

## Vini Spumanti e Champagnes 🍷🍷🍷

<i>Monfort</i> 100% Chardonnay (24 mesi sui lieviti)	<i>Trentodoc Brut Monfort Metodo Classico</i>	29.00
<i>Abate Nero</i> 100% Chardonnay (18 mesi sui lieviti)	<i>Trentodoc Brut Metodo Classico</i>	36.00
<i>Abate Nero Rosè</i> 100% Pinot Nero (18 mesi sui lieviti)	<i>Trentodoc Brut rosè Metodo Classico</i>	40.00
<i>Abate Nero</i> 100% Chardonnay (120 mesi sui lieviti)	<i>Trentodoc Brut Cuvèe dell' Abate</i>	60.00
<i>Marco Donati</i> 20% Chardonnay 80% Pinot Nero (40 mesi sui lieviti)	<i>Trentodoc Brut Cuvèe dell' Drago</i>	45.00
<i>Balter Riserva</i> 80% Chardonnay 20% Pinot Nero (60 mesi sui lieviti)	<i>Trentodoc Dosaggio Zero Metodo Classico</i>	60.00
<i>Endrizzi</i> 60% Chardonnay 40% Pinot Nero (oltre 30 mesi sui lieviti)	<i>Trentodoc Brut Riserva Piancastello</i>	42.00
<i>Opera</i> 100% Chardonnay (oltre 800i mesi sui lieviti)	<i>Trentodoc Brut</i>	39.00
<i>Opera Riserva</i> 100% Chardonnay (almeno 96 mesi sui lieviti)	<i>Trentodoc Brut nature</i>	50.00
<i>La Vallè</i> 75% Chardonnay 20% P.Nero 5% P.Bianco (24 mesi sui lieviti)	<i>Franciacorta Brut Premium</i>	39.00
<i>Santi</i>	<i>Prosecco Extra Dry</i>	19.00
<i>Veuve Cléquot</i> 50-55% Pinot Nero 15-20% Pinot Meunier 28-33% Chardonnay	<i>Champagne Ponsardin</i>	60.00



## Bianchi Trentini 🍷🍷🍷

### Nosiola

Pojer e Sandri		22.00
Casimiro Poli		21.00
Francesco Poli	<i>Bio Sottovi</i>	25.00

### Pinot Grigio

Foradori	<i>Fuoripista permanenza del vino 8 mesi sulle bucce in anfore "tinajas"</i>	49.00
Longariva	<i>Graminè Pinot Grigio Ramato</i>	27.00

### Müller Thurgau

Zeni	<i>Bio Le Croci</i>	24.00
Pojer & Sandri	<i>Palai</i>	24.00
Zanotelli		21.00
Pelz	<i>Cembrani d'Autore</i>	21.00

### Chardonnay

Zanotelli Silvester	<i>(12 mesi in barriques - 6 mesi in bottiglia, 80% Chardonnay 20% altri bianchi)</i>	48.00
Zeni	<i>Zaraostì</i>	24.00
Pojer & Sandri		24.00

### Traminer

Casata Monfort		27.00
Alfio Nicolodi		26.00

### Sauvignon

Borgo dei Posseri	<i>Furièl</i>	27.00
-------------------	---------------	-------

### Pinot Bianco

Longariva	<i>Le Pergole</i>	28.00
-----------	-------------------	-------

### Kerner

Zanotelli		24.00
-----------	--	-------

### Manzoni Bianco

Cesconi	<i>(Incrocio Riesling Renano x Pinot Bianco)</i>	24.00
---------	--	-------

### Uvaggi Bianchi

Cesconi	<i>Olivar (Pinot bianco, Pinot Grigio e Chardonnay)</i>	39.00
---------	---	-------

## Rossi Trentini 🍷🍷🍷

### *Teroldego*

<i>Mezzacorona</i>	<i>Riserva</i>	24.00
<i>Zeni</i>	<i>Lealbere</i>	29.00
<i>Donati</i>	<i>Riserva Sangue di Drago</i>	34.00
<i>De Vescovi Ulzbach</i>		27.00
<i>De Vescovi Ulzbach</i>	<i>Riserva Vigilius</i>	48.00
<i>De Vigili</i>	<i>Riserva Ottavio</i>	55.00
<i>Foradori</i>		32.00
<i>Foradori</i>	<i>Morei Affinato in anfore sulle bucce 8 mesi</i>	49.00
<i>Foradori</i>	<i>Sgarzon Affinato in anfore sulle bucce 8 mesi</i>	49.00
<i>Foradori</i>	<i>Riserva Granato</i>	75.00
<i>De Vigili</i>	<i>Riserva Ottavio</i>	55.00
<i>Cantina Rotaliana</i>	<i>Riserva Clesurae</i>	52.00

