

# 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 <i>Bruno Paillard</i> <i>Premiere Cuvée</i>	66.00

# Vini Rosè

Rosè <i>Massucco</i> 2019	12.00
Rosè <i>Poderi Colla</i> Scint 2019	19.00
Rosè <i>Giuseppe Negro</i> Monzu 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 <i>Massucco</i> 2019	13.00
Langhe Dolcetto <i>Massucco</i> 2019	13.00
Grignolino d'Asti <i>Braida</i> 2019 Limonte	18.00
Pelaverga di Verduno <i>Belcolle</i> 2019 Pelaverga	19.00
Ruchè <i>Montalbera</i> 2018 La Tradizione	21.00

# 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)*

# Barbera

Barbera d'Alba <i>Massucco</i> 2018	13.00
Barbera d'Alba <i>Massucco</i> 2015 Serra	15.00
Barbera d'Alba <i>Massucco</i> 2015 Nonna Rosin	18.00
Barbera d'Alba <i>Pio Cesare</i> 2017	23.00
Barbera d'Alba <i>Domenico Clerico</i> 2017 Tre vigne	24.00
Barbera d'Alba <i>Elio Grasso</i> 2015 vigna Martina	26.00
Barbera del Monferrato <i>Braida</i> 2018 La monella	20.00
Nizza <i>Michele Chiarlo</i> 2016 La Court	38.00

# 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  
*Massucco* 34.00

Barolo 2012  
*Massucco* 36.00

Barolo 2009 - 2010  
*Massucco* 38.00

Barolo  
*Oddero*  
2013 44.00

Barolo  
*Cavallotto*  
2012 *Bricco Boschis* 58.00

Barolo  
*Elio Grasso*  
2014 60.00

Barolo  
*Pio Cesare*  
2013 64.00

Barolo  
*Gaja*  
2013 *Dagromis* 70.00

Barolo  
*Domenico Clerico*  
2012 *Ciabot Mentin* 75.00

Barolo  
*Elio Altare*  
2013 *Arborina* 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