

# Girovagando.....

*...attraverso la biodiversità, alla ricerca di profumi, di sapori e di colori che la natura ci dona.*

Viaggiare è *meraviglioso*, avere un ricordo che mi lega alle emozioni vissute, che non sono solo paesaggistiche, storiche o architettoniche, ma anche umane è *meraviglioso*.

Non dimenticare uomini e donne che con la loro fatica tengono vive e inventano tradizioni per me è *meraviglioso*.

Amo questo lavoro perché ogni giorno mi permette di ampliare il mio sapere dentro e fuori dal ristorante, un amore che condivido con la montagna e tutto quello che la rappresenta, anche il vino ne fa parte e in questa selezione ne troverete alcuni davvero intriganti.

Ah, quasi mi scordavo, non di solo vino vive l'uomo, ho anche altro da raccontare.

Benvenuti

Ivo

# Il Lago di Garda

*...qui l'azzurro del cielo tocca le montagne, le fronde degli ulivi parlano al vento, i limoni maturano al sole. Qui Goethe, Kafka, Mann e Rilke cercarono l'ispirazione. Qui l'Europa scende verso sud, oltrepassa le Alpi e trova il Lago, il suo clima, la sua flora: un Mediterraneo a forma di lago che allude al mare vero che sta oltre. Il Lago di Garda è ancora un mondo a dimensione d'uomo e di bambino, dove i sapori del cibo, del vino e dell'olio d'oliva sono quelli d'un tempo.*

## I Vini

Una specie di fiordo stretto e lungo circondato da montagne a strapiombo, a nord entra il Sarca portando l'acqua dai ghiacciai del Brenta, a sud esce il Mincio placido e ricco di pesci che abbraccia Mantova e si butta nel Po. Il lago difende con forza il suo clima mite dalle fredde arie alpine. I vini che nascono dai vigneti del Lago di Garda sono come l'ambiente da cui nascono: vari, originali, suadenti, eleganti, inconfondibili....

Basti ricordarne alcuni: *Lugana, Valpolicella, Bardolino, Berzamina, Custoza e l'insuperabile Vino Santo Trentino.*

*Prosit*

## L'Olio Extravergine di Oliva Trentino

La presenza dell'olivo nell'Alto Garda è documentata fin dal 1106, la coltivazione avviene nella zona pedemontana della valle esposta per la maggior parte a ovest. Gli olivi in genere insediati su terrazzamenti richiedono una lavorazione in gran parte manuale. La maggior varietà presente è quella autoctona denominata Casaliva. Dal punto di vista organolettico l'olio del Garda assume, grazie ad una peculiare influenza ambientale e climatica, caratteri di finezza e d'eleganza impareggiabili. Non esiste al mondo un'altra zona olivicola sita così a nord con una produzione di buone dimensioni.

# Il Broccolo di Torbole

**Descrizione sintetica del prodotto:** all'interno della molteplice famiglia dei cavoli-broccoli, il Broccolo di Torbole costituisce, si può ben dire, una specie a sé in quanto col tempo perse alcune sue caratteristiche e ne acquisì di nuove, migliorando e ingentilendo il suo sapore, odore, gusto, profumo e consistenza. Infatti non esistono broccoli uguali a quelli di Torbole. Si tratta di una pianta indigena che non si presta al trasferimento (pena la perdita delle sue peculiari caratteristiche organolettiche). La storia ci dice che il Broccolo di Torbole trovi il suo abbinamento, oltre che con un buon fritto di pesce, anche con cibi particolarmente saporiti e tipicamente invernali, come la Carne Salada, la selvaggina e il maiale. Ma per i palati delicati, l'abbinamento migliore è con il pesce lesso.

**Metodiche di lavorazione e conservazione:** i semi, di un colore rosso scuro (diverso dagli altri, ad ulteriore testimonianza dell'adattamento della pianta alle caratteristiche ambientali della zona di Torbole e di Santa Massenza), vengono messi in semenzaio verso la fine di maggio e protetti dall'eccessiva insolazione con stuoie che vengono frequentemente bagnate. Le piantine sono pronte al trapianto quando hanno 5 o 6 foglie e la loro messa a dimora in pieno campo viene eseguita ancora in modo manuale. Il broccolo cresce rapidamente e senza cure particolari, se non quella di essere innaffiato in modo che non venga a patire la siccità. La sua maturazione inizia verso i primi di novembre, per terminare ad aprile inoltrato.

**Curiosità:** importato dal Veronese intorno alla metà del XVIII secolo, trovò nelle campagne di Torbole e di Santa Massenza un habitat ideale che, nonostante diverse prove, non trovò in altre località della nostra provincia.

Questa opportunità la si deve al Peler, vento che quotidianamente scende a Torbole dalle montagne a nord che riesce a proteggere il broccolo dall'umidità e dalla brina mantenendo l'ortaggio asciutto.

## I Venti

Dalle alte quote soffiano verso il lago brezze montane che raggiungono anche forti intensità. Sono due i venti principali: il Pelèr soffia da nord verso sud al mattino, quando la tiepida aria del lago si alza e richiama aria dalla valle del Sarca, l'Ora spira invece da sud nel primo pomeriggio fino a sera; è un vento di lago che porta l'aria più fresca verso la montagna, riscaldata dall'insolazione diurna. Ai due venti principali se ne affiancano numerosi altri secolari: il forte Bali o Balinot, che soffia dal Passo Ballino sopra Riva; la Vinessa che spira da est e viene considerata il prolungamento della Bora triestina; l'Ander che sale verso nord; la Gardesana, un'aria tesa e fresca che mitiga la calura estiva; il Ponale, proviene dalla Valle di Ledro, vento da ovest, soffia di sera o anche di notte e talvolta al mattino. Numerose altre brezze di terra assumono nomi diversi a seconda delle zone.

## Note

*Nella carta, trovano spazio vini selezionati per la qualità, ma anche per particolari idee di produzione, di tematiche suggestive legate al territorio e a storie di vita e di coltura. Alcuni spunti sono:*

VINI DEL LAGO DI GARDA

SPUMANTI VINIFICATI CON IL METODO FAMILIARE SUI LIEVITI CON LUNGHE E PREZIOSE FONTANELLE

SPUMANTI CON UVE DELLA TRADIZIONE ITALIANA

VINI DELLA TRADIZIONE E DELLA STORIA TARENTINA

VINI EROICI DI MARE E DI MONTAGNA

VINI PRODOTTI CON VARIETÀ RESISTENTI A PERONOSPORA E OIDIO CHE NON NECESSITANO DI TRATTAMENTI

VINI LEGATI A UNA VITICOLTURA E A UN'ENOLOGIA DI RICERCA NATURALE

# Al bicchiere



## Spumanti - Sektwein

Trento Brut Monfort Metodo Classico	Casata Monfort – Lavis (Tn)	5.00
-------------------------------------	-----------------------------	------

## Vini Bianchi - Weisswein

Nosiola Sottovi <b>Bio</b>	Francesco Poli – Santa Massenza (Tn)	4.00
Lugana	Cà Lojera – Sirmione (Bs)	4.00
Garda Baii	Trevisani – Salò (Bs)	3.50
Ribolla Gialla Collio	Korsič – San Floriano del Collio (Go)	4.00

## Vini Rosati - Roséwein

Bardolino Chiaretto	Giovanna Tantini – Oliosi di Castelnuovo (Vr)	3.50
---------------------	---	------

## Vini Rossi - Rotwein

Marzemino Superiore dei Ziresi	Salizzoni – Calliano (Tn)	4.50
Rossara Legiare - da bere fresco	Zeni – Grumo di San Michele all'Adige (Tn)	4.00
Pinot Nero Paradis	Borgo dei Posséri – Ala (Tn)	5.00
Cacc'e Mmitte di Lucera Motta del Lupo <b>BIOVEGAN</b>	Paolo Petrilli – Lucera (Fg)	3.50

## Succo di Frutta - Fruchtsaft

0,250 Succo di Mela	Villa Persani, Clementi – Pressano (Tn)	3.50
---------------------	---	------

# Il Lago di Garda e i suoi vini

**VALLE DEI LAGHI**  
NOSIOLA  
VINO SANTO  
PEVERELLA  
REBO  
NEGRARA

**VALLAGARINA**  
TRENTO METODO CLASSICO  
PINOT GRIGIO  
MULLER THURGAU  
MARZEMINO  
FOGLIA FRASTAGLIATA  
CASETTA  
PINOT NERO

**VALPOLICELLA**  
GARGANEGA  
DINDARELLA  
AMARONE

**BARDOLINO**  
CHIARETTO

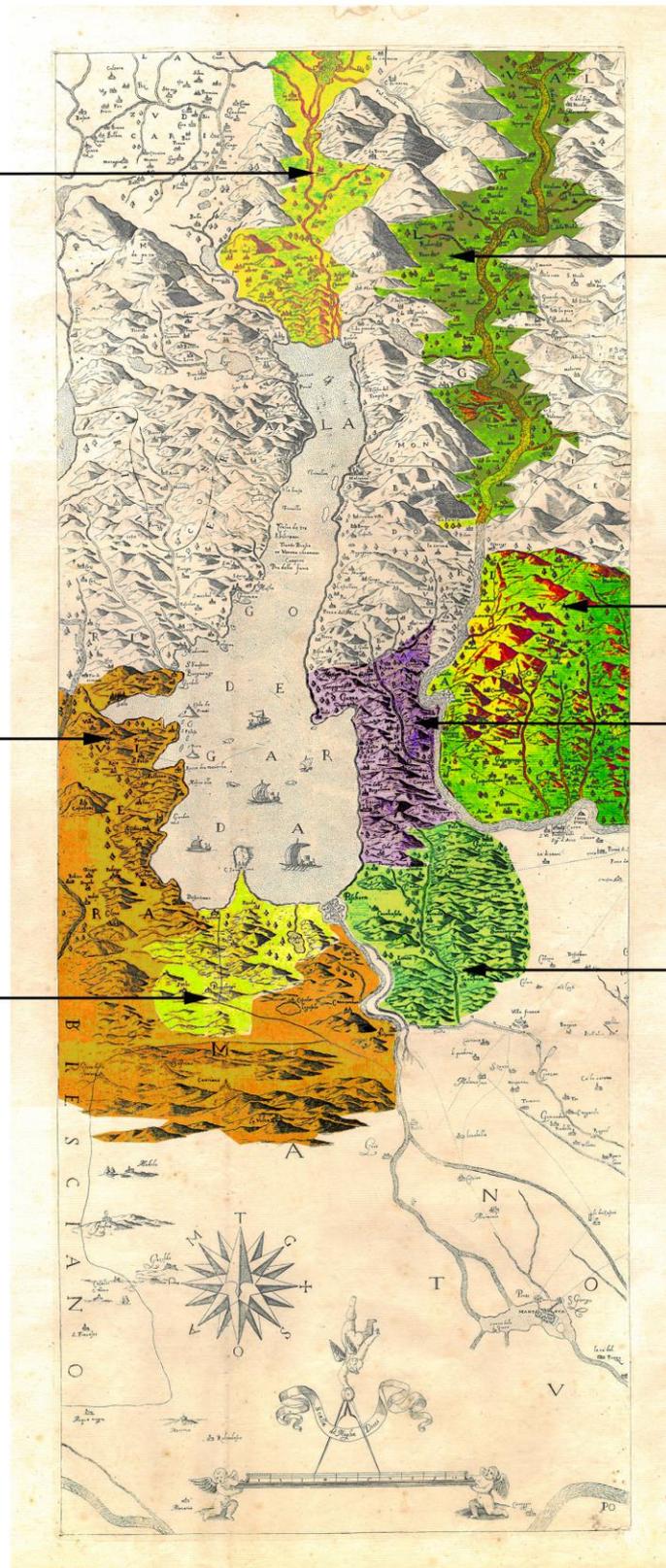
**SOAVE**  
RECIOTO

**CUSTOZA**

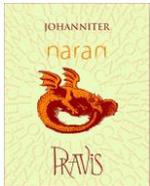
**GARDA**  
VALTÈNESI  
BERZAMINA  
CHARDONNAY  
CHIARETTO  
GROPPELLO  
REBO  
MERLOT  
CABERNET

