



CASA CELESIA

RISTORANTE

LISTA VINI - BIRRE



Wifi libera Casa Celesia

VINO AL CALICE

BOLLICINA

Asolo Prosecco Brut Glera – 11,5%	Case Paolin (Veneto)	5,00 €
Eclipse Brut Metodo Classico Melon de Bourgogne – 12%	Domaine Haute Fèvrie (Francia)	6,00 €
Alta Langa “Psea” 2019 Chardonnay, Pinot Nero – 12,5%	Pecchenino (Piemonte)	7,00 €
Champagne Brut “Reserve” Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier – 12%	Philippe Gonet (Francia)	12,00 €

BIANCO

Ribolla Gialla 2022 Ribolla Gialla – 12,5%	Blazic (Friuli Venezia Giulia)	5,00 €
Timorasso 2019 Timorasso - 13,5%	Fontanassa (Piemonte)	7,00 €

ROSSO

Lacrima di Morro 2019 Lacrima – 13%	Torre degli Angeli (Marche)	6,00 €
Bordeaux Rouge 2019 Merlot, Cabernet Sauvignon – 14%	Chateaux Lamothe de Haux (Francia)	7,00 €
Langhe Nebbiolo 2022 Nebbiolo – 14,5%	Alberto Voerzio (Piemonte)	9,00 €

DOLCE

Moscat de Rivesaltes 2021 Moscato Blanc, Moscato Alessandria - 15,5%	Domaine des Schistes (Francia)	5,00 €
Passito bianco Siduri Chardonnay, Erbaluce – 12,5%	Roccolo (Piemonte)	5,00 €

BOLLICINE

Franciacorta Cuvée Brut Chardonnay,Pinot Bianco,Pinot Nero – 12,5%	Ca Del Bosco (Lombardia)	53,00 €
Franciacorta Cuvée Saten Brut Chardonnay – 12,5%	Biondelli (Lombardia)	45,00 €
Alta Langa “Psea” 2019 Chardonnay,Pinot Nero – 12,5%	Pecchenino (Piemonte)	35,00 €
Asolo Prosecco Brut Glera – 11,5%	Case Paolin (Veneto)	21,00 €
Champagne Brut “Reserve” Chardonnay,Pinot Nero,Pinot Meunier – 12%	Philippe Gonet (Francia)	55,00 €
Champagne Extra Brut Blanc de Blanc 3210 Chardonnay – 12%	Philippe Gonet (Francia)	70,00 €
Champagne Brut Cuvée Arsene 2015 Chardonnay-Pinot Nero – 12,5%	Henriet Bazin (Francia)	110,00 €
Pisoni Trento doc Brut Chardonnay – 12,5%	Azienda Agricola Pisoni (Trentino Alto Adige)	40,00 €
Spumante Rosé metodo classico Pinot Nero – 12,5%	Pojer&Sandri (Trentino Alto Adige)	45,00 €

VINI BIANCHI

PIEMONTE E LIGURIA

Roero Arneis 2022 Arneis - 13,5%	Pelassa (Piemonte)	18,00 €
Langhe Chardonnay 2022 "Buschet" Chardonnay - 14,5%	Moccagatta (Piemonte)	32,00 €
Timorasso 2019 Timorasso 13,5%	Fontanassa (Piemonte)	28,00 €
Pigato Ligure Riv di Ponente 2023 Pigato - 12,5%	Laura Aschero (Liguria)	45,00 €

TRENTINO ALTO ADIGE

Müller Thurgau 2023 Müller Thurgau - 12,5%	Cantina di Bolzano	20,00 €
Gewürztraminer 2021 Gewürztraminer - 14%	Zohlof	38,00 €
Pinot Grigio 2019 "S.Valentin" Pinot Grigio - 14%	S.Michele Appiano	45,00 €
Sauvignon 2022 "S.Valentin" Sauvignon - 14,5%	S.Michele Appiano	45,00 €

VINI BIANCHI

FRIULI VENEZIA GIULIA

Collio Sauvignon 2022 Sauvignon - 13,5%	Colle Duga	28,00 €
Collio Pinot Grigio 2018 Pinot Grigio - 13,5%	Renato Keber	50,00 €
Collio Friulano 2022 Tocai - 13,5%	Blazic	24,00 €
Ribolla Gialla 2022 Ribolla Gialla - 12,5%	Blazic	24,00 €

