

Ricomincio da Tre

LANOSTRACANTINA

BOLLICINE — METODO CLASSICO

Metodo Classico € 30,00

Matteo Ascheri, Bra — Nebbiolo vinificato in bianco — aperitivo e piatti di pesce

Franciacorta Brut € 30,00

Ferghettina, Adro — Chardonnay e 5% pinot nero — aperitivo e piatti di pesce

Franciacorta Saten Brut € 40,00

Ferghettina, Adro — Chardonnay in purezza — bollicine da tutto pasto

Franciacorta Saten Brut ½ bott. € 24,00

Ferghettina, Adro

Franciacorta Milledì' Brut € 45,00

Ferghettina, Adro — 40 mesi sui lieviti, chardonnay puro — aperitivo e piatti di pesce

Franciacorta Milledì' Brut ½ bott. € 24,00

Ferghettina, Adro

Franciacorta Brut Rose' € 45,00

Ferghettina, Adro — Pinot nero, 40 mesi sui lieviti — piatti di pesce e tutto pasto

Franciacorta Brut Rose' ½ bott. € 24,00

Ferghettina, Adro

Champagne Tradition Brut Gran Cru € 55,00

Michel Henriët, Verzenay — Affinato 36 mesi sui lieviti — Pinot nero, Chardonnay e Meunier

BOLLICINE — METODO MARTINOTTI / CHARMAT

Prosecco Superiore € 22,00

Bellussi, Valdobbiadene — Glera in purezza — aperitivo e antipasti di pesce

Claudia Rose' Vino Spumante € 20,00

Riva dei frati, Valdobbiadene — Pinot nero — aperitivo

Alta Langa 1998 € 32,00

Rapalino, Neviglie (CN) — Metodo Classico Extra Brut — aperitivo e piatti di pesce

Ricomincio da Tre

LANOSTRACANTINA

VINI BIANCHI DEL PIEMONTE

Langhe Arneis € 20,00

Matteo Ascheri, Bra — Arneis e 15% Viognier — antipasti di pesce e antipasti delicati

Langhe Arneis € 20,00

Agricola Massucco, Castagnito — Arneis 100% — bianco leggero con sentori erbaci e floreali

Langhe Nascetta "La Regina" € 22,00

Giacomo Bologna, Trezzo Tinella — Nascetta 100% — semi-aromatico, minerale con note agrumate

Erbaluce di Caluso "Fior di Ghiaccio" € 20,00

Produttori del Piemonte, Caluso — Erbaluce in purezza — aperitivo e piatti di pesce

Gavi di Gavi € 22,00

Matteo Ascheri, Bra — Cortese in purezza — antipasti di pesce e piatti delicati

Sauvignon "Tra Donne sole" € 20,00

Vite Colte, Barolo — Sauvignon — antipasti di pesce e antipasti delicati

Chardonnay "Fosche" € 20,00

Vite Colte, Barolo — Chardonnay — antipasti di pesce e carni bianche

Langhe Bianco Montalupa € 40,00

Matteo Ascheri, Bra — Viognier in purezza — piatti saporiti di pesce anche in salsa

Langhe Timorasso Derthona € 32,00

Terre di Sarizzola, Costa Vescovato — Bianco strutturato e corposo — frittiture di pesce, crostacei e carni bianche

Baratuciat "Gesia Veja" € 25,00

Giuliano Bosio, Almese — Baratuciat in purezza — note tropicali, armonioso e morbido

VINI BIANCHI IN GIRO PER L'ITALIA

Gewurztraminer € 24,00

Santa Margherita, Trentino — Traminer in purezza — primi di pesce e piatti saporiti

Ribolla Gialla del Collio € 24,00

Marco Felluga, Maralba — Ribolla gialla in purezza — antipasti e primi di pesce

Sauvignon del Collio € 22,00

Marco Felluga — Sauvignon in purezza — antipasti e primi di pesce

Falanghina del Sannio € 22,00

Feudi San Gregorio, Avellino — Falanghina in purezza — antipasti e primi di pesce

Greco di Tufo € 22,00

Feudi San Gregorio, Avellino — Greco in purezza — antipasti e primi di pesce

Fiano d'Avellino € 22,00

Az. Agricola Nativ — Fiano in purezza — piatti di pesce, pasta al ragu' di pesce

Pecorino "Velledoro" € 21,00

Umani Ronchi, Marche — Pecorino 100% — piatti di pesce, carni bianche, formaggi freschi

