




GARDESANA

Il Ristorante



 Italiano

 Deutsch

 English



IL MENU DEL BUON RICORDO



Dal 2001 il Ristorante Gardesana è appartenente alla
UNIONE RISTORANTI DEL BUON RICORDO

Luccio* in salsa alla Gardesana con polenta abbrustolita

Girelle di persico* al burro e timo

PIATTO DEL BUON RICORDO

Filetti di lavarello* al forno on olio EVO del Garda e limone

Semifreddo al mandarino e cioccolato bianco

Degustazione menu completo

€ 60,00

Abbinamento vini del territorio

€ 20,00

La scelta della specialità dà diritto alla consegna del piatto ricordo in ceramica artistica di Vietri

www.buonricordo.com

Antipasti

Capesante* bardate con lardo di Soave,
crema di piselli e menta, miele e nocciole tostate

€ 18

Polipo* arrostito con patate, pomodorini e basilico

€ 18

Crudità* di mare

Gambero rosso Sicilia, Gambero viola Sicilia, Gambero blu Caledonia,
Mazzancolla tigrata del Mediterraneo, Capasanta, Scampo e Ostrica

€ 38

Luccio* in salsa alla Gardesana con polenta abbrustolita

€ 16

Tartare di Scottona Veronese con frollatura di 20 giorni

€ 18

Uovo pochè croccante su crema di Monte Veronese

€ 12

Primi piatti

Calamarata selezione monograno Senatore Cappelli con vongole e bottarga

€ 22

Linguine selezione monograno Senatore Cappelli all'astice
con datterino giallo e rosso

€ 28

Linguine selezione monograno Senatore Cappelli
con gambero rosso, pistacchio e arancia

€ 26

Risotto Carnaroli mantecato al Franciacorta Rosè con scampi mela e limone

€ 24

PIATTO DEL BUON RICORDO

Girelle di persico* del Garda al burro e timo di Torri del Benaco

€ 22

Risotto Carnaroli mantecato con burrata pugliese,
pistacchi e crudo di Soave croccante

€ 20

Paccheri selezione monograno Matt con pomodorini, burrata e basilico

€ 18

Spghettoni selezione monogamo Senatore Cappelli cacio e pepe

€ 18

Secondi piatti

Gamberi mediterranei sfumati al limoncello di Torri del Benaco

€ 26

Trancio di rombo alla mediterranea con olive, capperi e pomodorini

€ 26

Orata in crosta di sale (gr. 500/600)

€ 24

Filetti di lavarello* al forno con olio EVO del Garda e limone

€ 20

Costolette di agnello al forno con salsa ai frutti rossi

€ 22

Trancio di pesce spada aglio olio e peperoncino

€ 22

Filetto di manzo con olio EVO del Garda e sale Maldon

€ 24

Parmigiana di melanzane

€ 16

Contorni

Rinomata giardiniera dell'Antica Osteria del Cerreto
www.osteriadelperreto.it

€ 5

Verdure alla griglia

€ 5

Insalata mista

€ 5

Pomodori e cipolla

€ 5

Patate al forno

€ 5



Dessert

Macedonia di frutta fresca

€ 6

Fragole con gelato artigianale al fiordilatte

€ 6

Ravioli di ananas con farcia al cioccolato fondente
e coulis di fragole fresche

€ 8

Semifreddo al mandarino e cioccolato bianco

€ 8

Babà al tiramisù

€ 8

Crepes flambè al limoncello di Torri del Benaco
con gelato all'olio EVO del Garda

€ 12

Vini da Dessert

bicchiere

Dindarello, Igt
(Moscato)

Maculan

8,00

Recioto di Soave "Mida", Docg 2011
(Garganega)

Rocca Sveva

8,00

Recioto della Valpolicella Classico "Fiorato", Docg
(Corvina, Rondinella, Molinara)

Tommasi

8,00



IL MENU DEL BUON RICORDO



Seit 2001 das Restaurant Gardesana ist Teil der
UNIONE RISTORANTI DEL BUON RICORDO

