



B WINE K

LOCANDA '42

RISTORANTE
AL MONTE

LOCANDA '42

RISTORANTE
AL MONTE

Benvenuti nel Mondo di Locanda 42
Questo libro non è solo una lista di
etichette, ma il diario di bordo del
nostro viaggio. Alla Locanda 42,
crediamo che il vino sia il
completamento essenziale di ogni
piatto, l'elemento che trasforma un
pasto in un'avventura sensoriale.

La nostra visione affonda le radici
nella tradizione del pescato nostrano
e del territorio della provincia di
Rovigo, reinterpretata con l'eleganza
e la creatività che caratterizzano la
nostra cucina. Come i nostri chef
fondono sapientemente sapori
autentici e raffinatezza, così la nostra
cantina è stata curata per offrire un
equilibrio perfetto tra le grandi icone
dell'enologia e piccoli produttori con
storie straordinarie da raccontare.

Abbiamo scelto il formato del libro
perché ogni vino che troverete in
queste pagine è stato selezionato per
la sua capacità di emozionare.
Troverete etichette che parlano di
agricoltura eroica, di scommesse
vinte contro il tempo e di legami
indissolubili con la terra.

Sia che vi lasciate guidare dalla
nostra carta o che decidiate di sfidare
i vostri sensi con la nostra
'Degustazione alla Cieca', il nostro
obiettivo rimane lo stesso: regalarvi
un momento indimenticabile, dove il
gusto incontra la sorpresa.

Sfogliate, scegliete e lasciatevi
raccontare una storia.

Buon viaggio tra i sensi.

Spumanti --- Veneto

Prosecco Superiore Vigneto Giardino d.o.c.g. 1,500 € 52,00
Adami

Prosecco Superiore Vigneto Giardino d.o.c.g. € 24,00
Adami

Prosecco di Valdobbiadene Brut "Drusian" d.o.c.g. € 22,00

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry "Drusian" d.o.c.g. € 22,00

Prosecco di Valdobbiadene "Drusian" d.o.c.g. 1,500 € 50,00

2015 Cortenera Extra Brut € 35,00
Cortenera

2015 Cuvèe Ginevra € 50,00
Cortenera

Spumanti — Lombardia

Cuvèe Rosè Brut d.o.c. 1,500 Costaripa	€ 75,00
Cuvèe Rosè Brut d.o.c. Costaripa	€ 35,00
Franciacorta Mosnel Brut Cantine Mosnel	€ 35,00
Franciacorta Mosnel Pas Dosé Cantine Mosnel	€ 40,00
Franciacorta Cuvèe Brut Francesco I d.o.c.g. Uberti	€ 40,00
Franciacorta Rosè Brut d.o.c.g. Uberti	€ 45,00
2018 Franciacorta Satèn Magnificenza Brut d.o.c.g. Uberti	€ 65,00
Franciacorta Comarì Del Salem d.o.c.g. Uberti	€ 65,00
Franciacorta Sublimis Brut Riserva d.o.c.g. Uberti	€ 65,00
Franciacorta Quinque Cuvèe Cinque Vendemmie Uberti	€ 90,00
Franciacorta Dequinque Cuvèe Quindici Vendemmie Uberti	€ 110,00
Franciacorta Satèn Brut d.o.c.g. Monte Rossa	€ 40,00
Franciacorta Satèn Brut d.o.c.g. Magnum 1,500 Monte Rossa	€ 85,00

Franciacorta Cabochon d.o.c.g. Monte Rossa	€ 75,00
Franciacorta Cabochon d.o.c.g. 1,500 Monte Rossa	€ 160,00
2008 Franciacorta Cabochon Rosè Brut Riserva Monte Rossa	€ 180,00
S.a. Franciacorta Cuvèe Prestige Brut d.o.c.g. Cà Del Bosco	€ 50,00
2019 Franciacorta Dosage Zero Riserva Cà Del Bosco	€ 95,00
2015 Franciacorta Annamaria Clementi d.o.c.g. Cà Del Bosco	€ 160,00
2009 Franciacorta Bellavista Rosè Bellavista	€ 100,00
2013 Franciacorta Vittorio Moretti Extra Brut Bellavista	€ 140,00
Oltrepò Pavese "Couvè 42+12 Famiglia Grossato" Luca Bellani	€ 35,00
Oltrepò Pavese Dosaggio Zero Rosè "Centoventi" Luca Bellani	€ 40,00
Oltrepò Pavese Extra Brut "180" Luca Bellani	€ 55,00
Oltrepò Pavese Brut Nature "Oltre il Classico T4" Ca' di Frara	€ 50,00
Oltrepò Pavese Extra Brut "Apnea" Ca' di Frara	€ 45,00

Spumanti — Piemonte

2018 Riserva Coppo d.o.c.g. € 58,00
Cantine Coppo

2019 Giovanni Negro € 40,00
Angelo Negro

2021 Maria Elisa Rosè Dosage Zero € 40,00
Angelo Negro

Trentino

2020 Domini Brut d.o.c. € 55,00
Abate Nero

2015 Cuvée dell'Abate d.o.c. € 65,00
Abate Nero

Trento d.o.c. Brut € 38,00
Pedrotti

Monfort cuvée 85 € 35,00
Monfort

Monfort cuvée 85 1,500 € 75,00
Monfort

Alto Agide

1919 Extra Brut Riserva d.o.c. € 65,00
2016 Kettmeir

Sicilia

Spumante metodo classico Etna d.o.c. Brut € 40,00
Palmento Costanzo

Spumante metodo classico Etna d.o.c. Brut Rosè € 40,00
Palmento Costanzo

Spumanti — Francia

2021 Blanchette de Limoux cuvée Antech	€ 30,00
Cremant D'Alsace Domaine Schofitt	€ 35,00
Cremant Rosè Brut de Bourgogne Pierre Ponnelle	€ 40,00
Vouvrai Loire Brut Extreme "Reservè Privèe" Marc Brèdif	€ 35,00
Champagne Brut Tradition "Selezione Famiglia Grossato" Charpentier	€ 55,00
Champagne Grand Cru "Selezione Famiglia Grossato" Charpentier	€ 80,00
Champagne "Terre d'Emotion" Brut Nature Charpentier	€ 75,00
Champagne Dosage Zero Pinot Meunier Charpentier	€ 110,00
Champagne Signature Brut Huguenot Tassin	€ 60,00
Champagne Signature Brut 1,500 Huguenot Tassin	€ 140,00
2020 Champagne "Les Fioles" Blanc de Blanc Huguenot Tassin	€ 80,00
Champagne Aux Origines Jean Vignier	€ 70,00
2013 Champagne Les Longues Verges Blanc de Blanc Grand Cru Jean Vignier	€ 130,00

