



MONTIANO



LA BRACCIESCA



BOLGHERI
2003

RESERVA DUCALE
Oro
CHIANTI CLASSICO
RISERVA 2000
RUFFINO

MONTEVERTINE
LE PERGOLE TORTE
2007
6 BOTT. X 750 ml.



CERVARO
della Sala

CARTA

VINI

BADIA A PASSIGNANO

NEIRANO

VIGNETI DEL
GEOGRAFICO

TENUTA
GREPPONE MAZZI

Brocco
DIGV

BIRRE



0.500 l BIONDA - HELLES LAGER

Birrificio Curtense - Lombardia

8.00

Birra dal color giallo paglierino limpida con schiuma bianca fine e persistente. I profumi di cereale sono accostati a delicati aromi erbacei, floreali e fruttati. Corpo medio inizialmente dolce ben compensata dall'amaro; il retrogusto richiama tale amaro erbaceo con un finale secco.



0.500 l BLANCHE - WITBIER

Birrificio Curtense - Lombardia

8.00

Birra dal colore giallo paglierino opalescente con schiuma bianca cremosa fine e persistente. I profumi sono di coriandolo e arance amare, leggermente speziato. Corpo morbido con note dolci che sviluppano in un leggero acidulo chiudendo con un finale morbido di spezie e agrumato.



0.500 l ROSSA - MARZEN BAVARESE

Birrificio Curtense - Lombardia

8.00

Birra dal colore giallo paglierino opalescente con schiuma bianca cremosa fine e persistente. I profumi sono di coriandolo e arance amare, leggermente speziato. Corpo morbido con note dolci che sviluppano in un leggero acidulo chiudendo con un finale morbido di spezie e agrumato.

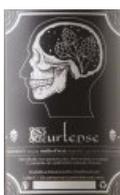


0.500 l KM 0 - SPECIAL TARASSACO

Birrificio Curtense - Lombardia

8.00

Birra color oro carico, schiuma bianca fine e persistente. Profumi di prato ed erba quasi bananosì, con note di fieno e terrose. Corpo dolce e mielato ben bilanciato da note di tarassaco e da un leggero sapore affumicato. Chiude con un retrogusto caldo ed un finale morbido. Km0 perchè la maggior parte degli ingredienti provengono dalla provincia di Brescia.



0.500 l NERA - BALTIC PORTER

Birrificio Curtense - Lombardia

8.00

Birra color nero, schiuma color beige, cremosa, fine e persistente. Profumi torrefatti, cacao amaro, cioccolato e caffè. Corpo importante ben sostenuto dai sapori dolci e torrefatti che dominano tutta la bevuta, chiudendo in un finale morbido e intenso.

Le nostre mezze bottiglie – 0,375 l

Bianchi

LUGANA	Cà dei Frati – Sirmione (Bs)	16.00
PINOT GRIGIO	Casata Monfort – Trentino	16.00
MÜLLER THURGAU	Casata Monfort – Trentino	16.00

Chiaretto (Rosé)

VALTÈNESI CHIARETTO	Le Chiusure – San Felice del Benaco (Bs)	16.00
----------------------------	--	-------

Rossi

VALTÈNESI GROPPELLO	Le Chiusure – San Felice del Benaco (Bs)	16.00
TEROLDEGO ROTALIANO	Casata Monfort – Trentino	16.00
AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO	Brigaldara – S. Floriano Valpolicella (Vr)	35.00
MALBORGHETTO	Le Chiusure – San Felice del Benaco (Bs)	27.00
ROSSO DI MONTALCINO	Palazzo – Toscana	23.00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Palazzo – Toscana	38.00

BOLLICINE

Prosecco



PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY Contradagrada

Masottina – Veneto

27.00

Un vino armonico, dal finale persistente dove il grado zuccherino serve a sottolinearne la finezza. Ancora una volta troviamo ben bilanciate le diverse anime espresse dalle uve della Conegliano Valdobbiadene, selezionate e vinificate in bianco. Presa di spuma e affinamento durano circa un mese a cui segue un ulteriore affinamento di un mese in bottiglia.



PROSECCO R. D. O. EXTRA DRY Levante

Masottina – Veneto

30.00

Frutto di un vigneto con viti di oltre 50 anni, con esposizione a est caratterizzato da un flusso di vento continuo. Il risultato è un vino riconosciuto per la sua potenza aromatica di frutta, la sua struttura e la sua mineralità. Le uve selezionate e raccolte a mano sono vinificate in bianco sfruttando la gravità. Presa di spuma e affinamento durano circa 3 mesi a cui segue un ulteriore affinamento di un mese in bottiglia.



PROSECCO ROSÉ Viaventi

Masottina – Veneto

28.00

Questo vino unisce l'eleganza del Pinot Nero e la versatilità della Glera. Le uve Glera sono vinificate in bianco, mentre le uve Pinot Nero sono vinificate in rosso, dopo aver compiuto una breve macerazione pre-fermentativa di 24 – 36 ore. I due vini base vengono poi assemblati prima della presa di spuma, la quale avviene ad opera di lieviti selezionati per almeno novanta giorni. Affina in bottiglia un mese prima della commercializzazione.

Le colline della VALDOBBIADENE



BOLLICINE

Metodo Classico del Territorio



CÀ LOJERA Belle DOSAGGIO ZERO Millesimata

Cà Lojera – Sirmione (Bs)

33.00

100% Turbiana di Lugana. Lo spumante risulta di colore giallo con riflessi verdognoli, molto secco e caldo con un perlage finissimo, una buona persistenza e piacevolezza.



