



THE ELEPHANT

---

*Enotek*

CARTA DEI VINI



## INDICE

<b>Champagne</b>	<i>pagina</i>	2
<b>Champagne Rosé</b>	<i>pagina</i>	2
<b>Prosecco – Franciacorta – Spumante</b>	<i>pagina</i>	3
<b>Prosecco – Franciacorta – Spumante Rosé</b>	<i>pagina</i>	4
<b>Vino Bianco</b>		
<i>Lombardia</i>	<i>pagina</i>	5-6
<i>Veneto</i>	<i>pagina</i>	6
<i>Trentino</i>	<i>pagina</i>	7
<i>Friuli</i>	<i>pagina</i>	7
<i>Alto Adige</i>	<i>pagina</i>	8-9
<i>Piemonte</i>	<i>pagina</i>	9
<i>Umbria</i>	<i>pagina</i>	10
<b>Vino Rossato</b>		
<i>Lombardia</i>	<i>pagina</i>	10
<i>Veneto</i>	<i>pagina</i>	10
<b>Vino Rosso</b>		
<i>Lombardia</i>	<i>pagina</i>	11-12
<i>Veneto</i>	<i>pagina</i>	12-13
<i>Trentino</i>	<i>pagina</i>	13
<i>Alto Adige</i>	<i>pagina</i>	13-14
<i>Piemonte</i>	<i>pagina</i>	14-15
<i>Toscana</i>	<i>pagina</i>	16-17
<b>Mezze Bottiglie</b>		
<i>Vino Bianco</i>	<i>pagina</i>	18
<i>Vino Rosso</i>	<i>pagina</i>	19
<b>Magnum</b>		
<i>Vino Bianco</i>	<i>pagina</i>	20
<i>Vino Rosso</i>	<i>pagina</i>	20-21
<b>Doppio Magnum</b>		
<i>Vino Rosso</i>	<i>pagina</i>	22
<b>Vino Dolce</b>	<i>pagina</i>	23



## Champagne

5001	<b>Laurent-Perrier Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> 12 % Vol.	65 €
5002	<b>Encry Gran Cru Blanc de Blancs</b> <i>Chardonnay</i> 12 % Vol.	75 €
5003	<b>Ruinart Blanc de Blancs</b> <i>Chardonnay</i> 12,5 % Vol.	110 €
5004	<b>Dom Pérignon '10</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> 12,5 % Vol.	290 €
5005	<b>Perrier-Jouët Belle Epoque '13</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> 12,5 % Vol.	230 €
5006	<b>Krug Grand Cuvée</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> 12 % Vol.	280 €

## Champagne Rosé

5101	<b>Laurent-Perrier Rosé</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> 12 % Vol.	110 €
5102	<b>Ruinart Rosé</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i> 12,5 % Vol.	110 €
5103	<b>Krug Rosé</b> 12 % Vol.	450 €



## **Prosecco – Franciacorta - Spumante**

520I	<b>Prosecco Superiore DOCG</b> <b>Contrada Granda</b> <i>Gerla</i> 11,5 % Vol.	Masottina	24 €
530I	<b>Mattia Vezzola Brut</b> <i>Chardonnay</i> 12,5 % Vol.	Costaripa	39 €
5302	<b>Patricia Lugana D.O.C.</b> <i>Lugana</i> 12 % Vol.	Pilandro	19 €
5303	<b>Cuvée Prestige 43 Edizione</b> <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i> 12,5 % Vol.	Ca del Bosco	45 €
5304	<b>Bellavista Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i> 12, 5% Vol.	Bellavista	55 €
5305	<b>Enrico Gatti Satèn '17</b> <i>Chardonnay</i> 12,5 % Vol.	Enrico Gatti	41 €
5306	<b>Cuvée Annamaria Clementi '11</b> <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i> 13 % Vol.	Ca' del Bosco	120 €
540I	<b>Ferrari Perlé, '15</b> <i>Chardonnay</i> 12,5 % Vol.	Ferrari	58 €



