



*Trattoria Castello*

*Prato Sesia*

*La nostra cantina*

*Costruitevi  
Una cantina ampia, spaziosa,  
ben areata e rallegrata di tante belle bottiglie,  
quelle ritte, quelle coricate,  
da considerare con occhio amico nelle sere di  
primavera, estate, autunno, inverno  
sogghignando al pensiero di quell'uomo  
senza canti e senza suoni,  
che dovrebbe vivere una decina d'anni più di voi*

*Giacomo Bologna*

*“.....che sarebbe la vita senza il vino?  
Il vino bevuto in tempi e quantità giuste  
è gaiezza del cuore,  
gioia dell'anima.....”*

*Antico testamento*

*Ecclesiaste (III, II sec. a. c.)*

*“ Bere un grande vino è un gesto di cultura e di educazione:  
significa consapevolezza del tempo e  
della fatica spesi per ottenerlo.  
Solo così il gesto diventa un piacere vero che si desidera  
condividere.”*



# I nostri consigli

## Vini Bianchi

*Metodo Classico Brut Rosè "Cruasé" Isimbarda* € 29,00  
*Pinot nero 12° Santa Giuletta*

*Champagne Maxime Blin Carte Blanche Brut* € 60,00  
*Pinot Meunier, Pinot nero 12° Trigny*

*Gavi di Gavi "La Meirana"* 23 Broglia € 22,00  
*Cortese 13° Gavi*

*Piemonte Bianco "Pafoj"* 22 Icardi € 28,00  
*Cortese, Sauvignon, Chardonnay 14° Castiglione Tinella*

*Langhe Chardonnay "l'Aura"* 20 Monti € 35,00  
*Chardonnay 14° Monforte d'Alba*

*Friuli Isonzo "La Vila"* 20 Lis Neris € 40,00  
*Friulano 14° San Lorenzo Isontino*

28,00  
*Bianco di Morgante* 23 Morgante €  
*Nero d'Avola 13,5° Grotte*

## Vini Rossi

*Gattinara Riserva* 12 Cantina Sociale € 40,00  
*Nebbiolo 13,5° Gattinara*

*Ghemme* 20 Quarna € 30,00  
*Nebbiolo Vespolina 14° Ghemme*

*Sizzano* 21 Negri € 45,00  
*Nebbiolo, Vespolina, Uva rara 13° Sizzano*

*Casale del Giglio* Lazio Rosso "Petit Verdot" 21  
€ 20,00  
*Petit Verdot 14° Aprilia*

*Rosso di Montalcino* 21 La Fiorita € 25,00  
*Sangiovese 14,5° Montalcino*

*Boca "Il rosso delle Donne"* 15 Conti € 60,00  
*Nebbiolo, Vespolina, Uva rara 13° Maggiore*

*Colli Tortonesi "Poggio del Rosso"* 17 Mariotto € 28,00  
*Barbera 14,5° Tortona*

*Barolo "Rocche dell'Annunziata"* 18 Rocche Costamagna € 60,00  
*Nebbiolo 14,5° La Morra*

<i>Colline Novaresi Rosso “Cascina del Buonumore”</i>		<i>22 Barbaglia</i>
	<i>€ 35,00</i>	
<i>Nebbiolo, Vespolina 13,5° Cavallirio</i>		
<i>Toscana Vermentino Nero</i>	<i>20 Terenzuola</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Vermentino nero 13° Fosdinovo</i>		

## **L'acqua**

<i>Valverde acqua minerale naturale</i>	€ 3,00
<i>Valverde acqua minerale frizzante</i>	€ 3,00

## **I vini sfusi**

<i>Rosso da tavola</i>	<i>Gandino</i>	<i>al Litro</i>	€ 12,00
<i>Bianco da tavola</i>	<i>Gandino</i>	<i>al Litro</i>	€ 12,00

## **Le birre**

<i>Birra Hurquel (Ceca)</i>	€ 5,00
<i>Birra agricola Le 2 Sorelle "Naif" (lager chiara)</i>	€ 6,00

## Grandi formati

<p><i>Friuli Isonzo “Gris” (Jèoroboam l 3)</i> <i>Pinot Grigio 14° San Lorenzo Isontino</i></p>	<p><i>16 Lis Neris</i></p>	<p><i>€ 160,00</i></p>
<p><i>Friuli Isonzo “Gris” (Magnum)</i> <i>Pinot Grigio 14° San Lorenzo Isontino</i></p>	<p><i>20 Lis Neris</i></p>	<p><i>€ 80,00</i></p>
<p><i>Barolo “Francia” (magnum)</i> <i>Nebbiolo 15° Monforte d’Alba</i></p>	<p><i>18 Conterno</i></p>	<p><i>€ 500,00</i></p>
<p><i>Barolo “Rocche dell’Annunziata” (magnum)</i> <i>Nebbiolo 14,5° La Morra</i></p>	<p><i>18 Rocche Costamagna</i></p>	<p><i>€ 120,00</i></p>
<p><i>Barbaresco (Magnum)</i> <i>Nebbiolo 14,5° Barbaresco</i></p>	<p><i>20 Produttori del Barbaresco</i></p>	<p><i>€ 80,00</i></p>
<p><i>Gattinara “Il Putto” (magnum)</i> <i>Nebbiolo 14° Gattinara</i></p>	<p><i>18 Cantine del Signore</i></p>	<p><i>€ 85,00</i></p>
<p><i>Colline Novaresi Nebbiolo “Valentina” (magnum)</i> <i>Mezzomerico</i> <i>Nebbiolo 14° Mezzomerico</i></p>	<p><i>€ 50,00</i></p>	<p><i>18 Roccolo di</i></p>
<p><i>Bolgheri “Volpola” (magnum)</i> <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot 14,5° Castagneto Carducci</i></p>	<p><i>20 Podere Sapaio</i></p>	<p><i>€ 80,00</i></p>
<p><i>Barbera d’Alba (magnum)</i> <i>Barbera 15° Monforte d’Alba</i></p>	<p><i>17 Monti</i></p>	<p><i>€ 90,00</i></p>
<p><i>Barbera d’Asti Sup. “La Vigna Vecchia” (magnum)</i> <i>40,00</i> <i>Barbera 14,5° Castelnuovo Belbo</i></p>		<p><i>21 Cossetti €</i></p>
<p><i>Barbera d’Asti Superiore “Cà di Pian” (magnum)</i> <i>Barbera 14,5° Castagnole delle Lanze</i></p>	<p><i>€ 60,00</i></p>	<p><i>21 La Spinetta</i></p>
<p><i>Barbera Piemonte “Le tane” (magnum)</i> <i>Barbera 13° Vinchio Vaglio Serra</i></p>	<p><i>22 Vinchio Vaglio</i></p>	<p><i>€ 25,00</i></p>

