



# Perlante, Frizzante, Spumeggiante, Vitalizzante.

## Aperitivi.

**SCHWEPPE LEMON | SCHWEPPE TONIC**

3.5

**SANBITTER | GINGERINO | CAMPARI SODA**

3.8

**SOLTERRA** *[creazione della casa 2023 per celebrare le nuove Poolhouses]*

6.5

Prosecco, acqua minerale, lime, ribes rosso, menta  
anche analcolico

5.5

**20!** *[creazione della casa 2026 per celebrare il nostro 20° anniversario]*

6.5

Prosecco, limoncello, acqua minerale, limone, timo

**ITALICUS SPRITZ**

8.5

Liquore dolce al bergamotto con Prosecco

**HUGO | APEROL SPRITZ**

6

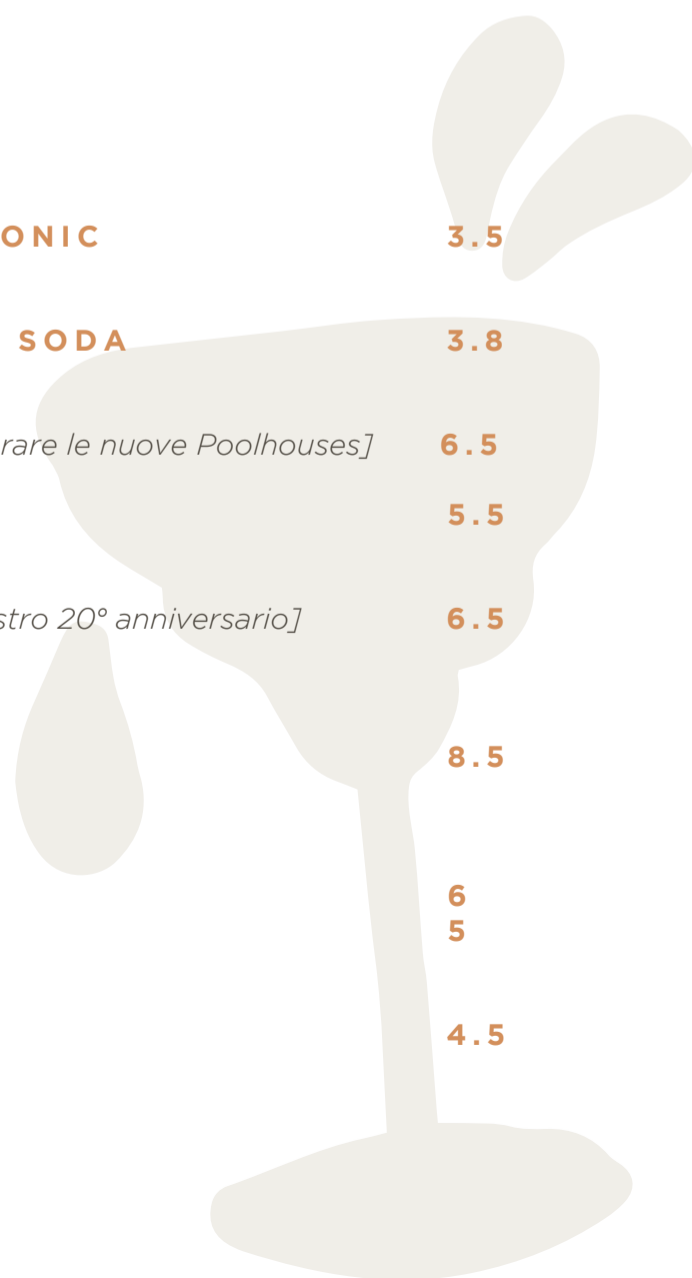
anche analcolico

5

**PROSECCO**

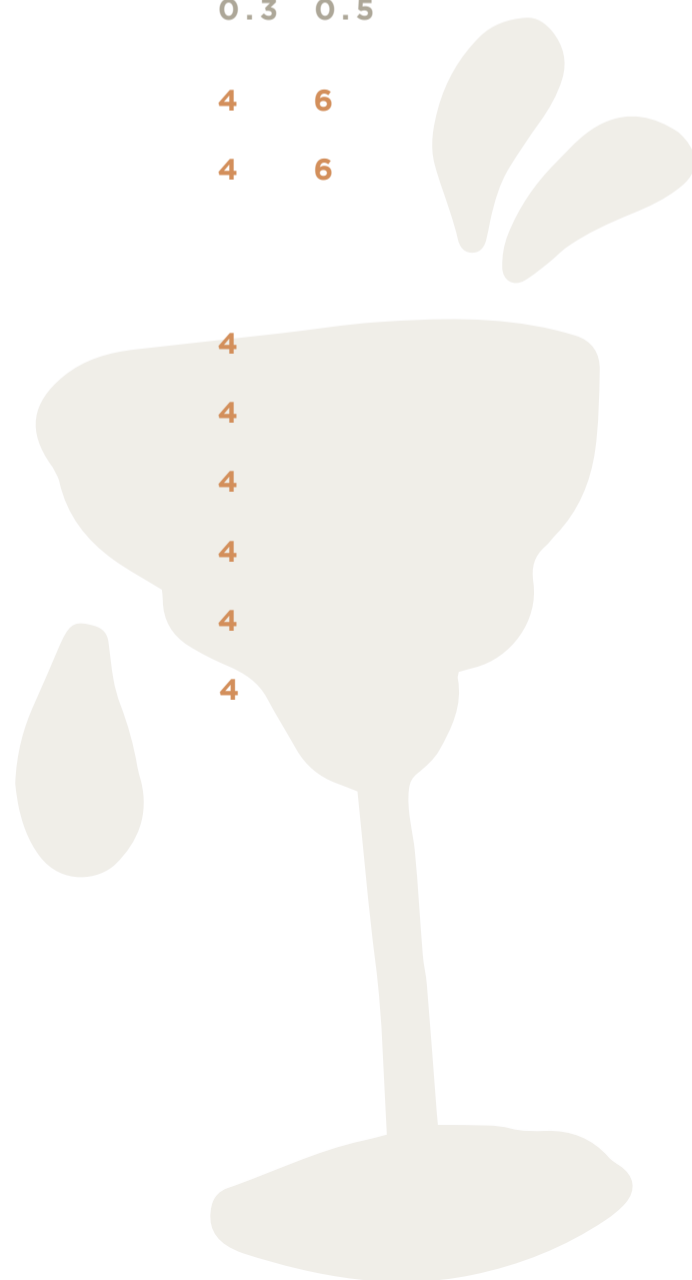
4.5

Valdobbiadene Brut



# Rinfresco.

	0.2	0.4	0.5	0.75	1.0
<b>ACQUA MINERALE</b>	1.3		2.8		5.4
Naturale o frizzante					
<b>ACQUA NATURALE O KM</b>				2.5	
Caraffa					
<b>SUCCHI</b>	2.8	5.6			
Sambuco, lampone + Co. Allungati con acqua frizzante o naturale					
<b>SUCCO DI MELA SUDTIROLESE</b>					
Puro	2.8	5.6			
Allungato con acqua frizzante o naturale	2	4			
