



BISTROT
BELVEDERE

wine list

Gentile Ospite,
la nostra carta dei vini racchiude una selezione che coniuga
tradizione e innovazione: dai grandi classici ai vini legati
al nostro territorio, per farle scoprire i migliori abbinamenti
con i sapori della tavola.
Ci piacerebbe trasmetterle l'anima di un vino, il suo carattere,
la magia del suo percorso creativo e l'amore di chi ha curato
con dedizione ogni singolo grappolo.

Il Maitre



Dear Guest,
our wine list is curated to offer the perfect balance between tradition and innovation: from the great classics to wines from our own region, we hope you can discover the best pairing for the flavours on your table.
We want to convey the soul of a wine, its character, its creative journey and the love that goes into very bunch of grapes.

The Maitre



VINI DELLA VALTELLINA	1	VALTELLINA WINES
BOLLICINE ITALIANE	2	SPARKLING WINES
BIANCHI E ROSATI D'ITALIA	3	WHITE AND ROSÈ ITALIAN WINES
ROSSI D'ITALIA	4	RED ITALIAN WINES
LA DOLCE ITALIA	5	SWEET ITALIAN WINES
MEZZE BOTTIGLIE	6	HALF BOTTLES
BIRRE	7	BEERS

Ci sono sapori che evocano molto più di una storia. Vini che mescolano sogni e valori di generazioni con i sentori della terra. Ettari di vigneti coltivati con prodotti naturali, dosando accuratamente tradizione ed innovazione, per rispettare ed esaltare i ritmi e le specificità di ciascun suolo. Ci sono emozioni da vivere, da assaporare. Ci sono vini da non dimenticare.

Sometimes a sip can tell a whole story: a special wine blends the dreams and values of multiple generations with the aromas of the earth. These wines are born from hectares of vineyards cultivated using natural products, where artisans work according to the rhythm of the seasons and the unique qualities of the soil, balancing tradition with innovation. Each sip is brimming with emotions just waiting to be savoured. Each glass is an unforgettable experience.

1 VINI DELLA VALTELLINA VALTELLINA WINES

LA VALTELLINA

La Valtellina è un terroir unico al mondo, una terra aspra, circondata dalle imponenti vette delle Alpi e ricca di biodiversità e variabilità dal punto di vista geologico, morfologico e ambientale. Le sue peculiari condizioni sono state interpretate e valorizzate dall'uomo nei secoli: il paesaggio è stato plasmato in 2.500 chilometri di terrazzamenti, candidati ad essere iscritti fra i beni UNESCO come patrimonio Culturale dell'Umanità. Il terreno vitato raggiunge il massimo dell'espansione nel XIX secolo con oltre 6000 ettari, dei quali oltre un terzo coltivati a Nebbiolo, chiamato localmente "Chiavennasca".

La Denominazione di Origine (D.O.) di Valtellina vanta 2 DOCG (Sforzato di Valtellina e Valtellina Superiore) 1 DOC (Rosso di Valtellina) e 1 IGT (Terrazze Retiche di Sondrio). La DOCG Valtellina superiore comprende ben cinque sottozone, cinque vini con storia e caratteristiche organolettiche differenti: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella.

Valtellina is a unique terroir, a rugged land surrounded by the imposing peaks of the Alps and rich in biodiversity and variability in terms of its geological, morphological and environmental features. Its peculiar conditions have been understood and enhanced by mankind over the centuries: the landscape has been shaped into 2,500 kilometres of terraces, leading it to be nominated as a UNESCO World Heritage Site.

The vineyards were expanded to over 6000 hectares in the 19th century, of which over a third are dedicated to Nebbiolo, known locally as "Chiavennasca".

Under the Italian designation of origin system, the Valtellina boasts two DOCG classifications (Sforzato di Valtellina and Valtellina Superiore), one DOC (Rosso di Valtellina) and one IGT (Terrazze Retiche di Sondrio). The Valtellina Superiore DOCG covers five sub-areas, producing five wines with different histories and organoleptic properties: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, and Valgella.

SASSELLA

La storica e forse più famosa sottozona del Valtellina Superiore si estende tra il comune di Castione Andevenno e il territorio ad ovest di Sondrio con 114 Ettari. Una zona impervia e soleggiata, il cui nome probabilmente deriva da quello del santuario mariano omonimo che sorge sulla scenografica rupe della Sassella.

Perhaps the most famous Valtellina Superiore sub-area, this historic district covers 114 hectares from Castione Andevenno to the west of Sondrio. A sunny and isolated area, it is probably named after the Marian shrine located on the spectacular Sassella cliff.



