

Vini dell'Angelo

sono vini ottenuti da vitigni tradizionali trentini in via di estinzione o vinificati con procedimenti che ne valorizzano la tipicità. Nascono da una particolare ricerca sull'enologia trentina esistente prima della Grande Guerra (1915-18) quando la provincia di Trento faceva parte dell'Impero austro-ungarico.
www.vinidellangelo.com

vini rossi



Val di Non



GROPPELLO DI REVÒ 2015 Zadra Augusto – Revò (Tn) 21.00
È un'uva adatta alla montagna e alle forti pendenze; necessita di lunga esposizione al sole. Si coltiva solo in Val di Non ad eccezione della varietà presente nel Garda bresciano, con la quale però in comune ha solo il nome. Augusto Zadra, "irriducibile" di Revò, ha salvato e valorizzato questa varietà a lungo sottovalutata, dimostrandone le straordinarie potenzialità

Vallagarina



MARZEMINO "Etichetta Verdini" Battistotti – Nomi (Tn) 23.00
Il Marzemino Gentile, da non confondere con il Marzemino Padovano, è un vitigno probabilmente introdotto in Trentino dai veneziani che lo portarono dalle isole greche dello Ionio (Corfù) o forse, chissà, da ancora più lontano. La sua presenza si fermava (e si ferma) ai vecchi confini territoriali dei domini di Venezia. Il suo habitat naturale è il terreno basaltico.



CASSETTA "Foja Tonda" 2012 Armani Albino – Chizzola d'Ala (Tn) 22.00
Questo vitigno 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. Si ritiene che il nome derivi dallo pseudonimo di una famiglia di Marani d'Ala che l'avrebbe reso adatto alla coltivazione. Idoneo a lungo invecchiamento, era servito nelle grandi occasioni di festa.




Spumanti

	PROSECCO <i>Colesel</i>	<i>Valdobbiadene – Veneto (Tv)</i>	19.00
	CARTIZZE <i>Brut Colesel</i>	<i>Valdobbiadene – Veneto (Tv)</i>	24.00
	CA' DEL BOSCO “ <i>Prestige</i> ”	<i>Franciacorta – Lombardia (Bs)</i>	51.00
	CA' DEL BOSCO “ <i>Prestige Rosè</i> ”	<i>Franciacorta – Lombardia (Bs)</i>	70.00
	BELLAVISTA “ <i>Alma Gran Cuvée</i> ”	<i>Franciacorta – Lombardia (Bs)</i>	50.00
	CAVALLERI <i>Blanc de Blanc</i>	<i>Franciacorta - Lombardia (Bs)</i>	49.00
	51,151 <i>Brut</i> <i>Trento Doc</i>	<i>Villa Warth – Gardolo (Tn)</i>	28.00
	51,151 <i>Rosè</i> <i>Trento Doc</i>	<i>Villa Warth - Gardolo (Tn)</i>	36.00
	CESARINI SFORZA <i>Trento Doc</i>	<i>Cesarini Sforza – Trento (Tn)</i>	28.00
	CESARINI SFORZA <i>Rosè</i> <i>Trento Doc</i>	<i>Cesarini Sforza – Trento (Tn)</i>	28.00
	AQUILA REALE <i>Trento Doc</i>	<i>Cesarini Sforza - Trento (Tn)</i>	46.00
	POYER e SANDRI <i>Brut Rosè</i> (<i>Chardonnay- Pinot Nero</i>) IGT	<i>Poyer e Sandri – Faedo (Tn)</i>	33.00
	MACH “ <i>Riserva</i> ” <i>Trento Doc</i>	<i>Fondaz. E.Mach – San Michele (Tn)</i>	40.00
	MACH <i>Rosè</i> <i>Trento Doc</i>	<i>Fondaz. E.Mach – San Michele (Tn)</i>	43.00
	ALTEMASI <i>Brut millesimato</i> <i>Trento Doc</i>	<i>Cavit –Trento(Tn)</i>	28.00
	ALTEMASI <i>Riserva Graal</i> <i>Trento Doc</i>	<i>Cavit –Trento(Tn)</i>	59.00

Spumanti “FERRARI”

