



R I S T O R A N T E
CASSONE

MALCESINE

CARTA VINI




RISTORANTE
CASSONE
MALCESINE

Zone vinicole del LAGO DI GARDA

VALLE DEI LAGHI
NOSIOLA
VINO SANTO
PEVERELLA
REBO
NEGRARA

GARDA
BERZAMINA
CHARDONNAY
CHIARETTO
GROPPELLO
REBO
MERLOT
CABERNET

LUGANA

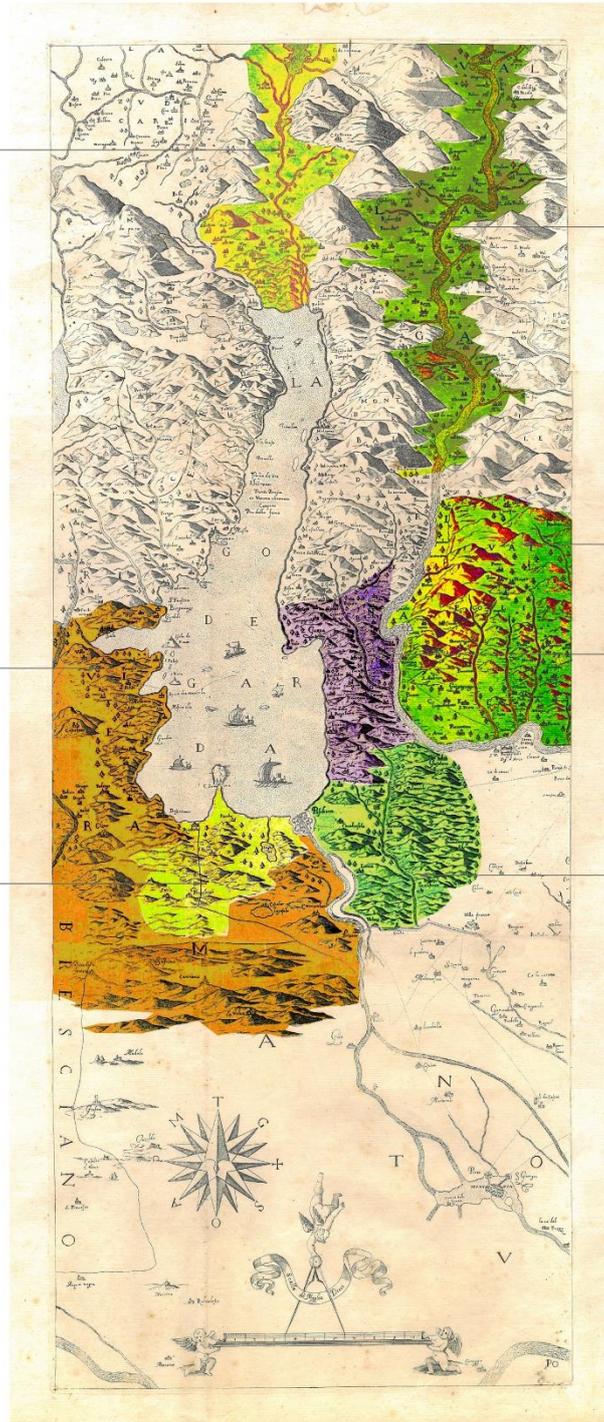
FRANCIACORTA
METODO CLASSICO

VALLAGARINA
TRENTO METODO CLASSICO
PINOT GRIGIO
MULLER THURGAU
MARZEMINO
FOGLIA FRASTAGLIATA
CASETTA
PINOT NERO

VALPOLICELLA
GARGANEGA
DINDARELLA
AMARONE
BARDOLINO
CHIARETTO

SOAVE
RECIOTO

CUSTOZA



Vini del Lago

di Garda

e del suo territorio

Da millenni attorno al Lago di Garda si coltiva la vite la quale modula anche i tanti paesaggi di cui questa terra è ricca. Ci troviamo ai piedi delle Alpi, in un ambiente modificato dai ghiacciai che, nel loro ritirarsi, hanno depositato in diversi luoghi le morene, le argille (le famose argille bianche del Lugana) e le sabbie, creando un contesto che va da un clima mediterraneo a uno di tipo montano, con tutte le variazioni intermedie che rendono la viticoltura gardesana così ricca di differenti profumi, aromi, colori, sapori. Tutto ciò riserva agli eno-turisti delle emozioni sorprendenti. Lo specchio del Garda unisce tre regioni italiane, la Lombardia, il Veneto e il Trentino-Alto Adige, con la loro cultura e le loro diverse tradizioni. Oltre al clima e al terreno, anche la storia ha dato il suo contributo al proliferare di un gran numero di uve coltivate attorno al Benaco. Così come innumerevoli generazioni di viticoltori hanno selezionato nell'arco dei millenni quali potessero essere le uve più adatte da coltivare in quello specifico territorio, in quel particolare microclima, anche le potenze che nel tempo hanno dominato queste terre, hanno portato delle varietà da lontano, e qui alcune di esse hanno trovato un ambiente adatto. Ad esempio, il Marzemino, coltivato sia nella Valtenesi bresciana (qui conosciuto anche come Berzamina) che nella Vallagarina trentina, è stato piantato in questi luoghi dai veneziani che l'hanno probabilmente portato dall'isola greca di Corfù. I diversi climi e terreni ne danno poi risultati simili (l'uva è la stessa) ma anche piacevolmente diversi. È questo un godimento che si prova girovagando nelle innumerevoli cantine che tappezzano questa terra fortunata, vale a dire il trovare, oltre alle cosiddette varietà internazionali, anche dei vini che solo qui nascono e che spesso sono dei veri e propri libri di storia per chi ha la sensibilità ed il desiderio di leggerli. I nomi sono parole e quelli dei vini e dei vitigni evocano: la loro provenienza (il Bardolino, la Valpolicella, il Gropello di Moniga, il Lugana), la loro bellezza e meliosità (il Soave, la Dindarella, il Vino Santo Trentino), le loro caratteristiche (il Charetto, la Negrara, la Rossara, l'Amarone, la Peverella, da pever che in dialetto significa pepe, la Nosiola). Altri ci parlano dei nomi dei venti gardesani che tanto aiutano una sana maturazione delle uve (il Bali, il Suer, l'Ora). Vi invitiamo a scoprire queste storiche e meravigliose terre da vino, magari con la complicità degli uomini e delle donne che con le loro mani ed il loro cuore preparano questo liquido vivo che è il vino, partendo dai vigneti che loro stessi con tenacia coltivano; loro sono i veri depositari di valori storici e tradizionali irripetibili.

