



# Carta dei Vini

Albergo, Bar, Ristorante  
Cantoria

*Ogni bottiglia di vino è un libro, che va letto con attenzione, di cui dobbiamo conoscere l'autore, l'ambientazione e quando è stato scritto. Da esso apprenderemo una storia ogni volta diversa e sempre riconducibile ad un territorio, a dei vigneti ed alla cultura degli uomini che lo hanno prodotto.*

*Definire come debba essere un vino di qualità, è impossibile.*

*È come voler definire l'uomo giusto, perfetto senza pecca.*

*Il nostro modo di essere, così come per il vino, è relativo e dipende dall'ambiente (la zona) in cui si vive, dal proprio passato (la vigna e i vitigni), dal presente (l'annata), dalla propria cultura (il viticoltore, il vinificatore), dal momento (la vinificazione) e dal futuro (l'affinamento).*

## Vini Bianchi

<i>Così Sia Venezia Giulia</i>	<i>Jgt</i>	<i>2004</i>	<i>Fermann</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>43,00</i>
<i>Erbaluce di Caluso</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Produttori Erbaluce di Caluso</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>10,00</i>
<i>Erbaluce di Caluso</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>La Rustia</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>14,00</i>
<i>Falanghina</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Feudo di San Gregorio</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>13,00</i>
<i>J Germogli Bianchi Pinot Nero Vinificato in Bianco - Frizzante</i>	<i>Jgt</i>	<i>2006</i>	<i>Monsupello</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>12,00</i>
<i>Muller Thurgau delle Venezie</i>	<i>Jgt</i>	<i>2004</i>	<i>Fermann</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>23,00</i>
<i>Pinot Bianco Venezia Giulia</i>	<i>Jgt</i>	<i>2005</i>	<i>Fermann</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>20,00</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene</i>	<i>Jgt</i>		<i>Cantina Produttori Cormons</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>11,00</i>
<i>Roero Arneis</i>	<i>Docg</i>	<i>2006</i>	<i>Cornarea</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>19,00</i>
<i>Roero Arneis</i>	<i>Docg</i>	<i>2006</i>	<i>Cascina del Pozzo</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>11,00</i>
<i>Roero Arneis</i>	<i>Docg</i>	<i>2006</i>	<i>Cantina Nebbiolo</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>11,00</i>
<i>Roero Arneis</i>	<i>Docg</i>	<i>2006</i>	<i>Pescaja</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>15,00</i>

<i>Roero Arneis Blangè</i>	<i>Docg</i>	<i>2006</i>	<i>Ceretto</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>21,00</i>
<i>Sauvignon Venezia Giulia</i>	<i>Jgt</i>	<i>2005</i>	<i>Fermann</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>16,00</i>
<i>Vinnae Venezia Giulia</i>	<i>Jgt</i>	<i>2005</i>	<i>Fermann</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>20,00</i>
<i>Vintage Tunina Venezia Giulia</i>	<i>Jgt</i>	<i>2005</i>	<i>Fermann</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>48,00</i>
<i>Muller Thurgau Valle d'Aosta</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Cooperativa la Kiuva</i>	<i>cl. 76</i>	<i>€</i>	<i>13,00</i>
<i>Gewurztraminer Grand Cru</i>		<i>2005</i>	<i>Les Domaines de Vinsmoselle</i>	<i>cl. 77</i>	<i>€</i>	<i>25,00</i>

## *Vini Rosè*

<i>Spumante Rosè</i>			<i>Bottega</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>12,00</i>
----------------------	--	--	----------------	---------------	----------	--------------

## Vini Rossi

<i>Barbaresco Riserva Ovello</i>	<i>Docg</i>	<i>1999</i>	<i>Produttori del Barbaresco</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>40,00</i>
<i>Barbaresco Riserva Pora</i>	<i>Docg</i>	<i>1999</i>	<i>Produttori del Barbaresco</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>40,00</i>
<i>Barbaresco Riserva Rio Sordo</i>	<i>Docg</i>	<i>1999</i>	<i>Produttori del Barbaresco</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>40,00</i>
<i>Barbaresco Sori Burdin</i>	<i>Docg</i>	<i>1999</i>	<i>Fontanabianca</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>55,00</i>
<i>Barbaresco "Torino 2006"</i>	<i>Docg</i>	<i>2000</i>	<i>Fontana Fredda</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>45,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Pio Cesare</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>63,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>26,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Ceretto</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>43,00</i>
<i>Barbaresco Riserva Ovello</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>50,00</i>
<i>Barbaresco Riserva Montestefano</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>50,00</i>
<i>Barbaresco Riserva Paje'</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>50,00</i>
<i>Barbaresco Riserva Rabajà</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>50,00</i>
<i>Barbaresco Riserva Rio Sordo</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>50,00</i>
<i>Barbaresco Sori Burdin</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Fontanabianca</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>55,00</i>

