



## Ristorante Locanda Alla Fassa

### Gli aperitivi di Alex

---

**Aperol Spritz Vol 9%** € 6.00  
Aperol, prosecco e soda

---

**Campari Spritz Vol 11%** € 6.00  
Campari, prosecco, soda

---

**Americano Vol 13%** € 7.00  
Campari, Martini rosso e soda

---

**Campari Orange Revolution Vol 6%** € 6.00  
Campari e succo d'arancia

---

**Gin Tonic Vol 10%** € 9.00  
Beefeater London Dry & 1724 Tonic

---

**Alex Gin Tonic Vol 10%** € 10.00  
Ambrosia Sicily Edition Gin & Fever mediterranean

---

**Mystery Gin Vol 10%** € 10.00

---

# Antipasti

---

## Tartare di persico con tartufo del Monte Baldo € 20.00

Barsch-Tatar mit Trüffel vom Monte Baldo Lake Garda fish tartare with Monte Baldo truffle

**Allergeni:** *Pesce*

---

## "Il lago in un piatto" € 23.00

"Vom Gardasee auf den Teller" "The lake on a plate"

**Allergeni:** *Glutine, Pesce, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Semi di Sesamo, Anidride solforosa*

---

## Polpettine di pesce di lago € 12.00

Seefishklößchen Lake Garda fish balls

**Allergeni:** *Glutine, Pesce, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Semi di Sesamo, Anidride solforosa*

---

## Sarde in "Saor" € 15.00

Marinierte Sardinen in "Saor" Sweet and sour Lake Garda sardines

**Allergeni:** *Glutine, Pesce, Semi di Sesamo, Anidride solforosa*

---

## Capesante gratinate con panko, cocco e curry € 20.00

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Panko, Kokos und Curry Scallops au gratin with panko, coconut and curry

**Allergeni:** *Glutine, Pesce, Soia, Frutta a guscio, Senape, Semi di Sesamo, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi*

---

## Cocktail di gamberi con ananas, curcuma e maionese al Campari € 22.00

Garnelen cocktail mit Ananas, Kurkuma und Campari-Mayonnaise Prawn cocktail with pineapple, turmeric and Campari mayonnaise

**Allergeni:** *Glutine, Crostacei, Pesce, Anidride solforosa*

---

## Polpo arrostito su cous cous € 22.00

Gebratener Oktopus auf Couscous Roasted octopus on couscous

**Allergeni:** *Glutine, Pesce, Soia, Senape*

---

## Uovo in camicia con asparagi, fonduta di formaggio e tartufo del Monte Baldo € 16.00

Pochiertes Ei mit Spargel, Käsefondue und Trüffel von Monte Baldo Poached egg with asparagus, cheese fondue and Monte Baldo truffle

**Allergeni:** *Glutine, Uova, Latte, Anidride solforosa*

---

**Tartare di carne salada con cipolle rosse al balsamico e cialda di grana** € 20.00

"Carne Salada"-Tatar mit rote Zwiebeln mit Balsamico-Essig und Parmesanwaffel Tartar of carne salada with red onions with balsamic vinegar and parmesan wafer

**Allergeni:** Latte, Anidride solforosa

---

## Primi Piatti

---

**Spaghetto "Mat" con sarde di lago sotto sale su crema di burrata** € 18.00

Spaghetti „Mat“ mit gesalzenen Seesardinen auf Burrata-Creme Spaghetti "Mat" with salted lake sardines on burrata cream

**Allergeni:** Glutine, Pesce, Latte, Sedano, Anidride solforosa

---

**Carbonara di lago** € 17.00

"Gardasee Carbonara" " Lake Garda Carbonara" (fish carbonara sauce)

**Allergeni:** Glutine, Uova, Pesce, Sedano, Anidride solforosa

---

**Gnocchi con Persico del Garda, pomodorini secchi e asparagi** € 17.00

Gnocchi mit Gardaseebarsch, getrocknete Tomaten und Spargel Gnocchi with Garda Perch, dried tomatoes and asparagus

**Allergeni:** Glutine, Uova, Pesce

---

**"Il nostro scoglio pulito"** € 18.00

"Bigoli" mit Meeresfrüchte Home made bigoli pasta with shelled Sea Food

**Allergeni:** Glutine, Crostacei, Pesce, Anidride solforosa, Molluschi

---

**Calamarata cacio e pepe con gamberi marinati al lime** € 18.00

"Calamarata cacio e pepe" mit marinierte Garnelen mit Limettenaroma "Calamarata cacio e pepe " with prawns and lime aroma

