

*La Locanda del Pescatore*  
  
*Ristorante - Pizzeria*



*Carta dei Vini*



## VINI BIANCHI - LUGANA

<b>1. Lugana DOC</b> Patrizia Cadore	<b>16,00</b>
<b>2. Lugana DOC</b> Oselara	<b>16,00</b>
<b>3. Lugana “Terecrèa” DOC</b> Pilandro	<b>17,00</b>
<b>4. Lugana DOC</b> Ceresa	<b>17,00</b>
<b>5. Magnum Lugana “Terecrèa” DOC</b> Pilandro	<b>38,00</b>
<b>6. Magnum Lugana DOC</b> Patrizia Cadore	<b>38,00</b>



## VINI BIANCHI - LUGANA RISERVA

<b>7. Lugana “Arilica “ DOC</b> Pilandro	<b>20,00</b>
<b>8. Lugana “Riserva del Fondatore“ DOC</b> Pilandro	<b>20,00</b>
<b>9. Lugana “Il Bepi “ DOC</b> La Rifra	<b>20,00</b>
<b>10. Lugana “Terra Dorata” DOC</b> Oselara	<b>20,00</b>
<b>11. Lugana “Riserva” DOC</b> Patrizia Cadore	<b>25,00</b>
<b>12. Lugana “Brolettino” DOC</b> Ca’ dei Frati	<b>25,00</b>
<b>13. Lugana “Orestilla” DOC</b> Montonale	<b>38,00</b>



## VINI BIANCHI

14. Catarratto Pinot Grigio “Terre Siciliane” IGT Boccantino	12,00
15. Falanghina Beneventano IGT Boccantino	12,00
16. San Martino della Battaglia DOC Patrizia Cadore	16,00
17. Vermentino “Di Gallura” DOCG Marco Zanatta	19,00
18. Fiano da Uve Leggermente Appassito Boccantino	19,00
19. Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli DOC La Tunella	20,00
20. Soave Classico DOC Pieropan	20,00
21. Falanghina Irpinia “MoraBianca” DOC Mastroberardino	20,00
22. Grillo Sicilia “SurSur” DOC Donnafugata	20,00
23. Garganega Veronese <b>Bio</b> “Mjsia” IGT Az. Agricola Vigna ‘800	22,00
24. Gewurtztraminer Alto Adige DOC St. Michael Eppan	22,00
25. Veneto “San Vincenzo” IGT Anselmi	25,00



## VINI BIANCHI - FRIZZANTI

<b>26. Frizzante Bianco</b> Rivani	<b>12,00</b>
<b>27. Frizzante Bianco Spago</b> Riva	<b>15,00</b>
<b>28. Frizzante Chardonnay</b> Patrizia Cadore	<b>18,00</b>

## VINI BIANCHI - METODO CHARMAT

<b>29. Spumante Cuvée Brut</b> Bacio della Luna	<b>15,00</b>
<b>30. Spumante Garda "90 Passi" DOC</b> Oselara	<b>17,00</b>
<b>31. Prosecco Treviso DOC</b> Bacio della Luna	<b>17,00</b>
<b>32. Prosecco "Le Rive Pionono" DOC</b> Rive Pionono	<b>18,00</b>
<b>33. Prosecco Superiore "Rive Pionono" DOCG</b> Rive Pionono	<b>20,00</b>
<b>34. Prosecco "Le Rive di Colbertaldo" DOCG</b> Val d'Oca	<b>20,00</b>
<b>35. Cartizze Valdobbiadene Superiore DOCG</b> Bacio della Luna	<b>28,00</b>



## VINI BIANCHI - METODO CLASSICO

<b>36. Lugana Metodo Classico</b> Oselara	<b>22,00</b>
<b>37. Spumante Metodo Classico Oro</b> Pilandro	<b>25,00</b>
<b>38. Franciacorta Brut DOCG</b> La Montina	<b>25,00</b>
<b>39. Franciacorta Extra Brut DOCG</b> La Montina	<b>25,00</b>
<b>40. Franciacorta Satèn DOCG</b> La Montina	<b>30,00</b>
<b>41. Magnum Spumante Metodo Classico Oro</b> Pilandro	<b>50,00</b>
<b>42. Magnum Franciacorta Brut DOCG</b> La Montina	<b>50,00</b>
<b>43. Magnum Franciacorta Satèn DOCG</b> La Montina	<b>65,00</b>



## CHAMPAGNE

44. Champagne Premier Regard “Brut” Jean-Diot	35,00
45. Champagne Exprit Libre “Extra Brut” Jean-Diot	38,00
46. Champagne Magie Blanche “Brut Blanc de Blancs” Jean-Diot	38,00
47. Champagne Crayon de Vigne “Brut Rosé” Jean-Diot	40,00
48. Champagne Extase “Blanc de Noirs” Jean-Diot	45,00
49. Champagne L’Exception Boisée “Millésimé 2011” Jean-Diot	80,00



## VINI ROSATI

<b>50. Rosato del Garda</b> Pilandro	17,00
<b>51. Rosato “Rosa di Giada”</b> Patrizia Cadore	17,00
<b>52. Chiacretto Bio DOC “Sinfonie in Rosa”</b> Redaelli De Zinis	18,00

## VINI ROSATI-FRIZZANTI

<b>53. Frizzante Rose’</b> Rivani	12,00
<b>54. Frizzante Rose’ Spago</b> Riva	15,00
<b>55. Spumante Rose’</b> Redaelli De Zinis	18,00

## VINI ROSATI-METODO CLASSICO

<b>56. Spumante Rosè “Santa Martina”</b> Pilandro	25,00
<b>57. Franciacorta Rosè Demi-sec DOCG</b> La Montina	30,00
<b>58. Magnum Franciacorta Rosé Demi-sec DOCG</b> La Montina	65,00





## VINI ROSSI

<b>59. Chianti Classico “Coppiere” DOCG</b> Boccantino	<b>15,00</b>
<b>60. Rosso Garda Cabernet Sauvignon DOC</b> Patrizia Cadore	<b>17,00</b>
<b>61. Rosso Garda Marzemino DOC</b> Oselara	<b>18,00</b>
<b>62. Chianti Superiore “Illunis Nox” DOCG</b> Lunadoro	<b>18,00</b>
<b>63. Valpolicella Ripasso Bio “El Campanar” DOC</b> Az. Agricola Vigna ‘800	<b>22,00</b>
<b>64. Rosso Garda “Dono Nero” Riserva</b> Oselara	<b>28,00</b>
<b>65. Amarone della Valpolicella DOCG</b> Montechiara	<b>35,00</b>



## VINI DA DESSERT

<b>66. Moscato Spumante Bianco</b> Cavatina Premium	<b>12,00</b>
<b>67. Moscato Spumante Rosato</b> Cavatina Premium	<b>12,00</b>
<b>68. Moscato D'Asti DOCG</b> Paolo Saracco	<b>15,00</b>
<b>69. Recioto della Valpantena DOCG</b> Cantina Valpantena	<b>18,00</b>



## PROPOSTE AL BICCHIERE

Lugana DOC	3,50
Lugana Riserva DOC	4,00
Rosato Garda	3,50
Rosso Garda	3,50
Prosecco DOC	4,00
Franciacorta Brut DOCG	5,00
Spumante Bianco Moscato (min 2 p.)	4,00
Spumante Rosato Moscato (min 2 p.)	4,00
Moscato D'Asti DOCG (min 2 p.)	5,00
Recioto della Valpantena DOCG (min 2 p.)	6,00
Passito	6,00



