

VINI AL BICCHIERE

€ 5

Dalla cantina La Meridiana:

Lugana doc 12,5% Vol.

Turbiana

Intenso, fresco, con note di albicocca e sambuco

Garda **Chardonnay** doc 13% vol.

Intenso, fine, floreale e rotondo, con note vanigliate

Garda Classico **Chiaretto** doc 13% vol.

Groppello, Sangiovese, Marzemino, Barbera

Rosa tenue; floreale, fruttato e salino

Dalla cantina Averoldi:

Le tese

Merlot e Rebo 13% vol.

*Secco, equilibrato e intenso, con sentori di piccoli
frutti a bacca rossa e amarena*

Prezzo a bottiglia € 15

VINI IN BOTTIGLIA

Le bottiglie ordinate e non terminate possono essere portate a casa, nell'apposita borsa, da richiedere al personale.

BIANCHI

San Martino della battaglia doc **Monte Olivi**

€ 18

Cobue 13,5% vol.

Intenso con sentori di camomilla e fiori bianchi

Fresco, fine, con piacevole finale di mandorla

Aperitivo, antipasti, risotti, pasta fresca e pesce d'acqua dolce

Benaco Bresciano Riesling igt **Firmamento - BIO** € 21
Cascina Belmonte 12% vol.
Agrumi, frutti tropicali, bouquet floreale
Fresco e beverino
Tutto pasto o aperitivo, piatti vegetariani, pesce, crostacei e formaggi

Garda doc Riesling **Vasca 59** € 19
Monte Cicogna
100% Riesling Renano 12,5% vol.
Fruttato e ricco di sentori aromatici
Morbido, ampio, rotondo e armonico nel finale
Aperitivo, antipasti, primi leggeri, pesce e formaggi

Benaco Bresciano Riesling **Gioia** € 23
Conti Thun
90% Riesling, 10% Incrocio Manzoni 12,5% vol.
Fresco, fruttato, minerale ed equilibrato
Aperitivo, pesce, carni bianche e formaggi stagionati

Lugana da vigneto storico **S. Caterina** € 22
Monte Cicogna 13,5% vol.
Trebbiano di lugana da singolo vigneto storico di 35 anni di età
Fruttato e complesso con spiccata mineralità
Sapido, fresco, piacevolmente salino e vellutato
Antipasti e pesce

Benaco Bresciano Bianco igt **Serése - BIO** € 22
Cascina Belmonte
Manzoni bianco e Riesling 12,5% vol.
Fruttato, floreale e minerale
Dissetante freschezza e dolce morbidezza
Piatti di pesce d'acqua dolce, formaggi freschi, salumi e uova

Benaco Bresciano bianco igt **Cobèi 2015 - BIO** € 25
Cascina Belmonte
Chardonnay barricato 12% vol.
Esotico con note di lievito
Fresco e minerale
Antipasti di pesce e verdure, carni bianche in umido, paste fresche, tartufo e risotti

