



leMuse
Ristorante
Burger-bistrò

Menù Inverno 2019

L'inverno nell'orto.

L'inverno è una stagione in cui il nostro territorio offre una produzione orticola straordinaria: un vero e proprio patrimonio di gusto e varietà.

La specie più apprezzata e diffusa sulle tavole è il radicchio, la nostra preferenza cade sulle varietà di Verona e di Treviso che godono tra l'altro del marchio IGP; il primo anche per un po' di sano patriottismo, il secondo perché l'indiscussa bontà gli ha fatto superare i confini nazionali già da tempo. Croccanti e leggermente amarognoli se consumati crudi, hanno un sapore che definiremmo "per adulti". Cotti, invece, ed abbinati ad ingredienti più dolci e grassi, che ne equilibrino la componente amara, possono risultare addirittura golosi. Basti pensare all'abbinamento con formaggi, salumi stagionati e/o affumicati o, per restare sul vegetariano alla zucca.

Nel nostro menù troverete anche il broccoletto di Custoza e la Verza Moretta di Veronella: due chicche della nostra provincia che, pur essendo meno apprezzate e alla moda, trovano impiego in goduriosi piatti del territorio e nelle tavole di chi, anche per motivi di salute, osserva una dieta varia rispettando la stagionalità dei cibi.

Stando in tema di brassicacee non dimentichiamo il broccolo fiolaro di Creazzo, protetto da una apposita De.Co.

Riscoprire a tavola questi prodotti significa valorizzare in modo attivo il nostro patrimonio agroalimentare, difendere un modello di alimentazione varia, genuina e gratificante nel rispetto dell'ambiente, dei produttori locali e di noi stessi.

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.*

PER STUZZICARE

Appetizer

Cestino sfizioso di fritto:

4 olive ripiene rustiche

2 crocchette di baccello alla vicentina

2 panzerotti vegetariani

Delicious fried basket:

4 stuffed olive

2 cod croquette

2 vegetarian panzerotti

€ 10

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 Fagiolo Zolfino, olio al limone e rosmarino.* € 15
Roasted octopus with Zolfino beans cream, rosemary and lemon flavoured oil.
- Cappesante all'arancio con fonduta di sedano rapa e croccante di pistacchio.* € 13
Roasted scallop with orange juice, celeriac fondue and crunchy pistachio.
- Catalana tiepida di scampi (senza carapace).* € 15
Catalan scampi salad (without shell).
- Carciofo alla romana con fonduta di Morlacco e tuorlo d'uovo marinato.* € 10
Hartichoke alla romana with Morlacco cheese fondue.
- Sintesi di Cassoeula: budino di verza con intingolo del "meglio del maiale".* € 10
Extract of Cassoeula: Cabbage pudding and sauce of "the best of pork".

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.
- Paccheri con cozze, Pecorino Romano DOP e broccoletto di Custoza.* € 15
Paccheri pasta with mussels, Pecorino Romano cheese DOP and broccoletti di Custoza.
- Zuppa di cipolle caramellate con baccalà e crostoni di pane.* € 13
Candy onions soup with cod and bread crust.
- Maccheroni al torchio con sugo di cinghiale alla birra nera e cioccolato.* € 13
Hand made Maccheroni in boar sauce stew with black beer and chocolate.
- Risotto al vin brulè con Brà DOP.* € 13
Risotto with Mulled wine and Brà DOP cheese.

SECONDI PIATTI

Main courses

“Le Muse”

Una spadellata di cozze, vongole, scampi, mazzancolle e aragosta; servita nel tegame caldo così da poterla gustare con la tranquillità che merita.

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

per due persone (for two persons) € 90

Tempura di mare e verdure.

Sea food and vegetables tempura.

€ 25

Finto maki di coda di rospo al mandarino con verdure spadellate.

False maki of monk fish with mandarin fruit and pan-fry vegetables.

€ 18

Saltimbocca di ricciola con radicchio di Treviso grigliato e composta di mela.

Amberjack saltinbocca with grilled radicchio from Treviso and apple compote.

€ 18

Pluma di Iberico scottata con peperoni arrostiti e chutney di mango.

Pluma of Patanegra with roasted pepper and mango chutney.

€ 20

Guancia di Fassone Piemontese all' Amarone della Valpolicella con polenta e radicchio di Verona brasato.

