



## Champagne



<i>Brut Premier</i>	€ 95,00	€ 16,00
<i>Louis Roederer (Da uve pinot noir 40%, chardonnay 40%, pinot meunier 20%)</i>		
<i>Brut Blanc de Blancs</i>	€ 99,00	€ 17,00
<i>Ruinart (Da uve chardonnay 100%)</i>		
<i>L'Hommée Brut Premier Cru</i>	€ 80,00	€ 14,00
<i>Roger Coulon (Da uve Chardonnay 33%, Pinot Nero 33% e Pinot Menieur 33%)</i>		

## Bollicine

<i>Altemasi Trento DOC Brut "Riserva Graal"</i>	€ 65,00	€ 11,00
<i>Ca'vit (da uve chardonnay 70%, pinot nero 30%)</i>		
<i>Altemasi Rosé Trento DOC Brut</i>	€ 40,00	€ 7,00
<i>Ca'vit (da uve chardonnay 70%, pinot nero 30%)</i>		
<i>Ferrari "Perlé" Trento DOC</i>	€ 65,00	€ 11,00
<i>2013 Ferrari Lunelli (Da uve chardonnay 100%)</i>		
<i>Franciacorta Brut DOCG "Alma Gran Cuvée"</i>	€ 67,00	€ 12,00
<i>Bellavista (Da uve Pinot Nero 22%, Chardonnay 77%, Pinot Bianco 1%)</i>		
<i>Revi Trento DOC Millesimato</i>	€ 40,00	€ 7,00
<i>Revi (Da uve chardonnay, pinot nero)</i>		

## Vini Bianchi



### Piemonte

*Gavi o Cortese dei Gavi DOCG*

€ 27,00 € 5,00

*2019 Pio Cesare (Da uve 100% Cortese)*

### Lombardia

*Lugana DOC*

€ 27,00 € 5,00

*2019 Ca dei Frati (Da uve Turbiana "Trebiano di Lugana" in purezza)*

### Trentino Alto Adige

*Chardonnay DOC*

€ 25,00 € 4,00

*2019 San Michele Appiano (Da uve Chardonnay 100%)*

*Gewurztraminer 'Selida'*

€ 27,00 € 5,00

*2019 Cantina Tramin (Da uve uve Gewürztraminer 100%)*

*Muller Thurgau DOC*

€ 27,00 € 5,00

*2018 Alois Lageder (Da uve Muller Thurgau 100%)*

*Pinot Bianco DOC "Moriz"*

€ 29,00 € 5,00

*2019 Cantina Tramin (Da uve Pinot Bianco 100%)*

*Pinot Bianco Platt e Rigel DOC*

€ 30,00 € 5,00

*2019 Cantina Giran (Da uve Pinot Bianco 100%)*

*Sylvaner DOC*

€ 28,00 € 5,00

*2019 Abbazia di Novacella (Da Uve Sylvaner 100%)*

*Terlaner Classico DOC*

€ 30,00 € 6,00

*2019 Cantina di Terlano (Da uve Pinot Bianco 60% Chardonnay 30% Sauvignon Blanc 10%)*

## Veneto



<i>Lugana Beldosso Bio</i> <i>2018 Masi (Da uve (Trebiano 100%))</i>	€ 35,00
<i>Lugana Santa Cristina</i> <i>2019 Zenato (Da uve Turbiana (Trebiano di Lugana 100%))</i>	€ 23,00 € 4,00
<i>Manzoni Bianco</i> <i>2019 Conte Collalto (Da uve Incrocio Manzoni 6.0.13)</i>	€ 22,00 € 4,00
<i>Prosecco Superiore Biologico DOCG</i> <i>Polenteswine (Da uve prosecco 85% e il restante 15 % perera bianchetta e verdiso)</i>	€ 22,00 € 4,00
<i>Prosecco Superiore Extra Dry Dei Casel</i> <i>Adriano Adami (Da uve glera 100%)</i>	€ 22,00 € 4,00
<i>Tremenalto Soave Classico DOC</i> <i>2019 Dama del Rovere (Da uve garganega 100%)</i>	€ 22,00 € 4,00
<i>Vespaiolo Breganze DOC</i> <i>2019 Maculan (Da uve vespaiola 100%)</i>	€ 22,00 € 4,00
<b>Friuli</b>	
<i>Chardonnay IGT (Collio)</i> <i>2019 Jermann (Da uve Friulano 100%)</i>	€ 32,00 € 5,50
<i>Friulano DOC (Collio)</i> <i>2019 Gradis'Ciutta (Da uve Friulano 100%)</i>	€ 27,00 € 5,00
<i>Friulano DOC (Collio)</i> <i>2018 Ronchi di Cialla (Da uve Friulano 100%)</i>	€ 25,00 € 4,00



