



leMuse
Ristorante
burger bistrò

Menù Autunno 2018

Le Muse Ristorante e burger-bistrò

Vi dobbiamo raccontare una evoluzione nella nostra proposta ristorativa: da quasi 4 anni ci conoscete per il ristorante e per il bistrò, per intenderci quello dove gustate i nostri hamburger. Guardando al nostro percorso ci siamo accorti che le due proposte avevano un filo conduttore: la scelta della materia e la cura nella preparazione.

A questa consapevolezza si aggiunge la volontà di offrire all'ospite la massima libertà di spaziare tra le nostre proposte. Vien da sè che questi due elementi sono stati abbastanza per avviare un progetto di fusione che oggi vede nascere "Le Muse Ristorante e burger- bistrò". Speriamo vi piaccia.

Ci sono, e ci saranno, delle novità nella proposta di cucina, ma non solo. La prima è la scelta di questo menù in stile magazine col quale vi vorremmo raccontare del nostro lavoro, dei prodotti di stagione, di come li potete cucinare e di come, noi, lo facciamo per voi.

MENÙ TENTAZIONE
TEMPTATION MENÙ

*Ogni giorno vi proponiamo a voce un menù di tre portate per farvi
assaporare prodotti legati alla stagione
reperiti sul mercato e lavorati freschi.*

*€ 28 per persona
(proposta per tutto il tavolo)*

*Every day we offer you a three-course menu to let you taste seasonal
products found on the market and processed fresh.
One of the dishes is sweet.*

*€ 28 per person
(proposed for the whole table)*

PANE

Bread

Cestino da condividere

Basket to share

€ 5

Cestino piccolo

Small basket

€ 2

*Impastiamo il pane con farine selezionate nel rispetto dei tempi di lievitazione.
Lo facciamo con impegno e attenzione perché riteniamo che un buon piatto meriti di
essere accompagnato da pane di uguale bontà.*

*We made bread with selected flours in compliance with the rising times.
We do it with care and attention because we believe that a good dish deserves to be
accompanied by bread of equal goodness.*

Siamo felicissimi vi siate seduti al nostro tavolo!

Ecco perché da noi il coperto non si paga.

PER STUZZICARE

Appetizer

Cestino sfizioso di fritto:

4 olive ripiene rustiche

2 crocchette di bacalà alla vicentina

2 panzerotti vegetariani

€ 10

Delicious fried basket:

4 stuffed olive

2 cod croquette

2 vegetarian panzerotti

Pane nero, burro e acciughe del Cantabrico 4 pz.

Whole grain bread, butter and cantabrian anchovies 4 pcs.

€ 8

ANTIPASTI

Starter

- Selezione di crudità di mare: scampi, gamberi rossi, gamberi rosa, cappasanta, tartare di tonno rosso del mediterraneo, carpaccio di branzino.* € 25
Raw fish selection: scampi, red prawns, pink shrimps, scallop, minced tuna fish, sliced sea-bass.
- Polipo arrostito con crema di patate, olive taggiasche e pomodori confit.* € 15
Roasted octopus with potatoes cream, confit tomatoes and taggiasche olives.
- Guazzetto di gamberi e funghi shitake con polenta di riso.* € 15
Prawn and shitake mushrooms with rice "polenta"
- Sarde in saòr, ma calde e croccanti* € 13
Crispy sardines with sweet and sour onion and raisin
- Krapfen con Mortadella bologna IGP, pistacchi, cipolla caramellata e stracchino* € 10
Krapfen with Mortadella di bologna IGP, pistach, candy onion and stracchino cheese
- Flan di zucca con fonduta di Parmigiano delle vacche rosse e tartufo* € 10
Pumpkin flan with Parmesan cheese fondue and truffle

PRIMI PIATTI

First Courses

- Bigoli del pescatore:cozze, vongole, scampo, mazzancolla, cappasanta, calamaro.* € 25
Bigoli pasta with mussels, clams, scampi, prawns, scallop, squid.
- Tagliolini all'astice.* € 18
Tagliolini pasta with lobster.
- Fusillotti "IL CAPPELLI" con pomodorini appassiti al sole e bottarga di tonno.* € 15
Fusilli pasta with naturally dry tomatoes and tuna fish bottarga.
- Risotto con seppie stufate, peperoni caramellati e crema di Pecorino Romano (min. 2 porzioni)* € 15
Risotto with cuttlefish, candy peper and Pecorino Romano cheese fondue.
- Fettuccine al ragout di cortile.* € 13
Fettuccine pasta with farmyard ragout
- Pasta e fasoi.* € 10
Beans and pasta soup.

