

B

BASE I

BISTROT

Menu Italiano

Caffetteria	2
Gelati	3
Tè Tisane ed Infusi.....	4
Piccola pasticceria	6
Spremute	7
Bevande	7
Birre.....	7
Cena Degustazione	8
Aperitivi	8
Cocktails	9
Formaggi e Salumi.....	10
Snacks	10
Cicchetti / Spunchiotti	10
Uova	10
Gnocchi.....	11
Pasta	11
Vellutate	11
Carne	12
Pesce	12
Per i più piccoli	12
Dolci.....	12
Olii Extravergine di Oliva.....	13
Vini al calice	14
Vini in bottiglia.....	15
Amari, Distillati, Liquori e Vermouth.....	19

B I S T R O T

Caffetteria

1895 Coffee Designers by Lavazza è una storia ispirata dalla visione in cui il caffè d'eccellenza diventa un rito che esalta tutti i sensi. Un universo dove passione, artigianalità e tecnologia si intrecciano con precisione e armonia, nel pieno rispetto dello stile italiano e con una particolare attenzione alla sostenibilità.

Gli **specialty blend** creati dai Coffee Designers 1895 rappresentano una selezione dei migliori prodotti continuativi che garantiscono coerenza aromatica durante il corso di tutto l'anno. Differenti origini di caffè che vengono tostate singolarmente e mescolate insieme per esaltare il risultato in tazza.

Caffè Basei: 1895 Cocoa, Gianduiotto, Panna Montata _____ 2,60 €

Espresso 1895 Cocoa, Arabica, Robusta Brasile, India e Colombia _____ 1,50 €

Le **monorigini** sono selezionate dai Coffee Designers 1895 coerentemente con le stagioni di raccolta dei caffè per offrire la miglior esperienza di gusto delle terre d'origine. Disponibili in quantità limitata, i prodotti variano durante l'anno in modo da garantire un caffè sempre fresco, rispettandone la stagionalità.

Espresso 1895 Monorigini Arabica Calima Colombia _____ 1,90 €

Espresso 1895 Monorigini Arabica Paraiso Colombia _____ 1,90 €

Macchiato _____ 1,70 €

Macchiatone _____ 1,80 €

Cappuccino _____ 1,90 €

Americano _____ 1,60 €

Doppio Espresso _____ 2,90 €

Decaffeinato _____ 1,60 €

Macchiato Decaffeinato _____ 1,80 €

Macchiatone Decaffeinato _____ 1,90 €

Cappuccino Decaffeinato _____ 2,00 €

Macchiato Avena _____ 1,80 €

Macchiatone Avena _____ 1,90 €

Cappuccino Avena _____ 2,00 €

Marocchino	2,80 €
Marocchino Decaffeinato	2,90 €
Marocchino Avena	2,90 €
Cioccolata calda	4,00 €
Cioccolata calda con panna	4,50 €
Orzo caffè	1,80 €
Orzo Macchiato	1,90 €
Orzo Macchiatone	2,00 €
Orzo Cappuccino	2,10 €
Matcha Cappuccino	3,00 €
Latte	1,30 €
Latte macchiato	2,70 €
Latte macchiato Decaffeinato	2,80 €
Latte Avena	1,50 €
Latte Avena macchiato	2,90 €
Latte Avena macchiato Decaffeinato	3,00 €
Affogato gelato Zabaione & Vermouth, caffè e panna	7,00 €

Caffè shakerato	4,50 €
Cold Brew 1895 Monorigini	7,00 €
Espresso Martini Espresso, Vodka, Kahlúa	9,00 €

BISTRO

Gelati

Gelato alla vaniglia	5,00 €
Gelato Lime & Zenzero	5,00 €
Gelato Pistacchio	5,00 €
Gelato Zabaione e Vermouth Old	7,00 €

Tè Tisane ed Infusi

Tè

English breakfast - miscela di tè nero _____ 5,00 €

Tè nero indiano e di Ceylon.

Nata in Inghilterra, è probabilmente la miscela più famosa al mondo.

Il gusto forte e deciso di questo tè lo rende ideale per una prima colazione energetica e corroborante.

Per questa miscela abbiamo selezionato tè indiani e di Ceylon, a foglia leggermente sminuzzata, prodotti da coltivazioni biologiche.

Earl grey imperial biologico - miscela di tè nero _____ 5,00 €

Tè nero indiano, aroma naturale di bergamotto.

Celebre in tutto il mondo, questa miscela è caratterizzata da un gusto pieno, fruttato e molto aromatico.

