Le Quattro Stagioni D'ITALIA di Piero Sassone

I COLORI DI STAGIONE DA NOI PRENDONO GUSTO

QUATTRO STAGIONI aderisce alla Carta di Qualità,
promossa dalla Camera di Commercio di Cuneo.
È importante utilizzare e valorizzare le risorse del territorio,
privilegiando trasparenza e autenticità dell'offerta enogastronomica:
per questo ci impegniamo a garantire l'utilizzo dei prodotti tipici
di qualità di origine locale, facendo particolare attenzione alla loro giusta
stagionalità e alla loro tracciabilità.

Stiamo inoltre seguendo un percorso per ottenere specifiche certificazioni:
intendiamo operare nel pieno rispetto non solo della qualità,
ma anche delle esigenze nutrizionali di tutti coloro che necessitano
di una particolare attenzione nella scelta degli alimenti,
per esempio per intolleranze alimentari o per esigenze religiose.
Per questo lavoriamo in conformità con le procedure previste
dalle certificazioni SENZA GLUTINE per le intolleranze alimentari,
HALAL per la cucina islamica e KOSHER per la cucina ebraica.

GF GLUTEN FREE

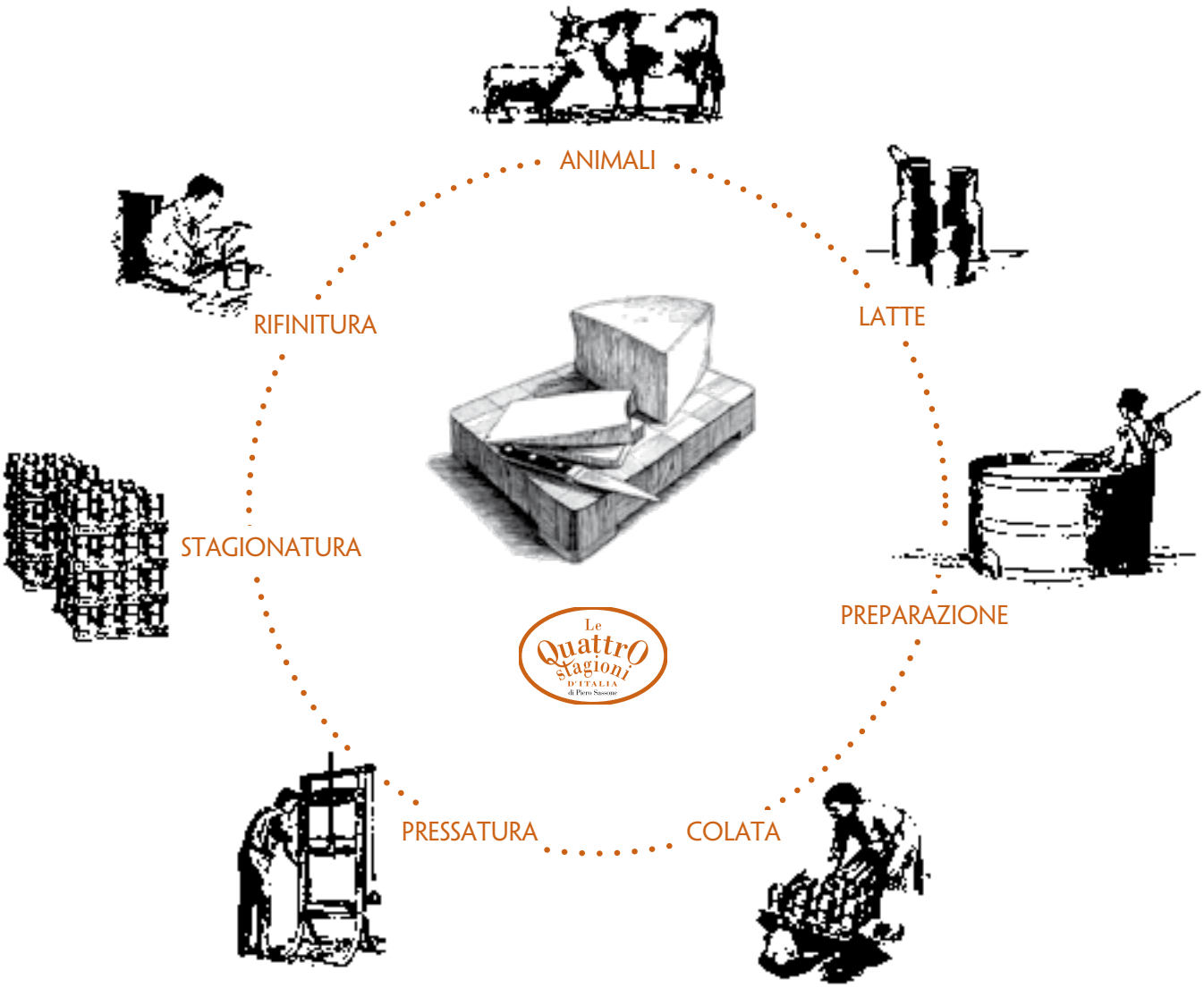
EURO K KOSHER PARVE LAMEHADRIN

HIA HALAL WWW.HALALINT.ORG

ICIF

ARTO

SELEZIONE DI FORMAGGI



I nostri artigiani caseari sono i protagonisti della trasformazione del latte in formaggio offrendoci sapori molto peculiari e sicuramente provenienti dalla nostra terra.

Desideriamo appassionare i nostri Clienti al formaggio e perciò la nostra squadra di professionisti ha elaborato un'eccellente selezione, curandone la varietà e la qualità.

Per mezzo della selezione del Ristorante le Quattro Stagioni d' Italia vogliamo farvi scoprire alcuni territori e alcune regioni più rappresentative del nostro Paese.

L'obiettivo principale del Ristorante le Quattro Stagioni è stato sempre di conseguire la qualità di tutti i nostri prodotti, questo che implica una valutazione costante dei nostri formaggi e la ricerca permanente di varietà sconosciute per poter arrivare ad offrire il prodotto migliore e più selezionato del mercato.

La qualità ed il servizio sono la nostra carta di identità

SELEZIONI DI FORMAGGI FIANDINO

Gran Kinara (formaggio a lunga stagionatura con caglio vegetale)
Lou Bergier Pichin (toma tradizionale a latte crudo con caglio vegetale)
L'Ottavio (formaggio a latte crudo con birra artigianale e malto d'orzo)

N° 10 10€

NOME DEL FORMAGGIO	REGIONE	D.O.P.	LATTE	STAGIONATURA	ANIMALE	INTENSITÀ
PECORINO SARDO	Sardegna	D.O.P.	100% pecorino	da 5 a 8 mesi		intenso fumè
TOUMIN DAL MEL	Piemonte		100% vaccino	fresco		delicato
BRA DOP	Piemonte	D.O.P.	10% ovino 90% vaccino	180 giorni duro		intenso

N° 1 7€

NOME DEL FORMAGGIO	REGIONE	D.O.P.	LATTE	STAGIONATURA	ANIMALE	INTENSITÀ
TALEGGIO	Lombardia	D.O.P.	100% vaccino	40 giorni		delicato pasta grassa
OTTAVIO	Piemonte		100% vaccino + birra	da 1 a 3 mesi		delicato con sentori di malto
FORMAGGIO DI FOSSA	Toscana Marche		100% pecorino	3 mesi		deciso forte

N° 2 7€

NOME DEL FORMAGGIO	REGIONE	D.O.P.	LATTE	STAGIONATURA	ANIMALE	INTENSITÀ
PECORINO TOSCANO	Toscana	D.O.P.	100% pecorino	oltre 10 mesi		delicato
RASCHERA	Piemonte	D.O.P.	100% vaccino	da 30 a 60 giorni		raffinato
TESTUN DELLE VINACCE	Piemonte		pecora, capra	140 giorni		mosto nebbiolo
FORMAGGIO DI FOSSA	Toscana Marche		100% pecorino	3 mesi		deciso forte

N° 3 8€

ALLERGENI?

SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI
SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ
METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO
PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale
sono prodotti in laboratori e somministrati in locali
dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

CEREALI contenenti glutine	**CROSTACEI** e prodotti a loro base
UOVA e prodotti a loro base	**PESCE** e prodotti a loro base
ARACHIDI e prodotti a loro base	**SOJA** e prodotti a loro base
FRUTTA A GUSCIO	**LATTE** e prodotti a loro base
SEDANO e prodotti a loro base	**SENAPE** e prodotti a loro base
SEMI DI SESAMO e prodotti a loro base	**MOLLUSCHI** e prodotti a loro base
SOLFITI > a 10 mg.L a 10 mg.K	**LUPINI** e prodotti a loro base

NON SI PUÒ ESCLUDERE UNA CONTAMINAZIONE CROCIATA
SPECIALMENTE IN PRESENZA DI SERVIZIO LIBERO O DI BUFFET

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
SALUZZO E ZONA

ASSOCIAZIONE ALBERGATORI ED OPERATORI TURISTICI DELLA PROVINCIA DI CUNEO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

FIPE
FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

LE PIZZE

MARGHERITA	GF	(pomodoro, mozzarella 100% fiordilatte)	**6,50 €**
PROSCIUTTO E FUNGHI		(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto)	**8,50 €**
MC-MED	GF	(pomodoro, mozzarella, patate fritte)	**8,00 €**
PROSCIUTTO	GF	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	**7,50 €**
GORGO E PERE		(mozzarella, gorgonzola, pere)	**9,00 €**
BIANCO VERDE	GF	(mozzarella, stracchino, rucola)	**8,50 €**
ORTOLANA	GF	(pomodoro, mozzarella, verdure cotte, grana)	**9,00 €**
NAPOLI	GF	(pomodoro, mozzarella, acciughe)	**7,50 €**
QUATTRO FORMAGGI	GF	(pomodoro, formaggi vari)	**8,50 €**
SPECK E BRIE		(pomodoro, mozzarella, speck e brie)	**10,00 €**
VIENNESE	GF	(pomodoro, mozzarella, wurstel)	**8,00 €**
CAPRICCIOSA		(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini, carciofi)	**9,00 €**
DINAMITE		(pomodoro, mozzarella, salame piccante)	**8,00 €**
QUATTRO STAGIONI		(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini, olive, carciofi)	**9,00 €**
AL TONNO		(pomodoro, mozzarella, tonno)	**7,50 €**
TIROLESE	GF	(pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel)	**8,50 €**
FOCACCIA MEDITERRANEA		(pomodoro fresco, mozzarella caprese, crudo, rucola, olive, scaglie di grana)	**9,50 €**
FOCACCIA ALPINA		(pomodoro fresco, mozzarella caprese, bresaola, rucola, scaglie di grana)	**9,50 €**
FOCACCIA BUFALBRA		(bufala, salsiccia di Bra, rucola)	**10,00 €**

PIZZE SPECIALI

TARTUFO	GF	(mozzarella, fonduta, tartufo nero)	**12,00 €**
PIEMONTESE	GF	(mozzarella, peperoni grigliati, bagna cauda)	**10,00 €**
TROPEA		(mozzarella di bufala, cipolla di Tropea, gorgonzola)	**10,00 €**
GENOVESE		(mozzarella di bufala, pesto, patate, fagiolini, scaglie di parmigiano)	**10,00 €**
IL PESCATORE	❄	(pomodoro, gamberoni, gamberetti, seppie, moscardini, cozze, vongole, pomodorini, olive taggiasche, aglio, olio extra vergine)	**12,00 €**
PRAGA E TARTUFO		(mozzarella di bufala, crema di tartufo, prosciutto di Praga, scaglie di parmigiano)	**11,00 €**
PANCETTA E SCAMORZA AFFUMICATA		(mozzarella di bufala, pancetta, scamorza affumicata, insalata belga)	**10,00 €**

Tutte le pizze si possono avere con pasta integrale senza supplemento.

GF *Le portate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine con supplemento di 2 €*

Le portate possono essere preparate con mozzarella senza lattosio con supplemento di 2 €

Supplemento mozzarella di bufala: 2 € • Supplemento prosciutto crudo / speck: 2 €

❄ *Per motivi di approvvigionamento alcune materie prime possono essere surgelate*

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

DOP (Denominazione di Origine Protetta): *marchio previsto dalla legislazione europea che individua una specialità alimentare prodotta, trasformata e lavorata in un ben preciso luogo e le cui caratteristiche peculiari sono dovute all'ambiente geografico.*

LE PROPOSTE VEGANE

FALAFELS	insalata israeliana con tofu e salsa tahina		**10,00 €**
HUMMUS	crema di ceci con funghi e cipolle al cumino, servita con focaccia	GF	**10,00 €**
SALUTARE	piccole crocchette di quinoa alle erbe con yogurt di soia e misticanza	GF	**10,00 €**
VERDURE FRESCHE	in pastella e fritte	GF	**12,00 €**

SPECIALITÀ AI CEREALI

LA ROSSA	Orzo perlato e farro su foglie verdi di spinaci, acciughe, gamberetti e pomodorini	**9,00 €**
LA BIANCA	Orzo perlato e farro su foglie verdi di spinaci, pere, ricotta salata e salmone	**9,00 €**
LA GIALLA	Orzo perlato, farro su foglie di spinaci, pollo grigliato, emmental, pomodorini, mais e olive	**9,00 €**

LE INSALATE

CONTADINA	Insalata verde, radicchio, mozzarella, pomodoro, tonno, cipolla, carote, uova, rucola	GF	**10,00 €**
LOMBARDA	Insalata verde, parmigiano, finocchi, sedano, carote, bresaola, rucola, noci	GF	**10,00 €**
PIEMONTESE	Insalata verde, valeriana, carne cruda, parmigiano, sedano, uova, rucola	GF	**10,00 €**
DELIZIOSA	Insalata verde, radicchio, mozzarella, pomodoro, tonno, uova, mais, olive, carote, acciughe, rucola	GF	**10,00 €**
ATLANTICA	Misto insalate verdi, gamberetti, patate lesse, crostini, carote, uova, rucola, mele	GF	**10,00 €**
NORVEGESE	Insalata verde, radicchio, salmone affumicato, crostini, cuore di palma, rucola	GF	**10,00 €**
CAESAR SALAD	Insalata verde, radicchio, rucola, pollo grigliato, emmental, pomodorini, carote, crostini	GF	**10,00 €**
VEGETARIANA	Misticanze di insalate, rucola, pomodorini, carote, finocchi, cipolla, olive, mais	GF	**10,00 €**
PIATTO UNICO DI VERDURE ALLA GRIGLIA O AL VAPORE		GF	**10,00 €**

MENU BAMBINI

UN PRIMO E UN SECONDO A SCELTA **12,00 €**

I PRIMI

Gnocchi ai formaggi GF

Penne al pomodoro GF

I SECONDI

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Nuggets di pollo ❄ con patatine fritte

Wurstel alla griglia GF con patatine fritte

GF *Le portate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine*

Le portate con questo simbolo sono realizzate in conformità alla certificazione Halal

❄ *Per motivi di approvvigionamento alcune materie prime possono essere surgelate*

Le portate possono essere preparate con mozzarella senza lattosio con supplemento di 2 €

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

SELEZIONE OLI

LIGURIA

RAINERI
COLORE: giallo oro | PROFUMO: mandorla e carciofo | SAPORE: aroma pieno, ma dolce e delicato
SI CONSIGLIA: ottimo crudo per rifinire ogni piatto

TERRE BORMANE
COLORE: giallo tendente al verde | SAPORE: dolce, fragrante e tendente al mandorlato
SI CONSIGLIA: piatti di pesce e verdure cotte o grigliate

ARDOINO
COLORE: dorato intenso | PROFUMO: di olive mature | SAPORE: dolce, mandorlato, leggermente fruttato
SI CONSIGLIA: ideale per la cucina più raffinata ed in particolare quella a base di pesce

TOSCANA

TENUTA BANFI
ACIDITÀ: 0,3% | COLORE: verde oro | SAPORE: intenso, amaro e piccante
SI CONSIGLIA: ottimo crudo per rifinire ogni piatto

LAZIO

IL MOLINO DOP
ACIDITÀ: 0,18% | DENOCCIOLATO: frantoio | COLORE: giallo tendente al verde
PROFUMO: di erba fresca e pomodoro | SAPORE: mandorlato | SI CONSIGLIA: su zuppe e carne alla griglia

UMBRIA

TRACE BIO MARFUGA
PROFUMO: gradevole, con sentori d'oliva | SAPORE: leggero
SI CONSIGLIA: crudo su insalate, pinzimonio e pesce

ABRUZZO

AZ. AGRICOLA MARINA PALUSCI
ACIDITÀ: 0,8% | COLORE: giallo oro | PROFUMO: di carciofo e pomodoro
SAPORE: intenso, amaro e piccante | SI CONSIGLIA: su carni rosse, verdure e piatti con sapore intenso

