






# MENU

-  Our dishes varies based on seasonal and freshness of ingredients.  
 Alle unsere Gerichte variieren je nach Saison und Frische der Rohstoffe.

## I NOSTRI PIATTI DI ENTRATA / OUR ENTRY DISHES / UNSER EINSTIEGSGESCHIRR




### L'APERITIVO DEL GELSO

€ 12

-  Piccolo buffet -servito al tavolo- di stuzzicherie calde e fredde, composto da verdure marinate, insalatine e...
-  Small buffet -served at the table- of hot and cold snacks, consisting of marinated vegetables, salads and...
-  Kleines Buffet - am Tisch serviert - mit warmen und kalten Snacks, bestehend aus mariniertem Gemüse, Salaten und...

### TRIS DI PESCE / FISH TRIO / FISCHTRISKE

 € 15



-  Carpaccio di coregone affumicato, luccio alla gardesana in olio cottura, involtino croccante\*\* di salmerino
-  Smoked coregone carpaccio, pike cooked in oil, crispy roll of char
-  Carpaccio aus geräucherter Felchen, Gardesana-Hecht in Speiseöl, knusprige Rolle Saibling






-  SALAME FRESCO SCOTTATO, cipolle rosse caramellate, pane ai cereali abbrustolito

 € 13


-  FRESH SCALED SALAMI, caramelized red onions, toasted cereal bread

-  FRISCHSCHALIGE SALAMI, karamellierte rote Zwiebeln, geröstetes Müslibrot

-  \*\* Produced by us and cut down at the time of production to keep the organoleptic qualities intact  
 \*\* Von uns hergestellt und zum Zeitpunkt der Herstellung gekürzt, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten

-  UOVO IN CAMICIA CROCCANTE, asparagi, fonduta di Grana Padano dop  € 14
-  CRISPY POACHED EGG, asparagus, Grana Padano dop fondue
-  KNUSPRIG POCHIERTES EI, Spargel, Grana-Padano-Dop-Fondue
-  FAGOTTINO APERTO di pasta fillo\*\*, ripieno di verza e patate, fonduta di formaggella di Tremosine affumicata  € 13
-  OPEN FAGOTTINO made of phyllo dough\*\*, stuffed with Savoy cabbage and potatoes, smoked cheese fondue from Tremosine
-  OFFENE FAGOTTINO aus Phyllo-Teig\*\*, gefüllt mit Wirsing und Kartoffeln, geräuchertes Käsefondue aus Tremosine
-  CROCCHETTE DI POLENTA al Gorgonzola dop, salumi nostrani   € 14
-  CROQUETTES OF POLENTA with Gorgonzola dop, selection of handmade cured meats
-  POLENTAKROKETTEN mit Gorgonzola dop, lokale Wurstwaren
-  FORMAGGIO ALLA GRIGLIA   € 9
-  GRILLED CHEESE
-  GEGRILLTER KÄSE


 \*\* Produced by us and cut down at the time of production to keep the organoleptic qualities intact


 \*\* Von uns hergestellt und zum Zeitpunkt der Herstellung gekürzt, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten

## \*\*PASTA FRESCA E RISOTTI / FRESH PASTA AND RISOTTO / FRISCHE

### TEIGWAREN UND RISOTTI


 All our first course are homemade production. Vegan and vegetarian meals available upon request

 Alle unsere produktion. Wir haben immer mindestens ein Format von glutenfreien Nudeln und trockenen Nudeln für vegane Varianten, das vom Personal angefordert werden kann.

 Maltagliati al grano saraceno, ragù bianco di coniglio, asparagi croccanti € 13



 Buckwheat maltagliati with white rabbit ragout and crispy asparagus


 Buchweizen-Maltagliati mit weißem Kaninchenragout und knusprigem Spargel

 Tortello di ossobuco di vitello, crema allo zafferano di Padenghe € 15


 Veal tortello, saffron sauce from Padenghe

 Kalbstortello, Safransauce aus Padenghe

 Risotto carnaroli Ferron cacio e pepe, code di gambero saltate  € 16  
con timo e limone *minimo per 2 persone*

 Ferron carnaroli risotto with cheese and pepper, sautéed prawn tails  
with thyme and lemon *minimum for 2 people*

 Ferron Carnaroli-Risotto mit Käse und Pfeffer, gebratene Garnelenschwänze  
mit Thymian und Zitrone *mindestens für 2 personen*

 Spaghetti quadrati alla carbonara di lago € 16  
[trout and coregone affumicati da noi]

