



ARZAGA  
CAFÈ

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 Sommelier

*Conado place*



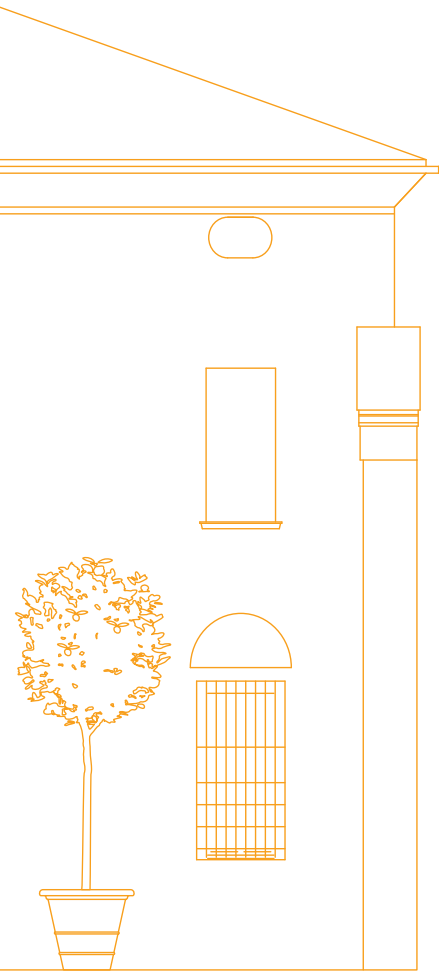
---

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 every bunch of grapes.

The Sommelier



scan here for  
german version

- 
- BOLLICINE **1** SPARKLING WINES
- CHAMPAGNE **2** CHAMPAGNE
- BIANCHI **3** WHITE WINES
- ROSATI **4** ROSÉ WINES
- ROSSI **5** RED WINES
- DOLCE ITALIA **6** SWEET ITALIAN WINES
- MAGNUM **7** MAGNUM
- MEZZE BOTTIGLIE **8** HALF BOTTLES
- AL CALICE **9** BY THE GLASS
- BIRRE **10** 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 BOLLICINE SPARKLING WINES

## VENETO

### ORSOLA ANDREOLA

Valdobbiadene Brut Docg Dirupo	45 €
Valdobbiadene ExtraDry Docg Dirupo	45 €
Valdobbiadene Dry Docg Sesto Senso	50 €

## LOMBARDIA

### CA' DEL BOSCO

Franciacorta Annamaria Clementi	<i>Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero</i>	270 €
Franciacorta Satèn	<i>Chardonnay Pinot Bianco</i>	120 €
Franciacorta Cuvée Prestige	<i>Chardonnay Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	100 €

### MONTE ROSSA

Franciacorta Cabochon Brut	<i>Chardonnay Pinot Nero</i>	120 €
Franciacorta Sansevé Satèn	<i>Chardonnay</i>	60 €

## **BELLAVISTA**

Franciacorta Alma Assemblage 1	<i>Chardonnay Pinot Nero Pinot Bianco</i>	80 €
Franciacorta Alma non dosato	<i>Chardonnay Pinot Nero</i>	90 €
Franciacorta Brut Grand Cuvée Rosé	<i>Chardonnay Pinot Nero</i>	140 €

## **CA' MAIOL**

Cantariva Lugana Brut Metodo Classico	<i>Turbiana</i>	50 €
Sebastian Rosé	<i>Groppello Marzemino Barbera</i>	30 €

## **COSTARIPA**

Mattia Vezzola Crèant	<i>Chardonnay</i>	55 €
Mattia Vezzola Brut Rosé	<i>Chardonnay Pinot Nero</i>	60 €

# 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.

## SELEZIONE FERRARI TRENTO PER QC

Ferrari Maximum Blanc de Blancs, Trentodoc | 55 €

Ferrari Perlé, Trentodoc | 80 €

Ferrari Perlé Rosé, Trentodoc | 100 €

Ferrari Perlé Nero Riserva, Trentodoc | 150 €

Ferrari Riserva Lunelli, Trentodoc | 130 €

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Trentodoc | 290 €

## 2 CHAMPAGNE CHAMPAGNE

### MONTAGNE DE REIMS (REIMS)

#### KRUG

Brut Grande Cuvée S.A. *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier* 600 €

### VALLE DELLA MARNA (ÉPERNAY)

#### MOËT ET CHANDON

Dom Pérignon *Chardonnay, Pinot Noir* 550 €

### VALLE DELLA MARNA (MAREUIL-SUR-AY)

#### BILLECART SALMON

Brut Réserve S.A. *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier* 130 €

Brut Rosé S.A. *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier* 190 €

## 3 BIANCHI WHITE WINES

### LOMBARDIA

#### CA' DEL BOSCO

Corte del Lupo *Chardonnay, Pinot Bianco* 80 €

Chardonnay *Chardonnay* 180 €

#### BULGARINI

Lugana Ca Vaibò *Turbiana* 55 €

#### CA' MAIOL

Lugana Prestige *Turbiana* 40 €

#### CA' DEI FRATI

I Frati *Turbiana* 40 €

Lugana Brolettino *Turbiana* 50 €

Pratto *Turbiana, Chardonnay, Sauvignon blanc* 55 €

#### PRATELLO

Riesling Garda *Riesling* 40 €

#### PODERE DEI FOLLI

Lilium *Manzoni Bianco, Trebbiano* 40 €

#### BARONE PIZZINI

Polzina *Chardonnay* 30 €

## VENETO

### ZENATO

Lugana Santa Cristina *Turbiana* 40 €

### PIEROPAN

Soave Classico *Garganeca, Trebbiano di Soave* 35 €

Calvarino *Garganeca, Trebbiano di Soave* 65 €

La Rocca *Garganeca* 90 €

### MENEGOTTI

Elianto di Custoza Superiore *Garganeca, Fernanda, Trebbiano* 35 €

## ALTO ADIGE

### HOFSTATTER

Alto Adige Gewürztraminer *Gewürztraminer* 50 €

Alto Adige Sauvignon *Sauvignon* 45 €

Pinot Grigio Alto Adige *Pinot Grigio* 40 €

## 4 ROSATI ROSÈ WINES

### LOMBARDIA

#### COSTARIPA

Chiaretto RosaMara *Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera* 45 €

