

Gran Café San Marco

TRATTORIA E PIZZA

COMINCIAMO COSÌ

LE SARDE IN SAOR (SECONDO DISPONIBILITÀ) . . .	€ 9.5
Sardinen in saor (je nach Verfügbarkeit)	
Sardines in saor (subject to availability)	
LUCCIO IN SALSA CON POLENTA	€ 10
Pike in Sauce mit Polenta	
Pike in sauce with polenta	
SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE SUPERIOR	€ 13.5
Muscheln un Venusmuscheln Sautierten	
Mussels and clams sautéed	
MISTO PESCE DELLA CASA.	€ 15.5
Gemischte Fischplatte Vorspeise	
Mixed fish hors d'oeuvre	
SALAME MANTOVANO, STRACCHINO, POLENTA GRIGLIATA E LA NOSTRA MOSTARDA	€ 10
Mantuan Salami, Käse, gegrillte Polenta und unseren Senf	
Mantuan salami, cheese, grilled polenta and our mustard	
BATTUTA A COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE.	€ 14.5
Tartare vom "Fassona Piemontese" Fleisch	
Tartare of "Fassona Piemontese" meat	
SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO E GIARDINIERA NOSTRANA	€ 15
Die Auswahl an Wurst mit hausgemachte Pickles	
Selection of meats with artisan gardener	
CARCIOFI FRITTI E GRANA PADANO DOP . .	€ 12
Frittierte Artischocken und Grana Padano Käse	
Fried artichokes and Grana Padano cheese	
POLENTA BIANCA, FUNGHI SALTATI DI STAGIONE E TARTUFO NERO DEL BALDO	€ 11
Weiße Polenta, sautierte Pilze der Saison und schwarzer Trüffel	
White polenta, sautéed seasonal mushrooms and black truffle	



LA PASTA RIPIENA DELLA TRADIZIONE

TORTELLINI BURRO FUSO E SALVIA O IN BRODO	€ 9.5
Tortellini mit Butter und Salbei oder in Brühe	
Tortellini with butter and sage or in broth	
TORTELLONI AL BAGOSS E RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO	€ 9.5
Tortelloni mit Bagoss Käse und Kaninchensoße	
Tortelloni with bagoss cheese and rabbit sauce	
TORTELLI DI ZUCCA AL RAGÙ DI TASTASAL	€ 9.5
Kürbis-Ravioli mit Fleischsauce "Tastasal"	
Pumpkin ravioli with meat sauce "Tastasal"	
DEGUSTAZIONE DI TORTELLI	€ 13.5
Tortelli-Verkostung - Tortelli tasting	

I PRIMI PIATTI

BIGOLI LUCCIO AROMATIZZATO, CICORIA E ZABAIONE DI ALICI DI CETARA . .	€ 13.5
Bigoli pasta mit aromatisiertem Hecht, Chicorée und Cetara-Sardellen-creme	
Bigoli pasta with flavored pike, chicory and Cetara-anchovy cream	
BIGOLI CON SARDE DEL GARDA E PANE AROMATIZZATO	€ 10
Bigoli mit Sardinen auf den Gardasee und Brot Aroma	
Bigoli with sardines of Lake Garda and bread aroma	
SPAGHETTONE ALLE VONGOLE SUPERIOR . .	€ 14
Spaghettone mit superior Venusmuscheln	
Spaghettone with superior clams	
FETTUCCINE DI PASTA FRESCA ALL'ASTICE . .	€ 18
Fettuccine Nudeln mit Hummer	
Fettuccine pasta with lobster	
GNOCCHETTI DI BARBABIETOLA FONDENTE DI TALEGGIO E TARTUFO SCORZONE	€ 11
Gnocchi mit Taleggio Fondue und Scorzone Trüffel	
Beetroot dumplings with Taleggio cheese fondue and Scorzone truffle	
TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ D'ANATRA	€ 12
Hausgemachte Nudeln mit Entensauce	
Homemade noodles with duck sauce	

I CONTORNI

PER I VOSTRI CONTORNI UTILIZZIAMO
SOLO VERDURE DI STAGIONE
E PATATE FRESCHE PELATE A MANO!

