



Agri - Ristorante
Le Vescovane

Carta dei vini

Veneto

Metodo Martinotti

Prosecco – Cantina Scalchi 100% Glera – 2017 – 11,0%	Euro 15.00
Guja Brut Nature–Cantina Mionetto 100% Glera – 2017 – 11,0%	Euro 18.00
Durello – Cantina I Prandi 100% Durella – 2017 – 11,5%	Euro 15.00
Calesio – Tenuta Dalle Ore 100% Durella – 2017 – 12,0%	Euro 18.00

Metodo Classico

Torque – Tenuta Dalle Ore 100% Durella – 2017–Pas Dose'	Euro 28.00
Lessini Durello Riserva – Casa Cecchin 90% Durella 10% Pinot Nero – Vendemmia 2011 – 12%	Euro 35.00
Cortenera Extra Brut- Cantina Cortenera 90% Garganega 10% Durella–2014 – 12,0%	Euro 35.00
Primo Incontro – Cantina Vignato 100% Garganega – 2017 – 11,5% Surlie	Euro 18.00
Brut – Cantina Ca'rovere 70% Chardonnay–30% Garganega – 2017	Euro 18.00
Grand Cuveè Bianca Brut – Cantina Villa Rinaldi 100% Chardonnay – Vendemmia 2014 – 12,5%	Euro 40.00

Vini Bianchi

Ca' Bianca – Tenuta Le Vescovane 100% Sauvignon – 2017 – 12.0%	Euro 12.00
Turbiana – Cantina Filippi 100% Trebbiano – 2016 – 12.5%	Euro 30.00
Mandegolo–Casa Cecchin 100% Durello – 2016 – 12,0% Non Filtrato	Euro 18.00
San Vincenzo – Cantina Anselmi 70% Garganega 30% Chardonnay – 2017 – 12.5%	Euro 18.00
La Broia – Cantina Roccolo Grassi 100% Garganega–2015 – 12.5%	Euro 25.00
Cocai – Cantina Vignale Di Cecilia 100% Tai Bianco–2016 – 13.5%	Euro 18.00
Mappale–Tenuta Dalle Ore 50% Chardonnay 35% Pinot Grigio 15% Riesling – 2017 – 14.0%	Euro 18.00
639 Hz – Tenuta Dalle Ore 100% Garganega–2017 – 13.0% Non Filtrato	Euro 25.00
852 Hz – Tenuta Dalle Ore 100% Riesling–2017 – 13.0% Non Filtrato	Euro 25.00
Tai Bianco – Cantina Pegoraro 100% Pinot Grigio – 2016 – 13.5%	Euro 18.00
Pinot Grigio Delle Venezie – Cantina La Giaretta 100% Pinot Grigio–2017 – 12.5%	Euro 18.00
Col Moenia – Cantina Vignato 100% Garganega – 2017 – 13.0%	Euro 18.00
Vulcaia – Cantina Inama 100% Sauvignon – 2017 – 13.5%	Euro 20.00

Agnobianco–Cantina Masari Euro 18.00
40% Riesling–30% Durella–30% Garganega – 2017 – 12.5%

Sauvignon C. Berici Doc – Cantina Piovene Porto Godi Euro 18.00
100% Sauvignon – 2017 – 14.0%

Vini Rossi

San Rocco – Tenuta Le Vescovane Euro 12.00
100% Cabernet Sauvignon – 2017 – 13%

Tai Rosso – Cantina Pegoraro Euro 18.00
100% Tai Rosso- 2016 – 13.0%

Barbarano Riserva – Cantina Piali Euro 25.00
100% Tai Rosso – 2015 – 15.0%

Tai Rosso – Cantina Piovene Porto Godi Euro 18.00
100% Tai Rosso – 2017 – 13.0%

Polveriera – Cantina Piovene Porto Godi Euro 18.00
40% Merlot-20% Cabernte Franc- 20% Cabernet Sauvignon-20% Carmenere - 2017 – 13.0%

