



# CARTA DEI VINI



# VINI DELLA CASA

- Barbera d'Asti -  
Az. Agr. Franco Roero

vino bianco

1 litro € 10,00  
1\2 litro € 6,00  
1\4 litro € 4,00

1 litro € 10,00  
1\2 litro € 6,00  
1\4 litro € 4,00

# VINI OSSOLANI

## BIANCHI

Volitivo € 18,00

Soc. Agricola Tensa - Domodossola

*"Vino Chardonnay che nasce su terreni scoscesi e soleggiati che circondano La Tensa. Colore giallo oro con buona aromaticità e acidità. Rotondo e fresco con una buona persistenza"*

## ROSATI

Rosato Testa Rùsa € 20,00

Az. agr. vitivinicola Edoardo Patrone - Domodossola

*"Da vitigni Merlot e Prunent, ottenuti per salasso il Testa Rusa è un rosato fermo, secco dal colore brillante da abbinare a carni rosse e formaggi."*

## SPUMANTI

Rosato Basin € 20,00

Az. agr. vitivinicola Edoardo Patrone - Domodossola

*"Spumantizzazione in Charmat di uve locali con color salmone medio. Aromi di ribes rosso, fragoline di bosco e lampone. Secco, equilibrato con corpo leggero"*

# VINI OSSOLANI

## ROSSI

PSB € 18,00

**Az. agr. vitivinicola Edoardo Patrone - Domodossola**

*“Uvaggio di vitigni meno conosciuti che arrivano da vigneti della tradizione. Colore rubino, con bouquet di terroso, sottobosco e aroma di crema e frutta nera. Vino secco di buona freschezza, tannini morbidi”*

Lepontinum € 20,00

**Az. agr. vitivinicola Edoardo Patrone - Domodossola**

*“Ottenuto da uve Merlot, è un vino rosso di corpo con una buona freschezza tipica del nostro territorio. Affinamento di 6 mesi in tini di acciaio dal profumo minerale e fruttato. Adatto a primi piatti a base di paste ripiene e carni rosse”*

Cà d' Matè € 22,00

½ bottiglia € 18,00

**Casa Vinicola Garrone – Domodossola**

*“Vino ottenuto da uve provenienti da vitigni Croatina, Nebbiolo e Prunent, coltivati nei migliori siti dei vari Comuni ossolani. E' un vino di colore rosso rubino con riflessi viola, affinato in botti di rovere e ben strutturato. Adatto a piatti robusti, dai sapori decisi.”*

Prunent € 28,00

½ bottiglia € 20,00

**Casa Vinicola Garrone – Domodossola**

*“E' il tipico vino locale, la cui presenza in Ossola è storicamente accertata sin dal 1300. Ottenuto da un vitigno considerato un clone del Nebbiolo, viene affinato in piccole botti di rovere. Si abbina bene ai secondi piatti di carne e selvaggina e ai formaggi saporiti. “*

Vigna Vagna € 35,00

**Az. agr. vitivinicola Edoardo Patrone - Domodossola**

*“Ottenuto da uve Nebbiolo e Merlot, è un vino di colore granato con profumi complessi di sottobosco, nocciola, fumo, pane tostato. Un vino di buona struttura equilibrato con tannino morbido che rende il vino più armonico”*

# VINI BIANCHI

**Biandonata bianco vivace € 16,00**

**Az. Fratelli Rovero, Asti Piemonte**

*“Uve da agricoltura biologica coltivate con il massimo rispetto dell’ambiente certificato ICEA. Di colore Giallo paglierino ha profumi delicati che ricordano fiori bianchi come l’acacia e la frutta bianca fresca, pera e mela, vino di medio corpo si caratterizza per la sua freschezza e vivacità”*

**Chardonnay € 15,00**

**Az. Agr. Roero Franco, Montegrosso d’Asti - Piemonte**

*“Vitigno plastico ovvero internazionale che ben si adatta ad ambienti diversi. Trova buona collocazione anche nelle colline artigiane. Classiche note fruttate di mela golden matura.”*

