

Prima di cominciare, forse vi sarà utile sapere che La Fiaschetteria non è un ristorante, ma una locanda alpina di soli 30mq dove ci si siede per mangiare e bere in un'atmosfera rilassata e conviviale.

In questo locale si ascolta solo buona musica (alias, per una piacevole convivenza, si invita chiunque ad eliminare ogni tipo di suoneria dai telefoni e/o apparecchi in grado di emetterne), non si fa la spesa al supermercato (quindi a volte qualche prodotto potrebbe mancare), **non si fa caffè, ma soprattutto nulla è veloce!**

Pur essendo tutto alla luce del giorno, ricordo che i piatti caldi sono **cucinati** con i forni a microonde, non avendo mai avuto soluzione alcuna di aggiungere una cappa di aspirazione in questo storico anfratto di Borgo S.ta Caterina. Tuttavia, quando rattivati, restano esclusivamente frutto di una stretta collaborazione con i miei macellai di fiducia e/o collaborazioni con ristoratori che stimo.

Non si usano prodotti di gastronomia commerciale e/o industrie alimentari!

Ricordo infatti che sin dall'apertura de La Fiaschetteria, ho voluto dare al mio locale una chiara identità, quella di locanda che si ispira alle osterie di inizio secolo scorso, con pochi prodotti, fatti bene, genuini e che per voi non sia così scontato trovare sugli scaffali della grande distribuzione.

In conclusione, ribadisco che un pasto senza vino si chiama colazione.

L'Oste.

A La Fiaschetteria si beve...

IN MESCITA DALLE BOTTI:

- Rosso BARBERA SUPERIORE d'ASTI Az. Massaia, in ciotola 20cl € 5,00
- Rosso NEBBIOLO d'ALBA Az. Massaia, in ciotola 20cl € 5,00

IN MESCITA DALLA CANTINA:

- Bianco fermo e/o mosso al bicchiere da € 4,00

VINO IN BOTTIGLIA 75cl vs 150cl:

- Vedi Carta Vini Allegata da € 18,00

BIRRA IN BOTTIGLIA 50cl:

- Augustiner Edelstoff Exportbier Bavarese € 6,00
- Aktien Keller Bavarese € 6,00
- Weihenstephaner Weisse Bavarese € 6,00

DIGESTIVI AL BICCHIERE:

- Il Grappino Montanaro di vinaccia di Barolo (CN) € 3,00
- La Storica Nera, La Grappa secca dei friulani Domenis (UD) € 6,00
- La Grappa al Pino Mugo vs Genziana di Villa Laviosa (BZ) € 6,00
- La Grappa Barricata del Liquorificio Alta Valle Camonica (BS) € 5,00
- Liquore Genepy del Liquorificio Alta Valle Camonica (BS) € 4,00
- L'Amaro Elixir Noreas del Liquorificio Alta Valle Camonica (BS) € 4,00
- L'Amaro Antico Elisir San Pellegrino (BG) € 3,00
- L'Amaro Braulio Riserva alle Erbe Alpine (SO) € 5,00
- La Fata Verde € 6,00

...oppure "Zero Alcol" IN BOTTIGLIA:

- Pressato di Mela Torbido dai Meleti Weissenhof [20cl] € 5,00
- La Spuma Nera di Bracca [100cl] € 5,00
- H2O dalle Fonti Bracca [75cl] € 3,00

Per cominciare, se proprio dev'esser veloce...

- Pa' & Salàm come se fosse Scampagnata € 39,00/Kg
^{A1}
(Noi vi armiamo di Opinel e materia prima, ma voi ci dovete mettere la voglia)
- Öl Pié del Porsèl € 6,00
^{A1}
(Pasta fresca di salame da spalmare su crostini di pane rafferma)
- Volevo esser un Foie Gras € 6,00
^{A1 A4 A7}
(Patè di fegato di pollo affinato al marsala da spalmare su crostini di pane rafferma)
- La Panificazione secondo Loro € 2,50
^{A1}
(Selezione di pane, focaccia e grissini artigianali, caldeggiata con charcuterie)

NB. Gli aromi essiccati (erba cipollina, origano, prezzemolo, pepe, semi di finocchio) utilizzati nel condimento della maggior parte dei piatti potrebbero contenere tracce di Sesamo e Senape.

Esclusivamente dalle Alpi Occidentali...