528 Hz – Tenuta Dalle Ore Euro 30.00
100% Cabernet Franc – 2017 – 13%

Bradisismo- Cantina Inama Euro 40.00
70% Cabernet- 30% Carmenere – 2015 – 14.5%

Oratorio – Cantina Inama Euro 70.00
100% Carmenere – 2012 – 15.5%

Il Moro – Cantina Santa Colomba Euro 20.00
50% Cabernet – 50% Merlot – 2016 – 14.0%

Valpolicella Classico La Bine–Cantina Campagnola Euro 20.00
70% Corvina Corvinone- 30% Rondinella – 2016 – 13.0%

Valpolicella Classico – Cantina Re Pazzo Euro 20.00
40% Corvina-20% Corvinone-25% Rondinella-10% Molinara-5% Oseleta 2016 – 13.5%

Valpolicella Classico–Cantina Monte Santoccio 40% Corvina-30% Corvinone-20% Rondinella -10% Molinara- 2017 – 12.0%	Euro 18.00
Valpolicella Superiore- Cantina Monte Santoccio 40% Corvina-30% Corvinone-20% Rondinella -10% Molinara - 2016 – 13.0%	Euro 20.00
Valpolicella Ripasso Monte Santoccio 40% Corvina-30% Corvinone-20% Rondinella -10% Molinara - 2016 – 14.0%	Euro 23.00
Valpolicella Superiore Doc – Cantina Roccolo Grassi 60% Corvina 15% Corvinone 20% Rondinella 5% Croatina - 2013 – 14.5%	Euro 45.00
Valpolicella Superiore Doc – Cantina Dal Forno 70% Corvina e Corvinone-20% Rondinella-5% Croatina-5% Oseleta - 2011 – 15.0%	Euro 100.00
Valpolicella Classico Superiore Doc–Cantina Quintarelli 55% Corvina – 30% Rondinella – 15% Cabernet - 2011 – 15.0%	Euro 90.00
Amarone Della Valpolicella – Cantina Caterina Zardini 70% Corvina E Corvinone- 30% Rondinella – 2013 – 15.5%	Euro 45.00
Amarone Della Valpolicella–Cantina Pietro Zardini 70% Corvina–20% Rondinella – 10% Molinara – 2013 – 15.0%	Euro 45.00
Amarone Della Valpolicella Docg-Cantina Roccolo Grassi 60% Corvina 15% Corvinone 20% Rondinella 5% Croatina - 2013 – 16.5%	Euro 90.00
Amarone Classico Doc – Cantina Quintarelli 55% Corvina E Corvinone- 30% Cabernet, Nebbiolo, Croatina, Sangiovese - 2009 – 16.5%	Euro 200.00
Amarone Della Valpolicella Docg – Cantina Dal Forno 60% Corvina – 20% Rondinella – 10% Oseleta – 10% Croatina - 2011 – 16.5%	Euro 300.00
Primofiore – Cantina Quintarelli 25% Cabernet Franc - 25% Cabernet Sauvignon - 25% Rondinella - 25% Corvinone - 2014 – 14.5%	Euro 45.00
Montepulgo – Cantina Masari 100% Merlot – 2009 – 14.5%	Euro 70.00
Capo Di Stato – Cantina Loredan Gasparini Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Malbec- 2013–14.0%	Euro 65.00

Marzemino – Cantina Poggio Delle Grazie Euro 35.00
100% Marzemino – 2014 – 14.0%

Bardolino – Cantina Poggio Delle Grazie Euro 18.00
70% Corvina 30% Rondinella – 2017 – 12.5%

Trentino Alto Adige

Metodo Classico

Trento D.O.C. Brut- Cantina Kettmeir Euro 28.00
50% Pinot Bianco-40% Chardonnay-10% Pinot Nero – 2015 – 12,5%