*Magnum l 1,5 = 2 bottiglie    Jèoroboam l 3 = 4 bottiglie    Imperiale l 5 = circa 7 bottiglie    Matusalem l 6 = 8 bottiglie*  
*Salmanazar l 9 = 12 bottiglie    Balthazar l 12 = 16 bottiglie    Nabuchodonosor l 15 = 20 bottiglie*

# Champagnes

*Champagne Grand Cru Blanc de Blanc Pertois Moriset "Les Quatre Terroires" € 90,00*

*Chardonnay 12,5° Le Mesnil sur Oger*

*Champagne Brut Pertois Moriset "L'assemblage" € 75,00*

*Pinot nero, Chardonnay 12,5° Le Mesnil sur Oger*

*Champagne Marc Hebrart Brut "Mes Favorites" Premier Crù € 65,00*

*Pinot nero, Chardonnay 12° Mareuil sur Ay*

*Champagne Maxime Blin Carte Blanche Brut € 60,00*

*Pinot Meunier, Pinot nero 12° Trigny*

*Champagne Grand Cru Blanc de Blanc Philippe Glavier "La Grace d'Alphael" € 60,00*

*Chardonnay 12,5° Cramant*

## Vini Spumanti

<i>Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Dry Dirupo Andreola Glera 11,5° Valdobbiadene</i>	€ 22,00
<i>Prosecco Valdobbiadene Superiore "Bosco di Gica" Adriano Adami Glera 11° Vidor</i>	€ 22,00
<i>Piemonte Cocchi Brut Pinot nero, Chardonnay 12° Asti</i>	€ 22,00
<i>Piemonte Cocchi Brut Rosè Pinot nero 12° Asti</i>	€ 22,00
<i>"Maximum" Blanc de blanc Trento doc Brut Ferrari Chardonnay 12,5° Trento</i>	€ 38,00
<i>Metodo Classico Brut Rosè "Hallè Rosè" 2017 Enrico Crola Nebbiolo 12,5° Mezzomerico</i>	€ 30,00
<i>Metodo Classico Brut Rosè 2015 Vallana Nebbiolo 13° Maggiora</i>	€ 35,00
<i>Metodo Classico Brut Rosè "Cruasé" Isimbarda Pinot nero 12° Santa Giuletta</i>	€ 29,00
<i>Metodo Classico Brut Blanc de Blancs 2010 Broglia Cortese 12,5° Gavi</i>	€ 45,00
<i>Alta Langa Brut "Totocorde" 2016 Cocchi Pinot nero, Chardonnay 12° Asti</i>	€ 45,00
<i>Franciacorta Brut Ferghettina Chardonnay, Pinot nero 12,5° Adro</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta Brut Rosè Ferghettina Pinot nero, 12,5, Adro</i>	€ 46,00
<i>Franciacorta Brut Blanc de Blanc Cavalleri Chardonnay 12,5° Erbusco</i>	€ 45,00



# Vini Bianchi

---

## Nostre colline

*Colline Novaresi Bianco “Costa di Sera” 23 dei Tabacchei € 22,00*  
*Erbaluce 12,5° Suno*

*Colline Novaresi Bianco “Lucino” 23 Barbaglia € 25,00*  
*Erbaluce 13° Cavallirio*

*Colline Novaresi Bianco “Lunatico” 22 dei Cavallini € 22,00*  
*Erbaluce 14° Fara*

# Vini Bianchi

## Piemonte

<i>Roero Arneis “Galileo”</i> <i>Arneis 13,5° Canale</i>	<i>23 Barbero’s</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Roero Arneis “La brina”</i> <i>Arneis 13,5° Canale</i>	<i>23 Barbero’s</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Roero Arneis “Bricco Ciliegie”</i> <i>Arneis 13° Montà d’Alba</i>	<i>23 Almondo</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Gavi di Gavi “La Meirana”</i> <i>Cortese 13° Gavi</i>	<i>23 Broglia</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Piemonte Bianco “Pafoj”</i> <i>Cortese, Sauvignon, Chardonnay 14° Castiglione Tinella</i>	<i>22 Icardi</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Langhe Chardonnay “l’Aura”</i> <i>Chardonnay 14° Monforte d’Alba</i>	<i>20 Monti</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Langhe Bianco “Dragon”</i> <i>Nascetta, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling. 14° Barolo</i>	<i>22 Baudana</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Langhe Riesling</i> <i>Riesling 13,5° Serralunga d’Alba</i>	<i>21 Massolino</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Derthona Colli Tortonesi Timorasso “Bricco S.Michele”</i> <i>Timorasso 14° Tortona</i>	<i>22 Mariotto</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Langhe Chardonnay “Piodilei”</i> <i>Chardonnay 13,5° Alba</i>	<i>20 Pio Cesare</i>	<i>€ 45,00</i>