## ***Prosecco – Franciacorta – Spumante Rosé***

5601	<b><i>Prosecco Via Venti Rosé '20</i></b> <i>Pinot Nero</i> 11 % Vol.	<i>Masottina</i>	25 €
5701	<b><i>Mattia Vezzola Rosé</i></b> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> 12,5 % Vol.	<i>Costaripa</i>	41 €
5702	<b><i>Cuvée Prestige 43 Edizione Rosé</i></b> <i>Pinot Nero, Chardonnay</i> 12,5 % Vol.	<i>Ca' del Bosco</i>	58 €
5801	<b><i>Pojer e Sandri Brut Rosé</i></b> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> 12,5 % Vol.	<i>Pojer e Sandri</i>	38 €





## Vino Bianco

### Lombardia

6001	<b>Lugana Bio '20</b> <i>Trebbiano di Lugana</i> 12,5 % Vol.	Pasini	24 €
6002	<b>Lugana Montunal '20</b> <i>Trebbiano di Lugana</i> 13,5 % Vol.	Montonale	26 €
6003	<b>Lugana Superiore '17</b> <i>Madonna della Scoperta</i> <i>Trebbiano di Lugana</i> 13% Vol.	Perla del Garda	33 €
6004	<b>Lugana Riserva del Lupo '17</b> <i>Trebbiano di Lugana</i> 14 % Vol.	Ca' Lojera	32 €
6005	<b>Lugana S. Caterina '20</b> <i>Trebbiano di Lugana</i> 13 % Vol.	Monte Cicogna	27 €
6006	<b>905 Bianco</b> <i>Groppello Gentile</i> 12,5 % Vol.	Delai Sergio	27 €
6007	<b>Perli '19</b> <i>Trebbiano Valtenesi, Erbammat</i> 12,5% Vol.	Comincioli	32 €
6008	<b>Pinot Grigio '20</b> <i>Pinot Grigio</i> 12 % Vol.	Pratello	22 €
6009	<b>San Martino della Battaglia '19</b> <i>Tuchi</i> 13,5 % Vol.	Patrizia Cadore	27 €
6010	<b>Corte del Lupo '19</b> <i>Chardonnay, Pinot Bianco</i> 13 % Vol.	Ca' del Bosco	43 €

Lombardia →



*Lombardia segue*

6011	<b>Uccellanda '15</b> <i>Chardonnay</i> 13 % Vol.	Bellavista	49 €
6012	<b>Chardonnay '16</b> <i>Chardonnay</i> 13 % Vol.	Ca' del Bosco	85 €

**Veneto**

6101	<b>Lugana Le Creete "The Elephant" '20</b> <i>Trebbiano di Lugana</i> 13 % Vol.	Ottella	25 €
6102	<b>Lugana Riserva Molceo '18</b> <i>Trebbiano di Lugana</i> 13,5 % Vol.	Ottella	35 €
6103	<b>NasoMatto "The Elephant" '20</b> <i>Trebbiano di Lugana, Chardonnay, Incrocio Manzoni</i> 12 % Vol.	Ottella	23 €
6104	<b>Lugana Riserva '17</b> <i>Trebbiano di Lugana</i> 13,5 % Vol.	Zenato	39 €
6105	<b>Bianco di Custoza '19</b> <i>Garganega, Tocai Friulano, Trebbiano, Chardonnay</i> 12,5 % Vol.	Giovanna Tantini	18 €
6106	<b>Soave Classico Roccolo del Durlo '19</b> <i>Garganega</i> 12,5 % Vol.	Le Battistelle	31 €
6107	<b>Riesling Renano '16</b> <b>Collezione di Famiglia</b> <i>Riesling Renano</i> 12 % Vol.	Roeno	48 €
6108	<b>Vigneto Rizzardo '16</b> <i>Chardonnay, Riesling, Pinot Bianco, Incrocio Manzoni</i> 13 % Vol.	Ai Palazzi	39 €



