Cantina del Dom

- ENOCUCINA -

IL VINO

la carta vini è viva
etichette e proposte cambiano molto spesso
lavoriamo direttamente con molti piccoli produttori
le quantità sono spesso limitate e non costanti

tutta la selezione è a cura di:

FORSE

I VINI AL CALICE

la proposta di mescita

ROSSI

Langhe Nebbiolo · 5 €
Ghione, Nebbiolo

Barbera d'Asti · 5 €
Ghione, Barbera

Dolcetto Monferrato · 5 €
Ghione, Dolcetto

La Capranera · 6 €
San Salvatore, Aglianico

Tratturo Montepulciano · 6 €
Spinelli, Montepulciano d'Abruzzo

Tellus Syrah · 7 €
Cotarella, Syrah

Chianti · 7 €
Silla, Sangiovese

"Amos" · 8 €
Valdisole, Nebbiolo

"Enigma" · 8 €
Valdisole, Dolcetto

BOLLICINE

Prosecco Treviso · 5 €
Serena, Glera

"Alba Marina" Frizzante Rifermentato · 6 €
Cantine Barbera, Grillo

"Bolla Galeotta" Frizzante Rifermentato · 6 €
Dionisio, Syrah

Prosecco Rosè · 6 €
Sutto, Glera

Franciacorta Brut · 7 €
Fario, Chardonnay e Pinot Nero

BIANCHI

Arneis "Recit" · 6 €
Monchiero Carbone, Arneis

Ribolla Gialla · 6 €
Baloc, Ribolla Gialla

Vermentino di Sardegna · 6 €
Audarya, Vermentino

Soave Classio · 6 €
Ca Rugate, Garganega

"Kies" · 6 €
Roeno, Gewurtztraminer

"Picco dell'Angelo" · 7 €
San Salvatore, Falanghina

Passerina IGP · 7 €
ABRUZZO, Tratturo, Passerina

LE BOCCIE

BOLLICINE E CHAMPAGNE

Prosecco Treviso · 24 €

Serena, Glera

“Col Fondo” · 25 €

Bele Casel, Glera

Prosecco Rosè · 25 €

Sutto, Glera

“Perturbato” (Rifermentato) · 30 €

Filodivino, Verdicchio

“Alba Marina” Rifermentato · 35 €

Cantine Barbera, Grillo

Cuvee Nature · 55 €

Nicola Gatta, Chardonnay/Pinot Nero

Franciacorta Brut · 32 €

Fario, Chardonnay

“Methius” Trento Brut Riserva 2018 · 70 €

Dorigati, Chardonnay/Pinot Nero

“Om de Fer” Trento Doc · 45 €

Dorigati, Chardonnay

Berlucchi ‘61 Extra Brut (6 LITRI) · 500 €

Berlucchi, Chardonnay/Pinot Nero

Ferrari “Maximum” Trento Doc BdB, (Magnum) · 150 €

Ferrari, Chardonnay

Ferrari Brut · 55 €

Ferrari, Chardonnay/Pinot Nero

Cà Del Bosco, Cuvèe Prestige · 55 €

Ca del Bosco, Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Bianco

Cremant de Limoux · 36 €

Petit Frère, Chardonnay/Chenin Blanc

“Brut Reserve” · 80 €

Vazar Coquart, Chardonnay

“La Grace d’Alphael” · 78 €

Philippe Glavier, Chardonnay

“Heritage” · 77 €

Brice, Pinot Nero/Chardonnay

“L’Overture” · 130 €

Frederic Savart, Pinot Nero

“Cote” Cramant Grand Cru · 150 €

Raphael & Vincent Bereche, Chardonnay

“Brut Reserve” · 120 €

Bereche & Fils, Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier

Vintàge 2015 · 360 €

Dom Perignon, Pinot Nero/Chardonnay/Pinot Meunier

Champagne Brut · 60 €

Louis Armand, Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier

“Blanc de Chardonnay” Brut Nature · 95 €

Chavost, Chardonnay

“Blanc de Meunier” Brut Nature · 95 €

Chavost, Pinot Meunier

“Louis Armand” Brut · 50 €

Louis Armand, Pinot Nero/Chardonnay/Pinot Meunier

LE BOCCIE

I ROSSI DEL PIEMONTE

Langhe Nebbiolo · 24 €

Ghione, Nebbiolo

Langhe Nebbiolo “Ginestrino” · 36 €

Conterno Fantino, Nebbiolo

Langhe Nebbiolo · 58 €

San Barnaba, Nebbiolo

“Amos” · 34 €

Valdisole, Nebbiolo.

