

# *I Vini dell'Osteria*



*dalla Nostra Cantina*  
*Az. Agricola ISIMBARDA*

## ISIMBARDA®



### *Vini Spumante*

<i>Metodo Classico "Première Cuvée"</i>	26
<i>Metodo Classico "Blanc de Noir"</i>	28
<i>Metodo Classico Rosè "Cruase"</i>	30
<i>Metodo Classico Zero Dosage "Sniper"</i>	33
<i>Metodo Charmat "Riserva degli Isimbardi"</i>	16

### *Vini Bianchi*

<i>Riesling Renano "Vigna Martina"</i>	18
<i>Pinot Nero Petillant "Le Calle"</i>	14

### *Vini Rossi*

<i>Barbera "Monplò" 2016</i>	15
<i>Pinot Nero "Costa dei Giganti" 2019</i>	16
<i>Croatina "Costa di Annibale" 2016</i>	18
<i>Barbera Riserva "Montezavo" 2016</i>	38

## *Spumanti Metodo Classico DOCG*

### *100% Oltrepò Pavese*

<i>BALLABIO</i>	<i>3b</i>	FARFALLA BIANCO BRUT	€ 30,00
<i>BALLABIO</i>		FARFALLA BIANCO ZERO DOSAGE	€ 32,00
<i>BALLABIO</i>		FARFALLA ROSÈ	€ 30,00
<i>BRUNO VERDI</i>	<i>s.w.</i>	VERGOMBERRA	€ 29,00
<i>CA' DI FRARA</i>		OLTRE IL CLASSICO NATURE <i>Pinot Nero</i>	€ 30,00
<i>CALATRONI</i>	<i>s.w.</i>	PINOT '64	€ 29,00
<i>CALATRONI</i>		INGANNO <i>Riesling</i>	€ 24,00
<i>CANTINA SCUROPASSO</i>		BRUT ROCCAPIETRA	€ 28,00
<i>CANTINA SCUROPASSO</i>	<i>3b</i>	ZERO ROCCAPIETRA	€ 29,00
<i>CANTINA SCUROPASSO</i>		CRUASÈ ROCCAPIETRA	€
<i>CASTELLO DI STEFANAGO</i>	<i>n.w.</i>	STEFANAGO ANCESTRALE	€ 32,00
<i>CASTELLO DI STEFANAGO</i>	<i>n.w.</i>	STEFANAGO ANCESTRALE ROSE'	€ 30,00
<i>GIORGI</i>	<i>3b</i>	TOP ZERO	€ 27,00
<i>ISIMBARDA</i>		PREMIÈRE CUVÉE	€ 26,00
<i>ISIMBARDA</i>		BLANC DE NOIR	€ 28,00
<i>ISIMBARDA</i>		CRUASÈ	€ 30,00
<i>ISIMBARDA</i>		ZERO DOSAGE "SNIPER"	€ 33,00
<i>MONSUPELLO</i>		BRUT MILLESIMATO 2014	€ 38,00
<i>MONSUPELLO</i>	<i>3b</i>	NATURE	€ 32,00
<i>MONSUPELLO</i>		CA' DEL TAVA	€ 62,00
<i>ROSSETTI E SCRIVANI</i>		NATURE VSQ PINOT NERO M.C.	€ 28,00
<i>RUIZ DE CARDENAS</i>		BLANC DE BLANC	€ 27,00
<i>TENUTA MAZZOLINO</i>		BLANC DE BLANC	€ 28,00

### *Altre Bollicine italiane*

<i>CESARINI SFORZA</i>		BRUT TRENTO DOC MC <i>Blanc de Blanc</i>	€ 29,00
<i>GIORGI</i>		L'IO <i>Selezione di Pinot Nero</i>	€ 18,00
<i>ISIMBARDA</i>		RISERVA DEGLI ISIMBARDI <i>Pinot Nero Charmat</i>	€ 16,00
<i>ISIMBARDA</i>		LE CALLE <i>Pinot Nero Petillant</i>	€ 14,00

## Champagne

<i>BILLECART-SALMON</i>	BRUT	€ 80,00
<i>BOLLINGER</i>	CHAMPAGNE "SPECIAL CUVÉE"	€ 90,00
<i>JAQUESSON</i>	CUVEE N° 741	€ 90,00
<i>LOUIS ROEDERER</i>	BRUT PREMIER	€ 92,00
<i>MALLOL GANTOIS</i>	BRUT GRAND CRU BLANC DE BLANC	€ 52,00
<i>ORBAN</i>	RESERVE V.VIGNES	€ 55,00
<i>POMMERY</i>	BRUT	€ 64,00
<i>POUILLON</i>	RESERVE BRUT	€ 70,00
<i>ROEDERER</i>	CRISTAL 2012	€ 285,00