<i>Barbaresco</i>	<i>Docg</i>	<i>2002</i>	<i>Produttori del Barbaresco</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Gaya</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Docg</i>	<i>2003</i>	<i>Gaya</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 135,00</i>
<i>Barbaresco Sori Burdin</i>	<i>Docg</i>	<i>2003</i>	<i>Fontanabianca</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Barbaresco Sori Burdin</i>	<i>Docg</i>	<i>2004</i>	<i>Fontanabianca</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Doc</i>	<i>2005</i>	<i>Bera</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Patrizi</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Barbera d'Alba Granera Alta</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Cascina Chicco</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Barbera d'Alba Conca tre Pile</i>	<i>Doc</i>	<i>2004</i>	<i>Poderi Aldo Conterno</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Barbera d'Alba Raimonda</i>	<i>Doc</i>	<i>2004</i>	<i>Fontana Fredda</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Barbera d'Alba Fossamara</i>	<i>Doc</i>	<i>2005</i>	<i>Cascina del Pozzo</i>	<i>cl. 73</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Barbera d'Asti Superiore Bricco del Perg</i>	<i>Doc</i>	<i>2001</i>	<i>Poderi dei Bricchi Astigiani</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Barbera d'Asti Superiore Bricco del Prje</i>	<i>Doc</i>	<i>2003</i>	<i>Poderi dei Bricchi Astigiani</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Barbera del Monferrato Frizzante</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Vinchio - Vaglio - Serra</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Barbera Oltrepò Pavese Vivace</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Monsupello</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 12,00</i>

<i>Barolo</i>	<i>Docg</i>	<i>1998</i>	<i>Poderi Aldo Conterno</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Barolo Riserva Cicala</i>	<i>Docg</i>	<i>1998</i>	<i>Poderi Aldo Conterno</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 105,00</i>
<i>Barolo Riserva Bussia</i>	<i>Docg</i>	<i>1999</i>	<i>Poderi Aldo Conterno</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 95,00</i>
<i>Barolo Torino 2006</i>	<i>Docg</i>	<i>1999</i>	<i>Fontana Fredda</i>	<i>cl.75</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Barolo Riserva Bricco</i>	<i>Docg</i>	<i>2000</i>	<i>Az. Agricola Giuseppe Mascarello</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barolo Riserva Monprivato</i>	<i>Docg</i>	<i>2000</i>	<i>Az. Agricola Giuseppe Mascarello</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Barolo Riserva Bussia</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Prunotto</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Barolo Enrici VI</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Montezemolo</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Barolo Riserva GianBussia</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Poderi Aldo Conterno</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Barolo</i>	<i>Docg</i>	<i>2003</i>	<i>Elio Altare</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Barolo Riserva Monprivato</i>	<i>Docg</i>	<i>2003</i>	<i>Az. Agricola Giuseppe Mascarello</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Barolo Riserva Santo Stefano</i>	<i>Docg</i>	<i>2003</i>	<i>Az. Agricola Giuseppe Mascarello</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Barolo Riserva Velliero</i>	<i>Docg</i>	<i>2003</i>	<i>Az. Agricola Giuseppe Mascarello</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Barolo Vitigno Arborina</i>	<i>Docg</i>	<i>2003</i>	<i>Elio Altare</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 115,00</i>
<i>Blau &amp; Blau delle Venezie</i>	<i>Jgt</i>	<i>2004</i>	<i>Fermann</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 40,00</i>

