

# LE BOLLICINE - THE BUBBLES - LES VINS MOUSSEUX

## BOLLICINE METODO CLASSICO NON DOSATE O EXTRABRUT

Classic method sparkling wines - Vins mousseux méthode classique - Schaumweine nach klassischer Methode

<b>Alta Langa Limited Edition</b> <i>Brut</i> 30 mesi di affinamento sui lieviti	Fontanafredda Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%	Serralunga d'Alba	s.a.	€. 40
<b>Alta Langa Extra Brut</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Marziano Abbona Pinot nero e Chardonnay	Dogliani	2019	€. 41
<b>Alta Langa Blanc de Blanc</b> <i>Pas Dosè</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Bricco Maiolica Chardonnay in purezza	Diano d'Alba	2018	€. 40
<b>Arneis Blanc de Blanc Dos. Zero</b> 42 mesi di affinamento sui lieviti	Angelo Negro Uve Arneis in purezza	Canale d'Alba	2020	€. 40
<b>Alta Langa Riserva Zero</b> 72 mesi di affinamento sui lieviti	Enrico Serafino Uve Pinot nero in purezza	Canale d'Alba	2017	€. 60
<b>Alta Langa Pas dosé</b> 60 mesi di affinamento sui lieviti	Cocchi Uve Pinot nero in purezza	Cocconato d'Asti	2013	€. 60
<b>Alta Langa "165° Anniversario"</b> <i>Brut</i> 105 mesi di affinamento sui lieviti	Fontanafredda Uve Pinot nero in purezza	Serralunga d'Alba	s.a.	€. 54
<b>120+1® Pas Dosè</b> 10 anni di affinamento sui lieviti	Montalbera Uve a bacca nera	Castagnole Monf.to	n.a.	€. 50
<b>Cinque Pas Dosè</b> 5 anni di affinamento sui lieviti	Buvoli Pinot Nero in purezza	Gambugliano	n.a.	€. 70
<b>Blanc de Blancs Extra Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Contratto Chardonnay in purezza	Canelli	2015	€. 50
<b>Millesimato Pas Dosé</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Contratto 80% Pinot nero e 20 Chardonnay	Canelli	2013	€. 35
<b>Cuvée Novecento Pas Dosé</b> 80 mesi di affinamento sui lieviti	Contratto 80% Pinot nero e 20 Chardonnay	Canelli	2012	€. 50
<b>M.C. Blanc Pas Dosé</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Le Marie Chardonnay 50% e Pinot nero	Barge	2020	€. 31
<b>Special Cuvée Extra Brut</b> 7 anni in barrique e 6anni sui lieviti	Contratto 90% pinot nero 10% Chardonnay	Canelli	2012	€. 95
<b>Eli Brut Pas Dosé</b> 6 mesi di affinamento in miniere	L'Autin Chardonnay, pinot nero e altri	Barge	2011	€. 32
<b>Brut Nature</b> 30 mesi di affinamento sui lieviti	Enzo Boglietti Uve Nebbiolo in purezza	La Morra	2016	€. 32
<b>Valentino Brut Zero</b> 10 anni di affinamento sui lieviti	Rocche dei Manzoni Uve Chardonnay in purezza	Monforte d'Alba	2010	€. 73
 <b>Franciacorta Animante Extra Brut</b> Barone Pizzini		Provaglio d'Iseo	s.a.	€. 40
		<i>Magnum</i>	s.a.	€. 85
30 mesi di affinamento sui lieviti	Chardonnay 77%, Pinot nero 17%	Pinot bianco e Erbammat		
 <b>Franciacorta Edizione Naturae</b> - Barone Pizzini		Provaglio d'Iseo	s.a.	€. 47
40 mesi di affinamento sui lieviti	Chardonnay 60% e Pinot nero			

<b>Franciacorta Brut</b> 24 mesi di affinamento sui lieviti	La Fiorita 65%Chardonnay, 35% Pinot Nero	Ome	2022	€ 40
<b>Franciacorta Dosaggio Zero</b> 24 mesi di affinamento sui lieviti	La Fiorita Chardonnay e Pinot nero	Ome	2019	€ 45
<b>Franciacorta Gran Cuvée Alma</b> <i>Non Dosato</i> 30 mesi di affinamento	Bellavista 90%Chardonnay e 10% pinot nero	Erbusco	2019	€ 70
<b>Franciacorta Vintage Collection</b> <i>Dosage Zero</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Cà del Bosco Chardonnay, pinot bianco e nero	Erbusco	2015	€ 80
<b>Franciacorta Berlucchi '61 Nature - Guido Berlucchi</b> 60 mesi di affinamento sui lieviti	Chardonnay e 30% pinot nero	Cortefranca	2011	€ 40
<b>Franciacorta Nature Blanc de Blancs '61</b> 6 mesi in barrique	Guido Berlucchi Chardonnay in purezza	Cortefranca	2014	€ 55
<b>Franciacorta Extreme</b> <i>Extra Brut</i> 7 anni di affinamento sui lieviti	Palazzo Lana - Berlucchi Pinot nero in purezza	Cortefranca	2009	€ 87
<b>Franciacorta Francesco I°</b> <i>Extra Brut</i> 2 anni di affinamento sui lieviti	Uberti Chardonnay Pinot bianco Pinot nero	Erbusco	n.a	€ 42
<b>Franciacorta Comarì del Salem</b> <i>Extra Brut</i> 6 anni di affinamento sui lieviti	Uberti Chardonnay Pinot bianco	Erbusco	2015	€ 65
<b>Franciacorta Quinque Cuvée</b> <i>Extra Brut</i> 10 anni di affinamento sui lieviti	Uberti Chardonnay in purezza	Erbusco	n.a	€ 90
<b>Franciacorta Pas Dosè</b> 4 anni di affinamento sui lieviti	Vezzoli Chardonnay in purezza	Erbusco	n.a	€ 50
<b>Franciacorta Dosage Zero</b> 3 anni di affinamento sui lieviti	Vezzoli Chardonnay e Pinot nero	Erbusco	n.a.	€ 35
<b>Franciacorta Nefertiti</b> <i>Extra Brut</i> 3 anni di affinamento sui lieviti	Vezzoli Chardonnay in purezza	Erbusco	2014	€ 49
<b>Castel Guelfo Riserva dei Fondatori – La Perla del Garda</b> <i>Extra Brut</i> 72 mesi di affinamento sui lieviti	La Perla del Garda Chardonnay in purezza	Lonato	2015	€ 80
<b>Trento Classico Nature</b> 32 mesi di affinamento sui lieviti	Pedrotti Chardonnay in purezza	Nomi	2021	€ 44
<b>Trento Classico Dosaggio Zero</b> <i>Riserva</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Letrari Chardonnay e Pinot Nero	Rovereto	2020	€ 45
<b>Tre Classico</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Buvoli Pinot nero in purezza	Gambugliano	n.a.	€ 53
<b>Nero d'Avola Millesimato</b> <i>Extra Brut</i> 36 mesi sui lieviti	Cristo di Campobello Nero d'Avola in purezza	Sicilia	2017	€ 60
<b>Nove Classico</b> 9 anni di affinamento sui lieviti	Buvoli Pinot nero in purezza	Gambugliano	n.a.	€ 100

### BOLLICINE A METODO CLASSICO BRUT

*Classic method sparkling wines - Vins mousseux méthode classique - Schaumweine nach klassischer Methode*

<b>Alta Langa Brut Millesimato</b> 30 mesi di affinamento sui lieviti	Deltetto Uve Pinot nero e Chardonnay	Canale d'Alba	2019	€ 40
<b>Alta Langa Blanc de Noir Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Casa E. di Mirafiore Uve Pinot nero in purezza	Serralunga d'Alba	2018	€ 46

<b>Alta Langa Brut</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Brandini Uve Pinot nero e Chardonnay	La Morra	2018	€ 35
<b>Alta Langa Millesimato</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Marcalberto Uve Pinot nero e Chardonnay	Santo Stefano Belbo	2019	€ 45
<b>Alta Langa “Totocorde” Brut</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Cocchi Uve Pinot nero e 20 Chardonnay	Cocconato	2016	€ 45
<b>Alta Langa Oudeis Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Enrico Serafino Uve Pinot nero e Chardonnay	Canale d’Alba	2016	€ 30
<b>Alta Langa «For England» Blanc de Noirs – Contratto</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Uve Pinot nero in purezza	Canelli	2017	€ 57
<b>Alta langa Alasia Brut Riserva</b> 100 mesi di affinamento sui lieviti	Il Cascinone Uve Pinot nero in purezza	Acqui Terme	2010	€ 30
<b>Alta Langa Nature</b> 31 mesi di affinamento sui lieviti	Marcalberto Uve Pinot nero in purezza	Santo Stefano Belbo	2019	€ 55
<b>Alta langa Bacco d’Oro Brut</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Contratto Uve Pinot nero e Chardonnay	Canelli	2017	€ 40
<b>Metodo Classico Ascheri</b> <i>Brut</i> 12 mesi di affinamento	Ascheri da uve nebbiolo	La Morra	2022	€ 30
<b>Metodo classico Nature Graia</b> <i>Brut</i> 30 mesi di affinamento	Claudio Mariotto 50% Timorasso 50% Cortese	Sarezzano	n.a.	€ 30
<b>Blanc de Blanc Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Cantina Pastori Colombo Chardonnay in purezza	Bubbio	2016	€ 38
<b>Blanc de Blancs Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Marcalberto Uve Chardonnay in purezza	Santo Stefano Belbo	2018	€ 45
<b>Brut Millesimato</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Cascina Gentile Uve Cortese in purezza	Capriata d’Orba	2017	€ 35
<b>Chèrium Cuvée Brut</b> Non dichiarato	Balbiano Uve a Bacca Bianca	Andezeno	2021	€ 25
<b>Sansannè Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Marcalberto Uve Pinot nero e Chardonnay	Santo Stefano Belbo	n.a.	€ 35
<b>Cuvèe Tradizione Erbaluce</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Orsolani Uve Erbaluce in purezza	San Giorgio Canavese	2017	€ 30
<b>Valentino “Elena” Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Rocche dei Manzoni Uve Chardonnay e Pinot nero	Monforte d’Alba	2020	€ 40
<b>Franciacorta Brut</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Borgo La Gallinaccia Chardonnay e pinot nero	Rodengo Saiano	n.a.	€ 48
<b>Franciacorta Francesco I°</b> 2 anni di affinamento sui lieviti	Uberti Chardonnay Pinot bianco Pinot nero	Erbusco	n.a.	€ 41
<b>Franciacorta Brut Millesimato</b> 3 anni di affinamento sui lieviti	Vezzoli Chardonnay in purezza	Erbusco	2017	€ 34
<b>Franciacorta Brut</b> 2 anni di affinamento sui lieviti	Vezzoli Chardonnay in purezza	Erbusco	n.a.	€ 30
<b>Franciacorta Cuvée Prestige ed.45</b> <i>Brut</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Cà del Bosco Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero	Erbusco	n.a.	€ 55
<b>Franciacorta “Berlucchi 61”</b> <i>Extra Brut</i> 24 mesi di affinamento sui lieviti	Guido Berlucchi Chardonnay e pinot nero	Cortefranca	2018	€ 35

