

## Vini Spumanti e Champagnes 🍷🍷🍷

<i>Maso Bergamini Bio</i> 100% Suvigner gris uva Piwi vitigni creati dall'incrocio di uve resistenti alle malattie fungine con varietà tradizionali	<i>Metodo ancestrale dal colore rosato</i> rifermentazione naturale in bottiglia alla quale non segue nessuna sboccatura poiché i lieviti rimangono sul fondo della bottiglia.	26.00
<i>Opera Brut Rosè</i> 55% Chardonnay, 45% Pinot Nero. (18 mesi sui lieviti)	<i>Trentodoc Brut rosè Metodo Classico</i>	44.00
<i>Opera</i> 100% Chardonnay (oltre 80 mesi sui lieviti)	<i>Trentodoc Brut</i>	44,00
<i>Cesconi Bio</i> 100% Chardonnay (84 mesi sui lieviti)	<i>Trentodoc Brut Blauwal riserva</i>	112.00
<i>Marco Donati</i> 20% Chardonnay 80% Pinot Nero (40 mesi sui lieviti)	<i>Trentodoc Brut Cuvée dell' Drago</i>	49.00
<i>Balter Riserva</i> 80% Chardonnay 20% Pinot Nero (60 mesi sui lieviti)	<i>Trentodoc Dosaggio Zero Metodo Classico</i>	75.00
<i>Endrizzi</i> 60% Chardonnay 40% Pinot Nero (oltre 30 mesi sui lieviti)	<i>Trentodoc Brut Riserva Piancastello</i>	39.00
<i>Opera Riserva</i> 100% Chardonnay (almeno 96 mesi sui lieviti)	<i>Trentodoc Brut nature</i>	79.00
<i>La Valle</i> 75% Chardonnay 20% P. Nero 5% P. Bianco (24 mesi sui lieviti)	<i>Franciacorta Brut Premium</i>	42.00
<i>Santi</i>	<i>Prosecco Extra Dry</i>	25.00
<i>Bollinger</i> 60% Pinot Nero 25% Chardonnay 15% Pinot Meunier	<i>Champagne Special Cuvée Brut</i>	120.00



## Bianchi Trentini 🍷🍷🍷

### Nosiola

Pojer e Sandri		24.00
Casimiro Poli		25.00
Francesco Poli	Bio Sottovi	27.00

### Pinot Grigio Ramato

Foradori Biodinamico	Fuoripista permanenza del vino 8 mesi sulle bucce in anfore "tinajas"	49.00
Longariva	Graminè Pinot Grigio Ramato	29.00

### Müller Thurgau

Zeni	Bio Le Croci	27.00
Pojer & Sandri	Palai	24.00
Zanotelli		24.00
Pelz	Cembrani d'Autore	27.00

### Chardonnay

Zanotelli Silvester Riserva	(12 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia. 80% Chardonnay 20% altri bianchi)	49.00
Zeni	Zaraosti	25.00
Pojer & Sandri		24.00

### Traminer

Casata Monfort		27.00
Alfio Nicolodi		29.00

### Sauvignon

Corvè	Bisù	27.00
Furièl	Borgo dei Posseri	30.00

### Pinot Bianco

Corvè	Cor	27.00
-------	-----	-------

### Kerner

Zanotelli		27.00
-----------	--	-------

### Manzoni Bianco

Cesconi	(Incrocio Riesling Renano x Pinot Bianco)	27.00
---------	---	-------

### Uvaggi Bianchi

Cesconi	Olivar (Pinot bianco, Pinot Grigio e Chardonnay)	39.00
---------	--	-------

