Osteria La Miniera



Menù Tartufo 2025

Il Tartufo Nero del Garda è presente in ogni piatto
con abbinamenti studiati per esaltarne al meglio le qualità.
(Tuber Aestivum Vitt./Tartufo Uncinato
Naturale senza aggiunta di oli o creme aromatizzate chimicamente)

Sformato di Castagne e ricotta di Tignale con sponziali stufati all' olio

Gnocchi di patate e farina di ceci, vellutata di zucca con formaggio "Montecastello" e broccoli al vapore

Rotolo di vitello cotto a bassa temperatura con fondo bruno, funghi croccanti e nocciole tostate

Biscotto di frolla con Perfetto al latte di bruna alpina di Tignale

Euro 45,00 escluse le bevande
Euro 65,00 con selezione di Vini abbinati

Per info/prenotazioni tel. 0365-760225.
Dal mese di Settembre
possibilità di degustare i singoli piatti anche alla Carta.

Gli Antipasti

- OLIO AMORE MIO €. 14,00
  Degustazione di una nostra Selezione di tre Oli extravergine d' Oliva italiani di altissima qualità con abbinamenti tipici (A/D/G)
(Auswahl aus italienisch beste Qualität nativem extra virgin Olivenöl mit typical Kombinationen)
(Selection of top italians quality extra virgin olive oils with typical combination)

- Tartar di barbina franciacortina all' olio extravergine con crocchette di polenta fritta al formaggio (A/C/G) €. 13,50
(Rind Tartar von Barbina franciacortina und extra virgin Olivenöil, mit gebratene Käse Maismehl)
(Meat Tartar of barbina franciacortina whit extra virgin olive oils and cornmeal fried with cheese)
- Bruschette ai sapori del fattore (A/G) €. 9,50
(Geröstete Brötchen Rustikal Mix)
(Selection of bruschettes)
- Pesce del nostro lago carpionato con polenta grigliata (D/I) €. 12,50
(Süß-sauer eingelegte Fischstücke und Maismehl vom Grill)
(Pickled fish from Lake Garda and grilled cornmeal)
- Frittelle di Baccalà con salsa tartara e misticanza (D) €. 14,00
(Stockfisch Pfannkuchen mit Tartara_Sauce und Salat)
(Cod pancakes with Tartara sauce and salad)
- L' Antipasto Misto della Miniera (minimo per 2 persone) - per persona - €. 15,50
(Gemischte Vorspeisen Typische des Hauses – minimun für zwei Personen)
(Selection of our starters typical of the house – minimum for two people) (A/C/D/G/I)

Le Zuppe

- Zuppa rustica di cipolle (A) €. 8,50
(Zwiebelsuppe)
(Onion soup)
- Zuppa di Fagioli bio della Valvestino (A/I) €. 9,50
(Bohnensuppe)
(Bean soup)

Le Paste

- Tagliatelle con farina di segale bio fatte in casa al ragù bianco di pesce di lago, pomodorini ciliegino confit e olio agrumato al limone di Tignale (A/C/G/D/I) €. 14,50

(Roggenmehl Bandnudeln hausgemacht mit Weiß Seefischragout, kleine getrocknete Tomaten und Zitronen-Öl vom Tignale)
(Home-made rye flour Tagliatelle with white lake fish ragù, tomatoes cherry confit and lemon citrus oil fom Tignale)

- Gnocchi di patate ai funghi freschi e formaggio "Montecastello" (A/G) €. 15,00

(Hausgemacht Kartoffelgnocchi mit frische Pilzen und Typischer "Montecastello" Käse)
(Home-made Potato gnocchi with fresh mushrooms and typical "Montecastello" cheese)

- Bigoi fatti in casa allo stracotto di Cervo (A/C/G/I) €. 14,00

(Handgepresste Nudeln mit geschmortes Hirsch)
(Home-made pasta with braised venison)

- Zuppa fredda di pomodoro con Tortelli croccanti di pasta fresca fatti a mano alle erbette e stracciatella (A/C/G) €. 14,00

(Kalte Tomatensuppe mit frischer Knackig Gefüllte Pasta aus Kräutern mit frischer Käse)
(Cold Tomato soup with crispy fresch stuffed pasta with herbes and fresch cheese)

- Maccheroni di grano duro con ragù alla contadina (A/G/I) €. 13,50

(Maccheroni mit Tomaten, Fleisch Ragout und Sahne Sauce)
(Short pasta maccheroni with a tomato, meat ragu and cream sauce)

Tutti i secondi piatti sono serviti con contorno
di legumi* (A) patate* (A/E) o polenta
(Alle Hauptspeisen werden mit Beilagen* serviert)
(All main courses are served with potatoes*
and other vegetables* or polenta)

