

Antica Trattoria  
"al Bosco"  
di Daniele Stefania



*Lista dei Vini*

# VINI SPUMANTI

## *Metodo Martinotti*

€

Treviso Prosecco Brut "la Volpe e l'Uva"	Vallis Mareni	18.00
Valdobbiadene Prosecco Sup. Extra Dry	Gregoletto	20.00
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Sup. Brut	Bellenda	20.00
Valdobbiadene Prosecco Superiore	Rebuli	20.00

## *Metodo Familiare "coi fondi"*

€

Verdiso Colli Trevigiani frizzante	Gregoletto-Veneto	15.00
Indigeno col Fondo frizzante "Sù Alto" '20 BIO	L'Antica Quercia-Veneto	18.00
Raboso del Piave "Redentor" '10	Tessere-Veneto	34.00
Naturalmente frizzante Rosso (Raboso) '21 BIO	Casa belfi-Veneto	20.00
Garganega Veneto "La Gobbetta" '21 BIO	Quota 101-Veneto	14.00
Moscato secco Veneto "Primaversa" '22 BIO	Monteverza-Veneto	16.00
Emilia Bianco (Spergola) "Le Querciole" '22 BIO	Cà dei Noci-Emilia	32.00
Lambrusco di Sorbara "Radice" '21	Paltrinieri-Emilia	18.00
Zero Infinito frizzante (Solaris) BIO	Pojer e Sandri-Trentino	29.00

*\*prodotto non disponibile*

## *Metodo Classico*

€

Trento Perlè Brut '18	Ferrari	55.00
Trento Perlè Bianco Riserva Brut '16	Ferrari	60.00
Trento Perlè Zero "Cuvèe 17"	Ferrari	90.00
Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	Ferrari	200.00
Trento Maximun Demi-sec	Ferrari	45.00
Trento Brut "Cuvèe '85"	Cantine Monfort	30.00
Trento Extra Brut "Vent" '19	Toblino	36.00
Trento Pas Dosè "Trepuntotre" '17	Pelz	38.00
Brut Rosè (Chardonnay-Pinot Nero)	Pojer & Sandri	42.00
Extra Brut "Molinar" (Pinot Meunier)	Pojer & Sandri	61.00
Nature "Codice 34" (Chard.-P.Nero-P.Bianco)	Pojer & Sandri	135.00
Cuvée Negri Brut	Nino Negri	40.00
Franciacorta Brut '14	Rizzini	42.00
Franciacorta Annamaria Clementi	Cà del Bosco	110.00
Franciacorta Brut "Cuvèe Prestige"	Cà del Bosco	45.00
Franciacorta Satèn '16	Cà del Bosco	65.00
Franciacorta Dosage Zero '18	Cà del Bosco	65.00
Franciacorta Blanc de Noir Dosage Zero '08	Cà del Bosco	110.00
Bellaguardia Pas Dosè '16	Bellaguardia	39.00
Bellaguardia "Capuleti" Rosè Pas Dosè '18	Bellaguardia	45.00
Durello Pas Dosè "Montecchi" '15 "66 mesi"	Bellaguardia	40.00
Pinot Bianco Pas Dosè "1920" '17	Bellaguardia	40.00
Bellaguardia "Archivio 1302" (120 mesi) '08	Bellaguardia	80.00
Cortenera Extra Brut '15 (Garganega-Durella)	Cortenera	38.00
Cortenera "Cuvée Ginevra" Brut '14 (Garganega)	Cortenera	52.00
D'Araprì Pas Dosè (Bombino Bianco-Pinot Nero)	D'Araprì	36.00
D'Araprì Brut Rosè (Montepulciano-Pinot Nero)	D'Araprì	42.00
Nerello Mascalese Terre Siciliane Brut '21	Murgo	29.00
Lambrusco di Sorbara "36" Brut '14	Cantine della Volta	30.00

Lambrusco di Sorbara Rosè Brut '16  
Christian Bellei (Sorbara) Brut '15

Cantine della Volta 35.00  
Cantine della Volta 35.00



## Champagne

€

Brut Tradition	Dourdon Viellard	62.00
Brut Tradition Grand Cru '16	Egly Ouriet	120.00
Royale Réserve non Dosè '16	Philipponat	95.00
Brut Premier Cru	Aubry	68.00
Blanc de Noirs Premier Cru Ex. Brut C.S.M.I.'09	Philipponat	100.00
Blanc de Noir Extra Brut "Terres D'Illite" '18	Moussè Fils	95.00
Nature Blanc de Blanc Grand Cru	Encry	115.00
Brut Blanc de Blanc Grand Cru	Encry	105.00
Cuvée Brut "Influence"	Minier F&R	80.00



