

• LOCANDA dal 1968 •  
**AVANGUARDIA**



## LA CANTINA

La nostra selezione predilige vini prodotti da artigiani del vino,  
che imbottigliano opere nel rispetto della vigna,  
del territorio e del benessere con attenzione, dedizione ed armonia  
per donare calici genuini e di alta qualità.

**ARTIGIANATO È CURA, RICERCA E CULTURA.**

*Staff Avanguardia*

# IL LAMBRUSCO

## un vino da riscoprire



**C'era una volta un vinello tanto decantato da poeti e musicisti: Il Lambrusco.**

È un vino frizzante di profumo intenso, dal sapore armonico, fresco, sapido e con colore che può spaziare dal rosato al rosso rubino.

Spumeggiante, gastronomico, democratico, con il suo carattere brioso e la sua immediatezza ha conquistato il mondo.

Negli anni Settanta, con l'avvento di nuove tecnologie, più produttive e veloci, la produzione del Lambrusco aumentò notevolmente, optando più alla quantità che alla qualità, svalORIZZANDO il prodotto.

Ancora oggi, in molti sono convinti che quest'antico e nobile vino sia una bevanda di poco conto. In realtà, già dagli anni Novanta del secolo scorso, dei bravi produttori tornarono a badare più alla qualità che alla quantità, tornando ad utilizzare le tecniche del metodo Ancestrale e metodo Classico, grazie a loro, oggi possiamo godere di lambruschi di grande qualità, più secchi e consistenti. Quasi un ritorno alle origini.

Del Lambrusco, esistono ben sette Doc, ognuna con caratteristiche proprie che si sposano molto bene con i prodotti e i piatti tipici del territorio.

**PROVA L'EMOZIONE DI BERLO  
NELLA TRADIZIONALE SCODELLA DI PORCELLANA**

# LAMBRUSCHI

## VILLA PICTA - VILLIMPENTA (MN) LOMBARDIA

- **MANGIAFUOCO 2021** Rosato Frizzante - Rifermentato in bottiglia Metodo Ancestrale - non filtrato € 28  
(Lambrusco Sorbara - Pinot Meunier) 12,5% - Agricoltura Biologica

Carattere schietto e vivace. Colore rosa cerasuolo intenso, al naso aromi di fragoline, ciliegia, ibisco, viola e mosto. Al gusto rinfrescante, succoso e fragrante, lievemente effervescente e rustico.

## BUGNO MARTINO - SAN BENEDETTO PO (MN) LOMBARDIA

- **MASO 2019** Spumante Brut Rosè - Metodo Classico - Mosto fiore - Affinamento in bottiglia 24 mesi € 30  
(Lambrusco Salamino) 12% - Agricoltura Biodinamica

Colore rosa intenso, profumi di bosco, mirtillo, ribes, lampone e fragolina. Al gusto pieno ed elegante, con una spiccata acidità che rende la beva verticale ed appagante.

## CANTINE GIUBERTONI - BAGNOLO SAN VITO (MN) LOMBARDIA

- **VECCHIO PONTE** Lambrusco Mantovano IGT - Fermentazione e macerazione in cemento € 14  
(Lambrusco Salamino, Ancellotta e Ruberti) 11%

Carattere vivace e giovane. Colore rosso scuro, tendente al violaceo, al naso note floreali e di frutti rossi e all'assaggio corposo, persistente e appena abboccato.

## BUGNO MARTINO - SAN BENEDETTO PO (MN) LOMBARDIA

- **ORIGINE 2021** Lambrusco Mantovano IGP - Rifermentato in bottiglia - Affinamento in acciaio € 22  
(Lambrusco Grappello Ruberti) 12% - Agricoltura Biodinamica

Colore rosso intenso con spuma dai riflessi violacei. Profumo fresco, persistente e fruttato con sentori di frutta fresca. Gusto pieno, vinoso e sapido, secco e buona struttura.

## VILLA PICTA -VILLIMPENTA (MN) LOMBARDIA

- **LAMBRUSCO MANTOVANO** Rifermentato in bottiglia Metodo Ancestrale - non filtrato - € 25  
(Lambrusco Ruberti) 12% - Agricoltura Biologica

Carattere croccante, dinamico e vivace. Colore rosso rubino brillante, al naso aromi di frutta rossa matura come ciliegia, mirtillo e mora e delicate nuances floreali. Al gusto fresco e spumeggiante con una delicata nota tannica e una leggera acidità sul finale.

