



V I N O



*I Vini del Lago*  
**di Garda**

GRAPPA DI  
SANTA  
MASSENZA

PIANA  
ROTALIANA  
Teroldego  
Rossara  
Lagrein

VALLE  
DEI LAGHI  
Nosiola  
Vino Santo  
Peverella  
Rebo  
Negrara

VALLAGARINA  
Trento Metodo  
Classico  
Pinot Grigio  
Muller Thurgau  
Marzemino  
Foglia Frastagliata  
Casetta  
Pinot Nero

BOTTICINO

VALPOLICELLA  
Valpolicella  
Ripasso  
Amarone  
Recioto

GARDA  
VALTÈNESI  
Berzamina  
Chiarretto  
Groppello  
Rebo

BARDOLINO  
Bardolino  
Chiarretto

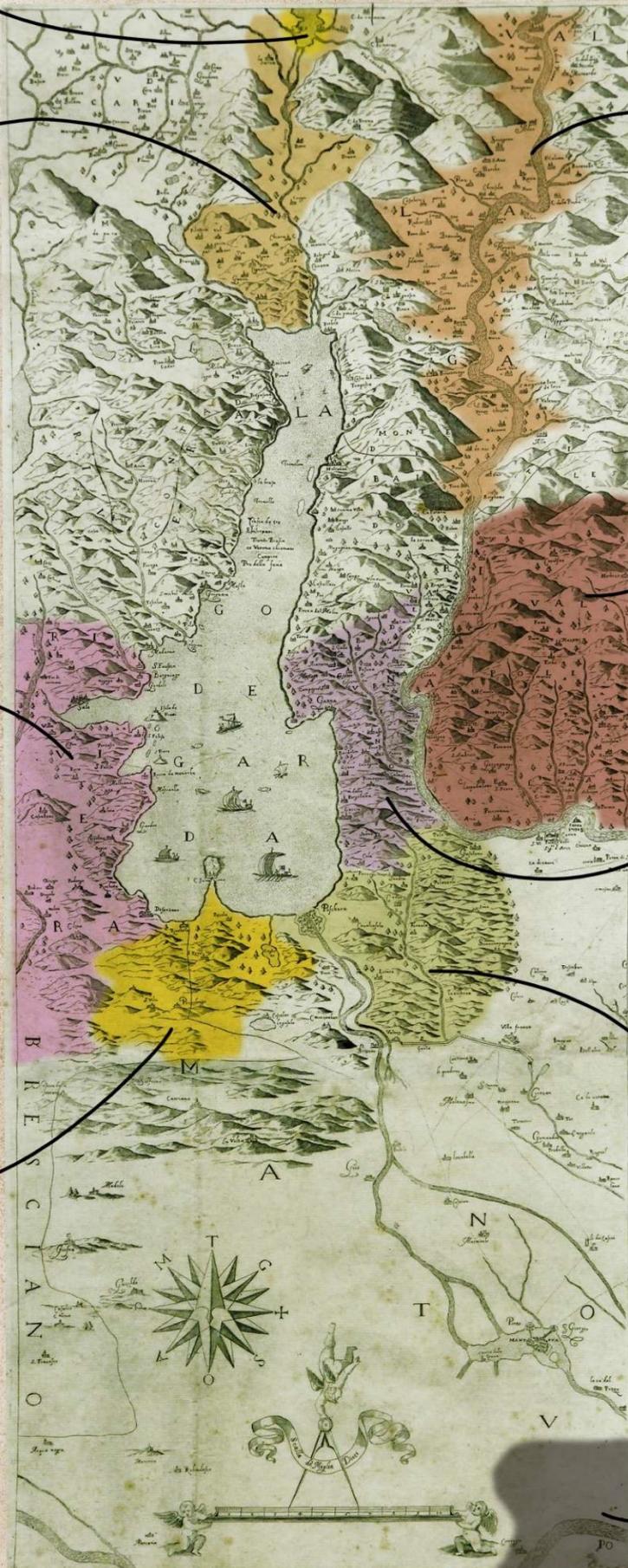
FRANCIACORTA  
Metodo Classico

SOAVE

LUGANA

CUSTOZA

LAMBRUSCO  
MANTOVANO





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 Valtènesi 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 eigneten, 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 pflügen. Sie sind die wahren Träger unwiederholbarer historischer und traditioneller Werte.

