

Grande Ristorante CROCE BIANCA



IL TERRITORIO, LA NOSTRA CASA, LA QUALITÀ

L'erbaluce è un vitigno autoctono piemontese a bacca bianca, il suo nome nasce dalla favola di Albaluce. La leggenda narra che il Sole e la Luna, innamorati l'uno dell'altra, non riuscissero mai neppure a sfiorarsi nel cielo. Galeotta fu un'eclisse e dal loro fugace ma appassionato incontro nacque Albaluce, così bella che gli abitanti le offrivano ogni sorta di dono della terra, fino alla loro rovina. Dalle lacrime di Albaluce nacquero tralci di vite con grappoli di uva bianca, l'erbaluce. Il vino ha un colore giallo paglierino. Il profilo olfattivo è fine, elegante, leggermente aromatico. Il sorso è caratterizzato da vibrante freschezza, che dona slancio e piacevole scorrevolezza.

BOLLICINE

27,00	Caluso Spumante cuvée Tradizione	2015	Orsolani
18,00	Spumante di Nebbiolo Clementina	s.a.	Tenute Sella
46,00	Spumante di Nebbiolo Insubrico pas dosé	2014	Tenute Sella
30,00	Spumante di Nebbiolo Jad'or rosé	2018	Ca'Nova

BIANCHI

17,00	Erbaluce di Caluso Bianca	2017	Nervi
15,00	Erbaluce di Caluso	2018	C. della Serra
18,00	Erbaluce di Caluso La Rustia	2019	Orsolani
18,00	Erbaluce di Caluso Cariola	2018	Ferrando
17,00	Nebbiolo Majoli Rosè	2018	Tenute Sella
18,00	Nebbiolo Al posto dei fiori Rosè	2018	Le Pianelle

ROSSI

19,00	Coste del Sesia Orbello	2018	Tenute Sella
19,00	Coste del Sesia	2018	Colombera
27,00	Croatina Croà	2014	Le Pianelle
38,00	Nebbiolo- Vespolina- Croatina Uvaggio	2015	Sperino
100,00	L'Franc Bandit cabernet-franc	2009	Sperino
16,00	I Torchi	2016	Cascina Preziosa
29,00	Vespolina	2017	Cascina Preziosa
16,00	Rosso Gaggiano	2019	Gaggiano
22,00	Nebbiolo Agamium	2017	Cantalupo
32,00	Spanna	2015	Monti Perini

Per informazioni sulla possibile presenza di allergeni rivolgersi al personale di servizio

Grande Ristorante CROCE BIANCA



Lessona è una prestigiosa eccellenza, ricca di storia e tradizione, che nasce dal piccolo territorio del comune di Lessona in provincia di Vercelli. La zona dell'Alto Piemonte era già famosa ai tempi degli antichi Romani per la qualità dei vini. Una tradizione che è rimasta inalterata nei secoli fino ai giorni nostri. Tra gli episodi che hanno contribuito a costruire la fama di questo vino, anche il fatto che lo statista Quintino Sella brindò con un bicchiere di Lessona alla nascita del primo governo dell'Italia Unita. Le vigne sono coltivate su rilievi collinari ben esposti e caratterizzati da un clima fresco, che regalano uve perfettamente mature, dagli aromi fini ed eleganti.

E ANCORA ROSSI...

37,00	Bramaterra	2016	Gaggiano
35,00	Bramaterra	2017	Colombera
33,00	Bramaterra	2012	Tenute Sella
69,00	Bramaterra	2015	Le Pianelle
69,00	Bramaterra I Porfidi	2011	Tenute sella
33,00	Lessona	2013	Tenute Sella
48,00	Lessona San Sebastiano allo Zoppo	2010	Tenute Sella
66,00	Lessona Omaggio a Q.Sella	2009	Tenute Sella
70,00	Lessona	2014	Sperino
33,00	Gattinara	2015	Travaglini
38,00	Gattinara Tre Vigne	2014	Travaglini
45,00	Gattinara riserva	2012	Travaglini
45,00	Gattinara	2014	Antoniolo
65,00	Gattinara Le Castelle	2011	Antoniolo
40,00	Gattinara	2016	Nervi-Conterno
75,00	Gattinara Molsino	2009	Nervi
36,00	Ghemme	2010	Ca' Nova
35,00	Fara	2016	Barton
80,00	Boca	2018	Le piane

