

• LOCANDA dal 1968 •  
**AVANGUARDIA**



## LA CANTINA

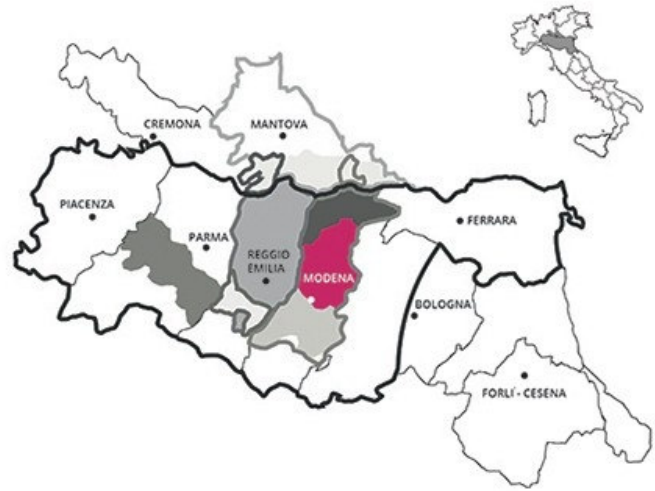
La nostra selezione predilige vini prodotti da artigiani del vino,  
che imbottigliano opere nel rispetto della vigna,  
del territorio e del benessere con attenzione, dedizione ed armonia  
per donare calici genuini e di alta qualità.

**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 2022** 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 € 15  
(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 2022** 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.

# SPUMANANTI

## 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%

## GOZZI - MONZAMBANO (MN) LOMBARDIA

- **GOZZI BRUT** Millesimato Metodo Classico 2020 - 48 mesi sui lieviti € 35  
(Pinot nero, Chardonnay) 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** € 45  
(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%

## ELODIE BEAUFORT - POTIERES, VIX, FRANCIA

- **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%

## PICONNET - CHAMPAGNE, NEUVILLE SUR SEINE, FRANCIA

- **PICONNET CHAMPAGNE BRUT NATURE** Blanc De Noirs 2020 € 80  
(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 2023 IGT** Alto Mincio - Pressatura soffice - Fermentazione in acciaio € 20  
(Chardonnay) 13%

**LOY 2023 IGT** Alto Mincio - Pressatura soffice - Fermentazione in fusti di rovere - Affinamento 8 mesi € 28  
(Chardonnay) 13,5%

## JOSEF - PONTI SUL MINCIO (MN) LOMBARDIA

**GARGANEGA FRIZZANTE IGP 2022** Alto Mincio - Affinamento sui Lieviti in bottiglia - non filtrato € 26  
(Garganega - Tocai di San Martino) Agricoltura Biodinamica 12,5%

## GOZZI - MONZAMBANO (MN) LOMBARDIA

**LE FALME 2022 IGT** Alto Mincio - Moscato giallo secco - Vendemmia tardiva € 35  
Affinamento 12 mesi in barriques "esauste"  
(Moscato giallo) 14,5%

## CANTINA CERESA - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

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

## COBUE - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

**S. MARTINO DELLA BATTAGLIA DOC 2022** Affinamento in acciaio sui lieviti 6 mesi, con batonnage € 24  
(Tuchi) 13,5%

## CORTE QUAIARA - SONA (VR) VENETO

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

## COSIMO MARIA MASINI - FIATONE (LU) TOSCANA

**ANNIK 2023 IGT Toscana bianco** Agricoltura Biodinamica - Affinato in acciaio € 25  
(Sauvignon Blanc - Vermentino) 13%

## PODERE CÒNCORI - FIATONE (LU) TOSCANA

**CÒNCORI BIANCO 2023 IGT** Agricoltura Biologica - Fermentazione spontanea - Affinato in cemento € 35  
(Chenin Blanc, Pinot bianco) 12%

# LUGANA

## BERTAGNA - CAVRIANA (MN) LOMBARDIA

**LUGANA DOC 2024** Pigiatura soffice - Maturazione in acciaio 6 mesi  
(Turbiana) 13% € 18

## COBUE - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

**MONTE LUPO LUGANA DOP 2023** Affinamento in acciaio sui lieviti 6 mesi, con batonnage  
(Turbiana) 13,5% € 20

## MARANGONA - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

**TRE CAMPANE LUGANA DOP 2022** 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) 13,5% € 28

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

**LUGANA BIO DOP 2023** Agricoltura biologica - Affinamento in acciaio  
(Turbiana) 11,5% - **THE WINEHUNTER AWARD 2023** € 22

**MADRE PERLA LUGANA RISERVA DOP 2022** Agricoltura biologica - Pressatura soffice dell'uva intera  
Affinamento in acciaio sui Lieviti almeno 12 mesi  
(Turbiana) 12,5% € 30

