

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



Vegetarian

LO SCETTRO DEI SAPORI

- Stecco fritto di zucca e patate, con cuore morbido di scamorza affumicata crema di datterini, maggiorana e spuma di formaggio fresco.

€13,00

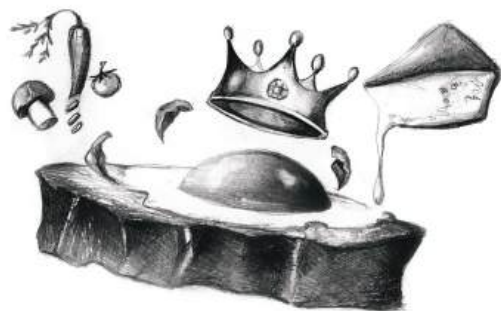
CROSTONE REALE



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 DEL BOSCO

- Tartare di scottona con insalatina di champignon freschi e stravecchio dei sette comuni.

€15,00

I CAVALIERI DEL KATAIFI



Dairy Free

- Gamberoni in manto di kataifi accompagnati da maionese al passion fruit e divina di crostacei.

€15,00





Il Mondo dei Primi



IL DONO DI OSIRIDE

- Piramide di pasta fresca agli spinaci ripiena di ricotta di capra ed erbe su vellutata di finferli, gocce di riduzione di lamponi e cialda alle castagne. €15,00

IL BIGOLO DELLA TRADIZIONE



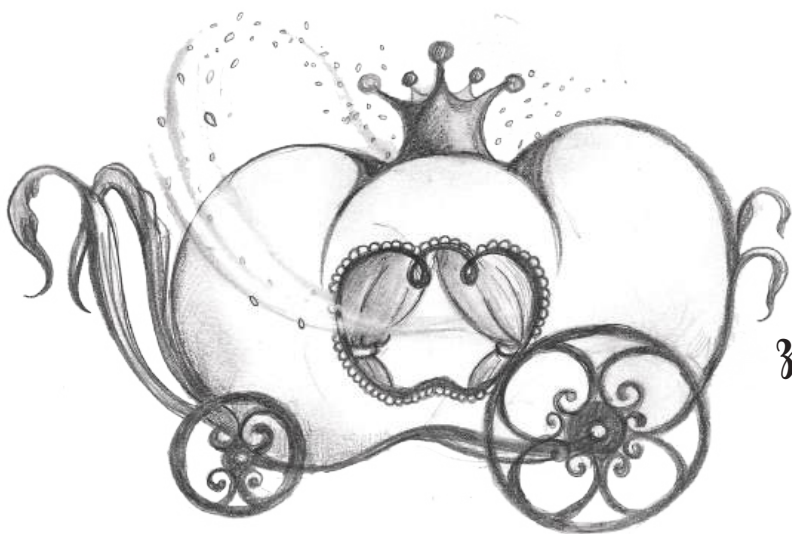
Dairy Free

- Bigoli con ragù di corte, tartufo nero di stagione e granella di nocciole. €13,00



IL CHICCO IN CARROZZA

- Chicchi di riso Carnaroli con zucca delicata, semifreddo al radicchio tardivo e vela di speck croccante. €15,00

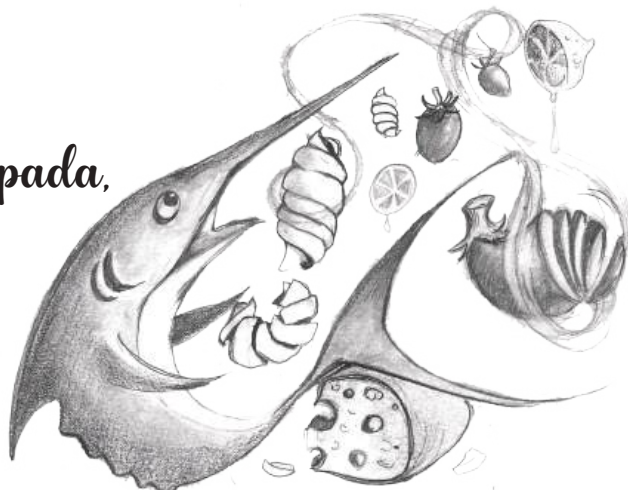


TERRA E MARE



Dairy Free

- Fusilloni all'uovo con dadolata di pesce spada, melanzane fritte, pomodorini confit agli agrumi e scaglie di formaggio di Fossa. €15,00