Le Carni

- Guancine di manzo cotte sottovuoto con scalogno e salsa al balsamico €. 18,50

(Rinderbäckchen in Vakuum Kochen mit Balsamic Essig sauce)
(Beef cheek low temperature cooking with balsamic vinegar sauce)

- Bocconcini di Cervo brasati al "Groppello" * (I) €. 17,50

(Hirsch Geschmortes in Rotwein)
(Braised red deer with red wine)

- Capretto stufato alla tignalese €. 19,00

(Gebratenes Zicklein mit Knochen nach Tignale Art)
(Roast little goat whit bone Tignale style)

- Milanese di Tomahawk di maiale circa 350 gr. (A) €. 16,50

(Schweinschnizel Tomahawk)
(Pork cutlet Tomahawk)

Dal nostro lago in base alla pescata

(Chiedere la disponibilità del pescato fresco dal Lago di Garda)
(Bitte Fragen weil Abhängig nur von der Verfügbarkeit
von frischem Fisch aus dem Gardasee)
(Please ask whi it depends Only on availability fresh fish from lake Garda)

- Coregone alla griglia (D) (Renke vom Grill) (Vendace grilled) €. 16,00
- Filetti di pesce Persico fritti (D) (Filets Barsch fritiert) (Perch fried fillets) €. 16,00
- Sardine alla griglia (D) (Sardellen vom Grill) (Sardine grilled) €. 14,50
- Luccio "En Cünsa" all'extravergine Bio di Tignale (D/I) €. 17,00

(Hecht mariniert nach Gardasee Art mit extravergine Öl)
(Marinated Pike Garda lake Style whit extravergine olive oil)

- Trota salmonata alla griglia (D) €. 16,50

(Lachsforelle vom Grill) (Salmon trout grilled)

Contorni Extra

(Beilagen Extra) (Side Dishes extra)

- Insalata mista €. 5,50

(Gemischter Salat)
(mixed salad)

- Patate al forno * (A/E) €. 4,50

(Brat Kartoffeln)
(Roasted Potatoes)

- Verdura cotta del giorno * (A) €. 5,50

(Gemüse)
(Vegetables)

- Verdure grigliate con olio extravergine €. 8,50

(Gemüse vom Grill)
(Grilled vegetables)

- Formagella di Tremosine alla griglia (G) €. 7,00

(Landkäse vom Grill)
(Grilled typical cheese)

- Polenta alla griglia €. 4,50

(Gegrillte Polenta aus Gelbes Mehl)
(Grilled yellow flour polenta)

- Assaggio di Olio Extravergine di qualità Selezionato dal cuoco Sergio €. 2,50

(Kleine Verkonstung fom exzellent nativem extra virgin Olivenöl)
(Small taste of excellent extra virgin oliven ol)

❖ Pane fatto in casa e Coperto €. 2,00
(Gedeck pro Person / Place setting for one person)

*Possono essere congelati all'origine / Eventuell Tiefkühlkost / May have been frozen

Alla Griglia

- **Pollo novello** (min. 25' minutes) **€. 14,00**
(Hühnchen vom Grill mit Knochen)
(Chicken grilled with bone)
- **Grigliata mista di carne** (G) (min. 25' minutes) **€. 15,50**
(Gemischte Grillplatte mit Knochen)
(Mixed grill grilled with bone)
- **Costata di manzo di Barbina Franciacortina senza osso** (circa 300gr) **€. 21,50**
(Rinderkotelett vom Grill ohne Knochen)
(Beef cutlet grilled without bone)
- **Battutine di Cervo** **€. 18,00**
(Dunne Hirsch Steak vom Grill)
(Thinly venison grilled steak)
- **Tagliata di manzo alle cipolle rosse** **€. 19,50**
(Rumpsteak in Stücke geschnitten mit Rote Zwiebel)
(Rump steak cut into pieces with red onion)
- **Costata Tomahawk con osso di Barbina Franciacortina circa 1100 gr.** (min. 25' minutes) **€. 50,00**
(Rinderkotelett Tomahawk vom Grill mit grober Knochen)
(Beef cutlet vom Grill whit big Knochen)

- Su Prenotazione tutte le Domeniche a pranzo
SPIEDO ALLA TIGNALESE all' Olio extravergine Bio di Tignale con Polenta di farina nostrana. **€. 17,00**
(in altri giorni della settimana per gruppi di min. per 12 persone)

SPIEß mit Polenta nach Tignaler Art Auf Reservierung Jeden Sonntagmittag
(oder an anderen Tagen -Min. 12 Pers. - immer auf Reservierung)