MILLE BRUT

Cobue – Pozzolengo (Bs)

34.00

Lo Spumante Metodo Classico 'Mille' di Cobue è un Blanc de Blanc ottenuto da un'accurata selezione delle migliori uve Chardonnay, raccolte anticipatamente per ottenere mosti con maggiore freschezza e acidità, è poi spumantizzato col metodo classico.



ZERO DOSAGGIO ZERO

Cobue – Pozzolengo (Bs)

36.00

Colore giallo paglierino, con un perlage fine e persistente. Il profumo è elegante, con profumi di agrumi e frutta esotica e una nota piacevole di pan brioche. Il gusto è elegante, con una bella sapidità, un'ottima freschezza e una buona persistenza gusto-olfattiva.



CUVÉE PRESTIGE

Cà del Bosco – Erbusco (Bs)

50.00

Alla vista, color giallo paglierino, lucente. Perlage fine e persistente. All'olfatto, mostra sentori delicati di fiori bianchi e frutta a polpa gialla, con un bel sentore di pasticceria e un lieve rimando erbaceo. Gusto piacevole, pulito e vivace, si distende armonicamente su una trama minerale spiccata e note di frutta esotica.



BELLAVISTA BRUT CUVÉE Alma

Bellavista – Erbusco (Bs)

50.00

Colore giallo paglierino con sfumature verdi. Il perlage è fine e persistente, al naso note di frutta matura, la pera e vaniglia. Fresco e piacevole.



Dèkatos BRUT NATURE

Roeno – Brentino Belluno (Vr)

70.00

Dèkatos è innanzitutto un Metodo Classico di sostanza e ispirazione, trasformato in identità di territorio. Dèkatos è un Metodo Classico a lunga permanenza sur lie, oltre cento mesi per connotare e cesellare uno stile unico.

BOLLICINE

Trento Doc

ABATE NERO

CASA FONDATA NEL 1973

di Luciano Lunelli



Abate Nero, che nel nome evoca la figura dell'abate francese ritenuto il "papà" dello Champagne, nasce agli inizi degli anni '70 dall'impegno di alcuni amici tra cui Luciano Lunelli, tutti legati al comparto agronomico e del vino, decisi ad elaborare delle "bollicine" sempre e più singolari, buone, prestigiose. La prima cuvée è assemblata quasi per gioco nel 1973, per provare l'ebbrezza di far rivivere un vino in bottiglia: già dalle prime sboccature, risalenti al 1976, è stato un successo. La prima sede dell'azienda è la profonda cantina di palazzo de Schulthaus nel centro di Lavis, che aveva un tempo visto anche le prime spumantizzazioni di Giulio Ferrari. L'ambiente è suggestivo, molto profondo e fresco, tuttavia, passando dalle poche migliaia di bottiglie dei primi anni ad una produzione più consistente, si rivela logisticamente inadeguato e non più sufficiente; nel 1980 l'azienda si trasferisce nella nuova e più funzionale cantina di San Lazzaro che è anche la sede attuale.



ABATE NERO BRUT

Abate Nero – Trento

33.00

Etichetta storica della cantina questo Spumante Classico Trentodoc ha nella finezza dell'aroma la caratteristica che lo distingue, il suo stile deciso, inconfondibile. Profumo di frutta a polpa bianca accompagnata da delicate note di fiori di campo. Fine ed equilibrato con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di crosta di pane.



ABATE NERO DOSAGGIO ZERO

Abate Nero – Trento

37.00

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Perlage fine e persistente. Al Naso frutta a polpa bianca con gradevoli sentori vegetali ed un richiamo agli agrumi. Secco, caratterizzato da un piacevole ed equilibrato mix di freschezza e sapidità, con un elegante fondo di frutta fresca.



DOMINI NERO MILLESIMATO

Abate Nero – Trento

45.00

Prodotto per la prima volta con la vendemmia 2008 è l'inizio di una nuova sfida, molto impegnativa, per produrre uno spumante classico a base di Pinot Nero come nella grande tradizione francese. Giallo paglierino brillante. Perlage finissimo e persistente. Al naso fruttato fine ed elegante di pesca bianca e piccoli frutti rossi accompagnati da delicati sentori di fresche erbe di montagna e mineralità. Un vino "verticale".



RISERVA CUVÉE DELL'ABATE

Abate Nero – Trento

60.00

Il prodotto più prestigioso della casa, "l'Abate Nero" per antonomasia. Spumante Classico Trentodoc Brut Riserva di eccezionale stoffa e struttura. Di straordinaria complessità in cui le note floreali di tiglio e biancospino sono accompagnate da sentori di frutta matura, frutta secca, miele e leggere tostature, il tutto avvolto in una piacevolissima sensazione di pane appena sfornato. Inteso e persistente, riempie il palato con sensazioni di straordinaria complessità evolutiva, dalla frutta matura alla crosta di pane, dalle note agrumate ai delicatissimi toni vanigliati.



ABATE NERO BRUT ROSÉ

Abate Nero – Trento

39.00

Fragrante e fruttato con note che ricordano la ciliegia e i piccoli frutti a bacca rossa. Secco, fine ed elegante, in cui i sentori di ciliegia, fragolina di bosco e lampone lasciano spazio ad una leggera nota di lievito.

