

# la brasserie du BON BEC



## I VINI LE BIRRE



*I veri intenditori non bevono vini,  
degustano segreti.*

*Salvador Dalì*

**Nico**

**Vi propone  
i vini al bicchiere**

*La vita è così amara,*

*Il vino è così dolce;*

*Perché dunque non bere?*

*Umberto Saba*

*Se decidi di smettere di fumare,  
di bere e di far l'amore,  
non è che vivi più al ungo:  
la vita ti sembra più lunga*

*C. Freud*

# CHAMPAGNE

**MOET ET CHANDON Impérial (cl. 37.5)** € 40  
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)

**MOET ET CHANDON Impérial** € 80  
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)

## SPUMANTI

**“THORA” Feudo di San Maurizio** € 22  
(Muller Thurgau)

**“BLANC FRIPON” Cave du Mont Blanc** € 21  
(Prié Blanc)

**“NOBLE EFFERVESCENTE 4478” Quatremille** € 30  
(Pinot Nero)

**TRISKELL ROSE’ Co. Enfer** € 26  
(Mayolet)

**CUVEES DES MINES, COGNE ‘19 Cave du Mont Blanc** € 30  
(Prié Blanc)

**“OVIDE” Chateau Feuillet** € 26  
(Petite Arvine, Pinot Nero)

**“ETRAL” Chemin** € 42  
(Chardonnay, Prié Blanc, metodo classico)

**RISERVA ELENA ‘ 19 Rocche dei Manzoni** € 34  
(Chardonnay, Pinot Nero)

**FRANCIACORTA Ferghettina** € 30  
(Chardonnay, Pinot Nero)

**FRANCIACORTA “Satèn” ‘18 Antica Fratta** € 42  
(Chardonnay)

**FRANCIACORTA BRUT ROSE’ ‘16 Antica Fratta** € 43  
(Chardonnay, Pinot Nero)

# LE MEZZE BOTTIGLIE

## I vini bianchi della Valle d'Aosta

<b>PETITE ARVINE '20</b> <i>Chateau Feuillet</i> (Petite Arvine)	€ 18
<b>BLANC DE MORGEX '20</b> <i>Ermes Pavese</i> (Prié Blanc)	€ 21
<b>PINOT GRIS '21</b> <i>Lo Triolet</i> (Pinot Gris)	€ 18
<b>GEWURZTRAMINER "GRAPILLON" '21</b> <i>Feudo di San Maurizio</i> (Gewurztraminer)	€ 17

## I vini rossi della Valle d'Aosta

<b>TORRETTE '21</b> <i>Chateau Feuillet</i> (Petit Rouge, Mayolet)	€ 16
<b>DONNAS '18</b> <i>Cave Cooperative de Donnas</i> (Nebbiolo, Freisa, Neyret)	€ 18
<b>GAMAY '21</b> <i>Lo Triolet</i> (Gamay)	€ 15
<b>CORNALIN '20</b> <i>Feudo di San Maurizio</i> (Cornalin)	€ 19
<b>ENFER D'ARVIER '19</b> <i>Co. Enfer</i> (Petit Rouge)	€ 21
<b>FUMIN '19</b> <i>Lo Triolet</i> (Fumin, Gamaret)	€ 23
<b>TORRETTE '21</b> <i>F.lli Grosjean</i> (Petit Rouge)	€ 16
<b>TORRETTE SUPERIEUR '19</b> <i>Cantina "Edoardo Braga"</i> (Petit Rouge in prevalenza) bott. L. 0.50	€ 22

