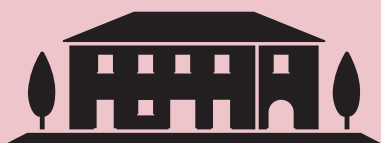


LAGATTA

ristorante/pizzeria

CANTINA / DISTILLERIA



LA GATTA

ristorante/pizzeria

FRA LE VERDI COLLINE DEL
MONTEFELTRO,
SORGE IL RISTORANTE LA GATTA.

L'ACCURATO RESTAURO
HA FATTO SÌ CHE L'ANTICO
CASOLARE RIPRENDESSE VITA,
CONSERVANDO LE SUE
CARATTERISTICHE ORIGINALI
E STORICHE.

UN LUOGO IN CUI FAMILIARITÀ
E SAPORI SI MISCELANO IN
UN'UNICA ESPERIENZA,
RIVIVERE IL GUSTO DELLE
TRADIZIONI DI CASA.

#ristorantelagatta

BOLLICINE

Champagne Saint-Sauveur

Champagne Axiome Brut (Azienda Lombardi, 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 12.5% Vol.)

Altinum Trento DOC Pas Dosè

(Azienda Aldeno, Metodo Classico, 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 12.5% Vol.)

Isabecta Brut Rosato

(Tenuta Santi Giacomo e Filippo, 100% Sangiovese)

Franciacorta Pas Dosè

(Azienda Monzio Compagnoni, Metodo Classico, 65% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 12.5% Vol.)

Guerrieri Extra Dry

(Azienda Guerrieri, Spumante Metodo Charmat, Bianchetto del Metauro/Chardonnay, 11% Vol.)

Moss

(Azienda Guerrieri, Vino Frizzante Metodo Charmat, Bianchetto del Metauro, 11% Vol.)



LA GATTA

ristorante/pizzeria

VINI BIANCHI

Gewurztraminer

(Azienda Aldeno; 100% Gewurztraminer; 13% Vol.)

Ribolla Gialla (Azienda Cadibon; 100% Ribolla Gialla, 12.5% Vol.)

Tebe Bianchetto Del Metauro Doc (Azienda Terre di Giove,
100% Bianchetto, 13% Vol.)

Guerriero Bianco, Marche Bianco IGT (Azienda Agricola Guerrieri,
Bianchetto - Verdicchio, 13,5% Vol.)

Bellantonio, Marche Bianco IGT (Tenuta Santi Giacomo e Filippo,
100% Incrocio Bruni 54, 13% Vol.)

Casal Di Serra (Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC Classico Superiore,
Azienda Umani Ronchi, 100% Verdicchio, 13% Vol.)

Plenio (Castelli Di Jesi Verdicchio DOCG Classico Riserva,
Azienda Umani Ronchi, 100% Verdicchio, 13.5% Vol.)

Belato, Offida Pecorino DOCG (Azienda Carminucci,
100% Pecorino, 12.5% Vol.)

Casta, Marche IGT Passerina (Azienda Carminucci,
100% Passerina, 12% Vol.)



LA GATTA

ristorante/pizzeria

VINI ROSSI

Pinot Nero Hirsch Alto Adige DOC (Azienda Steinhaus, 100% Pinot Nero, 13% Vol.)

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC (Azienda Stefano Accordini, Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara; 14% Vol.)

Tempus Rosso Veronese IGT (Azienda Stefano Accordini, 90% Corvina Veronese 10% Merlot, 13% Vol.)

Langhe Nebbiolo DOC (Azienda Lorenzo Negro, 100% Nebbiolo, 13.5% Vol.)

I Sodi Del Paretaio Riserva Chianti DOCG (Azienda Badia Di Morrone, 100% Sangiovese, 14.5% Vol.)

Fortercole, Marche Rosso IGT (Tenuta Santi Giacomo e Filippo, Sangiovese - Montepulciano, 13.5% Vol.)

Guerriero Nero Marche Rosso IGT (Azienda Guerrieri, 40% Sangiovese, 40% Montepulciano, 20% Cabernet Sauvignon, 14% Vol.)

Guerriero Della Terra (Azienda Guerrieri, 90% Montepulciano, 10% Sangiovese, 15% Vol.)

Lacrima Di Morro D'Alba DOC (Podere Santa Lucia, 100% Lacrima, 13% Vol.)

San Lorenzo Rosso Conero DOC (Azienda Umani Ronchi, 100% Montepulciano, 13.5% Vol.)

Cùmaro Conero Riserva DOCG (Azienda Umani Ronchi, 100% Montepulciano, 14% Vol.)

Naumakos, Rosso Piceno Superiore DOC (Azienda Carminucci, 30% Sangiovese, 70% Montepulciano, 14% Vol.)

Etna Rosso DOC (Azienda La Gelsomina, 50% Nerello Mascalese 50% Nerello Cappuccio, 14% Vol.)