Wines of Lake Garda and its region

Vines have been grown around Lake Garda for thousands of years, shaping the area's many different landscapes. We are at the foot of the Alps, in an environment carved by glaciers that, as they retreated, left plentiful moraines, clays (the famous white Lugana clays) and sands, creating a climatic context that ranges from Mediterranean to alpine, and all the variations in between that give the lake area such a rich variety of wine-growing scents, aromas, colours and flavours. All of which means wine tourists should prepare to be delighted and amazed. Lake Garda marks the boundary between three Italian regions, Lombardy, Veneto and Trentino-Alto Adige, each with its own culture and traditions. In addition to the climate and landscape, history has also done its part in ensuring the proliferation of so many different grapes around the lake's shores. Just as innumerable generations of wine growers through the ages have selected the grapes best suited for cultivation on that specific land, with that specific microclimate, so too, the various powers that have dominated these lands over time, have brought with them varieties from far and near, some of which have found an ideal environment here. For example, Marzemino, grown both in the Valtènesi, in the province of Brescia (also known locally as Berzamina) and in the Vallagarina in Trentino, was planted here by the Venetians, who probably brought it from the Greek island of Corfu. The different climates and soils ultimately offer similar results (since the grape is the same) but also some pleasing differences. Herein lies the enjoyment to be found in wandering around the innumerable cellars dotted about these happy lands, discovering not only the so-called international varieties, but also wines that are only made here, and that are often veritable history books for those who have the sensitivity and the inclination to read them. Names are words, and the names of these wines and vines are evocative of their origins (Bardolino, Valpolicella, Gropello di Moniga, Lugana), their beauty and harmony (Soave, Dindarella, VINO SANTO Trentino), and their characteristics (Chiarretto, Negrara, Rossara, Amarone, Peverella - from the local word for pepper, Nosiola). Others speak of the names of the winds that sweep Lake Garda, helping the grapes to ripen well (Bali, Suer, Ora). Come and discover these wonderful, historic wine-growing lands, and meet the men and women who with their hands and hearts bring this living liquid into being, right from the very vineyards that they tend with such tenacity; they are the true custodians of historic values and unique local traditions.

