

# BOLLICINE ITALIANE

## **BOLLICINE EMILIA ROMAGNA**

		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Pignoletto Frizzante docg	Az. Ag. Tizzano, Colli Bolognesi (Bo)	4,00	16,00
Affinamento 6 mesi. 100% Grechetto Gentile			
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

## **BOLLICINE VENETO**

		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo Charmat Prosecco Bosco del Merlo Extra Dry Millesimato	Pra Maggiore (Pn)	4,00	16,00
Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera			
Metodo Classico Prosecco Vald.Super. Extra Brut "SEI UNO" DOCG	Bellenda, Vittorio Veneto (Tv)	5,00	20,00
Affinamento 12 Mesi in bottiglia. 100% Glera			
Metodo Charmat Prosecco Vald.Super. Brut "Bosco di Gica" DOCG	Adami, Colbertaldo di Vidor (Tv)	4,00	18,00
Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera			
Metodo Charmat Cartizze Vald.Super. DOCG dry	De Faveri Colbertaldo di Vidor (Tv)	5,00	25,00
Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera			

## **BOLLICINE PIEMONTE**

		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo Classico Deltetto Altalanga docg 2018	Az. Ag. Deltetto	7,00	35,00
Affinamento 30 mesi. Pinot Nero e Chardonnay			
Metodo Classico Luigi Coppo Altalanga docg 2018 Brut	Coppo, Canelli (At)	6,00	30,00
Affinamento 24/36 mesi. 100% Pinot Nero			
Metodo Classico Luigi Coppo Brut <b>MAGNUM</b>	Coppo, Canelli (At)		50,00
Affinamento 24/36 mesi. 100% Pinot Nero			
Metodo Classico Riserva Coppo 2015 Altalanga Extra Brut	Coppo, Canelli (At)	8,00	40,00
Affinamento in bott. 48/60 mesi. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay			
Metodo Classico Piero Coppo Ris.del Fondatore 2009 Brut	Coppo, Canelli (At)		120,00
Affinamento in bott. 120 mesi. 60% Pinot Nero 40% Chardonnay			
Metodo Classico Contratto "Special Cuvée" 2010/12 Altalanga DOCG - Contratto, Canelli (At)			80,00
Affinamento 72 mesi. 90% Pinot Nero 10% Chardonnay.			

## **BOLLICINE LOMBARDIA Franciacorta**

		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo Classico Antinori Blanc de Blancs Brut DOCG	Marchese Antinori, Tenuta Montenisa (Bs)	7,00	35,00
Affinamento 24 mesi. 100% Chardonnay			
Metodo Classico Antinori Blanc de Blancs Brut DOCG <b>MAGNUM</b>	Marchese Antinori, Tenuta Montenisa (Bs)		75,00
Affinamento 24 mesi. 100% Chardonnay			
Metodo Classico Quadra DOCG	Franciacorta,	6,00	30,00
Affinamento 36 mesi. 81% Chardonnay, 7% Pinot Bianco, 12% Pinot Nero			
Metodo Classico Quadra Saten DOCG	Franciacorta,	7,00	35,00
Affinamento 43 mesi. 10% Pinot Bianco, 90% Chardonnay			
Metodo Classico Quadra Rosé DOCG	Franciacorta,	7,00	35,00
Affinamento 60 mesi. 90% Pinot Nero, 10% Chardonnay			
Metodo Classico Turra Blanc de Blancs Saten Brut bio DOCG	Turra, Franciacorta Cologne M. Orfano (Bs)	7,00	35,00
Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay			
Metodo Classico Majolini "DISOBBEDISCO" Extra Brut DOCG - Majolini, Franciacorta, Ome (Bs)			50,00
EDIZIONE LIMITATA Affinamento 36 mesi. 90% Chardonnay 10% Pinot Nero			
Metodo Classico Castello Bonomi Brut DOCG "Cruperdu"	Bonomi, Franciacorta, Coccaglio (Bs)	6,00	30,00
Affinamento 72 mesi. 70% Chardonnay 30% Pinot Nero			
Metodo Classico Castello Bonomi Brut DOCG "Saten"	Bonomi, Franciacorta, Coccaglio (Bs)	7,00	35,00
Affinamento 30 mesi. 100% Chardonnay			
Metodo Classico Castello Bonomi Brut DOCG "Dosage Zero"	Bonomi, Franciacorta, Coccaglio (Bs)	8,00	40,00
Affinamento 48 mesi. 50% Chardonnay 50% Pinot Nero			
Metodo Classico Castello Bonomi Extra Brut DOCG "Lucrezia"08 Bonomi, Franciacorta, Coccaglio (Bs)			80,00
Affinamento 126 mesi. 100% Pinot Nero			
Metodo Classico Uberti Francesco I Extra Brut DOCG	Uberti, Franciacorta (Bs)	7,00	35,00
Affinamento 30 mesi. Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero			
Metodo Classico Uberti Rosé DOCG	Uberti, Franciacorta (Bs)	7,00	35,00
Affinamento 30 mesi. Chardonnay e Pinot Nero			