Hecht* in Sauce "alla Gardesana" mit gerösteter Polenta

Crepesrollen mit Barsch* vom Gardasee in Butter und Thymian

BUON RICORDO TELLER*

Buon Ricordo bedeutet "ein gutes Gedächtnis haben"

Gebackene Felchenfilets* mit Garda EVO Öl und Zitrone

Semifreddo mit Mandarinen und weißer Schokolade

Menü Verkostung

€ 60,00

Weinzusammenstellung

€ 20,00



Mit der Wahl dieser Spezialität erwerben Sie einen Sammlerteller in Kunstkeramik aus Vietri

www.buonricordo.com

Vorspeisen

Mit Soave-Speck ummantelte Jakobsmuscheln*, Erbsencreme,
Minze, Honig und geröstete Haselnüsse

€ 18

Knuspriger Oktopus* mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Basilikum

€ 18

Rohe Meeresfrüchte*

Rote sizilianische Garnele, violette sizilianische Garnele, blaue kaledonische Garnele,
"Mazzancolla" Mittelmeer-Garnelen, Jakobsmuscheln, Kaisergranat und Austern

€ 38

Hecht* in Sauce "alla Gardesana" mit gerösteter Polenta

€ 16

Tartar von der Färsen Veronese, 20 Tage Reifezeit

€ 18

Knuspriges pochiertes Ei auf Monte Veronese Creme

€ 12

Erster Gang

Calamarata von "Senatore Cappelli" - Weizen mit Venusmuscheln* und Roggen

€ 22

Linguine von "Senatore Cappelli" -Weizen mit Hummer*,
gelben und roten Datteltomaten

€ 28

Linguine von "Senatore Cappelli" -Weizen mit roten Garnelen*,
Pistazien und Orangen

€ 26

Risotto "Carnaroli" mit Franciacorta Rosè mit Scampi*, Apfel und Zitrone

€ 24

PIATTO DEL BUON RICORDO

Crepesrollen mit Gardaseebarsch* in Butter und Thymian aus Torri del Benaco

€ 22

Risotto "Carnaroli" mit Apulischer Burrata, Pistazien und knuspriger Soave
Schinken

€ 20

Paccheri von "Matt" -Weizen mit Kirschtomaten, Burrata und Basilikum

€ 18

Spaghettoni von "Senatore Cappelli" -Weizen Cacio-Käse und Pfeffer

€ 18

Hauptgang

Rote Garnelen* in Limoncello-Sauce

€ 26

Steinbuttsteak* nach mediterraner Art mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten

€ 26

Seebrasse* in Salzkruste (gr. 500/600)

€ 24

Gebackene Felchenfilets* mit Garda EVO Öl und Zitrone

€ 20

Gebratene Lammkoteletts* mit Sauce von roten Früchten

€ 22

Scheibe Schwertfisch, Knoblauch, Öl und Chili

€ 22

Rinderfilet mit Garda EVO-Öl und Maldon-Salz

€ 24

Auberginen "Parmigiana"

€ 16

Beilagen

Gemüse-Giardiniera von der "Antica Osteria del Cerreto"
www.osteriadelcerreto.it

€ 5

Grillgemüse

€ 5

Gemischter Salat

€ 5

Tomaten und Zwiebeln

€ 5

Ofenkartoffeln

€ 5



Dessert

Macedonia di frutta fresca

€ 6

Erdbeeren mit hausgemachten "fiordilatte" Eiscreme

€ 6

Ananasravioli gefüllt mit Zartbitterschokolade,
Coulis von frischen Erdbeeren

€ 8

Semifreddo mit Mandarinen und weißer Schokolade

€ 8

Babà mit Tiramisù

€ 8

Crêpes Flambé in Limoncello aus Torri del Benaco
und Eis mit Garda EVO Olivenöl

€ 12

Dessertwein

Dindarello, Igt
(Moscato)