# Segue

## LE MEZZE BOTTIGLIE

### I vini rossi del resto d'Italia

<b>"GOJ" BARBERA DEL MONFERRATO vivace '21 Cascina Castlet</b> (Barbera)	€ 12
<b>BARBERA D'ASTI '20 Cascina Castlet</b> (Barbera)	€ 12
<b>NEBBIOLO '19 Massolino</b> (Nebbiolo)	€ 16
<b>ROERO "LA VAL DEI PRETI" '17 Matteo Correggia</b> (Nebbiolo)	€ 23
<b>BAROLO '18 Massolino</b> (Nebbiolo)	€ 26
<b>VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO '18 Tenuta S. Antonio</b> (Corvina e Corvinone, Rondinella, Croatina e Oseleta)	€ 19
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA '18 Tenuta S. Antonio</b> (Corvina, Rondinella)	€ 30
<b>SAN LEONARDO Tenuta S. Leonardo</b> (Cabernet, Merlot, Carmenere)	€ 48
<b>CHIANTI CLASSICO '17 Felsina</b> (Sangiovese)	€ 20
<b>BOLGHERI ROSSO "BORGERI ROSSO" '18 Meletti Cavallari</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	€ 17
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO '17 Marina Cvetic Masciarelli</b> (Montepulciano)	€ 22

# I GRANDI FORMATI PER I TANTI AMICI

**FUMIN '19 Lo Triolet** € 72  
(Fumin)

**ENFER D'ARVIER SUP. "Digne du Pape" '19 Co. Enfer** € 82  
(Petit Rouge)

**PELLERIN '14 Anselmet** € 100  
(Merlot)

**LANGHE NEBBIOLO '19 Massolino** € 42  
(Nebbiolo)

## I VINI ROSE'

**ROSE' LARME DU PARADIS '20 Cave de Donnas** € 21  
(Nebbiolo)

**"ET CINIS" '20 La Plantze** € 34  
(Pinot Gris)

**"MERVEILLE" '21 La Crotta di Vegneron** € 25  
(Syrah)

# I VINI BIANCHI VALDOSTANI

<b>PREMISSE Rosset Terroir</b> <i>(Pinot Gris, Muscat, Chardonnay)</i>	€ 22
<b>BLANC DE MORGEX '21 Ermes Pavese</b> <i>(Prié Blanc)</i>	€ 26
<b>BLANC DE MORGEX Cuvée des Mines '19 Cave du Mont Blanc</b> <i>(Prié Blanc)</i>	€ 24
<b>PINOT GRIS '19 Lo Triolet</b> <i>(Pinot Gris)</i>	€ 25
<b>GEWURZTRAMINER "GRAPILLON" '21 Feudo di San Maurizio</b> <i>(Gewurztraminer)</i>	€ 23
<b>CHAMBAVE MUSCAT '20 La crotta di Vegneron</b> <i>(Muscat Chambave)</i>	€ 25
<b>MULLER THURGAU '19 Anselmet</b> <i>(Muller Thurgau)</i>	€ 28
<b>PETITE ARVINE '20 Ottin</b> <i>(Petite Arvine)</i>	€ 28
<b>NIX NIVIS '19 Anselmet</b> <i>(Riesling)</i>	€ 32
<b>NUANCES '17 Ottin</b> <i>(Petite Arvine)</i>	€ 34
<b>AL MISTER '21 La Plantze</b> <i>(Sauvignon, Viognier)</i>	€ 28
<b>CHARDONNAY '21 Anselmet</b> <i>(Chardonnay)</i>	€ 28
<b>CHARDONNAY "élevé en fut de chène" '19 Anselmet</b> <i>(Chardonnay)</i>	€ 46

