

BOLLICINE
ITALIANE

BOLLICINE
FRANCESI



LEGENDA

BOLLICINE ITALIANE

- Francia corta Saten
- Franciacorta Berlucchi
- Verdicchio di Matelica
- Pinot Nero ROSATO
- Decugnano
- Lambrusco Rinaldini
- Tagliamare
- Refrain V.S.

- I Gondolieri DOCG
- Cartizze DOCG
- Perlinetto
- Continuo
- Baciami
- Prosecco Valdobbiadene

- Perlè Trento DOC
- Euforia
- Bombino Bianco
- Top Zero NATURE
- Vigna le Prata
- Rubedo

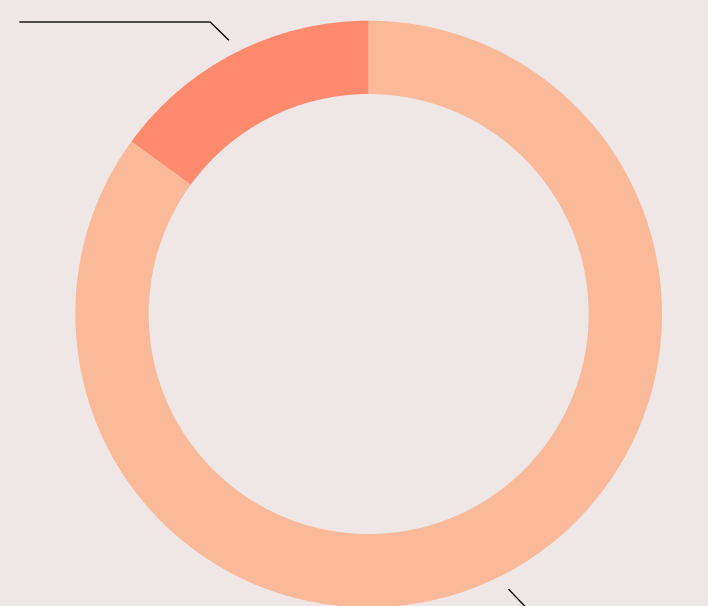
LEGENDA

22 €

Prosecco D.O.C.G.