# Vini Bianchi

## Le Tre Venezie

<i>Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla</i> <i>Ribolla gialla 13° Premariacco</i>	<i>23 Fantin Nodar</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Friuli Colli Orientali Friulano</i> <i>Friulano 13,5° Premariacco</i>	<i>23 Fantin Nodar</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Gewurztraminer "Graf"</i> <i>Gewurztraminer 14,5° Merano</i>	<i>23 Meran</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Soave "Vigna Monteceriani"</i> <i>Garganega 13° Mezzane di Sotto</i>	<i>20 Tenuta Sant'Antonio</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Bianco Veneto "From Black to White"</i> <i>Rondinella bianca, Gold Traminer, Kerner, Incrocio Manzoni 13° San ietro in Cariano</i>	<i>20 Zymè</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Friuli Isonzo "La Vila"</i> <i>Friulano 14° San Lorenzo Isontino</i>	<i>20 Lis Neris</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Friuli Isonzo "Picol"</i> <i>Sauvignon 14° San Lorenzo Isontino</i>	<i>21 Lis Neris</i>	<i>€ 40,00</i>

# Vini Bianchi

## Altre zone di Produzione

<i>Fleur</i>	<i>Oltrepò Pavese Risling Superiore "Le 22 Isimbarda € 22,00 Risling 13,5° Santa Giuletta</i>
<i>Argentiera</i>	<i>Toscana Vermentino "Eco di Mare" 23 € 24,00 Vermentino 13° Castagneto Carducci</i>
	<i>Sicilia Grillo "Selene" 23 Baglio Diar € 18,00 Grillo 13° Marsala</i>
<i>28,00</i>	<i>Bianco di Morgante 23 Morgante€  Nero d'Avola 13,5° Grotte</i>
<i>Giglio</i>	<i>Lazio Bianco "Anthium" 22 Casale del € 24,00 Bellone 14° Aprilia</i>
<i>dell'Angelo</i>	<i>Terre del Volturno "La Volta" 22 Terre € 20,00 Pallagrello 13° Campagnano</i>
<i>dell'Angelo</i>	<i>Falanghina "L'Astrale" 22 Terre € 20,00 Falanghina 13,5° Campagnano</i>
<i>delle Vigne</i>	<i>Emilia Malvasia "Callas" 17 Monte € 36,00 Malvasia 13,5° Collecchio</i>
<i>Alsazia Gewurztraminer Gewurztraminer 14,5° Ribeauville (France)</i>	<i>19 Trimbach € 38,00</i>

## *Vini Rosati*

<i>“Il Rosato”</i> <i>Nebbiolo 14° Gattinara</i>	<i>23 Cantine Nervi</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Coste della Sesia rosato “La Grazia”</i> <i>Nebbiolo 12,5° Gattinara</i>	<i>23 Del Signore</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Vino rosato “ProspeRosa”</i> <i>Nebbiolo 14,5° Fara Novarese</i>	<i>23 dei Cavallini</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Piemonte Cocchi Brut Rosè</i> <i>Pinot nero 12° Asti</i>		<i>€ 22,00</i>
<i>Franciacorta Brut Ferghettina Rosè</i> <i>Pinot nero, 12,5, Adro</i>		<i>€ 38,00</i>
<i>Metodo Classico Brut Rosè 2015 Vallana</i> <i>Nebbiolo 13° Maggiora</i>		<i>€ 35,00</i>
<i>Metodo Classico Brut Rosè “Hallè Rosè” 2017 Enrico Crola</i> <i>Nebbiolo 12,5° Mezzomerico</i>		<i>€ 30,00</i>
<i>Metodo Classico Brut Rosè “Cruasé” Isimbarda</i> <i>Pinot nero 12° Santa Giuletta</i>		<i>€ 29,00</i>

## *Vini Rossi delle nostre colline*

### *Gattinara*

<i>Gattinara “Riserva”</i> <i>Nebbiolo 14° Gattinara</i>	<i>18 Antoniolo</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Gattinara “Osso San Grato”</i> <i>Nebbiolo 14° Gattinara</i>	<i>18 Antoniolo</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Gattinara “Osso San Grato”</i> <i>Nebbiolo 14,5° Gattinara</i>	<i>17 Antoniolo</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Gattinara “San Francesco”</i> <i>Nebbiolo 14° Gattinara</i>	<i>18 Antoniolo</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Gattinara “San Francesco”</i> <i>Nebbiolo 14° Gattinara</i>	<i>16 Antoniolo</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Gattinara “Le Castelle”</i> <i>Nebbiolo 14° Gattinara</i>	<i>17 Antoniolo</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Gattinara “Le Castelle”</i> <i>Nebbiolo 14° Gattinara</i>	<i>15 Antoniolo</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Gattinara</i> <i>Nebbiolo 14° Gattinara</i>	<i>20 Nervi Conterno</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Gattinara “Valferana”</i> <i>Nebbiolo 14° Gattinara</i>	<i>19 Nervi Conterno</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Gattinara “Valferana”</i> <i>Nebbiolo 14,5° Gattinara</i>	<i>18 Nervi Conterno</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Gattinara “Valferana”</i> <i>Nebbiolo 14° Gattinara</i>	<i>16 Nervi Conterno</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Gattinara “Valferana”</i> <i>Nebbiolo 13,5° Gattinara</i>	<i>14 Nervi Conterno</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Gattinara “Molsino”</i> <i>Nebbiolo 14,5° Gattinara</i>	<i>19 Nervi Conterno</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Gattinara “Molsino”</i> <i>Nebbiolo 14,5° Gattinara</i>	<i>18 Nervi Conterno</i>	<i>€ 150,00</i>

