

...dalla CANTINA BOLLICINE ITALIANE

BOLLICINE	EMILIA ROMAGNA	Calice	Bottiglia
Pignoletto Frizzante docg <i>Affinamento 6 mesi. 100% Grechetto Gentile</i>	Az.Ag. Tizzano, Colli Bolognesi (Bo)	3,50	15,00
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro dop secco	Az. Bruno Zanasi, Castelvetro (Mo)	3,50	15,00
Barbera Frizzante doc	Az.Ag. Tizzano, Colli Bolognesi (Bo)	3,50	15,00
BOLLICINE	VENETO	Calice	Bottiglia
Metodo Charmat Prosecco Bosco del Merlo Extra Dry Millesimato - Pra Maggiore (Pn) <i>Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera</i>		3,50	15,00
BOLLICINE	PIEMONTE	Calice	Bottiglia
Metodo Classico Luigi Coppo Brut <i>Affinamento 24/36 mesi. 100% Pinot Nero</i>	Coppo, Canelli (At)	5,00	24,00
Metodo Classico Riserva Coppo 2015 Extra Brut <i>Affinamento in bott.48/60 mesi. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay</i>	Coppo, Canelli (At)	7,00	35,00
Metodo Classico Riserva Coppo 2007 Extra Brut vendemmia tardiva. Coppo, Canelli (At) <i>Affinamento in bott.12 anni. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay</i>			70,00
Metodo Classico Piero Coppo Ris.del Fondatore 2007 Brut <i>Affinamento in bott. 120 mesi. 60% Pinot Nero 40% Chardonnay</i>	Coppo, Canelli (At)		105,00
Metodo Classico Contratto Millesimato Pas Dosè <i>Affinamento 60 mesi. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay</i>	Contratto - Canelli, (At)	6,00	30,00
Metodo Classico Contratto "For England" Pas Dosè <i>Affinamento 42 mesi. 100% Pinot Nero</i>	Contratto - Canelli, (At)	6,00	35,00

BOLLICINE**LOMBARDIA**

		Calice	Bottiglia
Metodo Classico Majolini Blanc de Noir Brut docg <i>Affinamento 24 mesi. 100% Pinot Nero</i>	Majolini, Franciacorta ,Ome (Bs)	6,00	35,00
Metodo Classico Majolini Riserva Valentino Brut docg 05 <i>Affinamento 120 mesi. 90% Chardonnay 10% Pinot Nero</i>	Majolini, Franciacorta ,Ome (Bs)		50,00
Metodo Classico Uberti Francesco I Extra Brut docg <i>Affinamento 30 mesi. Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero</i>	Uberti, Franciacorta (Bs)	6,00	30,00
Metodo Classico Uberti Francesco I Rosé Brut <i>Affinamento 30 mesi. Chardonnay e Pinot Nero</i>	Uberti, Franciacorta (Bs)	6,00	30,00
Metodo Classico Top Zero" Pàs Dosè VSQ - Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv) <i>Affinamento 80 mesi. Pinot Nero 100%</i>		6,00	32,00
Metodo Classico "Fusion" Brut Millesimato docg - Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv) <i>Affinamento 24 mesi. 90% Pinot Nero 10% Chardonnay</i>		4,00	20,00
Metodo Classico "Giorgi 1870" GRANCUVEE STORICA docg - Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv) <i>Affinamento 48 mesi. 100% Pinot Nero</i>		6,00	30,00
Metodo Classico "Cruasé" Millesimato docg <i>Affinamento 36 mesi. 100 Pinot Nero 100%</i>	Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)	4,00	20,00

BOLLICINE**TRENTINO ALTO ADIGE**

		Calice	Bottiglia
Metodo Classico Alto Adige "Levii" doc <i>Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay</i>	Levii - Bleggio Sup. (Tn)	5,00	24,00
Metodo Classico Abate Nero Trento doc Extra Brut <i>Affinamento 18 mesi. 100% Chardonnay</i>	Lavis, Trento	6,00	30,00
Metodo Classico Abate Nero Trento doc Brut Rosè <i>Affinamento 18 mesi. Chardonnay e Pinot Nero</i>	Lavis, Trento	6,00	30,00
Metodo Classico Alto Adige "Preclarius" doc <i>Affinamento 48 mesi in un vecchio bunker militare. 100% Chardonnay</i>	St.Paul, San Paolo (Bz)	6,00	35,00