MONOCULTIVAR LECCINO PERSIANI BIOLOGICO
COLORE: giallo con riflessi oro | SAPORE: al palato rivela leggere note di amaro e piccante con sentori di mandorla e carciofo. Ha sapore ampio e armonico. SI CONSIGLIA: con pesce a tutto campo
(della stessa azienda sono disponibili anche gli olii: MONOCULTIVAR DRITTA, BLEND SAN MARTINO e PRETUZIANO DELLE COLLINE TERAMANE DOP)

PUGLIA

MURAGLIA
ACIDITÀ: 0,3% | COLORE: verde oro | PROFUMO: delicato, fruttato medio
SAPORE: dolce, armonico | SI CONSIGLIA: su verdure e pesce

BASILICATA

AZ. AGRICOLA MARVULLI BIO
ACIDITÀ: 0,17% | COLORE: giallo verde | SAPORE: di erba, carciofo e mandorla verde
SI CONSIGLIA: su carni rosse, verdure crude e legumi

CALABRIA

AZ. AGRICOLA CERAUDO BIO
ACIDITÀ: 0,3% | COLORE: verde paglierino | SAPORE: retrogusto mandorla e rosmarino
SI CONSIGLIA: su piatti crudi di pesce e carni poco cotte

SICILIA

DONNAFUGATA MILLEANNI 2014
COLORE: giallo oro | SAPORE: armonico, leggermente fruttato
SI CONSIGLIA: crudo su carni, pesci e legumi

LU TRAPPITU
COLORE: giallo tendente al verde | SAPORE: di media intensità con sentori di pomodoro maturo ed erbe aromatiche
SI CONSIGLIA: minestre e carni bianche

Dalla Sicilia alla Liguria, ogni olio ha la sua precisa identità che porta nel suo sapore i profumi della sua terra.
La nostra selezione di oli italiani ben si presta a condire ogni tipo di pietanza,
ma lo stesso piatto con un differente olio potrebbe rivelare piacevoli sorprese.
Tutti i nostri oli sono disponibili sia alla degustazione che all'acquisto.

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

LE SELEZIONI

FASSONE DEL PIEMONTE PAT

Carne con esiguo contenuto di colesterolo , si identifica come più magra di molte carni bianche e, addirittura, di molte qualità di pesci.

PISTACCHIO DI BRONTE PAT

Questa varietà di pistacchio cresce sui terreni accidentati di Bronte e in nessun altra parte d'Europa. E solo qui ha un colore verde smeraldo così brillante e un profumo così intenso, resinoso, grasso.

PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale): *marchio che indica prodotti in qualche misura tipici e tradizionali con un disciplinare di metodiche di produzione, lavorazione e conservazione consolidato da almeno 25 anni.*

GLI ANTIPASTI

LE PROPOSTE DELLO CHEF ANDREA

INSALATINA DI CARCIOFI E BACCALÀ	GF ❄	11,00 €
UOVO IN COCOTTE CON FONDUTA E TARTUFO NERO	GF	13,00 €
JULIENNE DI SEPPIE SPADELLATE CON LAMELLE DI MANDORLE TOSTATE su crema di porri e topinambur	GF ❄	13,00 €
LUMACHE DEL MARCHESATO ai porri di Cervere	GF	11,00 €

RICETTE SENZA TEMPO

SFORMATO DI PORRI con fonduta di Raschera	GF	10,00 €
VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE	GF	10,00 €
BATTUTA DI CARNE CRUDA DI FASSONE PIEMONTESE	GF	10,00 €

TRADIZIONE DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

DEGUSTAZIONE DI 3 ANTIPASTI DEL GIORNO	GF	16,00 €
PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO D.O.P. CON BUFALA	GF	12,00 €
TAGLIERE DI SALUMI TIPICI (PER UNA PERSONA)	GF	10,00 €
TAGLIERE DI SALUMI TIPICI (PER DUE PERSONE)	GF	16,00 €
TAVOLOZZA DI PESCE (PER UNA PERSONA) con trota salmonata al moscato, marlin affumicato e salame di pesce spada		13,00 €
TAVOLOZZA DI PESCE (PER DUE PERSONE) con trota salmonata al moscato, marlin affumicato e salame di pesce spada		18,00 €

GF *Le portate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine.*

❄ *Per motivi di approvvigionamento alcune materie prime possono essere surgelate.*

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

LE SELEZIONI

TAJARIN

Pasta all'uovo che ricorda una sottilissima tagliatella, di colore giallo per la presenza di moltissimi tuorli.

RAVIOLES

Il loro nome deriva dal gesto del far rotolare (raviulè in piemontese) sul piano di lavoro pezzi di pasta conferendogli la tipica conformazione. Tradizionalmente sono preparati con farina, patate, formaggio locale e servite accompagnate da burro fritto o panna.

I PRIMI

LE PROPOSTE DELLO CHEF ANDREA

GOBBI DI SALUZZO RIPIENI DI CARDI E TOPINAMBUR
su crema di nocciole — 13,00 €

TAGLIOLINI DI MAIS BIANCO GF
con julienne di verdure e pistacchi — 12,00 €

PACCHERI DI GRAGNANO
ai frutti di mare — 14,00 €

RICETTE SENZA TEMPO

GNOCCHI DI PATATE E TUMIN DI MELLE
tipici della Valle Varaita GF — 10,00 €

TAJARIN SALTATI
ai carciofi GF — 13,00 €

RISOTTO MANTECATO
con fonduta e tartufo nero GF — 15,00 €

TRADIZIONE DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

SPAGHETTI DI GRAGNANO
con pomodoro datterino rosso, basilico e ricotta salata — 11,00 €

SPAGHETTI DI MEZZANOTTE (SPECIALITÀ DELLA CASA)
pasta di Gragnano speziata alle erbe, olio extravergine e pomodoro leggermente piccante — 10,00 €

MINESTRA DI CECI E POLPO
al rosmarino GF — 11,00 €

GF *Le portate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine.*

Per motivi di approvvigionamento alcune materie prime possono essere surgelate.

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

I SECONDI con contorno

LE PROPOSTE DELLO CHEF ANDREA

LO "SCOTTADITO" CARRÈ DI AGNELLO
specialità consigliata dal "Patron" con contorno — ❄ — 18,00 €

FILETTO DI SALMONE ALLE NOCCIOLE
con verdurine brasate — 17,00 €

GUANCIA DI VITELLO
cotta a bassa temperatura con castagne e crema fritta — GF — 15,00 €

RICETTE SENZA TEMPO

BRASATO AL BAROLO
con purea di patate e polenta fritta — GF — 15,00 €

COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE ALLA GRIGLIA
con verdurine brasate — GF — 27,00 €

LUMACHE ALLA PARIGINA — GF — 13,00 €

TRADIZIONE DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

FILETTO DI VITELLO
scottato alla griglia con contorno — GF — 19,00 €

TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE
con spinaci e patate al forno — GF — 17,00 €

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI — GF ❄ — 15,00 €

SOTTOFILETTO ALLA GRIGLIA
con contorni — GF — 16,00 €

GF *Le portate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine.*

❄ *Per motivi di approvvigionamento alcune materie prime possono essere surgelate.*

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

LE SELEZIONI

NOCCIOLA IGP

È caratterizzata da un guscio molto duro, completamente pieno, molto apprezzata dall'industria dolciaria per i sui parametri qualitativi: forma sferoidale, gusto ed aroma eccelleti dopo tostatura, elevata pelabilità, buona conservabilità.