Champagne Charpentier: L'Anima del Meunier

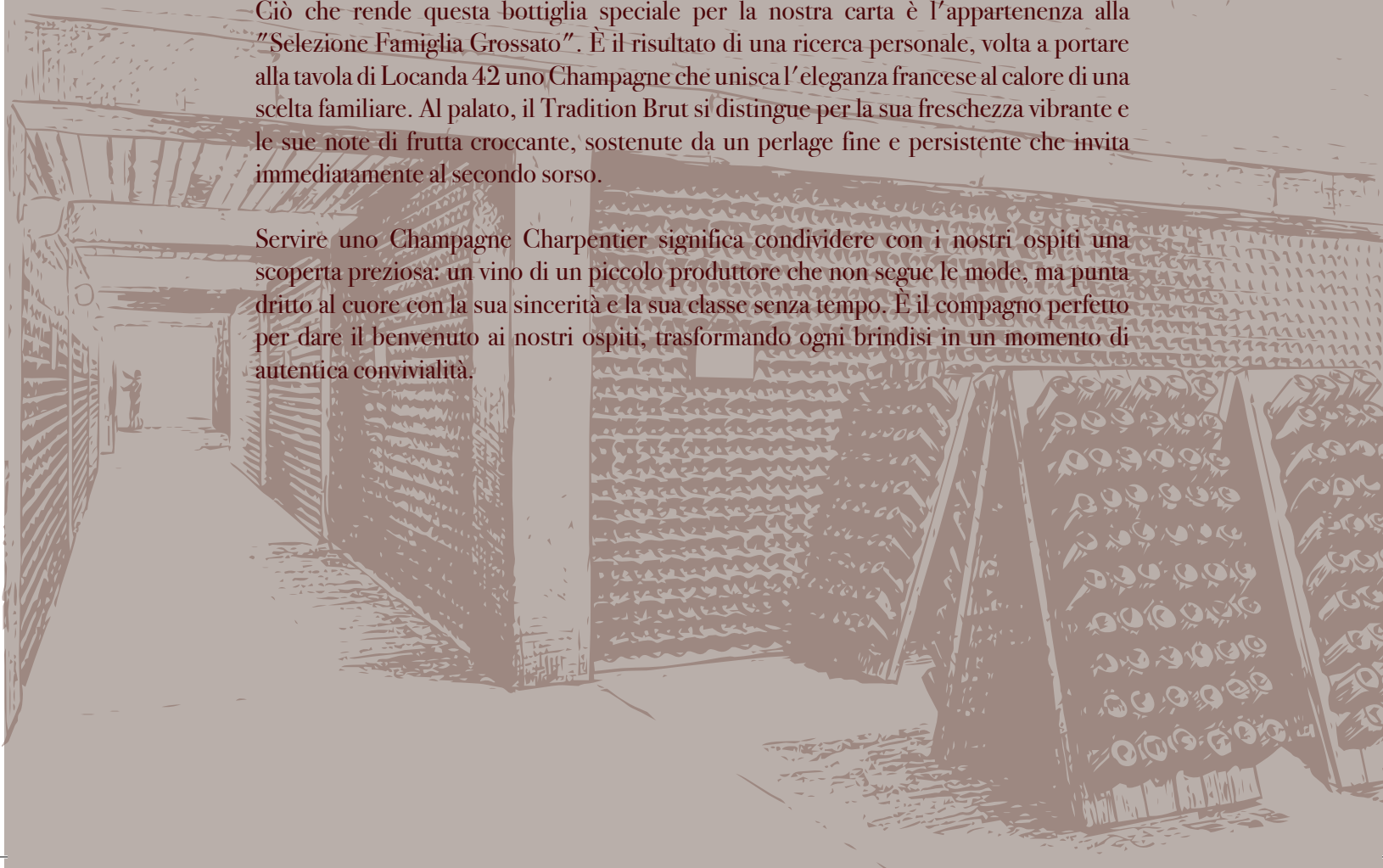
'Una firma di famiglia tra
le vigne della Valle della
Marna.'



Nelle terre della Champagne, dove il suolo gessoso custodisce segreti centenari, la famiglia Charpentier coltiva le proprie vigne dal 1855. Situata a Charly-sur-Marne, questa Maison rappresenta l'eccellenza della viticoltura sostenibile, lavorando i propri terreni con un rispetto quasi religioso per la biodiversità. La Cuvée Tradition Brut è l'espressione più autentica di questo legame con la terra, dominata dal vitigno Pinot Meunier, che in questa zona della Valle della Marna raggiunge vette di rotondità e piacevolezza uniche.

Ciò che rende questa bottiglia speciale per la nostra carta è l'appartenenza alla "Selezione Famiglia Grossato". È il risultato di una ricerca personale, volta a portare alla tavola di Locanda 42 uno Champagne che unisca l'eleganza francese al calore di una scelta familiare. Al palato, il Tradition Brut si distingue per la sua freschezza vibrante e le sue note di frutta croccante, sostenute da un perlage fine e persistente che invita immediatamente al secondo sorso.

Servire uno Champagne Charpentier significa condividere con i nostri ospiti una scoperta preziosa: un vino di un piccolo produttore che non segue le mode, ma punta dritto al cuore con la sua sincerità e la sua classe senza tempo. È il compagno perfetto per dare il benvenuto ai nostri ospiti, trasformando ogni brindisi in un momento di autentica convivialità.





2015 Champagne Grand Cru "Virdunacus" Extra Brut Jean-Claude Mouzon	€ 110,00
Champagne Colletion Louis Roderer	€ 80,00
2015 "Cristal" Champagne Louis Roderer	€ 320,00
2012 Champagne Cuveè Alexandra Rosè Laurient Perrier	€ 350,00
2014 Champagne Grand Blanc Extra Brut Phillipponnat	€ 120,00
2016 Champagne Grand Cru 1522 Phillipponnat	€ 200,00
2013 Champagne Clos des Goisses Phillipponnat	€ 360,00
Champagne Pur Rosè Morel	€ 80,00
Champagne Blanc de Blanc Palmer & Co	€ 90,00
Champagne Blanc de noir Palmer & Co	€ 90,00
Champagne Brut Reserve Palmer & Co	€ 60,00
Champagne Initial Jacques Selosse	€ 450,00
2010 Champagne Blanc de Noir Eric Legrand	€ 100,00
Champagne Special Cuvèe Bollinger	€ 85,00
2020 Champagne Première Cru Brut Nature Thomas Perseval	€ 100,00

