

RISTORANTE AI CAPITANI



Carta Vini

LAGO DI GARDA: AMPELOGRAFIA

LAKE GARDA AMPELOGRAPHY

VALLE DEI LAGHI
NOSIOLA
VINO SANTO
PEVERELLA
REBO
NEGRARA

VALLAGARINA
TRENTO METODO CLASSICO
PINOT GRIGIO
MULLER THURGAU
MARZEMINO
FOGLIA FRASTAGLIATA
CASETTA
PINOT NERO

VALPOLICELLA
GARGANEGA
DINDARELLA
AMARONE
BARDOLINO
CHIARETTO

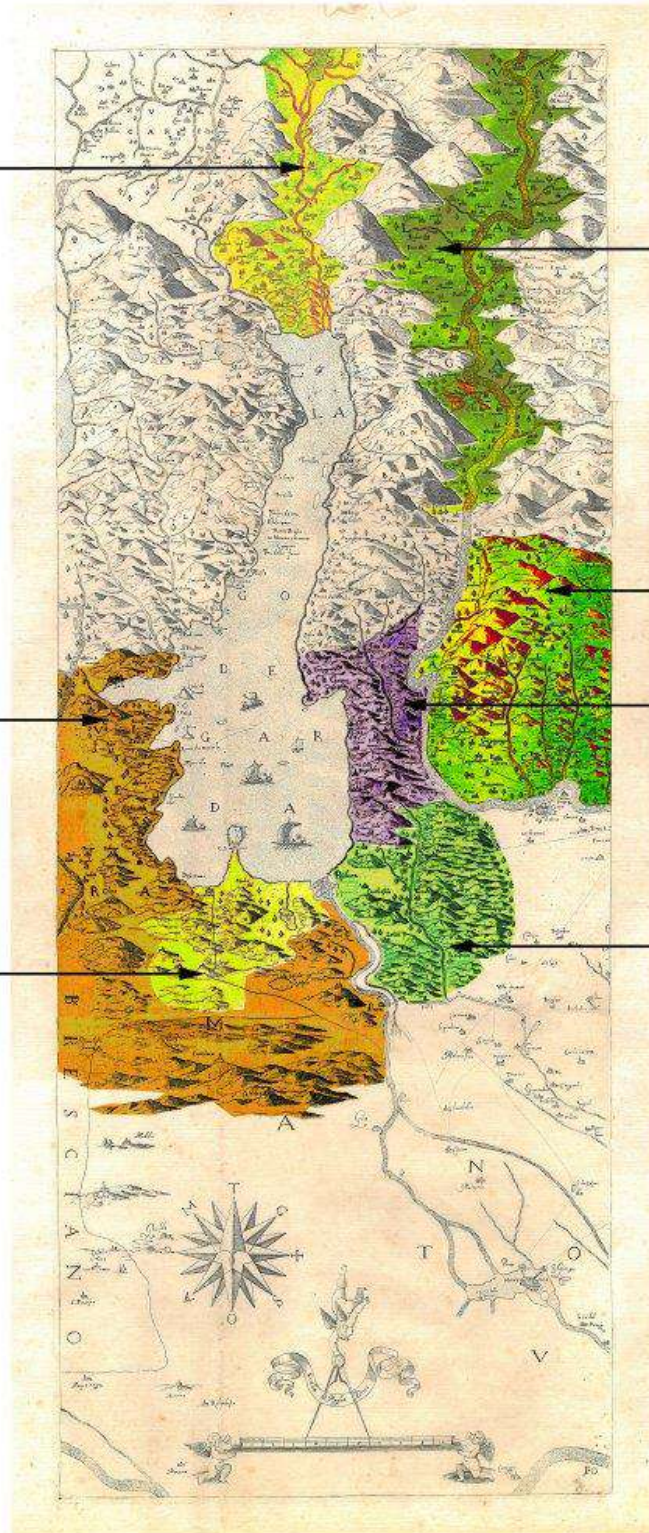
GARDA
VALTÈNESI
BERZAMINA
CHARDONNAY
CHIARETTO
GROPPELLO
REBO
MERLOT
CABERNET

SOAVE
RECIOTO

LUGANA

CUSTOZA

FRANCIACORTA
METODO CLASSICO



Con orgoglio vi presentiamo questa carta dei vini, composta da una selezione di vini esclusivi di produzione italiana, proveniente da cantine di piccoli produttori che con amore e passione dedicano la loro vita alla produzione di vini.