## **BOLLICINE LOMBARDIA Oltre Pò**

		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo Charmat Cuvée Eleonora Giorgi Extra Dry	Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)	4,00	18,00
Affinamento 6 mesi. 100% Pinot Nero			
Metodo Charmat "L'io" frizzante Doc	Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)	4,00	18,00
Affinamento 6 mesi. 100% Pinot Nero			
Metodo Classico "Fusion" Brut Millesimato docg	Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)	4,00	20,00
Affinamento 24 mesi. 90% Pinot Nero 10% Chardonnay			

Metodo Classico "Giorgi 1870 rosé" VSQ Affinamento 60 mesi. 100% Pinot Nero	Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)	6,00	30,00
Metodo Classico Blanc de Noir "Lodola Brut" Affinamento 36 mesi. 100% Pinot Nero	Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)	6,00	28,00
Metodo Classico "Top Zero" Pas Dosé Affinamento 80 mesi. 100% Pinot Nero	Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)	6,00	30,00
Metodo Classico "Giorgi 1870" GRANCUVEE STORICA docg - Affinamento 48 mesi. 100% Pinot Nero	Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)	6,00	30,00

### **BOLLICINE TRENINO ALTO ADIGE**

		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo Classico Santacolomba Nature "Zell" Affinamento 12 mesi. 1/3 Solaris, 1/3 Bronner, 1/3 Johanniter	Zell, Cantina Sociale Trento	6,00	30,00
Metodo Classico Abate Nero ZERO Trento doc Affinamento 18 mesi. 100% Chardonnay	Lavis, Trento	7,00	35,00
Metodo Classico Abate Nero Trento doc Ris Cuvée Dell' Abate Affinamento 80 mesi. 100% Chardonnay	Lavis, Trento 10,00		65,00
Metodo Classico Maso Nero Riserva Dosaggio Zero Trento DOC Az. Affinamento 60 mesi. 100% Pinot Bianco	Agricola Zeni, San Michele all' Adige		70,00
Metodo Classico Ferrari Perlé Millesimato Brut doc Affinamento 60 mesi. 100% Chardonnay	Ferrari Spumanti, Trento	8,00	40,00
Metodo Classico Ferrari Perlé Bianco Riserva '12 doc Affinamento 96 mesi. 100% Chardonnay	Ferrari Spumanti, Trento	12,00	60,00
Metodo Classico Ferrari Perlé Nero Riserva '13 doc Affinamento 96 mesi. 100% Pinot Nero	Ferrari Spumanti, Trento	15,00	75,00
Metodo Classico Ferrari Perlé Zero doc Affinamento 72 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio Zero.	Ferrari Spumanti, Trento	15,00	75,00
Metodo Classico Ferrari Perlé Brut Rosé Riserva doc 13 Affinamento 60 Mesi. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay	Ferrari Spumanti, Trento	14,00	70,00
Metodo Classico Ferrari Riserva Lunelli Brut doc Affinamento 84 mesi. 100% Chardonnay	Ferrari Spumanti, Trento	14,00	70,00
Metodo Classico Ferrari Riserva Lunelli Brut doc <b>MAGNUM</b> Affinamento 84 mesi. 100% Chardonnay	Ferrari Spumanti, Trento		150,00
Metodo Classico Giulio Ferrari Riserva del Fondatore '09 Affinamento 10 anni. 100% Chardonnay. Dosaggio Extra-Brut	Ferrari Spumanti, Trento		180,00
Metodo Classico Giulio Ferrari Rosé Riserva del Fondatore '08 Affinamento 10 anni. 70% Pinot Nero e 30% Chardonnay. Dosaggio Extra-Brut	Ferrari Spumanti, Trento		280,00

