



I VINI e LE BIRRE

A cura di

Frestino

I veri intenditori non bevono vini,
degustano segreti.

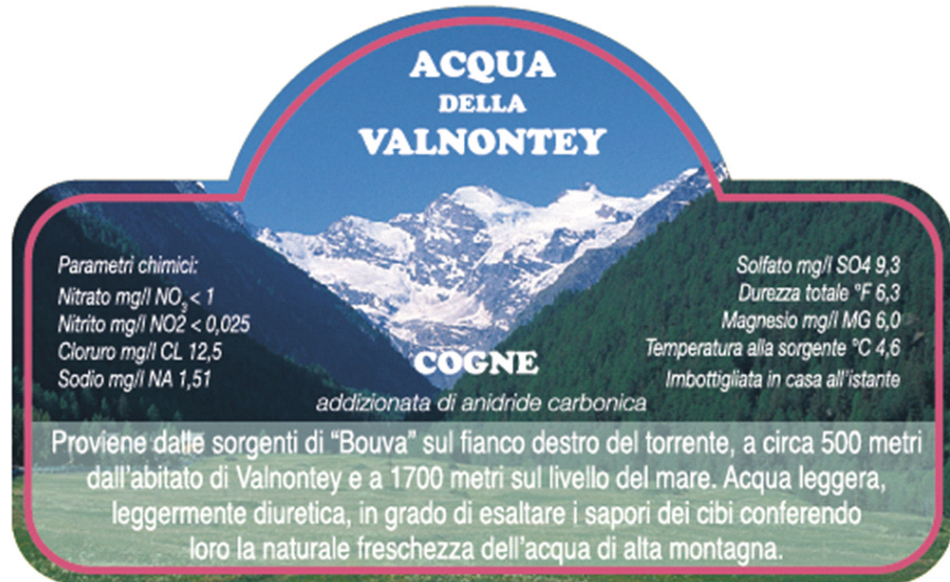
Salvador Dalì

La vita è così amara, il vino così dolce;
Perchè dunque non bere?

Umberto Saba

Se decidi di smettere di fumare,
di bere e di far l'amore,
non è che vivi più a lungo:
La vita ti sembra più lunga

C. Freud



Le acque della Valnontey

Provengono dalle sorgenti di "Bouva" sul fianco destro del torrente, a circa 500 metri dall'abitato di Valnontey e a 1700 metri sul livello del mare.

Acqua leggermente diuretica, in grado di esaltare i sapori dei cibi conferendo loro la naturale freschezza dell'acqua di montagna.



Le bollicine

"Refrain" Cave du Mont Blanc •28•
(Muller Thurgau, Pinot Gris, Muscat à petits grains, Petit Rouge)

Metodo Classico Rosé Extra Brut "Montmary" Grosjean •42•
(Pinot Noir, Chardonnay, Gamay)

Metodo Classico Extra Brut "Magnetite" Cave du Mont Blanc •42•
(Prié Blanc)

Franciacorta Brut Vezzoli •38•
(Chardonnay)

Franciacorta Brut Rosé Vezzoli •46•
(Pinot Noir)

Trento DOC Extra Brut "Vent" '19 Cantina Toblino •42•
(Chardonnay)

Gli Champagne

Champagne Brut "Apanage" Pommery •42•
Bottiglia lt. 0.375 - (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

Champagne Brut "Apanage" Pommery •82•
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)



Le mezze bottiglie: i vini bianchi

Blanc de Morgex et de La Salle '22 *Cave du Mont Blanc* •21•
(Prié Blanc)

Pinot Gris '22 *Lo Triolet* •21•
(Piont Gris)

Le mezze bottiglie: i vini rosé

"Girofle" '22 *Garofano* •14•
(Negroamaro)

Le mezze bottiglie: i vini rossi

Coteau Barrage '21 *Lo Triolet* •30•
(Syrah, Fumin)

Torrette '22 *Cave des Onzès Communes* •12•
(Petit Rouge e altri vitigni autoctoni)

Torrette '22 *Feudo di San Maurizio* •19•
(Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin)

Enfer d'Arvier '20 *Cave Coopérative de l'Enfer* •20•
(Petit Rouge, Pinot Noir, Neyret, Vien de Nus, Mayolet)

Gargantua Rouge *Cave Gargantua* •25•
(Assemblaggio di vitigni autoctoni e internazionali a bacca rossa)

Barbera del Monferrato "Giulin" '21 *Accornero* •18•
(Barbera)

Morellino di Scansano '19 *Morisfarm* •13•
(Sangiovese, Merlot, Syrah)

Brunello di Montalcino '18 *Canalicchio di Sopra* •55•
(Sangiovese)

