

## *Vini Bianchi e Spumanti*

<i>Arneis Langhe "Blangè"</i>	Ceretto	<b>2017</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Arneis Roero "Cayega"</i>	Tenuta Carretta	<b>2017</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Arneis Roero</i>	Negro Angelo	<b>2017</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Arneis Roero ml 375</i>	Negro Angelo	<b>2017</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>Arneis Roero</i>	Marco Porello	<b>2017</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Favorita "Fallegro"</i>	Gianni Gagliardo	<b>2017</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Arneis Calissano</i>	Hotel Calissano	<b>2017</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Chardonnay Langhe</i>	Hotel Calissano	<b>2017</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Nascetta Langhe</i>	Ettore Germano	<b>2017</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Contratto Brut Millesimato ml 375</i>	Contratto		<b>€ 20,00</b>
<i>Contratto Brut Millesimato</i>	Contratto		<b>€ 35,00</b>
<i>Contratto Brut Millesimato 1,5 L</i>	Contratto		<b>€ 65,00</b>
<i>Brut Giacosa</i>	Bruno Giacosa		<b>€ 35,00</b>
<i>Brut Chardonnay (le bollicine)</i>	Vite Colte		<b>€ 20,00</b>
<i>Brut Alta Langa Fontanafredda</i>	Fontana Fredda		<b>€ 35,00</b>
<i>Valentino Brut "Ris. Elena" Alta</i>	Poderi Valentino		<b>€ 35,00</b>
<i>Langa "Enrico Serafino" Brut</i>	Serafino		<b>€ 40,00</b>
<i>Luigi "Coppo"</i>	Coppo		<b>€ 35,00</b>
<i>Cuvage Brut Rosè</i>	Cuvage		<b>€ 35,00</b>
<i>Champagne</i>	Moet e Chandon		<b>€ 60,00</b>
<i>Champagne</i>	Mandois		<b>€ 50,00</b>
<i>Champagne ml 200</i>	Moet e Chandon		<b>€ 15,00</b>

## *Vini Rossi*

<i>Barbaresco dop</i>	Gaja Angelo	2014	€ 210,00
<i>Barbaresco dop</i>	Gaja Angelo	2015	€ 210,00
<i>Barbaresco docg "Gallina"</i>	La Spinetta	2012	€ 190,00
<i>Barbaresco docg "Nubiola"</i>	Pelissero	2012	€ 50,00
<i>Barbaresco docg</i>	Prunotto	2012	€ 40,00
<i>Barbaresco docg</i>	Produttori Barbaresco	2014/2015	€ 35,00
<i>Barbaresco docg Asili</i>	Bruno Giacosa	2012	€ 160,00
<i>Barbaresco docg "Maria di Brun"</i>	Ca' Rome	2011	€ 70,00
<i>Barbaresco docg "Riserva Currà"</i>	Roberto Sarotto Hotel	2012	€ 30,00
<i>Barbaresco docg</i>	Calissano	2014	€ 25,00
<i>Barbaresco docg (Meruzzano)</i>	Orlando Abrigo	2016	€ 35,00

## *Vini da Dessert*

<i>Moscato d'Asti</i>	Paolo Saracco	2018	€ 15,00
<i>Moscato d'Asti ml 375 Passito</i>	Paolo Saracco	2018	€ 10,00
<i>Moscato ml 375 Passito Moscato</i>	Marrone Gianpiero	2005	€ 25,00
<i>Passito Moscato ml 375 Passito</i>	Terredavino	2015	€ 30,00
<i>"Bric du Lion"</i>	Terredavino	2015	€ 20,00
	Deltetto	2011	€ 25,00
<i>Acqua piccola</i>	Lurisia		€ 3,00
<i>Acqua grande</i>	Lurisia		€ 3,50
<i>Caffè</i>			€ 1,50
<i>Amari/Barolo Chinato</i>			€ 4,00
<i>Grappe e Distillati</i>			€ 4,50
<i>Grappe e Distillati Invecchiati</i>			€ 6,00