IGP (Indicazione Goegrafica Protetta): *marchio previsto dalla legislazione europea che individua produzioni agroalimentari per le quali è sufficiente che almeno una delle fasi (produzione/trasformazione/elaborazione) avvenga in una determinata area che conferisce al prodotto caratteristiche particolari.*

DOLCI E CAFFÈ

LE PROPOSTE DELLO CHEF ANDREA

SFERA GHIACCIATA MONTE BIANCO CON MARRON GLACÉ	GF	7,00 €
CROSTATA VEGANA CON PERE, MANDORLE E CIOCCOLATO con salsa ai lamponi rossi	GF	6,00 €
FIORDILATTE AL CARAMELLO specialità della casa	GF	6,00 €
DELIZIA AL CIOCCOLATO specialità dello chef	GF	6,00 €

RICETTE SENZA TEMPO

PARFAIT AL TORRONE con colata di cioccolato caldo	GF	6,00 €
MERINGATA con marrons glacés Agrimontana	GF	7,00 €
TORTA ALLE MELE DEL SALUZZESE con salsa alla vaniglia (specialità della casa)		6,00 €
TORTINO ALLE NOCCIOLE CORILANGA con mousse di zabaglione	GF	6,00 €

TRADIZIONE DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

DEGUSTAZIONE DI DOLCI DELLA CASA		9,00 €
DOLCE DA CONDIVIDERE	GF	16,00 €
PERE MARTIN SEC con bavarese alla cannella	GF	6,00 €
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	GF	5,00 €
con gelato	GF	6,00 €
ANANAS	GF	5,00 €
AFFOGATO AL CAFFÈ	GF	5,00 €
con panna		6,00 €
GELATO gusti: crema, nocciola tonda gentile Piemonte IGP	GF	5,00 €
con panna		6,00 €
SORBETTO AI LIMONI DI AMALFI	GF	5,00 €
SORBETTO ALLA FRUTTA (secondo disponibilità)	GF	6,00 €

CAFFÈ CON CIOCCOLATO CALDO, PANNA MONTATA E TORRONCINO	3,50 €
CAFFÈ CON GELATO O PANNA MONTATA	2,50 €
CAFFÈ / CAFFÈ D'ORZO	1,50 €
CAFFÈ AL GINSENG	2,00 €
TÈ	2,00 €
COPERTO	2,50 €

GF *Le portate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine.*

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

LE ACQUE MINERALI

ACQUE MINIMAMENTE MINERALIZZATE

LURISIA FONTE SANTA BARBARA NATURALE, FRIZZANTE Imbottigliata a Roccaforte di Mondovì (CN) può avere effetti diuretici. È indicata nelle diete povere di sodio.	0,75 l 0,50 l	3,50 € 2,50 €
SAN BERNARDO SORGENTE ROCCIAVIVA NATURALE, LIEVEMENTE FRIZZANTE Imbottigliata a Garessio (CN), può avere effetti diuretici e facilitare l'eliminazione dell'acido urico. È indicata nell'alimentazione dei neonati e nelle diete povere di sodio.	0,75 l	4,00 €
SPAREA SPLENDIDA NATURALE, FRIZZANTE Sorge a Luserna San Giovanni (TO) da pura sorgente alpina che con il suo residuo fisso 20,3 mg/l si classifica tra le acque più leggere d'Italia.	0,75 l	4,00 €
ACQUA EVA NATURALE, FRIZZANTE Sgorga dal Monviso, la sorgente più alta d'Europa, 2.042 m. Viene imbottigliata a Paesana (CN). È tra le acque con meno sodio al mondo, è indicata per l'alimentazione dei neonati.	0,75 l	4,00 €
PANNA NATURALE Prende il nome dalla Villa Panna, antica riserva di caccia dei Medici, a 35 km da Firenze È caratterizzata da un equilibrato contenuto di sali minerali e da un basso contenuto di sodio.	0,75 l	4,00 €

ACQUE MINERALIZZATE

SAN PELLEGRINO FRIZZANTE Imbottigliata a San Pellegrino Terme (BG), può avere effetti diuretici e facilitare l'eliminazione dell'acido urico. Stimola la digestione e può favorire le funzioni epatobiliari.	0,75 l	4,00 €
SURGIVA NATURALE, FRIZZANTE Proveniente dal Parco Naturale Adamello Brenta in Trentino. Il bassissimo tenore dei nitrati testimonia la purezza della fonte. È indicata per le diete povere di sodio e per l'alimentazione dei bambini.	0,75 l	4,00 €
PERRIER LIEVEMENTE FRIZZANTE Sgorga a Vergèze nei pressi di Nimes.	0,75 l	5,00 €
PLOSE NATURALE, FRIZZANTE Nasce sul monte Plose, in Alto Adige, da una sorgente a 1.870 m sulle Dolomiti. È una delle acque più leggere al mondo grazie a residuo fisso e durezza bassissimi e tanto ossigeno.	0,75 l	4,00 €

LE BEVANDE

CHINOTTO LURISIA IN VETRO	0,25 l	3,50 €
COCA COLA ALLA SPINA	0,40 l	4,50 €
	0,20 l	3,50 €
COCA COLA IN LATTINA	0,33 l	3,00 €
COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE IN VETRO	0,33 l	3,50 €
ESTATHÈ (LIMONE, PESCA) IN LATTINA	0,33 l	3,00 €
SUCCHI DI FRUTTA (ARANCIA, ANANAS, MELA, MIRTILLO)	0,25 l	3,00 €

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

LE BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO DI PADAVENA DOLOMITI SPECIALE (ITALIA) Bionda. Gradazione alcolica: 5,9%. Colore chiaro con riflessi oro. Gusto pieno e leggermente fruttato.		0,75 l	13,00 €
BIRRIFICIO DI PADAVENA DOLOMITI ROSSA (ITALIA) Birra rossa tradizionale. Gradazione alcolica: 6,7% Aroma delicato e note caramellate. Da gustare con carni e frutta secca.		0,75 l	13,00 €
BIRRIFICIO DELLA GRANDA ESSENZIALE (ITALIA) Bionda. Gradazione alcolica: 5%. Gusto decisamente amaro, dal profumo erbaceo e fruttato.	GF	0,75 l	13,00 €
BIRRIFICIO DELLA GRANDA PASSIONAL (ITALIA) Bianca. Gradazione alcolica: 5%. Gusto poco amaro, dal profumo agrumato e floreale.		0,75 l	13,00 €
COLLESI IMPERIALE BIONDA (ITALIA) Bionda, triplo malto non pastorizzata con profumi di lievito fresco e vaniglia. Consigliata a tutto pasto. Gradazione alcolica: 6%		0,75 l	13,00 €
COLLESI IMPERIALE ROSSA (ITALIA) Colore: rossa. Non pastorizzata, gusto intenso, aromatico e speziato. Una birra di grande persistenza. Gradazione alcolica: 8%		0,75 l	13,00 €
BIRRA TOSO "LE 2 SORELLE" (ITALIA) Colore: biondo oro, non pastorizzata. Gradazione alcolica: 5,5%		0,75 l 0,33 l	13,00 € 5,00 €
BIRRIFICIO LAVAL "ALBA" (senza glutine) (ITALIA) Colore: biondo ambrato. Gradazione alcolica: 4,8%	GF	0,33 l	5,00 €
3 MONTS GRANDE RESERVE (FRANCIA) Colore: ambrata. Gradazione alcolica: 9,5%		0,75 l	14,00 €
AFFLIGEM DOUBLE (BELGIO) Colore: rossa intensa doppio malto. Gradazione alcolica: 6,8%		0,30 l	5,00 €
FLOREFFE MELIOR (BELGIO) Colore: scuro intenso. Gradazione alcolica: 8%		0,75 l	14,00 €
BLANCHE DE SILLY (BELGIO) Colore: giallo paglierino scarico. Gradazione alcolica: 5%		0,75 l	14,00 €
FLOREFFE TRIPLE (BELGIO) Colore: biondo intenso con vene dorate. Gradazione alcolica: 7,5%		0,75 l	14,00 €
WESTMALLE TRIPLE (BELGIO) Colore: chiaro. Tipologia trappista. Gradazione alcolica: 9,5%		0,75 l	14,00 €
FOREST BLOND (BELGIO) Colore: chiaro intenso. Gradazione alcolica: 6,5%		0,75 l	14,00 €
WATERLOO TRIBLE BLONDE (BELGIO) Birra ad alta fermentazione di pura tradizione Belga di colore giallo oro. Gradazione alcolica: 8%		0,75 l	14,00 €

LE BIRRE

BIRRA NASTRO AZZURRO ALLA SPINA (ITALIA)	0,20 l 0,40 l	3,50 € 5,00 €
BIRRA PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO ALLA SPINA (ITALIA) Colore: biondo intenso. Grado alcolico: 6,6%	0,20 l 0,40 l	3,50 € 5,50 €
BIRRA PERONI RED GRAN RISERVA ALLA SPINA (ITALIA) Colore: ambrato. Grado alcolico: 5,2%	0,20 l 0,40 l	3,50 € 5,50 €
BIRRA ANALCOLICA TOURTEL	0,33 l	4,00 €

