

# ARRIVATA LA BIRRA DEL MESE!



## NORMA

Alle castagne alta fermentazione, corposa e decisa, 6,8% vol cl 33,00 6 €

Birra artigianale alle castagne corposa e dal gusto deciso, con un marcato aroma di malto tostato che ben descrive il carattere risoluto della sacerdotessa di Bellini dell'omonima opera: Norma. Sul finale, le castagne donano un inaspettato delicato retrogusto.

### AWARDS

Premiata al primo posto birra dell'anno 2011, 2012, 2013 e 2015. La birra alle castagne più premiata d'Italia

## COSA C'É IN CANTINA?

- pag 3 LE BIRRE ARTIGIANALI
- pag 4 LE PROPOSTE A BICCHIERE
- pag 4 1/ 2 I VINI OSPITI DAL RESTO DEL MONDO
- pag 5 e 6 BIANCHI PIEMONTESI e BIANCHI DAL RESTO D'ITALIA
- pag 7 BOLLICINE PIEMONTESI E FRANCIACORTA
- pag 8 BOLLICINE DALLO CHAMPAGNE

## ROSSI DEL PIEMONTE

- pag 9 SFUSI
- pag 10 ASSEMBLATI e ALTRI VINI PIEMONTESI
  
- pagina 11-12 BARBERA D'ALBA - BARBERA D'ASTI
- pag 13 NEBBIOLO
- pag 14 BARBARESCO
- pag 15 BAROLO
- pag 16-17 ROSSI DAL RESTO D'ITALIA
- pag 18 VINI DA DESSERT

## LEGENDA



Questo simbolo indica i vini prodotti con certificazione biologica o biodinamica.



Orange wine o bianco macerato con le bucce

# NON SOLO VINO... LA CARTA DELLE BIRRE

Birrificio San Michele, Sant'Ambrogio di Susa



## MANON

Blanche profumata e agrumata, da aperitivo, antipasti estivi 5,4% vol cl 33,00 6 €

## BUTTERFLY

KOLSCH, bionda profumata e agrumata, da aperitivo e da pasti leggeri. cl 33,00 6 €

## LADY MACBETH

I.P.A. equilibrata, profumata e dissetante 5,5% vol cl 33,00 6 €

## CARMEN

A.P.A. profumata e speziata, in bilico tra dolce e amaro 6,2% vol cl 33,00 6 €

## AIDA

Birra affumicata con legno di faggio, da sete e da pasto 5,2%vol cl 33,00 6 €

## NORMA

Alle castagne alta fermentazione, corposa e decisa, 6,8% vol cl 33,00 6 €

## TURANDOT

Stile abbaziale, birra da meditazione, da dessert, da formaggi 8,5% vol cl 33,00 8 €

## SEMIRAMIDE BARLEY WINE

Birra da grandi occasioni, da cioccolato, da formaggi 10,5% vol cl 33,00 10€

## LE PROPOSTE A BICCHIERE (12cl)

Erbaluce di Caluso Spumante "Il Turbante" 2017 Cav. Picco	€ 5,00
Roero Arneis 2018 Az. Agr. Boffa	€ 4,00
Erbaluce di Caluso 2019 Cav. Picco	€ 4,00
Vino del Poggio "Bianco" (orange, macerato)	€ 6,00
<small>Bianco vinificato secondo la tradizione. Ottenuto da uve Malvasia di Candia macerata 6 mesi sulle bucce, si presenta di colore ambrato denso, sentori di scorze di arancia, cedro candito, cacao, noce e karcadè. Da abbinare a tutto pasto, da antipasti, salumi formaggi, primi piatti.</small>	
Dolcetto d'Alba 2018 Elvio Pertinace	€ 4,00
Barbera d'Alba 2018 Osvaldo Barberis	€ 5,00
Ruchè di Castagnole Monf.to 2019 Cristina Zoppi	€ 5,00
Nebbiolo d'Alba 2018 Az. Agr. Boffa	€ 5,00
Barbaresco 2012 Fratelli Grasso	€ 7,00

# VINI DAL RESTO DEL MONDO

## FRANCIA - RODANO

ERIC TEXIER



Eric arriva alla viticoltura naturale dopo una carriera come ingegnere nucleare.

