

SPUMANTI DEL TERRITORIO

METODO MARTINOTTI

Extra Dry	Pinot Nero	Vanzini	25,00
Extra Dry "Cuvee"	Pinot Nero	Prago	25,00
PeuMoussant Brut	Riesling	Le Fracce	25,00
Extra Dry Rosè	Pinot Nero	Vanzini	25,00
Etra Dry Rosè	Pinot Nero	Manuelina	25,00

METODO CLASSICO

Symposium	Pinot Nero	Quvestra	37,00
Gran Cuvée Brut	Pinot Nero	Travaglino	35,00
Brut "1870"	Pinot Nero	Giorgi	35,00
Classese Brut	Pinot Nero	Quaquarini	35,00
Brut Pinot 64	Pinot Nero	Calatroni	35,00
Brut "Opusprima"	Pinot Nero	Fabrizio Maria Marzi	35,00
Extra Brut "Farfalla"	Pinot Nero	Ballabio	37,00
Dosaggio Zero "Vergomberra"	Pinot Nero-Chardonnay	Bruno Verdi	39,00
Mè	Pinot Meunier	Bruno Verdi	50,00
Nature	Pinot Nero-Chardonnay	Monsupello	37,00
Brut Nature	Pinot Nero	Pietro Torti	35,00
PasDosè	Pinot Nero	Roccapietra	35,00
"Blanc de Blanc" PasDosè	Chardonnay	Tenuta Mazzolino	35,00
"Blanc de Blanc" PasDosè	Chardonnay	Ruiz de Cardenaz	38,00
Farfalla Cave Privée	Pinot Nero	Ballabio	75,00
Cuvée Emme	Pinot Meunier	Oltrenero	50,00
Cuvée Brut	Pinot Nero	Oltrenero	35,00
Collezione Brut 2008	Pinot Nero	La Versa	80,00
Testarosse Gran Cuvée	Pinot Nero	La Versa	50,00

Costagrossa	Pinot Nero	Marchesi di Montalto	37,00
Dosaggio zero	Pinot Nero	Manuelina	37,00

METODO CLASSICO ROSE'

Brut Cruasè	Pinot Nero	Roccapietra	34,00
Brut Cruasé	Pinot Nero	Oltrenero	34,00
Brut Cruasè	Pinot Nero	Tenuta Mazzolino	34,00
Brut Rosè "Victoria"	Pinot Nero	Vigne Olcrù	34,00
Extra Brut Rosè Opusnona	Pinot Nero	Fabrizio Maria Marzi	42,00
Orange Sparkling Wine Ex. Brut	Riesling-Pinot Nero	Marchesi di Montalto	64,00
Farfalla Rosè	Pinot Nero	Ballabio	36,00

VINI BIANCHI DEL TERRITORIO

Pinot nero vinificato in bianco Vivace	Poggio Rebasti	20,00
Pinot Nero vinificato in bianco Vivace	Giorgi	20,00
Pinot Nero vinificato in bianco Vivace	Quaquarini	20,00
Pinot Nero vinificato in bianco Vivace	Monsupello	20,00
Riesling Renano "Rivalunga"	Cà del santo	22,00
Riesling Renano "Campo della Fojada" Riserva	Travaglino	32,00
Riesling Renano "Il Bandito"	Giorgi	22,00
Riesling Renano "Campo Dottore"	Moncarul	24,00
Riesling Renano	Torti	28,00
Riesling Renano "Le Fleur"	Isimbarda	28,00
Chardonnay	Quvestra	28,00
Chardonnay "Fagu"	Pietro Torti	25,00

Chardonnay “Blanc“	Tenuta Mazzolino	38,00
Sauvignon	Monsupello	25,00
Malvasia secca	Az. Passerini	28,00
Pinot Grigio “Levriere”	Le Fracce	24,00
Pinot Grigio “Ramè”	Cordero	28,00
Pinot Nero vinificato in rosa Vivace “I Germogli”	Monsupello	25,00