Vini che assolutamente non si trovano nel gran commercio e per questo garantiscano la loro esclusività. Per noi è stato un vero piacere aver assaggiato e degustato questa selezione di vini per voi e speriamo vi piaccia altrettanto come al proprio oste.

We proudly present you this wine list, composed of exclusively Italian wines, from small wine producers and 'Cantine', who passionately dedicate their lives to the production of extraordinary wines. Since it's very hard to find these wines in commerce, we can guarantee their exclusivity. Of course it was our utmost pleasure to taste and judge all these wines and we sincerely hope you enjoy them as much as we did.

Mit Stolz präsentieren wir Ihnen diese Weinkarte, die aus einer Selektion italienischer Weine zusammen gestellt wurde. Ausschließlich kleine Weinbauern, die mit Liebe und aus Passion diese handwerkliche Kunst pflegen, wurden ausgewählt. Wir garantieren Ihnen absolute Exklusivität, - Sie werden keinen diese Weinen in irgendeinen Supermarkt oder Großhandel finden.

Für uns war es ein großes Vergnügen, diese wunderbare Rebsorten zu kosten und für Sie auszuwählen. Wir sind uns ziemlich sicher auch ihren Geschmack getroffen zu haben. Testen und genießen Sie selbst. Saluti - ihr Team vom "Ai Capitani".



*Dimitri e Lukas
Stagione 2017*

VINI DEL LAGO DI GARDA E DEL SUO TERRITORIO

Da millenni attorno al Lago di Garda si coltiva la vite la quale modula anche i tanti paesaggi di cui questa terra è ricca. Ci troviamo ai piedi delle Alpi, in un ambiente modificato dai ghiacciai che, nel loro ritirarsi, hanno depositato in diversi luoghi le morene, le argille (le famose argille bianche del Lugana) e le sabbie, creando un contesto che va da un clima mediterraneo a uno di tipo montano, con tutte le variazioni intermedie che rendono la viticoltura gardesana così ricca di differenti profumi, aromi, colori, sapori. Tutto ciò riserva agli eno-turisti delle emozioni sorprendenti. Lo specchio del Garda unisce tre regioni italiane, la Lombardia, il Veneto e il Trentino-Alto Adige, con la loro cultura e le loro diverse tradizioni. Oltre al clima e al terreno, anche la storia ha dato il suo contributo al proliferare di un gran numero di uve coltivate attorno al Benaco. Così come innumerevoli generazioni di viticoltori hanno selezionato nell'arco dei millenni quali potessero essere le uve più adatte da coltivare in quello specifico territorio, in quel particolare microclima, anche le potenze che nel tempo hanno dominato queste terre, hanno portato delle varietà da lontano, e qui alcune di esse hanno trovato un ambiente adatto. Per esempio il Marzemino, coltivato sia nella Valtenesi bresciana (qui conosciuto anche come Berzamina) sia nella Vallagarina trentina, è stato piantato in questi luoghi dai veneziani che l'hanno probabilmente portato dall'isola greca di Corfù. I diversi climi e terreni ne danno poi risultati simili (l'uva è la stessa) ma anche piacevolmente diversi. È questo un godimento che si prova girovagando nelle innumerevoli cantine che tappezzano questa terra fortunata, vale a dire il trovare, oltre alle cosiddette varietà internazionali, anche dei vini che solo qui nascono e che spesso sono dei veri e propri libri di storia per chi ha la sensibilità e il desiderio di leggerli. I nomi sono parole e quelli dei vini e dei vitigni evocano: la loro provenienza (il Bardolino, la Valpolicella, il Gropello di Moniga, il Lugana), la loro bellezza e melodiosità (il Soave, la Dindarella, il Vino Santo Trentino), le loro caratteristiche (il Chiaretto, la Negrara, la Rossara, l'Amarone, la Peverella, da "pever" che in dialetto significa pepe, la Nosiola). Altri ci parlano dei nomi dei venti gardesani che tanto aiutano una sana maturazione delle uve (il Balì, il Suer, l'Ora). Vi invitiamo a scoprire queste storiche e meravigliose terre da vino, magari con la complicità degli uomini e delle donne che con le loro mani e il loro cuore preparano questo liquido vivo che è il vino, partendo dai vigneti che loro stessi con tenacia coltivano; loro sono i veri depositari di valori storici e tradizionali irripetibili.



