

OSTERIA  
*del Triass*

*Carta dei Vini*

All' interno della nostra lista troverete anche alcuni vini di Agricoltura Biologica segnalati con la scritta **BIO**

# Piemonte

## *Vini Rossi*

<b>Nebbiolo Langhe</b>	<b>Rocche dei Manzoni</b>	<b>Monforte d'Alba</b>	<b>€ 29.00</b>
<b>Nebbiolo Langhe</b>	<b>Parusso</b>	<b>Monforte d'Alba</b>	<b>€ 29.00</b>
<b>Nebbiolo Langhe</b>	<b>La Spinetta</b>	<b>Castagnole Lanze</b>	<b>€ 39.00</b>
<b>Nebbiolo Langhe</b>	<b>Poderi La Collina</b>	<b>Dogliani</b>	<b>€ 21.00</b>
<b>Nebbiolo Langhe</b>	<b>Altare Elio</b>	<b>La Morra</b>	<b>€ 33.00</b>
<b>Nebbiolo Bricco Barone</b>	<b>Abbona Marziano</b>	<b>Dogliani</b>	<b>€ 25.00</b>
<b>Nebbiolo Alba</b>	<b>Ceretto</b>	<b>Alba</b>	<b>€ 40.00</b>
<b>Nebbiolo Alba Ochetti</b>	<b>Prunotto</b>	<b>Alba</b>	<b>€ 28.00</b>
<b>Nebbiolo Langhe Perbacco</b>	<b>Vietti</b>	<b>Castiglione Falletto</b>	<b>€ 29.00</b>
<b>Barbera Alba Marun</b>	<b>Matteo Correggia</b>	<b>Canale</b>	<b>€ 40.00</b>
<b>Barbera Alba Tre Vigne</b>	<b>Vietti</b>	<b>Castiglione Falletto</b>	<b>€ 27.00</b>
<b>Barbera Asti Ca' di Pian</b>	<b>La Spinetta</b>	<b>Castagnole Lanze</b>	<b>€ 29.00</b>
<b>Barbera Asti Cipressi</b>	<b>Michele Chiarlo</b>	<b>Calamandrana</b>	<b>€ 26.00</b>
<b>Barbera Alba Sup. Sorito Mosconi</b>	<b>Rocche dei Manzoni</b>	<b>Monforte d'Alba</b>	<b>€ 41.00</b>
<b>Barbera Asti L'Avvocata</b>	<b>Coppo Luigi</b>	<b>Canelli</b>	<b>€ 20.00</b>
<b>Barbera Asti Camp du Rouss</b>	<b>Coppo Luigi</b>	<b>Canelli</b>	<b>€ 25.00</b>
<b>Barbera Asti Pomorosso</b>	<b>Coppo Luigi</b>	<b>Canelli</b>	<b>€ 64.00</b>
<b>Barbera Asti Bricco dell'Uccellone</b>	<b>Braida Giacomo Bologna</b>	<b>Rocchetta Tanaro</b>	<b>€ 73.00</b>
<b>Barbera Asti Montebruna</b>	<b>Braida Giacomo Bologna</b>	<b>Rocchetta Tanaro</b>	<b>€ 26.00</b>
<b>Barbera Asti Lavignone</b>	<b>Pico Maccario</b>	<b>Monbaruzzo</b>	<b>€ 24.00</b>
<b>Barbera Alba La Cresta</b>	<b>Podere Rocche Manzoni</b>	<b>Monforte d'Alba</b>	<b>€ 28.00</b>
<b>Barbera Alba Rinaldi</b>	<b>Abbona Marziano</b>	<b>Dogliani</b>	<b>€ 25.00</b>
<b>Barbera Alba</b>	<b>Abbona Marziano</b>	<b>Dogliani</b>	<b>€ 19.00</b>
<b>Dolcetto di Dogliani S.Luigi</b>	<b>Abbona Marziano</b>	<b>Dogliani</b>	<b>€ 19.00</b>
<b>Dolcetto di Dogliani Papa Celso</b>	<b>Abbona Marziano</b>	<b>Dogliani</b>	<b>€ 26.00</b>
<b>Grignolino Asti</b>	<b>Braida Giacomo Bologna</b>	<b>Rocchetta Tanaro</b>	<b>€ 20.00</b>
<b>Ruchè di Castagnole Monferrato</b>	<b>Ferraris</b>	<b>Castagnole Monferrato</b>	<b>€ 24.00</b>
<b>Pelaverga di Verduno</b>	<b>Cadia</b>	<b>Verduno</b>	<b>€ 20.00</b>
<b>Freisa Asti</b>	<b>La Montagnetta</b>	<b>Roatto</b>	<b>€ 18.00</b>
<b>Barbaresco</b>	<b>Prunotto</b>	<b>Alba</b>	<b>€ 42.00</b>
<b>Barbaresco Cru</b>	<b>Prod.di Barbaresco</b>	<b>Barbaresco</b>	<b>€ 65.00</b>
<b>Barbaresco</b>	<b>Gaja</b>	<b>Barbaresco</b>	<b>€ 290.00</b>
<b>Barbaresco Bordini</b>	<b>La Spinetta</b>	<b>Castagnole Lanze</b>	<b>€ 67.00</b>
<b>Barbaresco</b>	<b>Ceretto</b>	<b>Alba</b>	<b>€ 60.00</b>
<b>Barolo Castiglione</b>	<b>Vietti</b>	<b>Castiglione Falletto</b>	<b>€ 70.00</b>

