



Carta dei Vini

Vini della casa

Chardonnay vivace Ca' Vignà	0.25	€	3,50
	½ lt.	€	5,00
	1.00	€	9,50
“Rabosino” rosé vivace Maccari	0.25	€	3,50
	½ lt.	€	5,00
	1.00	€	9,50
Friulano “Tocai” La Delizia	0.25	€	3,50
	½ lt.	€	5,00
	1.00	€	9,50
Cabernet del Friuli La Delizia	0.25	€	3,50
	½ lt.	€	5,00
	1.00	€	9,50

*** possibilità dell'asporto per i vini in lista, con uno sconto del 20%**

**** le bottiglie non finite al tavolo possono essere portate a casa.**



Vini Bianchi

Valle Camonica

Valcamonica I Cultivar delle Volte <i>Piamborno, da uve Chardonnay e Muller Thurgau</i>	Igt	0.75	€	12,50
Valcamonica “Coppelle” Rocche dei Vignali <i>Losine, da uve Incrocio Manzoni, Riesling e Chardonnay</i> <i>profumo intenso con note tropicali e di fiori bianchi che lasciano man mano spazio al sentore di miele e nocciola. In bocca è fresco, pieno e morbido con una leggera nota salina</i>	Igt	0.75	€	13,00
Valcamonica “Decimo” Rocche dei Vignali <i>“Decimo” è un bianco fermentato e affinato in barrique. Il vino, caratterizzato da una grande complessità aromatica e strutturale, deriva da una selezione delle migliori uve destinate alla produzione del Coppelle</i>	Igt	0.75	€	15,00

Lombardia / Emilia Romagna

Curtefranca “zerocinquanta” Conti Ducco <i>Vino di altissima qualità ottenuto attraverso la pratica della criomacerazione, dove la freschezza e gli aromi floreali dominano incontrastati. Rappresenta il massimo potenziale delle uve Chardonnay</i>	Doc	0.50	€	9,50
Lugana Biologico “Catulliano” Pratello <i>Padenghe sul Garda, da uve 100% Turbiana. Vino di grande piacevolezza e freschi profumi floreali</i>	Doc	0.75	€	12,50

Alto Adige

Alto Adige Bianco “DeVite” Hofstatter <i>Alto Adige, da una selezione di uve Pinot Bianco, Muller Thurgau e Sauvignon.</i> <i>Bianco aromatico e ben strutturato.</i>	Doc	0.75	€	14,50
--	-----	------	---	-------

Friuli Venezia Giulia

Sauvignon Isonzo Tenuta Casate <i>Friuli Venezia Giulia (Isonzo), da uve Sauvignon 100%, piacevolmente fruttato e morbido</i>	Doc	0.75	€	11,50
---	-----	------	---	-------

Vini Rossi

Valle Camonica

Baldamì Rocche dei Vignali <i>Losine, da uve Marzemino 85% minimo e Merlot, vinificato ed affinato in acciaio</i>	Igt	0.75	€	9,50
Assolo Rocche dei Vignali <i>Losine, da una selezione attenta di uve Merlot, affinato 12 mesi in barriques da 300 lt.</i>	Igt	0.75	€	15,50
Impronte Rocche dei Vignali <i>uve Rebo, dall'incrocio tra merlot e teroldego,</i>	Igt	0.75	€	14,50
Camunorum <i>uve Merlot, Marzemino e Carbenet dei migliori vigneti della Valle Camonica in parte appassite e poi vinificate con il sistema tradizionale.</i>	Igt	0.75	€	25,50
Cultivar d. Volte "Collezione Fenocolo" <i>Pianborno, da una selezione di uve Marzemino e merlot con aggiunte di cabernet barbera e nebbiolo, affinato in barriques per 12 mesi</i>	Igt	0.75	€	12,50
Cultivar d. Volte Impervio <i>Pianborno da uve Merlot e Cabernet Franc è un vino di montagna, prodotto solo nelle annate migliori, affinato in barriques 15 mesi</i>	Igt	0.75	€	19,50

