



GARDA • WINE • FOOD

*Carta Vini*



# *I Vini del Lago di Garda*

GRAPPA DI  
SANTA  
MASSENZA

PIANA  
ROTALIANA  
Teroldego  
Rossara  
Lagrein

VALLE  
DEI LAGHI  
Nosiola  
Vino Santo  
Peverella  
Rebo  
Negrara

VALLAGARINA  
Trento Metodo  
Classico  
Pinot Grigio  
Muller Thurgau  
Marzemino  
Foglia Frastagliata  
Casetta  
Pinot Nero

BOTTICINO

VALPOLICELLA  
Valpolicella  
Ripasso  
Amarone  
Recioto

GARDA  
VALTÈNESI  
Berzamina  
Chiaretto  
Groppello  
Rebo

BARDOLINO  
Bardolino  
Chiaretto

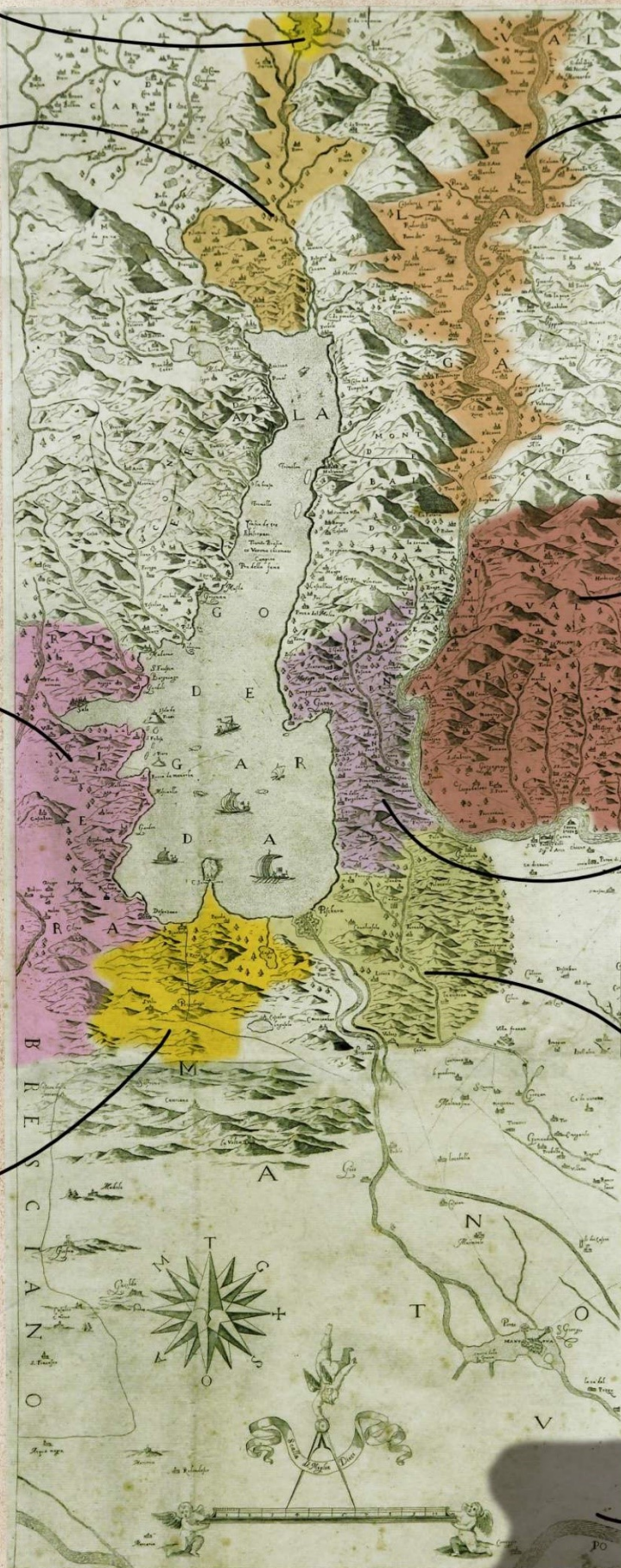
FRANCIACORTA  
Metodo Classico

SOAVE

LUGANA

CUSTOZA

LAMBRUSCO  
MANTOVANO





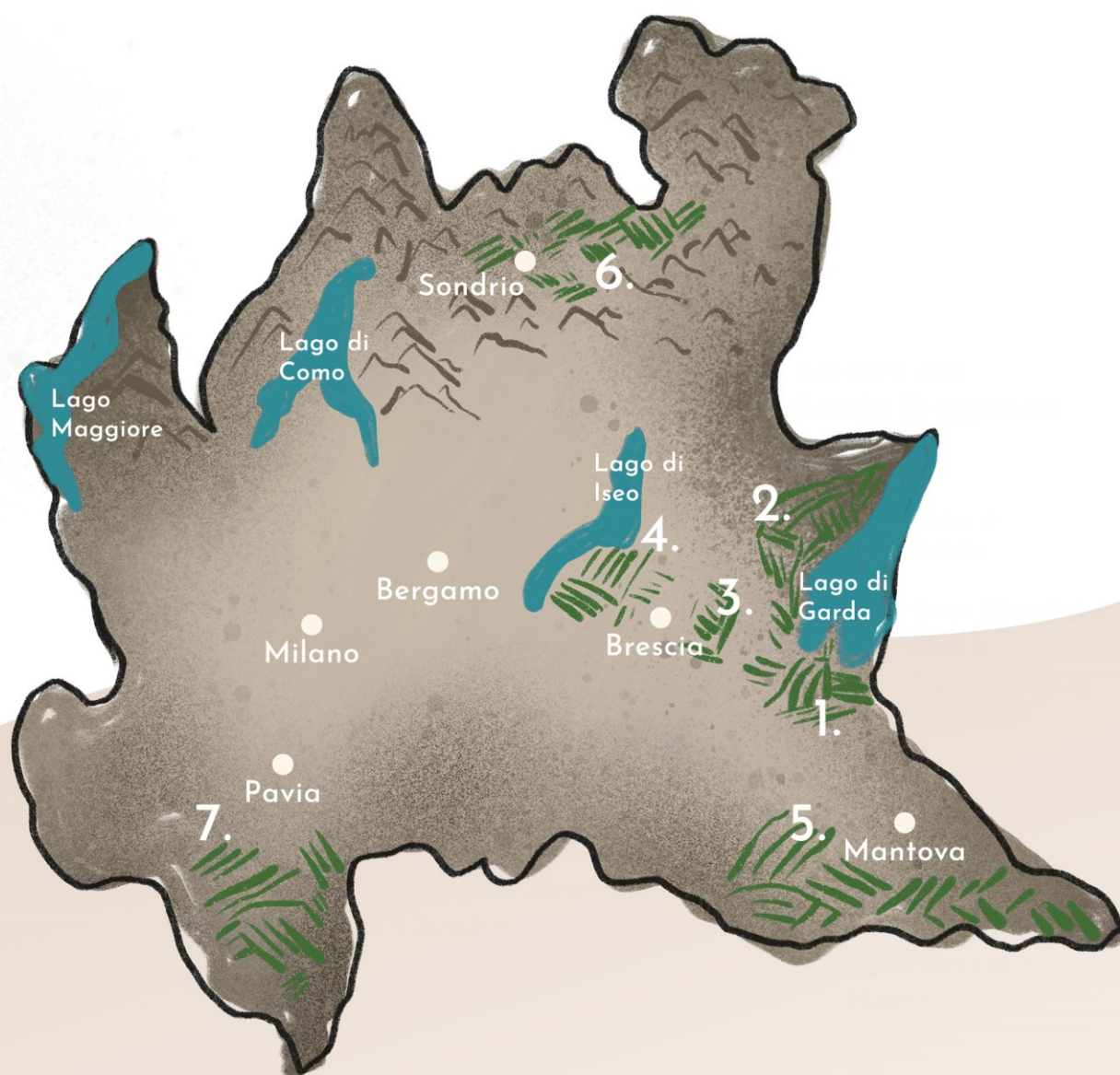


Caro ospite, abbiamo personalmente assaggiato in questi anni tantissimi vini, soprattutto di piccoli produttori spesso sconosciuti, che privilegiamo perché, secondo noi hanno il pieno controllo della materia prima, e rappresentano una tradizione plurisecolare. Lasciati accompagnare da noi in questo meraviglioso viaggio nelle tre regioni confinanti il lago di Garda!

*Garda • Wine • Food*



# Lombardia



## LE PRINCIPALI ZONE VINICOLE

1. LUGANA
2. RIVIERA DEL GARDA BRESCIANO
3. BOTTICINO
4. FRANCIACORTA
5. LAMBRUSCO MANTOVANO
6. VALTELLINA
7. OLTREPÒ PAVESE



# GLI SPUMANTI



## **BOLLE DI MICAELA Metodo Martinotti** **Conti Thun - Puegnago del Garda (Bs)**

**30.00**

Conti Thun sorge nel cuore della Valtènesi, sulla sponda bresciana del lago di Garda. Ilona e Vittorio hanno realizzato il proprio progetto di vita, con l'obiettivo di valorizzare questo territorio di estremo pregio per la viticoltura. Coltivano l'uva Groppello e altre varietà tradizionalmente tipiche di questo territorio.



## **TALENTO BRUT "Galuzzo" Chardonnay Metodo Classico** **Trevisani - Salò (Bs)**

**34.00**

Conti Thun sorge nel cuore della Valtènesi, sulla sponda bresciana del lago di Garda. Ilona e Vittorio hanno realizzato il proprio progetto di vita, con l'obiettivo di valorizzare questo territorio di estremo pregio per la viticoltura. Coltivano l'uva Groppello e altre varietà tradizionalmente tipiche di questo territorio.



## **FRANCIACORTA BRUT Primum - Metodo Classico** Senza Solfiti aggiunti **La Valle - Rodengo Saiano (Bs)**

**35.00**

Da uve Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero. Colore giallo di buona carica con riflessi verdolini, perlage fine e persistente. Aroma complesso, sapore asciutto con vena acidula e nervo caratteristico, elegante e pieno di gusto.



## **FRANCIACORTA EXTRA BRUT "Millesimato Naturalis" Metodo Classico** **La Valle - Rodengo Saiano (Bs)**

**41.00**

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage finissimo e persistente. Aroma intenso ed evoluto, decisamente strutturato e complesso al gusto.



## **FRANCIACORTA SATÉN Metodo Classico** **La Valle - Rodengo Saiano (Bs)**

**43.00**

Profumo intenso, complesso di fiori di pesco, miele e nocciole. Il sapore risulta fresco e invitante, morbido e sottile.



