









# VINI BIANCHI

<b>Sabaini Adolfo "Garganega"</b> da 100% uva Garganega	15,00 €
<b>Suavia</b> , Massifitti <i>100% Trebbiano di Soave</i>	30,00 €
<b>Casa Cecchin "Pietralava"</b> Monti Lessini Durello 100% da uva Durella (Fermo)	18,00 € 
<b>Masari, "Agnobianco"</b> 75% Risling 25% Durella	21,00 € 
<b>Corte Giacobbe</b> , Pinot Grigio DOC Ramato 12h di macerazione sulle bucce	20,00 €
<b>Benazzoli "Agata"</b> Pinot Grigio Doc Garda	18,00 €
<b>Corte Sermana "Cromalgo"</b> , Lugana Doc	29,00 €
<b>Patrizia Cadore</b> , Lugana Doc	23,00 €
<h2><u>Il Soave...</u></h2>	
<b>Tenuta Coffele "Castelcerino"</b> , Soave Classico Doc	20,00 € 
<b>Tenuta Coffele "Alzari"</b> , Soave Classico Doc <i>Vino biologico 100% Garganega, con affinamento in botti grandi di rovere per 10/12 mesi</i>	30,00 € 
<b>Azienda Agricola Vicentini "Terre Lunghe"</b> , Soave Doc	18,00 €
<b>Azienda Agricola Vicentini "Il Casale"</b> , Soave Superiore Docg	25,00 €
<b>Ilatium</b> , Soave Doc <i>Vino vegano</i>	18,00 € 
<b>Corte Giacobbe, Monte Calvarina</b> Soave Doc Roncà	20,00 €
<b>Corte Canella, "Il 56"</b> Soave Doc	20,00 €
<b>Tenuta Sant'Antonio "Monti Ceriani"</b> , Soave Doc	27,00 €
<b>Tenuta Sant'Antonio "Monte di Colognola"</b> , Soave Doc	20,00 €
<b>Cà Rugate "Bucciato"</b> , Soave Classico Superiore Docg <i>Macerato per 24/30 ore sulle bucce</i>	38,00 € 
<b>Cà Rugate "Monte Fiorentina"</b> , Soave Classico Doc	25,00 € 
<b>Marco Mosconi "Paradiso"</b> , Soave Doc <i>Vino non filtrato, 100% Garganega, fermentazione spontanea</i>	20,00 € 
<b>Cantina Sabaini</b> , Soave Doc	20,00 €

---

<b>Suavia, Monte Carbonare, Soave Classico Doc</b>	35,00 € 
<i>Da suolo vulcanico</i>	
<b>Sandro de Bruno, "Monte San Piero" Saove superiore DOCG</b>	32,00 €
 <b><i>I bianchi del Trentino Alto Adige</i></b>	
<b>Klaus Lentsch Gewürztraminer SudTirol Doc</b>	32,00 €
<b>Klaus Lentsch Pinot Bianco SudTirol Doc</b>	30,00 €
<b>Klaus Lentsch Pinot Grigio SudTirol Doc</b>	30,00 €
 <b><i>Gli Spumanti...</i></b>	
<b>Le vigne di Alice "A Fondo"</b>	20,00 €
<i>100% Glera rifermentato in bottiglia con metodo ancestrale</i>	
<b>Coffele, Spumante di Garganega</b>	22,00 € 
<b>Gianni Tessari "Alpone", Durello dei Monti Lessini</b>	21,00 €
<b>Casa Cecchin "Mandegolo" Veneto Igt Durello</b>	16,00 €
<i>Leggermente sui frizzante, sui lieviti</i>	
<b>Casa Cecchin "Nostrum" Extra Brut Lessini Durello Doc</b>	40,00 €
<i>Metodo Classico. 100% Durella 36 mesi sui lieviti</i>	
<b>Fongaro Extra Brut Lessini Durello Doc</b>	33,00 € 
<i>Metodo classico agricoltura biologica</i>	
<b>Fongaro "Viola Brut" Lessini Durello Doc Riserva</b>	40,00 € 
<i>Metodo classico. 100% Uva Durella, da agricoltura biologica</i>	
<b>Cà Rugate "Amedeo", Lessini Durello Doc Riserva</b>	45,00 € 
<i>Metodo classico. 100% Uva Durella, 42 mesi sui lieviti</i>	
<b>Cà Rugate "Fulvio Beo", Spumante Metodo Classico</b>	28,00 € 
<i>100% Garganega</i>	
<b>La Pria ZERO.5, Prosecco Doc Brut</b>	25,00 € 
<i>Da agricoltura biologica</i>	
<b>La Pria, Prosecco Doc Extra Dry</b>	25,00 € 
<i>Da agricoltura biologica</i>	
<b>Villa Rinaldi, Imperiale Brut</b>	55,00 €
<b>Cà del Bosco Cuvee Prestige</b>	60,00 €
<i>Franciacorta</i>	

