

SPUMANTI DEL TERRITORIO

METODO MARTINOTTI

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

METODO CLASSICO

Collezione Brut 2008	Pinot Nero	La Versa	80,00
Gran Cuvée Brut	Pinot Nero	Travaglino	39,00
Brut "1870"	Pinot Nero	Giorgi	35,00
Classese Brut	Pinot Nero	Quaquarini	35,00
Pas Dosè "Poggio Del Duca"	Pinot Nero	Calatroni	45,00
Brut "Opusprima"	Pinot Nero	Fabrizio Maria Marzi	35,00
Extra Brut "Farfalla"	Pinot Nero	Ballabio	39,00
"Luogo D'Agosto"	Pino Nero	Alessisio Brandolini	35,00
Dosaggio Zero "Vergomberra"	Pinot Nero-Chard	Bruno Verdi	40,00
Mè	Pinot Meunier	Bruno Verdi	50,00
Nature	Pinot Nero-Chard	Monsupello	40,00
Première	Pinot Nero	Sartieri	38,00
Pas Dosè	Pinot Nero	Roccapietra	38,00
Pas Dosè Millesimato	Pinot Nero	Cà Del Gè	38,00
Blanc de Blanc	Chardonnay	Roccapietra	35,00
Blanc de Blanc	Chardonnay	Ruiz De Cardenas	35,00
Farfalla Cave Privée	Pinot Nero	Ballabio	75,00
Brut "Moxxè del Re"	Pinot Nero	Masi	38,00
Brut "Simposium"	Pinot Nero	Tenuta Ballerio Quvestra	38,00
Metodo Classico Brut "Quarantalune"	Chardonnay	Panizzari	38,00

METODO CLASSICO ROSE'

Brut “Moxxè del Re”	Pinot Nero	Masi	35,00
Brut Cruasè	Pinot Nero	Roccapietra	35,00
“Note D'Agosto”	Pinot Nero	Alessio Brandolini	35,00
Brut Cruasè	Pinot Nero	Tenuta Mazzolino	35,00
Extra Brut Rosè Opusnona	Pinot Nero	Fabrizio Maria Marzi	42,00
Profilo Rosè Pas Dosè	Pinot Nero	Picchioni	50,00
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
Riesling Renano “Campo della Fojada” Riserva	Travaglino	36,00
Riesling Renano “Il Bandito”	Giorgi	22,00
Riesling Renano “Campo Dottore”	Moncarul	24,00
Riesling Renano “Le Fleur”	Isimbarda	28,00
Riesling 347	Alberto Fiori	28,00
Cardonnay, Riesling “Radical Chic”	Podere Scabini	25,00
Chardonnay “Fagu”	Pietro Torti	25,00
Chardonnay	Tenuta Ballerio Quvestra	38,00
Sauvignon “I Ginepri”	La Sbercia	24,00
Malvasia secca	Az. Passerini	28,00
Pinot Grigio “Levriere”	Le Fracce	28,00
Pinot Grigio “Ramè”	Cordero	28,00
Pinot Grigio “Oltrelenuvole”	La Sbercia	28,00
Pinot Nero Vinificato in rosa vivace “I Germogli”	Monsupello	26,00
Pinot Nero Rosato	La Genisia	20,00

VINI ROSSI DEL TERRITORIO

Bonarda vivace “Riva di Sass” senza solfiti	Quaquarini	20,00
Bonarda vivace	Vanzini	20,00
Bonarda vivace “Cresta Del Ghiffi”	Agnes	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	26,00
Croatina “Pramattone”	Bisi	24,00
Barbera “Pezzabianca”	Bisi	24,00
Barbera “Campo dei Ciliegi”	Travaglino	26,00
Barbera “Campo del Marone”	Bruno Verdi	36,00
Pinot Nero “Poggio della Buttinera”	Travaglino	50,00
Pinot Nero “Fioravanti”	Moncarul	24,00
Pinot Nero “Lagas”	La Sbercia	24,00
Pinot Nero	La Genisia	24,00
Pinot Nero “Tiamat”	Cordero	30,00
Pinot Nero “Piccolo Rè”	Fattoria Cabanon	25,00
Merlot “Ca.Lu”	Paravella	26,00
Merlot	Tenuta Ballerio Quvestra	30,00
Rosso Oltreò “Cà di Paglia”	Bisi	55,00
Rosso Oltrepò “Ottavio”	Cordini	35,00
Rosso Oltrepò “Cavariola”	Bruno Verdi	48,00
Rosso Oltrepò “Botte 18”	Fattoria Cabanon	38,00
Rosso Oltrepò “Pegranegra”	Podere Scabini	28,00
Buttafuoco “Fiore delle Marne”	Paravella	28,00
Buttafuoco “Ca Del Cervo”	Vitea	28,00

