



*Un bicchiere d'acqua quando il corpo ha sete
è come un bicchiere di vino quando ha sete l'anima.
Ecco perché un pasto senza vino
fa pensare ad un bambino incapace di ridere.*

Mario Soldati in "Vino al vino"

BIANCHI PIEMONTESI

<i>Chardonnay Langhe DOC Runchet</i>	18 €
<i>Roero Arneis DDCG Matteo Correggia 2018</i>	24 €
<i>"Blangè" Langhe DOC Arneis Ceretto 2018</i>	29 €
<i>Gavi di Gavi DDCG La Scolca 2018</i> <i>Cortese</i>	24 €
<i>"Misobolo" Erbaluce di Caluso DDCG Cieck 2018</i>	23 €
<i>"Francesca" Colli Tortonesi DOC Marina Coppi 2018</i> <i>Timorasso</i>	27 €
<i>"Fausto" Colli Tortonesi DOC Marina Coppi 2014</i> <i>Timorasso</i>	46 €
<i>"Marine" Colli Tortonesi DOC Marina Coppi 2013</i> <i>Favorita</i>	34 €
<i>"Monsordo" Langhe DOC Bianco Ceretto 2018</i> <i>Riesling Renano</i>	35 €
<i>"Sinchè" Cascina Ebreo 2016</i> <i>Sauvignon blanc</i>	36 €
<i>"ChèChà" Cascina Baricchi 2016</i> <i>Chardonnay</i>	31 €

BIANCHI ITALIANI

<i>"Al Mister" Val d'Aosta La Plantze 2018</i> <i>Sauvignon Blanc, Viognier (anfora)</i>	35 €
<i>Gewurztraminer Alto Adige DOC Joseph Hofstatter 2018</i>	27 €
<i>Pinot bianco Alto Adige DOC Hofstatter 2017</i>	24 €
<i>Riesling Alto Adige Val Venosta DOC Falkenstein 2017</i>	34 €
<i>"Maso Papa" Vigneti delle Dolomiti IGT Maso Cantanghel 2017</i> <i>Pinot Grigio</i>	25 €
<i>Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali DOC I vini di Jacopo 2018</i>	24 €
<i>"Anfora" Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT Gravner 2009</i>	80 €
<i>"Friulano di Jacobo" Friuli Colli Orientali DOC I vini di Jacopo 2017</i>	26 €
<i>"Sala Sole" Bolgheri DOC Poggio al Tesoro 2018</i> <i>Vermentino</i>	27 €
<i>"San Michele 21" Verdicchio Castelli di Jesi Riserva DDCG Ca' Liptra 2017</i>	31 €
<i>"Cutizzi" Greco di Tufo DDCG Feudi di San Gregorio 2018</i>	28 €
<i>"Serrocielo" Falanghina DOC Feudi di San Gregorio 2017</i>	26 €
<i>"Pietracalda" Fiano di Avellino DDCG Feudi di San Gregorio 2016</i>	28 €
<i>"Cavallo delle Fate" Grillo Sicilia DOC Tasca D'Almerita 2017</i>	23 €
<i>"Nozze D'Oro" Sicilia DOC 2017</i> <i>Inzolia, Sauvignon Tasca</i>	31 €
<i>"Integer" Terre Siciliane IGT Marco De Bartoli 2018</i> <i>Zibibbo (macerato)</i>	41 €

BIANCHI FRANCESI

<i>Chablis Bourgogne Louis Moreau 2018</i>	35 €
<i>Chradonnay</i>	
<i>Bourgogne Aligotè Guilhem et Jean Gaisot 2017</i>	31 €
<i>Aligotè</i>	
<i>Bourgogne Les Crenilles Dubreuil Fontaine 2015</i>	41 €
<i>Chradonnay</i>	
<i>"Clos des Allées" Muscadet de Sèvre et Maine Pierre Luneau - Papin 2016</i>	28 €
<i>Melon de Bourgogne</i>	
<i>Touraine Sauvignon Puzelat - Bonhomme 2018</i>	31 €
<i>Sauvignon Blanc</i>	
<i>Cotes du Rousillon Eos Blanc Domaine Laguerren 2017</i>	30 €
<i>Grenache blanc, Maccabeu</i>	
<i>"Les Hospices" Alsace Domaine Neumeyer 2018</i>	29 €
<i>Riesling</i>	

ROSATI ITALIANI

<i>"Grace" Arcari+Danesi 2018</i>	22 €
<i>Barbera, Schiava, Marzemino e Sangiovese</i>	
<i>"Scalabrone" Bolgheri Rosato DOC Antinori 2018</i>	24 €
<i>Cabernet sauvignon, Merlot e Syrah</i>	