GF *Le birre con questo simbolo sono senza glutine*

BOLLICINE

BRUT "VALENTINO" RISERVA ELENA	Rocche dei Manzoni	2016	**30,00 €**
BRUT NATURE GIUSEPPE GALLIANO	Borgo Maragliano	2015	**30,00 €**
BRUT LUIGI COPPO METODO CLASSICO	Coppo F.lli		**30,00 €**
BRUT RISERVA COPPO METODO CLASSICO	Coppo F.lli	2009	**48,00 €**
ALTA LANGA BRUT D.O.C.G. TOTO CORDE	Cocchi	2014	**36,00 €**
ALTA LANGA MILLESIMATO D.O.C.G.	Contratto	2014	**34,00 €**
ALTA LANGA MILLESIMATO D.O.C.G.	Marco Alberto	2016	**35,00 €**
ALTA LANGA BRUT D.O.C.G.	Paolo Berutti	2016	**32,00 €**
ALTA LANGA BRUT D.O.C.G.	Brera		**30,00 €**
ALTA LANGA EXTRA BRUT D.O.C.G.	Ettore Germano	2016	**36,00 €**
ALTA LANGA BRUT D.O.C.G. 100% CHARDONNAY	Fratelli Abrigo	2015	**30,00 €**
ALTA LANGA ROSÈ 100% PINOT NERO D.O.C.G.	Paolo Berutti	2015	**35,00 €**
METODO CLASSICO "SOLO NOIR" 100% PINOT NERO	Az. Agricola Réva		**27,00 €**
"CARTIZE" VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G. DRY	Bisol		**32,00 €**
PROSECCO CONELIANO VALDOBBIADENE D.O.C.G.	Stefano Bottega		**18,00 €**
PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO SUPERIORE D.O.C.G.	Bianca Vigna	2018	**19,00 €**
PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO SUPERIORE D.O.C.G. MAGNUM	Bianca Vigna	2018	**36,00 €**
PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G. BOSCO DI GICA	Adami		**20,00 €**
PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G. BOSCO DI GICA MAGNUM	Adami		**40,00 €**
PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT SUPERIORE D.O.C.G.	Andreola		**20,00 €**
PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G. EXTRA DRY "RUGE"	A. Agricola Ruggeri		**18,00 €**
GIULIO FERRARI - RISERVA DEL FONDATORE	Ferrari F.lli Lunelli	2008	**150,00 €**
TRENTO D.O.C. EXTRA BRUT MILLESIMATO CUVÉE N.3	Etyssa	2014	**42,00 €**
TRENTO D.O.C. BRUT	Terre dell'Orso		**27,00 €**
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE	Cà del Bosco		**45,00 €**
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE MAGNUM	Cà del Bosco		**90,00 €**
FRANCIACORTA CUVÉE EXTRA BRUT "ANNAMARIA CLEMENTI"	Cà del Bosco		**135,00 €**
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.	Enrico Gatti		**30,00 €**
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. MEZZA BOTTIGLIA	Contadi Castaldi		**16,00 €**
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.	Contadi Castaldi		**30,00 €**
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. MAGNUM	Contadi Castaldi		**60,00 €**
FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS	Cavalleri		**40,00 €**
FRANCIACORTA BRUT ROSÈ	Vezzoli	2015	**32,00 €**
FRANCIACORTA BRUT ROSÈ	Contadi Castaldi		**33,00 €**
FRANCIACORTA BRUT ROSÈ D.O.C.G.	Stefano Camillucci		**40,00 €**
FRANCIACORTA CUVÉE ROSÈ PRESTIGE	Cà del Bosco	2014	**55,00 €**
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.	Stefano Camillucci	2017	**35,00 €**
FRANCIACORTA SATEN BRUT D.O.C.G.	Stefano Camillucci	2016	**40,00 €**
FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO	Vezzoli		**32,00 €**
FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO MAGNUM	Vezzoli		**60,00 €**
FRANCIACORTA DOSAGIO ZERO	Vezzoli		**33,00 €**
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. EDIZIONE TEATRO ALLA SCALA	Bellavista	2015	**58,00 €**

CHAMPAGNE

CREMANT DE BOURGOGNE GRANDE CUVÉE	Veuve Ambal	**32,00 €**
CREMANT DE BOURGOGNE GRANDE CUVÉE ROSÉ	Veuve Ambal	**35,00 €**
LAURENT-PERRIER BRUT	Laurent-Perrier	**53,00 €**
BRUT CUVÉE 72	Bruno Paillard	**90,00 €**
BLANC DE BLANCS BRUT MILLÉSIMÉ 1ER CRU	Mandois	**65,00 €**
EXTRA BRUT COUP DE COEUR 1ER CRU	Monmarthe	**70,00 €**
BRUT	Ruinart	**80,00 €**
BRUT	Delamotte	**75,00 €**
GRANDE RÉSERVE	Alexandre Bonnet	**65,00 €**
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT	Alexandre Bonnet	**75,00 €**

VINI BIANCHI

PIEMONTE

NAS-CETTA DEL COMUNE DI NOVELLO D.O.C.	Az. Agr. Le Strette	2019	**20,00 €**
ROERO ARNEIS D.O.C.G. MEZZA BOTTIGLIA	Marco Porello	2019	**9,00 €**
ROERO ARNEIS MEZZA BOTTIGLIA	Michele Taliano	2019	**9,00 €**
ROERO ARNEIS D.O.C.G.	Marchesi di Barolo	2019	**18,00 €**
ROERO ARNEIS D.O.C.G. SEMINARI	Nino Costa	2018	**15,00 €**
ARNEIS BRICCO CILIEGIE	Almondo	2019	**22,00 €**
ROERO ARNEIS D.O.C.G.	Seghesio	2019	**20,00 €**
ROERO ARNEIS D.O.C.G. CAMESTRI	Marco Porello	2019	**20,00 €**
ROERO ARNEIS D.O.C.G.	Matteo Correggia	2018	**20,00 €**
ARNEIS LANGHE BLANGÉ	Ceretto	2019	**25,00 €**
FAVORITA SARVAJ MEZZA BOTTIGLIA	Carlo Deltetto	2019	**9,00 €**
LANGHE FAVORITA MEZZA BOTTIGLIA	Michele Taliano	2019	**8,00 €**
FAVORITA	Marco Porello	2019	**16,00 €**
FAVORITA SARVAJ	Carlo Deltetto	2019	**17,00 €**
FALLEGRO FAVORITA LANGHE D.O.C.	G. Gagliardo	2019	**20,00 €**
GAVI	Tenuta Santa Seraffa	2019	**19,00 €**
CHARDONNAY LANGHE BOTTICELLA	Massimo Rivetti	2018	**25,00 €**
CHARDONNAY LANGHE SERBATO MEZZA BOTTIGLIA	Batasiolo	2018	**10,00 €**
CHARDONNAY LANGHE D.O.C.	Franco Conterno	2019	**19,00 €**
CHARDONNAY LANGHE EDUCATO	Elio Grasso	2018	**23,00 €**
ERBALUCE DI CALUSO	Giacometto Bruno	2019	**19,00 €**
LANGHE D.O.C. RIESLING HERZU	Ettore Germano	2018	**30,00 €**
TIMORASSO COLLI TORTONESI D.O.C.	Sasso Braglia	2015	**30,00 €**

TRENTINO ALTO ADIGE - VENETO - FRIULI VENEZIA GIULIA

MOSCATO GIALLO (SECCO)	Franz Hass	2018	**33,00 €**
RIBOLLA GIALLA	Felluga	2019	**22,00 €**
RIBOLLA BRUT SPUMANTIZZATA COLLIO	Borgo Conventi		**20,00 €**
CHARDONNAY	Jermann	2018	**27,00 €**
MÜLLER THURGAU FRIZZANTE	Conti D'Arco	2018	**18,00 €**
TERLANER AROMATICO	Terlano	2019	**23,00 €**
MALVASIA SOLUNA D.O.C.G.	Cantina Livon	2018	**25,00 €**
RIESLING	Peter Zemmer	2019	**22,00 €**
PINOT BIANCO	Peter Zemmer	2019	**19,00 €**
BEYOND THE CLOUDS	Elena Walch	2017	**60,00 €**
GEWÜRZTRAMINER D.O.C.	Elena Walch	2019	**20,00 €**
GEWÜRZTRAMINER D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Elena Walch	2019	**12,00 €**
GEWÜRZTRAMINER D.O.C.	Terlano	2019	**22,00 €**
TERLANER AROMATICO MEZZA BOTTIGLIA	Terlano	2019	**12,00 €**
MÜLLER THURGAU D.O.C.	Elena Walch	2019	**20,00 €**
SAUVIGNON WINKL	Terlano	2019	**27,00 €**
SAUVIGNON	Felluga	2019	**19,00 €**
SAUVIGNON EXCLUSIVE PLONER	Plonerhof	2018	**38,00 €**

