

## Vini al Calice Bianchi

dose di servizio 10 cl

<i>Calice Vermentino</i> (Sardegna)	€.	6,00
<i>Calice Falanghina</i> (Campania)	€.	5,00
<i>Calice Chardonnay</i> (Francia)	€.	6,00
<i>Calice Grillo</i> (Sicilia)	€.	5,00

## Vini al Calice Rossi

<i>Calice Merlot</i> (Toscana)	€.	6,00
<i>Calice Morellino</i> (Toscana)	€.	5,00
<i>Calice Sangiovese</i> (Toscana)	€.	5,00
<i>Calice Brunello</i> (Toscana)	€.	12,50

## Vini al Calice Rosé

<i>Calice Rosé</i> (Toscana)	€.	6,00
------------------------------	----	------

## Spumanti al Calice

<i>Calice Champagne</i> (Francia)	€.	15,00
<i>Calice Prosecco</i> (Veneto)	€.	6,00
<i>Calice Spumante Extra Dry</i> (Veneto)	€.	5,00
<i>Calice Spumante Sergio Rosè</i> (Veneto)	€.	7,50
<i>Calice Spumante Franciacorta</i> (Veneto)	€.	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</i>	€.	5,00
<i>Moretti 33 cl.</i>	€.	4,50
<i>Tennent's 33 cl.</i>	€.	6,00

## Vini Bianchi

### **Blanc des Rosis**

*Schiopetto (Friuli)*

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

€. 26,00

### **Calanica**

*Duca Salaparuta (Sicilia)*

*Uvaggi: 60% Insolia, 40% Chardonnay*

€. 14,00

### **Chablis**

*Albert Pic (Francia)*

€. 43,50

### **Chablis Regnard**

*Albert Pic (Francia)*

€. 62,50

### **Chardonnay**

*Tiefenbunner (Trentino Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Chardonnay*

€. 19,00

### **Chardonnay**

*St. Michael-Eppan (Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Chardonnay*

€. 42,00

### **Chardonnay**

*Moulin de Gassac (Francia)*

*Uvaggio: 100% Chardonnay*

€. 17,00

### **Chassagne Montrachet**

*Fontaine-Gagnard (Francia)*

*Uvaggio: 100% Chardonnay*

€. 79,00

### **Falanghina**

*Tenuta Cavalier Pepe (Campania)*

*Uvaggio: 100% Falanghina*

€. 14,50

### **Feldmarschall**

*Tiefenbunner (Trentino Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Muller Thurgau*

€. 62,50

### **Friulano (Collio)**

*Schiopetto (Friuli)*

*Uvaggio: 95% Friulano, 5% Riesling*

€. 31,00

### **Gassac Blanc**

*Mas de Daumas Gassac (Francia)*

*Uvaggi: Chardonnay, Viognier, Petit Manseng, Chenin Blanc  
e 10% vitigni rari*

€. 75,00

**Gewürztraminer**

*Domaines Schlumberger (Francia)*

*Uvaggio: 100% Gewürztraminer*

€ 40,00

**Gewürztraminer**

*Tiefenbunner (Trentino Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Gewürztraminer*

€ 21,50

**Gewürztraminer**

*St. Michael-Eppan (Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Gewürztraminer*

€ 43,50

**Giovin Re**

*Tenuta Michele Satta (Toscana)*

*Uvaggio: 100% Viognier*

€ 57,00

**Greco di Tufo**

*Tenuta Cavalier Pepe (Campania)*

*Uvaggio: 100% Greco di Tufo*

€ 20,50

**Kerner**

*Köfererhof (Trentino Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Kerner*

€ 28,00

**Malvasia (Collio)**

*Schiopetto (Friuli)*

*Uvaggio: 100% Malvasia*

€ 31,00

**Mas de Daumas Gassac Blanc**

*Mas de Daumas (Francia)*

*Uvaggio: 30% Viogner, 30% Chardonnay, 30% Petit Manseng, 10% altri vitigni*

€ 85,50

**Müller Turgau**

*Tiefenbunner (Trentino Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Müller Turgau*

