



leMuse
Ristorante
Burger-bistrò

Menù Primavera 2019

MENÙ DEGUS-TAGIONE

Seasonal Tasting menù

*2 portate + 1 dessert
€ 28 per persona
(servito per tutto il tavolo)*

*2 courses + 1 dessert
€ 28 per person
(proposed for the whole table)*

*Un menù che vi raccontiamo al tavolo perchè preparato
con materie prime legate alla stagione.*

*A menu that we tell you at the table because is prepared day by day with
seasonal fresh ingredients.*

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 fritto “Mare”:

€ 10

4 sardine alla milanese

2 crocchette di baccello alla vicentina

2 arancini di riso con gamberi e verdure al curry

Delicious fried basket “Sea”:

4 fried sardines

2 cod croquette

2 Rice “arancini”, curry flavoured, with prawns and vegetables

Cestino sfizioso fritto “Terra”

€ 10

4 olive ripiene rustiche

2 panzerotti ripieni di melanzane alla parmigiana

2 fiori di zucca con ricotta e verdure

Delicious fried basket “Classic”:

4 stuffed with meet olive

2 panzerotti with parmigiana aubergine

2 courgette flower stuffed with vegetables and ricotta cheese

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.
- Selezione di cotti di mare: Cappasanta alla griglia, cappelunghe al pane profumato, sarde in saor, calamaro ripieno di patate con olive taggiasche, guazzetto di gamberi con polenta.* € 25
Cooked sea food selection: Grilled scallop, marinated Sardines with onion, razorshell breadcrumbs baked, Squid stuffed with Taggiasca olive, Stew prawn with polenta
- Polipo arrostito con crema di Fagiolo Zolfino e olio al limone.* € 15
Roasted octopus with Zolfino beans cream, rosemary and lemon flavoured oil.
- Catalana tiepida di scampi (senza carapace).* € 15
Catalan scampi salad (without shell).
- Flan di ortiche con crema d'uovo e spugnole* € 10
Nettles flan with egg cream and morels mushrooms
- Tartara di Fassone Piemontese con senape e peperoni caramellati* € 10
Fassone beef tartare with mustard and candy pepper

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.
- Gnocchetti di patate con gamberi e pesto all'aglio orsino* € 15
Risotto with sea-food (at least for 2 persons (min. for two persons)
- Risotto al pescato (minimo per 2 persone)* € 15
Risotto with sea-food (at least for 2 persons (min. for two persons)
- Ravioli di asparagi verdi con fonduta di Taleggio allo zafferano* € 13
Ravioli stuffed with green asparagus with Taleggio cheese saffron flavoured fondue
- Paccheri Monograno MATT Felicetti all'amatriciana di vitello* € 13
Paccheri Pasta in Veal amatriciana sauce

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fish 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

Rotolino di sogliola fasciato al lardo stagionato con purè di patate viola.

Sole fish wrapped with lard pork, with violette potatoes purè.

€ 18

Filetto di San Pietro al Recioto con uva passa, mandorle e spinaci spontanee.

San Peter fillet in Recioto wine with raisin, almond, and spontaneous spinach.

€ 18

Dalla griglia - grill

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.

Porzione di cappelunghe 10 pz.

€ 10

SECONDI PIATTI DI CARNE

Meat Main courses

Costolette di agnello al forno al profumo di agrumi e patate al forno. € 20
Lamb cutlet oven backed with citrus fruits accompanied by roasted potatoes.

Filetto di maiale Iberico alle prugne disidratate, zenzero e pepe del Bengala, con erbe di campo saltate. € 18
Patanegra pork fillet with prunes, ginger and bengala pepper, accompanied by spontaneous herbes.

Dalla griglia - grill

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

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).

Picanha di scottona della Lessinia (scegli tu il peso a partire da 300 grammi). 5/hg.
Picanha of local beef (choose the weight from 300 grams).

Costata di Angus da 500 grammi. € 20
Angus Bone in ribeye (500 grams).

Petto di pollo ruspante alla griglia. € 15
Free-range chicken breast.

