La Carta dei Vini
e delle Birre artigianali

The Wine and Beer List

Bacaro
Padovano

BOLLICINE – SPARKLING

VINFERMENTO Bianco **biologico organic** € 16
Cà della Vigna - Colli Euganei - Vino a KM zero

!00% Glera serprina Vinfermento è un vino vivo e ogni bottiglia ha una vita a parte. Prodotto in sole duemila bottiglie rappresenta il territorio vulcanico dei Colli Euganei: è piacevolmente fresco, asciutto, sapido e dissetante e con un intrigante profumo di lievito.Il vino fatto come una volta! Alc 10,5°

BOLLICINE DI SETA Raboso Rosè **biologico organic** € 16
Il Brolo fattoria Sociale - Colli Euganei - Vino a KM zero

100% Raboso veronese. Vendemmia manuale. I fermenti naturali presenti in bottiglia conferiscono al vino una particolare complessità aromatica, la leggera pressatura a macerazione sulle bucce, che iniziano la vinificazione, ne esaltano i profumi e l'equilibrio. Alcool 11,5%

SERPRINO Extra Dry Millesimato € 22
Vigna al Colle - Colli Euganei - Vino a KM zero

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spiccano al naso note di mela golden, ananas e banana; in bocca le bollicine sono fini e cremose, dal gusto morbido con una buona persistenza finale. Ottimo come aperitivo o con il pesce, predilige piatti delicati.

VIGNETI DELLA SERENISSIMA Spumante Brut metodo classico € 33
Cristofanon Montegrande - Colli Euganei – Vino a KM zero

Spumante metodo classico di uve Pinot bianco DOC Brut 30 mesi. La denominazione "Vigneti della Serenissima" è un tributo ad un frammento di storia, narra di nobili famiglie veneziane che sui colli si contendevano il primato nella produzione del vino.

DURELLO Virtù Brut Metodo Classico € 25
Dama del Rovere – Brento di Roncà, Verona - Veneto

100% uva Durella metodo classico riposa 36 mesi nei lieviti. Vino dal colore giallo paglierino carico con una spuma fine e persistente. Il profumo è delicato e floreale con sentori di lievito, burro e pasticceria. Domina la mineralità, accompagnata da un'equilibrata freschezza. E' un vino corposo, delicato e leggero.

DURELLO Fortezza Extra Brut Metodo Classico € 31
Dama del Rovere – Brento di Roncà, Verona - Veneto

Durello spumante Brut metodo classico 24 mesi, premiato dalla guida SLOW WINE 2015, vitigno Durella 100%. Il vigneto è situato a 450 metri sul livello del mare; produzione annua cinquemila bottiglie. Spuma fine e persistente, un colore giallo paglierino carico e un odore caratteristico con delicati profumi di lievito.

DURELLO Brut Nature 60 mesi € 38
Dama del Rovere – Brento di Roncà, Verona - Veneto

Durello spumante Brut metodo classico 60 mesi, premiato dalla guida SLOW WINE 2015, vitigno Durella 100%. Il vigneto è situato a 450 metri sul livello del mare; produzione annua cinquemila bottiglie. Spuma fine e persistente, un colore giallo paglierino carico e un odore caratteristico con delicati profumi di lievito.

PROSECCO Valdobbiadene DOCG Brut / Extra Dry € 22
La Farra - Farra di Soligo - Veneto

100% uva Glera. Vino dal colore giallo paglierino brillante con un perlage fine e persistente. Il profumo è fresco ed elegante con note fruttate di mela, pesca, fiori d'acacia e note minerali. Ottimo come aperitivo o con piatti di pesce ed antipasti leggeri. Piacevolmente acidulo, ha una buona rotondità ed un finale asciutto.

TAI ROSSO SPUMANTE ROSE' Brut € 22
Pegoraro – Colli Berici – Veneto

Vino dal colore chiaretto, intenso e luminoso. L'effervescenza nel bicchiere fine e persistente. I profumi sono intensi, di fragoline di bosco, timo, bergamotto e mandorla. All'assaggio si presenta in buon equilibrio, dinamico, con una persistenza che richiama la mandorla e le note fruttate di fragola.

ALTO ADIGE Brut PRAECLARUS metodo classico € 35
St.Paulus – Alto Adige

100% chardonnay, ha passato 48 mesi sui lieviti; colore giallo brillante con riflessi dorati. Bouquet intenso, particolarmente elegante e vellutato, di fiori bianchi, pesca ed albicocca, con note di nocciola e crosta di pane fresco. Dal perlage finissimo e persistente.

FRANCIACORTA ROSE' Extra Brut € 35
Camossi – Franciacorta Lombardia

100% pinot nero, ha passato 48 mesi sui lieviti; colore giallo brillante con riflessi dorati. Bouquet intenso, particolarmente elegante e vellutato, di fiori bianchi, pesca ed albicocca, con note di nocciola e crosta di pane fresco. Dal perlage finissimo e persistente.

