

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
40,00	Caluso Spumante cuvée 1968 Riserva	2011	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
18,00	Erbaluce di Caluso La Rustia	2018	Orsolani
18,00	Erbaluce di Caluso Cariola	2018	Ferrando
15,00	Nebbiolo Majoli	2017	Tenute Sella
18,00	Nebbiolo Al posto dei fiori	2018	Le Pianelle
18,00	Nebbiolo Mimo	2017	Cantalupo

ROSSI

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
29,00	Vespolina	2017	Cascina Preziosa
21,00	Nebbiolo Vallelonga	2016	Zambolin
22,00	Nebbiolo Agamium	2017	Cantalupo
32,00	Spanna	2015	Monti Perini
35,00	Bramaterra	2016	Colombera
33,00	Bramaterra	2012	Tenute Sella
69,00	Bramaterra	2011	Le Pianelle

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...

33,00	Lessona	2012	Tenute Sella
66,00	Lessona Omaggio a Q.Sella	2008	Tenute Sella
38,00	Lessona	2015	Prevostura
65,00	Lessona	2014	Sperino
42,00	Lessona Riserva	2012	Massimo Clerico
33,00	Gattinara	2015	Travaglini
38,00	Gattinara Tre Vigne	2013	Travaglini
45,00	Gattinara riserva	2012	Travaglini
45,00	Gattinara	2014	Antoniolo
65,00	Gattinara Le Castelle	2011	Antoniolo
90,00	Gattinara Osso S.Grato	2012	Antoniolo
40,00	Gattinara	2016	Nervi-Conterno
75,00	Gattinara Molsino	2009	Nervi
36,00	Ghemme	2010	Ca' Nova
40,00	Ghemme anno primo	2011	cantalupo
35,00	Fara	2016	Barton
80,00	Boca	2015	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

14,00	Barbera vivace La giovincella	2017	Traversa
18,00	Barbera vivace la monella	2018	Bologna
18,00	Freisa secca	2016	Crotin
25,00	Barbera d'Asti Le orme	2015	Michele Chiarlo
29,00	Barbera d'Alba	2017	Pio Cesare
27,00	Nizza D.O.C.G.	2015	Michele Chiarlo
25,00	Dolcetto d'Alba	2018	Vietti
18,00	Dolcetto d'Alba	2018	R. dei Manzoni
15,00	Langhe Dolcetto	2018	Vietti
18,00	Dogliani San Luigi	2016	Abbona
27,00	Dogliani Papa Celso	2015	Abbona
38,00	Cremes	2016	Gaja
18,00	Ruchè tradizione	2018	Montalbera
33,00	Ruchè tradizione	2016	Scarpa
25,00	Ruchè "Laccento"	2018	Montalbera
19,00	Grignolino d'Asti	2017	Crotin
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
20,00	Nebbiolo d'Alba	2017	Teo Costa
37,00	Nebbiolo d'Alba superiore	2015	Accomo
54,00	Sito Moresco	2014	Gaja
48,00	Barbera d'Asti Bricco dell'uccellone	2014	Bologna
61,00	Barbera d'Asti Bricco della bigotta	2014	Bologna
65,00	Barbera d'Alba Bogliona	2012	Scarpa

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
48,00	Barbaresco “Bricco Asili”	2015	Pdel Barbaresco
48,00	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
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
180,00	Barolo	2009	Bruno Giacosa