Metodo Classico Ferrari Perlé Millesimato Brut doc 15 <i>Affinamento 60 mesi. 100% Chardonnay</i>	Ferrari Spumanti, Trento	6,00	35,00
Metodo Classico Ferrari Perlé Bianco Riserva doc 09 <i>Affinamento 96 mesi. 100% Chardonnay</i>	Ferrari Spumanti, Trento	10,00	55,00
Metodo Classico Ferrari Perlé Zero doc 11 <i>Affinamento 72 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio Zero.</i>	Ferrari Spumanti, Trento	14,00	65,00
Metodo Classico Ferrari Perlé Brut Rosé Riserva doc 13 <i>Affinamento 60 Mesi. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay</i>	Ferrari Spumanti, Trento	10,00	55,00
Metodo Classico Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2008 <i>Affinamento 120 mesi. 100% Chardonnay</i>	Ferrari Spumanti, Trento		120,00

BOLLICINE

Metodo Classico Marzani Fleur Blanc de Noirs <i>Affinamento 14 mesi. Cannonau e Monica</i>	SARDEGNA Cantine Deidda - Simaxis (Oristano)	Calice	Bottiglia
		5,00	25,00

BOLLICINE

Metodo Classico Gaudensius Brut doc Blanc de Noir <i>Affinamento 36 mesi. 100% Nerello Mescalèse</i>	SICILIA Firriato, Cavanera Etna	Calice	Bottiglia
		5,00	25,00
Metodo Classico Almerita Brut doc Mill. Contea di Sclafani - Tenuta Regaleali, Tasca d'Almerita (Pa) <i>Affinamento 24 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 8 g/l</i>		6,00	30,00

BOLLICINE FRANCESI

Blanquette de Limoux <i>Affinamento 18 mesi. 5% Chardonnay, 90% Mauzac, 5% Chenin Blanc</i>	Martial Richard	Calice	Bottiglia
		4,50	22,00
Metodo Classico Cremant de Bourgogne Brut Rosé <i>Affinamento 24 mesi. 100% Pinot Nero</i>	Pierre Ponnelle - Beaune, Cote D'Or	6,00	30,00
Champagne Dom Ruinar 2007 <i>Affinamento 120 mesi. 100% Chardonnay.</i>			210,00

Champagne Maillart Platine Brut Premiere Cru	Montagne di Reims	9,00	55,00
<i>Affinamento 36 mesi. 20% Chardonnay, 80% Pinot Nero</i>			
Champagne Maillart Platine Brut Premiere Cru "Franc de Pied" - Montagne di Reims - Ecueil			150,00
<i>Affinamento 60 mesi. 100% Pinot Nero Dosaggio Zero</i>			
Champagne Moussé Fils "L'or d'Eugène" - Extra Brut	Moussé RM - Cuisles	10,00	55,00
<i>Affinamento 24 mesi. 80% Pinot Meunier e 20% Pinot Nero</i>			
Champagne Moussé Fils "Rosé Effusion" - Extra Brut	Moussé RM - Cuisles	10,00	60,00
<i>Affinamento 22 mesi. 80% Pinot Meunier e 8% Pinot Noir</i>			
Champagne Chartogne Taillet Sainte Anne	Taillet RM - Merfy	12,00	65,00
<i>Affinamento 36 mesi. 35% Chardonnay, 65% Pinot Noir</i>			
Champagne Dhondt Grellet "Dans un Premiere Temps" Récoltant-Manipulant à Ambonnay - Flavigny		12,00	65,00
<i>Affinamento 36 mesi. 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 20% Pinot Meunier</i>			
Champagne Pascal Douquette Blanc de Blancs Horizon	Côte de Blanc, Le Mesnil sur Oger	10,00	60,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay</i>			
Champagne De Venoge Cordon Bleu Extra Brut	Maison De Venoge, Eperney Cedex	10,00	55,00
<i>Affinamento 36 mesi. 50% Pinot Nero, 25% Chardonnay e 25% Pinot Meunier.</i>			
Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut	Philipponnat, Mareuil sur Ay	10,00	55,00
<i>Affinamento 36 mesi. 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 8 g/l</i>			
Champagne Philipponnat Royale Réserve Rosé	Philipponnat, Mareuil sur Ay	16,00	75,00
<i>Affinamento 36 mesi. 75% Pinot Nero, 20% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 9 g/l</i>			
Champagne Philipponnat Extra Brut Mareuil sur Ay Millesimato 2008			210,00
<i>Affinamento 84 mesi. 100% Pinot Nero.</i>			
Champagne Philipponnat Clos de Goisses Extra Brut Millesimato MAGNUM 2009			520,00
<i>Affinamento 120 mesi. 65% Pinot Nero e 35% Chardonnay. Dosaggio 4,25 g/l</i>			
Champagne Philipponnat Extra Brut Blanc de Noir Les Cintres Millesimato 2008			530,00
<i>Affinamento 108 mesi. 100% Pinot Nero.</i>			
Champagne Perrier-Jouet Grand Brut	Perrier-Jouet, Cote des Blancs	10,00	55,00
<i>20% Chardonnay, 40% Pinot Nero e 40% Pinot Meunier. Dosaggio 8-11 g/l</i>			

