

# *Carta dei vini*



# Carta dei vini

## Vini al calice / By the glass

Metodo classico Brut	6,00
Alta Langa	6,00
Arneis	5,00
Chardonnay	5,00
Dolcetto	5,00
Barbera d'Alba	6,00
Nebbiolo	6,00
Barbaresco	7,00
Barolo	9,00
Moscato	5,00
Moscato Passito	7,00

## Beverande

Aperol Spritz / Campari Spritz	6,00
Americano	6,00
Negroni	7,00
Gin Tonic	10,00
Birra	6,00
Coca Cola/ Coca Zero	4,00
Esta The Pesca/Limone	4,00
Caffè /Decaffeinato /Orzo /Ginseng	2,00
Cappuccino	3,00
Tè/Tisane	2,00

# Carta dei vini

## Mezze Bottiglie / Half Bottles 375 ml

<b>Roero Arneis DOCG</b> 100% Arneis   13 % alc.	<b>Cornarea</b>	<b>13,00</b>
<b>Gavi DOCG</b> 100% Cortese   12,5% alc.	<b>Villa Sparina</b>	<b>13,00</b>
<b>Sauvignon DOC "Tra Donne Sole"</b> 100% Sauvignon   13,5% alc.	<b>Vite Colte</b>	<b>12,00</b>
<b>Rosato DOC</b> 100% Nebbiolo   12 % alc.	<b>Renato Ratti</b>	<b>14,00</b>
<b>Dolcetto Langhe DOC "Colombè"</b> 100% Dolcetto   12,5% alc.	<b>Renato Ratti</b>	<b>12,00</b>
<b>Dogliani "San Luigi"</b> 100% Dolcetto   13 % alc.	<b>Abbona</b>	<b>12,00</b>
<b>Barbera d'Alba DOC "Bataglione"</b> 100% Barbera   14,5 % alc.	<b>Renato Ratti</b>	<b>14,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC "Ochetti"</b> 100% Nebbiolo   14 % alc.	<b>Renato Ratti</b>	<b>15,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Damilano</b>	<b>15,00</b>
<b>Barbaresco DOCG "Sori' Paitin"</b> 100% Nebbiolo   14 % alc.	<b>Elio Pasquero</b>	<b>30,00</b>
<b>Barolo DOCG "Mercenasco"</b> 100% Nebbiolo   14 % alc.	<b>Renato Ratti</b>	<b>38,00</b>
<b>Moscato Passito DOC "Bella Estate"</b> 100% Moscato   11 % alc.	<b>Vite Colte</b>	<b>22,00</b>
<b>Moscato</b>		
<b>Moscato d' Asti DOCG</b> 100% Moscato   5 % alc.	<b>Saracco</b>	<b>20,00</b>
<b>Moscato d'Asti DOCG</b> 100% Moscato   5 % alc.	<b>Carlin de Paolo</b>	<b>16,00</b>
<b>Moscato d'Asti DOCG</b> 100% Moscato   5 % alc.	<b>Massolino</b>	<b>20,00</b>
<b>Remember 0.5 lt '07</b> 100% Uve bianche stra mature   13,5 % alc.	<b>Rocche dei Manzoni</b>	<b>60,00</b>

# Carta dei vini

## Bolle

### Metodo Classico

#### Brut Millesimato

70% Chardonnay 30% Pinot nero | 12,5% alc.

#### Brut Giovane Ribelle

100% Nebbiolo | 12,5% alc.

#### Sansannée

70% Chardonnay 30% Pinot nero | 12,5% alc.

#### Rosè Extra Brut "Rosanna"

100% Nebbiolo | 12,5% alc.

**Batasiolo**

**30,00**

**Moscone**

**25,00**

**Marcalberto**

**27,00**

**Ettore Germano**

**30,00**

## Alta Langa

#### Alta Langa Extra Brut DOCG

100% Pinot nero | 12 % alc.

#### Alta Langa DOCG

80% Pinot nero 20% Chardonnay | 12,5% alc.

#### Alta Langa DOCG Pas Dosè

80% Pinot nero 20% Chardonnay | 12,5% alc.

#### Alta Langa DOCG Blanc de Blancs

100 % Chardonnay | 12,5 % alc.

