

Trattoria
del
Castello
MONTEMALE DI CUNEO

Carta Vini



photo: Luca Cucchiatti

Le Etichette che troverete nelle seguenti pagine sono frutto di amicizie, di consigli, di incontri ricercati, a volte casuali che nel tempo si sono susseguiti e consolidati con le varie aziende che abbiamo avuto la fortuna di conoscere.

Questa Carta si è impreziosita grazie alla passione per il mondo del vino di Pietro, con curiosità e studio ha completato i corsi da Sommelier portando in trattoria nuovi stimoli.

L'obiettivo è di proporvi una selezione varia e curata che vi possa accompagnare durante il pasto.

*“Il vino aggiunge un sorriso
all'amicizia ed una
scintilla all'amore”*

Edmondo De Amicis

Per la maggior parte vini piemontesi di Langhe e Roero;
un occhio ad alcune Regioni particolarmente vocate alla viticoltura
e qualche curiosità sulla Francia.

Per aiutarvi nella scelta
la carta è suddivisa nel seguente modo

Bollicine

Champagne

Bianchi Piemontesi

Bianchi oltre il confine Piemontese

Rosati

Rossi Piemonte

Rossi oltre il confine Piemontese

Moscato e Vini Passiti

BOLLICINE

PIEMONTE

METODO MARTINOTTI

SPUMANTE BRUT <i>Pinot Nero e Chardonnay</i>	S.A.	Dogliotti 1870 <i>(Castagnole Lanze)</i>	18,00
SPUMANTE CHARDONNAY BRUT <i>Chardonnay 100%</i>	S.A.	Borgo Maragliano <i>(Loazzolo)</i>	19,00

METODO CLASSICO

SPUMANTE BRUT ROSÉ “Merola Classic” <i>Freisa 100%</i>	2021	<i>Uve provenienti dalla frazione Merola nel comune di Caraglio</i>	23,00
ALTA LANGA BRUT “Francesco Galliano” <i>Chardonnay 100%</i>	2021	Borgo Maragliano <i>(Loazzolo)</i>	29,00
SPUMANTE BRUT NATURE “Giuseppe Galliano” <i>Pinot Nero 80 % e Chardonnay 20 %</i>	2018	Borgo Maragliano <i>(Loazzolo)</i>	32,00
ALTA LANGA BRUT ROSÉ “Giovanni Galliano” <i>Pinot Nero 100 %</i>	2020	Borgo Maragliano <i>(Loazzolo)</i>	31,00
ALTA LANGA EXTRA BRUT <i>Pinot Nero e Chardonnay</i>	2021	Ettore Germano <i>(Serralunga d’Alba)</i>	34,00
ALTA LANGA RISERVA PAS DOSE <i>Chardonnay 100%</i>	2017	Ettore Germano <i>(Serralunga d’Alba)</i>	55,00
ALTA LANGA RISERVA PAS DOSE <i>Pinot nero 100%</i>	2017	Ettore Germano <i>(Serralunga d’Alba)</i>	55,00

SPUMANTE EXTRABRUT “S-ciopet” <i>Pelaverga 100%</i>	2021	Castello di Verduno <i>(Verduno)</i>	32,00
SPUMANTE DOSAGGIO ZERO “Olim-Atrum” <i>Pinot Nero 100%</i>	2021	Cascina Melognis <i>(Revello)</i>	33,00

LOMBARDIA

FRANCIACORTA BRUT “Cuvée Real” <i>Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%</i>	S.A.	Antica Fratta <i>(Monticelli Brusati)</i>	27,00
FRANCIACORTA BRUT ESSENCE SATÈN <i>Chardonnay 100%</i>	2021	Antica Fratta <i>(Monticelli Brusati)</i>	32,00
FRANCIACORTA BRUT ESSENCE ROSÉ <i>Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%</i>	2021	Antica Fratta <i>(Monticelli Brusati)</i>	34,00
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ESSENCE NATURE <i>Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%</i>	2018	Antica Fratta <i>(Monticelli Brusati)</i>	34,00
SPUMANTE BRUT ROSÉ “Mattia Vezzola” <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	S.A.	Costaripa <i>(Moniga del Garda)</i>	32,00