Questo è il tipo di miscela che consigliamo per accompagnare la prima colazione, poichè dona la carica giusta per iniziare bene la giornata.

La nostra variante "Imperial" è costituita da tè nero Darjeeling di alta qualità arricchito dall'aroma del bergamotto di Calabria, qui proposta nella versione biologica.

Vaniglia - tè nero profumato _____ 6,00 €

Tè nero, aroma naturale, aroma di vaniglia bourbon.

Nel sottobosco delle umide foreste tropicali si colgono i baccelli della vaniglia dal sapore intenso, che vengono uniti al tè nero ottenuto con le prime foglie della pianta, quelle più giovani e pregiate.

Si ottiene come risultato un tè profumato dall'aroma intenso e dal gusto deciso, che sfuma piacevolmente nel palato.

Festa alpina - miscela di tè verde _____ 6,00 €

Il delicato gusto del tè verde è arricchito dal pungente aroma della licirizia che dona una piacevole sensazione di freschezza persistente e intensa.

Una combinazione forse insolita ma molto piacevole, due sapori particolari che uniti formano una grande armonia gustativa capace di soddisfare i palati più esigenti e alla ricerca di nuove sensazioni.

Perfecto sia caldo che freddo.

Amor di primavera - miscela di tè Oolong _____ 6,00 €

Tè Oolong cinese, scorza d'arancia, fiori di gelsomino, fiordaliso, aromi naturali.

"Amor di Primavera" è una miscela particolarmente gradevole per il suo aroma rotondo e armonioso, che sa riempire il palato in modo vellutato ma persistente.

Grazie al suo gusto raffinato e dolcemente esotico può essere la bevanda ideale per accompagnare piccoli e delicati biscotti durante un piacevole momento di relax.

Tisane

Buon respiro tisana _____ 5,00 €

Tiglio argentato fiori e brattee, eucalipto foglie, finocchio semi, malva foglie, timo volgare, camomilla fiori, menta piperita, pino gemme, salvia foglie.

Quando siamo pervasi dall'inquietudine o siamo affannati dai tipici sintomi dell'influenza, possiamo sicuramente trovare sollievo in questa tisana.

Con il suo gusto balsamico riporterà tranquillità al corpo e alla mente.

La tisana "buon respiro" può essere consumata da tutti e in ogni momento della giornata perchè completamente priva di caffeina.

Dolce riposo tisana _____ 5,00 €

Camomilla, finocchio semi, tiglio argentato fiori e brattee, menta piperita, luppolo, salice cortecce, melissa, passiflora, biancospino fiori e foglie, lavanda fiori, asperula foglie, foglie di maggiorana.

La maestria dello speziale ha creato questa miscela di erbe che ha come caratteristica principale quella di aiutare il corpo provato dalla fatica e dalla tensione a rilassarsi e a rivitalizzarsi.

Dieta mediterranea tisana _____ 6,00 €

Pezzi di mela, verbena, melissa, lemongrass, scorze di agrumi, pezzi di agrumi, scorze di agrumi, fiori di karkadè, petali di fiordaliso rosso.

Il gusto di questa tisana è raffinato ed elegante: immersiamoci in questi splendidi aromi e dimentichiamo tutto lo stress accumulato durante la giornata.

Dolce, delicata e con un intenso profumo di fiori gialli estivi.

Lo stuzzicante aroma agrumato è tipico dell'assolato clima dei paesi mediterranei.

BASE I
BISTRO T

Infusi

Frutti di bosco infuso alla frutta _____ 5,00 €

Ibisco, sambuco, mela, foglie di mora, pezzi di fragola, lampone pezzi, mora, aroma vaniglia

Possiamo definire questo infuso una "macedonia" di frutti rossi, dove ogni singola bacca dona tutta la sua dolcezza e aromaticità.

Buonissimo sia caldo che freddo, l'infuso "Frutti di bosco" ristora e corrobora spirito e corpo durante la stagione fredda e rinvigorisce e disseta quando siamo afflitti dalla grande calura estiva.

Vento alpino infuso alla frutta _____ 5,00 €

Ibisco, pezzetti di mela, scorze di rosa canina, sambuco, uva, radice di liquirizia, foglie di mora, fiori di camomilla, petali di fiordaliso

Alla ricerca delle vette solitarie, dove l'aria che accarezza il viso trasporta i profumi tipici dell'alta montagna.

Il suo aroma potente e rinfrescante è ricco dei gusti inconfondibili della liquirizia.

Frutti del sole miscela di Rooibos _____ 6,00 €

Rooibos, aromi naturali, petali di calendula, lemongrass

Il gusto del rooibos è arricchito dagli aromi dei frutti esotici.