SECONDI PIATTI

Main courses

“Le Muse”: *Una spadellata di cozze, vongole, scampi, mazzancolle, aragosta servita nel tegame così da poterlo gustare con la tranquillità che merita.*

Stew mussels, clams, scampi, prawns, langoustine served in a pan in order to give you the opportunity to enjoy it calmly.

per due persone (for two persones) € 90

Tempura di mare e verdure

Sea food and vegetables tempura

€ 25

Ombrina del mediterraneo con porcini e patate

Umbrine with porcini mushrooms and potatoes

€ 18

Tataki di tonno bianco al sesamo con verdure spadellate al miso.

White tuna tataki with pan fry, miso flavoured, vegetables.

€ 18

Guancia di manzo all’amarone della Valpolicella con polenta.

Beef cheek stew in Amarone della Valpolicella wine with polenta.

€ 18

Petto d’anitra -cottura rosa- laccato al miele con mele e erbe di campo.

Duck breast- medium rare cooked- in honey suace with apple and field herbs.

€ 20

GRILL

Pesce - Fish

Componi la tua grigliata di mare.

Compose your sea food grilled selection.

(min. 6 pz totali – min. 6 pcs.)

Scampi.

€ 4/pz.

Mazzancolle Sicilia - Sicily prawns.

€ 5/pz.

Cappesante -Scallop.

€ 3/pz.

Tonno bianco -White tuna.

€ 8/hg.

Carne - Meat

Con questi piatti ti serviremo patate spigolose,

maionese al passion fruit e salsa bbq artigianale.

With this dishes we will serve you fried potatoes,

passion fruit mayonnaise and bbq sauce.

Burger di Fassone Piemontese (scegli tu il peso a partire da 200 grammi).

7/hg.

Fassone Piemontese beef burger (choose the weight from 200 grams).

Burger di Patanegra (scegli tu il peso a partire da 200 grammi).

8/hg.

Patanegra burger (choose the weight from 200 grams).

Costata di manzo della Lessinia da 400 grammi

€ 20

Rib eye of local beef (400 grams)

Petto di pollo ruspante alla griglia.

€ 15

Free-range chicken breast.

Costine di maiale

€ 15

Pork ribs

HAMBURGER E PANINI

CLASSICO: burger di Fassone Piemontese, Monte Veronese DOP
pomodorini appassiti al sole, battuto di capperi, guanciale croccante, salsa bbq. € 12
*Fassone Piemontese beef burger, Monte Veronese cheese, crispy pork cheek, soft dry tomatoes,
beaten of capers. bbq.*

VIZIOSO: burger di Fassone Piemontese, uovo all'occhio, Emmentaler AOP,
lattuga, guanciale croccante, salsa william. € 13
*Fassone Piemontese beef burger, egg, Emmentaler AOP cheese, crispy pork cheek,
lettuce, william sauce.*

CROCCO-POLLO: burger di pollo croccante, zucchine grigliate, Emmentaler AOP,
guanciale croccante, lattuga, salsa william. € 13
*Crispy chicken burger, grilled courgettes, Emmentaler AOP cheese, crispy pork cheek, lettuce,
william sauce.*

FIGO: burger di Fassone Piemontese, Fichi caramellati, Monte Veronese, porcini € 14
Fassone Piemontese beef burger, candy figs, Monte Veronese cheese, porcini mushrooms.

VERDURE

Vegetables

Cestino di patate spigolose e salse - Fried potatoes with sauce € 3
Proposta del giorno di stagione - Proposal of the day € 5
Insalata mista - Mix salad € 5

DOLCI

Millefoglie con crema chantilly

€ 5

Tiramisù

€ 5

Panna cotta

(La completiamo secondo la stagione)

€ 5

Tortino tiepido al cioccolato e pere con gelato alla fava tonka

Warm chocolate and pear pie with tonka bean ice cream

€ 5

Gelati – Ice cream

Crema alla fava tonka

Tonka bean cream

Pistacchio siciliano

Pistach

Nocciola Gentile del Piemonte

Hazelnut

Sorbetto alla frutta

(secondo la stagione)

€ 5

Siamo felicissimi vi siate seduti al nostro tavolo!