**LUGANA**

**FRANCIACORTA**  
METODO CLASSICO



# Spumanti del Lago di Garda - Sektwein des Gardasees

Trentodoc Brut Tananai Metodo Classico	Borgo dei Posséri – Ala (Tn)	39.00
	<p><i>Sopra al paese di Ala tra i 550 e i 720 m/slm si coltivano uve di Chardonnay e Pinot Nero utili alla spumantizzazione di Tananai che successivamente affina 36 mesi sui suoi lieviti. La terrazza sull'Adige di Borgo dei Posséri è meravigliosa e ci regala una vista panoramica sulla Vallagarina. Tra i vigneti c'è un percorso che ci permette di conoscere le piante da cui provengono i vini che possono essere assaggiati con Martin per completare un'esperienza molto suggestiva. I 30 mesi di permanenza a contatto con i lieviti donano allo spumante una struttura importante, piena intensa e persistente, senza però dimenticare l'inconfondibile e bellissima acidità data dalle uve provenienti da terreni montani.</i></p>	
Franciacorta Brut Millesimato 2008 Metodo Classico	Rizzini – Monticelli Brusati (Bs)	55.00
	<p><i>Franciacorta prodotto e vinificato a Monticelli Brusati da uve provenienti da un unico vigneto. Questo Millesimato brut blanc de blancs, esprime tutte le potenzialità dell'annata e le caratteristiche uniche del territorio grazie alle attenzioni nelle fasi di vinificazione e il lungo affinamento sui lieviti (ormai oltre i 65 mesi) che gli conferiscono tutte quelle caratteristiche d'appartenenza riscontrabili negli altri prodotti. Vino dal colore giallo chiaro con riflessi tendenti al verde, spuma bianca e persistente, perlage fine, olfatto complesso con note floreali e grande finezza. Gusto fresco e armonico.</i></p>	
Franciacorta Satén Millesimato Metodo Classico	La Valle – Rodengo Saiano (Bs)	52.00
	<p><i>Di colore giallo con riflessi dorati. Perlage finissimo e persistente. Profumo intenso, complesso di fiori di pesco, miele e nocciole. Sapore fresco ed invitante, morbido e sottile.</i></p>	
<b>da varietà resistenti</b>		
Johanniter Naran Metodo Classico	Pravis – Lasino (Tn)	37.00
	<p><i>Ci troviamo nei vigneti di proprietà della cantina in località Naran di Vezzano, a 350m/slm con esposizione sud-ovest. Qui la cantina alleva la <b>varietà resistente Johanniter</b> su terreni dolomitici ricchi di carbonato di calcio e magnesio; la resa è molto bassa aggirandosi attorno ai 40 q/ha di uva. Ne risulta un vino dal colore giallo paglierino vivacizzato da un fine e persistente perlage. Al naso è delicato e ricorda la scorza del limone, il cedro, la frutta selvatica e le mandorle tostate; le note di lievito sono appena accennate, per un bere fresco e piacevole.</i></p>	
<b>da uve di origine italiana</b>		
Lugana Dosaggio Zero Belle Metodo Classico	Cà Lojera – Sirmione (Bs)	34.00
	<p><i>Da uve Trebbiano di Lugana, uno spumante dal colore giallo con riflessi verdognoli, molto secco e caldo con un perlage finissimo, una buona persistenza e piacevolezza.</i></p>	
Verde Piona Sui Lieviti Metodo Familiare	Albino Piona – Custoza (Vr)	24.00
	<p><i>Colore giallo paglierino splendente con perlage sottile e persistente, bouquet intenso e fragrante con percettibili note di lievito armonizzate con incomparabile finezza ed eleganza. Gusto sapido, vivace e armonico con retrogusto amarognolo e asciutto</i></p>	

# Spumanti - Sektwein

Trentodoc Brut Monfort Metodo Classico	Casata Monfort – Lavis (Tn)	29.00
	<p>Questo spumante è prodotto con uve Chardonnay provenienti dalle colline di Trento e Pergine Valsugana, situate ad altitudini comprese tra i 400 e i 600 m/slm e affina sui propri lieviti per un minimo di 36 mesi. Questo vino spumante risulta al naso netto, intenso e fruttato. In bocca secco, pieno, fragrante, armonico e ben equilibrato. Il perlage è fine e persistente.</p>	
Trentodoc Extra Brut PERNILO Metodo Classico	Bolognani – Lavis (Tn)	55.00
	<p>È un blanc de blanc da uve Chardonnay provenienti dalla Val di Cembra e dall'alta collina di Trento. Dopo un minimo di 48 mesi sui lieviti si presenta fine, elegante, schietto. Questo Trentodoc è dedicato al padre dell'azienda e fondatore, signor Nilo, cui i figli sono profondamente riconoscenti.</p>	
Talento Brut Diamiticon Metodo Classico	Piffer – Lavis (Tn)	45.00
	<p>Spumante ottenuto da uve Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier. Dal fine perlage e bel colore giallo paglierino scarico, ricco e complesso al naso, con note floreali-fruttate, avvolte in una leggera sensazione di pane fresco e vaniglia che donano grande finezza. Al gusto vivo, di buona struttura ed acidità, bella la sensazione acido-dolce integrata da un'ottima salinità. Ottimo il retrogusto, lungo, piacevole e molto pulito.</p>	
Trentodoc Rosé Nature Inkino Metodo Classico	Mas dei Chini – Martignano (Tn)	42.00
	<p>Vino ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero. Vinificazione in bianco, separata per le due varietà. Assemblaggio della cuvée a fine fermentazione. Matura 8/10 mesi in botte di rovere austriaco, presa di spuma e permanenza sui lieviti per oltre 85 mesi. Colore dorato, brillante e vivace. Profumo ricco e complesso con fragranze che vanno dalla frutta matura alla frutta fresca (nocciola) con note di pane tostato. Gusto cremoso, pieno e morbido.</p>	
Alta Langa Extra Brut Metodo Classico	Garbarino Roberto – Neviglie (Cn)	42.00
	<p>Metodo classico millesimato, prodotto solo nelle annate eccezionali, elegante e particolare spumante dell'Alta Langa, viene vinificato da una selezione accurata di uve Chardonnay provenienti da vigne di 50 anni di età situate a un'altitudine di 480 m s.l.m. Spumante dal carattere deciso e strutturato.</p>	
<b>da varietà resistenti</b>		
0,500 Silvo Metodo Familiare <b>BIOVEGAN</b>	Villa Persani, Clementi – Pressano (Tn)	19.00
	<p>Ottenuto da uve Sauvignier Gris e altri vitigni resistenti coltivati a pergola doppia su terreni limo-sabbiosi del vigneto Ischiello. La spumantizzazione avviene secondo il Metodo Familiare (rifermentazione in bottiglia, non è prevista la sboccatura); ne risulta un vino torbido naturale, floreale, fruttato e dai sentori tropicali.</p>	
<b>da uve di origine italiana</b>		
Nosiola Arlecchino Metodo Martinotti	Zeni – Grumo di San Michele all'Adige (Tn)	22.00
	<p>Da uve Nosiola del vigneto Maso Nero a 450m/slm, spumantizzate con il metodo Martinotti al fine di esaltarne il profilo aromatico. Si presenta giallo paglierino; con un profumo fresco e fruttato e un gusto rotondo. Il nome Arlecchino, richiama l'allegria, la spensieratezza e la fantasia.</p>	
Cimbrus Brut Cembrani d'Autore Metodo Classico	Alfio Nicolodi – Cembra (Tn)	47.00
	<p>Da uve Lagarino Bianco, uno spumante che dopo un affinamento sui lieviti di oltre 60 mesi si presenta con un colore giallo paglierino brillante, un perlage fine e consistente. In bocca cremoso, con sentori di agrumi e pompelmo e una buona mineralità. La complessità nell'insieme non ne compromette la beva.</p>	

# Spumanti - Sektwein

da uve di origine italiana

Vallee d'Aosta Blanc de Morgex Extra Brut X.T. M. Classico Cave Mont Blanc – Morgex (Ao) 38.00



*Ho trovato questo spumante, prodotto con uve da vigneti di Priè Blanc su piede franco che si inerpicano fino a 1200 m/slm, uno spettacolo di mineralità e piacevolezza. Ringrazio i contadini di Morgex per la passione, la forza e il coraggio che mettono nel produrre e tutelare la loro cultura nonostante le fatiche inenarrabili.*



Nebbiolo Dosaggio Zero Rosé Metodo Classico Erpacrife – Castagnole Lanze (At) 45.00



*Colore rosa canina intenso, profumo di frutta rossa con note fresche anche floreali; piacevolmente morbido tipicamente riconducibile al vitigno di origine. Perlage fine e persistente. Affinato in bottiglia per oltre 40 mesi.*

Prosecco Belle Sui Lieviti Metodo Familiare Vallis Mareni – Premaor (Tv) 20.00



*Un vino spumantizzato secondo una tradizione tipica delle famiglie contadine italiane che da nord a sud della penisola amavano tenere in casa un vino frizzante che potesse accompagnarli nelle feste comandate o nelle particolari ricorrenze. La fermentazione si bloccava naturalmente con i primi freddi per riprendere poi in bottiglia sui propri lieviti in primavera. Sono vini dal carattere preciso con uno spettro aromatico molto ampio, i nostri nonni né sapevano veramente qualcosa. Lo spumante per la presenza dei lieviti non si presenta limpido e per la chiusura è utilizzato il tappo corona. Essenziale e leggero ha un profumo che varia con il tempo. Da note fresche e fruttate, che ricordano la mela acerba e i fiori di glicine unite a una percezione delicata di crosta di pane, con il passare del tempo conduce a note sempre più complesse derivanti dal contatto con il lievito sul fondo. Il gusto è asciutto.*

Prosecco Extra Dry Valdobbiadene e Conegliano Vallis Mareni – Premaor (Tv) 22.00  
Selezione Tre Comuni Metodo Martinotti



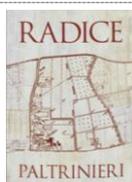
*Per poter ottenere un prodotto vicino alle sue ambizioni di qualità, Giovanni Gregoletto seleziona uve dai tre comuni della doc del Prosecco Conegliano, Valdobbiadene e Vittorio Veneto e ci regala questa sua interpretazione di un vino che in Italia e non solo ha sempre maggiori sostenitori. Vino dal colore paglierino scarico, tendente al verdolino. Massima limpidezza e perlage minuto e persistente. Il profumo è fruttato, persistente e ricorda in particolare la mela golden matura e i fiori d'acacia. In bocca è piacevolmente snello di alcool e di grande morbidezza.*

Extra Brut Zeno Metodo Classico **Bio** Tenuta Santa Lucia – Mercato Saraceno (Fc) 30.00



*Ottenuto da uve Sangiovese. Tenuta Santa Lucia è un'azienda vitivinicola situata nel cuore della Romagna, il loro scopo è quello di realizzare prodotti fortemente caratterizzati e legati al territorio da cui provengono. Ricercano la qualità attraverso l'agricoltura biologica e biodinamica, che consente di valorizzare le diverse espressioni del territorio, e anche attraverso l'uso di tutte quelle pratiche rispettose dell'ambiente e del prodotto utilizzando preparati naturali e composti organici e vegetali. Spumante dal colore bianco cristallino e dal perlage fine, cremoso. Stabile al palato, sapido e persistente. Al naso l'aroma è delicato, richiama leggermente la frutta rossa piccola, fresca, e note di pane.*

Lambrusco di Sorbara Radice Metodo Familiare Paltrinieri – Sorbara (Mo) 20.00



*Rifermenta in bottiglia come da tradizione con lieviti indigeni, è frizzante di colore rosso rubino chiaro. All'olfatto regala note intense e fini di violetta e frutti di bosco. In bocca è secco, pieno, fresco e di spiccata sapidità.*

Asprinio Brut Metodo Martinotti I Borboni – Lusciano (Ce) 24.00



*L'Asprinio e le sue viti alberate su piede franco, sono una delle tante particolarità di questo splendido paese. Scale che si innalzano fino a 15 metri per vendemmie estreme fatte da veri e propri uomini ragno. Un'uva che ci regala uno spumante dalla freschezza entusiasmante dalle note fruttate e minerali, lungo e piacevole.*



## Spumanti - Sektwein

da uve di origine italiana

BRUT In Sinfonia Metodo Classico

Estasi Franco di Filippo – Trani (Ct)

45.00



*Ottenuto da uve Moscato Reale di Trani. Nella sua essenza rappresenta la massima espressione del territorio e del vitigno d'origine da cui proviene: grande struttura, fragranza e complessità aromatica. Colore giallo dorato, perlage finissimo, persistente e setoso. Il gusto è pieno, autentico, equilibrato e persistente. Finale di mandorla.*

Bombino Bianco Brut Riserva Nobile Metodo Classico

d'Araprì – San Severo (Fg)

45.00



*Uno spumante che offre bollicine tenaci che formano una corona persistente, di colore oro scintillante, con un profumo ricco di frutta matura e sentore di vaniglia. Le sensazioni gustative sono sapide, piene e complesse.*

Nerello Mascalese Brut Metodo Classico

Murgo – Santa Venerina (Ct)

30.00



*Vino di colore giallo paglierino; profumo floreale e fruttato, con delicate sensazioni di mela e lievito. In bocca morbido, con nerbo, sensazioni agrumate, fresco e sapido. Predominante in bocca e al naso la mineralità conseguenza del territorio d'origine: l'Etna.*

Brut Metodo Classico

Quartomoro di Sardegna – Arborea (Or)

33.00



*Da uve Vermentino; spumante inserito a pieno titolo tra le bollicine da uve italiane. Impressionanti la freschezza, la piacevolezza e le note caratteristiche e inconfondibili del Vermentino, varietà non riportata in etichetta per questioni di disciplinare.*

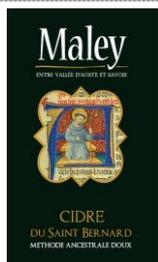
## Sidro di Mela - Apfelwein

Cidre du Saint Bernard Metodo Ancestrale

3% vol.