IL MATTAGLIO dosaggio Zero € 36
Cantina Della Volta – Modena - Emilia

Chardonnay e Pinot Nero vinificato in bianco, Questo spumante è un metodo classico fresco, secco e minerale, maturato sui lieviti per almeno 24 mesi. Il bouquet è elegante e floreale, con sentori di fiori di campo e frutta bianca. Al palato è asciutto, verticale, molto minerale, quasi salino.

Pinot Nero Metodo Classico dosaggio zero LUOGO d'AGOSTO € 29
Alessio Brandolini – Pavia - Lombardia

Uve di Pinot Nero 100%. Di colore giallo e ramato, l'impatto al naso risulta intenso con sentori di pesca, erbe balsamiche e anice stellato. In bocca risulta equilibrato con una buona acidità, sapidità e persistenza.

BIANCO – WHITE

TERRALBA DI BAONE - BIANCO VENETO IGT € 24
Il Filò delle Vigne - Colli Euganei - Vino a KM zero

E' frutto della vinificazione di uve Chardonnay, Riesling italico e Tai, uvaggio finalizzato ad integrare le naturali caratteristiche delle uve per un vino fresco e piacevole. Colore bianco paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, floreale, note di ananas, pompelmo, banana e mandorla. Gusto: ricordi di mela, pesca, pera.

CALTO DELLE FATE Bianco veneto € 33
Il Filò delle Vigne - Colli Euganei - Vino a KM zero

Nasce da uve Chardonnay, Riesling italico e Tai vinificate separatamente, fermenta e matura per 10/12 mesi in botti di rovere francese. Delicatamente aromatico, ricco ed elegante, acquisisce nel tempo ulteriori piacevoli sfumature, ottima persistenza

FIORE DEL DESERTO Moscato secco **biologico - organic** € 21
Cà della Vigna - Colli Euganei - Vino a KM zero

%100 Moscato giallo da terreno di origine vulcanica coltivato in modalità BIO, profumo è delicato, fresco con sfumature di agrumi e fiori bianchi, gusto fragrante con trame finali amarognole e aromatiche. Temperatura di servizio 10°

A-MORE Bianco **biologico - organic** € 22
Il Brolo fattoria Sociale - Colli Euganei - Vino a KM zero

%50 Sauvignon Kretos e 50% Fleurtai, vendemmiato a mano, il mosto ha una leggera macerazione sulle bucce. Profumi di ananas, pompelmo e note speziate. Gusto corposo ed equilibrato, di buona persistenza al palato. Alcool 13%

BACCARI € 20
Vigne al Colle - Colli Euganei - Vino a KM zero

50% sauvignon, 50% chardonnay ha caratteristiche particolari di mineralità, sapidità, acidità date dalla esposizione a nord e dal suolo vulcanico. Baccari è un colli euganei bianco tradizionale ottimo per antipasti primi piatti e preparazioni di pesce.

CHARDONNAY SAN GIORGIO € 28
Cristofanon Montegrande - Colli Euganei - Vino a KM zero

Chardonnay dal colore giallo carico con riflessi dorati, con profumi ampi e freschi che ricordano la mela golden, la banana, la crosta del pane fresco e, grazie ad un passaggio in barrique di almeno 24 mesi, una delicata nota di vaniglia. In bocca è asciutto, elegante in perfetto equilibrio tra sensazioni di fresca acidità e morbidezza.

SOTTOVENDA MANZONI BIANCO IGT **biologico organic** € 24
Ca Lustra Zanovello – Colli Euganei – Vino a KM zero

Uva 100% Incrocio Manzoni (Riesling Renano e Pinot Bianco). E' un vino espressivo e corposo, dal colore vivace, con sentori di agrumi, frutta a polpa bianca croccanti e note minerali. Il sorso è pieno e persistente con ottimo equilibrio acido – sapido.

SOAVE Superiore DOCG Il Casale € 26
Vicentini – Soave – Veneto

Garganega in purezza vinificata esclusivamente in acciaio. Di un giallo paglierino luminoso al calice, presenta un bouquet aromatico ampio e intenso di pesca gialla e fiori d'arancio con un finale erbaceo di fieno e salvia. Al palato si presenta morbido e di ottima freschezza, con un finale minerale di bella persistenza.

SOAVE Superiore DOCG Bortolo 2018 Limited Edition € 25
Dama del Rovere – Brento di Roncà, Verona - Veneto

Profumo elegante con sentori di pietra focaia e accenni di idrocarburo. Segue un bouquet di frutti tropicali maturi, cui si aggiunge una nota floreale di glicine e sambuco. La morbidezza domina l'attacco al centro bocca ma viene compensata da una considerevole sapidità.