## Gattinara

<i>Gattinara</i> <i>Nebbiolo 13,5° Gattinara</i>	<i>21 Travaglini</i>	€ 42,00
<i>Gattinara “Riserva”</i> <i>Nebbiolo 13,5° Gattinara</i>	<i>18 Travaglini</i>	€ 65,00
<i>Gattinara “Tre Vigne”</i> <i>Nebbiolo 13,5° Gattinara</i>	<i>19 Travaglini</i>	€ 50,00
<i>Gattinara “Pietro”</i> <i>Nebbiolo 14° Gattinara</i>	<i>19 Paride Iaretti</i>	€ 42,00
<i>Gattinara “Valferana”</i> <i>Nebbiolo 14,5° Gattinara</i>	<i>18 Paride Iaretti</i>	€ 55,00
<i>Gattinara Riserva</i> <i>Nebbiolo 14° Gattinara</i>	<i>18 Paride Iaretti</i>	€ 60,00
<i>Gattinara Riserva</i> <i>Nebbiolo 13,5° Gattinara</i>	<i>17 Petterino</i>	€ 35,00
<i>Gattinara</i> <i>Nebbiolo 14° Gattinara</i>	<i>19 Franchino</i>	€ 35,00
<i>Gattinara</i> <i>Nebbiolo 14° Gattinara</i>	<i>20 Vegis</i>	€ 25,00
<i>Gattinara Riserva</i> <i>Nebbiolo 14,9° Gattinara</i>	<i>17 Vegis</i>	€ 42,00
<i>Gattinara Riserva</i> <i>Nebbiolo 13,5° Gattinara</i>	<i>12 Cantina Sociale</i>	€ 40,00
<i>Gattinara “Il Putto”</i> <i>Nebbiolo 13,5° Gattinara</i>	<i>19 Del Signore</i>	€ 32,00
<i>Gattinara “Timoteo”</i> <i>Nebbiolo 13,5° Gattinara-Lessona</i>	<i>18 Gaggiano</i>	€ 32,00
<i>Gattinara “Balos”</i> <i>Nebbiolo 15° Gattinara</i>	<i>18 La Stradina</i>	€ 45,00
<i>Gattinara “Rusèt”</i> <i>Nebbiolo 15° Gattinara</i>	<i>18 La Stradina</i>	€ 55,00

## Lessona

<i>Lessona</i> <i>Nebbiolo 13° Lessona</i>	<i>18 Massimo Clerico</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Lessona</i> <i>Nebbiolo 13,5° Lessona</i>	<i>17 Massimo Clerico</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Lessona</i> <i>Nebbiolo, Vespolina 13,5° Lessona</i>	<i>14 Sella</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Lessona “San Sebastiano allo Zoppo”</i> <i>Nebbiolo, Vespolina 13,5° Lessona</i>	<i>13 Sella</i>	<i>€ 50,00</i>

## Bramaterra

<i>Bramaterra “La Ronda”</i> <i>Nebbiolo Croatina Vespolina Uva rara 13° Roasio</i>	<i>19 Lodovico Barboni</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Bramaterra</i> <i>Nebbiolo Croatina Vespolina Uva rara 13,5° Sostegno</i>	<i>19 Ceruti Lorenzo</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Bramaterra “Tenuta Montespelta”</i> <i>Nebbiolo Croatina Vespolina Uva rara 14° Brusnengo</i>	<i>19 Barni</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Bramaterra</i> <i>Nebbiolo Croatina Vespolina 13° Lessona</i>	<i>14 Sella</i>	<i>€ 30,00</i>

---



## Ghemme

<i>Ghemme</i> <i>Nebbiolo Vespolina 14° Ghemme</i>	<i>20 Quarna</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Ghemme “dei Mazzoni”</i> <i>Nebbiolo Vespolina 13,5° Cavaglio d’Agogna</i>	<i>19 Mazzoni</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Ghemme “ai Livelli”</i> <i>Nebbiolo Vespolina 14,5° Cavaglio d’Agogna</i>	<i>17 Mazzoni</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Ghemme “Balsina”</i> <i>Nebbiolo Vespolina 13,5° Romagnano Sesia</i>	<i>16 Ioppa</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Ghemme</i> <i>Nebbiolo Vespolina 13,5° Romagnano Sesia</i>	<i>16 Ioppa</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Ghemme</i> <i>Nebbiolo Vespolina 13,5° Ghemme</i>	<i>15 Torraccia del Piantavigna</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Ghemme “Vigna Carelle”</i> <i>Nebbiolo Vespolina 13° Ghemme</i>	<i>17 Mirù</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Ghemme</i> <i>Nebbiolo Vespolina 13,5° Ghemme</i>	<i>18 Mirù</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Ghemme “Anno Primo”</i> <i>Nebbiolo 13,5° Ghemme</i>	<i>15 Cantalupo</i>	<i>€ 40,00</i>

## Fara

<i>Fara “Barton”</i> <i>Nebbiolo, Vespolina 13° Barengo</i>	<i>20 Boniperti</i>	<i>€ 30,00</i>
--	---------------------	----------------