<b>Franciacorta Sempiterre Cuvée</b> 24 mesi di affinamento sui lieviti	I Barisèi 90% Chardonnay e pinot nero	Erbusco	2021	€ 34
<b>Trento Brut Bouquet</b> 32 mesi di affinamento sui lieviti	Pedrotti Chardonnay in purezza	Nomi	2021	€ 48
<b>Trento Brut Riserva</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Letrari Chardonnay e Pinot Nero	Rovereto	2021	€ 48
<b>Pomino Leonia Brut</b> 32 mesi di affinamento sui lieviti	Frescobaldi Chardonnay e pinot nero	Pontassieve	2016	€ 44
<b>Cuvée Voyage Brut</b> 24 mesi sui lieviti	Frescobaldi Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco	Pontassieve	s.a.	€ 35
<b>Etna Millesimato Brut</b> 40 mesi di affinamento sui lieviti	Cottanera Uva Nerello Mascalese in purezza	Castiglione di Sicilia	2016	€ 58
<b>Etna Blanc de Noirs Gaudensius</b> 32 mesi di affinamento sui lieviti	Firriato Uva Nerello Mascalese in purezza	Paceco	2021	€ 35
<b>Gaudensius Blanc de Blanc Brut</b> 32 mesi di affinamento sui lieviti	Firriato Chardonnay e Carricante	Paceco	2021	€ 36
<b>Nebolè Dosaggio Zero</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Travaglini	Gattinara	2017	€ 45
<b>Calce bianco Vintage</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	San Marzano	San Marzano	2017	€ 40
<b>Donnafugata Brut Millesimato</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Donnafugata	Sicilia	2018	€ 40

## BOLLICINE A METODO CLASSICO SATÈN

*Classic method sparkling wines - Vins mousseux méthode classique - Schaumweine nach klassischer Methode*

 <b>Franciacorta Satèn Brut</b> 40 mesi di affinamento sui lieviti	Barone Pizzini Chardonnay in purezza.	Provaglio d'Iseo	2018	€ 47
<b>Franciacorta Satèn Brut</b> 2 anni di affinamento sui lieviti	Vezzoli Chardonnay in purezza	Erbusco	n.a.	€ 35
<b>Franciacorta Satèn Brut "Fatenasso" Borgo La Gallinaccia</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Borgo La Gallinaccia Chardonnay in purezza	Rodengo Saiano	n.a.	€ 50
<b>Franciacorta Satèn Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Bellavista Chardonnay in purezza	Erbusco	2016	€ 65
<b>Franciacorta Satèn Brut</b> 35 mesi di affinamento sui lieviti	I Barisèi Chardonnay in purezza	Erbusco	2016	€ 40
<b>Vintage Collection Satèn</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Cà del Bosco Chardonnay e Pinot Bianco	Erbusco	2016	€ 65
<b>Franciacorta Magnificentia Satèn</b> 4 anni di affinamento sui lieviti	Uberti Chardonnay Pinot bianco Pinot nero	Erbusco	2017	€ 61
<b>Franciacorta Millesimato Satèn</b> 55 mesi di affinamento sui lieviti	La Fiorita Chardonnay in purezza	Ome	2016	€ 57
<b>Franciacorta Satèn Brut</b> 30 mesi di affinamento sui lieviti	La Fiorita Chardonnay in purezza	Ome	2018	€ 45

## RISERVE DI BOLLICINE A METODO CLASSICO BRUT

<b>Nature Brut “Reban”</b> <i>Non dosato</i> 24 mesi di affinamento sui lieviti	Les Crêtes	Valle d’Aosta	s.a.	€. 40
<b>Alta langa Bianc’d Bianc Milles.</b> <i>Brut</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Cocchi Uve Chardonnay in purezza	Cocconato	2015	€. 44
<b>Blanc de Noirs Millesimato</b> 24 mesi di affinamento sui lieviti	Marchesi Alfieri Uve Pinot Nero in purezza	San Martino Alfieri	2017	€. 36
<b>Valentino Cuvée Speciale DOOR</b> 185 th - Rocche dei Manzoni - Monforte d’Alba 8 anni di affinamento sui lieviti	Uve a bacca nera		s.a.	€. 82
<b>Pinot Nero Spumante Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Castello di Neive Uve Pinot Nero in purezza	Neive	2014	€. 36
<b>Erbaluce Cuvée des Paladins</b> <i>Brut</i> 40 mesi di affinamento sui lieviti	Domenico Tappero Merlo Uve Erbaluce in purezza	Parella	2015	€. 48
<b>Montecarlo Limited Edition</b> <i>Brut</i> 24 mesi di affinamento sui lieviti	Cuvage Uve Cortese in purezza	Acqui Terme	s.a.	€. 50
<b>Franciacorta Alma Gran Cuvée</b> <i>Brut</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Bellavista Chardonnay 79%, pinot nero 20% e Pinot Bianco	Erbusco	s.a.	€. 45
<b>Alta Langa Blanc de Blancs</b> <i>Riserva</i> 42 mesi di affinamento sui lieviti	Carlo Deltetto Uve Chardonnay in purezza	Canale d’Alba	s.a.	€. 50
<b>Franciacorta Mariadri Cuvée Millesimato - I Barisèi</b> <i>Brut</i> 65 mesi di affinamento sui lieviti	Chardonnay in purezza	Erbusco	2013	€. 51
<b>Franciacorta Teatro della Scala</b> <i>Brut</i> 60 mesi di affinamento sui lieviti	Bellavista Chardonnay 72%, Pinot Nero 28%	Erbusco	2015	€. 60
 <b>Franciacorta Bagnadore</b> 60 mesi di affinamento sui lieviti <i>Riserva</i>	Barone Pizzini Chardonnay 59% Pinot nero 41%	Provaglio d’Iseo	2014	€. 95
<b>Trento Classico Quore Riserva</b> 60 mesi di affinamento sui lieviti	Letrari Chardonnay in purezza.	Rovereto	2015	€. 65
<b>Ferrari limited ed. Missoni Red</b> <i>Brut</i> 4 anni di affinamento sui lieviti	Fratelli Lunelli Chardonnay in purezza	Trento	s.a.	€. 63
<b>Ferrari limited ed. Missoni Green</b> <i>Brut</i> 4 anni di affinamento sui lieviti	Fratelli Lunelli Chardonnay in purezza	Trento	s.a.	€. 63
<b>Ferrari limited ed. Missoni BeW</b> <i>Brut</i> 4 anni di affinamento sui lieviti	Fratelli Lunelli Chardonnay in purezza	Trento	s.a.	€. 63
<b>Trento Classico Ferrari Perlé</b> <i>Brut</i> 8 anni di affinamento sui lieviti	Fratelli Lunelli Chardonnay in purezza	Trento	2011	€. 68
<b>Trento Classico Ferrari Perlé Zero</b> <i>Extrabrut</i>	Fratelli Lunelli Chardonnay in purezza	Trento	2012	€. 90
<b>Trento Classico Ferrari Perlé Nero</b> <i>Brut</i> 8 anni di affinamento sui lieviti	Fratelli Lunelli Uve Pinot Nero in purezza	Trento	2011	€. 105
<b>Trento DOC "Riserva Lunelli" Ferrari</b> 7 anni di affinamento sui lieviti	Fratelli Lunelli Uve Chardonnay in purezza	Trento	2015	€. 90
<b>Trento Doc Giulio Ferrari Riserva</b> 10 anni di affinamento sui lieviti	Fratelli Lunelli Uve Chardonnay in purezza	Trento	2011	€. 250
<b>Trento Doc Bruno Lunelli Riserva</b> <i>Brut</i> 15 anni di affinamento sui lieviti	Fratelli Lunelli Uve Chardonnay in purezza	Trento	2006	€. 800