Die weine des Gardasees und der umgebung

Seit Jahrtausenden werden rings um den Gardasee Reben angebaut, die auch die vielen Landschaftsbilder charakterisieren, die diesen Landstrich auszeichnen. Wir befinden uns am Fuß der Alpen, in einer Umgebung, die durch die Gletscher verändert wurde, deren Rückgang vielerorts Moränen, Ton (beispielsweise den berühmten weißen Ton von Lugana) und Sand hinterlassen hat. Dadurch entstand eine Klimazone, die vom mediterranen bis zum Gebirgsklima reicht, mit all den Zwischenstufen, die dem Wein aus dem Gardagebiet so viele unterschiedliche Düfte, Aromen, Farben und Geschmacksnoten verleihen. All dies schenkt den Wein-Touristen überraschende Emotionen. Der Wasserspiegel des Gardasees verbindet drei Regionen Italiens, Lombardei, Venetien und Trient-Südtirol mit ihrer Kultur und ihren unterschiedlichen Traditionen. Neben dem Klima und dem Gelände hat auch die Geschichte zur Verbreitung einer großen Zahl von Rebsorten beigetragen, die rings um den auch als „Benaco“ bekannten Gardasee angebaut werden. Einerseits haben zahllose Generationen von Weinbauern im Verlauf der Jahrtausende die Rebsorten selektiert, die sich am besten für den Anbau in diesem spezifischen Gebiet und in diesem besonderen Mikroklima eignen, andererseits haben auch die Mächte, die im Lauf der Zeit über diesen Landstrich herrschten, neue Sorten aus fernen Gebieten hierher gebracht, von denen einige am Gardasee ein geeignetes Habitat gefunden haben. Der Marzemino, beispielsweise, der sowohl im zu Brescia gehörigen Tenesi-Tal (wo er auch als „Berzamina“ bekannt ist), als auch im zu Trient gehörigen Lagarina-Tal angebaut wird, wurde von den Venezianern angepflanzt, die ihn wahrscheinlich von der griechischen Insel Korfu hierher brachten. Aus den Unterschieden des Klimas und des Erdreichs entstand ein ähnliches (die Rebe ist schließlich die gleiche), zugleich aber auch angenehm abweichendes Ergebnis. Ein Genuss, den man beim Schlendern durch die zahllosen Kellereien dieses fruchtbaren Landstrichs erleben kann, besteht darin, dass man neben den sogenannten internationalen Sorten auch auf Weine stößt, die nur hier entstehen und in vielen Fällen wahre Geschichtsbücher für diejenigen sind, die die Empfindsamkeit und den Wunsch besitzen, sie zu lesen. Ihre Namen sind Worte, und die der Weine und Reben bezeichnen oft ihre Herkunft (Bardolino, Valpolicella, Gropello di Moniga, Lugana), ihre Schönheit und Melodik (Soave, Dindarella, VINO SANTO Trentino), ihre Merkmale (Chiarretto, Negrara, Rossara, Amarone, Peverella, von „pever“, was im Dialekt Pfeffer bedeutet, und Nosiola). Andere Namen rühren von der Bezeichnung der Winde, die über den Gardasee wehen und so viel zur Reifung der Trauben beitragen (Bali, Suer, Ora). Wir laden Sie ein, dieses historische, wundervolle Weinbaugebiet zu entdecken, möglichst mit der Hilfe der Männer und Frauen, die mit ihren Händen und ihrem Herzen dieses lebendige Getränk herstellen, das man als Wein bezeichnet, ausgehend von den Weinbergen, die sie selbst in harter Arbeit pflegen. Sie sind die wahren Träger unwiederholbarer historischer und traditioneller Werte.

SPUMANTI AL CALICE (10 cl)

SEKT IM GLAS / SPARKLING WINES BY THE GLASS

PROSECCO / Coesel / Veneto	4.00
TRENTODOC / Morus / Trentino	5.50
FRANCIACORTA / Bosio / Lombardia	5.50

VINI BIANCHI AL CALICE

WEIßWEINE IM GLAS (10 cl) / WHITE WINES BY THE GLASS (10 cl)

SOAVE / Coffele Castelcerino / Veneto	3.50
LUGANA / Allegrini / Veneto	4.00

VINI ROSSI AL CALICE (10 cl)

ROTWEINE IM GLAS (10 cl) / RED WINES BY THE GLASS (10 cl)

BARDOLINO / Adami / Veneto	3.50
VALPOLICELLA / Speri / Veneto	4.00
VALPOLICELLA SUPERIORE / Recchia / Veneto	5.00
VALPOLICELLA RIPASSO / Speri / Veneto	5.00
AMARONE / Allegrini / Veneto	6.50
PINOT NERO / Kossler / Alto Adige	6.50

VINI DA DESSERT AL CALICE (5 cl)

DESSERTWEINE IM GLAS (5 cl) / DESSERT WINES BY THE GLASS (5 cl)

0,500 CASTEL BESENO SUPERIORE MOSCATO GIALLO / Salizzoni / Trentino	4.00
RECIOTO / Speri / Veneto	5.00
PASSITO / Pellegrino / Sicilia	5.00

SPUMANTI

SEKT / SPARKLING WINES

SPUMANTE METODO CLASSICO / Marcalberto / Piemonte	29.00
FRANCIACORTA / Bellavista / Lombardia	39.00
FRANCIACORTA / Cà del Bosco / Lombardia	45.00
FRANCIACORTA / Le Vedute / Lombardia	36.00
FRANCIACORTA / Bosio / Lombardia	34.00
FRANCIACORTA BRUT PRIMUM / La Valle / Lombardia	38.00
<small>Da uve Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero. Colore giallo di buona carica con riflessi verdolini, perlage fine e persistente. Aroma complesso, sapore asciutto con vena acidula e nervo caratteristico, elegante e pieno di gusto.</small>	
FRANCIACORTA / Antica Fratta / Lombardia	40.00
FRANCIACORTA "0" / Antica Fratta / Lombardia	50.00
COSTARIPA BRUT / Vezzola / Lombardia	36.00
TRENTODOC ALTEMASI GRAAL / Cavit / Trentino	46.00
TRENTODOC ALTEMASI MILLESIMATO / Cavit / Trentino	33.00
TRENTODOC / Morus / Trentino	30.00
TRENTODOC BRUT / Pisoni / Trentino	35.00
TRENTODOC / Madonna delle Vittorie / Trentino	34.00
TRENTODOC / Maso Martis / Trentino	30.00
TRENTODOC "0" / Maso Martis / Trentino	45.00
TRENTODOC / Fondazione Mach / Trentino	37.00
BRUT METODO CLASSICO / Furlani / Trentino	28.00
<small>Vino dal colore brillante supportato da un fitto e un persistente perlage, al naso si riscontrano note fruttate, fresche e complesse. Al sapore risulta intenso e avvolgente con richiami di freschezza e sentori delicati.</small>	
TALENTO BRUT DIAMICTON METODO CLASSICO / Piffer / Trentino	38.00
<small>Per la produzione di questo spumante è stata data grande importanza alle caratteristiche geomorfologiche, microclimatiche, alla cura delle vigne e soprattutto alla grande complessità della composizione geologica dei terreni originati dai movimenti dei ghiacciai nei millenni. In essi le vigne affondano le proprie radici e trasferiscono alle uve parte di questa complessità e ricchezza.</small>	