HAMBURGERS E PANINI

Burgers and Sandwiches

CLASSICO: burger di Fassone Piemontese, Monte Veronese DOP pomodorini appassiti al sole, guanciaie 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, guanciaie 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, guanciaie croccante, lattuga, salsa william. € 13
Crispy chicken burger, grilled courgettes, Emmentaler AOP cheese, crispy pork cheek, lettuce, william sauce.

ASPARAGI E UOVA: tuorlo d'uovo, asparagi verdi, fonduta di caciotta della Lessinia. Il nostro pane diventa il contenitore di cottura di questi elementi. € 14
Egg yolk, green asparagus, local cheese fondue. Our bread became a wrap to cook these ingredients

PA-PE-PO: Pane alle patate, Polipo grigliato, pesto d basilico, pomodorini, misticanza di insalate € 14
Potatoes bread, roasted octopus, basil, small tomatoes, salad.

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 con frutti rossi

Cheese cake with red fruits

€ 5

Torta delle rose tiepida ciocco-albicocca con gelato alla fava tonka

Soft cake with apricot and chocolate with Tonka bean cream

€ 5

Gelati – Ice cream

Fava tonka con scaglie di cioccolato Jamaya

Fava tonka with chocolate

€ 5

Pistacchio siciliano

Pistachio

€ 5

Cassata siciliana con ricotta di bufala

Cassata with buffalo ricotta

€ 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 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. Bérnard- Pitois	12%	60
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	Huré Frères	12%	65

Spumanti Francesi

Blanquette Nature 90% Mauzac, 5%Chenin blanc, 5% Sauvignon	Antech	12%	28
Cremant Rosè de Limoux 60% Chardonnay,20% Chenin blanc, Mouzac 10%, Pinot nero 10%	Antech	12%	30
Atmosphères Méthode traditionnelle Folle blanc, Pinot noir	Jo Landrone	12%	28

Spumanti Italiani

Veneto

Asolo Prosecco DOCG, Extra Dry 2017 100% Glera	Bele Casel	11%	20
Asolo Prosecco DOCG Superiore Extra Brut 2017 100% Glera	Bele Casel	11,50%	20
Leon Durello DOC Metodo Classico Dosaggio Zero 36 mesi 100% Durella	Masari	12,50%	30
Lessini Durello DOC Metodo Classico 2009, 60 mesi sui lieviti 100% Durella	Corte Moschina	12,50%	35
Lessini Durello DOC 2017 100% Durella	Corte Moschina	12%	18
IoTeti, Lessini Durello DOC Brut, Metodo classico, 2015 100% Durella	Tonello	12%	28
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%	35 64
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%	30 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%	32
Franciacorta DOCG Extra Brut sbocc. 2016, blanc de blancs, metodo ancestrale 100% Chardonnay	Sullali	12,50%	32
Solouva, Franciacorta DOCG Brut, metodo ancestrale 100% Chardonnay	SoloUva	12,50%	32
Classese, OltrePò Pavese DOCG Brut, metodo classico 100% Pinot Nero	Quaquarini	12,50%	28
Lugana DOC Brut 100% Turbiana	Tenuta Roveglia	12,50%	22

Trentino

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

Bianchi italiani

Veneto

Il Casale Soave Superiore DOCG, 2017 Garganega	Vicentini Agostino	12,50%	25
Vigneto Terre Lunghe Soave DOC, 2017 100% Garganega	Vicentini Agostino	12,50%	18
Vigne della Brà, Colli Scaligeri Soave DOC 2017 BIO 100% Garganega (18 mesi sui lieviti)	Visco e Filippi	12,50%	26
Castelcerino, Colli Scaligeri Soave DOC 2017 BIO 100% Garganega	Visco e Filippi	12,00%	22
Monte Grande, Soave Classico DOC 2017 80% Garganega, 20% Trebbiano di Soave	Prà	13,00%	26
Otto, Soave Classico DOC 2018 100% Garganega	Prà	12,00%	20
Roccolo del Durlo, Soave Classico DOC 2016 100% Garganega	Le Battistelle	12,50%	22
Montesei, Soave Classico DOC 2017 100% Garganega	Le Battistelle	12,50%	18
Agno Bianco, Veneto Bianco IGT 2017 60% Riesling, 20% Garganega, 20% Durella	Masari	13,00%	22
From Black to White, Bianco Veneto IGP 2016 60% Rondinella, 15% Gold Traminer, 15% Kerner, 10% Manzoni	Zymè	13%	22
"La Madonna", Veneto Bianco IGT 2017 45% Corvina e Corvinone, 20% Pelara, 20% Molinara, 15% Oseleta e Garganega	Montecariano	12,00%	22
El Gian, Gambellara Classico DOC 2017, senza solforosa Garganega	Vignato Davide	12,00%	18
Col Moenia, Gambellara Classico DOC 2016, senza solforosa	Vignato Davide	12,50%	20
IoCloe, Monti Lessini Durello DOC 2016	Tonello	11,00%	18
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%	25

