

*Carta dei vini*

### *Spumanti & Rosati al Calice*

Prosecco DOC Extra Dry - <i>Astoria</i>	4,50
Franciacorta Gran Cuvée Satèn - <i>Bèlon du Bèlon</i>	5,50
Franciacorta Rosè Cuvée Prestige - <i>Bèlon du Bèlon</i>	5,50
Raboso Frizzante - <i>Dal Santo</i>	4,50

### *Vini Bianchi al Calice*

Sirio Moscato Secco - <i>Vignalta</i>	4,50
Garganega IGT "Sarah" - <i>Marco Sambin</i> - (bio) 🌱	4,50
Colli Euganei Bianco Doc - <i>Vignalta</i>	4,50
Serprino Frizzante Doc - <i>Dotto Lidio</i>	4,50
Gewurztraminer Selida - <i>Tramin</i>	4,50

### *Vini Rossi al Calice*

Cabernet Doc - <i>Dotto Lidio</i>	4,50
Merlot Doc - <i>Salvan</i>	4,50
Colli Euganei Rosso (Corbina nera-Merlot) - <i>Maeli</i>	4,50
Carmenere Doc - <i>Alla Costiera</i> - (bio) 🌱	4,50
Colli Euganei Rosso (Merlot-Cabernet) - <i>Vignalta</i>	4,50

### *Mezze Bottiglie*

#### BIANCHI

Pinot Bianco "Monte Archino" - <i>Borin</i> 375ml	7,00
Soave "Castello di Soave" - <i>Montresor</i> 375ml	7,00

#### ROSSI

Cabernet - <i>Dotto Lidio</i> 375ml	6,00
Valpolicella - <i>Montresor</i> 375ml	7,00
Colli Euganei Rosso "Riserva" - <i>Vignalta</i> 375ml	11,00

## *Spumanti & Rosati*

### ITALIA

Franciacorta Satèn - <i>Bèlon du Bèlon</i>	25,00
Franciacorta Rosè - <i>Bèlon du Bèlon</i>	28,00
Franciacorta Pas Dosè Cuvée 48Mesi - <i>Bèlon du Bèlon</i>	38,00
Franciacorta Brut "Prima Cuvée" - <i>MonteRossa</i>	28,00
Franciacorta Brut "Fuoriserie" - <i>Cabochon</i>	70,00
Oltre Po Pavese Brut "Cuvée Storica 1870" - <i>Giorgi</i>	30,00
Ferrari Brut "Perlè" - <i>F.Ili Lunelli</i>	40,00
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore - <i>F.Ili Lunelli</i>	120,00
Brut Nature Metodo Classico - <i>Vignalta</i>	25,00
Durello 36 mesi Brut - <i>Gianni Tessari</i>	25,00
Prosecco DOC Extra Dry - <i>Astoria</i>	13,00
Cartize DOCG "Arzanà" Dry - <i>Astoria</i>	25,00
Prosecco DOCG Valdobbiadene Extra Dry "Molera" - <i>Bisol</i>	20,00
Prosecco DOCG Valdobbiadene Brut "Crede" - <i>Bisol</i>	20,00
Rosè Nature - <i>Nicola Gatta</i>	40,00
Rosè Extra Brut Metodo Classico - <i>Vignalta</i>	22,00
Raboso Frizzante - <i>Dal Santo</i>	11,00
Lagrein Rosè - <i>St. Pauls</i>	18,00
Cerasuolo d'Abruzzo - <i>La Valentina</i>	16,00
Bardolino Chiaretto - <i>Montresor</i>	16,00
Rosato del Salento - <i>Rosa del Golfo</i>	16,00

### FRANCIA

Cremant du Jura - <i>Domaine Tissot</i>	22,00
Champagne Extra Brut "L'Authentique Cru" - <i>Pierre Trichet</i>	40,00
Champagne Brut Réserve "Les Facettes" - <i>Herbert Beaufort</i>	40,00
Champagne Brut "Special Cuvée" - <i>Bollinger</i>	70,00
Champagne Brut - <i>Dom Pérignon</i>	250,00
Champagne Brut "Cristal" - <i>Luis Roederer</i>	300,00
Champagne Brut S. Petersburg - <i>Veuve Clicquot Ponsardin</i>	55,00
Champagne Brut Rosè - <i>Ruinart</i>	95,00

## *Colli Euganei Bianchi*

### 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>	16,00
Garganega IGT “Sarah” – <i>Marco Sambin</i> - (bio) 	18,00
Chardonnay – <i>Dotto Lidio</i>	10,00
Chardonnay Barrique “Vigna Bianca” – <i>Borin</i>	18,00
Sirio Moscato Secco – <i>Vignalta</i>	18,00
Colli Euganei Bianco “Terreni Bianchi” – <i>Alla Costiera</i> (bio) 	16,00
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

## *Vini Bianchi*

### VENETO

Lugana “Santa Cristina” – <i>Zenato</i>	18,00
Soave Classico – <i>Montresor</i>	18,00
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>	18,00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano – <i>Schiopetto</i>	25,00
Sauvignon – <i>Schiopetto</i>	25,00
Ribolla Gialla – <i>Villa Russiz</i>	25,00
Chardonnay – <i>Villa Russiz</i>	30,00
Pinot Grigio – <i>Jermann</i>	28,00
Vintage Tunina – <i>Jermann</i>	55,00

## *Vini Bianchi*

### **PIEMONTE**

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

### **TOSCANA**

Vernaccia di San Gimignano - <i>RoccadelleMacie</i>	18,00
---	-------

### **UMBRIA**

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

### **SICILIA**

Chardonnay - <i>Planeta</i>	40,00
Colomba di platino - <i>Duca di Salaparuta</i>	18,00

