



## Vinos Rosados

		
<b>Lambrusco Rosado</b> <i>Cantine Sette Cani</i>	10,90	2,40
<b>Inurrieta</b> <i>Navarra. 2018. Genicia</i>	14,00	2,40
<b>Chivite</b> <i>Las Fincas. 2018</i>	16,90	

## Vinos Blancos Italianos

<b>Soave</b> <i>D.O.C. Classico Lenotti. 2018. Garganega</i>	11,90	2,40
<b>Blanco di Custoza</b> <i>D.O.C. Lenotti. 2018</i> <i>Trebbiano toscano, garnacha, malvasia e cortese.</i>	11,90	2,40
<b>Pinot Grigio delle Venezie</b> <i>I.G.T Lenotti. 2018</i> <i>Pinot grigio.</i>	12,90	2,40

## Vinos Blancos

<b>Cueva del Chamán</b> <i>Sauvignon Blanc. ECO</i>	12,90	2,40
<b>Prado Rey</b> <i>Rueda. 2018. Verdejo.</i>	15,00	3,50
<b>Chivite</b> <i>Las Finca. 2018. 2 Garnachas</i>	18,90	

## Cavas y Champagne

<b>Prosecco</b> <i>D.O.C.</i>	16,00	3,50
<b>Arts de Luna</b> <i>Cava Brut</i>	15,00	3,50
<b>Möet et Chandon</b>	65,00	
<b>Don Perignon</b>	198,00	



Conde Altea 31-36 · 46005 Valencia (Spain)

Tel. 96.33.40.753 – 96.37.47.539

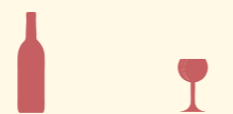
[www.lambrusqueria.com](http://www.lambrusqueria.com)

[info@lambrusqueria.com](mailto:info@lambrusqueria.com)

*H*ay una antigua tradición en Italia: las viejas “trattorias”. Lugares de culto por atentos viajeros en busca de refugio y del calor casi familiar típico de estas posadas. En la Lambrusqueria nos hemos inspirado en estos pequeños restaurantes que permiten una mirada sobre la vida italiana y que ofrecen a un precio pequeño grandes obras de simplicidad y frescura.

*D*etrás de cada “trattoria” existe la figura del “oste”. Una figura nunca embarazosa, siempre discreta y lista para aconsejar y emprender una placentera conversación haciéndose partícipe de las públicas virtudes del siempre precioso vino.

## Vinos Italianos



<b>Lambrusco</b> <i>Gasparossa di Castelvetro</i>	10,90	2,40
<b>Rosso Passo</b> <i>Lenotti. 2017. I.G.T. del Veneto</i>	11,95	2,40
<b>Grillesino</b> <i>Morellino di Scansano. 2017. Sangiovese</i>	17,95	
<b>Peppoli</b> <i>Chianti Classico Antinori. 2017. Sangiovese</i>	21,90	
<b>Le Olle</b> <i>Bardolino D.O.C.G. Lenotti 2016</i>	21,90	
<b>Ronchedone</b> <i>Cai dei Frati. 2016</i>	21,90	
<b>Le Crosarie</b> <i>Ripasso D.O.C. Lenotti Valpolicella. Classico Superiore. 2016 Corvina, Rondinella e Molinara</i>	23,95	
<b>Brunello di Montalcino Antinori</b> <i>Pian delle Vigne. 2013</i>	69,00	
<b>Prunotto</b> <i>Barolo D.O.C.G. 2014 14% vol. Nebbiolo</i>	59,00	
<b>Amarone della Valpolicella Classico</b> <i>Tommasi. 2013 - 15% vol. Corvina, Rondinella e Molinara</i>	65,00	

## Comunidad Valenciana

<b>La Tribu</b> <i>Angosto. 2017 Garnacha, Monastrel y Sirah</i>	11,95	2,40
<b>Paso a Paso</b> <i>Tempranillo. 2018</i>	13,90	3,00
<b>Cueva del Chamán</b> <i>Roble - Garnacha Tintorera. ECO</i>	14,90	3,00
<b>Les Alcusses</b> <i>Moixent. 2015</i>	15,95	3,50
<b>Pago de los Balagueses</b> <i>Utiel Requena. 2016. Merlot</i>	18,90	
<b>Maduresa</b> <i>Celler del Roure. 2016</i>	24,00	
<b>Santa Rosa Reserva</b> <i>Enrique Mendoza. 2015</i>	32,50	

## Ribera del Duero



<b>La Planta</b> <i>Roble. 2018. Tempranillo 100%.</i>	14,90	3,50
<b>Prado Rey</b> <i>Roble. 2018</i>	13,90	
<b>Prado Rey</b> <i>Crianza. 2016</i>	16,90	
<b>Pago De Los Capellanes</b> <i>Roble. 2017. Tempranillo 100%</i>	18,90	
<b>Pago De Los Capellanes</b> <i>Crianza. 2016</i>	32,50	
<b>Pesquera</b> <i>Crianza. 2016</i>	29,50	
<b>Carmelo Rodero</b> <i>Crianza. 2016 Tempranillo, Cabernet, Sauvignon</i>	29,50	
<b>Arzuaga</b> <i>Crianza. 2014</i>	29,50	

## Rioja

<b>Viña Salceda</b> <i>Crianza. 2015. Tempranillo, Manzueto, Graciano</i>	17,90	4,00
<b>Marqués de Murrieta</b> <i>Reserva. 2014 - 14% vol. Tempranillo, Garnacha, Manzueto, Graciano</i>	24,00	

## Jumilla

<b>Casa de la Ermita</b> <i>Jumilla Crianza. 2015 Monastrell, Petit verdot, Cabernet Savignon</i>	14,95	
<b>Juan Gil</b> <i>Crianza. 2017. Monastrell</i>	22,50	

## Toro

<b>Prima</b> <i>2016. Tinta de toro, Garnacha</i>	17,90	
<b>San Román</b> <i>Toro crianza. 2015. Tinta de toro</i>	38,00	