



IL NOSTRO TERRITORIO

Consorzio Terre Lariane

Bollicine

<i>Spumante metodo classico brut</i>	<i>Terrazze di Montevecchi</i>	€ 25,00
<i>Incrediboll - Spumante extra brut</i>	<i>La Costa</i>	€ 30,00

Bianchi

<i>Brigante (chardonnay, incrocio manzoni)</i>	<i>La Costa</i>	€ 17,50
<i>Solesta (riesling renano)</i>	<i>La Costa</i>	€ 25,00
<i>Le Bressane del Montecchio</i>	<i>Tenuta Montecchio</i>	€ 20,00
<i>Inganna (chardonnay)</i>	<i>Tenuta Montecchio</i>	€ 25,00

Rosè

<i>Roselario (schiava, marzemino)</i>	<i>Cantine Angelinetta</i>	€ 18,00
---------------------------------------	----------------------------	---------

Rossi

<i>Seriz (merlot, sirah, cabernet)</i>	2016	<i>La Costa</i>	€ 24,50
<i>San Giobbe (pinot nero)</i>	2017	<i>La Costa</i>	€ 26,00
<i>Bornò (merlot)</i>	2016	<i>Tre Noci</i>	€ 27,00

IL NOSTRO VINO SFUSO

<i>Barbera d'Asti DOC</i>	0,375	<i>Gianni Doglia</i>	€ 6,50
<i>Barbera d'Asti DOC</i>	0,75	<i>Gianni Doglia</i>	€ 11,00

BOLLICINE ITALIANE

Tentino Alto Adige

<i>Brut Millesimato Riserva</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 33,00
<i>Millesimato "Perlè"</i>	<i>Ferrari</i>	€ 38,00

Valtellina

<i>Rosè Brut Metodo Classico (nebbiolo)</i>	<i>Rainoldi</i>	€ 29,00
---	-----------------	---------

Franciacorta

<i>Alma Brut docg</i>	<i>Bellavista</i>	€ 38,00
<i>Rosè Brut docg</i>	<i>Bellavista</i>	€ 55,00
<i>Ferghettina Brut docg</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 24,00
<i>Ferghettina Saten docg</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 32,00
<i>Brut Millesimato docg</i>	<i>Monzio Compagnoni</i>	€ 29,00
<i>Extrabrut Millesimato docg</i>	<i>Monzio Compagnoni</i>	€ 35,00
<i>'67 Rosè docg</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 35,00
<i>'67 Saten docg</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 26,00
<i>'67 Nature docg</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 36,00

Oltrepò Pavese

<i>Pinot Nero Extra Dry</i>	<i>Vanzini</i>	€ 16,00
<i>Phileo Rosè Brut Metodo Charmat Lungo</i>	<i>Tenuta il Bosco</i>	€ 16,00
<i>Oltrenero Cuvèe Brut docg</i>	<i>Tenuta il Bosco</i>	€ 28,00
<i>Cuvèe 59 Metodo Classico</i>	<i>Travaglino</i>	€ 26,00

Veneto

<i>Prosecco Sup Millesimato Valdobbiadene</i>	<i>Il Vers</i>	€ 19,00
---	----------------	---------

CHAMPAGNE

<i>Special Cuvée</i>	<i>Bollinger</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Rosè</i>	<i>Bollinger</i>	<i>€ 88,00</i>
<i>Grand Annè</i>	<i>Bollinger</i>	<i>€ 126,00</i>
<i>RD</i>	<i>Bollinger</i>	<i>€ 248,00</i>

*“Et però credo che molta felicità sia agli uomini
che nascono dove si trovano i vini buoni”*

(Leonardo da Vinci)

*“Grande è la fortuna di colui che possiede
una buona bottiglia, un buon libro
un buon amico!”*

(Moliere)

Per un buon calice di vino chiedere all'oste

VINI BIANCHI

Lombardia

<i>Riesling "Campo della Foiada"</i>	<i>Travaglino</i>	€ 17,00
<i>Lunano (pinot grigio, moscato, sauvignon, chardonnay)</i>	<i>Travaglino</i>	€ 16,00
<i>Chiaretto del Garda (rosato)</i>	<i>Selva Capuzza</i>	€ 18,50