VINI ROSSI DEL TERRITORIO

Bonarda vivace “Riva di Sass” senza solfiti	Quaquarini	20,00
Bonarda vivace	Vanzini	20,00
Bonarda ferma	Az. Passerini	32,00
Bonarda ferma “La Pitturina”	Poggio Rebasti	20,00
Bonarda ferma “Possessione del Console”	Agnes	24,00
Bonarda ferma “Calcababio”	Monsupello	24,00
Croatina “Pramattone”	Bisi	24,00
Barbera “Pezzabianca”	Bisi	24,00
Barbera “Campo dei Ciliegi”	Travaglino	26,00
Barbera “Campo del Marone”	Bruno Verdi	35,00
Pinot Nero “Noir”	Tenuta Mazzolino	48,00
Pinot Nero “Poggio della Buttinera”	Travaglino	42,00
Pinot Nero “Fioravanti”	Moncarul	24,00
Pinot Nero “Però” ripasso	Marchesi di Montalto	28,00
Pinot nero “Partù”	Cordero	42,00
Merlot “Ca.Lu”	Paravella	26,00
Rosso Oltrepò “Ottavio”	Cordini	35,00
Rosso Oltrepò “Cavariola”	Bruno Verdi	48,00
Rosso Oltrepò “50+50”	Cà del Santo	40,00
Buttafuoco “Fiore delle Marne”	Paravella	28,00

SPUMANTI METODO MARTINOTTI

Ribolla Gialla Spumante Brut "Pertè"	Castello Spessa	Friuli	28,00
Prosecco di Valdob.docg extra dry "Col de Mez"	Colli del Soligo	Veneto	28,00
Prosecco Treviso Doc Rosè	La Farra	Veneto	24,00
Prosecco superiore di Cartizze docg	Marsuret	Veneto	42,00
Spumante Brut Rosè "AkaCharme"	Prod. Manduria	Puglia	30,00

SPUMANTI METODO CLASSICO

Franciacorta Docg Brut "Saten"	Lantieri	Lombardia	44,00
Franciacorta Docg Brut "Saten"	Monterossa	Lombardia	50,00
Franciacorta docgCuveePrestige	Cà del Bosco	Lombardia	64,00
Franciacorta Docg Brut "Francesco I"	Uberti	Lombardia	56,00
Valentino Brut Metodo Classico "Ris. Elena"	Rocche Manzoni	Piemonte	42,00
Metodo Classico Rosato (Bio)	Olianas	Sardegna	36,00

CHAMPAGNES

Dumenil by JanyPoret Brut Pinot Meunier 60% - Pinot Noir 30% - Chardonnay 10%	Sacy	58,00
Herve' Mathelin Cuvee' Exaltante Pinot Noir 50% - Pinot Meunier 40% - Chardonnay 10%	Troissy	60,00
Barbier – Louvert Hermitage de Serge 1er Cru Pinot noir 100%	Val de Livre	70,00
Le BrunServenayMelodie en c. Brut Chardonnay 100%	Avize	68,00
R. Gabriel – PaginFils 1er Cru Carte D'or Brut Pinot Nero 100%	Avenay Val D'or	64,00
Roger – CostantLemaireCuvee' Trianon Brut Pinot Noir 60% - Chardonnay 40%	VillersSousChatillons	74,00
Michel HenrietTradition Brut G.C. Pinot Noir 80% - Chardonnay 20%	Venzenay	80,00
Herbert Beaufort Brut Millesime' Grand Cru La Favorite Pinot Noir 60% - Chardonnay 40%	Bouzy	96,00
Arnaud de CherulinRosè Brut (Seigné) s.a. Pinot Noir 100%	Cellessur Ource	64,00
Olivier Pere et Fils Gourmandise Rose' Pinot Meunier70% - Pinot Noir 20% - Chardonnay 10%	Trelousur Marne	74,00

VINI BIANCHI

Arneis Langhe doc BlangèBio	Ceretto	Piemonte	40,00
Roero Arneis Docg	Dogliotti	Piemonte	28,00
Gavi DocgBio	Tenuta San Pietro	Piemonte	28,00
Timorasso docColli Tortonesi	Paolo Poggio	Piemonte	30,00
Erbaluce di Caluso “La Rustia”	Orsolani	Piemonte	28,00
Riviera di Ponente doc Pigato	Ramoino	Liguria	30,00
Lugana doc	Cà dei frati	Lombardia	30,00
Soave Classico doc	Pieropan	Veneto	30,00
Vespaiolo Breganze Doc	Maculan	Veneto	30,00
Sauvignon Veneto igt “Vulcaia”	Inama	Veneto	32,00
Moscato Giallo Trentino doc	Fondazione Mach	Trentino	26,00
Gewurztraminer Alto Adige doc	K.Martini & Sohn	Alto Adige	28,00
Kerner Valle Isarco doc	Valle Isarco	Alto Adige	30,00
Muller Thurgau Vigneti Dolomiti“Sofi”igt	Franz Haas	Alto Adige	28,00
Terlaner Class. (pinot b.-chard.-sauv.)A.A. doc	Terlano	Alto Adige	38,00
Pinot Grigio Friuli doc	Jermann	Friuli V.Giulia	44,00
Friulano Colli Orientali doc	Bastianic	Friuli V.Giulia	30,00
Sauvignon Colli Orientali doc	Livio Felluga	Friuli V.Giulia	44,00

