

**Nuovo servizio per gli estimatori del buon vino:
la bottiglia viene a casa con te, in una comoda borsa!
Potrete bere anche solo un calice in Osteria e
proseguire la degustazione a casa!**



LE MEZZE (Bottiglie da 37,5 cl)

BIANCHI

Vermentino di Gallura “Lughéna” DOCG 2017 12,5% vol € 11,00
C.S. del Grogantinu – Berchidda (SS)

È un vino bianco, fermo e secco. Al naso è intenso e gradevole, spazia dai tipici sentori di macchia mediterranea alla frutta fresca, come la pesca e gli agrumi. Si abbina con qualsiasi piatto a base di pesce, carni bianche, verdure, funghi e formaggi di media stagionatura.

ROSSI

Barbera d’Asti DOCG 2015 “LA VIGNA VECCHIA” 13,5% vol € 11,00
Cossetti – Castelnuovo Belbo (AT)

Vino da medio e lungo invecchiamento, il colore è rubino intenso con una tenue sfumatura granata dopo qualche anno, al profumo è immediata la tipicità della Barbera con una leggera speziatura. Il sapore è pieno, armonico, di ottima piacevolezza. Ottimo con i primi della tradizione, carni bianche e rosse e con formaggi a media stagionatura.

Bonarda Oltrepò Pavese DOC vivace 2016 12,5% vol € 9,00
Torrevilla – Torrazza Coste (PV)

Colore rosso rubino carico con riflessi granati. Profumo intenso, fine, persistente, ampio, vinoso con note aromatiche di frutta matura (drupacee). Gusto persistente, intenso, corposo, con finale rotondo e piacevolmente stuzzicante per effetto della vivacità. Ottimo sui salumi insaccati crudi e cotti (cotechino, zampone), ben si abbina anche a piatti di carne bianca e rossa specie se cucinata in umido. Eccezionale sui formaggi a lunga stagionatura

VINO IN CARAFFA BIANCO E ROSSO

¼ lt € 2,50

½ lt € 5,00

VINI ROSSI

PIEMONTE

Come noterete, tutti i Rossi piemontesi provengono dalla stessa Cantina, a cui siamo legati da un rapporto di oltre 50 anni: Cantine Cossetti Clemente dal 1891 – Castelnuovo Belbo (AT).

Barbera Piemonte DOC 2017

13 % vol

€ 10,00

Di colore rosso rubino, con profumo intenso e note di frutti rossi, al palato si scopre di grande freschezza e di fragrante bevibilità.

Ottimo con pasta e risotti, salumi, formaggi di media stagionatura, carne e verdure. In Piemonte è considerato l'ideale compagno di tutte le portate.

Barbera d'Asti DOC "La Vigna Vecchia" 2015

13,5% vol

€ 13,00

Vino da medio e lungo invecchiamento, il colore è rubino intenso con una tenue sfumatura granata dopo qualche anno, al profumo è immediata la tipicità della Barbera con una leggera speziatura. Il sapore è pieno, armonico, di ottima piacevolezza.

Ottimo con i primi della tradizione, carni bianche e rosse e con formaggi a media stagionatura.

Barbera del Monferrato vivace DOC "La Picca" 2016

13% vol

€ 12,00

Il colore è rosso rubino, il profumo è intenso, fruttato con percezione floreale. Il sapore è fresco, armonico con una schiuma briosa ed una allegra vivacità.

Vino a "tutto pasto" secondo gli abbinamenti storici con la cucina locale, è perfetta con gli antipasti come i salumi o i primi come ravioli e tagliolini.

Grignolino d'Asti DOC 2017

14 % vol

€ 12,00

Il colore è rosso rubino leggermente scarico, il profumo è intenso, fruttato con percezione floreale e di sottobosco. Il sapore è fresco, asciutto, leggermente tannico ed avvolgente con piacevole retrogusto amarognolo e finale persistente con note floreali.

Tra i pochi rossi adatti ad accompagnare piatti a base di pesce, trova ideale connubio con salumi, antipasti, minestre e carni bianche.