SPUMANTI METODO ANCESTRALE

Rethium chardonnay, sauvignon)	Castel Noarna	Trentino	28,00	(nosiola,
Lambrusco Di Sorbara “Happy Selvaggio”	Ventiventi	Emilia	24,00	

SPUMANTI METODO MARTINOTTI

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	
Asprino Brut 8 mesi	Borboni	Campania	30,00	

SPUMANTI METODO CLASSICO

Alta Langa Extra Brut Pietrocolla	Poderi Colla	Piemonte	34,00	
Erpacrife Dosaggio Zero Millesimato (erbaluce, timorasso, cortese, moscato)	Erpacrife	Piemonte	38,00	
Incanto moscato)	Sant'Anna dei Bricchetti	Piemonte	38,00	(barbera,
Docg Brut “Saten”	Lantieri	Lombardia	46,00	
Franciacorta Docg Brut Saten	La Valle	Lombardia	38,00	
Franciacorta docg Cuvee Prestige	Cà del Bosco	Lombardia	64,00	
Chardonnay Pinot Nero Dosaggio Zero Millesimato	Pelz	Trentino	38,00	
Chardonnay “Controcorrente”	De Vigili	Trentino	32,00	

SPUMANTI METODO CLASSICO FRANCESE

Cremant De Loire Brut “Murano” chardonnay, cabernet franc)	Saget	Loire	28,00	(chenini,
---	-------	-------	-------	-----------

Cremant De Bourgogne (chardonnay)	Le Croix Trechens	Boutgogne	28,00
--------------------------------------	-------------------	-----------	-------

CHAMPAGNES

Dumenil Noir De Montagne Extra Brut	Sacy	60,00
Pinot Meunier 60% - Pinot Noir 30% - Chardonnay 10%		

Herve' Mathelin Cuvee' Exaltante	Troissy	60,00
Pinot Noir 50% - Pinot Meunier 40% - Chardonnay 10%		

Barbier – Louvert Henritage de Serge 1er Cru	Tauxieres-Mutry	68,00
Pinot noir 100%		

R. Gabriel – Pagin Fils 1er Cru Carte D'or Brut	Avenay Val D'or	64,00
Pinot Nero 100%		

Roger – Costant Lemaire Cuvee' Trianon Brut	Villers <u>Sous Chatillons</u>	80,00
Pinot Noir 60% - Chardonnay 40%		

Michel Henriet Tradition Brut G.C.	Venzenay	72,00
Pinot Noir 80% - Chardonnay 20%		

Herbert Beaufort Brut Millesime' Grand Cru La Favorite	Bouzy	98,00
Pinot Noir 60% - Chardonnay 40%		

Arnaud de Cherulin Rosè Brut (Seigné) s.a.	Celles Sur Ource	64,00
Pinot Noir 100%		

Olivier Pere et Fils Gourmandise Rose'	Trelou sur Marne	92,00
Pinot Meunier 70% - Pinot Noir 20% - Chardonnay 10%		

Mallol Brut Grand Cru “Infini”	Cramant	70,00
Chardonnay 100%		
Champagne Brut Virginie T	Verzenay	72,00
Pinot Noir 70% - Chardonnay 20% - Pinot Meunier 10%		
Cuvée Réserve P. Berthelot	Pierry	60,00
Pinot Meunier 40% - Pinot Noir 40% - Chardonnay 20%		