<b>Barolo</b>	<b>Elio Altare</b>	<b>La Morra</b>	<b>€ 97.00</b>
<b>Barolo</b>	<b>Podere Rocche Manzoni</b>	<b>Monforte d'Alba</b>	<b>€ 58.00</b>
<b>Barolo</b>	<b>Michele Chiarlo</b>	<b>Calamandrana</b>	<b>€ 62.00</b>
<b>Barolo Cerviano</b>	<b>Abbona Marziano</b>	<b>Dogliani</b>	<b>€ 64.00</b>
<b>Barolo</b>	<b>Prunotto</b>	<b>Alba</b>	<b>€ 54.00</b>
<b>Boca</b>	<b>Le Piane</b>	<b>Boca</b>	<b>€ 67.00</b>
<b>Boca</b>	<b>Az.Agr.Terrini</b>	<b>Boca</b>	<b>€ 24.00</b>
<b>Gattinara</b>	<b>Franchino</b>	<b>Gattinara</b>	<b>€ 32.00</b>
<b>Gattinara</b>	<b>Travaglini</b>	<b>Gattinara</b>	<b>€ 40.00</b>
<b>Gattinara Riserva</b>	<b>Travaglini</b>	<b>Gattinara</b>	<b>€ 58.00</b>
<b>Gattinara</b>	<b>Luca Caligaris</b>	<b>Gattinara</b>	<b>€ 32.00</b>
<b>Gattinara Riserva</b>	<b>Luca Caligaris</b>	<b>Gattinara</b>	<b>€ 46.00</b>
<b>Ghemme Collis Breclenae</b>	<b>Antichi Vigneti Cantalupo</b>	<b>Ghemme</b>	<b>€ 58.00</b>
<b>Ghemme</b>	<b>Ca' Nova</b>	<b>Bogogno</b>	<b>€ 30.00</b>
<b>Ghemme</b>	<b>Mazzoni</b>	<b>Cavaglio</b>	<b>€ 28.00</b>
<b>Fara Barton</b>	<b>Boniperti</b>	<b>Barengo</b>	<b>€ 33.00</b>
<b>Villahorta (Vespolina)</b>	<b>Antichi Vigneti Cantalupo</b>	<b>Ghemme</b>	<b>€ 20.00</b>
<b>Primigenia (Nebbiolo/Vespolina/Uva Rara)</b>	<b>Antichi Vigneti Cantalupo</b>	<b>Ghemme</b>	<b>€ 19.00</b>
<b>Motziflon Nebbiolo Colline Novaresi</b>	<b>Francesco Brigatti</b>	<b>Suno</b>	<b>€ 23.00</b>
<b>Bocciolo Nebbiolo Colline Novaresi</b>	<b>Ca' Nova</b>	<b>Bogogno</b>	<b>€ 18.50</b>
<b>Maggiorina</b>	<b>Le Piane</b>	<b>Boca</b>	<b>€ 23.00</b>
<b>Mimmo</b>	<b>Le Piane</b>	<b>Boca</b>	<b>€ 30.00</b>

