

INDICE

Spumanti	pag. 2
Spumanti rosé	pag. 3
Champagnes	pag. 3
Bianchi Valle d'Aosta	pag. 4
Bianchi Piemonte	pag. 4
Bianchi Francia	pag. 5
Bianchi Lombardia	pag. 5
Bianchi Alto Adige	pag. 5
Bianchi Friuli	pag. 6
Bianchi Campania	pag. 6
Bianchi Sicilia	pag. 6
Rosati	pag. 7
Rossi Valle d'Aosta	pag. 7
Rossi Piemonte	pag. 8
Rossi Francia	pag. 12
Rossi Alto Adige	pag. 12
Rossi Veneto	pag. 12
Rossi Toscana	pag. 12
Rossi Sicilia	pag. 12
Birre Artigianali	pag. 13
Vini da dessert	pag. 14

SPUMANANTI

Altalanga Brut Toto Corde M.Cl. (Pinot nero 70%, Chardonnay 30% - 36 mesi sui lieviti)	Giulio Cocchi – Asti (At)	2010	€ 29,00
Altalanga Brut Bianc 'd Bianc M.Cl. (Chardonnay - 36 mesi sui lieviti)	Giulio Cocchi – Asti (At)	2011	€ 37,00
Altalanga (extra) Brut Pas Dosè (Pinot nero - 70 mesi sui lieviti)	Giulio Cocchi – Asti (At)	2008	€ 37,00
Blanc de Morgex et de La Salle Brut M.Cl. (Prié Blanc – 16 mesi sui lieviti)	Cave du vin Blanc M & LS – Morgex (Ao)		€ 35,00
Cartizze Valdobbiadene Docg dry (Glera 85%, Bianchetta 10%, Perera 5%)	Mionetto - Valdobbiadene (Tv)		€ 29,00
Caluso Doc Brut M.Cl. San Giorgio (Erbaluce – 36 mesi sui lieviti)	Cieck –San Giorgio C.se (To)	2009	€ 27,00
Costaripa Brut M.Cl. (Chardonnay – 24 mesi sui lieviti)	Costaripa – Moniga del Garda (Bs)		€ 29,00
Et Voilà Brut M.Cl. (Pinot Nero – 60 mesi sui lieviti)	Cascina Baricchi – Neviglie (Cn)	2008	€ 42,00
Franciacorta Docg Brut (Chardonnay 90%, Pinot Nero 10% - 30 mesi sui lieviti)	Majolini – Ome (Bs)		€ 33,00
Franciacorta Docg Brut Satèn (Chardonnay – parte inox e parte in barrique, poi 36 mesi sui lieviti in bottiglia)	Majolini – Ome (Bs)	2011	€ 39,00
Franciacorta Docg Cuvée Brut (Chardonnay 80%, Pinot Nero 19%, Pinot Bianco 1%)	Bellavista – Erbusco (Bs)	2008	€ 45,00
Franciacorta Docg Cuvée Brut Magnum 1.5 lt. (Chardonnay 80%, Pinot Nero 19%, Pinot Bianco 1%)	Bellavista – Erbusco (Bs)	2008	€ 85,00
Giovanni Negro Roero Arneis Brut M. Cl. (Arneis – 24 mesi sui lieviti)	Negro A. & Figli – Monteu R. (Cn)	2008	€ 29,00
Prosecco Doc Treviso Avantgarde extra dry (Glera 95%, Chardonnay 5%)	Mionetto – Valdobbiadene (Tv)		€ 22,00
Sergio 1887 extra dry M. Charmat (Glera, Bianchetta, Verdiso, Chardonnay)	Mionetto – Valdobbiadene (Tv)		€ 22,00

