

Carta Vini
ANTICA OSTERIA
di Ronchettino

Birre

Menabrea

La 150° Bionda 5,00
33 cl

Bevande

Acqua Naturale 3,00
Panna in vetro 75 cl

Acqua Frizzante 3,00
San Pellegrino in vetro 75 cl

Coca Cola 5,00
in vetro

Fanta 5,00
in vetro

Caffé 3,00
e “petit four”

Bollicine Metodo Classico

Franciacorta Brut / Rizzini 50,00
D.O.C.G. 2012

Divella / Divella Organic Wine 45,00
Metodo Classico V.S.Q. Dosaggio zero

Kaskal 72 mesi / Rivetto Organic Wine 65,00
Nebbiolo V.S.Q. Pas Dosé

Erbaluce di Caluso / Ferrando 45,00
D.O.C.G.. Pas Dosé 2013

Rizzi / Rizzi Organic Wine 60,00
V.S.Q. Pas Dosé 2010

Alta Langa / Rizzi Organic Wine 50,00
D.O.C.G. Pas Dosé 2014

D.O.C.G. Pas Dosé 2015 45,00

Terre Balastiche / Maso Bergamini Organic Wine 45,00
Trento D.O.C. Riserva 2016

Bollicine Metodo Classico

Rose'

Annamaria Clementi Rosé / Cà del Bosco 280,00
Franciacorta D.O.C.G. 2005

Clo Clo / Divella Organic Wine 60,00
Metodo Classico V.S.Q. Dosaggio zero rose'

Lo Stravagante Rosé / Laiolo Reginin Organic Wine 40,00
V.S.P.Q. Metodo Classico Brut

Champagne

Terre de Vertus / Larmandier-Bernier <i>Organic Wine</i> <i>Pas dosé</i>	130,00
Longitude Blanc de Blanc / Larmandier-Bernier <i>Organic Wine</i> <i>Extra Brut</i>	90,00
Ruinart Blanc de Blancs / Ruinart <i>Chardonnay</i>	120,00
Ruinart Rosé / Ruinart <i>Pinot Noir e Chardonnay</i>	130,00

Prosecco

Gorio / Malibran <i>Organic Wine</i> <i>Prosecco Superiore Valdobbiadene D.O.C.G.</i>	25,00
Sottoriva / Malibran <i>Organic Wine</i> <i>Spumante col fondo per tradizione</i>	25,00

Vini Rose

Istine / Istine <i>Organic Wine</i> <i>Rosato Toscano I.G.T. 2019</i>	Toscana	30,00
Getis / Reale <i>Organic Wine</i> <i>Tramonti Costa d'Amalfi D.O.C. 2019</i>	Campania	35,00
Cloe' / Abbazia San Giorgio <i>Organic Wine</i> <i>Terre siciliane I.G.T. 2018</i>	Sicilia	40,00

Vini Bianchi

Cariola / Ferrando <i>Erbaluce di Caluso D.O.C.G. 2019</i>	Piemonte	30,00
Derthona / Ricci <i>Organic Wine</i> <i>Timorasso colli tortonesi D.O.C. 2017</i>	Piemonte	30,00
Minaia / Bergaglio <i>Gavi D.O.C.G. 2015</i>	Piemonte	40,00
<i>Gavi D.O.C.G. 2018</i>		35,00
Fol / Cerruti <i>Organic Wine</i> <i>Moscato bianco secco V.D.T.</i>	Piemonte	30,00
Il Maggiore / Lambruschi <i>Vermentino dei colli di Luni 2018</i>	Liguria	35,00
Riesling / Pacher-hof <i>Organic Wine</i> <i>Alto adige Valle Isarco D.O.C. 2018</i>	Alto Adige	50,00
<i>Alto adige Valle Isarco D.O.C. 2019</i>		45,00
Vigna 80 anni / I Clivi <i>Malvasia Collio D.O.C. 2015</i>	Friuli	40,00
<i>Malvasia Collio D.O.C. 2018</i>		35,00
Galea / I Clivi <i>Friulano Collio D.O.C. 2000</i>	Friuli	80,00
<i>Friulano Collio D.O.C. 2015</i>		55,00
<i>Friulano Collio D.O.C. 2016</i>		45,00
Vigna della Congregazione / V. Diamante <i>Organic Wine</i> <i>Fiano di Avellino D.O.C.G. 2017</i>	Campania	50,00
<i>Fiano di Avellino D.O.C.G. 2018</i>		45,00
Aliseo / Realee <i>Organic Wine</i> <i>Tramonti Costa d'amalfi D.O.C. 2019</i>	Campania	35,00
Grecomusc / Contrade di Taurasi <i>Organic Wine</i> <i>Roviello I.G.T. 2014</i>	Campania	40,00
<i>Roviello I.G.T. 2016</i>		35,00
Aitna / Edome' <i>Organic Wine</i> <i>Etna D.O.C. 2019</i>	Sicilia	35,00
Grillo / Manliovino <i>Organic Wine</i> <i>Terre siciliane I.G.T. 2018</i>	Sicilia	35,00

