

# Vini al calice



## VINO E BACCALÀ

## AL CALICE

### BIANCHI

#### Vespaiolo 2024

Le Vie Angarano, Bassano del Grappa

5euro



#### “Diletto” 2023

Garganega  
Nevio Scala, Lozzo Atestino

4euro

#### Vitovska 2024

Lupinc, Prepotto

5euro

#### Mantira 2024

Souvignier Gris - Bronner - Johanniter  
Dennis Borchia, Bussolengo

7,5euro

### ROSATO

#### Chiaretto 2024

Corvina, Rondinella, Corvinone  
Tenuta la Cá, Bardolino

5euro

### MACERATO

#### Malvasia Istriana 2020

Nevio Scala, Lozzo Atestino

4,5euro

### BOLLE

#### Prosecco Brut DOCG

Fll. Merotto, Farra di Soligo

3,5euro

#### Durello Brut 2024

Natalina Grandi, Gambellara

4,50euro



#### Trento Doc 2019

Pinot Nero - Chardonnay 48 mesi sui lieviti - sbocc. 2024  
Zenhof, Rovere della Luna, Trentino Alto Adige

7euro

### ROSSO

#### Tai Rosso 2024

Alessandro Piali, Barbarano

5euro





#### Valpolicella Ripasso 2021

Montenigo, Montorio

6euro

# BIANCHI

PINOT BIANCO 2024	Carraro	Due Carrare		22euro
VESPAIOLO 2024 vespaiola	Le Vie Angarano	Bassano del Grappa		25euro
DILETTO 2023 garganega	Nevio Scala	Lozzo Atestino		28euro
GARGANEGA 2024	La Guglia	Gambellara		28euro
AD OCCHI CHIUSI 2020 souvignier gris	Terraprava	Romano d'Ezzelino		30euro
VIN DA CIACOE 2025 corvina e rondinella vinificate in bianco, garganega, pinot grigio	Tenuta la Cà	Bardolino		30euro
BIANCO BIANCO 2024 pinot bianco, pinot grigio	Tenuta la Cà	Bardolino		45euro
GARGANEGA 2023	Tenuta la Cà	Bardolino		48euro
PINOT BIANCO 2021	Tenuta la Cà	Bardolino		58euro
MANTIRA 2024 souvignier gris, bronner, johanniter	Dennis Borchia	Bussolengo		38euro
PIEVICA 2024 bronner, johanniter	Dennis Borchia	Bussolengo		55euro
MALVASIA 2022	Roncus	Capriva del Friuli		35euro
VITOVSKA 2024	Lupinc	Prepotto		32euro
GRILLO 2023	Paolo Cali	Ragusa		32euro
BIANCOVIOLA 2022 cataratto, grillo, grecanico	Aldo Viola	Trapani		32euro
CARRICANTE 2021	Massimo Lentsch	Randazzo		42euro

<b>AURORA 2024</b> carricante, minnella bianca	Salvo Foti	Etna Est	40euro
<b>DERTHONA 2024</b> timorasso	Walter Massa	Monleale	40euro
<b>CAMPO DELLE OCHE 2021</b> verdicchio dei castelli di Jesi	Fattoria San Lorenzo	Montecarotto	40euro
<b>GEWURZTRAMINER 2023</b>	Zehnhof	Rovere della Luna	35euro
<b>GEWURZTRAMINER 2022</b>	In der Eben	Renon	45euro
<b>SAUVIGNON 2021</b>	In der Eben	Renon	45euro
<b>RIESLING 2024</b>	Schloss Johannisberg	Rheingau	32euro
<b>RIESLING 2023</b>	Schloss Johannisberg	Rheingau	60euro
<b>VOUVRAY 2023</b> chenin blanc	Alexandre Giquel	Loira	45euro
<b>A' L'HORIZON 2023</b> riesling	Du Vin aux Liens	Alsazia	35euro
<b>BOURGOGNE BLANC 2023</b> chardonnay	Pacaud	Borgogna	55euro
<b>CHABLIS 2023</b> chardonnay	Jean Paul & Benoit Droin	Borgogna	74euro
 <b>ROSATI</b>			
<b>DESUETO 2023</b> vecchie varietà a bacca rossa	Nevio Scala	Lozzo Atestino	27euro
<b>CHIARETTO 2024</b> corina, rondinella, corvinone	Tenuta la Cà	Bardolino	30euro