SPUMANANTI ROSÉ

Altalanga Brut Rôsa M. Cl. millesimato (Pinot nero - 40 mesi sui lieviti)	Giulio Cocchi – Asti (At)	2012	€ 35,00
Caronte Pas Dosè M. Cl. (Petit rouge)	Quatremillemètres vins d'altitude – Chambave (Ao)		€ 33,00
Costaripa Rosè Brut M.Cl. (Chardonnay 80%, Pinot nero 20% - 24 mesi sui lieviti)	Costaripa – Moniga del Garda (Bs)		€ 29,00
Franciacorta Docg Brut Rosé Altera (Pinot Nero - 24 mesi sui lieviti)	Majolini – Ome (Bs)		€ 45,00
Maria Elisa Brut Rosè M. Cl. (Nebbiolo – 24 mesi sui lieviti)	Negro A. & Figli – Monteu R. (Cn)	2009	€ 29,00
Sergio Rosè 1887 extra dry M. Charmat (Raboso, Lagrein)	Mionetto – Valdobbiadene (Tv)		€ 21,00
Visages de Canailles Brut Rosè M.Cl. (Nebbiolo – 24 mesi sui lieviti)	Cascina Baricchi – Neviglie (Cn)		€ 42,00

CHAMPAGNES

Cuvée M extra brut (Pinot Meunier – 24 mesi sui lieviti)	Bourgeois - Diaz – Crouettes-sur-Marne		€ 79,00
Grains de Celles Rosé Extra Brut (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc – 30 mesi sui lieviti – metodo assemblage)	Pierre Gerbais – Celles-sur-Arce		€ 68,00
L'Osmose Extra Brut (Chardonnay 100% - 36 mesi sui lieviti)	Pierre Gerbais – Celles-sur-Arce		€ 59,00
Grand Cru Elements 11 Extra Brut (Pinot Noir 66%, Chardonnay 34% - 36 mesi sui lieviti)	Marguet – Ambonnay		€ 78,00
Dom Perignon Vintage 2004 Brut (Pinot Noir 53%, Chardonnay 47%)	Moet & Chandon – Epernay	2004	€ 230,00
Louis Roederer Cristal Brut Millésimé (Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%)	Louis Roederer – Reims	2007	€ 250,00
Ruinart Brut s.a. (Chardonnay 40%, Pinot Noir 50/55%, Pinot Meunier 10/5%)	Ruinart – Reims		€ 85,00
Ruinart Brut Rosé s.a. (Chardonnay 45%, Pinot Noir 55% di cui un quinto vinificato in rosso)	Ruinart – Reims		€ 115,00
Cuvée Reservée Grand Cru Brut (Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%)	Maurice Vesselle – Bouzy		€ 59,00
		<i>Magnum</i>	€ 125,00
Cuvee Rosé Grand Cru Brut (Pinot Noir)	Maurice Vesselle – Bouzy		€ 73,00
		<i>Magnum</i>	€ 155,00

VINI BIANCHI

VALLE D'AOSTA

Blanc de Morgex et de L.S. Doc La Piagne (Priè Blanc)	Cave du vin Blanc – Morgex	2014 2015	€ 27,00
Chardonnay VdA Doc cuvée bois (Chardonnay – barriques 10 mesi)	Les Cretes – Aymavilles	2014	€ 55,00
Muscat Petit Grain VdA Doc (Moscato – 6 mesi acciaio)	Lo Triolet – Introd	2014	€ 25,00
Petite Arvine DOP Fleur (Petire Arvine – affinato 9 mesi “sur lies”)	Les Cretes – Aymavilles	2014	€ 35,00
Pinot Gris Vda Doc (Pinot Gris – 6 mesi acciaio)	Lo Triolet – Introd	2013	€ 27,00

PIEMONTE

Chardonnay Piemonte Doc Thou Blanc (Chardonnay – 6 mesi acciaio “sur lie”)	Bava – Cocconato (At)	2015	€ 20,00
Derthona Colli Tortonesi Doc (Timorasso – 8 mesi acciaio e 8 mesi bottiglia)	Boveri – Costa Vescovato (Al)	2013	€ 20,00
Erbaluce di Caluso Docg Misobolo (Erbaluce)	Cieck – San Giorgio C.se (To)	2015	€ 20,00
Gavi Docg LaRaia biodinamico (Cortese)	La Raia – Novi Ligure (Al)	2015	€ 22,00
Langhe Bianco Doc (Souvignon: 50% 7 mesi barrique e 50% 12 mesi acciaio)	Correggia – Canale d’Alba (Cn)	2013	€ 33,00
Langhe Doc Riesling Pètracine (Riesling – 6 mesi acciaio, poi bottiglia)	G.D. Vajra – La Morra (Cn)	2015	€ 39,00
Roero Arneis Docg Bria (Arneis)	Coscia Antonio – Castagnito (Cn)	2015	€ 20,00
Roero Arneis Docg Serra Lupini (Arneis)	Negro A. & Figli – Monteu R. (Cn)	2015	€ 25,00
Terre d’Alfieri Arneis Doc Camilin (Arneis 85%, Chardonnay 15%)	Bossotti – Cisterna d’Asti (At)	2015	€ 20,00