*\*prodotto non disponibile*

# VINI BIANCHI

## Veneto

		€
Serprino Frizzante C. E. '22	Quota 101	15.00
Garganega Veneto "Monte Comon" '21	Vignato	14.00
Garganega Tre Venezie (macerata) '19 <b>BIO</b>	Quota 101	16.00
Soave "Singan" '21 <b>BIO</b>	Adalia	15.00
Soave "Fienile" '22	Corte S. Alda	22.00
Soave Classico '22	Suavia	20.00
Soave Classico "Monte Carbonare" '20	Suavia	26.00
Bianco V. "Massifitti" (Trebbiano di Soave) '19	Suavia	25.00
Pinot Bianco Colli Trevigiani '21	Gregoletto	15.00
Veneto "Ammonite Bianco" '21 <b>BIO</b>	Monte Brècale	20.00
Pinot Bianco Colli Euganei '21	Vignalta	20.00
Chardonnay Veneto "Cynthus" '20	La Roccola	14.00
Bianco Veneto "+ che Bello" '18	La Montecchia	18.00
Moscato Secco Veneto" Sirio" '19	Vignalta	18.00
Moscato Fior d'Arancio secco C. E. '16	Maeli	20.00
Bianco Colli Euganei "Malterreno" '20 <b>BIO</b>	Quota 101	17.00
Bianco Veneto "Olivetani" '18 <b>BIO</b>	Cà Lustra	20.00
Bianco Veneto "Versavò" '22 <b>BIO</b>	Monteverza	18.00
Manzoni Bianco Colli Euganei '21 <b>BIO</b>	Quota 101	22.00
Manzoni Bianco Veneto "Pedevenda" '18 <b>BIO</b>	Cà Lustra	20.00
Vespaiole Breganze '21 <b>BIO</b>	La Costa	20.00

\*prodotto non disponibile

## Trentino Alto Adige

€

Nosiola Vigneti delle Dolomiti '22	Pojer & Sandri	21.00
Pinot G. Vigneti delle Dolomiti "Graminè" '22	Longariva	24.00
Bronner Mitterberg "Ohm" '19	Abbazia Novacella	25.00
Müller Thurgau A.A. '21	Abbazia Novacella	20.00
Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti '20	Pojer & Sandri	21.00
Sylvaner A.A. '22	Abbazia Novacella	22.00
Kerner A.A. '20	Villscheider	24.00
Kerner A.A. '22	Abbazia Novacella	22.00
Gewürztraminer A.A. '22	Abbazia Novacella	24.00
Gewürztraminer "Perelise" A.A '21	Colterenzio	24.00
WeissWein Orange "Hora"	Abbazia Novacella	35.00
Riesling Trentino Sup. Valle di Cembra '19	Pelz	24.00
Sauvignon Vigneti delle Dolomiti '21	Pojer & Sandri	26.00
Pinot Bianco "Carnol" A.A. '19	Rottensteiner	24.00
Pinot Bianco "Berg" A.A. '20	Colterenzio	30.00
Pinot Bianco A.A. "Quota" '18	Abbazia Novacella	35.00
Moscato Giallo "Sand" A.A. '21	Colterenzio	22.00
Bianco V. Dolomiti "La Manina" '22 <b>BIO</b>	Manincor	22.00
Terlano A.A. "Reserve della Contessa" '22 <b>BIO</b>	Manincor	30.00