L'INSALATA MISTA DI STAGIONE	€ 4.5
Gemischter Saisonsalat - Mixed seasonal salad	
LE PATATE OLANDESI FRITTE.	€ 4.5
Pommes Frites - French-fried	
LE PATATE AL FORNO	€ 4.5
Ofenkartoffeln - Baked potatoes	
LE VERDURE DI STAGIONE	€ 4.5
Gemüse der Saison - Seasonal vegetables	
LE VERDURE ALLA GRIGLIA.	€ 4.5
Gemüse vom Grill - Grilled vegetables	

IL PESCE D'ACQUA DOLCE

LAVARELLO ALLA BRACE (SECONDO DISPONIBILITÀ).	€ 13
Gegrillter Felchen (je nach Verfügbarkeit)	
Grilled Whitefish (subject to availability)	
L'ANGUILLA ALLA BRACE CON POLENTA GRIGLIATA	€ 15
Gegrillter Aal und gegrillter Polenta	
Grilled eel and grilled polenta	
FRITTURA DI PESCE D'ACQUA DOLCE, MAIONNAISE AL BASILICO	€ 13.5
Fritierte Süßwasserfische und Basilikum-Mayonnaise	
Fried fresh water fish and basil mayonnaise	

I SECONDI DALLA BRACE

BRANZINO ALLA BRACE.	€ 15
Gegrillte Bass - Grilled bass	
GAMBERONI ALLA BRACE E INSALATINA DI VERDURE IN AGRODOLCE	€ 22
Gegrillte Garnelen und süß-saurem salat	
Grilled shrimp and sweet and sour salad	
TAGLIATA DI BUFALA CON FONDUTA DI CACIOTTA	€ 15
Büffel Schnitt mit Käsefondue	
Buffalo cut with cheese fondue	
COSTATA DI SCOTTONA DA 500 GR, FROLLATURA EXTRA	€ 17
Die Kosten von Scotton Reifung Extra, 500 gr	
Scottona rib extra maturing, 500 gr	
FILETTO DI RAZZA BOVINA PIEMONTESE E SALSA CHIMICHURRY	€ 18
Piemontesischen Rinderfilet und Chimichurry-Sauce	
Piemontese beef fillet and chimichurry sauce	

I SECONDI DALLA CUCINA

POLPO FRITTO CON PUREA DI PASTINACA E VERDURA CALDA DI STAGIONE	€ 14.5
Gebratene Tintenfisch mit Pastinakenpüree und warmes Gemüse der Saison	
Fried octopus with parsnip puree and hot seasonal vegetables	
FILETTO DI SALMONE IN SALSA TERIYAKI E VERDURE SALTATE	€ 14
Lachsfilet in Teriyaki-Sauce und sautiertes Gemüse	
Salmon filet in teriyaki sauce and sautéed vegetables	
CAPPELLO DEL PRETE BOLLITO SU SALSA VERDE LEGGERA CON CUORE DI CAVOLO SALTATO	€ 11
Gekochtes Rindfleisch mit grüner Sauce und sautiertem Kohl	
Boiled beef with green sauce and sauteed cabbage	
LA VERA COTOLETTA ALLA MILANESE CON L'OSSO, ALTA E SUCCOSA 500 GR . .	€ 18
Echte Wiener Schnitzel mit Knochen 500 gr	
Real Wiener Schnitzel with bone 500 gr	
IL POLLETTO DISOSSATO RUSPANTE E PATATE FRITTE	€ 12
Entbeinte Hahnchen vom Grill und Pommes frites	
Grilled boned cockerel and French fries	

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze
o di prodotti che provocano allergie o intolleranze
sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen
zu Substanzen und Produkten, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten
Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff
on duty for information on substances and products
that can provoke allergies or intolerances.

