

CARTA DEI VINI



La nuova carta dei vini 2025 dell'Hotel Marco Polo celebra il Veneto e i Colli Euganei con etichette moderne, fresche e perfette per esaltare la nostra cucina. Un viaggio tra eccellenze locali e grandi vini italiani, dal Barolo all'Amarone, dal Brunello al Nero d'Avola, con un'incursione raffinata in Francia, con Champagne e Bordeaux. Vi invitiamo a scoprire il piacere di un calice che racconta al meglio il proprio territorio.

The 2025 wine list at Hotel Marco Polo celebrates Veneto and the Colli Euganei with modern, fresh wines that perfectly enhance our cuisine. A journey through local excellence and Italy's finest wines, from Barolo to Amarone, from Brunello to Nero d'Avola, with a refined touch of France, with Champagne and Bordeaux. Discover the pleasure of a glass that tells its own story.

VINI AL CALICE / BY THE GLASS

Selezione del giorno / Daily selection

BOLLICINE / SPARKLING WINES

VENETO

SERPRINO DOC COLLI EUGANEI <i>glera, 11.5°</i>	VIGNA VECCHIA <i>metodo charmat</i>	2024	16
RABOSO ROSE' EXTRA DRY <i>raboso friularo, 12°</i>	SALVAN <i>metodo charmat</i>	2023	20
PROSECCO DOCG BRUT <i>glera, 11°</i>	DUCA DI DOLLE <i>metodo charmat</i>	2024	22
PROSECCO DOCG EXTRA DRY <i>glera, 11°</i>	BORGOLUCE <i>metodo charmat</i>	2024	22

TRENTINO

TRENTO DOC "SALISA" BRUT <i>chardonnay, 12.5°</i>	VILLA CORNIOLE <i>metodo classico</i>		32
TRENTO DOC "PERLE" BRUT <i>chardonnay, 12.5°</i>	FERRARI <i>metodo classico</i>		50

LOMBARDIA

LUGANA BRUT "LA MAGA" <i>turbiana, 12.5°</i>	CORTE ANNA <i>metodo classico</i>		28
FRANCIACORTA BRUT NATURE <i>chardonnay, 12°</i>	1701 <i>metodo classico</i>		32
FRANCIACORTA "ALMA" BRUT <i>chardonnay, 12.5°</i>	BELLAVISTA <i>metodo classico</i>		45

FRANCIA, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT RESERVE <i>chardonnay, pinot noir, pinot meunier, 12.5°</i>	TAITTINGER <i>metodo classico</i>		60
CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS <i>chardonnay, 12.5°</i>	PHILIPPE GILBERT <i>metodo classico</i>		70

VINI BIANCHI / WHITE WINES

COLLI EUGANEI, PADOVA, VENETO

CHARDONNAY <i>chardonnay, 13°</i>	VIGNA VECCHIA	2022	18
BIANCO "SELEZIONE MARCO POLO" <i>tocai, 13°</i>			16

VENETO

SOAVE <i>garganega, 12.5°</i>	SANDRO DE BRUNO	2023	20
MANZONI BIANCO <i>incrocio manzoni, 13.5°</i>	IDA AGNOLETTI	2023	22

FRIULI-VENEZIA-GIULIA

PINOT GRIGIO <i>pinot grigio, 12.5°</i>	ATTEMS	2023	18
FRIULANO <i>tocai friulano, 13°</i>	BRACCO	2020	20
MALVASIA <i>malvasia, 13°</i>	CASTELVECCHIO	2023	25

TRENTINO-ALTO-ADIGE

GEWÜRZTRAMINER <i>gewürztraminer, 13.5°</i>	VILLA CORNIOLE	2022	25
SAUVIGNON "DOXS" <i>sauvignon, 13°</i>	WEINGUT NIKLAS	2023	25
MÜLLER THURGAU <i>müller thurgau, 13.5°</i>	HOFSTATTER	2022	25

LOMBARDIA

LUGANA <i>trebbiano di lugana, 13°</i>	CORTE ANNA	2024	22
---	------------	------	----

MARCHE

VERDICCHIO “YLICE” CASTELLI DI JESI <i>verdicchio, 13°</i>	PODERI MATTIOLI	2023	25
---	-----------------	------	----

UMBRIA

ORVIETO CLASSICO “AMABILE” <i>procanico, grechetto, 10°</i>	SANTA CRISTINA	2023	18
--	----------------	------	----

SARDEGNA

VERMENTINO DI SARDEGNA <i>vermentino, 14°</i>	TENUTA ISAQUAS	2022	25
--	----------------	------	----

