



lista vini e bibite

grotto crivelli, via torrazza 35 - 6987 caslano

tel: 091 606 18 47

offerta vini

anche quest'anno riproporremo un innovativa rotazione dei fornitori di vino.

a partire da marzo, ogni mese un produttore o rivenditore locale avrà l'esclusiva dei suoi vini da proporre nel nostro locale.

durante la stagione avremo dunque la possibilità di degustare i nettari di ben 5 viticoltori diversi, tutti fortemente legati al nostro territorio.

l'offerta sarà composta da 2-3 vini bianchi, 1 bollicina ed 1 rosé (se prodotti) e 2-3 vini rossi, per un totale di 6-8 vini.

per un intero mese i loro prodotti vi verranno offerti "aperti" (al dl.) o in bottiglia. se un vino vi convince particolarmente, avrete inoltre la possibilità di acquistarne una bottiglia o un cartone ad un prezzo speciale da asporto.

weinangebot

auch in diesem jahr bieten wir eine innovative rotation der weinlieferanten an. ab märz wird jeden monat ein lokaler winzer exklusiv seine weine in unserem restaurant vorstellen. während der saison haben sie somit die möglichkeit, die weine von insgesamt 5 verschiedenen winzern zu probieren, die alle eng mit unserem gebiet verbunden sind.

das angebot umfasst 2-3 weiße sowie rote weine, 1 schaumwein und 1 rosé (falls vorhanden), insgesamt also 6-8 weine.

für einen gesamten monat werden ihnen diese produkte "offen" (pro dl) oder in der flasche angeboten. sollte ihnen ein wein besonders gefallen, haben sie außerdem die möglichkeit, eine flasche oder einen karton zum verkaufspreis des winzers, für die mitnahme, zu erwerben.

salute!

i prodotti evidenziati sono di provenienza tipica del territorio

i nostri partner

marzo

ronchi biaggi - cadenazzo

maggio - luglio

viniz monzeglio - taverne

luglio - agosto

huber vini - monteggio

settembre - ottobre

tenuta vitivinicola giromit - brissago

ottobre - dicembre

tenuta vitivinicola trapletti - coldrerio



ronchi biaggi - cadenazzo

Siamo una medio-piccola azienda vitivinicola familiare Ticinese, sita a Cadenazzo. Ormai gestita dalla terza generazione, della famiglia Biaggi, in maniera moderna ma fedele alla tradizione, con la filosofia di commercializzare unicamente vini prodotti e/o affinati nella nostra cantina.

Agli albori dell'azienda, il fondatore mise a dimora 1000 barbatelle di Merlot e Bondola per avviare la propria attività vitivinicola a Giubiasco, più precisamente a Pedevilla e Scarpapè. Oggi dopo 100 anni possiamo annoverare tra quelli di nostra proprietà e quelli direttamente da noi gestiti oltre 20 vigne. Quest'ultimi sono distribuiti tra Sopraceneri, Sottoceneri e Regione Moesa.

Le etichette a catalogo sono ben 15 distribuite tra Merlot, Bondola, Cabernet franc e Chardonnay.





Il nostro obiettivo è quello innanzitutto di divulgare la nostra realtà e la nostra filosofia aziendale, qualità, tradizione ed evoluzione, tutto nel rispetto dell'ambiente.

Ricordiamo che nei nostri vigneti non utilizziamo diserbanti da oltre sette anni.

Siamo inoltre alla ricerca di nuove collaborazioni con il settore dell'Hotellerie e Ristorazione, proponendo alternative con prodotti esclusivi.

Per finire vogliamo rendervi attenti alla possibilità di effettuare degustazioni, nella nostra sala eventi completa di tutto, ideale anche per meeting commerciali, pranzi e/o cene aziendali, feste private.



per ordinazioni pervenute durante il mese di aprile beneficerete di uno sconto speciale del 10 % e a partire da una comanda di minimo 2 cartoni, la consegna sarà gratuita!



