



## Vini Spumanti e Champagnes 🍷🍷🍷

<i>Monfort</i> 100% Chardonnay	<i>Trentodoc Brut Monfort Metodo Classico</i>	30.00
<i>Baldessarri</i> 100% Chardonnay	<i>Bio Dosaggio Zero Metodo Classico</i>	30.00
<i>Abate Nero</i> 100% Chardonnay	<i>Trentodoc Brut Metodo Classico</i>	31.00
<i>Cesarini Sforza</i> 100% Pinot Nero	<i>Trentodoc Brut Tridentum Rose</i>	31.00
<i>Endrizzi</i> 60% Chardonnay 54% Pinot Nero	<i>Trentodoc Brut Riserva Piancastello</i>	35.00
<i>Ferrari</i> 100% Chardonnay	<i>Trentodoc Brut Perlé</i>	45.00
<i>La Valle</i>	<i>Franciacorta Brut Premium</i>	35.00
<i>Santi</i>	<i>Prosecco Extra Dry</i>	18.00
<i>Veuve Cliquot</i> 50-55% Pinot Nero 15-20% Pinot Meunier 28-33% Chardonnay	<i>Champagne Ponsardin</i>	60.00



## Bianchi Trentini 🍷🍷🍷

### Nosiola

Pojer e Sandri		21.00
Casimiro Poli		18.00
Francesco Poli	<i>Bio Sottovì</i>	22.00

### Pinot Grigio

Pravis		16.00
Zanotelli		18.00
Longariva	<i>Graminè Pinot Grigio Ramato</i>	24.00

### Müller Thurgau

Zeni	<i>Bio Le Croci</i>	22.00
Pojer & Sandri	<i>Palai</i>	21.00
Zanotelli		21.00
Pelz	<i>Cembrani d'Autore</i>	20.00

### Chardonnay

Zanotelli	<i>Silvester bianco (cuvée di 3 annate di Chardonnay)</i>	40.00
Zeni	<i>Zaraostì</i>	20.00
Pojer & Sandri		21.00

### Traminer

Casata Monfort		24.00
Alfio Nicolodi		24.00

### Sauvignon

Borgo dei Posseri	<i>Furièl</i>	23.00
Bolognani		21.00
Concilio	<i>Arjent</i>	19.00

### Pinot Bianco

Longariva	<i>Le Pergole</i>	27.00
-----------	-------------------	-------

### Kerner

Zanotelli		23.00
-----------	--	-------

### Manzoni Bianco

Cesconi	<i>(Incrocio Riesling Renano x Pinot Bianco)</i>	21.00
---------	--	-------

### Uvaggi Bianchi

Cesconi	<i>Olivar (Pinot bianco, Pinot Grigio e Chardonnay)</i>	35.00
---------	---	-------



## Rossi Trentini

### *Teroldego*

<i>Mezzacorona</i>	<i>Riserva</i>	24.00
<i>Zeni</i>	<i>Lealbere</i>	24.00
<i>Donati</i>	<i>Sangue di Drago</i>	30.00
<i>De Vescovi Ulzbach</i>		26.00
<i>De Vescovi Ulzbach</i>	<i>Vigilius</i>	37.00
<i>De Vigili</i>	<i>Riserva Ottavio</i>	55.00
<i>Foradori</i>		30.00
<i>Foradori</i>	<i>Morei Affinato in anfore sulle bucce 8 mesi</i>	45.00
<i>Foradori</i>	<i>Sgarzon Affinato in anfore sulle bucce 8 mesi</i>	45.00
<i>Foradori</i>	<i>Granato</i>	75.00
<i>Cantina Rotaliana</i>	<i>Clesurae</i>	45.00
<i>Baron de Cles</i>	<i>Cardinale</i>	45.00

### *Marzemino*

<i>Simoncelli</i>		18.00
<i>Battistotti</i>		16.00
<i>Salizzoni</i>	<i>Superiore dei Ziresi</i>	26.00
<i>Longariva</i>		26.00
<i>Isera</i>	<i>Etichetta Verde</i>	23.00

### *Pinot Nero*

<i>Zanotelli</i>		28.00
<i>Borgo dei Posseri</i>	<i>Paradis Plus</i>	34.00
<i>Pravis</i>	<i>Madruzzo</i>	31.00
<i>Dalzocchio</i>		45.00

