

PERCORSO SENSORIALE - Sensory Journey Sinnesreise

MENU' 5 PORTATE - 5 course Menu - 5 Gaenge Menu' 55

MENU' 3 PORTATE – 3 course Menu – 3 Gaenge Menu' 39

accompagnati a pane con lievito madre, burrino alla rapa rossa

accompanied with sourdough bread, Alpine hut butter stuffed with red turnips

begleitet mit Mutterhefe Brot, Almbutter mit roter Bete

ANTIPASTI

L'Ovetto nostrano a 63° con fonduta caciotta di Tremosine, Tartufo del Baldo, 12

Crumble porcini, polvere di Salvia Ananas

Ei gekochte bei niedrigen Temperaturen

mit Tremosine Kaese, Baldo Trüffeln, Steinpilze Crumble, Ananas Salbei Pulver

Egg cooked at low temperature

with Tremosine Cheese, Baldo Truffles, Porcini mushrooms crumble

Battuta di manzo Garronese, gorgonzola dolce, mela del Trentino e Bottarga di Tuorlo 15

Rindfleischtatar mit Blauschimmelkäse, Trentino Apfel und Meeräsche Bottarga

Beef tartare chopped with knife, blue cheese, Trentino Apple, Egg yolk Bottarga

Tartare di Tonno, lime, maionese allo Zafferano e Spugna croccante al nero di Seppia 18

Thunfisch-Tatar mit Garda Oliveoel, Limette, Safran-Mayonnaise, Tintenfischknuspriger Biskuit

Tuna tartare with Garda Oliveoil, Lime, Saffron mayonnaise, crunchy Cuttlefish ink Sponge

Lingotto di Trota del Garda marinato al Gin Luz, salsa Teriyaki, Mandorle tostate e Nasturzio 15

Forellenbarren mariniert mit Lokalgin, Terijakisoße, geröstete Mandeln, Brunnenkresse

Trout Ingot marinated with a local Gin, Terijaki Sauce, toasted Almonds, Nasturtium

Carpaccio e caviale di Salmerino alpino 16

con maionese al prezzemolo, noci di Rango e polvere di caffè

Carpaccio of Alpine Char with parsley mayonnaise, Rango walnuts, Coffee powder

Carpaccio von Alpinenseesalbling mit Petersilie Mayonnaise, Rango Walnuss, Kaffeepulver

Bruschetta all'italiana 6

Il mare nel piatto 20

Das Meer auf Ihrem Teller

The Sea on your plate

PRIMI

Tortello ripieno d'anatra, il suo brodo aromatizzato, jus e chips di polenta di Storo <i>Ente Ravioli mit ihre gewürzte Brühe, jus, Storo polenta chips</i> <i>Duck Ravioli with their flavoured broth, jus, Storo polenta chips</i>	15
Plin al Lavarello con salsa al pane, cenere di Cipolla, emulsione ai frutti di bosco e croccante all'alga spirulina <i>Felchen Ravioli mit Brotsosse, Zwiebelasche, Beerenemulsion, Spirulina Seegrass Krokant</i> <i>Whitefish Ravioli with bread sauce, Onion Ash, wild berries Emulsion, Spirulina Seaweed Crispy</i>	15
Spaghettono n° 6 al basilico mantecato con Bisque, tartare di scampi al profumo di limone e liquirizia <i>Spaghetti mit Basilikum und Kaisergranat Tatar, Geschmack von Zitronen und Lakritz</i> <i>Spaghetti with Basil and Norway lobsters Tartare at the smell of Lemon and Licorice</i>	16
Gnocchetto di Patate viola, spuma di burrata, Tartufo del Baldo e frutto della passione <i>Violett KartoffelGnocchi Garronese Tatar, Baldobergrüffel und Passionsfrucht</i> <i>Viola potato Gnocchi with Garronese Tartar, Baldo Truffle and Passion Fruit</i>	15
Risotto aglio nero fermentato, coulis al Lampone, nocciole igp e polvere di prezzemolo <i>Schwarzreis mit Bärlauch, Blauschimmelkäse, Himbeere Coulis, Haselnuss, Petersilie Pulver</i> <i>Black wood garlic Rice with blue cheese sauce, Raspberry Coulis, Hazelnut, parsley dust</i>	16
Linguine trafilate al bronzo, Vongole veraci, Finocchietto selvatico, Bottarga e Lime <i>Nudeln mit Teppichmuschel, wild Fenchel, Bottarga, Limette</i> <i>Pasta with Clam, wild Fennel, Bottarga, Lime</i>	16
Paccheri con salsa, tartare di Salmone fresco, pistacchi di Bronte e aneto <i>Makkaroni mit frische Lachs, Bronte Pistazienbohne, Dill</i> <i>Macaroni with fresh salmon, Bronte pistachio nut's grain, Dill</i>	14.50

PER I PIU' TRADIZIONALI...

