










## VINI BIANCHI

### Soave Doc

<b>Tenuta Coffele "Castelcerino", Soave Classico Doc</b> <i>Vino biologico 100% Garganega</i>	18,00 € 
<b>Tenuta Coffele "Alzari", Soave Classico Doc</b> <i>Vino biologico 100% Garganega, con affinamento in botti grandi di rovere per 10/12 mesi</i>	30,00 € 
<b>Corte Canella "La Vero", Soave Doc</b>	18,00 €
<b>Pieropan, Soave Classico Doc</b>	23,00 € 
<b>Pieropan "Calvarino", Soave Classico Doc</b> <i>Il nome Calvarino deriva da "piccolo Calvario", per la difficoltà di lavorazione del terreno</i>	35,00 € 
<b>Azienda Agricola Vicentini "Terre Lunghe", Soave Doc</b>	18,00 €
<b>Azienda Agricola Vicentini "Il Casale", Soave Superiore Docg</b>	23,00 €
<b>Ilatium, Soave Doc</b> <i>Vino vegano</i>	18,00 €
<b>Tenuta Sant'Antonio "Fontana", Soave Doc</b>	20,00 €
<b>Tenuta Sant'Antonio "Monti Ceriani", Soave Doc</b>	25,00 €
<b>Cà Rugate "Monte Fiorentina", Soave Classico Doc</b>	24,00 € 
<b>Cà Rugate "Bucciato", Soave Classico Superiore Docg</b> <i>Fermentato per 24/30 ore sulle bucce</i>	38,00 € 
<b>Marco Mosconi "Paradiso", Soave Doc</b> <i>Vino non filtrato, 100% Garganega da agricoltura biologica, ottenuto con una fermentazione spontanea</i>	20,00 € 
<b>Marco Mosconi "Rosetta", Vigne Vecchie, Soave Doc</b> <i>100% Garganega da agricoltura biologica</i>	25,00 € 
<b>Corte Giacobbe, Roncà Monte Calvarina Soave Doc</b>	20,00 €
<b>Suavia, Soave Classico Doc "Monte Carbonare"</b> <i>100% uva Garganega</i>	30,00 €

### Vino bianco veneto




<b>Az. Agricola Il Pignetto Custozza Doc</b>	17,00 €
<b>Sabaini Adolfo "Garganega" da 100% uva Garganega</b>	15,00 €

<b>Inama "Vulcaia Fumè", Sauvignon Blanc Veneto Igt</b> Fermentazione in barrique nuove al 30% a tostatura forte e 70% usate	50,00 €
<b>Azienda Agricola Vicentini "Exemplum", IGT Veronese</b> <i>Trebbiano di Soave</i>	27,00 €
<b>Cà Rugate "Studio", Bianco Veneto Igt</b> 60% Trebbiano di Soave 40% Garganega una parte affinata in botti di rovere e una parte in acciaio	33,00 € 
<b>Casa Cecchin "Pietralava" Monti Lessini Durello</b> 100% da uva Durella (Fermo)	18,00 €
<b>Corte Giacobbe, Delle Venezie Pinot grigio Doc ramato</b> Breve macerazione di 12 ore delle bucce danno al vino un colore particolarmente ramato	20,00 €
<b>Suavia "Massi fitti" Bianco veronese IGT</b> 100% Trebbiano di Soave	28,00 €
<b>Suavia "Le Rive" Bianco Veronese IGT</b> 100% uva Garganega da vendemmia tardive, 15 mesi in botti grandi di rovere	36,00 €









## **Lago di Garda e Trentino Alto Adige**

<b>Cà Dei Frati "I Frati", Lugana Doc</b>	27,00 €
<b>Corte Sermana "Cromalgo", Lugana Doc</b>	29,00 €
<b>Benazzoli "Agata" Pinot Grigio Doc Garda</b>	18,00 €
<b>Trentino Altoadige</b>	
<b>Elena Walch Gewurztraminer Alto Adige Doc</b>	32,00 €
<b>Elena Walch Pinot Grigio Alto Adige Doc</b>	28,00 €
<b>Klaus Lentsch Pinot Bianco SudTirolo Doc</b>	30,00 €
<b>Klaus Lentsch Pinot Grigio SudTirolo Doc</b>	30,00 €

## **ORANGE WINE**

<b>Marco Mosconi "Bucce"</b> <i>100% Uva Garganega da agricoltura biologica e biodinamica macerato sulle bucce per 7 mesi sulle bucce</i>	25,00 € 
<b>Corte Sant'Alda "INTI", Garganega Verona Igt</b> <i>100% uva Garganega da agricoltura biologica e biodinamica, macerato sulle bucce per 40 giorni</i>	25,00 €  