PINOT Grigio delle Venezioe DOC **biologico - organic** € 21
Giol – San Polo - Venezia

Alla vista si presenta con colore giallo paglierino, un profumo fine ed elegante con delicato bouquet di pesca frutta gialla e fieno secco. E' un vino asciutto, equilibrato ed armonico. Ottimo con gli antipasti leggeri, con le minestre e piatti a base di pesce.

LUGANA Doc € 23
Brunello – Pozzolengo - Brescia

Vino 100% Turbian, acciao. Profumo delicato di muschio, pesca e di albicocca con ricordi di aromi tropicali. Gusto pieno, spiccato in acidità e mineralità, leggera la mandorla amara ed equilibrato.

SAUVIGNON € 26
Butussi – Colli Orientali - Friuli

Di colore giallo paglierino, ha profumo intenso di peperone verde, foglie di pomodoro, frutto della passione e pesca. È vino di sapore fresco, vivace, armonico e vellutato. Accompagna creme e minestre, si sposa magnificamente con piatti a base di asparagi e uova e soprattutto con crostacei.

RIBOLLA GIALLA € 26
Butussi – Colli Orientali - Friuli

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, asciutto, armonioso nella struttura e dal profumo floreale, caratteristico e marcato. Accompagna antipasti freddi, fritture, perfetto sui molluschi.

FRIULANO € 26
Butussi – Colli Orientali - Friuli

Friulano 100% vendemmiato a mano, affinato 6-8 mesi in botte di rovere. Di colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Aroma delicato e gradevole che ricorda i fiori di campo; ha sapore asciutto con gusto morbido e vellutato e retrogusto di mandorla amara. Temperature di servizio: 10-12° C

MULLER THURGAU ST.Lorenz € 23
Bellaveder – Trento

Il trentino Müller-Thurgau "San Lorenz" è un vino impeccabile, con sentori di pesca bianca , erbe aromatiche e lavanda. Ideale per aperitivo, pesce e frutti di mare.

PINOT Grigio Ramato € 24
Zeni – San Michele - Trentino

Vino 100% uva Pinot Grigio. Dal colore naturalmente ramato presenta un profumo tipicamente fruttato, ricorda la pera matura. Al gusto è secco, sapido e di struttura equilibrata Il suo profumo di pera matura va assaporato in giovinezza e, la sua gradevolezza al palato va colta tra una vendemmia e l'altra.

RIESLING € 29
Bellaveder – Trentino

100% uva Riesling. Vino fruttato con delicati sentori di pesca e albicocca, al palato caratterizzato da una fresca acidità ben amalgamato dalla mineralità nel retrogusto, si abbina a pesce e a primi piatti.

GIOIA Moscato Giallo € 26
Fliederhof – Santa Maddalena Bolzano – Sudtirol Alto Adige

Vino 100% uva Moscato Giallo. E' un vino bianco, fermo, secco e allo stesso tempo fruttato. Il suo aroma ha sfumature di pesca e di sambuco, con acidità piacevolmente estesa. La produzione annua è di circa duemila bottiglie. È consigliato per accompagnare stuzzichini e antipasti leggeri.

STELLA Sauvignon Blanc € 29
Fliederhof – Santa Maddalena Bolzano – Sudtirol Alto Adige

Schietto, particolare e determinato. Lo stile di affinamento alla francese (barrique e tonneau di rovere) caratterizza questo vino bianco che si distingue per la sua mineralità, asprezza e precisione.

LUNA GEWÜRZTRAMINER € 36
Fliederhof – Santa Maddalena Bolzano – Sudtirol Alto Adige

Allegro, esotico e inconfondibile. Con i suoi profumi di rosa, chiodi di garofano, litchi e frutti tropicali, accompagnati da una struttura generosa, il Gewürztraminer è vitigno affascinante. E' invecchiato in tonneau di rovere.

VERMENTINO DOC € 25
Cantine Lunae - Colli di Luna – Liguria

100% vermentino, di colore giallo verdolino chiaro. Bouquet intenso articolato su note agrumate di scorza di limone e lime. Sentori di pesca bianca, foglie di mirto e camomilla, ne completano l'aroma. Al palato è morbido e rotondo, equilibrato tra acidità e una piacevole sapidità. Finale fruttato di straordinaria persistenza.

LUBBI Orange Wine – biologico - organic € 23
Castello di Grillano - Ovada – Piemonte

Vino bianco macerato non filtrato: il contatto per otto mesi delle bucce dell'uva prima con il mosto, poi con il vino o quasi vino e il successivo affinamento in barrique, dona sapori e colori inusuali: gusto ricco, ampio, glicerico, morbido, tanto da assomigliare a un rosso. Servire alla temperatura di cantina, quindi fresco ma non freddo, per apprezzane la complessità. 13%

GRECO TABURNO SANNIO Dop - biologico - organic € 23
Fattoria La Rivolta – Torrecuso - Campania

Vino 100% uva Greco. Presenta un colore oro zecchino, attrae per il suo bouquet fruttato di albicocca, pesca noce oltre che confetti e caramelle al limone. Di carattere pieno e bilanciato ha un bel finale sapido.

