



**CARTA
VINI**

VINI AL CALICE

Wines by the glass

VINI BIANCHI WHITE WINES

TRENTINO ALTO ADIGE

Chardonnay Somereto '23 Andriano..... € 5.00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano Colle Duga '23 Damian Princip..... € 6.00

SARDEGNA

Vermentino '23 Funtanaliras..... € 5.50

VINI ROSSI RED WINES

PIEMONTE

Barbera d'Alba superiore '23 Pichetera..... € 6.00

TRENTINO ALTO ADIGE

Cabernet '22 Hofstatter..... € 5.50

Lagrein riserva S.V. '21 St Michael Eppan..... € 9.00

*Vino non disponibile soggetto a cambiamento di annata

CARTA VINI

Wine List

LE BOLLICINE SPARKLING WINES

Bianco frizzante della casa in caraffa

House sparkling white wine in a carafe.....€ 16.00

Alma Bellavista.....€ 60.00

Franciacorta brut cuvée prestige Cà del Bosco.....€ 55.00

Franciacorta rosè Le Marchesine '18.....€ 40.00

Franciacorta satèn Le Marchesine '20.....€ 40.00

Metodo classico brut Maximo Mantovani € 36.00

Prosecco extra dry 'Drusian..... € 22.00

Trento doc spumante blanc de blanc bio Maso Martis.....€ 42.00

Trento doc spumante rosè extra brut Maso Martis '21..... € 52.00

CHAMPAGNE

Brut blanc de blancs Philippe Gonet.....€ 85.00

Blanc de noirs extra brut Maurice Grumier.....€ 65.00

Brut rosè Piper-Heidsieck € 75.00

Extra brut essentiel Piper-Heidsieck.....€65.00

ROSÈ

Brut rosè Ballerina Mantovani € 36.00

"La Rose" di Manincor '23 € 34.00

CARTA VINI

Wine List

MAGNUM

Alma Bellavista € 120.00

Franciacorta brut cuvée prestige Cà del Bosco € 110.00

LE MEZZE DA 375ML

HALF BOTTLE 375ML

VINI BIANCHI | WHITE WINES

Bianco frizzante della casa in caraffa

House sparkling white wine in a carafe € 9.00

Alma Bellavista..... € 25.00

Brolettino Lugana '22 Cà dei frati..... € 13.00

Fiano d'Avellino '22 Di Meo..... € 15.00

Gewurztraminer '24 Hofstatter..... € 16.00

Greco di Tufo '22 Di Meo..... € 15.00

Vermentino '23 Funtanaliras..... € 12.00

VINI ROSSI | RED WINES

Chianti classico '20 Berardenga..... € 14.00

Montebruna '21 Barbera..... € 14.00

Pinot nero Meczan '22 Hofstatter € 13.00

Valpolicella ripasso '19 Domini Veneti € 16.00

VINI BIANCHI ITALIANI

Italian White Wines

PIEMONTE

Arneis blangè '24 Ceretto	€ 30.00
Chardonnay Langhe '23 Moccagatta	€ 20.00
Gavi di Gavi '23 Fontanassa	€ 22.00
“Timorasso” ‘20 Fontanassa.....	€ 30.00

LOMBARDIA

Brolettino Lugana '23 Ca' dei frati.....	€ 26.00
Chardonnay Uccellanda ‘20 Bellavista.....	€ 52.00
Niveum Riesling italico ‘22 Mantovani.....	€ 20.00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano Colle Duga '23 Damian Princic	€ 30.00
Pinot grigio Colle Duga ‘23 Damian Princic.....	€ 30.00
Ribolla gialla '23 Livio Felluga.....	€ 35.00
Sauvignon '23 Livio Felluga.....	€ 35.00
Sharjs '23 Livio Felluga.....	€ 26.00

LIGURIA

Vermentino Lunae '24 Colli di Luni	€ 32.00
--	---------

TOSCANA

Vermentino Balbino '23 Terenzi.....	€ 20.00
Viognier Montedonico '23 Terenzi.....	€ 27.00

VINI BIANCHI ITALIANI

Italian White Wines

TRENTINO ALTO ADIGE

Chardonnay "Somereto" '23 Andriano	€ 20.00
Chardonnay "Fallwind" '23 St Michael Eppan	€ 28.00
Chardonnay '21 S.V. St Michael Eppan	€ 42.00
Gewurztraminer Joseph '24 Hofstatter	€ 25.00
Kerner '23 Valle Isarco.....	€ 23.00
Muller Thurgau '24 Valle Isarco	€ 23.00
Sauvignon Floreando '24 Andriano	€ 22.00
Sauvignon '23 Valle Isarco.....	€ 22.00
Tannenberg Sauvignon '23 Manincor	€ 48.00