## SPUMANTI AL CALICE (10 cl)

SEKT IM GLAS / SPARKLING WINES BY THE GLASS

PROSECCO	4.50
TRENTODOC	6.00
FRANCIACORTA	7.00

## VINI BIANCHI AL CALICE

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

SOAVE	4.00
CUSTOZA	4.00
LUGANA	4.50

## VINI ROSSI AL CALICE (10 cl)

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

BARDOLINO	3.50
VALPOLICELLA	4.50
VALPOLICELLA SUPERIORE	5.00
VALPOLICELLA RIPASSO	6.00
AMARONE	8.00
PINOT NERO	5.00

## 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	5.50
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA	5.50
PASSITO SICILIANO	5.00

## MEZZE BOTTIGLIE 0.375 l

HALBE FLASCHEN 0.375 l / HALF BOTTLES 0.375 l

CHAMPAGNE BRUT CUVÉE SUPÉRIEURE / Casters Louis / Francia	32.00
LUGANA / S. Cristina / Veneto	16.00
LUGANA / Ca' Lojera / Veneto	.00
LUGANA / Ca' dei Frati / Lombardia	16.00
PINOT GRIGIO / Monfort / Trentino	16.00
VALPOLICELLA CLASSICO SUP. RIPASSO JAGO / Villa Spinosa / Veneto	21.00
VALPOLICELLA / Brigaldara / Veneto	15.00
AMARONE VALPOLICELLA CAVOLO / Brigaldara / Veneto	27.00
AMARONE CLASSICO Sant'Urbano / Speri / Veneto	30.00



Vigneti di Brigaldara

# SPUMANTI

## SEKT / SPARKLING WINES

SPUMANTE METODO CLASSICO / Marcalberto / Piemonte	32.00
FRANCIACORTA / Bellavista / Lombardia	44.00
FRANCIACORTA / Cà del Bosco / Lombardia	50.00
FRANCIACORTA / Bosio / Lombardia	41.00
FRANCIACORTA BRUT PRIMUM / La Valle / Lombardia	44.00
<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	45.00
FRANCIACORTA "0" / Antica Fratta / Lombardia	52.00
FRANCIACORTA SATÉN / Antica Fratta / Lombardia	52.00
COSTARIPA BRUT / Vezzola / Lombardia	41.00
OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO BRUT Costagrossa 36 mesi METODO CLASSICO / Marchesi di Montalto / Lombardia	37.00
<small>Dalla vigna "Costagrossa", impiantata interamente a Pinot Nero, nasce questo vino spumante, massima espressione del territorio dell'Oltrepò Pavese. Dopo almeno 36 mesi di maturazione e affinamento sui lieviti, si presenta complesso, strutturato, tipico. Ha un gusto fresco-sapido, con aromi fruttati e floreali su sottofondo leggermente minerale che persiste a lungo.</small>	
BRUT METODO CLASSICO / Furlani / Trentino	30.00
<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>	
TRENTODOC MERAN METODO CLASSICO / Meran / Alto Adige	44.00
TRENTODOC 708 EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS METODO CLASSICO/ CEMBRANI D.O.C. / Trentino	44.00
<small>Esprime le peculiarità pedoclimatiche uniche della vallata: il clima continentale, l'esposizione sud/est, la componente geologica porfirica e calcarea nella parte iniziale della vallata, la forte escursione termica in periodo pre-vedemmiale, sono le caratteristiche uniche della Valle di Cembra che fruttano delle uve eccezionali. Al territorio della Valle di Cembra e ai suoi stimati 708 km di muretti a secco sono dedicate queste produzioni.</small>	
TRENTODOC BRUT Monfort Cuvée '85 / Monfort / Trentino	32.00
TRENTODOC ALTEMASI MILLESIMATO / Cavit / Trentino	41.00
TRENTODOC / Morus / Trentino	38.00