FIANO TABURNO SANNIO Dop - biologico - organic € 23
Fattoria La Rivolta – Torrecuso - Campania

100% fiano Vino dal colore giallo paglierino. Il profumo è fruttato, con un caratteristico e delicato aroma di pesca, pera maturata e nocciola. Al gusto risulta fresco e dotato di una buona persistenza aromatica. Abbinamenti: pesce, carni bianche, verdure.

ROSE'

RENARA ROSATO IGT Veneto € 22
Dieci Prese – Agna – Vino a KM zero

Nasce dall'incontro tra la spiccata acidità del Friularo 90% e la dolcezza elegante del moscato bianco 10%. Al naso spiccano note muschiate e un bouquet floreale. Perfetto da solo, come aperitivo affiancato da bruschette salate e antipasti. Sostituisce bene la bollicina tipicamente bevuta con il pesce.

PINOT NERO ROSATO IGT **biologico organic** € 24
Zeni – San Michele - Trentino

Zeni utilizza le prestigiose uve del Pinot Nero creando un vino di grande qualità, dal colore rosa setoso, al profumo fresco, fruttato intenso, dal sapore gentile che ricorda la ciliegia. Gusto: sapido, morbido e armonico, con un fondo piacevolmente amarognolo.

L'AURA rosato **biologico organic** € 28
Az. Agricola Noventa – Botticino - Brescia

Vino rosato prodotto con uve Schiava gentile (60%) e Sangiovese (40%). profumato e strutturato, caratterizzato da un'elegante sapidità, data dal territorio calcareo in alta collina a Botticino in provincia di Bresci, dove infatti viene estratto il famoso marmo bianco.
.

ROSSO – RED

Cabernet Riserva CECILIA DI BAONE € 28
Il Filò delle Vigne- Colli Euganei - Vino a KM zero

Da uve Cabernet Franc, Sauvignon e Carmenere, vinificate interamente in vasche di cemento vetrificate. Colore rosso tendente al violaceo, profumo ricco, ampio, armonico, struttura importante, lunga piacevolezza il finale di bocca e sapore di piccoli frutti rossi. Profumo fruttato, ciliegia, prugna, ribes nero, mora di gelso.

Cabernet Riserva BORGO DELLE CASETTE € 40
Il Filò delle Vigne- Colli Euganei - Vino a KM zero

Il Borgo delle Casette nasce da una attenta selezione di uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, è maturato in barriques di rovere francese di media tostatura per 24 mesi. Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, profumi opulenti con note di mora, ribes nero, mirtillo e sfumatura di vaniglia e cioccolato.

Merlot Cabernet IL VOLO € 22
Il Filò delle Vigne- Colli Euganei - Vino a KM zero

Il Volo nasce dalla vinificazione di uve Merlot e Cabernet Franc. Il piacevole e brioso color rubino, la particolare sapidità, i seducenti profumi che ricordano il mirtillo, il lampone, le more del gelso, il ribes, piccoli, dal sapore che eccelle in freschezza e franchezza. Ottimo per accompagnare salumi e piatti di carne.

Merlot CASA DEL MERLO € 40
Il Filò delle Vigne- Colli Euganei - Vino a KM zero

Merlot in purezza, matura in barriques per 12 mesi. Terreno di origine vulcanica calcareo a 130mslm. n bocca si concede con grande eleganza ed attesa: non esprime tutto in breve, ma pian piano regala nuove e complesse sensazioni. Stupisce l'equilibrio e la sua semplice, ma non banale, bevibilità.

IO di BAONE € 32
Il Filò delle Vigne- Colli Euganei - Vino a KM zero

Frutto di uve vendemmiate da storici vitigni autoctoni (Corbina, Marzemina Bastarda, Pattaresca e Moscato Nero). É maturato in piccole botti di cemento. Profumo: viola, marasca, frutti di bosco, fragola; gusto fruttato, note speziate di ottima struttura

Merlot Kanthus VENETO IGT **biologico - organic** € 17
Il Brolo fattoria Sociale - Colli Euganei - Vino a KM zero

100% merlot Kanthus da vitigno resistente PIWI, vendemmiato a mano con lunga macerazione sulle bucce. Un vino giovane e fresco dai sapori antichi e tradizionali dal tannino presente ma non eccessivo he lascia un gusto lungo in bocca.

Merlot Cabernet PIANORO riserva € 28
Terra Felice - Colli Euganei - Vino a KM zero

Uvaggio 60% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon. Vino dal colore intenso, è stato affinato in giovani botti di rovere per 24 mesi, successivamente in bottiglia per 18 mesi. Profumo di frutti a bacca rossa e nera, sentori speziati e balsamici. In bocca morbidezza e rotondità dei tannini.

