

Bollicine

Cavaliere della Serra <i>Massucco</i> <i>Brut metodo Charmat di Arneis e Favorita</i>	13.00
Cà delle Rose <i>Massucco</i> <i>Brut metodo classico di Arneis e Favorita</i>	20.00
Valentino Brut <i>Poderi Rocche dei Manzoni</i> <i>Riserva Elena 2016</i>	25.00
Altalanga <i>Cocchi</i> <i>Bianc 'd Bianc 2015 millesimato</i>	35.00
Prosecco docg <i>Col Veteraz</i> <i>Valdobbiadene extra dry</i>	25.00
Trento doc <i>Ferrari</i> <i>Maximum</i>	30.00
Franciacorta <i>Mosnel</i> <i>Satèn 2014</i>	35.00
Franciacorta <i>Cà del Bosco</i> <i>Dosage zèro 2014</i>	50.00

Champagne
Bruno Paillard
Premiere Cuvée

66.00

Vini Rosè

Rosè
Massucco
2019

12.00

Rosè
Poderi Colla
Sclint 2019

19.00

Rosè
Giuseppe Negro
Monsu 2019

21.00

Vini Bianchi

Roero Arneis <i>Massucco</i> 2019	14.00
Roero Arneis <i>Cascina Chicco</i> 2019	18.00
Langhe Favorita <i>Massucco</i> 2019	13.00
Langhe Favorita <i>Gianni Gagliardo</i> Fallegro 2019	21.00
Chardonnay <i>Massucco</i> 2019	13.00
Chardonnay <i>Pio Cesare</i> 2017 Pio di Lei	35.00
Souvignon <i>Matteo Correggia</i> 2016	30.00

Vini Rossi

Dolcetto d'Alba 13.00
Massucco
2019

Langhe Dolcetto 13.00
Massucco
2019

Dogliani 18.00
Podere Einaudi
2019 Dolcetto

Grignolino d'Asti 18.00
Braida
2019 Limonte

Pelaverga di Verduno 19.00
Belcolle
2018 Pelaverga

Ruchè 21.00
Montalbera
2018 La Tradizione

Assemblaggi

Sole dei Tempi 18.00

Massucco

2019 *vendemmia di arneis in due tempi*

Luna dei Tempi 18.00

Massucco

2017 *vendemmia di barbera in due tempi*

TerrAmore 18.00

Massucco

2016 *(nebbiolo d'Alba e Corvina Veronese)*

Artè 34.00

Domenico Clerico

2016 *(nebbiolo e barbera)*

Cremes 37.00

Gaja

2018 *(dolcetto e Pinot nero)*

Barbera

Barbera d'Alba <i>Massucco</i> 2018	13.00
Barbera d'Alba <i>Massucco</i> 2015 <i>Serra</i>	15.00
Barbera d'Alba <i>Massucco</i> 2015 <i>Nonna Rosin</i>	18.00
Barbera d'Alba <i>Pio Cesare</i> 2017	23.00
Barbera d'Alba <i>Domenico Clerico</i> 2017 <i>Tre vigne</i>	24.00
Barbera d'Alba <i>Elio Grasso</i> 2015 <i>vigna Martina</i>	26.00
Barbera del Monferrato <i>Braida</i> 2018 <i>La monella</i>	20.00
Nizza <i>Michele Chiarlo</i> 2016 <i>La Court</i>	40.00

Nebbiolo

Nebbiolo d'Alba <i>Massucco</i> 2018	15.00
Nebbiolo d'Alba <i>Superiore</i> <i>Massucco</i> 2017	18.00
Nebbiolo d'Alba <i>Massucco</i> 2016 <i>nonno Vet</i>	20.00
Langhe Nebbiolo <i>Vietti</i> 2016 <i>Perbacco</i>	25.00
Langhe Nebbiolo <i>Conterno Fantino</i> 2018	26.00
Langhe Nebbiolo <i>Domenico Clerico</i> 2018	26.00
Langhe Nebbiolo <i>Pio Cesare</i> 2016	26.00
Nebbiolo d'Alba <i>Poderi Colla</i> 2017	27.00