## PODERE SOTTOILNOCE - CASTELVETRO DI MODENA (MO) EMILIA-ROMAGNA

- **TRIFALCO** Lambrusco Emilia - Rifermentato con metodo Ancestrale - Vinificato in cemento - non filtrato € 30  
(Lambrusco Grasparossa - Uva Tosca - Lambrusco Fioranese) 12% - Agricoltura Biodinamica

Colore rosso rubino, al naso aromi di frutti rossi e note erbacee. Al gusto sapido e vegetale con una delicata nota di frutti rossi. Imbottigliato in luna crescente.

# SPUMANTI

## BERTAGNA - CAVRIANA (MN) LOMBARDIA

- **MONTEVOLPE BRUT** Metodo Classico € 25  
(Chardonnay - Pinot nero) 12,5%
- **MONTEVOLPE BRUT** Metodo Classico **Magnum 1,5 lt** € 45  
(Chardonnay - Pinot nero) 12,5%

## RICCHI - MONZAMBANO (MN) LOMBARDIA

- **ESSENZA "0"** Pas Dosè Millesimato Metodo Classico Vsq € 32  
(Chardonnay - Pinot nero) 13%

## BUGNO MARTINO - SAN BENEDETTO PO (MN) LOMBARDIA

- **MASO 2019** Spumante Brut Rosè - Metodo Classico - Mosto fiore - Affinamento in bottiglia 24 mesi € 30  
(Lambrusco Salamino) 12% - Agricoltura Biodinamica

## COBUE - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

- **ROSEO** Extra Brut Rosè - Metodo classico Pas Dosè € 30  
(Groppello) 12,5%

## CHERUBINI - ERBUSCO (BS) LOMBARDIA

- **SUI GENERIS** Blanc de Blancs Dosaggio Zero Brut Nature - Metodo Classico - 60 mesi sui lieviti € 40  
(Chardonnay) 12%
- **LEVIS ROSÈ** Extra Brut Nature - Metodo Classico - 60 mesi sui lieviti € 48  
(Pinot nero) 12,5%

## CORTE QUAIARA - SONA (VR) VENETO

- **CUVÉE SACCOMANI VENERI VINTAGE 2008** Metodo Classico Brut Nature Millesimato - 140 mesi sui lieviti € 95  
(Pinot nero - Chardonnay) 12,5%

# SPUMANTI ESTERO E CHAMPAGNE

## K. RUPRECHT - PFALZ, PALATINATO, GERMANIA

- **RUPRECHT PINOT BRUT 2010** € 40  
(Pinot nero, pinot grigio, pinot bianco) 12,5%

## MELANIE PFISTER - ALSACE, FRANCIA

- **CREMANT D'ALSACE BREIT EXTRA BRUT** Blanc de Blancs € 45  
(Chardonnay, Pinot blanc, Auxerrois) 12,5%
- **CREMANT D'ALSACE ROSÈ RITT BRUT** € 45  
(Pinot noir) 12,5%

## JEAN MOREAU - CHAMPAGNE, AMBONNAY, FRANCIA

- **JEAN MOREAU CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU** Blanc de Blancs € 50  
(Chardonnay) 12%

## EGLY OURIET - CHAMPAGNE, AMBONNAY, FRANCIA

- **LES PRÉMICES CHAMPAGNE BRUT** € 70  
(Pinot noir - Chardonnay - Pinot Meunier) 12,5%

## ELODIE BEAUFORT - POTIERES, VIX, FRANCIA

- **L'OR DE VIX EXTRA BRUT 2018** € 80  
(Pinot noir) 12%
- **L'OR DE VIX EXTRA BRUT 2018** **Magnum 1,5 lt** € 150  
(Pinot noir) 12%
- **L'OR DE VIX ROSÈ EXTRA BRUT 2018** € 80  
(Pinot noir) 12%

## ANDRÈ BEAUFORT - POLISY, FRANCIA

- **BEAUFORT CHAMPAGNE BRUT RESERVE** Blanc De Noirs 2020 € 80  
(Pinot noir, Chardonnay) 12%

