

# Il Nostro Menu

*C'era una volta in una torre altissima...*



*Perchè in fondo nelle favole raccontateci da piccoli  
c'erano tutte le verità di noi adulti...*

*noi oggi vi raccontiamo la nostra... disegnata,  
poichè la cucina è come l'arte, la consapevolezza che: con le  
giuste capacità una buona dose di pazienza ed un pizzico di  
fortuna, un mucchietto di linee possono dar forma ad un  
qualcosa di magnifico.*



# Il Regno degli Antipasti



## MELANZANE SPACCIATE

-Polpette di melanzane fritte su coulis di pomodoro e basilico con crema di burrata e origano.

€13,00

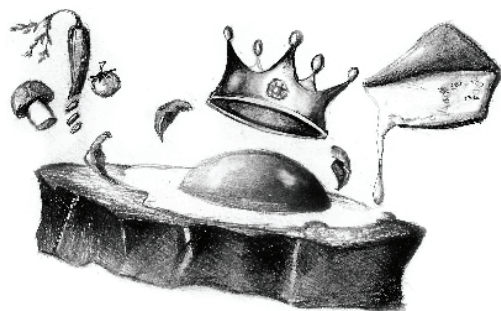
## CROSTONE REALE



Vegetarian

-Uovo fritto su crostone di pane, nido di verdure, fonduta di formaggio d'alpeggio e lamelle di tartufo nero dei berici.

€15,00



## MANZETTA ROSSO BISTRO'

-Tartare di scottona alla moda del Bistro con fragole fresche e glassa di balsamico.

€15,00



## LA SFERA DEL MISTRERO

-Sfera di gamberoni con cuore di burrata su vellutata di piselli e porri croccanti.

€15,00





# Il Mondo dei Primi



## BOSCO INCANTATO

-Pappardelle fatte in casa con  
ragù di cinghiale al sentore di cacao amaro  
e frutti di bosco.

€15,00

## BIGOLO PRIMAVERILE



Vegetarian

-Bigoli freschi al pesto di zucchine  
profumato al limone con basilico e fiori  
di zucca.

€13,00

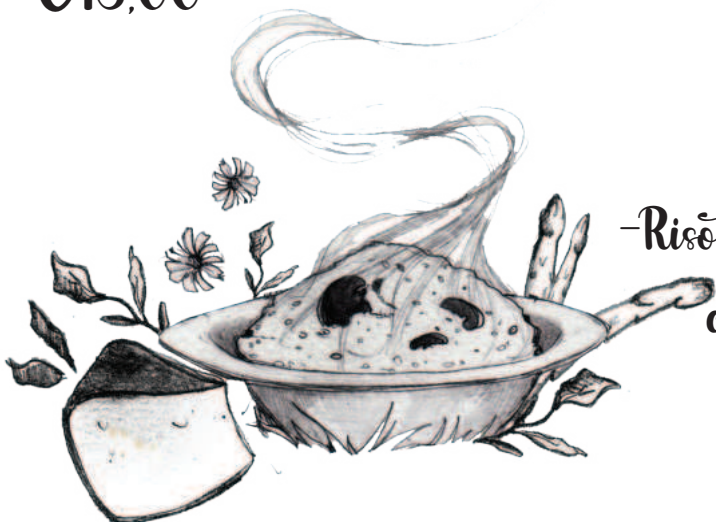


Vegetarian Gluten free

## CHICCO CONTADINO

-Risotto agli asparagi bianchi con quenelle di  
caprino alle erbe spontanee e cialda di  
grana padano.

€15,00



## TERRA E MARE



Dairy free

-Paccheri con capesante scottate,  
broccoli verdi e pomodori semi confit.

€15,00





# La Landa dei Secondi



Dairy Free



Gluten Free

## TAGLIATA ADDORMENTATA

-Tagliata di sorana su letto di rucola e salsa  
alla senape antica €19,00

## TORO CHEF



Dairy Free



Gluten Free

-Filetto di limousine frollata oltre 20gg cotto alla griglia.

€27,00



Gluten Free



Dairy Free

## MANZO DI CLASSE

-Costata di manzo alla brace con fiocco  
di burro alla maitre d' hotel. €30,00

## GUANCETTA VAGABONDA



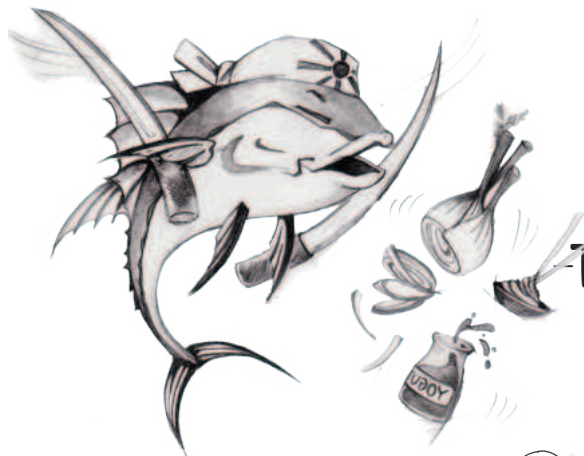
Dairy Free



Gluten Free

-Guancetta di vitello stufata a bassa temperatura con  
savarin di polenta taragna e brunoise di verdure.

€24,00



Gluten Free

## TONNO SAMURAI

-Trancetto di tonno al sesamo nero con insalata di  
finocchio, salsa allo yogurt e gocce di wasabi.

€19,00

## BRANZINO IMPRIGIONATO



Dairy Free



Gluten Free

-Turbante di branzino in manto di lardo  
speziato al cartoccio.