Chianti Classico "Brolio" '22 *Ricasoli* •22•
(Sangiovese, Colorino)



I vini bianchi

Premisse *Rosset Terroir* •32•
(Pinot Gris, Muscat, Chardonnay)

Chardonnay '23 *Cave des Onzès Communes* •20•
(Chardonnay)

Chardonnay "Élevé en fût de chène" '19 - '21 *Anselmet* •53•
(Chardonnay)

Petite Arvine "Vigne Rovettaz" '22 *Grosjean* •41•
(Petite Arvine)

Petite Arvine '23 *Feudo di San Maurizio* •29•
(Petite Arvine)

Pinot Gris '22 *Lo Triolet* •31•
(Pinot Gris)

Chambave Muscat '22 *La Crotta di Vegneron* •25•
(Muscat de Chambave)

Muller Thurgau '22 *La Crotta di Vegneron* •24•
(Muller Thurgau)

Anas-Cetta '21 *Elvio Cogno* •38•
(Anas-Cetta)

Gewurztraminer "Merus" '22 *Tiefenbruner* •30•
(Gewurztraminer)

Ronchi di Cialla '22 *Ronchi di Cialla* •25•
(Ribolla Gialla)

Ronchi di Cialla "Ciallabianco" '19 *Ronchi di Cialla* •43•
(Ribolla Gialla, Verduzzo Friulano, Picolit)



I vini rossi valdostani

Torrette '22 *Cave des Onzès Communes* •23•
(Petit Rouge e altri vitigni autoctoni)

Torrette Supérieur "Labié" '22 *Cave Gargantua* •30•
(Petit Rouge e altre varietà autoctone)

Torrette Supérieur "Miniera" '22 *Cave des Onzès Communes* •41•
(Petit Rouge e altre varietà autoctone)

Nebbiolo "396" '20 *Piantagrossa* •31•
(Picotendro, varietà di nebbiolo valdostano)

Pinot Noir '22 *La Crotta di Végneron* •32•
(Pinot Noir)

Georgos '19 *Piantagrossa* •52•
(Picotendro, varietà di nebbiolo valdostano)

Henri '21 *Anselmet* •55•
(Syrah)

Syrah '19 *La Crotta di Végneron* •34•
(Syrah)

Enfer d'Arvier '20 *Cave Coopérative de l'Enfer* •44•
(Petit Rouge, Pinot Noir, Neyret, Vien de Nus, Mayolet)

Enfer d'Arvier "Digne du Pape" '20 *Cave Coopérative de l'Enfer* •54•
(Petit Rouge)

Coteau Barrage '21 *Lo Triolet* •44•
(Syrah, Fumin)

Saro Djablo '21 *Feudo di San Maurizio* •30•
(Petit Rouge)



Trasor *Rosset Terroir* •32•
(Syrah, Petit Rouge, Cornalin)

Cornalin '22 *Rosset Terroir* •31•
(Petit Rouge, Mayolet)

Chambave Rouge '21 *La Vrille* •31•
(Petit Rouge e altri vitigni autoctoni)

Chambave Supérieur "Quatre Vignobles" '22 *La Crotta di Végneron* •38•
(Petit Rouge, Gamay, Pinot Noir, Fumin e altri vitigni autoctoni)

Vuillermin '20 *La Vrille* •34•
(Vuillermin)

Gargantua Rouge *Cave Gargantua* •32•
(Assemblaggio di vitigni autoctoni e internazionali a bacca rossa)



I vini rossi dal resto d'Italia

Barbaresco "Serraboella" '20 <i>Paitin</i> (Nebbiolo)	•60•
Barolo "Ravera" '19 <i>Elvio Cogno</i> (Nebbiolo)	•107•
Langhe Nebbiolo "Capis-me" <i>Domenico Clerico</i> (Nebbiolo)	•50•
Langhe Dolcetto "Visadi" <i>Domenico Clerico</i> (Nebbiolo)	•22•
Barbera d'Alba "Brichet" '23 <i>Ca' Viola</i> (Barbera)	•33•
Langhe Dolcetto "Vilot" '23 <i>Ca' Viola</i> (Nebbiolo)	•29•
Barbera del Monferrato "La Mattacchiona" '22 <i>Accornero</i> (Barbera)	•21•
Barbera del Monferrato "Giulin" '21 <i>Accornero</i> (Barbera)	•29•
Bonarda del Monferrato vivace "Sommosa" '21 <i>Castello di Luzzano</i> (Croatina)	•20•
Amarone "La Groletta" '17 <i>Corte Giara</i> (Corvina, Rondinella)	•54•
Morellino di Scansano '19 <i>Morisfarm</i> (Sangiovese, Merlot, Syrah)	•37•
Chianti Classico "Brolio" '22 <i>Ricasoli</i> (Sangiovese, Colorino)	•33•
Chianti Classico "Lamole" '21 <i>I Fabbri</i> (Sangiovese)	•40•
Brunello di Montalcino '18 <i>Canalicchio di Sopra</i> (Sangiovese)	•92•



