

La Gaia Carta

“Amici, uomini liberi e voi più in diretta: agricoltori, vignaioli, olivicoltori, contadini, artigiani alimentari, conduttori di locali pubblici, chef, sommelier. Il rischio è divenuto realtà. La terra e il clima sono sconvolti, le vendemmie e i raccolti asfittici e malati. Le multinazionali realizzano il progetto di cibi e bevande geneticamente modificate, da sopravvivenza. Nutrono i servi, anzi li inducono alla moltiplicazione delle natalità, così che i detentori del potere diventino sempre più ricchi. Se vogliamo sperare in nipoti e figli sani e capaci di lavoro, di musica e di gioia, ribelliamoci”.

Luigi Veronelli, novembre 2002



*I vini senza indicazione dell'annata
sono vini giovani delle ultime due vendemmie*

La selezione TOP

Vogliamo essere ambasciatori dell'Oltrepò Pavese e promuoverlo attraverso la qualità, la passione e la professionalità che, ogni giorno, mettiamo in tutto quello che facciamo.

Selezioniamo per i nostri piatti le migliori materie prime locali e proponiamo una carta dei vini ricca di eccellenze dell'Oltrepò Pavese, capace di raccontare le emozioni del luogo incantevole in cui viviamo e lavoriamo.

Il prezzo di questa selezione è calmierato grazie alle particolari offerte riservateci dai produttori oltrepadani.

Metodo Classico

Brut "Tavole d'OltrePo Cuvée 2022" Prime Altire, <i>Casteggio</i>	32,00
---	-------

Vini bianchi

Riesling Superiore "Rivalunga" Ca' del Santo, <i>Montalto Pavese</i>	22,00
--	-------

Vini rossi

Bonarda ferma "Povromme" Il Molino di Rovescala, <i>Rovescala</i>	28,00
---	-------

"Orione" (da uva mornasca) Cascina Gnocco, <i>Mornico Losana</i>	2018	32,00
--	------	-------

Vini dolci e passiti

Moscato "Il Volpara" Monterosso, <i>Volpara</i>	18,00
---	-------

Malvasia passita "Villa Marone" Bisi, <i>San Damiano al Colle</i>	2019	28,00
---	------	-------

Metodo Classico

Metodo Classico da uve pinot nero

Brut

Brut Ca' del Gé, <i>Montalto Pavese</i>	2016	36,00
Brut "Opus Prima" Fabrizio Maria Marzi, <i>Casteggio</i>	s.a.	36,00
Brut "Torti" Pietro Torti, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2019	36,00
Brut "Gran Cuvée" Travaglino, <i>Calvignano</i>	2018	36,00
Brut "Giorgi 1870 - Gran Cuvée Storica" Fratelli Giorgi, <i>Canneto Pavese</i>	2018	36,00
Brut Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	s.a.	38,00
Brut "Cuvée Ca' del Tava" Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	s.a.	75,00

Extra Brut e Pas Dosé

Extra Brut "Cuvée Nero d'Oro" Bertè e Cordini, <i>Broni</i>	s.a.	36,00
Pas Dosé Torre degli Alberi, <i>Ruino</i>	2017	36,00
Zéro Dosage "Farfalla - Noir Collection" Ballabio, <i>Casteggio</i>	s.a.	38,00
Pas Dosé "Roccapietra Zero" Cantina Scuropasso, <i>Pietra de' Giorgi</i>	2017	38,00
Pas Dosé "Moratti Cuvée 'More'" Castello di Cigognola, <i>Cigognola</i>	s.a.	38,00
Pas Dosé "Nature" Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	s.a.	38,00
Dosaggio Zero "Vergomberra" Bruno Verdi, <i>Canneto Pavese</i>	2018	38,00
Extra Brut "Poggio dei Duca" Calatroni, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2018	40,00
Brut Nature Rossetti e Scrivani, <i>Montebello della Battaglia</i>	s.a.	40,00
Brut Nature Oltrenero, <i>Zenevredo</i>	2018	44,00
Pas Dosé "Zuffada", Casa Zuffada, <i>Ruino</i>	2018	65,00
Zéro Dosage "Farfalla - Cave Privée" Ballabio, <i>Casteggio</i>	2013	90,00

Metodo Classico da uve chardonnay

Brut

Brut "Blanc de Blanc" Tenuta Mazzolino, <i>Corvino San Quirico</i>	s.a.	33,00
--	------	-------

Metodo Classico Rosé da uve pinot nero

Brut

Cruasé Brut "Torti" Pietro Torti, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2019	36,00
Rosé Brut Rossetti e Scrivani, <i>Montebello della Battaglia</i>	s.a.	40,00
Rosé Brut Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	s.a.	40,00
Cruasé Brut Oltrenero, <i>Zenevredo</i>	s.a.	40,00