WINES OF LAKE GARDA AND ITS REGION

Vines have been grown around Lake Garda for thousands of years, shaping the area's many different landscapes. We are at the foot of the Alps, in an environment carved by glaciers that, as they retreated, left plentiful moraines, clays (the famous white Lugana clays) and sands, creating a climatic context that ranges from Mediterranean to alpine, and all the variations in between that give the lake area such a rich variety of wine-growing scents, aromas, colours and flavours. All of which means wine tourists should prepare to be delighted and amazed. Lake Garda marks the boundary between three Italian regions, Lombardy, Veneto and Trentino-Alto Adige, each with its own culture and traditions. In addition to the climate and landscape, history has also done its part in ensuring the proliferation of so many different grapes around the lake's shores. Just as innumerable generations of wine growers through the ages have selected the grapes best suited for cultivation on that specific land, with that specific microclimate, so too, the various powers that have dominated these lands over time, have brought with them varieties from far and near, some of which have found an ideal environment here. For example, Marzemino, grown both in the Valtenesi, in the province of Brescia (also known locally as Berzamina) and in the Vallagarina in Trentino, was planted here by the Venetians, who probably brought it from the Greek island of Corfu. The different climates and soils ultimately offer similar results (since the grape is the same) but also some pleasing differences. Herein lies the enjoyment to be found in wandering around the innumerable cellars dotted about these happy lands, discovering not only the so-called international varieties, but also wines that are only made here, and that are often veritable history books for those who have the sensitivity and the inclination to read them. Names are words, and the names of these wines and vines are evocative of: their origins (Bardolino, Valpolicella, Groppello di Moniga, Lugana), their beauty and harmony (Soave, Dindarella, Vino Santo Trentino), and their characteristics (Chiarretto, Negrara, Rossara, Amarone, Peverella - from the local word for pepper, Nosiola). Others speak of the names of the winds that sweep Lake Garda, helping the grapes to ripen well (Bali, Suer, Ora). Come and discover these wonderful, historic wine-growing lands, and meet the men and women who with their hands and hearts bring this living liquid into being, right from the very vineyards that they tend with such tenacity; they are the true custodians of historic values and unique local traditions.

DIE WEINE DES GARDASEES UND DER UMGEBUNG

Seit Jahrtausenden werden rings um den Gardasee Reben angebaut, die auch die vielen Landschaftsbilder charakterisieren, die diesen Landstrich auszeichnen. Wir befinden uns am Fuß der Alpen, in einer Umgebung, die durch die Gletscher verändert wurde, deren Rückgang vielerorts Moränen, Ton (beispielsweise den berühmten weißen Ton von Lugana) und Sand hinterlassen hat. Dadurch entstand eine Klimazone, die vom mediterranen bis zum Gebirgsklima reicht, mit all den Zwischenstufen, die dem Wein aus dem Gardagebiet so viele unterschiedliche Düfte, Aromen, Farben und Geschmacksnoten verleihen. All dies schenkt den Wein-Touristen überraschende Emotionen. Der Wasserspiegel des Gardasees verbindet drei Regionen Italiens, Lombardei, Venetien und Trient-Südtirol mit ihrer Kultur und ihren unterschiedlichen Traditionen. Neben dem Klima und dem Gelände hat auch die Geschichte zur Verbreitung einer großen Zahl von Rebsorten beigetragen, die rings um den auch als „Benaco“ bekannten Gardasee angebaut werden. Einerseits haben zahllose Generationen von Weinbauern im Verlauf der Jahrtausende die Rebsorten selektiert, die sich am besten für den Anbau in diesem spezifischen Gebiet und in diesem besonderen Mikroklima eigneten, andererseits haben auch die Mächte, die im Lauf der Zeit über diesen Landstrich herrschten, neue Sorten aus fernen Gebieten hierher gebracht, von denen einige am Gardasee ein geeignetes Habitat gefunden haben. Der Marzemino, beispielsweise, der sowohl im zu Brescia gehörigen Tenesi-Tal (wo er auch als „Berzamina“ bekannt ist), als auch im zu Trient gehörigen Lagarina-Tal angebaut wird, wurde von den Venezianer nangepflanzt, die ihn wahrscheinlich von der griechischen Insel Korfu hierher brachten. Aus den Unterschieden des Klimas und des Erdreichs entstand ein ähnliches (die Rebe ist schließlich die gleiche), zugleich aber auch angenehm abweichendes Ergebnis. Ein Genuss, den man beim Schlendern durch die zahllosen Kellereien dieses fruchtbaren Landstrichs erleben kann, besteht darin, dass man neben den sogenannten internationalen Sorten auch auf Weine stößt, die nur hier entstehen und in vielen Fällen wahre Geschichtsbücher für diejenigen sind, die die Empfindsamkeit und den Wunsch besitzen, sie zu lesen. Ihre Namen sind Worte, und die der Weine und Reben bezeichnen oft: ihre Herkunft (Bardolino, Valpolicella, Groppello di Moniga, Lugana), ihre Schönheit und Melodik (Soave, Dindarella, Vino Santo Trentino), ihre Merkmale (Chiarretto, Negrara, Rossara, Amarone, Peverella, von „pever“, was im Dialekt Pfeffer bedeutet, und Nosiola). Andere Namen rühren von der Bezeichnung der Winde, die über den Gardasee wehen und so viel zur Reifung der Trauben beitragen (Bali, Suer, Ora). Wir laden Sie ein, dieses historische, wundervolle Weinbaugebiet zu entdecken, möglichst mit der Hilfe der Männer und Frauen, die mit ihren Händen und ihrem Herzen dieses lebendige Getränk herstellen, das man als Wein bezeichnet, ausgehend von den Weinbergen, die sie selbst in harter Arbeit pflegen. Sie sind die wahren Träger unwiederholbarer historischer und traditioneller Werte.

