

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>		4,00	16,00
Metodo Charmat Prosecco Bosco del Merlo doc Brut Rose - Pra Maggiore (Pn) <i>Affinamento 6 mesi in autoclave 90% Glera e 10% Pinot Nero</i>		4,00	16,00
Metodo Charmat Prosecco Vald. Brut "Bosco di Gica" DOCG - Adami, Colbertaldo di Vidor (Tv) <i>Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera</i>		4,00	18,00
Metodo Charmat Prosecco Vald.Super. Brut Nature "Col Fondo" DOCG - Adami, Colbertaldo di Vidor (Tv) <i>Fermentazione in Bottiglia 100% Glera</i>		4,00	18,00
Metodo Charmat Cartizze Valdobbiadene DOCG dry - Adami Colbertaldo di Vidor (Tv) <i>Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera</i>		5,00	25,00

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 Luigi Coppo Brut MAGNUM <i>Affinamento 24/36 mesi. 100% Pinot Nero</i>	Coppo, Canelli (At)		50,00
Metodo Classico Riserva Coppo 2015 Altalanga 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 sboccatura tardiva Coppo, Canelli (At)	70,00
<i>Affinamento in bott.12 anni. 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>	

BOLLICINE

LOMBARDIA

	Calice	Bottiglia
Metodo Classico Majolini Brut docg	Majolini, Franciacorta ,Ome (Bs)	4,50 22.00
<i>Affinamento 30 mesi. 90% Chardonnay 10% Pinot Nero</i>		
Metodo Classico Majolini Saten "Ante omnia" docg	Majolini, Franciacorta ,Ome (Bs)	6,00 30,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay</i>		
Metodo Classico Majolini Pas Dosè "Aligi Sassu" docg	Majolini, Franciacorta ,Ome (Bs)	6,00 30,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay</i>		
Metodo Classico Majolini Blanc de Noir Brut docg	Majolini, Franciacorta ,Ome (Bs)	6,00 35,00
<i>Affinamento 24 mesi. 100% Pinot Nero</i>		
Metodo Classico Majolini Rosé "Alterà"	Majolini, Franciacorta Ome (Bs)	6,00 35,00
<i>Affinamento 24 mesi. 100% Pinot Nero</i>		
Metodo Classico Majolini "DISOBBEDISCO" Extra Brut docg - Majolini, Franciacorta ,Ome (Bs)		50,00
EDIZIONE LIMITATA <i>Affinamento 36 mesi. 90% Chardonnay 10% Pinot Nero</i>		
Metodo Classico Majolini Riserva Valentino Brut docg 05	Majolini, Franciacorta ,Ome (Bs)	50,00
<i>Affinamento 120 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)			120,00
<i>Affinamento 126 mesi. 100% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Uberti Francesco I Brut docg	Uberti, Franciacorta (Bs)	6,00	30,00
<i>Affinamento 30 mesi. Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Uberti Francesco I Rosé Brut	Uberti, Franciacorta (Bs)	6,00	30,00
<i>Affinamento 30 mesi. Chardonnay e Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Uberti SUBLIMIS 2010 non dosato docg Milles - Uberti, Franciacorta (Bs)		10,00	55,00
<i>Affinamento 60/72 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio Zero</i>			
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	Levii - Bleggio Sup. (Tn)	5,00	25,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Alto Adige "Preclarius" doc	St.Paul, San Paolo (Bz)	6,00	30,00
<i>Affinamento 48 mesi in un vecchio bunker militare. 100% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Alto Adige "Preclarius" doc MAGNUM	St.Paul, San Paolo (Bz)	6,00	65,00
<i>Affinamento 48 mesi in un vecchio bunker militare. 100% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Zeni Maso Nero Riserva Millesimato	Zeni,Trento, Grumo-SanMichele all'Adige(Tn)	6,00	32,00
<i>Affinamento 40 mesi. Chardonnay 100%</i>			

Metodo Classico Zeni Maso Nero Rosé doc Millesimato	Zeni, Trento, Grumo-SanMichele all'Adige(Tn)	6,00	32,00
<i>Affinamento 42 mesi. Pinot Nero e Chardonnay</i>			
Metodo Classico Zeni Maso Nero Dosaggio Zero Mill. '16	Zeni, Trento, Grumo-SanMichele all'Adige(Tn)	12,00	60,00
<i>Affinamento 42 mesi. Pinot Bianco e Chardonnay. Dosaggio Zero.</i>			
Metodo Classico Abate Nero Trento doc Extra Brut	Lavis, Trento	6,00	30,00
<i>Affinamento 18 mesi. 100% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Abate Nero Trento doc Brut Rosé	Lavis Trento	6,00	30,00
<i>Affinamento 18 mesi. Pinot Nero e Chardonnay</i>			
Metodo Classico Abate Nero Trento doc Riserva Cuvée Dell'Abate	Lavis, Trento		50,00
<i>Affinamento 80 mesi. 100% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Ferrari Perlé Millesimato Brut doc	Ferrari Spumanti, Trento	7,00	40,00
<i>Affinamento 60 mesi. 100% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Ferrari Perlé Bianco Riserva doc 09	Ferrari Spumanti, Trento	12,00	60,00
<i>Affinamento 96 mesi. 100% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Ferrari Perlé Zero doc 11	Ferrari Spumanti, Trento	14,00	70,00
<i>Affinamento 72 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio Zero.</i>			
Metodo Classico Ferrari Perlé Brut Rose Riserva doc 18	Ferrari Spumanti, Trento	12,00	60,00
<i>Affinamento 60 Mes. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Ferrari Riserva Lunelli brut doc 2010	Ferrari Spumanti, Trento		70,00
<i>Affinamento 84 mesi. 100% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2008	Ferrari Spumanti, Trento		140,00
<i>Affinamento 120 mesi. 100% Chardonnay</i>			