LE INSALATONE ED I PIATTI UNICI

LA SAN MARCO	€ 11
Insalata mista di stagione, crudo di Parma 24 mesi, stracciatella di bufala e tartufo del Baldo	
Saison Gemischter Salat, Parma roh Schinken, Stracciatella di Bufala Käse und Monte Baldo Trüffel	
Mixed Season Salad, Parma Raw Ham, bufala Stracciatella cheese and Baldo truffle	
LA SALMONE E AVOCADO, EDAMAME, CAPPUCCIO VIOLA E MISTO DI SEMI	€ 12
Lachs und Avocado, Edamame, Purpurkohl und gemischte Samen	
Salmon and avocado, edamame, purple cabbage and mixed seeds	
RISO VENERE, TONNO, EDAMAME, ZUCCA ED ERBA CIPOLLINA	€ 12
Venere Reis, Thunfisch, Edamame, Kürbis und Schnittlauch	
Venere rice, tuna, edamame, pumpkin and chives	
QUINOA E RISO VENERE, TOFU, POMODORINO CONFIT E MISTO DI SEMI.	€ 12
Quinoa und schwarzer Reis mit Tofu, Confit-Tomaten und gemischtem Samen	
Quinoa and black rice with tofu, confit tomatoes and mixed seed	

PER I PIÙ PICCOLI

LA BABY PIZZA	
AL PROSCIUTTO O WURSTEL	€ 5
Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen	
Baby pizza with ham or wurstel	
LA PASTA AL POMODORO O RAGÙ.	€ 5.5
Pasta mit Tomatensauce oder Fleisch	
Pasta with tomato or meat sauce	
IL MINI BURGER DI CARNE CON PATATINE FRITTE	€ 6.5
Mini Fleischburger mit Pommes Fried	
Mini meat burger with french fries	
LA BABY COTOLETTA DI POLLO	€ 8
Baby Hühnerschnitzel - Baby chicken cutlet	



BEVANDE - GETRÄNKE

Coca, Fanta, Lemon	0,2 l	€ 3
Coca, Fanta, Lemon	0,4 l	€ 4
Coca, Sprite, The	0,33 l	€ 3
Succhi di frutta		€ 3
Acqua minerale	0,7 l	€ 3

BIRRE

Spina piccola	0,2 l	€ 3
Spina media	0,4 l	€ 4
Spina grande	1 l	€ 9
Weizen Erdinger	0,5 l	€ 5
Bud / Corona	0,33 l	€ 4

APERITIVI E COCKTAILS

Aperol Spritz - Prosecco Brut, Aperol, Selz	€ 5
Hugo - Custoza Mosso, Selz, Sambuco, Menta	€ 5
Tanqueray Negroni - Gin Tanqueray, Vermut, Campari . .	€ 6
Mediterranean Gin Tonic - Gin Maree, Tonica al Limone, Rosmarino	€ 7
Moscow Mule - Vodka Stolichkaya, Ginger Beer, Lime, Menta.	€ 7
Mohjito - Rum Bianco, Menta, Soda, Lime	€ 6

LE NOSTRE GRAPPE
distilleria Scaramellini a fuoco diretto



La grappa di Amarone	€ 3
La grappa di Recioto	€ 3
La grappa Prime Uve	€ 4.5
La grappa di Lugana	€ 3
La grappa 903 barrique	€ 4.5
La grappa invecchiata 5 anni	€ 5

LE PIZZE

I TEMPI CAMBIANO...

IMPASTO DI FARRO MONOCOCCO
E CEREALI CHE RICORDANO I GRANI ANTICHI

SAN MARZANO DOP, CRUDO DI PARMA 24 MESI, STRACCIATELLA DI BUFALA, BASILICO FRESCO. .	€ 12
San Marzano Tomaten, Parma Schinken, Stracciatella Käse, frischem Basilikum	
San Marzano tomato, Parma ham, Stracciatella cheese, fresh basil	
BUFALA, ALICI DI CETARA, DATTERINO E FIORE DI CAPPERO.	€ 12
Fiordilatte, bufala, alici di Cetara, datterino, fiore di cappero	
Fiordilatte Käse, Büffel Mozzarella, Cetara Sardellen, Datterino Tomato, Kapern	
Fiordilatte cheese, buffalo mozzarella, Cetara's anchovies, datterino tomato, capers	
BUFALA DOP, STRACCETTI DI TONNO, CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA	€ 12
Bufala DOP, straccetti di tonno fresco agli agrumi, cipolla di Tropea caramellata	
Bufala Käse, Thunfisch mit Zitrusgeschmack, karamellierte Tropea-Zwiebel	
Buffalo cheese, tuna with citrus flavor, caramelized Tropea onion	
CREMA DI ZUCCA, FIORDILATTE, LARDO NOSTRANO E TARTUFO NERO DEL BALDO .	€ 12
Kürbis-Creme, Fiordilatte Käse, lokales Schmalz und schwarzer Baldo-Trüffel	
Pumpkin cream, Fiordilatte cheese, local lard and Black Baldo truffle	
MORTADELLA, FIORDILATTE, GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE, STRACCIATELLA DI BUFALA.	€ 12
Mortadella, Fiordilatte Käse, gehackte Pistazien, Stracciatella Käse	
Mortadella, Fiordilatte cheese, chopped pistachio, Stracciatella cheese	
ROSMARINO, MOSTARDA MANTOVANA, LARDO NOSTRANO E PEPE NERO.	€ 12
Mozzarella, rosmarino, mostarda mantovana, lardo nostrano e pepe nero	
Mozzarella, Rosmarin, Mantuan-Senf, lokales Schmalz und schwarzer Pfeffer	
Mozzarella, rosemary, Mantuan mustard, local lard and black pepper	

