

Vini Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Tollo Doc 75 cl € 10,00

Uve Montepulciano 100% Grado alcolico 12,50%
antipasti, primi piatti saporiti, secondi di carne, formaggi
freschi e semi stagionati

Merlot cantine Tollo € 10,00

Ottenuta da uve Merlot 100% grado alcolico 12,50%
antipasti, primi piatti, secondi di carne



Birre

Birra Veldensteiner € 6,00

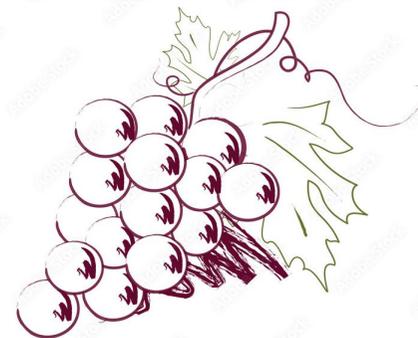
Lager (bionda) e Land (ambrata) cl 50

Birra Agricola Camuna € 6,00

Bionda Lager cl 50 gradi alcol 5,5%

Rossa Bock cl 50 gradi alcol 6,3%

Birra Forst 1875 cl 33 € 4,00



Vini della casa

Refosco delle Venezie rosso Fermo 1 litro € 11,00

1/2 litro € 6,00

1/4 litro € 4,00

Calice € 2,50

Agredo Bianco Veneto Fermo 1 litro € 11,00

1/2 litro € 6,00

1/4 litro € 4,00

Calice € 2,50

Prosit prosecco Bianco Frizzante 1 litro € 11,00

1/2 litro € 6,00

1/4 litro € 3,00

Calice € 2,50

Rabosetto da Rosato Frizzante 1 litro € 11,00

1/2 litro € 6,00

1/4 litro € 3,50

Calice € 2,50

Vini Bianchi

Gewurztraminer Castel Firman Trentino cl 75 € 19,00

Uve Traminer aromatico 100% alcol 13%
Antipasti, Primi di pesce e primi in generale, Secondi di pesce, Formaggi

Il Lugana DOC centofilari Cesari cl 75 € 19,00

Uve Turbiana 95% Chardonnay 5%, alcol 13%
Aperitivo Antipasti Primi con sughi delicati, Primi e secondi di pesce

Pinot Bianco DOC Collio Fantinel cl 75 € 15,00

Uve Friulano 50% Pinot B. 30% Chardonnay 20%
piatti a base di pesce (dalle insalate alle crudité di mare ai risotti), antipasti e primi con formaggi,

L'insolito Verdicchio Classico Superiore € 19,00

Uve Verdicchio 100% grado alcolico 14%
Antipasti salumi, pesce, primi, carni bianche e pesce

S'Eleme Oro Vermentino di Gallura DOCG € 18,00

Uve Vermentino 100% grado alcolico 12,5%
Piatti a base di pesce carni bianche

Moscato Giallo "Sun" Nals Margreid Doc € 22,00

Uve moscato giallo 100% grado alcolico 13,50%
Profumo Naso ricco, melone e pesca dalla polpa gialla, salvia fresca sullo sfondo Gusto Succoso sapido croccante Antipasti carciofi, asparagi, pesce



Rosati

Rosato "Flower Power" podere 414 cl 75 € 19,00

Uve Sangiovese 100% grado alcolico 12,50
Antipasti, salumi, pesce, primi delicati, secondi di pesce, anche fritti.

