

# **SPUMANTI**

## **Metodo Tradizionale**

<i>Arcari Danesi Dosaggio Zero 2018</i>	<i>Franciacorta</i>	€.	40,00
<i>Cà del Bosco Brut Prestige</i>	<i>Franciacorta</i>	€.	50,00
<i>Cà del Bosco Dosage zero 2016</i>	<i>Franciacorta</i>	€.	75,00
<i>Magnificentia Uberti Saten Mill. 2018</i>	<i>Franciacorta</i>	€.	75,00
<i>Giuglio Ferrari Riserva del Fondatore '09</i>	<i>Trento</i>	€.	200,00
<i>Praeclarus StPaulPas Dosè Blanc de Blanc Mill. 2016</i>	<i>Alto Adige</i>	€.	50,00
<i>Le Marchesine Brut Rosè Mill. 2018</i>	<i>Passirano</i>	€.	40,00
<i>Visages de Canailles Baricchi Brut Rosè</i>	<i>Neviglie</i>	€.	48,00
<i>Et Voilà Baricchi pinonero</i>	<i>Neviglie</i>	€.	48,00
<i>La Coccinella Special Cuveè MarcoAlberto</i>	<i>S.Stefano Belbo</i>	€.	28,00
<i>Marcalberto Blanc de Blanc Mill2019</i>	<i>S.Stefano Belbo</i>	€.	40,00
<i>Contratto Special Cuvè MI 2010</i>	<i>Canelli</i>	€.	80,00
<i>Alta Langa Germano Ettore Mill. 2019</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	€.	40,00
<i>Alta Langa Berutti Rosè 2018</i>	<i>S.Stefano Belbo</i>	€.	40,00
<i>Alta Langa Marcalberto MI 2018</i>	<i>S.Stefano Belbo</i>	€.	40,00
<i>Alta Langa Leo Principiano F 2018</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	€.	40,00
<i>Contratto Alta Langa For England 2018</i>	<i>Canelli</i>	€.	55,00
<i>Contratto Alta Langa B.de Blanc 2018</i>	<i>Canelli</i>	€.	55,00
<i>Alta Langa Gancia 60 Mesi Mill. 2011</i>	<i>Canelli</i>	€.	47,00
<i>Jefferson Nervi 2018</i>	<i>Gattinara</i>	€.	85,00
<i>Brut Parej Fenoglio Matteo Mill. 2019</i>	<i>Serravalle Langhe</i>	€.	32,00

## **PIEMONTE**

### **VINI BIANCHI**

#### **ROERO ARNEIS**

*Bianco monovarietale, al profumo ricorda la mela Golden;  
gusto fresco di buona struttura.*

<i>Matteo Correggia</i>	<i>Canale</i>	'22	€.	20,00
<i>Rabino Coste Anforiano</i>	<i>S.Vittoria d'Alba</i>	'20	€.	16,00
<i>Blangè Ceretto</i>	<i>Alba</i>	'22	€.	28,00
<i>Bruno Giacosa</i>	<i>Neive</i>	'22	€.	35,00
<i>Bricco delle Ciliegie Almondo</i>	<i>Montà</i>	'22	€.	28,00

## **FAVORITA**

*Profumi di fiori bianchi; fresco di buona personalità al gusto.*

<i>Pellisero</i>	<i>Treiso</i>	22	€.	15,00
<i>Sarvai Deltetto</i>	<i>Canale</i>	'22	€.	15,00

## **CHARDONNAY /SAUVIGNON**

*Vitigni non autoctoni che si adeguano bene alle colline marnose di Langa.  
Profumi intensi, persistenti al gusto. Strutturati ed armonici.*

<i>Bussia Dor Aldo Conterno</i>	<i>Monforte</i>	'20	€.	100,00
<i>Sauvignon la Spinetta</i>	<i>Castagnole Lanze</i>	'19	€.	50,00
<i>Gaia&amp;Rey Angelo Gaja</i>	<i>Barbaresco</i>	'20	€.	300,00
<i>Tres Plus A. Orlando</i>	<i>Treiso</i>	'13	€.	45,00
<i>Abrigo Orlando Sauvignon D'Amble</i>	<i>Treiso</i>	'19	€.	25,00
<i>Rolando Bricco Maiolica</i>	<i>Diano d'Alba</i>	'20	€.	20,00
<i>Rossy Bass Angelo Gaja</i>	<i>Barbaresco</i>	'22	€.	105,00
<i>Elio Grasso Educato</i>	<i>Monforte</i>	'20	€.	25,00
<i>Pio Cesare L'Altro</i>	<i>Alba</i>	'20	€.	25,00
<i>Cascina Mucci</i>	<i>Roddino</i>	'20	€.	18,00
<i>Alè Maurizio Nervi</i>	<i>Canelli</i>	'20	€.	38,00

