



CARTA DEI VINI

Selezione a cura di
Valentina Valvason

Caro ospite,

per noi **cucina e vino** parlano la stessa lingua:
quella del **territorio**, della **ricerca** e del **rispetto** per la materia prima.

In questa carta troverai una selezione di etichette che raccontano storie diverse:
piccole cantine artigiane, grandi interpreti del vino,
scelte che privilegiano identità e coerenza.

Il Piemonte è la nostra casa, ma amiamo viaggiare: dall'Italia al mondo, con uno
sguardo attento alle bollicine che da sempre rappresentano
celebrazione ed eleganza.

Se desideri un consiglio, saremo felici di accompagnarti nella scelta: ogni bottiglia è
pensata per **dialogare** con la cucina e rendere **l'esperienza ancora più completa**.

Non sei riuscito a finirmi?
Fammi ritappare e portami con te!

In questa carta troverai le seguenti sezioni:

- Vini delle Colline Saluzzesi e Pinerolese pag.3, 4
 - Chicche per appassionati pag.5
 - Champagne pag.6
 - Bollicine pag.7, 8, 9
 - Rosè bollicine e fermi pag.10
- Bianchi Piemonte pag.11
 - Bianchi Italia pag.12, 13
- Bianchi Europa e macerati pag.14
- Rossi Piemonte pag.15, 16, 17, 18
 - Rossi Italia pag.19
 - Rossi Europa pag.20
 - Vini da dessert pag.21, 22
- Mezze bottiglie e birra artigianale pag.23

VINI DELLE COLLINE SALUZZESI E PINEROLESE

bollicine

Rosato frizzante metodo ancestrale " CàMelo " di Cascina Melognis 2023 vol.13% 	euro 28
<i>uve: neretta cuneese, barbera, freisa, chatus, pelaverga</i>	
Metodo Charmat-Martinotti rosato " Vitae " az.agr. Maero vol.12,5%	euro 27
<i>100% pelaverga</i>	
Metodo classico di sidro " Arvirà " dosaggio zero di Braccia Rese vol.8%	euro 25
<i>100% mela monovarietale 20 mesi sui lieviti, sboccatura ottobre 2022</i>	
Ancestrale di mela " Randevù " rifermentazione in bottiglia tramite mosto di moscato vol.6,5%	euro 20
<i>sidro senza solfiti aggiunti</i>	

bianchi

Bianco " Comitis " di Cascina Melognis 2023 vol.11,5% 	euro 24
<i>60% chasselas e 40% gouais blanc macerazione sulle bucce per 24 ore</i>	
Blanc de Lissart Le Marie di Barge vol.12,5%	euro 27
<i>100% malvasia vigneto di Barge, affinamento 6 mesi in acciaio</i>	
Bianco macerato (orange wine) " Ninin " Le Marie di Barge vol.12,5%	euro 28
<i>100% malvasia vigneto di Barge, affinamento in acciaio</i>	

rosato

Pinerolese doc rosato “**Brigit rosè**” di Dellerba 2024 vol.12,5%
100% freisa, affinamento in acciaio

euro 25

rossi

Pelaverga “**Divicaroli**” di Cascina Melognis 2024 vol.12% 
100% pelaverga grosso

euro 28

Rosso “**Ardy**” 2021 di Cascina Melognis vol.14% 
70% barbera 30% chatus (nebbiolo di Dronero)

euro 26

Rosso “**Novamen**” di Cascina Melognis 2020 vol.14,5% 
70% barbera 30% pinot nero affinamento 14 mesi in botti di rovere e 4 in bottiglia

euro 28

Rosso pinerolese “**Remu**” di cantina Dellerba 2022/24 vol.13%
uve: barbera, bonarda, dolcetto, chatus, galvan, doux d'henry - affinamento in acciaio

euro 23

Pinerolese doc Freisa “**Brigit Nèir**” di Dellerba 2021/23 vol.13,5%
100% freisa, affinamento 8 mesi in botte

euro 26

CHICCHE PER APPASSIONATI:

Triple A, vini franchi, biodinamici e viticoltura eroica

bianchi fermi

- Pinot Grigio igt Vigneti delle Dolomiti **"Performance"** di Villa Persani 2020 vol.12,5%   euro 29
100% pinot grigio affinato in barrique d'acacia
- Da vitigni resistenti **"Aromatta"** di Villa Persani 2021 vol.12%    euro 27
100% aromera matura in acciaio
- Soave Classico **Battistelle** da vigneto storico 2023 vol.12,5%  euro 30
100% Garganega da terreno vulcanico, affinamento 7 mesi sulle fecce (viticoltura eroica)
- Pinot Nero Oltrepò Pavese vinificato in bianco **"Sillery"** di Frecciarossa 2024 vol.12,5%  euro 29
100% pinot nero
- Falanghina Campi Flegrei doc **"Cruna del Lago"** 2022 vol.13%   euro 37
100% falanghina affinamento 6 mesi sulle fecce
- Vermentino di Sardegna doc **"Giancu"** di Tanca Gioia Carloforte 2024 vol.13,5%  euro 29
100% vermentino, terreno sabbioso e vulcanico dell'isola di San Pietro
- Triple A** sardo **Renosu bianco** az. Agricola Tenute Dettori di Sennori vol.12% euro 27
vitigni: vermentino e moscato di Sennori con macerazione sulle bucce per qualche giorno
- Lazio igt macerato "Coenobium Ruscum" delle **monache trappiste** 2022 vol.13% euro 36
45% trebbiano 35% malvasia 20% verdicchio fermenta 15 giorni a contatto con le bucce
- D.O. Valencia di Neleman organic wines **"Just fucking good wine"** 2022 vol.13%   euro 30
macabeo, chardonnay e sauvignon elevato in botti di rovere