TRENTINO

TRENTO BRUT <i>Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%</i>	2020	Revi <i>(Aldeno)</i>	27,00
TRENTO BRUT NATURE <i>Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%</i>	2020	Revi <i>(Aldeno)</i>	31,00

VENETO






VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT <i>Glera 100%</i>	S.A.	Drusian <i>(Valdobbiadene)</i>	18,00
VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY <i>Glera 100%</i>	S.A.	Drusian <i>(Valdobbiadene)</i>	18,00

FRANCIA

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT <i>Chardonnay 100%</i>	2021	Alfred De La Chapelle <i>(Château d'Uxelles)</i>	25,00
CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT ROSÉ <i>Pinot Nero 100%</i>	S.A.	Alfred De La Chapelle <i>(Château d'Uxelles)</i>	28,00
CHAMPAGNE BRUT PREMIER "Collection 242" <i>Chardonnay, Pinot Nero, Meunier</i>	S.A.	Louis Roederer <i>(Reims)</i>	70,00
CHAMPAGNE BRUT NUANCE DES BLANCS <i>Premier Cru Chardonnay 100%</i>	S.A.	André Roger <i>(Aÿ-Champagne)</i>	60,00
CHAMPAGNE BRUT NUANCE DES NOIRS <i>Premier Cru Pinot Nero 100%</i>	S.A.	André Roger <i>(Aÿ-Champagne)</i>	60,00
CHAMPAGNE BRUT RESERVE <i>Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%</i>	S.A.	Eric Legrand <i>(Celles sur Ource)</i>	58,00

VINI BIANCHI

PIEMONTE

ROERO ARNEIS <i>Arneis 100%</i>	2025	Morra Stefanino <i>(Castellinaldo d'Alba)</i>	15,00
ROERO ARNEIS "Vigna San Pietro"  <i>Arneis 100%</i>	2023	Morra Stefanino <i>(Castellinaldo d'Alba)</i>	18,00
ROERO ARNEIS <i>Arneis 100%</i>	2024	Malvirà <i>(Canale d'Alba)</i>	19,00
ROERO ARNEIS S.S. TRINITÀ <i>Arneis 100%</i>	2023	Malvirà <i>(Canale d'Alba)</i>	25,00
LANGHE FAVORITA <i>Favorita 100%</i>	2025	Morra Stefanino <i>(Castellinaldo d'Alba)</i>	14,00
LANGHE SAUVIGNON "Basaricò" <i>Sauvignon 100%</i>	2024	Adriano  <i>(Alba)</i>	19,00
LANGHE RIESLING "Petracine" <i>Riesling 100%</i>	2023	G.D. Vajra <i>(Barolo)</i>	30,00
LANGHE RIESLING "Hérzu" <i>Riesling 100%</i>	2023	Ettore Germano <i>(Serralunga d'Alba)</i>	28,00
PIEMONTE RIESLING "AnnoZero" <i>Riesling 100%</i>	2023	Cantina Magliano  <i>(Monesiglio)</i>	24,00
PIEMONTE NASCETTA "Sagrin" <i>Nascetta 100%</i>	2023	Cantina Magliano  <i>(Monesiglio)</i>	21,00
LANGHE NASCETTA <i>Nascetta 100%</i>	2022	Ettore Germano <i>(Serralunga d'Alba)</i>	27,00
LANGHE BIANCO "Prinsipi" <i>Chardonnay 90%, Manzoni Bianco 10%</i>	2024	Conterno Fantino  <i>(Monforte d'Alba)</i>	20,00