Maley – Brissogne (Ao)

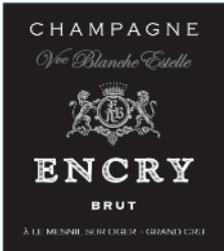
22.00



*Questo Sidro metodo ancestrale, figlio del Monte Bianco e delle sue valli, nasce dal matrimonio tra le mele Raventze, le mele Coison de Boussy, le mele Reine de Reinette e le mele Groin de veau tipica della Valle dell'Arve in Haute-Savoie. I meli impiegati per la produzione hanno un'età media superiore a un secolo e vengono coltivati a oltre 1000 m/slm. Per la produzione del suo sidro Gianluca Telloli valuta che le antiche e rare varietà di mele devono avere caratteristiche di acidità, tannicità e concentrazione zuccherina; ma anche un'età d'impianto superiore agli 80 anni, una tradizionale forma di allevamento che consente l'inserimento a completamento del paesaggio circostante. Dal ricco e persistente perlage, ha un bel colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Al naso traspare netta la mela raventze accompagnata da leggere note di fiori bianchi. Al gusto appare ricco e asciutto, di grande freschezza e mineralità, la bassa gradazione alcolica invoglia magnificamente al bere. Il Sidro è figlio della fermentazione spontanea, vengono utilizzati solo trattamenti naturali; l'eventuale deposito è garanzia della procedura impiegata.*



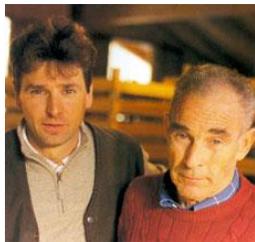
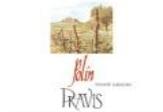
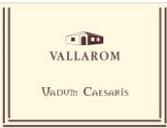
## Champagnes - Sektwein

0,375 Brut Cuvée Supérieure	Louis Casters – Damery	38.00
	<i>Champagne prodotto con uva Pinot Meunier, colore giallo paglierino intenso con qualche riflesso ramato, minuscole bolle turbolenti, perlage sottile e continuo.</i>	
Brut Premier Cru Réserve Cuvée	Joseph Desruets – Hautvillers	75.00
	<i>Da uve Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay, uno champagne dal colore giallo dorato brillante con un profumo delicato che ci riporta a sensazioni molto complesse. In bocca risulta equilibrato, fresco con un finale lungo e piacevole. Finissimo e persistente il suo perlage.</i>	
Brut Grand Cru Grande Cuvée Blanc de Blancs	Encry – Le Mesnil sur Oger	95.00
	<i>Un Italiano nello Champagne, una cosa davvero unica, ma a volte i sogni si avverano ed è quello che è successo a Enrico Baldin che proprio nel cuore di uno dei più grandi Cru si è ritagliato uno spazio dove produce un grande Champagne. Questa Gran Cuvée proviene da un'accurata e rigorosa selezione fra le migliori particelle di vigneti Grand Cru di Chardonnay, della Côte des Blancs, della zona di Mesnil-sur-Oger. Vinifica e compie la prima fermentazione in acciaio ad una temperatura controllata che varia dai 18 ai 20 gradi. Una leggera malolattica di 4 settimane ne ingentilisce l'arrivo in bottiglia dove compie la seconda fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati che riposano per 36 mesi. Remuage manuale sur le pupitre e sboccatura alla volée. Uno Champagne di buon corpo ed estremamente di facile beva. Champagne dolce al naso, piacevole e ritmato tra arancio e lamponi poi floreale, saporito con note di menta e un tocco di miele. Bocca freschissima e piccante, godereccia, si sente la matrice Mesnil ma più avvicinabile.</i>	
Brut Grand Cru Grande Réserve Blanc de Blancs	Mallol-Gantois – Cramant	75.00
	<i>Da uve Chardonnay, uno champagne dal colore giallo paglierino brillante con note di crosta di pane, profumi fruttati e una piacevole complessità. Gradevole la freschezza, netta e tagliente. Finissimo e persistente il suo perlage.</i>	
Rosé Brut Grand Cru	Georges Vesselle – Bouzy	90.00
	<i>Ai piedi della Montagna di Reims, si trovano i 17 ettari di proprietà della famiglia Vesselle, distribuiti per oltre la metà sulla collina intorno al villaggio di Bouzy. L'esposizione è perfetta e garantisce una qualità ottimale delle uve. Il vigneto vanta la denominazione Grand Cru. La cantina di famiglia esiste da diverse generazioni. Da uve Pinot Noir e Chardonnay uno champagne fruttato che offre la sua giovinezza in una sottile espressione di freschezza, struttura e rotondità.</i>	

## Méthode Traditionnelle - Sektwein

Crémant De Bourgogne Brut Cuvée Prestige	Maison Chanzy Olivier – Mersault	36.00
	<i>Bollicine di classe anche distanti dalla regione di Champagne. Giallo paglierino luminoso, bollicine fini e persistenti: al naso emergono delicate note di fiori bianchi, frutta bianca e brioche. In bocca è fresco, ben equilibrato, con un piacevole finale in cui tornano lieviti e sentori floreali.</i>	
Ayse Brut Les Perles du Mont Blanc 	Patrick & Dominique Belluard – Haute Savoie	50.00
	<i>Da uve Gringet su piede franco, coltivate in vigneti condotti nel rispetto delle procedure biodinamiche per un'agricoltura naturale, spumantizzato senza utilizzo di lieviti selezionati con filtrazioni grossolane e con una permanenza sui lieviti di 24 mesi. Un altro vino di montagna, della montagna, il Monte Bianco, dove Dominique Belluard tra una potatura e l'altra spicca voli da brivido con il suo parapendio. Spumante dai profumi fruttati e floreali, offre un sorso fine e minerale.</i>	

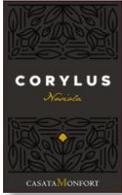
# Vini Bianchi del Lago di Garda - Weisswein des Gardasees

Custoza della Casa	un litro	12.00	mezzo litro	6.00
Nosiola Sottovi <b>Bio</b>	Francesco Poli – Santa Massenza (Tn)			23.00
Nosiola Maiano <b>Bio</b>	Francesco Poli – Santa Massenza (Tn)			33.00
 <p><i>Una coppia indissolubile che da anni senza clamori porta avanti un lavoro di ricerca e produzione di altissimo livello, grazie alle pratiche naturali in campagna, all'impianto di varietà storiche della tradizione trentina, al mai abbastanza decantato Vino Santo Trentino e alle meravigliose grappe per chiudere in bellezza. Francesco e Alessandro sono davvero particolari.</i>  <b>Nosiola Sottovi:</b> colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il vino presenta dei profumi delicatamente fruttati con tenue sentore di nocciola. Il gusto è secco e piacevolmente fresco.  <b>Nosiola Maiano:</b> vinificato con una leggera macerazione sulle bucce, il vino ha un colore giallo paglierino carico, presenta dei profumi complessi, pur mantenendo la tipicità dell'uva nosiola. Il gusto è morbido ed armonico con una lunga persistenza.</p>				
Nosiola <b>Bio</b>	Salvetta – Sarche (Tn)			33.00
 <p><i>Ho provato una particolare emozione assaggiando questa Nosiola, è di una delle aziende storiche della Valle dei Laghi che oggi si rilancia con un importante progetto di viticoltura e vinificazione. Stanno ricostruendo e recuperando i vigneti dell'epoca, ritornando all'agricoltura biologica e ad una forma di allevamento della vite a guyot (spalliera). Per la vinificazione un contatto con le bucce, per estrarre gli aromi principali e sviluppare gli aromi secondari, dotando il vino di incisività e carattere, con un affinamento in bottiglia non inferiore a un anno e mezzo. Ne risulta un vino strutturato e corposo dalla paziente e naturale evoluzione.</i></p>				
Pinot Grigio Ramato Polin	Pravis – Lasino (Tn)			20.00
 <p><i>Pinot Grigio dal colore ramato, grazie alla macerazione sulle bucce. Al naso profumi floreali e fruttati, caratteristici che ritroviamo netti e precisi anche al palato. Ottima la persistenza e la piacevolezza.</i></p>				
Chardonnay Inprimis	Dall'O' – Cavedine (Tn)			29.00
 <p><i>Le uve provengono da una vigna coltivata in regime biologico, a una quota di 550m/slm con un suolo di origine morenica. Fermentazione e maturazione in acciaio per mantenere integra la fragranza dei profumi e del sapore tipici di una regione montuosa. Il vino è giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso frutta bianca e profumi di mandorla. In bocca fresco e sapido, di buona lunghezza, dove sviluppa aromi di frutti bianchi e chiude con buona mineralità.</i></p>				
Müller Thurgau Fuori Standard – 780 m/slm	Rudi Vindimian – Lavis (Tn)			26.00
 <p><i>A Lavis Rudi ha una piccola cantina ben attrezzata dove vinifica i suoi vini con estrema passione. I vigneti di Müller Thurgau sono a Monte Terlago sotto la Paganella, che li protegge dai venti freddi del nord, e alla fine della Valle dei Laghi, utile per il suo clima mediterraneo. La cosa più interessante è che Rudi ha sfatato il credo del Müller Thurgau fresco, giovane e aromatico riuscendo a regalarci una perla di vino con intensi aromi fruttati e speziati arricchiti da sbuffi minerali in sottofondo. Sorso potente e strutturato, caratterizzato da una freschezza immediata e una vibrante mineralità.</i></p>				
Vadum Caesaris <b>BIOVEGAN</b>	Vallarom – Masi d'Avio Vò Sinistro (Tn)			19.00
 <p><i>Prodotto con uve Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon e Riesling vinificate con fermentazione e affinamento in acciaio inox a temperatura controllata e separatamente per ogni varietà. Assemblati questi vini donano un intenso profumo di frutta tropicale e un pieno sapore aromatico di albicocca secca e salvia sclarea.</i></p>				
Furlet Bianco	Furletti Gabriele – Riva del Garda (Tn)			25.00
 <p><i>Prodotto con uve Chardonnay e Riesling. Al naso un bouquet di fiori bianchi con note fruttate. In bocca sentori di pesca e fiori, ottima la morbidezza la freschezza e la succosità.</i></p>				

# Vini Bianchi del Lago di Garda - Weisswein des Gardasees

 <p><b>Garda Bali</b></p>	<p>Trevisani – Villa di Salò (Bs)</p>	<p>18.00</p>
<p><i>Le uve di Chardonnay e Sauvignon durante la vinificazione subiscono una fermentazione parte in botti di legno da 5hl e parte in acciaio. Il vino matura per alcuni mesi in legno, successivamente viene fatta una filtrazione leggera. Di color giallo carico dorato e profumo di frutta matura, tropicale e mela. Presenta un sapore morbido e leggermente aromatico. Persistente ed elegante.</i></p>		
<p>Rinè Benaco Bianco</p>	<p>Cantrina – Bedizzole (Bs)</p>	<p>24.00</p>
<p><i>Da uve Riesling, Chardonnay e Incrocio Manzoni un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante. Profumi di fiori bianchi e frutta bianca matura, vanigliato con chiusura minerale. Fresco, intenso e persistente.</i></p>		
<p>Lugana</p>	<p>Cà Lojera – Sirmione (Bs)</p>	<p>22.00</p>
<p><i>Colore giallo paglierino brillante con sfumature verdognole, maturando ci regala riflessi dorati. Al naso un piacevole bouquet con profumi di melone e mandarino, accenni di menta e qualche nota floreale. Al palato una certa astringenza e un'ottima fruttuosità.</i></p>		
<p>Lugana Annata Storica 1999</p>	<p>Cà Lojera – Sirmione (Bs)</p>	<p>43.00</p>
<p><i>si aprono crepe, forse ne spunteranno fiori... Il nostro pezzo di argilla a lago, la mancanza di irrigazione, quest'uva sempre troppo aspra per essere amata, un inizio di attività nel mondo del vino da sconosciuti scarsamente capaci di occuparci delle vendite... era lo scorso millennio e per gente come noi tutto era invito a raccogliere la sfida, a ricorrere all'orgoglio, a credere al beneficio di far crescere uva caratteriale in argilla senz'acqua per testimoniare un giorno che solo la grande fatica può farci grandi. Franco non ha mai dubitato del risultato e Lugana Annata Storica 1999 è diventato il forziere morale del nostro investimento. Io ho elaborato con più difficoltà la paura dell'insuccesso, per questo ora sento più di lui il dovere di dare visibilità al risultato, condividendolo con chi ne apprezzerà una, due, tre bottiglie. Il progetto è ripetibile, può essere imitato da parte di chi sa di averne i requisiti e questo lo rende prezioso. AMBRA TIRABOSCHI</i></p>		
<p>Lugana</p>	<p>Cà dei Frati – Lugana di Sirmione (Bs)</p>	<p>28.00</p>
<p><i>Vino fresco, caratterizzato da finezza e eleganza con sentori di spezie e frutta candita.</i></p>		
<p>Soave Classico Rocolo del Durlo</p>	<p>Le Battistelle – Brognoligo di Monteforte (Vr)</p>	<p>25.00</p>
<p><i>Prodotto con uve Garganega provenienti dal vigneto Rocolo del Durlo che per le sue caratteristiche è stato inserito tra quelli protetti dal Cervim in rappresentanza della viticoltura di montagna. Vinificato con pressatura soffice e fermentazione in acciaio. Vino dal colore giallo paglierino, palato di struttura, persistenza floreale con vivo contrasto minerale e note balsamiche.</i></p>		
<p>Custoza Selezione Piona</p>	<p>Albino Piona – Custoza (Vr)</p>	<p>27.00</p>
<p><i>Colore giallo paglierino, brillante con riflessi verdognoli, molto profumato con note minerali che si esaltano prolungando l'affinamento in vetro. In bocca sapido, delicato, di giusto corpo, secco.</i></p>		