<b>SOFT DRINKS</b>	2.8	5.6			
Coca Cola, limonata + Co.					
<b>BIRRA ALLA SPINA</b>	0.3	0.5			
Forst Kronen	4	6			
Hefeweizen	4	6			
<b>BIRRA IN BOTTIGLIA</b>					
Forst 1857	4				
Forst Felsenkeller	4				
Forst analcolica 0,0%	4				
Hacker-Pschorr	4				
Mooser Liesl	4				
Stiegl Hell	4				





# Vino - un Capolavoro in Bottiglia.

 EDIZIONE SPECIALE CAMPING TISENS  
 LOCALE DI TESIMO | PRISSIANO  
 BIOLOGICO



# Vini Spumanti.



## ALTO ADIGE



### **SPUMANTE ROSÉ SWING** TENUTA ZOLLWEGHOF

24

Colore rosso brillante, spumante rosé biologico, fresco e fruttato, ideale come aperitivo o abbinato a antipasti.

### **SPUMANTE COMITISSA PAS DOSÉ RISERVA** CANTINA LORENZ MARTINI

49

Giallo paglierino, perlage fine, aromi di favo, crosta di pane, selce e banana. Corpo pieno, armonioso e persistente. Ideale come aperitivo, con antipasti e pesce.

## ITALIA

### **PROSECCO** VALDOBIADDENE BRUT Veneto. Treviso. Valdobbiadene

24 4.5

Spumante morbido e armonioso. Ideale come aperitivo, con antipasti, pesce e piatti leggeri.