rossi

- Triple A** sardo **Renosu rosso** az. Agricola Tenute Dettori di Sennori vol.13% euro 27
vitigni: cannonau, monica, pascale con macerazione sulle bucce per qualche giorno
- Carignano** sardo Isola dei Nuraghi di Quartomoro 2022 vol.13,5%  euro 28
100% carignano dell'isola di Sant'Antioco, matura in acciaio ed una piccola parte in barrique di terzo passaggio
- Valsusa doc **"Azazel"** della Chimera 2022 vol.14,5%   euro 34
uve: avanà, barbera e dolcetto (vigne vecchie)

CHAMPAGNE

Grand cru blanc de blancs extra brut "Amplitude" di Mallof vol.12,5% RM <i>100% chardonnay della cote de blancs, 60 mesi sui lieviti, sboccatura 24.02.2025, dosaggio 4gr/l</i>	euro 65
Brut "Tradition" di Dourdon Viellard vol.12% RM <i>50% meunier 42% pinot nero 8% chardonnay, 4 anni sui lieviti, dosaggio 10 gr/l</i>	euro 57
Extra brut premier cru "Platine" di Nicolas Maillart (sboccatura 04/2024) vol.12,5% NM <i>62% pinot noir, 28% chardonnay, 10% meunier, circa 3 anni sui lieviti, dosaggio 2,5 gr/l</i>	euro 69
Brut "Tradition" di Nominé - Renard vol.12,5% RM <i>40% chardonnay, 30% pinot noir, 30% meunier, imbottigliato 31/03/2023 degorgement 02/10/2025</i>	euro 67
Brut Blanc de Noirs di Nominé - Renard vol.12,5% RM <i>60% pinot noir, 40% meunier, imbottigliato 08/07/2021 degorgement 06/04/2023</i>	euro 75
Brut "Le M" di Nominé – Renard edizione limitata vol.12% RM <i>100% meunier, imbottigliato 02/06/2020 degorgement 22/02/2023</i>	euro 79
Royale reserve brut Philipponnat 2021 (sboccatura 09/2025) vol.12% NM <i>66% pinot nero, 32% chardonnay, 2% meunier, 3 anni sui lieviti, dosaggio 8gr/l</i>	euro 88
Brut Lallier R020/21 (sboccatura 11/2023) vol.12,5% NM <i>55% pinot nero 45% chardonnay, 36 mesi sui lieviti, dosaggio 7gr/l</i>	euro 69
Brut la Cuvée Laurent-Perrier sans année vol.12% NM <i>50% chardonnay, 35% pinot nero e 15% da meunier, con percentuale variabile di vino di riserva, affina 4 anni sui lieviti</i>	euro 72
Blanc de Noirs zero dosage Ernest Remy Grand Cru s.a. vol.12% NM <i>100% pinot noir di annate diverse, almeno 36 mesi sui lieviti</i>	euro 77
Krug grande cuvée 169ème edition brut vol.12,5% (bott.unica) <i>43% pinot nero, 35% chardonnay 22% meunier da 11 annate differenti</i>	euro 320
Brut rosè Grand Cru di Encry vol.12% RM <i>83% chardonnay, 17% pinot nero, dosaggio: 7g/l</i>	euro 105
Brut rosè di Nominé – Renard vol.12,5% RM <i>45% chardonnay, 45% meunier, 10% pinot noir imbottigliato 10/04/2024 degorgement 26/11/2025</i>	euro 67
Brut Lallier R019 vol.12,5% magnum NM <i>56% pinot nero 44% chardonnay, 36 mesi sui lieviti: nasce per l'88% da una cuvée della vendemmia 2019, il 12% arriva da vini di riserva del 2018 e del 2012</i>	euro 155



BOLLICINE

Metodo Charmat/Martinotti

Spumante extra brut " Rive Gauche " di Malvirà vol.12% <i>100% Arneis</i>	euro 26
Prosecco Doc " Val d'Oca " extra dry Treviso vol.11,5% <i>100% Glera</i>	euro 24
Valdobbiadene superiore docg extra dry "Col de l'Utia" di Prapian vol.11,5% <i>100% Glera</i>	euro 27
Valdobbiadene superiore di Cartizze docg dry di Borgo Molino vol.11,5% <i>100% Glera</i>	euro 32
Spumante brut blanc de noire " Cuvée Madre " di Tunella vol.12% <i>100% Pinot Nero, dopo un primo affinamento (parte in legno e parte in acciaio) i vini vengono assemblati e riposano a lungo sui lieviti</i>	euro 30