<b>Vintage Collection Brut</b>	Cà del Bosco	Erbusco	2018	€ 75
48 mesi di affinamento sui lieviti	Chardonnay 55%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 30%.		2015	€ 80
<b>Alta Langa Riserva Zero 140</b>	Enrico Serafino	Canale d'Alba	2005	€ 170
<i>Extrabrut</i> 140 mesi di affinamento sui lieviti	Chardonnay 85% e Pinot nero		2004	€ 160
			2007	€ 180
			2009	€ 200
<b>Franciacorta "Vittorio Moretti"</b>	Bellavista	Erbusco	2013	€ 150
<i>Extrabrut</i> 90 mesi di affinamento sui lieviti	Chardonnay 58%, Pinot Nero 42%	<i>Magnum 1.5l</i>	2013	€ 570
		<i>Magnum 3l</i>	2013	€ 1000
<b>Trento Classico Riserva</b>	Pedrotti	Nomi	1988	€ 300
<i>Extrabrut</i> 10 anni di affinamento sui lieviti	Chardonnay e Pinot noir			

### BOLLICINE A METODO CLASSICO ROSE'

*rosè sparkling wines - Vins mousseux rosè – rosè Schaumweine*

<b>M.C. Rosé Pas Dosé</b>	Le Marie	Barge	s.a.	€ 31
36 mesi di affinamento in miniere	Blend di vitigni autoctoni bacca nera			
 <b>Rosé de Noirs «N» Brut</b>	Carlo Deltetto	Canale d'Alba	s.a.	€ 36
36 mesi di affinamento sui lieviti	Blend di Pinot Nero e del vitigno rosso più importante			
<b>Pinot nero</b>	Le Fracce	Mairano di Casteggio	2018	€ 35
36 mesi di affinamento sui lieviti	Uve Pinot Nero in purezza			
<b>Franciacorta Rosè Brut</b>	Vezzoli	Erbusco	s.a.	€ 35
4 anni di affinamento sui lieviti	Pinot nero in purezza			
<b>Alta Langa Alasia Rosé Brut</b>	Il Cascinone	Acqui Terme	2016	€ 35
36 mesi di affinamento sui lieviti	Uve Pinot Nero in purezza			
<b>Alta Langa Rosè</b>	Bricco Maiolica	Diano d'Alba	s.a.	€ 40
<i>Pas Dosé</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Uve Pinot Nero in purezza			
<b>Eli Brut Rosé</b>	L'Autin	Barge	s.a.	€ 37
36 mesi di affinamento in miniere	Blend di Pinot Nero e Chardonnay			
<b>Alta Langa Rosè</b>	Brandini	La Morra	s.a.	€ 40
<i>Brut</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Uve Pinot Nero e Chardonnay			
<b>Nature Brut Rosè "Neblu"</b>	Les Crêtes	Valle d'Aosta	s.a.	€ 40
<i>Non dosato</i> 24 mesi di affinamento sui lieviti				
<b>Metodo Classico Pas Dosé</b>	Le Fracce	Mairano di Casteggio	2017	€ 40
48 mesi di affinamento sui lieviti	<i>Uve Pinot Nero in purezza</i>			
<b>Maria Elisa Rose Extra Brut</b>	Angelo Negro	Monteu Roero	s.a.	€ 40
60 mesi di affinamento sui lieviti	Uve Nebbiolo in purezza.			
<b>Rosé Brut</b>	Marcalberto	Santo Stefano Belbo	s.a.	€ 40
24 mesi di affinamento sui lieviti	Blend di Pinot Nero e Chardonnay			
<b>Franciacorta Rosè</b>	La Fiorita	Ome	s.a.	€ 40
24 mesi di affinamento sui lieviti	Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%			
<b>Etna Gaudensius Rosé Brut</b>	Firriato	Paceco	s.a.	€ 41
32 mesi di affinamento sui lieviti	Uva Nerello Mascalese in purezza			
<b>Alta Langa Contessa Rosa</b>	Fontanafredda	Serralunga d'Alba	s.a.	€ 43
<i>Brut</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Uve Pinot Nero in purezza			

<b>Franciacorta Rosé Cuvée Millesimato - I Barisèi</b>	Erbusco	2016	€ 44
<i>Brut</i> 45 mesi di affinamento sui lieviti Uve Pinot Nero in purezza			
<b>Reban Pas Dosé</b>	Valle d'Aosta	2018	€ 45
<i>Pas Dosé</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti Uve Pinot Nero in purezza			
<b>Grand Rosé "Bussolera"</b>	Mairano di Casteggio	2016	€ 45
<i>Brut</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti Uve Pinot Nero in purezza			
<b>Alta Langa Rosé Riserva</b>	Bubbio	2015	€ 45
<i>Brut</i> 60 mesi di affinamento sui lieviti Uve Pinot Nero in purezza			
 <b>Franciacorta Edizione Rosé Brut - Barone Pizzini</b>	Provaglio d'Iseo	s.a.	€ 45
40 mesi di affinamento sui lieviti Pinot nero 80%, Chardonnay 20%			
<b>Alta langa "Rösa" Brut</b>	Cocconato	2017	€ 50
36 mesi di affinamento sui lieviti Uve Pinot Nero in purezza			
<b>Trento Brut Rosé Millesimato</b>	Nomi	2015	€ 50
48 mesi di affinamento sui lieviti Chardonnay e Pinot noir			
<b>Leonia Rosé Brut</b>	Pontassieve	s.a.	€ 50
36 mesi di affinamento sui lieviti Uve Pinot Nero in purezza			
<b>Franciacorta Rosé '61 Nature</b>	Cortefranca	2014	€ 55
60 mesi di affinamento sui lieviti Uve Pinot Nero in purezza			
<b>Tre Classico Rosé Extra Brut</b>	Gambugliano	n.a.	€ 56
3 anni di affinamento sui lieviti Pinot Nero in purezza			
<b>Alta Langa «For England» Rosé</b>	Canelli	2018	€ 57
<i>Pas Dosé</i> 80 mesi di affinamento sui lieviti Uve Pinot Nero in purezza			
<b>Nero d'Avola Millesimato</b>	Sicilia	2017	€ 60
<i>Extra Brut</i> 36 mesi sui lieviti Nero d'Avola in purezza			
<b>Franciacorta Riserva Rosé</b>	Erbusco	2016	€ 65
<i>Brut</i> 60 mesi di affinamento sui lieviti Chardonnay 62%, Pinot Nero 38%			
<b>Alta Langa Zero de Saignée</b>	Canale d'Alba	2017	€ 70
<i>Pas Dosé</i> 60 mesi di affinamento sui lieviti Uve Pinot Nero in purezza			
<b>Valentino Brut Zero Rosé</b>	Monforte d'Alba	2018	€ 73
10 anni di affinamento sui lieviti Uve Chardonnay in purezza			
<b>Cuvée Prestige Rosé Ed.43</b>	Erbusco	s.a.	€ 75
30 mesi di affinamento sui lieviti 80 % Pinot Nero 20% Chardonnay			
<b>Sette Classico Rosé Extra Brut</b>	Gambugliano	n.a.	€ 87
7 anni di affinamento sui lieviti Pinot Nero in purezza			
<b>Trento Classico Ferrari Perlé Rosé Fratelli Lunelli</b>	Trento	2017	€ 80
<i>Brut</i> 8 anni di affinamento sui lieviti Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%			
<b>Franciacorta Anna Maria Clementi Rosé Cà del Bosco</b>	Erbusco	2011	€ 250
<i>Brut</i> 9 anni di affinamento sui lieviti Uve Pinot Nero in purezza			
<b>Calce Rosé Vintage</b>	San Marzano	2017	€ 46
36 mesi di affinamento sui lieviti Chardonnay, Negroamaro			
<b>Trento Doc Giulio Ferrari Riserva Rosé Fratelli Lunelli</b>	Trento	2010	€ 300
<i>Extra Brut</i> 10 anni di affinamento sui lieviti Pinot Nero in purezza			

## METODO MARTINOTTI

### (DETTO ANCHE CHARMAT, RIFERMENTAZIONE IN GRANDI CONTENITORI)

*Charmat method sparkling wines - Vins effervescents méthode Charmat - Schaumweine nach Charmat-Methode*

#### SPUMANTI EXTRABRUT la tipologia più secca, da aperitivo

<b>Prosecco "Via Venti"</b>	Extra brut	Masottina	s.a.	€ 20
-----------------------------	------------	-----------	------	------

#### SPUMANTI BRUT la tipologia da tutto pasto

<b>Cormorano da uve merlot e Pinot nero</b>	Brut	Produttori di Cormons	s.a.	€ 20
<b>Ribolla Gialla</b>	Brut	Produttori di Cormons	s.a.	€ 22
<b>Ribolla Gialla Millesimata</b>	Brut	Zoerzettig	2021	€ 25
<b>Prosecco di Valdobbiadene "Servo Suo"</b>	Brut	Colsaliz	s.a.	€ 20

#### SPUMANTI EXTRADRY la tipologia da fine pasto o con piatti saporiti

<b>Cuvée Blanche Montalbera da uve Piemontesi</b>	Extra dry	Montalbera	s.a.	€ 20
<b>Prosecco di Valdobbiadene "Servo Suo"</b>	Extra dry	Colsaliz	s.a.	€ 20
<b>Prosecco Calmaggione</b>	Extra dry	Masottina	2020	€ 20
<b>Prosecco Contrada Granda</b>	Extra dry	Masottina	2020	€ 20
<b>Prosecco di Valdobbiadene Superiore "Bandarossa"</b>		Bortolomiol	2020	€ 20
<b>Prosecco di Valdobbiadene R.D.O</b>	Brut	Masottina	2020	€ 23
<b>Prosecco Superiore di Cartizze</b>	Extra dry	Bortolomiol	2018	€ 30
<b>Bolle di Gioia</b>	Brut	Conti Thun	s.a.	€ 25
<b>Prosecco "Cuvée Sergio 1887"</b>	Extra Dry	Mionetto	s.a.	€ 25