BOLLICINE**SICILIA**

		Calice	Bottiglia
Metodo Classico Gaudensius Brut doc Blanc de Noir <i>Affinamento 36 mesi. 100% Nerello Mescalese</i>	Firriato, Cavanera Etna	5,00	25,00
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		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
Champagne Dom Ruinar 2007 <i>Affinamento 120 mesi. 100% Chardonnay.</i>			210,00
Champagne Pascal Douquette Blanc de Blancs Horizon <i>Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay</i>	Côte de Blanc, Le Mesnil sur Oger	12,00	60,00
Champagne De Venoge Cordon Bleu Extra Brut <i>Affinamento 36 mesi. 50% Pinot Nero, 25% Chardonnay e 25% Pinot Meunier.</i>	Maison De Venoge, Eperney Cedex	10,00	55,00
Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut <i>Affinamento 36 mesi. 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 8 g/l</i>	Philipponnat, Mareuil sur Ay	10,00	55,00
Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut JEROBOAM <i>Affinamento 36 mesi. 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 8 g/l</i>	Philipponnat, Mareuil sur Ay		320,00
Champagne Philipponnat Royale Réserve Non Dosé <i>Affinamento 36 mesi. 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Dosaggio Zero</i>	Philipponnat, Mareuil sur Ay	10,00	55,00

Champagne Philipponnat Royale Réserve Non Dosé MAGNUM - Philipponnat, Mareuil sur Ay		110,00
<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		18,00 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 Philipponnat, Mareuil sur Ay		20,00 90,00
<i>Affinamento 84 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 4,25 g/l</i>		
Champagne Philipponnat Grand Blanc Millesimato Philipponnat, Mareuil sur Ay		20,00 90,00
<i>Affinamento 84 mesi. 100% Chardonnay.</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 Chartogne Taillet Sainte Anne Taillet RM - Merfy		10,00 55,00
<i>Affinamento 36 mesi. 35% Chardonnay, 65% Pinot Nero</i>		
Champagne Dhondt Grellet Récoltant-Manipulant à Ambonnay - Flamigny		10,00 55,00
<i>Affinamento 36 mesi. 50% Chardonnay, 30% Pinot Nero e 20% Pinot Meunier</i>		
Champagne Maillart Platine Brut Première Cru Montagne di Reims		9,00 55,00
<i>Affinamento 36 mesi. 20% Chardonnay, 80% Pinot Nero</i>		
Champagne Maillart Franc De Pied Extra Brut Première Cru 2012 Montagne di Reims		140,00
<i>Affinamento 72 mesi. 100% Pinot Nero</i>		
Champagne Egly-Ouriot Les Vignes de Vriigny Blanc de Noirs Premier Cru		20,00 90,00
<i>100% Pinot Meunier. Dosaggio 4 g/l.</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 Rosé Perrier Jouet, Cote des Blancs		16,00 75,00
<i>25% Chardonnay, 25% Pinot Meunier e 50% Pinot Nero. Dosaggio 8-11 g/l</i>		

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
Champagne Bolieu Cuveé Carnet de Léone Extra Brut – Millesimato 2008 Coteaux Vitryat <i>Affinamento 120 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 4 g/l</i>			100,00
Champagne Fidele Cuveé Nature Blanc de Noir <i>Affinamento 120 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 4 g/l</i>	Vouette & Sorbee – Buxieres sur Arce		95,00

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 "Solfatarà" doc	Az. Ag. SaDiVino, Predappio(FC)	5,00	25,00
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
Sangiovese Rubicone igt "Guiry"	Ten. Biodinamica Mara,S. Clemente (Rm)	5,00	25,00

Bianchi

PIEMONTE

		Calice	Bottiglia
Chardonnay "Coste Bianche" doc	Az.Ag. Coppo, Caneli (AT)	4,00	20,00
Chardonnay "Monteriole" doc	Az.Ag. Coppo, Caneli (AT)	10,00	50,00
Gavi dei Gavi "Ottosoldi" docg	Ottosoldi – Gavi	4,00	20,00

Rossi

Barbera d'Asti "l'Avvocata"
Barbera d'Asti "Camp du Rouss'" docg
Barbera d'Asti "Pomorosso" Nizza docg
Barbaresco "Gallina" docg 2015
Barolo "Campé" docg 2013
Barbera d'Alba Vigna Francia doc 2016
Barbera d'Alba Vigna Francia doc 2013 MAGNUM
Barbera d'Alba Vigna Francia doc 2014 MAGNUM
Barbera d'Alba Vigna Francia doc 2015 MAGNUM
Barbera d'Alba Vigna Francia doc 2016 MAGNUM