BOLLICINE - Bubbles - Perlen

VENETO



- 1 | PROSECCO BRUT Metodo Martinotti | VALLIS MARENI | 18.50

Abboccato e fresco, piacevolmente snello e leggero di alcool, di grande morbidezza e di stabilissimo equilibrio, con buona persistenza e finale fruttato.



- 2 | PROSECCO EXTRA DRY CONEGLIANO E VALDOBBIADENE Tre Comuni Selezione Metodo Martinotti | VALLIS MARENI | 20.00

Massima limpidezza, perlage minuto e persistente. Il profumo è intenso, fruttato, ricorda in particolare la mela golden matura e i fiori d'acacia. In bocca è piacevolmente snello e leggero di alcool, di grande morbidezza, con buona persistenza e finale fruttato.



- BRUT ROSÉ MILLESIMATO Magò *Biologico | MASSIMAGO | 22.00

Ottenuto da uve Corvina, Corvinone e Rondinella. Vino dal colore rosa antico brillante. Al naso la Corvina conferisce note di fragola, buccia di pesca e note balsamiche. Le stesse note le troviamo al palato con maggior concentrazione, insieme a una rinfrescante acidità.



4.20

LOMBARDIA



- 3 | FRANCIACORTA BRUT | CORTE AURA | 24.50

Colore giallo paglierino e perlage fine e persistente. Al naso è floreale e delicatamente fruttato. Gusto armonico, perlage fine, persistente ed elegante. Bouquet con le caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito arricchiti da delicate note di agrumi e di frutta secca.



4.50



- 4 | FRANCIACORTA SATÈN | CORTE AURA | 25.50

Colore giallo paglierino e perlage finissimo. Al gusto è morbido e delicatamente cremoso, profumo sfumato ma deciso di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca.



- 5 | FRANCIACORTA ROSÉ | CORTE AURA | 25.50

Colore rosa tenue e delicato. Profumo elegante con note di mora e lampone tipiche del Pinot Nero. Gusto morbido e succoso, accompagnato da un'acidità equilibrata.



- 6 | FRANCIACORTA PAS DOSÉ | CORTE AURA | 33.50

Colore giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage deciso e costante. Il profumo è ampio con sentori di frutta secca e aromi speziati. Entra in bocca pulito mantenendo la persistenza di note decise di tostata, frutta secca e di ricordi tropicali. Il retrogusto è lungo e persistente in continua evoluzione.

CHAMPAGNES

FRANCIA



- 7 | BRUT Sélection Pinot Noir | LOUIS CASTERS | 55.00

Colore giallo paglierino intenso con qualche riflesso ramato, minuscole bolle turbolenti, perlage sottile e continuo.



- 8 | 0,375l. BRUT Authentic Meunier Blanc de Noirs | APOLLONIS Michel Lorient | 31.00

Profumi di frutta fresca acidula (mele, ribes, pompelmo). Champagne fresco con una sensazione di frutta croccante e di agrumi nel finale.