RESTO DI ITALIA

Passerina 2022 Passerina - 12%	La Valle del Sole (Marche)	20,00 €
Pecorino 2022 Pecorino - 14%	La Valle del Sole (Marche)	22,00 €
Greco di Tufo "Raone" 2022 Greco - 12,5%	Torricino (Campania)	28,00 €
Fiano d'Avellino "Sequenzha" 2021 Fiano - 13,5%	Benito Ferrara (Campania)	35,00 €
Acini di Grillo 2022 "Non filtrato" Grillo - 12,5%	Possente (Sicilia)	25,00 €
Mamertino 2020 Catarratto Grillo Inzolia - 12,5%	Guzmann (Sicilia)	25,00 €
Etna Bianco 2021 Carricante - 12,5%	Teresa Heccher (Sicilia)	35,00 €
Vermentino di Gallura 2020 Vermentino - 14%	Campionatu (Sardegna)	38,00 €

VINI BIANCHI

ESTERI

Bordeaux blanc 2023 Sauvignon,Semillon,Muscade – 12%	Chateaux Lamothe de Haux (Francia)	22,00 €
Chablis 2022 Chardonnay – 12,5%	Domaine de Malande (Francia)	50,00 €
Macon Soutre 2021 Chardonnay – 13%	Domaine Auvigue (Francia Maconaise)	50,00 €
Mersault 2017 Chardonnay – 13%	Domaine Chapuis (Francia Borgogna)	75,00 €
Pouilly Fumé 2022 Sauvignon – 13,5%	Chateau Favray (Francia Loira)	45,00 €
Alzaia Riesling “Cuvée Albert” 2018 Riesling – 12,5%	Domaine Albert Mann (Francia)	35,00 €
Mosella Riesling Kabinett 2022 Riesling – 11%	Rebenhof (Germania)	35,00 €

VINI ROSSI

PIEMONTE

Colline Novaresi Vespolina 2022 Vespolina – 12,5%	Platinetti (Ghemme - Novara)	20,00 €
Barbera d’Asti 2021 “Vigna Gustin” Barbera – 14,5%	Rovero (San Marzanotto - Asti)	25,00 €
Barbera d’Alba 2021 Barbera – 14,5%	Alberto Voerzio (La Morra - Cuneo)	35,00 €
Dolcetto d’Alba 2022 Dolcetto – 13%	Conterno Fantino (Monforte d’Alba - Cuneo)	25,00 €
Langhe Nebbiolo 2022 “Vigna Botti” Nebbiolo – 14%	Pecchenino (Dogliani - Cuneo)	30,00 €
Ghemme “Ronco Maso” 2019 Nebbiolo – 14%	Platinetti (Ghemme - Novara)	38,00 €
Gattinara 2020 Nebbiolo – 13,5%	Anzivino (Gattinara - Vercelli)	38,00 €
Barbaresco 2020 Nebbiolo – 14,5%	Moccagatta (Barbaresco - Cuneo)	65,00 €
Barolo 2019 “La Serra” Nebbiolo – 14%	Alberto Voerzio (La Morra - Cuneo)	70,00 €
Langhe Nebbiolo 2022 Nebbiolo – 14,5%	Alberto Voerzio (La Morra - Cuneo)	40,00 €
Barolo “Sori Ginestra” 2020 Nebbiolo – 15%	Conterno Fantino (Monforte d’Alba - Cuneo)	110,00 €
Barbaresco “Bordini” 2021 Nebbiolo – 14,5%	La Spinetta (Castagnole delle Lanze - Asti)	70,00 €
Colline Novaresi “Valentina” Nebbiolo – 13,5%	Roccolo (Mezzomerico - Novara)	32,00 €
Colline Novaresi “Anfora” 2019 Nebbiolo – 14%	Roccolo (Mezzomerico - Novara)	38,00 €

