

# Le Petit Coq

Abbiamo selezionato per Voi uno ad uno i vini della nostra cantina.  
Per amore del territorio, abbiamo una vasta scelta di vini  
della Valle d'Aosta e del Piemonte.  
Le prime due pagine sono dedicate ai Grandi Vini.

Our restaurant proudly introduces you to a selection  
of the most know wines in our territory.  
In the first two pages we have choosen for you from our cantine the best of the best.

## *Le nostre migliori etichette regionali*

Fumin Esprit Follet	La Crotta di Vigneron	DOC 2014 vol.13,5%	€ 30,00
Syrah - Coteau La Tour	Les Cretes	DOC 2016 vol.13%	€ 32,00
Fumin	Lo Triolet	DOC 2016 vol.13,5%	€ 30,00
Coteau Barrage	Lo Triolet	DOC 2016 vol.13,5%	€ 31,50
La Sabla	Les Cretes	vol.14,5%	€ 23,50
Masaren	Quison	DOC vol.13,5%	€ 22,00
Torrette Superieur Le Soldat	Quison	DOC 2014 vol.13%	€ 22,00
Torrette Superieur	Noussan	DOC 2015 vol.14%	€ 25,00
Chambave Rouge Superieur	La Crotta di Vigneron	DOC 2015 vol.13,5%	€ 22,50
Vieilles Vignes – Donnas Superieur	Caves Cooperatives de Donnas	DOC 2012 vol.14%	€ 37,00
Heritage	Lo Triolet	2015 vol.15,5%	€ 45,00
Enfer Superieur	Cooperatives de l'Enfer	DOC 2013 vol.13,5%	€ 45,00
Rouge Tonen	Priod	Non filtrato vol.14%	€ 50,00
Bocouel	Priod	Non filtrato vol.13%	€ 40,00

## *Le nostre migliori etichette nazionali*

Barolo Brunate <i>Ceretto</i> DOCG 2008 vol.15%	€ 70,00
Barbaresco Bernardot <i>Ceretto</i> DOCG 2009 vol.14,5%	€ 70,00
Brunello di Montalcino CastelGiocondo <i>Marchesi di Frescobaldi</i> DOC 2010 vol.15%	€ 60,00
Barolo Pietrin <i>Franco Conterno</i> DOCG 2010 vol.14,5%	€ 55,00
Amarone della Valpolicella <i>Tedeschi</i> DOC 2012 vol.16%	€ 45,00
Ghemme <i>Torraccia del Piantavigna</i> DOC 2010 vol.13,5%	€ 40,00
Gattinara <i>Torraccia del Piantavigna</i> DOC 2010 vol.13,50%	€ 40,00
Sciulun langhe rosso <i>Franco Conterno</i> DOC 2013 vol.14,5%	€ 27,00
Nebbiolo Ramale barrigue <i>Torraccia del Piantavigna</i> DOC 2013 vol.13%	€ 25,00
Nebbiolo la Bernardina <i>Ceretto</i> DOC 2016 vol.14,5%	€ 28,00
Chianti Rùfina Nipozzano Riserva <i>Marchesi di Frescobaldi</i> DOCG 2013 vol.13%	€ 25,00

# *Vini rossi regionali*

Arnad-Montjovet Superieur	Bonin	DOC vol.13	€18,50
Pinot Noir	Bonin	DOC vol.13%	€15,00
Nebbiolo Picotendro	Bonin	DOC vol.13,5%	€20,00
Donnas	Cave de Donnas	DOC vol.13%	€20,00
Pinot Noir	Noussan	DOC vol.13,5%	€22,00
Pinot Noir	Lo Triolet	2016 vol.13,5%	€20,00
Gamay	Lo Triolet	2016 vol.13,5%	€18,50
Nus	Lo Triolet	2016 vol.13,5%	€18,50
Torrette	Les Cretes	DOC vol.13%	€20,00