## Vini Bianchi Italiani

### Oltrepò Pavese

<i>BERTÈ &amp; CORDINI</i>		LUGHET Chardonnay '16	€ 18,00
<i>BERTÈ &amp; CORDINI</i>		MASARIA Sauvignon '17	€ 14,00
<i>CA' DI FRARA</i>		LA CASETTA BIANCA	€ 15,00
<i>CA' DI FRARA</i>	3b	RIESLING RISERVA OLIVA	€ 22,00
<i>CA' DI FRARA</i>		PINOT GRIGIO Selezione dei Vent'Anni	€ 20,00
<i>CALATRONI</i>		CAMPO DOTTORE Riesling Riserva 2015	€ 34,00
<i>CALATRONI</i>		CAMPO DOTTORE Riesling 2018	€ 18,00
<i>CANTINA SCUROPASSO</i>		PIENOSOLE 100% Riesling Italico	€ 18,00
<i>CASTELLO DI STEFANAGO</i>	n.w.	STEFANAGO BIANCO Riesling R.e Müller Th	€ 14,00
<i>CORDERO SANGIORGIO</i>		KATARI Pinot Grigio DOC	€ 16,00
<i>CORDERO SANGIORGIO</i>		PIASA Vino Rosato Blend di uve a bacca rossa	€ 16,00
<i>FRADE'</i>		FAGÒT Chardonnay, Sauvignon, Viognier	€ 14,00
<i>FRADE'</i>		SAUVIGNON	€ 16,00
<i>GIORGI</i>		L'IO Selezione di Pinot Nero	€ 18,00
<i>ISIMBARDA</i>		VIGNA MARTINA Riesling Renano	€ 18,00
<i>LEFIOLE</i>		ELIVIA Pinot Grigio	€ 14,00
<i>PASTORE</i>		PRIME DONNE Riesling	€ 14,00
<i>QUAQUARINI</i>		SOFI Pinot Nero Rosato Frizzante	€ 14,00
<i>RUIZ DE CARDENAS</i>		VIGNA GALANTA Chardonnay '18	€ 18,00
<i>TENUTA MAZZOLINO</i>		BLANC Chardonnay	€ 29,00

## *Abruzzo*

<i>CICCIO ZACCAGNINI</i>		<i>YAMADA Pecorino d'Abruzzo</i>	€ 16,00
<i>CICCIO ZACCAGNINI</i>		<i>ISPIRA Passerina</i>	€ 16,00
<i>CICCIO ZACCAGNINI</i>		<i>BIANCO DI CICCIO "DAL TRALCETTO"</i>	€ 15,00
<i>CICCIO ZACCAGNINI</i>		<i>ELHAM Pinot Grigio Colline Pescaresi IGT</i>	€ 26,00
<i>CICCIO ZACCAGNINI</i>		<i>SAN CLEMENTE ABRUZZO B. '14 Trebbiano</i>	€ 22,00

## *Lazio*

<i>DE SANCTIS</i>	<i>s.w.</i>	<i>ABELOS Malvasia Punt. 80% Bombino 20%</i>	€ 20,00
<i>DE SANCTIS</i>		<i>AMACOS Malvasia Punt. 90%, Bombino 10%</i>	€ 24,00
<i>DE SANCTIS</i>		<i>496 Malvasia Candia 90% Trebbiano Toscano 10%</i>	€ 18,00
<i>DONATO GIANGIROLAMI</i>	<i>s.w.</i>	<i>CARDITO Malvasia puntinata</i>	€ 18,00
<i>DONATO GIANGIROLAMI</i>		<i>REGIUS Viogner, Sauvignon, Chardonnay</i>	€ 18,00
<i>DONATO GIANGIROLAMI</i>		<i>PROPIZIO Grechetto</i>	€ 18,00