LANGHE CHARDONNAY “Bastia” <i>Chardonnay 100%</i>	2023	Conterno Fantino <i>(Monforte d’Alba)</i>	38,00
VINO BIANCO “Marajan” <i>Chardonnay 100%</i>	2019	Borgo Maragliano <i>(Loazzolo)</i>	23,00
VINO BIANCO <i>Varieta autoctone della Val Maira</i>	2025	Cantina Del Negro <i>(Cartignano)</i>	21,00
ERBALUCE DI CALUSO “Erbalus” <i>Erbaluce 100%</i>	2025	Cantine Crosio <i>(Candia Canavese)</i>	18,00
ERBALUCE DI CALUSO “Primavite” <i>Erbaluce 100%</i>	2023	Cantine Crosio <i>(Candia Canavese)</i>	23,00
ERBALUCE DI CALUSO <i>Erbaluce 100%</i>	2025	Giacometto Bruno <i>(Caluso)</i>	19,00
ERBALUCE DI CALUSO “Αὐτόχθον” <i>Erbaluce 100%</i>	2024	Giacometto Bruno <i>(Caluso)</i>	25,00
GAVI “Villa Scolca” <i>Cortese 100%</i>	2025	La Scolca <i>(Gavi)</i>	21,00
GAVI DI GAVI ETICHETTA NERA <i>Cortese 100%</i>	2025	La Scolca <i>(Gavi)</i>	35,00
COLLI TORTONESI “Derthona” <i>Timorasso 100%</i>	2024	Vigneti Massa <i>(Monleale)</i>	29,00
COLLI TORTONESI “Montecitorio” <i>Timorasso 100%</i>	2021	Vigneti Massa <i>(Monleale)</i>	62,00

VALLE D’AOSTA

VALLE D’AOSTA PETITE ARVINE <i>Petite Arvine 100%</i>	2024	Les Crêtes <i>(Aymavilles)</i>	23,00
--	------	-----------------------------------	-------


LIGURIA

RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO <i>Vermentino 100%</i>	2024	Fontanacota <i>(Pornassio)</i>	22,00
RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO <i>Pigato 100%</i>	2024	Fontanacota <i>(Pornassio)</i>	23,00
RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO SUPERIORE “Barbazenà” <i>Vermentino 100%</i>	2022	Fontanacota <i>(Pornassio)</i>	30,00

FRIULI VENEZIA-GIULIA

COLLIO FRIULANO “Valeris” <i>Tocai Friulano 100%</i>	2023	Muzic <i>(San Floriano del Collio)</i>	21,00
COLLIO RIBOLLA GIALLA <i>Ribolla Gialla 100%</i>	2024	Muzic <i>(San Floriano del Collio)</i>	20,00
COLLIO SAUVIGNON “Paize” <i>Sauvignon 100%</i>	2024	Muzic <i>(San Floriano del Collio)</i>	20,00
COLLIO BIANCO “Stare Brajde”  <i>Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla</i>	2023	Muzic <i>(San Floriano del Collio)</i>	29,00

ALTO ADIGE

ALTO ADIGE GEWURZTRAMINER <i>Gewurztraminer 100%</i>	2024	Peter Zemmer <i>(Cortina)</i>	21,00
ALTO ADIGE PINOT GRIGIO RISERVA  <i>Pinot Grigio 100%</i>	2022	Peter Zemmer <i>(Cortina)</i>	29,00

FRANCIA

BOURGOGNE ALIGOTÉ <i>Aligoté 100%</i>	2022	Domaine Jeannin Naltet <i>(Mercurey)</i>	27,00
MÂCON VILLAGES “Chapaize” <i>Chardonnay 100%</i>	2021	Domaine Cristophe Perrin <i>(Chissey-lès-Mâcon)</i>	31,00
MÂCON CHARDONNAY <i>Chardonnay 100%</i>	2024	Gèrald Talmard <i>(Uchizy)</i>	20,00

LE MEZZE BOTTIGLIE

MÂCON CHARDONNAY <i>Chardonnay 100%</i>	2024	Gèrald Talmard <i>(Uchizy)</i>	14,00
--	------	-----------------------------------	-------

