



## Cantina della Locanda Grego

### Selezione asporto

Vi invitiamo a contattarci per etichette diverse rispetto a quelle proposte.  
Prezzi riferiti al solo servizio da asporto e per bottiglie da It.0,750 (se non diversamente specificato).

## Spumanti

<b>Durello Spumante brut Lessini DOC</b>	<b>Cavazza</b>	<b>Montebello</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>Durello DOC Brut Monti Lessini DOC</b>	<b>Dal Maso</b>	<b>Montebello</b>	<b>VI</b>	<b>11,00</b>
<b>Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG extra dry</b>	<b>Col Vetoraz</b>	<b>Santo Stefano di Valdobbiadene</b>	<b>TV</b>	<b>14,00</b>
<b>Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG dry millesimato</b>	<b>Col Vetoraz</b>	<b>Santo Stefano di Valdobbiadene</b>	<b>TV</b>	<b>17,00</b>
<b>Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG brut</b>	<b>Col Vetoraz</b>	<b>Santo Stefano di Valdobbiadene</b>	<b>TV</b>	<b>14,00</b>
<b>Franciacorta brut DOCG</b> chardonnay, pinot bianco, pinot nero	<b>Il Mosnel</b>	<b>Passirano</b>	<b>BS</b>	<b>28,00</b>

## Vini bianchi

<b>Bidibi</b> tai, sauvignon	<b>Maculan</b>	<b>Breganze</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>Breganze Vespaiolo DOC</b> vespaiola	<b>Col Dovigo</b>	<b>Breganze</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>Gambellara classico DOC</b> garganega	<b>Cavazza</b>	<b>Montebello</b>	<b>VI</b>	<b>9,00</b>
<b>Gambellara classico DOC Bocara</b> garganega	<b>Cavazza</b>	<b>Montebello</b>	<b>VI</b>	<b>11,00</b>
<b>Colli Berici sauvignon DOC Casara Roveri</b>	<b>Dal Maso</b>	<b>Montebello</b>	<b>VI</b>	<b>12,00</b>
<b>Vicenza riesling DOC</b>	<b>Tenuta Dalle Ore</b>	<b>Trissino</b>	<b>VI</b>	<b>15,00</b>
<b>Lugana DOC</b> trebbiano di Lugana	<b>Ottella</b>	<b>S.Benedetto di Lugana</b>	<b>VR</b>	<b>11,00</b>
<b>Lugana DOC Le Crete</b> trebbiano di Lugana	<b>Ottella</b>	<b>S.Benedetto di Lugana</b>	<b>VR</b>	<b>16,00</b>
<b>Lugana riserva DOC Molceo</b> trebbiano di Lugana	<b>Ottella</b>	<b>S.Benedetto di Lugana</b>	<b>VR</b>	<b>22,00</b>
<b>Soave DOC Val dei Molini</b> garganega	<b>Cantina di Custoza</b>	<b>Custoza di Sommacampagna</b>	<b>VR</b>	<b>10,00</b>
<b>Soave DOC Vintage Edition</b> garganega	<b>Bertani</b>	<b>Grezzana</b>	<b>VR</b>	<b>16,00</b>
<b>Soave classico DOC</b> garganega	<b>Pieropan</b>	<b>Soave</b>	<b>VR</b>	<b>15,00</b>



<b>Collio Friulano DOC</b>	<b>Russiz Superiore</b>	<b>Capriva del Friuli</b>	<b>UD</b>	<b>21,00</b>
<b>Colli Orientali del Friuli pinot grigio DOC</b>	<b>Conte d'Attimis-Maniago</b>	<b>Buttrio</b>	<b>UD</b>	<b>14,00</b>
<b>Ribolla gialla Vinnæ Servus Cella</b>	<b>Jermann</b>	<b>Farra d'Isonzo</b>	<b>GO</b>	<b>22,00</b>
<b>Alto Adige Valle Isarco gewürtztraminer DOC</b>	<b>Abbazia di Novacella</b>	<b>Varna</b>	<b>BZ</b>	<b>17,00</b>
<b>Alto Adige Valle Isarco müller thurgau DOC</b>	<b>Abbazia di Novacella</b>	<b>Varna</b>	<b>BZ</b>	<b>16,00</b>
<b>Alto Adige Valle Isarco kerner DOC Praepositus</b>	<b>Abbazia di Novacella</b>	<b>Varna</b>	<b>BZ</b>	<b>22,00</b>