## NOWACK - CHAMPAGNE, VANDIERES, FRANCIA

- **S.A. NOVAK CHAMPAGNE EXTRA BRUT** SA Assemblage € 80  
(Meunier, Chardonnay) 12%
- **LA FONTINETTE CHAMPAGNE EXTRA BRUT** Blanc de Noirs € 85  
(Meunier) 12%

## PICONNET - CHAMPAGNE, NEUVILLE SUR SEINE, FRANCIA

- **PICONNET CHAMPAGNE BRUT NATURE** Blanc De Noirs 2020 € 80  
(Pinot noir) 12%
- **PICONNET CHAMPAGNE BRUT NATURE** Blanc De Noirs 2020 **Magnum 1,5 lt** € 150  
(Pinot noir) 12%

## CLANDESTIN - CHAMPAGNE, COTE DE BAR, FRANCIA

- **CLAN DESTIN LES SEMBLADES BOREAL** Brut Nature 2019 € 110  
(Pinot noir) 12%

# BIANCHI

## ROCCA DI SAVIO - SOLFERINO (MN) LOMBARDIA

**MANTO IGT 2021** Alto Mincio - Pressatura soffice - Fermentazione in acciaio (Chardonnay) 13% € 20

## JOSEF - PONTI SUL MINCIO (MN) LOMBARDIA

**GARGANEGA FRIZZANTE IGP 2021** Alto Mincio - Affinamento sui Lieviti in bottiglia - non filtrato (Garganega - Tocai di San Martino) Agricoltura Biodinamica € 26

## CANTINA CERESA - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

**CHIARO DI LUNA** Pressatura soffice - Fermentazione in acciaio - Affinamento 5 mesi sui lieviti (Turbiana - Sauvignon) 13% € 18

## COBUE - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

**S. MARTINO DELLA BATTAGLIA DOC 2021** Affinamento in acciaio sui lieviti 6 mesi, con batonnage (Tuchì) 13% € 24

## RICCHI - MONZAMBANO (MN) LOMBARDIA

**MERIDIANO 2021 GARDA DOC** Affinamento in Tonneau (Chardonnay) 14% € 24

## CAVALCHINA - SOMMACAMPAGNA (VR) VENETO

**AMEDEO CUSTOZA DOC SUPERIORE 2022** Criomacerazione - Affinamento in acciaio (Fernanda - Garganega - Trebbiano - Trebbianello) 13,5% € 22

## CORTE QUAIARA - SONA (VR) VENETO

**MONTE DELLE SAETTE 2020** Bianco Veronese IGP 13% vol (Pinot grigio - Goldtraminer - Cortese) Affinamento in legno € 35

## ROCK - BOLZANO (BZ) ALTO ADIGE

**PETRA 2021** Affinato in legno - non filtrato (Muller Thurgau) 12,5% € 35

## SAMUELE CASELLA - GAVARDO (BS) LOMBARDIA

**RIESLING 2021** Agricoltura Biodinamica (Riesling, Garganega) 13,5% € 35

# LUGANA

## BERTAGNA - CAVRIANA (MN) LOMBARDIA

**LUGANA DOC 2022** Pigiatura soffice - Maturazione in acciaio 6 mesi  
(Turbiana) 13% € 18

## COBUE - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

**MONTE LUPO LUGANA DOP 2022** Affinamento in acciaio sui lieviti 6 mesi, con batonnage  
(Turbiana) 13,5% € 20

**MONTE LUPO LUGANA DOP 2018** Affinamento in acciaio sui lieviti 6 mesi, con batonnage **Magnum 1,5 lt** € 50  
(Turbiana) 14%

## MARANGONA - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

**TRE CAMPANE LUGANA DOP 2021** Agricoltura biologica - Vigne di oltre 40 anni - Pressatura soffice  
Fermentazione in acciaio - Affinamento su fecce fini in cemento per 12 mesi, poi 6 mesi in bottiglia  
(Turbiana) 13% € 28

## PERLA DEL GARDA - LONATO DEL GARDA (BS) LOMBARDIA

**LUGANA BIO DOP 2022** Agricoltura biologica - Affinamento in acciaio  
(Turbiana) 12,5% - **THE WINEHUNTER AWARD 2023** € 22

**MADRE PERLA LUGANA RISERVA DOP 2018** Agricoltura biologica - Pressatura soffice dell'uva intera  
Affinamento in acciaio sui Lieviti almeno 12 mesi  
(Turbiana) 13% € 30

