

I'Osteria

cucina tipica e pizza



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

GLI ANTIPASTI

VORSPEISEN - HORS D'OEUVRE

UOVA ALL'OCCHIO DI BUE, FONDENTE DI ZUCCA PECORINO E GUANCIALE € 9.5

Spiegeleier, Kürbisfondant mit Pecorino-Käse und Schweinebacke
Fried eggs, pumpkin fondant with pecorino cheese and pork cheek

LA SOPRESSA VENETA CON POLENTA E FUNGHI MISTI € 10

Sopressa mit Polenta und gemischte Pilze - Sopressa with polenta and mixed mushrooms

LA SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO AL TAGLIERE € 12

Affettati misti, giardiniera rustica, focaccina integrale
Kalter Aufschnitt mit mixed Pickles und Fladenbrot - Mixed cold cuts with pickled vegetables and flat bread

TARTARA DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 12.5

Tartar von Scottona Rindfleisch - Beef Scottona tartare

MANZO FREDDO CON CIPOLLE, CAPPERI E SALSA VERDE € 10

Kaltes Rindfleisch mit Zwiebeln, Kapern und grüner Sauce
Cold beef with onions, capers and green sauce

FONDUTA DI CACIOTTA DEL BALDO CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO € 10

Geschmolzenem Caciotta-Weichkäse vom Monte Baldo mit schwarzem Trüffel
Caciotta-cheese fondue from the Baldo with black truffle

BACCALÀ CON POLENTA Stockfisch mit polenta - Cod with polenta € 10

SARDE IN SAOR € 9

Fritierte und marinierte Garda See Sardellen - Fried and marinated Garda lake Sardines

IMPEPATA DI COZZE Miesmuscheln mit scharfer Tomatensauce - Pepper mussels € 10.5

LUCCIO CON POLENTA Typische Polenta mit Hecht - Pike with polenta € 9.5

ANTIPASTO DELLO CHEF (MISTO PESCE) € 14

Fisch Vorspeise nach art des Chefs - Fish Chef's appetizer

I PRIMI PIATTI DI TERRA

ERSTE GERICHTE - FIRST COURSE

TAGLIATELLE FUNGHI MISTI E GUANCIALE € 10

Tagliatelle mit gemischte Pilze und Speck - Tagliatelle with mixed mushrooms and bacon

BIGOLI ALL'AMATRICIANA € 9.5

Amatriciana Bigoli-nudeln - Amatriciana Bigoli pasta

CASERECCHE AL RAGÙ D'ANATRA E MONTE VERONESE € 10

Caserecce Nudeln mit Entensauce und Monte Veronese Käse
Caserecce pasta with duck sauce and Monte Veronese cheese

PASTA E FAGIOLI Nudeln und Bohnen - Pasta and beans € 9.5

TORTELLI AL MONTE VERONESE IN SFOGLIA DI AMARONE € 11

Ravioli mit Nudeln nach Amarone Wein mit Monte Veronese Käse gefüllt
Ravioli with Amarone wine pasta filled with Monte Veronese cheese

I PRIMI PIATTI DI PESCE

ERSTE GERICHTE MIT FISCH - FIRST COURSE WITH FISH

BIGOLI CON LE SARDE € 9.5

Haus Gemachte-Nudeln mit Sardelle - Home made Bigoli pasta with sardines

GNOCCHETTI DI PATATE AI SAPORI DI LAGO € 10

Kartoffelgnocchi mit Seefisch - Potatoes dumplings with lake fish

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 13

Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with Clams

LA CARNE

MEAT DISHES - FLEISCHGERICHTE

IL GALLETO ALLA DIAVOLA CON PATATE AL ROSMARINO € 12

Hahn vom Grill mit Rosmarin Bratkartoffeln und scharfe Sauce
Grilled cockerel with baked rosemary potatoes and spicy sauce

LA GUANCIA DI MANZO BRASATA AL MERLOT ZUCCA E CICORIE SALTATE € 13

Rinderwange geschmort in Merlotwein mit Kürbis und Chicoré
Beef cheek braised in merlot wine with pumpkin and chicory

