

BEVI

ORA

LA CANTINA DI ORA

Vini da agricoltura biologica, biodinamica e naturale, solo vini a tiratura artigianale, solo vini squisitamente territoriali. Qui a Ora crediamo nei vini che non bastano mai, di quelli che non rimangono nel bicchiere, vibranti, capaci di stuzzicare l'appetito e, soprattutto, migliorare la qualità dei nostri discorsi a tavola. Amiamo le bollicine, ma anche i vini fermi e i vini che si tingono di rosa, che fanno l'amore con i sapori della nostra cucina. In cosa non crediamo? Nelle collezioni enciclopediche e nei vini frutto di compromessi e scorciatoie. Questi sono i vini che abbiamo scelto con cura per Voi.

Only wines from organic or biodynamic viticulture, only wines produced in artisanal numbers, only exquisitely terroir-driven wines. Here at Ora we believe in vibrant wines that never last, those that do not stay in the glass, capable of stimulating the appetite and, mostly, improving the quality of our conversations at the table. We love bubbles, but also still wines and rosé wines which make love with the flavors of our cooking. What don't we believe in? In encyclopedic collections and in wines that are the result of compromises and shortcuts. These are the wines we have carefully chosen for you.

***#artigiani #gusto #green #drinkability
#terroirdriven #naturalwine***

SPARKLING TIME

*Chi dice no alle bollicine, dice no alla vita
Who says no to bubbles, says no to life*

Asolo Prosecco Superiore Extra Dry Bele Casel — <i>Glera 100%</i>	€ 22,00
Prosecco di Valdobbiadene Frizzante Naturalmente Casa Coste Piane — <i>Glera 100%</i>	€ 24,00
Ribelle Camillo Donati — <i>Barbera 100%</i>	€ 25,00
Gocce di luna Spumante Extra Dry millesimato bio 2016 Azienda Agricola Casale — <i>Trebbiano 100%</i>	€ 26,00
OP Pinot Nero Zero Roccapietra 2015 Scuropasso — <i>Pinot Nero 100%</i>	€ 32,00
OP Cruasé Roccapietra 2015 Scuropasso — <i>Pinot Nero 100%</i>	€ 34,00
Franciacorta Satén 2016 1701 — <i>Chardonnay 100%</i>	€ 39,00
Franciacorta Rosé Dosaggio Zero 2017 1701 — <i>Pinot Nero 100%</i>	€ 49,00
Champagne Blanc de Noirs Brut Fleury — <i>Pinot Nero 100%</i>	€ 60,00
Champagne Rosé de Saignée Brut Fleury — <i>Pinot Nero 100%</i>	€ 75,00
Champagne Blanc de Blancs Latitude Extra Brut Larmandier-Bernier — <i>Chardonnay 100%</i>	€ 80,00

TUSCANY IN A NUTSHELL

*A spasso per le vigne della nostra regione, dal mare all'Appennino
Walking around the vineyards of our region, from the sea to the Apennines*

Vermentino Marittimo 2019 Antonio Camillo — <i>Vermentino 100%</i>	€ 21,00
Sangiovese Casale Colli Toscana Centrale IGT bio, 2015 Azienda Agricola Casale — <i>Sangiovese 100%</i>	€ 22,00
Amor Divino Rosso Toscano IGT bio 2016 (senza solfiti) Azienda Agricola Casale — <i>Sangiovese 100%</i>	€ 23,00
Amor Divino Trebbiano Colli Toscana Centrale IGT bio 2016 (senza solfiti) Azienda Agricola Casale — <i>Trebbiano 100%</i>	€ 23,00

Vernaccia di San Gimignano Selvabianca 2020 Colombaio S. Chiara — <i>Vernaccia 100%</i>	€ 24,00
Rosato IGT 2020 Le Cinciole — <i>Sangiovese 100%</i>	€ 24,00
Chianti DOCG Casale 2014 Azienda Agricola Casale — <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i>	€ 24,00
Rosso di Montepulciano 2019 Podere Sanguineto — <i>Sangiovese 80%, Canaiolo Nero e Mammolo 20%</i>	€ 26,00
Chianti Classico Lamole 2018 I Fabbri — <i>Sangiovese 100%</i>	€ 26,00
Bolgheri Rosso 2019 Le Macchiole — <i>Merlot 50%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 10%</i>	€ 32,00
Pugnitello Mannucci Droandi — <i>Pugnitello 100%</i>	€ 33,00
Rosso di Montalcino 2018 Le Ragnaie — <i>Sangiovese Grosso 100%</i>	€ 33,00
Brunello di Montalcino 2016 Le Ragnaie — <i>Sangiovese 100%</i>	€ 85,00

GLOU GLOU WINES

*Rossi leggeri, bianchi e rosati: è la beva che conta!
Light reds, white and rosé wines: drinkability matters!*