VINI ROSATI

VINO ROSATO “Nebiosé” <i>Nebbiolo, Barbera</i>	S.A.	Morra Stefanino <i>(Castellinaldo d’Alba)</i>	16,00
VINO ROSATO “Rosabella” <i>Nebbiolo 100%</i>	2025	G.D. Vajra <i>(Barolo)</i>	19,00
VINO ROSATO “Lilyrose” <i>Nebbiolo 100%</i>	2025	Renato Corino <i>(La Morra)</i>	18,00
VINO ROSATO “Rosachiarà” <i>Cortese, Pinot Nero</i>	2025	La Scolca <i>(Gavi)</i>	17,00
VALTÈNESI “Micaela” <i>Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino</i>	2025	Conti Thun <i>(Puegnago del Garda)</i>	20,00
VALTÈNESI “Molmenti”  <i>Marzemino, Sangiovese, Barbera</i>	2018	Costaripa <i>(Moniga del Garda)</i>	35,00
COTES DES PROVENCE ROSÉ <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>	2024	Peyrassol <i>(Flassans-sur-Issole)</i>	18,00






VINI ROSSI

PIEMONTE

LE MEZZE BOTTIGLIE

DOGLIANI “San Luigi” <i>Dolcetto 100%</i>	2024	Chionetti <i>(Dogliani)</i>	12,00
BARBERA D’ALBA “Vignota” <i>Barbera 100%</i>	2024	Conterno Fantino <i>(Monforte d’Alba)</i>	15,00
LANGHE NEBBIOLO “La Chiusa” <i>Nebbiolo 100%</i>	2024	Chionetti <i>(Dogliani)</i>	14,00



VICINO A NOI

COLLINE SALUZZESI ROSSO “Ardy”  <i>Barbera 70%, Chatus 30%</i>	2020	Cascina Melognis <i>(Revello)</i>	 23,00
VINO ROSSO “Novamen”  <i>Barbera 70%, Pinot Nero 30%</i>	2020	Cascina Melognis <i>(Revello)</i>	 24,00
COLLINE SALUZZESI PELAVERGA <i>Pelaverga 100%</i>	2023	Cascina Melognis <i>(Revello)</i>	 22,00
VINO ROSSO “Drônè” <i>Nebbiolo di Dronero (Chatus) 100%</i>	2023	Mauro Vini <i>(Dronero)</i>	17,00












LANGHE, ROERO E ASTIGIANO















PELAVERGA DI VERDUNO “Basadone” <i>Pelaverga 100%</i>	2024	Castello di Verduno <i>(Verduno)</i>		24,00
LANGHE FREISA “Lice” <i>Freisa 100%</i>	2021	Adriano <i>(Alba)</i>		18,00
GRIGNOLINO D’ASTI <i>Grignolino 100%</i>	2022	Dogliotti 1870 <i>(Castagnole Lanze)</i>		18,00
DOLCETTO D’ALBA “Aldo” <i>Dolcetto 100%</i>	2024	Adriano <i>(Alba)</i>		15,00
DOLCETTO D’ALBA <i>Dolcetto 100%</i>	2024	G.D. Vajra <i>(Barolo)</i>		17,00
DOLCETTO D’ALBA “Bricco Bastia” <i>Dolcetto 100%</i>	2024	Conterno Fantino <i>(Monforte d’Alba)</i>		19,00
DOLCETTO D’ALBA “Ulysse” <i>Dolcetto 100%</i>	2024	Guido Vada <i>(Coazzolo)</i>		16,00
LANGHE DOLCETTO <i>Dolcetto 100%</i>	2024	Giuseppe Cortese <i>(Barbaresco)</i>		17,00
DOGLIANI “San Luigi” <i>Dolcetto 100%</i>	2024	Chionetti <i>(Dogliani)</i>		18,00
DOGLIANI “Briccollero”  <i>Dolcetto 100%</i>	2023	Chionetti <i>(Dogliani)</i>		20,00
DOGLIANI “Valdibà” <i>Dolcetto 100%</i>	2024	Zabaldano Marco <i>(Dogliani)</i>		14,00
DOGLIANI “Cà Neuva” <i>Dolcetto 100%</i>	2024	Sergio Abbona <i>(Dogliani)</i>		20,00