### **GRANDE CUVÉE ALMA FRANCIACORTA** CANTINA BELLAVISTA Lombardia. Brescia. Erbusco

61

Spumante premiato di Bellavista, con un ampio bouquet di fiori bianchi e frutti maturi, speziato e persistente al gusto.



# Vini Bianchi.



## ALTO ADIGE

 **PINOT BIANCO CAMPING TISENS** 24 4.5  
**BIANCO - IMBOTTIGLIAMENTO SPECIALE**  
CANTINA NALLES/MAGRÈ

Giallo paglierino, con aromi di mele mature e ananas dolce, elegante e croccante, freschezza rinfrescante con una bella acidità. Ideale come aperitivo, con antipasti, carni bianche e piatti di pesce.

 **PINOT BIANCO PICHL** 30  
TENUTA GROSSKEMAT

Aromi maturi di mela, agrumi, pesca, fiori di sambuco e note floreali. Finesse elegante e vivace freschezza al palato. Finale piacevole. Un abbinamento perfetto per piatti leggeri e delicati.

**PINOT BIANCO SCHULTHAUSER** 29  
CANTINA S. MICHELE APPIANO

Discreto e sobrio, fruttato e fresco. Aromi di mela, albicocca, pera, con fine acidità e frutta cremosa. Ideale come aperitivo e con specialità altoatesine.

**CHARDONNAY KALK** 28 4.6  
CANTINA NALLES/MAGRÈ

Aroma di mela matura, melone e banana. Fresco, succoso e persistente. Perfetto come aperitivo per le serate estive, ideale con antipasti e piatti di pasta.

 **CUVÉE PRISSLA'** 30  
TENUTA ZOLLWEGHOF | IRMGARD WINDEGGER

Una cuvée di Sauvignier Gris e Muscaris da Prissiano e Lana. Freschezza e mineralità dalle pendici, con la piena ampiezza della valle calda. Ideale come aperitivo, con antipasti, risotti, pasta, pesce e carni bianche.

 **SAUVIGNON PRISCUS** 35  
CANTINA CASTELLO WEHRBURG

Profondo e complesso, bouquet di fiori di sambuco, agrumi, pesca bianca e melissa. Denso, con buona lunghezza e grande mineralità. Ideale con zuppe cremose, pesce e carni bianche.

**SAUVIGNON MANTELE** 39 6  
CANTINA NALLES/MAGRÈ

Intenso giallo paglierino, complesso, con aromi di pompelmo, fiori di sambuco e pepe. Struttura fresca, potenza pulita al palato. Favoloso come aperitivo, con antipasti e asparagi.





**SAUVIGNON BLANC NATIV**  
CANTINA CASTELLO WEHRBURG

42

Vino orange/naturale, fermentato spontaneamente sulle bucce, invecchiato sui lieviti in barriques, con minima aggiunta di zolfo, non chiarificato e non filtrato. Aromi di pera, mela, complesso e persistente, con pesca e albicocca al palato. Un must per gli appassionati di vino naturale.

**MOSCATO GIALLO PFEFFERER**  
CANTINA SCHRECKBICHL/COLTERENZIO

28 5

Aromi speziati con nota di pepe. Vino leggero con freschezza giovanile. Delicati aromi fruttati di moscato. Elegante, vivace e caratteristico. Perfetto come aperitivo, con insalate, carni bianche e piatti vegetariani.

**GEWÜRZTRAMINER SELIDA**  
CANTINA TRAMIN

29

Giallo paglierino a dorato, con una vasta gamma di note fruttate al naso, dai frutti tropicali a sentori speziati di pepe e la caratteristica rosa. Al palato, una sottile dolcezza, supportata da un'acidità succosa. Persistente. Eccellente con antipasti di pesce, pâté e formaggi stagionati.

**ITALIA**



**LUGANA CATULLIANO**  
CANTINA PRATELLO  
Lombardia. Brescia. Padenghe sul Garda

28

Aromi floreali e fruttati al naso, corpo medio, con lime e mela Granny Smith. Al palato, un equilibrio di fiori bianchi e frutti gialli. Ideale con pesce grigliato, frutti di mare e pasta.

**VERDICCHIO CAMPO DELLE OCHE**  
FATTORIA SAN LORENZO  
Marche. Ancona. Montecarotto

28

Giallo paglierino, con aromi di acacia, pera, mela e mandorla, insieme a una nota floreale di zafferano. Gusto fresco, finale intenso con leggere note amare. Perfetto con piatti di pesce e verdure.

