

# *Menù Vini*



**Vini al Calice Bianchi**

*dose di servizio 10 cl*

<i>Calice Chardonnay</i>	€.	6,50
<i>Calice Falanghina</i>	€.	6,50
<i>Calice Vermentino</i>	€.	6,50

**Vini al Calice Rossi**

<i>Calice Cabernet</i>	€.	6,50
<i>Calice Merlot</i>	€.	6,50
<i>Calice Morellino</i>	€.	6,50
<i>Calice Sangiovese</i>	€.	6,50

**Vini al Calice Rosé**

<i>Calice Rosé</i>	€.	6,50
--------------------	----	------

**Spumanti al Calice**

<i>Calice Champagne</i>	€.	18,00
<i>Calice Prosecco</i>	€.	6,50
<i>Calice Spumante Extra Dry</i>	€.	5,50
<i>Calice Franciacorta</i>	€.	12,00

**Birre**

<i>Beck's 33 cl</i>	€.	4,50
<i>Bud 33 cl</i>	€.	5,00
<i>Ceres 33 cl</i>	€.	6,00
<i>Corona 33 cl</i>	€.	6,00
<i>Ichnusa non filtrata 33 cl</i>	€.	5,00
<i>Moretti 33 cl</i>	€.	4,50
<i>Tennent's</i>	€.	6,00

## Vini Bianchi

### **Bbk**

*Lis Neris (Friuli)*

*Uvaggi: Uve tipiche slave*

€ 26,50

### **Blanc des Rosis**

*Schiopetto (Friuli)*

*Uvaggi: Friulano, Pinot Grigio, Sauvignon, Malvasia, Ribolla*

€ 30,00

### **Blangé**

*Ceretto (Piemonte)*

*Uvaggio: 100% Arneis*

€ 30,00

### **Chablis**

*Albet Pic (Francia)*

*Uvaggio: Chardonnay della Borgogna*

€ 52,00

### **Chardonnay**

*Tenuta Hofstatter (Trentino Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Chardonnay*

€ 21,50

### **Chardonnay**

*Tiefenbunner (Trentino Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Chardonnay*

€ 21,50

### **Chardonnay**

*St. Michael-Eppan (Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Chardonnay*

