

VINI SPUMANTI

Ferrari Perlè	Ferrari, Tn	€ 42,00
Bellavista Alma Gran Cuveè Brut	Franciacorta	€ 38,00
Trento Doc Altemasi Firmato Brut	Ca'Vit, Ravina Tn	€ 27,00
Müller Thurgau Brut	Ca'Vit, Ravina Tn	€ 17,00
Prosecco Valdobbiadene <small>extra dry</small>	Col del Sole (Pieve di Soligo)	€ 19,00
Prosecco	Sopralerighe (Conegliano)	€ 18,00
Moscato d'Asti dolce	G.Doglia (Asti)	€ 16,00
Cinzano Asti	Cinzano (Asti)	€ 16,00
Massenza Belle <small>vino frizzante fermentato in autoclave, nato dall'unione delle uve autoctone Nosiola con la Peverella, storico vitigno quasi scomparso,</small>	Francesco Poli (Santa Massenza, Valle dei Laghi)	€ 19,00

VINI BIANCHI

Bottiglie da 0,750 l

TRENTINO

Nosiola <small>vino autoctono trentino, Delicato anche nel sapore secco, piacevolmente fresco e con una nota vagamente aromatica</small>	Cantina Pisoni (Pergolese, Valle dei laghi)	€ 18,00
Chardonnay	Maso Furli (Lavis)	€ 22,00

ALTO ADIGE

Kitz bianco IGT da uvaggi altoatesini
bianchi

Pinot Grigio Terlaner

Pinot Bianco Terlaner

Pinot Bianco Anna

Müller Thurgau Turmhof

Kerner profumato e dotato di grande sapidità e mineralità con aromi di cedro e limone

Gewürztraminer vino autoctono
altoatesino aromatico

Chardonnay Linticlarus

riserva, vino bianco da invecchiamento a naso note di nocciola, frutta estiva matura e di frutti tropicali, cui si accompagnano anche lievi vene di aromi tostati. Al palato è robusto, pieno e ben proporzionato, mentre il retrogusto è elegante e rotondo. Per occasioni speciali/For special moments

Chardonnay Löwengang

bouquet accentuato e fruttato di pera, albicocca e pesca, è fresco e ben percepibile, floreale e arricchito da note aromatiche tipiche della tostatura. Il gusto al palato si esprime con un corpo vigoroso, armonico, strutturato, note minerali, fruttate e salate che riportano al terreno di provenienza. Si esprime al meglio con un invecchiamento in bottiglia che può raggiungere anche i 15 anni

Sauvignon Quarz all'olfatto, gli aromi di punta sono quelli della frutta esotica - mango, papaya e pompelmo - seguiti da richiami vegetali di grande finezza (menta e citronella). Sorso cesellato da note minerali molto interessanti di pietra focaia. Ricco, equilibrato e di medio corpo, chiude persistente su giovani sentori erbacei

Pinot Bianco bottiglia piccola da
0,375 l

Rottensteiner (Bolzano) € 17,00

Cantina Terlano (Bz) € 21,00

Cantina Terlano (Bz) € 21,00

Tiefenbrunner (Cortaccia) € 20,00

Tiefenbrunner € 21,00

Köfererhof (Bolzano) € 23,00

Rottensteiner (Bolzano) € 23,00

Tiefenbrunner (Cortaccia) € 40,00

Alois Lageder (Magrè) €
45,00

Cantina Terlano (Terlano) €
45,00

Hofstätter (Termeno) € 11,00
0,375 l

Cuvée

Manna (Riesling, Sauvignon bianco, Chardonnay, Gewürztraminer), ha ottenuto molti riconoscimenti fra i quali i 3 bicchieri

Franz Haas
(Montagna)

€ 28,00

VENETO

Lugana

Cà Lojera
(Peschiera del Garda)

€ 19,00

CAMPANIA

Greco di Tufo Pietracupa

Montefredane (AV)

€ 28,00

GERMANIA

Riesling Vino intrigante dalla complessità di aromi, che vanno dai floreali ai minerali.