## **Trentino**

6201	<b>Le Vette '20</b> <i>Sauvignon</i> 12,5 % Vol.	<i>Tenuta di San Leonardo</i>	28 €
6202	<b>Nosiola l'Ora '18</b> <i>Nosiola</i> 13,5 % Vol.	<i>Pravis</i>	31 €
6203	<b>Chardonnay Trentino Zaraosti '19</b> <i>Chardonnay</i> 13 % Vol.	<i>Zeni</i>	25 €

## **Friuli**

6301	<b>Ribolla Gialla D.O.C. '20</b> <i>Ribolla Gialla</i> 13 % Vol.	<i>Le Vigne di Zamò</i>	31 €
6302	<b>Friulano DOC Collio '18</b> <i>Friulano</i> 12,5 % Vol.	<i>Carlo di Pradis</i>	29 €
6303	<b>Pinot Grigio Collio '19</b> <i>Pinot Grigio</i> 13,5 % Vol.	<i>Ronco Scagnet</i>	24 €
6304	<b>Myso DOP Friuli Isonzo '16</b> <i>Sauvignon</i> 13 % Vol.	<i>Amandum</i>	31 €
6305	<b>Chardonnay DOC '18</b> <i>Chardonnay</i> 13 % Vol.	<i>Rocca Bernarda</i>	29 €
6306	<b>Where Dreams '18</b> <i>Chardonnay</i> 13 % Vol.	<i>Jerman</i>	69 €





## **Alto Adige**

6401	<b>Feldmarschall '18</b> <i>Müller Thurgau</i> 13,5 % Vol.	Tiefenbrunner	59 €
6402	<b>Pinot Grigio '20</b> <i>Pinot Grigio</i> 13,5 % Vol.	Girlan	24 €
6403	<b>Pinot Grigio Porer '19</b> <i>Pinot Grigio</i> 11,5 % Vol.	Alois Lageder	39 €
6404	<b>Pinot Grigio Sanct Valentin '18</b> <i>Pinot Grigio</i> 14,5 % Vol.	St. Michel-Eppan	42 €
6405	<b>Indra Sauvignon '20</b> <i>Sauvignon</i> 13,5 % Vol.	Girlan	29 €
6406	<b>Sauvignon Sanct Valentin '19</b> <i>Sauvignon</i> 14 % Vol.	St. Michel-Eppan	45 €
6407	<b>Sauvignon Lafòa '19</b> <i>Sauvignon</i> 14 % Vol.	Colterenzio	39 €
6408	<b>Sauvignon Quarz '19</b> <i>Sauvignon</i> 14 % Vol.	Terlano	65 €
6409	<b>Weissburgunder '20</b> <i>Pinot Bianco</i> 13 Vol.	Castel Juval	35 €
6410	<b>Pinot Bianco Vorberg Riserva '18</b> <i>Pinot Bianco</i> 14 % Vol.	Terlano	47 €
6411	<b>Chardonnay Lafòa '19</b> <i>Chardonnay</i> 14 % Vol.	Colterenzio	43 €

Alto Adige →



### Alto Adige segue

6412	<b>Chardonnay Löwengang '18</b> <i>Chardonnay</i> 13,5 % Vol.	Alois Lageder	65 €
6413	<b>Beyond the Clouds '19</b> <i>Chardonnay</i> 14 % Vol.	Elena Walch	65 €
6414	<b>Nova Domus Riserva '18</b> <i>Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc</i> 14 % Vol.	Terlano	68 €
6415	<b>Vigna AU '16</b> <i>Chardonnay</i> 13,5 % Vol.	Tiefenbrunner	91 €

### Piemonte

6501	<b>Saròt Langhe Arneis '20</b> <i>Arneis</i> 13,5 % Vol.	Cascina Carlot	21 €
6502	<b>Gavi di Gavi '19</b> <i>Cortese</i> 12,5 % Vol.	Villa Sparina	29 €
6503	<b>Derthona Monte Citorio '17</b> <i>Uve Bianche</i> 14,5 % Vol.	Vigneti Massa	55 €
6504	<b>Rossj-Bass '19</b> <i>Chardonnay</i> 13 % Vol.	Gaja	71 €
6505	<b>Chardonnay Lidia '17</b> <i>Chardonnay</i> 12,5 % Vol.	La Spinetta	71 €
6506	<b>Gaja Rey '18</b> <i>Chardonnay</i> 13,5 % Vol.	Gaja	230 €