### **BOLLICINE MARCHE**

		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo Classico Spumante Brut Bianco Affinamento 30 mesi. 100% Verdicchio	Podere Santa Lucia, Monte San Vito (An)	5,00	25,00
Metodo Classico Spumante Brut Rosé Affinamento 24 mesi. 100% Lacrima Nera	Podere Santa Lucia, Monte San Vito (An)	5,00	25,00

### **BOLLICINE SICILIA**

		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo classico "Almerita Brut" Sicilia DOC Affinamento 24 mesi. 100% Chardonnay	Tasca d'Almerita, Sclafani Bagni (PA)	7,00	35,00
Metodo classico "Almerita Rosé" Extra Brut Sicilia DOC Affinamento 36 mesi. 100% Pinot nero	Tasca d'Almerita, Sclafani Bagni (PA)	7,00	35,00

## **BOLLICINE EUROPEE**

### **BOLLICINE FRANCESI**

		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo Classico Cremant Dopff au Moulin Blac de Moir Mill. 2017 - Affinamento 48 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 8g/l	Dopff au Moulin - Alsazia, Haut-Rhin	7,00	35,00
Metodo Classico Cremant De Bourgogne Pierre Ponnelle Brut Affinamento 24 mesi. 70% Pinot Nero e 30% Chardonnay Dosaggio 8g/l	Pierre Ponnelle - Borgogna, Beaune Cedex	7,00	35,00
Metodo Classico Cremant De Bourgogne Pierre Ponnelle Brut Rosé Affinamento 24 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 8g/l	Pierre Ponnelle - Borgogna, Beaune Cedex	7,00	35,00
Metodo Classico Cremant Monmousseau "Essentiel" Brut Zero - Affinamento 60 mesi. 100% Chenin Blanc. Dosaggio 2g/l	Monmousseau, Montichard - Loira	7,00	35,00

### **BOLLICINE INGLES**

		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo Classico Exton Park Blanc de Noir Brut Affinamento 36 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 7g/l	South Downs - Hampshire	12,00	60,00

### **BOLLICINE TEDESCHE**

		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo Classico Kessler Riesling Jagergrun Brut. Esslingen Am Neckar (Baden-Wurttemberg) Affinamento 24 mesi. 100% Riesling. Dosaggio 12g/l		6,00	30,00