# SPUMANTI

## SEKT / SPARKLING WINES

TRENTODOC BRUT / Pisoni / Trentino	41.00
TRENTODOC / Madonna delle Vittorie / Trentino	38.00
TRENTODOC / Maso Martis / Trentino	39.00
TRENTODOC "0" / Maso Martis / Trentino	48.00
TRENTODOC / Fondazione Mach / Trentino	44.00
TRENTODOC FERRARI Perlè 2015 / Ferrari / Trentino	47.00
TRENTODOC FERRARI MAXIMUM Blanc de Blanc / Ferrari / Trentino	37.00
TRENTODOC FERRARI RISERVA LUNELLI 2012 / Ferrari / Trentino	72.00
CHARDONNAY DOS. ZERO VÒ MILLESIMATO / Vallarom / Trentino	41.00
<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.	
PROSECCO BRUT / Colesel / Veneto	22.00
PROSECCO EXTRA DRY / Colesel / Veneto	22.00
PROSECCO CARTIZZE / Colesel / Veneto	32.00
LUGANA SPUMANTE / Ca' Maiol / Veneto	29.00
LUGANA SPUMANTE / Ca' dei Frati / Veneto	29.00
LUNGAROTTI BRUT SPUMANTE / Lungarotti / Umbria	33.00

# BOLLICINE DA UVE ITALIANE



Tutte le antiche varietà d'uva italiane, sia a bacca bianca che a bacca rossa, sono cariche di acidità e ciò permette di ottenere straordinarie bollicine anche in zone calde o non particolarmente elevate. Gli Spumanti prodotti da uve storiche italiane esprimono al meglio la fantasia e la particolarità del carattere italiano, vale a dire la diversità ed è proprio questo aspetto di italianità che il progetto Bollicine da uve italiane intende valorizzare.

## METODO CLASSICO

### VALLEE D'AOSTE EXTRA BRUT Extreme X.T. / Cave Mont Blanc / Valle d'Aosta 34.00

È prodotto utilizzando esclusivamente il vitigno Prié Blanc biotipo Blanc de Morgex, unica varietà storica valdostana a bacca bianca selezionata naturalmente attraverso i secoli. La sua caratteristica è di compiere l'intero ciclo vegetativo in un periodo di tempo molto breve, dovuto al germogliamento tardivo e alla precoce maturazione. Colore giallo paglierino intenso con perlage fine e persistente. Si esprime con sentori minerali intensi ed eleganti che incorniciano un bouquet di frutta fresca, agrumi, gelsomino ed erbe di montagna. Il palato è snello e agile, con una sferzata acida ben bilanciata dalla sapidità e dalla morbidezza del sorso.

### BIANCO DOSAGGIO ZERO / Erpacrife / Piemonte 38.00

Da uve Erbaluce, Timorasso, Cortese, Moscato. Interpreta la filosofia Erpacrife: spumantizzare uve autoctone con il metodo classico. La scelta è caduta su quattro varietà: Erbaluce, Cortese, Timorasso e Moscato bianco. Le varie uve vengono vinificate separatamente, e assemblate solo prima del tiraggio in primavera. Questo vino rimane almeno 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura ed è un dosaggio zero.

### CA' LOJERA Belle DOSAGGIO ZERO Millesimata / Ca' Lojera / Lombardia 38.00

Ottenuto da uve di Trebbiano di Lugana, chiamato anche Turbiana, è un vino capace di esprimere la territorialità, di evocare un paesaggio, una tradizione, una storia. Rimane oltre 36 mesi sui lieviti. È secco e caldo con un perlage finissimo, con buona persistenza e piacevolezza.

