



LISTA VINI
WINE LIST
WEINKARTE



STORIA DEL NOSTRO HOTEL

UNA PASSIONE RADICATA NEL PASSATO

L'imponente casa Salvadori era abitata dalla grande omonima famiglia. Il nonno Angelo e la nonna Amabile erano dei grandi lavoratori, ed insieme costituirono la numerosissima famiglia Salvadori, in Val di Sole: ebbero ben 15 figli! Ai tempi il turismo non esisteva, si lavorava la terra e tutta la famiglia si dava da fare per dare ospitalità ai passanti nella loro piccola osteria in montagna. Ma i tempi non erano facili e le bocche da sfamare erano molte, così i figli divenuti grandi decisero di intraprendere strade diverse, chi all'estero chi in Italia alla ricerca di un po' di fortuna. Fu Gino, uno dei figli di mezzo, che dopo anni di guerra e ed esperienze con i migliori chef del tempo decise di fare ritorno a Mezzana, in Trentino, per portare avanti l'osteria di famiglia. Al suo rientro Gino sposò Giuseppina, ed assieme ai figli Angelo e Paola riuscirono grazie a grandi sacrifici a dare alla casa l'aspetto di un vero e proprio hotel in montagna, in Trentino, ristrutturandolo e facendolo diventare di anno in anno più grande e all'avanguardia. Oggi il nostro hotel è un connubio di tradizione ed innovazione in ogni suo ambiente. Lo chef Angelo, Paola e tutta la famiglia Vi aspettano per farvi assaporare di persona l'autenticità della nostra storia.



THE HISTORY OF OUR HOTEL

A PASSION THAT FINDS ORIGINS IN THE PAST

The stately house was inhabited by Salvadori big namesake family. The grandfather Angelo and grandmother Amabile were great workers, and together they formed the very numerous family Salvadori: 15 children! At the time there was no tourism, they work the land and the whole family was busy to give hospitality to the passers-by in their small inn. But times were not easy and there were many mouths to feed, so when the children become older they decided to take different ways, somebody went abroad someone else went to Italy searching a little luck. Gino, one of the middle children, was the one, who after years of war and experiences with the best chefs of the time decided to return to Mezzana to advance the family inn. On his return he married Giuseppina , and together with their son Angelo and their daughter Paola managed with great sacrifices to make the house look like a real hotel, restructuring it and making it bigger every year. Today, our hotel is a blend of tradition and innovation in every environment. Chef Angelo, Paola and all the family are waiting for you.

DIE GESCHICHTE UNSERES HOTEL

EINE LEIDENSCHAFT, DIE IN DER VERGANGENHEIT ANFAENGT

Das eindrucksvolle Haus Salvadori wurde von der großen gleichnamigen Familie bewohnt. Opa Angelo und Oma Amabile waren unermüdliche Arbeiter und bildeten zusammen die großköpfige Salvadorifamilie : sie bekamen 15 Kinder. Damals kannte man den Tourismus nicht, man bearbeitete das Land und die ganze Familie half, um den durchreisenden Leuten in ihrem kleinen Gasthaus Gastfreundschaft zu geben. Die Zeiten waren nicht einfach und die Münder zu füttern waren viele, und als die Kinder groß waren, beschlossen sie, verschiedene Wege zu gehen: einige zogen nach Italien, andere ins Ausland auf der Suche nach Erfolg. Gino war einer der mittleren Söhne. Er entschied, nach den Kriegsjahren und erworbener Erfahrung bei den besten Köchen aus der Zeit, wieder nach Mezzana zurückzukommen und den Familiengasthof voranzutreiben. Nach seiner Rückkehr heiratete er Giuseppina und zusammen mit den Kindern Angelo und Paola gelang es ihnen unter großen Opfern, dem Haus den Anschein eines echten Hotels zu geben. Das Hotel wurde renoviert und Jahr nach Jahr wurde es größer und moderner. Heute ist unser Hotel eine perfekte Verbindung aus Tradition und Innovation in jeder Hinsicht. Chef Angelo, Paola und die ganze Familie warten auf Sie, um Sie persönlich kennenzulernen.