PINOT NERO € 40
Terra Felice - Colli Euganei - Vino a KM zero

Pinot nero 100% con maturazione e conservazione in botti di rovere francese. Note di degustazione: color porpora, profumo speziato, pepe e frutti di bosco, gusto corposo, evidente acidità con aromi delicati e sottili.

ALTAVIA € 30
Terra Felice - Colli Euganei - Vino a KM zero

Rosso veneto merlot 90% cabernet 10% affinato In tonneaux di rovere francese per 20 mesi. Profumo di frutti di bosco in composta con note di ciliegia sotto spirito, polvere di caffè e radice di liquirizia. In bocca ha un sentore durevole di ciliegia. Si accompagna a piatti di carni rosse o con lunghe cotture, e formaggi stagionati.

Merlot Cabernet ROSSO Zendal COLLI EUGANEI € 17
Vigna Ròda - Colli Euganei - Vino a KM zero

Uvaggio 60% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon. Vino giovane e fresco, dal colore rubino, con riflessi violacei, emana profumi marcati di marasca e frutta rossa, al palato è secco, corposo e ben equilibrato. Si accosta bene a primi piatti particolarmente saporiti, carne rossa alla brace e al forno.

LONGHIGNOLA Rosso € 29
Dieci Prese - Vino a KM zero

Il Longhignola nasce dalla rifermentazione del vino ottenuto da uve di Merlot e Cabernet Sauvignon nelle vinacce di Friularo, Quest'ultime vengono raccolte in vendemmia tardiva e poi appassite per un lungo periodo L'invecchiamento in tonon amalgama i sapori fruttati maturi dell'uva in appassimento con le note erbacee del Merlot e Cabernet Sauvignon, risultando in un vino caldo e rotondo con una leggera nota acida.

TAI ROSSO € 20
Pegoraro – Colli Berici - Veneto

100 % Tai rosso. E' uno dei vitigni simbolo dei Colli Berici. E' un vino poco strutturato, giovane e fresco, di un colore rosso rubino brillante. I suoi sentori sono la ciliegia, il lampone, la rosa e lo speziato del pepe nero; queste sue caratteristiche lo rendono ideale in abbinamento al baccalà alla vicentina e piatti di pesce.

POZZETTO Valpolicella Classico DOC **biologico - organic** € 28
UGOLINI – Fumane – Verona - Veneto
Uve Corvina gentile, corvina grossa, rondinella, molinara e una parte di altre uve autoctone. Vino rosso rubino vivace e brillante. Profumi fragranti di piccoli frutti rossi, con una leggera speziatura di pepe. Gusto coerente, fruttato e pulito. Alcool 13,5°

Valpolicella RIPASSO Superiore CAPITEL SAN ROCCO € 30
Tedeschi – Valpolicella – Verona - Veneto

E' un vino rosso ottenuto attraverso la pratica enologica del "ripasso" ovvero nell'immettere una parte di Valpolicella sulle vinacce di Amarone dopo che quest'ultimo è stato travasato in marzo. Al palato il vino è fruttato, ben equilibrato e strutturato Le note di ciliegia, lampone e ribes donano al vino una nota di freschezza.

Valpolicella RIPASSO Superiore CILIEGI € 30
Ilatium Morini – Valpolicella – Verona - Veneto

Riposa in botti di rovere francese ed americano da 350 lt per 12 - 15 mesi. Prosegue un affinamento in bottiglia di 6 mesi. Vino elegante di un colore rosso rubino con riflessi granato. Intenso e complesso al naso si percepiscono note di frutti maturi, minerali e di spezie,ben equilibrato e strutturato. Le note di ciliegia, lampone e ribes donano al vino una nota di freschezza. Temp. di servizio 12-14°C

Valpolicella RIPASSO Superiore Franchetto € 38
Franchetto – Valpolicella – Verona - Veneto

Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella. Il colore è rosso rubino intenso, mentre al naso spiccano ciliegia e piccoli frutti di bosco a bacca rossa. Il tannino è delicato ed equilibrato.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA Valle alta 2012 € 90
Tenute Ugolini – Verona - Veneto

Vitigni: Corvina Gentile, Corvinagrossa, Rondinella, Oseleta. Dopo la raccolta, l'uva viene adagiata in piccole casse per essere messa a riposo nel centro di appassimento. Quando le uve hanno perso più del 50% del loro peso originale, sono selezionate di nuovo a mano, pigiate e fatte fermentare. L'affinamento si svolge per almeno 36 mesi in barrique e tonneau, poi in bottiglia per almeno due anni.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2016 Franchetto € 65
Cantina Franchetto – Verona - Veneto

Tipi di uve: Corvina, Corvinone, Rondinella. Terreno argilloso marnoso, 450mt s.l.m. Montecchia di Crosara. Le uve vengono pigiate e fatte fermentare per circa due settimane in vasche d'acciaio, poi matura e si affina in botti di rovere. Il colore è rosso rubino intenso mentre al naso spiccano ciliegia e piccoli frutti di bosco a bacca rossa. Il tannino è delicato ed equilibrato.