Champagne Cristal: La Bollicina degli Zar

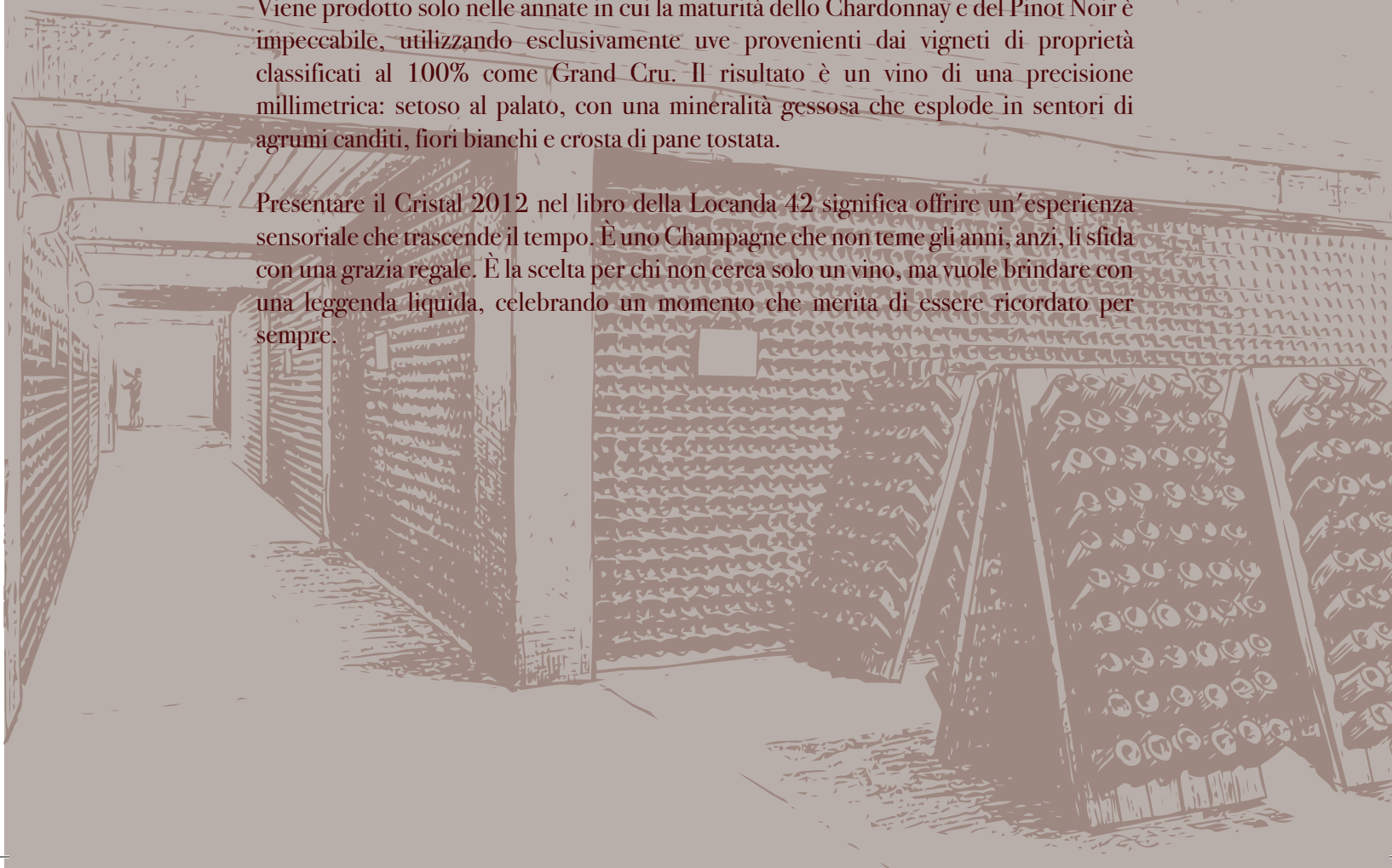
'Nato per brillare nel
cristallo, creato per
l'eternità.'



La storia del Cristal è legata a doppio filo con la grande storia imperiale. Nel 1876, lo Zar Alessandro II di Russia, temendo attentati anche a tavola, chiese a Louis Roederer di creare per lui uno Champagne unico, servito in bottiglie di puro cristallo dal fondo piatto: voleva essere certo che nessuno potesse nascondere una minaccia nel "punt" della bottiglia e voleva ammirarne la purezza assoluta attraverso il vetro trasparente. Nacque così il Cristal, il primo "Prestige Cuvée" della storia.

Ancora oggi, questa etichetta rappresenta l'apice della produzione di Louis Roederer. Viene prodotto solo nelle annate in cui la maturità dello Chardonnay e del Pinot Noir è impeccabile, utilizzando esclusivamente uve provenienti dai vigneti di proprietà classificati al 100% come Grand Cru. Il risultato è un vino di una precisione millimetrica: setoso al palato, con una mineralità gessosa che esplose in sentori di agrumi canditi, fiori bianchi e crosta di pane tostata.

Presentare il Cristal 2012 nel libro della Locanda 42 significa offrire un'esperienza sensoriale che trascende il tempo. È uno Champagne che non teme gli anni, anzi, li sfida con una grazia regale. È la scelta per chi non cerca solo un vino, ma vuole brindare con una leggenda liquida, celebrando un momento che merita di essere ricordato per sempre.



2015 Champagne Don Pérignon Brut Moët&Chandon	€ 280,00
Champagne "Terre Originel" Brut DeLong Marlène	€ 70,00
Champagne Dosage Zéro DeLong Marlène	€ 85,00
Champagne Grand Reserve Brut DeLong Marlène	€ 85,00
Champagne Brut Nature Billecart Salmon	€ 80,00
Champagne "Le Rosè" Extra Brut Rosè Billecart Salmon	€ 90,00
2010 Champagne Blanc de Blanc Chateau de Bligny	€ 75,00
Champagne "Clarevallis" Extra Brut Drappier	€ 70,00
2015 Champagne Cuvée Amand Maurice Grumier	€ 150,00
Champagne Recolte Noire Dosage Zero Domaine Dosnon	€ 130,00
2018 Champagne Chapitre 2 Extra Brut Gondè Russeaux	€ 130,00
2018 Champagne Chapitre 2 Extra Brut 1,500 Gondè Russeaux	€ 270,00
Champagne Blanc de Blanc Grand Cru "Fleur de Chardonnay" Désautels-Cuïret	€ 60,00
Champagne Rosè Brut Grand Cru Désautels-Cuïret	€ 65,00