€ 19,00

**Paleo bianco**

*Le Macchiole (Toscana)*

*Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc*

€ 65,00

**Pinot Bianco**

*Tiefenbunner (Trentino Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Pinot Bianco*

€ 19,00

**Pinot Grigio**

*Tiefenbunner (Trentino Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Pinot Grigio*

€ 19,00

**Pinot Grigio**

*St. Michael-Eppan (alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Pinot Grigio*

€. 42,00

**Pouilly Fumé de Ladoucette**

*Baron del Ladoucette (Francia)*

*Uvaggio: 100% Sauvignon*

€. 51,50

**Ribolla (Collio)**

*Schiopetto (Friuli)*

*Uvaggio: 100% Ribolla Gialla*

€. 22,50

**Riesling**

*Köfererhof (Trentino Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Riesling*

€. 39,50

**Sancerre Comte La Fond**

*(Francia)*

*Uvaggio: 100% Sauvignon*

€. 50,00

**Sancerre La Mousserie**

*Alphonse Mellot (Francia)*

*Uvaggio: 100% Sauvignon*

€. 60,00

**Sauvignon**

*St. Michael-Eppan (Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Sauvignon*

€. 43,50

**Sauvignon**

*Tiefenbunner (Trentino Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Sauvignon*

€. 20,00

**Serpentino**

*Agrilandia (Toscana)*

*Uvaggi: 90% Vermentino, 10% Viogner*



€. 20,00

**Silvaner "R"**

*Köfererhof (Trentino Alto Adige)*

*Uvaggio: 100% Silvaner*

€. 41,00

**Soave Classico**

*Az. Agr. Inama (Veneto)*

*Uvaggio: 100% Garganega*

€. 20,00

**Vermentino "Argiolas"**

*Costamolino (Sardegna)*

*Uvaggio: 100% Vermentino*

€. 16,00

**Vermentino “Virgola” (biologico)**

Marchesi Ginori-Lisci (Toscana)

Uvaggio: 90% Vermentino, 10% Viogner

€. 15,00

**Vernaccia di S. Gimignano riserva**

Panizzi (Toscana)

Uvaggio: 100% Vernaccia

€. 24,00

**Veltiner**

Köfererhof (Trentino Alto Adige)

Uvaggio: 100% Gruner Veltliner

€. 33,00

**Vulcaia Fumé**

Az. Agr. Inama (Veneto)

Uvaggio: 100% Sauvignon

€. 46,50

**Vini Rosati**

**Bacìo**

Marchesi Ginori-Lisci (Toscana)

Uvaggio: Merlot



€. 17,00

**Rosatico**

Poggio al Grillo (Toscana)

Uvaggio: 100% Aleatico

€. 21,50

**Velarosa**

I vini del Mare di Belvento Petra (Toscana)

Uvaggio: Grenache, Sangiovese

€. 16,50

## Vini Rossi

### **Amarone Vigneto Alto**

Tommaso Bussola (Veneto)

Uvaggi: 75% Corvina Corvinone, 15% Rondinella,

10% Cabernet Franch, Dindarella, Croatina, Molinara

€. 231,00

### **Argentiera**

Tenuta Argentiera (Toscana)

Uvaggi: 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet franc

€. 90,50

### **Barbaresco**

Traversa (Piemonte)

Uvaggio: 100% Nebbiolo

€. 34,00

### **Barbera D'Alba**

Giacosa (Piemonte)

Uvaggio: 100% Barbera

€. 34,50

### **Barolo Sori Ginestra (biologico)**

Conterno Fantino (Piemonte)

Uvaggi: 100% Nebbiolo

€. 110,00

### **Biserno**

Biserno (Toscana)

Uvaggi: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Petit Verdot

€. 161,50

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

Le Macchiole (Toscana)

