

SPECIAL TOURS

LAND TOUR

Il menù si intende per tutti gli ospiti del tavolo

ACCENDIAMO I MOTORI

Benvenuto a nostra fantasia accompagnato da un calice di Franciacorta Satèn.

PER CARBURARE [3, 7, 8]

Battuta al coltello di Fassona piemontese, servita con stracciatella pugliese, crema di nocciole, gocce di salsa al prezzemolo e fave di cacao.

INGRANA LA PRIMA [1, 3, 7, 8]

Tortelli di zucca con burro e salvia serviti su fonduta di parmigiano con scaglie di tartufo nero della Lessinia.

LAST LAP [10]

Controfiletto di Angus Irlandese servito su crema di fagioli cannellini, con emulsione di senape Dijon e miele, coulisse di lampone e rucola.

AL TRAGUARDO [7, 8]

Il dolce senz'uovo, dolce segreto della casa a base di panna cotta e cocco.

SUL PODIO

Cocktail a fantasia del bartender per accompagnare il nostro dessert (Anche in versione analcolica).

€38 a persona

Servizio, acqua e caffè inclusi

Abbinamento birre artigianali **€16**

3 birre in abbinamento, consigliato per 2 persone

Vini consigliati

LE VOLTE Ornellaia, Toscana. / **33€**

(Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese, rosso rubino intenso. Al naso frutti rossi e spezie, al palato lieve acidità e trama tannica)

NEBBIOLO Cordero di Montezemolo, Piemonte. / **30€**

(Uve 100% Nebbiolo, viola acceso di media intensità, profumo di lampone, fragola e violetta)

SEA TOUR

Il menù si intende per tutti gli ospiti del tavolo

ACCENDIAMO I MOTORI

Benvenuto a nostra fantasia accompagnato da un calice di Franciacorta Satèn.

PER CARBURARE [4, 6, 9]

Macedonia di Mare: salmone battuto al coltello, condito con macedonia di mela, finocchio, sedano e caramello di soia.

INGRANA LA PRIMA [1, 8, 14]

Spghettino aglio, olio, peperoncino e gambero argentino crudo, zeste di agrumi e prezzemolo.

LAST LAP [4, 6, 7, 11]

Tataki di tonno rosso in crosta di sesamo bianco e nero, servito con rosti di patate e caramello di moscovado e salsa di soia.

AL TRAGUARDO [7, 8]

Il dolce senz'uovo, dolce segreto della casa a base di panna cotta e cocco.

SUL PODIO

Cocktail a fantasia del bartender per accompagnare il nostro dessert (Anche in versione analcolica).

€38 a persona

Servizio, acqua e caffè inclusi

Abbinamento birre artigianali **€16**

3 birre in abbinamento, consigliato per 2 persone

Vini consigliati

MOSCATO Annafrancesca, Veneto / **18€**

(Uve Moscato, di colore giallo paglierino, profumo floreale e di frutta a polpa bianca, al palato è rotondo, asciutto, di ottima mineralità)

VERMENTINO Poggio al Tesoro, Toscana. / **23€**

(Vermentino di Bolgheri, dorato con riflessi verdognoli, note di pesca e albicocca, medio corpo al palato dal finale asciutto e minerale)

BIRRE *alla spina*

HEINEKEN (25CL / 3€ | 50CL / 5€)

Birra Olandese, chiara a bassa fermentazione. 5°

WIECKSE WITTE (25CL / 3,5€ | 50CL / 5,5€)

Blanche fresca e dissetante con note acidule. 5°

MORETTI IPA (25CL / 4€ | 50CL / 6€)

IPA ambrata, equilibrio tra note dolci e luppolate. 5,2°

CRISTALLI DI SALE (25CL / 3,5€ | 50CL / 5,5€)

Siciliana di Messina, lager morbida e floreale. 5°

AFFLIGEM ROUGE (30CL / 4,5€)

