



PICCOLA CARTA DEI VINI ROSSI

Rossi tipici

In Lunigiana:

- Rosso Vignanera Podere Lavandaro	22,00
- Rosso Reconteso La Felce	20,00
- Cenobio Monas. dei Frati Bianchi*	17,00
- Pollera Monas. dei Frati Bianchi*	22,00
- Barsaglina Monas. dei Frati Bianchi*	23,00
- Rosso La Vigna*	
(Merlot e altri vitigni autoctoni)	15,00
- Spinorosso Podere Fedespina	
(Merlot)	18,00
- Ca' riserva Podere Fedespina	
(Merlot)	27,00
- Pinot Nero Fedespina	40,00
- Vermentino nero Castel del Piano	20,00
- Groppo Lungo Castel del Piano	18,00
- Castel del Piano	
(Merlot)	35,00
- Pinot nero Castel del Piano	28,00

* Produttore naturale aderente a Triple "A" - Vinnature - o Bio - Les Caves de Pyrene

Altri rossi:

- Vis Neris Montanar* '03 (merlot-Cabernet)	29,00
- Merlot 2011 Montanar*	22,00
- Sosan 2012 La Biancara* (Tai Rosso)	35,00
- Vigna La Rovere '07 Del Bono* (merlot-cabernet F.)	24,50
- Dolcetto d'Alba Le Liste Erbaluna	18,50
- Nebbiolo Langhe Erbaluna*	23,00
- Barbera d'Alba Bondonino	24,00
- Barbera d'Alba Cavallotto	28,00
- Barolo C. Verduno	40,00
- Grignolino Migliavacca*	19,00
- Ripassa Zenato	24,00
- Valpolicella classico Monte dall'ora*	18,50
- Valpolicella classico Sup. Zenato	20,00
- Valpolicella classico superiore Monte dall'ora*	25,00
- Valpolicella Ripasso Saustò Monte dall'ora*	38,00
- Valpolicella classico superiore Mesal Terre di Pietra *	32,00
- Bonarda Torre Fornello (vivace)	15,00
- Gutturnio Torre Fornello (vivace)	15,00
- Gutturnio Sur Lie Croci*(vivace)	15,00
- Lambrusco Vittorio Graziano*	17,00
- Lambrusco Cinque Campi*	17,00
- Barbera Frizzante Camillo Donati*	17,00
- Rosso Bandita Frizzante Camillo Donati*	15,00
- Levato di Redola agricola Calafata* (Sangiovese-Merlot-Cabernet-Syrah-Cabernet S.)	20,00
- Rosso di Montalcino Fornacella	21,00

* Produttore naturale aderente a Triple "A" - Vinnature - o Bio - Les Caves de Pyrene

Altri rossi:

- Rosso Toscana S.Maria*	
(Sangiovese 100 % Monte Amiata)	20,00
- Rosso di Montepulciano Sanguineto*	24,00
- Nobile di Montepul. Sanguineto*	37,00
- Chianti Classico Fattoria di Rodano	22,00
- Rosso Pacina* 2011	24,00
- Bolgheri rosso M.Satta	23,00
- Montepulciano d'Abruzzo E.Pepe*	37,00
- Montepulciano Cirelli*	20,00
- Rosso di Montefalco Napolini	18,00
- Sagrantino Napolini	30,00
- Rosso Sangiovese Cantina Margò*	18,50
- Primitivo Archetipo*	26,00
- Nieru Maru Archetipo	
(Aglianico 100%)	20,00
- Nero d'avola Occhipinti*	30,00
- Cala Cala Calabretta*	
(Nerello Mascalese- Nerello Cappuccio)	22,00
- Dettori* 2010	
(Cannonau)	58,00
- Tenores Dettori*	
(Cannonau)	50,00
- Renosu Rosso Dettori*	
(Cannonau-Molica-Pascale)	19,00

* Produttore naturale aderente a Triple "A" - Vinnature - o Bio - Les Caves de Pyrene

PICCOLA CARTA DEI VINI BIANCHI

Bianchi tipici:

- Vermentino Podere Lavandaro	18,50
- Vermentino Monte dei Frati La Felce	20,00
- In Origine La Felce	23,00
- Ponte di Toi S. Legnani*	
(vermentino naturale)	24,00
- Loup Garou S. Legnani*	
(vermentino naturale)	30,00
- Bomboo Road S. Legnani*	
(ermentino, Albana, Malvasia di Candia, Trebbiano)	20,00
- Piano Piano Castel del Piano	
(Chardonay-durella-pinot bianco)	18,00

* Produttore naturale aderente a Triple "A" - Vinnature - o Bio - Les Caves de Pyrene

Altri bianchi:

- Oslavaje 2007 Radikon (1 lt)	60,00
- Movia Ribolla	48,00
- Muller thurgau Radoar (vino estremo)	20,00
- Sassaia La Bianca*	
(Grganega-trebbiano)	18,00
- Ribolla Gialla 2010 Franco Terpin*	40,00
- Sauvignon 2011 Franco Terpin*	40,00
- Sauvignon 2011 Franco Terpin*	40,00
- Unico 2008 Casa Caterina*	
(invernenga 100%)	27,00
- Vino Frizzante 330 slm Costadilà*	
(Prosecco-Bianchetta)	22,00
- Malvasia C. Donati* (Frizzante)	
(rifermentato in bottiglia)	19,00
- Vermentino di Bolgheri M.Satta	18,00
- Bolgheri Bianco Costa di Giulia M.Satta	23,00
- Greco Archetipo	20,00
- Renosu bianco Dettori*	
(vermentino-moscato)	16,00
- Dettori*	
(vermentino)	35,00