ROSSI PIEMONTESI

<i>Barbera d'Alba DOC Runchet</i>	18 €
<i>"Monsardo" Langhe DOC Rosso Ceretto 2017</i> <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah</i>	33 €
<i>Barbera d'Alba DOC Matteo Correggia 2017</i>	25 €
<i>"Marun" Barbera d'Alba Superiore DOC Matteo Correggia 2015</i>	38 €
<i>"Montebruna" Barbera d'Asti DDCG Braida 2017</i>	26 €
<i>"Munfrina" Dolcetto d'Alba DOC Pelissero 2017</i>	19 €
<i>"Maestra" Dogliani DDCG Gillardi 2017</i> <i>Dolcetto</i>	26 €
<i>"Vigna Villa della Regina" Freisa di Chieri Superiore DOC Balbiano 2015</i>	35 €
<i>Nebbiolo Langhe DOC Pelissero 2016</i>	28 €
<i>Roero DDCG Matteo Correggia 2016</i> <i>Nebbiolo</i>	27 €
<i>Gattinara DDCG Travaglini 2016</i> <i>Nebbiolo</i>	29 €
<i>Barbaresco DDCG Bruno Rocca 2016</i>	51 €
<i>"Nubiola" Barbaresco DDCG Pelissero 2014</i>	41 €
<i>Barolo DDCG Ceretto 2013</i>	60 €
<i>Barolo DDCG Ceretto 2015</i>	65 €
<i>"Monfalletto" Barolo DDCG Cordero di Montezemolo 2013</i>	50 €
<i>Langhe DOC Pinot Nero Segni di Langhe Gian Luca Colombo</i>	36 €
<i>"Nino" Pinot Nero del Monferrato 2016</i>	36 €

ROSSI ITALIANI

<i>"El Teemp" Val D'Aosta Le Plantze 2015</i> <i>Merlot, Syrah</i>	30 €
<i>"Meczan' Alto Adige DOC Hofstatter 2017</i> <i>Pinot Nero</i>	28 €
<i>"Vite Natural Durante" Terre del Colleoni DOC Tosca 2017</i> <i>Merlot</i>	25 €
<i>"Corte Giara" Amarone della Valpolicella DDCG Allegrini 2016</i> <i>Corvina Veronese e Rondinella</i>	46 €
<i>Chianti Classico DDCG Felesina 2016</i> <i>Sangiovese</i>	28 €
<i>"Il Bruciato" Bolgheri DOC Antinori 2017</i> <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah</i>	35 €
<i>Rosso di Montalcino DOC Col d'Orcia 2016</i> <i>Sangiovese</i>	26 €
<i>Brunello di Montalcino DOC Col d'Orcia 2014</i> <i>Sangiovese</i>	46 €
<i>Cabernet Franc Costa Toscana IGT Ampeleleia 2018</i>	39 €
<i>"Alicante" Costa Toscana IGT Ampeleleia 2018</i> <i>Alicante Nero (Grenache)</i>	39 €
<i>"Melograno" Toscana IGT Podere Concori 2018</i> <i>Syrah, Ciliegioia e Carrarese</i>	35 €
<i>"Sassicaia" Bolgheri Sassicaia DOC Tenuta San Guido 2014</i> <i>Cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	190 €
<i>"Tignanello" Toscana IGT Antinori 2014</i> <i>Sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	95 €

Cerasuolo di Vittoria Classico DCG COS 2015 33 €
Nero d'Avola, Frappato di Vittoria

Etna Rosso DDC Federico Graziani 2016 33 €
Nerello mascalese, Nerello cappuccino

ROSSI FRANCESI

Bourgogne - Cote de Nuits Alain Michelot 2015 50 €
Pinot Nero

Saumur-Champigny Antoine Sanzay 2015 40 €
Cabernet Franc

Chateauneuf du Pape "Tradition" Le Clos du Caillou 2015 55 €
Grenache

"La Caillère" Cheverny Rouge Thierry Puzelat Clos du tue Boeuf 2015 40 €
Pinot Nero

"La Voute St Vincent" Morgon Domaine Luis Claude Desvignes 2017 35 €
Gamay

Syrah de L'Ardeche Domaine de Vigneaux 2018 28 €
Syrah

BOLLICINE ITALIANE

METODO CLASSICO

"Alta Langa" DDCG Ettore Germano Extra brut **36 €**
Chardonnay, Pinot nero

"Belen" Extra Brut Rosè Principiano Ferdinando **29 €**
Barbera, Freisa

"Et Voilà" Cascina Baricchi 2012 **45 €**
Pinot nero

"Abissi" Pas Dosè Rosè Bisson **60 €**
Ciliegiolo, Granaccia

Franciacorta DDCG Cuvée Prestige Cà del Bosco brut **46 €**
Chardonnay, pinot nero, pinot bianco

"La Capinera" Cuvée Brut Franciacorta DDCG **33 €**
Chardonnay, pinot bianco

"La Capinera" Cuvée Brut Rosè Franciacorta DDCG **35 €**
Pinot nero

Dosaggio Zero Millesimato Franciacorta DDCG Arcari+Danesi 2015 **40 €**
Chardonnay, pinot bianco