# BIANCHI ESTERO

MELANIE PFISTER - ALSACE, FRANCIA

**PAAR DEUX CEPAGES 2020**

(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 2022**

(Chenin Blanc) 12,5%

€ 40

TONY BORNARD - JURA, PUPILLIN, FRANCIA

**LES GAUDRETTES** Troisième Tirage 2020

(Chardonnay) 11,3%

€ 60



# ROSATI

## BERTAGNA - CAVRIANA (MN) LOMBARDIA

**IVO 2023** 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 2023** 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 2023** 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%

# ROSATI ESTERO

## CROCHET D.- LOIRE, FRANCIA

**SANCERRE ROSÈ 2022** € 40  
(Pinot Noir) 14,5%

# ORANGE

## JOSEF – PONTI SUL MINCIO (MN) LOMBARDIA

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

**ISIDRO AGRICOLA BIANCO 2022** Agricoltura Biodinamica - Macerazione Semicarbonica - non filtrato (Tocai di San Martino) 12,5% DA VIGNE DI 100 ANNI € 35

## 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

# ORANGE ESTERO

## DOMAINE LES ABRIGANS - VILLENEUVE, FRANCIA

**LA BABASCAT 2022** vinificazione in legno (Muscat d'Alexandrie) 11,5% € 40

# ROSSI ●

## ROCCA DI SAVIO - SOLFERINO (MN) LOMBARDIA

**ROSSO RUMORE 2023** Vinificato in bianco con pressatura soffice e fermentazione in acciaio € 20  
(Merlot) 12,5%

## JOSEF - PONTI SUL MINCIO (MN) LOMBARDIA

**JOSEF RUBINO DOC 2020** Garda Colli mantovani - Vinificazione coi raspi - non filtrato € 30  
(Merlot - Rondinella - Cabernet Sauvignon - Rossanella del Garda) 14,5% Agricoltura Biodinamica

## GOZZI - MONZAMBANO (MN) LOMBARDIA

**MERLOT GARDA DOC 2023** - Affinamento 8 mesi in acciaio € 18  
(Merlot) 13,5%

**LE MATTARELLE DOC 2023** Garda Colli Mantovani - Affinamento in acciaio € 20  
(Rondinella) 12,5%

**MAGRINI RISERVA IGT 2019** Alto Mincio € 35  
Affinamento 12 mesi in Tonneau di rovere dell'Allier , poi un anno in bottiglia  
(Merlot, Cabernet Sauvignon) 15%

## CERESA - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

**MAX MERLOT GARDA DOP 2024** Affinamento 6 mesi in acciaio, poi 3 mesi in bottiglia € 18  
(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) 13,5%

## VILLA PICTA - VILLIMPENTA (MN) LOMBARDIA

**TERRA 2022** Affinamento in acciaio - non filtrato € 28  
(Merlot - Marzemino) 13,5% - Agricoltura Biologica

## BERTAGNA - CAVRIANA (MN) LOMBARDIA

**ROSSO DEL CHINO IGP 2020** Garda Merlot - Affinato in tonneaux di rovere francese € 20  
(Merlot) 14,5%

**ROSSO DEL BARONE IGP 2021** Garda Cabernet - Affinato in tonneaux di rovere francese € 20  
(Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc) 14,5%

**MONTEVOLPE ROSSO IGP 2018** Alto Mincio - Pigiatura soffice - Affinato in tonneaux di rovere francese € 25  
(Merlot-Cabernet-Corvina) 15%

**MONTEVOLPE ROSSO IGP 2018** Alto Mincio - Affinato in tonneaux di rovere francese **Magnum 1,5 lt.** € 65  
(Merlot-Cabernet-Corvina) 15%

**MONTEVOLPE ROSSO IGP 2018** Alto Mincio - Affinato in tonneaux di rovere francese **Jéroboam 3 lt.** € 130

SERGIO DELAI - PUEGNAGO D/GARDA (BS) LOMBARDIA

**MOGRÌ GROPPELLO DOP 2022** Riviera del Garda Classico - Affinamento in botti di rovere € 22  
(Groppello Gentile, Barbera, Marzemino, Sangiovese) 13%

SAMUELE CASELLA - GAVARDO (BS) LOMBARDIA

**REBO 2021** Benaco Bresciano IGT - Agricoltura Biodinamica € 35  
(Rebo) 14%

LE STRIE - TEGLIO (SO) LOMBARDIA

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

INULA - MODENA (MO) EMILIA

**INULA ROSSO 2022** Fermentazione spontanea - Affinamento in acciaio € 32  
(Cabernet sauvignon - Merlot - Barbera) 13,5%

CORTE QUAIARA - SONA (VR) VENETO

**PINUAR 2016** Pinot nero IGP Verona - Affinamento in barrique e tonneau 18 mesi, poi 1 anno in bottiglia € 65  
(Pinot nero) 13%

**OSELETA 2016** Rosso Verona IGP - Affinamento in barrique e tonneau per 24 mesi, poi 1 anno in bottiglia € 65  
(Oseleta) 13%