### NERO BUONO BRUT / La Francescana / Trentino 30.00

Con un'estensione di circa 20 ettari, la Tenuta la Francescana si trova nell'entroterra laziale a circa un'ora a nord di Roma. Immerso nella storia, oggi il terreno è coperto da filari di viti. Qui, in particolare, coltiviamo il Nero Buono, un vitigno autoctono della zona dal quale, nel 2020, abbiamo ottenuto la prima annata. Sentori di crosta di pane e lievito, spiccate note erbacee e di pietra focaia, con ritorni di frutta fresca, mela e pera.

### BOMBINO BIANCO BRUT R N / d'Arapi / Puglia 47.00

In provincia di Foggia, dove tutto in agricoltura evoca il Mediterraneo, troviamo, tra i vitigni tradizionalmente coltivati, il Bombino Bianco, che predilige i terreni silicio-calcarei ricchi di scheletro e che si propone adattissimo alla produzione di vino spumante. Il suo bouquet infatti è raccolto e fragrante e senza asperità con le note finali che ricordano la frutta tropicale e gli agrumi del mare Nostrum.

### NERELLO MASCALESE BRUT / Murgò / Sicilia 30.00

Zappalà è la traduzione di "Nerello Mascalese", la storpiatura catanese della parola Champagne, il termine dimostra che la spumantizzazione sull'Etna non è dell'ultima ora, nasce infatti da sperimentazioni fatte attorno al 1880 dal Barone Spitalieri a Biancavilla. Un terreno, vulcanico e ricco di minerali, l'esposizione verso il mare, l'acidità data dall'altitudine e le caratteristiche uniche del Nerello Mascalese, permettono di creare un prodotto elegante e persistente.

## METODO MARTINOTTI

### MASSENZA Belle / Poli Francesco / Trentino 22.00

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.

## SPUMANTI ROSE

### SEKT ROSE / SPARKLING ROSE WINES

METODO CLASSICO ROSÉ / Marcalberto / Piemonte	37.00
FRANCIACORTA / Cà del Bosco / Lombardia	51.00
TRENTODOC ROSÉ / Morus / Trentino	35.00
TRENTODOC ROSÉ ALTEMASI / Cavit / Trentino	35.00
TRENTODOC ROSÉ ALTEMASI RISERVA / Cavit / Trentino	50.00
TRENTODOC ROSÉ / Fondazione Mach / Trentino	37.00
TRENTODOC ROSÉ / Madonna delle Vittorie / Trentino	38.00
BARDOLINO SPUMANTE AMÈ/ Roeno / Veneto	25.00
SPUMANTE ROSÉ / Colesel / Veneto	22.00
LUNGAROTTI BRUT SPUMANTE ROSÉ / Lungarotti / Umbria	32.00
NERELLO MASCALESE ROSÉ EXTRA BRUT METODO CLASSICO / Murgò / Sicilia	66.00

## CHAMPAGNE E CREMANT

CHAMPAGNE / Bollinger / Francia	81.00
CHAMPAGNE / Moët & Chandon / Francia	82.00
CHAMPAGNE / Drappier / Francia	72.00
CHAMPAGNE BRUT Grand Cru Blanc de Blancs / Encry / Francia	82.00
<small>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.</small>	
CHAMPAGNE BRUT Grande Réserve / Casters Louis / Francia	57.00
<small>Ottenuto da uve Chardonnay; colore giallo paglierino, scintillante e trasparente. Abbondante effervescenza, cremoso e dinamico; bolle minute, fini e vorticose. Perlage sostenuto e persistente.</small>	
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT INTENSE PR. CRU CUVÉE / Dourdon-Vieillard / Francia	62.00
<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>	
CREMANT DE BOURGOGNE BRUT / Hamelin / Francia	35.00
CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT Cuvée Prestige / Maison Chanzy / Francia	35.00
<small>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.</small>	

