

CARTA DEI VINI

BOLLICINE ITALIA

PROSECCO DOC - Brut - biologico

MASOTTINA "Costabella" - 20,00€

Uve Glera, da coltivazione biologica e vinificate per gravita in assenza di bucce a temperatura controllata di 15-18°C. Affinamento e presa di spuma sui lieviti in autoclave di circa 60 giorni. Residuo zuccherino 9 g/l.

PROSECCO Superiore DOCG - Brut - biologico

MASOTTINA "Costabella" Valdobbiadene - 24,00€

Uve Glera, senza uso di concimi chimici, con vendemmia in cassetta e selezione manuale tra fine agosto e settembre. Vinificazione in bianco e affinamento sui lieviti per circa 90 giorni in autoclave a 13-14°C. Segue ulteriore mese di riposo prima della messa in commercio. Residuo zuccherino 9 g/l.

ALTA LANGA DOCG millesimato extra brut

MARCALBERTO - 40,00€

Uve Pinot Nero e Chardonnay, su terreni marnosi e calcarei, vendemmia a fine agosto. Dopo le rispettive fermentazioni, il vino affina per 7 mesi circa in legni usati, con rimessa in sospensione delle fecce settimanale. Segue affinamento sur lies di almeno 36 mesi.

ALTA LANGA DOCG Blanc de Blancs pas dosé

MARCALBERTO - 45,00€

Uva 100% Chardonnay, con sistema di allevamento Guyot, su terra bianca della Langa Astigiana, marnosa calcarea. La vendemmia avviene nell'ultima decade di agosto. Il vino fermenta e affina in botte grande per circa otto mesi, con batonnage. Zuccheri residui 1,9 g/l (pas dose)

METODO CLASSICO BRUT ROSE'

MARCALBERTO - 40,00€

Uve Pinot Nero e Chardonnay, su terreni marnosi e calcarei. Dopo le rispettive fermentazioni, il vino affina per 7 mesi circa in legni usati, con batonnage settimanale. Non filtrato e non chiarificato. Residuo zuccherino 6,5 g/l

CARTA DEI VINI

METODO CLASSICO PAS DOSE ERBALUCE DOCG

FERRANDO - 55,00€

Uve 100% Erbaluce della zona di Caluso. Rifermentato in bottiglia e affinato sui lieviti per 36 mesi. Secco, fresco, con buona struttura e persistenza con finale mandorlato. Prodotto artigianale con un massimo di 2000 bottiglie annue.

FRANCIACORTA DOCG - DOSAGE ZERO

MONOGRAM - 45,00€

Uve Chardonnay e Pinot nero raccolte manualmente e subito sottoposte a pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione in bottiglia. Affinamento minimo sui lieviti di 36 mesi.

FRANCIACORTA BRUT ROSE'

MONOGRAM - 40,00€

Uve Chardonnay e Pinot nero raccolte manualmente e subito sottoposte a pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione in bottiglia. Affinamento minimo sui lieviti di 30 mesi.

FRANCIACORTA DOCG Assemblage 1 - extra brut

BELLAVISTA - 60,00€

Uva 86% Chardonnay, 13% Pinot Nero e 1% Pinot Bianco, densità impianto 5000 ceppi/ha ed età media delle vigne di 28 anni. La vendemmia è manuale in cassette a fine agosto/inizio settembre. Affinamento sugli lieviti di 30 mesi cui segue remuage manuale. Zuccheri residui 3,5 g/l.

CARTA DEI VINI

BOLLICINE FRANCIA

CHAMPAGNE CUVÉE BRUT NATURE - biologico

CHRISTOPHE LEFEVRE - 80,00€

Uve 80% Pinot Meunier e 20% Pinot noir provenienti da vigneti situati nella Vallée de la Marne. Fermentazione spontanea e svolgimento della fermentazione malolattica con affinamento sui lieviti di almeno 36 mesi senza l'uso di prodotti sintetici.

