

Carta dei Vini

Lista Coravin

Il Coravin è un prodotto che cambierà i parametri del vino per sempre! Con il Coravin puoi togliere il vino dalla bottiglia senza aprirla. Puoi tornare ad assaggiare quel vino dopo sei mesi, come se fosse la prima volta.

	Assaggio	Calice
Vini Rossi Piemonte		
• <i>Conterno Fantino- Mosconi Barolo vigna Ped 2016</i>	12	22
• <i>Conterno Fantino- Ginestra Barolo vigna Sorí Ginestra 2016</i>	13	24
• <i>La Spinetta- Vürsù Campè Barolo 2015</i>	18	35
• <i>Gaja- Barbaresco 2014</i>	22	42
Vini Bianchi Piemonte		
• <i>Gaja- Rossj-Bass Langhe Dop 2018</i>	10	18

Metodo Classico Piemonte

- *Contratto- Special Cuvée Pas Dosé 2010* 90€
90% vecchie vigne Pinot nero, 10% vecchie vigne Chardonnay
- *Contratto- Cuvée Novecento Pas Dosé 2010* 50€
Chardonnay 30%, Pinot nero 70%
- *Marcalberto- Sansannée* 30€
Pinot nero, Chardonnay
- *Marchesi Alfieri- Blanc de Noir* 48€
Pinot nero 100%

Bollicine altre Regioni

Lombardia

- *Bellavista- Alma Gran Cuvée* 55€
Pinot nero 22%, Chardonnay 77%, Pinot Bianco 1%
- *Ca' del Bosco- Franciacorta Cuvée Prestige Rosé* 80€
Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
- *Contadi Castaldi- Franciacorta Satèn* 45€
Chardonnay 100%
- *Contadi Castaldi- Franciacorta Rosé* 40€
Chardonnay 65%, Pinot nero 35%

Alta Langa DOCG

- *Giulio Cocchi- Pas Dosé Alta Langa Brut Nature* 65€
Pinot Nero 100%
- *Enrico Serafino- Zero Riserva Pas Dosé* 55€
Pinot Nero 100%
- *Giulio Cocchi- Totò Corde Alta Langa Brut* 45€
Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%
- *Ettore Germano- Alta Langa Extra Brut 2015* 55€
Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%
- *Marcalberto* 45€
Pinot Nero, Chardonnay
- *Giulio Cocchi- Bianc'd Bianc* 50€
Chardonnay 100%
- *Enrico Serafino- Propàgo* 45€
Chardonnay 100%
- *Giulio Cocchi- Rösà* 50€
Pinot Nero 100%
- *Enrico Serafino- Oudeis Rosé* 38€
Pinot Nero 100%
- *Marco Capra- SeiTremenda 2015* 50€
Chardonnay, Pinot nero

Champagne

- *Jacques Selosse- Initial Grand Cru 'Avizé'* 360€
Chardonnay 100%
- *Dom Pérignon- Brut Vintage 2008* 280€
Chardonnay 47%, Pinot Noir 53%
- *Krug- Grande Cuvée 167ème édition (ID. 118012)* 280€
Chardonnay 36%, Pinot Noir 47%, Pinot Meunier 17%
- *Jacquesson- Extra Brut Cuvée 742* 130€
Pinot Noir 30%, Chardonnay 50%, Pinot Meunier 20%
- *Ruinart- Blanc de Blancs Brut Champagne* 110€
Chardonnay 100%
- *Veuve Clicquot- Brut Rosé Champagne* 100€
Pinot Noir 50%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 20%
- *Louis Roederer* 95€
Pinot Noir 40%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 20%
- *Delamotte* 85€
Chardonnay 50%, Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 20%
- *Charles de Cazanove- Tradition Père e Fils* 50€
Chardonnay 20%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%
- *Lallier- R.015* 75€
Chardonnay 39%, Pinot Noir 61%

Vini Bianchi Piemonte

- *Gaja*- Langhe Rossj-Bass 95€
- *Gabriele Cordero*- Langhe Arneis Innav 30€
- *Giovanni Almondo*- Roero Arneis Bricco delle ciliegie 2019 30€
- *Giovanni Almondo*- Roero Arneis Le Rive del Bricco 2019 38€