Ellermann Spiegel

€ 20,00

Riesling Significa Heymann Löwenstein definito tra i 10 migliori Riesling al mondo

Heymann Löwenstein
(Palatinato)

€ 26,00

VINI ROSATI da 0,750 l

ALTO ADIGE

Rosè Kaltern rosato da uve di Pinot Nero
Lagrein Merlot

Kellerei Kaltern (Caldaro)

€ 19,00

VINI ROSSI

Bottiglie da 0,750 l

TRENTINO

Rebo (da incrocio genetico di Teroldego Merlot)
Sapore molto armonico e rotondo, pur in presenza di una certa tannicità e struttura che ne fanno un bel vino di corpo.

Marzemino vino autoctono caratteristiche dominanti sono sentori di piccoli frutti di bosco a cui si accompagnano sfumature floreali. Gusto secco, sapido e particolarmente equilibrato

Enantio da centenarie vigne autoctone nella Terradeiforti, Trentino

Teroldego Rotaliano I Riflessi del Brenta, affinato nella cantina dei rifugio La Roda, Cima Paganella a 2125 m

Teroldego Rotaliano il principe dei vini autoctoni trentini, vino rosso intenso e corposo vinificato in tini di legno e maturato per 10 mesi in botte grande

Beatome (Teroldego Rotaliano Riserva)
L'alchimia del Teroldego Rotaliano, il vino come manifestazione tangibile della storia, dell'identità e dei valori

Teroldego Rotaliano bottiglia piccola da **0,375 l**: (rosso autoctono Trentino)

Cuvée

Fojaneghe (Merlot, Cabernet, Teroldego) è un rosso elegantemente strutturato al palato, con finale

Maso Salengo (Volano) € 20,00

Bongiovanni (Val Lagarina) € 20,00

Bongiovanni € 20,00

Azienda Agricola Cesconi (Pressano) per conto del Rifugio La Roda

De Vescovi Ulzbach (Mezzolombardo) € 22,00

Redondel (Mezzolombardo) € 32,00

€
12,00
0,375
l

Bossi Fedrigotti (Rovereto) € 26,00

lungo e vellutato, è l'etichetta d'eccellenza della Cantina trentina dei Conti Bossi Fedrigotti. Primo esempio di uvaggio bordolese in Italia.

ALTO ADIGE

St. Magdalener (vino rosso da uva locale Schiava) È un vino elegante e di corpo medio, fruttato con aromi di rose, ciliegie, fragole e mandorle. È di bassa acidità, con pochi tannini, morbidi e piacevoli

Cabernet Sauvignon Castel

Turmhof è soprattutto al palato che questo cabernet si esprime in tutta la sua pienezza, impreziosita da tannini bene integrati.

Merlot Schreckbichl

Löwengang Cabernet Il naso si distingue per verticalità, equilibrio ed energia, alla frutta evoluta si uniscono note balsamiche che raccontano di resina, pino e menta. La bocca è avvolgente, con un sorso pieno e mai scomposto, trama tannica ben presente e grande freschezza. Lunghissimo il finale. Vino da meditazione

Cabernet Cor Römigberg profumo complesso, prima fruttato (ciliegia, ribes) poi speziato e floreale (tabacco, viola menta) con sentori di legno. Impatto marcato, lungo e concentrato al palato, persistente, con un finale fresco e fruttato con tannini mai aggressivi

Merlot Brenntal (lunga permanenza sui lieviti). Grazie alla lunga permanenza sui lieviti, l'opulento Merlot "Brenntal" si arricchisce di note autunnali che vanno a tradursi in una vigorosa persistenza con sentori di funghi e tartufo.

Lagrein vino autoctono altoatesino Profumo: piacevole, intenso e gradevole di viole, ricorda la prugna e il cacao. Sapore: corposo, pieno, vellutato, morbido, giustamente tannico e aspro.

