



Carta vini - Wine list



VINI BIANCHI WHITE WINES

Tenuta Coffele "Castelcerino", Soave Classico Doc	€ 15.00
<i>Vino biologico 100% Garganega</i>	
Tenuta Coffele "Alzari", Soave Classico Doc	€ 20.00
<i>Vino biologico 100% Garganega, con affinamento in botti grandi di rovere per 10/12 mesi</i>	
Corte Canella "La Vero", Soave Doc	€ 16.00
Pieropan, Soave Classico Doc	€ 17.00
Pieropan "Calvarino", Soave Classico Doc	€ 23.00
<i>Il nome Calvarino deriva da "piccolo Calvario", per la difficoltà di lavorazione del terreno</i>	
Inama "Vulcaia Fumè", Sauvignon Blanc Veneto Igt	€ 48.00
<i>Fermentazione in barrique nuove al 30% a tostatura forte e 70% usate</i>	
Azienda Agricola Vicentini "Terre Lunghe", Soave Doc	€ 16.00
Azienda Agricola Vicentini "Il Casale", Soave Superiore Docg	€ 20.00
Ilatium, Soave Doc	€ 16.00
<i>Vino vegano</i>	
Sabaini Adolfo "Garganega"	€ 13.00
<i>100% uva Garganega</i>	



VINI BIANCHI WHITE WINES

Tenuta Sant'Antonio "Fontana", Soave Doc	€ 16.00
Tenuta Sant'Antonio "Monti Ceriani", Soave Doc	€ 20.00
Cà Rugate "Monte Fiorentina", Soave Classico Doc	€ 17.00
Cà Rugate "Studio", Bianco Veneto Igt	€ 22.00
<i>60% Trebbiano di Soave, 40% Garganega</i>	
Cà Rugate "Bucciato", Soave Classico Superiore Docg	€ 24.00
<i>Fermentato per 24/30 ore sulle bucce</i>	
Anselmi "San Vincenzo", Bianco Veneto Igt	€ 19.00
Cà Dei Frati "I Frati", Lugana Doc	€ 19.00
Corte Sermana "Cromalgo", Lugana Doc	€ 19.00
Marco Mosconi "Paradiso", Soave Doc	€ 16.00
<i>Vino non filtrato, 100% Garganega da agricoltura biologica, ottenuto con una fermentazione spontanea</i>	
Marco Mosconi "Rosetta", Vigne Vecchie, Soave Doc	€ 23.00
<i>100% Garganega da agricoltura biologica</i>	

VINI MACERATI ORANGE WINES

Corte Sant'Alda "INTI", Garganega Verona Igt	€ 18.00
<i>100% uva Garganega da agricoltura biologica e biodinamica, macerato sulle bucce per 40 giorni</i>	



VINI ROSSI
RED WINES

Sabaini Adolfo "Corvina"	€ 13.00
<i>100% Corvina</i>	
Tenuta Sant'Antonio "Scaia", Rosso Veneto Igt	€ 17.00
<i>100% Corvina</i>	
Tenuta Sant'Antonio "La Bandina", Valpolicella Doc Superiore	€ 30.00
Tenuta Sant'Antonio "Monti Garbi", Valpolicella Doc Superiore Ripasso	€ 20.00
Tenuta Sant'Antonio "Telos", Valpolicella Doc Superiore	€ 25.00
<i>Vino senza solfiti aggiunti e vegano</i>	
Villa Crine, Valpolicella Classico Doc	€ 17.00
Villa Crine, Valpolicella Classico Doc Superiore Ripasso	€ 25.00
Corte Canella, Valpolicella Doc	€ 16.00
Corte Canella, Valpolicella Doc Superiore	€ 24.00
Marco Mosconi, Valpolicella Doc	€ 16.00
<i>Vino non filtrato da agricoltura biologica, ottenuto con una fermentazione spontanea</i>	
Marco Mosconi, Valpolicella Doc Superiore	€ 33.00
<i>Da agricoltura biologica</i>	
Marco Mosconi "I 3 Monelli", Rosso Veneto Igt	€ 20.00
<i>Vino naturale con fermentazione spontanea, senza solfiti</i>	
Cà Rugate "Campo Lavei", Valpolicella Doc Superiore	€ 24.00
Cà Rugate "Campo Bastiglia", Valpolicella Doc Superiore Ripasso	€ 23.00
Vicentini Agostino, Valpolicella Doc Superiore	€ 16.00
Vicentini Agostino "Idea Bacco", Valpolicella Doc Superiore	€ 25.00