CHAMPAGNE

COD. 2001	<u>VEUVE CLICQUOT</u> (Pinot Nero-Pinot Meunier-Chardonnay)	€ 90.00
COD. 2002	<u>BOLLINGER BRUT SPECIAL CUVE' E</u> (Pinot Nero-Pinot Meunier-Chardonnay)	€ 120.00
COD. 2003	<u>LEGRAS GRAN BLANC DE BLANC BRUT</u> (Chardonnay)	€ 80.00
COD. 2004	<u>MOET ET CHANDON RESERVE IMPERIAL</u> (Pinot Nero)	€ 80.00
COD. 2005	<u>POL ROGER BRUT RESERVE</u> (Pinot nero-Pinot Meunier-Chardonnay)	€ 90.00
COD. 2006	<u>RUINART BRUT BLANC DE BLANC</u> (Chardonnay-Pinot Nero)	€ 140.00
COD. 2008	<u>KRUG GRAND CUVE' E</u> (Chardonnay-Pinot Nero -Pinot Meunier)	€ 310.00

SPUMANTI - TRENTO DOC

METODO CLASSICO

COD. 2010	<u>BRUT ABATE NERO</u> (Chardonnay)	€ 39.00
COD. 2011	<u>BLAUWAL CESCOINI</u> (Chardonnay)	€ 39.00
COD. 2012	<u>METHIUS RISERVA DORIGATI</u> (Chardonnay – Pinot Nero)	€ 55.00
COD. 2013	<u>BRUT RESERVA BELLAVEDER</u> (Chardonnay)	€ 39.00
COD. 2014	<u>RISERVA DEL FONDATORE MACH</u> (Chardonnay-Pinot Nero)	€ 45.00
COD. 2015	<u>PERLE' BRUT MILLESIMATO FERRARI</u> (Chardonnay)	€ 49.00
COD. 2016	<u>PERLE' BRUT ROSE' MILLESIMATO FERRARI</u> (Pinot Nero-Chardonnay)	€ 72.00
COD. 2018	<u>MAXIMUM BLANC DE BLANCS FERRARI</u> (Chardonnay)	€ 39.00

SPUMANTI

METODO CHARMAT

COD. 2019 PROSECCO SENIOR BORTOLOMIOL VALDOBBIADENE € 20.00
(Prosecco Superiore)

FRANCIACORTA

METODO CLASSICO

COD. 2020 CA' DEL BOSCO CUVE' E PRESTIGIE BRUT € 52.00
(Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco)



VINI BIANCHI DEL TRENTINO

NOSIOLA

COD. 2100	<u>NOSIOLA</u>	€ 30.00
	(Castel Noarna)	
COD. 2101	<u>NOSIOLA</u>	€ 33.00
	(Giancarlo Salvetta)	
COD. 2102	<u>NOSIOLA</u> – FONTANASANTA	€ 44.00
	(Foradori)	

MULLER THURGAU

COD. 2103	<u>MULLER THURGAU</u> – QUARON	€ 23.00
	(Borgo dei Posseri)	
COD. 2104	<u>MULLER THURGAU</u> – PALAI	€ 25.00
	(Pojer & Sandri)	
COD. 2105	<u>MULLER THURGAU</u>	€ 21.00
	(Sandri Arcangelo)	

PINOT BIANCO

COD. 2106	<u>PINOT BIANCO</u> – FAEDI	€ 30.00
	(Bellaveder)	

PINOT GRIGIO

COD. 2107	<u>PINOT GRIGIO</u>	€ 30.00
	(Cesconi)	

CHARDONNAY

COD. 2108	<u>CHARDONNAY</u> – L'OPERA	€ 27.00
	(Grigoletti)	

RIESLING

COD. 2110	<u>RIESLING RENANO</u>	€ 26.00
	(Zanotelli)	

SAUVIGNON

COD. 2112	<u>SAUVIGNON</u>	€ 21,00
	(Ist. San Michele)	
COD. 2113	<u>SAUVIGNON</u> - VETTE	€ 28,00
	(Tenute San Leonardo)	
COD. 2114	<u>SAUVIGNON</u>	€ 35,00
	(Maso Furli)	

MANZONI BIANCO

COD. 2116	<u>MANZONI BIANCO</u>	€ 29,00
	(Fanti)	

