



*Nell'allestire la nostra cantina  
ho cercato di valorizzare i prodotti del nostro territorio,  
senza dimenticare la grande tradizione vitivinicola europea.*

*Per favorire la degustazione,  
saremo lieti di proporvi anche  
alcuni vini serviti 'al bicchiere'.*

*PROSTIT !!!*

*Adam Rosa*

*Ristorante Groven 6558 Lostallo, settembre 2016*



## Spumanti e Champagnes





## Italia

### Lombardia

“Antica Fratta” Franciacorta Brut Antica fratta - Monticelli Brusati	fr. 52.00
“Cà del Bosco” Cuvée Prestige Franciacorta DOCG Cà del Bosco - Erbusco	fr. 77.00
“Bellavista” Franciacorta Brut “Alma Cuve” Bellavista - Erbusco	fr. 78.00
“Bellavista” Franciacorta Satèn Brut Bellavista - Erbusco	fr. 98.00
“Bellavista” Franciacorta Rosé Brut Bellavista - Erbusco	fr. 98.00



## Francia

<i>“Jacquart” Brut Mosaïque</i>	<i>fr. 97.00</i>
<i>“Ruínart Rose” Brut</i>	<i>fr. 136.00</i>
<i>“Laurent Perrier Rose” Brut Cuvée</i>	<i>fr. 170.00</i>
<i>“Bollinger Grande Année” Brut Millesimé 2000</i>	<i>fr. 190.00</i>
<i>“Veuve Cliquot La Grand Dame” Brut Millesimé 1998</i>	<i>fr. 260.00</i>
<i>“Perrier Jouet Belle Epoque” Brut Millesimé 2002</i>	<i>fr. 290.00</i>
<i>“Moët &amp; Chandon Dom Perignon” Brut Millesimé 2002</i>	<i>fr. 300.00</i>
<i>“Krug Rosé” Brut</i>	<i>fr. 600.00</i>



## Vini Bianchi





## Svizzera

### Ticino

“Bianco dei Venti” Merlot Chasselas  
Parravicini - Corteglia fr. 31.00

“Vinattieri” Bianco del Ticino doc  
Vinattieri - Ligornetto fr. 58.00

“Bianco di Cademario”  
Müller Thurgau, Chardonnay,  
Pinot Grigio, Pinot Nero  
Monti - Cademario fr. 67.00

“Castello Luigi” Chardonnay Bq.  
Zanini - Besazio fr. 175.00

### Grigioni

“Desiderio Bianco” Chardonnay, Solaris  
Tamò e Rosa - San Vittore fr. 40.00



---

## Italia

### Piemonte

“Roero Arneis Palas” fr 41.00

Chiarlo Michele - Calamandrana

“Arneis Blangé” fr 49.00

Ceretto - Alba

### Friuli

“Russiz” fr. 62.00

Pinot Grigio Collio doc

Russiz Superiore - Capriva del Friuli

“Vintage Tunina” fr. 93.00

Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia, Picolit

Vinnaioli Jermann - Villanova di Farra

“Capo Martino” fr. 100.00

Tocai, Pinot, Malvasia, Ribolla, Picolit

Vinnaioli Jermann - Villanova di Farra



## *Toscana*

“Cabreo La Pietra” Chardonnay fr. 70.00  
Tenute Folonari – Greve in Chianti

## *Emilia Romagna*

“Callas” Malvasia fr. 60.00  
Monte delle Vigne – Ozzano Taro

“Sogni” Petit Manseng fr. 90.00  
Monte delle Vigne – Ozzano Taro

## *Trentino-Alto Adige*

“Terlaner Classico” Alto Adige doc fr. 42.00  
Terlan Terlano

“Gewürztraminer” fr. 46.00  
Hofstätter - Tramin





## Vini Rosati





---

## Francia

### Provenza

“By Ott” assemblaggio

fr. 49.00

Domaine Ott-Cotes de Provence





## Vini Rossi





## Tradizionali - Svizzera

### Mendrisiotto

"Trii Pin" Merlot Ortelli Mauro - Corteglia	70 cl	fr. 44.00
"Rosso Ticinese" Merlot, Cabernet Sauvignon Tenimento dell'Ör - Arzo		fr. 47.00
"Trapletti" Merlot Enrico Trapletti - Coldrerio		fr. 79.00
"Mezzana" Merlot Istituto Agrario - Mendrisio		fr. 36.00



