

MOUNTAIN LIFESTYLE

CARTA VINI



VINI DELL'ANGELO

Varietà storiche trentine

Con questo progetto sono state recuperate tutte le varietà d'uva presenti in Trentino (in maniera non estemporanea) fino alla Grande Guerra, ne sono stati curati il reimpianto, la coltivazione, la vinificazione e la commercializzazione. (Ri)scoprire i vitigni storici è una risposta efficace al processo di omologazione e contribuisce a restituire dignità a queste uve. I vini con esse ottenuti sono unici e veri ambasciatori del territorio.



🔥 VELTLINER Cembrani d'Autore

Alfio Nicolodi – Cembra, Tn | 24.00

Questa è una delle varietà austriache più importanti e tuttora molto coltivata nelle zone di Wachau e Stiria. Fino agli anni '60 del secolo scorso era presente in Trentino anche ad altitudini proibitive. Era coltivata in Valsugana, in Val di Cembra (fino a Capriana) e nei dintorni di Trento. Vino dal profumo tipico della frutta a granella; si riconoscono il melone e le note di pepe nero; elegante, dalla vivace acidità, leggermente tannico con note minerali. Affinato in bottiglia.

🔥 SAN LORENZO Il Primo

Casata Monfort – Lavis, Tn | 24.00

Il San Lorenzo arrivò in Trentino dalla vicina Austria nell'Ottocento. La sua maturazione è precocissima: ad altitudini modeste si vendemmia entro agosto, in altura poco dopo. Il nome deriva dal Santo del 10 agosto, notte delle stelle candenti, alla cui data i chicchi sono già scuri. Vino dal colore rosso rubino intenso, profumo fruttato e gradevole, sapore secco e fresco.

🔥 CASETTA Majere

La Cadalora – Santa Margherita d'Ala, Tn | 33.00

L'uva Casetta deriva probabilmente dalla domesticazione della *Vitis Vinifera Silvestris*: uva selvatica, spontanea. È quindi uno dei pochi vitigni, assieme al Lambrusco a Foglia Frastagliata, che si può considerare autoctono. Era coltivato nei dintorni di Ala e di Mori, principalmente nelle zone collinari. Vino dai profumi speziati, fruttati e minerali.

🔥 TEROLDIGO ROTALIANO Teroldigo

Fedrizzi Cipriano – Mezzolombardo, Tn | 26.00

La vinificazione avviene secondo un metodo utilizzato dalla famiglia Fedrizzi fino agli anni '50 del secolo scorso. La fermentazione generata da lieviti indigeni avviene in vasche di cemento e la macerazione sulle bucce non supera i 5 giorni; l'affinamento ha una durata di 5-6 mesi. Si ottiene un vino dal colore rosso rubino intenso; notevoli i profumi fruttati e piacevolissima la beva.

Bollicine

TRENTODOC EXTRA BRUT Blau Dorè Millesimato 100% Pinot Nero	Pravis – Lasino, Tn	40.00
TRENTODOC BRUT Tananai Chardonnay e Pinot Nero	Borgo dei Posséri – Ala, Tn	46.00
CANDIDO BIOVEGAN Sovigner Gris	Villa Persani – Pressano, Tn	42.00
 <p>Da varietà resistente Piwi coltivate sulle colline di Pressano. Matura in acciaio e botti di rovere, sosta per 30 mesi sui propri lieviti. Metodo Classico fine, avvolgente, sapido e strutturato. Bassissimo tenore di solfiti.</p>		
TINTILIA ROSÉ PAS DOSÈ Tintilia	Claudio Cipressi – Molise	65.00
CHAMPAGNE EXTRA BRUT BLANC DE NOIR GRAND CRU Pinot Nero	Georges Vesselle – Bouzy	90.00