Lombardia

Curtefranca "Podere le Cinte" Milesi <i>Cortefranca, Cabernet e Merlot, Barbera e Nebbiolo</i>	Doc	0.75	€	8,00
Curtefranca "Vigna Grom" Ricci Curbastro <i>Capriolo, da una selezione di uve Cabernet, Merlot, Barbera e Nebbiolo, affinato in barriques</i>	Doc	0.75	€	15,00
Groppello "Castelline" Costaripa <i>Moniga del Garda, da uve Groppello 100%, morbido e fruttato</i>	Doc	0.75	€	13,50
Sassella Valtellina Aldo Rainoldi <i>Valtellina, proveniente dalla sottozona Sassella, questa selezione di uve Chiavennasca (Nebbiolo) coltivate sui terrazzamenti valtellinesi si riflette in un vino morbido ma di grande carattere.</i>	Docg	0.75	€	19,00

Piemonte

Nebbiolo d'Alba Marco Porello <i>Canale (Roero), prodotto con uve nebbiolo provenienti da due vigneti, situati nel comune di Vezza d'Alba e nel comune di Canale. Colore rosso rubino intenso, profumi inconfondibili di frutta (lampone e mora) e di fiori (violetta e rosa canina) con una fine presenza del legno che dona al gusto delicate note balsamiche.</i>	Doc	0.75	€	15,00
--	-----	------	---	-------

Veneto

Valpolicella Sup. Ripasso DOC. Torre d'Orti <i>Veneto, Corvina e Corvinona 70%, Rondinella 30% Nasce dal ripasso del vino fresco sulle vinacce di Amarone.</i>	Doc	0.75	€	21,00
--	-----	------	---	-------

Emilia Romagna

Bonarda "Sasso Nero" Cantine Romagnoli <i>Emilia, colli Piacentini, vino vivace ottenuto da uve Croatina (Bonarda).</i>	Doc	0.75	€	11,00
--	-----	------	---	-------

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo colle cavalieri Tollo <i>Montepulciano 100%, profumi di frutta rossa, marasca e sottili note speziate. Da abbinare con antipasti, primi saporiti, carne, formaggi freschi e stagionati.</i>	Doc	0.75	€	8,00
---	-----	------	---	------

Trentino Alto Adige

Teroldego Rotaliano “I Telchi”	Igt	0.75	€	12,00
<i>Cavit (Trento), territorio del “campo rotaliano”, da uve Teroldego 100%</i>				
Lagrein Joseph Hofstatter	Doc	0.75	€	17,00
<i>Alto Adige, Termeno: da sole uve Lagrein, varietà autoctona locale. Affina in acciaio</i>				

Toscana

Chianti Classico Gallo Nero “Vigna del Colombaio”	Docg	0.75	€	12,00
<i>Vagliagli (Siena), da una selezione di uve Sangiovese (85%), Merlot e Canaiolo. Affinamento di 7 mesi in botti di rovere e barriques e per altri 6 mesi circa in bottiglia</i>				
Rosso di Montalcino Frescobaldi “Campo ai Sassi”	Docg	0.75	€	19,00
<i>Montalcino, da uve Sangiovese grosso, affinato 12 mesi tra botti e barriques</i>				



Vini spumanti

Valdobbiadene “dei Casel” Extra Dry Adami	Docg	0.75	€	14,50
<i>Da uve Prosecco 100% raccolte nei comuni di Valdobbiadene e Vidor. Metodo charmat. Ha profumo giovane, fresco e fruttato e gusto leggero, morbido con finale asciutto.</i>				
Franciacorta Brut Ricci Curbastro	Docg	0.75	€	22,00
<i>Capriolo, cuvèe di Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10%; 30 mesi sui lieviti.</i>				
Franciacorta Satèn Millesimato Ricci Curbastro	Docg	0.75	€	26,00
<i>Chardonnay 100% vinificate in carati di rovere. RESIDUO ZUCCHERINO: 7 gr/l. Prodotto dal 1992, e premiato per ben sei anni consecutivi dal 2001 al 2006 con i Cinque Grappoli dell' Associazione Italiana Sommelier, il Satèn Brut è la massima espressione della tipicità e dell'armonia del Franciacorta.</i>				
Pas Dosé “Supremo” Cultivar delle Volte	Vsq	0.75	€	26,00
<i>100% Chardonnay coltivato a Piamborno. I grappoli selezionati vengono sottoposti a pigiatura soffice. La maturazione del vino avviene esclusivamente in botti in acciaio sino al tiraggio. L'affinamento sui lieviti prevede un periodo di ventiquattro mesi ed al termine il remauge viene fatto manualmente su pupitres.</i>				



