



## Carta vini - Wine list



### VINI BIANCHI WHITE WINES

<b>Tenuta Coffele "Castelcerino", Soave Classico Doc</b>	€ 14.00
<i>Vino biologico 100% Garganega</i>	
<b>Tenuta Coffele "Alzari", Soave Classico Doc</b>	€ 19.00
<i>Vino biologico 100% Garganega, con affinamento in botti grandi di rovere per 10/12 mesi</i>	
<b>Corte Canella "La Vero", Soave Doc</b>	€ 15.00
<b>Pieropan, Soave Classico Doc</b>	€ 16.00
<b>Pieropan "Calvarino", Soave Classico Doc</b>	€ 23.00
<i>Il nome Calvarino deriva da "piccolo Calvario", per la difficoltà di lavorazione del terreno</i>	
<b>Inama "Vulcaia Fumè", Sauvignon Blanc Veneto Igt</b>	€ 38.00
<i>Fermentazione in barrique nuove al 30% a tostatura forte e 70% usate</i>	
<b>Azienda Agricola Vicentini "Il Casale", Soave Superiore Docg</b>	€ 20.00
<b>Azienda Agricola Vicentini "Terre Lunghe", Soave Doc</b>	€ 15.00
<b>Ilatium, Soave Doc</b>	€ 15.00
<i>Vino vegano</i>	



VINI BIANCHI  
WHITE WINES

<b>Tenuta Sant'Antonio "Fontana"</b> , Soave Doc	€ 15.00
<b>Tenuta Sant'Antonio "Monti Ceriani"</b> , Soave Doc	€ 18.00
<b>Cà Rugate "Monte Fiorentina"</b> , Soave Classico Doc	€ 17.00
<b>Cà Rugate "Studio"</b> , Bianco Veneto Igt <i>60% Trebbiano di Soave, 40% Garganega</i>	€ 22.00
<b>Cà Rugate "Bucciato"</b> , Soave Classico Superiore Docg <i>Fermentato per 24/30 ore sulle bucce</i>	€ 24.00
<b>Anselmi "San Vincenzo"</b> , Bianco Veneto Igt	€ 19.00
<b>Cà Dei Frati "I Frati"</b> , Lugana Doc	€ 18.00
<b>Corte Sermana "Cromalgo"</b> , Lugana Doc	€ 18.00
<b>Marco Mosconi "Paradiso"</b> , Soave Doc <i>Vino non filtrato, 100% Garganega da agricoltura biologica, ottenuto con una fermentazione spontanea</i>	€ 14.00
<b>Marco Mosconi "Rosetta"</b> , Vigne Vecchie, Soave Doc <i>100% Garganega da agricoltura biologica</i>	€ 23.00



VINI ROSSI  
RED WINES

<b>Tenuta Sant'Antonio "Scaia", Veneto Igt</b>	€ 16.00
<i>100% Corvina</i>	
<b>Tenuta Sant'Antonio "La Bandina", Valpolicella Doc Superiore</b>	€ 30.00
<b>Tenuta Sant'Antonio "Monti Garbi", Valpolicella Doc Superiore Ripasso</b>	€ 20.00
<b>Tenuta Sant'Antonio "Telos", Valpolicella Doc Superiore</b>	€ 25.00
<i>Vino senza solfiti aggiunti e vegano</i>	
<b>Villa Crine, Valpolicella Classico Doc</b>	€ 17.00
<b>Villa Crine, Valpolicella Classico Doc Superiore Ripasso</b>	€ 25.00
<b>Corte Canella, Valpolicella Doc</b>	€ 15.00
<b>Corte Canella, Valpolicella Doc Superiore</b>	€ 24.00
<b>Marco Mosconi, Valpolicella Doc</b>	€ 15.00
<i>Vino non filtrato da agricoltura biologica, ottenuto con una fermentazione spontanea</i>	
<b>Marco Mosconi, Valpolicella Doc Superiore</b>	€ 33.00
<i>Da agricoltura biologica</i>	
<b>Marco Mosconi "I 3 Monelli", Rosso Veneto Igt</b>	€ 20.00
<i>Vino naturale con fermentazione spontanea, senza solfiti</i>	
<b>Cà Rugate "Campo Lavei", Valpolicella Doc Superiore</b>	€ 24.00
<b>Cà Rugate "Campo Bastiglia", Valpolicella Doc Superiore Ripasso</b>	€ 23.00
<b>Vicentini Agostino, Valpolicella Doc Superiore</b>	€ 15.00
<b>Vicentini Agostino "Idea Bacco", Valpolicella Doc Superiore</b>	€ 20.00