## 'L LAC - PESCHIERA DEL GARDA (VR) LOMBARDIA

**'L LAC LUGANA DOC 2022** Pressatura soffice - Affinamento in acciaio sui Lieviti  
(Turbiana) 13,5% € 22

# BIANCHI ESTERO

MELANIE PFISTER - ALSACE, FRANCIA

**PAAR DEUX CEPAGES 2021**

(Pinot Blanc, Auxerrois) 12,5%

€ 40

**BERG RIESLING 2021**

(Riesling) 12,5%

€ 45

MANUEL OLIVIER - BOURGOGNE, FRANCIA

**CHARDONNAY 2021 BOURGOGNE** Hautes-Cotes de Nuits

(Chardonnay) 13%

€ 55

FRANCK BALTHAZAR - CORNAS, FRANCIA

**SAINT - PERAY BLANC 2019**

(Roussanne) 14,5%

€ 55

ALAIN ROBERT - LOIRE, FRANCIA

**VOUVRAY AMMONITE BLANC 2021**

(Chenin Blanc) 12,5%

€ 36

**VOUVRAY AMMONITE BLANC 2019**

(Chenin Blanc) 12,5%

**Magnum 1,5 lt € 70**

TONY BORNARD - JURA, PUPILLIN, FRANCIA

**LES GAUDRETTES** Troisième Tirage 2018

(Chardonnay) 11,3%

€ 60

## BERTAGNA - CAVRIANA (MN) LOMBARDIA

**IVO 2022** Rosato frizzante IGP Alto Mincio - Pressatura soffice - Affinamento acciaio e 6 mesi in bottiglia € 15  
(Merlot - Corvina) 11,5%

## COBUE - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

**29 AGOSTO CHIARETTO DOP 2022** Riviera del Garda Classico - Criomacerazione - Affinamento in acciaio € 22  
(Groppello Gentile - Marzemino - Sangiovese - Barbera) 12,5%

## MARANGONA - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

**CHIARETTO DOP 2022** Riviera del Garda Classico - Fermentazione e affinamento in acciaio € 22  
(Groppello - Marzemino - Sangiovese - Barbera) 12,5% - Agricoltura biologica

## PERLA DEL GARDA - LONATO DEL GARDA (BS) LOMBARDIA

**ROSE DELLE SIEPI 2022** Pressatura soffice dell'uva intera - Affinamento in acciaio € 22  
(Rebo) 11,5%

## SERGIO DELAI - PUEGNAGO D/GARDA (BS) LOMBARDIA

**NOTTEROSA CHIARETTO DOC 2022** Riviera del Garda Bresciano € 22  
(Groppello Gentile, Sangiovese, Barbera, Marzemino) 13%

## SAMUELE CASELLA - GAVARDO (BS) LOMBARDIA

**ROSATO 2022** Rosato non filtrato - Agricoltura Biodinamica € 32  
(Rebo, Groppello Gentile e altre Uve) 14%

## CASCINA BOCCACCIO - OVADA (AL) PIEMONTE

**ROSà 2019** Rosato non filtrato - Pressatura soffice - Fermentazione spontanea - Affinamento in acciaio € 30  
(Dolcetto) 12,5%



JOSEF – PONTI SUL MINCIO (MN) LOMBARDIA

**GUADALUPE 2021** Agricoltura Biodinamica - Macerazione Semicarbonica - non filtrato (Turbiana) 12,5% € 30

CANTINA MEZZACANE – RIVANAZZANO (PV) LOMBARDIA

**CIMENTO 2020** Macerato - Fermentato e macerato in Cemento e Tonneaux di rovere francese (Cortese) 14,5% € 40

CORTE QUAIARA – SONA (VR) VENETO

**AMPHORA PINOT GRIGIO 2020** Pinot grigio Garda DOC - macerato sulle bucce – non filtrato (Pinot grigio) Affinamento 1 anno in anfore di terracotta, poi 8 mesi in bottiglia 13,5% € 40

**MORAIN 2020** Garganega IGP Verona - Fermentazione spontanea - macerato - non filtrato (Garganega) Affinamento in anfore di terracotta 13% € 55

ROCK – BOLZANO (BZ) ALTO ADIGE

**VIEL ANDERS 2020** Macerato sulle bucce - non filtrato - Affinamento di 20 mesi in botti di legno (Pinot grigio, Gewurz Traminer, Sylvaner) 12,5% € 48

