



# MENU

Benessere  
anche a  
tavola

**Chef**  
Mirco Vettorato  
**Maître**  
Anton Kostenko

**\*Allergeni:**

- ① Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- ② Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- ③ Uova e prodotti a base di uova;
- ④ Pesce e prodotti della pesca,
- ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- ⑥ Soia e prodotti a base di soia, tranne:
- ⑦ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),
- ⑧ Frutta a guscio,
- ⑨ Sedano e prodotti a base di sedano;
- ⑩ Senape e prodotti a base di senape;
- ⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- ⑫ Anidride solforosa e solfiti
- ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini;
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi;

(\*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato.

**\*Allergens:**

- ① Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and khorasan), rye, barley, oats or heir hybridized strains and derivatives,
- ② Crustaceans and products based on shellfish;
- ③ Eggs and egg-based products;
- ④ Fish and fishery products,
- ⑤ Peanuts and peanut-based products;
- ⑥ Soy and soy based products,
- ⑦ Milk and milk-based products (including lactose)
- ⑧ Nuts,
- ⑨ Celery and celery-based products;
- ⑩ Mustard and mustard-based products;
- ⑪ Sesame seeds and sesame seeds-based products;
- ⑫ Sulfur dioxide and sulfites
- ⑬ Lupines and lupines-based products;
- ⑭ Mollusks and mollusks-based products;

(\*) And all the derived products whose transformation does not impact on the level of allergy.

La filosofia rappresentata da questo percorso si riflette nella territorialità, nella semplicità e nel gusto dei piatti proposti. Il Lago di Garda ha i suoi profumi, i suoi venti freddi e caldi; con questo percorso li condensiamo in ricette e pensieri che parlano di questa terra. 4 portate

*The philosophy represented by this menu is reflected in the territoriality, simplicity and taste of the dishes on offer. Lake Garda has its scents, its cold and warm winds; with this itinerary we condense them into recipes and thoughts that speak of this land. 4 courses*

## Percorso di LAGO

Tartare di salmerino, mela verde, salsa Ponzu,  
limone candito del Garda e chips di cavolo nero

*Char tartare, green apple, Ponzu sauce, candied lemon and black cabbage chips  
Saiblingstartar, grüner Apfel, Ponzu-Sauce, kandierte Zitrone und Schwarzkohlchips*

(4)(6)(12)

Tagliatella all'uovo con ragù di storione e il suo caviale, bergamotto e cappero soffiato

*Egg tagliatelle with sturgeon ragout and its caviar, bergamot and puffed caper*

*Eier-Tagliatelle mit Störragout und Störkaviar, Bergamotte und gepufferter Kapern*

(1)(3)(4)(12)

Trota scottata con crema di sedano rapa, caffè e ibisco

*Seared trout with celeriac cream, coffee and hibiscus*

*Gebratene Forelle mit Knollenselleriecreme, Kaffee und Hibiskus*

(4)(7)(9)(12)

Torta di rose con zabaione al rum

*Rose cake with rum zabaglione*

*Rosenkuchen mit Rum-Zabaglione*

(1)(3)(7)(8)(12)

**€70**

## Percorso di MARE

Il mare in vasetto - sgombro, tonno, gambero, scampo, polpo, capasanta, branzino, cozze, vongole

*The sea in a jar - mackerel, tuna, shrimp, langoustine, octopus, scallop, sea bass, mussels, clams*

*Das Meer im Glas - Makrele, Thunfisch, Garnele, Languste, Tintenfisch, Jakobsmuschel, Seebarsch, Miesmuscheln, Venusmuscheln*

(2)(4)(9)(12)(14)

Risotto allo zafferano con lumache di mare in porchetta e finocchietto selvatico

*Saffron risotto with sea snails and wild fennel*

*Safranrisotto mit Meeresschnecken und wildem Fenchel*

(4)(7)(9)(12)(14)

Pesce sciabola gratinato alla pizzaiola

*Scabbardfish au gratin "pizzaiola style"*

*Gratinierter Degenfisch nach Pizzaiola-Art*

(1)(4)(7)(9)

Millefoglie con Crema al caffè e amarene

*Millefeuille with coffee cream and sour cherries*

*Millefeuille mit Kaffeesahne und Sauerkirschen*

(1)(3)(7)(8)