AUSTRIA

GRÜNER VELTLINER <i>grüner veltliner, 12.5°</i>	PFAFFL	2024	22
--	--------	------	----

FRANCIA

SAUVIGNON BLANC <i>sauvignon, 12.5°</i>	CHATEAU CITRAN <i>Bordeaux</i>	2022	28
--	-----------------------------------	------	----

VINI ROSATI / ROSÉ WINES

BARDOLINO CHIARETTO <i>corvina, rondinella, molinara, 12.5°</i>	MONTE DEL FRA <i>Veneto</i>	2023	18
--	--------------------------------	------	----

ALIE ROSE’ <i>syrrah, vermentino, 12°</i>	FRESCOBALDI <i>Toscana</i>	2024	20
--	-------------------------------	------	----

ROSE’ <i>lagrein, merlot, 13°</i>	HOFSTATTER <i>Alto Adige</i>	2023	22
--------------------------------------	---------------------------------	------	----

VINI ROSSI / RED WINES

COLLI EUGANEI, PADOVA, VENETO

MERLOT <i>merlot, 13°</i>	VIGNA VECCHIA	2022	18
CARMENERE <i>carmenere, 13°</i>	ALLA COSTIERA	2022	22
ROSSO RISERVA <i>60% merlot, 40% cabernet sauvignon, 13°</i>	VIGNALTA	2021	25
ROSSO "SELEZIONE MARCO POLO" <i>cabernet, 13°</i>			16

VENETO

BARDOLINO <i>65% Corvina, 25% Rond., 10% Molinara, 12°</i>	ZENATO	2022	18
TAI ROSSO <i>tai rosso, 12.5°</i>	GIANNI TESSARI	2021	20
CABERNET SAUVIGNON <i>cabernet sauvignon, 13.5°</i>	IDA AGNOLETTI	2022	22
FRIULARO BAGNOLI "AMBASCIATORE" <i>raboso friularo, 14.5°</i>	CANTINE DI CONSELVE	2018	25
VALPOLICELLA RIPASSO <i>corvina, rondinella, molinara, 14°</i>	COLLINA DEI CILIEGI	2021	30
AMARONE DELLA VALPOLICELLA <i>corvina, rondinella, molinara, 15°</i>	COLLINA DEI CILIEGI	2020	55

FRIULI-VENEZIA-GIULIA

ROSSO RISERVA "DEGLI ORZONI" <i>cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, 14.5°</i>	RUSSIZ SUPERIORE	2021	45
TERRANO DEL CARSO <i>terrano, 12°</i>	CASTELVECCHIO	2022	25

TRENTINO-ALTO-ADIGE

TEROLDEGO <i>teroldego, 13.5°</i>	VILLA CORNIOLE	2022	25
--------------------------------------	----------------	------	----

PIEMONTE

BARBERA "BOCCANERA" <i>barbera, 13.5°</i>	LUIGI BOVERI	2023	25
BAROLO <i>nebbiolo, 14°</i>	BOROLI	2020	60

EMILIA-ROMAGNA

LAMBRUSCO FRIZZANTE <i>lambrusco di sorbara, 12°</i>	SILVIA ZUCCHI	2023	18
---	---------------	------	----

TOSCANA

CHIANTI NIPOZZANO RISERVA <i>sangiovese, 13.5°</i>	FRESCOBALDI	2021	25
BOLGHERI ROSSO "ADEO" <i>60% cabernet sauvignon, 40% merlot, 14.5°</i>	CAMPO ALLA SUGHERA	2022	40
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese, 14.5°</i>	CASTELGIOCONDO	2019	60

SICILIA

NERO D'AVOLA <i>nero d'avola, 13°</i>	GULFI	2023	25
--	-------	------	----

FRANCIA

BORDEAUX ROUGE <i>60% merlot, 40% cabernet sauvignon, 14°</i>	CHATEAU CITRAN <i>Bordeaux</i>	2022	28
--	-----------------------------------	------	----

VINI DOLCI / SWEET WINES

FIOR D'ARANCIO SPUMANTE DOLCE <i>moscato giallo, 7°</i>	VIGNA VECCHIA <i>Veneto</i>	2022	18
RECIOTO DI SOAVE PASSITO <i>garganega, 14.5°, 0.5 L</i>	CORNELIA TESSARI <i>Veneto</i>	2019	40
VIN SANTO "40 ALTARI" <i>trebbiano toscano, 15°</i>	FRESCOBALDI <i>Toscana</i>	2021	35