CHAMPAGNE BRUT

BILLECART - 120,00€

Uva 80% Chardonnay e 20% Pinot Nero e Pinot Bianco, con densità di impianto di 35000 ceppi/ha. Vinificato con decantazione statica a freddo, inoculo di lieviti e fermentazione di 20 giorni in acciaio con parziale malolattica.

Affina 7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique e 20/26 mesi sugli lieviti.
Zuccheri residui 6 g/l.

CHAMPAGNE BRUT ROSE

BILLECART - 150,00€

Uva 80% Chardonnay e 20% Pinot Nero e Pinot Bianco, con densità di impianto di 35000 ceppi/ha. Vinificato con decantazione statica a freddo, inoculo di lieviti e fermentazione di 20 giorni in acciaio con parziale malolattica.

Affina 7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique e 20/26 mesi sugli lieviti.
Zuccheri residui 6 g/l.

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

ROERO ARNEIS DOCG "Le Madri"

MICHELE CHIARLO - **24,00€**

Uva 100% Arneis, dopo la pressatura segue fermentazione di quindici giorni tra 16 e 18°C. Le vigne, esposte a Ovest e Sud-Est, presentano terreni quasi esclusivamente sabbiosi e poco calcarei. Il vino viene affinato tre mesi in acciaio sulle fecce fini.

ERBALUCE DI CALUSO DOCG

FERRANDO - **30,00€**

Uva 100% Erbaluce coltivate nel comune di Borgomasino. Fermentazione in acciaio, affina alcuni mesi sulle fecce fini, nessun passaggio in legno. Vino bianco fresco e minerale, con acidità bilanciata e finale sapido.

DERTHONA TIMORASSO - Biologico

VALLI UNITE - **37,00€**

Uva 100% Timorasso, proveniente dai Colli Tortonesi. Fermentazione spontanea e affinamento di alcuni mesi in acciaio. Vino elegante e ricco di personalità, grazie ai terreni calcarei e marnosi tipici della zona.

FELCE BIANCO - TRIPLE A - Biologico

LA FELCE - **24,00€**

Blend di Malvasia, Trebbiano e Vermentino della zona di Ortonovo (Liguria). Vigneti con età media oltre i 40 anni coltivati su suolo sabbioso misto a rocce di origine marina. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio, macerazione sulle bucce di 48 ore e affinamento in acciaio di alcuni mesi.

CORTESE DOC - "Ciapè" - Biologico

VALLI UNITE - **27,00€**

Uve 100% Cortese, prodotto nella zona dei Colli Tortonesi con uve raccolte e diraspate manualmente. Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio, senza uso di legno, affinamento di alcuni mesi in acciaio sui lieviti

LANGHE CHARDONNAY - Villa Giulia

MARCHESI DI GRESY - **24,00€**

Chardonnay 95%, Sauvignon 5% coltivati nel comune di Treiso, nelle Langhe. Terreno calcareo e di tufo caratterizzano il sapore pieno e armonico. Pressatura soffice e fermentazione in acciaio con temperatura controllata. Segue affinamento in acciaio di alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

CARTA DEI VINI

IDEA BIANCO - Metodo Ancestrale - Biologico

LUCA BELLANI - 24,00€

Ottenuto da un blend di uve Viogner, Chardonnay, Pinot grigio e Riesling provenienti da vigne vecchie dell'Oltrepò Pavese. Viene vinificato esclusivamente in acciaio, senza passaggi in legno.

GEWURSTRAMINER

CANTINA TERLANO - 32,00€

Vitigno 100% Gewurstraminer dell' Alto Adige prodotto con fermentazione lenta a temperatura controllata in acciaio. Affinamento di circa 5-7 mesi sui lieviti fini. Il vino nasce da vigneti situati tra 270 e 900 metri di altitudine su suoli di sabbia, argilla e silice. Vendemmia manuale.

TERLANER CUVÉE

CANTINA TERLANO - 36,00€

Vino storico della Cantina Terlanò, prodotto con un blend di uve tipiche della zona quali Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon. Affinamento di 5-7 mesi su lieviti fini, 80% in acciaio e 20% in botti di legno.