Az. Bisol

Veneto



BRUT

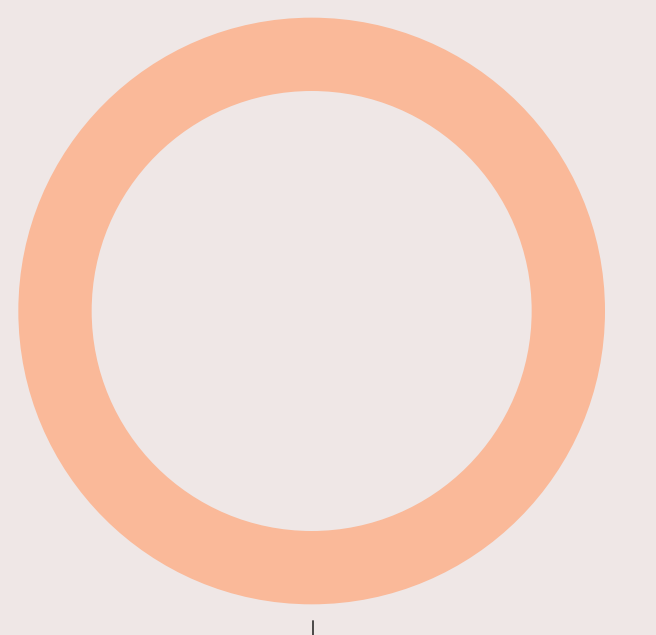


LEGENDA

38 €

Perlinetto

Az. Vallepuicciola
Toscana, Pievasciata



EXTRA BRUT

VENDEMMIA 2018



LEGENDA

40 €

Franciacorta extra brut

Az. Berlucchi

Lombardia, Borgonoto



EXTRA BRUT

30 MESI S.L.

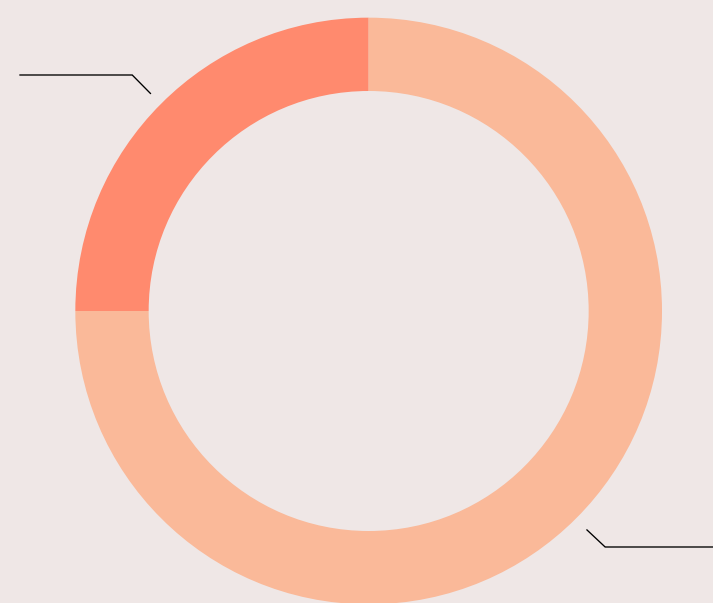


LEGENDA

55 €

Franciacorta SATEN

Az. La Valle
Lombardia, Rovato



METODO CLASSICO

MILLESIMATO

30 MESI SU LIEVITI

E 6 IN BOTTIGLIA

BRUT

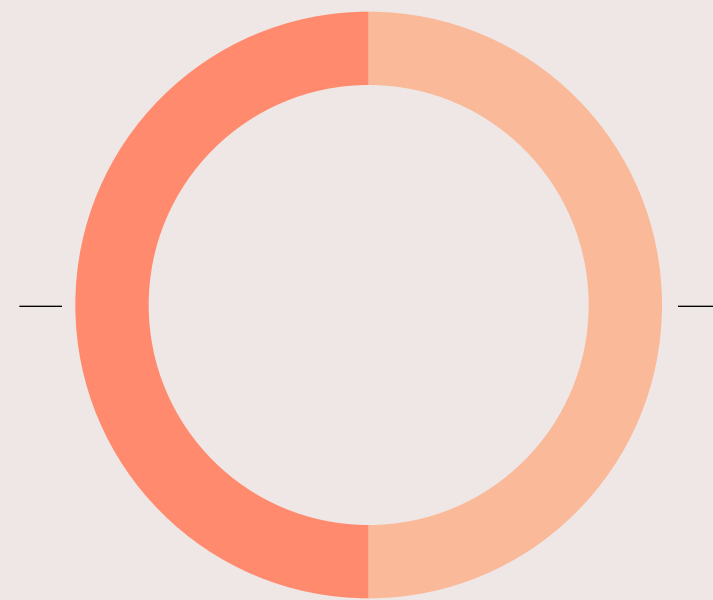