Jacques Selosse 'Initial': La Rivoluzione del Terroir

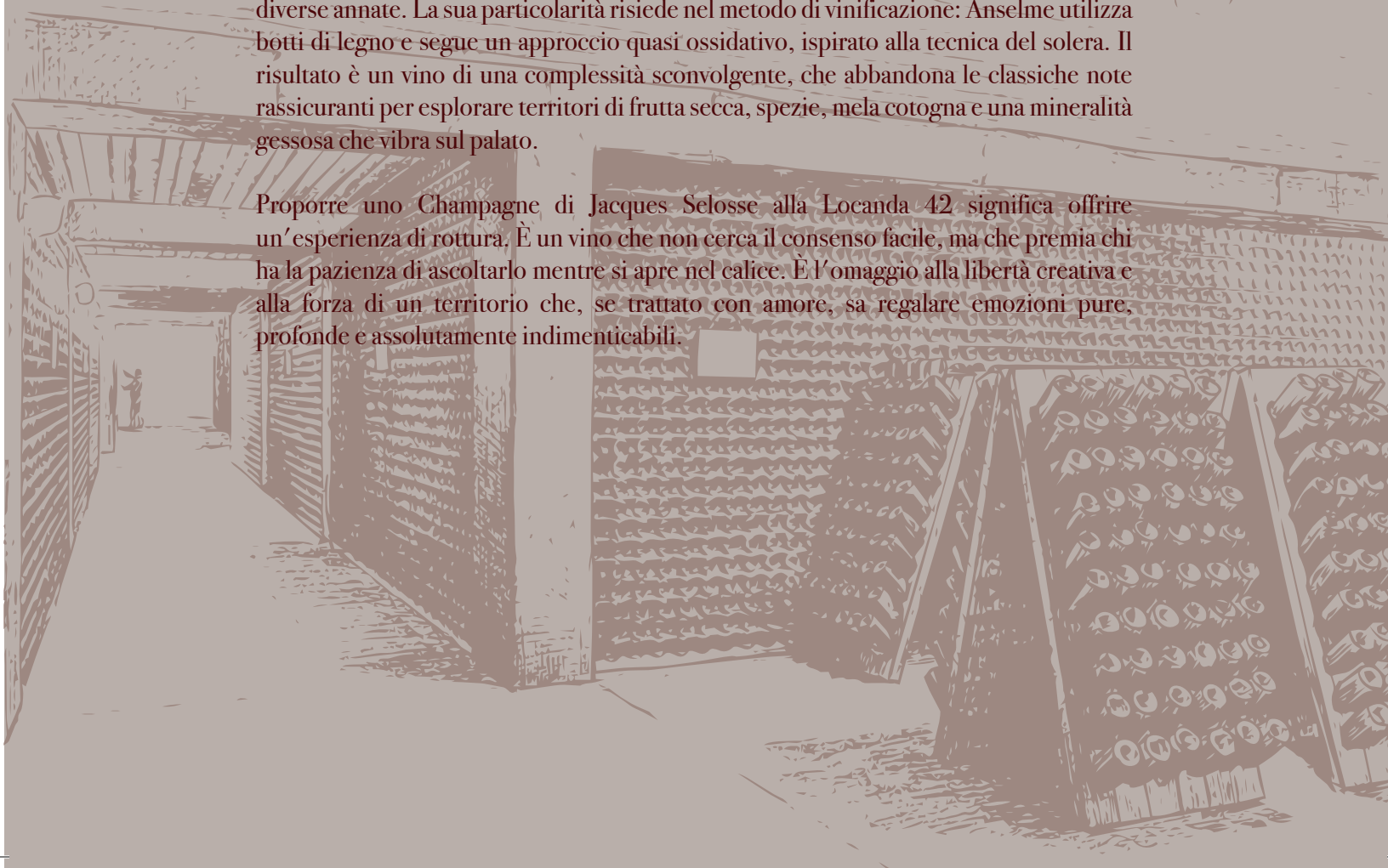
'L'arte di ascoltare la
vigna, il coraggio di
essere unici.'



Se esiste un nome che ha cambiato per sempre il volto della Champagne moderna, è quello di Anselme Selosse. Con la sua Cuvée Initial, Selosse non ha semplicemente creato uno spumante, ma ha dato voce alla terra di Avize, Cramant e Oger in un modo mai visto prima. È considerato il padre dei "vignerons" indipendenti, colui che ha spostato l'attenzione dalle grandi strategie commerciali alla cura maniacale del vigneto e al rispetto per la natura.

L'Initial è un Blanc de Blancs (100% Chardonnay) che nasce da un assemblaggio di tre diverse annate. La sua particolarità risiede nel metodo di vinificazione: Anselme utilizza botti di legno e segue un approccio quasi ossidativo, ispirato alla tecnica del solera. Il risultato è un vino di una complessità sconvolgente, che abbandona le classiche note rassicuranti per esplorare territori di frutta secca, spezie, mela cotogna e una mineralità gessosa che vibra sul palato.

Proporre uno Champagne di Jacques Selosse alla Locanda 42 significa offrire un'esperienza di rottura. È un vino che non cerca il consenso facile, ma che premia chi ha la pazienza di ascoltarlo mentre si apre nel calice. È l'omaggio alla libertà creativa e alla forza di un territorio che, se trattato con amore, sa regalare emozioni pure, profonde e assolutamente indimenticabili.



Champagne Blanc de Blanc Grand Cru Extra Brut "Reserve"
Désautels-Cuiret € 70,00

2018 Champagne Extra Brut "4 éléments"
Pierre et François Huré € 170,00

Champagne Extra Brut "Invitation"
Pierre et François Huré € 80,00

Champagne Rosè Extra Brut "Insouciance"
Pierre et François Huré € 80,00

2020 Champagne Blanc de Blanc Grand Cru
Soutiran € 80,00

Champagne Krug
Krug € 350,00

Champagne Brut Classic
Deutz € 70,00

2015 Champagne Brut Vintage
Deutz € 110,00



Vini Bianchi D'Italia --- Veneto

2022 Soave Broia €30,00
Roccolo Grassi

2021 Soave Contrada Salvarenza riserva € 40,00
Gini

2016/2021 Soave Contrada Salvarenza riserva 1,500 € 85,00
Gini

2021 Lugana Riserva Sergio Zenato € 45,00
Senato

2020 Oltre € 35,00
Canoso

Trentino-Alto Adige

2022 Schultausser Pinot Bianco d.o.c. 1,500 € 55,00
San Michele Appiano

2022 Schultausser Pinot Bianco d.o.c. € 25,00
San Michele Appiano

2021 Sanct Valentin Gewurztraminer d.o.c. € 40,00
San Michele Appiano

2021 Sanct Valentin Chardonnay d.o.c. € 40,00
San Michele Appiano

2021 Sanct Valentin Pinot Grigio d.o.c. € 40,00
San Michele Appiano

2024 Muller Thurgau d.o.c. € 20,00
Hofstatter

2022 Joseph Gewurztraminer d.o.c. € 27,00
Hofstatter

2022 Kolbenhof Gewurztraminer d.o.c. € 55,00
Hofstatter

2024 Kerner d.o.c. Abbazia di Novacella	€ 25,00
2024 Silvaner d.o.c. Abbazia di Novacella	€ 25,00
2023 Silvaner Praepositvs d.o.c. Abbazia di Novacella	€ 40,00
2022 Kerner Praepositvs d.o.c. Abbazia di Novacella	€ 40,00
2022 Terlaner Cuvée d.o.c. Cantina di Terlano	€ 30,00
2020/ Nova Domus Barrique d.o.c. 2021 Cantina di Terlano	€ 60,00
2021 Quarz Sauvignon Blanc d.o.c. Cantina di Terlano	€ 75,00
2021 Vorberg pinot Bianco d.o.c. Cantina di Terlano	€ 45,00
2022 Winkl Sauvignon Blanc d.o.c. Cantina di Terlano	€ 35,00
2022 Kreuth Chardonnay d.o.c. Cantina di Terlano	€ 35,00
2020 Lunare Gewurztraminer d.o.c. Cantina Terlano	€ 60,00
2017 Beyond The Clouds Barrique Elena Walch	€ 50,00
2021 Vignatratta Chardonnay Maso Grener	€ 30,00
2018 Pinot Bianco "Phileo" Falkenstein	€ 40,00