via industria 18, 6593 cadenazzo

ronchi biaggi &

bianco - merlot 100%, affinato in inox 6 mesi

ideale con aperitivo, affettati, carni bianche

chami - chardonnay 100% affinato in inox 6 mesi

ideale con affettati e formaggi, pesce di lago, pasta

rosé di una notte - rosato merlot 100%, affinato in inox 6 mesi

ideale per aperitivo, formaggi pesce di lago, carni bianche

bondola - bondola 100%, affinato in inox 6 mesi

ideale con formaggi e salumi, carni rosse

ROSSO - merlot 100%, affinato in inox 6 mesi

ideale con carni rosse e formaggi maturi

tolrem riserva - merlot 100% affinato in barrique 18 mesi

ideale con formaggi, grigliate, carni rosse

minusio - merlot cabernet franc, affinato in tonneaux 24 mesi

ideale per piatti importanti e per la meditazione

grotto crivelli

	<u>1 dl.</u>	<u>3 dl.</u>	<u>5 dl.</u>	<u>7.5 dl.</u>	<u>magnum</u>	<u>asporto</u>
Fr	6.50	19.50	32.50	42.50	-----	22.00
Fr	7.50	22.50	37.50	45.00	-----	27.00
Fr	6.50	19.50	32.50	42.50	-----	23.00
Fr	6.50	19.50	32.50	41.50	-----	20.00
Fr	6.50	19.50	32.50	42.50	85.00	22.00
Fr	8.00	24.00	40.00	49.00	98.00	34.00
Fr	10.00	30.00	50.00	65.00	130.00	39.00

i vini dei nostri viticoltori

quest'anno per gli habitu  i nostri partners proporranno per tutta la stagione i seguenti vini

mariros  - tenuta vitivinicola trapletti - coldrerio

brut spumante rosato IGT - aperitivo, salumi, formaggi

l'igher - azienda vitivinicola giromit, brissago

bianco IGT (assemblaggio merlot, petite, arvine, heida, marsanne blanc)
aperitivo, pesce di lago, formaggi

chami - ronchi biaggi, cadenazzo

chardonnay 100% - affettati e formaggi, pesce di lago, pasta

volpe rosa- huber vini - monteggio

merlot rosato IGT - aperitivo, pesce di lago, carni bianche

terra viva - vini monzeglio, taverne

merlot - primi piatti, carni rosse, affettati, e formaggi

bondola - ronchi biaggi, cadenazzo

ticino doc bondola - affettati, paste e risotti

nebbiolo ticinese - tenuta vitivinicola trapletti - coldrerio

vino con IGT svizzero - carni rosse, formaggi e pesce

	<u>1 dl.</u>	<u>3 dl.</u>	<u>5 dl.</u>	<u>7.5 dl.</u>	<u>magnum</u>	<u>asporto</u>
Fr	8.50	-----	-----	49.00	-----	29.00
Fr	7.00	21.00	35.00	40.00	-----	23.00
Fr	7.50	22.50	37.50	45.00	-----	27.00
Fr	6.00	18.00	30.00	35.00	-----	19.00
Fr	5.50	16.50	27.50	37.00	-----	19.90
Fr	6.50	19.50	32.50	41.50	-----	20.00
Fr	-----	-----	-----	80.00	-----	59.00

altri vini

BOLLICINE

prosecco colle 170 - la vigna di sarah, conegliano (IT)

glera - aperitivi, antipasti, carini bianche

lilla metodo ancestrale - mas foraster - conca de barbera

aperitivo, leggero e frizzante (pet nat)

flavio riserva millesimato - rotari, trentino (IT)

chardonnay - piatti a base di pesce e crostacei, formaggi, carni bianche

BIANCHI

pinot grigio - k. martini und sohn - gírlan

aperitivo, piatti a base di pesce e frutti di mare e piatti a base di funghi

sauvignon friuli colli orientali - bastianich, cividale del

friuli

antipasti, asparagi, salmone affumicato

ROSÈ

les pitchounet rosé méditerranée - domanie roustan - la

fare les oliviers

aperitivo, ratatouille, carni bianche

barbera d'alba sup. roca neira - tenuta rocca - monforte

d'alba

carne grigliata e a lunga cottura

	<u>1 dl.</u>	<u>3 dl.</u>	<u>5 dl.</u>	<u>7.5 dl./ asporto</u>
Fr	6.50	-----	-----	40.00 / 17.00
Fr	8.00	-----	-----	55.00 / 25.00
Fr	-----	-----	-----	75.00 / 43.00
Fr	6.50	19.50	32.50	45.00 / 21.00
Fr	7.50	22.50	37.50	50.00 / 23.00
Fr	6.50	19.50	32.50	40.00 / 20.00
Fr	8.00	24.00	40.00	55.00 / 26.00

ROSSI

valpolicella superiore DOC - corte scaletta - marcellise

risotti, selvaggina, carne rossa

chianti classico DOCG agostino petri ris - castello

vicchiomaggio, geve in chianti

bistecche, carne grigliate

valduero una cepa DO - bodegas valduero - gumiel del

mercado

agnello, carne grigliate

Fr ----- 57.00 / 28.50

Fr ----- 60.00 / 35.50

Fr ----- 70.00 / 41.50

unavita di vino



Vi aspettiamo in Enoteca a Bioggio con più di 600 etichette provenienti da tutto il mondo.

Wir freuen uns auf deinen Besuch in der Enoteca in Bioggio mit einem gepflegten Sortiment von mehr als 600 Etiketten aus aller Welt.