## *Luganese e Malcantone*

<i>“Arco” Merlot</i>	50 cl	fr. 29.00
<i>Niccolò e Lisetta Lucchini - Lugano</i>		fr. 44.00
<i>“Collina d'oro” Merlot</i>		fr. 45.00
<i>Pelossi &amp; Co - Lugano Pazzallo</i>		
<i>“Sottoroccia” Merlot-Cabernet</i>		fr. 52.00
<i>Tenuta San Giorgio - Cassina d'Agno</i>		
<i>“Vincenzo Vela” Merlot, Cab, Franc</i>		fr. 54.00
<i>Chiesa - Rovio</i>		

## *Bellinzonese e Locarnese*

<i>“Irti Colli” Merlot</i>		
<i>Az. Ag. Settemaggio - Monte Carasso</i>		fr. 46.00
<i>“Arcada” Merlot</i>		fr. 51.00
<i>Pizzorin - Sementina</i>		
<i>“Scintilla” Merlot</i>	50 cl	fr. 35.00
<i>Mondò - Sementina</i>		fr. 51.00
<i>“Galà” Merlot, Gamaret, Garanoir, Gallotta</i>		fr. 51.00
<i>Cantina il Cavaliere - Contone</i>		



## Grigioni

“Desiderio” Merlot di San Vittore Raffaele Tamò e Alan Rosa - San Vittore	fr. 40.00
“Intrigante” Merlot Boldini SA - Monticello	fr. 51.00
“Zizerser” Pinot Nero J.J Rohner - Monticello	fr. 49.00
“Trio” Malbec, Syrah, Merlot J.J Rohner - Monticello	fr. 62.00
“Sprecher Von Bernegg” Pinot Noir Jan Domenic - Jenins	fr. 67.00



## *Barricati - Svizzera*

### *Mendrisiotto*

<i>“Meride” Merlot</i>		<i>fr. 51.00</i>
<i>Fawino - Salorino</i>		
<i>“Sottobosco”</i>	<i>50 cl</i>	<i>fr. 54.00</i>
<i>Merlot, Cabernet, Carminoir, Gamaret</i>		<i>fr. 84.00</i>
<i>Tenimento dell’Or - Arzo</i>		
<i>“Casimiro”</i>	<i>50 cl</i>	<i>fr. 51.00</i>
<i>Merlot, Cabernet, Arinarnoa, Petit Verdot</i>		
<i>Tenimento dell’Or - Arzo</i>		
<i>“Riflessi D’Epoca” Merlot</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>fr. 45.00</i>
<i>I Vini di Guido Brivio - Mendrisio</i>		<i>fr. 82.00</i>
<i>“Culdrée” Merlot</i>		<i>fr. 104.00</i>
<i>E. Trapletti - Coldrerio</i>		



<i>“Ligornetto” Merlot</i> <i>Vinattieri - Ligornetto</i>	<i>fr. 91.00</i>
<i>“Vinattieri” Merlot</i> <i>Vinattieri - Ligornetto</i>	<i>fr. 180.00</i>
<i>“Pio della Rocca” Merlot, Cabernet Sauvignon</i> <i>Kaufmann - Beride</i>	<i>fr. 95.00</i>
<i>“Salorino” Merlot, Cabernet</i> <i>Cortí - Balerna</i>	<i>fr. 86.00</i>
<i>“Balín” Merlot, Arinarnoa, Cabernet Sauvignon</i> <i>Kopp Von der Crone - Castel San Pietro</i>	<i>fr. 88.00</i>
<i>“Castello Luigi” Merlot del Ticino</i> <i>Luigi Zanini - Besazio</i>	<i>fr. 190.00</i>





