

CARTA DEI VINI

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. **BUONA SCELTA**

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 <i>Podere Rocche dei Manzoni</i> <i>Brut metodo classico</i>	26.00
Altalanga <i>Cocchi</i> <i>Bianc 'd Bianc 2016 millesimato</i>	35.00
Prosecco docg <i>Col Vetoraz</i> <i>Valdobbiadene extra dry</i>	25.00
Trento doc <i>Ferrari</i> <i>Maximum</i>	30.00
Franciacorta <i>Mosnel</i> <i>Satèn 2016</i>	35.00
Franciacorta <i>Cà del Bosco</i> <i>Dosage zèro 2014</i>	50.00
Champagne <i>Louis Roederer</i> <i>Brut Premiere</i>	70.00

Vini Bianchi

Roero Arneis <i>Massucco</i> 2020	14.00
Roero Arneis <i>Cascina Chicco</i> 2020	19.00
Langhe Favorita <i>Massucco</i> 2020	13.00
Langhe Favorita <i>Gianni Gagliardo</i> Fallegro 2020	21.00
Chardonnay <i>Massucco</i> 2019	13.00
Chardonnay <i>Pio Cesare</i> Pio di Lei 2019	33.00
Souvignon <i>Matteo Correggia</i> 2016	30.00
Timorasso <i>Marina Coppi</i> Francesca 2020	24.00

Vini Rosè

Rosè 13.00
Massucco
2020

Rosè 21.00
Negro Giuseppe
Monsù 2019

Vini Rossi

Dolcetto d'Alba 13.00
Massucco
2020

Grignolino d'Asti 19.00
Braida
2019 Limonte

Dogliani 20.00
Poderi Einaudi
2020

Pelaverga 22.00
Bel Colle
2020

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

2019 vendemmia di barbera in due tempi

TerrAmore 18.00

Massucco

2017 (nebbiolo d'Alba e Corvina Veronese)

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 Superiore	15.00
Barbera d'Alba <i>Massucco</i> 2015 Nonna Rosin	18.00
Barbera d'Alba <i>Pio Cesare</i> 2017	24.00
Barbera d'Alba <i>Domenico Clerico</i> 2019 Tre vigne	24.00
Barbera d'Alba <i>Elio Grasso</i> 2019 vigna Martina	28.00
Barbera d'Alba <i>Pio Cesare</i> 2019 Fides	36.00
Barbera del Monferrato <i>Braida</i> 2020 La monella	20.00
Nizza <i>Michele Chiarlo</i> 2016 La Court	38.00

Nebbiolo

Nebbiolo d'Alba <i>Massucco</i> 2019	15.00
Nebbiolo d'Alba <i>Massucco</i> 2018 Superiore	18.00
Nebbiolo d'Alba <i>Massucco</i> 2016 nonno Vet	20.00
Langhe Nebbiolo <i>Poderi Colla</i> 2019	23.00
Langhe Nebbiolo <i>Sottimano</i> 2019	26.00
Langhe Nebbiolo <i>Vietti</i> 2017 Perbacco	26.00
Langhe Nebbiolo <i>Conterno Fantino</i> 2018 Ginestrino	26.00
Langhe Nebbiolo <i>Domenico Clerico</i> 2018 Capisme	26.00
Langhe Nebbiolo <i>Pio Cesare</i> 2016	28.00

Roero

Roero	20.00
<i>Massucco</i>	
<i>2017</i>	
Roero	22.00
<i>Massucco</i>	
<i>2016</i>	
Roero	24.00
<i>Massucco</i>	
<i>2015</i>	
Roero	30.00
<i>Massucco</i>	
<i>2014 Riserva</i>	
Roero	33.00
<i>Massucco</i>	
<i>2013 Riserva</i>	
Roero	30.00
<i>Cascina Chicco</i>	
<i>2016 Valmaggione Riserva</i>	
Roero	30.00
<i>Cornarea</i>	
<i>2015</i>	
Roero	36.00
<i>Giovanni Almondo</i>	
<i>2015 Bric Valdiana</i>	
Roero	45.00
<i>Matteo Correggia</i>	
<i>2014 Roche d'Ampej</i>	

Barbaresco

Barbaresco <i>Massucco</i> 2017	26.00
Barbaresco <i>Massucco</i> 2016	28.00
Barbaresco <i>Massucco</i> 2015	30.00
Barbaresco <i>La cà Nova</i> 2018	32.00
Barbaresco <i>Produttori del Barbaresco</i> 2016	40.00
Barbaresco <i>Produttori del Barbaresco</i> 2015 Riserva Pora	52.00
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 90.00
Bruno Rocca
2018 Rabajà

Barbaresco 210.00
Gaja
2012

Barolo

Barolo 34.00
Massucco
2015

Barolo 36.00
Massucco
2013

Barolo 38.00
Massucco
2012

Barolo 48.00
Oddero
2013

Barolo 70.00
Elio Grasso
2014

Barolo 67.00
F.lli Cavallotto
2017

Barolo 70.00
Pio Cesare
2017

Barolo 75.00
Elio Altare
2016

Barolo	85.00
<i>Gaja</i>	
<i>2016 Dagromis</i>	
Barolo	90.00
<i>Domenico Clerico</i>	
<i>2015 Ciabot Mentin</i>	
Barolo	110.00
<i>Elio Altare</i>	
<i>2017 Arborina</i>	

Vini da dessert

Moscato d'Asti	13.00
<i>Massucco</i>	
<i>2020</i>	
Moscato d'Asti	17.00
<i>Saracco</i>	
<i>2020</i>	
Passito di Arneis	20.00
<i>Massucco</i>	
<i>2019 (0,375ml)</i>	
Passito di Moscato	22.00
<i>Fatt.San Giuliano</i>	
<i>2019 Passione (0,375ml)</i>	

Vini al bicchiere

della Azienda Agricola Massucco

Brut Cavaliere della Serra 4.00
metodo Charmat (Arneis e Favorita)

Roero Arneis DOCG 4.00

Sole dei Tempi 4.50
vendemmia in due tempi di Roero Arneis

Dolcetto d'Alba 4.00

Barbera d'Alba 4.00

Luna dei Tempi 4.50
vendemmia in due tempi di Barbera d'Alba

Nebbiolo d'Alba 4.00

Roero DOCG 4.50

Nebbiolo 100%

Moscato d'Asti 4.00

Passito di Arneis dolce 5.00
vino da uve stramature

Passito "Passione" 6.00

Fatt.San Giuliano

vino da uve stramature di Moscato