## MAGNUM (1.500 l)

••	PROSECCO / Gemini / Veneto	38.00
••	PROSECCO / Colesel / Veneto	38.00
••	TRENTODOC BRUT Monfort Cuvée '85 / Monfort / Trentino	66.00
••	TRENTODOC / Madonna delle Vittorie / Trentino	52.00
••	TRENTODOC / Morus / Trentino	62.00
••	TRENTODOC ALTEMASI / Cavit / Trentino	62.00
••	FERRARI MAXIMUM / Ferrari / Trentino	72.00
••	FRANCIACORTA BRUT / Bosio / Lombardia	67.00
••	MARCALBERTO BRUT / Marcalberto / Piemonte	77.00
•	LUGANA / Ca' dei Frati / Lombardia	44.00
•	LUGANA / Ca' Lojera / Lombardia	50.00
•	VALPOLICELLA SUPERIORE CASE VECIE / Brigaldara / Veneto	52.00
•	VALPOLICELLA RIPASSO / Corte Rugolin / Veneto	62.00

# VINI BIANCHI

## WEIßWEINE / WHITE WINE

LUGANA / Ca' Lojera / Lombardia	26.00
<small>Piacevole bouquet al melone e mandarino con accenni di menta e qualche nota floreale. Al palato si sente una certa astringenza ma quasi inesistente e con ottima fruttuosità.</small>	
LUGANA / Ca' dei Frati / Lombardia	26.00
LUGANA / Santa Sofia / Lombardia	24.00
LUGANA / L Lac / Lombardia	26.00
LUGANA / S. Cristina / Veneto	27.00
LUGANA / Bulgarini / Lombardia	26.00
LUGANA 010 / Bulgarini / Lombardia	29.00
BROLETTINO / Ca' dei Frati / Lombardia	30.00
CHARDONNAY / S. Cristina / Veneto	24.00
SOAVE / La Cappuccina / Veneto	19.00
SOAVE / Coffele Castelcerino / Veneto	22.00
SOAVE Ca' Visco / Coffele Castelcerino / Veneto	24.00
SOAVE Roccolo del Durlo / Le Battistelle / Veneto	28.00
<small>Dal profumo intenso, unisce sensazioni di frutta gialla a note di albicocca e agrumi.</small>	
SOAVE / Pieropan / Veneto	25.00
CUSTOZA SUPERIORE / Cavalchina Amedeo / Veneto	24.00
CUSTOZA / Aldo Adami / Veneto	24.00
GARGANEGA Monte Comon / Virgilio Vignato / Veneto	20.00
<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>	
NOSIOLA SOTTOVI / Poli Francesco / Trentino	26.00
<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.</small>	
PINOT GRIGIO / Monfort / Trentino	22.00
<small>I vigneti, da cui proviene l'uva di Monfort, sono situati in zona pedecollinare, sempre ventilata e con terreno sabbioso, nei comuni di Trento e Lavis.</small>	
SAUVIGNON / Von Blumen / Alto Adige	24.00

# VINI BIANCHI

## WEIßWEINE / WHITE WINE

<b>RIESLING RENANO Cembrani d'Autore / Pelz / Trentino</b>	25.00
<small>BIO 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.</small>	
<b>708 KM CEMBRANI BIANCO / Cembrani D.O.C. / Trentino</b>	23.00
<small>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.</small>	
<b>CHARDONNAY / Meran / Trentino</b>	24.00
<b>KERNER / Meran / Trentino</b>	26.00
<b>GEWÜRZTRAMINER / Von Blumen / Trentino</b>	24.00
<b>GEWÜRZTRAMINER / Fondazione Mach / Trentino</b>	26.00
<b>GEWÜRZTRAMINER / Meran / Alto Adige</b>	27.00
<b>GEWÜRZTRAMINER / Brunnenhof / Alto Adige</b>	32.00
<small>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.</small>	
<b>RIBOLLA GIALLA / Livio Felluga / Friuli Venezia Giulia</b>	31.00
<b>RIBOLLA GIALLA / Jermann / Friuli Venezia Giulia</b>	35.00
<b>FRIULANO / Livio Felluga / Friuli Venezia Giulia</b>	25.00
<b>SAUVIGNON IL COLLI ORIENTALI / Grillo Iole / Friuli Venezia Giulia</b>	28.00
<small>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.</small>	
<b>SAUVIGNON / Jermann / Friuli Venezia Giulia</b>	32.00
<b>PINOT GRIGIO RAMATO ISONZO Inedito / Bolzicco / Friuli Venezia Giulia</b>	26.00
<small>Fruttato di mela non ancora matura e frutta esotica, con sottofondo floreale, balsamico. Fresco e sapido, di buona struttura.</small>	
<b>PINOT GRIGIO / Jermann / Friuli Venezia Giulia</b>	30.00
<b>MALVASIA COLLIO/ Draga / Friuli Venezia Giulia</b>	25.00
<small>Giallo paglierino tendente all'oro. Al naso e al palato mostra un bouquet ampio, leggermente aromatico. Ricorda l'albicocca e la pesca</small>	
<b>VITOVSKA CARSO / Kocjančič Rado / Friuli Venezia Giulia</b>	27.00
<small>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.</small>	