## Collio Sloveno

<b>Goriška Brda Beli Pinot</b> <i>(pinot bianco del Collio Goriziano)</i>	<b>Valter Sirk</b>	<b>Dobrovo v Brdih, Slovenia</b>	<b>21,00</b>
<b>Goriška Brda Malvazija</b> <i>(malvasia del Collio Goriziano)</i>	<b>Valter Sirk</b>	<b>Dobrovo v Brdih, Slovenia</b>	<b>21,00</b>
<b>Goriška Brda T. F.</b> <i>(tocai friulano del Collio Goriziano)</i>	<b>Valter Sirk</b>	<b>Dobrovo v Brdih, Slovenia</b>	<b>21,00</b>



## Vini rossi

<b>Breganze rosso DOC Paezza</b> <i>merlot</i>	<b>Col Dovigo</b>	<b>Breganze</b>	<b>VI</b>	<b>11,00</b>
<b>Brentino</b> <i>cabernet, merlot</i>	<b>Maculan</b>	<b>Breganze</b>	<b>VI</b>	<b>15,00</b>
<b>Cabernet sauvignon Breganze DOC Palazzotto</b>	<b>Maculan</b>	<b>Breganze</b>	<b>VI</b>	<b>23,00</b>
<b>Cornorotto Marzemino</b>	<b>Maculan</b>	<b>Breganze</b>	<b>VI</b>	<b>14,00</b>
<b>Groppello di Breganze</b>	<b>Col Dovigo</b>	<b>Breganze</b>	<b>VI</b>	<b>12,00</b>
<b>Cabernet Vicenza DOC</b> <i>cabernet sauvignon</i>	<b>Tenuta Dalle Ore</b>	<b>Trissino</b>	<b>VI</b>	<b>15,00</b>
<b>Cabernet franc Vicenza DOC</b>	<b>Tenuta Dalle Ore</b>	<b>Trissino</b>	<b>VI</b>	<b>15,00</b>
<b>Fornetto</b> <i>merlot, sirah, tai rosso</i>	<b>Cavazza</b>	<b>Montebello</b>	<b>VI</b>	<b>12,00</b>
<b>Tai rosso Colli Berici DOC</b>	<b>Cavazza</b>	<b>Montebello</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>Malbec delle Venezie Gli Aceri</b>	<b>Paladin</b>	<b>Annone Veneto</b>	<b>VE</b>	<b>25,00</b>
<b>Raboso Fiore <i>frizzante</i></b>	<b>Paladin</b>	<b>Annone Veneto</b>	<b>VE</b>	<b>13,00</b>
<b>Lison Pramaggiore refosco dal peduncolo rosso DOC</b>	<b>Paladin</b>	<b>Annone Veneto</b>	<b>VE</b>	<b>13,00</b>
<b>Sirah</b>	<b>Paladin</b>	<b>Annone Veneto</b>	<b>VE</b>	<b>14,00</b>



<b>Corvina del Garda DOC Val dei Molini</b> corvina veronese, molinara, rondinella	<b>Cantina di Custoza</b>	<b>Custoza di Sommacampagna</b>	VR	12,00
<b>Valpolicella doc Val dei Molini</b> rondinella, corvina veronese, molinara	<b>Cantina di Custoza</b>	<b>Custoza di Sommacampagna</b>	VR	12,00
<b>Valpolicella classico superiore DOC</b> rondinella, corvina veronese, molinara	<b>Allegrini</b>	<b>Fumane di Valpolicella</b>	VR	18,00
<b>Valpolicella classico superiore DOC Ognisanti</b> rondinella, corvina veronese	<b>Bertani</b>	<b>Grezzana</b>	VR	22,00
<b>Valpolicella ripasso DOC</b> rondinella, corvina veronese, merlot	<b>Bertani</b>	<b>Grezzana</b>	VR	17,00
<b>Valpolicella ripasso DOC Cortegiara</b> corvina veronese, rondinella	<b>Allegrini</b>	<b>Fumane di Valpolicella</b>	VR	17,00
<b>Colli Orientali del Friuli refosco DOC</b>	<b>Conte d'Attimis Maniago</b>	<b>Buttrio</b>	UD	15,00
<b>Colli Orientali del Friuli schioppettino DOC</b>	<b>Conte d'Attimis Maniago</b>	<b>Buttrio</b>	UD	24,00
<b>Red Angel on the Moonlight</b> pinot nero	<b>Jermann</b>	<b>Farra d'Isonzo</b>	GO	21,00
<b>Alto Adige lagrein DOC</b>	<b>Abbazia di Novacella</b>	<b>Varna</b>	BZ	17,00
<b>Alto Adige pinot nero DOC</b>	<b>Abbazia di Novacella</b>	<b>Varna</b>	BZ	18,00
<b>Alto Adige St.Magdalener DOC</b> schiava	<b>Abbazia di Novacella</b>	<b>Varna</b>	BZ	14,00



