

diVino  
osteriatrevigiana

---

Carta dei vini | *Wine list*

---

Carta dei vini aggiornata al 10 novembre 2018

**I vini contengono SOLFITI.** Si prega pertanto di informare tempestivamente il personale di servizio, in caso di allergia o intolleranze.  
***Wines contain SULFITES. Therefore please inform our staff if you suffer from any allergy or intolerance.***



\* I vini indicati con asterisco sono presenti nella Guida dei Vini "Slow Wine"  
\* *Wines marked with star are mentioned in the Slow Wine Guide*

# Vini al calice | *Wines by the glass*



## Prosecco, Franciacorta, Trento DOC, Metodo Classico | *Sparkling wines*

2015	Prosecco con il Fondo DOC*	Ca' dei Zago	3,50
2016	Prosecco DOC Treviso Extra Dry	Cantina Montelliana	3.50
2015	Prosecco Superiore DOCG Brut Conegliano Valdobbiadene	Duca di Dolle	4,00
2012	Franciacorta Gran Cuvèe Brut*	Castello Bonomi	5,00
2012	Tridentum Trento DOC *	Cesarini Sforza	6,00
2010	Ferrari Perlé DOC Brut Trento DOC	Fratelli Lunelli	7,00

## Vini bianchi | *White wines*

	Bianco "Selezionato dalla nostra cantina"		3,50
2016	Chardonnay	47 Anno Domini	4,00
2017	Soave Classico DOC *	Farina	4,00
2015	Lison Classico Terre Piane	Ornella Bellia	4,00
2016	Ribolla Gialla IGT Venezie	Soc. Agr. Canus	7,00

## Vini rossi | *Red wines*

	Rosso "Selezionato dalla nostra cantina"		3,50
2016	Valpolicella Classico Superiore DOC	Farina	5,00
2015	Cabernet IGT *	Case Paolin	6,00
2015	Merlot DOC Friuli Colli Orientali	Soc. Agr. Canus	7,00
2015	Rosso del Milio (Merlot, Carmenere) *	Case Paolin	8,00

## Vini da gustare con formaggi e dessert | *Cheese and dessert wines*

2016	Moscato Fior d'arancio DOCG	Maeli	4,00
------	-----------------------------	-------	------

## Mezze bottiglie | *Half bottles*

### Vini bianchi italiani | *Italian white wines*

2014	Chardonnay DOC	375 ml	Santa Margherita	14,00
2017	Lugana Prestige D.O.P.	375 ml	Ca' Majol	15,00

### Vini rossi italiani | *Italian red wines*


2016	Cabernet Pramaggiore DOC	375 ml	Santa Margherita	14,00
2011	Gattinara DOCG *	375 ml	Travaglini Giancarlo	27,00
2014	Chianti Classico DOCG *	375 ml	Lamole di Lamole	16,00
2015	Vino Nobile di Montepulciano DOCG *	375 ml	Boscarelli	25,00
2013	Brunello di Montalcino DOCG	375 ml	Palazzo	32,00
2013	Brunello di Montalcino DOCG	375 ml	Ciacci Piccolomini d'Aragona	37,00

## Birre alla spina e in bottiglia *Draft beer and beer by the bottle*

### Birra alla spina | *Draft beer*

Moretti Baffo d'Oro	30 cl	4,8 % vol	3,00
Moretti Baffo d'Oro	50 cl	4,8 % vol	5,00

### Birra in bottiglia | *Beer by the bottle*

Theresianer Strong ale, Pils e Vienna	33 cl	4,9 % vol	5,00
Moretti Rossa	33 cl	7,2 % vol	5,00
 Theresianer Pale Ale Gluten Free	35,5 cl	5,8 % vol	6,00

Le birre contengono **CEREALI**. Si prega pertanto di informare tempestivamente il personale di servizio, in caso di allergia o intolleranze.  
*Beers contain GRAIN. Therefore please inform our staff if you suffer from any allergy or intolerance.*



\* I vini indicati con asterisco sono presenti nella Guida dei Vini "Slow Wine"  
\* Wines marked with star are mentioned in the Slow Wine Guide