VINI BIANCHI

Ribolla Gialla Venezia Giulia igt	Castello Di Spessa	Friuli V.Giulia	28,00
Vermentino Bolgheri doc	Podere Roseto	Toscana	28,00
Verdicchio Castelli Jesi doc “Matto”	Filodivino	Marche	28,00
Passerina “Jaia”igt	Fontezoppa	Marche	26,00
Pecorino Colline Pescaresi “Diamine”igt	Marchesi di Cordano	Abruzzo	26,00
Falanghina Basilicata “Labellum”	Vitis in Vulture	Basilicata	26,00
Conte della Viperaigt	Castello della Sala	Umbria	46,00
Terre di Ala (semillon-sauvignon)igt	P. e N. d’Amico	Umbria	30,00
Costa d’Amalfi Bianco	Marisa Cuomo	Campania	38,00
Greco di Tufo docg	Colli di Castelfranci	Campania	28,00
Fiano di Avellino docg “Pietramara”	I Favati	Campania	34,00
Calabria Bianco “Critone” igp	Librandi	Calabria	28,00
Terre siciliane igp Zibibbo “Fantasia”	Baglio Diar	Sicilia	28,00
Etna Bianco doc “Pietralava”	Antichi Vinai	Sicilia	30,00
Vermentino di Gallura docg “Julie”	La Neula	Sardegna	28,00

GRANDI BIANCHI ITALIANI (secondo disponibilità aziendale)

Chardonnay doc CuveeBois	LesCretes	82,00
Langhe Bianco dop "RossjBass"	Gaja	130,00
Pinot Grigio Alto Adige doc St. Valentin	S.Michele Appiano	62,00
Vintage Tunina Venezia Giuliaigt	Jermann	92,00
Malvasia Friuli Isonzo Doc "DisCumieris"	Vie di Romans	65,00
Cervaro della Sala	Castello della Sala	94,00
Verdicchio Clas. Ris. Castelli di Jesidocg	Villa Bucci	88,00
Trebbiano d'AbruzzoRis. doc Marina Cvetic	Masciarelli	64,00
Vermentino di Galluradocg Vigna N'Gena	Capichera	64,00
Chardonnay Sicilia doc	Planeta	50,00

VINI ROSATI

Langhe doc Rosato	Franco Conterno	Piemonte	26,00
Chiaretto del Garda doc	Famiglia Olivini	Lombardia	26,00
LagreinRosato Alto Adige doc	Fondazione Mach	Alto Adige	28,00
FiveRosesRosato Salento	Leone de Castris	Puglia	28,00

VINI ROSSI

Dolcetto d'Alba doc	Pio Cesare	Piemonte	34,00
Barbera d'Asti doc superiore "Moliss"	Agostino Pavia	Piemonte	26,00
Ruche' di Castagnole Monf. docg "L'Oniro"	La Mondianese	Piemonte	28,00
Nebbiolo delle Langhe doc	Aldo Clerico	Piemonte	30,00
Barbaresco docg "Cascina Crosa"	Ornella Pelissero	Piemonte	44,00
Barolo docg "Panerole"	Franco Conterno	Piemonte	56,00
Rossese di Albenga doc	Massaretti	Liguria	32,00
Valtellina Superiore docg Inferno "Efesto"	Pietro Nera	Lombardia	38,00
Ronchedone Rosso	Cà dei Frati	Lombardia	38,00
Rosso Riserva "Banino"	Panigada Antonino	Lombardia	38,00
Rosso Verona igt "Campofiorin"	Masi	Veneto	30,00
Amarone Classico docg "Costasera"	Masi	Veneto	70,00
Refosco Friuli Colli Orientali doc	Giovanni Dri	Friuli V. Giulia	30,00
Schioppettino Colli Orientali doc	Marinig Maurizio	Friuli V. Giulia	26,00
Pinot nero A. Adige doc "Meczan"	Hofstaetter	Alto Adige	32,00
Morellino di Scansano docg "A'Luciano"	Santa Lucia	Toscana	24,00
Bolgheri Rosso doc "Principe"	Podere Roseto	Toscana	36,00
Chianti Classicodocg	I Sodi	Toscana	30,00
Nobile di Montepulciano docg	Fattoria Talosa	Toscana	38,00
Brunello di Montalcino docg	Fanti	Toscana	64,00
Shiraz Lazio Rosso igt	Casale del Giglio	Lazio	28,00
Lacrima di Morro d'Alba doc "Diana"	Filodivino	Marche	24,00
Sagrantino di Montefalco docg	Antonelli	Umbria	46,00

