



La Cucina del Convivio

*Tavoli di rovere massiccio che profumano di legno,
un menù ispirato alle eccellenze di montagna
per un'esperienza gastronomica
tra i sapori e i profumi del Trentino.*

*Celebriamo la qualità degli ingredienti
con cotture che ricordano i sapori di un tempo
per esaltare le ricette della tradizione locale.*

*Nasce così il Convivio:
identità di Cucina.*

*Solid oak tables smells wood fragrance,
a menu inspired by mountain excellence
for a gastronomic experience
among the flavors and aromas of Trentino.*

*We celebrate the quality of the ingredients
with cooking methods that recall the flavors of the past
to enhance traditional local recipes.*

*This is Convivio concept:
a Kitchen identity.*

Chef Francesco Ferro

Antipasti

Polenta concia

7

Polenta concia con salsiccia Luganega, Mezzano Trentino e fieno porro fritto

Polenta concia with Luganega sausage, Mezzano Trentino and fried leek hay

Sushi di manzo

7.10

Sushi di carne salada del Trentino, mousse di ricotta e Philadelphia, miele di castagno crumble di pistacchi, avvolto in alga Nori e gel al Wasabi

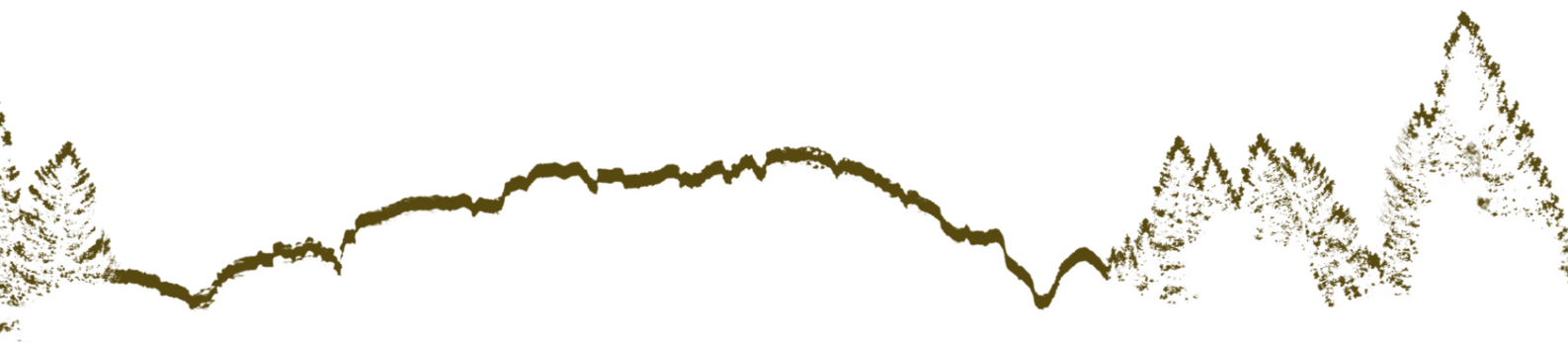
Trentino carne salada sushi, ricotta and Philadelphia mousse, chestnut honey, pistachio crumble, wrapped in Nori seaweed and Wasabi gel

Crema di zucca

7.8

Vellutata di zucca, crema di bufala al rosmarino, semi di zucca tostati e chips di riso allo zafferano

Pumpkin cream soup, rosemary buffalo cream, toasted pumpkin seeds and saffron rice chips



Lingotto in crosta

6.1.3

Lingotto di feta in crosta, crema di peperone affumicato, salsa Tzatziki e olio al peperoncino

Crusted feta bar, smoked pepper cream, Tzatziki sauce and chilli oil

Carpaccio di branzino

6.7

Carpaccio di branzino flambato, misticanza orientale, maionese al melograno e gel al passion fruit

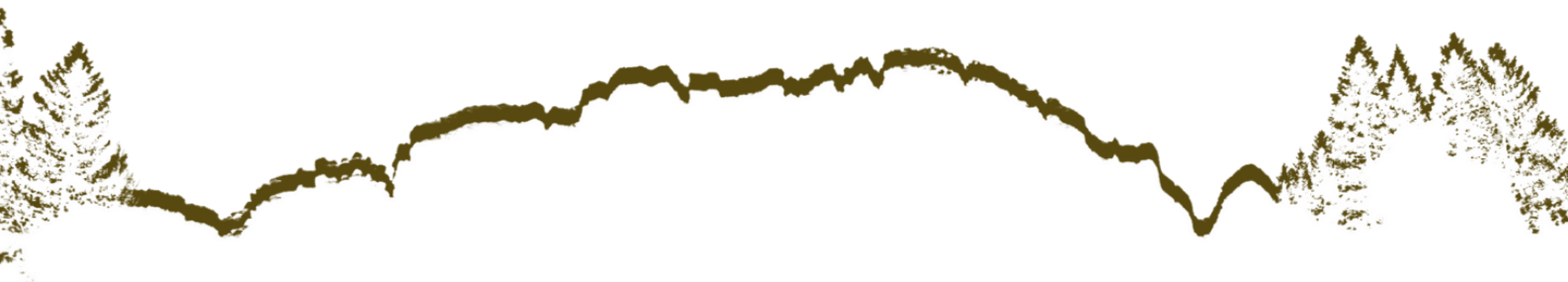
Flambed sea bass carpaccio, oriental mixed salad, pomegranate mayonnaise and passion fruit gel

Tartare di tonno

6

Tartare di tonno, dadolata di mela verde marinata agli agrumi, salsa Miso, maionese alla soia e gel al te verde

Tuna tartare, diced green apple marinated in citrus fruits, Miso sauce, soy mayonnaise and green tea gel



Primi

Lasagnetta ai funghi porcini

1

Lasagnetta con gorgonzola dolce IGP, porcini e crumble di mandorle
Lasagna with sweet PGI gorgonzola, porcini mushrooms and almond crumble