SPIEDO with polenta Tignaler style On reservation Every Sunday lunch
(or on other days -minimum 12 people- every on reservation)

I nostri Dolci fatti in casa

- Il Nostro Gelato mantecato fresco al fior di Latte di Bruna Alpina
  con scorzette di limoni canditi e olio agrumato al limone di Tignale (G) €. 5,50

(Hausgemachtes Milk Eis Cream mit Kandierte Zitronenschalen
und Tignale Citronen Öil)
(Homemade milk ice cream with candied lemon peel and Tignale lemon oil)

- Composta di frutti di bosco con il Nostro Gelato al fior di Latte (G) €. 7,00

(Beerenröster mit hausgemachtes Milch-Eis)
(Berries sauce with homemade Milk ice cream)

- Semifreddo al pistacchio di Bronte con salsa al cioccolato gianduia €. 6,50

(Halbgefrorenes aus Pistazien mit Haselnus Shokolade sauce) (C/G/H)
(Pistachio Semifreddo with chocolate hazelnut cream)

- Sformato tiepido di cioccolato fondente all' olio extravergine
  con confettura alle arance amare del Pra' de la Fam di Tignale (C) €. 7,50

(Weicher SchokoladenKuchen aus olivenöl mit Bitteroranconfiture fom Tignale)
(Soft Chocolade cake with extra virgin oliven oil and jam bitter orange from Tignale)

- Spuma di mascarpone alla nocciola con amaretti e caramello (A/C/G/H) €. 6,50

(Mascarpone Mousse mit Haselnuss, Makronen und Karamellsauce)
(Mousse Mascarpone with hazelnut, macaroons and caramel sauce)

- Tartufo Nero (A/C/G/H) €. 5,50

(Eis vom dunklen Schokoladen mit einem Rahmherzen)
(Ice cream Chocolate with a cream heart)

- Tartufo Bianco (A/C/G/H) €. 5,50

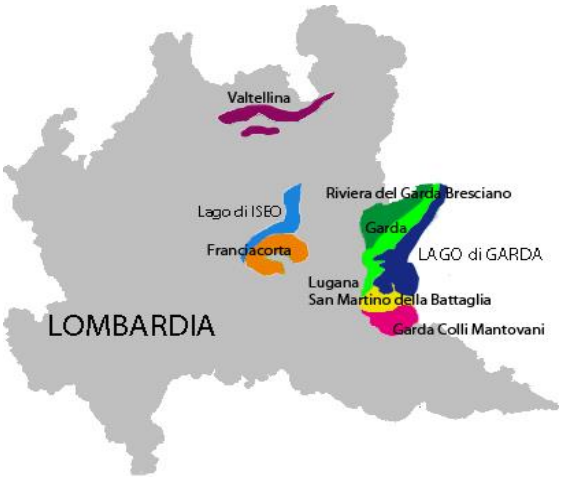
(Milch-Eis mit einem Kaffeeherzen)
(Milk ice cream with a coffee heart)

- Semifreddo al Torroncino (A/C/G/H) €. 5,50

(Halbgefrorenes mit Mandeln)
(Semifreddo with almonds)

Carta Vini

LOMBARDIA



Vini Bianchi

Chardonnay	*La Meridiana*		*2024*	**18,00**	€.
Lugana	*La Meridiana*	*(Lugana Biologico)*	*2024*	**18,00**	€.
Lugana	*Pasini*	*(Lugana Biologico)*	*2024*	**20,00**	€.
Lugana	*Bulgarini*		*2024*	**23,00**	€.
Lugana	*Costaripa*		*2024*	**23,00**	€.
Lugana	*Selva Capuzza*		*2024*	**22,00**	€.
San Martino d/B	*Selva Capuzza*	*(Tocai)*	*2023*	**23,00**	€.
Firmamento	*C. Belmonte*	*(Riesling Bio)*	*2023*	**23,00**	€.
Serèse	*C. Belmonte*	*(Manzoni/Riesling Bio)*	*2023*	**21,00**	€.

Vini Rosati

Rosamara	*Costaripa*	*(Chiaretto)*	*2024*	**25,00**	€.
Chiaretto Bio	*La Meridiana*	*(Chiaretto Bio)*	*2024*	**18,00**	€.
Chiaretto Bio	*Pasini*		*2024*	**20,00**	€.
Chiaretto	*Le Chiusure*	*(Chiaretto Bio)*	*2024*	**21,00**	€.
Costellazioni	*C. Belmonte*	*(Chiaretto Bio)*	*2024*	**21,00**	€.