Ciliegiolo di Narni 0535 2019 Bussoletti — <i>Ciliegiolo 100%</i>	€ 18,00
Cerasuolo d'Abruzzo Giusy 2019 Terraviva — <i>Montepulciano 100%</i>	€ 20,00
Riesling 2019 Fusser — <i>Riesling 100%</i>	€ 22,00
Riviera del Garda Classico Chiaretto San Donino 2020 Selva Capuzza — <i>Groppello, Barbera, Marzemino, Sangiovese</i>	€ 22,00
Verdicchio Ylice 2018 Podere Mattioli — <i>Verdicchio 100%</i>	€ 24,00
Pecorino Ekwo 2019 Terraviva — <i>Pecorino 100%</i>	€ 25,00
Riesling Deidesheimer 2019 Fusser — <i>Riesling 100%</i>	€ 27,00
Rosso di Valtellina 2018 Ar.pe.pe — <i>Chiavennasca 100%</i>	€ 29,00
Rosso Relativo 2019 Bonaccorsi - Valcerasa — <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	€ 32,00

ORANGE IS THE NEW BLACK

Macerati sulle bucce, colorati e strutturati: i bianchi che recitano da rossi
Macerated on the skin, colored and structured: the whites that act as reds

Trebbiano Toscano Casale IGT 2020 Azienda Agricola Casale — <i>Trebbiano 100%</i> _____	€ 24,00
Santa Tre 2019 Santa Dieci — <i>Trebbiano 100%</i> _____	€ 25,00
Vite ad Ovest Bianco 2018 Vite ad Ovest — <i>Grillo 80%, Catarratto 20%</i> _____	€ 32,00
Prulke 2018 Zidarich — <i>Sauvignon 60%, Vitovska 20%, Malvasia 20%</i> _____	€ 45,00

SWEET BONUS TRACK

Verduzzo Passito 2019 Marco Sara — <i>Verduzzo 100%</i> _____	€ 35,00
Cepeto Vinsanto del Chianti Classico bio, Mannucci Droandi — <i>Trebbiano 50%, Malvasia bianca del Chianti 30%, San colombano 20%</i> _____	€ 33,00

DRINK

Negroni/Americanò	€ 6,50
Spritz	€ 6,50
Hugo	€ 6,50
Gin/Vodka/Rum+	€ 6,50

BIRRE

Ko-Meta Blonde Ale, La Stecciaia - gluten free - 4,6% vol	€ 5,50
Farzotta FarmHouse Ale, La Stecciaia - 5,8% vol	€ 5,50
GentilRossa Dubbel, La Stecciaia - 7,2% vol	€ 5,50
Senatrice Saison, La Stecciaia - 6,5%	€ 6,00
LaPils, Ca'Barley - 4,8%	€ 5,50
Bianca, Ca'Barley - 4,2%	€ 6,00
Fred, Ca'Barley - 6,0%	33 cl € 6,00 / 75 cl € 12,00
Ipa Lù, Ca'Barley - 6,8%	33 cl € 6,00 / 75 cl € 12,00

ANALCOLICI

Acqua alla spina liscia/frizzante	75 cl	€ 2,00
Acqua pet liscia/frizzante Wami	50 cl	€ 1,50
Soft Drink		€ 4,50
<i>aranciata/cedrata/chinotto/cola/gazzosa/limonata/limone e zenzero/ mandarino e limone</i>		
Succhi di frutta		€ 3,00
<i>pera/pesca/albicocca/ace</i>		
Smoothie arancione		€ 4,00
<i>Limone, pompelmo, zucca e carota</i>		
Smoothie giallo		€ 4,00
<i>Ananas, curcuma, zenzero e limone</i>		
Smoothie verde		€ 4,00
<i>Kale, kiwi, zenzero, spinaci e chlorella</i>		
Smoothie viola		€ 4,00
<i>Mirtillo, barbabietola e carota viola</i>		
Thé freddo		€ 3,00
<i>pesca/lime/verde</i>		

CAFFETTERIA

Caffè		€ 2,00
Caffè d'orzo		€ 2,50
Decaffeinato naturale da cicoria tostata e macinata		€ 2,00
Cappuccino		€ 2,50
Thè e infusi caldi		€ 3,00

LIQUORI

Limoncello	€ 4,00
Amaretto della nonna	€ 4,00
Fernet	€ 4,00
Anima dell' Arancia	€ 4,00
Liquore ai fiori di sambuco	€ 4,00
Liquore al caffè	€ 4,00
Liquore al fieno	€ 4,00

DISTILLATI

Brandy	€ 4,00
Grappa nativa da vinacce di Nebbiolo	€ 4,50
Grappa nativa "Il Milin" da vinacce di Barbera e Grignolino	€ 5,00
Grappa "Perantonie" da vinacce di Chardonnay	€ 5,50
Vodka estone Hobe Mahe	€ 5,00
Vodka estone Rye 1886	€ 4,50
Rum Papagayo white	€ 4,50
Rum Papagayo spiced	€ 4,50
Gin Juniper Green	€ 5,00
Gin Juniper Green sloe	€ 8,00
Gin "Sole e Luna"	€ 5,50
Gin "La vita è bella"	€ 6,00
Whisky Highland cask 7	€ 6,00
Whisky Highland sauternes	€ 7,00
Whisky Highland single malt	€ 6,50