Dolcetto d'Alba DOC 2017

13 % vol

€ 15,00

Il colore è rosso rubino con riflessi violacei, il profumo è intenso e caratteristico delicatamente vinoso, con sentori di fiori, ciliegia e frutti rossi. Il sapore è asciutto, armonico, vellutato, con lieve nota di mandorla.

Ottimo rosso adatto ad accompagnare l'intero pasto, come insegna la più tradizionale ristorazione piemontese. Accompagna eccellentemente primi piatti e risotti, carni bianche e salumi.

Barbera d'Asti DOC "Venti di Marzo" 2015

14% vol

€ 19,00

Elegante da medio invecchiamento, il colore è rubino intenso, delicato ma persistente il profumo tipico della Barbera con sentori di ciliegia e prugna. Al palato sorprende per l'unione di forza ed eleganza, ove dominano equilibrio e morbidezza.

Vino adatto ad accompagnare gran parte del pasto, dagli antipasti corposi, ai primi e secondi a base di carne, ai formaggi stagionati e non.

Albarossa Piemonte DOC "Amartè" 2014

14 %vol

€ 20,00

Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, profumo pulito, ampio con sentori di frutti rossi e leggera speziatura. Al palato è pieno, polposo, di buona struttura e morbidezza.

Primi piatti a base di pasta, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura.

Ruchè di Castagnole Monferrato DOC 2018 14% vol € 20,00

Colore rosso rubino non troppo carico, profumo intenso, leggermente aromatico, fruttato al palato e delicatamente speziato con contenuta acidità di base, di medio corpo con leggera nota aromatica. Adatto con cacciagione, formaggi freschi ed anche stagionati.

Barbera d'Asti DOCG superiore "NIZZA" 2013 14% vol € 25,00

Vino di classe da lungo invecchiamento, di colore rosso rubino brillante che nel tempo assume lievi tonalità granata. Delicato e persistente profumo di frutti a bacca rossa con sentore di prugna ben amalgamato con spezie e vaniglia. Di buon corpo e ricca struttura tannica, ma nel contempo morbido ed equilibrato. Si sposa deliziosamente con i grandi piatti di carne e di selvaggina, eccellente con i migliori formaggi stagionati. Adatto al consumo fuori pasto per una piacevole conversazione.

LOMBARDIA

Lupone Terre Lariane IGT 2017 13 % vol € 18,00

Azienda agricola Runch – Montevicchia (LC)

Un vino che nasce nel nostro territorio, sulle terrazze di Montevicchia; l'uva a bacca rossa scelta e raccolta manualmente; La macerazione delle vinacce dura circa 12/15 giorni, passata la macerazione sviniamo il vino nuovo, mentre le vinacce subiscono una pressatura soffice e travasiamo il tutto nel tino per la fermentazione malolattica. Una volta terminata affiniamo per 10 mesi in tino di acciaio e poi siamo pronti per imbottigliare. Nella bottiglia rimarrà altri 6 mesi prima di essere pronto alla degustazione.

Rosso di Valtellina DOC 2017 12,5 % vol € 12,00

Nino Negri – Chiuro (SO)

Il Rosso di Valtellina è conosciuto come il vino più "giovane" e fresco del panorama vitivinicolo valtellinese, tuttavia i vigneti sono gli stessi da cui provengono le uve del rinomato Sfursat. Il vino che si ottiene è fragrante, con un piacevole fondo fruttato che lo rende adatto a tutto pasto, vista anche la sua non elevata gradazione alcolica

Sassella Valtellina Superiore DOCG 2015 13 % vol € 23,00

Rainoldi – Chiuro (SO)

È particolarmente indicato con le carni rosse, anche se si abbina ottimamente con i primi piatti sostanziosi e con formaggi di media stagionatura.

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein Rivus Sudtirol Alto Adige DOC 2017 12,5 % vol € 21,00

Pfötscher – Montagna (BZ)

Vino dalle intense tonalità dal rubino al purpureo che si trova nei migliori vigneti di Lagrein ad Egna ed Ora. Proviene da viti in parte quasi centenarie presentandosi ricco di tannini, equilibrato e corposo con leggere note di violetta, frutti di bosco, ciliegie fresche e prugne. Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi duri.

