



*Ci preghiamo di proporvi una cantina ricca di vini italiani,  
riservando una particolare attenzione al nostro territorio, la  
Liguria.*

*La scelta dei vini è concepita per un gradevole abbinamento  
al nostro menù di pesce locale e carne di origine piemontese  
Buona degustazione*

*We are pleased to offer you a cellar full of italian wines,  
paying particular attention to our territory,  
Liguria.*

*The choise of wine selection is designed to be a pleasant match  
with our menu of local fish and meat of piedmontese origin  
Have a good tasting*

*Il vino che non hai finito, lo porti a casa con stile!  
The wine you didn't finish, take it home in style!*



*Se ti è piaciuto il nostro vino, lo puoi acquistare con il 20% di sconto  
If you enjoyed our wine, you can buy it with a 20% discount*



## *Le nostre proposte*

### *Prosecco superiore di Cartizze Val d'Oca* € 39

Metodo classico charmat, il vino si presenta di colore paglierino, brillante e luminoso, dotato di un buon perlage. Il profumo al naso è avvolgente e sono evidenti sentori delicati di frutti e fiori. Il gusto all'assaggio è morbido, avvolgente e amabile. Provenienza: Veneto  
Gradazione 11,5% vol.

### *Alta Langa Cantina la Torre* € 39

Metodo classico, 100% Pinot Nero, Alta Langa presenta un colore giallo paglierino. L'aroma intenso e complesso ricorda in prevalenza frutta secca tostata e la crosta di pane. Sapore pieno, sapido ed avvolgente.  
Provenienza: Piemonte  
Gradazione 12,5% vol.

### *Apogeo Pigato Terre Rosse* € 40

Colore giallo dorato brillante, profumo elegante, ricco gradevolmente fruttato, al gusto si presenta caldo, avvolgente, sapido e con un finale piacevolmente amarognolo. Provenienza: Liguria  
Gradazione 13% vol.

### *Ubertu Metodo classico da uve Pigato Calleri* € 56

Spumante millesimato, nature (dosaggio zero) dal colore giallo paglierino dorato e brillante con perlage fine e durevole, Spuma bianca e persistente. Profumo molto intenso e complesso dal sapore armonico ed elegante.  
Provenienza: Liguria  
Gradazione 13% vol.

## *Le nostre proposte*

*Dogliani Superiore Vigna Dusin Cozzo Mario* € 24

Rosso rubino con riflessi violacei, sapore vinoso, gradevolmente fruttato, con sentori di ciliegia e floreali, asciutto, delicato, gradevolmente morbido, fresco, di discreto corpo, armonico. Provenienza: Piemonte  
Gradazione 14,5% vol.

*Bolgheri Rosso Doc* € 34

Cabernet Sauvignon 60% - Merlot 30% - Cabernet Franc 10%.  
Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, sentori di frutta sotto spirito e fiori viola, al palato si presenta avvolgente e persistente.  
Provenienza: Toscana  
Gradazione 13,5% vol.

*Barolo Giribaldi Riserva 2015 Docg* € 66

Di colore rosso rubino a cui si aggiungono riflessi mattonati, al naso amabile profumo di ciliegia sotto spirito, marmellata di frutti di bosco con una punta di pepe bianco, con sensazione di vaniglia con tannini dolci e complessi. La spezia torna anche in bocca unendosi alla frutta.  
Provenienza: Piemonte  
Gradazione 14% vol.

*Magnum Prosecco Argento Val d'Oca* € 60

Metodo charmat extra dry, questo spumante, caratterizzato da un fine perlage, risalendo porta con sé le note olfattive che ricordano la frutta a pasta bianca e i delicati fiori di glicine. Al gusto, si percepisce una morbidezza accompagnata dalla tipica nota acida, che bilancia perfettamente il sapore, rendendo questo vino fresco ed equilibrato.  
Provenienza: Veneto  
Gradazione 11,5% vol.