La vera Carbonara <i>Hausgemachte Spaghetti mit Ei und Schweinebacke</i> <i>Home-made pasta with egg and Cheek lard</i>	14
Spaghetti al pomodoro di San Marzano o ragu' <i>Spaghetti mit San Marzano Tomatensauce</i> <i>Spaghetti with San Marzano tomato sauce</i>	10
Lasagne	10

SECONDI

Fritto misto con gel al Lime <i>Fischfrittüre mit Krebse, Pfeilkalmare, gebackene Garnelen Limette</i> <i>Mixed fried fish with Prawns, Crayfish, Calmars and Lime</i>	17
Salmone al pepe rosa, nero di Seppia, Salsa di zucchine, zenzero, zuccina disidratata <i>Lachsfilet gekochte bei niedrigen Temperaturen mit rosa Pfeffer, dehydriert Zucchini, Ingwerduft</i> <i>Salmon Fillet cooked at low temperature, pink pepper, dehydrated Courgette, at the smell of Ginger</i>	17
Trota al pino mugo, cetrioli marinati, yogurt, scarola liquida <i>Mugo Kiefer Forelle mit marinierte Gurke, Yogurt, flüssiger Chicorée</i> <i>Mountain pine trout with marinated Cucumbers, Yogurt, liquid escarole</i>	16
Animella di Vitello Garronese al Vermouth dell'Alto Garda Marzadro salsa al topinambur, gel menta e pomodorino confit <i>Garronese Kalbsbries mariniert in Gardasee Wermutwein</i> <i>mit geraeuchert Paprika und Rotenruebenmus, mit sautierte Topinamburs Kirschtomaten, Minze Gel</i> <i>Garronese Calf's Sweetbread marinated in Lake Garda Vermouth and red turnips puree, with Jerusalem artichokes, cherry tomato, mint gel</i>	18
Pluma di maialino nazionale al rosa, il suo jus, cremoso di patate e Tartufo del Baldo <i>Iberischen Spanferkel mit seine jus, Kartoffelpüree und Baldo Trüffel</i> <i>Iberian Sucking-pig with its juice, creamy potato and Baldo Truffle</i>	19
Polpo, la sua maionese, crema di carote, pakchoi croccante, polvere di peperone <i>Weiss und Schwarz Tintenfische bei niedrigen Temperaturen mit Mohrrübenpueree, Knusprigpakchoi nach Paprikaschote Geschmack</i> <i>White and Black Cuttlefish at low temperature on a cream of carrots at the scent of fruit pepper and pakchoi crackers</i>	16
Tagliata di manzo Garronese , patate scottate della Val di Gresta <i>Rindschnitte mit Maldon Saltz und Timut Pfeffer und scharf angebraten Trentino Kartoffeln</i> <i>Sliced Beef with Maldon Salt, Timut Pepper and Trentino bseared potato</i>	20
Cotoletta di pollo con patatine fritte <i>Wiener Schnitzel mit Pommes</i> <i>Wiener Schnitzel with Chips</i>	14
Petto d'Anatra, il suo jus, misticanza di stagione con cipolla di Tropea marinata al lampone e crostino di pane <i>Ente, ihre Saft, Tropea Zwiebeln mariniert mit Himbeere und geröstetes Brot</i> <i>Duck, its jus, Tropea Onion with Raspberry and crunchy crouton bread</i>	19

CONTORNI

Insalata Km. 0	10
Caciotta di Tremosine, mele della Val di Non, noci di Rango, frutti rossi, insalata <i>Hiesige Kaese, Trentino Apfel, Walnusst, Waldfruechte, Salat</i> <i>Local cheese, Trentino apple, nuts, wildfruits, salad</i>	
Chips fritte	5.50
<i>Pommes</i> <i>Potato chips</i>	
Insalata mista	6
<i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed Salad</i>	
Patate scottate	5.50
<i>Kurzgebratene Kartoffeln</i> <i>Blanched Potato</i>	
Verdure croccanti	6
<i>Gemuese knackig</i> <i>Crispy Vegetables</i>	
Cre moso patate	5
<i>Kartoffelschaum</i> <i>Potato mousse</i>	