€22,00





# *La Terra degli Special*



## GRAN PIATTO VEGETARIANO

-Gran piatto di verdure di stagione con delizia del giorno. €14,00

## PASSEGGIATA NEL BOSCO

-Monteveronese, vento d'estate, blu di capra, ubriaco, accompagnati da frutta secca e confetture. €19,00

## TRIDENTE MARINO

-Salmone marinato, baccalà mantecato e capasanta in saor. €22,00

## LA DOLCE AFFUMICATA

-Lonzetta di maiale da noi affumicata con insalata di indivia belga, mele verdi e mostarda vicentina. € 19,00



## *Alternative*



-Spaghetti di grano duro alla carbonara. € 14,00

-Maccheroni al torchio con ragù di corte e porcini. €14,00



# *Piatti Consigliati Dagli Chef*

## I Piatti del Giorno Consigliati dagli Chef

- Primo Del Giorno €14,00
- Secondo del giorno €22,00

## *la Distesa Dei Contorni*

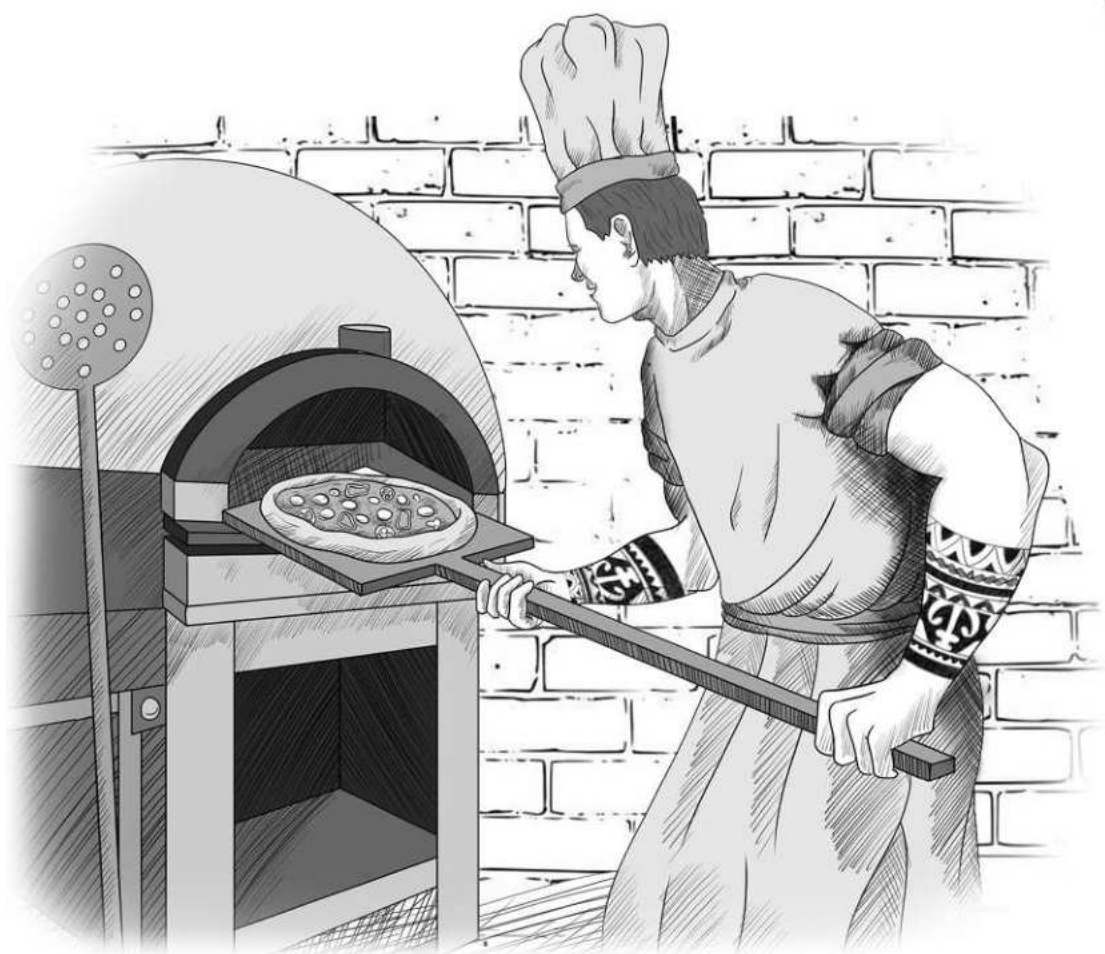
- Verdure grigliate €5,00
- Insalata mista €5,00
- Patate al forno €5,00
- Patatine fritte €5,00

## *La Metropoli dei Dolci*

- Disco della nonna con pasta frolla ai pinoli, crema pasticcera soffice e meringa. €7,00
- Daquoise alle mandorle con semifreddo al limone, emulsione alla menta e salsa di fragole.. €7,00
- Selezione dei nostri biscotti: Zaeti veneziani, strudel ai fichi, pevarini speziati, mandorle e tartufo al cocco accompagnato da vino Passito. €8,00
- Tiramisù della tradizione €6,00
- La nostra "tagliata di frutta" €7,00



# LE NOSTRE PIZZE



## IL NOSTRO IMPASTO

*È realizzato con farine tenere che abbinate ad un impasto indiretto ed un bilanciamento equilibrato di proteine con una lunga lievitazione e maturazione che superano le 72 ore, dona un'incredibile fragranza e digeribilità alle nostre pizze.*



## *Edo Consiglia*

**MARINARA €10,00**

*Pomodoro, origano, Evo Del Borgo e acciuga del Cantabrico.*

**SALMONE MARINATO €15,00**

*Mozzarella fiordilatte, Salmone marinato "homemade",  
rucola e pomodorino d'atterino.*

**GUSTOSA €15,00**

*Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, radicchio, gorgonzola e salsiccia.*

**RAGGIO DI SOLE €15,00**

*Mozzarella fiordilatte, uova all'occhio e asparagi.*



## *-le Special-*

CALZONE PICCANTE € 12,00

*Mozzarella fiordilatte, salamino piccante, brie e peperoni grigliati.*

MEDITERRANEA € 12,50

*Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino piccante, acciughe, olive taggiasche, capperi, pomodori semiseccchi e origano.*

EDO VIP € 15,00

*Schiacciata croccante homemade con olio Evo Del Borgo e rosmarino, crudo di Parma 24 mesi e burratina Dop.*



## *-le Classiche-*

Margherita €9,00

Pomodoro e mozzarella fiordilatte.

PARMA €11,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, Prosciutto crudo di  
Parma 24 mesi a fine cottura.

ORTOLANA €10,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, zucchine,  
peperoni e melanzane grigliate.

PROSCIUTTO E FUNGHI €10,50

Pomodoro, mozzarella fiordilatte prosciutto cotto e funghi.

SALSICCIA E PATATE €11,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamella luganega e patate al forno.