LEGENDA

30 €

Continuo

Az. Tenuta la Macchia
Toscana, Montescudaio



BRUT

BIOLOGICO

METODO MARTINOTTI



LEGENDA

24 €

Baciami

Az. Piandaccoli

Toscana, Malmantile



BRUT

BIOLOGICO

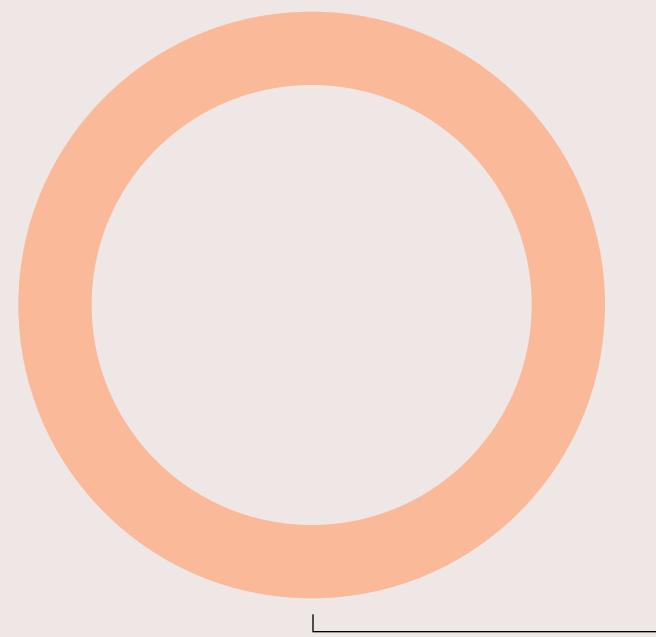
METODO MARTINOTTI



LEGENDA

68 €
Perlè

Az. Ferrari
Trento



METODO CLASSICO

BLANC DE BLANC

2016

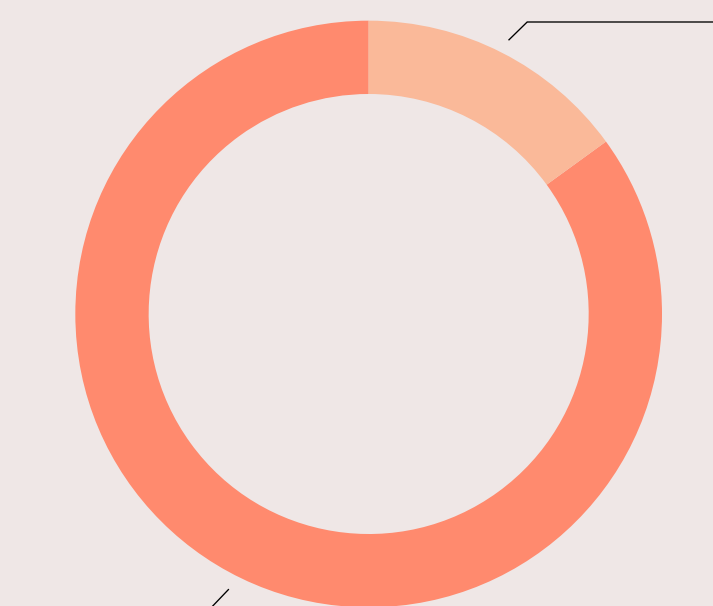


LEGENDA

45 €

Euforia

Az. Appena
Piemonte, Langhe



METODO CLASSICO

24 MESI

Alc. 12 %



LEGENDA

45 €

I Gondolieri D.O.C.G.