	FERRARI Maximum <i>Blanc de Blanc</i> Trento Doc Cant. Ferrari / F.lli Lunelli (Tn)	36.00
	FERRARI Perlè Brut 2013 Trento Doc Cant. Ferrari / F.lli Lunelli (Tn)	46.00
	FERRARI Perlè Rosè 2014 Trento Doc Cant. Ferrari / F.lli Lunelli (Tn)	65.00
	FERRARI Perlè Bianco 2009 Trento Doc Cant. Ferrari / F.lli Lunelli (Tn)	68.00
	FERRARI Riserva Lunelli Trento Doc Cant. Ferrari / F.lli Lunelli (Tn)	72.00
	FERRARI Perlè Zero 2010 Trento Doc Cant. Ferrari / F.lli Lunelli (Tn)	88.00
	GIULIO FERRARI Riserva del Fondatore 2007 Trento Doc Cant. Ferrari / F.lli Lunelli (Tn)	140.00
	GIULIO FERRARI Rosè Riserva del Fondatore 2006 Trento Doc Cant. Ferrari / F.lli Lunelli (Tn)	265.00

Champagnes

	JACQUART Mosaïque <i>Reims - Francia</i>	60.00
	BILLECART - SALMON <i>Reims - Francia</i>	72.00
	VEUVE CLIQUOT <i>Reims - Francia</i>	72.00
	PERRIER JOUET / PERRIER JOUET Rosè <i>Epernay - Francia</i>	88.00/125.00
	RUINART / RUINART Rosè <i>Reims - Francia</i>	120.00/140.00
	DOM PERIGNON <i>Epernay - Francia</i>	285.00
	KRUG <i>Epernay - Francia</i>	330.00

vini bianchi

Trentino - Alto Adige

	NOSIOLA <i>Bolognani – Lavis (Tn)</i>	19.00
	NOSIOLA <i>Cesconi – Pressano (Tn)</i>	20.00
	GEWÜRZTRAMINER " <i>Campi Maseri Gaggio</i> " <i>Villa de Varda- Trento (Tn)</i>	24.00
	PINOT GRIGIO <i>Istituto Agrario – San Michele a/Adige (Tn)</i>	19.00
	PINOT GRIGIO " <i>Ritratti</i> " <i>La'Vis – Lavis (Tn)</i>	20.00
	CHARDONNAY " <i>Diaol</i> " <i>La Vis – Lavis (Tn)</i>	26.00
	CHARDONNAY <i>Pojer e Sandri – Faedo (Tn)</i>	20.00
	CHARDONNAY <i>Istituto Agrario – San Michele a/Adige (Tn)</i>	20.00
	CHARDONNAY <i>Cesconi – Pressano (Tn)</i>	23.00
	MÜLLER THURGAU <i>Villa Corniole – Cembra (Tn)</i>	21.50
	MÜLLER THURGAU " <i>Vigna delle Forche</i> " <i>Cembra / La Vis (Tn)</i>	25,00
	SAUVIGNON <i>Istituto Agrario – San Michele a/Adige (Tn)</i>	21.00
	MANZONI BIANCO <i>Vignaiolo A. Fanti – Lavis (Tn)</i>	26,50
	OLIVAR <i>Biologico</i> (<i>Pinot Bianco -Pinot Grigio -Chardonnay</i>) (Tn) <i>Cesconi – Pressano</i>	35.00

vini bianchi
Trentino - Alto Adige

	KERNER VALLE ISARCO <i>Nalles & Magrè Niclara – Nalles (Bz)</i>	24,00
	SYLVANER <i>Rottstainer – Valle Isarco (Bz)</i>	19,00
	PINOT BIANCO <i>Nalles & Magrè Niclara – Nalles (Bz)</i>	21,00
	PINOT BIANCO DELLAGO <i>Cantina di Bolzano</i>	26,00
	SAUVIGNON <i>Tramin – Termeno (Bz)</i>	19,50
	GEWÜRZTRAMINER <i>Cantina di Bolzano</i>	24,50
	GEWÜRZTRAMINER <i>Tramin – Termeno (Bz)</i>	20,00
	GEWÜRZTRAMINER <i>Hofstätter – Termeno (BZ)</i>	23,00
	RULANDER <i>Petruskellerei – Bolzano (Bz)</i>	20,00