# Bollicine italiane - Prosecco

## *Prosecco - Italian sparkling wines*

### Veneto - Conegliano Valdobbiadene

2015	Prosecco con il fondo DOC *	Ca' di Zago	18,00
2016	Prosecco DOC Treviso Extra Dry	Cantina Montelliana	18,00
2015	Prosecco Superiore DOCG Brut Conegliano Valdobbiadene	Duca di Dolle	22,00
2015	Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Conegliano Valdobbiadene	Duca di Dolle	22,00
2015	Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene Brut	Col Vetoraz	24,00
2015	Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Poeti	Bottega	24,00

### Veneto - Colli Asolani

2016	Prosecco Superiore Asolo DOCG Extra Brut	Cantina Montelliana	24,00
2016	Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Colli Asolani	Ager Patris	26,00

### Friuli Venezia Giulia

2016	Prosecco Brut *	Le Monde	23,00
------	-----------------	----------	-------

# Bollicine italiane - Metodo classico

## *Italian bottle-fermented sparkling wines*

### Lombardia

2012	Franciacorta Gran Cuvée Brut DOCG (Chardonnay e Pinot Nero) *	Castello Bonomi	32,00
2016	Monterossa PR Brut Blanc de Blanc (Chardonnay) *	Monterossa	40,00
2016	Monterossa Sansevé Saten Brut (Chardonnay) *	Monterossa	48,00

### Trentino

2010	Ferrari Perlé DOC Brut Trento (Chardonnay)	Fratelli Lunelli	55,00
2009	Ferrari Perlé Nero DOC Brut Trento (Pinot Nero)	Fratelli Lunelli	65,00
2005	Giulio Ferrari Riserva del Fondatore DOC Trento (Chardonnay)	Fratelli Lunelli	115,00
2012	Tridentum Trento DOC (Chardonnay Pinot Nero) *	Cesarini Sforza	32,00

### Alto Adige

2012	Athesis Metodo Classico DOC Brut Alto Adige (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) *	Kettmeir	37,00
------	--	----------	-------

### Friuli Venezia Giulia

2010	Dom Jurosa Brut Blanc de Blancs (Chardonnay) *	Lis Neris	54,00
------	--	-----------	-------




\* I vini indicati con asterisco sono presenti nella Guida dei Vini "Slow Wine"

\* Wines marked with star are mentioned in the Slow Wine Guide

## Bollicine italiane - Metodo classico rosé

### *Italian rosé sparkling wines*

2016	Pinot Nero Rosé *	Le Monde	23,00
2014	Athesis Brut Rosé (Pinot Nero, Chardonnay) *  <i>Campione del Mondo 2017- Spumante Rosé World Champion 2017 - Rosé sparkling wine</i>	Kettmeier	36,00
2016	Brut Rosé Dolomiti (Pinot Nero, Chardonnay) *	Pojer e Sandri	40,00

## Champagne

Champagne Tradition Brut	Voirin Lumiel	60,00
Champagne Cuvée Privilège	Mumm G.H.	80,00
Champagne Belle Epoque	Perrier Jouet	160,00
Champagne Brut	Dom Perignon	200,00

# Vini bianchi italiani | *Italian white wines*

## Veneto - Soave

2017	Bianco Veneto IGT "Appassilento"	Farina	16,00
2017	Soave Classico DOC	Farina	18,00
2017	Bianco di Custoza DOC	Farina	18,00
2015	Soave Vigneto Terre Lunghe DOC *	Agostino Vicentini	22,00
2017	Lugana DOC	Farina	22,00
2017	Lugana Prestige DOP	Cà Majol	25,00
2017	Lugana Prestige DOP Magnum Lt. 1,5	Ca' Majol	45,00
2015	Soave Superiore DOCG Il Casale *	Agostino Vicentini	30,00

## Veneto - Gambellara

2015	Capitel Vincenzi Gambellara Classico DOC	Vigilio Vignato	20,00
------	--	-----------------	-------

## Veneto - Colli Euganei

2014	Bianco dei Mandorli (Chardonnay, Sauvignon, Pinella) *	Borin	20,00
2014	Infinito Bianco Veneto IGT (Moscato Secco, Chardonnay)	Maeli	22,00