UMBRIA

Conte della Vipera '23 "Sauvignon Semillon" Antinori.....	€ 45.00
---	---------

CAMPANIA

Fiano d'Avellino '23 Di Meo.....	€ 24.00
Greco di Tufo '23 Di Meo.....	€ 24.00

SICILIA

Alizèe "Etna bianco" '22 Theresa Eccher	€ 32.00
---	---------

SARDEGNA

Vermentino '24 Funtanaliras	€ 26.00
-----------------------------------	---------

VINI ROSSI ITALIANI

Italian Red Wines

PIEMONTE

Ai Suma Barbera d'Asti '20 Braida G. Bologna.....	€ 80.00
Barbaresco '21 Ceretto.....	€ 65.00
Barbaresco Sori Lorenzo '81 Gaja	€ 450.00
Barbaresco '21 Moccagatta	€ 55.00
Barbera d'alba '21 Alberto Voerzio	€ 32.00
Barbera d'alba '22 superiore Pichetera	€ 20.00
Barbera d'Asti '20 Bricco dell'uccellone Braida	€ 76.00
Barolo '20 Ceretto.....	€ 85.00
Barolo '19 Pecchenino.....	€ 70.00
Dolcetto d'Alba Rossana '23 Ceretto	€ 24.00
Dolcetto di Dogliani "san Luigi" '23 Pecchenino.....	€ 23.00
Gattinara '20 Anzivino.....	€ 40.00
Ghemme '19 Platinetti.....	€ 40.00
La monella Barbera Monferrato '23 Braida G. Bologna.....	€ 22.00
Langhe Nebbiolo '23 Sobrero.....	€ 23.00
Montebruna '21 Barbera.....	€ 28.00

LOMBARDIA

Bonarda '23 Terre Bentivoglio.....	€ 20.00
Cerbera '18 Mantovani.....	€ 30.00
Ronchedone '22 Ca' dei frati.....	€ 28.00
Rubrum '22 Mantovani croatina.....	€ 20.00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vertigo '22 Livio Felluga	€ 28.00
---------------------------	---------

VINI ROSSI ITALIANI

Italian Red Wines

VENETO

Amarone della Valpolicella '20 Domini Veneti.....	€ 55.00
Amarone della Valpolicella "La Marega" '18 Le Salette.....	€ 80.00
Valpolicella classico '21 Domini Veneti.....	€ 28.00
Valpolicella ripasso '20 Domini Veneti.....	€ 30.00

TRENTINO ALTO ADIGE

Cabernet Merlot riserva S.V. '20 St Michael Eppan	€ 50.00
Cabernet '22 Hofstatter	€ 26.00
Castel Campan '19 Manincor.....	€ 80.00
Der Keil Lago di Caldaro classico superiore '23 Manincor.....	€ 30.00
Lagrein '23 Hofstatter.....	€ 26.00
Lagrein riserva S.V. '21 St Michael Eppan.....	€ 54.00
Pinot nero Meczan '23 Hofstatter.....	€ 25.00
Pinot nero riserva S.V. '21 St Michael Eppan.....	€ 60.00

TOSCANA

Brunello di Montalcino '14 Pian delle vigne Antinori.....	€ 85.00
Chianti classico "Berardenga" '22 Felsina.....	€ 30.00
Chianti classico '21 riserva Felsina.....	€ 42.00
Il Bruciato '23 Antinori.....	€ 42.00
Morellino di Scansano '23 Terenzi.....	€ 24.00

CAMPANIA

Aglianico '19 Di Meo.....	€ 26.00
---------------------------	---------

SICILIA

Etna rosso '17 Theresa Eccher.....	€ 36.00
------------------------------------	---------

BIRRE BALADIN

NORA GRADO ALCOLICO 6.8%

STANDARD 75 CL € 16.00

Si rifà alla storia antica, di nomadi e di piramidi, di spezie e di grano khorasan KAMUT da agricoltura biologica, che nella lingua egizia significava "anima della terra". Il suo colore caldo, ambra aranciato, è sovrastato da una schiuma abbondante che sprigiona note di aromi orientali, zenzero e agrumi. Profumi e gusti sono dolcemente equilibrati.

