



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	15€
Creaman Brut – Fasoli Gino Garganega – Metodo Classico	36€
Creaman Pas Dosè – Fasoli Gino Garganega – Metodo Classico	36€
Millesimato Brut – Coffele Garganega – Metodo Charmat	15€

Scianco – Monte Del Frà 19€
Garganega, Tocai Friulano, Trebbiano toscano, Cortese e Chardonnay –
Metodo Charmat

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

Trento Doc

Brut – Revì 30€
Chardonnay, Pinot Nero – Metodo Classico

Pas Dosè – Revì 34€
Chardonnay, Pinot Nero – Metodo Classico

Demi-sec – Revì 32€
Chardonnay, Pinot Nero – Metodo Classico

Rosè – Revì 32€
Chardonnay, Pinot Nero – Metodo Classico

Rosè

Rosè “Osè” – Piccoli Corvina, Rondinella, Molinara – Metodo Charmat	18€
Creaman Rosè Brut – Fasoli Gino Corvinone – Metodo Classico	36€
La Picia – Monte del Frà Corvina, Molinara, Rondinella – Metodo Charmat	19€
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	25€
Lugana – Fasoli Gino Trebiano	17€
Pieve Vecchia – Fasoli Gino Garganega	25€
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	22€

I rossi

Valpolicella

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

Valpolicella Superiore

Valpolicella Classico Superiore “Verjago” – Domini Veneti Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta	32€
Valpolicella Superiore “Rocolo” – Piccoli Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara	35€
Valpolicella Classico Superiore “Casalvegri” – Ca’ La Bionda Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	34€
Valpolicella Superiore “Maternigo” – Tedeschi Corvina, Corvinone, Rondinella	34€

Valpolicella Classico Superiore “Fabriseria” – Tedeschi 38€
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

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

Valpolicella Classico Superiore – Zymè 43€
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Valpolicella Ripasso

Valpolicella Ripasso Superiore “La Casetta” – Domini Veneti 23€
Corvina, Corvinone, Rondinella

Valpolicella Ripasso Superiore – Pietro Zardini 26€
Corvina, Rondinella, Molinara

Valpolicella Superiore Ripasso “Caparbio” – Piccoli 32€
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara, Croatina

Valpolicella ripasso “Il Rientro” – La Giuva 40€
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina

Amarone

Amarone della Valpolicella “La Parte” – Piccoli Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara, Croatina	65€
Amarone della Valpolicella – Capurso Corvina, Corvinone, Croatina, Molinara, Rondinella	65€
Amarone della Valpolicella – Marion Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina	70€

Altre denominazioni

Primofiore – Quintarelli Giuseppe Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Corvina, Corvinone	60€
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	32€
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€
Tai – Gianni Tessari Tai rosso	16€
Rosignol Rosso – Pietro Zardini Corvina, Rondinella, Molinara, Rosignola	29€

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€
Recioto della Valpolicella Classico – Monte del Fra 0,5 L Corvina, Corvinone, Rondinella	26€
Passito Bianco – Monte del Frà 0,375 L Garganega	18€
Passito Bianco – Gianni Tessari 0,5 L Durella	35€

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 – Agribirrificio 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€
Ciacola – Birrifificio Agricolo Custoza 1866 Kolsch 0,33 L	5,5€
Paciarina – Birrifificio Agricolo Custoza 1866 Weizen ambrata 0,33 L	5,5€

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

Bevi di gusto ma responsabilmente

I prezzi possono subire variazioni

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