## Veneto Orientale

2017	Sauvignon Veneto IGT	Torresella	16,00
2017	Chardonnay DOC a Coltivazione Biologica	47 Anno Domini	18,00
2017	Traminer Aromatico IGT delle Venezie	Mazzolada	18,00
2016	"Mina" Colli di Conegliano DOCG	Astoria Wines	20,00
2015	Lison Classico Terre Piane DOCG	Ornella Bellia	20,00
2014	Manzoni Bianco IGT Novalis *	Bonotto delle Tezze	20,00
2015	Sauvignon Turrano DOC Lison Pramaggiore	Bosco del Merlo	26,00



\* I vini indicati con asterisco sono presenti nella Guida dei Vini "Slow Wine"

\* Wines marked with star are mentioned in the Slow Wine Guide



## Friuli Venezia Giulia - Isonzo

2014	Fiore di Campo IGT (Tai, Sauvignon e Riesling) *	Lis Neris	32,00
2016	Pinot Grigio DOC Isonzo *	Borgo San Daniele	36,00
2012	Chardonnay Jurosa DOC Isonzo *	Lis Neris	40,00
2014	Pinot Grigio Gris DOC Isonzo *	Lis Neris	40,00
2014	Sauvignon Blanc Picol DOC Isonzo *	Lis Neris	40,00

## Friuli Venezia Giulia - Collio

2015	Friulano DOC Collio *	Primosic	30,00
2013	Vintage Tunina (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit)	Jermann	79,00

## Friuli Venezia Giulia - Colli Orientali

2016	Chardonnay DOC	Soc. Agr. Canus	24,00
2016	Pinot Bianco DOC Friuli Grave *	Le Monde	24,00
2016	Pinot Bianco DOC Colli Orientali del Friuli *	Petrussa	26,00
2015	Friulano DOC Friuli Colli Orientali	Soc. Agr. Canus	30,00
2016	Ribolla Gialla DOC	Soc. Agr. Canus	28,00
2015	Chardonnay Sant'Elena DOC Friuli Colli Orientali *	Petrussa	30,00
2015	Riesling DOC Friuli Colli Orientali *	Aquila del Torre	32,00
2015	Sauvignon Blanc DOC Friuli Colli Orientali *	Aquila del Torre	32,00
2015	Gramogliano (Friuliano, Pinot Grigio, Sauvignon e Ribolla Gialla)	Soc. Agr. Canus	32,00
2013	Sauvignon Vit Dai Maz DOC Friuli Colli Orientali *	Aquila del Torre	42,00
2014	Arbis Blanc IGT (Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco, Friulano) *	Borgo San Daniele	42,00

## Trentino

2013	Kerner IGT Dolomiti	Nicolodi Alfio	24,00
2016	Müller Thurgau Palai IGT Dolomiti *	Pojer e Sandri	24,00

## Alto Adige

2016	Chardonnay DOC Alto Adige *	Kettmeir	22,00
2016	Pinot Grigio Impronta del Fondatore DOC AA	Santa Margherita	22,00
2015	Pinot Bianco DOC Alto Adige Amperg *	Klaus Lentsch	24,00
2014	Dolomiti De Vite IGT Dolomiti (Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon e Riesling)	Hofstätter	27,00
2014	Grauer Burgunder Klausner	Kobler	26,00
2016	Gruner Veltliner Alto Adige Cuvèe Syvi DOC *	Klaus Lentsch	30,00
2016	Müller Thurgau Athesis *	Kettmeir	30,00
2014	Goldmuskateller Turmhof DOC Alto Adige *	Tiefenbrunner	26,00

## Piemonte

2016	Monchiero Gavi (Cortese) *	Gavi di Gavi	25,00
------	----------------------------	--------------	-------

## Liguria

2012	Vermentino Vigne Basse DOC Colli di Luni *	Terenzuola	36,00
------	--	------------	-------

## Umbria

2012	Conte Vipera IGT (Sauvignon e Semillon) *	Castello della Sala Antinori	43,00
------	---	------------------------------	-------