UVAGGI TRENTINI-BLEND

COD. 2117	<u>RETIKO</u> (Chardonnay-Sauv.blanc-Manzoni bianco)	€ 28,00
	(Grigoletti)	
COD. 2118	<u>OLIVAR</u> (P.Bianco-P.Grigio-Chardonnay)	€ 38,00
	(Cesconi)	
COD. 2119	<u>VADUM CAESARIS</u> (Chardon.-P.Bianco-Sauv.-Riesling)	€ 24,00
	(Vallarom)	
COD. 2120	<u>SALVANEL</u> (Riesling-Sauvignon-Chardonnay)	€ 30,00
	(Castel Noarna)	

GEWURZTRAMINER

COD. 2122	<u>GEWURZTRAMINER</u>	€ 28,00
	(Bellaveder)	

VINI BIANCHI ALTO ADIGE

PINOT BIANCO

COD. 2200 PINOT BIANCO € 24.00

(Kellerei Kaltern)

COD. 2201 PINOT BIANCO € 24.00

(Elena Walch)

PINOT GRIGIO

COD. 2203 PINOT GRIGIO - **SANCT VALENTIN** € 42.00

(San Michele Appiano)

CHARDONNAY

COD. 2204 CHARDONNAY - **SANCT VALENTIN** € 42.00

(San Michele Appiano)

COD. 2219 CHARDONNAY - **SOMERETO** € 24.00

(Andriano)

SILVANER

COD. 2205 SILVANER € 27.00

(Abbazia Novacella)

COD. 2206 SILVANER € 32.00

(Pacher Hof)

KERNER

COD. 2207 KERNER € 27.00

(Abbazia Novacella)

GRUENER VELTLINER

COD. 2208 GRUENER VELTLINER € 29.00

(Manni Nossing)

SAUVIGNON

COD. 2211	<u>SAUVIGNON</u> - SANCT VALENTIN	€ 42.00
	(San Michele Appiano)	
COD. 2212	<u>SAUVIGNON</u> - WINKL	€ 35.00
	(Terlano)	
COD. 2213	<u>SAUVIGNON</u> - COSMAS	€ 29.00
	(Kornel)	
COD. 2220	<u>SAUVIGNON</u> - FLOREADO	€ 26.00
	(Andriano)	

RIESLING

COD. 2214	<u>RIESLING</u>	€ 42.00
	(PacherHof)	
COD. 2215	<u>RIESLING</u>	€ 37.00
	(Falkestein)	

GEWURZTRAMINER

COD. 2216	<u>GEWURZTRAMINER</u>	€ 34.00
	(Elena Walch)	
COD. 2217	<u>GEWURZTRAMINER</u> - NUSSBAUMER	€ 40.00
	(Tramin)	
COD. 2218	<u>GEWURZTRAMINER</u> - PRAEPOSITUS	€ 38.00
	(Abbazia Novacella)	

VINI BIANCHI FRIULI

CHARDONNAY

COD. 2300 CHARDONNAY - **CHAMPAGNIS VIERIS** € 39.00
(Vie de Romans)

SAUVIGNON

COD. 2301 SAUVIGNON - **RONCO DELLE MELE** € 48.00
(Venica & Venica)

RIBOLLA GIALLA

COD. 2303 RIBOLLA GIALLA € 33.00
(Livio Felluga)

PINOT GRIGIO

COD. 2304 PINOT GRIGIO € 37.00
(Livio Felluga)

FRIULANO

COD. 2305 TOCAI FRIULANO - **RONCO DELLE CIME** € 37.00
(Venica & Venica)

VINI BIANCHI VENETO

LUGANA

COD. 2307 LUGANA € 23.00
(Cà dei Frati)

SOAVE CLASSICO

COD. 2308 SOAVE CLASSICO € 25.00
(Piero Pan)

VINI BIANCHI MARCHE

VERDICCHIO

COD. 2309

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

€ 31.00

(Bucci)

VINI BIANCHI UMBRIA

GRECHETTO

COD. 2311

GRECANTE - (Grechetto)

€ 30.00

(Arnaldo Caprai)

VINI ROSATI DEL TRENTINO

ROSATI

COD. 2400	<u>SCHIAVA ROSATA</u> (Cantina Cembra)	€ 18.00
COD. 2401	<u>RIFLESSO ROSI (CABERNET FRANC)</u> (Eugenio Rosi)	€ 24.00

VINI ROSSI DEL TRENTINO

ENANTIO

COD. 2402	<u>ENANTIO - (O LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA)</u> (Bongiovanni)	€ 29.00
-----------	---	---------