 Spaghetti with lake carbonara [trout and whitefish smoked by us]




 Spaghetti Carbonara vom See [von uns geräucherte Forellen und Felchen]

 \*\* Produced by us and cut down at the time of production to keep the organoleptic qualities intact

 \*\* Von uns hergestellt und zum Zeitpunkt der Herstellung gekürzt, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten















PIATTO VEGETARIANO / VEGETARIAN MAIN COURSE /  
VEGETARISCHES GERICHT

€ 15


-  Cotolecche di carciofi e patate\*\*, maionese alla curcuma
-  Artichoke and potato cotolecche\*\*, curcuma mayonnaise
-  Artischocken-Kartoffel-Cotolecche\*\*, Kurkuma-Mayonnaise



SECONDI DI PESCE / MAIN COURSES OF FISH /  
ZWEITE FISCHGERICHTE


-  Pescato del lago ai ferri con patate al forno   € 16
-  Grilled lake fish with baked potatoes
-  Gegrillter Fisch aus dem See mit Ofenkartoffeln
  
-  Polipo, pomodorini confit, purè di patate affumicato  € 18
-  Octopus, cherry tomatoes confit, smoked mashed potatoes
-  Oktopus, konfitierte Kirschtomaten, geräuchertes Kartoffelpüree
  
-  Trancetto di baccalà\*, passata di piselli, bacon   € 18
-  Codfish steak\*, pea puree, bacon
-  Kabeljau-Steak\*, Erbsenpüree, Speck

 \*\* Produced by us and cut down at the time of production to keep the organoleptic qualities intact


 \*\* Von uns hergestellt und zum Zeitpunkt der Herstellung gekürzt, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten


## SECONDI DI CARNE / MAIN COURSE OF MEAT / ZWEITE FLEISCHGERICHTE


 Filetto di maialino, crosta di Grana Padano, salsa ai due pepi, patate al forno  € 17

 Pork fillet, Grana Padano crust, two-pepper sauce, baked potatoes

 Schweinefilet, Grana Padano-Kruste, Zwei-Pfeffer-Sauce, Ofenkartoffeln


 Involtino di coppa di maiale, ripieno di pane, formaggio, pinoli, uvetta, con contorno di cime di rapa € 17

 Pork neck roulade, stuffed with bread, cheese, pine nuts, raisins, sultanas, with a side of turnip greens

 Schweinenackenroulade, gefüllt mit Brot, Käse, Pinienkernen und Rosinen, Sultaninen, mit einer Beilage aus Kohlrabi

 Millefoglie di manzo, formaggio Tombea, carciofi, patate al forno  € 18


 Millefeuille of beef, Tombea cheese, artichokes, baked potatoes


 Millefeuille von Rindfleisch, Tombea-Käse, Artischocken, ebackene Kartoffeln

 Costata di manzo con patate al forno [circa 1kg] € 3,90 l'etto  

 Beef Costata with baked potatoes [about 1kg] € 3,90 hectogram


 Lendensteak mit gebackenen Kartoffeln [etwa 1KG] € 3,90 hectogram







 Il nostro HAMBURGER con patate al forno € 16  
(pane\*\*, insalata, pomodoro, maionese, uovo, bacon, cipolle caramellate, formaggio)

 Homemade style HAMBURGER with roasted potatoes  
(bread\*\*, salad, tomato, mayonnaise, egg, bacon, caramelized onions and cheese)







 Unser HAMBURGER mit Bratkartoffeln  
(Brot \*\*, Salat, Tomate, Mayonnaise, Ei, Speck, karamellisierte Zwiebeln, Käse)

 \*\* Produced by us and cut down at the time of production to keep the organoleptic qualities intact

 \*\* Von uns hergestellt und zum Zeitpunkt der Herstellung gekürzt, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten



VERDURE ALLA GRIGLIA / GRILLED VEGETABLES / GEGRILLTES GEMÜSE	€ 5		
PATATE AL FORNO / BAKED POTATOES / GEBACKENE KARTOFFELN	€ 5		
VERDURE AL VAPORE / STEAMED VEGETABLES / GEDÜNSTETES GEMÜSE	€ 5		

PER I PIU' PICCOLI / FOR THE KIDS / FÜR DIE KLEINEN

 Pasta fresca al pomodoro o ragù	€ 8
 Fresh pasta with tomatoes sauce or mince	
 Frische Pasta mit Tomatensauce oder Ragù	
 Cotoletta o bistecca ai ferri con patate al forno	€ 11
 Cutlet or grilled steak served with roasted potatoes	
 Schnitzelz oder gegrilltes Steak mit Ofenkartoffeln	