### *Vini Rosati*

<b>Il Mimo</b>	<b>Antichi Vigneti Cantalupo</b>	<b>Ghemme</b>	<b>€ 18.50</b>
----------------	----------------------------------	---------------	----------------

### *Vini Bianchi*

<b>Erbaluce di Caluso La Rustia</b>	<b>Orsolani</b>	<b>S.Giorgio Canavese</b>	<b>€ 23.00</b>
<b>Colline Novaresi Mottobello(Erbaluce)</b>	<b>Brigatti Francesco</b>	<b>Suno</b>	<b>€ 19.00</b>
<b>Roero Arneis</b>	<b>Michele Chiarlo</b>	<b>Calamandrana</b>	<b>€ 22.00</b>
<b>Blange' Arneis Langhe</b>	<b>Ceretto</b>	<b>Alba</b>	<b>€ 29.00</b>
<b>Arneis Langhe</b>	<b>Abbona Marziano</b>	<b>Dogliani</b>	<b>€ 20.00</b>
<b>Chardonnay L'Angelica</b>	<b>Podere Rocche Manzoni</b>	<b>Monforte d'Alba</b>	<b>€ 55.00</b>
<b>Chardonnay Piemonte Costebianche</b>	<b>Coppo Luigi</b>	<b>Canelli</b>	<b>€ 23.00</b>
<b>Timorasso Colli Tortonesi Derthona</b>	<b>Boveri Luigi</b>	<b>Costa Vescovato</b>	<b>€ 23.00</b>
<b>Timorasso Colli Tortonesi Riserva Filari</b>	<b>Boveri Luigi</b>	<b>Costa Vescovato</b>	<b>€ 35.00</b>
<b>Gavi</b>	<b>Michele Chiarlo</b>	<b>Calamandrana</b>	<b>€ 21.00</b>
<b>Gavi di Gavi Rovereto</b>	<b>Michele Chiarlo</b>	<b>Calamandrana</b>	<b>€ 25.00</b>
<b>Viognier Cinerino</b>	<b>Abbona Marziano</b>	<b>Dogliani</b>	<b>€ 31.00</b>
<b>Viognier Sensazioni</b>	<b>Ferraris</b>	<b>Castagnole Monferrato</b>	<b>€ 21.00</b>

# Valle d'Aosta

## *Vini Rossi*

<b>Petite Rouge</b>	<b>Institut Agricole</b>	<b>Aosta</b>	<b>€ 21.00</b>
---------------------	--------------------------	--------------	----------------

## *Vini Bianchi*

<b>Petite Arvine</b>	<b>Institut Agricole</b>	<b>Aosta</b>	<b>€ 27.00</b>
----------------------	--------------------------	--------------	----------------

# Lombardia

## *Vini Rossi*

<b>Bonarda O.Pavese</b>	<b>Bisio Devis</b>	<b>Montalto Pavese</b>	<b>€ 18.00</b>
-------------------------	--------------------	------------------------	----------------

<b>Sassella</b>	<b>Triacca</b>	<b>Villa di Tirano</b>	<b>€ 25.00</b>
-----------------	----------------	------------------------	----------------

<b>Sfurzat San Domenico</b>	<b>Triacca</b>	<b>Villa di Tirano</b>	<b>€ 44.00</b>
-----------------------------	----------------	------------------------	----------------