ROMANA €11,50

*Pomodoro, mozzarella fiordilatte acciughe, capperi e olive taggiasche.*

DIAVOLA €10,00

*Pomodoro, mozzarella fiordilatte e salamino piccante.*

BRESAOLA €12,00

*Pomodoro, mozzarella fiordilatte, bresaola, rucola e scaglie di grana padano 18 mesi a fine cottura.*

CAPRICCIOSA €10,50

*Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi champignon, carciofini e prosciutto cotto.*

WURSTEL E PATATINE €10,50

*Pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel e patatine fritte.*

TONNO E CIPOLLA €10,50

*Pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno e cipolla rossa di Tropea.*



## *Le Bianche*

ITALIA €12,00

*Mozzarella fiordilatte, pomodorini datterini, pesto di basilico e a fine cottura Burratina DOP e basilico fresco.*

SFILACCINA €12,00

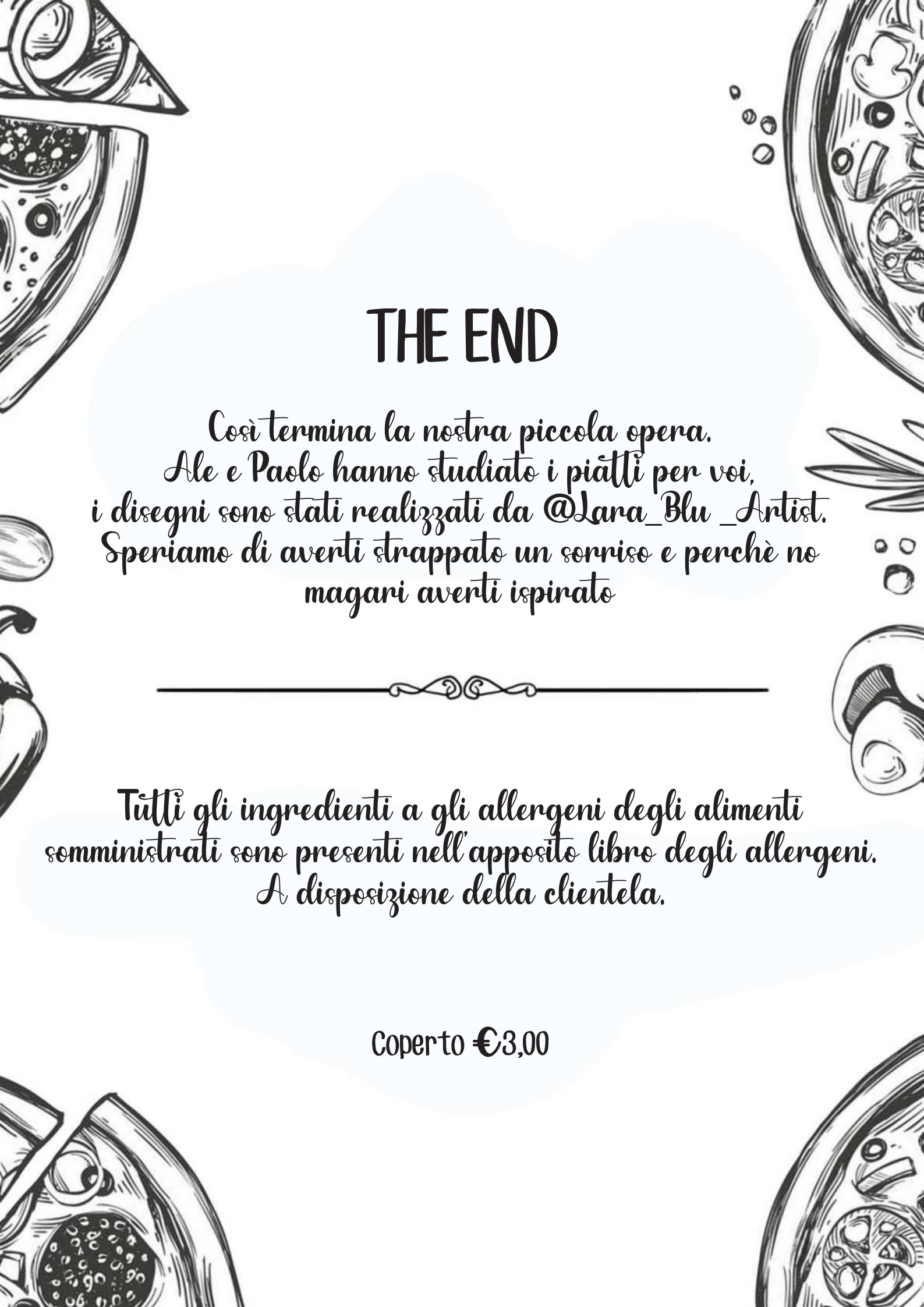
*Mozzarella fiordilatte, a fine cottura sfilacci di cavallo, rucola e scaglie di grana padano 18 mesi.*

QUATTRO FORMAGGI €10,50

*Mozzarella fiordilatte, brie, scamorza e asiago.*

CARBONARA €14,00

*Mozzarella fiordilatte, uovo all'occhio, pancetta e a fine cottura grana padano 18 mesi.*

The page is framed by detailed black and white line drawings of various food items. In the top left, there's a slice of pizza with toppings. The top right shows a whole pizza with toppings. On the right side, there are olives and a mushroom. The bottom left features a pizza slice with a pepperoni-like topping. The bottom right shows another pizza slice. The background has a light blue cloud-like shape behind the text.