**€70**

## Percorso di TERRA

Piccione, foie gras e cioccolato

*Pigeon, foie gras and chocolate*

*Taube, Gänsestopfleber und Schokolade*

①③⑧⑨⑫

Tagliatella al cacao , salmi di fagiano , aglio nero, e fondua di robiola di Roccaverano

*Tagliatella with cocoa, pheasant salmi, black garlic and Roccaverano robiola fondue*

*Tagliatella mit Kakao, Fasanensalmi, schwarzem Knoblauch und Roccaverano-Robiola-Fondue*

①③⑦⑨⑫

Guancetta di manzo a bassa temperatura, vin brûlé e carciofi

*Beef cheek at low temperature, mulled wine and artichokes*

*Rinderbäckchen bei niedriger Temperatur, Glühwein und*

*Artischocken*

③⑦⑨⑫

Tartelletta di frolla con spuma al cioccolato, menta e liquirizia

*Shortbread tartlet with chocolate mousse, mint and liquorice*

*Mürbeteig-Törtchen mit Schokoladenmousse, Minze und Lakritze*

①③⑦⑧

**€60**

I nostri menù degustazione

## PRIMI | First Courses

Risotto mantecato alla crema di radicchio rosso , fegatini di pollo e salvia croccante

*Creamy red radicchio risotto with chicken livers and crispy sage*  
*Cremiges rotes Radicchio-Risotto mit Hühnerleber und knusprigen Salbei*

(7) (9) (12)

€20

Risotto allo zafferano con lumache di mare in porchetta e finocchietto selvatico

*Saffron risotto with sea snails and wild fennel*  
*Safranrisotto mit Meeresschnecken und wildem Fenchel*

(4) (7) (9) (12) (14)

€22

Tagliatella al cacao , salmi di fagiano , aglio nero, e fondua di robiola di Roccaverano

*Tagliatella with cocoa, pheasant salmi, black garlic and Rocca-verano robiola fondue*

*Tagliatella mit Kakao, Fasanensalmi, schwarzem Knoblauch und Roccaverano-Robiola-Fondue*

(1) (3) (7) (9) (12)

€22

Linguina al ragù di coniglio, Valpolicella, cipolla bruciata & bergamotto

*Linguine with rabbit ragout, Valpolicella, burnt onion & bergamot*  
*Linguine mit Kaninchenragout, Valpolicella, gebrannten Zwiebeln und Bergamotte*

(1) (7) (9) (12)

€20

Gnocchi di castagne con ragù di capesante, ristretto di gamberi e bergamotto

*Chestnut gnocchi with scallop ragout, shrimp and bergamot reduction*

*Kastaniengnocchi mit Jakobsmuschelragout, Garnelen und Bergamotte-Reduktion*

(1) (2) (3) (4) (8) (9) (12)

€22

## **ANTIPASTI | Starters**

Lingua di vitello con salsa verde, mandarino e gambero rosso di Sicilia

*Veal tongue with green sauce, mandarin and Sicilian red prawns  
Kalbszunge mit grüner Soße, Mandarinen und roten sizilianischen Garnelen*

**(2)(9)(12)**

€20

Il mare in vasetto - sgombro, tonno, gambero, scampo, polpo, capasanta, branzino, cozze, vongole

*The sea in a jar - mackerel, tuna, shrimp, langoustine, octopus, scallop, sea bass, mussels, clams*

*Das Meer im Glas - Makrele, Thunfisch, Garnele, Languste, Tintenfisch, Jakobsmuschel, Seebarsch, Miesmuscheln, Venusmuscheln*

**(2)(4)(9)(12)(14)**

€18

Crocchette di cavolfiore su crema di cipolla rossa e chips di quinoa soffiata

*Cauliflower croquettes on red onion cream and puffed quinoa chips*

*Blumenkohlkroketten auf roter Zwiebelcreme und gepufften Quinoa-Chips*

**(1)(3)(7)(8)(9)**

€16

Tartare di salmerino, mela verde, salsa Ponzu, limone candito e chips di cavolo nero