Tagliatelle alla Romagnola

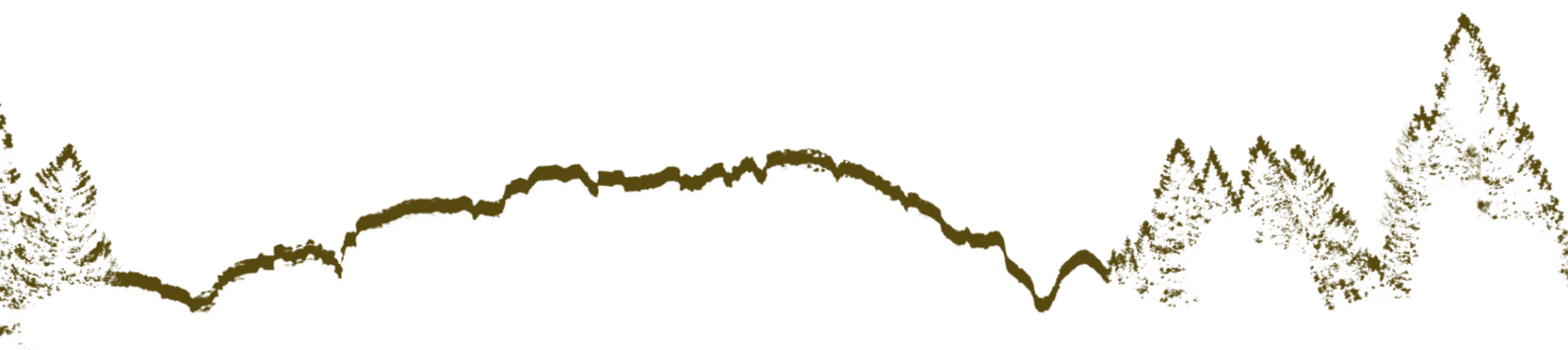
9

Tagliatelle al ragù alla bolognese
Tagliatelle with Bolognese sauce

Scialatielli e burrata

7.8

Scialatielli con pesto di pistacchio, pomodorino confit, stracciatella di burrata
Scialatielli pasta with pistachio pesto, cherry tomato confit and burrata stracciatella



Tortello romagnolo in brodo 7.9

Tortello romagnolo in brodo, olio al rosmarino e Parmigiano Vacche Rosse

Tortello Romagnolo in broth, rosemary oil and Vacche Rosse Parmesan

Tagliolini al nero di seppia 1.3.14

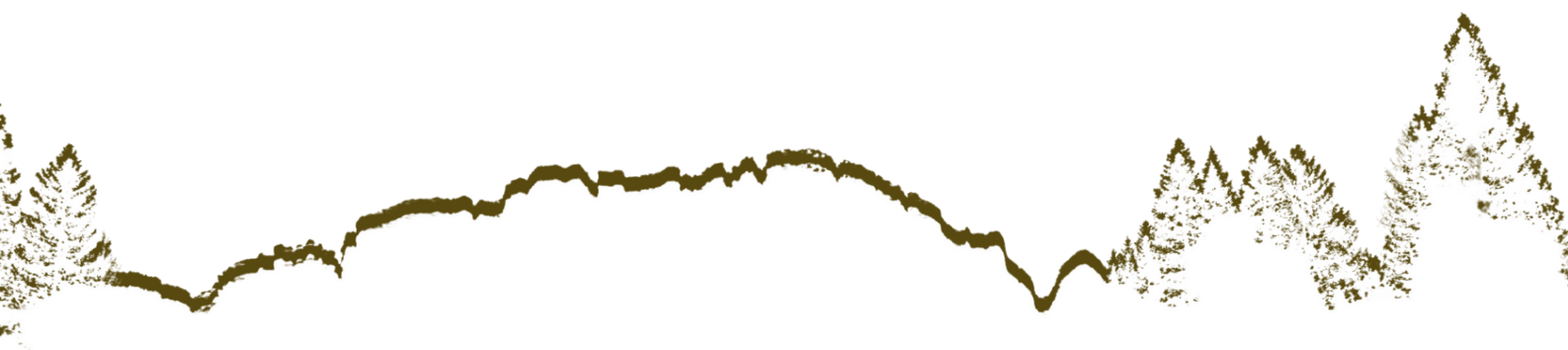
Tagliolini al nero di seppia su crema di piselli, cubetti di branzino marinato allo zenzero e lime e uova di salmone

Tagliolini with squid ink on pea cream, cubes of sea bass marinated in ginger and lime and salmon roe

Risotto Aquarello al crudo di gambero rosso 2

Risotto Acquarello allo zafferano di Navelli, polvere di liquirizia e crudo di gambero rosso

Navelli saffron risotto, liquorice powder and raw red prawn



Secondi

Maialino al Calvados

Maialino bardato allo speck Trentino, riduzione al Calvados e mele, caponata di verdure di stagione in agrodolce

Suckling pig with Trentino speck, Calvados and apple reduction, sweet and sour seasonal vegetable caponata

Controfiletto di cervo al Lagrein

7

Filetto di cervo cbt al Lagrein e polenta di storo ai formaggi locali

Venison fillet cbt with Lagrein and storo polenta with local cheeses

Guancia di vitello al Teroldego

Guancia di vitello cbt al Teroldego su crema di patate allo zenzero

Teroldego cbt veal cheek on ginger potato cream

Millefoglie di melanzane

7

Millefoglie di melanzane, datterino giallo, bufala e gel al basilico

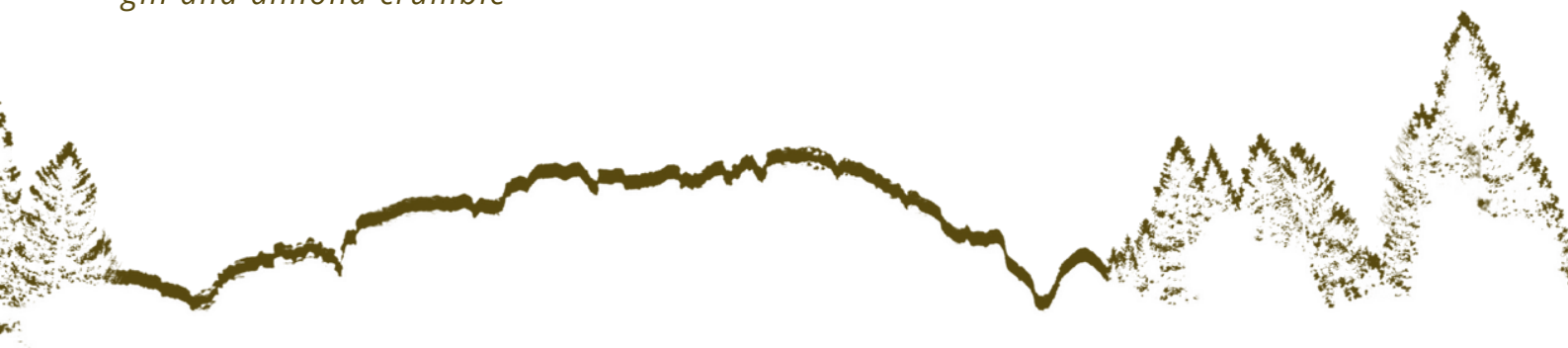
Aubergine millefeuille, yellow datterino tomatoes, buffalo mozzarella and basil gel

Turbante di branzino con carote nere al gin

8.4

Turbante di branzino in crosta aromatica, purea di carote nere al gin e crumble di mandorle

Sea bass turban in an aromatic crust, black carrot puree with gin and almond crumble



Trancio di salmone con salsa Teriyaki

6

Trancio di salmone con salsa Teriyaki su passatina di ceci alla curcuma e porro fritto