## Abruzzo

2014	Trebbiano d'Abruzzo Biologico DOC *	Cantina Tollo	33,00
------	-------------------------------------	---------------	-------

## Campania

2015	Greco di Tufo Terra D'Uva DOCG *	Benito Ferrara	30,00
2009	Coda di Volpe IGT	Terredora	30,00

## Sicilia

2011	Chardonnay "Jale" IGP	Cusumano	29,00
2014	Jardinù IGP (zibibbo)	Coste Ghirlanda	48,00



\* I vini indicati con asterisco sono presenti nella Guida dei Vini "Slow Wine"  
\* Wines marked with star are mentioned in the Slow Wine Guide

## Sardegna

2013	Vermentino Tuvaoes DOC *	Cherchi	29,00
2015	Vermentino "Costamolino" DOC *	Argiolas	34,00

## Vini rosati | *Rosé wines*

### Trentino Alto Adige - Lombardia

2016	Vin dei Molini IGT Dolomiti *	Pojer e Sandri	24,00
2017	Chiaretto Rosè	Ca' Majol	20,00

## Vini rossi italiani | *Italian red wines*

### Veneto - Valpolicella

2016	Valpolicella Classico Superiore DOC	Farina	18,00
2016	Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC "Montecorna"	Farina	25,00
2016	Rosso Trevenezie IGT "Nodo d'amore" (Corvina, Merlot, Teroldego)	Farina	27,00
2015	Rosso Veronese IGT "Corte Conti Cavalli"	Farina	29,00
2015	Amarone Classico della Valpolicella DOCG	Farina	54,00
2012	Amarone Classico della Valpolicella DOCG	Farina	75,00
2013	Amarone Classico della Valpolicella DOCG – Magnum 1,5 lt	Farina	100,00
2014	Amarone Classico della Valpolicella DOCG – Jéroboam 3 lt	Farina	170,00

### Veneto - Colli Euganei

2016	Infinito Rosso Colli Euganei DOC	Maeli	20,00
------	----------------------------------	-------	-------

### Veneto - Colli Asolani

2016	Cabernet IGT *	Case Paolin	24,00
2015	Rosso del Milio IGT (Merlot, Carmenere) *	Case Paolin	34,00
2012	San Carlo DOC Montello-Colli Asolani *	Case Paolin	40,00

## Veneto - Montello

2015	Cabernet Sauvignon DOC *	Loredan Gasparini	18,00
2014	Falconera IGT (Merlot) *	Loredan Gasparini	20,00
2015	Ruden IGT Veneto Rosso	Astoria Wines	24,00
2015	Zuiter DOCG Montello	Montelvini	24,00
2016	Recantina DOC	Serafini & Vidotto	24,00
2016	Pinot Nero IGT	Serafini & Vidotto	28,00
N.V.	Phigaia DOC Rosso	Serafini & Vidotto	35,00
2007	Rosso dell'Abbazia DOC	Serafini & Vidotto	60,00
2008	Capo di Stato IGP Colli Trevigiani *	Loredan Gasparini	62,00

## Veneto - Piave | Lison

2016	Cabernet Sauvignon DOC a Coltivazione Biologica	47 Anno Domini	18,00
2016	Pinot Nero IGT Veneto	47 Anno Domini	18,00
2013	Le Argille Cabernet IGT Marca Trevigiana (Cabernet Sauvignon e Franc)	47 Anno Domini	38,00
2015	Merlot DOC Piave Spezza *	Bonotto delle Tezze	22,00
2017	Salbanello IGT Veneto (Malbech e Cabernet)	Paladin	18,00
2015	Syrah Seduzione	Bosco del Merlo	22,00
2015	Malbech del Fondatore DOC Lison	Santa Margherita	24,00
2016	Malbech Gli Aceri	Paladin	28,00
2014	Refosco Impronta del Fondatore DOC	Santa Margherita	24,00
2012	Raboso DOC Piave Potestà *	Bonotto delle Tezze	24,00
2016	Refosco Roggio dei Roveri	Bosco del Merlo	28,00
2014	Malanotte del Piave DOCG *	Bonotto delle Tezze	48,00



\* I vini indicati con asterisco sono presenti nella Guida dei Vini "Slow Wine"