## **RIESLING**

*Vitigno non autoctono che ben si adatta al microclima dell'Alta Langa.  
Vino delicatamente fruttato, fresco con una piacevole persistenza.*

<i>Cà Viola</i>	<i>Serravalle Langhe</i>	'22	€.	30,00
<i>Hèrzu E.Germano</i>	<i>Serralunga</i>	'21	€.	35,00
<i>Pecchenino Orlando</i>	<i>Dogliani</i>	'21	€.	25,00

## **GAVI**

*E' un vino delicato dai profumi fini e floreali Prodotto da uve Cortese*

<i>Minaia Nicola Bergaglio</i>	<i>Gavi</i>	'21	€.	22,00
--------------------------------	-------------	-----	----	-------

## **ASSEMBLAGGI PARTICOLARI**

<i>TreUve Malvirà</i>	<i>Canale</i>	'13	€.	30,00
<i>Nascetta Rivetto</i>	<i>Serralunga</i>	'20	€.	35,00
<i>Le Coccinelle Brandini</i>	<i>La Morra</i>	'19	€.	25,00
<i>Timorasso Pricipiano Ferdinando</i>	<i>Serravalle Langhe</i>	'21	€.	32,00
<i>Derthona Lacrinma del Bricco Boveri</i>	<i>Costa vescovato</i>	'18	€.	35,00
<i>Nascetta Astemia Pentita</i>	<i>Novello</i>	'20	€.	22,00
<i>Timorasso La Spinetta</i>	<i>Monleale</i>	'20	€.	35,00
<i>Cinerino M.Abbona</i>	<i>Dogliani</i>	'20	€.	35,00

## **VINI ROSSI**

<i>Coccinella Rosso (100%NEBBIOLO)</i>	<i>Barbaresco</i>	€.	16,00
--	-------------------	----	-------

### **DOLCETTO**

*Vitigno omonimo, vino di colore rosso rubino con sfumature violacee, odore vinoso e fruttato.*

*Ha sapore asciutto, gradevolmente amarognolo e di buon corpo.*

*Assume caratteristiche diverse a seconda delle zone di produzione.*

*(Dolcetto d'Alba, Dolcetto di Diano, Dolcetto di Dogliani, ...).*

### **DOLCETTO D'ALBA**

<i>Bruno Giacosa</i>	<i>Neive</i>	€.	25,00
<i>Barturot Caviola</i>	<i>Dogliani</i>	€.	22,00
<i>Sandrone Luciano</i>	<i>Barolo</i>	€.	20,00

### **DOLCETTO DI DIANO D'ALBA**

<i>Bricco Maiolica Accomo</i>	<i>Diano d'Alba</i>	€.	20,00
<i>Vigna Cristina Edoardo Sobrino</i>	<i>Diano d'Alba</i>	€.	18,00
<i>Vigna Pietrin Abrigo F.lli</i>	<i>Diano d'Alba</i>	€.	25,00

### **DOLCETTO DI DOGLIANI**

<i>Papà Celso Marziano Abbona</i>	<i>Dogliani</i>	€.	23,00
<i>San Luigi Q.Chionetti</i>	<i>Dogliani</i>	€.	20,00
<i>Söri d' Yermu Pecchenino</i>	<i>Dogliani</i>	€.	25,00
<i>Söri di Büt A.M.Abbona</i>	<i>Belvedere Langhe</i>	€.	19,00
<i>Cursalet Gillardi</i>	<i>Dogliani</i>	€.	25,00

## **BARBERA**

*Vitigno omonimo, il colore del vino è rosso rubino con riflessi granati se invecchiato.*

*Il profumo è delicatamente vinoso ed intenso;  
il sapore è asciutto, di corpo con una buona freschezza*

