

# BOLLICINE ITALIANE

## **BOLLICINE EMILIA ROMAGNA**

		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Pignoletto Frizzante docg Affinamento 6 mesi. 100% Grechetto Gentile	Az.Ag. Tizzano, Colli Bolognesi (Bo)	4,00	16,00
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 Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera	Pra Maggiore (Pn)	4,00	16,00
Metodo Charmat Prosecco Bosco del Merlo doc Brut Rosé Affinamento 6 mesi in autoclave 90% Glera e 10% Pinot Nero	Pra Maggiore (Pn)	4,00	16,00
Metodo Classico Prosecco Vald.Super. Extra Brut "SEI UNO" DOCG Affinamento 12 Mesi in bottiglia. 100% Glera	Bellenda, Vittorio Veneto (Tv)	5,00	20,00
Metodo Charmat Prosecco Vald. Extra Dry "Rive di Collalto" DOCG Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera	Trevisiol, Collalto (Tv)	4,00	18,00
Metodo Charmat Prosecco Vald.Super. Brut "Bosco di Gica" DOCG Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera	Adami, Colbertaldo di Vidor (Tv)	4,00	18,00
Metodo Charmat Cartizze Vald.Super. DOCG dry Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera	De Faveri Colbertaldo di Vidor (Tv)	5,00	25,00

## **BOLLICINE PIEMONTE**

		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo Classico Luigi Coppo Altalanga 2018 Brut Affinamento 24/36 mesi. 100% Pinot Nero	Coppo, Canelli (At)	6,00	30,00
Metodo Classico Luigi Coppo Brut MAGNUM Affinamento 24/36 mesi. 100% Pinot Nero	Coppo, Canelli (At)		50,00
Metodo Classico Riserva Coppo 2015 Altalanga Extra Brut Affinamento in bott.48/60 mesi. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay	Coppo, Canelli (At)	8,00	40,00
Metodo Classico Riserva Coppo 2015 Altalanga Extra Brut MAGNUM Affinamento in bott.48/60 mesi. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay	Coppo, Canelli (At)		85,00
Metodo Classico Piero Coppo Ris.del Fondatore 2009 Brut Affinamento in bott. 120 mesi. 60% Pinot Nero 40% Chardonnay	Coppo, Canelli (At)		120,00
Metodo Classico Ottosoldi Blanc de Blancs docg Extra Brut - Ottosoldi, Gavi, Serravalle Scrivia (Al) Affinamento 36 mesi. 100% Cortese.		7,00	35,00
Metodo Classico Contratto Millesimato Pas Dosè 2015 Altalanga DOCG - Contratto, Canelli (At) Affinamento 48 mesi. 80%Pinot Nero 20% Chardonnay.		6,00	30,00
Metodo Classico Contratto Blanc de Blancs 2016 Altalanga DOCG - Contratto, Canelli (At) Affinamento 48 mesi. 100% Chardonnay.		8,00	40,00
Metodo Classico Contratto "For England" Blanc de Noir 2015 Altalanga DOCG - Contratto, Canelli (At) Affinamento 48 mesi. 100% Pinot Nero.		8,00	40,00
Metodo Classico Contratto "Special Cuvée" 2010/12 Altalanga DOCG - Contratto, Canelli (At) Affinamento 72 mesi. 90% Pinot Nero 10% Chardonnay.			70,00

## **BOLLICINE LOMBARDIA Franciacorta**

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

Metodo Classico Castello Bonomi Extra Brut DOCG “Lucrezia”08 Bonomi, Franciacorta, Coccaglio (Bs) Affinamento 126 mesi. 100% Pinot Nero			80,00
Metodo Classico Uberti Francesco I Extra Brut DOCG Affinamento 30 mesi. Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero	Uberti, Franciacorta (Bs)	7,00	35,00
Metodo Classico Uberti Rosé DOCG Affinamento 30 mesi. Chardonnay e Pinot Nero	Uberti, Franciacorta (Bs)	7,00	35,00
<b>BOLLICINE LOMBARDIA Oltre Pò</b>			<b>Calice Bottiglia</b>
Metodo Charmat “L’io” frizzante Doc Affinamento 6 mesi. 100% Pinot Nero	Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)	4,00	18,00
Metodo Classico “Fusion” Brut Millesimato docg Affinamento 24 mesi. 90% Pinot Nero 10% Chardonnay	Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)	4,00	20,00
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 Dosè 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
<b>BOLLICINE TRENTO ALTO ADIGE</b>			<b>Calice 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		60,00
Metodo Classico Maso Nero Brut Millesimato 2018 Trento DOC Affinamento 24/30 mesi. 100% Chardonnay	Az. Agricola Zeni, San Michele all’ Adige	7,00	35,00
Metodo Classico Maso Nero Riserva Dosaggio Zero Trento DOC Affinamento 60 mesi. 100% Pinot Bianco	Az. 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 MAGNUM 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
<b>BOLLICINE MARCHE</b>			<b>Calice 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
<b>BOLLICINE SICILIA</b>			<b>Calice Bottiglia</b>
Metodo Classico Milazzo Nature Brut Nature Affinamento 48 mesi. 100% Chardonnay	G.Milazzo, Campobello di Licata	7,00	35,00
Metodo Classico Milazzo Riserva V38AG Brut Affinamento 48 mesi. Inzolia dominante e Chardonnay	G.Milazzo, Campobello di Licata	8,00	40,00
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