Franciacorta Demi Sec Rosè Docg La Montina € 28,00

Uve Pinot nero 65% Chardonnay 35%
Aperitivo, vellutate, Frittura di pesce, formaggi freschi

Bianchi della Valle Camonica

I Cultivar delle Volte Pianborno cl 75 € 21,50

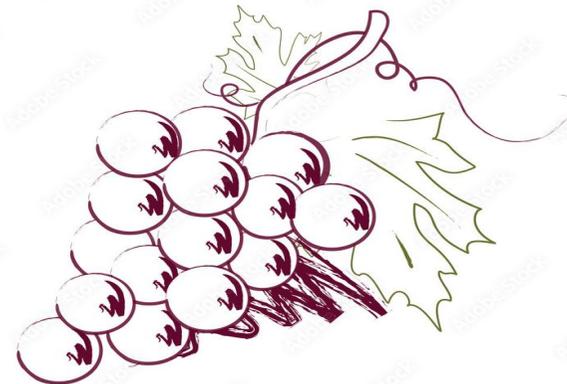
Uve Muller 90%, Chardonnay 10% grado alcolico 12,5%
Antipasti, Primi di pesce e con sughi delicati, Secondi di pesce.

"Coppelle" Rocche dei Vignali Losine cl 75 € 21,50

Uve Incrocio Manzoni, Riesling Renano e Chardonnay
grado alcolico 13%
Antipasti, Primi di pesce e con sughi delicati, Secondi di pesce

Ca de la Luce Rocche dei Vignali Losine cl 75 € 25,00

Uve Solaris 100% grado alcolico 13,50%
Antipasti, Primi e secondi di pesce, con sughi delicati



Vini Rossi della Toscana

Chianti Riserva Castello Querceto Docg 75 cl	€ 27.00
Sangiovese 100%, Grado alcolico 13,50%. pasta al ragù, il risotto ai funghi, salumi e formaggi stagionati eccellente con carni alla griglia e stufate	
Rosso di Montalcino Silvio Nardi Doc 75cl	€ 25.00
Uve Sangiovese Grado alcolico 13,50% Affinamento 12 mesi in botti di rovere Cucina di terra, è ottimo con la Pasta al ragù	
Brunello di Montalcino Silvio Nardi Docg 75 cl	€ 49.00
Uve Sangiovese 100% Grado alcolico 14,50% Affinamento 12 mesi barrique 12 mesi in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia Carni rosse, Selvaggina, Formaggi stagionati	

Vini Rossi del Piemonte

Barbera Nizza Doc I Cipressi M. Chiarlo 75cl	€ 22.00
Uve Barbera 100% Grado alcolico 14,00% Salumi, paste ripiene, carni rosse	
Dolcetto d'Alba Albino Rocca 75cl	€ 18.00
Uve Dolcetto 100% Grado alcolico 13,00% Salumi, pasta e riso con sughi di carne, carni lesse	
Barbaresco Pertinace Docg 75 cl	€ 36.00
Ottenuto da uve Nebbiolo 100% Grado alcolico 14,50% Primi piatti gustosi, paste al ragù, agnolotti, carni rosse grigliate, arrosto e anche in umido formaggi erborinati e stagionati	
Barolo Pertinace Docg 75 cl	€ 39.00
Ottenuto da uve Nebbiolo 100%Grado alcolico 14% Casoncelli di carne, e sughi di carne, Secondi carne rossa, grigliata e arrosto ottimo, con selvaggina e formaggi stagionati.	