LA TAGLIATA DI MANZO CON RADICCHIO
ROSSO E MONTE VERONESE € 15

Geschnittenes Rinder vom Grill mit Radicchio und Monte Veronese Käse
Grilled sliced beef with red chicory and Monte Veronese cheese

IL FILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA € 19

Gegrilltes Scottona Rindfleisch - Grilled Scottona beef steak

LA COSTATA ALLA GRIGLIA € 17

Gegrillte Rinder Rumpsteak - Grilled sirloin steak

LA COTOLETTA "ORECCHIA DI ELEFANTE"
SCAGLIE DI GRANA E DATTERINO € 12

Wiener schnitzel Grana Flocken und Kirschtomaten
Breaded cutlet with Grana flakes and cherry tomatoes

IL PESCE

FISCH - FISH

LA TROTA ALLA GRIGLIA € 12

Forelle vom grill - Grilled trout

IL LAVARELLO ALLA GRIGLIA (SECONDO DISPONIBILITÀ) € 12

Renke vom Grill - Grilled Lavaret lake waitefish

IL BRANZINO ALLA GRIGLIA € 14

Gegrillter Seebarsch - Grilled seabass

IL FRITTO MISTO DI LAGO* € 13

Gemischte Fischfritüre mit See Geschmack - Mixed fried fish from the lake

LA PIETRA

LA PIETRA DI CARNE MISTA € 13.5

Carne mista, verdura, uova cotte da voi sulla pietra lavica
Gemischte Fleisch, Gemüse, Eier die Sie selbst auf dem Lava Steine Grillen
Mixed meat, vegetables, eggs that you grill by yourself on lavastone

LA PIETRA DI ANGUS € 14.5

Carne di Angus cotta da voi su pietra lavica con salsa barbecue e verdure
Angussteak die Sie selbst auf dem Lava Steine grillen mit Grillsoße und Gemüse
Angussteak that you grill by yourself on lavastone and barbecue sauce and vegetables

LE POLPETTINE DELL'OSTERIA

LE POLPETTINE DI CARNE CON FOCACCINA RUSTICA € 9.5

Hausgemachte Fleischfrikadelle mit Focaccia-Brot - Home-made meat balls with focaccia bread

LE POLPETTINE DI PESCE DEL GIORNO € 9.5

Hausgemachte frische Fischfrikadelle - Home-made fresh fish balls

I CONTORNI

BEILAGEN - SIDE DISHES

LE PATATE FRITTE € 4.5

Pommes Frites - French-fried potatoes

ZUCCA GRATINATA € 4.5

Gratinierter Kürbis - Gratinated pumpkin

LE VERDURE DI STAGIONE SPADELLATE € 4.5

Sautiertes Gemüse der Saison
Sautéed seasonal vegetables

LE PATATE AL ROSMARINO € 4.5

Bratkartoffeln mit Rosmarin - Potatoes tossed in rosemary

RADICCHIO DI CAMPO, AGLIO E OLIO € 5

Radicchio mit Knoblauch und Öl
Radicchio with garlic and oil

I FAGIOLI IN UMIDO € 4.5

Bohnen mit Sauce - Beans with sauce

LE INSALATONE

GROSSE SALAT - LARGE SALADS

LA BUFALA € 9

Insalata mista, tonno, cipolla, pomodori, mozzarella di bufala
Gemischte Salat, Thunfisch, Zwiebeln, tomaten, Büffelmozzarella
Mixed salad, tuna, onion, tomatoes and buffalo mozzarella

LA POLLO € 9.5

Insalata mista, sfilacci di petto di pollo grigliato, grana
Gemischter Salat mit gegrillte Hühnerbrust Streifen und Parmesankäse
Mixed Salad with grilled chicken breast shreds and parmesan

L'INSALATA TIEPIDA DI ORZO, CANNELLINI, PRIMOSALE, CAROTE, CICORIA, FOCACCINA RUSTICA € 9

Gerste, Cannellini Bohnen, Primosale Käse, Karotten, Chicorée, Focaccia-Brot
Barley, Cannellini beans, Primosale cheese, carrots, chicory, focaccia bread

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.
Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

IL MENU DEI BAMBINI

FÜR DIE KLEINSTEN... - FOR THE CHILDREN...