“Simposio” · 32 €

Valdisole, Pelaverga/Ruchè/Barbera

Enigma · 30 €

Valdisole, Dolcetto

“Utopia” · 35 €

Valdisole, Moscato Nero

“Fiammetta” CrissanteXSilvatica · 35 €

Crissante Alessandria, Nebbiolo/Dolcetto/Barbera

Barbera d’Asti Superiore · 34 €

Adriano Grasso, Barbera

Barbera “La Bogliona” 2019 · 60 €

Scarpa, Barbera

Barbera d’Alba · 35 €

Vaira Aurelj, Barbera

Barbera d’Asti · 24 €

Ghione, Barbera

Barbera d’Asti · 28 €

Adriano Grasso, Barbera

Barbera d’Asti Sup. “Ca di Pian” · 36 €

La Spinetta, Barbera

Barbera d’Alba “Vignota” · 32 €

Conterno Fantino, Barbera

Barbera d’Asti · 24 €

Ghione, Barbera

Dolcetto d’Alba “Bricco Bastia” · 28 €

Conterno Fantino, Dolcetto

Dolcetto d’Alba · 25 €

Pietro Benevelli, Dolcetto

Dolcetto d’Alba · 25 €

Ghione, Dolcetto

“Gamba di Pernice” Calosso DOC · 32 €

Adriano Grasso, Gamba Rossa

Rosso Monferrato Etichetta rossa · 40 €

Enrico Druetto, Slarina

Langhe Rosso · 40 €

DWNL, Dolcetto

Langhe Nebbiolo · 40 €

DWNL, Nebbiolo

Pinot Nero · 45 €

DWNL, Pinot Nero

Verduno Pelaverga · 52 €

San Barnaba, Pelaverga

Barolo “Bricco Ambrogio” 2022 · 55 €

Lodali, Nebbiolo

Barbaresco “Giacone” 2021 · 70 €

Lodali, Nebbiolo

Barolo Comune La Morra · 60 €

Crissante Alessandria, Nebbiolo

Barolo Fossati 2022 · 90 €

Vaira Aurelj, Nebbiolo

Barolo “Vigna del Gris” 2021 · 102 €

Conterno Fantino, Nebbiolo

LE BOCCIE

I BIANCHI DEL PIEMONTE

Roero Arneis “Recit” · 24 €

Monchiero Carbone, Arneis

Derthona · 78 €

San Barnaba, Timorasso

Derthona 2024 · 40 €

La Spinetta, Timorasso

“Ti Voglio Bene” 2025 · 32 €

Daniele Ricci, Cortese

Roero Arneis “Cecu” · 28 €

Monchiero Carbone, Arneis

“Armonia” · 30 €

Valdisole, Arneis/Moscato

I BIANCHI DALL’ITALIA e DAL MONDO

Toscana Bianco · 28 €

TOSCANA, Fattoria Albatrella, Grechetto/Trebbiano

Barbabianca · 26 €

VENETO, Marco Barba, Garganega/Glera/Trebbiano

“Capranera” Falanghina · 32 €

CAMPANIA, San Salvatore, Falanghina

“Kies” · 25 €

TRENTINO, Roeno, Gewurztraminer

Soave Classico · 25 €

VENETO, Ca Rugate, Garganega

Vermentino · 25 €

SARDEGNA, Audarya, Vermentino di Sardegna

“Versante Nord" · 39 €

SICILIA, Eduardo Torres Acosta, Carricante

“Carrico 68.6" · 28 €

SICILIA, Filippo Grasso, Carricante/Catarratto/Grecanico

“Think Yellow” Ribolla Gialla · 34 €

FRIULI, Primosic, Ribolla Gialla

Sauvignon · 35 €

FRIULI, Primosic, Sauvignon Blanc

“Miniere” Greco di Tufo · 34 €

CAMPANIA, Dell’Angelo, Greco di Tufo

Bianco delle Ripalte · 32 €

ISOLA D’ELBA, Tenuta delle Ripalte, Vermentino

