



# Ristorante L'Ultimo

*Benvenuti al Ristorante Trattoria L'Ultimo,  
dove arriverete come clienti e tornerete  
come amici.*

*Immersi in un'atmosfera informale potrete  
assaporare una cucina semplice, senza  
“effetti speciali” o presentazioni raffinate,  
ma fatta di piatti della tradizione  
tramandati da nonne, mamme e zie che ci  
hanno ispirati a riproporne le ricette nel  
genuino rispetto della loro tipicità.*

*Vi ringraziamo di aver scelto il nostro  
ristorante e vi auguriamo di trascorrere  
dei piacevoli momenti di relax e  
convivialità, all'insegna del gusto  
e della bontà.*

*Alcuni prodotti possono contenere allergeni.  
Vi preghiamo di segnalare allergie o intolleranze al momento  
dell'ordinazione.  
Grazie.*

Scansiona il qr code e consulta  
la lista degli allergeni



Frazione Villaret 35,  
11015 La Salle AO

# Antipasti

|                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tagliere salumi e formaggi</b> (7)                                                         | <b>15</b> |
| <i>Sliced hams and local cheeses</i><br><i>Plateau de fromages et charcuteries</i>            |           |
| <b>Lardo d'Arnad con castagne sciroppate</b> (7.12)                                           | <b>15</b> |
| <i>Arnad lard with sweet chestnuts</i><br><i>Lard d'Arnad avec chataignes au miel</i>         |           |
| <b>Motzetta della Valle</b> (12)                                                              | <b>15</b> |
| <i>Dried beef meat, salted and seasoned</i><br><i>Viande de bœuf séchée et salée</i>          |           |
| <b>Fontina alla piastra su letto di polenta</b> (1.7)                                         | <b>14</b> |
| <i>Grilled Fontina cheese</i><br><i>Fontina grillée</i>                                       |           |
| <b>Tometta alla piastra</b> (1.7)                                                             | <b>14</b> |
| <i>Grilled cheese</i><br><i>Tartine de fromage chaud</i>                                      |           |
| <b>Caprese di bufala</b> (7)                                                                  | <b>14</b> |
| <i>Caprese salad</i><br><i>Salade caprese</i>                                                 |           |
| <b>Bruschetta mediterranea</b> (1.7)                                                          | <b>14</b> |
| <i>Italian bruschetta with tomatoes</i><br><i>Bruschetta italienne à la tomate et basilic</i> |           |
| <b>Prosciutto crudo</b>                                                                       | <b>14</b> |
| <i>Italian raw ham</i><br><i>Jambon cru italien</i>                                           |           |

\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé

\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa  
\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin

Coperto 1,50

# Antipasti

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| <b>Parmigiana di melanzane**</b> (1.3.7) | <b>14</b> |
| <i>Eggplant parmigiana**</i>             |           |
| <i>Parmigiana d'aubergine**</i>          |           |
| <b>Insalata di mare*</b> (2.4.14)        | <b>15</b> |
| <i>Mixed seafood salad*</i>              |           |
| <i>Salade de la mer*</i>                 |           |
| <b>Cocktail di gamberetti*</b> (2.3.7)   | <b>14</b> |
| <i>Prawn cocktail</i>                    |           |
| <i>Cocktail de crevettes</i>             |           |
| <b>Impepata di cozze</b> (14)            | <b>14</b> |
| <i>Black pepper mussels</i>              |           |
| <i>Moules au poivre</i>                  |           |
| <b>Carpaccio di salmone marinato</b> (4) | <b>14</b> |
| <i>Marinated Salmon</i>                  |           |
| <i>Saumon mariné</i>                     |           |
| <b>Antipasto misto mare*</b> (2.4.14)    | <b>21</b> |
| <i>Mixed seafood appetizer*</i>          |           |
| <i>Plateau de fruits de mer*</i>         |           |