*Char tartare, green apple, Ponzu sauce, candied lemon and black cabbage chips*

*Saiblingstartar, grüner Apfel, Ponzu-Sauce, kandierte Zitrone und Schwarzkohlchips*

**(4)(6)(12)**

€20

Piccione, foie gras e cioccolato

*Pigeon, foie gras and chocolate*

*Taube, Gänsestopfleber und Schokolade*

**(1)(3)(8)(9)(12)**

€22

## SECONDI | Main Courses

Guancetta di manzo a bassa temperatura, vin brûlé e carciofi

*Beef cheek at low temperature, mulled wine and artichokes*

*Rinderbäckchen bei niedriger Temperatur, Glühwein und*

*Artischocken*

(3) (7) (9) (12)

€24

Coda di rosso, funghi porcini alla liquirizia e fondo di vitello

*Monkfish tail, porcini mushrooms with liquorice and veal sauce*

*Seeteufelschwanz, Steinpilze mit Lakritze und Kalbfleischsauce*

(1) (4) (7) (8)

€26

Pesce sciabola gratinato alla pizzaiola

*Scabbardfish au gratin "pizzaiola style"*

*Gratinierter Degenfisch nach Pizzaiola-Art*

(1) (4) (7) (9)

€26

Petto d'anatra scottato all'orientale con chips di verdure,

zenzero e spinacino saltato

*Oriental seared duck breast with vegetable chips, ginger and*

*sautéed spinach*

*Orientalisch gebratene Entenbrust mit Gemüsechips, Ingwer und*

*sautierter Spinat*

(6) (7) (8) (9) (12)

€22

Zucca & castagne a modo nostro

*Pumpkin and chestnuts in our own way*

*Kürbis und Kastanien auf unserem Weg*

(1) (8) (9) (V)

€20

## DESSERTS

Crumble alla nocciola con variazione al pistacchio

*Hazelnut Crumble with Pistachio Variation*

*Haselnussstreusel mit Pistazienvariation*

①③⑦⑧

€12

Millefoglie con Crema al caffè e amarene

*Millefeuille with coffee cream and sour cherries*

*Millefeuille mit Kaffeesahne und Sauerkirschen*

①③⑦⑧

€12

Torta di rose con zabaione

*Rose cake with zabaglione*

*Rosenkuchen mit Zabaglione*

①③⑦⑧⑫

€12

Mousse al latte di mandorla e frutti di bosco

Almond milk and berry mousse

*Mousse aus Mandelmilch und Beeren*

①⑧⑯

€12

Tartelletta di frolla con spuma al cioccolato, menta e liquirizia

*Shortbread tartlet with chocolate mousse, mint and liquorice*

*Mürbeteig-Törtchen mit Schokoladenmousse, Minze und Lakritze*

①③⑦⑧

€12

Selezione di formaggi con le nostre confetture

Selection of cheeses with jams

Käseauswahl mit Marmelade

⑦

€16



Carta  
**VINI**



## Breve introduzione...

Come dare torto a Salvador Dalì quando diceva “Un grande vino richiede un folle che coltivi la vigna, un saggio che se ne prenda cura, un poeta lucido che lo produca ed un amante che lo beva”.

Per creare la nostra carta dei vini siamo andati proprio alla ricerca dei più folli, poetici nonché saggi artisti del vino; Artisti che hanno dato vita a vini le cui uve sono maturate grazie alla passione e la cui forza è in grado di raccontare la storia del loro territorio.

## *Short introduction...*

*One can hardly prove Salvador Dalì wrong when saying "Great wine requires a madman to grow the wine, a wise man to watch over it, a lucid poet to make it and a lover to drink it".*

*When creating our wine list, we took off searching for the maddest, most poetical and wisest wine artists out there; Artists that brought to life wines whose grapes were ripened by passion and whose strength is able to tell the story of their land.*

