



Carta vini e birre

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

Le bollicine

Dalla Lessinia

Durello Brut, Alpone – Gianni Tessari Durella, Garganega – Metodo Charmat	16€
Durello Brut – Gianni Tessari Durella – Metodo Classico	27€
Spumante Brut “Corte Giacobbe” – Dal Cero Chardonnay, Durella – Metodo Classico	28€
Lessini Durello Riserva Pas Dose “Cuvée Augusto” – Dal Cero Durella – Metodo Classico	38€

Veronesi

La Corte Del Pozzo – Fasoli Gino Garganega – Metodo Charmat	14€
Creaman Brut – Fasoli Gino Garganega – Metodo Classico	36€
Creaman Pas Dosè – Fasoli Gino Garganega – Metodo Classico	36€
Millesimato Brut – Coffele Garganega – Metodo Charmat	15€
Premiere – Villa Rinaldi	36€

Chardonnay – Metodo Classico

Gran Cuvée – Villa Rinaldi

Chardonnay – Metodo Classico

42€

Imperiale – Villa Rinaldi

Pinot Nero – Metodo Classico

48€

Extra Brut – Villa Rinaldi

Chardonnay – Metodo Classico

70€

Trento Doc

Brut – Revì

Chardonnay, Pinot Nero – Metodo Classico

30€

Pas Dosè – Revì

Chardonnay, Pinot Nero – Metodo Classico

34€

Rosè

Rosè “Osè” – Piccoli

Corvina, Rondinella, Molinara – Metodo Charmat

18€

Creaman Rosè Brut – Fasoli Gino

Corvinone – Metodo Classico

36€

Rosè – Revì

Chardonnay, Pinot Nero – Metodo Classico

32€

Rosè Rosa – Villa Rinaldi

Pinot Nero – Metodo Classico

50€

I bianchi

Rosignol Bianco – Pietro Zardini Tai, Garganega, Chardonnay	16€
From Black To White – Zymè Rondinella Bianca, Gold Traminer, Kerner, Incrocio Manzoni	22€
Lugana – Fasoli Gino Trebiano	17€
Pieve Vecchia – Fasoli Gino Garganega	22€
Soave Classico “Scalette” – Gianni Tessari Garganega, Trebbiano	17€
Soave Classico “Castel Cerino” – Coffele Garganega	14€
Soave Classico “Alzari” – Coffele Garganega	24€
Soave Superiore “Runcata” – Dal Cero Garganega	35€
Custoza Superiore “Ca del Magro” – Monte Del Frà Garganega, Trebbiano Toscano, Incrocio Manzoni, Cortese, Friulano, Chardonnay, Riesling Italico, Malvasia	20€

I rossi

Valpolicella

Valpolicella “Zefiro” – Piccoli Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	18€
Valpolicella Classico – Ca’ La Bionda Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	20€
Valpolicella “Reverie” – Zymè Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta	22€

Valpolicella Superiore

Valpolicella Classico Superiore “Verjago” – Domini Veneti Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta	30€
Valpolicella Superiore – Capurso Corvina, Corvinone, Croatina, Molinara, Rondinella	30€
Valpolicella Superiore “Rocolo” – Piccoli Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara	32€
Valpolicella Classico Superiore “Casalvegri” – Ca’ La Bionda Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	34€
Valpolicella Classico Superiore – Zymè Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta	34€
Valpolicella Superiore – Marion Corvina Grossa, Corvina Gentile, Rondinella, Croatina	36€

Valpolicella Ripasso

Valpolicella Ripasso Superiore “La Casetta” – Domini Veneti Corvina, Corvinone, Rondinella	23€
Valpolicella Ripasso Superiore – Pietro Zardini Corvina, Rondinella, Molinara	26€
Valpolicella Superiore Ripasso “Caparbio” – Piccoli Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara, Croatina	30€
Valpolicella ripasso “Il Rientro” – La Giuva Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina	40€

Amarone

Amarone della Valpolicella Classico – Filippini Corvina, Corvinone, Rondinella	30€
Amarone della Valpolicella “La Parte” – Piccoli Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara, Croatina	62€
Amarone della Valpolicella – Capurso Corvina, Corvinone, Croatina, Molinara, Rondinella	65€
Amarone della Valpolicella – Marion Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina	65€

Altre denominazioni

Primofiore – Quintarelli Giuseppe Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Corvina, Corvinone	50€
Rosso Del Bepi – Quintarelli Giuseppe Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet, Nebbiolo, Croatina, Sangiovese	140€
60-20-20 – Zymè Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	50€
Kairos – Zymè Almeno 15 vitigni	70€
Harlequin – Zymè Almeno 16 vitigni .	300€
Cabernet Sauvignon – Marion Cabernet Sauvignon	42€
Teroldego – Marion Teroldego	42€
Dei Siori – Fasoli Gino Pinot nero, Merlot	30€
Nuj – Coffele Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	26€
Due – Gianni Tessari Merlot, Cabernet Franc	16€
Colli Berici “Pian Alto” – Gianni Tessari Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere	27€

Austero – Pietro Zardini Corvina	19€
Rosignol Rosso – Pietro Zardini Corvina, Rondinella, Molinara, Rosignola	29€
Chianti Classico – Vallepiciola Sangiovese	25€
Pievasciata – Vallepiciola Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese	18€

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 €

Vini da dolce

Recioto della Valpolicella – Cantina Valpantena Corvina, Rondinella	25€
Recioto Bianco di Soave “Le Sponde” – Coffele 0,5 L Garganega	36€
Demi-sec – Revì Chardonnay, Pinot Nero – Metodo Classico	32€
Dry Sec – Villa Rinaldi Chardonnay, Pinot Nero – Metodo Classico	70€
Dolce di Cremè – Villa Rinaldi Pinot Nero, Chardonnay – Metodo Classico	70€

Le birre

Blanche – Birra Lessinia Blanche stile belga 0,5 L	5€
Birra al miele – Birra Lessinia Belgian Strong Ale con miele di acacia 0,75 L	9€
Keller – Agribirrifacio Laorno Keller bionda non filtrata 0,5 L	8€
Golden – Ca Verzini Golden Ale 0,5 L	6€
IPA – Ca Verzini Ipa ambrata 0,5 L	6€
Anteprima 2 – Ca Verzini Blanche 0,33 L	4€

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