- Lugana doc **Monte Lupo** € 17
 Cobue
Turbiana 14% vol.
Fresco ed elegante con sentori di fiori bianchi, agrumi, pesche e albicocche
Aperitivo, risotti, pesce di lago e carni bianche
- Il Lugana** doc - **BIO** € 21
 Pasini San Giovanni
Autoctono Turbiana 13,5% vol.
Fiori bianchi, pesca
Sapido, equilibrato
Carni bianche e pesce
- Lugana doc **L'Artigianale** 2015 € 26
 El Citera
100% Turbiana (Trebiano di Lugana) 13% vol.
18 mesi in botti di cemento, 3 mesi di affinamento in bottiglia
Note fresche di mela e persistente mineralità
- Pinot Bianco **Weissburgunder** selezione Flowers 2015 € 32
 Südtirol Alto Adige doc/dop
 Von Blumen 13,5% vol.
Sentore delicato di mela e pesca bianca, fiori di campo e mentuccia
Intenso con note di frutta bianca
Pesce, crostacei e carni bianche
- Sauvignon 505** Alto Adige-Südtirol doc/dop € 22
 Von Blumen 13% vol.
Profumo fresco con sentori di ortica, peperone, foglia di pomodoro e anice
Sapore ricco, intenso, persistente
Piatti profumati, freschi e a base di verdure
- Sauvignon Blanc doc Alto Adige **Contessa Lene** € 36
 Conti Thun 12,5% vol.
Intenso e complesso con note fruttate di uva spina, pesca bianca, menta e salvia
Pesce, carne bianca e formaggio
- Gewürztraminer 502** Alto Adige-Südtirol doc/dop € 25
 Von Blumen 14% vol.
Intenso ed aromatico, sentori di lytchi, rosa, fiori di acacia e zafferano
Fresco e sapido, equilibrato, aromatico
Aperitivo, sapori speziati, pesci saporiti

Pinot Grigio **Tera Alta** Valdadige doc € 19
Roeno 13% vol.
*Profumo delicato e persistente con sentori di pera e frutta esotica
Elegante, equilibrato e persistente
Aperitivo, antipasti, piatti a base di pesce e carni bianche*

Soave doc classico **Monte de Toni** 2017 € 18
I Stefanini
100% Garganega 13% vol.
*Aroma fruttato e nota i albicocca-pesca con sentori floreali di
sambuco e biancospino
Sapido, fresco e persistente*

ROSSI

Benaco Bresciano **Getulio** igt 2016 € 24
Cobue
Merlot 14,5% vol.
*Note intense di frutti di bosco e prugne secche e note speziate date
dall'affinamento in botti di legno
Lungo, vellutato e piacevole
Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati*

Riviera del Garda Classico doc Gropello di Moniga **Beana** € 16
Monte Cicogna
Gropello gentile 90%, Barbera 10% 13% vol.
*Matura in botti di rovere per un anno e si affina 3 mesi in bottiglia
Vinoso e fragrante con aromi che ricordano rose, ribes e lamponi
Asciutto con fondo salino e leggero finale di mandorla amara*

Benaco bresciano rosso igt **Nepomuceno** 2013 € 34
Cantrina
Merlot, Marzemino, Rebo 15%vol.
*Profumo complesso che richiama la frutta rossa selvatica, erbe perenni
e spezie
Morbido, ma di carattere
Piatti di carne a lungo cottura e formaggi stagionati*

Doc **Valtènesi** 2016 € 17
Cantrina
100% Gropello 13%vol.
*Profumo intenso di frutta rossa selvatica, lievemente speziato
Fresco, sapido e di buona lunghezza
Tutto pasto*

Ripasso Valpolicella Classico Superiore doc 2015 € 27
Cà dei Maghi
Corvina gentile, Corvinone, Rondinella, Molinara 14% vol.
48 mesi di maturazione in grande botte di Rovere
Profumo intenso, note di frutta rossa sotto spirito e spezie dolci
Ampio, equilibrato e persistente
Salumi, carni bianche anche arrosto, alla brace e formaggi a media stagionatura

Valpolicella Classico doc 2015 € 18
Cà dei Maghi
Corvina gentile, Corvinone, Rondinella, Molinara 13% vol.
Profumo intenso con note di marasca, lamponi e fragoline di bosco
Equilibrato, fresco, sapido e asciutto con tipico retrogusto di ciliegia
Vino giovane tutto pasto

Riviera del Garda Classico doc Valtenesi **Sgaia** € 15
Averoldi 13% vol.
60% Gropello di Mocasina, Barbera, Sangiovese, Marzemino
Equilibrato con sentori di frutta a bacca rossa e spezie
Ottimo con piatti di carne, soprattutto a lunga cottura come arrosti e spiedo