FRANCIA

BOURGOGNE

Bourgogne Blanc Aoc Retour des Flandres (Chardonnay – fermentazione 2/3 in acciaio, 1/3 in legno)	Régnard	2015	€ 29,00
Chablis Aoc Saint Pierre (Chardonnay)	Albert Pic	2015	€ 39,00

LOIRA

Pouilly Fumé Aoc (Sauvignon – da 24 a 36 mesi in inox)	de Ladoucette	2015	€ 45,00
Sancerre Aoc Comte Lafond (Sauvignon)	de Lasoucette	2015	€ 45,00

LOMBARDIA

Lugana Doc Pievecroce (Tebbianco di Lugana – 35% del mosto fermentato in barriques)	Costaripa – Moniga del Garda (Bs)	2015	€ 20,00
--	-----------------------------------	------	---------

ALTO ADIGE

Gewurztraminer Valle Isarco Doc Riserva (Gewurztraminer)	Abbazia Novacella – Varna (Bz)	2014	€ 33,00
Gewurztraminer Valle Isarco Doc (Gewurztraminer)	Köfererhof – Novacella/Varna (Bz)	2015	€ 28,00
Kerner Valle Isarco Doc Riserva (Kerner)	Abbazia Novacella – Varna (Bz)	2014	€ 29,00
Kerner Valle Isarco Doc (Kerner)	Köfererhof – Novacella/Varna (Bz)	2015	€ 26,00
Riesling Doc (Riesling)	Köfererhof – Novacella/Varna (Bz)	2013 2014	€ 35,00
Sauvignon Alto Adige Doc Riserva (Sauvignon)	Abbazia Novacella – Varna (Bz)	2014	€ 29,00
Sylvaner Valle Isarco Doc Praepositus (Sylvaner)	Abbazia Novacella – Varna (Bz)	2014	€ 29,00

PRIULI VENZIA GIULIA

Biancosesto COF Doc (Friulano 50%, Ribolla Gialla 50%; 9 mesi botte grande, poi 3 in bottiglia)	La Tunella – Ippolis (Ud)	2013	€	24,00
Malvasia COF Doc Valmasia (Malvasia Istriana)	La Tunella – Ippolis (Ud)	2013	2014	€ 32,00
Ribolla Gialla COF Doc (Rbolla Gialla)	Angoris – Cormons (Go)	2015	€	22,00

CAMPANIA

Fiano d'Avellino (Fiano)	Ciro Picariello – Summonte (Av)	2013	2014	€ 27,00
Greco di Tufo (Greco)	Ciro Picariello – Summonte (Av)	2014	2015	€ 25,00

SICILIA

Grillo Sicilia Doc Costadune (Grillo)	Mandarossa – Menfi (Ag)	2015	€	21,00
Urta di mare Sicilia Doc (Sauvignon Blanc)	Mandarossa – Menfi (Ag)	2015	€	24,00

VINI ROSATI

VALLE D'AOSTA

Rosè du diable Doc
(Pinot Noir) Cooperative de l'Enfer – Arvier (Ao) 2014 € 29,00

PIEMONTE

Ad Maiora vino rosato
(Nebbiolo: fermentazione 50% acciaio 50%barrique) San Biagio – La Morra (Cn) € 18,00

Rifletti vino rosato
(Nebbiolo 60%, Barbera 40%) Bossotti – Cisterna d'Asti (At) € 18,00

LOMBARDIA

Garda classico Chiaretto Doc Rosamara
(Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera – 50% barriques 6 mesi) Costaripa – Moniga del Garda (Bs) 2015 € 20,00

FRANCIA

By Ott Cotes de Provence Rosè AOC
(Grenache 70%, Syrah 10% e Cinsault 20%) Domaines Ott – Taradeau 2015 € 28,00