- Raclette à l'Ancienne (Formule à volonté) € 28,00*
A7 - A9 A12 nella Giardiniera
(Formula formaggio fuso, selezione 4 affettati bergamaschi, patate lesse e giardiniera)
 - MENÙ CONVIVIALE (per tutto il tavolo) con La Brézière Grill**
 - Raclette à la Bougie (Formule pour moi même) € 22,00
A7 - A9 A12 nella Giardiniera
(Piatto singolo con formaggio fuso, selezione 3 affettati bergamaschi, patate lesse)
 - Fondue à la Valdôtaine en Caquelon € 15,00*
A1 A7
(La ricetta originale della Cooperativa Produttori Latte e Fontina della Valle d'Aosta)
- *prezzo per persona / min 2 persone

Se per gli altri son taglieri, per noi son piatti...

- A7 Piatto di Baita (BS) € 15,00
(Formaggio Bagoss 24mesi e il Salame Montanaro Riserva)
- A7 Piatto Nostrano (BG) € 16,00
(Selezione di due formaggi e due affettati dalle nostre vallate)
- A7 Piatto dell'inconsueta provincia Bergamasca (BG) € 15,00
(Il prosciutto crudo Ca' del Botto e la caciotta di pecora della Ca' di Blac)
- A1 A7 - A7 A12 nella salsa - A4 A12 nei cetrioli Piatto di Maso (BZ/TN) € 17,00
(Speck di coscia "riserva", formaggio di montagna, shüttelbrot, cetrioli e cren rafano)
- VINI - SALUMI - FORMAGGI Piatto di Carne Salada (TN) € 15,00
(Fesa di bovino salmistrata tagliata al coltello, con crauti bianchi della Val Venosta)
- Piatto di Bresaola de La Staletta di Zogno (BG) € 13,00
(Punta d'anca stagionata dall'Azienda Agricola Walter Carminati)

DOSI CONSIGLIATE PER DUE PERSONE:

- A7 Piatto di Salumi d'Alpeggio (BG) € 19,00
(Selezione di 5 salumi dall'Azienda Ca' del Botto e dalla Soc. Agricola Lucio Teli)
- Piatto di Salumi dei Maestri Norcini (BS) € 19,00
(Selezione di 5 salumi dall'Azienda Al Berlinghetto - Berlingo)
- A7 Piatto di Formaggi d'Alpeggio** (BG) € 18,00
(Selezione di 5 formaggi prevalentemente a latte crudo dalla Val Taleggio e limitrofi)
- A7 Piatto di Formaggi Stagionatura Mista** (BG/BS/VR) € 18,00
(Selezione di 5 formaggi a pasta semicotta prevalentemente dalle PreAlpi Lombarde)
- ** Calice di Sauternes Château Pascaud Villefranche 2011 abbinato € 7,50

Da una nostra interpretazione delle Jacket Potatoes...

- La Patata Lessa + Burro&Sale&Pepe € 3,50
- ^{A7} La Patata Lessa + Cipolle&Formaggio Raclette Fuso € 7,00
- ^{A7} La Patata Lessa + Cipolle, Zucchine&Pancetta € 9,00
- ^{A3} La Patata Lessa + Pancetta Arrostita e Uovo di Gallina Poché € 9,00

La Pecora Gigante Bergamasca secondo noi...

Allevata e macellata dall'Az. Agr. Massimo Balduzzi - Clusone

- ^{A7} Piatto della Transumanza € 15,00
(La Castradina e Violino di pecora del Balduzzi con polenta&Taleggio fuso)
- Roast-Sheep "all'inglese" Profumato con Origano e Olio del Sebino € 13,00
- ^{A3 A9 A10 A12} Servelade Fresco di Pecora Bergamasca + Patate Lesse&Tartara € 15,00
(Salsicciotti parboiled dalla grana grossa profumati con semi di finocchietto)
- ^{A1 A9} Stracotto di Agnellone agli aromi dell'Alpe Zo' + Polenta di Rostrato € 19,00
(Stufato con grappa, cognac, vino rosso, bacche di ginepro e aromi naturali)
- ^{A9 A10} Lesso di Pecora Bergamasca+Patate Lesse&SalsaVerdeCasereccia € 16,00
(nella salsa)

I piatti semplici dalla provincia alpina...