LE QUATTRO VOLTE - SAN MARCO ARGENTANO (CS) CALABRIA

**BIFARO BIANCO 2021** macerato - non filtrato - Affinamento in anfore di terracotta e poi in bottiglia (Mantonico e Malvasia) 12% € 35

# ROSSI ●

## MATTEO CAPACCHIONE - SOLFERINO (MN) LOMBARDIA

**CAPACCHIONE ROSSO 2022** Affinamento acciaio e vetroresina € 25  
(Merlot - Sangiovese) 12,3%

## JOSEF - PONTI SUL MINCIO (MN) LOMBARDIA

**JOSEF RUBINO DOC 2019** Garda Colli mantovani - Vinificazione coi raspi - non filtrato € 29  
(Merlot - Rondinella - Cabernet Sauvignon - Rossanella del Garda) 13,5% Agricoltura Biodinamica

## BERTAGNA - CAVRIANA (MN) LOMBARDIA

**ROSSO DEL CHINO IGP 2019** Garda Merlot - Affinato in tonneaux di rovere francese € 20  
(Merlot) 14%

**ROSSO DEL BARONE IGP 2020** Garda Cabernet - Affinato in tonneaux di rovere francese € 20  
(Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc) 14%

**MONTEVOLPE ROSSO IGP 2017** Alto Mincio - Pigiatura soffice - Affinato in tonneaux di rovere francese € 25  
(Merlot-Cabernet-Corvina) 15%

**MONTEVOLPE ROSSO IGP 2016** Alto Mincio - Affinato in tonneaux di rovere francese **Magnum 1,5 lt.** € 65  
(Merlot-Cabernet-Corvina) 15%

**MONTEVOLPE ROSSO IGP 2015** Alto Mincio - Affinato in tonneaux di rovere francese **Jéroboam 3 lt.** € 130  
(Merlot-Cabernet-Corvina) 14% **MEDAGLIA D'ORO AL CONCORSO DI LIONE 2016**

## CERESA - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

**MAX MERLOT GARDA DOP 2022** Affinamento 6 mesi in acciaio, poi 3 mesi in bottiglia € 16  
(Merlot) 13%

## COBUE - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

**IL POGGIO 2022** Riviera del Garda Classico Rosso DOC - Affinamento 8 mesi in acciaio € 22  
(Groppello gentile - Marzemino - Sangiovese - Barbera - Rebo) 13%

## SERGIO DELAI - PUEGNAGO D/GARDA (BS) LOMBARDIA

**MOGRÌ GROPPELLO DOP 2021** Riviera del Garda Classico - Affinamento in botti di rovere € 22  
(Groppello Gentile, Barbera, Marzemino, Sangiovese) 13%

## RICCHI - MONZAMBANO (MN) LOMBARDIA

**RIBÒ 2020** Cabernet Garda DOC - Affinamento in Tonneau e in bottiglia € 28  
(Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon) 14%

**CARPINO 2017** Merlot Garda DOC - Affinamento in Tonneau e in bottiglia € 32  
(Merlot) 15%

PRATELLO - PADENGHE SUL GARDA (BS) LOMBARDIA

**TORRAZZO 2020** Riviera del Garda Classico DOC- Affinamento in acciaio - Maturazione 4 mesi in bottiglia (Groppello - Marzemino) 13,5% € 25

SAMUELE CASELLA - GAVARDO (BS) LOMBARDIA

**REBO 2019** Benaco Bresciano IGT - Agricoltura Biodinamica (Rebo) 13,5% € 35

CA' DEI FRATI - LUGANA DI SIRMIONE (BS) LOMBARDIA

**PIETRO DAL CERVO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2016** € 90  
Affinamento in barrique per 24 mesi, seguito da 12 mesi in acciaio e 24 mesi in bottiglia (Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina) 16%

CANTINA MEZZACANE - RIVANAZZANO (PV) LOMBARDIA

**FUJA 2020** Fermentato e macerato in Anfora Georgiana e Tonneaux di rovere francese (Croatina, Barbera, Pinot nero, Dolcetto, Nibio, Ciliegiolo, Aleatico, Moradella, Moscato rosa, Freisa, Rare) 15% € 48