Belga d'abbazia, ambrata doppio malto, aromi fruttati. 6,7°

BIRRE *in bottiglia*

ICHNUSA NON FILTRATA 33CL / 4€

Italiana non filtrata a bassa fermentazione. 4,9°

LAGUNITAS DAY TIME ALE 35CL / 5,5€

Craft Californiana, session IPA agrumata. 4,6°

BEAVERTOWN GAMMA RAY 33CL / 5,5€

Artigianale inglese, APA luppolata e agrumata. 5,4°

BREWDOG VAGABOND 33CL / 5€

Artigianale scozzese, IPA GLUTEN FREE. 4,5°

SIREN BROKEN DREAM STOUT 33CL / 5€

Avvolgente in entrata, chiude secca su note di cacao e caffè. 6,5°

SIREN CALYPSO 33CL / 5€

Berliner Weisse Fresca e dissetante, leggermente acidula e dal profilo agrumato. 4°

STONE NEVER ENDING HAZE 33CL / 5€

Hazy IPA dal naso intenso di Lime e frutti rossi, corpo vellutato e finale dall'amaro delicato. 4°

STONE RIPPER 33CL / 5€

Californiana, Pale Ale floreale con finale amaro. 5,7°

STONE TROPIC OF THUNDER 35CL / 5€

Soddisfazione da IPA, bevuta da Lager. Best Seller negli US. 5,8°

WILD BEER POGO / 5,5€

Pale Ale con aggiunta bilanciata di Guava, Passion Fruit e Arancia. Esplosione Tropicale! 4,1°

APACHE BLANCHE 33CL / 6€

Italiana ad alta fermentazione, fresca ed agrumata con sentori di vaniglia e camomilla. 5°

GAFFEL KOELSCH 50CL / 6€

La storica Birra di Colonia da bere a fiumi, la Bionda con una marcia in più. 4,8°

BLACK ISLE SCOTCH ALE 33CL / 7€

Color tonaca di Frate, note calde di frutta cotta e spezie. Coccole liquidae. 6,8°

NEWCASTLE BROWN ALE 55CL / 6€

Inglese, ambrata, note di caramello e nocciola. 4,7°

ST. PETERS RED RUBY 50CL / 7€

Inglese, ambrata strutturata, tendente al dolce. 4,3°

BOLLICINE *al calice*

PROSECCO BRUT *De Faveri* / 3€

ROSÈ DI MERLOT *Annafrancesca Vini* / 3€

FRANCIACORTA SATÈN *Berlucchi* / 5€

VINI BIANCHI *al calice*

LUGANA IL GRUCCIONE *Cantine Ghiraldi* / 3€

VERMENTINO SOLOSOLE *Poggio al Tesoro* / 4€

GEWURZTRAMINER *Abbazie di Novacella* / 4,5€

VINI ROSSI *al calice*

VALPOLICELLA CLASSICO *Antolini* / 3€

VALPOLICELLA RIPASSO *Antolini* / 4€

PALAZZO DELLA TORRE *Allegrini* / 5€

La carta dei vini è disponibile su richiesta.

COCKTAILS



RISKY MULE / 8€

Tanqueray Gin | zenzero pestato | zucchero di canna | succo di lime



RED RIGHT HAND / 9€

Cachaça infusa alla barbabietola | Creme de Cacao | Lime | Zucchero di canna | Albume d'uovo | Gocce d'arancia | Chuncho Bitter Agitato o mescolato?



BLOODY EVA / 9€

Bulleit Bourbon Whiskey infuso al Bacon | Pomodoro | Basilico | Lime | Pepe | Sale Tabasco | Worcestershire | Bitter al sedano



RA-BARBRA STREISAND / 8€

Vermouth Rosso Antico | Rabarbaro | Orange Bitter | Top di birra IPA



GIN TONICI / DAI 9€ AI 12€


Selezione della casa di Gin speciali da tutto il mondo, in abbinamento a toniche premium


ACQUA (1L) / 1,5€


CAFFE' / 1€

PANE E CORTESIA / 2€


PER CARBURARE


TAGLIERE DI PROSCIUTTO / 12€  [7]
Prosciutto crudo stagionato 24 mesi Pio Tosini
servito con mozzarella di bufala.
Tempo di preparazione 6 min.
Birra consigliata: Messina Cristalli di Sale

TARTARE DI FASSONA / 14€  [1, 3, 7, 8]
Battuta al coltello di Fassona piemontese, servita
con stracciatella pugliese, crema di nocciole, gocce
di salsa al prezzemolo e fave di cacao.
Tempo di preparazione 8 min.
Birra consigliata: Gaffel Kolsch

VERDURE PASTELLATE / 10€  [1, 3]
(150gr) Verdure croccanti servite con salsa
agrodolce.
Tempo di preparazione 8 min.
Birra consigliata: Wieckse Witte