### *Cabernet Sauvignon*

<i>Balter</i>		24.00
---------------	--	-------



## Rossi Trentini 🍷🍷🍷

### Cabernet Franc

<i>Longariva</i>	<i>Riserva Quartella</i>	28.00
<i>Simoncellì</i>		18.00

### Merlot

<i>Longariva</i>	<i>Riserva Tovi</i>	28.00
<i>Borgo dei Possèri</i>	<i>Rocòl</i>	22.00
<i>Cantina Sociale di Trento</i>	<i>Novalìne</i>	28.00

### Lagrein

<i>Casata Monfort</i>		24.00
<i>Bellaveder</i>	<i>Mansum</i>	30.00
<i>Roverè della Luna</i>	<i>Vigna Rigli</i>	32.00

### Rebo

<i>Pravis</i>		21.00
---------------	--	-------

### Uraggi Rossi

<i>Tenuta San Leonardo</i>	<i>Terre di San Leonardo</i>	25.00
<i>Concilio</i>	<i>Mori Vecio (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	24.00
<i>Tenuta San Leonardo</i>	<i>San Leonardo</i>	68.00
<i>Cesconi</i>	<i>Moratel (Merlot, Cabernet, Lagrein, Teroldego)</i>	24.00
<i>Balter</i>	<i>Barbanico (Lagrein, Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	31.00

### Rosati

### Schiava Gentile

<i>Casimiro Poli</i>	<i>I Fillari</i>	15.00
----------------------	------------------	-------

### Pinot Nero Rosé

<i>Zeni</i>	<i>Broili</i>	20.00
-------------	---------------	-------

### Lagrein Rosato

<i>Marco Donati</i>	<i>Fratte Alte</i>	16.00
---------------------	--------------------	-------



## Alto Adige 🍷🍷🍷

<b>Chardonnay</b>		<b>Bianchi</b>
<i>Armin Kobler</i>	<i>Ogeaner</i>	30.00
<b>Gewurztraminer</b>		
<i>Schreckbicht Colterenzo</i>	<i>Lafoa</i>	36.00
<b>Weissburgunder</b>		
<i>Schreckbicht Colterenzo</i>	<i>Weisshaus</i>	24.00
<b>Zerner</b>		
<i>Nossing</i>		29.00
<b>Sylvaner</b>		
<i>Nossing</i>		29.00
<b>Riesling</b>		
<i>Falkestein</i>		34.00
<b>Pinot Nero</b>		<b>Rossi</b>
<i>Hofstatter</i>	<i>Mezcan</i>	24.00
<i>Franz Haas</i>	<i>Mazon</i>	42.00
<b>Lagrein</b>		
<i>Tiefenbrunner</i>	<i>Thurmof</i>	27.00
<i>Carlotta</i>	<i>Ora in Ora Riserva</i>	32.00
<b>Cabernet Sauvignon</b>		
<i>Caldarò</i>	<i>Campaner</i>	30.00
<b>Merlot</b>		
<i>Peter Dipoli</i>	<i>Fihl</i>	30.00