## **Le bollicine** *Sparkling Wine Selection*

**Franciacorta Brut "Naturae"** | Chardonnay, Pinot nero

**Barone Pizzini** | Lombardia

€45

**Franciacorta extra Brut "Animante"** | Chardonnay, Pinot nero,

pinot bianco

**Barone Pizzini** | Lombardia

€35

**Franciacorta Saten** | Chardonnay

**Barone Pizzini** | Lombardia

€40

**Franciacorta Brut Millesimato 2015** | Chardonnay, Pinot nero

**Rizzini** | Lombardia

€42

**Inkino Nature Brut** | Chardonnay

**Mas dei Chini** | Trentino- Alto Adige

€40

**Sottosopra Vino Turbolento**" | Gropello - Metodo ancestrale

**Tenute Del Garda** | Lombardia

€20

**Vino Frizzante "Marcellino E Le Sue Bolle"** | Garganega

**Le Vigne S.Pietro** | Veneto

€22

**Metodo Classico Brut "Creant"** | Chardonnay

**Costaripa** | Lombardia

€28

**Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry** | Glera

**Borgoluce** | Veneto

€21

0.375 cl

€16

**Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut** | Glera

**Borgoluce** | Veneto

€23

## Bollicine Rosè Italiane Sparkling Rosè Wine Selection

**Franciacorta Extra Brut Rosé** | Chardonnay, Pinot nero

**Barone Pizzini** | Lombardia

€45

**Metodo Classico Brut Rosè "Mattia Vezzola"** | Chardonnay,

pinot nero

**Costaripa** | Lombardia

€30

**Brut Rosé** | Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese

Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese

**Tenute Del Garda** | Lombardia

€24

**Brut Rosso Metodo Classico** | Lambrusco Di Sorbara

**Francesco Bellei** | Emilia- Romagna

€28

**"Ho Scrito T'Amo Sulla Sabbia"** | Corvina – Metodo ancestrale

**Le Vigne S. Pietro** | Veneto

26

**Eclisse** | Lambrusco di Sorbara

**Paltrinieri** | Emilia- Romagna

€23

## I Bianchi del nostro Territorio White Wine

### LOMBARDIA

Lugana Doc | Turbiana  
Olivini  
€20

I Frati Doc | Turbiana  
Cà dei Frati  
€22

Pratto | Turbiana, Chardonnay, Sauvignon  
Cà dei Frati  
€24

Brolettino | Turbiana  
Cà dei Frati  
€24

Lugana Doc | Turbiana  
Cà Maiol  
€20

Lugana riserva "Molin" | Turbiana  
Cà Maiol  
€30

Lugana "Limne" | Turbiana  
Tenute Roveglia  
€21

Lugana Riserva "Vigne Di Catullo" |  
Turbiana  
Tenute Roveglia  
€32

Riesling Garda Dop | Riesling Renano,  
Riesling Italico  
Tenute del Garda  
€22

Serese | Manzoni Bianco  
Cascina Bel Monte  
€22

### VENETO

Lugana Doc | Turbiana  
Cà Lojera  
€22

Lugana "Riserva del Lupo" | Turbiana  
Cà Lojera  
€32

Borgoletto | Garganega  
Fasoli Gino  
€26

Soave classico | Soave  
Le battistelle  
€21

Pieve Vecchia | Garganega  
Fasoli Gino  
€32

### TRENTINO-ALTO ADIGE

Sauvignon | Sauvignon  
Kettmeir  
€26

Chardonnay | Chardonnay  
Brunnerhof  
€26

Gewurtztraminer | traminer aromatico  
Brunnerhof  
€28

Riesling valle Isarco | Riesling  
Villcheider  
€25

Chardonnay Riserva 2018 | Chardonnay  
Stachlburg Baron Von Kripp  
€38

## **Champagne**

**Champagne Brut AOC** | Chardonnay, Pinot Nero  
**Dom Perignon** | Epernay  
€400

**Champagne Grand Cru BdB s.a** | Chardonnay  
**Encry** | Le Mesnil-sur-Oger, Cotes de Blanc  
€100

**Champagne Extra Brut Blanc de Noir s.a** | Pinot noir  
**Binon-Coquard** | Spoy, Aube  
€75

**Champagne Brut Grand Cru** | Chardonnay, Pinot Nero  
**Georges Vesselle** | Bouzy, Montagne di Reims  
€80

**Bouzy Rouge, Coteaux Champenoise** | Pinot noir  
**Georges Vesselle** | Bouzy, Montagne di Reims  
€80

**Castelnau Champagne Brut Reserve** | Chardonnay,  
Pinot Nero, Pinot munier  
**Castelnau** | Castelnau-le-Lez, Montagne di Reims  
€65

