



# TRATTORIA

*La Commedia  
delle Pentole*

---

*Carta dei Vini e delle Birre*





## COME SCEGLIERE IL VINO GIUSTO

Ogni vino ha una personalità,  
scegliete quella che più vi piace.

**LEGGEREZZA** Una qualità universale. I vini di leggerezza non tradiscono mai, proprio perché vanno d'accordo con tutto e con tutti. Hanno profumi delicati, di fiori e frutta bianca con qualche divagazione aromatica, un gusto lineare che non invade ma si fa riconoscere, sono scorrevoli, vivi ma senza spigoli. **DINAMISMO** Vini che non stanno mai fermi: sfaccettati, luminosi, musicali, aromatici. Si possono azzardare abbinamenti arditi e stupire anche i più navigati degustatori. I profumi si fanno più complessi e intensi, il frutto è maturo, al palato si sente più densità. Sono vini completi ma il loro denominatore comune rimane la freschezza. **SOSTANZA** La sostanza è come un avvolgente drappo di velluto, il vino si sente, è corposo, ricco, morbido. Il profumo è intenso, continuo, dove il frutto fa da padrone, il gusto appagante, pieno, confortante, le spezie fanno capolino, gli affinamenti, anche in legno, possono farsi sentire ma tutto è senza complessità. **PROFONDITÀ** Il gioco comincia a farsi impegnativo, ogni sorso può essere una scoperta. Sono vini che hanno alle spalle tempi lunghi e uve eccezionali. L'intensità dei profumi è accompagnata da aromi inconsueti, il sorso è potente, pieno e soprattutto sempre diverso. Però nessuna pesantezza, sempre bevibili e accattivanti, grazie alla giusta acidità. **CONTEMPLAZIONE** Se, continuando ad andare in profondità, non si scorge il fondo, allora ci rimane solo la contemplazione. Non saremo noi a cercare qualcosa nel vino ma sarà lui a trovare qualcosa in noi, e a trasportarci in luoghi straordinari. Aspettiamoci pochi vini, e non per tutti.

## SPUMANTI

### Franciacorta Saten

Chardonnay

La levigatezza ineguagliabile del Satén, A suo agio in tutte le occasioni.

LA MONTINA | LOMBARDIA

**38,00 €**

LEGGEREZZA



### Franciacorta Rosè Demisec

Pinot Nero, Chardonnay

Bella interpretazione del demi-sec, un must per i dolci

LA MONTINA | LOMBARDIA

**38,00 €**

LEGGEREZZA



### Franciacorta Saten Mill. "Brigantia"

Chardonnay

Setoso, tra pesca, miele e nocciola

LE MARCHESINE | LOMBARDIA

**35,00 €**

LEGGEREZZA



### Franciacorta Brut "Nitens"

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Buona struttura nascosta dietro a una raffinatezza nervosa ed elegante

LE MARCHESINE | LOMBARDIA

**32,00 €**

SOSTANZA



### Franciacorta Extra Brut

Chardonnay, Pinot Nero

Aromi di agrumi, mela verde e crosta di pane, note minerali, gusto secco e vibrante, finale lungo ed elegante.

LE CANTORIE | LOMBARDIA

**30,00 €**

SOSTANZA



### Prosecco Extra Dry

Glera

Profumi fruttati e floreali, con note di mela, pera e fiori bianchi. Al palato è fresco, sapido e armonico, con una piacevole nota acidula e un finale leggermente amarognolo.

MATTI DELLE ORE | LOMBARDIA

**18,00 €**

LEGGEREZZA



## CHAMPAGNE

### Brut Reserve

Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Ricchezza aromatica: brioche appena sfornata, albicocca, mango, frutta secca. In bocca vellutato e fresco, tono minerale presente, finale lungo con richiami di pralina e vaniglia.

CHARLES HEIDSIECK | FRANCIA

**80,00 €**

DINAMISMO



### Carte d'Or

Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Aromi di agrumi, mela verde e crosta di pane, note minerali, gusto secco e vibrante, finale lungo ed elegante.

LORIOT PAGEL | LOMBARDIA

**60,00 €**

DINAMISMO



## VINI BIANCHI

### Lugana Bio

Trebbiano di Lugana

Bel frutto, pulizia ed energia per abbinamenti arditi

PASINI SAN GIOVANNI | LOMBARDIA

**24,00 €**

BICCHIERE **4,50 €**



SOSTANZA

### Curtefranca Bianco

Chardonnay

Fresco, pulito, frutto misurato e scorrevolezza.