**GAVI**  
TENUTA LA SCOLCA  
Piemonte. Alessandria. Gavi

31

Giallo paglierino chiaro, bouquet delicato e fresco, molto secco, con un'acidità pronunciata. Ideale con antipasti, pesce, frutti di mare e carni bianche.



# Vini Rosé.



## ALTO ADIGE

### **LAGREIN ROSÉ** TENUTA ROTTENSTEINER

27 4.5

Aromi fruttati e freschi di ciliegie, lamponi e ribes rosso. Bella freschezza, piacevole acidità e un finale persistente. Ideale come aperitivo estivo, con bruschetta, risotto e piatti di pesce leggeri.

### **CUVÉE ROSÉ** CANTINA NALLES/MAGRÈ

28

Aroma di fragola, ciliegia e un accenno di mandorle. Fresco al palato, acidità equilibrata, con leggere note di mandorla nel finale. Delizioso con antipasti di pesce freddi.

## ITALIA



### **CHIARETTO SAN EMILIANO** CANTINA PRATELLO Lombardia. Brescia. Padenghe sul Garda

28

Rosso ciliegia con riflessi rubino, fresco al naso con aromi di fiori di mandorlo, banana, pera Williams, cedro e mela golden. Fruttato, leggero e leggermente amaro al palato. Perfetto con pesce, frutti di mare e piatti vegetariani.



# Vini Rossi.



## ALTO ADIGE



**ST. MAGDALENER CAMPING TISENS**  
**ROSSO - IMBOTTIGLIAMENTO SPECIALE**  
CANTINA NALLES/MAGRÈ

24 4.5

Rosso rubino intenso, forti aromi fruttati di ciliegia, frutti rossi e mandorle con leggere note tostate. Struttura elegante ma decisa, fruttato fresco e tannini fine. Perfetto con la cucina tradizionale altoatesina.



**VERNATSCH SCHIAVA**  
REYTER WINES

28

Vino da viti a pergola di oltre 100 anni a Termeno. Rosso rubino chiaro, fresco e fruttato. Aromi di ciliegia, fragolina di bosco e ribes rosso, accompagnati da note floreali e un tocco di mandorla. Elegante e succoso, con tannini fini e acidità vivace. Preciso, con un finale leggermente speziato e invitante. Di facile beva. Ideale con la cucina altoatesina.



**CUVÉE III HANS**  
TENUTA ZOLLWEGHOF | IRMGARD WINDEGGER

28

Vino rosso leggero. Rosso chiaro e brillante, fruttato con tannini delicati. Cuvée biologica da vitigni PIWI. Ideale con canederli, Schlutzkrapfen, pasta, taglieri tipici e pizza.



**CUVÉE PINATSCH**  
CANTINA CASTELLO WEHRBURG

30

Vino rosso leggero e vivace da Vernatsch (70%) e Pinot Nero (30%). In parte fermentato con grappoli interi e affinato in legno. Al naso ciliegia fresca e delicate note di cioccolato.