Pas Dosé

Rosé Extra Brut Frecciarossa, <i>Casteggio</i>	2019	35,00
Cruasé Extra Brut Bertè e Cordini, <i>Broni</i>	s.a.	36,00
Rosé Extra Brut "Note d'agosto" Alessio Brandolini, <i>San Damiano al Colle</i>	s.a.	38,00
Rosé Extra Brut "NorEma" Calatroni, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2020	38,00
Rosé Extra Brut "Farfalla Rosé - Noir Collection" Ballabio, <i>Casteggio</i>	s.a.	40,00
Rosé Extra Brut "Saignée della Rocca" Conte Vistarino, <i>Rocca de' Giorgi</i>	s.a.	45,00

Metodo Martinotti

Extra Dry

Pinot Nero Extra Dry Manuelina, <i>Santa Maria della Versa</i>	25,00
Pinot Nero Rosé Extra Dry Vanzini, <i>San Damiano al Colle</i>	25,00

Vini bianchi

Pinot Nero vinificato in bianco

Pinot Nero frizzante "Antithesi" Manuelina, <i>Santa Maria della Versa</i>	22,00
Pinot Nero fermo "Sillery" Frecciarossa, <i>Casteggio</i>	24,00

Pinot Grigio

Pinot Grigio "Elivià" Le Fiore, <i>Montalto Pavese</i>	24,00
Pinot Grigio Cà di Frara, <i>Mornico Losana</i>	30,00

Malvasia

Malvasia "Madone" Il Molino di Rovescala, <i>Rovescala</i>	30,00
--	-------

Chardonnay

Chardonnay Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	22,00
Chardonnay "Camarà" Tenuta Mazzolino, <i>Corvino San Quirico</i>	22,00
Chardonnay "Rivone" Cordero San Giorgio, <i>Santa Giuletta</i>	2019 32,00
Chardonnay "Blanc" Tenuta Mazzolino, <i>Corvino San Quirico</i>	2018 32,00

Sauvignon

Sauvignon "Masaria" Bertè & Cordini, <i>Broni</i>	22,00
Sauvignon "I Ginepri" La Sbercia, <i>Borgoratto Mormorolo</i>	22,00

Riesling Italice

Riesling Italice frizzante "Borgalto" La Sbercia, *Borgoratto Mormorolo* 20,00

Riesling Renano

Riesling Superiore La Genisia, *Codevilla-Torrazza Coste* 24,00

Riesling Superiore "Lo Spavaldo" Finigeto, *Montalto Pavese* 24,00

Riesling "Campo della Fojada" Travaglino, *Calvignano* 24,00

Riesling Monsupello, *Torricella Verzate* 24,00

Riesling "Gli Orti" Frecciarossa, *Casteggio* 24,00

Riesling Superiore "Vigna Martina" Isimbarda, *Santa Giuletta* 24,00

Riesling Superiore "Oliva" Cà di Frara, *Mornico Losana* 2019 30,00

Riesling "Campo Dottore" Calatroni, *Montecalvo Versiggia* 30,00

Riesling Superiore "Vigna Martina - Le Fleur", Isimbarda, *Santa Giuletta* 30,00

Riesling Superiore "MonsAltum Cresciuto Grande" Marchesi di Montalto, *Montalto Pavese* 30,00

Riesling Riserva "Campo della Fojada", Travaglino, *Calvignano* 2018 30,00

Riesling "Tschüss" Fabrizio Maria Marzi & Gut Avelsbach Weingut, Oltrepò Pavese-Mosella (Germania)
Prodotto da uve riesling renano (clone Heinz 65 Mosel) coltivate in Oltrepò Pavese e Mosella. 35,00

Vini rosati

Rosato "Margherita" (fermo da uve pinot nero) Frecciarossa, *Casteggio* 18,00

Vini rossi

Bonarda frizzante

Bonarda frizzante "Podere La Guardia" Tosi, <i>Montescano</i>	18,00
Bonarda frizzante "La Peccatrice" Bisi, <i>San Damiano al Colle</i>	18,00
Bonarda frizzante "Possessione di Vergombera" Bruno Verdi, <i>Canneto Pavese</i>	18,00
Bonarda frizzante Pietro Torti, <i>Montecalvo Versiggia</i>	18,00
Bonarda frizzante "Cresta del Ghiffi" (vendemmia tardiva) Fratelli Agnes, <i>Rovescala</i>	20,00
Bonarda frizzante "La Riva di Sass" Quaquarini Francesco, <i>Canneto Pavese</i>	20,00

Bonarda ferma

Bonarda ferma "Briccaia" La Costaiola, <i>Montebello della Battaglia</i>		22,00
Bonarda ferma "Verzello" Pietro Torti, <i>Montecalvo Versiggia</i>		22,00
Bonarda ferma "Coccinea" Tenuta Belvedere, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2016	24,00
Bonarda ferma "Millennium" Fratelli Agnes, <i>Rovescala</i>	2016	32,00
Bonarda ferma "Poculum" Fratelli Agnes, <i>Rovescala</i>	2015	32,00
Bonarda ferma "Tabar" Buscaglia, <i>Rovescala</i>	2015	34,00
Bonarda ferma "Rosso d'Asia" Picchioni Andrea, <i>Canneto Pavese</i>	2018-2019	35,00
Bonarda ferma "Frater" Cà di Frara, <i>Mornico Losana</i>	2018	44,00

