

*La Carta dei Vini
e delle Birre artigianali*

The Wine and Beer List



BOLLICINE – SPARKLING

*Il Brolo fattoria Sociale - Colli Euganei - **Vino a KM zero***

BOLLICINE DI SETA Raboso Rosè biologico organic 17

100% Raboso veronese. Vendemmia manuale. I fermenti naturali presenti in bottiglia conferiscono al vino una particolare complessità aromatica, la leggera pressatura a macerazione sulle bucce, che iniziano la vinificazione, ne esaltano i profumi e l'equilibrio. Alcool 11,5%

*Vigna al Colle - Colli Euganei - **Vino a KM zero***

SERPRINO Extra Dry Millesimato 22

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spiccano al naso note di mela golden, ananas e banana; in bocca le bollicine sono fini e cremose, dal gusto morbido con una buona persistenza finale. Ottimo come aperitivo o con il pesce, predilige piatti delicati.

*Cristofanon Montegrande - Colli Euganei – **Vino a KM zero***

VIGNETI DELLA SERENISSIMA Spumante Brut metodo classico 37

Spumante metodo classico di uve Pinot bianco DOC Brut affinato 30 mesi sui lieviti. La denominazione "Vigneti della Serenissima" è un tributo ad un frammento di storia, narra di nobili famiglie veneziane che sui colli si contendevano il primato nella produzione del vino.

Pegoraro – Colli Berici – Veneto

TAI ROSSO SPUMANTE ROSE' Brut 24

Vino dal colore chiaro, intenso e luminoso. L'effervescenza nel bicchiere fine e persistente. I profumi sono intensi, di fragoline di bosco, timo, bergamotto e mandorla. All'assaggio si presenta in buon equilibrio, dinamico, con una persistenza che richiama la mandorla e le note fruttate di fragola.

Bonotto Delle Tezze – Treviso

RIBELLE - Raboso rosso del Piave 18

Il Ribelle non è solo un vino giovane, spontaneo e moderno. È anche un segno di leggerezza, di elegante ironia. Profumi di marasca e di viola, ma anche del frutto uva sostenuti da un vivace tannino. Per un aperitivo di sapore, un piatto di brasato o salumi e prosciutti. Degustare al meglio attorno agli 8 gradi. 11,5%

Dama del Rovere – Brento di Roncà, Verona - Veneto

DURELLO Fortezza Extra Brut Metodo Classico 32

Uve Durella 100%. Affinato in bottiglia almeno 36 mesi, vino complesso e intenso, al naso presenta note di frutta gialla matura, note agrumate e fragranza di crosta di pane. In bocca spicca l'accentuata freschezza e la mineralità tipica del basalto.

DURELLO Brut Nature 60 mesi 38

Affinato 60 mesi vitigno Durella 100%. Il vigneto è situato a 450 metri sul livello del mare; produzione annua mille bottiglie. Morbido, avvolgente e persistente, regala nel finale note di pompelmo ed erbe aromatiche

CIODET Labano – Brut

Valdobbiadene PROSECCO Superiore DOCG Brut 24

Nella versione Brut la sapidità si amalgama in armonia con il residuo zuccherino dando una sensazione di finezza olfattiva e pienezza gustativa, con sentori fruttati di pesca e mela verde, e i floreali di fiori d'acacia.

Valdobbiadene PROSECCO Superiore DOCG Extra Dry 24

La versione Extra Dry ha un minore residuo zuccherino che esalta la carica aromatica floreale e fruttata. Nella vostra degustazione ricercate i sentori fruttati di pesca e mela matura e i floreali di Glicine.

Cantina ZEHNHOF – Trentino

ROSSI "Rege" Trento DOC Spumante Millesimato 40

80 % Pinot nero. 20 % Chardonnay affinato 32 mesi sui lieviti. Si presenta di color oro brillante, in sinergia con un perlage fine, deciso, lento e costante in risalita. Lo spettro olfattivo attraversa decise note agrumate e lattate, su un leggero sottofondo minerale. La bocca regala eleganza, cremosità e grande energia acidica.

Cantina Della Volta – Modena - Emilia

IL MATTAGLIO dosaggio Zero

33

Chardonnay e Pinot Nero vinificato in bianco, Questo spumante è un metodo classico fresco, secco e minerale, maturato sui lieviti per almeno 24 mesi. Il bouquet è elegante e floreale, con sentori di fiori di campo e frutta bianca. Al palato è asciutto, verticale, molto minerale, quasi salino.

Facchetti – Franciacorta Lombardia

FRANCIACORTA Nature - Brut

42

Chardonnay affinato sui lieviti per almeno 18 mesi. Colore paglierino scarico con riflessi verdolini, Perlage minuto e persistente, delicato sentore di crosta di pane. Sapore sapido, fresco, minerale, con note agrumate.

FRANCIACORTA Rosè Pinot Nero Nature

58

Pinot Nero affinato sui lieviti per almeno 36 mesi. Perlage sottile e continuo Profumo: intenso, di sottobosco. Sapore secco ed elegante. Buon equilibrio tra acidità e mineralità, persistono le note di sottobosco.