\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé

\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa

\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin

Coperto 1,50

# Primi piatti

## **Spaghetti aglio, olio e peperoncino alla calabra** <sup>(1.4)</sup> **14**

*Spaghetti with garlic, oil, hot red peppers, olives and anchovies*

*Spaghetti à l'ail, huile, piment, olives et anchois*

## **Pennette al pizzico** <sup>(1)</sup> **14**

*Pasta with a spicy tomato sauce*

*Penne à la sauce tomate épicée*

## **Spaghetti alla bolognese** <sup>(1.9.12)</sup> **14**

*Spaghetti with meat ragout*

*Spaghetti avec sauce ragù à l'italienne*

## **Spaghetti alla carbonara** <sup>(1.3.7)</sup> **14**

*Spaghetti in a egg, bacon and parmesan sauce*

*Spaghetti avec oeufs, bacon et fromage*

## **Spaghetti all'amatriciana** <sup>(1.9.12)</sup> **14**

*Spaghetti with a tomato sauce, pancetta and onions*

*Spaghetti à la mode d'Amatrice avec tomate, lard et oignon*

## **Penne panna e salmone** <sup>(1.4.7)</sup> **14**

*Pasta in a salmon sauce*

*Pâtes à la crème et au saumon*

## **Orecchiette zafferano, zucchine e gamberetti** <sup>(1.2.7)</sup> **14**

*Creamy saffron pasta with courgette and prawns*

*Pâtes crémeuses au safran, aux courgettes et aux crevettes*

*\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé*

*\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa*

*\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin*

*Coperto 1,50*

# Primi piatti

|                                                                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Pappardelle al ragù di cervo*</b> (1.9.12)                                                                                                 | <b>17</b> |
| <i>Pappardelle with game ragù*</i><br><i>Pappardelle au ragoût de cerf*</i>                                                                   |           |
| <b>Pappardelle ai funghi porcini*</b> (1)                                                                                                     | <b>15</b> |
| <i>Tagliatelle with pore mushrooms*</i><br><i>Tagliatelle aux cèpes*</i>                                                                      |           |
| <b>Crespelle alla valdostana</b> (1.3.7)                                                                                                      | <b>15</b> |
| <i>Crepes with a fontina cheese and ham filling</i><br><i>Crêpes avec jambon et fontinacheese</i>                                             |           |
| <b>Zuppa Valpellinentze</b> (1.7)                                                                                                             | <b>14</b> |
| <i>Bread and cabbage soup with fontina</i><br><i>Soupe avec bouillon, pain, chou et fontina</i>                                               |           |
| <b>Orecchiette alle cime di rapa*,<br/>alici e tarallo sbriciolato</b> (1.4)                                                                  | <b>14</b> |
| <i>Orecchiette with turnip greens*, anchovies and crumbled tarallo</i><br><i>Orecchiette aux fanes de navets*, anchois et tarallo émietté</i> |           |
| <b>Pappardelle al ragù di spada</b> (1.4.9.12)                                                                                                | <b>17</b> |
| <i>Pappardelle with swordfish sauce</i><br><i>Pappardelle au ragoût d'espadon</i>                                                             |           |
| <b>Spaghetti alle vongole veraci</b> (1.14)                                                                                                   | <b>17</b> |
| <i>Spaghetti with clams</i><br><i>Spaghetti aux palourdes</i>                                                                                 |           |
| <b>Spaghetti ai frutti di mare*</b> (1.2.4.14)                                                                                                | <b>17</b> |
| <i>Seafood spaghetti*</i><br><i>Spaghetti aux fruits de mer*</i>                                                                              |           |

\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé

\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa

\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin

Coperto 1,50

# Polenteria

*La nostra polenta come si faceva un tempo, cotta nel paiolo di rame capace di diffondere calore in modo uniforme e farla cuocere così in maniera perfetta*

