

VP



# cosa trovate | our goal

---

---

QUALITÀ: al giusto prezzo

SERVIZIO CURATO: il nostro staff vi farà sentire come a casa

POCA ATTESA: diamo il massimo con i tempi

INTERESSE PER L'AMBIENTE: utilizziamo bottiglie in vetro a rendere

FREE Wi-Fi: buona navigazione a tutti

COPERTO: 3 €

QUALITY: at the right price

CARE SERVICE: our staff will make you feel at home

LITTLE WAIT: we give our best with the times

CONCERN FOR THE ENVIRONMENT: we use returnable glass bottles

FREE Wi-Fi: happy surfing everyone

TABLE SERVICE: € 3

# drinks

---

---

## caffetteria.

Caffè al banco	1.5
Caffè	1.9
Caffè corretto	2.3
Caffè deca	2.0
Caffè americano	3
Caffè doppio	3
Cappuccino	2.5
Marocchino	2.5
Cioccolata	3
Cioccolata con panna	3.5
Latte macchiato	3
Caffè shakerato	3
Ice caffè	6
The caldo	3
Brioche	1.5
Continental breakfast (h 8.00 - 11.00)	13

## bevande.

Acqua Naturale 0.75	3.5
Acqua Gasata 0.75	3.5
CocaCola - CocaCola Zero	3.5
Fanta	3.5
Sprite	3.5
Lemon Soda	3.5
Tonica	3.5
The Freddo	3.5
Cedrata	3.5
Succhi di frutta	4

# teas

---

---

## arizona iced tea. 5

- The verde al ginseng e miele 0,5
- The bianco al mirtillo 0,5
- The verde al melograno 0,5

## tea&infusions. 4

- Tisana digestiva: fiori di camomilla, foglie di menta piperita, anice verde, semi di finocchio, aromi
- Tisana rilassante: al profumo di lampone
- Tisana depurativa: al gusto di limone
- Tisana sgonfiante: al profumo di menta e liquirizia

## birrificio Magis. Desenzano del Garda

<b>BIONDA:</b> Birra bionda, Stile Pilsener - 5,2% - 0,33	6
<b>BUCKY:</b> Birra bionda, Stile Blonde Ale con Grano Saraceno - 4,3% - 0,33	6
<b>BLANCHE:</b> Birra chiara, Stile Blanche - 4,5% - 0,33	6
<b>MALDIPA:</b> Birra Ambrata, Stile American IPA - 6,4% - 0,33	6
<b>ROSSA:</b> Birra Ambrato Scura, Stile Irish Red Ale - 5,0% - 0,33	6

---

---

## l'aperitivo.

Spritz Aperol	5,5
Spritz Campari	5,5
Spritz Misto	5,5
Hugo	5,5
Birra piccola Menabrea	3,5
Birra media Menabrea	5
Birra grande Menabrea 0,5	6
Birra Erdinger 0,5	6
Corona	5
Moretti Baffo d'oro	5
Lefte Ale Rossa 0,33	5

## gelati&frutta.

Vaniglia <sup>7</sup>	Coppa piccola	4
Fior di latte <sup>7</sup>	Coppa grande	6
Fragola <sup>7</sup>	Granita	3.5
Cioccolato	Macedonia con gelato	6
Pistacchio	Fragole con gelato	6
Limone	Fragole con yogurt/ ananas/kiwi	6
	Ice Cafè	6
	Ice Chocolate	6

## amari&distillati.

Amari (Montenegro, Averna, ecc...)	4
Brandy e Liquori nazionali	4
Bayleys	4
Vodka	5
Rum	5
Tequila	5
Gin	5