*Pinot Grigio DOC (Grave)*

€ 24,00 € 4,00

*2019 Le Monde (Da uve Pinot Grigio 100%)*

*Ribolla Gialla DOC (Collio)*

€ 27,00 € 5,00

*2018 Ronchi di Cialla (Da uve Ribolla Gialla 100%)*

*Sauvignon DOC (Collio)*

€ 37,00

*2019 Russiz Superiore (Da Uve Sauvignon 100%)*

*Sauvignon DOC "Pàjze" (Collio)*

€ 25,00 € 4,50

*2019 Muzic (Da Uve Sauvignon Blanc 100%)*

*Sharis*

€ 30,00 € 5,50

*2019 Felluga Livio (Da uve chardonnay, ribolla gialla)*

## **Vini Rosati**

### **Trentino Alto Adige**

*Lagrein Rosé DOC*

€ 23,00 € 4,00

*2019 Tramin (Da Uve Lagrein 100%)*

## **Vini Rossi**

### **Piemonte**

*Barbera d'Alba DOC*

€ 27,00 € 5,00

*2018 Pio Cesare (Da uve barbera 100%)*

*Barbaresco DOCG*

€ 80,00

*2016 Pio Cesare (Da uve nebbiolo 100%)*

*Barolo DOCG*

€ 80,00

*2016 Pio Cesare (Da uve nebbiolo 100%)*



*Dolcetto d'Alba Le Coste DOC* € 25,00 € 4,00  
*2018 Michele Chiarlo (Da uve Dolcetto 100%)*

### **Trentino Alto Adige**

*Cabernet Sauvignon DOC* € 25,00 € 4,00  
*2017 Cantina Tramin (Da uve Cabernet Sauvignon 100%)*

*Lago di Caldaro DOC* € 22,00 € 4,50  
*2019 - Cantina Tramin (Da uve Schiava 100%)*

*Lagrein L. 0,375 DOC* € 13,00  
*2018 Cantina di Bolzano (Da uve Lagrein 100%)*

*Lagrein Rubeno DOC* € 27,00 € 5,00  
*2019 Andrian (Da uve Lagrein 100%)*

*Lagrein Dunkel Collezione DOC* € 27,00 € 5,00  
*2018 Cantina di Bolzano (Da uve Lagrein 100%)*

*Marzemino della Vallagarina "La Rua IGT* € 23,00 € 4,00  
*2018 Cantina di Lavis (Da uve marzemino 100%)*

*Pinot Nero DOC* € 30,00 € 5,00  
*2019 Cantina Colterenzio Appiano (Da uve pinot nero 100%)*

*Pinot Nero L. 1,5 "Glener" Vigneti delle Dolomiti DOC* € 65,00  
*2017 Castelfeder (Da uve pinot nero 100%)*

*Santa Maddalena Huck Am Bach DOC* € 25,00 € 4,00  
*2019 Cantina Produttori Bolzano (Da uve Schiava e Lagrein)*



*Teroldego Rotaliano DOC Etichetta rossa* € 25,00 € 4,00  
*2018 Cantina Rotaliana (Da uve Teroldego 100%)*

## **Veneto**

*Brentino Rosso del Veneto IGT* € 23,00 € 4,00  
*2018 Maculan (Da uve merlot 55%, cabernet sauvignon 45%)*

*Brolo di Campofiorin IGT* € 35,00  
*2016 Masi (Da uve Corvina Veronese, Corvina, Rondinella)*

*Amarone della Valpolicella Classico* € 55,00  
*2015 Zenato (Da uve Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta 10%)*

*Amarone Valpolicella Classico DOC* € 70,00  
*2011 Secondo Marco di Marco Speri (Da uve corvina 60%, corvinone 20%, rondinella 10%,  
altre uve autoctone 10%)*

*Cabernet Breganze DOC* € 23,00 € 4,00  
*2018 Vigneto due Santi Zonta (Da uve 70% cabernet sauvignon 30% cabernet franc)*

*Merlot Breganze DOC* € 23,00 € 4,00  
*2018 Vigneto due Santi Zonta (Da uve merlot 100%)*

*Montello "Capo di Stato" DOC* € 70,00  
*2016 Loredan Gasparin (Da uve cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc e Malbec)*

*Palazzo della Torre IGT* € 33,00 € 6,00  
*2017 Allegrini (Da uve Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Sangiovese 5%)*