### *Marzemino*

<i>Simoncelli</i>		19.00
<i>Salizzoni Sup. Ziresi</i>	<i>(uve appassite su due mesi, vino affinato in anfora e barrique di ciliegio per un anno)</i>	27.00
<i>Longariva</i>		27.00
<i>Isera</i>	<i>Etichetta Verde</i>	24.00

### *Pinot Nero*

<i>Bellaveder</i>	<i>San Lorenz</i>	29.00
<i>Bellaveder</i>	<i>Faedi Riserva</i>	45.00
<i>Rodel</i>	<i>Pojer &amp; Sandri</i>	52.00
<i>Dalzocchio</i>		55.00
<i>Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Balter</i>		24.00



## Rossi Trentini 🍷🍷🍷

### Cabernet Franc

*Longariva* Riserva Quartella 32.00

*Simoncelli* 19.00

### Merlot

*Longariva* Riserva Tovi 32.00

*Borgo dei Posséri* Rocòl 24.00

*Cantina Sociale di Trento* Novaline 29.00

### Lagrein

*Casata Monfort* 27.00

*Bellaveder* Mansum 36.00

### Rebo

*Rebo Rigotti* Pravis 24.00

*Reboro* Giovanni Poli 52.00

### Uvaggi Rossi

*Terre di San Leonardo* (50% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot- 10% Carmenere) 28.00

*Concilio* Mori Vecio (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot) 30.00

*San Leonardo* (60% Cabernet Sauvignon - 30% Carmenere -10% Merlot) 100.00

*Cesconi* Moratel (Merlot, Cabernet, Lagrein, Teroldego) 24.00

*Balter* Barbanico (Lagrein, Cabernet Sauvignon, Merlot) 34.00

### Rosati

### Schiava Gentile

*Casimiro Poli* I Fillari 18.00

### Pinot Nero Rosé

*Zeni* Broili 25.00

### Lagrein Rosato

*Marco Donati* Fratte Alte 19.00

*Alto Adige* ▼ ▼ ▼

<i>Chardonnay</i>		<i>Bianchi</i>
<i>Armin Kobler</i>	<i>Ogeaner</i>	<i>32.00</i>
<i>Gewurztraminer</i>		
<i>Schreckbicht Colterenzo</i>	<i>Lafoa</i>	<i>40.00</i>
<i>Weissburgunder</i>		
<i>Kaltern</i>	<i>5quintessenz</i>	<i>37.00</i>
<i>Sauvignon</i>		
<i>Schreckbicht Colterenzo</i>	<i>Lafoa</i>	<i>40.00</i>
<i>Kerner</i>		
<i>Nossing</i>		<i>29.00</i>
<i>Sylvaner</i>		
<i>Nossing</i>		<i>29.00</i>
<i>Riesling</i>		
<i>Falkestein</i>		<i>34.00</i>
<i>Pinot Nero</i>		<i>Rossi</i>
<i>St. Michael Eppian</i>	<i>Riserva St. Valentin</i>	<i>60.00</i>
<i>Franz Haas</i>	<i>Mazon</i>	<i>44.00</i>
<i>Girfan</i>	<i>Riserva Trattman Mazon</i>	<i>60.00</i>
<i>Elena Walch</i>	<i>Riserva Ludwig</i>	<i>60.00</i>
<i>Lagrein</i>		
<i>Carlotta</i>	<i>Riserva Ora in Ora</i>	<i>32.00</i>
<i>Elena Walch</i>	<i>Riserva Castel Ringeberg</i>	<i>64.00</i>
<i>Bozen</i>	<i>Riserva Taberhof</i>	<i>72.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Caldaro</i>	<i>Riserva 5quintessenz</i>	<i>54.00</i>