Piemonte

<i>Favorita</i>	<i>Gianni Doglia</i>	€ 16,00
<i>Roero Arneis "Le tre"</i>	<i>Malabaila</i>	€ 17,00
<i>Roero Arneis "Pradvaj"</i>	<i>Malabaila</i>	€ 21,00

Alto Adige

<i>Muller Thurgau "Michei"</i>	<i>Hofstatter</i>	€ 19,50
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Elena Walch</i>	€ 21,00
<i>Ewa Cuvèe (chardonnay, traminer, muller)</i>	<i>Elena Walch</i>	€ 22,00
<i>Sauvignon</i>	<i>Elena Walch</i>	€ 22,00
<i>Pinot Bianco Kistallberg</i>	<i>Elena Walch</i>	€ 30,00
<i>Chardonnay Cardellino</i>	<i>Elena Walch</i>	€ 28,00

Val D'Aosta

<i>Chambave Muscat</i>	<i>La Crotta Vegneron</i>	€ 21,00
------------------------	---------------------------	---------

Veneto

<i>Scaia (garganega, chardonnay)</i>	<i>Tenuta Sant'Antonio</i>	€ 17,00
<i>Pinot & Toi (tai, pinot grigio, pinot bianco)</i>	<i>Maculan</i>	€ 14,00
<i>Bidibi (tai, sauvignon)</i>	<i>Maculan</i>	€ 17,00

Friuli

<i>Ribolla Gialla "Turian"</i>	<i>Eugenio Collavini</i>	€ 25,00
<i>Friulano</i>	<i>Eugenio Collavini</i>	€ 17,00

Molise

<i>Falanghina</i>	<i>Di Majo Norante</i>	€ 17,00
-------------------	------------------------	---------

Campania

<i>Fiano di Avellino barricato "Colli dei Cerri"</i>	<i>Di Meo</i>	€ 19,00
<i>Greco di Tufo</i>	<i>Di Meo</i>	€ 19,00
<i>Fiano di Avellino barricato "Colli dei Cerri"</i>	<i>Di Meo</i>	€ 33,00

Sardegna

<i>Vermentino di Sardegna "Tino"</i>	<i>Mora & Memo</i>	€ 22,00
--------------------------------------	------------------------	---------

VINI ROSSI

Lombardia

<i>Crotasc (chiavennasca)</i>	2018	<i>Mamete Prevostini</i>	€ 12,00
<i>Botonero igt (nebbiolo)</i>	2017	<i>Mamete Prevostini</i>	€ 15,00
<i>Sassella "Sommarovina" (nebbiolo)</i>	2015/16	<i>Mamete Prevostini</i>	€ 32,00
<i>Sfurzat "Albareda" (nebbiolo appassito)</i>	2013	<i>Mamete Prevostini</i>	€ 53,00
<i>Grumello (nebbiolo)</i>	2016	<i>Rainoldi</i>	€ 22,50
<i>Sassella (nebbiolo)</i>	2016	<i>Rainoldi</i>	€ 21,50
<i>Inferno (nebbiolo)</i>	2017	<i>Rainoldi</i>	€ 23,00
<i>Sfurzat (nebbiolo appassito)</i>	2016	<i>Rainoldi</i>	€ 36,00
<i>Sfurzat "Fruttaio Cà Rizzieri</i>	2015	<i>Rainoldi</i>	€ 48,00
<i>Rosso di Valtellina "Olè" (nebbiolo)</i>	2018	<i>Dirupi</i>	€ 19,50
<i>Valtellina Superiore Riserva</i>	2014	<i>Dirupi</i>	€ 43,00
<i>Sforzato "Sbagliato" (nebbiolo appassito)</i>	2015	<i>Dirupi</i>	€ 60,00
<i>Pinot nero "Pernero"</i>	2018	<i>Travaglino</i>	€ 17,00
<i>Bonarda (croatina frizzante)</i>	2018	<i>Travaglino</i>	€ 15,00
<i>Rosso del Garda "Dunant"</i>	2015/16	<i>Selva Capuzza</i>	€ 17,50

Piemonte

<i>Grignolino d'Asti</i>	2018	<i>Gianni Doglia</i>	€ 17,00
<i>Barbera d'Asti "Bosco donne"</i>	2018	<i>Gianni Doglia</i>	€ 18,00
<i>Barbera d'Asti Superiore "Genio"</i>	2016/17	<i>Gianni Doglia</i>	€ 26,00
<i>Merlot in purezza barricato</i>	2014	<i>Gianni Doglia</i>	€ 28,00
<i>Langhe Nebbiolo</i>	2018/19	<i>Malabaila</i>	€ 19,00
<i>Roero "Bric Volta"</i>	2017	<i>Malabaila</i>	€ 25,00
<i>Roero riserva "Castelletto"</i>	2014	<i>Malabaila</i>	€ 40,00