POTESTA' Raboso del Piave Doc € 27
Bonotto Delle Tezze – Treviso - Veneto

Raboso 100% autoctono della sponda sinistra del fiume Piave, viene invecchiato in botti di rovere per 24 mesi. Vino di colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Nel profumo prevalgono le note fresche della viola, marasca e prugna ravvivate dalla caratteristica acidità in parte attenuata dal lungo affinamento.

PINOT NERO DOC SAN LORENZ € 29
Bellaveder – Cavedine TN – Trentino

100 % Pinot Nero. Vino dal colore rosso rubino con deboli riflessi granati. Profumo intenso di frutta rossa e spezia dolce. E' di corpo ed equilibrato dalla garbata tannicità. si abbina a primi piatti e secondi leggeri.

MARIE ST. MAGDALENER Classico € 26
Tenuta Fliederhof – Bozen/Bolzano - Alto Adige

Varietà d'uva: Schiava con l'aggiunta di circa 4% di Lagrein Resa per ettaro: 70 hl/ha. Questo vino di antica tradizione, ottenuto da uve provenienti da vitigni Schiava, ha un colore rosso rubino brillante ed è caratterizzato dal bouquet floreale e note fruttate . E' perfetto in abbinamento con carni rosse e formaggi; per la sua particolare morbidezza può essere accostato a piatti di pesce come baccalà e polpo.

GRANMARIE ST. MAGDALENER Classico Riserva € 33
Tenuta Fliederhof – Bozen/Bolzano - Alto Adige

Equilibrato, ponderato e dinamico. Varietà d'uva: Schiava con l'aggiunta di circa 4% di Lagrein. Resa per ettaro: 55 hl/haSchiava con l'aggiunta di circa 4% di Lagrein Il carattere di questo vino può essere definito complesso e deciso,". Invecchiamento in botti di rovere francese.

GRAN HELEN Lagrein Riserva € 36
Tenuta Fliederhof – Bozen/Bolzano - Alto Adige

Dal carattere forte, incomparabile e profondo. Questo vino Riserva contiene, nel proprio nome, l'aggiunta della parola "Gran". Le uve da cui è stato ricavato, infatti, sono della qualità più elevata e distinta che la rispettiva annata potesse offrire nei nostri vigneti. Affinamento: fermentazione malolattica in botti grandi di rovere, invecchiamento di 12 mesi in barrique/ tonneau, seguito da armonizzazione in grandi botti di legno.

BAROLO CIABOT TANASIO € 43
Sobrero – Cuneo - Piemonte

Uva: 100% Nebbiolo. Imbottigliato senza filtrazione. Colore rubino brillante molto vivace luminoso. Profumi intensamente varietali, caldi, maturi, con note selvatiche di sottobosco e spezie in evidenza, ricordi di cuoio, prugna sotto spirito, liquirizia, cacao. Al gusto salda struttura tannica con un buon sviluppo di frutto. Abbinamenti: preparazioni a base di carni rosse e selvaggina, faraona ripiena, primi piatti con carne e funghi.

NEBULA Nebbiolo Monferrato Rosso Doc € 24
Uvamatris – Sala Monferrato - Piemonte

Vitigno: 100% Nebbiolo, terreno argilloso. Affinato per 2 anni in botti di rovere francese. Al naso di avvertono inizialmente sentori floreali come violetta e rosa; successivamente emergono eleganti sentori speziati e balsamici come menta ed eucalipto. Al palato è molto affascinante. Possiede una grande finezza ed un tannino vellutato che rende il sorso pieno ed armonico. Il finale è caratteristico con un leggero retrogusto speziato.

GHERLAN Ovada DOCG riserva **biologico - organic** € 26
Castello di Grillano - Ovada – Piemonte

Da uve dolcetto 100% selezionate, l'orgoglio dell'azienda. Affinamento di oltre due anni prima in botte grande di rovere poi in vasca e da ultimo in bottiglia. Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Profumo etereo, complesso, sentori di legno seppur presenti positivamente inavvertibili.

TOURGNA' Barbera del Monferrato Superiore Docg **biologico – organic** € 26
Castello di Grillano - Ovada – Piemonte

Una delle migliori espressioni del vitigno ambasciatore del Piemonte nel Mondo. Affinato per oltre un anno in grandi botti di rovere. Colore rosso porpora con riflessi granati presenti, vivi e accattivanti. Profumo inebriante, particolareggiato, a sviluppare sentori di frutta secca.