Passerina "Vigor" € 20,00

Umani Ronchi, Marche — Passerina 100% — primi piatti e formaggi freschi

Ricomincio da Tre

LANOSTRACANTINA

VINI ROSATI

Rosalbore Negroamaro Rosato € 20,00

Cant. S. Pancrazio Salentino — Negroamaro in purezza — primi e zuppe di pesce, tutto pasto

Rosato di Aglianico "Centoviti" € 20,00

Az. Agricola Nativ — Aglianico in purezza — primi e zuppe di pesce, tutto pasto

Ricomincio da Tre

LANOSTRACANTINA

VINI ROSSI DEL PIEMONTE

Barbaresco € 55,00

Prunotto, Alba — Nebbiolo in purezza — selvaggina e carni rosse alla griglia

Barbaresco "De Forville" € 35,00

Barbaresco — Nebbiolo 100%, 2 anni in botti di legno — piatti di carni rosse

Barolo € 55,00

Matteo Ascheri, Bra — Nebbiolo in purezza — selvaggina e carni rosse alla griglia

Bricco dell'Uccellone € 65,00

Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro — Barbera 100%, lungo affinamento in botti di quercia — tutto pasto, carni rosse

Barbera d'Alba Fontanelle € 21,00

Matteo Ascheri, Bra — Barbera in purezza — carni rosse e piatti importanti

Barbera d'Alba € 21,00

Fontanafredda, Serralunga d'Alba — Barbera, vinificato in acciaio — antipasti piemontesi, salumi

Barbera d'Asti "la Luna e i falò" € 26,00

Vite Colte, Nizza Monferrato — Barbera in purezza, affinamento in barriques — tajarin al ragu', brasati

Barbera d'Alba Superiore € 23,00

Agricola Massucco, Castagnito — Barbera in purezza — carni rosse e piatti importanti

Barbera d'Asti Montebruna € 26,00

Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro — Barbera in purezza, affinamento in botti — primi, secondi di carne

Barbera d'Asti Curej € 22,00

Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro — Barbera in purezza — carni rosse e piatti importanti

Barbera Vivace la Monella € 20,00

Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro — Barbera in purezza, rosso frizzante — fritto misto alla piemontese

Dolcetto d'Alba € 21,00

Fontanafredda, Serralunga d'Alba — Dolcetto in purezza — primi di carne e carni bianche

Dolcetto Dogliani Superiore € 25,00

Cantina Gianfranco Rolfo — Dolcetto in purezza — piatti tipici piemontesi

Gattinara San Pietro € 35,00

Paride Iaretti, Gattinara — Nebbiolo in purezza — selvaggina e carni rosse alla griglia

Grignolino d'Asti Limonte € 21,00

Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro — Grignolino 100% — antipasti e primi piatti

Langhe Nebbiolo San Giacomo € 25,00

Matteo Ascheri, Bra — Nebbiolo e 15% Syrah — carni rosse e bianche, tutto pasto

Nebbiolo d'Alba Superiore € 25,00

Agricola Massucco, Castagnito — Nebbiolo in purezza — carni rosse e piatti importanti

Ruche' di Castagnole Monferrato € 24,00

Montalbera — Ruche' in purezza — primi di carne e carni bianche

Ruche' Riserva del Fondatore € 30,00

Montalbera, Castagnole Monferrato — Ruche' in purezza — primi di carne e carni bianche

Verduno Pelaverga € 25,00

Matteo Ascheri, Bra — Pelaverga in purezza — primi di carne e carni bianche

Ricomincio da Tre

LANOSTRACANTINA

VINI ROSSI IN GIRO PER L'ITALIA

Pinot Nero € 25,00

Colterenzio, Cornaiano — Pinot nero in purezza — carni bianche e pesce salsato

Valpolicella Ripasso € 25,00

Bertani, Grezzana — Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta — primi e carni bianche

Rosso di Montalcino € 30,00

Pietroso, Montalcino — Brunello in purezza — carni rosse anche alla griglia

Lacrima di Morro d'Alba € 20,00

Umani Ronchi, Osimo — Lacrima in purezza — primi di carne e carni bianche

Montefalco Sagrantino € 26,00

Tenute Balbo, Bastia Umbra — Sagrantino in purezza — carni rosse, selvaggina, formaggi

ALTRE BEVANDE

Acqua 0,75 Naturale e Gasata € 3,00

Bibite € 4,00

Amari € 4,00

Distillati € 5,00

Calice Passito € 7,00

Caffe' € 2,00

I prezzi sono comprensivi di IVA e servizio. I vini contrassegnati con asterisco sono da considerare esauriti o in fase di approvvigionamento.

Via Caduti per la Liberta' 25, Pianezza (TO) — Tel. 011 0448978