## *Altro Italia*

<i>MASO CANTANGHEL</i>	<i>(Trentino)</i>	<i>SOTSAS Chardonnay Pinot B. Sauvignon</i>	€ 20,00
<i>CANTINA LAVIS</i>	<i>(Trentino)</i>	<i>Trentino Doc Gewürztraminer</i>	€ 20,00
<i>DI LENARDO</i>	<i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	<i>TOH Friulano</i>	€ 18,00
<i>DI LENARDO</i>	<i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	<i>COMEMIVUOI Ribolla Gialla</i>	€ 16,00
<i>DI LENARDO</i>	<i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	<i>FATHER'S EYES Chardonnay</i>	€ 22,00
<i>CAVALIERI</i>	<i>(Marche)</i>	<i>GEGÈ Verdicchio di Matelica</i>	€ 18,00
<i>QUINTODECIMO</i>	<i>(Campania)</i>	<i>EXULTET Fiano di Avellino DOCG 2018</i>	€ 52,00
<i>QUINTODECIMO</i>	<i>(Campania)</i>	<i>GIALLO D'ARLES Greco di Tufo DOCG 2018</i>	€ 52,00
<i>QUINTODECIMO</i>	<i>(Campania)</i>	<i>GIALLO D'ARLES Greco di Tufo DOCG 2016</i>	€ 59,00
<i>CUSUMANO</i>	<i>(Sicilia)</i>	<i>INSOLIA Terre Siciliane IGT</i>	€ 14,00
<i>MALITO ROBERTO</i>	<i>(Sicilia)</i>	<i>DAZEROAUNO Grillo e Zibibbo '13</i>	€ 45,00

## *Estero*

<i>FRANCOIS THIENPONT</i>	<i>Francia</i>	<i>TERRA BURDIGALA 75% Sauvignon B. '15</i>	€ 30,00
<i>HENRY BOURGEOIS</i>	<i>"</i>	<i>PETIT BOUGEOIS Sauvignon Blanc '15</i>	€ 22,00
<i>MICHEL REDDE</i>	<i>"</i>	<i>PETIT FUME' Pouilly Fume' '14</i>	€ 30,00
<i>WILM ALSACE</i>	<i>"</i>	<i>MUSCAT D'ALSACE</i>	€ 22,00
<i>WILM ALSACE</i>	<i>"</i>	<i>RIESLING RESERVE '14</i>	€ 22,00

## Vini Rossi

### Oltrepò Pavese

<i>BISI</i>		LA PECCATRICE <i>Bonarda</i>	€ 16,00
<i>BISI</i>		PRAMATTONI <i>Croatina</i>	€ 16,00
<i>BRUNO VERDI</i>		CAVARIOLA '15 <i>O.P. Rosso</i>	€ 46,00
<i>BRUNO VERDI</i>		CAVARIOLA '16 <i>O.P. Rosso</i>	€ 40,00
<i>BRUNO VERDI</i>		CAMPO DEL MARRONE '16 <i>Barbera</i>	€ 35,00
<i>BRUNO VERDI</i>		CAMPO DEL MARRONE '17 <i>Barbera</i>	€ 32,00
<i>CA' DI FRARA</i>		LA CASETTA ROSSA <i>Bonarda '15</i>	€ 16,00
<i>CA' DI FRARA</i>		IO	€ 28,00
<i>CA' DI FRARA</i>		PINOT NERO	€ 20,00
<i>CA' DI FRARA</i>		LOSANA <i>Pinot Nero Parcella 17 '17</i>	€ 36,00
<i>CA' DI FRARA</i>		MORNICO <i>Pinot Nero Parcella 4 '17</i>	€ 36,00
<i>CA' DI FRARA</i>		IL FRATER	€ 36,00
<i>CALATRONI</i>		FIORAVANTI <i>Pinot Nero 2018</i>	€ 16,00
<i>CALATRONI</i>		PEROROSSINO 2016	€ 20,00
<i>CANTINA SCUROPASSO</i>		LUNA PIENA <i>Buttafuoco</i>	€ 28,00
<i>CANTINA SCUROPASSO</i>		BUTTAFUOCO ACCIAIO	€ 14,00
<i>CANTINA SCUROPASSO</i>		PALATINUS <i>Bonarda 2017</i>	€ 16,00
<i>CASTELLO DI STEFANAGO</i> <i>n.w.</i>		STEFANAGO ROSSO <i>Uva Rara, Croatia, Merlot</i>	€ 14,00
<i>CASTELLO DI STEFANAGO</i> <i>n.w.</i>		CASTELLO DI STEFANAGO ROSSO <i>Croatina</i>	€ 20,00
<i>CONTE VISTARINO</i>		PERNICE 2015 <i>Pinot Nero</i>	€ 52,00
<i>CORDERO SANGIORGIO</i>		TIAMAT <i>Pinot Nero</i>	€ 20,00
<i>FINIGETO</i>		BALDO <i>Bonarda</i>	€ 16,00
<i>FINIGETO</i>		RIBALDO <i>Barbera</i>	€ 16,00
<i>ISIMBARDA</i>		MONPLÒ' <i>Barbera</i>	€ 15,00
<i>ISIMBARDA</i>		COSTA DEI GIGANTI <i>Pinot Nero</i>	€ 16,00
<i>ISIMBARDA</i>		COSTA DI ANNIBALE <i>Croatina</i>	€ 18,00
<i>ISIMBARDA</i>		MONTEZAVO <i>Barbera Riserva 2016</i>	€ 38,00
<i>LEFIOLE</i>		ALENÉ <i>Pinot Nero</i>	€ 20,00
<i>PICCO</i>		NINÌ <i>Barbera</i>	€ 15,00
<i>PICCO</i>		BONARDA	€ 15,00
<i>QUAQUARINI</i>		RIVA DI SASS <i>Bonarda senza solfiti aggiunti</i>	€ 16,00
<i>QUAQUARINI</i>		VIGNA PREGANA <i>Buttafuoco '15</i>	€ 38,00
<i>RUIZ DE CARDENAS</i>		VIGNA BRUMANO <i>Pinot Nero</i>	€ 32,00
<i>RUIZ DE CARDENAS</i>		VIGNA MIRAGGI '18 <i>Pinot Nero</i>	€ 22,00
<i>TENUTA MAZZOLINO</i>	3b	NOIR <i>Pinot Nero 2017</i>	€ 40,00