## Sizzano

<i>Sizzano</i> <i>Nebbiolo, Vespolina, Uva rara 13° Sizzano</i>	<i>21 Negri</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Sizzano “Vibia Earina”</i> <i>Nebbiolo, Vespolina, Uva rara 13° Novara</i>	<i>18 Neri</i>	<i>€ 35,00</i>

## **Boca**

<i>Boca</i> <i>Nebbiolo, Vespolina 13,5° Boca</i>	<i>19 Le Piane</i>	€ 65,00
<i>Boca</i> <i>Nebbiolo, Vespolina 14° Maggiore</i>	<i>16 Vallana</i>	€ 38,00
<i>Boca</i> <i>Nebbiolo, Vespolina 14° Grignasco</i>	<i>20 Carlone</i>	€ 40,00
<i>Boca “Il rosso delle Donne”</i> <i>Nebbiolo, Vespolina, Uva rara 13° Maggiore</i>	<i>15 Conti</i>	€ 60,00
<i>Boca</i> <i>Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara 13° Cavallirio</i>	<i>19 Barbaglia</i>	€ 38,00
<i>Boca</i> <i>Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara 13,5° Borgomanero</i>	<i>13 Poderi Garona</i>	€ 36,00

## **Coste della Sesia**

<i>Coste della Sesia “Aralcader”</i> <i>Nebbiolo 14 ° Vigliano Biellese</i>	<i>20 Castello di Montecavallo</i>	€ 40,00
<i>Coste della Sesia “Cajanto”</i> <i>Nebbiolo 12,5 ° Vigliano Biellese</i>	<i>22 Castello di Montecavallo</i>	€ 25,00
<i>Coste della Sesia “Orbello”</i> <i>Nebbiolo 13 ° Lessona</i>	<i>22 Sella</i>	€ 22,00
<i>Coste della Sesia “Mesolone”</i> <i>Croatina 13,5° Brusnengo</i>	<i>20 Barni</i>	€ 25,00
<i>Coste della Sesia “Spanna”</i> <i>Nebbiolo 13° Lessona</i>	<i>19 Massimo Clerico</i>	€ 30,00
<i>Coste della Sesia “Uvaggio”</i> <i>Nebbiolo Vespolina Croatina 13,5° Lessona</i>	<i>19 Proprietà Sperino</i>	€ 42,00
<i>Coste della Sesia “Ciuèt”</i> <i>Nebbiolo 13° Lessona</i>	<i>12 Piero Cassina</i>	€ 35,00

## Colline Novaresi

<i>Colline Novaresi Vespolina</i> <i>Vespolina 13,5° Grignasco</i>	<i>23 Carlone</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Colline Novaresi Vespolina</i> <i>Vespolina 12,5° Ghemme</i>	<i>22 Quarna</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Colline Novaresi Uva Rara</i> <i>Uva Rara 14° Sizzano</i>	<i>22 Negri</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Colline Novaresi Nebbiolo</i> <i>Nebbiolo, 13° Boca</i>	<i>22 Le Piane</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Colline Novaresi Nebbiolo "Trama"</i> <i>Nebbiolo, 13° Fara</i>	<i>22 I Dof Mati</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Colline Novaresi Nebbiolo "Monteregio"</i> <i>Nebbiolo 13,5° Cavaglio d'Agogna</i>	<i>21 Mazzoni</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Colline Novaresi Nebbiolo "Giulia"</i> <i>Nebbiolo 13,5° Mezzomerico</i>	<i>18 Enrico Crola</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Colline Novaresi Nebbiolo "Altro"</i> <i>Nebbiolo 13° Fara</i>	<i>21 dei Cavallini</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Colline Novaresi Nebbiolo "Spanna"</i> <i>Nebbiolo 13° Maggiore</i>	<i>18 Vallana</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Colline Novaresi Nebbiolo "Ramale"</i> <i>Nebbiolo 13,5° Ghemme</i>	<i>18 Torraccia del Pintavigna</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Colline Novaresi Nebbiolo "Cascinetta"</i> <i>Nebbiolo 13° Mezzomerico</i>	<i>22 Roccolo di Mezzomerico</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Colline Novaresi Nebbiolo "Valentina"</i> <i>Nebbiolo 14° Mezzomerico</i>	<i>18 Roccolo di Mezzomerico</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Colline Novaresi Nebbiolo "Valentina"</i> <i>Nebbiolo 15° Mezzomerico</i>	<i>vendemmia tardiva 17 Roccolo di Mezzomerico</i>	<i>€ 39,00</i>

## Colline Novaresi

<i>Colline Novaresi Croatina</i> <i>Croatina 14,5° Grignasco</i>	<i>19 Carlone</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Colline Novaresi Rosso “Cascina del Buonumore”</i> <i>Nebbiolo, Vespolina 13,5° Cavallirio</i>	<i>€ 35,00</i> <i>22 Barbaglia</i>	
<i>“Pio Decimo” Vino Rosso</i> <i>Nebbiolo, 13° Grignasco</i>	<i>21 Tenute Guardasole</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>“Virgilio” Vino Rosso</i> <i>Nebbiolo, Vespolina, Dolcetto 13° Grignasco</i>	<i>21 Tenute Guardasole</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Vino Rosso “Le Piane”</i> <i>Croatina 14° Boca</i>	<i>17 Le Piane</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>“Tornato” Vino Rosso Merlot</i> <i>Merlot 13° Fara</i>	<i>21 I Dof Mati</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>“Insolita” Vino Rosso Metodo Ancestrale</i> <i>Uva rara 12° Fara</i>	<i>dei Cavallini</i>	<i>€ 18,00</i>