VINI BIANCHI

Arneis Langhe doc Blangè Bio	Ceretto	Piemonte	40,00
Roero Arneis Docg	M. Correggia	Piemonte	30,00
Gavi Docg	Tenuta San Pietro	Piemonte	28,00
Timorasso doc Colli Tortonesi “Derthona”	Paolo Poggio	Piemonte	30,00
Erbaluce di Caluso “La Rustia”	Orsolani	Piemonte	28,00
Lugana doc	Cà dei frati	Lombardia	30,00
Pigato	Maixei	Liguria	28,00
Pratobianco (Sauvignon-Malvasia-Chardonnay)	Torre Fornello	Emilia	28,00
Soave Classico doc	Pieropan	Veneto	30,00
Custoza	Le Vigne di S. Pietro	Veneto	26,00
Sauvignon Veneto igt “Vulcaia”	Inama	Veneto	32,00
Aromatta Piwi Cuvee	Villa Persani	Trentino	30,00

Moscato Giallo Trentino doc	Fondazione Mach	Trentino	26,00
Gewurztraminer Alto Adige doc	K.Martini & Sohn	Alto Adige	28,00
Kerner Valle Isarco doc	Villsheider	Alto Adige	30,00
Manna (Chardonnay-Sauvigno-Riesling-Traminer-Kerner)	Franz Haas	Alto Adige	44,00
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.G.	44,00
Pinot Bianco Collio	S.Komjanc	Friuli V.G.	26,00
Sauvignon Colli Orientali doc	Livio Felluga	Friuli V.G.	44,00
Malvasia Collio	Korsic	Friuli V.G.	30,00
Ribolla Gialla Venezia Giulia igt	Castello Di Spessa	Friuli V.G.	28,00
Vermentino Bolgheri doc	Podere Roseto	Toscana	30,00
Vernaccia di San Gimignano “Clara Stella”	Cappella S.Andrea	Toscana	24,00
Verdicchio di Matelica	Bisci	Marche	26,00
Passerina “Jaia” igt	Fontezoppa	Marche	26,00
Pecorino “Giocheremo Con I Fiori”	Torre Dei Beati	Abruzzo	26,00
Conte della Viperaigt	Castello dellaSala	Umbria	48,00
Terre di Ala (semillon-sauvignon) igt	P. e N. d’Amico	Umbria	30,00
Greco di Tufo docg	Colli di Castelfranci	Campania	28,00
Furore Bianco	Marisa Cuomo	Campania	46,00
Verdeca Salento Càla	Feudi Salentini	Puglia	24,00
Etna Bianco doc	Barone di Villagrande	Sicilia	34,00

Vermentino di Sardegna “Cala Silente”	Santadi	Sardegna	28,00
---------------------------------------	---------	----------	-------

GRANDI BIANCHI ITALIANI
(secondo disponibilità aziendale)

Chardonnay doc Cuvee Bois	Les Cretes	Val D'Aosta	88,00
Langhe Bianco dop “Rossj Bass”	Gaja	Piemonte	130,00
Derthona Costa del Vento	Vigneti Massa	Piemonte	80,00
Vermentino Colli Di Levanto “Luccicante”	Càduferrà	Liguria	48,00
Kaplja Bianco (chardonnay, friulano, malvasia)	Damijan Podversic	Friuli	62,00
Vintage Tunina Venezia Giulia igt	Jermann	Friuli	92,00
Malvasia Friuli Isonzo Doc “Dis Cumieris”	Vie di Romans	Friuli	65,00
Ansonica Calzo della Vigna	Castellari Isola del Giglio	Toscana	48,00
Chardonnay Sicilia doc	Planeta	Sicilia	50,00