#### Alta Langa DOCG Limited Edition

100 % Chardonnay | 12,5 % alc.

#### Alta Langa DOCG Extra Brut

100 % Chardonnay | 12,5 % alc.

#### Alta Langa DOCG

Pinot Nero e Chardonnay | 12,5 % alc.

#### Alta Langa Riserva Blanc de Noir

100 % Pinot nero | 12,5 % alc.

#### Alta Langa Riserva Blanc de Blanc

100 % Chardonnay | 12,5 % alc.

#### Alta Langa Brut DOCG Mgm

100% Pinot Nero | 12,5 % alc.

**Marcalberto**

**35,00**

**Vite Colte**

**32,00**

**Contratto**

**37,00**

**Marcalberto**

**40,00**

**Fontanafredda**

**27,00**

**Ettore Germano**

**36,00**

**Marziano Abbona**

**36,00**

**Ettore Germano**

**60,00**

**Ettore Germano**

**60,00**

**Luigi Coppo**

**65,00**

# Carta dei vini

## Trentino

<b>Revì Brut Trento DOC</b>	<b>Revì</b>	<b>28,00</b>
<i>75% Chardonnay 25% Pinot nero   12,5% alc.</i>		
<b>Revì Dosaggio Zero Trento DOC</b>	<b>Revì</b>	<b>32,00</b>
<i>75% Chardonnay 25% Pinot Nero   12,5% alc.</i>		
<b>Revì Cavaliere nero Rosè E. Brut Trento DOC</b>	<b>Revì</b>	<b>54,00</b>
<i>100% Pinot Nero   13% alc.</i>		
<b>Ferrari Perlè Trento DOC '19</b>	<b>Ferrari</b>	<b>45,00</b>
<i>100% Chardonnay   12,5% alc.</i>		
<b>Ferrari Perlè Bianco Trento DOC '17</b>	<b>Ferrari</b>	<b>55,00</b>
<i>100% Chardonnay   12,5% alc.</i>		
<b>Ferrari Riserva Lunelli Trento DOC '16</b>	<b>Ferrari</b>	<b>84,00</b>
<i>100% Chardonnay   12,5% alc.</i>		

## Franciacorta

<b>Ca' del Bosco Cuvée Prestige Edizione 48</b>	<b>Ca' del Bosco</b>	<b>45,00</b>
<i>75% Chardonnay 15% Pinot nero 10% Pinot bianco   12,5% alc.</i>		
<b>Ca' del Bosco Vintage Collection Dosage Zèro '20</b>	<b>Ca' del Bosco</b>	<b>70,00</b>
<i>60% Chardonnay 23% Pinot Bianco 17% Pinot Nero   12,5% alc.</i>		

# Carta dei vini

## Champagne

<b>Louis Roederer 245</b> <i>41% Chardonnay 35% Pinot nero 24% Pinot Meunier   12,5% alc.</i>	<b>Louis Roederer</b>	<b>85,00</b>
<b>Lallier "Reflexion R.021" '21</b> <i>49% Pinot nero 44% Chardonnay 7% Pinot Meunier   12,5% alc.</i>	<b>Lallier</b>	<b>75,00</b>
<b>Philipponnat Brut Royale '21</b> <i>65% Pinot nero 30% Chardonnay 5% Pinot Meunier   12,5% alc.</i>	<b>Philipponnat</b>	<b>80,00</b>
<b>Mailly Grand Cru '21</b> <i>75% Pinot nero 25% Chardonnay   12,5% alc.</i>	<b>Mailly</b>	<b>75,00</b>
<b>Lallier Blanc de Blancs Cru</b> <i>100% Chardonnay   12,5% alc.</i>	<b>Lallier</b>	<b>90,00</b>
<b>Lallier Blanc de Noir Cru</b> <i>100% Pinot nero   12,5% alc.</i>	<b>Lallier</b>	<b>90,00</b>
<b>Krug Grande Cuvée 171</b> <i>48% Pinot nero 35% Chardonnay 17% Pinot Meunier   12,5% alc.</i>	<b>Krug</b>	<b>320,00</b>

# Carta dei vini



## Arneis

### Langhe Arneis DOC "Blangè"

100% Arneis | 13 % alc.