# Vini rossi nazionali

Barbera d'Alba Superiore	Pugnane Conterno	DOC vol.14,5%	€ 20,00
Langhe Nebbiolo Mesdi	Franco Conterno	DOC vol.14%	€ 21,50
Ripasso Capitel	San Rocco Tedeschi	DOC vol.14%	€ 20,00
Valpolicella superiore	Capitel di Nicalò Tedeschi	DOC vol.13,5%	€ 20,00
Barbera vivace	La Giovincella Traversa	DOC vol.12,5%	€ 14,50
Langhe Freisa fermo	Franco Conterno	DOC vol.13,5%	€ 14,50
Bonarda vivace	Terre Filari	DOC vol.12%	€ 14,50
Dolcetto d'Alba Bussia	Franco Conterno	DOC vol.13%	€ 14,50
Morellino di Scansano	Lohsa	DOC vol.13,5	€ 18,50

# *Vini bianchi regionali*

Pinot Gris	Lo Triolet	DOC vol.13,5%	€ 20,00
Blanc de Morgex	Cave Mont Blanc	DOC vol.12%	€ 25,00
Muscat Petit Grain	Lo Triolet	DOC vol.13,5%	€ 25,00
Bois Tordu	Quinson	DOC vol.13,5%	€ 22,00
Petit Arvine	Boen	DOC vol.13%	€ 22,00

## *Spumanti*

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry DOC 2015 vol. 11,5%	€ 25,00
Refrain Dry <i>Quatremille mètres</i> DOC vol. 12%	€ 20,00
Fripon Extra-dry <i>Quatremille mètres</i> DOC vol. 12%	€ 20,00
4478 metodo classico BRUT <i>Quatremille mètres</i> vol. 12%	€ 23,00

## *Vini dolci*

Moscato d'Asti <i>Achille Viglione</i> DOC vol. 5,5%	€ 15,00
Brachetto <i>Achille Viglione</i> vol. 6%	€ 15,00

## *Le mezze bottiglie (375 ml) - Vini rossi regionali*

Coteau Barrage Lo Triolet DOC vol.13,5%	€15,00
Fumin Lo Triolet DOC vol.13,5%	€16,50
Donnas Cave de Donnas DOC vol.13%	€10,00
Gamay Lo Triolet DOC vol.13,5%	€10,00
Nus Lo Triolet DOC vol.13,5%	€10,50
Pinot Noir Lo Triolet DOC vol.13,5%	€11,00
Torrette 11 Communes DOC vol.13%	€7,50
Pinot Noir 11 Communes DOC vol.13,5%	€8,50



## *Le mezze bottiglie (375 ml) - Vini rossi nazionali*

Chianti Rufina Nipozzano Riserva	Marchesi di Frescobaldi	DOCG vol.13%	€15,00
Barbera d'Alba	Franco Conterno	DOC vol.14%	€10,00
Dolcetto d'Alba	Franco Conterno	DOC vol.13%	€11,00
Nebbiolo d'Alba	Franco Conterno	DOC vol.14%	€11,50

## *Le mezze bottiglie (375 ml) - Vini bianchi regionali*

Pinot Gris	Lo Triolet	DOC vol.13%	€11,50
Blanc de Morgex		DOC vol.12%	€10,50
Petit Arvine	Les Cretes	DOC vol.13,5%	€15,00

## *La nostra selezione di birre (330 ml)*

### **Menabrea Birrificio Menabrea** (vol. 4,5%)

€ 3,50

È una birra pregiata, con ingredienti esclusivamente naturali, soddisfa consumatori di classe, dal gusto raffinato, che esigono una birra leggermente frizzante e una schiuma fine, compatta e persistente.

### **London Pale Ale Meantime** (vol. 4,3%)

€ 4,50

Birra bionda dal colore dorato con una schiuma cremosa ma poco persistente. Al naso prevalgono i cereali e i sapori fruttati, mentre in bocca si ripresentano sentori agrumati di malto e lieviti, con un retrogusto erbaceo e finale amaro.