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

€. 33,50

### **Bolgheri Rosso**

Grattamacco (Toscana)

Uvaggi: Cabernet, Sauvignon, Merlot, Sangiovese

€. 33,50

### **Bolgheri Rosso**

Michele Satta (Toscana)

Uvaggi: 30% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese

20% Merlot, 10% Syrah, 10% Teroldego

€. 28,00

### **Bolgheri "Varvàra"**

Castello di Bolgheri (Toscana)

Uvaggi: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot

€. 34,00

### **Bourgogne Rouge**

(Francia)

Uvaggio: 100% Pinot Nero

€. 36,00

**Brunello di Montalcino**

*Biondi Santi (Toscana)*

*Uvaggio: 100% Sangiovese grosso*

€ 180,00

**Brunello di Montalcino**

*Tenuta di Campogiovanni (Toscana)*

*Uvaggio: 100% Sangiovese*

€ 52,50

**Brunello di Montalcino “Pelagrilli”**

*Siro Pacenti (Toscana)*

*Uvaggio: 100% Sangiovese*

€ 73,00

**Brunello di Montalcino**

*Caparso (Toscana)*

*Uvaggio: 100% Sangiovese*

€ 44,50

**Caiarossa**

*Az. Agr. Caiarossa (Toscana)*

*Uvaggi: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Petit Verdot, Alicante*



€ 62,50

**Campordigno**

*Marchesi Ginori Lisci (Toscana)*

*Uvaggi: 85% Merlot 15% Sangiovese*



€ 17,50

**Castello di Bolgheri**

*Castello di Bolgheri (Toscana)*

*Uvaggi: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franch*

€ 98,50

**Castello Ginori**

*Marchesi Ginori Lisci (Toscana)*

*Uvaggi: 100% Merlot*

€ 34,500

**Castello del Terriccio**

*Castello del Terriccio (Toscana)*

*Uvaggi: Syrah, Petit verdot, altre uve rosse*

€ 113,00

**Cavaliere**

*Michele Satta (Toscana)*

*Uvaggio: 100% Sangiovese*

€ 70,00

**Cepparello**

*Isole e Olena (Toscana)*

*Uvaggi: 100% Sangiovese*

€ 109,00

**Chateaux de Pez**

*(Francia)*

€ 76,50

**Chateaux Medeville**

(Francia)

€. 39,50

**Chianti Classico Docg**

Isole e Olena (Toscana)

Uvaggi: 80% Sangiovese e Canaiolo



€. 34,50

**Chianti Classico Docg**

Riecine (Toscana)

Uvaggi: 100% Sangiovese

€. 33,00

**Chianti Classico (Riserva)**

Castellare di Castellina (Toscana)

Uvaggi: Sangiovese, Canaiolo e vitigni compl.

€. 37,00

**Chianti Riserva "Il Poggiale"**

Castellare di Castellina (Toscana)

Uvaggi: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Ciliegiolo  
5% Colorino, 5% Malvasia nera

€. 42,00

**Chianti Classico (Riserva)**

Capannelle (Toscana)

Uvaggi: 100% Sangiovese

€. 40,00

**Chianti Classico Gran Selezione**

Capannelle (Toscana)

Uvaggi: 100% Sangiovese

€. 59,00

**Cifra**

Duemani (Toscana)

Uvaggi: 100% Cabernet Franc

€. 31,00

**Dolcetto D'Alba**

Giacosa (Piemonte)

Uvaggio: 100% Dolcetto

€. 24,00

**Duemani**

Duemani (Toscana)

Uvaggio: Cabernet franc

€. 82,00

**Fortulla**

Agrilandia (Toscana)

Uvaggi: 50% Cabernet franc, 50% Cabernet Sauvignon

€. 27,50

**Grattamacco Rosso**

Collemassari (Toscana)

Uvaggi: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

€. 113,50



**Grenache**

Moulin de Gassac (Francia)

Uvaggi: 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 e Sangiovese.