VALLE D'AOSTA

CHARDONNAY	Les Cretes	2018	**23,00 €**

LIGURIA

PIGATO	Aschero	2018	**23,00 €**
VERMENTINO	Aschero	2018	**22,00 €**

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

LUGANA MEZZA BOTTIGLIA	Ca' dei Frati	2019	**10,00 €**
LUGANA	Ca' dei Frati	2019	**18,00 €**

TOSCANA

VERMENTINO BOLGHERI D.O.C.	Tenuta Guado al Tasso	2019	**22,00 €**

UMBRIA

CERVARO DELLA SALA	Villa Antinori	2016	**60,00 €**

CAMPANIA

FALANGHINA	Guido Marsella	2018	**21,00 €**
GRECO DI TUFO	Guido Marsella	2018	**23,00 €**
FIANO DI AVELLINO	Guido Marsella	2016	**25,00 €**

BASILICATA

IL PRELIMINARE	Cantine del Notaio	2018	**20,00 €**

SICILIA

GRECANICO - COSTADUNE	Mandrarossa	2018	**18,00 €**
LIGHEA	Donnafugata	2019	**20,00 €**
GRILLO	Feudo Montori	2018	**20,00 €**
INSOLIA - CHARDONNAY "CALANICA"	Duca di Salaparuta	2019	**22,00 €**

SARDEGNA

VERMENTINO DI SARDEGNA	Argiolas	2019	**19,00 €**

FRANCIA

CHABLIS	Daniel Dampt	2016	**38,00 €**
SANCERRE	Domaine Laporte	2018	**40,00 €**
BORDEAUX BLANC (100% SOUVIGNON BLANC)	Dourthe	2018	**25,00 €**
POUILLY-FUMÉ	Dagueneau	2018	**36,00 €**
GEWÜRZTRAMINER	Neumeyer	2016	**35,00 €**
BOURGOGNE BLANC COTES D'AUXERRE	Domaine Grand-Roche	2017	**27,00 €**

AUSTRIA E GERMANIA

GRUNER VALTINER	Karl Fritsch	2017	**27,00 €**
RIESLING RED STONE	Gunderloch	2017	**26,00 €**
RIESLING TROCHEN	Von Winning	2019	**26,00 €**
RIESLING JUST	Gut Hermannsberg	2018	**28,00 €**

VINI ROSÉ

PELAVERGA ROSATO COLLINE SALUZZESI	Produttori Castellar	2019	**15,00 €**
VITAE (BOLLICINA DI PELAVERGA SALUZZESE)	Az. Agr. Maero Emidio		**17,00 €**
IL ROSATO	Roberto Conterno	2018	**24,00 €**
CHIARETTO ROSA DEI FRATI MEZZA BOTTIGLIA	Cà dei Frati	2019	**10,00 €**
CHIARETTO ROSA DEI FRATI	Cà dei Frati	2019	**18,00 €**
SCALABRONE ROSATO BOLGHERI D.O.C.	Tenuta Guado al Tasso	2017	**22,00 €**
NERELLO MASCALESE ROSÉ	Feudo Montori	2018	**21,00 €**
ROSÉ DELLE DOLOMITI	Elena Walch	2019	**23,00 €**
L'ÉCHAPPÉE - CÔTES DE PROVENCE	Mas de Cadenet	2018	**25,00 €**

VINI ROSSI

PIEMONTE

PELAVERGA DI VERDUNO	Diego Morra	2019	**18,00 €**
PELAVERGA DELLE COLLINE SALUZZESI	Maero	2018	**15,00 €**
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Chiara Boschis	2018	**19,00 €**
DOLCETTO D'ALBA D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Franco Conterno	2018	**9,00 €**
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Franco Conterno	2018	**16,00 €**
DOLCETTO D'ALBA D.O.C. BRICCO BASTIA	Conterno Fantino	2019	**18,00 €**
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Elio Altare	2018	**20,00 €**
DOLCETTO D'ALBA D.O.C. MADONNA DEL DONO	Marchesi di Barolo	2018	**17,00 €**
DOLCETTO D'ALBA D.O.C. MADONNA DEL DONO MEZZA BOTTIGLIA	Marchesi di Barolo	2018	**9,00 €**
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Mauro Veglio	2017	**18,00 €**
DOLCETTO D'ALBA D.O.C. "MORESCO"	Prunotto	2018	**18,00 €**
DOLCETTO D'ALBA	Renato Ratti	2019	**18,00 €**
DOLCETTO CREMES	Angelo Gaja	2018	**40,00 €**
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Pio Cesare	2018	**20,00 €**
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Cantina Vajra	2018	**18,00 €**
DOGLIANI SAN LUIGI D.O.C.G.	Abbona Marziano	2018	**18,00 €**
DOGLIANI SAN LUIGI D.O.C.G. MEZZA BOTTIGLIA	Abbona Marziano	2018	**10,00 €**
DOGLIANI D.O.C.G. SORI' DIJ BUT	Anna Maria Abbona	2018	**17,00 €**
DOGLIANI D.O.C.G. ASSANEN	Massimo Martinelli	2018	**16,00 €**
DOGLIANI D.O.C.G. SAN LUIGI	Chionetti	2018	**18,00 €**
DOGLIANI D.O.C.G. VIGNA MAESTRA	Gillardi	2017	**19,00 €**
FIORE DI HARIS	Gillardi	2017	**25,00 €**
BARBERA D'ALBA D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Franco Conterno	2017	**9,00 €**
BARBERA D'ALBA D.O.C. RUVEI MEZZA BOTTIGLIA	Marchesi di Barolo	2017	**9,00 €**
BARBERA LA BIRBELLA (VIVACE) MEZZA BOTTIGLIA	Emanuele Rolfo	2017	**8,00 €**
BARBERA D'ALBA "CONCA TRE PILE"	Poderi Aldo Conterno	2016	**40,00 €**
BARBERA D'ALBA MOMMIANO MEZZA BOTTIGLIA	Marco Porello	2018	**9,00 €**
BARBERA D'ALBA D.O.C. SUPERIORE	Franco Conterno	2018	**20,00 €**
BARBERA D'ALBA PIANI	Pelissero	2017	**20,00 €**
BARBERA D'ALBA BATTAGLIONE	Renato Ratti	2018	**23,00 €**
BARBERA D'ALBA D.O.C. "VIGNOTA"	Conterno Fantino	2018	**25,00 €**
BARBERA D'ALBA	Sandrone	2018	**35,00 €**
BARBERA LA MATTACCHIONA VIVACE	Accornero	2018	**17,00 €**
BARBERA LA MONELLA VIVACE	G. Bologna Braida	2019	**16,00 €**
BARBERA D'ALBA MOMMIANO	Marco Porello	2018	**16,00 €**
BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C.	Oddero	2017	**24,00 €**
BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C.	Chiara Boschis	2017	**27,00 €**
BARBERA D'ALBA D.O.C.	Matteo Correggia	2017	**20,00 €**
BARBERA D'ALBA TRE VIGNE D.O.C.	Domenico Clerico	2017	**25,00 €**
BARBERA D'ASTI CA' DE PIAN	La Spinetta	2017	**30,00 €**
BARBERA D'ASTI D.O.C.G.	Bruno Rocca	2017	**26,00 €**
BARBERA D'ASTI D.O.C.G. BRICCO DELL'UCCELLONE	G. Bologna	2016	**65,00 €**
BARBERA D'ASTI CAMP DU ROUSS	Coppo F.lli	2017	**24,00 €**
BARBERA D'ASTI CAMP DU ROUSS MEZZA BOTTIGLIA	Coppo F.lli	2017	**12,00 €**
BARBERA POMO ROSSO	Coppo F.lli	2015	**65,00 €**
BARBERA D'ASTI BRIC BANDITI	Martinetti	2016	**25,00 €**
BARBERA D'ASTI LAVIGNONE D.O.C.G.	Pico Maccario	2018	**25,00 €**
BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G. VALRIONDA	Dacapo	2016	**23,00 €**
BARBERA D'ASTI "NIZZA" D.O.C.G.	Franco Mondo	2015	**32,00 €**
BARBERA D'ASTI "CASASCARPA"	Scarpa	2017	**24,00 €**
RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO	Dacapo	2018	**20,00 €**
RUCHÉ D.O.C.G. "LACCENTO"	Montalbera	2018	**25,00 €**