<b>CHAMPAGNE</b>		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Champagne Perrier-Jouet "Grand Brut"	Perrier-Jouet, Cote des Blancs		70,00
Affinamento 36 mesi. 40% Pinot Nero. 40% Pinot Meunier e 20% Chardonnay. Dosaggio 8-11 g/l			
Champagne Perrier-Jouet "Blason Rosé" Brut	Perrier-Jouet, Cote des Blancs		90,00
Affinamento 36 mesi. 50% Pinot Nero. 25% Chardonnay e 25% Pinot Meunier. Dosaggio 8-11 g/l			
Champagne Perrier-Jouet "Blanc de Blancs" Brut	Perrier-Jouet, Cote des Blancs		110,00
Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 8-11 g/l			
Champagne Belle Epoque Brut Millesimato	Perrier-Jouet, Cote des Blancs		200,00
Affinamento 72 mesi. 50% Chardonnay, 45% Pinot Nero e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 9 g/l			
Champagne Belle Epoque Brut Rosé Millesimato	Perrier Jouet		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			280,00
Affinamento 84 mesi. 100% Chardonnay. Biodinamico			
Champagne Piper-Heidsieck Essenzial Cuvée Reserve Extra Brut, Piper-Heidsieck (Reims)		11,00	55,00
Affinamento 48 mesi. 55% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay. Dosaggio 3 g/l			
Champagne Piper-Heidsieck "RARE" Chef de Caves Régis Camus, Piper-Heidsieck (Reims)			300,00
Affinamento 48 mesi. 55% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay			
Champagne Champagne Brut Classic Deutz	Deutz Champagne, Ay-Champagne	12,00	60,00
Affinamento 36 mesi. 34%Chardonnay, 33%Pinot Nero, 33%Pinot Meunier. Dosaggio 9 g/l			
Champagne De Venoge "Cordon Bleu" Brut	Maison De Venoge, Eperney Cedex	12,00	60,00
Affinamento 36 mesi. 50%Pinot Nero, 25% Chardonnay e 25% Pinot Meunier. Dosaggio 6,1 g/l			
Champagne De Venoge Cordon Bleu Extra Brut MAGNUM	Maison De Venoge, Eperney Cedex		120,00
Affinamento 36 mesi. 50%Pinot Nero, 25% Chardonnay e 25% Pinot Meunier. Dosaggio 6,1 g/l			
Champagne De Venoge Louis XV Rosé Extra-Brut 2012	Maison De Venoge, Eperney Cedex		320,00
Affinamento 12 anni. 50%Pinot Nero, 50% Chardonnay. Dosaggio 6,1 g/l			
Champagne De Venoge Louis XV Extra Brut 2008	Maison De Venoge, Eperney Cedex		360,00
Affinamento 12 anni. 50%Pinot Nero, 50% Chardonnay. Dosaggio 6,1 g/l			
Champagne De Venoge Louis XV Extra Brut 2012	Maison De Venoge, Eperney Cedex		320,00
Affinamento 12 anni. 50%Pinot Nero, 50% Chardonnay. Dosaggio 6,1 g/l			
Champagne De Venoge "Coffret Tour Eiffel" Brut Select	Maison De Venoge, Eperney Cedex		150,00
Affinamento 60 mesi. Pinot Nero, Pinot Meunier Chardonnay. Dosaggio 6 g/l			
Champagne De Venoge "Princes" Blanc de Blancs Brut	Maison De Venoge, Eperney Cedex		150,00
Affinamento 60 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio Brut			
Champagne Philipponat Royale Réserve Rosé	Philipponat, Mareuil sur Ay	20,00	85,00
Affinamento 36 mesi. 75% Pinot Nero, 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 4 g/l			
Champagne Philipponat Blanc de Noir Millesimato 2014 Extra Brut - Philipponat, Mareuil sur Ay		20,00	95,00
Affinamento 72 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 4,25 g/l			
Champagne Philipponat Cuvée 1522 Premier Cru	Philipponat, Mareuil sur Ay		130,00
Affinamento 96 mesi. 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay. Dosaggio 4,25g/l			
Champagne Philipponat Cuvée 1522 Rosé Premier Cru	Philipponat, Mareuil sur Ay		165,00
Affinamento da 48 a 60 mesi. 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay. Dosaggio 4,25g/l			
Champagne Philipponat "Les Cintres" Blanc de Noir Premier Cru - Extra Brut - Millesimato 2008			450,00
Affinamento 9 anni. 100% Pinot Nero. Dosaggio 4,25 g/l			
Champagne Philipponat "Clos de Goisses" Extra Brut Millesimato 2012			340,00
Affinamento 8 anni. 45% Pinot Nero e 55% Chardonnay. Dosaggio 4,25 g/l			
Champagne Maillart "Mont Martine" millésimé 2016 1°Cru Extra Brut - Montagne di Reims		20,00	80,00
Affinamento 84 mesi. 100% Pinot Meunier			
Champagne Maillart "Les Coupés Franc De Pied" Extra Brut 2015 Montagne di Reims		32,00	150,00
Affinamento 60 mesi. 100% Pinot Nero			
Champagne Maillart Franc De Pied Extra Brut Premiere Cru 2012 Montagne di Reims		35,00	160,00
Affinamento 72 mesi. 100% Pinot Nero			
Champagne Henriot Brut Souverain	Henriot, Reims	12,00	60,00
Affinamento 36 mesi. 45% Pinot Nero 50% Chardonnay 5% Pinot Meunier			
Champagne Gaston Chiquet Tradition Premier Cru Brut	Gaston Chiquet-Dizy	12,00	60,00
Affinamento 30/48 mesi. 35% Chardonnay, 20% Pinot Nero e 45% Pinot Meunier. Dosaggio 8,8 g/l			
Champagne Gaston Chiquet Rosé Premier Cru Brut	Gaston Chiquet-Dizy		70,00
Affinamento 36 mesi. 30% Chardonnay, 30% Pinot Nero e 40% Pinot Meunier. Dosaggio 9,6 g/l			
Champagne Gaston Chiquet Blanc de Blancs d' Ay '10 Grand Cru Brut	Gaston Chiquet-Dizy		85,00
Affinamento 84 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 8 g/l			
Champagne Gaston Chiquet "Special Club" '13 Grand Cru Brut	Gaston Chiquet-Dizy		110,00
Affinamento 84 mesi. 30% Chardonnay e 70% Pinot Nero. Dosaggio 8 g/l			
Champagne Secondé-Simon "Cuvée Nicolas" Grand Cru Brut	Montagne di Reims – Ambonnay	12,00	60,00
Affinamento 36 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 8 g/l			
Champagne Secondé-Simon "Cuvée Le Village" Grand Cru Brut 2014	Montagne di Reims – Ambonnay		200,00
Affinamento 72 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 7 g/l			
Champagne Mary-Sessile "L'Inattendue" Extra Brut	Vellée de l' Adre – Treslon	13,00	65,00
Affinamento 48 mesi. 100% Pinot Meunier. Dosaggio 2 g/l			
Champagne Demièrre-Ansiot Blanc de Blancs Grand Cru Brut,	Cote des Blancs - Oger	12,00	60,00
Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 6 g/l			
Champagne Erick Schreiber Biodinamico Extra-Brut	Bar-Sur-Seine – Courteron	15,00	75,00
Affinamento 60 mesi. 78% P. Nero 12%, Chardonnay, 8% P. Bianco, 2% Meunier. Dosaggio 2,1 g/l			