## **Polenta alla valdostana** (1.7) **14**

*Polenta with fontina cheese*

*Polenta (farine de mais bouillie) avec fontina*

## **Polenta al bleu d'Aoste** (1.7) **14**

*Polenta with Bleu d'Aoste cheese*

*Polenta (farine de mais bouillie) avec Bleu d'Aoste*

## **Polenta alla valdostana con funghi porcini\*** (1.7) **17**

*Polenta with fontina cheese and porcini mushrooms\**

*Polenta (farine de mais bouillie) avec fontina et cèpes\**

## **Polenta gorgonzola e noci** (1.7.8) **14**

*Polenta with gorgonzola cheese and nuts*

*Polenta avec gorgonzola et noisettes*

## **Cervo\* con polenta** (1.12) **19**

*Deer civet\* served with polenta*

*Civet de cerf\* avec polenta*

## **Carbonada di manzo con polenta** (1.12) **15**

*Meat stew with polenta*

*Carbonade de veau avec polenta*

## **Salsicetta al sugo con polenta** (1.12) **15**

*Sausages in a tomato sauce with polenta*

*Saucisses à la sauce de tomate avec polenta*

## **Aggiunta di fontina +3€**



*\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé*

*\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa*

*\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin*

*Coperto 1,50*

# Secondi piatti

|                                                                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Scaloppa alla valdostana</b> (1.7.12)                                                                             | <b>15</b> |
| <i>Escalope with and ham fontina cheese</i><br><i>Escalope avec jambon et fontina</i>                                |           |
| <b>Scaloppina al vino bianco</b> (1.12)                                                                              | <b>14</b> |
| <i>Escalopes in a white wine sauce</i><br><i>Escalopes au vin blanc</i>                                              |           |
| <b>Fettina di manzo</b>                                                                                              | <b>15</b> |
| <i>Grilled beef steak</i><br><i>Paillard de boeuf grillé</i>                                                         |           |
| <b>Stinco di maiale</b> (1.12)                                                                                       | <b>15</b> |
| <i>Ham hock</i><br><i>Jarret de porc</i>                                                                             |           |
| <b>Orata ai ferri</b> (4)                                                                                            | <b>15</b> |
| <i>Grilled sea bream</i><br><i>Daurade grillée</i>                                                                   |           |
| <b>Spada ai ferri</b> (4)                                                                                            | <b>17</b> |
| <i>Grilled swordfish</i><br><i>Espadon grillé</i>                                                                    |           |
| <b>Spada ai ferri rucola e pomodorini</b> (4)                                                                        | <b>19</b> |
| <i>Grilled swordfish with rocket and cherries tomatoes</i><br><i>Espadon grillé avec roquette et tomates cerises</i> |           |
| <b>Filetto di salmone ai ferri</b> (4)                                                                               | <b>17</b> |
| <i>Grilled salmon</i><br><i>Suamon grillé</i>                                                                        |           |

\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé

\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa

\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin

Coperto 1,50

# Secondi piatti

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Frittura di paranza*</b> (1.4.14)                              | <b>24</b> |
| <i>Fried fish*</i>                                                |           |
| <i>Poisson frit*</i>                                              |           |
| <b>Frittura di calamari*</b> (1.14)                               | <b>18</b> |
| <i>Crispy squid rings*</i>                                        |           |
| <i>Calamars frits*</i>                                            |           |
| <b>Trota di Morgex ai ferri</b> (4)                               | <b>15</b> |
| <i>Grilled Morgex trout</i>                                       |           |
| <i>Truite de Morgex grillée</i>                                   |           |
| <b>Gamberoni ai ferri*</b> (2)                                    | <b>21</b> |
| <i>Grilled prawns</i>                                             |           |
| <i>Crevettes grillées</i>                                         |           |
| <b>Sottofiletto</b>                                               | <b>23</b> |
| <i>Grilled entrecôte steak</i>                                    |           |
| <i>Entrecôte grillée</i>                                          |           |
| <b>Tagliata di manzo</b>                                          | <b>23</b> |
| <i>Grilled cuts of beef steak</i>                                 |           |
| <i>Steak de boeuf</i>                                             |           |
| <b>Tagliata di manzo rucola e grana</b> (7)                       | <b>26</b> |
| <i>Grilled cuts of beef steak with rocket and parmesan flakes</i> |           |
| <i>Steak de boeuf avec salade de roquette et parmesan</i>         |           |

\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé

\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa

\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin

Coperto 1,50

# Le cotolette giganti

## La classica (1.3.7)

17

BATTUTA DI LONZA IN PANATURA DORATA

*Breaded and fried pork cutlet*

*Escalope de porc panée*

## La Golosa (1.3.7.8.12)

27

BATTUTA DI LONZA IN PANATURA DORATA, MORTADELLA,  
BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHIO

*Breaded and fried pork cutlet with mortadella, burrata and  
pistachio grain*

*Escalope de porc panée avec mortadella, burrata et  
grain de pistaches*

## L'Italiana (1.3.7)

27

BATTUTA DI LONZA IN PANATURA DORATA CON BUFALA,  
RUCOLA, POMODORINI

*Breaded and fried pork cutlet with buffalo mozzarella, rocket  
and cherry tomatoes*