€ 52,00

### **Chardonnay**

*Moulin de Gassac (Francia)*

*Uvaggio: 100% Chardonnay*

€ 22,00

### **Chassagne Montrachet**

*Fontaine-Gagnard (Francia)*

*Uvaggio: 100% Chardonnay*

€ 79,00

### **Confini**

*Lis Neris (Friuli)*

*Uvaggi: Pinot Grigio, Gewürztraminer, Riesling*

€ 59,00

### **Falanghina**

*Tenuta Cavalier Pepe (Campania)*

*Uvaggio: 100% Falanghina*

€ 17,00

### **Fiore di Campo**

*Lis Neris (Friuli)*

*Uvaggi: Friulano, Sauvignon Blanc, Riesling*

€ 26,50

<b>Friulano (Collio)</b> <i>Schiopetto (Friuli)</i> Uvaggi: 95% Friulano, 5% Riesling	€.	<b>40,50</b>
<b>Gassac Blanc</b> <i>Mas de Daumas Gassac (Francia)</i> Uvaggi: Chardonnay, Viognier, Petit Manseng, Chenin Blanc e 10% vitigni rari	€.	<b>75,00</b>
<b>Gewürztraminer</b> <i>Kofererhof (Trentino Alto Adige)</i> Uvaggio: 100% Gewürztraminer	€.	<b>40,00</b>
<b>Gewürztraminer</b> <i>Tiefenbunner (Trentino Alto Adige)</i> Uvaggio: 100% Gewürztraminer	€.	<b>28,00</b>
<b>Gewürztraminer</b> <i>St. Michael-Eppan (Alto Adige)</i> Uvaggio: 100% Gewürztraminer	€.	<b>52,00</b>
<b>Giovin Re</b> <i>Tenuta Michele Satta (Toscana)</i> Uvaggio: 100% Viognier	€.	<b>60,00</b>
<b>Greco di Tufo</b> <i>Tenuta Cavalier Pepe (Campania)</i> Uvaggio: 100% Greco di Tufo	€.	<b>23,50</b>
<b>Gris</b> <i>Lis Neris (Friuli)</i> Uvaggio: 100% Pinot Grigio	€.	<b>44,50</b>
<b>Kerner</b> <i>Kofererhof (Trentino Alto Adige)</i> Uvaggio: 100% Kerner	€.	<b>35,00</b>
<b>Jurosa</b> <i>Lis Neris (Friuli)</i> Uvaggio: 100% Chardonnay	€.	<b>44,50</b>
<b>Lis</b> <i>Lis Neris (Friuli)</i> Uvaggi: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc	€.	<b>59,00</b>
<b>Malvasia</b> <i>Schiopetto (Friuli)</i> Uvaggio: 100% Malvasia	€.	<b>41,00</b>

<b>Müller Turgau</b> <i>Tiefenbunner (Trentino Alto Adige)</i> Uvaggio: 100% Müller Turgau	€.	21,50
<b>Müller Turgau</b> <i>Tenuta Hofstatter (Trentino Alto Adige)</i> Uvaggio: 100% Müller Turgau	€.	22,00
<b>Muscadet Sevre-et-Maine “Royal Oyster”</b> <i>Francia</i> Uvaggio: 100% Melon de Bourgogne	€.	29,00
<b>Pecorino</b> <i>Altidossi (Umbria)</i> Uvaggio: 100% Pecorino	€.	18,00
<b>Pelagico <i>Biologico</i></b> <i>Agrilandia (Toscana)</i> Uvaggio: Petit Manseng	€.	47,00
<b>Picol</b> <i>Lis Neris (Friuli)</i> Uvaggio: 100% Sauvignon Blanc	€.	44,50
<b>Pinot Bianco</b> <i>Tiefenbunner (Trentino Alto Adige)</i> Uvaggio: 100% Pinot Bianco	€.	21,50
<b>Pinot Grigio</b> <i>Altidossi (Umbria)</i> Uvaggio: 100% Pinot Grigio	€.	18,00
<b>Pinot Grigio</b> <i>Tenuta Hofstatter (Trentino Alto Adige)</i> Uvaggio: 100% Pinot Grigio	€.	22,00
<b>Pinot Grigio</b> <i>Tiefenbunner (Trentino Alto Adige)</i> Uvaggio: 100% Pinot Grigio	€.	21,50
<b>Pinot Grigio</b> <i>St. Michael-Eppan (Alto Adige)</i> Uvaggio: 100% Pinot Grigio	€.	52,00
<b>Pinot Grigio</b> <i>Lis Neris (Friuli)</i> Uvaggio: 100% Pinot Grigio	€.	28,00
<b>Pouilly Fumé de Ladoucette</b> <i>Baron de Ladoucette (Francia)</i> Uvaggio: 100% Sauvignon	€.	60,00