**Allergeni:** Glutine, Crostacei, Pesce, Latte

---

**Tagliolini con tartufo del Monte Baldo e fonduta di malga** € 18.00

Dünne Bandnudeln mit Trüffel von Monte Baldo auf geschmolzener Käse Tagliolini (thin egg noodles) with truffle from Monte Baldo and cheese sauce

**Allergeni:** Glutine, Latte

---

**Primi del giorno** € 17.00

Nudelgericht des Tages Pasta of the day

---

# Secondi Piatti

---

## Filetti di lavarello croccante su asparagi € 22.00

Knusprige Lavarellofilets auf Spargel Crispy lavarello fillets on asparagus

**Allergeni:** *Glutine, Pesce, Frutta a guscio, Anidride solforosa*

---

## Fritto di Lago € 22.00

Frittierter Fisch von Gardasee Fried fish from Garda lake

**Allergeni:** *Glutine, Pesce, Semi di Sesamo*

---

## Filetti di pesce persico del Garda su riso Venere e crema di zafferano € 24.00

Gardaseebarschfilets auf schwarzer Reis und Safran Creme Fillets of Lake Garda perch on black rice and saffron cream

**Allergeni:** *Glutine, Pesce, Latte, Frutta a guscio*

---

## Spiedino di gamberi con guanciaie croccante € 25.00

Garnelenspieß mit knusprigem Speck Shrimp skewer with crispy bacon

**Allergeni:** *Crostacei, Pesce, Anidride solforosa*

---

## Pesce al forno del giorno con contorno (per 2 persone) € 55.00

Gebackener Fisch des Tages mit Beilage (für 2 Personen) Baked fish of the day with side dish (for 2 people)

**Allergeni:** *Pesce*

---

## Tagliata di tonno rosso in crosta di pistacchi con piccolo contorno € 25.00

Geschnittener roter Thunfisch in Pistazienkruste mit kleine Beilage Sliced red tuna in a pistachios crust with small outline

**Allergeni:** *Pesce, Frutta a guscio, Senape, Semi di Sesamo, Anidride solforosa*

---

## Contorni € 6.00

Beilagen Side Dishes

---

# L'angolo dolce

---

## Crème Caramel al caffè

€ 8.00

Kaffeecreme Karamell Coffee Crème Caramel

**Allergeni:** Uova, Latte

---

## Mela caramellata su crema inglese alla vaniglia e crumble alla mandorla

€ 9.00

Karamellisierter Apfel auf Vanillecreme und Mandelstreusel Caramelized apple on vanilla custard and almond crumble