# VINI BIANCHI

WEIßWEINE / WHITE WINE

VERDICCHIO / Umani Ronchi / Marche	24.00
VERDICCHIO CASTELLI JESI CLASSICO SUP. LA STAFFA / La Staffa / Marche	24.00
<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	26.00
AURENTE / Lungarotti / Umbria	27.00
GRECO DI TUFO / De Falco / Campania	24.00
GRECO DI TUFO VIGNA CICOGNA / Benito Ferrara / Campania	30.00
<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	24.00
FALANGHINA / De Falco / Campania	25.00
ETNA BIANCO / Curtaz / Sicilia	42.00
VERMENTINO DI GALLURA MENICA / Tanca Raina / Sardegna	25.00
<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>	



Vigneti di La Staffa

# VINI BIANCHI ESTERI

## WEIßWEINE / WHITE WINE

POUILLY FUMÉ GUY SAGET / Saget La Perrière / Francia	42.00
<p>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.</p>	
CHABLIS / Hamelin / Francia	27.00
CHABLIS / Chaude Ecuelle / Francia	32.00
<p>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.</p>	
CHABLIS 1er Cru Montmains / Chaude Ecuelle / Francia	48.00
RIESLING Patergarten / Paul Blanck / Francia	48.00
RIESLING / Hospice de Colmar / Francia	46.00
<p>Nel 1255 fu fondato a Colmar in Alsazia "l'ospizio dello spirito santo", un vero ospedale dove i monaci curavano pellegrini e persone ammalate. Dal 1937 i vigneti vengono gestiti dalla "Domaine Viticole de la Ville Colmar". Il logo dell'Hospices de Colmar riprende la croce con 2 bracci che durante le crociate fu portato dai Giovanniti in Europa. Riesling e Gewürztraminer vengono vinificati in modo tradizionale ed esprimono il terroir dell'Alsazia.</p>	
POUILLY-FUISSÉ / Famille Paquet / Francia	60.00
CHENIN BLANC Rock m'Roll / Chateau de la Mulonniere / Francia	30.00
POULLY FUMÉ Domaine Saget / La Perrière / Francia	40.00
SANCERRE Cuvée Terre de Maimbray / Reverdy / Francia	40.00
RIESLING By The Glass / Villa Huesgen / Germania	30.00
RIESLING HARGARDUN TROCKEN / Bibo Runge / Germania	42.00
<p>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</p>	
RIESLING ALTE REBEN VECCHIE VIGNE 2017 / Weingut Weegmuller / Germania	41.00
RIESLING Enkircher Steffensberg Alte Reben Dry / Villa Huesgen / Germania	58.00
GRÜNER VELTLINER Quittengang / Schloss Maissau / Austria	42.00
<p>È dal 1114 che viene praticata la viticoltura nei pressi del Castello Schloss Maissau, nel Weinviertel, a Nord di Vienna, patria del vitigno autoctono Grüner Veltliner. Nel 1999 Josef Maria Schuster, nato a Maissau, prende in affitto i vigneti storici del castello. Il Grüner Veltliner trova qui, grazie alle colline e ai boschi, il clima ideale per esprimere la sua freschezza e la sua complessità. Il Loess, un terreno sabbioso ricco di minerali, rende i vini cremosi e avvolgenti. La produzione comprende diverse espressioni di ben quattro cru, che esprimono in modo diverso il terreno in cui nascono.</p>	