<b>Ribolla (Collio)</b> <i>Schiopetto (Friuli)</i> Uvaggio: 100% Ribolla Gialla	€.	29,00
<b>Riesling</b> <i>Kofererhof (Trentino Alto Adige)</i> Uvaggio: 100% Riesling	€.	49,00
<b>Sancerre Comte La Fond</b> <i>(Francia)</i> Uvaggio: 100% Sauvignon	€.	53,00
<b>Sancerre La Mousserie</b> <i>Alphonse Mellot (Francia)</i> Uvaggio: 100% Sauvignon	€.	62,50
<b>Sauvignon</b> <i>St. Michael-Eppan (Alto Adige)</i> Uvaggio: 100% Sauvignon	€.	52,00
<b>Sauvignon</b> <i>Tiefenbunner (Trentino Alto Adige)</i> Uvaggio: 100% Sauvignon	€.	22,50
<b>Sauvignon</b> <i>Tenuta Hofstatter (Trentino Alto Adige)</i> Uvaggio: 100% Sauvignon	€.	26,00
<b>Sauvignon</b> <i>Lis Neris (Friuli)</i> Uvaggio: 100% Sauvignon Blanc	€.	28,00
<b>Serpentino <i>Biologico</i></b> <i>Agrilandia (Toscana)</i> Uvaggi: 90% Vermentino, 10% Viognier	€.	24,00
<b>Silvaner</b> <i>Kofererhof (Trentino Alto Adige)</i> Uvaggio: 100% Silvaner	€.	32,00
<b>Soave</b> <i>Az. Agricola Inama (Veneto)</i> Uvaggio: 100% Garganega	€.	18,00
<b>Verdicchio (Sté)</b> <i>Cantina Santa Barbara (Marche)</i> Uvaggio: 100% Verdicchio	€.	17,00
<b>Vermentino "Argiolas"</b> <i>Costamolino (Sardegna)</i> Uvaggio: 100% Vermentino	€.	17,00

***Vernaccia di S. Gimignano riserva***

*Panizzi (Toscana)*

*Uvaggio: 100% Vernaccia*

€. 29,00

***Veltliner***

*Koferenhof (Trentino Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Gruner Veltliner*

€. 43,00

***Vulcaia Fumé***

*Az. Agricola Inama (Veneto)*

*Uvaggio: 100% Sauvignon*

€. 47,00

## ***Vini Rosati***

***Epatta Biologico***

*Agrilandia (Toscana)*

*Uvaggi: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

€. 28,00

***Rosato Ceraso***

*Panizzi (Toscana)*

*Uvaggi: Sangiovese, Merlot*

€. 18,00

***Velarosa***

*I vini del Mare di Belvento Petra (Toscana)*

*Uvaggi: Grenache, Sangiovese*

€. 18,00



## Vini Rossi

### **Altrovino**

*Duemani (Toscana)*

*Uvaggi: 50% Cabernet Franc, 50% Merlot*

€ 52,00

### **Amarone Vigneto Alto**

*Tommaso Bussola (Veneto)*

*Uvaggi: 75% Corvina Corvinone, 15% Rondinella,  
10% Cabernet Franc, Dindarella, Croatina, Molinara*

€ 282,00

### **Anniversario 62 Primitivo di Manduria Dop Riserva**

*Az. Agricola San Marzano (Puglia)*

*Uvaggio: 100% Primitivo*

€ 46,00

### **Barbera d'Alba**

*Az. Agric. Castello di Nieve (Piemonte)*

*Uvaggio: 100% Barbera*

€ 27,00

### **Barbaresco Gallina**

*Az. Agric. Castello di Nieve (Piemonte)*

*Uvaggio: 100% Barbaresco*

€ 30,00

### **Barolo Vigna Sori Ginestra Docg **Biologico****

*Conterno Fantino (Piemonte)*

*Uvaggio: 100% Nebbiolo*

€ 152,00

### **Biserno**

*Biserno (Toscana)*

*Uvaggi: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot*

€ 230,00

### **Bolgheri "Le Macchiole"**

*Le Macchiole (Toscana)*

*Uvaggi: 50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Syrah*

€ 41,00

### **Bolgheri Rosso**

*Grattamacco (Toscana)*

*Uvaggi: Cabernet, Sauvignon, Merlot, Sangiovese*

€ 42,00

### **Bolgheri Rosso**

*Michele Satta (Toscana)*

*Uvaggi: 30% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese, 20% Merlot,  
10% Syrah, 10% Teroldego*

