



L'APERITIVO

Contemporaneo



Cocktail & Long Drinks

I Classici

The Spritz

€ 8

A scelta tra Aperol Spritz Original & Bitter Campari Spritz

Milano-Torino

€ 8,5

Un punto di partenza ma anche di arrivo: Bitter campari & Vermouth Rosso

Negroni Riserva

€ 8,5

Un classico composto da Gin, Bitter Campari & Martini Riserva Rubino

Americano Riserva

€ 8,5

Una variazione a tema Bitter Campari, Martini Riserva Rubino & Soda

Negroni Marendry Special

€ 10

Un classico rivisitato e fruttato: Gin, Marendry Cherry Bitter & Martini Riserva Rubino

Moscow Mule

€ 9,5

Senza bisogno di presentazioni Vodka Belvedere, Gingerbeer & Succo di Lime

Mojito

€ 9

Noi Cuba la raccontiamo così: Succo di Lime, Rhum Bianco, Zucchero & Menta

Gin London Dry Tonic

€ 10

il Gin Tonic per antonomasia

Gin Malfy Tonic (Pompelmo Rosa)

€ 12

Un Gin Tonic dal forte connotato mediterraneo

Gin Monkey Tonic

€ 13

Dire che è superbuono è dire poco!

Gin Sloe Tonic

€ 13

Non è solo buono, è unico!

Gin Lemon

€ 9

Un classico speciale...

Umberto I
Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria
Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)
Email umbertoprimonovara@gmail.com
Tel. 0321-033241



Cocktail & Long Drinks

I Contemporanei

Bergamotto Spritz

€ 9

Italicus al Bergamotto, Prosecco D.O.C.G. & Soda
Note agrumate & freschezza mediterranea

Hugo Rosè

€ 9

Sciroppo di Fiori di Sanbuco, Spumante Rosè & Soda
Eleganza floreale e freschezza fruttata

Paloma Classic

€ 9

Tequila Blanco, Sciroppo d'Agave, Succo di Lime & Soda al Pompelmo Rosa
Vivacità agrumata e carattere messicano

Americano Coffee Experience

€ 9

Bitter Campari, Martini Vermouth Riserva Rubino, Soda & Caffè
L'incontro profondo tra il tramonto amaro e l'anima scura del caffè

Garden Gin & Tonic

€ 9

Occitan Gin, Tonica Mediterranea, Salvia, Pepe Nero & Cetriolo
Profumi botanici e freschezza dell'orto

1901 Reloaded

€ 9

Amaro Montenegro, Indian Tonic, Succo di Lime & Zuccheri di Canna
L'erbaceo amaro si fonde con la brezza d'agrumi

Umberto I
Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria
Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)
Email umbertoprimonovara@gmail.com
Tel. 0321-033241



Cocktail & Long Drinks

Analcolici

Crodino XL € 6

Cortesino € 6

Analcolico della Casa € 8
A scelta dolce o secco

Spritz 0.0° Alcohol € 9
Chi ha detto che per essere buono debba per forza essere alcolico?

Negroni 0.0° Alcohol € 9
La versione analcolica del classico più famoso del mondo

Gin Tonic 0.0° Alcohol € 9
Non crederai mai al tuo palato!

Virgin Mojito € 9
Niente Alcohol ma tanto gusto!

Virgin Mule € 9
Il mulo più analcolico del mondo!

Espresso Tonic € 8
Una variante a zero alcohol con un sapore iconfondibile

Umberto I
Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria
Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)
Email umbertoprimonovara@gmail.com
Tel. 0321-033241



Carta dei Vini

Rossi al Calice

Ronco al Maso - Az. Agr. Rovellotti - Ghemme (NO)

Colline Novaresi D.O.C. Vespolina - Vitigno: 100% Vespolina
Vinificazione: fermentazione alcolica naturale, malolattica in acciaio a temperatura controllata.

Abbinamenti: salumi, formaggi, piatti del territorio a base di riso e carne

13,5% Vol.

€ 6

Tasmorcan - Az. Agr. Elio Perrone - Castiglione Tinella (CN)

Barbera d'Asti D.O.C.G. - Vitigno: 100% Barbera

Vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, successiva maturazione in botti di rovere e un 30% in botti di rovere francese.

Abbinamenti: formaggi, salumi, paste ripiene, ragù di carne, secondi di carne.

14,5% Vol.

€ 7

Langhe Nebbiolo - Az. Agr. Cantina del Pino - Barbaresco (CN)

Langhe Nebbiolo D.O.C. - Vitigno: 100% Nebbiolo

Vinificazione: fermentazione alcolica a temperatura controllata, fermentazione malolattica completata in tini d'acciaio per 9 mesi.

Abbinamenti: carni, salumi e formaggi

14% Vol.

€ 8

"Capisme-e" - Az. Agr. Domenico Clerico - Monforte d'Alba (CN)

Langhe Nebbiolo D.O.C. - Vitigno: 100% Nebbiolo

Vinificazione: fermentazione sulle bucce per 7-10gg. e affinamento per 10 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamenti: aperitivo, primi/secondi di carne, formaggi stagionati

Note: un nebbiolo in purezza che preserva i suoi sentori fruttati.

13% Vol.