\*prodotto non disponibile

## *Friuli Venezia Giulia*

€

Collio Bianco '18	Borgo del Tiglio	31.00
Friulano Collio '21	Simon Komjanc	18.00
Friulano Collio '20	Borgo del Tiglio	45.00
Friulano C.o.f. '20	Livio Felluga	33.00
Ribolla Gialla Collio '21	Korsic	21.00
Ribolla Gialla Venezia Giulia '18	Podversic Damjian	68.00
Sauvignon C.o.f. '21	Grillo	24.00
Sauvignon Collio '21	Princic	34.00
Malvasia Collio '22	Korsic	21.00
Malvasia Collio '14	Borgo del Tiglio	45.00
Malvasia Venezia Giulia '20	Skerk	50.00
Pinot Bianco Collio '21	Simon Komjanc	17.00
Pinot Bianco Collio '21	Princic	34.00
Pinot Grigio C.o.f. '21	Livio Felluga	33.00
Pinot Grigio Friuli Isonzo "Jesimis" '19	Masut	36.00
Pinot Grigio Venezia Giulia '19	Ronco Severo	44.00
Chardonnay Collio '20	Borgo del Tiglio	45.00
Vitovska Venezia Giulia '21 <b>BIO</b>	Kocjancic Rado	26.00
Vitovska Venezia Giulia '15/20	Skerk	50.00
Kaplia Bianco Venezia Giulia (Tocai-Malvasia-Chardonnay) '17/18	Podversic Damjian	68.00

*\*prodotto non disponibile*



## Altre Regioni

€

Lugana '22	Cà Lojera-Lombardia	21.00
Riesling Oltrepò Pavese "Khione" '21	Colle Bricco-Lombardia	19.00
Curtefranca Bianco "Corte del Lupo" '18	Cà del Bosco-Lombardia	38.00
Alpi Retiche Bianco (Nebbiolo) '21	Nino Negri-Lombardia	22.00
Timorasso "Derthona" '21	Vigneti Massa-Piemonte	32.00
Timorasso "Derthona" '19	R. Boveri-Piemonte	30.00
Monferrato Bianco "Salidoro" '20	T. S. Caterina-Piemonte	25.00
Trebbiano Toscana '22 BIO	T. di Capezzana-Toscana	36.00
Chardonnay Toscana "La Pietra" '19	T. del Cabreo- Toscana	55.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. '22 BIO	La Staffa-Marche	19.00
Pecorino Abruzzo '21 BIO	Torre Beati-Abruzzo	21.00
Trebbiano D'Abruzzo '21 BIO	Torre Beati-Abruzzo	29.00
Costa D'Amalfi Furore Bianco '22	Marisa Cuomo-Campania	34.00
Ischia Forastera '21	Cenatiempo-Campania	32.00
Fiano di Avellino '21	Vadiaperti-Campania	21.00
Fiano Paestum "Mercoledì" '21	Vigneti Tardis-Campania	35.00
Lacrima Christi del Vesuvio '19	Villadora-Campania	17.00
Grecanico Terre Siciliane '22 BIO	Baroni Pianogrillo-Sicilia	16.00
Zibibbo Terre Siciliane "Grotta dell'Oro" '21	Hibiscus-Sicilia	38.00
Etna Carricante "Aurora" '22	I Vigneri-Sicilia	39.00
Sicilia Contea di Sclafani Chardonnay '15	Tenuta Regaleali-Sicilia	50.00
Vermentino di Sardegna "Orriu" '20	Quartomoro-Sardegna	17.00

# VINI ROSATI

€

V. Dolomiti Rosè "Belleamour" (Schiava) '22	Pravis-Trentino	16.00
Dolomiti Rosato "Vin dei Molini" '22	Pojer & Sandri-Trent.	19.00
A.A. Lagrein Rosè '22	Rottensteiner-Trent.	20.00
Cerasuolo D'Abruzzo "Rosa-ae" '22 BIO	Torre Beati-Abruzzo	19.00
Costa D'Amalfi Rosé (Aglianico-Piedirosso) '22	M. Cuomo- Campania	27.00