BOLLICINE

Champagne



CHAMPAGNE BRUT TRADITION Les 3 Puits Biologico

Larnaudie Hirault – Montagne de Reims

60.00

Lo Champagne Brut "Les Trois Puits" di Larnaudie-Hirault è uno champagne delicato ed equilibrato, maturato sui lieviti per 24 mesi. Esprime tipiche nuance di fiori bianchi, frutta e crosta di pane e ha un gusto vivace, minerale e rinfrescante.



CHAMPAGNE GRAND BRUT

Perrier-Jouet

90.00

Lo Champagne Grand Brut di Perrier Jouet è elegante, delicato e floreale, nato dal sapiente assemblaggio dei 3 classici vitigni della Champagne e affinato per 36 mesi sui lieviti in bottiglia. Agrumi, frutta e fiori bianchi compongono una sinfonia raffinata e vivace, di buona freschezza e sapidità



CHAMPAGNE BRUT SPECIAL CUVÉE

Bollinger

95.00

È di un bel giallo dorato con un perlage molto fine. È connotato da una bellissima complessità aromatica, con sentori di frutta matura e spezie. Si percepiscono note di pesca e sfumature di mela cotta e composta. In bocca riesce a combinare in maniera equilibrata struttura, persistenza e vivacità. Il palato è vellutato con sapori di pera, brioche e spezie, noce fresca.



CHAMPAGNE ICE IMPERIAL

Moët & Chandon

105.00

Una nuova esperienza di champagne che unisce sensazioni divertenti, fresche e libere rimanendo fedele allo stile Moët & Chandon, uno stile che si distingue per il suo fruttato brillante, il suo palato seducente e la sua elegante maturità.



CHAMPAGNE BRUT VINTAGE

Dom Perignon

380.00

Il Dom Perignon "Vintage" è un grande Champagne, sinonimo di prestigio, lusso ed eleganza. Nasce da un affinamento di almeno 72 mesi sui lieviti in bottiglia e si esprime in un ricco bouquet di canditi, frutta fresca, note tostate e spezie. L'assaggio è energico e molto intenso, vellutato e cremoso, di grande classe



CHAMPAGNE BRUT RUINART

Ruinart – Reims

95.00

Al primo naso è un vino fine e fresco, fruttato con note di frutti a polpa bianca (pera, mela renetta), di albicocca, ma anche di nocciole e di mandorle fresche. Alcune note floreali e speziate conferiscono ulteriore complessità. Al secondo naso si rivela una grande intensità olfattiva con note più marcate di brioche e biscotto.

BOLLICINE

Champagne



CHAMPAGNE RUINART Blanc de Blancs

Ruinart - Reims

140.00

Il colore è di un bellissimo giallo dorato pallido con leggeri riflessi verdi. È brillante e luminoso con un'effervescenza vivace e persistente. Al primo naso rivela una grande intensità, con note di frutta fresca, in particolare di agrumi maturi. Al secondo naso si presentano note delicate di fiori e frutti bianchi (pesca bianca). Al palato è morbido, armonioso e di grande rotondità. La sua vinosità è senza eccessi, supportata da una freschezza intensa. Emergono nel finale note di pesca, agrumi e una piacevole mineralità. Il finale è molto persistente e rinfrescante.



CHAMPAGNE ROSÉ BRUT RUINART

Ruinart - Reims

140.00

Il colore è di un rosa granato delicato dai riflessi leggermente aranciati. L'effervescenza è vivace e leggera, con un perlage persistente. Al naso si presenta fresco e delicato con profumi di frutti esotici (guava, litchi) e di piccoli frutti rossi (lampone, ciliegia, fragolina di bosco). Le note di rosa e di melagrano completano il suo profilo aromatico complesso e intenso.

Paesaggio vitato nello CHAMPAGNE



I Vini del Lago *di Garda*

GRAPPA DI
SANTA
MASSENZA

PIANA
ROTALIANA
Teroldego
Rossara
Lagrein

VALLE
DEI LAGHI
Nosiola
Vino Santo
Peverella
Rebo
Negrara

VALLAGARINA
Trento Metodo
Classico
Pinot Grigio
Muller Thurgau
Marzemino
Foglia Frastagliata
Casetta
Pinot Nero

