

La Locanda del Pescatore

Ristorante - Pizzeria



Carta dei Vini



VINI BIANCHI - LUGANA

1. Lugana DOC Patrizia Cadore	18,00
2. Lugana DOC Oselara	18,00
3. Lugana “Terecrèa” DOC Pilandro	18,00
4. Magnum Lugana “Terecrèa” DOC Pilandro	40,00

VINI BIANCHI - LUGANA RISERVA

5. Lugana Riserva “San Pietro” DOC Pilandro	22,00
6. Lugana “Il Bepi “ DOC La Rifra	22,00
7. Lugana “Terra Dorata” DOC Oselara	22,00
8. Lugana “Brolettino” DOC Ca’ dei Frati	25,00
9. Lugana “Orestilla” DOC Montonale	38,00



VINI BIANCHI

10. San Martino della Battaglia DOC Patrizia Cadore	18,00
11. Vermentino “Di Gallura” DOCG Marco Zanatta	20,00
12. Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli DOC La Tunella	22,00
13. Falanghina Irpinia “MoraBianca” DOC Mastroberardino	22,00
14. Grillo Sicilia “SurSur” DOC Donnafugata	22,00
15. Garganega Veronese Bio “Mjsia” IGT Az. Agricola Vigna ‘800	22,00
16. Sauvignon DOC Elena Walch	22,00
17. Gewurtztraminer Alto Adige DOC St. Michael Eppan	22,00
18. Veneto “San Vincenzo” IGT Anselmi	28,00

VINI BIANCHI - FRIZZANTI

19. Frizzante Bianco Spago Riva	15,00
------------------------------------	-------



VINI BIANCHI - METODO CHARMAT

20. Spumante Garda "90 Passi" DOC Oselara	18,00
21. Prosecco "Le Rive di Colbertaldo" DOCG Val d'Oca	20,00
22. Cartizze Valdobbiadene Superiore DOCG Bacio della Luna	28,00

VINI BIANCHI - METODO CLASSICO

23. Lugana Metodo Classico Oselara	25,00
24. Spumante Metodo Classico Oro Pilandro	25,00
25. Franciacorta Brut DOCG La Montina	25,00
26. Franciacorta Extra Brut DOCG La Montina	25,00
27. Franciacorta Satèn DOCG La Montina	35,00
28. Magnum Spumante Metodo Classico Oro Pilandro	55,00
29. Magnum Franciacorta Brut DOCG La Montina	55,00
30. Magnum Franciacorta Satèn DOCG La Montina	70,00



CHAMPAGNE

31. Champagne Premier Regard “Brut” Jean-Diot	38,00
32. Champagne Crayon de Vigne “Brut Rosè” Jean-Diot	45,00
33. Champagne Special Cuvèe Bollinger	70,00
34. Champagne L’Exception Boisèe “Millésimé 2011” Jean-Diot	80,00

VINI ROSATI

35. Rosato del Garda Pilandro	18,00
36. Rosato “Rosa di Giada” Patrizia Cadore	18,00
37. Chiaretto Garda Classico “Astrale” Oselara	18,00

VINI ROSATI-FRIZZANTI

38. Frizzante Rosè Spago Riva	15,00
----------------------------------	-------



VINI ROSATI - METODO CLASSICO

39. Spumante Rosè “Santa Martina”	25,00
Pilandro	
40. Franciacorta Rosè Demi-sec DOCG	30,00
La Montina	
41. Magnum Franciacorta Rosè Demi-sec DOCG	65,00
La Montina	

VINI ROSSI

42. Rosso Garda Marzemino DOC	18,00
Oselara	
43. Chianti Colli Senesi DOCG	20,00
Geografico	
44. Valpolicella DOC	20,00
Allegrini	
45. Rosso Garda Riserva “Dono Nero”	25,00
Oselara	
46. Valpolicella Ripasso “Ripassa”DOCG	25,00
Zenato	
47. Amarone della Valpolicella DOCG	40,00
Montechiara	



VINI DA DESSERT

48. Moscato Spumante Bianco Cavatina Premium	15,00
49. Moscato Spumante Rosato Cavatina Premium	15,00
50. Moscato D'Asti DOCG Paolo Saracco	18,00
51. Recioto della Valpantena DOCG Cantina Valpantena	22,00

PROPOSTE AL BICCHIERE

Lugana DOC	4,00
Rosato Garda	4,00
Rosso Garda	4,00
Prosecco DOCG	4,00
Franciacorta Brut DOCG	5,00



