

LO SPUMANTE ITALIANO

The Italian Sparkling Wine

PROSECCO

Prosecco, Asolo, Col Fondo, brut nature, Case Paolin	€ 38,00
Cartizze Bisol 2020	€ 45,00
Prosecco, Treviso, Extra Dry, Masottina	€ 30,00
Valdobbiadene, Prosecco Sup, Brut, F.lli Bortolin	€ 38,00
Valdobbiadene, Prosecco Sup, Brut, F.lli Bortolin L 1,5	€ 60,00
Valdobbiadene, Prosecco Sup, Brut, Angelo Bortolin	€ 38,00
Valdobbiadene, Prosecco Sup, "Crede", Brut, Bisol, 20	€ 40,00
Valdobbiadene, Prosecco Sup, "Crede", Brut, Bisol, 20 L 1,5	€ 70,00
Rosè, prosecco, Treviso, So.Agr.Barollo	€ 35,00

FRANCIACORTA

Franciacorta, Brut " Gran Cuvée Pas Opéré", Bellavista, 20	€ 80,00
Franciacorta, Brut, Azienda Agricola San Cristoforo	€ 47,00
Franciacorta, Cuvée "Anna Maria Clementi", Ca' Del Bosco, 20	€ 170,00
Franciacorta, "Dosage Zero", Ca' Del Bosco , 20	€ 82,00

TRENTO

Trento, "Perlè", Ferrari, F.lli Lunelli	€ 70,00
Trento, "Perlè Rosè", Ferrari, F.lli Lunelli	€ 85,00
Trento, "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore", F.lli Lunelli, 20	€ 180,00
Ribolla Gialla, Dario Coos, brut, 20	€ 40,00

Ristorante La Caravella

via XXII Marzo 2399 Venezia - Italia

tel +39 041 5208901 - fax +39 041 5207131

www.restaurantlacaravella.com info@restaurantlacaravella.com

FREE WIFI

Connect to "Hotel_Saturnia_WiFi" and select "Restaurant"



@lacaravellarestaurantvenice



@la_caravella1963

LO CHAMPAGNE

CÔTE DES BLANCS

Grand Cru, Brut, Blanc de Blancs, Michel Genet, 2011 € 88,00

MONTAGNE DE REIMS

Ernest Remy, Brut, Blanc de Noirs, Grand Cru € 90,00

Grande Dame, Veuve Clicquot, 20 € 350,00

Première Cuvée, Bruno Paillard € 95,00

Grande Cuvée, Brut, Krug, 167 edition € 400,00

Cristal, Roederer Louis, 20 € 600,00

Moët & Chandon, Imperial, Brut € 95,00

Rosé Imperiale Brut, Moët & Chandon € 115,00

HAUTVILLERS

Dom Perignon, Moët & Chandon, 20 € 390,00

IL VINO BIANCO ITALIANO

The Italian White Wine

VENETO

Custoza, Az. Le Tende, 2020		€ 32,00
Garganega "Masieri", Igt, Angiolino Maule, 20		€ 29,00
"Olmera", Igt, Az. De Stefani, 20		€ 66,00
"Olmera", Igt, Az. De Stefani, 20	L 1,5	€ 140,00
Pinot Grigio, Igt, Terre di San Rocco, 20		€ 36,00
Sauvignon "Vulcaia", Igt, Az. Agricola Inama, 20		€ 40,00
Soave Classico, " Monte Fiorentine", Cà Rugate, 20		€ 35,00
Soave Classico, L. Pieropan, 20		€ 35,00
Soave Classico "La Rocca", L. Pieropan, 20		€ 58,00
Soave Classico, "Vigneti di Foscari", Az. Agricola Inama, 20		€ 41,00
Soave Classico, "Vigneti di Foscari", Az. Agricola Inama, 2014	L 1,5	€ 88,00
Soave Classico, "Vigneti di Foscari", Az. Agricola Inama, 2018	L 1,5	€ 75,00
Lugana, "Broletino", Cà dei Frati, 20		€ 40,00
Riesling Renano, Roero, 20		€ 45,00

TRENTINO-ALTO ADIGE

Chardonnay "St. Valentin", Alto Adige, S. Michele Appiano, 2021	€ 59,00
Gewürztraminer "St. Valentin" Alto Adige, S. Michele Appiano, 20	€ 59,00
Sauvignon "St. Valentin", Alto Adige, S. Michele Appiano, 2018	€ 59,00
Nosiola, "Fontanasanta, Foradori, 2020	€ 66,00