- ^{A7 - A9 A10} La Spalla Cotta di Schilpario + Patate al Burro & Salsa Verde Casereccia € 16,00
preparata artigianalmente dai nostri macellai reinterpretando la ricetta della Val di Scalve
- ^{A9 A10} Lingua Salmistrata di Piemontese+Patate Lesse&SalsaVerdeCasereccia € 16,00
(nella salsa)
- ^{A7} Lo Strinù de La Fiaschetteria € 10,00
(Salamella bergamasca arrostita su carré di polenta di rostrato e formaggio Raclette fuso)
- ^{A7} Dadolata di Polenta dal Rostrato Rosso di Rovetta dell' Az.Agr. Ca' di Lene € 9,00
(Polenta a cubetti con aromi, burro, formaggio fuso e pancetta arrostita)
- ^{A3 A7} La Polenta di Rostrato Rosso, il Taleggio Fuso, Uovo Poché e Salame ... € 10,00
- ^{A10 A12} Würstel Freschi di Macelleria + Patate Lesse&Crauti&Senape € 14,00
(nella salsa)
- ^{A1 A7 A9 A12} Il "MIO" Pancotto € 10,00
(Pane raffermo, brodo, Branzi a Latte Crudo, salvia, pepe, burro e tuorlo d'uovo)
- ^{A4} La Sarda Essiccata del Lago d'Iseo + Polenta di Rostrato Rosso a Fette .. € 12,00
(Agone "Alosa Fallax Lacustris", pescate dal Baiguini - Costa Volpino)

E per concludere in dolcezza...

- Pomme Brûlé Caldo dai Meleti Weissenhof (BZ) in ciotola 20cl € 5,00
- ^{A1 A3 A7 A8} La Torta del Giorno € 5,00
in collaborazione con OFFICINA DEL DOLCE - via San Tomaso - BG
- ^{A1 A7} I Biscotti Sablè de La Fiaschetteria € 6,00
in collaborazione con OFFICINA DEL DOLCE - via San Tomaso - BG
- ^{A7 A8} Cioccolata Artigianale Spalmabile della Bäckerei Sellemond (BZ) € 9,00
(Vasetto da 200g dai gusti variegati)

Modalità per il servizio d'asporto...

- Il servizio d'asporto sarà garantito in funzione delle nostre disponibilità e il costo del packaging è compreso nel prezzo a menù. Per il solo "Menù Raclette à l'Ancienne" è previsto un deposito cauzionale di € 100,00 da versare in contanti al ritiro dell'attrezzatura;
- Potrete contattarmi al numero de La Fiaschetteria 035245653, oppure inviare una mail all'indirizzo info@lafiaschetteria.eu segnalando comunque il vostro numero di telefono per eventuali comunicazioni dell'ultima ora;
- Le ordinazioni saranno prese in carico con un intervallo di tempo minimo di almeno 8 ore dalla richiesta di ritiro;
- Il pagamento può esser fatto con contanti, bancomat e carta di credito, fatta eccezione per il circuito American Express;
- Potrete usufruire del servizio d'asporto negli stessi orari di apertura del locale, con accesso limitato a una persona alla volta e attendendo il vs turno appena varcata la soglia, nel rispetto delle attuali norme igienico-sanitarie vigenti, indossando mascherina o copertura naso/bocca e rispettando la distanza di sicurezza interpersonale di un metro qual'ora foste costretti ad aspettare il vostro turno al di fuori de locale.

LISTA ALLERGENI:

- VINI - SALUMI - FORMAGGI
TORCO S. CATERINA 2
MERCANO
- A1. *Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati;*
 - A2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei;*
 - A3. *Uova e prodotti a base di uova;*
 - A4. *Pesce e prodotti a base di pesce;*
 - A5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi;*
 - A6. *Soia e prodotti a base di soia;*
 - A7. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);*
 - A8. *Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti;*
 - A9. *Sedano e prodotti a base di sedano;*
 - A10. *Senape e prodotti a base di senape;*
 - A11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;*
 - A12. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg;*
 - A13. *Lupini e prodotti a base di lupini;*
 - A14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi.*

LA CARTA DEI VINI DE LA FIASCHETTERIA:

PIEMONTE ROSSI:

- Massaia - Barbera d'Asti Superiore San Giors 2017 - 14,5% ... € 20,00;
Uve Barbera (AT) - Botti Grandi
- Massaia - Nebbiolo d'Alba Riserva Occhetti Magnum 150cl 2016 - 14% ... € 52,00;
Uve Nebbiolo (AT) - Barrique
- Massaia - Gustin Monferrato Rosso 2017 - 14% ... € 21,00;
Uve Nebbiolo e Syrah (AT) - Botti Grandi
- Massaia - Malvasia di Castelnuovo 2018 - 6% ... € 18,00;
Uve Malvasia (AT) - Acciaio
- Marco e Vittorio Adriano - Barbaresco Basarin 2016 - 14% ... € 35,00;
Uve Nebbiolo (CN) - Botti Grandi
- Gabutti Boasso - Barolo Serralunga 2015 - 14,5% ... € 49,00;
Uve Nebbiolo (CN) - Botti Grandi
- F.lli Mossio - Dolcetto d'Alba Piano delli Perdoni 2018 - 14% ... € 21,00;
Uve Dolcetto (CN) - Acciaio
- F.lli Mossio - Langhe Nebbiolo Luen 2014 - 14% ... € 34,00;
Uve Nebbiolo (CN) - Botti Grandi
- Michele Taliano - Nebbiolo d'Alba Blagheur 2017 - 14% ... € 21,00;
Uve Nebbiolo (CN) - Acciaio
- Michele Taliano -Roero Riserva Roche Dra Bassora 2016 - 14,5% ... € 30,00;
Uve Nebbiolo (CN) - Barrique
- Palladino - Barbera d'Alba Superiore Bricco delle Olive 2018 - 15% ... € 27,00;
Uve Barbera (CN) - Botti Grandi
- Paride Iaretti - Gattinara Pietro 2015 - 13% ... € 44,00.
Uve Nebbiolo (VC) - Botti Grandi

PIEMONTE ROSÉ e BIANCHI:

- Massaia - Monferrato Roseto 2020 - 13% ... € 18,00;
Uve Freisa e Nebbiolo (AT) - Acciaio
- Massaia - Sauvignon Blanc San Giors 2018 - 13% ... € 18,00;
Uve Sauvignon e Riesling (AT) - Acciaio
- Massaia - Roero Arneis 2019 - 13,5% ... € 19,00.
Uve Arneis (AT) - Acciaio

PIEMONTE BOLLE:

- Massaia - Nebbiolo Rosé Spumantizzato Brut - 12,5% ... € 23,00.
Uve Nebbiolo (AT) - Acciaio

VALLE D'AOSTA ROSSI:

- Château Feuillet - Torrette 2019 - 13,5% ... € 28,00.
Uve Petit Rouge e Mayolet (AO) - Acciaio e Tonneau

VALLE D'AOSTA BIANCHI:

- Château Feuillet - Petite Arvine 2020 - 13,5% ... € 32,00.
Uve Petite Arvine (AO) - Acciaio

LOMBARDIA ROSSI:

- Bonaldi Cascina del Bosco - Valcalepio Rosso 2018 - 13% ... € 20,00;
Uve Merlot e Cabernet Sauvignon (BG) - Tonneau
- Bonaldi Cascina del Bosco - Controcanto 2018 - 13% ... € 20,00;
Uve Merlot e Cabernet Sauvignon (BG) - Tonneau
- Bonaldi Cascina del Bosco - Valcalepio Canto Alto Riserva 2016 - 13,5% ... € 41,00;
Uve Merlot e Cabernet Sauvignon (BG) - Tonneau
- Le Corne - Vento Fermo Cabernet Franc 2019 - 13,5% ... € 28,00;
Uve Cabernet Franc "senza solfiti aggiunti" (BG) - Acciaio
- Le Corne - Corne 2015 - 15,5% ... € 39,00;
Uve Merlot e Cabernet Sauvignon (BG) - Tonneau e Barrique
- Pecis - Imberghem 2019 - 13% ... € 18,00;
Uve Franconia (BG) - Acciaio
- Pecis - Vallonghe Silver 2018 - 14% ... € 25,00;
Uve Franconia (BG) - Barrique
- Pecis - Soffio del Misma 2014 - 15% ... € 33,00;
Uve Franconia, Merlot e Cabernet Sauvignon (BG) - Barrique
- Tassodine - Pinot Nero Francesco Arrigoni 2018 - 13,5% ... € 29,00;
Uve Pinot Nero (BG) - Barrique
- Tassodine - Merlot Monte Canto 2017 - 13% ... € 19,00;
Uve Merlot (BG) - Barrique
- La Basia - Valtènesi Rosso Estate di San Martino 2015 - 14% ... € 25,00;
Uve Groppello, Barbera, San Giovese e Marzemino (BS) - Botti Grandi
- Togni Rebaioli - Rebaioli Cavalier Enrico 2018 - 14% ... € 26,00;
Uve Merlot (BS) - Barrique
- La Costa - Brigante Rosso 2017 - 13% ... € 22,00;
Uve Merlot e Pinot Nero (LC) - Botti Grandi
- La Costa - San Giobbe 2018 - 14% ... € 33,00;
Uve Pinot Nero (LC) - Tonneau
- Torti - Bonarda Vivace Oltrepo' 2017 - 13% ... € 18,00;
Uve Croatina (PV) - Acciaio
- Torti - Croatina Oltrepo' 2018 - 13% ... € 18,00;
Uve Croatina (PV) - Acciaio
- Torti - Barbera Oltrepo' 2015 - 13,5% ... € 18,00;
Uve Barbera (PV) - Acciaio
- Torti - Pinot Noir Oltrepo' 2018 - 13% ... € 19,00;
Uve Pinot Nero (PV) - Acciaio
- Torti - Pinot Nero Oltrepo' Sette Stelle 2010 - 13% ... € 27,00;
Uve Pinot Nero (PV) - Barrique
- Alberto Marsetti - Valtellina Superiore Grumello 2013 - 13,5% ... € 33,00;
Uve Nebbiolo (SO) - Botti Grandi
- Pizzo Coca - Valtellina Superiore Inferno 2017 - 13,5% ... € 40,00.
Uve Nebbiolo (SO) - Botti Grandi