LE MARCHESINE | LOMBARDIA

**20,00 €**

BICCHIERE **4,50 €**



LEGGEREZZA

### Curtefranca Bianco

Chardonnay, Pinot Bianco

Rigoroso, intenso e lineare, vivo e dinamico.

FERGHETTINA | LOMBARDIA

**22,00 €**



LEGGEREZZA

### Lugana Brolettino

Trebbiano di Lugana

Pieno, deciso, con uno scatto sapido che rende il sorso piacevole e mai stanco.

CÀ DEI FRATI | LOMBARDIA

**28,00 €**



SOSTANZA

### Gewurtztraminer

Gewurtztraminer

Aromatico e avvolgente, aromi tra rose e miele: intrigante.

CANTINA ALDENO | TRENTINO

**24,00 €**



LEGGEREZZA

### Lugana “Le Creete”

Turbiana

Ricchezza, continuità, equilibrio appagano ampiamente l'aspetto gustativo.

OTTELLA | VENETO

**28,00 €**



PROFONDITÀ

### Ribolla Gialla Collio

Ribolla Gialla

Fresco e lieve, ma non banale, fiori di campo, agrumi e un finale di mandorla

SCOLARIS | FRIULI

**22,00 €**



DINAMISMO

### Pecorino “Trabocchetto”

Pecorino

Rigoroso, diritto, intenso, per chi vuole nei sapori una precisione da orologiaio

TALAMONTI | ABRUZZO

**20,00 €**



DINAMISMO

### Colli di Luni Vermentino Etichetta Grigia

Vermentino

Al palato è morbido e rotondo, equilibrato tra acidità e una piacevole sapidità. Finale fruttato di straordinaria persistenza.

LUNAE | LIGURIA

**25,00 €**



DINAMISMO



## VINI ROSATI

### Chiaretto Bio “Rosaluce”

Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese  
Aromi di primula, viola, lampone e fragola. Fresco, equilibrato e succoso, con elegante mineralità e sapidità.

PASINI SAN GIOVANNI | LOMBARDIA

24,00 €

DINAMISMO



## VINI ROSSI

### Capriano del Colle Marzemino

Marzemino  
Sorso pieno, tanto frutto, polposo, scorrevole e disinvolto.

SAN MICHELE | LOMBARDIA

21,00 €

DINAMISMO



### Curtefranca Rosso

Canernet, Merlot, Nebbiolo  
La ricca scorrevolezza del Curtefranca.

LE MARCHESINE | LOMBARDIA

20,00 €

BICCHIERE 4,50 €

DINAMISMO



### Michele Sebino IGT

Cabernet, Merlot Barbera, Nebbiolo  
Ricco e intenso, bella struttura per un Curtefranca sopra la media.

LE CANTORIE | LOMBARDIA

22,00 €

SOSTANZA



### Curtefranca Rosso

Cabernet, Merlot Barbera, Nebbiolo  
La ricca scorrevolezza del Curtefranca e una punta di spezie.

FERGHETTINA | LOMBARDIA

24,00 €

DINAMISMO



### Groppello

Groppello Gentile  
La fruttuosità della Valtenesi in un vino eclettico, rotondo e vivo

PASINI SAN GIOVANNI | LOMBARDIA

22,00 €

BICCHIERE 4,50 €

SOSTANZA



### Capriano del Colle Riserva “1884”

Marzemino, Sangiovese e Merlot  
Frutta scura matura, spezie e note balsamiche.  
Equilibrato, persistente e di grande eleganza

SAN MICHELE | LOMBARDIA

30,00 €

PROFONDITÀ



### Cellatica Superiore Rossogiulia

Barbera, Marzemino, Incrocio Terzi, Schiava  
Una DOC quasi dimenticata, un blend unico e un gusto di grande decisione

LE CANTORIE | LOMBARDIA

30,00 €

SOSTANZA



### **Inferno**

Chiavennasca

Deciso ed equilibrato, tra calore e freschezza.