# THE END

*Così termina la nostra piccola opera.  
Ale e Paolo hanno studiato i piatti per voi,  
i disegni sono stati realizzati da @Lara\_Blu\_Artist.  
Speriamo di avervi strappato un sorriso e perchè no  
magari avervi ispirato*

---

*Tutti gli ingredienti e gli allergeni degli alimenti  
somministrati sono presenti nell'apposito libro degli allergeni.  
A disposizione della clientela.*

Coperto €3,00

# Our Menu

*Once upon a time in a very tall tower...*



*Because after all, fairy tales recounted to us when we were children carry the truthfulness of us as adults, rooted deep within, so today, we want to tell you our own, through depictions because cooking is like art, with the belief that: with the right skills, a good dose of patience, and a pinch of luck, a bunch of lines can give shape to something magnificent.*



# The Real of Appertizers



## EGGPLANT PATTIES

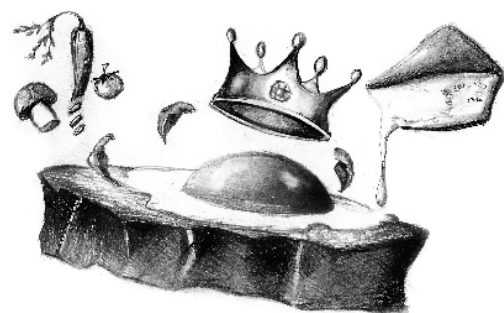
Our signature parmigiana: lightly fried eggplant morsels served atop a tomato and basil coulis with a dollop of creamy burrata and a sprinkle of oregano

€13,00

## ROYAL CROSTONE



A hearty crostone (bread crust) topped with a fried egg, a nest of seasonal vegetables, Alpine cheese fondue, and fine shavings of Black Berici truffle €15,00



## RED BISTRO' HEIFER

-Tartare of Bistro-style rump steak with fresh strawberries and balsamic glaze..

€15,00

## THE SPHERE OF MYSTERY

-Sphere of king prawns with burrata heart on a velvety pea and crispy leek sauce.

€15,00



# The World Of First Courses



## ENCHANTED FOREST

Homemade pasta with wild boar ragout,  
with a note of bitter cocoa and a touch  
of berries to give a unique twist.

€15,00

## SPRING BIGOLO



Vegetarian

-Fresh bigoli with lemon scented zucchini  
pesto with basil and zucchini flowers.

€13,00



Vegetarian Gluten Free

## FARMEN GRAIN

-White asparagus risotto with goat's  
cheese quenelle with wild herbs and  
grana padano wafer.

€15,00



## EARTH AND SEA



Dairy Free

Paccheri pasta matched with seared scallops,  
green broccoli, and cherry tomatoes lent their  
flavor from slow roasting

€15,00



# ❧ The Land Of Main Courses ❧



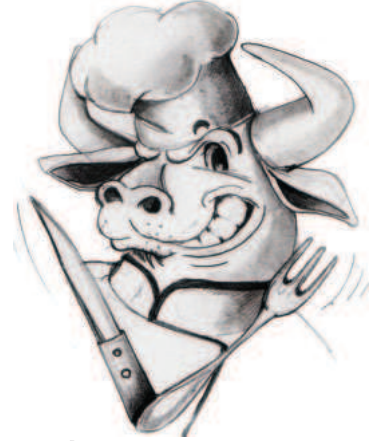
Dairy Free



Gluten Free

**SORANA CUT**

Prime cut of sorana steak served with fresh arugula and a rich mustard sauce €19,00



**BULL CHEF**



Dairy Free



Gluten Free

Grilled Limousine fillet, aged to perfection for 20 days.

€27,00



Gluten Free



Dairy Free

**CLASSY BEEF**

-Braised rib of beef with butter flake maitre d'hote style. €30,00

**VAGABOND CHEEK**



Dairy Free



Gluten Free

Slow-braised veal cheek served with creamy polenta taragna and vegetable brunoise.

€24,00



Gluten Free

**TUNA SAMURAI**

Seared black sesame tuna with fresh fennel salad, yogurt sauce, and wasabi drops. €19,00

**IMPRISONED SEA BASS**



Dairy Free



Gluten Free

Sea bass fillet wrapped in spiced lard and baked in foil to a tender finish.

€22,00





# The Land Of Specials



## VEGETARIAN FEAST

Seasonal vegetable feast with the delight of the day €14,00

## WALK IN THE WOODS

Monte Veronese cheese, summer wind cheese, blue goat cheese, and drunk cheese accompanied by dried fruits and jams.. €19,00

## SEA TRIDENT

A trilogy of marinated salmon, creamy cod, and scallop in saor..  
€22,00

## THE SMOKED SWEET

-Smoked pork loin with salad of endive belga, green apples and mostarda vicentina. € 19,00