LOMBARDIA BIANCHI:

- Bonaldi Cascina del Bosco - Valcalepio Bianco 2019 - 12,5% ... € 20,00;
Uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio (BG) - Acciaio
- Torti - Pinot Nero Oltrepo' Vinificato Bianco 2019 - 12,5% ... € 18,00.
Uve Pinot Nero (PV) - Acciaio

LOMBARDIA BOLLE:

- Bonaldi Cascina del Bosco - Brut spumante 24mesi - 12% ... € 31,00;
Uve Chardonnay e Pinot Bianco (BG) - Acciaio
- Mosnel - Franciacorta Brut Rosé - 12% ... € 38,00;
Uve Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Bianco (BS) - Acciaio e Barrique
- Mosnel - Franciacorta Brut - 12% ... € 34,00;
Uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero (BS) - Acciaio e Barrique
- Mosnel - Franciacorta Pas Dosé - 12% ... € 36,00;
Uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero (BS) - Acciaio e Barrique
- Mosnel - Franciacorta Brut Satèn Millesimato 2013 - 12% ... € 44,00;
Uve Chardonnay (BS) - Acciaio e Barrique
- Mosnel - Franciacorta Extra Brut Millesimato EBB 2010 - 13% ... € 71,00;
Uve Chardonnay (BS) - Barrique
- Torti - Cruasé Oltrepo' Millesimato 2011 - 12,5% ... € 30,00;
Uve Pinot Nero (PV) - Barrique
- Torti - Casaleggio Rosé Spumante Oltrepo' - 11,5% ... € 18,00.
Uve Pinot Nero (PV) - Acciaio

TRENTINO E ALTO ADIGE ROSSI:

- Abbazia di Novacella - St. Magdalener 2018 - 13% ... € 20,00;
Uve Schiava e Lagrein (BZ) - Acciaio
- Abbazia di Novacella - Lagrein 2017 - 13% ... € 27,00;
Uve Lagrein (BZ) - Botti Grandi
- Abbazia di Novacella - Pinot Nero 2018 - 13,5% ... € 29,00;
Uve Pinot Nero (BZ) - Botti Grandi
- Glassierhof - Lagrein Riserva 2016 - 13% ... € 33,00;
Uve Lagrein (BZ) - Acciaio e Botti Piccole
- Weingut Ebner - Blauburgunder 2017 - 13,5% ... € 41,00;
Uve Pinot Nero (BZ) - Barrique
- Zanotelli - Pinot Nero 2018 - 14% ... € 29,00.
Uve Pinot Nero (TN) - Barrique

TRENTINO E ALTO ADIGE BIANCHI:

- Abbazia di Novacella - Grüner Veltriner 2018 - 13,5% ... € 24,00;
Uve Grüner Veltriner (BZ) - Acciaio
- Abbazia di Novacella - Gewürztraminer 2018 - 14,5% ... € 26,00;
Uve Gewürztraminer (BZ) - Acciaio
- GriesserHof - Kerner 2020 - 12,5% ... € 29,00;
Uve Kerner (BZ) - Acciaio
- Weingut Ebner - Sauvignon 2018 - 14% ... € 35,00.
Uve Sauvignon (BZ) - Acciaio e Barrique