€ 16,50

**I Castagni**

Michele Satta (Toscana)

Uvaggio: 70% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Teroldego

€ 124,00

**Il Pino di Biserno**

Tenuta di Biserno (Toscana)

Uvaggi: 45% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon,  
25% Merlot, 10% Petit Verdot

€ 69,50

**Il Sorpasso**

Agrilandia (Toscana)

Uvaggi: 50% Cabernet franc, 50% Cabernet Sauvignon

€ 42,50

**Impronte**

Giorgio Meletti Cavallali (Toscana)

Uvaggi: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franch

€ 55,00

**Insoglio**

Biserno (Toscana)

Uvaggi: 32% Syrah, 68% blend di Cabernet Franc,  
Merlot e Petit Verdot

€ 37,00

**L'Alberello Bolgheri**

Grattamacco (Toscana)

Uvaggi: Cabernet, Sauvignon-franc, Petit verdot

€ 75,00

**Lambrusco Marchese Manodori**

Tenuta di Roncolo "Venturini e Baldini" (Emilia Romagna)

Uvaggi: 100% Lambrusco frizzante dop

€ 18,00

**Le Difese**

Tenuta S. Guido (Toscana)

Uvaggi: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese

€ 32,00

**Lupicaia***Castello del Terriccio (Toscana)**Uvaggio: 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit-Verdot***€. 170,00****Macchion del Lupo***Marchesi Lisci Ginori (Toscana)**Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon***€. 22,00****Marianova***Michele Satta (Toscana)**Uvaggio: 50% Syrah, 50% Sangiovese***€. 250,00****Masseto***Tenuta dell'Ornellaia (Toscana)**Uvaggio: 100% Merlot***€. 900,00****Messorio***Le Macchiole (Toscana)**Uvaggio: 100% Merlot***€. 283,00****Morellino di Scansano Docg***Azienda Agricola Morisfarm (Toscana)**Uvaggio: 90% Sangiovese - Merlot, 10% Syrah***€. 16,50****Morellino di Scansano***Castello di Montepo' Jacopo Biondi Santi (Toscana)**Uvaggio: 95% Sangiovese grosso, 5% Cabernet Sauvignon***€. 26,50****Morellino di Scansano Riserva***Castello di Montepo' Jacopo Biondi Santi (Toscana)**Uvaggi: 92% Sangiovese grosso, 8% Cabernet Sauvignon***€. 65,00****Morione***Jacopo Biondi Santi (Toscana)**Uvaggio: 100% Merlot***€. 437,00****Nebbiolo D'Alba***Traversa (Piemonte)**Uvaggio: 100% Nebbiolo***€. 21,00****Nebbiolo D'Alba***Giacosa (Piemonte)**Uvaggio: 100% Nebbiolo***€. 39,50****Nobile di Montepulciano Riserva***Canneto (Toscana)**Uvaggio: 90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Cabernet***€. 24,00**

**Ornellaia**

Tenuta dell'Ornellaia (Toscana)

Uvaggi: 60% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 14% Cabernet franc, 4% Petitverdot € 210,00

**Paleo**

Le Macchiole (Toscana)

Uvaggio: 100% Cabernet Franc € 129,00

**Pergolaia (biologico)**

Az. Agric. Caiarossa (Toscana)

Uvaggio: Sangiovese con picc. quant. Cabernet Sauvignon e Merlot € 25,50

**Petra**

Petra (Toscana)

Uvaggi: Merlot e Cabernet Sauvignon € 88,50

**Piastraia**

Michele Satta (Toscana)

Uvaggi: 25% Cabernet, 25% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Syrah € 60,00

**Pinot Nero Turhof**

Tiefenbrunner (Trentino Alto Adige)

Uvaggio: 100% Pinot Nero € 29,50

**Pinot Nero**

Moulin de Gassac (Francia)