### Roero Arneis DOCG Renesio

100% Arneis | 13% alc.

### Roero Arneis DOCG

100% Arneis | 13 % alc.

### Roero Arneis DOCG

100% Arneis | 13 % alc.

### Roero Arneis DOCG

100% Arneis | 13 % alc.

**Ceretto** 30,00

**Malvirà** 24,00

**Matteo Correggia** 22,00

**Marchesi di Barolo** 22,00

**Cornarea** 25,00

## Timorasso

### Timorasso "Derthona"

100% Timorasso | 13 % alc.

### Timorasso Colli Tortonesi DOC

100% Timorasso | 14% alc.

### Timorasso Colli Tortonesi DOC

100% Timorasso | 14% alc.

**Vietti** 35,00

**La Colombera** 28,00

**Renato Ratti** 35,00

## Gavi

### Gavi DOCG

100% Cortese | 12,5% alc.

### Gavi DOCG Rovereto

100% Cortese | 12,5% alc.

### Gavi DOCG Granee

100% Cortese | 12,5% alc.

**Villa Sparina** 24,00

**Michele Chiarlo** 22,00

**Batasiolo** 22,00

# Carta dei vini



<b>Langhe Favorita DOC "Fallegro"</b> <i>95 % Favorita 5 % uva complementare   12,5% alc.</i>	<b>Gianni Gagliardo</b>	<b>22,00</b>
<b>Langhe Favorita DOC</b> <i>95 % Favorita 5 % uva complementare   12,5% alc.</i>	<b>Tenuta Langasco</b>	<b>18,00</b>
<b>Langhe Nascetta DOC</b> <i>100% Nascetta   13 % alc.</i>	<b>Cogno</b>	<b>28,00</b>
<b>Langhe Bianco DOC "Tataya"</b> <i>50% Chardonnay 50% Sauvignon   13 % alc.</i>	<b>Rocche dei Manzoni</b>	<b>20,00</b>
<b>Langhe Bianco DOC "tres plus"</b> <i>85% Chardonnay 15% Nascetta   13 % alc.</i>	<b>Orlando Abrigo</b>	<b>28,00</b>
<b>Langhe Bianco DOC "Rossj Bass "</b> <i>100% Chardonnay   13 % alc.</i>	<b>Gaja</b>	<b>100,00</b>
<b>Langhe Bianco DOC "Cinerino"</b> <i>100% Chardonnay   13 % alc.</i>	<b>Marziano Abbona</b>	<b>30,00</b>
<b>Langhe Bianco DOC</b> <i>Chardonnay , Sauvignon Blancs, Arneis   13,5 % alc.</i>	<b>Poderi Ruggeri Corsini</b>	<b>20,00</b>
<b>Sauvignon Langhe DOC "D'Amblé"</b> <i>100% Sauvignon   13 % alc.</i>	<b>Orlando Abrigo</b>	<b>25,00</b>
<b>Sauvignon Langhe DOC</b> <i>100% Sauvignon   14,5 % alc.</i>	<b>Tenute Cisa Asinari</b>	<b>25,00</b>
<b>Rosè</b> <i>100% Nebbiolo  13 % alc.</i>	<b>Livia Fontana</b>	<b>22,00</b>
<b>Langhe DOC Rosato</b> <i>100% Nebbiolo  13 % alc.</i>	<b>Damilano</b>	<b>20,00</b>
<b>Etna Bianco</b> <i>100% Caricante  12,5 % alc.</i>	<b>Monteleone</b>	<b>35,00</b>
<b>Pinot Bianco DOC "Schulthaus"</b> <i>100% Pinot Bianco  14 % alc.</i>	<b>St. Michael Eppan</b>	<b>22,00</b>
<b>Gewurztraminer DOC Fallwing</b> <i>100% Nebbiolo  14,5 % alc.</i>	<b>St. Michael Eppan</b>	<b>28,00</b>