PIEMONTE BARBERA <i>Barbera 100%</i>	2025	Morra Stefanino <i>(Castellinaldo d'Alba)</i>	14,00
BARBERA D'ALBA <i>Barbera 100%</i>	2024	Adriano  <i>(Alba)</i>	15,00
LANGHE BARBERA "Cà Teresa" <i>Barbera 100%</i>	2024	Zabaldano Marco <i>(Dogliani)</i>	14,00
BARBERA D'ALBA <i>Barbera 100%</i>	2025	Renato Corino <i>(La Morra)</i>	18,00
BARBERA D'ALBA "Vigna Pozzo"  <i>Barbera 100%</i>	2021	Renato Corino <i>(La Morra)</i>	29,00
BARBERA D'ALBA  <i>Barbera 100%</i>	2022	Spirito Agricolo Ballarin <i>(La Morra)</i>	21,00
BARBERA D'ALBA "Serra" <i>Barbera 100%</i>	2024	Paitin <i>(Neive)</i>	20,00
BARBERA D'ALBA "Vigna Santo Stefano"  <i>Barbera 100%</i>	2021	Castello di Neive <i>(Neive)</i>	27,00
BARBERA D'ALBA <i>Barbera 100%</i>	2024	Giuseppe Cortese <i>(Barbaresco)</i>	19,00
BARBERA D'ALBA "Trevie"  <i>Barbera 100%</i>	2023	Vietti <i>(Castiglione Falletto)</i>	25,00
BARBERA D'ALBA "Vigna Scarrone"  <i>Barbera 100%</i>	2022	Vietti <i>(Castiglione Falletto)</i>	44,00
BARBERA D'ALBA "Vignota" <i>Barbera 100%</i>	2024	Conterno Fantino  <i>(Monforte d'Alba)</i>	24,00
BARBERA D'ALBA SUPERIORE "Toiu"  <i>Barbera 100%</i>	2022	Adriano  <i>(Alba)</i>	20,00
BARBERA D'ALBA SUPERIORE  <i>Barbera 100%</i>	2023	G.D. Vajra <i>(Barolo)</i>	31,00


CASTELLINALDO BARBERA D'ALBA  <i>Barbera 100%</i>	2021	Morra Stefanino <i>(Castellinaldo d'Alba)</i>	25,00
BARBERA D'ASTI "La Tota"  <i>Barbera 100%</i>	2024	Marchesi Alfieri <i>(San Martino Alfieri)</i>	20,00
BARBERA D'ASTI <i>Barbera 100%</i>	2024	Dogliotti 1870 <i>(Castagnole Lanze)</i>	17,00
BARBERA D'ASTI "La Crena"  <i>Barbera 100%</i>	2022	Vietti <i>(Castiglione Falletto)</i>	42,00
BARBERA D'ASTI SUPERIORE "Alfiera"  <i>Barbera 100%</i>	2022	Marchesi Alfieri <i>(San Martino Alfieri)</i>	35,00
BARBERA D'ASTI SUPERIORE  <i>Barbera 100%</i>	2022	Dogliotti 1870 <i>(Castagnole Lanze)</i>	23,00
NIZZA  <i>Barbera 100%</i>	2020	Dogliotti 1870 <i>(Castagnole Lanze)</i>	29,00
LANGHE PINOT NERO  <i>Pinot Nero 100 %</i>	2023	G.D. Vajra <i>(Barolo)</i>	31,00
PIEMONTE PINOT NERO  <i>Pinot Nero 100%</i>	2023	Cantina Magliano <i>(Monesiglio)</i>	27,00
PIEMONTE PINOT NERO "San Germano"  <i>Pinot Nero 100%</i>	2023	Marchesi Alfieri <i>(San Martino Alfieri)</i>	30,00