LE STRIE - TEGLIO (SO) LOMBARDIA

**VALTELLINA SUPERIORE DOCG 2009** Affinato 18 mesi in botti di rovere e 6 mesi in acciaio (Nebbiolo) 14% € 45

CORTE QUAIARA - SONA (VR) VENETO

**PINUAR 2017** Pinot nero IGP Verona - Affinamento in barrique e tonneau (Pinot nero) 13% € 65

**PINUAR 2016** Pinot nero IGP Verona - Affinamento in barrique e tonneau (Pinot nero) 13% € 75

**OSELETA 2016** Rosso Verona IGP - Affinamento in barrique e tonneau (Oseleta) 13% € 75

**OBARDI 2016** Rosso Verona IGP - Affinamento in barrique e tonneau (Syrah, Petit Verdot, Teroldego, Merlot) 13% € 85

**OBARDI 2015** Rosso Verona IGP - Affinamento in barrique e tonneau (Syrah, Petit Verdot, Teroldego, Merlot) 13% € 95

MONTE SANTOCCIO - FUMANE DI VALPOLICELLA(VR) VENETO

**VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 2020** (Corvina-Corvinone-Rondinella-Molinara) 13% € 25

**VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC 2020** Affinamento in botti di rovere Slavonia e barrique (Corvina-Corvinone-Rondinella-Molinara) 14% € 30

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2017** (Corvina - Corvinone - Rondinella - Molinara) Affinamento in botte di rovere francese per 24 mesi 16% € 60

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2015** (Corvina - Corvinone - Rondinella - Molinara) Affinamento in botte di rovere francese per 24 mesi 16% € 70

**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA AMANDORLATO CLASSICO DOCG 2015** 50 cl. € 55  
(Corvina - Corvinone - Rondinella - Molinara) Affinamento in botte di rovere francese per 24 mesi 15%

SECONDO MARCO - FUMANE DI VALPOLICELLA(VR) VENETO

<b>VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2018</b> Affinamento 3 mesi in bottiglia (Corvina-Corvinone-Rondinella) 13%	€ 25
<b>VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC 2017</b> Affinamento 6 mesi in bottiglia (Corvina , Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina, Pipiona) 14%	€35
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2013</b> Affinamento per 12 mesi in bottiglia (Corvina - Corvinone - Rondinella - Oseleta - Croatina - Pipiona) 16%	€ 85
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2011</b> Affinamento per 12 mesi in bottiglia (Corvina - Corvinone - Rondinella - Oseleta - Croatina - Pipiona) 16%	€ 100
<b>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2015</b> Affinamento per 6 mesi in bottiglia (Corvina - Corvinone - Rondinella - Oseleta - Croatina - Pipiona) 13%	<b>50 cl.</b> € 55
<b>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2013</b> Affinamento per 6 mesi in bottiglia (Corvina - Corvinone - Rondinella - Oseleta - Croatina - Pipiona) 14,5%	<b>50 cl.</b> € 65

QUINTARELLI GIUSEPPE - CERÈ DI NEGRAR (VR) VENETO

<b>PRIMOFIORE 2021</b> Veneto IGT (Corvina - Cabernet franc - Cabernet sauvignon) 14%	€ 75
<b>VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2016</b> (Corvina - Rondinella - Cabernet - Nebbiolo - Croatina - Sangiovese) 15%	€ 130
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015</b> (Corvina - Rondinella - Nebbiolo - Croatina - Sangiovese) 16,5%	€ 390
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2011</b> (Corvina - Rondinella - Nebbiolo - Croatina - Sangiovese) 16,5%	€ 600
<b>ROSSO DEL BEPI 2010</b> Veneto IGT (Corvina - Rondinella - Nebbiolo - Croatina - Sangiovese) 15,5%	€ 290

CASCINA BOCCACCIO - OVADA (AL) PIEMONTE

<b>CELZO ZERO 2021</b> Macerazione semi-carbonica - Affinamento in acciaio - non filtrato (Dolcetto - Uve rosse)	€ 28
---	------

MARISA BACHER - MONFORTE D'ALBA (CN) PIEMONTE

<b>ROSSO BACHER 2022</b> Barbera D'Alba DOC - Affinamento in acciaio - non filtrato (Barbera) 14%	€ 32
--	------