<i>Bonarda Oltrepò Pavese Vivace</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Vercesi</i>	<i>cl.75</i>	<i>€</i>	<i>13,00</i>
<i>Bonarda Oltrepò Pavese Vivace</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Monsupello</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>13,00</i>
<i>Bonarda Piemonte La Battistina</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Tenuta Tamburnin</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>13,00</i>
<i>Chianti</i>	<i>Docg</i>	<i>2004</i>	<i>Montemurlo</i>	<i>cl 75</i>	<i>€</i>	<i>12,00</i>
<i>Dolcetto - Treiso</i>	<i>Doc</i>	<i>2005</i>	<i>Fontana Fredda</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>12,00</i>
<i>Dolcetto D'Alba</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Bera</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>12,00</i>
<i>Dolcetto di Dogliani</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Romana Carlo</i>	<i>cl 75</i>	<i>€</i>	<i>12,00</i>
<i>Dolcetto di Dogliani Maioli</i>	<i>Doc</i>	<i>2005</i>	<i>Anna Maria Abbona</i>	<i>cl 75</i>	<i>€</i>	<i>15,00</i>
<i>Dolcetto di Dogliani Sori Dij But</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Anna Maria Abbona</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>12,00</i>
<i>Dolcetto Langhe</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Anna Maria Abbona</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>10,00</i>
<i>Dolcetto Langhe Masente</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Poderi Aldo Conterno</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>15,00</i>
<i>Freisa di Chieri d'Asti La Giulietta</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Tenuta Tamburnin</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>12,00</i>
<i>Freisa Langhe Toetto</i>	<i>Doc</i>	<i>2004</i>	<i>Az. Agricola Giuseppe Mascarello</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>16,00</i>
<i>Grignolino del Monferrato Casalese</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Nuova Cappelletta</i>	<i>cl. 76</i>	<i>€</i>	<i>10,00</i>
<i>Langhe Rosso</i>	<i>Doc</i>	<i>2001</i>	<i>Marcarini</i>	<i>cl.75</i>	<i>€</i>	<i>20,00</i>

<i>Langhe Rosso</i>	<i>Doc</i>	<i>2004</i>	<i>Poderi Aldo Conterno</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>22,00</i>
<i>Monferrato Rosso Bricco San Giovanni</i>	<i>Doc</i>	<i>2001</i>	<i>Poderi dei Bricchi Astigiani</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>13,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	<i>Doc</i>	<i>2003</i>	<i>Cornarea</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>17,00</i>
<i>Nebbiolo D'Alba</i>	<i>Doc</i>	<i>2004</i>	<i>Marco Porello</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>13,00</i>
<i>Nebbiolo D'alba Marne Brune</i>	<i>Doc</i>	<i>2003</i>	<i>Fontana Fredda</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>16,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Elio Altare</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>23,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	<i>Doc</i>	<i>2004</i>	<i>Anna Maria Abbona</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>18,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	<i>Doc</i>	<i>2005</i>	<i>Anna Maria Abbona</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>17,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	<i>Doc</i>	<i>2004</i>	<i>Produttori del Barbaresco</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>14,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	<i>Doc</i>	<i>2005</i>	<i>Produttori del Barbaresco</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>15,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe "Torino 2006"</i>	<i>Doc</i>	<i>2002</i>	<i>Fontana Fredda</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>25,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe Spers</i>	<i>Doc</i>	<i>2001</i>	<i>Gaya</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>150,00</i>
<i>Red Angel Venezia Giulia</i>	<i>Jgt</i>	<i>2004</i>	<i>Fermann</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>20,00</i>
<i>Roero</i>	<i>Doc</i>	<i>2002</i>	<i>Cascina del Pozzo</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>12,00</i>
<i>Roero</i>	<i>Doc</i>	<i>2004</i>	<i>Cascina del Pozzo</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€</i>	<i>12,00</i>



## *Champagne e Spumanti*

<i>Caluso Spumante Cuvée Tradizionale</i>	<i>Vintage 2001</i>	<i>Doc</i>	<i>Orsolani</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Caluso Spumante Cuvée Tradizionale</i>	<i>Vintage 2003</i>	<i>Doc</i>	<i>Orsolani</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Champagne</i>			<i>Roederer</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Champagne</i>			<i>Bollinger</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Champagne Brut Collection privee</i>			<i>Robert Jacob</i>	<i>cl.75</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Champagne Brut Prestige</i>			<i>Robert Jacob</i>	<i>cl.75</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Champagne Brut Rosè</i>			<i>Ruinart</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Champagne Cuvée Prestige</i>			<i>Taittinger</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Cremant Brut Lux Poll Fabaire</i>			<i>Les Domaines de Vinsmoselle</i>	<i>cl.75</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Cremant Brut Lux Poll Fabaire</i>			<i>Les Domaines de Vinsmoselle</i>	<i>cl. 150</i>	<i>€ 42,00</i>
<i>Cremant Rosè Cuvée Pinot Noir</i>			<i>Les Domaines de Vinsmoselle</i>	<i>cl.75</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Franciacorta Cuvée Brut</i>		<i>Docg</i>	<i>Bellavista</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 35,00</i>