Champagne Perrier-Jouet Blason Rosè <i>25% Chardonnay, 25% Pinot Meunier e 50% Pinot Nero. Dosaggio 8-11 g/l</i>	Perrier Jouet, Cote des Blancs	16,00	75,00
Champagne Perrier-Jouet Grand Brut Blanc de Blancs <i>100% Chardonnay. Dosaggio 8 g/l</i>	Perrier-Jouet, Cote des Blancs	18,00	80,00
Champagne Perrier-Jouet Belle Epoque Millesimato <i>50% Chardonnay, 45% Pinot Nero e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 9 g/l</i>	Perrier-Jouet, Cote des Blancs		155,00
Champagne Belle Epoque rosè Millerimato <i>50% Chardonnay, 45% Pinot Nero e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 9 g/l</i>	Perrier Jouet		320,00

Bianchi

EMILIA ROMAGNA

Calice Bottiglia

"Il Tornese" (Chardonnay e Riesling)	Drei Donà Ten. la Palazza, Predappio(Fc)	4,00	18,00
---	---	-------------	--------------

Rossi

Calice Bottiglia

Sangiovese Superiore "Simonà" dop	Az. Ag. SaDiVino, Predappio(FC)	4,00	18,00
Sangiovese Superiore Riserva "Pruno"	Drei Donà Ten. la Palazza, Predappio(Fc)	6,00	30,00
Sangiovese Rubicone igt "Guiry"	Ten. Biodinamica Mara, S. Clemente (Rm)	5,00	25,00
Sangiovese Rubicone igt "Maramia"	Ten. Biodinamica Mara, S. Clemente (Rm)	8,00	40,00
Merlot doc	Az. Ag. Tizzano, Colli Bolognesi (Bo)	4,00	18,00
Cabernet Sauvignon doc	Az. Ag. Tizzano, Colli Bolognesi (Bo)	4,00	18,00

Bianchi

PIEMONTE

Calice Bottiglia

Gavi dei Gavi "Ottosoldi" docg	Ottosoldi - Gavi	4,00	20,00
---------------------------------------	-------------------------	-------------	--------------

Rossi

Barbaresco "Gallina" docg 2015	La Spinetta, Castagnole Lanze (Cn)	30,00	130,00
Barolo "Campé" docg 2013	La Spinetta, Castagnole Lanze (Cn)	35,00	150,00
Barbera d'Alba Vigna Francia doc	Giacomo Conterno - Monforte d'Alba	9,00	45,00
Barbera d'Alba Vigna Francia doc MAGNUM	Giacomo Conterno - Monforte d'Alba		90,00

Bianchi	TRENTINO ALTO ADIGE	Calice	Bottiglia
Cuvée Paul igt Mitterberg 2018 (P.Bianc.Chard.Sauv.)	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Riesling doc	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Gewurtztraminer doc	Peter Zemmer, Cortina S.S.D.V. (Bz)	4,00	18,00
Muller Thurgau doc	Peter Zemmer, Cortina S.S.D.V. (Bz)	4,00	18,00

Bianchi	FRIULI VENEZIA GIULIA	Calice	Bottiglia
Ribolla igt	Soc. Ag. Castello di Spessa (Go)	4,00	18,00
Chardonnay doc	Soc. Ag. Castello di Spessa (Go)	4,00	18,00
Pinot Grigio Ramato doc	Az.Ag.Bosco del Merlo - Pra Maggiore (Pn)	4,00	18,00
Ribolla Vinnæ	Jermann, Villanova (Go)	5,00	25,00
Sauvignon	Jermann, Villanova (Go)	5,00	25,00
Chardonnay	Jermann, Villanova (Go)	5,00	25,00
Pinot Grigio	Jermann, Villanova (Go)	5,00	25,00
Vintage Tunina	Jermann, Villanova (Go)	10,00	55,00

Rossi	LOMBARDIA E VENETO	Calice	Bottiglia
Valpolicella Ripasso Superiore Classico Doc	Az. Ag. M. del Frà, Sommacampagna (Vr)	5,00	25,00