Questa combinazione crea un'infusione ricca e intensa, carica di profumi avvolgenti e molto persistenti.

Quasi balsamico, l'infuso è dissetante e rinfrescante, ottimo per recuperare vigore fisico e mentale.

Ricco di vitamine e Sali minerali, il rooibos è adatto a tutti perché privo di caffèina.

Profumo d'amore infuso alla frutta _____ 6,00 €

Karkadè, pezzi di mango, sambuco, scorze di agrumi, uva, rosa canina in pezzi, pezzi di pesca, pezzi di mela, aromi naturali, petali di fiordaliso.

Una sapiente miscela di frutti profumati per un infuso dall'aroma delicato e dolce con sfumature di caramello. "Profumo d'Amore" è il nostro infuso dedicato a tutti gli innamorati.

Piccola pasticceria

Croissant marmellata _____ B I S T R O T 1,80 €

Croissant crema _____ B I S T R O T 1,80 €

Croissant Cioccolato _____ B I S T R O T 1,80 €

Muffin _____ B I S T R O T 2,70 €

Muffin Cioccolato _____ B I S T R O T 2,70 €

Torta alle carote _____ 5,00 €

Crostata multicereali all'Albicocca _____ 5,00 €

Torta della Nonna _____ 6,80 €

Spremute

Spremuta d'arancia _____ 4,50 €

Bevande

Acqua bicchiere _____ 0,40 €

Acqua Surgiva Naturale / Frizzante ml 250 _____ 2,50 €

Acqua Surgiva Naturale / Frizzante ml 500 _____ 3,50 €

Tassoni Cedrata _____ 3,50 €

Tassoni Chinotto _____ 3,50 €

Tassoni Tonica _____ 3,50 €

Succo frutta Albicocca, _____ 3,50 €

Succo frutta Pera _____ 3,50 €

Succo frutta Pesca _____ 3,50 €

Succo frutta Mirtillo _____ 3,50 €

Succo frutta ACE (Arancia, Carota e Limone) _____ 3,50 €

San Benedetto Black Tea Limone _____ 4,00 €

San Benedetto Black Tea Pesca _____ 4,00 €

Coca Cola _____ 3,50 €

Coca Cola Zero _____ 3,50 €



Forst Pils alla spina Birrino _____ 4,50 €

Forst Pils alla spina Media _____ 7,00 €

Forst Sixtus doppio malto alla spina Birrino _____ 4,50 €

Birre in bottiglia

Forst 1857 lager _____ 5,00 €

Forst 0/0 Analcolica _____ 5,00 €

Cena Degustazione

Cena degustazione alla cieca di 6 olii extra vergine d'oliva, 6 formaggi, 6 cioccolati da cultivar Criollo e 4 miscele di caffè con due estrazioni.

Comprensivo di pasta Rigacuori all'Amatriciana, acqua, un calice di Prosecco e uno di Valpolicella superiore _____ 60,00 €

Aperitivi

Spritz Veneziano	Prosecco e Aperitivo	7,00 €
Spritz Bitter	Prosecco e Bitter	7,00 €
Spritz Cynar	Prosecco e Cynar	7,00 €
Hugo	Prosecco, fiori di Sambuco	7,00 €
Stregotto	Amaro Strega, Bitter e Chinotto	7,50 €
Bellini Canella	Prosecco alla Pesca	6,00 €
Bellini	Prosecco & Pesca	7,00 €
Mimosa	Prosecco & Arancia	7,00 €
Rossini	Prosecco & Fragola	7,00 €

Aperitivi Analcolici

Bellini	vino dealcolizzato alcohol zero & Pesca	8,00 €
Mimosa	vino dealcolizzato alcohol zero & Arancia	8,00 €
Rossini	vino dealcolizzato alcohol zero & Fragola	8,00 €
Hugo	vino dealcolizzato alcohol zero & fiori di sambuco	8,00 €
Gingerino	_____	4,00 €
Gingerino con spremuta Arancio	_____	8,50 €

