

## CURIOSITA'

### 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 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

*Bottiglia 0,75 l*

*Magnum 1,5 l*

*Jéroboam 3 l*

*Mathusalem 6 l*

*Salmanazar 9 l*

*Balthazar 12 l*

*Nabuchodonosor 15 l*

*Melchior 18 l*

*Primat 27 l*

*Melchizedec 30 l*

## 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

### BOLLICINE VENETO

		Calice	Bottiglia
Metodo Charmat Prosecco Bosco del Merlo Extra Dry Mill. - Pra Maggiore (Pn)		4,00	16,00
<i>Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera</i>			
Metodo Charmat Prosecco Vald.Super. DOCG Brut	De Faveri, Bosco di Vidor (Tv)	4,00	18,00
<i>Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera</i>			
Metodo Charmat Cartizze Vald.Super. DOCG dry	De Faveri, Bosco di Vidor (Tv)	7,00	30,00
<i>Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera</i>			

### BOLLICINE PIEMONTE

		Calice	Bottiglia
Metodo Classico Luigi Coppo Alta Langa Brut 2020	Coppo, Canelli (At)	6,00	30,00
<i>Affinamento 24/36 mesi. 100% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Luigi Coppo Alta Langa Brut 2020	MAGNUM Coppo, Canelli (At)	6,00	70,00
<i>Affinamento 24/36 mesi. 100% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Clelia Coppo 2019 Brut Rosè	Coppo, Canelli (At)	9,00	50,00
<i>Affinamento 24/36 mesi. 95% Chardonnay, 5% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Riserva Coppo 2017 Altalanga Extra Brut - Coppo, Canelli (At)		10,00	50,00
<i>Affinamento 48/60 mesi. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Piero Coppo Ris.del Fondatore 2009 Brut - Coppo, Canelli (At)			160,00
<i>Affinamento 120 mesi. 60% Pinot Nero 40% Chardonnay</i>			

### BOLLICINE LOMBARDIA Franciacorta

		Calice	Bottiglia
Metodo Classico Antinori Blanc de Blancs Brut DOCG	MAGNUM - Tenuta Montenisa (Bs)		75,00
<i>Affinamento 24 mesi. 100% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Bèlon du Bèlon Pas Dosè Blanc Millesimato 2017		10,00	55,00
<i>Affinamento 48 mesi. 90% Chardonnay 10% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Bèlon du Bèlon Pas Dosè Noir Riserva Millesimato 2011			90,00
<i>Affinamento 80 mesi. 90% Chardonnay 10% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Bèlon du Bèlon Pas Dosè Vintage Gran Riserva del Fondatore Mill. 2009			120,00
<i>Affinamento 120 mesi. 90% Chardonnay 10% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Bèlon du Bèlon Pas Dosè Vintage Gran Riserva del Fondatore Mill. 2005			140,00
<i>Affinamento 180 mesi. 85% Chardonnay 15% Pinot Nero</i>			

<b>Metodo Classico Bèlon du Bèlon Pas Dosè Vintage Riserva del Fondatore Millesimato 2001</b>		<b>160,00</b>
<i>Affinamento 240 mesi. 85% Chardonnay 15% Pinot Nero. Dosaggio doppio zero</i>		
<b>Metodo Classico Quadra Rosé DOCG 2018</b>	<b>Franciacorta, Cologne (Bs)</b>	<b>7,00 35,00</b>
<i>Affinamento 46 mesi. 90% Pinot Nero, 10% Chardonnay</i>		
<b>Metodo Classico Castello Bonomi Brut DOCG "Cruperdu" 2017 - Franc., Coccaglio (Bs)</b>		<b>8,00 38,00</b>
<i>Affinamento 72 mesi. 70% Chardonnay 30% Pinot Nero</i>		
<b>Metodo Classico Castello Bonomi Brut DOCG "Saten" 2019 - Franciacorta, Coccaglio (Bs)</b>		<b>8,00 38,00</b>
<i>Affinamento 30 mesi. 100% Chardonnay. Bio.</i>		
<b>Metodo Classico Castello Bonomi Brut DOCG "Dosage Zero" 2015 - Franc., Coccaglio (Bs)</b>		<b>9,00 45,00</b>
<i>Affinamento 48 mesi. 50% Chardonnay 50% Pinot Nero</i>		
<b>Metodo Classico Castello Bonomi Extra Brut DOCG "Lucrezia"08- Franc., Coccaglio (Bs)</b>		<b>85,00</b>
<i>Affinamento 126 mesi. 100% Pinot Nero</i>		
<b>Metodo Classico Castello Bonomi Extra Brut DOCG MAGNUM "Lucrezia"08- Franc., Coccaglio (Bs)</b>		<b>170,00</b>
<i>Affinamento 126 mesi. 100% Pinot Nero</i>		
<b>Metodo Classico Uberti Francesco I Extra Brut DOCG - Uberti, Franciacorta (Bs)</b>		<b>8,00 38,00</b>
<i>Affinamento 30 mesi. Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero</i>		
<b>Metodo Classico Uberti Francesco I Extra Brut DOCG - Uberti, Franciacorta (Bs)</b>		<b>8,00 42,00</b>
<i>Affinamento 30 mesi. 60% Chardonnay e 40% Pinot Nero</i>		
<b>BOLLICINE LOMBARDIA Oltre Pò</b>		<b>Calice Bottiglia</b>
<b>Metodo Charmat Cuvée Eleonora Giorgi Extra Dry</b>	<b>Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)</b>	<b>4,00 16,00</b>
<i>Affinamento 6 mesi. 100% Pinot Nero</i>		
<b>Metodo Classico "Fusion" Brut Millesimato docg</b>	<b>Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)</b>	<b>5,00 22,00</b>
<i>Affinamento 24 mesi. 90% Pinot Nero 10% Chardonnay</i>		
<b>Metodo Classico Blanc de Noir "Lodola Brut"</b>	<b>Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)</b>	<b>6,00 28,00</b>
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Pinot Nero</i>		
<b>Metodo Classico "Top Zero" Pas Dosè</b>	<b>Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)</b>	<b>7,00 32,00</b>
<i>Affinamento 80 mesi. 100% Pinot Nero</i>		
<b>Metodo Classico "Giorgi 1870" GRAN CUVÉE STORICA docg - Canneto Pavese (Pv)</b>		<b>7,00 32,00</b>
<i>Affinamento 48 mesi. 100% Pinot Nero</i>		
<b>Metodo Classico Antonio Giorgi - Blanc de Noir - Extra Brut - 2012 VSQ "Ris del Fondatore"</b>		<b>120,00</b>
<i>Affinamento 96 mesi. 100% Pinot Nero - Sboccatura 2020</i>		