VINI ROSSI

VALLE D'AOSTA

Clos de l'Enfer VdA Doc
(Petit rouge 85%, Mayolet Vien de Nus Neyret 15% - botte grande) Cooperative de l'Enfer – Arvier (Ao) 2013 € 39,00

Fumin VdA Dop
(Fumin – 12 mesi barriques, poi 12 mesi bottiglia) Les Cretes – Aymavilles 2014 € 29,00

Gamay VdA Doc
(Gamay – 8 mesi acciaio) Lo Triolet – Introd 2014 € 25,00

Pinot Noir VdA Dop
(Pinot Noir – 6 mesi acciaio) Les Cretes – Aymavilles 2015 € 25,00

Pinot Noir VdA Doc
(Pinot Noir – 8 mesi acciaio) Lo Triolet – Introd 2014 € 25,00

VdA Doc Coteau Barrage
(Syrah 80%, Fumin 20% – 60 % 9 mesi barriques, 40% acciaio) Lo Triolet – Introd 2013 € 29,00

PIEMONTE

Barbaresco Docg (Nebbiolo – 24 mesi botte grande rovere)	Cantina dei produttori – Barbaresco (Cn)	2012 €	29,00
Barbaresco Docg Pora (Nebbiolo – 36 mesi botte grande rovere, 6 in bottiglia)	Cantina dei produttori – Barbaresco (Cn)	2011 €	43,00
Barbaresco Riserva Docg Santo Stefano (Nebbiolo – 36 mesi botte grande rovere, 6 in bottiglia)	Castello di Neive – Neive (Cn)	2004 €	105,00
Barbaresco Riserva Docg Rabajà (Nebbiolo – 20 mesi botte grande, 2 acciaio, 26 in bottiglia)	Castello di Verduno – Verduno (Cn)	2010 €	63,00
Barbaresco Docg (Nebbiolo – 12 mesi barriques, 12 botte grande, 12 in bottiglia)	Gaja – Barbaresco (Cn)	2011 €	195,00
Barbaresco Docg Rio Sordo (Nebbiolo – 12 mesi in botte grande, 12 mesi barrique)	Az. Agr. Musso – Barbaresco (Cn)	2013 €	37,00
Barbaresco Docg Pora (Nebbiolo – 12 mesi in botte grande, 10/12 mesi in barrique)	Az. Agr. Musso – Barbaresco (Cn)	2013 €	37,00
Barbaresco Docg (Nebbiolo – 24 mesi in botte di rovere)	Nada Fiorenzo – Treiso (Cn)	2011 €	39,00
Barbaresco Docg Vanotu (Nebbiolo – 24 mesi barriques, 15 mesi bottiglia)	Pellisero – Treiso (Cn)	2011 2013 €	85,00
Barbera d'Alba Doc (Barbera – 9 mesi acciaio)	Alessandria G.F. - Monforte d'Alba (Cn)	2015 €	24,00
Barbera d'Alba Doc Santa Vittoria (Barbera – barriques 50% nuove 18 mesi; bottiglia 8 mesi)	Alessandria G.F. - Monforte d'Alba (Cn)	2013 €	39,00
Barbera d'Alba Doc Bricco del Cuculo (Barbera – 18 mesi botte grande, 4 acciaio, 2 in bottiglia)	Castello di Verduno – Verduno (Cn)	2014 €	27,00
Barbera d'Alba Doc Bric Bertu (Barbera – barriques 30% nuove 16 mesi)	Negro A. & Figli – Monteu R. (Cn)	2013 €	29,00
Barbera d'Alba Doc La Romualda (Barbera – 20 mesi in botte grande, poi bottiglia)	Principiano – Monforte d'Alba (Cn)	2012 €	43,00
Barbera d'Asti Doc Superiore Stradivario (Barbera - barriques 18 mesi)	Bava – Cocconato (At)	2009 €	47,00
Barbera d'Asti Doc Superiore Balmèt (Barbera – barriques 16 mesi)	Caldera – Portacomaro (At)	2013 €	27,00
Barbera d'Asti Doc sup. <i>Nizza</i> La Court (Barbera – 50% barriques 12 mesi e 50% botte grande, poi 15 mesi in bottiglia)	Chiarlo – Calamandrana (At)	2012 €	47,00
Barbera d'Asti Doc sup. <i>Nizza</i> Vigna Dacapo (Barbera – barriques almeno 14 mesi, poi 12 mesi in bottiglia)	Dacapo – Agliano Terme (At)	2011 €	36,00