## *Luganese e Malcantone*

<i>“Poggio del Cinghiale” Merlot</i>	<i>fr. 54.00</i>
<i>Franchini Francesco - Lamone</i>	
<i>“Rovere” Merlot</i>	<i>fr. 77.00</i>
<i>Monti - Cademario</i>	
<i>“Ronco di Persico” Merlot</i>	<i>fr. 67.00</i>
<i>Huber - Monteggio</i>	
<i>“San Vigilio” Gamaret, Syrah</i>	<i>fr. 83.00</i>
<i>Gianfranco Chiesa - Rovio</i>	
<i>“Tracce di Sassi” Merlot</i>	<i>fr. 91.00</i>
<i>Werner Stucky - Riviera</i>	
<i>“Malcantone Rosso dei Ronchi”</i>	<i>fr. 89.00</i>
<i>Merlot, Diolinoir, Carminoir, Cabernet Sauvignon e Franc</i>	
<i>Cantina Monti - Cademario</i>	
<i>“Riserva Ernesto”</i>	<i>37,5 cl fr. 39.00</i>
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	
<i>Tenuta Bally - Breganzona</i>	

**Bellinzonese e Locarnese**

“Synthesis” Merlot Cab.Franc fr. 70.00  
Cristini e Figli - Camorino

“Oro di Guido” Merlot, Carminoir fr. 77.00  
Pianmarnino - Guido

“Ronco dei Ciliegi” Merlot, Cabernet Sauvignon fr. 81.00  
Azienda Mondò - Sementina

“Sinfonia” Merlot 50 cl fr. 54.00  
Chiericati-Bellinzona

“Centovalli” Merlot fr. 57.00  
Chiappini - Brissago

**Leventina**

“Cardo” Merlot Cabernet Franc fr. 75.00  
Meroni - Biasca

“Sassi Grossi” Merlot fr. 94.00  
Cantine Gialdi - Mendrisio



## Grigioni

<i>“Il Vigoroso” Cabernet Sauvignon</i> J.J Rohner - Monticello	fr. 70.00
<i>“Capinero” Cabernet Sauvignon e Pinot Nero</i> J.J Rohner - Monticello	fr. 62.00
<i>“La Fiducia” Merlot</i> J.J Rohner - Monticello	fr. 70.00
<i>“Pilgram” Pinot Noir</i> Matthias uns Sina Gubler - Maienfeld	fr. 88.00
<i>“Le Tic Tac” Merlot</i> J.J Rohner - Monticello	fr. 99.00
<i>“Pinot Noir Schloss”</i> Salenegg	fr. 90.00



## Italia

### Veneto

“60 20 20” Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot  
Zymê - Verona fr. 75.00

“Amarone della Valpolicella”  
Musella - S. Martino Buonalbergo fr. 97.00

“Kairos” Assemblaggio 15 vitigni  
Zymê - Verona fr. 107.00

### Emilia Romagna

“Lambrusco” Lambrusco Maesti  
Monte delle Vigne - Ozzano Taro fr. 32.00

“Nabucco” Barbera Merlot  
Monte delle Vigne - Ozzano Taro fr. 63.00

“Franc” Cabernet Franc  
Monte delle Vigne - Ozzano Taro fr. 74.00



## Piemonte

“Bricco dell’Uccellone” Barbera d’Asti 37,5 cl fr. 48.00  
Giacomo Bologna - Rocchetta Tanaro fr. 93.00

“Nebbiolo Langhe” DOCG fr. 57.00  
La Spinetta - Castagnole Lanze (AT)

“Epico” Barbera d’Asti Superiore fr. 78.00  
Pico Maccario

“Barolo Pio Cesare” DOCG fr. 100.00  
Pio Cesare - Alba

## Trentino-Alto Adige

“San Leonardo” fr. 99.00  
Tenuta San Leonardo - Borghetto all’Adige - Avio (TN)



## *Toscana*

<i>“Fontodí” Chianti Classico, Sangiovese</i>	<i>fr. 57.00</i>
<i>Fontodí – Panzano in Chianti</i>	
<i>“Guidalberto” Sangiovese, Cab. Sauvignon e Franc</i>	<i>fr. 77.00</i>
<i>Tenuta San Guido – Firenze</i>	
<i>“Altesino” Brunello di Montalcino</i>	<i>fr. 98.00</i>
<i>Altesino – Montalcino</i>	
<i>“Le Serre Nuove” Merlot, Cab. Sauvignon e Franc</i>	<i>fr. 99.00</i>
<i>Tenuta dell’Ornellaia – Bolgheri</i>	
<i>“Tignanello”</i>	<i>37,5 cl fr. 82.00</i>
<i>Sangiovese, Cab. Sauvignon e Franc</i>	<i>fr. 150.00</i>
<i>Antinori – Firenze</i>	
<i>“Sassicaia” Sangiovese, Cab. Sauvignon e Franc</i>	<i>fr. 270.00</i>
<i>Tenuta San Guido – Firenze</i>	
<i>“Ornellaia” Merlot-Cab. Sauvignon e Franc</i>	<i>fr. 345.00</i>
<i>Tenuta dell’Ornellaia – Bolgheri</i>	