BOTTICINO

VALPOLICELLA
Valpolicella
Ripasso
Amarone
Recioto

GARDA
VALTÈNESI
Berzamina
Chiarretto
Groppello
Rebo

BARDOLINO
Bardolino
Chiarretto

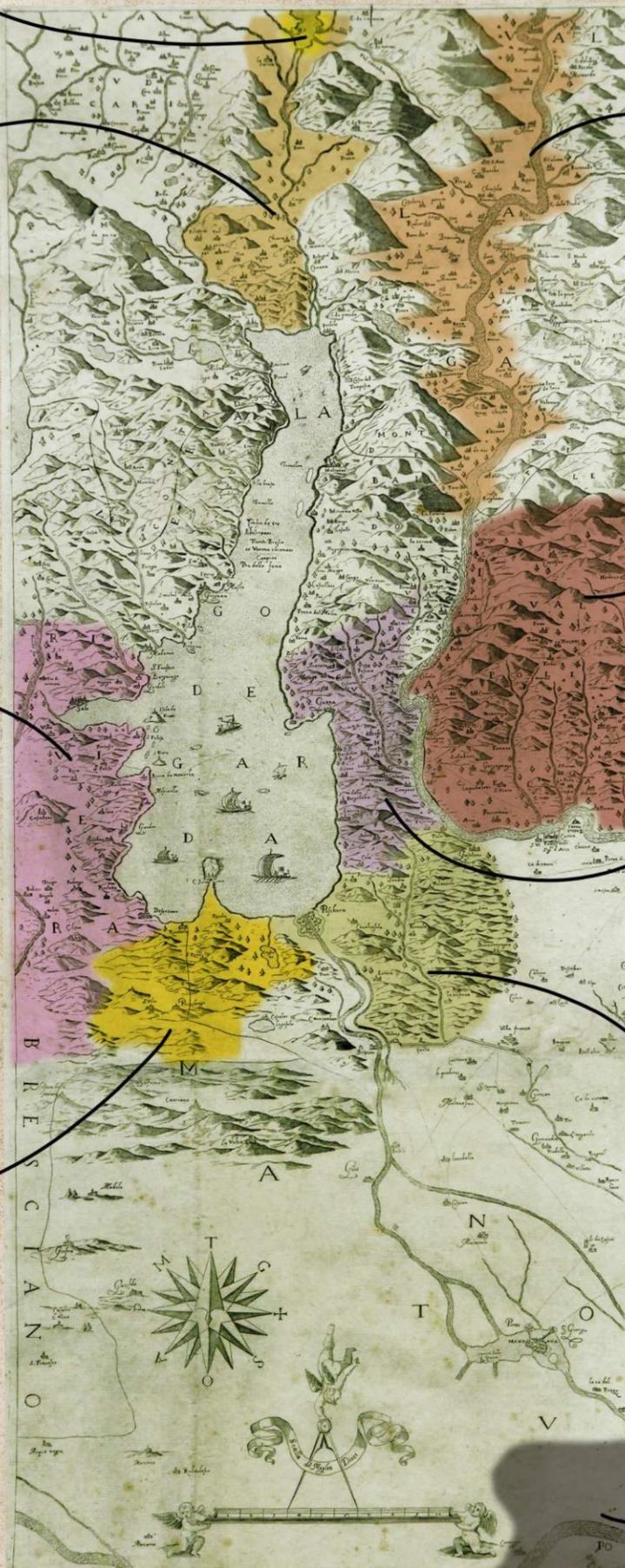
FRANCIACORTA
Metodo Classico

SOAVE

LUGANA

CUSTOZA

LAMBRUSCO
MANTOVANO



vini BIANCHI del Garda e del suo territorio



BIANCO DEL GARDA CLASSICO Zubli Biologico

Civielle – Moniga del Garda (Bs)

25.00

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, brillanti. Profumo fresco, delicato e caratteristico con toni floreali. Sapore armonico, vellutato con leggera vena salina e lieve retrogusto leggermente ammandorlato.



GARDA CHARDONNAY Bali

Trevisani – Salò (Bs)

25.00

L'azienda è stata fondata negli anni '60 da Peppino e Nini Trevisani e dagli anni '80 i figli Gian Pietro e Mauro si occupano dell'azienda. Sul poggio dove si trovano i vigneti il vento è di casa tutto l'anno ed è per questo motivo che il nome del vino "Bali" è in realtà il nome di uno dei venti del lago di Garda.

Vino di colore giallo paglierino intenso. Profumi di frutta matura, mela pesca, banana. Al gusto note minerali di pietra focaia, anice stellato, pesca gialla e frutto della passione. Corposo, rotondo.



LUGANA La Meridiana Biologico

Società Agricola Leali – Puegnago del Garda (Bs)

25.00

Frutto dei solo 4 ettari di proprietà nel comune di Desenzano, il lugana rispecchia i caratteri originali della tradizione antica. Frutti bianchi, albicocca, mandorla al naso, si apre al palato, con una piacevole equilibrata complessità che chiude con la salinità tipica del vitigno e della zona



LUGANA

Tenuta Trevignane / Novelli – San Felice del Benaco (Bs)

25.00

Vino di colore giallo paglierino denso con netti riflessi verdognoli, aroma tipico, fruttato con nota di albicocca-pesca; gusto intenso, inizialmente vivace, armonizzato dalla buona struttura e dalla lunga persistenza aromatica.



LUGANA I Frati

Cà dei Frati – Lugana di Sirmione (Bs)

28.00

Vino con lievi e delicati sentori di piccoli fiori bianchi e ortica, albicocca acerba e mandorla. Al gusto sensazioni di viva acidità ed esuberante sapidità, equilibrate da adeguata grassezza e morbidezza. Elegante nel finale di bocca, di grande beva e ottima digeribilità.



LUGANA Montunal

Montonale – Desenzano del Garda (Bs)

30.00

Montunal nasce dalla cernita dei migliori grappoli di Turbiana e prende il nome dal borgo che accoglie cantina e vigneti, Montonale, Montunal nel dialetto locale. Rappresenta l'espressione autentica del vitigno autoctono, che qui rivela tutta la sua personalità.



LUGANA Monte Lupu

Cobue – Pozzolengo (Bs)

26.00

Uve raccolte dopo perfetta maturazione e attenta selezione in modo da conferire tipicità al vino. Presenta un colore giallo chiaro e riflessi verdognoli, tende al dorato con l'invecchiamento. Profumo inconfondibile per delicatezza ed eleganza di fiori bianchi, agrumi, pesche ed albicocche. Sapore morbido, asciutto, secco e vivace.

vini BIANCHI del Garda e del suo territorio



LUGANA Riserva del Lupo

Cà Lojera – Sirmione (Bs)

32.00

Si dice che una volta, quando il Garda e il laghetto del Frassino erano collegati da una fitta rete di vie d'acqua, arrivassero in barca dal nord "mercanti neri" che utilizzavano le case in riva al lago come nascondiglio per le merci contrabbandate. C'è chi giura che questi covi fossero difesi da branchi di lupi. La Tenuta Cà Lojera, della famiglia Tiraboschi, significa appunto "casa dei lupi".