*Phigaia DOC After the Red Montello e Colli Asolani* € 33,00  
*2017 Serafini & Vidotto (Da uve Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)*

*Rosso della Casa Venegazzù IGT* € 32,00 € 6,00  
*2016 Loredan Gasparini (Da uve Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 15%, Cabernet Franc 10%, Malbec 5%)*

*Valpolicella Superiore 'Ripassa' L. 0,375 DOC* € 21,00

*Valpolicella Superiore 'Ripassa' L. 0,75 DOC* € 32,00

*Valpolicella Superiore 'Ripassa' L. 1.5 DOC* € 80,00

*2016 Zenato (Da uve Corvina 85%, Rondinella 10%, Oseleta 5%)*

*Valpolicella Classico DOC* € 29,00 € 5,00

*2017 Secondo Marco (Da uve Corvina 70%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, altre uve autoctone)*

## **Friuli**

*Cabernet Franc DOC (Isonzo)* € 26,00 € 5,00

*2017 Tenuta Luisa (Da uve Cabernet Franc 100%)*

*Cabernet Sauvignon L. 0,375 IGT (Isonzo)* € 17,00

*Cabernet Sauvignon L. 0,75 IGT (Isonzo)* € 33,00

*2017 Lis Neris (Da uve Cabernet Sauvignon 100%)*

*Cabernet Sauvignon DOC* € 27,00 € 5,00

*2019 Muzic (Da uve Cabernet Sauvignon 100%)*

*Merlot DOC (Collio)* € 26,00 € 5,00

*2015 Conte d'Attimis (Da uve Merlot 100%)*

*Merlot DOC (Collio)* € 33,00 € 5,50

*2016 Castello di Buttrio (Da uve Merlot 100%)*



*Refosco dal Peduncolo Rosso DOC (Isonzo)* € 27,00 € 5,00  
*2016 Tenuta Luisa (Da uve Refosco dal Peduncolo Rosso 100%)*

*Refosco dal Peduncolo Rosso in purezza DOC (Grave)* € 35,00 € 7,00  
*2015 Le Monde (Da uve Refosco dal Peduncolo Rosso 100%)*

*RiNera DOC (Collio)* € 27,00 € 5,00  
*2016 Ronchi di Cialla (Da uve Schioppettino 100%)*

*Schioppettino di Prepotto DOC (Collio)* € 37,00 € 7,00  
*2013 Colutta (Da uve Schioppettino 100%)*

### **Emilia Romagna**

*Lambrusco Rosso Frizzante IGT "Otello NerodiLambrusco"* € 22,00 € 4,00  
*Cantine Ceci (Da uve Lambrusco Maestri100%)*

### **Toscana**

*Bolgheri Sassicaia DOC 2016* € 320,00  
*Tenuta San Guido (Da uve Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%)*

*Brunello di Montalcino DOCG 2011* € 210,00

*Brunello di Montalcino DOCG 2013* € 260,00

*Biondi Santi Tenuta Greppo (Da uve Sangiovese 100%)*

*Brunello di Montalcino DOCG* € 80,00 € 14,00  
*2012 Poggio Antico (Da uve Sangiovese 100%)*

*Brunello di Montalcino Riserva* € 130,00  
*2014 Marchesi de' Frescobaldi (Da uve Sangiovese 100%)*





*Chianti Classico L.0,375 DOCG*

€ 13,00

*2015 Villa Cerna, Cecchi (Da uve sangiovese 95%, colorino 5%)*

*Chianti Classico DOCG "Tenuta Perano"*

€ 30,00 € 5,00

*2017 Marchesi de' Frescobaldi (Da uve Sangiovese 100%)*

*Chianti Classico DOCG Pèppoli*

€ 45,00 € 7,00

*2018 Marchesi Antinori (Da uve Sangiovese 90%, Merlot 5%, Syrah 5%)*

*Morellino di Scansano L.0,375 DOCG*

€ 13,00

*Morellino di Scansano L.0,75 DOCG*

€ 26,00

*2017 Val delle Rose, Cecchi (Da uve sangiovese 90%, altri vitigni complementari 10%)*

*Rosso di Montalcino 'Campo ai Sassi' DOC*

€ 33,00 €5,50

*2018 Marchesi de' Frescobaldi (Da uve Sangiovese 100%)*

## **Sicilia**

*Scherazarde Nero d'Avola DOC L. 0,375*

€ 13,00

*Scherazarde Nero d'Avola DOC L. 0,75*

€ 22,00

*2018 Donna Fugata (Da uve Nero d'Avola 100%)*

*Tancredi IGT*

€ 40,00 € 6,00

*2018 Donna Fugata (Da uve 70% Nero d'Avola, 30% Cabernet Sauvignon)*

## **Le Nostre Birre**

### **Menabrea 3,5 Bock**

L. 0,75 € 17,00

Tipo fermentazione

Bassa 3,5% vol

Colore

D'orato

Gusto

Intenso e maltato con toni spezzati

Descrizione

Prodotta con riso, malto d'orzo, luppolo, lievito, acqua, prodotta seguendo un'antica ricetta a base di riso nel rispetto della tradizione Menabrea.