**Allergeni:** Glutine, Latte, Frutta a guscio

---

## Pralinato al pistacchio con lamponi

€ 9.00

Pistazien Praline mit frischen Himbeeren Pistachio praline with raspberries

**Allergeni:** Latte, Frutta a guscio

---

## Ti-ra-mi-sù

€ 9.00

Ti-ra-mi-sù Ti-ra-mi-sù

**Allergeni:** Glutine, Uova, Latte, Frutta a guscio, Anidride solforosa

---

## Dessert del giorno

€ 9.00

---

# Bevande

---

## Acqua 0.75

€ 3.00

---

## Birra 0.33

€ 4.00

---

## Bibite

€ 4.00

---

## Vino 0.10 (Bicchiere)

€ 4.00

Glas Glass

---

**Vino 0.25** € 6.00

---

**Vino 0.5** € 12.00

---

**Caffè** € 2.00

---

**Capuccino** € 2.50

---

## **Distillati**

---

**Amaro italiano** € 4.00

---

**Grappa** € 4.00

---

**Rum Martinique Gold Vol 42%** € 5.00

Zaka

---

**Rum Trinidad Vol 42%** € 6.00

Zaka

---

**Rum El Salvador Limited Edition Vol 42%** € 8.00

Zaka

---

**Rum Hampden Vol 46%** € 5.00

Hampden

---

**Kentucky Straight Bourbon Whisky Vol 40%** € 5.00

Four Roses

---

**Yamazakura Blended Whisky Vol 40%** € 6.00  
Sasanokawa Shuzo

---

**Calvados Vol 40%** € 6.00  
Christian Drouin

---

**Poire Williams & Cognac Vol 30%** € 6.00  
Francois Peyrot

---

## Le nostre piccoline 0.375

---

**Champagne Brut Reserve** € 42.00  
Charles Heidsieck

---

**Champagne Supérieur Brut Pinot Meunier** € 40.00  
Louis Casters

---

**Champagne Brut Rosè** € 50.00  
Billecart-Salmon

---

**Champagne Brut** € 40.00  
Bollinger

---

**Champagne Grande Rèserve Brut** € 50.00  
Gosset

---

**Champagne Grande Rèserve Brut Rosè** € 55.00  
Gosset

---

**Franciacorta Cà del Bosco** € 22.00  
Cà del Bosco

---

<b>Franciacorta Demi Brut</b>	<b>€ 20.00</b>
Antica Fratta	
<b>Animante Franciacorta Brut bio</b>	<b>€ 20.00</b>
Barone Pizzini	
<b>Maximum Blanc de Blancs</b>	<b>€ 22.00</b>
Ferrari	
<b>Cuvée dei Frati Brut M.C.</b>	<b>€ 14.00</b>
Cà dei Frati	
<b>Prosecco Superiore Docg Asolo</b>	<b>€ 14.00</b>
Loredan Gasparini	
<b>Soave Classico</b>	<b>€ 14.00</b>
Pieropan	
<b>Dreams 2019</b>	<b>€ 32.00</b>
Jermann	
<b>Rossj-Bass</b>	<b>€ 40.00</b>
Gaja	
<b>Cervaro della Sala</b>	<b>€ 35.00</b>
Antinori	
<b>Greco di Tufo</b>	<b>€ 15.00</b>
Tenuta del Meriggio	
<b>Vermentino di Gallura</b>	<b>€ 15.00</b>
Mancini	



**Bardolino** € 12.00  
Cavalchina

---

**Valpolicella classico bio "La Cesolina"** € 13.00  
Vigna '800

---

**Valpolicella Ripasso bio "El Campanar"** € 15.00  
Vigna '800

---

**Amarone** € 30.00  
Ten. Sant'Antonio

---

**San Leonardo (Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot )** € 50.00  
Tenuta San Leonardo

---

**Tignanello** € 60.00  
Antinori

---

**Sagrantino di Montefalco** € 20.00  
Antonelli

---

**Brunello di Montalcino 2013** € 25.00  
Villa Poggio Salvi

---

## Champagne

---

**Champagne La Cuvée 1812** € 60.00  
Laurent-Perrier

---

**Champagne Brut 1812 Millesimato** € 85.00  
Laurent Perrier

---

<b>Champagne Rosè</b>	<b>€ 95.00</b>
Laurent Perrier	
<b>Champagne Brut Tradition</b>	<b>€ 65.00</b>
Boviere	
<b>Champagne Extra Brut</b>	<b>€ 65.00</b>
Boviere	
<b>Champagne Brut Reserve</b>	<b>€ 75.00</b>
Charles Heidsieck	
<b>Champagne Extra Brut</b>	<b>€ 65.00</b>
Gosset	
<b>Champagne Brut</b>	<b>€ 80.00</b>
Billecart-Salmon	
<b>Champagne Brut BdB</b>	<b>€ 60.00</b>
Larmandier Père Et Fils	
<b>Champagne Brut</b>	<b>€ 65.00</b>
Marc Hebrart	
<b>Champagne Cuvée Speciale DZ TRIPLE A</b>	<b>€ 65.00</b>
Charlot	
<b>Champagne Brut Grande Tradition</b>	<b>€ 60.00</b>
Maxime Blin	
<b>Champagne Brut Rosè</b>	<b>€ 60.00</b>
Maxime Blin	