Roero

Roero <i>Massucco</i> 2016	20.00
Roero <i>Massucco</i> 2015	22.00
Roero <i>Massucco</i> 2014	22.00
Roero <i>Massucco</i> 2014 <i>Riserva</i>	28.00
Roero <i>Cascina Chicco</i> 2016 <i>Valmaggione Riserva</i>	28.00
Roero <i>Cornarea</i> 2015	30.00
Roero <i>Giovanni Almondo</i> 2015 <i>Bric Valdiana</i>	36.00
Roero <i>Matteo Correggia</i> 2014 <i>Roche d'Ampej</i>	45.00

Barbaresco

Barbaresco <i>Massucco</i> 2015	26.00
Barbaresco <i>Massucco</i> 2010	30.00
Barbaresco <i>La cà Nova</i> 2016	30.00
Barbaresco <i>Produttori del Barbaresco</i> 2016	40.00
Barbaresco <i>Negro Giuseppe</i> 2016	42.00
Barbaresco <i>Piero Busso</i> 2016 San Stunet	65.00
Barbaresco <i>Bruno Giacosa</i> 2017 Asili	125.00
Barbaresco <i>Gaja</i> 2012	210.00

Barolo

Barolo 2013 <i>Massucco</i>	34.00
Barolo 2012 <i>Massucco</i>	36.00
Barolo 2009 - 2010 <i>Massucco</i>	38.00
Barolo <i>Oddero</i> 2013	44.00
Barolo <i>Cavallotto</i> 2012 <i>Bricco Boschis</i>	58.00
Barolo <i>Elio Grasso</i> 2014	60.00
Barolo <i>Pio Cesare</i> 2013	64.00
Barolo <i>Gaja</i> 2013 <i>Dagromis</i>	70.00
Barolo <i>Domenico Clerico</i> 2012 <i>Ciabot Mentin</i>	75.00
Barolo <i>Elio Altare</i> 2013 <i>Arborina</i>	98.00

Vini da dessert

Moscato d'Asti 13.00
Massucco
2019

Birbet dolce 12.00
Massucco
2019 Brachetto

Passito di Arneis 20.00
Massucco
2019 Passione 0,375ml

Passito di Moscato 21.00
Fatt.San Giuliano
2019 Passione 0,375ml

casa Massucco

Il ristorante della chef Gabriella Massucco si trova sopra le cantine di famiglia circondata dalle loro vigne a Castagnito d'Alba in Piemonte: questo è il motivo per cui tante etichette presenti in carta sono Massucco.

Oltre alle loro migliori bottiglie potrete scegliere tra alcuni dei numerosi grandi produttori della nostra zona.



Vini al bicchiere

Brut Cavaliere della Serra <i>Massucco</i> <i>metodo Charmat (Arneis e Favorita)</i>	4.00
Roero Arneis DOCG <i>Massucco</i>	4.00
Sole dei Tempi <i>Massucco</i> <i>vendemmia in due tempi di Roero Arneis</i>	4.50
Dolcetto d'Alba <i>Massucco</i>	4.00
Barbera d'Alba <i>Massucco</i>	4.00
Luna dei Tempi <i>Massucco</i> <i>vendemmia in due tempi di Barbera d'Alba</i>	4.50
Nebbiolo d'Alba <i>Massucco</i>	4.00
Roero DOCG <i>Massucco</i> <i>Nebbiolo 100%</i>	4.50
Moscato d'Asti <i>Massucco</i>	4.00
Passito di Arneis dolce <i>Massucco</i> <i>vino da uve stramature</i>	5.00
Passito "Passione" <i>Fatt.San Giuliano</i> <i>vino da uve stramature di Moscato</i>	5.00