Vini Rossi della Valle Camonica

Baldamì Rocche dei Vignali Igt Losine cl 75	€ 17.00
Uve Marzemino (Baldamì) e Merlot Grado alcol 12,50% Antipasti, Primi piatti, Secondi a base di carne e formaggi	
Assolo Rocche dei Vignali Igt Losine cl 75	€ 21.50
Uve Merlot 100% Grado alcolico 13% Affinamento piccole botti di rovere 12 mesi e altri 6 mesi in bottiglia Primi sostanziosi, Piatti di carne e formaggi tipici.	
Impronte Rocche dei Vignali igt Losine cl 75	€ 21.50
Uve Rebo Grado alcolico 13,50% Piatti di carne rosse, grigliate e formaggi stagionati	
Camunorum Rocche dei Vignali Igt Losine cl 75	€ 36.50
Uve Merlot, Marzemino e Cabernet Grado alcolico 16% affinamento piccole botti di rovere 15 mesi e altri 6 mesi in bottiglia Piatti a base di selvaggina e formaggi stagionati sa esaltare la cucina tipica camuna	
Cultivar d. Volte "Collezione Fenocolo" Igt cl 75	€ 18.50
Merlot 70% e Cabernet Sauvignon 30% alcol 12,50% Piatti tipici della Valle Camonica	
Cultivar d. Volte Impervio Igt Piamborno cl 75	€ 25.50
Merlot 70% e Cabernet Franc 30% alcol 13,50% affinato in piccole botti di rovere per 15 mesi Piatti tipici della Valle Camonica e selvaggina, formaggi	
Montello cantine La Costa Piamborno Igt cl 75	€ 15.00
Uve Merlot e piccole quantità di Marzemino alcol 13% Salumi, Primi piatti della tradizione e secondi di carne	
Birbante cantine La costa Piamborno Igt cl 75	€ 18.00
Uve Merlot 95% e Marzemino 5% alcol 13,50% 6 mesi barriques di rovere francese Antipasti e salumi, Primi piatti della tradizione, secondi di carne anche brasati	
Storico cantine La Costa Piamborno Igt cl 75	€ 20.00
Uve Merlot, Marzemino e Barbera Grado alcolico 12.50% Antipasti e salumi, Primi piatti della tradizione, secondi di carne	

Rossi Trentino e Alto Adige

Teroldego Rotaliano Riserva Doc 75 cl € 20.50

Uve Teroldego 100% Grado alcolico 13%
Minimo 24 mesi di maturazione, di cui 12 in pregiato legno di rovere.

Antipasti a base di salumi e formaggi stagionati, ragù, paste al forno e secondi a base di selvaggina e carni alla brace

Lagrain riserva Doc 75 cl Trentino € 20.50

Uve Lagrain 100% Grado alcolico 13%
10 mesi in barriques di rovere francese e altri 12 mesi tra acciaio e bottiglia

Antipasti a base di salumi e formaggi stagionati, ragù, paste al forno e secondi a base di selvaggina e carni alla brace

Pinot Nero 'Angra' Nals Magraid Doc 75 cl € 25,00

Uve Pinot Nero 100% Grado alcolico 13,5%

Affinamento 8 mesi in botte grande di legno
Primi piatti con sugo di carne, carne rossa in umido, alla griglia e arrosto, formaggi stagionati

Pinot Nero Riserva Yura Nals Magraid Doc 75 cl € 39,00

Uve Pinot nero 100% Grado alcolico 14%

Affinamento 12 mesi Barriques
Gusto Pieno ed elegante, con tannini delicati e freschezza armonica Profumo Complesso con note di ribes, lamponi, fragole e profumi terrosi, di sottobosco con dettagli di chiodi di garofano



Vini rossi del Veneto

Valpolicella Sup. Ripasso Le Muraie Recchia Doc € 26.00

Unico nel suo genere. Le Muraie è un Valpolicella Ripasso ottenuto facendo rifermentare il Valpolicella Classico Superiore sulle vinacce di Recioto ancora intrise di vino dolce. Il risultato è un vino di gran carattere, corposo, dal bouquet avvolgente, morbido e rotondo al gusto.

Carne, selvaggina, grigliate e arrosti. Formaggi stravecchi

"Korvilot" Rosso Veneto Recchia I.g.t. 75 cl € 38.00

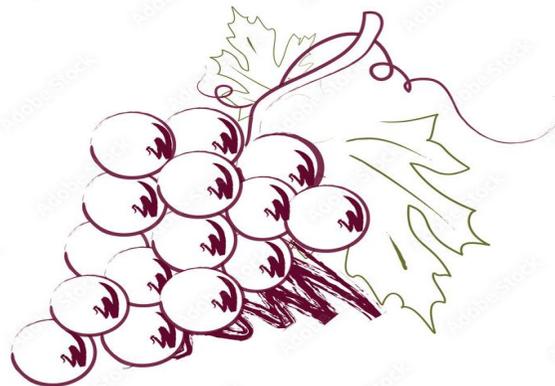
Ottenuto da uve Corvina veronese 70% Merlot 30%
Appassisce sui graticci per 60 gg matura in serbatoi di acciaio per 3 mesi poi viene trasferito in tonneau francesi e matura per 12 mesi si affina in bottiglia per 4 mesi può maturare fino a 10 anni.