Cocktails

Amarone Sour	Amarone, Rye Whiskey, Lime	10,00 €
Americano	Vermouth Bitter & Soda	8,00 €
Black Russian	Vodka & Kahlúa	9,00 €
Cosmopolitan	Vodka, Tripple sec, succo di mirtilli	9,00 €
Cuba Libre	Coca Cola & Rum	8,00 €
Daiquiri	Rum bianco & Lime	9,00 €
Dry Martini	Gin & Vermouth bianco	9,00 €
Espresso Martini	Espresso, Vodka, Kahlúa	9,00 €
Gin tonic	Gin & Tonica	10,00 €
Gin tonic Fil de G	Fil de Gin & Tonica	11,00 €
Manhattan	Rye Whiskey & Vermouth	9,00 €
Margarita	Tequila, Tripple sec succo di lime	9,00 €
Milano Torino	Vermouth & Bitter	8,00 €
Mojito	Rum & Lime	8,00 €
Moscow Mule	Vodka, Ginger Beer, Lime	9,00 €
Negroni	Gin, Bitter & Vermouth	9,00 €
Negroni Sbagliato	Prosecco, Bitter & Vermouth	8,00 €
Old 23	Vermouth di Torino	8,00 €
Old Fashioned	Rye Whiskey	9,00 €
Paloma	Tequila, lime & Pompelmo	8,00 €
Sidecar	Cognac & Tripple Sec	10,00 €

BASE [Cocktails Analcolici]

Basei	Ananas, Passion Fruit, Fragola, Lime	6,00 €
French 75	Gin 0,0%, Spumante 0,0% & Lime	7,00 €
Gin Fizz	Gin 0,0%, Limone	7,00 €
Marshal	Mirtillo, Lime & Ginger Beer	6,00 €
Virgin Mojito	Lime & Soda	6,00 €
Virgin Moscow	Ginger Beer & Lime	6,00 €
Virgin Paloma	Pompelmo & Lime	6,00 €

Formaggi e Salumi

L'Italia è la patria indiscussa dei formaggi, con 487 varietà,
di cui oltre 300 considerate eccellenze assolute.

Ricottina con pomodorini	7,00 €
Burratina con pomodorini	9,00 €
Degustazione di 6 formaggi Italiani	19,00 €
Degustazione di 9 formaggi Italiani	25,00 €
Degustazione di 12 formaggi Italiani	35,00 €
Piatto Salumi misti	13,00 €
Piatto Formaggi & salumi	15,00 €

Snacks

Bocconcino Basei: Mortadella e gelato al pistacchio	6,50 €
Pizza margherita trancio	3,50 €
Toast Prosciutto Cotto e Provolone Valpadana DOP	5,50 €
Avocado Toast	10,00 €
Avocado Toast con uova	13,00 €
Avocado Toast con Regina di San Daniele	14,00 €
Suplemento Bacon	1,00 €
Focaccia, valeriana, prosciutto cotto e Balsamico	8,00 €
Michetta con Mortadella	8,50 €
Michetta con Sopressa	8,50 €
Michetta con Burrata, Pomodorini, valeriana e Balsamico	11,00 €
Due bocconcini con Stracciatella e Alici di Marzamemi	6,00 €
Due bocconcini con Mortadella	6,00 €
Due bocconcini con Sopressa	6,00 €
Due bocconcini con Regina di San Daniele e rafano	8,00 €

Cicchetti / Spunchiotti

Cicchetto con Stracciatella e Alici di Marzamemi	2,50 €
Cicchetto con Mortadella	2,50 €
Cicchetto con Sopressa	2,50 €
Cicchetto con Speck	2,50 €
Cicchetto con Baccalà Mantecato	3,50 €
Cicchetto con Regina di San Daniele e rafano	3,50 €

Uova

Uova alla coque 4 - 6 minuti con toast	8,00 €
Uova strapazzate o all'occhio di bue con toast	8,00 €
Uova strapazzate o all'occhio di bue con avocado	10,00 €
Uova & Bacon con toast, pomodorini e avocado	10,00 €
Uova & Regina di San Daniele con toast e avocado	15,00 €

Gnocchi

Gnocchi di patate ai tre pomodori (Pachino, Piennolo e Camone)	11,00 €
Gnocchi di patate al Ragù	12,00 €

Pasta

Tradizione e Creatività Italiana

La pasta è il simbolo per eccellenza della tradizione culinaria italiana, ma anche un'espressione della straordinaria creatività delle nostre regioni.

Con oltre 300 formati, ogni tipo di pasta racconta una storia unica.

Al Basei Bistrot abbiamo scelto il Rigacuore, un formato speciale che rende omaggio alla città degli amanti.

Con la sua particolare forma, non solo celebra l'amore, ma è perfetto per raccogliere e contenere i sapori dei nostri sughi, regalando un'esperienza di gusto unica.