BABY PASTA AL RAGÙ O POMODORO € 5

Baby Pasta mit Fleisch Sauce oder mit Tomatensoße - Baby Pasta with meat or tomato sauce

BABY PIZZA AL PROSCIUTTO O WURSTEL € 4.5

Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen - Baby pizza with ham or frankfurter

BABY HAMBURGER CON PATATE € 7.5

Baby-Hamburger mit Pommes frites - Baby-hamburger with french fries

BABY PETTO DI POLLO CON PATATE € 6.5

Baby Hühnerbrust mit Pommes frites - Baby chicken breast with french fries

DESSERT

IL TIRAMISÙ € 5

Typical soft cake soaked in coffee and mascarpone cream

LA TORTA DI MELE E CANNELLA € 5

Apple pie with cinnamon and vanilla icecream

LA PANNA COTTA AL CIOCCOLATO

BIANCO E FRAGOLE FRESCHE € 5

White chocolate cooked cream and fresh strawberries

LA MOUSSE CAFFÈ, NUTELLA

E GRANELLA DI NOCCIOLE € 5

Coffee and Nutella mousse with chopped hazelnuts

LA CROSTATA CON MARMELLATA

DI MELA COTOGNA € 5

Tart with quince apple jam

IL SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

CON GELATO ALLA VANIGLIA € 5

Chocolate soufflé with vanilla icecream

LA TORTA SBRISOLONA

CON MASCARPONE

E GRAPPA DI BARDOLINO € 5

Typical local cake with maize meal, almonds

Mascarpone cheese cream and Bardolino grappa

IL PROFITEROLES (BINDI) € 5

Cream puff filled with cream and chocolate

L'ANANAS AL MARASCHINO € 4.5

Fresh pineapple with Maraschino liqueur

LE FRAGOLE FRESCHE

CON PANNA € 4.5

Strawberry in season with cream

IL GELATO ARTIGIANALE

ALLE CREME € 4

Mixed ice cream

IL SORBETTO AL LIMONE € 3.5

Lemon sorbet with vodka and Prosecco

LE BIRRE ARTIGIANALI REGIONALI

HELL 0,33 l . . € 5

MASTROMATTO 5,0 % vol.

Birra bionda con sentori di cereali ed erbe

DUNKELBOCK 0,33 l . . € 5

MASTROMATTO 6,0 % vol.

Birra rossa, aroma di caramello, miele ed erbe

LE BIRRE

BIRRA ALLA SPINA PICCOLA 0,2 l . . € 3

BIRRA ALLA SPINA MEDIA 0,4 l . . € 4.5

BIRRA BOTTIGLIA (Beck's, Corona...) . . 0,33 l . . € 4

ROSSA MORETTI 0,33 l . . € 3.5

BIRRA BIANCA 0,33 l . . € 4

WEIZEN ERDINGER 0,5 l . . € 5

RADLER / PANACHÉ 0,2 l . . € 3

RADLER / PANACHÉ 0,4 l . . € 4.5

LE BEVANDE - GETRÄNKE

BIBITE (Coca, Fanta, Lemon, Sprite, Spezie) . . 0,2 l . . € 3

BIBITE (Coca, Fanta, Lemon, Sprite, Spezie) . . 0,4 l . . € 4

SUCCHI DI FRUTTA 0,2 l . . € 3

ACQUA MINERALE 0,7 l . . € 3

SPRITZ € 4



LE NOSTRE GRAPPE

DISTILLERIA SCARAMELLINI A FUOCO DIRETTO

LA GRAPPA DI AMARONE € 3

LA GRAPPA DI RECIOTO € 3

LA GRAPPA DI LUGANA € 3

LA GRAPPA DI BARDOLINO € 3

LA GRAPPA DI AMARONE Riserva 5 anni . . € 5

LA GRAPPA DI LUGANA 8 stagioni € 5

LE PIZZE

UNSERE PIZZAS - OUR PIZZAS

PER LE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO SOLO FARINE NATURALI MACINATE
A PIETRA CON GRANO PROVENIENTE DA COLTURE BIOLOGICHE,
CHE LE RENDE UNICHE PER DIGERIBILITÀ E SAPORE.