## Bianchi Nazionali 🍷🍷🍷

### Veneto

Soave Classico

Le Battistelle

18.00

### Lombardia

Lugana Riserva del Lupo

### Friuli Venezia Giulia

Friulano Tocai

Iole Grillo

21.00

Ribolla Gialla

Draga

22.00

### Piemonte

Gavi di Gavi

Monchiero Carbone

21.00

### Marche

Verdicchio dei C.lli di Jesi

Vignamato

16.00

Falerio C.lli Ascolani Monte del Grano

Tenute Rio Maggio

20.00

### P Campania

Greco di Tufo

Vadiaperti

22,00

### Sicilia

Etna Bianco

Murgo

21.00

### Sardegna

Vermentino Cala Silente

Santadi

20.00



## Rossi Nazionali

### Lombardia

Bonarda Frizzante O. P. Unico *Calatroni* 16.00

### Veneto

Bardolino *Tantini* 16.00

Amarone *Brigaldara* 60.00

### Toscana

Chianti Colli Senesi *La lastra* 22.00

Morellino di Scansano *Provveditore* 19.00

Chianti Classico Riserva Via Costa *Fattoria di Rodano* 38.00

Vino Nobile di Montepulciano *Lombardo* 42.00

Brunello di Montalcino *Palazzo* 56.00

### Super Toscana

Sassicaia '98 *Rocchetta* 400.00

### Piemonte

Barbaresco Rongalio *Abrigo* 50.00

Roero Printi *Monchiero Carbone* 55.00

Barolo del Comune di Barolo *Virna Borgogno* 65.00

Barolo Riserva *Virna Borgogno* 85.00

### Emilia Romagna

Sangiovese di Romagna Superiore *Zavalloni* 16.00

### Marche

Rosso Conero *Strologo* 17.00

Lacrime di Morro d'Alba *Giusti* 18.00

Lacrime di Morro Selezione *Giusti* 30.00

### Campania

Taurasi *Benito Ferrara* 45.00

Aglanico *Vadiaperti* 19.00

### Sardegna

Cannonau di Sardegna *Orriu* 18.00



## *Vini della Casa* ☼☼☼

<i>Nosiola</i>	<i>0,750</i>	<i>15.50</i>
<i>Teroldego Rotaliano</i>	<i>0,375</i>	<i>9.00</i>
<i>Teroldego Rotaliano</i>	<i>0,750</i>	<i>16.00</i>
<i>Marzemino</i>	<i>0,375</i>	<i>8.50</i>
<i>Marzemino</i>	<i>0,750</i>	<i>15.00</i>

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

## *La qualità con il prezzo* ☼☼☼

### *Vini Bianchi*

<i>Pinot Grigio</i>	<i>Pravis - Trentino</i>	<i>16.00</i>
<i>Müller Thurgau</i>	<i>Zanotelli - Trentino</i>	<i>21.00</i>
<i>Falanghina Campi Flegrei</i>	<i>La Sibilla - Campania</i>	<i>17.00</i>
<i>Vermentino "Villa Solais"</i>	<i>Santadi - Sardegna</i>	<i>16.00</i>
<i>Etna Bianco</i>	<i>Murgo - Sicilia</i>	<i>20.00</i>

### *Vini Rosati*

<i>Schiava</i>	<i>Casimiro Poli - Trentino</i>	<i>15.00</i>
----------------	---------------------------------	--------------

### *Vini Rossi*

<i>Merlot</i>	<i>Battistotti - Trentino</i>	<i>17.00</i>
<i>Montepulciano d'Abbruzzo</i>	<i>Matteo Biagi - Alto Adige</i>	<i>18.00</i>
<i>Rosso Piceno</i>	<i>Tenute Rio Maggio - Marche</i>	<i>17.00</i>
<i>Nero d'Avola "Alaki"</i>	<i>Dimore di Giurfo - Sicilia</i>	<i>17.00</i>
<i>Carignano del Sulcis</i>	<i>Santadi - Sardegna</i>	<i>17.00</i>





### *Vini da Dessert* ☞☞☞

<i>Moscato Giallo</i>	<i>0,500</i>	<i>Casata Monfort - Trentino</i>	<i>30.00</i>
<i>Castel Beseno Moscato Giallo</i>	<i>0,500</i>	<i>Salizzoni - Trentino</i>	<i>26.00</i>
<i>Vino Passito</i>	<i>0,375</i>	<i>Zanotelli - Trentino</i>	<i>35.00</i>
<i>Moscato Rosa Vigneto Rosa</i>	<i>0,375</i>	<i>Zeni - Trentino</i>	<i>55.00</i>
<i>Vino Santo Arele</i>	<i>0,375</i>	<i>Pravis - Trentino</i>	<i>35.00</i>

### *Vini frizzanti* ☞☞☞

<i>Lambrusco Lancillotto</i>	<i>Barbolini - Emilia Romagna</i>	<i>18.00</i>
<i>Lambrusco Amabile Trimalcione</i>	<i>Barbolini - Emilia Romagna</i>	<i>18.00</i>

### *Vini esteri* ☞☞☞

#### *Vini Bianchi*

##### *Francia*

<i>Gewurztraminer Alsace</i>	<i>Blanck</i>	<i>32.00</i>
<i>Pouilly Fumé Les Logeres</i>	<i>Guy Saget</i>	<i>42.00</i>
<i>Chablis</i>	<i>Chaudé Ecuelle</i>	<i>30.00</i>

#### *Vini Rossi*

##### *Francia*

<i>Chateneuf du Pape</i>	<i>Domaine Des Peres de L'Eglise</i>	<i>60.00</i>
--------------------------	--------------------------------------	--------------

##### *Spagna*

<i>Garnacha</i>	<i>Menguente</i>	<i>19.00</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 Zill** Cantina Sociale di Trento 28,00  
da uve Chardonnay