Champagne Chartogne Taillet Sainte Anne Affinamento 36 mesi. 35% Chardonnay, 65% Pinot Nero	Taillet RM - Merfy	12,00	60,00
Champagne Dhondt Grellet Récoltant-Manipulant Extra Brut à Ambonnay - Flamigny Affinamento 36 mesi. 50% Chardonnay, 30% Pinot Nero e 20% Pinot Meunier		15,00	70,00
Champagne Egly-Ouriet "Les Prémices" Brut Affinamento 36 mesi. 1/3 Chardonnay. 1/3 Pinot Nero. 1/3 Pinot Meunier. Dosaggio 2 g/l.	- Ambonnay		110,00
Champagne Franc Pascal "Fluence" Ag.Biodinamica eco cert. - Baslieux-sous-Chatillon Affinamento 24 mesi. 51% Pinot Meunier e 25% Pinot Nero e 24% Chardonnay		13,00	65,00
Champagne Fernad Thill "Tradition" Grand Cru – Verzy Affinamento 36 mesi. 30% Pinot Nero e 70% Chardonnay		10,00	60,00
Champagne Fidele Cuvée Nature Blanc de Noir Affinamento 36 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 4 g/l	Vouette & Sorbee – Buxieres sur Arce	20,00	95,00
Champagne La Closserie Cuvée Les Beguines Extra Brut Affinamento 24 mesi. 100% Pinot Meunier. Dosaggio Extra Brut.	Jérôme Prévost - Gueux		170,00
Champagne Bolieu Cuvée Fleur De Craie Brut Affinamento 60 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 6,5 g/l.	Champagne Bolieu - Bassuet	18,00	85,00
Champagne Bolieu Cuvée Carnet De Léone Extra-Brut Affinamento 96 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 4 g/l.	Champagne Bolieu – Bassuet		120,00
Champagne Roger Coulon "Heri-Hodie" Brut Premier Cru 90% Pinot Meunier, 10% Pinot Nero. Dosaggio 6 g/l.	Champagne Roger Coulon – Vrigny	12,00	60,00
Champagne Roger Coulon "L' Hommée" Brut Premier Cru Affinamento 60 mesi. 60% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 5% Pinot Meunier. Dosaggio 6 g/l.	Champagne Roger Coulon – Vrigny	14,00	65,00
Champagne Delavenne "Aura de Marius" Grand Cru Blanc De Noirs Brut - Delavenne Père et Fils - Bouzy Affinamento 48 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 5,8 g/l.			150,00
Champagne Delavenne Grand Cru Brut Nature Affinamento 48 mesi. 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay. Dosaggio 0 g/l.	Delavenne Père et Fils - Bouzy	14,00	65,00
Champagne Delavenne Grand Cru Brut Rosé Affinamento 36 mesi. 43% Chardonnay, 40% Pinot Nero e 17% Bouzy Rouge. Dosaggio 9g/l.	Delavenne Père et Fils - Bouzy	14,00	65,00