Camossi – Franciacorta Lombardia

FRANCIACORTA Extra Brut Rosè

38

Spumante di Pinot Nero ottenuto con breve macerazione dei grappoli interi, rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico e maturazione per almeno 24 mesi sui lieviti. Profumi di frutti rossi, agrumi, mandorle e nocciole rendono molto piacevole e accattivante una beva morbida, fresca, cremosa e minerale.

Alessio Brandolini – Pavia - Lombardia

Pinot Nero Metodo Classico extra brut LUOGO d'AGOSTO

33

Uve di Pinot Nero 100%. Di colore giallo e ramato, l'impatto al naso risulta intenso con sentori di pesca, erbe balsamiche e anice stellato. In bocca risulta equilibrato con una buona acidità, sapidità e persistenza.

Uvamatrix – Monferrato - Piemonte

Nebbiolo spumante metodo classico ASTRA

32

Uve di Nebbiolo 100% declinato in versione spumante. Il mosto fermenta in barrique francesi dove vi rimane per altri 8 mesi in affinamento. In primavera avviene il tiraggio e la sosta sui lieviti per almeno 30 mesi. Alla sboccatura viene aggiunto unicamente vino della stessa annata affinato in barrique secondo il metodo "solera".

BIANCO – WHITE

Il Filò delle Vigne - Colli Euganei - Vino a KM zero

TERRALBA DI BAONE - BIANCO VENETO IGT

26

E' frutto della vinificazione di uve Chardonnay, Riesling italico e Tai, uvaggio finalizzato ad integrare le naturali caratteristiche delle uve per un vino fresco e piacevole. Colore bianco paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, floreale, note di ananas, pompelmo, banana e mandorla. Gusto: ricordi di mela, pesca, pera.

CALTO DELLE FATE Bianco veneto

36

Nasce da uve Chardonnay, Riesling italico e Tai vinificate separatamente, fermenta e matura per 10/12 mesi in botti di rovere francese. Delicatamente aromatico, ricco ed elegante, acquisisce nel tempo ulteriori piacevoli sfumature. Note di frutta esotica, di agrumi, banana, pesca, pera, nocciola, burro.

Cà della Vigna - Colli Euganei - Vino a KM zero

FIORE DEL DESERTO Moscato secco



biologico - organic

22

%100 Moscato giallo da terreno di origine vulcanica, il profumo è delicato, fresco con sfumature di agrumi e fiori bianchi, gusto fragrante con trame finali amarognole e aromatiche. Temperatura di servizio 10°


Vigne al Colle - Colli Euganei - Vino a KM zero


BACCARI

20

50% sauvignon, 50% chardonnay ha caratteristiche particolari di mineralità, sapidità, acidità date dalla esposizione a nord e dal suolo vulcanico. Baccari è un colli euganei bianco tradizionale ottimo per antipasti primi piatti e preparazioni di pesce.

Il Brolo fattoria Sociale - Colli Euganei - Vino a KM zero

A-MORE Bianco  **biologico - organico** 21
50% Sauvignon Kretos, 50% Fleurtaï, vendemmiato a mano, il mosto ha una leggera macerazione sulle bucce. Profumi di ananas, pompelmo e note speziate. Gusto corposo ed equilibrato, di buona persistenza al palato.

CAVALIERE DELLA SETA Sauvignon  **biologico - organico** 21
100% Sauvignon Kretos, Il mosto ha una breve macerazione sulle bucce. Si distinguono note erbacee e mediterranee con sentori di salvia e peperone. L'equilibrio in bocca permette di gustare il vino e la sua mineralità. Lungo nel palato, si abbina a primi piatti, carni bianche e pesce. 12,5%


Cristofanon Montegrande - Colli Euganei - Vino a KM zero

CHARDONNAY SAN GIORGIO 29
Chardonnay dal colore giallo carico con riflessi dorati, con profumi ampi e freschi che ricordano la mela golden, la banana, la crosta del pane fresco e, grazie ad un passaggio in barrique di almeno 24 mesi, una delicata nota di vaniglia. In bocca è asciutto, elegante in perfetto equilibrio tra sensazioni di fresca acidità e morbidezza.

Reassi – Colli Euganei – Vino a KM zero

TERRE d'ARGILLA Manzoni Bianco DOC  **biologico organico** 23
Vitigno Manzoni bianco con produzione annua di duemila bottiglie. La sua fresca aromaticità lo rende un vino "spensierato". Ottimo con i risotti o con la pasta all'uovo, baccalà o pesce al forno.

Le Carezze cantina biologica – Terrazzo – Verona

ATHENA piwi  28
Vitigni di Fleurtaï e Johanniter, resistenti a peronospora e oidio, che richiedono meno trattamenti fitosanitari. Intenso e complesso al naso, con sentori di frutta (mandarino, albicocca e pera), mandorla dolce ed erbe mediterranee. Al palato presenta gli stessi aromi percepiti al naso, insieme a una buona acidità e mineralità.