Per informazioni sulla possibile presenza di allergeni rivolgersi al personale di servizio

Grande Ristorante CROCE BIANCA



Costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben aerata e rallegratela di tante belle bottiglie, queste ritte, quelle coricate, da considerare con occhio amico nelle sere di Primavera, Estate, Autunno e Inverno sogghignando al pensiero di quell'uomo senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere una decina d'anni più di voi.

G.Bologna

PIEMONTE, FINEZZA ED ELEGANZA IN OGNI ACINO

18,00	Barbera vivace la monella	2019	Bologna
16,00	Barbera del Monferrato	2017	Trigumiru
19,00	Barbera d'Asti Lavignone	2017	Pico Maccario
25,00	Barbera d'Asti Le orme	2017	Michele Chiarlo
29,00	Barbera d'Alba	2017	Pio Cesare
27,00	Nizza D.O.C.G.	2017	Michele Chiarlo
18,00	Barbera d'Alba	2017	Accomo
25,00	Barbera d'Alba	2018	Vietti
50,00	Barbera d'Asti Bricco dell'uccellone	2014	Bologna
65,00	Barbera d'Asti Bricco della bigotta	2015	Bologna
70,00	Barbera d'Asti Ai Suma	2016	Bologna
25,00	Dolcetto d'Alba	2018	Vietti
18,00	Dolcetto d'Alba	2018	R. dei Manzoni
18,00	Dogliani San Luigi	2018	Abbona
27,00	Dogliani Papa Celso	2019	Abbona
38,00	Cremes	2016	Gaja
19,00	Ruchè tradizione	2018	Montalbera
33,00	Ruchè tradizione	2016	Scarpa
25,00	Ruchè "Laccento"	2018	Montalbera
19,00	Grignolino del Monferrato	2018	Accornero
54,00	Grignolino del Monferrato "Vigne Vecchie"	2015	Accornero
23,00	Pelaverga	2017	Burlotto
21,00	Langhe Divinatura zero solfiti	2017	Teo Costa
25,00	Langhe Nebbiolo	2017	R. dei Manzoni
33,00	Nebbiolo delle Langhe	2016	Pio cesare
32,00	Picotener	2017	Serafino
37,00	Nebbiolo d'Alba superiore	2017	Accomo
54,00	Sito Moresco	2014	Gaja

Per informazioni sulla possibile presenza di allergeni rivolgersi al personale di servizio

Grande Ristorante
CROCE BIANCA



“Se il vino sparisse dalla terra,credo che nella salute e nell'intelligenza dell'uomo si formerebbe un vuoto, un'assenza di molto piu spaventosa di tutti vgli eccessi di quanto il vino è fatto responsabile”

C.Baudelaire

49,00	Barbaresco Rabaja	2013	Cortese
40,00	Barbaresco	2015	Pdel Barbaresco
69,00	Barbaresco “Bricco Asili”	2015	Pdel Barbaresco
69,00	Barbaresco “Rabajà”	2015	Pdel Barbaresco
55,00	Barbaresco “Santo Stefano”	2015	Castello di Neive
200,00	Barbaresco	2013	Gaja
180,00	Barbaresco	2009	Bruno Giacosa
60,00	Barolo	2016	Pio Cesare
150,00	Barolo Magnum	2012	Pio Cesare
160,00	Barolo riserva “Mosconi”	2015	Pio Cesare
59,00	Barolo	2014	Barale
63,00	Barolo “Villero”	2014	Fenocchio