Salmon steak with Teriyaki sauce on chickpea puree with turmeric and fried leek

Contorni

Giardinetto di verdure

7.6

Giardinetto di verdure in tre consistenze con maionese al rafano

Garden vegetables in three consistencies with horseradish mayonnaise

Insalatina Mista

Mixed salad

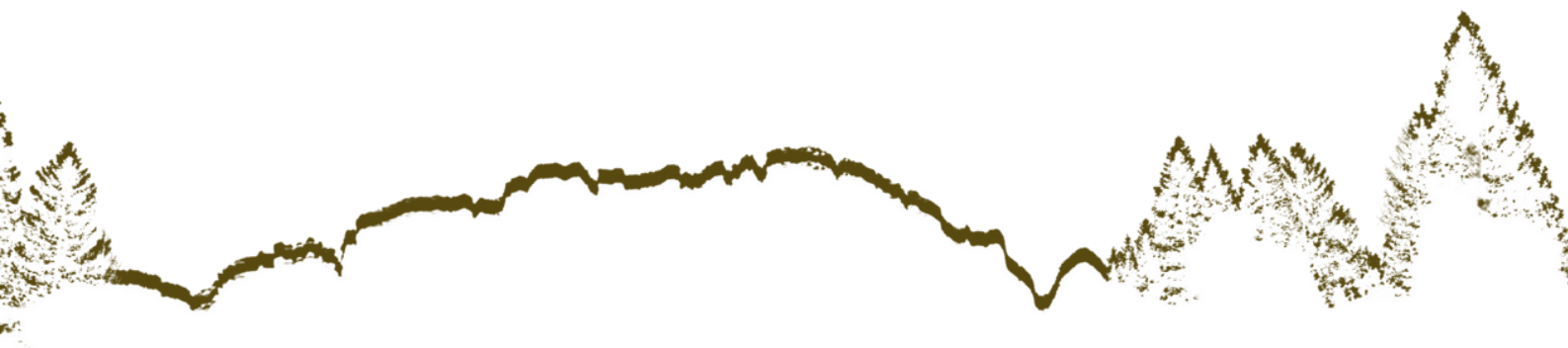
Spinaci al burro

7

Buttered spinach

Patate alla paprika fumé

Potatoes with smoked paprika



Dolci

Messicano o Sicano? Questo è il dilemma

1.7.8.3

Tacos di cannolo siciliano glassato al cioccolato, crumble di pistacchi, mousse di ricotta di pecora e gel al mandarino
Sicilian cannoli tacos glazed with chocolate, pistachio crumble, sheep's milk ricotta mousse and mandarin gel

Calmo e respira... si è rotta la crostatina

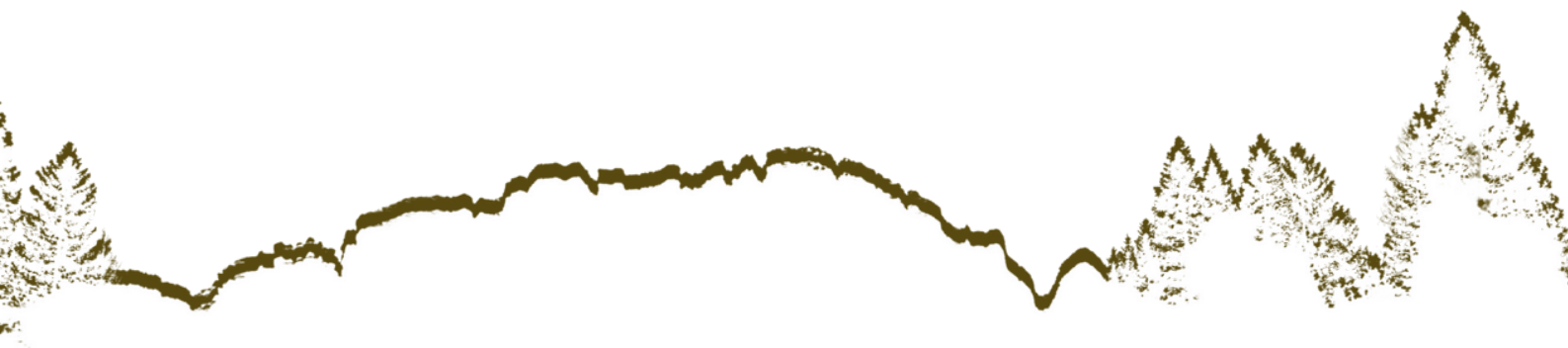
7.3

Crostatina alla farina di canapa, gel alla camomilla, mousse allo yogurt greco e melograno
Hemp flour tart, chamomile gel, Greek yogurt and pomegranate mousse

Variazione alla banana... l'Africa lontana

1.3.5.6.7.8

Brownies al cioccolato e arachidi, spuma alla banana, ganache montata al cioccolato al latte e caramello e platano fritto
Chocolate and peanut brownies, banana foam, whipped milk chocolate and caramel ganache and fried plantains



Nonna, melo dai il gin?

1.8.7.6.3

Mela sfogliata e cannella, crumble di nocciole, riduzione di mela e gelato al gin Melagorai Puro Trentino

Puff pastry apple with cinnamon, hazelnut crumble, apple reduction and gin Melagorai Puro Trentino ice cream

‘Ops, ho alzato il gomito’ disse la pera

1.3.6.7.8

Pera al vin brulé, finanziere alla castagna, crema inglese alla fava Tonka, mousse alla ricotta di capra

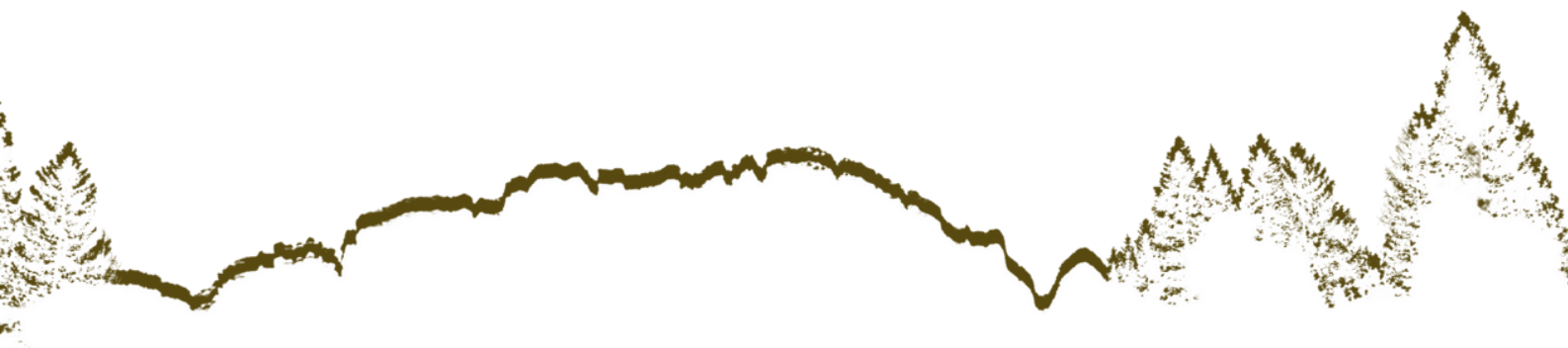
Pear with mulled wine, chestnut financier, Tonka bean crème anglaise, goat's ricotta mousse