## VINI SPUMANTI

<b>Gianni Tessari "Alpone",</b> Durello dei Monti Lessini	20,00 €
<b>Casa Cecchin "Mandegolo"</b> Veneto Igt Durello <i>Leggermente sui frizzante sui lieviti</i>	16,00 €
<b>Casa Cecchin "Nostrum" Extra Brut</b> <i>Metodo Classico. 100% Durella 36 mesi sui lieviti</i>	40,00 €
<b>Fongaro Cuvée, etichetta bianca</b> <i>Metodo classico. 80% Durella 20% Incrocio Manzoni, da agricoltura biologica</i>	33,00 € 
<b>Fongaro "Viola Brut"</b> Lessini Durello Doc Riserva <i>Metodo classico. 100% Uva Durella, da agricoltura biologica</i>	40,00 € 
<b>Fongaro "Verde Pas Dosè"</b> Lessini Durello Doc Riserva <i>Metodo classico. 100% Uva Durella, da agricoltura biologica</i>	45,00 € 
<b>Fongaro "Nera Pas Dosè",</b> Lessini Durello Doc Riserva <i>Metodo classico. 100% Uva Durella, da agricoltura biologica</i>	60,00 € 
<b>Cà Rugate "Amedeo",</b> Lessini Durello Doc Riserva <i>Metodo classico. 100% Uva Durella, 42 mesi sui lieviti</i>	45,00 € 
<b>Cà Rugate "Fulvio Beo"</b> <i>Metodo classico. 100% Garganega, 24 mesi sui lieviti</i>	30,00 € 
<b>La Pria ZERO.5,</b> Prosecco Doc Brut <i>Da agricoltura biologica</i>	22,00 € 
<b>La Pria,</b> Prosecco Doc Extra Dry <i>Da agricoltura biologica</i>	21,00 € 
<b>Le vigne di Alice "A Fondo"</b> <i>100% Glera rifermentato in bottiglia con metodo Ancestrale</i>	20,00 €

## Lombardia

<b>Cà del Bosco Cuvee Prestige</b> <i>Franciacorta</i>	60,00 €
<b>Zerbosco "Butòn"</b> Blanc de noirs Metodo Classico <i>Pinot Nero vinificato bianco, 48 mesi sui lieviti</i>	38,00 €

## Friuli

<b>Vitas Ribolla Gialla Spumante</b> <i>Venezie Igt</i>	26,00 €
--	---------

## ROSE'

### Spumante




<b>Pieropan "Ghes",</b> Spumante rosè Extra Dry da uva Corvina	23,00 €
<b>Elena Walch, "Rosè delle Dolomiti"</b> da uva Pinot nero, Lagrein, Merlot	28,00 €
<b>Benazzoli "Femme Fatale"</b> Rosato Spumante Brut da uve Corvina e Rondinella	20,00 €



### Fermo

<b>Benazzoli "Tecla"</b> Chiacchetto Doc 80%Corvina 20% Rondinella	18,00 €
---	---------





## VINI ROSSI

### Valpolicella Doc, Valpolicella Doc Superiore


<b>Tenuta Sant'Antonio "La Bandina",</b> Valpolicella Doc Superiore	38,00 €
<b>Tenuta Sant'Antonio "Telos",</b> Valpolicella Doc Superiore <i>Vino senza solfiti aggiunti e vegano</i>	35,00 €
<b>Villa Crine,</b> Valpolicella Classico Doc	25,00 €
<b>Corte Canella,</b> Valpolicella Doc	20,00 €
<b>Corte Canella,</b> Valpolicella Doc Superiore	35,00 €
<b>Marco Mosconi,</b> Valpolicella Doc <i>Vino non filtrato da agricoltura biologica, ottenuto con una fermentazione spontanea</i>	20,00 € 
<b>Marco Mosconi,</b> Valpolicella Doc Superiore <i>Vino da agricoltura biologica</i>	38,00 € 
<b>Cà Rugate "Campo Lavei",</b> Valpolicella Doc Superiore	30,00 € 
<b>Vicentini Agostino Valpolicella Doc</b>	18,00 €
<b>Vicentini Agostino, "Palazzo di Campiano"</b> Valpolicella Doc Superiore Vino ottenuto da vigneti a 500/600m.s.l.m da vendemmia tardiva	36,00 €
<b>Vicentini Agostino "Idea Bacco",</b> Valpolicella Doc Superiore	30,00 €
<b>Ferragù,</b> Valpolicella Doc Superiore	45,00 €
<b>Corte Sant'Alda "Cà Fiui",</b> Valpolicella Doc <i>Vino biologico da agricoltura biodinamica</i>	23,00 € 