NORD ITALIA, STORIA, TEMPO E PROFUMI TRA LE MONTAGNE

35,00	Torrette superieur	2017	Anselmet
35,00	Enfer d'Arvier	2017	Coenfer
29,00	Ronchedone	2016	Cà dei frati
35,00	Corte del lupo	2016	C.del Bosco
18,00	Teroldego	2016	Toblino
32,00	Cabernet Sauvignon	2016	Kaltern
38,00	Pinot nero	2017	Carlotto
27,00	Merlot	2016	Franz Haas
31,00	Terrano	2014	Skerk
14,00	Corvina	2016	C. dei ciliegi
29,00	Refoscone	2014	Forchir
56,00	Amarone della valpolicella	2012	C. dei ciliegi
80,00	Amarone della valpolicella Pietro dal Cero	2012	Cà dei frati

Per informazioni sulla possibile presenza di allergeni rivolgersi al personale di servizio

Grande Ristorante
CROCE BIANCA



Il grande vino è un'opera d'arte in evoluzione, mai definitivamente fissata. Finge l'immobilità ed è capace di ingannare il tempo per diversi lustri. La sua finalità è di essere bevuto e di sparire insieme al piacere che procura. E' sufficiente che voi possediate abbastanza bottiglie nella vostra cantina per i giorni della vecchiaia, ed esso acquista per voi l'intemporalità della scultura e della pittura o la disponibilità ripetitiva della musica e della poesia.

Émile Peynaud

CENTRO E SUD ITALIA CALDO, FERVORE E PASSIONE

38,00	Bolgheri Adeo	2015	C. alla Sughera
60,00	Brunello di montalcino	2013	C. di Sopra
170,00	Bolgheri "Sassicaia"	2013	San Giudo
18,00	Cabernet-sauvignon	2012	Mantellassi
37,00	Syrah	2017	Amerighi
18,00	Lacrima di Morro d'Alba	2016	Ciù Ciù
24,00	Costa d'Amalfi Ravello Rosso	2016	Sammarco
40,00	Sagrantino di Montefalco	2016	Lungarotti
25,00	Etna	2015	Planeta

SELEZIONI FRANCESI

80,00	Saint-Joseph "Les Cotes"	2014	Vincent Paris
63,00	Chassagne Montrachet Village rouge	2013	J.M. Morey
63,00	Pernand Vergelesses Village rouge	2013	Du.-Fontaine

MEZZINE: NON SOTTOVALUTATECI

9,00	Coste del Sesia Orbello	2016	Tenute Sella
16,00	Bramaterra	2011	Tenute Sella
16,00	Lessona	2011	Tenute Sella
10,00	Barbera vivace "La Monella"	2019	Bologna
10,00	Barbera d'Alba	2016	Bricco Maiolica
10,00	Dolcetto d'Alba	2016	Bricco Maiolica
14,00	Nebbiolo	2010	Bricco Maiolica
10,00	Bonarda Oltrepò Pavese	2018	Ca di Frarati
16,00	Ronchedone	2016	Cà dei frati

Per informazioni sulla possibile presenza di allergeni rivolgersi al personale di servizio

Grande Ristorante CROCE BIANCA



IL BIANCO PIEMONTE

17,00	Roero Arneis	2019	Cornarea
20,00	Sauvignon DiviNatura zero solfiti	2018	Teo Costa
22,00	Gavi	2016	Broglià
28,00	Timorasso	2018	La Colombera
25,00	Cinerino	2018	Abbona
14,00	Chardonnay	2019	La Fusina
67,00	Chardonnay Rossj Bass	2016	Gaja