BOTTIGLIA



CALICE

PLOZZA

Sassella Riserva Red Edition	<i>Chiavennasca</i>	55 €	15 €
------------------------------	---------------------	------	------

SANDRO FAY

Il Glicine	<i>Chiavennasca</i>	60 €	
------------	---------------------	------	--

AR.PE.PE.

Rocce Rosse	<i>Chiavennasca</i>	150 €	
-------------	---------------------	-------	--

VALGELLA

La Valgella è la più estesa tra le sottozone del Valtellina Superiore ed è situata nei comuni di Teglio e Chiuro. Si presenta come un ampio promontorio roccioso esposto a sud sul quale si sviluppano verticalmente 137 ettari di vigne coltivate a Nebbiolo. Il nome Valgella trae origine da “Valgel”, termine dialettale che indica i piccoli ruscelli che dalle Alpi scendono sino al fondovalle.

Valgella is the largest of the Valtellina Superiore sub-areas, located in the municipalities of Teglio and Chiuro. It consists of a large, south-facing, rocky promontory on which 137 hectares of Nebbiolo vines grow. The name Valgella is derived from “Valgel”, a dialect term used to refer to the small streams that descend from the Alps to the valley floor.

SANDRO FAY

Ca Morei *Chiavennasca* 60 €

Carteria *Chiavennasca* 70 €

NINO NEGRI

Vigneto Fracia *Chiavennasca* 75 €

INFERNO

La zona più piccola ed impervia della Valtellina, collocata ad Est del Grumello con un'estensione vitata di 55 ettari, deve il suo nome alla ripida pendenza dei vigneti e all'elevata temperatura estiva a cui sono sottoposti. Ne deriva un vino di carattere, tannico ed asciutto dal color rosso rubino.

The smallest and most inaccessible area of the Valtellina, covering 55 hectares to the east of Grumello, it owes its name to the steep vineyards and high summer temperatures. The resulting wines are distinctive, tannic and dry with a ruby red colour.

PLOZZA

Inferno Riserva Red Edition *Chiavennasca* 45 €

MAMETE PREVOSTINI

Inferno La Cruus

Chiavennasca 65 €

GRUMELLO

La sottozona del Grumello si estende sul versante nord-est della città di Sondrio con un'estensione di 78 ettari vitati e prende il nome dal castello di Grumello, che domina la vallata dal XIII secolo. Come tutti i Valtellina si presta a una lunga conservazione.

Made up of 78 hectares of vineyards, the Grumello sub-area is found on the northeast side of the town of Sondrio and takes its name from Grumello castle, which has dominated the valley since the 13th century. Like all Valtellina wines, it is suited to longterm ageing.



BOTTIGLIA



CALICE

PLOZZA

Grumello Riserva Red Edition

Chiavennasca

45 €

LUCA FACCINELLI

Grumello Ortensio Lando

Chiavennasca

50 €

15 €

SFORZATO

Lo Sforzato (o Sfursat) di Valtellina è il frutto di una selezione di uve Nebbiolo che subito dopo la vendemmia vengono poste per circa 3 mesi su graticci in locali asciutti ben ventilati detti "fruttai". Dopo l'appassimento l'uva perde il 40% del proprio peso concentrando i succhi e sviluppando particolari fragranze aromatiche che lo preparano alla pigiatura. Seguono 20 mesi di invecchiamento ed affinamento in legno e bottiglia; solo a quel punto questo rosso con grado alcolico minimo 14% è pronto per la degustazione.

Sforzato (or Sfursat) di Valtellina is produced using carefully selected Nebbiolo grapes, which are placed onto racks immediately after harvest and left for around 3 months in dry and well-ventilated rooms known as "fruttai". After drying, the grapes lose 40% of their weight, concentrating the juices and creating unique, romatic fragrances, meaning they are ready to be pressed. The red wine is then aged and refined for 20 months in barrels and in the bottle; only then is this red wine with a minimum alcohol content of 14% ready for tasting.



BOTTIGLIA



CALICE

PLOZZA

Sforzato Black Edition	<i>Chiavennasca</i>	70 €	16 €
Passione Sforzato	<i>Chiavennasca</i>	85 €	
Elite	<i>Chiavennasca</i>	130 €	

SANDRO FAY

Ronco del Picchio	<i>Chiavennasca</i>	100 €	
-------------------	---------------------	-------	--

NINO NEGRI

Sfursat 5 Stelle	<i>Chiavennasca</i>	180 €	
------------------	---------------------	-------	--

ALTRE PROPOSTE DELLA VALTELLINA

AR.PE.PE.

