

# *Proposte al calice*

## *Wines by the glass*

### **Alta Langa Pecchenino "Psea" Pas Dosé**

Chardonnay 70% pinot nero 30%, acciaio, barrique 9 mesi, lieviti 36 mesi, Dogliani (CN)

**€7**

### **Roero Arneis Matteo Correggia**

Arneis 100%, acciaio 6 mesi, Canale

**€6**

### **Barbera d'Asti Superiore Tenuta Garetto**

Barbera 100%, macerazione acciaio e cemento per 10 giorni, botte 18 mesi, La Morra

**€6**

### **Barolo Massolino (Coravin)**

Nebbiolo 100%, macerazione acciaio 15 giorni, botti di rovere 30 mesi, bottiglia 12 mesi

**€12**

### **Quagliano delle colline saluzzesi Bonatesta Rovere**

Quagliano 100%, fermentazione acciaio n/d, acciaio 4 mesi, bottiglia 2 mesi

**€4**

# *Bollicine italiane*

## *Italian sparkling wines*

### **Alta Langa Pecchenino "Psea" Pas Dosé**

Chardonnay 70% pinot nero 30%, acciaio, barrique 9 mesi, lieviti 36 mesi, Dogliani (CN)

**€32**

### **Alta Langa Enrico Serafino "Oudeis" Brut**

Pinot nero 80% chardonnay 20%, acciaio, lieviti 42 mesi, Canale (CN)

**€34**

### **Alta Langa Avezza Dosaggio Zero**

Pinot nero n/d, chardonnay n/d, acciaio, lieviti 30 mesi, Canelli (AT)

**€34**

### **Alta Langa Cocchi "Bianc 'd bianc" Brut**

Chardonnay 100%, acciaio, lieviti 48 mesi, Cocconato (AT)

**€40**

### **Alta Langa Deltetto Brut**

Pinot nero 55%, chardonnay 45%, acciaio, lieviti 30 mesi, Canale (CN)

**€35**

### **Alta Langa Marco Capra "Sei tremenda" Extra Brut**

Pinot nero n/d, chardonnay n/d, acciaio, lieviti 6+36 mesi, Santo Stefano Belbo (CN)

**€35**

# *Bollicine italiane*

## *Italian sparkling wines*

### **Alta Langa Enrico Serafino Rosé de Saignée Brut**

Pinot nero 100%, acciaio, lieviti 36 mesi, Canale (CN)

€ 35

### **Alta Langa Coppo "Luigi Coppo" Brut Magnum**

Pinot nero 100%, acciaio, lieviti 30 mesi, Canelli (AT)

€ 62

### **Franciacorta Uberti "Francesco I" Brut**

Chardonnay 75% pinot nero 15% pinot bianco 10%, acciaio, lieviti 30 mesi, Erbusco (BS)

€ 38

### **Franciacorta Uberti "Magnificentia" Brut Satèn**

Chardonnay 100%, acciaio, tini di rovere, barriques di rovere francese, lieviti 40 mesi, Erbusco (BS)

€ 55

### **Franciacorta Ca' del Bosco "Cuveé prestige" Extra Brut**

Chardonnay 81,5% pinot nero 17% pinot bianco 1,5%, acciaio, lieviti 25 mesi, Erbusco (BS)

€ 52

### **Franciacorta Contadi Castaldi Brut Satèn**

Chardonnay 100%, acciaio, barriques, lieviti 30 mesi, Adro (BS)

€ 42

### **Franciacorta Contadi Castaldi Brut Rosè**

Chardonnay 65%, pinot nero 35%, acciaio, barriques, lieviti 24 mesi, Adro (BS)

€ 42

# *Champagne*

## **Monmarthe "Secret de famille" Brut**

Pinot nero 40% pinot meunier 40% chardonnay 20%, acciaio, lieviti 24 mesi, Ludes

**€ 48**

## **Laurent Perrier "La Cuvée" Brut**

Chardonnay 55% pinot nero 35% pinot meunier 10%, acciaio, lieviti 48 mesi, Tours-sur-Marne

**€ 72**

## **Billecart-Salmon Brut Réserve**

Pinot meunier 40% chardonnay 30% pinot nero 30%, tini di legno, lieviti 30 mesi, Ay

**€ 85**

## **Jacquesson "Cuvée 745" Extra Brut**

Chardonnay 57% pinot meunier 22% pinot nero 21%, fusti di rovere, lieviti 36 mesi, Dizy