FRITTURA DI MARE / 12€ [1, 2, 3, 4, 14]
(150gr) Frittura di gamberetti, calamari e totani
serviti con salsa agrodolce.*
Tempo di preparazione 8 min.
Birra consigliata: Beavertown Gamma Ray

MACEDONIA DI SALMONE / 13€  [4, 6, 9]
Tartare di salmone condita con salsa di soia,
accompagnata da mela, finocchio e sedano.
Tempo di preparazione 8 min.
Birra consigliata: Wild Beer Pogo


ACCIUGHE DEL CANTABRICO  [1, 4, 7]
(50GR / 13€ | 100GR / 24€)
Acciughe del Mar Cantabrico in latta, servite con
pane tostato e burro.
Tempo di preparazione 6 min.
Birra consigliata: Calypso Broken Dream Stout

INGRANA LA PRIMA



CIRCO MACCHERONI / 10€ [1, 3]
Maccheroni con ragù rosso di salsiccia
aromatizzato al basilico.
Tempo di preparazione 8 min.
Birra consigliata: St. Peters Ruby Red Ale

BIGOLI DI MAMMA MARTINI / 10€ [1, 3]
Bigoli con sugo di carne di manzo, basilico e olio
d'oliva, secondo la ricetta della mamma di Mr
Martini
Tempo di preparazione 10 min.
Birra consigliata: Stone Ripper

CACIO, PEPE E GUANCIALE / 10€ [1, 7]
Spaghetti con pecorino romano, pepe di Sarawak
e guanciale croccante.
Tempo di preparazione 12 min.
Birra consigliata: Moretti IPA

TORTELLI DI ZUCCA / 12€  [1, 3, 7, 8]
Tortelli ripieni di zucca con burro e salvia, serviti
su crema al Parmigiano e scaglie di tartufo nero
della Lessinia.
Tempo di preparazione 8 min.
Birra consigliata: Stone Tropic of Thunder

A.O.P. E GAMBERO ARGENTINO / 12€ [1, 2, 8]
Spaghetti con aglio, olio, peperoncino, gambero
argentino crudo*, zeste di agrumi e crema di
prezzemolo.
Tempo di preparazione 12 min.
Birra consigliata: Stone Never Ending Haze

QUINOA / 11€   [4, 7]
Quinoa al profumo di Mojito, con salmone
affumicato, crema ai peperoni e yogurt greco.
Tempo di preparazione 8 min.
Birra consigliata: Brewdog Vagabond

VELLUTATA DI CANNELLINI / 9€  [1, 7]
Vellutata di fagioli cannellini, fonduta di
parmigiano, olio al rosmarino e crostini.
Tempo di preparazione 10 min.
Birra consigliata: Messina Cristalli di Sale

SPECIAL BURGERS

CUSTOM MEAT

Selezionata della macelleria Boucherie, la carne dei nostri burger comprende fesa e spalla di scottone allevate allo stato brado nei pascoli della Lessinia. Viene macinata quotidianamente dai nostri cuochi e condita con olio extravergine del Garda, senape e cristalli di sale Maldon.

CUSTOM BREAD

I nostri bun vengono preparati dalla pizza bakery Sapore di Renato Bosco, composti da farine macinate a pietra, pasta madre viva e un eccelso lavoro artigiano. Contengono latte e glutine.

BEYOND MEAT



La carne oltre la carne.

Su richiesta, la carne di manzo dei burger può essere sostituita dagli innovativi burger vegetali Beyond Meat con un sovrapprezzo di 1€.

Il sapore succulento della carne, ma con una composizione completamente vegetale, derivata da proteine di pisello ed estratto di barbabietola. Senza soia e senza glutine.

GLUTEN FREE



I bun di pane senza glutine e senza lattosio sono disponibili su richiesta.