## **FRANCIACORTA BRUT Teatro La Scala** **Bellavista - Erbusco (Bs)**

**71.00**

Note floreali di biancospino, di artemisia, di alloro si affiancano a sentori di agrumi canditi, di piccola pasticceria e di confetti. In bocca è asciutto, elegante, aristocratico, segnato da un perfetto incontro tra freschezza e morbidezza. Sapido, chiude con un finale magnifico per pulizia e persistenza.



## **BRUT ROSÉ Mattia Vezzola** **Costaripa - Moniga del Garda (Bs)**

**35.00**

Da uve Chardonnay 80% e Pinot Nero 20% con spremitura comunque molto soffice del Pinot Nero (vinificato in parte in rosa e in parte in rosso) provenienti dalle zone calcareo-argillose più vocate del Lago di Garda e di Iseo



## **OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO BRUT PINOT 64 Metodo Classico** **Calatroni - Montecalvo Versiggia (Pv)**

**32.00**

Da uve esclusivamente Pinot Nero, presenta un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Caratteristico il suo perlage fine e persistente. Dal profumo molto intenso, con sentori di crosta di pane, al palato mostra una freschezza molto spiccata, tipica del Pinot Nero.

# VINI BIANCHI



**RIVIERA DEL GARDA CLASSICO BIANCO Gioia** 30.00  
**Conti Thun - Puegnago del Garda (Bs)**

Gioia rappresenta il nostro credere nella vocazione di questo territorio per vini bianchi di grande qualità e longevità. I vitigni Riesling Renano e il Riesling Italico appartengono a queste colline da quando nacque la viticoltura in Valtènesi. E la vendemmia ci sta raccontando una storia appassionante, pronta a rifiorire in tutto il suo splendore.



**BALÌ GARDA Chardonnay e Sauvignon** 25.00  
**Trevisani - Salò (Bs)**

Vino di grande piacevolezza, esibisce un colore giallo paglierino intenso con profumi di frutta matura, mela pesca, banana. Al gusto, una piacevole sensazione minerale di pietra focaia, anice stellato, pesca gialla, frutto della passione. Corposo rotondo e appagante.



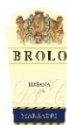
**LUGANA** 25.00  
**Cà Lojera - Sirmione (Bs)** 0.375 18.00

Al palato si sente una certa astringenza ma quasi inesistente e con ottima fruttuosità che ricorda melone e mandarino con accenni di menta e qualche nota floreale.



**LUGANA SUPERIORE** 34.00  
**Cà Lojera - Sirmione (Bs)**

Intenso, ampio, persistente, integro, maturo e longevo. Matura in botti di rovere da 25 hl per almeno 12 mesi conferendo al vino maggiore complessità, intensità e struttura.



**LUGANA "Brolo"** 20.00  
**Marsadri - Raffa (Bs)**

Profumo intenso, complesso di fiori di pesco, miele e nocciole. Il sapore risulta fresco e invitante, morbido e sottile.



**RIESLING MANTECOL GARDA CLASSICO BIANCO** 21.00  
**Pasini Antica Corte ai Ronchi - Bedizzole (Bs)**

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet fruttato e floreale, in bocca fresco e sapido. Di buon corpo e di ottima persistenza.