VINI ROSSI

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. MICHET MEZZA BOTTIGLIA	Marchesi di Barolo	2017	**12,00 €**
NEBBIOLO D'ALBA VIGNA VALMAGGIORE	M. Marengo	2017	**26,00 €**
NEBBIOLO D'ALBA VALMAGGIORE	Sandrone	2017	**40,00 €**
NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. MICHET	Marchesi di Barolo	2018	**22,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. "IL FAVOT"	Poderi Aldo Conterno	2016	**60,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Paolo Scavino	2018	**26,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Pecchenino	2018	**24,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Chiara Boschis	2017	**35,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Pellissero	2016	**24,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Bruno Rocca	2018	**30,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	La Spinetta	2017	**33,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. RURI	Seghesio	2016	**26,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. GINESTRINO	Conterno Fantino	2018	**30,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Mauro Veglio	2018	**25,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Massolino	2017	**24,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. BARILÀ	Dosio	2016	**30,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. GAVARINI	Elio Grasso	2017	**26,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Cavallotto	2017	**35,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. PERBACCO	Vietti	2017	**25,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Elio Altare	2018	**25,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. CLARÉ J.C.	Cantina Vajra	2018	**20,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Franco Conterno	2018	**23,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Franco Conterno	2018	**10,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Cantina Vajra	2018	**25,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Pio Cesare	2017	**30,00 €**
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Oddero	2017	**25,00 €**
LANGHE NEBBIOLO OCHETTI D.O.C.	Prunotto	2017	**25,00 €**
LANGHE NEBBIOLO OCHETTI D.O.C.	Renato Ratti	2018	**26,00 €**
LANGHE NEBBIOLO	Marco Porello	2018	**19,00 €**
LANGHE NEBBIOLO MEZZA BOTTIGLIA	Marco Porello	2017	**10,00 €**
LANGHE IL NEBBIO D.O.C.	Pio Cesare	2018	**20,00 €**
PINOT NERO "RE NOIR"	Lo Zoccolaio	2015	**25,00 €**
FREISA VIVACE	Cascina Gilli	2019	**16,00 €**
BONARDA VIVACE	Cascina Gilli	2019	**16,00 €**
GRIGNOLINO LIMONTE	G. Bologna Braida	2018	**15,00 €**
ROERO D.O.C.G.	Matteo Correggia	2016	**23,00 €**
ROERO D.O.C.G. TORRETTA	Marco Porello	2015	**25,00 €**
SITO MORESCO	Angelo Gaja	2017	**60,00 €**
LONG NOW	Pelissero	2014	**40,00 €**
GATTINARA	Roberto Conterno	2015	**60,00 €**
BARBARESCO D.O.C.G.	Bruno Rocca	2017	**56,00 €**
BARBARESCO D.O.C.G. GALLINA	Oddero	2016	**56,00 €**
BARBARESCO D.O.C.G.	Socré	2015	**48,00 €**
BARBARESCO D.O.C.G. NUBIOLA	Pelissero	2015	**46,00 €**
BARBARESCO RISERVA D.O.C.G.	Cantina Francone	2014	**38,00 €**
BARBARESCO RISERVA D.O.C.G. VIGNETO BORDINI	La Spinetta	2016	**70,00 €**
BARBARESCO D.O.C.G.	Massimo Rivetti	2017	**42,00 €**
BARBARESCO D.O.C.G.	Vignaioli	2016	**33,00 €**
BARBARESCO D.O.C.G. PALAS	Michele Chiarlo	2015	**35,00 €**
BARBARESCO D.O.C.G. 500 ML	Vignaioli	2015	**20,00 €**
BARBARESCO D.O.C.G. MEZZA BOTTIGLIA	Cantina Francone	2016	**16,00 €**
BARBARESCO D.O.C.G.	Ceretto	2014	**60,00 €**

VINI ROSSI

BAROLO D.O.C.G.	Oddero	2015	**55,00 €**
BAROLO D.O.C.G.	Gillardi	2014	**53,00 €**
BAROLO FOSSATI D.O.C.G.	Dosio	2012	**58,00 €**
BAROLO PANAROLE D.O.C.G. MEZZA BOTTIGLIA	Franco Conterno	2015	**23,00 €**
BAROLO D.O.C.G.	F.lli Barale	2016	**50,00 €**
BAROLO MARCENASCO	Renato Ratti	2014	**60,00 €**
BAROLO MARCENASCO MEZZA BOTTIGLIA	Renato Ratti	2015	**30,00 €**
BAROLO TENUTA ALBE D.O.C.G.	G.D. Vajra	2015	**50,00 €**
BAROLO REVERDITO D.O.C.G.	Az. Agr. Reverdito	2015	**40,00 €**
BAROLO D.O.C.G.	Renato Corino	2015	**48,00 €**
BAROLO DAGROMIS D.O.C.G.	Gaja	2015	**115,00 €**
BAROLO PANAROLE D.O.C.G.	Franco Conterno	2015	**50,00 €**
BAROLO CASTIGLIONE D.O.C.G.	Vietti	2014	**50,00 €**
BAROLO LA SERRA D.O.C.G.	Roberto Voerzio	2015	**75,00 €**
BAROLO SAN LORENZO D.O.C.G.	F.lli Alessandria	2013	**60,00 €**
BAROLO SAN GIUSEPPE D.O.C.G.	Pecchinino	2015	**50,00 €**
BAROLO D.O.C.G.	Abbona Marziano	2015	**55,00 €**
BAROLO BUSSIA D.O.C.G.	Prunotto	2015	**69,00 €**
BAROLO D.O.C.G. VIA NUOVA	Chiara Boschis	2016	**80,00 €**
BAROLO D.O.C.G. CASTELLETTO VIGNA PRESSENDA	Conterno Fantino	2016	**80,00 €**

VALLE D'AOSTA

PINOT NERO	Elio Ottin	2017	**26,00 €**

VENETO

AMARONE	Villa Arvedi Bertani	2016	**60,00 €**
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE	Fuminelli	2017	**22,00 €**
"RIPASSO" VALPOLICCELLA SUPERIORE	Fuminelli	2017	**26,00 €**

TRENTINO ALTO ADIGE

PINOT NERO D.O.C. PLONER	Plonerhof	2018	**30,00 €**
PINOT NERO D.O.C.	Elena Walch	2018	**25,00 €**
PINOT NERO D.O.C.	Peter Zemmer	2018	**22,00 €**
LAGREIN D.O.C.	Franz Haas	2016	**26,00 €**
MERLOT D.O.C.	Elena Walch	2017	**20,00 €**
SCHIAVA D.O.C.	Elena Walch	2018	**18,00 €**

EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCO "SENZA FONDO" I.G.P.	Az. Agricola Lusvardi	2018	**15,00 €**

TOSCANA

SANGIOVESE I.G.T.	Petra	2017	**34,00 €**
MORELLINO DI SCANSANO "SANTA MARIA" D.O.C.G.	Frescobaldi	2018	**20,00 €**
ORNELLO MAREMMA TOSCANA D.O.C.	Rocca di Frassinello	2016	**22,00 €**
CHIANTI D.O.C.G. "GINEPRONE"	Col d'Orcia	2017	**20,00 €**
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.	Poggio Sanpolo	2017	**35,00 €**
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.	Cascina Mellini	2014	**55,00 €**
IL BRUCIATO BOLGHERI D.O.C.	Tenuta Guado al Tasso	2016	**30,00 €**
TIGNANELLO I.G.T.	M. Antinori	2016	**120,00 €**
ORNELLAIA D.O.C.	Tenuta dell'Ornellaia	2013	**215,00 €**
SASSICAIA D.O.C.	Tenute San Guido	2013	**200,00 €**

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA	Fattoria La Valentina	2016	**28,00 €**

PUGLIA

PRIMITIVO I.G.T.	Rosa del Golfo	2017	**20,00 €**
NEGRAMARO MALVASIA NERA PORTULANO I.G.T.	Rosa del Golfo	2016	**20,00 €**
SALICE SALENTINO "PASSAMANTE" D.O.C.	Masseria Li Veli	2018	**23,00 €**

VINI ROSSI

SICILIA E SARDEGNA

NERO D'AVOLA "PASSO DELLE MULE"	Duca di Salaparuta	2017	**20,00 €**
NERELLO MASCALESE "LÀ VICO"	Duca di Salaparuta	2015	**23,00 €**
CANNONAU DI SARDEGNA "SURRAU" D.O.C.	Az. Agr. Pala	2018	**20,00 €**
CERASUOLO DI VITTORIA D.O.C.G.	Donnafugata	2017	**22,00 €**
SYRAH TERRE SICILIANE I.G.T.	Nino Gandolfo	2015	**20,00 €**

