

# BOLLICINE ITALIANE

## BOLLICINE EMILIA ROMAGNA

Calice

### Bottiglia

Pignoletto Frizzante docg	Az.Ag. Tizzano, Colli Bolognesi (Bo)	4,00	16,00
<i>Affinamento 6 mesi. 100% Grechetto Gentile</i>			
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro dop secco	Az. Bruno Zanasi, Castelvetro (Mo)	4,00	16,00
Lambrusco Otello igt dolce	Az. Ceci, torrile (Pr)	4,00	16,00
Barbera Frizzante doc	Az.Ag. Tizzano, Colli Bolognesi (Bo)	4,00	16,00

## BOLLICINE VENETO

Calice

### Bottiglia

Metodo Charmat Prosecco Bosco del Merlo Extra Dry Millesimato - Pra Maggiore (Pn)		4,00	16,00
<i>Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera</i>			
Metodo Charmat Prosecco Bosco del Merlo doc Brut Rosé - Pra Maggiore (Pn)		4,00	16,00
<i>Affinamento 6 mesi in autoclave 90% Glera e 10% Pinot Nero</i>			
Metodo Charmat Prosecco Vald. Extra Dry "Rive di Collalto" DOCG - Trevisiol, Collalto (Tv)		4,00	18,00
<i>Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera</i>			
Metodo Charmat Prosecco Vald.Super. "Zero" DOCG - Trevisiol, Collalto (Tv)		4,00	18,00
<i>Affinamento 6 mesi in autoclave. 100%, dosaggio zero Glera</i>			
Metodo Charmat Cartizze Vald.Super. DOCG dry - De Faveri Colbertaldo di Vidor (Tv)		5,00	25,00
<i>Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera</i>			

## BOLLICINE PIEMONTE

Calice

### Bottiglia

Metodo Classico Luigi Coppo Brut	Coppo, Canelli (At)	5,00	25,00
<i>Affinamento 24/36 mesi. 100% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Luigi Coppo Brut <b>MAGNUM</b>	Coppo, Canelli (At)		50,00
<i>Affinamento 24/36 mesi. 100% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Clelia Coppo Brut rosé	Coppo, Canelli (At)	7,00	35,00
<i>Affinamento 24 mesi 95% Chardonnay e 5% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Riserva Coppo 2015 Altalanga Extra Brut	Coppo, Canelli (At)	8,00	40,00
<i>Affinamento in bott. 48/60 mesi. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Piero Coppo Ris.del Fondatore 2007 Brut	Coppo, Canelli (At)		105,00
<i>Affinamento in bott. 120 mesi. 60% Pinot Nero 40% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Ottosoldi Blanc de Blancs docg Extra Brut - Ottosoldi, Gavi, Serravalle Scrivia (Al)		7,00	35,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Cortese.</i>			
Metodo Classico Contratto Millesimato Pas Dosé 2015 Altalanga docg - Contratto, Canelli (At)		6,00	30,00
<i>Affinamento 48 mesi. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay.</i>			
Metodo Classico Contratto Blanc de Blancs 2016 Altalanga docg - Contratto, Canelli (At)		8,00	40,00
<i>Affinamento 48 mesi. 100% Chardonnay.</i>			
Metodo Classico Contratto "For England" Blanc de Noir 2015 Altalanga docg - Contratto, Canelli (At)		8,00	40,00
<i>Affinamento 48 mesi. 100% Chardonnay.</i>			
Metodo Classico Contratto "Special Cuvée" 2010/12 Altalanga docg - Contratto, Canelli (At)			70,00

Affinamento 120 mesi. 90% Pinot Nero 10% Chardonnay.