Carni rosse, selvaggina e grigliate di ogni genere: un vino da mettere alla prova!

Amarone Riserva "Ca Bertoldi" Recchia Docg 75 cl € 55.00

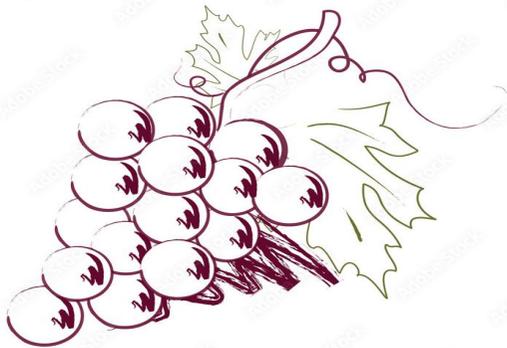
uve 55% Corvina veronese, 25% Corvinone, 20% Rondinella.

Le uve vengono poste in cassette per l'appassimento naturale. Permanenza in serbatoi di acciaio per 6 mesi. Successivo trasferimento in legno e maturazione per circa 5 anni. Affinamento in bottiglia per 6 mesi
Carni rosse, arrosti, grigliate, formaggi a pasta dura anche piccanti. Inimitabile tra i lieti conversari fuori pasto.



Vini rossi della Lombardia

Bonarda Vivace Doc oltrepò pavese 75 cl Uve Croatina 85% Uva Rara 10% Barbera 5% Grado alcolico 13% Salumi, carni in genere, selvaggina e brasati, formaggi stagionati gradevole l'abbinamento con piatti a base di pesce	€ 15.00
San Gioan I Carati 2014 Riserva Doc Cantina Giovanni Pasini lago di Garda Uve Cabernet Sauvignon e Gropello. Grado alcolico 14% affinamento 12 mesi in piccole botti di rovere (i carati) e successivamente affinato in legno grande ellittico Piatti importanti di selvaggina e formaggi stagionati	€ 27.00
Inferno Nino Negri Valtellina Sup. DOCG Uve Nebbiolo 100% grado alcolico 13.5% affinato 2 anni di cui almeno 1 in legno si abbina con brasati, selvaggina, capretto e agnello	€ 27.00
Sassella Nino Negri Valtellina Sup. DOCG Uve Nebbiolo 100% grado alcolico 13,5% Affinato 2 anni di cui almeno 1 in barrique Si abbina con brasati, selvaggina, capretto e agnello	€ 27,00
Fracia Nino Negri Valgella DOCG 75 cl Uve Nebbiolo 100% Grado alcolico 13,5% affinato 12 mesi in botti di rovere e minimo 18 mesi bottiglia ottimo con piatti di carne anche alla griglia	€ 45,00
Sfursat 5 stelle Nino Negri DOCG 75cl Uve Nebbiolo 100% Grafo alcolico 16% Appassisce nei fruttai, affinato almeno 2 anni di cui 1 in botti di rovere francese. Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionali	€ 95,00



Bollicine e vini da fine pasto

Franciacorta Brut Docg Ferghettina 75 cl Uve Chardonnay 85% Pinot nero 15% Grado alcolico 12,50% Aperitivi, salumi e formaggi freschi pesce, sughi delicati zuppe e vellutate, carni bianche	€ 28.00
Franciacorta Saten Brut Docg Ferghettina 75 cl Uve Chardonnay 100% Grado alcolico 12,50% Aperitivo, pesce crudo, marinato e grigliato, zuppe vellutate	€ 36.00
Champagne Demonge Brut 75 cl Ottenuto da uve Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero Grado alcolico 12% Ideale come champagne a tutto pasto	€ 39,00
Moscato naturale Oltrepò Pavese 75 cl Uve Moscato Bianco 100% Grado alcolico 4,5% Tutti i tipi di dolce, sia secchi che cremosi	€ 13,00