BURGER CLASSICO / 10€ [1, 7, 10, 11]

Bun di pane bianco e sesamo nero, carne di manzo (180gr), bacon, cheddar, insalata e pomodoro. Birra consigliata: Heineken

BURGER MR MARTINI / 10€ [1, 3, 7, 10, 11]

Bun di pane bianco e sesamo nero, carne di manzo (180gr), bacon, uovo all'occhio di bue, insalata e pomodoro. Birra consigliata: Stone Ripper

BURGER CACIO E PEPE / 12€ [1, 7, 10, 11]

Bun di pane bianco e sesamo nero, carne di manzo (180gr), salsa cacio e pepe, guancialetto croccante e mela essiccata al forno. Birra consigliata: Affligem Rouge

PARMIGIANA BURGER / 13€ [1, 3, 7, 10]

Bun di pane bianco, carne di manzo (180gr), parmigiana di melanzane, mozzarella di bufala. Birra consigliata: Apache Blanche

BURGER GIAPPONESE / 13€ [1, 6, 7, 10, 11]

Bun di pane nero e sesamo bianco, carne di manzo (180gr), cipolle brasate alla salsa di soia, insalata, pomodoro, mayo al wasabi e chips artigianali al profumo di zenzero.

Birra consigliata: Black Isle Scotch Ale

BURGER DI SALMONE / 13€ [1, 3, 4, 7, 11]

Bun di pane nero e sesamo bianco, trancio di salmone scottato (150gr) mozzarella di bufala campana, capperi fritti, spinacino fresco e mayo agli agrumi.

Birra consigliata: Syren Calypso

BURGER FERRO / 12€ [1, 7, 10, 11]

Bun di pane nero e sesamo bianco, carne di manzo, hummus di barbabietola, burrata affumicata e spinacino fresco.

Birra consigliata: Lagunitas Day Time Ale

PULLED PORK / 12€ [1, 3, 7, 10]

Bun di pane bianco, maiale affumicato e sfilacciato, insalata Coleslaw di cavolo cappuccio, carota e maionese.

Birra consigliata: St. Peter's Red Ruby Ale

SIDES / CONTORNI

SPECIAL CHIPS / 2€

FRIES CLASSICHE / 3€

PATATE RUSTICHE SPEZiate AL ROSMARINO / 3,5€


PATATE FRITTE CON BUCCIA E FORMAGGIO FUSO / 4€


RATATOUILLE DI VERDURE / 3,5€


INSALATA MISTA / 5€

SPECIALS

CONTROFILETTO DI MANZO / 19€  [10]
Controfiletto di Angus Irlandese, (250gr) condito con spezie argentine e scottato alla piastra, servito su crema di fagioli cannellini, con emulsione di senape Dijon e miele, coulisse di lampone e rucola.
 Tempo di preparazione 10 min.
 Birra consigliata: Black Isle Scotch Ale

PETTO D'ANATRA / 17€  [7, 8]
Petto d'anatra scottato alla piastra, servito con purè di topinambur, salsa al Valpolicella e noci sbriciolate.
 Tempo di preparazione 12 min.
 Birra consigliata: Newcastle Brown Ale

TATAKI DI TONNO / 16€  [1, 4, 6, 7, 11]
Scaloppa di tonno scottata in crosta di sesamo bianco e nero, servita con rostì di patate e caramello di soia.
 Tempo di preparazione 10 min.
 Birra consigliata: Stone Ripper

MY FISH & CHIPS / 14€  [1, 3, 4, 11]
Merluzzo impanato in Pane Panko con ratatouille di verdure, pesto di pomodori secchi, chips di patate viola e salsa tartara.*
 Tempo di preparazione 9 min.
 Birra consigliata: Ichmusa non filtrata



senza glutine



vegetariano



vegano



pesce

Gli ospiti sono invitati a comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze. Su richiesta, il nostro staff è disponibile a fornire informazioni specifiche su possibili presenze di allergeni in qualsiasi alimento.

*A seconda della stagione e della disponibilità il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine.

AL TRAGUARDO

IL DOLCE SENZ'UOVO / 6€  [7, 8]
Dolce segreto a base di panna cotta e cocco.

CHEESECAKE / 6€ [1, 3, 7]
Cheesecake della casa ai frutti di bosco.

IL MASCARPONE DI DEMBECH / 5€ [1, 3, 7]
Crema al mascarpone con biscotti della casa.

IL SALAME AL CIOCCOLATO / 6€ [1, 3, 7]
Accompagnato da una gelè di Rum Diplomatico e arancia candita.

CARPACCIO D'ANANAS / 5€  [7]
Servito con scaglie di cioccolato bianco, cannella e note di Bulleit Bourbon Whiskey.