BASILICATA E CALABRIA

"L'ATTO" AGLIANICO DEL VULTURE I.G.T.	Cantina del Notaio	2018	**24,00 €**
CIRÒ ROSSO RISERVA "DUCA SAN FELICE" D.O.C.	Librandi	2013	**20,00 €**

FRANCIA

BORDEAUX SUPERIOR	Monplaisir	2016	**38,00 €**
SANCERRE ROUGE	Delaporte	2015	**40,00 €**
BOURGOGNE	Domaine Alain Michelot	2015	**45,00 €**
BOURGOGNE PINOT NOIR	Taupenot-Merme	2017	**42,00 €**

ARGENTINA

MALBEC	Altos Las Hormigas	2018	**25,00 €**

AUSTRALIA

SHIRAZ	Yalumba	2015	**23,00 €**

VINI DA DESSERT

QUAGLIANO COLLINE SALUZZESI	Bonatesta Paolo	2018	**14,00 €**
BRACHETTO D'ACQUI D.O.C.G.	Giacomo Bologna	2018	**16,00 €**
BAROLO CHINATO AL BICCHIERE			**6,00 €**
MOSCATO D'ASTI LA CAUDRINA	Az. Agr. La Caudrina	2019	**15,00 €**
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.	Casetta Pierluigi	2019	**12,00 €**
MOSCATO D'ASTI	Paolo Saracco	2019	**16,00 €**
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. BIANCO SPINO	La Spinetta	2019	**18,00 €**
L'AUTENTICA BASILICATA I.G.T. (MOSCATO E MALVASIA) 50 CL	Cantine del Notaio	2007	**36,00 €**
DON PX AL BICCHIERE	Pedro Ximenez	2017	**7,00 €**
MOSCATO PASSITO MEZZA BOTTIGLIA	Forteto Luja		**38,00 €**
MOSCATO PASSITO (MARSALA)	Cantine Alagna		**17,00 €**
MOSCATO ROSA (VIGNETI DELLE DOLOMITI) 500 ml	Franz Haas		**35,00 €**
PASSITO DI PANTELLERIA D.O.P. 50 CL	Zighidi		**26,00 €**
TOKAJI UNGHERESE 500 ml	Royal Tokaji		**25,00 €**

SELEZIONE VINI AL CALICE

DOLCETTO D'ALBA € 3,00 / BARBERA D'ALBA € 4,00 / NEBBIOLO D'ALBA € 5,00

PROSECCO € 3,50 / ARNEIS € 3,50 / FAVORITA € 4,00 / MULLER € 5,00 / GEWURZTRAMINER € 5,00
CHARDONNAY € 4,00 / FRANCIACORTA € 7,00 / ROSÈ € 3,50

GLI SFUSI

VINO IN CARAFFA BIANCO / ROSSO	1,00 L / 0,50 L / 0,25 L	**9,00 € / 5,50 € / 3,50 €**

SELEZIONE RUM

RUM DON PAPA	Filippine	Aged in oak 40°	**10,00 €**
RUM DON PAPA LIMITED EDITION	Filippine	Aged 10°	**14,00 €**
RON MILLONARIO RESERVA ESPECIAL XO	Perù	Agricole 40°	**15,00 €**
RUM HELENA FUENTE	Nicaragua	Aged 15 43°	**13,00 €**
RUM AGRICÒLE JACQUES TREFOIS	Guadalupe	Reserve Speciale 43°	**15,00 €**
RON ZACAPA	Guatemala	Etiqueta Negra Reserve 43°	**12,00 €**
RON ZACAPA	Guatemala	Centenario XO 40°	**15,00 €**
RON DEMERARA	Guyana	15 anni 40°	**10,00 €**
RHUM J.M.	Martinica	Agricòle 1997 48°	**15,00 €**
RHUM CLEMENT AGRICOLE XO	Martinica	42°	**12,00 €**
RHUM DEPAZ	Martinica	45°	**12,00 €**
RUM PLANTATION XO	Barbados	20 th anniversary 40 °	**13,00 €**
RUM NATION XO	Barbados	Anniversary Edition 40°	**12,00 €**
RUM DON Q GRAN ANEJO	Costa Rica	40°	**10,00 €**
RON CENTENARIO	Costa Rica	18 anni	**12,00 €**
RUM THE ARCANE EXTRA ROMA	Mauritius	18 anni	**12,00 €**
RUM PLANTATION 2003	Trinidad	42°	**10,00 €**
RUM DIPLOMATICO MANTUANO	Venezuela	40°	**10,00 €**
RON ANTIGUO DIPLOMATICO RISERVA	Venezuela	Riserva esclusiva 40°	**14,00 €**
RON VIGIA GRAN RESERVA	Cuba	18 anos 40°	**12,00 €**
RHUM RYOMA 7 ANS	Japanais	40°	**15,00 €**
RHUM TEEDA	Japanais	40°	**12,00 €**
RUM DOS MADERAS PX TRIPLE AGED 5+5 ANOS	Spagna	40°	**13,00 €**

SELEZIONE GRAPPE

GRAPPE PIEMONTESI

COSTA RUSSI GAJA	Gaja		**8,00 €**
GRAPPA DI BARBARESCO	Gaja		**10,00 €**
GRAPPE SIBONA DI:			
DOLCETTO, BARBERA, MOSCATO, CHARDONNAY, ARNEIS,			**5,00 €**
NEBBIOLO, BAROLO			**6,00 €**
GRAPPE RISERVA SIBONA XO'		Invecchiata 6 anni	**8,00 €**
GRAPPE RISERVA SIBONA IN BOTTI DI:			
PORTO, SHERRY, MADEIRA, WHISKY, BAROLO, RUM, LA SPEZIATA			**7,00 €**
GRAPPE INVECCHIATE SIBONA MILLESIMATE:			
MOSCATO DEL 2008			**10,00 €**
BARBERA DEL 2009			**10,00 €**
NEBBIOLO DEL 2008			**11,00 €**
BARBARESCO DEL 2007			**12,00 €**
BAROLO DEL 2007			**13,00 €**

SELEZIONE GRAPPE VENETE DISTILLERIA BOTTEGA

GRAPPA TARDIVA DI UVE PASSITE	38°	**7,00 €**
GRAPPA FRAGRANZE	38°	**10,00 €**
GRAPPA BARRICATA RISERVA AMARONE	43°	**9,00 €**
GRAPPA PRIMO ASSAGGIO PURO GRADO	60°	**7,00 €**

I DOPO CENA

GIN TONIC		6,00 €
GIN LEMON		6,00 €
NEGRONI		7,00 €

DIGESTIVI

PIEMONTE

VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE ROSSO	Berto	6,00 €
RATAFIÀ DI LAMPONI O MIRTILLI DI ENVIE	Agridelizie	5,00 €

SICILIA

AMARO NÉPETA "SAPORI, PROFUMI E PASSIONI SICILIANE"		5,00 €

COGNAC E BRANDY

PAYROT V.S.O.P.	10,00 €
J. DUPONT	7,00 €
ARMAGNAC	7,00 €
BOWMORE N.1	7,00 €
CALVADOS	6,00 €
MARTELL	6,00 €
COURVOISIER	7,00 €
CARLOS I°	6,00 €
CARDINAL MENDOZA	6,00 €
L'ORGANIC JEAN-LUC-PASQUET	8,00 €

BOURBON

JACK DANIEL'S	6,00 €
EAGLE RARE	6,00 €
REVEL STOKE CANADIAN	6,00 €
WILLIAM LAWSON'S	7,00 €
CAOL ILA SINGLE MALT SPECIAL BARREL 2011	7,00 €

WHISKY MALTO

LAPHROAIG	8,00 €
LAGAVULIN	10,00 €
OBAN	10,00 €
GLENLIVET	6,00 €
JAMESON	6,00 €
THE IRISH MAN	7,00 €
TALISKER SKYE SINGLE MALT	9,00 €
TAMDHU SINGLE MALT	10,00 €
GLENGOYNE SINGLE MALT	9,00 €

SELEZIONE WHISKY GIAPPONESE

NIKKA FROM THE BARREL	10,00 €
TOKINOKA BLENDED WHISKY	11,00 €
AKASHI BLENDED WHISKY	11,00 €
THE TOTTORI BLENDED AGED IN BAURBON BARREL	11,00 €
KURAYOSHI PURE MALT WHISKY AGED 12 YEARS	15,00 €
YAMAZAKURA BLENDED WHISKY	13,00 €
TENJAKU BLENDED WHISKY	12,00 €
HATOZAKI BLENDED WHISKY	10,00 €
NIKKA COFEE MALT WHISKY	12,00 €