## Barolo

<i>Barolo “Vigna Rionda” Nebbiolo 14° Serralunga d’Alba</i>	<i>14 Massolino</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Barolo “Vigna Rionda” Nebbiolo 14° Serralunga d’Alba</i>	<i>12 Massolino</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Barolo Nebbiolo 14° Serralunga d’Alba</i>	<i>19 Massolino</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Barolo “Francia” Nebbiolo 15° Monforte d’Alba</i>	<i>18 Conterno</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Barolo “Bricco delle Viole” Nebbiolo 14,5° Barolo</i>	<i>19 G. D. Vajra</i>	<i>€ 110,00</i>
<i>Barolo “Bricco delle Viole” Nebbiolo 14,5° Barolo</i>	<i>18 G. D. Vajra</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Barolo “Albe” Nebbiolo 14,5° Barolo</i>	<i>18 G. D. Vajra</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Barolo Nebbiolo 14,5° Dogliani</i>	<i>18 Abbona Marziano</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Barolo Nebbiolo 14,5° Dogliani</i>	<i>17 Abbona Marziano</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Barolo “Fossati” Nebbiolo 14,5° Castiglione Tinella</i>	<i>16 Icardi</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Barolo “Cerviano” Nebbiolo 15° Dogliani</i>	<i>10 Abbona Marziano</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barolo “Per Cristina” Nebbiolo 14,5° Monforte d’Alba</i>	<i>08 Domenico Clerico</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Barolo “Rocche dell’Annunziata Bricco Francesco” Costamagna Nebbiolo 14,5° La Morra</i>	<i>16 Rocche € 80,00</i>	
<i>Barolo “Rocche dell’Annunziata” Nebbiolo 14,5° La Morra</i>	<i>18 Rocche Costamagna</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Barolo “Bussia” Nebbiolo 14,5° Monforte d’Alba</i>	<i>19 Monti</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barolo “Monforte d’Alba” Nebbiolo 14° Monforte d’Alba</i>	<i>19 Monti</i>	<i>€ 95,00</i>
<i>Barolo Nebbiolo 14,5° Bra</i>	<i>17 Ascheri</i>	<i>€ 50,00</i>

\* = esaurito

## **Barbaresco**

<i>Barbaresco</i> <i>Nebbiolo 14° Barbaresco</i>	<i>19 Produttori del Barbaresco</i>	€ 40,00
<i>Barbaresco “Porà”</i> <i>Nebbiolo 14,5° Barbaresco</i>	<i>17 Produttori del Barbaresco</i>	€ 60,00
<i>Barbaresco Riserva “Montefico”</i> <i>Nebbiolo 14,5° Barbaresco</i>	<i>19 Produttori del Barbaresco</i>	€ 60,00
<i>Barbaresco Riserva “Rio Sordo”</i> <i>Nebbiolo 14,5° Barbaresco</i>	<i>19 Produttori del Barbaresco</i>	€ 60,00
<i>Barbaresco “Bric Balin”</i> <i>Nebbiolo 14,5° Barbaresco</i>	<i>17 Moccagatta</i>	€ 70,00
<i>Barbaresco</i> <i>Nebbiolo 14° Dogliani</i>	<i>18 Abbona Marziano</i>	€ 45,00
<i>Barbaresco “Vigneto Staderi”</i> <i>Nebbiolo 14,5° Castagnole Lanze</i>	<i>01 La Spinetta</i>	€ 200,00

## **Dolcetto**

<i>Dolcetto d’Alba</i> <i>Dolcetto 14° Serralunga d’Alba</i>	<i>22 Massolino</i>	€ 18,00
<i>Dolcetto di Ovada “Il Bacio”</i> <i>Dolcetto 13,5° Morsasco</i>	<i>18 La Guardia</i>	€ 18,00

## **Barbera vivace**

<i>Barbera del Monferrato “Agiuiusa”</i> <i>Barbera 13,5° Castagnole Monferrato</i>	<i>22 Crivelli</i>	€ 18,00
--	--------------------	---------

## Barbera

<i>Barbera d'Asti "Monte Bruna"</i> <i>Barbera 15° Rocchetta Tanaro</i>	<i>20 Braida</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone"</i> <i>Barbera 16° Rocchetta Tanaro</i>	<i>19 Braida</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Suori"</i> <i>Barbera 14,5° Agliano Terme</i>	<i>22 Ferraris</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Barbera d'Asti superiore "La luna e i falò"</i> <i>Barbera 14,5° Barolo</i>	<i>21 Vite Colte</i> <i>€ 19,00</i>	
<i>Barbera d'Asti Superiore "La Cricca"</i> <i>Barbera 15,5° Agliano Terme</i>	<i>22 Ferraris</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Barbera d'Asti Superiore "Nuj Suj"</i> <i>Barbera 14° Castiglione Tinella</i>	<i>18 Icardi</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>Nizza Riserva "La luna e i falò"</i> <i>Barbera 15° Barolo</i>	<i>19 Vite Colte</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Barbera d'Alba "Gisep"</i> <i>Barbera 15,5° Serralunga d'Alba</i>	<i>20 Massolino</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Barbera d'Alba</i> <i>Barbera 14,5° Serralunga d'Alba</i>	<i>21 Massolino</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Barbera d'Alba Superiore "Balicora"</i> <i>Barbera 15° Canale</i>	<i>20 Barbero's</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Barbera d'Alba</i> <i>Barbera 15° Monforte d'Alba</i>	<i>17 Monti</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Barbera Piemonte "Appassimento"</i> <i>Barbera 14° Cocconato d'Asti</i>	<i>20 Dezzani</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Colli Tortonesi "Territorio"</i> <i>Barbera 14° Tortona</i>	<i>19 Mariotto</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Colli Tortonesi "Poggio del Rosso"</i> <i>Barbera 14,5° Tortona</i>	<i>17 Mariotto</i>	<i>€ 28,00</i>