## Rossi Trentini ▼ ▼ ▼

### *Teroldego*

<i>Mezzacorona</i>	<i>Riserva</i>	25.00
<i>Zeni</i>	<i>Lealbere</i>	30.00
<i>Donati</i>	<i>Riserva Sangue di Drago</i>	34.00
<i>De Vescovi Ulzbach</i>		30.00
<i>De Vescovi Ulzbach</i>	<i>Riserva Vigilius</i>	48.00
<i>De Vigili</i>	<i>Riserva Ottavio</i>	55.00
<i>Foradori Biodinamico</i>	<i>Vigneti delle Dolomiti igt</i>	32.00
<i>Foradori Biodinamico</i>	<i>Morei Affinato in anfore sulle bucce 8 mesi</i>	49.00
<i>Foradori Biodinamico</i>	<i>Sgarzon Affinato in anfore sulle bucce 8 mesi</i>	49.00
<i>Foradori Biodinamico</i>	<i>Riserva Granato</i>	67.00
<i>De Vigili</i>	<i>Riserva Ottavio</i>	55.00
<i>Cantina Rotaliana</i>	<i>Riserva Clesurae</i>	52.00

### *Marzemino*

<i>Simoncelli</i>		22.00
<i>Salizzoni Sup. Ziresi</i>	<i>(uve appassite su due mesi, vino affinato in anfora e barrique di ciliegio per un anno)</i>	30.00
<i>Isera</i>	<i>Etichetta Verde</i>	24.00
<i>Marco Donati</i>	<i>Orme</i>	19.00

### *Pinot Nero*

<i>Tenuta Volpare</i>	<i>Vendemmia 2021</i>	32,00
<i>Bellaveder</i>	<i>San Lorenz</i>	32.00
<i>Bellaveder</i>	<i>Faedi Riserva</i>	45.00
<i>Rodel</i>	<i>Pojer &amp; Sandri</i>	52.00



## Rossi Trentini 🍷🍷🍷

### Cabernet Franc

<i>Longariva</i>	<i>Riserva Quartella</i>	36.00
<i>Simoncelli</i>		22.00

### Merlot

<i>Longariva</i>	<i>Riserva Tovi</i>	36,00
------------------	---------------------	-------

### Lagrein

<i>Casata Monfort</i>		27.00
-----------------------	--	-------

*Bellaveder*

<i>Mansum</i>	37.00
---------------	-------

### Rebo

<i>Pravis</i>	<i>Rebo Rigotti</i>	25.00
---------------	---------------------	-------

*Poli*

<i>Reboro</i>	75.00
---------------	-------

### Uraggi Rossi

<i>Terre di San Leonardo</i>	<i>(50% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot- 10% Carmenere)</i>	29.00
<i>Concilio</i>	<i>Mori Vecio riserva (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	38.00
<i>San Leonardo</i>	<i>(60% Cabernet Sauvignon - 30% Carmenere -10% Merlot)</i>	100.00
<i>Cesconi</i>	<i>Moratel (Merlot, Cabernet, Lagrein, Teroldego)</i>	29.00
<i>Longariva</i>	<i>Tre Cesure (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	48.00
<i>Balter</i>	<i>Barbanico (Lagrein, Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	39.00

### Rosati

### Schiava Gentile

<i>Casimiro Poli</i>	<i>I Fillari</i>	21.00
----------------------	------------------	-------

### Pinot Nero Rosé

<i>Zeni</i>	<i>Broili</i>	27.00
-------------	---------------	-------

### Lagrein Rosato

<i>Marco Donati</i>	<i>Fratte Alte</i>	19.00
---------------------	--------------------	-------

*Alto Adige* ☞☞☞

<i>Chardonnay</i>		<i>Bianchi</i>
<i>Armin Kobler</i>	<i>Ogeaner</i>	34.00
<i>Gewurztraminer</i>		
<i>Schreckbicht Colterenzo</i>	<i>Lafoa</i>	49.00
<i>Weissburgunder</i>		
<i>Kaltern</i>	<i>5quintessenz</i>	47.00
<i>Sauvignon</i>		
<i>Schreckbicht Colterenzo</i>	<i>Lafoa</i>	49.00
<i>Kerner</i>		
<i>Nossing</i>		30.00
<i>Sylvaner</i>		
<i>Nossing</i>		29.00
<i>Riesling</i>		
<i>Falkenstein</i>		37.00
<i>Pinot Nero</i>		<i>Rossi</i>
<i>St. Michael Eppian</i>	<i>Riserva St. Valentin</i>	64.00
<i>Franz Haas</i>	<i>Mazon</i>	49.00
<i>Girfan</i>	<i>Riserva Trattman Mazon</i>	70.00
<i>Elena Walch</i>	<i>Riserva Ludwig</i>	64.00
<i>Lagrein</i>		
<i>Carlotta</i>	<i>Riserva Ora in Ora</i>	35.00
<i>Elena Walch</i>	<i>Riserva Castel Ringeberg</i>	70.00
<i>Bozen</i>	<i>Riserva Taberhof</i>	78.00
<i>Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Caldaro</i>	<i>Riserva 5quintessenz</i>	64.00



