



...Il gufopensiero...

“...a chi a-j pias nen el vin s’a pista na nata a s’ancioca...”

(a chi non piace il vino se pesta un tappo si ubriaca)

“...an pressa e bin a va mai bin...”

(in fretta e bene non va mai bene - la fretta è nemica della qualità)

“...a tàula as ven nen vej...”

(a tavola non si invecchia mai)

“...amis, bdsch, e vin, pì a son vej e pì a va bin...”

(amici, legno e vino, più sono vecchi e più vanno bene)

“.... SE I L’EVE PRESSA, I PODOMA NEN GIUTÉVE...”

(SE AVETE FRETTA NON POSSIAMO AIUTARVI)

COSA C'É IN CANTINA?

- pag 3 LE BIRRE ARTIGIANALI
- pag 4 MEZZE BOTTIGLIE E PROPOSTE A BICCHIERE
- 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 SFUSO - FREISA - GRIGNOLINO - DOLCETTO
- 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



A bordo pagina questo simbolo indica vino esaurito

NON SOLO VINO... LA CARTA DELLE BIRRE

Birrificio del Canavese



RABEL

Bionda, alta fermentazione, non filtrata e non pastorizzata, senza conservanti, 5,5%
cl 33,00 5 € cl 75,00 10 €

Birrificio San Michele, Sant'Ambrogio di Susa



MANON

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

TOSCA

PILSNER amara ed erbacea (grazie all'impiego del luppolo Saaz, beverina) 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 dessert, da cioccolato, da formaggi 10,5% vol cl 33,00 11 €

I TAGLI PICCOLI... POCO MA BUONO...

ROSSI

Torrette 2011 Grosjean 0,375 (Valle d'Aosta)	€ 9,00
Dolcetto d'Alba 2015 "E. Pertinace" 0,5l	€ 10,00
Barbera d'Asti sup. 2016 "Tre Vescovi" V.Vaglio Serra	€ 9,00
Barbera d'Alba 2014 "E.Pertinace" 0,5l	€ 10,00
Nebbiolo Langhe 2016 "E.Pertinace" 0,5l	€ 15,00
Barbaresco 2015 Cantina Vignaioli "E.Pertinace" 0,5l	€ 17,00

LE PROPOSTE A BICCHIERE

Annata e produttore variano in base alle disponibilità, per il dettaglio consultare il personale di sala

Erbaluce di Caluso	€ 4,00
Roero Arneis	€ 4,00
Grignolino	€ 3,00
Dolcetto	€ 4,00
Barbera	€ 5,00
Nebbiolo	€ 5,00

VINI BIANCHI, ROSATI E SPUMANTI

ROSATI

Cornareto Rosè 2017 TDS	€ 10,00
Tournet (nebbiolo) 2017 ass. Produttori Carema	€ 12,00
“Punto rosa” Spumante (Pinot grigio-pinot noir) Az.Agr.Val d’Oca	€ 12,00
Cirò rosato 2017 doc Librandi	€ 13,00

BIANCHI

PIEMONTE E VALLE D’AOSTA

Traminer Aromatico Cave Des onze communes	€ 12,00
Petite Arvine 2015 Grosjean	 € 20,00
Erbaluce di Caluso 2017 Cav. Picco	€ 10,00
Erbaluce di Caluso “Vigna le chiusure” Az.Agr.Favaro	 € 19,00
Chardonnay Langhe 2016 Az.Agr. Flli Grasso	€ 12,00
Nascetta 2017 Osvaldo Barberis	 € 15,00
Favorita Langhe 2018 Az.Agr. Deltetto	 € 16,00
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

Gewurztraminer 2016 Alois Lageder  € 21,00

Pinot Grigio 2017 Alois Lageder  € 21,00

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Sauvignon 2018 Isonzo del Friuli Tenuta Luisa € 18,00

Ribolla Gialla 2018 Tenuta Luisa € 18,00

Sauvignon 2016 Franco Terpin   € 30,00

Orange wine, pieno e ricco, color rame, macerazione di 10 giorni sulle bucce, affinato in legno e acciaio, da bere a temperatura ambiente o cantina

“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.

