

Carta dei vini



L'associazione Tavole Tauriliane "Ristoratori a Torreglia", in collaborazione con l'Azienda Vinicola Vignalta, hanno selezionato per Voidue etichette scelte per rappresentare al meglio il territorio dei Colli Euganei.

Colli Euganei Rosso - Vignalta	€ 12,00
Pinot Bianco - Vignalta	€ 12,00

...altri prodotti Cantine Vignalta

vin̄i rossi

Colli Euganei Rosso Doc Riserva – 60%Merlot 40%Cabernet Sauvignon	€ 20,00
Colli Euganei Rosso Gemola - 70%Merlot 30%Cabernet Franc	€ 40,00
Cabernet Doc Riserva – 50%Cabernet Sauvignon 50%Cabernet Franc	€ 85,00

vin̄i bianchi

Sirio - Moscato Secco	€ 18,00
Brut Nature - Metodo Classico	€ 25,00

rosè

Rosè Extra Brut - Metodo Classico	€ 20,00
-----------------------------------	---------

vini al calice rossi

Cabernet Doc - <i>Dotto Lidio</i>	€ 4,00
Merlot Doc - <i>Salvan</i>	€ 4,00
Colli Euganei Rosso (Corbina nera-Merlot) - <i>Maeli</i>	€ 4,00
Friularo Classico Doc - <i>Il Dominio di Bagnoli</i>	€ 4,00
Colli Euganei Rosso (Merlot-Cabernet) - <i>Vignalta</i>	€ 4,00

vini rossi dei Colli Euganei

SELEZIONE DELLA CASA Colli Euganei Rosso - <i>Maeli</i>	€ 11,00
Merlot "Vigna Foscolo" - <i>Borin</i>	€ 15,00
Merlot - <i>Luxardo de Franchi</i>	€ 15,00
Merlot - <i>Salvan</i>	€ 13,00
Merlot Riserva - <i>Salvan</i>	€ 15,00
Merlot "Vo' Vecchio" - <i>Alla Costiera (Vino Biologico)</i>	€ 18,00
Merlot "Casa del Merlo" - <i>Il Filò delle Vigne</i>	€ 28,00
Cabernet - <i>Dotto lidio</i>	€ 10,00
Cabernet - <i>Luxardo de Franchi</i>	€ 15,00
Cabernet "Cecilia di Baone" - <i>Il Filò delle Vigne</i>	€ 22,00
Cabernet Riserva "Borgo delle Casette" - <i>Il Filò delle Vigne</i>	€ 28,00
Cabernet Riserva "Alter" - <i>Marco Sambin</i>	€ 20,00
Cabernet Sauvignon "Poggio Ameno" - <i>Quota 101</i>	€ 15,00
Cabernet Sauvignon "San Marco" - <i>Salvan</i>	€ 15,00
Cabernet Sauvignon "Vigna Costa" - <i>Borin</i>	€ 15,00
Cabernet Sauvignon Riserva "Mons Silicis" - <i>Borin</i>	€ 22,00
Cabernet Sauvignon "Ireneo" - <i>Emo Capodilista</i>	€ 25,00
Colli Euganei Rosso "Ortone" - <i>Quota 101</i>	€ 18,00
Colli Euganei Rosso "Oltre il limite...e altro" - <i>Salvan</i>	€ 20,00
Colli Euganei Rosso "Calaone" - <i>Cà Orologio</i>	€ 22,00
Rosso del Veneto "Marcus" (Cabernet-Merlot-Syrah) - <i>Marco Sambin</i>	€ 25,00
Rosso del Veneto "Speaia" (Cabernet Sauvignon-Merlot) - <i>Maculan</i>	€ 22,00
Rosso del Veneto "io di Baone" - <i>Il Filò delle Vigne</i>	€ 22,00
Riserva della Casa Cabernet 1990 - <i>Ballotta</i> - (da decantare 1 ora prima)	€ 15,00
Friularo Classico docg - <i>Il Dominio di Bagnoli</i>	€ 15,00
Carmenere - <i>Alla Costiera (Vino Biologico)</i>	€ 15,00

