



Cantine dei colli Piacentini

Podere Bariano (produzione propria)

Bianco secco	€ 8,00
Bianco dolce	€ 8,00
Bonarda amabile	€ 8,00
Gutturnio	€ 8,00

Rintocco

Ortrugo frizzante	€ 9,00
Monterosso Val d'Arda (bianco frizzante)	€ 9,00
Gutturnio frizzante	€ 9,00
Barbera frizzante	<i>"Zolla Rossa"</i> € 10,00
Gutturnio Superiore	<i>"L'Attimo"</i> € 11,00
Gutturnio Superiore Riserva	<i>"Il Mastro"</i> € 15,00
Gutturnio Superiore Riserva	<i>"La Cortina"</i> € 30,00

Loschi Enrico

Monterosso fermo	<i>"Terre di Guccio"</i> € 10,00
Gutturnio	<i>"Le Rivette"</i> € 9,00
Gutturnio Superiore	<i>"Le Rivette"</i> € 11,00
Gutturnio Superiore Riserva	<i>"Mea culpa"</i> € 16,00

LA MARGHERITA

Ortrugo 	€ 9,00
Malvasia secca frizzante 	€ 9,00
Malvasia ferma	<i>"Le Baccanti"</i> € 13,00
Malvasia spumantizzata	<i>"Atzè"</i> € 10,00
Bianco frizzante con fondo	<i>"Incanto Sur Lie"</i> € 12,00
Gutturnio 	€ 9,00
Gutturnio Superiore	€ 11,00
Gutturnio Superiore Riserva	<i>"Il Dormiglione"</i> € 16,00
Rosso 	<i>"Divino Sur Lie"</i> € 12,00

La Cantinaia

Malvasia ferma aromatica DOC *"Aquadimalva"* € 20,00

Podere Pavolini

Malvasia secca ferma *"Aquapazza"* € 20,00

Villa Rosa

Gutturnio frizzante € 9,00

Gutturnio superiore (senza solfiti) € 10,00

Ca' Rossa

Gutturnio € 10,00

Gutturnio superiore € 11,00

Illica

Malvasia ferma *"Traiano"* € 16,00

Gutturnio Superiore *"Ongino"* € 16,00

Luretta

Malvasia ferma *"Bocca di rosa"* € 20,00

Sauvignon fermo *"Nani e le ballerine"* € 20,00

Gutturnio superiore € 15,00

Gutturnio/ Pinot nero *"Ala del drago"* € 23,00

Gutturnio/ Cabernet *"Pantera"* € 23,00

Barbera ferma *"Carabas"* € 30,00

Pinot Nero *"Achab"* € 32,00

Poggiarello



Ortrugo *"Lo Spago"* € 13,00

Gutturnio *"Lo Spago"* € 13,00

Gutturnio Superiore *"Valandrea"* € 16,00

Gutturnio Superiore Riserva *"La Barbona"* € 23,00

La Tosa

Gutturnio Superiore 	<i>“Terre della Tosa”</i>	€ 16,00
Gutturnio Superiore Riserva 	<i>“Vignamorello”</i>	€ 30,00

La Stoppa

Bianco macerato	<i>“Ageno”</i>	€ 35,00
Vino rosso	<i>“Trebbiolo”</i>	€ 16,00
Vino rosso	<i>“Macchiona”</i>	€ 35,00

Baraccone

Gutturnio frizzante		€ 12,00
Gutturnio superiore		€ 16,00

Barattieri

Sauvignon frizzante		€ 15,00
Gutturnio frizzante		€ 10,00
Gutturnio superiore		€ 15,00
Barbera frizzante		€ 10,00
Barbera ferma		€ 14,00

Lusenti

Malvasia frizzante	<i>“Emiliana”</i>	€ 12,00
Gutturnio frizzante		€ 10,00
Gutturnio superiore		€ 15,00
Rosè frizzante	<i>“Fiocco di rose”</i>	€ 15,00

Tollara

Gutturnio superiore		€ 13,00
Barbera ferma		€ 14,00
Bonarda da uve stramature	<i>“Il Giorgione”</i>	€ 30,00
Bianco metodo ancestrale	<i>“Myos”</i>	€ 11,00
Malvasia da uve macerate	<i>“Ranuccio”</i>	€ 14,00