### **BARBERA D'ALBA**

<i>Acomasso "pochi filagn"</i>	<i>La Morra</i>	<i>'17</i>	<i>€.</i>	<i>70,00</i>
<i>Axilium Cascina Luisin</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>'17</i>	<i>€.</i>	<i>38,00</i>
<i>Giuseppe Mascarello Scudetto</i>	<i>Monchiero</i>	<i>'18</i>	<i>€.</i>	<i>40,00</i>
<i>Riva della Coda Cascina Baricchi</i>	<i>Neviglie</i>	<i>'19</i>	<i>€.</i>	<i>40,00</i>
<i>La Chiesa Flli Segheasio</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>'19</i>	<i>€.</i>	<i>38,00</i>
<i>Germano Ettore Vigna della Madre</i>	<i>Serralunga</i>	<i>'19</i>	<i>€.</i>	<i>28,00</i>
<i>Mervisano Orlando Abrigo</i>	<i>Treiso</i>	<i>'20</i>	<i>€.</i>	<i>33,00</i>
<i>Vittoria Alessandria Gianfranco</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>'20</i>	<i>€.</i>	<i>45,00</i>
<i>Vigneto Gallina Rivetti la Spinetta</i>	<i>Neive</i>	<i>'20</i>	<i>€.</i>	<i>50,00</i>
<i>Vietti Vigna Vecchia Scarrone</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>'20</i>	<i>€.</i>	<i>53,00</i>
<i>Conca Tre Pile Aldo Conterno</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>'20</i>	<i>€.</i>	<i>44,00</i>
<i>Oddero</i>	<i>La Morra</i>	<i>'20</i>	<i>€.</i>	<i>28,00</i>
<i>Rocche del Santo Brandini</i>	<i>La Morra</i>	<i>'20</i>	<i>€.</i>	<i>30,00</i>
<i>Bric du Luv</i> <i>Cà Viola</i>	<i>Dogliani</i>	<i>'21</i>	<i>€.</i>	<i>36,00</i>
<i>Cascina Nuova Mauro Veglio</i>	<i>La Morra</i>	<i>'21</i>	<i>€.</i>	<i>45,00</i>
<i>Bruno Giacosa</i>	<i>Neive</i>	<i>'20</i>	<i>€.</i>	<i>40,00</i>

## **BARBERA D'ALBA**

<i>Piani Pelissero</i>	<i>Treiso</i>	'19	€.	20,00
<i>Luciano Sandrone</i>	<i>Barolo</i>	'20	€.	34,00
<i>Costa Bruna Poderi Colla</i>	<i>Barbaresco</i>	'20	€.	23,00
<i>Giuseppe Rinaldi</i>	<i>Barolo</i>	'20	€.	50,00
<i>Tre Vigne Domenico Clerico</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'20	€.	30,00
<i>Prunotto Pian Romualdo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'21	€.	29,00
<i>Giacomo Conterno Ceratta</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'21	€.	65,00
<i>Giacomo Conterno Francia</i>	<i>Treiso</i>	'21	€.	65,00
<i>Elio Altare</i>	<i>La Morra</i>	'21	€.	30,00
<i>Vignota Conterno Fantino</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'21	€.	28,00

## **BARBERA D'ASTI**

<i>Scarpa La Bogliona</i>	<i>Nizza Monferrato</i>	'16	€.	60,00
<i>Nizza La Court Michele Chiarlo Riserva</i>	<i>Calamandrana</i>	'15	€.	65,00
<i>La Luna ed i Falò Vite Colta</i>	<i>Nizza Monferrato</i>	'18	€.	23,00
<i>Nizza Olimbauda Riserva</i>	<i>Incisa Scapccino</i>	'17	€.	48,00
<i>La Tota Marchesi Alfieri</i>	<i>S. Martino Alfieri</i>	'18	€.	23,00

## **GRIGNOLINO**

*Di colore rosso rubino tenue, profumo gradevole e persistente.*

*Ha gusto asciutto con retrogusto tannico e amarognolo .*

<i>Accornero Bricco del Bosco</i>		'21	€.	25,00
-----------------------------------	--	-----	----	-------

## **VERDUNO PELAVERGA**

*Colore rubino chiaro, profumo speziato di buon corpo.*

<i>Commendator Burlotto</i>	<i>Verduno</i>	'22 €.	25,00
<i>Speziale Flli Alessandria Verduno</i>	<i>Verduno</i>	'22 €.	25,00

## **FREISA**

*Ha colore rubino, profumi fruttati e fini; al gusto è asciutto ed aromatico. Medio corpo.*

<i>VoerzioMartini</i>	<i>La Morra</i>	'21 €.	18,00
<i>Commendator Burlotto</i>	<i>Verduno</i>	'21 €.	25,00