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Bianco Breg "Oslavia", Igt, Gravner, 20 *		€ 88,00
Bianco Breg "Oslavia", Igt, Gravner, 20		€ 105,00
Bianco della Castellada "Oslavia", Collio, La Castellada, 20 *		€ 60,00
Chardonnay, Collio, Terčič , 20		€ 42,00
Chardonnay, Isonzo, Vie di Romàns, 20		€ 52,00
Friulano,"Rassauer" Collio, Castello di Spessa, 20		€ 42,00
Friulano, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, 20		€ 48,00
Friulano, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, 2009*	L 1,5	€ 110,00
Friulano, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, Riserva 2015 *	L 1,5	€ 90,00
Friulano, Isonzo , B. Conventi, 20		€ 35,00
Malvasia, Igt, Az. Simon di Brazzan, 20		€ 36,00
Pinot Grigio, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, 20 *		€ 48,00
Pinot Grigio,"Joy" Collio, Castello di Spessa, 20		€ 42,00
Pinot Grigio, Le Vigne di Zamò, 20		€ 35,00
Ribolla Anfora "Oslavia", Igt, Gravner, 20 *		€ 100,00
Ribolla Gialla, Colli Orientali del friuli, Ronco Severo, 20		€ 45,00
Ribolla Gialla, Le Vigne di Zamò, 20		€ 36,00
Ribolla Gialla di "Oslavia", Collio, La Castellada, 20 *		€ 60,00
Sauvignon, Collio, Terčič , 20		€ 42,00
Sauvignon "Piere", Isonzo del Friuli, Vie di Romàns, 20		€ 52,00
Traminer aromatico, Le Vigne di Zamò, 20		€ 36,00
Vino degli Orti, Igt, Terčič , 20		€ 42,00

* VINI MACERATI - ORANGE WINE

IL VINO ROSE' ITALIANO

The Italian Rosè Wine

VENETO

Bardolino Chiaretto, Az. Le Tende, 20 € 32,00

Rosa dei Frati, Ca dei Frati, 20 € 38,00

TRENTINO ALTO-ADIGE

Merlot "Kotzner", Sudtiroler, Azienda Kobler, 20 € 48,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Pinot grigio, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, 20 € 48,00

Pinot grigio "Joy" Collio, Castello di Spessa, 20 € 42,00

PUGLIA

Negroamaro "Calafuria", salento, Tormaresca Antinori, 20 € 40,00

IL VINO ROSSO ITALIANO

The Italian Red Wine

VENETO

Amarone della Valpolicella, Classico, Brigaldara, 20	€ 87,00
Amarone della Valpolicella, Classico, Az. Agricola Le Ragose, 20	€ 89,00
Amarone della Valpolicella, Quintarelli, 20	€ 530,00
Amarone della Valpolicella, Quintarelli, 20	€ 650,00
Amarone della Valpolicella, Valpantena, Tezza, 20	€ 72,00
Corvina "La Poja", Igt, Allegrini, 20	€ 110,00
Enantio, Cantina Roero, 20	€ 45,00
Malbech, Ornella Bellia, 20	€ 33,00
"Montesco", Colli di Conegliano, Masottina, 20	€ 57,00
Raboso, Piave Malanotte, Bonotto delle Tezze, 20	€ 58,00
Raboso, Piave, Cecchetto, 20	€ 38,00
Rosso Masieri, Igt, Angiolino Maule, 20	€ 36,00
Carmenere « Barabane », Bonotto delle tezze, 20	€ 40,00
"Solèr", Igt, Az. De Stefani, 20	€ 50,00
Valpolicella Ripasso della Valpantena, Superiore, Tezza, 20	€ 40,00
Valpolicella Classico Superiore, Quintarelli, 20	€ 120,00
Valpolicella Classico Superiore "I Progni", Az. Le Salette, 20	€ 46,00
Valpolicella Classico Superiore "Le Sassine", Az. Le Ragose, 20	€ 46,00
Raboso, "Gelsaia", Piave Malanotte, Cecchetto, 20	€ 60,00
Cabernet Sauvignon, Az. Le Ragose, 20	€ 46,00

FRIULI – VENEZIA GIULIA

Cabernet Franc, Igt, Az. Simon di Brazzan, 20	€ 38,00
Merlot, Igt, Az. Simon di Brazzan, 20	€ 42,00
Merlot "Artiûl", Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, Ris. 20	€ 58,00
Refosco dal Peduncolo R., Isonzo del Friuli, Borgo Conventi, 2018	€ 35,00
Schioppettino, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, Ris. 2016	€ 65,00