Pusterla

Gutturnio frizzante		€ 11,00
Gutturnio superiore		€ 15,00

Vini Bianchi Fermi



Friuli -Venezia Giulia

Friulano	L.Felluga	€ 20,00
Sauvignon	L.Felluga	€ 21,00
Ribolla Gialla	L.Felluga	€ 22,00
Ribolla “Sharis” – Chardonnay	L.Felluga	€ 23,00
Illivio	L.Felluga	€ 35,00
“Terre Alte”	L.Felluga	€ 60,00
Ribolla Gialla biodinamico (<i>lunga fermentazione</i>)	Gravner	€ 95,00
Malvazija (<i>lunga fermentazione</i>)	Škerk	€ 35,00
Pinot grigio (<i>lunga fermentazione</i>)	Ronco Severo	€ 38,00








Veneto

Lugana	Borgo La Caccia	€ 20,00
Lugana	Ca’ Dei Frati	€ 23,00



Alto Adige

Chardonnay 	Haderburg	€ 22,00
Sauvignon selezione Hausmannhof 	Haderburg	€ 22,00
Gewürstraminer 	Haderburg	€ 22,00
Riesling 	Haderburg	€ 22,00
Pinot nero rosè de noir 	Stachlburg	€ 25,00
“Manna“ (5 uvaggi)	Franz Hass	€ 30,00



Trentino

Chardonnay	Zeni	€ 20,00
Pinot grigio 	Baldessari	€ 20,00
Pinot bianco	Longariva	€ 20,00
Traminer aromatico	Pojer e Sandri	€ 20,00
Müller Thurgau “Palai”	Pojer e Sandri	€ 20,00
“Nosiola”	Pojer e Sandri	€ 20,00
Kerner	Toblino	€ 22,00
Sauvignon ‘Vette’	T. San Leonardo	€ 22,00



Valle d'Aosta

Chardonnay	La Source	€ 19,00
------------	-----------	---------



Alto Piemonte

“Arneis” 	Giribaldi	€ 19,00
Timorasso “Derthona”	Vigneti Massa	€ 26,00



Liguria (Golfo del Tigullio)

“Missanto” Vermentino	PinoGino	€ 19,00
-----------------------	----------	---------



Marche

Verdicchio	Villa Bucci	€ 23,00
------------	-------------	---------




Umbria

Grechetto bio	Fongoli	€ 20,00
---------------	---------	---------



Abruzzo

Pecorino	La Valentina	€ 19,00
Passerina	Tenuta Cocci Grifoni	€ 20,00
Trebbiano d'Abruzzo 	Torre dei Beati	€ 19,00



Campania

Falanghina		€ 19,00
------------	--	---------



Sicilia

L'Isola bianco	Azienda Agricola Hibiscus	€ 27,00
"Aurora" Carricante	I Vigneri	€ 32,00
Isolanuda Etna Bianco	Destro	€ 30,00



Sardegna

Vermentino "Smeralda"	Tenute Smeralda	€ 22,00
-----------------------	-----------------	---------



Francia

Pinot blanc Vin d'Alsace	Domaine Ostertag	€ 35,00
Pouilly Fumé blanc sauvignon	Domaine Masson-Blondelet	€ 35,00

Vini Rossi




Friuli -Venezia Giulia

Shioppettino	Bortolusso	€ 22,00
Refosco	L. Felluga	€ 22,00
Vertigo	L. Felluga	€ 22,00
Merlot Riserva Sosso'	L. Felluga	€ 75,00



Trentino

Teroldego 	Toblino	€ 20,00
Terre di San Leonardo	Tenuta San Leonardo	€ 22,00
Villa Greste	Tenuta San Leonardo	€ 25,00
San Leonardo	Tenuta San Leonardo	€ 90,00
Carmenère	Tenuta San Leonardo	€ 80,00