Trento D.O.C. Rosè Brut – Cantina Kettmeir Euro 28.00
100% Pinot Nero – 2015 – 12,5%

Trento D.O.C Maso Nero Brut–Cantina Zeni Euro 40.00
100% Chardonnay – Vendemmia 2013 – 12.0%

Methius Brut Riserva – Cantina Metius Euro 58.00
60% Chardonnay- 40% Pinot Nero- Vendemmia 2012 – 13,0%

Trento D.O.C. Brut Ferrari Perlè – Cantina Ferrari Euro 50.00
100% Chardonnay–Vendemmia 2012 – 12,5%

Vini Bianchi

Gewurtztraminer- Cantina Meran Euro 18.00
100% Gewurtztraminer – 2017 – 13,5%

Pinot Grigio – Cantina Meran Euro 18.00
100% Pinot Grigio – 2017 – 13,5%

Muller Thurgau- Cantina Meran Euro 18.00
100% Muller – 2016 – 13,0%

Riesling – Cantina Meran Euro 26.00
100% Riesling – 2017 – 13,5%

Kerner – Cantina Meran 100% Kerner – 2017 – 13,5%	Euro 26.00
Sylvaner – Cantina Pacher Hof 100% Sylvaner – 2017 – 13,0%	Euro 30.00
Kerner – Cantina Pache Hof 100% Kerner – 2017 – 13,5%	Euro 30.00
Pergole – Azienda Agricola Longariva 100% Pinot Bianco – 2016 – 13,0%	Euro 20.00
Graminé – Azienda Agrigola Longariva 100% Pino Grigio Ramato – 2016 – 13,0%	Euro 20.00

Vini Rossi

Pinot Nero – Cantina Meran 100% Pinot Nero – 2016 – 13,5%	Euro 35.00
Lagrein – Cantina Meran 100% Lagrein – 2017 – 13,5%	Euro 25.00
Schickenburg- Cantina Meran 100% Schiava – 2017 – 13,0%	Euro 20.00
Merlot Lagrein – Cantina Meran 70% Merlot- 30% Lagrein - 2016-14,5%	Euro 30.00
Lagrein – Cantina Muri Greis 100% Lagrein – 2017 - 13,0%	Euro 25.00
Pinot Nero – Cantina Muri Greis > 100% Pinot Nero – 2016 – 13,5%	Euro 25.00

Friuli Venezia Giulia

Metodo Classico

Applause 60 Mesi- Cantina Collavini Euro 50.00
60% Chardonnay- 40% Pinot Nero – 2010 – 12.5%

Ribolla Gialla – Cantina Collavini Euro 45.00
100% Ribolla – 2014 – 12.0%

Vino Bianco

Pinot Grigio- Cantina Lis Neris Euro 22.00
100% Pinot Grigio – 2017 – 13.5%

Sauvignon – Cantina Lis Neris Euro 22.00
100% Sauvignon – 2017 – 13.5%

B.B.K. – Cantina Lis Neris Euro 22.00
100% Ribolla Gialla Slovena – 2016 – 14.0%

Fiore Di Campo I.G.T. – Cantina Lis Neris Euro 22.00
85% Tocai Friuliano – 10% Sauvignon – 5% Riesling – 2017 – 13.5%

Sauvignon – Cantina Clivi Euro 50.00
Sauvignon – 2000 – 13.5%

Verduzzo – Cantina Clivi Euro 30.00
100% Verduzzo – 2016 – 13.5%

Malvasia – Cantina Clivi Euro 30.00
100% Malvasia – 2016 – 13.0%

Broy – Cantina Collavini Euro 40.00
50% Friuliano - 30% Chardonnay - 20% Sauvignon – 2015 – 13.0%

Terre Alte – Cantina Livio Felluga Euro 90.00
30% Friuliano - 30%Pinot Bianco - 40% Sauvignon – 2012 – 13.5%