Le uve provengono da vigne a bassa resa con grappoli integri raccolti a mano, con un mosto che ha compiuto l'intera trasformazione in botte di rovere da 25 hl. Lugana intenso, ampio e persistente.



SOAVE CLASSICO Rocolo del Durlo

Le Battistelle – Brognoligo Monforte d'A. (Vr)

28.00

I vigneti si estendono all'interno della località Monte Carbonare, nell'alta zona collinare di Brognoligo, ai confini con il comune di Soave. Ripidità accentuate, sostenute da muretti a secco di roccia basaltica, presenza di alcuni ceppi di vigna a piede franco, spettacolare panoramica che spazia dai Colli Euganei ai Monti Lessini per estendersi sulla vasta pianura veronese e presenza del bosco ai margini del vigneto, contribuiscono a creare un effetto di totale armonia ambientale conservata nel tempo nonché un habitat ideale per la vigna.

Vino di bel corpo con apprezzabile equilibrio tra freschezza e sapidità. Avvolgente e intrigante nelle delicate note di erbe balsamiche. Elegante, quasi esotico.



PINOT GRIGIO VALDADIGE

Roeno – Verona

25.00

Profumo delicato e persistente con sentori di pera e frutta esotica. Sapore elegante, con buon equilibrio dell'acidità e buona corrispondenza con gli aromi.



PINOT GRIGIO Rivoli

Roeno – Verona

30.00

Profilo olfattivo fine ed intenso, ove prevale il profumo della scorza di limone, la pera e la pesca bianca. Un Pinot Grigio di decisa freschezza, ricco di sfaccettature, dalla spiccata persistenza ed intensità data dal lungo affinamento e dalla selezione di uve di singole parcelle. Un perfetto equilibrio di acidità e mineralità regalano a questo vino una grande armonia ed eleganza.



MÜLLER THURGAU

Roeno – Verona

25.00

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso, floreale con note aromatiche di pesca, rosa moscata e salvia. Sapore secco, fresco, persistente con una fresca acidità.



SAUVIGNON Piazzole

Roberto Zeni – Trentino

27.00

Il vigneto si trova a un'altitudine di 500 m/slm su di un terreno marnoso, profondo e caldo. Questo permette alle vigne di donare all'uva profumi e sapori unici.

vini **BIANCHI** nazionali



GEWÜRZTRAMINER

Petruskellerei – Alto Adige

30.00

Colore giallo paglierino tendente al giallo oro, spiccatamente aromatico, speziato, di sapore pieno e secco, fresco, gradevole.



TERLANER WEISSBURGUNDER

Muri-Gries – Bolzano

28.00

Il Pinot Bianco è una delle varietà tipiche dell'Alto Adige. Nessun'altra varietà bianca racchiude in sé i diversi terroir della regione in modo così significativo. Con il suo elegante profumo di mela e la sua vivace acidità, il Pinot bianco rappresenta il vino perfetto da gustare ogni giorno.



RIESLING RENANO Praecipuus VAL D'ADIGE

Roeno – Verona

33.00

L'equilibrio tra acidità e mineralità, abbinato alla morbidezza del residuo zuccherino, rendono unico questo vino che si presenta armonico ed elegante.



GAVI DI GAVI Tuffo

Morgassi Superiore – Piemonte

30.00

Colore giallo paglierino, al naso intenso e persistente con sentori fruttati di agrumi e ananas, sapido. Al palato intenso e persistente, fresco, con un finale lungo e un tipico retrogusto leggermente amaro.



RIBOLLA GIALLA

Norina Pez – Friuli

28.00

Vino dal profumo elegante, dal sapore asciutto e minerale, si presenta fresco e di lunga persistenza.



SAUVIGNON

Norina Pez – Friuli

28.00

Profumo intenso con sentori di sambuco, bosso e pesca gialla, di corpo e dal sapore rotondo.



VERDICCHIO DI MATELICA Selezione

Gagliardi – Marche

26.00

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli; profumi di frutta fresca in particolare mela, agrumi e pesca. Al gusto ricco e con alta acidità compensati da una buona alcolicità che ne fanno un vino estremamente equilibrato.



GRECO DI TUFO Terra d'Uva

Benito Ferrara – Campania

30.00

Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, nel profumo gradevoli note floreali e fruttate. Sapore secco, armonico con sentori di mandorla amara.



VERMENTINO DI SARDEGNA Un anno dopo Selezione Òrriu

Quartomoro – Sardegna

30.00

Partita d'uva proveniente da vigne a contro spalliera del Comune di Monti. Affinato in acciaio e bottiglia per almeno un anno prima della vendita. Si esaltano così le tipicità della varietà e le meravigliose note tropicali che ci regala all'olfatto e al palato.

vini ROSATI del Garda e del suo territorio



VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA

Le Chiusure – San Felice del Benaco (Bs)

26.00

Tonalità rosa pallido e fragrante bouquet di fiori per un rosé elegante e delicato le cui uve provengono da vigneti affacciati sul golfo di Salò.



