



Ristorante Praeclarus  
**Vescine**

## ROSÉ

<b>Lagrein Rosé DOC 2020 Cantine Terlan</b>		<b>20</b>
Alto Adige – Lagrein 100% - 13 % vol		
<b>4 Vin Dei Molini IGT Pojer e Sandri</b>		<b>20</b>
Trentino - Schiava 80%, Riesling Renano 20% - 12,5 % vol	<b>1+3</b>	
<b>1 Rosa dei Frati DOC 2018 CàdeiFрати</b>		<b>23</b>
Lombardia - Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera – 12,5 % vol	<b>1</b>	
<b>Langhe DOC Rosato Suasi Deltetto</b>		<b>18</b>
Piemonte - Nebbiolo 100%		
<b>Perolla Rosato 2020 IGT San Felice</b>		<b>15</b>
Toscana - Sangiovese 65%, Cabernet Sauvignon 35% - 12 % vol		
<b>2 Fra' Diàure 2020 IGP Palazzo Tronconi naturale</b>		<b>25</b>
Lazio - Lecinaro 100% - 12,5 % vol	<b>1</b>	
<b>10 Mamurra IGT 2020 Monti Cecubi biologico</b>		<b>25</b>
Lazio - Abbuoto 100% - 13 % vol		
<b>1 Briscola e Tresette Cerasuolo d'Abruzzo DOC naturale</b>		<b>23</b>
Abruzzo - Montepulciano D'Abruzzo 100%		
<b>La Favola del Tempo Zoe DOCG SantiQuaranta</b>		<b>20</b>
Campania - Aglianico del Taburno 100% - 13 % vol		



*Ristorante Praeclarus*  
**Vescine**

## VINI FRIZZANTI NATURALI (ANCESTRALE)

<b>2 Zero Infinito Pojer e Sandri biologico</b>	<b>28</b>
Trentino - Solaris 100% - 12 % vol - Metodo ancestrale	
<b>Zero Infinito Cremisi Pojer e Sandri biologico</b>	<b>28</b>
Trentino - Frizzante Rosato - 12 % vol - Metodo ancestrale	
<b>5 Sgass IGT 2020 Veneto Sauro Maule naturale</b>	<b>23</b>
Veneto - Garganega 50%, Durella 50% - 11 % vol	
<b>15 Lambrusco IGT 2020 Camillo Donati naturale</b>	<b>25</b>
Emilia Romagna - Lambrusco 100% - 12 % vol	
<b>15 Malvasia IGT 2020 Camillo Donati naturale</b>	<b>25</b>
Emilia Romagna - Malvasia di Candia 100% - 13,5 % vol	