BABY MENU

Pasta al pomodoro, Coca-cola/Lemon piccola	7
<i>Pasta mit Tomatensauce, kleiner Cola/Lemonade</i> <i>Pasta with tomato sauce, small Coke/lemonade</i>	
Baby Pizza (margherita/prosciutto), Coca-cola/Lemon piccola	7
<i>Baby Pizza (margherita/Schinken), kleiner Cola/Lemonade</i> <i>Baby pizza (margherita/ham), small Coke/lemonade</i>	
Servizio e coperto	2
<i>Gedeck und Bedienung</i> <i>Service and cover charge</i>	

PIZZE

..le speciali..

BIANCHE ...OHNE TOMATENSAUCE...WITHOUT TOMATO SAUCE

NORDICA	11.50
Mozzarella Fiordilatte, philadelphia, salmone, rucola	
<i>mozzarella, Philadelphia, Lachs, Rauke, Kirschtomaten</i>	
<i>mozzarella, philadelphia, Salmon, rocket, tomatoes</i>	
DENISE	14
Mozzarella Fiordilatte, code di gambero, zucchini, pistacchi di Bronte	
<i>Mozzarella, Garnelenschwaenzen, Zucchini, Pistazien</i>	
<i>Mozzarella, Prawn tail, courgettes, pistachios</i>	
MARTINA	12
Mozzarella Fiordilatte, scamorza, crudo di Parma, olive, peperoncino, pomodorini freschi	
<i>Mozzarella, Hellgelber Frischkaese, Rohschinken, Oliven, Chillischote, frische Kirschtomaten</i>	
<i>Mozzarella, smoked scamorza, Parma ham, olives, chilli peppers, fresh cherry tomatoes</i>	
SAN REMO	12
Mozzarella Fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, bufala, Trentingrana	
<i>Mozzarella, Artischocken, gekochter Schinken, Bueffelkaese, Parmesankaese</i>	
<i>Mozzarella, artichokes, ham, buffalo cheese, parmesan</i>	
ROTOLO	11.50
Mozzarella Fiordilatte, Brie, speck	
<i>Mozzarella, Brie-Käse, Speck</i>	
<i>Mozzarella, Brie-cheese, speck</i>	
MEDITERRANEA	12
Mozzarella Fiordilatte, pomodori freschi, rucola e Burrata	
<i>Mozzarella, frische Tomaten, Rauke</i>	
<i>Mozzarella, fresh tomatoes, rocket</i>	
<i>CON POMODORO..</i>	
CARPACCIO	12
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, carne salada trentina cruda, rucola, Trentingrana	
<i>Mozzarella, Tomaten, Rohpoekelfleisch, Rauke, Parmesan</i>	
<i>Mozzarella, tomato, raw salt beef, rocket, parmesan</i>	
TRENTINA	10
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, speck dell'Alto Adige, noci di Rango, gorgonzola	
<i>Mozzarella, Tomaten, Speck, Nuesse, Blauschimmelkaese</i>	
<i>Mozzarella, tomato, smoked ham, nuts, blue cheese</i>	
LAKE GARDA	10
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, tastasal Sartori, funghi, gorgonzola, cipolla	
<i>Mozzarella, Tomaten, Wurst, Pilze, Blauschimmelkaese, Zwiebeln</i>	
<i>Mozzarella, tomato, sausages, mushrooms, blue cheese, onions</i>	
CARLOTTA	10
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, prosciutto cotto, zucchini, Trentingrana	
<i>Mozzarella, Tomaten, gekochter Schinken, Zucchini, Parmesankaese</i>	
<i>Mozzarella, tomato, ham, courgettes, parmesan</i>	
RUSTICA	13
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, salsiccia nostrana, salamino, gorgonzola, Trentingrana	
<i>Mozzarella, Tomaten, Wurst, scharfe Wuesrte, Blauschimmelkaese, Parmesankaese</i>	
<i>Mozzarella, tomato, sausages, spicy salami, blue cheese, parmesan</i>	