<b>Ilatium "Campo Prognai", Valpolicella Doc Superiore</b> <i>Vino vegano</i>	30,00 €
<b>Roccolo Grassi, Valpolicella Doc Superiore</b>	36,00 €
<b>Tedeschi "Maternigo", Valpolicella Doc Superiore</b> <i>Cantina certificata secondo gli standard Biodiversity Friend ed Equalitas</i>	38,00 € 
<b>Pieropan "Ruberpan", Vigne Monte Garzon Valpolicella Doc Superiore</b>	33,00 € 
<b>Le Guaite di Noemi Valpolicella Doc Superiore</b>	55,00 €
<b>Soripa, Vigna Dossi Valpolicella Doc</b>	18,00 €
<b>Soripa, Campiani Valpolicella Superiore</b>	32,00 €
<b>Dal Cero, Valpolicella Doc</b>	23,00 €

## VALPOLICELLA DOC SUPERIORE RIPASSO

<b>Tenuta Sant'Antonio "Monti Garbi", Valpolicella Doc Ripasso</b>	30,00 €
<b>Villa Crine, Valpolicella Classico Superiore Ripasso Doc</b>	30,00 €
<b>Cà Rugate "Campo Bastiglia", Valpolicella Doc Superiore Ripasso</b>	28,00 € 
<b>Corte Sant'Alda "Campi Magri", Valpolicella Doc Ripasso</b> <i>Vino biologico da agricoltura biodinamica</i>	40,00 €  
<b>Ilatium "Campo dei Ciliegi", Valpolicella Doc Superiore Ripasso</b> <i>Vino vegano</i>	28,00 €
<b>Tedeschi "Capitel San Rocco", Valpolicella Doc Superiore Ripasso</b>	30,00 € 
<b>Benazzoli Valpolicella Doc Superiore Ripasso</b>	35,00 €
<b>Dal Cero, Valpolicella Doc Superiore Ripasso</b>	33,00 €

## VINI ROSSI VENETI

<b>Sabaini Adolfo "Corvina"</b> <i>100% Corvina</i>	16,00 €
<b>Tenuta Sant'Antonio "Scaia" Corvina</b>	20,00 €
<b>Marco Mosconi "I 3 Monelli", Rosso Veneto Igt</b>	25,00 € 

*Vino naturale con fermentazione spontanea, senza solfiti vino biologico*

**Inama "Carmenère Più", Rosso Veneto Igt** 35,00 €  
*70% Carmenère 30% Merlot*

**Inama "Bradisismo" Colli Berici Doc Cabernet** 43,00 €  
*70% Canernet Sauvignon 30% Carmenere*

**Gianni Tessari "Pinot Noir" Veneto Rosso IGT** 18,00 €  
da uve Pinot nero

## ***I ROSSI DEL LAGO DI GARDA***

**Benazzoli "Dafne" Bardolino Doc** 15,00 €

## **I ROSSI DEL TRENINO ALTO ADIGE**

**Elena Walch Merlot Alto Adige Doc** 30,00 €

**Klaus Lentsch Pinot Nero** 40,00 €  
Sudtirol Blauburgunder Doc

## ***I ROSSI DEL PIEMONTE***

**Rocche Costamagna Barolo Classico Docg** 60,00 €  
Nebbiolo 100%


**Rocche Costamagna "Roccardo" Langhe Doc Nebbiolo** 30,00 €

## ***I ROSSI DEL FRIULI***

**Villa Vitas Refosco** 25,00 €

## **AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG**

**Corte Canella Amarone della Valpolicella DOCG** 90,00 €

**Marco Mosconi Amarone della Valpolicella DOCG** 90,00 €   
*Da agricoltura biologica*

**Ferragù Amarone della Valpolicella DOCG** 90,00 €

**Ilatium "Campo Leon" Amarone della Valpolicella DOCG** 70,00 €

**Roccolo Grassi Amarone della Valpolicella DOCG** 90,00 €

**Tenuta Sant'Antonio "Selezione Castagnedi"** 70,00 €  
Amarone della Valpolicella DOCG

## VINI DOLCI

<b>Tenuta Sant'Antonio "Argille bianche"</b> , Recioto della Valpolicella Docg bott. 375 ml	35,00 €
<b>Tenuta Sant'Antonio "Colori d'autunno"</b> , Passito bott. 375 ml	35,00 €
<b>Maculan "Dindarello"</b> , Moscato del Veneto Igt	32,00 €
<b>Pieropan "Le Colombare"</b> , Recioto di Soave Docg bott. 500 ml	50,00 €
<b>Cà Rugate "L'Eremita"</b> , Recioto della Valpolicella Docg bott. 500 ml	41,00 € 
<b>Marco Mosconi "Per Vale"</b> vino frizzante dolce, da rifermentazione in bottiglia bott. 500ml	25,00 € 
<b>Tenuta Coffele "Le Sponde"</b> Recioto di Soave Docg Classico bott. 500ml	45,00 € 
<b>Illatium "Sette Dame"</b> Recioto di Soave Docg bott. 500ml	32,00 €
<b>Gianni Tessari "Alpone Dolce"</b> Durello Dolce Frizzante	22,00 €