# Vini Bianchi - Weisswein

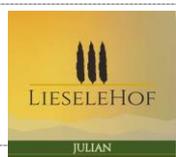
Nosiola Corylus   da viti di oltre 50 anni	Casata Monfort – Lavis (Tn)	30.00
	<p><i>Una Nosiola riscoperta. Il vigneto è collocato in un territorio particolarmente vocato, alle pendici del monte Calisio, detto anche Argentario, una montagna che sorge sopra la città di Trento, la cui ricchezza geologica si caratterizza (in passato) per i giacimenti argentiferi e per la provenienza del Rosso Ammonitico. A più di 500 metri di altitudine, rivolto verso sud-ovest, sorge il vigneto denominato Mas Pomar, al cui interno sono coltivate con il sistema tradizionale trentino, la pergola, le viti di Nosiola. L'Orta del Garda completa questo microclima favorevole con una ventilazione che favorisce la sanità dell'uva sino al momento della raccolta.</i></p>	
Kerner Cembrani d'Autore – tappo a vite	Pelz – Cembra (Tn)	24.00
	<p><i>Vino aromatico e di carattere, giallo paglierino con riflessi verdi, con un profumo delicato e secco e dal gusto pieno con note di noce moscata. Vino dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Il profumo tipico unisce note floreali e speziate a note vegetali e minerali. Ha un sapore fresco e deciso, piacevolmente acido e leggero di struttura che riporta fedelmente le caratteristiche degli ambienti nordici.</i></p>	
Sauvignon	Graziano Fontana – Faedo (Tn)	24.00
	<p><i>La vendemmia, manuale con selezione viva si svolge a fine settembre. Fermentazione e maturazione in inox termocondizionato, con sosta sui propri lieviti fino a qualche settimana prima dell'imbottigliamento. Profumi dal quadro aromatico molto complesso, in evidenza le note speziate di sambuco e salvia. Gusto ricco con note varietali sostenute da consistenza e spessore.</i></p>	
Riesling Renano Cembrani d'Autore	Pelz – Cembra (Tn)	24.00
	<p><i>Questo vitigno è coltivato prevalentemente nella vallata del Reno, mentre in Italia la sua diffusione non è considerevole forse a causa della scarsa produttività che lo caratterizza. I vigneti, Pian e Fontana, posti tra i 450 e gli 800 m/slm sulle terrazze della Val di Cembra e la grande capacità dei giovani vignaioli di questa cantina, ci offrono una rara interpretazione del vitigno. Vino dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo molto personale che unisce le note floreali e speziate alle note vegetali e minerali ancora in evoluzione. Fresco e deciso al palato, piacevolmente acido e leggero di struttura.</i></p>	
Limen Bianco 	Limina, Giuliano Micheletti – Trento	30.00
	<p><i>Da uva Riesling Renano. "Il vino è storicamente liminare, è confine fra natura grezza del frutto e civiltà che da millenni lo produce e lo beve. Oggi è diventato occasione, soglia, per aprirci a una dimensione nuovamente poetica dell'agricoltura finalmente libera dalle mode e dal materialismo della chimica. Le nostre vigne hanno i piedi profondamente radicati nel terreno e la testa rivolta alla bellezza del cielo. Il risultato sono vini di luce, vivi, longevi, espressione del nostro lavoro e figli della terra dove nascono." Giuliano Micheletti</i></p>	
Gewürztraminer Sanroc	Bolognani – Lavis (Tn)	26.00
	<p><i>Straordinario vino che rappresenta al meglio le caratteristiche organolettiche della varietà valorizzandone anche la piacevolezza e la bevibilità. Un lavoro eccellente curato con attenzione maniacale da Diego Bolognani che da sempre si contraddistingue per la sua bravura. Vino dal colore giallo paglierino dorato; il profumo è intenso con spiccata nota varietale tipica che si complessa nel tempo; il gusto risulta secco, speziato con aroma caratteristico ben presente che lo rende di ottima bevibilità.</i></p>	
Olivar	Cesconi – Pressano (Tn)	38.00
	<p><i>Nasce da uve Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco coltivate nei vigneti aziendali di Pressano ad un'altitudine di 400-500 metri.</i></p>	
Sylvaner Valle Isarco – tappo a vite	Villscheider – Bressanone (Bz)	28.00
	<p><i>Vino bianco dal colore giallo scarico al verdognolo. Con un profumo fresco e fruttato che ricorda il fieno appena tagliato. Il sapore è caratterizzato da una gradevole freschezza e da note di uva spina e pesca. Il Sylvaner Verde fu introdotto in Alto Adige con tutta probabilità nel XVIII secolo, si presume provenga dalla Germania.</i></p>	

## Vini Bianchi - Weisswein

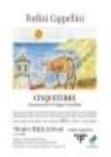
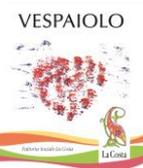
Chardonnay Ogeaner – tappo a vite	Armin Kobler – Magrè (Bz)	32.00
	<i>Evidenti aromi di frutta tropicale, supportati da chiare note di mela verde. In bocca prevale la freschezza dovuto ad una giusto nerbo acido. Segue una vena sapida di grande lunghezza e piacevolezza.</i>	
Müller Thurgau Etza <b>Bio</b>	Radoar – Velturmo (Bz)	35.00
	<i>I vigneti crescono fino a un'altitudine di 900 m/slm e hanno raggiunto un'età superiore ai 40 anni di vita. Il terreno scistoso e l'elevata irradiazione solare rendono possibile la viticoltura a quest'altitudine. L'utilizzazione di preparati biodinamici, le diverse tisane, l'accurato lavoro agricolo e una semina diligente ne fanno, in armonia con le fasi lunari, un'uva speciale. I vini che si ricavano vengono lasciati riposare per nove mesi in botti di rovere e acciaio prima di essere imbottigliati in estate.</i>	
Goldmuskateller Secco	Poppohof – Marleno (Bz)	28.00
	<i>Netti profumi varietali, con note di melone e pesca matura, di buona struttura e sapidità. Piacevolissime le note finali che troviamo al palato. L'ossigenazione nel bicchiere entusiasma per la vastità e la mutevolezza di questo vino.</i>	
Riesling Valle Isarco	Villscheider – Bressanone (Bz)	32.00
	<i>Dall'alta Valle Isarco su terreni pietrosi, poco calcarei, magri con pendenze da capogiro si riescono a produrre le uve per questo vino che risulta giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso note floreali, delicato e piacevolmente fruttato. In bocca fresco con gradevole acidità e dolcezza residua, croccante ed elegante.</i>	
Sauvignon St. Valentin	Appiano – S. Michele Appiano (Bz)	38.00
	<i>Giallo paglierino illuminato da riflessi verdi, profumo esuberante e varietale, sapore avvolgente e persistente, sono i caratteri che disegnano la spiccata personalità di questo vino.</i>	

## Vini Bianchi da varietà resistenti - Weisswein

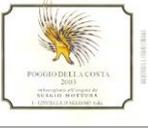
L'associazione PIWI International è stata fondata nel 1999 a Einsiedeln in Svizzera per scambiare informazioni ed esperienze pratiche tra i soci con l'obiettivo di produrre vino di qualità senza l'uso di prodotti chimici. Le viti PIWI sono il risultato di incroci tra la vite europea, vitigni americani e vitigni asiatici. La ricerca dell'associazione è indirizzata alla creazione di viti resistenti alla peronospora e all'oidio. A tutt'oggi, esistono già una decina di varietà omologate in Italia che non hanno bisogno di alcun trattamento salvo casi di fortissime infezioni, in anni particolari, e anche in quel caso ne bastano uno o due. Io ne ho piantate alcune di Solaris e Regent in piccoli appezzamenti in quota con risultati al momento molto interessanti.

Johanniter <b>Bio</b>	Emma Clauser, Molino dei Lessi – Lavis (Tn)	40.00
	<i>Emma Clauser, pioniera controcorrente, ottiene nel 1994 la certificazione biologica. Oggi la sua meta naturale è la permacultura, il procedere con passione rispettando i ritmi della natura, osservando e correggendo con umiltà per favorire le relazioni utili che rendono stabile il sistema. Per fare gusto si allea con la fauna del suolo, gli insetti, le malerbe, cibo utile per tutti gli abitanti del vigneto. La pianta restituisce generosamente uve mature e sane da cui nasce un vino longevo, espressione dell'equilibrio raggiunto con molta pazienza e costanza. Il vino si presenta con un invitante color giallo paglierino. Al naso ricorda la scorza di limone, il cedro, la frutta selvatica e le mandorle tostate. In bocca è tenace e pulito.</i>	
Aromera Aromatta <b>BIOVEGAN</b> tappo a vite	Villa Persani, Clementi – Pressano (Tn)	24.00
	<i>Silvano Clementi è un infaticabile esploratore e ricercatore della vita e della vite. In etichetta ha voluto sottolineare questa sua propensione a guardare il mondo da un altro punto di vista. Il suo lavoro lo sta premiando e questa Aromera ne è un valido esempio. Il vino si presenta molto profumato al naso con sentori di passion fruit e di agrumi, al palato si scopre una buona acidità ed una complessità aromatica particolare.</i>	
Bronner Julian <b>Bio</b>	Lieselehof – Caldaro (Bz)	36.00
	<i>Werner Morandell è socio di coltura dell'Istituto Nazionale di Viticoltura di Freiburg (D), che da anni persegue una ricerca ecologica nella coltivazione della vite. In alcune varietà come il Bronner Werner ha eliminato i trattamenti chimici e in azienda ha costruito un museo delle viti con circa 300 tipi di piante. Il Bronner presenta delicati aromi floreali, con piacevoli sensazioni al palato di frutta gialla e agrumi. Buona la struttura e la piacevole bevibilità.</i>	

# Vini Bianchi - Weisswein

Blanc de Morgex et de La Salle Vini Estremi	Cave Mont Blanc – Morgex (Ao)	25.00
	<p>La zona di coltivazione del Priè Blanc su piede franco si estende nei comuni di Morgex e La Salle, sulla sinistra orografica della Dora Baltea, nell'ultimo tratto della Valle d'Aosta che si apre nella maestosa Val digne, dove la vite non abbandona l'uomo e si innalza ad altezze proibitive fino a raggiungere i 1200m/slm. Freschezza e mineralità sono le caratteristiche principali di questo vino di montagna.</p>	
Derthona	Vigneti Massa – Monleale (Al)	35.00
	<p>Al produttore, Walter Massa, si deve molto per il recupero e la valorizzazione del Timorasso, in questo caso vinificato con piccolo lignificato e fatto maturare sulle proprie fecce per almeno 10 mesi. L'affinamento dura minimo 6 mesi in bottiglia, ma più evolve, più cresce la sua complessità. Vino dal colore giallo paglierino, profumo minerale intenso, dal gusto sapido, corposo, strutturato e persistente.</p>	
Cinqueterre	Forlini Cappellini – Manarola (Sp)	49.00
	<p>Prodotto con uve Bosco, Albarola e Vermentino. Forlini Cappellini può essere ragionevolmente considerata un simbolo esemplare della viticoltura eroica delle Cinqueterre. Germana Forlini e Alberto Cappellini, vendemmiavano le uve di proprietà proseguendo la tradizione che attualmente coinvolge direttamente anche Giacomo, il figlio. Una produzione di circa 8.500 bottiglie complessive. Il vino si presenta con un colore giallo paglierino intenso, sapido e fresco con note di agrumi, fiori di campo ed erbe.</p>	
Vespaiole Breganze 	Fattoria Sociale La Costa – Sarcedo (Vi)	22.00
	<p>Vigneti inerbiti, senza concimazioni inorganiche e diserbanti. Questa Selezione di Tocai viene vinificata con fermentazione sulle bucce in tini tronco conici, senza lieviti selezionati, enzimi e chiarifiche. Il vino ottenuto affina in botti di rovere da 30 hl, decantato e travasato prima dell'imbottigliamento. Utilizzo del calendario lunare per le varie fasi di lavorazione in cantina. Vino piacevolmente aromatico e con ottima acidità. Ha profumi agrumati di pompelmo rosa e buccia di mandarino.</p>	
Ribolla Gialla Collio	Korsič – San Floriano del Collio (Go)	23.00
	<p>Il suolo, composto da ponca (marne e arenarie stratificate di origine eocenica), tra le mani si sbriciola rivelando minuscoli fossili che nutrono e arricchiscono le viti donando ai vini il tratto distintivo di mineralità e di salinità che li rende unici. Le correnti calde del mare Adriatico mantengono l'uva asciutta, le Alpi Giulie a nord la proteggono dalle correnti fredde e dalle piogge. Vino dal colore giallo paglierino, al naso bouquet agrumato, piacevole e suadente con profumi che ricordano la frutta fresca, gusto ampio e minerale. Fresco, vivace e armonico.</p>	
Vitovska	Skerk – Duino Aurisina (Ts)	50.00
	<p>Un vino dal colore giallo oro con un spettro varietale molto ampio e complesso. Un'interpretazione della varietà di Sandi Skerk che a proposito dei suoi vini dice che Dietro ad un vino un'anima... ogni uomo ha bisogno di emozioni, soddisfazioni e gioie. Ho riscoperto sempre di più tali valori quando ho cominciato a coltivare e produrre vini secondo natura, che mi hanno avvicinato alle mie origini e al profondo legame con la mia terra, il Carso, posto dove sono nato e cresciuto.</p>	
Nekaj	Damijan Podversic – Gorizia	70.00
	<p>Damijan a volte rischia di confonderlo con le querce e gli alberi secolari che fanno da contorno al suo meraviglioso vigneto sulla collina Calvario, è un uomo dalle grandi mani e dal cuore d'oro. Da anni sperimenta in maniera estrema vinificazioni con lunghe macerazioni delle uve bianche che arrivano anche a tre mesi. In vigna e in cantina non utilizza nessun prodotto di sintesi, ma solo natura e buon senso. Il vino è prodotto con uve Friulano vinificate con una lunga macerazione sulle bucce.</p>	
Verdicchio Castelli Jesi Classico Superiore La Staffa 	La Staffa – Staffolo (An)	20.00
	<p>Il Verdicchio La Staffa è una cuvée di più vigneti tutti in Contrada Castellaretta che hanno età di impianto ed esposizioni differenti; l'impianto più vecchio è del 1972 e il più giovane del 2010. Dopo la fermentazione e l'affinamento si assembla la massa partendo da 10/12 serbatoi differenti che sono l'espressione di ogni singolo impianto, di ogni singola esposizione/terreno. Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo fruttato con note floreali, complesso. Sapore secco, vellutato con note di frutta matura, pesca e mela.</p>	