Vini Rossi Frizzanti

Lambrusco di Castelvetro / Cavaliera <i>Organic Wine</i> <i>D.O.C. 2017</i>	<i>Emilia</i>	30,00
Rossoviola / Saetti <i>Organic Wine</i> <i>Lambrusco di Modena I.G.T. 2018</i>	<i>Emilia</i>	30,00

Vini Macerati

Desaja / Cascina Fornace <i>Organic Wine</i> <i>Roero Arneis D.O.C.G. 2016</i>	<i>Piemonte</i>	45,00
Bacca Bianca / T. Grillo <i>Organic Wine</i> <i>Cortese V.D.T.</i>	<i>Piemonte</i>	40,00
Bianco Breg / Gravner <i>Organic Wine</i> <i>Friuli Venezia Giulia I.G.T. 2010</i>	<i>Friuli</i>	90,00

Vini Rossi

Sfursat 5* / Nino Negri <i>D.O.C.G. 2004</i>	<i>Lombardia</i>	145,00
Sfursat 5* Swarovski / Nino Negri <i>Limited Edition D.O.C.G. 2011</i>	<i>Lombardia</i>	300,00
Sfursat 5* / Nino Negri <i>D.O.C.G. 2015</i>	<i>Lombardia</i>	75,00
Sant'Eufemia / Marchetti <i>Valgella Valtellina Superiore, D.O.C.G. 2016</i>	<i>Lombardia</i>	35,00
Vigna Barbacarlo / Lino Maga <i>Organic Wine</i> <i>Oltrepò rosso D.O.C. 2000</i>	<i>Lombardia</i>	130,00
Montebueno / Lino Maga <i>Organic Wine</i> <i>Oltrepò rosso D.O.C. 1990</i>	<i>Lombardia</i>	100,00
Bricco Riva Bianca / Picchioni <i>Organic Wine</i> <i>Buttafuoco O.P. 2016</i>	<i>Lombardia</i>	45,00
Arfena / Picchioni <i>Pinot nero V.D.T. 2017</i>	<i>Lombardia</i>	40,00
Aris / Crotin <i>Organic Wine</i> <i>Freisa d'Asti D.O.C. 2016</i>	<i>Piemonte</i>	30,00
El Matt / Ricci <i>Organic Wine</i> <i>Croattina Colli Tortonesi D.O.C. 2014</i>	<i>Piemonte</i>	30,00
Da Sul / Laiolo Reginin <i>Organic Wine</i> <i>Barbera d'Asti D.O.C.G. 2016</i>	<i>Piemonte</i>	40,00
<i>Barbera d'Asti D.O.C.G. 2017</i>		30,00
Barbarossa / Ricci <i>Organic Wine</i> <i>Barbera Colli Tortonesi D.O.C. 2017</i>	<i>Piemonte</i>	30,00
Terre del Noce / Trincherò <i>Organic Wine</i> <i>Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G. 2015</i>	<i>Piemonte</i>	30,00
Vigna del Noce / Trincherò <i>Organic Wine</i> <i>Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G. 2010</i>	<i>Piemonte</i>	75,00
<i>Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G. 2012</i>		65,00
Nebbiolo / Colombera & Garella <i>Organic Wine</i> <i>Coste della Sesia D.O.C. 2018</i>	<i>Piemonte</i>	30,00
Motziflon / Brigatti <i>Nebbiolo Colline Novaresi D.O.C. 2016</i>	<i>Piemonte</i>	35,00
Etichetta Bianca / Ferrando <i>Carema D.O.C. 2015</i>	<i>Piemonte</i>	80,00
Lessona / Colombera & Garella <i>Organic Wine</i> <i>D.O.C. 2016</i>	<i>Piemonte</i>	50,00
Bramaterra / Colombera & Garella <i>Organic Wine</i> <i>D.O.C. 2016</i>	<i>Piemonte</i>	50,00