## Bianchi Nazionali 🍷🍷🍷

### Veneto

*Soave Classico* *Le Battistelle* 24.00

### Lombardia

*Lugana riserva del Lupo* *Ca Lojera* 35.00

*Bastian Contrario* *Lazzari* 45.00  
*Capriano del Colle Doc **BIO***

### Friuli Venezia Giulia

*Friulano Tocai* *Iole Grillo* 24.00

*Ribolla Gialla* *Draga* 27.00

### Piemonte

*Gavi di Gavi* *Morgassi* 27.00

### Marche

*Verdicchio dei C.lli di Jesi* *Vignamato* 20.00

### Abruzzo

*Passerina* ***BIO** Matteo Biagi* 21.00

### Campania

*Greco di Tufo* *Vadiaperti* 27.00

### Sicilia

*Etna Bianco* *Murgo* 27.00

### Sardegna

*Vermentino Cala Silente* *Santadi* 23.00

## Rossi Nazionali ▼ ▼ ▼

### Lombardia

<i>Bonarda Frizzante O. P. Unico</i>	<i>Calatroni</i>	21.00
<i>Riserva degli Angeli Capriano del Colle</i> <b>BIO</b>	<i>Lazzari</i>	40.00

*(Marzemino + Sangiovese + Merlot Cabernet Sauvignon)*

### Veneto

<i>Amarone</i>	<i>Brigaldara</i>	75.00
----------------	-------------------	-------

### Toscana

<i>Morellino di Scansano</i>	<i>Provveditore</i>	22.00
<i>Chianti Classico Riserva Via Costa</i>	<i>Fattoria di Rodano</i>	45.00
<i>Vino Nobile di Montepulciano Ris.</i> <b>BIO</b>	<i>Il Conventino</i>	42.00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Palazzo</i>	60.00

### Piemonte

<i>Barbaresco</i>	<i>Castello di Verduno</i>	72.00
<i>Nebbiolo delle Langhe Viu</i>	<i>Casciana Carlot</i>	24.00
<i>Barolo del Comune di Barolo</i>	<i>Virna Borgogno</i>	75.00
<i>Barolo Riserva Sarmassa</i>	<i>Virna Borgogno</i>	99.00

### Emilia Romagna

<i>Sangiovese di Romagna Superiore</i>	<i>Zavalloni</i>	21.00
--	------------------	-------

### Marche

<i>Rosso Conero selezione Traiano</i>	<i>Strologo</i>	39.00
<i>La Fogliola Marche IGT rosso</i> <b>BIO</b>	<i>Tenuta San Giacomo e Filippi</i>	25.00
<i>Lacrime di Morro Rubiano</i>	<i>Giusti</i>	34.00

### Abruzzo

<i>Montepulciano Ipnosi</i>	<i>Matteo Biagi</i>	29.00
-----------------------------	---------------------	-------

### Umbria

<i>Montefalco Sagrantino</i>	<i>Napolini</i>	41.00
------------------------------	-----------------	-------

### Campania

<i>Taurasi</i>	<i>Benito Ferrara</i>	55.00
<i>Aglianico</i>	<i>Vadiaperti</i>	27.00

### Sardegna

<i>Cannonau di Sardegna</i>	<i>Orrù</i>	21.00
-----------------------------	-------------	-------

### Sicilia

<i>Nero d'Avola Kudyah</i>	<i>Terre di Giurfo</i>	24.00
----------------------------	------------------------	-------