**Roero Arneis € 18,00**

**Az. Agr. Pelassa, Montà D’Alba - Piemonte**

*“Da vitigno Arneis, tipico del Roero a sud di Asti, questo vino ha nella sua più importante caratteristica quella della mineralità dovuta ai terreni calcarei del comune di Montà D’Alba da dove provengono le uve.*

**- Lucino Colline Novaresi € 20,00**

**Az. Vitivinicola Barbaglia, Cavallirio - Piemonte**

*“Vino fresco, giovane e leggero, contraddistinto da freschezza, da profumi di fiori bianchi, frutta gialla e agrumi”*

**- Erbaluce di Caluso € 16,00**

**Az. Agr. Podere Macellio, Caluso - Piemonte**

*“Da uve Erbaluce, autoctone del Canavese, si ottiene un vino fresco e delicato, molto floreale e con buona freschezza acida. Ottimo con pesce d’acqua dolce come le trote, è indicato anche con piatti a base di verdura e gli asparagi.”*

**Ribolla Gialla del Friuli € 22,00**

**Az. Blazic – Friuli**

*“un vino di buon corpo, dal gusto pulito e rinfrescante. Color giallo paglierino ed un profumo delicato, ma ben espresso, con sentori di pompelmo, fiori di campo, erbe aromatiche”*

# VINI ROSSI PIEMONTESI

**Barbera d'Asti "Carbunè" € 15,00**

**Az. Agr. Roero Franco, Montegrosso d'Asti - Piemonte**

*"Asti è considerata la madre di tutte le Barbere, rappresentando la tipicità del vitigno. La caratteristica principale è l'equilibrio ottimale tra struttura ed acidità."*

**Barbera d'Asti Superiore "Sichei" € 28,00**

**Az. Agr. Roero Franco, Montegrosso d'Asti - Piemonte**

*"Affinato 18 mesi in piccole botti di legno nuovo, ha colore rosso rubino e chiari sentori di caffè. Si apprezzano eleganti tannini e note di marmellate di cioccolato scuro. La persistente, lunga durata di liquirizia è di grande impatto."*

**Grignolino d'Asti € 15,00**

**Az. Agr. Roero Franco, Montegrosso d'Asti - Piemonte**

*"Vitigno autoctono piemontese che trova la sua migliore espressione nell'astigiano. Viene erroneamente considerato un vino leggero anche se la sua tannicità può sorprendere per importanza."*

**Vespolina Colline Novaresi € 15,00**

**Az. Agr. Platinetti, Ghemme - Piemonte**

*"Vitigno autoctono delle Colline Novaresi, al naso ricorda note balsamiche e frutti rossi, in bocca è di medio corpo con buona sapidità, vino longevo."*

**Croatina Colline Novaresi € 15,00**

**Az. Vitivinicola Barbaglia, Cavallirio - Piemonte**

*"Colore rosso rubino con leggeri riflessi granato, profumo intenso, sapore secco"*

**Nebbiolo Colline Novaresi € 22,00**

**Az. Vitivinicola Barbaglia, Cavallirio - Piemonte**

*"Colore rosso rubino con profumi intensi e sentori di frutti di bosco, che si accompagna a primi piatti e carni."*

- Ghemme € 25,00

**Az. Agr. Platinetti, Ghemme - Piemonte**

*“Da uve Nebbiolo e con una piccola aggiunta di Vespolina si ottiene il Ghemme. Vino potente, molto longevo al naso ricorda la rosa rossa, la prugna, la liquirizia e il pepe nero. In bocca la tannicità è integrata dai saporiti sali minerali provenienti dal terreno morenico delle Colline Novaresi.”*

**Gattinara (Nebbiolo) € 32,00**

**Az. Agr. Travaglini, Gattinara - Piemonte ½ bottiglia € 20,00**

*“Da uve Nebbiolo si ottiene un vino austero e molto longevo si esprime al massimo dopo circa dieci anni dalla vendemmia.”*