Rosso di Valtellina *Chiavennasca* 45 €

PLOZZA

Seduzione *Chiavennasca* 55 €

2 BOLLICINE ITALIANE SPARKLING ITALIAN WINES

FRANCIACORTA, LOMBARDIA

MONTE ROSSA

Sansevé Satèn	<i>Chardonnay</i>	60 €
Flamingo Rosé	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	75 €
Cabochon Brut	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	120 €

VALTELLINA

PLOZZA

Franciacorta Brut	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	55 €
-------------------	-----------------------------------	------

SELEZIONE FERRARI TRENTO PER QC

Ferrari Maximum Blanc de Blancs, Trentodoc | 50 €

Ferrari Perlé, Trentodoc | 75 €

Ferrari Perlé Rosé Riserva, Trentodoc | 90 €

Ferrari Riserva Lunelli, Trentodoc | 120 €

Ferrari Perlé Nero Riserva, Trentodoc | 140 €

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Trentodoc | 270 €

FERRARI

TRENTO

Ferrari Trento, con oltre 120 anni di storia, nasce nel 1902. Da allora ha mantenuto la fisionomia di azienda familiare ed è guidata dalla famiglia Lunelli, discendente di quel Bruno che, nel 1952, aveva acquisito dal fondatore, Giulio Ferrari, l'allora piccola cantina nel cuore di Trento.

L'eccellenza è da sempre il principio ispiratore di ogni scelta in casa Ferrari. Eccellenza che implica fedeltà al Metodo Classico quale unico processo produttivo e al Trentino, con la sua straordinaria viticoltura di montagna, territorio d'elezione per i propri vigneti.

Da sempre, Ferrari Trento, con il suo straordinario albo d'oro di riconoscimenti, è la cantina di Metodo Classico leader in Italia e ambasciatore dell'arte di vivere italiana nel mondo.

Ferrari Trento is a company with over 120 years of history, dating back to 1902. Throughout its history, it has maintained the character of a family business and is now managed by the Lunelli family, descendants of Bruno Lunelli who acquired the then small winery in the heart of Trento from the founder, Giulio Ferrari, in 1952.

Excellence has always been the guiding principle behind every decision at Ferrari. Excellence means staying true to the Metodo Classico as the only production process and Trentino, with its extraordinary mountain viticulture, as the territory of choice for its vineyards.

Ferrari Trento, with its extraordinary roll of honours, has always been Italy's leading Metodo Classico winery and an ambassador across the globe of the Italian art of living. It is used to celebrate the most important moments in the world of institutions, culture, entertainment and sport.

3 I BIANCHI E I ROSATI D'ITALIA WHITE AND ROSÈ ITALIAN WINES



BOTTIGLIA



CALICE

VALTELLINA

PLOZZA

Chardonnay White Edition *Chardonnay* 40 €

RAINOLDI

Ghibellino Sauvignon Blanc *Sauvignon Blanc* 45 € 15 €

NINO NEGRI

Ca' Brione *Chiavennasca,
Sauvignon,
Chardonnay* 75 €

MAMETE PREVOSTINI

Mon Rosé IGT Alpi Retiche *Nebbiolo,
Chiavennasca* 40 € 10 €

ALTO ADIGE

CANTINE BOLZANO

Pinot Grigio *Pinot Grigio* 35 €

ABRUZZO

PASETTI

Testarossa Terre Aquilane Bianco *Trebbiano
d'Abruzzo,
Pecorino* 45 €

Cerasuolo D'Abruzzo Rosato *Montepulciano* 35 €



La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio. Ogni vino prodotto è ambasciatore della terra da cui proviene, espressione di autenticità e capace di rappresentare l'anima del produttore.

The Antinori family has been involved in wine production for more than six hundred years: ever since Giovanni di Piero Antinori joined the Arte Fiorentina dei Vinattieri in 1385. Throughout its long history, the family has always directly managed the business, embracing innovation whilst, at the same time, maintaining respect for tradition and the land. Each wine produced represents the area it comes from, as an expression of authenticity that reflects the producer's heart.

SELEZIONE ANTINORI PER QC

Chianti Riserva Tenuta Tignanello | 70 €

Brunello Montalcino Pian delle Vigne | 110 €

Tignanello | 180 €

Solaia | 600 €

4 ROSSI D'ITALIA RED ITALIAN WINES

PIEMONTE

PRUNOTTO

Mosesco Dolcetto d'Alba	<i>Dolcetto</i>	35 €
Bussia Barolo	<i>Nebbiolo</i>	90 €
Bric Turot Barbaresco	<i>Nebbiolo</i>	150 €

TOSCANA

COL D'ORCIA

Rosso di Montalcino	<i>Sangiovese</i>	40 €
Brunello di Montalcino	<i>Sangiovese</i>	60 €

CASTELLO DI MONSANTO

Chianti Monrosso	<i>Sangiovese</i>	40 €
Chianti Classico Riserva	<i>Sangiovese</i>	70 €