## Alternatives

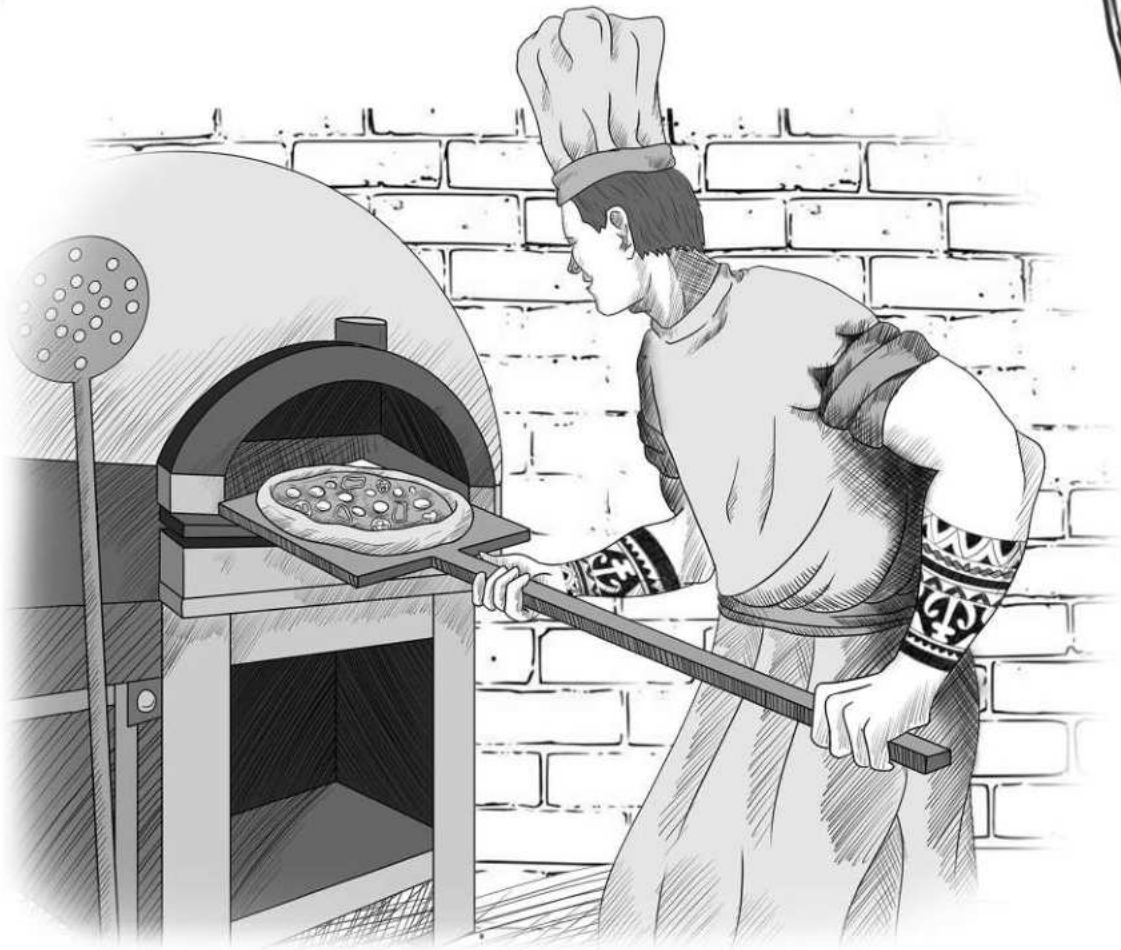


-Durum wheat carbonara spaghetti. € 14,00

Hand-pressed maccheroni with a rich ragout and porcini mushr €14,00



# OUR PIZZAS



## OUR DOUGH

*Elaborated with a tender flour combined with an indirect dough and a balanced equilibrium of proteins which undergo a long leavening and maturation process that exceeds the 72 hours, resulting in an exceptional fragrance and digestibility of our pizzas.*



## *Edo Recommends*

MARINARA €10,00

*Tomato, oregano, extra vergine olive oil "Borgo"  
and Cantabrian anchovies.*

MARINATED SALMON €15,00

*Mozzarella cheese, homemade marinated salmon,  
arugula and cherry tomatoes*

TASTY €15,00

*Tomato, mozzarella cheese, radicchio, gorgonzola, and sausage*

RAY OF SUN €15,00

*Mozzarella cheese with a sunny-side egg and with fresh asparagus*



## *-The Specials-*

SPICY CALZONE €12,00

*Mozzarella cheese, spicy Calabrian salami, brie and grilled peppers.*

MEDITERRANEAN €12,50

*Tomato, mozzarella cheese, spicy Calabrian salami, anchovies, Taggiasca olives, capers, semi-dry tomato and oregano.*

EDO VIP €15,00

*Crunchy homemade schiacciata (a type of flattened focaccia)  
with extra virgin olive oil "Borgo", and rosemary,  
24 month cured Parma ham and PDO (protected designation of origin),  
Burrata (fresh Italian cheese made from mozzarella and cream) cheese.*



## *-The Classic-*

MARGHERITA €9,00

*Tomato and mozzarella cheese.*

PARMA €11,00

*Tomato, mozzarella cheese, 24 month cured Parma ham.*

VEGETABLE GARDEN €10,00

*Tomato, mozzarella cheese, zucchinis, peppers and grilled eggplants.*

HAM AND MUSHROOMS €10,50

*Tomato, mozzarella cheese, ham and mushrooms.*

SAUSAGE AND POTATOES €11,00

*Tomato, mozzarella cheese, luganea pork sausage and baked potatoes.*



ROMANA €11,50

*Tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers  
and Taggiasca olives.*

DIAVOLA €10,00

*Tomato, mozzarella cheese and spicy salami.*

BRESAOLA €12,00

*Tomato, mozzarella cheese, bresaola (lean dried salted beef),  
arugula and 18 month Grana Padano cheese flakes.*

CAPRICCIOSA €10,50

*Tomato, mozzarella cheese, champignon mushrooms,  
artichokes and ham.*

SAUSAGE AND FRIES €10,50

*Tomato, mozzarella cheese, sausage and french fries.*

TUNA AND ONIONS €10,50

*Tomato, mozzarella cheese, tuna and Tropea onions.*



## *-White Pizzas-*

ITALY €12,00

Mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil pesto and burratina (fresh italian cheese made from mozzarella and cream) PDO (protected designation of origin) cheese, fresh basil topped before serving..

SFILACCINA €12,00

Mozzarella cheese, horse meat (smoked and salt-cruded "frayed threads"), arugula and 18 month Grana Padano flakes topped before serving.

FOUR CHEESE €10,50

Mozzarella cheese, brie, scamorza cheese and asiago.

CARBONARA €14,00

Mozzerella cheese topped with crispy pancetta, fried egg and shaved Grana Padano.

The page is framed by detailed black and white line drawings of various food items. In the top left, there's a slice of pizza with toppings. The top right shows a whole pizza with mushrooms and olives. On the right side, there are olives and a mushroom. The bottom left features a pizza slice with a pepperoni-like topping. The bottom right shows another pizza slice. The background has a light blue cloud-like shape behind the text.

# THE END

*This is how little work ends.  
Ale and Paolo have studied the dishes for you.  
The drawings were made by @Lara\_blu\_artist.  
We hope we have made you smile and why not,  
maybe inspired you*

---

*All ingredients and allergens of the foods  
served are present in the specific allergen book  
available to customers*