Vicentini – Soave – Verona

SOAVE Classico Superiore DOCG Il Casale 28
Garganega in purezza vinificata esclusivamente in acciaio. Di un giallo paglierino luminoso al calice, presenta un bouquet aromatico ampio e intenso di pesca gialla e fiori d'arancio con un finale erbaceo di fieno e salvia. Al palato si presenta morbido e di ottima freschezza, con un finale minerale di bella persistenza.

Dama del Rovere – Brento di Roncà, Verona - Veneto

SOAVE Superiore DOCG Bortolo 26
Da uva Garganega, bouquet di frutti tropicali maturi, cui si aggiunge una nota floreale di glicine e sambuco. Il vino fa un anno di botte che gli dona eleganza e persistenza, compensata da una considerevole sapidità. Da provare con la cucina tipica veneta, come i bigoli con ragù o risotti, carni bianche e primi a base di pesce.

Marcazzan – San Giovanni Ilarione – Verona - Veneto

DURELLO MONTI LESSINI 27
Vino giallo paglierino con riflessi verdognoli. Limpido e luminoso. Al naso si presenta con sentori di sale marino e ricordi fruttati di mela, ananas e pompelmo, accompagnati da note floreali di biancospino e limone. Con un'anima minerale, al palato è verticale e deciso, rivela da subito freschezza e sapidità importanti.

Butussi – Colli Orientali - Friuli

SAUVIGNON 26
Di colore giallo paglierino, ha profumo intenso di peperone verde, foglie di pomodoro, frutto della passione e pesca. È vino di sapore fresco, vivace, armonico e vellutato. Accompagna creme e minestre, si sposa magnificamente con piatti a base di asparagi e uova e soprattutto con crostacei.

RIBOLLA GIALLA 26
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, asciutto, armonioso nella struttura e dal profumo floreale, caratteristico e marcato. Accompagna antipasti freddi, frittura, perfetto sui molluschi.

FRIULANO 26
Friulano 100% vendemmiato a mano, affinato 6-8 mesi in botte di rovere. Di colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Aroma delicato e gradevole che ricorda i fiori di campo; ha sapore asciutto con gusto morbido e vellutato e retrogusto di mandorla amara. Temperature di servizio: 10-12° C

Giol – San Polo - Venezia

PINOT Grigio delle Venezie DOC  biologico - organic 21

Alla vista si presenta con colore giallo paglierino, un profumo fine ed elegante con delicato bouquet di pesca frutta gialla e fieno secco. E' un vino asciutto, equilibrato ed armonico. Ottimo con gli antipasti leggeri, con le minestre e piatti a base di pesce.

Brunello – Pozzolengo - Brescia

LUGANA Doc 23

Vino 100% Turbian, acciaio. Profumo delicato di muschio, pesca e di albicocca con ricordi di aromi tropicali. Gusto pieno, spiccato in acidità e mineralità, leggera la mandorla amara ed equilibrato.

Bellaveder – Trento

MULLER THURGAU ST.Lorenz 26

Il trentino Müller-Thurgau "San Lorenz" è un vino impeccabile, con sentori di pesca bianca,erbe aromatiche e lavanda. Ideale per aperitivo, pesce e frutti di mare.

RIESLING 30

100% uva Riesling. Vino fruttato con delicati sentori di pesca e albicocca, al palato caratterizzato da una fresca acidità ben amalgamato dalla mineralità nel retrogusto, si abbina a pesce e a primi piatti.

Zeni – San Michele - Trentino

PINOT Grigio Ramato 25

Vino 100% uva Pinot Grigio. Dal colore naturalmente ramato presenta un profumo tipicamente fruttato, ricorda la pera matura. Al gusto è secco, sapido e di struttura equilibrata. Si presta dalle minestre asciutte con salse sostenute ai piatti a base di uova, dai lessi di pollame al pesce di mare.

Fliederhof – Santa Maddalena Bolzano – Sudtirolo Alto Adige

GIOIA Moscato Giallo 28

Vino 100% uva Moscato Giallo. E' un vino bianco, fermo, secco e allo stesso tempo fruttato. Il suo aroma ha sfumature di pesca e di sambuco, con acidità piacevolmente estesa. La produzione annua è di circa duemila bottiglie. È consigliato per accompagnare stuzzichini e antipasti leggeri.

STELLA Sauvignon Blanc 32

Schietto, particolare e determinato. Lo stile di affinamento alla francese (barrique e tonneau di rovere) caratterizza questo vino bianco che si distingue per la sua mineralità, asprezza e precisione.

LUNA GEWÜRZTRAMINER 38

Allegro, esotico e inconfondibile. Con i suoi profumi di rosa, chiodi di garofano, litchi e frutti tropicali, accompagnati da una struttura generosa, il traminer è vitigno affascinante. E' invecchiato in tonneau di rovere.