Ecco perché da noi il coperto non si paga.

BIRRE E BIBITE

Beer and soft drink

BIRRIFICO BIRRONE

| | | |
|---|----------|------|
| HEAVEN: Blanche speziata (bianca) - fermentazione alta - 4,5% Vol. | lt. 0,50 | € 7 |
| S.S.46: Bavarian Helles, (bionda) – fermentazione bassa – 4,9% Vol. | lt. 0,33 | € 4 |
| | lt. 0,50 | € 7 |
| | lt. 2,00 | € 22 |
| CIBUS: Weizen bock – 6,8% Vol. | lt. 0,50 | € 7 |
| MY GF MARANELLA, gluten free corn-ale -fermentazione alta – 5,4% Vol. | lt. 0,50 | € 7 |
| PUNTO G: bock ambrata – fermentazione bassa – 6,2% Vol. | lt. 0,33 | € 4 |
| | lt. 0,50 | € 7 |
| | lt. 2,00 | € 22 |

BIRRIFICIO BARBAFORTE

| | | |
|--|----------|------|
| SAN LORENZO: birra chiara – alta fermentazione – 4,9% Vol. | lt. 0,75 | € 15 |
| OBICE: Birra ambrata – alta fermentazione – 5,2% Vol. | lt. 0,75 | € 15 |

AGRICOLA STOFFI

| | | |
|--|----------|------|
| EVA: blanche – birra cruda alla lavanda non filtrata rifermentata in bottiglia – 4,8% Vol. | lt. 0,50 | € 10 |
| EDEN: Golden Ale – birra ad alta fermentazione – 5,5% Vol. | lt. 0,50 | € 10 |
| ADAMO: Russian Imperial Stout – birra nera doppio malto – 8,5% Vol. | lt.0,50 | € 10 |

BIBITE ARTIGIANALI

| | | |
|---|----------|-----|
| MANDARINATA, Niasca Portofino, 100% Italiano. | lt. 0,25 | € 4 |
| LIMONATA DEL TIGULLIO, Niasca Portofino, 100% Italiano | lt. 0,25 | € 4 |
| FESTIVO PORTOFINO, Niasca Portofino, a base di ginger e cedro,100% Italiano | lt. 0,25 | € 4 |
| CHINOTTO, Niasca Portofino | lt. 0,25 | € 4 |
| MOLECOLA, cola italiana | lt. 0,33 | € 4 |
| MOLECOLA SENZA ZUCCHERO, cola italiana | lt. 0,33 | € 4 |
| COCA COLA | lt. 0,33 | € 3 |

| | | |
|-------------------------------|----------|-----|
| ACQUA PEJO naturale e gassata | lt. 0,50 | € 2 |
| | lt. 0,75 | € 3 |

CARTA DEI VINI

Champagne

| | | | |
|---|-------------------------------|---------------|------------|
| Vielle Vigne de Cramant Blanc de blancs gran cru extra brut 2007 100% Chardonnay | Larmandier Bernier | 12,50% | 100 |
| Brut Tradition cuvée 50% Pinot Nero, 50 % Pinot Bianco | Huguenot- Tassin | 12% | 65 |
| Les Fioles Brut 80% Chardonnay, 20% Pinot bianco | Huguenot- Tassin | 12% | 80 |
| Brut Carte Blanche Premier Cru 75% Pinot Nero, 20 % Chardonnay 5 %, Pinot Meunier | L. Bernard- Pitois | 12% | 60 |
| Guiborat Fils Cran Cru Blanc de Blancs Brut 100% Chardonnay | Guiborat Fils | 12% | 65 |
| Récolte Brute 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay | Donson | 12% | 75 |
| Récolte Noir 100% Pinot Nero | Donson | 12% | 75 |
| Brut Rosè 95% Pinot Nero, 5% Chardonnay | Henry-Donson | 12% | 75 |
| Grand Celier d'or 2010 Brut Premier Cru 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay | Vilmart e C. | 12,50% | 95 |
| Cuvée Rubis Rosè Premier Cru Brut 90% Pinot nero, 10% Chardonnay | Vilmart e C. | 12,50% | 80 |
| Violaine Gran Cru, Brut Nature (senza solforosa) 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay | Benoît Lahaye | 12% | 110 |
| Naturessence Brut 50% Pinot nero, 50% Chardonnay | Benoît Lahaye | 12% | 85 |
| Insouciance Brut Rosè 40% Pinot nero, 42%Pinot Meunier, 18% Chardonnay | Hurè Frères | 12% | 70 |
| Invitation Brut Reserve 50%Pinot Meunier, 35% Pinot nero, 15% Chardonnay | Hurè Frères | 12% | 65 |