**BOLLICINE TRENINO ALTO ADIGE**

		Calice	Bottiglia
Metodo Classico Santacolomba Brut Nature	Zell, Cantina Sociale Trento	6,00	25,00
<i>Affinamento 12 mesi. 1/3 Solaris, 1/3 Bronner, 1/3 Johanniter</i>			
Metodo Classico "Praeclarus" Brut <b>MAGNUM</b>	St.Paul, San Paolo (Bz)	6,00	60,00
<i>Affinamento in un bunker militare 40 mesi. 100% Chardonnay Dosaggio 5 g/l</i>			
Metodo Classico "Praeclarus" Pas Dosè millesimato 2014 - St.Paul, San Paolo (Bz)		7,00	35,00
<i>Affinamento in bunker militare per 84 mesi. 100% Chardonnay Dosaggio 0 g/l</i>			
Metodo Classico Ferrari Perlé Millesimato Brut DOCFerrari Spumanti, Trento		8,00	40,00
<i>Affinamento 60 mesi. 100% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Ferrari Perlé Nero Riserva 2015 DOC - Ferrari Spumanti, Trento			100,00
<i>Affinamento 96 mesi. 100% Pinot Nero</i>			
Metodo Classico Ferrari Perlé Brut Rosè Riserva doc 13 - Ferrari Spumanti, Trento			85,00
<i>Affinamento 60 Mesi. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Ferrari Riserva Lunelli Brut doc	Ferrari Spumanti, Trento		85,00
<i>Affinamento 84 mesi. 100% Chardonnay</i>			
Metodo Classico Giulio Ferrari Riserva del Fondatore ' - Ferrari Spumanti, Trento			200,00
<i>Affinamento 10 anni. 100% Chardonnay. Dosaggio Extra-Brut</i>			
Metodo Classico Giulio Ferrari Rosè Riserva del Fondatore '07 - Ferrari Spumanti, Trento			300,00
<i>Affinamento 10 anni. 70% Pinot Nero e 30% Chardonnay. Dosaggio Extra-Brut</i>			
Metodo Classico Ferrari Riserva Bruno Lunelli 2006 - Ferrari Spumanti, Trento			700,00
<i>Affinamento 15 anni. 100% Chardonnay. Dosaggio 2,7</i>			

**BOLLICINE LIGURIA**

		Calice	Bottiglia
Metodo Classico "Abissi" Dosaggio Zero Portofino DOC - Bisson, Sestri Levante (GE)		16,00	80,00
<i>Affinamento 18 mesi a 60 metri di profondità in mare a 15°. Dosaggio Zero.</i>			

**BOLLICINE SICILIA**

		Calice	Bottiglia
Metodo Classico ALMERITA Brut Sicilia DOC 2020	Tasca d'Almerita-Scafani Bagni (Pa)	7,00	35,00
<i>Affinamento 24 mesi. 100% Chardonnay</i>			
Metodo Classico ALMERITA Extra Brut Rosè Sicilia DOC 2020		8,00	40,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Pinot Nero</i>			