# CHIARETTI



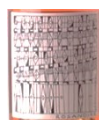
**CHIARETTO "Brolo"** 20.00  
**Marsadri - Raffa (Bs)**

Gusto è fresco, con delle spiccate salinità che lo rendono particolarmente accattivante. Il profumo è molto intenso e richiama a fiori e frutti.



**CHIARETTO "Rosamara"** 30.00  
**Costaripa - Moniga del Garda (Bs)** 0.375 21.00

Vino rosato della Valtenesi dall'approccio delicato, soffice ed elegante, ottenuto da uve rosse locali con una parziale maturazione in barrique di rovere bianco. Si esprime con delicatezza e grazia femminile in nuance di rose fiorite, ciliegie fresche e piccoli frutti rossi. Al palato è setoso, morbido, sapido, armonico ed equilibrato.



**BENACO BRESCIANO Rosanoire** 29.00  
**Cantrina - Bedizzole (Bs)**

Da uve Pinot Nero. Al palato si sente una certa astringenza ma quasi inesistente e con ottima fruttuosità che ricorda melone e mandarino con accenni di menta e qualche nota floreale.

# VINI ROSSI



**GARDA MERLOT Suer** 25.00  
**Trevisani - Salò (Bs)**

Alla vista presenta un colore rosso rubino intenso; il profumo è ricco e complesso, caldo e fruttato, con note di frutta rossa matura, di confettura (prugna, ciliegia, mirtillo), di cacao, con leggera sfumatura balsamica e una lieve percezione di erbaceo sul finale. Morbido, rotondo ed elegante.



**LEONARDO VALTÈNESI ROSSO** 30.00  
**Conti Thun - Puegnago del Garda (Bs)**

Un elegante blend delle nostre quattro bacche rosse coltivate presso la nostra azienda in Valtènesi. Gropello, Barbera, Sangiovese e Marzemino dopo un affinamento di 6 mesi in botte di rovere francese. Questo affinamento gli dona un'anima vellutata e soffice, con un grado alcolico basso che ne contraddistingue il gusto amabile e gentile.



**GROPPELLO VALTÈNESI** 26.00  
**Cantrina - Bedizzole (Bs)**

Profumo complesso che richiama la frutta rossa selvatica e la ciliegia, lievemente speziato. In bocca risulta fresco, fruttato, di buona persistenza e sapidità.



**VALTENESI GROPELLO Maim** 38.00  
**Costaripa - Moniga del Garda (Bs)**

Il Gropello è un vecchio vitigno presente in Valtènesi già nel 1250. Costaripa dal 1990 lo ha vinificato nella più consolidata tradizione. Maim è evoluto per 12 mesi in piccole botti di rovere. Imbottigliato nella seconda primavera successiva alla vendemmia, riposa poi in bottiglia per affinamento almeno 10 mesi.



**GROPPELLO GARDA CLASSICO El Paradis** 22.00  
**Pasini Antica Corte ai Ronchi - Bedizzole (Bs)**

Bouquet che ricorda i frutti di bosco e nella sua maturità un leggero speziato. Sapore secco con un leggero fondo di sapidità ed un retrogusto di frutta secca. Di buon corpo e persistente.



**GROPPELLO** 20.00  
**Marsadri - Raffa (Bs)**

La sua struttura è piena e consistente con un gusto vellutato, gradevole e avvolgente. Il colore è rosso rubino intenso con riflessi granati e il profumo intenso e speziato. Il fondo tannico è giustamente accompagnato da un leggero retrogusto di mandorla.



**REBO ZERDÌ BENACO ROSSO** 28.00  
**Cantrina - Bedizzole (Bs)**

Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutta rossa matura con sentori speziati. Sapido, di buon volume, armonico.



**GARDA CABERNET** 26.00  
**Cà Lojera - Sirmione (Bs)**

Il colore rivela in pieno la tipicità del Cabernet Sauvignon: rosso rubino con riflessi violacei di buona limpidezza e intensità. I profumi, anch'essi di notevole intensità, sono franchi, fini e molto netti.



**BOTTICINO Colle degli Ulivi BIO** 28.00  
**Noventa - Botticino (Bs)**

Prodotto con l'unione di uve barbera, sangiovese, marzemino e schiava gentile, allevate in biologico nei vigneti di proprietà dove i suoli ricchi di minerali conferiscono sapidità e ottime acidità fisse. Un rosso succoso, dalla notevole espressività territoriale.

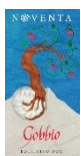


# VINI ROSSI



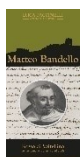
**BOTTICINO Più della Tesa BIO** 36.00  
**Noventa - Botticino (Bs)**

Prodotto con uve Barbera 35%, Sangiovese 35%, Marzemino 20%, più 10% di Schiava Gentile come prescritto dal disciplinare di produzione. L'appezzamento è situato nel comune di Botticino in alta collina (cica 400 mt slm), al centro dell'anfiteatro di colline botticinese, dove la natura del terreno e il particolare microclima che qui si forma creano un ambiente felice per i vigneti.



**BOTTICINO Gobbio BIO** 47.00  
**Noventa - Botticino (Bs)**

Gobbio è il nome di una collina al centro dell'anfiteatro collinare di Botticino a circa 400 mt slm dove, contrariamente alle altre colline, non viene cavato il famoso marmo "Botticino Classico", in quanto qui la pietra si sfalda e quindi non si può utilizzare. Il terreno particolare ed unico, ricco di marna (calcare e argilla), carbonato di calcio, limo e sabbia, caratterizza questo vino.



**ROSSO DI VALTELLINA Matteo Bandello** 29.00  
**Faccinelli Luca - Chiuro (So)**

Il Chiavennasca ha segnato profondamente la storia vitivinicola della Valtellina anche se proviene da un'altra regione: è definitivamente accertato che si tratti di una sottovarietà di Nebbiolo, le cui origini sono da ricercare nell'Albese e nelle Langhe.



**VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA** 38.00  
**Balgera - Chiuro (So)**

Frutta rossa, note erbacee e alcune note terziarie derivanti dal lungo affinamento. Tannini moderati, strutturato ed elegante.



**VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO RISERVA 2005** 45.00  
**Balgera - Chiuro (So)**

Dal profumo fine e fragrante, con sentore di viola e fragola, dal colore rosso rubino brillante che, invecchiato, tende ad assumere sfumature granata. Austero, di buon corpo, è anch'esso soggetto al lungo invecchiamento in bottiglie coricate in luogo fresco e asciutto.



**BONARDA OLTREPÒ PAVESE VIGIÒ FRIZZANTE** 23.00  
**Mon Carul - Montecalvo Versiggia (Pv)**

Da uve Croatina in purezza. Macerata circa 7 giorni sulle bucce, rifermentata naturalmente, è una Bonarda di struttura, tannica e austera, con un naso ricco e deciso.