## **BOLLICINE LOMBARDIA Franciacorta**

**Calice**

### **Bottiglia**

Metodo Classico "Cabochoon Brut Fuoriserie N.22" docg	Monte Rossa, Cazzago San Marino (Bs)	20,00	90,00
<i>Affinamento almeno 42 mesi. 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Turra Blanc de Blancs Brut bio docg	Turra, Franciacorta Cologne M. Orfano (Bs)	5,00	25,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Turra Blanc de Blancs Saten Brut bio docg	Turra, Franciacorta Cologne M. Orfano (Bs)	7,00	35,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Turra Rosé Pas Dosé	Turra, Franciacorta Cologne M.Orfano(Bs)	7,00	35,00
<i>Affinamento 60 mesi. 100% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Majolini "DISOBBEDISCO" Extra Brut docg - Majolini, Franciacorta ,Ome (Bs)			50,00
<i>EDIZIONE LIMITATA Affinamento 36 mesi. 90% Chardonnay 10% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Castello Bonomi Brut docg "Cruperdu"	Bonomi, Franciacorta, Coccaglio (Bs)	6,00	30,00
<i>Affinamento 72 mesi. 70% Chardonnay 30% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Castello Bonomi Brut docg "Saten"	Bonomi, Franciacorta, Coccaglio (Bs)	6,00	30,00
<i>Affinamento 30 mesi. 100% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Castello Bonomi Brut docg "Dosage Zero"	Bonomi, Franciacorta, Coccaglio (Bs)	7,00	35,00
<i>Affinamento 48 mesi. 50% Chardonnay 50% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Castello Bonomi Ext Brut docg "Lucrezia"08	Bonomi, Franciacorta, Coccaglio (Bs)		75,00
<i>Affinamento 126 mesi. 100% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Uberti Francesco I Brut docg	Uberti, Franciacorta (Bs)	7,00	35,00
<i>Affinamento 30 mesi. Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Uberti Francesco I Rosé Brut	Uberti, Franciacorta (Bs)	7,00	35,00
<i>Affinamento 30 mesi. Chardonnay e Pinot Nero</i>			

## **BOLLICINE LOMBARDIA Oltre Pò**

**Calice**

### **Bottiglia**

Metodo Charmat "L'io" frizzante Doc	Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)	4,00	18,00
<i>Affinamento 6 mesi. 100% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico "Fusion" Brut Millesimato docg	Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)	4,00	20,00
<i>Affinamento 24 mesi. 90% Pinot Nero 10% Chardonnay</i>			
Metodo Classico "Cruasé" Millesimato docg	Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)	4,00	20,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100 Pinot Nero 100%</i>			
Metodo Classico "Top Zero" Pas Dosé	Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)	6,00	30,00
<i>Affinamento 80 mesi. 100% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico "Giorgi 1870" GRANCUVEE STORICA docg - Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)		6,00	30,00
<i>Affinamento 48 mesi. 100% Pinot Nero</i>			

## **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	25,00
Metodo Classico Trento doc "Zell" <i>Affinamento 40 mesi. 100% Chardonnay</i>	Zell, Cantina Sociale Trento	6,00	30,00
Metodo Classico Santacolomba Nature "Zell" <i>Affinamento 12 mesi. 1/3 Solaris, 1/3 Bronner, 1/3 Johanniter</i>	Zell, Cantina Sociale Trento	6,00	30,00
Metodo Classico Alto Adige "Præclarus" doc <i>Affinamento 48 mesi in un vecchio bunker militare. 100% Chardonnay</i>	St.Paul, San Paolo (Bz)	6,00	30,00
Metodo Classico Abate Nero ZERO Trento doc <i>Affinamento 18 mesi. 100% Chardonnay</i>	Lavis, Trento	6,00	30,00
Metodo Classico Abate Nero Trento doc Brut Rosé <i>Affinamento 18 mesi. Pinot Nero e Chardonnay</i>	Lavis Trento	6,00	30,00
Metodo Classico Abate Nero Trento doc Riserva Cuvée Dell'Abate <i>Affinamento 80 mesi. 100% Chardonnay</i>	Lavis, Trento	10,00	50,00
Metodo Classico Ferrari Perlé Millesimato Brut doc <i>Affinamento 60 mesi. 100% Chardonnay</i>	Ferrari Spumanti, Trento	8,00	40,00
Metodo Classico Ferrari Perlé Bianco Riserva doc 09 <i>Affinamento 96 mesi. 100% Chardonnay</i>	Ferrari Spumanti, Trento	12,00	60,00
Metodo Classico Ferrari Perlé Zero doc 11 <i>Affinamento 72 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio Zero.</i>	Ferrari Spumanti, Trento	14,00	70,00
Metodo Classico Ferrari Perlé Brut Rosé Riserva doc 13 <i>Affinamento 60 Mes. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay</i>	Ferrari Spumanti, Trento	12,00	60,00
Metodo Classico Ferrari Riserva Lunelli brut doc 2010 <i>Affinamento 84 mesi. 100% Chardonnay</i>	Ferrari Spumanti, Trento	14,00	70,00

