

CARTA VINI

BIANCO

- BOCARA 2019, Garganega Gambellara, Cavazza–Montebello (VI) 18
- PRIMA O POI Sauvignon, Nicola Rigo Do–line–Trissino (VI) 20
- GRANSELVA 2017–Garganega/Durella/Pinot Grigio/Chardonnay, Sauro Maule–Vicenza 23
- S 2016–Sauvignon, Opificio del Pinot Nero, Gambugliano (VI) 20
- SAUVIGNON 2017–Sauvignon, Balter–Rovereto (TN) 24
- LAZARO 2017–Garganega Macerata, Masiero–Trissino (VI) 25
- CHATEAU LES CLAUZOTS 2016–Sauvignon, Frederic Tach–Bordeaux, Francia 28
- RONCATHE 2019–Soave Classico, Garganega– Corte Moschina–Roncà (VR) 18
- LES FLEURS SAUVAGES 2016–Viognier, Jerome Jouret, Ardeche, Francia 28
- PINOT BLANC 2019–Pinot Bianco, Villa Wolf–Pfalz, Germania 24
- GRUNER VELTLINER 2018–Gruner Veltliner, Brundlmayer–Langenlois–Austria 24
- SANTA LUSA 2016–Albana Secco, Ancarani–Faenza (RA) 28
- SAUVIGNON 2015–Sauvignon, Ongaresca–Costabissara (VI) 18
- BIANCO POP 2017–Manzoni Bianco, Pinot Bianco, Durella, Garganega, L’Armonia–Montecchio Maggiore (VI) 20
- TIM–Cabernet Sauvignon, Do–line–Trissino (VI) 24
- GESCHICKT 2015–Gewurtztraminer/Riesling/Sylvaner/Chasselas, Fred e Arnot–Alsace, Francia 26
- GWIN EVAN–Melon de Bourgogne, Le Haut Planty–Loire, Francia 24
- SANCERRE 2014–Sauvignon, Domaines des Tayaux–Loire, Francia 38
- DERTHONA 2016–Timorasso, La Colombera–Tortona (AL) 22
- QUE SA QUO 2016–Viognier, Benoit Salel & Elise Renaud–Ardeche, Francia 24
- GRAND VIN DE CHABLIS 2019– Chardonnay, Sebastien Dampf–Chablis, Francia 38
- SELECTION VIEILLES VIGNES 2019– Muscadet Sevre et Maine Sur Lie, Melon de Bourgogne–Cheateau de la Ragotiere–Muscadet, Francia 25
- HAUS KLOSTERBERG 2018– Riesling Mosel, Markus Molitor–Mosel, Germania 25
- CA’ DE NAPA 2018– Garganega, Soave Classico, Azienda Agricola Graziano Prà– Monteforte d’Alpone (VR) 18
- CONCHIGLIA DOC 2015– Lugana, Azienda Agricola Citari, San Martino della Battaglia (BS) 18
- ARTYO 2019– Gewurtztraminer, Cantina Weger– Cornaiano (BZ) 24
- RIESLING 2019– Riesling Renano, Azienda Agricola Monsupella– Torricella Verzate (PV) 20
- LA CLE’ DES CHAMPS 2018– Chardonnay, Jerome Jouet– Ardeche, Francia 25
- LES FORNEAUX–VIEILLES VIGNES 2018– Chablis Premiere Cru, Chardonnay, Gautheron– Chablis, Francia 40

DOLCE

- DULCIS 2018–Moscato Passito, Cavazza– Montebello (VI) 24
- MOSCATO–Moscato Frizzante– Asti (AT) 21
- CAPITEL 2015 – Recioto di Gambellara, Garganega, Cavazza– Montebello (VI) 28