SORBETTO CIOCCOLATO & BOURBON / 5€ [1]

SORBETTO LIME & GIN TONIC / 5€ 

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni:

1.2 Cereali contenenti glutine

2.2 Crostacei

3.2 Uova

4.2 Pesce

5.2 Arachidi

6.2 Soia

7.2 Latticini

8.2 Frutta a guscio

9.2 Sedano

10.2 Senape

11.2 Semi di sesamo e prodotti derivati;

12.2 Anidride solforosa e solfiti

13.2 Lupini

14.2 Molluschi

BOLLICINE

PROSECCO BRUT, LA PRIA, VENETO. / 18€

Uve Glera, spumante color giallo paglierino, fruttato con profumi di ananas e agrumi, in bocca è secco e fresco. Ottimo come aperitivo, si abbina con frutti di mare, pesce e carni bianche.

PROSECCO BRUT, DE FAVERI, VENETO. / 18€ - CALICE 3€

Uve Glera in Valdobbiadene, delicato, fruttato ed aromatico, vino da aperitivo perfetto. Ideale con i frutti di mare, con piatti conditi con olio extravergine d'oliva o pesce crudo.

PROSECCO SUI LIEVITI LA ROVESCATA, CORTE DE' PIERI, VENETO. / 19€

Ottenuto da uve Glera attraverso la rifermentazione in bottiglia, grazie all'azione di lieviti naturali autoctoni. Ideale come aperitivo ed abbinato a frutti di mare, verdure e salumi.

CHARME, ROSÈ DI MERLOT, ANNAFRANCESCA, VENETO. / 19€ - CALICE 3€

Solo uve Merlot raccolte a Legnago, color rosa chiaro, profumo fruttato con note di frutti rossi. Sapore equilibrato e finale di rosa. Ottimo come aperitivo, con pesce e carni crude.

FRANCIACORTA SATÈN '61, BERLUCCHI, LOMBARDIA. / 28€ - CALICE 5€

Uve Chardonnay del Franciacorta, giallo paglierino intenso, profumo di frutta tropicale e agrume candito, acido, sapido e molto strutturato. Ottimo come aperitivo, con risotti, prosciutto crudo e piatti a base di pesce.

TRENTO DOC ALTEMASI PAS DOSÈ, CAVIT, TRENTINO. / 48€

60% Chardonnay, 40% Pinot Nero, paglierino brillante con sfumature verdoline. Profumo di albicocca secca con sfumatura di anice. Al gusto è pieno, elegante e sapido, vivace e di ottima persistenza. Da abbinare a piatti a base di pesce affumicato, ostriche e crostacei crudi.

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE NOIR, LEON & LUCIEN, CHAMPAGNE, FRANCE. / 50€

Uve Pinot Noir e Pinot Meunier, note floreali, sentori di frutta secca e finale agrumato. Di buona acidità, da abbinare a maiale, tonno e salmone, frutti di mare.

CHAMPAGNE BRUT SOUVERAIN, HENRIOT, REIMS, FRANCE. / 55€

Uve Pinot nero e Chardonnay. L'espressione aromatica e la persistenza in bocca ne fanno un superbo champagne da aperitivo. Profumo delicato di agrumi e pesca bianca. Al palato note di limone e brioche.

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS, AR LENOBLE, CHOUILLY, FRANCE. / 90€

100% Uve Chardonnay, al naso note di frutta secca e floreali, seguite da una nota agrumata e dalla mineralità intrigante, con splendida salinità e sapidità al palato, da abbinare a pesce e crostacei.

VINI BIANCHI

LUGANA "IL GRUCCIONE", GHIRALDI, LOMBARDIA. / 18€ - CALICE 3€

Uve Turbiana di Sirmione, Lago di Garda, al naso note agrumate di frutta matura, timo e salvia. Al palato sapidità equilibrata da una spalla acida, con note di mandorla ed accenni speziati.

SOAVE 'FONTE', CANOSO, VENETO. / 17€

Uve Garganega della zona di Roncà, alle pendici di due vulcani spenti. Giallo paglierino, sentori di melone e arancia, gelsomino e camomilla, piacevole come aperitivo, o abbinato con primi, carni bianche, pesce e verdure.

CUSTOZA, LE VIGNE DI SAN PIETRO, VENETO. / 17€

Uve Garganega, Trebbiano e Cortese, bianco leggero profumato e aromatico con buona struttura, ottimo con salumi, tortelli, pesce e come aperitivo.