Uvaggio: 100% Pinot Nero € 19,00

**Quercegobbe**

Petra (Toscana)

Uvaggi: 100% Merlot € 50,00

**Redigaffi**

Tua Rita (Toscana)

Uvaggio: 100% Merlot € 268,00

**Rosso di Montalcino**

Tenuta di Campogiovanni (Toscana)

Uvaggio: Sangiovese € 24,00

**Rosso di Montalcino**

Siro Pacenti (Toscana)

Uvaggio: 100% Sangiovese € 44,50

**Sagrantino di Montefalco**

Rocca di Fabbri (Umbria)

Uvaggio: 100% Sagrantino € 42,00

**Sagrantino di Montefalco**

Cantina Tiburzi (Umbria)

Uvaggio: 100% Sagrantino

€. 42,00

**Sapaio**

Podere Sapaio (Toscana)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

€. 73,00



**Sassicaia**

Tenuta S. Guido (Toscana)

Uvaggi: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet franc

€. 245,00

**Sassoalloro**

Tenuta Castello di Montepo' Jacopo Biondi Santi (Toscana)

Uvaggio: 100% Sangiovese

€. 29,50

**Schidione**

Tenuta Castello di Montepo' Jacopo Biondi Santi (Toscana)

Uvaggi: 40% Sangiovese grosso, 40% Cabernet Sauvignon 40% Merlot

€. 232,00

**Scrio**

Le Macchiole (Toscana)

Uvaggio: 100% Syrah

€. 155,00

**Syrah**

Michele Satta (Toscana)

Uvaggio: 100% Syrah

€. 65,00

**Syrah**

Moulin de Gassac (Francia)

Uvaggio: 100% Syrah

€. 17,00

**Sodi di S. Niccolò**

Castellare di Castellina (Toscana)

Uvaggi: 85-90% Sangiovese, 10-15% Malvasia nera

€. 108,00

**Tassinaia**

Castello del Terriccio (Toscana)

Uvaggi: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

€. 52,00

**Taurasi - Opera Mia**

Tenuta Cavalier Pepe (Campania)

Uvaggio: 100% Aglianico

€. 43,50

**Villa Donoratico**

Tenuta Argentiera (Toscana)

Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet franc, 10% Merlot

€. 34,50



**Volpolo**

Podere Sapaio (Toscana)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

€. 34,50

**Zizzolo**

Az. Agric. Fornacelle (Toscana)

Uvaggio: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

€. 21,50

**“Le Bollicine”**

**Asti Spumante**

Dogliotti (Piemonte)

€. 20,00

**Bellavista Alma Brut**

Franciacorta

€. 52,00

**Bellavista Gran Cuvée Brut**

Franciacorta

€. 65,00

**Bellavista Satén**

Franciacorta

€. 70,00

**Bélon du Bélon Brut**

Franciacorta

€. 30,50

**Bélon du Bélon Pas Dosé 48 mesi**

Franciacorta

€. 45,50

**Bélon du Bélon Pas Dosé 72 mesi**

Franciacorta

€. 110,00

**Bélon Rosé**

Franciacorta

€. 36,50

**Bélon Satén**

Franciacorta

€. 34,00

**Ca' del Bosco Cuvée Prestige**

Franciacorta

€. 49,50

**Ca' del Bosco Cuvée Annamaria Clementi**

Franciacorta

€. 132,00

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

**Ca' del Bosco Cuvée A. Clementi Rosé**

Franciacorta

€. 255,00

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

**Ferrari Perlé**

Ferrari (Trentino)

€. 50,50

**Foss Marai "extra Dry"**

Prosecco di Valdobbiadene (Veneto)

€. 25,00

**Monterossa Brut Blanc de Blanc**

Franciacorta

€. 39,50

**Monterossa Satén**

Franciacorta

€. 42,00

**Monterossa Flamingo Rosè**

Franciacorta

€. 44,50

**Monterossa Cabochon brut fuoriserie n. 21**

Franciacorta

Uvaggi: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero

€. 90,00

**Moscato d'Asti**

Bottega (Piemonte)