VALTÈNESI ROSÉ Micaela

Conti Thun – Puegnago del Garda, Bs

28.00

Il Vino Rosé Valtènesi Micaela è la nostra prima e rigorosa interpretazione di un vino esclusivo di questo territorio. Un vino che nasce da un blend di uve autoctone: Gropello, Barbera, Sangiovese e Marzemino, tramite la tecnica del salasso, con poche ore di contatto tra mosto e bucce. Un rosé fresco, leggero, armonioso e fruttato: petali di rosa, piccoli frutti di bosco e sentori di pompelmo. Profumi soavi, floreali e fruttati lo rendono perfetto da regalare, per un aperitivo o una cena in compagnia.



CHIARETTO DEL GARDA CLASSICO ROSA DI NOTTE

Montonale – Desenzano del Garda (Bs)

30.00

Frutto dell'unione dei vitigni Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese. Fruttato e floreale con acidità vivace.



RIVIERA DEL GARDA CLASSICO VALTENESI CHIARETTO

Società Agricola Leali – Puegnago del Garda (Bs)

25.00

Un colore rosa tenue che richiama le rose e l'eleganza, un'esplosione di frutti rossi al naso, piacevole ed armonioso al palato, con una stupenda mineralità che ne richiama la beva

vini ROSSI del Garda e del suo territorio



MERLOT GARDA

Ca' Lojera – Sirmione (Bs)

25.00

Nel calice si annuncia con un colore cangiante tra il rosso rubino e il granata. I profumi che avvolgono il naso sono ricchi, e richiamano sensazioni di spezie, come la cannella, e fiori, su tutti il garofano. All'assaggio è di buon corpo, equilibrato, con un sorso di ottima personalità, in grado di evolvere ancora negli anni futuri.



VALTÈNESI GROPELLO

Le Chiusure – San Felice del Benaco (Bs)

25.00

Fresco e fruttato, tipico rosso del territorio con prevalenza di uve del vitigno autoctono Gropello, coltivate in vigneti affacciati sul golfo di Salò.

vini ROSSI del Garda e del suo territorio



RONCHEDONE Marzemino, Sangiovese, Cabernet

Cà dei Frati – Lugana di Sirmione (Bs)

35.00

Profumo pieno, molto articolato di frutta, frutti rossi, bacche balsamiche, spezie e confettura, gusto dirompente di rara possenza ed estensione, pulito e preciso con note sapide e fresche a garanzia della territorialità.



MALBORGHETTO

Le Chiusure – San Felice del Benaco (Bs)

35.00

Uve di Merlot e di Rebo per un rosso intenso e profondo sia nel colore sia nel gusto. Naso di frutti rossi e scuri, tannicità dolce e grande persistenza gustativa. Prodotto in vigneti che si affacciano sul golfo di Salò.



GARDA CABERNET SAUVIGNON Due Querce

Trevisani – Salò (Bs)

35.00

Intenso e fitto nel colore rubino profondo, ma vivo, intensamente selvatico, freschissimo, pimpante, pieno di energia negli aromi che richiamano la mora di gelso, il ribes, il mirtillo, il sorbo, succoso e rotondo, con una carne e una materia stratiforme, densa, eppure freschissima, grazie a una acidità ben calibrata, a una spiccata mineralità, a un nerbo e a un carattere notevolissimo. Il vino affina 18 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia.



BARDOLINO

Tantini Giovanna – Oliosì di Castelnuovo del Garda (Vr)

24.00

Ottenuto da uve Corvina e Rondinella. Vino dal colore rubino di buona intensità. Al naso note di ciliegia e frutti di bosco. Al palato di buona persistenza, morbido ed equilibrato.



VALPOLICELLA SUPERIORE Case Vecie

Brigaldara – S. Floriano Valpolicella (Vr)

28.00

L'affinamento del vino Valpolicella avviene in contenitori di acciaio per 10 mesi preservando così la freschezza e la "leggerezza"; nel caso del Superiore Case Vecie, invece, l'affinamento ha durata 18 mesi e avviene in botti di legno ricavando maggiore corposità e morbidezza.



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE Ripasso Il Vegro

Brigaldara – S. Floriano Valpolicella (Vr)

35.00

Ripasso il Vegro nasce dalla rifermentazione delle vinacce di Amarone. Il Valpolicella d'annata, viene messo a contatto con le vinacce d'Amarone che avendo al loro interno ancora zuccheri innescano una nuova fermentazione. La rifermentazione è un processo lento che arricchisce la struttura del vino e cede note d'appassimento che vanno a caratterizzare fortemente il vino. Risulta così un vino di struttura che trova il suo punto di forza nell'equilibrio in bocca, accompagnato da lievi sentori di frutta matura e passita che durante l'affinamento evolvono conferendo complessità.

vini ROSSI del Garda e del suo territorio



AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO

Brigaldara – S. Floriano Valpolicella (Vr)

80.00

Nasce da un'attenta selezione delle uve in vigneto e da una gestione dell'appassimento molto rigorosa che dura circa 120 giorni, al termine del quale avviene la vinificazione. L'Amarone Classico è un vino che si lega molto al metodo di produzione tradizionale, impiegando solamente contenitori in legno di grosso volume capaci di far evolvere il vino nei tre anni d'affinamento senza stravolgere il profilo aromatico.



ENANTIO

Roeno – Verona

35.00

Colore rosso rubino intenso, profumo intenso, di grande complessità che attraversa una gamma di percezioni, da quelle fruttate ove spiccano i piccoli frutti di bosco a una speziatura che ricorda talvolta l'incenso e il tabacco.