Maculan

Glas

8,00

Recioto di Soave "Mida", Docg 2011
(Garganega)

Rocca Sveva

8,00

Recioto della Valpolicella Classico "Fiorato", Docg
(Corvina, Rondinella, Molinara)

Tommasi

8,00



IL MENU DEL BUON RICORDO



Since 2001 our Restaurant Gardesana is part of the
UNIONE RISTORANTI DEL BUON RICORDO

Pike* in sauce "alla Gardesana" with toasted "Polenta"

Crepes rolls with perch* from Lake Garda in butter and thyme

BUON RICORDO PLATE

Buon Ricordo means "keep good memories"

Baked whitefish fillets* with Garda EVO oil and lemon

Semifreddo with mandarins and white chocolate

Full menu tasting

€ 60,00

Wine combination

€ 20,00

Choosing this specialty You will receive the artistic ceramic plate made in Vietri

www.buonricordo.com

Hors d'oeuvres

Scallops* wrapped in Soave bacon, cream of peas, mint, honey
and roasted hazelnuts

€ 18

Crispy octopus* with potatoes, cherry tomatoes and basil

€ 18

Raw seafood*

Red Sicilian prawn, Purple Sicilian prawn, Blue Caledonian prawn,
"Mazzancolla" Mediterranean shrimp, Scallop, Norway lobster and Oyster

€ 38

Pike* in sauce "alla Gardesana" with toasted polenta

€ 16

Tartare from the heifer Veronese, 20 days of maturation

€ 18

Crispy poached egg on Monte Veronese cream

€ 12

First course

Calamarata of "Senatore Cappelli" - wheat with clams* and botargo

€ 22

Linguine of "Senatore Cappelli" -wheat with lobster*, yellow and red date tomatoes

€ 28

Linguine of "Senatore Cappelli" -wheat with red prawns*, pistachios and oranges

€ 26

Risotto "Carnaroli" with Franciacorta Rosè with Scampi*, apple and lemon

€ 24

PIATTO DEL BUON RICORDO

Crepes rolls with perch* from Lake Garda in butter
and thyme from Torri del Benaco

€ 22

Risotto "Carnaroli" with Apulian burrata, pistachios and crispy Soave ham

€ 20

Paccheri of "Matt" wheat with cherry tomatoes, burrata and basil

€ 18

Spaghettoni of "Senatore Cappelli" -wheat "cacio" cheese and pepper

€ 18

Main course

Red prawns* in limoncello sauce

€ 26

Mediterranean-style turbot steak* with olives, capers and cherry tomatoes

€ 26

Sea bream* in salt crust (gr. 500/600)

€ 24

Baked whitefish fillets* with Garda EVO oil and lemon

€ 20

Roasted lamb* chops with sauce of red fruits

€ 22

Swordfish steak, garlic, oil and chilli

€ 22

Beef fillet with Garda EVO oil and Maldon salt

€ 24

"Parmigiana" of eggplant

€ 16

Side Dish

Vegetable Giardiniera by "Antica Osteria del Cerreto"

www.osteriadelperreto.it

€ 5

Grilled vegetables

€ 5

Mixed salad

€ 5

Tomatoes and onions

€ 5

Baked Potatoes

€ 5



Dessert

Fresh fruit salad

€ 6

Strawberries with homemade "fiordilatte" ice cream

€ 6

Pineapple ravioli filled with dark chocolate, coulis of fresh strawberries

€ 8

Semifreddo with mandarins and white chocolate

€ 8

Babà with Tiramisù

€ 8

Crêpes Flambé in Limoncello from Torri del Benaco
and ice cream with Garda EVO olive oil

€ 12

Dessert wines

Dindarello, Igt
(Moscato)

Maculan

glass

8,00

Recioto di Soave "Mida", Docg 2011
(Garganega)

Rocca Sveva

8,00

Recioto della Valpolicella Classico "Fiorato", Docg
(Corvina, Rondinella, Molinara)

Tommasi

8,00

Carta delle Acque Oligominerali

Acqua Filette

5,00 € a bottiglia

Una tra le più pure acque oligominerali al mondo, sgorga limpida dalla sorgente di Guarcino a 900 metri di altezza sul livello de mare. nella cornice verde e incontaminata delle montagne dell'Appennino Laziale. L'assenza di arsenico, la quasi totale assenza di nitrati, il basso contenuto di sodio e il residuo fisso perfettamente bilanciato rendono Filette un'acqua preziosa per la salute.