- *Bava*- Chardonnay Thou Bianc 20€

- *La Scolca*- Gavi di Gavi 20€
- *Michele Chiarlo*- Gavi di Gavi Rovereto 25€
- *Villa Sparina*- Gavi di Gavi 25€

- *Giovanni Almondo*- Langhe Riesling Sassi e sabbia 30€

- *Elvio Cogno*- Langhe Nascetta di Novello Anas-Cëtta 30€

- *Caldera*- Piemonte doc Viognier Viò 25€

Vini Bianchi altre Regioni

Südtirol – Alto Adige

- *Tramin- Gewürztraminer Nussbaumer 2018* 46€
- *Tramin- Sauvignon Pepi 2019* 28€
- *Tramin- Gewürztraminer Selida 2019* 25€
- *Tramin- Müller Thurgau 2019* 22€

Friuli-Venezia Giulia

- *Jermann- Ribolla Gialla Vinnæ* 40€

Campania

- *Mastroberardino- Fiano di Avellino docg Radici* 25€
- *Mastroberardino- Greco di Tufo docg Nova Serra* 25€
- *Mastroberardino- Falanghina Irpinia Morabianca* 22€

Toscana

- *Petra- Belvento Vermentino I Vini del Mare* 22€
- *Gaja- Ca' Marcanda Vistamare* 55€
- *Teruzzi- Vernaccia di San Gimignano Isola Bianca* 22€

Sicilia

- *Idda- Carricante Sicilia Dop 2018* 38€

Dal Mondo

Israele

- *Yarden*- Chardonnay 2018 28€
- *Yarden*- Gewürztraminer 2018 28€

Cile

- *Lapostolle*- Sauvignon Blanc 2018 28€

Nuova Zelanda

- *Palliser Estate*- Sauvignon Blanc 2016 43€

Australia

- *Oxford Landing Estates*- Shiraz 2018 24€

Barbera D'Asti

- *Accornero- Giulin* 2016 20€
- *Accornero- Superiore Bricco Battista* 2015 50€
- *Marchesi Alfieri- La Tota* 2018 25€
- *Braida- Ai Suma* 2016 80€
- *Caldera- Harmonius* 2016 23€
- *La Spinetta- Cà di Pian* 2016 30€
- *Scarpa- La Bogliona Superiore* 2013 70€
- *Scarpa- La Bogliona Superiore* 2011 80€
- *Scarpa- La Bogliona Superiore* 2007 80€
- *Ratti- Superiore Villa Pattono* 2018 36€

Nizza

- *Bava- Superiore Pianoalto* 2013 32€
- *Cascina Garitina- NeuvSent* 2016 40€
- *Dacapo- Nizza docg* 2015 35€
- *Michele Chiarlo- Cipressi* 2017 26€
- *Pescaja- Solneri Nizza Superiore* 2018 42€
- *Prunotto- Bansella* 2017 28€

Barbera d'Asti Mossa

- *Cascina Castlet- Goj* 2018 16€
- *Braida- La Monella* 2018 18€
- *Bava- Viva in Bottiglia* 2018 24€

Vini Rossi Piemonte

- *Cà Viola*- Dolcetto d'Alba Vilot 20€
 - *Pelissero*- Dolcetto d'Alba Munfrina 16€
 - *Gillard*- Dolcetto di Dogliani Cursalet 25€
 - *Gillard*- Dolcetto di Dogliani Maestra 20€
-
- *Braida*- Grignolino Limonte 20€
 - *Caldera*- Grignolino D'Asti Leserre 16€
 - *Pio Cesare*- Grignolino del Monferrato Casalese 25€
 - *Accornero*- Grignolino Bricco del Bosco 20€
-
- *Gillard*- Langhe Nebbiolo 28€
 - *Damilano*- Langhe Nebbiolo Marghe 26€
 - *Enrico Serafino*- Nebbiolo D'Alba 2017 26€
 - *Conterno Fantino*- Langhe Nebbiolo Ginestrino 32€
 - *Marchesi di Gresy*- Langhe Nebbiolo Martinenga 30€
 - *Ratti*- Langhe Nebbiolo Ochetti 2018 32€
 - *Cá' Viola*- Langhe Nebbiolo Giblin 40€