<b>BOLLICINE FRANCESI</b>		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo Classico Cremant Dopff au Moulin Blac de Moir Mill. 2017 - Dopff au Moulin–Alsazia, Haut-Rhin		7,00	35,00
Affinamento 48 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 8g/l			
Metodo Classico Cremant De Bourgogne Pierre Ponnelle Brut	Pierre Ponnelle – Borgogna, Beaune Cedex	7,00	35,00
Affinamento 24 mesi. 70% Pinot Nero e 30% Chardonnay Dosaggio 8g/l			
Metodo Classico Cremant De Bourgogne Pierre Ponnelle Brut Rosé	Pierre Ponnelle – Borgogna, Beaune Cedex	7,00	35,00
Affinamento 24 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 8g/l			
Metodo Classico Cremant Monmousseau “Essentiel” Brut Zero - Monmousseau, Montichard - Loira		7,00	35,00
Affinamento 60 mesi. 100% Chenin Blanc. Dosaggio 2g/l			
<b>BOLLICINE INGLES</b>		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo Classico Exton Park Blanc de Noir Brut	South Downs - Hampshire	12,00	60,00
Affinamento 36 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 7g/l			
<b>BOLLICINE SPAGNOLE</b>		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
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			
<b>BOLLICINE PORTOGHESI</b>		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
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			
<b>BOLLICINE TEDESCHE</b>		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo Classico Kessler Riesling Jagergrun Brut. Esslingen Am Neckar (Baden-Wurttemberg)		6,00	30,00
Affinamento 24 mesi. 100% Riesling. Dosaggio 12g/l			
<b>CHAMPAGNE</b>		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Champagne Louis Roederer Brut <b>JEROBOAM</b>	Louis Roederer, Reims		320,00
Affinamento 36 mesi. 40%Chardonnay e 40%Pinot Nero, 20% Pinot Meunier. Dosaggio 8 g/l			
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 Jacques Selosse agricoltura bio "La Cote Faron" Grand Cru – Avize			350,00
Affinamento 72 mesi. 100% Pinot Nero. Biodinamico			
Champagne Jacques Selosse agricoltura bio “Substance” Blanc de Blancs Grand Cru – Avize			450,00
Affinamento 72 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 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 <b>MAGNUM</b>	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 Philipponnat Royale Réserve Non Dosé <b>MAGNUM</b> - Philipponnat, Mareuil sur Ay			120,00
Affinamento 36 mesi. 65%Pinot Nero, 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Dosaggio Zero			
Champagne Philipponnat Royale Réserve Rosé	Philipponnat, Mareuil sur Ay	20,00	85,00
Affinamento 36 mesi. 75% Pinot Nero, 20% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 9 g/l			

