



Euphoria

LOUNGE BAR & MORE

Birre
e Vini

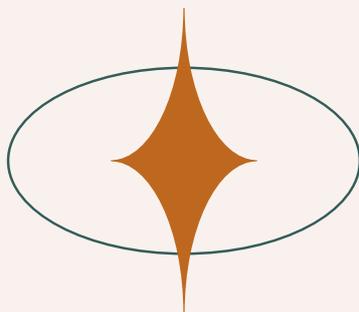
NEW

www.euphorialounge.it



follow us

Welcome to Euphoria



- ◆ Venerdì e Sabato: consumazione minima €4
- ◆ Aggiungi al tavolo il tuo tagliere per soli 3€ a persona!
*il prezzo del tagliere sarà in aggiunta al prezzo del drink, bibita o vino
- ◆ Compleanno? Laurea? Organizza il tuo evento da noi!
Ti offriremo la soluzione migliore ad hoc per soddisfare al meglio le tue esigenze!

SCORRI PER IL MENÙ



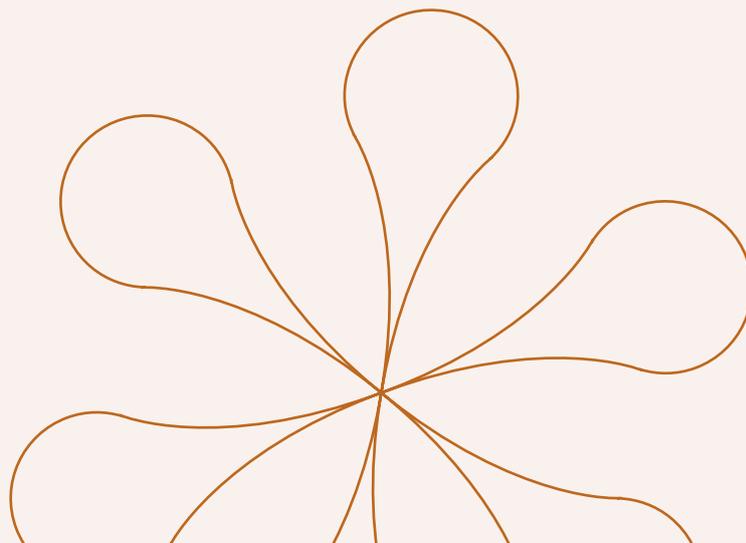
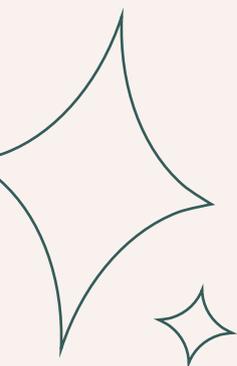
Beer *Selection*

BIRRE ALLA SPINA

Piccola Chiara	4
Media Chiara	6
Ichnusa Non Filtrata Piccola	4
Inchnusa Non Filtrata Media	6
Moretti Ipa Piccola	4
Moretti Ipa Media	6

BIRRE IN BOTTIGLIA

Heineken 33cl	5
Messina vivace	5
Corona	5





Wine Selection

VINI BIANCHI



Falanghina Vinosa Le Sorbole

5

25

Gewustraminer

6

30

Passerina terre di Chieti

6

30

Le Piaole Doc Classico

6

30

ROSÈ Bevorosa Doc Maremma Toscana

6

30

VINI ROSSI

Aglianico Vinosia Le Sorbole

5

25

Montepulciano

6

30

Primitivo del Salento

6

30

Valpolicella

7

40

Barbera

7

40

Barolo Bel Colle

-

50

Amarone della Valpolicella Bennati

-

60

Brunello di Montalcino

-

60

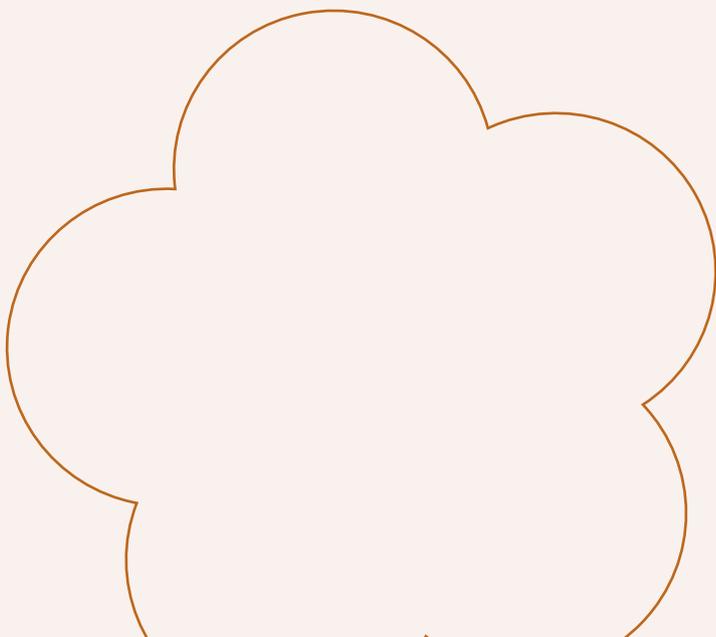
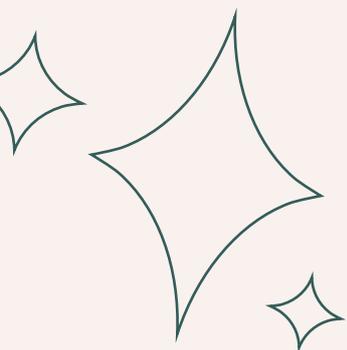