## BOLLICINE EUROPEE

### BOLLICINE FRANCESI

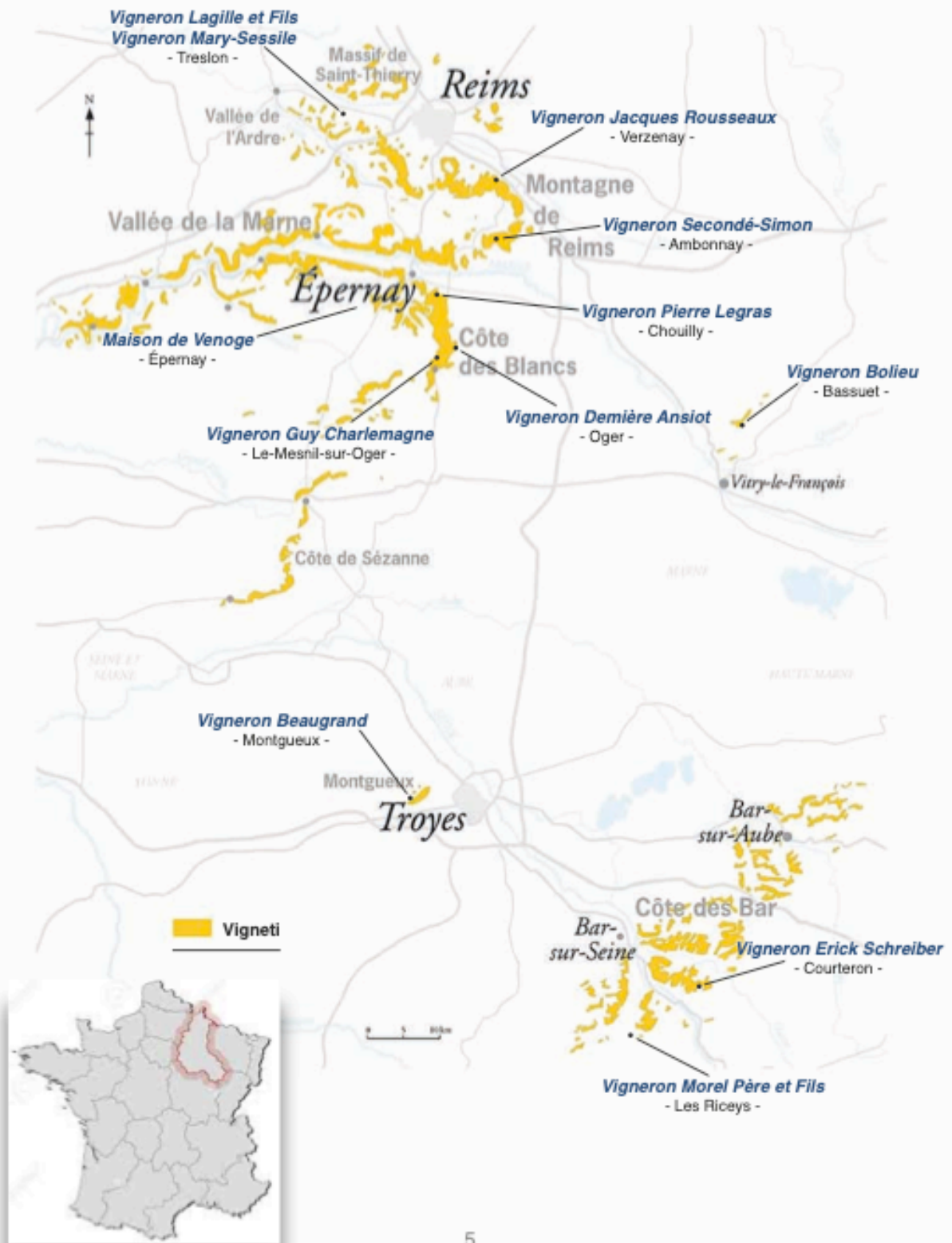
	Calice	Bottiglia
<b>Metodo Classico Cremant De Bourgogne Pierre Ponnelle Brut Rosé - Beaune Cedex</b>	<b>7,00</b>	<b>35,00</b>
<i>Affinamento 24 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 8g/l</i>		
<b>Metodo Classico Blanquette de Limoux "Carte Blanche" - M. Salasar, C. sur Aude</b>	<b>5,00</b>	<b>22,00</b>
<i>Affinamento 15 mesi. 90% Mauzac, 5% Chardonnay, 5% Chenin Blanc. Dosaggio 6 g/l</i>		
<b>Metodo Classico Blanquette de Limoux "Carte Blanche" MAGNUM - M. Salasar, C. sur Aude</b>		<b>45,00</b>
<i>Affinamento 15 mesi. 90% Mauzac, 5% Chardonnay, 5% Chenin Blanc. Dosaggio 6 g/l</i>		
<b>Metodo Classico Cremant d'Alsace Brut "Perlè Noir" - Maison Arthur Metz, Marlenheim</b>	<b>6,00</b>	<b>28,00</b>
<i>Affinamento 24 mesi. 100% Auxerrois. Dosaggio 8 g/l</i>		

### BOLLICINE TEDESCHE

	Calice	Bottiglia
<b>Metodo Classico Kessler Riesling Vintage Brut 2016 - Esslingen Am Neckar</b>	<b>10,00</b>	<b>50,00</b>
<i>Affinamento 48 mesi. 100% Riesling. Dosaggio 12g/l</i>		