Barbera

Barbera "Malgheria" La Sbercia, <i>Borgoratto Mormorolo</i>	2019	25,00
Barbera "Il Pozzo" Alessio Brandolini, <i>San Damiano al Colle</i>		28,00
Barbera "Sass" Buscaglia, <i>Rovescala</i>	2018	30,00
Barbera "I Gelsi" Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	2016	30,00
Barbera "Roncolongo" Bisi, <i>San Damiano al Colle</i>	2019	35,00
Barbera "Campo del Marrone" Bruno Verdi, <i>Canneto Pavese</i>		35,00

Barbatarlo

Barbatarlo (da uva croatina, uva rara e vespolina) Lino Maga, <i>Broni</i>		100,00
--	--	--------

Oltrepò Pavese Rosso

Oltrepò Pavese Rosso "Ultrapadum" Bisi, San Damiano al Colle (rifermentato in bottiglia da uve croatina e barbera)		22,00
Oltrepò Pavese Rosso "Il Beneficio" Alessio Brandolini, <i>San Damiano al Colle</i>	2017	28,00
Oltrepò Pavese Rosso "Podere La Borla" Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	2017	30,00
Oltrepò Pavese Rosso Riserva "Anamari" Frecciarossa, <i>Casteggio</i>	2018	38,00
Oltrepò Pavese Rosso Riserva "Cavariola" Bruno Verdi, <i>Canneto Pavese</i>	2018	44,00

Buttafuoco

Buttafuoco "Solinghino" Picchioni Andrea, <i>Canneto Pavese</i>		22,00
Buttafuoco Storico "Vigna Sacca del Prete" Giulio Fiamberti, <i>Canneto Pavese</i>	2017	42,00
Buttafuoco Storico "Vigna Pregana" Qua Quarini Francesco, <i>Canneto Pavese</i>	2016	42,00
Buttafuoco "Bricco Riva Bianca" Picchioni Andrea, <i>Canneto Pavese</i>	2019	42,00
Buttafuoco Storico "Vigna Solenga" Giulio Fiamberti, <i>Canneto Pavese</i>	2017	45,00

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon "7 Nero" (cabernet sauvignon e syrah) Buscaglia, <i>Rovescala</i>	2018	32,00
--	------	-------

vitigni autoctoni pre-fillossera

“Uvarara” (da uva rara) Frecciarossa, <i>Casteggio</i>		24,00
“Loghetto” ammandorlato (da croatina e altre varietà di un vigneto di oltre 80 anni) Fratelli Agnes, <i>Roveskala</i>		32,00

...e vini di confine

“Derthona” (da uva timorasso) Claudio Mariotto, <i>Vbo</i>	2019	32,00
“Vho” (da uva barbera) Claudio Mariotto, <i>Vbo</i>	2016	35,00

Pinot Nero

Pinot Nero “Sax” Tosi, <i>Montescano</i>		22,00
Pinot Nero “Cà Nuè” Marchesi di Montalto, <i>Montalto Pavese</i>		24,00
Pinot Nero “Pernerò” Travaglino, <i>Calvignano</i>		24,00
Pinot Nero “Carillo” Frecciarossa, <i>Casteggio</i>		24,00
Pinot Nero Cà di Frara, <i>Mornico Losana</i>		28,00
Pinot Nero “Mobi” Pietro Torti, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2018	32,00
Pinot Nero “Calonga” Bisi, <i>San Damiano al Colle</i>	2019	35,00
Pinot Nero “Tiāmat” Cordero San Giorgio, <i>Santa Giuletta</i>		35,00
Pinot Nero “Arfena” Picchioni Andrea, <i>Canneto Pavese</i>		35,00
Pinot Nero “Casaia” La Travaglina, <i>Santa Giuletta</i>	2018	35,00
Pinot Nero “Castello di Cigognola” <i>Cigognola</i>		40,00
Pinot Nero “Tavernetto” Conte Vistarino, <i>Rocca de' Giorgi</i>	2019	45,00
Pinot Nero “Pernice” Conte Vistarino, <i>Rocca de' Giorgi</i>	2018	55,00
Pinot Nero “Giorgio Odero” Frecciarossa, <i>Casteggio</i>	2016-2017	55,00
Pinot Nero “Noir” Tenuta Mazzolino, <i>Corvino San Quirico</i>	2018	55,00
Pinot Nero “Bertone” Conte Vistarino, <i>Rocca de' Giorgi</i>	2018	60,00
Pinot Nero “Giorgio Odero” Frecciarossa, <i>Casteggio</i>	2009-2011-2015	60,00

Vini dolci

Moscato

Moscato "Il Volpara" Calatroni Emilio, <i>Golferenzo</i>	18,00
Moscato "Il Volpara" Rampuzzi Angelo, <i>Golferenzo</i>	18,00

Sangue di Giuda

Sangue di Giuda "Vigna Acqua Calda" Qua Quarini, <i>Canneto Pavese</i>	18,00
Sangue di Giuda Vanzini, <i>San Damiano al Colle</i>	18,00

Buttafuoco chinato

Buttafuoco chinato "Ambrosia" Giulio Fiamberti, <i>Canneto Pavese</i> (0,50 cl)	28,00
---	-------