# cocktails

---

---

GIN FIZZ	10
gin, sciroppo di zucchero, succo di lime, seltz	
MOJITO	10
rum bianco, succo di lime, zucchero di canna, menta, seltz	
CAIPIRINHA	10
cachaca, lime, zucchero di canna	
CAIPIROSKA	10
vodka, lime, zucchero di canna	
SEX ON THE BEACH	10
vodka, liquore alla pesca, succo di arancia, succo di cranberry	
MARGARITA	10
tequila, triple sec, succo di lime	
DAIQUIRI	10
rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero	
DAIQUIRI FRAGOLA	10
rum bianco, fragole, succo di lime, sciroppo di zucchero	
BLOODY MARY	10
vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, tabasco, succo di limone, salsa Worcestershire	
TEQUILA SUNRISE	10
tequila, succo di arancia, sciroppo di granatina	
LONG ISLAND	10
rum bianco, tequila, vodka, gin, triple sec, succo di lime, coca cola	
CUBA LIBRE	10
rum bianco, coca cola, succo di lime	
NEGRONI	10
martini rosso, campari, gin	
AMERICANO	10
martini rosso, campari, seltz	
MARTINI COCKTAIL	10
gin, martini dry, scorza di limone	
MOSCOW MULE	10
vodka, ginger beer, succo di lime	
PIÑA COLADA	10
rum, succo d'ananas, sciroppo di cocco	
COSMOPOLITAN	10
vodka, triple sec, lime, succo di cranberry	
GIN OR VODKA WITH LEMON/TONIC	10

# antipasti | appetizers

---

<b>TARTARE DI SALMONE, RISO VENERE, LIME E AVOCADO <sup>(4)</sup></b>	<b>16</b>
Salmon tartare, venere rice, lime and avocado Lachstatar, Venere-Reis, Limette und Avocado	
<b>TARTAR DI SCOTTONA BATTUTA AL COLTELLO</b>	<b>15</b>
Scottona tartare beaten with a knife Scottona-Tartar mit einem messer geschlagen	
<b>CULACCIA 24 MESI CON PERE E NOCI <sup>(8)</sup></b>	<b>15</b>
24 month old culaccia with Pear and Walnuts 24 Monate alte Culaccia mit Birne und Nüsse	
<b>POLPO ALLA MEDITERRANEA <sup>(14)</sup></b>	<b>16</b>
<b>Insalata di Polpo con olive taggiasche, datterini e patate saltate</b> Octopus salad with Taggiasca olives, datterini tomatoes and sauteed potatoes Oktopus salat mit Taggiasca-Oliven, Datterini-Tomaten und BratKartoffeln	
<b>VITELLO TONNATO <sup>(3-4)</sup></b>	<b>14</b>
Veal with Tuna sauce KalbFleisch mit Thunfischsauce	
<b>TARTAR DI SCAMPI E GAMBERI ROSSI <sup>(2)</sup></b>	<b>30</b>
Scampi and Red Prawns tartare Scampi unt Rote Garnelen tartar	
<b>TRANCIO DI MELANZANA CON GAMBERONI E BURRATA <sup>(2-7)</sup></b>	<b>16</b>
Slice of Aubergine with KingPrawns and Burrata Auberginenschaupe mit Garnelen und	
<b>CRUDO DI PARMA E MELONE</b>	<b>14</b>
Parma raw Ham and Melon Parmaschinken und Melone	
<b>BRUSCHETTA AL POMODORO (4PZ) <sup>(1)</sup></b>	<b>10</b>
Bruschetta with tomato Bruschetta mit Tomaten	

**GAMBERO ROSSO CRUDO** <sup>(2)</sup> 3,50 cad. | each

Raw red shrimp  
Rohe rote Garnelen

**SCAMPO CRUDO** <sup>(2)</sup> 4,50 cad. | each

Raw scampi  
Rohe Scampi

---

---

## insalatone | salads | Salate

---

---

**CAESAR SALAD** <sup>(3)</sup> 13,50

Filetto di pollo grigliato, salsa Caesar, insalata verde mista, bacon croccante  
Salad, grilled chicken, crispy bacon, Caesar sauce  
Salat, gegrilltes Hähnchen, knuspriger Speck, Caesar-Sauce

**NIZZARDA** <sup>(3-4-7)</sup> 13,50

Insalata mista, pomodoro, mozzarella, tonno, uova, olive taggiasche, basilico  
Mixed salad, tomatoes, mozzarella, tuna, eggs, taggiasca olives, fresh basil  
Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Eier, Taggiasca-Oliven, frischem Basilikum