vini al calice bianchi

Sirio Moscato Secco - <i>Vignalta</i>	€ 4,00
Chardonnay Doc - <i>Dotto Lidio</i>	€ 4,00
Pinot Bianco Doc - <i>Vignalta</i>	€ 4,00
Serprino Frizzante Doc - <i>Dotto Lidio</i>	€ 4,00
Gewurztraminer Selida - <i>Tramin</i>	€ 4,00

vini bianchi dei Colli Euganei

SELEZIONE DELLA CASA Colli Euganei Bianco - <i>Maeli</i>	€ 11,00
Pinot Bianco - <i>Luxardo de Franchi</i>	€ 15,00
Pinot Bianco "Monte Archino" - <i>Borin</i>	€ 15,00
Chardonnay - <i>Dotto Lidio</i>	€ 9,00
Chardonnay Barrique "Vigna Bianca" - <i>Borin</i>	€ 16,00
Colli Euganei Bianco "Terreni Bianchi" - <i>Alla Costiera (Vino Biologico)</i>	€ 15,00
Bianco del Veneto "Cassara" - <i>Monteforche (Vino Biodinamico)</i>	€ 18,00
Bianco del Veneto "Terralba di Baone" - <i>Il Filò delle Vigne</i>	€ 18,00
Bianco del Veneto "Calto delle Fate" - <i>Il Filò delle Vigne</i>	€ 28,00
Serprino DOC Frizzante - <i>Dotto Lidio</i>	€ 11,00

mezze bottiglie

BIANCHI

Pinot Bianco "Monte Archino" - <i>Borin</i>	375ml	€ 6,50
Soave "Castello di Soave" - <i>Montresor</i>	375ml	€ 6,00
Franciacorta Brut - <i>Contadi Castaldi</i>	375ml	€ 15,00

ROSSI

Cabernet - <i>Dotto lidio</i>	375ml	€ 5,00
Valpolicella - <i>Montresor</i>	375ml	€ 6,00
Colli Euganei Rosso "Riserva" - <i>Vignalta</i>	375ml	€ 9,00

vini rossi

VENETO

Valpolicella Superiore "Ripassa" - <i>Zenato</i>	€ 25,00
Valpolicella Ripasso "Capitel della Crosara" - <i>Montresor</i>	€ 20,00
La Grola - <i>Allegrini</i>	€ 25,00
Palazzo della torre - <i>Allegrini</i>	€ 22,00
La Poja - <i>Allegrini</i>	€ 75,00
Amarone della Valpolicella - <i>Allegrini</i>	€ 65,00
Amarone della Valpolicella - <i>Masi</i>	€ 60,00
Amarone della Valpolicella - <i>Zenato</i>	€ 55,00
Amarone della Valpolicella - <i>Montresor</i>	€ 40,00
Bardolino Classico - <i>Montresor</i>	€ 13,00
Cabernet Breganze - <i>Maculan</i>	€ 18,00
Bradisimo Veneto Rosso - <i>Inama</i>	€ 30,00
Venegazzù della Casa - <i>Loredan Gasparini</i>	€ 25,00
Capo di Stato - <i>Loredan Gasparini</i>	€ 55,00
Tai Rosso - <i>Gianni Tessari</i>	€ 16,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Marzemino di Isera - <i>Conti Bossi Fedrigotti</i>	€ 15,00
Pinot Nero - <i>Lageder</i>	€ 20,00
s. Magdalaner "Oberingram" - <i>Lageder</i>	€ 20,00
Lagrein - <i>Tramin</i>	€ 18,00

PIEMONTE

Barbaresco - <i>A. Gaja</i>	€ 250,00
Barolo - <i>A. Oberto</i>	€ 65,00
Dolcetto d'Alba - <i>A. Oberto</i>	€ 16,00

LOMBARDIA

Bonarda "Monpezzato" - <i>Cà di Frara</i>	€ 13,00
---	---------

FRIULI VENEZIA GIULIA

Rivarossa - <i>Schiopetto</i>	€ 22,00
Refosco - <i>Conte D'Attimis Maniago</i>	€ 16,00
Schioppettino - <i>Conte D'Attimis Maniago</i>	€ 25,00
Merlot Collio - <i>Marco Felluga</i>	€ 20,00
Cabernet Franc Collio - <i>Russiz Superiore</i>	€ 28,00