## I VINI

<b>Rossi</b>	<b>EMILIA ROMAGNA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Sangiovese di Romagna Superiore "Il Conte Pietro" DOC	Tenuta Piccolo Brunelli, Galeata (FC)	4,00	18,00
Sangiovese di Romagna Superiore "Dante" Riserva Predappio Merlot DOC	Tenuta Piccolo Brunelli, Galeata (FC)	5,00	25,00
Cabernet Sauvignon DOC	Az.Ag. Tizzano, Colli Bolognesi (Bo)	4,00	18,00
Bologna Rosso DOC (Cab. Sauvignon, Barbera, Merlot)	Az.Ag. Tizzano, Colli Bolognesi (Bo)	4,00	18,00
<b>Bianchi</b>	<b>PIEMONTE</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Chardonnay "Monteriole" DOC	Az.Ag. Coppo, Caneli (AT)	10,00	50,00
<b>Rosati</b>	<b>PIEMONTE</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Piemonte doc Rosato "Sempre Lui" 2019 Affinamento alcuni mesi in acciaio. Barbera 100%	Az.Ag. Coppo, Caneli (At)	4,00	18,00
<b>Rossi</b>	<b>PIEMONTE</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Barbera del Monferrato "Ottosoldi" DOC	Ottosoldi – Gavi	4,00	20,00
Dolcetto d'Alba Superiore 2019 DOC	Dosio Vigneti – La Morra (Cn)	4,00	20,00
Barolo del Comune di La Morra DOCG 2017	Dosio Vigneti – La Morra (Cn)	7,00	35,00
Barbera d'Asti Riserva "Pontiselli" Nizza DOCG	Az.Ag. Coppo, Caneli (AT)	16,00	80,00
Barbera d'Asti Riserva "Bric del Marchese" Nizza DOCG	Az.Ag. Coppo, Caneli (AT)	16,00	80,00
Barolo "Campè" DOCG 2013	La Spinetta, Castagnole Lanze (Cn)	35,00	150,00
Barbera d'Alba Vigna Francia DOC 2014 <b>MAGNUM</b>	Giacomo Conterno – Monforte d'Alba		105,00
Barbera d'Alba Vigna Francia DOC 2015 <b>MAGNUM</b>	Giacomo Conterno – Monforte d'Alba		100,00
Barbera d'Alba Vigna Francia DOC 2016 <b>MAGNUM</b>	Giacomo Conterno – Monforte d'Alba		95,00
Barolo Riserva 2014	Giacomo Conterno – Monforte d'Alba		999,90 ☺
<b>Bianchi</b>	<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Cuvée Paul IGT Mitterberg (Pinot B. Chardonnay, Sauvignon)	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
Pinot Bianco DOC "Kalkberg"	St.Paul, San Paolo (Bz)	7,00	35,00
Sauvignon Blanc DOC "Schliff"	St.Paul, San Paolo (Bz)	7,00	35,00
Gewurtztraminer DOC 2020	Franz Haas, Montagna (Bz)	6,00	30,00
Vigneti delle Dolomiti "Manna" IGT	Franz Haas, Montagna (Bz)	12,00	50,00
Nosiola DOC "Schwarzhof" in Anfora	Zeni, Trento, Grumo-SanMichele all'Adige(Tn)	5,00	22,00
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
<b>Rossi</b>	<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Pinot nero DOC	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Cuvée Paul Rosso IGT (Lagrein, Merlot, Pinot Nero, Schiava)	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Pinot Nero riserva DOC "Lehmont"	St.Paul, San Paolo (Bz)	7,00	35,00
Lagrein riserva DOC "Lagröll"	St.Paul, San Paolo (Bz)	7,00	35,00
Pinot nero DOC 2019	Franz Haas, Montagna (Bz)	7,00	35,00
Pinot nero "Schweizer" DOC 2018	Franz Haas, Montagna (Bz)	10,00	50,00
Pinot nero "Ponkler" DOC 2016	Franz Haas, Montagna (Bz)		110,00
<b>Bianchi</b>	<b>FRIULI VENEZIA GIULIA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Ribolla Gialla DOC	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 Vinnae	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	50,00