## **BOLLICINE SICILIA**

**Calice**

### **Bottiglia**

Metodo Classico Milazzo Nature Brut Nature <i>Affinamento 48 mesi. 100% Chardonnay</i>	G.Milazzo, Campobello di Licata	7,00	35,00
Metodo Classico Milazzo Riserva V38AG Brut <i>Affinamento 48 mesi. Inzolia dominante e Chardonnay</i>	G.Milazzo, Campobello di Licata	8,00	40,00
Metodo Classico Milazzo Federico II Brut <i>Affinamento 72/84 mesi. 100% Chardonnay</i>	G.Milazzo, Campobello di Licata	12,00	60,00

## **BOLLICINE FRANCESI**

**Calice**

### **Bottiglia**

Blanquette de Limoux <i>Affinamento 18 mesi. 5% Chardonnay, 90% Mauzac, 5% Chenin Blanc</i>	Martial Richard	5,00	25,00
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
Metodo Classico Cremant de Bourgogne Brut <i>Affinamento 24 mesi. 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay</i>	Pierre Ponnelle - Beaune, Cote D'Or	6,00	30,00
Metodo Classico Cremant Dopff au Moulin Blac de Moir Mill. 2017 - Dopff au Moulin-Alsazia, Haut-Rhin <i>Affinamento 48 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 8g/l</i>		6,00	30,00
Metodo Classico Cremant Monmousseau "Essentiel" Brut Zero - Monmousseau, Montichard - Loira		6,00	30,00

*Affinamento 60 mesi. 100% Chenin Blanc. Dosaggio 2g/l*

## **BOLLICINE INGLES**

**Calice**

### **Bottiglia**

Metodo Classico Exton Park Blanc de Noir Brut South Downs - Hampshire 12,00 60,00

*Affinamento 36 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 7g/l*

## **BOLLICINE SPAGNOLE**

**Calice**

### **Bottiglia**

Metodo Classico Mas Bertran "Balma" Mill. 2014 Brut Biologico. Saint Marti Sarroca (Alto-Penedés) 6,00 30,00

*Affinamento 72 mesi. 50% Xarel-lo, 40% Macabeo, 10% Parellada. Dosaggio 8g/l*

## **BOLLICINE PORTOGHESI**

**Calice**

### **Bottiglia**

Metodo Classico Raposeira "Peerless" Riserva Brut. Beira Alta (Távora-Varosa) 5,00 25,00

*Affinamento 48 mesi. 80% Pinot Bianco, 20% Viosinho. Dosaggio 5 g/l*

## **BOLLICINE TEDESCHI**

**Calice**

### **Bottiglia**

Metodo Classico Kessler Riesling Jagergrun Brut. Esslingen Am Neckar (Baden-Wurttemberg) 6,00 30,00

*Affinamento 24 mesi. 100% Riesling. Dosaggio 12g/l*

## **CHAMPAGNE**

**Calice**

### **Bottiglia**

Champagne Krug Grande Cuvée Krug, reims 50,00 240,00

*Affinamento 72 mesi Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier. Dosaggio 8 g/l*

Champagne Dom Perignon Vintage 2010 Dom Perignon, Reims 50,00 240,00

*Affinamento 84 mesi. Chardonnay e Pinot Nero. Dosaggio 7 g/l*

Champagne Cristal Brut Louis Roederer 2012 Louis Roederer, Reims 50,00 250,00

*Affinamento 96 mesi. 40%Chardonnay e 60%Pinot Nero. Dosaggio 7 g/l*

Champagne Louis Roederer & Philippe Starck "Brut Nature" 2012 - Louis Roederer, Reims 22,00 110,00