# VINI DOLCI



**0,375 I. RAVEL Passito da uve Trebbiano di Lugana, Malvasia** 30.00  
**Cà Lojera - Sirmione (Bs)**

Vino dolce da uve appassite, con profumi di frutta esotica matura, spezia e vaniglia. Equilibrato ed elegante.



**0,375 I. SOLE DI DARIO Passito** 34.00  
**Cantrina - Bedizzole (Bs)**

Uve: Sauvignon, Semillon, Riesling. Colore giallo oro con riflesso ambrato. Profumo intenso e persistente che ricorda l'albicocca, la confettura, il miele e la frutta secca. Vino di notevole complessità e freschezza, che si fonda sul grande equilibrio tra acidità e zuccheri.



**0,500 I NOTE GIALLE BENACO BRESCIANO Passito** 34.00  
**Antica Corte ai Ronchi - Bedizzole (Bs)**

Bouquet che ricorda fiori e frutta tropicale in bocca fresco e morbido. Ottima persistenza.

# Veneto

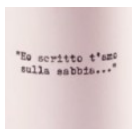


## LE PRINCIPALI ZONE VINICOLE

1. BARDOLINO
2. CUSTOZA
3. VALPOLICELLA
4. SOAVE
5. GAMBELLARA
6. LESSINI DURELLO
7. COLLI BERICI
8. COLLI EUGANEI
9. BREGANZE
10. COLLINE DEL PROSECCO
11. LISON PRAMAGGIORE

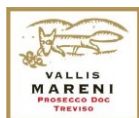


## GLI SPUMANTI



**HO SCRITTO T'AMO SULLA SABBIA** Sui Lieviti Metodo Familiare tappo corona **27.00**  
**Le Vigne di San Pietro - Sommacampagna (Vr)**

Rosato, rifermentato in bottiglia sui propri lieviti, fresco con sentori di fragola e pesca



**PROSECCO EXTRA DRY** Metodo Martinotti **26.00**  
**Vallis Mareni - Premaor (Tv)** Magnum **45.00**

Profumo intenso e persistente, fruttato, ricorda la mela golden matura e i fiori d'acacia. In bocca è abboccato e fresco, piacevolmente snello e leggero di alcool, di grande morbidezza e di stabilissimo equilibrio, con buona persistenza e finale fruttato.



**PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY** **20.00**  
**Torre Zecchei - Valdobbiadene (Tv)**

Questo prosecco si presenta color giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al palato risulta fresco, soffice e ben bilanciato tra la propria leggera dolcezza ed i sentori di fiori di gelsomino, agrumi e ananas.

## VINI BIANCHI



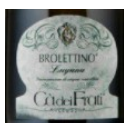
**LUGANA** **24.00**  
**Albino Armani - Dolcè (Vr)**

Il colore è giallo paglierino, i profumi offrono sensazioni floreali con accenni di mandorle. Al palato è sapido e di buona struttura, sorretto da una vivace acidità e intrigante sapidità.



**LUGANA** **25.00**  
**Ca' dei Frati**

Pienamente espressivo delle caratteristiche della Turbiana, si offre con una personalità fresca, delicata ed elegante da giovane per lasciare spazio a caratteristiche più complesse ed evolute con il passare degli anni, quando le note di mela verde e di fiori bianchi lasciano spazio a nuances di albicocca e mandorla, con un finale dalla spiccata mineralità.



**BROLETTINO** **30.00**  
**Ca' dei Frati**

Il Brolettino è un Lugana di grande spessore che viene affinato per 10 mesi in barrique. Questo invecchiamento in legno aumenta la struttura e la morbidezza del vino che al naso evidenzia note di frutta gialla matura, nuance di rose e un finale balsamico. In bocca non perde la freschezza e l'eleganza e si offre con un sorso pieno e persistente.

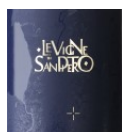


**CUSTOZA** **21.00**  
**Tantini Giovanna - Olios di Castelnuovo del Garda (Vr)**

È prodotto attraverso un riuscito mix di varietà: Garganega, Trebbianello e Chardonnay. Vinificazione e maturazione di almeno 6 mesi in acciaio per valorizzare al meglio le caratteristiche di ogni uva impiegata, preservandone la naturale aromaticità e freschezza gustativa. Un Custoza di ottima fattura, che coniuga eleganza a facilità di beva.



# VINI BIANCHI



## CUSTOZA

24.00

### Le Vigne di San Pietro - Sommacampagna (Vr)

Il colore è giallo paglierino, i profumi offrono sensazioni floreali con accenni di mandorle. Al palato è sapido e di buona struttura, sorretto da una vivace acidità e intrigante sapidità.



## SOAVE CLASSICO Montesei

20.00

### Le Battistelle - Brognoligo di Monteforte d'Alpone (Vr)

Colore giallo paglierino chiaro, apertura aromatica con sentori di frutta e fiore bianco. Al palato è ampio, fresco, fruttato ed elegantemente ammantato da viva mineralità.



## SOAVE CLASSICO Roccolo del Durlò

28.00

### Le Battistelle - Brognoligo di Monteforte d'Alpone (Vr)

Il vino che proviene da questo vigneto risente del connubio unico che si è creato nel tempo fra uomo-ambiente e vitigno e regala un esempio di chiara mineralità tra le eleganti note di erbe balsamiche. Fa da contorno un delicato corredo di frutta esotica che chiude con lieve memoria di pietra focaia in un perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità. Un vino che può crescere ancora a lungo.



## VESPAIOLO BREGANZE BIO

27.00

### Fattoria Sociale La Costa - Sarcedo (Vi)

È una sintesi tra i sapori del territorio e il sapore della solidarietà: ogni etichetta è dipinta a mano dai ragazzi speciali della fattoria sociale. Risaltano la freschezza minerale e una raffinata sapidità, supportate da un delicato aroma balsamico e agrumato.



## BIANCO ANFORA BIO

25.00

### Casa Belfi - San Polo di Piave (Tv)

Ottenuto a partire da un uvaaggio di Incrocio Manzoni e Chardonnay. L'affinamento avviene in parte in acciaio e in parte in anfora sulle fecce fini. Nessuna chiarifica, filtrazione o aggiunta di solforosa. È un vino dinamico e espressivo.



## LISON Tai

22.00

### La Frassina - Marango Caorle (Ve)

Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Profumo vinoso, intenso con sentori di fiori di tiglio, glicine e acacia. Sapore pieno, ampio, morbido, sapido e minerale. Sentori di mela golden e pera.

# BARDOLINO CHIARETTO



## BARDOLINO CHIARETTO

21.00

### Tantini Giovanna - Olios di Castelnovo del Garda (Vr)

Ottenuto da uve Corvina, Rondinella e Molinara. Vino dal colore rosa intenso, al naso note delicate con sentori di frutta fresca. Fresco e vivace al palato.