É l'ideale per accompagnare i migliori vini e abbinarsi ai cibi più prelibati.

Naturale / Still
Decisamente frizzante / Very Sparkling

Acqua Perrier

4,00 € a bottiglia

Dal 1863. Elegante, effervescente, straordinariamente rinfrescante. L'acqua minerale frizzante PERRIER® delizia intere generazioni da oltre 150 anni con il suo blend unico di inconfondibili bollicine e l'equilibrato contenuto di sali minerali. Nasce in Francia, ma il suo spirito effervescente è celebre in tutto il mondo.

Frizzante / Sparkling

Acqua San Pellegrino

4,00 € a bottiglia

L'acqua .Pellegrino, definita "lo champagne delle acque minerali" per la finezza del suo gusto e per il suo "perlage" leggero, sgorga da fonti situate alle pendici delle Alpi ed è riconosciuta tra le migliori acque in commercio a livello internazionale. Nota fin dal XIII secolo, le sue sorgenti furono apprezzate e visitate da personaggi illustri che contribuirono a diffonderne la fama.

La particolare composizione, acquisita durante il contatto con le rocce caratteristiche dell'acquifero, le conferisce una ricchezza ed un equilibrio in sali minerali che la rendono particolarmente gustosa e gradevole al palato.

Frizzante / Sparkling

Acqua Panna

4,00 € a bottiglia

Acqua Panna sgorga in un'area incontaminata del Mugello, alle pendici del monte Gazzaro.

Le sorgenti di Acqua Panna si trovano all'interno di una tenuta che si estende su una superficie di oltre 1300 ettari, condotta secondo le regole dello sviluppo sostenibile e dove si svolgono opere di tutela forestale per proteggere la ricca flora e fauna del luogo.

Acqua Panna, prima di sgorgare, transita nell'acquifero per 15-20 anni, arricchendosi naturalmente di quegli elementi naturali e di quelle proprietà che ne disegnano il particolare profilo organolettico.

Naturale / Still

Acque Fonte Favina "Elegantia"

3,00 € a bottiglia

Esse sgorgano dall'antico bacino glaciale delle Prealpi Lombarde situato all'interno del Parco Naturale dell'Alto Garda.

Naturale / Still
Vivace / Sparkling



GARDESANA

Il Ristorante



CARTA DEI VINI

Edizione 2022

Spumanti

Settecento33 Lessini Durello Doc, Brut (Durella)	Rocca Sveva	20,00
Valdobbiadene Prosecco Sup "Nani Rizzi" Docg, (Glera Extra Dry)	Denis Spagnol	22,00
Trento Doc "Ferrari Perlè Brut" (Chardonnay)	Lunelli	48,00
Franciacorta Docg, Brut (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, Erbammat)	La Montina	32,00
Franciacorta Docg, Saten (Chardonnay, Pinot Bianco)	La Montina	36,00
Franciacorta Docg, Rosé (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, Erbammat)	La Montina	34,00
Franciacorta Grande Cuvée Alma Brut Docg (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	Bellavista	52,00
Ferrari Perlé Trentodoc Millesimato 2016 (Chardonnay)	Tenute Lunelli	70,00
Ferrari Perlé Bianco Riserva Millesimato 2012 (Chardonnay)	Tenute Lunelli	80,00
Ferrari Perlé Rosé Riserva Millesimato 2015 (Pinot Nero, Chardonnay)	Tenute Lunelli	90,00
Ferrari Perlé Nero Riserva Millesimato 2013 (Pinot Nero)	Tenute Lunelli	110,00
Ferrari Perlé Zero Millesimato 2012 (Chardonnay)	Tenute Lunelli	100,00
Ferrari Perlé Zero Millesimato 2012 (Chardonnay)	Tenute Lunelli	100,00
Gran Cuvee Bianca VSQ Brut Millesimato 2017 (Chardonnay - Metodo Classico)	Villa Rinaldi	50,00
Imperiale Brut Millesimato 2018 (Pinot Nero - Metodo Classico)	Villa Rinaldi	58,00
Barricaia VSQ Brut Millesimato 2016 (Pinot Nero, Chardonnay - Metodo Classico)	Villa Rinaldi	75,00
Dolce di Cremé VSQ Brut Millesimato 2009 (Pinot Nero, Chardonnay - Metodo Classico)	Villa Rinaldi	90,00
Cremé VSQ Demi Sec 2011 (Pinot Nero, Chardonnay - Metodo Classico)	Villa Rinaldi	80,00

