



# I nostri vini

## Vini della casa sfusi e al bicchiere

Barbera o Sauvignon sfuso al bicchiere	€1,50
Spumante Charmat al bicchiere	€3,50
Barbera o Sauvignon sfuso ¼ lt.	€4,00
Barbera o Sauvignon sfuso ½ lt.	€7,00
Barbera o Sauvignon sfuso 1 lt.	€12,00

## Vini rossi in bottiglia del territorio

### Boca - "Tenute Guardasole"

€ 52,00



Le uve provengono da Traversagna – Strada per Boca. Il Boca deve le sue peculiarità al terreno roccioso di origine vulcanica. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox e successivamente macerazione per circa 25 giorni. Invecchiamento di 34 mesi di cui almeno 18 in botti di rovere. Colore rosso con riflessi granato, profumo fine ed etereo e sapore elegante, sapido, asciutto, armonico e piacevolmente tannico.

Abbinamenti: selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati

### Bramaterra Riserva DOC - "Anzivino -Vinicoltori in Gattinara"

€ 52,00



Vino rosso, fermo e secco, vinificato da uve Nebbiolo (80%), Croatina (15%), Bonarda e Vespolina. Prodotto nei vigneti di Corticella, che poggiano su terreni porfidici, nel comune di Roasio. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione intensa e prolungata ed impiego ragionato del legno da affinamento (minimo 24 mesi). Colore rubino tendente al granato, profumo complesso con sentori di frutta matura che evolvono verso le spezie, liquirizia, cuoio. Sapore pieno e di corpo austero con buona armonia.

Abbinamenti: selvaggina, carni rosse, polenta farcita, salumi e formaggi stagionati

### Ghemme dei Mazzoni D.O.C.G. "Tiziano Mazzoni"

€ 38,00



Le uve, 100% Nebbiolo, provengono da un unico vigneto in regione Roncati con terreno argilloso. Un velo profumato che evoca violette, ciliegie e note di liquirizia. Al palato, la freschezza si mescola a un'anima generosa, rivelando una calda ed equilibrata intensità alcolica. Affinamento di 24 mesi in botte grande e 6 mesi in bottiglia.

Abbinamenti: primi piatti con ragù di carne, carni rosse e bianche, stufati, brasati e formaggi stagionati.



Gattinara D.O.C.G. Pietro "Paride Iaretti"

€ 43,00

Nebbiolo 100% proveniente da vecchi vigneti siti nella parte più orientale della collina di Gattinara, di età media di 50 anni, la cui lavorazione in alcuni casi si svolge interamente a mano. In bocca asciutto ed austero con tannini morbidi. Profumi di rosa e viola, frutta secca e spezie.

Abbinamenti: risotti, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati



Coste della Sesia D.O.C. La Crotta "Cantina Delsignore"

€ 24,00

Degustando questo vino, non si può non pensare al "cugino" più nobile Gattinara per il colore rosso granato, il profumo fine, di piccoli frutti e fiori, il sapore asciutto. Un invecchiamento inferiore ed un più breve affinamento in botti di rovere (6 mesi), lo rendono un vino sicuramente semplice e facilmente bevibile, ma comunque di buon corpo. Profumi di rosa e viola, spezie e liquirizia.

Abbinamenti: risotti, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.



Colline Novaresi Vespolina D.O.C. Il Ricetto "Tiziano Mazzoni"

€ 22,00

Vespolina in purezza, le uve provengono da vigneti siti a Cavaglio d'Agogna e Ghemme. Il suo colore è rosso rubino vivo, al naso sentori floreali e speziati, pepe e liquirizia. Abbastanza morbido, sapido e con una buona persistenza. Affinamento di 6 mesi in acciaio per preservare la sua speziatura tipica della Vespolina.

Abbinamenti: secondi piatti importanti, selvaggina, salumi e formaggi.



Caplenga Rosso - "Anzivino - Vinicoltori in Gattinara"

€ 16,00

"Il cappello della collina", un'espressione dialettale per indicare la parte più alta del vigneto, questo vino è un omaggio alla tradizione locale; infatti i nostri avi producevano in questa zona il vino per il loro consumo personale, utilizzando tutte le uve del territorio. Colore rosso brillante, profumo fine con sentori di frutta fresca. Il suo sapore, gradevolmente austero, ci riporta ad un'epoca in cui la vendemmia era una vera e propria festa.

