

# Vini dei colli piacentini

## Podere Bariano (produzione propria)

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Bianco Nostrano “Malvasia Secca”      | € 5,00 |
| Bianco del nonno “Malvasia Semisecca” | € 5,00 |
| Bianco Dolce” Malvasia Dolce”         | € 5,00 |
| Ortrugo                               | € 6,00 |
| Rosso (Barbera/Bonarda)               | € 5,00 |
| Rosso nostrano (Bonarda)              | € 5,00 |
| Rosso Amabile (Bonarda)               | € 5,00 |
| Gutturnio                             | € 6,00 |

### La Ratta

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Ortrugo            | € 8,00  |
| Negr è r (Ortrugo) | € 10,00 |
| Gutturnio Fermo    | € 8,00  |

### Ca' Rossa

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Spumante Brut         | € 12,00 |
| Monterosso Val D'Arda | € 9,00  |
| Gutturnio Frizzante   | € 9,00  |
| Gutturnio Fermo       | € 11,00 |

### Testa

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Ortrugo “Paolo III”        | € 12,00 |
| Gutturnio Fermo “La Gobba” | € 12,00 |

### Poggiarello

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Sauvignon “Perticato i Quadri” | € 14,00 |
| Gutturnio Fermo “Valandrea”    | € 14,00 |

### Ferrari Perini

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Ortrugo             | € 10,00 |
| Gutturnio Frizzante | € 10,00 |

### La Tosa

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Malvasia ferma “Sorriso di cielo”   | € 18,00 |
| Gutturnio frizzante                 | € 12,00 |
| Gutturnio fermo “Vignamorello”      | € 20,00 |
| Cabernet/Sauvignon “Luna Selvatica” | € 28,00 |

## Luretta

|  |         |
|--|---------|
| Malvasia “Bocca di Rosa”                       | € 18,00 |
| Sauvignon “I nani e le ballerine”              | € 18,00 |
| Chardonnay “Selin dell’armari”                 | € 18,00 |
| Principessa spumante brut                      | € 20,00 |
| Principessa spumante Pas Dos è                 | € 25,00 |
| On Attends es Invit è s spumante ros è         | € 20,00 |
| On Attends es Invit è s spumante ros è riserva | € 28,00 |
| Gutturnio frizzante Castello di Momeliano      | € 12,00 |
| Gutturnio fermo superiore                      | € 15,00 |
| Ala di drago “Gutturnio/Pinot nero”            | € 12,00 |
| Pantera “Gutturnio/Cabernet”                   | € 20,00 |
| Carabas “Barbera”                              | € 25,00 |
| Achab “Pinot nero”                             | € 30,00 |
| Corbeau “Cabernet/Sauvignon”                   | € 35,00 |

## Vini bianchi

|  |         |
|--|---------|
| Gew ù rztraminer “Alto Adige”                                | € 20,00 |
| Sharis – Ribolla Gialla “Friuli Venezia Giulia” (L. Felluga) | € 20,00 |
| Illivio “Friuli Venezia Giulia” (L.Felluga)                  | € 28,00 |
| Friulano “Friuli Venezia Giulia” (Cormons)                   | € 12,00 |
| Ribolla Gialla Spumante “Friuli Venezia Giulia” (Cormons)    | € 15,00 |
| Prosecco di Valdobbianese                                    | € 15,00 |
| Sat è n (Contadi Castaldi)                                   | € 30,00 |
| Ferrari “Perl è ”  | € 35,00 |
| Ca’ del Bosco  | € 35,00 |
| Bellavista   | € 35,00 |

## Carta Champagne

|           |         |
|-----------|---------|
| Ruinart   | € 60,00 |
| Bollinger | € 70,00 |

# Vini rossi

|  |         |
|--|---------|
| Lambrusco “Gagliardo”                        | € 8,00  |
| La Monella “Barbera del Monferrato” (Braida) | € 13,00 |
| Lagrein “Alto Adige”                         | € 20,00 |
| Chianti classico                             | € 20,00 |
| Brunello di Montalcino                       | € 40,00 |
| Sossò Riserva Merlot “Friuli Venezia Giulia) | € 45,00 |
| Bricco dell’Uccellone “Barbera d’Asti”       | € 45,00 |
| Amarone della Volpicella                     | € 60,00 |

## I vini di Valentino “Rocche di Manzoni”

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Secò Spumante Brut          | € 15,00 |
| Riserva Elena Spumante Brut | € 25,00 |
| Brut Zero Riserva 2002      | € 35,00 |
| Brut Zero Rosè              | € 40,00 |
| Barbera Frizzante           | € 13,00 |
| Dolcetto d’Alba             | € 15,00 |
| Barbera “Sorito Mosconi”    | € 25,00 |
| Bricco Manzoni 2004         | € 30,00 |
| Barolo Rocche 2005          | € 45,00 |

## Vini da dessert

|  | Bottiglia | Bicchiera |
|--|-----------|-----------|
| Spumante dolce “Malvasia” (Ferrari/Perini) | € 15,00   | € 3,00    |
| Malvasia di Candia “Le Rane”               | € 35,00   | € 5,00    |
| Ora felice “Passito” (La Tosa)             | € 25,00   | € 5,00    |
| Vino Santo di Vigoleno                     | € 35,00   | € 6,00    |
| Moscato rosa (Alto Adige)                  | € 25,00   | € 5,00    |
| Sauternes                                  | € 20,00   | € 5,00    |