Vitovska – Cantina Kante Euro 40.00
100% Vitovska-2015 – 12.0%

Ribolla – Cantina Lenuzza Euro 20.00
100% Ribolla – 2017 – 12.5%

Vini Rossi

Merlot Collio D.O.C.- Cantina Edi Keber Euro 40.00
100% Merlot-2015 – 13.5%

Turian – Cantina Collavini Euro 35.00
100% Schioppettino – 2011 – 13.5%

Schioppettino–Cantina Lenuzza Euro 35.00
100% Schioppettino–.....-14.5%

Merlot – Cantina Lenuzza Euro 20.00
100% Merlot–.....- 13.5%

Pinot Grigio – Cantina Ronco Severo Euro 40.00
100% Pinot Grigio – 2005 – 14%

Pignolo – Cantina Collavini Euro 65.00
100% Pignolo – 2009 – 14%

Emilia Romagna

Metodo Martinotti

Lambrusco Otello–Cantina Ceci Euro 18.00
100% Lambrusco – 2017 – 11.0%

Terre Verdiane – Cantina Ceci Euro 15.00
100% Lambrusco – 2017 -11.0%

Valle D'aosta

Metodo Classico

Glacier Extra Brut – Cantina Cave Du Vin Blanc

Euro 40.00

100% Blanc De Morgex – 2014 – 12.0%
Pas Dosé

Lombardia

Metodo Classico

Franciacorta Brut – Cantina Solo Uva

Euro 35.00

100% Chardonnay – 2017 – 12.5%

Anniversario Brut – Cantina Bersi Serlini

Euro 40.00

100% Chardonnay – 2017 – 12.5%

Brut Nature Freccia Nera–Cantina Berlucchi

Euro 50.00

85% Chardonnay 15% Pinot Nero – 2012 – 12,5%

Brut Nature – Cantina La Fioca

Euro 45.00

70% Chardonnay- 30% Pinot Nero– 2018 – 12.5%

Franciacorta Saten- Cantina Camossi

Euro 45.00

100% Chardonnay – 2011 – 12.5%

Crémant Mattia Vezzola – Cantina Costaripa

Euro 30.00

100% Chardonnay – 2017 – 12.5%

Vino Bianco

Lugana Limne – Tenuta Roveglia

100% Trebbiano Di Lugana – 2016 – 12.5%

Euro 18.00

Campania

Vini Bianchi

Greco Di Tufo- Cantina Villa Matilda

100% Greco Di Tufo – 2017 – 13.5%

Euro 22.00

Falanghina – Cantina Villa Matilda

100% Falanghina – 2017 – 12.5%

Euro 20.00

Vini Rossi

Re Di More – Cantina Mastrobernardino

100% Irpinia Aglianico – 2016 – 13.5%

Euro 20.00

Antonio Radici Taurasi Riserva–Cantina Mastrobernardino

100% Aglianico–2008 – 13.5%

Euro 70.00

Falerno Del Massiccio – Cantina Villa Matilda

80% Aglianico 20% Piediroso – 2012 – 13.5%

Euro 25.00

Umbria

Vini Bianchi

Nido Di Falco – Viticoltori Brocatelli Galli
100% Grechetto-2017-13%

Euro 18.00

Vini Rossi

Montefalco–Viticoltori Brocatelli Galli
100% Sagrantino - 2015 - 14.0%

Euro 18.00

Preda Del Falco – Viticoltori Brocatelli Galli
100% Sagrantino - 2012 - 14,5%

Euro 30.00

Abruzzo

Vini Bianchi

San Clemente – Cantina Zaccagnini
100% Montepulciano D'abruzzo - 2013- 13.0%

Euro 25.00

Falerio – Cantina Villa Angela
100% Pecorino - 2017 - 13.0%