## Vini della Casa 🍷🍷🍷

<i>Nosiola</i>	<i>0,750</i>	<i>19.00</i>
<i>Teroldego Rotaliano</i>	<i>0,375</i>	<i>10.50</i>
<i>Teroldego Rotaliano</i>	<i>0,750</i>	<i>19.00</i>
<i>Marzemino</i>	<i>0,375</i>	<i>10.50</i>
<i>Marzemino</i>	<i>0,750</i>	<i>19.00</i>

*A rotazione Vi proporremo vini di produttori selezionati per il buon rapporto qualità-prezzo.*

## La qualità con il prezzo 🍷🍷🍷

### *Vini Bianchi*

<i>Müller Thurgau</i>	<i>Zanotelli - Trentino</i>	<i>24.00</i>
<i>Falanghina Campi Flegrei</i>	<i>La Sibilla - Campania</i>	<i>22.00</i>

### *Vini Rosati*

<i>Schiava</i>	<i>Casimiro Poli - Trentino</i>	<i>21.00</i>
----------------	---------------------------------	--------------

### *Vini Rossi*

<i>Montepulciano d'Abbruzzo Retrò <b>BIO</b></i>	<i>Matteo Biagi - Abbruzzo</i>	<i>20.00</i>
<i>Cacc'e Mmitte di Lucera <b>BIOVEGAN</b></i>	<i>Petrilli Paolo - Puglia</i>	<i>20.00</i>
<i>Carignano del Sulcis</i>	<i>Santadi - Sardegna</i>	<i>21.00</i>





## Vini da Dessert 🍷🍷🍷

<i>Castel Beseno Moscato Giallo</i>	<i>0,500</i>	<i>Salizzoni - Trentino</i>	<i>29.00</i>
<i>Moscato Rosa Vigneto Rosa</i>	<i>0,375</i>	<i>Zeni - Trentino</i>	<i>45.00</i>
<i>Vino Santo Arele</i>	<i>0,375</i>	<i>Pravis - Trentino</i>	<i>62.00</i>
<i>Montefalco Sagrantino Passito</i>	<i>0,500</i>	<i>Napolini - Trentino</i>	<i>43.00</i>

## Vini frizzanti 🍷🍷🍷

<i>Lambrusco di Sorbara Radice non filtrato con fondo</i>	<i>Paltrinieri - Emilia Romagna</i>	<i>24.00</i>
---	-------------------------------------	--------------

## Vini esteri 🍷🍷🍷

### Vini Bianchi

#### Francia

<i>Gewurztraminer Alsace</i>	<i>Blanck</i>	<i>42.00</i>
<i>Aligoté</i>	<i>Domaine regnaudot</i>	<i>36.00</i>
<i>Bourgogne Chardonnay</i>	<i>Les Héritiers Saing Geny's</i>	<i>80.00</i>
<i>Chablis</i>	<i>Chaude Ecuelle</i>	<i>38.00</i>

### Vini Rossi

#### Francia

<i>Chateaufneuf du Pape</i>	<i>Domaine Des Peres de L'Eglise</i>	<i>65.00</i>
<i>Pinot noir Le Pierres Chaudes <b>BIO</b></i>	<i>Meyer Julien</i>	<i>49.00</i>
<i>Grandi bin de Bordeaux Graves Callipyge</i>	<i>Grandi bin de Bordeaux Graves Callipyge</i>	<i>55.00</i>

#### Spagna

<i>Rioja</i>	<i>Diego Magaña</i>	<i>51.00</i>
--------------	---------------------	--------------

# La Collina di Trento

Ubicata sulla sinistra della Valle dell'Adige, all'imbocco della Valle della Fersina e ben riconoscibile alle pendici del Calisio, del Celva e della Marzola, la Collina di Trento è una scalinata naturale che collega i monti alla città. Pare un teatro antico con la cavea sui pendii e l'orchestra perfettamente collocata sul Doss Trent, focalizzata nel bianco monumento dedicato a Cesare Battisti. Lui che definì il Campo Rotaliano "il più bel giardino vitato d'Europa" chissà come descriverebbe oggi i vigneti che lo fissano da mattina a sera. Sulla Collina, abitata da millenni, come testimoniano i siti preistorici di Gaban e Madonna Bianca, si coltiva la vite da prima dell'arrivo dei romani. Trento, austera e bella, con il suo centro restaurato e accogliente come un salotto, nemmeno s'accorge degli splendidi declivi, cangianti al mutare delle stagioni, che le fanno da corona e la ingentiliscono con i boschi, le vigne e le montagne. Speriamo sappia apprezzare gli eccellenti vini che qui nascono.



