



# L'APERITIVO

*Contemporaneo*



# 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.

€ 7

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



# Carta dei Vini

## Bollicine

**Stefany Prosecco DOCG ExtraDry - Az. Agr. Pizzolato - Villorba (TV)**

*Metodo Charmat*

*Vitigno: 100% Glera*

*Vinificazione: fermentazione alcolica a temperatura controllata di 17° con l'aggiunta di lieviti; dopo qualche mese viene filtrato e fatto fermentare in autoclave per circa 60 giorni.*

*Abbinamenti: ideale come aperitivo, primi piatti delicati, zuppe di verdura, ottimo anche abbinato alla pasticceria secca.*

11% Vol.

€ 6

**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 vere 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: oapertivi, salumi e formaggi freschi, piatti di pesce e carni bianche.*

12,5% Vol.

€ 9

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



# 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](mailto:umbertoprimonovara@gmail.com)  
Tel. 0321-033241



# Cocktail & Long Drinks

## I Classici

- The Spritz** € 8  
*A scelta tra Aperol & Bitter Campari*
- 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](mailto: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 & Zucchero 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](mailto:umbertoprimonovara@gmail.com)  
Tel. 0321-033241



# Cocktail & Long Drinks

## Analcolici

<i>Crodino XL</i>	€ 6
<i>Cortesino</i>	€ 6
<i>Analcolico della Casa</i> <i>A scelta dolce o secco</i>	€ 8
<i>Spritz 0.0° Alcohol</i> <i>Chi ha detto che per essere buono debba per forza essere alcolico?</i>	€ 9
<i>Negroni 0.0° Alcohol</i> <i>La versione analcolica del classico più famoso del mondo</i>	€ 9
<i>Gin Tonic 0.0° Alcohol</i> <i>Non crederai mai al tuo palato!</i>	€ 9
<i>Virgin Mojito</i> <i>Niente Alcohol ma tanto gusto!</i>	€ 9
<i>Virgin Mule</i> <i>Il mulo più analcolico del mondo!</i>	€ 9
<i>Espresso Tonic</i> <i>Una variante a zero alcohol con un sapore iconfondibile</i>	€ 8

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