# Vini Bianchi - Weisswein

Grechetto Civitella d'Agliano Poggio alla Costa <b>Bio</b>	Sergio Mottura – Civitella d'Agliano (Vt)	28.00
	<p><i>Sergio Mottura un grande vignaiolo, da sempre lavora nel bio di cui è un sicuro precursore. I suoi vigneti sono sulle rive del Tevere al confine tra Umbria e Lazio. È meraviglioso passeggiare con lui mentre descrive le erbe aromatiche presenti in vigna e racconta la sua lunga storia di vignaiolo. Il vino è giallo paglierino intenso, il suo profumo è ampio e fruttato, il sapore caldo, fresco e persistente con un finale lungo e lievemente tannico.</i></p>	
Pecorino Giocheremo con i fiori <b>Bio</b>	Torre dei Beati – Loreto Aprutino (Pe)	23.00
	<p><i>Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Fine ed elegante con profumi di pera e fiori bianchi, arrotondato da note mielate, ma vibrante al tempo stesso di caratteristici richiami di erbe officinali. Entra in bocca morbido, subito sostenuto da una succosa reazione degli acidi e da una nervosa mineralità, che creano un ottimo bilanciamento e contribuiscono ad un finale di lunga e stimolante persistenza.</i></p>	
Greco di Tufo Terra d'Uva	Benito Ferrara – Tufo (Av)	29.00
	<p><i>Il vitigno più antico dell'avellinese è senza dubbio il Greco di Tufo, importato dalla regione greca della Tessaglia, dai Pelagi. La conferma dell'origine millenaria di questa vite è data dal ritrovamento a Pompei di un affresco che risale a quasi un secolo prima di Cristo, con una breve poesia, probabilmente di un amante respinto: Sei veramente gelida, Bice, e di ghiaccio, se ieri sera nemmeno il vino Greco è riuscito a scaldarti. Vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso, netto, dal sapore secco, gradevolmente armonico e con l'inconfondibile sentore di mandorla amara.</i></p>	
Furore Bianco Fiorduva	Marisa Cuomo – Furore (Sa)	90.00
	<p><i>Da uve sovramature di Ripoli, Fenile, Ginestra, matura in barriques di rovere Tronçais. La storia di Furore si intreccia con quella della Repubblica di Amalfi. Su queste balze sinuose e soleggiate, i vitigni furono piantati da quello stesso contadino marinaio che vi costruì un paesaggio tra i più belli del mondo. Il vino alimentò per secoli i commerci amalfitani nel Mediterraneo, un contrabbando che poté fiorire grazie al proibizionismo religioso musulmano. Attorno agli anni Trenta il vino di Furore conobbe il primo imbottigliamento. Vino dal colore giallo carico con riflessi oro. L'odore ricorda l'albicocca e i fiori di ginestra con richiami di frutta esotica. Al gusto è morbido, denso e caratterizzato da una importante persistenza aromatica di albicocca secca, uva passa e canditi.</i></p>	
Lacrima Christi del Vesuvio Bianco Vigna del Vulcano	Villa Dora – Terzigno (Na)	65.00
	<p><i>Annata 2004 per un vino di eccezionale fattura dove l'affinamento in bottiglia esalta note minerali inaspettate. Una vera perla da scoprire per rivalutare anche un nome per troppo tempo penalizzato da sconsiderate politiche di produzione.</i></p>	
Vermentino di Sardegna Cala Silente	Santadi – Santadi (Ca)	20.00
	<p><i>Vitigno introdotto nella nostra penisola durante la dominazione spagnola del Quattrocento, si adatta bene alla coltivazione in zone costiere (Liguria, Sardegna e Toscana) dove i contadini ne possono apprezzare le buone doti di vigoria e produttività. Vino dal colore paglierino con luminosi riflessi verde-oro. Profumo complesso e intenso con sentori di mela, pesca e agrumi. Gusto di naturale persistenza gustativa.</i></p>	
Vernaccia Valle del Tirso sulle bucce - Òrriu	Quartomoro di Sardegna – Arborea (Or)	21.00
	<p><i>È il vino di Oristano e della Sartiglia e con la versione in macerazione si è voluto creare uno stile moderno, e allo stesso tempo tradizionale di questo grande vino più conosciuto in stile Flor. Vino dal colore giallo carico, al naso è fragrante e intenso con richiami ai frutti gialli maturi, al palato è grasso e succosamente strutturato.</i></p>	

# Vini Bianchi da piccole isole del Mediterraneo

Vini autentici, espressioni della geniale operosità dell'uomo isolano, costretto dalla natura ad accontentarsi di quanto l'ambiente gli offre: produrli richiede fatica. Sulle isole, in particolare le minori, le viti e gli uomini hanno sviluppato caratteri peculiari, adattandosi miracolosamente ai climi e alle situazioni geologiche.

<p><b>Ansonica Calzo della Vignia</b></p> <p><i>Castellari Isola del Giglio è il frutto di un progetto viticolo, che punta a valorizzare i terreni abbandonati da tempo. Il vino è la storia del terroir, e il punto di partenza è da sempre i terreni. Questo vino speciale nasce dalla voglia di recuperare dei terreni eccezionali su un'isola eccezionale. Tre amici vengono insieme e decidono di valorizzare i terreni da tempo abbandonati.</i></p>	<p>Castellari Isola Del Giglio – Giglio Campese (Gr)   <b>Isola del Giglio</b></p>	65.00
<p><b>Pandataria</b></p> <p><i>Il vino nasce da un blend di uve tipicamente campane anche se siamo nel Lazio. La stessa scelta agronomica si trova in tutto l'Arcipelago delle Isole Pontine. La produzione è limitatissima. Il vino è estremamente elegante e appaga i sensi con note fruttate e minerali.</i></p>	<p>Candidaterra – Ventotene (Lt)   <b>Isola di Ventotene</b></p>	48.00
<p><b>Capri Bianco</b></p> <p><i>Prodotto interamente sull'isola da uve da Greco, Biancolella e Falanghina. Giallo paglierino. Naso delicato di agrumi, erbe aromatiche e fiori bianchi. Al sorso è fresco, con buona sapidità in chiusura.</i></p>	<p>Scala Fenicia – Capri (Na)   <b>Isola di Capri</b></p>	45.00
<p><b>Zibibbo Secco Grotta dell'Oro</b></p> <p><i>A 20-30 metri dal mare e a 20-30 m/slm. Un vino dal colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli con profumi che si distinguono per le note fruttate di agrume e floreali di zagara e rosa, unite a sentori di erbe aromatiche (salvia e rosmarino). In bocca è pieno, sapido e morbido con dentro il mare.</i></p>	<p>Hibiscus – Ustica (Pa)   <b>Isola di Ustica</b></p>	36.00



# Vini Rosati del Lago di Garda – Roséwein des Gardasees

<p>Schiava <b>Blo</b></p> <p><i>Le Schiave erano una grande famiglia che comprendeva sia uve a frutto bianco che a frutto rosso. Nel Medioevo con il nome Schiava s'identificava un'uva bianca. Nell'Ottocento erano coltivate su vasta scala soprattutto le tipologie a bacca nera che soppiantarono le bianche fino a farle scomparire. Alla terminologia generica Schiava si attribuiscono le seguenti tipologie: grossa, media, grigia, piccola, gentile. Vino dal colore rosato, presenta dei profumi fruttati. Il gusto è secco e piacevolmente fresco con un tipico retrogusto amarognolo.</i></p>	<p>Francesco Poli – Santa Massenza (Tn)</p>	20.00
<p><b>Chiaretto Classico Garda</b></p> <p><i>Dalle uve Marzemino, Sangiovese, Barbera, dopo la vinificazione in acciaio con un leggero contatto sulle bucce, il vino matura in acciaio sui lieviti per 6 mesi più 2 in bottiglia. Un vino sapido, fresco, succoso e profumato di piccoli frutti di bosco.</i></p>	<p>Cà Lojera – Sirmione (Bs)</p>	19.00
<p><b>Bardolino Chiaretto</b></p> <p><i>Da uve Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5% un vino dal colore rosa intenso. Al naso delicati sentori di frutta fresca e in bocca note fresche e vivaci.</i></p>	<p>Giovanna Tantini – Oliosì Castelnuovo Garda (Vr)</p>	18.00

## Vini Rosati - Roséwein

	<b>Pinot Nero Rosato Broili</b>	Zeni – Grumo di San Michele all'Adige (Tn)	21.00
<i>L'uva, raccolta a mano, arriva in cantina intera dove è pigiata; pompata nei tini d'acciaio dove resta per una breve sosta a contatto con le bucce. A fine vinificazione il vino viene travasato, per separare i lieviti e riposare in recipienti d'acciaio al freddo fino a gennaio quando passerà poi in bottiglia. Vino dal colore rosato brillante, il profumo fruttato lascia emergere sentori marcati di ciliegia matura; il gusto è sapido, morbido e armonico, con un piacevole fondo amarognolo.</i>			
	<b>Cerasuolo d'Abruzzo Rosa-ae</b> 	Torre dei Beati – Loreto Aprutino (Pe)	18.00
<i>Colore rosso ciliegia brillante, profumi freschi e persistenti, di fragola, melograno e ciliegie, impreziositi da eleganti sentori floreali tra i quali è in bella evidenza la rosa. Il buon volume in bocca è caratterizzato da un ottimo equilibrio tra la morbidezza, e la viva componente acida e minerale, che rendono lunga la persistenza in bocca e stimolante il finale.</i>			
	<b>Costa d'Amalfi Rosato</b>	Marisa Cuomo – Furore (Sa)	28.00
<i>Da uve Aglianico e Piedirosso. Il vino è caratterizzato da un vivace colore rosa e un profumo intenso di ciliegia, ribes rosso, e melograno insieme ad essenze della macchia mediterranea. Strutturato ed armonico al gusto si distingue per la sua lunga persistenza.</i>			
	<b>Etna Rosato</b>	Murgo – Santa Venerina (Ct)	21.00
<i>Da uve Nerello Mascalese e Nerello Mantellato o Cappuccio un vino che ha un particolare legame con le tradizioni del territorio dell'Etna dove era consuetudine diffusa l'utilizzo di macerazioni molto brevi (2 giorni) al fine di produrre vini fruttati e di pronta beva, molto apprezzati nella zona. Le tecniche di produzione impiegate esaltano le caratteristiche aromatiche dei vitigni impiegati le caratteristiche di eleganza, mineralità e moderata tannicità.</i>			

## Vini Rossi da pesce - Rotweine für Fish

*Che bello sfatare luoghi comuni,  
perché non abbinare un vino rosso fresco a volte speziato, a volte floreale  
a uno dei nostri piatti di pesce?*

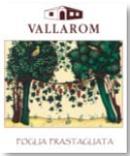
	<b>Rossara Legiare</b>	Zeni – Grumo di San Michele all'Adige (Tn)	21.00
<i>La Rossara fino a pochi decenni fa era molto diffusa nella Piana Rotaliana. A tutt'oggi esistono alcuni piccoli appezzamenti sopravvissuti alla sostituzione varietale. È un vino rosso dal colore scarico, presente esclusivamente in Trentino, dalla profumazione di mela appena raccolta e con un tipico sentore di spezie e fiori.</i>			
	<b>Bardolino Selezione Piona</b>	Albino Piona – Custoza (Vr)	27.00
<i>Un Bardolino estremamente elegante, con una piacevole freschezza e di grande beva, ma con una sottile complessità che avvolge il tutto. Merita un plauso Silvio Piona per la ricerca fatta sui vini della sua zona.</i>			
	<b>Avanà Valsusa Finiere</b>	La Chimera – Chiomonte (To)	23.00
<i>L'idea di Stefano Turbil di recuperare i vecchi vigneti di Avanà a Chiomonte, a 750 metri di quota, sembrava a tutti una follia. Pezzo dopo pezzo, lui ha ricostruito i muretti a secco e risistemato le vigne, e oggi finalmente ne ha fatto un vino, il Finiere, un fantastico rosso naturale con precise note di montagna che fa della freschezza e della piacevolezza il suo punto di forza.</i>			
	<b>Dolceacqua</b>	Maixei – Dolceacqua (Im)	28.00
<i>Un vino dal profumo vinoso, ma fruttato e fragrante che affinando si fa ampio, con sentori delicati di ciliegie cotte e di rosa lievemente appassita. Quando è all'apice diventa etereo, con lievi sentori di resine boschive e di piante aromatiche. Il sapore è equilibrato, leggermente asciutto con lievissima vena tannica. È morbido, sapido, leggermente caldo, vellutato con piacevole e tipico fondo amarognolo.</i>			