#### SPUMANTI ROSE' la tipologia da tutto pasto

<b>Piemonte Rosato da uve Barbera</b>	Brut	Pico Maccario	s.a.	€ 24
<b>Prosecco Treviso Rosé "Via Venti"</b>	Brut	Masottina	s.a.	€ 22
<b>"Servo Suo" Cuvée Rosé</b>	Brut	Colsaliz	s.a.	€ 20
<b>Cormorano Rosè da uve merlot e Pinot nero</b>	Brut	Produttori di Cormons	s.a.	€ 20
<b>Bardolino Fior di Rosa da uve Corvina</b>	Extra Dry	Guerrieri Rizzardi	s.a.	€ 23
<b>Chiulin Rosè</b>	Brut	Balbiano	s.a.	€ 25
<b>Bolle di Micaela Rosé da Uve Gropello</b>	Brut	Conti Thun	s.a.	€ 28
<b>Cuvée Rosè</b>	Extra Dry	Montalbera	s.a.	€ 25

**CREMANT: Metodo Classico** *(Il Crémant è un vino spumante prodotto con metodo classico, altrimenti detto metodo champenoise. Più delicato, meno gasato e più morbido rispetto agli altri spumanti.)*

<b>Crémant de Limoux An 825</b>	Gèrard Bertrand	Limoux	2020	€ 40
<b>Crémant de Limoux An 825 Rosé</b>	Gèrard Bertrand	Limoux	2020	€ 40
<b>Crémant de Bourgogne</b>	Trenel	Bourgogne	s.a.	€ 48

# CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE de MONTAGNE de REIMS

<b>Théophile Brut</b> 30 mesi di affinamento sui lieviti	Louis Roederer Pinot Noir , Chardonnay e Pinot Meunier	Reims	n.m.	€. 55
<b>Ice Impérial Brut</b> Il 20%-30% di vini di riserva	Moët & Chandon Pinot Noir 50%, Pinot Meunier 40% e Chardonnay	Reims	n.m.	€. 60
<b>Rèserve Grand Cru</b> <i>Brut</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Mailly Pinot Noir 75% e Chardonnay	Montegne di Reims	n.m.	€. 60
<b>Brut Grand Cru Cuvée</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Barbier Louvet 60% Pinot noir 40% Chardonnay	Montegne di Reims	n.m.	€. 63
 <b>Gran Réserve Premier Cru</b> 24 mesi di affinamento sui lieviti	Vilmart & Cie Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%	Rilly la Montagne	n.m.	€. 65
<b>Cuvée Prestige Brut</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Taittinger Pinot Noir 75% e Chardonnay	Reims	n.m.	€. 70
<b>Sauvage pas de Meunier Nature</b> <i>Brut</i> 42 mesi di affinamento sui lieviti	Famille Delouvin Pinot Meunier in purezza	Montegne di Reims	n.m.	€. 70
<b>Mes Racines Grand Cru</b> <i>Brut</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Alfred Tritant 67% Pinot Noir, 33% Chardonnay	Bouzy	n.m.	€. 70
<b>Brut Premier</b> 30 mesi di affinamento sui lieviti	Louis Roederer Pinot Noir 40%, Chardonnay 40% e Pinot Meunier	Reims	n.m.	€. 75
<b>Brut Réserve</b> 40% di vini di riserva	Charles Heidsieck Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Nero	Reims	n.m.	€. 75
<b>Brut Yellow Label</b> 30 al 45% di vini di riserva	Veuve Clicquot Ponsardin Pinot Noir , Meunier e Chardonnay	Reims	n.m.	€. 80
<b>Brut Essentiel</b> <i>Brut</i> 4 anni sui lieviti	Piper Heidsieck 50% Pinot Noir, 30% Meunier, 20% Chardonnay	Reims	s.a.	€. 80
<b>Mon Essentiel Grand Cru</b> <i>Extra Brut</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Alfred Tritant Pinot Noir 2/3, Chardonnay 1/3	Bouzy	n.m.	€. 80
<b>Brut Millésimé</b> 60 mesi di affinamento sui lieviti	Taittinger Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%	Reims	2014	€. 85
<b>Grand Cru Prelude Brut</b> 60 mesi di affinamento sui lieviti	Taittinger Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%	Reims	n.m.	€. 85
<b>Les Folies de la Marquetterie</b> 1er Cru <i>Brut</i> 20 mesi di affinamento sui lieviti	Taittinger Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%	Reims	n.m.	€. 85
<b>Special Cuvée Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Bollinger 60% Pinot Nero 25% Chardonnay 15% Pinot Meunier	Reims	n.m.	€. 85
 <b>Cellier D'or Premier Cru</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Vilmart & Cie Chardonnay 80% e Pinot Noir	Rilly la Montagne	2015	€. 98
<b>Brut « R »</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Maison Ruinart Pinot Nero 57%, Chardonnay 40% e Pinot Meunier 3%	Reims	s.a.	€. 100
<b>Grand Cru Blanc de Blanc Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Charles Heidsieck Chardonnay in purezza	Reims	2006	€. 100
<b>Blanc de Blanc Essentiel</b> <i>Extra Brut</i> 36 mesi sui lieviti	Piper Heidsieck Chardonnay in purezza	Reims	2014	€. 110
<b>Blanc de Blancs Grand Cru</b> <i>Extra Brut</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Pierre Paillard Chardonnay in purezza	Bouzy	2015	€. 110

<b>Blanc de Noir Grand Cru Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Pierre-Paillard Pinot Noir in purezza	Bouzy	n.m.	€ 110
<b>Les Parcelles Bouzy Grand Cru</b> <i>Extra Brut</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Pierre-Paillard Chardonnay e Pinot Noir	Bouzy	n.m.	€ 118
<b>Brut Vintage</b> 5 anni sui lieviti	Piper Heidsieck 48% Chardonnay, 52% Pinot noir	Reims	2014	€ 115
<b>Blanc de Blancs Vintage</b> 60 mesi di affinamento sui lieviti	Louis Roederer Chardonnay in purezza	Reims	2013	€ 120
<b>Vintage Brut</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Louis Roederer Pinot nero 70% e Chardonnay 30%	Reims	2013	€ 120
<b>Pinot Noir vz16</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Bollinger Pinot Nero 57%, Chardonnay 40% e Pinot Meunier 3%	Reims	2016	€ 180
<b>Brut Nature Philippe Starck</b> 5 anni di affinamento sui lieviti	Louis Roederer Pinot Noir 55%, Pinot Meunier 25%, Chardonnay 20%	Reims	2015	€ 130
<b>Pinot Noir tx 17</b> 42 mesi di affinamento sui lieviti	Bollinger Pinot Nero in purezza	Reims	2017	€ 200
<b>La Grande Année</b> 60 mesi di affinamento sui lieviti	Bollinger Pinot Nero 66%, Chardonnay 34%	Reims	2014	€ 230
<b>Cuvee Divine Solera</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Leclerc Pinot Nero 57%, Chardonnay 40% e Pinot Meunier 3%	Reims	s.a.	€ 250
<b>Grande cuveè 169 ème Edition</b> 13 anni di affinamento sui lieviti	Krug Pinot Noir 51%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 19%	Reims	2013	€ 300
<b>Brut "Rare"</b> <i>Brut</i> 4 anni sui lieviti	Piper Heidsieck 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir	Reims	2008	€ 330
<b>R.D. 2007</b> 37% Chardonnay, 63% Pinot Nero	Bollinger	Reims	2007	€ 350

## CHAMPAGNE de VALLÉE DE LA MARNE

<b>Extra Brut</b> 30 di vini di riserva	Gosset Pinot Noir , Chardonnay e Meunier	Aÿ	n.m.	€ 50
<b>Grande Réserve Brut</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Gosset Pinot Noir, Chardonnay e Meunier	Aÿ	n.m.	€ 55
<b>Francois Chaumont Blanc de Noirs</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Francois Chaumont Pinot Noir in purezza	Puisieulx	n.m.	€ 59
<b>Esprit Libre</b> <i>ExtraBrut</i>	Jean Diot 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier	Epernay	n.m.	€ 65
<b>Premiere Regarde Brut</b> 40% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier	Jean Diot	Epernay	n.m.	€ 50
<b>Magie Blanche de Blanc</b> Chardonnay in purezza	Jean Diot	Epernay	n.m.	€ 65
<b>Blanc De Blancs Grand Cru</b> La base è maturata in botti di rovere	Collard-Picard Chardonnay in purezza	Epernay	n.m.	€ 110
<b>Brut Millèsime</b> La base è maturata in barrique di quercia	Alfred Gratien Chardonnay Pinot nero Pinot Menieur	Epernay	2007	€ 100
<b>Brut Classique</b> La base è maturata in barrique di quercia	Alfred Gratien Chardonnay Pinot Menieur Pinot nero	Epernay	n.m.	€ 75
<b>Cuvèe Paradis</b> La base è maturata in barrique di quercia	Alfred Gratien Chardonnay Pinot nero	Epernay	2013	€ 130