VENETO

Prosecco di Valdobbiadene Az.Agr.Val d'Oca € 14,00

Prosecco di Valdobbiadene milles. 2014 Az.Agr.Val d'Oca € 15,00

Prosecco “col fondo” Col Tamarie 2017  € 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

SICILIA

Traminer Aromatico 2016 Enò-trio  € 20,00

Etna bianco (Catarrato) 2016 Az- Agr- Tornatore  € 22,00

BOLLICINE

PIEMONTE

Erbaluce di Caluso "Turbante" 2010 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

MILLESIME' EXTRA BRUT 1er Cru 2012 BLANCS DES NOIRS

100% Pinot noir, 3g litro il dosaggio,, questi gli ingredienti del principe degli Champagne di Guy Charbaut. Pesca, frutta gialla e scorza di arancia riempiono il naso per lasciare spazio alla frutta matura in bocca e nel lunghissimo finale. 750ml € 50,00

VINI ROSSI PIEMONTE

PROPOSTE IN CARAFFA

Freisa d'Asti frizzante Terre dei santi

Grignolino Az. Agr. Vinchio Vaglio

Barbera d'Asti Az. Agr. Vinchio Vaglio

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 2017 "Ruja" Sergio Giudice € 13,00

Dolcetto d'Alba 2017 "Castellizzano" "E.Pertinace" € 13,00

Dolcetto d'Alba 2018 Cascina Schiavenza € 13,00

DIANO E DOGLIANI

Diano d'Alba Sorì Richin 2016 Casavecchia € 13,00

Dolcetto di Dogliani 2017 "Valdibà" Osvaldo Barberis  € 13,00

Dolcetto di Dogliani 2017 ris."Puncin" Osvaldo Barberis  € 15,00

ASSEMBLATI

“Origini” az. Agricola Conti



€ 18,00

Barbera, Nebbiolo, Vespolina, coltivate con antico metodo “a maggiorina”, 2300 bottiglie prodotte, 12,5° alc

Langhe rosso 2012 “Pian del lupo” Casavecchia

€ 20,00

Cabernet Sauvignon, merlot, Nebbiolo barrique

Langhe Rosso 2016 Az. Agr. Boffa

€ 25,00

Barbera-nebbiolo

ALTRI VINI PIEMONTESI

Ruchè di Castagnole Monferrato 2018 V.Vaglio Serra

€ 16,00

Ruchè di Castagnole Monferrato 2018 P. Gatto

€ 17,00

Verduno Pelaverga 2018 Cascina Massara Giancarlo Burlotto

€ 17,00

BARBERA

ALBA

Barbera d'Alba 2015 Az.Agr.Dosio		€ 12,00
Barbera d'Alba 2015 Elvio Pertinace		€ 14,00
Barbera d'Alba 2015 "Castello" Az.Agr. Barberis		€ 15,00
Barbera d'Alba Superiore 2014 Casavecchia		€ 15,00
Barbera d'Alba Sup. 2016 Sergio Giudice		€ 17,00
Barbera d'Alba 2017 SUP. RISERVA Cascina Schiavenza		€ 18,00
Barbera d'Alba 2012 "Sarsera" Simone Scaletta		€ 20,00

BARBERA

ASTI





Barbera d'Asti 2017 "Sorì dei mori" V.V.Serra		€ 11,00
Barbera d'Asti sup. 2016 "I tre vescovi" V.V.Serra		€ 15,00
Barbera d'Asti sup.2016 "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 2013 "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

MONFERRATO



Barbera VIVACE 2017 "Pà frem" Az.Agr. Ghione		€ 10,00
--	--	---------

VITIGNO NEBBIOLO

NEBBIOLI DEL NORD PIEMONTE E ROERO

Nemora 2016 Canavese Flli Marco (da agricoltura sostenibile)		€ 18,00
Carema 2013 Ris. Cantina Produttori Nebbiolo di Carema		€ 29,00
Gattinara 2013 Az. Agr. Il Chiosso (botte grande)		€ 33,00
Roero 2016 Az. gr. Deltetto		€ 17,00
"Sandro d'Pindeta" 2017 Alberto Oggero		€ 18,00
Roero superiore 2015 Alberto Oggero		€ 25,00
Roero superiore Riserva 2015 Az. gr. Deltetto		€ 28,00
Roero Riserva 2015 Alberto Oggero		€ 40,00