Euro 18.00

Sicilia

Metodo Classico

Milazzo Brut – Cantina G.Milazzo

Euro 35.00

70% Chardonnay 30% Insolia – Sboccatura 2018- 12,5%

Vini Bianchi

Grillo Resilience – Cantina Colomba Bianca

Euro 18.00

100% Grillo – 2017-12,5%

Insolia Resilience – Cantina Colomba Bianca

Euro 18.00

100% Isolia – 2017- 12,5%

Cataratto Resilience – Cantina Colomba Bianca

Euro 18.00

100% Cataratto – 2017-12%

Viognier – Cantina Albapiana

Euro 20.00

100% Viognier – 2017-13%

Insolia – Cantina Baglio Di Pianetto

Euro 20.00

100% Isolia – 2017-13%

Vini Rossi

Nero D'avola Resilience- Cantina Colom Bianca

Euro 20.00

100% Nero D'avola-2017- 14,5%

Perricone Resilience-Cantina Colomba Bianco

Euro 20.00

100% Perricone – 2017 – 14,5%

Merlot – Cantina Albapiana

Euro 25.00

100% Merlot – 2016-13,5%

Syrah – Cantina Baglio Di Pianetta

100% Syrah-2016-14%

Euro 25.00

Frappato – Cantina Baglio Di Pianetta

100% Frappato-2014-13%

Euro 25.00

Toscana

Vini Rossi

Chianti Classico Docg– Cantina Casanuova Nittardi

San Giovese 100%-2015-13,5 %

Euro 30.00

Morellino Di Scansano– Cantina Grillesino

90% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon – 2016 14,0%

Euro 18.00

Tignanello – Cantina Antinori

90% Sangiovese 10% Cabernet – 2014 – 13,5%

Euro 120.00

Ciliegiolo – Cantina San Ferdinando

100% Ciliegiolo – 2016 – 12,5%

Euro 20.00

Molise

Vini Rossi

Tintillia – Cantina Lama Del Sorbo Vinica

100% Tintilia-2013 – 13,5%

Euro 20.00

Piemonte

Vini Bianchi

#Secondome Bianco – Cantina Ferraro Maurizio Euro 12.00
Timorasso, Chardonnay, Grignolino, Nebbiolo, Barbera –Bottiglie Da 0.500l -2017 – 11.0%

Vini Rossi

Barolo – Cantina Principiano Euro 50.00
100% Barolo – 2017 – 13.0%

Barbaresco – Cantina Cascina Roccalini Euro 50.00
100% Nebbiolo – 2012 – 14.0%

Barbera – Cantina Iuli Euro 35.00
1005 Barbera – 2014 – 13.0%

Gattinara – Cantina Antoniolo Euro 90.00
100% Nebbiolo – 2012 – 14%

Al Sole Del Mattino – Cantina Ferraro Maurizio Euro 18.00
Grignolino E Ruchè-2016 – 13.5%

Al Sole Del Pomeriggio–Cantina Ferraro Maurizio Euro 18.00
Nebbiolo E Barbera-2016 – 13.5%

#Secondome Rosso – Cantina Ferraro Maurizio Euro 12.00
Ruchè, Grignolino, Barbera – Bottiglie 0.500l 2017 – 12.5%

#Solo–Cantina Ferraro Maurizio Euro 20.00
100% Barbera – 2017 – 12.5%

Bramaterra Riserva – Cantina La Palazzina Euro 45.00
70% Nebbiolo 15% Croatina 10% Vespolina 5% Uva Rara – 2007 – 12.5%

Losna – Cantina Rocco Di Carpeneto
100% Dolcetto–2016 – 14,5%.