€ 30,50

### **Bolgheri Rosso Doc Stupore**

*Campo alle Comete (Toscana)*

*Uvaggi: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot*

€ 35,00

<b>Bolgheri “Varvára” Doc</b> Castello di Bolgheri (Toscana) Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot	€.	44,50
<b>Bourgogne Rouge</b> (Francia) Uvaggio: 100% Pinot Nero	€.	56,00
<b>Brunello di Montalcino</b> Biondi Santi (Toscana) Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso	€.	303,00
<b>Brunello di Montalcino “Pelagrilli”</b> Siro Pacenti (Toscana) Uvaggio: 100% Sangiovese	€.	91,00
<b>Brunello di Montalcino</b> Caparso (Toscana) Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso	€.	44,50
<b>Cabernet</b> Altidossi (Umbria) Uvaggio: 100% Cabernet	€.	18,00
<b>Caiarossa <i>Biologico</i></b> Az. Agr. Caiarossa (Toscana) Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Petit Verdot, Alicante	€.	62,50
<b>Campordigno <i>Biologico</i></b> Marchesi Ginori Lisci (Toscana) Uvaggio: 85% Merlot, 15% Sangiovese	€.	20,00
<b>Castello di Bolgheri</b> Castello di Bolgheri (Toscana) Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	€.	129,00
<b>Castello Ginori</b> Marchesi Ginori Lisci (Toscana) Uvaggio: 100% Merlot	€.	40,00
<b>Castello del Terriccio</b> Castello del Terriccio (Toscana) Uvaggio: Syrah, Petit Verdot, altre uve rosse	€.	120,00
<b>Cavaliere</b> Michele Satta (Toscana) Uvaggio: 100% Sangiovese	€.	73,00

<b>Cepparello</b> <i>Isole e Olena (Toscana)</i> <i>Uvaggio: 100% Sangiovese</i>	€.	<b>130,00</b>
<b>Chateaux de Pez</b> <i>(Francia)</i>	€.	<b>81,00</b>
<b>Chateaux Medeville</b> <i>(Francia)</i>	€.	<b>43,50</b>
<b>Chianti Classico Riserva</b> <i>Capannelle (Toscana)</i> <i>Uvaggio: 100% Sangiovese</i>	€.	<b>44,00</b>
<b>Chianti Classico Gran Selezione</b> <i>Capannelle (Toscana)</i> <i>Uvaggio: 100% Sangiovese</i>	€.	<b>78,00</b>
<b>Chianti Classico Docg <i>Biologico</i></b> <i>Isole e Olena (Toscana)</i> <i>Uvaggi: 80% Sangiovese e Canaiolo</i>	€.	<b>44,00</b>
<b>Chianti Classico Docg</b> <i>Riecine(Toscana)</i> <i>Uvaggio: 100% Sangiovese</i>	€.	<b>35,50</b>
<b>Chianti Classico</b> <i>Castellare di Castellina (Toscana)</i> <i>Uvaggi: Sangiovese, Canaiolo e vitigni compl.</i>	€.	<b>32,00</b>
<b>Chianti Riserva "Il Poggiale"</b> <i>Castellare di Castellina (Toscana)</i> <i>Uvaggi: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Ciliegiolo, 5% Colorino, 5% Malvasia Nera</i>	€.	<b>63,00</b>
<b>Cifra</b> <i>Duemani (Toscana)</i> <i>Uvaggio: 100% Cabernet Franc</i>	€.	<b>44,50</b>
<b>50 &amp; 50 Igt Toscano</b> <i>Capannelle (Toscana)</i> <i>Uvaggi: 50% Sangiovese Toscano, 50% Merlot Avignonese</i>	€.	<b>180,00</b>
<b>Dolcetto d'Alba Briccobastia</b> <i>Az. Agr. Conterno Fantino (Piemonte)</i> <i>Uvaggio: 100% Dolcetto</i>	€.	<b>24,00</b>
<b>Duemani</b> <i>Duemani (Toscana)</i> <i>Uvaggio: Cabernet Franc</i>	€.	<b>104,00</b>