• **TRENTODOC Zell**  
da uve Chardonnay

Cantina Sociale di Trento 3600



• **DOSAGGIO ZERO Pfaffe Bio** Baldessari La Casa del Picchio Verde 35.00  
da uve Chardonnay

Baldessari La Casa del Picchio Verde 27.00



• **PINOT GRIGIO Bio**

Baldessari La Casa del Picchio Verde 27.00



• **CABERNET SAUVIGNON Under the Sky** Mattia Filippi 44.00



• **GABAN Bio**  
da uve Cabernet e Merlot

Bolognani

44 .00

<i>Liquori e Digestivi</i>		<i>Distillati</i>		<i>Grappe</i>	
<i>Amarena</i>	4.00	<b><i>Whisky &amp; Whiskey</i></b>		<b><i>Monovitigno bacca bianca</i></b>	
<i>Amaro Lucano</i>	4.00	<i>Ballantine's</i>	5.00	<i>Gewürztraminer</i>	5.00
<i>Anima Nera</i>	4.00	<i>Blended scotch whisky</i>		<i>Vettorazzi</i>	
<i>Marzadro</i>		<i>Blanton's</i>	6.50	<i>Moscato</i>	5.00
<i>Averna</i>	4.00	<i>Bourbon whiskey</i>		<i>Vettorazzi</i>	
<i>Bayles</i>	4.00	<i>Glenfiddich</i>	5.00	<i>Nosiola</i>	5.00
<i>Braulio</i>	4.00	<i>Single malt scotch whisky 12 years old</i>		<i>Pilzer</i>	
<i>Cynar</i>	4.00	<i>Jack Daniel's whisky</i>	5.00	<b><i>Monovitigno bacca rossa</i></b>	
<i>Elix china Calisaja</i>	4.50	<i>Talisker</i>	5.00	<i>Pinot nero</i>	5.00
<i>Digestivo alla china di Emilio Borsi</i>		<i>Single malt scotch whisky 10 years old</i>		<i>Pilzer</i>	
<i>Fernet</i>	4.00	<i>Laphroaig</i>	5.50	<i>Teroldego</i>	5.00
<i>Fernet Branca</i>	4.00	<i>Single malt scotch whisky</i>		<i>Pilzer</i>	
<i>Jägermeister</i>	4.00	<b><i>Cognac</i></b>		<b><i>Grappe invecchiate</i></b>	
<i>Limoncello</i>	4.00	<i>Courvoisier</i>	5.50	<i>3 anni</i>	5.50
<i>Mela Verde</i>	4.00	<i>Gran Marnier</i>	5.00	<i>Pilzer</i>	
<i>Marzadro</i>		<i>Orange &amp; Cognac</i>		<i>3 anni</i>	
<i>Montenegro</i>	4.00	<i>Hennessy</i>	6.00	<i>5.50</i>	
<i>Prezioso Mirtillo</i>	4.00	<i>Stravecchia</i>	4.00	<i>vettorazzi</i>	
<i>Cappelletti</i>		<i>Vecchia Romagna</i>	4.00	<b><i>Grappe alle erbe</i></b>	
<i>Ramazzotti</i>	4.00	<b><i>Ron</i></b>		<i>Ginepro</i>	5.50
<i>Rabarbaro Zucca</i>	4.00	<i>Brugal 15 años</i>	5.50	<i>Pilzer</i>	
<i>Sambuca</i>	4.00	<i>Zacapa Gran Reserva 23 años</i>	6.50	<i>Genziana</i>	5.50
<i>Unicum</i>	4.00			<i>Pilzer</i>	
		<b><i>Gin</i></b>		<i>Asperula</i>	5.50
		<i>Dof Gin</i>	6.50	<i>Pilzer</i>	
		<i>Distilleria Zu Plun</i>		<i>Ruta</i>	5.50
				<i>Pilzer</i>	