VENETO

PRÀ

Valpolicella Ripasso Superiore

*Corvina,
Rondinella,
Oseleta* 50 €

Amarone della Valpolicella Classico

*Corvina,
Rondinella,
Croatina, Oseleta* 120 €

GAJA

Da oltre 150 anni la famiglia Gaja si dedica alla viticoltura e alla produzione di vini, dapprima nelle Langhe, luogo in cui la Cantina è stata fondata da Giovanni Gaja a Barbaresco nel 1859, successivamente in Toscana, a Montalcino e Bolgheri. Da allora, i nomi Giovanni ed Angelo si alternano per cinque generazioni nello stesso luogo. La fama dell'azienda è oggi riconosciuta in tutto il mondo, ma la passione e l'artigianalità sono rimaste le stesse. Gaja è stata la prima Cantina ad usare le barriques, la prima ad adottare tappi lunghi oltre sei centimetri, la prima ad allungare i colli delle bottiglie, la prima in molto altro: Angelo Gaja è stato il primo a credere in un grande vino bianco, nella terra dei grandi vini rossi, per di più da uva internazionale. Oggi i figli di Angelo portano avanti una tradizione familiare, raccogliendo i sogni e i progetti delle generazioni che li hanno preceduti, facendone propri i valori ed arricchendoli di entusiasmo e nuove conoscenze.

For more than 150 years, the Gaja family has devoted itself to viticulture and wine production, first in the Langhe, where a winery was founded by Giovanni Gaja in Barbaresco in 1859, and later in Tuscany, Montalcino and Bolgheri. Since then, the names Giovanni and Angelo have alternated for five generations on a family tree with strong roots. The company is now recognised around the world, with a reputation built on unwavering passion and craftsmanship. Gaja was the first winery to use barriques, to adopt corks over six centimetres long, to lengthen its bottlenecks, and to break with countless traditions: in fact, Angelo Gaja was the first vintner to create a great white wine in a land of great red wines, and to embrace international grapes. Today Angelo's children are carrying on the family tradition, keeping the dreams and plans of the previous generations alive, infusing their values with new knowledge and enthusiasm.

SELEZIONE GAJA PER QC

Langhe Sito Moresco DOP | 130 €

Sperss Langhe Nebbiolo DOP | 350 €

Barbaresco | 360 €

5 LA DOLCE ITALIA SWEET ITALIAN WINES



BOTTIGLIA



CALICE

LOMBARDIA

NERA

Anomalia Singolare	<i>Chiavennasca</i>	70 €	18 €
--------------------	---------------------	------	------

MAMETE PREVOSTINI

Vertemate	<i>Traminer, Riesling</i>	60 €	15 €
-----------	---------------------------	------	------

TRIACCA

Vino del Presidente	<i>Moscato rosa</i>	60 €	16 €
---------------------	---------------------	------	------

SICILIA

DONNAFUGATA

Passito di Pantelleria Ben Rye' 0,375 cl	<i>Zibibbo</i>	70 €	20 €
--	----------------	------	------

6 MEZZE BOTTIGLIE HALF BOTTLES

ROSSI

VALTELLINA

PLOZZA

Sassella Riserva Red Edition	<i>Chiavennasca</i>	25 €
------------------------------	---------------------	------

Grumello Riserva Red Edition	<i>Chiavennasca</i>	25 €
------------------------------	---------------------	------

Sforzato Riserva Black Edition	<i>Chiavennasca</i>	40 €
--------------------------------	---------------------	------

7 BIRRE BEERS

birra
baladin

“Perché la Birra è Terra!” Questo messaggio è stato fortemente espresso da Baladin da anni per far capire che la birra è diretta espressione della terra e dell’agricoltura. Per noi italiani è naturale pensarlo del vino, ma più raro è fare la stessa associazione quando si parla di birra. Baladin ha deciso di impegnarsi direttamente nella produzione della maggior parte della materia prima utilizzata tanto da divenire, nel Gennaio 2012, Birrificio Agricolo.

“Because Beer is Earth!” Baladin has always stayed true to its message, creating products that are a direct expression of the land and agricultural processes. Here in Italy, we tend to associate terroir with wine, but the same does not generally apply to beer. Baladin decided to get involved with the production of most of its raw materials, becoming a Farm Brewery in January 2012.

SELEZIONE BALADIN PER QC

ISAAC 5,0% ALC | BLANCHE 0,75 LT | 16 €

WAYAN 5,8% ALC | SAISON 0,75 LT | 18 €

NORA 6,8% ALC | SPICE BEER 0,75 LT | 18 €

ELIXIR 10% ALC | STRONG BELGIAN AMBER ALE 0,75 LT | 18€

SORAYA 7,2% ALC | EXTRA DRY EXPERIMENTAL BEER 0,75 LT | 19€