La Landa dei Secondi



Dairy Free



Gluten Free

LA TAGLIATA SOVRANA

- Tagliata di sorana su letto di rucola con scaglie di sale di Maldon affumicato. €19,00

TORO CHEF



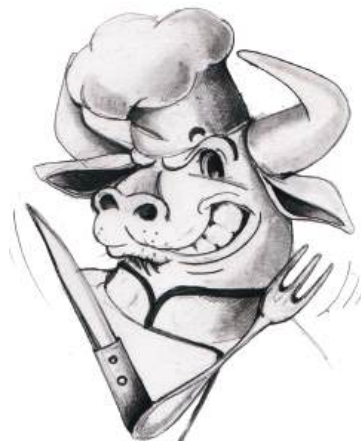
Dairy Free



Gluten Free

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

€27,00



Dairy Free



Gluten Free

MANZO TESTAROSSA

- Costata di manzo alla brace con riduzione di aceto di Modena. €30,00

IL FILETTO "FICO"



Dairy Free

- Medaglione di filetto di vitello glassato al moscato secco dei Colli e fichi semi canditi.

€25,00



Dairy Free



Gluten Free

TONNO SAMURAI

- Tataki di tonno con sesamo bianco accompagnato da insalatina di mela verde e salsa di soia.

€19,00

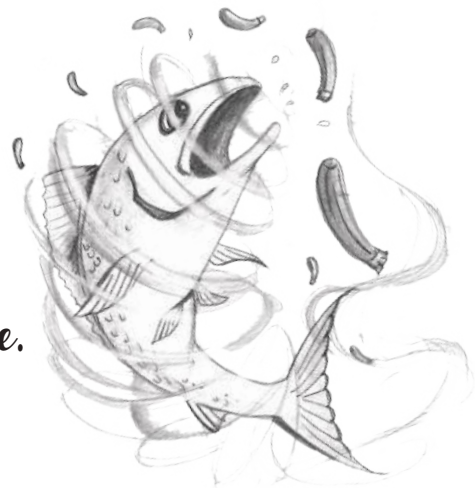
IL VORTICE DELL'ORTO MARINO



Dairy Free

- Girella di salmone e zucchine con panatura croccante alla curcuma e vellutata di fumetto di pesce.

€22,00





La Terra degli Special



GRAN PIATTO VEGETARIANO



Vegetarian

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

PASSEGGIATA NEL BOSCO



Vegetarian



Gluten Free

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

TRIDENTE MARINO



Gluten Free

- Salmone marinato, baccalà mantecato e scaloppa di tonno. €22,00

LA DOLCE AFFUMICATA

- Petto d'oca affumicato, spuma di mascarpone e noci con crostone di pane Melba. € 20,00



Alternative



- Spaghetti di grano duro alla carbonara. € 14,00
- Paccheri cacio e pepe. €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