CASCINA FONTANA - MONFORTE D'ALBA (CN) PIEMONTE

<b>DOLCETTO DOCG 2022</b> Affinamento in acciaio, poi in bottiglia - non filtrato (Nebbiolo) 13%	€ 35
<b>BARBERA DOCG 2021</b> Affinamento in bottiglia - non filtrato (Nebbiolo) 14%	€ 40
<b>NEBBIOLO DOCG 2021</b> Affinamento in bottiglia - non filtrato (Nebbiolo) 13,5%	€ 50
<b>BAROLO DOCG 2019</b> Affinamento in bottiglia - non filtrato (Nebbiolo) 13,5%	€ 95
<b>BAROLO DOCG 2014</b> Affinamento in bottiglia - non filtrato (Nebbiolo) 14%	€ 180

TENUTA LENZINI – BARGA (LU) TOSCANA

**CASA E CHIESA MERLOT DOC 2021** Colline lucchesi - Affinamento in acciaio - non filtrato € 30  
(Merlot) 14% Affinamento in acciaio - non filtrato

COLLE FLORIDO – PIANELLA (PE) ABRUZZO

**SALVO 2021** Affinamento in barrique - non filtrato € 30  
(Montepulciano) 13,5%

## ROSSI ESTERO ●

DOMAINE DUPASQUIER - BOURGOGNE, FRANCIA

**BOURGOGNE PINOT NOIR 2020** € 35  
(Pinot Noir) 12,5%

**BOURGOGNE PINOT NOIR 2017** € 50  
(Pinot Noir) 12,5%

MANUEL OLIVIER - BOURGOGNE, FRANCIA

**PINOT NOIR 2020 BOURGOGNE** Hautes - Cotes de Nuits € 48  
(Pinot Noir) 13%

MAISON EN BELLES LIES - BOURGOGNE, FRANCIA

**ROUGE 2021** Hautes - Cotes de Beaune € 60  
(Pinot Noir) 12%

FRANCK BALTHAZAR - CORNAS, FRANCIA

**COTES DU RHONE ROUGE 2021** € 35  
(Syrah, Grenache) 13,5%

DANIEL CROCHET - LOIRE, FRANCIA

**SANCERRE ROUGE 2019** € 40  
(Pinot Noir) 14%

JULIEN SUNIER - BEAUJOLAIS, FRANCIA

**MORGON 2021** Hautes - Cotes de Nuits € 55  
(Gamay) 12%

# MEDITAZIONE - PASSITI - MUFFATI

## BERTAGNA - CAVRIANA (MN) LOMBARDIA

**PASSITO BIANCO IGP 2020** Affinato in botti di rovere  
(Chardonnay)

**50 cl. € 22**

**PASSITO ROSSO IGP 2020** Affinato in botti di rovere  
(Merlot - Cabernet Sauvignon - Corvina)

**50 cl. € 22**

## JOSEF - PONTI SUL MINCIO (MN) LOMBARDIA

**ELLIS IGP 2018** Alto Mincio - Muffato - Agricoltura Biodinamica - Vinificazione coi raspi - non filtrato  
(Manzoni bianco - Tocai di San Martino) Affinamento in botti di rovere

**75 cl. € 60**

## MONTE SANTOCCIO - FUMANE DI VALPOLICELLA(VR) VENETO

**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA AMANDORLATO CLASSICO DOCG 2015**  
(Corvina - Corvinone - Rondinella - Molinara) Affinamento in botte di rovere francese per 24 mesi

**50 cl. € 55**

## SECONDO MARCO - FUMANE DI VALPOLICELLA(VR) VENETO

**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2015** Affinamento per 6 mesi in bottiglia  
(Corvina - Corvinone - Rondinella - Oseleta - Croatina - Pipiona)

**50 cl. € 55**

**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2013** Affinamento per 6 mesi in bottiglia  
(Corvina - Corvinone - Rondinella - Oseleta - Croatina - Pipiona)

**50 cl. € 65**



# BIRRE ARTIGIANALI

## CRAFT BEERS



La nostra selezione di birre artigianali proviene  
dall'Agribirificio "LUPPOLAJO" di Castel Goffredo MN.

Lo abbiamo scelto come nostro partner per la passione, per il Km Zero e per  
l'esperienza nella coltivazione dei cereali che da oltre un secolo  
l'Azienda Agricola Treccani si tramanda di generazione in generazione.