Metodo Classico



Alta Langa docg brut “Cinquecento” di Vite Colte 2021 vol.12,5% <i>80% pinot nero, 20% chardonnay minimo 30 mesi sui lieviti</i>	euro 34
Alta Langa docg brut “Totocorde” di Cocchi 2019 vol.12,5% <i>chardonnay e pinot nero, 48 mesi sui lieviti</i>	euro 37
Metodo classico brut nature 2014 (sboccatura 2023) “ Faiv ” di Marchisio vol.13% <i>100% arneis 96 mesi sui lieviti</i>	euro 36
Metodo classico dosaggio zero di Monpissan vol.12% <i>85% arneis 15% chardonnay – 42 mesi sui lieviti</i>	euro 32
Metodo classico dosaggio zero “ Bianco ” di Erpacrife 2020/21 vol.12,5% <i>uve: erbaluce, timorasso, cortese e moscato – 24 mesi sui lieviti</i>	euro 37
Metodo classico brut “ Organza ” dei Marchesi di Montalto vol.12,5% <i>83% pinot nero 17% riesling 24 mesi sui lieviti</i>	euro 34
Metodo classico pas dosè di Frecciarossa 2021 vol.12,5%  <i>100% riesling sui lieviti per 36 mesi</i>	euro 42
Franciacorta docg “ Il Mosnel ” pas dosè 2020/21 (sboccatura 01/24) vol.12% <i>66% chardonnay 30% pinot bianco 4% pinot nero affinato 45 mesi sui lieviti</i>	euro 37
Franciacorta docg “ Il Mosnel ” saten 2020 (sboccatura 06/24) vol.12,5% <i>100% chardonnay minimo 36 mesi sui lieviti</i>	euro 43
Franciacorta docg “ Il Mosnel ” saten 2019 vol.12,5% (sboccatura 02/24) magnum <i>100% chardonnay minimo 36 mesi sui lieviti</i>	euro 90
Franciacorta docg “ Il Mosnel ” brut 2019 (sboccatura 07/23) vol.12% magnum <i>60% chardonnay, 30% pinot bianco, 10% pinot nero, minimo 24 mesi sui lieviti</i>	euro 77
Metodo classico extra brut “ Te Deum ” dei monaci veneti dell’Abbazia di Praglia 2021 vol.12% <i>100% raboso – sboccatura 11/2024</i>	euro 33
Südtirol doc metodo classico pas dosè millesimato “ Haderburg ” 2020 vol.12,5% <i>85% chardonnay 15% pinot nero affinamento 36 mesi sui lieviti (sboccatura 2023)</i>	euro 47

Metodo classico Sicilia doc brut “**Cuvée di famiglia**” 2019 di Ansaldi vol.12,5%  euro 42
100% Grillo della vigna Abbadessa, 36 mesi sui lieviti, liquore di dosaggio creato con il vino perpetuo 1957 (sboccatura '23)

Metodo classico sardo brut nature di Quartomoro 2022 vol.12,5%  euro 30
100% vermentino affina 30 mesi sui lieviti

Metodo classico brut **sud-africano** “Neethlingshof” vol.12% euro 36
70% chardonnay 30% pinot nero della zona di Stellenbosch, affinamento circa 20 mesi sui lieviti

Metodo classico brut cava spagnolo “**Palau**” vol.11,5%  euro 28
10% Chardonnay, 30% Macabeo, 20% Parellada, 40% Xarel-lo

Cremant de Bourgogne brut **Blanc de Blancs** di Veuve Ambal vol.12% euro 38
Chardonnay e Aligotè 18 mesi circa sui lieviti

Cremant de Bourgogne extra brut **Blanc de Noirs** di Charton et Trebuchet vol.11% euro 35
100% Pinot nero 24 mesi sui lieviti



ROSE' BOLLICINE

Spumante extra brut rosè metodo Charmat/Martinotti " Rive Gauche " di Malvirà vol.11% 	euro 27
<i>100% nebbiolo</i>	
Spumante brut rosè metodo Charmat/Martinotti di Monpissan vol.12,5%	euro 28
<i>uve: nebbiolo con un po' di arneis e chardonnay</i>	
Brut rosè metodo Charmat/Martinotti " Bolle di Micaela " di Conti Thun vol.12,5%	euro 30
<i>100% groppello</i>	
Spumante brut rosè metodo Charmat/Martinotti " Millebolle " di Magnolia vol.12%	euro 26
<i>100% schioppettino, 4 mesi sui lieviti</i>	
Metodo classico dosaggio zero rosè " Erpacrife " 2018 vol.13%	euro 37
<i>100% nebbiolo, 3 anni sui lieviti</i>	
Franciacorta brut Mosnel Rosè 2022 (sboccatura 05/24) vol.12%	euro 38
<i>44% pinot nero 36% chardonnay 20% pinot bianco, affinamento 24 mesi in bottiglia</i>	
Alta Langa docg brut rosè di Tosti 2019 vol.12,5%	euro 44
<i>100% pinot nero di Canelli, 60 mesi sui lieviti</i>	