**Cremant Rosé** € 30.00  
Lorenz

---

**Champagne Rosè Extra Brut** € 70.00  
Marc Hebrart

---

## Franciacorta

---

**Franciacorta Cuvée Prestige** € 40.00  
Cà del Bosco

---

**Franciacorta Cuvée Prestige Rosè** € 45.00  
Cà del Bosco

---

**Vintage Collection Extra Brut Millesimato** € 60.00  
Cà del Bosco

---

**Vintage Collection Satèn Millesimato** € 60.00  
Cà del Bosco

---

**Vintage Collection D.Z. Millesimato** € 60.00  
Cà del Bosco

---

**Franciacorta Brut** € 32.00  
Antica Fratta

---

**Franciacorta Essence Rosè** € 35.00  
Antica Fratta

---

**Franciacorta Essence Noir Extra Brut** € 40.00  
Antica Fratta

---

<b>Prima Cuvée Brut</b>	€ 35.00
Monterossa	
<b>P.R. Brut (blanc de blanc)</b>	€ 35.00
Monterossa	
<b>Coupè D.Z.</b>	€ 40.00
Monterossa	
<b>Salvadek</b>	€ 40.00
Monterossa	
<b>Cabochon</b>	€ 65.00
Monterossa	
<b>Franciacorta Brut Animante bio</b>	€ 35.00
Barone Pizzini	
<b>Franciacorta Rosé Extra Brut Ed. 2018 Millesimato bio</b>	€ 40.00
Barone Pizzini	
<b>Franciacorta Bagnadore D.Z. (60 mesi)</b>	€ 50.00
Barone Pizzini	
<b>Franciacorta Rosè</b>	€ 35.00
Villa	
<b>Franciacorta Saten</b>	€ 35.00
Villa	
<b>Franciacorta Diamant D.Z.</b>	€ 38.00
Villa	

<b>Franciacorta Extra Brut</b>	<b>€ 35.00</b>
Villa	
<b>Franciacorta "Freccianera" Brut 25</b>	<b>€ 35.00</b>
Fratelli Berlucchi	
<b>Franciacorta "Freccianera" Saten</b>	<b>€ 35.00</b>
Fratelli Berlucchi	
<b>Franciacorta "Freccianera" Nature</b>	<b>€ 45.00</b>
Fratelli Berlucchi	
<b>Franciacorta "Freccianera" Rosè</b>	<b>€ 40.00</b>
Fratelli Berlucchi	
<b>Franciacorta Rosè</b>	<b>€ 32.00</b>
Azienda Agricola Cola	
<b>Metodi Classici e Proseccchi</b>	
<b>Garganega Spumante Extra Brut IGT "Arcerus"</b>	<b>€ 25.00</b>
Tessari	
<b>Garganega frizzante sui lieviti 'Avus'</b>	<b>€ 25.00</b>
Tessari	
<b>"Istinto" M.C. (Corvina, rondinella, molinara)</b>	<b>€ 30.00</b>
Talestri	
<b>Celebrating 55 Blanc (Chardonnay e pinot Nero)</b>	<b>€ 50.00</b>
Diesel Farm	

<b>Ribolla Gialla Brut</b>	€ 25.00
Lorenzon	
<b>Molinara Rosè Millesimato</b>	€ 22.00
Il Brolo di Barco	
<b>D'Eva Brut</b>	€ 25.00
Madonna delle Vittorie	
<b>Trento Doc Millesimato</b>	€ 30.00
Madonna delle Vittorie	
<b>Trento Doc D.Z.</b>	€ 35.00
Madonna delle Vittorie	
<b>Ferrari Perlè</b>	€ 45.00
Ferrari	
<b>Ferrari Perlé Rosè</b>	€ 55.00
Ferrari	
<b>Ferrari Maximum Rosè</b>	€ 40.00
Ferrari	
<b>Trento Doc 1673 Noir Nature</b>	€ 40.00
Cesarini Sforza	
<b>Trento Doc Rosè</b>	€ 35.00
Cesarini Sforza	
<b>Trento Doc Brut Millesimato</b>	€ 30.00
Pisoni	

<b>Trento Doc Brut Rosè</b>	<b>€ 35.00</b>
Pisoni	
<b>Trento Doc Brut Nature Millesimato</b>	<b>€ 35.00</b>
Pisoni	
<b>"Blanc de Blanc"</b>	<b>€ 30.00</b>
Puiatti	
<b>" Rosè de Noirs" M.C. Extra Brut</b>	<b>€ 30.00</b>
Puiatti	
<b>Prosecco Valdobbiadene Docg Brut</b>	<b>€ 22.00</b>
Col Vetoraz	
<b>Prosecco Valdobbiadene Docg Extra dry</b>	<b>€ 22.00</b>
Col Vetoraz	
<b>Prosecco Superiore Asolo "Tasso" Extra Brut</b>	<b>€ 22.00</b>
Loredan Gasparini	
<b>Prosecco Superiore Asolo "Cuvèe Indigena" Extra Brut Millesimato</b>	<b>€ 25.00</b>
Loredan Gasparini	
<b>Superiore di Cartizze</b>	<b>€ 30.00</b>
Vallis Mareni	
<b>Prosecco Superiore DOCG Extra Dry</b>	<b>€ 22.00</b>
Az. Agr. Montesel	
<b>Prosecco Superiore DOCG Dry Millesimato</b>	<b>€ 22.00</b>
Az. Agr. Montesel	

