



CARTA DEI VINI

TREVISO (Se la vedi t'innamori)

(Treviso) <i>Prosecco Brut Docg</i> "Poderi del Todero"	€ 18,00
(Treviso) <i>Prosecco Doc extra dry</i> "Col Sandago"	€ 20,00
(Treviso) <i>Chardonnay frizzante</i> "Terre Maddalena"	€ 18,00
(Treviso) <i>Wildbacher Brut rosè</i> "Col Sandago"	€ 32,00
(Trentino Alto Adige) <i>Trento Doc Brut</i> "Ascendum"	€ 38,00
(Francia) <i>Champagne Brut reserve</i> "Louis Costant"	€ 65,00
(Francia) <i>Champagne Brut reserve</i> "Billecart Salmon"	€ 85,00

(Treviso) <i>Tai</i> "Terre Maddalena"	€ 18,00
(Treviso) <i>Pinot grigio</i> "Poderi di Todero"	€ 25,00
(Lombardia) <i>Lugana Doc 2024</i> "Tenuta Roveglia"	€ 27,00
(Marche) <i>Verdicchio classico Doc 2024</i> "Moro della Genga"	€ 25,00
(Toscana) <i>Vernaccia di San Gimignano</i> "Teruzzi"	€ 27,00
(Trentino) <i>Gewurztraminer</i> "Santa Margherita"	€ 27,00

(Treviso) <i>Refosco</i> "Terre Maddalena"	€ 18,00
(Treviso) <i>Cabernet Franc</i> "Ca Barberina"	€ 25,00
(Treviso) <i>Cabernet Sauvignon</i> "Poderi del Todero"	€ 25,00
(Treviso) <i>Pinot nero</i> "Poderi del Todero"	€ 25,00
(Treviso) <i>Raboso</i> "Poderi del Todero"	€ 25,00
(Treviso) <i>Carmenere</i> "Calle dei merli"	€ 25,00
(Veneto) <i>Valpolicella Classico</i> "Pagus Bisano"	€ 25,00
(Veneto) <i>Amarone della Valpolicella 2022</i> "Pagus Bisano"	€ 50,00
(Piemonte) <i>Nebbiolo 2023</i> "Davide Fregonese"	€ 35,00
(Sicilia) <i>Etna rosso Doc, Lenza di Munti</i> "Nicosia"	€ 28,00
(Toscana) <i>Montepulciano</i> "Tenute del Cerro"	€ 27,00
(Veneto) <i>Wildbacher Igt</i> "Col Sandago"	€ 60,00
(Veneto) <i>Il rosso dell'abazia 2020</i> "Serafini e Vidotto"	€ 70,00
(Veneto) <i>Capo di stato 2019</i> "Loredan Gasparini"	€ 110,00

Vino dolce

(Veneto) <i>Dagoberthus bianco</i> "Col Sandago"	€ 35,00
--	---------

VINI NATURALI

Dal nostro continuo viaggio nel mondo delle fermentazioni, volevamo creare un collegamento tra cucina e cantina.

Abbiamo quindi deciso di creare una piccola selezione di vini naturali, creati da artigiani che rispettano la materia prima e la terra che essi stessi coltivano

Frizzanti

(Veneto) <i>Prosecco col fondo</i> "Guardian"	€ 18,00
(Veneto) <i>Glera Naturalmente sui lieviti</i> "Casa Belfi"	€ 22,00

Bianchi

(Veneto) <i>Paiele Garganega</i> "Menti"	€ 26,00
(Friuli Venezia Giulia) <i>Malvasia</i> "Kojancic Rado"	€ 32,00

Orange Wine

(Veneto) <i>Monte del Cuca Garganega</i> "Menti"	€ 36,00
--	---------

Rossi

(Toscana) <i>Chianti Colli Fiorentini Montebetti</i>	
"Podere Gualandi Guido"	€ 24,00
(Trentino) <i>Pinot Nero Vedla</i> "Rodoar"	€ 45,00
(Friuli Venezia Giulia) <i>Schioppettino Prepotto Colli orientali</i>	
"Ronco Severo"	€ 45,00
(Francia) <i>Chinon Rouge Les Terrases Cabernet Franc</i>	
"Lambert Bèatrice et Pascal"	€ 32,00

Bibita analcolica (330 ml)	€ 3,50
----------------------------	--------

Birre

Birra Menabrea (330 ml)	€ 6,00
Birra Barch IPA (500 ml)	€ 7,50
Birra Barch Rossa (500 ml)	€ 7,50