Rossi	TOSCANA	Calice	Bottiglia
Brunello di Montalcino docg 2014	Roberto Cipresso, Montalcino (Si)	14,00	65,00
Tignanello igt	Antinori	20,00	80,00
Solaia igt 2015 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese) - Antinori	Antinori	45,00	250,00
Guado al Tasso Bolgheri doc Superiore	Antinori - Bolgheri	25,00	100,00
Giusto di Notri igt 2014 (Cabernet e Merlot)	Tua Rita, Suvereto (Li)	20,00	90,00
SOLDERA CASE BASSE 2013 IGT - IGP (100% Sangiovese.)	GIANFRANCO SOLDERA - Montalcino	80,00	450,00

Bianchi	MARCHE, ABRUZZO e UMBRIA	Calice	Bottiglia
Cervaro della Sala (Chardonnay)	Antinori	9,00	50,00
Rossi		Calice	Bottiglia
Montepulciano d'Abruzzo doc	Mascarelli, SanMartino sulla Marrucina (Ch)	4,00	18,00
Rosso di Montefalco "Ziggurat"	Ten. Castel Buono, Cantalupo Bevagna (Pg)	5,00	25,00
Rossi	CAMPANIA, PUGLIA	Calice	Bottiglia
Primitivo "Neprica" igt	Torremaresca, Castel del Monte	4,00	18,00
"Trentangeli" (Aglanico, Cab.Sauv, Syrha.) doc	Torremaresca, Castel del Monte	4,00	18,00
Negroamaro "Miraglio"	Tenute Rubino (Br)	4,00	18,00
Susumaniello igt Salento "Oltremè"	Tenute Rubino (Br)	4,00	20,00
Rossi	SARDEGNA	Calice	Bottiglia
Mantèghja igt Isola dei Nuraghi	Capichera, Arzachena (Ot)	20,00	100,00
Bianchi	SICILIA	Calice	Bottiglia
"Regaleali bianco" (Chardonnay, Insolia, Cataratto)	Tasca d'Almerita	4,00	18,00
Rossi		Calice	Bottiglia
"Le Sciabiche" Nero d'Avola, Perricone	Favinia - Calamoni di Favignana (Tp)	7,00	35,00
"Rosso del Conte" Nero d'avola e altre Uve Doc	Tasca d'Almerita (Pa)	9,00	50,00
Nero d'Avola "Sorante" doc	Ten. Gorgi Tondi, Mazzara del Vallo (Tp)	5,00	25,00
Frappato "Dumè" doc	Ten. Gorgi Tondi, Mazzara del Vallo (Tp)	4,00	18,00

CURIOSITA'

Sistema di Mescita:

In questo Locale, per degustare Vini di alta qualità, verrà usato "IL Coravin".

E' un prodotto che estrarrà il Vino dalla Bottiglia senza aprirla, in questo modo si garantisce al Vino la sua integrità.

Quindi sarà possibile bere lo stesso vino anche dopo 6 mesi.

I Dosaggi delle BOLLICINE:

Brut Nature, Pas Dosé, Dosaggio Zero (ultra secco, solo "dolcezza originaria dell'uva): Zucchero inferiore a 3 g/l e comunque senza aggiunta di zuccheri dopo la seconda fermentazione

Extra Brut (molto secco): Zucchero fra 0 e 6 g/l

Brut (secco): Zucchero inferiore a 12 g/l

Extra Dry (gusto secco arrotondato da lieve nota dolce - secco/morbido): Zucchero fra 12 e 17 g/l

Dry o Sec (abboccato che significa "appena/poco dolce"): Zucchero fra 17 e 32 g/l

Demi-sec (gusto amabile ovvero con nota dolce nettamente percepibile): Zucchero fra 32 e 50 g/l

Dolce (la dolcezza è predominante): Zucchero Superiore a 50 g/l

Formati Bottiglie

<u>Bottiglia</u>	<u>0,75 l</u>	<u>Magnum</u>	<u>1,5 l</u>
<u>Jéroboam</u>	<u>3 l</u>	<u>Mathusalem</u>	<u>6 l</u>
<u>Salmanazar</u>	<u>9 l</u>	<u>Balthazar</u>	<u>12 l</u>
<u>Nabuchodonosor</u>	<u>15 l</u>	<u>Melchior</u>	<u>18 l</u>
<u>Primat</u>	<u>27 l</u>	<u>Melchizedec</u>	<u>30 l</u>