VINI ROSATI

Pinot Grigio Ramato	Pravis	Trentino	24,00
Vatenesi Rosè (groppello, barbera, san giovese)	Pratello	Lombardia	28,00
Rosato del Salento 125 Legg. Friz (negroamaro)	Feudi Salentini	Puglia	28,00
Cerasuolo D'Abruzzo “Rosa-Ae”	Torre Dei Beati	Abruzzo	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
Gattinara Docg	Travaglini	Piemonte	44,00
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	40,00
Vigna Belfuggito Riserva	Panizzari	Lombardia	38,00
Rosso Riserva "Banino"	Panigada Antonino	Lombardia	38,00
Amarone Classico docg	Farina	Veneto	66,00
Merlot Collio	Ronco Scagnet	Friuli V.G.	28,00
Sangiovese di Romagna "Le More"	Ronchi di Castelluccio	Emilia R.	24,00
Pinot nero	Tenuta Rottensteiner	Trentino	30,00
Lagrein Riserva	Salizzoni	Trentino	30,00
Morellino di Scansano docg "A'Luciano"	Santa Lucia	Toscana	24,00
Bolgheri Rosso doc "Principe"	Podere Roseto	Toscana	36,00
Chianti Classico docg	I Sodi	Toscana	30,00
Nobile di Montepulciano docg	Fattoria Talosa	Toscana	38,00
Brunello di Montalcino docg	Fanti	Toscana	64,00
Civitella Rosso (Merlot)	Mottura	Lazio	28,00
Rosso Conero "Julius"	Strologo	Marche	24,00
Sagrantino di Montefalco docg	Antonelli	Umbria	48,00
Montepulciano d'Abruzzo doc	Terre dei Beati	Abruzzo	26,00
Lacrima Cristi Rosso	Villa Dora	Campania	26,00
Primitivo di Manduria "Arpago"	I Pastini	Puglia	24,00

Carignano del Silcis “Grotta Rossa”	Santadi	Sardegna	24,00
Etna Rosso doc “Pistus”	I Custodi delle Vigne dell’Etna	Sicilia	30,00

MEZZE BOTTIGLIE DI VINI BIANCHI

Prosecco Treviso doc Extra Dry	Colli del Soligo	Veneto	18,00
Roero Arneis docg	Fratelli Giacosa	Piemonte	14,00
Lugana	Ca Loyera	Lombardia	16,00
Pinot grigio delle Venezie doc	Stocco	Friuli V.G.	12,00
Chardonnay A.Adige “Altkirch”	Colterenzio	Alto Adige	14,00
Gewurztraminer A.Adige doc	Colterenzio	Alto Adige	18,00
Albana di Romagna	Zavalloni	Emilia	12,00
Vermentino Toscana doc “Brigante”	Santa Lucia	Toscana	14,00
Verdicchio	La Staffa	Marche	12,00
Falanghina	La Sibilla	Campania	13,00

MEZZE BOTTIGLIE DI VINI ROSSI

Dolcetto d’Alba doc	Franco Conterno	Piemonte	14,00
Nebbiolo Coste della Sesia	Tenute Sella	Piemonte	14,00
Cabernet Sauvignon delle Venezie igp	Stocco	Friuli V.G.	14,00
Rosso di Montalcino Doc	Fanti	Toscana	18,00

Chianti Superiore docg	Castello del Trebbio Toscana	14,00
Pinot Nero Alto Adige doc	Colterenzio Alto Adige	18,00
Valpolicella	Brigaldara Veneto	14,00

VINI DOLCI

Moscato di Volpara	Comaschi Lombardia	18,00
Buttafuoco Chinato	Quaquarini Lombardia	30,00
Passito "Muffo"	Mottura Lazio	48,00
"Ben rye" Passito Pantelleria doc 0,375	Donnafugata Sicilia	58,00
Marsala Sup. Garibaldi dolce 0.75	Angileri Sicilia	24,00
Sauternes 0,375	Chateau Gravas Francia	36,00
Don Px Pedro Ximenez 0,75	Bodegas T.Abalà Spagna	55,00
Eiswein Cuvée	Bauer Austria	55,00

I NOSTRI ANALCOLICI

Bellini	Cipriani	5,00
Spritz	Gemellii	7,00

GRAPPE

Grappa Moscato Mach	5,00
Grappa Barolo F.lli Marolo	5,00
Grappa Nebbiolo riserva Beccaris	5,00
Grappa Sarpa oro barrique Jacopo Poli	6,00
Grappa di Brunello Riserva da Sigaro Toscano Nannoni	6,00