**Fortulla *Biologico***

*Agrilandia (Toscana)*

*Uvaggi: 50% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon* € 26,50

**Grattamacco Rosso**

*Collemassari (Toscana)*

*Uvaggi: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese* € 145,00

**Grenache**

*Moulin de Gassac (Francia)*

*Uvaggio: 100% Grenache* € 17,00

**Guardaboschi**

*Fornacelle (Toscana)*

*Uvaggi: 30% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot* € 44,00

**Guidalberto**

*Tenuta San Guido (Toscana)*

*Uvaggi: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot* € 58,00

**Hebo**

*Petra (Toscana)*

*Uvaggi: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese* € 21,00

**I Castagni**

*Michele Satta (Toscana)*

*Uvaggi: 70% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Teroldego* € 129,50

**Il Pino di Biserno**

*Tenuta di Biserno (Toscana)*

*Uvaggi: 45% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon,  
25% Merlot, 10% Petit Verdot* € 88,00

**Il Sorpasso *Biologico***

*Agrilandia (Toscana)*

*Uvaggi: 50% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon* € 55,00

**Impronte**

*Giorgio Meletti Cavallari (Toscana)*

*Uvaggi: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc* € 57,50

**Insoglio**

*Biserno (Toscana)*

*Uvaggi: 32% Syrah, 68% Blend di Cabernet Franc, Merlot,  
Petit Verdot* € 41,00

**L'Alberello Bolgheri**

*Grattamacco (Toscana)*

*Uvaggi: Cabernet, Sauvignan Franc, Petit Verdot* € 96,00

**Lambrusco Otello**

*Cantina Ceci (Emilia Romagna)*

*Uvaggio: 100% Lambrusco frizzante dop* € 18,50

**Le Difese**

*Tenuta San Guido (Toscana)*

*Uvaggi: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese* € 51,00

**Lis Neris**

*Lis Neris (Friuli)*

*Uvaggi: 90-95% Merlot, 5-10% Cabernet Sauvignon* € 59,00

**Lupicaia**

*Castello del Terriccio (Toscana)*

*Uvaggi: 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot* € 195,00

**Macchion del Lupo *Biologico***

*Marchesi Lisci Ginori (Toscana)*

*Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon* € 22,00

**Marianova**

*Michele Satta (Toscana)*

*Uvaggi: 50% Syrah, 50% Sangiovese* € 252,00

**Masseto**

*Tenuta dell'Ornellaia (Toscana)*

*Uvaggio: 100% Merlot* € 1400,00

**Merlot**

*Altidossi (Umbria)*

*Uvaggio: 100% Merlot* € 18,00

**Messorio**

*Le Macchiole (Toscana)*

*Uvaggio: 100% Merlot* € 350,00

**Morellino di Scansano Docg**

*Az. Agr. Morisfarm (Toscana)*

*Uvaggi: 90% Sangiovese-Merlot, 10% Syrah* € 17,50

**Morellino di Scansano**

*Castello di Montepò Jacopo Biondi Santi (Toscana)*

*Uvaggi: 95% Sangiovese Grosso, 5% Cabernet Sauvignon* € 29,50

**Morellino di Scansano Riserva**

*Castello di Montepò Jacopo Biondi Santi (Toscana)*

*Uvaggi: 92% Sangiovese Grosso, 8% Cabernet Sauvignon* € 67,50

**Morione**

*Jacopo Biondi Santi (Toscana)*

*Uvaggio: 100% Merlot* € 437,00

***Nebbiolo d'Alba***

*Giacosa (Piemonte)*

*Uvaggio: 100% Nebbiolo*

€. 42,00

***Negroamaro Salento Igp***

*Az. Agr. San Marzano (Puglia)*

*Uvaggio: 100% Negroamaro*

€. 42,00

***Ornellaia***

*Tenuta dell'Ornellaia (Toscana)*

*Uvaggi: 60% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot,  
14% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot*

