



Un pasto senza vino è come un giorno senza sole.

(Anthelme Brillat-Savarin)

# VERMOUTH APERITIVI

(al calice)

Peliti Sup. Rosso - Torino	€ 7,00
Azaline Saffron roux (da pinot nero) Boudier G.	€ 7,00
Contratto Rosso	€ 5,00
Contratto Bianco	€ 5,00
Cocchi	€ 5,00
Lillet	€ 6,00
Mancino rosso	€ 6,00
Riserva Carlo Alberto rosso	€ 7,00
Carpano Antica Formula	€ 6,00
Aperitivo "Americano" con uno dei Vermouth	€ 9,00

# B O L L I C I N E

Vino spumante brut	Iris Vigneti	€ 15,00
Terzavia Brut	De Bartoli	€ 37,00
Gran Noire '13 dosage"0"	Villa Parens	€ 60,00
Franciacorta DOM 2006 Ris. "dos.0"	Mirabella	€ 75,00
Glacier Extra Brut	Le Cave de Mogex	€ 33,00
Franciacorta Saten	Mirabella	€ 37,00
Solouva dosaggio zero	SoloUva	€ 34,00
Cremant d' Alsace ex.brut	Meyer Fonnè	€ 28,00
Benoit B. (gamay)'17 brut "0"	Grosbot Barbara	€ 31,00
Cuvée Prestige 2016 Ex.Brut	Bjana	€ 37,00
Champagne Tradition Brut	Brocard Pierre	€ 65,00
Champagne Heri H. 1er.Cru ex.b.	Coulon Roger	€ 73,00
Champagne Cont.Noire 2014 ex.b.	Brocard Pierre	€ 96,00
Champagne Brut Nature	Billecart Salmon	€ 86,00
Champagne Brut nature BdB	Laherte	€ 75,00
Champagne Blason Rosè	Perrier Jouet	€ 125,00
Champagne Belle Epoque 2012	Perrier Jouet	€ 236,00
Champagne Blanc de Blancs	Perrier Jouet	€ 133,00
Champagne Brut rosè 2006	Dom Perignon	€ 525,00

# V I N I   B I A N C H I

Sauvignon R.d.Mele 2020	Venica	€ 52,00
Malvasia Selez. Zitelle 2017	Meroi	€ 55,00
Broy 2015 (fr)	Collavini	€ 41,00
Friulano 2020	Antico Broilo	€ 25,00
Pinot Grigio 2020	Vie di Romans	€ 38,00
Chardonnay 2020	Toros	€ 32,00
Pinot Bianco 2018	Tercic	€ 25,00
Gewurtztraminer 2019	Brunnenhof	€ 32,00
Fiano d' Avellino 2019	Ciro Piccariello	€ 25,00
Chablis- Les Formeauxt 2018 P.er Cru	Colette	€ 47,00
Saint Veran 2018	Camille Paquet	€ 46,00
Tokaji furmint Szent Tamas 2013	Szepsy	€ 82,00
Chablis- Vaulorent 2018 P.er Cru	Piuze Patric	€ 99,00
Meursault- Poruzot 2017 P.er Cru	Morey Jobard	€ 147,00
Chassagne Montrachet '11 1er cru	Marchand Tawse	€ 172,00

# V I N I R O S S I

Merlot Riserva 2016	Antico Broilo	€ 40,00
Andritz rosso 2010 (me+cs)	Sturm	€ 65,00
Morus Nigra 2016( Ref.p.r.)	Vignai da Duline	€ 40,00
Pignolo 2004	Bressan	€ 118,00
Barolo Bricco Boschis 2017	Cavallotto	€ 94,00
Barbera d'Alba Sup. 2017	Colombo	€ 28,00
Grattamacco 2015	Collemassari	€ 92,00
Brunello di Mont. 2015 Poggio a. M.	Banfi	€ 67,00
Rosso di Montalcino 2014	Pian dell' Orino	€ 88,00
Les Claps	Pas de l'escalette	€ 34,00
Pinot Noire '13	Marchand Tawse	€ 45,00
Savigny les Beaune '12 (pn)	Maillard	€ 45,00
Meursault '17 (pn)	Fabien Coche	€ 93,00
Chambolle Musigny 17 (pn)	Ligner Michelot	€ 94,00
Vieux Taillefer St.Emilion Grand Cru	C.& P. Cohen	€ 174,00
Les Bousselots'15 1er.cru N.S.G. (pn)	Gerard Julien	€140,00
Echezeaux '16	Marchand Tawse	€ 312,00

V I N I M A C E R A T I  
C A R S O / S L O V E N I A

Ribolla 2017	Damijan Podversic	€ 58,00
Pinot Grigio 2018	Damijan Podversic	€ 58,00
Kaplja 2017	Damijan Podversic	€ 58,00
Malvasia 2017	Damijan Podversic	€ 58,00
Brda Bianco 2018	Kristian Keber	€ 39,00
Vitovska 2018	Marko Fon	€ 47,00
Malvasia 2019	Marko fon	€ 38,00
Rebula 2016	Kabaj	€ 34,00
Prulke 2017 (Sa+Vi+Ma)	Zidarich	€ 37,00
Malvasia 2017	Zidarich	€ 37,00

# V I N I D O L C I

Negra 2007 Josko Rencel (te+me+cs) (375ml) (Non filtrato)	€ 60,00
Traminer Passito Aur'13 Ronco del Gelso (375ml)	€ 31,00
Ice Wine Krater & Liliac '16 (Transilvania) (375ml)	€ 48,00
Riesling 2013 Reichsgraf von Kesselstatt 7° (750 ML)	€ 76,00
Szamorodni 2013 (Ungheria) Szespy (375ml)	€ 95,00
Aszu 2007 Tokaj (Ungheria) Szespy (375ml)	€250,00
Riesling Spätlllese 2013 Reichsgraf von Kesselstatt 7°	76,00

Questa selezione dalla nostra cantina, è pensata per poter abbinare i nostri vini alle proposte di cibo in modo corretto ed immediato. Altre richieste dalla nostra cantina sono sempre gradite.





[caffetteriatorinese.com](http://caffetteriatorinese.com)