*Affinamento 60 mesi. 20%Chardonnay e 55%Pinot Nero, 25 Pinot Meunier.*

Champagne Louis Roederer Brut Louis Roederer, Reims 15,00 65,00

*Affinamento 36 mesi. 40%Chardonnay e 40%Pinot Nero, 20% Pinot Meunier. Dosaggio 8 g/l*

Champagne Louis Roederer Brut **MAGNUM** Louis Roederer, Reims 140,00

*Affinamento 36 mesi. 40%Chardonnay e 40%Pinot Nero, 20% Pinot Meunier. Dosaggio 8 g/l*

Champagne Louis Roederer Brut **JEROBOAM** Louis Roederer, Reims 320,00

*Affinamento 36 mesi. 40%Chardonnay e 40%Pinot Nero, 20% Pinot Meunier. Dosaggio 8 g/l*

Champagne Perrier-Jouet Belle Epoque 2013 Perrier-Jouet, Cote des Blancs 35,00 160,00

*Affinamento 72 mesi. 50% Chardonnay, 45% Pinot Nero e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 9 g/l*

Champagne Belle Epoque rosé Millerimato Perrier Jouet 70,00 340,00

*Affinamento 72 mesi. 50% Chardonnay, 45% Pinot Nero e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 9 g/l*

Champagne Jacques Selosse agricoltura bio "Initial" Blanc de Blancs Grand Cru - Avize 60,00 280,00

*Affinamento 84 mesi. 100% Chardonnay. Biodinamico*

Champagne Piper-Heidsieck "RARE" 2008 Chef de Caves Règis Camus, Piper-Heidsieck (Reims) 65,00 300,00

*Affinamento 160 mesi. 30% Pinot Nero, 70% Chardonnay. Dosaggio 8 g/l*

Champagne Piper-Heidsieck Essenzial Cuvée Reserve Extra Brut, Piper-Heidsieck (Reims) 10,00 55,00

*Affinamento 48 mesi. 55% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay. Dosaggio 3 g/l*

Champagne De Venoge "Louis XV" Brut 1995/96 Maison De Venoge, Eperney Cedex 60,00 280,00

*Affinamento 11 anni per il '95' e 23 per il '96. 50%P. Nero, 25% Char. e 25% P. Meunier. Dosaggio 6 g/l*