# Carta dei vini

## Riesling

<b>Langhe Riesling DOC</b> <i>100% Riesling   13% alc.</i>	<b>Saracco</b>	<b>22,00</b>
<b>Langhe Riesling DOC</b> <i>100% Riesling   12% alc.</i>	<b>Ca' del Baio</b>	<b>26,00</b>
<b>Langhe Riesling DOC "Chloris"</b> <i>100% Riesling   12,5% alc.</i>	<b>Marziano Abbona</b>	<b>26,00</b>
<b>Riesling DOC Fallwing</b> <i>100% Riesling   13% alc.</i>	<b>St. Michael Eppan</b>	<b>25,00</b>
<b>Langhe Riesling DOC</b> <i>100% Riesling   13,5% alc.</i>	<b>Massolino</b>	<b>26,00</b>

## Chardonnay

<b>Langhe DOC Chardonnay</b> <i>100% Chardonnay   14 % alc.</i>	<b>Massolino</b>	<b>22,00</b>
<b>Langhe DOC Chardonnay "L'altro"</b> <i>100% Chardonnay   13 % alc.</i>	<b>Pio Cesare</b>	<b>22,00</b>
<b>Langhe DOC Chardonnay "Piodilei"</b> <i>100% Chardonnay   14 % alc.</i>	<b>Pio Cesare</b>	<b>50,00</b>
<b>Langhe DOC Chardonnay "Brigata"</b> <i>100% Chardonnay   13 % alc.</i>	<b>Renato Ratti</b>	<b>24,00</b>
<b>Langhe DOC Chardonnay</b> <i>100% Chardonnay   13 % alc.</i>	<b>Walter Lodali</b>	<b>22,00</b>
<b>Chardonnay "L'intruso"</b> <i>100% Chardonnay   12,5 % alc.</i>	<b>Carlin de Paolo</b>	<b>20,00</b>

# Carta dei vini

## Dolcetto

<b>Dolcetto Langhe DOC "Visadi"</b> 100% Dolcetto   12,5% alc.	<b>Clerico</b>	<b>18,00</b>
<b>Dolcetto Langhe DOC "Colombè"</b> 100% Dolcetto   12,5% alc.	<b>Renato Ratti</b>	<b>18,00</b>
<b>Dolcetto D'Alba DOC</b> 100% Dolcetto   13,5% alc.	<b>Massolino</b>	<b>18,00</b>
<b>Dolcetto D'Alba DOC</b> 100% Dolcetto   13,5% alc.	<b>Tenuta Langasco</b>	<b>18,00</b>
<b>Dogliani DOCG "Papà Celso"</b> 100% Dolcetto   14 % alc.	<b>Marziano Abbona</b>	<b>26,00</b>
<b>Dogliani DOCG</b> 100% Dolcetto   13 % alc.	<b>Poderi Luigi Einaudi</b>	<b>18,00</b>

<b>Langhe DOC Freisa</b> 100% Freisa   13,5% alc.	<b>Cavallotto</b>	<b>30,00</b>
<b>Grignolino D'Asti DOC</b> 100% Grignolino   12,5% alc.	<b>Luigi Spertino</b>	<b>26,00</b>
<b>Grignolino DOC "Sansoero"</b> 100% Grignolino   13,5 % alc.	<b>Marchesi Alfieri</b>	<b>18,00</b>
<b>Rouchè DOCG "L'accento"</b> 100% Rouchè   14,5 % alc.	<b>Montalbera</b>	<b>24,00</b>
<b>Cisterna D'Asti DOC Sup "Ciuchin"</b> 100% Croatina   14 % alc.	<b>Carlin de Paolo</b>	<b>22,00</b>

## Pelaverga

<b>Verduno Pelaverga DOC</b> 100% Pelaverga   14 % alc.	<b>Diego Morra</b>	<b>22,00</b>
<b>Verduno Pelaverga DOC</b> 100% Pelaverga   14 % alc.	<b>G.B. Burlotto</b>	<b>24,00</b>
<b>Verduno Pelaverga DOC</b> 100% Pelaverga   13,5 % alc.	<b>San Biagio</b>	<b>22,00</b>
<b>Verduno Pelaverga DOC</b> 100% Pelaverga   14 % alc.	<b>Belcolle</b>	<b>22,00</b>