## Vini Rossi da pesce ~ Rotweine für Fish

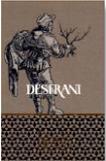
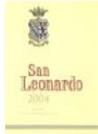
	Lacrima di Morro d'Alba	Piergiovanni Giusti – Montignano (An)	20.00
<p><i>Il suggestivo nome di questo vino deriva dall'omonimo vitigno autoctono, il Lacrima, di origini antichissime ed ancora coltivato solamente nel comune di Morro d'Alba, in provincia di Ancona, e nei territori dei comuni limitrofi. Il vino si caratterizza soprattutto per i suoi magnifici profumi che ricordano con precisione la rosa.</i></p>			
	Piediroso Campi Flegrei Vigna Madre	La Sibilla – Bacoli (Na)	33.00
<p><i>Bacoli è un paradiso, gli imperatori romani ci costruirono le loro ville; Luigi e Restituta, con 3 intraprendenti giovani eredi, hanno realizzato la loro azienda. Una fattoria didattica dove si trova tutto dalle viti ai legumi, dagli alberi da frutto, ai pomodori. Ogni cosa nasce lì e viene riprodotta, tra i filari cocci di vasi romani e nella casetta degli attrezzi colonne facenti parte delle antiche terme di Bacoli. Un'incanto per il cuore e il palato. I vini si caratterizzano per eleganza e sapidità tipiche note dei terreni vulcanici dei Campi Flegrei.</i></p>			
	Frappato	Baroni di Pianogrillo – Chiaramonte Gulfi (Rg)	22.00
<p><i>Vino dal colore rosso rubino, al naso profumi intensi e speziati con richiami precisi al lampone. In bocca di buona struttura e piacevolezza.</i></p>			



## Vini Rossi del Lago di Garda ~ Rotwein des Gardasees

	Marzemino <b>BIOVEGAN</b>	Vallarom – Masi d'Avio Vò Sinistro (Tn)	23.00
<p><i>Un Marzemino di ottima struttura con una piacevolezza molto raffinata, il suo profumo è intenso e ricorda la violetta e la cannella, in bocca è morbido con una buona struttura e con retrogusto amarognolo che ricorda la mandorla.</i></p>			
	Marzemino Superiore dei Ziresi	Salizzoni – Calliano (Tn)	27.00
<p><i>Dalla zona dei Ziresi il Marzemino porta sempre con sé caratteristiche uniche di eleganza, frutto e bevibilità. La maestria di Valter e Luca sono il valore aggiunto che lo rendono un prodotto davvero unico.</i></p>			
	Foglia Frastagliata Vigneto Storico	Vallarom – Masi d'Avio Vò Sinistro (Tn)	25.00
<p><i>Da un vigneto a piede franco. Il Lambrusco a Foglia Frastagliata è un vitigno autoctono e appartiene geneticamente ad un gruppo di vitigni originari delle morene glaciali della bassa Valle dell'Adige. Nessun grado di parentela è dimostrabile con i Lambruschi emiliano/romagnoli e nemmeno con altri vitigni trentini. Vino dal colore rosso violaceo, dotato di gradevoli note floreali di ottima struttura e freschezza.</i></p>			
	Foglia Frastagliata Perciso	I Dolomiti – Mezzolombardo (Tn)	40.00
<p><i>Questo vino è prodotto con un'uva chiamata Lambrusco a foglia frastagliata. Tale varietà è tra le più antiche presenti sul territorio nazionale, appartenente alla famiglia delle Ambrosche, derivanti dalla vite Silvestris. Il vigneto, la cui età media delle piante è di oltre 120 anni, sopravvissuto alla fillossera, è ubicato nelle vicinanze di Avio e si può definire una reliquia della viticoltura antica perché tutte le viti sono su piede franco. È coltivato con le stesse tecniche di un tempo, da un gruppo di amici vignaioli che si chiama I Dolomiti.</i></p>			
	Negrara	Pravis – Lasino (Tn)	22.00
<p><i>I ricercatori dell'Istituto Agrario di San Michele già negli anni '30 ritenevano questo vino meritevole di finire in bottiglia per colore, morbidezza e profumi che lo fanno avvicinare al tipo Bordeaux ma solo se proveniente da viti franche di piede ritenendolo altresì ordinario e sgraziato se prodotto con uva di viti innestate su piede americano. Va tenuta distinta dal vitigno Negrara Veronese con la quale spesso era confusa.</i></p>			

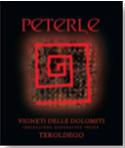
# Vini Rossi del Lago di Garda ~ Rotwein des Gardasees

Franconia Destrani	Pravis – Lasino (Tn)	22.00
	<p><i>Era, assieme al Portoghese e al Sant Laurent, una delle varietà presenti per la sua rusticità e plasticità ambientale in quasi tutto l'Impero austro-ungarico. In Austria e in Germania è tuttora molto coltivata dove la si identifica con i nomi Blaufränkisch e Lemberger, in Cechia, in Slovacchia e in Ungheria col nome Kekfrankos. Il vino prodotto risulta molto colorato, con sentori di sottobosco e note selvatiche.</i></p>	
Casetta Foja Tonda	Armani Albino – Chizzola d'Ala (Tn)	22.00
	<p><i>Questo vitigno deriva probabilmente dalla domesticazione della Vitis vinifera silvestris: uva selvatica, spontanea. È quindi uno dei pochi vitigni, assieme al Lambrusco a Foglia Frastagliata, che si può considerare autoctono. Si ritiene che il nome derivi dallo pseudonimo di una famiglia di Marani d'Ala che l'avrebbe reso adatto alla coltivazione. Idoneo a lungo invecchiamento, era servito nelle grandi occasioni di festa. Vino rosso riconoscibile per la netta sensazione selvatica e per quella fruttata con i richiami alla prugna e alla marasca.</i></p>	
Casetta Majere	La Cadalora – Santa Margherita d'Ala (Tn)	35.00
	<p><i>La storia del vitigno è comune al precedente vino. In questa versione il vino ottenuto dopo la vinificazione e la fermentazione in acciaio, viene affinato in barrique minimo 12 mesi. Vino rosso dai profumi speziati su fondo di vaniglia che evolvono in cuoio, cioccolato e accenni minerali.</i></p>	
Pinot Nero Vignalet	La Cadalora – Santa Margherita d'Ala (Tn)	42.00
	<p><i>Pinot Nero di grande elevatura, affinato in barrique minimo 12 mesi. Spiccano profumi di amarena con vaniglia e cioccolato. Sapore pieno, tannino equilibrato e ottima stoffa. Un risultato davvero speciale per un produttore, Tiziano Tomasi, che col Pinot Nero si misura da tempo.</i></p>	
Pinot Nero Paradis	Borgo dei Posséri – Ala (Tn)	28.00
	<p><i>Il vino matura in barriques per 18 mesi e poi affina qualche mese in bottiglia. Il suo colore è rosso rubino, il profumo lungo vellutato e persistente con spiccate note di piccoli frutti. In bocca elegante e avvolgente con spiccate note caratteristiche varietali.</i></p>	
Cabernet Franc	Simoncelli – Rovereto (Tn)	20.00
	<p><i>Armando ha iniziato a vinificare le sue uve nel 1977, l'azienda ha sede a 'Navesel', antico porto sul fiume Adige, poco a sud ovest di Rovereto. Da questo nome ha preso vita il vino più importante della cantina un blend di uve Cabernet e Merlot, profumato ed elegante come tutti i vini prodotti da Simoncelli.</i></p>	
San Leonardo	Tenuta San Leonardo – Borghetto all'Adige (Tn)	80.00
	<p><i>Nasce da un sapiente assemblaggio del vino di tre uve, vinificate ed invecchiate separatamente: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Di colore rosso rubino intenso con riflessi granata, si esprime con notevole intensità di profumi, dal peperone verde ai piccoli frutti di bosco su fondo di vaniglia. Al gusto è pieno, caldo, di grande rotondità e con una persistenza aromatica intensa molto lunga.</i></p>	
Furlet Rosso	Furletti Gabriele – Riva del Garda (Tn)	27.00
	<p><i>Prodotto con uve Rebo e Merlot. Note fruttate di ciliegia e mirtillo, aromi di erbe aromatiche con sentori tostati. Tannino vellutato e frutta, morbidezza e freschezza in chiusura sul palato.</i></p>	
Groppello Valtènesi	Cantrina – Bedizzole (Bs)	19.00
	<p><i>Vino dal colore rosso vivo. Profumo complesso che richiama la frutta rossa selvatica e la ciliegia, lievemente speziato. In bocca risulta fresco, fruttato, di buona persistenza e sapidità.</i></p>	

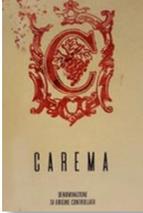
## Vini Rossi del Lago di Garda ~ Rotwein des Gardasees

	Rebo Diana	Trevisani – Villa di Salò (Bs)	18.00
	<i>Dai terreni dislocati sul confine di tre comuni, Salò, Puegnago del Garda e Gavardo, si può ammirare in tutta la sua bellezza la quasi totalità del lago di Garda. Le viti godono del clima mite della zona, influenzato direttamente dal lago e dai venti freschi provenienti dalla Val Sabbia e dal Trentino. L'escursione termica tra il giorno e la notte è notevole e permette uno spiccato sviluppo di sostanze aromatiche. Vino rosso rubino con sfumature granata, profumo vinoso con sentori di frutti rossi. Sapore morbido, corposo, armonico e di buona persistenza.</i>		
	Bardolino	Giovanna Tantini – Oliosi Castelnuovo Garda (Vr)	18.00
	<i>Da uve Corvina 65%, Rondinella 30%, Merlot 5% un vino dal colore rosso rubino di buona intensità. Al naso note di ciliegia e di frutti di bosco. In bocca buona persistenza, morbido ed equilibrato.</i>		
	Valpolicella	Brigaldara – San Floriano Valpolicella (Vr)	18.00
	<i>Il suo nome deriva dall'omonima valle a nord di Verona, oggi epicentro della zona di produzione, si distingue da altri provenienti da aree maggiormente influenzate dal clima mite del lago di Garda, per una maggiore corposità ed un colore più intenso. Da uve Corvina, Corvinone e Sangiovese, matura in acciaio per 6 mesi diventando un vino dal colore rubino di medio corpo con un tipico aroma di ciliegia amarena, vinoso con sentori di mandorla amara.</i>		
	Valpolicella Classico Superiore Ripasso Jago	Villa Spinosa – Negrar (Vr)	34.00
	<i>Da uve Corvina Veronese e Corvinone con piccole percentuali di Rondinella e altri vitigni, vinificato in legno 12 mesi di cui 1/3 barrique, 1/3 in tonneau ed 1/3 in botte grande di rovere di Slavonia. Colore rosso rubino intenso, precise note di spezie e frutti di bosco.</i>		
	Amarone Valpolicella Classico Case Vecie	Brigaldara – San Floriano Valpolicella (Vr)	90.00
	<i>Vino ottenuto dalle uve Corvina, Molinara e Rondinella vinificate dopo un'attenta selezione. Una parte subisce un leggero appassimento in cassetta nel fruttai. Vinificazione tradizionale in rosso con un lungo contatto con le bucce e rimontaggi frequenti. Matura 1 anno in barriques, 2 anni in botti di rovere da 25HL. Granato intenso, profumo etereo di uva appassita, pieno e avvolgente, caldo, potente, ma nel contempo molto morbido.</i>		

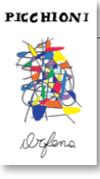
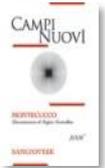
## Vini Rossi ~ Rotwein

Merlot della Casa	un litro	12.00	mezzo litro	6.00
San Lorenzo Il Primo	Casata Monfort – Lavis (Tn)			20.00
	<i>Il San Lorenzo arrivò in Trentino dalla vicina Austria all'incirca nella prima metà dell'Ottocento. La sua maturazione è precocissima: ad altitudini modeste si vendemmia entro agosto, in altura poco dopo. Il nome deriva dal Santo del 10 agosto, notte delle stelle cadenti, data in cui i chicchi sono già scuri. Vino dal colore rosso rubino intenso, profumo fruttato e gradevole, sapore secco e fresco.</i>			
Teroldego Rotaliano Teroldigo	Cipriano Fedrizzi – Mezzolombardo (Tn)			24.00
	<i>I grappoli sono raccolti a piena maturazione e vinificati seguendo un metodo utilizzato dalla famiglia Fedrizzi sino agli anni '50. La fermentazione generata da lieviti indigeni avviene in vasche di cemento e la macerazione sulle bucce non supera i 5 giorni. Vino di colore rosso rubino intenso; notevoli i profumi fruttati e piacevolissima la beva.</i>			
Teroldego Peterle 	Michela Baldessari – Povo (Tn)			35.00
	<i>un Teroldego che già in passato era coltivato sulle balze assolate di Povo. Queste uve nascono sul caldo sasso dell'est, maturano esuberanti sulla roccia secca d'autunno, e diventano un rosso tenace ma elegante, selvatica potenza di profumi, austero profilo di pietra. Si tratta di un vino di carattere, fatto di passione e capace di distinguersi; agile, caparbio, vibrante, e fitto, dai profumi dell'autunno.</i>			