## Francia

### **Pouillac**

Château Lynch Bages  
Grand cru classé

fr. 225.00

### **Saint-Julien**

Château Gloria  
Domaines Martin

fr. 80.00

Château Lagrange  
Grand cru classé

fr. 138.00

### **Saint-Estèphe**

Château  
Les Pagodes de Cos

fr. 104.00

### **Saint-Émilion**

Château - Trotte Vieille  
Premier Grand cru classé

fr. 172.00

### **Pessac-Lèognan**

Château  
Larrivet Haut Brion

fr. 78.00



## **Pomerol**

Château Beauregard fr. 106.00

## **Médoc**

Château Chasse-Spleen fr. 110.00

## **Bourgogne**

Pommard Joseph Drouhin fr. 95.00

Nuits St. Georges Les Chamottes fr. 88.00  
Domaine Chopin

## **Cote du Rhône**

Châteauneuf-du-Pape fr. 119.00  
Domaine du Vieux Télégraphe

Les Fées Brunes fr. 59.00  
Cruzer Hermitage - Syrah





## Le Magnum





## Svizzera

### Grigioni

“Desiderio” Merlot di San Vittore fr. 80.00  
Tamò e Rosa – San Vittore

### Ticino

“Arco” Merlot fr. 93.00  
Niccolò e Lisetta Lucchini – Lugano

“Oro Rosso” fr. 125.00  
Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Gamaret, Siram  
Tenimento dell’Or – Arzo

“Biasca Premium” Merlot fr. 106.00  
Gialdi – Mendrisio



- “Sottobosco” Merlot, Cabernet, Carminoir, Gamaret fr. 176.00  
Tenimento dell’Or - Arzo
- “Culdrée” Merlot fr. 209.00  
E. Trapletti - Coldrerio
- “Pio della Rocca” Merlot, Cabernet Sauvignon fr. 200.00  
Kaufmann - Beride
- “Malcantone rosso dei Ronchi” fr. 178.00  
Merlot, Diolinoir, Carminoir, Cabernet Sauvignon, Franc  
Monti - Cademario
- “Ronco dei Ciliegi” Merlot, Cabernet Sauvignon fr. 176.00  
Azienda Mondò - Sementina



---

## Italia

- “Bricco dell’Uccellone” Barbera d’Asti fr. 196.00  
Braida – Rocchetta Tanaro
- “Nebbiolo Langhe” DOCG fr. 115.00  
La Spinetta – Castagnole Lanze (AT)
- “Epico” Barbera d’Asti Superiore fr. 166.00  
Pico Maccario
- “Amarone della Valpolicella Riserva” fr. 202.00  
Corvina, Rondinella, Molinara  
Musella – San Martino Buonalbergo
- “Guidalberto” Sangiovese, Cab. Sauvignon e Franc fr. 172.00  
Tenuta San Guido – Firenze
- “Le Serre Nuove” Merlot, Cab. Sauvignon e Franc fr. 248.00  
Tenuta dell’Ornellaia – Bolgheri



## Vini da dessert



**Italia****Piemonte**

“Bricco Quaglia” Moscato d’Asti fr. 39.00  
La Spinetta

**Sicilia**

“Yanir” Passito di Pantelleria 37,5 cl fr. 45.00  
Azienda Agricola Miceli - Palermo fr. 78.00

**Francia**

Château Rieussec Sauternes 37,5 cl fr. 50.00  
Grand Cru Classe fr. 94.00

Château La Tour Blanche Sauternes fr. 158.00

Château d’Yquem Sauternes 37,5 cl fr. 300.00  
1er cru Classe fr. 600.00

Quintessence Banyuls 50 cl fr. 81.00  
Bnyuls Sur Mer