MARZEMINO

COD. 2403	<u>MARZEMINO</u> (Grigoletti)	€ 21.00
COD. 2404	<u>MARZEMINO</u> (Salizzoni)	€ 22.00
COD. 2405	<u>MARZEMINO - POJEMA</u> (Eugenio Rosi)	€ 37.00

REBO (INCROCIO MERLOT-TEROLDEGO)

COD. 2406	<u>REBO</u> (Dorigati)	€ 25.00
COD. 2407	<u>REBO</u> (Pravis)	€ 24.00

TEROLDEGO

COD. 2408	<u>TEROLDEGO</u> (Dorigati)	€ 25.00
COD. 2409	<u>TEROLDEGO</u> (De Vescovi Ulzbach)	€ 29.00
COD. 2410	<u>TEROLDEGO</u> (Foradori)	€ 32.00

COD. 2411	<u>TEROLDEGO</u> - PINI	€ 55.00
	(Zeni)	
COD. 2413	<u>TEROLDEGO RISERVA</u> - DIEDRI	€ 40.00
	(Dorigati)	
COD. 2414	<u>TEROLDEGO</u> - SANGUE DI DRAGO	€ 38.00
	(Marco Donati)	
COD. 2416	<u>TEROLDEGO</u> - GRANATO	€ 78.00
	(Foradori)	

MERLOT

COD. 2417	<u>MERLOT SUPERIORE</u>	€ 29.00
	(Cantina Aldeno)	
COD. 2418	<u>MERLOT</u> - A.VIGNA SELEZIONE	€ 32.00
	(Grigoletti)	
COD. 2419	<u>MERLOT</u> - PIVIER	€ 42.00
	(Cesconi)	
COD. 2420	<u>MERLOT</u> - VILLA GRESTITI	€ 42.00
	(Guerrieri Gonzaga)	

CABERNET SAUVIGNON

COD. 2421	<u>CABERNET</u>	€ 26.00
	(Dorigati)	
COD. 2422	<u>CABERNET SAUVIGNON</u>	€ 27.00
	(Bongiovanni)	
COD. 2423	<u>CABERNET RISERVA</u> - QUARTELLA	€ 29.00
	(Longariva)	

CABERNET FRANC

COD. 2425	<u>MONASTERO</u>	€ 40.00
	(San Michele All'Adige)	
COD. 2424	<u>15 SEDICI 17</u>	€ 51.00
	(Eugenio Rosi)	

SYRAH

COD. 2426	<u>SYRAH</u>	€ 32.00
	(Pravis)	

PINOT NERO

COD. 2427	<u>PINOT NERO</u> - VIGNALET	€ 38,00
	(La Cadalora)	
COD. 2428	<u>PINOT NERO</u> - FAEDI	€ 42,00
	(Bellaveder)	

LAGREIN

COD. 2429	<u>LAGREIN</u> - MANSUM	€ 34,00
	(Bellaveder)	
COD. 2430	<u>LAGREIN</u> - PLETTER	€ 40,00
	(Cesconi)	

UVAGGI ROSSI TRENTINO

COD. 2431	<u>MORATEL</u> - (Merlot-Lagrein-Teroldego-Cabernet)	€ 27,00
	(Cesconi)	
COD. 2432	<u>CAMPI SARNI</u> - FUFLUS - (Cabernet-Merlot)	€ 34,00
	(Vallarom)	
COD. 2433	<u>KINO NERO</u> - (Teroldego-Merlot-Groppello)	€ 26,00
	(De Vescovi)	
COD. 2434	<u>ESEGESI</u> - (Cabernet Sauv.-Merlot)	€ 39,00
	(Eugenio Rosi)	
COD. 2435	<u>MORI VECIO</u> - (Cab. Franc-Cab. Sauvignon-Merlot)	€ 30,00
	(Concilio)	
COD. 2436	<u>ROMEO</u> - (Caber.-Merlot-Lagrein-Terold.)	€ 44,00
	(Castel Noarna)	
COD. 2437	<u>TERRE DI SAN LEONARDO</u> - (Cabernet-Merlot)	€ 30,00
	(Guerrieri Gonzaga)	
COD. 2438	<u>FOJANEGHE</u> - (Caber.Franc-Merlot-Terold.)	€ 36,00
	(Bossi Fedrigotti)	

