

# LHANGAR

## BAROLO

### carta dei vini

Scusi,  
per la felicità?  
Bevi.

## Bollicine

<b>Bricco Maiolica</b> Metodo Classico Pas Dosè Rosè, 2019 <i>100% Nebbiolo</i>	€ 33
<b>Cordero San Giorgio</b> Metodo Classico Millesimato, 2021 <i>100% Pinot Nero</i>	€ 33
<b>Erpacrife</b> Metodo Classico Dosaggio Zero, 2020 <i>100% Nebbiolo</i>	€ 41
<b>Ettore Germano</b> Alta Langa Pas Dosè Blanc de Blanc, 2017 <i>100% Chardonnay</i>	€ 60
<b>Monsignore</b> Alta Langa Extra Brut, 2020 <i>50% Pinot Nero, 50% Chardonnay</i>	€ 41
<b>Paolo Berutti</b> Alta Langa Brut, 2022 <i>100% Pinot Nero</i>	€ 34
<b>Podere Rocche dei Manzoni</b> Metodo Classico Brut "Valentino Elena", 2021 <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	€ 35
<b>Tenuta Rocca</b> Alta Langa Extra Brut, 2022 <i>60% Pinot Nero, 40% Chardonnay</i>	€ 35

## Champagne

<b>Mailly</b> Brut Reserve Grand Cru <i>75% Pinot Nero, 25% Chardonnay</i>	€ 65
<b>Mandois</b> Brut "Brut Origine" <i>40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier</i>	€ 60
<b>Marguet</b> Brut Nature Rosè "Shaman 22" <i>76% Chardonnay, 24% Pinot Noir</i>	€ 90
<b>Maurice Grumier</b> Extra Brut Blanc de Noirs "O Ma Vallée" <i>80% Meunier, 20% Pinot Nero</i>	€ 55
<b>Pierre Brigandat</b>	

Brut Nature, 2022 € 65

*100% Pinot Nero*

**Pierre Péters**

Brut Blanc de Blancs “Cuvée de Réserve” € 95

*100% Chardonnay*

## Moscato

**Michele Chiarlo**

Moscato d’Asti “Nivole”, 2024 (375 ml) € 15

# Bianchi

**Angelo Negro**

Roero Arneis “Perdaudin”, 2023 € 24

**Bric Cenciurio**

Roero Arneis “Sito dei Fossili”, 2024 € 25

**Comm. G.B. Burlotto**

Langhe Sauvignon “Viridis”, 2024 € 24

**Damilano**

Timorasso Colli Tortonesi “Derthona”, 2023 € 30

**Elio Grasso**

Langhe Chardonnay “Educato”, 2024 € 28

**Elvio Cogno**

Langhe Nas-cëtta “ANAS-CETTA”, 2023 € 27

**Ettore Germano**

Langhe Chardonnay, 2024 € 25

**Le Strette**

Langhe Nas-cetta del comune di Novello, 2023 € 25

**Nadia Curto**

Vino bianco “Giallo Ginestra”, 2023 € 35

**Matteo Correggia**

Langhe Sauvignon, 2022 € 32

**Paolo Scavino**

Langhe Bianco “Sorriso”, 2024 € 27

*Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay*

**Philine Isabelle**

Langhe Chardonnay, 2023 € 85

**Voerzio Martini**

Langhe Arneis “Bricco Cappellina”, 2024 € 25

## Passito

**Cornarea**

Tarasco, 2019 € 40

**Vite Colte**

Moscato Passito “Bella Estate”, 2021 (375 ml) € 23

# Rosati

**G.B. Burlotto**

Rosato “Elatis”, 2024 € 25

*60% Nebbiolo, 30% Pelaverga, 10% Barbera*

**Giacomo Fenocchio**

Langhe Rosato “è”, 2022 € 25

*100% Nebbiolo*

**Philine Isabelle**

Rosato, 2024 € 60

*100% Nebbiolo*

**Tenuta Rocca**

Langhe Rosato, 2022 € 22

*60% Pinot Nero, 40% Freisa*

# Rossi

**Alberto Oggero**

Roero “LE COSTE”, 2023 € 38

**Comm. G. B. Burlotto**

Verduno Pelaverga, 2023 € 24

**Cordero San Giorgio**

Verduno Pelaverga, 2024 € 23

**Diego e Damiano Barale**

Langhe Rosso, 2022 € 22

<b>G.D. Vajra</b> Langhe Pinot Nero, 2023	€ 34
<b>Giuseppe Mascarello</b> Dolcetto d'Alba "Vigna S. Stefano di Perno", 2023	€ 30
Langhe Freisa "Toetto", 2023	€ 45
<b>Philine Isabelle</b> Dolcetto d'Alba, 2023	€ 40
<b>Rinaldi Giuseppe</b> Dolcetto d'Alba, 2023	€ 35
Langhe Freisa, 2023	€ 45
<b>Valfaccenda</b> Roero, 2022	€ 34