<b>Blanc de Blanc Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Perrier- Jouët Chardonnay in purezza	Epernay	n.m.	€ 98
<b>Blanc de Blanc Brut</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Lallier Chardonnay in purezza	Aÿ	n.m.	€ 70
<b>Brut R.014</b> 83 % uve del 2013, resto di riserve	Lallier Pinot Noir e Chardonnay	Aÿ	2014	€ 60
<b>Brut Majeur</b> 30 mesi di affinamento sui lieviti	Ayala Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 20%	Aÿ	n.m.	€ 72
 <b>Hommage Parcellaire Les Roches - André Heucq</b>		Cuisles	2014	€ 110
<i>Brut Nature</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti Uva Pinot Meunier in purezza				
 <b>Hommage Parcellaire Les Vignes - André Heucq</b>		Cuisles	2014	€ 110
<i>Brut Nature</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti Uva Chardonnay in purezza				
 <b>Hommage Parcellaire La Sablonière - André Heucq</b>		Cuisles	2014	€ 110
<i>Brut Nature</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti Uva Pinot Noir in purezza				
 <b>Héritage Assemblage</b> <i>ExtraBrut</i> 60 mesi di affinamento sui lieviti	André Heucq Chardonnay 40%, Meunier 30%, Pinot Noir 30%	Cuisles	n.m.	€ 78
 <b>Héritage Blanc de Meunier</b> <i>ExtraBrut</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti	André Heucq Uva Pinot Meunier in purezza	Cuisles	n.m.	€ 70
<b>Cuvée Sélection Blanc de Noirs</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Collard-Picard Pinot Noir 50%, Pinot Meunier 50%	Epernay	n.m.	€ 70
<b>Essential Dosage Zero</b> 7 anni di affinamento sui lieviti	Collard-Picard Chardonnay 50%, Pinot Noir 25% e Pinot Meunier 25%	Epernay	2012	€ 140
<b>Extra Brut Prêtige</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Collard-Picard Chardonnay 50%, Pinot Noir 25% e Pinot Meunier 25%	Epernay	n.m.	€ 80
<b>Grand Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Perrier- Jouët Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20%	Epernay	n.m.	€ 70
<b>Ultime Zéro Dosage</b> 55% Pinot Noir %37 Chardonnay 13% Meunier	Boizel	Epernay	n.m.	€ 110
<b>Blanc de Noir</b> Pinot Noir in purezza	Boizel	Epernay	n.m.	€ 90
<b>Blanc de Blancs 1er Cru</b> Chardonnay in purezza	Boizel	Epernay	2022	€ 100
<b>Millesimato Brut 2008</b> Chardonnay in purezza	Boizel	Epernay	2008	€ 160
<b>Grand Vintage 2012</b> %50 Chardonnay, 40% Pinot Noir %, 10% Meunier	Boizel	Epernay	2012	€ 120

## CHAMPAGNE de CÔTE DE BLANC

<b>Cuvée Tradition Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Chardonnay & Fils 70% Chardonnay e Pinot Noir	Avize	n.m.	€ 60
<b>Grand Cru Avize Blanc de Blanc</b> <i>Non Dosé</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Chardonnay & Fils 0,75 Chardonnay in purezza	Avize	n.m.	€ 75
<b>Grand Cuvée Tradicion</b> <i>ExtraBrut</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Chardonnay & Fils 0,75 70% Chardonnay e Pinot Noir	Avize	n.m.	€ 70

## CHAMPAGNE de CÔTE De L'AUBE

<b>Cœur des Bars Blanc de Noirs</b> <i>Brut</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Devaux Pinot Noir in purezza	Merrey sur Arce	n.m.	€ 60
<b>Blanc de Noir Original</b> <i>Extra Brut</i> 30 mesi di affinamento sui lieviti	Richard Royer Pinot Noir in purezza	Côte de Bar	n.m.	€ 70
<b>Blanc de Blanc Miss Suzi</b> <i>Brut Affinamento in botti</i> di rovere principio Solèra	Richard Royer Chardonnay in purezza	Côte de Bar	n.m.	€ 85
<b>Brut Resèrve</b> <i>Brut</i> 30 mesi di affinamento	Richard Royer 80% Pinot Noir, 20%Chardonnay	Côte de Bar	n.m.	€ 55
<b>Blanc de Noirs "Roses de Jeanne"</b> <i>Brut</i> 24 mesi di affinamento sui lieviti	Cédric Bouchard Pinot Noir in purezza	Celles-sur-Ource	n.m.	€ 230

## CHAMPAGNE RISERVE di PRESTIGIO

 <b>Abyss Brut Nature</b> Le bottiglie restano in immersione 12 mesi	Leclerc Briant Meunier 40%, Pinot Noir 40%, Chardonnay 20%	Cumières	2015	€ 300
<b>Cristal Vintage Brut</b> 72 mesi di affinamento sui lieviti	Louis Roederer Pinot Noir 60% e Chardonnay 40%	Reims	2014 2013 2012	€ 300 € 350 € 400
<b>Belle Epoque Brut</b> 60 mesi di affinamento sui lieviti	Perrier- Jouët Chardonnay 50%, Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 5%	Epernay	2013 2014	€ 300 € 280
<b>Contes de Champagne Blanc de Blanc - Taittinger</b> Champagne Grand Cru 120 mesi di affinamento sui lieviti	Chardonnay in purezza	Reims	2008	€ 230
<b>Blanc des Millénaires</b> 60 mesi di affinamento sui lieviti	Charles Heidsieck Pinot Noir 60% e Chardonnay	Reims	2006	€ 300
<b>Vintage P2 Dom Pérignon</b> 15 anni di affinamento sui lieviti	Moët &Chandon Pinot Noir e Chardonnay	Reims	2002	€ 550
<b>Brut Vintage Dom Pérignon</b> 72 mesi di affinamento sui lieviti	Moët &Chandon Pinot Noir e Chardonnay	Reims	2010 1998	€ 300 € 1000

## CHAMPAGNE ROSE'

<b>Brut Gran Cru Rosé</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Lallier Pinot Noir 65%, Chardonnay 35%	Aÿ	n.m.	€ 70
<b>Fleur de Miraval</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	A. Jolie-B.Pitt e Perrin 75% de Chardonnay, 25% de Pinot noir	Le-Mesnil-Sur-Oger	n.m.	€ 550
<b>Thèophile Brut Rosé</b> 30 mesi di affinamento sui lieviti	Louis Roederer Pinot Noir , Pinot Meunier E Chardonnay	Reims	n.m.	€ 70
<b>Brut Rosé Reserve</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Charles Heidsieck Pinot Nero 33%, Chardonnay 34%, Pinot Meunier 33%	Reims	n.m.	€ 85
<b>Ice Impérial Rosé Brut</b> Il 20%-30% di vini di riserva	Moët &Chandon Pinot Noir 50%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 20%	Reims	n.m.	€ 90
<b>Rosé Brut</b> 48 mesi di affinamento sui lieviti	Louis Roederer Pinot Noir 65%, Chardonnay 35%	Reims	2014	€ 100
<b>Rosé Millesimé Brut</b> 30 mesi di affinamento sui lieviti	Louis Roederer Pinot Noir 63%, Chardonnay 37%	Reims	2014	€ 120
<b>Rosè Les Terres Roses</b> <i>Extra Brut</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Pierre-Paillard 64%Chardonnay e 36%Pinot Noir	Bouzy	n.m.	€ 158

<b>Contes de Champagne Rosé</b> <i>Brut</i> 60 mesi di affinamento sui lieviti	Taittinger Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%	Reims	2007	€ 280
<b>Rosé Grand Cru Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Mailly Pinot Noir 90% e Chardonnay	Montegne di Reims	n.m.	€ 70
<b>Rosé Grand Cru Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Alfred Tritant Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%	Bouzy	n.m.	€ 80
<b>Crayons de Vigne Rosé</b> Metodo del Melange	Jean Diot 30% Chardonnay, 44%Pinot Meunier, Pinot Noir, 11%Pinot Noir en vin Rouge	Epernay	n.m.	€ 70
<b>Brut Rosé</b> La base è maturata in barrique di quercia	Alfred Gratien Chardonnay Pinot nero Pinot Menieur	Epernay	s.a.	€ 80
<b>Blason Rosé Brut</b> 36 mesi di affinamento sui lieviti	Perrier Jouët Pinot Noir 50%, Pinot Meunier 25%, Chardonnay 25%	Epernay	n.m.	€ 95
<b>Brut Rosé</b> 50% Pinot Noir , 30% Meunier , 20% Chardonnay	Boizel	Epernay	n.m.	€ 90
<b>Brut Rosé Original</b> <i>Extra Brut</i> Metodo Melange	Richard Royer 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay	Côte de Bar	n.m.	€ 70
<b>Rosé Reserve Sauvage</b> <i>Brut 30 mesi</i> sui lieviti	Piper Heidsieck Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero	Reims	s.a.	€ 110
<b>Brut Nature Philippe Starck Rosé</b> 5 anni di affinamento sui lieviti	Louis Roederer pinot noir 50%, chardonnay 37% e pinot meunier 13%	Reims	2015	€ 140
<b>Edition Rosé 21ème edizione</b> 6 anni di affinamento sui lieviti	Krug Pinot nero, Pinot Meunier e Chardonnay	Reims	s.a.	€ 300
<b>Belle Epoque Rosé Brut</b> 72 mesi di affinamento sui lieviti	Perrier Jouët 50% Chardonnay, 45% pinot noir, 5%pinot meunier	Epernay	n.m.	€ 550
<b>Cristal Vintage Brut Rosé</b> 8 anni di affinamento sui lieviti	Louis Roederer Pinot Noir 55% e Chardonnay 45%	Reims	2013	€ 700

