



“Spumanti e Champagnes”

<i>Ferrari Brut</i>	€ 39,00
<i>“Ferrari”</i>	
<i>Cuvèe Imperiale Berlucchi</i>	€ 37,00
<i>“Berlucchi”</i>	
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	€ 20,00
<i>“Cà di Rajo” extra dry d.o.c. Superiore</i>	
<i>Prosecco superiore d.o.c.g.</i>	
<i>“Bortolomiol” 0,375l</i>	€ 12,00
<i>“Bortolomiol” 0,75l</i>	€ 25,00
<i>Champagne Moet & Chandon</i>	€ 55,00
<i>“Moet”</i>	
<i>Champagne Veuve Cliquot</i>	€ 60,00
<i>“St. Petersburg”</i>	
<i>Champagne Brut</i>	€ 75,00
<i>“Ruinart”</i>	
<i>Champagne Rosè</i>	€ 98,00
<i>“Ruinart”</i>	



"J 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"</i>	
<i>Roero Arneis d.o.c.</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>"Tor del Pian"</i>	
<i>Greco di Tufo d.o.c.g.</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>"Cantina Panacea"</i>	
<i>Falanghina i.g.t.</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>"F.Ili Urciuolo"</i>	
<i>Gewurztraminer d.o.c.</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>"St. Michael – Eppan"</i>	
<i>Lugana d.o.c.</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>"Santa Sofia"</i>	
<i>Ribolla Gialla i.g.t</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>"Antonutti" - 0,375l</i>	

ErbaVoglio d.o.c € 19,00

“Torraccia del Piantavigna” – Colline Novaresi

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” 0,375l

Chiaretto “Santa Sofia” d.o.c € 19,00

“Bardolino”

Five roses i.g.t € 22,00

“Leone de Castris”

Barlan d.o.c. € 22,00

“Nebbiolo” - Colline Novaresi



"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</i>	<i>€ 16,00</i>
<i> "Cantine Francoli"</i>	
<i>Il Saloncello i.g.t.</i>	<i>€ 12,00</i>
<i> "Conti Sertoli Salis" – 0,375l</i>	
<i>Barbera d'Asti d.o.c.</i>	<i>€ 29,00</i>
<i> "Cunfin"</i>	
<i>Barbera d'Asti</i>	<i>€ 23,00</i>
<i> "Tor del Pian"</i>	
<i>Barbera del Monferrato d.o.c.</i>	<i>€ 16,00</i>
<i> "Enrico Serafino"</i>	
<i>Barbera d'Alba d.o.c.</i>	<i>€ 29,00</i>
<i> "Tenuta Rocca"</i>	
<i>Dolcetto d'Alba d.o.c.g.</i>	<i>€ 23,00</i>
<i> "Tor del Pian"</i>	
<i>Bonarda Oltrepò Pavese d.o.c.</i>	<i>€ 18,00</i>
<i> "Terre Filari"</i>	

<i>Chianti classico d.o.c.g.</i>	€ 21,00
<i>“Fattoria di Bagnolo” – Colli fiorentini</i>	
<i>Teroldego Dolomiti i.g.t.</i>	€ 23,00
<i>“Val Di Cembra”</i>	
<i>Lagrein Trentino d.o.c.</i>	€ 21,00
<i>“Val di Cembra”</i>	
<i>Lagrein d.o.c.</i>	€ 20,00
<i>“St. Michael Eppan”</i>	
<i>Nero d’Avola Chiaromonte</i>	€ 21,00
<i>“Firriato”</i>	
<i>Rosso di Montepulciano d.o.c.</i>	€ 21,00
<i>“Poliziano”</i>	
<i>Morellino di Scansano d.o.c.g.</i>	€ 22,00
<i>“Terenzi”</i>	
<i>Sassella d.o.c.g.</i>	€ 19,00
<i>“Rainoldi” - Valtellina Superiore</i>	
<i>Inferno d.o.c.g.</i>	€ 19,00
<i>“Rainoldi” Valtellina Superiore</i>	

Sassella d.o.c.g. "Nino Negri" "Le Tense Superiore"	€ 29,00
Grumello d.o.c.g. "Rupi del Nebbiolo"	€ 26,00
Inferno Valtellina Superiore "Mazè" Riserva d.o.c.g. 2014	€ 31,00
Sfurzat d.o.c.g. "Rainoldi" 2013	€ 39,00
Valpolicella Classico Superiore d.o.c. Ripasso "Corte Rugolin" 2016	€ 49,00
Tignanello i.g.t. "Antinori" 2003	€ 180,00
"Antinori" 2006	€ 203,00
"Antinori" 2014	€117,00
Nebbiolo d.o.c. Tre Confini "Torraccia del Piantavigna"	€ 22,00
Nebbiolo d'Alba doc Occhetti "Prunotto" 2003	€ 56,00
"Prunotto" 2005	€ 47,00
Nebbiolo d.o.c. Ramale "Torraccia del Piantavigna" 2012	€ 49,00

<i>Brunello Pian delle Vigne d.o.c.g.</i>	
<i>“Antinori” 2000</i>	€ 89,00
<i>“Antinori” 2012</i>	€ 64,00
<i>Amarone d.o.c.</i>	
<i>“Santa Sofia” 2009</i>	€ 64,00
<i>“Santa Sofia” 2012</i>	€ 58,00
<i>Barbaresco d.o.c.g. Bricco</i>	€ 58,00
<i>“Dante Rivetti” 2004</i>	
<i>Ghemme d.o.c.g. Torraccia del Piantavigna</i>	
<i>“Vigneto Punciön” 1999</i>	€ 75,00
<i>“Vigneto Punciön” 2004</i>	€ 54,00
<i>“Vigneto Punciön” 2010</i>	€ 49,00
<i>Gattinara d.o.c.g. Torraccia del Piantavigna</i>	
<i>“Vigneto Jerbiön” 2000 - 2001</i>	€ 78,00
<i>“Vigneto Jerbiön” 2010</i>	€ 49,00
<i>Barolo d.o.c.g.</i>	€ 63,00
<i>“Ceretto” 2013</i>	
<i>Barolo d.o.c.g.</i>	€ 61,00
<i>“Prunotto” 2004</i>	



"Vini da Dessert"

<i>Moscato doc "Riveta"</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>"Dante Rivetti"</i>	
<i>Moscato d'Asti "La Mimosa"</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>"Poderi Sinaglio"</i>	
<i>Bracchetto d.o.c.</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>"Bersano"</i>	
<i>Passito di Pantelleria al bicchiere</i>	<i>€ 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...