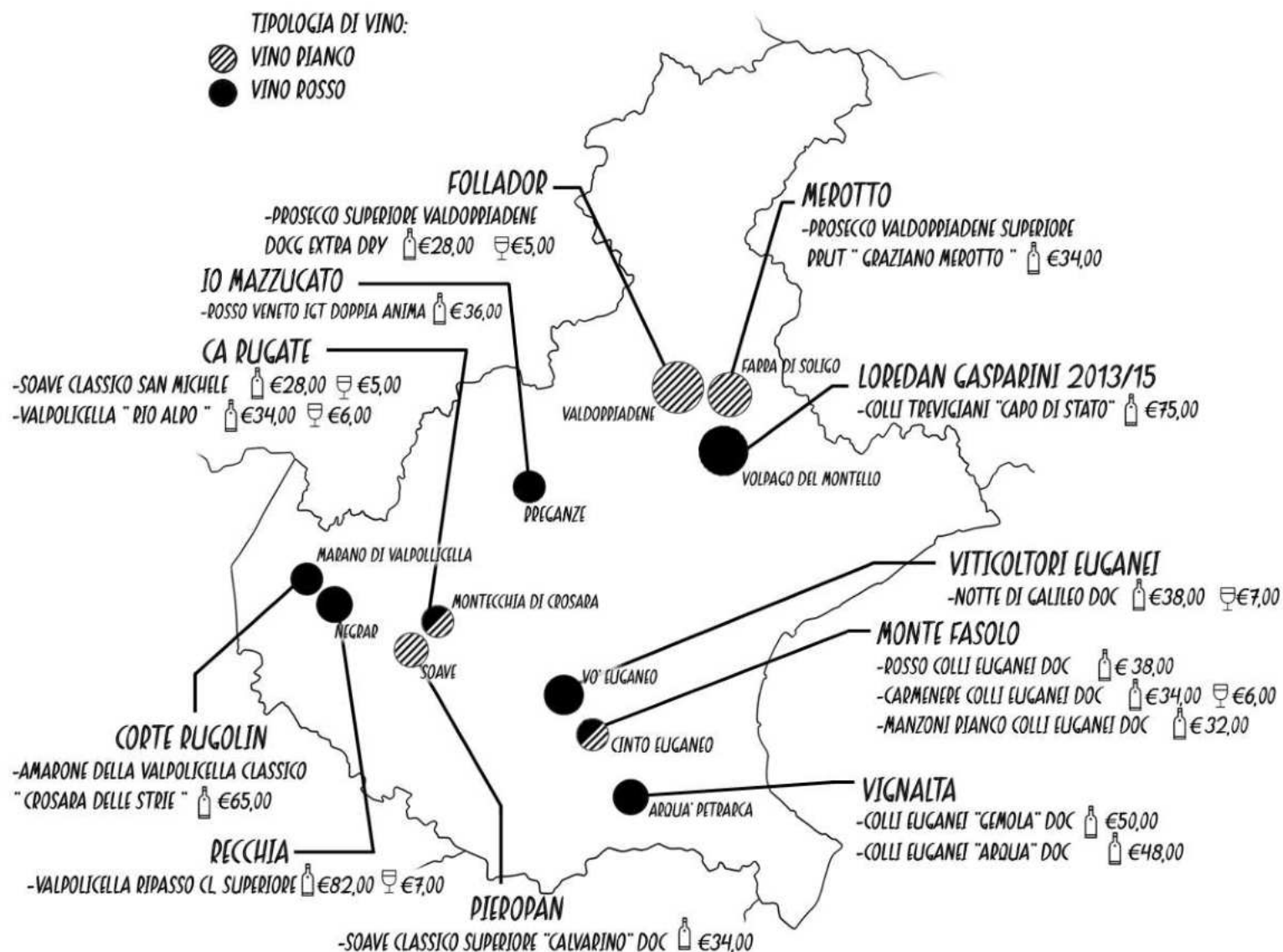
Cover chage €3,00

# BISTRO' NET TOWER

## LE ESCLUSIVE DEL BISTRO'

TIPOLOGIA DI VINO:

-  VINO BIANCO
-  VINO ROSSO



## METODO CHARMAT

**FOLLADOR**  €28,00  €5,00  
PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY  
UVAGGIO: GLERA 100%  
AL NASO: FRUTTA FRESCA, MELA, PERA E FIORI BIANCHI  
LE NOSTRE SENSAZIONI: FRESCO, MORPIDO E MINERALE

**MEROTTO**  €34,00  
PROSECCO VALD. SUP. DRLT " GRAZIANO MEROTTO "  
UVAGGIO: GLERA 100%  
AL NASO: FRUTTA FRESCA E AGRUMATA, FIORI BIANCHI  
LE NOSTRE SENSAZIONI: FRESCO, INTENSO E MINERALE

## METODO CLASSICO

**SAN CRISTOFORO**  €40,00  €7,00  
FRANCIACORTA DRLT DOCG  
UVAGGIO: CHARDONNAY 100%  
AL NASO: FIORI BIANCHI, PAN DRIOCHE, FRUTTI GIALLI  
LE NOSTRE SENSAZIONI: SECCO, MIERALE, INTENSO

**SAN CRISTOFORO**  €48,00  
FRANCIACORTA DRLT ROSE DOCG  
UVAGGIO: PINOT NERO 100%  
AL NASO: FRUTTI ROSSI INTENSI, MANDORLE, MIELE  
LE NOSTRE SENSAZIONI:  VOLGENTE, INTENSE E MINERALE

**CA DEL POSCO**  €55,00  
FRANCIACORTA DRLT CLIVEE PRESTIGE  
UVAGGIO: PINOT NERO 100%  
AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

**DELLAVISTA**  €55,00  
FRANCIACORTA "ALMA" DOCG (42 MESI SUI LIEVITI)  
UVAGGIO: CHARDONNAY 77%, PINOT NERO 22%  
AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

**MONTEROSSA**  €70,00  
FRANCIACORTA "CAROCHON" DOCG (42 MESI SUI LIEVITI)  
UVAGGIO: CHARDONNAY 77%, PINOT NERO 22%  
AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

**ENDRIZZI**  €40,00  €7,00  
TRENTO DOC DRLT ( 24 MESI SUI LIEVITI )  
UVAGGIO: CHARDONNAY 100%  
AL NASO: INTENSO, MELA VERDE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: SAPIDO E SALATO, VIVACE ED ELEGANTE

## LA SELEZIONE DI FERRARI

**FERRARI**  €55,00

TRENTO DOC "PERLE" MILLES D'UT

UVAGGIO: CHARDONNAY 100%

AL NASO: FIORI DI MANDORLA, MELA, AGRUMI

LE NOSTRE SENSAZIONI: MANDORLATO E PERSISTENTE

**FERRARI**  €85,00

TRENTO DOC "RISERVA LUNELLI" D'UT 2009

UVAGGIO: CHARDONNAY 100%

AL NASO: ROSMARINO, CREMA AL LIMONE, ANANAS

LE NOSTRE SENSAZIONI: FRUTTATO, EQUILIBRATO

**FERRARI**  €90,00

TRENTO DOC "PERLE NERO" EXTRA D'UT 2011

UVAGGIO: PINOT NERO 100%

AL NASO: FRUTTATO, MINERALAE, TOSTATO

LE NOSTRE SENSAZIONI: FRESCHEZZA, SAPIDITA

## LES GRANDES MAISONS DE CHAMPAGNE

**DRAPPIER**  €60,00

CARTE D'OR AOC

UVAGGIO: PINOT NERO 60%, CHARDONNAY 25%, PINOT MEUNIER

AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE

LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

**LOUIS CONSTANT**  €50,00  €9,00

CHAMPAGNE D'UT "SPECIAL CUVEE"