\*prodotto non disponibile

# VINI ROSSI

## Veneto

		€
Bardolino '21	Tantini G.	15.00
Raboso Veneto "Spezier"	Tessere	27.00
Tai Rosso Veneto '22	Vignato	14.00
Tai Rosso Veneto '18	Daniele Portinari	33.00
Friularo di Bagnoli Classico '19	Dominio di Bagnoli	20.00
Friularo Bagnoli Classico Vendemmia Tardiva '15	Dominio di Bagnoli	46.00
Valpolicella Classico '21 <b>BIO</b>	Cà la Bionda	20.00
Valpolicella '22	Brigaldara	18.00
Valpolicella "Laute" '22 <b>BIO</b>	Adalia	17.00
Valpolicella "Cà Fui" '22 <b>BIO</b>	Corte Sant'Alda	23.00
Valpolicella Superiore "Case Vecie" '20	Brigaldara	28.00
Valpolicella Sup. "Podere Castagnè" '18	Camerani	43.00
Valpolicella Classico Sup. "Casalvegri" '19 <b>BIO</b>	Cà la Bionda	35.00
Valpolicella Sup. Ripasso "Balt" '21 <b>BIO</b>	Adalia	24.00
Valpolicella Classico Sup. Rip. "Malavoglia" '19 <b>BIO</b>	Cà la Bionda	35.00
Valpolicella Sup. Ripasso "Campi Magri" '19 <b>BIO</b>	Corte Sant'Alda	38.00
Valpolicella Sup. Ripasso "Il Vegro" '20	Brigaldara	32.00
Amarone della Valpolicella Classico '15	Cà la Bionda	65.00
Amarone della Valpolicella Classico '18	Brigaldara	71.00
Amarone della Valpolicella "Morandina" '13	Prà	65.00
Amarone della Valpolicella "Case Vecie" '17	Brigaldara	80.00
Amarone della Valpolicella "Valmezzane" '15 <b>BIO</b>	Corte Sant'Alda	95.00
Turca Colli Euganei	La Montecchia	17.00
Veneto "Ammonite Rosso" '22 <b>BIO</b>	Monte Brècale	20.00
Carmenere Veneto "Progetto Recupero" '21	La Montecchia	25.00
Merlot Breganze "Masot" '17 <b>BIO</b>	La Costa	26.00
Merlot Colli Trevigiani '21	Gregoletto	15.00
Merlot Veneto "Khorus" '20	Parco del Venda	24.00

Merlot Colli Euganei "Silvano" '18 <b>BIO</b>	Quota 101	16.00
Merlot Colli Euganei "Sassonerò" '19 <b>BIO</b>	Cà Lustra	30.00
Cabernet Colli Trevigiani '22	Gregoletto	15.00
Cabernet Veneto "Campi d'Autunno" '22 <b>BIO</b>	Vignato Virgilio	14.00
Cabernet Franc Veneto "Particella 200" '21	La Montecchia	17.00
Cabernet Colli Euganei '21	Parco del Venda	14.00
Cabernet C. E. "Poggio Ameno" '20/22 <b>BIO</b>	Quota 101	17.00
Cabernet Colli Euganei "Girapoggio" '17 <b>BIO</b>	Cà Lustra	37.00
Cabernet Ris. C. E. "Borgo delle Casette" '17	Il Filò delle Vigne	48.00
Rosso Veneto "Particella 28" '19	La Montecchia	17.00
Rosso Colli Euganei "Moro Polo" '19 <b>BIO</b>	Cà Lustra	20.00
Rosso Colli Euganei Riserva '17	Vignalta	28.00
Rosso Colli Euganei "Versacinto" '20 <b>BIO</b>	Montevera	20.00
Rosso Colli Euganei "Animaversa" '16 <b>BIO</b>	Montevera	31.00
Rosso Colli Euganei "Ortone" '17 <b>BIO</b>	Quota 101	24.00
Rosso Veneto "Il Serro" '18	Il Mottolo	37.00
Rosso Colli Euganei "Gemola" '16	Vignalta	65.00
Rosso Colli Euganei "Villa Capodilista" '13	La Montecchia	41.00
Montello Colli Asolani "Recantina" '22	Serafini&Vidotto	22.00
Montello Colli Asolani "Phigaia" '20	Serafini&Vidotto	27.00
Montello Colli Asolani "Il Rosso dell'Abazia" '17	Serafini&Vidotto	55.00

*\*prodotto non disponibile*

## *Friuli Venezia Giulia*

€

Schioppettino di Prepotto C.o.f. '19	Grillo	26.00
Refosco del Peduncolo Rosso Friuli Isonzo '20	Bracco	20.00
Refosco del Peduncolo Rosso C.o.f. '18	Grillo	23.00
Refosco del Peduncolo Rosso C.o.f. '19	Livio Felluga	36.00
Merlot Venezia Giulia '20	Bracco	20.00
Merlot Collio '20	Korsic	23.00
Merlot C.o.f. '19	Grillo	19.00
Merlot C.o.f. '19	Livio Felluga	36.00
Merlot C.o.f. '21	Ronco Severo	31.00
Cabernet Franc C.o.f. '21	Grillo	19.00
Cabernet Sauvignon Collio '21	Simon Komjanc	17.00
Rosso Friuli Isonzo "Sassirossi" '21	Masut	24.00
Rosso Riserva C.o.f. "Sossò" '16	Livio Felluga	73.00
Merlot-Cabernet S. V. Giulia "Preli Rosso" '17	Podversic Damjanc	68.00
Terrano Venezia Giulia '20	Skerc	50.00

