

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
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
Champagne <i>Louis Roederer</i> <i>Brut Premiere</i>	70.00

Vini Bianchi

Roero Arneis 14.00
Massucco
2020

Roero Arneis 19.00
Cascina Chicco
2020

Langhe Favorita 13.00
Massucco
2020

Langhe Favorita 21.00
Gianni Gagliardo
Fallegro 2019

Chardonnay 13.00
Massucco
2019

Souvignon 30.00
Matteo Correggia
2016

Vini Rosè

Rosè 13.00
Massucco
2020

Rosè 21.00
Negro Giuseppe
Monsù 2019

Vini Rossi

Dolcetto d'Alba 13.00
Massucco
2019

Grignolino d'Asti 19.00
Braida
2019 Limonte

Dogliani 20.00
Poderi Einaudi
2019

Ruchè 23.00
Montalbera
2018 Lacento

Pinot nero 24.00
Deltetto
2019

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)*

Momprà 35.00

Conterno Fantino

2017 *(nebbiolo, barbera e cabernet sauvignon)*

Artè 36.00

Domenico Clerico

2017 *(nebbiolo d'Alba e Barbera d'Alba)*

Sito Moresco 45.00

Gaja

2018 *(nebbiolo d'Alba e Barbera d'Alba e Merlot)*

Barbera

Barbera d'Alba <i>Massucco</i> 2019	13.00
Barbera d'Alba <i>Massucco</i> 2016 <i>Superiore</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 del Monferrato <i>Braida</i> 2020 <i>La monella</i>	20.00
Nizza <i>Michele Chiarlo</i> 2016 <i>La Court</i>	38.00

Nebbiolo

Nebbiolo d'Alba <i>Massucco</i> 2019	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>Poderi Colla</i> 2019	24.00
Langhe Nebbiolo <i>Sottimano</i> 2019	25.00
Langhe Nebbiolo <i>Vietti</i> 2016 <i>Perbacco</i>	25.00
Langhe Nebbiolo <i>Conterno Fantino</i> 2018 <i>Ginestrino</i>	26.00
Langhe Nebbiolo <i>Domenico Clerico</i> 2018 <i>Capisme</i>	26.00
Langhe Nebbiolo <i>Pio Cesare</i> 2016	28.00

Roero

Roero <i>Massucco</i> 2016	20.00
Roero <i>Massucco</i> 2015	22.00
Roero <i>Massucco</i> 2014 <i>Riserva</i>	30.00
Roero <i>Massucco</i> 2013 <i>Riserva</i>	32.00
Roero <i>Cascina Chicco</i> 2016 <i>Valmaggione Riserva</i>	30.00
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> 2017	26.00
Barbaresco <i>Massucco</i> 2016	28.00
Barbaresco <i>Massucco</i> 2015	30.00
Barbaresco <i>Produttori del Barbaresco</i> 2016	40.00
Barbaresco <i>Negro Giuseppe</i> 2016	45.00
Barbaresco <i>Piero Busso</i> 2016 San Stunet	60.00
Barbaresco <i>Sottimano</i> 2016 Pajorè	65.00
Barbaresco <i>Nada Fiorenzo</i> 2017 Rombone	75.00
Barbaresco <i>Gaja</i> 2012	210.00

Barolo

Barolo <i>Massucco</i> 2015	34.00
Barolo <i>Massucco</i> 2013	36.00
Barolo <i>Oddero</i> 2013	48.00
Barolo <i>Elio Grasso</i> 2014	60.00
Barolo <i>Cavallotto</i> 2017 <i>Bricco Boschis</i>	65.00
Barolo <i>Pio Cesare</i> 2013	70.00
Barolo <i>Elio Altare</i> 2016	75.00
Barolo <i>Gaja</i> 2016 <i>Dagromis</i>	85.00
Barolo <i>Domenico Clerico</i> 2012 <i>Ciabot Mentin</i>	90.00

Vini da dessert

Moscato d'Asti 13.00
Massucco
2020

Moscato d'Asti 17.00
Saracco
2020

Passito di Arneis 20.00
Massucco
2019 *Passione* 0,375ml

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

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

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.