TOSCANA IGT Ca "Marcanda" Vistamare

GAJA - 55,00€

Uve 60% Vermentino e 40% Viogner. Le prime fermentano in acciaio mentre le altre, originarie della Valle del Rodano e coltivate nella zona di Bolgheri, in legno per poi affinare in barrique di rovere francese.

Segue riposo di alcuni mesi.

GIALLO GINESTRA By Curto - TRIPLE A - Biologico

NADIA CURTO - 40,00€

Vino bianco macerato da uve a bacca bianca, in particolare Cortese e prevede una vinificazione sulle bucce per 9 giorni in acciaio, con fermentazione spontanea con lieviti indigeni, seguita da affinamento in acciaio. Prodotto nel comune di La Morra secondo agricoltura biologica/biodinamica senza filtrazioni

VINI ROSATI

TRAVERSE ROSE' - Biologico

DOMAINE DE COURBISSAC - 32,00€

Ottenuta da uve 90% Grenache e 10% Mourvèdre della zona di Languedoc, Francia. Sun terreni argillosi e calcarei, i vigneti crescono a 250mt di altitudine.

CARTA DEI VINI

VINI ROSSI

LANGHE DOLCETTO DOC "Visadi"

DOMENICO CLERICO - 20,00€

Uva Dolcetto, il primo vino prodotto dalla Cantina Domenico Clerico negli appezzamenti di Monforte d'Alba e Monchiero.

VERDUNO PELAVERGA DOC

PODERI LUIGI EINAUDI - 28,00€

Uve 100% Pelaverga coltivate nel comune di Verduno(CN) a 300 mt di altitudine su terreni argillosi, calcarei e sabbiosi. Affinamento in acciaio e successivamente in bottiglia. Produzione annuale di circa 4000 bottiglie.

BARBERA D'ALBA DOC Trevigne

DOMENICO CLERICO - 28,00€

Uva 100% Barbera, coltivata nel terreno caratteristico de La Morra. Fermentazione sulle bucce di due settimane. Un vino storico, la prima annata risale al 1969, con la classica etichetta dei reggimenti piemontesi del XVIII secolo.

BARBERA D'ASTI DOCG Le Orme

MICHELE CHIARLO - 25,00€

Uva Barbera, coltivata su terreni di origine sedimentaria marina ricchi di limo. Fermentazione in acciaio, dieci giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura del cappello a temperatura tra 27°C e 32 °C. Il successivo affinamento è di almeno un anno.

BARBERA D'ASTI DOCG

MARCHESI DI GRESY - 25,00€

Vitigno Barbera 100% della tenuta La Serra nel comune di Cassine. Affinamento in legno e acciaio, dal gusto elegante, corposo e persistente.

LANGHE NEBBIOLO DOC - "Nebiulin" - Biologico

LE MORE BIANCHE - 38,00€

Uva 100% Nebbiolo della zona di Magliano Alfieri, Roero. Vinificazione spontanea con macerazione di 20 giorni. E' un nebbiolo dalla beva più fresca e piacevole rispetto al "classico" Nebbiolo

CARTA DEI VINI

LANGHE NEBBIOLO DOC Martinenga

MARCHESI DI GRESY - 40,00€

Uva 100% Nebbiolo, proveniente dai vigneti di Martinenga, nel comune di Barbaresco a 280mt di altitudine. Vinificazione macerata a cappello emerso per 6-7 giorni, affina 5 mesi in cemento e acciaio.

LANGHE NEBBIOLO DOC CAPISM-E

DOMENICO CLERICO - 40,00€

Uva 100% Nebbiolo, lavorata con cura e affinata in acciaio e successivamente in anfora. Il nome deriva dal piemontese e significa "Capiscimi", un invito ad entrare nel mondo del Nebbiolo. Il vigneto si trova a Monforte d'Alba ed è esposto a Ovest.

LANGHE NEBBIOLO DOCG "Foravia" - Biologico

MORRA GABRIELE - 38,00€

Uva 100% Nebbiolo, coltivato a Pocopaglia in Langa. Vinificazione con lieviti indigeni con macerazione carbonica dei grappoli interi. Affinamento in acciaio.