UVAGGIO: PINOT NERO 60%, CHARDONNAY 25%, PINOT MEUNIER

AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE

LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

**POLLINGER**  €85,00

CHAMPAGNE D'UT "SPECIAL CUVEE"

UVAGGIO: PINOT NERO 60%, CHARDONNAY 25%, PINOT MEUNIER

AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE

LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

**KRUG**  €300,00

CHAMPAGNE "GRANDE CUVEE" D'UT

UVAGGIO: CHARDONNAY 100%

AL NASO: FLOREALE E SPEZIATO

LE NOSTRE SENSAZIONI: FRESCO E STRUTTURATO

**DOM PERIGNON**  €280,00

CHAMPAGNE VINTAGE 2010

UVAGGIO: CHARDONNAY 55%, PINOT NERO 45%

AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE

LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

**RUINART**  €130,00

CHAMPAGNE ROSE D'UT

UVAGGIO: PINOT NERO 55%, CHARDONNAY 45%

AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE

LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

**PERrier JOUET**  €100,00

CHAMPAGNE

UVAGGIO: CHARDONNAY 77%, PINOT NERO 22%

AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE

LE NOSTRE SENSAZIONI: FRESCO ED AROMATICO

## I BIANCHI

**MONTE FASOLO**  €32,00  
**MANZONI DIANCO COLLI EUGANEI DOC**  
UVACCIO: MANZONI DIANCO 100%  
AL NASO: DOUQUET FLOREALE, FRUTTATO  
LE NOSTRE SENSAZIONI: FRESCO, EQUILIBRATO, SAPORITO

**CA RUGATE**  €28,00  €5,00  
SOAVE CLASSICO SAN MICHELE  
UVACCIO: CARGANEGA 100%  
AL NASO: FRUTTI GIALLI FRESCHI, PESCHE E MANDORLE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: SECCO, AROMATICO E DELICATO

**PIEROPAN**  €34,00  
SOAVE CLASSICO SUPERIORE "CALVARINO" DOC  
UVACCIO: CARGANEGA 100%  
AL NASO: FLOREALE CON NOTE DI SAMPUCO  
LE NOSTRE SENSAZIONI: PERSISTENTE, MINERALE, SAPIDO

**TENUTA ROVEGLIA**  €28,00  €5,00  
LUCANA  
UVACCIO: TREPPIANO DI LUCANA  
AL NASO: FLOREALE, FRUTTATO E MINERALE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, AROMATICO E SECCO

**ROENO**  €28,00  €5,00  
CHARDONNAY VALDADIGE "LE FRATTE"  
UVACCIO: CHARDONNAY 100%  
AL NASO: FLOREALE E FRUTTATO  
LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO E SECCO

**ROENO**  €30,00  €5,00  
GEWURZTRAMINER "KIES"  
UVACCIO: GEWURZTRAMINER 100%  
AL NASO: FRUTTI TROPICALI E FIORI BIANCHI  
LE NOSTRE SENSAZIONI: AROMATICO, MINERALE E DELICATO

**KOSSLER**  €30,00  €6,00  
MULLER THURGAU  
UVACCIO: MULLER THURGAU 100%  
AL NASO: FLOREALE E FRUTTATO  
LE NOSTRE SENSAZIONI: RICCO, MINERALE E DELICATO

**PATTIPECCO**  €28,00  €5,00  
PINOT GRIGIO  
UVACCIO: PINOT GRIGIO 100%  
AL NASO: FRUTTATO E FLOREALE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, SECCO E MINERALE

**VIGNA DEL LAURO**  €30,00  
RIPOLLA GIALLA  
UVACCIO: RIPOLLA GIALLA 100%  
AL NASO: FRUTTI GIALLI, FIORI, FRUTTA CANDITA  
LE NOSTRE SENSAZIONI: INTENSO, SECCO E MINERALE

**ROENO**  €42,00  
COLLEZIONE DI FAMIGLIA RIESLING RENANO  
UVACCIO: RIESLING 100%  
AL NASO: PESCA, IDROCARBURI  
LE NOSTRE SENSAZIONI: MINERALE, AROMATICO

**VIGNA DEL LAURO**  €30,00  
SUAVIGNON  
UVACCIO: SUAVIGNON 100%  
AL NASO: FRUTTA TROPICALE, AGRUMATA, FIORI BIANCHI E MANDORLE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: INTENSO, RICCO E AVVOLGENTE

# I ROSSI

**MONTE FASOLO**  €34,00  €6,00

CARMENERE COLLI EUGANEI DOC

UVAGGIO: CARMENERE 100%

AL NASO: FRUTTI ROSSI DI SOTTOPOSCO, SPEZIATO

LE NOSTRE SENSAZIONI: TANNICO, SAPIDO

**MONTE FASOLO**  €38,00

ROSSO COLLI EUGANEI DOC

UVAGGIO: MERLOT 70%, CADERNET SAUVIGNON 20%,  
CADERNET FRANC 10%

AL NASO: FRUTTI DI SOTTOPOSCO SURMATURI

LE NOSTRE SENSAZIONI: CORPOSO, MORRIDO, PERSISTENTE

**VIGNALTA**  €50,00

COLLI EUGANEI "GEMOLA" DOC

UVAGGIO: MERLOT 70%, CADERNET SAUVIGNON 30%

AL NASO: FRUTTI ROSSI E TABACCO

LE NOSTRE SENSAZIONI: MORRIDEZZA

**VIGNALTA**  €48,00

COLLI EUGANEI "ARQUA" DOC

UVAGGIO: MERLOT 60%, CADERNET SAUVIGNON 40%

AL NASO: FRUTTI ROSSI E TABACCO

LE NOSTRE SENSAZIONI: MORRIDEZZA

**VITICOLTORI EUGANEI**  €38,00  €7,00

NOTTE DI GALILEO DOC

UVAGGIO: MERLOT E CADERNET SAUVIGNON

AL NASO: FRUTTI DI POSCO, SPEZIE

LE NOSTRE SENSAZIONI: INTENSO, CORPOSO E AVVOLGENTE

**LOREDAN CASPARINI 2013/15**  €75,00

COLLI TREVIGIANI "CAPO DI STATO"