## *Vini Bianchi*

<b>Lugana</b>	<b>Ca' dei Frati</b>	<b>Lugana di Sirmione</b>	<b>€ 23.00</b>
---------------	----------------------	---------------------------	----------------

## *Vini Rosati*

<b>Rosa del Garda</b>	<b>Ca' dei Frati</b>	<b>Lugana di Sirmione</b>	<b>€ 23.00</b>
-----------------------	----------------------	---------------------------	----------------

# Veneto

## *Vini Rossi*

<b>Bardolino Classico</b>	<b>S.Sofia</b>	<b>Pedemonte Valpolicella</b>	<b>€ 17.50</b>
---------------------------	----------------	-------------------------------	----------------

<b>Valpolicella Superiore</b>	<b>Az.Agr.Pra' Graziano</b>	<b>Monteforte d'Alpone</b>	<b>€ 21.00</b>
-------------------------------	-----------------------------	----------------------------	----------------

<b>Valpolicella Superiore Ripasso</b>	<b>Az.Agr.Pra' Graziano</b>	<b>Monteforte d'Alpone</b>	<b>€ 31.00</b>
---------------------------------------	-----------------------------	----------------------------	----------------

<b>Amarone della Valpolicella</b>	<b>Az.Agr.Pra' Graziano</b>	<b>Monteforte d'Alpone</b>	<b>€ 70.00</b>
-----------------------------------	-----------------------------	----------------------------	----------------

## *Vini Bianchi*

<b>Soave Classico</b>	<b>Az.Agr.Pra' Graziano</b>	<b>Monteforte d'Alpone</b>	<b>€ 21.00</b>
-----------------------	-----------------------------	----------------------------	----------------

<b>Soave Classico Monte Grande</b>	<b>Az.Agr.Pra' Graziano</b>	<b>Monteforte d'Alpone</b>	<b>€ 32.00</b>
------------------------------------	-----------------------------	----------------------------	----------------

<b>Garganega</b>	<b>BIO</b>	<b>Le Fraghe</b>	<b>Cavaion Veronese</b>	<b>€ 19.00</b>
------------------	------------	------------------	-------------------------	----------------

# Liguria

## *Vini Bianchi*

<b>Pigato</b>	<b>Ingauni</b>	<b>Riviera Ponente</b>	<b>€ 19.50</b>
<b>Vermentino</b>	<b>Ingauni</b>	<b>Riviera Ponente</b>	<b>€ 19.50</b>

# Friuli Venezia Giulia

## *Vini Rossi*

<b>Refosco dal peduncolo rosso</b>	<b>Forchir Az.Agr.</b>	<b>Bicinicco</b>	<b>€ 20.00</b>
<b>Merlot Collio</b>	<b>Gradis'Ciutta</b>	<b>S.Floriano del Collio</b>	<b>€ 24.00</b>
<b>Schioppettino</b>	<b>Zaccomer</b>	<b>Nimis</b>	<b>€ 19.00</b>
<b>Blau &amp; Blau Franconia</b>	<b>Vinnaioli Jermann</b>	<b>Villanova di Farra</b>	<b>€ 30.00</b>