**PINOT NERO PATRICIA**  
CANTINA GIRLAN

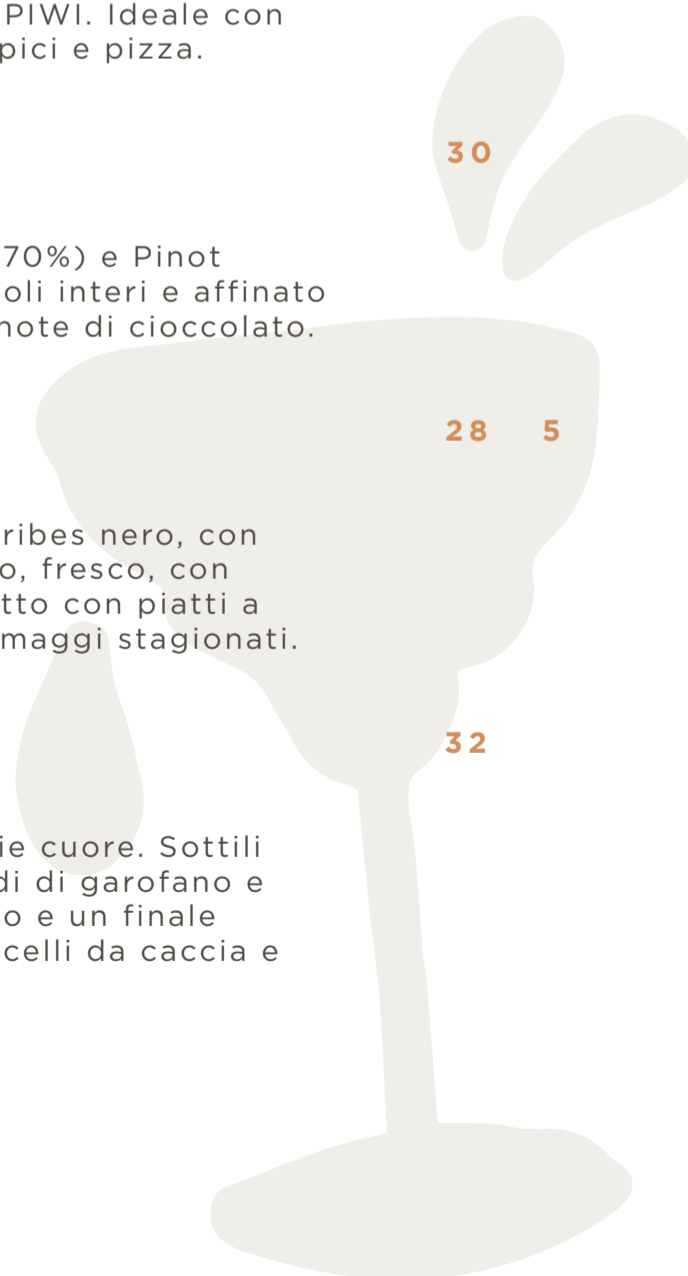
28 5

Rosso granato, aroma fruttato di prugne e ribes nero, con note di legno e chiodi di garofano. Speziato, fresco, con tannini pronunciati e un lungo finale. Perfetto con piatti a base di funghi, sughi di carne, arrostiti e formaggi stagionati.

**MERLOT HUBERFELD**  
CANTINA ST. PAULS

32

Aroma di prugne, gelso, ribes nero e ciliegie cuore. Sottili note terrose, un accenno di liquirizia, chiodi di garofano e cannella. Tannini setosi, corpo caratteristico e un finale ricco e lungo. Ideale con piatti di carne, uccelli da caccia e formaggi stagionati.





**LAGREIN MURI GRIES**  
CANTINA CONVENTO MURI GRIES

28 5

Rosso viola intenso, naso complesso con violette, cioccolato, prugne e chiodi di garofano. Elegante, vellutato, con tannini fini e note di mandorla amara. Perfetto con carne, piatti grigliati, selvaggina e formaggi.

**LAGREIN RISERVA ABTEI MURI**  
CANTINA CONVENTO MURI GRIES

48

Rosso granato profondo, aromi concentrati, fresco e fruttato con note di caffè, frutti di bosco e lamponi. Tannini decisi, acidità fresca, complesso e persistente. Si abbina bene con pasta, antipasti, formaggi e carne.

**CABERNET SAUVIGNON RISERVA STAFFES**  
TENUTA KORNEILLHOF

44

Rosso rubino denso, intensi aromi di frutta (mirtilli, more, ribes nero), note speziate (pepe, ginepro, alloro), con leggere aromi tostati. Al palato, struttura complessa, piacevole pienezza, tannini decisi e un finale persistente. Si abbina bene con carne rossa grigliata, selvaggina e bistecche.

**CUVÉE VANGAR**  
CANTINA NALLES/MAGRÈ

29 5

Intensi aromi di frutti di bosco maturi, ribes nero e spezie. La morbidezza e l'eleganza del Merlot si combinano con la forza caratteriale del Cabernet. Un grande vino sofisticato, ideale con carne rossa, selvaggina e formaggi.

**CUVÉE IL CONTE**  
CANTINA MANINCOR

35

Rosso rubino brillante e denso, fruttato con piccoli frutti, che successivamente diventa speziato con accenni di liquirizia e pepe. Corposo al palato con tannini decisi e fini, e una morbidezza simile al Borgogna. Ideale con antipasti mediterranei speziati e carni (rosse) arrosto o grigliate.