LANGHE ROSSO “Monprà”  <i>Nebbiolo 50%, Barbera 50%</i>	2022	Conterno Fantino <i>(Monforte d’Alba)</i>		40,00
PIEMONTE ALBAROSSA  <i>Chatus e Barbera (Albarossa) 100%</i>	2019	Castello di Neive <i>(Neive)</i>		32,00
LANGHE NEBBIOLO “La Chiusa”  <i>Nebbiolo 100%</i>	2023	Chionetti <i>(Dogliani)</i>		24,00
LANGHE NEBBIOLO <i>Nebbiolo 100%</i>	2024	Renato Corino <i>(La Morra)</i>		23,00
LANGHE NEBBIOLO <i>Nebbiolo 100%</i>	2023	Spirito Agricolo Ballarin <i>(La Morra)</i>		22,00
LANGHE NEBBIOLO “Ginestrino” <i>Nebbiolo 100%</i>	2024	Conterno Fantino <i>(Monforte d’Alba)</i>		30,00
LANGHE NEBBIOLO  <i>Nebbiolo 100%</i>	2022	Oreste Stefano <i>(Monforte d’Alba)</i>		23,00
LANGHE NEBBIOLO <i>Nebbiolo 100%</i>	2023	G.D. Vajra <i>(Barolo)</i>		25,00
LANGHE NEBBIOLO <i>Nebbiolo 100%</i>	2023	Ettore Germano <i>(Serralunga d’Alba)</i>		23,00
LANGHE NEBBIOLO “Perbacco”  <i>Nebbiolo 100%</i>	2022	Vietti <i>(Castiglione Falletto)</i>		31,00
LANGHE NEBBIOLO <i>Nebbiolo 100%</i>	2024	Castello di Verduno <i>(Verduno)</i>		23,00
LANGHE NEBBIOLO <i>Nebbiolo 100%</i>	2023	Giuseppe Cortese <i>(Barbaresco)</i>		26,00
NEBBIOLO D’ALBA “Cà Veja” <i>Nebbiolo 100%</i>	2022	Paitin <i>(Neive)</i>		29,00




TERRE ALFIERI NEBBIOLO  <i>Nebbiolo 100%</i>	2021	Marchesi Alfieri <i>(San Martino Alfieri)</i>	26,00
ROERO  <i>Nebbiolo 100%</i>	2020	Malvirà <i>(Canale d'Alba)</i>	27,00
ROERO RISERVA RENESIO  <i>Nebbiolo 100%</i>	2019	Malvirà <i>(Canale d'Alba)</i>	40,00
ROERO RISERVA VIGNA SRAI  <i>Nebbiolo 100%</i>	2020	Morra Stefanino <i>(Castellinaldo d'Alba)</i>	28,00
BARBARESCO BASARIN  <i>Nebbiolo 100%</i>	2021	Adriano  <i>(Alba)</i>	38,00
BARBARESCO  <i>Nebbiolo 100%</i>	2022	Castello di Verduno <i>(Verduno)</i>	45,00
BARBARESCO  <i>Nebbiolo 100%</i>	2019	Castello di Neive <i>(Neive)</i>	37,00
BARBARESCO GALLINA  <i>Nebbiolo 100%</i>	2020	Castello di Neive <i>(Neive)</i>	48,00
BARBARESCO SERRABOELLA  <i>Nebbiolo 100%</i>	2021	Paitin <i>(Neive)</i>	46,00
BARBARESCO FASET  <i>Nebbiolo 100%</i>	2021	Paitin <i>(Neive)</i>	48,00
BARBARESCO RABAJA  <i>Nebbiolo 100%</i>	2021	Giuseppe Cortese  <i>(Barbaresco)</i>	60,00