GROPPELLO DI REVO' (VAL DI NON)

COD. 2443	<u>GROPPELLO DI REVO'</u> - SELECTION	€ 35,00
	(El Zeremia)	

VINI ROSSI ALTO ADIGE

SCHIAVA

COD. 2500 ST.MAGDALENER € 20.00
(Kellerei Kaltern)

PINOT NERO

COD. 2501 BLAUBURGUNDER - **MAZZON** € 41.00
(Gottardi)

COD. 2502 PINOT NERO - **FILARI DI MAZZON** € 42.00
(Carlotto)

COD. 2503 PINOT NERO € 40.00
(Franz Haas)

LAGREIN

COD. 2507 LAGREIN - **LINDENBURG** € 45.00
(Alois Lageder)

COD. 2508 LAGREIN RISERVA - **PRAEPOSITUS** € 42.00
(Abbazia Novacella)

COD. 2509 LAGREIN GRIES RISERVA € 38.00
(Terlano)

UVAGGI ROSSI ALTO ADIGE

COD. 2516 SANCT VALENTIN - (Cab.Sauvignon-Merlot) € 47.00
(San Michele Appiano)

VINI ROSSI NAZIONALI

EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCO

COD. 2600 LAMBRUSCO - **GRASPA ROSSA DOC SECCO** € 17.00

(Gaetano Righi)

COD. 2601 LAMBRUSCO - **GRASPA ROSSA DOC AMABILE** € 18.00

(Gaetano Righi)

VENETO

VALPOLICELLA

COD. 2602 VALPOLICELLA - **CLASSICO CASAL VEGRI** € 38.00

(Cà la Bionda)

COD. 2603 VALPOLICELLA - **CL.SUPERIORE RUBERPAN** € 32.00

(PieroPan)

RIPASSO

COD. 2605 RIPASSO - **VALPOLICELLA CL.SUPERIORE** € 30.00

(Le Ragose)

FRIULI VENEZIA GIULIA

REFOSCO

COD. 2610 REFOSCO € 34.00

(Livio Felluga)

LOMBARDIA

BONARDA

COD. 2611 BONARDA - **OLTREPO' PAVESE** € 18.00
(Conti di Gambarane)

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D' ABRUZZO

COD. 2616 MONTEPULCIANO D' ABRUZZO € 39.00
(Marina Cvetic)

UMBRIA

ROSSO DI MONTEFALCO

COD. 2618 ROSSO DI MONTEFALCO € 24.00
(Napolini)

COD. 2619 ROSSO DI MONTEFALCO SUP. € 30.00
(Arnaldo Caprai)

SAGRANTINO DI MONTEFALCO

COD. 2620 SAGRANTINO DI MONTEFALCO - **COLLEPIANO** € 58.00
(Arnaldo Caprai)

PIEMONTE

BARBERA

COD. 2621 BARBERA D' ALBA € 42.00
(Cavallotto)

BARBARESCO

COD. 2622 BARBARESCO € 41.00
(Prunotto Antinori)

TOSCANA

CHIANTI

COD. 2629	<u>CHIANTI CLASSICO RISERVA</u> – "LA FORRA" (Tenute Folonari)	€ 38.00
COD. 2630	<u>CHIANTI RISERVA</u> – NIPOZZANO (Frescobaldi)	€ 29.00
COD. 2631	<u>CHIANTI CLASSICO</u> - BADIA A PASSIGNANO (Antinori)	€ 49.00

MORELLINO

COD. 2632	<u>MORELLINO DI SCANSANO</u> - VIGNE A PORRONA (Tenute Folonari)	€ 26.00
-----------	--	---------

ROSSO DI MONTALCINO

COD. 2633	<u>ROSSO DI MONTALCINO</u> - LA FUGA (Tenute Folonari)	€ 33.00
-----------	--	---------

NOBILE DI MONTEPULCIANO

COD. 2634	<u>NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA</u> – TOR CALVANO (Tenute Folonari)	€ 39.00
-----------	--	---------

BRUNELLO DI MONTALCINO

COD. 2635	<u>BRUNELLO DI MONTALCINO</u> (Castello Banfi)	€ 52.00
-----------	---	---------

UVAGGI-BLEND

COD. 2641	<u>BRUCIATO</u> - BOLGHERI (Cab.Sauv—Merlot-Syrah) (Antinori)	€ 39.00
-----------	---	---------