Vini Bianchi

NOSIOLA Le Frate	Pravis – Lasino, Tn	24.00
NOSIOLA BIO	Salvetta – Sarche, Tn	32.00
 <p>È uno tra i più antichi vitigni a bacca bianca coltivato in Trentino. L'habitat ideale è la collina, baciata dal sole da mattina a sera e grazie a un'ottima esposizione viene accarezzata lievemente e continuamente dall'Ora, vento leggero che sale dal Lago di Garda. Proprio nella Valle dei Laghi la Nosiola ha trovato l'ambiente ideale per sviluppare al massimo le proprie caratteristiche.</p>		
PINOT GRIGIO	Albino Armani – Chizzola di Ala, Tn	24.00
PINOT GRIGIO Performance in botti d'acacia BIOVEGAN	Villa Persani – Pressano, Tn	28.00
CHARDONNAY Selezione Cadalora	La Cadalora – S. Margherita di Ala (Tn)	28.00

Vini Bianchi

MÜLLER THURGAU Cembrani d'Autore	Alfio Nicolodi – Cembra, Tn	24.00
KERNER Cembrani d'Autore	Pelz – Cembra, Tn	26.00
VELTLINER Cembrani d'Autore	Alfio Nicolodi – Cembra, Tn	24.00
RIESLING VALLE ISARCO	Villscheider – Alto Adige	30.00
GEWÜRZTRAMINER	Fontana – Faedo, Tn	26.00
GEWÜRZTRAMINER	Hans Rottensteiner – Alto Adige	28.00




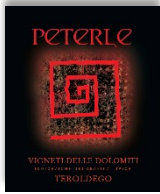





Vini Bianchi Nazionali

RIBOLLA GIALLA COLLIO	Draga – Friuli Venezia Giulia	24.00
LUGANA Superiore	Cà Lojera – Lombardia	30.00
CHAMBAVE MUSCAT	La Vrille – Valle d'Aosta	29.00

Vini Rosati

TEROLDEGO ROSATO	De Vigili – Mezzolombardo, Tn	24.00
PINOT NERO ROSATO Buontempo	La Cadalora – S. Margherita d'Ala, Tn	26.00

Vini Rossi

SAN LORENZO Il Primo	Casata Monfort – Lavis, Tn	24.00
MARZEMINO Sanvalentino	La Cadalora – S. Margherita d'Ala, Tn	24.00
MARZEMINO	Longariva – Rovereto, Tn	27.00
TEROLDIGO ROTALIANO Teroldigo 	Fedrizzi Cipriano – Mezzolombardo, Tn	26.00
 <p>La vinificazione avviene secondo un metodo utilizzato dalla famiglia Fedrizzi fino agli anni '50 del secolo scorso. La fermentazione generata da lieviti indigeni avviene in vasche di cemento e la macerazione sulle bucce non supera i 5 giorni; l'affinamento ha una durata di 5-6 mesi. Si ottiene un vino dal colore rosso rubino intenso; notevoli i profumi fruttati e piacevolissima la beva.</p>		
TEROLDEGO Peterle BIO	Baldessari La Casa del Picchio Verde – Povo, Tn	32.00
 <p>La Piana Rotaliana, definita da Cesare Battisti "il più bel giardino vitato d'Europa", è frutto dell'opera millenaria di un antico ghiacciaio che ha portato alla formazione di una piana alluvionale circondata da alti pareti rocciose. Qui il torrente Noce, con il suo lento scorrere, ha portato a valle ghiaia e ciottoli alluvionali, contribuendo alla formazione di un sottosuolo ricchissimo di sostanze minerali.</p>		
TEROLDEGO ROTALIANO Riserva Ottavio	De Vigili – Mezzolombardo, Tn	50.00
MARTE Marzemino e Teroldego	Salizzoni – Calliano, Tn	35.00
 <p>Marte nasce dall'unione del vitigno Marzemino coltivato nella sottozona Ziresi in Vallagarina ed il vitigno Teroldego coltivato nella vigna Sottodossi in Piana Rotaliana. E' frutto di un'idea enologica comune ma soprattutto di una grande amicizia che lega gli enologi Luca Salizzoni e Luca Dalpiaz. Vino elegante che esalta le peculiarità organolettiche delle due varietà, unite in un matrimonio enologico unico e rappresentativo del nostro Trentino.</p>		
REBO	Pravis – Lasino, Tn	24.00
 <p>Vuole essere l'omaggio alla sperimentazione viticola di Rebo Rigotti, un ricercatore nato nella Valle dei Laghi, per valorizzare un vino frutto di uve dell'incrocio genetico tra il Merlot e il Teroldego. Ha profumi minerali mischiati a quelli dei frutti di bosco, con un impatto visivo di un rosso vivido e un gusto parimenti pieno, morbido, che unisce le tipiche note del Teroldego con l'elegante vinosità del Merlot, donando un assetto invidiabile per armonia e fluidità.</p>		