## **Umbria**

6701	<b>Cervaro della Sala '19</b> <i>Chardonnay, Grechetto</i> 13 % Vol.	Antinori	65 €
------	--	----------	------

## **Vino Rosato**

### **Lombardia**

7001	<b>RosaMara '20</b> <i>Groppello, Marzemino, San Giovese, Barbera</i> 13 % Vol.	Costaripa	31 €
------	---	-----------	------

7002	<b>Rosa Green '20</b> <i>Groppello</i> 12,5 %	Pasini	25 €
------	---	--------	------

7003	<b>Diamante '20</b> <i>Barbera, Groppello, Marzemino, San Giovese</i> 12,5 % Vol.	Comincioli	32 €
------	---	------------	------

### **Veneto**

7101	<b>Heaven Scent</b> <i>Corvina Rondinella</i> 12 % Vol.	Villabella	25 €
------	---	------------	------



## Vino Rosso

### Lombardia

8001	<b>Groppello '18</b> <i>Groppello</i> 13 % Vol.	Cantrina	24 €
8002	<b>Il Valtenesi '18</b> <i>Gropello</i> 12,5 % Vol.	Pasini	21 €
8003	<b>Maim '16</b> <i>Groppello Gentile</i> 13,5 % Vol.	Costaripa	41 €
8004	<b>Riviera '17</b> <i>Groppello, San Giovese, Marzemino, Barbera</i> 13 % Vol.	Comincioli	29 €
8005	<b>Leonardo Valtenesi Rosso '18</b> <i>Groppello, San Giovese, Barbera, Marzemino</i> 12,5 % Vol.	Conti Thun	34 €
8006	<b>Cabernet Monte della Guardia '17</b> <i>Cabernet Sauvignon</i> 13,5 % Vol.	Cà Lojera	23 €
8007	<b>Mille I '17</b> <i>Merlot, Rebo, Corvina</i> 14 % Vol.	Pratello	32 €
8008	<b>Don Lisander '12</b> <i>Groppello Gentile, Barbera, San Giovese, Marzemino</i> 14,5 % Vol.	Monte Cicogna	39 €
8009	<b>70 Anni '18</b> <i>Merlot</i> 15 % Vol.	Pilandro	31 €
8010	<b>Pinèro '16</b> <i>Pinot Nero</i> 13 % Vol.	Cà del Bosco	79 €

Lombardia →



Lombardia segue

8011	<b>Maurizio Zanella '17</b> <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i> 13,5 % Vol.	Cà del Bosco	78 €
8012	<b>Valtellina Superiore Grumello '17</b> <i>Nebbiolo</i> 13 % Vol.	Faccinelli Luca	42 €
8013	<b>5 Stelle Sfurzat '17</b> <i>Nebbiolo</i> 16 % Vol.	Nino Negri	85 €

Veneto

8101	<b>Gemei "The Elephant" '20</b> <i>Corvina Veronese, Merlot, Cabernet Sauvignon</i> 13,5 % Vol.	Ottella	23 €
8102	<b>Valpolicella Figari '16</b> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i> 13,5 % Vol.	Villa Spinosa	31 €
8103	<b>Montesco '15</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Marzemino</i> 14 % Vol.	Ai Palazzi	41 €
8104	<b>Enantio Riserva '15</b> <i>Enantio</i> 14 % Vol.	Roeno	45 €
8105	<b>Amarone della Valpolicella DOCG '16</b> <i>Corvina, Rondinella, Oseleta</i> 16,5 % Vol.	Zenato	59 €
8106	<b>Amarone '11</b> <i>Rondinella, Corvina Veronese</i> 15 % Vol.	Bertani	120 €
8107	<b>Amarone Guglielmi di Jago '07</b> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i> 16 % Vol.	Villa Spinosa	130 €