**€ 110**

## **Philipponnat Royale Réserve Brut**

Pinot nero 65% chardonnay 30% pinot meunier 5%, fusti di legno, lieviti 36 mesi, Ay

**€ 75**

## **Dom Perignon Vintage 2010 Brut**

Chardonnay 54% pinot nero 46%, acciaio, lieviti n/d, Epernay

**€ 260**

## **Louis Roederer "Collection 242" Brut**

Chardonnay 42% pinot nero 36% pinot meunier 22%, acciaio, fusti di legno, lieviti 48 mesi, Reims

**€ 98**

## **Louis Roederer "Cristal" 2012 Brut**

Pinot nero 55% chardonnay 45%, acciaio, lieviti n/d, Reims

**€ 300**

# *Bianchi piemontesi classici*

## *White wines from Piedmont*

### **Roero Arneis Gianni Gagliardo**

Arneis 100%, su lieviti in acciaio n/d, La Morra (CN)

€ 23

### **Roero Arneis Matteo Correggia**

Arneis 100%, acciaio 6 mesi, Canale (CN)

€ 21

### **Roero Arneis "Bricco delle ciliegie" Giovanni Almondo**

Arneis 100%, fecce fini in acciaio 6 mesi, Montà (CN)

€ 26

### **Favorita Langhe "Fallegro" Gianni Gagliardo**

Favorita 100%, acciaio 4 mesi, La Morra (CN)

€ 24

### **Gavi "Valentino" La Scolca**

Cortese 100%, acciaio n/d, Gavi (AL)

€ 21

### **Erbaluce di Caluso Tenuta Roletto**

Erbaluce 100%, su lieviti in acciaio 6 mesi, Cuceglio (TO)

€ 21

# *Lo Chardonnay*

## **"Prinsipi" Conterno Fantino**

Chardonnay 95%, Manzoni bianco 5% acciaio n/d, Monforte d'Alba (CN)

**€ 23**

## **"L'Altro" Pio Cesare**

Chardonnay 95%, sauvignon blanc 5%, acciaio 5 mesi, barriques, Alba (CN)

**€ 25**

## **"Monteriolo" Coppo**

Chardonnay 100%, barriques, sui lieviti in barriques 9 mesi, Canelli (AT)

**€48**

## **"Rossj Bass" Gaja**

Chardonnay 100%, acciaio, barriques 7 mesi, Barbaresco (CN)

**€78**

## **"Bramito" Castello della Sala**

Chardonnay 100%, acciaio, barriques 5 mesi, Ficulles (TR)

**€ 28**

## **Chablis "Saint Pierre" Albert Pic**

Chardonnay 100%, su fecce fini in acciaio n/d, Chablis

**€ 42**

# *Altri bianchi e rosati rilevanti*

## *Other relevant white and rosé wines*

### **Gewurztraminer San Michele Appiano**

Gewurztraminer 100%, acciaio n/d, Appiano (BZ)

€ 23

### **Riesling "Clem" Ca' Viola**

Riesling 100%, sui lieviti in acciaio 10 mesi, Dogliani (CN)

€30

### **Timorasso Derthona Walter Massa**

Timorasso 100%, acciaio n/d, Monleale (AL)

€34

### **Pinot grigio "Mongris" Marco Felluga**

Pinot grigio 100%, su lieviti in acciaio 6 mesi, Capriva del Friuli (GO)

€ 23

### **Toscana Vermentino La Spinetta**

Vermentino 100%, su lieviti in acciaio 5 mesi, Casanova (PI)

€ 25

### **Rosato di Sicilia "Lumera" Donnafugata**

Nero d'Avola, syrah, pinot nero, macerazione a freddo, acciaio n/d, Marsala (TP)

€22

*Rossi Piemontesi*  
*Red wines from Piedmont*

*Al Dolcetto*

**Dolcetto di Dogliani "San Luigi" Pecchenino**

Dolcetto 100%, macerazione sulle bucce 10 giorni, acciaio n/d, Dogliani (CN)

€ 22

**Dolcetto d'Alba Massolino**

Dolcetto 100%, macerazione sulle bucce in tini d'acciaio, acciaio 4 mesi, Serralunga d'Alba (CN)

