La Nostra Carta dei Vini

La nostra cantina è in continua evoluzione, annate ed etichette possono subire variazioni.

Our wine cellar is constantly evolving, Vintages and labels may have variations.

Champagne e Spumanti

Champagne

Didier Lapie Blanc de Blancs	€ 60,00
Pol Roger Réserve Brut	€ 110,00
Möet Chandon Ice Imperial	€ 110,00
Louis Roederer Brut Premier	€ 120,00
Perrier Jouet Grand Brut	€ 120,00
Philiponnat Royale Réserve	€ 130,00
Philiponnat Royale Réserve Non Dosé	€ 130,00
Ruinart Blanc de Blanc	€ 130,00
Bollinger Special Cuvée	€ 130,00
Pierre Trichet Blanc de Blanc	€ 130,00
Billecart-Salmon Brut	€ 140,00
Dom Pérignon Vintage	€ 390,00
Krug Grande Cuvée	€ 420,00
Louis Roederer Cristal	€ 500,00

Rosé

Lallier Grand Rosé Brut	€ 100,00
Möet Chandon Rosé	€ 100,00
Möet Chandon Ice Imperial Rosé	€ 120,00
Aubry Brut Rosé	€ 100,00
Laurent Perrier Cuvée Rosé	€ 130,00
Ruinart Rosé	€ 150,00

Spumanti Metodo Classico

FRANCIA

Manbach Cremant d'Alsace	€ 45,00

ITALIA

Giorgi Gran Cuvée Storica	€ 35,00
Lugana Brut "Cuvée dei Frati"	€ 40,00
Mattia Vezzola Brut Costaripa	€ 45,00
Mattia Vezzola Rosé Costaripa	€ 50,00
Franciacorta Brut Ferghettina	€ 40,00
Franciacorta Cuvée "Alma" Bellavista	€ 60,00
Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco	€ 65,00
Franciacorta "Rosé" Bellavista	€ 80,00
Franciacorta "Pas Opere" Bellavista	€ 80,00
Revi Brut Millesimato	€ 40,00
Ferrari Perlé	€ 55,00
Giulio Ferrari Riserva Fondatore	€ 260,00

Metodo Charmat

Prosecco Extra Dry “Jeio Bisol”	€ 32,00
Prosecco Brut “Crede Bisol”	€ 42,00

I Grandi Formati

Magnum

Champagne e Metodo Classico

Jacques Copin Grand Réserve Brut	€ 180,00
Jacquart Brut Mösaique	€ 200,00
Pol Roger Brut Réserve	€ 290,00
Billecart-Salmon Brut	€ 290,00
Louis Roederer Brut Premier	€ 320,00
Bollinger Special Cuvée	€ 350,00

ITALIA

Revì Brut doc Millesimato	€ 90,00
Ferrari Perlé	€ 180,00
Ferrari Perlé Nero	€ 300,00

Bianchi

Fina Kiké	€ 75,00
Pieropan La Rocca Soave Bio Doc	€ 130,00
Quintarelli Bianco secco 2021	€ 200,00
Jermann Vintage Tunina	€ 200,00

Rossi

FRANCIA

Louis Latour Pinot Noir	€ 150,00
Chateau Laroque St.Emilion 2016 Grand Cru	€ 170,00

ITALIA

Castello di Ama San Lorenzo Chianti Classico 2018	€ 195,00
Trabucchi Amarone 2012 Doc Classico	€ 250,00
Braida Bricco dell’Uccellone 2019	€ 250,00
Le Ragnaie Brunello Docg 2018 Montalcino	€ 300,00

Jeroboam

Pol Roger Brut Réserve	€ 580,00

VINI AL BICCHIERE

Le Bollicine

Prosecco Brut Jeio	“Bisol”	€ 9,00
Champagne	“Selezione della nostra cantina”	€ 14,00

Bianchi

Lugana	“Selezione della nostra cantina”	€ 8,00
Garda Classico frizzante	“Bottarelli”	€ 8,00
Curtefranca	“Ferghettina”	€ 8,00

Rosati

Riviera del Garda frizzante	“Bottarelli”	€ 8,00
Rosamara	“Costaripa”	€ 8,00
Bardolino Chiaretto	“Cavalchina”	€ 8,00

Rossi

Groppello	“Bottarelli”	€ 8,00
Bardolino	“Montresor”	€ 8,00
Curtefranca	“Ferghettina”	€ 8,00
Pinot nero	“Elena Walch”	€ 8,00