€. 248,00

***Paleo Biologico***

*Le Macchiole (Toscana)*

*Uvaggio: 100% Cabernet Franc*

€. 173,00

***Petra***

*Petra (Toscana)*

*Uvaggi: Merlot, Cabernet Sauvignon*

€. 80,00

***Piastraia***

*Michele Satta (Toscana)*

*Uvaggi: 25% Cabernet, 25% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Syrah*

€. 73,00

***Pinot Nero Turhof***

*Tiefenbrunner (Trentino Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Pinor Nero*

€. 32,00

***Pinot Nero***

*Moulin de Gassac (Francia)*

*Uvaggio: 100% Pinot Nero*

€. 21,50

***Quercegobbe***

*Petra (Toscana)*

*Uvaggio: 100% Merlot*

€. 40,00

***Rigoletto***

*Collemassari (Toscana)*

*Uvaggi: 70% Sangiovese, 15% Ciliegiole, 15% Montepulciano*

€. 17,00

***Rosso di Montalcino***

*Siro Pacenti (Toscana)*

*Uvaggio: 100% Sangiovese*

€. 49,00

***Rosso di Montalcino***

*Biondi Santi (Toscana)*

*Uvaggio: 100% Sangiovese*

€. 105,00

<b>Sagrantino di Montefalco</b> <i>Rocca di Fabbri (Umbria)</i> <i>Uvaggio: 100% Sagrantino</i>	€.	44,50
<b>Sangiovese</b> <i>Altidossi (Umbria)</i> <i>Uvaggio: 100% Sangiovese</i>	€.	18,00
<b>Sapaio <i>Biologico</i></b> <i>Podere Sapaio (Toscana)</i> <i>Uvaggi: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot</i>	€.	116,00
<b>Sassicaia</b> <i>Tenuta San Guido (Toscana)</i> <i>Uvaggi: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc</i>	€.	350,00
<b>Sassoalloro</b> <i>Tenuta Castello di Montepò Jacopo Biondi Santi (Toscana)</i> <i>Uvaggio: 100% Sangiovese</i>	€.	32,00
<b>Schidione</b> <i>Tenuta Castello di Montepò Jacopo Biondi Santi (Toscana)</i> <i>Uvaggi: 40% Sangiovese grosso, 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot</i>	€.	232,00
<b>Scrio</b> <i>Le Macchiole (Toscana)</i> <i>Uvaggio: 100% Syrah</i>	€.	282,00
<b>Sessantanni Primitivo di Manduria Dop</b> <i>Az. Agr. San Marzano (Puglia)</i> <i>Uvaggio: 100% Primitivo</i>	€.	42,00
<b>Syrah</b> <i>Michele Satta (Toscana)</i> <i>Uvaggio: 100% Syrah</i>	€.	70,00
<b>Syrah</b> <i>Moulin de Gassac (Francia)</i> <i>Uvaggio: 100% Syrah</i>	€.	70,00
<b>Sodi di San Niccolò</b> <i>Castellare di Cstellina (Toscana)</i> <i>Uvaggi: 85-90% Sangiovese, 10-15% Malvasia Nera</i>	€.	140,00
<b>Tassinaia</b> <i>Castello del Terriccio (Toscana)</i> <i>Uvaggi: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i>	€.	55,00