ROENO Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Roeno – Verona

33.00

Vino di colore rosso rubino intenso, profumo ampio, di grande complessità con spiccate note speziate e minerali che si aprono a percezioni fruttate di marasca, prugne e ribes. Sapore elegante, persistente, con una fibra tannica morbida e ben evoluta accompagnata da ottima freschezza.



TEROLDEGO ROTALIANO

Cipriano Fedrizzi – Trentino

26.00

Il nome del vino e dell'omonima uva deriva da "Tyrolergold", vitigno presente nel Tirolo già dal Medioevo. Il suo habitat d'elezione è il Campo Rotaliano, tra Mezzocorona, Mezzolombardo e San Michele, sui terreni ghiaiosi del vecchio alveo del fiume Noce.

Colore rosso rubino intenso con profumo marcatamente fruttato di lampone, ciliegia e mora.



PINOT NERO Bio Vegan

Vallarom – Trentino

33.00

Profumo intenso di amarena e piccoli frutti, sapore armonico, leggermente tannico, speziato, con retrogusto amarognolo.

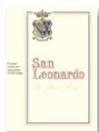


TERRE DI SAN LEONARDO

Tenuta San Leonardo – Trentino

33.00

Colore rosso rubino brillante, con un profumo di buona ampiezza e di discreta persistenza. Vino asciutto, morbido ed equilibrato.



SAN LEONARDO Cabernet, Merlot

Tenuta San Leonardo – Trentino

95.00

Di colore rosso rubino intenso con riflessi granato. Si esprime con notevole intensità di profumi, dal peperone verde ai piccoli frutti di bosco su fondo di vaniglia. Il gusto è pieno, caldo, di grande rotondità e con una persistenza aromatica intensa molto lunga.

Vini ROSSI nazionali



BARBERA D'ASTI SUPERIORE Votiva

Cascina Carlòt – Piemonte

28.00

Colore rosso rubino molto intenso con profumi di ciliegia, lampone e confettura amalgamati da note vanigliate. Al gusto è un vino di grande struttura, morbidezza e di sicura longevità.



BAROLO Ginestra

Conterno Diego – Piemonte

90.00

Vino ottenuto dal Cru Ginestra. Il colore è rosso granato e il profumo elegante esalta le note fruttate persistenti, speziato, balsamiche e minerali. Al palato il sapore è pieno e importante.



PINOT NERO 514

Von Blumen – Alto Adige

33.00

Intenso e fruttato, accompagnato da sentori di lampone, more, ciliegie e spezie. Sapore intenso, vibrante con note di sottobosco.



MERLOT SYNGLE VINEYARD Ai Palazzi

Masottina – Veneto

32.00

Splendido varietale con un profumo suadente ma al contempo denso e vivace di frutta rossa, fragola matura, ciliegia, lampone e ancora ribes e mora. Continua poi con un floreale dettato di violetta in fiore, lavanda, mandorlo in fiore. Basta una lieve ossigenazione per risvegliare un intrigante speziato, una raffinata vaniglia, cannella e cioccolato bianca.

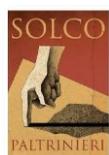


CABERNET SAUVIGNON SYNGLE VINEYARD Ai Palazzi

Masottina – Veneto

32.00

Intensa voce olfattiva, elegante e persistente. Confettura di frutti rossi, per aprirsi poi a noi con l'aromaticità del timo e rosmarino in fiore che si sovrappone ad un elegante lavanda. Una breve ossigenazione evoca un speziato vivo di grani di pepe nero/bianco, avvolgendoci poi in sfumature più dolci di spezie d'oriente (cannella, vaniglia, noce moscata, ginepro e cardamomo).



LAMBRUSCO EMILIA SEMISECCO Solco

Paltrinieri – Emilia Romagna

20.00

Ottenuto da uve Salamino. Situata nel cuore di Sorbara, al centro della fertile provincia modenese, la Cantina Paltrinieri è una azienda agricola a conduzione familiare dedita alla produzione di Lambrusco da tre generazioni. Vino frizzante dal colore rosso intenso e dal profumo fruttato. Caratteristico il gusto, delicato e avvolgente.



CHIANTI COLLI SENESI Arciduca Biologico

Cappellasantandrea – Toscana

30.00

Arciduca è un vino che vuole esprimere la convivialità del Sangiovese, il piacere di essere bevuto e di stare in compagnia. E' un "toscanaccio" schietto e sincero. In etichetta è riportato un affresco che rappresenta i possedimenti di Niccolò Veronesi Pesciolini, capitano di ventura al servizio del Granduca di Toscana Cosimo De' Medici. Su quelli che furono i suoi terreni, sorgono oggi le vigne che producono le uve per il nostro Arciduca.

Vini ROSSI nazionali



BRUNELLO DI MONTALCINO

Palazzo – Toscana

90.00

Ottenuto dal vitigno Sangiovese grosso, vinificato nel rispetto dell'antica tradizione, ha un colore rosso rubino intenso che con l'invecchiamento tende al granato. Il suo profumo è ampio, persistente con sentori di sottobosco, confetture rosse e di liquirizia, etereo dopo un lungo invecchiamento. Ha un sapore secco, abbastanza tannico e morbido.