# VINI ROSATI

## ROSEWEINE / ROSE WINES

BARDOLINO ROSÉ / Adami Aldo / Veneto	17.00
ROSA DEI FRATI / Cà dei Frati / Veneto	21.00
VALTÉNESI ROSÉ MICAELA / Conti Thun / Lombardia	25.00
<p>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.</p>	
PINOT NERO ROSATO Broili / Zeni / Trentino	26.00
<p>Vino dal profumo fruttato lascia emergere sentori marcati di ciliegia matura. Il gusto è sapido, morbido e armonico, con un piacevole fondo amarognolo.</p>	
LAGREIN ROSÉ / Hans Rottensteiner / Alto Adige	20.00
<p>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.</p>	
CERASUOLO D'ABRUZZO Rosa-ae / Torre dei Beati / Abruzzo	24.00
<p>BIO Colore ciliegia brillante; profumi freschi e persistenti di fragola, di melograno e di ciliegie, impreziositi da eleganti sentori floreali. Il buon volume al palato è caratterizzato da un ottimo equilibrio tra la morbidezza e la viva componente acida e minerale.</p>	
PINOT NOIR ROSÉ La Petite Perrière / La Perrière / Francia	24.00
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ / Domaine de Tamary / Francia	34.00



Paesaggio vitato in Valtènesi

# VINI ROSSI

## ROTWEINE / RED WINE

BARDOLINO / Aldo Adami / Veneto	18.00
BARDOLINO SUPERIORE / Cavalchina Amedeo / Veneto	22.00
VALPOLICELLA CLASSICO / Speri / Veneto	20.00
VALPOLICELLA CLASSICO / Le Ragose / Veneto	21.00
VALPOLICELLA CLASSICO / Recchia / Veneto	22.00
VALPOLICELLA CLASSICO / Tommasi / Veneto	21.00
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE / Recchia / Veneto	23.00
VALPOLICELLA SUPERIORE / Zenato / Veneto	24.00
VALPOLICELLA SUPERIORE Sant'Urbano / Speri / Veneto	27.00
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE EGLE / Albino Armani / Veneto	23.00
<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	27.00
VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO IL VEGRO / Brigaldara / Veneto	29.00
<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	28.00
VALPOLICELLA RIPASSO / Le Ragose / Veneto	26.00
VALPOLICELLA RIPASSO / Recchia / Veneto	29.00
AMARONE CLASSICO / Recchia / Veneto	36.00
AMARONE CLASSICO / Tommasi / Veneto	52.00
AMARONE CLASSICO / Zenato / Veneto	50.00
AMARONE CLASSICO / Le Ragose / Veneto	62.00
CAMPOFIORIN / Masi / Veneto	28.00
PALAZZO DELLA TORRE / Allegrini / Veneto	31.00
RONCHEDONE / Cà dei Frati / Lombardia	24.00
BAROLO / Bovio / Piemonte	42.00