**OBARDI 2016** Rosso Verona IGP - Affinamento barrique e tonneau per 24 mesi, poi 1 anno in bottiglia 13,5% € 75

**OBARDI 2015** Rosso Verona IGP - Affinamento barrique e tonneau per 24 mesi, poi 1 anno in bottiglia 13% € 85  
(Syrah, Petit Verdot, Teroldego, Merlot)

MONTE SANTOCCIO - FUMANE DI VALPOLICELLA(VR) VENETO

**VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 2022** € 25  
(Corvina-Corvinone-Rondinella-Molinara) 13,5%

**VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC 2021** Affinamento in botti di rovere Slavonia e barrique € 30  
(Corvina-Corvinone-Rondinella-Molinara) 14%

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2019** € 60

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2017** € 65

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2015** € 75

(Corvina - Corvinone - Rondinella - Molinara) Affinamento in botte di rovere francese per 24 mesi 16%

**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

**VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2019**

Affinamento 12 mesi in cemento, 6 mesi in botti di rovere di Slavonia e 9 mesi in bottiglia (Corvina - Corvinone - Rondinella - Molinara) 13%

€ 25

**VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC 2018**

Affinamento 4 mesi in cemento, 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 mesi in bottiglia (Corvina - Corvinone - Rondinella - Molinara) 14%

€35

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2013**

Affinamento 48 mesi in botti di rovere di Slavonia e 24 mesi in bottiglia (Corvina - Corvinone - Rondinella) 16%

€ 85

**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2013**

Affinamento 6 mesi in acciaio, 24 mesi in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia (Corvina - Corvinone - Rondinella) 14,5%

50 cl. € 65

QUINTARELLI GIUSEPPE - CERÈ DI NEGRAR (VR) VENETO

**PRIMOFIORE 2021** Veneto IGT

(Corvina - Cabernet franc - Cabernet sauvignon) 14%

€ 75

**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2016**

(Corvina - Rondinella - Cabernet - Nebbiolo - Croatina - Sangiovese) 15%

€ 130

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015**

(Corvina - Rondinella - Nebbiolo - Croatina - Sangiovese) 16,5%

€ 390

CASCINA BOCCACCIO - OVADA (AL) PIEMONTE

**CELZO ZERO 2021** Macerazione semi-carbonica - Affinamento in acciaio - non filtrato (Dolcetto - Uve rosse) 14%

€ 28

MARISA BACHER - MONFORTE D'ALBA (CN) PIEMONTE

**ROSSO BACHER 2022** Barbera D'Alba DOC - Affinamento in acciaio - non filtrato (Barbera) 14%

€ 32

CENTOVIGNE - CASTELLO DI CASTELLENGO (BI) PIEMONTE

**ROSSO DELLA MOTTA 2021** Affinamento 12 mesi in cemento e botti di rovere (Nebbiolo) 13%

€ 30

CASCINA FONTANA - MONFORTE D'ALBA (CN) PIEMONTE

**DOLCETTO DOCG 2022** Affinamento in acciaio, poi in bottiglia - non filtrato (Dolcetto) 13%

€ 35

**BARBERA DOCG 2022** Affinamento in bottiglia - non filtrato (Barbera) 14%

€ 40

**NEBBIOLO DOCG 2022** Affinamento in bottiglia - non filtrato (Nebbiolo) 14%

€ 50

**BAROLO DOCG 2020** Affinamento in bottiglia - non filtrato (Nebbiolo) 14%

€ 95

**BAROLO DOCG 2014** Affinamento in bottiglia - non filtrato (Nebbiolo) 14%

€ 180

AGRICHARM ARQUILLA - RUBIANA (TO) PIEMONTE

**AB NORMAL 2022** Affinamento in acciaio - non filtrato  
(Avanà - Bequet) 13%

€ 35

TENUTA LENZINI - BARGA (LU) TOSCANA

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

€ 30

PODERE CÒNCORI - FIATONE (LU) TOSCANA

**MELOGRANO ROSSO IGT 2022** Agricoltura Biologica - Fermentazione spontanea  
Affinato 1 anno in botte di rovere poi in cemento  
(Syrah) 13,5%

€ 40

## ROSSI ESTERO ●

FRANCK BALTHAZAR - CORNAS, FRANCIA

**COTES DU RHONE ROUGE 2023**  
(Syrah, Grenache) 14%

€ 35

CLOS DES B - GRIMAUD, FRANCIA

**LES POUPETTES 2023** vinificazione in acciaio  
(Grenache) 13%

€ 38

DANIEL CROCHET - LOIRE, FRANCIA

**SANCERRE ROUGE 2020**  
(Pinot Noir) 15,5%

€ 45

JULIEN SUNIER - BEAUJOLAIS, FRANCIA

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

€ 60

# MEDITAZIONE - PASSITI - MUFFATI

## BERTAGNA - CAVRIANA (MN) LOMBARDIA

**PASSITO BIANCO IGP 2022** 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 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.



**IL VINO è VITA**

**farlo è ARTE**

**PARLARNE è CULTURA**

**berlo abbinato**

*a del buon cibo*

**è Gioia di Vivere**