LA MARGHERITA € 5.5

Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomaten, Mozzarella, Basilikum
Tomatoes, cheese, basil

LA NAPOLETANA € 6.5

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
Tomaten, Käse, Sardellen, Origanum
Tomatoes, cheese, anchovies, origanum

LA SICILIANA € 7.5

Pomodoro, mozzarella, capperi di Pantelleria,
olive taggiasche, salamino, origano
Tomaten, Käse, Kapern, Oliven,
scharfe Salami, Origanum
Tomatoes, cheese, cappers, olives,
spicy salami, origanum

LA PROSCIUTTO E FUNGHI € 8

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomatoes, cheese, ham, mushrooms

IL CALZONE € 8

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomatoes, cheese, ham, mushrooms

LA CAPRICCIOSA € 8.5

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, carciofi, olive
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze,
Artischocken, Oliven
Tomatoes, cheese, ham, mushrooms,
artichokes, olives

LA BUFALINA € 8

Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico
Büffel Mozzarella, Frische Tomaten, Basilikum
Buffalo mozzarella, fresh tomato, basil

LA QUATTRO FORMAGGI € 8

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, ricotta, grana
Tomaten, Käse, Gorgonzola Käse,
Quark, parmesankäse
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola,
ricotta, parmesan

LA CRUDO DI PARMA

E ASIAGO DOP € 9

Pomodoro, mozzarella,
crudo di Parma, Asiago DOP
Tomaten, Käse, Parmaschinken, Asiago Käse
Tomatoes, mozzarella, Parma ham,
Asiago cheese

LA PARMIGIANA € 7.5

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesankäse
Tomatoes, cheese, aubergines, parmesancheese

LA RADICCHIO

E MONTE VERONESE € 7.5

Mozzarella, radicchio, scaglie di Monte Veronese
Käse, Radicchio, Monte Veronese Käse
Mozzarella, red chicory, Monte Veronese cheese

AGLI ORTAGGI € 8.5

Pomodoro, mozzarella,
verdure fresche di stagione grigliate
Tomaten, Käse,
Frische Saison gemischtes Gegrilltes Gemüse
Tomatoes, cheese,
mixed grilled vegetables in season

LA CIME DI RAPA E PROVOLA € 8

Mozzarella, cime di rapa,
pomodori secchi, provola affumicata
Käse, Rüben, getrocknete Tomaten,
geräucherter Provola Käse
Mozzarella, turnip greens, dried tomatoes,
smoked provola cheese

LA GORGONZOLA

E SPECK DE 'NA 'OLTA € 8.5

Mozzarella, gorgonzola, speck de 'na 'olta
Käse, Gorgonzola Käse, Speck
Mozzarella, gorgonzola, speck

LA TRE SIGNORI € 9

Pomodoro, mozzarella, bresaola,
rucola, grana
Tomaten, Käse, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesankäse
Tomatoes, mozzarella, dried salt beef,
rocket, parmesan

LA FRESCA € 9

Pomodoro, mozzarella, crudo, pomodorini, rucola
Tomaten, Käse, Parma Schinken,
Kirschtomaten, Rucola
Tomatoes, mozzarella, Parma ham,
cherry tomatoes, rocket

LA RADICCHIO TARDIVO, ZUCCA E GORGONZOLA DOP € 8.5

Mozzarella, radicchio tardivo,
zucca e gorgonzola DOP
Mozzarella, Radicchio, Kürbis
und Gorgonzola Käse
Mozzarella, radicchio, Pumpkin
and Gorgonzola cheese

LA BRESAOLA TARTUFATA € 8.5

Crema di porcini tartufata, mozzarella,
bresaola, grana a scaglie
Steinpilze und Trüffeln Käse,
Bündnerfleisch, Parmesankäse
Boletus mushrooms and truffle cream,
mozzarella, dried salt beef, parmesan