ROSÈ

- MIP Rosè 2016–, Cinsault/Syrah/Grenache, Made in Provence–Provence,Francia 24
- G RAY–Pinot Grigio Macerato, L’Armonia–Montecchio Maggiore (VI) 28
- TRE ROSE’ EXTRA BRUT– Metodo Classico, 36 mesi sui lieviti, Pinot Nero, Rosè, Opificio del Pinot Nero, Gambugliano (VI) 45
- ROSARIFLESSO EXTRA BRUT– Metodo Charmat, Chardonnay/Pinot Grigio, Borgoluce– Susegana (TV) 20
- BALTER ROSE’ BRUT– Trento DOC Metodo Classico Rosè, Pinot Nero/Chardonnay, Balter–Rovereto (TN) 35

BOLLE

- BOSCO DI GICA–Prosecco Superiore DOCG BRUT, Glera, Presa di spuma 2020, Adriano Adami–Colbertaldo di Vidor (TV) 22
- LAMBRUSCO DI SORBARA– Lambrusco di Sorbara DOP, Cantina di Carpi e Sorbara–Carpi (MO) 18
- TRE CLASSICO EXTRA BRUT– Metodo Classico, 36 mesi sui lieviti, Pinot Nero, Opificio del Pinot Nero, Gambugliano (VI) 45
- FRANCIACORTA BIONDELLI BRUT BIOLOGICO– Metodo Classico, 24 mesi sui lieviti, Chardonnay, presa di spuma 2020 Biondelli–Bornato di Franciacorta (BS) 30
- CREMANT DU JURA BLANC– Metodo Classico, 12 mesi sui lieviti, Chardonnay, Domaine Jean Louis Tissot–Jura, Francia 28
- BELLAGUARDIA ZERO– pas dosè, Metodo Classico, 48 mesi sui lieviti, Pinot Bianco/Pinot Bianco, Bellaguardia–Montecchio Maggiore (VI) 35
- CHAMPAGNE EXTRA BRUT 1ER CRU– Champagne Metodo Classico, 24/36 mesi sui lieviti, Pinot Nero/Chardonnay/Pinot Meunier, Louis Brochet–Montagne de Reims, Francia 55
- CHAMPAGNE EXTRA BRUT– Champagne Metodo Classico, 36 mesi sui lieviti, Pinot Nero/Chardonnay, Fabrice Bertemes–Montagne de Reims, Francia 65
- CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANC–Champagne Metodo Classico, 48 mesi sui lieviti, Chardonnay, Jean Dumangin–Montagne de Reims, Francia 55
- FRIZZI POP– rifermentato in bottiglia, Pinot Nero/Durella/Pinot Bianco Macerato, L’Armonia 20
- SOLO X NOI– Sui Lieviti– rifermentato in bottiglia, Durella/Garganega, Cavazza– Montebello (VI) 18
- TRENTODOC DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO– Pas Dosè Metodo Classico, 30 Mesi sui lieviti, 75% chardonnay/25% Pinot Nero, vendemmia 2016, presa di spuma 2020, Azienda Agricola Revi– Aldeno (TN) 35
- COSTERNO 2019– Sui lieviti–rifermentato in bottiglia, Durella Alta Valle del Chiampo, Mete Wine Lovers– Vicenza 18
- CANEVETTE BRUT– Metodo Charmat, Pinot Grigio, vendemmia 2018, Ongaresca– Costabissara (VI) 18
- CA’ DUSO BRUT– metodo classico, 24 mesi sui lieviti, 85% chardonnay/15% pinot nero, vendemmia 2016/sboccatura 2018, Cà Duso–Costabissara (VI) 32
- ONGARESCA PAS DOSE’– metodo classico, 36 mesi sui lieviti, 70% chardonnay/30% pinot nero, vendemmia 2013, Ongaresca–Costabissara (VI) 32
- ONGARESCA PAS DOSE’– metodo classico, 60 mesi sui lieviti, 70% chardonnay/30% pinot nero, vendemmia 2013, Ongaresca–Costabissara (VI) 40
- MONSUPELLO NATURE PAS DOSE– metodo classico, 36 mesi sui lieviti, 90% pinot nero/10% chardonnay, Mosupello–Torricella Verzate (PV) 35

