











VINI BIANCHI

Soave Doc

Tenuta Coffele "Castelcerino", Soave Classico Doc	20,00 € 
<i>Vino biologico 100% Garganega,</i>	
Tenuta Coffele "Alzari", Soave Classico Doc	30,00 € 
<i>Vino biologico 100% Garganega, con affinamento in botti grandi di rovere per 10/12 mesi</i>	
Corte Canella "La Vero", Soave Doc	20,00 €
Pieropan, Soave Classico Doc	23,00 € 
Azienda Agricola Vicentini "Terre Lunghe", Soave Doc	18,00 € 
Azienda Agricola Vicentini "Il Casale", Soave Superiore Docg	25,00 €
Ilatium, Soave Doc <i>Vino vegano</i>	18,00 €
Tenuta Sant'Antonio "Fontana", Soave Doc	20,00 €
Tenuta Sant'Antonio "Monti Ceriani", Soave Doc	25,00 €
Cà Rugate "Monte Fiorentine", Soave Classico Doc	24,00 € 
Cà Rugate "Bucciato", Soave Classico Superiore Docg	38,00 € 
<i>Macerato per 24/30 ore sulle bucce</i>	
Marco Mosconi "Paradiso", Soave Doc	20,00 € 
<i>Vino non filtrato, 100% Garganega, fermentazione spontanea</i>	
Marco Mosconi "Rosetta", Vigne Vecchie, Soave Doc	25,00 € 
<i>100% Garganega da agricoltura biologica</i>	
Corte Giacobbe, Roncà Monte Calvarina Soave Doc	20,00 €
Sandro De Bruno, Soave Superiore Docg	32,00 €
Suavia, Monte Carbonare, Soave Doc	30,00 € 
Vino bianco veneto	
Sabaini Adolfo "Garganega" da 100% uva Garganega	15,00 €
Inama "Vulcaia Fumè", Sauvignon Blanc Veneto Igt	50,00 €
<i>Fermentazione in barrique nuove al 30% a tostatura forte e 70% usate</i>	
Azienda Agricola Vicentini "Exemplum", IGT Veronese	27,00 €
<i>Trebbiano di Soave</i>	
Cà Rugate "Studio", Bianco Veneto Igt	33,00 € 
<i>60% Trebbiano di Soave 40% Garganega una parte affinata in botti di rovere e una parte in acciaio</i>	
Casa Cecchin "Pietralava" Monti Lessini Durello	18,00 €
<i>100% da uva Durella (Fermo)</i>	

Corte Giacobbe, Pinot grigio delle Venezie Doc ramato 20,00 €
Breve macerazione di 12 ore delle bucce danno al vino un colore particolarmente ramato

Suavia "Massi fitti" Bianco veronese IGT 28,00 €
100% Trebbiano di Soave

Suavia "Le Rive" Bianco Veronese IGT 36,00 €
100% uva Garganega da vendemmia tardive, 15 mesi in botti grandi di rovere

Sandro De Bruno, "Bianco Fumo" Sauvignon IGT Veneto 27,00 €

Anselmi, "San Vincenzo" Bianco veneto IGT 25,00 €

Masari, "Agnobianco" 75% Riesling 25% Durella 21,00 €

I bianchi del Lago di Garda

Zenato "Santa Cristina" Lugana Doc 27,00 €

Corte Sermana "Cromalgo", Lugana Doc 29,00 €


Benazzoli "Agata" Pinot Grigio Doc Garda 18,00 €

I bianchi del Trentino Alto Adige

Elena Walch Gewurztraminer Alto Adige Doc 32,00 €
Elena Walch Pinot Grigio Alto Adige Doc 28,00 €

Klaus Lentsch Pinot Bianco SudTirolo Doc 30,00 €
Klaus Lentsch Pinot Grigio SudTirolo Doc 30,00 €

Orange wine

Marco Mosconi "Bucce" 25,00 € 
*100% Uva Garganega da agricoltura biologica e biodinamica
macerato sulle bucce per 7 mesi sulle bucce*

VINI SPUMANTI


Gianni Tessari "Alpone", Durello dei Monti Lessini 20,00 €


Casa Cecchin "Mandegolo" Veneto Igt Durello 16,00 €
Leggermente sui frizzante, sui lieviti

Casa Cecchin "Nostrum" Extra Brut Lessini Durello Doc 40,00 €
Metodo Classico. 100% Durella 36 mesi sui lieviti

Fongaro Cuvée Lessini Durello Doc 33,00 € 
Metodo classico agricoltura biologica

Fongaro "Viola Brut" Lessini Durello Doc Riserva 40,00 € 
Metodo classico. 100% Uva Durella, da agricoltura biologica

Fongaro "Nera Pas Dosè", Lessini Durello Doc Riserva 60,00 € 
Metodo classico. 100% Uva Durella, da agricoltura biologica

Cà Rugate "Amedeo", Lessini Durello Doc Riserva 45,00 € 
Metodo classico. 100% Uva Durella, 42 mesi sui lieviti

Cà Rugate "Fulvio Beo" 30,00 € 
Metodo classico. 100% Garganega, 24 mesi sui lieviti

La Pria ZERO.5, Prosecco Doc Brut 22,00 € 
Da agricoltura biologica

La Pria, Prosecco Doc Extra Dry 22,00 € 
Da agricoltura biologica

Le vigne di Alice "A Fondo" 20,00 €
100% Glera rifermentato in bottiglia con metodo ancestrale