ROSE' FERMI

Vino rosato " Castlètrosé " di Cascina Castlet vol.13,5%	euro 25
<i>barbera e una piccola percentuale di nebbiolo</i>	
Langhe rosato doc " Monsù " di Negro Giuseppe 2024 vol.14,5%	euro 28
<i>100% nebbiolo</i>	
Rosato Cantine Nervi " Il Rosato " di Conterno 2023/24 vol.14%	euro 32
<i>nebbiolo (spanna) e uva rara massimo 20% del territorio di Gattinara</i>	
Riviera del Garda classico doc Valtènesi " Micaela " di Conti Thun 2025 vol.12,5%	euro 27
<i>uve: groppello, sangiovese, barbera e marzemino</i>	
Côte de Provence " Héritage " 2025 vol.13%	euro 30
<i>uve: grenache, cinsault, syrah, Rolle affina in acciaio</i>	

BIANCHI PIEMONTE



Langhe Nascetta doc di Reverdito 2023 vol.14% <i>100% nascetta affinamento in acciaio</i>	euro 26
Favorita doc " Fallegro " Gagliardo 2023/24 vol.12,5% <i>100% favorita affinamento 4 mesi in acciaio e qualche mese in bottiglia</i>	euro 27
Timorasso doc " Ca Va Sans Dire " di Cascina Baricchi vol.13% <i>100% timorasso, 6 mesi di maturazione sulle sue fecce e 10 anni in botte di rovere</i>	euro 67
Roero Arneis docg di Marchisio 2023 vol.13%  <i>100% arneis con affinamento in acciaio</i>	euro 24
Roero Arneis Riserva docg " Vigna Saglietto " di Malvirà 2021/22 vol.13%  <i>100% arneis matura in botte grande per un anno e affina due anni in bottiglia</i>	euro 30
Roero Arneis Riserva docg " Mompellini " di Pace 2023 vol.14% <i>100% arneis affina alcuni mesi in acciaio su fecce fini con settimanali batonage</i>	euro 27
Langhe riesling doc di Malvirà 2022/23 vol.13% <i>100% riesling renano</i>	euro 28
Langhe riesling doc " Frè " di Cà del Baio 2023 vol.12,5% <i>100% riesling renano del comune di Treiso, matura 12 mesi sulle sue fecce</i>	euro 33
Langhe chardonnay doc Azienda agricola Rigo 2023 vol.13% <i>100% chardonnay affinamento in acciaio</i>	euro 25
Langhe chardonnay doc di Giacomo Vico 2022 vol.13% <i>100% chardonnay affinamento 10 mesi sulle sue fecce in tonneaux e un anno in bottiglia</i>	euro 28
Langhe sauvignon doc di Giacomo Grimaldi 2023/24 vol.13,5% <i>100% sauvignon</i>	euro 26
Langhe sauvignon doc di Malvirà 2020 vol.12% <i>100% sauvignon</i>	euro 27

Langhe bianco doc Tre Uve di Malvirà 2015 e 2016 vol.12,5% <i>chardonnay, sauvignon e arneis matura in fusti di rovere, minimo due anni in bottiglia di affinamento</i>	euro 30
Langhe bianco doc “Cinerino” di Abbona Marziano 2023/24 vol.14,5% <i>100% viognier affinamento in botti di acacia per alcuni mesi</i>	euro 33
Piemonte doc Viognier “Sangiò” di Cossetti 2022 vol.13,5% <i>100% viognier di Castelnuovo Belbo affinamento in tonneaux nuove per 4 mesi</i>	euro 28

BIANCHI ITALIA

Friuli Venezia Giulia

Traminer aromatico igt di Altùris (vignaioli in terre di confine) 2024 vol.12,5% <i>100% traminer</i>	euro 26
Chardonnay igt “Nice wine” di Altùris (vignaioli in terre di confine) vol.13,5% <i>100% chardonnay in leggera sovrasmaturazione e affinamento in tonneaux</i>	euro 27
Sauvignon igt Jermann 2023 vol.13% <i>100% sauvignon</i>	euro 28
Friuli Colli Orientali dop “Rgjialla” di Tunella 2025 vol.13% <i>100% ribolla gialla, affina 6 mesi in acciaio</i>	euro 28
Venezia Giulia igt “Vinnæ” Jermann 2024 vol.12,5% <i>ribolla gialla, friulano, riesling renano affinato 6 mesi in botti di rovere una parte e in acciaio l'altra</i>	euro 30
Venezia Giulia igt “Vinnæ” Jermann 2021 vol.12,5% magnum <i>ribolla gialla, friulano, riesling renano affinato 6 mesi in botti di rovere una parte e in acciaio l'altra</i>	euro 58
Friuli Colli Orientali dop “Biancosesto” di Tunella 2024 vol.13,5% <i>50% ribolla gialla 50% friulano, fermenta ed affina sui lieviti, matura in botte di rovere croato per 12 mesi</i>	euro 37
Friuli Isonzo doc Pinot Grigio “Dessimis” di Vie di Romans 2021 vol.14,5% <i>100% pinot grigio di viti che hanno superato i 20 anni affinamento 9 mesi in barrique</i>	euro 43