### **Sassella**

Chiavennasca

Sentori di frutti di bosco, fiori, note tostate, erbe aromatiche. Sorso complesso e fresco, avvolgente; tannino deciso

### **Sfursat 5 Stelle**

Chiavennasca

Sentori di ciliegia matura, cioccolato, tabacco, liquirizia, cedro e cuoio. Pieno e avvolgente; tannini evoluti, grande freschezza e lunghissima persistenza con rimandi fruttati.

### **Sebino “Balenc”**

Cabernet S., Cabernet F., Merlot

Uvaggio rigoroso per un vino importante e originale.

### **Ronchedone**

Marzemino, Sangiovese, Cabernet

Vino intenso, con tanto frutto rosso e note balsamiche: avvolgente e potente

### **Rosso dei Dossi**

Cabernet Sauvignon, Merlot

Al naso ciliegia, mora mature, pepe nero e sottobosco. Al palato strutturato e avvolgente, tannini morbidi, acidità ben bilanciata; finale lungo e succoso che invita al sorso.

### **Gemei**

Corvina Veronese, Merlot, Cabernet-Sauvignon

Bocca avvolgente e vellutata con una tessitura delicata e tannino raffinato.

### **Valpolicella DOP Reverie**

Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta

Fresco, leggero, vivo, il perfetto Valpolicella per ogni giorno.

### **Valpolicella Superiore**

Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta

Intenso, concentrato, dove frutto e spezie convivono alla perfezione - mai banale.

NINO NEGRI | LOMBARDIA

**28,00 €**



DINAMISMO

NINO NEGRI | LOMBARDIA

**30,00 €**



PROFONDITÀ

NINO NEGRI | LOMBARDIA

**45,00 €**



CONTEMPLAZIONE

LE CANTORIE | LOMBARDIA

**32,00 €**



PROFONDITÀ

CÀ DEI FRATI | LOMBARDIA

**35,00 €**



PROFONDITÀ

LA MONTINA | LOMBARDIA

**22,00 €**



SOSTANZA

OTTELLA | VENETO

**22,00 €**



SOSTANZA

ZYMÈ | VENETO

**21,00 €**



DINAMISMO

ZYMÈ | VENETO

**40,00 €**



SOSTANZA

## Kairos

Quindici vitigni diversi, sia bianchi che rossi  
Un puzzle di sensazioni irripetibili, dove ampiezza e profondità si rincorrono.

ZYMÈ | VENETO

**60,00 €**

CONTEMPLAZIONE



## Neropasso

Corvinone, Corvina, Cabernet  
Ottenuto da uve leggermente appassite, è molto ricco, concentrato, ma nello stesso tempo scorrevole.

BISCARDO | VENETO

**18,00 €**

SOSTANZA



## Valpolicella Superiore Ripasso

Corvina, Rondinella, Molinara  
Equilibrio tra pienezza ed eleganza, vino importante ma molto adattabile.

ROCCA SVEVA | VENETO

**30,00 €**

SOSTANZA



## Amarone della Valpolicella

Corvina, Rondinella, Molinara  
Un progetto innovativo per l'Amarone di grande qualità ma accessibile.

ROCCA SVEVA | VENETO

**55,00 €**

PROFONDITÀ



## Pinot Nero A.A.

Pinot Nero  
Pinot Nero votato all'intensità e alla complessità.

MARTINI & SOHN | ALTO ADIGE

**27,00 €**

DINAMISMO



## Lagrein Dunkel

Lagrein  
Sentori di mora, prugna e lieve cioccolato. Morbido e vellutato; di buona struttura e persistenza.

MADONNA DELLE VITTORIE | ALTO ADIGE

**25,00 €**

SOSTANZA



## Refosco dal Peduncolo Rosso

Refosco  
Vino fascinioso, da servire fresco e provare anche con il pesce.

SCOLARIS | FRIULI

**22,00 €**

SOSTANZA



## Nebbiolo Langhe "Guardastelle"

Nebbiolo  
Bouquet delicato di frutta rossa e rosa, accompagnato da una leggera speziatura. Al palato risulta secco, con tannini morbidi e una buona persistenza.

CA' BIANCA | PIEMONTE

**26,00 €**

DINAMISMO



## Barbera "Lavignone"

Barbera  
Emergono ciliegia, prugna e bacche rosse. Il gusto è complesso, di buona struttura, armonico, prolungato.