FUOCO	12
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, salamino piccante, funghi e bordi ripieni di mozzarella <i>Mozzarella, Tomaten, scharfe Wuerste, Pilze und Einfassungen gefuellt mit mozzarella</i> <i>Mozzarella, tomato, spicy salami, mushrooms, edges stuffed with mozzarella</i>	
LUCA	10
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, tonno, cipolle di Tropea, capperi, peperoncino, aglio <i>Mozzarella, Tomaten, Tuhnfisch, Zwiebeln, Kapern, Chilischote, Knoblauch</i> <i>Mozzarella, tomato, tuna fish, onions, capers, chilli pepper, garlic</i>	
FRUTTI DI MARE	12.50
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, frutti di mare, aglio, prezzemolo <i>Mozzarella, Tomaten, Meeresfruechte, Knoblauch</i> <i>Mozzarella, tomato, Seafood, Garlic</i>	
TEDESCA	11
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, patatine fritte, wurstel <i>Mozzarella, Tomaten, Pommes frites, Wuerstchen</i> <i>Mozzarella, tomato, French fried potatoes, frankfurter</i>	
GUSTOSA	10.50
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, speck dell'Alto Adige (in cottura), radicchio, brie <i>Mozzarella, Tomaten, gebacken Speck, Radicchio, Briekaese</i> <i>Mozzarella, tomato, smoked ham, radicchio, brie cheese</i>	
PHILADELPHIA E SPECK	10
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, philadelphia , speck dell'Alto Adige <i>Mozzarella, Tomaten, Philadelphia, Speck</i> <i>Mozzarella, tomato, Philadelphia, smoked ham</i>	
ITALIA	11
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, crudo di Parma, ricotta e rucola <i>Mozzarella, Tomaten, Rohschinken, Quark, Rauke</i> <i>Mozzarella, tomato, Parma ham, ricotta, rocket</i>	
<i>LE CLASSICHE..</i>	
DIAVOLA	11
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, salamino piccante, cipolle di Tropea, aglio, peperoncino <i>Mozzarella, Tomaten, scharfe Wuerste, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika.</i> <i>Mozzarella, tomato, spicy salami, onions, garlic, red pepper</i>	
NAPOLI	10
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, acciughe del Cantabrico, olive <i>Mozzarella, Tomaten, Kantabrische Sardellen, Oliven</i> <i>Mozzarella, tomato, Cantabrian Anchovies, olives</i>	
SICILIANA	11
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, acciughe del Cantabrico, capperi, olive <i>Mozzarella, Tomaten, Kantabrische Sardellen, Kapern, Oliven</i> <i>Mozzarella, tomato, Cantabrian anchovies, vapers, olives</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	9
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, prosciutto e funghi <i>Mozzarella, Tomaten, Schinken, Pilze</i> <i>Mozzarella, tomato, mushrooms, ham</i>	
CAPRICCIOSA	9.50
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, prosciutto, carciofi, funghi <i>Mozzarella, Tomaten, Schinken, Artischocken, Pilze</i> <i>Mozzarella, tomato, ham, artichokes, mushrooms</i>	

4 STAGIONI	9.50
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, prosciutto, peperoni, funghi e carciofi <i>Mozzarella, Tomaten, Schinken, Paprikaschoten, Pilze, Artischocken</i> <i>Mozzarella, tomato, ham, sweet peppers, mushrooms and artichokes</i>	
4 FORMAGGI	9.50
Mozzarella Fiordilatte, Tomaten, 4 Kaesesorten <i>Mozzarella, tomato, 4 kinds of cheese</i>	
TONNO E CIPOLLA	9.50
Mozzarella Fiordilatte, Tomaten, Tuhnfisch, Zwiebeln <i>Mozzarella, tomato, tuna fish, onions</i>	
CALZONE	10
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, prosciutto, funghi <i>Mozzarella, Tomaten, Schinken, Pilze</i> <i>Mozzarella, tomato, ham, mushrooms</i>	
CRUDO	9.50
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, crudo di Parma <i>Mozzarella, Tomaten, Rohschinken</i> <i>Mozzarella, tomato, Parma Ham</i>	
TROPICALE	10
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, ananas, prosciutto <i>Mozzarella, Tomaten, Ananas, Schinken</i> <i>Mozzarella, tomato, pineapple, ham</i>	
SALAMINO	9
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, salamino piccante <i>Mozzarella, Tomaten, scharfe Würstel</i> <i>Mozzarella, tomato, spicy salami</i>	
SALAME DOLCE	9
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, salame dolce <i>Mozzarella, Tomaten, süsse Würste</i> <i>Mozzarella, tomato, salami</i>	
VIENNESE	8
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, wurstel <i>Mozzarella, Tomaten, Frankfurter Würstchen</i> <i>Mozzarella, tomato, frankfurters</i>	
<i>VEGGIES LOVERS..</i>	
FUOCO VEGETARIANA	12
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, verdure miste, funghi e bordi ripieni di mozzarella <i>Mozzarella, Tomaten, gemischte Gemüse, Pilze und Einfassungen gefüllt mit Mozzarella</i> <i>Mozzarella, tomato, mixed vegetables, mushrooms and edges stuffed with mozzarella</i>	
BUFALA	9.50
Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico <i>Büffelkäse, Tomaten, Basilikum</i> <i>Buffalo cheese, tomato, basil</i>	
PORCINI E RUCOLA	10
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, porcini e rucola <i>Mozzarella, Tomaten, Steinpilze, Rauke</i> <i>Mozzarella, tomato, ceps, rocket</i>	