## Bianchi Nazionali 🍷🍷🍷

### Veneto

*Soave Classico*

*Le Battistelle*

21.00

### Lombardia

*Lugana Riserva del Lupo*

33.00

### Friuli Venezia Giulia

*Friulano Tocai*

*Iole Grillo*

21.00

*Ribolla Gialla*

*Draga*

21.00

### Piemonte

*Gavi di Gavi*

*Monchiero Carbone*

21.00

### Marche

*Verdicchio dei C.lli di Jesi*

*Vignamato*

19.00

### Abruzzo

*Passerina*

*Bio Matteo Biagi*

21.00

### Campania

*Greco di Tufo*

*Vadiaperti*

24.00

### Sicilia

*Etna Bianco*

*Murgo*

24.00

### Sardegna

*Vermentino Cala Silente*

*Santadi*

21.00

## Rossi Nazionali 🍷 🍷 🍷

**Lombardia**

<i>Bonarda Frizzante O. P. Unico</i>	<i>Calatroni</i>	<i>19.00</i>
--------------------------------------	------------------	--------------

**Veneto**

<i>Bardolino</i>	<i>Tantini</i>	<i>19.00</i>
------------------	----------------	--------------

<i>Amarone</i>	<i>Brigaldara</i>	<i>63.00</i>
----------------	-------------------	--------------

**Toscana**

<i>Morellino di Scansano</i>	<i>Provveditore</i>	<i>21.00</i>
------------------------------	---------------------	--------------

<i>Chianti Classico Riserva Via Costa</i>	<i>Fattoria di Rodano</i>	<i>44.00</i>
---	---------------------------	--------------

<i>Vino Nobile di Montepulciano Ris.</i>	<i>Bio Il Conventino</i>	<i>42.00</i>
--	--------------------------	--------------

<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Palazzo</i>	<i>57.00</i>
-------------------------------	----------------	--------------

**Super Toscana**

<i>Sassicaia '98</i>	<i>Rocchetta</i>	<i>400.00</i>
----------------------	------------------	---------------

**Piemonte**

<i>Barbaresco</i>	<i>Castello di Verduno</i>	<i>58.00</i>
-------------------	----------------------------	--------------

<i>Roero Primiti</i>	<i>Monchiero Carbone</i>	<i>55.00</i>
----------------------	--------------------------	--------------

<i>Barolo del Comune di Barolo</i>	<i>Virna Borgogno</i>	<i>69.00</i>
------------------------------------	-----------------------	--------------

<i>Barolo Riserva Sarmassa</i>	<i>Virna Borgogno</i>	<i>85.00</i>
--------------------------------	-----------------------	--------------

**Emilia Romagna**

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

**Marche**

<i>Rosso Conero</i>	<i>Strologo</i>	<i>19.00</i>
---------------------	-----------------	--------------

<i>Lacrime di Morro d'Alba</i>	<i>Giusti</i>	<i>21.00</i>
--------------------------------	---------------	--------------

<i>Lacrime di Morro Selezione</i>	<i>Giusti</i>	<i>33.00</i>
-----------------------------------	---------------	--------------

**Abruzzo**

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

**Umbria**

<i>Montefalco Sagrantino</i>	<i>Napolini</i>	<i>39.00</i>
------------------------------	-----------------	--------------

**P Campania**

<i>Taurasi</i>	<i>Benito Ferrara</i>	<i>51.00</i>
----------------	-----------------------	--------------

<i>Aglianico</i>	<i>Vadiaperti</i>	<i>19.00</i>
------------------	-------------------	--------------

**Sardegna**

<i>Cannonau di Sardegna</i>	<i>Orriu</i>	<i>20.00</i>
-----------------------------	--------------	--------------



## 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>21.00</i>
<i>Falanghina Campi Flegrei</i>	<i>La Sibilla - Campania</i>	<i>21.00</i>

### *Vini Rosati*

<i>Schiava</i>	<i>Casimiro Poli - Trentino</i>	<i>18.00</i>
----------------	---------------------------------	--------------

### *Vini Rossi*

<i>Montepulciano d'Abbruzzo Retrò</i>	<i>Bio Matteo Biagi - Abruzzo</i>	<i>19.00</i>
<i>Cacc'e Mmitte di Lucera</i>	<i>Biovegan Petrilli Paolo - Puglia</i>	<i>19.00</i>
<i>Nero d'Avola "Alaki"</i>	<i>Dimore di Giurfo - Sicilia</i>	<i>19.00</i>
<i>Carignano del Sulcis</i>	<i>Santadi - Sardegna</i>	<i>19.00</i>