Alleva solo viti di vitigni arcaici a piè franco impiantati in una zona scampata alla fillossera.

Età delle viti 90 anni circa

Brezeme Rouge 2018

100% Syrah



€ 33,00

Macerazione di 10 giorni in cemento e fermentazione di 6 mesi. Affinamento di 12 mesi in botte grande

Brezeme Blanc 2018

100% Roussanne



€ 33,00

Pressatura soffice, macerazione e fermentazione e affinamento in cemento

## SPAGNA - ALICANTE

VINESSENS FINCA CASA BALAGUER



Andres e Marta - agronomo ed enologo lui, biologa ed enologa lei-

convertono a viticoltura biodinamica le antiche vigne degli anni '30 della famiglia di un amico. Allevano solo varietà autoctone

Benimaquia Tinajas 2019 Moscatel/Mersequera



€ 27,00

Pigiatura macerazione e fermentazione in anfore di terracotta

# VINI BIANCHI, ROSATI E SPUMANTI

## ROSATI

Cornareto Rosè 2018 Terre dei santi	€ 10,00
Cirò rosato 2017 doc Librandi	€ 13,00

## BIANCHI

### PIEMONTE E VALLE D'AOSTA

"Vigne alte" 2018 (Traminer 80% e moscato bianco) Cave des onze Communes	€ 12,00
Petite Arvine 2018 Cave des onze communes	€ 15,00
Chardonnay Langhe 2016 Az.Agr. Flli Grasso	€ 13,00

### AUTOCTONI PIEMONTESI

Erbaluce di Caluso 2019 Cav. Picco		€ 10,00
Nascetta 2017 Osvaldo Barberis		€ 15,00
Favorita Langhe 2018 Az.Agr. Deltetto		€ 16,00
"Il Plisun" Bussanello 100% Crotin 1897		€ 17,00
Gavi "La Regaldina" 2017 Terre di Matè		€ 20,00
Roero Arneis 2018 Az. Agr. Deltetto		€ 15,00
Roero Arneis 2018 Az.Agricola Boffa		€ 16,00
Roero Arneis 2018 Riserva Az. Agr. Deltetto		€ 18,00
Roero Arneis 2017 Alberto Oggero		€ 20,00

Il nome antico dell'Arneis era "nebbiolo bianco" e in questa ottica viene interpretato dal produttore, fermentazione spontanea, non filtrato, temperatura di servizio consigliata 12-14°

## TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Grigio 2017 Alois Lageder



€ 21,00

## FRIULI-VENEZIA GIULIA

“Prulke” 2017 Zidarich



€ 36,00

Sauvignon 60%, Vitovska 20%, Malvasia 20%, fermentazione naturale spontanea senza lieviti alieni e macerazione sulle bucce di 3-5 giorni, 24 mesi di affinamento in botte grande. temperatura di servizio consigliata 12-14°

## EMILIA-ROMAGNA

“Casè bianco” 2017 Az. Agr. Case



€ 18,00

Bianco vinificato secondo la tradizione. Ottenuto da uve Malvasia aromatica, Marsanne, Ortrugo e Moscato, macerato a contatto con le bucce per 22 giorni in acciaio e cemento. Vino dalla doppia aromaticità (da Moscato e da Malvasia) ben bilanciata da nota tannica e minerale ed asciutto in bocca.

Vino del Poggio “Bianco”



€ 25,00

Bianco vinificato secondo la tradizione. Ottenuto da uve Malvasia di Candia macerata 6 mesi sulle bucce, si presenta di colore ambrato denso, sentori di scorze di arancia, cedro candito, cacao, noce e karcadè. Da abbinare a tutto pasto, da antipasti, salumi formaggi, primi piatti.