Abbinamenti: il profumo ed il gusto di NORA sono ideali per accompagnare piatti etnici, formaggi, carciofi e uova.

ISAAC GRADO ALCOLICO 5%

STANDARD 75 CL € 16.00

Dal bicchiere ti invitano la sua schiuma pannosa, il colore volutamente torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Fresca al palato, ha corpo leggero ed è molto beverina.

Abbinamenti: ISAAC è ideale per un aperitivo e si accompagna a cibi freschi, ad antipasti leggeri di verdure e, molto bene, anche con il pesce.

SUPER GRADO ALCOLICO 6.5%

STANDARD 75 CL € 16.00

È una birra ambrata con schiuma persistente di colore nocciola chiaro. Profumi fruttati e caldi giungono immediati al naso, fondendosi armonicamente con le delicate note erbacee e agrumate del luppolo, che ritroviamo in bocca anche nel momento della degustazione, insieme ai sentori di cereale presenti sin dal primo sorso. Sul finale, a mano a mano che si esauriscono le prime sensazioni, emerge un piacevole, se pur flebile, pepato.

Abbinamenti: è ottima con carni rosse alla brace, brasati, arrosti, formaggi stagionati e dolci secchi.

LEON GRADO ALCOLICO 8.5%

STANDARD 75 CL € 16.00

Dal classico color marrone tonaca di frate, la Leön si presenta con una bella schiuma compatta e persistente di color nocciola e, al primo impatto, un profumo fruttato di frutta cotta nel forno a legna pervade l'olfatto di chi si appresta a berla. A seguire, sfumature di caffè si armonizzano con quelle legnose che virano, a mano a mano che la birra tende a scaldarsi, verso note più piene di cioccolato.

Al palato spicca immediato il calore dei suoi nove gradi con un accenno di amarene sotto spirito, che lascia subito il posto al tostato dei cereali che accarezzano la bocca con sentori di cioccolato, fave di cacao e caffè. Una birra tendenzialmente dolce e dal corpo importante, complessa ma molto godibile.

Abbinamenti: carni saporite, spezzatini, stufati, piatti strutturati, zuppe dense ai legumi e verdure, formaggi erborinati, dolci al cioccolato o secchi.

BIRRE BALADIN

ISAAC

GRADO ALCOLICO 5%

33 CL € 6.50

Dal bicchiere ti invitano la sua schiuma pannosa, il colore volutamente torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Fresca al palato, ha corpo leggero ed è molto beverina.

Abbinamenti: ISAAC è ideale per un aperitivo e si accompagna a cibi freschi, ad antipasti leggeri di verdure e, molto bene, anche con il pesce.

LEON

GRADO ALCOLICO 8.5%

33 CL € 6.50

Dal classico color marrone tonaca di frate, la Leön si presenta con una bella schiuma compatta e persistente di color nocciola e, al primo impatto, un profumo fruttato di frutta cotta nel forno a legna pervade l'olfatto di chi si appresta a berla. A seguire, sfumature di caffè si armonizzano con quelle legnose che virano, a mano a mano che la birra tende a scaldarsi, verso note più piene di cioccolato.

Al palato spicca immediato il calore dei suoi nove gradi con un accenno di amarene sotto spirito, che lascia subito il posto al tostato dei cereali che accarezzano la bocca con sentori di cioccolato, fave di cacao e caffè. Una birra tendenzialmente dolce e dal corpo importante, complessa ma molto godibile.

Abbinamenti: carni saporite, spezzatini, stufati, piatti strutturati, zuppe dense ai legumi e verdure, formaggi erborinati, dolci al cioccolato o secchi.

L'IPPA

GRADO ALCOLICO 5.5%

33 CL € 6.50

Una birra che si presenta di colore ambrato brillante con schiuma bianca. Al naso, evidenti note agrumate di mandarino unite a sentori di melone e mango. In bocca risulta evidente la particolare rilettura delle classiche IPA inglesi dove il ceppo di lievito selezionato e coltivato nel birrificio ne determina l'imprinting assolutamente Baladin. Una birra sorprendentemente beverina che lascia la bocca pulita e appagata, grazie alla sua equilibrata amaricatura e all'armonia tra i luppoli usati. Si beve bene e si accompagna perciò a piatti semplici a seconda della propria predisposizione ad abbinare i toni amaricati in accostamento o per contrasto. Un buon suggerimento potrebbe essere di gustarla con carni alla brace, hamburger o, in generale, street food.