RISTORANTE

Il Tempo Ritrovato

CARTA DEI VINI

BOTTIGLIA · €

Bollicine

Cajò Grand Cuvée — 23 €
Dacastello · Millesimato Extra Dry
Frutta esotica; sorso fresco e cremoso, con bollicine fini.

Milò Grand Rosé — 24 €
Dacastello · Millesimato
Fragoline di bosco e rosa; gusto delicato, con perlage fine.

Alta Langa DOCG “Airali” — 40 €
Tenuta Carretta · Metodo Classico · Pas Dosé
Crosta di pane e frutta secca; secco, elegante e sapido.

Alta Langa DOCG “Giulio I” — 40 €
Tosti · Metodo Classico
Crosta di pane, agrumi e frutta secca; fresco e persistente.

Alta Langa DOCG “Airali” Rosé de Noir — 43 €
Tenuta Carretta · Metodo Classico · Extra Brut
Profilo della tipologia: piccoli frutti rossi e note di lievito; secco e fresco.

Vini bianchi

Roero Arneis DOCG “Cayega” — 30 €
Tenuta Carretta · 2025
Pera, pesca bianca e fiori; pieno e avvolgente, con freschezza minerale.

Langhe Arneis DOC “Dama Bianca” — 25 €
Porta Reale
Profilo del vitigno: fiori bianchi e pera; delicato, fresco e armonico.

Piemonte Chardonnay DOC — 22 €
Tenuta Carretta · 2025
Profilo del vitigno: mela e frutta a polpa bianca; morbido ed equilibrato.

Falanghina Campania IGP — 22 €
Dacastello
Profumi di mango e ananas; gusto ampio, vellutato e fruttato.

Gewürztraminer Trentino DOC — 25 €
Cantina Lavis
Floreale e speziato, con chiodi di garofano; corposo e avvolgente.

Müller Thurgau Terre Siciliane IGT — 20 €
Bollesini
Profilo del vitigno: fiori e frutta fresca; leggero, aromatico e vivace.

Vespa Bianco — 50 €
Bastianich · 2022
Albicocca, ginestra e miele; strutturato e avvolgente, con freschezza minerale.

I profili del vitigno o della tipologia sono orientativi: possono variare secondo annata e vinificazione.

RISTORANTE

Il Tempo Ritrovato

CARTA DEI VINI

BOTTIGLIA · €

Vini rosati

Langhe Rosato DOC “Cereja” — 30 €
Tenuta Carretta · 2025

Fiori freschi, note vegetali e lieve speziatura; fresco, elegante e minerale.

Rosato Terre Siciliane IGP “La Ferla” — 25 €
CVA Canicattì

Frutti di bosco, rosa e melagrana; fresco, sapido e minerale.

Vini rossi

Barbera d’Asti DOCG “Bricco dell’Uccellone” — 90 €
Braida · 2022

Frutti rossi, vaniglia e liquirizia; ricco, morbido e molto persistente.

Barbera d’Asti Superiore DOCG “I Tre Vescovi” — 30 €
Vinchio Vaglio · 2023

Spezie, pepe e vaniglia; buona struttura e profumo complesso.

Piemonte Barbera DOC “Gran Duca” — 25 €
Porta Reale

Profilo del vitigno: frutti rossi e viola; vivace e fresco, con buona acidità.

Barbera d’Alba Superiore DOC “Bric Quercia” — 35 €
Tenuta Carretta · 2022

Ciliegia marasca, frutta matura e vaniglia; pieno, fresco e persistente.

Langhe Nebbiolo DOC “Podio” — 30 €
Tenuta Carretta · 2023

Profilo del vitigno: rosa, viola e frutti rossi; strutturato, con tannini evidenti.

Langhe Nebbiolo DOC “Sovrano” — 28 €
Porta Reale

Profilo del vitigno: fiori, ciliegia e spezie; secco, con tannini e freschezza.

I profili del vitigno o della tipologia sono orientativi: possono variare secondo annata e vinificazione.

RISTORANTE

Il Tempo Ritrovato

CARTA DEI VINI

BOTTIGLIA · €

Vini rossi

Langhe Nebbiolo DOC “Arbuté” — 28 €
Cascina Lanzadotti

Profilo del vitigno: rosa e piccoli frutti rossi; elegante, fresco e tannico.

Barolo DOCG “Cascina Ferrero” — 55 €
Tenuta Carretta · 2022

Rosa, sottobosco e liquirizia; strutturato, con tannini eleganti e finale lungo.

Barbaresco DOCG “Garassino” — 40 €
Tenuta Carretta · 2022

Viola, rosa appassita e spezie; elegante e armonico.

Langhe Dolcetto DOC “Il Conte” — 22 €
Porta Reale

Profilo del vitigno: ciliegia e prugna; secco, con un finale di mandorla.

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG “Errante” — 25 €
Michela Bertaina

Profilo del vitigno: rosa, viola e spezie; aromatico, caldo e armonico.

Bonarda dell’Oltrepò Pavese DOC “Rivanera” — 22 €
Smeraldi

Profilo del vitigno: frutti rossi e note vinose; morbido e fruttato.

Nero d’Avola Sicilia DOC — 20 €
Bollesini

Profilo del vitigno: ciliegia scura e prugna; pieno, caldo e morbido.

Irpinia Aglianico DOC “Origini” — 25 €
Agricole Selvi · 2022

Profumo vinoso e delicato; gusto asciutto, sapido e armonico.

Cannonau di Sardegna DOC — 25 €
La Giara

Ciliegia, mora e spezie dolci; caldo, rotondo e persistente.

Vespa Rosso — 50 €
Bastianich · 2018

Frutti di bosco, vaniglia e tabacco; morbido, con tannini fini e finale speziato.

I profili del vitigno o della tipologia sono orientativi: possono variare secondo annata e vinificazione.