Az. Bisol 1542

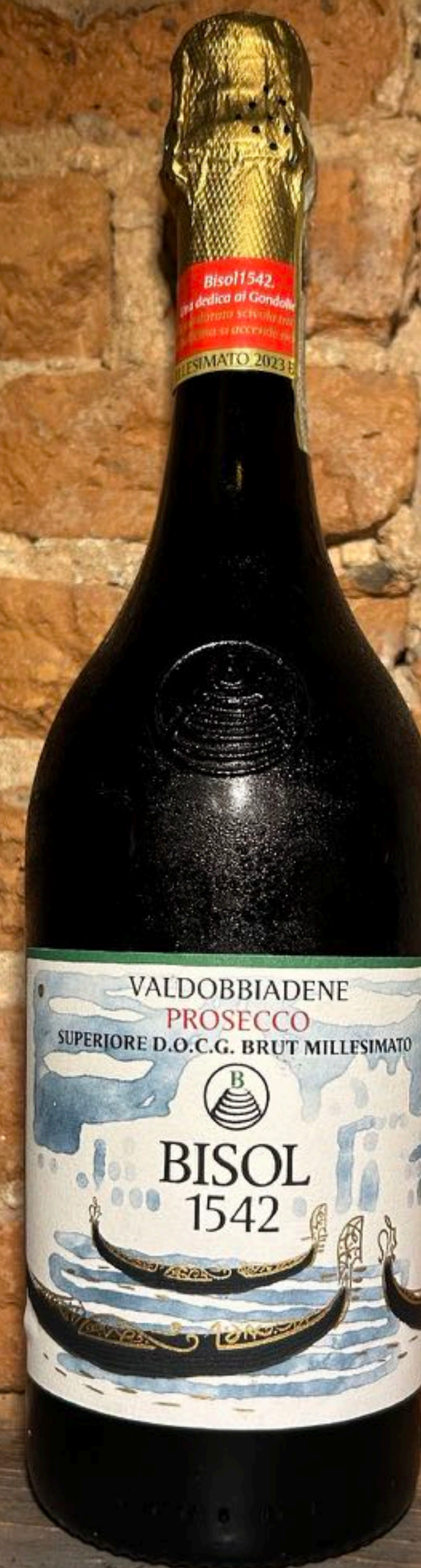
Veneto



METODO CLASSICO

VALDOBBIADENE SUPERIORE

BRUT

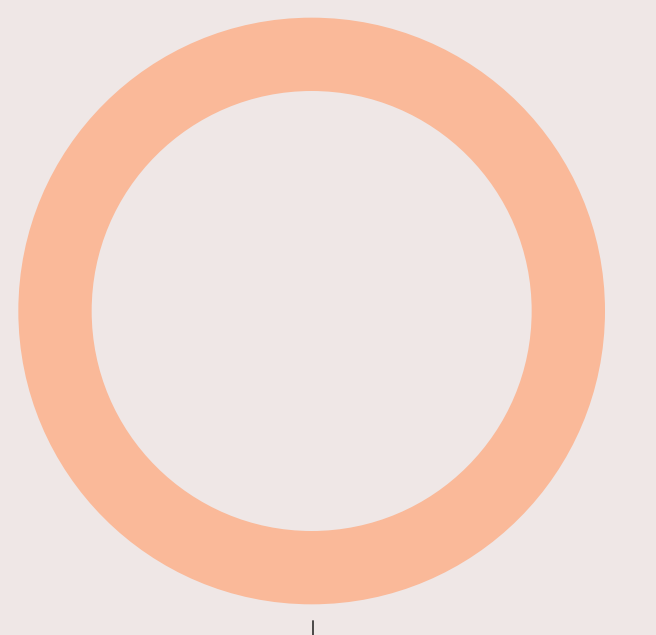


LEGENDA

44 €

Top Zero NATURE

Az. Giorgi
Lombardia



METODO CLASSICO

PAS DOSE'