LE MEZZE BOTTIGLIE (0,375 l)

Half bottles - Halbe Flaschen

PROSECCO

9 | PROSECCO EXTRA DRY | VALLIS MARENI - Premaor (Tv) | 13.50

BIANCHI

10 | LUGANA | CÀ LOJERA - Sirmione (Bs) | 14.00

11 | GAVI DEL COMUNE DI GAVI Tuffo | MORGASSI SUPERIORE - Piemonte | 12.50

12 | PINOT GRIGIO | CASATA MONFORT - Trentino | 11.00

14 | MÜLLER THURGAU | CASATA MONFORT - Trentino | 11.00

15 | GEWÜRZTRAMINER | CASATA MONFORT - Trentino | 12.00

16 | VERMENTINO DI SARDEGNA Cala Silente | SANTADI - Sardegna | 11.00

ROSATO

17 | CHIARETTO | CÀ LOJERA - Sirmione (Bs) | 12.00

ROSSI

18 | VALPOLICELLA | BRIGALDARA - S. Floriano Valpolicella (Vr) | 12.00

19 | AMARONE | BRIGALDARA - S. Floriano Valpolicella (Vr) | 27.00

21 | BAROLO | VIRNA - Piemonte | 25.00

22 | ROSSO DI MONTEPULCIANO *Biologico | IL CONVENTINO - Toscana | 13.00

23 | BRUNELLO DI MONTALCINO | PALAZZO - Toscana | 28.00

24 | NERO D'AVOLA Kudyah | TERRE DI GIURFO - Sicilia | 12.00



VINI BIANCHI DEL GARDA E DEL SUO TERRITORIO

White wines of lake Garda and its region Die Weissweine des Gardasees und der Umgebung



25 | CUSTOZA Selezione Piona 2013

PIONA - Custoza (Vr) 22.50

Molto profumato con note aromatiche. Gusto sapido, rotondo, delicato, di giusto corpo, secco ma senza asprezza.



26 | GARGANEGA

MASSIMAGO - Mezzane di Sotto (Vr) 22.00

Vino dal colore giallo paglierino con pallidi riflessi verdognoli. Al naso rivela note di agrumi freschi e canditi, pompelmo e mela verde. Al palato è pulito con un frutto croccante e armoniche note fruttate e minerali delicate. La combinazione tra acidità e frutta permangono per diversi anni in bottiglia.



4.00



28 | LUGANA 2016

CÀ LOJERA - Sirmione (Bs) 22.00

Piacevole bouquet al melone e mandarino con accenni di menta e qualche nota floreale. Al palato si sente una certa astringenza ma quasi inesistente e con ottima fruttuosità.



4.00



29 | LUGANA 2013

CÀ LOJERA - Sirmione (Bs) 26.00

Piacevole bouquet al melone e mandarino con accenni di menta e qualche nota floreale. Al palato si sente una certa astringenza ma quasi inesistente e con ottima fruttuosità.



30 | LUGANA SUPERIORE

CÀ LOJERA - Sirmione (Bs) 29.00

Intenso, ampio, persistente, integro, maturo e longevo.



31 | LUGANA Riserva del Lupo

CÀ LOJERA - Sirmione (Bs) 33.00

Vino dal colore giallo paglierino intenso, profumo di fiori bianchi, piante officinali con intensa mineralità. Sapore fresco e varietale.



CHARDONNAY

CÀ LOJERA - Sirmione (Bs) 20.00

Di buona brillantezza, il colore è giallo paglierino dorato. L'impatto olfattivo è molto intenso, di grande ricchezza e complessità, l'ingresso in bocca è rotondo ed elegante nonostante l'acidità sia ben presente.



3.80



33 | WEISSBURGUNDER Carnol Pinot Bianco

ROTTENSTEINER - Alto Adige 22.00

Note fruttate di agrumi e mela, freschezza e vivacità, una bellissima struttura che viene sottolineata da una piccola percentuale di barrique, 5 %, troppo poco per parlare di un vino "barricato" ma abbastanza per cambiare un po' il vino in senso positivo.



34 | PINOT GRIGIO

CASATA MONFORT - Trentino 21.00

Colore giallo paglierino carico, profumo gradevole e delicato, sapore asciutto e armonico.



35 | GEWÜRZTRAMINER

CASATA MONFORT - Trentino 23.50

Aromatico e speziato, ricorda la rosa e la pesca gialla. Al palato è caldo, morbido ed equilibrato.

VINI BIANCHI IN GIRO PER L'ITALIA

White wines around Italy - Weissweinrundreise durch Italien

FRIULI VENEZIA GIULIA

36 | SAUVIGNON COLLI ORIENTALI IL



Una piccola parte dell'ultima vendemmia del Sauvignon viene mantenuta in purezza e la lasciata affinare in botti di rovere. Risulta un Sauvignon forse meno profumato, dovuto alle uve più mature, ma più strutturato, elegante e complesso, quasi cremoso. Affinato 10 mesi in botti di rovere da 500Lt.

