



La Nostra Cantina

*“Si può bere vino per cinque motivi: primo, per far festa,
poi per colmare la sete, poi per evitare di avere sete dopo,
poi per fare onore al buon vino
e, infine, per ogni motivo”*

Friedrich Rückert

Spumanti

| | | |
|----------------------------|-----------------------|---------|
| <i>Prosecco DOC</i> | <i>Gildo</i> | € 12,00 |
| <i>Prosecco di Valdob.</i> | <i>Adami d.o.g.c.</i> | 16,00 |
| <i>Ribolla Gialla</i> | <i>Collavini</i> | 26,00 |
| <i>Franciacorta Brut</i> | <i>Bellavista</i> | 35,00 |
| | <i>Ca' del Bosco</i> | 35,00 |

Vini Bianchi Autoctoni

| | | | |
|-----------------------|-------------------|-----|---------|
| <i>Friulano</i> | <i>Gildo</i> | '16 | € 10,00 |
| | <i>Ermacora</i> | '15 | 12,00 |
| | | '16 | 14,00 |
| | <i>Picéché</i> | '16 | 20,00 |
| | <i>Colle Duga</i> | '16 | 22,00 |
| | <i>Raccaro</i> | '15 | 24,00 |
| <i>Ribolla Gialla</i> | <i>Sturm</i> | '15 | 18,00 |
| <i>Malvasia</i> | <i>Raccaro</i> | '15 | 24,00 |
| | | '16 | 25,00 |

Vini Bianchi

| | | | |
|----------------------|-------------------|-----|---------|
| <i>Sauvignon</i> | <i>Gildo</i> | '16 | € 10,00 |
| | <i>Ermacora</i> | '16 | 15,00 |
| | <i>Dorigo</i> | '16 | 18,00 |
| | <i>Sturm</i> | '15 | 20,00 |
| <i>Pinot Bianco</i> | <i>Picéché</i> | '16 | 20,00 |
| <i>Pinot Grigio</i> | <i>Lis Neris</i> | '15 | 20,00 |
| <i>Chardonnay</i> | <i>Drius</i> | '14 | 16,00 |
| <i>Collio Bianco</i> | <i>Colle Duga</i> | '14 | 20,00 |
| | <i>Keber</i> | '15 | 25,00 |

Vini Rossi

| | | | |
|---------------------------|----------------------------|-----|---------|
| <i>Merlot</i> | <i>Ermacora</i> | '15 | € 16,00 |
| | | '16 | 16,00 |
| <i>Cabernet Franc</i> | <i>Venica</i> | '15 | 18,00 |
| | <i>Colle Duga</i> | '15 | 18,00 |
| | <i>Gildo</i> | '16 | 10,00 |
| | <i>Dorigo</i> | '14 | 18,00 |
| | <i>Doro Princic</i> | '11 | 22,00 |
| <i>Cabernet Sauvignon</i> | <i>Castelvechio</i> | '13 | 18,00 |
| | <i>Ermacora</i> | '14 | 12,00 |
| | <i>Lis Neris</i> | '14 | 20,00 |
| <i>Pinot Nero</i> | <i>Cantine Colterenzio</i> | '15 | 20,00 |

Vini Rossi Autoctoni

| | | | |
|----------------------|----------------------|-----|---------|
| <i>Refosco</i> | <i>Scubla</i> | '12 | € 18,00 |
| | <i>Rodaro Romain</i> | '11 | 24,00 |
| <i>Terrano</i> | <i>Castelvechio</i> | '14 | 16,00 |
| <i>Schioppettino</i> | <i>Rodaro Romain</i> | '11 | 24,00 |
| <i>Pignolo</i> | <i>Ermacora</i> | '10 | 24,00 |

Bordolesi

| | | | |
|----------------|----------------|-----|---------|
| <i>Vertigo</i> | <i>Felluga</i> | '14 | € 20,00 |
| | | '15 | 20,00 |
| <i>Rosso</i> | <i>Picéch</i> | '14 | 20,00 |

Vini Bianchi da Dessert

| | | | | |
|-----------------|----------|---------------------------|-----|-------|
| <i>Verduzzo</i> | 0,500 lt | <i>Perini</i> | '13 | 18,00 |
| | 0,500 lt | <i>Rodaro "Pra Zenar"</i> | '12 | 18,00 |
| <i>Picolit</i> | 0,375 lt | <i>Sara</i> | '11 | 28,00 |
| <i>Moscato</i> | | <i>Saracco</i> | '16 | 16,00 |

Grappe

| | | |
|----------------------|------------------------------|--------|
| <i>Nonino</i> | <i>Chardonnay, Prosecco</i> | € 3,00 |
| | <i>Moscato, Cuvée</i> | 3,00 |
| <i>Domenis</i> | <i>Storica bianca / nera</i> | 4,00 |
| | <i>Dieci</i> | 4,00 |
| | <i>Secolo</i> | 4,00 |
| <i>Bepi Tosolini</i> | <i>Riserva</i> | 3,50 |
| | <i>I Legni Rovere</i> | 3,50 |
| <i>Nonino</i> | <i>Antica Cuvée</i> | 4,00 |

Distillati d'uva

| | | |
|--------------------|---|--------|
| <i>B. Tosolini</i> | <i>Most bianca / nera</i> | € 3,00 |
| <i>Maschio</i> | <i>Prime Uve bianca /nera</i> | 3,50 |
| <i>Nonino</i> | <i>Vitigni bianchi</i> | 3,00 |
| | <i>Malvasia, Prosecco, Refosco</i> | 3,00 |
| | <i>Traminer, Moscato, Cabernet... cru</i> | 3,50 |

Distillati

| | | |
|---------------|---------------|--------|
| <i>Nonino</i> | <i>Prunus</i> | € 3,00 |
| | <i>Pirus</i> | 3,00 |