# BIANCHI MACERATI

<b>AB IMO PECTORE 2023</b> moscato bianco 10 giorni di macerazione	Scelta di Vite	Torreglia	28euro
<b>VESPLICITO 2023</b> vespaiola 7 giorni di macerazione	Matervi	Fara Vicentino	28euro
<b>MONEMVASIA 2020</b> malvasia istriana 3 giorni di macerazione	Nevio Scala	Lozzo Atestino	27euro
<b>LA MALA VIA 2023</b> malvasia istriana 7 giorni di macerazione	Santa Colomba	Lonigo	30euro
<b>MARE ANTICO 2023</b> chardonnay, sauvignon 7 giorni di macerazione	Pialli	Barbarano Mossano	30euro
<b>PROSPETTIVA6 2024</b> tocai bianco, garganega 4 giorni di macerazione	Adagio	Barbarano Mossano	30euro
<b>OMBRE D'AMBRA 2021</b> garganega 14 giorni di macerazione	Pialli	Barbarano Mossano	38euro
<b>ORANGE 2024</b> zibibbo 140 giorni di macerazione	Benvenuto	Francavilla Agitola	35euro
<b>PINOT GRIGIO RAMATO 2022</b> 30 giorni di macerazione	Ronco Severo	Prepotto	48euro
<b>VITOVSKA 2022</b> 30 giorni di macerazione	Skerk	Prepotto	50euro
<b>RIBOLLA GIALLA 2021</b> 90 giorni di macerazione	Damijan Podversic	Gorizia	58euro

# RIFERMATI - FRIZZANTI METODO CHARMAT

PROSECCO BRUT  
glera Fll. Merotto Soligo 20euro

DURELLO BRUT 2024 Natalina Grandi Gambellara  25euro

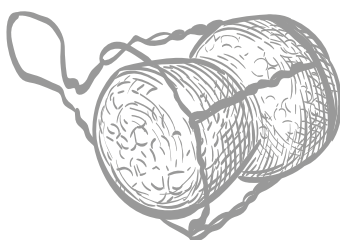
SERPRINO Baccp Vò 18euro  
& Arianna Euganeo