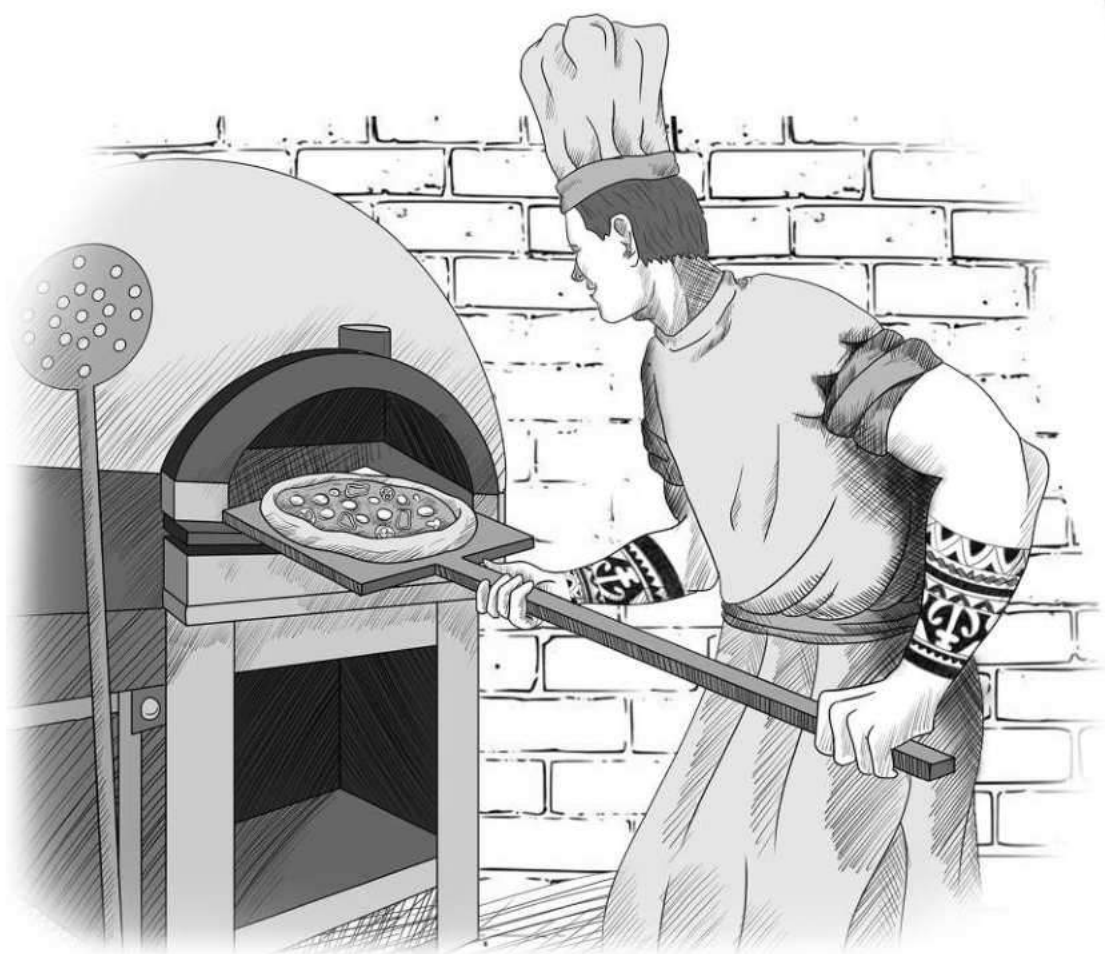
- Verdure grigliate €5,00
- Verdure al vapore €5,00
- Insalata mista €5,00
- Patate al forno €5,00
- Patatine fritte €5,00

~ La Metropoli dei Dolci ~

- Macaron di tenerina al cioccolato con inserto di frutti di bosco semi canditi, servita con spumone alla nocciola. €7,00
- Coppa di mousse allo yogurt, gelée al mandarino, cialda di riso soffiato e cioccolato bianco. €7,00 
Gluten free
- Bavarese alla nocciola su base croccante ai fiocchi di mais al cioccolato fondente 70% servita con un bacio di dama e gocce di caramello salato €7,00
- 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