Piemontese beef cheek stew in Amarone della Valpolicella wine, polenta and radicchio from Verona.

€ 18

GRILL

Pesce - Fish

*Componi la tua grigliata di mare.
Compose your sea food grilled selection.*

<i>Scampi</i>	€ 4/pz.
<i>Mazzancolle Sicilia - Sicily prawns.</i>	€ 5/pz.
<i>Cappesante - Scallop. (min. 6 pz totali – min. 6 pcs.)</i>	€ 3/pz.
<i>Tonno bianco - White tuna.</i>	€ 8/hg.

Carne - Meat

*Questi piatti vengono serviti con patate spigolose incluse.
These dishes is served with fried potatoes.*

<i>Burger di Fassone Piemontese (scegli tu il peso a partire da 200 grammi). Fassone Piemontese beef burger (choose the weight from 200 grams).</i>	7/hg.
<i>Picanha di scottona della Lessinia (scegli tu il peso a partire da 300 grammi). Picanha of local beef (choose the weight from 300 grams).</i>	5/hg.
<i>Costata di manzo della Lessinia da 400 grammi. Rib eye of local beef (400 grams).</i>	€ 20
<i>Petto di pollo ruspante alla griglia. Free-range chicken breast.</i>	€ 15
<i>Coppa di maiale Mangalica con melo decio e senape. Mangalica pork neck with “melo decio” apple and mustard.</i>	€ 15

HAMBURGERS E PANINI

Burgers and Sandwiches

CLASSICO: burger di Fassone Piemontese, Monte Veronese DOP pomodorini appassiti al sole, guanciale croccante, salsa bbq, battuto di capperi. € 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.

VERONESE: burger di Fassone Piemontese, Monte Veronese, radicchio di Verona, mostarda di mele e pere. € 14
Fassone Piemontese beef burger, Monte Veronese cheese, radicchio from Verona, apple and pear mustard.

MARE D'INVERNO: burger di branzino, broccoletto di Custoza, salsa al Recioto di Soave. € 14
Sea-bass burger, Custoza broccoli, Recioto di soave wine sauce.

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

Trattiamo il pesce che serviamo crudo con il freddo secondo la normativa vigente.
Per richieste in materia di allergeni rivolgersi al responsabile di sala.

DOLCI

Desserts

Millefoglie con crema chantilly

€ 5

Tiramisù

€ 5

Cheese-cake all'arancio

Orange cheese cake

€ 5

Tortino tiepido alle noci con gelato al cioccolato al latte e caramello

Warm walnut pie with milk chocolate and caramel ice cream

€ 5

Gelati – Ice cream

Cioccolato al latte e caramello

Milk chocolate and caramel

€ 5

Pistacchio siciliano

Pistachio

€ 5

Fior di caffè:

gelato al caffè preparato per infusione a freddo dei chicci

Soft Coffee: prepared for cold infusion of coffee beans

€ 5

Sorbetto alla frutta

(secondo la stagione)

Fruit sorbet

(according to the season)

€ 5

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

Wine list

Champagne

Vielle Vigne de Cramant Blanc de blancs gran cru extra brut 2007 100% Chardonnay	Larmandier Bernier	12,50%	110
Brut Tradition cuvée 50% Pinot Nero, 50 % Pinot Bianco	Huguenot- Tassin	12%	65
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 Celler 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%	120
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 Nature 90% Mauzac, 5%Chenin blanc, 5% Sauvignon	Antech	12%	30
Cremant Rosè de Limoux 60% Chardonnay,20% Chenin blanc, Mouzac 10%, Pinot nero 10%	Antech	12%	32
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%	38
Barricaia, BRUT riserva millesimata, 2005 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay	Villa Rinaldi	12,50%	55
Imperiale, Brut riserva millesimata 2011 100% Pinot Nero	Villa Rinaldi	12,50%	42