VINI BIANCHI D'ITALIA UNO SPETTACOLO D'ORO

33,00	Chambave Muscat	2015	Anselmet
15,00	Pinot nero frizzante	2017	C. Frara
17,00	Lugana	2018	Cà dei Frati
15,00	Riviera del Garda rosè	2017	Ca' dei Frati
26,00	Vermentino "Colli di Luni" etichetta Nera	2019	Lunae
20,00	Moscato Giallo	2019	Colterenzio
42,00	Gewurztraminer S. Valentin	2015	Appiano
25,00	Gewurztraminer	2016	Kaltern
42,00	Sauvignon S. Valentin	2015	Appiano
40,00	Sauvignon Voglar	2016	Peter Dipoli
35,00	Manna	2016	Franz Haas
38,00	Chardonnay	2018	Vie di Romans
38,00	Pinot Grigio dessimis	2018	Vie di Romans
27,00	Ribolla gialla "L'Adelchi"	2019	Venica&Venica
27,00	Friulano	2019	Venica&Venica
16,00	Verdicchio di Matelica	2018	Collestefano
18,00	Vernaccia di San Gimignano	2017	La Lastra
20,00	Biancolella-Falanghina Costa d'Amalfi	2018	Sammarco

BIANCHI DI FRANCIA

45,00	Savagnier cotes du Jura	2017	D. d. Ferrand
41,00	Chablis	2017	Droin
65,00	Bourgogne Blanc	2015	F.-Gagnard
35,00	Sancerre Les Chermes	2015	C. Fuissé
70,00	Bandol Blanc	2014	C. Pibarnon

Grande Ristorante CROCE BIANCA



Se osserviamo un bicchiere di vino abbastanza attentamente vediamo l'intero universo. Ci sono le cose della fisica: il liquido turbolento e in evaporazione in funzione del vento e del tempo, il riflesso sul vetro del bicchiere, e la nostra immaginazione aggiunge gli atomi.

BOLLICINE

20,00	Prosecco doc		Forchir
25,00	Ribolla gialla		Forchir
39,00	Altalanga	2014	Piambello
36,00	Altalanga Blanc de Blanc	2015	Serafino
36,00	Valentino brut Riserva Elena	2015	R.dei Manzoni
25,00	Cuvée Dei Frati	s.a.	Cà dei Frati
25,00	Frecciarossa	2010	Frecciarossa
40,00	Franciacorta brut	s.a.	Ca'del Bosco
40,00	Franciacorta brut	s.a.	Enrico Gatti
40,00	Franciacorta brut nature	s.a.	Enrico GATTI
42,00	Franciacorta nature Freccianera	2014	F.Ili Berlucchi
50,00	Franciacorta Rosè Freccianera	2014	F.Ili Berlucchi
36,00	Ferrari Trento Maximum Blanc de Blanc		Fratelli Lunelli
46,00	Ferrari Trento Perlé	2013	Fratelli Lunelli
50,00	Champagne Rosé Brut		Boutillez Vignon
85,00	Champagne Premier Cru		Louis Roederer
92,00	Champagne Premier Cru		Bollinger
32,00	Crémant d'Alsace		D. Frédéric Mochel

PER CONCLUDERE...IN DOLCEZZA

16,00	Moscato d'Asti		2019	Rivetti
17,00	Brachetto del Piemonte		2017	C. del Poggio
17,00	Malvasia di Casorzo "Brigantino"		2019	Accornero
45,00	Erbaluce passito	0,375	2006	Pastoris
45,00	Erbaluce passito	0,375	2010	Orsolani
33,00	Recioto	0,500	2014	C. Ciliegi
40,00	Moscato Rosa	0,375	2015	F. Haas
30,00	Tre Filer	0,375	2017	Ca'dei Frati
68,00	Passito di Pantelleria Ben Rye		2016	Donnafugata
80,00	Tokaji 5 puttonyos	0,500	2008	Hètzlò
28,00	Muscat de rivesaltes		2015	Dom Brial
550,00	Sauternes	1983		Chateau d'Yquem
22,00	Graves Superieures		2014	Lamothe

Per informazioni sulla possibile presenza di allergeni rivolgersi al personale di servizio

Grande Ristorante
CROCE BIANCA



Carta dei Vini