GIRLAN Cantina Kellerei – Alto Adige

Pinot Bianco Riserva FLORA 38

Affinato sui lieviti fini in botte per 12 mesi, 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Al naso esprime note di ananas e frutta matura. Vino elegante, persistente unita ad una ottima acidità e freschezza. Molto versatile, si accompagna bene a molte pietanze, come carni bianche e pesce.

Chardonnay Riserva FLORA 37

La fermentazione avviene in botti di rovere con successiva fermentazione malolattica. L'affinamento sui lieviti fini in botte dura 12 mesi e successivamente 6 mesi in bottiglia. Di elegante struttura e bella consistenza, con note fruttate intense. Ottima struttura, sapido e minerale di lunga persistenza al palato. Si consiglia l'abbinamento con raffinate pietanze, carni composte.

Cantine Lunae - Colli di Luna – Liguria

VERMENTINO DOC 25

100% vermentino, di colore giallo verdolino chiaro. Bouquet intenso articolato su note agrumate di scorza di limone e lime. Sentori di pesca bianca, foglie di mirto e camomilla, ne completano l'aroma. Al palato è morbido e rotondo, equilibrato tra acidità e una piacevole sapidità. Finale fruttato di straordinaria persistenza.

ROSE'

Dieci Prese – Agna – Vino a KM zero

RENARA ROSATO IGT Veneto

22

Nasce dall'incontro tra la spiccata acidità del Friularo 90% e la dolcezza elegante del moscato bianco 10%. Al naso spiccano note muschiate e un bouquet floreale. Perfetto da solo, come aperitivo affiancato da bruschette salate e antipasti. Sostituisce bene la bollicina tipicamente bevuta con il pesce.

Zeni – San Michele - Trentino

PINOT NERO ROSATO IGT biologico organic

24

Zeni utilizza le prestigiose uve del Pinot Nero creando un vino di grande qualità, dal colore rosa setoso, al profumo fresco, fruttato intenso, dal sapore gentile che ricorda la ciliegia. Gusto: sapido, morbido e armonico, con un fondo piacevolmente amarognolo.

Brugnara - Trentino

LAGREIN KRETZER

26

Vino rosato ottenuto dalla vinificazione di uve Lagrein, di colore granato chiaro, brillante. Apprezzatissimo come accompagnamento a tutto pasto, il sapore risulta fresco e leggermente minerale.

Az. Agricola Noventa – Botticino - Brescia

L'AURA rosato biologico organic

28

Vino rosato prodotto con uve Schiava gentile (60%) e Sangiovese (40%). profumato e strutturato, caratterizzato da un'elegante sapidità, data dal territorio calcareo in alta collina a Botticino in provincia di Brescia, dove infatti viene estratto il famoso marmo bianco.

ROSSO – RED

Il Filò delle Vigne- Colli Euganei - Vino a KM zero

Cabernet Riserva CECILIA DI BAONE

30

Da uve di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon in parti eguali. Colore rosso tendente al violaceo, profumo ricco, ampio, armonico e fruttato (ciliegia, prugna, ribes nero, mora di gelso); ha struttura importante e il finale in bocca ha una lunga piacevolezza.

Cabernet Riserva BORGIO DELLE CASETTE

41

Il Borgo delle Casette nasce da una attenta selezione di uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, è maturato in barriques di rovere francese di media tostatura per 24 mesi. Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, profumi opulenti con note di mora, ribes nero, mirtillo e sfumatura di vaniglia e cioccolato.

Merlot Cabernet IL VOLO

22

Il Volo nasce dalla vinificazione di uve Merlot e Cabernet Franc. Il piacevole e brioso color rubino, la particolare sapidità, i seducenti profumi che ricordano il mirtillo, il lampone, le more del gelso, il ribes, piccoli, dal sapore che eccelle in freschezza e franchezza. Ottimo per accompagnare salumi e piatti di carne.

Merlot CASA DEL MERLO

41

Merlot in purezza, matura in barriques per 12 mesi. Terreno di origine vulcanica calcareo a 130mslm. n bocca si concede con grande eleganza ed attesa: non esprime tutto in breve, ma pian piano regala nuove e complesse sensazioni. Stupisce l'equilibrio e la sua semplice, ma non banale, bevibilità.

IO di BAONE

34

Frutto di uve vendemmiate da storici vitigni autoctoni (Corbina, Marzemina Bastarda, Pataresca e Moscato Nero). É maturato in piccole botti di cemento. Profumo: viola, marasca, frutti di bosco, fragola; gusto fruttato, note speziate di ottima struttura

Il Brolo fattoria Sociale - Colli Euganei - Vino a KM zero

DAMA SELVAGGIA Merlot Kanthus biologico - organic

18

100% merlot Kanthus da vitigno resistente PIWI, vendemmiato a mano con lunga macerazione sulle bucce. Un vino giovane e fresco dai sapori antichi e tradizionali dal tannino presente ma non eccessivo che lascia un gusto lungo in bocca.