Pinot Nero Fuchsleiten Sudtirol Alto Adige DOC 2016 13 % vol € 26,00

Pfötscher – Montagna (BZ)

L'aroma intenso di bacche rosse e nere è tipico del vino "Fuchsleiten" che cresce a Montagna, nota come una delle zone più adatte per questo vitigno. Al palato ha un gusto pieno, equilibrato e persistente con brillanti sfumature di colore rubino. Ideale con carni bianche e rosse, selvaggina e formaggi.

FRULI - VENEZIA GIULIA

Refosco dal Peduncolo rosso DOC 2017 13 % vol € 22,00
Bastianich – Gagliano Cividale del Friuli (UD)
*L'impatto iniziale è morbido, con note di frutti di bosco maturi. Tannini morbidi e rotondi, con grande persistenza al palato. Retrogusto con nota di foglia di tabacco.
Questo Refosco si abbina perfettamente a piatti a base di carne e selvaggina.*

VENETO

Valpolicella classico DOC 2017 12,5 % vol € 16,00
Speri – San Pietro in Cariano, Valpolicella (VR)
*Colore rosso rubino con riflessi violacei e profumi vinosi intensi di viola e ciliegia. Vino di medio corpo, fruttato, da bere giovane.
Ideale come accompagnamento di antipasti, zuppe, pasta, e tipici piatti mediterranei.*

Valpolicella Ripasso classico superiore DOC 2016 13,5 % vol € 25,00
Speri – San Pietro in Cariano, Valpolicella (VR)
*Di colore rosso intenso con sentori di frutta rossa, spezie e cacao. In bocca è caldo e morbido, ben bilanciato da un tannino rotondo.
Vino molto versatile, ideale con piatti a base di carne e formaggi.*

EMILIA ROMAGNA

Bonarda Oltrepò Pavese DOC frizzante 2017 12,5%vol € 10,00
La Fraya – **Tenuta Ferraia** Loc. Vicomarino, Ziano Piacentino (PC)
Il vino ha un colore rosso rubino, con riflessi violacei. Al naso esprime un aroma vinoso, con profumi intensi di frutta rossa e scura. Al palato ha buona struttura e trama tannica importante. E' un vino piuttosto rustico, che si fa apprezzare soprattutto per la sua capacità di abbinarsi ai piatti tipici della cucina del territorio.

Gutturnio classico Superiore DOC 2017 13,5% vol € 10,00
La Fraya – **Tenuta Ferraia** Loc. Vicomarino, Ziano Piacentino (PC)
Di colore rosso rubino brillante, profumo fresco, fruttato, con netto sentore di frutti di bosco e marasca, sapore ricco e pieno, equilibrato e fragrante. Ottimo a tutto il pasto ma in particolare con primi piatti e carni rosse.

UMBRIA

Rosso di Montefalco DOCG 2015 14 % vol € 18,00
Tenuta Rocca di Fabbri – Montefalco (PG)
Colore rosso rubino intenso e brillante; bouquet ricco, con sentori di frutti di bosco; gusto armonico, strutturato, asciutto e persistente. Abbinamenti: carni rosse, cacciagione.

TOSCANA

Pactio Toscana rosso IGT 2016 13 % vol € 20,00

Tenuta Fertuna – Gavorrano (GR)

Di colore rosso rubino intenso. Vino rosso, vinoso, intenso, fruttato con sentori di vaniglia. Alla bocca, aperto ed espressivo, mostra deliziose note di ciliegia matura su tannini ben equilibrati. Ideale con salumi, piatti di grande cucina con carni anche elaborate, selvaggina, pollame nobile e formaggi stagionati.

Prugnolo Rosso di Montepulciano DOC 2018 13 % vol € 22,00

Marchesi De Ferrari Corradi – Cervognano di Montepulciano

È un vino nel quale si cerca di esaltare la freschezza delle note fruttate del Sangiovese in abbinamento con la speziatura del Mammolo. Essendo la freschezza una peculiarità del vino consigliamo di berlo entro quattro/cinque anni dalla vendemmia.