**Gattinara Tre Vigne (Nebbiolo) € 35,00**

**Az. Agr. Travaglini, Gattinara - Piemonte**

*“Vino prodotto solo nelle migliori annate. Colore granato intenso, al naso ha ampie sensazioni fruttate, calde e mature di confettura, susine e tamarindo.”*

**Barbaresco “Moccagatta” € 38,00**

**Az. Minuto, Barbaresco - Piemonte**

*“Vino austero, una delle più importanti produzioni piemontesi. Ottenuto da uve Nebbiolo al 100% ed affinato 1 anno. Da abbinare a grandi piatti..”*

**Barolo “Andrea Oberto” € 45,00**

**Az. Oberto, La Morra - Piemonte**

*“Re dei vini si ottiene dalle migliori selezioni di uve di Nebbiolo. Dal colore rosso granata profondo, al naso i sentori fruttati si amalgamano ai sentori speziati di liquirizia e grafite, in bocca è complesso e di buon corpo con frutto croccante e tannini fini e nobili.”*

**Barolo “Mosconi” € 85,00**

**Az. Conterno Fantini, Monforte D'Alba - Piemonte**

*“Proviene da un vigneto di Monforte d'Alba riconosciuto tra i migliori Cru. Vino di grande classe, al naso si riconoscono piccoli frutti di sottobosco. Sorprende per una speziatura piccante e per il carattere della sua mineralità.”*

# VINI ROSSI ALTRE REGIONI

**Bonarda Oltrepo Pavese vivace € 15,00**

**Az. Agr. Faravelli, Santa Maria Della Versa - Lombardia**

*“Tipico vitigno dell’Oltrepò Pavese; è generalmente vinificata vivace, vuole essere un vino di pronta beva e di medio corpo, si accompagna a salumi e primi piatti.”*

**Morellino di Scansano € 20,00**

**MorisFarms – Fattoria Poggetti, Massa Marittima di Grosseto- Toscana**

*“Vino ottenuto da uve 90% Sangiovese con 10% di Merlot e Syrah,. Viene imbottigliato dopo 4 mesi, senza alcun passaggio in legno ed affinato per altri 2 mesi. Color rubino brillante con un bouquet fruttato, adatto per tutto il pasto soprattutto a base di carne.”*

**Vino Nobile di Montepulciano € 25,00**

**Fattoria del Cerro, Montepulciano – Toscana**

*“A Montepulciano è sempre il Sangiovese a farla da padrone, il Nobile è un vino austero, profondo, complesso, che accompagna piatti di carne come il cinghiale o formaggi stagionati anche pecorini*

# VINI SPUMANTI E DOLCI

**Prosecco Spumante Extra Dry “Silvoy” € 18,00**

**Alte Vigne , Conegliano , Valdobbiadene – Veneto**

*“Da uve Prosecco si produce con metodo “Charmat” uno spumante fresco e morbido, ideale come aperitivo o per piatti delicati. ”*

**Franciacorta Brut Contadi Castaldi € 34,00**

**Az. Agr. Contadi Castaldi, Adro - Lombardia**

*“Proviene dalla selezione delle migliori uve dell’annata, un sapiente blend di Chardonnay e Pinot Bianco, vinificato ed affinato come nella migliore tradizione del territorio Franciacorta. Un vino equilibrato e pieno nella sua freschezza, dal colore giallo paglierino e con un perlage fine e persistente.*

**Franciacorta Cuvee Brut Bellavista € 40,00**

**Az. Agr. Bellavista, Erbusco - Lombardia**

*“Da vitigni Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, si spumantizza con “Metodo Classico”. Questo vino si distingue anche per la sua grande naturalità, dovuta ad una maniacale selezione delle uve e ad una spumantizzazione che è rivolta al massimo rispetto della materia prima. Ottimo come aperitivo, accompagna anche primi piatti.”*

**Moscato Sori Pernice € 18,00**

**Canelli- Piemonte**

*“Dal vitigno Moscato bianco di Canelli si ottiene il vino da dessert per antonomasia. Aromatico, fresco e fragrante, ricorda i sentori dell’uva e si abbina a dessert delicati e a base di frutta*