



# HELVETIA

---



CARTA DEI VINI

## VINI SFUSI / HOUSE WINE

---

|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| Rubecchio Rosso (Veneto) / Diletto Bianco (Veneto) – 1L    | 15.00€ |
| Rubecchio Rosso (Veneto) / Diletto Bianco (Veneto) – 0.5L  | 8.00€  |
| Rubecchio Rosso (Veneto) / Diletto Bianco (Veneto) – 0.25L | 4.50€  |

## VINI AL BICCHIERE / WINE BY THE GLASS

---

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| Valcalepio Rosso “I Pilendri” – Lombardia | 5.00€ |
| Cabernet Sauvignon “Legit” – Toscana      | 7.00€ |
| Lugana “Mandolara” – Lombardia            | 5.00€ |
| Sauvignon Blanc – Friuli Venezia Giulia   | 7.00€ |
| Rosato “Ali” – Toscana                    | 4.50€ |
| Spumante Brut Millesimato – Veneto        | 4.50€ |
| Spumante Brut Rosé – Veneto               | 4.50€ |

## PICCOLI FORMATI / SMALL SIZE (0.375L)

---

|                                                                   |               |
|-------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Valcalepio rosso DOC “I Pilendri” Locatelli Caffi (0.375L)</b> | <b>16.00€</b> |
| <b>Lugana DOC Ottella (0.375L)</b>                                | <b>16.00€</b> |
| <b>Rosato IGT “Roses Roses” Ottella (0.375L)</b>                  | <b>15.00€</b> |
| <b>Moscato d’Asti DOCG Runchét (0.375L)</b>                       | <b>15.00€</b> |

## VINI ROSSI / RED WINES

|                                                                                   |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Terre Lariane IGT Rosso Locotocco – Lombardia</b>                              | <b>32.00€</b> |
| <b>Terre Lariane IGT Rosso “Pietrerose” Angelinetta – Lombardia</b>               | <b>47.00€</b> |
| <b>Rosso di Valtellina DOC BastiàCuntràri – Lombardia</b>                         | <b>30.00€</b> |
| <b>Valtellina Superiore Sassella DOCG BastiàCuntràri – Lombardia</b>              | <b>45.00€</b> |
| <b>Valtellina Superiore Valgella DOCG “Jazpemi” Barbacan – Lombardia</b>          | <b>65.00€</b> |
| <b>Valcalepio Rosso DOC “I Pilendri” Locatelli Caffi – Lombardia</b>              | <b>27.00€</b> |
| <b>Dolcetto d’Alba DOC Renato Corino – Piemonte</b>                               | <b>25.00€</b> |
| <b>Barbaresco DOCG “Meruzzano” Runchét – Piemonte</b>                             | <b>55.00€</b> |
| <b>Barolo del Comune di La Morra DOCG Renato Corino – Piemonte</b>                | <b>65.00€</b> |
| <b>Pinot Nero Trentino DOC “Pienne” BIO Toblino – Trentino Alto Adige</b>         | <b>35.00€</b> |
| <b>Valpolicella DOC Classico “Fapulito” BIO Novaia – Veneto</b>                   | <b>28.00€</b> |
| <b>Valpolicella Ripasso DOC Classico BIO Novaia – Veneto</b>                      | <b>40.00€</b> |
| <b>Amarone della Valpolicella DOCG Classico “Corte Vaona” BIO Novaia – Veneto</b> | <b>65.00€</b> |
| <b>Chianti Classico DOCG “Le Tre Vigne” BIO Terreno – Toscana</b>                 | <b>35.00€</b> |

|                                                                    |        |
|--------------------------------------------------------------------|--------|
| Toscana IGT Cabernet Sauvignon “Legit” Tolaini – Toscana           | 47.00€ |
| Brunello di Montalcino DOCG 2018 Voliero – Toscana                 | 90.00€ |
| Lambrusco Emilia IGT Amabile “27 Opere” Ceci 1938 – Emilia Romagna | 23.00€ |
| Montepulciano d’Abruzzo DOC “Marcuzzo” BIO Diubaldo – Abruzzo      | 35.00€ |
| Taurasi DOCG “Opera mia” 2017 Cavalier Pepe – Campania             | 55.00€ |
| Primitivo Salento IGP “Dodecapolis” Luca Attanasio – Puglia        | 40.00€ |
| Terre siciliane IGP Syrah “Paxmentis” Tenute Orestyadi – Sicilia   | 35.00€ |