**SALMON** <sup>(4-7-11)</sup> 13,50

Misticanza, rucola, salmone affumicato, avocado, patate, salsa yogurt, sesamo  
Mixed salad, rocket, smoked salmon, avocado, potatoes, yogurt sauce, sesame  
Gemischter Salat, Rucola, Räucherlachs, Avocado, Kartoffeln, Joghurtsauce, Sesam

**BRESAOLA RUCOLA E GRANA** <sup>(7)</sup> 13,50

Bresaola with Rocketsalad and Parmesan Cheese  
Bresaola mit Rucola und Parmesan

**INSALATA CAPRESE** <sup>(7)</sup> 13,50

Tomato and Mozzarella salad  
Tomaten und Mozzarella salat



# primi piatti | first courses

---

---

<b>TAGLIOLINO CON GAMBERO ROSSO, GRANELLA DI PISTACCHIO E LIME</b> (1-2-3-8)	<b>19</b>
Noodles pasta with red shrimps, pistachio nut grain and lime Nudelnudeln mit roten Garnelen, Pistazienkernen und Limette	
<b>TAGLIOLINO ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE</b> (1-3-4-14)	<b>19</b>
Noodles pasta with clams and bottarga Tagliolini mit Muscheln und Bottarga	
<b>MACCHERONCINO CON RAGÙ DI LAGO, CAPPERI E MANDORLE TOSTATE</b> (1-3-4-8)	<b>14</b>
Macaroni with lake ragout, capers and toasted almonds Makkaroni mit Seeragout, Kapern und gerösteten Mandeln	
<b>TAGLIOLINO CON GAMBERONI TIGER E PORCINI</b> (1-2-3)	<b>16</b>
Noodles pasta with TigerPrawns and Porcini mushrooms Tagliolino mit ReisenGarnelen and Steinpilzen	
<b>MACCHERONCINO ALLA BOLOGNESE E ROSMARINO</b> (1-3)	<b>14</b>
Maccheroni with Ragù and rosemary Maccheroni mit Ragù und rosmarin	
<b>TAGLIOLINO ALLA CARBONARA E BACON CROCCATE</b> (1-3-7)	<b>14</b>
Noodles pasta Carbonara style (eggs and crispy bacon) Tagliolino nach Carbonara-Art (Eier und knuspriger speck)	
<b>TAGLIOLINO ALLO SCOGLIO</b> (1-2-3-4-14)	<b>22</b>
Homemade tagliolino with seafood Hausgemachter Tagliolino mit Meeresfrüchten	
<b>TAGLIOLINO CACIO E PEPE</b> (1-3-7)	<b>14</b>
Noodles pasta with cheese and pepper sauce Tagliolini mit Käse und schwarzer Pfeffer	
<b>TAGLIOLINO CON POMODORO FRESCO E BASILICO</b> (1-3)	<b>13</b>
Noodles pasta with fresh tomato sauce and basil Tagliolini mit Käse und schwarzer Pfeffer	

La pasta viene fatta in casa dal nostro Chef  
Here pasta is home-made by our Chef  
Die Pasta ist hausgemacht von unserem Küchenchef

---

---

# contorni | side dishes

---

<b>INSALATA MISTA DI STAGIONE</b>	<b>5</b>
Mixed seasonal salad	
Gemischter Salat der Saison	
<b>PATATINE FRITTE <sup>(1)</sup></b>	<b>5</b>
Fried chips	
Pommes frites	
<b>PATATE AL FORNO</b>	<b>5</b>
Baked potatoes	
Backkartoffeln	
<b>VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA</b>	<b>5</b>
Grilled mixed vegetables	
Gemischtes Gemüse von Grill	
<b>ZUCCHINE SPADELLATE</b>	<b>5</b>
Sauteed courgettes	
Gebratene Zucchini	
<b>SPINACI</b>	<b>5</b>
Spinach	
Spinat	
<b>INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE</b>	<b>5</b>
Tomato and Onion salad	
Tomaten und Zwiebel salat	