Alto Adige

Lagrein	Egger-Ramer	€ 27,00
Lagrein	Villa Schmid	€ 27,00
Pinot Nero Blauburgunder	Brunnenhof	€ 35,00
Pinot Nero Blauburgunder 	Haderburg	€ 35,00
Pinot Nero Blauburgunder	Villa Schmid	€ 35,00
Pinot Nero Blauburgunder 	Stachlburg	€ 35,00
Pinot Nero Blauburgunder	Haderburg Riserva Hasmannhof	€ 60,00
Pinot Nero Blauburgunder	Franz Hass	€ 38,00
Réserve del Conte	Manincor	€ 32,00
“Cassiano”	Manincor	€ 40,00



Veneto

Ripasso della Valpolicella	Massimago	€ 27,00
Valpolicella Superiore	Massimago	€ 28,00
Ripasso della Valpolicella	Corte S. Benedetto	€ 26,00
Valpolicella Superiore	Corte S. Benedetto	€ 20,00
Ripasso Della Valpolicella Superiore	Fornaledo	€ 28,00
Amarone Della Valpolicella	Speri	€ 80,00



Piemonte

Dolcetto d'Alba	Rocche dei Manzoni	€ 18,00
Barbera " <i>Sorito Mosconi</i> "	Rocche dei Manzoni	€ 30,00
Barbera " <i>Bricco Manzoni</i> "	Rocche dei Manzoni	€ 38,00
Barbera d'Alba	Cogno	€ 28,00
Barbera " <i>Pre-Phylloxera</i> "	Cogno	€ 60,00
Barbera " <i>Cipressi</i> "	Cantina Michele Chiarlo	€ 27,00
Barbera " <i>Pomorosso</i> "	Coppo	€ 80,00
Nebbiolo	Rocche dei Manzoni	€ 25,00
Nebbiolo Superiore	Marrone	€ 35,00
" <i>Virgilio</i> " (<i>nebbiolo, vespolina</i>)	Guardasole	€ 30,00
" <i>Boca</i> " (<i>nebbiolo, vespolina</i>)	Le Piane	€ 70,00
Gattinara	Cant. Soc. Gattinara	€ 45,00
" <i>Ghemme</i> "	Cantalupo	€ 35,00
Barbaresco	Marrone	€ 55,00
Barbaresco	Bruno Rocca	€ 60,00
Barolo Rocche	Rocche dei Manzoni	€ 80,00
Barolo – " <i>Cerequio</i> "	Cantina Michele Chiarlo	€ 90,00
Barolo – " <i>Cannubi</i> "	Cantina Michele Chiarlo	€ 90,00




Emilia

Lambrusco	Ceci	€ 10,00
Lambrusco	Carra	€ 12,00
Lambrusco Grasparossa	Vandelli	€ 15,00



Toscana

Chianti Superiore	Cinelli Colombini	€ 25,00
Chianti Classico	La Cantinaia	€ 22,00
Rosso Bolgheri 	La Cantinaia	€ 27,00
Chianti Classico Riserva	Tenuta S. Jacopo	€ 30,00
Rosso di Montalcino	Cinelli Colombini	€ 30,00
Brunello di Montalcino	Caprili	€ 60,00
“Hebo” IGT <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Sangiovese</i>	Petra	€ 28,00
“Petra” IGT <i>Cabernet sauvignon 70%, merlot 30%</i>	Petra	€ 50,00



Marche

Rosso Piceno DOC <i>Montepulciano, Sangiovese</i>	Villa Bucci	€ 22,00
---	-------------	---------




Abruzzo

Montepulciano d’Abruzzo “Spelt”	La Valentina	€ 28,00
---------------------------------	--------------	---------



Umbria

Rosso di Montefalco 	Fongoli	€ 25,00
Sagrantino Montefalco “ <i>Fracanton</i> ” *Biodinamico (<i>a lunga fermentazione</i>)	Fongoli	€ 80,00



Puglia

Negroamaro “ <i>Il Mandorlo</i> ”	Menhir Salento	€ 20,00
Primitivo Di Manduria	Menhir Salento	€ 22,00



Sicilia

Etna rosso “ <i>Aspide</i> ”	Destro	€ 25,00
Etna rosso “ <i>Sciarakè</i> ”	Destro	€ 28,00
“ <i>I Vigneri</i> ” <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	I Vigneri	€ 32,00