Champagne De Venoge Coffret Tour Eiffel Brut - Maison De Venoge, Eperney Cedex	30,00	140,00
<i>Affinamento 60 mesi. 50% Pinot Nero, 25% Chardonnay e 25% Pinot Meunier. Dos.6 g/l</i>		
Champagne De Venoge "Cordon Bleu" Brut	Maison De Venoge, Eperney Cedex	10,00 55,00
<i>Affinamento 36 mesi. 50% Pinot Nero, 25% Chardonnay e 25% Pinot Meunier. Dosaggio 6,1 g/l</i>		
Champagne De Venoge Cordon Bleu Extra Brut <b>MAGNUM</b>	Maison De Venoge, Eperney Cedex	120,00
<i>Affinamento 36 mesi. 50% Pinot Nero, 25% Chardonnay e 25% Pinot Meunier. Dosaggio 6,1 g/l</i>		
Champagne De Venoge Cordon Bleu Extra Brut <b>JEROBOAM</b>	Maison De Venoge, Eperney Cedex	280,00
<i>Affinamento 36 mesi. 50% Pinot Nero, 25% Chardonnay e 25% Pinot Meunier. Dosaggio 6,1 g/l</i>		
Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut	Philipponnat, Mareuil sur Ay	12,00 60,00
<i>Affinamento 36 mesi. 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 8 g/l</i>		
Champagne Philipponnat Royale Réserve Non Dosé	Philipponnat, Mareuil sur Ay	12,00 60,00
<i>Affinamento 36 mesi. 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Dosaggio Zero</i>		
Champagne Philipponnat Royale Réserve Non Dosé <b>MAGNUM</b>	Philipponnat, Mareuil sur Ay	120,00
<i>Affinamento 36 mesi. 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Dosaggio Zero</i>		
Champagne Philipponnat Royale Réserve <b>JEROBOAM</b>	Philipponnat, Mareuil sur Ay	300,00
<i>Affinamento 36 mesi. 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Dosaggio Zero</i>		
Champagne Philipponnat Royale Réserve Rosé	Philipponnat, Mareuil sur Ay	20,00 85,00
<i>Affinamento 36 mesi. 75% Pinot Nero, 20% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 9 g/l</i>		
Champagne Philipponnat Blanc de Noir Millesimato 2014 Extra Brut - Philipponnat, Mareuil sur Ay	20,00	95,00
<i>Affinamento 72 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 4,25 g/l</i>		
Champagne Philipponnat Grand Blanc de Blancs 2013 Extra Brut - Philipponnat, Mareuil sur Ay	20,00	95,00
<i>Affinamento 96 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 4,25 g/l</i>		
Champagne Philipponnat Cuvée Spécial Moon Import Blanc de Noir Extra B. P.Cru, Mareuil sur Ay	20,00	85,00
<i>Affinamento 48 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio extra brut</i>		
Champagne Philipponnat Cuvée 1522 Rosé Premier Cru 2009, Philipponnat, Mareuil sur Ay	30,00	150,00
<i>Affinamento 120 mesi. 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay</i>		
Champagne Philipponnat "La Rémissonne" Blanc de Noir Premier Cru - Extra Brut - Millesimato 2009	65,00	250,00
<i>Affinamento 9 anni. 100% Pinot Nero. Dosaggio 4,25 g/l</i>		
Champagne Philipponnat "Les Cintres" Blanc de Noir Premier Cru - Extra Brut - Millesimato 2008	100,00	450,00
<i>Affinamento 9 anni. 100% Pinot Nero. Dosaggio 4,25 g/l</i>		
Champagne Philipponnat "Clos de Goisses" Extra Brut Millesimato 2011	65,00	280,00
<i>Affinamento 8 anni. 45% Pinot Nero e 55% Chardonnay. Dosaggio 4,25 g/l</i>		
Champagne Maillart "Platine" Brut Premiere Cru - Montagne di Reims	12,00	60,00
<i>Affinamento 36 mesi. 20% Chardonnay, 80% Pinot Nero</i>		
Champagne Maillart "Platine" Brut Premiere Cru <b>MAGNUM</b> - Montagne di Reims		120,00
<i>Affinamento 36 mesi. 20% Chardonnay, 80% Pinot Nero</i>		
Champagne Maillart "Platine" Brut Premiere Cru <b>JEROBOAM</b> - Montagne di Reims		280,00
<i>Affinamento 36 mesi. 20% Chardonnay, 80% Pinot Nero</i>		
Champagne Maillart "Jolivettes" millésimé 2016 Grand Cru Extra Brut Dosaggio Zero - M. Reims	20,00	90,00
<i>Affinamento 36/48 mesi. 100% Pinot Nero</i>		
Champagne Maillart "Mont Martine" millésimé 2016 1° Cru Extra Brut - Montagne di Reims	20,00	80,00
<i>Affinamento 84 mesi. 100% Pinot Meunier</i>		
Champagne Maillart Franc De Pied Extra Brut Premiere Cru 2012 Montagne di Reims	35,00	160,00
<i>Affinamento 72 mesi. 100% Pinot Nero</i>		
Champagne Henriot Brut Souverain	Henriot, Reims	12,00 60,00
<i>Affinamento 36 mesi. 45% Pinot Nero 50% Chardonnay 5% Pinot Meunier</i>		