MARGHERITA	€ 6.5
Polpa di pomodoro, mozzarella	
Tomaten, Mozzarella	
Tomato pulp, mozzarella	
BUFALA CLASSICA	€ 9.5
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco	
Gehackte Tomaten, Büffelmozzarella, frisches Basilikum	
Tomato pulp, buffalo mozzarella, fresh basil	
LA CAPRICCIO	€ 9
Polpa di pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi freschi, olive greche	
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken, frisch Pilze, Oliven	
Tomato pulp, mozzarella, artichokes, ham, fresh mushrooms, olives	
L'ORTO SULLA PIZZA	€ 9
Polpa di pomodoro, fiordilatte, ortaggi di stagione	
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Gemüse der Saison	
Tomato pulp, fiordilatte cheese, seasonal vegetables	
GORGONZOLA DOP E CRUDO DI PARMA 24 MESI	€ 10
Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, crudo di Parma 24 mesi	
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parma Schinken	
Tomato pulp, mozzarella, gorgonzola, Parma ham	
PROVOLA AFFUMICATA, FUNGHI FRESCHI E SPECK	€ 9
Polpa di pomodoro, mozzarella, provola affumicata, funghi freschi e speck	
Gehackte Tomaten, Mozzarella, geräucherter Provola-Käse, frische Pilze und Speck	
Tomato pulp, mozzarella, smoked Provola cheese, fresh mushrooms and speck	
SICILIANA	€ 8
Pomodoro, mozzarella, capperi di salina, olive greche, origano fresco, salame piccante	
Tomaten, Käse, Salina Kapern, Oliven, frischem Oregano, scharfe Salami	
Tomatoes, cheese, Salina's cappers, olives, fresh origanum, spicy salami	

TALEGGIO DI BUFALA BIO, MANDORLE TOSTATE E PANCETTA (BIANCA) .	€ 9
Fiordilatte, Taleggio di bufala BIO, mandorle tostate, pancetta	
Fiordilatte Käse, Buffalo Taleggio Käse, geröstete Mandeln, Speck	
Fiordilatte cheese, Buffalo Taleggio cheese, roasted almonds, bacon	
SALSICCIA, PATATE E GORGONZOLA DOP. .	€ 8.5
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate, gorgonzola dop	
Tomaten, Mozzarella, Wurst, Kartoffeln, Gorgonzola Käse	
Tomato, mozzarella, sausage, potatoes, gorgonzola cheese	
CALZONE	€ 9
Fiordilatte, prosciutto, funghi, ricotta di bufala	
Fiordilatte Käse, Schinken, Pilze, Büffel-ricotta	
Fiordilatte cheese, ham, mushrooms, buffalo ricotta	
CIME DI RAPA, SALSICCIA E RICOTTA.	€ 9.5
Mozzarella, cime di rapa, salsiccia, ricotta	
Mozzarella, Rübengrün, Wurst, Ricotta Käse	
Mozzarella, turnip greens, sausage, ricotta cheese	
CREMA DI ZUCCA, TALEGGIO DI BUFALA BIO E SALSICCIA (BIANCA)	€ 9
Crema di zucca, mozzarella, Taleggio di bufala BIO, salsiccia	
Kürbiscreme, Mozzarella, BIO Büffel Taleggio Käse, Wurst	
Pumpkin cream, mozzarella, BIO Buffalo Taleggio cheese, sausage	
ROMANA DOP.	€ 9
Pomodoro, bufala, alici di Cetara, capperi di Salina, origano	
Tomaten, Büffel, Cetara Sardellen, Salina Kapern, Oregano	
Tomatoes, buffalo, anchovies from Cetara, Salina capers, oregano	
RADICCHIO, GORGONZOLA E SPECK (BIANCA)	€ 9.5
Fiordilatte, radicchio, gorgonzola, speck	
Fiordilatte Käse, Radicchio, Gorgonzola Käse, Speck	
Fiordilatte cheese, radicchio, gorgonzola cheese, speck	
CIME DI RAPA E NDUJA (BIANCA).	€ 10
Mozzarella, cime di rapa, Nduja	
Mozzarella, Rübengrün, Nduja Salami	
Mozzarella, turnip greens, Nduja salami	

Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

*Lasciatevi travolgere
dalle Nostre raffinate
Tentazioni di Dolcezza...*



i Protagonisti della nostra Carte



CIOCCOLATO RUBY

Messo a punto dai tecnici cioccolatieri della casa svizzera Callebaut, rappresenta una piccola rivoluzione nel mondo del cioccolato in quanto non deve la sua tonalità rosata e il suo sapore particolarmente fruttato all'aggiunta di aromi artificiali, ma è dovuta alla lavorazione delicata e al particolare tipo di fava di cacao con cui è prodotto la "Ruby cocoa bean"



CIOCCOLATO SAO THOMÉ

Prodotto con fave di cacao Amelonado provenienti dall'isola di Sao-Thomé questo cioccolato possiede un sapore molto intenso e complesso, ricco di cacao tostato e di fresche note fruttate ottimo da abbinare a sapori fruttati o in contrasto ai sapori più amari e speziati.



PISTACCHIO DI BRONTE

ORO 23 Kt



VANIGLIA BOURBON DEL MADAGASCAR

NOCCIOLE PIEMONTESI I.G.P.



FRUTTA FRESCA DA SEMPRE PARTE INTEGRANTE DEI NOSTRI DESSERT



le Sfere

ORO COLATO € 6

Mousse al Cioccolato Sao-Thomé ricoperta al fondente, polvere di nocciole bruciate, croccantino ai 3 sesami e fiocchi d'oro 23 kt

Sao-Thomé Chocolate Mousse covered with dark chocolate, burnt hazelnut powder, three sesams crunchy and 23 kt gold flakes

LA RUBINO € 6

Mousse alle mandorle su bisquit al profumo di frutta secca ricoperto al cioccolato ruby e scaglie di mandorle caramellate

Almond mousse and dried fruit bisque covered with ruby chocolate and caramelised almond flakes

Lasciati catturare dalla Tentazione

La Sbrisolona Mantovana con Recioto e Crema al Mascarpone € 4.5

Mantova sbrisolona cake with Recioto wine and mascarpone cream

Il Tiramisù della Casa € 5

Homemade Tiramisù

Il Cremoso al Pistacchio e Mousse al Mascarpone € 5.5

Creamy pistachio and mascarpone mousse

La San Marco Cheesecake € 5.5

Biscotto integrale alla nocciola, pere caramellate alla vaniglia e rum

Wholemeal hazelnut biscuit with vanilla caramelized pears and rum

La Torta di Mele con Gelato alla Cannella € 5

Apple Tarte with Cinnamon Ice Cream

La Afrodite € 6

Morbido pan di spagna alle mandorle, mousse al cioccolato ricoperto con glassa al caramello

Soft almond sponge cake with chocolate mousse with caramel glaze covered

Cuore caldo al cioccolato fondente, gelato alla vaniglia e caramello caldo fuso € 5.5

Cake with soft dark chocolate heart, served with vanilla ice cream and melted hot caramel