VINI ROSSI
RED WINES

Ferragù, Valpolicella Doc Superiore	€ 33.00
Corte Sant'Alda "Cà Fiui", Valpolicella Doc <i>Vino biologico da agricoltura biodinamica</i>	€ 20.00
Corte Sant'Alda "Campi Magri", Valpolicella Doc Superiore Ripasso <i>Vino biologico da agricoltura biodinamica</i>	€ 30.00
Inama "Carmenère Più", Rosso Veneto Igt <i>70% Carmenère 30% Merlot</i>	€ 23.00
Inama "Bradissimo" Colli Berici Doc Cabernet <i>70% Cabernet Sauvignon 30% Carmenera</i>	€ 38.00
Ilatium "Campo Prognai", Valpolicella Doc Superiore <i>Vino vegano</i>	€ 23.00
Ilatium "Campo dei Ciliegi", Valpolicella Doc Superiore Ripasso <i>Vino vegano</i>	€ 18.00
Roccolo Grassi, Valpolicella Doc Superiore	€ 33.00
Tedeschi "Capitel Lucchine", Valpolicella Classico Doc <i>Cantina certificata secondo gli standard Biodiversity Friend ed Equalitas</i>	€ 13.00
Tedeschi "Maternigo", Valpolicella Doc Superiore <i>Cantina certificata secondo gli standard Biodiversity Friend ed Equalitas</i>	€ 30.00
Tedeschi "Capitel San Rocco", Valpolicella Doc Superiore <i>Cantina certificata secondo gli standard Biodiversity Friend ed Equalitas</i>	€ 23.00
Pieropan "Ruberpan", Vigne Monte Garzon Valpolicella Doc Superiore	€ 25.00
Cà Dei Conti "Vescovo Moro", Rosso Veneto Igt	€ 22.00
Cà Dei Conti "La Roara", Rosso Veneto Igt	€ 33.00



AMARONE
AMARONE WINES

Corte Sant'Alda "Valmezzane", Amarone della Valpolicella DOCG <i>Vino biologico da agricoltura biodinamica</i>	€ 90.00
Tenuta Sant'Antonio "Selezione Castagnedi", Amarone della Valpolicella DOCG	€ 55.00
Tedeschi "Marne 180", Amarone della Valpolicella DOCG	€ 55.00
Marco Mosconi, Amarone della Valpolicella DOCG <i>Da agricoltura biologica</i>	€ 80.00
Ferragù, Amarone della Valpolicella DOCG	€ 90.00
Ilatium "Campo Leon", Amarone della Valpolicella DOCG	€ 60.00
Roccolo Grassi Amarone della Valpolicella DOCG	€ 90.00



SPUMANTI
SPUMANTI (SPARKLING WINES)

La Pria ZERO.5 , Prosecco Doc Brut	€ 17.00
<i>Da agricoltura biologica</i>	
La Pria , Prosecco Doc Extra Dry	€ 17.00
<i>Da agricoltura biologica</i>	
Le vigne di Alice "A Fondo"	€ 18.00
<i>100% Glera rifermentato in bottiglia con metodo Ancestrale</i>	
Gianni Tessari "Alpone" , Durello dei Monti Lessini	€ 17.00
Casa Cecchin "Nostrum"	€ 28.00
<i>Metodo Classico. 100% Durella 36 mesi sui lieviti</i>	
Casa Cecchin "Riserva"	€ 30.00
<i>Metodo Classico. 100% Durella 60 mesi e + sui lieviti</i>	
Fongaro Cuvée, etichetta bianca	€ 25.00
<i>Metodo classico. 80% Durella 20% Incrocio Manzoni, da agricoltura biologica</i>	
Fongaro "Brut 2017" , Lessini Durello Doc Riserva	€ 30.00
<i>Metodo classico. 100% Uva Durella, da agricoltura biologica</i>	
Fongaro "Pas Dosè 2017" , Lessini Durello Doc Riserva	€ 33.00
<i>Metodo classico. 100% Uva Durella, da agricoltura biologica</i>	
Fongaro "Riserva Pas Dosè 2014" , Lessini Durello Doc Riserva	€ 45.00
<i>Metodo classico. 100% Uva Durella, da agricoltura biologica</i>	
Cà del Bosco "Cuvée Prestige" , Franciacorta Docg Brut	€ 45.00
Villa Rinaldi "Gran Cuvée Bianca" , Brut	€ 33.00
<i>Metodo Classico</i>	



SPUMANTI SPUMANTI (SPARKLING WINES)

Pieropan "Ghes", Spumante rosè Extra Dry <i>100% Corvina</i>	€ 18.00
Cà Rugate "Fulvio Beo" <i>Metodo classico. 100% Garganega, 24 mesi sui lieviti</i>	€ 22.00
Cà Rugate "Amedeo", Lessini Durello Doc Riserva <i>Metodo classico. 100% Uva Durella, 42 mesi sui lieviti</i>	€ 33.00

VINI DOLCI SWEET WINES

Tenuta Sant'Antonio "Argille bianche", Recioto della Valpolicella Docg bott. 375 ml	€ 34.00
Tenuta Sant'Antonio "Colori d'autunno", Passito bott. 375 ml	€ 34.00
Maculan "Dindarello", Moscato del Veneto Igt	€ 26.00
Azienda Agricola Vicentini, Recioto di Soave Docg bott. 500 ml	€ 28.00
Coffele "Le Sponde", Recioto di Soave Docg bott. 500 ml. <i>Da agricoltura biologica</i>	€ 30.00
Pieropan "Le Colombare", Recioto di Soave Docg bott. 500 ml	€ 33.00
Cà Rugate "L'Eremita", Recioto della Valpolicella Docg bott. 500 ml	€ 33.00