## *Le cantine della nostra Liguria*

### *Cascina delle Terre Rosse*

*L'azienda Agricola Terre Rosse (rosse per la ricchezza di minerali) ubicata a nord-est di Finale Ligure sull'altipiano delle Manie, ad un'altitudine di 300metri/slm, coltiva vigneti con tecniche biologiche senza usare diserbanti e concimi chimici. La cantina è pluripremiata dal Gambero Rosso, dalla Guida dell'Espresso e da Quattordici calici.*

### *Pigato Terre Rosse*

**€ 32**

Colore giallo dorato brillante, profumo intenso di erbe mediterranee, di bosco e frutta fresca matura.

Al gusto è secco, corposo, armonioso, con un finale amarognolo.

Gradazione 12,5% vol

### *Vermentino Terre Rosse*

**€ 32**

Colore giallo tenue con bagliori tendenti al verde. Piacevoli note di mela verde, basilico e un finale che richiama la mandorla. Gusto sapido, agrumato, di bella persistenza e mineralità.

Gradazione 12,5% vol



## *Le cantine della nostra Liguria*

### *Cantina Lunae*

*La Famiglia Bosoni è da sempre legata a questo territorio. Da quattro generazioni per lavoro e per vocazione fanno tre cose: coltivano la vigna, producono vino e preservano la cultura del territorio.*

*La cantina è il racconto del loro lavoro, una continua relazione con la natura, l'uomo, l'arte.*

### *Magnum Vermentino Colli di Luni Lunae*

**€ 90**

*Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, sentori di fiori di campo erbe aromatiche, spezie e frutta matura. In bocca si manifesta giustamente sapido, armonico e persistente.*

*Gradazione 13% vol*

### *Vermentino Colli di Luni Lunae (etichetta grigia)*

**€ 29**

*Colore giallo paglierino con giovani riflessi verdolini.*

*Profumo intenso, persistente, fine e di grande eleganza, con note di biancospino, pompelmo, mela renetta, pesca bianca e piacevole sottofondo di miele d'acacia*

*Gradazione 12,5% vol*

### *Vermentino Colli di Luni Lunae (etichetta nera)*

**€ 33**

*Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, sentori di fiori di campo erbe aromatiche, spezie e frutta matura. In bocca si manifesta giustamente sapido, armonico e persistente.*

*Gradazione 13% vol*

## *Le cantine della nostra Liguria*

### *La Bianca - Liguria di levante Lunae* € 28

La Bianca Lunae Bosoni è un prodotto Liguria di levante IGT, un vino bianco piacevolmente elegante e dai profumi intensi e floreali. Sorprendi i tuoi amici con un'ottima etichetta Lunae Bosoni  
Gradazione 12,5% vol

### *Nicolò V Lunae* € 29

Sangiovese, Merlot, Pollera nera.

Intenso rosso rubino, sentori di cassis, susina, e frutti di bosco. In bocca ha un tannino setoso e un corpo avvolgente. Al palato molto bilanciato e da una piacevole acidità. Straordinaria persistenza su echi speziati.  
Gradazione 13% vol.

### *Pigato "Terre Ferme" Lunae* € 32

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, profumo armonico ed elegante con note floreali e sentori di cedro e mandorle. Fresco e sapido con grande equilibrio e persistenza.  
Gradazione 12,5% vol.

### *Albarola Lunae* € 32

Giallo tenue con riflessi verdi, profilo aromatico stratificato. Si apre su note verdi tropicali di ananas e buccia di lime per proseguire con sentori balsamici e fiori bianchi. Al palato l'acidità è ben sostenuta grazie all'affinamento sui lieviti.  
Gradazione 13% vol.

## *Le cantine della nostra Liguria*

*La Superba - Coronata D.O.C. Cantina Andrea Bruzzone* € 30

Buone doti di personalità, presenta un colore paglierino, con riflessi verdognoli. Il profumo è caratteristico, delicato, fruttato e persistente. Si riconoscono erbe e fiori di campo, il cedro e le resine di bosco. Il sapore è secco, sapido e armonico  
Gradazione 12% vol.