Terre Alte: Il Volto di una Terra Ritrovata

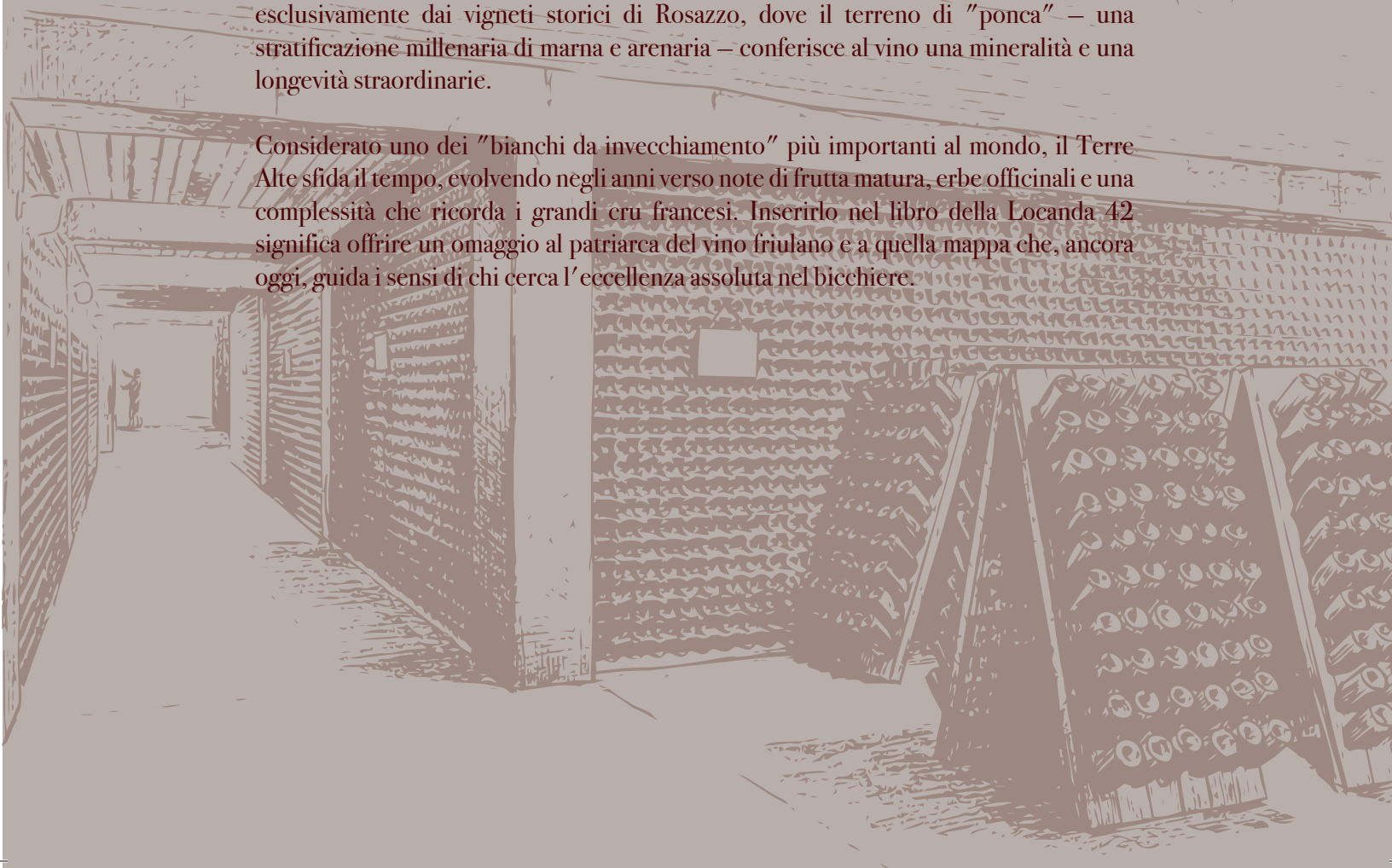
'La mappa di un sogno
che guarda oltre i
confini.'



La storia del Terre Alte inizia con un uomo e una mappa. Livio Felluga, arrivato in Friuli negli anni '30, si innamorò perdutamente delle colline del Collio e dei Colli Orientali, all'epoca terre difficili e in parte abbandonate. Quando fondò la sua cantina, decise di imprimere sulle etichette una mappa storica della zona: non era solo un vezzo grafico, ma una dichiarazione d'amore e un impegno a far conoscere al mondo le potenzialità di quel territorio unico.

Creato per la prima volta con l'annata 1981, il Terre Alte nasce dall'unione sapiente di tre vitigni: il Friulano (che dona struttura e tipicità), il Pinot Bianco (per l'eleganza e la freschezza) e il Sauvignon (che regala l'inconfondibile aromaticità). Le uve provengono esclusivamente dai vigneti storici di Rosazzo, dove il terreno di "ponca" – una stratificazione millenaria di marna e arenaria – conferisce al vino una mineralità e una longevità straordinarie.

Considerato uno dei "bianchi da invecchiamento" più importanti al mondo, il Terre Alte sfida il tempo, evolvendo negli anni verso note di frutta matura, erbe officinali e una complessità che ricorda i grandi cru francesi. Inserirlo nel libro della Locanda 42 significa offrire un omaggio al patriarca del vino friulano e a quella mappa che, ancora oggi, guida i sensi di chi cerca l'eccellenza assoluta nel bicchiere.



2023 Riesling € 38,00
Falkenstein

2016 Chardonnay D.o.c. Riserva "Troy" € 100,00
Tramin Kellerei

Friuli-Venezia Giulia

2024 Sauvignon Ronco del Cerò Collio d.o.c. € 35,00
Venica & Venica

2024 Sauvignon Ronco delle Mele Collio d.o.c. € 55,00
Venica & Venica

2024 Sauvignon Ronco Delle Mele Riserva 1,500 € 110,00
Venica & Venica

2024 Friulano Ronco delle Cime Collio d.o.c. € 40,00
Venica & Venica

2019 Tre Vignis € 45,00
Venica & Venica

2024 Sharis I.G.T € 30,00
Livio Felluga

2024 Ribolla Gialla d.o.c. € 30,00
Livio Felluga

2024 Pinot Grigio d.o.c. € 30,00
Livio Felluga

2024 Friulano d.o.c. € 30,00
Livio Felluga

2022 Illivio Friuli Colli Orientali € 40,00
Livio Felluga

2022 Rosazzo "Terre Alte" € 90,00
Livio Felluga

2023 Ribolla Gialla C.O.F. d.o.c. € 20,00
Ermacora

2023 Pinot Grigio C.O.F. d.o.c. Ermacora	€ 20,00
2022 Ribolla Gialla d.o.c. Castello di Spessa	€ 25,00
2022 Sauvignon d.o.c. Castello di Spessa	€ 25,00
2021 Pinot Bianco Castello di Spessa	€ 25,00
2023 Friulano Collio d.o.c. Toros	€ 35,00
2023 Chardonnay Collio d.o.c. Toros	€ 35,00
2023 Pinot Bianco Toros	€ 35,00
2021 Picol Sauvignon I.G.T.. Lis Neris	€ 45,00
2022 Gris Pinot Grigio I.G.T. Lis Neris	€ 45,00
2021 Jurosa Chardonnay I.G.T. Lis Neris	€ 45,00
2017/2019 Lis Riserva Barrique I.G.T. Lis Neris	€ 55,00
2017/2019 Confini Riserva I.G.T. Lis Neris	€ 55,00
2023 Friuli Colli Orientali doc "Barabba" Terre Lazzaroni	€ 45,00
2019 "Dar" collio Pinot Grigio Tercic	€ 35,00