Il nostro tagliere di formaggi

7

Mezzano Trentino, Fontal Calavese, Bagoss, Formaggio di capra, Miele locale, marmellata home-made

Mezzano Trentino, Fontal Calavese, Bagoss, Goat cheese, Local honey, home-made jam



Allergeni

- 1 Cereali contenente glutine:
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati.
Cereals containing gluten:
wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut (or hybridised strains) and derivatives.
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Crustaceans and derivative products.
- 3 Uova e prodotti a base di uova.
Eggs and derivative products.
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce.
Fish and derivative products.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Peanuts and derivative products.
- 6 Soia e prodotti a base di soia.
Soy and derivative products.
- 7 Latte e prodotti a base di latte.
Milk and derivative products, lactose included.
- 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Macadamia o del Queensland e i loro prodotti).
Nuts (almonds, hazelnuts, common nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland and Macadamia nuts) and derivative products.
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
Celery and derivative products.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
Mustard and derivative products.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesame seeds and derivative products.
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o a 10 mg/l in termini di SO₂.
Sulfur dioxide and sulfites concentrated over 10 mg/kg or 10 ml/l expressed as SO₂.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
Lupins and derivative products.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Clams and derivative products.

Utilizziamo la tecnica del sottovuoto e dell'abbattimento di temperatura per mantenere integre le proprietà organolettiche. Informiamo inoltre che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine; qualora fossero presenti, verranno indicati al momento della comanda.
Prego segnalare al personale di sala allergie e intolleranze alimentari

*We use the vacuum and temperature abatement technique to keep the organoleptic properties intact.
According to the market availability some products may be frozen at the origin;
therefore these, if any, are specified at the time of the order.
Please inform the waiter in case of presence of allergies or intolerances.*

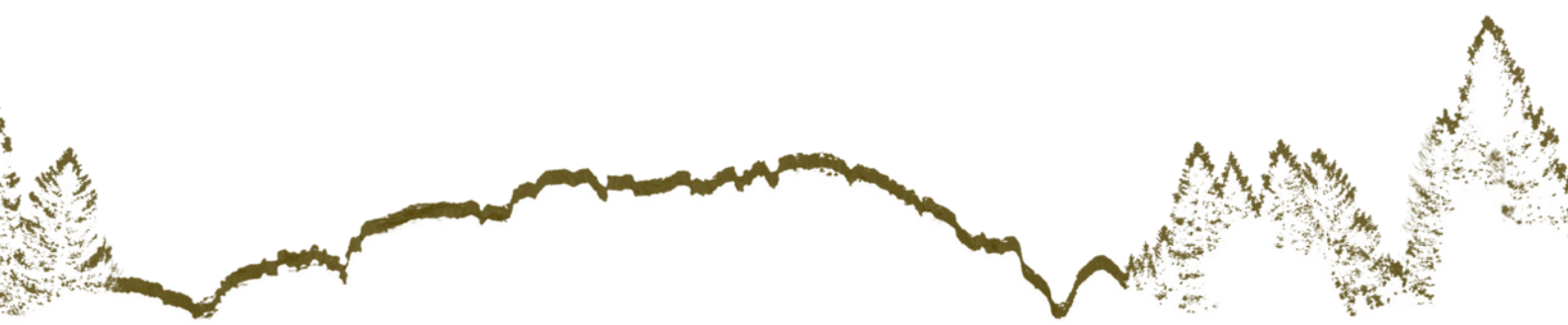
BOLLICINE

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé 2010 Local <i>Pinot Nero Chardonnay Trentodoc 12,5%</i> Ferrari	€350
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2010 Local <i>Chardonnay Trentodoc 12,5%</i> Ferrari	€250
Annamaria Clementi Riserva 2009 <i>Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero Franciacorta DOCG 12,5%</i> Ca' del Bosco	€250
Perlé Bianco Magnum 2013 Local <i>Chardonnay Trentodoc 12,5%</i> Ferrari	€160
Perlé Magnum 2017 Local <i>Chardonnay Trentodoc 12,5%</i> Ferrari	€140
Paladino 2012 Local <i>Chardonnay Trentodoc 12,5%</i> Revi	€80
Perlé Bianco Riserva 2015 <i>Chardonnay Trentodoc 12,5%</i> Ferrari	€80
Perlé Rosé Riserva 2017 <i>Chardonnay Pinot Noir Trentodoc 12,5%</i> Ferrari	€80
Inkino Brut Nature Riserva Carlo V 2012 Local <i>Chardonnay Pinot Nero Trentodoc 12,5%</i> Mas dei Chini	€70
46^a Edizione Cuvée Prestige <i>Chardonnay Pinot Bianco e Nero Franciacorta DOCG 12,5%</i> Ca' del Bosco	€70
Perlé 2017 Local <i>Chardonnay Trentodoc 12,5%</i> Ferrari	€70
Dosaggio Zero 2018 <i>Chardonnay Pinot Nero Trentodoc 12,5%</i> Revi	€55
Rosé 2018 <i>Pinot Nero Chardonnay Trentodoc 12,5%</i> Revi	€55
Cartizze Superiore Dry <i>Glera Veneto, Valdobbiadene DOCG 11,0%</i> Vedova	€50



Champagne

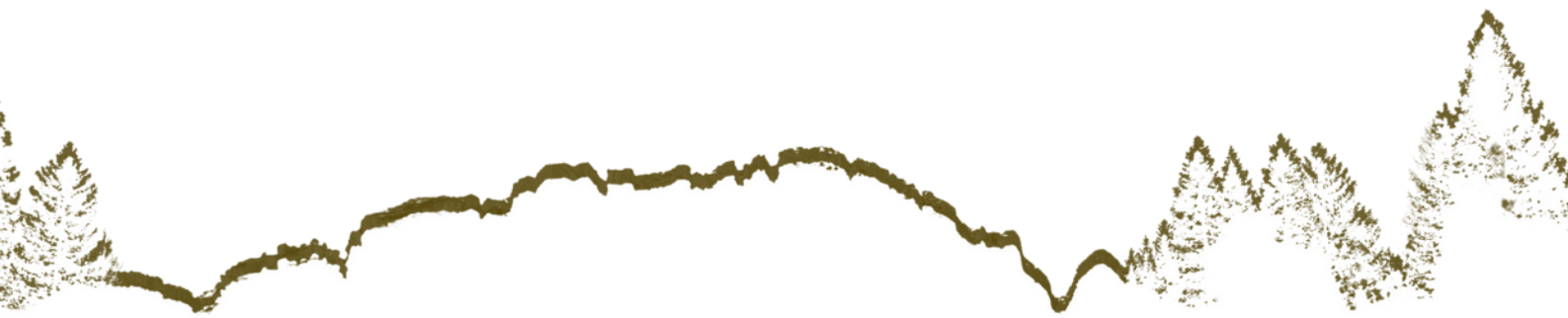
Dom Perignon 2013 <i>Chardonnay Pinot Nero Champagne OAC Epernay 12,5% Moët & Chandon</i>	€480
Cristal 2012 <i>Pinot Nero Chardonnay Champagne OAC 12,0% Louis Roederer</i>	€480
Krug Gran Cuvée Brut 166 èdition <i>Chardonnay Pinot Nero Pinot Meunier Champagne OAC reims 12,0% Krug</i>	€450
Brut "Belle Epoque" 2015 <i>Chardonnay Pinot Nero Pinot Meunier Champagne OAC 12,5% Perrier-Jouët</i>	€280
Ruinart Brut Blanc de Blancs <i>Chardonnay Champagne OAC Reims 12,5% Ruinart</i>	€220
Ruinart Brut Rosé <i>Pinot Nero Chardonnay Champagne OAC Reims 12,5% Ruinart</i>	€220
Laurent-Perrier Brut Nature Blanc de Blanc <i>Chardonnay Champagne OAC 12,0% Laurent-Perrier</i>	€150
Bollinger Special Cuvée <i>Pinot Nero Chardonnay Pinot Meunier Champagne OAC reims 12,0% Bollinger</i>	€160
Cuvée Saint-Petersbourg 2014 <i>Pinot Nero Pinot Meunier Chardonnay Reims 12,0% Veuve Clicquot</i>	€160