### **Blond La Trappe** (vol. 6,5%)

€ 4,50

Bionda dorata, finemente luppolata. La sensazione predominante è la freschezza e la dolcezza della frutta in particolare un sentore di pesca sciropata. Il finale è secco, dissetante, molto persistente.

### **La rossa Brune Chimay** (vol. 7%)

€ 5,00

Questa trappista rifermentata in bottiglia, non filtrata né pastorizzata, presenta un colore ramato e sprigiona un leggero profumo fruttato di albicocca. L'aroma equilibrato anticipa il gusto setoso sulla lingua, reso rinfrescante dal tocco di amaro nel finale.

### **La nera Dubbel La Trappe** (vol. 7%)

€ 4,50

Questa specialità presenta un carattere aromatico di prugna matura ed un profumo inebriante di lievito. Il finale è secco e rinfrescante, dovuto alla sapiente luppatura.

### **La bianca Witte Trappist La Trappe** (vol. 5,5%)

€ 4,00

Un'ottima blanche dal classico aspetto opalescente, prodotta con malto d'orzo, frumento, avena, scorza d'arancia e coriandolo dai monaci di Koningshoeven. Il suo gusto è molto rinfrescante e i suoi toni agrumati persistono anche nel retrogusto.

# *Le birre artigianali Collesi (750 ml)*

## **La bionda Ego** (vol. 6%)

€15,00

Birra chiara non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia ottenuta da malto Pilsen. È caratterizzata dal gusto armonioso e fruttato che bilancia perfettamente l'intenso aroma di malto ed agrumi con una fresca nota finale di frutti tropicali. Ideale come aperitivo o in abbinamento ad antipasti leggeri, salumi, tartine, formaggi freschi, e quelli a base di pesce.

## **L'ambrata Fiat Lux** (vol. 7,5%)

€18,00

Birra ambrata non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Gusto intenso e raggiante con toni caldi avvolgenti, caratterizzato da una importante impronta di luppolo che ne esalta i ricchi profumi di cereali e di frutta autunnale. Da abbinare a carni rosse e alla griglia.

## **La rossa Ubi** (vol. 8%)

€18,00

Birra rossa non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Di grande carattere e gusto dolce, è caratterizzata da intensi profumi ed aromi di caramello, malto e nocchie con note speziate. Ha grande persistenza aromatica. Ideale a fine pasto, anche per accompagnare dessert.

## **La nera Maior** (vol. 8%)

€20,00

Birra nera non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Gusto decisamente pieno e corposo, con profumi che evocano la torrefazione del caffè d'orzo, cacao, liquirizia e rabarbaro. Schiuma soffice e vellutata color cappuccino. Un'ottima bevanda da meditazione o da conversazione, ideale con il cioccolato fondente o con tutti i dolci a base di caramello, frutta secca o cioccolato.

## **La triplo malto** (vol. 9%)

€20,00

Birra bionda non pastorizzata ad alta fermentazione. Dal gusto equilibrato, ben strutturato ed armonioso, con profumi fragranti e note di frutta gialla appena raccolta. In bocca è molto intensa con sentori di pesca ed albicocca che rimangono piacevolmente prolungati nel palato. Abbinamenti: pasta con sughi elaborati, carne o pesce arrosto o alla griglia.

# La bière d'Ayas (500 ml)



## Ayas Pale Ale (vol. 4,5%)

€12,00

Bionda ad alta fermentazione con luppoli classici tedeschi, che donano freschezza e carattere tipico delle lager, esaltando le caratteristiche del malto.



## Champoluc I.P.A. (vol. 4,8%)

€12,00

Tipica India Pale Ale ad alta fermentazione particolarmente amara, con luppoli americani di forte carattere per aroma e amarezza e tedeschi per morbidezza. Il malto le dona rotondità. La prima birra di Ayas.



## Lignod Roggenbier (vol. 4,4%)

€12,00

Lo stile ricorda le Weiss bier ma la segale al posto del frumento dona a questa birra rossa note speziate tipiche delle Roggenbier. Luppoli tedeschi morbidi e delicati.