CHIANTI Classico SAN FELICE € 22
San Felice – Siena

Prodotto interamente con uve autoctone, Sangiovese in prevalenza, con aggiunte di Colorino e Pugnitello, è un Chianti Classico tipico, di media struttura, con una spiccata personalità che si distingue in particolare per l'eleganza. Vinificato in modo tradizionale, segue una maturazione del vino per 12 mesi in botti di rovere.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO € 24
Antàres – Castilenti - Abruzzo

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo. Fruttato con sentori di frutta matura, e confettura. Note di caffè tostato e liquirizia. Al gusto si rivela morbido, equilibrato e persistente, leggermente tannico Abbinamenti gastronomici: primi piatti ben strutturati, carni alla brace, formaggi stagionati, uova, cacciagione, e carni rosse in generale.

SPUMANTI e PASSITI

Fiori d'Arancio Spumante DOCG **biologico organic** € 20
Cà della Vigna - Colli Euganei - Vino a KM zero

Il Fior d'Arancio è un'esplosione di profumi. Moscato giallo 100%, Elegante, leggiadro e raffinato profumato di rose, gelsomino e agrumi, vino dal gusto elegante, equilibrato, morbido con bollicine fini e persistenti. Un eccellente aperitivo abbinato a frutta e formaggi freschi, perfetto con biscotti zaeti, con la fugassa veneta, il pandoro, le fritoe e i galani. Gradazione 6°

Fiori d'Arancio Spumante DOCG € 18
Vigna Ròda - Colli Euganei - Vino a KM zero

Moscato giallo 100% Vino dal colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente; al naso si presenta fresco, con caratteristici profumi di sambuco e note di fiori d'arancio, da cui prende il nome; in bocca è dolce e presenta una giusta acidità che ne esalta la freschezza. Alcol 6,5% vol.

PASSITO Petali d'Ambra Fiori d'Arancio DOC 37,5cl € 29
Vigna Ròda - Colli Euganei - Vino a KM zero

Moscato giallo 100% l'uva perfettamente sana e matura viene raccolta in cassettine e messa in appassimento naturale per circa 3 mesi. Si abbina a formaggi erborinati o con una lunga stagionatura, a tutta la pasticceria secca, in particolare i zaeti.

PASSITO SEPTEM VIRI Recioto della Valpolicella 2011 rosso 50 cl € 45
Latium Morini – Illasi - Verona

Uvaggi: Corvina - Corvinone 70%, Rondinella 20%, Croatina - Oseleta 10% Vinificazione: L'uva appassita in appositi fruttai, è lavorata dopo 3 mesi poi il vino fiore matura in tonneau di quercia per 36 mesi circa. Colore rosso rubino, al naso eleganti note di ciliegie, amarene, mirtilli e cioccolata. In bocca è dolce e vellutato con un retrogusto speziato, avvolgente e caldo.

PASSITO SETTE DAME Recioto di Soave bianco 50 cl € 39
Latium Morini – Illasi - Verona
Uvaggi: Garganega 100% Elevazione: Entra direttamente in botte di rovere di piccola capacità dove si trasforma lentamente per 24 mesi. E' di color giallo dorato, al naso: datteri e frutta esotica molto matura; in bocca dolce, morbido, grande persistenza al palato con una nota finale che ricorda il caramello. Contenuto

BIRRA ARTIGIANALE – CRAFT BEER

Agribirrificio Fria – *Loreggia – Padova - bottiglia 0,50l* *Birra a KM zero*

Tòny PILS € 7,5
La PILS, una birra bionda a bassa fermentazione (10°circa) con tempi e tecniche più complessi rispetto alle alte fermentazioni (20° circa). Una birra "beverina" dal colore dorato che utilizza luppoli nobili come il Saaz, delicati e non invasivi, da un basso tasso alcolico come richiede lo stile. Alc.4,2 % T servizio 5 / 7 °C

Bèpi IPA € 8
L'espressione del luppolo con lo stile IPA americano, nato dall'utilizzo di questa pianta come ottimo conservante naturale.v La birra presenta un aroma fruttato ed un amaro importante ma non troppo per garantire una birra dissetante. Alc.5,9 % T servizio 6 / 8 °C

Bèta SAISON con speziatura in base alla stagione € 8
La SAISON Belga è una birra creata per di dissetare i saisonniers (lavoratori stagionali) delle aziende agricole del luogo che coltivano le materie prime per le birre direttamente in azienda, Bèta è di colore arancio-giallo con una gradazione alcolica tenue: la speziatura ne risalta la freschezza. Alc.5,8 % T servizio 6 / 8 °C

Berta GOOZE € 8
La Bèrta è la GOOZE semiacida beverina e rinfrescante, realizzata con bergamotto e luppolo citrico per darne freschezza e con sale integrale di Sicilia. Alc.3,8 % T servizio 6 / 8 °C