## *Piemonte*

GAJA		BARBARESCO DOP 2013	€ 249,00
CA' DEL BAIÒ, AZIENDA AG		PORA '11 N.F. <i>Barbaresco</i>	€ 65,00
CA' VIOLA	3b	RABAJA' '11 <i>Barbaresco</i>	€ 55,00
VIRNA BORGOGNO		SARMASSA '10 <i>Barolo</i>	€ 76,00

## *Lazio*

DONATO GIANGIROLAMI		PANCARPO <i>Cabernet S., Petit V. Syrah, Merlot Bio</i>	€ 20,00
DONATO GIANGIROLAMI		PRODIGO <i>Sirah Lazio IGT Bio</i>	€ 20,00

## *Abruzzo*

CICCIO ZACCAGNINI		CHRONICON <i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	€ 20,00
CICCIO ZACCAGNINI		MYOSOTIS <i>Cerasuolo d'Abruzzo '16</i>	€ 18,00
CICCIO ZACCAGNINI		CERASUOLO DEL TRALCETTO	€ 16,00
CICCIO ZACCAGNINI		MONTEPULCIANO DEL TRALCETTO	€ 16,00
EMIDIO PEPE	n.w. 3b	CERASUOLO D'ABRUZZO '15 TRIPLE" A	€ 40,00

## *Altro Italia*

CANTINA LAVIS	(Trentino)	LAGREIN <i>Trentino Doc</i>	€ 16,00
DI LENARDO	(Friuli Venezia Giulia)	CABERNET <i>Venezia Giulia I.G.T.</i>	€ 14,00
DI LENARDO	(Friuli Venezia Giulia)	MERLOT <i>Venezia Giulia I.G.T.</i>	€ 14,00
RUFFINO	(Toscana)	GREPPONE MAZZI <i>Brunello di Montalcino 2010</i>	€ 89,00
MALITO ROBERTO	(Sicilia)	DAZEROAUNO <i>Perricone 90% 3 reliquie p.f.10%</i>	€ 55,00
BADDE NICOLOSU	(Sardegna) 3A	TUDERI '11 <i>Romangia Rosso 14,5°</i>	€ 34,00
GIBA	(Sardegna) 3b	6MURA <i>Carignano del Sulcis</i>	€ 16,00
MARISA CUOMO	(Campania)	FURORE ROSSO '16	€ 26,00

## *Francia*

ARNOUX BOURGOGNE	Borgogne	PINOT NOIR 2017-2016	€ 36,00
CHÂTEAU D'ARLAY	Cotes de Jura	CUVÉE "CORAIL" <i>Pinot Noir, Trousseau, Poulsard, Chardonnay, Savagnin</i>	€ 34,00

## *Vini Dolci & Passiti*

CALATRONI	(Oltrepo)	MOSCATO O.P. DOC	CALICE € 3,00	€ 12,00
LUCA'	(Calabria)	GRECO DI BIANCO PASSITO '13		€ 60,00
QUAQUARINI	(Oltrepo)	SANGUE DI GIUDA		€ 13,00
HIBISCUS	(Sicilia)	ZIBIBBO PASSITO DI PANTELLERIA 0,50L		€ 45,00