*\*prodotto non disponibile*

## Trentino Alto Adige

€

Schiava "Menzen" A.A. '21	Colterenzio	17.00
St. Magdalener A.A. '22	Abbazia Novacella	18.00
Lago di Caldaro Classico Sup. "der Keil" '21 <b>BIO</b>	Manincor	29.00
Marzemino Trentino '21	Battistotti	15.00
Merlot Trentino '19	Battistotti	15.00
Teroldego Rotaliano "Teroldigo" '20	Fedrizzi	22.00
Teroldego Rotaliano '20	De Vigili	23.00
Teroldego Vigneti d. Dolomiti "Granato" '16 <b>BIO</b>	Foradori	65.00
Lagrein A.A. '22	Abbazia Novacella	23.00
Lagrein "Vigne Vecchie" A.A. '20 <b>BIO</b>	Brunnenhof	29.00
Lagrein Riserva "Mantsch" A.A. '19	Colterenzio	30.00
Pinot Nero A.A. '22	Abbazia Novacella	24.00
Pinot Nero A.A. '22	Colterenzio	22.00
Blauburgunder A.A. '20 <b>BIO</b>	Brunnenhof	31.00
Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti '22	Pojer Sandri	26.00
Pinot Nero Trentino '20	Nicolodi	25.00
Pinot Nero V. delle Dolomiti "Rodel Pianezzi" '19	Pojer & Sandri	53.00
Pinot Nero A.A. "Mason" '20 <b>BIO</b>	Manincor	45.00
Pinot Nero Riserva "St. Daniel" A.A. '20	Colterenzio	29.00
Vigneti Dolomiti R. "Reserve del Conte" '21 <b>BIO</b>	Manincor	30.00
Vigneti Dolomiti "Terre" (Cab.S-Mer-Carmen.) '19	Tenuta S. Leonardo	23.00
Vigneti Dolomiti "Villa Gresti" (Mer-Carmen) '19	Tenuta S. Leonardo	44.00
Vallagarina San Leonardo '14/15	Tenuta S. Leonardo	135.00

\*prodotto non disponibile

## *Piemonte*

€

Grignolino d'Asti "Arlandino" '21	Tenuta S. Caterina	16.00
Grignolino d'Asti "Monferace" '16	Tenuta S. Caterina	42.00
Croatina "Pertichetta" '13	Vigneti Massa	33.00
Verduno Pelaverga "Basadone" '22	Castello di Verduno	26.00
Dolcetto d'Alba "Campot" '21	Castello di Verduno	19.00
Dolcetto di Dogliani "San Luigi" '22	Pecchenino	17.00
Dolcetto di Dogliani Sup. "Sirì d'jermu" '21	Pecchenino	21.00
Dolcetto di Ovada '17	Tacchino	16.00
Barbera d'Asti Superiore "Vignalina" '19	Tenuta S. Caterina	21.00
Barbera d'Asti Superiore "Setecapita" '16	Tenuta S. Caterina	35.00
Barbera d'Asti Superiore "Ca' di Pian" '19	La Spinetta	28.00
Barbera d'Asti "Bricco della Bigotta" '16	Braida	66.00
Barbera d'Asti "Ai Suma" '15	Braida	77.00
Freisa d'Asti Superiore "Convento" '20	Stella	19.00
Nebbiolo Langhe "Viù" '20	Cascina Carlot	19.00
Nebbiolo Langhe '20	Cascina Morassino	30.00
Nebbiolo Langhe "Botti" '21	Pecchenino	20.00
Nebbiolo Langhe '20	La Spinetta	37.00
Monferrato Rosso "Illegale" (Nebbiolo) '19	Tenuta S. Caterina	25.00
Gattinara '19	Travaglini	43.00
Gattinara Riserva '17	Travaglini	65.00
Barolo "San Giuseppe" '18	Pecchenino	57.00
Barolo "Aeroplanservaj" '06	Domenico Clerico	110.00
Barolo "Sarmassa" '16	Virna Borgogno	90.00
Barbaresco "Morassino" '17	Cascina Morassino	51.00
Barbaresco Rabajà '18	Castello di Verduno	81.00
Barbaresco "Gallina" '06	La Spinetta	200.00