<b>Barbaresco docg Bazarin</b> nebbiolo, lampia, michet	<b>Negro Angelo &amp; Figli</b>	<b>Monteu Roero</b>	<b>CN</b>	<b>30,00</b>
<b>Dolcetto d'Alba Cescu</b> dolcetto	<b>Negro Angelo &amp; Figli</b>	<b>Monteu Roero</b>	<b>CN</b>	<b>12,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC Angelin</b> nebbiolo	<b>Negro Angelo &amp; Figli</b>	<b>Monteu Roero</b>	<b>CN</b>	<b>14,00</b>
<b>Roero DOCG Prachiosso</b> nebbiolo	<b>Negro Angelo &amp; Figli</b>	<b>Monteu Roero</b>	<b>CN</b>	<b>19,00</b>
<b>Chianti DOCG Castiglioni</b> sangiovese, merlot	<b>Marchesi de'Frescobaldi</b>	<b>Pontassieve</b>	<b>FI</b>	<b>14,00</b>
<b>Morellino di Scansano DOCG Santa Maria</b> sangiovese, cabernet sauvignon	<b>Marchesi de'Frescobaldi</b>	<b>Magliano in Toscana</b>	<b>GR</b>	<b>15,00</b>
<b>Rubio</b> sangiovese, merlot, cabernet franc	<b>Poggio San Polo</b>	<b>Montalcino</b>	<b>SI</b>	<b>14,00</b>

## Vini da dessert

<b>Breganze Torcolato doc</b> vespaiola	lt.0,500	<b>Col Dovigo</b>	<b>Breganze</b>	<b>VI</b>	<b>22,00</b>
<b>Dulcis</b> moscato giallo	lt.0,750	<b>Cavazza</b>	<b>Montebello</b>	<b>VI</b>	<b>17,00</b>
<b>Recioto di Gambellara docg Soelio</b> garganega	lt.0,750	<b>Cavazza</b>	<b>Montebello</b>	<b>VI</b>	<b>14,00</b>
<b>Moscato Il Dolce</b> v.s.q.aromatico dolce	lt.0,750	<b>Paladin</b>	<b>Annone Veneto</b>	<b>VE</b>	<b>13,00</b>
<b>Birbèt, Mosto d'uva parzialmente fermentato</b> da uve Brachetto del Roero (bragat rosa) <b>ROSSO</b>	lt.0,750	<b>Negro Angelo &amp; Figli</b>	<b>Monteu Roero</b>	<b>CN</b>	<b>10,00</b>
<b>Zibibbo Terre Siciliane</b> vino liquoroso	lt.0,750	<b>Pellegrino</b>	<b>Marsala</b>	<b>TP</b>	<b>10,00</b>



## BIRRE ARTIGIANALI LABI linea PRESTIGE

330ml €5 - 500ml €8



### LA BIANCA

Birra ad alta fermentazione dal colore giallo paglierino opalescente con una schiuma bianca e compatta. Facilmente riconoscibili al naso le note fruttate, tra cui spiccano la scorza d'arancia, il coriandolo e il cardamomo. Dal gusto fresco, poco amaro e con una leggera acidità data dal frumento.



### LA BIONDA

Birra ad alta fermentazione dal colore giallo dorato con una schiuma bianca, fine e persistente. Al naso un leggero profumo di cereali e spiccate note erbacee date dal luppolo utilizzato. Dal gusto fresco, amaro delicato e gradevole, non eccessivamente corposa e dal finale decisamente abboccato.



### LA AMBRATA

Birra ad alta fermentazione dal colore giallo ambrato e con una schiuma bianca e cremosa. Gusto fresco, con aromi di frutta tropicale, mango e pompelmo facilmente percettibili al naso. Molto corposa e con un deciso retrogusto amaro dato dalla forte luppolatura utilizzata.



### LA ROSSA

Birra ad alta fermentazione dal colore rosso intenso con una schiuma compatta e cremosa. Caratterizzata da aromi intensi dove spiccano la frutta matura, il toffee e il caramello. Una birra dal gusto amabile ed equilibrato in cui si confermano le note di frutta rossa e caramello.



### LA DORATA

Birra ad alta fermentazione dal colore giallo dorato, si presenta con una schiuma bianca, cremosa e decisamente persistente. All'olfatto spiccano le note di malto, biscotto e miele mentre in bocca persiste la speziatura e un amaro gradevole ed equilibrato che lascia nel finale un'amabile secchezza.



### LA NERA

Birra ad alta fermentazione dal colore scuro con una schiuma cremosa e persistente. All'olfatto spiccano gradevoli note di tostatura e aromi dominanti di liquirizia e caffè. In bocca è dolce ed equilibrata, molto corposa ed intensa.