Champagne

Brut Gran Cru cl. 0,375 (Pinot Nero, Chardonnay, vino di riserva)	Bernard Brémont	40,00
Gran Cru, Brut (Pinot Nero, Chardonnay)	Bernard Brémont	60,00
"R" di Ruinart, Brut (Pinot Nero, Chardonnay)	Ruinart	75,00
Blanc de Blanc (Chardonnay)	Ruinart	95,00
Brut Rosé (Pinot Nero, Chardonnay)	Billecart Salmon	95,00
Brut Rosé (Pinot Nero, Chardonnay)	Ruinart	95,00
Grande Cuvée 240,00 (Pinot Nero, Chardonnay)	Krug	

Vini Rosati

Chiaretto di Bardolino "Corderosa" Doc 2021 (Corvina, Rondinella, Merlot)	Le Vigne di San Pietro	20,00
Chiaretto di Bardolino Classico 2021 (Corvina, Rondinella)	Cantina Valetti	20,00
Chiaretto di Bardolino "Chiar'otto" Biologico Doc 2019 (Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese)	Villa Calicantus	26,00
Chiaretto di Bardolino Doc, "Anfora" 2019 (Corvina, Rondinella, Molinara)	Cantina F.Ili Zeni	20,00
Chiaretto di Bardolino Biologico "La corte del Pozzo" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara) Doc 2021	Fasoli Gino	28,00
Chiaretto di Bardolino Spumante Brut 2019 (Corvina, Rondinella, Molinara)	Cantina F.Ili Zeni	22,00
Chiaretto di Bardolino Spumante Brut 2020 (Corvina, Rondinella, Molinara)	Cantina Valetti	22,00
Molinara Spumante Millesimato Brut 2019 (Molinara)	Il Brolo di Barco	24,00

Vini Bianchi

Custoza, Doc 2020 (Garganega, Trebbiano, Cortese, Manzoni Bianco)	Le Vigne di San Pietro	18,00
Custoza, Doc 2021 (Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese)	Monte del Frà	18,00
Custoza Superiore, Doc 2019 (Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese, Incrocio Manzoni)	Monte del Frà	24,00
Custoza "San Pietro", Doc 2018 (Garganega, Trebbiano, Cortese, Manzoni Bianco)	Le Vigne di San Pietro	30,00
Lugana Biologico, Doc 2021 (Turbiana)	Pasini	26,00
Lugana, Doc 2021 (Turbiana, Chardonnay)	Monte del Frà	26,00
Lugana "Le Creete", Doc 2020 (Turbiana)	Ottella	28,00
Lugana "Le Fornaci", Doc 2020 (Trebbiano di Lugana)	Tommasi	24,00
Lugana, Doc 2021 (Turbiana)	Selva Capuzza	30,00
Lugana Riserva, "Menasasso" Doc 2017 (Turbiana)	Selva Capuzza	40,00
Soave "Corte Paradiso", Doc 2019 (Garganega)	Mosconi	24,00
Soave Classico "Castelcerino", Doc 2020 (Garganega)	Rocca Sveva	20,00
Soave "Borgoletto" Biologico, Doc 2021 (Garganega)	Fasoli Gino	24,00
Bianco veronese Biologico "Pieve Vecchia", Igt 2018 (Garganega)	Fasoli Gino	26,00
Cinciallegra S.L., Biologico (Garganega, Trebbiano)	Il Roccolo	24,00
From Black to White, Veneto, Igp 2019 (Rondinella Bianca, Gold Traminer, Kerner, Incrocio Manzoni)	Zymé	34,00
Bianco Veronese "Anfora" Biologico, Igt 2021 (Garganega, Sauvignon, Chardonnay)	Ai Beati	26,00
Weissburgunder, Alto Adige Doc 2020 (Pinot Bianco)	St. Pauls	24,00