Vini Rossi

Groppello	*La Meridiana*		*2022*	**18,00**	€.
Marzemino	*La Meridiana*		*2022*	**18,00**	€.
Marzemino	*Costaripa*		*2021*	**21,00**	€.
Campo Starne	*Costaripa*	*(Valtènesi)*	*2022*	**24,00**	€.
Valtenesi	*Pasini*	*(Groppello Bio)*	*2022*	**20,00**	€.

Vigneto Arzane	*Pasini*	*(Groppello Riserva)*	*2018*	**24,00**	*€.*
San Gioan Riserva	*Pasini*	*(Cabernet/Groppello)*	*2017*	**29,00**	*€.*
Pinot Nero	*Az. Agr. Prione*		*2018*	**29,00**	*€.*
Campei	*Le Chiusure*	*(Sangiovese/Barbera)*	*2018*	**24,00**	*€.*
Malborghetto	*Le Chiusure*	*(Rebo/Merlot)*	*2018*	**30,00**	*€.*
Primitus	*Bulgarini*	*(Cabernet/Merlot)*	*2022*	**19,00**	*€.*
Gerumi	*Bulgarini*	*(Merlot/Cabernet)*	*2020*	**28,00**	*€.*
Naturae	*CascinaBelmonte*	*(Rebo Bio)*	*2023*	**21,00**	*€.*
Stramonia	*CascinaBelmonte*	*(Merlot/Cabernet Bio Bio)*	*2022*	**23,00**	*€.*
Colle degli Ulivi	*Noventa*	*(Botticino doc)*	*2024*	**24,00**	*€.*
Gobbio	*Noventa*	*(Botticino doc)*	*2018*	**45,00**	*€.*
Corte del Lupo	*Cà Del Bosco*	*(Doc Curtefranca)*	*2020*	**28,00**	*€.*
Maurizio Zanella	*Ca' Del Bosco*	*(Rosso del Sebino Igt)*	*2015*	**65,00**	*€.*
Sassella	*Nino Negri*	*(Chiavennasca)*	*2020*	**33,00**	*€.*
Inferno	*Nino Negri*	*(Chiavennasca)*	*2019*	**29,00**	*€.*
Inferno Ca'Guicciardi	*Nino Negri*	*(Chiavennasca)*	*2020*	**39,00**	*€.*
Sfursat	*Nino Negri*	*(Chiavennasca)*	*2019*	**47,00**	*€.*
5 Stelle	*Nino Negri*	*(Chiavennasca)*	*2020*	**77,00**	*€.*
5 Stelle	*Nino Negri*	*(Chiavennasca)*	*2018*	**82,00**	*€.*
5 Stelle Magnum	*Nino Negri*	*(Chiavennasca)*	*2018*	**160,00**	*€.*

Spumanti

Brut Rosè Arena	*Az. Agr. Prione*			**32,00**	*€.*
Lugana Brut	*Pasini*			**25,00**	*€.*
Centopercento	*Pasini*	*(Groppello extraBrut)*		**28,00**	*€.*
Ceppo 326 Rosè	*Pasini*	*(Dosaggio zero Groppello/Erbamat)*		**29,00**	*€.*
Cremant	*Costaripa*			**30,00**	*€.*
Brut Rosè	*Costaripa*			**31,00**	*€.*
P.R. Brut	*Monte Rossa*	*(Franciacorta)*		**33,00**	*€.*
Cuvée Prestige	*Ca' del Bosco*	*(Franciacorta Extra Brut)*		**37,00**	*€.*
Cuvée Prestige 1,5l	*Ca' del Bosco*	*(Franciacorta Extra Brut)*		**78,00**	*€.*
Prestige Rosè	*Ca' del Bosco*	*(Franciacorta Brut)*		**45,00**	*€.*
Extra Brut	*Ca' del Bosco*	*(Vintage Collection)*	*2017*	**57,00**	*€.*
Satén Millesimato	*Ca' del Bosco*	*(Vintage Collection)*	*2016*	**55,00**	*€.*
Dosage Zèro	*Ca' del Bosco*	*(Vintage Collection)*	*2019*	**57,00**	*€.*
A.Maria Clementi	*Ca' del Bosco*	*(Franciacorta Cuvée)*	*2013*	**130,00**	*€.*
Brut	*Influssi di luna*	*(Francoacorta)*		**28,00**	*€.*
Cuvee Royal	*Antinori*	*(Franciacorta Brut)*		**34,00**	*€.*

