

TRENTOTTO

Vino e cucina

Caffè

- Espresso – € 1,30
- Decaffeinato – € 1,30
- Espresso corretto – € 2,10
- Cappuccino – € 1,50

Bibite 0,20 l

- Acqua naturale o frizzante – € 1,00
- Sanpellegrino: aranciata, limonata, chinotto, Coca-Cola, tè al limone, acqua tonica – € 3,00

Analcolici

- Gin Tonic Alcol Free – Gin analcolico, acqua tonica a scelta – € 6,00
- Sanpellegrino Cocktail – Bevanda analcolica frizzante – € 6,00
- Spritz analcolico – Spumante analcolico, bitter analcolico, soda – € 6,00
- Virgin Mojito – Menta fresca, lime, bitter lemon, zucchero di canna, soda – € 6,00
- Virgin Moscow Mule – Ginger beer, lime, menta – € 6,00
- Virgin Margarita – Succo di lime, succo d'arancia, sciroppo d'agave, sale sul bordo – € 6,00

Poco alcolici

- Crodino Spritz – Crodino, Prosecco, soda, fetta d'arancia – € 6,00
- Gingerino Spritz – Gingerino, Prosecco, soda, fetta d'arancia – € 6,00
- Mimosa – Succo d'arancia, Prosecco, fetta d'arancia – € 5,00

Birre

- Birra Moretti Chiara – 0,20 l / 0,40 l – € 2,70 / € 4,50
- Birra Moretti Rossa – 0,20 l / 0,40 l – € 2,70 / € 4,50

Spritz

- Spritz bianco – Vino bianco, acqua frizzante – € 4,00
- Hugo Spritz – Sciroppo di fiori di sambuco, lime, menta, Prosecco, soda – € 5,00
- Aperol Spritz – Aperol, Prosecco, soda, fetta d'arancia – € 5,00
- Campari Spritz – Campari, Prosecco, soda, fetta d'arancia – € 5,00
- Select Spritz – Select, Prosecco, soda, oliva verde – € 5,50
- Cynar Spritz – Cynar, Prosecco, soda, fetta di lime – € 5,00

Grappa e amari

- Grappa bianca, Jefferson, Montenegro, Cynar – € 3,50

Distillati

- Rum, Whisky, Tequila, Vodka, Gin – € 6

TRENTOTTO

Vino e cucina

Miscelati

- Americano – Campari, vermouth rosso, soda, fetta d'arancia – € 4,00
- Negroni – Gin, Campari, vermouth rosso, scorza d'arancia – € 5,00
- Garibaldi – Succo d'arancia, Campari, fetta d'arancia – € 4,00
- Old Fashioned – Bourbon, zucchero, Angostura, orange bitter, scorza d'arancia – € 6,00
- Moscow Mule – Vodka, ginger beer, succo di lime, fetta di lime – € 6,00
- Mexican Mule – Tequila, ginger beer, succo di lime, sciroppo di zucchero – € 6,00
- Mojito – Rum bianco, lime, menta, zucchero, soda – € 6,00
- Caipiroska – Vodka, lime, zucchero di canna – € 6,00
- Tommy's Margarita – Tequila blanco, succo di lime, sciroppo d'agave, fetta di lime – € 6,00
- Gin Lemon – Gin Tanqueray, Goldberg Bitter Lemon – € 7,00
- Vodka Lemon – Vodka Absolut, Goldberg Bitter Lemon – € 7,00