[Terra Felice - Colli Euganei - Vino a KM zero](#)

Merlot Cabernet PIANORO riserva

32

Uvaggio 60% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon. Vino dal colore intenso, è stato affinato in giovani botti di rovere per 24 mesi, successivamente in bottiglia per 18 mesi. Profumo di frutti a bacca rossa e nera, sentori speziati e balsamici. In bocca morbidezza e rotondità dei tannini.

PINOT NERO

42

Pinot nero 100% con maturazione e conservazione in botti di rovere francese per 18 mesi. Note di degustazione: color porpora, profumo speziato, pepe e frutti di bosco, gusto corposo, evidente acidità con aromi delicati e sottili.

[Vigna Ròda - Colli Euganei - Vino a KM zero](#)

Merlot Cabernet ROSSO Zental COLLI EUGANEI

17

Uvaggio 60% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon. Vino giovane e fresco, dal colore rubino, con riflessi violacei, emana profumi marcati di marasca e frutta rossa, al palato è secco, corposo e ben equilibrato. Si accosta bene a primi piatti particolarmente saporiti, carne rossa alla brace e al forno.

[Il Dominio - Vino a KM zero](#)

FRIULARO di BAGNOLI Classico

26

Il Friularo è un vitigno autoctono, matura in rovere per 12 mesi. All'olfatto note fruttate di fragole e more, speziate di pepe verde, radice di liquirizia e note floreali. Al palato è avvolgente con una piacevole tannicità. Si abbina con salumi, bolliti, brasati, formaggi e tutte le pietanze che offrono ricchezza in gusto e sapidità.

[Reassi -- Colli Euganei - Vino a KM zero](#)

L'ANTENATO Rosso IGT veneto



biologico - organic

23

E' un vino intenso e di buona acidità, prodotto con antichi vitigni locali: 70% Marzemina nera bastarda, 15% Turchetta, 15% Corbina. Vino ideale in abbinamento ai tipici "spunciotti" veneti, cotechino prosciutti o salumi.

[Dieci Prese - Vino a KM zero](#)

LONGHIGNOLA Rosso

31

Nasce dalla rifermentazione del vino ottenuto da uve Merlot e Cabernet Sauvignon nelle vinacce di Friularo che vengono raccolte in vendemmia tardiva e poi appassite per un lungo periodo L'invecchiamento in tonon amalgama i sapori fruttati maturi dell'uva in appassimento con le note erbacee del Merlot e Cabernet Sauvignon, risultando in un vino caldo e rotondo con una leggera nota acida.

[Pegoraro – Colli Berici - Veneto](#)

TAI ROSSO

21

100 % Tai rosso. E' uno dei vitigni simbolo dei Colli Berici. E' un vino poco strutturato, giovane e fresco, di un colore rosso rubino brillante. I suoi sentori sono la ciliegia, il lampone, la rosa e lo speziato del pepe nero; queste sue caratteristiche lo rendono ideale in abbinamento al baccalà alla vicentina e piatti di pesce.

[UGOLINI – Fumane – Verona - Veneto](#)

POZZETTO Valpolicella Classico DOC



biologico - organic

29

Dall'omonimo vigneto storico a 160 metri sul livello del mare, uve Corvina gentile, corvina grossa, rondinella, molinara e una parte di altre uve autoctone. Vino rosso rubino vivace e brillante. Profumi fragranti di piccoli frutti rossi, con una leggera speziatura di pepe. Gusto coerente, fruttato e pulito.

[Le Carezze cantina biologica – Terrazzo – Verona](#)

URANO Cabernet piwi



32

Vitigno Cabernet "Volos", che richiede meno trattamenti fitosanitari. Profumi di frutta matura, leggere note di cuoio, tabacco, liquirizia e con intensa sapidità. Al palato si ritrovano i sentori dell'olfatto con una nota balsamica finale che dona una piacevole freschezza. Vino di corpo con ottimo equilibrio e importante struttura.

VULCANUS Merlot piwi



44

Merlot al 100%. Molto intenso e complesso con profumi di ciliegie, tamarindo e lamponi, note speziate di pepe e chiodi di garofano. Non mancano le note terziarie di cuoio, caffè e liquirizia. Ideale per accompagnare primi piatti con sughi di carne, salumi, arrostiti e selvaggina, carni brasate; ottimo con formaggi stagionati. 16,5%

Tedeschi – Valpolicella – Verona - Veneto

Valpolicella RIPASSO Superiore CAPITEL SAN ROCCO 33

Vino ottenuto attraverso la pratica enologica del "ripasso" ovvero nell'immettere una parte di Valpolicella sulle vinacce di Amarone, affina in botte per 15 mesi. Al palato è fruttato, ben equilibrato e strutturato, con note di ciliegia, lampone e ribes che donano freschezza. Si abbina a piatti a base di carni rosse e formaggi stagionati.