GRILLO 25.50

37 | FRIULANO GRAVE



Colore giallo paglierino, al naso profumi fruttati ed una notevole struttura.

TENUTA PINNI 18.00



3.00

TOSCANA

38 | VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO



Di colore giallo paglierino, al naso intensi profumi di frutta secca e spezie. Al palato è elegante e persistente.

LA LASTRA 18.50

MARCHE

39 | VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO Valle delle Lame



Asciutto, corposo, sapido, fresco e con retrogusto leggermente amarognolo.

VIGNAMATO 18.00



3.00

CAMPANIA

40 | GRECO DI TUFO



Chiare note fruttate di albicocca e pesca; in bocca elegante e minerale, ottimamente strutturato.

VADIAPERTI 22.00

SARDEGNA

41 | VERMENTINO DI SARDEGNA



Paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso, fresco, leggermente fruttato. Sapore fresco, sapido, delicato e fine.

ÒRRIU 19.50

VINI ROSATI DEL GARDA E DEL SUO TERRITORIO

Rosé wines of Garda lake and its region - Die Roséweine des Gardasees und der Umgebung

42 | BARDOLINO CHIARETTO



Vino dal profumo fresco e vivace.

GIOVANNA TANTINI - Oliosì di Castelnuovo del Garda (Vr) 18.00



3.00

43 | CHIARETTO CLASSICO GARDA



Colore petalo di rosa con riflesso rubino, sentori floreali accompagnati da una buona freschezza.

CÀ LOJERA - Sirmione (Bs) 19.50

44 | ROSANOIRE da uva Pinot Nero non riportata in etichetta



Profumo fresco e intenso di frutta e fiori. Molto raffinato e ricco di sapore.

CANTRINA - Bedizzole (Bs) 19.00

VINI ROSSI DEL GARDA E DEL SUO TERRITORIO

Red wines of Garda lake and its region

Die Rotweine des Gardasees und der Umgebung

- | | | | | | |
|---|----|------------------------------------|--|---|------|
|  | 46 | BARDOLINO | TANTINI – Oliosi di Castelnuovo del Garda (Vr) | 18.00 | |
| | | | <i>Note di ciliegia e frutti di bosco. Buona persistenza, morbido ed equilibrato.</i> | | |
|  | 47 | BARDOLINO Selezione Piona 2012 | PIONA – Custoza (Vr) | 22.50 | |
| | | | <i>Rosso rubino chiaro, profumo delicato e suadente, gusto asciutto, sapido, armonico.</i> | | |
|  | 48 | GARDA MERLOT | CÀ LOJERA – Sirmione (Bs) | 19.50 | |
| | | | <i>Il vino si presenta limpido con un colore ancora giovane. Questo vino possiede un aroma ricco e complesso accompagnato da note di legno, chiodi di garofano, pepe e cannella. L'ingresso in bocca è dominato dal frutto, affiancato dai tannini del legno.</i> |  | 3.50 |
|  | | VALPOLICELLA | MASSIMAGO – Mezzane di Sotto (Vr) | 20.00 | |
| | | | <i>Il vino riflette pienamente le caratteristiche del terroir. Nella sua semplicità risiede la sua miglior dote. Profumi di ciliegia e fragole mature. Fresco in bocca con una lieve sapidità che lo rende goloso. Vino versatile per antonomasia.</i> |  | 3.80 |
|  | | VALPOLICELLA SUPERIORE Profasio | MASSIMAGO – Mezzane di Sotto (Vr) | 32.00 | |
| | | | <i>Rosso rubino intenso ed elegante. Al naso note speziate di pepe nero, note balsamiche di erbe aromatiche. Piccoli frutti rossi (mirtillo, fragolina di bosco). In bocca è pulito, vibrante e goloso. Note di frutti rossi e spezia. Finale asciutto e rotondo che chiama a un altro sorso.</i> |  | 6.50 |
|  | | VALPOLICELLA RIPASSO Mariabella | MASSIMAGO – Mezzane di Sotto (Vr) | 29.00 | |
| | | | <i>Rosso rubino brillante con note di ciliegia rossa fresca e piccoli frutti rossi. Il palato è morbido con note di frutti rossi, prugna e note di chiodo di garofano. Giusto equilibrio tra dolcezza e sapidità. Tannino soffice e finale goloso che richiama un altro sorso.</i> |  | 5.50 |
|  | | AMARONE VALPOLICELLA | MASSIMAGO – Mezzane di Sotto (Vr) | 51.00 | |
| | | | <i>Di colore rosso borgogna intenso, con note balsamiche, di spezie orientali e macchia mediterranea (menta, rosmarino, timo). Al palato il vino è aromatico e pieno, con note di frutta rossa di ciliegia e di pepe nero in grani, rosa e fiori di collina. Finale ricco e goloso. Zuccheri residui minimi, per un finale austero, con delicate note sapide e rinfrescanti.</i> | | |
|  | | AMARONE VALPOLICELLA Conte Gastone | MASSIMAGO – Mezzane di Sotto (Vr) | 72.00 | |
| | | | <i>Rosso rubino cupo con bordi granata. Spiccate note di prugna e ciliegia nera, chiodo di garofano, pepe nero in grani. Al palato il vino è vellutato, ricco di note fruttate. Il finale è equilibrato tra dolcezza e sapidità.</i> | | |
|  | 52 | PINOT NERO Madruzzo | PRAVIS – Trentino | 28.00 | |
| | | | <i>Dimostra subito tutta la sua deliziosa carica aromatica, leggera quanto delicata, vera esclusiva del Pinot Nero che richiama la marasca e le bacche rosse.</i> | | |