<i>Barbera d'Asti Superiore</i>	2016	<i>Oddero</i>	€ 25,00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	2018	<i>Gianni Doglia</i>	€ 19,50
<i>Barolo</i>	2014	<i>Oddero</i>	€ 43,50

Val D'Aosta

<i>Sirah</i>	2015	<i>La Crotta Vegneron</i>	€ 22,00
--------------	------	---------------------------	---------

Trentino Alto Adige

<i>Teroldego Rotaliano</i>	2018	<i>Endrizzi</i>	€ 17,00
<i>Masetto Nero</i> <i>(merlot, cab_sauvignon, lagrein, teroldego)</i>	2016	<i>Endrizzi</i>	€ 23,00
<i>Schiava</i>	2018	<i>Elena Walch</i>	€ 17,00
<i>Lagrein</i>	2019	<i>Elena Walch</i>	€ 19,00
<i>Pinot Nero "Meczan"</i>	2018	<i>Hofstatter</i>	€ 19,50
<i>Lagrein Riserva "Steinraffler"</i>	2015	<i>Hofstatter</i>	€ 33,00

Veneto

<i>Corvè</i>	2016	<i>Tinazzi</i>	€ 22,00
<i>Valpolicella Classico</i>	2018	<i>Speri</i>	€ 18,00
<i>Valpolicella Ripasso</i>	2017	<i>Speri</i>	€ 24,00
<i>Sant'Urbano appassimento</i>	2016	<i>Speri</i>	€ 25,00
<i>Amarone</i>	2013	<i>Speri</i>	€ 55,00
<i>Brentino (merlot, cabernet sauvignon)</i>	2016	<i>Maculan</i>	€ 19,50
<i>Palazzotto (cabernet sauvignon)</i>	2015/16	<i>Maculan</i>	€ 29,00

Friuli

<i>Refosco dal Peduncolo rosso</i>	2017	<i>Eugenio Collavini</i>	€ 16,50
------------------------------------	------	--------------------------	---------

<i>Merlot</i>	2017	<i>Eugenio Collavini</i>	€ 16,50
<i>Ruan frizzante</i>	2018	<i>Eugenio Collavini</i>	€ 18,00

Emilia Romagna

<i>Lambrusco "Vecchio Moro" (frizzante)</i>	2018	<i>Rinaldini</i>	€ 14,00
<i>Lambrusco "Vigna del Picchio" barricato</i>	2013	<i>Rinaldini</i>	€ 20,00
<i>Lambrusco "Moro del Moro" appassim.</i>	2008	<i>Rinaldini</i>	€ 35,00

Toscana

<i>Chianti colli senesi (sangiovese)</i>	2018	<i>Talosa</i>	€ 15,00
<i>Nobile di Montepulciano riserva</i>	2015	<i>Talosa</i>	€ 30,00
<i>Nobile di Montepulciano "Filai Lunghi"</i>	2016	<i>Talosa</i>	€ 43,00
<i>Chianti classico Gallo Nero (sangiovese)</i>	2015	<i>Castell'Invilla</i>	€ 26,50
<i>Alberaia (sangiovese)</i>	2015/16	<i>Tenuta le Macchie</i>	€ 25,00
<i>Prugnolo di Montepulciano (sangiovese, mammolo)</i>	2018	<i>Boscarelli</i>	€ 19,50
<i>Morellino di Scansano (sangiovese, cabernet sauvignon, ciliegiolo)</i>	2017	<i>Mantellassi</i>	€ 17,00
<i>Lodai (merlot, cabernet sauvignon)</i>	2015	<i>Fertuna</i>	€ 23,00
<i>Rosso di Montalcino (sangiovese)</i>	2017	<i>Ciacci</i>	€ 23,00
<i>Brunello di Montalcino (sangiovese)</i>	2013/14	<i>Ciacci</i>	€ 50,00

Marche

<i>Rosso Piceno</i>	2015	<i>Velenosi</i>	€ 15,00
<i>Lacryma di Morro d'Alba</i>	2018/19	<i>Velenosi</i>	€ 17,00