Abbinamenti: formaggi e salumi, primi piatti di terra, polenta farcita, carni bianche e rosse



Colline Novaresi D.O.C. Nebbiolo SPANNA "Antonio Vallana e Figlio"

€ 36,00

Un classico dell'Alto Piemonte. Spanna, in una sola parola, esprime la varietà di uva (è questo infatti il nome locale del Nebbiolo) e un grande territorio. Non poteva mancare quindi un classico: profumi di frutti rossi e note floreali, a cui si aggiungono sfumature date dall'affinamento in botti di rovere e ulteriore maturazione in bottiglia. Grazie al lungo invecchiamento, al palato il vino è molto elegante, con tannini piacevolmente integrati e una lunga persistenza.

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, funghi, salsicce, stufati, arrostiti, ragù.



Vino Colline Novaresi DOC Uva Rara o Bonarda Novarese

€ 26,00

“Azienda Vitivinicola Barbaglia”

Uve 100% Uva Rara. Fermentazione in acciaio a 27°, macerazione 8 giorni sulle bucce.

Colore rosso rubino brillante, profumo vinoso e fresco, con gradevoli note floreali e fruttate. Sapore armonico, fresco.

Abbinamenti: antipasti, primi piatti, carni bianche, salumi, formaggi freschi e anche pesce.



Colline Novaresi DOC Croatina “Azienda Vitivinicola Barbaglia”

€ 25,00

Uve 100% Croatina Colline Novaresi. Fermentazione in acciaio a 27°, macerazione 10 giorni sulle bucce.

Colore rosso granato con riflessi violacei, profumo intenso, vinoso e fruttato, sapore asciutto, armonico.

Abbinamenti: indicato a tutto pasto, particolarmente con salumi, arrostiti e formaggi a media stagionatura.

## *Vini rosati in bottiglia*



Nebbiolo del Monferrato Chiaretto “La Botta”

€ 16,00

Vinificato tramite diraspatura e pigiatura soffice con membrana pneumatica. Flottazione e fermentazione alcolica in vasca acciaio. Profumo intenso di ciliegia, lampone e mela verde. Buon corpo ed un solo accenno di vivacità conferiscono facilità di beva, finale piacevolmente amaricante.

Abbinamenti: primi piatti di terra, carni bianche, polenta, salumi e formaggi



Colline Novaresi D.O.C. Nebbiolo Rosato “Antonio Vallana e Figlio”

€ 24,00

Un Nebbiolo «che non ti aspetti», un profumo molto intenso e un palato morbido e allo stesso tempo fresco. Dopo circa 24 ore di contatto con le bucce, questo rosato cattura alcuni dei sapori più inediti della varietà. Al naso mostra note fresche (fragola, ciliegia, agrumi e petali di rosa), al palato ha una personalità strutturata, giocata sull'acidità e su una lieve tannicità che lo rende perfetto in abbinamento al cibo. Si consiglia di servirlo freddo come un bianco, ma è piacevole anche leggermente fresco.

Abbinamenti: pesci, carpacci, pollame, piatti vegetariani, uova, frittura

# Vini rossi in bottiglia dal resto del Piemonte



## Barbera D.O.C. La Covata "Botto Marco"

€ 16,00

Profumo vinoso di buona intensità, aromi di ciliegia e bacche rosse. Gusto pieno, asciutto, corposo, avvolgente, buona acidità, finale piacevolmente morbido.

Abbinamenti: formaggi e salumi, primi piatti di terra, polenta farcita, carni bianche e rosse



## Grignolino Monferrato Casalese D.O.C. BarbaCarlin "Botto Marco"

€ 18,00

Il vitigno sorge su un terreno calcareo-argilloso di origine marina con presenza di pietra arenaria chiamata Pietra da cantone. Profumo fine ed elegante. Ben bilanciate le note floreali di rosa appassita, quelle fruttate di agrumi, mandarino-arancio e mirtillo e melograno ed infine le speziate con evidenza di pepe bianco e chiodi di garofano. Sentore di liquirizia nel finale. Corposo, asciutto, tannico al punto giusto e retrogusto piacevolmente amarognolo.

Abbinamenti: vino da tutto pasto, in particolare selvaggina, salumi e formaggi stagionati



## Bastia Freisa Monferrato DOC "Botto Marco"

€ 18,00

Il terreno su cui nasce il vitigno è di tipo calcareo-argilloso di origine marina con presenza di pietra arenaria chiamata Pietra da cantone. Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione alcolica in vasca di acciaio. Colore rosso rubino intenso con profumo delicato di lampone, viola e susina. Buon corpo, fresco e delicatamente morbido con leggero retrogusto tannico.