## **Nebbiolo**

<i>Langhe Nebbiolo “Surisjvan” Nebbiolo 14° Castiglione Tinella</i>	<i>21 Icardi</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Nebbiolo d’Alba “Bricco Barone” Nebbiolo 14,5° Dogliani</i>	<i>20 Abbona Marziano</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Nebbiolo d’Alba “La Pipina” (anfora) Nebbiolo 14° Monforte d’Alba</i>	<i>19 La Bioca</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Nebbiolo d’Alba superiore Nebbiolo 14,5° Monforte d’Alba</i>	<i>18 Monti</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo Nebbiolo 14° Barbaresco</i>	<i>20 Produttori del Barbaresco</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo Nebbiolo 14° Serralunga d’Alba</i>	<i>18 Massolino</i>	<i>€ 25,00</i>



## *Vini Rossi Piemonte*

<i>Carema “L’Arsin”</i> <i>Nebbiolo 13,5° Carema</i>	<i>19 Cantina Togliana</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Roero Riserva “Malin”</i> <i>Nebbiolo 14° Canale</i>	<i>17 Barbero’s</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Langhe Rosso “Arte”</i> <i>Nebbiolo, Barbera 14° Monforte d’Alba</i>	<i>14 Domenico Clerico</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Langhe Rosso “Dossi Rossi”</i> <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Nebbiolo 15° Monforte d’Alba</i>	<i>16 Monti</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Langhe Rosso “Zerosolfiti”</i> <i>Nebbiolo 14° Dogliani</i>	<i>19 Abbona Marziano</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Ruchè di Castagnole Monferrato</i> <i>Ruchè 15° Castagnole Monferrato</i>	<i>22 Crivelli</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Verduno Pelaverga</i> <i>Pelaverga piccolo 13,5° Monforte d’Alba</i>	<i>20 La Bioca</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Colli Tortonesi “Braghè”</i> <i>Freisa 14° Tortona</i>	<i>20 Mariotto</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Monferrato Rosso “Il Bacialè”</i> <i>Barbera, Pinot nero, Merlot, Cabernet Sauvignon &amp; Franc 14,5° Rocchetta Tanaro</i>	<i>19 Braida</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Grignolino d’Asti</i> <i>Grignolino 14° Castagnole Monferrato</i>	<i>22 Crivelli</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Monferrato Rosso “Agoghè”</i> <i>Ruchè, Syraho 14,5° Castagnole Monferrato</i>	<i>19 Crivelli</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Piemonte Albarossa “L’Intrigante”</i> <i>Albarossa 14,5° Morsasco</i>	<i>18 La Guardia</i>	<i>€ 24,00</i>

## Valle d'Aosta

*Valle d'Aosta Torrette Superieur*                      20 Feudo di San Maurizio                      € 28,00  
*Petit rouge, Fumin, Cornalin Premetta 14° Sarre*

## Lombardia

*Oltrepò Pavese Bonarda "Vigna delle More"*                      22 Isimbarda  
€ 18,00

*Croatina 13,5° Santa Giuletta*

*Croatina "Costa di Annibale"*                      23 Isimbarda                      € 18,00  
*Croatina 14,5° Santa Giuletta*

## Veneto & Alto-Adige & Friuli

<i>Amarone della Valpolicella Classico</i>	18 Zymè	€ 130,00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina 15,5° San Pietro in Cairano</i>		
<i>Rosso Veneto Kairos</i>	19 Zymè	€ 90,00
<i>Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syraz, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino 14,5° San Pietro in Cairano</i>		
<i>Rosso Veneto 60 20 20 Cabernet</i>	19 Zymè	€ 55,00
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot 14,5° San Pietro in Cairano</i>		
<i>Valpolicella ripasso "Custodia"</i>	19 Cantina di Custoza	€ 20,00
<i>Corvina Rondinella Croatina Oseleta 14° Sommacampagna</i>		
<i>Valpolicella superiore "La Bandina"</i>	20 Tenuta Sant'Antonio	€ 35,00
<i>Corvina Corvinone Rondinella Croatina Oseleta 14° Mezzane di Sotto</i>		
<i>Valpolicella superiore ripasso "Monti Garbi"</i>	20 Tenuta Sant'Antonio	€ 24,00
<i>Corvina Rondinella Croatina Oseleta 14° Mezzane di Sotto</i>		
<i>Amarone della Valpolicella "Custodia"</i>	19 Cantina di Custoza	€ 40,00
<i>Corvina, Rondinella, Molinara 15,5° Mezzane di Sotto</i>		
<i>Amarone della Valpolicella "Campo dei Gigli"</i>	18 Tenuta Sant'Antonio	€ 70,00
<i>Corvina, Rondinella, Molinara 15,5° Mezzane di Sotto</i>		
<i>Amarone della Valpolicella "Antonio Castagnedi"</i>	19 Tenuta Sant'Antonio	€ 50,00
<i>Corvina, Rondinella, Molinara 15° Mezzane di Sotto</i>		
<i>Alto Adige Cabernet Riserva "Graf"</i>	19 Cantina Merano	€ 28,00
<i>Cabernet Sauvigno 14,5° Marlengo</i>		
<i>Alto Adige Pinot Nero "Graf"</i>	22 Cantina Merano	€ 25,00
<i>Pinot Nero 13,5° Marlengo</i>		
<i>Alto Adige Lagrein "Graf"</i>	21 Cantina Merano	€ 25,00
<i>Lagrein 14° Marlengo</i>		
<i>Alto Adige Merlot Lagrein "Graf"</i>	22 Cantina Merano	€ 25,00
<i>Merlot, Lagrein 14° Marlengo</i>		
<i>Venezia Giulia Cabernet Sauvignon</i>	20 Lis Neris	€ 28,00
<i>Cabernet Sauvignon 13° San Lorenzo Isontino</i>		