Spumanti Francesi

| | | | |
|--|-------------------------------|------------|-----------|
| Blanquette de Limoux Brut Chardonnay, Mouzac | Domaine J. Laurens | 12% | 30 |
| Atmosphères Méthode traditionnelle Folle blanc, Pinot noir | Jo Landrone | 12% | 32 |

Spumanti Italiani

Veneto

| | | | |
|--|-----------------------|---------------|-----------|
| Asolo Prosecco DOCG, Extra Dry 2017 100% Glera | Bele Casel | 11% | 22 |
| Asolo Prosecco DOCG Superiore Extra Brut 2017 100% Glera | Bele Casel | 11,50% | 22 |
| Leon Durello DOC Metodo Classico Dosaggio Zero 36 mesi 100% Durella | Masari | 12,50% | 32 |
| Lessini Durello DOC Metodo Classico 2009, 60 mesi sui lieviti 100% Durella | Corte Moschina | 12,50% | 40 |
| Lessini Durello DOC Metodo Classico 2013, 36 mesi sui lieviti 100% Durella | Corte Moschina | 12,50% | 30 |
| Lessini Durello DOC 2017 100% Durella | Corte Moschina | 12% | 18 |
| Extra Brut Metodo Classico 2010 Pinto Bianco 70%, Durella 30% | Bella Guardia | 12% | 32 |
| Capuleti Rosè, pas dosè Extra Brut Metodo Classico 2010 100% Pinot Nero | Bella Guardia | 12,50% | 38 |
| Barricaia, BRUT riserva millesimata, 2005 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay | Villa Rinaldi | 13% | 55 |
| Imperiale, Brut riserva millesimata 2007 100% Pinot Nero | Villa Rinaldi | 13% | 42 |

Lombardia

| | | | |
|--|---------------------------|---------------|-----------|
| Montedelma Franciacorta Pas dosé DOCG 2011 Sboccatura 2017 80% Chardonnay, 15% Pinot Bianco, 5% Pinot Nero | Tenuta Monte Delma | 12,50% | 40 |
| Montedelma Franciacorta Rosè DOCG Sboccatura 2017 55% Chardonnay, 45% Pinot Nero | Tenuta Monte Delma | 12,50% | 38 |
| Montedelma Franciacorta Satèn DOCG. Sboccatura 2017 90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco | Tenuta Monte Delma | 12,50% | 35 |
| Montedelma Franciacorta Brut DOCG. Sboccatura 2017 80% Chardonnay, 15% Pinot Bianco, 5% Pinot Nero | Tenuta Monte Delma | 12,50% | 30 |
| Franciacorta Satèn DOCG 2013 Sboccatura 2017 80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco | Arcari + Danesi | 12% | 42 |
| Franciacorta dosaggio Zero DOCG 2012 Sboccatura 2016 90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco | Arcari + Danesi | 12,50% | 38 |
| Franciacorta DOCG Extra Brut sbocc. 2017, metodo ancestrale 100% Pinot Nero | Sullali | 12,50% | 35 |
| Franciacorta Extra Brut DOCG sbocc. 2016, metodo ancestrale 100% Chardonnay | Sullali | 12,50% | 35 |
| Solouva, Franciacorta DOCG Brut, metodo ancestrale 100% Chardonnay | SoloUva | 12,50% | 35 |
| Classese, Oltrepò Pavese DOCG Brut, metodo classico 100% Pinot Nero | Quaquarini | 12,50% | 32 |
| Lugana DOC Brut 100% Turbiana | Tenuta Rovaglia | 12,50% | 25 |