# VINI ROSSI



## BARDOLINO

24.00

### Le Vigne di San Pietro - Sommacampagna (Vr)

Vino rosso dal carattere fine e delicato, animato da richiami fruttati e da una leggera ed espressiva speziatura. Al naso emergono nitidi sentori di frutti di bosco e violette. Il gusto è fresco, fruttato, speziato e molto armonico



## COME UN PINO NERO

39.00

### Le Vigne di San Pietro - Sommacampagna (Vr)

Rosso granato scarico, profumato e intrigante, leggero, piacevolmente speziato ed equilibrato.



## RONCHEDONE

30.00

### Ca' dei Frati

Il Ronchedone è un vino rosso che regala un ventaglio aromatico molto ricco dove si alternano note di frutti rossi, mirtilli e marasca sotto spirito. Al palato è corposo e intenso, pulito e sapido, con una bella freschezza sul finale



## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE Egle

25.00

### Armani Albino - Marano (Vr)

Dal colore rosso rubino vivace, al naso profumi intensi di prugna e ciliegia selvatica. Al palato è discretamente morbido, caratterizzato da una buona freschezza ed equilibrato. Buona persistenza.



## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE Figari

29.00

### Villa Spinosa - Negrar (Vr)

Le uve provengono dal vigneto Figari, sulle colline della Valpolicella Classica e sono vendemmiate e selezionate manualmente. Affina in botti di rovere di Slavonia per 9 mesi. È fresco e sapido con tannini decisi che si fondono in una struttura solida, precisa ed elegante.



## VALPOLICELLA SUPERIORE Case Vecie

32.00

### Brigaldara - San Floriano Valpolicella (Vr)

Rosso rubino brillante, con sentori di ciliegia e con note di vaniglia e spezie. Sapore asciutto, morbido e di buona struttura. È un vino di medio corpo, dal moderato contenuto alcolico.



## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO

30.00

### Armani Albino - Marano (Vr)

Nasce dalle uve delle vecchie vigne collinari nella zona di Marano. La vinificazione avviene sulle vinacce fresche di svinatura dell'Amarone della casa che donano al Valpolicella di partenza struttura ed aromi. Affinamento in botti grandi di rovere per circa un anno. Un Ripasso che si presta ad abbinamenti importanti, pieno di gusto ed aromi ma, soprattutto, morbido ed equilibrato.



## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE Ripasso Jago

35.00

### Villa Spinosa - Negrar (Vr)

0.375 24.00

Nasce dai vigneti di Jago, balcone proteso verso la valle di Negrar e protetto alle spalle dal colle Masua. Figlio di uno dei migliori cru della Valpolicella, è prodotto con la tecnica tradizionale del Ripasso, patrimonio esclusivo della Valpolicella e della sua enologia. Ricco di profumi di frutta rossa selvatica e di spezie, spicca per eleganza e bevibilità.



## AMARONE VALPOLICELLA Cavolo

0.375 29.00

### Brigaldara - San Floriano Valpolicella (Vr)

Da uve Corvinone, Corvina, Rondinella, e altre varietà; colore rosso granato con profumi in confettura (amarena, ciliegia, vaniglia) con sentori di appassimento e note speziate; è di grande struttura, complesso, elegante e vellutato.

## VINI ROSSI



### AMARONE VALPOLICELLA Case Vecie Brigaldara - San Floriano Valpolicella (Vr)

annata 2016 **62.00**  
annata 2010 **90.00**

L' Amarone Case Vecie viene prodotto da due diversi vigneti in Valpantena: il vigneto Case Vecie e il vigneto Cavolo. Questi vigneti sono vicini al paese di Grezzana e sono stati selezionati per le sue particolari condizioni pedoclimatiche; l'esposizione e altitudine del tutto particolari, consentono una maturazione lenta e graduale delle uve. La diversa epoca di vendemmia, rispetto agli altri vigneti, permette di mettere a riposo le uve in un periodo dell'anno freddo e di condurre un appassimento più lento e prolungato nel tempo.



### MERLOT BREGANZE Masot **BIO** Fattoria Sociale La Costa - Sarcedo (Vi)

**30.00**

Si ottiene da vitigni di Merlot allevati in una zona pedemontana vicentina ricca di colline di origine vulcanica; è affinato in tonneau di rovere francese per circa 12 mesi e poi lasciato riposare per ulteriori 4 mesi in bottiglia. È un vino dai profumi intensi e netti, elegante e piacevole al palato; a tavola saprà accompagnarvi sapientemente. Tutte le etichette della Fattoria Sociale sono dipinte a mano da "i ragazzi speciali" che vi lavorano.



### REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO LISON PRAMAGGIORE La Frassina - Marango Caorle (Ve)

**26.00**

È un vino deciso e dalla freschezza interessante, con, al palato, dei gradevoli ritorni fruttati e, sul finale, una bella nota amaricante:

## VINI DOLCI



### FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI | Spumante M.M. | Moscato La Montecchia Conte Emo Capodilista - Selvazzano Dentro (Pd)

**25.00**

Giallo scarico con riflessi verdognoli. Profumo intenso aromatico con immediati ricordi di arancio e limone. Perlage fine e vellutato, gusto dolce, armonico e persistente.



### 0,500 RECIOTO VALPOLICELLA Armani Albino - Marano (Vr)

**32.00**

Il Recioto è strettamente legato alla tradizione antica della Valpolicella di cui racconta il territorio. Le uve provengono dalle colline di Marano, con i terrazzamenti tra i 350 ed i 450 metri e, dopo il processo di appassimento e la vinificazione, volta a mantenere un residuo zuccherino intorno ai 100g/l, si affina a bassa temperatura in barrique nuove per almeno 8 mesi. Un vino che ci ricorda la tradizione di questa terra vocata.



### 0,375 RECIOTO VALPOLICELLA Brigaldara - San Floriano Valpolicella (Vr)

**34.00**

Colore granato intenso, profumo penetrante con note di uva appassita, viola e confettura. Al palato caldo, pieno, grasso, dolce ma mai stucchevole.



# *Trentino Alto Adige*



LE  
PRINCIPALI  
ZONE  
VINICOLE

1. TRENTO DOC
2. VALLAGARINA
3. VALLE DEI LAGHI
4. PIANA ROTALIANA
5. LAGO DI CALDARO
6. VALLE DI CEMBRA
7. SANTA MADDALENA
8. COLLINE DI BOLZANO
9. VALLE ISARCO
10. VALSUGANA

# GLI SPUMANTI



## TRENTO DOSAGGIO ZERO Clé Metodo Classico

39.00

**Armani - Chizzola d'Ala (Tn)**

Da uve Pinot Nero e Chardonnay uno spumante da uve di alta collina che affina oltre 40 mesi sui propri lieviti. È giallo paglierino con perlage fine e persistente. Fresco e fruttato con note fragranti di lievito. Il perfetto equilibrio fra acidità e struttura, gli conferiscono una piacevole armonia di beva.