Il Sorbetto al Limone o al Caffè € 4

Lemon or coffee sorbet

Il Tartufo di Pizzo € 6

CLASSICO nocciola e cioccolato o BIANCO fiordilatte e cacao

CLASSIC with hazelnut and chocolate or WHITE with fiordilatte and cocoa

Il Gelato Misto alle Creme Mixed ice cream € 4.5

L'Ananas Pineapple € 5

Frutta di Stagione Seasonal fruit € 4.5

per Accompagnare il Vostro Dessert

Um Euer Dessert zu begleiten - To follow your dessert

	BICCH./GLASS	BOTTIGLIA
Appassito Dolce Oro Vicentini	€ 4,5	€ 22
Recioto della Valpolicella Farina	€ 5,5	€ 28
Passito BenRye Donnafugata	€ 8	€ 40
Sauternes Chateau Laribotte	€ 9	€ 32
Tokaji Late Harvest Fuleky	€ 8	€ 40



www.ristoclassique.it

Classique

CAFÈ RESTAURANT e SUITES
Lazise - Tel. 045 7580270

Classique Grill

Lazise - Tel. 045 7581367

Taverna
Marconi

PIATTI TIPICI E PIZZA
Lazise - Tel. 045 7580270

La Bohème

CUCINA E PIZZA - CHAMBRES
Lazise - Tel. 045 6470205

Locanda Gallehus

RISTORANTE E PIZZA
Peschiera - Tel. 045 6490019

La Plume

GRILL E PIZZA
Peschiera - Tel. 045 7550584

L'OSTERIA

in strada
STREET FOOD
Peschiera - Tel. 045 7550455

Ardea Porphurea

RISTORANTE E PIZZA
Peschiera - Tel. 045 4950328

Gran Cafe San Marco

TRATTORIA E PIZZA
Borghetto - Tel. 045 7950018

L'OSTERIA

in strada
STREET FOOD
Borghetto - Tel. 045 7950018

Arpège

RISTORANTE E PIZZA
Desenzano - Tel. 030 9142205

Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA

La Nostra Cantina



Aperitivi - Kick Starters

Aperol Spritz Prosecco Brut, Aperol, Selz	€	5	Gin Maree Tonic Gin Maree, Tonica, Rosmarino	€	8
Hugo Custoza mosso, Selz, Sambuco, Menta	€	5	Vodka Belvedere Tonic Vodka Belvedere, Tonica	€	9
Tanqueray Negroni Gin Tanqueray, Vermut, Campari	€	6	Mojito Rum Bianco, Menta, Soda, Lime	€	6

Birre Artigianali - Craft Beer

Blanche - Amburon - (0,33 l) A base di frumento con aromi naturali di coriandolo e curacao	4,5% vol.	€	5
Ambrée - Amburon - (0,33 l) Rifermentata in bottiglia con leggero retrogusto di caramello	6,3% vol.	€	5
Vaurien - (0,33 l) Birra bionda craft di nuova generazione prodotta nel cuore delle Ardenne belghe	5,7% vol.	€	4
Golden Ale - Trentino BIO (0,75 l) Bionda fresca e dissetante con delicate note agrumate di fiori bianchi (azienda 100% ecosostenibile)	4,8% vol.	€	11.5

Vini al Calice - Glass of Wine

Prosecco Superiore Valdobbiadene - Valdo - Valdobbiadene (TV)	€	4.5
Franciacorta Rosé Brut - Faccoli - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco - Coccaglio (BS)	€	6
Lugana DOC - I Gelsi - 100% Trebbiano - Pozzolengo (BS)	€	4
Soave Superiore "Il Casale" - Az. Agr. Vicentini - Trebbiano di Soave, Garganega - Colognola ai Colli (VR)	€	4.5
Gewurztraminer - Albino Armani - 100% Gewurztraminer - Trento	€	4
Bardolino Chiaretto - Costadoro - Corvina, Rondinella - Bardolino (VR)	€	4
Valpolicella Classico - Farina	€	5
Sangiovese di Romagna Sup. - Noelia Ricci - 100% Sangiovese di Romagna - Fiumana di Predappio (FC)	€	4

Bollicine - Wines with Bubbles

Prosecco Superiore Valdobbiadene – Valdo	€ 18
Valdobbiadene (TV)	
Prosecco DOCG Extra Brut – Bele Casel	€ 20
100% Glera - Caerano di S. Marco (TV)	
Durella Brut – Fongaro	€ 36
Metodo Classico - Roncà (VR)	
Verde Piona – Albino Piona	€ 18
Garganega, trebbiano, chardonnay, pinot bianco - Custoza (VR)	
Rosè Brut – Costadoro	€ 18
Corvina, Corvinone, Rondinella - Bardolino (VR)	
Lambrusco Amabile – Loghino Dante (Mantova)	€ 15