Trentino

| | | | |
|---|--------------|---------------|-----------|
| Rosè Extra Brut Trento DOC 2014 100% Pinot Nero | Moser | 12,50% | 38 |
| 51,151 Brut Trento DOC 100% Chadonnay | Moser | 12,50% | 32 |
| 51,151 Brut Trento DOC, lt. 1,5 100% Chadonnay | Moser | 12,50% | 64 |

Bianchi italiani

Veneto

| | | | |
|---|---------------------------|---------------|-----------|
| I Tarai, Soave DOC 2015, 20 mesi sui lieviti 100% Garganega | Corte Moschina | 13% | 25 |
| Il Casale Soave Superiore DOCG, 2017 Garganega | Vicentini Agostino | 12,50% | 22 |
| Vigneto Terre Lunghe Soave DOC, 2017 Garganega, Trebbiano | Vicentini Agostino | 13,50% | 28 |
| Vigneto Terre Lunghe Soave DOC, 2017 100% Garganega | Vicentini Agostino | 12,50% | 22 |
| Vigne della Brà, Colli Scaligeri Soave DOC 2017 BIO 100% Garganega (18 mesi sui lieviti) | Visco e Filippi | 12,50% | 28 |
| Castelcerino, Colli Scaligeri Soave DOC 2016/2017 BIO 100% Garganega | Visco e Filippi | 12,00% | 25 |
| Monte Grande, Soave Classico DOC 2016 80% Garganega, 20% Trebbiano di Soave | Prà | 13,00% | 28 |
| Otto, Soave Classico DOC 2017 100% Garganega | Prà | 12,00% | 22 |
| Roccolo del Durlo, Soave Classico DOC 2016 100% Garganega | Le Battistelle | 12,50% | 26 |
| Montesei, Soave Classico DOC 2017 100% Garganega | Le Battistelle | 12,50% | 18 |
| AgnoBianco, Veneto Bianco IGT 2017 60% Riesling, 20% Garganega, 20% Durella | Masari | 13,00% | 25 |
| From Black to White, Bianco Veneto IGP 2016 60% Rondinella, 15% Gold Traminer, 15% Kerner, 10% Manzoni | Zymè | 13% | 25 |
| "La Madonna", Veneto Bianco IGT 2017 45% Corvina e Corvinone, 20% Pelara, 20% Molinara, 15% Oseleta e Garganega | Montecariano | 12,00% | 25 |
| El Gian, Gambellara Classico DOC 2016, senza solforosa Garganega | Vignato Davide | 12,00% | 18 |
| Col Moenia, Gambellara Classico DOC 2016, senza solforosa Garganega | Vignato Davide | 12,50% | 22 |
| Vigneto Fostine, Sauvignon Colli Berici DOC 2017 | Porto Godi | 12,50% | 18 |
| Polveriera, Pinot Bianco DOC 2017 | Porto Godi | 13,50% | 18 |

| | | | |
|--|---------------------------|---------------|-----------|
| Benavides, Veneto Bianco IGT 2015 50% Moscato, 50% Garganega | Vignale di Cecilia | 13,00% | 24 |
| Cocài Veneto Bianco IGT 2015 | Vignale di Cecilia | 14,00% | 24 |
| La Mala Via, Malvasia, Veneto Bianco IGT Malvasia | Santa Colomba | 12,50% | 22 |

Lombardia

| | | | |
|---|------------------------|---------------|-----------|
| Limne, Lugana DOC 2017 100% Turbiana | Tenuta Rovaglia | 13,00% | 24 |
| Montunal, Lugana DOC 2017 100% Turbiana | Montonale | 13% | 25 |