SPUMANTI

SEKT / SPARKLING WINES

CHARDONNAY DOS. ZERO VÒ MILLESIMATO / Vallarom / Trentino	39.00
<small>BIOVEGAN</small> Vino ottenuto dalla rifermentazione in bottiglia con il metodo Classico. Dopo un periodo di permanenza sui lieviti di ventotto mesi, le bottiglie vengono sboccate e colmate con lo stesso vino. È lo spumante figlio dell'annata e del lento affinarsi sui lieviti.	
MASSENZA BELLE METODO MARTINOTTI / Poli Francesco / Trentino	18.00
Nasce dalla spumantizzazione dell'uva Peverella, storico vitigno ormai quasi scomparso e presente nel nostro territorio fino alla fine dell'800. Le uve provengono dal vigneto Sottovi nei comuni di Vezzano e Padergnone dove si trova un terreno marnoso calcareo ricco di scheletro. Vino dal colore paglierino scarico tendente al verdolino, con un fine perlage. Profumo fruttato con nota leggermente aromatica. In bocca risulta fresco, morbido, con una buona persistenza e una nota aromatica riconducibile alla Peverella.	
PROSECCO BRUT / Colesel / Veneto	18.00
PROSECCO EXTRA DRY / Colesel / Veneto	18.00
PROSECCO CARTIZZE / Colesel / Veneto	25.00
GARDA DOC BRUT / Prendina / Veneto	20.00
LUGANA SPUMANTE / Ca' Maiol / Veneto	24.00
LE STELLE / Bulgarini / Veneto	24.00
CHAMPAGNE / Moët & Chandon / Francia	80.00
CHAMPAGNE / Drappier / Francia	70.00
CHAMPAGNE BRUT Grand Cru Blanc de Blancs / Encry / Francia	80.00
La Côte des Blancs è la zona più vocata dello Champagne e deve il suo nome al colore dell'uva in essa coltivata (circa 95% Chardonnay). Il Blanc de Blancs della maison Encry riesce a essere uno Champagne tradizionale, espressione del suo terroir ma anche, allo stesso tempo, un vino moderno che guarda al futuro.	
CHAMPAGNE BRUT Grande Réserve / Casters Louis / Francia	55.00
Ottenuto da uve Chardonnay; colore giallo paglierino, scintillante e trasparente. Abbondante effervescenza, cremoso e dinamico; bolle minute, fini e vorticosi. Perlage sostenuto e persistente.	
CREMANT DE BOURGOGNE BRUT / Hamelin / Francia	33.00
CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT Cuvée Prestige / Maison Chanzy / Francia	33.00
Bollicine di classe anche distanti dalla regione di Champagne. Giallo paglierino luminoso, bollicine fini e persistenti: al naso emergono delicate note di fiori bianchi, frutta bianca e brioche. In bocca è fresco, ben equilibrato, con un piacevole finale in cui tornano lieviti e sentori floreali.	

SPUMANTI ROSÉ

SEKT ROSE / SPARKLING ROSÉ WINES

FRANCIACORTA / Cà del Bosco / Lombardia	49.00
TRENTODOC ROSÉ / Morus / Trentino	30.00
TRENTODOC ROSÉ ALTEMASI / Cavit / Trentino	29.00
TRENTODOC ROSÉ / Fondazione Mach / Trentino	28.00
BARDOLINO SPUMANTE AMÈ/ Roeno / Veneto	20.00
SPUMANTE ROSÉ / Colesel / Veneto	16.00
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT INTENSE PR. CRU CUVÉE / Dourdon-Vieillard / Francia	60.00
<small>Da uve Pinot Meunier e Pinot Noir. Colore rosa salmone; perlage fine e persistente. Al naso si esprime con delicati sentori di lamponi e frutta gialla, anche candita. Al palato è fresco, di buona sapidità e splendidamente armonico.</small>	

SPUMANTI MAGNUM (1.500 l)

SEKT MAGNUM / SPARKLING WINES MAGNUM

COSTARIPA BRUT / Vezzola / Lombardia	60.00
TRENTODOC ALTEMASI / Cavit/ Trentino	50.00
BIOVEGAN CHARDONNAY DOS. ZERO VÒ MILLESIMATO / Vallarom / Trentino	85.00
TRENTODOC / Morus / Trentino	55.00
TRENTODOC / Madonna delle Vittorie / Trentino	50.00
PROSECCO / Colesel / Veneto	30.00