<b>Contratto Bacco d'Oro Brut 2016</b>	<b>€ 35.00</b>
Contratto	
<b>Dubl Nature Dubl (Aglianico, falangina, greco di Tufo)</b>	<b>€ 45.00</b>
Feudi San Gregorio	
<b>Caricante Brut MC Millesimato (100% Caricante)</b>	<b>€ 28.00</b>
Nicosia	
<b>Etna Doc Brut MC 100% Nerello Mascalese</b>	<b>€ 30.00</b>
Nicosia	

## Vini Bianchi

---

<b>Custoza Superiore Mael 2020</b>	<b>€ 22.00</b>
Corte Gardoni	
<b>Custoza</b>	<b>€ 20.00</b>
Cavalchina	
<b>Amedeo Custoza Superiore</b>	<b>€ 25.00</b>
Cavalchina	
<b>Bianco di Rosso Chardonnay 2018</b>	<b>€ 35.00</b>
Diesel Farm	
<b>Soave Castelcerino</b>	<b>€ 22.00</b>
Coffele	
<b>Scaia (garganega e chardonnay ) 2021</b>	<b>€ 22.00</b>
Ten. S.Antonio	



<b>Soave Vintage</b>	<b>€ 30.00</b>
Bertani	
<b>Soave Classico "Otto"</b>	<b>€ 22.00</b>
Graziano Prà	
<b>Soave Classico "Staforte"</b>	<b>€ 25.00</b>
Graziano Prà	
<b>Soave Classico "Monte Grande"</b>	<b>€ 25.00</b>
Graziano Prà	
<b>Soave Classico "Colle S. Antonio" 2016</b>	<b>€ 30.00</b>
Graziano Prà	
<b>Soave Calvarino</b>	<b>€ 30.00</b>
Pieropan	
<b>Soave "La Rocca"</b>	<b>€ 37.00</b>
Pieropan	
<b>Telos</b>	<b>€ 25.00</b>
Ten. S. Antonio	
<b>Lugana Pansere</b>	<b>€ 22.00</b>
Fraccaroli	
<b>Lugana Anniversario 100 anni 2010</b>	<b>€ 38.00</b>
Fraccaroli	
<b>Lugana Doc Santa Cristina 2022</b>	<b>€ 24.00</b>
Zenato	

<b>Lugana Ris.Sergio Zenato 2020</b>	<b>€ 38.00</b>
Zenato	
<b>Lugana "I Frati"</b>	<b>€ 22.00</b>
Cà dei Frati	
<b>Pratto</b>	<b>€ 25.00</b>
Cà dei Frati	
<b>San Martino della Battaglia "Vitis Alba" (tocai friulano)</b>	<b>€ 28.00</b>
Ten. Roveglia	
<b>Riesling Praecipuus</b>	<b>€ 30.00</b>
Roeno	
<b>Curtefranca Corte del Lupo 2018</b>	<b>€ 35.00</b>
Cà del Bosco	
<b>Chardonnay Curtefranca</b>	<b>€ 70.00</b>
Cà del Bosco	
<b>Vette Sauvignon Blanc</b>	<b>€ 25.00</b>
Tenuta San Leonardo	
<b>Manzoni Bianco IGT</b>	<b>€ 22.00</b>
Maso Thaler	
<b>Gewürztraminer</b>	<b>€ 25.00</b>
Maso Thaler	
<b>Sauvignon 2019</b>	<b>€ 22.00</b>
Maso Thaler	

<b>Casòn( petit manseng, viogner)</b>	<b>€ 38.00</b>
Alois Lageder	
<b>Am Sand (gewürztraminer)</b>	<b>€ 30.00</b>
Alois Lageder	
<b>Löwengang ( chardonnay)</b>	<b>€ 70.00</b>
Alois Lageder	
<b>Sauvignon</b>	<b>€ 30.00</b>
Haas	
<b>Manna (riesling-kerner-traminer-sauvignon-chardonnay) 2019</b>	<b>€ 32.00</b>
Franz Haas	
<b>Petit Manseng</b>	<b>€ 30.00</b>
Franz Haas	
<b>Moscato Giallo secco 2018</b>	<b>€ 30.00</b>
Franz Haas	
<b>BBK (Ribolla gialla)</b>	<b>€ 25.00</b>
Lis Neris	
<b>Friulano</b>	<b>€ 25.00</b>
Puiatti	
<b>Ribolla Gialla</b>	<b>€ 25.00</b>
Puiatti	
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>€ 25.00</b>
Puiatti	