## I Rosè...

### Spumante

**Cantina Sabaini** Spumante rosé Brut  
da uva Molinara 20,00 €

**Benazzoli** "Femme Fatale" rosè Brut  
da uva Corvina e Rondinella 20,00 €

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

**Fermo** 

**Corte Canella "Illa"** 23,00 €

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

## VINI ROSSI


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

**Adolfo Sabaini "Corvina"** 18,00 €

**Coffele, Nuj** 37,00 €   
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*

**Corte Giacobbe, Niconero** Monti Lessini Pinot Nero DOC 57,00 €  
*dai suoli vulcanici della Lessinia*

**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*

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

**Masari "Costanera"** 100% Pinot Nero 27,00 €

## ***I rossi del Trentino Alto Adige***

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

## ***Il Valpolicella...***

**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*

**Coffele, Valpolicella Doc** 20,00 € 

**Corte Canella, Valpolicella Doc** 22,00 €


**Corte Canella, Valpolicella Doc Superiore** 40,00 €

**Marco Mosconi, Valpolicella Doc** 20,00 € 

*Vino non filtrato da agricoltura biologica, fermentazione spontanea*

**Marco Mosconi, Valpolicella Doc Superiore** 38,00 € 

*Vino da agricoltura biologica*

**Cà Rugate "Campo Lavei", Valpolicella Doc Superiore** 35,00 € 

**Vicentini Agostino Valpolicella Doc** 18,00 €

**Vicentini Agostino "Idea Bacco", Valpolicella Doc Superiore** 30,00 €

**Ferragù, Valpolicella Doc Superiore** 45,00 €

**Corte Sant'Alda "Cà Fiui", Valpolicella Doc** 27,00 € 

*Vino biologico da agricoltura biodinamica*



**Roccolo Grassi, Valpolicella Doc Superiore** 36,00 €

**Le Guaite di Noemi Valpolicella Doc Superiore** 55,00 €

**Dal Cero, Valpolicella Doc** 23,00 €

**Sabaini Adolfo, Valpolicella Doc Superiore** 30,00 €

**Illatium, "Campo Prognai" Valpolicella Doc Superiore** 35,00 €

**Repazzo Valpolicella Classico Doc** 20,00 €

**Tedeschi, Maternigo Valpolicella Doc Superiore** 38,00 € 


**Tedeschi, Capitel Nicalò Valpolicella Doc Superiore** 22,00 € 

**Villa Crine, Valpolicella Classico** 25,00 €

## ***Il Valpolicella Ripasso...***


<b>Tedeschi, Capitel San Rocco</b> Valpolicella Doc Superiore Ripasso	30,00 €
<b>Tenuta Sant'Antonio "Monti Garbi"</b> , Valpolicella Doc Ripasso	30,00 €
<b>Cà Rugate "Campo Bastiglia"</b> , Valpolicella Doc Superiore Ripasso	28,00 €
<b>Corte Sant'Alda "Campi Magri"</b> , Valpolicella Doc Ripasso <i>Vino biologico da agricoltura biodinamica</i>	40,00 € 
<b>Ilatum "Campo dei Ciliegi"</b> , Valpolicella Doc Superiore Ripasso vino vegano	28,00 €
<b>Dal Cero</b> , Valpolicella Doc Superiore Ripasso	33,00 €
<b>Villa Crine</b> , Valpolicella Ripasso Classico Superiore	30,00 €
<b>RePazzo</b> , Valpolicella Ripasso Classico Superiore	26,00 €

## ***L'Amarone della Valpolicella...***

<b>Tedeschi, Ansari</b> Amarone della Valpolicella DOCG	107,00 €
<b>Corte Canella</b> Amarone della Valpolicella DOCG	90,00 €
<b>Marco Mosconi</b> Amarone della Valpolicella DOCG	90,00 € 
<b>Ferragù</b> Amarone della Valpolicella DOCG	100,00 €
<b>Ilatum "Campo Leon"</b> Amarone della Valpolicella DOCG	70,00 €
<b>Roccolo Grassi</b> Amarone della Valpolicella DOCG	102,00 €
<b>Sabaini Adolfo</b> , Amarone della Valpolicella DOCG	85,00 €
<b>Dal Cero</b> , Amarone della Valpolicella DOCG	90,00 €
<b>Tenuta Sant'Antonio</b> , Amarone della Valpolicella DOCG	71,00 €
<b>Re pazzo</b> , Amarone della Valpolicella DOCG	80,00 €

## Con il Dessert...

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

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

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

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

**Tessari**, Spumante di Durello Dolce 22,00 €

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