BASILICATA

AGLIANICO

COD. 2645 AGLIANICO DEL VULTURE – **REPERTORIO** € 33.00
(Cantina del Notaio)

PUGLIA

PRIMITIVO

COD. 2647 PRIMITIVO DI MANDURIA – **SASSI ROSSI** € 26.00
(Feudi Salentini)

NEGROAMARO

COD. 2650 NEGROAMARO – **MAIME** € 38.00
(Tormaresca Antinori)

SICILIA

NERO D' AVOLA

COD. 2654 NERO D' AVOLA € 25.00
(Cantina Firriato)

COD. 2655 NERO D' AVOLA – **SANTA CECILIA** € 38.00
(Planeta)

COD. 2656 NERO D' AVOLA – **ARMONIUM** € 38.00
(Cantina Firriato)

CABERNET

COD. 2657 CABERNET SAUVIGNON – **CAMELOT** € 39.00
(Cantina Firriato)

NERELLO MASCALESE

COD. 2658 NERELLO MASCALESE – **ERUZIONE 1614** € 36.00

(Cantina Planeta)

SYRAH

COD. 2659 SYRAH € 33.00

(Cantina Planeta)

SARDEGNA

CANNONAU

COD. 2660 CANNONAU € 29.00

(Santadi)

I VINI D' ANNATA IN CANTINA

BOLLICINE

COD. 2007	<u>CHAMPAGNE DOM PERIGNON CUVE' E VINTAGE</u>	2006	€ 350.00
COD. 2007A	(Chardonnay-Pinot Nero)	2008	€ 320.00
COD. 2009	<u>CHAMPAGNE CRISTAL BRUT</u>	2004	€ 270.00
	(Pinot Nero-Chardonnay)		
COD. 2017	<u>TRENTO DOC GIULIO FERRARI RIS. DEL FONDATORE</u>	2009	€ 210.00
	(Chardonnay Gran Cru)		
COD. 2021	<u>FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO CLEMENTI CUVE' E</u>	2008	€ 150.00
	(Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco)		

TRENTINO

COD. 2121	<u>BIANCO FAYE</u> (Chardonnay-P.Bianco)	2016	€ 50.00
	(Poyer & Sandri)		
COD. 2412	<u>TEROLDEGO ROTALIANO</u> – CLAESURE	2011	€ 60.00
COD. 2412A	(Cantina Rotaliana Mezzolombardo)	2012	€ 60.00
COD. 2415	<u>TEROLDEGO SUPERIORE RISERVA</u> – LUIGI	2013	€ 70.00
COD. 2415A	(Dorigati)	2015	€ 60.00
COD. 2424A	<u>CABERNET FRANC</u> - 13 QUATTORDICI 15 / 14 QUINDICI 16	2015	€ 60.00
COD. 2424B	(Eugenio Rosi)	2016	€ 65.00
COD. 2439	<u>ROSSO FAYE</u> (Cab.Sauv.Cab.Franc-Merlot-Lagrein)	2012	€ 65.00
COD. 2439A	(Pojer & Sandri)	2013	€ 60.00
COD. 2439B		2015	€ 49.00
COD. 2441	<u>SAN LEONARDO</u> - (Cabe.Sauv.-Cab.Franc-Carmener-Mer)	2008	€ 120.00
COD. 2441A	(Guerrieri Gonzaga)	2010	€ 110.00
COD. 2441B		2014	€ 100.00