*Tatan Cantina Cerrolungo* € 48

Tatan come il battito del cuore. Il naso i profumi sono floreali e iodati, colore dorato. Il palato è ricco e rotondo, minerale e floreale, particolarmente piacevole e persistente. Si consiglia di aprirlo almeno un'ora prima di mescerlo, servirlo fresco e mai troppo freddo.  
Gradazione 13% vol.

## *Vini passiti*

*Nektar Lunae* € 48

€ 10 (Flut)

Prodotto in piccole quantità, Nektar nasce da uve vermentino coltivate su versanti riparati dalle montagne e successivamente appassiti in ambienti areati, regalano un vino armonico ed elegante dal colore giallo oro intenso. Un passito che rappresenta il nostro nettare, il nome stesso celebra il Nektar: bevanda mitica degli dei, che Ganimede versava ed Ebe porgeva agli dei dell'Olimpo  
Gradazione 14% vol.

*Passito di Pigato Deperi* € 48

€ 10 (Flut)

L'uva viene lasciata appassire sui graticci per circa 3 mesi, successivamente avviene la vinificazione in bianco fino al raggiungimento dei 15,5° e si lascia un residuo zuccherino di 60g/l. L'affinamento avviene inizialmente in vasca per 24 mesi successivamente in bottiglia per 18 mesi prima della commercializzazione. Si abbina bene a pasticceria secca e cioccolato fondente.  
Gradazione 15,5% vol.



## *Bollicine*

### *Champagne Moët Chandon*

**€ 80**

Si presenta un colore dorato con riflessi verdi, segno della sua freschezza e della sua maturità elegante. Il naso è brillante con aromi di frutta a polpa bianca come mela, pera e pesca bianca, esaltati da note di limone e tiglio, nonché tocchi di brioche e noci fresche che aggiungono una dimensione di maturità. In bocca questo champagne rivela una texture saporita e fondente. La freschezza dei frutti a nocciolo si associa a una delicata freschezza, offrendo un equilibrio perfetto tra generosità e finezza.

Gradazione 11,5% vol.

### *Alta Langa Tenuta Rocca*

**€ 55**

Pinot Nero e Chardonnay dal colore giallo paglierino carico. Gli aromi, al naso, si distendono su un tappeto composto da frutta secca e pane leggermente tostato, fiori di campo. In bocca l'ingresso è pieno e ricco; in seguito emergono note leggermente aromatiche trasportate da una spuma fine ed acida. Il perlage fitto contribuisce alla sensazioni cremose.

Gradazione 12,5% vol.

### *Moscato d'Asti Azienda Agricola Gallo*

**€ 21**

Metodo charmat è caratterizzato da una bassa gradazione alcolica. Con il suo fruttato delicato e i sapori vivaci dell'uva Moscato, questo vino è una scelta rinfrescante. Ideale come aperitivo leggero o come accompagnamento a dessert fruttati, la sua bassa gradazione alcolica ne enfatizza le sottili sfumature e lo rende particolarmente accessibile agli amanti dei vini dolci e frizzanti.

Gradazione 5% vol.



## *Bollicine*

### *Follador Laelia - Prosecco DOC Rosé Millesimato Brut € 27*

Uno spumante delizioso, fresco e vivace al palato, un Millesimato dal colore rosa tenue ma brillante, ben strutturato e persistente, ottenuto da uve Glera con il 10% di Pinot Nero. Ha un profumo intenso di frutta, in particolare mela e pesca bianca, con piacevoli note di frutti rossi, more, fragoline di bosco e ribes nero. È un ottimo accompagnamento per qualsiasi aperitivo ed interessante l'abbinamento con affettati, salumi in genere e formaggi stagionati. Gradazione 11% vol.