Queste birre sono prodotte principalmente dai cereali seminati e raccolti nel fondo di famiglia,  
da pregiati luppoli e da lieviti selezionati, ingredienti essenziali per ottenere  
una birra artigianale che è espressione del nostro territorio e ricca di sentori unici.

**Artigianato è cura, ricerca e cultura.**

## LE CLASSICHE

- GEORGICA Blanche – Alta fermentazione** **33 cl. € 7**  
**75 cl. € 14**  
(Frumento, Avena, Malto d'orzo)
- Birra chiara e lattiginosa, dalla schiuma bianca e compatta. Profumi speziati, fruttati ed un leggero finale di miele.  
Gusto acidulo, dolce e poco amaro nel finale. Rifermentata con il miele al posto dello zucchero.  
Sentore: Scorza d'arancio, coriandolo, miele e camomilla. (alc.4,0% vol.)
- BUCOLICA Kolsch – Alta fermentazione** **33 cl. € 7**  
**75 cl. € 14**  
(100% Malto Pils, lievito Kolsch)  
**Medaglia d'argento al concorso internazionale BRUSSELS BEER CHALLENGE 2016**
- Birra chiara e torbida, schiuma bianca e compatta. Profumi erbacei, cereale, miele e lievito. Gusto dolce iniziale e amaro secco nel finale. (alc.4,4% vol.) Sentore: Ricche note fruttate.
- ROSAE Ipa – Alta fermentazione** **33 cl. € 7**  
**75 cl. € 14**  
(Luppolo Europeo, Slovenia)
- Birra ambrata di ispirazione inglese, schiuma color avorio. Sentori di caramello, agrumi e frutta matura. Gusto inizialmente dolce, ma decisamente amara nel finale. (alc.5,0% vol.) Sentore: Pesca e albicocca.

# LE BARRICATE



SERVITE A TEMPERATURA DA CANTINA (14/16°C)

## TRIPEL – BRANDY BARREL

33 cl. € 13

**BARRICATA PER 18 MESI IN BOTTI DI BRANDY FRANCESE**

(Malto d'orzo, frumento, avena, lievito e spezie)

Birra chiara dai riflessi ramati dati dall'affinamento in legno.

Un'elegante schiuma e una leggera frizzantezza accompagnano un corpo pieno ma non stancante. Sentori di albicocca, pesca, uva passa, legno, cereale e agrumi. (alc.8,0% vol.)

## BARLEY WINE – RUM BARREL

33 cl. € 13

**BARRICATA PER 18 MESI IN BOTTI DI RUM DI TRINIDAD E TOBAGO 1997 DELLA DISTILLERIA CARONI**

(Malto d'orzo, luppolo e lievito)

Birra dal color ambrato che ricorda i rum caraibici e dalla leggerissima schiuma avorio.

Sentori caldi di caramello, frutta secca, rum e un leggero etilico. Lasciandola sostare nel bicchiere arrivano anche le note fruttate e di vaniglia, tipiche delle botti. 9,5% vol.

## IMPERIAL STOUT – RUM BARREL

33 cl. € 13

**BARRICATA PER 12 MESI IN BOTTI DI RUM DI TRINIDAD E TOBAGO**

(Malto d'orzo, luppolo e lievito)

Affinamento della birra Cali Imperial Stout in botti di rum delle Barbados.

Birra scura non rifermentata. Sentori forti dei malti tostati, del legno della botte e del *brettanomyces*, accompagnati dalle note di rum leggermente fruttato.

Nessuna rifermentazione per ottenere un sensazione avvolgente in bocca. 8,0% vol.

## IMPERIAL STOUT – AMARONE BARREL

33 cl. € 13

**BARRICATA PER 12 MESI IN BOTTI DI AMARONE DELLA VALPOLICELLA**

(Malto d'orzo, luppolo e lievito)

Affinamento della birra Cali Imperial Stout in botti di Amarone della Valpolicella.

Birra scura non rifermentata. Le note tostate vengono arricchite dal vinoso fruttato tipico di questo vino ed il legno della botte insieme al *brettanomyces* completa un bouquet complesso e sofisticato. Nessuna rifermentazione per ottenere un sensazione avvolgente in bocca. 8,0% vol.

**IL VINO è VITA**

**farlo è ARTE**

**PARLARNE è CULTURA**

**berlo abbinato**

*a del buon cibo*

**è Gioia di Vivere**