# secondi piatti | main courses

---

---

<b>FILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO</b>	<b>26</b>
Grilled steak fillet with roasted potatoes Gegrilltes Steakfilet mit Bratkartoffeln	
<b>FRITTO MISTO DI MARE <sup>(1-2-4)</sup></b>	<b>21</b>
Mixed fried seafood Gemischte frittierte Meeresfrüchte	
<b>BRANZINO INTERO ALLA GRIGLIA <sup>(4)</sup></b>	<b>21</b>
Grilled whole sea bass Gegrillter Wolfsbarsch im Ganzen	
<b>TAGLIATA DI ANGUS CON RUCOLA E GRANA <sup>(7)</sup></b>	<b>19,50</b>
Angus steak with rocket and parmesan Angus-Steak mit Rucola und Parmesan	
<b>HAMBURGER VP SERVITO CON LE NOSTRE PATATE FRITTE</b>	<b>15</b>
VP Burger served with our fries VP Burger serviert mit unseren Pommes	

# secondi piatti | main courses

---

---

<b>BAVETTA DI SALMONE AL FORNO CON FINOCCHI E ANETO <sup>(4)</sup></b>	<b>16</b>
Baked salmon steak with fennel and dill Gebackenes Lachssteak mit Fenchel und Dill	
<b>SCAMPI E GAMBERONI ALLA GRIGLIA <sup>(2)</sup></b>	<b>29</b>
Grilled scampi and king prawns Gegrillten Scampi und Riesengarnelen	
<b>COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON L'OSSO E PATATE FRITTE <sup>(1)</sup></b>	<b>18</b>
Milanese veal cutlet on the bone with french fries Mailänder Kalbskotelett am Knochen mit Pommes frites	
<b>GRIGLIATA MISTA DI MARE <sup>(1-2-4-14)</sup></b>	<b>33</b>
Mixed sea grill Gemischter Meeresgrill	
<b>TAGLIATA DI TONNO AL NATURALE <sup>(4)</sup></b>	<b>20,50</b>
Tuna steak Thunfischsteak	
<b>GRIGLIATA MISTA DI LAGO <sup>(1-2-4-14)</sup></b>	<b>22</b>
Mixed lake grill Gemischter See grill	

# frutta&dessert

---

---

<b>TIRAMISÙ CLASSICO</b> <sup>(1-3-7)</sup>	<b>6</b>
Classic tiramisù	
Tiramisu	
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI PREGIATI CON MOSTARDE SENAPATE</b> <sup>(7-10)</sup>	<b>13</b>
Selection of fine cheeses with mustard mustards	
Auswahl an feinen Käsesorten mit Senf Senf	
<b>MILLEFOGLIE CON MASCARPONE E FRAGOLE FRESCHE</b> <sup>(1-3-7)</sup>	<b>6</b>
Mille-Feuille with mascarpone and fresh strawberries	
Cremeschnitte mit Mascarpone und frischen Erbeeren	
<b>TORTA DI PERE TIEPIDA CON CIOCCOLATO GIANDUIA</b> <sup>(1-3-8)</sup>	<b>6</b>
Pear cake with gianduja chocolate	
Birnenkuchen mit Haselnuss-Schokoladen	
<b>PANNA COTTA CON FRAGOLE FRESCHE</b> <sup>(1-7)</sup>	<b>6</b>
Panna cotta with fresh strawberries	
Panna Cotta mit frischen Erdbeeren	
<b>SORBETTO AL LIMONE</b>	<b>5</b>
Lemon Sorbet	
Zitronen Sorbet	
<b>CREMA AL CAFFE'</b> <sup>(7)</sup>	<b>5</b>
Coffee Cream	
Kaffee Creme	