Sardegna

Cannonau “ <i>D'onore</i> ”	Tenute Smeralda	€ 25,00
Isola dei Nuraghi “ <i>Rubinus</i> ”	Tenute Smeralda	€ 28,00





Francia

Bordeaux Supérieur “ <i>La coste bleau</i> ” (Merlot P. Verdot)	Château Moutte Blanc	€ 35,00
Bordeaux Supérieur “ <i>Moisin</i> ” (P. Verdot)	Château Moutte Blanc	€ 45,00
Côtes du Rhône Rouge  (Grenache 100 %)	Domaine Benedetti	€ 35,00
Bourgogne Pinot noir	Chanson	€ 35,00
Bourgogne Pinot noir Côte d’Or	Domaine Arnoux	€ 35,00
Bourgogne Pinot noir Côte d’Or	Seguin Manuel	€ 40,00
Rouge (Merlot 70% - Cabernet sauvignon 30%)	Château Clarke	€ 50,00
‘ <i>Chapelle de la Trinité</i> ’ Saint-Émilion	Borie Manoux à Bordeaux	€ 48,00
Pernard Vergelles rouge	Chanson	€ 68,00
Nuits St. Georges rouge	Chanson	€ 70,00
Côtes de Gascogne (Merlot – Tannat)	Brumont	€ 28,00
Chevalier du Château Lagrèzette	Malbec	€ 47,00
Château Montus	Brumont	€ 65,00



Bollicine


Colli Piacentini

“Gabriel” Extra dry	Loschi Enrico	€ 18,00
“Bellabè” Rosé	Loschi Enrico	€ 18,00
“Piace dolce” Moscato	Il Rintocco	€ 12,00
“Piace secco” Champagnino	Il Rintocco	€ 15,00
“Vin rosè” Rosé	Il Rintocco	€ 18,00
“Perfili” Brut	La Margherita	€ 18,00
“Perfili” Rosé	La Margherita	€ 20,00
Spumante metodo classico 	Illica	€ 25,00
“Lady Gio” Extra Brut	Podere Pavolini	€ 26,00
“Lady Gio” Extra Brut Rosé	Podere Pavolini	€ 28,00
“Les Rois” Pas Dosé	Podere Pavolini	€ 35,00
Brut	Tollara	€ 24,00
Pas Dosé	Tollara	€ 34,00
“Sassi matti” Extra dry	Ca’ Rossa	€ 20,00
“Principessa” Brut	Luretta	€ 25,00
“On attend les invites” Rosé	Luretta	€ 30,00

Franciacorta

Brut	Cola	€ 32,00
Satèn	Cola	€ 32,00
Dosaggio Zero	Bellavista	€ 45,00
Franciacorta Brut	Gatti	€ 35,00
Franciacorta Satèn	Gatti	€ 35,00
Franciacorta Rosé	Gatti	€ 38,00
Franciacorta Nature Pas Dosé	Gatti	€ 38,00
Franciacorta Brut	Villa	€ 35,00
Franciacorta Satèn	Villa	€ 35,00

Valdobbiadene

Prosecco di Valdobbiadene Brut	Nino Franco 	€ 20,00
Prosecco di Valdobbiadene Millesimato	Val D'Oca	€ 20,00

Oltrepò pavese

'Classese' Pinot nero Spumante	Quaquarini	€ 35,00
Brut	Padroggi	€ 32,00
Brut Rosé	Padroggi	€ 35,00