## BOLLICINE DI ALTRE ZONE DEL MONDO:

<b>Elyssia Gran Cuvée Brut</b> 15 mesi di affinamento sui lieviti	Freixenet Pinot nero, Parellada, Macabeo, Chardonnay	Spagna – Cava	s.a.	€ 20
<b>Traminer Extra Dry Bio</b> 8 mesi di affinamento sui lieviti	Edoardo Miroglio Traminer in purezza	Bulgaria	s.a.	€ 22
<b>England Blanc de Blancs</b> 54 mesi di affinamento sui lieviti	Nyetimber Chardonnay in purezza	Sussex – Inghilterra	2013	€ 120
<b>Classic Cuvée Brut</b> 42 mesi di affinamento sui lieviti	Nyetimber chardonnay, pinot meunier, pinot noir	Sussex – Inghilterra	s.a.	€ 70
<b>Tillington Single Vineyard</b> 38 mesi di affinamento sui lieviti	Nyetimber pinot noir, chardonnay	Sussex – Inghilterra	s.a.	€ 210
 <b>Lyserod Alcool Free 0%</b> Silver Needle - Oolong - Hibiscus	Sparkling Tea Company	Copenhagen	s.a.	€ 30
 <b>Vinter Alcool Free 5%</b> Chai - Black Tea - White Tea	Sparkling Tea Company	Copenhagen	s.a.	€ 30
 <b>Gron Alcool Free 5%</b> Green Tea - Lemongrass - White Tea	Sparkling Tea Company	Copenhagen	s.a.	€ 30
 <b>Rod Alcool Free 5%</b> Hibiscus - White Tea - Black Tea	Sparkling Tea Company	Copenhagen	s.a.	€ 30

# VINI BIANCHI IN PIEMONTE

## VINI BIANCHI DEL PIEMONTE LEGGERI E IN GENERE NON AFFINATI

*Light white wines from Piedmont - Vins blancs légers du Piémont - Leichte Weißweine aus dem Piemont*

<b>Blanc de Lissart Malvasia</b>	Le Marie	Barge	2020	€ 20
<b>Chardonnay "Gi"</b>	Elio Perrone	Castiglione Tinella	2021	€ 25
<b>Erbaluce di Caluso</b>	Orsolani	Canavese	2020	€ 20
<b>Gavi di Gavi</b>	Fontanafredda	Serralunga d'Alba	2022	€ 22
<b>Gavi di Gavi</b>	Fratelli Giacosa	Neive	2021	€ 23
<b>Gavi del Comune</b>	Ascheri	La Morra	2022	€ 22
<b>Gavi "Monterotondo"</b>	Enrico Serafino	Canale d'Alba	2021	€ 25
<b>Gavi</b>	Francesco Rinaldi e figli	Barolo	2022	€ 20
<b>Langhe Arneis "Sibilla"</b>	Molino	Treiso d'Alba	2020	€ 18
<b>Langhe Bianco Bric Amel</b>	Marchesi di Barolo	Barolo	2020	€ 18
<b>Langhe Bianco "Via del Sale"</b>	Fontanafredda	Serralunga d'Alba	2021	€ 19
<b>Langhe "Il Fiore"</b>	Braida	Rocchetta Tanaro	2022	€ 19
<b>Langhe Arneis</b>	Castello di Neive	Neive	2021	€ 20
<b>Langhe Arneis "Bricco Cappellina"</b>	Voerzio Martini	La Morra	2021	€ 21
<b>Langhe Arneis</b>	Ca' Viola	Dogliani	2022	€ 22
<b>Langhe Bianco Arveja</b>	Prunotto	Alba	2017	€ 25
<b>Langhe Bianco</b>	La Spinetta	Castagnole delle Lanze	2019	€ 58
<b>Langhe Bianco Cinerino</b>	Marziano Abbona	Dogliani	2019	€ 33
<b>Langhe Vionè</b>	Cantina Sordo	Castiglione Falletto	2019	€ 22
<b>Langhe Chardonnay</b>	Enzo Boglietti	La Morra	2019	€ 20
<b>Langhe Chardonnay</b>	Diego Morra	Verduno	2021	€ 22
<b>Langhe Chardonnay "Sermine"</b>	Ca' del Baio	Treiso d'Alba	2020	€ 26
<b>Langhe Chardonnay "il mio Nudo"</b>	Montalbera	Castagnole Monf.to	2019	€ 26
<b>Langhe Chardonnay "Pensiero infinito"</b>	Bricco Maiolica - Diano d'Alba	s.a.		€ 61
				<b>Magnum</b> € 130
<b>Langhe Favorita</b>	Del Tetto	Canale d'Alba	2021	€ 20
<b>Langhe Favorita "Onorata"</b>	Angelo Negro	Monteu Roero	2020	€ 20
<b>Langhe Favorita "Farinella"</b>	Tojo - Vittorio Bocchino - S. Stefano Belbo		2021	€ 20
<b>Langhe Favorita</b>	F.lli Alessandria	Verduno	2021	€ 20
<b>Langhe Favorita "Fallegro"</b>	Poderi G. Gagliardo	La Morra	2021	€ 22
<b>Langhe Nascetta</b>	Casa E. di Mirafiore	Serralunga d'Alba	2020	€ 27
<b>Langhe Nascetta "Anas-Cëtta"</b>	Cogno	Novello		€ 27
<b>Langhe Nascetta "La Regina"</b>	Braida	Rocchetta Tanaro	2021	€ 20
<b>Langhe Arneis</b>	Ascheri	La Morra	2022	€ 22
<b>Roero Arneis "Pradalupo"</b>	Fontanafredda	Serralunga d'Alba	2021	€ 22
<b>Roero Arneis "Dairej"</b>	Deltetto	Canale d'Alba	2021	€ 20

*1/2 bott. € 10*

<b>Roero Arneis “Val di Tana”</b>	Fontana fredda	Serralunga d’Alba	2020	€ 19
<b>Roero Arneis “Canorei” Riserva</b>	Tenuta Carretta	Piobesi d’Alba	2019	€ 30
<b>Roero Arneis “Cayega”</b>	Tenuta Carretta	Piobesi d’Alba	2021	€ 20
				<i>Magnum 3 litri</i> € 160
<b>Roero Arneis</b>	Angelo Negro	Canale d’Alba	2020	€ 20
<b>Roero Arneis</b>	Prunotto	Alba	2022	€ 20
 <b>Roero Arneis</b>	Lodali	Treiso d’Alba	2019	€ 20
<b>Roero Arneis “Garblet Sué”</b>	Cantina Sordo	Castiglione Falletto	2019	€ 21
<b>Roero Arneis</b>	Giacomo Fenocchio	Monforte d’Alba	2021	€ 22
<b>Roero Arneis</b>	Vietti	Castiglione Falletto	2022	€ 22
<b>Roero Arneis</b>	Fratelli Giacosa	Neive	2021	€ 23
<b>Roero Arneis “Setteanni”</b>	Angelo Negro	Monieu Roero	2015	€ 60
<b>Moscato secco</b>	Tojo – Vittorio Bocchino - S. Stefano Belbo		2022	€ 22
<b>Monferrato Viognier “Estrosa”</b>	Pico Maccario	Mombaruzzo	2020	€ 24
<b>Viognier Montalupa</b>	Ascheri	La Morra	2019	€ 32
<b>Monferrato “Vita”</b>	Pico Maccario	Mombaruzzo	2019	€ 29
 <b>Verbian vitigno Bian Vert</b>	L’Autin	Barge	2019	€ 17
<b>“Acini perduti”</b>	Domenico Tappero Merlo - Parella		2019	€ 30
<b>Derthona Colli Tortonesi</b>	Fontanafredda	Serralunga d’Alba	2020	€ 30
<b>Derthona Timorasso</b>	Vietti	Castiglione Falletto	2019	€ 32
<b>Derthona Timorasso</b>	Oddero	La Morra	2019	€ 30
<b>Derthona Timorasso Pitasso</b>	Claudio Mariotto	Sarezzano	2020	€ 35
<b>Derthona Timorasso</b>	Cascina Gentile	Capriata d’Orba	2021	€ 26
<b>Derthona Timorasso l’Imbevibile</b>	Claudio Mariotto	Sarezzano	2018	€ 35
<b>Derthona Timorasso Cavallina</b>	Claudio Mariotto	Sarezzano	2020	€ 40
<b>Colli Tortonesi Timorasso</b>	Tenuta Garetto	Agliano	2021	€ 35
<b>Timorasso Colli Tortonesi</b>	Voerzio Martini	La Morra	2020	€ 29
 <b>Derthona Timorasso</b>	Borgogno	Barolo	2021	€ 50
<b>Langhe “Rossj Bass”</b>	Angelo Gaia	Barbaresco	2019	€ 70
<b>Langhe Riesling La Torricella</b>	Diego Pressenda	Monforte d’Alba	2020	€ 23
<b>Langhe Riesling</b>	Cascina Alberta	Treiso d’Alba	2021	€ 25
<b>Langhe Riesling</b>	Massolino	Serralunga d’Alba	2019	€ 28
 <b>Langhe Riesling</b>	Quinto Chionetti	Dogliani	2020	€ 30
<b>Langhe Riesling “Frè”</b>	Ca’ del Baio	Treiso d’Alba	2020	€ 30
<b>Langhe Riesling</b>	Castello di Neive	Neive	2018	€ 30
			2020	€ 32
<b>Langhe Riesling “Clem”</b>	Ca’ Viola	Dogliani	2022	€ 33
<b>Langhe “Gaja&amp;Rej”</b>	Angelo Gaia	Barbaresco	2018	€ 380

## VALLE D'AOSTA

<b>Gewürztraminer</b>	Lo Triolet	Introd	2020	€ 27
<b>Muscat Petit Grains</b>	Lo Triolet	Introd	2019	€ 27
<b>Pinot Gris</b>	Lo Triolet	Introd	2017	€ 22
<b>Muscat de Chambave</b>	La Crotta di Vegneron – Chambave		2020	€ 25
<b>Muller Thurgau</b>	La Crotta di Vegneron – Chambave		2020	€ 22
 <b>Petit Arvine</b>	Les Crêtes	Aymavilles	2020	€ 27
 <b>Petit Arvine Fleur</b>	Les Crêtes	Aymavilles	2020	€ 37
 <b>Chardonnay</b>	Les Crêtes	Aymavilles	2020	€ 53

