



LE CANTINE *del* LAGO



SELEZIONE DI VINI
by CIAO CIAO



RIVA *al* LAGO

by CIAO CIAO

• ESPERIENZA DI MARE •

BERNASCONI

by

CIAO CIAO



DUE ANIME, UNA PASSIONE.

*Una selezione di vini pensata per accompagnare
il mare, il lago e la convivialità italiana.
Etichette scelte con cura, per raccontare territori,
persone e storie che amiamo.*



BUON VINO, BELLA COMPAGNIA, MOMENTI DA RICORDARE.



INDICE DEI VINI



- 1 | VINI & BOLLICINE
- 2 | CHAMPAGNE & PROSECCO
- 3 | VINI BIANCHI NORD ITALIA
- 4 | VINI BIANCHI CENTRO & SUD ITALIA
- 5 | VINI ROSATI
- 6 | VINI ROSSI TOSCANA & UMBRIA
- 7 | VINI ROSSI NORD & SUD
- 8 | GRANDI VINI & DESSERT





VINI & BOLLICINE

FRANCIACORTA

Franciacorta Cuvee Royale <i>Marchesi Antinori</i>	35€
Franciacorta Storica 61 extra brut <i>Guido Berlucchi</i>	35€
Franciacorta Brut <i>Monte Rossa</i>	40€
Franciacorta Numero 0 <i>Muratori</i>	40€
Franciacorta Banc de Blancs <i>Marchese Antinori</i>	40€
Franciacorta Brut <i>Muratori</i>	35€
Franciacorta Saten <i>Muratori</i>	40€
Franciacorta Brut <i>Villa Crestian</i>	40€
Franciacorta Rosé <i>le Marchesine</i>	38€
Franciacorta Rosé <i>Muratori</i>	38€

TRENTODOC

Trento DOC Blanc de Blanes <i>Dorigati</i>	35€
Trento DOC Brut <i>Conti D'arco</i>	35€
Trento DOC Perlé <i>Ferrari</i>	50€
Trento DOC Riserva <i>Lunelli Ferrari</i>	90€
Trento DOC Maximum <i>Ferrari</i>	35€
Trento DOC Maximum Rosé	40€
Trento DOC Rosé <i>cantina di Trento</i>	45€

METODO CLASSICO

Metodo classico Brut <i>famiglia Cotarella</i>	25€
Metodo classico Brut <i>Bellei</i>	30€
Metodo classico Rosé <i>Scacciadiavoli</i>	25€
Metodo classico Pas Dosé <i>Scacciadiavoli</i>	25€





CHAMPAGNE & PROSECCO

VINI & BOLLICINE



CHAMPAGNE

Champagne Brut <i>A.Lete</i>	70€
Champagne Rosé <i>A.Lete</i>	80€
Champagne <i>A.Lete</i> dosaggio zero	75€
Champagne Brut <i>Drappier</i>	60€
Champagne Rosé <i>Ruinart</i>	150€

PROSECCO

Prosecco DOCG <i>Bisol</i>	20€
..... ●	
Metodo classico Brut <i>Caprai</i>	25€
vino spumante Best Brut <i>famiglia Cotarella</i>	20€
Cremant D'alsace <i>Arthur Metz</i>	25€
Etna DOC <i>la Gelsomina</i>	20€





VINI BIANCHI NORD ITALIA



VINI BIANCHI

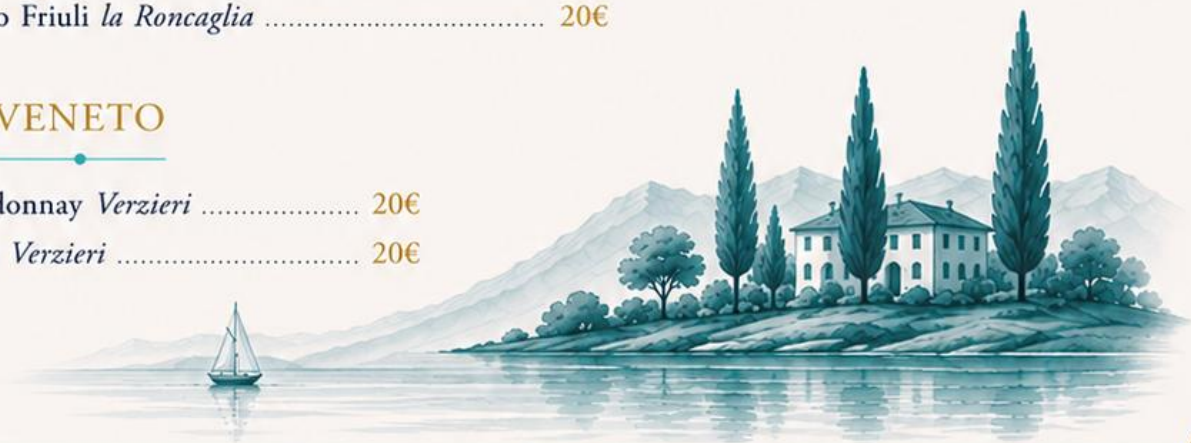
Sauvignon <i>Kaltern</i>	25€
Kerner <i>Abbazia di Novacella</i>	30€
Gewurtztraminer <i>Abbazia di Novacella</i>	30€
Chardonnay <i>Toblino</i>	25€
Pinot grigio <i>Toblino</i>	25€
Pinot grigio (0,375) <i>Roero</i>	20€

