



Vinos Rosados

		
Lambrusco Rosado <i>Cantine Sette Cani</i>	10,90	2,40
Inurrieta <i>Navarra. 2019. Genicia</i>	14,00	2,40
Chivite <i>Las Fincas.</i>	16,90	

Vinos Blancos Italianos

Soave <i>D.O.C. Classico Lenotti. 2019. Garganega</i>	11,90	2,40
Blanco di Custoza <i>D.O.C. Lenotti. 2019</i> <i>Trebbiano toscano, garnacha, malvasia e cortese.</i>	11,90	2,40
Pinot Grigio delle Venezie <i>I.G.T Lenotti. 2019</i> <i>Pinot grigio.</i>	12,90	2,40

Vinos Blancos

Prado Rey <i>Rueda. 2019. Verdejo.</i>	15,00	3,50
Chivite <i>Las Finca. 2 Garnachas</i>	18,90	

Cavas y Champagne

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



Conde Altea 31-36 · 46005 Valencia (Spain)

Tel. 96.33.40.753 – 96.37.47.539

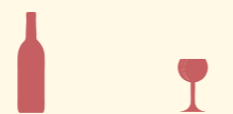
www.lambrusqueria.com

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



Lambrusco <i>Gasparossa di Castelvetro</i>	10,90	2,40
Rosso Passo <i>Lenotti. 2018. I.G.T. del Veneto</i>	11,95	2,40
Grillesino <i>Morellino di Scansano. 2018. Sangiovese</i>	17,95	
Santa Cristina <i>Toscana, 2018</i>	18,00	
Peppoli <i>Chianti Classico Antinori. 2017. Sangiovese</i>	21,90	
Le Olle <i>Bardolino D.O.C.G. Lenotti 2018</i>	21,90	
Le Crosarie <i>Ripasso D.O.C. Lenotti Valpolicella. Classico Superiore. 2017 Corvina, Rondinella e Molinara</i>	23,95	
Ronchedone <i>Cai dei Frati. 2017</i>	32,90	
Brunello di Montalcino Antinori <i>Pian delle Vigne. 2013</i>	69,00	
Prunotto <i>Barolo D.O.C.G. 2015 14% vol. Nebbiolo</i>	59,00	
Amarone della Valpolicella Classico <i>Tommasi. 2015 - 15% vol. Corvina, Rondinella e Molinara</i>	65,00	

Comunidad Valenciana

La Tribu <i>Angosto. 2018 Garnacha, Monastrel y Sirah</i>	11,95	2,40
Les Alcusses <i>Moixent. 2015</i>	15,95	3,50
Maduresa <i>Celler del Roure. 2019</i>	24,00	
Santa Rosa Reserva <i>Enrique Mendoza. 2015</i>	32,50	

Ribera del Duero



Prado Rey <i>Roble. 2019</i>	13,90	
Prado Rey <i>Crianza. 2017</i>	16,90	
Pesquera <i>Crianza. 2017</i>	29,50	
Carmelo Rodero <i>Crianza. 2017 Tempranillo, Cabernet, Sauvignon</i>	29,50	
Arzuaga <i>Crianza. 2014</i>	29,50	

Rioja

Viña Salceda <i>Crianza. 2017. Tempranillo, Manzueto, Graciano</i>	17,90	4,00
Marqués de Murrieta <i>Reserva. 2015 - 14% vol. Tempranillo, Garnacha, Manzueto, Graciano</i>	24,00	
Azpilicueta <i>Crianza 206 Tempranillo, Graciano, Mazuelo</i>	17,90	

Jumilla

Casa de la Ermita <i>Jumilla Crianza. 2017 Monastrell, Petit verdot, Cabernet Savignon</i>	14,95	
Juan Gil <i>Crianza. 2018. Monastrell</i>	22,50	

Toro

Prima <i>2017. Tinta de toro, Garnacha</i>	17,90	
San Román <i>Toro crianza. 2016. Tinta de toro</i>	38,00	