**Champagne Grande Riserve Premier Cru Brut** | Chardonnay,  
Pinot Nero, Pinot munier  
**De Vilmont** | Epernay ,Montagne di Reims  
€50

**Veuvet Clicquot Cuvèe Saint Petersberg** | Chardonnay, Pinot  
Nero, Pinot munier  
**Veuvet Clicquot** | Reims, Montagne di Reims  
€75

## I Bianchi del nostro Territorio *White Wine*

### FRIULI - VENEZIA GIULIA

Malvasia | Malvasia Macerata  
Damijan Podversic  
€55

Ribolla gialla | Ribolla Macerata  
Damijan Podversic  
€55

Ograde | Vitovska, Malvasia, Sauvignon,  
Pinot grigio | macerato  
Skerk  
€45

### PIEMONTE

Derthona | Timorasso  
Vigneti Massa  
€28

### MARCHE

Castelli di Jesi | Verdicchio  
La staffa  
€21

### SARDEGNA

Barbagia Bianco | Granazza  
Vikevike  
€34

## I Bianchi Francesi *French White Wine*

### FRANCIA

Sancerre - Cuvée Terre de Maimbray |  
Sauvignon  
Reverdy P&N | Loira  
€32

Chenin Blanc | Chenin blanc  
Rock'M Roll | Loira  
€24

Chablis | Chardonnay  
Chaude Ecuelle | Borgogna  
€30

Riesling | Riesling Alsaziano  
Hospice de Colmar | Alsazia  
€34

### Vino Rosé *Rosé Wine*

Roseri | Groppello, Barbera,  
Sangiovese, Marzemino  
Cà Maiol | Lombardia  
€30

Rosamara | Groppello, Barbera,  
Sangiovese, Marzemino  
Costaripa | Lombardia  
€28

Chiaretto Di Bardlino | Corvina,  
Rondinella, Molinara  
Zenato | Veneto  
€22

## Vino Rosso

### Red Wine

#### LOMBARDIA

**Giomè** | Groppello, Marzemino,  
Barbera, Sangiovese  
**Cà Maiol** | Lombardia  
€20

**Lucone** | Groppello gentile  
**Tenute Del Garda** | Lombardia  
€22

**Notte A San Martino** | Merlot  
**Olivini** | Lombardia  
€32

**Il Guardiano** | Groppello, Barbera,  
Sangiovese, Merlot  
**Olivini** | Lombardia  
€18

**Ronchedone** | Marzemino, Cabernet  
Sauvignon, Sangiovese  
**Cà Dei Frati** | Lombardia  
€32

**Mazane** | Marzemino  
**Costaripa** | Lombardia  
€30

**Campostarne** | Groppello, Marzemino,  
Barbera, Sangiovese  
**Costaripa** | Lombardia  
€28

**Curtefranca Doc Corte Del Lupo** |  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,  
Merlot  
**Cà Del Bosco** | Lombardia  
€40