\* Wines marked with star are mentioned in the Slow Wine Guide

## Friuli Venezia Giulia

2016	Cabernet Franc DOC	Le Monde	20,00
2015	Cabernet Sauvignon Jasik IGT *	Borgo San Daniele	24,00
2016	Merlot DOC	Le Monde	18,00
2013	Merlot DOC Friuli Colli Orientali *	Aquila del Torre	32,00
2015	Merlot DOC Friuli Colli Orientali	Soc. Agr. Canus	28,00
2010	Pignolo DOC Friuli Colli Orientali	Soc. Agr. Canus	38,00
2015	Refosco DOC	Le Monde	18,00
2014	Schioppettino DOC Friuli Colli Orientali *	Petrussa	42,00

## Alto Adige

2016	Lagrein DOC Alto Adige *	Kettmeir	22,00
2016	Pinot Nero DOC Alto Adige *	Kettmeir	22,00
2016	Schiava Vernatsch DOC *	Markus Prackweiser	24,00

## Piemonte

2016	Barbera D'Alba DOCG *	Ca' Dei Baio	22,00
2014	Barbaresco DOCG *	Ca' Dei Baio	40,00
2013	Barolo Serralunga DOCG *	Bovio	48,00

## Toscana

2014	Chianti Classico DOCG *	Lamole di Lamole	26,00
2015	Chianti Classico DOCG Squarcialupi	La Castellina	24,00
2013	Chianti Classico Riserva DOCG *	Lamole di Lamole	34,00
2013	Chianti Classico Riserva DOCG Squarcialupi	La Castellina	34,00
2015	Chianti Classico DOCG Squarcialupi – Magnum 1,5 lt	La Castellina	60,00

2016	Rosso di Montalcino DOC	Ciacci Piccolomini	34,00
2015	Vino Nobile di Montepulciano DOCG *	Boscarelli	45,00
2014	Guidalberto IGT (Cabernet Sauvignon, Merlot) *	Tenuta San Guido	69,00
2013	Sassicaia DOC (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) *	Tenuta San Guido	230,00

## Umbria

2013	Castellaro IGP (Gamay in purezza)	La Contea di Laviano	20,00
2013	Poggioleone IGP (Sangiovese e Cabernet)	La Contea di Laviano	30,00

## Campania

2016	Pinot Nero IGP	Abbazia di Crapolla	45,00
------	----------------	---------------------	-------

## Vini rossi frizzanti | *Sparkling red wines*

2016	Raboso Ribelle IGT *	Bonotto delle Tezze	22,00
2016	Lambrusco di Sorbara DOC	Pedroni	22,00



\* I vini indicati con asterisco sono presenti nella Guida dei Vini "Slow Wine"

\* Wines marked with star are mentioned in the Slow Wine Guide

# Vini da gustare con formaggi e dessert

## *Cheese and Dessert wines*

### Veneto - Gambellara

2011	Recioto di Gambellara DOCG	Virgilio Vignato	22,00
2009	Vin Santo di Gambellara	Virgilio Vignato	30,00
2016	Recioto Classico della Valpolicella DOCG	Farina	54,00

### Veneto - Colli Euganei

2015	Moscato Fior d'arancio DOCG	Maeli	26,00
------	-----------------------------	-------	-------

### Trentino

2016	Merlino 500 ml *	Pojer e Sandri	38,00
------	------------------	----------------	-------

### Sicilia

2012	Alcova DOP (Passito di Pantelleria)	Coste Ghirlanda	58,00
------	-------------------------------------	-----------------	-------

# diVino

osteriatrevigiana

DiVino Osteria Trevigiana  
c/o BW Premier BHR Treviso Hotel  
Via Postumia Castellana, 2 | Quinto di Treviso (TV) | Tel +39 0422 3730  
[www.osteriatrevigiana.it](http://www.osteriatrevigiana.it) | email [info@bassohotels.it](mailto:info@bassohotels.it)



\* I vini indicati con asterisco sono presenti nella Guida dei Vini "Slow Wine"  
\* *Wines marked with star are mentioned in the Slow Wine Guide*