Champagne Philipponat Blanc de Noir Millesimato 2014 Extra Brut - Philipponat, Mareuil sur Ay Affinamento 72 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 4,25 g/l	20,00	95,00
Champagne Philipponat Grand Blanc de Blancs 2013 Extra Brut - Philipponat, Mareuil sur Ay Affinamento 96 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 4,25 g/l	20,00	95,00
Champagne Philipponat Cuvée Spécial Moon Import Blanc de Noir Extra B. P.Cru, Mareuil sur Ay Affinamento 48 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio Extra Brut	20,00	85,00
Champagne Philipponat Cuvée 1522 Premier Cru Philipponat, Mareuil sur Ay Affinamento 96 mesi. 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay. Dosaggio 4,25g/l		130,00
Champagne Philipponat Cuvée 1522 Rosé Premier Cru Philipponat, Mareuil sur Ay Affinamento da 48 a 60 mesi. 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay. Dosaggio 4,25g/l		165,00
Champagne Philipponat "Les Cintres" Blanc de Noir Premier Cru - Extra Brut - Millesimato 2008 Affinamento 9 anni. 100% Pinot Nero. Dosaggio 4,25 g/l		450,00
Champagne Philipponat "Clos de Goisses" Extra Brut Millesimato 2012 Affinamento 8 anni. 45% Pinot Nero e 55% Chardonnay. Dosaggio 4,25 g/l		340,00
Champagne Maillart "Platine" Brut Premiere Cru - Montagne di Reims Affinamento 36 mesi. 20% Chardonnay, 80% Pinot Nero	12,00	60,00
Champagne Maillart "Platine" Brut Premiere Cru MAGNUM - Montagne di Reims Affinamento 36 mesi. 20% Chardonnay, 80% Pinot Nero		120,00
Champagne Maillart "Jolivettes" millésimè 2016 Grand Cru Extra Brut Dosaggio Zero – M. Reims Affinamento 36/48 mesi. 100% Pinot Nero	20,00	90,00
Champagne Maillart "Mont Martine" millésimè 2016 1° Cru Extra Brut - Montagne di Reims Affinamento 84 mesi. 100% Pinot Meunier	20,00	80,00
Champagne Maillart "Les Coupés Franc De Pied" Extra Brut 2015 Montagne di Reims Affinamento 60 mesi. 100% Pinot Nero	32,00	150,00
Champagne Maillart Franc De Pied Extra Brut Premiere Cru 2012 Montagne di Reims Affinamento 72 mesi. 100% Pinot Nero	35,00	160,00
Champagne Henriot Brut Souverain Henriot, Reims Affinamento 36 mesi. 45% Pinot Nero 50% Chardonnay 5% Pinot Meunier	12,00	60,00
Champagne Gaston Chiquet Tradition Premier Cru Brut Gaston Chiquet-Dizy Affinamento 30/48 mesi. 35% Chardonnay, 20% Pinot Nero e 45% Pinot Meunier. Dosaggio 8,8 g/l	12,00	60,00
Champagne Gaston Chiquet Rosé Premier Cru Brut Gaston Chiquet-Dizy Affinamento 36 mesi. 30% Chardonnay, 30% Pinot Nero e 40% Pinot Meunier. Dosaggio 9,6 g/l		70,00
Champagne Gaston Chiquet Blanc de Blancs d' Ay '10 Grand Cru Brut Gaston Chiquet-Dizy Affinamento 84 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 8 g/l		85,00
Champagne Gaston Chiquet "Special Club" '13 Grand Cru Brut Gaston Chiquet-Dizy Affinamento 84 mesi. 30% Chardonnay e 70% Pinot Nero. Dosaggio 8 g/l		110,00
Champagne Pascal Douquette Blanc de Blancs Horizon Côte de Blanc, Le Mesnil sur Oger Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay	12,00	60,00
Champagne Secondé-Simon "Cuvée Nicolas" Grand Cru Brut Montagne di Reims – Ambonnay Affinamento 36 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 8 g/l	12,00	60,00
Champagne Secondé-Simon "Cuvée Melodie" Grand Cru Brut Montagne di Reims – Ambonnay Affinamento 60 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 8 g/l		120,00
Champagne Secondé-Simon "Cuvée Le Village" Grand Cru Brut 2014 Montagne di Reims – Ambonnay Affinamento 72 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 7 g/l		200,00
Champagne Mary-Sessile "L'Inattendue" Extra Brut Vellée de l' Adre – Treslon Affinamento 48 mesi. 100% Pinot Meunier. Dosaggio 2 g/l	13,00	65,00
Champagne Demièrre-Ansiot Blanc de Blancs Grand Cru Brut, Cote des Blancs - Oger Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 6 g/l	12,00	60,00
Champagne Erick Schreiber Biodinamico Extra-Brut Bar-Sur-Seine – Courteron Affinamento 60 mesi. 78% P. Nero 12%, Chardonnay, 8% P. Bianco, 2% Meunier. Dosaggio 2,1 g/l	15,00	75,00
Champagne Chartogne Taillet Sainte Anne Taillet RM - Merfy Affinamento 36 mesi. 35% Chardonnay, 65% Pinot Nero	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 - Ambonnay Affinamento 36 mesi. 1/3 Chardonnay. 1/3 Pinot Nero. 1/3 Pinot Meunier. Dosaggio 2 g/l.		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 Vouette & Sorbee – Buxieres sur Arce Affinamento 36 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 4 g/l	20,00	95,00
Champagne La Closserie Cuvée Les Beguines Extra Brut Jérôme Prévost - Gueux Affinamento 24 mesi. 100% Pinot Meunier. Dosaggio Extra Brut.		170,00