vini bianchi Nazionali

	SALIDORO MONFERRATO BIANCO <i>Santa Caterina - Piemonte G. Badoglio (At)</i>	25.00
	SAUVIGNON COLLIO <i>Marco Felluga – Friuli Venezia Giulia (Go)</i>	26.00
	LUGANA "Le Creete" <i>Ottella - Veneto (Vr)</i>	25.00
	COSTA DI GIULIA BIANCO <i>Michele Satta – Bolgheri (Li)</i>	26.00
	VERDICCHIO <i>Superiore Versiano</i> <i>Vignamato – San Paolo di Jesi (An)</i>	20.00
	GRECO DI TUFO <i>Benito Ferrara – Campania (Av)</i>	27.00
	FIANO "Kratos" <i>L.Maffini – Castellabate (Sa)</i>	21.50
	ALASTRO BIANCO <i>Planeta – Sicilia Menfi (Ag)</i>	19.50
	CHARDONNAY <i>in purezza</i> <i>Planeta -- Sicilia Menfi (Ag)</i>	39.50
	VERMENTINO DI SARDEGNA <i>Orriu – Sardegna (Or)</i>	19.50

vini bianchi

Internazionali



RIESLING *Gleisweiler Hölle Pfalz Kabinett Trocken **BIO 2017*** 29.00
Heiner Sauer – Germania (Rheinpfalz)

Vigneti, colline e città d'arte nelle terre del Reno ovvero la romantica terra del vino amata anche dagli antichi romani. Il fiume Reno, grande protagonista di questa regione, elemento naturale che ne determina maggiormente l'aspetto paesaggistico con le sue colline e il suo clima favorevole alla produzione del vino. Non a caso la regione della Renania Palatinato è una terra famosa in Germania proprio per i suoi vini.



GEWÜRZTRAMINER Appellation Alsace Contrôlée 2016 39.00
Paul Blanck – Francia (Alsace)

È la regione che occupa l'angolo nord-orientale della Francia, fiancheggiata ad ovest dai monti Vosgi e delimitata ad est dal Reno e dalla Foresta Nera tedesca. Dai Vosgi coperti di abeti scendono i fiumi che attraversano i 97 chilometri di vigneti dell'Alsazia e che si riversano nel fiume Ill.



POUILLY FUMÉ' 2017 39.00
Saget Guy – Francia (Val de Loire)



CHABLIS *Montmains 1^{er} Cru* 2017 44.00
Chaude Ecuelle – Francia

vini rosati



SCHIAVA 17.00
Gaierhof – Rovere della Luna (Tn)



VIN DEI MOLINI 19.50
Pojer e Sandri – Faedo (Tn)



ST. MAGDALENER Doc „Rieser“ 19.50
Nals Margreit – Bolzano (Bz)



vini rossi
Trentino – Alto Adige

	MARZEMINO <i>"Etichetta Verde"</i> Cantina Isera – Isera (Tn)	19.50
	MARZEMINO <i>"dei Ziresi"</i> Maso Salengo – Volano (Tn)	21.00
	PINOT NERO 2015 Maso Poli – Pressano (Tn)	20.00
	PINOT NERO <i>"Saosenf"</i> Cembra / La Vis (Tn)	26.00
	PINOT NERO <i>"Ritratti"</i> 2016 La Vis – Lavis (Tn)	23.00
	PINOT NERO 2012/2015 Maso Cantanghel – Civezzano (Tn)	38.00
	MERLOT Bottega dei Vinai – Trento (Tn)	21.00
	TEROLDEGO ROTALIANO De Vescovi Ulzbach – Mezzocorona (Tn)	21.00
	TEROLDEGO ROTALIANO <i>"Riserva Superiore"</i> Cantina Rotaliana – Mezzolombardo (Tn)	21.00
	TEROLDEGO ROTALIANO 2016 Foradori – Mezzolombardo (Tn)	23,50
	TEROLDEGO ROTALIANO <i>"Ris. Sup. Campo Maseri"</i> 2015 Villa de Varda- Trento (Tn)	30,00