LA SMARRITA – *Lo Studio di Cavour*

Barbera d'Asti Doc superiore (Barbera – 16 mesi barriques, di cui la metà di usate)	Garesio – Serralunga d'Alba (Cn)	2011 € 29,00
Barbera del Monferrato Umberta (Barbera -11 mesi acciaio, 3 in bottiglia)	Iuli – Montaldo di Cerrina (Al)	2014 € 23,00
Barolo Docg San Giovanni (Nebbiolo – barriques di cui 45% nuove 24 mesi; bottiglia 12 mesi)	Alessandria G.F. - Monforte d'Alba (Cn)	2010 € 73,00
Barolo Docg San Giovanni (Nebbiolo – barriques di cui 45% nuove 24 mesi; bottiglia 12 mesi)	Alessandria G.F. - Monforte d'Alba (Cn)	2011 € 68,00
Barolo Docg Massara (Nebbiolo – botte grande 32 mesi; acciaio 2 mesi, bottiglia 21 mesi)	Castello di Verduno – Verduno (Cn)	2009 € 59,00
Barolo Riserva Docg Monvigliero (Nebbiolo – botte grande 30 mesi; acciaio 1 mese, bottiglia 40 mesi)	Castello di Verduno – Verduno (Cn)	2009 € 77,00
Barolo Riserva Docg S.Giuseppe (Nebbiolo – botte grande per 48 mesi)	Cavallotto – Castiglione Falletto (Cn)	2010 € 160,00
Barolo Riserva Docg Cru Vignolo (Nebbiolo – botte grande per 42 mesi)	Cavallotto – Castiglione Falletto (Cn)	2004 € 160,00
Barolo Riserva Docg Cru Vignolo (Nebbiolo – botte grande per 42 mesi)	Cavallotto – Castiglione Falletto (Cn)	2005 € 150,00
Barolo Riserva Docg Cru Vignolo (Nebbiolo – botte grande per 42 mesi)	Cavallotto – Castiglione Falletto (Cn)	2007 € 150,00
Barolo Riserva Docg Cru Vignolo (Nebbiolo – botte grande per 42 mesi)	Cavallotto – Castiglione Falletto (Cn)	2010 € 160,00
Barolo Docg Cascina Francia* (Nebbiolo – botte grande 4 anni)	Conterno Giacomo – Monforte d'Alba (Cn)	2010 € 170,00
Barolo Docg Cascina Francia (Nebbiolo – botte grande 4 anni)	Conterno Giacomo – Monforte d'Alba (Cn)	2011 € 160,00
Barolo Docg Bricco delle Viole (Nebbiolo – 48 mesi in botte grande, poi bottiglia)	G.D. Vajra – La Morra (Cn)	2011 € 92,00
Barolo Docg Bricco delle Viole (Nebbiolo – 48 mesi in botte grande, poi bottiglia)	G.D. Vajra – La Morra (Cn)	2012 € 90,00
Barolo Docg Ginestra Casa Matè (Nebbiolo – botte grande 24 mesi, bottiglia 10 mesi)	Grasso Elio – Monforte d'Alba (Cn)	2011 € 80,00
Barolo Docg Ginestra Casa Matè (Nebbiolo – botte grande 24 mesi, bottiglia 10 mesi)	Grasso Elio – Monforte d'Alba (Cn)	2012 € 78,00
Barolo Docg Boscareto (Nebbiolo – 36 mesi botte grande)	Principiano – Monforte d'Alba (Cn)	2010 € 107,00
Barolo Docg Marcenasco (Nebbiolo – botte 24 mesi)	Renato Ratti – La Morra (Cn)	2012 € 63,00