## **Vini Rossi di Langa non autoctoni**

<i>Bricco Maiolica Pinot nero</i>	<i>Barbaresco</i>	'17 €.	30,00
<i>MarcoalbertoPinot Nero</i>	<i>S.Stefano</i>	'17 €.	30,00

## **NEBBIOLO**

*Il vitigno dà il nome al vino. Di un bel colore rubino più o meno intenso ha riflessi granati*

*Profumo fine, fruttato, floreale, il sapore è tannico ed asciutto; di buon corpo, armonico.*

*Acquisisce la denominazione Roero, nella relativa zona a sinistra del fiume Tanaro.*

## **ROERO ROSSO**

<i>Monpissano Riserva CàRussa</i>	<i>Canale</i>	'18 €.	40,00
<i>Braja Riserva Del Tetto</i>	<i>Canale</i>	'17 €.	30,00
<i>Malvirà Riserva Renesio</i>	<i>Canale</i>	'16 €.	45,00

## **NEBBIOLO D'ALBA**

<i>Molsino Nervi Giacomo Conterno</i>	<i>Gattinara</i>	'14	€.	90,00
<i>Roagna</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	'17	€.	85,00
<i>Vigna Carzello E.Sobrino</i>	<i>Diano d'Alba</i>	'17	€.	30,00
<i>Valmaggiore Abrigo Orlando</i>	<i>Treiso</i>	'19	€.	36,00
<i>Favot Aldo Conterno</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'20	€.	60,00
<i>Cumot Bricco Maiolica</i>	<i>Diano d'Alba</i>	'19	€.	30,00
<i>Nebbiolo Pio Cesare</i>	<i>Alba</i>	'20	€.	35,00
<i>Valmaggiore Luciano Sandrone</i>	<i>Barolo</i>	'21	€.	40,00
<i>Ochetti Prunotto</i>	<i>Alba</i>	'21	€.	25,00
<i>Principiano Ferdinando</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'21	€.	23,00
<i>Pelissero</i>	<i>Treiso</i>	'21	€.	23,00
<i>Cavallotto</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	'21	€.	40,00
<i>Gattinara Nervi Conterno</i>	<i>Gattinara</i>	'19	€.	70,00
<i>Arione Giacomo Conterno</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'20	€.	170,00
<i>Schivenza</i>	<i>Serralunga</i>	'21	€.	28,00
<i>Poderi Colla</i>	<i>Alba</i>	'21	€.	25,00
<i>Ca Viola</i>	<i>Novello</i>	'21	€.	30,00
<i>Bruno Giacosa</i>	<i>Neive</i>	'21	€.	45,00
<i>Giuseppe Rinaldi</i>	<i>Barolo</i>	'21	€.	70,00
<i>Gavarino Elio Grasso</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'22	€.	25,00
<i>Cascina Delle Rose</i>	<i>Barbaresco</i>	'22	€.	30,00

## **ASSEMBLAGGI**

<i>Arte Domenico Clerico</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'20	€.	40,00
<i>Momptra'ConternoFantino</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'18	€.	40,00
<i>Sito Moresco A. Gaja</i>	<i>Barbaresco</i>	'20	€.	65,00

## **GRANDI FORMATI**

<i>Barbaresco Bricco Dante Rivetti Mg</i>	<i>Treiso</i>	'01	€.	190,00
<i>Barbaresco Caromè Mg</i>	<i>Barbaresco</i>	'12	€.	180,00
<i>Barolo Giovanni Rosso</i>	<i>Serralunga</i>	'14	€.	120,00
<i>Barolo Francia Giacomo Conterno</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'15	€.	600,00
<i>Barolo Le Coste Cascina Amalia Mg</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'16	€.	100,00
<i>Barbera Vittoria Gianfranco Alessandria</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'17	€.	85,00
<i>Barbera Cascina Francia</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'20	€.	130,00
<i>NebbioloMassimo Benevelli</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'20	€.	50,00
<i>Produttori del Barbaresco Mg</i>	<i>Barbaresco</i>	'16	€.	130,00
<i>Papà Celso Marziano Abbona Mg</i>	<i>Dogliani</i>	'16	€.	50,00
<i>Nebbiolo Ginestrino C. Fantino Mg</i>	<i>Alba</i>	'20	€.	50,00