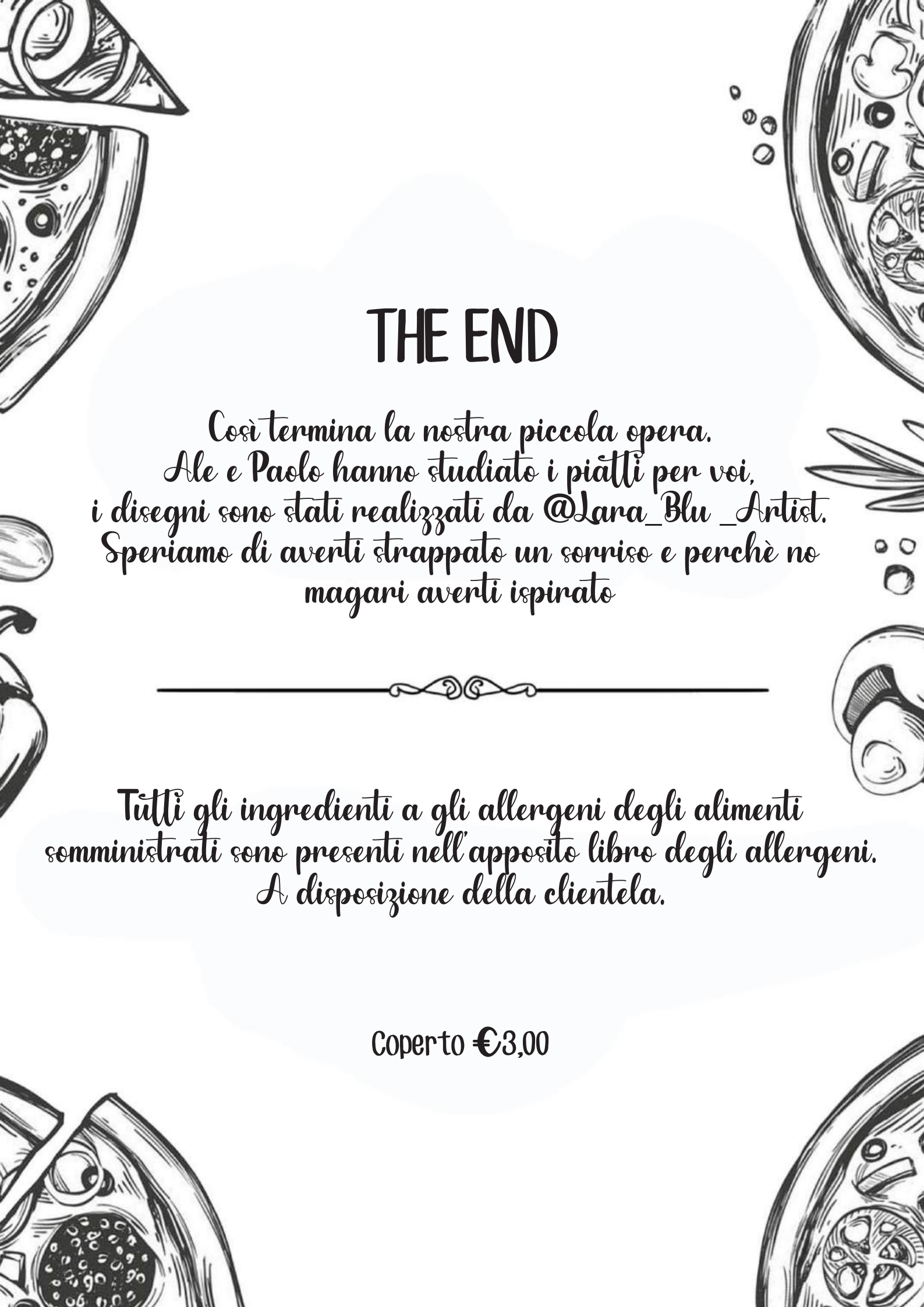
Mozzarella fiordilatte, a fine cottura sfilacci di cavallo, rucola e scaglie di grana padano 18 mesi.

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 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 Realm Of Appetizers



Vegetarian

THE SCEPTER OF FLAVORS

- Golden fried skewer of pumpkin and potatoes with a molten smoked scamorza heart, datterini tomato cream, fresh marjoram, and a light whipped fresh-cheese foam.

€13,00

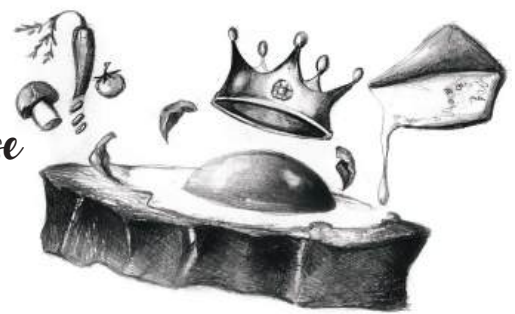
ROYAL CROSTONE



Vegetarian

- 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



WOODLAND BEEF

- Hand-cut scottona beef tartare, served with a light salad of fresh button mushrooms and aged Stravecchio dei Sette Comuni cheese.

€15,00

THE KNIGHTS OF KATAIFI



Dairy Free

- King prawns wrapped in crispy kataifi pastry, served with passion-fruit mayonnaise and a rich shellfish bisque reduction.