-  \*\* Produced by us and cut down at the time of production to keep the organoleptic qualities intact
-  \*\* Von uns hergestellt und zum Zeitpunkt der Herstellung gekürzt, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten

 All desserts are homemade  
 Alle unsere production

 Crema caramellata alla liquerizia

 Caramelised liquorice cream


 Karamellisierte Lakritzcreme

 Torta sbrisolona, crema alla vaniglia

 Sbrisolona cake, vanilla cream

 Sbrisolona-Torte, Vanillecreme

 Il cremino del cortile [mousse fondente, bavarese alle nocciole, croccante di nocciole] 

 Il cremino del cortile [fondant mousse, hazelnut Bavarian cream, hazelnut brittle]

 Il cremino del cortile [Fondant-Mousse, bayerische Haselnusscreme, Haselnusskrokant]

 Gelato al biscotto caramellato

 Caramelised biscuit ice cream

 Karamellisiertes Biskuit-Eis

 Centrifuga ghiacciata al mandarino



€ 4

 Iced mandarin centrifuge

 Geeiste Mandarinen-Zentrifuge


 \*\* Produced by us and cut down at the time of production to keep the organoleptic qualities intact

 \*\* Von uns hergestellt und zum Zeitpunkt der Herstellung gekürzt, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten

# BAR

Water (75cl)	€ 2,50
Coca-cola	€ 3,50
Orange juice <i>San Pellegrino</i>	€ 2,50
Tea & peach <i>Plose</i>	€ 3
Tea & lemon <i>Plose</i>	€ 3
<i>Cedrata Tassoni</i>	€ 3
Tonic water <i>Tassoni</i>	€ 3
Espresso	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,50
Hot tea	€ 2,50
Spritz	€ 4
Gin Tonic	€ 7

 \*\* Produced by us and cut down at the time of production to keep the organoleptic qualities intact

 \*\* Von uns hergestellt und zum Zeitpunkt der Herstellung gekürzt, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten



Giare Amarone 41% vol. € 5

Grappa invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 500 litri di vinacce del vino Amarone (Corvina, Rondinella e Molinara). Vellutata e persistente.



Oliva del Garda 40% vol. € 4

Infusione di olive in grappa proveniente da un'antica ricetta nata sul Lago di Garda. Liquore ottenuto da un periodo di 40-50 giorni di macerazione a freddo. Amaro e fruttato.



Giare Chardonnay 45% vol. € 5

Grappa da monovitigno Chardonnay invecchiata 36 mesi in piccole botti di Rovere da 225 litri. Morbida e asciutta.



Fieno 40% vol. € 4

Liquore ottenuto dall'infusione di fieno in puro alcol e una successiva ridistillazione del fieno utilizzato in precedenza. Un concentrato di montagna che ci ricorda la natura ad ogni sorso. Delicato, aromatico.



Giare Gewürztraminer 41% vol. € 5

Grappa da monovitigno Gewürztraminer, invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 1000 litri. Delicata e armonica.



Zirmol 30% vol. € 4

Infusione di germogli e pigne di Cirmolo delle Dolomiti in grappa. Liquore ottenuto da un periodo di 30 giorni di macerazione a freddo. Balsamico, aromatico.



## CAFFETTERIA

Caffè, caffè macchiato  
e decaffeinato

€ 1,50

Caffè MONORIGINE

€ 2

*Espresso Origin India: intenso e speziato.*

*Espresso Origin Brasil: dolce e vellutato.*

*Lungo Origin Guatemala: deciso e profondo.*

Caffè corretto

€ 1,80

Orzo e ginseng

€ 1,50

Cappuccino

€ 2,50

Thè caldo

€ 2,50



## LIQUORI e DISTILLATI

Grappa morbida o secca Poli € 4

Grappa di Marzemino Tenuta La Vigna € 4

Grappa stravecchia "Le diciotto lune"  
Marzadro € 5

Distillato di pere o lamponi Poli € 4,50

Elisir camomilla Poli € 4,50

Anesone triduo, cordiale al cedro,  
amaro Tassoni € 4

Amaro Zerotrenta € 4

Amarissimo Zerotrenta € 5

Cadello 88 [spirito tradizionale] € 5

Rum Zacapa 23 € 8,50

Gin Poli € 4,50

Glen Grant single malt scotch whisky  
10 anni € 8

Laphroaig Islay single malt scotch whisky € 8

10 anni [torbato]

Cognac François Peyrot € 4,50

Superalcolico da correzione € 3,50

# CARTA DELLE BIRRE

Tutte le nostre birre sono una produzione artigianale del **Birrificio OTUS** di Seriate. Non contengono additivi chimici, conservanti e surrogati.