**Naturae** | Rebo  
**Cascina Bel Monte** | Lombardia  
€24

#### VENETO

**Bardolino DOC** |  
Corvina, Rondinella, Molinara  
**Zenato** 0,375 cl  
€14

**Valpolicella Ripassa** |  
Corvina, Rondinella, Oseleta  
**Zenato**  
€30

**Amarone Della Valpolicella Classico** |  
Corvina, Croatina, Oseleta, Rondinella  
**Zenato**  
€60  
0,375 cl  
€32

**Amarone "Alteo"** | Corvina, Corvinone,  
Rondinella  
**Fasoli Gino**  
€80

**Valpo** | Corvina, Corvinone, Rondinella  
**Fasoli Gino**  
€60

**Amarone "la Corte Del Pozzo"** | Corvina,  
Corvinone, Rondinella  
**Fasoli Gino**  
€54

**Calle** | Merlot  
**Fasoli Gino**  
€80

**Valpolicella Classico** |  
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara  
**Fasoli Gino**  
€30

**Amarone Della Valpolicella** |  
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara  
**Le Calendre**  
€60

**Casetta Foja Tonda** | Casetta  
(Foja tonda in dialetto)  
**Albino Armani**  
€24

## Vino Rosso Red Wine

### TRENTINO-ALTO ADIGE

Lagrein, Vigne vecchie | Lagrein  
Brunnerhof  
€26

Blauburgunder | Pinot Nero  
Brunnerhof  
€26

Blauburgunder Riserva | Pinot Nero  
Prackholz  
€40

Teroldego "Morei" | Teroldego  
Foradori | Trentino- Alto Adige  
€50

Pinot Nero DOC | Pinot nero  
Kettmeir  
€30

### PIEMONTE

Dolcetto D'Alba "Bricco Bastia" | Dolcetto  
Conterno Fantino  
€22

Barbera D'Alba DOC Vignota | Barbera  
Conterno Fantino  
€28

Nebbiolo "Baluma" | Nebbiolo  
Conterno Diego  
€28

Barolo | Nebbiolo  
Conterno Diego  
€65

Barolo | Nebbiolo  
Cà Bianca  
€45

Barolo Ginestra "Vigna Del Gris" | Nebbiolo  
Conterno Fantino  
€85

### TOSCANA

Chianti Colli Senesi Arciduca |  
Sangiovese  
Capella Sant'Andrea  
€24

Brunello di Montalcino | Sangiovese  
Corte dei Venti  
€60

Pinot nero " Coldaia" | Pinot nero  
Podere Fortuna  
€34

Brunello "Pian Delle Vigne" | Sangiovese  
Antinori  
€62

### ROSSI D'ITALIA

Montepulciano D'Abruzzo |  
Montepulciano  
Torre Dei Beati  
€28

Taglio Del Tralcio | Aglianico  
Re Manfredi | Basilicata  
€24

Cupersito | Aglianico  
Case Bianche | Campania  
€25

Moro | Cannonau  
Mesa | Sardegna  
€32

Cannonau | Cannonau  
Vikevike  
€30

### Rossi Francesi BORGOGNA

Gevrey Chambertin | Pinot nero  
Domaine Clos Saint Luis  
€110

## Vino Dolce

### Sweet Wine

**Tre Filer** | Turbiana, Chardonnay,

Sauvignon Blanc

**Cà Dei Frati** | Lombardia

€22

**Brinat** | Riesling Renano, Incrocio Manzoni

**Pasini S. Giovanni** | Lombardia

€22

**Recioto Della Valpolicella** | Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

**Le Calendre** | Veneto

€28

**Spumante Moscato Dolce** | Moscato

**Pizzolato** | Friuli- Venezia Giulia

€21

**Vin Santo Del Chianti** | Sangiovese,

Pinot, Syrah

Fattoria Mellini | Toscana

€26

**Moscatello Selvatico Passito** |

**Moscatello Selvatico**

Castello Monaci | Puglia

€22

**Moscato D'Asti "Fiori Di Campo"** |

**Moscato Bianco**

Cascina Carlòt

€24

## Dalla nostra cantina *I vini in mescita*

### Le Bollicine

**Valdobbiadene Prosecco superiore Brut,**  
Borgoluce Glera  
€5

**Metodo Classico Brut "Creant", Costaripa,**  
Chardonnay 100%  
€7

**Lugana Metodo Classico Brut,**  
Ca' Maiol, Turbiana 100%  
€6

### I Bianchi

**Lugana**, Ca' Maiol Turbiana 100%  
€5

**Sauvignon**, Kettmeir  
€7

**Pratto**, Cà dei Frati, Turbiana,  
Chardonnay, Sauvignon  
€6

### I Rosati

**Chiaretto Garda Dop**, Cà maiol Groppello,  
Barbera, Sangiovese, Marzemino  
€5

**Rosamara**, Costaripa, Groppello, Barbera,  
Sangiovese, Marzemino  
€6

### I Rossi

**Giomè**, Cà Maiol, Groppello, Marzemino,  
Barbera,  
Sangiovese  
€5

**Lucone**, Tenute Del Garda,  
Groppello 100%  
€6

**Valpolicella Ripasso DOC**  
superiore, Zenato Corvina,  
Rondinella, Oseleta  
€7