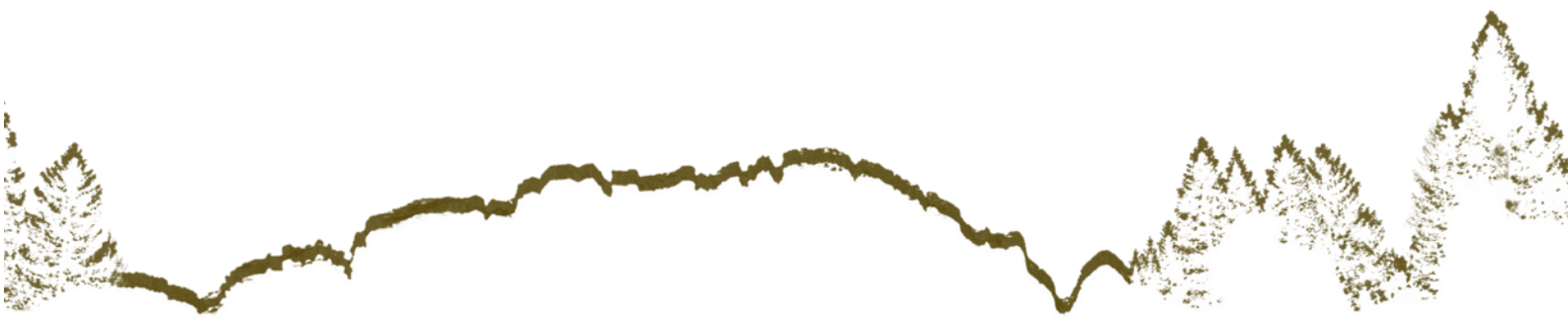
VINI BIANCHI

Trentino Alto-Adige

Beyond the Clouds 2020 <i>Chardonnay</i> Trentino Alto Adige DOC 13,5% <i>Elena Walch</i>	€130
Kolbenhof 2017 <i>Gewürztraminer</i> Alto Adige Südtirol DOC 14,0% <i>Hofstätter</i>	€75
Vorberg Riserva 2017 <i>Pinot Bianco</i> Alto Adige Südtirol DOC 14,0% <i>Terlan</i>	€65
Unterebner 2018 <i>Pinot Grigio</i> Alto Adige Südtirol DOC 14,0% <i>Tramin</i>	€60
Sauvignon Sanct Valentin 2022 <i>Sauvignon</i> Alto Adige Südtirol DOC 14,0% <i>San Michele Appiano</i>	€60
Nussbaumer 2021 <i>Gewürztraminer</i> Alto Adige Südtirol DOC 14,5% <i>Tramin</i>	€60
Faye Bianco 2018 Local <i>Chardonnay</i> <i>Pinot Bianco</i> Vigneti delle Dolomiti IGT 13, 14 <i>Pojer e Sandri</i>	€55
Riesling Praepositus 2022 <i>Riesling Renano</i> Alto Adige Südtirol DOC 13,0% <i>Abbazia di Novacella</i>	€48
Kerner 2022 Local <i>Kerner</i> Alto Adige Südtirol DOC 14,5% <i>Abbazia di Novacella</i>	€50
Manna 2021 <i>Riesling</i> <i>Traminer</i> <i>Chardonnay</i> <i>Sauvignon</i> <i>Kerner</i> Alto Adige VdD IGT 13,0% <i>Franz Hass</i>	€48
Olivar 2018 Local <i>Chardonnay</i> <i>Pinot Bianco e Grigio</i> Vigneti delle Dolomiti IGT 14,0% <i>Cesconi</i>	€48
Cardellino 2021 <i>Chardonnay</i> Alto Adige Terlano Alto Adige DOC 13,5% <i>Elena Walch</i>	€45



Moscato Giallo 2015 <i>Moscato Giallo</i> Alto Adige Südtirol – Alto Adige DOC 13,0% <i>Mazzon Brunnenhof</i>	€45
Sauvignon 2020 Local <i>Sauvignon Blanc</i> Trentino DOC 14,0% <i>Maso Furli</i>	€45
Gewürztraminer 2021 Local <i>Gewürztraminer</i> Trentino DOC 14,5% <i>Maso Furli</i>	€45
Theodor 2020 Local <i>Incrocio Manzoni</i> Vigneti delle Dolomiti IGT 13,5% <i>Mas dei Chini</i>	€40
Nosiola 2020 Local <i>Nosiola</i> Vigneti delle Dolomiti IGT 12,0% <i>Castel Noarna</i>	€40
Gewürztraminer 2022 Local <i>Gewürztraminer</i> Vigneti delle Dolomiti IGT 12,0% <i>Cesconi</i>	€40
Pinot Grigio 2022 Local <i>Pinot Grigio</i> Vigneti delle Dolomiti IGT 13,5% <i>Cesconi</i>	€38
Sylvaner Praepositus 2021 <i>Sylvaner</i> Alto Adige Südtirol – Alto Adige DOC 13,5% <i>Abbazia di Novacella</i>	€38
Dedit 2019 Local <i>Solaris</i> Vigneti delle Dolomiti IGT 13,0% <i>Filanda de Boron</i>	€40
Palai 2022 Local <i>Müller-Thurgau</i> Vigneti delle Dolomiti IGT 12,0% <i>Pojer e Sandri</i>	€40
Vette 2021 Local <i>Sauvignon Blanc</i> Vigneti delle Dolomiti IGT 12,5% <i>Tenuta San Leonardo</i>	€38