Barbaresco "Starder" '06	La Spinetta	200.00
Barbaresco "Valeirano" '06	La Spinetta	200.00

## *Toscana*

€

Chianti Classico "Brolio" '20	Barone Ricasoli	24.00
Chianti Classico '19	Fattoria Rodano	26.00
Chianti Classico "Nozzole" '21	T. Nozzole - Folonari	28.00
Chianti Classico Riserva "La Forra" '20	T. Nozzole - Folonari	37.00
Chianti Classico Gran Selezione "G. Folonari" '16	T. Nozzole - Folonari	57.00
Chianti Classico Gran Selezione "Colledilà" '18	Barone Ricasoli	72.00
Barco Reale di Carmignano '21 <b>BIO</b>	T. Capezzana	18.00
Carmignano "Villa di Capezzana" '19 <b>BIO</b>	T. Capezzana	36.00
Carmignano "Villa di Capezzana" 10 anni '13 <b>BIO</b>	T. Capezzana	65.00
Carmignano Riserva "Trefiano" '19 <b>BIO</b>	T. Capezzana	67.00
Morellino di Scansano '17	Provveditore	23.00
Rosso di Montalcino '20	Corte dei Venti	31.00
Bolgheri "Orio" '21	Podere Castellaccio	32.00
Brunello di Montalcino '18 <b>BIO</b>	Az. Agr. Fornacella	50.00
Brunello di Montalcino '17	Corte dei Venti	70.00
Brunello di Montalcino Riserva "Due Sorelle" '15	T. la Fuga - Folonari	95.00
Sangiovese Toscana "Dinostro" '21	Podere Castellaccio	26.00
Toscana "Cabreo il Borgo" '20	T. Cabreo - Folonari	72.00
Toscana "Ghiaie della Furba" '20 <b>BIO</b>	T. Capezzana	72.00
Toscana "Il Pareto" '19	T. Nozzole - Folonari	100.00



## Altre Regioni

€

Lambrusco dell'Emilia "Solco"	Paltrinieri- <b>Emilia</b>	15.00
Lambrusco Grasparossa Castelvetro <b>BIO</b>	La Piana- <b>Emilia</b>	17.00
Bonarda Frizzante Colli Piacentini	Torre Fornello- <b>Emilia</b>	18.00
Sangiovese Rubicone Brenso <b>BIO</b>	Ozzanesi- <b>Emilia</b>	25.00
Botticino "Colle degli Ulivi" '18 <b>BIO</b>	Noventa- <b>Lombardia</b>	23.00
Curtefranca Rosso "Corte del Lupo" '19	Cà del Bosco- <b>Lombardia</b>	33.00
Sebino Pinot Nero Pinèro '11	Cà del Bosco- <b>Lombardia</b>	75.00
Rosso di Valtellina "Giùen" '21	Nino Negri- <b>Lombardia</b>	22.00
Rosso di Valtellina "450" '16	Balgera- <b>Lombardia</b>	32.00
Valtellina Sup. Inferno '20	Nino Negri- <b>Lombardia</b>	35.00
Valtellina Sup. Sassella '19	Nino Negri- <b>Lombardia</b>	33.00
Valtellina Sup. Grumello "Tell" '17	Faccinelli- <b>Lombardia</b>	35.00
Sforzato di Valtellina "5 Stelle" '20	Nino Negri- <b>Lombardia</b>	110.00
Rosso Conero "Julius" 20	S. Strologo- <b>Marche</b>	18.00
Lacrima di Morro d'Alba '20 <b>BIO</b>	L. Giusti- <b>Marche</b>	18.00
Montefalco Rosso "Arquatà" '17	Adanti- <b>Umbria</b>	19.00
Montefalco Rosso "Ziggurat" '21 <b>BIO</b>	T. Lunelli- <b>Umbria</b>	24.00
Sagrantino Montefalco '13/14	Adanti- <b>Umbria</b>	40.00
Sagrantino Montefalco lunga attesa '16 <b>BIO</b>	T. Lunelli- <b>Umbria</b>	63.00
Aglianico del Molise Riserva "Contado" '16	Di Majo Norante- <b>Molise</b>	25.00
Montepulciano d'Abruzzo '20 <b>BIO</b>	Torre Beati- <b>Abruzzo</b>	20.00
Montepulciano d'Abruzzo "Cocciapazza" '20 <b>BIO</b>	Torre Beati- <b>Abruzzo</b>	39.00