*Escalope de porc panée avec mozzarella de bouffonne, roquette  
et tomates cerises*

# Contorni

**Patatine fritte\*** (1)

5

*French fries\**

*Frites\**

**Insalata mista**

5

*Mixed salad*

*Salade composée*

**Insalata verde**

5

*Green salad*

*Salade verte*

**Patate al forno**

5

*Baked potatoes*

*Pommes de terre au four*

**Melanzane e zucchine grigliate** 8

*Grilled eggplant and zucchini*

*Aubergines et courgettes grillées*

*\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé*

*\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa  
\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin*

*Coperto 1,50*

# Pizzeria

## Marinara <sup>(1)</sup>

7

Pomodoro, olio, aglio, origano

*Tomato, oil, garlic, oregano*

*Sauce tomato, ail, organ*

## Margherita <sup>(1.7)</sup>

8

Pomodoro e mozzarella

*Tomato and mozzarella*

*Sauce tomato et mozzarella*

## Prosciutto funghi <sup>(1.7)</sup>

10

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

*Tomato, mozzarella, boiled ham and mushrooms*

*Sauce tomato, mozzarella, jambon cuit et champignons*

## Valdostana <sup>(1.7)</sup>

11

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e fontina

*Tomato, mozzarella, boiled ham and fontina cheese*

*Sauce tomato, mozzarella, jambon cuit et fontina*

## Prosciutto <sup>(1.7)</sup>

9

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

*Tomato, mozzarella, boiled ham*

*Sauce tomato, mozzarella, jambon cuit*

## Napoletana <sup>(1.4.7)</sup>

9

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

*Tomato, mozzarella, anchovies, oregano*

*Sauce tomato, mozzarella, anchois, organ*



\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé

\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa

\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin

Coperto 1,50

# Pizzeria

## Capricciosa (1.7.12)

10

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi  
*Tomato, mozzarella, boiled ham, mushrooms, artichokes*  
*Sauce tomato, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts*

## Diavola (1.7.12)

10

Pomodoro, mozzarella, schiacciata piccante  
*Tomato, mozzarella, spicy salami*  
*Sauce tomato, mozzarella, salami piquant*

## Quattro Formaggi (1.7)

11

Pomodoro, mozzarella e formaggi vari  
*Tomato, mozzarella and assorted cheeses*  
*Sauce tomato, mozzarella, fromages*

## Gorgonzola (1.7)

9

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola  
*Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese*  
*Sauce tomato, mozzarella, gorgonzola*

## Ai wurstel (1.7.12)

9

Pomodoro, mozzarella, wurstel  
*Tomato, mozzarella, frankfurters*  
*Sauce tomato, mozzarella, saucisses de francfort*

## Ai funghi champignon (1.7)

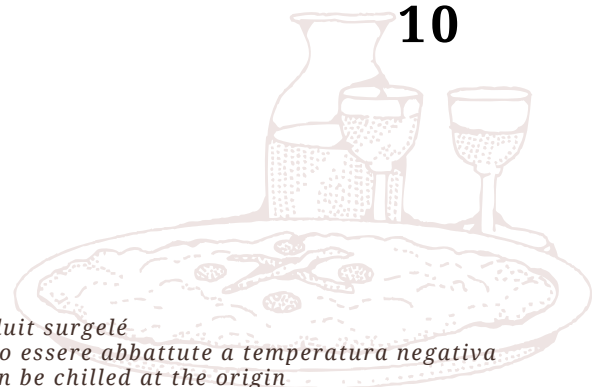
9

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon  
*Tomato, mozzarella, mushrooms*  
*Sauce tomato, mozzarella, champignons*

## Tonno e cipolle (1.4.7)

10

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle  
*Tomato, mozzarella, tuna, onions*  
*Sauce tomato, mozzarella, thon, oignon*



\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé

\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa  
\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin

Coperto 1,50

# Pizzeria

## **Vegetariana** (1.7) 11

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine  
*Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes*  
*Sauce tomate, mozzarella, légumes frais*