Lagrein Riserva Barbagol le caratteristiche organolettiche ben bilanciate e l'equilibrio gustativo lo rendono tra i più interessanti vini della denominazione. Note di ciliegia e legno che si compenetrano armoniosamente

Pinot Nero Festival

Pfannenstielhof (Bolzano) € 20,00

Tiefenbrunner (Cortaccia) € 21,00

Cantina Schreckbichl Cortaccia € 20,00

Alois Lageder € 65,00

Alois Lageder (Magrè Bz) € 50,00

Cantina Schreckbichl Cortaccia € 35,00

Griesbauerhof (Bolzano) € 22,00

Laimburg (Ora) € 32,00

Merano € 21,00

Pinot Nero Hausmannhof Aromi
complessi e fruttati con note speziate di liquirizia. Il sorso è piacevolmente scorrevole con un frutto molto delicato e una grande armonia di fondo.

Haderburg
(Salorno) € 35,00

Pinot Nero Krafuss affinato in legno di diverso
legno per un anno. Il gusto è al palato mediamente strutturato, fresco, e ricco in frutta, vellutato sulla lingua.

Alois Lageder € 45,00

Cuvée

Il Secondo da uve merlot, lagrein, cabernet in percentuali che variano secondo le annate (da qui il nome). Succoso e armonico

Peter Sölva &
Söhne € 25,00

Riserva del Conte Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc e il Merlot il bouquet di profumi è composto da piccoli frutti rossi, liquirizia, pepe bianco e nero. In bocca è persistente, fresco con buona sapidità e lunga persistenza.

Manincor (Caldaro) € 25,00

PIEMONTE

Barbera d'Asti

Cascina Ferro € 19,00
(Costigliole d'Asti)

Barbera d'Alba Gallina

il bouquet è ricco di mirtilli rossi e spezie con una calsa nota di cioccolato fondente. Al palato si distinguono eleganti note di marasca e frutti di bosco.

Giacomo Conterno € 42,00
(Monforte d'Alba CN)

Barolo Vigna del Gris

Nasce da un'accuratissima selezione dei grappoli di nebbiolo, che fermentano a contatto con le bucce per poi maturare due anni in barrique e uno in bottiglia. Il Barolo "Vigna del Gris", etichettato "Conterno Fantino", vale tutto quello che costa, se non di più. È un vino importante, ricco e complesso, che richiede di essere riservato per le occasioni più importanti e formali

Conterno Fantino € 60,00
(Monforte d'Alba CN)

Barolo Pajana

il naso è intenso e ricco di frutti di bosco, si distinguono lampone e mora, poi si aprono gli aromi secondari di liquirizia e tabacco ed infine note terziarie di cuoio, rosmarino ed eucalipto. La complessità di questo vino è intrigante anche al palato, dove acidità e struttura accolgono una beva corposa, è morbido e bilanciato da tannini che risultano già vellutati.

Domenico Clerico € 70,00
(Monforte d'Alba CN)

Barolo Arborina Langhe

all'olfatto nuances scure di frutta matura e confettura di more, con un chiaro rimando di rose macerate e di spezie. Bocca piena e strutturata, con un tannino già ben amalgamato e setoso. Finale persistente, con un finale lungo su intense note di confettura di frutta rossa

Elio Altare (La Morra CN) € 80,00

VENETO

Valpolicella Classico Doc Rio Albo

Ca' Rugate € 19,00
(provincia Verona)

Amarone Valpolicella Classico Brigaldara Docg

Brigaldara (San Pietro in Cariano Vr) € 50,00

Merlot Sansonina

Al naso si apre con un bouquet ampio e intenso, con sentori di prugna in confettura, ciliegia e mirtillo, arricchiti da note di cacao e di tostato e da lievissimi accenni balsamici ed erbacei sul finale. Al palato risulta corposo e caldo, di buona rotondità e persistenza aromatica.

Azienda Agricola La Sansonina Peschiera (Vr) € 45,00

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco amabile (vino
frizzante)

Contessa Matilde

€ 15,00

TOSCANA

Chianti Classico Riserva frutto di una selezione antica di uve autoctone. Al naso troviamo profumi ricchi e suadenti di marasca spiritata, frutti rossi polposi e maturi, ben integrati a note eteree e speziate. Al palato è ricco, avvolgente, vellutato, in ottimo equilibrio.