Friuli

Friulano 2021

Friulano Friuli VG VG DOC 13,0%

Livio Felluga

€45

Veneto

Soave Classico 2020

Garganega | *Trebbiano di Soave* Veneto Soave Classico DOC 12,0%

Pieropan

€40

Umbria

Cervaro della Sala 2021

Chardonnay | *Grechetto* Castello della Sala 12,5%

Marchesi Antinori

€90

Abruzzo

Marina Cvetic Riserva 2018

Trebbiano Abruzzo Trebbiano d'Abruzzo Riserva DOC 14,0%

Masciarelli

€65

Campania

Fiano di Avellino 2018

Fiano Campania Fiano di Avellino DOCG 13,0%

Benito Ferrara

€35

Germania

Zeltinger Scholossberg Auslese 2013

Riesling, Mosel 7,5%

Marcus Molitor

€100

Francia

Eichberg Grand Cru 2011

Riesling Francia Alsace Grand Cru AOC Alsace 13,0%

Ginglinger Paul

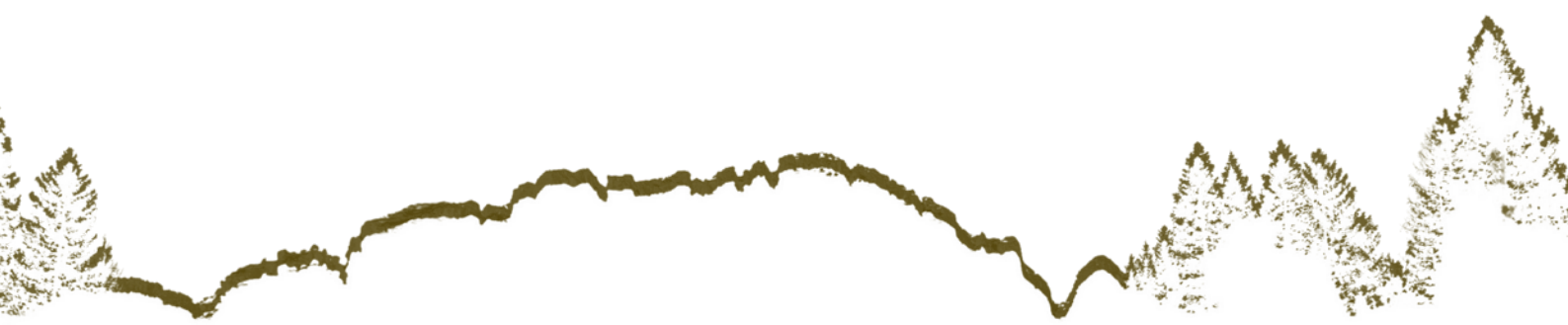
€100

Savennières Roche 2013

Chenin Balnc Francia Vallée la Loire Vin Bio AB 13,0%

Aux Moines

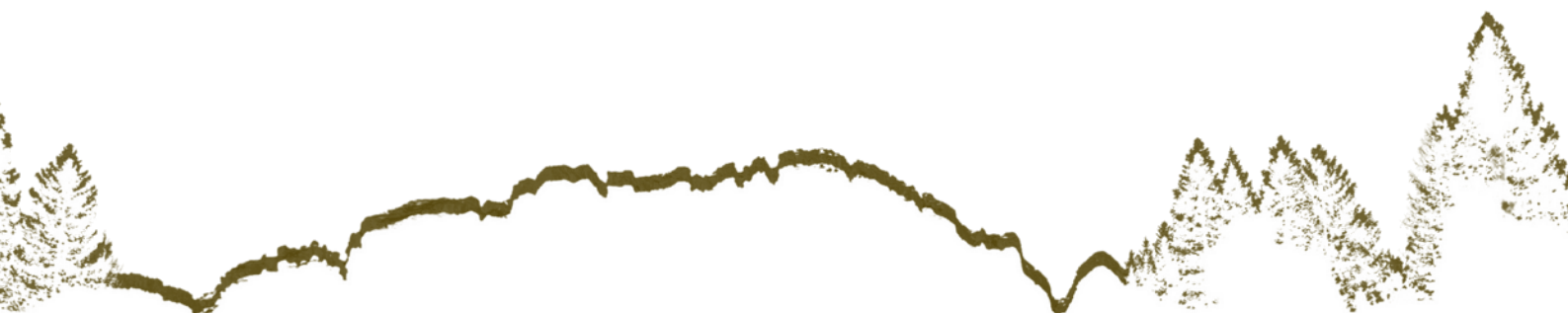
€90



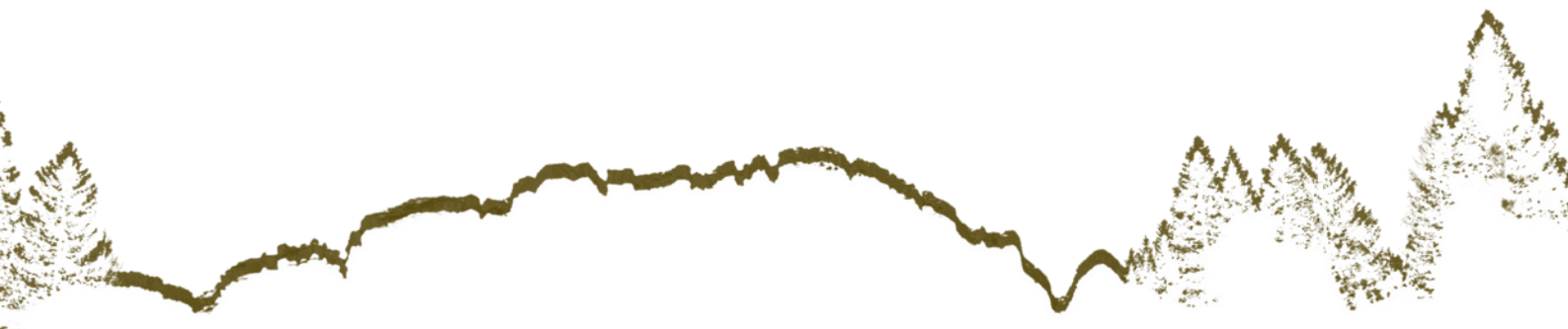
VINI ROSSI

Trentino Alto Adige

Granato Magnum 2010 Local <i>Teroldego</i> Trentino Vigneti delle Dolomiti IGT 13,0% <i>Foradori</i>	€220
San Leonardo 2016 Local Cabernet Sauvignon Carmenère Merlot Vigneti delle Dolomiti IGT 13,5% <i>San Leonardo</i>	€210
Teroldego Magnum 2021 Local Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 12,5% <i>Foradori</i>	€95
Granato 2020 Local <i>Teroldego</i> Trentino Vigneti delle Dolomiti IGT 13,0% <i>Foradori</i>	€90
Abtei Muri Riserva 2016 Lagrein Alto Adige DOC 13,5% <i>Muri-Gries</i>	€70
Praepositus Lagrein Riserva 2020 Lagrein Alto Adige Südtirol DOC 13,5% <i>Abbazia di Novacella</i>	€65
Istrice 2019 Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Trentino Alto Adige DOC 14,0% <i>Elena Walch</i>	€65
Faye Rosso 2018 Local Cabernet Sauvignon e Franc Merlot Lagrein Vigneti delle Dolomiti IGT 14,0% <i>Pojer e Sandri</i>	€60
Pinot Nero Pianezzi 2019 Local Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti IGT 12,5% <i>Pojer e Sandri</i>	€60
Pivier 2016 Local <i>Merlot</i> Vigneti delle Dolomiti IGT 14,5% <i>Cesconi</i>	€60