TOSCANA

Brunello di Montalcino - <i>Silvio Nardi</i>	€ 50,00
Brunello di Montalcino - <i>Ciacci Piccolomini D'Aragona</i>	€ 60,00
Chianti Classico - <i>Le Cinciole</i>	€ 22,00
Chianti Riserva "Vigna del Sorbo" - <i>Fontodi</i>	€ 65,00
Morellino di Scansano - <i>Fattoria le Pupille</i>	€ 20,00
Vino Nobile di Montepulciano - <i>Avignonesi</i>	€ 35,00
Tignanello - <i>Marchesi Antinori</i>	€ 100,00
Sassicaia Incisa della Rocchetta - <i>Tenuta S. Guido</i>	€ 300,00
Ornellaia - <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	€ 250,00

PUGLIA

Primitivo "Fiore di Vigna" - <i>Paolo Leo</i>	€ 28,00
Salice Salentino Riserva - <i>Paolo Leo</i>	€ 18,00
Negroamaro - <i>Paolo Leo</i>	€ 18,00

SICILIA

Nero d'Avola - <i>Regaleali</i>	€ 18,00
Cabernet Sauvignon Riserva - <i>Regaleali</i>	€ 49,00

CAMPANIA

Taurasi - <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 32,00
--	---------

SARDEGNA

Turriga "Isola dei Nuraghi" - <i>Argiolas</i>	€ 60,00
Cannonau "Costera" - <i>Argiolas</i>	€ 18,00

FRANCIA

Chateau Bonnet Réserve Bordeaux - <i>Andrè Lurton</i>	€ 25,00
Pinot Noir - <i>Nuits Saint Georges</i>	€ 75,00

SPAGNA

Tinto Pesquera - <i>Fernandez</i>	€ 40,00
-----------------------------------	---------

AUSTRALIA

Cabernet Sauvignon - <i>Cape Mentelle</i>	€ 24,00
---	---------

STATI UNITI

Zinfandel - <i>Beringer</i>	€ 25,00
-----------------------------	---------

vini bianchi

VENETO

Lugana "Santa Cristina" - <i>Zenato</i>	€ 18,00
Soave Classico - <i>Montresor</i>	€ 17,00
Bianco di Custoza - <i>Montresor</i>	€ 15,00
Vespaiolo di Breganze - <i>Maculan</i>	€ 15,00
Sauvignon Fumè "Vulcaia" - <i>Inama</i>	€ 30,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewurtztraminer "Selida" - <i>Tramin</i>	€ 20,00
Muller Thurgau - <i>Tramin</i>	€ 16,00

PIEMONTE

Arneis "Blangè" - <i>Ceretto</i>	€ 28,00
Gavi di Gavi - <i>Fontanafredda</i>	€ 19,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano - <i>Schiopetto</i>	€ 22,00
Blanc de Rosis - <i>Schiopetto</i>	€ 20,00
Sauvignon - <i>Schiopetto</i>	€ 22,00
Ribolla Gialla - <i>Villa Russiz</i>	€ 24,00
Pinot Grigio - <i>Jermann</i>	€ 26,00
Vintage Tunina - <i>Jermann</i>	€ 55,00

TOSCANA

Vernaccia di San Gimignano - <i>Rocca delle Macie</i>	€ 16,00
---	---------

UMBRIA

Cervaro della Sala - <i>Marchesi Antinori</i>	€ 55,00
Orvieto "Casasole" Amabile - <i>Marchesi Antinori</i>	€ 13,00

SICILIA

Donna Fugata - <i>Vigna di Gabri</i>	€ 25,00
Colomba di platino - <i>Duca di Salaparuta</i>	€ 16,00

ALTRE REGIONI

Vermentino di Sardegna "Costamolino" - <i>Argiolas</i>	Sardegna	€ 15,00
Verdicchio Classico - <i>Garofoli</i>	Marche	€ 15,00
Greco di tufo - <i>Feudi di San Gregorio</i>	Campania	€ 22,00