VINI ROSSI

Montepulciano d'Abruzzo doc "Aida"	Marchesi de Cordano	Abruzzo	24,00
Aglianico del Vulture doc "Labellum"	Vitis in Vulture	Basilicata	24,00
Negroamaro Puglia Otre	Teanum	Puglia	22,00
Primitivo di Manduria "Lirica"	Produttori di Manduria	Puglia	26,00
Cannonau di Sardegna doc	Olianas	Sardegna	28,00
Etna Rosso doc	Barone di Villagrande	Sicilia	36,00

MEZZE BOTTIGLIE DI VINI BIANCHI

Prosecco Treviso doc Extra Dry	Colli del Soligo	Veneto	18,00
Roero Arneis docg	Fratelli Giacosa	Piemonte	14,00
Pinot grigio delle Venezie doc	Stocco	Friuli V. Giulia	12,00
Chardonnay A. Adige "Altkirch"	Colterenzio	Alto Adige	14,00
Gewurztraminer A. Adige doc	Colterenzio	Alto Adige	16,00
Vermentino Toscana doc "Brigante"	Santa Lucia	Toscana	14,00
Falanghina del Sannio dop	Corte Normanna	Campania	12,00

MEZZE BOTTIGLIE DI VINI ROSSI

Dolcetto d'Alba doc	Franco Conterno	Piemonte	14,00
Cabernet Sauvignon delle Venezie igp	Stocco	Friuli V. Giulia	14,00
Rosso di Montalcino Doc	Fanti	Toscana	18,00
Chianti docg "Pontormo"	Castelgreve	Toscana	14,00
Pinot Nero Alto Adige doc	Colterenzio	Alto Adige	16,00
Rosso delle Venezie "Vertigo"	Livio Felluga	Friuli	16,00

VINI DA DESSERT

Moscato di Volpara	Comaschi	Lombardia	18,00
Buttafuoco Chinato	Quaquarini	Lombardia	30,00
Malvasia Passita	Bisi	Lombardia	35,00
Recioto della Valpolicella Classico docg	Masi	Veneto	35,00
Falanghinadop Passito 0,375	Corte Normanna	Campania	34,00
Zibibbo liquorosoigp "Laus" 0,50	Martinez	Sicilia	20,00
"Ben rye"Passito Pantelleria doc 0,375	Donnafugata	Sicilia	56,00
Sauternes 0,375	ChateauGravas	Francia	36,00
Don Px Pedro Ximenez 0,75	BodegasT.Abalà	Spagna	38,00

BIRRE DELL'ETNA da 0,375

Birra Bionda "Kallyope"	12,00
Preparata con malti e luppoli 100% italiani. Possiede sentori di pepe rosa e geranio, fruttati di pesca e speziati di coriandolo. Gr. Alc. 5,0%	
Birra Bianca "Juno"	12,00
Preparata con grano antico siciliano "Perciasacchi". Possiede sentori agrumati al lime, floreali di rosa e geranio, fruttati di pesca e speziati di coriandolo. Gr. Alc. 5,2%	
Birra Rossa "Ephesto"	12,00
Birra artigianale rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Dall'aroma complesso, con sentori di nocciola, dolciumi, arancia candita e delicata speziatura. Gr. Alc. 6,5%	
Birra Speciale ItalianGrape Ale "Polyphemus"	12,00
Birra caratterizzata dall'aggiunta di nerello mascalese. Possiede note di dolciumi, frutta candita, miele, caramello ed uva sultanina. Gr. Alc. 6,6%	

GRAPPE

Grappa Gewurztraminer Fondazione Mach	4,00
Grappa Moscato Berta "Valdavi"	4,00
Grappa Barolo F.lli Marolo	4,00
Grappa Nebbiolo riserva Beccaris	4,00
Grappa Sarpa oro barrique Jacopo Poli	4,00
Grappa di Brunello Riserva da Sigaro Toscano Nannoni	5,00

WHISKY

Laphroaig 10 anni	6,00
Ardbeg 10 anni	7,00
Caol-Ila 12 anni	7,00
Glenfiddich 15 annisolera	8,00
Jack Daniel's Single Barrel	6,00
Nikka From the Barrel	8,00