**ITALIA**

**MORELLINO DI SCANSANO**  
PODERE 414  
Toscana. Grosseto. Magliano

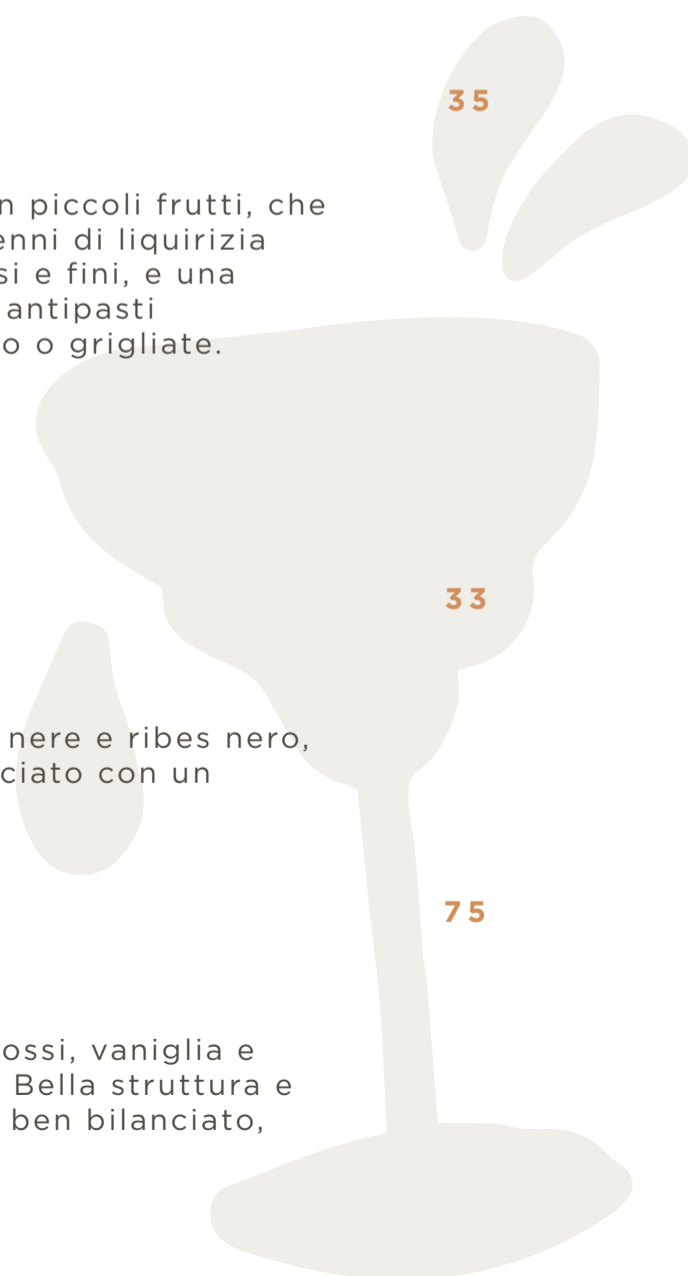
33

Rosso rubino intenso, con aromi di ciliegie nere e ribes nero, tannini pronunciati, ben strutturato e bilanciato con un lungo finale. Molto piacevole.

**BRUNELLO DI MONTALCINO**  
TENUTA PIETROSO  
Toscana. Siena. Montalcino

75

Aromi intensi e complessi di piccoli frutti rossi, vaniglia e marmellata, con un accenno di sottobosco. Bella struttura e freschezza, tannini decisi e fini, elegante e ben bilanciato, con un finale persistente.



# Digestivi & Caffè.

## I CLASSICI ITALIANI 5.5

Braulio, Ramazotti, Montenegro, Fernet + Co.

## LIQUORI + GRAPPE 4

Treber, Williams, nocino, frutta, lampone

## GIN TONIC 9.5

Distilled Dry Gin dell'Alto Adige.  
Gin dal gusto classico, finemente fruttato, delicato

## GRAPPA CHARDONNAY BARRIQUE NONNINO 5

## GRAPPA SARPA ORO DI POLI POLI 5

## ESPRESSO . ESPRESSO MACCHIATO 1.8

+ panna montata  
+ decaffeinato

+0.2  
+0.2

## ESPRESSO CORRETTO 3.5

con liquore o grappa

## CAPPUCCINO 3

+ panna montata  
+ decaffeinato

+0.2  
+0.2

## AMERICANO 3

Tazza di caffè

## LATTE MACCHIATO 3.8

+ decaffeinato

+0.2

SERVIAMO CAFFÈ FAIR TRADE  
DELLA TORREFAZIONE ALTOATESINA CAROMA.