## Barbera

<b>Bartolo Mascarello</b> Barbera d'Alba, 2023	€ 45
<b>Gianfranco Alessandria</b> Barbera d'Alba, 2024	€ 23
<b>Mario Marengo</b> Barbera d'Alba Pugnane, 2023	€ 24
<b>Mauro Marengo</b> Barbera d'Alba superiore, 2022	€ 25
<b>Paolo Scavino</b> Barbera d'Alba, 2024	€ 22
<b>Philine Isabelle</b> Barbera d'Alba, 2023	€ 50
<b>Rinaldi Giuseppe</b> Barbera d'Alba, 2023	€ 45
<b>Sandrone</b> Barbera d'Alba, 2023	€ 30
<b>Maggenga</b> Barbera d'Asti, 2022	€ 24

## Nebbiolo

<b>Acinismo</b> Nebbiolo "Placato Rosso", 2022	€ 32
<b>Broccardo F.lli</b> Langhe Nebbiolo "Il Giò Pi", 2024	€ 23
<b>Cascina Fontana</b> Langhe Nebbiolo, 2023	€ 27
<b>Cavalotto</b> Langhe Nebbiolo, 2022	€ 40
<b>Conterno Giacomo</b> Nebbiolo d'Alba "Vigna Arione", 2021	€ 120
<b>Damilano</b> Langhe Nebbiolo "Marghe", 2023	€ 25
<b>Elio Sandri</b> Langhe Nebbiolo, 2022	€ 31
<b>Gillardardi</b> Langhe Nebbiolo, 2023	€ 24
<b>Giuseppe Mascarello</b> Langhe Nebbiolo, 2022	€ 59
<b>Margherita Otto</b> Langhe Nebbiolo, 2023	€ 24
<b>Marengo Mario</b> Nebbiolo d'Alba Valmaggione, 2024	€ 30
<b>Mascarello Bartolo</b> Langhe Nebbiolo, 2023	€ 60
<b>Philine Isabelle</b> Langhe Nebbiolo, 2022	€ 75
<b>Poderi Aldo Conterno</b> Langhe Nebbiolo "Favot", 2022	€ 50
<b>Roddolo Flavio</b> Nebbiolo d'Alba, 2015	€ 50
<b>San Barnaba</b> Langhe Nebbiolo d'Alba, 2024	€ 35
<b>Sandrone</b> Nebbiolo d'Alba Valmaggione, 2022	€ 35

## Barolo

<b>Bartolo Mascarello</b> Barolo, 2020	€190
Barolo, 2021	€200
<b>Borgogno e Carbone</b> Barolo Perno Vigna Santo Stefano, 2020	€ 75
<b>Cascina Fontana</b> Barolo Comune di Castiglione Falletto, 2021	€ 85
<b>Conterno Giacomo</b> Barolo Riserva Monfortino, 2019	€800
Barolo Cerretta, 2021	€200
<b>Crissante Alessandria</b> Barolo Capalot, 2020	€ 65
Barolo Galina, 2020	€ 65

<b>Elio Sandri</b>	
Barolo Perno Riserva, 2019	€ 73
Barolo Perno, 2020	€ 65
<b>F.lli Barale</b>	
Barolo Monrobiolo di Bussia, 2020	€ 75
<b>G.B. Burlotto</b>	
Barolo, 2021	€ 85
<b>Margherita Otto</b>	
Barolo, 2021	€ 80
<b>Oddero</b>	
Barolo Villero, 2020	€100
<b>Philine Isabelle</b>	
Barolo La Preda, 2021	€ 150
<b>Poderi Aldo Conterno</b>	
Barolo Bussia, 2021	€ 100
<b>Prandi</b>	
Barolo, 2021	€ 85
<b>Roagna</b>	
Barolo del Comune di Barolo, 2019	€210
Barolo Rocche di Castiglione, 2019	€210
<b>Roccheviberti</b>	
Barolo Rocche di Castiglione, 2019	€ 70
<b>Roddolo Flavio</b>	
Barolo, 2015	€100
<b>Sandrone</b>	
Barolo "LEVIGNE", 2020	€ 93
<b>Scarzello</b>	
Barolo Sarmassa, 2012	€ 95
Barolo Boschetti, 2017	€ 85
<b>Virna Borgogno</b>	
Barolo Cannubi Boschis, 2014	€ 75
<b>Voerzio Roberto</b>	
Barolo del Comune di La Morra, 2020	€ 130

## **Barbaresco**

<b>(E)Carlo Giacosa</b>	
Barbaresco Ovello, 2021	€ 55
<b>(E)Cascina Luisin</b>	
Barbaresco Asili, 2019	€ 80
<b>Cigliutti</b>	
Barbaresco Serraboella, 2021	€ 76
<b>(E)Guido Rivella</b>	
Barbaresco, 2021	€ 70
<b>Olek Bondonio</b>	
Barbaresco Roncagliette, 2021	€ 87
<b>Rivella Serafino</b>	
Barbaresco Montestefano, 2021	€ 90