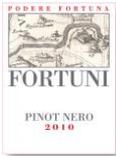
# Vini Rossi - Rotwein

Groppello di Revò	El Zeremia Lorenzo Zadra – Revò (Tn)	24.00
	<p>È un'uva adatta alla montagna e alle forti pendenze; necessita di lunga esposizione al sole. Si coltiva solo in Val di Non ad eccezione della varietà presente nel Garda bresciano, con la quale però in comune ha solo il nome. Augusto Zadra, irriducibile di Revò, e ora il figlio Lorenzo hanno salvato e valorizzato questa varietà a lungo sottovalutata, dimostrandone le straordinarie potenzialità. Vino dal colore rosso rubino con spiccata nota vinoso, chiare le sensazioni speziate e i richiami ai frutti di bosco.</p>	
Cabernet Sauvignon Under the sky	Mattia Filippi – Casteller (Tn)	40.00
	<p>A Trento in località Casteller, nell'omonimo vigneto a circa 230 m/slm Mattia Filippi produce circa 3000 bottiglie di questo Cabernet Sauvignon. Naso e palato si ritrovano su un vino dalle spiccate caratteristiche di frutto, piacevolezza ed eleganza. Nessuna nota è fuori posto e finalmente un Cabernet trentino maturo fino in fondo.</p>	
St. Magdalener Classico	Griesbauerhof Georg Mumelter – Bolzano	24.00
	<p>Le uve di Schiava e Lagrein provengono dalla meravigliosa collina di St. Magdalener alle porte di Bolzano. Dopo una macerazione di 5-6gg. il vino in fase di vinificazione matura e affina in botti grandi di rovere per 3 mesi. Pieno elegante, vellutato e fruttato.</p>	
Lagrein	Poppohof – Marleno (Bz)	32.00
	<p>A Marleno sopra Merano in uno storico Maso, ho incontrato Andreas Menz, un produttore che ha scelto di interpretare il suo Lagrein, così come gli altri vini, senza eccessivi tecnicismi così da non snaturarlo. Sull'etichetta, la più vecchia dell'Alto Adige, disegnata attorno al 1850, troviamo Maso Popp e la figura storica del Saltner. Era il guardiano delle vigne, vestiva di cuoio, portava un cappello di piume, era armato di alabarda e di una pistola a doppia canna. L'uva così si sentiva protetta..... Lagrein granato scuro, dal profumo gradevole e saporito con note di cioccolato fondente. Sapore pieno e rotondo, armonico con lunga persistenza sul palato.</p>	
Pinot Nero	Brunnenhof – Egna (Bz)	34.00
	<p>Kurt Rottensteiner conduce la sua azienda nella zona di Mazzon, probabilmente la più vocata della provincia di Bolzano, con disciplinari biologici. Molto attento agli aspetti naturali e alla valorizzazione del Pinot Nero che vinifica con tutte le caratteristiche varietali tipiche del vigneto. Il suo vino è di colore rosso scarico, con un profumo fine e note di frutti di bosco; pieno, armonico ed elegante.</p>	
Blauburgunder Val Venosta 	Stachlburg Baron Von Kripp – Parcines (Bz)	49.00
	<p>Le origini della tenuta di Sigmund Kripp risalgono al lontano 1350. Da sempre si producono vini di grande carattere, riconoscibili per le annate e la provenienza. In azienda si punta su un agricoltura e una vinificazione naturale, servendosi di tecnologie moderne solo dove è opportuno. 40 q/ha la resa e diversi mesi di barrique per un vino decisamente fuori classe. Cresciuto sui pendii della Val Venosta, si presenta corposo ma anche elegante, di sapori e di aromi maturi; la sua delicata acidità lo porta ad essere un grande vino da invecchiamento.</p>	
Barbera d'Alba Monserra	Baracco de Baracho – Castellinaldo (Cn)	18.00
	<p>Barbera dal colore rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei. Il suo profumo è ampio e fruttato con sentori di mora, ciliegia e fragola. Il gusto è molto ampio armonico con un'acidità equilibrata e contrapposta ad una buona struttura. Sapore asciutto, pieno, vigoroso.</p>	
Carema	Chiussuma – Airale Superiore (To)	75.00
	<p>Carema non ci abbandona grazie all'entusiasmo e alla caparbieta di alcuni giovani viticoltori. Sono sognatori, hanno sguardi profondi e diversi solo così hanno potuto pensare di lavorare lassù dove "osano le aquile" per non lasciare che si perdesse il segno di generazioni precedenti che hanno creato quei luoghi con la sola forza delle loro braccia. Uomini a costruire muri, donne a riempire le vasche futura dimora dei vigneti locali. Il Carema 2016 è un vino montano, netti i sentori di frutta rossa di fiori e di spezie. Precisa la mineralità e l'immensa piacevolezza di beva.</p>	

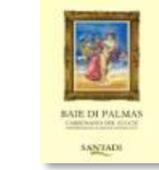
# Vini Rossi - Rotwein

Barbaresco Ovello	Cascina Morassino – Barbaresco (Cn)	75.00
	<p><i>Il vigneto è esposto a sud/sud-est nel comune di Barbaresco. Matura in botte 22 mesi, dei quali, i primi 12 in botte nuova. Le caratteristiche del Barbaresco Ovello derivano dall'utilizzo di uve provenienti da un vigneto con ottimali condizioni di esposizione e composizione del terreno, all'interno del quale, alla raccolta, viene fatta un'ulteriore selezione, premiando le porzioni di vigneto che hanno maturato l'uva migliore. Ne deriva un Barbaresco strutturato, complesso e speziato. La produzione annua è di 3.500 bottiglie.</i></p>	
	Barolo Ginestra Diego Conterno – Monforte (Cn)	85.00
<p><i>Vino ottenuto da uve del Cru Ginestra. Il suo colore è rosso granato con un profumo elegante che esalta le note fruttate, persistente e speziato, balsamico e minerale. In bocca è pieno, equilibrato, lungo e persistente.</i></p>		
Nebbiolo Valtellina Superiore Grumello Ortensio Lando	Luca Faccinelli – Chiuro (So)	40.00
	<p><i>Uve prodotte nella fascia più alta della sottozona Grumello denominata "Dossi Salati". Il vino matura in piccoli fusti di rovere francese per 16 mesi. Segue un breve periodo in acciaio prima dell'imbottigliamento. Il suo colore è rosso rubino; ha profumi intensi e molto complessi con sentori balsamici e di tabacco. La bocca è importante dal finale avvolgente e retrogusto particolarmente lungo.</i></p>	
	Valtellina Superiore Valgella Riserva Balgera – Chiuro (So)	54.00
<p><i>Le uve 100% Chiavennasca (Nebbiolo), vinificate in purezza, danno origine ad un vino di colore rosso rubino, con profumo intenso e gradevoli sfumature di fragola e lampone; sapore secco, armonico, rotondo, molto equilibrato e persistente. Vino di nerbo e di gran classe, può conservarsi per lunghi anni in bottiglie coricate al riparo dalla luce.</i></p>		
	Arfena Picchioni – Canneto Pavese (Pv)	38.00
<p><i>Quando si dice Pinot Nero, non si può non pensare a un vino come questo. Spettacolari le caratteristiche organolettiche, ampie e avvolgenti che rappresentano al meglio la varietà. Il vino al naso presenta sentori di rosa appassita, tabacco e spezie. Il corpo è caldo e morbido, caratterizzato da un tannino abbondante, ma dolce ed elegante.</i></p>		
	Cabernet Franc P. 200 La Montecchia – Selvazzano Dentro (Pd)	18.00
<p><i>Il vino ha un colore rosso rubino acceso. Al naso risulta fine, persistente, fruttato, gradevolmente vinoso e con sentori di more, mirtillo e spezie. In bocca particolarmente intenso, sapido, di piacevole beva. Si vinifica in acciaio e in vasche di cemento.</i></p>		
	Morellino di Scansano Provveditore Provveditore – Scansano (Gr)	28.00
<p><i>Prodotto con uve Sangiovese, localmente dette Morellino. Il vino ottenuto dopo la vinificazione viene fatto maturare in vasca per un primo periodo con seguente passaggio in botti da 500l. dove affina per 2-3 mesi. Ne risulta un vino dal colore rosso rubino intenso; al naso sprigiona profumi eterei, intensi e gradevoli. Al palato è asciutto, caldo e leggermente tannico.</i></p>		
	Chianti Classico Fattoria di Rodano – Castellina in Chianti (Si)	28.00
<p><i>Da uve Sangiovese e Colorino un vino di colore rosso rubino intenso con profumi complessi e con note di piccoli frutti rossi. Al gusto sapido, armonico, caldo, di buon corpo, con una notevole persistenza.</i></p>		
	Montecucco Sangiovese <b>Bio</b> Campinuovi – Cinigiano (Gr)	30.00
<p><i>La coltivazione dei vigneti è biologica e biodinamica. Nelle vigne vengono seminati diversi tipi di piante interrate poi con il sovescio in modo da portare sostanza organica e struttura al suolo. In cantina la vinificazione viene effettuata in modo tradizionale senza controllo delle temperature, senza lieviti selezionati, enzimi e chiarifiche con fermentazione sulle bucce in tini tronco conici di rovere per almeno due settimane. In seguito il vino affina in tini tronco conici da 70 Hl di rovere ed in botti da 20 Hl di rovere. L'imbottigliamento avviene manualmente senza filtrazione. Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei; profumo intenso di frutti rossi maturi.</i></p>		
	Rosso di Montalcino Palazzo – Montalcino (Si)	30.00
<p><i>Montalcino non si ricorda solo per le sue testimonianze artistiche e per la sua storia, ma anche per il suo vino. Già apprezzata nei secoli passati, la produzione enologica segue fedele i canoni della tradizione toscana. Rosso rubino brillante il colore. È caratterizzato al naso da profumi particolarmente fruttati, intensi e persistenti. La beva offre una grande struttura affiancata da una bella freschezza. Lungo e perfetto in chiusura.</i></p>		

# Vini Rossi - Rotwein

Bolgheri Rosso L'invidio	Podere Sette – Castagneto Carducci (Li)	32.00
	<i>Da uve Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Al naso è speziato, in bocca vellutato e persistente.</i>	
Brunello di Montalcino <b>Bio</b>	Podere Fornacella – Montalcino (Si)	55.00
	<i>Vinificato in tini troncoconici in rovere di Slavonia, il vino poi matura ed affina per 24 mesi in fusti di Rovere francese da 7 hl di 1° passaggio, da 5 hl 2° passaggio in seguito botti in rovere di Slavonia. Rosso rubino tendente al granato. I sentori fruttati di marasca e ribes si armonizzano al naso insieme ai toni speziati e alle sfumature vanigliate. La bocca si esprime in maniera distinta ed elegante, risultando dominata da tannini ancora energici; leggermente sapida e minerale la chiusura.</i>	
Pinot Nero Vigneto di Fortuni	Podere Fortuna – Scarperia e San Piero (Fi)	58.00
	<i>Fortuna era uno dei 12 poderi del Castello di Cafaggiolo, nucleo storico in Mugello delle proprietà della famiglia De' Medici, che era originaria di questi luoghi e che, negli oltre 400 anni di governo, fece di Firenze una delle città più importanti d'Europa. Proprio grazie agli Archivi Medicei, ancora oggi custoditi a Firenze, è documentata la produzione di vino del Podere Fortuna fin dal 1465 quando la proprietà era di Lorenzo il Magnifico. Un documento successivo registra, nel 1627, l'esistenza di 8.090 viti basse, il vigneto specializzato dell'epoca, e di 183 viti maritate a pioppo. Il Fortuni è rosso rubino intenso con riflessi vivaci purpurei. Elegante all'olfatto con aromi di amarena e mora, completato da note minerali e balsamiche. In bocca è fresco, sapido e di buona grassezza, elegante ed equilibrato con tannini setosi. Il finale è lungo con aromi fruttati di ribes nero e lampone.</i>	
Montefalco Rosso	Adanti – Bevagna (Pg)	21.00
	<i>Vino dal colore rosso rubino intenso, al naso esprime le caratteristiche del terroir della zona di Montefalco. È un mix di toni balsamici e note fruttate, che spaziano dalle ciliegie al ribes, passando per mora e prugna. In bocca fresco dal tannino equilibrato. La sapidità vivacizza ulteriormente l'assaggio, seppur già fruttato e balsamico. Il vino si affina in botti grandi di rovere per almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento.</i>	
Montepulciano d'Abruzzo Cocciapazza <b>Bio</b>	Torre dei Beati – Loreto Aprutino (Pe)	40.00
	<i>Il vino è di colore rosso rubino molto carico e denso. Il tipico frutto rosso del Montepulciano, qui particolarmente ampio e maturo, è in perfetto equilibrio con la ricca speziatura di pepe nero e di liquirizia, e impreziosito da tipiche note balsamiche, di cioccolato e tabacco.</i>	
Tintilia Macchiarossa	Claudio Cipressi – San Felice del Molise (Cb)	38.00
	<i>La Tintilia è una varietà storica Molisana dalle incredibili sensazioni speziate. Questo vino affina e matura 24 mesi in acciaio più 6 in bottiglia. Si presenta con un colore rosso dai riflessi brillanti tendenti al granato. Al naso prevalgono note balsamiche e speziate. In Bocca è morbido, rotondo e avvolgente.</i>	
Campi Taurasini Irpinia Malambruno	Amarano – Montemarano (Av)	24.00
	<i>Il vino ha un colore rosso rubino, un profumo intenso e speziato, in grado di evolvere nel tempo verso svariate sensazioni olfattive. Al gusto è fresco e strutturato, caratteristiche che lo rendono un vino molto longevo. Entusiasmante il rispetto del varietale e le note balsamiche tipiche dell'Aglianico Irpino. Affina 12 mesi in botte di rovere e 12 mesi in bottiglia.</i>	
Falerno del Massico Rosso Ariapetrina	Masseria Felicia – Carano di Sessa Aurunca (Ce)	30.00
	<i>Prodotto con uve Aglianico e Piediroso in terreni vulcanici sulle pendici del Massico. Vinificato in barrique francesi per 12/14 mesi affina successivamente in vetro per altri 12. A Masseria Felicia lavorano la terra da tre generazioni, con la volontà di proseguire un percorso che possa continuare a tramandare l'amore per un'attività antica, attraverso visioni moderne per raggiungere, nell'operato artigianale, l'eccellenza, ma soprattutto per conservare, quanto più a lungo, la passione e l'entusiasmo, che si mescola in ogni assaggio. Vino giovane ma energico, strutturato eppure disinvolto dove la freschezza del Piediroso è supportata dalla struttura dell'Aglianico. Esuberante e inquieto con note fruttate, offre una decisa e forte interpretazione moderna del Falerno, celebre vino dei Romani.</i>	
Taurasi Principe Lagonessa	Amarano – Montemarano (Av)	54.00
	<i>Il vino ha un colore rosso rubino carico con sentori speziati di pepe, amarena e eleganti sfumature balsamiche. La vendemmia tardiva ed il successivo affinamento, danno origine ad un vino molto strutturato, dotato di una notevole complessità aromatica. Sicuramente un vino capace in bottiglia di evolversi ulteriormente, soprattutto nelle sensazioni olfattive. Deliziose note balsamiche e sorprendente bevibilità per un a varietà dai tannini solitamente molto evidenti. Affina 24 mesi in barrique di rovere francese e tonnoeaux con un successivo riposo di minimo 12 mesi in bottiglia.</i>	