## VINI BIANCHI / WHITE WINES

|                                                                                         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Terre Lariane IGT Bianco Locotocco – Lombardia                                          | 32.00€ |
| Terre Lariane IGT Bianco “Occhi Blu” Angelinetta – Lombardia                            | 50.00€ |
| Lugana DOC “Marangona” BIO Marangona – Lombardia                                        | 27.00€ |
| Oltrepò Pavese DOC Riesling “347 M.S.L.M. Crinale di Levante” Alberto Fiori – Lombardia | 35.00€ |
| Oltrepò Pavese DOP Pinot Nero Frizzante Rebolini – Lombardia                            | 22.00€ |
| Colli di Luni Vermentino Superiore DOC “Boceda” Zangani – Liguria                       | 35.00€ |
| Trentino DOC Gewürztraminer Toblino – Trentino Alto Adige                               | 27.00€ |
| Alto Adige DOC Chardonnay Zemmer – Trentino Alto Adige                                  | 27.00€ |
| Alto Adige DOC Chardonnay Riserva “Vigna Crivelli” Zemmer – Trentino Alto Adige         | 50.00€ |
| Friuli Colli Orientali DOC Sauvignon Petrucco – Friuli Venezia Giulia                   | 35.00€ |
| Friuli Colli Orientali DOC Friulano Petrucco – Friuli Venezia Giulia                    | 35.00€ |

|                                                                    |               |
|--------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>IGT Toscana Bianco Caiarossa – Toscana</b>                      | <b>45.00€</b> |
| <b>Irpinia Falanghina DOC “Lila” Cavalier Pepe – Campania</b>      | <b>30.00€</b> |
| <b>Pantelleria Bianco DOP Zibibbo “Zeffiro” Vinisola – Sicilia</b> | <b>27.00€</b> |
| <b>Vermentino di Gallura DOCG “Solianu” Ledda – Sardegna</b>       | <b>35.00€</b> |
| <b>Nasco di Cagliari DOC “Montesicci” Dolianova – Sardegna</b>     | <b>35.00€</b> |

## VINI ROSATI / ROSÉ WINES

|                                                                     |               |
|---------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Terre Lariane IGT Rosato “Roselario” Angelinetta – Lombardia</b> | <b>30.00€</b> |
| <b>Rosato BIO “Rosenoire” Cantrina – Lombardia</b>                  | <b>35.00€</b> |
| <b>Rosato IGT “Alì” Donna Laura – Toscana</b>                       | <b>25.00€</b> |

## BOLLICINE / SPARKLING WINES

|                                                                               |               |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Terre Lariane IGT Spumante Extra Brut “Amanti” Angelinetta – Lombardia</b> | <b>50.00€</b> |
| <b>Franciacorta DOCG Brut Saten La torre – Lombardia</b>                      | <b>45.00€</b> |
| <b>Prosecco DOC Brut “Noai” Bandamatina – Veneto</b>                          | <b>25.00€</b> |
| <b>Spumante Brut Rosé Balesti Valda – Veneto</b>                              | <b>27.00€</b> |
| <b>Moscato D’asti Docg Runchét – Piemonte</b>                                 | <b>23.00€</b> |

Hotel Helvetia di Ferrari Serena | 10, fraz. Bagnana | 22025 Lezzeno (Co).  
Tel.: 031 914521 | Email: [info@helvetialezzeno.it](mailto:info@helvetialezzeno.it)

*Documento generato il 01/10/2026 15:55:11*