

Vinos  
con  
identidad



## BLANCOS

*No se preocupan por los pasos que dan,  
sino por las huellas que dejan...*

- Katherine** D.O. Rueda, Verdejo 100% **14€**  
**Al Vent** D.O. Utiel- Requena, Sauvignon Blanc 100% **16€**  
**Finca Río Negro** D.O. Vino de la Tierra de Castilla,  
Gewuztraminer 100% **21€**  
**Meler** D.O. Somontano, Chardonnay 100% **17€**  
**Terra Santa** D.O. Rias Baixas, Albariño 100% **16€**

### I NOSTRI VINI BIANCHI

- Trentino** D.O.C Trentino, Gewurztraminer 100% **15€**  
**Müller-Thurgau** D.O.C Trentino,  
Müller-Thurgau 100% **16€**

## ESPUMOSOS

*El tiempo es el mejor autor,  
siempre encuentra el final perfecto...*

- Perrier Joüet Brut** A.O.C. Champagne, Pinot Noir,  
Meunier y Chardonnay **58€**  
**Perrier Joüet Blason Rose** A.O.C. Champagne,  
Pinot Noir, Meunier Y Chardonnay **68€**

### I NOSTRI FRIZZANTI

- Prosecco Superiore** D.O.C.G. Valdobbiadine,  
Glera fermentado con el método Charmat **18€**  
**Roòs Spumante Rosato** D.O.C.G. Veneto,  
Mezcla de uvas secreta **18€**  
**Moscato d'Asti** D.O.C.G. Piemonte,  
Moscato 100% **14€**

## TINTOS

*Pisan Fuerte, dejan huella y crean  
camino con firmeza...*

- Tóser Roble 2014** D.O. Ribera del Duero,  
Tempranillo 100% **17€**  
**Pecado Original 2015** D.O. Vinos de Madrid,  
Garnacha y Negral **16€**  
**Tomás Postigo (12 meses)** D.O. Ribera del Duero,  
Tempranillo 100% **31€**  
**Tritium 2012** D.O.ca Rioja, Tempranillo 100% **18€**  
**Tarao Rva 2010** D.O.ca Rioja, Tempranillo, Graciano y  
Mazuelo **19€**  
**Brutal 2014** D.O. Bierzo, Mencía 100% **17€**  
**Adnos 2012** D.O. Utiel-Requena, Bobal 100% **24€**  
**Tres Picos 2015** D.O. Campo de Borja,  
Garnacha 100% **22€**  
**Remirez de Ganuza 2009** D.O.ca Rioja,  
Tempranillo 93%, Graciano 7% **69€**  
**Valbuena 5º Año 2011** D.O. Ribera del Duero,  
Tinto Fino 85%, Merlot y Malbec 15% **135€**

### I NOSTRI VINI ROSSI

- Memoro Rosso D'Italia** D.O.C.G Toscana,  
Sanguiovese, Merlot, Primitivo y Nero d'avola **15€**  
**Chianti Classico rva** D.O.C.G Toscana,  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Merlot **25€**



SERVICIO MESA: 1,50 €.

LOS PRECIOS SON CON IVA INCLUIDO.

[www.lazzaroni.es](http://www.lazzaroni.es)