GARGANEGA FRIZZANTE La Guglia Gambellara 30euro

ROSATO FRIZZANTE Carraro Due Carrare 22euro  
refosco del peduncolo rosso

PRINCIPIANTE 2022 Santa Colomba Lonigo 25euro  
garganega

PRINCIPE ROSA 2023 Santa Colomba Lonigo 25euro  
garganega, merlot, durella





# METODO CLASSICO

<b>DURELLO 2019 EXTRA BRUT</b> durella 36 mesi sui lieviti	Natalina Grandi	Gambellara	Deg.2023	34euro
<b>VITOVSKA EXTRA BRUT</b> vitovska, chardonnay 24 meesi sui lieviti	Lupinc	Prepotto	Deg.4/24	36euro
<b>VULCANO 2018 PAS DOSE'</b> durella 36 mesi sui lieviti	Zambon	Ronca'	Deg.2022	36euro
<b>FRIULARO 2019 BRUT</b> friularo 48 mesi sui lieviti	Dominio	Bagnoli di Sopra	Deg.2025	38euro
<b>ROSSI TRENTO DOC BRUT 2019</b> pinot nero, chardonnay 48 mesi sui lieviti	Zehnhof	Rovere della Luna	Deg.2024	42euro
<b>TORTI CRUASÈ OLTREPO' PAVESE</b> pinot nero 24 mesi sui lieviti	Pietro Torti	Montecavlo Versiggia	Deg.2022	45euro
<b>SOLERA EXTRA BRUT</b> pinot nero 48 mesi sui	Marco Buvoli	Gambugliano	Deg.2024	58euro
<b>CINQUE PAS DOSE'</b> pinot nero 60 mesi sui	Marco Buvoli	Gambugliano	Deg.2024	58euro
<b>50 LUNE BRUT NATURE</b> chardonnay 50 mesi sui lieviti	Nicola Gatta	Gussago	Deg.2023	55euro
<b>70 LUNE BRUT NATURE</b> pinot nero 70 mesi sui	Nicola Gatta	Gussago	Deg.2024	58euro
<b>QUARTIER LIBRE EXTRA BRUT</b> aligotè 18 mesi sui lieviti	Parigot	Savigny Les Beaune	Deg.12/23	40euro
<b>CHAMPAGNE FLEURY BRUT</b> pinot nero 24 mesi sui lieviti	Fleury	Courteron	Deg.02/25	70euro

# ROSSI



<b>REFOSCO 2023</b> refosco del peduncolo rosso	Carraro	Due Carrare		20euro
<b>LUCIA 2024</b> cabernet	Carraro	Due Carrare		28euro
<b>BOCIA 2023</b> vecchie varietà locali	Le Vie Angarano	Bassano del Grappa		27euro
<b>TAI ROSSO 2024</b>	Pialli	Barbarano Mossano		28euro
<b>CIÒ BACARO</b> tai rosso	Pialli	Barbarano Mossano		30euro
<b>GUERRINO 2022</b> refosco del peduncolo rosso	Carraro	Due Carrare		30euro
<b>ROSSO FRARI 2019</b> merlot, cabernet	Monte Brecale	Cinto Euganeo		35euro
<b>GUGLIA ROSSO 2024</b> corvina, merlot	La Guglia	Gambellara		28euro
<b>VALPOLICELLA SUPERIORE 2020</b> corvina, corvinone, rondinella, molinara, oseleta	Montenigo	Montorio		38euro
<b>VALPOLICELLA RIPASSO 2021</b> corvina, corvinone, rondinella, molinara, oseleta	Montenigo	Montorio		35euro
<b>999 RISERVA 2020</b> cabernet, merlot	Nevio Scala	Lozzo Atestino		38euro
<b>ROSSO DELLE MORE 2024</b> sangiovese, corvina, julius	Dennis Borchia	Bussolengo		30euro
<b>KALIPÈ 2020</b> pinot nero	Daniele Piccinin	San Giovanni Ilarione		47euro
<b>CIRO' SUPERIORE 2022</b> gaglioppo	Vumbaca	Cirò		32euro
<b>MANENE 2022</b> nero d'avola, frappato	Paolo Cali	Vittoria		35euro
<b>BARBERA 2024</b>	Fletcher	Barbaresco		38euro
<b>NEBBIOLO 2022</b>	Sottimano	Neive		35euro

# BIRRE

Alla spina:

1 Pinta "Kaiser" bionda 5,50€  
1/2 Pinta "Kaiser" bionda 3,50€  
Kaiser Brau, Neuhaus

## **Bottiglie e lattine di birra da 33 cl**

BRILLA "Campobiondo"  
**Blanche** 5euro

BREZZA "Campobiondo"  
**Oktoberfest Marzen** 5euro

HALFWAY "Raise Brewing"  
**American IPA** 6euro

MONK'S TRIP "Raise Brewing"  
**Tripel** 6euro



---

## BAR

Acqua Naturale/ Gas  
microfiltrata 0,65l  
2,70euro

Bibite in lattine o VAP 33cl  
3,50euro

Amari/Distillati  
da 4euro

Caffe' 1,50euro

Decaffeinato 1,50euro

Orzo 1,80euro

Ginseng 1,80euro