Champagne Bolieu Cuvée Fleur De Craie Brut Champagne Bolieu - Bassuet Affinamento 60 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 6,5 g/l.	18,00	85,00
Champagne Bolieu Cuvée Carnet De Léone Extra-Brut Champagne Bolieu – Bassuet Affinamento 96 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 4 g/l.		120,00
Champagne Roger Coulon "Heri-Hodie" Brut Premier Cru Champagne Roger Coulon – Vrigny 90% Pinot Meunier, 10% Pinot Nero. Dosaggio 6 g/l.	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 – Vrgny	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 Rosè 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	Tenuta Piccolo Brunelli, Galeata (FC)	5,00	25,00
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
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>
Roero Arneis DOCG	Dosio Vigneti – La Morra (Cn)	4,00	18,00
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
Nebbiolo Langhe DOC 2019	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
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 2014	Giacomo Conterno – Monforte d'Alba	9,00	55,00
Barbera d'Alba Vigna Francia DOC 2015	Giacomo Conterno – Monforte d'Alba	9,00	50,00
Barbera d'Alba Vigna Francia DOC 2016	Giacomo Conterno – Monforte d'Alba	9,00	45,00
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
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
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
Terlaner DOC Cuvée (Pinot B. Chardonnay, Sauv Blanc)	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
Gewurtztraminer "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)	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
Lagrein DOC 2019	Franz Haas, Montagna (Bz)	5,00	25,00
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>
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
Malvasia DOC Collio “Petris”	Venica & Venica, Dolegna del Collio (Go)	5,00	25,00
Sauvignon DOC Collio “Ronco Del Cerò”	Venica & Venica, Dolegna del Collio (Go)	5,00	25,00
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>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</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
Valpolicella Ripasso Superiore Classico DOC	Az. Ag. M. del Frà, Sommacampagna (Vr)	5,00	25,00
Amarone della Valpolicella Riserva “Casa Lupo” DOCG	Cantine Casa Lupo, Pravisdomini (Vr)	12,00	55,00
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'Illasi (Vr)	30,00	170,00
Valpolicella DOC Superiore 2008	Az. Ag. Dal Forno Romano, Cellore d'Illasi (Vr)	28,00	160,00
Valpolicella DOC Superiore 2009	Az. Ag. Dal Forno Romano, Cellore d'Illasi (Vr)	26,00	150,00
Amarone della Valpolicella DOC 2006	Az. Ag. Dal Forno Romano, Cellore d'Illasi (Vr)	75,00	420,00
Amarone della Valpolicella DOC 2008	Az. Ag. Dal Forno Romano, Cellore d'Illasi (Vr)	70,00	400,00
Amarone della Valpolicella DOC 2009	Az. Ag. Dal Forno Romano, Cellore d'Illasi (Vr)	65,00	380,00
<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
Cabernet Sauvignon e Merlot B.S.T. IGT	Tenute A. Folonari	4,00	18,00
Sangiovese e Cabernet Sauvignon 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
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>
Lacrima di Morro d'Alba DOC	Podere Santa Lucia, Monte San Vito (An)	4,00	18,00
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>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 Torrente, Corato (Ba)	4,00	18,00
<b>Bianchi</b>	<b>SARDEGNA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Valli di Porto Pino IGT “Galesa” (Vitigno Autoctono Bianco)	Cantina Mesa, Sant' Anna Arresi (Su)		50,00
Vermentino di Gallura docg Vign'angena 18	Capichera, Arzachena (Ot)		40,00
Vermantino Vendemmia Tardiva igt 17	Capichera, Arzachena (Ot)		70,00
<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
Mantèghja igt Isola dei Nuraghi 14	Capichera, Arzachena (Ot)		100,00

<b>Bianchi</b>	<b>SPAGNA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Rueda Verdejo Ecologico Menade 2020	Menade, Rueda (Valladolid)	4,00	20,00
<b>Rossi</b>	<b>SPAGNA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Tempranillo e Garnacha D.O. Costers del Segre	Las Cuadras, Balaguer	4,00	20,00
<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	Jeanniard 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
Picolit 2017 Colli Orientali del Friuli DOCG (500ml)	Az. Ag. Ermacora, Premariacco (Ud)	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 Canelli "Moncalvina" 2016	Az. Ag. Coppo, Caneli (At)	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>	0,75 l	<b>Magnum</b>	1,5 l
<b>Jéroboam</b>	3 l	<b>Mathusalem</b>	6 l
<b>Salmanazar</b>	9 l	<b>Balthazar</b>	12 l
<b>Nabuchodonosor</b>	15 l	<b>Melchior</b>	18 l
<b>Primat</b>	27 l	<b>Melchizedec</b>	30 l