Pinot Nero Faedi 2019 Local	€60
<i>Pinot Nero</i> Trentino DOC 13,5%	
<i>Bellaveder</i>	
Diedri Teroldego Rotaliano Riserva 2018	€60
<i>Teroldego</i> Trentino DOC 13,0%	
<i>Dorigati</i>	
Pinot Nero 2021	€55
<i>Pinot Nero</i> Alto Adige Südtirol Alto Adige DOC 13,0%	
<i>Franz Hass</i>	
Esegesi 2019 Local	€55
<i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Merlot</i> Vallagarina IGT 14,0%	
<i>Rosi Eugenio</i>	
Villa Gresti 2018 Local	€55
<i>Merlot</i> <i>Carmenère</i> Vigneti delle Dolomiti IGT 13,5%	
<i>San Leonardo</i>	
Mazzon 2018	€55
<i>Pinot Nero</i> Alto Adige Südtirol Alto Adige DOC 13,0%	
<i>Gottardi</i>	
Poiema 2019 Local	€45
<i>Merzemino</i> Vallagarina IGT 13,0%	
<i>Rosi Eugenio</i>	
Teroldego 2021 Local	€45
<i>Teroldego</i> Vigneti delle Dolomiti IGT 12,5%	
<i>Foradori</i>	
Terre 2020 Local	€40
<i>Cabernet Sauvignon e Franc</i> <i>Merlot</i> Vigneti delle Dolomiti IGT 12,5%	
<i>San Leonardo</i>	
Cabernet Sauvignon Pianilonghi 2018 Local	€38
<i>Cabernet Sauvignon</i> Trentino DOC 13,0%	
<i>De Tarczal</i>	
Husar 2019 Local	€38
<i>Marzemino</i> Vigneti delle Dolomiti IGT 13,0%	
<i>De Tarczal</i>	
Moratel 2020 Local	€38
<i>Merlot</i> <i>Lagrein</i> <i>Terodelgo</i> <i>Cabernet</i> Vigneti delle Dolomiti IGT 13,0%	
<i>Cesconi</i>	



Veneto

Amarone della Valpolicella Valpantena 2020 €100

Corvina Veronese | Rondinella Veneto Amarone della Valpolicella Classico DOCG 15,5%
Bertani

Il Rientro 2018 €80

Corvina | Rondinella | Corvinone | Croatina | Oseleta Veneto Amarone della
Valpolicella Classico DOCG 14,0%
La Giuva

Lombardia

Rosso di Valtellina Magnum 2014 €110

Chiavennasca Lombardia Valtellina Superiore DOCG 13,5%
Arpepe

Sfursat 2019 €90

Nebbiolo | Chiavennasca Lombardia Valtellina Superiore DOCG 16,0%
Nino Negri

Ronchedone 2021 €50

Cabernet | Sauvignon | Merzemino | Sangiovese Lombardia 14,0%
Ca' dei Frati

Piemonte

Barolo Sperss 2013 €600

Nebbiolo Piemonte Barolo DOCG 14,0%
Gaja

Barolo 2019 €90

Nebbiolo Piemonte Barolo DOCG 14,0%
Oddero

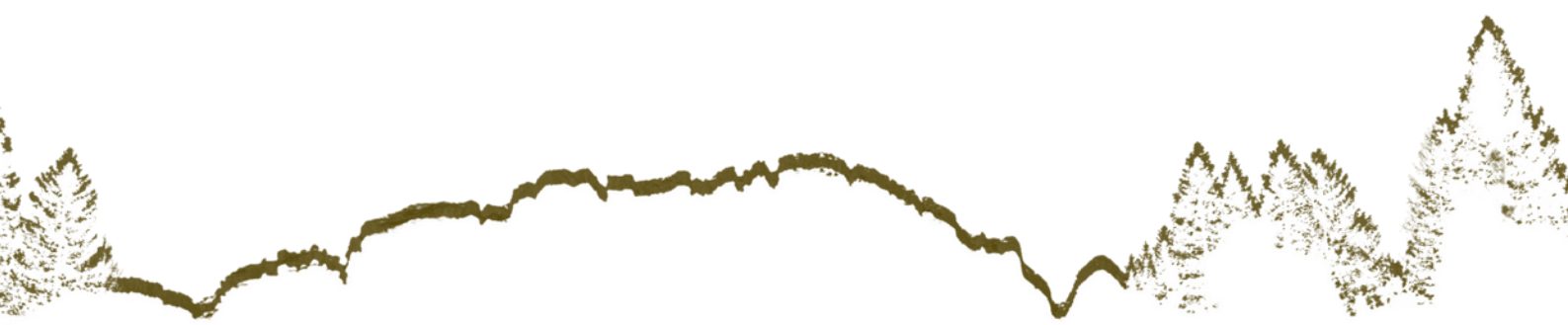
Barbaresco 2020 €70

Nebbiolo Piemonte Barbaresco DOCG DOCG 14,0%13,5%
Prunotto

Abruzzo

Marina Cvetic Montepulciano Riserva 2018 €50

Montepulciano Abruzzo Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC 14,5%
Masciarelli



