TEMA
ristorante pizzeria dehors

Dalla nostra cantina

BOLLICINE

Metodo Classico -TRENTO DOC

Altemasi	*Cavit*	*€ 32,00*
Altemasi Rosè	*Cavit*	*€ 42,00*
Altemasi Rosè Riserva	*Cavit*	*€ 59,00*
Altemasi Graal Riserva	*Cavit*	*€ 75,00*
Altemasi Pasdosè	*Cavit*	*€ 56,00*
Altemasi Blanch de Noir (100%pinot nero)	*Cavit*	*€ 56,00*
Tananai	*Borgo dei Posseri*	*€ 44,00*
Vulcanite	*Piffer*	*€ 45,00*
Valentini	*Vivallis*	*€ 44,00*
Valentini Rosè	*Vivallis*	*€ 49,00*
Morus	*Colli Zugna*	*€ 40,00*
Simoncelli Brut	*Simoncelli*	*€ 40,00*
Inkino Rosè (100%pinot nero)	*Mas dei Chini*	*€ 55,00*
Ferrari Perlè	*Ferrari*	*€ 60,00*
Ferrari Giulio Riserva del Fondatore	*Ferrari*	*€ 250,00*

Champagne

Louis Casters Champagne (100%Pinot Manieur)		€ 70,00

Metodo Charmat

Muller Thurgau	Cavit	€ 20,00

Vini Bianchi

Mùller Thurgau

Quaron	Borgo dei Posseri	€ 26,00
Manzoni Bianco	Rudi Vindmian	€ 29,00
Fuori Standard	Rudi Vindmian	€ 30,00

Nosiola

Nosiola	Poli	€ 27,00
L'Ora	Pravis	€ 32,00
Palustella	Zeni	€ 26,00
Nosiola	Bottega vinai - Cavit	€ 24,00

Chardonnay

Chardonnay	Grigoletti	€ 22,00
Opera	Grigoletti	€ 28,00
Chardonnay	La Cadalora	€ 26,00

Pinot Grigio

Pinot Grigio	*La Cadalora*	*€ 28,00*
Gazzi	*La Cadalora*	*€ 34,00*

Pinot Bianco

Weissburgunder	*Lieselhof*	*€ 39,00*

Sauvignon

Furiel	*Borgo dei Posseri*	*€ 30,00*
Sauvignon	*Graziano Fontana*	*€ 30,00*

Sylvaner

Sylvaner	*Villscheider*	*€ 30,00*

Kerner

Kerner	*Villscheider*	*€ 32,00*

Traminer Aromatico

Gewùrztraminer	*Casata Monfort*	*€ 28,00*
Gewùrztraminer	*Rottensteiner*	*€ 30,00*
Gewùrztraminer	*Tramin*	*€ 32,00*
Gewùrztraminer	*Franz Haas*	*€ 42,00*
Nussbaumer	*Tramin*	*€ 55,00*

Uvaggi Bianchi

708 (Riesling-Mùller Thurgau)	*Cembrani*	*€ 28,00*
Naranis (Bronner- Solaris)	*Poli*	*€ 30,00*
Manna (chardonnay,Traminer, Sauvignon blanc e Riesling)	*Franzhaas*	*€ 49,00*

Vini Bianchi Nazionali

Lugana Riserva del Lupo	*Ca'Lojera*	*€ 40,00*
Ribolla Gialla	*Casella*	*€ 28,00*
Verdicchio dei Castelli di Jesi	*Vignamato*	*€ 20,00*
Greco di Tufo	*Benito Ferrara*	*€ 32,00*
Collio	*Korsic*	*€ 27,00*

Vini Rosati

Graminè Pinot grigio Rùlander	*Longariva*	*€ 29,00*
Perlato Pinot Nero Rùlander	*Salizzoni*	*€ 26,00*
Buontempo	*La Cadalora*	*€ 24,00*
Pinot nero rosato	*Zeni*	*€ 28,00*
Schiava	*Poli*	*€ 21,00*
Rosaida	*Grigoletti*	*€ 19 ,00*

Vini Rossi

Marzemino

Marzemino	*Grigoletti*	*€ 20,00*
Marzemino	*Simoncelli*	*€ 20,00*
Marzemino dei Ziresi	*Salizzoni*	*€ 32,00*
Marzemino dei Ziresi sel Verdini	*Battistotti*	*€ 30,00*

Teroldego Rotaliano

Le Albere	*Zeni*	*€ 30,00*
Due Vigneti	*Fedrizzi*	*€ 42,00*
Teroldego	*Rudi Vindmian*	*€ 29,00*
Teroldego	*Casata Monfort*	*€ 25,00*
Maso Cervara	*Cavit*	*€ 40,00*

Lagrein scuro

Bottega dei Vinai	*Cavit*	*€ 24,00*
Lagrein	*Fontana*	*€ 34,00*
Lagrein Riserva	*Rottensteiner*	*€ 32,00*
Lagrein	*Franzhaas*	*€ 40,00*
Lagrein Riserva	*Carlotto*	*€ 45,00*

Merlot

Nomer	*Grigoletti*	*€ 20,00*
Antica Vigna	*Grigoletti*	*€ 36,00*
Laurentius	*Salizzoni*	*€ 30,00*
Naal	*Grigolli*	*€ 59,00*

Pinot Nero

Brusafer	*Cavit*	*€ 30,00*
Pinot Nero	*Fontana*	*€ 34,00*
Paradis	*Borgo dei Posseri*	*€ 30,00*
Paradis Plus	*Borgo dei Posseri*	*€ 42,00*

Vignalet	*La Cadalora*	*€ 42,00*
Pinot Nero	*Vallarom*	*€ 43,00*
Pinot Nero	*Franz Haas*	*€ 48,00*
Blauburgunder	*Rottensteiner*	*€ 32,00*
Blauburgunder Selezione	*Rottensteiner*	*€ 45,00*
Blauburgunder Brunnenhof	*Rottensteiner*	*€ 38,00*
Pinot Nero	*Carlotto*	*€ 57,00*

Casetta

Majere	*Cadalora*	*€ 36,00*

Bordolesi

Fuflus (Merlot,Cabernet,Sirah)	*Vallarom*	*€ 38, 00*
Victor (Merlot,Lagrein)	*Salizzoni*	*€ 38,00*
Trilogia Rosso riserva((Merlot,Cabernet franc,Cabernet sauvignon)	*Grigolli*	*€ 60,00*
Quattro Vicariati (Cabernet franc, Cabernet sauvignon e merlot)	*Cavit*	*€ 30,00*

Cabernet

Cabernet Sauvignon	*Vallarom*	*€ 35,00*
Cabernet Franc	*Simoncelli*	*€ 22,00*

Vini Rossi
Toscana e Piemonte

Rosso di Montalcino	*Conventino*	*€ 22,00*
Nobile di Montepulciano	*Conventino*	*€ 32,00*
Dolcetto d'Alba	*Diego Conterno*	*€ 25,00*

Se volete solo un calice di vino chiedete al nostro Staff di sala

quali sono i vini del giorno in mescita