

Ristorante Isolino

I Vini



“Nel Vino c'è la saggezza
Nella Birra c'è la forza
Nell'acqua ci sono i batteri”

I 10 Comandamenti



- 1) Non lo Sprecare
- 2) Non è ubriachezza ma ispirazione
- 3) Onora il Vino
- 4) Bevilo quando è il momento e poi facci l'aceto
- 5) Ama e rispetta il tuo bicchiere di Vino
- 6) Annusa sempre il vino prima di berlo, anche se non capisci il perché
- 7) Goditi ogni sorso di vino come se fosse l'ultimo
- 8) Non mischiare il tuo vino con qualsiasi altra bevanda
- 9) Paga sempre il giusto per un buon vino
- 10) E soprattutto non bere mai il Tavernello

Vini Rossi Piemonte

<i>Barbera d'Asti Le Rose</i>	'22	<i>Az. Natta</i>	<i>20,00</i>
<i>Barbera d'Asti sup.</i>	'21	<i>Bricco dei Guazzi</i>	<i>22,00</i>
<i>Barbera d'Alba sup. "Trevigne"</i>	'21	<i>Domenico Clerico</i>	<i>34,00</i>
<i>Barbera d'Alba "Sanguigna"</i>	'21	<i>Bersano</i>	<i>22,00</i>
<i>Barbera d'Alba</i>	'22	<i>Cascina Rabaglio</i>	<i>21,00</i>
<i>Barbera d'Alba sup. "Costa Bruna"</i>	'20	<i>Poderi Colla</i>	<i>22,00</i>
<i>Barbera d'Alba "Mara"</i>	'22	<i>Dante Rivetti</i>	<i>20,00</i>
<i>Barbera d'Alba Dina</i>	'22	<i>Az. A.Negro</i>	<i>20,00</i>
<i>Barbera d'Alba "Sovrana"</i>	'23	<i>Batasiolo</i>	<i>22,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	'22	<i>Cascina Rabaglio</i>	<i>19,00</i>
<i>Grignolino</i>	'21	<i>Az. Natta</i>	<i>19,00</i>
<i>Roero Rosso Riserva</i>	'21	<i>Pinsolio</i>	<i>38,00</i>
<i>Roero Rosso</i>	'20	<i>Trevitis Marchisio</i>	<i>27,00</i>
<i>Ruckè</i>	'23	<i>Az. Natta</i>	<i>20,00</i>
<i>Albarossa</i>	'20	<i>Bricco dei Guazzi</i>	<i>22,00</i>
<i>Monferrato Rosso" Hosteria"</i> (Pinotnero-Barbera)	'21	<i>Castello di Uviglie</i>	<i>28,00</i>
<i>Monferrato "Gavius"</i> (60%Barb 40%PinotNero)	'20	<i>Marchesi Cattaneo</i>	<i>28,00</i>
<i>Monferrato "La Presidenta"</i> (60%Barb 40% Merlot)	'21	<i>Bricco dei Guazzi</i>	<i>22,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe "Angelin"</i>	'23	<i>Az. A.Negro</i>	<i>24,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	'22	<i>Cascina Rabaglio</i>	<i>24,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	'21	<i>Pinsolio</i>	<i>28,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	'22	<i>Trevitis Marchisio</i>	<i>26,00</i>
<i>Barbaresco Docg.</i>	'19	<i>Cascina Rabaglio</i>	<i>55,00</i>
 <i>Munaloss "Vino Rosso Ossolano"</i>	 '24	 <i>Cantine Garrone</i>	 <i>22,00</i>

Colline Novaresi

<i>Gattinara</i>	'20 <i>Anzivino</i>	<i>46,00</i>
<i>Ghemme</i>	'20 <i>Cantalupo</i>	<i>70,00</i>

Veneto

<i>Valpolicella Classico Sup.</i>	'21 <i>Caterina Zardini</i>	<i>29,00</i>
<i>Ripasso dell'Amarone</i>	'21 <i>Campagnola</i>	<i>30,00</i>
<i>Amicale "Rosso Veneto"</i>	'20 <i>Cantine di Oira</i>	<i>25,00</i>
<i>Amarone Docg. Classico</i>	'18 <i>Campagnola</i>	<i>60,00</i>

Toscana

<i>Brunello di Montalcino</i>	'18 <i>I Palazzi</i>	<i>55,00</i>
<i>Bolgheri</i>	'23 <i>Bell'Aja</i>	<i>35,00</i>

Sicilia

<i>Nero d'Avola Terre di Conventazzo</i>	'17 <i>Az.Agricola Sallemi</i>	<i>24,00</i>
<i>Nero d'Avola Sicilia D.O.C calura amuri</i>	'18 <i>Az.Agricola Sallemi</i>	<i>24,00</i>
<i>Etna Rosso</i>	'21 <i>Donna Fugata</i>	<i>40,00</i>
<i>Etna Rosso</i>	'21 <i>Planeta</i>	<i>40,00</i>