Rigacuore ai tre pomodori (Pachino, Piennolo e Camone)	12,00 €
Rigacuore ai tre pomodori con ricotta	12,50 €
Rigacuore al Ragù	13,00 €
Rigacuore all'Amatriciana	13,00 €
Rigacuore ai carciofi e guanciale	13,00 €
Rigacuore alla Carbonara	14,00 €
Linguine al pesto con pomodorini	13,00 €
Linguine al tonno, limone, zenzero e menta	13,00 €

Tagliolini con Asparagi	14,00 €
Fettucine all'uovo con porcini	18,00 €
Tajarin al tartufo bianco d'Alba disidratato	30,00 €

B I S T R O T

Vellutate

Vellutata di Zucche e porri con amaretti	11,00 €
Crema di fagioli di Lamon con radicchio	16,00 €

Carne

Viaggio tra le Eccellenze Italiane

La carne, simbolo di tradizione e maestria, riflette la straordinaria diversità culturale e regionale dell'Italia.

Un paese con 12 lingue ufficiali e 31 dialetti riconosciuti, testimonianza del ricco patrimonio delle sue 22 regioni, non poteva che esprimere questa varietà anche negli animali allevati e nei tagli della carne.

L'arte dei beccai, maestri macellai italiani, è un sapere codificato che varia da regione a regione: dallo stesso pezzo si possono ottenere tagli simili o completamente diversi, in base alle tradizioni locali.

Al Basei Bistrot celebriamo questa ricchezza con una selezione di carne cruda.

Battuta di Fassona 36 mesi con valeriana	16,00 €
Tartare di Fassona 36 mesi con valeriana	16,00 €
Patatine fritte	4,00 €

Pesce

Una Tradizione che Esalta la Qualità

L'Italia, con la sua ricca tradizione gastronomica,

eccelle anche nel campo dell'orticoltura, vantando produzioni che si distinguono a livello mondiale.

Gli allevamenti italiani sfruttano spesso le correnti naturali,

creando condizioni che si avvicinano a quelle dello stato brado, di altissima qualità.

Al Basei Bistrot abbiamo scelto un simbolo di questa eccellenza: la Regina di San Daniele.

Questa trota, allevata controcorrente nel fiume Tagliamento,

rappresenta il perfetto connubio tra tradizione e innovazione, offrendo un prodotto straordinario per gusto e qualità.

Accanto a questa prelibatezza, celebriamo un altro grande classico della tradizione veneziana: il baccalà mantecato.

Questo piatto, nato secoli fa dall'incontro tra la sapienza marinara e l'arte della cucina veneta, è un'icona del territorio, preparato con stoccafisso di alta qualità e montato fino a ottenere una consistenza cremosa e avvolgente.

Due eccellenze, due storie diverse, ma un unico obiettivo: esaltare il meglio della cucina italiana attraverso materie prime d'eccezione e lavorazioni rispettose della tradizione

Regina affumicata di San Daniele con Finocchio, Arancia e Zenzero	16,00 €
Baccalà mantecato alla Veneziana	16,00 €

Per i più piccoli

Rigacuore al pomodoro / ragù / olio	8,00 €
Cotoletta con patatine al rosmarino	9,00 €

Dolci

Affogato gelato Zabaione & Vermouth, caffè e panna	7,00 €
Tortini cioccolato cuore morbido	7,00 €
Tiramisù	7,00 €
Fregolotta con gelato al Lime e Zenzero	6,00 €

Coperto e Pane	3,50 €
----------------	--------

Olii Extravergine di Oliva

L'Italia è il paese con la più ampia varietà di cultivar di ulivo al mondo.

Con oltre 500 varietà di olive, il nostro patrimonio olivicolo rappresenta circa il 42% della biodiversità globale.

Questa ricchezza si traduce in oli extravergine di oliva dalle caratteristiche uniche, in grado di raccontare il territorio da cui provengono.

Al Basei Bistrot, abbiamo selezionato per voi 12 oli extravergine di oliva, provenienti da alcune delle migliori regioni italiane:

Liguria: Lvnae D'Oro - Blend di Razzola, Leccino & Moraiolo

Veneto: PanEolio Amethyst - Monovarietale di Leccino

Veneto: PanEolio Peridot - Monovarietale di Grignano

Veneto: Poggio delle Stelle - Blend di Grignano, Favarol & Leccino

Veneto: Orlandi Favarol - Monovarietale di Favarol

Toscana: Terenzi Madrechiesa - Blend di Moraiolo & Maurino

Puglia: Varvaglione EVO - Blend di Coratina & Ogliarola

Sicilia: Donnafugata Biancolilla - Monovarietale di Biancolilla

Sicilia: Donnafugata Nocellara Etnea - Monovarietale di Nocellara Etnea

Sicilia: Donnafugata Tonda Iblea - Monovarietale di Tonda Iblea

Sicilia: Donnafugata Milleanni - Blend di Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola & Pidicuddara

Sardegna: Argiolas lolao - Blend di Tonda di Cagliari & Pitz'e Carroga

Un viaggio attraverso i sapori autentici dell'Italia, alla scoperta delle sfumature e delle eccellenze del nostro olio extravergine.