Pinot Grigio, Doc 2019 (Pinot Grigio)	Rocca Sveva	20,00
Pinot Grigio, Friuli, Doc 2019 (Pinot Grigio)	Albino Armani	20,00
Nulla, Igt Doc 2020 (Turbiana di Lugana)	Selva Capuzza	36,00
Chardonnay, Venezia Giulia, Igt 2018 (Chardonnay)	Jermann	28,00
Chardonnay, Alto adige, Doc 2020 (Chardonnay)	St. Pauls	24,00
Sauvignon, Alto adige, Doc 2020 (Sauvignon)	St. Pauls	24,00
Gewürtztraminer, Alto adige, Doc 2020 (Gewürtztraminer)	St. Pauls	24,00
Riesling, Alto adige, Doc 2020 (Riesling)	St. Pauls	24,00
Vinnae Ribolla, Venezia Giulia, Igt 2017 2018 (Ribolla Gialla, Friulano, Riesling)	Jermann	32,00
Vintage Tunina, Venezia Giulia, Igt 2016 2017 (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia)	Jermann	60,00
W...Dreams, Venezia Giulia, Igt 2017 (Chardonnay)	Jermann	60,00
Falanghina "Vulcanico", Igt 2020 (Falanghina)	Paternoster	24,00
Arthemis Fiano Puglia, Igt 2020 (Fiano)	Masseria Surani	22,00
Cervaro della Sala, Igt 2017 (Chardonnay, Grechetto)	Antinori	65,00
Bolgheri Vermentino "Solosole", Doc 2019 (Vermentino)	Poggio al Tesoro	30,00

Vini Rossi

Bardolino, "Montebaldo" Doc 2020 (Corvina, Rondinella, Merlot)	Valetti	20,00
Bardolino, Doc 2017 2019 (Corvina, Rondinella, Merlot)	Le Vigne di San Pietro	20,00
Bardolino "Soracuna" Biologico, Doc 2020 (Corvina, Rondinella, Molinara, Merlot)	Villa Calicantus	24,00
Bardolino "la Corte del pozzo" Biologico, Doc 2021 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	Fasoli Gino	20,00
Bardolino Superiore, "Lassuperiora" Doc 2019 (Corvina, Rondinella, Merlot)	Villa Calicantus	34,00
Bardolino Superiore, Docg 2017 (Corvina, Rondinella, Merlot)	Le Vigne di San Pietro	32,00
Bardolino Superiore "Avresir", Docg 2018 (Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese)	Villa Calicantus	45,00
Valpolicella Classico Biologico, Doc 2021 (Corvina, Rondinella, Molinara)	La Dama	22,00
Valpolicella Classico, Doc 2020 (Corvina, Rondinella, Molinara)	Allegrini	20,00
Valpolicella Classico, "Il Genio" Doc 2021 (Corvina, Rondinella, Molinara)	Fornaser	20,00
Valpolicella Classico "Reverie", Dop 2019 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta)	Zymé	22,00
Valpolicella Classico Superiore Bio "Ca Besi", Doc 2018 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	La Dama	42,00
Valpolicella Classico Superiore "I Pianeti", Doc 2019 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	Tommasi	25,00
Valpolicella Classico Superiore, Dop 2018 (Corvina, Corvinone, Rondinella)	Zymé	35,00
Valpolicella Classico Superiore "Rajo", Doc 2018 (Corvina, Corvinone, Rondinella)	Cesari	22,00
Valpolicella Classico Superiore, Doc 2014 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	Bussola	54,00
Valpolicella Classico Superiore, Doc 2011 (Corvina, Corvinone, Rondinella)	Quintarelli	98,00
Valpolicella Ci. Sup. Riserva "Monte Lodoletta" 2013 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina)	Dal Forno	140,00