€ 21

**Dolcetto d'Alba "Fontanazza" Marcarini**

Dolcetto 100%, acciaio n/d, La Morra (CN)

€ 22

**Dolcetto d'Alba Pio Cesare**

Dolcetto 100%, breve macerazione sulle bucce in acciaio, acciaio n/d, Alba (CN)

€ 24

**Dolcetto d'Alba "Le Coste" Michele Chiarlo**

Dolcetto 100%, macerazione in acciaio 7/8 giorni, acciaio n/d, Calamandrana (AT)

€ 21



# *La Barbera*

## **Barbera d'Alba Massolino**

Barbera 100%, fermentazione in tini d'acciaio, acciaio n/d, Serralunga d'Alba (CN)

€ 21

## **Barbera d'Alba Moccagatta**

Barbera 100%, fermentazione in vasche d'acciaio, acciaio 6 mesi, Barbaresco (CN)

€ 22

## **Barbera d'Alba "Brichet" Ca' Viola**

Barbera 100%, fermentazione di 15/20 giorni su lieviti indigeni in vasche d'acciaio, botte e barriques 15 mesi, Dogliani (CN)

€ 30

## **Barbera d'Alba Pio Cesare**

Barbera 100%, fermentazione in acciaio con macerazione per 20/25 giorni, botti di rovere e barriques 12 mesi, Alba (CN)

€ 26

## **Barbera d'Asti Superiore Tenuta Garetto**

Barbera 100%, macerazione acciaio e cemento per 10 giorni, botte 18 mesi, La Morra (CN)

€ 21

## **Barbera d'Asti Superiore "Litina" Cascina Castlèt**

Barbera 100%, fermentazione n/d, botti di rovere 8 mesi, Costigliole d'Asti (AT)

€ 24

## **Barbera d'Asti "Lavignone" Pico Maccario**

Barbera 100%, macerazione acciaio 15 giorni, acciaio 6 mesi, Mombaruzzo (AT)

€ 22

## **Barbera d'Asti "Camp du Rouss" Coppo**

Barbera 100%, macerazione n/d, barriques di rovere francese 12 mesi, Canelli (AT)

€ 27

## **Barbera del Monferrato "La Monella" Braida**

Barbera 100%, macerazione acciaio 10 giorni, pressa di spuma in autoclave, acciaio 4 mesi, Rocchetta Tanaro (AT)

€ 21

# *Al Nebbiolo*

## **Nebbiolo Langhe "Marghe" Damilano**

Nebbiolo 100%, fermentazione acciaio 12 giorni, botte grande di legno 12 mesi, La Morra (CN)

€ 26

## **Nebbiolo Langhe Pio Cesare**

Nebbiolo 100%, macerazione acciaio 20 giorni, botti di rovere e barriques 24 mesi, Alba (CN)

€ 31

## **Nebbiolo Langhe "Perbacco" Vietti**

Nebbiolo 100%, fermentazione n/d, barrique 10 mesi, botti grandi 16 mesi, Castiglione Falletto (CN)

€ 28

## **Nebbiolo Langhe La Spinetta**

Nebbiolo 100%, fermentazione in rotofermentatori e barriques, barriques 12 mesi, acciaio 2 mesi,  
Castagnole delle Lanze (AT)

€ 35

## **Nebbiolo Langhe Azelia di Luigi Scavino**

Nebbiolo 100%, fermentazione acciaio 10 giorni, acciaio n/d, Castiglione Falletto (CN)

€ 26

## **Nebbiolo Langhe "Da Batiè" Gianni Gagliardo**

Nebbiolo 100%, fermentazione acciaio 10 giorni, acciaio 12 mesi, La Morra (CN)

€ 26

## **Nebbiolo Langhe "Giblin" Ca' Viola**

Nebbiolo 100%, fermentazione con lieviti e macerazione acciaio 10/15 giorni,  
botte grande di rovere 15 mesi, Dogliani (CN)

€ 35

## **Nebbiolo Langhe "Occhetti" Prunotto**

Nebbiolo 100%, macerazione in acciaio 7 giorni, botte grande 14 mesi, Alba (CN)

€ 26

## **Nebbiolo Langhe "Ginestrino" Conterno Fantino**

Nebbiolo 100%, macerazione acciaio 6/8 giorni, barriques francesi 10 mesi, Monforte d'Alba (CN)