MOLISE

Contado Aglianico del Molise Riserva DOC 2014 14% vol € 20,00

Di Majo Norante – Campomarino (CB)

Il vino presenta colore rosso rubino con lieve riflesso aranciato, profumo vinoso, ampio e intenso con sentore di frutta matura. Morbido e vellutato, è molto armonico, di buon corpo giustamente tannico, con sentore di mandorla. Si accompagna a cibi saporosi, primi piatti, selvaggina, carni e formaggi.

Aglianico Biorganic doc 2014 13,5 % vol € 22,00

Di Majo Norante – Campomarino (CB)

È un vino rosso, fermo e secco, vinificato da uve Aglianico nel contesto delle tipologie previste dalla denominazione. Ideale con carne arrosto-grigliata, carne rossa in umido, selvaggina.

VINI BIANCHI

PIEMONTE

Cortese Piemonte DOC 2017 12 % vol € 10,00

Cossetti – Castelnuovo Belbo (AT)

Giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini. Profumo floreale e fruttato, molto fine con note di frutti esotici. Al palato è armonico, elegante, di grande fragranza e piacevole rotondità.

Ideale per aperitivi si abbina idealmente con tutti i piatti a base di pesce, cibi speziati, carni bianche ed antipasti delicati.

Gavi di Gavi DOCG 2017 13 % vol € 15,00

Cossetti – Castelnuovo Belbo (AT)

Color giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fresco persistente con note floreali e di frutta fresca. Il sapore è asciutto, piacevolmente secco, gradevolmente fresco ed armonico.

Eccellente come aperitivo, si gusta al meglio con antipasti freddi, piatti a base di pesce.

LOMBARDIA

La Vegia 2017 12,5 % vol € 18,00

Azienda agricola Runch – Montevicchia (LC)

I vari test a campione eseguiti sulle uve ci permettono di scegliere il momento adatto per iniziare la festa della vendemmia; raccolta manuale, pressatura soffice, Una volta ottenuto il nostro mosto inoculiamo dei lieviti selezionati neutri e lasciamo che avvenga la magia della fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata. Durante i tre mesi successivi effettuiamo il Batonnages sul mosto fermentato che viene poi lasciato riposare fino a quando sarà stabile e pronto per l'imbottigliamento. La VEGIA riposa ancora per circa sei mesi prima di essere pronta a riempire i nostri calici.

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewurztraminer Stoass Sudtirol Alto Adige DOC 2018 14 % vol € 24,00

Pfitscher – Montagna (BZ)

Longevo e raffinato Gewürztraminer dall'intenso aroma fruttato di rosa con note di frutti esotici. Vino bianco con sfumature di colore dal giallo paglierino all'oro, delicato ed equilibrato al palato. Ideale con formaggi aromatici, piatti speziati e salatini.

FRIULI -VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla DOC 2017 12,5 %vol € 22,00

Bastianich – Gagliano Cividale del Friuli (UD)

Note di agrumi e mela verde. Al palato risulta fresco, complesso e minerale, con un perlage fine e persistente. Il retrogusto è di buona lunghezza e ampiezza. Ottimo come aperitivo, si adatta egregiamente a preparazioni leggere a base di pesce e verdure.

VENETO

Chardonnay Marca Trevigiana IGT

11 % vol

€ 15,00

Villa Sandi – Crocetta del Montello (TV)

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con perlage fine e persistente. Bouquet fruttato e floreale, con note di mela Golden acerba e fiori di Tuberosa. Gusto fresco, vivace e fragrante, con piacevole retrogusto fruttato.