# LA CHAMPAGNE VITICOLE



**CHAMPAGNE**

Calice Bottiglia

Champagne Dom Perignon Vintage 2012	Dom Perignon, Reims	340,00
Champagne Cristal 2014	Roederer Cristal, Reims	340,00
Champagne Perrier-Jouet "Grand Brut"	Perrier-Jouet, Cote des Blancs	80,00
<i>Affinamento 36 mesi. 40% Pinot N. 40% Pinot M 20% Chardonnay. Dosaggio 8-11 g/l</i>		
Champagne Perrier-Jouet "Blason Rosé" Brut	Perrier-Jouet, Cote des Blancs	120,00
<i>Affinamento 36 mesi. 50% Pinot N. 25% Chardonnay e 25% Pinot M. Dosaggio 8-11 g/l</i>		
Champagne Perrier-Jouet "Blanc de Blancs" Brut	Perrier-Jouet, Cote des Blancs	120,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 8-11 g/l</i>		
Champagne Belle Epoque Blanc de Blancs Millesimato 2015 ed.Limit. Fernando Laposse		240,00
<i>Affinamento 120 mesi. 100% Chardonnay</i>		
Champagne Belle Epoque Blanc de Blancs Millesimato 2012 - Perrier-Jouet, Cote des Blancs		700,00
<i>Affinamento 120 mesi. 100% Chardonnay</i>		
Champagne Belle Epoque Brut Rosé Millesimato 2013 - Perrier Jouet		380,00
<i>Affinamento 72 mesi. 50% Chardonnay, 45% Pinot N. e 5% Pinot M. Dosaggio 9 g/l</i>		
Champagne Secondé-Simon "Cuvée Mélodie" Grand Cru Brut - Montagne di Reims - Ambonnay		115,00
<i>Affinamento 60 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 7 g/l</i>		
Champagne Morel Père et Fils Cuvée Réserve Brut Bar Sur Seine - Cote des Bars	12,00	60,00
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Pinot Noir Dosaggio 7,5 g/l</i>		
Champagne Piper-Heidsieck Essenzial Cuvée Réserve Extra Brut - Piper-Heidsieck (Reims)	12,00	60,00
<i>Affinamento 48 mesi. 55% Pinot N., 30% Pinot M., 20% Chardonnay. Dosaggio 3 g/l</i>		
Champagne Piper-Heidsieck RARE Millesimato 2008 - Piper-Heidsieck (Reims)		300,00
<i>Affinamento minimo 10 anni. Pinot Nero e Chardonnay.</i>		
Champagne Piper-Heidsieck RARE Rosé Millesimato 2008 - Piper-Heidsieck (Reims)		550,00
<i>Affinamento minimo 10 anni. Pinot Nero e Chardonnay.</i>		
Champagne Lallier R018 Br, Ayut	12,00	60,00
<i>Affinamento 36 mesi. 56% Pinot N., 44% Chard. e 25% Pinot Meu. Dosaggio 8,0 g/l</i>		
Champagne Lallier R018 Br, Ayut	14,00	70,00
<i>Affinamento 42 mesi. 50% Pinot N., 50% Chardonnay. Dosaggio 8,0 g/l</i>		
Champagne De Venoge Cordon Bleu Brut Maison De Venoge, Eperney Cedex	12,00	60,00
<i>Affinamento 36 mesi. 50% Pinot N., 25% Chard. e 25% Pinot Meu. Dosaggio 6,1 g/l</i>		
Champagne De Venoge Cordon Bleu Extra Brut MAGNUM Maison De Venoge, Eperney Cedex		130,00
<i>Affinamento 36 mesi. 50% Pinot N., 25% Chard. e 25% Pinot Meu. Dosaggio 6,1 g/l</i>		
Champagne De Venoge Louis XV Rosé Extra-Brut 2012 - Maison De Venoge, Eperney Cedex		320,00
<i>Affinamento 12 anni. 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay. Dosaggio 6,1 g/l</i>		
Champagne De Venoge Louis XV Extra Brut 2012 Maison De Venoge, Eperney Cedex		320,00
<i>Affinamento 12 anni. 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay. Dosaggio 6,1 g/l</i>		
Champagne De Venoge "Coffret Tour Eiffel" Brut Select - Maison De Venoge, Eperney Cedex		180,00