Vini al calice
Spumanti al calice

Prosecco DOC	Ferro13 The One extra Dry millesimato	4,50 €
Prosecco Rosè DOC	Ferro13 The Lady One Brut millesimato	4,50 €
Prosecco DOCG	ColSaliz ServoSuo Rive Extra Brut	6,00 €
Grasparossa DOC	Ferro13 Link 2022 Brut	4,50 €
TrentoDoc	Ferrari Perle 2018	9,50 €
Metodo Classico	Mattia Vezzola Grande Annata 2018	9,00 €

Vini Bianchi al calice

Pinot Grigio	Ferro13 The Lady 2023	4,00 €
Sauvignon	Ferro13 Hashtag 2023	5,00 €
Gewürztraminer	Josef Weger Auswahl 2022	6,00 €
Riesling Renano	Roeno Collezione Riesling Renano 2018	9,00 €
Soave	Inama Soave 2023	6,00 €
Soave	Sandro De Bruno Monte San Piero 2021	7,00 €
Ribolla Gialla Doc	Primosic Riserva 2019	7,00 €
Vermentino	Lvnae Etichetta Nera 2023	6,00 €
Verdicchio Castelli Jesi	Garofoli Podium 2021	6,00 €
Groppello		
Primitivo Rosato		

Vini Rosati al calice

	Costaripa RosaMara 2023	5,00 €
	Rosa del Golfo Hype 2023	5,00 €

Vini Rossi al calice

Valpolicella Superiore	ZAO V23 2008 - 2010 - 2011	5,00 €
Amarone Valpolicella	ZAO A23 2009	12,00 €
Barolo	Ceretto Barolo Brunate 2020	31,00 €
Ruchè	Ferraris Vigna del Parroco 2023	6,00 €
Cabernet	Maculan Fratta 2018	12,00 €
Refosco Ped. Rosso	Bracco 2021	5,00 €
Sangiovese	La Palazza Vigna del Pruno 2020	7,50 €
Sangiovese	Ferro13 Hacker 2020 - 2021	5,00 €
Brunello di Montalcino	Casato Prime Donne 2019	15,00 €
Morellino di Scansano	Terenzi Madrechiesa 2020	8,00 €
Primitivo	Varvaglione Papale 2020	6,00 €
Primitivo	Ferro13 Karma 2020	5,00 €
Negroamaro	Ferro13 Hipster 2021	4,50 €
Aglianico del Vulture	Elena Fucci Titolo 2021	9,00 €
Nero d'Avola	Ferro13 Nerd 2021	4,50 €
Nero d'Avola	Donnafugata Mille e una notte 2022	25,00 €
Cannonau	Argiolas Turriga 2020	25,00 €

Vini in bottiglia

Spumanti in bottiglia

Prosecco DOC	Ferro13 The One Extra dry 2023	24,00 €
Prosecco Rosè DOC	Ferro13 The Lady One Brut 2022	24,00 €
Prosecco DOCG	ColSaliz ServoSuo Rive Extra Brut 2023	24,00 €
Grasparossa DOC	Ferro13 Link Brut 2022	24,00 €
TrentoDoc	Ferrari Perle 2018	42,00 €
TrentoDoc	Ferrari Perle 2006	149,00 €
TrentoDoc	Ferrari Perle 2004	155,00 €
TrentoDoc	Ferrari Perle 2002	165,00 €
Metodo Classico	Mattia Vezzola Gr Annata 2018	44,00 €
Metodo Classico	Mattia Vezzola Gr Annata 2016	56,00 €
Metodo Classico	Mattia Vezzola Gr Annata 2015	68,00 €
Metodo Classico	Mattia Vezzola Gr Annata 2002	211,00 €

Champagne in bottiglia

Champagne	Bollinger Special Cuvée	79,00 €
-----------	-------------------------	---------