ALTO ADIGE

COD. 2202	<u>PINOT BIANCO</u> - VORBERG	2015	€ 60,00
	(Terlano)		
COD. 2209	<u>SAUVIGNON</u> - VOGLAR	2016	€ 45,00
	(Peter Dipoli)		
COD. 2210	<u>SAUVIGNON</u> - LA FOA	2016	€ 50,00
	(Colterenzio)		
COD. 2504	<u>PINOT NERO</u> - VILLA BARTHENAU	2015	€ 100,00
COD. 2504A	(J. Hofstatter)	2017	€ 90,00
COD. 2505	<u>PINOT NERO RISERVA</u>	2009	€ 90,00
COD. 2505A	(Hartmann Donà)	2012	€ 85,00
COD. 2506	<u>LAGREIN RISERVA</u> - ABTEI	2014	€ 60,00
COD. 2506A	(Muri-Gries)	2015	€ 78,00
COD. 2506B		2016	€ 70,00
COD. 2510	<u>CABERNET-SAUVIGNON RISERVA</u>	2014	€ 45,00
COD. 2510A	(Elena Walch)	2015	€ 50,00
COD. 2511	<u>CABERNET-SAUVIGNON</u> - LA FOA	2012	€ 85,00
COD. 2511A	(Colterenzio)	2013	€ 110,00
COD. 2511B		2016	€ 100,00
COD. 2512	<u>CABERNET-SAUVIGNON</u> - LOWENGANG	2013	€ 90,00
	(Alois Lageder)		
COD. 2513	<u>MERLOT</u> - MCM	2013	€ 65,00
	(Alois Lageder)	2015	€ 65,00
COD. 2514	<u>MERLOT RISERVA</u> - STAVES	2015	€ 45,00
	(Kornell)		
COD. 2515	<u>CORNELIUS</u> - (Cab.Sauvignon-Merlot)	2011	€ 50,00
COD. 2515A	(Colterenzio)	2013	€ 53,00
COD. 2515B		2016	€ 60,00

VENETO

COD. 2606	<u>AMARONE DELLA VALPOLLICELLA</u> (Allegrini)	2013 € 100.00
COD. 2608	<u>AMARONE DELLA VALPOLLICELLA</u>	2007 € 105.00
COD. 2608A	(Le Ragose)	2010 € 115.00
COD. 2609	<u>CORVINIA - LA POJA</u> (Allegrini)	2011 € 105.00

LOMBARDIA

COD. 2612	<u>SFURSAT - VALTELLINA 5 STELLE</u> – (Nebbiolo) (Nino Negri)	2011 € 95.00
COD. 2613	<u>CARMENERO</u> – MAURIZIO ZANELLA (Ca' del Bosco)	2010 € 100.00
COD. 2614	ROSSO DEL <u>SEBINO</u> - MAURIZIO ZANELLA - (Cab.Sa.-Merl.-Cab.Fr.) (Ca' del Bosco)	2004 € 100.00 2007 € 100.00

PIEMONTE

COD. 2623	<u>BARBARESCO</u> (Angelo Gaja)	2003 € 400.00
COD. 2624	<u>BAROLO</u> (Fontanafredda)	2012 € 60.00
COD. 2626	<u>BAROLO</u> - CRU BRICCO BOSCHIS	2011 € 95.00
COD. 2626A	(Cavallotto)	2012 € 105.00
COD. 2625	<u>BAROLO</u> - LE VIGNE	2011 € 160.00
COD. 2625A	(Luciano Sandrone)	2012 € 150.00
COD. 2627	<u>BAROLO</u> - BUSSIA (Prunotto Antinori)	2013 € 110.00
COD. 2628	<u>BAROLO</u> (Borgogno)	2012 € 65.00

TOSCANA

COD. 2636	<u>BRUNELLO DI MONTALCINO</u> - CASTEL GIOCONDO (Frescobaldi)	2012 € 65.00
COD. 2637	<u>BRUNELLO DI MONTALCINO</u> (Biondi Santi)	2012 € 210.00
COD. 2638	<u>TIGNANELLO</u> - (Sangioiv.-Cab.Franc-Cab.Sauv.) (Marchesi Antinori)	2012 € 180.00
COD. 2639	<u>SOLENGO</u> - (Cab.Sauv.-Petit verrod.-Merlot-Syrah) (Argiano)	2012 € 90.00
COD. 2640	<u>SOLAIA</u> - (Cab.Sauv.-Sangiovese-Cab.Franc) (Marchesi Antinori)	2007 € 450.00
COD. 2642	<u>GUADO AL TASSO</u> - (Cab.Sauv.-Merlot-Cab.Franc)	2001 € 200.00
COD. 2642A	(Marchesi Antinori)	2019 € 180.00
COD. 2643	<u>SASSICAIA</u> - BOLGHERI (Cab.Sauvignon.-Cab.Franc) (Incisa della Rocchetta)	2007 € 370.00
COD. 2644	<u>ORNELLAIA</u> - BOLGHERI (Mer.-Cab.Sauv.-Cab.Franc-P.Verdot) (Tenuta dell'Ornellaia)	2007 € 280.00