EMILIA ROMAGNA

Ortrugo frizzante DOC 2017

12 % vol

€ 10,00

La Fraya – **Tenuta Ferraia** Loc. Vicomarino, Ziano Piacentino (PC)

Colore giallo paglierino tendente al tipico verde chiaro che caratterizza il vino; profumo medio intenso, ottime le note agrumate soprattutto di pompelmo; buona l'acidità olfattiva e l'equilibrio olfattivo; sapore delicato e fresco; il tipico retrogusto amarognolo è affinato da piacevolissime note di agrumi maturi; buona l'acidità totale. Esalta il sapore di primi piatti delicati della tradizione emiliana e piacentina, nonché piatti a base di pesce. E' ottimo anche come aperitivo servito fresco ad accompagnare due fette di salame.

SARDEGNA

Vermentino di Sardegna "Merì" DOC 2017

13 % vol

€ 18,00

Argiolas – Sordiana (CA)

Colore paglierino scarico a inflessioni verdognole. All'olfatto si presenta con un intenso aroma primario con predominanza di note agrumate e di frutta fresca. Gusto vivace, molto fresco e sapido, equilibrato, delicato, fine. Ottimo come aperitivo, per accompagnare antipasti, piatti leggeri a base di carni bianche e pesce.

VINI ROSATI

PIEMONTE

Mimi DOC 2018

13 % vol

14,00

Cossetti – Castelnuovo Belbo (AT)

Colore rosato con sfumature violacee, Profumi di frutta fresca con leggeri aromi di lamponi e ciliege. Da stappare al momento è perfetto come aperitivo e anche per accompagnare piatti freddi, pesce, carni bianche e anche barbecue e formaggi non troppo stagionati. stappare al momento è perfetto come aperitivo e anche per accompagnare piatti freddi, pesce, carni bianche e anche barbecue e formaggi non troppo stagionati. stappare al momento è perfetto come aperitivo e anche per accompagnare piatti freddi, pesce, carni bianche e formaggi non troppo stagionati.

VINI BRUT DA TUTTO PASTO

PIEMONTE

Chardonnay Piemonte brut "TETILLANTE" 12 % vol € 18,00

Cossetti – Castelnuovo Belbo (AT)

Una bassa resa per ettaro delle uve, la lenta fermentazione in purezza con il Metodo Charmat lungo e l'affinamento sui lieviti di almeno otto mesi, conferiscono a questo spumante un profumo fragrante ed un sapore armonico e fresco, raffinato ed elegante.

Ottimo come aperitivo e con cibi leggeri a tutto pasto.

Pinot Piemonte brut "CENTAURY" 12 % vol € 17,00

Cossetti – Castelnuovo Belbo (AT)

Giallo paglierino con riflessi verdognoli e brillanti, elegante, con spuma fine e persistente, grana finissima, perlage insistente e sottile, bouquet ampio, sapore pieno e fragrante.

Piacevolmente secco, è un ottimo aperitivo e può accompagnare egregiamente molti piatti della cucina nazionale, comprese le preparazioni a base di pesce.

VENETO

Prosecco superiore di Valdobbiadene brut DOCG 2018 11% vol € 21,00

Nino Franco - Valdobbiadene (TV)

Colore giallo paglierino, brillante; profumo con sentori di fiori, mela, pera e agrumi. Sapore: sentori di fiori, mela, pera e agrumi, che si ritrovano in bocca regalando sensazioni di sapidità e freschezza. Bollicina fine e persistente. Molto cremoso. Il miglior compagno per un dissetante aperitivo o per antipasti e primi piatti a base di pesce, verdure e carni bianche.

Prosecco Il Fresco DOC Treviso Brut 11 %vol € 16,00

Villa Sandi – Crocetta del Montello (TV)

Colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Bouquet fruttato e floreale con note di mela golden matura e piccoli fiori di montagna. Gusto secco, fresco e sapido su fondo morbido con finale di bocca fruttato ed aromatico.

VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti DOCG 2017 5 % vol € 15,00

Cossetti – Castelnuovo Belbo (AT)

Di colore giallo brillante, ha profumo e sentori di frutta fresca con evidente e fragrante aroma tipico dell'uva. Sapore dolce ed aromatico con evidente presenza di vivacità.

Ottimo con dolci e come dissetante bevanda estiva.