Champagne e Franciacorta

Franciacorta Rosé Brut – Faccoli	€ 38
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco - Coccaglio (BS)	
Franciacorta Brut – Faccoli	€ 38
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco - Coccaglio (BS)	
Bellavista Alma Gran Cuveè – Bellavista	€ 46
Ca del Bosco Prestige – Cà del Bosco	€ 40
Champagne Brut – Billecart-Salmon	€ 70
Champagne Tradition Brut – Diebolt Vallois	€ 43
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Francia	
Blanc de Blancs – Gran Cru Encry	€ 90

Bianchi dal Territorio - Territory White wines

Lugana DOC – I Gelsi	€ 16
100% Trebbiano - Pozzolengo (BS)	
Lugana Santa Cristina – Zenato	€ 22
Trebbiano, Chardonnay - Peschiera del Garda (VR)	
Lugana Riserva Sergio Zenato – Zenato	€ 34
Trebbiano, Chardonnay - Peschiera del Garda (VR)	
Lugana Artigianale – El Citera - 100% Turbiana Vitigno Autoctono (VR)	€ 26
Trebbiano, Chardonnay - Peschiera del Garda (VR)	
Prestige Lugana DOP – Ca Maiol	€ 18
100% Trebbiano di Lugana - Sirmione (BS)	
Molin Lugana DOP – Ca Maiol	€ 23
100% Trebbiano vigneti storici - Sirmione (BS)	
Bianco di Custoza – Albino Piona	€ 17
Trebbiano, Garganega, Chardonnay - Custoza (VR)	
Custoza DOC – Le vigne di San Pietro	€ 17
Trebbiano, Garganega, Cortese, Tocai e Reasling - Verona	
Soave Superiore “Il Casale” – Az. Agr. Vicentini	€ 23
Trebbiano di Soave, Garganega - Colognola ai Colli (VR)	
Capitel Foscari – Anselmi	€ 28
Garganega, Chardonnay - Montecchia di Crosara (VR)	
Sauvignon Crestale IGT – Reale	€ 20
100% Sauvignon - Reale di Sotto (MN)	
Lugana Riserva del Lupo – Ca Lojera	€ 25
Sirmione (BS)	
Custoza – Tantini Giovanna	€ 18
Castelnuovo (VR)	

Bianchi dall'Italia - Italian Withe Wines

La Vernaccia di San Gimignano - La Lastra	€ 22
100% Vernaccia - San Gimignano (SI)	
Gewurztraminer - Albino Armani	€ 18
100% Gewurztraminer - Trento	
Etna Bianco DOC - Le Vigne di Eli	€ 26
20% Carricante, 20% Catarratto - Randazzo (CT)	
Pecorino d'Abruzzo - Torre dei Beati	€ 19
100% Pecorino - Abruzzo	
Fiano di Avellino - Vadiaperti	€ 21
100% Fiano - Montefredane (AV)	
Ribolla Gialla - Livio Felluga	€ 30
Ribolla Gialla 100% - Cormons (GO)	
Riesling Renano Cembrani d'Autore - Pelz	€ 28
100% Riesling Renano - Cembra (TN)	
Müller Thurgau IGT Quaron - Borgo dei Posseri	€ 20
100% Müller Thurgau - Ala (TN)	
Langhe Chardonnay - Ettore Germano - 100% Chardonnay (Serra Lunga d'Alba)	€ 18

Rosati - Pink Wines

Bardolino Chiaretto - Costadoro	€ 16
Corvina, Rondinella - Bardolino (VR)	
Chiaretto Roseri - Ca Maiol	€ 19
Groppello, Marzemio, Sangiovese, Barbera - Brescia	
Rosato Monte della Guardia - Ca Lojera	€ 21