€15,00



~ The World Of First Courses ~



THE GIFT OF OSIRIS

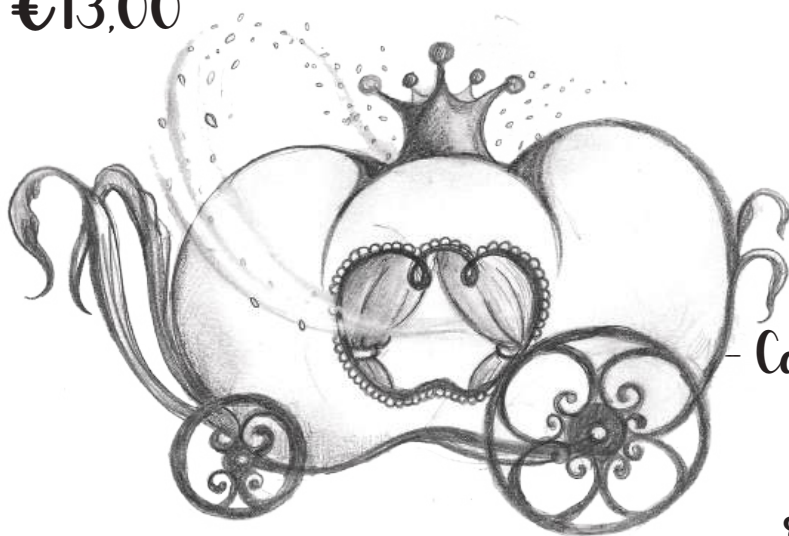
- Spinach fresh-pasta pyramid filled with goat's ricotta and wild herbs, set on a chanterelle velouté, finished with raspberry reduction and a chestnut crisp. €15,00

THE TRADITION OF BIGOLO



Dairy Free

- Bigoli pasta with farmhouse meat ragù, truffle, and toasted hazelnut crumble.
€13,00



THE CHARIOT GRAIN

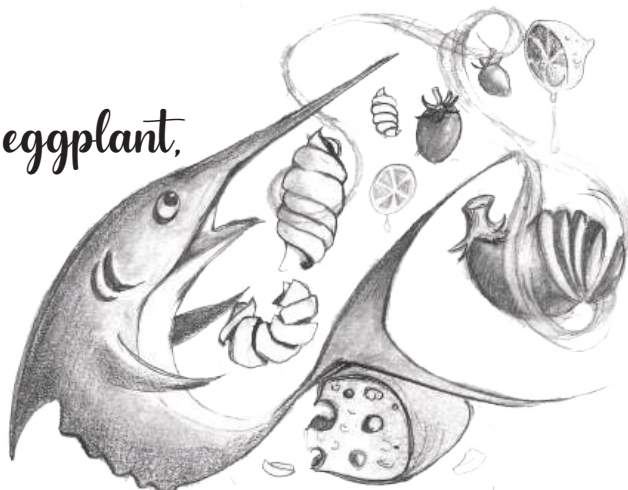
- Carnaroli risotto with Delica pumpkin, Tardivo radicchio (Italian chicory) semifreddo, and a crisp speck shard.
€15,00

Land and Sea



Dairy Free

- Egg fusilloni with diced swordfish, fried eggplant, citrus-confited cherry tomatoes, and shavings of Fossa cheese.
€15,00



The Land Of Main Courses



Dairy Free



Gluten Free

THE ROYAL TAGLIATA

- Sliced Sorana beef steak on a bed of rocket, finished with smoked Maldon salt flakes. €19,00

BULL CHEF



Dairy Free



Gluten Free

- Grilled Limousine fillet, aged to perfection for 20 days.

€27,00



Dairy Free



Gluten Free

TESTAROSSA BEEF

- Chargrilled rib-eye steak with Modena balsamic reduction. €30,00

THE "FICO" FILLET



Dairy Free

- Veal fillet medallion glazed with dry Moscato dei Colli and semi-candied figs.

€25,00



Dairy Free



Gluten Free

TUNA TATAKI

- Seared tuna with white sesame seeds, green apple salad, and soy sauce. €19,00

THE GARDEN-SEA SWIRL



Dairy Free

- Salmon and zucchini roulade with crispy turmeric breading, served with a smooth fish-stock velouté.

€22,00





The Land Of Specials



VEGETARIAN GRAND PLATE



- Selection of seasonal vegetables with the chef's daily delight. €14,00

A WALK IN THE WOODS



Vegetarian Gluten Free

- Monte Veronese, Vento d'Estate, blue goat cheese, and drunken cheese, served with dried fruit and preserves. €19,00