Le Bollicine

- Couvée 60 Casa Caterina	39,00
- Couvée 36 Casa Caterina	36,00
- Sec demy pinot noir '01 C. Caterina	50,00
- Sauvage reserve 1989 Chardonnay 100%	180,00
- Franciacorta Solouva	30,00
- Prosecco "Fagher" Le Colture	19,00
- Prosecco "Pianer" Le Colture	19,00
- Prosecco Colfondo Casa Belfi	18,50
- Brut Nature Marasco Archetipo	22,00

* Produttore naturale aderente a Triple "A" - Vinnature - o Bio - Les Caves de Pyrene

PICCOLA CARTA DEI VINI “FRANCIA”

Bianchi:

- Chablis Aoc (Borgogna)D.Colette*
(Chardonnay 100%) 28,00
- Riesling Aoc Kumpf et Meyer* 27,50
- Les Vieux Clos 2015 Joly*
(Chenin blanc 100%) 50,00
- Coulee de Serrant 2015 Joly*
(Chenin blanc 100%) 120,00
- Riesling Alsazia Champ des Alouettes D.Binner* 30,00

Rossi:

- Bourgogne Pinot Nero Remoissenet*
(Pinot Nerp 100%) 33,00
- Cotes du Rhône La Ferme Saint-Martin
(grenache) 22,50

Champagne:

- Champagne J-P Deville Carte Noire
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier) 47,00
- Champagne Eléments 11 Marguet
(Pinot Nero 60% Chardonnay 40%) 75,00

* Produttore naturale aderente a Triple “A” - Vinnature - o Bio - Les Caves de Pyrene

PICCOLA CARTA DEI VINI
LE BOLLICINE,
DA DESSERT E PASSITI

Da Dessert

- Moscato d'asti Cascina Fonda	17,00
- Asti Spumante Cascina fonda	16,00
- Moscatello Selvatico Archetipo	22,00
- Picolit (0,500)	38,00
- Passito di Pantelleria Colosi (0,500)	28,00
- Barolo chinato D. Conterno (0,500)	36,00
- Latinia Santadi (0,375)	30,00
- emozioni di Ghiaccio Croci* (0,375)	55,00

* Produttore naturale aderente a Triple "A" - Vinnature - o Bio - Les Caves de Pyrene



La Nostra Cantina

Le Grandi Annate, le Riserve
gli introvabili e i formati speciali

- Casa Belfi* Anfora Magnum (Prosecco)	38,00
- Pacina* Igt Toscana 2011 Magnum	60,00
- L'Estro 2011 Magnum Casa Caterina*	100,00
- Noncè 2014 Magnum Casa Caterina*	100,00
- Amarone Zenato 2013	65,00
- Amarone Monte Dall'ora*	95,00
- Rebus (rebo) Del Bono* '09	60,00
- Cavaliere Michele Satta '04	60,00
- Cavaliere Michele Satta '06	55,00
- Sassicaia '07	190,00
- Brunello di Montalcino Manfredi* '09	95,00
- Brunello di Montalcino S.Maria* '11	95,00
- Brunello riserva Poggio Banale '06	60,00
- Tenores Dettori* '09	50,00
- Dettori* '10	58,00

* Produttore naturale aderente a Triple "A" - Vinnature - o Bio - Les Caves de Pyrene

da Gambin

RISTORANTE B&B

Piccola carta Distillati

Whisky:

Macallan Amber	6,00
Lagavulin 16 anni	5,00
Laphroaig 10 anni	6,00
Bowmore 15 anni	7,00

Rum:

Worthy Park Single estate reserve Jamaica	5,50
Rhum Rhum (bianco)	6,00
Appleton Reserve Jamaica	5,00
Flor De Cana centenario 12Yo Nicaragua	5,50
Flor De Cana 5 Yo Classico Nicaragua	4,00
St. Nicolas Abbey bianco Barbados	9,00
Paranubes bianco 54°	5,00

Elixir China (digestivo Lunigianese)	3,50
---	------

da Gambin

RISTORANTE B&B

Birra del moro:

Dama del deserto: Birra chiara, rifermentata in bottiglia 5,6° alc.

0,33/75

4,00/11,00

Alambra: American Amber Ale, birra ambrata con finale lievemente amaro
6,7°alc.

0,33/0,75

4,50/12,00

Statua StAle: Belgian strong Ale, birra ambrata stile belga, Corposa e
piena 7,5° alc.

0,33/0,75

4,50/12,00

Taverna del Vara:

Suvero: Prodotta con una varietà di grano antico, birra chiara ispirata allo
stile belga 5,8° all.

0,33/0,75

€ 5,00/14,00

Torza: La prima birra artigianale della Val di Vara, bionda in stile pale ale
Color miele, fruttata e intensa 5,5° all

0,33/0,75

€ 5,00/14,00

Vara: Prodotta con i luppoli della Tavera del Vara, rossa ispirata allo stile ipa
5,5° alc.

0,33

€ 5,00/14,00

Birra Semplice Hell bio: Melchiori 0,50 cl

€ 5,50

Birra Nitida Blanche bio : Melchiori 0,50 cl

€ 5,50