Veneto →



### Veneto Segue

8108	<b>Alzero '98</b> <i>Cabernet Franc</i> 15 % Vol.	Giuseppe Quintarelli	450 €
8109	<b>Ripassa '17</b> <i>Corvina, Rondinella, Oseleta</i> 14 % Vol.	Zenato	33 €

### Trentino

8201	<b>Marzemino Selezione Verdini '18</b> <i>Marzemino</i> 13,5% Vol.	Battistotti	29 €
8202	<b>Teroldego Rotaliano Pini '17</b> <i>Teroldego</i> 12,5 % Vol.	Zeni	49 €
8203	<b>San Leonardo '16</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i> 13 % Vol.	Tenuta di San Leonardo	85 €

### Alto Adige

8401	<b>Pinot Noir '20</b> <i>Pinot Nero</i> 13,5 %	Terlano	37 €
8402	<b>Pinot Nero '18</b> <i>Pinot Nero</i> 13,5 % Vol.	Franz Haas	48 €
8403	<b>Pinot Nero Risera Sanct Valentin '18</b> <i>Pinot Nero</i> 14 % Vol.	St. Michel-Eppan	49 €
8404	<b>Mason di Mason '18</b> <i>Pinot Nero</i> 14 % Vol.	Manincor	81 €

Alto Adige →





*Alto Adige segue*

8405	<b>Pinot Nero Donà Noir '13</b> <i>Pinot Nero</i> 13,5 % Vol.	Hartmann Donà	81 €
8406	<b>Cabernet Lafoà '17</b> <i>Cabernet Sauvignon</i> 13,5 % Vol.	Colterenzio	82 €
8407	<b>Lagrein Riserva Abtei '17</b> <i>Lagrein</i> 13,5 % Vol.	Muri Gries	41 €

**Piemonte**

8501	<b>Dolcetto d'Alba Campot, '19</b> <i>Dolcetto</i> 13,5 % Vol.	Castello di Verduno	23 €
8502	<b>Nebbiolo Langhe Clòde '18</b> <i>Nebbiolo</i> 14,5 % Vol.	Cascina Carlot	32 €
8516	<b>Barbera D'Asti Montebruna '18</b> <i>Barbera</i> 15 % Vol.	Braida	32 €
8503	<b>Barbera Monferrato '15</b> <i>Barbera</i> 14 % Vol.	Tacchino Luigi	22 €
8504	<b>Bricco dell' Uccellone '17</b> <i>Barbera</i> 16 % Vol.	Braida	75 €
8505	<b>Bricco della Bigotta '17</b> <i>Barbera</i> 16 % Vol.	Braida	81 €
8506	<b>Ai Suma '17</b> <i>Barbera</i> 16 % Vol.	Braida	95 €
8507	<b>Barbaresco Rabajà-Bass' 16</b> <i>Nebbiolo</i> 14,5 % Vol.	Castello di Verduno	63 €

Piemont →



*Piemonte segue*

8508	<b>Barbaresco Gallina '17</b> <i>Nebbiolo</i> 14,5 % Vol.	<i>La Spinetta</i>	139 €
8509	<b>Barbaresco '17</b> <i>Nebbiolo</i> 14 % Vol.	<i>Gaja</i>	250 €
8510	<b>Barolo Ginestra '16</b> <i>Nebbiolo</i> 15 % Vol.	<i>Diego Conterno</i>	79 €
8511	<b>Barolo Cannubi Boschis '14</b> <i>Nebbiolo</i> 13,5 % Vol.	<i>Virna Borgogno</i>	69 €
8512	<b>Barolo Campè '17</b> <i>Nebbiolo</i> 14,5 % Vol.	<i>La Spinetta</i>	160 €
8513	<b>Barolo Le Vigne '15</b> <i>Nebbiolo</i> 14,5 % Vol.	<i>Sandrone</i>	150 €
8514	<b>Barolo Sperss '16</b> <i>Nebbiolo</i> 14,5 % Vol.	<i>Gaja</i>	420 €
8515	<b>Darmagi, '17</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i> 14 % Vol.	<i>Gaja</i>	240 €