## VENETO

Prosecco di Valdobbiadene Extra dry Bellussi

€ 15,00

Prosecco “Col fondo” Col Tamarie 2018



€ 18,00

Da uve Bianchetta, Boschera, Glera, Grapariol, Perera, Verdiso Vendemmia a fine settembre con raccolta manuale in piccole cassette. Vinificazione con lieviti indigeni senza addizione di anidride solforosa, breve macerazione sulle bucce (1-2 giorni); presa di spuma in bottiglia ai primi caldi di Aprile

Spumante prosecco superiore di Cartizze DOC 2017 Val d'Oca

€ 25,00

# BOLLICINE

## PIEMONTE

Erbaluce di Caluso "Turbante" 2017 Az.Agr. Picco € 16,00

Brut 2013 Az. Agr. Deltetto

Pinot Nero-Chardonnay, 48 mesi sui propri lieviti



€ 26,00

Extra Brut 2013 Az. Agr. Deltetto

Pinot Nero-Chardonnay, 60 mesi sui propri lieviti



€ 28,00

## FRANCIACORTA

Franciacorta Brut "Anteprima" Bersi Serlini

Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%, 20 mesi sui lieviti, dosaggio 6,5 g/l



€ 28,00

Franciacorta Saten Bersi Serlini

Chardonnay, 100%, vinificazione naturale, 30 mesi sui lieviti propri dosaggio 6,5 g/l



€ 32,00

Franciacorta Rosè Rosa Rosae Bersi Serlini

Chardonnay 70%, Pinot nero 30%, macerazione sulle bucce, 20 mesi su lieviti indigeni dosaggio 6,5 g/l



€ 32,00

Franciacorta Extra brut Bersi Serlini

Chardonnay 70%, Pinot bianco 30%, quasi pas dosé, 48 mesi sui lieviti- dosaggio 3,5 g/l



€ 35,00





Dall'amicizia con un piccolo produttore di grandi Champagne è nata la possibilità di portare ai Vostri tavoli una piccola selezione di pregio con un rapporto qualità-prezzo irripetibile. Sono vini prodotti a Mareuil sur Ay, village classé gran cru nel cuore della zona di produzione di eccellenza.

## BLANC DE BLANCS

Cuvée 100% chardonnay, è un assemblaggio di vari cru invecchiati almeno 7 anni in cantina. Perfetto come aperitivo, con antipasti leggeri, o per una semplice voglia di estate. Dosaggio 8g/l 750 ml € 36,00

## CUVEE DE RESERVE BRUT

E' una selezione di uve provenienti dalle vigne più vecchie della maison. E' composto da 1/3 di Chardonnay e 2/3 di pinot noir. In poche parole: equilibrio totale. Dosaggio 8 g/l 750 ml € 36,00

## MILLESIME' 2012 BRUT ROSÉ

Sette anni in cantina ad affinare una miscela di Pinot Noir lasciato macerare con un 10% di Chardonnay 1er cru. Frutti gialli al naso e rossi al palato. Dosaggio 8 g/l 750ml € 38,00

## MILLESIME' 2008 BRUT

Assemblaggio di 2/3 di Pinot Noir e 1/3 di Chardonnay. Il millesimé è un vino di un'unica annata ottenuto da vari cru per un maggior equilibrio. Dosaggio 8g /1750ml €40,00