VINI BIANCHI

WEIßWEINE / WHITE WINE

LUGANA / Ca' dei Frati / Lombardia	20.00
LUGANA / Santa Sofia / Lombardia	18.00
LUGANA / L Lac / Lombardia	20.00
LUGANA / Bulgarini / Lombardia	24.00
LUGANA 10 / Bulgarini / Lombardia	24.00
BROLETTINO / Ca' dei Frati / Lombardia	26.00
LUGANA / S. Cristina / Veneto	21.00
1500 I LUGANA / S. Cristina / Veneto	39.00
LUGANA / Allegrini / Veneto	18.00
CHARDONNAY / S. Cristina / Veneto	17.00
SOAVE / Coffele Castelcerino / Veneto	18.00
SOAVE / Ca' Visco / Veneto	18.00
SOAVE / Pieropan / Veneto	19.00
CUSTOZA SUPERIORE / Cavalchina Amedeo / Veneto	17.00
CUSTOZA / Aldo Adami / Veneto	16.00
GARGANEGA Monte Comon / Virgilio Vignato / Veneto	16.00
<small>L'uva utilizzata per produrre questo vino cresce sulle colline del Monte Comon, in terreni particolarmente vocati appartenuti in passato alla Chiesa e acquistati con grande sacrificio dalla famiglia Vignato. Qui la Garganega acquista profumi e sapori finissimi, la mineralità dei terreni ricchi di basalti neri dona grande bevibilità e piacevolezza.</small>	
BUGLIONI / Disperato / Veneto	18.00
NOSIOLA SOTTOVI / Poli Francesco / Trentino	18.00
<small>BIO Uve provenienti dal vigneto sovrastante il lago di Santa Massenza in località Sottovi nel comune di Padergnone. È coltivato in agricoltura biologica certificata da ICEA e i trattamenti, essendo posto in una zona collinare molto esposta, sono ridotti al minimo, con il solo utilizzo di sostanze naturali. Dal 2006 si utilizzano preparati biodinamici e vengono effettuate delle semine di sovescio.</small>	
PINOT GRIGIO / Casata Monfort / Trentino	16.00
<small>Nato dall'omonimo vitigno di origine francese e importato in Trentino agli inizi del Novecento dalla Germania. In principio, vitigno e vino, erano chiamati Rüländer, mutando il nome proprio dal tedesco. I vigneti, da cui proviene l'uva di Casata Monfort, sono situati in zona pedecollinare, sempre ventilata e con terreno sabbioso, nei comuni di Trento e Lavis.</small>	
PINOT BIANCO / Fondazione Mach / Trentino	16.00

VINI BIANCHI

WEIßWEINE / WHITE WINE

SAUVIGNON / Fondazione Mach / Trentino	19.00
SAUVIGNON / Von Blumen / Trentino	20.00
RIESLING / Fondazione Mach / Trentino	18.00
RIESLING RENANO Cembrani d'Autore / Pelz / Trentino	20.00
<p>La Valle di Cembra, ripida e impervia e dove fino a non molti anni fa i trasporti si facevano a spalla, è tra tutte le zone vinicole del Trentino l'unica a clima continentale, con estati calde, inverni freddi e forti escursioni termiche. La composizione geologica è prevalentemente porfirica e dona ai vini un'elegante mineralità, accentuata da altre componenti date dall'altitudine e dall'escursione termica. Sulla base di questa riflessione, alcuni produttori "pionieri" hanno deciso di specializzarsi nella coltivazione di uve considerate particolarmente adatte come il Riesling Renano.</p>	
708 KM CEMBRANI BIANCO / Cembrani D.O.C. / Trentino	18.00
<p>In Valle di Cembra alcuni vigneti si arrampicano su erti pendii sino a 900 metri. La composizione geologica della Valle di Cembra è prevalentemente porfirica e così i vini si caratterizzano per un'elegante mineralità, accentuata da altre componenti date dall'altitudine e dall'escursione termica. La missione del Consorzio Cembrani D.O.C. si focalizza sulla promozione dell'unicità territoriale della Valle di Cembra, dei suoi agricoltori e delle sue eccellenti produzioni, che racchiudono valori antichi di passione, mutualità e dedizione.</p>	
GEWÜRZTRAMINER / Von Blumen / Trentino	19.00
GEWÜRZTRAMINER / Fondazione Mach / Trentino	22.00
GEWÜRZTRAMINER / Brunnenhof / Alto Adige	28.00
<p>BIO Il Gewürztraminer è sicuramente un vino di grande carattere. Le viti crescono a Mazzon, sopra il comune di Egna (Bz) a quota 400m/slm dove l'Ora del Garda regala una condizione ideale; il clima fresco e il terreno argilloso conferiscono al Gewürztraminer la sua mineralità.</p>	
RIBOLLA GIALLA / Muzic / Friuli Venezia Giulia	25.00
RIBOLLA GIALLA / Livio Felluga / Friuli Venezia Giulia	27.00
FRIULANO / Muzic / Friuli Venezia Giulia	23.00
FRIULANO / Livio Felluga / Friuli Venezia Giulia	23.00
SAUVIGNON IL COLLI ORIENTALI / Grillo Iole / Friuli Venezia Giulia	22.00
<p>Giallo paglierino. È caratterizzato da sentori olfattivi intensi e allo stesso tempo delicati, tra cui domina il varietale vegetale che ricorda il peperone fresco e la salvia. Al sorso è morbido ed equilibrato, conferma il naso e ha una buona persistenza.</p>	
PINOT GRIGIO ISONZO GREY / Amandum / Friuli Venezia Giulia	22.00
<p>Fruttato di mela non ancora matura e frutta esotica, con sottofondo floreale, balsamico. Fresco e sapido, di buona struttura.</p>	
MALVASIA COLLIO/ Draga / Friuli Venezia Giulia	21.00
<p>Giallo paglierino tendente all'oro. Al naso e al palato mostra un bouquet ampio, leggermente aromatico. Ricorda l'albicocca e la pesca</p>	
VITOVSKA CARSO / Kocjančič Rado / Friuli Venezia Giulia	23.00
<p>A differenza di altre varietà non esiste traccia di questo vitigno in altre regioni del Mediterraneo e la sua storia si è persa nelle pieghe dei secoli. Vite antica quindi, rustica, capace di sopportare la fredda frustata della Bora invernale e la siccità della stagione calda. Delicato e raffinato con note floreali e minerali, con sentori di pesca e pera in finale.</p>	

