



Carta vini e birre

*“Il vino aggiunge un sorriso all’amicizia e una
scintilla all’amore” Edmondo de Amicis*

Le bollicine

Durello Brut, Alpone – Gianni Tessari 16
Durella, Garganega – Metodo Charmat

Durello Brut (36 mesi) – Gianni Tessari 27
Durella – Metodo Classico

Rosè “Osè” – Piccoli 18
Corvina, Rondinella, Molinara – Metodo Charmat

La Corte Del Pozzo – Fasoli Gino 14
Garganega – Metodo Charmat

Creaman Brut – Fasoli Gino 36
Garganega – Metodo Classico

Creaman Pas Dosè – Fasoli Gino 36
Garganega – Metodo Classico

Millesimato Brut – Coffele 15
Garganega – Metodo Charmat

Valdal extra brut – Valdal 30
Chardonnay, Ribolla Gialla – Metodo Classico

Premiere – Villa Rinaldi 36
Chardonnay – Metodo Classico

Gran Cuvée – Villa Rinaldi 42
Chardonnay – Metodo Classico

Imperiale – Villa Rinaldi 48
Pinot Nero – Metodo Classico

Extra Brut – Villa Rinaldi 70
Chardonnay – Metodo Classico

Rosè Rosa – Villa Rinaldi 50

Pinot Nero – Metodo Classico

Dry Sec – Villa Rinaldi 70

Chardonnay, Pinot Nero – Metodo Classico

Dolce di Cremè 70

Pinot Nero, Chardonnay – Metodo Classico

Pas Dosè – Revì (Trento DOC) 34

Chardonnay, Pinot Nero – Metodo Classico

Brut – Revì (Trento DOC) 30

Chardonnay, Pinot Nero – Metodo Classico

Demi-sec – Revì (Trento DOC) 32

Chardonnay, Pinot Nero – Metodo Classico

I bianchi

Rosignol Bianco – Pietro Zardini 16

Tai, Garganega, Chardonnay

Soave Classico “Scalette” – Gianni Tessari 17

Garganega, Trebbiano

From Black To White – Zymè 22

Rondinella Bianca, Gold Traminer, Kerner, Incrocio Manzoni

Lugana – Fasoli Gino 17

Trebbiano

Pieve Vecchia – Fasoli Gino 25

Garganega

Soave Classico “Castel Cerino” – Coffele 14

Garganega

Soave Classico “Alzari” – Coffele 24

Garganega

Recioto Bianco di Soave “Le Sponde” – Coffele 0,5 L 36

Garganega

Custoza Superiore “Ca del Magro” – Monte Del Frà 20

Garganega, Trebbiano Toscano, Incrocio Manzoni, Cortese, Friulano, Chardonnay, Riesling Italico, Malvasia

Colombara – Monte del Frà 25

Garganega

I nostri calici si evolvono per stare al passo con il menù. Il nostro personale di sala saprà consigliarvi il vino al calice per quel giorno. 3 – 5 €

I rossi

Valpolicella “Zefiro” – Piccoli 18

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Valpolicella Superiore “Rocolo” – Piccoli 32

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara

Valpolicella Superiore Ripasso “Caparbio” – Piccoli 30

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara, Croatina

Amarone della Valpolicella “La Parte” – Piccoli 62

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara, Croatina

Valpolicella Classico – Ca’ La Bionda 20

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Valpolicella Classico Superiore “Casalvegri” – Ca’ La Bionda 34

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Primofiore – Quintarelli Giuseppe 50

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Corvina, Corvinone

Rosso Del Bepi – Quintarelli Giuseppe 140

Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet, Nebbiolo, Croatina, Sangiovese

Valpolicella “Reverie” – Zymè 20

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Valpolicella Classico Superiore – Zymè 34

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Kairos – Zymè 65

Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syraz, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino

Valpolicella Superiore – Marion 36
Corvina Grossa, Corvina Gentile, Rondinella, Croatina

Cabernet Sauvignon – Marion 42
Cabernet Sauvignon

Amarone della Valpolicella – Marion 65
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Dei Siori – Fasoli Gino 27
Pinot nero, Merlot

Nuj – Coffele 26
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Due – Gianni Tessari 16
Merlot, Cabernet Franc

Colli Berici “Tai Rosso” – Gianni Tessari 16
Tai Rosso

Colli Berici “Pian Alto” – Gianni Tessari 27
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere

Valpolicella Classico Superiore – Domini Veneti 16
Corvina, Corvinone, Rondinella

Valpolicella Classico Superiore “Verjago” – Domini Veneti 30
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta

Valpolicella Ripasso Classico Superiore “La Casetta” – Domini Veneti 20
Corvina, Corvinone, Rondinella

Valpolicella Superiore – Capurso 30
Corvina, Corvinone, Croatina, Molinara, Rondinella

Amarone della Valpolicella – Capurso 65
Corvina, Corvinone, Croatina, Molinara, Rondinella

Valpolicella – Pietro Zardini 17

Corvina, Rondinella, Molinara

Valpolicella Ripasso Superiore – Pietro Zardini 26

Corvina, Rondinella, Molinara

Austero – Pietro Zardini 19

Corvina

Rosignol Rosso – Pietro Zardini 29

Corvina, Rondinella, Molinara, Rosignola

Valpolicella – Tommasi 12

Corvina, Rondinella, Molinara

Ludav – Filippini 14

Corvina, Corvinone, Rondinella

Valpolicella Ripasso Classico Superiore – Filippini 18

Corvina, Corvinone, Rondinella

Amarone della Valpolicella Classico – Filippini 30

Corvina, Corvinone, Rondinella

Recioto della Valpolicella Classico – Filippini 26

Corvina, Corvinone, Rondinella

Recioto della Valpolicella – Cantina Valpantena 25

Corvina, Rondinella

Chianti Classico – Vallepicciola 25

Sangiovese

Pievasciata – Vallepicciola 18

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese

Le birre

Keller – Agribirrificio Laorno 8

Keller bionda non filtrata 0,5 L

Bock – Agribirrificio Laorno 8

Bock ambrata 0,5 L

Blanche – Birra Lessinia 5

Blanche stile belga 0,5 L

Birra al miele – Birra Lessinia 9

Belgian Strong Ale con miele di acacia 0,5 L

Golden – Ca Verzini birrificio agricolo 6

Golden Ale 0,5 L

IPA – Ca Verzini birrificio agricolo 6

Ipa ambrata 0,5 L

Anteprima 4 – Ca Verzini birrificio agricolo 4

Brown Ale doppio Malto 0,33 L

Anteprima 2 – Ca Verzini birrificio agricolo 3

Blanche piccola 0,25 L

Anteprima 2 – Ca Verzini birrificio agricolo 6

Blanche media 0,5 L

Il consumo di bevande alcoliche è vietato ai minori di anni 18

Bevi di gusto ma responsabilmente

I prezzi si intendono in Euro

Per gli allergeni è possibile consultare l'etichetta di ciascun prodotto prima dell'apertura