LA SMARRITA – *Lo Studio di Cavour*

Barolo Docg Sorì Rovere (Nebbiolo – barriques 30 mesi, bottiglia 12 mesi)	San Biagio – La Morra (Cn)	2006 € 48,00
Barolo Docg Bricco San Biagio (Nebbiolo – barriques 30 mesi, bottiglia 12 mesi)	San Biagio – La Morra (Cn)	2012 € 45,00
Boca Doc (Nebbiolo 85%, Vespolina 15% - botte grande 3 anni, 1 anno bottiglia)	Le piane – Boca (No)	2007 € 69,00
Bramaterra Doc (Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 10% - 28 mesi in botte)	Tenute Sella – Lessona (Bi)	2010 € 39,00
Carema Doc Riserva (Nebbiolo – 36 mesi botte grande; 12 mesi bottiglia)	Prod. Nebbiolo di Carema (To)	2012 € 27,00
Cisterna d’Asti doc Terre di Chiesa (Croatina – 6 mesi bottiglia)	Bossotti – Cisterna d’Asti (At)	2013 € 22,00
Coste della Sesia Rosso Doc Orbello (Nebbiolo 50%, Barbera 20%, Croatina 15%, Vespolina 10%, Cabernet Sauvignon 5% - 12 mesi botte grande)	Tenute Sella – Lessona (Bi)	2014 € 25,00
Diano d’Alba Docg Rocche dei Berfi (Dolcetto)	Abrigo F.lli – Diano d’Alba (Cn)	2013 € 20,00
Dogliani Sup. Docg Sirì d’Jermu (Dolcetto – 12 mesi botte grande)	Pecchenino – Dogliani (Cn)	2012 € 29,00
Dogliani Docg San Luigi (Dolcetto – 24 mesi botte rovere)	Pecchenino – Dogliani (Cn)	2013 € 20,00
Dolcetto d’Alba Doc Campot (Dolcetto – 9 mesi acciaio, 3 in bottiglia)	Castello di Verduno – Verduno (Cn)	2015 € 20,00
Dolcetto d’Alba Doc (Dolcetto)	San Biagio – La Morra (Cn)	2014 € 18,00
Freisa d’Asti Doc vivace (Freisa)	Cascina Gilli – Castelnuovo D.B. (At)	2014 € 22,00
Freisa di Chieri Doc (Freisa)	Balbiano – Andezeno (To)	2014 € 20,00
Gattinara Docg Riserva (Nebbiolo – botti di rovere 36 mesi, poi 8 in bottiglia)	Travaglini – Gattinara (No)	2010 € 45,00
Grignolino d’Asti Doc (Grignolino)	Caldera – Portacomaro (At)	2015 € 20,00
Grignolino d’Asti Doc (Grignolino)	Dacapo – Agliano Terme (At)	2015 € 20,00
Langhe Rosso Doc (Nebbiolo 50%, Barbera 50% - 1 anno botte grande poi assemblaggio)	Coscia Antonio – Castagnito (Cn)	2008 € 24,00
Langhe Rosso Doc Le Marne Grigie (Cabernet S. 25%, Merlot 25%, Petit verdot 20%, Syrah 15%, Cabernet Franc 15% - 18 mesi barriques nuove, assemblaggio inox; 12 mesi bottiglia)	Correggia – Canale d’Alba (Cn)	2009 € 45,00