SAUVIGNON, HASHTAG, FERRO 13, VENETO. / 17€

Uve Sauvignon coltivate in Veneto, spiccata acidità e mineralità, perfetto con pesce crudo.

MOSCATO, ANNAFRANCESCA, VENETO / 18€

(Uve Moscato, di colore giallo paglierino, profumo floreale e di frutta a polpa bianca, al palato è rotondo, asciutto, di ottima mineralità, ideale con piatti a base di pesce, frittiture e come aperitivo.

IL VESPIERE, LA PRIA, VENETO. / 19€

Uve Chardonnay e Garganega, di colore giallo paglierino, profumo floreale, al palato è secco e spiccano mela, pera, albicocca, pepe e cannella. Da abbinare con baccalà e merluzzo.

CHARDONNAY, ATTEMS, FRIULI. / 18€

Uva Chardonnay in provincia di Gorizia, Friuli, profumo intenso di mela matura. Gusto pieno e ricco di mineralità, si accompagna bene a carni bianche e formaggi.

RIBOLLA GIALLA, ATTEMS, FRIULI. / 22€

Da vigneti di Uva Ribolla Gialla in provincia di Gorizia, Friuli, vino color giallo paglierino con profumo floreale e delicato, ideale con verdure e torte salate.

PINOT GRIGIO, RULENDIS, CAVIT, ALTO ADIGE. / 23€

Colore giallo paglierino intenso, gli aromi ricordano la mela verde e la pera, arricchiti da note minerali ed agrumate, dal sapore particolarmente acido. Da provare con carni rosse crude.

GEWURZTRAMINER, ABBAZIE DI NOVACELLA, ALTO ADIGE. / 23€ - CALICE 4,5€

Conca di Bressanone, Alto Adige, color giallo paglierino con riflessi dorati, al naso rosa, litchi, vaniglia, pompelmo e chiodi di garofano. Pieno, aromatico e fruttato, ideale con Anatra e pollo.

MULLER THURGAU, ZEVERI, CAVIT, ALTO ADIGE. / 23€

Uve Muller Thurgau in provincia di Trento, paglierino tenue. Al profumo note di agrumi freschi, pesca, salvia, sambuco e ortica. Da aperitivo, accompagnato da tartine saporite.

SYLVANER, ABBAZIE DI NOVACELLA, ALTO ADIGE. / 24€

Conca di Bressanone, color giallo verdolino. Fresco, note di mele, pere e melone. Dal gusto potente, minerale.

VERMENTINO SOLOSOLE, POGGIO AL TESORO, ALLEGRINI, TOSCANA. / 23€ - CALICE / 4€

Vermentino di Bolgheri, giallo dorato con riflessi verdognoli, note di pesca e albicocca, medio corpo al palato dal finale asciutto e minerale. Ideale per aperitivi e crudi di pesce.

ARNEIS, CORDERO DI MONTEZEMOLO, PIEMONTE. / 24€

Uve Arneis, colore paglierino vivace; profumi di fiori di pesco e d'acacia, camomilla, melone e fiori gialli. Fresco con tipica nota amarognola finale, splendido con verdure e pesce d'acqua dolce.

GAVI DI GAVI, PICO MACCARIO, PIEMONTE. / 28€

Uva Cortese, color giallo paglierino, profumo intenso, floreale e fruttato con note di limone e menta.

BOURGOGNE CHARDONNAY LA VIGNEÈ, BOUCHARD PERE & FILS, BORGOGNA, FRANCIA. / 32€

Uva Chardonnay, color giallo paglierino, note di pera e pesca, anche al palato esprime il suo sapore fruttato. Ideale con frutti di mare e pesce fritto.

CHABLIS, DOMAINE FEVRE, BORGOGNA, FRANCIA. / 35€

Uve Chardonnay, fresco e fruttato, sentori di pesca e pera, con alcune note di agrumi e buona mineralità. Piacevole come aperitivo e con crostacei.

VINI ROSSI

SPECIAL RED (CABERNET SAUVIGNON & MERLOT) LE VIGNE DI SAN PIETRO, VENETO. / 25€

Uve Cabernet, Merlot e Corvina, bouquet fruttato e intenso, un vino piacevole ed importante, speziato e di buona struttura. Da gustare con bigoli al ragù e risotti.