# VINI ROSSI PIEMONTE

## PROPOSTE IN CARAFFA

Grignolino Az. Agr. Vinchio - Vaglio Serra

Barbera d'Asti Az. Agr. Vinchio - Vaglio Serra

1/4 litro €2,50    1/2 litro € 5,00    1 litro € 10,00

### FREISA

Freisa monferrato "La Martana" frizzante 2018 V.V. Serra € 12,00

### GRIGNOLINO

Grignolino d'Asti "Le Nocche" 2018 Vinchio Vaglio-Serra € 11,00

Grignolino d'Asti "Montalto" 2018 Az. Agr. Gatto € 14,00


### DOLCETTO

#### ALBA

Dolcetto d'Alba 2019 "Castellizzano" "E.Pertinace" € 13,00

#### DIANO, DOGLIANI, OVADA

Diano d'Alba Sorì Richin 2018 Casavecchia € 13,00

Dolcetto di Dogliani 2018 Osvaldo Barberis  € 14,00

Dolcetto di Ovada 2017 Rocco di Carpeneto  € 17,00

## ASSEMBLATI

Langhe Rosso 2016 Az. Agr. Boffa  
Barbera-nebbiolo

€ 25,00

## ALTRI VINI PIEMONTESI

Croatina dei colli Novaresi 2017 Az. Agr. Zanetta Sergio

€ 12,00

Ruchè di Castagnole Monferrato 2019 Cristina Zoppi



€ 16,00

Verduno Pelaverga 2019 Cascina Massara Giancarlo Burlotto

€ 17,00

Albarossa 2015 "Albaris" Az. Agr. Crotin 1897



€ 22,00

# BARBERA

## ALBA

Barbera d'Alba 2015 Elvio Pertinace		€ 14,00
Barbera d'Alba Superiore 2015 Casavecchia		€ 15,00
Barbera d'Alba Sup. 2017 Osvaldo Barberis		€ 15,00
"29,5" (Da Uve barbera) Hilberg-Pasquero 2016		€ 18,00
Barbera d'Alba 2012 "Sarsera" Simone Scaletta		€ 20,00
Barbera d'Alba "Bricco delle Olive" 2017 Palladino		€ 24,00
Barbera d'Alba Superiore 2015 Hilberg-Pasquero		€44,00




# BARBERA

## ASTI

Barbera d'Asti 2017 "Sorì dei mori" V.V.Serra		€ 11,00
Barbera d'Asti sup. 2017 "I tre vescovi" V.V.Serra		€ 15,00
Barbera d'Asti sup. 2019 "La Martina" Crotin 1897		€ 17,00
Barbera d'Asti sup. 2017 "Vigne vecchie" V.V.Serra 50°anniv		€ 20,00
Barbera "Reitemp" 2015 Rocco di Carpeneto		€ 24,00
<small>Vigna del 1955, fermentazione spontanea con soli lieviti selvaggi, macerazione di 26 gg, maturazione di 26 mesi in botte grande usata</small>		
Barbera d'Asti sup 2015 "Terra del noce" Ezio Trincherero		€ 25,00
<small>Vigne antiche di 70 anni, macerazione spontanee con lieviti indigeni</small>		
Barbera d'Asti sup. 2015 "Vigne vecchie" V.V.Serra (classico)		€ 25,00
Barbera d'Asti sup. 2009 "Insynthesis" V.V.Serra(barrique)		€ 50,00

# VITIGNO NEBBIOLO

## NEBBIOLI DEL NORD PIEMONTE E ROERO

Carema 2013 Ris. Cantina Produttori Nebbiolo di Carema		€ 29,00
Gattinara 2013 Az. Agr. Il Chiosso	(botte grande)	€ 33,00
Roero 2017 Az. gr. Deltetto		€ 17,00
"Sandro d'Pindeta" 2017 Alberto Oggero		€ 18,00
Roero superiore Riserva 2015 Az. gr. Deltetto		€ 28,00
Roero Riserva 2015 Alberto Oggero		€36,00

## ALBA E LANGHE

Nebbiolo Langhe 2016 "Fratelli Grasso"	Treiso	€ 16,00
Nebbiolo Langhe 2016 "Muntajà" O.Barberis	Monforte 	€ 16,00
Nebbiolo Langhe 2017 Az. Agr. "E. Pertinace"	Treiso	€ 18,00
Nebbiolo Langhe 2017 Az. Agr. Boffa	Barbaresco	€ 19,00
Nebbiolo d'Alba 2014 Casavecchia	Diano d'Alba	€ 20,00
Nebbiolo Langhe 2017 Sergio Giudice	Serralunga d'Alba	€ 22,00
Nebbiolo Langhe 2017 Az.Agr. Schiavenza	Serralunga d'Alba	€ 22,00
Nebbiolo Langhe 2017 Az. Agr. S. Scaletta	Monforte 	€ 22,00
Nebbiolo d'Alba Superiore 2015 Hilberg-Pasquero	Priocca 	€44,00