Trentino Alto Adige

Pinot Grigio ramato igt vigneti delle Dolomiti " Polin " di Pravis 2023 vol.13% <i>100% pinot grigio, breve macerazione a freddo, matura in acciaio per 5 mesi circa</i>	euro 25
Trentino doc riesling di Pelz 2021 vol.13,5%  <i>100% riesling della Val di Cembra, affina in acciaio</i>	euro 27
Gewurztraminer "Perelise" doc Colterenzio 2023/24 vol.14,5% <i>100% gewurztraminer breve macerazione, fermentazione e affinamento in acciaio a contatto con i lieviti</i>	euro 29
Südtirol Alto Adige doc chardonnay " Lafoà " di Colterenzio 2022/23 vol.13,5% <i>100% chardonnay viti vecchie, affinato in barrique con parziale fermentazione malolattica</i>	euro 38
Alto Adige Terlano doc riserva " Nova Domus " Terlaner 2022 vol.14% <i>60% pinot bianco 30% chardonnay 10% sauvignon blanc affina e fermenta 24 mesi in botte grande</i>	euro 70
Alto Adige Terlano doc riserva " Nova Domus " Terlaner 2020/21 vol.14% magnum <i>60% pinot bianco 30% chardonnay 10% sauvignon blanc affina e fermenta 24 mesi in botte grande</i>	euro 130

Liguria

Pigato Riviera di Ponente doc " Marenè " di Aimone Vio 2024 vol.13,5%  <i>100% pigato, 24 ore di criomacerazione, 4 mesi in acciaio</i>	euro 28
---	---------

Lombardia

Riesling Oltrepò Pavese doc " Gli Orti " Frecciarossa 2020 vol.12,5%  <i>100% riesling renano affinamento 12 mesi in vasche d'acciaio e almeno 9 mesi in bottiglia</i>	euro 29
--	---------

Marche

Castelli di Jesi Verdicchio riserva docg " Origini " Fattoria Nanni 2022 vol.13%  <i>100% verdicchio viti vecchie, affinamento in acciaio</i>	euro 29
---	---------

BIANCHI EUROPA e MONDO

Sauvignon blanc di Marlborough (Nuova Zelanda) "Bishop's Leap" 2024 vol.13% <i>100% sauvignon affinamento in acciaio</i>	euro 27
Riesling austriaco "Gruber Roschitz" 2022 vol.12,5%  <i>100% riesling</i>	euro 30
Bianco di Galizia (Spagna) "Albarino de Fefinanes" 2023 vol.13% <i>100% albarino</i>	euro 38
Côtes du Jura "Tradition" di Domaine Courbet 2020 vol.13%  <i>80% chardonnay 20% savagnin, pressatura grappolo intero, affinato separatamente in barrique usate poi assemblato</i>	euro 50
Cuvee Saint Vincent di Vincent Girardin 2021/22 vol.13% <i>100% chardonnay di Meursault (Côte d'Or) affinamento 11 mesi in botti di rovere da 500 litri</i>	euro 45
L'Air de Rien Santenay "Le Bievaux" di Domaine Antoine 2017 vol.13,5% <i>100% chardonnay della Côte de Beaune affinato in barrique per 12 mesi poi 6 mesi in acciaio</i>	euro 66
Chablis cuvée vieilles vignes di Alain Geoffroy 2022 vol.12,5% <i>100% chardonnay affinato in botti di rovere</i>	euro 50
Puligny-Montrachet di Vincent Girardin 2017/19 vol.13% <i>100% chardonnay da piante di 65 anni - Côte de Beaune (Bourgogne) affinamento 14 mesi in botte</i>	euro 145

MACERATI

Bianco macerato "Arancino" di Caruso & Minini 2023 vol.12,5%  <i>100% catarratto, affina 4 mesi in acciaio</i>	euro 27
Garganega macerata igt Veneto di Quota 101 non filtrato 2022 vol.12%  <i>100% garganega di vigneti all'interno del parco regionale dei Colli Euganei</i>	euro 26
"Orange Gold" di Gerard Bertrand 2022 vol.13% <i>uve: chardonnay, grenache blanc, viognier, marsanne, mauzac, muscat e clairette</i> 	euro 33