THE SEA TRIDENT



Gluten Free

- Marinated salmon, whipped salt cod and tuna scallop in saor. €22,00

THE SWEET SMOKED

- Smoked goose breast with mascarpone foam, walnuts, and Melba toast. € 20,00



Alternatives



- Durum wheat spaghetti alla carbonara. € 14,00
- Paccheri cacio e pepe. €14,00





Our Chefs Recommendation

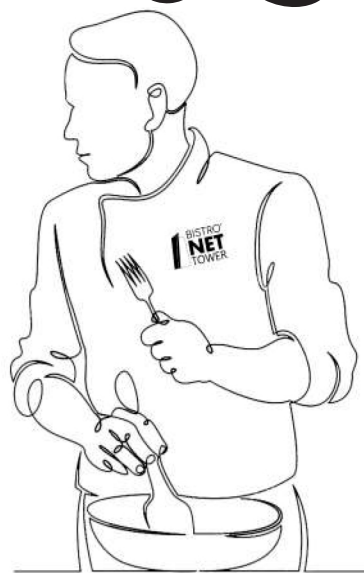
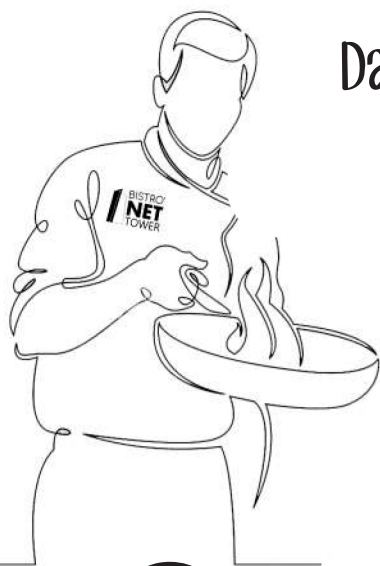


Daily Dishes Recommended By The Chefs

- First course of the day €14,00
- Main course of the day €22,00

The Side Dish Plains

- Grilled vegetables €5,00
- Steamed vegetablese €5,00
- Mixed salad €5,00
- Roasted potatoes €5,00
- French fries €5,00



The Dessert Metropolis



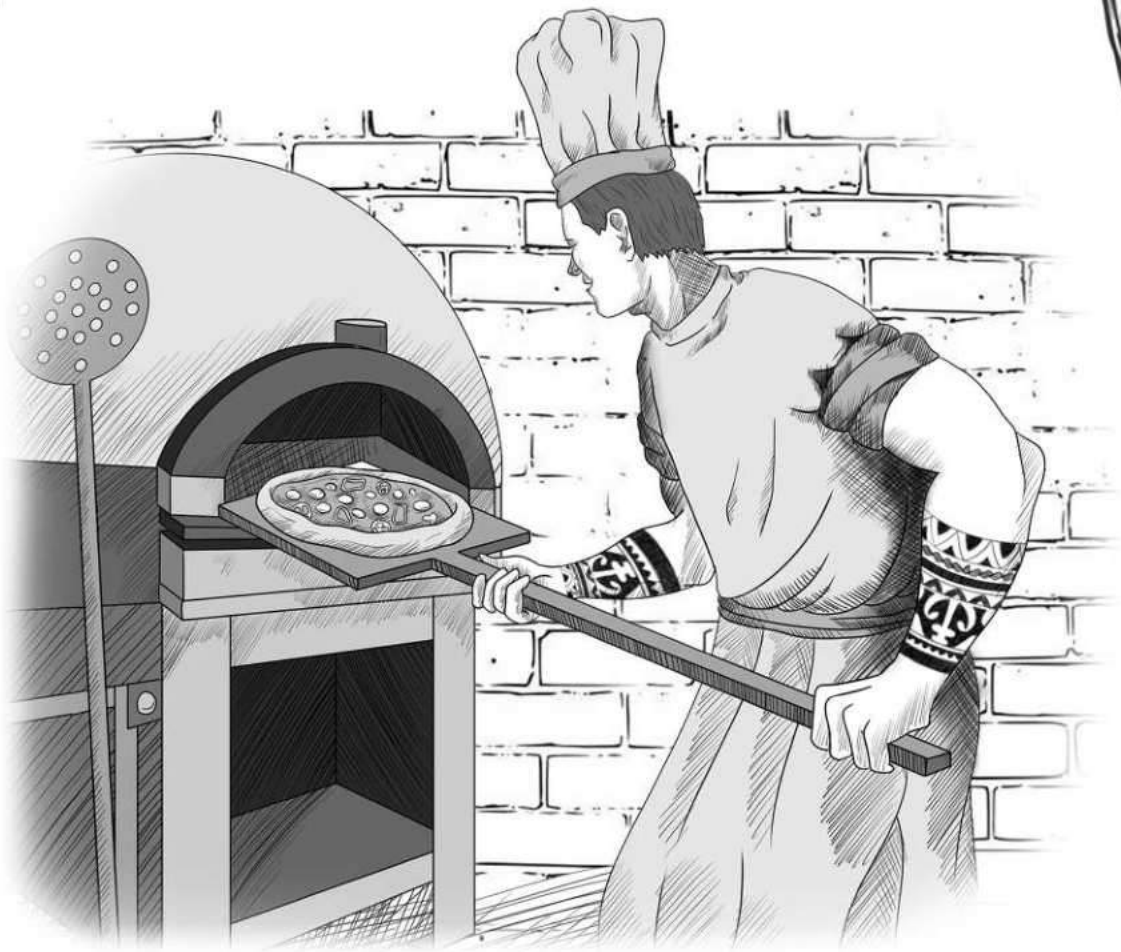
- Chocolate tenerina macaron with semi-candied berry filling, served with hazelnut foam. €7,00
- Yogurt mousse with mandarin gelée, puffed-rice & white-chocolat crisp. €7,00
- Hazelnut bavarois on a crunchy dark-chocolat cornflake base, served with a bacio di dama and salted caramel drops. €7,00
- Traditional Tiramisù. €6,00
- Seasonal Fruit 'Tagliata'. €7,00