Ilatum Morini – Valpolicella – Verona - Veneto

Valpolicella RIPASSO Superiore CILIEGI 35

Riposa in botti di rovere per 24 mesi, poi affinamento in bottiglia di 6 mesi. Vino elegante di un colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Profumi decisi e variegati tra frutti rossi come amarene sciropate e confettura di mirtillo e spezie, con ricordi di liquirizia e vaniglia. Beva molto avvolgente, dotata di buona persistenza con tannino vivace e finale fresco.

Tenute Ugolini – Verona - Veneto

AMARONE DELLA VALPOLICELLA Valle alta 2012 90

Vitigni: Corvina Gentile, Corvinagrossa, Rondinella, Oseleta. Dopo la raccolta, l'uva viene adagiata in piccole casse per essere messa a riposo nel centro di appassimento. Successivamente sono pigiate e fatte fermentare. L'affinamento si svolge per almeno 36 mesi in barrique e tonneau, poi in bottiglia per almeno due anni.

Lanza– Pescantina, VR – Veneto

AMARONE DELLA VALPOLICELLA Lanza 2019  biologico - organic 75

Amarone di colore rosso scuro. Aromi di frutti di bosco, uvetta e mandorle sono pieni e invitanti. Al palato, i sapori di frutti di bosco, uvetta, spezie e noci sono equilibrati, e hanno una qualità secca, leggermente amara. È fruttato, corposo, caldo, morbido e tannico, con un grado di complessità e un finale persistente.

Cantina Tedeschi – Verona - Veneto

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2021- Marne 180 60

Il vino è prodotto con uve provenienti da vari vigneti della Valpolicella, appassite per circa 4 mesi in ambiente controllato. Matura in botti di rovere per 3 anni, poi affina in bottiglia per almeno 6 mesi. Caratterizzato da una freschezza aromatica, è un vino verticale di grande struttura ed equilibrio, di buona acidità. Da abbinare a cibi mediamente speziati, a carni rosse, oltre a formaggi stagionati.

Bonotto Delle Tezze – Treviso

CARMENERE Barabane 22

Uve Carmenère 100%. Macerazione sulle bucce per circa 15gg in acciaio, successivamente matura in barrique con completamento in bottiglia. Profumo con le note caratteristiche del vitigno come la rucola e il peperone, attenuate dalla giusta maturità. Note speziate e di leggera tostatura. Buon tannino dolce e sapido con retrogusto particolarmente varietale. Servire a circa 16-18 °C, alcool 13% vol.

RABOSO del PIAVE Potestà 26

Raboso 100% autoctono della sponda sinistra del fiume Piave, viene invecchiato in botti di rovere per 24 mesi. Vino di colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Nel profumo prevalgono le note fresche della viola, marasca e prugna rinvivate dalla caratteristica acidità in parte attenuata dal lungo affinamento. T. 16-18°C.

Sankt Paulus – Alto Adige

Pinot Nero LUZIA 28

Ampio spettro aromatico di piccoli frutti a bacca rossa come ribes, frutti di bosco, lamponi e ciliegie, ma anche note floreali ed erbacee. Elegante in bocca con una trama tannica vellutata, un finale lungo dalle note speziate e fruttate. Consigliato con carni rosse, ricette a base di funghi e formaggio stagionato

GIRLAN Cantina Kellerei – Alto Adige

Pinot Noir Riserva FLORA 38

Pino nero affinato 12 mesi in botte. Di colore rosso rubino, è caratterizzato da aromi freschi di frutti di bosco e amarena. Il vino si presenta elegante e fruttato. Tannino molto vellutato e delicato con un finale di lunga durata.

TRATTAMAN Pinot Noir Riserva 50

Colore rosso rubino con leggere sfumature granate. Profumi intensi e complessi con sentori di frutta matura, ciliegia e marasca. Il vino si presenta molto delicato, vinoso con un'eccellente struttura e persistenza. Il vino affina per 12 mesi in piccole botti di legno, seguono 8 mesi di affinamento in grandi botti di legno.

Tenuta Fliederhof – Bozen/Bolzano - Alto Adige

MARIE ST. MAGDALENER Classico

28

Varietà d'uva: Schiava con l'aggiunta di 4% di Lagrein. Questo vino di antica tradizione ha un colore rosso rubino brillante con un bouquet floreale e note fruttate. E' perfetto in abbinamento con carni rosse e formaggi; per la sua particolare morbidezza può essere accostato a piatti di pesce come baccalà e polpo.

GRANMARIE ST. MAGDALENER Classico Riserva

37

Equilibrato, ponderato e dinamico. Varietà d'uva: Schiava con l'aggiunta di circa 4% di Lagrein. Il carattere di questo vino può essere definito complesso e deciso, ". Invecchiamento in botti di rovere francese.

HELEN Lagrein DOC

30

Marcato, brioso e passionale. Il gusto e il profumo delle uve Lagrein rispecchiano in modo particolare le caratteristiche del suolo e le condizioni microclimatiche della loro località d'origine. Affinato in botti di rovere.

GRAN HELEN Lagrein Riserva

41

Dal carattere forte, incomparabile e profondo. Le uve da cui è stato ricavato sono della qualità più elevata e distinta che la rispettiva annata potesse offrire nei vigneti. Affinamento in botti grandi di rovere, invecchiamento di 12 mesi in barrique/ tonneau, seguito da armonizzazione in grandi botti di legno.