# VINI ROSSI

## ROTWEINE / RED WINE

<b>MARZEMINO SUPERIORE ZIRESI / Salizzoni / Trentino</b>	29.00
<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>	
<b>TEROLDEGO ROTALIANO TEROLDIGO / Fedrizzi / Trentino</b>	26.00
<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>	
<b>PINOT NERO VIGNALET / La Cadalora / Trentino</b>	32.00
<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 le amarene; il gusto è piacevolmente pieno, fresco, con note di cacao e vaniglia.</p>	
<b>LAGREIN RISERVA / Salizzoni / Trentino</b>	31.00
<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>	
<b>PINOT NERO / Brunnenhof / Alto Adige</b>	34.00
<p>BIO Si presenta con un colore rosso rubino intenso. L'interazione dei tannini, la morbidezza alcolica e il fine sapore legnoso conferiscono a questo vino la sua complessità ed armonia.</p>	
<b>PINOT NERO / Von Blumen / Alto Adige</b>	26.00
<b>PINOT NERO / Meran / Alto Adige</b>	.00
<b>MERLOT ISONZO / Bolzicco / Friuli Venezia Giulia</b>	24.00
<b>MONTEBARELLO 155 LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO</b>	24.00
<p>Capriccio di Bacco Frizzante secco / La Piana / Emilia Romagna</p>	
<p>BIO SENZA SOLFITI AGGIUNTI. Rosso purpureo intenso con nuance violacee, olfatto che cattura profumi delicati ma al forte carattere ricordano l'amarena che appare per prima, poi lascia spazio ad aromi varietali vinosi e speziati. La spuma è cremosa, ma di rapida evanescenza sostenuta da una bolla fine e persistente.</p>	
<b>CHIANTI COLLI FIORENTINI MONTEBETTI / Guido Gualandi / Toscana</b>	24.00
<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>	
<b>ROSSO DI MONTEPULCIANO / Il Conventino / Toscana</b>	26.00
<p>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.</p>	
<b>ROSSO DI MONTALCINO / Palazzo / Toscana</b>	34.00
<p>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.</p>	
<b>MORELLINO DI SCANSANO / Cerreto Piano / Toscana</b>	23.00
<b>NEGROAMARO / A Mano / Puglia</b>	22.00

## VINI ROSSI

### ROTWEINE / RED WINE

PRIMITIVO M. / Talò / Puglia 28.00

PRIMITIVO DI MANDURIA SASSIROSSI / Feudi Salentini / Puglia 26.00

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.

## VINI ROSSI ESTERI

### ROTWEINE / RED WINE

PINOT NOIR La Petite Perrière / La Perrière. / Francia 24.00

È un progetto di famiglia, nato a Pouilly sur Loire, con la valorizzazione dei vini da uve Sauvignon Blanc. L'azienda è oggi cresciuta, diventando ambasciatrice dei diversi territori che compongono la magnifica Valle della Loira.

BOURGOGNE / Benjamin L. / Francia 50.00

BOURGOGNE PINOT NOIR / Domaine Virely / Francia 49.00

SANTENAY / Les Heritiers Saint Genys / Francia 80.00

Situata nel cuore del villaggio di Chassagne - Montrachet, questa azienda coltiva vigneti sparsi tra la Cote Chalonnaise e la Cote de Beaune. Le vigne vengono lavorate secondo i principi della viticoltura ragionata per minimizzare l'utilizzo di prodotti fitosanitari, preferendo le tecniche di lavorazione del suolo.

MÉDOC Les Charmes / Dompierre / Francia 45.00

MARGAUX Grand Vin de Bordeaux BIO / Chateau Mille Roses / Francia 70.00

HADO Tempranillo / Vinedos Pujanza / Spagna 32.00

FINCA VALDEPOLEO Tempranillo / Vinedos Pujanza / Spagna 48.00

È il progetto di vita che Carlos San Pedro ha iniziato nel 1998 all'età di soli 25 anni. La sua filosofia è quella di conoscere a fondo tutte le particelle che coltiva e il comportamento delle due varietà coltivate per interpretare al meglio ciascuna annata. I vini prodotti sono freschi ed eleganti, strutturati e ideali per l'invecchiamento. Tutti i vigneti si trovano tra i 600 ed i 720 m di altitudine e possono essere considerati tra i vigneti più alti di tutta la Rioja.

## VINI DA DESSERT

### DESSERTWEINE IM GLAS / DESSERT WINES BY THE GLASS

0.750 RECIOTO / Recchia / Veneto	32.00
0.500 RECIOTO / Zenato / Veneto	31.00
0.500 RECIOTO / Speri / Veneto	31.00
MOSCATO D'ASTI / Gianni d'Ogla / Piemonte	18.00
0,500 CASTEL BESENO SUPERIORE MOSCATO GIALLO / Salizzoni / Trentino	30.00
<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	26.00



Veduta di Castel Beseno dai vigneti di Salizzoni