## Pilsner **PILS<sup>2</sup>**

AROMA: cereali, fiori, erbe e spezie  
GUSTO: miele e cereali, fiori ed erbe  
GRADO ALCOLICO: 5.2%

33 cl € 6  
75 cl € 11.50



## Helles **CUORI DI PANE**

Senza glutine 

AROMA: miele, crosta di pane, cereali, sentori fruttati ed erbacei  
GUSTO: crosta di pane, miele e cereali  
GRADO ALCOLICO: 5%

33 cl € 6



## Blanche **SIDE-B**

AROMA: frutta con note di agrumi e spezie  
con accento di vaniglia  
GUSTO: cereali (grano), miele, frutta (agrumi) e spezie  
GRADO ALCOLICO: 5%

33 cl € 6  
75 cl € 11.50



## Oatmeal Stout **AMBRANERA**

AROMA: cioccolato, caffè e caffelatte  
GUSTO: tostato, caramello, caffè, cacao e liquirizia  
GRADO ALCOLICO: 5.2%

33 cl € 6.50

# CARTA DELLE BIRRE

Tutte le nostre birre sono una produzione artigianale del **Birificio OTUS** di Seriate. Non contengono additivi chimici, conservanti e surrogati.



Pacific Ipa **AUSTRALE**

33 cl € 6.50

AROMA: frutta tropicale a bacca rossa, resina (aghi di pino) ed erbe

GUSTO: frutta con note di agrumi, spezie e caramello leggero

GRADO ALCOLICO: 5.8%



Traditional Bock **REDVOLUTION**

33 cl € 6.50

AROMA: malto, mou, frutta secca

75 cl € 12.50

GUSTO: malto e caramello con accenti di caffè

GRADO ALCOLICO: 6.7%



Helles **B5**

50 cl € 7

AROMA: miele, fiori ed erbe

GUSTO: cereali e miele

GRADO ALCOLICO: 5%



Red Ale **RED&GO**

50 cl € 7.50

AROMA: frutta secca, fiori ed erbe

GUSTO: malto e cereali, erbe e spezie

GRADO ALCOLICO: 5.5%

# CARTA DEI VINI

## VINI DELLA CASA

**Vino Rosso BIO** - Cascina Belmonte

*Blend di uve rosse locali*

Affinamento in botti di acciaio inox

**Vino Bianco BIO** - Cascina Belmonte

*Blend di uve bianche locali*

Affinamento in botti di acciaio inox

**Valdobbiadene Vino Frizzante col fondo** - Il Borgo dei Vettor

*Rifermentazione naturale in bottiglia, senza solfiti aggiunti, da uve Glera  
Perlage fine e persistente, dato dalla fermentazione in bottiglia dei  
lieviti naturalmente contenuti nel vino. Emana sentori freschi e fruttati  
che con il tempo evolvono in crosta di pane.*

al bicchiere	€ 3
1/4 lt.	€ 5
1/2 lt.	€ 8
1 lt.	€ 14

## VINI AL BICCHIERE

€ 5

A rotazione dalla nostra cantina, da richiedere al personale.