Trentino

"Zero infinito" frizzante con fondo, biologico	Pojer e Sandri	€ 25,00
Extra Brut - Trento DOC	Cesarini Sforza	€ 30,00
Dosaggio zero – Trento DOC	Cesarini Sforza	€ 32,00
Brut Rosé Dolomiti – Trento DOC	Pojer e Sandri	€ 35,00
Brut Cuveé Dolomiti – Trento DOC	Pojer e Sandri	€ 38,00
Dosaggio Zero millesimato – Trento DOC	Piffer	€ 36,00
Dosaggio Zero "Pfaffe" – Trento DOC 	Baldessari	€ 35,00
Brut Blanc de blancs – Trento DOC	Maso Martis	€ 35,00
Extra Brut Rosé – Trento DOC	Maso Martis	€ 40,00
Dosaggio Zero Riserva – Trento DOC	Maso Martis	€ 60,00
Vervé Riserva – Trento DOC	Rovere della Luna	€ 60,00
Aquila Reale – Trento DOC Riserva	Cesarini Sforza	€ 60,00
Ferrari Perlè – Trento DOC	Ferrari	€ 45,00
Perlè Bianco – Trento DOC	Ferrari	€ 55,00
Riserva Lunelli – Trento DOC	Ferrari	€ 75,00
Perlè Nero – Trento DOC	Ferrari	€ 80,00

Alto Adige

Brut	Haderburg	€ 33,00
Rosé	Haderburg	€ 40,00
Pas Dose' Millesimato	Haderburg	€ 40,00
Riserva Haderburg Hausmannhof	Haderburg	€ 60,00
Pas Dosé	Franz Hass	€ 45,00

Valle D'Aosta

Extra-brut Morgex 2016	Cave Mont Blanc	€ 30,00
------------------------	-----------------	---------

Piemonte

Riserva Elena	Rocche Manzoni	€ 35,00
Asti Metodo Classico "Circa 26"	Rapalino	€ 30,00
Brut Zero	Rocche Manzoni	€ 60,00
Rosé Brut Zero	Rocche Manzoni	€ 60,00
Extra Brut Millesimato Alta Langa	Contratto	€ 40,00
Blanc de Blancs	Contratto	€ 40,00
Blanc de Noir Pas Dosé Alta Langa	Contratto	€ 45,00
Rosé Pas Dosé	Contratto	€ 45,00
Alta Langa	Rapalino	€ 40,00

Friuli -Venezia Giulia

Ribolla Gialla Spumantizzata	Bortolusso	€ 25,00
------------------------------	------------	---------

Liguria

<i>Abissi</i> Pas Dosé	Bisson	€ 90,00
<i>Abissi</i> Rosé	Bisson	€ 90,00

Spumante Affinato nei Fondali marini della Baia del Silenzio di Sestri Levante

Puglia

Bianco Brut Bombino	d'Arapi	€ 32,00
---------------------	---------	---------

Francia

Crémant D'Alsace Brut	Maison Leon Baur	€ 30,00
Crémant D'Alsace Rosé	Maison Leon Baur	€ 32,00

Champagne

Royer <i>Brut</i>	€ 55,00
Philipponnat <i>Réserve Brut</i>	€ 70,00
Bollinger <i>Spécial Cuvée</i>	€ 80,00
Louis Roederer <i>Brut Première</i>	€ 80,00
Tritant <i>Extra Brut Grand Cru</i>	€ 70,00
Maillart Platine <i>Extra Brut</i>	€ 60,00
Pierre Legras <i>Grand Cru</i>	€ 70,00
Ployez Jacquemart <i>Blanc de blancs</i>	€ 60,00
Gosset <i>Extra Brut</i>	€ 75,00
Pol Roger <i>Réserve Brut</i>	€ 75,00
Guy Thibaut <i>100% Pinot noir</i>	€ 75,00
Deutz <i>Brut</i>	€ 70,00
Labruyère <i>Extra Brut Grand Cru</i>	€ 75,00
William Deutz <i>Cuvée</i>	€ 250,00
Amour de Deutz <i>Blanc de Blanc</i>	€ 280,00
Amour de Deutz <i>Rosé</i>	€ 300,00

Passiti

		Al bicchiere
L'arte contadina	Loschi Enrico	€ 4,00
Baciata dal Sole	Il Rintocco	€ 4,00
Le Rane	Luretta	€ 5,00
Moscato Rosa	Franz Hass	€ 6,00
Perkeo	Haderburg	€ 6,00
Merlino	Pojer e Sandri	€ 6,00
Vino Santo di Vigoleno		€ 7,00

**Sono disponibili inoltre vari *Magnum*
Per informazioni chiedere al personale, grazie.**