SASSICAIA

Tenuta San Guido – Toscana

300.00

Colore rosso rubino intenso, concentrato e profondo. Profumo complesso, con sentori di frutti rossi e molto elegante. Sapore potente, concentrato, di grande spessore, con tannini dolci ed equilibrati. In bocca è ricco e denso ma contemporaneamente armonico ed elegante.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Biologico

Torre dei Beati – Abruzzo

35.00

Interpretazione elegante e personale del Montepulciano del territorio; viene ottenuto da raccolte scalari, seguite da ulteriore cernita sul tavolo di scelta, effettuate in tutto il vigneto di Loreto Aprutino. L'impiego del legno in maturazione ha l'obiettivo di facilitare il naturale raggiungimento della stabilità, mantenendo la pulizia del frutto e completandola con un discreto ed equilibrato apporto speziato.

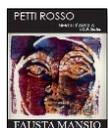


MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Cocciapazza Biologico

Torre dei Beati – Abruzzo

36.00

Porta il vecchio nome della zona dove sono piantati i vigneti, in quanto vuole esserne la massima espressione di tipicità. Le raccolte scalari, di norma tre per annata, vengono in questo caso effettuate nella parte del vigneto che gode delle migliori condizioni pedoclimatiche, capace di dare i vini più maturi e strutturati. Matura per un periodo di 20-22 mesi in barrique nuove al 70%. Il caratteristico frutto rosso del Montepulciano, particolarmente ampio e maturo, è in perfetto equilibrio con la ricca speziatura di pepe nero e di liquirizia, note balsamiche.



NERO D'AVOLA Petti Rosso Biologico

Fausta Mansio – Sicilia

28.00

Il vino matura 12 mesi in acciaio e affina 6 mesi in bottiglia. Si caratterizza per sentori di frutta rossa, tannini morbidi ed equilibrati.



CANNONAU DI SARDEGNA Selezione Orriu

Quartomoro – Sardegna

29.00

Il progetto Orriu ha l'ambizione di recuperare la tradizione vinicola della Sardegna intrecciandola al presente

Vini da DESSERT



0.500 l PASSUM

Cobue – Pozzolengo (Bs)

38.00

Da uve Tuki (Ex Tocai Friulano).Vino ottenuto da appassimento di uve storiche, che appassiscono in pianta fino ad autunno inoltrato. Profumi morbido, pieno, morbido e corposo. Toni floreali e balsamiche, miele, frutta secca e canditi.



0,375 l RECIOTO VALPOLICELLA CLASSICO

Brigaldara – S. Floriano Valpolicella (Vr)

30.00

Il Recioto è un vino tipico della Valpolicella, descritto nel IV secolo come: "Un vino puro, dal colore regale e dal sapore speciale. Potresti definirlo un liquido carnoso o una bevanda mangiabile".

Il colore granato scuro ma brillante, il profumo penetrante e continuo dall'aroma di giaggiolo e viola, evocano gli odori e le immagini della campagna incontaminata.

Vino molto pregiato, ottenuto in piccole quantità con un metodo complesso e naturale, senza essere filtrato.



0,375 l CRISTINA

Roeno – Verona

35.00

Vino di colore giallo dorato dal profumo di pesca, albicocca, fichi secchi e datteri. Il sapore è persistente, intenso, di qualità fine e molto elegante.



Vigneti di Brigaldara

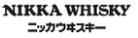
DISTILLATI PARTICOLARI

GRAPPE BARRICATE



	GRAPPA DI SAN LEONARDO – Tenuta di San Leonardo	8.00
	GRAPPA DI LUGANA – Cà Lojera	7.00
	GRAPPA DI AMARONE – Franceschini	8.00
	GRAPPA DI PROSECCO CONEGLIANO – Cima da Conegliano	6.00

WHISKY

	ISLAY CAOL ILA 12 YEARS 43% vol	10.00
	ISLAY CAOL ILA 16 YEARS 57% vol	13.00
	ISLAY LAGAVULIN 16 YEARS 43% vol	10.00
	PUFF ADDER BLNEDED MALT 46% vol	10.00
	JAPAN THE NIKKA PURE MALT 43% vol	11.00

RUM

	GUATEMALA ZACAPA CENTENARIO SOLERA 40% vol	11.00
	CUBA HAVANA CLUB 7 40% vol	8.00
	CUBA BACARDI CARTA ORO 40% vol	7.00
	VENEZUELA PAMPERO ANIVERSARIO 40% vol	9.00
	PERU' CARTAVIO SOLERA 12 YEARS 40% vol	9.00
	RUM BURKLE'S SEAMASTER 50% vol	12.00
	GUYANA RAW CASK DIAMOND 14 YEARS 63% vol	15.00
	MARTINICA SAINT JAMES 12 YEARS 43% vol	14.00

VIGNETI DEL
GEOGRAFICO

OLTORI GEOGRAFICO
CHIANTI - SIENA - ITALIA



CASTELLO
BANFI
MONTALCINO



AZIENDA AGRICOLA
UCCELLINA

Grattamacco

BOLGHERI SUPERIORE

2005

Grattamacco

OSTASERA
RISERVA

MASI

LODOLA NUOVA
SYRAH



RUFFINO

RAMOZEEROS
Cala 210-660 Varadero Arona - Portugal
PLENUM

DIEVOLE

Monte Chivasso - 30110 Voghera - Siena - Italia

ANTINORI
di Bannocchia

Prunotto

BUSSIA

GIULIO
FERRARI

TRENTO - ITALIA

Pian
delle
Vigne

SOLAIA

TORCICODA

DIEVOLE