Vini Passiti

Palmargentina 0,50l	*Costaripa*	*(Gropp./Marz./Mosc.Rosa)*	*2021*	**27,00**	*€.*

VENETO



Vini Bianchi

Lugana	*Aldegl*		*024*	**21,00**	*€.*
Lugana	*Ottella*		*2023*	**19,00**	*€.*
Le Crete	*Ottella*	*(Lugana)*	*2023*	**23,00**	*€.*
Cà del Magro Custoza	*Monte del Fra*	*(Garg./Treb./Cortese/Incr.M.)*	*2022*	**25,00**	*€.*
Custoza	*Cavalchina*		*2024*	**18,00**	*€.*
Soave	*Bertani*		*2023*	**19,00**	*€.*

Vini Rossi

Valpolicella Sup.	*Monte del Fra*		*2021*	**22,00**	*€.*
Ripasso	*Monte del Fra*		*2021*	**24,00**	*€.*
Amarone	*Monte del Fra*		*2019*	**40,00**	*€.*
Amarone Scarnocchio	*Monte del Fra*	*(Amarone riserva)*	*2016*	**58,00**	*€.*
Campo Sireso	*Ottella*		*2020*	**28,00**	*€.*
Le Pietre	*Aldegheri*	*(Cabernet/Corvina)*	*2019*	**21,00**	*€.*
Sengia Rossa	*Aldegheri*	*(Rosso Veronese)*	*2019*	**24,00**	*€.*
Ripasso	*Aldegheri*	*(Corvina/Rondinella)*	*2021*	**25,00**	*€.*
Amarone Classico	*Aldegheri*	*(Corvina/Rondinella)*	*2018*	**47,00**	*€.*
Corvina	*Domini Veneti*	*(Igt Verona)*	*2021*	**16,00**	*€.*
La Casetta	*Domini Veneti*	*(Valpolicella Ripasso)*	*2023*	**26,00**	*€.*
Valpolicella Sup.	*Cecilia Beretta*		*2019*	**20,00**	*€.*
Ripasso	*Cecilia Beretta*	*(Corvina/Rondinella)*	*2022*	**23,00**	*€.*
Amarone Classico	*Torre d' Orti*	*(Corvina/Rondinella)*	*2010*	**45,00**	*€.*
Ripasso	*Speri*		*2021*	**26,00**	*€.*
Sant' Urbano	*Speri*	*(AppassimentoValpolicellaSup)*	*2019*	**28,00**	*€.*

Amarone Classico	*Speri*	*(Corvina/Rondinella)*	*2019*	**60,00**	*€.*
Amarone Classico	*Speri*	*(Corvina/Rondinella)*	*2018*	**67,00**	*€.*
Ripasso	*Bertani*		*2021*	**21,00**	*€.*
Secco Vintage	*Bertani*	*(Verona igt)*	*2022*	**22,00**	*€.*
Amarone Classico	*Bertani*	*(Corvina/Rondinella)*	*2012*	**125,00**	*€.*
Amarone Classico	*Bertani*	*(Corvina/Rondinella)*	*2011*	**130,00**	*€.*
BroloCampofiorin	*Masi*	*(Appaxximento - Oseleta)*	*2019*	**25,00**	*€.*
Amarone Riserva	*Masi*	*(Corvina/Rondinella/Oseleta)*	*2017*	**67,00**	*€.*

Spumanti

Prosecco	*La Farra*	*(Docg)*		**20,00**	*€.*
Brut Cuvèe	*Corte Quaiara*	*(Pinot Nero/Chardonnay)*		**42,00**	*€.*

Vini Passiti

Recioto 0,375l	*Masi*	*(Valpolicella)*	*2015*	**26,00**	*€.*
Recioto *500cl*	*Domini Veneti*	*(Valpolicella)*	*2010*	**22,00**	*€.*

TRENTINO ALTO ADIGE



Vini Bianchi

Gewurztraminer	*Meran*		*2023*	**21,00**	€.
Pietra Grande	*Lunelli*	*(Dolomiti Igt)*	*2023*	**20,00**	€.
Villa Margon	*Lunelli*	*(Chardonay/Pinot B/Sauv.)*	*2019*	**42,00**	€.
Vette	*San Leonardo*	*(Sauvignon)*	*2023*	**21,00**	€.
Riesling	*San Leonardo*		*2021*	**39,00**	€.
Manna	*Franz Haas*	*(Riesling/Tram./Chard./Sauv.)*	*2022*	**34,00**	€.
Sauvignon	*Andrian*		*2023*	**24,00**	€.
Gewurztraminer	*Andrian*		*2023*	**24,00**	€.
Pinot Grigio	*Andrian*		*2023*	**23,00**	€.
Gewurztraminer	*Elena Walch*		*2023*	**24,00**	€.
Pinot Grigio	*Elena Walch*		*2023*	**22,00**	€.