## **Salsiccia e friarielli** (1.7.12) 11

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli  
*Tomato, mozzarella, sausages and turnip tops*  
*Sauce tomate, mozzarella, saucisse et friarielli*

## **Bufalina** (1.7) 11

Pomodoro, mozzarella di bufala a crudo, pomodorini, olio EVO  
*Tomato, buffalo mozzarella, cherries tomatoes, italian EVO oil*  
*Sauce tomate, mozzarella de boufflonne, tomates cerises, huile EVO*

## **Speck e brie** (1.7.12) 11

Pomodoro, mozzarella, speck e brie  
*Tomato, mozzarella, smoked ham and brie cheese*  
*Sauce tomate, mozzarella, speck et brie*

## **Ai porcini\*** (1.7) 12

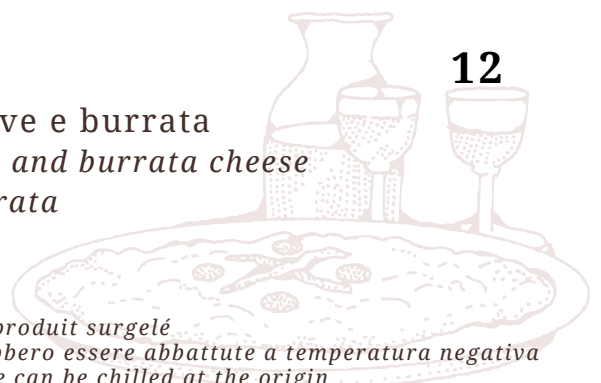
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini\*  
*Tomato, mozzarella, pore mushrooms\**  
*Sauce tomate, mozzarella, cèpes\**

## **Ai frutti di mare\*** (1.2.4.7.14) 14

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare\*  
*Tomato, mozzarella, seafood\**  
*Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer\**

## **L'Ultima** (1.7.12) 12

Mozzarella, pomodorini freschi, capperi, olive e burrata  
*Mozzarella, fresh cherry tomatoes, capers, olives and burrata cheese*  
*Mozzarella, tomates cerises, câpres, olives et burrata*



\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé

\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa  
\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin

Coperto 1,50

# Dolci

€6,5

**Crème caramel** (3.7)

**Crème brûlée** (3.7)

**Tiramisù** (1.3.7)

**Panna cotta** (7)

**Gelato artigianale** (7.8)

(coppetta monogusto: crema, cioccolato, fragola, limone, pistacchio, nocciola, mango)

**Bunet** (1.3.7.8)

*Chocolate and amaretti flan*

*Flan au chocolat et amaretti*

**Crostata di mele** (1.3.7)

*Apple pie*

*Tarte aux pommes*

**Crostata cioccolato e pere** (1.3.7)

*Chocolate and pear pie*

*Tarte poire chocolat*

**Sorbetto al limone** (7.12)

*Lemon sorbet*

*Sorbet au citron*

*\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé*

*\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa*

*\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin*

*Coperto 1,50*

# Bevande

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Acqua naturale e gasata cl. 0,75 | 2,50 |
| Acqua naturale e gasata cl. 0,50 | 2,00 |
| Bionda media Paulaner            | 6,00 |
| Bionda piccola Paulaner          | 3,50 |
| Weiss media Paulaner             | 6,50 |
| Weiss piccola Paulaner           | 4,00 |
| Bibite in lattina                | 3,00 |
| Birra artigianale                | 7,00 |
| Succo di frutta                  | 3,50 |
| Aperitivo analcolico             | 4,00 |
| Spritz                           | 6,50 |
| Liquori e amari                  | 3,50 |
| Grappe classiche                 | 3,50 |
| Grappe barricate                 | 4,50 |

## Vini Rossi

### Valle d'Aosta

|                    |                        |                                     |
|--------------------|------------------------|-------------------------------------|
| Torrette           | Château Feuillet       | 0,75 lt € 27,00                     |
| Enfer d'Arvier     | Amedeo Thomain         | 0,75 lt € 46,00                     |
| Mayolet            | Cave des Onze Communes | 0,75 lt € 26,00                     |
| Torrette Supérieur | Cave des Onze Communes | 0,75 lt € 23,00                     |
| Pinot Noir         | La Crotta di Vegneron  | 0,75 lt € 28,00                     |
| Donnas             | Coopération de Donnas  | 0,75 lt € 33,00                     |
| Enfer d'Arvier     | Coopération de l'Enfer | 0,75 lt € 43,00<br>0,375 lt € 23,00 |