Valpolicella Cl. Superiore Ripasso Bio, Doc 2019 (Corvina, Rondinella)	La Dama	36,00
Valpolicella Cl. Superiore Ripasso "Il Ripetente", Doc 2018 (Corvina, Rondinella)	Fornaser	34,00
Valpolicella Cl. Superiore Ripasso "Pianeti", Doc 2017 (Corvina, Corvinone, Rondinella)	Tommasi	30,00
Valpolicella Cl. Sup. Ripasso Bio "La Corte del Pozzo" (Corvina, Corvinone, Rondinella) Doc 2017	Fasoli Gino	32,00
Amarone della Valpolicella Classico, Docg 2017 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta)	La Dama	70,00
Amarone della Valpolicella Classico, "Il Maestro" Docg 2016 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta)	Fornaser	70,00
Amarone della Valpolicella Classico, Docg 2017 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta)	Monte del Frà	65,00
Amarone della Valpolicella Classico, Docg 2016 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta)	Tommasi	60,00
Amarone della Valpolicella Cl. Riserva "Bosan", Docg 2011 (Corvina, Rondinella)	Cesari	90,00
Amarone della Valpolicella Classico, Doc 2011 (Corvina, Corvinone, Rondinella)	Secondo Marco	70,00
Amarone della Valpolicella Cl., "Teste Dure Riserva" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina) Doc 2010	Buglioni	220,00
Rosso Alto Mincio "Campo Sireso", Igt 2016 (Corvina Veronese, Merlot, Cabernet-Sauvignon)	Ottella	30,00
Palazzo della Torre, Veronese Igt 2018 (Corvina, Rondinella, Sangiovese)	Allegrini	28,00
La Grola, Rosso Veronese Igt 2017 (Corvina, Corvinone, Oseleta, Syrah)	Allegrini	40,00
Bolgheri Rosso "Il Seggio", Doc 2018 (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)	Poggio al Tesoro	35,00
"Berengario" Corvina Veronese, Igt 2018 (Corvina)	Valetti	25,00
"Foja Tonda" Valdadige Terradeiforti, Doc 2014-2016 (Casetta)	Albino Armani	25,00
"Igino" Cabernet Sauvignon Veronese, bio, Igt 2015 (Cabernet Sauvignon)	Fasoli Gino	58,00
"Enantio", Terradeiforti, Doc 2014 (Enantio, Lambrusco a foglia frastagliata)	Roeno	26,00

Pinot Noir, Alto Adige Doc 2020 (Pinot Nero)	St. Pauls	30,00
Pinot Nero, Igt Doc 2018 (Pinot Nero)	Ai Beati	28,00
"60 20 20" Rosso Veronese, Igp 2018 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	Zymé	50,00
"Orgno" Rosso Veronese, Biologico, Igt 2011 (Merlot)	Fasoli Gino	85,00
"Kairos" Rosso Veronese Igp 2017 (15 vitigni autoctoni ed internazionali)	Zymé	75,00
Chianti Classico, Docg 2016 (Sangiovese, Canaiolo, Clolorino)	Dievole	28,00
Rosso di Montalcino, Docg 2019 (Sangiovese)	Cava d'Onice	30,00
Brunello di Montalcino, Docg 2015/ 2017 (Sangiovese)	Cava d'Onice	70,00
"Tignanello" Toscana, Igt 2016 (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	Antinori	98,00
"Sassicaia" Bolgheri, Doc 2016 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	Tenuta San Guido	280,00
Bolgheri Rosso "Tenuta Meraviglia", Doc 2016 (Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon)	Dievole	28,00
"Aquila del Vulture" Aglianico del Vulture, Doc 2015 (Aglianico)	Lagala	60,00
"Massaròn Riserva" Aglianico del Vulture, Doc 2009 (Aglianico)	Lagala	60,00