L'OSTERIA € 8.5

Mozzarella, radicchio, stracchino,
porcini, rucola, grana
Käse, Radicchio, stracchino Käse,
Steinpilze, rucola, Parmesankäse
Mozzarella, radicchio, stracchino,
wild mushrooms, rocket, Parmesan

LA DIAVOLA € 7

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Tomaten, Käse, Scharfe Salami
Tomatoes, mozzarella, spicy salami

LA SAPORITA € 8

Pomodoro, mozzarella,
salsiccia, peperoni, cipolla
Tomaten, Käse, Bratwürst,
Paprikaschoten, Zwiebel
Tomatoes, mozzarella,
sausage, peppers, onions

LA CIME DI RAPA E ALICI € 8.5

Pomodoro, mozzarella, cime di rapa,
alici di Cetara, stracciatella
Tomate, Mozzarella, Rüben,
Cetara Sardellen, Stracciatella Käse
Tomato, mozzarella, turnip greens,
Cetara anchovies, stracciatella cheese

LA TONNO E CIPOLLA DI TROPEA € 7.5

Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno
Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch
Tomatoes, cheese, onions, tuna

LA DELICATA € 8.5

Pomodoro, mozzarella, carpaccio di pesce spada,
philadelphia, rucola
Tomaten, Käse, Schwerfisch carpaccio,
Frischkäse, Rauke
Tomatoes, mozzarella, swordfish carpaccio,
soft cheese, rocket

LA SALMONE E ROBIOLA € 9

Mozzarella, salmone affumicato,
robiola, zucchini
Mozzarella, Räucherterlachs,
Robiola Käse, Zucchini
Mozzarella, smoked salmon,
robiola cheese, zucchini

LE FOCACCE AL TEGAMINO

Impasto a lunga lievitazione servito nello stesso
tegame utilizzato per la cottura ideale
da condividere come antipasto o da gustare soli

LA BUFALA E CRUDO DI PARMA € 10

Mozzarella di bufala, pomodorini,
straciatella di bufala, Crudo di Parma
Büffelmozzarella, Tomaten,
Büffel Straciatella Käse, Parma schinken
Buffalo mozzarella, tomato,
Straciatella cheese, Parma ham

LA CICORIA, PECORINO DOP E SPECK € 10

Mozzarella, cicoria, Pecorino DOP e speck
Mozzarella, Chicoree, Pecorino käse und Speck
Mozzarella, chicory, Pecorino cheese and speck

PER UNA PIZZA SPECIALE

FÜR EINE BESONDERE PIZZA - FOR A SPECIAL PIZZA

Pizza gigante a sorpresa - Surprise maxi pizza
Gigantische Pizza mit Überraschungszutaten

PER 2 PERSONE € 16

(Für 2 personen - For 2 people)

PER 3 PERSONE € 19

(Für 3 personen - For 3 people)

In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato - Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt
Frozen products may be used when fresh products are not available