VALPOLICELLA CLASSICO, ANTOLINI, VENETO. / 17€ - CALICE 3€

Uve Corvina, Corvinone e Rondinella a Marano di Valpolicella, rosso rubino, profumo di frutti rossi, sapore piacevole con acidità, perfetto con antipasti, primi piatti e salumi.

VALPOLICELLA RIPASSO, ANTOLINI, VENETO. / 23€ - CALICE 4€

Uve Corvina, Corvinone e Rondinella, rosso rubino, profumo complesso, spiccano lampone, ciliegia, marasca e vaniglia. Sapore con buona sapidità dal piacevole finale asciutto. Ideale con carni rosse.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE, I SALTARI, VENETO. / 22€

Uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina, rosso rubino con note di frutti di bosco, cuoio e tabacco, legno e liquirizia selvatica. Buona struttura, da abbinare a primi saporiti e carni alla griglia.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE, MARION, VENETO. / 42€

Uve Corvina, Rondinella e Teroldego, rosso rubino dai riflessi violacei, note di frutti rossi e erbe speziate, morbido e persistente, da provare con carni da cortile e formaggi a media stagionatura.

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE, ALLEGRINI, VENETO. / 25€ - CALICE 4€

Uve Corvina, Rondinella e Oseleta, rosso rubino brillante, note di frutti a bacca rossa, al palato asciutto e vellutato, con piacevole retrogusto di mandorle amare, si accompagna perfettamente a tutte le carni rosse.

PALAZZO DELLA TORRE, ALLEGRINI, VENETO. / 28€ - CALICE 5€

Uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Sangiovese, rosso rubino con sfumature violacee, elegante ed armonico. Sentori di uva passa, pepe, vaniglia e chiodi di garofano. Al palato è vellutato dal finale persistente.

VALPOLICELLA DOC, ZYMÈ, VENETO. / 24€

Uve Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta. Rosso tenue e riflessi violacei, note di rosa, ciliegia e marasca, leggermente pepato, fresco e sapido. Adatto a salumi e carni bianche.

AMARONE CLASSICO, ANTOLINI, VENETO. / 50€

Uve Corvina, Corvinone e Rondinella, rosso rubino carico, sentori di fiori passiti, amarena, cioccolato, miele, corteccia di vite e oliva verde. Sapore secco ideale con carni stufate e brasate.

AMARONE CLASSICO, ALLEGRINI, VENETO. / 100€

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, di grande spessore e profondità, aromi di frutto maturo e spezie. Al palato grande equilibrio tra acidità e tannini, perfetto per carni rosse, formaggi e brasati.

LIBELLULA MERLOT IGT, ANNAFRANCESCA, VENETO. / 17€

Solo uve Merlot raccolte a Legnago, color rosso rubino, profumo intenso, note di ciliegia, lampone e finale di legno. Sapore rotondo bilanciato da una nota acida, perfetto con carni e funghi

CABERNET SAUVIGNON, MARION, VENETO. / 50€

Rosso rubino intenso con riflessi viola, aromi di frutti di bosco e spezie, morbido avvolgente con ottima persistenza retrogustativa, ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi saporiti

LAGREIN, ABBAZIE DI NOVACELLA, ALTO ADIGE. / 24€

Rosso porpora, sfumature violacee. Profumo di ciliegia, frutti di bosco, cacao e violetta. Pieno e allo stesso tempo morbido in bocca, da abbinare a carne di manzo, patate e funghi

SANTA MADDALENA, ABBAZIE DI NOVACELLA, ALTO ADIGE. / 22€

Uve 90% Schiava, 10% Lagrein. Rosso rubino, fruttato e floreale con profumi di ciliegia, note di mandorla e violetta. Corposo e armonico, ideale con agnello e vitello

REFOSCO, MARCO FELLUGA, FRIULI-VENEZIA GIULIA. / 30€

Uve Refosco del Friuli Venezia Giulia, Rosso intenso. Il profumo si presenta avvolgente, con fragranze di lampone e mora selvatica. In bocca vi è una piena rispondenza dei profumi e buona persistenza anche nel finale

SANGIOVESE, HACKER, FERRO 13, TOSCANA. / 17€

(Uve Sangiovese nelle colline del Chianti, Toscana, vino strutturato con profumo di frutti rossi, ideale con fiorentine e verdure grigliate)