# Carta dei vini

## Pinot Nero

<b>Langhe Pinot Nero DOC "777"</b> <i>100% Pinot Nero   13,5% alc.</i>	<b>Deltetto</b>	<b>24,00</b>
<b>Langhe Pinot Nero DOC "Campo Romano"</b> <i>100% Pinot Nero   13,5% alc.</i>	<b>Poderi Colla</b>	<b>30,00</b>
<b>Langhe Pinot Nero DOC "Segni di Langa"</b> <i>100% Pinot Nero   13 % alc.</i>	<b>G. Colombo</b>	<b>34,00</b>
<b>Langhe Pinot Nero DOC</b> <i>100% Pinot Nero   13 % alc.</i>	<b>Tenuta Langasco</b>	<b>22,00</b>
<b>Piemonte Pinot Nero DOP</b> <i>100% Pinot Nero   13 % alc.</i>	<b>Saracco</b>	<b>30,00</b>
<b>Pinot Nero DOC Riserva</b> <i>100% Pinot Nero   14 % alc.</i>	<b>St. Michael e Eppan</b>	<b>34,00</b>

## Roero

<b>Roero DOCG</b> <i>100% Nebbiolo   14 % alc.</i>	<b>Malvirà</b>	<b>28,00</b>
<b>Roero DOCG "Val dei Preti"</b> <i>100% Nebbiolo   14 % alc.</i>	<b>Correggia</b>	<b>34,00</b>
<b>Roero DOCG</b> <i>100% Nebbiolo   13 % alc.</i>	<b>Cornarea</b>	<b>34,00</b>

## Langhe

<b>Langhe Rosso DOC "Arte"</b> <i>90% Nebbiolo 10% Barbera   14,5 % alc.</i>	<b>Domenico Clerico</b>	<b>42,00</b>
<b>Langhe Rosso DOC "Insieme"</b> <i>90% Nebbiolo 10% Barbera   14 % alc.</i>	<b>Livia Fontana</b>	<b>40,00</b>
<b>Langhe DOC Cabernet Sauvignon</b> <i>100% Cabernet Sauvignon   15 % alc.</i>	<b>San Biagio</b>	<b>24,00</b>

# Carta dei vini

## Barbera

<b>Barbera d'Alba DOC "Rorreto"</b> <i>100% Barbera   14,5% alc.</i>	<b>Orlando Abrigo</b>	<b>22,00</b>
<b>Barbera d'Alba DOC "Tre Vigne"</b> <i>100% Barbera   14,5% alc.</i>	<b>Clerico</b>	<b>24,00</b>
<b>Barbera d'Alba DOC</b> <i>100% Barbera   14,5% alc</i>	<b>Massolino</b>	<b>22,00</b>
<b>Barbera d'Alba DOC "Trevie"</b> <i>100% Barbera   14,5% alc</i>	<b>Vietti</b>	<b>22,00</b>
<b>Barbera d'Alba DOC</b> <i>100% Barbera   14 % alc.</i>	<b>Paolo Scavino</b>	<b>22,00</b>
<b>Barbera d'Alba DOC "Peiragal"</b> <i>100% Barbera   14 % alc.</i>	<b>Marchesi di Barolo</b>	<b>30,00</b>
<b>Barbera d'Alba DOC</b> <i>100% Barbera   14 % alc.</i>	<b>Vajra</b>	<b>22,00</b>
<b>Barbera d'Alba DOC "Bricchet"</b> <i>100% Barbera   14 % alc.</i>	<b>Ca Viola</b>	<b>24,00</b>
<b>Barbera d'Alba DOC "Conca tre pile"</b> <i>100% Barbera   14 % alc.</i>	<b>Aldo Conterno</b>	<b>45,00</b>
<b>Barbera d'Alba DOC "Ruit Hora"</b> <i>100% Barbera   14 % alc.</i>	<b>Ghiomo</b>	<b>35,00</b>
<b>Barbera d'Alba Superiore</b> <i>100% Barbera   14,5 % alc.</i>	<b>Vajra</b>	<b>36,00</b>
<b>Barbera d'Alba DOC "Battaglione"</b> <i>100% Barbera   13,5 % alc.</i>	<b>Renato Ratti</b>	<b>24,00</b>
<b>Barbera d'Alba DOC</b> <i>100% Barbera   13 % alc.</i>	<b>Ettore Germano</b>	<b>22,00</b>
<b>Barbera d'Alba DOC "Lorens"</b> <i>100% Barbera   15 % alc.</i>	<b>Walter Lodali</b>	<b>30,00</b>
<b>Barbera d'Alba DOC "LaBlu"</b> <i>100% Barbera   15 % alc.</i>	<b>Damilano</b>	<b>22,00</b>
<b>Barbera d'Alba DOC "Madonna di Como"</b> <i>100% Barbera   14,5 % alc.</i>	<b>Tenuta Langasco</b>	<b>22,00</b>
<b>Barbera d'Alba Superiore DOC "Ad Majora"</b> <i>100% Barbera   14,5 % alc.</i>	<b>San Biagio</b>	<b>20,00</b>