Az. Agricola Noventa – Botticino - Brescia

PIA' DELLA TESA - Botticino DOCG



biologico organic

40

Uvaggio: Barbera e Sangiovese, con Marzemino e Schiava Gentile, come da disciplinare. Terreno collinare ricco di argilla e vicino alle cave di marmo. Affinato in botti di legno, è un vino strutturato e corposo ma che si contraddistingue per una spiccata eleganza e una piacevole e delicata tannicità

Sobrero – Cuneo - Piemonte

BAROLO CIABOT TANASIO

47

Uva: 100% Nebbiolo. Imbottigliato senza filtrazione. Profumi intensamente varietali, caldi, note di sottobosco e spezie, ricordi di cuoio, prugna sotto spirito, liquirizia, cacao. Al gusto salda struttura tannica con un buon sviluppo di frutto. Abbinamenti: preparazioni a base di carni rosse e selvaggina, primi piatti con carne e funghi.

Uvamatrix – Sala Monferrato - Piemonte

NEBULA Nebbiolo Monferrato Rosso Doc

26

Vitigno: 100% Nebbiolo. Affinato per 2 anni in botti di rovere. Profuma inizialmente di sentori floreali come violetta e rosa, poi emergono eleganti sentori speziati e balsamici come menta ed eucalipto. La grande finezza al palato ed un tannino vellutato rende il sorso pieno ed armonico, con in finale un leggero retrogusto speziato.

Castello di Grillano - Ovada – Piemonte

GHERLAN Ovada DOCG riserva



biologico - organic

28

Da uve dolcetto 100% selezionate, l'orgoglio dell'azienda. Affinamento di oltre due anni prima in botte grande di rovere poi in vasca e da ultimo in bottiglia. Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Profumo etereo, complesso, sentori di legno seppur presenti positivamente inavvertibili.

Adriano Marco e Vittorio – Alba, Piemonte

Barbera d'Alba superiore doc 2021

30

Vendemmia manuale; Il primo affinamento è di 6 mesi circa in botti, poi in bottiglia per circa 9 mesi. Colore rosso rubino acceso con sfumature rosso granato col passare degli anni. Esaltante fragranza di mora, confettura e spezie con profumo delicato, ma intenso. Al palato ha gusto pieno, complesso e armonico.

San Felice – Siena

CHIANTI Classico SAN FELICE

24

Prodotto interamente con uve autoctone, Sangiovese in prevalenza, con aggiunte di Colorino e Pugnitello, è un Chianti Classico tipico, di media struttura, con una spiccata personalità che si distingue in particolare per l'eleganza. Vinificato in modo tradizionale, segue una maturazione del vino per 12 mesi in botti di rovere.

Antàres – Castilenti - Abruzzo

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

24

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo. Fruttato con sentori di frutta matura, e confettura. Note di caffè tostato e liquirizia. Al gusto si rivela morbido, equilibrato e persistente, leggermente tannico Abbinamenti gastronomici: primi piatti ben strutturati, carni alla brace, formaggi stagionati, uova, cacciagione, e carni rosse in generale.

SPUMANTI e PASSITI

Cà della Vigna - Colli Euganei - Vino a KM zero

Fiori d'Arancio Spumante DOCG biologico organic 20

Il Fior d'Arancio è un'esplosione di profumi. Moscato giallo 100%, Elegante, leggiadro e raffinato profumato di rose, gelsomino e agrumi, vino dal gusto elegante, equilibrato, morbido con bollicine fini e persistenti. Un eccellente aperitivo abbinato a frutta e formaggi freschi, perfetto con biscotti zaeti, con la fugassa veneta, il pandoro, le fritte e i galani. Gradazione 6°

Vigna Ròda - Colli Euganei - Vino a KM zero

Fiori d'Arancio Spumante DOCG 18

Moscato giallo 100% Vino dal colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente; al naso si presenta fresco, con caratteristici profumi di sambuco e note di fiori d'arancio, da cui prende il nome; in bocca è dolce e presenta una giusta acidità che ne esalta la freschezza. Alcol 6,5% vol.

Vigna Ròda - Colli Euganei - Vino a KM zero

PASSITO Petali d'Ambra Fiori d'Arancio DOC 37,5cl 30

Moscato giallo 100% l'uva perfettamente sana e matura viene raccolta in cassette e messa in appassimento naturale per circa 3 mesi. Si abbina a formaggi erborinati o con una lunga stagionatura, a tutta la pasticceria secca, in particolare i zaeti.

Latium Morini – Illasi - Verona

PASSITO SETTE DAME Recioto di Soave bianco 50 cl 40

Uvaggi: Garganega 100% Elevazione: Entra direttamente in botte di rovere di piccola capacità dove si trasforma lentamente per 24 mesi. E' di color giallo dorato, al naso: datteri e frutta esotica molto matura; in bocca dolce, morbido, grande persistenza al palato con una nota finale che ricorda il caramello.