<i>Affinamento 60 mesi. Pinot Nero, Pinot Meunier Chardonnay. Dosaggio 6 g/l</i>		
<b>Champagne De Venoge "Princes" Blanc de Blancs Brut - Maison De Venoge, Eperney Cedex</b>		<b>180,00</b>
<i>Affinamento 60 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio Brut</i>		
<b>Champagne Philipponat Royale Reserve Brut</b>	<b>Philipponat, Mareuil sur Ay</b>	<b>14,00 70,00</b>
<i>Affinamento 36 mesi. 65% Pinot N. 30% Chardonnay e 5% Pinot M. Dosaggio 8,00 g/l</i>		
<b>Champagne Philipponat Royale Reserve Brut <b>MAGNUM</b> Philipponat, Mareuil sur Ay</b>		<b>150,00</b>
<i>Affinamento 36 mesi. 65% Pinot N. 30% Chardonnay e 5% Pinot M. Dosaggio 8,00 g/l</i>		
<b>Champagne Philipponat Royale Reserve Non Dosè Philipponat, Mareuil sur Ay</b>		<b>14,00 70,00</b>
<i>Affinamento 36 mesi. 65% Pinot Nero. 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier.</i>		
<b>Champagne Philipponat Royale Reserve Non Dosè <b>MAGNUM</b> - Philipponat, Mareuil sur Ay</b>		<b>150,00</b>
<i>Affinamento 36 mesi. 65% Pinot Nero. 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier.</i>		
<b>Champagne Philipponat Cuvée Speciale Moon Import Brut - Mareuil sur Ay</b>		<b>90,00</b>
<i>Affinamento 36 mesi. 69% Pinot Nero, 28% Chardonnay, 3% Pinot Meunier Dosaggio à l'ancienne</i>		
<b>Champagne Philipponat Blanc de Noirs Millesimato 2016 Extra Brut - Mareuil sur Ay</b>		<b>130,00</b>
<i>Affinamento 72 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 4,25 g/l</i>		
<b>Champagne Philipponat Grand Blanc Extra Brut 2014 - Mareuil sur Ay</b>		<b>130,00</b>
<i>Affinamento 86 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 4,25 g/l</i>		
<b>Champagne Philipponat Cuvée 1522 Mill.2016 Extra Brut Gran Cru - Philipponat, Mareuil sur Ay</b>		<b>190,00</b>
<i>Affinamento 72 mesi. 58% Pinot Nero, 42% Chardonnay. Dosaggio 4,25g/l</i>		
<b>Champagne Egly-Ouriet Grand Cru - Ambonnay</b>		<b>150,00</b>
<i>Affinamento 72 mesi. 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay. Dosaggio 2,00 g/l</i>		
<b>Champagne Egly-Ouriet Les Vignes de Vignay Blanc de Noir Premiere Cru - Ambonnay</b>		<b>130,00</b>
<i>Affinamento 72 mesi. 100% Pinot Meunier. Dosaggio 2,00 g/l</i>		
<b>Champagne Egly-Ouriet V.P. Grand Cru - Ambonnay</b>		<b>190,00</b>
<i>Affinamento 96 mesi. 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay. Dosaggio 2,00 g/l</i>		
<b>Champagne Fidele Cuvée Nature Blanc de Noir Vouette &amp; Sorbee - Buxieres sur Arce</b>		<b>140,00</b>
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Pinot Nero. Dosaggio 4 g/l</i>		
<b>Champagne Gaston Chiquet Tradition Premier Cru Brut - Gaston Chiquet-Dizy</b>		<b>12,00 60,00</b>
<i>Affinamento 30/48 mesi. 35% Chardonnay, 20% Pinot N e 45% Pinot M. Dosaggio 8,8 g/l</i>		
<b>Champagne Gaston Chiquet Blanc de Blancs d'ay 2010 Gran Cru Brut</b>		<b>100,00</b>
<i>Affinamento 84 mesi. 100% Chardonnay Dosaggio 8 g/l</i>		
<b>Champagne Gaston Chiquet Premier Cru Brut</b>	<b>Gaston Chiquet-Dizy</b>	<b>14,00 70,00</b>
<i>Affinamento 36 mesi. 40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay. Dosaggio 8g/l</i>		
<b>Champagne Gaston Chiquet "Special Club" '13 Grand Cru Brut Gaston Chiquet-Dizy</b>		<b>120,00</b>
<i>Affinamento 84 mesi. 30% Chardonnay e 70% Pinot Nero. Dosaggio 8 g/l</i>		
<b>Champagne Chartogne Taillet Sainte Anne Brut</b>	<b>Taillet RM - Merfy</b>	<b>14,00 70,00</b>
<i>Affinamento 36 mesi. 50% Chardonnay, 40% Pinot N. e 10% Pinot M. Dosaggio 5,5 g/l</i>		
<b>Champagne Maillart "Platine" <b>MAGNUM</b> 1°Cru Extra Brut - Montagne di Reims</b>		<b>150,00</b>
<i>Affinamento 36 mesi. Pinot Nero e Chardonnay. Dosaggio 6 g/l</i>		



<b>Champagne Maillart "Montchenot" 1°Cru Extra Brut - Montagne di Reims</b>		<b>110,00</b>
<i>Affinamento 48 mesi. 100% Pinot Nero Dosaggio 6 g/l</i>		
<b>Champagne Maillart "Mont Martine" millésimè 2018 1°Cru Extra Brut - Montagne di Reims</b>		<b>120,00</b>
<i>Affinamento 84 mesi. 100% Pinot Meunier</i>		
<b>Champagne Georges Laval "Cumières" Premier Cru Brut Nature '20 - Cumières - Marna</b>		<b>140,00</b>
<i>Affinamento 18 mesi. 57% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier. Dosaggio 0 g/l</i>		
<b>Champagne Georges Laval "Les Hautes Chèvres" Premier Cru Nature Vieilles Vignes '17</b>		<b>300,00</b>
<i>Affinamento 48 mesi. Pinot Noir Pinot Meunier. Dosaggio 0 g/l</i>		
<b>Champagne Pertois-Moriset "Les Quatre Terroirs" Blanc de Blancs</b>	<b>Mesnil sur Oger</b>	<b>14,00 70,00</b>
<i>Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 3 g/l</i>		
<b>Champagne Pertois-Moriset "L'assemblage" Brut - Mesnil sur Oger</b>		<b>70,00</b>
<i>Affinamento 24 mesi. 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir. Dosaggio 1 g/l</i>		
<b>Champagne Pierre Legras "Monographie" Blanc de Blancs Brut Nature</b>	<b>Cote des Blancs</b>	<b>100,00</b>
<i>Affinamento 72 mesi. 100% Chardonnay Dosaggio 0 g/l</i>		
<b>Champagne Bolieu Cuvée Pépin de Vigne Brut - Champagne Bolieu - Bassuet</b>		<b>12,00 60,00</b>
<i>Affinamento 36 mesi. 70% Chardonnay, 30% Pinot Meunier. Dosaggio 9 g</i>		
<b>Champagne Bolieu Cuvée Fleur De Craie Brut - Champagne Bolieu - Bassuet</b>		<b>85,00</b>
<i>Affinamento 60 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 6,5 g/l.</i>		
<b>Champagne Delavenne Grand Cru Brut Nature</b>	<b>Delavenne Père et Fils - Bouzy</b>	<b>13,00 70,00</b>
<i>Affinamento 60 mesi. 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay. Dosaggio 0 g/l.</i>		
<b>Champagne Delavenne Grand Cru Brut Rosé</b>	<b>Delavenne Père et Fils - Bouzy</b>	<b>14,00 75,00</b>
<i>Affinamento 36 mesi. 43% Chardonnay, 40% Pinot N e 17% Bouzy Rouge. Dosaggio 9g/l</i>		
<b>Champagne Thienot Brut - Reims</b>		<b>13,00 65,00</b>
<i>Affinamenti di 24 mesi. 45% Chardonnay, 35% Pinot N, 20% Pinot Meunier</i>		
<b>Champagne Thienot Brut VINTAGE - Reims</b>		<b>16,00 80,00</b>
<i>Affinamenti di 84 mesi. 45% Chardonnay, 35% Pinot N, 20% Pinot M (35% di vini di riserva)</i>		
<b>Champagne Thienot Brut Rosé- Reims</b>		<b>16,00 80,00</b>
<i>Affinamenti di 60 mesi. 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero (35% di vini di riserva)</i>		
<b>Champagne Thienot Brut Blanc de Blancs - Reims</b>		<b>16,00 80,00</b>
<i>Affinamenti di 72 mesi. 45% Chardonnay, 35% Pinot N, 20% Pinot M (80% di vini di riserva)</i>		
<b>Champagne Alain Couvreur Blanc De Blancs Brut - Prouilly a nord di Reims</b>		<b>12,00 60,00</b>
<i>Affinamento 60 mesi. 100% Chardonnay</i>		
<b>Champagne Alain Couvreur Rosé Brut - Prouilly a nord di Reims</b>		<b>12,00 60,00</b>
<i>Affinamento 60 mesi. 35% Pinot Nero, 35% Pinot Meunier, 30% Chardonnay</i>		
<b>Champagne Remi Couvreur Brut - Prouilly a nord di Reims</b>		<b>10,00 50,00</b>
<i>Affinamento 36 mesi. 50% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay</i>		
<b>Champagne Canard-Duchene Cuvée Léonie Brut</b>		<b>12,00 60,00</b>
<i>Affinamento 36 mesi. 50% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay</i>		