NORD ITALIA, STORIA, TEMPO E PROFUMI TRA LE MONTAGNE

35,00	Torrette superieur	2017	Anselmet
35,00	Enfer d'Arvier	2017	Coenfer
25,00	Pinot Nero	2016	La Fusina
35,00	Corte del lupo	2016	C.del Bosco
14,00	Bonarda Oltrepò Pavese	2018	Ca di Frara
17,00	Lambrusco	2017	M. delle vigne
18,00	Teroldego	2016	Cantina Toblino
43,00	Lagrein Sanct Valentin	2012	Appiano
32,00	Cabernet Sauvignon	2016	Kaltern
36,00	Pinot nero	2010	Carlotto
38,00	Pinot nero	2014	Franz Haas
27,00	Merlot Maurus	2013	Vie di Romans
27,00	Merlot	2016	Franz Haas
25,00	Merlot	2013	Schiopetto
31,00	Terrano	2014	Skerk
29,00	Ronchedone	2016	Cà dei frati
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	2011	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

20,00	Morellino di scansano	2015	Mantellassi
38,00	Bolgheri Adeo	2015	C. alla Sughera
60,00	Brunello di montalcino	2013	C. di Sopra
170,00	Bolgheri "Sassicaia"	2013	San Giudo
30,00	Chianti classico	2014	Monteraponi
18,00	Cabernet-sauvignon	2012	Mantellassi
37,00	Syrah	2013	Amerighi
18,00	Lacrima di Morro d'Alba	2016	Ciù Ciù
24,00	Costa d'Amalfi Ravello Rosso	2016	Sammarco
38,00	Taurasi	2010	Feudi S.Gregorio
25,00	Etna	2015	Planeta

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 d'Alba	2016	Bricco Maiolica
10,00	Dolcetto d'Alba	2016	Bricco Maiolica
14,00	Nebbiolo	2010	Bricco Maiolica
14,00	Ruchè Laccento	2018	Montalbera
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



Nella leggenda e nella storia troveremmo molte conferme. Un aspetto in particolare mi ha affascinato: il continuo legame che unisce il vino al concetto di libertà.

In ogni secolo il popolo riconosce nel vino uno dei simboli della sua emancipazione. Bacco è chiamato Lio, Libero, e Platone asserisce: « Il vino riempie di coraggio il cuore dell'uomo e colui che più copiosamente avrà bevuto, di tante maggiori speranze sarà colmo e tanto più animosamente sentirà di sé e sarà pieno di libertà e di sapienza».

L. Veronelli

IL BIANCO PIEMONTE

17,00	Roero Arneis	2017	Cornarea
25,00	Roero Arneis	2018	Vietti
20,00	Sauvignon DiviNatura zero solfiti	2018	Teo Costa
22,00	Gavi	2016	Broglià
28,00	Timorasso	2016	Semino
25,00	Cinerino	2018	Abbona
19,00	Re di fiori Riesling renano	2016	Bologna
14,00	Chardonnay	2017	La Fusina

VINI BIANCHI NORD ITALIA: LA QUALITÀ PASSATO, PRESENTE E FUTURO

33,00	Chambave Muscat	2015	Anselmet
15,00	Pinot nero frizzante	2017	C. Frara
18,00	Lugana	2017	C.dei Ciliegi
17,00	Lugana	2018	Cà dei Frati
15,00	Riviera del Garda	2017	Ca'dei Frati
42,00	Gewurztraminer S. Valentin	2015	Appiano
25,00	Gewurztraminer	2016	Kaltern
30,00	Gewurztraminer	2016	Franz Haas
42,00	Sauvignon S. Valentin	2015	Appiano
40,00	Sauvignon Voglar	2013	Peter Dipoli
29,00	Chardonnay	2016	Appiano
23,00	Pinot grigio	2016	Appiano
21,00	Moscato giallo	2016	Appiano
27,00	Riesling	2016	Appiano
19,00	Muller-thurgau	2016	Kaltern
35,00	Manna	2016	Franz Haas

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

Grande Ristorante CROCE BIANCA



Tu ardisci dir che il vino ottunde l'intelligenza? E dove trovi cosa piú efficace del vino? Vedi un po' gli uomini: quando trincano, son ricchi, sfondano in tutto, vincono le cause, sono beati, aiutano gli amici! Su, entra, svelto, e recamene un gotto, che annaffi il mio cervello, e dica poi qualche cosa di buono!