Vini Rossi

Terre	*San Leonardo*	*(Merlot/Cabernet)*	*2019*	**25,00**	€.
Villa Gresti	*San Leonardo*	*(Merlot/Carmènère)*	*2018*	**38,00**	€.
San Leonardo	*San Leonardo*	*(Merlot/Cabernet)*	*2019*	**90,00**	€.
San Leonardo	*San Leonardo*	*(Merlot/Cabernet)*	*2018*	**95,00**	€.
San Leonardo	*San Leonardo*	*(Merlot/Cabernet)*	*2017*	**98,00**	€.
Lagrein	*Meran*		*2022*	**24,00**	€.
Pinot Nero	*Meran*		*2020*	**27,00**	€.
TeroldegoRotaliano	*Aldeno*		*2021*	**18,00**	€.
Marzemino	*Aldeno*		*2020*	**17,00**	€.
Lagrein	*Andrian*		*2022*	**22,00**	€.
Pinot Nero	*Andrian*		*2023*	**24,00**	€.
Pinot Nero	*Franz Haas*		*2021*	**35,00**	€.
Maso Montalto	*Lunelli*	*(Pinot Nero)*	*2021*	**53,00**	€.
Lagrein	*Elena Walch*		*2023*	**23,00**	€.

Pinot Nero	*Elena Walch*		*2023*	**25,00**	*€.*
Ludwig	*Elena Walch*	*(Pinot Nero Riserva)*	*2021*	**44,00**	*€.*
Griesfeld	*Pfitscher*	*(Lagrein Riserva)*	*2021*	**39,00**	*€.*
Matan	*Pfitscher*	*(Pinot Nero Riserva)*	*2021*	**48,00**	*€.*

Spumanti

Perlé	*Ferrari*	*(Chardonnay Brut)*	*2018*	**40,00**	*€.*
Perlè Bianco	*Ferrari*	*(Chardonnay Brut)*	*2013*	**47,00**	*€.*
Riserva Lunelli	*Ferrari*	*(Chardonnay Extra Brut)*	*2015*	**67,00**	*€.*
Perlé Nero	*Ferrari*	*(Pinot Nero Extra Brut)*	*2016*	**75,00**	*€.*
Giulio Ferrari	*Ferrari*	*(Riserva Chardonnay)*	*2009*	**150,00**	*€.*
Giulio Ferrari Rosé	*Ferrari*	*(Riserva Chardonnay/P.Nero)*	*2008*	**220,00**	*€.*
Giulio F. Magnum	*Ferrari*	*(Riserva Chardonnay)*	*2009*	**290,00**	*€.*

Vini Passiti

Vino Santo 0,375l.	*Francesco Poli*	*(Nosiola Biologico)*	*2003*	**47,00**	*€.*
Cristina 0,375l.	*Roeno*	*(Pinot G/Chardonnay/Tram.)*	*2014*	**31,00**	*€.*

PIEMONTE



Vini Bianchi

Roero Arneis	*Abbona*		*2023*	**23,00**	*€.*

Vini Rossi

Barbera d'Asti	*Vite Colte*		*2021*	**24,00**	*€.*
Nebbiolo d'Alba	*Vite Colte*		*2022*	**23,00**	*€.*
Barbaresco	*Vite Colte*		*2021*	**29,00**	*€.*
Barolo	*Vite Colte*	*(Nebbiolo)*	*2019*	**39,00**	*€.*
Barbera d'Alba	*Abbona*		*2021*	**27,00**	*€.*
Dolcetto	*Abbona*	*(Dolcetto Dogliani)*	*2023*	**28,00**	*€.*
Nebbiolo d'Alba	*Abbona*		*2022*	**29,00**	*€.*
Barbaresco	*Abbona*	*(Nebbiolo)*	*2020*	**45,00**	*€.*
Barolo	*Abbona*		*2019*	**47,00**	*€.*
Barolo Pressenda	*Abbona*	*(Nebbiolo)*	*2016*	**61,00**	*€.*
Barolo	*Oddero*	*(Nebbiolo)*	*2020*	**55,00**	*€.*
Barolo	*Oddero*	*(Nebbiolo)*	*2021*	**53,00**	*€.*
Barolo Brunate	*Oddero*	*(Nebbiolo)*	*2020*	**120,00**	*€.*
Barolo Mosconi	*Prunotto*	*(Nebbiolo)*	*2019*	**80,00**	*€.*
Barolo Marcenasco	*Ratti*	*(Nebbiolo Cru)*	*2018*	**58,00**	*€.*
Barolo Riserva	*Mirafiore*	*(Nebbiolo)*	*2007*	**140,00**	*€.*