**HOTEL CALISSANO** ★★★★★

## Vini Rossi

<i>Cremes Langhe</i>	Gaja Angelo	<b>2015</b>	<b>€ 30,00</b>
<i>Dolcetto Langhe</i>	Renato Ratti	<b>2017</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	Oddero	<b>2015</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	Bera	<b>2016</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	Ghisolfi	<b>2017</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Dolcetto d'Alba "Bricco Bastia"</i>	Conterno Fantino	<b>2016</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	Abrigo	<b>2015</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	Bricco Maiolica	<b>2017</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Dolcetto d'Alba ml 375</i>	Bricco Maiolica	<b>2018</b>	<b>€ 9,00</b>
<i>Dolcetto d'Alba "Dei Grassi"</i>	Elio Grasso	<b>2017</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	Hotel Calissano	<b>2017</b>	<b>€ 12,00</b>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	Cordero di Montezemolo	<b>2017</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	Voerzio Martini	<b>2017</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Barbera d'Alba</i>	Elio Altare	<b>2017</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Barbera d'Alba</i>	Massolino	<b>2016</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Barbera d'Alba ml 375</i>	Bricco Maiolica	<b>2017</b>	<b>€ 9,00</b>
<i>Barbera d'Alba</i>	Terre da Vino	<b>2014</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Barbera d'Asti Superiore</i>	Vite Colte	<b>2014</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Barbera d'Asti</i>	Michele Chiarlo	<b>2015</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	Bruno Giacosa	<b>2016</b>	<b>€ 40,00</b>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	Produttori Barbaresco	<b>2015/2017</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	Scavino	<b>2014</b>	<b>€ 30,00</b>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	Oddero	<b>2016</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	La Spinetta	<b>2015</b>	<b>€ 30,00</b>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	Conterno e Fantino	<b>2016</b>	<b>€ 23,00</b>
<i>Nebbiolo Langhe "Perbacco"</i>	Vietti	<b>2014</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Nebbiolo Langhe "Bernardina"</i>	Ceretto	<b>2015</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	Tenuta Carretta	<b>2015</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Nebbiolo d'Alba "Occhetti"</i>	Prunotto	<b>2014</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	Rivetto	<b>2015</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	Hotel Calissano	<b>2016</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	Germano Ettore	<b>2017</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Nebbiolo Langhe "Arpois"</i>	Massimo Penna	<b>2014</b>	<b>€ 23,00</b>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	Azelia	<b>2016</b>	<b>€ 30,00</b>

## Vini Rossi

<i>Roero Sancarolo</i>	Valdinera	<b>2013</b>	<b>€ 30,00</b>
<i>Riserva Roero</i>	Malvirà	<b>2014</b>	<b>€ 23,00</b>
<i>Roero "Batajot"</i>	Teo Costa	<b>2013</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Roero docg Riserva Printi</i>	Monchiero Carbone	<b>2014</b>	<b>€ 40,00</b>
<i>Roero docg</i>	Costa Caterina	<b>2015</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Ruche "Laccento"</i>	Montalbera	<b>2016</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Barolo docg "Dagromis"</i>	Gaja Angelo	<b>2010</b>	<b>€ 130,00</b>
<i>Barolo docg</i>	Ceretto	<b>2013</b>	<b>€ 60,00</b>
<i>Barolo Castiglione docg</i>	Vietti	<b>2012</b>	<b>€ 60,00</b>
<i>Boschis "Bricco Boschis" docg</i>	Cavallotto	<b>2011</b>	<b>€ 70,00</b>
<i>Barolo docg</i>	Pio Cesare	<b>2013/2014</b>	<b>€ 90,00</b>
<i>Barolo docg Cannubi</i>	F.lli Serio e Battista Borgogno	<b>2013</b>	<b>€ 50,00</b>
<i>Barolo "Marcenasco" docg</i>	Renato Ratti	<b>2014</b>	<b>€ 60,00</b>
<i>Barolo docg "Bussia"</i>	Aldo Conterno	<b>2013</b>	<b>€ 100,00</b>
<i>Barolo docg "Ginestra"</i>	Conterto e Fantino	<b>2011/2013</b>	<b>€ 90,00</b>
<i>Barolo docg "Cannubi"</i>	Francesco Rinaldi	<b>2013</b>	<b>€ 60,00</b>
<i>Barolo docg "Brunate"</i>	Ceretto	<b>2011</b>	<b>€ 100,00</b>
<i>Barolo docg "Rocche di Castiglione"</i>	Monchiero	<b>2013</b>	<b>€ 40,00</b>
<i>Barolo docg "Serralunga"</i>	Gigi Rosso	<b>2012</b>	<b>€ 50,00</b>
<i>Barolo docg "Ciabot Tanasio"</i>	Sobrero	<b>2011</b>	<b>€ 40,00</b>
<i>Barolo docg "Pernanno"</i>	Cascina Bongiovanni	<b>2011</b>	<b>€ 40,00</b>
<i>Barolo docg cl 375</i>	Terre del Barolo	<b>2012</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Barolo docg</i>	Hotel Calissano	<b>2014</b>	<b>€ 30,00</b>
<i>Barolo docg "Gabutti"</i>	Sordo Giovanni	<b>2010</b>	<b>€ 60,00</b>
<i>Barolo docg "Badarina"</i>	Bruna Grimaldi	<b>2010</b>	<b>€ 50,00</b>
<i>Barolo docg "Barolo"</i>	Marchesi Barolo	<b>2013</b>	<b>€ 50,00</b>
<i>Barolo docg</i>	Gianni Gagliardo	<b>2011</b>	<b>€ 50,00</b>
<i>Barolo docg "Serralunga"</i>	Rivetto	<b>2012</b>	<b>€ 50,00</b>
<i>Barolo "Bric del fiasc" docg</i>	Scavino Paolo	<b>2012</b>	<b>€ 100,00</b>
<i>Barolo "Pugnane" docg</i>	Ghisolfi	<b>2012</b>	<b>€ 40,00</b>
<i>Barolo docg "Costa Bussia"</i>	Luigi Arnulfo	<b>2009</b>	<b>€ 50,00</b>