Aristofane, I cavalieri, 424 a.e.c.

24,00	Sauvignon	2015	Felluga
24,00	Pinot Grigio	2014	Felluga
19,00	Chardonnay Ribolla Gialla Sharis	2017	Felluga
38,00	Chardonnay	2015	Vie di Romans
38,00	Pinot Grigio dessimis	2015	Vie di Romans
30,00	Vitovska	2015	Skerk

VINI BIANCHI DEL CENTRO E SUD ITALIA: GLI INCREDIBILI

16,00	Verdicchio di Matelica	2018	Collestefano
18,00	Vernaccia di San Gimignano	2017	La Lastra
20,00	Biancolella-Falanghina Costa d'Amalfi	2017	Sammarco
20,00	Fiano di Avellino	2014	F.S.Gregorio
25,00	Etna	2016	Planeta
19,00	Sauvignon – grillo- Grecanico Alastro	2016	Planeta
21,00	Vermentino di Gallura superiore	2017	Sella & Mosca

PER CONCLUDERE...IN DOLCEZZA

16,00	Moscato d'Asti	2018	Rivetti	
17,00	Brachetto del Piemonte	2017	C. del Poggio	
45,00	Erbaluce passito	0,375	2006	Pastoris
	Erbaluce passito	0,375	2010	Orsolani
33,00	Recioto	0,500	2014	C. Ciliegi
40,00	Moscato Rosa	0,375	2015	F. Haas
68,00	Passito di Pantelleria Ben Rye		2016	Donnafugata
80,00	Tokaji 5 puttonyos	0,500	2008	Hètzòlò
28,00	Muscat de rivesaltes		2015	Dom Brial
22,00	Graves Superieures		2014	Lamothe

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

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	Cuvèe Dei Frati	s.a.	Cà dei Frati
25,00	Frecciarossa	2010	Frecciarossa
40,00	Franciacorta brut	s.a.	Ca' del Bosco
42,00	Franciacorta nature Freccianera	2014	F.Ili Berlucchi
50,00	Franciacorta Rosè Freccianera	2014	F.Ili Berlucchi
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 informazioni sulla possibile presenza di allergeni rivolgersi al personale di servizio

Grande Ristorante CROCE BIANCA



“Vino” ha origine dalla parola sanscrita “vena” formata dalla radice ven (amare), la stessa delle parole Venus, Venere. Il vino è dunque, da sempre, strettamente legato all'amore, alla gioia di vivere, bevanda capace di rilassare il corpo, inebriare i sensi, liberare l'istintività dell'uomo, facilitare lo scambio con l'altro, ma anche mettere in contatto l'uomo con il soprannaturale.

Luca Pollini

LA FRANCIA: UN VIAGGIO FANTASTICO

BOLLICINE

50,00	Champagne Rosé Brut	Boutillez Vignon
85,00	Champagne Premier Cru	Louis Roederer
92,00	Champagne Premier Cru	Bollinger

BIANCHI

45,00	Alsace Riesling G. Cru Bruderthal	2014	Gerard Neumeyer
41,00	Chablis	2015	Samuel Billaud
65,00	Bourgogne Blanc	2015	Fontaine-Gagnard
40,00	Pouilly-Fume'	2015	Serge Dagueneau

ROSSI

36,00	C.d. Rhone Bouquet des garrigues	2014	Le Clos du Caillou
30,00	Sancerre rouge Maulin Bele	2014	André Vatan
80,00	Bandol rouge	2012	Ch. de Pibarnon
63,00	Chassagne Montrachet Village rouge	2013	Jean-Marc Morey
63,00	Pernand Vergelesses Village rouge	2013	Dubreuil-Fontaine

VINI DA DESSERT E MEDITAZIONE

28,00	Muscat de rivesaltes	2015	Dom Brial
22,00	Graves Superieures	2014	Lamothe

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