INUSUALI ROSSI PIEMONTE

Grignolino Monferrato Casalese doc "Bricco del Bosco" di Accornero 2024 vol.14% <i>100% grignolino, macerazione di 5 giorni e affinamento in acciaio</i>	euro 27
Pelaverga di Verduno doc Reverdito 2023 vol.14% <i>100% pelaverga piccolo</i>	euro 26
Monferrato doc rosso "Hosteria" di Castello di Uviglie 2022 vol.14% <i>pinot nero e barbera, affinamento in acciaio</i>	euro 25
Langhe pinot nero vinificato in anfora di Marchisio 2022 vol.13% <i>100% pinot nero, affinamento 12 mesi in anfore di ceramica</i>	euro 28
Langhe pinot nero doc di G.D. Vajra 2023 vol.13,5%  <i>100% pinot nero</i>	euro 35

ROSSI PIEMONTE - Dolcetto

Dolcetto di Diano d'Alba docg di Rigo 2023 vol.13% <i>100% dolcetto affinato in acciaio</i>	euro 22
Dolcetto di Dogliani docg "San Luigi" Abbona Marziano 2024 vol.13,5% <i>100% dolcetto Dogliani affinamento 6 mesi in vasche d'acciaio e 1 mese in bottiglia</i>	euro 25
Dolcetto di Dogliani doc Superiore "Briccolero" Chionetti 2023 vol.13,5%  <i>100% dolcetto Dogliani affinato in acciaio</i>	euro 26

ROSSI PIEMONTE - Barbera

Barbera d'Alba doc di Reverdito 2023 vol.14% <i>100% barbera con fermentazione in acciaio</i>	euro 24
Barbera d'Alba Superiore doc di Rigo 2022 vol.15% <i>100% barbera vigneti di Diano d'Alba affinato 12 mesi in barrique</i>	euro 23
Barbera d'Alba Superiore doc " Pulin " Negro Giuseppe 2022 vol.15% <i>100% barbera d'Alba affinato 12 mesi in botti di rovere e 2 mesi in bottiglia</i>	euro 27
Barbera d'Asti docg superiore di Monpissan " La divina follia " 2021 vol.15,5% <i>100% barbera affinamento 2 anni in botti di rovere</i>	euro 28
Barbera d'Asti docg superiore di Cascina Castlet " Litina " 2021 vol.15% <i>100% barbera affinamento 8 mesi in botti di rovere e un anno in bottiglia</i>	euro 27
Nizza docg " Cipressi " di Michele Chiarlo 2022 vol.14,5% <i>100% barbera affinata 18 mesi di cui 6 in botte grande</i>	euro 30
Barbera vivace del Monferrato doc frizzante " Goj " di Cascina Castlet 2024 vol.13% <i>100% barbera affinata in acciaio</i>	euro 23

ROSSI PIEMONTE

Nebbiolo: Langhe e Roero

Langhe Nebbiolo doc “ Funsu ” di Cascina Cà Rossa 2024 vol.14,5% 	euro 27
<i>100% nebbiolo di Canale d'Alba e Santo Stefano Roero, affinamento in acciaio</i>	
Langhe Nebbiolo doc “ Capismee ” di Domenico Clerico 2023 vol.14%	euro 32
<i>100% nebbiolo del cru San Pietro di Barolo, lieviti indigeni, affinamento in acciaio</i>	
Langhe Nebbiolo doc “ Il Principe ” di Michele Chiarlo 2023 vol.14%	euro 30
<i>100% nebbiolo, affinamento in acciaio</i>	
Nebbiolo d'Alba doc “ Vigna Valmaggione ” vinificato in anfora di Marchisio 2017 vol.14%	euro 34
<i>100% nebbiolo da vigne vecchie macerato in anfore di ceramica</i>	
Langhe Nebbiolo doc “ Occhetti ” di Prunotto 2023 vol.14%	euro 33
<i>100% nebbiolo affinamento 12 mesi in botte e 4 mesi in bottiglia</i>	
Nebbiolo d'Alba doc “ Bricco Barone ” Abbona Marziano 2023 vol.14,5%	euro 32
<i>100% nebbiolo affinato 12 mesi in botti di rovere</i>	
Langhe Nebbiolo doc di Vajra 2023 vol.14%	euro 30
<i>100% nebbiolo affinamento 14 mesi circa in acciaio e una piccola parte in botti di rovere</i>	
Langhe Nebbiolo doc di Monpissan 2023 vol.13% magnum	euro 45
<i>100% nebbiolo, breve affinamento in botti di rovere</i>	
Lessona di Tenute Sella 2019 vol.13,5%	euro 35
<i>85% nebbiolo 15% vespolina con affinamento 24 mesi in botti di rovere da 25hl</i>	
Roero docg “ Vigna Patarrone ” di Giacomo Vico 2018 vol.14%	euro 34
<i>100% nebbiolo affinamento 2 anni in botte di rovere e 12 mesi in bottiglia</i>	
Roero Riserva docg di Marchisio “ Francesca ” 2021 vol.14,5% 	euro 35
<i>100% nebbiolo di Castellinaldo d'Alba affinato 24 mesi in botte e 1 anno in bottiglia</i>	
Roero Riserva docg di Malvirà “ Renesio ” 2020 vol.14,5% 	euro 35
<i>100% nebbiolo vigna Renesio affinamento in fusti di legno e poi in bottiglia</i>	
Roero Riserva docg di Cascina Cà Rossa “ Mompissano ” 2020 vol.14,5% 	euro 48
<i>100% nebbiolo di Canale d'Alba affinato in botte grande di rovere</i>	