VINI BIANCHI

WEIßWEINE / WHITE WINE

VERDICCHIO / Umani Ronchi / Marche	19.00
VERDICCHIO CASTELLI JESI CLASSICO SUP. LA STAFFA / La Staffa / Marche	20.00
<small>BIO Colore giallo paglierino intenso; al naso è intenso, complesso e fine, si apre con profumi floreali di biancospino e ginestra, seguiti da sentori di mela e di pera, con un finale di note vegetali. Il vino è secco, fresco, di buona sapidità, equilibrato e armonico.</small>	
VERMENTINO / Solosole / Toscana	22.00
TREBBIANO D'ABRUZZO / Spinelli / Abruzzo	17.00
GRECO DI TUFO / De Falco / Campania	19.00
GRECO DI TUFO VIGNA CICOGNA / Benito Ferrara / Campania	24.00
<small>Il vitigno più antico dell'avellinese è senza dubbio il Greco di Tufo, importato dalla regione greca della Tessaglia, dai Pelagi. La conferma dell'origine millenaria di questa vite è data dal ritrovamento a Pompei di un affresco che risale a quasi un secolo prima di Cristo, con una breve poesia, probabilmente di un amante respinto: "Sei veramente gelida, Bice, e di ghiaccio, se ieri sera nemmeno il vino Greco è riuscito a scaldarti". Vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso, netto, dal sapore secco, gradevolmente armonico, con l'inconfondibile sentore di mandorla amara.</small>	
FIANO D'AVELLINO / De Falco / Campania	19.00
FALANGHINA / De Falco / Campania	22.00
ETNA BIANCO / Curtaz / Sicilia	40.00
VERMENTINO DI GALLURA MENICA / Tanca Raina / Sardegna	21.00
<small>Delicato, al naso si sente la mela golden e note di felce. Vino fresco e dalla grande bevibilità, al gusto propone sensazioni di vivace sapidità e erbe officinali.</small>	
POUILLY FUMÉ GUY SAGET / Saget La Perrière / Francia	40.00
<small>Da uve Sauvignon. Nel bicchiere si presenta cristallino, giallo paglierino ed abbastanza consistente. Al naso risultano sensazioni floreali, fruttate (mela verde e pompelmo) e soprattutto note minerali. In bocca risulta secco ed abbastanza caldo, fresco, sapido. È un vino pronto da bere.</small>	
CHABLIS / Hamelin / Francia	25.00
CHABLIS / Chaude Ecuelle / Francia	30.00
<small>Il nome Chablis nel mondo è sinonimo di Chardonnay. I vigneti si trovano in Borgogna dove il clima è settentrionale, caldo d'estate e freddo d'inverno. La famiglia Vilain, proprietaria della Cantina Chaude Ecuelle, lavora nel pieno rispetto dell'ambiente con una gestione razionale del vigneto e moderne tecniche di vinificazione in cantina, per rispecchiare pienamente le caratteristiche del proprio terroir.</small>	
RIESLING HARGARDUN TROCKEN / Bibo Runge / Germania	40.00
<small>Elegante e complesso con note cristalline di albicocche mature, di arance, di pompelmo e di frutti della passione. Regala una bocca piena di lunghezza e un'acidità vibrante</small>	
RIESLING ALTE REBEN / Weingut Weegmuller / Germania	39.00

VINI ROSATI

ROSÉWEINE / ROSÉ WINES

BARDOLINO ROSÉ / Adami Aldo / Veneto 15.00

ROSA DEI FRATI / Cà dei Frati / Veneto 19.00

VALTÉNESI ROSÉ MICAELA / Conti Thun / Lombardia 23.00

Il Vino Rosé Valtènesi Micaela è la nostra prima e rigorosa interpretazione di un vino esclusivo di questo territorio. Un vino che nasce da un blend di uve autoctone: Gropello, Barbera, Sangiovese e Marzemino, tramite la tecnica del salasso, con poche ore di contatto tra mosto e bucce. Un rosé fresco, leggero, armonioso e fruttato: petali di rosa, piccoli frutti di bosco e sentori di pompelmo. Profumi soavi, floreali e fruttati lo rendono perfetto da regalare, per un aperitivo o una cena in compagnia.