Lombardia

Montedelma Franciacorta Pas dosé DOCG 2011 Sboccatura 2018 80% Chardonnay, 15% Pinot Bianco, 5% Pinot Nero	Tenuta Monte Delma	12,50%	40
Montedelma Franciacorta Rosè DOCG Sboccatura 2018 55% Chardonnay, 45% Pinot Nero	Tenuta Monte Delma MAGNUM	12,50%	38 66
Montedelma Franciacorta Satèn DOCG. Sboccatura 2018 90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco	Tenuta Monte Delma MAGNUM	12,50%	35 64
Montedelma Franciacorta Brut DOCG. Sboccatura 2018 80% Chardonnay, 15% Pinot Bianco, 5% Pinot Nero	Tenuta Monte Delma MAGNUM	12,50%	32 58
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, blanc de noirs metodo ancestrale 100% Pinot Nero	Sullali	12,50%	35
Franciacorta DOCG Extra Brut sbocc. 2016, blanc de blancs, 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 Roveglia	12,50%	25

Trentino

Rosè Extra Brut Trento DOC 2014 100% Pinot Nero	Moser MAGNUM	12,50%	40 78
51,151 Brut Trento DOC 100% Chadonnay	Moser MAGNUM	12,50%	35 68

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%	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 2017, 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

Le Muse Ristorante e burger-bistrò

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	12,50%	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	13,50%	25
Pinot grigio, Collio DOC 2016	Norina Pez	13,50%	25
Sauvignon, Collio DOC 2016	Norina Pez	14%	25
Friulano, Colli Orientali del Friuli DOC 2017	Villa Lenuzza	13,50%	25
Ribolla Gialla, IGT 2016	Villa Lenuzza	13,50%	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 2017 70% corvina, 15% Molinara, 15% Rondinella	az. Agr. San Cassiano	13,5%	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% Oseleta	Zymē	12,00%	22

Le Muse Ristorante e burger-bistrò

"602020 " Cabernet 2012 IGP

60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 20% Merlot

Zymē 15,00% 35

Kairos 2015 IGP

Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syraz, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino

Zymē 15,00% 60

Thovara Tai Rosso, Colli Berici DOC 2015, vendemmia tardiva

Piovene Porto Godi 14,50% 28

San Martino DOC 2013/2015

Merlot e Cabernet

Masari 13,00% 25

"Passacaglia" Colli Euganei DOC 2013

Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera

Vignale di Cecilia 14% 35

Quadrivium Corvina IGT 2014

Poggio delle Grazie 13,50% 25

Il Moro IGT 2016

Cabernet e Merlot

Santa Colomba 14% 25

Rosso Calbin Tai Rosso IGT 2017

Pialli 13,50% 22

Ciò Bacaro, Barbarano Colli Berici DOC

Tai Rosso

Pialli 15% 30

Rosso Masieri, Veneto IGT 2017, Vino Naturale.

50% Tai Rosso, 50% Merlot

Angiolino Maule 13,5% 22

Trentino Alto Adige

Pigeno DOC 2016

100% pinot nero

Stroblhof 13,50% 38

Pinot Nero DOC 2016

Castel Sallegg 14,00% 26

Mason di Mason Pinot Nero DOC 2016

Cassiano IGT 2016

42% Merlot, 35% Cabernet Franc, 8% Sirah, 6% Petit Verdeau, 5% Cabernet Sauvignon, 4% Tempranillo

Manincor 13,50% 38

Manincor 14,00% 40

Lagrein IGT delle Venezie 2018

Maso Warth 13% 25

Teroldego IGT Vigneti delle Dolomiti 2018

Maso Warth 13% 23

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	13,50%	18
---	-------------	---------------	-----------

Vini da dessert

Veneto

Thovara, Veneto Bianco IGT 2015 ml. 500 da uve stramature Sauvignon e Garganega	Piovene Porto Godi	13,50%	35
Passito delle Fontane Soave, 2014 IGT ml. 375 da uve stramature di Garganega	Prà	12,50%	35
Doro IGT 2007 ml. 375 da uve stramature Durella e Garganega	Masari	13,00%	35
Tranaltri, Veneto Bianco Passito 70% Trebbiano toscano, 30% Garganega	Zymè	14,50%	35

Piemonte

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

Francia

Cuvèe Jean, ml. 700, vendemmia tardiva Semillon, Sauvignon	Chateau Peyruchet	12,50%	35
--	--------------------------	---------------	-----------

Le Muse Ristorante e burger-bistrò

Le Muse Ristorante e burger-bistrò



Ristorante
Burger-bistrò

www.le-muse.net

t. 045 7660063

info@le-muse.net

Via Perarolo 33 Locara di San Bonifacio VR