Vini Rossi

CASSETTA Majere	La Caddalora – Santa Margherita d'Ala, Tn	33.00
CABERNET SAUVIGNON BIO	Francesco Poli – Santa Massenza, Tn	26.00
MERLOT Riserva Tovi	Longariva – Rovereto, Tn	32.00
PINOT NERO Paradis	Borgo dei Posséri – Ala, Tn	28.00
BLAUBURGUNDER RISERVA Pinot Nero	Brunnenhof – Alto Adige	50.00
LAGREIN Riserva	Hans Rottensteiner – Alto Adige	32.00
NAVESEL Cabernet, Merlot	Simoncelli – Rovereto, Tn	28.00
FRATAGRANDA da uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Pravis – Lasino, Tn	48.00

Vini Rossi Nazionali

BAROLO	Virna – Piemonte	48.00
VALPOLICELLA SUPERIORE Ripasso Il Vegro	Brigaldara – Veneto	32.00
CHIANTI COLLI SENESI Arciduca BIO	Cappellasantandrea – Toscana	26.00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Palazzo – Toscana	48.00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Mazzamurello BIO	Torre dei Beati – Abruzzo	44.00
TINTILIA Macchiarossa BIO	Claudio Cipressi – Molise	36.00
PRIMITIVO DI MANDURIA Sassirossi	Feudi Salentini – Puglia	26.00



Birre Artigianali



L'Agribirificio Maso Alto nasce dalla passione di due giovani agricoltori per la birra artigianale e dal recupero di un antico maso sull'alta collina di Pressano. Nei loro campi producono orzo e luppoli biologici utilizzandoli nella preparazione delle loro birre di filiera. Nel luppoleto, oltre a varietà classiche, coltivano una varietà autoctona selvatica che utilizzano per creare una birra unica legata al territorio. Per il restauro del vecchio Maso hanno seguito la filosofia della massima sostenibilità, attraverso l'utilizzo di materiali di recupero, pietre e legnami della collina, dando vita a un complesso tipico e in armonia con l'ambiente.



0.330 SELVATICA IPA DEL TRENTINO

7.00

Una IPA di montagna, caratterizzata dall'utilizzo delle materie prime prodotte dal birrifico. I luppoli utilizzati in abbondanza sono autoctoni delle colline Avisane ed hanno un carattere erbaceo che ricorda molto i luppoli inglesi. Molto bilanciata e di facile beva. La birra ha ricevuto la menzione Grande Birra nella guida alle birre d'Italia 2019 di Slowfood.



0.330 INTREPIDA GOLDEN ALE DEL TRENTINO

7.00

La Golden Ale di Maso Alto è una birra estremamente fresca bevibile e dissetante grazie all'aggiunta di una piccola parte di frumento e delle scorze di bergamotto. La luppolatura bilancia il sorso, con un leggero amaricante che invoglia la beva.



0.330 STRANGER PILS DEL TRENTINO

7.00

É una birra biondissima a bassa fermentazione di grande bevibilità, caratterizzata da una luppolatura delicata e un finale leggermente amaro che si bilancia fortemente con la componente maltata.

Birre, Bibite e Acqua

BIRRA	0,33l	5.00
COCA COLA	0,33l	4.00
ACQUA SURGIVA	1,00l	3.00

PROPOSTA VINO AL CALICE

BOLLICINA	10 cl	8.00
VINI BIANCHI	10 cl	6.00
VINI ROSSI	10 cl	6.00