# pizze classiche

---

---

<b>MARINARA</b> <sup>(1)</sup>	8
<b>Pomodoro, aglio, origano</b>	
Tomato, garlic, oregano	
Tomaten, Knoblauch, Oregano	
<b>MARGHERITA</b> <sup>(1-7)</sup>	9
<b>Pomodoro, mozzarella, origano</b>	
Tomato, mozzarella, oregano	
Tomate, Mozzarella, Oregano	
<b>WURSTEL</b> <sup>(1-7)</sup>	10
<b>Pomodoro, mozzarella, wurstel, origano</b>	
Tomato, mozzarella, wurstel, oregano	
Tomate, Mozzarella, Würstel, Oregano	
<b>ROMANA</b> <sup>(1-4-7)</sup>	11
<b>Pomodoro, mozzarella, acciughe di Cantabria, capperi, origano di Pantelleria</b>	
Tomato, mozzarella, Cantabria anchovies, capers, oregano	
Tomate, Mozzarella, Sardellen aus Kantabrien, Kapern, Oregano Pantelleria	
<b>TONNO E CIPOLLE</b> <sup>(1-4-7)</sup>	11
<b>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea, origano</b>	
Tomato, mozzarella, tuna, red onion, oregano	
Tomate, Mozzarella, Thunfisch, roten Zwiebeln, Oregano	
<b>CAPRICCIOSA</b> <sup>(1-7)</sup>	11
<b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, origano</b>	
Tomato, mozzarella, ham steak, mushrooms, artichokes, oregano	
Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, artischocke, oregano	
<b>DIAVOLA</b> <sup>(1-7)</sup>	11
<b>Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano</b>	
Tomato, mozzarella, pepperoni, oregano	
Tomate, Mozzarella, Salami, Oregano	
<b>VEGETARIANA</b> <sup>(1-7)</sup>	11
<b>Pomodoro, mozzarella, zucchini, peperoni, melanzane, origano</b>	
Tomato, mozzarella, courgettes, peppers, aubergines, oregano	
Tomate, Mozzarella, Zucchini, Paprika, Aubergine, Oregano	
<b>BUFALINA (BUFALA A FINE COTTURA)</b> <sup>(1-7)</sup>	12
<b>Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana, basilico, origano, pomodorini datterini</b>	
Tomato, buffalo mozzarella, basil, oregano, cherry tomatoes	
Tomaten, Mozzarella di Bufala Campana, Basilikum, Oregano, Kirschtomaten	

# pizze speciali

---

---

<b>VILLA PIOPPI (INGREDIENTI A FINE COTTURA) <sup>(1-7)</sup></b>	<b>14</b>
<b>Pomodoro, burrata, datterino, basilico, origano, crudo di Parma</b> Tomato, burrata, cherry tomatoes, basil, oregano, Parma ham Tomate, Burrata, Kirschtomate, Basilikum, Oregano, Parmaschinken	
<b>VALTELLINA <sup>(1-7)</sup></b>	<b>13</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana</b> Tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan cheese Tomate, Mozzarella, Bresaola, Rauke, Grana	
<b>PIZZA ITALIA <sup>(1-7)</sup></b>	<b>13</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, rucola, grana, pomodoro fresco, origano</b> Tomato, mozzarella, rocket, parmesan cheese, fresh tomato, oregano Tomate, Mozzarella, Rauke, Parmesan, frischen Tomaten, Oregano	
<b>DELIZIA DEL BOSCO <sup>(1-7)</sup></b>	<b>13</b>
<b>Mozzarella, taleggio, porcini, perlage di tartufo</b> Mozzarella, Taleggio cheese, porcini, truffle perlage Mozzarella, Taleggio-Käse, Steinpilze, Trüffelperlage	
<b>QUATTRO FORMAGGI <sup>(1-7)</sup></b>	<b>13</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, formaggi della settimana</b> Tomato, mozzarella, cheeses of the week Tomaten, Mozzarella, Käse der Woche	
<b>TRENTINA <sup>(1-7)</sup></b>	<b>13</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, carpaccio di Angus, rucola, cipolla rossa cruda</b> Tomato, mozzarella, Angus carpaccio, rocket, raw red onion Tomate, Mozzarella, Carpaccio von Angus, Rauke, rohe rote Zwiebel	
<b>GAMBERI ROSSI <sup>(1-2-7-8)</sup></b>	<b>16</b>
<b>Melanzana affumicata, gamberi rossi, mozzarella, burrata e granella di pistacchio</b> Smoked aubergine, red shrimps, mozzarella, burrata and pistachio nut grain Geräucherte Auberginen, Rote Garnelen, Mozzarella, Burrata und Pistazien	
<b>GORGONZOLA E MELE <sup>(1-7)</sup></b>	<b>13</b>
<b>Mozzarella, gorgonzola, mele</b> Mozzarella, gorgonzola, apples Mozzarella, Gorgonzola, Äpfel	
<b>ARGENTINA <sup>(1-2-7)</sup></b>	<b>13</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, gamberi Argentina saltati con basilico, datterino</b> Tomato, mozzarella, sautéed Argentinian shrimps with basil, cherry tomatoes Tomate, Mozzarella, Argentinien Garnelen mit Basilikum, Kirschtomate	