### 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 garantirà al Vino la sua integrità.

Quindi sarà possibile bere lo stesso vino anche dopo 6 mesi

## **I VINI**

<b>Rossi</b>	<b>EMILIA ROMAGNA</b>	<b>Calice Bottiglia</b>	
Sangiovese Rubicone igt "Guiry" '20 - Ten. Biodinamica Mara, S.Clemente (Rm)		5,00	25,00
Sangiovese Rubicone "Maramia" '17 - Ten. Biodinamica Mara, S.Clemente (Rm)		9,00	45,00
Cabernet Sauvignon DOC 19	Az.Ag. Tizzano, Colli Bolognesi (Bo)	4,00	18,00
Bologna Rosso DOC 20 (Cab. Sauvignon, Barbera, Merlot) - Az.Ag. Tizzano, Colli Bol. (Bo)		4,00	18,00
Sangiovese di Romagna Sup. "Il Conte Pietro" DOC 21 - Piccolo Brunelli, Galeata (FC)		4,00	18,00
Sangiovese "Notturmo" Predappio DOC	Drei Donà, Tenuta la Palazza (FC)	4,00	20,00
Sangiovese di Romagna Sup. Riserva "Pruno" DOC - Drei Donà, Tenuta la Palazza (FC)		9,00	45,00
Sangiovese di Romagna Superiore "Maestroso" Riserva 17 - T. SaDiVino, Predappio (FC)		8,00	45,00
<b>Bianchi</b>	<b>PIEMONTE</b>	<b>Calice Bottiglia</b>	
Chardonnay CosteBianche DOC 2022	Az.Ag. Coppo	5,00	25,00
Timorasso "Bertumé" DOC BIOLOGICO"	Az. Ag. Nebraie, Rocchetta Ligure (Al)	7,00	32,00
Roero Arneis DOCG "Enritard" 2017	Az.Cornarea, Canale (Cn)	8,00	38,00
Monteriolo 2017	Coppo- Canelli (At)		50,00
<b>Rossi e Rosè</b>		<b>Calice Bottiglia</b>	
Monferraro Rosso "Ciuchino"	Fontanafredda	4,00	20,00
Barbera del Monferrato "Ottosoldi" DOC	Ottosoldi - Gavi	4,00	20,00
Nebbiolo Langhe DOC 2021	Dosio Vigneti - La Morra (Cn)	5,00	20,00
Dolcetto d'Alba Superiore "Nassone" 2019 DOC	Dosio Vigneti - La Morra (Cn)	5,00	20,00
Barbera d'Asti Rosè "Sempre Lui"	Az Ag. Coppo	4,00	18,00
"il Rosato" Nebbiolo e Uva Rara	Az Ag. Conterno Nervi	4,00	18,00
Barbera d'Asti "l'Avvocata" DOCG 2022	Az Ag. Coppo	4,00	18,00
Gattinara 2020 Cantine Nervi GIACOMO CONTERNO		12,00	80,00
Barolo La Morra DOCG 2019	Dosio Vigneti - La Morra (Cn)	8,00	40,00
Barolo "Rocche dell'Annunziata" Docg 2018	Cantine Rinaldi, Barolo (Cn)		90,00
Barolo "Brunate" Docg 2018	Cantine Rinaldi, Barolo (Cn)		95,00
Barolo "Cannubi" Docg 2018	Cantine Rinaldi, Barolo (Cn)		100,00