<i>Franciacorta Cuvèe Brut</i>	<i>Docg</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>cl.75</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Pinot nero Metodo Classico Brut Vinificato in Bianco</i>	<i>Doc</i>	<i>Monsupello</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Pinot nero Metodo Classico Nature Vinificato in Bianco</i>	<i>Doc</i>	<i>Monsupello</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Prosecco Magnum Spumante Brut</i>		<i>Bottega</i>	<i>cl. 150</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Spumante Brut</i>		<i>Berlucchi</i>	<i>cl.75</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Spumante Brut "Torino 2006"</i>	<i>Doc</i>	<i>Fontana Fredda</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 31,00</i>
<i>Spumante Sergio Extra Dry</i>		<i>Mionetto</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Trento Spumante Maximun Brut</i>	<i>Doc</i>	<i>Ferrari</i>	<i>cl. 75</i>	<i>€ 30,00</i>

## *Vini da Dessert*

<i>Asti "Torino 2006"</i>	<i>Doc</i>		<i>Fontana Fredda</i>	<i>cl.75</i>	€	<i>14,00</i>
<i>Banyuls Macéré "Tuile"</i>		<i>1994</i>	<i>A.C.P.V. Cru Banyuls (Francia)</i>	<i>cl. 75</i>	€	<i>50,00</i>
<i>Beerenauslese Chardonnay</i>	<i>Jce Wine</i>	<i>2004</i>	<i>Weinrieder (Austria)</i>	<i>cl. 50</i>	€	<i>25,00</i>
<i>Birbet</i>			<i>Cà Rossa</i>	<i>cl. 75</i>	€	<i>12,00</i>
<i>Caluso Passito</i>	<i>Doc</i>	<i>2001</i>	<i>Produttori Erbaluce di Caluso</i>	<i>cl. 50</i>	€	<i>20,00</i>
<i>Eiswein Welschrisling Holzler Jce Wine</i>		<i>2003</i>	<i>Weinrieder (Austria)</i>	<i>cl. 50</i>	€	<i>30,00</i>
<i>Freisa chinata 'l Vej Vino aromatizzato</i>			<i>Tenuta Tamburnin</i>	<i>cl 50</i>	€	<i>18,00</i>
<i>Loazzolo Passito</i>	<i>Doc</i>	<i>2001</i>	<i>Pianbello</i>	<i>cl. 37,5</i>	€	<i>19,00</i>
<i>Malvasia di Castel Nuovo Don Bosco</i>	<i>Doc</i>	<i>2005</i>	<i>Gili</i>	<i>cl 75</i>	€	<i>12,00</i>
<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Docg</i>	<i>2006</i>	<i>Marcarini</i>	<i>cl. 75</i>	€	<i>13,00</i>
<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Docg</i>		<i>Tenuta San Mauro</i>	<i>cl. 75</i>	€	<i>10,00</i>
<i>Moscato Petalo Vino dell'Amore</i>			<i>Bottega</i>	<i>cl. 75</i>	€	<i>12,00</i>
<i>Muscat de Rivesaltes</i>		<i>2005</i>	<i>Rosignol (Francia)</i>	<i>cl. 75</i>	€	<i>23,00</i>

*Passito di Malvasia  
d'Antan  
Vino ottenuto da uve  
stramature*

*Tenuta Tamburnin cl. 37,5 € 30,00*

*Piemonte Moscato Passito*

*Doc*

*2003*

*Tenuta San Mauro*

*cl. 50*

*€*

*20,00*

*Tarasco*

*Vino ottenuto da uve  
stramature*

*2001*

*Cornarea*

*cl. 37,5*

*€*

*30,00*

## *Mezze Bottiglie*

### *Rossi*

<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Bera</i>	<i>cl. 37,5</i>	<i>€</i>	<i>7,00</i>
<i>Bonarda Piemonte La Battistina</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Tenuta Tamburnin</i>	<i>cl. 37,5</i>	<i>€</i>	<i>7,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Bera</i>	<i>cl. 37,5</i>	<i>€</i>	<i>7,00</i>
<i>Freisa di Chieri d'Asti La Giulietta</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>Tenuta Tamburnin</i>	<i>cl. 37,5</i>	<i>€</i>	<i>7,00</i>

### *Bianchi*

<i>Muller Thurgau</i>	<i>Doc</i>	<i>2006</i>	<i>S.Magdalena Gries</i>	<i>cl. 37,5</i>	<i>€</i>	<i>7,00</i>
-----------------------	------------	-------------	--------------------------	-----------------	----------	-------------