

VINI AL BICCHIERE

BOLLICINE

SIMONCELLI TRENTO DOC.	€ 4,50
FOLADOR DOCG	€ 3,00
PROSECCO VAL D'OCA	€ 3,00

BIANCHI

CHARDONNAY	€ 3,00
PINOT GRIGIO	€ 3,00
MULLER THURGAU	€ 3,00
NOSIOLA	€ 3,50
LUGANA	€ 3,50
GEWURTZTRAMINER TRAMIN	€ 3,50
GEWURTZTRAMINER BIO	€ 3,00
MOSCATO GIALLO	€ 3,50

ROSSI

NAVALES	€ 3,50
PINOT NERO	€ 4,00
MARZEMINO	€ 3,00
TEROLDEGO	€ 3,00
LAGREIN	€ 3,00
CABERNET FRANC	€ 3,00

VINI BIANCHI

GEWURTZTRAMINER - CANTINA TRAMIN -	€ 22,00
GEWURTZTRAMINER NUSSBAUMER - CANTINA TRAMIN -	€ 38,00
GEWURTZTRAMINER - FRANZ HASS -	€ 30,00
MUELLER THURGAU - VILLA CORNIOLE -	€ 18,00
GEWURTZTRAMINER BIO - CANTINA ALDENO -	€ 18,00
MULLER THURGAU - GAIERHOF -	€ 16,00
CHARDONNAY - AZ. AGR. SIMONCELLI -	€ 16,00
PINOT GRIGIO RAMATO - VILLA CORNIOLE -	€ 20,00
PINOT GRIGIO - AZ. AGR. SIMONCELLI -	€ 16,00
MOSCATO GIALLO - CANTINA MORI COLLI ZUGNA -	€ 17,00

VINI ROSSI

GERMANO

- CABERNET SAUVIGNON RISERVA
CANTINA GRIGOLLI BRUNO -

€35,00

NOAL (MERLOT RISERVA)

- CANTINA GRIGOLLI BRUNO -

€ 35,00

ERMINIO

€ 45,00

CABERNET FRANC RISERVA

- CANTINA GRIGOLLI BRUNO-

€ 45,00

LAGREIN BIO

- CANTINA ALDENO -

€ 20,00

LAGREIN

- CANTINA DE TARCZAL -

€ 20,00

TEROLDEGO 7 PERGOLE

- VILLA CORNIOLE -

€ 45,00

VICARIUS

- CANTINA MORI COLLI ZUGNA -

€ 25,00

MERLOT FORMIGHER

- CANTINA MORI COLLI ZUGNA -

€ 15,00

TEROLDEGO ROTALIANO

- GAIERHOF -

€ 15,00

MARZEMINO - CANTINA SOCIALE D'ISERA-	€ 16,00
MARZEMINO - AZ. AGR. MARCO TONINI -	€ 22,00
MARZEMINO - AZ. AGR. SIMONCELLI -	€ 16,00
NAVESEL - AZ. AGR. SIMONCELLI-	€ 22,00
REBO - MADONNA DELLE VITTORIE -	€ 18,00
ESEGESI - CANTINA EUGENIO ROSI -	€ 35,00
PINOT NERO - FANZ HASS -	€ 40,00

BOLLICINE

CRISTAL CHAMPAGNE	€ 180,00
GIULIO FERRARI	€ 100,00
SALISA VILLA CORNIOLE	€ 35,00
MORUS MAGNUM 1,5 L (CANTINA MORI COLLI ZUGNA)	€ 40,00
MADONNA DELLE VITTORIE	€ 28,00
DE TARCZAL	€ 30,00
SIMONCELLI BRUT (AZ. AGR. SIMONCELLI)	€ 28,00
MAGNUM 1,5L	€ 35,00

AMARI

FAZZILISTI

€ 4,00

AZ. AGRICOLA NATURGRESTA
REALIZZATO CON LE ERBE E RADICI DELL'AZIENDA AGRICOLA
NATURGRESTA, SITUATA A VALLE S. FELICE, NEL CUORE DELLA VAL
DI GRESTA, A 600 METRI DI ALTITUDINE. UN AMARO CERTIFICATO
BIOLOGICO CHE NASCE DALLA MACERAZIONE DELLA GENZIANA
LUTEA E DELLA BARDANA, CON L'AGGIUNTA DELLE SPEZIE, UN
PROCEDIMENTO CHE DURA UN ANNO INTERO.

TAAAK

€ 3,50

AZ. AGRICOLA MASO NARANCH
PRODOTTO CON ERBE SPONTANEE AMARICANTI DELLA VAL DI GRESTA
E MONTE STIVO, COME GENZIANA, ASSENZIO, BARDANA, CANNELLA,
CHIODI DI GAROFANO, LIMONCINA E ARANCIO AMARO
SAPIENTEMENTE RACCOLTE TRA GLI 850 MT E I 1.300 MT. DI ALTITUDINE
SUL VERSANTE SUD CHE SI AFFACCIA SUL LAGO DI GARDA.
IL PROCEDIMENTO DI MACERAZIONE DONA ALL'AMARO SIGNIFICATIVE
PROPRIETÀ DIGESTIVO E DETOSSIFICANTI E ANTIBIOTICHE.

GRAPPE

TRANQUILLINI AMEDEO

GIOVANNI POLI

MARZADRO