- **DOSAGGIO ZERO Pfaffe Bio** Baldessari La Casa del Picchio Verde 30,00  
da uve Chardonnay



- **PINOT GRIGIO Bio** Baldessari La Casa del Picchio Verde 23,00



- **CHARDONNAY Joe** Matteo Furlani 19,00



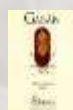
- **GEWÜRZTRAMINER Sanròc** Bolognani 25,00



- **TEROLDEGO Peterle Bio** Michela Baldessari 31,00



- **CABERNET SAUVIGNON Under the Sky** Mattia Filippi 32,00



- **GABAN** Bolognani 40,00  
da uve Cabernet e Merlot

<i>Liquori e Digestivi</i>	<i>Distillati</i>	<i>Grappe</i>
<i>Amarancia</i> 4.00 <i>Digestivo all'arancia di Emilio Borsi</i>	<b><i>Whisky &amp; Whiskey</i></b> <i>Ballantine's</i> 5.00 <i>Blended scotch whiskey</i>	<b><i>Monovitigno bacca bianca</i></b> <i>Chardonnay</i> 4.00 <i>Bertagnolli</i>
<i>Amarena</i> 3.00	<i>Blanton's</i> 6.50 <i>Bourbon whiskey</i>	<i>Chardonnay</i> 4.00 <i>Marzadro</i>
<i>Amaro Lucano</i> 3.00	<i>Glenfiddich</i> 5.00 <i>Single malt scotch whiskey 12 years old</i>	<i>Gewürztraminer</i> 4.00 <i>Bertagnolli</i>
<i>Anima Nera</i> 3.00 <i>Marzadro</i>	<i>Jack Daniel's whiskey</i> 5.00	<i>Moscato</i> 4.00 <i>Bertagnolli</i>
<i>Averna</i> 3.00	<i>Talisker</i> 5.00 <i>Single malt scotch whiskey 10 years old</i>	<i>Nosiola</i> 4.00 <i>Bertagnolli</i>
<i>Bayles</i> 3.00	<i>Laphroaig</i> 5.50 <i>Single malt scotch whiskey</i>	<i>Nosiola</i> 4.00 <i>Marzadro</i>
<i>Braulio</i> 3.00	<b><i>Cognac</i></b> <i>Courvoisier</i> 5.50	<b><i>Monovitigno bacca rossa</i></b> <i>Marzemino</i> 4.00 <i>Bertagnolli</i>
<i>Cynar</i> 3.00	<i>Gran Marnier</i> 5.00 <i>Orange &amp; Cognac</i>	<i>Marzemiono</i> 4.00 <i>Marzadro</i>
<i>Cirmolo</i> 3.50 <i>Bertagnolli</i>	<i>Hennessy</i> 6.00	<i>Teroldego</i> 4.00 <i>Bertagnolli</i>
<i>Elix china Calisaja</i> 4.50 <i>Digestivo alla china di Emilio Borsi</i> 3.00	<i>Stravecchia</i> 4.00	<i>Teroldego</i> 4.00 <i>Marzadro</i>
<i>Fernet</i> 3.00	<i>Vecchia Romagna</i> 4.00	
<i>Fernet Branca</i> 3.00	<b><i>Ron</i></b> <i>Brugal 15 años</i> 5.50	<b><i>Grappe invecchiate</i></b> <i>Diciotto Lune</i> 5.00 <i>Marzadro</i>
<i>Jägermeister</i> 3.00	<i>Zacapa Gran Reserva 23 años</i> 6.50	<i>Gewürztraminer</i> 5.00 <i>Marzadro</i>
<i>Limoncello</i> 3.00	<b><i>Gin</i></b> <i>Dof Gin</i> 6.50	<i>Koralis</i> 5.00 <i>Bertagnolli</i>
<i>Mela Verde</i> 3.00 <i>Marzadro</i>	<i>Distilleria Zu Plun</i>	
<i>Montenegro</i> 3.50		
<i>Pino Mugo</i> 3.00 <i>Giovanni Poli</i>		
<i>Prezioso Mirtillo</i> 3.00 <i>Cappellètti</i>		
<i>Ramazotti</i> 3.00		
<i>Rabarbaro Zucca</i> 3.00		
<i>Sambuca</i> 3.00		
<i>Unicum</i>		