<b>Bianchi</b>	<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Cuvèe Paul Bianco IGT (Pinot Bianco-Sauv-Chardonnay) - St.Paul, San Paolo (Bz)		4,00	18,00
Gewurtztraminer DOC 2022	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	20,00
Riesling "Bergspiel" 2022	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	20,00
Pinot Bianco DOC "Kalkberg"	St.Paul, San Paolo (Bz)	7,00	32,00
Sauvignon Blanc DOC "Schliff"	St.Paul, San Paolo (Bz)	7,00	32,00
Riesling "Bergspiel" 2022	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	20,00
Kerner DOC	Ebner, Campodazzo (Bz)	8,00	35,00
Gruner Veltliner DOC	Ebner, Campodazzo (Bz)	7,00	32,00
Sauvignon "Limes" Doc 2019	Cantine Ignaz Niedrist, Cornaiano (Bz)	9,00	45,00
Pinot Bianco "Limes" Doc 2019	Cantine Ignaz Niedrist, Cornaiano (Bz)	8,00	42,00
Gewurtztraminer "Lunare" DOC	Cantine Terlan (Bz)		55,00
Nosiola DOC "Schwarzhof" in Anfora	Cantine Zeni, San Michela (Tn)	5,00	22,00
<b>Rossi</b>		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Lagrein DOC	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Pinot Nero DOC	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Cuvèe Paul Rosso IGT (Lagrein, Merlot, Pinot Nero, Schiava) - St.Paul, San Paolo (Bz)		4,00	18,00
Pinot Nero Riserva "Ponkler" DOC 2016	Franz Haas (Bz)	25,00	110,00
<b>Bianchi</b>	<b>FRIULI VENEZIA GIULIA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Sauvignon Blanc "Teolis"	Murva, Prepotto (Go)	6,00	30,00
Friulano "Viarsa"	Murva, Prepotto (Go)	5,00	22,00
Chardonnay Isonzo Doc	La Boatina - Capriva del Friuli (Go)	4,00	18,00
Sauvignon Isonzo Doc	La Boatina - Capriva del Friuli (Go)	4,00	18,00
Ribolla Gialla "Iside" Venezia Giulia IGP 2021 - Az.Ag.Bosco del Merlo - Pra Maggiore (Pn)		4,00	18,00
Sauvignon Blanc "Turrano" Friuli DOC 2021 - Az.Ag.Bosco del Merlo - Pra Maggiore (Pn)		4,00	20,00
Pinot Grigio ramato delle Venezie DOC 2020 - Az.Ag.Bosco del Merlo - Pra Maggiore (Pn)		4,00	18,00
Sauvignon Collio DOC Russiz 2021 - Marco Felluga, Gradisca D' Isonzo (Go)		6,00	30,00
Ribolla Vinnae	Jermann, Villanova (Go)	6,00	32,00
Chardonnay	Jermann, Villanova (Go)	6,00	32,00
Pinot Grigio	Jermann, Villanova (Go)	6,00	32,00
Pinot Bianco	Jermann, Villanova (Go)	6,00	32,00
Vintage Tunina	Jermann, Villanova (Go)		55,00
Pinot Grigio Ramato della Castellada collio Doc 2016 - Az. La Castellada , Oslaje (Go)			50,00
<b>Rossi</b>		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Merlot Riserva "Campo Camino" Venezia DOC 2019 - Az.Ag.Bosco del Merlo - Pra Maggiore (Pn)		5,00	25,00
Collio Rosso Ris. d. Orzoni R. (Mer., Cab. F., Cab S.) 2017 Marco Felluga, D' Isonzo (Go)		12,00	60,00
Pinot Nero "Lonsblau" 2016	Jermann, Villanova (Go)		80,00

**Bianchi****LOMBARDIA e VENETO**

Riesling Renano 2019 "Heart Breaker"	Roeno, Val d'Adige (Vr)	7,00	35,00
Lugana Riserva Dop "Madre Perla" 2018 BIO - Az.Ag.Perla del G, Lonato del G (Bs)		7,00	32,00

**Rossi**

ButtaFuoco "56" IGT (Barbera, Croatina, uva Rara e Ughetta)Giorgi, Canneto Pavese (Pv)		8,00	40,00
Valpolicella Superiore Ripasso Doc "Casa Lupo"	Az. Ag. Casa Lupo (Vr)	5,00	30,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore "La Casetta" DOC - Domini Veneti, Negrar (Vr)		7,00	35,00
Amarone della Valpolicella DOCG 2020	Domini Veneti, Negrar (Vr)	10,00	50,00
Amarone Ris. della Valpol. Docg "Capitel Monte Olmi" 2016 - Az. Ag Tedeschi		20,00	80,00
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

**Bianchi****TOSCANA**

Calice Bottiglia

"Montepepe" IGT Bianco (70% Vermentino, 30% Vionier) 2019 Az.AG. Montepepe, Montignoso (Ms)		7,00	32,00
Chardonnay "La Pietra" doc 2019	Tenute del Cabreo (Si)	8,00	42,00
Sauvignon Costa Toscana Igt 2013 - Terre del Sillabo G. Pio Moretti, Cappella (Lu)		10,00	50,00
Chardonnay Costa Toscana Igt 2015 - Terre del Sillabo G. Pio Moretti, Cappella (Lu)		10,00	50,00