Campostarne doc 2015 € 21
Costaripa - Mattia Vezzola
50% Gropello Gentile, 30% Marzemino, 15% Sangiovese, 5% Barbera
Affinato 12 mesi in botte di rovere bianco 13.5% vol.
Ampio, intenso e armonico, con note di marasca e frutta ben matura

Le tese € 15
Averoldi
Merlot e Rebo 13% vol.
Secco, equilibrato e intenso, con sentori di piccoli frutti a bacca rossa e amarena

Benaco Bresciano Rosso igt € 39
Fuochi nella notte di San Giovanni 2015 - BIO
Cascina Belmonte
Merlot, Marzemino, Rebo 15% vol.
Prugna dolce, caramello e frutti rossi
Barricato, caldo e avvolgente
Patti di carni rosse e formaggi stagionati

- Valtènesi doc **Maim** 2015 € 32
Costaripa - Mattia Vezzola
Groppello Gentile 13% vol.
12 mesi in piccole botti di rovere e 10 mesi in bottiglia
Equilibrato, vellutato e rotondo
- Benaco Bresciano Rebo igt **Singia** 2017 - **BIO** € 21
Cascina Belmonte
100% Rebo Prodotto senza solfiti 14% vol.
Amarena, visciola e mirtillo
Fruttato, fresco e vagamente erbaceo
Piatti di salumi, formaggio alla griglia, formaggi freschi,
polenta abbrustolita e salsiccia
- Pinot nero **Blauburgunder 514** 2018 € 25
Alto Adige-Südtirol doc/dop
Von Blumen 13% vol.
Frutti rossi, viole e spezie
Intenso, vibrante con note di sottobosco
Carne rosse, formaggi stagionati e semi-stagionati, zuppe di pesce
- Garda Marzemino doc **Maicone** 2011 € 27
La Meridiana
85% Marzemino, Merlot, Rebo, Barbera 14% vol.
Rosso rubino intenso
Pieno e vellutato, intenso e fruttato
Carni rosse e piatti saporiti
- Benaco Bresciano Rosso igt **Stramonia** 2015 - **BIO** € 23
Cascina Belmonte
Merlot, Cabernet Sauvignon 14% vol.
Prugna, ciliegia, con nota dolce di vaniglia
Morbido, sapido, tannico, barricato
Carni rosse, griglia
- Rosso della Vallagarina igt **Il vino del Fondatore** 2014 € 29
Roeno
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot 15% vol.
Frutti rossi speziato, minerale e ampio
Persistente, tannico, fresco
Carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati, primi piatti saporiti

Valdadige Terradeiforti doc **Enantio** 2015 € 27
Roeno
Vitigno autoctono (lambrusco a foglia frastagliata) 13% vol.
Intenso, fruttato, speziato
Selvaggina, cacciagione, arrosti e
formaggi lungamente stagionati
Enantio Magnum 2010 € 55

ROSATI

RosaMara doc - Il vino di una notte € 21
Costaripa - Mattia Vezzola
50% Gropello Gentile, 30% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera
Da vigneti rivolti a lago - 6 mesi in botte di rovere 13% vol.
Sapido e persistente, con note di fiori di biancospino, amarena e
melograno

Vino rosato **Rosanoire** € 19
Cantrina
Pinot nero 12,5%vol.
Fresco profumo intenso di fiori e frutta, molto fine e ricco
Aperitivo e tutto pasto

Valtenèsi Chiaretto Riviera de Garda Classico **Micaela** € 20
Conti Thun
85% Gropello, 10% Barbera, 5% Sangiovese e Marzemino 12%vol.
Fresco sapido, con fondo salino e note leggermente ammandorlate
Aperitivo, antipasto, pesce, carni bianche e verdure

Valtènesi doc **Rosagreen - BIO** € 21
Pasini San Giovanni
100% Gropello autoctono 12% vol.
Rosa e ribes
Delicato e sapido
Primi piatti, piatti di pesce, salumi