VENETO ROSSI:

- Sartor - Montello Superiore Campo del Pra' 2015 - 14% ... € 27,00;
Uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot (TV) - Barrique
- Ca' La Bionda - Valpolicella Classico 2018 - 12,5% ... € 22,00;
Uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara (VR) - Acciaio
- Ca' La Bionda - Valpolicella Superiore Casalvegri 2017 - 13,5% ... € 32,00;
Uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara (VR) - Botti Grandi
- Ca' La Bionda - Valpolicella Superiore Ripasso Malavoglia 2017 - 14% ... € 32,00;
Uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara (VR) - Botti Grandi
- Ca' La Bionda - Valpolicella Amarone Classico 2012 - 16% ... € 59,00.
Uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara (VR) - Botti Grandi

VENETO BIANCHI:

- Fattori - Soave Danieli 2020 - 12,5% ... € 19,00.
Uve Garganega (VR) - Acciaio

VENETO BOLLE:

- Sartor - Prosecco Treviso Brut - 11% ... € 19,00.
Uve Glera (TV) - Acciaio

FRIULI VENEZIA GIULIA ROSSI:

24124 BERGAMO

- Russolo - Cabernet Sauvignon Ronco Calaj 2016 - 12,5% ... € 23,00;
Uve Cabernet Sauvignon (PN) - Acciaio
- PierPaolo Pecorari - Refosco dal Peduncolo Rosso 2018 - 12,5% ... € 27,00.
Uve Refosco dal Peduncolo Rosso (PN) - Barrique

FRIULI VENEZIA GIULIA BIANCHI:

- Colle Duga - Collio Chardonnay 2014 - 13% ... € 27,00;
Uve Chardonnay (GO) - Tonneau
- Colle Duga - Collio Friulano 2017 - 13,5% ... € 27,00;
Uve Tocai Friulano (GO) - Acciaio
- Colle Duga - Collio 2018 - 14,5% ... € 34,00;
Uve Chardonnay, Sauvignon, Tocai Friulano e Malvasia Istriana (GO) - Acciaio e Tonneau
- Ferlat - Sauvignon Blanc 2014 - 13% ... € 29,00.
Uve Sauvignon (GO) - Acciaio

VINI D'OLTRALPE ROSSI:

- Jean Fournier - Bourgogne Côte d'Or Rouge 2014 - 12% ... "SOLD OUT";
Uve Pinot Nero (Francia / Borgogna) - Barrique
- Domaine Denis Carré - Saint Romain Le Jarron 2016 - 13% ... € 41,00;
Uve Pinot Nero (Francia / Borgogna) - Barrique
- Domaine Denis Carré - Beaune 1er Cru Les Tuvilains 2016 - 13% ... € 54,00;
Uve Pinot Nero (Francia / Borgogna) - Barrique
- Domaine Denis Carré - Pommard Les Noizons 2015 - 13% ... € 57,00;
Uve Pinot Nero (Francia / Borgogna) - Barrique
- Domaine Denis Carré - Pommard Les Noizons 2011 - 13% ... € 66,00;
Uve Pinot Nero (Francia / Borgogna) - Barrique

- Domaine de Beaurenard - Rasteau 2017 - 15% ... € 33,00;
Uve Grenache, Syrah e Mourvèdre (Francia / Côte du Rhône) - Botti Grandi
- Domaine de Beaurenard - Châteauneuf du Pape 2016 - 14,5% ... € 59,00.
Uve Grenache, Syrah, Mourvèdre et 10% divers cépages (Francia / Côte du Rhône) - Botti Grandi

VINI D'OLTRALPE BIANCHI:

- Domaine Denis Carré - Mersault Les Tillets Vieilles Vignes 2015 - 13% ... € 66,00;
Uve Chardonnay (Francia / Borgogna) - Barrique
- Château Pascaud Villefranche - Sauternes 2011 - 14% ... € 66,00;
Uve Muscadelle, Sémillon e Sauvignon Blanc (Francia / Bordeaux) - Barrique e Acciaio

- Weingut Berres - Riesling Kabinett Mosel 2000 - 9,5% ... € 35,00.
Uve Riesling (Germania / Mosella) - Acciaio

*"Io sono per la teoria del Paradosso Francese.
Che trovi riscontro o meno, continuo a credere
che una dieta ricca di grassi saturi necessiti
un adeguato consumo di vino rosso.
Quindi evviva Serge Renaud ...e i polifenoli!"*

Gianni l'Oste.