MELANZANE	9,50
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, melanzane, Grana	
<i>Mozzarella, Tomaten, Auberginen, Parmesan</i>	
<i>Mozzarella, tomato, aubergines, parmesan</i>	
VEGETARIANA	9
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, verdure miste	
<i>Mozzarella, Tomaten, gemischte Gemuese</i>	
<i>Mozzarella, tomato, mixed vegetables</i>	
MARGHERITA	6.50
Mozzarella Fiordilatte, pomodoro	
<i>Mozzarella, Tomaten</i>	
<i>Mozzarella, tomato</i>	
MARINARA	5.50
Pomodoro, aglio, origano	
<i>Tomaten, Knoblauch, Origano</i>	
<i>Tomato, garlic, oregano</i>	
<u>Impasto multicerali</u>	2
<u><i>Mehrkornsteig</i></u>	
<u><i>Multi-grain dough</i></u>	
Extra crudo e speck	2-3.50
Extra pizza	1-3.50

BAR

Caffè espresso	1.30-1.50
Caffè corretto	2
Caffè decaffeinato	1.80
Caffè orzo	1.50
Caffè ginseng	2
Caffè shakerato	4
Caffè tedesco	2
Cappuccino	2.50
Crema al Caffè	3.50
Latte macchiato	3
Tè caldo	2.50
Cioccolata calda	2.50
Spremute / frisch gepresster Saft / fresh squeezed juice	4
Succhi di frutta / Fruchtsaft / fruit juices	3.50
Bibita piccola / draught drinks small	3.50
Bibita media / draught drinks medium	4
Birra piccola	3.50
Birra media	4.50
Weizen	5
Birra rossa	5 - 6
Birra artigianale	5.00 - 6.50
Corona	4.50
Birra in bottiglia	4 - 4.50
Birra analcolica	4
Acqua naturale panna 1 lt.	3
Acqua frizzante San Pellegrino 1 lt.	3
Brioche	1.50
Maxi Toast	4.50 - 5
Pane pizza	4.50 - 8.50

COCKTAILS AND DRINKS

Aperitivo analcolico	3.50 - 4
Sprizt	4.50
Sprizt campari	5
Hugo	4.50
Bellini	4.50
Americano Km. 0	6
Gin Tonic special	9 - 12
Moscow Mule	7
Vodka, ginger beer, succo di lime	
Mojito	8
Rum, zucchero di canna, succo di lime, foglie di menta, selzt+varianti	
Daiquiri	7
Rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero	
Capirinha	7
Cachaca, lime, zucchero di canna	
Pinacolada	7
Rum chiaro, latte di cocco, succo d' ananas	
Caipiroska	7
Vodka, lime, zucchero di canna	
Cuba Libre	7
Rum, cola, lime	
Sex on the Beach	7
Vodka, liquore di pesca, succo di arancia, succo di cranberry	
Bloody Mary	7
Gin mare, succo di pomodoro, spezie piccanti, tabasco, sedano, succo di lime	
Skiwasser	
succo di limone, sciroppo lampone, acqua tonica, gin	7
Skiwasser analcolico	4.50
Liquori - amari - grappe	4 - 8.50