Spumanti e Passiti

Moscato d' Asti	*Antinori*		*2024*	**22,00**	*€.*
Moscato Passito	*Vite Colte*		*2022*	**22,00**	*€.*

FRIULI - VENEZIA GIULIA



Vini Bianchi

Chardonnay	*Puiatti*		*2023*	**23,00**	*€.*
Pinot Grigio	*Puiatti*		*2023*	**23,00**	*€.*
Sauvignon	*Puiatti*		*2023*	**23,00**	*€.*
Ribolla Gialla	*Puiatti*		*2023*	**23,00**	*€.*
Sauvignon	*Livio Felluga*		*2024*	**33,00**	*€.*
Terre Alte	*Livio Felluga*	*(Friulano-Pinot B.- Sauv. B.)*	*2022*	**83,00**	*€.*

Vini Rossi

Refosco	*Grillo Jole*		*2016*	**20,00**	*€.*
Schioppettino	*Grillo Jole*		*2019*	**21,00**	*€.*
Vertigo	*Livio Felluga*	*(Merlot -Cabernet Sauvignon)*	*2021*	**28,00**	*€.*

Spumanti

Rosè extra Brut	*Puiatti*			**28,00**	*€.*

EMILIA ROMAGNA

Vini Rossi

Lambrusco	*Ariola*	*(Lambrusco Maestri)*		**21,00**	*€.*

TOSCANA



Vini Bianchi

Chardonnay	*Castello Banfi*		*2019*	**29,00**	€.

Vini Rossi

Chianti Classico	*Fèlsina*		*2020*	**25,00**	€.
Chianti Cl. Riserva	*Fèlsina*		*2020*	**33,00**	€.
Riserva Rancia	*Fèlsina*	*(Chianti Cl.Riserva)*	*2017*	**49,00**	€.
Fontalloro	*Fèlsina*	*(Sangiovese IGT)*	*2019*	**55,00**	€.
Aliotto	*Lunelli*	*(Toscana IGT)*	*2019*	**19,00**	€.
Morellino Scansano	*Rocca Macìe*		*2022*	**22,00**	€.
Bolgheri Sassi Sparsi	*Rocca Macìe*	*(Bolgheri DOC)*	*2020*	**33,00**	€.
San Giovese	*Caparzo*		*2019*	**17,00**	€.
Rosso Montalcino	*Caparzo*		*2022*	**23,00**	€.
Brunello Montalcino	*Caparzo*	*(Sangiovese)*	*2019*	**42,00**	€.
Brunello Riserva	*Caparzo*	*(Sangiovese)*	*2017*	**65,00**	€.
Brunello Montalcino	*Biondi-Santi*	*(Sangiovese)*	*2016*	**160,00**	€.
Villa Antinori	*Antinori*	*(Sangiovese)*	*2021*	**28,00**	€.
Il Bruciato	*Antinori*	*(Bolgheri DOC)*	*2022*	**35,00**	€.
Tignanello	*Antinori*	*(San Giovese/Cabernet)*	*2019*	**165,00**	€.
Tignanello	*Antinori*	*(San Giovese/Cabernet)*	*2021*	**135,00**	€.
Tignanello	*Antinori*	*(San Giovese/Cabernet)*	*2020*	**145,00**	€.
Le Difese	*Tenuta S. Guido*	*(Cabernet/Sangiovese)*	*2023*	**38,00**	€.
Guidalberto	*Tenuta S. Guido*	*(Cabernet S./Merlot)*	*2023*	**87,00**	€.
Sassicaia	*Tenuta S. Guido*	*(Cabernet Sauvignon/Franc)*	*2021*	**480,00**	€.
Sassicaia	*Tenuta S. Guido*	*(Cabernet Sauvignon/Franc)*	*2020*	**390,00**	€.
Sassicaia	*Tenuta S. Guido*	*(Cabernet Sauvignon/Franc)*	*2018*	**440,00**	€.
Sassicaia	*Tenuta S. Guido*	*(Cabernet Sauvignon/Franc)*	*2017*	**450,00**	€.
Sassicaia	*Tenuta S. Guido*	*(Cabernet Sauvignon/Franc)*	*2016*	**470,00**	€.
Sassicaia	*Tenuta S. Guido*	*(Cabernet Sauvignon/Franc)*	*2015*	**490,00**	€.

Vini Passiti

Vin Santo 0,375l	*Fèlsina*	*(Trebbiano/Malvasia)*	*2013*	**43,00**	€.