### **Menabrea 5,5 Pils**

L. 0,75 € 17,00

Tipo fermentazione

Bassa 5,2% vol.

Colore

Giallo Oro

Gusto

Notevole con aromi floreali

Descrizione

Birra pils con schiuma compatta, dal colore biondo, fine sensazione di amaro ottenuto dai pregiati luppoli, equilibrio gustativo notevole con aroma floreale e finale secco e pulito.

### **Menabrea 7,5 Bock**

L. 0,75 € 17,00

Tipo fermentazione

Bassa 7,5% vol

Colore

Rosso Scuro

Gusto

Intenso e maltato con toni spezzati

Descrizione

Birra doppio malto di bassa fermentazione, schiuma abbondante e persistente, dal colore rosso scuro.

### **Dolomiti Rossa**

L. 0,75 € 17,00

Tipo fermentazione

Bassa 6,7% vol.

Colore

Rosso

Gusto

Pieno intenso

Descrizione

Birra doppio malto rossa di tradizione. Il malto caramello caratterizza il gusto pieno ed intenso. L'aroma delicato si declina tra note di caramello e profumo di malto torrefatto. La schiuma cremosa e persistente corona il colore caldo ambrato.

### **Dolomiti Speciale**

L. 0,75 € 17,00

Tipo fermentazione

Bassa 5,9% vol.

Colore

Giallo Dorato

Gusto

Rotondo con delicate note di frutta matura

Descrizione

Birra speciale di media gradazione alcolica. Si caratterizza per il gusto rotondo con delicate note di frutta matura dalle migliori varietà di luppolo aromatico.

### **Nei**

L. 0,75 € 17,00

Tipo fermentazione

Bassa 5% vol

Colore

Chiaro

Gusto

Pieno

Schiuma

Fine ed aderente

Descrizione

E per chi se no? In ladino infatti Par Nei significa "per noi" e per questo è considerata la birra da bere in compagnia con gli amici o con la famiglia. Par Nei in

ladino è anche “Presenaio” il paese dove ha sede fin dal 2007 il birrifico fondato da Luca De Zolt, il figlio del Grillo Maurilio De Zolt.

### **Weize Nei**

L. 0,75 € 17,00

Fermentazione: Alta 5% vol  
Colore Giallo oro  
Gusto Fruttato, con leggero retrogusto di banana  
Schiuma Fine ed aderente

#### Descrizione

In ladino è “la nostra weizen”, perché la classica birra tedesca è stata rivisitata ed adattata per renderla più beverina e digestiva. E’ la birra dedicata a San Wolfango che è il patrono di Presenaio e dei boscaioli. Birra Weizen di colore giallo oro se non mescolata ai lieviti, altrimenti si noterà una certa torbidità.

### **Piai**

L. 0,75 € 17,00

Fermentazione: Alta 6,5 vol  
Colore Ambrato  
Gusto Deciso  
Schiuma Fine

#### Descrizione

La birra del ricordo, dell’orgoglio italiano, della tradizione che guarda al futuro. Infatti Piai in ladino significa Piave, il fiume sacro alla Patria che scorre ai piedi del birrifico e che nasce a 10 km da esso. Birra Amber Ale in stile belga a doppio malto, di colore ambrato e caratterizzata da una forte personalità e dal gusto deciso che si abbina bene a salumi e secondi di carne.

### **Del Tempio Blange**

L. 0,50 € 14,00

Tipo fermentazione Alta 5,5% vol.  
Colore Colore dorato luminoso  
Gusto lieve di lieviti e frutta, corpo morbido e gusto in armonia tra le fragranze della frutta esotica e di chiodi di garofano.

#### Descrizione

Birra ad alta fermentazione, stile blanche, prodotta utilizzando quattro cereali. Di colore dorato luminoso, con schiuma generosa e compatta, dal lieve profumo di lieviti e frutta. Corpo morbido e gusto in armonia tra le fragranze di frutta esotica e chiodi di garofano. Vivacemente frizzante, con piacevole retrogusto speziato.