WHISKY

Laphroaig 10 anni	7,00
Ardbeg 10 anni	8,00
Caol-Ila 12 anni	8,00
Glenfiddich 15 anni solera	9,00
Jack Daniel's Single Barrel	7,00
Nikka From the Barrel	9,00

RUM

Guatemala Botran 18 anni	9,00
Haiti Barbancourt 8 anni	7,00
Cuba Matusalem 10 anni Solera Blended	7,00
Giamaica Appleton Estate 21 anni	12,00
Panama Nation 18 anni	9,00
Martinica J.M. vsop Agricole	9,00

COGNAC

Bache Gabrielsen VSOP	7,00
Peyrot XO	8,00

ARMAGNAC

Dartigalongue Bas Armagnac	Hors d'Age	7,00
Samalens Bas Armagnac vsop		7,00

CALVADOS

Chateau Du Breuil V.S.O.P.		6,00
Lecompte 5 anni		7,00

BRANDY

Cardenal Mendoza		7,00
Lepanto		7,00

LIQUORI

Doragrossa Vermouth Rosso Di Torino (barolo)		
Rapa Ratafià di Andorno Ciliegie		5,00
Varnelli Anice secco		5,00
Nonino Amaro		5,00
Amaro Jefferson		5,00
Valdotaine Amaro "Dente di Leone"		5,00

KOMBUCHA

Kombucha (Croatina, Lamponi, Mirtilli)	Chiara Torti	8,00
Kombucha (Riesling, Menta, Zenzero)	Chiara Torti	8,00

GIN & TONICA

Premium London Dry Gin (Secco)	Giovi	Sicilia	10,00
--------------------------------	-------	---------	-------

Gin Meditteraneo Al Bergamotto (Fruttato)	Dora Grossa	Piemonte	10,00
Long Gin (Aromatico)	Seri Pervas	Friuli	10,00
Evan Oltom Gin (Morbido)	Fabio Gotti	Toscana	10,00

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 Badalucca" Az. Agr. Poggio Alessi Volpara	45,00
--	--------------

Buttafuoco DOC “Vigna Casa Del Corno” Az. Agr. Giorgi F.lli Canneto Pavese	45,00
Buttafuoco DOC “Vigna Solenga” Az. Agr. Fiamberti Giulio Canneto Pavese	45,00
Buttafuoco DOC “Vigna Sacca Del Prete” Az. Agr. Fiamberti Giulio Canneto Pavese	45,00
Buttafuoco DOC “Pianlong” Soc. Agr. Scuropasso Pietra de Giorgi	45,00
Buttafuoco DOC “Vigna Bricco In Versira” Az. Agr. Piovani Massimo Canneto Pavese	45,00
Buttafuoco DOC “Vigna Pregana” Az. Agr. Bio. Quaquerini F. Canneto Pavese	45,00
Buttafuoco DOC “Montarzolo” Az. Vit. Calvi Davide Castana	45,00
Buttafuoco DOC “Costera” Az. Agr. Maggi Francesco Canneto Pavese	45,00
Buttafuoco DOC “Rogolino” Az. Agr. Maggi Francesco Canneto Pavese	45,00
Buttafuoco DOC “ Vigna Pitturina Az. Agr. Poggio Rebasti Montescano	45,00
Buttafuoco DOC “Vigna Poggio Cà Cagnoni” Az. Agr. Diana Castana	45,00
Buttafuoco DOC “Vigna Poggio Della Guerra” Az. Agr. Diana Castana	45,00
Buttafuoco DOC “Vigna Catelotta” Az. Agr. Tenuta La Costa Castana	45,00
Buttafuoco DOC “Vigna Garlenzo” Az. Agr. Giorgi Franco Montù Beccaria	45,00
Buttafuoco DOC “Vigna Cà Padroni” Az. Agr. Piccolo Bacco Dei Quaroni Montù Beccaria	45,00
Buttafuoco DOC”Vigna Casa Barnaba” Az. Agr. Colombi Francesco Castana	45,00

“Portami a Casa”

Un'idea per favorire il consumo responsabile di vino e garantire sicurezza stradale.

Attraverso questo servizio potete portare a casa il vino non finito, riducendo così sprechi e provvedendo la moderazione.