Abbinamenti: vino da tutto pasto, ottimo con primi piatti di terra, carni bianche e rosse, formaggi freschi.



## Barbera del Monferrato D.O.C. Bric Dal But "Botto Marco"

€ 20,00

Il clone di Barbera utilizzato è "antico" ed è caratterizzato dalla produzione di grappoli "spargoli", pertanto si ha una resa bassa ma si ottiene una barbera con un ventaglio di profumi e aromi molto intensi. Vinoso di buona intensità con profumi di bacche rosse mature. Gusto pieno, asciutto, di buon corpo, con richiami di spezie nel finale e tannini levigati.

Abbinamenti: vino da tutto pasto, ottimo con primi piatti di terra, risotti, carni bianche e rosse



## Barbera del Monferrato Superiore D.O.C.G. BarberOne "Botto Marco"

€ 40,00

Il terreno da cui proviene questo vino è calcareo-argilloso di origine marina con presenza di pietra arenaria chiamata Pietra da cantone. 1 anno in contenitore acciaio, 1 anno in tonneau usato e non tostato, 1 anno in bottiglia. Profumi aromatici, intensi e fruttati di frutta rossa matura. Prugna, albicocca, ciliegia sottospirito, liquirizia, eucalipto. Grande corpo e persistenza.

Abbinamenti: risotti, selvaggina, carni rosse, polenta farcita, salumi e formaggi



### Dolcetto d'Alba D.O.C. "Cascina Amalia"

€ 20,00

Proveniente dai Vigneti "Sant'Anna" con esposizione per lo più a ovest, altitudine media 450 mt s.l.m.; zona molto argillosa e calcarea, climaticamente ventosa. Le uve vengono raccolte manualmente e avviate alla vinificazione. Dopo una macerazione di 6-8 giorni, il vino svolge la fermentazione malolattica, segue la maturazione in acciaio inox per circa 8 mesi. Rosso rubino intenso alla vista, con decisi riflessi color porpora. Fruttato e pulito, caratterizzato da gradevoli sentori di frutti a polpa rossa, poi seguiti da leggeri richiami alla mandorla. Il sorso è di buon corpo, coerente con l'olfatto e di buona persistenza.

Abbinamenti: Ideale a tutto pasto con preparazioni della cucina di terra, perfetto con risotto e carne



### Nebbiolo delle Langhe D.O.C. "Cascina Amalia"

€ 24,00

Proveniente da un vitigno al 100% nebbiolo, le sue uve vengono raccolte manualmente e avviate immediatamente alla vinificazione. Dopo la macerazione di circa 7 giorni, il vino svolge la fermentazione malolattica e poi una maturazione in acciaio per circa 8 mesi. Profumo fruttato e floreale di lampone, geranio e violetta. Secco, caldo, abbastanza morbido piacevolmente tannico con note di freschezza date dall'acidità.

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, primi piatti di terra, risotti, polenta farcita



### Roero Riserva D.O.C.G. "A. Agr. Demarie"

€ 32,00

Ottenuto da uva Nebbiolo in purezza, che nel Roero produce un vino di rara finezza ed eleganza che in pochi anni ha consentito di fregiarsi di grandi successi. Di colore rosso granato intenso con riflessi mattonati. Profumo etereo ed intenso, con percezioni di viola, lamponi e mora con piacevoli fragranze di liquirizia e cacao. Un vino di grande corpo, armonico, caldo ed avvolgente.

Abbinamenti: selvaggina, carni rosse, polenta farcita, salumi e formaggi stagionati



### Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Oniro "La Mondianese"

€ 26,00

I vigneti sono collocati in una zona collinare in una splendida posizione nel comune di Montemagno. Di colore rosso intenso con riflessi violacei, tendente al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia. Profumo intenso, persistente, sentori tipici di petali di rosa e frutti di bosco in confettura. Caldo al palato, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica.

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, primi piatti di terra, formaggi stagionati ed erborinati

# Vini bianchi in bottiglia



## Colline Novaresi D.O.C. Bianco Innominato “Antonio Vallana e Figlio”

€ 26,00

Un Erbaluce complesso e strutturato, caratterizzato da note di mela, albicocca e agrume che si uniscono a complesse sfumature di rovere e a una spiccata mineralità. Si tratta di un bianco che affina ulteriormente in bottiglia: al palato è quindi caratterizzato da concentrazione e struttura, con un lungo finale. È un’interpretazione del vitigno molto classica, che ne esalta la capacità di evoluzione.