VIRTUS DOC - Nebbiolo, Barbera, Merlot

MARCHESI DI GRESY - 55,00€

Blend di uve Nebbiolo, Barbera e Merlot raccolte a mano nelle zone di Langhe e Monferrato. Fermentazione in acciaio seguita da affinamento in barrique.

LANGHE ROSSO DOP - Sito Moresco

GAJA - 70,00€

Uva 85% Nebbiolo, 10% Barbera, 5% Merlot. Fermentazione alcolica in acciaio e macerazione sulle bucce di alcune settimane. Segue affinamento in acciaio e maturazione in bottiglia di 12 mesi.

LA VANITOSA By Curto - TRIPLE A - Biologico

NADIA CURTO - 36,00€

Uve Nebbiolo 3 anni e Barbera 25 anni, coltivati su suolo marnoso con sistema guyot nel comune di La Morra. Fermentazione con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce e affinamento a seconda della cuvée. Non filtrato e privo di prodotti chimici di sintesi.

PINOT NERO - Blauburgunden DOC

TERLANO - 38,00€

Prodotto con uve 100% Pinot nero coltivate a 450-650mt di altitudine su terreni di porfido vulcanico e arenarie con esposizione soleggiata e ventilata. Affinamento per 7-10 mesi in grandi botti di legno.

CARTA DEI VINI

BARBARESCO DOCG Reyna

MICHELE CHIARLO - 68,00€

Uva Nebbiolo, proveniente da appezzamenti dal suolo argilloso-calcareo, lavorata con macerazione da 15 a 18 giorni sulle bucce. L'invecchiamento è di almeno 9-12 mesi in botti medie e grandi a cui segue almeno un anno in bottiglia.

BAROLO DOCG

del Comune di Monforte d'Alba

DOMENICO CLERICO - 68,00€

Uva 100% Nebbiolo, ottenuto assemblando i migliori appezzamenti situati tra 330 e 380 m s.l.m., ricchi di calcare attivo. Lungo affinamento di 24 mesi, parte in barriques di rovere francese e parte in botti di rovere di Slavonia.

VINI DESSERT

BAROLO CHINATO

COCCHI - 8,00€

Vino aromatizzato ottenuto da uve 100% Nebbiolo, arricchito con corteccia di china, radice di rabarbaro, genziana e cardamomo.

PASSITO DI PANTELLERIA

CANTINE PELLEGRINO - 6,00€

Prodotto con uve Zibibbo coltivate sull'isola di Pantelleria, su terreni vulcanici e sabbiosi. Vendemmia a fine agosto con successivo appassimento delle uve.

MOSCATO PASSITO DOC "Avie"

CASCINA CASTLET - 6,00€

Vino dolce liquoroso ottenuto da uve Moscato coltivate su terreni collinari.

CARTA DEI VINI

VINI IN MESCITA

ROERO ARNEIS DOCG	5,00€
LANGHE NEBBIOLO DOC	5,00€
PROSECCO BRUT Bio	5,00€
ALTALANGA BRUT	8,00€
CALICE DEL GIORNO	Da 5€ a 8€

BIRRE

FILO DI LANA - Beela **6,00€**

Gradazione 6% - IBU 26 - Bottiglia 33cl

Birra bionda ad alta fermentazione in stile Belga con moderna luppolatura americana.

FILO DI LANA - Rossa **6,00€**

Gradazione 6,6% - IBU 28 - Bottiglia 33cl

Birra rossa ad alta fermentazione in stile Dubbel belga.
Ottenuta da malto d'orzo e mais.

DISTILLATI

GRAPPA MAROLO BARBERA	5,00€
GRAPPA MAROLO 5Y	5,00€
ANCNOC 12Y	10,00€
PORT CHARLOTTE 10Y	15,00€
CAOL ILA 12Y	10,00€
THE CHITA	10,00€
HAMPDEN RUM 8Y	12,00€
ABUELO 12Y	10,00€
CALVADOS DROUIN AOC	7,00€