<i>Rosso Piceno superiore "Solestà"</i>	2016	<i>Velenosi</i>	€ 22,00
---	------	-----------------	---------

Molise

<i>Contado Riserva (aglianico)</i>	2015	<i>Di Majo Norante</i>	€ 20,00
------------------------------------	------	------------------------	---------

<i>Don Luigi Riserva (montepulciano)</i>	2014	<i>Di Majo Norante</i>	€ 38,00
--	------	------------------------	---------

Puglia

<i>Primitivo del Salento "Sasseo"</i>	2017	<i>Masseria Altemura</i>	€ 17,00
---------------------------------------	------	--------------------------	---------

<i>Primitivo di Manduria</i>	2017	<i>Masseria Altemura</i>	€ 25,00
------------------------------	------	--------------------------	---------

<i>Malvasia Nera di Brindisi</i>	2016	<i>Feudi S_Marzano</i>	€ 18,50
----------------------------------	------	------------------------	---------

<i>Negramaro del Salento "F"</i>	2017	<i>Feudi S_Marzano</i>	€ 40,00
----------------------------------	------	------------------------	---------

Sicilia

<i>Nero d'Avola</i>	2017	<i>Curatolo Arini</i>	€ 18,00
---------------------	------	-----------------------	---------

<i>Etna "Ciauria" (nerello mascalese)</i>	2018	<i>Pietro Caciorgna</i>	€ 24,00
---	------	-------------------------	---------

<i>Etna "N'anticchia" (nerello mascalese)</i>	2013	<i>Pietro Caciorgna</i>	€ 50,00
---	------	-------------------------	---------

Sardegna

<i>Cannonau</i>	2017	<i>Mora e Memo</i>	€ 22,00
-----------------	------	--------------------	---------

<i>Iselis (monica di sardegna)</i>	2016	<i>Argiolas</i>	€ 30,00
------------------------------------	------	-----------------	---------

LE MEZZINE 0,375

Bollicine

<i>Franciacorta Brut</i>		<i>Berlucchi</i>	€ 12,50
--------------------------	--	------------------	---------

<i>Franciacorta Rosè</i>		<i>Berlucchi</i>	€ 13,50
--------------------------	--	------------------	---------

Bianchi

<i>Bidibi (tai, sauvignon)</i>		<i>Maculan</i>	€ 10,00
<i>Pecorino</i>		<i>Velenosi</i>	€ 11,00
<i>Greco di Tufo</i>		<i>Di Meo</i>	€ 12,00

Rossi

<i>Sassella (nebbiolo)</i>	2016	<i>Rainoldi</i>	€ 12,50
<i>Pinot Nero "Meczan"</i>	2018	<i>Hofstatter</i>	€ 12,50
<i>Morellino di Scansano</i> <i>(sangiovese, cabernet sauvignon, ciliegiolo)</i>	2017	<i>Mantellassi</i>	€ 10,00
<i>Brecciarolo</i> <i>(montepulciano, sangiovese)</i>	2015	<i>Velenosi</i>	€ 12,00
<i>Barbera d'Asti "Bosco donne"</i>	2018	<i>Gianni Doglia</i>	€ 10,00
<i>Rosso di Montepulciano</i>	2018	<i>Talosa</i>	€ 10,00

I VINI DA DESSERT

<i>Moscato d'Asti docg 0,75</i>		<i>Gianni Doglia</i>	€ 15,00
<i>Moscato Passito "La Bella Estate" 0,75</i>		<i>Vite Colte</i>	€ 25,00
<i>Calido Passito di Moscato rosso 0,375</i>		<i>La Costa</i>	€ 22,00
<i>Vermouth Rosso "Etrusco Nero" 0,75</i>		<i>Fertuna</i>	€ 30,00

Passito di Pantelleria "Nun" 0,50

Miceli

€ 40,00

Per i vini da dessert al calice chiedere all'oste

*"Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia
e una scintilla all'amore*

(Edmondo De Amicis)

*"Siamo tutti mortali
fino al primo bacio e
al secondo bicchiere di vino"*

(Eduardo Hughes Galeano)