Toscana

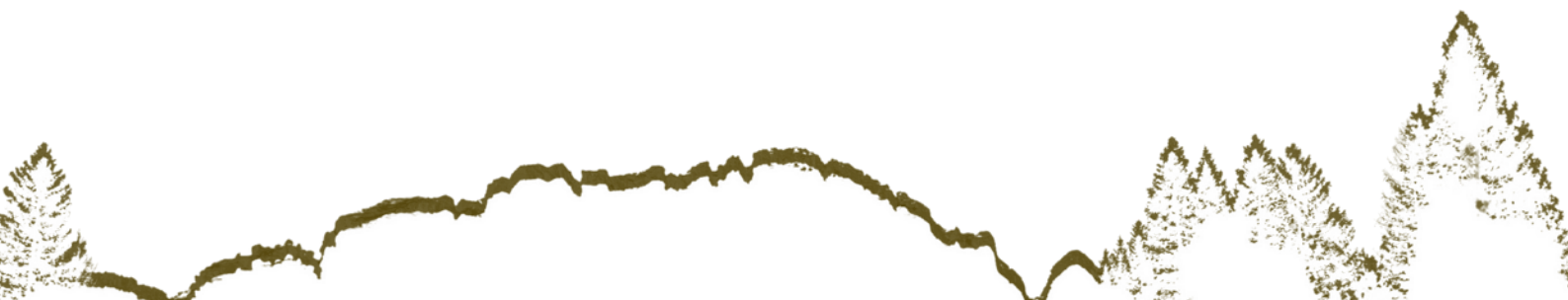
Sassicaia 2020 <i>Cabernet Sauvignon Cabernet Franc</i> Bolgheri DOC 15,0% <i>Tenuta San Guido</i>	€550
Ornellaia 2020 <i>Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Merlot Petit Verdot</i> Toscana DOC 13,5% <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	€550
Brunello di Montalcino Il Greppo 2017 <i>Sangiovese</i> Toscana 14,0% <i>Biondi Santi</i>	€380
Tignanello 2020 <i>Sangiovese Cabernet Sauvignon Cabernet Franc, Toscana IGT</i> 13,5% <i>Antinori</i>	€280
Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2019 <i>Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Petit Verdot</i> Bolgheri DOC 13,5% <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	€140
Brunello di Montalcino Castel Giocondo 2018 <i>Sangiovese</i> Toscana Brunello di Montalcino DOCG 15,0% <i>Frescobaldi</i>	€110
Il Bruciato 2021 <i>Cabernet Franc Sauvignon Merlot Syrah Petit Verdot</i> Toscana 14,0% <i>Antinori</i>	€65
Chianti Classico Villa Antinori 2020 <i>Sangiovese Merlot Syrah</i> Toscana IGT 14,0% <i>Antinori</i>	€50

Umbria

Montefalco Sagrantino Carapace 2019 <i>Sagrantino</i> Umbria DOCg 15,0% <i>Tenute Lunelli</i>	€80
--	-----

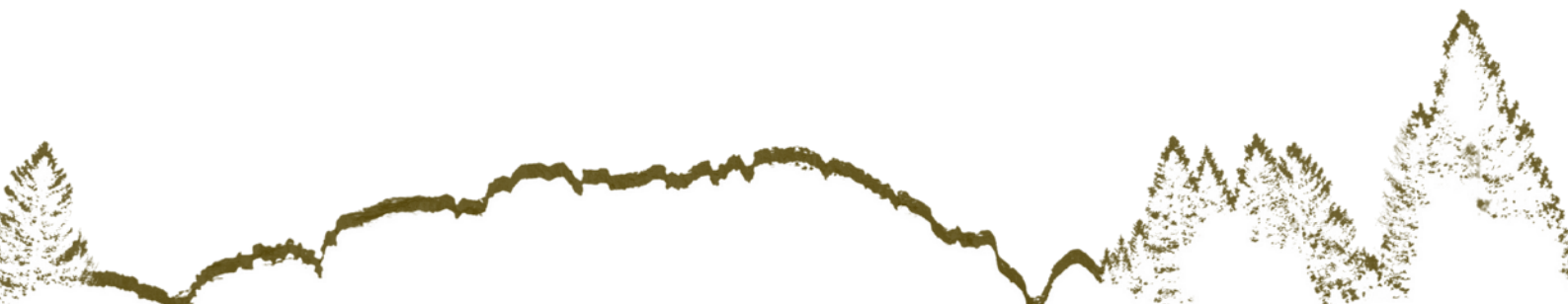
Sicilia

Mille e una notte 2019 <i>Nero D'Avola Petit verdot Sirah e altre uve</i> Sicilia Rosso DOC 13,5% <i>Donna Fugata</i>	€90
Etna Rosso 2021 <i>Nerello Mascalese</i> DOC 13% <i>Planeta</i>	€38



VINI DOLCI

Sauternes 1er Grand Cru Classé 2005	€90
<i>Sauvignon Blanc Semillion</i> Francia Sauternes AOC 13,5% 375ml <i>Guiraud</i>	
Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2005	€90
<i>Furmint Hárslevelü Zéta Sárgamuskotály</i> Ungheria 11,8% 500ml <i>Tinon Samuel</i>	
Vino Santo 2005 Local	€80
<i>Nosiola</i> Trentino DOC 12% 375ml <i>Cantina di Toblino</i>	
Muffato della Sala 2008	€80
<i>Grechetto Sauvignon Blanc Traminer Riesling</i> Umbria IGT 12,5% 500ml <i>Antinori</i>	
Muffato della Sala 2011	€70
<i>Grechetto Sauvignon Blanc Traminer Riesling</i> Umbria IGT 12,5% 500ml <i>Antinori</i>	
Moscato Rosa 2016 Local	€60
<i>Moscato Rosa</i> Alto Adige DOC 11% 375ml <i>Franz Hass</i>	
Moscato Rosa 2014 Local	€60
<i>Moscato Rosa</i> Alto Adige DOC 11% 375ml <i>Franz Hass</i>	
Passito di Pantelleria Mueggen 2011	€55
<i>Malvasia delle Lipari</i> Sicilia Malvasia delle Lipari DOC 12,5% 375ml <i>Murana Salvatore</i>	
Essenzia 2019 Local	€50
<i>Riesling Kerner Traminer Sauvignon Chardonnay</i> Trentino VdD IGT 9,5% 375ml <i>Pojer e Sandri</i>	
Merlino 2013 Local	€50
<i>Lagrein Brandy</i> Trentino Vino Liquoroso 19% 500ml <i>Pojer e Sandri</i>	
Dòron 2005 Local	€50
<i>Marzemino</i> Trentino Vallagarina 13% 375 <i>Rosi Eugenio</i>	
Recioto 2015	€50
<i>Corvina Corvinone Rondinella Oseleta-Croatina</i> Veneto RV DOCG 13,0% 500ml <i>La Giuva</i>	
Moscato D'Asti 2014	€30
<i>Moscato D'Asti</i> Piemonte Moscato D'Asti DOCG 5,0% 750ml <i>Prunotto</i>	



VINI AL CALICE

Metodo Trentodoc

Perlé 2017 <i>Ferrari</i>	€16
Brut Rosé <i>Revi</i>	€14

Metodo Charmat

Cartize Superiore Dry <i>Vedova</i>	€12
---	-----

Vini Bianchi

Chardonnay Cardellino 2021 <i>Elena Walch</i>	€12
Vette Sauvignon 2021 <i>San Leonardo</i>	€12
Palai Müller Thurgau 2020 <i>Pojer e Sandri</i>	€12
Pinot Grigio 2022 <i>Cesconi</i>	€12

Vini Rossi

Pinot Nero 2022 <i>Pojer e Sandri</i>	€15
Teroldego 2021 <i>Foradori</i>	€12
Terre 2019 <i>San Leonardo</i>	€12
Moratel 2020 <i>Cesconi</i>	€12

Vini Dolci

Vino Santo 2005 <i>Cantina di Toblino</i>	€16
Merlino 2013 <i>Pojer e Sandri</i>	€12