### *Vini da Dessert* 🍷🍷🍷

<i>Moscato Giallo</i>	<i>0,500</i>	<i>Casata Monfort - Trentino</i>	<i>32.00</i>
<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 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>34.00</i>
<i>Pouilly Fumé Les Logeres</i>	<i>Guy Saget</i>	<i>44.00</i>
<i>Chablis</i>	<i>Chaude Ecuelle</i>	<i>38.00</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>San Valero</i>	<i>21.00</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 3500



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



- **PINOT GRIGIO Bio**

Baldessari La Casa del Picchio Verde 2400



- **GEWÜRZTRAMINER Sanroc**

Bolognani 27.00

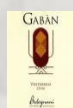


- **TEROLDEGO Peterle Bio**

Michela Baldessari 35.00



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



- **GABAN**

da uve Cabernet e Merlot

Bolognani 44.00

<i>Liquori e Digestivi</i>		<i>Distillati</i>		<i>Grappe</i>	
<i>Amarena</i>	3.00	<b><i>Whisky &amp; Whiskey</i></b>		<b><i>Monovitigno bacca bianca</i></b>	
<i>Amaro Lucano</i>	3.00	<i>Ballantine's</i>	5.00	<i>Gewürztraminer</i>	4.00
<i>Anima Nera</i>	3.00	<i>Blended scotch whisky</i>		<i>Vettorazzi</i>	
<i>Marzadro</i>		<i>Blanton's</i>	6.50	<i>Moscato</i>	4.00
<i>Averna</i>	3.00	<i>Bourbon whiskey</i>		<i>Vettorazzi</i>	
<i>Bayles</i>	3.00	<i>Glenfiddich</i>	5.00	<i>Nosiola</i>	4.00
<i>Braulio</i>	3.00	<i>Single malt scotch whisky 12 years old</i>		<i>Pilzer</i>	
<i>Cynar</i>	3.00	<i>Jack Daniel's whisky</i>	5.00	<b><i>Monovitigno bacca rossa</i></b>	
<i>Cirmolo</i>	3.50	<i>Talisker</i>	5.00	<i>Pinot nero</i>	4.00
<i>Bertagnolli</i>		<i>Single malt scotch whisky 10 years old</i>		<i>Pilzer</i>	
<i>Elix china Calisaja</i>	4.50	<i>Laphroaig</i>	5.50	<i>Teroldego</i>	4.00
<i>Digestivo alla china di Emilio Borsi</i>		<i>Single malt scotch whisky</i>		<i>Pilzer</i>	
		<b><i>Cognac</i></b>		<b><i>Grappe invecchiate</i></b>	
		<i>Courvoisier</i>	5.50	<i>3 anni</i>	5.50
<i>Fernet</i>	3.00	<i>Gran Marnier</i>	5.00	<i>Pilzer</i>	
<i>Fernet Branca</i>	3.00	<i>Orange &amp; Cognac</i>		<i>3 anni</i>	5.50
<i>Jägermeister</i>	3.00	<i>Hennessy</i>	6.00	<i>vettorazzi</i>	
<i>Limoncello</i>	3.00	<i>Stravecchia</i>	4.00	<b><i>Grappe alle erbe</i></b>	
<i>Mela Verde</i>	3.00	<i>Vecchia Romagna</i>	4.00	<i>Ginepro</i>	5.50
<i>Marzadro</i>	3.50			<i>Pilzer</i>	
<i>Montenegro</i>		<b><i>Ron</i></b>		<i>Genziana</i>	5.50
<i>Pino Mugo</i>	3.00	<i>Brugal 15 años</i>	5.50	<i>Pilzer</i>	
<i>Giovanni Poli</i>		<i>Zacapa Gran Reserva 23 años</i>	6.50	<i>Asperula</i>	5.50
<i>Prezioso Mirtillo</i>	3.00			<i>Pilzer</i>	
<i>Cappelletti</i>	3.00	<b><i>Gin</i></b>		<i>Ruta</i>	5.50
<i>Ramazzotti</i>	3.00	<i>Dof Gin</i>	6.50	<i>Pilzer</i>	
<i>Rabarbaro Zucca</i>	3.00	<i>Distilleria Zu Plun</i>			
<i>Sambuca</i>					
<i>Unicum</i>					