CHIANTI, CASTIGLIONI FRESCOBALDI, TOSCANA. / 17€

(Uve Sangiovese e Merlot, rosso rubino con sfumature porpora. Al naso ciliegia, ribes, lampone e violetta. Vivace, morbido e avvolgente. Da abbinare a pasta al ragù, manzo o pollo)

ROSSO DI MONTALCINO, CASTIGLIONI FRESCOBALDI, TOSCANA. / 29€

(Uve Sangiovese, rosso rubino intenso, spiccato aroma di violetta con note di frutti a bacca rossa e nera. Gusto ricco, generoso, fresco finale mentolato gli conferisce equilibrio e piacevolezza)

MORELLINO SANTA MARIA, CASTIGLIONI FRESCOBALDI, TOSCANA. / 23€

(Uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon, al naso note di prugna e ciliegia, sapore sapido e succoso. Adatto maiale, pasta al ragù e arrostiti)

MEDITERRA, POGGIO AL TESORO, ALLEGRINI, TOSCANA. / 23€

(Uve Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon raccolte a Bolgheri, rosso rubino con riflessi violacei, intensamente fruttato, al palato fresco e persistente. Da abbinare a piatti di carne e formaggi a media stagionatura)

LE VOLTE, ORNELLAIA, TOSCANA. / 33€

(Uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese, rosso rubino intenso. All'olfatto spiccano note di frutti rossi maturi e spezie, al palato leggera acidità ed una trama tannica ampia e avvolgente)

MONTEFALCO ROSSO, CAPRAI, TOSCANA. / 30€

(Uve Sangiovese, Sagrantino e Merlot, note floreali, frutti rossi e noce moscata. Secco e fresco, perfetto per salumi e formaggi, primi piatti e carni bianche e rosse)

NEBBIOLO, CORDERO DI MONTEZEMOLO, PIEMONTE. / 30€

(Uve 100% Nebbiolo, viola acceso di media intensità, profumo di lampone, fragola e violetta. Fresco e robusto, ottimo per accompagnare primi con ragù, risotti e carni, dalle costole di vitello o d'agnello)

BARBERA D'ASTI LAVIGNONE, PICO MACCARIO, PIEMONTE. / 24€

(Uva Barbera, rosso rubino intenso, al naso prugna, ciliegia e bacche rosse. Strutturato e armonico)

NEGROAMARO HIPSTER, FERRO 13, PUGLIA. / 18€

(Uve Negroamaro delle coste Salentine a sud di Brindisi, profumo complesso con sentori di frutti a bacca rossa e ribes con note di pepe e spezie)

NERO D'AVOLA NERD, FERRO 13, SICILIA. / 18€

(Uve delle coste di Siracusa, al naso note floreali e speziate di anice e cannella, perfetto con barbecue e carni alla griglia)

BOURGOGNE COTEAUX DES MOINES, BOUCHARD PERE & FILS, BORGOGNA, FRANCIA. / 35€

(Solo uve Pinot Nero, color rubino intenso, profumo di frutti rossi maturi, piacevole armonia tra tannini e frutti. Perfetto con pollame, arrostiti e formaggi)

VINI DA DESSERT

PASSITO BIANCO CESARE 50CL, LE SALETTE, VENETO. / 30€

(Uve Malvasia e Garganega, bilanciato al naso e al gusto, vino da meditazione o da abbinare a dolci di frutta secca, a base di mandorle e nocciole)

PASSITO ROSSO 375ML, ANNAFRANCESCA, VENETO. / 24€

(Uve Merlot, rosso scuro intenso profumo ricco con note di viola e frutta rossa, ciliegie e legno, sapore profondo e persistente, dolcezza equilibrata dall'acidità e trama tannica)

MOSCATO AMBAR, FLORIO, SICILIA. / 23€

(Selezione delle migliori uve Moscato maturate al caldo sole di Sicilia, dal profumo intenso e dal sapore pieno e morbido con sentori di miele di acacia e piacevole fondo di fichi secchi e uva passa)

MOSCATO D'ASTI, PICO MACCARIO, PIEMONTE. / 21€

(100% uve Moscato, giallo paglierino, note di mela e miele, fresco equilibrato tra dolcezza ed acidità)