Costa d' Amalfi Furore Rosso '22	Marisa Cuomo- <b>Campania</b>	34.00
Ischia Per'è Palummo '21	Cenatiempo- <b>Campania</b>	23.00
Cacc'e mmite di Lucera "Agramante"'17 <b>BIO</b>	Petrilli- <b>Puglia</b>	34.00
Nero d'Avola Sicilia "Dèracine" '19 <b>BIO</b>	Barone Pianogrilli- <b>Sicilia</b>	18.00
Frappato Terre Siciliane '22 <b>BIO</b>	Barone Pianogrilli- <b>Sicilia</b>	20.00
Rosso "I Vigneri" '22	Salvo Foti- <b>Sicilia</b>	39.00
Etna Rosso "Volcano Rosso" '19	Monterosso- <b>Sicilia</b>	34.00
Cannonau di Sardegna "Caor" '19	Quartomoro- <b>Sardegna</b>	18.00
Carignano del Sulcis Ris. "Rocca Rubia" '19/20	Santadi- <b>Sardegna</b>	31.00
Carignano del Sulcis Sup. "Terre Brune" '15/18	Santadi- <b>Sardegna</b>	78.00



*\*prodotto non disponibile*

# VINI DA DESSERT

## Veneto

		€
Moscato Fior d'Arancio C.E. Spumante 750 ml <b>BIO</b>	Quota 101	18.00
Recioto di Gambellara Dolce Spumante '18 750 ml	Vignato	22.00
Moscato C.E. "LH" '19 500 ml	Vignalta	25.00
Fior d'Arancio Passito C.E. '21 500 ml	Parco del Venda	17.00
Fior d'Arancio C.E. " Il Gelso di Lapo '16 375 ml <b>BIO</b>	Quota 101	35.00
Fior d'Arancio Passito C.E. "Alpiane" '18 375 ml	Vignalta	40.00
Ravel passito (Trebbiano, Malvasia) '15 375 ml	Ca' Lojera	26.00
Breganze Torcolato '13/18 375 ml	Maculan	34.00
Recioto della Valpolicella '19 375 ml	Brigaldara	36.00
Recioto della Valpolicella "Roasan" '16 500 ml	Adalia	39.00
Veneto Raboso Passito "Rebecca" '12 500 ml <b>BIO</b>	Tessere	39.00
Veneto Marzemino Passito '17 500 ml <b>BIO</b>	Cà Lustra	33.00
Marzemino Passito "Burladore" '16	Vallis Mareni	29.00
Nero Musquè '18 500 ml	Cà Lustra	37.00

## Trentino Alto Adige

		€
Vigneti Dolomiti "10 vendemmie" Riesling 500 ml	Pelz	36.00
Vigneti Dolomiti Bianco "Essenzia" '19 375 ml	Pojer & Sandri	39.00
Moscato Rosa A.A. "Preapositus" '20 375 ml	Abbazia Novacella	45.00
Vino Santo Trentino '06 <b>P. Slow Food</b> 375 ml <b>BIO</b>	Francesco Poli	70.00
Vino Santo Trentino '05 500 ml	Toblino	75.00
Rosso Fortificato "Merlino" 500ml	Pojer e Sandri	45.00

## *Friuli Venezia Giulia*

€

Verduzzo Friulano C.o.f. '21 500 ml	Grillo	20.00
Ramandolo '15 500 ml	Berra Anna	33.00