BAROLO “Tre Ciabot”  <i>Nebbiolo 100%</i>	2018	Spirito Agricolo Ballarin <i>(La Morra)</i>	38,00
BAROLO “Del Comune di La Morra”  <i>Nebbiolo 100%</i>	2020	Renato Corino	40,00
	2021	<i>(La Morra)</i>	38,00
BAROLO ARBORINA  <i>Nebbiolo 100%</i>	2019	Renato Corino	58,00
	2020	<i>(La Morra)</i>	56,00
	2021		54,00
BAROLO ROCCHES DELL’ANNUNZIATA  <i>Nebbiolo 100%</i>	2020	Renato Corino <i>(La Morra)</i>	65,00
BAROLO “Albe”  <i>Nebbiolo 100%</i>	2020	G.D. Vajra <i>(Barolo)</i>	38,00
BAROLO BRICCO DELLE VIOLE  <i>Nebbiolo 100%</i>	2020	G.D. Vajra <i>(Barolo)</i>	85,00
BAROLO “Castiglione”  <i>Nebbiolo 100%</i>	2020	Vietti <i>(Castiglione Falletto)</i>	62,00
BAROLO PERNO  <i>Nebbiolo 100%</i>	2017	Oreste Stefano <i>(Monforte d’Alba)</i>	38,00
BAROLO CASTELLETTO  <i>Nebbiolo 100%</i>	2019	Conterno Fantino  <i>(Monforte d’Alba)</i>	87,00
BAROLO MOSCONI  <i>Nebbiolo 100%</i>	2020	Conterno Fantino  <i>(Monforte d’Alba)</i>	85,00
BAROLO “Del Comune di Serralunga”  <i>Nebbiolo 100%</i>	2020	Ettore Germano <i>(Serralunga d’Alba)</i>	42,00
BAROLO CERRETTA  <i>Nebbiolo 100%</i>	2019	Ettore Germano <i>(Serralunga d’Alba)</i>	65,00


ALTO PIEMONTE E VALLE D'AOSTA

GATTINARA  <i>Spanna (Nebbiolo) 100%</i>	2021	Travaglini <i>(Gattinara)</i>	35,00
VINO ROSSO "La Sabla" <i>Barbera 30%, Fumin 30%, Mayolet 10%, Petit Rouge 30%</i>	2022	Les Crêtes <i>(Aymavilles)</i>	21,00
VALLE D'AOSTA TORRETTE <i>Petit Rouge 70%, Fumin 10%, Mayolet 10%, Cornalin 10%</i>	2024	Les Crêtes <i>(Aymavilles)</i>	22,00

LOMBARDIA

VALTELLINA SUPERIORE INFERNO  <i>Chiavennasca (Nebbiolo) 100%</i>	2021	Nino Negri <i>(Chiuro)</i>	24,00
VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA "Le Sense"  <i>Chiavennasca (Nebbiolo) 100%,</i>	2020	Nino Negri <i>(Chiuro)</i>	27,00
SFURSAT DI VALTELLINA "Carlo Negri" 	2016	Nino Negri	45,00

ALTO ADIGE

ALTO ADIGE PINOT NERO <i>Pinot Nero 100%</i>	2024	Peter Zemmer <i>(Cortina)</i>	22,00
ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA  <i>Pinot Nero 100%</i>	2022	Peter Zemmer <i>(Cortina)</i>	40,00
ALTO ADIGE LAGREIN <i>Lagrein 100%</i>	2024	Peter Zemmer <i>(Cortina)</i>	19,00
ALTO ADIGE SCHIAVA <i>Schiava 100%</i>	2024	Peter Zemmer <i>(Cortina)</i>	18,00

FRANCIA

BOURGOGNE PINOT NOIR <i>Pinot Nero 100%</i>	2023	Domaine Cristophe Perrin <i>(Chissey-Les-Mâcon)</i>	37,00
MERCUREY LES NAUGHES <i>Premier Cru Pinot Nero 100%</i>	2021	Domaine Jeannin Naltet <i>(Mercurey)</i>	57,00

I MAGNUM

VINO ROSSO “Econverso”  <i>Pinot Nero 100%</i>	2020	Cascina Melognis <i>(Revello)</i>	45,00
PELAVERGA DI VERDUNO “Basadone” <i>Pelaverga 100%</i>	2023	Castello di Verduno <i>(Verduno)</i>	48,00
DOGLIANI “Briccolero”  <i>Dolcetto 100%</i>	2022	Chionetti <i>(Dogliani)</i>	41,00
BARBERA D’ALBA  <i>Barbera 100%</i>	2025	Renato Corino <i>(La Morra)</i>	39,00
BARBERA D’ALBA “Pozzo”  <i>Barbera 100%</i>	2021	Renato Corino <i>(La Morra)</i>	60,00
BARBERA D’ASTI “La Tota”  <i>Barbera 100%</i>	2023	Marchesi Alfieri <i>(San Martino Alfieri)</i>	43,00
BARBERA D’ASTI SUPERIORE “Alfiera”  <i>Barbera 100%</i>	2022	Marchesi Alfieri <i>(San Martino Alfieri)</i>	72,00
BARBERA D’ASTI SUPERIORE  <i>Barbera 100%</i>	2022	Dogliotti 1870 <i>(Castagnole Lanze)</i>	47,00
NEBBIOLO D’ALBA “Cà Veja”  <i>Nebbiolo 100%</i>	2022	Paitin <i>(Neive)</i>	65,00