I Nostri Gin Tonic

- Gin Foglia – Distilleria Leonardelli TN: note di ginepro ed erbacee, servito con Fever-Tree Indian, chinino naturale e arancia amara – € 12,00
- Gin Scorza – Distilleria Leonardelli TN: profumi di scorza di agrumi e spezie, servito con Fever-Tree Mediterranean, aromatica ed erbacea – € 12,00
- No.3 London Dry – Paesi Bassi: equilibrio tra ginepro, agrumi e spezie, servito con Fever-Tree Indian, chinino naturale e arancia amara – € 12,00
- Martin Miller's – Regno Unito: equilibrio tra radice di angelica, agrumi e corteccia, servito con Kinley, note di limone, lime e lemongrass – € 11,00
- Tanqueray – Regno Unito: classico, con note di ginepro e coriandolo, servito con Goldberg Rosa, con spiccate note agrumate di pompelmo – € 10,00
- Citadelle – Francia: elegante e intenso, mix di ginepro, violetta e agrumi dolci, servito con Goldberg Bone Dry, secca e poco zuccherata – € 11,00
- Fifty Pounds – Regno Unito: gusto intenso, ginepro, agrumi, liquirizia e cardamomo, servito con Goldberg Tonic, gusto secco e deciso – € 12,00
- Hendrick's – Scozia: speziato, deciso, agrumato e fresco, servito con Thomas Henry, amara e rinfrescante con belle note agrumate – € 12,00
- Roku Gin – Giappone: delicato, con sentori di fiori di ciliegio e agrumi, servito con Acqua Brillante Recoaro, gusto deciso e secco – € 12,00



Vini del momento, una rotazione di etichette

il modo migliore per scoprire, provare e cambiare idea

Metodo Classico

- Trentodoc Brut Millesimato – Altemasi Cavit – 2021 – Chardonnay – € 5
- Trentodoc Rosé Brut – Borgo dei Posseri – 2021 – Pinot Nero – € 6
- Trentodoc Forneri Extra Brut – Zanotelli – S.A. – Chardonnay – € 7
- Metodo Classico Brut – Arunda – S.A. – Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero – € 6
- Metodo Classico Vulcanite Dosaggio Zero – Piffer – 2019 – Chardonnay – € 7
- Champagne Tradition Brut – Leriche Tournant – S.A. – Pinot Meunier – € 9

Vini Bianchi

- Derthona – Colli Tortonesi DOC – Boveri Luigi – 2022 – Timorasso – € 5
- Bourgogne Blanc – Bourgogne AOC – Louis Moreau – 2023 – Chardonnay – € 6
- Conzal – Trentino DOC – Cavit – 2023 – Nosiola – € 4
- Pinot Bianco “Busa Piccola” – Trentino DOC – Le Fontanelle – 2023 – Pinot Bianco – € 4

Vini Rossi

- Nebbiolo d’Alba – Nebbiolo d’Alba DOC – Claudio Alario – 2022 – Nebbiolo – € 6
- Pinot Noir – Alto Adige DOC – Peter Zemmer – 2024 – Pinot Nero – € 5
- Cabernet “Vigna Piaggiolo” – Trentino DOC – Le Fontanelle – 2018 – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – € 5
- Rosso di Montalcino – Rosso di Montalcino DOCG – Val di Suga – 2023 – Sangiovese – € 7

TRENTOTTO

Vino e cucina

Le nostre proposte con il Coravin

un calice da 125 ml



- Val di Suga – Brunello di Montalcino – DOCG – 2020 – Sangiovese – € 14
- Il Poggione – Brunello di Montalcino – DOCG – 2018 – Sangiovese – € 14
- Frescobaldi – Brunello di Montalcino – DOCG – 2020 – Sangiovese – € 14
- Fratelli Serio & Battista Borgogno – Barolo – DOCG – 2021 – Nebbiolo – € 12
- Luigi Pira – Barolo Serralunga d'Alba – DOCG – 2021 – Nebbiolo – € 14
- Castelfeder – Burgum Novum Pinot Nero Riserva – Alto Adige DOC – 2020 – Pinot Nero – € 12
- Passopisciaro – Contrada R – Terre Siciliane IGT – 2022 – Nerello Mascalese – € 14
- Maison Louis Jadot – Côte de Beaune-Villages – AOC – 2023 – Pinot Noir – € 16