



# Carta dei Vini

*"Il vino è il canto della terra verso il cielo. Ha i suoi tenori e i soprano,  
contadini - agricoltori se volete e contadine che lavorano le vigne e ne vinificano le uve,  
con tutta la fatica, l'intelligenza e la passione che vigna e vino esigono"* Luigi Veronelli

## SPUMANTI E SPUMANTI CLASSICI ITALIANI

Franciacorta Brut	Maiolini	€ 35,00
Franciacorta Rosè	Maiolini	€ 38,00
Alta Langa Metodo Classico Extra Brut 2016 Cuvèe Valentina Nature	Bel Colle	€ 38,00
Blanc de Blancs Metodo Classico	Az. Agricola Borgo Maragliano	€ 32,00
Chardonnay Brut Vino Spumante	Az. Agricola Borgo Maragliano	€ 18,00

## CHAMPAGNES

Champagne La Cuvèe	Laurent-Perrier	€ 80,00
Champagne Cuvèe Rosè	Laurent-Perrier	€ 125,00
Champagne Millèsimè	Laurent-Perrier	€ 125,00
Champagne Brut Natur Pinot Noire Zero Dosage	Drappier	€ 75,00



## VINI BIANCHI PIEMONTESI

Gavi docg	2019	Az. Agr. Molinetto	€ 16,00
Vino Bianco Chardonnay Biologico An <i>Piota</i> (vinificato e macerato in Anfora senza solfiti aggiunti) 	2019	Forti del Vento	€ 22,00
Vino Bianco <i>Maia</i> (Cortese macerato senza solfiti aggiunti) 	2019	Forti del Vento	€ 20,00
Chardonnay del Piemonte <i>Pian Muciot</i> (vivace)	2018	Borgo Maragliano	€ 16,00
Roero Arneis	2019	Bel Colle	€ 20,00
Lanche Favorita	2019	Bel Colle	€ 17,00
Lanche Nascetta	2019	Bel Colle	€ 17,00

## VINI BIANCHI ITALIANI

### Sardegna

Isola dei Nuraghi <i>Prama Dorada</i> 	2017	Deperu Holler	€ 30,00
---	------	---------------	---------

### Liguria

Liguria di Levante Bianco IGT (Vermentino) <i>Monte dei Frati</i> 	2019	Az. Agricola La Felce	€ 22,00
--	------	-----------------------	---------

### Friuli Venezia Giulia

Collio Sauvignon	2017	Livio Felluga	€ 25,00
Collio Sauvignon	2017	Le Vigne di Zamò	€ 25,00
Collio Friulano	2017	Livio Felluga	€ 25,00
Pinot Grigio	2017	Livio Felluga	€ 25,00

### Alto Adige

Müller Thurgau	2017	Elena Walch	€ 20,00
----------------	------	-------------	---------



Pinot Bianco	2018	Elena Walch	€ 18,00
Gewürztraminer	2019	Cestel Sallegg	€ 23,00

### Veneto

Valdobbiadene docg Prosecco Superiore Extra Dry		Bortolin	€ 22,00
---	--	----------	---------

### Campania

Greco di Tufo <i>Franciscus</i>	2013	Cantine di Marzo	€ 22,00
---------------------------------	------	------------------	---------

### Sicilia

Grillo Verde 	2016	Badalucco	€ 30,00
--	------	-----------	---------

## MEZZE BOTTIGLIE DA 375 CC.

Cortese del Monferrato	2018	Cavelli Vini	€ 8,50
------------------------	------	--------------	--------

*"Il vino è la poesia sulla terra"*  
*"Il vino è la poesia sulla terra"*

**Mario Soldati**



## VINI ROSSI E ROSATI PIEMONTESI

Barbaresco Serroboella 	2015	Barale Fratelli	€ 46,00
Barbaresco <i>Meruzzano</i>	2015	Az. Agr. Orlando Abrigo	€ 44,00
Barbaresco	2014	Produttori del Barbaresco	€ 40,00
Barbaresco <i>Montestefano</i>	2016	Az Agr. La Ca' Növa	€ 45,00
Barbaresco	2016	Giuseppe Cortese	€ 60,00
Barbera d'Alba 	2017	Giuseppe Rinaldi	€ 28,00
Barbera d'Alba Ansem	2017	Cascina Ca' Rossa	€ 22,00
Barbera d'Asti Superiore <i>Campasso</i> 	2013	Castello di Razzano	€ 20,00
Barbera d'Asti Superiore <i>Campasso</i> 	2016	Castello di Razzano	€ 22,00
Barbera d'Asti Superiore Vigna del Beneficio 	2015	Castello di Razzano	€ 25,00
Barbera d'Asti Superiore Vigna del Beneficio 	2016	Castello di Razzano	€ 26,00
Barbera d'Asti Superiore La Luna e I Falò	2015	Vite Colte	€ 23,00
Barbera d'Asti Superiore	2017	Cascina Valle Asinari	€ 25,00
Barbera d'Asti	2017	Cascina Valle Asinari	€ 20,00
Vino Rosso Podej (barbera) 	2018	Forti del Vento	€ 20,00
Barbera del Monferrato vivace <i>Paian</i>	2017	Cavelli	€ 15,00
Barolo <i>Brunate</i> 	2015	Giuseppe Rinaldi	€ 90,00
Barolo <i>Tre Tine</i> 	2015	Giuseppe Rinaldi	€ 90,00
Barolo 	2011	Barale Fratelli	€ 48,00
Barolo 	2013	Barale Fratelli	€ 46,00
Barolo 	2014	Barale Fratelli	€ 46,00
Barolo <i>Castellero</i> 	2013	Barale Fratelli	€ 50,00
Barolo <i>Arborina La Foia</i> 	2011	Curto	€ 58,00