# **BARBARESCO**

*Prodotto da uve Nebbiolo provenienti da una zona di produzione molto limitata, ha un invecchiamento minimo di due anni. Ha un colore rosso rubino tendente al granato.  
Caldo, abbastanza morbido con tannini asciutti.*

<i>Angelo Gaja</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>'90</i>	<i>€.</i>	<i>500,00</i>
<i>Angelo Gaja</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>'91</i>	<i>€.</i>	<i>500,00</i>
<i>Produttori del Barbaresco riserve</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>'05</i>	<i>€.</i>	<i>120,00</i>
<i>Produttori del Barbaresco riserve</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>'07</i>	<i>€.</i>	<i>110,00</i>
<i>Cascina Baricchi Riserva 15 Anni</i>	<i>Treiso</i>	<i>'06</i>	<i>€.</i>	<i>160,00</i>
<i>Vigneto Staderi Gallina</i>	<i>Neive</i>	<i>'09</i>	<i>€.</i>	<i>170,00</i>
<i>"Bricco "Riserva Dante Rivetti</i>	<i>Neive</i>	<i>'99</i>	<i>€.</i>	<i>110,00</i>
<i>Cà Romè Riserva</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>'12</i>	<i>€.</i>	<i>95,00</i>
<i>Vanotu Pellissero</i>	<i>Treiso</i>	<i>'12</i>	<i>€.</i>	<i>95,00</i>
<i>Produttori del Barbaresco riserve</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>'13</i>	<i>€.</i>	<i>90,00</i>
<i>Gallina Ugo Lequio</i>	<i>Neive</i>	<i>'15</i>	<i>€.</i>	<i>65,00</i>
<i>Bruno Giacosa Rabayà</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>'16</i>	<i>€.</i>	<i>250,00</i>
<i>Cascina Baricchi riserva</i>	<i>Treiso</i>	<i>'16</i>	<i>€.</i>	<i>120,00</i>
<i>Produttori del Barbaresco riserve</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>'17</i>	<i>€.</i>	<i>70,00</i>

## **BARBARESCO**

<i>Teobaldo Rivella Montestefano</i>	<i>Barbaresco</i>	'18	€.	85,00
<i>Rabayà Cascina Luisin</i>	<i>Barbaresco</i>	'18	€.	80,00
<i>Ronchi Giancarlo Rocca</i>	<i>Barbaresco</i>	'18	€.	55,00
<i>Bruno Giacosa Asily</i>	<i>Barbaresco</i>	'19	€.	250,00
<i>Pajè Roagna</i>	<i>Barbaresco</i>	'18	€.	300,00
<i>Cn_centoquindici Abrigo Orlando</i>	<i>Treiso</i>	'18	€.	95,00
<i>Prunotto Bric Turot</i>	<i>Alba</i>	'20	€.	65,00
<i>Roncaglie Poderi Colla</i>	<i>Alba</i>	'16	€.	70,00
<i>Sorì Paitin Serraboella</i>	<i>Barbaresco</i>	'19	€.	70,00
<i>Produttori Barbaresco Classico</i>	<i>Barbaresco</i>	'19	€.	45,00
<i>Angelo Gaja</i>	<i>Barbaresco</i>	'19	€.	290,00
<i>Francesco Versio</i>	<i>Neive</i>	'19	€.	75,00
<i>Mondino Piero Busso</i>	<i>Neive</i>	'20	€.	68,00
<i>Cascina delle Rose Tre stelle</i>	<i>Barbaresco</i>	'20	€.	70,00
<i>Ovello Cantina del Pino</i>	<i>Barbaresco</i>	'20	€.	80,00
<i>Cottà Sottimano</i>	<i>Neive</i>	'20	€.	90,00

# BAROLO

*Vitigno Nebbiolo, prodotto in 11 comuni ha un invecchiamento minimo di 3 anni.*

*Vino dal colore granato con riflessi aranciati, possiede un profumo intenso e persistente dai sentori di frutta rossa matura, speziato. Al gusto si presenta morbido, etereo, nobilmente tannico e ben equilibrato*