RUM

Guatemala Botran 18 anni	8,00
Haiti Barbancourt 8 anni	6,00
Cuba Matusalem 10anniSolera Blended	6,00
Giamaica Appleton Estate 21 anni	10,00
Panama Nation 18 anni	8,00
Martinica J.M. vsop Agricole	8,00
Giappone Ryoma 7 anni	8,00

COGNAC

Reviseur Cognac vsop	5,00
Peyrot XO	7,00

ARMAGNAC

Dartigalongue Bas Armagnac Hors d'Age	6,00
Samalens Bas Armagnac vsop	6,00

CALVADOS

Chateau DuBreuil V.S.O.P.	5,00
Lecompte 5 anni	6,00

BRANDY

Cardenal Mendoza	6,00
Lepanto	6,00

LIQUORI

Rapa Ratafia di Andorno Ciliegie	4,00
Varnelli Anice secco	4,00
Nonino Amaro	4,00
Amaro Jefferson	4,00
Vermouth riserva Taurinorum Toschi	4,00
Valdotaine Amaro "Dente di Leone"	4,00
Toro Centerba Forte	4,00

GIN & TONICA

Mombasa Club & Fever Tonic Water 10,00

Botaniche:

Bacche di ginepro, radice di angelica, corteccia di cassia, cumino, chiodi di garofano, semi di coriandolo

Zagara& Fever Tree Mediterranean 10,00

Botaniche:

Ginepro, zagara, rosmarino, angelica, limone, bergamotto, zenzero, botaniche segrete

Ar Gin Tario& J. Gasco Tonica 10,00

Botaniche:

Ginepro, gelsomino, Melissa, scorza di arancia amara, lentisco, finocchietto marittimo, acquavite d'uva

Consorzio Club Del Buttafuoco Storico

Il 7 febbraio del 1996 nasce il Club del Buttafuoco Storico dall'unione di giovani viticoltori con l'intento di valorizzare la storia ed il territorio di questo prestigioso vino. Il Buttafuoco Storico è composto dai 4 vitigni autoctoni dell'Oltrepò Pavese: Croatina, Barbera, Uva Rara e Ughetta di Canneto. Le quattro uve vengono assemblate dai Vignaioli del Buttafuoco Storico e queste per regolamento, devono provenire da un unico vigneto e devono essere vendemmiate e vinificate in maniera congiunta.

Buttafuoco DOC "Vigna Badaluca"	Az. Agr. Poggio Alessi	Volpara	40,00
Buttafuoco DOC "Vigna Casa Del Corno"	Az. Agr. Giorgi F.lli	Canneto Pavese	40,00
Buttafuoco DOC "Vigna Solenga"	Az. Agr. Fiamberti Giulio	Canneto Pavese	40,00
Buttafuoco DOC "Vigna Sacca Del Prete"	Az. Agr. Fiamberti Giulio	Canneto Pavese	40,00
Buttafuoco DOC "Pianlong"	Soc. Agr. Scuropasso	Pietra de Giorgi	40,00
Buttafuoco DOC "Vigna Bricco In Versira"	Az. Agr. Piovani Massimo	Canneto Pavese	40,00
Buttafuoco DOC "Vigna Pregana"	Az. Agr. Bio. Quaquarini F.	Canneto Pavese	40,00
Buttafuoco DOC "Montarzolo"	Az. Vit. Calvi Davide	Castana	40,00
Buttafuoco DOC "Costerà"	Az. Agr. Maggi Francesco	Canneto Pavese	40,00
Buttafuoco DOC "Rogolino"	Az. Agr. Maggi Francesco	Canneto Pavese	40,00
Buttafuoco DOC "Vigna Pitturina"	Az. Agr. Poggio Rebasti	Montescano	40,00
Buttafuoco DOC "Vigna Poggio Cà Cagnoni"	Az. Agr. Diana	Castana	40,00
Buttafuoco DOC "Vigna Poggio Della Guerra"	Az. Agr. Diana	Castana	40,00
Buttafuoco DOC "Vigna Catelotta"	Az. Agr. Tenuta La Costa	Castana	40,00
Buttafuoco DOC "Vigna Garlenzo"	Az. Agr. Giorgi Franco	Montù Beccaria	40,00
Buttafuoco DOC "Vigna Cà Padroni"	Az. Agr. Piccolo Bacco Dei Quaroni	Montù Beccaria	40,00
Buttafuoco DOC "Vigna Casa Barnaba"	Az. Agr. Colombi Francesco	Castana	40,00