Vini Bianchi in bottiglia

Pinot Grigio	Ferro13 The Lady 2023	21,00 €
Sauvignon	Ferro13 Hashtag 2022	24,00 €
Gewürztraminer	Josef Weger Auswahl 2022	21,00 €
Gewürztraminer	Josef Weger Auswahl 2010	64,00 €
Gewürztraminer	Josef Weger Auswahl 2009	69,00 €
Riesling Renano	Roeno Collezione Riesling Renano 2018	37,00 €
Riesling Renano	Roeno Collezione Riesling Renano 2017	39,00 €
Riesling Renano	Roeno Collezione Riesling Renano 2016	42,00 €
Riesling Renano	Roeno Collezione Riesling Renano 2015	48,00 €
Soave	Sandro De Bruno Monte San Piero 2021	27,00 €
Soave	Sandro De Bruno Monte San Piero 2015	29,00 €
Soave	Sandro De Bruno Monte San Piero 2013	31,00 €
Soave	Sandro De Bruno Monte San Piero 2007	39,00 €

Ribolla Gialla Doc	Primosic Riserva 2019	42,00 €
Ribolla Gialla Doc	Primosic Riserva 2016	44,00 €
Ribolla Gialla Doc	Primosic Riserva 2015	46,00 €
Ribolla Gialla Doc	Primosic Riserva 2012	50,00 €
Vermentino	Lvnae Etichetta Nera 2023	31,00 €
Vermentino	Lvnae Etichetta Nera 2020	33,00 €
Vermentino	Lvnae Etichetta Nera 2018	35,00 €
Vermentino	Lvnae Etichetta Nera 2013	39,00 €
Verdicchio Castelli Jesi	Garofoli Podium 2021	31,00 €
Verdicchio Castelli Jesi	Garofoli Podium 2016	43,00 €
Verdicchio Castelli Jesi	Garofoli Podium 2011	51,00 €
Verdicchio Castelli Jesi	Garofoli Podium 2008	66,00 €

Vini Rosati in bottiglia

Groppello	Costaripa RosaMara 2023	21,00 €
Primitivo Rosato	Rosa del Golfo Hype 2023	21,00 €
Primitivo Rosato	Rosa del Golfo Hype 2022	21,00 €

Vini Rossi in bottiglia

Valpolicella Superiore	ZAO V23 2010	25,00 €
Valpolicella Superiore	ZAO V23 2008	25,00 €
Amarone Valpolicella	ZAO A23 2009	59,00 €
Amarone Valpolicella	ZAO A23 2008	95,00 €
Amarone Valpolicella	ZAO A23 2007	105,00 €
Amarone Valpolicella	ZAO A23 2006	135,00 €
Barolo	Ceretto Barolo Brunate 2020	140,00 €
Barolo	Ceretto Barolo Brunate 2019	148,00 €
Barolo	Ceretto Barolo Brunate 2018	157,00 €
Barolo	Ceretto Barolo Brunate 2016	192,00 €

Ruchè	Ferraris Vigna del Parroco 2023	26,00 €
Ruchè	Ferraris Vigna del Parroco 2019	32,00 €
Ruchè	Ferraris Vigna del Parroco 2018	33,00 €
Ruchè	Ferraris Vigna del Parroco 2017	34,00 €
Cabernet	Maculan Fratta 2018	53,00 €
Cabernet	Maculan Fratta 2017	70,00 €
Cabernet	Maculan Fratta 2011	84,00 €
Cabernet	Maculan Fratta 2005	98,00 €
Refosco Ped. Rosso	Bracco 2021	22,00 €
Refosco Ped. Rosso	Bracco 2018	24,00 €
Refosco Ped. Rosso	Bracco 2016	26,00 €
Refosco Ped. Rosso	Bracco 2015	28,00 €
Sangiovese	La Palazza Vigna del Pruno 2020	35,00 €
Sangiovese	La Palazza Vigna del Pruno 2018	43,00 €
Sangiovese	La Palazza Vigna del Pruno 2017	44,00 €
Sangiovese	La Palazza Vigna del Pruno 1999	129,00 €
Sangiovese	Ferro13 Hacker 2021	28,00 €
Sangiovese	Ferro13 Hacker black label 2020	30,00 €
Brunello di Montalcino	Casato Prime Donne 2019	85,00 €
Brunello di Montalcino	Casato Prime Donne 2018	88,00 €
Brunello di Montalcino	Casato Prime Donne 2016	92,00 €
Brunello di Montalcino	Casato Prime Donne 2015	94,00 €
Morellino di Scansano	Terenzi Madrechiesa 2020	34,00 €
Morellino di Scansano	Terenzi Madrechiesa 2013	38,00 €
Morellino di Scansano	Terenzi Madrechiesa 2009	43,00 €
Primitivo	Varvaglione Papale 2020	28,00 €
Primitivo	Varvaglione Papale 2019	35,00 €
Primitivo	Varvaglione Papale 2017	48,00 €
Primitivo	Varvaglione Papale 2016	61,00 €
Primitivo	Ferro13 Karma 2020	24,00 €
Negroamaro	Ferro13 Hipster 2021	21,00 €