## VINI IN BOTTIGLIA

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

### BIANCHI

Benaco Bresciano Riesling **Gioia** € 28

Conti Thun

*90% Riesling, 10% Incrocio Manzoni*

*Fresco, fruttato, minerale ed equilibrato*

**Il Lugana** doc - **BIO** € 21

Pasini San Giovanni

*100% Turbiana*

*Fiori bianchi, pesca*

*Sapido, equilibrato*

Garda doc Riesling **Vasca 59** € 23

Monte Cicogna

*100% Riesling Renano*

*Fruttato e ricco di sentori aromatici*

*Morbido, ampio, rotondo e armonico nel finale*

Lugana da vigneto storico **S. Caterina** € 26

Monte Cicogna

*Trebbiano di lugana da singolo vigneto storico di 35 anni di età*

*Fruttato e complesso con spiccata mineralità*

*Sapido, fresco, piacevolmente salino e vellutato*

- San Martino della battaglia doc **Monte Olivi** € 20  
Cobue  
*100% Tuchi, uvaggio storico di San Martino della Battaglia*  
*Profumo intenso con sentori di camomilla e fiori bianchi*  
*Fresco, fine, con piacevole finale di mandorla*
- Lugana doc **Monte Lupo** € 20  
Cobue  
*100% Turbiana*  
*Fresco ed elegante con sentori di fiori bianchi, agrumi,*  
*pesche e albicocche*
- Lugana doc **L'Artigianale** 2019 € 30  
El Citera  
*100% Turbiana (Trebiano di Lugana)*  
*18 mesi in botti di cemento, 3 mesi di affinamento in bottiglia*  
*Note fresche di mela e persistente mineralità*
- Soave Superiore classico docg **Monte Di Fice** € 21  
I Stefanini  
*100% Garganega*  
*Aroma fruttato e nota di albicocca-pesca con sentori floreali di*  
*sambuco e biancospino*  
*Armonico, avvolgente e persistente*
- Pinot Bianco **Weissburgunder 511** € 25  
Südtirol Alto Adige doc  
Von Blumen  
*Delicato, persistente, con sentori di mela, gelsomino e frutti tropicali*  
*Complesso, elegante ed equilibrato*
- Sauvignon 505** Alto Adige-Südtirol doc/dop € 25  
Von Blumen  
*Profumo fresco con sentori di ortica, peperone, foglia di pomodoro e*  
*anice*  
*Sapore ricco, intenso, persistente*
- Gewürztraminer 502** Alto Adige-Südtirol doc/dop € 27  
Von Blumen  
*Intenso ed aromatico, sentori di lytchi, rosa, fiori di acacia e zafferano*  
*Fresco e sapido, equilibrato, aromatico*

Pinot Grigio **Rivoli** Terradeiforti doc 2017

€ 32

Roeno

*20% in tonneaux di rovere francese; 10 mesi in acciaio e 4 in bottiglia*

*Fine e intenso, con sentori di scorza di limone, pera e pesca bianca*

*Morbido, fresco, sapido e persistente*

Pinot Grigio **Tera Alta** Valdadige doc

€ 20

Roeno

*Profumo delicato e persistente con sentori di pera e frutta esotica*

*Elegante, equilibrato e persistente*

Bianco igt **Repanda**

€ 29

Roeno

*100% Solaris vitigno **PIWI***

*Profumo molto intenso e aromatico, fruttato, floreale e vegetale, con note di frutta a polpa gialla, frutta esotica e qualche ricordo di erbe aromatiche.*

*Fine e intenso, con prevalenza di note tropicali e balsamiche*



## ROSSI

- Garda dop **Marzemino** 2020 € 18  
La Meridiana  
*100% Marzemino*  
*Al naso sentori di mora, prugna e tabacco*  
*Al palato complesso e rotondo, con piacevoli tannini in chiusura*
- Groppello di Moniga **Beana** 2020 € 20  
Monte Cicogna  
*Groppello gentile 90%, Barbera 10%*  
*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 **Naturae Rebo** 2021- **VEGAN BIO** € 22  
Cascina Belmonte  
*100% Rebo senza solfiti aggiunti e senza chiarifiche di origine animale*  
*Naso fruttato, fresco e vagamente erbaceo*  
*Gusto pulito, sapido, di una vinosità fragrante*
- Benaco Bresciano Rosso igt € 38  
**Fuochi nella notte di San Giovanni** 2015 - **BIO**  
Cascina Belmonte  
*Merlot, Marzemino, Rebo; acciaio e 12 mesi in barrique*  
*Naso fruttato maturo di prugna dolce, caramello e frutti rossi sotto spirito, nota speziata dolce di vaniglia e fresca di eucalipto*  
*In bocca morbido, caldo e avvolgente*
- Riviera del Garda classico doc **Groppello** 2019 - **BIO** € 21  
Cantrina  
*100% Groppello*  
*Profumo intenso di frutta rossa selvatica, lievemente speziato*  
*Fresco, sapido e di buona lunghezza*
- Capriano del colle doc **Rubinera** 2018 € 20  
Tenuta La Vigna  
*Sangiovese, Marzemino e Merlot*  
*Fruttato, morbido ed intenso*