<i>Cavallotto Riserva</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>'86</i>	<i>€.</i>	<i>250,00</i>
<i>Gran Bussia Aldo Conterno</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>'95</i>	<i>€.</i>	<i>600,00</i>
<i>Boschetti Gomba</i>	<i>Serralunga</i>	<i>'95</i>	<i>€.</i>	<i>100,00</i>
<i>Le Rocche del Falletto Riserva B Giacosa</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>'08</i>	<i>€.</i>	<i>800,00</i>
<i>Riserva Tistot Cascina Ballarin</i>	<i>La Morra</i>	<i>'10</i>	<i>€.</i>	<i>130,00</i>
<i>Monfortino Giacomo Conterno</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>'10</i>	<i>€.</i>	<i>1.600,00</i>
<i>le Vigne Luciano Sandrone</i>	<i>Barolo</i>	<i>'12</i>	<i>€.</i>	<i>190,00</i>
<i>Cicala Aldo Conterno</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>'13</i>	<i>€.</i>	<i>200,00</i>
<i>Monfortino Giacomo Conterno</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>'13</i>	<i>€.</i>	<i>1.000,00</i>
<i>Vigna Rionda Luigi Oddero</i>	<i>La Morra</i>	<i>'13</i>	<i>€.</i>	<i>170,00</i>
<i>Bric del Fiasc Paolo Scavino</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>'13</i>	<i>€.</i>	<i>150,00</i>
<i>Lorenzo Acomasso Annunziata</i>	<i>La Morra</i>	<i>'14</i>	<i>€.</i>	<i>200,00</i>
<i>Monprivato Giuseppe Mascarello</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>'14</i>	<i>€.</i>	<i>250,00</i>
<i>Villero Giuseppe Mascarello</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>'16</i>	<i>€.</i>	<i>150,00</i>

# BAROLO

<i>Ceretta Giacomo Conterno</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'16	€.	250,00
<i>Lorenzo Acomasso Riserva Rocchette</i>	<i>La Morra</i>	'15	€.	300,00
<i>Arione Giacomo Conterno</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'15	€.	250,00
<i>Francia Giacomo Conterno</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'15	€.	250,00
<i>Lazzarito Ettore Germano Riserva</i>	<i>Serralunga</i>	'15	€.	130,00
<i>S. Stefano di Perno Giuseppe Mascarello</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	'16	€.	150,00
<i>Bussia Poderi Colla</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'16	€.	80,00
<i>Cavallotto Ris. Bricco Boschis S Giuseppe</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	'16	€.	160,00
<i>Tre Tine Giuseppe Rinaldi</i>	<i>Barolo</i>	'16	€.	250,00
<i>Bartolo Mascarello</i>	<i>Barolo</i>	'16	€.	300,00
<i>Boscareto Principiano Ferdinando</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'16	€.	100,00
<i>Cannubi Commendator G B Burlotto</i>	<i>Verduno</i>	'16	€.	300,00
<i>la Villa Seghesio</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'16	€.	75,00
<i>Le Coste Cascina Amalia</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'16	€.	60,00
<i>Brandini Ceretta</i>	<i>Serralunga</i>	'16	€.	110,00
<i>Le Rocche del Falletto Riserva B Giacosa</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	'17	€.	750,00
<i>Elio Sandri Riserva Perno</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'17	€.	100,00
<i>Chiniera Elio Grasso</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'17	€.	110,00

## **BAROLO**

<i>Ciabot Mntin Ginesta Domenico Clerico</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'17	€.	110,00
<i>Sanatamaria Walter Viberti.</i>	<i>La Morra</i>	'17	€.	70,00
<i>Monvigliero Commendator G B Burlotto</i>	<i>Verduno</i>	'17	€.	200,00
<i>Sarmassa Vigna Merenda Scarzello</i>	<i>Barolo</i>	'17	€.	80,00
<i>Bartolo Mascarello</i>	<i>Barolo</i>	'17	€.	200,00
<i>Bovio Arborina</i>	<i>La Morra</i>	'17	€.	75,00
<i>Cascina Fontana</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'18	€.	70,00
<i>Ornato Pio Cesare</i>	<i>Serralunga</i>	'18	€.	140,00
<i>Trediberri</i>	<i>La Morra</i>	'18	€.	65,00
<i>Monvigliero F.lli Alessandria</i>	<i>Verduno</i>	'18	€.	95,00
<i>Elio Altare</i>	<i>La Morra</i>	'18	€.	95,00
<i>Oddero Classico</i>	<i>La Morra</i>	'18	€.	60,00
<i>Bussia Aldo Conterno</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'19	€.	110,00
<i>Martini Voerzio la Serra</i>	<i>La Morra</i>	'19	€.	75,00
<i>Prà po' Ceretto</i>	<i>Serralunga</i>	'19	€.	160,00
<i>Margheria Luigi Pira</i>	<i>Serralunga</i>	'19	€.	80,00
<i>Guido Porro Lazzairasco</i>	<i>Serralunga</i>	'19	€.	55,00
<i>Ravera Di Monforte Piero Benevelli</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'19	€.	65,00
<i>Le Rocche del Falletto Bruno Giacosa</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	'19	€.	350,00
<i>Bussia Giacomo Fenocchio</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	'19	€.	80,00