Wine *Selection*

LE BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene Extra Dry	6	30
Franciacorta La Torre Brut	8	45
Franciacorta La Torre Saten	8	45
Franciacorta La Torre Rosè	8	45
Cartizze Ruggeri	8	45
Bellavista Alma Brut	-	70
Cuvèe Prestige Ca' del Bosco	-	80
Moet & chandon	-	130
Moet & chandon Ice	-	160
	-	180



Cà dei Frati



I Frati

Lugana Doc



7



40

Vitigno:

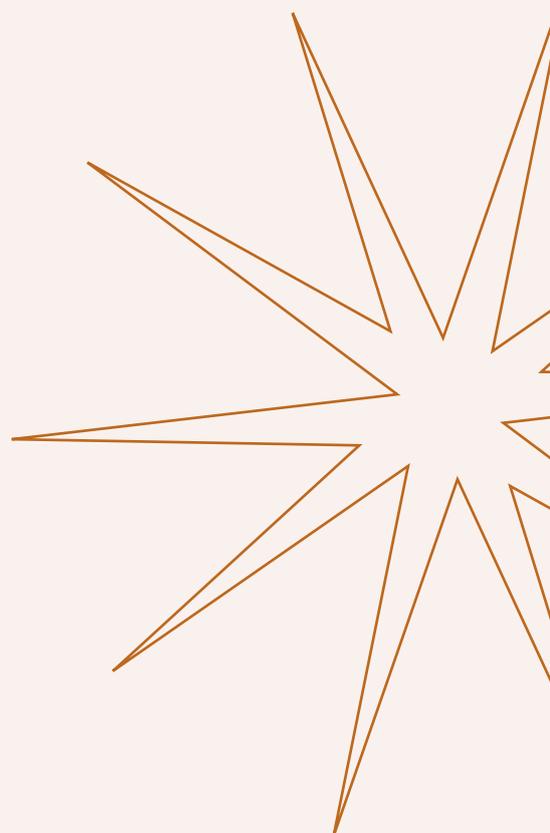
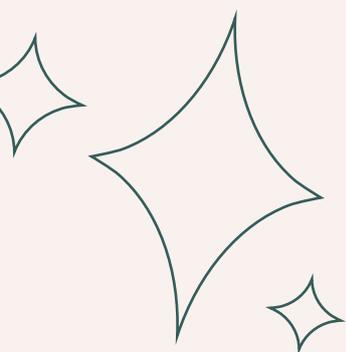
Turbiana 100%

Vinificazione:

Acciaio

Affinamento e evoluzione:

In acciaio sui lieviti fini minimo 6 mesi,
seguito da 2 mesi in bottiglia





Rosè Cuvèe dei Frati

Brut Metodo Classico



7



40

Vitigno:

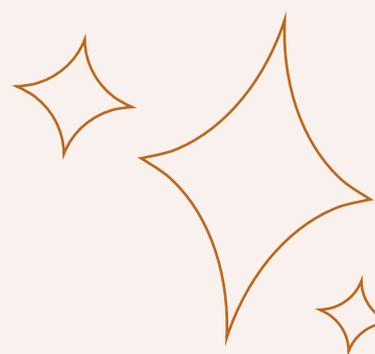
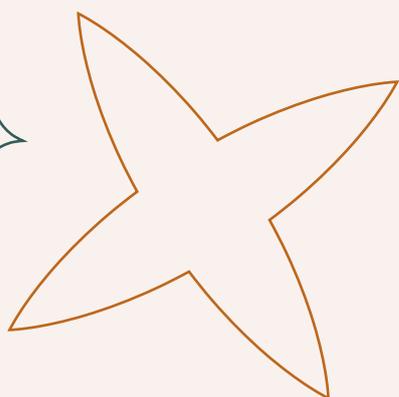
Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

Vinificazione:

In acciaio con lieve contatto macerativo

Affinamento e evoluzione:

24 mesi minimo sui lieviti, seguito da
4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura





Ronchedone

Cà dei Frati



Vitigno:

Marzemino, Sangiovese e Cabernet 10%

Vinificazione:

Macerazione in acciaio con contatto prolungato

Affinamento e evoluzione:

In barrique per 14 mesi, seguito da 10 mesi in bottiglia