Vini Rossi

Gattinara / Antoniolo <i>D.O.C.G. 2014</i>	Piemonte	50,00
Osso San Grato / Antoniolo <i>Gattinara D.O.C.G. 2014</i>	Piemonte	90,00
Oltre il Bosco / Brigatti <i>Ghemme D.O.C.G. 2015</i>	Piemonte	50,00
Rivetto Anfora / Rivetto <i>Organic Wine</i> <i>Nebbiolo Langhe D.O.C. 2018</i>	Piemonte	45,00
Camilù / Porro <i>Nebbiolo Langhe D.O.C. 2017</i>	Piemonte	40,00
<i>Nebbiolo Langhe D.O.C. 2018</i>		40,00
<i>Nebbiolo Langhe D.O.C. 2019</i>		35,00
Rizzi / Rizzi <i>Organic Wine</i> <i>Nebbiolo Langhe D.O.C. 2016</i>	Piemonte	40,00
<i>Nebbiolo Langhe D.O.C. 2017</i>		35,00
Vedovato / Cascina Fornace <i>Organic Wine</i> <i>Roero D.O.C.G. 2014</i>	Piemonte	40,00
V. Pari / Porro <i>Dolcetto Langhe D.O.C. 2018</i>	Piemonte	30,00
L’Intruso / Laiolo Reginin <i>Organic Wine</i> <i>Grignolino d’Asti D.O.C. 2016</i>	Piemonte	35,00
<i>Grignolino d’Asti D.O.C. 2017</i>		30,00
Nervo / Rizzi <i>Organic Wine</i> <i>Barbaresco D.O.C.G. 2015</i>	Piemonte	50,00
Pajore / Rizzi <i>Organic Wine</i> <i>Barbaresco D.O.C.G. 2015</i>	Piemonte	60,00
“Vecchie Vigne” Sorì Paitin / Paitin <i>Barbaresco Riserva D.O.C.G. 2011</i>	Piemonte	100,00
Albe / Vajra <i>Organic Wine</i> <i>Barolo D.O.C.G. 2014</i>	Piemonte	65,00
Serralunga / Rivetto <i>Organic Wine</i> <i>Barolo D.O.C.G. 2016</i>	Piemonte	90,00
Bricco delle viole / Vajra <i>Barolo D.O.C.G. 2014</i>	Piemonte	120,00
Colonnello / Aldo Conterno <i>Barolo D.O.C.G. 2013</i>	Piemonte	185,00
Cicala / Aldo Conterno <i>Barolo D.O.C.G. 2013</i>	Piemonte	185,00
Schioppettino di Prepotto / Petrusa <i>Colli orientali del Friuli D.o.c. 2017</i>	Friuli	45,00

Vini Rossi

Morandina / Pra’ <i>Organic Wine</i> <i>Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 2013</i>	Veneto	65,00
Pinot nero / Abraham <i>Organic Wine</i> <i>Dolomiti I.G.T. 2016</i>	Alto Adige	65,00
Macea / Macea <i>Organic Wine</i> <i>Pinot nero Toscana I.G.T. 2017</i>	Toscana	55,00
<i>Pinot nero Toscana I.G.T. 2018</i>		45,00
Cuna / Podere Santa Felicita <i>Organic Wine</i> <i>Pinot nero Toscana I.G.T. 2012</i>	Toscana	75,00
<i>Pinot nero Toscana I.G.T. 2016</i>		60,00
Syrah / Amerighi <i>Cortona D.O.C. 2017</i>	Toscana	50,00
Rosso di Montalcino / Baricci <i>D.O.C.G. 2018</i>	Toscana	40,00
Brunello di Montalcino / Baricci <i>D.O.C.G. 2013</i>	Toscana	85,00
<i>D.O.C.G. 2014</i>		75,00
<i>D.O.C.G. 2015</i>		70,00
Ugolaia / Lisini <i>Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2011</i>	Toscana	120,00
Cerretalto / Casanova dei neri <i>Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2008</i>	Toscana	300,00
Le Vigne / Istine <i>Organic Wine</i> <i>Chianti classico Riserva D.O.C.G. 2012</i>	Toscana	65,00
<i>Chianti classico Riserva D.O.C.G. 2013</i>		70,00
Tignanello / Antinori <i>Toscana I.G.T. 2011</i>	Toscana	180,00
Solaia / Marchesi Antinori <i>Toscana I.G.T. 2013</i>	Toscana	300,00
Libero pensiero / Villa diamante <i>Organic Wine</i> <i>Taurasi riserva D.O.C.G. 2008</i>	Campania	65,00
Titolo / Elena Fucci <i>Aglianico del Vulture D.O.C. 2016</i>	Basilicata	60,00
Aitna / Edome <i>Organic Wine</i> <i>Etna D.O.C. 2013</i>	Sicilia	45,00
Feudo di mezzo / Edome <i>Organic Wine</i> <i>Etna rosso D.O.C. 2015</i>	Sicilia	35,00
Turriga / Argiolas <i>Isola dei nuraghi I.G.T. 2010</i>	Sardegna	110,00
Le tre vigne / Sa Defenza <i>Organic Wine</i> <i>Isola dei nuraghi I.G.T. 2016</i>	Sardegna	35,00