Aglianico del Vulture	Elena Fucci Titolo 2021	38,00 €
Aglianico del Vulture	Elena Fucci Titolo 2012	48,00 €
Aglianico del Vulture	Elena Fucci Titolo 2001	68,00 €
Aglianico del Vulture	Elena Fucci Titolo 2000	73,00 €
Nero d'Avola	Ferro13 Nerd 2021	21,00 €
Nero d'Avola	Donnafugata Mille e una notte 2022	70,00 €
Nero d'Avola	Donnafugata Mille e una 2014	91,00 €
Nero d'Avola	Donnafugata Mille e una 2011	102,00 €
Nero d'Avola	Donnafugata Mille e una 2008	112,00 €
Canonau	Argiolas Turriga 2020	96,00 €
Canonau	Argiolas Turriga 2018	127,00 €
Canonau	Argiolas Turriga 2008	217,00 €
Canonau	Argiolas Turriga 1998	451,00 €
Zibibbo	Donnafugata Ben Rye 2022	70,00 €
Durella e Garganega	ZAO Gold 23 2006	35,00 €

Vini Dolci in bottiglia

B A S E I
B I S T R O T

Amari, Distillati, Liquori e Vermouth

Vermouth vino fortificato

Vermouth di Torino Old Sauvignon, Pinot Nero e distillato di 49 erbe _____ 8,00 €

Infusioni alcolica di erbe

Amaro Nonnino Erbe, spezie, frutta, bacche e radici Acquavite _____ 5,00 €

Amaro Braulio Achillea moscata, assenzio, bacche di ginepro genziana _____ 5,00 €

Grappa distillato di uve

Grappa Segnana Chardonnay _____ 9,00 €

Grappa Segnana Moscato _____ 9,00 €

Grappa Segnana Pinot Nero _____ 9,00 €

Grappa Segnana Tramin _____ 9,00 €

Grappa Segnana Solera Collezione _____ 10,00 €

Cognac distillato di vino

Cognac Martell Vs _____ 15,00 €

Gin distillazione di cereali aromatizzato con ginepro

Gin Fil de Gin _____ 12,00 €

Gin Dolce Vita _____ 9,00 €

Gin Malfy _____ 9,00 €

Gin Hendrick's _____ 11,00 €

Gin Tanqueray n° Ten _____ 11,00 €

Gin senza Alcohol

Gin Tanqueray Zero Alcohol _____ 9,00 €

Distillati di cereali, orzo, malto, segale

Scotch Whisky Oban 14 _____ 14,00 €

Irish Whiskey Jameson _____ 11,00 €

American Rye Whiskey Bulleit 95 Rye _____ 14,00 €

Distillati di Agave

Mezcal Motelobox Expadin _____ 12,00 €

Tequila Silver Patron _____ 12,00 €

Distillati di Patate o cereali

Vodka Beluga Export _____ 14,00 €

Vodka Grey Goose _____ 10,00 €

Distillati di canna da zucchero

Ron Flor de Caña 12 Años	14,00 €
Ron Blanco Diplomatico	12,00 €

Amari, digestivi e Liquori italiani

Amaro del Capo 29 erbe, fiori, frutti e radici della Calabria Vibo Valentia_____ 5,00 €

Averna Liquirizia, spezie, rosmarino e origano Caltanissetta_____ 5,00 €

Braulio ris.Speciale Achillea moscata, assenzio, bacche ginepro, radici genziana Stelvio____ 5,00 €

Cynar Essenza di foglie di carciofo e infuso di tredici erbe e piante Padova____ 5,00 €

Fernet Luxardo Erbe aromatiche, china, rabarbaro e genziana Padova_____ 5,00 €

Jäegermeister 56 sostanze vegetali: Erbe, fiori, radici e frutti_____ 5,00 €

Jefferson Bergamotto, rabarbaro, arance, origano, limone, spezie calabresi_____ 5,00 €

Liquore Strega Ginepro, menta e zafferano Benevento_____ 5,00 €

Maraschino Luxardo Ciliegie marasca Padova_____ 5,00 €

Nonnino Erbe, spezie, frutta, bacche e radici arricchita da Acquavite Friuli____ 5,00 €

Ramazzotti Scorze arance, anice stellato, cardamomo, chiodi di garofano Milano____ 5,00 €

Radicale Assenzio, Limone, Genziana, Rabarbaro, China, Timo, Cannella Verona____ 5,00 €

Sambuca Luxardo Anice stellato Padova____ 5,00 €

@basei_verona