Gluten Free



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 close-up of a pizza with mushrooms and olives. On the right side, there are drawings of a mushroom, a sprig of herbs, and a small bowl. The bottom left features a pizza slice with a pepperoni-like topping. The bottom right shows another pizza slice with toppings. The background has a subtle, light-colored cloud-like pattern.

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

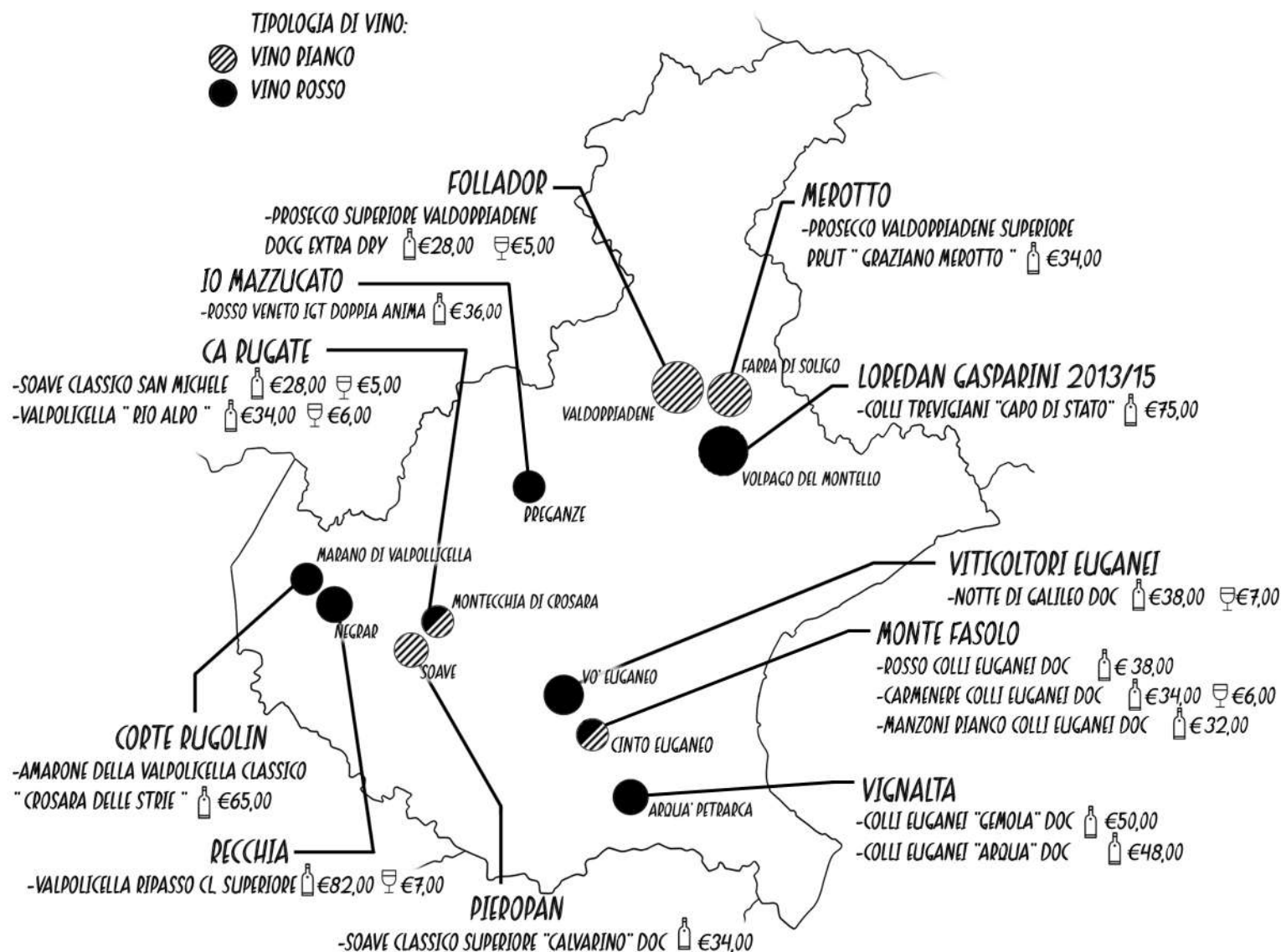
BISTRO' NET TOWER

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. SLIP. DRUT " 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 DRUT DOCG

UVAGGIO: CHARDONNAY 100%

AL NASO: FIORI BIANCHI, PAN DRIOCHE, FRUTTI GIALLI

LE NOSTRE SENSAZIONI: SECCO, MIERALE, INTENSO

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

SAN CRISTOFORO



€48,00

FRANCIACORTA DRUT ROSE DOCG

UVAGGIO: PINOT NERO 100%

AL NASO: FRUTTI ROSSI INTENSI, MANDORLE, MIELE

LE NOSTRE SENSAZIONI: AVOLGENTE, INTENSE E MINERALE

MONTEROSSA



€70,00

FRANCIACORTA "CAPOCHON" DOCG (42 MESI SUI LIEVITI)

UVAGGIO: CHARDONNAY 77%, PINOT NERO 22%

AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE

LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

CA DEL POSCO



€55,00

FRANCIACORTA DRUT CLIVEE PRESTIGE

UVAGGIO: PINOT NERO 100%

AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE

LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

ENDRIZZI



€40,00



€7,00

TRENTO DOC DRUT (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" MILLESIMATO

UVAGGIO: CHARDONNAY 100%

AL NASO: FIORI DI MANDORLA, MELA, AGRUMI

LE NOSTRE SENSAZIONI: MANDORLATO E PERSISTENTE

FERRARI  €85,00

TRENTO DOC "RISERVA LUNELLI" MILLESIMATO 2009