Sauvignon DOC Collio "Ronco delle Mele"	Venica & Venica, Dolegna del Collio (Go)	10,00	50,00
<b>Rossi</b>	<b>FRIULI VENEZIA GIULIA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Pinot Nero "Red Angel"	Jermann, Villanova (Go)	6,00	30,00
Pinot Nero "Lonsblau"	Jermann, Villanova (Go)	20,00	80,00
<b>Bianchi</b>	<b>LOMBARDIA E VENETO</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Lugana DOC	Az. Ag. M. del Frà, Sommacampagna (Vr)	4,00	18,00
<b>Rossi</b>	<b>LOMBARDIA E VENETO</b>		
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
Primofiore IGP 2019	Az. Ag. Quintarelli Giuseppe (Vr)	12,00	50,00
Valpolicella Superiore Classico DOP 2014	Az. Ag. Quintarelli Giuseppe (Vr)	18,00	95,00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2013	Az. Ag. Quintarelli Giuseppe (Vr)	60,00	300,00
Cabernet "Alzero" Veneto IGP 2012	Az. Ag. Quintarelli Giuseppe (Vr)	70,00	350,00
Valpolicella DOC Superiore 2007	Az. Ag. Dal Forno Romano, Cellore d'Ilasi (Vr)	30,00	170,00
Valpolicella DOC Superiore 2008	Az. Ag. Dal Forno Romano, Cellore d'Ilasi (Vr)	28,00	160,00
Valpolicella DOC Superiore 2009	Az. Ag. Dal Forno Romano, Cellore d'Ilasi (Vr)	26,00	150,00
Amarone della Valpolicella DOC 2006	Az. Ag. Dal Forno Romano, Cellore d'Ilasi (Vr)	75,00	420,00
Amarone della Valpolicella DOC 2008	Az. Ag. Dal Forno Romano, Cellore d'Ilasi (Vr)	70,00	400,00
Amarone della Valpolicella DOC 2009	Az. Ag. Dal Forno Romano, Cellore d'Ilasi (Vr)	65,00	380,00
<b>Bianchi</b>	<b>TOSCANA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Vermentino Bolgheri Bianco "Campo al Mare" doc	Tenute A. Folonari	4,00	20,00
<b>Rossi</b>	<b>TOSCANA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Syrah e Merlot B.S.T. IGT	Tenute A. Folonari	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
Chianti Classico docg	Tenuta di Nozzole, Greve in Chianti (Fi)	4,00	18,00
Nobile di Montepulciano DOCG	Fattoria Tor Calvano, Montepulciano (Si)	5,00	25,00
Tignanello 2018 Toscana IGT Rosso	Marchesi Antinori, Tenuta Tignanello (Fi)	20,00	100,00
Solaia 2018 Toscana IGT Rosso	Marchesi Antinori, Tenuta Tignanello (Fi)	70,00	350,00
<b>Bianchi</b>	<b>ABRUZZO, UMBRIA e MARCHE</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
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 Umbria IGT (Chardonnay e Grechetto)	Antinori, Castello della Sala (Tr)	12,00	60,00
<b>Rossi</b>	<b>ABRUZZO, UMBRIA e MARCHE</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Lacrima di Morro d'Alba DOC	Podere Santa Lucia, Monte San Vito (An)	4,00	18,00
<b>Bianchi</b>	<b>CAMPANIA e PUGLIA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Falanghina igt Cantine Antonio Caggiano, Taurasi (Av)		4,00	18,00
<b>Rossi</b>	<b>CAMPANIA e PUGLIA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Castel del Monte DOC "Bolonero" (Aglianico, Nero di Troia)	Cantine Torrevento, Corato (Ba)	4,00	18,00
<b>Bianchi</b>	<b>SARDEGNA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>

