

RISTORANTE  
CLESIO

---

WINES  
& BEVERAGE



## BOLLICINE / SPARKLING WINES (12)



### TRENTINO ALTO ADIGE

Müller Thurgau IGT	Cavit	7	28 euro
Altemasi Millesimato DOC	Cavit	8	39 euro
Altemasi Rosé TRENTO DOC	Cavit	-	40 euro
Altemasi Graal DO	Cavit	-	70 euro
Maximum Blanc de Blancs DOC	Ferrari	10	48 euro
Maximum Rosè DOC	Ferrari	11	52 euro
Ferrari Perlè DOC	Ferrari	12	62 euro
Ferrari Perlè Rosè DOC	Ferrari	13	72 euro
Ferrari Riserva Lunelli DOC	Ferrari	-	72 euro
Ferrari Perlè Nero DOC	Ferrari	-	95 euro
Giulio Ferrari DOC	Ferrari	-	140 euro

### FRANCIA

Champagne Brut ADR	Veuve Cliquot	-	110 euro
Champagne Rosè Brut ADR	Veuve Cliquot	-	130 euro
Champagne Brut ADR	Moët & Chandon	-	110 euro
Champagne Rosè Brut ADR	Moët & Chandon	-	110 euro

## BIANCHI / WHITE WINES <sup>(12)</sup>



### TRENTINO ALTO ADIGE

2023	Chardonnay “Bottega Vinai” DOC Chardonnay	Cavit	7	28 euro
2023	Nosiola “Bottega Vinai” DOC Nosiola	Cavit	7	28 euro
2023	Pinot Grigio “Bottega Vinai” DOC Pinot Grigio	Cavit	7	29 euro
2023	Gewürztraminer “Bottega Vinai” DOC Gewürztraminer	Cavit	7	29 euro
2022	Zeveri DOC Müller Thurgau	Cavit	8	37 euro
2021	Rulandis DOC Pinot Grigio	Cavit	8	37 euro
2023	Pietragrande IGT Chardonnay, Sauvignon	Lunelli	8	37 euro
2020	Villa Margon DOC Chardonnay	Lunelli	-	48 euro
2020	Müller Thurgau DOC Müller Thurgau	Endrizzi	8	39 euro
2023	Gewürztraminer DOC Gewürztraminer	Endrizzi	8	39 euro
2023	Weissburgunder DOC “Plötzner” Pinot Bianco	St. Pauls	8	39 euro
2023	Riesling DOC “Bergspiel” Riesling	St. Pauls	8	39 euro
2022	Pinot Grigio IGT Pinot Grigio	Franz Haas	-	44 euro
2021	Manna IGT Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Kerner, Gewürztraminer	Franz Haas	-	48 euro
2022	Müller Thurgau DOC Chardonnay	J. Hofstätter	-	42 euro
2023	Gewürztraminer “Joseph” DOC Gewürztraminer	J. Hofstätter	9	42 euro
2018	Gewürztraminer “Kolbenhof” DOC Gewürztraminer	J. Hofstätter	-	60 euro
2022	Sauvignon “Sanct Valentin” DOC Gewürztraminer	St. Michael-Eppan	-	40 euro
2022	Sylvaner Sylvaner	Manni Nössing	-	45 euro
2022	Kernekr Kerner	Manni Nössing	-	45 euro

## BIANCHI / WHITE WINES (12)



### VENETO

2022	Soave DOC Sauvignon	Brigaldara	-	40 euro
------	------------------------	------------	---	---------

### FRIULI VENEZIA GIULIA

2022	Ribolla Gialla DOC Ribolla Gialla	Draga	-	40 euro
2022	Vinnae IGT Ribolla Gialla, Riesling Friulano	Jermann	-	44 euro
2022	Sauvignon IGT Ribolla Gialla, Riesling Friulano	Jermann	-	44 euro
2022	Vintage Tunina IGT Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia, Picolit	Jermann	-	85 euro