### **ALTRE REGIONI**



Vermentino Costamolino - <i>Argiolas - Sardegna</i>	18,00
Verdicchio Classico - <i>Garofoli - Marche</i>	18,00
Greco di tufo - <i>Feudi di San Gregorio - Campania</i>	25,00
Falanghina - <i>Fattoria la Rivolta - Campania</i>	18,00

### **FRANCIA**

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

## *Colli Euganei Rossi*

### 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>	15,00
Merlot Riserva - <i>Salvan</i>	16,00
Merlot "Vianina 900" - <i>Alla Costiera</i> (bio) 	20,00
Merlot "Casa del Merlo" - <i>Il Filò delle Vigne</i>	28,00
Cabernet - <i>Dotto Lidio</i>	12,00
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>	16,00
Cabernet Sauvignon "San Marco" - <i>Salvan</i>	18,00
Cabernet Sauvignon "Vigna Costa" - <i>Borin</i>	18,00
Cabernet Sauvignon Riserva "Mons Silicis" - <i>Borin</i>	25,00
Cabernet Sauvignon "Ireneo" - <i>Emo Capodilista</i>	25,00
Colli Euganei Rosso "Riserva" - <i>Vignalta</i>	22,00
Colli Euganei Rosso "Gemola" - <i>Vignalta</i>	40,00
Colli Euganei Rosso "Ortone" - <i>Quota 101</i>	20,00
Colli Euganei Rosso "Oltre il limite...e altro" - <i>Salvan</i>	22,00
Colli Euganei Rosso "Calaone" - <i>Cà Orologio</i>	22,00
Rosso Veneto "Marcus" (Cabernet-Merlot-Syrah) - <i>Marco Sambin</i>	35,00
Rosso Veneto "Speaia" (Cabernet Sauvignon-Merlot) - <i>Maculan</i>	22,00
Rosso Veneto "io di Baone" - <i>Il Filò delle Vigne</i>	22,00
Friularo Classico docg - <i>Il Dominio di Bagnoli</i>	18,00
Carmenere - <i>Alla Costiera</i> (bio) 	16,00

## Vini Rossi

### VENETO

Valpolicella Superiore "Ripassa" – <i>Zenato</i>	25,00
Valpolicella Ripasso "Capitel della Crosara" – <i>Montresor</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
Bradisisimo 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>	16,00
Pinot Nero – <i>St. Pauls</i>	25,00
s. Magdalaner "Oberingram" – <i>St. Pauls</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>	20,00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

Rivarossa – <i>Schiopetto</i>	22,00
Refosco – <i>Conte D'Attimis Maniago</i>	18,00
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

## Vini Rossi

### 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

### ALTRE REGIONI

Bonarda "Monpezzato" - <i>Cà di Frara-Lombardia</i>	13,00
Taurasi - <i>Feudi di San Gregorio-Campania</i>	32,00
Turriga "Isola dei Nuraghi" - <i>Argiolas-Sardegna</i>	60,00
Cannonau "Costera" - <i>Argiolas-Sardegna</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
-----------------------------	-------





*L'associazione Tavole Tauriliane "Ristoratori a Torreglia", in collaborazione con l'Azienda Vinicola Vignalta ed il Consorzio di promozione turistica, hanno selezionato per Voi due etichette scelte per rappresentare al meglio il territorio dei Colli Euganei.*

<b>Colli Euganei Rosso - Merlot e Cabernet Sauvignon</b>	12,00
<b>Colli Euganei Bianco - Pinot Bianco</b>	12,00

### ***...altri prodotti della Cantina Vignalta***

#### *Vini Rossi*

<b>Colli Euganei Rosso Doc Riserva - 60%Merlot 40%Cabernet Sauvignon</b>	22,00
<b>Colli Euganei Rosso Gemola - 70%Merlot 30%Cabernet Franc</b>	40,00
<b>Cabernet Doc Riserva - 50%Cabernet Sauvignon 50%Cabernet Franc</b>	85,00

#### *Vini Bianchi*

<b>Sirio - Moscato Secco</b>	18,00
<b>Brut Nature Metodo Classico - Raboso 100%</b>	25,00

#### *Rosè*

<b>Rosè Extra Brut Metodo Classico - Raboso 100%</b>	22,00
--	-------

## *Birre*

**Scudata** - Birra Antoniana 5,2% - 33cl 4,50  
Birra chiara, gusto fine e delicato con aroma di malto,  
fresco finale luppolato.

**Eremitani** - Birra Antoniana 6,3% - 33cl 4,50  
Una birra dal corpo morbido e rotondo,  
con un delicato retrogusto di mandorla  
perfettamente equilibrato dalla sapiente luppolatura.

**Altinate** - Birra Antoniana 5,2% - 33cl 4,50  
Stile Italian Pale Lager, color biondo intenso,  
tono aromatico, fresco ed equilibrato.

## *Vini da Dessert*

Moscato Tardivo – Vignalta-50cl 15,00  
MoscatoFiord'Arancio Passito "Alpiane" – Vignalta-37,5cl 28,00  
MoscatoFiorD'Arancio Luna del Parco-Il Filòdelle Vigne-50cl 24,00  
Moscato FiorD'Arancio "Donna Daria" -EmoCapodilista-37,5cl 25,00  
Moscato Fior d'Arancio Spumante – Maeli-75cl 15,00  
Torcolato di Breganze – Maculan-37,5cl 25,00

## *Bar*

Acqua Gassata San Benedetto 65cl 2,50  
Acqua Naturale San Benedetto 65cl 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 4,50  
Rum 6,00  
Whisky 7,00  
Grappe Riserva 5,50  
Sorbetto 3,50