Cocài Veneto Bianco IGT 2015	Vignale di Cecilia	14,00%	25
La Mala Via, Malvasia, Veneto Bianco IGT Malvasia	Santa Colomba	12,50%	20
Lombardia			
Limne, Lugana DOC 2017 100% Turbiana	Tenuta Roveglia	13,00%	20
Montunal, Lugana DOC 2018 100% Turbiana	Montonale	13%	25
Trentino Alto Adige			
Gewurtztraminer, Val d'Isarco DOC 2017	Taschlerhof	15%	30
Riesling, Val d'Isarco DOC 2016/17	Taschlerhof	12,50%	30
Nico, Sauvignon DOC 2017	Stroblhof	13,50%	30
Der Stralher, Weissburgunder DOC 2017	Stroblhof	13,50%	26
Gewurztraminer DOC 2017	Muri Gries	14,50%	22
Muller Thurgau, Alto Adige DOC 2017	Castel Sallegg	12,50%	22
Tannenberg, Sauvignon Blanc DOC 2017 BIO	Manincor	14%	32
Moscato Giallo DOC 2017	Manincor	13%	25
La Manina, IGT 2017 50% Pinot Bianco, 30% Sauvignon, 20% Chardonnay	Manincor	13%	22
Kerner, 2017 DOC	Villa Scheider	13,50%	26
Gewurztraminer DOC 2017	Brunnenhof	14,50%	30

Friuli Venezia Giulia

Keber, Collio DOC 2017 Tocai, Malvasia Istrana, Ribolla	Edi Keber	13%	28
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, Collio DOC 2015	Norina Pez	13,50%	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%	32
Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2014 70% Corvina, 15% Molinara, 15% Rondinella	az. Agr. San Cassiano	14%	22
Valpolicella DOC 2017 70% corvina, 15% Molinara, 15% Rondinella	az. Agr. San Cassiano	13,5%	18
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%	32
Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2014 65% Corvina e Corvinone; 25% Rondinella; 10% Molinara, Croatina, Oseleta	Az. Agr.Montecariano	14,50%	30
Valpolicella Classico DOC 2017 65% Corvina e Corvinone, 25% Rondinella, 10% Molinara e Teroldego	Az. Agr.Montecariano	12,50%	20
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%	18

"602020 " Cabernet 2012 IGP

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

Zymē 15,00% 35

Oseleta, Veronese 2010 IGP

Zymē 13,50% 45

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% 26

Il Moro IGT 2016

Cabernet e Merlot

Santa Colomba 14% 25

Rosso Calbin Tai Rosso IGT 2017

Pialli 13,50% 20

Ciò Bacaro, Barbarano Colli Berici DOC

Tai Rosso

Pialli 15% 28

Rosso Masieri, Veneto IGT 2018, 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% 24

Blauburgunder DOC 2017

Muri-Gries 13,50% 25

Mason di Mason Pinot Nero DOC 2016

Manincor 13,50% 36

Cassiano IGT 2016

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

Manincor 14,00% 36

Lagrein IGT delle Venezie 2018

Maso Warth 13% 25

Maso Warth 13% 2

Friuli Venezia Giulia

Schioppettino IGT 2015 Venezia Giulia	Norina Pez	14%	26
Merlot DOC Collio 2015	Norina Pez	14%	24

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%	32
--	--------------------------	---------------	-----------



Ristorante
Burger-bistrò

www.le-muse.net

t. 045 7660063

info@le-muse.net

Via Perarolo 33 Locara di San Bonifacio VR