Jòani STRONG ALE € 8,5
La STRONG ALE di origini inglesi, è una birra dal corpo complesso, dove i malti d'orzo impiegati sono i veri protagonisti lasciando il compito al palato di riconoscerne le sfumature. Il bitter ed il tasso alcolico sostenuto vanno ad esaltarne le caratteristiche dello stile. Alc.7,1 % T servizio 7 / 9 °C

Mora STOUT € 8,5
La Mora è la birra dal gusto dolce/amaro e dallo stile STOUT: il colore castano scuro è dettato dal malto d'orzo nero in abbinamento alle more. Alc.4,2 % T servizio 7 / 9 °C

Pole Beer – *Rovolòn – bottiglia 0,33l* *Birra a KM zero*

Caigo € 5,50
Birra **bianca** artigianale alla verbena, prodotta con luppoli del nostro luppoleto. Emana note agrumate, speziate e panificate.
ABV 4.8% / 6 - 8 °C

Bronsa € 5,50
Birra **rossa** artigianale di stile americano con miele di castagno, prodotta con i luppoli del nostro luppoleto. Emana intensi aromi floreali, balsamici e legnosi
ABV 6% / 7 - 10 °C

Siora € 5,50
Birra **bionda** artigianale stile belga, prodotta con luppoli del nostro luppoleto. Emana note speziate e floreali.
ABV 5.3% / 6 - 8 °C

Ceste € 5,50
Birra **ambrata** artigianale stile americano, colore ambra. Prodotta con luppoli del nostro luppoleto. Emana intensi aromi tropicali e di frutta a pasta gialla.
ABV 5.5% / 7 - 10 °C

BIRRA ARTIGIANALE – CRAFT BEER

Birrificio Monterosso – Montegrotto Terme – bottiglia 0,33l Birra a KM zero

MONTE GEMOLA Chiara € 5,50
Weiss d'ispirazione Belga. Al naso si avvertono profumi di banana, arancia e limone. Leggera e speziata, inizialmente arriva al palato una nota citrica seguita da sentori fenolici e da un finale leggermente pepato; carbonazione moderata. Alc 5,5° T. di servizio 6 / 8 °C

MONTE VENDA Bionda € 5,50
Birra bionda d'ispirazione tedesca. Al naso profumo di fiori di campo e miele d'acacia. Fresca al palato dove prevale il sapore del malto con una sensazione di dolcezza ben bilanciata dall'amaro del luppolo.
Abbinamenti Formaggi freschi, salumi, carni bianche. Alc.4,5% T servizio 6 / 8 °C

MONTIRONE Ambrata € 5,50
Amber Ale d'ispirazione americana. Al naso si percepiscono intense note di arancia amara e pompelmo, con un lieve profumo di fiori di campo. Beverina e luppolata, al palato: sentori aggrumati e poi un amaro non astringente. Abbinamenti Fritti, hamburger, carni rosse. Alc. 4,9 % T servizio 10 /12 °C

MONTE ROSSO Rossa € 5,50
Red Ale d'ispirazione Belga, dal colore rosso. Profumi di frutta matura e candita, caramello e crosta di pane. Al palato si distinguono dapprima i sentori di frutta seguiti dal caramello e da un finale di leggera tostatura
Abbinamenti Formaggi stagionati, cacciagione,stinco al forno. Alc. 6 % T servizio 10 / 12 °C

ROCCAPENDICE Nera € 5,50
Oatmeal stout all'inglese dal colore nero intenso. Profumi di caffè e cereali tostati. Al palato il gusto evolve passando dal caffè al cacao amaro e liquirizia. La leggera carbonazione e la morbidezza dell'avena creano la una schiuma fine e consistente. Si abbina a molluschi, grigliate, formaggi. Alc. 4,5 % T servizio 8 / 10 °C

MONTE ALTORE Neipa al luppolo selvatico € 5,50
NEIPA con luppolo dei Colli Euganei. Al naso intenso profumo di mango, pompelmo, pesca e frutta tropicale, sentori tipici del lievito e dei nostri luppoli. Palato fruttato amaro e dissetante, con un intenso gusto agrumato.
Abbinamenti: Bigoli con ragù di corte e pollo fritto. . Alc. 5 % T servizio 8 °C

Zerocinquanta – Treviso – bottiglia 0,50ll

GUGLIELMO Lager € 7,5
GUGLIELMO è una **tradizionale Lager** che svela la propria personalità raccontandosi lentamente, tra la freschezza del luppolo e le note impalpabili dei lieviti. Fermenta senza fretta, a basse temperature. Chiara, profumata e leggera. Un gusto equilibrato da assaporare con intensità!

AMLETO Rossa € 7,5
AMLETO è una **Bock dal forte carattere**, introspettiva e profonda ma al contempo decisa e moderatamente frizzante. In puro stile tedesco è una birra a bassa fermentazione, decisamente ambrata, delicatamente amara, dal profumo intenso che non si dimentica. Proprio come Amleto.