# I VINI ROSSI VALDOSTANI

<b>“VIN DES CHANOINES”</b> <i>Institut Agricole Régional</i> (Vitigni Autoctoni e Internazionali)	€ 22
<b>“LA TOUCHE”</b> <i>Anselmet</i> (Petit Rouge, Cornalin, Mayolet, Fumin)	€ 27
<b>GAMAY ‘20</b> <i>La crotta di Prado</i> (Gamay)	€ 23
<b>TORRETTE ‘21</b> <i>F.lli Grosjean</i> (Petit Rouge, Mayolet)	€ 23
<b>TORRETTE SUPERIEUR ‘20</b> <i>Ottin</i> (Petit Rouge, Fumin)	€ 30
<b>TORRETTE SUPERIEUR ‘20</b> <i>Anselmet</i> (Petit Rouge)	€ 32
<b>“TRASOR”</b> <i>Rosset Terroir</i> (Syrah, Petit Rouge, Cornalin)	€ 22
<b>CORNALIN ‘20</b> <i>Rosset Terroir</i> (Cornalin)	€ 26
<b>PINOT NOIR ‘21</b> <i>F.lli Grosjean</i> (Pinot Nero)	€ 25
<b>PINOT NOIR ‘20 TRADITION</b> <i>Anselmet</i> (Pinot Nero)	€ 41
<b>PINOT NOIR ‘18 “L’EMERICO”</b> <i>Ottin</i> (Pinot Nero)	€ 50
<b>DONNAS ‘18</b> <i>Cave Cooperative</i> (Nebbiolo, Freisa, Neyret)	€ 24
<b>ENFER D’ARVIER ‘19</b> <i>Co. Enfer</i> (Petit Rouge)	€ 28
<b>ENFER D’ARVIER SUP. “Digne du Pape” ‘19</b> <i>Co. Enfer</i> (Petit Rouge)	€ 40
<b>CLOS DE L’ENFER ‘18</b> <i>Co. Enfer</i> (Petit Rouge)	€ 35

Segue

# I VINI ROSSI VALDOSTANI

<b>VUILLERMIN '18</b> <i>Institut Agricole Régional</i> (Vuillermín)	€ 30
<b>FUMIN '19</b> <i>Lo Triolet</i> (Fumin, Gamaret)	€ 34
<b>"COTEAU BARRAGE" '19</b> <i>Lo Triolet</i> (Syrah, Fumin)	€ 34
<b>SYRAH '20</b> <i>Pellissier</i> (Syrah)	€ 33
<b>"SANCTO PETRO" '19</b> <i>Pellissier</i> (Petit Rouge)	€ 43
<b>"HERITAGE" '18</b> <i>Lo Triolet</i> (Fumin, Syrah)	€ 61
<b>"SEMEL PATER" '20</b> <i>Anselmet</i> (Pinot Nero)	€ 68
<b>"LE PRISONNIER" MMXIV</b> <i>Anselmet</i> (Petit Rouge, Cornalin, Fumin, Mayolet)	€ 96
<b>"NAGOTT" MMXVI</b> <i>La Plantze</i> (Petit Rouge, Cornalin, Fumin, Mayolet, Premetta)	€ 42
<b>"CLAIRET" '18</b> <i>Ottin</i> (Nebbiolo, Neyeret)	€ 50
<b>MERLOT "LE MERLE" '18</b> <i>Les Cretes</i> (Merlot)	€ 34



# I VINI ROSSI PIEMONTESI

<b>“GOJ” BARBERA DEL MONFERRATO vivace ‘21 Cascina Castlet</b> (Barbera)	€ 21
<b>BARBERA D’ASTI ‘20 Cascina Castlet</b> (Barbera)	€ 21
<b>BARBERA D’ALBA SUPERIORE Sorito Mosconi ‘20 Rocche dei Manzoni</b> (Barbera)	€ 34
<b>CIPRESSI NIZZA ‘18 Michele Chiarlo</b> (Barbera)	€ 25
<b>“LA COURT” NIZZA RISERVA ‘17 Michele Chiarlo</b> (Barbera)	€ 50
<b>LANGHE NEBBIOLO ‘19 Massolino</b> (Nebbiolo)	€ 25
<b>ROERO “LA VAL DEI PRETI” ‘17 Matteo Correggia</b> (Nebbiolo)	€ 32
<b>LANGHE “LA VILLA” ‘15 Elio Altare</b> (Barbera, Nebbiolo)	€ 80
<b>LANGHE “LARIGI” ‘16 Elio Altare</b> (Barbera)	€ 80
<b>BARBARESCO ‘17 Socrè</b> (Nebbiolo)	€ 42
<b>BAROLO ‘18 Massolino</b> (Nebbiolo)	€ 42
<b>BAROLO “PERNO” Vigna cappella Santo Stefano ‘16 Rocche dei Manzoni</b> (Nebbiolo)	€ 94
<b>BAROLO “VIGNA D’LA ROUL” ‘08 Rocche dei Manzoni</b> (Nebbiolo)	€ 98