LOMBARDIA

Vini Bianchi

Lugana Dop “Perla” (bott. 0,50)	24	“La Perla del Garda”	€ 22,00
Lugana Vigna F.B.	24	“Turina”	€ 26,00
Riviera del Garda Frizzante	24	“Bottarelli”	€ 27,00
Lugana Pilandro	24	“Il Pilandro”	€ 28,00
Lugana	24	“Pasetto”	€ 28,00
Curtefranca	24	“Ferghettina”	€ 29,00
Lugana Montunal	24	“Montonale”	€ 29,00
Lugana Sup. “I Calmi”	23	“Pasetto”	€ 35,00
Lugana Sup. Brolettino	23	“Cà dei Frati”	€ 36,00

Vini Rosati

Rosé delle Siepi (bott. 0,50)	24	“La Perla del Garda”	€ 22,00
Rosé di Picedo	24	“Bottarelli”	€ 26,00
Riviera del Garda frizzante	24	“Bottarelli”	€ 27,00
Rosa Mara	24	“Costaripa”	€ 28,00

Vini Rossi

Benaco Bresciano (bott. 0,50)	15	“La Perla del Garda”	€ 22,00
Bonarda dell’Oltrepo Pavese	23	“Sansaluto”	€ 25,00
Garda Classico Superiore	24	“Bottarelli”	€ 26,00
Garda Classico Groppello	24	“Bottarelli”	€ 27,00
Curtefranca	23	“Ferghettina”	€ 29,00
Valtellina Superiore Ris. Gatta	20	“Triacca”	€ 35,00
Ronchedone	22	“Cà dei Frati”	€ 35,00
Sforzato di Valtellina	20	“Triacca”	€ 45,00

VENETO

Vini Bianchi

Soave	24	“Pieropan”	€ 28,00
Soave Superiore	23	“Prà Ca’ De Napa”	€ 30,00
Sauvignon Blanc	23	“De Stefani”	€ 40,00

Vini Rosati

Chiaretto di Bardolino Classico	24	“Le Canove”	€ 24,00
Bardolino Rosé	24	“Cavalchina”	€ 26,00

Vini Rossi

Bardolino Banche di S. Lorenzo	24	“Montresor”	€ 27,00
Valpolicella Ripasso “Crosara”	21	“Montresor”	€ 30,00
Valpolicella Ripasso	22	“Cecilia Beretta”	€ 32,00
Cabernet Sauvignon	21	“S. Cristina”	€ 34,00
Valpolicella Superiore “Ripasso”	20	“Zenato”	€ 40,00
Palazzo della Torre	19	“Allegrini”	€ 45,00
Amarone della Valpolicella	17	“Domini Veneti”	€ 55,00
Amarone della Valpolicella	15	“Giarola”	€ 70,00
Amarone “Capitel della Crosara”	21	“Montresor”	€ 80,00
Amarone della Valpolicella	18	“Bertani”	€ 85,00
Amarone della Valpolicella	15	“Allegrini”	€ 110,00
Amarone della Valpolicella	12	“Trabucchi”	€ 120,00
Amarone della Valpolicella	95	“Quintarelli”	€ 800,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Vini Bianchi

Gewürztraminer	23	“Laimburg”	€ 29,00
Müller Thurgau	23	“St. Michele Eppan”	€ 29,00
Sauvignon Blanc	22	“Laimburg”	€ 29,00
Pinot Bianco	24	“Elena Walch”	€ 32,00
Pinot Grigio	24	“Elena Walch”	€ 32,00
Chardonnay	23	“St. Michael Eppan”	€ 35,00

Vini Rossi

Lagrein	23	“St. Michele Eppan”	€ 29,00
Pinot Nero	18	“Laimburg”	€ 30,00
Lagrein	23	“Stoa J.Weger”	€ 30,00
Villa Gresti	19	“Tenuta San Leonardo”	€ 48,00
Pinot Nero “Ludwig”	21	“Elena Walch”	€ 60,00
San Leonardo	18	“Tenuta San Leonardo”	€125,00

PIEMONTE

Vini Bianchi

Blangè	23	“Ceretto”	€ 38,00
Gavi di Gavi	23	“La Scolca”	€ 42,00
Chardonnay Rossj Bass	22	“Gaja”	€ 140,00

Vini Rossi

Dolcetto Dogliani	24	“Clavesana Mito”	€ 26,00
Barbera Frizzante “La Monella”	21	“Braida G. Bologna”	€ 28,00
Barbera d’Alba	23	“Prunotto”	€ 28,00
Nebbiolo delle Langhe	21	“Pr. D. Barbaresco”	€ 30,00
Barbaresco	19	“Pr. D. Barbaresco”	€ 40,00
Langhe “Sito Moresco”	20	“Gaja”	€ 60,00
Barbera “Bricco dell’Uccellone”	20	“Braida G. Bologna”	€ 85,00
Barolo Bussia	18	“Poderi Colla”	€ 110,00
Barolo “Ginetra Casa Maté”	10	“Elio Grasso”	€ 160,00
Barbaresco	96	“Gaja”	€ 450,00