VINI ROSSI

NORD EST

Cabernet 2022 Cabernet – 12,5%	Case Paolin (Veneto)	18,00 €
Amarone 2016 Corvina – 16%	Rubinelli Vajol (Veneto)	60,00 €
Pinot Nero 2022 Pinot Nero – 13,5%	San Michele Appiano (Alto Adige)	25,00 €
Collio Merlot 2021 Merlot – 13,5	Blazic (Friuli Venezia Giulia)	30,00 €
Lagrein “Perl” 2022 Lagrein – 13,5%	Cantina Bolzano (Trentino Alto Adige)	28,00 €

CENTRO

Morellino 2021 Sangiovese – 13,5%	Morisfarms (Toscana)	20,00 €
Chianti Classico 2021 Sangiovese – 13,5%	Mori Concetta (Toscana)	28,00 €
Rosso di Montalcino 2021 Sangiovese Grosso 14%	Armilla (Toscana)	30,00 €
Campo della Amarene 2019 Cabernet,Merlot,Sangiovese,Syrah – 14,5%	Col di Bacche (Toscana)	30,00 €
Brunello di Montalcino 2018 Sangiovese Grosso – 14,5%	Armilla (Toscana)	60,00 €
Lacrima di Morro 2019 Lacrima – 13%	Torre degli Angeli (Marche)	25,00 €

VINI ROSSI

SUD

Armeccolo del Salento 2021 Negroamaro, Malvasia nera di Lecce – 14%	Castel di Salve (Puglia)	20,00 €
Nero d'Avola 2022 Nero d'Avola - 13%	Possente (Sicilia)	22,00 €
Etna Rosso 2016 Nerello Mascalese, Novello Cappuccio – 14%	Teresa Heccher (Sicilia)	30,00 €
Rosso Isola dei Nuraghi 2021 Pascale, Monica, Cannonau, Carignano – 15%	Neoneli (Sardegna)	28,00 €
Cannonau di Sardegna 2019 Cannonau – 15%	Neoneli (Sardegna)	65,00 €

ESTERI

Languedoc Syrah 2021 Syrah – 13,5%	Gres Saint Paul (Francia)	25,00 €
Bordeaux Rouge 2019 Merlot, Cabernet Sauvignon – 14%	Chateaux Lamoth de Haux (Francia)	30,00 €
Bordeaux Rouge 2020 “In Anfora” Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – 15%	Domaine de Valmengaux (Francia)	50,00 €
Gevrey Chambertin 2019 “Clos Meixvelle” Pinot Nero – 14%	Domaine Pierre Gelin (Francia Borgogna)	100,00 €

VINI ROSATI

Fontanassa Rosa 2022 Dolcetto – 12,5%	Fontanassa (Piemonte)	20,00 €
Chiaretto del Garda 2023 Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese – 12,5%	Pasini (Lombardia)	20,00 €

VINI DOLCI

Moscato d'Asti 2023 Moscato – 5,5%	Bric delle Ginestre (Piemonte)	18,00 €
Piemonte Brachetto 2022 Brachetto – 6%	Rovero (Piemonte)	18,00 €
Passito di Pantelleria 2021 Zibibbo, Moscato – 14,5%	Salvino Gorgone (Sicilia)	40,00 €

BIRRE ARTIGIANALI

“La Monachella” 0,50l Blonde (bionda), Bassa fermentazione – 5,6%	La Tresca (Piemonte)	8,00 €
“La Bionda” 0,50l Helles (chiara), Alta fermentazione – 5,2%	La Tresca (Piemonte)	8,00 €
“La Rossa” 0,50l Bock (doppio malto), Bassa fermentazione – 6,2%	La Tresca (Piemonte)	9,00 €
“Soraya” 0,75l Experimental (chiara), Alta fermentazione - 7,2%	Baladin (Piemonte)	16,00 €
“Wayan” 0,75l Saison (ambrata), 5 cereali, Alta fermentazione - 5,8%	Baladin (Piemonte)	16,00 €
“Giant Cave” 0,75l Helles (chiara), Bassa fermentazione – 4,9%	Città Vecchia (Fiuli Venezia Giulia)	16,00 €
“Whyte Shark” 0,75l Weiss (chiara), frumento, Alta fermentazione – 5%	Città Vecchia (Fiuli Venezia Giulia)	16,00 €