Euro 22.00

Liguria

Vini Bianchi

Rosaluna – Cantina Menconi
Sangiovese Cannaiolo – 2017 – 12,5%

Euro 20.00

Puglia

Vini Rossi

Primitivo Del Salento–Cantina Rosa Del Golfo
100% Primitivo – 2017 – 13,5%

Euro 20.00

Francia

Metodo Classico

Champagne Bernard Pitois Carte Blanc
75% Pinot Noir 20% Chardonnay 5% Pinot Menieur -12.0%

Euro 50.00

Champagne Brut Précieux Baron-Fuenté
60% Pinot Menieur 30% Chardonnay 10% Pinot Noir -12.5%

Euro 60.00

Champagne Grand Cru Claude Cazals
100% Chardonnay - 12.0%

Euro 80.00

Champagne Grand Cru Bonnaire Brut 100% Chardonnay -12.0%	Euro 55.00
Champagne Paul Bara Réserve Brut 80% Pinot Noir 20% Chardonnay 12.5%	Euro 55.00
Champagne Pierre Jamain Brut 90% Chardonnay 10% Pinot Noir 12.5%	Euro 40.00
Champagne Doyard Premier Cru Brut 100% Chardonnay 12.5%	Euro 80.00
Sidro Brut Cantina Enric Bordele – 7.5%	Euro 25.00

Vini Bianchi

Y'a Plus Qu'à – Cantina Kumpf At Meyer (Alsazia) Auxerrois E Sylvaner – 2016 – 12.5%	Euro 25.00
---	------------

Vini Rossi

Sextant Bourgogne La Fleur Au Verre 100% Pinot Noir – 2016 – 12.0%	Euro 40.00
Morgon – Domaine Jean Foillard 100% Gamay – 2016 – 13.0%	Euro 35.00
Chateau Du Courlat – Lussac Saint Émilion 100% Meloto – 2009 – 14.5%	Euro 100.00
Grand Cru Palette Rose'–Chateau Simone 45% Grenache, 30% Mourvrède, 5% Cinsault, Manosquins, Carigans, Muscat, –2014–14.0%	Euro 95.00
Vosne' Romanée – Maison Roche De Bellene 100% Pinot Nero – 2013 – 13.0%	Euro 145.00
Gevrey-Chambertin – Maison Roche De Bellene 100% Pinot Nero–2013 – 13.5%	Euro 90.00

Slovenia

Vini Bianchi

Rebula–Cantina Valter Sirk Euro 28.00
100% Ribolla Gialla Slovena – 2015 – 12.5%

Beli Pinot – Cantina Valter Sirk Euro 28.00
100% Pinot Bianco – 2016 – 13%

Austria

Vini Bianchi

Gemischtor Satz–Cantina Martin & Anna Arnidorfer Euro 25.00
Gruner Veltliner E Riesling – 2017 – 12.0%

Vini Dolci

Moscato – Cantina Nani Euro 15.00
100% Moscato Giallo – 7.0%–Veneto -0.750 lt

San Gaetano – Cantina Scalchi Luca Euro 25.00
100% Garganega – 13.0%–Veneto – 0.500 lt

Ca' Ronchi Passito I.G.T – Cantina Vignato Euro 30.00
100% Merlot – 2007 – 14.0%–Veneto – 0.500 lt

Cul D'oro Recioto Gambellara Igt–Cantina Vignato Euro 30.00
10% Garganega – 2010 – 14.0%–Veneto – 0.500 lt

Picolit – Cantina Collavini	Euro 120.00
100% Picolit – 2003 – 14.0%–Friuli Venezia Giulia – 0.500 lt	
Regina Di Felicità – Cantina Cascina Rinaldi	Euro 28.00
100% Moscato Bianco – 6.5%–Piemonte – 0.750 lt	
Sissi 2015 – Cantina Meran	Euro 55.00
85% Moscato Giallo 15% Gewurtztraminer – 10.5%–Trentino Alto Adige	
Moscato Rosa–Cantina Muri Gries	Euro 40.00
100% Moscato Rosa – 2015–13.5%–Trentino Alto Adige – 0.375 lt	
Mènard Cotes De Gascogne	Euro 18.00
Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Syrah–2017 – 11.5%–Francia – 0.750 lt	
Recioto Della Valpolicella – Cascina Rinaldi	Euro 50.00
70% Corvina 25% Rondinella 5% Molinara–2000 – 13.0%–0.375 lt	