Lombardia

2022 Riesling Oliva
Ca' di Frara € 35,00

2024 Lugana d.o.c. Felugan
Feliciano € 25,00

Piemonte

2018 "7 anni" Roero Arneis Riserva
Angelo Negro € 50,00

2023 Blangé Arneis d.o.c.
Ceretto € 30,00

2021 Blangé Arneis d.o.c. 1,500
Ceretto € 65,00

2021 Chardonnay Monteriolo
Cantine Coppo € 55,00

2018 Piemonte D.o.c. Chardonnay "Riserva Della Famiglia Coppo"
Cantine Coppo € 160,00

Val D'Aosta

2024 Chardonnay d.o.c.
Anselmet € 30,00

2024 Vin Blanc "La Copine"
La Platze di Henri Anselmet € 28,00



Toscana

2021 Toscana i.g.t. "Bàtar" Querciabella	€ 120,00
2024 Toscana i.g.t. "Mongrana" Querciabella	€ 25,00
2023 Toscana i.g.t. Chardonnay "La Pietra" Tenute del Cabreo	€ 60,00

Marche

2023 Verdicchio Castello di Jesi Superiore "Couvèe M" Mariotti	€ 30,00
2022 Verdicchio Dei Castelli di Jesi classico Riserva "Plenio" Umani Ronchi	€ 55,00

Abruzzo

2023 Trebbiano d'Abruzzo doc riserva Marina Cvetic Masciarelli	€ 55,00
2023 Chardonnay igt riserva Marina Cvetic Masciarelli	€ 55,00

Campania

2024 Greco di Tufo Calpazio IGP San Salvatore	€ 28,00
2024 Fiano di Avellino Pasteum IGP San Salvatore	€ 28,00
2024 Falanghina IGP San Salvatore	€ 28,00
2024 Vetere Rosato IGP San Salvatore	€ 28,00

Sicilia

2022 Etna Bianco "Piante Sparse". Ayunta	€35,00
--	--------

Sardegna

2024 Vermentino di Sardegna doc "Giunco" Mesa	€ 30,00
2024 Vermentino di Sardegna doc "Opale" Mesa	€ 40,00

Vini Bianchi dal mondo — Francia

2022 Chablis A.O.C Domaine Besson	€ 40,00
2019 Chablis Gran Cru Domaine Besson	€ 95,00
2021 Chablis Premier Cru Vaillons Domaine Servin	€ 50,00
2021 Chablis Grand Cru Domaine Servin	€ 80,00
2021 Bourgogne Côte D'Or. Phillippe Bouzereau	€ 50,00
2022 Chassagne-Montrachet Phillippe Bouzereau	€ 110,00
2024 Chablis "Grand Règnard" Règnard	€ 65,00
2020 Chablis Grand Cuvée "Tete de cuvée" Règnard	€ 100,00
2022 Gewurtztraminer Alsazia "Cuvée Caroline" Schoffit	€ 40,00
2013/ Riesling Alsazia "Tradition" 2020 Schoffit	€ 35,00
2020 Riesling Alsazia Grand Cru "Clos Saint-Thèobald" Schoffit	€ 60,00
2021 Gewurtztraminer "Taureau" Alsace Domaine Neumeyer	€45,00
2024 Pouilly-Fumé Loire "De Ladoucette" De Ladoucette	€ 45,00
2023 Sancerre Loire "Comte Lafond" De Ladoucette	€ 50,00
2023 Sancerre Terres Blanches "Chateau de Thauvenay" Hubert Brochard	€ 40,00
2023 Coteaux Bourguignons "L'Eclos Des Abeilles" Domaine de Bellone	€ 45,00
2022 Sancerre "La Moussiere" Alphonse Mellot	€ 80,00
2021 Muscadet "Sèvre et Maine" Chateau-Thébaud	€40,00
2022 Bourgogne Chardonnay Domaine Chanson	€ 40,00

Baron de L: L'Aristocrazia del Pouilly-Fumé

'Il vertice del Sauvignon
Blanc, dove il tempo si
inchina alla nobiltà.' oltre
i confini.'



Nel cuore della Valle della Loira, il Castello del Nozet svetta come un simbolo di storia e perfezione enologica. È qui che il Barone Patrick de Ladoucette ha dato vita al Baron de L, un vino che non è semplicemente un Pouilly-Fumé, ma la massima espressione del vitigno Sauvignon Blanc a livello globale. Questa etichetta nasce da una selezione maniacale delle uve provenienti dai vigneti più antichi della tenuta, quelli che affondano le radici in un terreno ricco di kimmeridgien e silice, capaci di donare al vino una complessità senza pari.

La filosofia del Baron de L è improntata al rifiuto dei compromessi: viene prodotto solo nelle annate considerate eccezionali. A differenza di molti altri grandi bianchi, non tocca mai il legno; la sua straordinaria struttura e il suo bouquet infinito di fiori bianchi, agrumi e pietra focaia derivano esclusivamente da un lunghissimo affinamento sui lieviti in vasche di vetro o acciaio.

Scegliere questa bottiglia alla Locanda 42 significa immergersi in un'esperienza sensoriale aristocratica. È un vino che parla di nobiltà non solo per il titolo del suo creatore, ma per la regale eleganza con cui evolve nel bicchiere, offrendo una persistenza e una finezza che solo i capolavori sanno regalare. Un omaggio alla Francia più autentica, dedicato a chi cerca l'emozione della perfezione liquida.



Germania

1998 Riesling Kabinett
Erdener Treppchen € 60,00

2024 Riesling Mosel Troken
Dr. Fischer € 35,00

2020 Riesling Feinherb
Meulenhof € 40,00

Slovenia

2021 Pinot Bianco
Valter Sirk € 35,00

2021 Sauvignon
Valter Sirk € 35,00

2024 Malvasia "Ferdinand"
Brda € 35,00

Austria

2020 Chardonnay "Reserve Bin 20A"
Penfolds € 40,00

Nuova Zelanda

2024 Sauvignon Blanc "Te Muna"
Craggy Range € 35,00

2024 Chardonnay "Kidnappers"
Craggy Range €40,00

America

2022 Sauvignon Blanc North Coast Special Cuvée
Elisabeth Spencer € 65,00

Vini rossi d'Italia --- Veneto

2003 Amarone della Valpolicella Classico d.o.c. Tommasi	€ 140,00
2019 Valpolicella Classico superiore Secondo Marco	€ 30,00
2019 Ripasso Valpolicella Classico Superiore Secondo Marco	€ 40,00
2016 Amarone della Valpolicella Classico Secondo Marco	€ 80,00
2008 Amarone della Valpolicella "Fumetto 08" Secondo Marco	€ 300,00
2022 Valpolicella Classico superiore Corte Fornaedo	€ 35,00
2015 Amarone della Valpolicella Corte Fornaedo	€ 80,00
2003 Amarone della Valpolicella Riserva d.o.c. Cà Florian Tommasi	€ 150,00
2020 Valpolicella Ripasso Superiore D.o.c. Zenato	€ 45,00