Vini da Dessert

bicchieri

Dindarello, Igt (Moscato)	Maculan	8,00
Recioto di Soave "Mida", Docg 2011 (Garganega)	Rocca Sveva	8,00
Recioto della Valpolicella Classico "Fiorato", Docg (Corvina, Rondinella, Molinara)	Tommasi	8,00

Vini al bicchiere

Settecento33 Lessini Durello, Doc (Durella)	Rocca Sveva	4,00
Prosecco Extra Dry "Nani Rizzi", Docg (Glera)	Denis Spagnol	6,00
Custoza, Doc 2019 (Garganega, Trebbiano, Cortese, Manzoni Bianco)	Le vigne di San Pietro	5,00
Lugana, Doc 2019 (Trebbiano di Lugana)	Pasini	7,00
Lugana "Le fornaci", Doc 2019 (Trebbiano di Lugana)	Tommasi	7,00
Soave Classico, Doc 2019 (Garganega)	Rocca Sveva	6,00
Soave "Borgoletto" Biologico, Doc 2021 (Garganega)	Fasoli Gino	6,00
Chiaretto di Bardolino "Corderosa" Doc 2018 (Corvina, Rondinella, Merlot)	Le Vigne di San Pietro	6,00
Chiaretto di Bardolino Spumante Brut (Corvina, Rondinella, Molinara)	Cantina F.lli Zeni	7,00
Bardolino, Doc 2019 (Corvina, Rondinella, Merlot)	Le Vigne di San Pietro	5,00
Valpolicella Classico "Reverie" 2019 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta)	Zymé	6,00
Valpolicella Classico, "Il Genio" Doc 2021 (Corvina, Rondinella, Molinara)	Fornaser	6,00
Valpolicella Classico Superiore, Doc 2018 (Corvina, Corvinone, Rondinella)	Tommasi	7,00
Valpolicella Classico Superiore, Doc 2018 (Corvina, Corvinone, Rondinella)	Zymé	7,00
Valpolicella Classico Superiore "Ripasso" Bio, Doc 2019 (Corvina, Corvinone, Rondinella)	La Dama	9,00
Amarone della Valpolicella Classico, Docg 2016 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta)	Fornaser	12,00
Amarone della Valpolicella Classico, Docg 2015 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta)	Tommasi	12,00

Distillati

Grappa di Lugana	Franceschini	6,00
Grappa di Moscato	Franceschini	6,00
Grappa di Bardolino	Franceschini	6,00
Grappa di Carbenet	Franceschini	6,00
Grappa di Amarone	Franceschini	8,00
Grappa Stravecchia di Recioto di Amarone	Franceschini	10,00

Whisky

Smith's Glenlivet Highland Single Malt Scotch	10,00
Caol Ila Islay Single Malt Scotch	10,00
Benromach Lowland Single Malt Scotch	10,00

Cognac, Armagnac, Calvados, Brandy

Cognac XO Grand fine Champagne	12,00
Bas Armagnac Samalens V.S.O.P.	15,00
Calvados V.S.O.P. Chateaux du Beuil	10,00
Brandy Gran Duque D'Alba XO Solera Gran Riserva	18,00

Rum

Ron Diplomatico Riserva	10,00
Ron Zacapa 23 anni Etiqueta Negra	15,00

Sherry & Porto

"Murillo" Pedro Ximénez Lustau	10,00
Porto Cruz Special Reserve Ruby	8,00

Amari e Liquori Nazionali	5,00
---------------------------	------