## **Toscana**

8601	<b>Rosso di Montalcino '18</b> <i>San Giovese</i> 14 % Vol.	Corte dei Venti	34 €
8602	<b>Vino Nobile di Montepulciano '17</b> <i>San Giovese, Colorino, Cagnaiolo, Mammolo</i> 14 % Vol.	Il Conventino	23 €
8603	<b>Chianti Classico Tenuta Perano '16</b> <i>San Giovese</i> 14 % Vol.	Frescobaldi	37 €
8604	<b>Chianti Classico Badia di Passignano '17</b> <i>San Giovese</i> 14 % Vol.	Antinori	59 €
8605	<b>Brunello di Montalcino '13</b> <i>San Giovese</i> 14,5 % Vol.	Palazzo	55 €
8606	<b>Brunello di Montalcino Pian delle Vigne '16</b> <i>San Giovese</i> 14 % Vol.	Antinori	68 €
8607	<b>Brunello di Montalcino DOCG '14</b> <i>San Giovese</i> 14 % Vol.	Mastrojanni	61 €
8608	<b>Luce Brunello di Montalcino '16</b> <i>San Giovese</i> 15 % Vol.	Frescobaldi	120 €
8609	<b>Guado al Tasso '18</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i> 14,5 % Vol.	Antinori	130 €
8610	<b>Il Desiderio '17</b> <i>Merlot</i> 14 % Vol.	Avignonesi	65 €

Toscana →



*Toscana segue*

8611	<b>50 and 50 '16</b> <i>San Giovese, Merlot</i> 13,5 % Vol.	Avignonesi e Capannelle	165 €
8612	<b>50 and 50 '15</b> <i>San Giovese, Merlot</i> 13,5 % Vol.	Avignonesi e Capannelle	170 €
8613	<b>Le Pergole Torte '06</b> <i>San Giovese</i> 13 % Vol.	Montevertine	480 €
8614	<b>Luce '18</b> <i>San Giovese Merlot</i> 15 % Vol.	Frescobaldi	180 €
8615	<b>Tignanello, '18</b> <i>San Giovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> 14,5 % Vol.	Antinori	120 €
8616	<b>Solaia, '17</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, San Giovese</i> 14,5 % Vol.	Antinori	320 €
8617	<b>Sassicaia '18</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> 13,5 % Vol.	Tenuta San Guido	420 €
8618	<b>Sassicaia '13</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> 13,5 % Vol.	Tenuta San Guido	490 €
8619	<b>Ornellaia '18</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc</i> 14,5 % Vol.	Tenuta dell' Ornellaia	230 €
8620	<b>Masseto '17</b> <i>Merlot</i> 14,5 % Vol.	Tenuta dell' Ornellaia	750 €



## Mezze Bottiglie

### Vino Bianco

9010	<b>Lugana '19</b> <i>Trebbiano di Lugana</i> 13 % Vol.	Ca' Lojera	16 €
9040	<b>Where Dreams '18</b> <i>Chardonnay</i> 13 % Vol.	Jerman	38 €
9050	<b>Pinot Grigio '19</b> <i>Pinot Grigio</i> 12 % Vol.	Alois Lageder	15 €
9051	<b>Sauvignon Sanct Valentin '19</b> <i>Sauvignon</i> 14 % Vol.	St. Michel-Eppan	25 €
9052	<b>Sauvignon Lafòa '18</b> <i>Sauvignon</i> 13,5 % Vol.	Colterenzio	23 €
9053	<b>Chardonnay Löwengang '18</b> <i>Chardonnay</i> 13,5 % Vol.	Alois Lageder	38 €
9060	<b>Rossj-Bass '19</b> <i>Chardonnay</i> 13 % Vol.	Gaja	41 €