# BARBARESCO

Barbaresco 2016 "Elvio Pertinace"	Treiso		€ 30,00
Barbaresco 2016 Az. Agr. Boffa	Barbaresco		€ 30,00
Barbaresco 2017 "Pajè" Az. Agr. Boffa	Barbaresco		€34,00
Barbaresco 2009 "Vallegranda" Fratelli Grasso	Treiso		€ 35,00
Barbaresco 2012 "Vallegranda" Fratelli Grasso	Treiso		€ 35,00
Barbaresco 2015 "Vallegranda" Fratelli Grasso	Treiso		€ 33,00
Barbaresco "Basarin" 2013 Punset	Neive		€ 3800
Barbaresco "Campo quadro" 2011 Punset	Neive		€ 45,00

# BAROLO

Barolo 2009 Sergio Giudice	Serralunga d'Alba	€ 38,00
Barolo 2014 Sergio Giudice	Serralunga d'Alba	€ 35,00
Barolo 2009 Casavecchia	Castiglione Falletto	€ 35,00
Barolo 2012 Cascina Massara G. Burlotto	Verduno	€ 40,00
Barolo 2014 "Chirlet" Simone Scaletta	Monforte d'Alba	€ 38,00
Barolo 2013 "Broglia" Cascina Schiavenza	Serralunga d'Alba	€ 39,00
Barolo 2014 "Broglia" Cascina Schiavenza	Serralunga d'Alba	€ 38,00
Barolo 2015 "Broglia" Cascina Schiavenza	Serralunga d'Alba	€ 44,00
Barolo Piè Rupestris 2015 Giuseppe Cappellano	Serralunga d'Alba	€ 70,00
Barolo 2015 "Broglia" Cascina Schiavenza	MAGNUM 1,5L	€ 100,00



# VINI DI ALTRE REGIONI

## VALLE D'AOSTA

Gamay 2018 Cave des onze communes		€ 15,00
Pinot noir 2018 Cave des onze communes		€ 15,00

## TRENTINO-ALTO ADIGE

Pinot Noir Alto Adige 2017 Alois Lageder		€ 20,00
Pinot Noir "Mimuet" RIS 2016 Alois Lageder		€ 30,00

## VENETO - VALPOLICELLA

Amarone 2010 Masi		€ 45,00
		

## FRIULI-VENEZIA GIULIA

Merlot 2014 Tenuta Luisa		€ 14,00
--------------------------	--	---------

## TOSCANA

Brunello di Montalcino 2012 Fattoria dei Barbi € 46,00

## SICILIA

Nero d'Avola 2015 Mandrarossa € 14,00

"Tiurema" 2016 Pinot Nero Eno-trio  € 29,00

Etna Rosso Nerello Mascalese 2016 Eno-trio  € 38,00

Dalle vigne più alte dell'Etna, di 70 anni di età media, rese minima, fermentazione spontanea.

# VINI DA DESSERT

## MOSCATO D'ASTI

Moscato d'Asti 2018 "Per Elisa" Ca' del Lion € 11,00

## PASSITI E VENDEMMIE TARDIVE

Caluso passito 2008 Az. Agr. Cavalier Picco 75cl € 22,00

"Fleutry" (muscat p. grain, vendemmia tardiva) 2018 Cave des onze communes 50 cl € 24,00

"Franceco" Enò-trio 2015 50cl € 30,00

L'uva passisce sulla pianta. successivamente viene lasciata a macerare 25 gg sulle bucce. 1000 bottiglie da 0,5 ht a Bronte, 1100m s.l.m., terreno vulcanico Etno. Traminer Aromatico, Moscato di Noto e di Alessandria

## VINI DA DESSERT A BICCHIERE

Caluso Passito 2008 Cavalier Picco € 5,00

"Fleutry" (muscat p. grain, vendemmia tardiva) 2018 Cave des onze communes 50 cl € 5,00

Barolo Chinato Cantina Schiavenza € 6,00

Barolo Chinato Cappellano € 7,00

"Francesco" Enò-trio 2015 (Traminer Aromatico, Moscato di Noto e Alessandria) € 7,00

Marsala sup ORO 10 anni De Bartoli € 7,00