DOLCI dello Chef



Tropicale: biscotto al Lime, namelaka cocco e vaniglia e patè al frutto della passione, mango <i>Zitronen und Kardamom Creme Brule</i> <i>Lemon and Cardamom Catalan Cream</i>	7.50
Pistacchio, Lampone, Basilico e cioccolato <i>Erdbeeren Kaesekuechen</i> <i>Strawberry Cheesecake</i>	7.50
Biscotto mandorle amaretto, cremoso al cioccolato, ciliegia sotto spirito <i>Schokoladen-Mousse mit Himbeereherz</i> <i>Chocolate Mousse with heart of raspberry</i>	8.00
Panna cotta alla menta, meringa alla fragola, cremoso di yogurt <i>Passionsfrucht Sahnepudding</i> <i>Passion-fruit Panna Cotta</i>	7.50
La nostra versione del Tiramisù	7.50
	5.50

..E GELATI

Tartufo <i>Schokoladentrueffel</i> <i>Chocolate truffle</i>	
Fragole al limone <i>Erdbeeren mit Zitrone</i> <i>Strawberries with lemon</i>	6
Macedonia <i>Obstsalat</i> <i>Fruit salad</i>	5.50
con gelato e panna <i>mit Eis, Schlagsahne</i> <i>with ice-cream, whipped cream</i>	+3
Banana split	7
Coppa Amaretto Gusti crema, liquore all'amaretto, amaretti sbriciolati e panna montata <i>Sahne Sorten Eis, Amaretto Schnaps, Makronen und Schlagsahne</i> <i>Cream Ice-cream flavors, amaretto liqueur, macaroon, whipped cream</i>	8
Milk Shake	5.50
<i>Eis Caffè / Eis Cioccolato</i>	6.50
<i>Coppa San Remo</i>	9

VINO

LE BOLLICINE

		
Champagne Brut Tradition Les 3 Puits/Larnaudie Hirault		55
Durello 733 dei Monti Lessini		16
Prosecco Brut D.O.C.G. Valternette/ Val d'Oca	3.80	19
Prosecco DOC Brut Millesimato Rosè	4.00	22
Ferrari Maximum 0.375		20
Ferrari Maximum Blanc de Blanc		40
Ferrari Perlé	7	45
Ferrari Perlé Rosé		60
Ferrari Perlé Bianco		55
Cremant de Bourgogne Domaine Perraud30		33
Tourane Brut Reserve Arnaud Laurent		28
Belle Ca' Lojera Dosaggio Zero Millesimata		34
Villa Franciacorta Emozione Brut		36
Diamicton Talento Brut Trentodoc		38
Trentodoc Madonna delle Vittorie	5.00	30
Franciacorta Cuvée Prestige		55
Champagne Billecart Salmon		75

VINO BIANCO

Chablis Chaude Ecuelle		28
Gewürztraminer Trentino Bellaveder	4.50	27
Lugana	4.00	24
Sauvignon La Petite Perriere Saget		22
Chardonnay Trentino Capitel Albino Armani	3.80	22
Soave Classico Le Battistelle	3.80	22
Pinot Grigio Valdadige Corvara Albino Armani	3.80	22
Müller-Thurgau Trentino San Lorenz Bellaveder	3.80	22
Le Busete Garganega Veneto bianco Manara	3.50	19
Pinot Grigio Casata Monfort	3.50	16

VINO ROSSO

Amarone		55/89
Barolo Diego Conterno		60
Pinot Nero BIOVEGAN Vallagarina Vallarom	5.50	34
Langhe Nebbiolo Diego Conterno		30
Valpolicella Ripasso "Le Morete" Manara	4.50	28
Teroldego Grill Sorni Rosso Cobelli	4.50	28
Negresco Cà Maiol	4.50	28
Rossara Roberto Zeni Vino dell'Angelo		24
Foja tonda Casetta Albino Armani Vino dell'Angelo		24
Valpolicella Superiore D.O.C. "Vecio Belo" Manara	4.00	24
Groppello Riviera del Garda Classico BIO Cantrina	3.80	22
Bardolino Classico Doc Tantini	3.50	16
Lambrusco amabile Terre Verdiane Cantine Ceci		16

VINO ROSÉ

Chiaro Valtenesi BIO Cantrina	3.80	20
Rosè des Sers Casata Monfort Bollicine da Uve Italiane	4.00	24
Rosè Touraine Brut Reserve Arnaud Laurent Methode traditionnelle		28
Rosé Vò BIOVEGAN De Saignée Dosaggio Zero metodo classico Pinot Nero Vallarom		39

VINO DOLCE

Recioto della Valpolicella DOC "El Rocolo" Manara	7.00	28
Moscato Giallo DOC Superiore Castel Beseno Superiore Salizzoni	5.00	27