## **Mezze Bottiglie 0,375 Lt.**

### **Vino Rosso**

9025	<b>Amarone della Valpolicella DOCG '16</b> <i>Corvina, Rondinella, Oseleta</i> 16,5 % Vol.	Zenato	35 €
9035	<b>San Leonardo '16</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i> 13 % Vol.	Tenuta di San Leonardo	49 €
9065	<b>Bricco dell' Uccellone '18</b> <i>Barbera</i> 16 % Vol.	Braida	39 €
9075	<b>Brunello di Montalcino '13</b> <i>San Giovese</i> 14,5 % Vol.	Palazzo	32 €
9076	<b>Tignanello, '18</b> <i>San Giovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> 14,5 % Vol.	Antinori	55 €
9077	<b>Ornellaia '18</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc</i> 14,5 % Vol.	Tenuta dell' Ornellaia	130 €





## **Magnum 1,5 Lt.**

### **Vino Bianco**

920I	<b>Lugana Riserva del Lupo '17</b> <i>Trebbiano di Lugana</i> 14 % Vol.	Ca' Lojera	59 €
923I	<b>Where Dreams '18</b> <i>Chardonnay</i> 13 % Vol.	Jerman	130 €

### **Vino Rosso**

9202	<b>Mille I '17</b> <i>Merlot, Rebo, Corvina</i> 14 % Vol.	Pratello	65 €
9210	<b>Amarone di Valpolicella Case Vecie '13</b> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i> 16,5 % Vol.	Brigaldara	120 €
921I	<b>Amarone '11</b> <i>Rondinella, Corvina Veronese</i> 15 % Vol.	Bertani	230 €
9220	<b>San Leonardo '16</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i> 13 % Vol.	Tenuta di San Leonardo	180 €
9252	<b>Bricco dell'Uccellone '12</b> <i>Barbera</i> 16 % Vol.	Braida	160 €
925I	<b>Bricco della Bigotta '17</b> <i>Barbera</i> 16 % Vol.	Braida	150 €
9255	<b>Ai Suma '17</b> <i>Barbera</i> 16 % Vol.	Braida	180 €



9256	<b>Barolo Ginestra, '15</b> <i>Nebbiolo</i> 14,5 % Vol.	Diego Conterno	230 €
9257	<b>Barolo Le Vigne '16</b> <i>Nebbiolo</i> 14,5 % Vol.	Sandrone	210 €
9260	<b>Brunello di Montalcino, '15</b> <i>San Giovese</i> 15,5 % Vol.	Palazzo	120 €
9262	<b>Tignanello, '18</b> <i>San Giovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> 14,5 % Vol.	Antinori	230 €



## Doppio Magnum 3 Lt.

### Vino Rosso

9203	<b>Mille I '17</b> <i>Merlot, Rebo, Corvina</i> 14 % Vol.	Pratello	98 €
9212	<b>Amarone di Valpolicella Case Vecie '15</b> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i> 16,5 % Vol.	Brigaldara	230 €
9213	<b>Amarone '11</b> <i>Rondinella, Corvina Veronese</i> 15 % Vol.	Bertani	450 €
9221	<b>San Leonardo '16</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i> 13 % Vol.	Tenuta di San Leonardo	450 €
9253	<b>Bricco dell' Uccellone '17</b> <i>Barbera</i> 16 % Vol.	Braida	280 €
9254	<b>Bricco della Bigotta '17</b> <i>Barbera</i> 16 % Vol.	Braida	290 €
9258	<b>Ai Suma '17</b> <i>Barbera</i> 16 % Vol.	Braida	390 €
9261	<b>Brunello di Montalcino '13</b> <i>San Giovese</i> 14,5 % Vol.	Palazzo	210 €
9263	<b>Tignanello, '18</b> <i>San Giovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> 14,5 % Vol.	Antinori	450 €



**Vino Dolce 0,375 Lt.**

942I	<b>Cristina '17</b> <i>Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Traminer Aromatico</i> 12% Vol.	Roeno	35 €
945I	<b>Passito Comtess '19</b> <i>Moscato Giallo</i> 11,5 % Vol.	St. Michel-Eppan	45 €
948I	<b>Ben Rye '17</b> <i>Zibibbo</i> 14,5 % Vol.	Donna Fugata	43 €





+39 333 880 6006  
info@theelephantrestaurant.com

Via Seselle, 58 • 25080 Manerba del Garda • Italy

[www.theelephantrestaurant.it](http://www.theelephantrestaurant.it)