Coperto - Gedeck - Cover charge € 1.5

L'Osteria

CARTA VINI



BY THE GLASS - AL BICCHIERE

PROSECCO BRUT - VALDO 4

LUGANA DOC - CO' DE FER 4

GEWURZTRAMINER - ALBINO ARMANI 4

BARDOLINO CHIARETTO - COSTADORO 4

BARDOLINO CLASSICO SUP. - COSTADORO 4

VALPOLICELLA CLASSICO "CA FIUI" - CORTE SANT'ALDA 4.5



BOLLICINE

DURELLA METODO CLASSICO ET. VIOLA - FONGARO 30

PROSECCO EXTRA DRY - BELE CASEL 19

PROSECCO CUVÉE DI BOJ DOCG - VALDO 19

CHIARETTO ROSÉ BRUT - COSTADORO 18

VERDE PIONA BIANCO FRIZZANTE - ALBINO PIONA 18

FRANCIACORTA

CA' DEL BOSCO PRESTIGE 40

ALMA GRAN CUVÉE - BELLAVISTA 43

CHAMPAGNE

BILLECART - SALMON BRUT 65

ROSÉ BRUT - BOLLINGER 95

LUGANA

LUGANA DOC - CO' DE FER 18

LUGANA DOC - CA' LOJERA 20

LUGANA DOC CAPOTESTA - CASCINA MADDALENA 19

LUGANA SANTA CRISTINA - ZENATO 22

LUGANA SUPERIORE - CA' LOJERA 25

LUGANA RISERVA SERGIO ZENATO - ZENATO 30

LUGANA I FRATI - CA' DEI FRATI 21

BIANCHI

ALTO ADIGE

GEWURZTRAMINER - ALBINO ARMANI 18

PINOT BIANCO - TERLANO 30

FRIULI

RIBOLLA GIALLA - LIVIO FELLUGA 29

PIEMONTE

RIESLING HERZU' - E. GERMANO 28

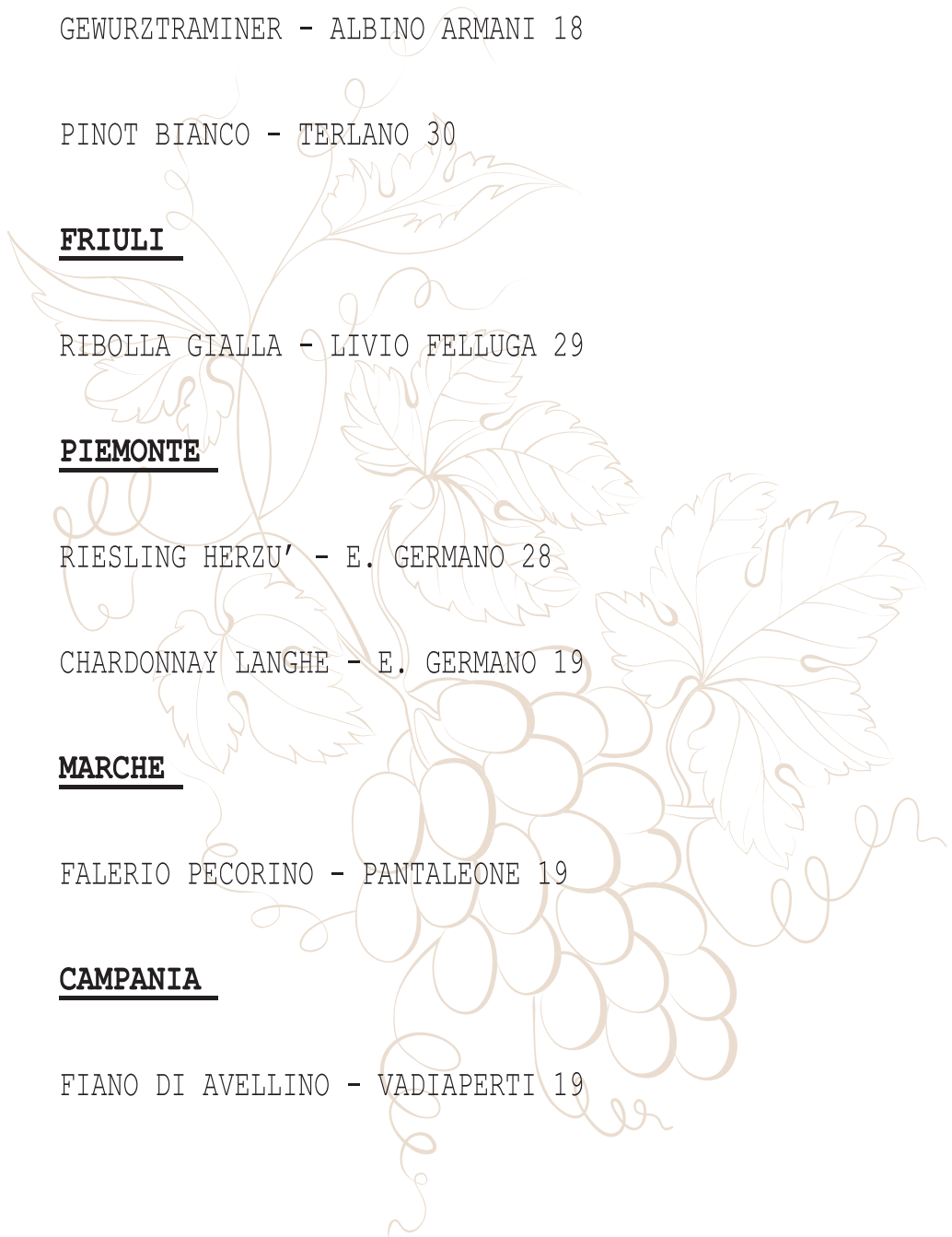
CHARDONNAY LANGHE - E. GERMANO 19

MARCHE

FALERIO PECORINO - PANTALEONE 19

CAMPANIA

FIANO DI AVELLINO - VADIAPERTI 19



SICILIA

ETNA BIANCO DOC - MURGO 23



SARDEGNA

VERMENTINO DI SARDEGNA - QUARTOMORO 19

SOAVE E CUSTOZA

BIANCO DI CUSTOZA - ALBINO PIONA 17

CUSTOZA SUPERIORE "AMEDEO" - CAVALCHINA 21

SOAVE MONTE CARBONARE - SUAVIA 23

CAPITEL FOSCARINO - ANSELMi 28

SOAVE "CALVARINO" - PIEROPAN 30

ROSATI

CHIARETTO - COSTADORO (BARDOLINO) 16

ROSATO MONTE DELLA GUARDIA - CA' LOJERA (LUGANA) 21

VALPOLICELLA E BARDOLINO

BARDOLINO CLASSICO SUPERIORE - COSTADORO 17