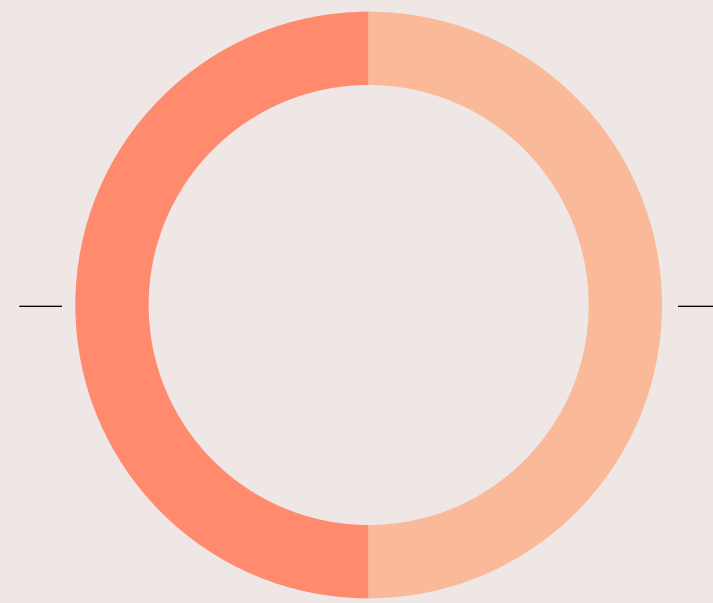


LEGENDA

45 €

Decugnano

Az. Decugnano dei Barbi
Umbria, Orvieto



METODO CLASSICO

BRUT

4 ANNI SUI LIEVITI



LEGENDA

54 €

Vigna le Prata IGT

Az. Colle Stefano
Lombardia



METODO CLASSICO

DOSAGGIO ZERO

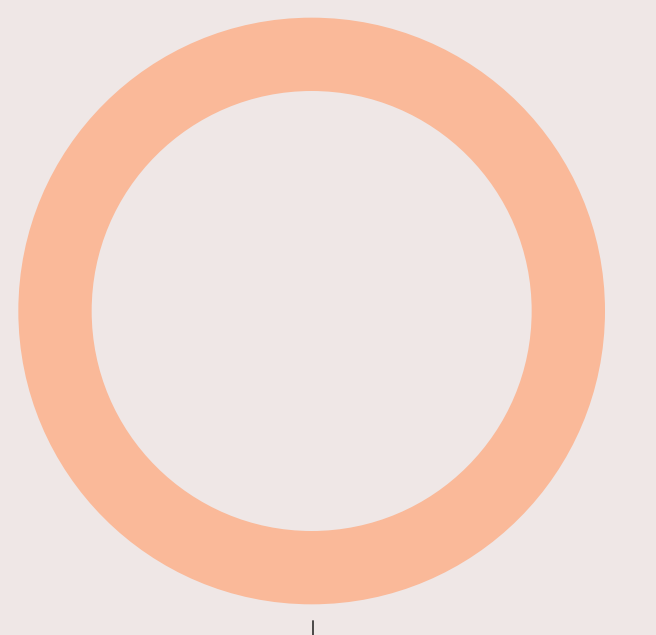


LEGENDA

40 €

Pinot Nero ROSATO

Az. Giorgi
Lombardia



METODO CLASSICO

-36 MESI-

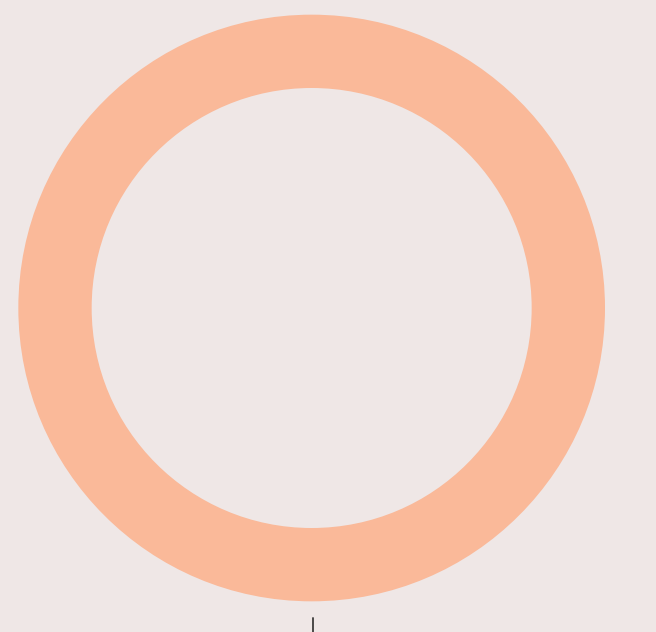


LEGENDA

64 €

Rubedo

Az. La Leccia
Firenze, Montespertoli



METODO CLASSICO

MILLESIMATO

-60 MESI SUI LIEVITI-



LEGENDA

40 €

Cartizze D.O.C.G.