Distillati al bicchiere

Grappa Pota bianca	Bicch. €	2,50
Grappa Pota invecchiata	Bicch. €	2,50
Bas Armagnac Hors D'age	Bicch. €	3,50
Brandy de Jerez Gran Duca d'Alba	Bicch. €	2,50
Ron Millionario Perù	Bicch. €	3,50
Limoncino	Bicch. €	2,00
Grappa di Lambrusco Gabà	Bicch. €	2,00
Amari nazionali	Bicch. €	2,00

selezione grappe

Grappa Moscato Jacopo Maestri	Bicch. €	2,00
Grappa "Solera" Segnana	Bicch. €	2,50

Liquori particolari

Aurum Liquore (40°), a base di brandy ed infuso di arance. È una specialità di Pescara.	Bicch. €	2,50
Selezione Liquori Gabà (Fragolino, Mirtillino, Erba Luigia, Nocas, Nocino, liquirizia)	Bicch. €	2,50
Whisky	Bicch. €	3,00



LE BIRRE



Birra Pyraser (Bottiglia da 0,50 l.)

€ 6,00

La Pyraser Bier GmbH & Co KG nacque nel 1870 a Pyras, oggi parte del comune di Thalmässing in Media Franconia. L'arte di fabbricare la birra dei Bernreuther - la famiglia fondatrice - è però ancora più antica, e si tramanda di padre in figlio fin dal 1647, da ben dieci generazioni.

Tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione delle birre con questo marchio sono prodotti direttamente in questa fattoria ancora così tradizionale ma allo stesso tempo così tecnologicamente avanzata.

L'acqua, ingrediente fondamentale della birra in generale (ne costituisce il 92%), nel caso della Pyraser, viene pescata da un pozzo artesiano di proprietà della birreria, immerso nella natura, a poca distanza dal sito produttivo.

Birre artigianali Camune

La Martina di Ono San Pietro (birrificio Agricolo) 0,33 € 5,00

Birrificio Darf di Darfo Boario Terme 0,33 € 5,00

**Proponiamo stagionalmente diverse birre di questo birrificio
Chiedici quale abbiamo in questo momento!**

Birrificio König

Birra König Pilsener (Bottiglia da 0,33) € 3,50



Birra bionda tedesca di tipo Lager/Pilsener caratterizzata da una schiuma fine e poco persistente e un aroma che ricorda il fieno appena tagliato.

Di corposità medio-bassa dovuta ad un malto delicato sprigiona le sue migliori qualità nel forte carattere del suo luppolo che la rende amara e leggermente acidula.

Il finale è fortemente caratterizzato dal luppolo il quale ci lascia in bocca un retrogusto di secchezza.

€ 3,50

Th. König Zwickl (Bottiglia da 0,33) € 4,00



Il nuovo prodotto „Zwickl“ si distingue per il suo colore ambrato e il suo gusto pieno, delicatamente abboccato. Con un contenuto alcolico di 5,3% vol. si distingue per un'insolita composizione realizzata con il 100% di luppolo aromatico (le pregiate varietà „Perle“ e „Tradition“) e quattro varietà di malto (oltre al malto Pilsener altre tre malte speciali scuri e chiari). Un'altra particolarità è il lievito a bassa fermentazione di nostra produzione. Il perfetto bilanciamento degli ingredienti, abbinato a una lunga maturazione al fresco, fanno della „Zwickl“ una birra speciale più che unica.