"Alma" Cuvée brut Franciacorta DDCG Bellavista **46 €**
Chardonnay, Pinot bianco

Trento DOC Perlè Ferrari brut **43 €**
Chardonnay

METODO CHARMAT

Borgo Maragliano Chardonnay Brut **22 €**

Collezione N. 8 Casina Bric Brut Rosè **27 €**
Nebbiolo

BOLLICINE FRANCESI

METODO CLASSICO

<i>Champagne Alain Marcier Blanc de Noirs Cuvèe Emile brut</i>	<i>53 €</i>
<i>Pinot Meunier</i>	
<i>Champagne Sadi Malot Premier Cru Blanc de Blancs Cuvèe d'Origine brut</i>	<i>48€</i>
<i>Chardonnay</i>	
<i>Champagne Jean Vesselle Premier Deil de Perdrix brut</i>	<i>56 €</i>
<i>Pinot nero</i>	
<i>Champagne Alexandre Bonnet blanc de noirs brut</i>	<i>56 €</i>
<i>Pinot nero</i>	
<i>Champagne Vazard Coquart Grand Cru Blanc de Blancs Extra brut</i>	<i>54€</i>
<i>Chardonnay</i>	
<i>Champagne Lamiable Grand Cru Rosè brut</i>	<i>56 €</i>
<i>Pinot nero, Chardonnay</i>	
<i>Champagne Delamotte brut</i>	<i>68 €</i>
<i>Chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i>	
<i>Champagne Delamotte Rosè</i>	<i>90 €</i>
<i>Chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i>	
<i>Champagne Grand Cru Ernest Remy blanc de noirs brut</i>	<i>52 €</i>
<i>Pinot nero</i>	
<i>Champagne Cuvée N°740 Jacquesson extra brut 2014</i>	<i>75 €</i>
<i>Chardonnay, pinot meunier, pinot nero</i>	
<i>Cremant d'Alsace Gérard Neumeyer Brut</i>	<i>34 €</i>
<i>Chardonnay</i>	

VINI DOLCI

(Disponibili anche al calice)

<i>Moscato d'Asti DDCG Vignaioli di Santo Stefano</i>		<i>28 €</i>
<i>Moscato d'asti DDCG Runchet</i>	<i>6 €</i>	<i>24 €</i>
<i>Loazzolo Vendemmia Tardiva DDC Borgo Maragliano 375ml</i>	<i>9 €</i>	<i>30 €</i>
<i>'Diamante' Passito Terre Siciliane IGT Tasca D'Almerita 375ml</i>	<i>8 €</i>	<i>27 €</i>
<i>'Don PX' Montilla Moriles Toro Albalà</i>	<i>6 €</i>	<i>36 €</i>
<i>Eiswein Gruner Veltliner Nigl 375ml</i>	<i>10 €</i>	<i>37 €</i>
<i>Sauternes Chateau Gravas 375ml</i>	<i>7 €</i>	<i>25 €</i>

VINI AL CALICE

BIANCHI

Chardonnay Langhe DOC Runchet **5 €**

Roero Arneis DDCG Matteo Correggia **6 €**

Pinot bianco Trentino DOC Hofstatter **6 €**

Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali DOC I vini di Jacopo 2018 **6 €**

ROSSI

Barbera d'Alba DOC Runchet **5 €**

"Munfrina" Dolcetto d'Alba DOC Pelissero **6 €**

"Vite Natural Durante" Terre del Colleoni DOC Tosca **7 €**
Merlot

Roero DDCG Matteo Correggia **8 €**
Nebbiolo

ROSSATI

"Grace" Arcari+Danesi **6 €**
Barbera, Schiava, Marzemino e Sangiovese

BOLLICINE

Ribolla Gialla Brut ò Cormòns **6 €**

BIRRE ARTIGIANALI

<i>"TreeBale" Pilsner Birrificio Gravità Zero</i>	<i>6 €</i>
<i>"TreeBale" American Pale Ale Rossa Birrificio Gravità Zero</i>	<i>6 €</i>
<i>"TreeBale" Dubbel Rossa Birrificio Gravità Zero</i>	<i>6 €</i>
<i>"TreeBale" Blanche Birrificio Gravità Zero</i>	<i>6 €</i>
<i>"TreeBale" Weizen Birrificio Gravità Zero</i>	<i>6 €</i>
<i>"TreeBale" Indian Birrificio Gravità Zero</i>	<i>6 €</i>

CAFFETTERIA

<i>Finca Rio Colorado mono-piantagione, Honduras, 100% Arabica</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Caffè Lucaffè (noccia, tostato al cioccolato, orzo e decaffeinato)</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Thè e tisane</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Amari, grappe e liquori</i>	<i>da 5 a 8 €</i>
<i>Rum, cognac, gin, vodka e whisky</i>	<i>da 7 a 15 €</i>
<i>Acqua</i>	<i>2 €</i>
<i>*Coperto</i>	<i>2,50 €</i>