VALPOLICELLA CLASSICO CA FIUI - CORTE SANT'ALDA 21

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE - ZENATO 20

RIPASSA - ZENATO 28

RIPASSO CAMPI MAGRI - CORTE SANT'ALDA 29

AMARONE - ZENATO 43

AMARONE - BERTANI 45

AMARONE "VALMEZZANE" - CORTE SANT'ALDA 75

LA POJA - ALLEGRINI 95

VALPOLICELLA - QUINTARELLI 90

ROSSI

ALTO ADIGE - TRENTINO

PINOT NERO - TERLANO 30

LAGREIN - ALFIO NICOLODI 22

PIEMONTE

BARBERA D'ALBA - ETTORE GERMANO 22

BAROLO "CERRETTA" - ETTORE GERMANO 55

EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCO SALAMINO SECCO - PODERE IL SALICETO 18

SANGIOVESE DI ROMAGNA - NOELIA RICCI 19

TOSCANA

CHIANTI CLASSICO - ISOLE EOLENA 28

BRUNELLO DI MONTALCINO - LE RAGNAIE 55

TIGNANELLO - ANTINORI 85

UMBRIA

SAGRANTINO DI MONTEFALCO - ADANTI 35

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "COCCIAPAZZA" - TORRE DEI BEATI 30

BASILICATA E CAMPANIA

AGLIANICO DEL VULTURE SIIR - SAN MARTINO 22

SICILIA E SARDEGNA

ETNA ROSSO - MURGO 23

MEZZE BOTTIGLIE 0,375

MINI BELLAVISTA BRUT 21

LUGANA SANTA CRISTINA - ZENATO 12

VALPOLICELLA SUPERIORE - ZENATO 12

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI - EMILIO VADA 19

PASSITO BEN RYE 0,375 L - DONNAFUGATA 40

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA - FARINA 30

VINO DELLA CASA

ROSSO Merlot 1 L - 11

ROSSO Merlot 0,5 L - 7

ROSSO Merlot 0,25 L - 4

BIANCO Custoza 1 L - 11

BIANCO Custoza 0,5 L - 7

BIANCO Custoza 0,25 L - 4



LE NOSTRE GRAPPE

DISTILLERIA SCARAMELLINI A FUOCO DIRETTO

LA GRAPPA DI AMARONE 3

LA GRAPPA DI RECIOTO 3

LA GRAPPA DI LUGANA 3

LA GRAPPA DI BARDOLINO 3

LA GRAPPA DI AMARONE RISERVA 5 ANNI 5

LA GRAPPA DI LUGANA 8 STAGIONI 5