---

---

<b>SUDTIROL</b> <sup>(1-7)</sup>	13
<b>Pomodoro, mozzarella, porcini, speck, scaglie di grana, rucola</b>	
Tomato, mozzarella, porcini, speck, parmesan cheese, rocket	
Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Parmesanscheiben, Rauke	
<b>RUSTICA</b> <sup>(1-7)</sup>	13
<b>Pomodoro, mozzarella, pancetta, patate a cubetti, scamorza</b>	
Tomato, mozzarella, bacon, diced potatoes, scamorza cheese	
Tomaten, Mozzarella, Speck, Kartoffelwürfel, Scamorza-Käse	
<b>CRUDO DI PARMA, PERE E NOCI</b> <sup>(1-7-8)</sup>	13
<b>Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma 30 mesi, pere, noci</b>	
Tomato, mozzarella, 30 months Parma ham, pear, walnuts	
Tomate, Mozzarella, 30 Monate Parmaschinken, Birnen, Walnüsse	
<b>FRUTTI DI MARE</b> <sup>(1-2-14)</sup>	17
<b>Pomodoro e frutti di mare</b>	
Tomato and seafood	
Tomaten und Meeresfrüchte	



# carta dei vini

---

---

## **bianchi.**

Bicc. - Bott.

Chardonnay Ai Pioppi (vino della casa)	3.5   15
Custoza Cavalchina	4   17
Lugana DOC Ottella	4.5   25
Lugana DOC Ca' Maiol - Prestige	4.5   25
Lugana DOC Ca' Dei Frati - I Frati	4.5   25
Lugana Imperiale Monte Cicogna	4.5   25
Lugana Santa Cristina Zenato	5   26
Vermentino Giunco	5   26
Lugana Molin Ca' Maiol	29
Lugana DOC Le Crete Otella	29
Lugana Brolettino Ca' Dei Frati	29
Sharis Livio Felluga	29
Lugana Capotesta Cascina Maddalena	6   30
Chardonnay Bramito del Cervo Antinori	30
Pratto Ca' Dei Frati	30
Pinot grigio Franz Haas	30
Gewurtztraminer Franz Haas	33
Sauvignon Livio Felluga	35
Chardonnay Jermann	37
Louis Jadot Chablis Gaja	46
Vermentino Ca' Marcanda Vistamare Gaja	60

---

---

## **bollicine.**

Bicc. | Bott.

Prosecco DOC Treviso (vino della casa)	3.5   15
Prosecco di Valdobbiadene DOCG	4.5   20
Sebastian Brut Rosè Ca' Maiol	4.5   25
Sebastian Brut Ca' Maiol	4.5   25
Brut Ca Maiol Metodo Classico	30
Franciacorta Brut Influssi di Luna	30
Cuvée dei Frati metodo classico	30
Mattia Vezzola Brut Rosè Met. Classico Costaripa	37
Franciacorta Bellavista	8   47
Franciacorta Ca' Del Bosco	8   47
Cavalleri Brut Blanc de Blancs	47
Ferrari Perlè	55
Ca' Del Bosco Rosè	60
Champagne Laurent Perrier	60
Champagne Bollinger Special Cuvee	90
Champagne Ruinart	110
Champagne Ruinart Rosè	130
Champagne Bollinger Rosè	130
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	130
Champagne Dom Perignon	280

# carta dei vini

---

---

## rossi.

Bicc. - Bott.