## *Vini Bianchi*

<b>Pinot Grigio Grave Friuli</b>	<b>Forchir Az.Agr.</b>	<b>Bicinicco</b>	<b>€ 20.00</b>
<b>Ribolla Gialla Collio</b>	<b>Gradis'Ciutta</b>	<b>S.Floriano del Collio</b>	<b>€ 23.00</b>
<b>Friulano Collio</b>	<b>Gradis'Ciutta</b>	<b>S.Floriano del Collio</b>	<b>€ 23.00</b>
<b>Sauvignon Collio</b>	<b>Gradis'Ciutta</b>	<b>S.Floriano del Collio</b>	<b>€ 23.00</b>
<b>Sauvignon</b>	<b>Jermann</b>	<b>Villanova di Farra</b>	<b>€ 31.00</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>Jermann</b>	<b>Villanova di Farra</b>	<b>€ 31.00</b>
<b>Vintage Tunina</b>	<b>Jermann</b>	<b>Villanova di Farra</b>	<b>€ 72.00</b>
<b>Chardonnay Ciampagnis</b>	<b>Vie di Romans</b>	<b>Mariano del Friuli</b>	<b>€ 35.00</b>
<b>Pinot Grigio Ramato Dessimis</b>	<b>Vie di Romans</b>	<b>Mariano del Friuli</b>	<b>€ 43.00</b>
<b>Sauvignon Piere</b>	<b>Vie di Romans</b>	<b>Mariano del Friuli</b>	<b>€ 40.00</b>
<b>Friulano Dolee</b>	<b>Vie di Romans</b>	<b>Mariano del Friuli</b>	<b>€ 40.00</b>
<b>Serendipità Friulano Orange Wine</b>	<b>Gradis'Ciutta</b>	<b>S. Floriano del Collio</b>	<b>€ 40.00</b>

*(lunga macerazione sulle bucce)*

# Trentino Alto Adige

## *Vini Rossi*

<b>Cabernet Trentino</b>	<b>Pravis Az.Agr.</b>	<b>Lasino</b>	<b>€ 18.00</b>
<b>Pinot Nero</b>	<b>Abbazia di Novacella</b>	<b>Varna</b>	<b>€ 27.00</b>
<b>Pinot Nero Praepositus</b>	<b>Abbazia di Novacella</b>	<b>Varna</b>	<b>€ 50.00</b>
<b>Pinot Nero Luziafeld</b>	<b>Cant.Prod.S.Paolo</b>	<b>S.Paolo</b>	<b>€ 23.00</b>
<b>Lagrein</b>	<b>Abbazia di Novacella</b>	<b>Varna</b>	<b>€ 23.00</b>

## *Vini Rosati*

<b>Lagrein Kretzer</b>	<b>Cant.Prod.S.Paolo</b>	<b>S.Paolo</b>	<b>€ 19.00</b>
------------------------	--------------------------	----------------	----------------

## *Vini Bianchi*

<b>Dies (moscato giallo)</b>	<b>Abbazia di Novacella</b>	<b>Varna</b>	<b>€ 19.00</b>
<b>Sylvaner</b>	<b>Abbazia di Novacella</b>	<b>Varna</b>	<b>€ 24.00</b>
<b>Kerner</b>	<b>Abbazia di Novacella</b>	<b>Varna</b>	<b>€ 25.00</b>
<b>Gewurztraminer</b>	<b>Cant.Prod.S.Paolo</b>	<b>S.Paolo</b>	<b>€ 24.00</b>
<b>Pinot Bianco</b>	<b>Cant.Prod.S.Paolo</b>	<b>S.Paolo</b>	<b>€ 19.00</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>St.Valentin</b>	<b>Appiano</b>	<b>€ 41.00</b>
<b>Sauvignon</b>	<b>St.Valentin</b>	<b>Appiano</b>	<b>€ 41.00</b>
<b>Muller Thurgau</b>	<b>Pravis</b>	<b>Lasino</b>	<b>€ 18.00</b>
<b>Kerner Praepositus</b>	<b>Abbazia di Novacella</b>	<b>Varna</b>	<b>€ 31.00</b>
<b>Sauvignon</b>	<b>Tiefenbrunner</b>	<b>Cortaccia Niclara</b>	<b>€ 32.00</b>
<b>Muller Thurgau Feldmarschall</b>	<b>Tiefenbrunner</b>	<b>Cortaccia Niclara</b>	<b>€ 68.00</b>

# Emilia Romagna

## *Vini Rossi*

<b>Gutturnio vivace</b>	<b>Gazzola Pietro Az.Agr.Perino di Coli</b>	<b>€ 17.00</b>
-------------------------	---	----------------

