



Ristorante
Castiglione

“Spumanti e Champagnes”

<i>Ferrari Brut</i> <i>“Ferrari”</i>	<i>39,00</i>
<i>Cuvè Imperiale Berlucchi</i> <i>“Berlucchi”</i>	<i>37,00</i>
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i> <i>“Cà di Rajo” extra dry doc Superiore</i>	<i>20,00</i>
<i>Prosecco doc Treviso</i> <i>“Follador”</i>	<i>22,00</i>
<i>Champagne Moet & Chandon</i> <i>“Moet”</i>	<i>55,00</i>
<i>Champagne Veuve Clicquot</i> <i>St. Petersburg</i>	<i>60,00</i>
<i>Champagne Brut</i> <i>Ruinart</i>	<i>75,00</i>
<i>Champagne Rosè</i> <i>Ruinart</i>	<i>98,00</i>



“I Bianchi”

<i>Vino bianco del giorno al bicchiere da</i>	<i>3,00</i>
<i>Vino della casa (al lt.)</i>	<i>10,00</i>
<i>Fermo o Frizzante</i>	
<i>Chardonnay frizzante I.g.t.</i>	<i>18,00</i>
<i>“Canova”</i>	
<i>Langhe Arneis d.o.c.</i>	<i>29,00</i>
<i>“Ceretto” 2015</i>	
<i>Roero Arneis d.o.c.</i>	<i>21,00</i>
<i>“Tor del Pian” 2015</i>	
<i>Fiano di Avellino d.o.c.g.</i>	<i>21,00</i>
<i>“F.lli Urciuolo” 2011</i>	
<i>Falanghina I.g.t.</i>	<i>20,00</i>
<i>“F.lli Urciuolo” 2011</i>	
<i>Gewurztraminer d.o.c.</i>	<i>22,00</i>
<i>“St. Michael – Eppan” 2015-2016</i>	
<i>Lugana Santa Sofia d.o.c.</i>	<i>20,00</i>
<i>2016</i>	
<i>Ribolla Gialla i.g.t 2014</i>	<i>10,00</i>
<i>“Antonutti” - 0,375l</i>	



Erba Voglio d.o.c 2017
Torraccia del Piantavigna– Colline Novaresi 19,00

Dagatrà i.g.t 16,00
Cantine Francoli



“I Rosati”

Rosato al bicchiere 4,00

Chiaretto Classico “Santa Sofia” d.o.c. 10,00
Bardolino 2014 – 0,375l

Chiaretto “Santa Sofia” d.o.c 19,00
Bardolino 2016

Five roses i.g.t 22,00
“Leone de Castris” 2015-2016

Barlan d.o.c.
Colline Novaresi 22,00
Nebbiolo



“I Rossi”

<i>Vino rosso del giorno al bicchiere da</i>	<i>3,00</i>
<i>Vino della casa (al lt.)</i>	<i>10,00</i>
<i>Damatrà – Cantine Francoli</i>	<i>16,00</i>
<i>Barbera d’Asti d.o.c. “Cunfin” 2004</i>	<i>29,00</i>
<i>Barbera d’Asti “Tor del Pian” 2014 - 2015</i>	<i>23,00</i>
<i>Dolcetto d’Alba d.o.c.g. “Tor del Pian” 2014 - 2017</i>	<i>23,00</i>
<i>Bonarda Oltrepò Pavese D.O.C. “Terre Filari” 2014</i>	<i>18,00</i>
<i>Chianti classico d.o.c.g. Fattoria di Bagnolo – Colli fiorentini 2013 – 2014 - 2015</i>	<i>21,00</i>
<i>Domasino i.g.t. – Uve rosse – Terre lariane Poderi Travi - Cantine Sorsasso – 2013</i>	<i>19,00</i>
<i>Sassella d.o.c.g. Valtellina Superiore “Rainoldi ” 2012</i>	<i>19,00</i>
<i>Sassella d.o.c.g. “Nino Negri” “le Tense Superiore” 2011 - 2013</i>	<i>29,00</i>



<i>Inferno Valtellina Superiore</i> <i>“Mazè” Riserva d.o.c.g. 2011</i>	31,00
<i>Sfurzat d.o.c.g.</i> <i>“Rainoldi” 2013</i>	39,00
<i>Teroldego</i> <i>Dolomiti IGT 2016</i> <i>Val dicembra</i>	
<i>Lagrein Trentino d.o.c.</i> <i>“Val di Cembra” 2016</i>	21,00
<i>Lagrein d.o.c.</i> <i>“St. Michael Eppan” 2013 - 2015</i>	20,00
<i>Rosso di Montepulciano d.o.c.</i> <i>Poliziano 2014-2015</i>	21,00
<i>Morellino di Scansano d.o.c.g</i> <i>“Terenzi” 2013</i>	22,00
<i>Tignanello i.g.t.</i> <i>“Antinori” 2006 - 2014</i>	107,00 / 130,00
<i>Nebbiolo d’Alba doc Occhetti</i> <i>“Prunotto” 2003/2004/2005</i>	47,00
<i>Nebbiolo d.o.c. “Ramale”</i> <i>Torraccia del Piantavigna 2012</i>	46,00
<i>Brunello Pian delle Vigne</i> <i>“Antinori” d.o.c.g. 2012</i>	64,00



<i>Nero d'Avola Chiaromonte Firriato 2013</i>	21,00
<i>Amarone d.o.c. Santa Sofia 2009</i>	58,00
<i>Barbaresco d.o.c.g. Bricco "Dante Rivetti" 2004</i>	46,00
<i>Ghemme d.o.c.g. Torraccia del Piantavigna Vigneto Punciön 1999 – 2004</i>	75,00
<i>Gattinara d.o.c.g. Torraccia del Piantavigna Vigneto Jerbiön 2000/2001</i>	89,00
<i>Ghemme d.o.c.g. Torraccia del Piantavigna Vigneto Punciön 199 - 2004</i>	45,00
<i>Gattinara d.o.c.g. Torraccia del Piantavigna Vigneto Jerbiön 2000 - 2001</i>	49,00



“Vini da Dessert”

<i>Moscato doc “Riveta”</i>	<i>18,00</i>
<i>Dante Rivetti 2004</i>	
<i>Moscato d’Asti “La Mimosa”</i>	<i>17,00</i>
<i>Poderi Sinaglio 2016</i>	
<i>Bracchetto d.o.c. Bersano</i>	<i>18,00</i>
<i>Passito di Pantelleria</i>	<i>al bicchiere 3,00</i>
<i>Oxydia Florio</i>	<i>18,00</i>



Anno 2009- “L’Enoteca”

*Abbiamo ristrutturato la vecchia cantina, lasciando trasparire dalla volta, dal pavimento in acciottolato e dai muri in pietra originali, l’intatta atmosfera di un tempo.
Tempo che scorre e che si gusta nuovamente, grazie alla compagnia di un buon vino, grappa o distillato.*

*Chiedete di visitare l’enoteca e ritornerete indietro nel tempo....
Potrete acquistare il vino, la grappa o il distillato, che state degustando durante una cena o un pranzo, o che vi ricorderanno i momenti passati durante la vostra vacanza
.... Quindi motivo per riassaporare quei momenti...*