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Sauvignon <i>Jermann</i>	35€
Vintage Tunina <i>Jermann</i>	85€
Sauvignon <i>Castello di Spessa</i>	30€
Pinot grigio <i>Castello di Spessa</i>	22€
Ribolla gialla <i>Castello di Spessa</i>	22€
Pinot grigio <i>Ca'Stele</i>	30€
Ribolla gialla <i>Ca'Stele</i>	30€
Chardonnay <i>Ca'Stele</i>	25€
Ribolla gialla <i>Bastianich</i>	25€
Vitovska <i>Kante</i>	28€
Pinot grigio <i>Conte Brandolini D'Adda</i>	20€
bianco Friuli <i>la Roncaglia</i>	20€

VENETO

Chardonnay <i>Verzieri</i>	20€
Soave <i>Verzieri</i>	20€





VINI BIANCHI CENTRO & SUD ITALIA



VINI BIANCHI & ROSATI

UMBRIA BIANCO

Umbria bianco *Fendi* 20€

CAMPANIA

Greco *Carpazio* 20€

Falaghina *Carpazio* 20€

Greco *Di Majo Norante* 20€

Falaghina *Di Majo Norante* 20€

SICILIA

Etna bianco *Filippo Grasso* 25€

Inzolia *Ferriato* 20€

Grillo *Ferriato* 20€

Sicilia bianco *Donna Fugata* 30€

bianco Sicilia *Passo Pisciaio* 25€

SARDEGNA

Vermentino *Audarya* 25€

PUGLIA

Pietra Bianca *Antinori* 30€

FRANCIA

Saint-Bris Sauvignon Blanc *Dom Gautheron* 25€





VINI ROSATI



VINI ROSATI

Scalabrone <i>Guadalasso</i>	25€
Calafuria <i>Tormaresca</i>	20€
Sibella rosato <i>Terre della Custodia</i>	20€





VINI ROSSI TOSCANA & UMBRIA



VINI ROSSI

Brunello di Montalcino <i>Mastrojanni</i>	60€
Tignanello <i>Antinori</i>	150€

UMBRIA

Rosso di Montefalco Riserva <i>Lunelli</i>	40€
Rosso di Montefalco <i>Lunelli</i>	20€
Montefalco Sagrantino <i>Lunelli</i>	50€
Umbria rosso <i>Lungarotti</i>	25€
San Giorgio <i>Lungarotti</i>	50€
Rosso <i>Caprai</i>	20€
Pinot nero <i>Fendi</i>	35€
Gamay <i>Pucciarella</i>	30€
Trentanni <i>Famiglia Cotarella</i>	25€
Ciliegiolo di Narni <i>Bussoletti</i>	35€





VINI ROSSI

NORD & SUD



VENETO

Valpolicella ripasso <i>Speri</i>	25€
Valpolicella classico <i>Allegrin</i>	25€
Valpolicella ripasso <i>Allegrin</i>	25€
Valpolicella ripasso <i>Zenato</i>	30€
Amarone <i>Farina</i>	
Amarone <i>Tommasi</i>	
Amarone <i>la grolletta</i>	
Pinot nero <i>Elena Walch</i>	50€
Pinot nero <i>Sanct Valentin</i>	50€

PIEMONTE

Dolcetto <i>Dogliotti</i>	20€
Barolo <i>Mirafiori</i>	
Barbaresco <i>Prinsi</i>	40€

PUGLIA

Primitivo <i>Duca Saragnano</i>	25€
---------------------------------------	-----

SICILIA

Etna rosso <i>Curtaz</i>	25€
--------------------------------	-----





GRANDI VINI & DESSERT



GRANDI VINI & DESSERT

Moscato *Oddero* 25€

MEZZE BOTTIGLIE:

Pinot grigio (0,375) *Roero* 20€





BUON VINO, BELLA COMPAGNIA,
MOMENTI DA RICORDARE.



RIVA AL LAGO



by CIAO CIAO



BERNASCONI



by CIAO CIAO