## *Vini Bianchi*

<b>Ortrugo vivace</b>	<b>Gazzola Pietro Az.Agr.Perino di Coli</b>	<b>€ 17.00</b>
-----------------------	---	----------------

# Toscana

## *Vini Rossi*

<b>Chianti Classico</b>	<b>Lamole Tenimenti</b>	<b>Gaiole in Chianti</b>	<b>€ 24.00</b>
<b>Rosso Montepulciano</b>	<b>Torcalvano</b>	<b>Montepulciano</b>	<b>€ 20.00</b>
<b>Nobile di Montepulciano</b>	<b>Torcalvano</b>	<b>Montepulciano</b>	<b>€ 29.00</b>
<b>Chianti Classico Riserva Campolungo</b>	<b>Lamole Tenimenti</b>	<b>Gaiole in Chianti</b>	<b>€ 49.00</b>
<b>Morellino di Scansano</b>	<b>Le Pupille Az.Agr.</b>	<b>Piagge del Maiano</b>	<b>€ 20.00</b>
<b>Morellino di Scansano Ris.Sentinelle</b>	<b>Mantellassi Fattoria</b>	<b>Magliano in Toscana</b>	<b>€ 25.00</b>
<b>Rosso di Montalcino</b>	<b>Fatt dei Barbi</b>	<b>Montalcino</b>	<b>€ 25.00</b>
<b>Brunello di Montalcino</b>	<b>Col D'Orcia</b>	<b>Montalcino</b>	<b>€ 54.00</b>
<b>Brunello di Montalcino</b>	<b>Biondi Santi</b>	<b>Montalcino</b>	<b>€ 200.00</b>
<b>Le Volte</b>	<b>Ornellaia</b>	<b>Bolgheri</b>	<b>€ 35.00</b>
<b>Le Serre Nuove</b>	<b>Ten.Ornellaia</b>	<b>Bolgheri</b>	<b>€ 69.00</b>
<b>Le Difese</b>	<b>Ten.S.Guido</b>	<b>Bolgheri</b>	<b>€ 41.00</b>
<b>Guidalberto</b>	<b>Ten.S.Guido</b>	<b>Bolgheri</b>	<b>€ 73.00</b>
<b>Tignanello</b>	<b>Marchesi Antinori</b>		<b>€ 140.00</b>
<b>Sassicaia</b>	<b>Ten.S.Guido</b>	<b>Bolgheri</b>	<b>€ 320.00</b>
<b>Ornellaia</b>	<b>Ten.Ornellaia</b>	<b>Bolgheri</b>	<b>€ 330.00</b>
<b>Campo al Mare</b>	<b>Campo al Mare</b>	<b>Bolgheri</b>	<b>€ 33.00</b>
<b>Hebo</b>	<b>Petra</b>	<b>Suvereto</b>	<b>€ 21.50</b>

## *Vini Bianchi*

<b>Vermentino Bolgheri</b>	<b>Campo al Mare</b>	<b>Greve in Chianti</b>	<b>€ 25.00</b>
<b>Cabreo La Pietra</b>	<b>Tenimenti Folonari</b>	<b>Greve in Chianti</b>	<b>€ 50.00</b>

# Campania

## *Vini Rossi*

<b>Aglianico del Taburno</b>	<b>Fattoria La Rivolta</b>	<b>Torrecusa</b>	<b>€ 23.00</b>
------------------------------	----------------------------	------------------	----------------

## *Vini Bianchi*

<b>Greco Taburno</b>	<b>Fattoria La Rivolta</b>	<b>Torrecusa</b>	<b>€ 22.00</b>
----------------------	----------------------------	------------------	----------------

<b>Fiano Sannio</b>	<b>Fattoria La Rivolta</b>	<b>Torrecusa</b>	<b>€ 22.00</b>
---------------------	----------------------------	------------------	----------------

<b>Falanghina Taburno</b>	<b>Fattoria La Rivolta</b>	<b>Torrecusa</b>	<b>€ 20.00</b>
---------------------------	----------------------------	------------------	----------------