## *Altre Regioni*

€

Moscato D'asti "Fiori di Campo" '20 750 ml	C. Carlot- <b>Piemonte</b>	17.00
Barolo Chinato 500 ml	Conterno- <b>Piemonte</b>	65.00
Toscana Bianco Passito "Granello" '19 500 ml	B. Ricasoli- <b>Toscana</b>	30.00
Vin Santo del Chianti Cl. "Brolio" '11/12 500 ml	B.Ricasoli- <b>Toscana</b>	55.00
Vin Santo di Carmignano Riserva '16 375 ml	Capezzana- <b>Toscana</b>	80.00
Lazio Bianco Muffato "Oro Villa Puri" '09 500 ml	Villa Puri- <b>Lazio</b>	24.00
Moscato del Molise Passito "Apianae " '16 500 ml	D.M.Norante- <b>Molise</b>	32.00
Malvasia delle Lipari Passito "Cudì" '17/20 375 ml	Colosi- <b>Sicilia</b>	36.00
Terre Siciliane Passito "Hira" '19 500 ml	Colosi- <b>Sicilia</b>	27.00
Marsala Fine 750 ml	Angileri- <b>Sicilia</b>	21.00
Sicilia Zibibbo Liquoroso 750 ml	Angileri- <b>Sicilia</b>	18.00
Latina Vendemmia Tardiva '15 375 ml	Santadi- <b>Sardegna</b>	39.00
Moscato di Samos Passito V.D.L. '21 750 ml	C.V.Samos- <b>Grecia</b>	24.00
Sauternes '19	C. Roumieu- <b>Francia</b>	55.00



## Dall'archivio di Stefania...Annate Vecchie

	€
Champagne Brut "Enotheque" '90 - Dom Perignon	1500.00
Champagne Extra Brut '96 - J. Selosse	1800.00
Champagne Blanc de Blanc Brut '90 - Salon	3000.00
Franciacorta Saten '96 - Cà del Bosco	120.00
Toscana "La Pietra" '97 - Tenute del Cabreo Folonari	160.00
Trebbiano D'Abruzzo '93 - Valentini	350.00
Umbria "Cervaro della Sala" '96 - Castello della Sala Antinori	150.00
Refosco del Peduncolo Rosso C.o.f. '98 - Livio Felluga	90.00
Cabernet Franc Collio '94 - Livio Felluga	100.00
Barbaresco '01 - Gaja	500.00
Sforzato di Valtellina '02 - Balgera	80.00
Sfursat di Valtellina "Cà Rizzieri" '96/97 - Rainoldi	95.00
Teroldego Rotaliano '98 "Granato" - Foradori	130.00
Vallagarina "San Leonardo" '99/00 - Tenuta S. Leonardo	180.00
Rosso Colli Euganei Riserva '97 - Vignalta	70.00
Cabernet Colli Euganei Riserva '97 - Filò delle Vigne	70.00
Rosso Colli Euganei "Gemola" '93/95/97 - Vignalta	100.00
Sebino Pinot Nero Pinèro '00 Cà del Bosco	75.00
Carmenere '99 Cà del Bosco	65.00
Rosso del Sebino "Maurizio Zanella" '96/97	75.00
Chianti Classico "Badia a Passignano" '94/96/97 - Antinori	80.00
Chianti Classico Riserva "Ducale Oro" '90/93/97 - Ruffino	60.00
Toscana Romitorio di Santedame '95/00 - Ruffino	80.00
Toscana Centrale Rosso "Schidone" '94 - Biondi e Santi	130.00
Toscana Centrale "Flaccianello della Pieve" '97 - Fontodi	200.00
Toscana "Tignanello" '91/93/95 - Antinori	300.00

Bolgheri Superiore "Guado al Tasso" '95/96 - Antinori	250.00
Bolgheri "Sassicaia" '88 - Tenuta San Guido	1200.00
Bolgheri "Sassicaia" '95/'98/99 - Tenuta San Guido	1000.00
Brunello di Montalcino '86 - Fattoria dei Barbi	170.00
Toscana Rosso "Solaia" '97 - Antinori	420.00
Toscana "Il Pareto" '08 Tenuta di Nozzole - Folonari	230.00
Toscana "Il Pareto" '98 Tenuta di Nozzole - Folonari	210.00
Montepulciano D'abruzzo "Marina Cvetic" '01 - Masciarelli	40.00
Sagrantino Montefalco "25 anni" '00 Arnaldo Caprai	140.00
Carignano del Sulcis Superiore "Terre Brune" '00 - Santadi	95.00

*Le bottiglie di questa selezione sono state conservate coricate in luogo a temperatura e umidità controllata, ad ogni modo non possiamo garantire che a distanza di tanti anni il vino sia ancora perfettamente integro.*

*n.b. per il corretto servizio di queste bottiglie si consiglia un preavviso adeguato.*

*Stefania Daniele*





Alghero (PO) - Via Valmarana, 13  
T. 049 640021  
[www.anticatrattoriaalbosco.com](http://www.anticatrattoriaalbosco.com)  
[anticatrattoriaalbosco@virgilio.it](mailto:anticatrattoriaalbosco@virgilio.it)