Vini Rosé

<i>Langhe Rosato "Piemonte"</i>	'24 <i>Trevitis Marchisio</i>	<i>21,00</i>
<i>Langhe Rosato "Piemonte" Mavik Uve Nebbiolo</i>	'24 <i>Angelo Negro</i>	<i>21,00</i>
<i>Prosecco Rosé extradry Millesimato</i>	'23 <i>Borgo Gritti</i>	<i>24,00</i>

Vini Bianchi Piemonte

<i>Langhe Arneis Bricco d'oro</i>	'23 Dante Rivetti	20,00
<i>Langhe Arneis</i>	'24 Cascina Rabaglio	21,00
<i>Roero Arneis</i>	'24 Trevitis Marchisio	23,00
<i>Roero Arneis</i>	'23 Az. A. Negro	23,00
<i>Roero Arneis</i>	'24 Pinsoglio	23,00
<i>Chardonnay La Gambina</i>	'23 Az. Natta	20,00
<i>Gavi</i>	'23 Bricco dei Guazzi	22,00
<i>Langhe Bianco</i> (Arneis60%Chardonnay40%)	'24 Trevitis Marchisio	21,00

Veneto

<i>Lugana</i>	'24 Ca'Lojera	23,00
---------------	---------------	-------

Trentino Alto Adige, Friuli

<i>Gewürztraminer</i>	'23 J.Hütte	25,00
<i>Moscato Giallo</i>	'22 J.Hütte	23,00
<i>Sauvignon</i>	'23 J.Hütte	25,00
<i>Traminer Friuli</i>	'23 Torre Rosazza	23,00
<i>Chardonnay Friuli</i>	'23 Torre Rosazza	23,00
<i>Pinot Grigio Friuli</i>	'23 Torre Rosazza	23,00
<i>Sauvignon Friuli</i>	'23 Torre Rosazza	23,00

Sardegna

<i>Vermentino di Gallura sup.</i>	'24 <u>Linosa</u>	25,00
-----------------------------------	-------------------	-------

Lazio

<i>Roma Bianco</i>	'22 Federici	20,00
--------------------	--------------	-------

Campania

<i>Fiano Salento Bianca Terra</i>	'23 Vespa	20,00
-----------------------------------	-----------	-------

Vini Slovenia

<i>Ribolla Gialla</i>	'22 Baloc	22,00
-----------------------	-----------	-------

Vini Spumanti

<i>Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry</i>	'23 Bortolotti	22,00
<i>Franciacorta Brut</i>	'23 Fario	30,00

Bicchiere di vino selezionato da noi della nostra Cantina

 *Ein Glas Wein, ausgewählt von uns aus unserem Weingut.*

 *Glass of wine selected by us from our winery*

 *Verre de vin sélectionné par nos soins de notre cave*

Bianco

Arneis € 5,00

Chardonnay € 6,00

Pinot Grigio € 6,00

Sauvignon € 7,00

Traminer € 7,00

Bianco Sicilia (uvaggio misto Insolia Catarratto) € 6,00

Rosso

Barbera d'Alba € 5,00

Nebbiolo € 7,00

Albarossa (Vitigno Autoctono) € 7,00

Ripasso € 8,00

Nero D'Avola € 7,00

Grignolino Rosso Fresco € 5,00

Rosé

Nebbiolo Rosé € 6,00

Prosecco di Valdobbiadene € 6,00

Spritz € 8,00

Gin Tonic € 8,00

Bibite € 3,00

Birre

Birra Moretti Baffo d'Oro alla spina "IT" 0,4l € 5,00

0,5l € 6,50

Birra 0 alcol 0,33cl € 4,00

Piccola Carta Distillati

<i>Glenfiddich single malt Scotch whiskey 12 years 40%</i>	€ 10,00
<i>Connemara Peaed single malt Irish whiskey 40%</i>	€ 10,00
<i>Dewar's true scotch 12 years 40%</i>	€ 10,00
<i>QuietMan sup.Irish whiskey Blend</i>	€ 10,00
<i>Bas Armagnac de Duc Maravant</i>	€ 10,00
<i>Calvados Berneroy</i>	€ 10,00
<i>Jack Daniel's sour mash Jennessee old No.7 40%</i>	€ 8,00
<i>Jack Daniel's sour mash Jennessee RYE whiskey 45%</i>	€ 10,00
<i>Jack Daniel's Single Barrel Lynhburg 45%</i>	€ 10,00
<i>Barcelò Imperial Onyx Rum Domenicano</i>	€ 12,00
<i>Zacapa Rum gran riserva Guatemala</i>	€ 12,00
<i>Presidente Rum 15anni Caraibi</i>	€ 12,00
<i>Presidente Rum 19anni Caraibi</i>	€ 12,00
<i>Grappa Brunello di Montalcino Bianca</i>	€ 10,00
<i>Grappa di Amarone bianca</i>	€ 10,00
<i>Grappa Bianca "Alex" morbida Alexander</i>	€ 9,00
<i>Grappa "Langhe"Invecchiata in botti di Roveri Alexander</i>	€ 10,00