

# Rossi

<i>LANGHE DOLCETTO</i>	<i>Teo Costa, Castellinando</i>	<i>€ 1</i>
<i>DOLCETTO D'ALBA 2015</i>	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	<i>€ 30</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:**

*CHAMPAGNE Brut* Gosset, Epernay € 60

*CHAMPAGNE* Nicolas Feuillatte, chuilly € 60

### **ITALIA:**

*ALTA LANGA Brut Riserva 2013* Alasia, Castel Boglione-Asti € 30

*ALTA LANGA Brut Rosè 2016* Alasia, Castel Boglione-Asti € 35

*FRANCIACORTA ExtraBrut* Uberti, Erbusco-Brescia € 55

## metodo Martinotti - Charmat:

*PROSECCO di Valdobbiadene\_Brut* Colsalìz Refrontolo-Treviso € 20

*PROSECCO di Valdobbiadene\_Extra Dry* Colsalìz Refrontolo-Treviso € 20

# Birre

*HEINEKEN\_0,25 l bionda* € 3,5

*LEFFE\_0,25 l bionda doppio malto* € 4,5

# Bevande

*ACQUA MINERALE SAN BERNARDO – 0,75 l* € 2.5

*ACQUA MINERALE SAN BERNARDO– 0.50 l* € 1.5

## Bianchi

<i>SAUVIGNON</i>	<i>L'ocèade, Francia</i>	€ 20
<i>GEWURZTRAMINER</i>	<i>Turckheim, Alsazia</i>	€ 21
<i>GEWURZTRAMINER</i>	<i>Maison Castel, Francia</i>	€ 21
<i>RIESLING by the glass</i>	<i>Villa Huesgen, Mosel-Germania</i>	€ 25
<i>RIBOLLA GIALLA Collio</i>	<i>Komjanc, San Floriano del Collio-Friuli</i>	€ 26
<i>BLANC DE MORGEX</i>	<i>Cave Mont Blanc, Morgex</i>	€ 27
<i>LANGHE CHARDONNAY Scapulin</i>	<i>Giuseppe Cortese, Barbaresco</i>	€ 35
<i>CHABLIS</i>	<i>Marthe Sigaud, Chablis-Francia</i>	€ 30
<i>CHABLIS</i>	<i>Pascal Bouchard, Chablis-Francia</i>	€ 40

## Rose

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

## Mezze bottiglie

<i>LAMIANA ROERO ARNEIS</i>	<i>Teo Costa, Castellinaldo</i>	€ 9
<i>SAUVIGNON</i>	<i>Expert Club, Pays d'oc</i>	€ 10
<i>COTES DE PROVENCE</i>	<i>Expert Club, Provence</i>	€ 11
<i>PROSECCO DI TREVISO Brut</i>	<i>Villa Sandi, Crocetta del Montello-Treviso</i>	€ 11
<i>TRIFULOT LANGHE DOLCETTO</i>	<i>Teo Costa, Castellinaldo</i>	€ 9
<i>LIGABUE NEBBIOLO D'ALBA</i>	<i>Teo Costa, Castellinaldo</i>	€ 17

## 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>	€ 300
<i>BAROLO Gabutti-Piè rupestris</i>	16	<i>Dott.G.Cappellano, Serralunga</i>	€ 400
<i>BAROLO Gabutti-Piè franco (su prenotazione)</i>	15	<i>Dott.G.Cappellano, Serralunga</i>	€ 900
<i>BAROLO Gabutti-Piè franco (su prenotazione)</i>	16	<i>Dott.G.Cappellano, Serralunga</i>	€ 900
<i>BAROLO Brunate (su prenotazione)</i>	15	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 900
<i>BAROLO Tre Tine (su prenotazione)</i>	15	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 850
<i>BAROLO Brunate magnum 1,5L (su prenotazione)</i>	18	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 2000
<i>BAROLO Brunate magnum 1,5L (su prenotazione)</i>	19	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 1900

## 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>	18	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 2000