***Taurasi - Opera Mia***

*Tenuta Cavalier Pepe (Campania)*

*Uvaggio: 100% Aglianico*

€ 38,00

***Vallocaia Nobile di Montepulciano Docg Riserva***

*Tenuta Vallocaia Bindella (Toscana)*

*Uvaggi: 95% Sangiovese, 5% Colorino del Valdarno*

€ 65,00

***Volpola***

*Podere Sapaio (Toscana)*

*Uvaggi: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*

€ 37,00

***Zizzolo***

*Az. Agr. Fornacelle (Toscana)*

*Uvaggi: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon*

€ 24,00



## **“Le Bollicine”**

<b>Blanquette De Limoux Brut</b> <i>Aimery (Francia)</i>	€.	<b>30,00</b>
<b>Asti Spumante</b> <i>Dogliotti (Piemonte)</i>	€.	<b>20,00</b>
<b>Bellavista Alma Brut</b> <i>Franciacorta</i>	€.	<b>47,00</b>
<b>Bellavista Brut</b> <i>Franciacorta</i>	€.	<b>56,00</b>
<b>Bellavista Satén</b> <i>Franciacorta</i>	€.	<b>84,00</b>
<b>Ca' del Bosco (mezza bottiglia)</b> <i>Franciacorta</i>	€.	<b>29,00</b>
<b>Ca' del Bosco Cuvée Prestige</b> <i>Franciacorta</i>	€.	<b>53,00</b>
<b>Rolet Cremant du Jura</b> <i>Domaine Rolet (Francia)</i>	€.	<b>55,00</b>
<b>Foss Marai “Extra dry”</b> <i>Prosecco di Valdobbiadene (Veneto)</i>	€.	<b>25,00</b>
<b>Monterossa Brut Blanc de Blanc</b> <i>Franciacorta</i>	€.	<b>47,00</b>
<b>Monterossa Satén</b> <i>Franciacorta</i>	€.	<b>51,00</b>
<b>Monterossa Flamingo Rosè</b> <i>Franciacorta</i>	€.	<b>56,00</b>
<b>Monterossa Cabochon brut fuoriserie n. 21</b> <i>Franciacorta</i> <i>Uvaggi: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero</i>	€.	<b>170,00</b>
<b>Moscato d’Asti</b> <i>Bottega (Piemonte)</i>	€.	<b>20,00</b>

## **Champagne**

<b>Aubry</b> Produttore Aubry (Francia)	€.	<b>83,00</b>
<b>Aubry Le Nombre D'Or</b> Produttore Aubry (Francia) *questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio	€.	<b>154,00</b>
<b>Aubry Sablé Rosé</b> Produttore Aubry (Francia) *questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio	€.	<b>193,00</b>
<b>Blanc de Blanc</b> Produttore Gaston (Francia) *questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio	€.	<b>124,00</b>
<b>Brut Initial</b> Produttore Selosse (Francia) *questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio	€.	<b>364,00</b>
<b>Cliquet Traditional</b> Produttore Gaston (Francia) *questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio	€.	<b>96,00</b>
<b>Clos de Goisses</b> Produttore Philipponnet (Francia) *questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio	€.	<b>452,00</b>
<b>Crystall</b> Produttore Louis Rederer (Francia) *questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio	€.	<b>380,00</b>
<b>Dans un Premier Temps</b> Produttore Dhondt Grellet (Francia) *questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio	€.	<b>115,00</b>
<b>Dom Perignon</b> Produttore Moet Chandon (Francia)	€.	<b>334,00</b>
<b>Egly ouriet les vignes de vrigny</b> Produttore Egly (Francia) *questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio	€.	<b>150,00</b>
<b>Egly ouriet traditional</b> Produttore Egly (Francia) *questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio	€.	<b>155,00</b>