UMBRIA

COD. 2310	<u>CERVARO DELLA SALA</u> (Antinori)	2017 € 70.00
COD. 2620	<u>SAGRANTINO DI MONTEFALCO</u> - COLLEPIANO (Arnaldo Caprai)	2011 € 63.00

ABRUZZO

COD. 2617	<u>MONTEPULCIANO D' ABRUZZO</u> - RIS. VILLA GEMMA (Masciarelli)	2011 € 70.00 2012 € 70.00
-----------	--	--

PUGLIA

COD. 2649	<u>PRIMITIVO DI MANDURIA</u> – ES	2017	€ 70.00
	(Gianfranco Fino)		
COD. 2651	<u>NEGROAMARO</u> – JO	2016	€ 75.00
COD. 2651A	(Gianfranco Fino)	2017	€ 70.00

CAMPANIA

COD. 2653	<u>TAURASI RISERVA</u> – RADICI	2011	€ 41.00
	(Mastro Bernardino)		

BASILICATA

COD. 2646	<u>AGLIANICO DEL VULTURE</u> – SIGILLO	2011	€ 52.00
	(Cantina del Notaio)		

SARDEGNA

COD. 2661	<u>CARIGNANO</u> – TERRE BRUNE – (Cannonau-Bovaleddu)	2010	€ 75.00
COD. 2661A	(Santadi)	2011	€ 65.00
COD. 2661A		2017	€ 65.00
COD. 2662	<u>TURRIGA</u> – (Cannonau-Bovale Sardo-Malvasia Nera)	2003	€ 100.00
	(Argiolas)		

VINI DOLCI - PASSITI VENDEMMIE TARDIVE (TRENTINO)

COD. 903 SAN MARTIM - **VENDEMMIA TARDIVA**
(Chard.-Sauvignon B.-Moscato-Traminer)
(Grigoletti)



€ 7.00

COD. 905 DORON - **PASSITO**
(Marzemino)
(Eugenio Rosi)



€ 7.00

VINO SANTO TRENTINO

VINO SANTO

COD. 907 VINO SANTO
(Nosiola)
(Pisoni)



€ 10.00

COD. 909 VINO SANTO - **ARE'LE**
(Nosiola)
(Pravis)



€ 10.00

BIRRE SPECIALI (ARTIGIANALI) TRENTINE

BIRRIFICIO MELCHIORI - TRES

BIAVA 0.33 CL.

€ 5.50

STILE: blanche

FERMENTAZIONE: alta

CONTENUTO ALCOLICO: 4,9 % vol.

BRUSCA 0.33 CL.

€ 5.50

STILE: indian pale ale

FERMENTAZIONE: alta

CONTENUTO ALCOLICO: 4.8 % vol.

ROEN 0.33 CL.

€ 5.50

STILE: pale ale

FERMENTAZIONE: alta

CONTENUTO ALCOLICO: 5,3 % vol.

WEIZEN TRENTINA 0.50 CL.

€ 7.50

STILE: weizen

FERMENTAZIONE: alta

CONTENUTO ALCOLICO: 5,4 % vol.



L'HOTEL SALVADORI VI DA' IL BENVENUTO NELLA CANTINA VINI.
SE DESIDERATE REGALARE O REGALARVI DEI VINI E DELLE GRAPPE
FATEVI CONSIGLIARE DAL NOSTRO MAITRE SOMMELIER.
SUI VINI DELLA NOSTRA LISTA E SOLO PER ASPORTO
VI VERRA' APPLICATO UNO SCONTO DEL 20% !

THE HOTEL SALVADORI WELCOMES YOU TO THE WINE CELLAR.
IF YOU WISH TO GIVE OR GIVE YOURSELF WINES AND GRAPPA
GET ADVICE FROM OUR MAITRE SOMMELIER.
ON THE WINES OF OUR LIST. BUT ONLY FOR TAKEAWAY.
A 20% DISCOUNT WILL BE APPLIED TO YOU !

DAS HOTEL SALVADORI WILLKOMMEN SIE IM WEINKELLER.
WENN SIE SICH WEIN ODER GRAPPA SCHENKEN MOECHTEN.
LASSEN SIE SICH VON UNSEREM MAITRE SOMMELIER BERATEN.
FUER WEINE ZUM MITNEHMEN ERHALTEN SIE 20% RABATT!