ENOTECA UNAVITADINO
Via Cademario 5
6935 Bioggio
www.unavitadivino.ch
vino@unavitadivino.ch
Instagram: @unavitadivino
Facebook: Una vita di vino

analcolici

acqua naturale / gasata	5.00 dl./10 dl	Fr. 4.50/7.50
sciroppo lampone, menta	3.00 dl.	Fr. 3.00
sambuco		
ice tea limone, pesca	3.00 dl.	Fr. 4.50
gassosa limone, mandarino	3.50 dl.	Fr. 4.50
rivella	3.30 dl.	Fr. 4.50
apfelschorle	3.30 dl.	Fr. 4.50
coca cola / zero	3.30 dl.	Fr. 4.50
schweppers tonic	2.00 dl.	Fr. 4.50
lemon soda	2.00 dl.	Fr. 4.50
san bitter	1.00 dl.	Fr. 5.00
crodino	1.75 dl.	Fr. 5.00
ginger beer	2.00 dl.	Fr. 5.00
aranciata amara	2.00 dl.	Fr. 4.50
succo granini, albicocca	2.00 dl.	Fr. 4.90
ananas, pesca, orange		

caffetteria

espresso	Fr. 2.50
espresso macchiato	Fr. 2.70
espresso crème	Fr. 2.70
espresso corretto	Fr. 3.80
caffè tazza grande	Fr. 4.00
caffè orzo, ginseng	Fr. 3.00
orso, ginseng tazza grande	Fr. 4.40
cappuccino	Fr. 4.20
latte macchiato	Fr. 4.80
latte bicchiere	Fr. 2.00
ovomaltina	Fr. 4.50
cioccolata	Fr. 4.50
tè, tisane, infusi	Fr. 3.50

aperitivi & birre

prosecco	10 cl.	Fr. 6.50
bollicine superiore	10 cl.	Fr. 9.00
martini bianco	4 cl.	Fr. 6.00
cynar	4 cl.	Fr. 6.00
campari soda	10 cl.	Fr. 5.00
campari orange		Fr. 10.00
campari spritz		Fr. 9.00
aperol spritz		Fr. 9.00

birrino schützengarten alla spina	20 cl.	Fr. 3.70
birra schützengarten alla spina	30 cl.	Fr. 4.70
birra schützengarten alla spina	50 cl.	Fr. 6.70
klosterbräu amber	33 cl.	Fr. 6.00
la rossa amber ale	33 cl.	Fr. 6.00
erdinger weissbier	50 cl.	Fr. 7.70
heineken zera alcohol	33 cl.	Fr. 5.00

digestivi & distillati

amaretto di saronno	4 cl.	Fr. 6.00
amaro del capo	4 cl.	Fr. 6.00
appenzeller	4 cl.	Fr. 6.00
baileys	4 cl.	Fr. 6.00
braulio	4 cl.	Fr. 6.00
montenegro	4 cl.	Fr. 6.00
sambuca	2 cl.	Fr. 5.00
limoncello	2 cl.	Fr. 5.00
nocino	2 cl.	Fr. 5.00
grappa ticino	2 cl.	Fr. 5.00
grappa nostrana	2 cl.	Fr. 6.00
grappa amarone barricata	2 cl.	Fr. 7.00
gotthard gin	2 cl.	Fr. 5.00
williamine morand	2 cl.	Fr. 5.00
rum zacapa	2 cl.	Fr. 12.00
whisky johnnie walker red	4 cl.	Fr. 6.50
whisky glenfiddich 12 anni	4 cl.	Fr. 10.00

long drink

cuba libre rum-cola	Fr. 12.00
gintonic	Fr. 12.00*
bisbino tonic	Fr. 15.00
whisky cola	Fr. 12.00
negrino	Fr. 12.00
hugo	Fr. 9.00
mojito	Fr. 10.00

eventi 2025

ME - 19.03	festa del papà	pranzo
DO - 20.04	pasqua	cena
LU - 21.04	pasquetta	pranzo + cena
DO - 11.05	festa della mamma	pranzo + cena
LU - 16.06	georgia al grotto	cena
Da definire	flamenco bonito	cena
SA - 12.07	fuochi d'artificio	cena
VE - 01.08	festa nazionale	cena
SA - 13.09	fondue sotto le stelle	cena
SA - 27.09	serata sella di capriolo	cena
SA - 11.10	serata sella di capriolo	cena
SA - 25.10	serata sella di capriolo	cena
SA - 08.11	serata sella di capriolo	cena
SA - 15.11	tartufo night	cena
SA - 22.11	serata sella di capriolo	cena
SA - 06.12	serata sella di capriolo	cena
SA - 13.12	cena al buio	cena