Trentino Alto Adige

| | | | |
|---|-----------------------|---------------|-----------|
| Gewurtztraminer, Val d'Isarco DOC 2016 | Taschlerhof | 15% | 32 |
| Riesling, Val d'Isarco DOC 2016/17 | Taschlerhof | 12,5% | 32 |
| Nico, Sauvignon DOC 2017 | Stroblhof | 13,50% | 32 |
| Der Stralher, Weissburgunder DOC 2017 | Stroblhof | 13,50% | 28 |
| Gewurztraminer DOC 2017 | Muri Gries | 14,50% | 25 |
| Muller Thurgau, Alto Adige DOC 2017 | Castel Sallegg | 12,50% | 25 |
| Tannenberg, Sauvignon Blanc DOC 2015 BIO | Manincor | 14% | 35 |
| Tannenberg, Sauvignon Blanc DOC 2017 BIO | Manincor | 14% | 35 |
| Moscato Giallo DOC 2017 | Manincor | 13% | 28 |
| La Manina, IGT 2017 50% Pinot Bianco, 30% Sauvignon, 20% Chardonnay | Manincor | 13% | 25 |
| Kerner, 2017 DOC | Villa Scheider | 13,50% | 28 |
| Gewurztraminer DOC 2017 | Brunnenhof | 14,50% | 32 |

Friuli Venezia Giulia

| | | | |
|--|----------------------|---------------|-----------|
| Keber, Collio DOC 2016 Tocai , Malvasia Istrana, Ribolla | Edi Keber | 13% | 30 |
| Pinot grigio, Colli Orientali del Friuli DOP 2017 | La Sclusa | 13% | 20 |
| Friulano, Colli Orientali del Friuli DOP 2017 | La Sclusa | 13% | 20 |
| Sauvignon , Colli Orientali del Friuli DOP 2017 | La Sclusa | 13% | 20 |
| Delfino della Marchesa IGT 2015 20% Sauvignon, 80% Tocai | Necotium | 12,50% | 22 |
| Sauvignon di Jacopo, Colli Orientali del Friuli DOC 2015 | Necotium | 13% | 25 |
| Ribolla Gialla, Collio DOC 2016 | Norina Pez | 13,5% | 25 |
| Pinot grigio, Collio DOC 2016 | Norina Pez | 13,5% | 25 |
| Sauvignon, Collio DOC 2016 | Norina Pez | 14% | 25 |
| Friulano, Colli Orientali del Friuli DOC 2017 | Villa Lenuzza | 13,5% | 25 |
| Ribolla Gialla, IGT 2016 | Villa Lenuzza | 13,5% | 22 |

Vini rosati italiani

| | | | |
|--|-----------------|------------|-----------|
| La Rose de Manincor IGT 2016 BIO Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot noir, Petit Verdot, Tempranillo, Sirah | Manincor | 13% | 30 |
|--|-----------------|------------|-----------|

Vini rossi italiani

Veneto

| | | | |
|--|------------------------------|---------------|-----------|
| Amarone della Valpolicella DOCG 2013 70% Corvina, 5% Molinara, 25% Rondinella | az. Agr. San Cassiano | 15,50% | 55 |
| Le Alène, Valpolicella Superiore DOC 2012 70% Corvina, 5% Molinara, 25% Rondinella | az. Agr. San Cassiano | 15% | 38 |
| Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2014 70% Corvina,15% Molinara,15% Rondinella | az. Agr. San Cassiano | 14% | 25 |
| Valpolicella DOC 2016 70% corvina, 15% Molinara,15% Rondinella | az. Agr. San Cassiano | 13% | 20 |
| Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2012 65%Corvina e Corvinone; 25% Rondinella; 10% Molinara, Pelara | Az. Agr.Montecariano | 16,00% | 60 |
| Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2013 65%Corvina e Corvinone; 25% Rondinella; 10% Molinara, Croatina, Oseleta | Az. Agr.Montecariano | 14,00% | 35 |
| Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2014 65%Corvina e Corvinone; 25% Rondinella; 10% Molinara, Croatina, Oseleta | Az. Agr.Montecariano | 14,50% | 32 |
| Valpolicella Classico DOC 2017 65%Corvina e Corvinone, 25% Rondinella, 10% Molinara e Teroldego | Az. Agr.Montecariano | 12,50% | 22 |
| Rosso di Marco IGT Veronese 2010 50%Corvina, Corvinone e Rondinella,30% Merlot,15% Teroldego,5% Croatina | Conati | 14,50% | 30 |
| Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso 2009 60%Corvina Corvinone,30% Rondinella,10%Croatina e Sangiovese | Conati | 14,50% | 30 |
| Valpolicella Classico Superiore DOC 2012 40%Corvina,30% Corvinone,30% Rondinella | Conati | 13,50% | 25 |
| Amarone Classico della Valpolicella DOCG 2011 40 Corvina,30% Corvinone,10% Rondinella,15% Oseleta 5% Croatina | Zymē | 15,50% | 80 |
| Valpolicella Classico Superiore DOP 2015 40%Corvina, 25% Corvinone,30% Rondinella,5% Oseleta | Zymē | 13,50% | 30 |
| Reverie Valpolicella Classico DOP 2015 40%Corvina,30% Corvinone,25% Rondinella,5% Oselet | Zymē | 12,00% | 20 |