# I VINI ROSSI TOSCANI

<b>ROSSO DI MONTEPULCIANO '19 Poliziano</b> (Sangiovese, Merlot)	€ 22
<b>BOLGHERI ROSSO "Borgeri rosso" '19 G. Meletti Cavallari</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	€ 24
<b>CHIANTI CLASSICO '19 Castello della Paneretta</b> (Sangiovese, Canaiolo, Colorino)	€ 24
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO '17 Casanova di Neri</b> (Sangiovese grosso)	€ 70
<b>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO "Asinone" '18 Poliziano</b> (Sangiovese, Colorino)	€ 61

# I VINI ROSSI DAL RESTO D'ITALIA

<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA '18</b> <i>Torre d'Orti</i> ( <i>Corvina, Rondinella</i> )	€ 45
<b>VALPOLICELLA CLASSICO '20</b> <i>Torre d'Orti</i> ( <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i> )	€ 23
<b>TERRE DI SAN LEONARDO '18</b> <i>Tenuta San Leonardo</i> ( <i>Cabernet, Merlot, Carmenere</i> )	€ 24
<b>VILLA GRESTITI '13</b> <i>Tenuta San Leonardo</i> ( <i>Merlot</i> )	€ 34
<b>TELLUS '17</b> <i>Falesco</i> ( <i>Syrah</i> )	€ 21
<b>"ROSPIGLIOSO" '16</b> <i>Falesco</i> ( <i>Cesanese del Piglio</i> )	€ 25
<b>PRIMITIVO "OLD VINES" '15</b> <i>Morella</i> ( <i>Primitivo</i> )	€ 46
<b>AGLIANICO DEL VULTURE "Pian del Moro" '15</b> <i>Musto Carmelitano</i> ( <i>Aglianico</i> )	€ 30
<b>ETNA ROSSO '19</b> <i>Pietradolce</i> ( <i>Nerello Mascalese</i> )	€ 26
<b>NERO D'AVOLA "VIGNA LAGNUSA" '18</b> <i>Feudo Montoni</i> ( <i>Nero d'Avola</i> )	€ 23
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO '18</b> <i>Marina Cvetvic Masciarelli</i> ( <i>Montepulciano</i> )	€ 33

# I VINI DA DESSERT

<b>MISTIGRI</b> <i>Lo Triolet (cl. 37.5)</i> <i>(Pinot Gris)</i>	€ 30
<b>PIERROT</b> <i>Feudo di San Maurizio (cl. 37.5)</i> <i>(Vitigni rossi autoctoni)</i>	€ 26
<b>CHADELUNE</b> <i>Cave du Mont Blanc (cl. 50)</i> <i>(Prié Blanc)</i>	€ 46
<b>POMELE '18</b> <i>Cotarella (cl. 50)</i> <i>(Aleatico)</i>	€ 23
<b>JALINE</b> <i>Chateau Feuillet (cl. 50)</i> <i>(Petite Arvine, Moscato)</i>	€ 30
<b>MOSCATO D'ASTI '21</b> <i>Michele Chiarlo</i> <i>(Moscato bianco)</i>	€ 22

# BIRRE ALLA SPINA

## Beck's Blonde



*Quattro semplici ingredienti: luppolo, acqua, orzo e lievito sono sufficienti a regalare a questa birra il suo ormai noto colore giallo chiaro, l'odore amaro tipico del luppolo e il suo sapore aspro ma leggero.*

*Gustatevi la più famosa delle birre tedesche alla spina!*

*(alcool 4.9% vol.)*

*20 cl.*

*€ 4*

*40 cl.*

*€ 6*

# IN BOTTIGLIA

**MENABREA bionda 33 cl.**

*(Alcool 4,8% vol.)*

€ 5

**MENABREA ambrata 33 cl.**

*(Alcool 5% vol.)*

€ 5

## LE BIRRE ARTIGIANALI DELLA VALLE D'AOSTA

**La Brenva 4,9% alc. 33 cl.**

€ 6

**Aguille Blanche 5,5% alc 33 cl.**

€ 6

**Punta Helbronner 5,8% alc. 33 cl.**

€ 6

**Les Dames Anglaises 7,5% alc. 33 cl**

€ 6