Champagne Henriot Blanc de Blancs	Henriot, Reims	13,00	65,00
<i>Affinamento 48/60 mesi. 100% Chardonnay</i>			
Champagne Jacquesson Cuvée "744" Extra Brut	Jacquesson, Dizy	20,00	85,00
<i>Affinamento 36 mesi. Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier. Dosaggio 0,75 g/l</i>			
Champagne Jacquesson Cuvée "744" Extra Brut <b>MAGNUM</b>	Jacquesson, Dizy		180,00
<i>Affinamento 36 mesi. Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier. Dosaggio 0,75 g/l</i>			
Champagne Jacquesson Cuvée "744" Extra Brut <b>JEROBOAM</b>	Jacquesson, Dizy		380,00
<i>Affinamento 36 mesi. Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier. Dosaggio 0,75 g/l</i>			
Champagne Gaston Chiquet Tradition Premier Cru Brut	Gaston Chiquet-Dizy	12,00	60,00
<i>Affinamento 30/48 mesi. 35% Chardonnay, 20% Pinot Nero e 45% Pinot Meunier. Dosaggio 8,8 g/l</i>			
Champagne Bollinger Special Cuvée	Bollinger, à Ay	18,00	80,00
<i>Affinamento 30/48 mesi. 25% Chardonnay, 60% Pinot Nero e 15% Pinot Meunier. Dosaggio 6/7 g/l</i>			
Champagne Pascal Douquette Blanc de Blancs Horizon	Côte de Blanc, Le Mesnil sur Oger	12,00	60,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay</i>			
Champagne Bolieu "Fleur de Craie" Brut	Coteaux Vitryat	12,00	60,00
<i>Affinamento 60 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 6,5 g/l</i>			
Champagne Bolieu Cuveé "Carnet de Léone" Extra Brut	Coteaux Vitryat	20,00	100,00
<i>Affinamento 8 anni. 100% Chardonnay. Dosaggio 4 g/l</i>			
Champagne Secondé-Simon "Cuvée Nicolas" Grand Cru Brut, Montagne di Reims - Ambonnay		12,00	55,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 8 g/l</i>			
Champagne Secondé-Simon "Cuvée Nicolas" Grand Cru Brut <b>MAGNUM</b> , Montagne di Reims - Ambonnay			120,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 8 g/l</i>			
Champagne Mary-Sessile "L'Inattendue" Extra Brut	Vellée de l'Adre - Treslon	13,00	65,00
<i>Affinamento 48 mesi. 100% Pinot Meunier. Dosaggio 2 g/l</i>			
Champagne Demière-Ansiot Blanc de Blancs Grand Cru Brut, Cote des Blancs - Oger		12,00	55,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 6 g/l</i>			
Champagne Erick Schreiber Biodinamico Extra-Brut	Bar-Sur-Seine - Courteron	15,00	75,00
<i>Affinamento 60 mesi. 78% P. Nero 12%, Chardonnay, 8% P. Bianco, 2% Meunier. Dosaggio 2,1 g/l</i>			
Champagne Chartogne Taillet Sainte Anne	Taillet RM - Merfy	12,00	60,00
<i>Affinamento 36 mesi. 35% Chardonnay, 65% Pinot Nero</i>			
Champagne Dhondt Grellet Récoltant-Manipulant Extra Brut à Ambonnay - Flamigny		15,00	70,00
<i>Affinamento 36 mesi. 50% Chardonnay, 30% Pinot Nero e 20% Pinot Meunier</i>			
Champagne Egly-Ouriot "Les Vignes de Vrigny" Blanc de Noirs Premier Cru - Ambonnay		20,00	90,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Pinot Meunier. Dosaggio 4 g/l</i>			
Champagne Minière Fils Brut Zéro Nature - Hermonville		15,00	70,00
<i>Affinamento 84 mesi in legno. 45% Pinot Meunier, 28% Pinot Nero e 27% Chardonnay</i>			
Champagne Moussé Fils "L'Or d'Eugène" Blanc de Noir-Extra Brut, Cuisles		12,00	55,00
<i>Affinamento 24 mesi. 80% Pinot Meunier e 20% Pinot Nero, Dosaggio 0,5 g/l</i>			
Champagne Franc Pascal "Fluence" Ag.Biodinamica eco cert. - Baslieux-sous-Chatillon		13,00	65,00
<i>Affinamento 24 mesi. 51% Pinot Meunier e 25% Pinot Nero e 24% Chardonnay</i>			
Champagne Fernad Thill "Tradition" Grand Cru - Verzy		10,00	55,00
<i>Affinamento 36 mesi. 30% Pinot Nero e 70% Chardonnay</i>			
Champagne Fidele Cuveé Nature Blanc de Noir	Vouette & Sorbee - Buxieres sur Arce	20,00	95,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 4 g/l</i>			