## *Vini Bianchi Nazionali*

<i>Ribolla Gravner</i>		<i>Friuli Venezia Giulia</i>	'12	€.	100,00
<i>Vitoska Skerk</i>		<i>Friuli C.Orientali</i>	'21	€.	50,00
<i>Sauvignon di Jacopo</i>	<i>Necotium</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	'20	€.	20,00
<i>Pinot Grigio Schioppetto</i>		<i>Friuli C.Orientali</i>	'22	€.	25,00
<i>Ribolla Podversic Damian</i>		<i>Friuli Venezia Giulia</i>	'21	€.	70,00
<i>Riesling Kaiton Kuen Hof Peter Pligler</i>		<i>Alto Adige</i>	'21	€.	26,00
<i>Gewurztraminer Merus Tiefenbrunner</i>		<i>Alto Adige</i>	'20	€.	20,00
<i>Verdicchio di Matelica ColleStefano</i>		<i>Marche</i>	'20	€.	20,00
<i>Etna Bianco Giovanni Rosso</i>		<i>Sicilia</i>	'20	€.	35,00
<i>Bianco ponice Tenute di Castellaro</i>		<i>Lipari</i>	'21	€	35,00
<i>Fiano d'Avellino Villa Diamante V congregazione</i>		<i>Campagna</i>	'20	€.	40,00
<i>Coda di Volpe Torama Vadiaperti</i>		<i>Campagna</i>	'20	€	35,00
<i>Falanghina Granifeo Cenatiempo</i>		<i>Campagna</i>	'21	€	18,00
<i>Greco di Tufo Vigna Cicogna B.Ferrara</i>		<i>Campagna</i>	'21	€	35,00

## *Vini Rossi Nazionali*

<i>Soldera Case Basse Soldera</i>	<i>Toscana</i>	<i>'16</i>	<i>€.</i>	<i>800,00</i>
<i>Sapaio Podere Sapaio</i>	<i>Toscana</i>	<i>'06</i>	<i>€.</i>	<i>70,00</i>
<i>Syras Pravis</i>	<i>Trentino</i>	<i>'11</i>	<i>€.</i>	<i>30,00</i>
<i>Mazzon Pinot Nero Kollerhof Visintin Herbert</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>'19</i>	<i>€.</i>	<i>35,00</i>
<i>Baldessari Q500 Pinot Nero</i>	<i>Trentino</i>	<i>'20</i>	<i>€.</i>	<i>30,00</i>
<i>Luzia Pinot Nero St.Pauls</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>'21</i>	<i>€.</i>	<i>30,00</i>
<i>Brunello di Montalcino Fattoi</i>	<i>Toscana</i>	<i>'16</i>	<i>€.</i>	<i>50,00</i>
<i>Faro Bonavita</i>	<i>Sicilia</i>	<i>'18</i>	<i>€.</i>	<i>38,00</i>
<i>Etna Rosso Giovanni Rosso</i>	<i>Sicilia</i>	<i>'17</i>	<i>€.</i>	<i>45,00</i>

# VINI DOLCI E PASSITI

## MOSCATO

*Vino aromatico dal profumo fragrante e fruttato; dal gusto dolce e delicato che rispecchia le caratteristiche dell'uva omonima*

<i>Cà d'Gal Vigna Vecchia</i>	<i>Valdivilla</i>	<i>'14</i>	<i>€.</i>	<i>40,00</i>
<i>Cà d'Gal Lumine</i>	<i>Valdivilla</i>	<i>'21</i>	<i>€.</i>	<i>14,00</i>
<i>Mustela</i>	<i>Trezzo Tinella</i>	<i>'21</i>	<i>€.</i>	<i>10,00</i>
<i>La Morandina</i>	<i>Castiglione Tinella</i>	<i>'21</i>	<i>€.</i>	<i>12,00</i>

## PASSITI

*Vini ottenuti dalla fermentazione di uve precedentemente poste ad appassire su graticole, al fine di concentrarne il contenuto zuccherino*