I vini Rosé

Rosé Tendre '22 <i>Piantagrossa</i> (Nebbiolo)	•30•
"Rose Merveille" '22 <i>La Crotta di Vegneron</i> (Syrah)	•29•
"Girofle" '22 <i>Garofano</i> (Negroamaro)	•22•

I vini da dessert

Moscato d'Asti '22 <i>Saracco</i> Bottiglia lt. 0.375 - (Moscato Bianco)	•17•
Moscato d'Asti '22 <i>Saracco</i> (Moscato Bianco)	•27•
Passito di Caluso "Sulé" '19 <i>Orsolani</i> Bottiglia lt. 0.375 - (Erbaluce)	•45•
Recioto di Soave "Col Foscarin" '16 <i>Azienda Agricola Gini</i> Bottiglia lt. 0.375 - (Garganega)	•45•
Passito "San Germano" '20 <i>Tenuta di Ghizzano</i> Bottiglia lt. 0.375 - (Trebiano, Colombana e Malvasia Bianca)	•41•



I grandi formati

Chardonnay '20 *Rosset*
(Chardonnay)

•105•

Barolo "Ravera" '20 *Elvio Cogno*
(Nebbiolo)

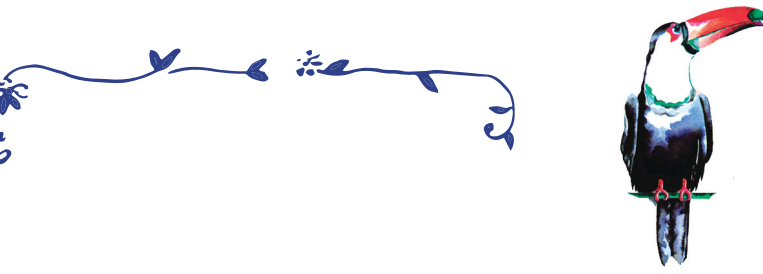
•243•

Amarone "La Groletta" '17 *Corte Giara*
(Corvina, Rondinella)

•107•

Chiabti Classico '22 *Brolio*
(Sangiovese)

•63•



La birra alla spina

Lefte Blonde *33cl*
6.6%

•6•

Dal colore ramato con schiuma bianca, Lefte Blonde è una birra Belga dal gradevole aroma di malto, arricchito da sentori fruttati, speziai e di cereale. Al palato si ritrovano i sentori dell'olfatto, si apre dolce di malto e caramello, con sentori fruttati e speziati che lasciano spazio ad un finale delicatamente luppolato.

Le birre artigianali valdostane

La Brenva 4.9% - 33cl.

•6•

Una lager bionda dedicata a un grande ghiacciaio alpino, di color giallo dorato chiaro con schiuma cremosa e persistente. Ha aromi di cereali, miele d'acacia e fiori di campo, mentre al gusto presenta il dolce del malto e il luppolo erbaceo, donando rotondità e morbidezza. Ha un finale lungo e persistente.

Aguille Blanche 5.5% - 33cl.

•6•

Una birra bianca cremosa che incarna l'essenza alpina, di colore giallo pallido e torbido, con schiuma intensa e persistente. Ha un sapore acidulo ma delicato, con profumi agrumati di coriandolo e scorza d'arancia amara, seguiti da note floreali dei luppoli cechi e tedeschi. Il finale è speziato e persistente. È una birra piacevolmente rinfrescante.

Punta Helbronner 5.8% - 33cl.

•6•

Una bionda american ale in bello stile, il nome dedicato ad un grande ghiacciaio alpino. Si presenta di color giallo dorato chiaro, con una meravigliosa schiuma cremosa e persistente. Al naso aromi di cereali, miele d'acacia e fiori di campo. In bocca il sapore dolce del malto e del luppolo erbaceo conferiscono rotondità e morbidezza. Finale lungo e persistente.

Les Dames Anglaises 7.5% - 33cl.

•6•

Una birra rossa di carattere, perfetta per accompagnare qualsiasi piatto. Ha un aspetto ambrato con intense venature rossastre e una schiuma cremosa e persistente. Al naso prevale il malto con note di frutta secca e caramello. Al gusto, il malto dolce e vellutato risalta, con un finale caldo e avvolgente.

Le classiche

Menabrea bionda 4.8% - 33cl.

•5•

Menabrea ambrata 5.% - 33cl.

•5•