Abbinamenti: taglieri di salumi e formaggi, in particolare formaggi di capra freschi o a media stagionatura e strudel di verdura.



## Spumante Metodo Martinotti Extra Dry Il Serra “Cantina della Serra”

€ 20,00

Lo Spumante Metodo Martinotti Dry a base Erbaluce. Bassa gradazione, freschezza, sentori di pesca non ancora matura, fiori bianchi ed una bolla piacevole e continua sono le caratteristiche meravigliose di questo spumante.

Abbinamenti: ideale con aperitivi, taglieri di salumi e formaggi, primi piatti leggeri e secondi piatti a base di carni bianche.



## Langhe Arneis DOC “Borgogno Rivata”

€ 18,00

Prodotto da sole uve Arneis da vigne di 55 anni di età, dai terreni di Marne di Sant’Agata. Fermentazione in vasche inox a temperatura controllata e in assenza di ossigeno con lieviti selezionati. Affinamento 50% in botte grande e 50% in cemento per 6-7 mesi con bâtonnages mensili. Vino giallo paglierino che evoca la primavera, ottenuto grazie a un leggero contatto con le bucce per conferirgli maggiore profondità. Il suo profumo fresco è arricchito da note di liquirizia, crema e vaniglia. Al palato si presenta secco, con una spiccata sapidità, ideale per chi cerca un vino vivace e complesso.

Abbinamenti: ottimo con formaggi stagionati, piatti a base di carni bianche e primi piatti vegetariani.



### Erbaluce di Caluso D.O.C.G. Santé "La Masera"

€ 20,00

Prodotto da vitigni 100% Erbaluce, nei comuni di Settimo Rottaro e Piverone nel Canavese in provincia di Torino, "Santé" viene affinato per 3 mesi in vasche di acciaio con periodici bâtonnage e 3 mesi in bottiglia. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo floreale, fruttato, fiori di campo, erbe selvatiche, mela, pera, agrumi, sfumature minerali, pietra focaia, gessoso. Sapore secco, fresco, di spiccata acidità, molto minerale, sapido, fruttato, finale amandorlato.

Abbinamenti: aperitivo, primi piatti di carne e verdure, paste ripiene, minestre, secondi piatti con pesce di lago, carni bianche, formaggi di capra freschi



### Moscato Ciauarin "Botto Marco"

€ 16,00

Prodotto da vitigni di moscato su terreno calcareo-argilloso di origine marina con presenza di pietra arenaria chiamata Pietra da cantone. Vinificato tramite diraspatura e pigiatura soffice con membrana pneumatica. Macerazione a contatto con le bucce per 5/7 gg. Fermentazione alcolica in vasca d'acciaio ad una temperatura di circa 17°. Profumo intenso e fragrante di uve aromatiche. Delicatamente dolce senza essere stucchevole, lunga persistenza, frizzante.

Abbinamenti: ideale con pasticceria secca, torte soffici, crostate e dolci al cucchiaino



### Franciacorta D.O.C.G. Brut "Corte Fusia"

€ 43,00

Vinificazione in bianco in pressa pneumatica. Dopo l'illimpimento del mosto, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione. Colore paglierino di bella intensità brillante e luminoso, un perlage sottile e continuo. Un naso netto, affilato, vivo e salato, fresco, intensamente minerale e petroso, molto aperto, estremamente pulito e accattivante.

Abbinamenti: vino da tutto pasto e da aperitivo, ottimo con formaggi freschi, primi piatti di terra e carni bianche.



### Franciacorta D.O.C.G. Satèn "Corte Fusia"

€ 46,00

Vinificazione in bianco in pressa pneumatica. Dopo l'illimpimento del mosto, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione. Colore giallo paglierino intenso, cristallino, bollicine abbastanza fini, numerose e persistenti. Al naso intenso, fruttato, mela golden matura, frutta esotica, mango, fragrante, sentori di pasticceria, una chiosa di mandorla fresca. In bocca è cremoso, fresco, sapido, intenso e persistente, fine ed equilibrato.

Abbinamenti: delizioso come aperitivo, può accompagnare tutto il pasto.