vini rossi
Trentino – Alto Adige

	TEROLDEGO ROTALIANO <i>Superiore Riserva 2015</i> <i>Maso Endrizzi – San Michele a/Adige (Tn)</i>	29,00
	TEROLDEGO CLESURAE 2010 <i>Cantina Rotaliana – Mezzolombardo (Tn)</i>	43.00
	GRANATO <i>Teroldego Selezione 2016</i> <i>Foradori – Mezzolombardo (Tn)</i>	78.00
	LAGREIN “ <i>Riserva</i> ” 2016 <i>Cantina Rotaliana – Mezzolombardo (Tn)</i>	26.00
	LAGREIN “ <i>Greggi</i> ” <i>Cantina di La Vis – Lavis (Tn)</i>	29.50
	CABERNET SAUVIGNON <i>Codros Selezione 2013</i> <i>Cantina di La Vis – Lavis (Tn)</i>	29.00
	REBO 2016 <i>Maso Salengo – Volano (Tn)</i>	21.00
	REBO <i>Ist. Agrario San Michele (Tn)</i>	20.00
	MORATEL (<i>Merlot-Cabernet-Syrah-Teroldego-Lagrein</i>) <i>Cesconi – Pressano (Tn)</i>	21.00
	GABÀN (<i>Cabernet, Merlot</i>) 2007 <i>Bolognani – Lavis (Tn)</i>	39.00
	RITRATTO ROSSO 2013 <i>La Vis – Lavis (Tn)</i>	45.00

vini rossi
Trentino – Alto Adige



MORI VECIO (*Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon-Merlot*) 2014/2015 22.00
Concilio – Trento (Tn)



MASETTO NERO (*Teroldego-Cabernet Sauvignon-Lagrein-Merlot*) 2015 29.00
Maso Endrizzi – San Michele al Adige (Tn)



4 VICARIATI ROSSO (*Cabernet-Merlot*) 2015 27.00
Cavit – Trento (Tn)



CASTEL SAN MICHELE (*Merlot-Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon*) 2015 25.00
Istituto di San Michele – San Michele a/Adige (Tn)



PIVIER *Biologico* (*Merlot*) 2013/2015 41,00
Cesconi – Pressano (Tn)



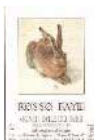
MONASTERO (*Cabernet Franc-Merlot*) 2015 39.00
Istituto di San Michele – San Michele a/Adige (Tn)



FOJANEGHE ROSSO (*Merlot, Cabernet Franc, Teroldego*) 2012 28.50
Bossi Fedrigotti – Rovereto (Tn)



SAN LEONARDO (*Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon- Merlot*) 2014 96.00
Ten. Guerrieri Gonzaga-Borghetto all'Adige(Tn)



FAYE (*Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon-Merlot-Lagrein*) 2008/2010 42.50
Pojer e Sandri – Faedo (Tn)



vini rossi
Trentino – Alto Adige

	PINOT NERO 2014 <i>B.Gottardi – Mazzon Bz)</i>	38.00
	PINOT NERO <i>Tramin – Termeno (Bz)</i>	22.00
	PINOT NERO “Riserva” <i>Hofstatter – Termeno (Bz)</i>	45,00
	PINOT NERO <i>Franz Haas – Montagna (Bz)</i>	38.00
	MERLOT COLLECTION 2014 <i>Barone Huyn – Cantina di Bolzano</i>	28.50
	CABERNET <i>Sanct Valentin Riserva 2010</i> <i>St.Michael – Appiano (Bz)</i>	43.00
	LAGREIN <i>Urban 2014</i> <i>Tramin – Termeno (Bz)</i>	45.00
	LAGREIN <i>Gries Riserva Select 2016</i> <i>Rottensteiner – Bolzano (Bz)</i>	34.00
	LAGREIN “ <i>Riserva 2016</i> ” <i>Maso Taber – Cantina di Bolzano</i>	67,50