### MARCHE

2021	Verdicchio "Versiano" DOC Verdicchio	Vignamato	-	32 euro
------	---	-----------	---	---------

### SARDEGNA

2022	Vermentino "Veòr" DOC Sauvignon	Òrriu	-	40 euro
------	------------------------------------	-------	---	---------

## ROSSI / RED WINES (12)



### TRENTINO ALTO ADIGE

2023	Marzemino “Bottega Vinai” DOC Marzemino	Cavit	7	28 euro
2021	Teroldego Rotaliano “Bottega Vinai” DOC Teroldego	Cavit	7	28 euro
2022	Pinot Nero “Bottega Vinai” DOC Pinot Nero	Cavit	7	29 euro
2021	Lagrein Dunkel “Bottega Vinai” DOC Lagrein	Cavit	7	29 euro
2020	Merlot “Bottega Vinai” DOC Merlot	Cavit	7	29 euro
2021	4 Vicariati DOC Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Cavit	-	38 euro
2021	Brusafer DOC Pinot Nero	Cavit	-	38 euro
2022	Teroldego Rotaliano DOP Teroldego	Endrizzi	8	39 euro
2022	Lagrein DOP Lagrein	Endrizzi	8	39 euro
2020	Marmoram DOC Teroldego, lagrein	Maso Poli	-	42 euro
2019	Teroldego Riserva Superiore Teroldego	Gaierhof	-	48 euro
2021	Maso Montalto DOC Pinot Nero	Lunelli	-	58 euro
2022	Pinot Nero DOC Pinot Nero	Franc Haas	-	48 euro
2020	Pinot Nero DOC “Schweizer” Riserva Pinot Nero	Franc Haas	-	80 euro
2019	St. Magdalener DOC Schiava, Lagrein	Kaltern Kellerei	8	38 euro
2023	Pinot Nero “Meczan” IGT Pinot Nero	J. Hofstätter	9	42 euro

## ROSATI / ROSE WINES (12)



### TRENTINO ALTO ADIGE

2023	Schiava Gentile “Bottega Vinai” DOC Schiava	Cavit	7	28 euro
------	--	-------	---	---------

## ROSSI / RED WINES (12)



### VENETO

2020	Ripasso Valpolicella "Ca La Bionda" DOC Corvina, Corvinone, Rondinella	Malavoglia	-	49 euro
2012	Amarone Classico Riserva DOCG Corvina, Corvinone, Rondinella	Le Ragose	-	99 euro

### PIEMONTE

2022	Nebbiolo Langhe DOC Nebbiolo	Produttori di Barbaresco	-	47 euro
2019	Barolo DOCG Nebbiolo	Bricolina	-	100 euro

### TOSCANA

2022	Morellino di Scansano DOCG Sangiovese Syrah	Losha	-	45 euro
2019	Teuto IGT Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	Lunelli	8	42 euro
2022	Chianti Colli Senesi DOCG Sangiovese	Poliziano	-	38 euro
2020	Vino Nobile Montepulciano DOC Prugnolo Gentile, Merlot	Poliziano	-	45 euro
2019	Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese	Capanna	-	110 euro

### UMBRIA

2021	Ziggurat DOCG Sangiovese, Sagrantino, Cabernet, Merlot	Lunelli	-	39 euro
2019	Carapace DOCG Sagrantino	Lunelli	-	45 euro

### SARDEGNA

2021	Costera DOC Cannonau	Argiolas	-	39 euro
------	-------------------------	----------	---	---------

## MEZZE BOTTIGLIE / HALF BOTTLES (12)



### TRENTINO ALTO ADIGE

#### BIANCHI / WHITE WINES

2022	Pinot Grigio “Bottega Vinai” DOC Pinot Grigio	Cavit	-	16 euro
2022	Müller Thurgau “Bottega Vinai” DOC Müller Thurgau	Cavit	-	16 euro

#### ROSSI / RED WINES

2023	Teroldego “Bottega Vinai” DOC Teroldego	Cavit	-	16 euro
2023	Marzemino “Bottega Vinai” DOC Marzemino	Cavit	-	16 euro