Rossi dal Territorio - Territory Red Wines

Bardolino Classico Superiore - Costadoro - Corvina, Corvinone, Rondinella - Bardolino (VR)	€ 17
Bardolino DOC - Le vigne di San Pietro - Corvina, Rondinella, Merlot - Verona	€ 19
Valpolicella Classico Superiore - Zenato - Corvina, Corvinone, Rondinella - Peschiera del Garda (VR)	€ 20
Valpolicella Classico - Begali Lorenzo - Corvina, Corvinone, Rondinella - San Pietro in Cariano (VR)	€ 19
Valpolicella Superiore Ca Fiui - Corte Sant'Alda - Corvina, Corvinone, Rondinella - Mezzane (VR)	€ 19
Valpolicella - Quintarelli - 55% Corvina, 30% Rondinella, 15% Cabernet - (VR)	€ 90
Ripassa Zenato - Zenato - Corvina, Corvinone, Rondinella - Peschiera del Garda (VR)	€ 28
Valpolicella Ripasso Campi Magri - Corte Sant'Alda - Corvina, Corvinone, Rondinella - Mezzane (VR)	€ 29
Campofiorin IGT - Masi - Corvina, Corvinone, Rondinella - Gargagnano (VR)	€ 20
Amarone della Valpolicella DOC - Zenato - Corvina, Corvinone, Rondinella - Peschiera del Garda (VR)	€ 48
Amarone Costasera - Masi - Corvina, Corvinone, Rondinella - Gargagnano (VR)	€ 55
Amarone della Valpolicella - Corte Sant'Alda - Corvina, Corvinone, Rondinella - Mezzane (VR)	€ 75
Corvina - Az. Agr. Vigna 800 - 100% Corvina (VR)	€ 28

Mezze Bottiglie - Mini Bottles of Wines 0,375 l

Valpolicella Classico Superiore - Zenato - Corvina, Corvinone, Rondinella - Peschiera del Garda (VR)	€ 13
Lugana Santa Cristina - Zenato - Trebbiano, Chardonnay - Peschiera del Garda (VR)	€ 13
Ripassa Zenato - Zenato - Corvina, Corvinone, Rondinella - Peschiera del Garda (VR)	€ 16
Amarone Contasera - Masi - Corvina, Corvinone, Rondinella - Gargagnano (VR)	€ 25
Prestige Lugana DOP - Ca Maiol - 100% Trebbiano di Lugana - Sirmione (BS)	€ 12
Prosecco - Foss Marai - Valdobbiadene	€ 12
Bellavista - Bellavista	€ 23
Roseri Chiaretto - Ca Maiol	€ 12

Rossi dall'Italia - Italian Red Wines

Sassella Stella Retica Valtellina Sup. DOCG 2011 - Arpepe - 100% Nebbiolo - Sondrio (SO)	€ 35
Sangiovese di Romagna Sup. - Noelia Ricci - 100% Sangiovese di Romagna - Fiumana di Predappio (FC)	€ 19
Chianti colli senesi DOCG - Il Colombaio - 90% Sangiovese, 10% Merlot - (SI)	€ 18
Brunello di Montalcino - Il Colle - Montalcino - (SI)	€ 55
Cirò - Luigi Scala - 100% Gaglioppo - (Calabria)	€ 19
Etna Rosso - Le Vigne di Eli - 80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio - Randazzo (CT)	€ 29
Langhe DOC Nebbiolo - Ettore germano - 100% Nebbiolo - Serralunga d'Alba	€ 23
Tignanello - Antinori	€ 80
Ornellaia Le Volte - Ornellaia	€ 30
Gattinara - Travaglini - 100% Nebbiolo (VC)	€ 34
Lagrein - Brunnenhof Egna (BZ)	€ 28
Pinot Nero - Brunnenhof Egna (BZ)	€ 29
Sagrantino di Montefalco - Adanti Bevagna (PG)	€ 38
Tintilla Settevigne - Cipressi Claudio (CB)	€ 28
Carignano del Sulcis - Grottarossa (CI)	€ 18
Barolo - Coterno Diego - 100% Barolo (CN)	€ 58

Estero - Foreign Wines

FRANCIA (Bianco) - Chablis Domaine Seguinot Daniel	€ 44
ARGENTINA Malbec Seleccion La Consulta Prodigio El Hijo Prodigio	€ 22
SUD AFRICA Schiraz Somerbosch (Syrah)	€ 23



Seguici su Facebook!