- *Cantine Sant'Agata- il Cavaliere Ruché di Castagnole Monferrato* 20€
- *Bava- Ruché di Castagnole Monferrato* 24€
- *Caldera- Ruché di Castagnole Monferrato Prevost* 30€
- *Ferraris- Ruché di Castagnole Monferrato Clàsic* 22€
- *Crivelli- Ruché di Castagnole Monferrato* 22€

- *Gillardi- Syrah Piemontese Harys 2016* 65€
- *Gillardi- Syrah Piemontese Harys 2017* 65€

- *Scagliola- Monferrato Rosso Azörd* 30€
Barbera, Nebbiolo, Cabernet
- *Braida- Monferrato Rosso Il Bacialè* 26€
Barbera, Pinot nero, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
- *La Spinetta- Monferrato Rosso Pin 2013* 55€
Nebbiolo, Barbera

Vini Rossi altre Regioni

Valle D'Aosta

- *Anselmet- Torrette Superieur* 36€
- *La Vrille- Vuillermin 2016* 38€

Calabria

- *Fattoria San Francesco- Donna Madda 2004* 45€
(Gaglioppo 100%)

Toscana

- *Perano- Chianti Classico Riserva 2015* 75€

Sardegna

- *Piero Mancini- Falcale Cannonau di Sardegna* 30€

Umbria

- *Napolini- Montefalco Sagrantino 2013* 65€

Puglia

- *Leone de Castris- Villa Santera Primitivo di Manduria 2018* 30€
- *Leone de Castris- Elo Veni Negroamaro del Salento* 25€

Barbaresco

- *Gaja 2014* 230€
- *Bruno Rocca 2015 Rabajá* 120€
- *Produttori del Barbaresco 2016* 45€
- *Pelissero 2015 Nubiola* 45€
- *La Spinetta 2015 Vürsù Staderi* 180€
- *La Spinetta 2015 Vürsù Gallina* 180€
- *La Spinetta 2015 Vürsù Valeirano* 180€
- *Marchesi di Barolo 2015* 40€
- *Castello di Neive 2016* 60€

Barolo

- *La Spinetta* 2015 Vürsù Campè 200€
- *Sandrone* 2014 Le Vigne 160€
- *Conterno Fantino* 2016 Sorí Ginestra 135€
- *Conterno Fantino* 2016 Mosconi Vigna Ped 125€
- *Poderi Aldo Conterno* 2015 Bussia 120€
- *Rocche dei Manzoni* 2015 65€
- *Domenico Clerico* 2015 60€
- *Luigi Einaudi* 2015 50€
- *Cà Viola* 2014 Caviòt 70€
- *Cordero di Montezemolo* 2014 Monfalletto 65€

- *Marchesi di Barolo* 2014 50€
- *Abbona* 2014 55€
- *Damilano* 2015 Lecinquevigne 70€
- *G.D. Vajra- Albe Barolo* 2015 90€
- *Rocche dei Manzoni- Big'd Big* 2013 120€
- *Francesco Rinaldi e Figli- Barolo Cannubi* 2016 90€
- *Ratti- Marcenasco* 2012 90€
- *Ratti- Marcenasco* 2013 90€

Vini Dolci

- *Scagliola- Moscato Volo di Farfalle* 16€
- *Ermanno Costa- Brachetto R osefiur* 18€
- *Ch ateau Piada- Sauternes* 50€

Bottiglie Piccole

Nebbiolo

- *Damilano- Marghe 2016* 16€

Barolo

- *Damilano- Lecinquevigne 2015* 40€
- *Gaja- Barolo Dragomis 2016* 60€

Magnum

Metodo Classico

- *Marcalberto*- Nature 120€

Barbera

- *Braida*- Montebruna 60€
- *Accornero*- Giulin 55€
- *Scagliola*- Superiore Sansí 75€
- *Pico Maccario*- Lavignone 60€
- *Michele Chiarlo*- Nizza I Cipressi 70€
- *Cordero di Montezemolo*- Barbera d'Alba 45€

Dolcetto

- *Gillardi*- Dogliani Cursalet 2016 50€