## DOLCI / SWEET WINES (12)



### TRENTINO ALTO ADIGE

2018	Rupe Re DOC (375 ml) Sauvignon Blanc, Nosiola, Gewürztraminer, Chardonnay	Cavit	7	28 euro
2022	Petit Mansengh IGT “Aurie” Petit Mansen	St. Pauls	8	39 euro
2019	Mandolaia IGT (375 ml) Sauvignon, Chardonnay	La Vis	8	32 euro
2018	San Vigilio IGT (750 ml) Müller Thurgau	Cavit	7	30 euro
2007	Vino Santo IGT (375ml) Nosiola	G. Poli	9	42 euro
2022	Moscato Rosa DOC (500ml) Moscato Rosa	Fran Haas	10	60 euro

### UMBRIA

2016	Muffato della Sala DOC (500 ml) Grechetto, Riesling, Sauvignon Blanc, Sémillon, Tramin	Antinori	9	43 euro
------	---	----------	---	---------

### SICILIA

2021	Passito di Pantelleria “Ben Ryè” DOC (750 ml). Donna Fugata Zibibbo		10	90 euro
------	--	--	----	---------

## BIRRE / BEERS (1)

### ALLA SPINA | DRAFT BEERS

Forst Pils - 5% Vol (20 cl)	5 euro
Forst Pils - 5% Vol (40 cl)	8 euro

### BOTTIGLIA | BOTTLED (33 cl)

Forst 00 - 0% Vol	6 euro
Forst Kronen - 5,2% Vol	6 euro
Forst 1857 - 4,8% Vol	7 euro
Forst Felsenkeller - 5,2% Vol	7 euro
Forst Sixtus - 6,5% Vol	7 euro

## SOFT DRINK

Acqua naturale   frizzante (50 cl) <i>Still   Sparkling water (50 cl)</i>	3 euro
--	--------

Acqua naturale   frizzante (75 cl) <i>Still   Sparkling water (75 cl)</i>	4 euro
--	--------

Selezione di succhi di frutta: Mela, Albicocca, Pera, Ananas Pesca, ACE, Pomodoro <i>Fruit juices selection: Apple, Apricot, Pear, Pineapple Peach, ACE, Tomato</i>	5 euro
--	--------

Succo al mirtillo <i>Blueberry juice</i>	6 euro
---	--------

Spremuta d'arancia <i>Fresh squeezed orange</i>	6 euro
--	--------

Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite, Red Bull, Crodino	5 euro
--	--------

“CORTESE” Selection Ginger, Ginger Ale, Lemon, Chinotto Pure Tonic e Cedrata	6 euro
--	--------

EX REG. CE 1169/2011 Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

*EX REG. CE 1169/2011 Substances or products that cause allergies or intolerances.*

*On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.*

1.

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

*Cereals containing gluten and derivatives*

2.

Crostacei e prodotti derivati

*Crustaceans and derivatives*

3.

Uova e prodotti derivati

*Eggs and derivatives*

4.

Pesce e prodotti derivati

*Fish and derivatives*

5.

Arachidi e prodotti derivati

*Peanuts and derivatives*

6.

Soia e prodotti derivati

*Soybeans and derivatives*

7.

Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)

*Milk and derivatives (including lactose)*

8.

Frutta a guscio e prodotti derivati

*Nuts as almonds and derivatives*

9.

Sedano e prodotti derivati

*Celery and derivatives*

10.

Senape e prodotti derivati

*Mustard and derivatives*

11.

Semi di sesamo e prodotti derivati

*Sesame seeds and derivatives*

12.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so<sub>2</sub>

*Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or mg / l as so<sub>2</sub>*

13.

Lupino e prodotti a base di lupino

*Lupine and products based on lupine*

14.

Molluschi e prodotti a base di mollusco

*Molluscs and derivatives on molluscs*

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

*All of the foods we serve are prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.*