€. 20,00

**Sergio**

Mionetto (Veneto)

€. 25,00

**Sergio Rosè**

Mionetto (Veneto)

€. 28,00

**Novità**

**Michè**

Vino secco frizzante da metodo ancestrale  
da uve di sangiovese spumantizzate

Michele Satta (Toscana)

€. 20,00

## Champagne

<b>Aubry</b>	€.	<b>66,00</b>
<b>Aubry Le Nombre D'Or</b> <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>134,00</b>
<b>Aubry Sablé Rosé</b> <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>156,00</b>
<b>Blanc de Blanc</b> Produttore Gaston <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>115,00</b>
<b>Blanc de Blanc</b> Maison Ruinart <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>110,00</b>
<b>Brut Initial</b> Produttore Selosse (Francia) <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>245,00</b>
<b>Cliquet traditional</b> Produttore Gaston <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>78,00</b>
<b>Clos de Goisses</b> Produttore Philipponnet (Francia) <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>395,00</b>
<b>Crystall</b>	€.	<b>288,00</b>
<b>Dom Perignon</b>	€.	<b>300,00</b>
<b>Egly onriet les vignes de vrigny</b> <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>125,00</b>
<b>Egly onriet traditional</b> <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>134,00</b>
<b>Egly ouriet Rosé</b> <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>200,00</b>
<b>Grand Blanc</b> Produttore Philipponnet <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>127,00</b>

<b>Jacquesson Cuvée 740</b> <i>Produttore Famille Chiquet</i> <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>105,00</b>
<b>Krug</b> <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>328,00</b>
<b>Louis Roederer</b>	€.	<b>76,00</b>
<b>Moët &amp; Chandon Riserva Imperiale</b>	€.	<b>94,00</b>
<b>Moët &amp; Chandon “Nectar”</b>	€.	<b>104,00</b>
<b>Moët &amp; Chandon Rosè</b>	€.	<b>113,00</b>
<b>Philipponnet</b>	€.	<b>78,00</b>
<b>Ratafià</b> <i>Produttore Selosse</i> <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>295,00</b>
<b>Riserve Rosé</b> <i>Produttore Philipponnet</i> <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>110,00</b>
<b>Ruinart</b> <i>Maison Ruinart</i> <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>80,00</b>
<b>Veuve e Clicquot</b>	€.	<b>104,00</b>
<b>Veuve e Clicquot Rosè</b>	€.	<b>125,00</b>

## **Champagne “Club Collection”**

<b>Blanc de Blanc</b> <i>Produttore Collin</i> <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>195,00</b>
<b>Blanc de Noirs</b> <i>Produttore Collin</i> <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>180,00</b>
<b>L’Artiste</b> <i>Produttore Léclapard</i> <i>* questo prodotto richiede 20 minuti di attesa prima del servizio</i>	€.	<b>220,00</b>



**La Closerie**

Produttore Prevost

€. 165,00

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

**Les Chénes**

Produttore Laval

€. 240,00

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

**Les Corelles**

Produttore Selosse

€. 330,00

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

**Ozan**

Produttore Failon

€. 170,00

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

**Vini da Dessert (al calice)**

**Aleatico**

Antinori (Toscana)

€. 7,50

**Cherry Fino**

Tio Pepe (Spagna)

€. 5,00

**Moscato di Pantelleria**

Duca di Castel del monte (Sicilia)

€. 5,00

**Passito di Pantelleria**

Duca di Castel del monte (Sicilia)

€. 5,00

**Porto Bianco**

(Portogallo)

€. 5,50

**Porto Rosso**

Rubi o Tawny

€. 5,50

**Vin Santo**

Antinori (Toscana)

€. 5,00

**Zibibbo**

Florio (Sicilia)

€. 5,00