Molmenti *Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera* 90 €

#### CA' DEI FRATI

Chiaretto Rosa dei Frati *Groppello, Marmemino, Barbera, Sangiovese* 40 €

#### PODERE DEI FOLLI

Preafète Valtenesi *Groppello, Marmemino, Barbera, Sangiovese* 35 €

### VENETO

#### MENEGOTTI

Chiaretto Bardolino *Corvina, Rondinella, Molinara* 30 €



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 | 190 €

Solaia | 600 €

## 5 ROSSI RED WINES

### LOMBARDIA

#### PODERE DEI FOLLI

Vegna *Groppello Gentile* 35 €

Sofai *Groppello gentile, Marzemino, Rebo* 50 €

#### BULGARINI

Gerumi *Merlot* 50 €

#### COSTARIPA

Maim *Groppello Gentile* 80 €

Mazane *Marzemino* 35 €

#### CA' MAIOL

Negresco *Groppello gentile, Marzemino, Sangiovese, Barbera* 45 €

#### CA' DEL BOSCO

Corte del Lupo *Merlot, Cab.Sauv., Cab. Franc., Carménère* 65 €

Maurizio Zanella Riserva *Merlot, Cab.Sauv., Cab. Franc.* 170 €

Pinèro *Pinot Nero* 180 €

#### CA' DEI FRATI

Ronchedone *Marzemino, Sangiovese, Cabernet* 55 €

Amarone Pietro dal Cero *Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina* 170 €

#### PRATELLO

Nero per Sempre *Rebo* 60 €

## VENETO

### MENEGOTTI

Le Bugne *Cabernet Sauvignon* 30 €

Bardolino *Bardolino, Corvina, Rondinella* 30 €

### ZENATO

Valpolicella Ripassa *Corvina, Rondinella, Oseleta* 55 €

Amarone della Valpolicella *Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta* 130 €

### MASI

Bardolino *Bardolino, Rondinella, Molinara* 30 €

Valpolicella Bonacosta *Corvina, Rondinella, Oseleta* 30 €

Toar Valpolicella Superiore *Corvina, Rondinella, Oseleta* 45 €

Amarone Costasera *Corvina, Rondinella, Molinara* 130 €

# 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

Barolo Langhe Dagromis | 180 €

Langhe Sito Moresco DOP | 130 €

Barbaresco | 360 €

Sperss Langhe Nebbiolo DOP | 350 €

## 6 DOLCE ITALIA SWEET ITALIAN WINES

### VENETO

#### PIEROPAN

Le Colombare Recioto di Soave *Garganega* 0,50 L 85 €

#### MASI

Angelorum Recioto della Valpolicella *Corvina,  
Rondinella,  
Molinara* 0,375 L 80 €

### LOMBARDIA

#### CA' DEI FRATI

Tre - Filer *Turbiana, Chardonnay,  
Sauvignon blanc* 0,375 L 45 €

# 7 MAGNUM MAGNUM

## BOLLICINE

### BELLAVISTA

Franciacorta Alma

*Chardonnay, Pinot Nero,  
Pinot Bianco*

200 €

## BIANCHI

### BULGARINI

Lugana

*Turbiana*

80 €

## ROSSI

### MASI

Campofiorin Valpolicella Ripasso

*Corvina, Rondinella, Merlot*

100 €

Amarone Costasera

*Corvina, Rondinella, Molinara*

270 €

## 8 MEZZE BOTTIGLIE HALF BOTTLES

### BOLLICINE

#### ORSOLA ANDREOLA

Prosecco Valdobbiandene Brut Dirupo *Glera* 25 €

#### CA' DEL BOSCO

Franciacorta Cuvèe Prestige *Chardonnay, Pinot Bianco,  
Pinot Nero* 50 €

### BIANCHI

#### CÀ DEI FRATI

I Frati *Turbiana* 25 €

#### PIEROPAN

Soave Classico *Garganega, Trebbiano di Soave* 20 €

### ROSATI

#### CA' MAIOL

Rosa Dei Frati *Groppello, Marzemino,  
Sangiovese, Barbera* 25 €

### ROSSI

#### CÀ DEI FRATI

Ronchedone *Marzemino, Sangiovese, Cabernet* 35 €

#### MASI

Campofiorin doppia fermentazione *Corvina, Rondinella, Molinara* 30 €

Amarone Costasera *Corvina, Rondinella, Molinara* 75 €

## 9 AL CALICE BY THE GLASS

### BOLLICINE

Valdobbiadene Brut Docg Dirupo	8 €
Costaripa - Mattia Vezzoli Crèant	16 €
Ca' Del Bosco - Prestige	20 €

### BIANCHI

CàMaiol - Lugana Prestige	10 €
Pieropan - Soave classico	12 €

### ROSATI

Podere dei Folli - Preafète Valtenesi	10 €
---------------------------------------	------

### ROSSI

Podere dei Folli - Sofai Valtenesi	10 €
Masi - Amarone Costasera	20 €

## 10 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 €

SORAYA 7,2% ALC | EXPERIMENTAL BEER 0,75 LT | 18 €



SPA OF WONDERS

VILLA ARZAGA GARDA  
GRAND HOTEL