I FORMATI SPECIALI

Bollicine

				<i>Al tavolo</i>	<i>Da asporto</i>
<i>Oltrenero Cuvèe Brut docg (Oltrepò Pavese)</i>	<i>Tenuta il Bosco</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 58,00</i>	<i>€ 50,00</i>	
<i>Oltrenero Cruasè Cuvèe (Oltrepò Pavese)</i>	<i>Tenuta il Bosco</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 63,00</i>	<i>€ 55,00</i>	
<i>'61 Saten docg (Franciacorta)</i>	<i>Berlucchi</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 55,00</i>	<i>€ 48,00</i>	

<i>'67 Nature docg</i>	<i>(Franciacorta)</i>	<i>Berlucchi</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 78,00</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Bellavista Alma Brut</i>	<i>(Franciacorta)</i>	<i>Bellavista</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 80,00</i>	<i>€ 72,00</i>
<i>Monzio Brut millesimato</i>	<i>(Franciacorta)</i>	<i>M. Compagnoni</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 62,00</i>	<i>€ 54,00</i>
<i>Ribolla Gialla Brut</i>	<i>(Friuli)</i>	<i>Eugenio Collavini</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 70,00</i>	<i>€ 62,00</i>

Rossi

<i>San Giobbe</i>	<i>Lombardia</i>	<i>La Costa</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 53,00</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Sfurzat</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Rainoldi</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 100,00</i>	<i>€ 92,00</i>
<i>Sfurzat Albareda</i>	<i>Lombardia</i>	<i>M. Prevostini</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 138,00</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Sassella "sommarovina"</i>	<i>Lombardia</i>	<i>M. Prevostini</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 78,00</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba "Bric Merli"</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Malabaila</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 42,00</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Roero "Bric Volta"</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Malabaila</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 55,00</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Valpolicella Ripasso</i>	<i>Veneto</i>	<i>Speri</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 50,00</i>	<i>€ 42,00</i>
<i>Amarone</i>	<i>Veneto</i>	<i>Speri</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 137,00</i>	<i>€ 129,00</i>
<i>Masetto Nero</i>	<i>Trentino</i>	<i>Endrizzi</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 54,00</i>	<i>€ 46,00</i>
<i>Morellino di Scansano</i>	<i>Toscana</i>	<i>Mantellassi</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 37,00</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>Lodai</i>	<i>Toscana</i>	<i>Fertuna</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 62,00</i>	<i>€ 54,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Toscana</i>	<i>Salcheto</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 45,00</i>	<i>€ 37,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano Ris</i>	<i>Toscana</i>	<i>Talosa</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 60,00</i>	<i>€ 52,00</i>
<i>Contado Riserva</i>	<i>Molise</i>	<i>Di Majo Norante</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 40,00</i>	<i>€ 32,00</i>

LE BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

*Per birra artigianale si intende quella non pastorizzata "cruda", tendenzialmente non filtrata quindi integra e realizzata senza conservanti
Sono ricche di principi nutritivi che ne fanno un alimento e non solo una bevanda*

Ex Fabrica (Piacenza)

				0,33	0,75
Ciara:	<i>giallo dorato, moderatamente luppolata</i>			€ 5,50	

<i>Rozza: rossa ambrata, aroma intenso e maltato</i>	€ 5,50	€ 11,00
<i>Weiss: giallo paglierino, gusto fruttato e speziato</i>	€ 5,50	€ 11,00

Birrificio San Gabriel (Treviso)

	0,33	0,5
<i>Weiss: bollicine bavaresi, aroma di lieviti e frutta</i>		€ 7,00

Birrificio Legnone (Valtellina)

	0,33	
<i>Testa di malto: Stile Bohemian Pilsner. Corpo secco, beverina con profilo erbaceo e floreale.</i>	€ 5,50	
<i>Milf Passion: Stile Strong Ale, colore ramato chiaro. Birra piacevolmente corposa, intensa e fragrante con sentori di caramello e frutta rossa.</i>	€ 5,50	
<i>Spiga di legno: Corpo medio, delicata, con sentori di floreali</i>	€ 5,50	

Birrificio Eretica (Ornago)

	0,33	
<i>Delifino: Birra rinfrescante e facile da bere. Retrogusto di marmellata all'arancia.</i>	€ 5,50	
<i>Agricoltore: Profumo agrumato e di frutta tropicale, finale amaro accompagnato da un aroma di pesca</i>	€ 5,50	
<i>Cornucopia: Birra ambrata di corpo con sentori di caramello</i>	€ 5,50	