vini rossi
Nazionali

	DOLCETTO D'ALBA <i>"Delle Langhe"</i> C.Sordo 2015 <i>Castiglione F.-Piemonte (Cn)</i>	24.00
	BARBERA D'ALBA 2014 <i>G.D. Vajra – Piemonte (Cn)</i>	25.00
	BAROLO <i>Albe</i> 2011 <i>G.D.Vajra – Piemonte (Cn)</i>	55.00
	BARBARESCO 2016 <i>Castello di Verduno – Piemonte (Cn)</i>	53.00
	CABERNET FRANC <i>Collio</i> 2013 <i>Russiz Superiore</i> <i>M.Ferlunga-Friuli Venezia Giulia (Go)</i>	38.00
	VALPOLLICELLA CLASSICO SUPERIORE (<i>Ripasso</i>) 2015 <i>Speri - Veneto (Vr)</i>	27.00
	AMARONE VALPOLLICELLA CLASSICO 2008 <i>Masi – Veneto (Vr)</i>	54.00
	AMARONE VALPOLLICELLA CLASSICO 2013 <i>Brigaldara -San Floriano (Vr)</i>	62.00
	ROSSO COLLI EUGANEI <i>Gemola</i> (<i>Cabernet, Merlot</i>) 2007 <i>Vignalta – Veneto (Pd)</i>	49.00

vini rossi
Nazionali



LAMBRUSCO GRASPAROSSA 18.50
Vecchio Moro – Emilia Romagna (Mo)



SANGIOVESE DI ROMAGNA “Classico Doc” Riserva 2015 25.00
Cesari– Emilia Romagna (Bo)



CHIANTI CLASSICO 20.00
Col D'Orcia – Toscana (Si)



ROSSO DI MONTALCINO BANDITELLA Bio 2013 22.50
Col D'Orcia – Toscana (Si)



NOBILE DI MONTEPULCIANO 2001/2004 72.00
Asinone - Poliziano – Toscana (Si)



BRUNELLO DI MONTALCINO (Sangiovese Grosso) 2012 45.00
Col d'orcia – Toscana (Si)



BRUNELLO DI MONTALCINO (Sangiovese Grosso) 2007 75.00
Pian delle vigne –Toscana (Si)



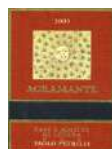
MONTECUCCO Riserva Doc Bio 2013/2015 28.00
Colle Massari - Toscana (Gr)

vini rossi

Nazionali

	GUADO AL TASSO <i>(Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah) 2001/2004</i> <i>Antinori – Toscana (Fi)</i>	95.00
	SOLAIA <i>(Cabernet Sauvignon-Sangiovese-Cabernet Franc) 2013</i> <i>Antinori – Toscana (Fi)</i>	260.00
	SASSICAIA <i>(Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc) 2008</i> <i>Bolgheri-Toscana (Li)</i>	286.00
	NOBILE DI MONTEPULCIANO 2013 <i>Nottola – Toscana (Si)</i>	29.00
	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MARINA <i>Cvetic</i> <i>Masciarelli – Abruzzo (Ch)</i>	37.00
	ROSSO CONERO “Julius” 2014 <i>Silvano Stroligo - Marche (An)</i>	20.00
	MONTEFALCO ROSSO D.O.C (<i>Sangiovese, Sagrantino, Colorino</i>) 2013 <i>A. Perticaia – Umbria (Pg)</i>	24.50
	PRIMITIVO DI MANDURIA <i>Papaveri 2016</i> <i>Feudi Salentini – Leporano-Puglia (Ta)</i>	22.00

vini rossi Nazionali



CACC'E MMITTE DI LUCERA "Agramante" (Uva di Troia, Sangiovese, Bombino)
Paolo Petrilli – Puglia (Fg) 2012/2015 29.00
Vino ottenuto da un insieme di uve rosse e bianche, le cui origini risalgono ad una delle più antiche tradizioni enologiche del sud. Primeggia l'uva di Troia, localmente noto come Sumarello, a questa uva vengono aggiunte altre dei vitigni: Sangiovese, Bombino.