# Carta dei vini

## Barbera

<b>Barbera d'Asti DOCG "Camp Du Rouss"</b> <i>100% Barbera   15,5 % alc.</i>	<b>Coppo</b>	<b>24,00</b>
<b>Barbera d'Asti DOCG "Ca' di Pian"</b> <i>100% Barbera   14,5 % alc.</i>	<b>La Spinetta</b>	<b>24,00</b>
<b>Barbera d'Asti DOCG "Cvrsvs Vitae"</b> <i>100% Barbera   13,5 % alc.</i>	<b>Carlin de Paolo</b>	<b>18,00</b>
<b>Barbera d'Asti DOCG "I Bricchi"</b> <i>100% Barbera   14 % alc.</i>	<b>Scarpa</b>	<b>35,00</b>
<b>Cisterna d'Asti DOC "Ciuchin"</b> <i>100% Croatina   14 % alc.</i>	<b>Carlin de Paolo</b>	<b>24,00</b>
<b>Nizza DOCG "I Cipressi"</b> <i>100% Barbera   14,5% alc.</i>	<b>Michele Chiarlo</b>	<b>24,00</b>
<b>Nizza DOCG Riserva "La luna e il falò" '20</b> <i>100% Barbera   15 % alc.</i>	<b>Vite Colte</b>	<b>35,00</b>

# Carta dei vini

## Nebbiolo

<b>Langhe Nebbiolo DOC "Ochetti"</b> <i>100% Nebbiolo   14 % alc.</i>	<b>Renato Ratti</b>	<b>26,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC "Capisme-E"</b> <i>100% Nebbiolo   13,5 % alc.</i>	<b>Domenico Clerico</b>	<b>28,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC</b> <i>100% Nebbiolo   14,5 % alc.</i>	<b>Pio Cesare</b>	<b>32,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC "Perbacco"</b> <i>100% Nebbiolo   14 % alc.</i>	<b>Vietti</b>	<b>30,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC "Usignolo"</b> <i>100% Nebbiolo   13,5 % alc.</i>	<b>Cascina Bruciata</b>	<b>24,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC "Ad Majora"</b> <i>100% Nebbiolo   14,5 % alc.</i>	<b>San Biagio</b>	<b>22,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC</b> <i>100% Nebbiolo   14,5 % alc.</i>	<b>Massolino</b>	<b>26,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC</b> <i>100% Nebbiolo   14,5 % alc.</i>	<b>Livia Fontana</b>	<b>30,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC</b> <i>100% Nebbiolo   14,5% alc.</i>	<b>Carlo Revello &amp; Figli</b>	<b>30,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC</b> <i>100% Nebbiolo   14 % alc.</i>	<b>Rocche dei Manzoni</b>	<b>26,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC</b> <i>100 % Nebbiolo   13,5 % alc.</i>	<b>Ca' del Baio</b>	<b>22,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC "Fralù"</b> <i>100 % Nebbiolo   13,5 % alc.</i>	<b>Bruno Rocca</b>	<b>30,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC</b> <i>100 % Nebbiolo   13 % alc.</i>	<b>Ettore Germano</b>	<b>24,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC "Garombello"</b> <i>100 % Nebbiolo   14 % alc.</i>	<b>Marziano Abbona</b>	<b>24,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC "Lorens"</b> <i>100 % Nebbiolo   14 % alc.</i>	<b>Walter Lodali</b>	<b>30,00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC</b> <i>100 % Nebbiolo   14,5 % alc.</i>	<b>Damilano</b>	<b>24,00</b>

# Carta dei vini

## Nebbiolo

**Nebbiolo d'Alba DOC "Valmaggiore"**

100% Nebbiolo | 14 % alc.