LA SMARRITA – *Lo Studio di Cavour*

Langhe Rosso Doc Sito Moresco (Cabernet Sauvignon 35%, Merlot 35%, Nebbiolo 30% - 18 mesi barrique, poi 6 mesi in bottiglia)	Gaja – Barbaresco (Cn)	2013	€	49,00	
Lessona Doc (Nebbiolo 80%, vespolina 20% - 24 mesi in botte)	Tenute Sella – Lessona (Bi)	2010	€	39,00	
Monferrato rosso Nino (Pinot Nero – acciaio, poi 14 mesi barriques usate)	Iuli – Montaldo di Cerrina (Al)	2013	€	34,00	
Nebbiolo Langhe Doc (Nebbiolo – 6 mesi botte grande)	Cantina dei produttori – Barbaresco (Cn)	2014	€	23,00	
Nebbiolo Langhe Doc (Nebbiolo – botte grande, poi acciaio)	Castello di Verduno – Verduno (Cn)	2015	€	25,00	
Nebbiolo Langhe Doc Bricco Boschis (Nebbiolo – botte grande da 15 a 24 mesi, bottiglia 6 mesi)	Cavallotto – Castiglione F. (Cn)	2012 2014	€	39,00	
Nebbiolo Langhe Doc (Nebbiolo – acciaio con un minimo apporto di legno)	G.D. Vajra – La Morra (Cn)	2013	2014	€	29,00
Nebbiolo Langhe Doc Gavarini (Nebbiolo – botte grande 24 mesi, bottiglia 10 mesi)	Grasso Elio – Monforte d'Alba	2015	€	27,00	
Nebbiolo Langhe Doc (Nebbiolo – botte grande, poi acciaio)	Az. Agr. Musso - Barbaresco (Cn)	2014	€	20,00	
Nebbiolo Langhe Doc (Nebbiolo – botte grande, poi acciaio)	Negro A. & Figli – Monteu R. (Cn)	2014	€	20,00	
Nebbiolo Langhe Doc (Nebbiolo – botte grande 12 mesi, bottiglia 12 mesi)	San Biagio – La Morra (Cn)	2012	€	20,00	
Roero Riserva Docg Roche d'Ampsej (Nebbiolo –barriques 18 mesi, assemblaggio inox, bottiglia 24 mesi)	Correggia – Canale d'Alba (Cn)	2011	€	57,00	
Roero Riserva Docg (Nebbiolo – botte grande 12 mesi, poi in bottiglia)	Coscia Antonio – Castagnito (Cn)	2007	€	29,00	
Roero Docg Sudisfà (Nebbiolo – barriques 1° e 2° passaggio)	Negro A. & Figli – Monteu R. (Cn)	2012	€	47,00	
Ruchè di Castagnole M.to Doc (Ruchè)	Caldera – Portacomaro (At)	2015	€	21,00	
Ruchè di Castagnole M.to Doc Majoli (Ruchè)	Dacapo – Agliano Terme (At)	2015	€	21,00	
Verduno Pelaverga Doc (Pelaverga – 3 mesi acciaio, poi bottiglia)	San Biagio – La Morra (Cn)	2015	€	20,00	
Verduno Pelaverga Doc (Pelaverga – 9 mesi acciaio, 3 in bottiglia)	Castello di Verduno – Verduno (Cn)	2015	€	28,00	

FRANCIA

BORDEAUX

Saint – Estèphe Aoc Chateau Haut-Beauséjour 2011 € 45,00
(Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40% - 1 anno in barriques, di cui 30% nuove)

BOURGOGNE

Mercurey Rouge Aoc 1er cru “La framboisière” Domaine Fayveley – Nuits Saint Georges
(Pinot Noir – 11 mesi in barrique di cui 15% nuove) 2014 € 49,00

ALTO ADIGE

Lagrein Riserva Doc Praepositus Abbazia Novacella – Varna (Bz) 2011 € 37,00
(Lagrein – 18 mesi barriques, 9 mesi bottiglia)

Pinot Nero Doc Praepositus Abbazia Novacella – Varna (Bz) 2010 € 43,00
(Pinot Nero – 18 mesi barriques di cui 2/3 nuove, 9 mesi bottiglia)

VENETO

Amarone Valpolicella DOCG classico Secondo Marco – Fumane (Vr) 2010 € 68,00
(Corvina 60%, Corvinone 30%, autoctoni 10% 42 mesi in botte grande, poi 12 in bottiglia)

Valpolicella Ripasso Secondo Marco – Fumane (Vr) 2012 € 35,00
(Corvina 60%, Corvinone 30%, autoctoni 10% - 6 mesi botte grande, 6 botte piccola, poi bottiglia)

TOSCANA

Brunello di Montalcino Docg Biondi Santi – Montalcino (Si) 2007 2009 € 165,00
(Sangiovese grosso – 3 anni botte rovere slavonia, poi 6 mesi bottiglia)

Chianti classico Docg Montesecondo – San Casciano Val di Pesa (Fi) 2014 € 34,00
(Sangiovese, Canaiolo e Colorino)

Morellino di Scansano Docg Bracciale Jacopo Biondi Santi – Scansano (Gr) 2011 € 20,00
(Sangiovese 95%, Alicante Merlot Cabernet 5%)