CIRÒ ROSSO CLASSICO *Classico Superiore* (uve Gaglioppo) 2012 19.00
L. Scala – Calabria (Kr)



SYARH 2010/2011 30.00
Planeta – Sicilia (Ag)



NERO D'AVOLA *Santa Cecilia* 2010/2011 38.00
Planeta – Sicilia (Ag)



NERO D'AVOLA *Kuntari Barrique* 2007 22.00
Terra di Giurfo – Sicilia (Rg)



CARIGNANO DEL SULCIS "Riserva Rocca Rubia" 2011 27.00
Santadi – Sardegna (Ca)



TERRE BRUNE (uve Carignano) 2007 58.00
Santadi – Sardegna (Ca)

vini rossi

Internazionali



CABERNET SAUVIGNON

21.00

Somerbosch – Sudafrica



MALBEC

21.00

Federico de Alvear – Argentina (Mendoza)



CARMENERE

22.00

Tuniche – Cile (Valle Central)



CHATEAU HAUT GRIGNON *Cru Bourgeois*

35.00

Veleyrac – Francia



PINOT NOIR ARBOIS *"Vieilles Vignes"*

40.00

Le Cave de La Reine – Francia



GARNACHA *"Menguante"*

21.00

Pablo Almonacid de la Sierra - Spagna

vini da dessert



	MOSCATO D'ASTI <i>La Caudina- Piemonte (Cn)</i>	L. 0.750...	€ 20.00	€ 3.00
	MOSCATO GIALLO <i>Gaierhof – Rovere della Luna (Tn)</i>	0.750...	19.50	3.00
	MOSCATO ROSA “Vigneto Rosa” <i>Zeni – Grumo S. Michele a/Adige (Tn)</i>	0.375...	39.00	6.50
	VINO SANTO TRENTO DOC <i>Francesco Poli – Santa Massenza (Tn)</i>	0.375...	66.00	11.00
	MANDOLAIA (Tram. A, Sauvignon, Riesling e Chardonnay,) <i>La Vis – Lavis (Tn)</i>	0.375...	34.00	5.50
	MOSCATO ROSA <i>Ist. Agr. San Michele (Tn)</i>	0.375...	31.00	5.00
	MERLINO <i>Poyer e Sandri</i> “vino liquoroso e fortificato” (Tn)	0.500...	40.00	6.80
	RECIOTO “La Roggia” <i>Speri - Veneto (Vr)</i>	0.375...	55.00	9.00
	PASSITO DI NOTO DOC <i>Planeta – Sicilia (AG)</i>	0.500...	39.50	6.50
	MALVASIA DELLE LIPARI <i>Passito di Salina Cudì</i> <i>Colosi – Sicilia (Me)</i>	0.375...	35.00	6.00
	BANYULS Aoc <i>Cave Etoile – Francia</i>	0.750...	35.00	3.80

Magnum 1,5 Litri Trentino-Alto Adige



MARZEMINO "Etichetta Verde" 39.00
Cantina Isera – Isera (Tn)



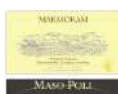
TEROLDEGO ROTALIANO *Superiore Riserva* 58.00
Maso Endrizzi – San Michele a/Adige (Tn)



TEROLDEGO CLESURAE 80.00
Cantina Rotaliana – Mezzolombardo (Tn)



MORATEL (*Merlot-Cabernet-Syrah-Teroldego-Lagrein*) 38.00
Cesconi – Pressano (Tn)



MARMORAM (*Lagrein Teroldego*) 45.00
Gaierhof – Rovere della Luna (Tn)



CASTEL SAN MICHELE (*Merlot-Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon*) 51.00
Istituto di S. Michele – S. Michele a/Adige (Tn)



MASETTO NERO (*Teroldego-Cabernet Sauvignon-Lagrein-Merlot*) 58.00
Maso Endrizzi – San Michele al Adige (Tn)



MONASTERO (*Cabernet Franc-Merlot*) 86.00
Istituto di S. Michele – S. Michele a/Adige (Tn)



Magnum 1,5 Litri Nazionali



BARBERA D'ALBA

Orlando Abrigo - Piemonte (Cn)

40.00



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MARINA *Cretic 05*

Masciarelli - Abruzzo (Ch)

65.00



PIGNACOLUSSE (*a base di uve pignolo*)

Jermann - Friuli Venezia Giulia (Go)

70.00



ROSSO DI MONTALCINO

Col d'orcia - Toscana (Si)

47.00



BRUNELLO DI MONTALCINO *Riserva*

Col d'orcia - Toscana (Si)

99.00