BIRRA ARTIGIANALE – CRAFT BEER

Birrificio Monterosso – Montegrotto Terme – bottiglia 0,33l Birra a KM zero

MONTE GEMOLA Chiara

6

Weiss d'ispirazione Belga. Al naso si avvertono profumi di banana, arancia e limone. Leggera e speziata, inizialmente arriva al palato una nota citrica seguita da sentori fenolici e da un finale leggermente pepato; carbonazione moderata. Alc 5,5° T. di servizio 6 / 8 °C

MONTE VENDA Bionda

6

Birra bionda d'ispirazione tedesca. Al naso profumo di fiori di campo e miele d'acacia. Fresca al palato dove prevale il sapore del malto con una sensazione di dolcezza ben bilanciata dall'amaro del luppolo. Abbinamenti Formaggi freschi, salumi, carni bianche. Alc.4,5% T servizio 6 / 8 °C

MONTIRONE Ambrata

6

Amber Ale d'ispirazione americana. Al naso si percepiscono intense note di arancia amara e pompelmo, con un lieve profumo di fiori di campo. Beverina e luppolata, al palato: sentori aggruppati e poi un amaro non astringente. Abbinamenti Fritti, hamburger, carni rosse. Alc. 4,9 % T servizio 10 / 12 °C

MONTE ROSSO Rossa

6

Red Ale d'ispirazione Belga, dal colore rosso. Profumi di frutta matura e candita, caramello e crosta di pane. Al palato si distinguono dapprima i sentori di frutta seguiti dal caramello e da un finale di leggera tostatura. Abbinamenti Formaggi stagionati, cacciagione, stinco al forno. Alc. 6 % T servizio 10 / 12 °C

ROCCAPENDICE Nera

6

Oatmeal stout all'inglese dal colore nero intenso. Profumi di caffè e cereali tostati. Al palato il gusto evolve passando dal caffè al cacao amaro e liquirizia. La leggera carbonazione e la morbidezza dell'avena creano la una schiuma fine e consistente. Si abbina a molluschi, grigliate, formaggi. Alc. 4,5 % T servizio 8 / 10 °C

MONTE ALTORE Neipa al luppolo selvatico

6,5

NEIPA con luppolo dei Colli Euganei. Al naso intenso profumo di mango, pompelmo, pesca e frutta tropicale, sentori tipici del lievito e dei nostri luppoli. Palato fruttato amaro e dissetante, con un intenso gusto agrumato. Abbinamenti: Bigoli con ragù di corte e pollo fritto. Alc. 5 % T servizio 8 °C

BIRRA ARTIGIANALE – CRAFT BEER

Pole Beer – Rovolòn – bottiglia 0,33l Birra a KM zero

Caigo

6

Birra **bianca** artigianale alla verbena, prodotta con luppoli del nostro luppoletto. Emana note agrumate, speziate e panificate. ABV 4.8% / 6 - 8 °C

Bronsa

6

Birra **rossa** artigianale di stile americano con miele di castagno, prodotta con i luppoli del nostro luppoletto. Emana intensi aromi floreali, balsamici e legnosi. ABV 6% / 7 - 10 °C

Siora

6

Birra **bionda** artigianale stile belga, prodotta con luppoli del nostro luppoletto. Emana note speziate e floreali. ABV 5.3% / 6 - 8 °C

Ceste

6

Birra **ambrata** artigianale stile americano, colore ambra. Prodotta con luppoli del nostro luppoletto. Emana intensi aromi tropicali e di frutta a pasta gialla. ABV 5.5% / 7 - 10 °C

Gniente ANALCOLICA in lattina

5,5

La birra analcolica che sa di libertà e freschezza, perfetta per quando vuoi sentirti leggero ma con gran gusto! Gniente sbatti, va sempre bene in ogni occasione.

Zerocinquanta – Treviso – bottiglia 0,50l

GUGLIELMO Lager

7,5

GUGLIELMO è una **tradizionale Lager** che svela la propria personalità raccontandosi lentamente, tra la freschezza del luppolo e le note impalpabili dei lieviti. Fermenta senza fretta, a basse temperature. Chiara, profumata e leggera. Un gusto equilibrato da assaporare con intensità!

AMLETO Rossa

7,5

AMLETO è una **Bock dal forte carattere**, introspezziva e profonda ma al contempo decisa e moderatamente frizzante. In puro stile tedesco è una birra a bassa fermentazione, decisamente ambrata, delicatamente amara, dal profumo intenso che non si dimentica. Proprio come Amleto.

CORDELIA Ipa

8

CORDELIA è una **intensa Ipa** per veri intenditori e appassionati. Dal gusto ricco ma equilibrato che sa ben intrecciare l'intensità del luppolo con i migliori sentori di fiori ed agrumi. Un'amarezza decisa che tende però a svanire lasciando percepire al palato il corpo e i sentori fruttati di questa incredibile birra.