Az. Bisol 1542

Veneto



METODO CLASSICO

VALDOBBIADENE SUPERIORE

DI CARTIZZE



LEGENDA

38 €

Verdicchio Di Matelica DOCG

Az. Borgo Paglianetto

Marche, Matelica



METODO CLASSICO

BRUT



LEGENDA

30 €

Bombino Bianco

Az. Pisan Battel
Puglia, San Severo



ANNO DI SBOCCATURA

2022

Alc. 12 %



LEGENDA

20 €

Lambrusco V.S.Q

Az. Rinaldini
Emilia Romagna



ANNO DI SBOCCATURA

2024

Alc. 12 %

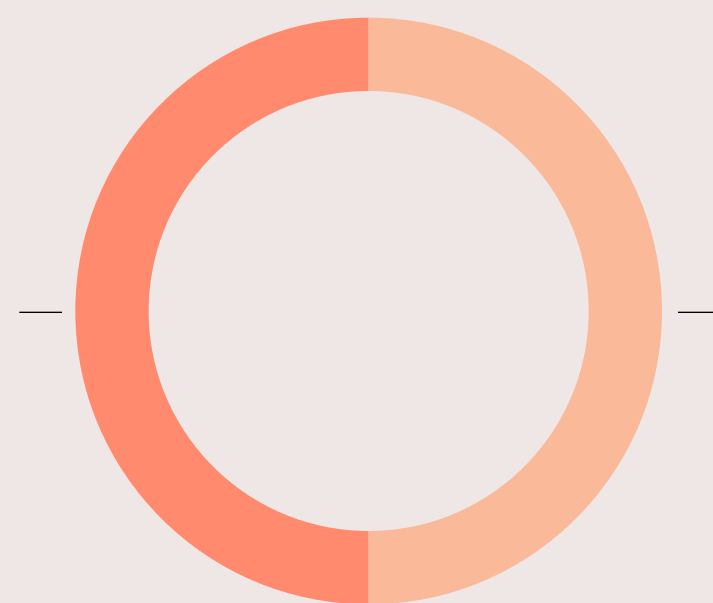


LEGENDA

28 €

Refrain

**Az. La crotta de vigneron
Valle d'Aosta , chambave**



ANNO DI SBOCCATURA

2024

Alc. 12,5 %

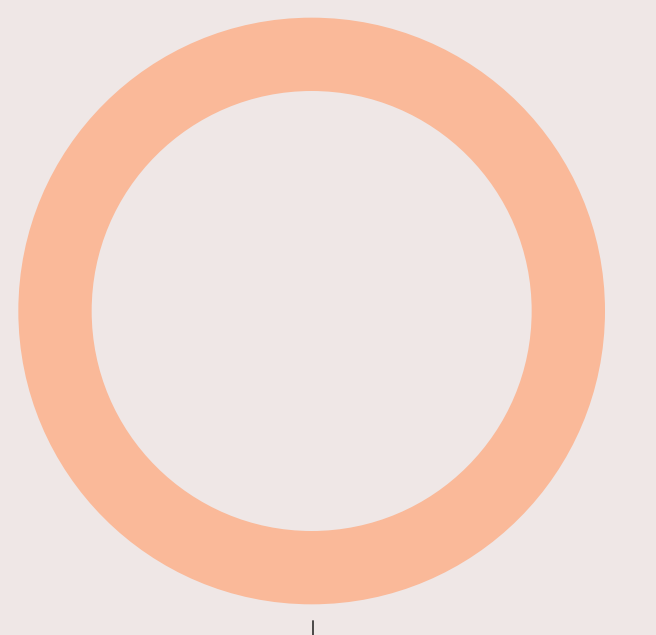


LEGENDA

25 €

Tagliamare

Az. Argiolas
Sardegna



ANNO DI SBOCCATURA

2024

Alc. 12 %



LEGENDA

BOLLICINE E VINI FRANCESI

- Champagne Grande Reserve “Chateau de Bligny”
- Champagne Instant Nature “Maurice Grumier”
- Champagne Le M “Nominè Renard”