LAGREIN ROSÉ / Hans Rottensteiner / Alto Adige 18.00

Impiantati nel 1996, i vigneti di lagrein situati a 265 metri di altitudine, regalano oggi magnifiche uve, con cui l'azienda produce questo ottimo Südtirol Alto Adige Lagrein Kretzer DOC. Matura prima in acciaio per poi riposare in vetro. È un buon rosato, versatile negli abbinamenti e da tenere sempre di scorta in cantina.



Vigneti della Cantina
CONTI THUN

VINI ROSSI

ROTWEINE / RED WINE

BARDOLINO / Aldo Adami / Veneto	14.00
BARDOLINO SUPERIORE / Cavalchina Amedeo / Veneto	18.00
VALPOLICELLA CLASSICO / Speri / Veneto	16.00
VALPOLICELLA CLASSICO / Recchia / Veneto	18.00
VALPOLICELLA CLASSICO / Tommasi / Veneto	17.00
VALPOLICELLA SUPERIORE / Recchia / Veneto	19.00
VALPOLICELLA SUPERIORE / Zenato / Veneto	20.00
VALPOLICELLA SUPERIORE / Allegrini / Veneto	22.00
VALPOLICELLA SUPERIORE / Speri / Veneto	23.00
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE EGLE / Albino Armani / Veneto	19.00
<small>Dal colore rosso rubino vivace, al naso profumi intensi di prugna e ciliegia selvatica. Al palato è discretamente morbido, caratterizzato da una buona freschezza ed equilibrato. Buona persistenza.</small>	
VALPOLICELLA RIPASSO / Zenato / Veneto	23.00
VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO IL VEGRO / Brigaldara / Veneto	25.00
<small>Il Valpolicella Ripasso Superiore Il Vegro di Brigaldara nasce in vigneti situati in Valpantena, nel magico terroir della Valpolicella. È prodotto con uve Corvina, Corvinone e Rondinella, raccolte a mano nella seconda metà di ottobre. Una volta ottenuto il Valpolicella d'annata, questo viene messo a rifermentare su vinacce di Amarone per circa 5 giorni. Successivamente affina in acciaio e poi in botti di rovere di Slavonia, prima di essere immesso in commercio.</small>	
VALPOLICELLA RIPASSO / Speri / Veneto	24.00
VALPOLICELLA RIPASSO / Recchia / Veneto	25.00
VALPOLICELLA RIPASSO / Corte Giara / Veneto	23.00
AMARONE CLASSICO / Recchia / Veneto	32.00
AMARONE CLASSICO / Tommasi / Veneto	48.00
AMARONE CLASSICO / Allegrini / Veneto	89.00
AMARONE CLASSICO / La Groletta / Veneto	42.00
AMARONE CLASSICO / Zenato / Veneto	46.00

VINI ROSSI

ROTWEINE / RED WINE

CAMPOFIORIN / Masi / Veneto	24.00
PALAZZO DELLA TORRE / Allegrini / Veneto	27.00
RONCHEDONE / Cà dei Frati / Lombardia	20.00
BAROLO / Bovio / Piemonte	38.00
MARZEMINO SUPERIORE ZIRESI / Salizzoni / Trentino	25.00
<p>Questa varietà, coltivata nella zona morenica chiamata "Ziresi" nella zona di Calliano (Trento) sulla sinistra orografica del fiume Adige, porta sempre con sé caratteristiche uniche di eleganza con la particolarità di regalare note varietali accentuate sia all'olfatto sia al palato. La maestria di Valter e Luca sono il valore aggiunto che lo rendono un prodotto davvero unico.</p>	
TEROLDEGO ROTALIANO TEROLDIGO / Fedrizzi / Trentino	22.00
<p>La vinificazione avviene secondo un metodo utilizzato dalla famiglia Fedrizzi fino agli anni '50 del secolo scorso. La fermentazione generata da lieviti indigeni avviene in vasche di cemento e la macerazione sulle bucce non supera i 5 giorni; l'affinamento ha una durata di 5-6 mesi. Si ottiene un vino dal colore rosso rubino intenso; notevoli i profumi fruttati e piacevolissima la beva.</p>	
PINOT NERO VIGNALET / La Cadalora / Trentino	28.00
<p>Dal vigneto Vignalet esposto a Sud su terreni argillosi, nasce un profumato Pinot Nero con ottima capacità di invecchiamento. I profumi sono quelli tipici del vitigno, ricordano i piccoli frutti di bosco rossi e neri (ribes, more) ma anche leamarene; il gusto è piacevolmente pieno, fresco, con note di cacao e vaniglia. I tannini ben equilibrati regalano una sensazione di setosità, mentre il finale di assaggio è secco e pulito.</p>	
LAGREIN DE WEINFELD / Salizzoni / Trentino	27.00
<p>Rosso di grande prestigio che sa emozionare i palati più raffinati per la sua complessità di profumi di frutta rossa matura e per il suo equilibrio di struttura e di tannicità che lo rende unico nel suo genere.</p>	
ROSSO TRENINO / Fondazione Mach / Trentino	17.00
QUATTRO VICARIATI / Cavit / Trentino	25.00
PINOT NERO / Brunnenhof / Alto Adige	30.00
<p>BIO L'Azienda dedica la massima attenzione al lavoro nelle vigne, dalla potatura invernale al raccolto autunnale. Osservano, lasciano possibilmente libero corso alla natura, intervenendo soltanto quando ciò giova alla qualità. Evitano di far uso di concimi minerali, erbicidi, insetticidi e prodotti chimici per combattere la botrite. Si avvalgono di sostanze che fungano da esca per confondere la tignola della vite e usano soprattutto rame e zolfo per contrastare le infestazioni da fungo. Intervenire con misura è uno dei loro principi, l'armonia è l'obiettivo ultimo.</p>	
PINOT NERO / Kossler / Alto Adige	22.00
LAMBRUSCO SECCO / Soliera / Emilia Romagna	18.00
LAMBRUSCO AMABILE / Soliera / Emilia Romagna	18.00
CHIANTI COLLI FIORENTINI MONTEBETTI / Guido Gualandi / Toscana	20.00
<p>BIO Prodotto nel rispetto della tradizione, da vitigni esclusivamente toscani. L'uva viene raccolta a mano usando le tradizionali bigonze, una parte pestata con raspi e inserita nei tini di rovere per la fermentazione insieme a quella diraspata. La macerazione sulle bucce e raspi è di circa 2 settimane. Una volta macerato, il vino viene trasferito nelle botti e tini di rovere per circa dieci mesi e poi imbottigliato.</p>	