UMBRIA

Vini Bianchi

Bramito della Sala	*Antinori*	*(Chardonnay IGT)*	*2023*	**30,00**	*€.*
Cervaro della Sala	*Antinori*	*(Chardonnay /Grechetto)*	*2023*	**72,00**	*€.*

Vini Rossi

Rosso Montefalco	*Lunelli*		*2022*	**23,00**	*€.*
Sagrantino Mont.	*Lunelli*		*2015*	**33,00**	*€.*

Vini Passiti

Passito di Sagrantino	*Lunelli*	0,375l	*2014*	**33,00**	*€.*

MARCHE /ABRUZZO

Vini Bianchi

Passerina	*Ciù Ciù*		2021	**18,00**	*€.*
Pecorino	*Ciù Ciù*		2020	**21,00**	*€.*

Vini Rossi

Lacrima Morro d' Alba	*Ciù Ciù*		*2020*	**17,00**	*€.*
San Carro	*Ciù Ciù*	*Marche Igp*	*2020*	**18,00**	*€.*
Montepulcianod' Abruzzo	*La Valentina*	*Doc*	*2021*	**20,00**	
Montepulcianod' Abruzzo	*Valforte*	Doc	2023	**22,00**	*€.*
Colle del SaleMontepulciano	*Valforte*	Docg	2020	**27,00**	*€.*

BASILICATA / CAMPANIA

Vini Bianchi

Falanghina	*Mastroberardino*		*2024*	**23,00**	*€.*

Vini Rossi

Don Anselmo Riserva	*Paternoster*	*Aglianico del Vulture*	*2015*	**46,00**	*€.*
Radici Taurasi Riserva	*Mastroberardino*	*Aglianico del Vulture*	*2014*	**59,00**	*€.*

PUGLIA

Vini Rossi

Primitivo	*Cantalupi*	*2024*	**21,00**	*€.*
Negroamaro	*Cantalupi*	*2023*	**20,00**	*€.*

SARDEGNA

Vini Bianchi

Vermentino	*Argiolas*	*2023*	**27,00**	*€.*

Vini Rossi

Senes Riserva	*Argiolas*	*(Cannonau/Carignano/Bova*	*2015*	**33,00**	*€.*



SICILIA

Vini Bianchi

Grillo	*Duca di Salaparuta*	*2024*	**22,00**	*€.*
Etna Bianco	*Duca di Salaparuta*	*2024*	**25,00**	*€.*

Vini Rossi

Passo delle Mule	*Duca Salaparuta (Nero D' Avola)*	*2020*	**22,00**	*€.*
Etna Rosso	*Duca Salaparuta*	*2020*	**25,00**	*€.*

Duca Enrico	*Duca Salaparuta*	*(Nero D' Avola)*	*2010*	**59,00**	*€.*
Ribeca	*Firriato*		*2014*	**38,00**	*€.*

Vini da Dessert

MoscatoPantel. 0,375l	*Lago Di Venere*		**20,00**	*€.*
Zibibbo 0,500 l	*Florio*		**25,00**	*€.*
Moscato	*Florio*		**20,00**	*€.*

FRANCIA

Vini Rossi

Château Guillou	*Bordeaux*	*(Merlot - Cabernet Franc)*	*2021*	**25,00**	*€.*
Chateau Rozier	*Bordeaux GrandCru*	*(Merlot - Cabernet Franc)*	*2022*	**35,00**	*€.*
Prosper Maufoux	*Pinot Noir*	*(Bourgogne)*	*2021*	**37,00**	*€.*

Champagne

Grande Reserve	*De Vilmont*	*(Brut Premiere Cru)*	**53,00**	*€.*
Grand Brut	*Perrier-Jouët*	*(Pinot Nero /Pinot Meunier)*	**75,00**	*€.*
Grand Assemblage	*Jeeper*	*(Brut)*	**63,00**	*€.*
Special Cuvèe	*Bollinger*	*(Brut)*	**79,00**	*€.*

ALL' INTERNO DEL RISTORANTE POSSIBILITA'
DI ACQUISTO DI BOTTIGLIE DI VINO D' ASPORTO
E DI OLIO EXTRAVERGINE D' OLIVA
A PREZZI VANTAGGIOSI!

Im Restaurant können Sie Weinflaschen
und Extravergine Olivenöl
zu rentablen Preisen kaufen!

Inside the restaurant you can buy
takeaway wine bottles and extra
virgin olive oil at profitable prices!



$$$$

$$$$
$$$$

#

$$$
$$$

$$$
$$$
$$$

$$$

$$$

$$$

9

#