## Toscana

<i>Chianti Classico</i> <i>Sangiovese, Cannaiolo, Ciliegiolo 13,5° Castellina in Chianti</i>	<i>21 Rocca delle Macie</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Morellino di Scansano "Campo Maccione"</i> <i>Macie</i> <i>Sangiovese, Cabernet sauvignon, 14,5° Grosseto</i>	<i>21 Rocca delle Macie</i> <i>€ 20,00</i>	
<i>Rosso di Montalcino</i> <i>Sangiovese 14,5° Montalcino</i>	<i>21 La Fiorita</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Bolgheri "Volpola"</i> <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot 14,5° Castagneto Carducci</i>	<i>21 Podere Sapaio</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Bolgheri "Sassi Sparsi"</i> <i>Cabernet sauvignon, Merlot 14° Castagneto Carducci</i>	<i>21 Rocca delle Macie</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Toscana "Sassoalloro"</i> <i>Sangiovese 13,5° Scansano</i>	<i>22 Jacopo Biondi Santi</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Toscana "Le Volte dell'Ornellaia"</i> <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon 14° Castagneto Carducci</i>	<i>21 Ornellaia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Toscana Vermentino Nero</i> <i>Vermentino nero 13° Fosdinovo</i>	<i>20 Terenzuola</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Vino Nobile di Montepulciano</i> <i>Sangiovese (prugnolo gentile)13,5°Montepulciano</i>	<i>20 Salcheto</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i> <i>Sangiovese 15° Montalcino</i>	<i>19 La Fiorita</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i> <i>Sangiovese 15° Montalcino</i>	<i>18 Mastrojanni</i>	<i>€ 80,00</i>

## Centro & Sud Italia

	<i>Sagrantino di Montefalco</i>	19	<i>Lungarotti</i>
	€ 42,00		
	<i>Sagrantino 15° Torgiano</i>		
<i>Lungarotti</i>	<i>Montefalco Rosso Riserva</i>	19	
	€ 25,00		
	<i>Sagrantino Sangiovese Merlot 15° Torgiano</i>		
	<i>Terre Siciliane “Caro Maestro”</i>	17	<i>Fina</i>
	€ 38,00		
<i>Marsala</i>	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Pitit Verdot</i>	14°	
	<i>Lazio Rosso “Petit Verdot”</i>	21	
<i>Casale del Giglio</i>	€ 20,00		
	<i>Petit Verdot 14° Aprilia</i>		
	<i>Lazio Cesanese “Matidia”</i>	21	
<i>Casale del Giglio</i>	€ 25,00		
	<i>Cesanese 14° Aprilia</i>		
	<i>Terre del Volturno “Il Tempo”</i>	19	<i>Terre</i>
<i>dell’Angelo</i>	€ 20,00		
	<i>Pallagrello nero 13° Campagnano</i>		

## *Vini da Dessert e Aromatici*

<i>Moscato d'Asti</i>	<i>22 Massolino</i>	€ 18,00
<i>Moscato d'Asti</i>	<i>21 Gandino</i>	€ 16,00
<i>Moscato Rosa Alto Adige</i>	<i>22 Franz Haas</i>	€ 50,00
<i>Stransì Passito di Vespolina</i>	<i>Ioppa</i>	€ 38,00
	<i>Bicchiera</i>	€ 7,00
	<i>Bicchiera</i>	€ 5,00
	<i>Bicchiera</i>	€ 8,00
<i>Passito di Pantelleria "Turbé"</i>	<i>14 Salvatore Murana</i>	€ 35,00
<i>"Cantagal" appassimento autunnale</i>	<i>12 Barni</i>	€ 35,00
	<i>Bicchiera</i>	€ 8,00
<i>Zibibbo passito</i>	<i>Pellegrino</i>	€ 17,00
	<i>Bicchiera</i>	€ 6,00
<i>Vin Santo "Dulcis"</i>	<i>Lungarotti</i>	€ 20,00
	<i>Bicchiera</i>	€ 5,00
<i>Vino Chinato</i>	<i>Cocchi</i>	<i>Bicchiera</i> € 5,00
<i>Amaro Dente di Leone</i>	<i>La Valdotaine</i>	<i>Bicchiera</i> € 4,00
<i>Vermouth delle Alpi "Verney"</i>	<i>La Valdotaine</i>	<i>Bicchiera</i> € 4,00
<i>Gin delle Alpi "Acqueverdi"</i>	<i>La Valdotaine</i>	<i>Bicchiera</i> € 4,00
<i>Marsala Vergine Soleras Cantine Pellegrino</i>		<i>Bicchiera</i> € 4,00
<i>Ratafià di Andorno</i>	<i>Rapa</i>	<i>Bicchiera</i> € 4,00
<i>Porto Grand Cruz 10 anni</i>	<i>Dow's</i>	<i>Bicchiera</i> € 7,00
<i>Petro Ximénez Riserva 12 anni</i>	<i>Don Zoilo</i>	<i>Bicchiera</i> € 7,00