## TRENTODOC 708 BRUT Blanc de Blancs Metodo Classico

48.00

**Cembrani D.O.C. - Cembra (Tn)**

Da uve Chardonnay. Esprime le peculiarità pedoclimatiche uniche della vallata: il clima continentale, l'esposizione sud/est, la componente geologica porfirica e calcarea nella parte iniziale della vallata, la forte escursione termica in periodo pre-vendemmiale, sono le caratteristiche uniche della Valle di Cembra che fruttano delle uve eccezionali. Al territorio della Valle di Cembra e ai suoi stimati 708 km di muretti a secco sono dedicate queste produzioni.



## VADUM CAESARIS Frizzante Sui Lieviti Metodo Familiare BIOVEGAN

29.00

**Vallarom - Avio (Tn)**

Da uve Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Riesling. il mosto ottenuto viene fatto fermentare grazie ai lieviti indigeni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo 10 mesi di riposo in vasca, con i primi caldi, il vino viene messo in bottiglia con qualche grammo di zucchero di canna biologico e fatto rifermentare.



## MAYBE Brut Cuvée Metodo Martinotti

29.00

**Salizzoni - Calliano (Tn)**

Abbinando il metodo Charmat a un lungo periodo di rifermentazione si ottiene uno spumante unico, fresco ed elegante con note fruttate e floreali.

# VINI BIANCHI



## NOSIOLA Corylus | Da viti di oltre 50 anni

33.00

**Casata Monfort - Lavis (Tn)**

Una Nosiola riscoperta. Il vigneto è collocato in un territorio particolarmente vocato, alle pendici del monte Calisio, detto anche Argentario, una montagna che sorge sopra la città di Trento, la cui ricchezza geologica si caratterizza (in passato) per i giacimenti argentiferi e per la provenienza del Rosso Ammonitico. A più di 500 metri di altitudine, rivolto verso sud-ovest, sorge il vigneto denominato Mas Pomar, al cui interno sono coltivate con il sistema tradizionale trentino, la pergola, le viti di Nosiola. L'Orta del Garda completa questo microclima favorevole con una ventilazione che favorisce la sanità dell'uva sino al momento della raccolta.



## PINOT BIANCO Riserva

32.00

**Salizzoni - Calliano (Tn)**

Olfatto elegante con note agrumate, al palato si presenta asciutto e persistente.

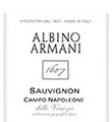


## PINOT GRIGIO

25.00

**Casata Monfort - Lavis (Tn)**

Nato dall'omonimo vitigno di origine francese e importato in Trentino agli inizi del Novecento dalla Germania. In principio, vitigno e vino, erano chiamati Rùlander, mutando il nome proprio dal tedesco. I vigneti, da cui proviene l'uva di Casata Monfort, sono situati in zona pedecollinare, sempre ventilata e con terreno sabbioso, nei comuni di Trento e Lavis.



## SAUVIGNON Campo Napoleone

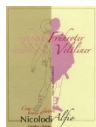
25.00

**Armani Albino - Chizzola di Ala (Tn)**

Nel calice si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verde chiaro. Il naso è intensamente aromatico con note di frutti tropicali, salvia e peperone. In bocca è fresco, equilibrato, con un ritorno delle note fruttate che si sposano con la buona acidità.



# VINI BIANCHI



## **VELTLINER Cembrani d'Autore** **Alfio Nicolodi - Cembra (Tn)**

**28.00**

Il grappolo del Veltliner, a volte dorato e punteggiato da fiamme rosse, a volte rosato o rosso, è bellissimo a vedersi. È una delle varietà austriache più importanti e tuttora molto coltivata nelle zone di Wachau e Stiria. Fino agli anni '60 del secolo scorso era presente in Trentino anche ad altitudini proibitive. Negli ultimi cinquant'anni è stata sbrigativamente sostituita da varietà più produttive ma, fra le uve storiche, è una delle più intriganti.



## **KERNER VALLE ISARCO** **Villscheider - Bressanone (Bz)**

**31.00**

I vigneti coprono ripidi pendii posti a 700 m/slm ed esposti a sud e a est. Qui il terreno è pietroso e povero di calcare, magro e permeabile e produce vini dalle caratteristiche molto interessanti. Vino bianco aromatico dal carattere deciso, convince per la sua delicata eleganza e il suo residuo zuccherino che si abbina perfettamente alla sua acidità.



## **GEWÜRZTRAMINER** **Alfio Nicolodi - Cembra (Tn)**

**30.00**

Ampliamente diffuso in tutto l'Alto Adige, il Gewürztraminer ha trovato spazio anche in Trentino. In Val di Cembra è il primo profilo a emergere maggiormente, e in questo di Alfio Nicolodi emerge tutta l'aromaticità del varietale grazie alle note di pesca, di ananas, di glicine impreziosite da una chiara traccia minerale.



## **NARANIS BIO** **Poli Francesco - Santa Massenza (Tn)**

**29.00**

Nasce da un blend di uve Bronner e Solaris, naturalmente resistenti alle malattie funginee della vite. I vitigni, situati in località Naran, da cui prende il nome il vino, si trovano ai piedi della Paganella. Le uve vengono vinificate in acciaio, riposando per alcuni mesi sui loro lieviti. Il Naranis è un vino complesso, dalla grande freschezza, bevibilità e morbidezza, capace di esprimere il meglio delle due varietà.



## **708 KM CEMBRANI BIANCO** **Cembrani D.O.C. - Cembra (Tn)**

**29.00**

Da uve Riesling e Müller Thurgau. In Valle di Cembra alcuni vigneti si arrampicano su erti pendii sino a 900 metri. La composizione geologica della Valle di Cembra è prevalentemente porfirica e così i vini si caratterizzano per un'elegante mineralità, accentuata da altre componenti date dall'altitudine e dall'escursione termica. 708 sono i km di muretti a secco di questa valle.

# VINI ROSATI



## **SCHIAVA GENTILE** **Simoncelli - Rovereto (Tn)**

**21.00**

Le Schiave erano una grande famiglia che comprendeva sia uve a frutto bianco che a frutto rosso. Nel Medioevo con il nome Schiava s'identificava un'uva bianca. Nell'Ottocento erano coltivate su vasta scala soprattutto le tipologie a bacca nera che soppiantarono le bianche fino a farle scomparire. Caratteristiche la freschezza e le sensazioni fruttate tipiche della varietà.



## **PINOT NERO ROSATO Broili** **Zeni - Grumo di S. Michele all'Adige (Tn)**

**29.00**

Vino dal profumo fruttato lascia emergere sentori marcati di ciliegia matura. Il gusto è sapido, morbido e armonico, con un piacevole fondo amarognolo.



## **LAGREIN ROSÉ** **Hans Rottensteiner - Bolzano**

**28.00**

Matura prima in acciaio per poi riposare in vetro. È un buon rosato, versatile negli abbinamenti e da tenere sempre di scorta in cantina.

# VINI ROSSI



## MARZEMINO SUPERIORE Ziresi Salizzoni - Calliano (Tn)

30.00

Dalla zona dei Ziresi il Marzemino porta sempre con sé caratteristiche uniche di eleganza, frutto e bevibilità. La maestria di Valter e Luca sono il valore aggiunto che lo rendono un prodotto davvero unico.