<b>Ribolla Gialla "Archetipi" IGP</b>	<b>€ 30.00</b>
Puiatti	
<hr/>	
<b>Traminer</b>	<b>€ 25.00</b>
Puiatti	
<hr/>	
<b>Ribolla Gialla</b>	<b>€ 28.00</b>
Livio Felluga	
<hr/>	
<b>Abbazia di Rosazzo (Friulano - Pinot Bianco - Sauvignon - Malvasia - Ribolla Gialla)</b>	<b>€ 48.00</b>
Livio Felluga	
<hr/>	
<b>W....Dreams</b>	<b>€ 60.00</b>
Jermann	
<hr/>	
<b>Capo Martino (Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit) 2019</b>	<b>€ 80.00</b>
Jermann	
<hr/>	
<b>Cialla Bianco</b>	<b>€ 30.00</b>
Ronchi di Cialla	
<hr/>	
<b>Vespa bianco</b>	<b>€ 35.00</b>
Bastianich	
<hr/>	
<b>Friulano Ronco delle Cime</b>	<b>€ 30.00</b>
Venica	
<hr/>	
<b>Sauvignon 'Ronco del Cerò'</b>	<b>€ 30.00</b>
Venica	
<hr/>	

<b>Sauvignon 'Ronco delle Mele'</b>	€ 45.00
Venica	
<b>Malvasia 'Petris'</b>	€ 40.00
Venica	
<b>"Tre Vignis" (Friulano, Chardonnay e Sauvignon)</b>	€ 40.00
Venica	
<b>Riesling Langhe</b>	€ 25.00
Saracco	
<b>Gavi di Gavi "Rovereto Vignavecchia"</b>	€ 22.00
Malvirà	
<b>Roero Arneis</b>	€ 25.00
Prunotto	
<b>Gaja &amp; Rey</b>	€ 200.00
Gaja	
<b>Verdicchio di Jesi Superiore 2018 ( Marche )</b>	€ 22.00
Tenute San Sisto	
<b>Vermentino Bolgheri</b>	€ 25.00
Ten. Guado al Tasso	
<b>Cervaro della Sala</b>	€ 60.00
Antinori	
<b>Falanghina</b>	€ 23.00
Feudi di San Gregorio	

<b>Greco di Tufo</b>	€ 25.00
Feudi di San Gregorio	
<b>Mare Chiaro (Greco bianco 100%)</b>	€ 22.00
Ippolito	
<b>Pecorello</b>	€ 22.00
Ippolito	
<b>Viognier</b>	€ 23.00
Baglio di Pianetto	
<b>Secca Del Capo (100% Malvasia) IGT 2020</b>	€ 22.00
Colosi	
<b>SP68 Albanello, Zibibbo. TRIPLE "A"</b>	€ 25.00
Arianna Occhipinti	
<b>Vulkà Etna Bianco</b>	€ 25.00
Nicosia	
<b>Idda (Carricante dell'Etna) 2020</b>	€ 25.00
Gaja e Graci	
<b>Chiarandà Contessa Entellina 2016</b>	€ 32.00
Donnafugata	
<b>Vermentino di Sardegna</b>	€ 25.00
Argiolas	
<b>Meri</b>	€ 28.00
Argiolas	