Spumanti della Lombardia

Cà del Bosco Cuvee Prestige 60,00 €
Franciacorta

Zerbosco "Butòn" Blanc de noirs Metodo Classico 38,00 €
Pinot Nero vinificato bianco, 48 mesi sui lieviti

ROSÉ

Spumante

Pieropan "Ghes", Spumante rosé Extra Dry 23,00 €
da uva Corvina

La Pria Extra brut Rosé 23,00 €
90% Glera 10% Pinot Nero

Fermo

Benazzoli "Tecla" Chiacchetto Doc 18,00 €
80%Corvina 20% Rondinella

Elena Walch, "Rosé delle Dolomiti" 28,00 €
da uva Pinot nero, Lagrein, Merlot

VINI ROSSI

Valpolicella Doc, Valpolicella Doc Superiore

Tenuta Sant'Antonio "La Bandina", Valpolicella Doc Superiore 38,00 €

Tenuta Sant'Antonio "Telos", Valpolicella Doc Superiore 35,00 €
Vino senza solfiti aggiunti e vegano


Villa Crine, Valpolicella Classico Doc 25,00 €

Corte Canella , Valpolicella Doc	22,00 €
Corte Canella , Valpolicella Doc Superiore	40,00 €
Marco Mosconi , Valpolicella Doc	20,00 € 
<i>Vino non filtrato da agricoltura biologica, fermentazione spontanea</i>	
Marco Mosconi , Valpolicella Doc Superiore	38,00 € 
<i>Vino da agricoltura biologica</i>	
Cà Rugate "Campo Lavei" , Valpolicella Doc Superiore	30,00 € 
Vicentini Agostino Valpolicella Doc	18,00 €
Vicentini Agostino, "Palazzo di Campiano" Valpolicella Doc Superiore	36,00 €
<i>Vino ottenuto da vigneti a 500/600m.s.l.m da vendemmia tardiva</i>	
Vicentini Agostino "Idea Bacco" , Valpolicella Doc Superiore	30,00 €
Ferragù , Valpolicella Doc Superiore	45,00 €
Corte Sant'Alda "Cà Fiui" , Valpolicella Doc	23,00 € 
<i>Vino biologico da agricoltura biodinamica</i>	
Roccolo Grassi , Valpolicella Doc Superiore	36,00 €
Pieropan "Ruberpan" , Vigne Monte Garzon Valpolicella Doc Superiore	33,00 € 
Le Guaite di Noemi Valpolicella Doc Superiore	55,00 €
Dal Cero , Valpolicella Doc	23,00 €
Illatium, "Campo Prognai" Valpolicella Doc Superiore	35,00 €
Terre di Leone, Repazzo Valpolicella Classico Doc	20,00 €
Terre di Leone, Repazzo Valpolicella Classico Doc Superiore	40,00 €
<i>Valpolicella Ripasso</i>	
Tenuta Sant'Antonio "Monti Garbi" , Valpolicella Doc Ripasso	30,00 €
Villa Crine , Valpolicella Classico Superiore Ripasso Doc	30,00 €
Cà Rugate "Campo Bastiglia" , Valpolicella Doc Superiore Ripasso	28,00 € 
Corte Sant'Alda "Campi Magri" , Valpolicella Doc Ripasso	40,00 € 
<i>Vino biologico da agricoltura biodinamica</i>	
Illatium "Campo dei Ciliegi" , Valpolicella Doc Superiore Ripasso vino vegano	28,00 €
Dal Cero , Valpolicella Doc Superiore Ripasso	33,00 €
Terre di Leone, Repazzo Valpolicella Ripasso Doc Superiore	26,00 €

I rossi veneti

Adolfo Sabaini "Corvina" 18,00 €

Tenuta Sant'Antonio "Scaia" Corvina 20,00 €

Marco Mosconi "I 3 Monelli", Rosso Veneto Igt 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% Cabernet Sauvignon 30% Carmenere

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

Sandro De Bruno, "Magmatico" Cabernet Sauvignon Rosso Veneto IGT 45,00 €
da uve apassite

Cà dei Conti "Vescovo Moro" Rosso IGP 27,00 €

Cà dei Conti "Roara" Rosso Veneto IGP 40,00 €

Masari "Costanera" 100% Pinot Nero 26,00 € 

I rossi del Lago di Garda

Benazzoli "Dafne" Bardolino Doc 15,00 €

I rossi del Trentino 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%

Alessandro Rivetto Langhe Nebbiolo 35,00 €

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 €

Illatium "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

Terre di Leone, Repazzo Amarone della Valpolicella Docg Classico 55,00 €


VINI DOLCI

Tenuta Sant'Antonio "Argille bianche", Recioto della Valpolicella Docg 35,00 €
bott. 375 ml

Tenuta Sant'Antonio "Colori d'autunno", Passito 35,00 €
bott. 375 ml

Maculan "Dindarello", Moscato del Veneto Igt 32,00 €

Pieropan "Le Colombare", Recioto di Soave Docg 50,00 €
bott. 500 ml

Cà Rugate "L'Eremita", Recioto della Valpolicella Docg 41,00 € 
bott. 500 ml

Marco Mosconi "Per Vale" 30,00 € 
vino frizzante dolce, da rifermentazione in bottiglia bott. 500ml

Tenuta Coffele "Le Sponde" Recioto di Soave Docg Classico bott. 500ml 45,00 € 

Illatium "Sette Dame" Recioto di Soave Docg bott. 500ml 32,00 €

Gianni Tessari "Alpone Dolce" 22,00 €
Durello Dolce Frizzante