- Ripasso** Valpolicella Classico Superiore doc 2017 € 30  
Cà dei Maghi  
*Corvina gentile, Corvinone, Rondinella, Molinara*  
*48 mesi di maturazione in grande botte di Rovere*  
*Profumo intenso, note di frutta rossa sotto spirito e spezie dolci*  
*Ampio, equilibrato e persistente*
- Valpolicella** Classico doc 2020 € 20  
Cà dei Maghi  
*Corvina gentile, Corvinone, Rondinella, Molinara*  
*Profumo intenso con note di marasca, lamponi e fragoline di bosco*  
*Equilibrato, fresco, sapido e asciutto con tipico retrogusto di ciliegia*
- Teroldego della Vallagarina igt **I dossi** 2018 € 21  
Roeno  
*Maturazione in botti grandi di legno francese*  
*Intenso, fruttato, con sentore di frutta rossa e piccoli frutti neri*
- Pinot nero **Blauburgunder 514** 2019 € 29  
Alto Adige-Südtirol doc/dop  
Von Blumen  
*Frutti rossi, viole e spezie*  
*Intenso, vibrante con note di sottobosco*
- Valdadige Terradeiforti doc **1865 Enantio Riserva** 2016 € 45  
Roeno  
*Vitigno autoctono (lambrusco a foglia frastagliata),*  
*figlio di viti pre-fillossera*  
*Profondo e articolato su note speziate accompagnate*  
*da sfumature di frutti di bosco, tabacco e liquirizia*  
*Straordinariamente persistente ed equilibrato*
- Barbera d'Asti docg **Opera Prima** 2018 € 23  
Vigneti Brichet  
*Fragrante, netto e persistente*  
*Fresco, ampio ed equilibrato*

## ROSATI

- RosaMara** doc - Il vino di una notte € 24  
Costaripa - Mattia Vezzola  
*50% Gropello Gentile, 30% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera*  
*Da vigneti rivolti a lago – 40% del mosto 6 mesi in piccole botti di rovere*  
*Sapido e persistente, con note di fiori di biancospino, amarena e*  
*melograno*
- Valtènesi charetto doc **Costellazioni - BIO** € 23  
Cascina Belmonte  
*Gropello, Barbera, Sangiovese e Marzemino*  
*Agrumi, accenni di pesca, albicocca e toni floreali*  
*Fresco, pieno ed equilibrato*
- Valtènesi Riviera del Garda classico doc € 22  
**A rose, is a rose, is a rose - BIO**  
Cantrina  
*100% Gropello*  
*Naso elegante, armonico, floreale delicato, nota minerale*  
*Pulito, elegante, secco, con chiusura sapida*
- Vino rosato **Rosanoire - BIO** € 22  
Cantrina  
*100% Pinot nero*  
*Profumo fresco e intenso di frutta e fiori*  
*Raffinato e ricco di sapore*

## BOLLE ROSA

Spumante extra dry **Rosè** € 20  
Monte Cicogna  
50% Barbera, 50% Sangiovese  
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.

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

**Oscillazioni**  
Cascina Belmonte € 24  
Groppello, Barbera, Sangiovese e Marzemino  
Frutti rossi e agrume rosa  
Non filtrato, sui lieviti, senza zuccheri

## BOLLICINE

Metodo classico Lugana doc **Lugana brut - BIO** € 24  
Pasini San Giovanni  
100% Turbiana  
Morbido, fresca vena acida, frutto polposo

Metodo classico extra brut **Centopercento - BIO** € 28  
Pasini San Giovanni  
100% Groppello vinificato in bianco  
Elegante e armonico

<b>Brut</b>	€ 30
<p>Mattia Vezzola - Costaripa  100% Chardonnay del lago di Garda e Iseo  Metodo classico dal 1973  Bollicine estremamente fini  Intenso, ampio e delicato di frutta fresca, fragrante di mela renetta,  verde di salvia e miele</p>	
<b>Nuova vigna</b>	€ 16
<p>Averoldi  Pinot nero vinificato in bianco  Rosato leggermente frizzante  Profumo intenso e fruttato</p>	
Blanc de Blancs <b>Anna Botti</b>	€ 25
<p>Tenuta La Vigna  100% Chardonnay  Strutturato ed elegante con note di crosta di pane e fiori bianchi</p>	
Franciacorta docg Brut Millesimato <b>CruPerdu</b>	€ 37
<p>Castello Bonomi  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</p>	
Franciacorta docg Brut <b>Satèn</b>	€ 38
<p>Castello Bonomi  100% Chardonnay  Morbido, vellutato, setoso ed equilibrato</p>	
Valdobbiadene docg <b>Prosecco superiore BRUT</b>	€ 16
<p>Il Borgo dei Vettor  100% Glera  Perlage fine e persistente, profumo di agrumi citrini e floreali.  Asciutto, fresco e sapido</p>	