## Vini Rosati

---

**Bardolino Chiaretto** € 20.00

Cavalchina

---

**Bardolino Chiaretto** € 20.00

Corte Gardoni

---

**Rosè di Rosso (Pinot Nero, cabernet Sauvignon e merlot)** € 32.00

Diesel Farm

---

**Rosa dei Frati** € 22.00

Cà dei Frati

---

**Gemma di San Leonardo 2021** € 25.00

Tenuta San Leonardo

---

**Nero d'Avola Rosè** € 20.00

Colosi

---

## Vini Rossi

---

**Bardolino** € 20.00

Cavalchina

---

**Bardolino Santa Lucia 2018** € 22.00

Cavalchina

---

**Realda Cabernet Sauvignon** € 25.00

Anselmi

---

<b>Valpolicella Valpantena</b>	<b>€ 22.00</b>
Bertani	
<b>Valpolicella Ripasso 2016</b>	<b>€ 30.00</b>
Secondo Marco	
<b>La Morandina Valpolicella Ripasso 2017</b>	<b>€ 28.00</b>
Graziano Prà	
<b>Valpolicella classico bio "La Cesolina" 2020</b>	<b>€ 22.00</b>
Vigna '800	
<b>Valpolicella Ripasso bio "El Campanar" 2018</b>	<b>€ 25.00</b>
Vigna '800	
<b>Valpolicella Classico Superiore</b>	<b>€ 28.00</b>
Morari	
<b>Le Miniere</b>	<b>€ 30.00</b>
Bertani	
<b>Ognisanti</b>	<b>€ 35.00</b>
Bertani	
<b>Valpolicella Superiore</b>	<b>€ 25.00</b>
Zenato	
<b>Valpolicella Sup.Ruberpan</b>	<b>€ 25.00</b>
Pieropan	
<b>Ripassa</b>	<b>€ 28.00</b>
Zenato	



<b>Valpolicella Ripasso Monte Garbi</b>	<b>€ 25.00</b>
Ten. S.Antonio	
<b>Valpolicella Classico</b>	<b>€ 25.00</b>
Secondo Marco	
<b>Amarone</b>	<b>€ 60.00</b>
Speri	
<b>Valpolicella Classico</b>	<b>€ 25.00</b>
Corte San Benedetto	
<b>Valpolicella Classico Superiore</b>	<b>€ 27.00</b>
Corte San Benedetto	
<b>Valpolicella Ripasso</b>	<b>€ 30.00</b>
Corte San Benedetto	
<b>Amarone</b>	<b>€ 60.00</b>
Secondo Marco	
<b>Amarone Dal Cero</b>	<b>€ 90.00</b>
I Frati	
<b>"Val di Pietra" Cabernet Sauvignon Alto Mincio</b>	<b>€ 25.00</b>
Tenuta Maddalena	
<b>"Monte Cervo" Merlot Alto Mincio</b>	<b>€ 25.00</b>
Ten. Maddalena	

**San Leonardo 2016 Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot ( Trentino Alto Adige )** € 80.00  
Tenuta San Leonardo

---

**Terre di San Leonardo 2017 Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère ( Trentino Alto Adige )** € 30.00  
Tenuta San Leonardo

---

**Morei Teroldego TRIPLE A** € 30.00  
Foradori

---

**Pinot Nero** € 28.00  
Maso Tahler

---

**Schweizer Pinot Nero** € 45.00  
Franz Haas

---

**Schweizer Lagrein 2014** € 25.00  
Franz Haas

---

**Istante 2018 ( Cabernet sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc e Merlot)** € 40.00  
Franz Haas

---

**Sossò (Refosco,merlot,pignolo) 2013** € 50.00  
Livio Felluga

---

**Pignolo Eremita 2011 ( Friuli Venezia Giulia )** € 100.00  
Livio Felluga

---

**Pignolo 2012** € 30.00  
Ronchi di Cialla

---

<b>Pinot Nero della Sala 2015</b>	<b>€ 40.00</b>
Antinori	
<b>Barbaresco 2015</b>	<b>€ 200.00</b>
Gaja	
<b>Barolo 2014</b>	<b>€ 50.00</b>
Viglione	
<b>Bruciato 2018</b>	<b>€ 30.00</b>
Antinori	
<b>Tignanello</b>	<b>€ 110.00</b>
Antinori	
<b>Sergio Zingarelli Chianti classico 2011</b>	<b>€ 45.00</b>
Rocca delle Macie	
<b>Brunello di Montalcino</b>	<b>€ 65.00</b>
Le Macioche	
<b>Vino Nobile di Montepulciano 2008</b>	<b>€ 25.00</b>
La Braccasca	
<b>Sagrantino di Montefalco</b>	<b>€ 38.00</b>
Antonelli	
<b>Merlot</b>	<b>€ 50.00</b>
Montiano	
<b>Nero D'Avola 2013</b>	<b>€ 25.00</b>
Arianna Occhipinti	