| | | | |
|---|----------------------------|---------------|-----------|
| "602020 " Cabernet 2012 IGP | Zymē | 15,00% | 35 |
| 60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 20% Merlot | | | |
| Kairos 2015 IGP | Zymē | 15,00% | 60 |
| Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syraz, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino | | | |
| Thovara Tai Rosso, Colli Berici DOC 2015, vendemmia tardiva | Piovene Porto Godi | 14,50% | 28 |
| San Martino DOC 2013/2015 | Masari | 13,00% | 25 |
| Merlot e Cabernet | | | |
| " Passacaglia" Colli Euganei DOC 2013 | Vignale di Cecilia | 14% | 35 |
| Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera | | | |
| Quadrivium Corvina IGT 2014 | Poggio delle Grazie | 13,50% | 25 |
| Il Moro IGT 2016 | Santa Colomba | 14% | 25 |
| Cabernet e Merlot | | | |
| Rosso Calbin Tai Rosso IGT 2017 | Pialli | 13,50% | 22 |
| Cio Bacaro, Barbarano Colli Berici DOC | Pialli | 15% | 30 |
| Tai Rosso | | | |

Trentino Alto Adige

| | | | |
|--|-----------------------|---------------|-----------|
| Pigeno DOC 2016 | Stroblhof | 13,50% | 38 |
| 100% pinot nero | | | |
| Pinot Nero DOC 2016 | Castel Sallegg | 14,00% | 26 |
| Mason di Mason Pinot Nero DOC 2016 | Manincor | 13,50% | 38 |
| Cassiano IGT 2016 | Manincor | 14,00% | 40 |
| 42% Merlot, 35% Cabernet Franc, 8% Sirah 6% Petit Verdeau, 5% Cabernet Sauvignon, 4% Tempranillo | | | |
| Lagrein IGT delle Venezie 2017 | Maso Warth | 13% | 25 |
| Teroldego IGT Vigneti delle Dolomiti 2017 | Maso Warth | 13% | 22 |

Friuli Venezia Giulia

| | | | |
|--|-------------------|------------|-----------|
| Schioppettino IGT 2015 Venezia Giulia | Norina Pez | 14% | 28 |
| Merlot DOC Collio 2015 | Norina Pez | 14% | 25 |

Lombardia

| | | | |
|---|-------------|--------------|-----------|
| Fiore Rosso, Bonarda dell'Oltrepo Pavese DOC | Bisi | 13,5% | 18 |
|---|-------------|--------------|-----------|

Vini da dessert

Veneto

| | | | |
|--|-------------------------------|---------------|-----------|
| Thovara, Veneto Bianco IGT 2015 ml. 500 | Piovene Porto Godi | 13,50% | 35 |
| da uve stramature Sauvignon e Garganega | | | |
| Passito delle Fontane Soave, 2014 IGT ml. 375 | Prà | 12,50% | 35 |
| da uve stramature di Garganega | | | |
| Moscato giallo IGT 2015 ml. 375 | San Cassiano | 14% | 35 |
| Battista, Passito di Merlot IGT 2015 ml. 375 | Az.Agr. Il Pioppo | 14% | 35 |
| Moscato giallo IGT 2015 ml. 375 | Az.Agr. Il Pioppo | 14% | 35 |
| Doro IGT 2007 ml. 375 | Masari | 13,00% | 35 |
| da uve stramature Durella e Garganega | | | |

Piemonte

| | | | |
|--------------------------------------|-----------------|--------------|-----------|
| Belb Moscato D'Asti DOCG 2017 | Mongioia | 6,00% | 28 |
|--------------------------------------|-----------------|--------------|-----------|

Le Muse Ristorante e burger-bistrò