VINI ROSSI IN GIRO PER L'ITALIA

Red wines around Italy - Rotweinrundreise durch Italien

PIEMONTE



54 | BAROLO 2012

Profumo fruttato che ricorda piccoli frutti e vaniglia, con sfumature di viole. In bocca è caldo, pieno con tannini presenti ma piacevoli, ben equilibrati, persistente il frutto.

VIRNA 48.50

TOSCANA



56 | CHIANTI COLLI SENESI

Si presenta rosso rubino intenso, molto profumato, con sentori di ciliegia e mora, ben strutturato.

LA LASTRA 19.50



57 | ROSSO DI MONTEPULCIANO *Biologico

Ricordi di prugna e mora. Profumo floreale di fiori rossi.

IL CONVENTINO 20.00



58 | ROSSO DI MONTALCINO

Profumo fruttato, ricco, intenso e persistente. La sua grande struttura nulla toglie alla freschezza di questo vino, che già dopo un anno, è piacevolissimo da bere.

PALAZZO 26.00



59 | BRUNELLO DI MONTALCINO 2011

Profumo intenso e persistente con sentori di vaniglia. Gusto asciutto e aromatico, giustamente tannico e tuttavia morbido, armonico, elegante.

PALAZZO 49.00

ABRUZZO



60 | MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Cocciapazza *Biologico

Ottimi la struttura e il volume in bocca, caratterizzato da tannini ben presenti ma molto morbidi ed evoluti, di grande maturità; grasso e carezzevole nel finale, con lunghissima persistenza in bocca.

TORRE DEI BEATI 29.00

PUGLIA

PRIMITIVO ???

??? ??..??



VINI ROSSI IN GIRO PER L'ITALIA

Red wines around Italy - Rotweinrundreise durch Italien

SICILIA



61 | SYRAH Ronna

TERRE DI GIURFO 22.00

Profumo caratteristico del vitigno, con note di bacca rossa e frutta matura. Sapore pieno, giustamente tannico e armonico.



62 | NERO D'AVOLA Kudyah

TERRE DI GIURFO 21.00

Esalta le caratteristiche delle uve Nero d'Avola, mettendo in evidenza le sue nobili quanto equilibrate qualità.

SARDEGNA



63 | CARIGNANO DEL SULCIS Baie di Palmas

SANTADI 18.00

La caratteristica più importante del Carignano del Sulcis è quella di poter sopravvivere anche senza l'acqua piovana o d'irrigazione.

Infatti quando questo tipo di vite vive su piede franco sviluppa una particolarità unica: la parte superiore delle radici esce all'aria e riesce ad assorbire l'umidità della brezza marina e questo le basta per portare a perfetta maturazione i grappoli anche senza una goccia di pioggia.

I vigneti dai quali proviene il BAIE DI PALMAS sono tutti sulla sabbia, nella parte sudoccidentale della Sardegna e sono tutti vista-mare.



VINI DOLCI DEL GARDA E DEL SUO TERRITORIO

Dessert Wines of Garda lake and its region
Dessertweine des Gardasees und der Umgebung



64 | 0,375 L. RAVEL Passito

CÀ LOJERA - Sirmione (Bs) 20.50

Vino dolce da uve appassite, con profumi di frutta esotica matura, spezia e vaniglia. Equilibrato ed elegante prende il nome da J. M. Ravel compositore dell'appassionato e avvolgente 'Bolero'.