## LIGURIA

<b>Vermentino</b>	Lupi	Andora	2019	€ 21
<b>Vermentino “Serre”</b>	Lupi	Andora	2018	€ 26
<b>Pigato</b>	Lupi	Andora	2019	€ 21
<b>Pigato “Vignamare”</b>	Lupi	Andora		€ 45
<b>Vermentino “Vigne Basse “</b>	Terenzuola	Fosdinovo	2020	€ 18
<b>Vermentino Colli Di Luni</b>	Terenzuola	Fosdinovo	2019	€ 23
<b>Cinque Terre</b>	Terenzuola	Fosdinovo	2019	€ 30

## LOMBARDIA

<b>Curtefranca “Corte del Lupo”</b>	Cà del Bosco	Erbusco	2019	€ 38
<b>Lugana</b>	Perla del Garda	Lonato del Garda	2018	€ 18
<b>Lugana</b>	Guerrieri Rizzardi	Bardolino	2020	€ 20

## TRENTINO ALTO ADIGE

<b>Moscato Giallo</b>	St.Michael-Eppan	Appiano	2019	€ 20
<b>Gewürztraminer</b>	St.Michael-Eppan	Appiano	2022	€ 23
<b>Pinot Bianco “Schulthausen”</b>	St.Michael-Eppan	Appiano	2020	€ 22
<b>Sauvignon “Lahn”</b>	St.Michael-Eppan	Appiano	2020	€ 23
<b>Müller Thurgau</b>	St.Michael-Eppan	Appiano	2020	€ 22
<b>Sauvignon</b>	Putzenhof	Südtirol	2020	€ 22
<b>Gewurztraminer</b>	Maso Furli	Lavis	2020	€ 32
<b>Manzoni Bianco</b>	Maso Furli	Lavis	2019	€ 27
<b>Riesling Tuatara</b>	Schweigkofler	Leifers	2016	€ 34
<b>Sauvignon “Voglar”</b>	Peter Dipoli	Egna	2018	€ 38
<b>Gewurtztraminer</b>	Kellerei - Girlan	Cornaiano	2020	€ 40
<b>Pinot Bianco “Flora”</b>	Kellerei - Girlan	Cornaiano	2019	€ 40

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>Sauvignon</b>	Bastianich	Cividale del Friuli	2020	€ 24
<b>Gewurtztraminer “Selida”</b>	Cantina Tramin	Bolzano	2022	€ 24
<b>Colli Orientali Friulano</b>	Bastianich	Cividale del Friuli	2019	€ 25
<b>Colli Orientali Ribolla Gialla</b>	Le Vigne di Zamò	Rosazzo	2021	€ 25
<b>Colli Orientali Pinot Grigio</b>	Bastianich	Cividale del Friuli	2019	€ 23
<b>Collio Friulano</b>	Produttori di Cormons – Cormons		2018	€ 20
<b>Collio Pinot Bianco</b>	Produttori di Cormons – Cormons		2020	€ 20
<b>Collio Pinot Grigio</b>	Produttori di Cormons – Cormons		2020	€ 20
<b>Collio Ribolla Gialla</b>	Produttori di Cormons – Cormons		2022	€ 20
				<i>1/2 bott.</i> € 11
<b>Collio Sauvignon</b>	Produttori di Cormons – Cormons		2018	€ 22
<b>Malvasia Istriana “Harmo”</b>	Produttori di Cormons – Cormons		2021	€ 22
<b>Traminer</b>	Produttori di Cormons – Cormons		2022	€ 20
<b>Sauvignon</b>	Zoerzettig	Cividale del Friuli	2021	€ 20
<b>Friulano “Myo”</b>	Zoerzettig	Cividale del Friuli	2020	€ 30
<b>Friulano</b>	Zoerzettig	Cividale del Friuli	2021	€ 20
<b>Pinot bianco “Myo”</b>	Zoerzettig	Cividale del Friuli	2020	€ 30
<b>Malvasia “Myo”</b>	Zoerzettig	Cividale del Friuli	2020	€ 30
<b>Ribolla Gialla “Myo”</b>	Zoerzettig	Cividale del Friuli	2020	€ 30
<b>Ribolla Gialla IGT</b>	Zoerzettig	Cividale del Friuli	2021	€ 20
<b>Sauvignon</b>	Le Vigne di Zamò	Rosazzo	2022	€ 24
<b>No Name Friulano</b>	Le Vigne di Zamò	Rosazzo	2016	€ 25
<b>Vespa bianco</b>	Bastianich	Cividale del Friuli	2016	€ 38
<b>Ribolla Gialla “L’adelchi”</b>	Venica & Venica	Dolegna	2022	€ 36
<b>Collio Malvasia Petris</b>	Venica & Venica	Dolegna	2022	€ 36
<b>Traminer aromatico</b>	Venica & Venica	Dolegna	2022	€ 34
<b>Sauvignon Ronco del Cerò</b>	Venica & Venica	Dolegna	2022	€ 37
<b>Sauvignon Ronco delle Mele</b>	Venica & Venica	Dolegna	2022	€ 50
<b>Friulano Ronco delle Cime</b>	Venica & Venica	Dolegna	2022	€ 40

## VENETO

<b>Hora Prima</b>	Mosole	Annone Veneto	2020	€ 25
<b>Soave Classico</b>	Guerrieri Rizzardi	Bardolino	2019	€ 18
<b>Soave Colli Scaligeri Tempus</b>	Sandro De Bruno	Montecchia di Corsara	2007	€ 25

## TOSCANA

<b>Belvento da uva Ansonica</b>	Petra	Suvereto	2019	€ 18
<b>Bianco Montepepe</b>	Montepepe	Montignoso	2018	€ 28
<b>Pomino Bianco</b>	Marchesi Frescobaldi	Pontassieve	2019	€ 17
<b>Vermentino “Belvento”</b>	Petra	Suvereto	2019	€ 18
<b>Vermentino “Massovivo”</b>	Marchesi Frescobaldi	Pontassieve	2020	€ 22
<b>Viognier “Belvento”</b>	Petra	Suvereto	2019	€ 18
<b>Vista Mare Cà Marcanda</b>	Angelo Gaja	Bolgheri	2019	€ 25
<b>Bolgheri Vermentino doc</b>	Antinori	Bolgheri	2022	€ 23

## UMBRIA

<b>Torgiano “Torre di Giano”</b>	Lungarotti	Torgiano	2019	€ 16
----------------------------------	------------	----------	------	------

## MARCHE

<b>Verdicchio Cast. Jesi “Le Vaglie”</b>	Stefano Antonucci	Barbara	2020	€ 18
--	-------------------	---------	------	------

## LAZIO

<b>Chardonnay “Tellus”</b>	Falesco	Montecchio	2018	€ 19
<b>Est!Est!Est! “Poggio dei Gelsi”</b>	Falesco	Montecchio	2018	€ 19
<b>Bianco Lazio Ferentano</b>	Falesco – Cotarella	Montecchio	2016	€ 22
<b>Viognier “Soente”</b>	Falesco – Cotarella	Montecchio	2018	€ 25

## ABRUZZO

<b>Trebbiano d’Abruzzo Gianni Masciarelli – Masciarelli – San Martino s.M.</b>			2020	€ 18
 <b>Colline Pescaresi “Pecorino”</b>	Marchesi Migliorati	Loreto Aprutino	2022	€ 22

## CAMPANIA

<b>Coda di Volpe del Sannio</b>	Fattoria la Rivolta	Torrecuso	2019	€ 21
<b>Fiano di Avellino “Dulcinea”</b>	Cantina Amarano	Irpinia	2021	€ 23
<b>Fiano di Avellino</b>	Tenuta Sarno	Avellino	2019	€ 26
<b>Fiano di Avellino Vigna della Congregazione – Villa Diamante – Montefredane</b>			2019	€ 40
<b>Fiano di Avellino Clos d’Haut</b>	Villa Diamante	Montefredane	2019	€ 40
 <b>Fiano del Cilento Donnaluna</b>	Viticoltori de Conciliis - Prignano Cilento		2018	€ 25
<b>Greco di Tufo</b>	Amarano	Avellino	2021	€ 22
<b>Coda di volpe</b>	Amarano	Avellino	2020	€ 20
<b>Greco di tufo</b>	Viticoltori de Conciliis - Prignano Cilento		2020	€ 29
<b>Falanghina del Beneventano</b>	Viticoltori de Conciliis - Prignano Cilento		2020	€ 18

## PUGLIA

<b>Verdeca “Talò”</b>	San Marzano	San Marzano	2022	€ 20
<b>Fiano “Talò”</b>	San Marzano	San Marzano	2022	€ 20
<b>Edda</b>	San Marzano	San Marzano	2021	€ 25

## CALABRIA

 <b>Cirò Bianco “Alaei” Prestige Selection”</b> - Senatore Vini - Cirò Marina			2017	€ 18
 <b>Cirò bianco “Alaei”</b>	Senatore Vini	Cirò Marina	2018	€ 18
 <b>“Silò”</b>	Senatore Vini	Cirò Marina	2017	€ 17