ALBA E LANGHE

Nebbiolo Langhe 2016 "Fratelli Grasso"	Treiso	€ 16,00
Nebbiolo Langhe 2016 "Muntajà" O.Barberis	Monforte 	€ 16,00
Nebbiolo Langhe 2017 "Elvio Pertinace"	Treiso	€ 18,00
Nebbiolo Langhe 2017 Cascina Massare	Verduno	€ 18,00
Nebbiolo Langhe 2016 Az. Agr. Boffa	Barbaresco	€ 19,00
Nebbiolo Langhe 2016 Az. Agr. Punset	Neive 	€ 20,00
Nebbiolo Langhe 2013 Casavecchia	Diano d'Alba	€ 20,00
Nebbiolo Langhe 2014 Sergio Giudice	Serralunga d'Alba	€ 22,00
Nebbiolo Langhe 2017 Az.Agr. Schiavenza	Serralunga d'Alba	€ 22,00
Nebbiolo Langhe 2016 Az. Agr. S. Scaletta	Monforte 	€ 22,00
Nebbiolo d'Alba "Sul monte" 2014 Hilberg-Pasquero	Priocca 	€ 32,00
Nebbiolo d'Alba 2013 Hilberg-Pasquero	Priocca 	€ 40,00

BARBARESCO




Barbaresco 2013 "Elvio Pertinace"	Treiso		€ 28,00
Barbaresco 2015 Az. Agr. Boffa	Barbaresco		€ 30,00
Barbaresco 2015 "Pajè" Az. Agr. Boffa	Barbaresco		€ 35,00
Barbaresco 2009 "Vallegranda" Fratelli Grasso	Treiso		€ 35,00
Barbaresco 2011 "Vallegranda" Fratelli Grasso	Treiso		€ 33,00
Barbaresco "Basarin" 2013 Punset	Neive		€ 38,00
Barbaresco "Campo quadro" 2014 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 2013 "Chirlet" Simone Scaletta	Monforte d'Alba	€ 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 2015 "Broglia" Cascina Schiavenza	MAGNUM 1,5L	€ 100,00

VINI DI ALTRE REGIONI

VALLE D'AOSTA

Gamay 2017 Cave des onze communes		€ 15,00
Gamay 2016 Grosjean		€ 15,00
Torrette Superiore 2016 Grosjean		€ 19,00
Fumin 2015 Grosjean		€ 20,00

LOMBARDIA

Bonarda O.P. ferma 2011 "Possessione del Console" f.lli Agnes		€ 12,00
Bonarda O.P. 2015 vivace "Cresta del Ghiffi" f.lli Agnes		€ 12,00

TRENTINO-ALTO ADIGE

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

VENETO - VALPOLICELLA

Rosso Verona "Campo Fiorin" 2016 Metodo Ripasso Masi		€ 20,00
Amarone 2010 Masi		€ 45,00




FRIULI-VENEZIA GIULIA

Merlot 2014 Tenuta Luisa	€ 14,00
Refosco dal peduncolo rosso 2012 "Tenuta Luisa"	€ 18,00

TOSCANA

Morellino di Scansano 2016 Fattoria dei Barbi	€ 16,00
Rosso di Montalcino 2016 Fattoria dei Barbi	€ 19,00
Brunello di Montalcino 2012 Fattoria dei Barbi	€ 46,00

SICILIA

Nero d'Avola 2015 Mandrarossa	€ 14,00
Etna rosso 2016 Az. Agr. Tornatore	 € 22,00
"Tiurema" 2016 Pinot Nero Eno-trio	 € 28,00
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 2005 Az. Agr. Cavalier Picco € 20,00

Menfi "Cala dei Tufi" v.tardiva 2012 Mandrarossa 50cl € 24,00

Malvasia Passita delle Lipari 2012 Carlo Hauner 50 cl €40,00

VINI DA DESSERT A BICCHIERE

Caluso Passito 2005 Cavalier Picco € 5,00

Barolo Chinato Cantina Schiavenza € 6,00

Barolo Chinato Cappellano € 7,00

Malvasia Passita delle Lipari 2012 Carlo Hauner € 7,00

Marsala sup ORO 10 anni De Bartoli € 7,00