VINI ROSSI  
RED WINES

<b>Ferragù</b> , Valpolicella Doc Superiore	€ 30.00
<b>Corte Sant'Alda "Cà Fiuì"</b> , Valpolicella Doc <i>Vino biologico da agricoltura biodinamica</i>	€ 20.00
<b>Corte Sant'Alda "Campi Magri"</b> , Valpolicella Doc Superiore Ripasso <i>Vino biologico da agricoltura biodinamica</i>	€ 30.00
<b>Inama "Carmenère Più"</b> , Veneto Igt <i>70% Carmenère 30% Merlot</i>	€ 17.00
<b>Ilatium "Campo Prognai"</b> , Valpolicella Doc Superiore <i>Vino vegano</i>	€ 23.00
<b>Ilatium "Campo dei Ciliegi"</b> , Valpolicella Doc Superiore Ripasso <i>Vino vegano</i>	€ 18.00
<b>Tedeschi "Capitel Lucchine"</b> , Valpolicella Classico Doc <i>Cantina certificata secondo gli standard Biodiversity Friend ed Equalitas</i>	€ 13.00
<b>Tedeschi "Maternigo"</b> , Valpolicella Doc Superiore <i>Cantina certificata secondo gli standard Biodiversity Friend ed Equalitas</i>	€ 30.00
<b>Tedeschi "Capitel San Rocco"</b> , Valpolicella Doc Superiore <i>Cantina certificata secondo gli standard Biodiversity Friend ed Equalitas</i>	€ 23.00
<b>Pieropan "Ruberpan"</b> , Vigne Monte Garzon Valpolicella Doc Superiore	€ 25.00
<b>Cà Dei Conti "Vescovo Moro"</b> , Rosso Veneto Igp	€ 22.00
<b>Cà Dei Conti "La Roara"</b> , Rosso Veneto Igp	€ 33.00



AMARONE  
AMARONE WINES

<b>Corte Sant'Alda "Valmezzane",</b> Amarone della Valpolicella DOCG <i>Vino biologico da agricoltura biodinamica</i>	€ 84.00
<b>Tenuta Sant'Antonio "Selezione Castagnedi",</b> Amarone della Valpolicella DOCG	€ 50.00
<b>Tedeschi "Marne 180",</b> Amarone della Valpolicella DOCG	€ 50.00
<b>Marco Mosconi,</b> Amarone della Valpolicella DOCG <i>Da agricoltura biologica</i>	€ 75.00
<b>Ferragù,</b> Amarone della Valpolicella DOCG	€ 85.00
<b>Ilatium "Campo Leon",</b> Amarone della Valpolicella DOCG	€ 55.00



**SPUMANTI**  
SPUMANTI (SPARKLING WINES)

<b>La Pria ZERO.5</b> , Prosecco Doc Brut	€ 17.00
<i>Da agricoltura biologica</i>	
<b>La Pria</b> , Prosecco Doc Extra Dry	€ 17.00
<i>Da agricoltura biologica</i>	
<b>Maltraversi "Niccolò Vescovo"</b> , Durello Igt Riserva	€ 36.00
<i>Da agricoltura biologica</i>	
<b>Gianni Tessari "Alpone"</b> , Durello dei Monti Lessini	€ 16.00
<b>Fongaro "Cuvée 48 mesi sui lieviti"</b> ,	€ 21.00
<i>Metodo classico. 80% Durella 20% Incrocio Manzoni, da agricoltura biologica</i>	
<b>Fongaro "Brut 60 Mesi"</b> , Lessini Durello Doc Riserva	€ 28.00
<i>Metodo classico. 100% Uva Durella, da agricoltura biologica</i>	
<b>Fongaro "Pas Dosè"</b> , Lessini Durello Doc Riserva	€ 30.00
<i>Metodo classico. 100% Uva Durella, da agricoltura biologica</i>	
<b>Cà del Bosco "Cuvée Prestige"</b> , Franciacorta Docg Brut	€ 45.00
<b>Villa Rinaldi "Gran Cuvée Bianca"</b> , Brut	€ 40.00
<i>Metodo Classico</i>	
<b>Pieropan "Ghes"</b> , Spumante rosè Extra Dry	€ 18.00
<i>100% Corvina</i>	
<b>Cà Rugate "Fulvio Beo"</b>	€ 22.00
<i>Metodo classico. 100% Garganega, 24 mesi sui lieviti</i>	
<b>Cà Rugate "Amedeo"</b> , Lessini Durello Doc Riserva	€ 33.00
<i>Metodo classico. 100% Uva Durella, 42 mesi sui lieviti</i>	



VINI DOLCI  
SWEET WINES

<b>Tenuta Sant'Antonio "Argille bianche"</b> , Recioto della Valpolicella Docg bott. 375 ml	€ 34.00
<b>Tenuta Sant'Antonio "Colori d'autunno"</b> , Passito bott. 375 ml	€ 34.00
<b>Maculan "Dindarello"</b> , Moscato del Veneto Igt	€ 26.00
<b>Azienda Agricola Vicentini</b> , Recioto di Soave Docg bott. 500 ml	€ 25.00
<b>Coffele "Le Sponde"</b> , Recioto di Soave Docg bott. 500 ml <i>Da agricoltura biologica</i>	€ 30.00
<b>Pieropan "Le Colombare"</b> , Recioto di Soave Docg bott. 500 ml	€ 33.00
<b>Cà Rugate "L'Eremita"</b> , Recioto della Valpolicella Docg bott. 500 ml	€ 33.00