Sasso Bucato (merlot e cabernet)

Poggio alle vipere un Merlot speciale, strutturato, con aromi di ciliegia, prugna, spezie e cuoio.

Grattamacco Bolgheri

Rosso (Cabernet- Merlot-Sangiovese) al naso esprime intensi sentori fruttati, accompagnati da chiare note balsamiche e di macchia mediterranea. Il legno ben integrato offre un'elegante nota affumicata sul finale. L'impatto gustativo è austero e di notevole freschezza. La trama tannica e la gradevole percezione acida accompagnano la lunga persistenza finale, dove riemergono ampiamente le note sapide e minerali.

La Forra, Greve in Chianti € 26,00

Azienda Agricola Russo (Suvereto Li) € 26,00

Azienda Agricola Russo (Suverato Li) € 60,00

ColleMassari (Cinigiano GR) € 60,00

MARCHE

Rosso Conero riserva Sassi

Neri (Montepulciano) All'olfatto presenta grande intensità e persistenza con riconoscimenti di sottobosco, fiori appassiti e un tocco di vaniglia. Al gusto è pieno, corposo e morbido.

Fattoria Le Terrazze Numana (AN) € 26,00

UMBRIA

Sagrantino di Montefalco

vino biologico Profumo intenso di frutti a bacche rosse, con una nota di pietra focaia. Palato pieno e persistente con tannicità intensa e vellutata.

Di Filippo (Cannara -PG-) € 27,00

ABRUZZO

Ilico (Montepulciano)

Illuminati (Controguerra Te) € 19,00

Pieluni (Riserva

Illuminati

€ 45,00

Montepulciano) al naso mora, prugna, lampone con nota speziata di vaniglia, tabacco, liquirizia; di grande complessità aromatica.

Gusto: l'equilibrio fra morbidezza e tannino è tale da porgere un sapore di armonia perfetto, pulito. È un vino strutturato, molto ricco, avvolgente, polposo di grandi voluminosità in bocca ed è elegante.

Lumen (Riserva

Montepulciano-Cabernet)

prodotto esclusivamente nelle annate migliori. Profumi di mora e amarene, ribes nero, ciliegie sotto spirito, marmellata di frutti rossi, erbe aromatiche e peperone verde, a cui seguono intriganti note speziate, di liquirizia e di tabacco. Al palato si presenta con un sorso di buona struttura, morbido ed elegante, dal gusto raffinato e armonico, che appaga il palato.

Illuminati

€ 35,00

CAMPANIA

Quirico (Aglianico) ottimo rapporto qualità prezzo, al naso è complesso, frutta rossa matura e forti note speziate, in bocca è una spremuta di uva con tannini equilibratissimi

Radici Taurasi Riserva

(Aglianico) al naso offre un bouquet ampio, complesso, intenso, caratterizzato da note che ricordano il tabacco, la ciliegia, i frutti di bosco. Una traccia balsamica apre ad un assaggio avvolgente ed elegante, ricco e sinuoso. Chiude con note di liquirizia per un finale di incredibile persistenza

Pietracupa (Av)

€ 28,00

Mastroberardino (AV)

€ 35,00

PUGLIA

Negramaro Naso intenso di frutti rossi, supportato da delicate note speziate e tostate. In bocca è piacevole, con buona morbidezza, vino trasversale, elegante e corposo.

Salento Primitivo "Sé " Al naso si presenta ampio e intenso, con sentori di ciliegia e frutti di bosco, note di macchia mediterranea e toni balsamici. Al palato si rivela morbido, setoso e lungamente persistente.

San Marzano (Ta)

€ 40,00

Gianfranco Fino Sava
(Ta)

€ 50,00

VINI DA DESSERT

Vin Santo pregiato passito, che ha ottenuto diversi premi, realizzato con uve selezionate di Nosiola, vitigno autoctono trentino della Valle dei Laghi

Cantina Pisoni (Valle dei laghi, Trento) € 20,00

0,50 l € 5,00

A

bicchiere 0,10