MOSCATI E VINI PASSITI

MOSCATO D'ASTI "Maddalena" <i>Moscato 100%</i>	2024	Adriano <i>(Alba)</i>	16,00
MOSCATO D'ASTI <i>Moscato 100%</i>	2024	Dogliotti <i>(Castagnole Lanze)</i>	18,00
VINO PASSITO "Luca" 37,5 cl <i>Arneis 100%</i>	2020	Morra Stefanino <i>(Castellinaldo d'Alba)</i>	21,00
VINO PASSITO "Satifol" 37,5 cl <i>Moscato 100%</i>	2021	Adriano  <i>(Alba)</i>	25,00
PASSITO DI PANTELLERIA "Ben Rye" 37,5cl <i>Zibibbo 100%</i>	2022	Donna Fugata <i>(Pantelleria)</i>	35,00
LOAZZOLO VENDEMMIA TARDIVA 37,5cl <i>Moscato bianco di Canelli 100%</i>	2019	Borgo Maragliano <i>(Loazzolo)</i>	34,00
SALENTO MOSCATELLO SELVATICO 50cl <i>Moscatello selvatico 100%</i>	2021	Castello Monaci <i>(Salice Salentino)</i>	21,00

LE BIRRE

KAUSS BIONDA <i>Helles 4,7% vol.</i>	33 cl	Birrificio Kauss <i>(Piasco)</i>	4,00
KAUSS ROSSA <i>Bock 5,9% vol.</i>	33 cl.	Birrificio Kauss <i>(Piasco)</i>	4,00
KAUSS NAGOJ <i>Hoppy Lager 5,8% vol.</i>	33cl.	Birrificio Kauss <i>(Piasco)</i>	4,00

I SIDRI

SIDRO "Demi-sec" <i>7 varietà di mela antiche 7% vol.</i>	33 cl	L'Ostal <i>(Valgrana)</i>	4,00
SIDRO "Demi-sec" <i>7 varietà di mela antiche 7% vol.</i>	75 cl.	L'Ostal <i>(Valgrana)</i>	10,00
SIDRO "Sibeerrà" <i>Sidro con birra 6% vol.</i>	33 cl.	L'Ostal <i>(Valgrana)</i>	4,00
SIDRO "Sibeerrà" <i>Sidro con birra 6% vol</i>	75 cl.	L'Ostal <i>(Valgrana)</i>	10,00
SIDRO "Duss" <i>Mela grigia di Torriana 5% vol.</i>	33 cl.	L'Ostal <i>(Valgrana)</i>	4,00
SIDRO "Duss" <i>Mela grigia di Torriana 5% vol</i>	75 cl.	L'Ostal <i>(Valgrana)</i>	10,00
SIDRO DI GHIACCIO "Pataras" <i>Mosto ghiacciato a -15°. Dolce con spiccata acidità</i>	50 cl.	L'Ostal <i>(Valgrana)</i>	25,00

Mia ca

*Un cit paisot slungà sla culina,
endurmi suta al sul, a l'ombra
dal castel che da sempre
lu varda da l'aut, là sal bric.*

*Un paisot cun quat ca,
embarunà ensema, embrassà
l'una a l'auta a vardè
la piana luntan, cun distac.*

*Dunturn le muntagne
e i bosch de castagnè ca t'envitu
a fermete a l'ombra gentila,
a desmentie la pressa, i sagrin ...
Na curt, na funtana ca canta,
due fiùu sla lobia: mia ca.*

*Zia Renata
Montemale 2022*