

ANTICO RISTORANTE
PORTO DI SAVONA
CUCINA PIEMONTESE DAL 1863



Carta dei vini e altre bevande

il tuo vino



a casa con te

La tua bottiglia
non interamente consumata
viene a casa con te

Sommario

I Nostri Vini Bianchi.....	3
I Nostri Vini Rosati	3
I Nostri Vini Rossi.....	4
Le Nostre Grandi Riserve.....	5
I Nostri Spumanti e Champagne	5
I Nostri Vini da Dessert.....	6
Le Nostre Mezze Bottiglie:	6
Bollicine	6
Bianchi.....	6
Rossi.....	6
I Nostri Magnum	7
Birre.....	7
Acqua e Bibite.....	7
Aperitivi	8
Vermouth.....	8
Caffetteria	8
Liquori	8
"Pussacaffè"	8

Vini del giorno al bicchiere 4

Vini riserva del giorno al bicchiere 6

Vino della casa in caraffa:

10 € lt 5 € ½ lt 2,5 € ¼ lt

-Barbera d'Asti D.O.C. G. Cantine Vallebelbo

-Cortese D.O.C. di Livio Soria

I Nostri Vini Bianchi:

Erbaluce di Caluso 2019	Cascina della Serra	13
Favorita 2019 "Onorata"	Negro	15
Roero Arneis 2018 "Trinità" con affinamento nel legno	Malvirà	21
Roero Arneis 2019	Negro	15,5
Roero Arneis 2019	Chicco	16
Chardonnay 2018 "L'Altro" con affinamento nel legno	Pio Cesare	24
Colli Tortonesi "Timorasso" 2018 da uve timorasso	La Colombera	23
Gavi 2019 "Rovereto"	Michele Chiarlo	20,5
Langhe Bianco 2018 da uve Chardonnay, Favorita, Pinot Grigio	Cascina Ballarín	18
Langhe Nascetta 2018 da uve nascetta	Cascina Ballarín	18
La Casala 2017 da uve viognier	Livio Soría	17,5
La Casala 2015 da uve viognier	Livio Soría	17.5
Pigato 2019	Bio Vio	20
Gewurtztraminer 2019	Erste-Neue	19
Ribolla Gialla 2019	La Tunella	21

I Nostri Vini Rosati :

Lagrain rosé 2019	Hofstatter	19
-------------------	------------	----

ANTICO RISTORANTE
PORTO DI SAVONA
CUCINA PIEMONTESE DAL 1863


I Nostri Vini Rossi:

Freisa di Chieri Vivace 2019	Balbiano	16
Grignolino d'Asti 2019	Montalbera	16
Dolcetto d'Alba 2019	Prunotto	16
Dolcetto d'Alba Pilade 2019	C. Ballarín	16,5
Dolcetto di Dogliani 2018 "Autin Lungh"	Revelli	16
Dolcetto di Dogliani 2019 "San Luigi "	Poderi Cellario	15
Dolcetto di Diano 2018	Bricco Maiolica	18
Crema 2018 da uve Dolcetto e Pinot Nero e affinamento in legno	Gaja	32
Pelaverga di Verduno 2019	F.lli Alessandria	18
Ruché 2019	Montalbera	18
Barbera del Monferrato 2019 "La Monella" vino vivace	Braida	17
Barbera d'Asti 2018 "San Giacomo"	Livio Soria	17
Barbera d'Asti 2017	Nicola	17
Barbera d'Asti 2016 "Bricco dell'Uccellone" con affinamento in legno	Braida	55
Barbera d'Asti Superiore 2018 "Rodotiglia"	Livio Soria	20
Barbera d'Alba 2018	Chicco	16
Barbera d'Alba 2018	F.lli Alessandria	17
Barbera d'Alba Pilade 2018	C. Ballarín	19,5
Uvalino Il Tardo 2017	Livio Soria	18
Langhe Nebbiolo Angelin 2019	Negro	17
Langhe Nebbiolo 2017	C. Ballarín	19,5
Langhe Nebbiolo Prinsiot 2018	F.lli Alessandria	21
Nebbiolo d'Alba Occhetti 2018	Prunotto	21

ANTICO RISTORANTE
PORTO DI SAVONA
 CUCINA PIEMONTESE DAL 1863

Roero 2017 "Prachiosso" con affinamento in barrique	Negro	22
Monferrato Rosso 2016 "Mompertone" da uve barbera e syrah	Prunotto	18

Le Nostre Grandi Riserve:

Carema "Riserva" 2015	 Presidenti d'Italia	Produzz. Carema	31
Barbaresco 2017		Prunotto	30
Barbaresco 2016		Taliano Michele	27
Barbaresco 2016		Batasuolo	32
Barolo 2015		Prunotto	34
Barolo 2016		Batasuolo	30
Barolo 2015 "Tre Ciabot"		C. Ballarin	35
Barolo 2015 "Gramolere"		F.lli Alessandria	60
Boca 2015 da uve spanna e vespolina		Barbaglia	37
Gattinara "Selezione" 2017 da uve nebbiolo		Travaglini	29

I Nostri Spumanti e Champagne:

Alta Langa Brut 2017	Brandini	24
Prosecco valdobbiadene 2019 millesimato	V8 Genagricola	16
Franciacorta Brut (sboccatura 2019)	Ferghettina	25
Ferrari Brut	Ferrari	28
Veuve Cliquot		50

I Nostri Vini da Dessert (anche al bicchiere)

Moscato d'Asti 2019 La Spinetta Rivetti		20
Moscato d'Asti 2019, Vallebelbo	bicch. 3	bott. 12,5
Malvasia 2019 Balbiano	bicch. 3	bott. 16
Passito di Caluso Erbaluce 2016	Cantina della Serra bicch. 4	bott. 24

Le Nostre Mezze Bottiglie:

Bollicine

Franciacorta Brut	Ferghettina	16,5
Chardonnay, Pinot Nero (sboccatura 2019)		

Bianchi

Erbaluce di Caluso 2018	Cantina della Serra	9
Roero Arneis 2018	Negro	11
Roero Arneis 2018	Chicco	11
Gavi 2017 "Rovereto"	M. Chiarlo	13,5
Ribolla Gialla 2019	La Tunella	13

Rossi

Freisa di Chieri Vivace 2018	Balbiano	12
Dolcetto d'Alba 2019	Prunotto	12
Dolcetto d'Alba 2018	Ballarin	11
Dolcetto di Dogliani 2018	Revelli	12,5
Ruchè 2018	Montalbera	12
Barbera d'Alba 2018	Chicco	11
Barbera d'Alba 2017	Ballarin	13,5
Barbera del Monferrato 2019	Braida	12
"La Monella" vivace		
Langhe Nebbiolo Angelin 2019	Negro	12
Langhe Nebbiolo 2017	Ballarin	15
Nebbiolo d'Alba Occhetti 2017	Prunotto	14
Gattinara 2016	Travaglini	21
Barbaresco 2016	Taliano	19,5
Barolo 2015	Batasuolo	21
Barolo 2015 "Tre Ciabot"	Ballarin	22

ANTICO RISTORANTE
PORTO DI SAVONA
CUCINA PIEMONTESE DAL 1863

I Nostri Magnum:

Franciacorta Brut (sboccatura 2018)	Ferghettina	55
Dolcetto Dogliani 2018 "San Matteo"	Revelli	31
Barbera d'Asti 2016 "Rodotiglia"	Livio Soria	33
Nebbiolo d'Alba 2018	Albino Rocca	36
Ruchè 2018	Montalbera	36

Birre

Menabrea Bionda Cl 33, Piemonte	4
Birra analcolica	3
Rufus, Birra rossa, Birrificio Torino Cl 33, Piemonte	6
Birra Metzger Cl 50, Piemonte	7
Isaac Baladin Cl 33, Birra di frumento, "Bière Blanche", Piemonte	6
Isaac Baladin Cl 75, Birra di frumento, "Bière Blanche", Piemonte	12

Acqua e Bibite

Bibite		2,5
Acqua minerale	1/2 Lt. 1,7	1 Lt. 2,8

Aperitivi

Spritz	6
Aperitivo alcolico:	4
Bitter Campari, Aperol,	
Aperitivo analcolico	3

Vermouth

Punt e Mes	4
Vermouth Bianco Del Professore, Quaglia	4
Vermouth Rosso Dogliotti 1870	4
Vermouth Rosso Carpano Antica Formula	5

Caffetteria

Caffè, Decaffeinato, Orzo	1,5
Cappuccino	2
The / Camomilla	2

Liquori

vodka, Whisky, Cognac	3,5
-----------------------	-----

"Pussacaffè"

Barolo Chinato (Cocchi)	4
Ratafià (liquore di ciliege)	3,5
Grappe Marolo di Monovitigni Piemontesi	3,5
Grappe Marolo Invecchiate	4,5
Elisir delle Alpi, Albergian, Genepy	3,5
Amaro San Simone o altri amari	3,5