## TEROLDEGO ROTALIANO Tonalite De Vigili - Mezzolombardo (Tn)

30.00

I vini di Mezzolombardo sono unici e nel contempo uno diverso dall'altro. Legati in ogni modo dal solido filo conduttore che tra natura e cultura consolida lo sviluppo dell'identità stessa di una comunità agricola. Il vitigno portante e simbolo indiscutibile, non solo colturale, è ovviamente il Teroldego.



## FOJA TONDA | Casetta Albino Armani, Chizzola di Ala (Tn)

29.00

Questo vitigno deriva probabilmente dalla domesticazione della Vitis vinifera silvestris: uva selvatica, spontanea. È quindi uno dei pochi vitigni, assieme al Lambrusco a Foglia Frastagliata, che si può considerare storico. Si ritiene che il nome derivi dallo pseudonimo di una famiglia di Marani d'Ala che l'avrebbe reso adatto alla coltivazione. Idoneo a lungo invecchiamento, era servito nelle grandi occasioni di festa.



## FOGLIA FRASTAGLIATA Vigneto Storico Vallarom - Avio (Tn)

29.00

La Foglia Frastagliata, è un vitigno autoctono e appartiene geneticamente a un gruppo di vitigni originari delle morene glaciali della bassa Valle dell'Adige. A fine '800 la produzione annua era di ca. 13.000 hl.



## SCHIAVA NERA con appassimento in pianta Alfio Nicolodi - Cembra (Tn)

25.00

Parziale appassimento in pianta (con tralcio tagliato) delle uve con conseguente diminuzione di acqua in esse contenuta. Dopo la vendemmia viene effettuata una diraspatura soffice, inoculo di lieviti selezionati e macerazione fermentativa per 20 giorni sulle bucce con rimontaggi del mosto sulla vinaccia due volte al giorno per una settimana.



## PINOT NERO Pelz - Cembra (Tn)

38.00

0.500 32.00

Le uve provengono dalla vigna Mosinaga, a 450-500 metri slm. Il vino matura in barriques per 14 mesi. Colore rosso bordeaux brillante con leggere sfumature aranciate, al profumo sentori di spezie, pepe nero, frutti di sottobosco e marmellata, note vanigliate e tostate del legno. Al palato eleganza e decisione. Di media struttura con tannini piacevoli e ben evoluti.



## REBO Massenza Rosso BIO Francesco Poli - Santa Massenza (Tn)

30.00

Negli anni '50, il ricercatore Rebo Rigotti creò l'incrocio vinicolo Rebo (Merlot x Teroldego). Francesco Poli coltiva le sue vigne, in agricoltura biologica certificata, nel vigneto adiacente al paese di Santa Massenza; ne risulta un vino dai profumi di frutta rossa, generoso e di spiccata personalità.



## REBORO Rebo Francesco Poli - Santa Massenza (Tn)

55.00

Il vino Reboro nasce da un progetto condiviso tra i vignaioli della Valle dei Laghi in Trentino. Viene prodotto con il vitigno Rebo creato negli anni '50 dal ricercatore Rebo Rigotti, incrociando il fiore del Teroldego con quello del Merlot. Le uve vengono raccolte a piena maturazione e appassite sfruttando la tipica brezza del luogo chiamata "Ora del Garda", segue una lunga permanenza sulle bucce e un successivo lungo passaggio in botti di rovere.

## VINI ROSSI



### **SYRAH Syrae** **Pravis, Lasino (Tn)**

**31.00**

L'omonimo vitigno è presente da poco in Trentino, dove trova un ambiente adatto in terreni argillosi e baciati dal sole. In continua, piacevole evoluzione, ha un bouquet molteplice con spezie, pepe, nocciole e vaniglia.



### **LAGREIN** **Griesbauerhof - Bolzano**

**32.00**

Rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo vinoso e piacevole, sapore pieno e vellutato.



### **MARTE** **Salizzoni - Calliano (Tn)**

**39.00**

Da uve Marzemino e Teroldego. Vino elegante ed importante che esalta le peculiarità organolettiche delle due varietà, unite in un matrimonio enologico unico e rappresentativo del nostro Trentino.



### **708 KM CEMBRANI ROSSO** **Cembrani D.O.C. - Cembra (Tn)**

**29.00**

Colore rosso rubino con leggere sfumature violacee; al naso è molto intenso, fruttato; sentori di frutti di bosco e una leggera nota speziata. Secco, fresco e persistente.

## VINI DOLCI



### **0,500 CASTEL BESENO SUPERIORE Moscato Giallo** **Salizzoni - Calliano (Tn)**

**30.00**

L'8 giugno 2010 è stata riconosciuta una nuova denominazione per il Moscato Giallo Trentino: Castel Beseno Superiore. Tale zona comprende circa 20 ettari all'interno di un territorio a vigneto di 440 ettari che va dalla "chiusa" dei Murazzi (a nord) a Castel Pietra (a sud) sul confine del comune di Volano. Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi dorati e il profumo intensamente aromatico con sentori che vanno dalla mela golden alla pesca matura, delicato e fragrante.



### **0,500 Riesling Renano 10 Vendemmie Tardive 2001/'10** **Pelz - Cembra (Tn)**

**33.00**

In questo particolarissimo vino sono assemblate dieci annate, dieci vendemmie di uve provenienti dal vigneto aziendale con maggior altitudine. Un'idea nata nel 1995: dieci vendemmie in un unico vino.



### **0,375 MOSCATO ROSA Vigneto Rosa** **Zeni - Grumo di San Michele all'Adige (Tn)**

**35.00**

Colore rosso rubino intenso, il profumo è di rosa canina speziata, il gusto presenta sentori di rosa canina, cannella e chiodi di garofano, avvolti in una delicata sensazione di dolcezza.



# LE GRAPPE E DISTILLATI



## GRAPPA DI LUGANA

Cà Lojera - Sirmione (Bs) 5,50

Grappa morbida con una buona fragranza.



## GRAPPA DI LUGANA Riserva

Cà Lojera - Sirmione (Bs) 6,00

Un crescendo di note fruttate e floreali apre a un ventaglio di profumi più speziati, incipit di un sorso vellutato e ampio, molto fasciante al palato.



## GRAPPA DI AMARONE BIANCA

Franceschini - Veneto 5,00

Si è voluto mantenere tutta la fragranza e nobiltà dei grandi vini ottenuti con l'appassimento delle uve tipiche della Valpolicella, è una grappa del sapore morbido, armonico e gradevole, ricca di aromaticità. Tonalità tipiche della frutta rossa matura, arrivando a raggiungere delle leggere note speziate.



## GRAPPA DI AMARONE Invecchiata in Barriques Serie Prestige

Franceschini - Veneto 7,00

Il tradizionale alambicco discontinuo consente di scolpire il profilo organolettico di questa grappa che si caratterizza per il suo colore oro intenso, per un profumo etereo ed un perfetto equilibrio testimonianza di una conservazione in pregiate barrique. Grappa in grado di sorprendere ed appassionare anche gli intenditori più esigenti.

