

Rossi

<i>LANGHE DOLCETTO</i>	<i>Teo Costa, Castellinando</i>	<i>€ 19</i>
<i>DOLCETTO D'ALBA 2015</i>	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	<i>€ 30</i>
<i>BARBERA D'ALBA</i>	<i>Teo Costa, Castellinando</i>	<i>€ 20</i>
<i>BARBERA ASTI Superiore</i>	<i>Alasia, Castel Boglione-Asti</i>	<i>€ 22</i>
<i>BARBERA D'ALBA</i>	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	<i>€ 45</i>
<i>BARBERA D'ALBA</i>	<i>Dott.G.Cappellano, Serralunga</i>	<i>€ 50</i>
<i>NEBBIOLO D'ALBA Baluma</i>	<i>Diego Conterno, Monforte</i>	<i>€ 40</i>
<i>LANGHE NEBBIOLO</i>	<i>Giacomo Fenocchio, Monforte</i>	<i>€ 33</i>
<i>LANGHE NEBBIOLO</i>	<i>Giuseppe Cortese, Barbaresco</i>	<i>€ 37</i>
<i>LANGHE NEBBIOLO</i>	<i>Serafino Rivella, Barbaresco</i>	<i>€ 55</i>
<i>LANGHE NEBBIOLO 2015</i>	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	<i>€ 80</i>
<i>LANGHE NEBBIOLO 2016</i>	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	<i>€ 80</i>
<i>LANGHE NEBBIOLO 2017</i>	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	<i>€ 60</i>
<i>LANGHE NEBBIOLO 2018</i>	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	<i>€ 60</i>
<i>LANGHE NEBBIOLO 2019</i>	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	<i>€ 60</i>
<i>LANGHE NEBBIOLO 2020</i>	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	<i>€ 70</i>
<i>LANGHE NEBBIOLO 2021</i>	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	<i>€ 65</i>
<i>LANGHE FREISA</i>	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	<i>€ 35</i>
<i>PINOT NERO Blauburgunder</i>	<i>Rottensterner, Bolzano</i>	<i>€ 31</i>

Bollicine

metodo Classico - Champenoise:

FRANCIA:

<i>CHAMPAGNE Extra Brut</i>	<i>R. Lamiraux, Venteuil</i>	€ 55
<i>CHAMPAGNE Brut</i>	<i>Nicolas Feuillatte, chuilly</i>	€ 60

ITALIA:

<i>ALTA LANGA Brut Riserva</i>	<i>Alasia, Castel Boglione-Asti</i>	€ 30
<i>ALTA LANGA Brut Rosè</i>	<i>Alasia, Castel Boglione-Asti</i>	€ 35
<i>FRANCIACORTA ExtraBrut</i>	<i>Uberti, Erbusco-Brescia</i>	€ 60

metodo Martinotti - Charmat:

<i>PROSECCO di Valdobbiadene_Brut</i>	<i>Colsaliz Refrontolo-Treviso</i>	€ 25
---------------------------------------	------------------------------------	------

Birre

<i>HEINEKEN_0,25 l bionda</i>	€ 3,5
<i>LEFFE_0,25 l bionda doppio malto</i>	€ 4,5
<i>PERONI_0,5 l bionda</i>	€ 5

Bevande

<i>ACQUA MINERALE SAN BERNARDO – 0,75 l</i>	€ 2.5
<i>ACQUA MINERALE SAN BERNARDO– 0.50 l</i>	€ 1.5

Bianchi

<i>SAUVIGNON</i>	<i>L'ocèade, Francia</i>	<i>€ 20</i>
<i>GEWURZTRAMINER</i>	<i>Turckheim, Alsazia</i>	<i>€ 21</i>
<i>GEWURZTRAMINER</i>	<i>Maison Castel, Francia</i>	<i>€ 21</i>
<i>RIESLING by the glass</i>	<i>Villa Huesgen, Mosel-Germania</i>	<i>€ 25</i>
<i>RIBOLLA GIALLA Collio</i>	<i>Komjanc, San Floriano del Collio-Friuli</i>	<i>€ 26</i>
<i>BLANC DE MORGEX</i>	<i>Cave Mont Blanc, Morgex</i>	<i>€ 27</i>
<i>LANGHE CHARDONNAY Scapulin</i>	<i>Giuseppe Cortese, Barbaresco</i>	<i>€ 35</i>
<i>CHABLIS</i>	<i>Marthe Sigaud, Chablis-Francia</i>	<i>€ 40</i>

Rose

<i>COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE</i>	<i>L. Bastard, Rognes - Provenza</i>	<i>€ 20</i>
----------------------------------	--------------------------------------	-------------