<b>Falanghina Irpinia Via del Campo</b>	<b>Quintodecimo</b>	<b>Mirabella Eclano</b>	<b>€ 55.00</b>
---	---------------------	-------------------------	----------------

# Umbria

## *Vini Rossi*

<b>Sagrantino Montefalco Collepiano</b>	<b>Caprai Arnaldo</b>	<b>Montefalco</b>	<b>€ 49.00</b>
---	-----------------------	-------------------	----------------

# Marche

## *Vini Rossi*

<b>Lacrima di Morro d'Alba</b>	<b>Umani Ronchi</b>	<b>Osimo Scalo</b>	<b>€ 20.00</b>
--------------------------------	---------------------	--------------------	----------------

## *Vini Bianchi*

<b>Passerina</b>	<b>Umani Ronchi</b>	<b>Osimo Scalo</b>	<b>€ 19.00</b>
------------------	---------------------	--------------------	----------------

<b>Pecorino</b>	<b>Umani Ronchi</b>	<b>Osimo Scalo</b>	<b>€ 19.50</b>
-----------------	---------------------	--------------------	----------------

# Lazio

## *Vini Rossi*

<b>Arcatura Cesanese</b>	<b>Cincinnato</b>	<b>Cori</b>	<b>€ 18.00</b>
--------------------------	-------------------	-------------	----------------

## *Vini Bianchi*

<b>Bellone Riserva Enyo</b>	<b>Cincinnato</b>	<b>Cori</b>	<b>€ 21.00</b>
-----------------------------	-------------------	-------------	----------------



# Puglia

## *Vini Rossi*

<b>Primitivo Puglia Talò</b>	<b>Feudi San Marzano</b>	<b>€ 21.00</b>
<b>Negroamaro Puglia Talò</b>	<b>Feudi San Marzano</b>	<b>€ 21.00</b>

## *Vini Rosati*

<b>Rosato di Primitivo Tramari</b>	<b>Feudi San Marzano</b>	<b>€ 19.50</b>
------------------------------------	--------------------------	----------------

## *Vini Bianchi*

<b>Verdeca</b>	<b>Feudi San Marzano</b>	<b>€ 19.00</b>
----------------	--------------------------	----------------

# Sicilia

## *Vini Rossi*

<b>Nero d'Avola</b>	<b>Tenute Orestyadi</b>	<b>Santa Ninfa</b>	<b>€ 18.00</b>
<b>Etna Rosso (Nerello Mascalese)</b>	<b>La Gelsomina</b>	<b>Enna</b>	<b>€ 25.00</b>

## *Vini Bianchi*

<b>Grillo</b>	<b>Tenute Orestyadi</b>	<b>Santa Ninfa</b>	<b>€ 18.00</b>
<b>Etna Bianco</b>	<b>La Gelsomina</b>	<b>Presa</b>	<b>€ 24.00</b>
<b>S P 68 (Moscato/Albanello)</b>	<b>BIO Occhipinti</b>	<b>Vittoria</b>	<b>€ 29.00</b>

# Sardegna

## *Vini Rossi*

<b>Turriga (Cannonau,Carignano,Bovale)</b>	<b>Argiolas</b>	<b>Serdiana</b>	<b>€ 100.00</b>
<b>Cannonau Bantu</b>	<b>Poderi Jerzu</b>	<b>Jerzu</b>	<b>€ 17.50</b>

## *Vini Bianchi*

<b>Vermentino Costamolino</b>	<b>Argiolas</b>	<b>Serdiana</b>	<b>€ 20.00</b>
-------------------------------	-----------------	-----------------	----------------

# Vini Stranieri

## Francia

### *Vini Rossi*

<b>Pinot Noir</b>	<b>Faiveley</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>€ 43.00</b>
<b>Graves Bordeaux</b>	<b>Chateau Respide</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>€ 38.00</b>