Vermentino Valli di Porto Pino IGT "Galesa"	Cantina Mesa, Sant' Anna Arresi (Su)		50,00
<b>Rossi</b>	<b>SARDEGNA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Carignano del Sulcis DOC Riserva "Buio Buio"	Cantina Mesa, Sant' Anna Arresi (Su)	8,00	40,00
Cannonau di Sardegna DOC "Moro"	Cantina Mesa, Sant' Anna Arresi (Su)	7,00	35,00
Syrah Valli di Porto Pino IGT "Brama"	Cantina Mesa, Sant' Anna Arresi (Su)	7,00	35,00
Mantènghja igt Isola dei Nuraghi 14	Capichera, Arzachena (Ot)		100,00
<b>Bianchi</b>	<b>FRANCIA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Chardonnay "Demoiselle Huguettes" Bourgogne H.C.N. '19	Guy e Yvan Dufouleur, Nuits-Saint-Georges	9,00	45,00
Chardonnay Meursault "Les Narvaux" '18	Philippe Chavy, Puligny-Montrachet	20,00	95,00
<b>Rossi</b>	<b>FRANCIA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Pinot Nero Gevrey-Chambertin '19	Jeamiard Alain, Morey-Saint-Denis	18,00	90,00
Pinot Nero "Les Dames Huguettes" Bourgogne H.C.N. '18	Guy e Yvan Dufouleur, Nuits-Saint-Georges	9,00	45,00
<b>Bianchi</b>	<b>VINI DOLCI e da MEDITAZIONE</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Passito "Romagna Albana" 2017 DOCG (500 ml)	Fattoria Monticino Rosso, Imola (Bo)	6,00	50,00
Muffato della Sala 2016 Umbria IGT (500 ml)	Marchese Antinori, Castello della Sala (Tr)	6,00	50,00
Sauternes 2014 Carmes de Rieussec (375 ml)	Société du Chateau Rieussec, Fargues - Francia	8,00	50,00
Moscato di Trani "Dulcis in Fundo" DOC	Cantine Torrevento, Corato (Ba)	4,00	18,00
Moscato d'Asti docg 2021	Az.Ag. Deltetto, Canale (Cn)	4,00	18,00
<b>Rossi</b>	<b>VINI DOLCI e da MEDITAZIONE</b>		
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**

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