ROSSI

- FORNETTO, 50% Merlot/25% Tai Rosso/25% Syrah Cavazza montebello Vi 20
- BARDOLINO SUPERIORE CLASSICO 2017– Corvina/Rondinella/Molinara/Sangiovese 24
- LANGHE 2019 Nebbiolo TRediberri La Morra (CN) 24
- DIECI CENTO MILLE Molinara TERRE DI PIETRA San Martino Buon Albergo (VR) 22
- DIOGENE 2017 Dolcetto VALLI UNITE Costa Vescovato (AL) 18
- CA LOMBARDA 2017 MERLOT/TAI ROSSO SAURO MAULE San Germano dei Berici (VI) 24
- CABERNET CICOGNA 2015 CABERNET CAVAZZA Montebello (VI) 24
- SYRAH CICOGNA 2016 SYRAH Cavazza Montebello (VI) 24
- MERLOT CICOGNA 2015 MERLOT Cavazza Montebello (VI) 24
- PEAOCHE 2013 Merlot/Cabernet/Syrah LISA DAL MASO Lonigo (VI) 20
- PULSARD 2018 poulard DOMAINE COURBET, Jura Francia 28
- PLOUSSARD 2016 Arbois–Pupillin– poulard, Domaine de la REnardiere, Jura Francia 28
- BREZEME 2017 syrah Eric Texier COTE DU RHONE Francia 30
- BRIO POP 2017 cabernet/barbera ARMONIA Montecchio (VI) 20
- RETROMARCIA 2018 CHIANTI CLASSICO MONTE BERNARDI Panzano in Chianti (FI) 22
- NARDO cabernet Do Line Montecchio (VI) 24
- COL PIZZARDA 2016 TAI ROSSO DAL MASO Gambellara (VI) 30
- TOCCAI E SCAPPAI 2017 TAI ROSSO ARMONIA Montecchio maggiore (VI) 28
- SENZA NIENTE 2018 CERASUOLO D’ABRUZZO MARINA PALUSCI Pianella (PE) 23
- CAMPO ROMBOLO 2017 sangiovese/ciliegiolo LE Calle , Cinigiano (GR) 22
- DILETTO dolcetto CASCINA SAN MICHELE ASTI
- RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE– Corvina/Rondinella/Corvinone, Villabella, Bardolino (VR) 24
- BARBERA D’ALBA 2019–Barbera TREDIBERRI La Morra (CN) 20
- MAISON STEPHAN 2017 SYRAH EARL MAISON STEPHAn 30
- LOTTAI– Tai Rosso, Simone Ambrosini 22
- MOSCAROSSA carmenere/merlot Corte Moschina– Roncà (VR) 18
- BOURGOGNE 2019– pinot nero, Vincent Bachelet– Chassagne–Montrachet, Francia 30
- PINOT NOIR 2017 ALSACE – pinot nero, Fernand Engel– RORSCHWIHR, Francia 30
- VALPOLICELLA CLASSICO 2018– corvina/corvinone/rondinella/dindarella/molinara, Vigneti di Ettore– Negrar (VR) 20
- LES TEMPS QUI RESTE– chatus, Benoit Salel & Elise Reaud– Ardeche, Francia 28
- LES VIGNEAUX DU BOUT 2016– pinot nero, Domaine des Vigneaux– Rhone, Francia 20
- LE BORDEAUX DU PAYSAN– merlot, Vignobles Daniel & Nicolas Roux– Bordeaux, Francia 25
- ONGARESCA PINOT NERO 2016– pinot nero, Ongaresca– Costabissara (VI) 25
- PINOT NERO DI MARCO BUVOLI 2016– pinot nero, Opificio del Pinot Nero– Gambugliano (VI) 50
- TPS (Temporaneo Piacere dello Spirito) 2015– syrah, Opificio del Pinot Nero– Gambugliano (VI) 24
- ROSSO ONGARESCA 2017– merlot/pinot nero, Ongaresca– Costabissara (VI) 18
- MERLOT 2015– merlot, Ongaresca– Costabissara (VI) 25