**Orlando Abrigo 32,00**

**Nebbiolo d'Alba DOC "Drago"**

100% Nebbiolo | 14 % alc

**Poderi Colla 22,00**

**Nebbiolo d'Alba DOC Superiore "Sansteu"**

100% Nebbiolo | 14 % alc.

**Ghiomo 28,00**

**Nebbiolo d'Alba DOC "Bernardina"**

100% Nebbiolo | 14,5 % alc.

**Ceretto 34,00**

**Nebbiolo d'Alba DOC**

100% Nebbiolo | 13 % alc.

**Walter Lodali 24,00**

**Langhe Nebbiolo DOC "Capisme-E" Mgm**

100 % Nebbiolo | 13,5 % alc.

**Domenico Clerico 60,00**

**Langhe Nebbiolo DOC '22**

100 % Nebbiolo | 12,5 % alc.

**Mgm Ettore Germano 50,00**

**Langhe Nebbiolo DOC '23**

100 % Nebbiolo | 14,5 % alc.

**Mgm Damilano 45,00**

# Carta dei vini

## Francia

**Chablis "Vauclaire" '22**

100% Chardonnay | 13 % alc.

**Gilbert PICQ**

**45,00**

**Pouilly Fumé " Tradition" '24**

100% Sauvignon Blanc | 12,5 % alc.

**Serge Dagueneau**

**45,00**

**Bourgogne Aligoté Scritch '24**

100% Aligoté | 12 % alc.

**Cyprien Arlaud**

**45,00**

**Bourgogne Rouge '23**

100% Pinot Nero | 13 % alc

**Alain Michelot**

**50,00**

**Beaune Clos Du Roi Premier Cru '19**

100% Pinot Nero | 14,5% alc

**Bouchard Père & Fils**

**85,00**

**Pernand-Vergelesses Premier Cru '23**

100% Pinot Nero | 14,5% alc

**Dubreuil -Fontaine**

**110,00**

# Carta dei vini

## Barbaresco

<b>Barbaresco DOCG "Asili" '22</b> 100% Nebbiolo   15 % alc.	<b>Ca' del Baio</b>	<b>80,00</b>
<b>Barbaresco DOCG "Autinbej" '22</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Ca' del Baio</b>	<b>45,00</b>
<b>Barbaresco DOCG "Vallegrande" '20</b> 100% Nebbiolo   15 % alc.	<b>Ca' del Baio</b>	<b>50,00</b>
<b>Barbaresco DOCG "Gallina" '21</b> 100% Nebbiolo   13 % alc.	<b>Giuseppe Negro</b>	<b>52,00</b>
<b>Barbaresco DOCG "Montefico" '21</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Carlo Giacosa</b>	<b>62,00</b>
<b>Barbaresco DOCG "Rocche dei 7 Fratelli" '21</b> 100% Nebbiolo   14 % alc.	<b>Walter Lodali</b>	<b>40,00</b>
<b>Barbaresco DOCG '21</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Produttori</b>	<b>42,00</b>
<b>Barbaresco DOCG "Roncaglie" '22</b> 100% Nebbiolo   14 % alc.	<b>Poderi Colla</b>	<b>50,00</b>
<b>Barbaresco DOCG "Meruzzano" '21</b> 100% Nebbiolo   14 % alc.	<b>Orlando Abrigo</b>	<b>42,00</b>
<b>Barbaresco DOCG '22</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Bruno Rocca</b>	<b>60,00</b>
<b>Barbaresco DOCG "Bric Balin" '23</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Moccagatta</b>	<b>58,00</b>
<b>Barbaresco DOCG '22</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Gaja</b>	<b>280,00</b>
<b>Barbaresco DOCG '22</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Ceretto</b>	<b>60,00</b>
<b>Barbaresco DOCG "Rio Sordo" '22</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Cascina Bruciata</b>	<b>60,00</b>
<b>Barbaresco DOCG "Asili" '22 Mgm</b> 100% Nebbiolo   15 % alc.	<b>Ca' del Baio</b>	<b>160,00</b>