ROSSI PIEMONTE – Barbaresco

Barbaresco docg " Rocche dei 7 fratelli " Lodali 2021 vol.14% <i>100% nebbiolo affinamento 18 mesi in botte di rovere e 6 mesi in bottiglia</i>	euro 45
Barbaresco docg di Prunotto 2020 vol.14% <i>100% nebbiolo affinamento in botte grande</i>	euro 50
Barbaresco docg " Pian Cavallo " Negro Giuseppe 2018 vol.14,5% <i>100% nebbiolo affinato 24 mesi in fusti di rovere e 6 mesi in bottiglia</i>	euro 52
Barbaresco docg " Vallegrande " di Cà del Baio 2020 vol.14,5% <i>100% nebbiolo del comune di Treiso affinamento 24 mesi in botti grandi di rovere</i>	euro 50
Barbaresco docg Gaja 2008 vol.14,5% <i>100% nebbiolo</i>	euro 300



ROSSI PIEMONTE – Barolo

Barolo docg Boscareto di Principiano 2019 vol.14% <i>100% nebbiolo di Serralunga affinato 2 anni in botti di rovere e 12 mesi in acciaio</i>	euro 50
Barolo docg " Massara " di Cascina Massara 2016/18 vol.14,5% <i>100% nebbiolo del vigneto massara di 45 anni</i>	euro 48
Barolo docg di Reverdito " la Serra " 2016 vol.14,5% <i>100% nebbiolo affinato 18 mesi in botte grande</i>	euro 79
Barolo docg " Ravera " di Giacomo Grimaldi 2017/19 vol.14,5% <i>100% nebbiolo affinamento 24 mesi, 50% barriques 50% botte grande</i>	euro 80
Barolo docg di Abbona Marziano " Pressenda " 2019 vol.15% <i>100% nebbiolo da vigne vecchie di Monforte d'Alba affinamento 36 mesi in botte grande</i>	euro 87

ROSSI ITALIA

Alto Adige

Pinot Nero riserva Doc “**St. Daniel**” di Colterenzio Alto Adige Südtirol 2022 vol.13,5% euro 34
100% pinot nero

Friuli Venezia Giulia

Cabernet Sauvignon igp di Altùris (vignaioli in terre di confine) 2024 vol.13% euro 27
100% cabernet sauvignon con affinamento in tonneaux

Veneto

Secco Bertani Igt 2021 vol.13,5% euro 30
80% corvina veronese 20% merlot - affinamento 18 mesi in botti di rovere

Valpolicella ripasso doc “Valpantena” di Bertani 2022 vol.13,5% euro 30
70% corvina, 20% corvinone, 10% rondinella

Amarone della Valpolicella docg 2021 vol.15,5% euro 57
corvina, molinara, rondinella affinamento 30 mesi in botte

Oltrepò Pavese

Pinot Nero “Giorgio Otero” di Frecciarossa doc 2016 vol.14% euro 42
100% pinot nero da unica vigna di 25 anni- fermentazione in tino di rovere francese e affinamento 8 mesi in barrique

Toscana

Governo all'uso toscano igt San Leonino 2023 vol.14% <i>100% Sangiovese – particolarità: seconda fermentazione con l'aggiunta di uve appassite</i>	euro 29
Chianti classico docg " Castellare " di Castellina 2023 vol.13,5% <i>95% Sangiovese 5% Canaiolo</i>	euro 35
Toscana igt Pinot Nero " Ventisei " di Il Rio 2016/19 vol.14% <i>100% Pinot Nero, parziale macerazione carbonica, affina 12 mesi in barrique e 18 in cemento</i>	euro 45
Bolgheri superiore doc " il Castellaccio " di podere il Castellaccio 2020/21 vol.14%  <i>100% Cabernet Franc affinamento un anno in anfora e un anno in barriques</i>	euro 77

Sicilia

Syrah terre siciliane igt di Cusumano 2022 vol.14% <i>100% syrah di Monreale, affina 5 mesi sulle sue fecce</i>	euro 24
---	---------

ROSSI EUROPA



Slovenia Pinot Nero Goriška BRDA di Prinčič 2023 vol.13% <i>100% pinot nero affinamento 6 mesi in tonneaux</i>	euro 30
Pinot Nero ungherese Dunavár 2023 vol.12,5% <i>100% pinot nero del sud Ungheria, affina in botte grande</i>	euro 27
Bourgogne di David Duband 2021 vol.13% <i>100% pinot nero Cote de Nuits, affina 14 mesi in botte</i>	euro 50
Bourgogne Gevrey-Chambertin di André Goichot 2017/18 vol.13%  <i>100% pinot nero Côte de Nuits</i>	euro 110
Bourgogne Vosne-Romanée di Jerome Chezeaux 2019 vol.13% <i>100% pinot nero di Meursault (Cote d'Or) affinamento 24 mesi in botte</i>	euro 130
Bourgogne Chambolle-Musigny di Domaine Dujac 2017 vol.14% <i>100% pinot nero di Morey Saint Denis, Cote de Nuits</i>	euro 215