Mezze bottiglie

<i>SAUVIGNON</i>	<i>Expert Club, Pays d'oc</i>	<i>€10</i>
<i>CINSAULT - GRENACHE</i>	<i>Expert Club, Pays d'oc</i>	<i>€10</i>
<i>COTES DE PROVENCE</i>	<i>Expert Club, Provence</i>	<i>€12</i>
<i>PROSECCO DI TREVISO_Brut</i>	<i>Villa Sandi, Crocetta del Montello-Treviso</i>	<i>€ 11</i>
<i>TRIFULOT LANGHE DOLCETTO</i>	<i>Teo Costa, Castellinaldo</i>	<i>€ 10</i>
<i>LIGABUE NEBBIOLO D'ALBA</i>	<i>Teo Costa, Castellinaldo</i>	<i>€ 17</i>

Barbaresco

<i>BARBARESCO Montestefano</i>	16	<i>Serafino Rivella, Barbaresco</i>	€ 110
<i>BARBARESCO Montestefano</i>	15	<i>Serafino Rivella, Barbaresco</i>	€ 110
<i>BARBARESCO Montestefano</i>	14	<i>Serafino Rivella, Barbaresco</i>	€ 90
<i>BARBARESCO Montestefano</i>	13	<i>Serafino Rivella, Barbaresco</i>	€ 90
<i>BARBARESCO Montestefano</i>	12	<i>Serafino Rivella, Barbaresco</i>	€ 90
<i>BARBARESCO Montestefano</i>	11	<i>Serafino Rivella, Barbaresco</i>	€ 90
<i>BARBARESCO Montestefano</i>	09	<i>Serafino Rivella, Barbaresco</i>	€ 90
<i>BARBARESCO Rabajà</i>	15	<i>Giuseppe Cortese, Barbaresco</i>	€ 65
<i>BARBARESCO Rabajà</i>	12	<i>Giuseppe Cortese, Barbaresco</i>	€ 60
<i>BARBARESCO Rabajà</i>	05	<i>Giuseppe Cortese, Barbaresco</i>	€ 55
<i>BARBARESCO Rabajà Riserva</i>	08	<i>Giuseppe Cortese, Barbaresco</i>	€ 80
<i>BARBARESCO Rabajà Riserva</i>	06	<i>Giuseppe Cortese, Barbaresco</i>	€ 80
<i>BARBARESCO Rabajà Riserva</i>	04	<i>Giuseppe Cortese, Barbaresco</i>	€ 80

Barolo

<i>BAROLO Bussia</i>	15	<i>Giacomo Fenocchio, Monforte</i>	€ 70
<i>BAROLO Villero</i>	15	<i>Giacomo Fenocchio, Monforte</i>	€ 70
<i>BAROLO Castellero</i>	15	<i>Giacomo Fenocchio, Monforte</i>	€ 80
<i>BAROLO Cannubi</i>	15	<i>Giacomo Fenocchio, Monforte</i>	€ 90
<i>BAROLO Ciabot Mentin Ginestra</i>	06	<i>Domenico Clerico, Monforte</i>	€ 80
<i>BAROLO Ciabot Mentin</i>	07	<i>Domenico Clerico, Monforte</i>	€ 70
<i>BAROLO Aeroplan Servaj (Serralunga)</i>	06	<i>Domenico Clerico, Monforte</i>	€ 100
<i>BAROLO Gabutti-Piè rupestris</i>	15	<i>Dott.G.Cappellano, Serralunga</i>	€ 500
<i>BAROLO Gabutti-Piè rupestris (su prenotazione)</i>	20	<i>Dott.G.Cappellano, Serralunga</i>	€ 600
<i>BAROLO Gabutti-Piè franco (su prenotazione)</i>	20	<i>Dott.G.Cappellano, Serralunga</i>	€ 1100
<i>BAROLO Brunate (su prenotazione)</i>	20	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 1000
<i>BAROLO Tre Tine (su prenotazione)</i>	20	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 950
<i>BAROLO Bussia (su prenotazione)</i>	20	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 900
<i>BAROLO Brunate magnum 1,5L (su prenotazione)</i>	20	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 2500

Grandi formati – Magnum

<i>BARBARESCO Rabaja</i>	08	<i>Giuseppe Cortese</i>	€ 110
<i>BARBARESCO Rabajà</i>	10	<i>Giuseppe Cortese</i>	€ 100
<i>BARBARESCO Rabajà_3 litri</i>	08	<i>Giuseppe Cortese</i>	€ 300
<i>BAROLO Brunate magnum 1,5L (su prenotazione)</i>	20	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 2500