**Rossi**

Calice Bottiglia

Syrah e Merlot B.S.T. IGT 2021	Tenute A. Folonari	4,00	18,00
Morellino di Scansano" Bellamarsiglia" DOCG 2021	Az.PoggioArgentiera, Banditella (Gr)	4,00	18,00
Chianti Classico DOCG "Capotondo" 2021	Castelvecchi	5,00	22,00
Cabernet Franc "Poggioraso" IGT 2019	Az. PoggioArgentiera, Banditella (Gr)	10,00	50,00
Syrah "Poggioraso" IGT 2019	Az. PoggioArgentiera, Banditella (Gr)	8,00	38,00
Bolgheri Rosso Doc BIOLOGICO "Volpola 2020"	Podere Sapaio, Castagneto Carducci (Li)	9,00	42,00
"Cabreo" il Borgo (Sangiovese, Cabernet, Merlot) IGT 2019 - Tenute del Cabreo (Si)		13,00	65,00
Bruciato Bolgheri (Cab. Sau. Merlot. Syrah) DOC 2021 - Marchesi Antinori, Tenuta Tignanello (Fi)		7,00	35,00
Tignanello IGT 2020			120,00
Solaia 2018 Toscana IGT Rosso - Marchesi Antinori, Tenuta Tignanello (Fi)			350,00

**Bianchi****ABRUZZO, UMBRIA e MARCHE**

Calice Bottiglia

Cervaro della Sala (Chardonnay e Grechetto) Igt 2022 - Antinori			75,00
Trebbiano d'Abruzzo "Mario's 48" DOC 20 in Anfora - Az.Ag TERRAVIVA Tortoreto (Te)		6,00	28,00

**Rossi e Rosè**

Calice Bottiglia

**Cerasuolo Doc 2021 - Tenuta Torre Raone Loreto Aprutino (Pe)****5,00 22,00**

<b>Bianchi</b>	<b>LAZIO</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
"Colle dei Marmi" Fiano Lazio IGP 2019 BIO	Az. Ag. Le Rose, Genzano di R. (Rm)	8,00	40,00
"Artemisia" Lazio Bianco IGP 2021 BIO	Az. Ag. Le Rose, Genzano di R. (Rm)	6,00	30,00
Petit Manseng Lazio IGP 2021 BIO	Az. Ag. Le Rose, Genzano di R. (Rm)	5,00	25,00
<b>Rossi</b>		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Mantènghja igt Isola dei Nuraghi 14	Capichera, Arzachena (Ot)		100,00

<b>Bianchi</b>	<b>SICILIA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Etna Bianco (70% Carricante, 20% Catarratto, 10% Grillo) Quantico DOC BIO 2019		7,00	35,00
Chardonnay Vigna San Francesco Vigna Regaleali Doc <b>MAGNUM</b> - Tasca D'Almerita			90,00
<b>Rossi</b>		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Frappato Doc 2021	Tenuta Regaleali Tasca D'Almerita	5,00	20,00
Etna Rosso di Laura	Tenuta Benedetta	14,00	70,00
Sangiovese Unico 2016 IGT	Tenuta Benedetta	18,00	90,00

<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
Chablis Selection Massale Vieilles Vignes '20	Domaine Servin, Chablis	9,00	45,00
Moulin de Gassac Vionier '21	Mas de Daumas Gassac, Aniane	4,00	18,00
<b>Rossi</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 Duf, Nuits-Saint-G.		9,00	45,00
Moulin de Gassac Syrah '21	Mas de Daumas Gassac, Aniane	4,00	18,00

<b>Bianchi</b>	<b>VINI DOLCI e da MEDITAZ.</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Sauternes Selection '15 0,75	Domanine de Carbonnieu, Bommès	12,00	65,00
Moscato di Trani "Dulcis in Fundo" DOC	Cantine Torrento, Corato (Ba)	4,00	18,00
Moscato d'Asti Suri docg 2022 Villa Giada	Az. Ag. Coppo	4,00	18,00
<b>Rossi</b>		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Sangue di Giuda	Giorgi 1870 Oltre Po' Pavese	4,00	18,00

## "Mas Amiel" in Damigiana

8,00

*Il Mas Amiel 20 ans è un vino dolce naturale realizzato con uve Granache che, dopo l'arresto della fermentazione attraverso l'aggiunta di alcol, viene fatto sostare per un anno in damigiane di vetro prima di passare in botti di rovere dove rimane per almeno 20 anni. Come un miracolo della natura, grazie agli shock termici, all'ossidazione e all'effetto dei raggi del sole, il Mas Amiel 20 ans assume il suo colore ambrato e sviluppa aromi complessi di datteri, carrube, fichi secchi e liquirizia, risolvendo in un elegante finale, con note di spezie pregiate e con grande persistenza. La ridotta gradazione alcolica del Maury rispetto ad altre bevande alcoliche proposte a fine pasto, permette di berne anche due bicchierini senza il timore di doversi mettere alla guida. Questo vino dolce naturale risulta di grande equilibrio, grazie alla percezione ridotta di zucchero e alcol. Il terroir di provenienza e le modalità di produzione, lo rendono apprezzato da tutti i palati. Coi suoi delicati sentori di datteri, carrube, liquirizia e spezie pregiate, il Maury è facilmente abbinabile a dessert a base di cioccolato, pasticceria secca, ma anche a piatti di formaggi stagionati, selvaggina, acciughe del Cantabrico, fichi e prosciutto.*