VINI DA DESSERT

Quagliano doc Colline saluzzesi di cantina Bonatesta Rovere vol.5,5% <i>100% quagliano dal colore rosso tenue</i>	euro 17
Bianco pinerolese da uve appassite “ MalvaMunt ” di Dellerba 2022 vol.15% 375ml <i>100% malvasia</i>	euro 24
Moscato d’Asti docg “ Sourgal ” di Elio Perrone 2024 vol.5,5% <i>100% moscato</i>	euro 20
Moscato passito doc “ La Bella Estate ” di Vite Colte 2019 vol.11% 375ml <i>100% moscato bianco affinato 12 mesi sui lieviti</i>	euro 20
Moscato passito doc “ La Bella Estate ” di Vite Colte 2020 vol.11% <i>100% moscato bianco affinato 12 mesi sui lieviti</i>	euro 35
Asti metodo classico di Marcalberto 2021 vol.6,5% <i>100% moscato bianco</i>	euro 28
Moscato spumante “ Regina di felicità ” di Cascina Baricchi vol.6,5% <i>ice wine di moscato con mosto fresco di moscato, affinato 9 mesi sui lieviti in autoclave</i>	euro 32
Langhe passito da uve stramature e bottrizzate “ Renesium ” di Malvirà vol.12% 375ml <i>fermentazione e maturazione in fusti di legno per 3 anni</i>	euro 25
Friuli Colli Orientali dop “ Noans ” di Tunella 2021 vol.13% 500ml <i>riesling renano, traminer aromatico e sauvignon, vinifica in acciaio</i>	euro 36
Verduzzo igp vendemmia tardiva di Altùris (vignaioli in terre di confine) 2021 vol.12,5% <i>100% verduzzo leggermente appassito in pianta</i>	euro 25

Verdicchio dei Castelli di Jesi muffato dop "Antares" di Vignamato 2023 vol.13,5% 500ml <i>100% verdicchio affina 24 mesi in botte</i>	euro 28
"Vi di visciola" di Vignamato vol.14,5% 500ml <i>antica ricetta di ciliegie selvatiche macerate con vino montepulciano</i>	euro 25
Vino liquoroso igp di Pantelleria "Morsi di luce" di cantine Florio 2018 vol.15,5% 500ml <i>100% zibibbo (moscato d'Alessandria) affinamento 10 mesi in botti di rovere</i>	euro 33
Passito di Pantelleria doc "Serapias" di Mandrarossa 2019 vol.14% 500ml <i>100% zibibbo (moscato d'Alessandria) da terreni vulcanici</i>	euro 50
Marsala superiore riserva semisecco "Targa" di cantine Florio 2019 vol.19% 500ml <i>matura in botti di rovere per 6 anni</i>	euro 50
Royal Tokaji late harvest cuvée 2019 vol.12% 500ml <i>uve: furmint e muscat</i>	euro 30
Sherry spagnolo Pedro Ximénez Don Zoilo vol.18% <i>100% pedro ximenez: 12 anni in botte ottenuto con metodo solera</i>	euro 40
Sauternes della cantina Château Rabau – Promis 2010 vol.13% <i>uve semillon e sauvignon blanc</i>	euro 120



LE MEZZE BOTTIGLIE 375ML

Langhe Chardonnay doc Azienda agricola Rigo 2023 vol.13% <i>100% chardonnay affinamento in acciaio</i>	euro 10
Langhe Arneis doc az. Agricola Rigo 2024 vol.13,5% <i>100% arneis affinamento in acciaio</i>	euro 10
Barbera d'Alba doc azienda agricola Rigo 2022 vol.14% <i>100% barbera affinamento in acciaio</i>	euro 10
Dolcetto di Diano d'Alba docg az. Agricola Rigo 2022 vol.13% <i>100% dolcetto affinato in acciaio</i>	euro 10
Nebbiolo d'Alba doc azienda agricola Rigo 2022 vol.14% <i>100% nebbiolo affinato in botti di rovere per 11 mesi</i>	euro 11
Barolo docg " Paesi Tuoi " Vite Colte 2013 vol.14% <i>100% nebbiolo affinamento 2 anni in botti di legno e 1 anno in bottiglia</i>	euro 20



Birrificio artigianale del nostro territorio che sposa la filosofia di filiera corta e controllata,
l'orzo e il luppolo vengono coltivati da loro o da loro amici

"Aero" birra artigianale bionda gluten free vol.4,7% 33cl <i>rinfriscante e per tutti i gusti</i>	euro 4
---	--------

“Flooke” birra artigianale ambrata vol.6,5% 33cl
morbida e corposa

euro 4