## GRAPPA DI BARBERA

Mazzetti d'Altavilla 4,50

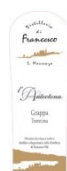
## GRAPPA DI BAROLO Invecchiata

Mazzetti d'Altavilla 7,00

## GRAPPA DI RUCHÈ

Mazzetti d'Altavilla 5,00

# LE GRAPPE E DISTILLATI



## GRAPPA DI SANTA MASSENZA

Distilleria Francesco - Trentino 4,00

Frutto di un blend di diverse grappe, prodotte da vitigni sia bianchi che rossi, assemblate opportunamente per dare una tipica grappa trentina ricca di personalità. La vinaccia viene distillata subito dopo la vendemmia nel nostro alambicco a bagnomaria, secondo il tradizionale sistema trentino, lento ed oneroso ma che permette di conservare tutti gli aromi della vinaccia di provenienza.



## GRAPPA DI SANTA MASSENZA Riserva

Distilleria Francesco - Trentino 5,50

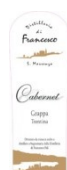
Dal colore paglierino abbastanza carico questa è una grappa dove dominano i profumi speziati e vanigliati, molto riconoscibile un sentore di eccellente legno tostato. In bocca prevale una grande armonia gustativa seguita ampie da note retro olfattive che spaziano dal miele, al tabacco e al cioccolato.



## GRAPPA DI MOSCATO

Distilleria Francesco - Trentino 5,00

Distillato dal profumo molto intenso e aromatico che ricorda l'uva di provenienza, i cui si riconoscono sentori di petali di rosa. Al gusto si denota una grande armonia a cui fa seguito una lunga persistenza con una grande corrispondenza aromatica tra naso e bocca.



## GRAPPA DI CABERNET

Distilleria Francesco - Trentino 5,00

Fin dal profumo si evidenzia l'intensa nota erbacea tipica delle uve cabernet, in bocca da calore e morbidezza e chiude con una lunga persistenza. E' una grappa di carattere per chi ama i prodotti schietti e tradizionali.



## GRAPPA DI MÜLLER THURGAU

Distilleria Francesco - Trentino 5,00

Profumo tipicamente aromatico del vitigno che ricorda i fiori di glicine, la pesca e l'albicocca. Al gusto prevale un sapore morbido con un aroma finissimo che rispecchia appieno le note olfattive.



## GRAPPA DI SCHIAVA

Distilleria Francesco - Trentino 5,00

Distillato molto fine ed elegante, dal profumo delicato ma molto caratteristico. Il vitigno dà al gusto una grande morbidezza a cui fa seguito una lunga persistenza.



## ACQUA-VITAE da vinacce di uve BIO

Distilleria Francesco - Trentino 8,00

Ottenuta distillando la migliore frutta del Trentino esaltandone sapore e profumo.

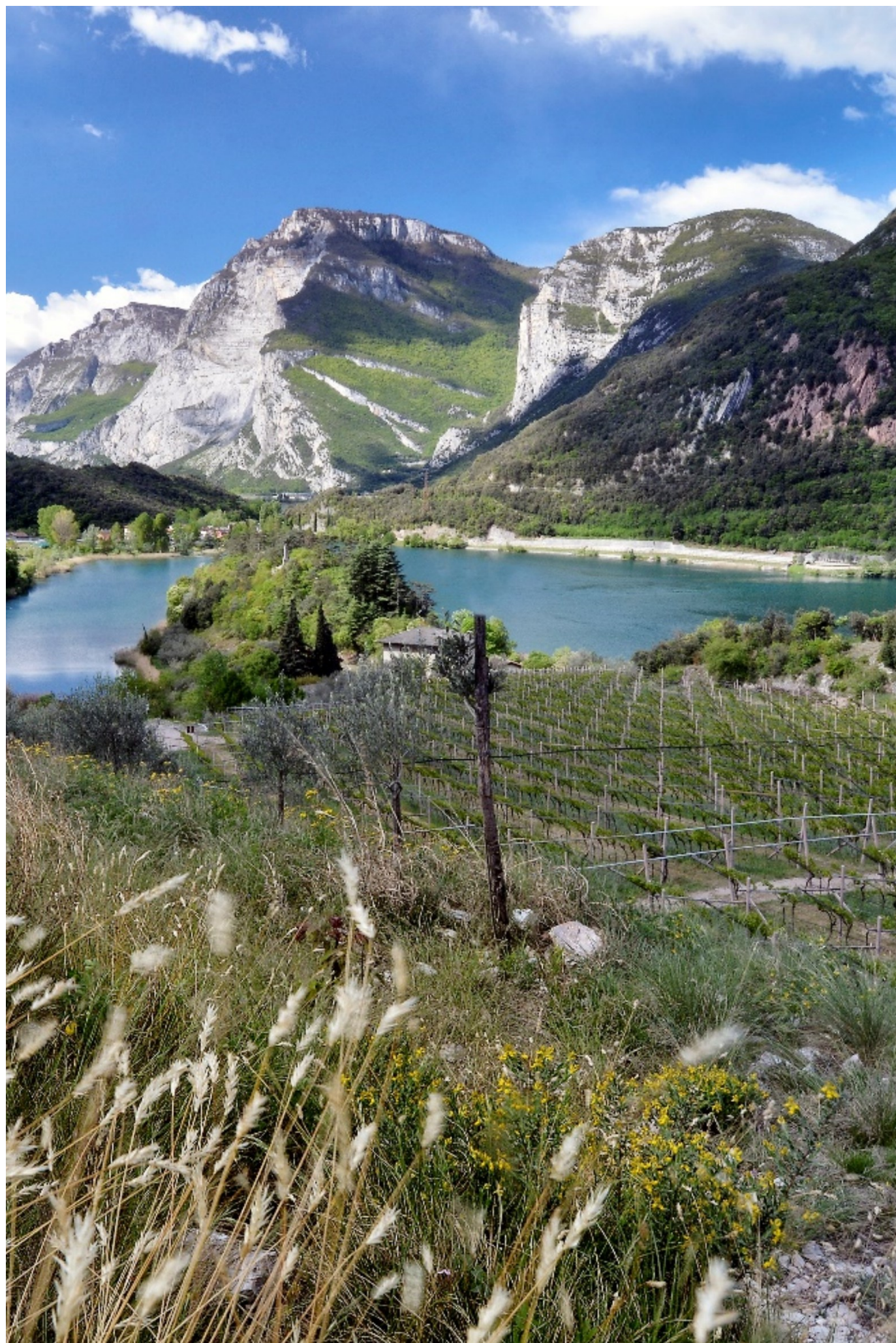


## LIQUORE DI GRAPPA DI LAMPONE

Distilleria Francesco - Trentino 4,00

Ottenuto dall'infusione nella Grappa di Santa Massenza.











GARDA • WINE • FOOD