## SICILIA

<b>C’D’C’ Terre Siciliane</b>	Baglio del Cristo di Campobello – Licata		2020	€ 20
<b>Chardonnay Sicilia Menfi</b>	Planeta	Menfi	2020	€ 34
<b>Etna Bianco Le Sabbie dell’Etna</b>	Firriato	Paceco	2020	€ 25
<b>Etna Bianco Isolano Dolce &amp; Gabbana</b>	Donnafugata	Pantelleria	2020	€ 40
<b>Favinia La Muciara</b>	Firriato	Favignana	2020	€ 40
<b>Grillo “Laluci”</b>	Baglio del Cristo di Campobello – Licata		2022	€ 25
<b>Viognier</b>	Baglio di Grisi	Monreale	2022	€ 25
<b>Grillo “Coste al vento”</b>	Cantine Barbera	Menfi	2021	€ 25
<b>Moscato Bianco di Noto “Allemanda”</b>	Planeta	Menfi	2017	€ 22
<b>Sicilia Bianco “Idda”</b>	Idda - Angelo Gaja	Biancavilla	2019	€ 28
 <b>Zibibbo “Ammàno”</b>	Cantine Barbera	Menfi	2021	€ 40

## SARDEGNA

<b>Alghero Torbato “Terre Bianche Cuvèe 161”</b>	Sella&Mosca	Alghero	2019	€ 22
<b>Vermentino di Gallura “Monteoro”</b>	Sella& Mosca	Alghero	2020	€ 22
<b>Vermentino di Sardegna “Cala Reale”</b>	Sella& Mosca	Alghero	2019	€ 20

## I VINI BIANCHI – THE WHITE WINES – LES VINS BLANCHES

### VINI BIANCHI INTERNAZIONALI

*International White Wines- Vins blancs internationaux- Internationale Weißweine*

<b>Sancerre Blanc Comte Lafond</b>	Baron Ladoucette	Loira	2020	€ 53
Affinato 24 mesi	Sauvignon Blanc in purezza			
<b>Sancerre Gran Cuvèe Comte Lafond</b>	Baron Ladoucette	Loira	2019	€ 76
Affinamento sui lieviti	Sauvignon Blanc in purezza			
 <b>Sancerre Le Baronne</b>	Dom. Bernard Fleuriet	Loira	2018	€ 68
Affinato in legno 12 mesi	Sauvignon Blanc in purezza		2021	€ 58

 <b>Tradition Sancerre</b> Affinamento sui lieviti	Dom. Bernard Fleuriet Sauvignon Blanc in purezza	Loira	2018 2020	€ 53 € 43
<b>Sancerre Blanc Frétoy</b> Affinamento in acciaio	Domaine Tinel-Blondelet Sauvignon Blanc in purezza	Loira	2020	€ 45
<b>Pouilly-Fumé Genetin</b> Affinamento in acciaio	Domaine Tinel-Blondelet Sauvignon Blanc in purezza	Loira	2019	€ 40
<b>Pouilly-Fumé</b> Affinamento sui lieviti	Baron de Ladoucette Sauvignon Blanc in purezza	Loira	2021	€ 53
<b>Tonnere de Grès</b> Affinamento in vasche di cemento	Curllet Marie e Florian 50% Jacquère 50% Altesse	Savoia	2019	€ 45
<b>Bourgogne Blanc Côte d'Or</b> Affinamento in legno	Domaine Michelot Uve Chardonnay in purezza	Borgogna	2019	€ 40
<b>Chablis "Saint Pierre"</b> Affinamento sui lieviti	Albert Pic Château di Nozet Uve Chardonnay in purezza	Borgogna	2022	€ 51
<b>Chablis</b> Affinamento sui lieviti	Gèrard Duplessis Uve Chardonnay in purezza	Borgogna	2020	€ 55
<b>Chablis Premier Cru "Montee"</b> Affinamento sui lieviti	Gèrard Duplessis Uve Chardonnay in purezza	Borgogna	2020	€ 65
<b>Chablis Les Parcelles</b> Affinamento sui lieviti	Les Parcelles de Salux Uve Chardonnay in purezza	Borgogna	2018	€ 60
<b>Chablis</b> Affinamento sui lieviti	Albert Bichot Uve Chardonnay in purezza	Borgogna	2020	€ 53
<b>Vielles Vignes "Le Chardonnay"</b> Affinamento sui lieviti	Albert Bichot Uve Chardonnay in purezza	Borgogna	2020	€ 40
<b>Pouilly-Fuissé</b> Affinamento in acciaio e legno	Albert Bichot Uve Chardonnay in purezza	Borgogna	2020	€ 70
<b>Bouzeron Massale</b> Affinamento in botti di rovere	Domaine Cruchandeau Aligotè in purezza	Borgogna	2020	€ 30
<b>Meursault</b> Affinamento in legno	Les Parcelles de Salux Uve Chardonnay in purezza	Borgogna	2019	€ 95
<b>Meursault</b> Affinamento in legno	Domaine Michelot Uve Chardonnay in purezza	Borgogna	2018	€ 87
<b>Ladoix Blanc</b> Affinamento in barrique	Domaine Chevalier Uve Chardonnay in purezza	Borgogna	2018	€ 90
<b>Bourgogne Blanc Chardonnay</b> 18 mesi di affinamento	Domaine Philippe Livera Uve Chardonnay in purezza	Borgogna	2020	€ 50
<b>Meursault</b> Affinamento in legno	Domaine Chantal Lescure Uve Chardonnay in purezza	Borgogna	2020	€ 120
 <b>Chardonnay Grand Curoulet</b> Fermentazione naturale	Domaine Rate Uve Chardonnay in purezza	Jura	2018	€ 48
 <b>Savagnin Nature</b> Fermentazione naturale	Domaine Rate Uve Savagnin in purezza	Jura	2018	€ 50
<b>Le Lointain Blanc</b> 20 mesi sui lieviti	Mirko Tempus 90% Ugni Blanc, 10%Chardonnay	Verdon	2019	€ 47
<b>Hermitage</b> affinamento in legno	Marc Sorrel Uve Chardonnay in purezza	Côtes du Rhône	2018	€ 190
 <b>Chateauneuf-du-Pape Blanc</b> Fermentazione in barrique nuove	Clos de l'Oratoire Clairette 30%, Grenache Blanc 30%, Roussanne 30%,Bourboulenc 10%	Côtes du Rhône	2018	€ 67

<b>Saint-Peray Les Pins</b> Affinamento sui lieviti	Bernard Gripa 70% Marsanne, 30% Roussanne	Côtes du Rhône 2019	€ 53
<b>Gewuztraminer</b> Affinamento parz, in legno	Domanie Weinbach Uve Traminer aromatico	Alsazia 2018	€ 50
 <b>Bio Viognier - Traminer</b> Affinamento in acciaio	Edoardo Miroglio Viognier, Traminer	Bulgaria 2020	€ 22
<b>Sauvignon Blanc</b>	Yarden	Israele 2021	€ 30
<b>Viognier</b>	Yarden	Israele 2019	€ 30
<b>Gewuztraminer</b>	Yarden	Israele 2021	€ 30
<b>Sauvignon Blanc</b>	Mount Nelson	Nuova Zelanda 2021	€ 25
<b>Sauvignon Blanc Rimapere</b>	Baron Edmond de Rothschild	Nuova Zelanda 2021	€ 32
<b>Pure Dry White Wine</b>	Volcanic Slopes	Grecia - Santorini 2017	€ 60
<b>Mosel-Riesling Kabinett</b>	Sybille Kuntz	Germania 2016	€ 36
<b>Riesling Giorgia's Paddock</b>	Jasper Hill	Australia 2018	€ 51
<b>Junmai Daiginjo Genshu</b>	Akashi-Tai	Giappone s.a.	€ 56

## I VINI ROSATI

*The Rosè Wine – Les Vins Rosès –Die Roséweine*

 <b>“Rubellus” Rosé</b>	L’Autin	Barge	2020	€ 18
<b>Castlèt Rosè</b>	Cascina Castlèt	Costigliole d’Asti	2020	€ 20
<b>Prima Rosa</b>	Angelo Negro	Roero	2019	€ 20
<b>Langhe Rosato “Solerose”</b>	Fontanafredda	Serralunga d’Alba	2020	€ 20
<b>Lavignone rosato</b>	Pico Maccario	Monbaruzzo	2020	€ 23
<b>Langhe Rosato “Suasi”</b>	Carlo Deltetto	Canale d’Alba	2020	€ 20
<b>Valtinesi Rosè “Micaela”</b>	Conti Thun	Puegnago del Garda	2020	€ 20
<b>Pinot Noir Rosé</b>	St. Michael-Eppan	Appiano	2017	€ 23
<b>Rosa Rosae Veronese</b>	Guerrieri Rizzardi	Veneto	2020	€ 22
<b>“Velarosa”</b>	Belvento - Petra	Suvereto	2020	€ 18
<b>“Alie” Rosé Ammiraglia</b>	Frescobaldi	Magliano	2020	€ 18
<b>Vin Ruspo di Carmignano</b>	Capezzana	Carmignano	2019	€ 19
<b>Cerasuolo d’Abruzzo</b>	Gianni Masciarelli	San Martino s.M.	2017	€ 20
<b>Bolgheri doc Scalabrone</b>	Marchesi Antinori	Toscana	2022	€ 22
<b>Etna Rosato Le Sabbie dell’Etna</b>	Firriato	Paceco	2020	€ 24
<b>Tramare Rosè di Primitivo Igp</b>	San Marzano	San Marzano	2020	€ 22
<b>Rosa Dolce &amp; Gabbana</b>	Donnafugata	Pantelleria	2021	€ 40
<b>Alghero Rosato “Anemone”</b>	Sella&Mosca	Alghero	2019	€ 20
<b>Rosa Rosse Veronese</b>	Guerrieri Rizzardi	Alghero	2020	€ 22
<b>Rosè</b>	Les Crêtes	Aymavilles	2022	€ 24
 <b>Bouquet &amp; Mavrud</b>	Edoardo Miroglio	Bulgaria	2019	€ 22
<b>Dai! Rosè</b>	Mirko Tempus	Francia	2021	€ 40