PIEMONTE

	Calice	Bottiglia
Az.Ag. Coppo, Caneli (AT)	4,00	18,00
Az.Ag. Coppo, Caneli (AT)	5,00	25,00
Az.Ag. Coppo, Caneli (AT)	12,00	60,00
La Spinetta, Castagnole Lanze (Cn)	30,00	130,00
La Spinetta, Castagnole Lanze (Cn)	35,00	150,00
Giacomo Conterno - Monforte d'Alba	9,00	45,00
Giacomo Conterno - Monforte d'Alba		90,00
Giacomo Conterno - Monforte d'Alba		90,00
Giacomo Conterno - Monforte d'Alba		90,00
Giacomo Conterno - Monforte d'Alba		90,00

Bianchi

Cuvée Paul igt Mitterberg 2018 (P.Bianc.Chard.Sauv.)
Gewurtztraminer doc
Goldmuskateller doc
Pinot Bianco doc
Pinot Grigio doc
Riesling doc
Nosiola doc "Schwarzhof" in Anfora
Muller Thurgau doc
Chardonnay doc "Pietragrande"
Terlaner doc Cuvée (Pinot Bianco, Chardonnay, Sauv Blanc)
Pinot Bianco doc
Sauvignon "Winkl"
Pinot Bianco "Voberg" Riserva

TRENTINO ALTO ADIGE

	Calice	Bottiglia
St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Zeni,Trento, Grumo-SanMichele all'Adige(Tn)	5,00	22,00
Peter Zemmer, Cortina S.S.D.V. (Bz)	4,00	18,00
Tenute Lunelli, Margon Ravina (Tn)	4,00	18,00
Cantine Terlan, Terlano (Bz)	4,00	22,00
Cantine Terlan, Terlano (Bz)	4,00	20,00
Cantine Terlan, Terlano (Bz)	6,00	30,00
Cantine Terlan, Terlano (Bz)	7,00	35,00

Gewurztraminer "Lunare"	Cantine Terlan, Terlan (Bz)	12,00	55,00
Rossi	TRENTINO ALTO ADIGE	Calice	Bottiglia

Teroldego Rotaliano "Lealbere" doc - Zeni, Trento doc,	Grumo-San Michele all'Adige (Tn)	4,00	18,00
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 doc	Az.Ag.Bosco del Merlo - Pra Maggiore (Pn)	4,00	18,00
Ribolla doc COF	Az. Ag. Ermacora - Ippolis (Ud)	4,00	20,00
Sauvignon doc COF	Az. Ag. Ermacora - Ippolis (Ud)	4,00	20,00
Ribolla Vinnai	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	18,00
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
Tignanello igt	Antinori	20,00	80,00
Solaia igt 2015 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese) - 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	ABRUZZO e UMBRIA	Calice	Bottiglia
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, PUGLIA	Calice	Bottiglia
Falanghina igt	Cantine Antonio Caggiano, Taurasi (Av)	4,00	18,00

Chardonnay Rossi	Torremaresca, Castel del Monte (Bt) Puglia	4,00	18,00
----------------------------	--	------	-------

Primitivo "Neprica" igt	Torremaresca, Castel del Monte	4,00	18,00
"Trentangeli" (Aglanico, Cab.Sauv, Syrha.) doc	Torremaresca, Castel del Monte (Bt)	4,00	18,00

Bianchi	SARDEGNA	Calice	Bottiglia
----------------	-----------------	---------------	------------------

Vermentino di Gallura docg Vign'angena	Capichera, Arzachena (Ot)	7,00	35,00
Vermantino Vendemmia Tardiva igt	Capichera, Arzachena (Ot)	12,00	75,00

Rossi			
Mantènghja igt Isola dei Nuraghi	Capichera, Arzachena (Ot)	20,00	100,00

Bianchi	SICILIA	Calice	Bottiglia
----------------	----------------	---------------	------------------

Grillo "Kherè" doc	Ten. Gorgi Tondi, Mazzara del Vallo (Tp)	4,00	22,00
"Regaleali bianco" (Chardonnay, Insolia, Cataratto)	Tasca d'Almerita	4,00	18,00
"La Muciara" (Zibibbo, Grillo, Cataratto)	Favinia - Calamoni di Favignana (Tp)	7,00	35,00

Rossi			
Frappato "Dumè" doc	Ten. Gorgi Tondi, Mazzara del Vallo (Tp)	4,00	18,00

Bianchi	VINI DOLCI e da MEDITAZIONE	Calice	Bottiglia
----------------	------------------------------------	---------------	------------------

Moscato d'Asti Canelli "Moncalvina" 2016	Az.Ag. Coppo, Caneli (AT)	4,00	18,00
"Passulè" passito naturale. Zibibbo (0,50cl)	Favinia - Calamoni di Favignana (Tp)	8,00	40,00
Recioto "I Capitelli" (0,375)	Anselmi, Monteforte d'Alpone (Vr)	5,00	30,00

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>