Bianco Mediterraneo · 50 €

ISOLA D’ELBA, Tenuta delle Ripalte, Vermentino

Passerina IGP · 33 €

ABRUZZO, Tratturo, Passerina

“Fuori Strada” · 32 €

EMILIA, Ancarani, Trebbiano Modenese

“Studio” 2022 · 38 €

VENETO, Ca Rugate, Garganega

“Boccabella” Magnum · 55 €

VENETO, LeBoem, Pinot Grigio

Sauvignon · 33 €

FRIULI, Primosic, Sauvignon Blanc

Ribolla Gialla · 33 €

FRIULI, Primosic, Ribolla Gialla

Riesling “3000” · 38 €

Germania, Schatzel, Riesling

Torrontes “Vive” · 30 €

ARGENTINA, Alta Vista, Torrontes

LE BOCCIE

I ROSSI DALL'ITALIA e DAL MONDO

Tratturo Montepulciano · 30 €

ABRUZZO, Spinelli, Montepulciano

Il Sangiovese · 26 €

EMILIA, Noelia Ricci, Sangiovese di Romagna

"Garage" Mandrolisai DOC · 25 €

SARDEGNA, I Garagisti di Sorgono, Muristeddu/Monica

"Parisi" · 30 €

SARDEGNA, I Garagisti di Sorgono, Muristeddu

"Grumello" 2016 · 96 €

LOMBARDIA, ArPePe, Nebbiolo Chiavennasca

"Arshura" 18 · 44 €

MARCHE, Walter Mattoni, Montepulciano

Pelago · 40 €

MARCHE, Umani Ronchi, Montepulciano

"Tellus" Syrah · 25 €

LAZIO, Cotarella, Syrah

"Pelago" 2017 · 45 €

MARCHE, Umani Ronchi, Montepulciano

Aglianico Capranera · 32 €

CAMPANIA, San Salvatore, Aglianico

Montepulciano "Modà" (Magnum) · 85 €

ABRUZZO, Talamonti, Montepulciano d'Abruzzo

Marbera · 28 €

LOMBARDIA, Laura Cugini, Barbera

Sassicaia 2018 · 380 €

TOSCANA, Tenuta San Guido, Cab. Sauvignon/Franc

Paleo Rosso 2019 · 180 €

TOSCANA, Le Macchiole, Cab. Franc

Chianti · 24 €

TOSCANA, Silla, Sangiovese

“I Luoghi” Rosso · 38 €

TOSCANA, I Luoghi, Cab. Sauvignon

Bolgheri Rosso ‘24 · 38 €

TOSCANA, Le Macchiole, Cab.S,Cab.F,Merlot

Brunello di Montalcino ‘20 · 95 €

TOSCANA, Le Ragnaie, Sangiovese

Brunello di Montalcino ‘21 · 195 €

TOSCANA, J Benda, Sangio., Merlot, Cab.S

“Le Volte” · 40 €

TOSCANA, Ornellaia, Sangio., Merlot, Cab.S

Malbec “Vive” · 30 €

ARGENTINA, Alta Vista, Malbec

Tinto Cão · 54 €

PORTOGALLO, Quinta do Passegueiro, Tinto Cão

LE BOCCIE

I ROSSI DALLA FRANCIA

Maison Vincent · 24 €

LANGUEDOC, Pays d'Oc, Grenache/Mourvèdre

Bourgogne Gamay "Le 2 Terre" 2022 · 62 €

BORGOGNA, Thibault Ligier Belair, Gamay

Bourgogne "Les Grands Chaillots" · 75 €

BORGOGNA, Thibault Ligier Belair, Pinot Nero

"Moulin à Vent" Le Vieilles Vignes · 65 €

BORGOGNA, Thibault Ligier Belair, Pinot Nero

"La Corvee de Villy" 2022 · 75 €

BORGOGNA, Thibault Ligier Belair, Pinot Nero

"Au Leurey-Vigne de 1937" 2022 · 95 €

BORGOGNA, Thibault Ligier Belair, Pinot Nero

"En Boeuf" Pommard 2024 · 140 €

BORGOGNA, Florian Lambert, Pinot Nero