SICILIA

Nero d’Avola Sicilia Doc Costadune Mandrarossa – Menfi (Ag) 2014 € 21,00
(Nero d’Avola)

Syrah Sicilia Doc Desertico Mandrarossa – Menfi (Ag) 2014 € 22,00
(Syrah)

BIRRE ARTIGIANALI

- 18.80 cl.75** Birrificio di Franciacorta – Ome (Bs) € 15,00
Birra bionda, 18.80 è una birra realizzata con 18% di malto d'orzo e luppolo, 80% di acqua, e 2% di altre spezie, che danno alla sua leggerezza un retrogusto fresco e erbaceo. È fatta con una prima fermentazione a bassa temperatura seguita da una rifermentazione in bottiglia ad alta temperatura (grado alcolico 5,0%).
- Ilia cl.33** Birrificio Caligola – Ceresole d'Alba (Cn) € 7,00
Birra bionda, si contraddistingue per gli intensi profumi floreali ed in prevalenza agrumati, dai quali spicca un amaro dalle tonalità volutamente morbide e rotonde che la rendono particolarmente bevibile (grado alcolico 5,0%).
- Domus Patris cl.33** Birrificio Caligola – Ceresole d'Alba (Cn) € 7,00
È una birra rossa dal gusto intenso ma equilibrato, di buon corpo e grado alcolico, nella quale hanno subito risaltato le note speziate del lievito (grado alcolico 7,5%).
- 150° anno Lager cl.33** Menabrea – Biella € 5,00
Lager
Grado alcolico: 4.8%
Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager. Prodotta con malto, mais, luppolo, acqua. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Prealpi biellesi.
- Monasta cl.33** San Biagio – Nocera Umbra (Pg) € 6,00
Ispirata alle birre trappiste
Grado alcolico: 7% Vol.
Ingredienti: acque di nocera umbra, malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, luppolo, lievito, miele, alloro.
Birra ambrata con riflessi rubino, schiuma compatta, cremosa e aderente.
- Aurum cl.33** San Biagio – Nocera Umbra (Pg) € 6,00
Strong Ale
Grado alcolico: 7% Vol.
Ingredienti: acque di nocera umbra, malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, luppolo e lievito
La schiuma è compatta e persistente. Colore chiaro con riflessi ambrati; una velatura di lieviti ne rende il colore ancora più vero, più naturale. Profumo intenso di caramello, lievito e luppolo aromatico.
- Abbaye de Rocs cl.33** L'Abbaye des Rocs - Montignies-sur-Roc (Belgio) € 5,00
L'Abbaye des Rocs (grado alcolico 9%) è una birra di puro malto, senza aggiunta di zucchero. Tutte le caratteristiche del gusto sono direttamente legate al fenomeno della doppia fermentazione, al dosaggio preciso dei malti (7 tipi) oltre alla miscela di tre luppoli (belga, tedesco e ceco). Il colore è di un rosso rubino regale. Il gusto è ricco e raffinato.

VINI DA DESSERT

Asti spumante Docg	Ca 'd Gal – S. Stefano Belbo (At)	€	22,00
	a calice	€	5,00
Brachetto d'Acqui Spumante Docg	Cocchi – Asti	€	22,00
	a calice	€	5,00
Malvasia Doc Spumante	Bava – Cocconato (At)	€	17,00
	a calice	€	4,00
Malvasia di C. Don Bosco Doc Rosetta	Bava – Cocconato (At)	2015 €	15,00
	a calice	€	4,00
Moscato d'Asti Docg Lumine	Ca 'd Gal – S. Stefano Belbo (At)	2015 €	20,00
	a calice	€	5,00
Moscato Regina di Felicità (Moscato; 70% icewine, 30% mosto)	Cascina Baricchi – Neive (Cn)	2011 €	24,00
	a calice	€	6,00
Barolo Chinato	Cocchi – Asti	a calice €	6,00
Caluso Doc Passito Alladium 375 ml.	Cieck – San Giorgio C.se (To)	a calice €	6,00
PassiOne (Ruchè) 375 ml.	Caldera – Portacomaro (At)	a calice €	6,00
Roero Arneis Docg Perdaudin Passito	Negro A. & Figli – Monteu R. (Cn)	a calice €	6,00