Groppello Ai Pioppi (vino della casa)	3.5   15
Valpolicella Ripasso Torre d'Orti Cavalchina	5   24
Gemei Otella	4.5   23
Valpolicella Classico Superiore DOC Zenato	5   26
Chianti Classico Peppoli Antinori	5   30
Negresco Cà Maiol	5   30
Ronchedone Ca' Dei Frati	5   30
Rosso di Montalcino Pian delle Vigne Antinori	33
Ripassa Zenato	35
Bruciato Antinori	40
Chianti classico Lamole di Lamole	5   30
Chianti Marchese Antinori Riserva Tenuta Tignanello	47
Amarone Torre d'Orti Cavalchina	53
Prunotto Barolo DOCG Antinori	62
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Zenato	70
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne Antinori	80
Barolo Dagromis Gaja	100
Tignanello Antinori	140
Barbaresco Gaja	240

---

---

## **rosè.**

Bicc. | Bott.

Vino rosato della casa	3.5   15
Valtenesi Chiaretto Roseri Ca' Maiol	4.5   25
Ca' Dei Frati Rosè	4.5   25
Roses Roses IGT Otella	4.5   25
Rosamara Valtenesi Chiaretto Costaripa	6   26
Miraval Rosè Gaja	40

## **vini da dessert.**

Passito Tre Filer Ca' Dei Frati	5   23
Soldorè Cà Maiol	5   23
Recioto Zenato	8   53

## **distillati.**

Grappa Poli	4
Amaro del Capo	4
Jefferson	5
Vecchia Romagna	4
Stravecchio	7
Martell	7
Glen Grant	7
Jack Daniel's	7
Black Label Johnnie Walker	8
Macallan	8
Cardenal Mendoza	8
Lagavulin	10
Diplomatico	10
Zacapa	



## ALLEGATO 2 AL REGOLAMENTO UE 1169/2011 SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1. Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, camut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati  
**Cereals containing gluten**, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, CAMUT or their hybridised strains, and products thereof
- 2. Crostacei** e prodotti a base di crostacei  
**Crustaceans** and products based on shellfish
- 3. Uova** e prodotti a base di uova  
**Eggs** and egg-based products
- 4. Pesce** e prodotti a base di pesce  
**Fish** and products based on fish
- 5. Arachidi** e prodotti a base di arachidi  
**Peanuts** and peanut-based products
- 6. Soia** e prodotti a base di soia  
**Soybeans** and soy products
- 7. Latte** e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)  
**Milk** and milk-based products (including lactose)
- 8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti  
**Nuts**, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
- 9. Sedano** e prodotti a base di sedano  
**Celery** and products containing celery
- 10. Senape** e prodotti a base di senape  
**Mustard** and products containing mustard
- 11. Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo  
**Sesame seeds** and products based on sesame seeds
- 12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / lt in termini di SO<sub>2</sub> totale  
**Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/ kg or 10 mg / liter
- 13. Lupini** e prodotti a base di lupini  
**Lupin** and products based on lupins
- 14. Molluschi** e prodotti a base di molluschi  
**Molluses** and products based on shellfish

## I PRODOTTI SOTTOLINEATI POSSONO CONTENERE ALLERGENI

**CLIENTI AFFETTI DA CELIACHIA:** Chiedendo al nostro personale è possibile evitare il glutine in alcuni piatti. Tutti i piatti contenenti glutine sono segnati.

**CUSTOMERS WITH A CELIAC DISEASE:** Ask our staff to help you avoid gluten in some dishes. All dishes containing gluten are marked.





FOLLOW  
**VILLA PIOPPI**

[www.villapioppihotel.com](http://www.villapioppihotel.com)