



*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

€ 34

(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

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

I vini rossi della Valle d'Aosta

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

Segue

LE MEZZE BOTTIGLIE

I vini rossi del resto d'Italia

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

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

I VINI ROSSI VALDOSTANI

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

Segue

I VINI ROSSI VALDOSTANI

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

I VINI ROSSI PIEMONTESI

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

I VINI ROSSI TOSCANI

ROSSO DI MONTEPULCIANO '19 Poliziano

€ 22

(Sangiovese, Merlot)

BOLGHERI ROSSO "Borgeri rosso" '19 G. Meletti Cavallari

€ 24

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)

CHIANTI CLASSICO '19 Castello della Paneretta

€ 24

(Sangiovese, Canaiolo, Colorino)

BRUNELLO DI MONTALCINO '17 Casanova di Neri

€ 70

(Sangiovese grosso)

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO "Asinone" '18 Poliziano

€ 61

(Sangiovese, Colorino)

I VINI ROSSI DAL RESTO D'ITALIA

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

I VINI DA DESSERT

MISTIGRI *Lo Triolet (cl. 37.5)*

(Pinot Gris)

€ 30

PIERROT *Feudo di San Maurizio (cl. 37.5)*

(Vitigni rossi autoctoni)

€ 26

CHADELUNE *Cave du Mont Blanc (cl . 50)*

(Prié Blanc)

€ 46

POMELE '18 *Cotarella (cl . 50)*

(Aleatico)

€ 23

JALINE *Chateau Feuillet (cl . 50)*

(Petite Arvine, Moscato)

€ 30

MOSCATO D'ASTI '21 *Michele Chiarlo*

(Moscato bianco)

€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

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

€ 6

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

€ 6

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

€ 6