### *Vini Bianchi*

<b>Gewurztraminer</b>	<b>Gustav Lorentz</b>	<b>Alsazia</b>	<b>€ 28.00</b>
<b>Chablis St.Pierre</b>	<b>Albert Pic</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>€ 41.00</b>
<b>Pouilly Fume'</b>	<b>D'Orion</b>	<b>Loira</b>	<b>€ 42.00</b>
<b>Sancerre</b>	<b>Lafond</b>	<b>Loira</b>	<b>€ 48.00</b>

## Germania

### *Vini Bianchi*

<b>Riesling Troken</b>	<b>Zilliken</b>	<b>Mosel Saarbu</b>	<b>€ 28.00</b>
------------------------	-----------------	---------------------	----------------

## Slovenia

<b>Ribolla Collio Sloveno</b>	<b>BIO Movia</b>	<b>Slovenia</b>	<b>€ 38.00</b>
-------------------------------	------------------	-----------------	----------------

# Bolle

<b>Prosecco Rosè Doc Joy</b>	<b>Fochir Az. Agr.</b>	€ 22.00
<b>Prosecco Treviso</b>	<b>Az.Agr.Marsuret</b>	€ 21.00
<b>Cartizze</b>	<b>Az.Agr. Marsuret</b>	€ 30.00
<b>Alta Langa</b>	<b>Abbona Marziano</b>	€ 39.00
<b>Luigi Coppo brut</b>	<b>Coppo Luigi</b>	€ 33.00
<b>Clelia Rosè</b>	<b>Coppo Luigi</b>	€ 47.00
<b>Rosè Brut</b>	<b>Abbona Marziano</b>	€ 36.00
<b>Valentino Riserva Elena</b>	<b>Rocche dei Manzoni</b>	€ 34.00
<b>Valentino Zero Rosè</b>	<b>Rocche dei Manzoni</b>	€ 70.00
<b>Monte Rossa P R Blanc de Blancs</b>	<b>Az.Agr.Monte Rossa</b>	€ 44.00
<b>Ferghettina Brut</b>	<b>Az.Agr. Ferghettina</b>	€ 31.00
<b>Ferghettina Rose'</b>	<b>Az.Agr.Ferghettina</b>	€ 41.00
<b>Ferghettina Saten</b>	<b>Az.Agr.Ferghettina</b>	€ 41.00
<b>Rosè Brut</b>	<b>Ca' dei Frati</b>	€ 39.00
<b>Cuvee' Prestige</b>	<b>Ca' del Bosco</b>	€ 48.00
<b>Simbiotico Brut Franciacorta</b>	<b>BIO Muratori</b>	€ 38.00
<b>Ferrari Perlè</b>	<b>F.lli Lunelli</b>	€ 48.00
<b>Ferrari Perlè Bianco</b>	<b>F.lli Lunelli</b>	€ 53.00
<b>Ferrari Riserva Lunelli</b>	<b>F.lli Lunelli</b>	€ 95.00
<b>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</b>	<b>F.lli Lunelli</b>	€ 180.00
<b>Bollinger</b>		€ 98.00
<b>Laurent Perrier Brut</b>		€ 67.00
<b>Laurent Perrier Rose'</b>		€ 110.00
<b>Ruinart Brut</b>		€ 90.00
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>		€ 120.00
<b>Ruinart Rose'</b>		€ 120.00
<b>Philipponnat non dosè Royal Reserve</b>		€ 80.00
<b>Deutz Brut Classic</b>		€ 85.00
<b>Krug</b>		€ 320.00
<b>Dom Perignon</b>		€ 305.00
<b>Cristal</b>		€ 330.00

# Dessert

<b>Zibibbo</b>	<b>Duca di Castelmonte</b>	€ 17.50
<b>Moscato Rosa Spumante</b>	<b>Forchir Az.Agr.</b>	€ 23.00

*Grazie*

*Osteria del Triass*

Via Marconi, 59 - 28041 Arona (NO)  
Tel: +39 0322 243378  
osteriatriass@gmail.com