<i>Malvasia Solenghi Gaetano Colli Piacentini Lombardia</i>		<i>'05</i>	<i>€.</i>	<i>25,00</i>
<i>Apianae Di Maio Norante</i>	<i>Molise</i>	<i>'16</i>	<i>€.</i>	<i>33,00</i>
<i>Forteto della Luia ( 375 ml )</i>	<i>Piemonte</i>	<i>'21</i>	<i>€.</i>	<i>50,00</i>
<i>BukkuramPadre de Vigna De Bartoli 500 ml</i>	<i>Sicilia</i>	<i>'12</i>	<i>€.</i>	<i>70,00</i>
<i>Bukkuram Sole d'agosto 500 0ml De Bartoli</i>	<i>Sicilia</i>	<i>'07</i>	<i>€.</i>	<i>48,00</i>
<i>Cos Aestas Sicilia n5</i>	<i>Sicilia</i>	<i>'16</i>	<i>€.</i>	<i>25,00</i>
<i>Vecchio Samperi VentennaleDe Bartoli</i>	<i>Sicilia</i>	<i>'11</i>	<i>€.</i>	<i>50,00</i>
<i>Sol Cerruti ( 375 ml)</i>	<i>Piemonte</i>	<i>'12</i>	<i>€.</i>	<i>30,00</i>



# CHAMPAGNE

## **Bollinger R.D.2007**

Extra Brut 60% Pinot Nero40%chardonnay

€. 350,00

## **Légras gran cru brut**

Brut Blanc de blanc gran Cru

€. 80,00

## **Louis Roederer Starck**

Brut Nature 2015 Blanc de Blanc

€. 180,00

## **Brocard Pierre Tradition**

Brut d'Assemblage Cote des Bar

€. 65,00

## **Bollinger**

Special Cuveè

€. 95,00

## **Bollinger**

La Grande année 2014 AY

€. 230,00

## **Pol Roger**

Pure extra brut

€. 110,00

## **Andrè Heucq Nature**

Blanc de Meunier Brut Nature

€. 80,00

## **Gosset Grande Reserve**

Brut

€. 85,00

## **Marguet Shaman 19 Rosè Abonnay**

Rosè Gran Cru Ambonnay

€. 95,00

## **Philipponnat Royale Resèrve Brut**

€. 80,00

## **Les Vigne de Charles C.H. PICONNET**

Brut Nature ROSè Pn ,Pb ,Ch

€. 85,00

# Vini Oltre Confine

## FRANCIA

### Borgogna

<i>Bourgogne Blanc Michelot</i>	<i>Borgogna</i>	'20	€.	55,00
<i>Chablis 1er Cru Montee de Tonner G.Duplessis</i>	<i>Borgogna</i>	'19	€.	75,00
<i>Faiveley Nuits-Saint-Georges 1.ere Cru Les pores</i>	<i>Borgogna</i>	'12	€.	180,00
<i>Morey Saint Denis 1er Cru Pierre Amiot et Fils</i>	<i>Borgogna</i>	'13	€.	150,00
<i>Domaine Julien Cote de Nuit Villages pinot noir</i>	<i>Borgogna</i>	'18	€	60,00
<i>Maillard Chorey les Baume Rouge pinot noir</i>	<i>Borgogna</i>	'18	€	50,00
<i>Bertrand Bachelet Maragese Rouge pinot noir</i>	<i>Borgogna</i>	'19	€	50,00

### Jura

<i>Cote de Caillot Domaine de la Borde</i>	<i>Pupilin</i>	'21	€	75,00
<i>Nature Foudre à Canon Dom. el Borrde</i>	<i>Pupilin</i>	'21	€	80,00

### Sancerre

<i>Cote de Marloup Bernard Fleuriet</i>	<i>Sar de la valvise</i>	'19	€	48,00
---	--------------------------	-----	---	-------

### Spagna

<i>Valbuena Vega-Sicilia N° 5</i>	<i>Ribera del Duero</i>	'15	€	280,00
-----------------------------------	-------------------------	-----	---	--------

## GERMANIA

<i>Molitor Alte reben Riesling Troken</i>	<i>Mosella</i>	'20	€.	45,00
---	----------------	-----	----	-------

## AUSTRIA

<i>Riesling Smaragd Hocrain FHirtzberger</i>	<i>Wachau</i>	'17	€.	90,00
<i>Loibner Riesling Smaragd Knoll</i>	<i>Wachau</i>	'18	€.	45,00