PICO MACCARIO | PIEMONTE

**25,00 €**

DINAMISMO



## Barbaresco

Nebbiolo

Colore rosso granato intenso. Le note olfattive ricordano spezie, frutti a bacca rossa e fragranze floreali. Al palato ha un buon equilibrio.

PICO MACCARIO | PIEMONTE

38,00 €

PROFONDITÀ



## Barolo

Nebbiolo

A naso aromi floreali di lavanda e note fruttate di amarena. Al palato è elegante ed equilibrato e dalla buona persistenza.

PICO MACCARIO | PIEMONTE

50,00 €

PROFONDITÀ



## Freisa Kyè

Freisa

Un naso ricco di note floreali, frutta rossa e spezie. In bocca è una combinazione ammaliante di profondità ed energia.

G.D.VAJRA | PIEMONTE

36,00 €

DINAMISMO



## Lambrusco

Lambrusco

Succoso e maturo, vellutato in bocca con sentori di ribes.

CECI | EMILIA

24,00 €

DINAMISMO



## Brunello di Montalcino

Sangiovese

La persistenza aromatica è eccellente, sia al naso che in bocca, e si distingue per eleganza e una marcata mineralità.

CASISANO | TOSCANA

45,00 €

PROFONDITÀ



## Nobile di Montepulciano

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Pieno, con tannini vellutati che creano una struttura elegante e bilanciata su un nucleo fruttato che persiste in un finale lungo e avvolgente.

LODOLA NUOVA | TOSCANA

28,00 €

SOSTANZA



## Chianti Classico

Sangiovese

Appagante, viola, ciliegia e spezie.

ROCCA DELLE MACIE | TOSCANA

25,00 €

SOSTANZA



## Chianti I Sodi del Paretaio

Sangiovese

Un Chianti essenziale, che mostra un intrigante lato floreale.

BADIA DI MORRONA | TOSCANA

18,00 €

SOSTANZA



## Nero d'Avola

Nero d'Avola

Biologico, tra frutto e freschezza.

FUNARO | SICILIA

20,00 €

SOSTANZA





## Cannonau “Falcale”

Cannonau

Profumi intensi e grande energia al palato, note minerali e speziate in evidenza.

MANCINI | SARDEGNA

**25,00 €**

SOSTANZA



## VINI DOLCI

### Moscato

Moscato

Miele e agrumi, fiori e profumi per un dolce dalla freschezza bilanciata.

CASA COLLER | LOMBARDIA

**14,00 €**

LEGGEREZZA



### Moscato d'Asti

Moscato d'Asti

Aroma di Albicocca, glicine, tiglio. Fresco e dolce, scorrevole e appagante; finale pulito di salvia e fiori d'arancio.

MONTALBERA | PIEMONTE

**22,00 €**

LEGGEREZZA



### Ben Ryè 0,375

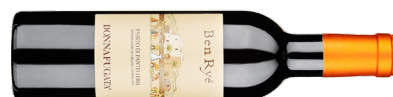
Zibibbo

Concentrato unico di aromi mediterranei, ogni sorso un mondo che si apre.

DONNAFUGATA | SICILIA

**38,00 €**

CONTEMPLAZIONE



## LE NOSTRE BIRRE *in bottiglia*

CURTENSE BIONDA 0.50L.....	6,00 €
CURTENSE AMBRATA 0.50L.....	6,00 €
CURTENSE ROSSA 0.50L.....	6,00 €
CURTENSE BLANCHE 0.50L.....	6,00 €
CURTENSE NERA 0.50L.....	6,00 €
CURTENSE Km 0.....	7,00 €
PARANOIA GIALLA ALCOOL FREE .....	4,50 €

## LE NOSTRE BIRRE *alla spina*

FORST PURO MALTO 0.20L.....	3,00 €
FORST PURO MALTO 0.40L.....	4,50 €





## I NOSTRI VINI *della casa*

BIANCO FRIZZANTE DELLA CASA 1/4L.....	5,00 €
BIANCO FRIZZANTE DELLA CASA 1/2L.....	7,50 €
BIANCO FRIZZANTE DELLA CASA 1L.....	13,00 €
ROSSO DELLA CASA 1/4L.....	5,00 €
ROSSO DELLA CASA 1/2L.....	7,50 €
ROSSO DELLA CASA 1L.....	13,00 €