FRANCIA

Pouilly Fumè - <i>Le Rambarde</i>	€ 30,00
Chablis - <i>Saint Martin</i>	€ 40,00

spumanti e rosati al calice

Prosecco DOC Extra Dry - Astoria	€ 4,00
Franciacorta Gran Cuvée Satèn - Bèlon du Bèlon	€ 4,00
Franciacorta Rosè Cuvée Prestige - Bèlon du Bèlon	€ 4,00
Raboso Frizzante - Dal Santo	€ 4,00

spumanti

Franciacorta Gran Cuvée Satèn - Bèlon du Bèlon	€ 25,00
Franciacorta Rosè Cuvée Prestige - Bèlon du Bèlon	€ 28,00
Franciacorta Pas Dosè Cuvée 48Mesi - Bèlon du Bèlon	€ 38,00
Franciacorta Brut - Contadi Castaldi	€ 30,00
Franciacorta Soul Satèn - Contadi Castaldi	€ 42,00
Ferrari Brut "Perlè" - F.Ili Lunelli	€ 40,00
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore - F.Ili Lunelli	€ 98,00
Prosecco DOC Extra Dry - Astoria	€ 13,00
Cartize DOCG "Arzanà" - Astoria	€ 20,00
Prosecco DOCG Valdobbiadene Extra Dry "Molera" - Bisol	€ 20,00
Prosecco DOCG Valdobbiadene Brut "Crede" - Bisol	€ 18,00
Brut Nature Metodo Classico - Vignalta	€ 25,00
Durello 36 mesi Brut - Gianni Tessari	€ 25,00

vini rosati

Rosè Extra Brut Metodo Classico - Vignalta (Colli Euganei)	€ 20,00
Raboso Frizzante - Dal Santo (Colli Euganei)	€ 11,00
Lagrein Rosè - Lageder (Alto Adige)	€ 18,00
Cerasuolo d'Abruzzo - La Valentina (Abruzzo)	€ 15,50
Bardolino Chiaretto - Cavalchina (Veneto)	€ 13,00
Rosato del Salento - Rosa del Golfo (Puglia)	€ 16,00

champagne

Brut - <i>Dom Pérignon</i>	€ 200,00
Brut Rosè - <i>Ruinart</i>	€ 95,00
Brut Petersburg- <i>Veuve Clicquot Ponsardin</i>	€ 58,00
Brut - <i>Bollinger</i>	€ 70,00

vini da dessert

VENETO

Moscato Tardivo - <i>Vignalta</i>	50cl	€ 15,00
Moscato Fior d'Arancio Passito "Alpiane" - <i>Vignalta</i>	37,5cl	€ 28,00
Moscato FiorD'Arancio "Luna del Parco" - <i>Il Filò delle Vigne</i>	50cl	€ 24,00
Moscato FiorD'Arancio "Donna Daria" - <i>Emo Capodilista</i>	37,5cl	€ 25,00
Moscato Fior d'Arancio Spumante - <i>Maeli</i>	75cl	€ 15,00
Moscato Passito Dindarello - <i>Maculan</i>	75cl	€ 22,00
I Capitelli - <i>Anselmi</i>	37,5cl	€ 24,00
Torcolato di Breganze - <i>Maculan</i>	37,5cl	€ 25,00
Recioto di Valpolicella - <i>Santa Sofia</i>	50cl	€ 30,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Picolit Doc - <i>Vidussi</i>	50cl	€ 30,00
------------------------------	------	---------

UMBRIA

Muffato della Sala	37,5cl	€ 35,00
--------------------	--------	---------

SICILIA

Malvasia delle Lipari - <i>Colosi</i>	50cl	€ 18,00
---------------------------------------	------	---------

birre

Scudata - Birra Antoniana 5,2% Birra chiara, gusto fine e delicato con aroma di malto, fresco finale luppolato	33cl	€ 4,50
Stile Vienna - Birra Antoniana 5,4% Birra in stile Vienna compatta e persistente, color oro con riflessi ramati, note di caramello e biscotto	33cl	€ 4,50
Altinate - Birra Antoniana 5,2% Stile Italian Pale Lager, color biondo intenso, tono aromatico, fresco ed equilibrato	33cl	€ 4,50

bar

Acqua San Pellegrino	€ 2,50
Acqua Panna	€ 2,50
Bibite in lattina	€ 3,00
Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
The ed infusi	€ 3,50
Liquori Nazionali	€ 4,00
Aperitivi	€ 4,00
Rum	€ 6,00
Whisky	€ 7,00
Grappe Riserva	€ 5,50
Sorbetto	€ 3,50