€ 8,5

Umberto I

Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria

Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)

Email umbertoprimonovara@gmail.com

Tel. 0321-033241



Carta dei Vini

Bianchi al Calice

Il Criccone - Az. Agr. Rovellotti - Ghemme (NO)

Colline Novaresi D.O.C. Bianco

Vitigno: 100% Vitigno Innominabile (Erbaluce)

Vinificazione: fermentazione in bianco a temperatura controllata, stabilizzato a freddo, affinamento per 4/6 mesi in acciaio.

Abbinamenti: vino a tutto pasto, dall'aperitivo ai piatti di pesce.

13% Vol.

€ 6

Gi - Az. Agr. Elio Perrone - Castiglione Tinella (CN)

Vitigno: 70% Chardonnay, 15% Moscato Bianco, 15% Viogner

Vinificazione: Moscato e Viogner fermentano in Tonneaux dove rimangono sui lieviti per 7 mesi, lo Chardonnay fermenta in vasche d'acciaio con lieviti propri per 3/4 mesi. Dopo sette mesi le tre uve vengono assemblate per unificarsi in un unico vaso vinario.

Abbinamenti: Carni di maiale, culatello, formaggi freschi, pesce crudo e paella.

13,5% Vol.

€ 7

Roero Arneis - Az. Agr. Giacomo Grimaldi - Barolo (CN)

Roero Arneis D.O.C.G.

Vitigno: 100% Arneis

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura di 10-12° e molto lenta per mantenere un frutto fresco e intenso. Non viene fatta la fermentazione malolattica ma resta in vasca per 7 mesi.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, carni bianche, pesce crudo, carpacci e pesci grigliati/al cartoccio

13,5% Vol.

€ 7

Umberto I
Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria
Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)
Email umbertoprimonovara@gmail.com
Tel. 0321-033241



Carta dei Vini Bollicine

**Costabella Prosecco DOC Brut - Az. Agr. Masottina -
Conegliano (TV)**

Metodo Charmat - Vitigno: 100% Glera

Vinificazione: fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15°-18°, presa di spuma e affinamento con l'aggiunta di lieviti per circa 60 giorni.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, primi piatti delicati, zuppe di verdura, ottimo anche abbinato alla pasticceria secca.
11,5% Vol. € 6

**Metodo Classico Vitigno Innominabile - Az. Agr. Rovellotti -
Ghemme (NO)**

Metodo Classico - Vitigno: 100% Vitigno Innominabile

Vinificazione: presa di spuma della base spumante, fermentazione alcolica in bottiglia, riposo sui lieviti, sboccatura a 24-36-48 mesi e dosaggio zero tecnico.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, con piatti di pesce, carni bianche e dessert a base lievitata.
13% Vol. € 10

Ress Brut Trento DOC - Az. Agr. Ress - San Michele all'Adige (TN)

Trento DOC Metodo Classico - Vitigno: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero

Vinificazione: il 70% del mosto viene frazionato viene fatto fermentare in piccoli serbatoi d'acciaio, il 30% viene fatto fermentare in botti francesi di legno. Dopo circa 8 mesi, dopo aver fatto le cuvee, la rifermentazione sui lieviti avviene in grotta a 13° per circa 30 mesi.

Abbinamenti: formaggi stagionati, pesce fresco, cacciagione.
12,5% Vol. € 9

**Alta Langa DOCG Dosaggio Zero - Az. Agr. LHV Avezza -
Calamandrana (AT)**

Alta Langa D.O.C.G. - Vitigno: 95% Pinot Nero, 5% Chardonnay

Vinificazione: decantazione statica con successivo travaso e fermentazione alcolica, aggiunta di zuccheri e lieviti per la seconda fermentazione in bottiglia con affinamento di 30 mesi.

Abbinamenti: aperitivi, salumi e formaggi freschi, piatti di pesce e carni bianche.
12,5% Vol. € 9



Carta delle Birre

Menabrea Bionda - Biella (NO)

Stile: Premium Lager

Descrizione: aroma morbido e bilanciato caratterizzata da una schiuma corposa e persistente

4,8% Vol.

€ 4,5

Menabrea Ambrata - Biella (NO)

Stile: Premium Lager Amber

Descrizione: buon corpo, struttura delicata e cremosa

5% Vol.

€ 4,5

Ciube - Birrificio Lariano - Lecco (LC)

Stile: Double IPA

Descrizione: aroma dal citrico al tropicale con finale amaro

8,2% Vol.

€ 6,5

La Grigna - Birrificio Lariano - Lecco (LC)

Stile: Pils

Descrizione: aroma maltato e floreale con finale erbaceo

4,6% Vol.

€ 6,5

Bassa Marea - Birrificio Lariano - Lecco (LC)

Stile: Indian Pacific Lager

Descrizione: profumo agrumato e tropicale con sentori terrosi

5% Vol.

€ 6,5

Falesia - Birrificio Lariano - Lecco (LC)

Stile: Bock

Descrizione: colore rosso intenso, note di caramello, forte aroma di malto, sentori di noci & frutta rossa matura

7% Vol.

€ 6,5

Tripè - Birrificio Lariano - Lecco (LC)

Stile: Tripel

Descrizione: birra chiara, profumo di malto, albicocca matura e un lieve sentore di chiodi di garofano.

8% Vol.

€ 6,5

Umberto I

Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria

Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)

Email umbertoprimonovara@gmail.com

Tel. 0321-033241