**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 "Solfatara" doc	Az. Ag. SaDiVino, Predappio(FC)	5,00	27,00
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

Chardonnay "Coste Bianche" doc	Az.Ag. Coppo, Canelli (AT)	4,00	20,00
Chardonnay "Monteriole" doc	Az.Ag. Coppo, Canelli (AT)	10,00	50,00
Gavi Biologoco "Ottosoldi" docg	Ottosoldi - Gavi	4,00	20,00

### Rosati

Calice

#### Bottiglia

Piemonte doc Rosato "Sempre Lui" 2019	Az.Ag. Coppo, Canelli (At)	4,00	18,00
<i>Affinamento alcuni mesi in acciaio. Barbera 100%</i>			

### Rossi

Calice

#### Bottiglia

Barbera d'Asti "l'Avvocata"	Az.Ag. Coppo, Canelli (AT)	4,00	18,00
Barbera d'Asti "Camp du Rouss'" docg	Az.Ag. Coppo, Canelli (AT)	5,00	25,00
Barbera d'Asti "Pomorosso" Nizza docg	Az.Ag. Coppo, Canelli (AT)	12,00	60,00
Barbera d'Asti Riserva "Pontiselli" Nizza docg	Az.Ag. Coppo, Canelli (AT)	16,00	80,00
Barbera d'Asti Riserva "Bric del Marchese" Nizza docg	Az.Ag. Coppo, Canelli (AT)	16,00	80,00
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 2016	Giacomo Conterno - Monforte d'Alba	9,00	45,00
Barbera d'Alba Vigna Francia doc <b>MAGNUM</b>	Giacomo Conterno - Monforte d'Alba		90,00

## Bianchi

### TRENTINO ALTO ADIGE

Calice

Bottiglia

Cuvèe Paul igt Mitterberg 2018 (P.Bianc.Chard.Sauv.)	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Gewurtztraminer doc	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Muller Thurgau doc	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Goldmuskateller doc	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Riesling doc	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Nosiola doc "Schwarzhof" in Anfora	Zeni,Trento, Grumo-SanMichele all'Adige(Tn)	5,00	22,00
Chardonnay doc "Pietragrande"	Tenute Lunelli, Margon Ravina (Tn)	4,00	18,00
Terlaner doc Cuvèe (Pinot Bianco, Chardonnay, Sauv Blanc)	Cantine Terlan, Terlano (Bz)	5,00	25,00
Pinot Bianco doc	Cantine Terlan, Terlano (Bz)	5,00	25,00
Sauvignon "Winkl"	Cantine Terlan, Terlano (Bz)	7,00	35,00
Pinot Bianco "Voberg" Riserva	Cantine Terlan, Terlano (Bz)	8,00	40,00
Gewurztraminer "Lunare"	Cantine Terlan, Terlano (Bz)	12,00	55,00

## Rossi

## TRENTINO ALTO ADIGE

### Calice Bottiglia

Pinot nero "Luzia"	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Lagrein	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00

## Bianchi

## FRIULI

### VENEZIA GIULIA

#### Calice

#### Bottiglia

Ribolla igt	Az.Ag.Bosco del Merlo - Pra Maggiore (Pn)	4,00	18,00
Pinot Grigio Ramato doc	Az.Ag.Bosco del Merlo - Pra Maggiore (Pn)	4,00	18,00
Sauvignon "Turrano" doc	Az.Ag.Bosco del Merlo - Pra Maggiore (Pn)	4,00	18,00
Chardonnay "Bricola" doc	Az.Ag.Bosco del Merlo - Pra Maggiore (Pn)	4,00	18,00
Ribolla Vinnæ	Jermann, Villanova (Go)	6,00	30,00
Sauvignon	Jermann, Villanova (Go)	6,00	30,00
Chardonnay	Jermann, Villanova (Go)	6,00	30,00
Pinot Grigio	Jermann, Villanova (Go)	6,00	30,00
Vintage Tunina	Jermann, Villanova (Go)	10,00	55,00