Riviera del Garda Classic doc Chiaretto di Moniga **Sicli** € 18
Monte Cicogna
60% Gropello gentile, Barbera, Sangiovese, Marzemino 13% vol.
Delicato, floreale con sentore di agrumi
Fresco ed ampio con vena salina e sfumature e mandorla amara
Antipasti, salumi, minestre, risotti, carni bianche, pesce

Valtènesi chiaretto doc **Costellazioni - BIO** € 20
Cascina Belmonte
Groppello, Barbera, Sangiovese e Marzemino 13% vol.
Agrumi, accenni di pesca, albicocca e toni floreali
Fresco, pieno ed equilibrato
Salumi, carni bianche e pesce

Valtenesi **Molmenti** doc 2015 € 39
Costaripa - Mattia Vezzola
65% Groppello gentile, 20% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera
24 mesi in tonneaux di rovere bianco, oltre 2 anni di affinamento in
bottiglia 13,5%vol.
Ampio profumo di fiori bianchi dolci e piccoli frutti rossi
Fresco, sapido e persistente
Pesce, crostacei, carni bianche, tartufo e risotti delicati

BOLLICINE

Lugana brut spumante metodo classico Lugana doc € 23
Az. Agricola Pasini San Giovanni
100% Turbiana 12,5% vol.
Pera, agrumi, frutta secca
Morbido, fresco ed equilibrato
Aperitivi, pesce di lago, formaggi freschi

Centopercento spumante extra brut metodo classico € 29
Pasini San Giovanni
100% da uve Groppello 12% vol.
Tiraggio 2012 sboccatura 2017
Fiori bianchi, pesca e nocciola
Sapido vitale e persistente
Fritture e risotti delicati

Rosé € 32
Mattia Vezzola - Costaripa
80% Chardonnay, 20% Pinot nero
Metodo classico dal 1973 12,5% vol.
Spuma bianca e perlage persistente con fini bollicine
Elegante, fresco e sapido con sentori di ribes nero

Crémant

€ 30

Mattia Vezzola - Costaripa

*100% Chardonnay del lago di Garda rivolti al sorgere del sole**Metodo classico dal 1973 12,5% vol.**Bollicine estremamente fini, armoniose e croccanti**Spuma leggera con sentori di frutta ben matura***Nuova vigna**

€ 15

Averoldi

*Pinot nero vinificato in bianco 12% vol.**Rosato leggermente frizzante**Profumo intenso e fruttato**Arrosti e piatti di pesce*Spumante extra dry **Rosè**

€ 16

Monte Cicogna

*50% Barbera, 50% Sangiovese 11,5 % vol.**Vino spumante semi secco a lenta fermentazione in autoclave**Bouquet fruttato e floreale.**Morbido e fresco con gradevoli sentori di piccoli frutti e pasticceria fine.**Ottimo come aperitivo e di accompagnamento a pasti leggeri***Superiore di Cartize** Valdobbiadene docg

€ 22

Il Borgo dei Vettor

*100% Glera 11,5% vol.**Perlage fine e persistente, morbido e fresco in bocca**Bouquet fruttato ed aromatico**Tutto pasto, pasticceria secca delicatamente dolce*Franciacorta docg Brut Millesimato **CruPerdu**

€ 37

Castello Bonomi 12,5% vol.

*Nasce dalla cuvée di Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%).**Evolve e affina sui lieviti oltre 36 mesi. Fine perlage.**Palato morbido e avvolgente con note sapide e agrumate.**Tutto pasto, in particolare con piatti di pesce e tartare di manzo***Franciacorta Satèn** docg 2014

€ 36

Enrico Gatti

*100% Chardonnay 12,5% vol.**36 mesi di permanenza sui lieviti. Cremoso, con toni fragranti di mandorla fresca e delicati aromi di burro.**Tutto pasto, in particolare con piatti vegetariani e di pesce*