & Tonic

Un gin di grande carattere, firmato Rossi D'Angera. Le erbe della zona prealpina e lacustre del Lago Maggiore donano un'intensa freschezza balsamica. 9,9

# BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA - 50 CL

Birrificio "Orso Verde" - Busto Arsizio, Varese

## LE CHIARE

### Chiara – Helles

Morbida e bilanciata, con note di miele, fieno e crosta di pane. Luppolatura delicata per un finale pulito e rinfrescante. 7,9

*Abbinamento consigliato:*

Rollè di faraona



### IPA Fever – Indian Pale Ale

Profumi agrumati e resinosi dei luppoli americani. Amaro deciso e persistente, bilanciato dalla base maltata. 8,9

*Abbinamento consigliato:*

Taglieri



### Edenblanche – Belgian Witbier

Aromi di scorza d'arancia e coriandolo, con lievito belga e spezie. Fresca, beverina. 7,9

*Abbinamento consigliato:*

Vitello Tonnato



### DNA – Pacific Ale (Gluten Free)

Esotica e fruttata, con sentori di mango, ananas e frutto della passione. Finale secco e piacevolmente amaricante. 8,9

*Abbinamento consigliato:*

Cotoletta alla Milanese e Civolè alla Milanese



## LE AMBRATE

### Vlaander – Belgian Tripel

Intensa e corposa, con sentori di spezie, frutta e lievito belga. Alcol ben integrato per un sorso caldo e avvolgente. 8,9

*Abbinamento consigliato:*

Rostin negà, Pulenta e Bruscitti



### Amaranta – Traditional Bock

Ricca e maltata, con note di frutta rossa, caramello e miele di castagno. Strutturata e persistente. 8,9

*Abbinamento consigliato:*

Tagliata di manzo, Pulenta e Bruscitti, Tagliere di Formaggi



## BIRRE IN BOTTIGLIA CLASSICHE

### Angelo Poretti – 33 cl Valganna – (Varese)

- 3 luppoli (Bionda) – 4,5
- 5 luppoli (Bock) – 5
- 7 luppoli (Blanche) – 5
- 9 luppoli (Ipa) – 5

## BIBITE E ACQUA

### Bibite in lattina - 3,5

Coca Cola Classica, Coca Cola Zero, Fanta.

### Bibite in bottiglia Tassoni - 2,5

Cedrata, Spuma, Gassosa.

### Acqua Naturale / Gas – 75 cl - 2,5

Trattata secondo la normativa italiana (legge 181/2003).