### *Follador "Ruiol Castei" Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Extra Dry € 29*

100% Glera. Colore tipicamente giallo paglierino brillante con riflessi verde lime, il perlage è fine e persistente. Fruttato con evidenti note di mela golden, pesca e pera, con un accenno floreale di glicine. Una fragranza piena e gradevole con un raffinato equilibrio di sapori. L'aperitivo per eccellenza. Ideale per piatti a base di pesce e crostacei oltre che per concludere un pasto con biscotti. Gradazione 11,5% vol.

### *Follador "Nani dei Berti" Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Brut € 29*

Spumante raffinato e di nobile qualità, perlage finissimo in una splendida combinazione di bouquet e sapori. Un eccellente Superiore dal colore giallo paglierino tenue, con tipici riflessi verdognoli. Brioso e finissimo perlage dall'intenso bouquet di agrumi, mandorla e fiori di acacia. Ottimo equilibrio di acidità e fragranza, ben strutturato con finale asciutto. Vino importante, buon aperitivo. La sua sapidità e struttura equilibrata lo rendono adatto a primi e secondi piatti leggeri, ottimo con formaggi saporiti. Gradazione 11,5% vol.



## *Vini dal Piemonte*

### *Cantina Tenuta Rocca,*

*poggia sulle basi solide del percorso dell'affermazione di quasi quattro decenni, e oggi può contare sulla guida e sulla visione prospettica di Andrea e Chiara, la terza generazione. Il rispetto dell'ecosistema e del "saper fare" in vigna patrimonio storico dei vigneron piemontesi, ha portato l'azienda, in tempi moderni, alla conduzione biologica dei vigneti.*

### *Langhe D.O.C. Chardonnay (Vino Biologico)*

**€ 27**

Si presenta giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Naso dal vasto spettro varietale, i sentori di ananas si fondono con quelli più delicati del gelsomino, per chiudere con le note più acide del pompelmo. La bocca è piena e robusta, quasi oleosa. Finale persistente  
Gradazione 13,5% vol.

### *Langhe D.O.C. Nascetta (Vino Biologico)*

**€ 32**

Giallo paglierino di media intensità. Netto il contrasto tra il naso, caratterizzato dalle note dolci di pera matura e quelle agrumate dell'arancio rosso, e la bocca, dove la sapidità e la mineralità lo rendono complesso e abboccato  
Gradazione 13% vol.

### *Langhe D.O.C. Chiara (Vino Biologico)*

**€ 48**

Colore giallo paglierino carico. Il naso mostra note di frutta esotica e banana, legate da un piacevole avvolgenza burrosa. In bocca è l'armonia degli elementi a farla da padrona, dove l'accordo tra mandorla, fiori bianchi e miele regalano un'incredibile persistenza. Bianco dal carattere spiccato.  
Gradazione 13% vol.

## *Vini dal Piemonte*

### *Dolcetto d'Alba D.O.C. (Vino Biologico)*

€ 27

Il colore è il rosso rubino vivo con riflessi violacei tipici del vitigno. Al naso emergono note di geranio e frutta fresca. La bocca è secca, amarognola, calda. La frutta rossa spaccata si miscela ai tannini percepibili dal finale ammandorlato.

Gradazione 14,5% vol.

### *Barbera d'Alba D.O.C. (Vino Biologico)*

€ 29

Colore rosso rubino, intenso e vibrante. Il naso fresco, floreale e fruttato è il preludio alla beva scorrevole e piacevolmente vellutata, chiusura succosa. Vino poliedrico

Gradazione 15% vol.

### *Langhe D.O.C. Nebbiolo (Vino Biologico)*

€ 32

Colore rosso granato di media intensità. Al naso si mostra delicato e floreale, eterogeneo e fruttato. La trama tannica della bocca è morbida, sorretta dalle note acidule dei frutti di bosco. Beva agile ma complessa.