UVAGGIO: C. SAUVIGNON 50%, MERLOT 30%, C. FRANC 15%

AL NASO: DOLCE E SPEZIATO

LE NOSTRE SENSAZIONI: CALDO E PERSISTENTE

**CA RUGATE**  €34,00  €6,00

VALPOLICELLA "RIO ALDO"

UVAGGIO: CORVINA E RONDINELLA

AL NASO: FRUTTI ROSSI E FIORI

LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, MORRIDO E FRESCO

**RECCHIA**  €38,00  €7,00

VALPOLICELLA RIPASSO CL. SUPERIORE

UVAGGIO: CORVINA, CORVINONE E RONDINELLA

AL NASO: FRUTTI ROSSI IN CONFETTURA, SPEZIE

LE NOSTRE SENSAZIONI: MORRIDO E AVVOLGENTE

**CORTE RUGOLIN**  €65,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO "CROSARA DELLE STRIE"

UVAGGIO: CORVINA 50% CORVINONE 15%, RONDINELLA E MOLINARA

AL NASO: LIQUIRIZIA, PEPE, FRUTTI ROSSI APPASSITI

LE NOSTRE SENSAZIONI: CALDO, ROTONDO, VELLUTATO

**IO MAZZUCATO**  €36,00

ROSSO VENETO IGT DOPPIA ANIMA

UVAGGIO: 50% CADERNET SAUVIGNON, 50% MERLOT

AL NASO: MORE, AMARENE, RIVES

LE NOSTRE SENSAZIONI: SECCO, MINERALE

**TENUTA DI LILLIANO**  €36,00

CHIANTI CLASSICO DOCG

UVAGGIO: SANGIOVESE, COLORINO E CANAILO

AL NASO: FRUTTI DI POSCO IN CONFETTURA, SPEZIE, LIQUIRIZIA

LE NOSTRE SENSAZIONI: AVVOLGENTE, CORPOSO E INTENSO

**KOSSLER**  €36,00  €6,00

LAGEIN

UVAGGIO: LAGEIN 100%

AL NASO: FRUTTI DI POSCO E CILIEGIA

LE NOSTRE SENSAZIONI: VELLUTATO E FRESCO

**A MANO**  €36,00  €6,00

PRIMITIVO IMPRINT

UVAGGIO: DA LIVE PRIMITIVO

AL NASO: FRUTTI DI POSCO EVENIGLIA

LE NOSTRE SENSAZIONI: MORRIDO E VELLUTATO

**CASCINA CORTE**  €60,00

LANGHE NEPPIOLO IN ANFORA

UVAGGIO: NEPPIOLO

AL NASO: SPEZIE, FRUTTI ROSSI APPASSITI

LE NOSTRE SENSAZIONI: SECCO, AVVOLGENTE E AMPIO

**DOVIO**  €60,00

DAROLO DOCG

UVAGGIO: NEPPIOLO

AL NASO: SOTTOPOSCO, CILIEGE, ROSA APPASSITA, PEPE

LE NOSTRE SENSAZIONI: AVVOLGENTE, AMPIO, CORPOSO

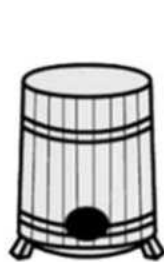
**VON PLUMEN**  €33,00

PINOT NERO

UVAGGIO: PINOT NERO 100%

AL NASO: FRUTTI DI POSCO, MIRTILLI, FRAGOLE

LE NOSTRE SENSAZIONI: FRESCO CON TANNINO MORRIDO



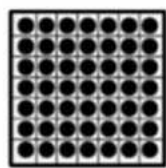
CUVÉE

QUANDO IL VINO HA COMPLETATO UNA PRIMA FERMENTAZIONE, IN CANTINA VIENE CREATA UNA MISCELA, O CUVÉE, CON UNA SELEZIONE DI VINI D'ASCE.



TIRAGE

I VINI VENGONO IMPOTTIGLIATI INSIEME A LIEVITI E ZUCCHERO (LIQUEUR DE TIRAGE), PER INIZIARE UNA SECONDA FERMENTAZIONE.



INVECCHIAMENTO

IL VINO VIENE LASCIATO RIPOSARE PER UN PERIODO COMPRESO TRA 6 E 30 MESI.



REMUAGE

LE BOTTIGLIE VENGONO RUOTATE E INCLINATE PER FAR DEPOSITARE I RESIDUI NEL COLLO. AL TERMINE DEL PROCESSO VENGONO STAPPATE PER ELIMINARE LE FECCIE.



DOSAGE

ALLE BOTTIGLIE VIENE AGGIUNTO IL LIQUEUR D'EXPEDITION (UNA MISCELA DI VINO E ZUCCHERO) PER COMPENSARE QUANTO PERSO INSIEME AI RESIDUI.

# ENOMATIC



OGGI, L'AZIENDA **ENOMATIC** È DIVENTATA LEADER AL MONDO NEL SETTORE DELLE TECNOLOGIE PER L'ENOLOGIA, GRAZIE ALLA PROGETTAZIONE E PRODUZIONE DI SISTEMI SEMPRE PIÙ INNOVATIVI PER IL MANTENIMENTO E LA SOMMINISTRAZIONE DEL VINO.

L'INVENZIONE SI DEVE A LORENZO BENCISTA FALORNI, CHE HA ELABORATO UNA TECNOLOGIA CHE CONSENTE DI CONSERVARE LE BOTTIGLIE APERTE, INFILATE IN UNA TECA SPECIALE: IL SISTEMA RIEMPIE DI NUOVO LA BOTTIGLIA APERTA CON UNA QUANTITÀ DI GAS ALIMENTARE PARI A QUELLA DI VINO VERSATO, CHE IMPEDISCE L'OSSIDAZIONE DEL PRODOTTO E PERMETTE DI CONSERVARE PERFETTAMENTE LE BOTTIGLIE STAPPATE FINO A 20 GIORNI.

...CHIEDI AL SOMMELIER CHE VINI CI SONO IN MESCITA!