## Bianchi

## LOMBARDIA

### E VENETO

#### Calice

#### Bottiglia

Lugana Doc	Az. Ag. M. del Frà, Sommacampagna	4,00	18,00
------------	-----------------------------------	------	-------

## Rossi

Pinot Nero "Lia" doc	Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)	4,00	18,00
Buttafuoco "56" igt (Barbera, Croatina, uva Rara e Ughetta) -	Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)	7,00	35,00
Valpolicella Ripasso doc "La Casetta"	Cantina di Negrar, Negrar (Vr)	5,00	25,00
Valpolicella Ripasso Superiore Classico Doc	Az. Ag. M. del Frà, Sommacampagna (Vr)	5,00	25,00
Amarone Classico della Valpolicella docg	Az. Ag. M. del Frà, Sommacampagna (Vr)	8,00	40,00
Amarone della Valpolicella Riserva "Casa Lupo" docg	Cantine Casa Lupo, Pravisdomini (Vr)	12,00	55,00

## Bianchi

### TOSCANA

#### Calice

#### Bottiglia

Vermentino Bolgheri Bianco "Campo al Mare" doc	Tenute A. Folonari	4,00	20,00
--	--------------------	------	-------

## Rossi

#### Calice

### Bottiglia

Syrah e Merlot B.S.T. igt	Tenute A. Folonari	4,00	18,00
Cabernet Sauvignon e Merlot B.S.T. igt	Tenute A. Folonari	4,00	18,00
Chianti Classico docg	Tenuta di Nozzole, Greve in Chianti (Fi)	4,00	18,00
Bolgheri Rosso "Campo al Mare" doc	Tenute A. Folonari	5,00	25,00
Morellino di Scansano docg	Vigne a Porrone, Maremma (Gr)	4,00	18,00
Nobile di Montepulciano docg	Fattoria Tor Calvano, Montepulciano (Si)	4,00	20,00
Brunello di Montalcino docg 2014	Roberto Cipresso, Montalcino (Si)	14,00	65,00
Bruciato doc Bolgheri (cabernet sauv. Merlot. Syrah)	Antinori Tenuta guado al tasso	6,00	30,00



## Bianchi

### ABRUZZO, UMBRIA e MARCHE

Calice

#### Bottiglia

Passerina "Jaja" igt bio	Az.Ag. Fontezoppa, Civitanova (MC)	4,00	18,00
Pecorino "Joco" doc bio	Az.Ag. Fontezoppa, Civitanova (MC)	4,00	18,00
Cervaro della Sala (Chardonnay)	Antinori	9,00	50,00

#### Rossi

Calice

#### Bottiglia

Rosso di Montefalco "Ziggurat"	Ten.Castel Buono,Cantalupo Bevagna(Pg)	5,00	25,00
--------------------------------	--	------	-------

## Bianchi

### CAMPANIA e PUGLIA

Calice

Bottiglia

Falanghina igt	Cantine Antonio Caggiano, Taurasi (Av)	4,00	18,00
----------------	--	------	-------

#### Rossi

"Trentangeli" (Aglanico, Cab.Sauv, Syra.) doc	Torremaresca, Castel del Monte (Bt)	4,00	18,00
---	-------------------------------------	------	-------

## Bianchi

SICILIA

Calice Bottiglia

Grillo "Kherè" doc	Ten. Gorgi Tondi, Mazzara del Vallo (Tp)	5,00	25,00
--------------------	--	------	-------

#### Rossi

Frappato "Dumè" doc	Ten. Gorgi Tondi, Mazzara del Vallo (Tp)	4,00	20,00
---------------------	--	------	-------

## Bianchi

VINI

### DOLCI e da MEDITAZIONE

Calice

#### Bottiglia

Moscato di Trani "Dulcis in Fundo" doc 2019 (cl 0,50)	Torrevento (trani)	4,00	18,00
Moscato d'Asti Canelli "Moncalvina" 2016	Az.Ag. Coppo, Caneli (AT)	4,00	18,00

#### Rossi

Sangue di Giuda	Giorgi 1870 Oltre Po' Pavese	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>