Gradazione 14,5% vol.

### *Barolo D.O.C.G. (Vino Biologico)*

€ 85

Colore rosso granato con unghia aranciata. Al naso emergono sensazioni pungenti di pepe nero, cuoio e cannella, altre più delicate di violetta e ciliegie di Spagna. In bocca è giustamente tannico e moderatamente austero. La corrispondenza con le sensazioni olfattive è spiccata ed emerge con le fasi della degustazione.

Gradazione 14% vol.

## *Vini Rosati*

### *Piemonte*

#### *Torraccia del Piantavigna Barlan*

#### *Colline Novaresi Doc Nebbiolo 100%*

€ 24

Colore rosa antico luminoso con riflessi ramati, profumo fragrante con note fruttate di bacca rossa e di petali di rosa. Le caratteristiche di naturale freschezza del Nebbiolo autoctono delle colline novaresi e i suoi nobili aromi fruttati si presentano nel gusto fresco, minerali, sapido, equilibrato e dal finale pulito e scorrevole

Gradazione 12,5% vol.

## *Vini Bianchi*

### *Piemonte*

#### *Blangè Ceretto Arneis*

€ 42

Giallo paglierino chiaro, con un leggerissimo perlage. Al naso esprime netti sentori fruttati, di mela e di pera in particolare. Fragrante, sapido, secco e piacevolissimo chiude con un finale decisamente fresco, che invita al riasaggio. Ottimo anche come aperitivo, il “Blangé” ben si abbina a leggeri antipasti di mare.

Gradazione 13% vol.

### *Trentino Alto Adige*

#### *Gewurtztraminer “Nussbaumer” Tramin*

€ 40

Giallo paglierino chiaro, con riflessi dorati. Un sorprendente caleidoscopio olfattivo di note fiorite di petali di rosa, fiori bianchi speziati, note esotiche di frutta gialla matura e spezie aromatiche. Corposo, di intensa aromaticità e freschezza, mineralità spiccata e dal finale estremamente persistente

Gradazione 14,5% vol.



## *Vini Rossi*

### *Trentino Alto Adige*

*Lagrein Urban Tramin* € 48

Rosso rubino con tonalità violacee, profumo delicato, dalle note floreali di violetta, sentori di mirtillo e ribes nero. Gusto deciso, con una marcata presenza di tannini. Persistente e rotondo con ottima struttura. Gradazione 13,5% vol.

*Schiava "Hexenbichler" Tramin* € 24

Color rosso rubino, delicata struttura tannica con un bouquet fresco e fruttato. Buona morbidezza, sentore di frutta rossa e di mandorla amara. Finale morbido e persistente. Gradazione 12,5% vol.

### *Toscana*

*Brunello di Montalcino Docg Celestino Pecci* € 58

Sangiovese in purezza, rosso rubino tendente al granato. Olfattivamente speziato, intenso e persistente, al palato caldo e molto strutturato. Gradazione 14% vol.

*Chianti Superiore* € 35

Sangiovese 85% - Canaiolo Nero 15%. Rosso Rubino brillante tendente al granato, bouquet ampio e floreale con note di marasca e viola mammola. Gradazione 12,5% vol.

*Le nostre proposte al calice*



*Prosecco Blu Val d'Oca*  
Gradazione 11,5% vol.

€ 7



*Vermentino Terre Rosse*  
Gradazione 12,5% vol

€ 7



*Apogeo Pigato Terre Rosse*  
Gradazione 13% vol.

€ 10



*Rosè ciliegiolo Lunae*  
Gradazione 13% vol.

€ 7



*Dogliani Superiore Vigna Dusin Cozzo Mario*  
Gradazione 14,5% vol.

€ 7



*Bolgheri Rosso Doc*  
Gradazione 13,5% vol.

€ 7



*Chianti classico Famiglia Falorni*  
Gradazione 13,5% vol.

€ 7