# Vini Rossi - Rotwein

Cacc'è Mmitte di Lucera Motta del Lupo 	Paolo Petrilli – Lucera (Fg)	18.00
	<p><i>L'inusitato nome di questo vino, che viene prodotto nei comuni di Lucera, Troia e Biccari in provincia di Foggia, esprime nel dialetto di questi luoghi l'idea del vino spillato dalla botte, versato nel bicchiere, subito bevuto e versato nuovamente. Il vino ha un profumo intenso e caratteristico, un gusto pieno e armonico.</i></p>	
Aglanico del Vulture Arberesko	San Martino – Forenza (Pz)	34.00
	<p><i>Le uve della hanno una fermentazione sulle bucce di circa 15 giorni con controllo della temperatura, senza aggiunta di lieviti. Il vino ha un colore rosso profondo e brillante. Il profumo è generoso ed elegante, minerale e intenso. Toni floreali di rosa e frutti rossi. In bocca è profondo, lungo e pieno di aromi terrosi e minerali, supportato da un bel tannino e da una fresca acidità che ne sostiene il lungo finale.</i></p>	
Primitivo Di Manduria Gocce	Feudi Salentini – Leporano (Ta)	46.00
	<p><i>Vino dal colore rosso rubino, dal gusto rotondo e morbido e dai profumi di confettura, frutti di bosco e note di caramello. Si presenta con un'importante struttura e una distintiva eleganza che identificano egregiamente il suo territorio.</i></p>	
Etna Rosso Vinupetra	I Vigneri Salvo Foti – Randazzo (Ct)	80.00
	<p><i>Vino prodotto con uve di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante e Francischi ...nell'era delle biotecnologie capaci, sembra, di tutto. L'era dei superlieviti, dei superenzimi, che estraggono tutto quello che si trova (e non si trova) in un acino che, promettono, fanno di un'uva mediocre un vino di 'alta qualità' mi torna in mente il mio bisnonno: ...riurdativillo sempri u vinu si fa ca racina! ...ricordatevelo sempre, il vino si fa con l'uva!. SALVO FOTI</i>  <i>Vino dal colore rosso rubino carico con fruttato notevole, floreale. Sapore pieno con tannino pronunciato.</i></p>	
Syrah Ronna	Terre di Giurfo – Licodia Eubea (Ct)	22.00
	<p><i>Dal colore rosso rubino intenso, con un profumo caratteristico dove troviamo note di bacca rossa e frutta matura. Sapore pieno, giustamente tannico, armonico e gradevolmente speziato.</i></p>	
Carignano del Sulcis Baie di Palmas	Santadi – Santadi (Ca)	18.00
	<p><i>Il Sulcis situato a sud/ovest di Cagliari, si caratterizza per due aree climatiche interessanti e determinanti per la sua viticoltura: clima temperato caldo nelle zone interne e clima subtropicale, a precipitazioni più scarse nelle zone costiere. Nelle località di Porto Pino e Monte Sarri troviamo le meravigliose sabbie del litorale marino che permettono ancora di coltivare la vigna su piede franco. Carignano dal colore rosso rubino, intenso profumo fruttato con finale di liquirizia. Elegante vino che mantiene una buona voluminosità in bocca.</i></p>	
Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune	Santadi – Santadi (Ca)	80.00
	<p><i>Una delle prime colture apparse in questa zona fu proprio quella della vite, arricchita dai popoli che si susseguirono con l'introduzione di migliori tecniche di coltivazione e nuovi vitigni. Per questa ragione è difficile districarsi nella ricostruzione di storie e leggende per determinare la più probabile provenienza del vitigno oggi chiamato Carignano del Sulcis. Vino rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati. Al naso dona note rare, complesse: prugne e mirtili, spezie dolci, alloro, ginepro, tabacco e cioccolato. Gusto ricco, caldo, morbido, si percepiscono note fruttate, speziate e tannini di rara eleganza.</i></p>	
Cannonau di Sardegna CNS Memorie di Vite	Quartomoro di Sardegna – Arborea (Or)	32.00
	<p><i>CNS è prodotto con uve di vecchi vigneti a piede franco. Il vino fa parte di un progetto di vinificazione e recupero delle varietà sarde che mi ha emozionato perché a tutela di un patrimonio storico agricolo e culturale che in breve tempo rischiamo di perdere se non opportunamente protetto. CNS è il rosso della Sardegna e del Mediterraneo, mediamente strutturato. Colore, velluto, spezie e frutto, grande eleganza e insularità.</i></p>	

## Le Mezze Bottiglie - die halben Flaschen

<b>Bianchi</b>	Pinot Grigio	Casata Monfort – Lavis (Tn)	12.00
	Lugana	Cà Lojera – Sirmione (Bs)	16.00
	Vermentino di Sardegna Cala Silente	Santadi – Santadi (Ca)	12.00
<b>Rossi</b>	Marzemino <b>BIOVEGAN</b>	Vallarom – Masi d'Avio Vò Sinistro (Tn)	15.00
	Valpolicella – tappo vite	Brigaldara – San Floriano Valpolicella (Vr)	12.00
	Chianti Classico	Fattoria di Rodano – Castellina in Chianti (Si)	18.00

## Le Magnum - Magnum

<b>Rossi</b>	San Leonardo 2004	Tenuta San Leonardo – Borghetto (Tn)	250.00
	Terre Brune	Santadi – Santadi (Ca)	220.00

## Birre del Lago di Garda - Bier des Gardasees



0,660 Pils Felice 10.00

*Questa è la nostra birra ammiraglia: porta il nome del birrificio e ne rappresenta la missione. Incarna le caratteristiche a noi care della birra tradizionale, che è adattabile ad ogni circostanza - dalla sete alla voglia di aver sete - ma non trascurando l'intento di un sapore modellato sul nostro gusto personale. Un luppolo robusto di nostra produzione, 100% di malto Pils nazionale, corpo leggero ma ben presente, corroborante come solo la birra sa essere.*

0,660 Lager Vivaldi 12.00

*La nostra chiara per le quattro stagioni ha note di luppolo mezzoforti, sia nobili che erbacee, ben legate dall'accompagnamento soave di un malto profumatissimo. Abbiamo usato varietà di diversi paesi e tipiche di diversi stili, a comporre quella che è la nostra personale sinfonia. Secca, dissetante, profumata, di quell'amaro giusto che non vuole punger troppo, è una birra che vive di sogni allegri.*

0,660 Ale Rossella 12.00

*La birra ha sempre svolto la funzione di alimento, oltre che di bevanda, venendo talvolta soprannominata pane liquido. La nostra Rossella vuole celebrare questa storica importante funzione: portare nutrimento. E così il suo aroma è quello degli orzi, tostati a vari gradi e poi miscelati, il colore è quello del focolare, il grado alcolico di un buon tepore ma non spossante, restando il boccale di agilissima beva.*

0,660 Speciale Ale ai limoni del Garda delle Lucciole 15.00

*Le lucciole nei campi, un portico alla sera, fa ancora caldo e una fresca birra è l'epifania di questo momento. Noi abbiamo pensato ad uno stile particolare per questa bevanda di grano: ci mettiamo i **limoni del nostro Lago**. L'acidulo fruttato e la freschezza, una tecnica compositiva a mezza via fra bianche e weizen le conferiscono un carattere che l'ha resa fra le più apprezzate dagli amici nel periodo in cui la cucevamo sulla stufa. Rinfrescatevi.*



San Felice del Benaco (Bs)

# Birre - Bier

	0,330 Chiara Lager Helles Napea	Les Biers du Grand St. Bernard – Gignod (Ao)	7.00
	<i>Birra stile Helles di colore giallo chiaro, caratterizzata dal gusto mielato del malto pilsner e dall'aroma erbaceo e floreale dei luppoli tedeschi. Le Napee (dal greco νάπη, valle boscosa) nella mitologia classica sono le ninfe che presidiano le valli, i boschi e le praterie.</i>		
	0,750 Nimbus stile italiano con mosto di uva Moscato	Giratempo – Carrù (Cn)	18.00
	<i>Nasce da una ricetta originale che vede l'utilizzo di mosto di Uva Moscato e dei suoi lieviti autoctoni aggiunti durante la fermentazione. Il risultato è una birra con intensi profumi fruttati con la pesca bianca in evidenza. L'insolito finale secco e delicatamente amaro, la rende fresca e gradevole.</i>		
	0,750 IPA Selvatica da luppoli selvatici trentini	Agribirrificio Maso Alto – Lavis (Tn)	18.00
	<i>Selvatica è una IPA birra di montagna, caratterizzata dall'utilizzo delle materie prime prodotte dall'Agribirrificio Maso Alto. Si riconosce in particolare l'uso significativo di luppolo selvatico, una varietà autoctona delle colline avisane, addomesticato e coltivata da anni da Andrea Simoni e Leonardo Rizzini. È una birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, non subisce nessun processo di filtrazione né di chiarifica.</i>		
	0,750 Golden Pale Ale Intrepida	Agribirrificio Maso Alto – Lavis (Tn)	18.00
	<i>Intrepida è la Golden Ale di montagna, una birra caratterizzata dall'utilizzo delle materie prime del Maso. Al malto d'orzo vengono aggiunti una piccola percentuale di frumento biologico e delle scorze fresche di bergamotto biologico che donano grande freschezza e bevibilità, caratteristiche accentuate dall'utilizzo di alcuni luppoli di origine americana coltivati nel luppolo di proprietà dell'Agribirrificio in Val di Cembra a 800m/slm. È una birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, non subisce nessun processo di filtrazione né di chiarifica.</i>		
	0,750 Hell Bionda Trentina Val di Non	Melchiori – Predaia (Tn)	12.00
	<i>Birra hell trentina rinfrescante, riempie velocemente il palato per lasciare gradualmente il posto ad un gusto garbatamente amaro.</i>		
	0,750 Blanche Biava Trentina Val di Non	Melchiori – Predaia (Tn)	14.00
	<i>Fortemente legata al territorio in cui nasce, per produrla si utilizzano materie prime tipiche del Trentino: prima tra tutte la Biava ovvero l'avena. Leggera ed aromatica, leggermente luppolata. Un incontro di ricordi e di passione per i sapori veri della montagna Trentina: avena, orzo, grano, tarassaco, sambuco, luppolo e coriandolo rigorosamente biologici.</i>		
	0,750 Magnolia	Rethia – Vezzano (Tn)	15.00
	<i>Birra bianca, chiara e opalescente. Il basso tenore alcolico e i suoi delicati sentori agrumati la rendono una birra perfetta come aperitivo, soprattutto nei caldi pomeriggi estivi.</i>		
	0,750 Mariamata	Rethia – Vezzano (Tn)	16.00
	<i>Birra dorata prodotta con dieci luppoli diversi che le donano intense e varieguate note fruttate e floreali. In bocca è secca, aromatica e con un finale piacevolmente amarognolo.</i>		
	0,750 Wild Side	Rethia – Vezzano (Tn)	18.00
	<i>Prodotta in collaborazione con la cantina Pravis, questa birra bionda nasce come un tributo alla tradizione vinicola del nostro territorio. L'unione tra i luppoli neozelandesi e il mosto di Sauvignon donano note fruttate e floreali: un gusto deciso reso unico da una piacevole acidità.</i>		
	0,750 Speciale Bionda di Abbazia	Certosa del Montello – Biadene (Tv)	16.00
	<i>Birra stile Belgian blonde ale con tasso alcolico moderato, non pastorizzata, rifermentata in, notevoli le sensazioni olfattive soprattutto fruttate (pera, mela) e floreali. Ingredienti: malto tipo pils, acqua di sorgente, lieviti, luppolo golden, tetnang, saa; non vengono utilizzate né spezie, né erbe aromatiche.</i>		