UVAGGIO: CHARDONNAY 100%

AL NASO: ROSMARINO, CREMA AL LIMONE, ANANAS

LE NOSTRE SENSAZIONI: FRUTTATO, EQUILIBRATO

FERRARI  €90,00

TRENTO DOC "PERLE NERO" EXTRA MILLESIMATO 2011

UVAGGIO: PINOT NERO 100%

AL NASO: FRUTTATO, MINERALITÀ, TOSTATO

LE NOSTRE SENSAZIONI: FRESCHEZZA, SAPIDITÀ

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 MILLESIMATO "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 MILLESIMATO "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" MILLESIMATO

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 MILLESIMATO

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: GARGANEGA 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: GARGANEGA 100%
AL NASO: FLOREALE CON NOTE DI SAMPURCO
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

DATTIDECCO  €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
RIDOLLA GIALLA
UVACCIO: RIDOLLA 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: CSAUVIGNON 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, RIPES

LE NOSTRE SENSAZIONI: SECCO, MINERALE

TENUTA DI LILLIANO  €36,00

CHIANTI CLASSICO DOCC

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

LAGREIN

UVAGGIO: LAGREIN 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

POVIO  €60,00

DAROLO DOCC

UVAGGIO: NEPPIOLO

AL NASO: SOTTOPOSCO, CILIEGE, ROSA APPASSITA, PEPE

LE NOSTRE SENSAZIONI: AVVOLGENTE, AMPIO, CORPOSO

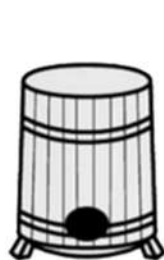
VON PLUMEN  €33,00

PINOT NERO

UVAGGIO: PINOT NERO 100%

AL NASO: FRUTTI DI POSCO, MIRTILLI, FRAGOLE

LE NOSTRE SENSAZIONI: FRESCO CON TANNINO MORRIDO



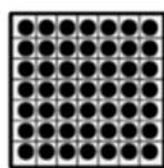
CUVÉE

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 FECCE.



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!