Dolcetto di Ovada	2018	Cavelli	€ 14,50
Vino Rosso (dolcetto) <i>La Volpe</i> 	2017	Forti del Vento	€ 15,50
Vino Rosso Nibiö <i>Ventipassi</i> 	2016	Forti del Vento	€ 25,00
Ovada docg	2016	Castello di Tagliolo	€ 18,00
Ovada docg <i>Bricco Le Zerbe</i>	2015	Cavelli	€ 18,00
Ovada docg	2013	Cascina Gentile	€ 18,00
Dolcetto di Ovada Superiore doc <i>Boccassa</i>	2011	La Signorina	€ 18,00
Nebbiolo d'Alba Marne Brune	2016	Fontanafredda	€ 32,00
Nebbiolo	2016	Giuseppe Cortese	€ 24,00
Langhe Nebbiolo 	2016	Giuseppe Rinaldi	€ 38,00
Langhe Nebbiolo 	2017	Giuseppe Rinaldi	€ 40,00
Langhe Nebbiolo 	2017	F.lli Barale	€ 24,00
Langhe Nebbiolo Biologico <i>Funsù</i>	2017	Cascina Ca' Rossa	€ 22,00
Roero Biologico <i>Valmaggione</i>	2016	Cascina Ca' Rossa	€ 35,00
Roero Biologico <i>Valmaggione</i>	2015	Cascina Ca'Rossa	€ 34,00
Albarossa	2010	Cascina La Signorina	€ 20,00
Ruchè di Castagnole Monferrato	2017	Az. Agr. Massimo Marengo	€ 22,00
Verduno Pelaverga		Reverdito	€ 24,00
Grignolino del Monferrato Casalese San Bastiano	2017	Castello di Uviglie	€ 18,00
299, Rosato di Dolcetto vinificato e affinato in Anfora (senza solfiti aggiunti) 	2019	Forti del Vento	€ 20,00



## VINI ROSSI E ROSATI ITALIANI

### Alto Adige

Merlot doc	2015	Elena Walch	€ 21,00
Lagrein Alto Adige doc	2018	Castel Sallegg	€ 22,00
Pinot Nero doc	2018	Castel Sallegg	€ 26,00
Merlot doc	2017	Castel Sallegg	€ 24,00
Schiava Alta Adige doc	2018	Elena Walch	€ 18,00
Rosè IGT 20/26 Vigneti delle Dolomiti	2018	Elena Walch	€ 21,00
Rosè IGT Vigneti delle Dolomiti Salliè	2019	Castel Sallegg	€ 21,00

### Toscana

Brunello di Montalcino	2012	Mastrojanni	€ 100,00
------------------------	------	-------------	----------

### Veneto

Amarone della Valpolicella Classico	2014	Vigneti di Ettore	€ 65,00
Valpolicella Classico	2017	Vigneti di Ettore	€ 20,00

### Sicilia

Nerello Mascalese 	2015	Eno-Trio	€ 38,00
Rosato 		Eno-Trio	€ 24,00

## MEZZE BOTTIGLIE DA 375 CC.

Barbera del Monferrato	2019	Cavelli Vini	€ 8,50
Dolcetto di Ovada Le Zerbe	2019	Cavelli Vini	€ 8,50

*"Il vino è un composto di amore e luce"*

*"Il vino è un composto di amore e luce"*

Galileo Galilei



## VINI DA DESSERT ITALIANI

Barolo chinato (a calice)	Dott. G. Cappellano	€	8,50
Brachetto	Cavelli Vini	€	15,00
Moscato d'Asti La Caliera	2019 Az. Agr. Borgo Maragliano	€	16,50
La Bella Estate Passito	Vite Colte	€	35,00
Moscato vend. tardiva Loazzolo - cl.37,5	Az. Agr. Borgo Maragliano	€	32,00
Vino da uve appassite - cl 37,5	Castello di Tagliolo	€	30,00
Vino da uve appassite affinato in barriques Spess - cl.37,5	Cascina Gentile	€	20,00

## VINI DA DESSERT FRANCESI

Sauternes cl. 37,5	2007 Château de Suduiralt	€	33,00
--------------------	---------------------------	---	-------

N.B. Può capitare che alcuni vini non siano ancora stati consegnati.

Ci scusiamo con la Gentile Clientela



## SELEZIONE DI VINI NATURALI

La produzione di un **vino naturale** vuole essere l'espressione naturale di un **terroir**, realizzata con il minimo intervento dell'uomo.

In **vigna**, partendo da un'agricoltura biologica, è consentito esclusivamente l'uso di piccoli quantitativi di rame e zolfo. Non si possono utilizzare prodotti di sintesi, diserbanti e pesticidi. Lo scopo di ciò è preservare la biodiversità del territorio, utile per consentire agli insetti di depositare lieviti di ceppi differenti sulle bucce, consentendo così una fermentazione che doni i veri aromi del territorio.

In **cantina** non vengono utilizzati per la fermentazione lieviti selezionati ma solo lieviti indigeni e non vengono effettuate pratiche invasive, non si utilizzano additivi e non viene effettuata né la chiarificazione, né la filtrazione del vino ed i livelli di solforosa utilizzati vengono ridotti al minimo. Alcune aziende non aggiungono solfiti né durante la vinificazione, affinamento e preimbottigliamento.