TRENTINO - ALTO ADIGE

Teroldego "Rotaliano", Igt, Foradori, 20	€ 42,00
"Granato", Igt, Foradori, 20	€ 80,00
"Granato", Igt, Foradori, 20	€ 90,00
"Granato" Igt, Foradori, 20	€ 100,00
Teroldego "Rotaliano", Igt, Foradori, 2008	L 1,5 € 110,00
Pinot nero, Franz Haas, 20	€ 60,00
Merlot "Klausner", Südtiroler, Azienda Kobler, Riserva 20	€ 50,00

PIEMONTE

Barbaresco "Bric Turot", Prunotto, 20	€ 87,00
Barbaresco "Ricu", Az. Agricola Montaribaldi, 20	€ 75,00
Barbaresco "Palazzina", Az. Agricola Montaribaldi, 20	€ 55,00
Barolo, Casa E. Mirafiore, 20	€ 75,00
Barolo, Soc. Agr. Montalbera, 20	€ 65,00
Ruchè, Soc. Agr. Montalbera, 20	€ 42,00

TOSCANA

Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne", Antinori, 20	€ 160,00
Brunello di Montalcino, Castello Banfi, 20	€ 110,00
Brunello di Montalcino "Campogiovanni", San Felice, 20	€ 115,00
Brunello di Montalcino "Castel Giocondo" Frescobaldi, 20	€ 120,00
Rosso di Montalcino "Pian delle Vigne", Antinori, 20	€ 80,00
Chianti Classico "Castellare", Castellare 20	€ 42,00
Chianti Classico "Rancia", Fattoria di Felsina, Ris. 20	€ 80,00
Chianti Classico, Marchese Antinori, Ris. 20	€ 62,00
Chianti Classico Ris. "Castellare", Castellare 20	€ 55,00
Fontalloro, Fattoria di Felsina, 20	€ 95,00
Solaia, Antinori, 20	€ 500,00
I Sodi di S. Nicolò, Castellare 20	€ 200,00
"Tignanello", Igt, Antinori, 20	€ 200,00
Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi, 20	€ 50,00

IL VINO DA DESSERT

The Dessert Wine

VENETO - FRIULI VENEZIA G.

Fior d'Arancio, Spumante, C. Euganei, Zanovello, 20		€ 35,00
Fior d'Arancio, Passito, C. Euganei, Zanovello, 20	cl 0,500	€ 40,00
Recioto di Soave "Le Colombare", L. Pieropan, 20	cl 0,500	€ 45,00
Recioto della Valpolicella, Brigaldara, 20	cl 0,375	€ 45,00
Ramandolo, Dri, 20		€ 45,00

PIEMONTE

Barolo Chinato, G.Cappellano	cl 0,500	€ 48,00
------------------------------	----------	---------

TOSCANA - UMBRIA

"Muffato" della Sala, Igt, Antinori, 20	cl 0,500	€ 50,00
"Muffato" della Sala, Igt, Antinori, 20	cl 0,500	€ 45,00
Vin Santo di Montepulciano, Avignonesi, 19	cl 0,375	€ 60,00
Vin Santo del Chianti "In Pincis", San Felice, 20	cl 0,375	€ 48,00

FRANCIA

Château De Malle Cru Classé, Sauternes, Riserva 1998		€ 100,00
--	--	----------

Ristorante La Caravella

via XXII Marzo 2399 Venezia - Italia

tel [+39 041 5208901](tel:+390415208901) - fax +39 041 5207131

www.restaurantlacaravella.com info@restaurantlacaravella.com

FREE WIFI



Connect to "Hotel_Saturnia_WiFi" and select "Restaurant"

[@lacaravellarestaurantvenice](https://www.facebook.com/lacaravellarestaurantvenice)



[@la_caravella1963](https://www.instagram.com/la_caravella1963)

FUORI DAL CORO

Vino Bianco- White wine

Chardonnay Tormaresca, Antinori, 20	€ 33,00
Vermentino, Bolgheri, Antinori, 20	€ 38,00
Cervaro della Sala, Antinori, 20	€ 100,00
Cervaro della Sala, Antinori, 20	€ 120,00
Cervaro della Sala, Antinori, 20	€ 140,00

Vino Rosso – Red wine

“Maurizio Zanella”, Igt, Cà del Bosco	€ 100,00
Nerello Mascalese, Etna, Az. Calabretta, Ris. 20	€ 50,00
Primitivo di Manduria, Riserva, Az. Agr. Attanasio, 20	€ 55,00

Vino dolce – Dessert Wine

Château De Malle Cru Classé, Sauternes, Riserva 1998	€ 100,00
--	----------