Toscana

2011 Bolgheri Sassicaia Tenuta San Guido Sassicaia	€ 600,00
2015 Solaia i.g.t. Antinori	€ 500,00
2023 Chianti Classico Querciabella	€ 40,00

Trentino-Alto Adige

2017 Porphy Lagrein Riserva d.o.c. Cantina di Terlano	€ 80,00
2023 Pinot Nero "Meczan" Hofstätter	€ 28,00
2020 Pinot Nero Riserva "Sot al Dòs" Villa Piccola	€ 35,00

Campania

2023 Ischia D.o.c. "Piedirosso"

Antonio Mazzella

€ 38,00

Sicilia

2017 Etna rosso D.o.c. Riserva

Davide Fregonesi

€ 50,00

Sardegna

2021 Turriga "Isola dei Nuraghi"

Argiolas

€ 100,00

Vini rossi del mondo

Francia

2020 Vosne-Romanée 1er Cru

Domaine De La Romanée-Conti

€2000,00

2001 Listrac-Médoc A.o.c. "Baron Edmond de Rothschild"

Chateau Clarke

€75,00

2018 Saint-émilion Grand Cru "Haut Roc Blanquant"

Chateau Bélair-Monange

€ 65,00

Nuova Zelanda

2020 Syrah "Gimblett Gravels"

Craggy Range

€ 50,00

America

2022 Cabernet Sauvignon "Special Cuvée" Napa Valley

Elizabeth Spencer

€ 90,00

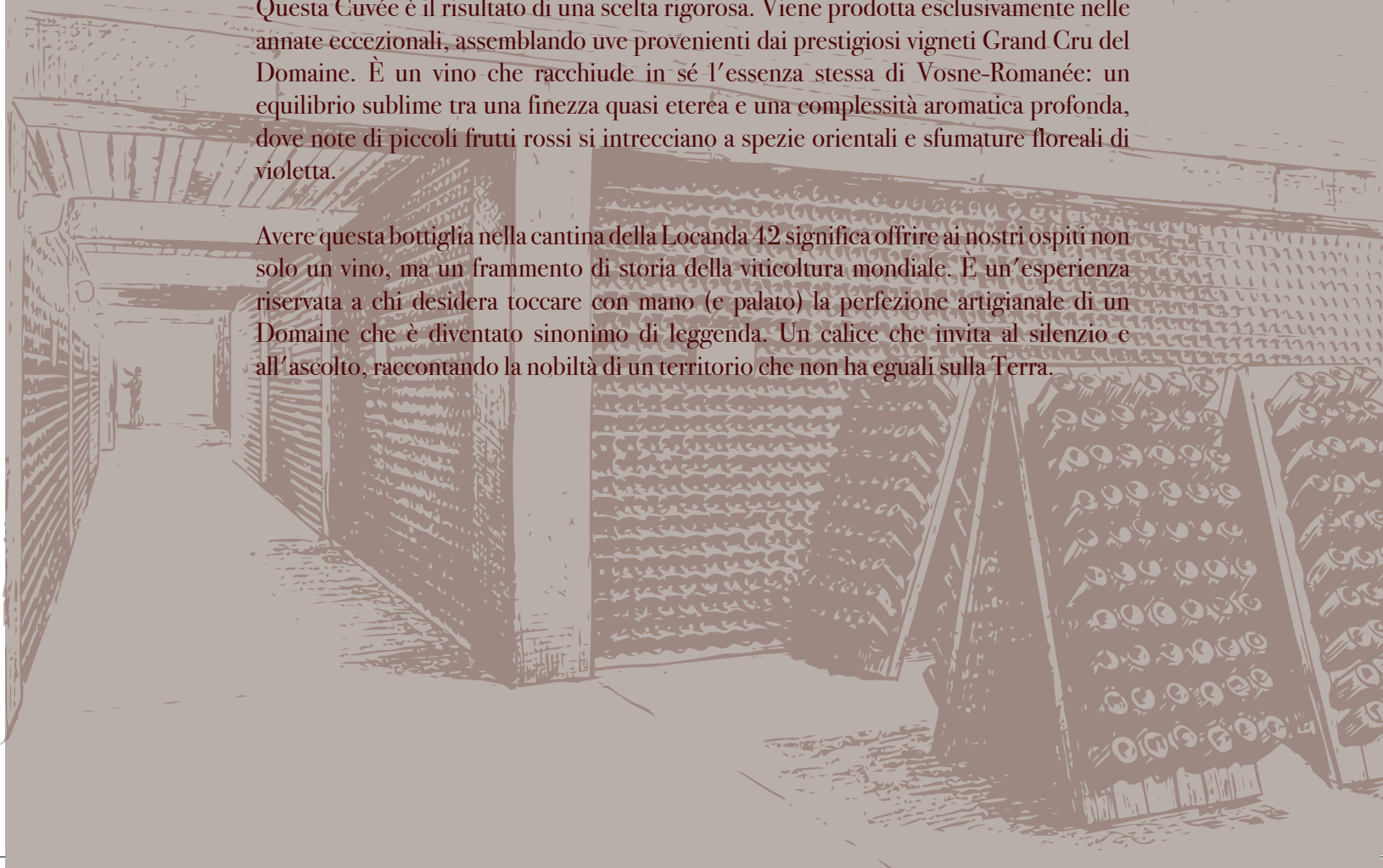
Vosne-Romanée 1er Cru: La Cuvée Duvault-Blochet 'L'omaggio al fondatore nel cuore della Borgogna.'



Esistono nomi che nel mondo del vino evocano un rispetto quasi reverenziale, e il Domaine de la Romanée-Conti è indubbiamente in cima a questa lista. Ma tra i suoi leggendari Grand Cru, esiste una gemma rarissima che non viene prodotta ogni anno: la Cuvée Duvault-Blochet. Questo Vosne-Romanée 1er Cru è un vino dal valore sentimentale immenso, dedicato alla memoria di Jacques-Marie Duvault-Blochet, l'uomo che nel XIX secolo acquistò il vigneto della Romanée-Conti, ponendo le basi per il mito che conosciamo oggi.

Questa Cuvée è il risultato di una scelta rigorosa. Viene prodotta esclusivamente nelle annate eccezionali, assemblando uve provenienti dai prestigiosi vigneti Grand Cru del Domaine. È un vino che racchiude in sé l'essenza stessa di Vosne-Romanée: un equilibrio sublime tra una finezza quasi eterea e una complessità aromatica profonda, dove note di piccoli frutti rossi si intrecciano a spezie orientali e sfumature floreali di violetta.