TOSCANA

Vini Bianchi

Vermentino Campo alla Casa	23	“Santini”	€ 32,00

Vini Rossi

Chianti Ruffina	20	“Selvapiana”	€ 29,00
Rosso di Montepulciano	20	“Poliziano”	€ 29,00
Rosso di Montalcino	20	“Tenute Silvio Nardi”	€ 30,00
Chianti Riserva del Bucerchiale	18	“Selvapiana”	€ 36,00
Chianti Classico Riserva	21	“Antinori”	€ 40,00
Brunello di Montalcino	19	“Tenute Silvio Nardi”	€ 55,00
Brunello “Pian delle Vigne”	18	“Antinori”	€ 75,00
Tignanello	20	“Antinori”	€ 180,00
L’Apparita	17	“Castello di Ama”	€ 300,00
Sassicaia	14	“Tenuta San Guido”	€ 450,00
Sassicaia	10	“Tenuta San Guido”	€ 550,00

ALTRE REGIONI

Vini Bianchi

LIGURIA

Pigato ligure	21	“Foresti”	€ 28,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Barde	19	“Vitovska Onavé”	€ 30,00
Ribolla Gialla	21	“Michelutti”	€ 36,00
Malvasia	21	“Michelutti”	€ 36,00

UMBRIA

Cervaro della Sala	22	“Marchesi Antinori”	€ 110,00

CAMPANIA

Fiano di Avellino	21	“Feudi San Gregorio”	€ 29,00
Greco di Tufo	23	“Villa Raiano”	€ 31,00

PUGLIA

Salento Vermentino	24	“Chiera”	€ 22,00
Chardonnay Salento	21	“Tormaresca”	€ 28,00

SARDEGNA

Vermentino di Gallura	22	“Surrau”	€ 31,00

SICILIA

Etna bianco	23	“La Gelsomina”	€ 40,00
Chardonnay	20	“Planeta”	€ 42,00

ALTRE REGIONI

Vini Rossi

LIGURIA

Niccolò V	21	“Lunae”	€ 28,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Merlot	20	“Pecorari”	€ 28,00

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco	24	“Ceci”	€ 28,00
Lambrusco “Grasparossa”	21	“Zanasi”	€ 28,00

ABRUZZO

Montepulciano Amaranta	19	“Tenuta Ulisse”	€ 30,00

UMBRIA

Rosso di Montefalco	20	“Arnaldo Caprai”	€ 33,00

PUGLIA

Primitivo di Manduria	23	“Chiera”	€ 29,00
Salice Salentino	17	“Le Pitre”	€ 32,00

SICILIA

Nero d’Avola “Sherazade”	19	“Donnafugata”	€ 33,00
Etna rosso	23	“La Gelsomina”	€ 42,00

SARDEGNA

Cannonau Riserva Pentima	19	“Surrau”	€ 42,00

VINI ESTERI

Bianchi

AUSTRIA

Weinviertel Vetliner	22	“W. Prechtl”	€ 30,00

NUOVA ZELANDA

Sauvignon Blanc	21	“Petit Clos”	€ 30,00

SPAGNA

Albarino Bianco do Rias Baxias	22	“Senorio Rubios”	€ 30,00
Malvasia Seco Volcanica	21	“El Grifo” - Lanzarote	€ 40,00

GERMANIA

Riesling Trocken Weingut	21	“Kirchenberg Alte Reben”	€ 40,00

FRANCIA

Chenin Anjou Blanc	20	“Les Petit Gars”	€ 40,00
Chablis	21	“Domaine Michelet”	€ 45,00

Rossi

SPAGNA

Cortezada	19	“Fedellos do Couto”	€ 40,00

FRANCIA

Chateau Tayac	19	“Margaux”	€ 60,00
Saternay	21	“J. Girardin”	€ 70,00

VINI DA DESSERT

Trefiler	“Cà dei Frati”	€ 8,00	€ 26,00
Moscato d’Asti	“Braida di G. Bologna”	€ 8,00	€ 26,00
Recioto di Soave	“Pieropan”	€ 8,00	€ 34,00
Recioto della Valpolicella	“Cesari”	€ 8,00	€ 34,00
Muffato della Sala	“Antinori”	€ 8,00	€ 35,00