VINI DOLCI

Recioto Della Valpolicella Classico DOCG

(Azienda Stefano Accordini, 13.5% Vol.)

Giulia, Romagna DOCG Albana Passito

(Azienda La Sabbiona, 14.5% Vol.)

Leo, Moscato

(Azienda Guerrieri, 11.5% Vol.)

Maximo, Marche IGT Sauvignon

(Azienda Umani Ronchi, 13% Vol.)



LA GATTA

ristorante/pizzeria

BIRRE IN BOTTIGLIA

“Kermesse” Blanche (Birrificio Beha) 0.5 l; 4.5% Vol.

Birra artigianale dall' aspetto opalescente con profumi floreali e agrumati che la rendono fresca e dissetante.

“Baldoria” Keller Pils (Birrificio Beha) 0.5 l; 4.9% Vol.

Birra artigianale bionda dorata, con schiuma bianca e pannosa, aroma di crosta di pane e delicati profumi floreali ed erbacei. Gusto equilibrato tra il dolce sentore di cereali e un retrogusto piacevolmente amaro e pulito.

“Euforia” Session Ipa (Birrificio Beha) 0.5 l; 4.3% Vol.

Birra artigianale dall' intenso color oro, con schiuma ricca e corposa per una bevuta rinfrescante, dal finale piacevolmente amaro. I luppoli americani conferiscono i caratteristici aromi citrici e profumi tropicali. 6€

“Spasso” Vienna (Birrificio Beha) 0.5 l; 5.4% Vol.

Birra artigianale con schiuma compatta e persistente, le note dolci del malto vengono ben bilanciate da un finale secco e moderatamente amaro con aromi di caramello e nocciola.

“Mayo” Gluten Free (Birrificio 61 cento) 0.33 l; 6% Vol.

Saison senza glutine fresca e leggera, delicata nei sentori e lievemente luppolata e delicatamente amara nel finale.

Birra Forst 0,0 % 0,33l.

Birra analcolica

BIRRE IN BOTTIGLIA

Forst Kronen - (Bottiglia 66 Cl.)

Lo stile birraio Forst nella sua massima espressione. Forst Kronen è una birra speciale, in tutti i sensi. Frutto di un'antica ricetta, si distingue per le elevate note di malto e il gusto rotondo che la fanno apprezzare da generazioni di intenditori e non. Il grande corpo e l'elevata bevibilità fanno di Forst Kronen la birra ideale per essere gustata in compagnia. Gusto rotondo, corposo e dissetante. Aroma gradevole di elegante intensità. Schiuma fine, aderente e persistente.



LA GATTA

ristorante/pizzeria

DISTILLATI

GRAPPE AZIENDA MARZADRO

Trentina Tradizionale

Vitigni: Teroldego, Marzemino e Merlot

Affinamento: alcuni mesi in botti di acciaio - 41% Vol.

Forte

Vitigni: Teroldego, Marzemino

Struttura: ricca, molto persistente - 50% Vol.

Anfora

Vitigni: Teroldego, Marzemino, Merlot, Chardonnay, Müller Thurgau, Moscato

Affinamento: 1 anno in acciaio + 10 mesi in anfora di terracotta da 300 lt. - 43% Vol.

GIARE

Amarone

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Invecchiamento: 36 mesi in botte di rovere - 41% Vol.

Stravecchia - Grappa Diciotto Lune

Vitigni: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato e Chardonnay

Invecchiamento: più di 18 mesi in botti di Ciliegio, Frassino, Rovere e Robinia di diverse dimensioni - 41% Vol.

Botte Porto - Grappa Diciotto Lune

Vitigni: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato e Chardonnay

Invecchiamento: 36 mesi Botti: 18 mesi in Botti di Ciliegio, Frassino, Rovere e Robini. Ulteriore affinamento in botti di Porto - 42% Vol.



LA GATTA

ristorante/pizzeria

DISTILLATI

Botte Rum - Grappa Diciotto Lune

Vitigni: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato e Chardonnay

Invecchiamento: 36 mesi botti: 18 mesi in botti di Ciliegio,

Frassino, Rovere e Robinia

Ulteriore affinamento in botti di Rum - 42% Vol.

Botte Whisky - Grappa Diciotto Lune

Vitigni: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato e Chardonnay

Invecchiamento: 36 mesi, 18 mesi in botti di Ciliegio,

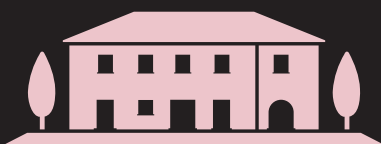
Frassino, Rovere e Robinia

Ulteriore affinamento in botti di Whisky - 42% Vol.



LA GATTA

ristorante/pizzeria



LAGATTA

ristorante/pizzeria

#ristorantelagatta