Avere questa bottiglia nella cantina della Locanda 42 significa offrire ai nostri ospiti non solo un vino, ma un frammento di storia della viticoltura mondiale. È un'esperienza riservata a chi desidera toccare con mano (e palato) la perfezione artigianale di un Domaine che è diventato sinonimo di leggenda. Un calice che invita al silenzio e all'ascolto, raccontando la nobiltà di un territorio che non ha uguali sulla Terra.



Vini da dessert --- Veneto

2015 "I Capitelli" Bianco Veneto i.g.t. Passito 0,375 € 40,00
Anselmi

--- Friuli-Venezia Giulia

2018 Picolit d.o.c.g. 0,375 € 45,00
Ermacora

--- Trentino-Alto Adige

2019 Kerner Passito "Praepositvs" € 40,00
Abbazia di Novacella

2022 Sanct Valentin Gewurtztraminer Passito € 55,00
San Michele Appiano

2016 Gewurtztraminer Vendemmia Tardiva "Epokale" d.o.c. € 150,00
Vendemmia Tardiva

--- Piemonte

S.a. Moscato di Mosto Parzialmente Fermentato € 20,00
Pelissero

2009 Moscato passito Seren € 40,00
Metilde

--- Toscana

2017 Vin Santo Di Carmignano Riserva €85,00
Capezzana

--- Marche

2017 Santo i.g.t. € 35,00
La Montata

--- Sicilia

2023 Malvasia delle Lipari €40,00
Hauner

Francia

2013 Sauternes "Château Les Justice"
Gonet-Mèdeville

€45,00

2016 Sauternes Grand Vin de Bordeaux
Domaine de Carbonieu

€40,00

Spagna

2021 Sherry Don Pedro Ximénez Toro Alabala
Montilla Moriles

€ 40,00



Epokale: Il Respiro della Montagna

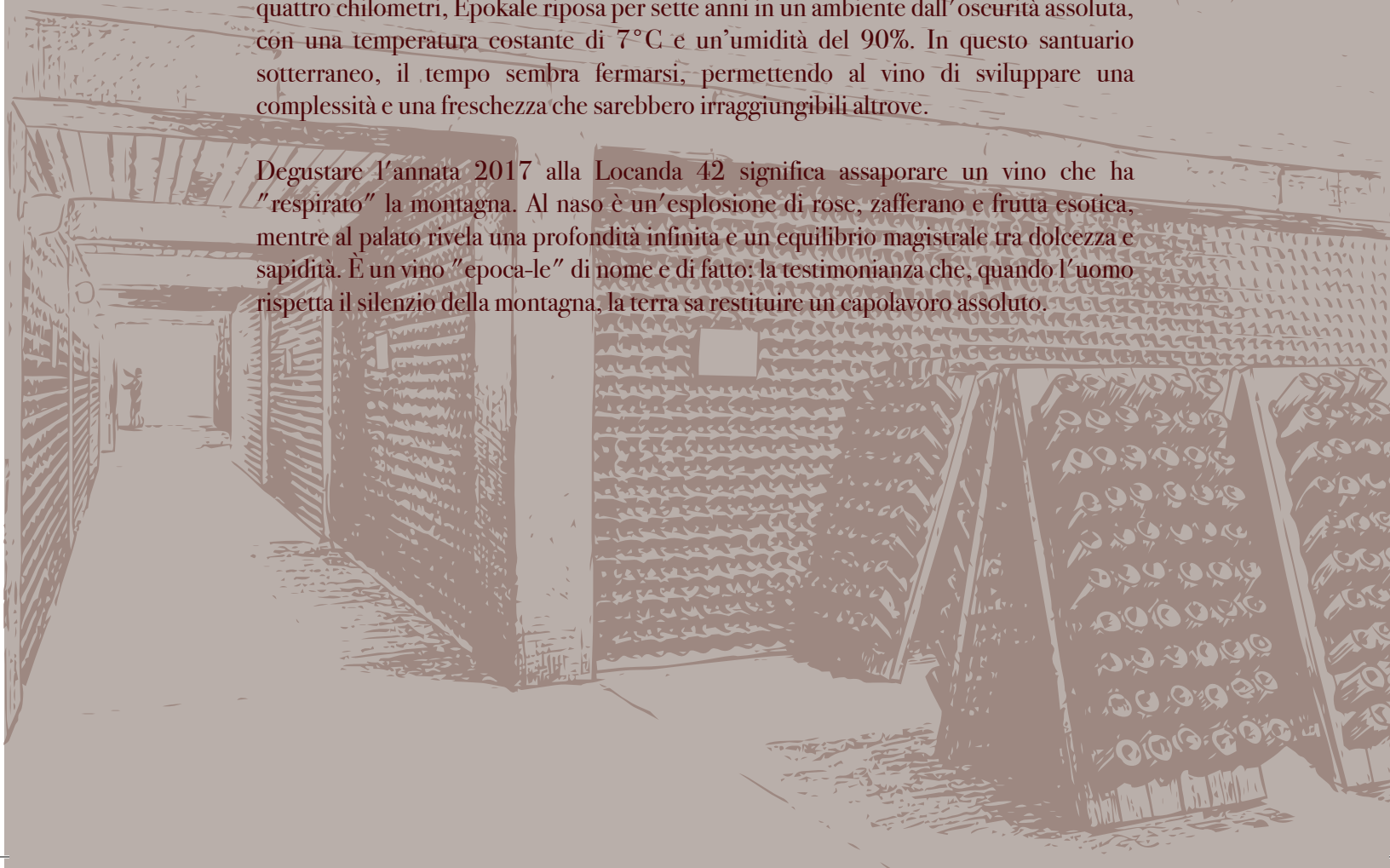
'Sette anni di
silenzio nel cuore
della terra.'



Esistono vini che non seguono le regole del mercato, ma quelle della natura e della pazienza. Epokale è il risultato di una visione audace della Cantina Tramin: riportare il Gewürztraminer alle sue radici più antiche, quando questo vitigno veniva prodotto con un residuo zuccherino generoso e una struttura imponente. Ma la vera magia di questo vino non avviene in cantina, bensì a 2.000 metri di quota.

Per affinare questo nettare, le bottiglie vengono portate nelle viscere della terra, all'interno della miniera di Ridanna Monteneve. Qui, al termine di una galleria lunga quattro chilometri, Epokale riposa per sette anni in un ambiente dall'oscurità assoluta, con una temperatura costante di 7°C e un'umidità del 90%. In questo santuario sotterraneo, il tempo sembra fermarsi, permettendo al vino di sviluppare una complessità e una freschezza che sarebbero irraggiungibili altrove.

Degustare l'annata 2017 alla Locanda 42 significa assaporare un vino che ha "respirato" la montagna. Al naso è un'esplosione di rose, zafferano e frutta esotica, mentre al palato rivela una profondità infinita e un equilibrio magistrale tra dolcezza e sapidità. È un vino "epoca-le" di nome e di fatto: la testimonianza che, quando l'uomo rispetta il silenzio della montagna, la terra sa restituire un capolavoro assoluto.



LOCANDA '42

RISTORANTE
AL MONTE



LOCANDA '42

RISTORANTE
AL MONTE

BWINEK