### Rossi Nazionali



|                              |                  |                                     |
|------------------------------|------------------|-------------------------------------|
| Dolcetto                     | Terre del Barolo | 0,75 lt € 22,00                     |
| Dolcetto                     | Danilo Spinoglio | 0,75 lt € 21,00                     |
| Sabazio Montepulciano        | La Braccasca     | 0,75 lt € 27,00                     |
| Barbera d'Asti Superiore     | Danilo Spinoglio | 0,75 lt € 27,00                     |
| Nebbiolo d'Alba              | Sansivé Gili     | 0,75 lt € 25,00                     |
| Merlot                       | Lunardi          | 0,75 lt € 18,00                     |
| Cabernet Sauvignon           | Lunardi          | 0,75 lt € 18,00                     |
| Chianti                      | Castel Greve     | 0,75 lt € 25,00                     |
| Chianti                      | Santa Cristina   | 0,75 lt € 23,00                     |
| Barbera d'Alba Castellinaldo | Teo Costa        | 0,75 lt € 22,00                     |
| Dolcetto                     | Teo Costa        | 0,375 lt € 12,00                    |
| Nebbiolo d'Alba              | Teo Costa        | 0,75 lt € 24,00<br>0,375 lt € 14,00 |
| Roero Superiore              | Teo Costa        | 0,75 lt € 22,00                     |

# I nostri vini migliori

|                      |                        |                 |
|----------------------|------------------------|-----------------|
| Valpolicella Ripasso | Casalforte             | 0,75 lt € 35,00 |
| Bruciato             | Antinori               | 0,75 lt € 45,00 |
| Amarone              | Casalforte             | 0,75 lt € 55,00 |
| Barolo               | Terre del Barolo       | 0,75 lt € 63,00 |
| Barbaresco           | Terre del Barolo       | 0,75 lt € 60,00 |
| Ghemme Riserva       | Torraccia              | 0,75 lt € 98,00 |
| Lucente              | Tenuta Luce della Vite | 0,75 lt € 59,00 |

## Vini Bianchi

|                              |                        |                  |
|------------------------------|------------------------|------------------|
| Blanc de Morgex              | Cave Mont Blanc        | 0,75 lt € 32,00  |
| Blanc de Morgex              | Vevey Albert           | 0,75 lt € 33,00  |
| Petite Arvine                | Château Feuillet       | 0,75 lt € 27,00  |
| Gewürztraminer               | Cave des Onze Communes | 0,75 lt € 25,00  |
| Costabianca Langhe           | Teo Costa              | 0,75 lt € 18,00  |
| Roero Superiore              | Teo Costa              | 0,75 lt € 22,00  |
| Pinot Gris                   | Lunardi                | 0,75 lt € 18,00  |
| Chardonnay                   | Lunardi                | 0,75 lt € 18,00  |
| Erbaluce di Caluso           | Fiordighiaccio         | 0,75 lt € 20,00  |
| Falanghina                   | Terredora              | 0,75 lt € 30,00  |
| Vermetino di Gallura         | Aghillóia              | 0,75 lt € 27,00  |
| Cortese dell'Alto Monferrato | Gandino                | 0,375 lt € 12,00 |

## Rosato

|       |                  |                 |
|-------|------------------|-----------------|
| Rusin | Danilo Spinoglio | 0,75 lt € 21,00 |
| Rusin | Gandino          | 0,75 lt € 22,00 |

## Bollicine

|                     |                  |                 |
|---------------------|------------------|-----------------|
| Prosecco Torresella | Santa Margherita | 0,75 lt € 21,00 |
| Franciacorta        | San Cristoforo   | 0,75 lt € 42,00 |

Vino rosso e bianco della casa

|         |         |      |
|---------|---------|------|
| 1/4 lt. | 1/2 lt. | 1 lt |
| € 3,50  | € 6,00  | € 11 |