65 | 0,500 L. CASTEL BESENO SUPERIORE Moscato Giallo

SALIZZONI - Calliano (Tn) 23.00

Il Moscato Giallo è il vino bianco aromatico per eccellenza dell'Alta Vallagarina, coltivato nell'areale attorno alla collina di Castel Beseno. Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi dorati ed il profumo intensamente aromatico con sentori che vanno dalla mela Golden alla pesca matura, delicato e fragrante.



5.00

VINI DOLCI

Dessert wines around Italy - Dessertweine durch Italien

VENETO



66 | 0,375 L. RECIOTO VALPOLICELLA CLASSICO

BRIGALDARA - San Floriano Valpolicella (Vr) 26.00

Rosso granato intenso, profumo penetrante con note di uva appassita, viola e confettura, al palato caldo, pieno, grasso, dolce ma mai stucchevole.

PIEMONTE



67 | 0,375 L. MOSCATO D'ASTI

CASCINA FONDA 11.00

Giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdognoli. Profumo intenso con note olfattive che ricordano l'uva Moscato e con netti sentori di fiori di acacia e di taglio. Delicatamente dolce ma non stucchevole, grazie a una buona sapidità e a un finale aromatico che ricorda le sensazioni percepite all'olfatto.

68 | 0,750 L. MOSCATO D'ASTI

19.00

BIRRE ARTIGIANALI

Craft Beers - Craft Biere



"Dal primo di gennaio 2015 saranno disponibili le prime birre prodotte coi luppoli che abbiamo coltivato noi, irrigati dalla nostra fonte, dalla quale prendiamo anche l'acqua per le birre, e raccolti fiore a fiore. La coltivazione e maltazione di parte dell'orzo che ci serve sarà il passo successivo; ora come ora ci forniamo esclusivamente in Italia presso una malteria dai cereali veramente saporiti e profumati. Abbiamo dedicato ben due delle nostre birre stagionali agli agrumi del Garda (cedri, limoni, bergamotti, ecc.), coltivati tutti dalla madre di Giovanni Paolo che non usa pesticidi o altre cose cattive, e le altre due dai produttori dei monti vicini (ginepro, genziana, tè dei monti, radicchio dell'orso, castagne ecc.), coprendo così tutte le stagioni con quello che la zona ci propone. Le birre annuali invece seguono la Reinheitsgebot (la legge tedesca che impone che la birra sia composta da acqua, cereali, luppolo, lievito e nient'altro), che a noi come legge non dispiace affatto". - Giovanni Paolo Carattoni e Valerio Nolfi



70 | 0,660 l. CHIARA Lager Vivaldi Birrificio FELICE - S. Felice del Benaco (Bs) 9.00



70 | 0,660 l. ROSSA Lager Rossella Birrificio FELICE - S. Felice del Benaco (Bs) 9.00

GRAPPE



GRAPPA BIANCA Tradizione	PRAVIS	3.50
GRAPPA L'AROMATICA Moscato, Sauvignon, Riesling	PRAVIS	5.00
GRAPPA LA DELICATA Pinot Grigio, Chardonnay, Müller Thurgau	PRAVIS	4.50
GRAPPA LA ROBUSTA Syrah, Cabernet	PRAVIS	4.50
GRAPPA DI LUGANA	CÀ LOJERA	5.50
GRAPPA DI LUGANA Riserva	CÀ LOJERA	7.00

DISTILLATI ESTERI



CALVADOS VIEUX - VECTIERE	DE LA VECTIÈRE	6.50
COGNAC Sèlection	PASCAL CLAIR	7.00

VINI IN CARAFFA

House wines - Hausweine



	1/4 l.	1/2 l.	1 l.
---	---------------	---------------	-------------

PROSECCO	3,50	5,00	8,50	16,50
BIANCO DI CUSTOZA	2,50	4,50	8,00	15,50
CHIARETTO	2,50	4,50	8,00	15,50
BARDOLINO	2,50	4,50	8,00	15,50

 *...Take away!*

*È possibile la vendita d'asporto dei vini in lista
con lo sconto del 20 %*

- *The wines on our list are for sale, take away,
with 20% discount*

- *Gerne nehmen wir ihren Bestellung auf und
Gewähren Ihnen unseren mitnahmepreis von 20%
Rabatt.*



Piazza Catullo, 15

37016 Garda (Vr)

Cell. 347 0574068

aicapitani@gmail.com

www.aicapitanigarda.com