<b>Egly ouriet Rosé</b> Produttore Egly (Francia) <i>*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>219,00</b>
<b>Exquise Blanc de Blanc</b> Produttore Selosse (Francia) <i>*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>350,00</b>
<b>Grand Blanc</b> Produttore Philipponnet (Francia) <i>*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>149,00</b>
<b>Influence</b> Produttore Minière Fils (Francia) <i>*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>100,00</b>
<b>Insolent</b> Produttore Gaston Chiquet (Francia) <i>*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>116,00</b>
<b>Jacquesson Cuvée 740</b> Produttore Famille Cliquet (Francia) <i>*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>116,00</b>
<b>L'Aphrodisiaque</b> Produttore David Léclapart (Francia) <i>*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>385,00</b>
<b>L'Assemblage</b> Produttore Pertois-Moriset (Francia) <i>*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>81,00</b>
<b>La D. Blanche Champagne Premier Cru Cuvée</b> Produttore Philippe Gilbert (Francia) <i>*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>100,00</b>
<b>La Jolie Fillette Champagne Premier Cru Cuvée</b> Produttore Philippe Gilbert (Francia) <i>*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>100,00</b>
<b>Les Amoureuses Champagne Cuvée</b> Produttore Philippe Gilbert (Francia) <i>*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>100,00</b>
<b>Les Quatre Terroirs</b> Produttore Pertois-Moriset (Francia) <i>*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>88,00</b>
<b>L'Or d'Eugène</b> Produttore Moussé Fils (Francia) <i>*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>84,00</b>

**Moët & Chandon “Nectar”**

Produttore Moët Chandon (Francia)

\*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio

€. 117,00

**Page Blanche Champagne Blanc de Blancs Grand Cru**

Produttore J. M. Labruyère (Francia)

\*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio

€. 154,00

**Paradoxe Champagne Blanc de Noir Grand Cru**

Produttore J. M. Labruyère (Francia)

\*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio

€. 188,00

**Philipponnet**

Produttore Philipponnet (Francia)

€. 99,00

**Philipponnet Royal Réserve Rosè Brut**

Produttore Philipponnet (Francia)

€. 99,00

**PM 04 Grand Cru Blanc de Blanc**

Produttore Pertois-Moriset (Francia)

\*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio

€. 105,00

**Prologue Extra Brut Grand Cru**

Produttore J. M. Labruyère (Francia)

\*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio

€. 110,00

**Ratafià**

Produttore Seloisse (Francia)

\*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio

€. 321,00

**Riserve Rosè**

Produttore Philipponnet (Francia)

\*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio

€. 131,00

**Sous Le Mont Blanc de Noir Extra Brut Gran Cru**

Produttore Seloisse (Francia)

\*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio

€. 500,00

**Substance Blanc de Blanc Extra Brut Gran Cru**

Produttore Seloisse (Francia)

\*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio

€. 670,00

## **Champagne “Club Collection”**

**Blanc de Blanc**

*Produttore Collin (Francia)*

*\*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio*

€. **214,00**

**Blanc de Noir**

*Produttore Collin (Francia)*

*\*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio*

€. **196,00**

**L'Artiste**

*Produttore Léclapard (Francia)*

*\*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio*

€. **245,00**

**La Closerie**

*Produttore Prevost (Francia)*

*\*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio*

€. **183,00**

**Les Chénes**

*Produttore Laval (Francia)*

*\*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio*

€. **257,00**

**Les Corelles**

*Produttore Sellose (Francia)*

*\*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio*

€. **347,00**

**Ozan**

*Produttore Failon (Francia)*

*\*questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio*

€. **186,00**

***Vini da Dessert***  
*al calice*

<b><i>Aleatico</i></b> <i>Antinori (Toscana)</i>	€.	<b>7,50</b>
<b><i>Cherry Fino</i></b> <i>Tio Pepe (Spagna)</i>	€.	<b>5,00</b>
<b><i>Moscato di Pantelleria</i></b> <i>Duca di Castel del Monte (Sicilia)</i>	€.	<b>5,00</b>
<b><i>Passito di Pantelleria</i></b> <i>Duca di Castel del Monte (Sicilia)</i>	€.	<b>5,00</b>
<b><i>Porto Bianco</i></b> <i>(Portogallo)</i>	€.	<b>5,50</b>
<b><i>Porto Rosso</i></b> <i>Rubi o Tawny</i>	€.	<b>5,50</b>
<b><i>Vin Santo</i></b> <i>Antinori (Toscana)</i>	€.	<b>5,00</b>
<b><i>Zibibbo</i></b> <i>Florio (Sicilia)</i>	€.	<b>5,00</b>