## Gattinara

<b>Gattinara DOCG '22</b> 100% Nebbiolo   14 % alc.	<b>Nervi Conterno</b>	<b>80,00</b>
<b>Gattinara DOCG '21</b> 100% Nebbiolo   13,5 % alc.	<b>Travaglini</b>	<b>35,00</b>

# Carta dei vini

## Barolo

<b>Barolo DOCG '21</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Pio Cesare</b>	<b>80,00</b>
<b>Barolo DOCG '21</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Domenico Clerico</b>	<b>60,00</b>
<b>Barolo DOCG '21</b> 100% Nebbiolo   14 % alc.	<b>Paolo Scavino</b>	<b>55,00</b>
<b>Barolo DOCG '21</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Massolino</b>	<b>45,00</b>
<b>Barolo DOCG '19</b> 100% Nebbiolo   14 % alc.	<b>Rocche dei Manzoni</b>	<b>50,00</b>
<b>Barolo DOCG '21</b> 100% Nebbiolo   14 % alc.	<b>Rocche dei Manzoni</b>	<b>45,00</b>
<b>Barolo DOCG "Dagromis" '21</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Gaja</b>	<b>120,00</b>
<b>Barolo DOCG "Bricco Boschis" '21</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Cavallotto</b>	<b>110,00</b>
<b>Barolo DOCG "Marcenasco" '21</b> 100% Nebbiolo   14 % alc.	<b>Renato Ratti</b>	<b>65,00</b>
<b>Barolo DOCG "Via Nuova" '21</b> 100% Nebbiolo   14 % alc.	<b>Pira -Chiaraboschis</b>	<b>95,00</b>
<b>Barolo DOCG "Monvigliero" '18</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Arnaldo Rivera</b>	<b>65,00</b>
<b>Barolo DOCG "Bussia" '18</b> 100% Nebbiolo   15 % alc.	<b>Arnaldo Rivera</b>	<b>65,00</b>
<b>Barolo DOCG "Villero" '20</b> 100% Nebbiolo   14 % alc.	<b>Livia Fontana</b>	<b>110,00</b>
<b>Barolo DOCG "Bussia" Riserva '16</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Livia Fontana</b>	<b>170,00</b>
<b>Barolo DOCG "Bussia" Riserva '17</b> 100% Nebbiolo   14,5 % alc.	<b>Livia Fontana</b>	<b>150,00</b>
<b>Barolo DOCG "Capalot" '16</b> 100% Nebbiolo   13,5 % alc.	<b>San Biagio</b>	<b>55,00</b>
<b>Barolo DOCG "Capalot" '18</b> 100% Nebbiolo   13,5 % alc.	<b>San Biagio</b>	<b>50,00</b>
<b>Barolo DOCG "Galina" '19</b> 100% Nebbiolo   14 % alc.	<b>San Biagio</b>	<b>45,00</b>

# Carta dei vini



## Barolo

**Barolo DOCG "Brunate" '21**

100% Nebbiolo | 14 % alc.

**Francesco Rinaldi**

**70,00**

**Barolo DOCG "Giachini" '19**

100% Nebbiolo | 14,5 % alc.

**Carlo Revello & Figli**

**65,00**

**Barolo DOCG "Cerequio" '15**

100% Nebbiolo | 13,5 % alc.

**Batasiolo**

**65,00**

**Barolo DOCG "C.S.Stefano" '20**

100% Nebbiolo | 14 % alc.

**Rocche dei Manzoni**

**110,00**

**Barolo DOCG "Bricco s.Pietro" '19**

100% Nebbiolo | 14 % alc.

**Rocche dei Manzoni**

**95,00**

**Barolo DOCG "Villero" Mgm '20**

100% Nebbiolo | 14 % alc.

**Livia Fontana**

**200,00**

## Tignanello

### **Marchesi Antinori**

Vitigno: Sangiovese Cabernet Franc, Cabernet Ssuvignon, | 14 % alc.

**2016** 200,00

**2020** 150,00

**2021** 150,00