€ 31

## **Nebbiolo d'Alba "Sant'Ambrogio" Lodali**

Nebbiolo 100%, macerazione acciaio 12 giorni, botti di rovere di Slavonia 12 mesi, Treiso (CN)

€ 24

# *Al Barbaresco ed il Barolo*

## **Barbaresco Prunotto**

Nebbiolo 100%, macerazione 8 giorni, botti di rovere 12 mesi, bottiglia 12 mesi, Alba (CN)

**€ 40**

## **Barbaresco "Rocche dei 7 fratelli" Lodali**

Nebbiolo 100%, macerazione 18 giorni, botti di rovere di Slavonia 18 mesi, bottiglia 6 mesi, Treiso (CN)

**€ 36**

## **Barbaresco "Nubiola" Pelissero**

Nebbiolo 100%, fermentazione acciaio n/d, botti grandi di rovere 20 mesi, Treiso (CN)

**€ 44**

## **Barolo del Comune di La Morra Marcarini**

Nebbiolo 100%, fermentazione acciaio n/d, botti di legno 18 mesi, La Morra (CN)

**€ 52**

## **Barolo Massolino**

Nebbiolo 100%, macerazione acciaio 15 giorni, botti di rovere 30 mesi, bottiglia 12 mesi

**€ 48**

## **Barolo "Rocche dell'Annunziata Torriglione" Voerzio**

Nebbiolo 100%, fermentazione con lieviti indigeni acciaio n/d, barrique e botti grandi 24 mesi,  
acciaio 8 mesi, bottiglia 8 mesi, La Morra (CN)

**€ 230**

## **Barolo "Lecinquevigne" Damilano**

Nebbiolo 100%, fermentazione acciaio 15 giorni, botti di legno 24 mesi, La Morra (CN)

**€ 58**

# *Altri vini rossi rilevanti*

## *Other relevant red wines*

### **Monferrato Rosso "Le Grive" Forteto della Luja**

Barbera n/d pinot nero n/d, fermentazione acciaio n/d, botti di rovere 10 mesi, Loazzolo (AT)

€ 28

### **Langhe Rosso "Baccanera" Lo Zoccolaio**

Barbera n/d merlot n/d nebbiolo n/d cabernet sauvignon n/d, macerazione acciaio n/d, barriques francesi 18 mesi, Barolo (CN)

€ 24

### **"Sito Moresco" Gaja**

Nebbiolo 85% barbera 10% merlot 5%, macerazione su bucce n/d, barriques 12 mesi, Barbaresco (CN)

€68

### **Amarone della Valpolicella "Valpantena" Bertani**

Corvina Veronese 80% rondinella 20%, uve appassite 4 mesi, fermentazione acciaio n/d, barriques e botti di rovere di Slavonia 30 mesi, Grezzana (VR)

€ 44

### **Refosco dal Peduncolo Rosso Marco Felluga**

Refosco dal peduncolo rosso 100%, fermentazione acciaio n/d, botti di rovere 12 mesi, Capriva del Friuli (GO)

€ 26

### **Toscana IGT "Le Difese" Tenuta San Guido**

Cabernet 70% sauvignon 30%, macerazione acciaio 12 giorni, barriques rovere francese e americano 12 mesi, Bolgheri (LI)

€ 40

### **Bourgogne Pinot Noir Joseph Faiveley**

Pinot nero 100%, fermentazione n/d, botti di rovere 12/14 mesi, Nuits-Saint-Georges

€ 42

# *Vini da Dessert*

## *Dessert Wines*

### **Quagliano delle Colline Saluzzesi Bonatesta Rovere**

Quagliano 100%, fermentazione acciaio n/d, acciaio 4 mesi, bottiglia 2 mesi, Costigliole Saluzzo (CN)

**€ 16**

### **Moscato d'Asti L'Armangia**

Moscato bianco 100%, fermentazione acciaio 30 giorni, pressa di spuma, Canelli (AT)

**€ 16**

### **Moscato d'Asti Paolo Saracco**

Moscato bianco 100%, fermentazione acciaio n/d, pressa di spuma, Castiglione Tinella (CN)

**€ 20**

### **Passito di Pantelleria "Ben Rye" Donnafugata 375cl**

Zibibbo 100%, uve appassite 20/30 giorni, fermentazione acciaio n/d, acciaio 7 mesi, bottiglia 12 mesi,  
Marsala (TP)

**€ 40**