VINI ROSSI

ROTWEINE / RED WINE

ROSSO DI MONTEPULCIANO / Il Conventino / Toscana 22.00

BIO Il Sangiovese è uno dei vitigni italiani più antichi e pare sia autoctono toscano. Anche se le prime documentazioni risalgono al 18° secolo, si pensa che fosse conosciuto già nell'era etrusca. Vino dal colore rosso rubino dai ricordi di prugna e mora, un bel floreale di fiori rossi, un fondo di sottobosco e tocchi speziati; morbido, di medio corpo con una gradevole nota di freschezza: un Rosso di Montepulciano fresco, fruttato, croccante – come solo i giovani sanno essere.

ROSSO DI MONTALCINO / Palazzo / Toscana 30.00

Vino elegante, di struttura, caratterizzato da un sapore ampio e armonico, in cui si avverte la complessità, ma anche la vivacità di un vino di grande razza.

MORELLINO DI SCANSANO / Cerreto Piano / Toscana 19.00

NEGROAMARO / A Mano / Puglia 18.00

PRIMITIVO M. / Talò / Puglia 24.00

PRIMITIVO DI MANDURIA SASSIROSSI / Feudi Salentini / Puglia 22.00

Il Primitivo è un vitigno italiano a bacca nera, che trova nei terreni argillosi e calcarei della Puglia il territorio ideale dove germogliare e dare frutti. Vino rotondo, morbido, con una persistenza finale tendente all'aromatico. Si presenta di colore rosso rubino scuro molto intenso. Al naso è speziato e fruttato. Al palato è caldo, morbido, giustamente tannico, di grande struttura e notevole persistenza.

BOURGOGNE / Benjamin L. / Francia 44.00

BOURGOGNE ROUGE / Domaine Virely / Francia 45.00

Da uve Pinot Noir. Vino dal colore rosso rubino intenso e dagli aromi spiccatamente fruttati. In bocca risulta fresco, di medio corpo ed equilibrato.



Vigneti della Cantina
IL CONVENTINO

VINI DA DESSERT

DESSERTWEINE IM GLAS / DESSERT WINES BY THE GLASS

RECIOTO / Recchia / Veneto	17.00
RECIOTO / Zenato / Veneto	18.00
MOSCATO D'ASTI / Gianni d'Oglia / Piemonte	16.00
0,500 CASTEL BESENO SUPERIORE MOSCATO GIALLO / Salizzoni / Trentino	28.00
<small>L'8 giugno 2010 è stata riconosciuta una nuova sottozona per la DOC Trentino Superiore. Un' area di circa 20 ettari che punta sul vitigno Moscato giallo; "Castel Beseno" è un'interpretazione enologica di questa varietà, lasciato appassire in parte in vigna e in parte in fruttajo per un mese. Le uve sono coltivate nella media collina dove si erge Castel Beseno, nel comune di Besenello; vengono raccolte dopo un'attenta selezione a "maturazione aromatica" sostenuta, con una leggera surmaturazione in pianta.</small>	
PASSITO DI PANTELERIA / Pellegrino / Sicilia	24.00

MEZZE BOTTIGLIE 0.375 l

HALBE FLASCHEN 0.375 l / HALF BOTTLES 0.375 l

LUGANA / S. Cristina / Veneto	13.00
LUGANA / Ca' dei Frati / Lombardia	13.00
PINOT GRIGIO / Casata Monfort / Trentino	11.00
VALPOLICELLA CLASSICO SUP. RIPASSO JAGO / Villa Spinosa / Veneto	18.00
VALPOLICELLA CLASSICO / Allegrini / Veneto	13.00
VALPOLICELLA / Brigaldara / Veneto	12.00
CHAMPAGNE BRUT CUVÉE SUPÉRIEURE / Casters Louis / Francia	29.00





RISTORANTE
CASSONE
MAYCESINE