**Pinot Noir** € 35.00  
Louis Jadot

---

**Bourgogne Pinot Noir 2017** € 30.00  
Pierre Morey

---

**Pinot Noir Le Puits 2018** € 65.00  
Evesham Wood

---

**Antica Napa Valley Cabernet 2014** € 80.00  
Antinori Family Estate

---

## Vini dall'estero

---

**Gewurztraminer Alsace 2020** € 30.00  
Charles Frey

---

**Riesling Alsace 2021** € 30.00  
Charles Frey

---

**Gewurztraminer** € 30.00  
Mirasol

---

**Riesling** € 30.00  
Mirasol

---

**Bourgogne Blanc 2019** € 35.00  
Louis Jadot

---

**Pouilly - Fuissé 2017 Borgogna** € 45.00  
Domaine Ferret

---

<b>Petit Chablis</b>	€ 30.00
Georges Deschamps	
<b>Pinot Blanc TRIPLE A</b>	€ 30.00
Herrenhof Lamprecht	
<b>Riesling Cai Mosel TRIPLE A 2020</b>	€ 25.00
Immich Batterieberg	
<b>Riesling Escheburg Mosel TRIPLE A</b>	€ 35.00
Immich-Batterieberg	
<b>Riesling "Geheimrat J" trocken 2015</b>	€ 35.00
Wegeler	
<b>Riesling trocken 2016</b>	€ 28.00
Dr.Fischer	
<b>Pinot Grigio Ramato</b>	€ 30.00
Slavcek	
<b>Sauvignon TRIPLE A</b>	€ 32.00
Movia	
<b>Ribolla TRILPE A 2015</b>	€ 32.00
Movia	
<b>Malvazija Amfora 2016</b>	€ 48.00
Kabola	
<b>De Sol a Sol TRIPLE A</b>	€ 30.00
Esencia Rural	

<b>Riesling Tüzkö 2020</b>	€ 22.00
Antinori	
<b>Traminer Tüzkö 2020</b>	€ 22.00
Antinori	
<b>Sauvignon Tüzkö 2020</b>	€ 22.00
Antinori	
<b>Chardonnay Odem 2015</b>	€ 25.00
Yarden	
<b>Hermon White 2019</b>	€ 30.00
Yarden	
<b>Hermon Rosé (Red Cão, Syrah e Tempranillo)</b>	€ 30.00
Yarden	
<b>Chenin Blanc 2018</b>	€ 25.00
Mullineux	
<b>Tanao White (Chardonnay - Sauvignon Blanc - Semillon)</b>	€ 35.00
Lapostolle	
<b>Chateau Changyu Moser XV (Cabernet Sauvignon Blanc)</b>	€ 32.00
Changyu Moser XV	
<b>Chardonnay Diamond Collection</b>	€ 30.00
Francis Ford Coppola	
<b>Sauvignon Diamond Collection</b>	€ 30.00
Francis Ford Coppola	

**Chardonnay – “L’ Antica” Napa Valley 2015** € 50.00

Marchese Antinori

---

**Chardonnay –Santa Maria Valley 2006** € 65.00

Ambullneo Vineyards

---

**Sauvignon Blanc** € 35.00

Pallister

---

**Sauvignon Blanc** € 32.00

Rimapere

---

## Vini da dessert

---

**Reciotto** € 30.00

Begali

---

**Le argille bianche** € 30.00

Tenuta Sant’Antonio

---

**Trentino Superiore 2011 (Moscato giallo dolce)** € 25.00

Castel Beseno

---

**Moscato Rosa 2015** € 35.00

Franz Haas

---

**Dolce (Picolit e verduzzo)** € 25.00

Livio Felluga

---

**Moscato d’Asti** € 25.00

Bera

---

**L'Autentica** € 35.00  
Cantine del notaio

---

**Marsala** € 30.00  
Donnafugata

---

**Ben Ryè 2015** € 35.00  
Donnafugata

---

**Malvasia delle Lipari 2009** € 25.00  
Colosi

---

**Moscato Ra'is** € 20.00  
Baglio di Pianeto

---

**Kracher Auslese 2012 (chardonnay e welschriesling)** € 35.00  
Kracher

---

**Kracher Beerenauslese 2012 (welschriesling e chardonnay)** € 35.00  
Kracher

---

## Consulta la lista degli Allergeni

---

### Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

---

### Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

---

### Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

---

### Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

---



## **Arachidi**

Creme e condimenti anche in piccole dosi

---

## **Soia**

Contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti

---

## **Latte**

Prodotti caseari, latticini e derivati

---

## **Frutta a guscio**

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

---

## **Sedano**

A pezzi o nei preparati vegetali

---

## **Senape**

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

---

## **Semi di Sesamo**

Nel pane o in alcuni tipi di farine

---

## **Anidride solforosa**

Conserve, cibi sott'aceto (solfiti)

---

## **Lupini**

Legume proteico presente nei cibi vegan

---

## **Molluschi**

Vongole, ostriche, cozze e simili

---