- Cremant de BORGOGNE BLANC
- Cremant de BORGOGNE ROSE’
- Vino Morgon AOC
- Vino Chablis AOC

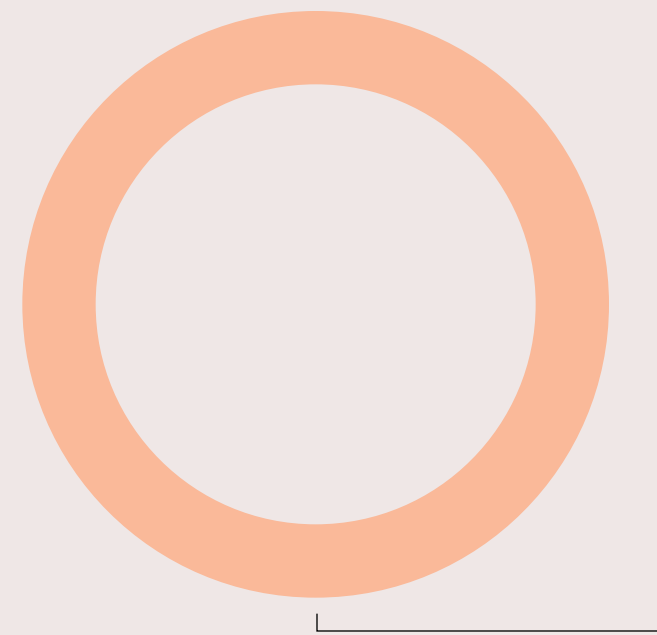
LEGENDA

95 €

Champagne Le M

Az. Nominè Renard

Sazanne e costa De Blanc (Nord Ovest)



Il Pinot Meunier è una variante antica del Pinot Nero

Rotondo e fruttato, mela, pera e la tipica nocciola.

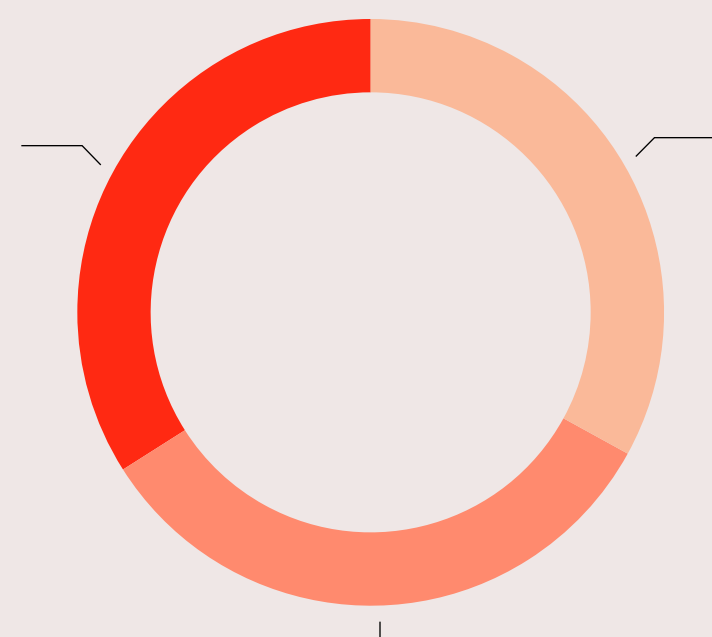


LEGENDA

100 €

Champagne Instant Nature

Az. Maurice Grumier
Valle della Marna, sotto Reims



Dosaggio Zero

Equilibrato al palato con una gradevole persistenza.

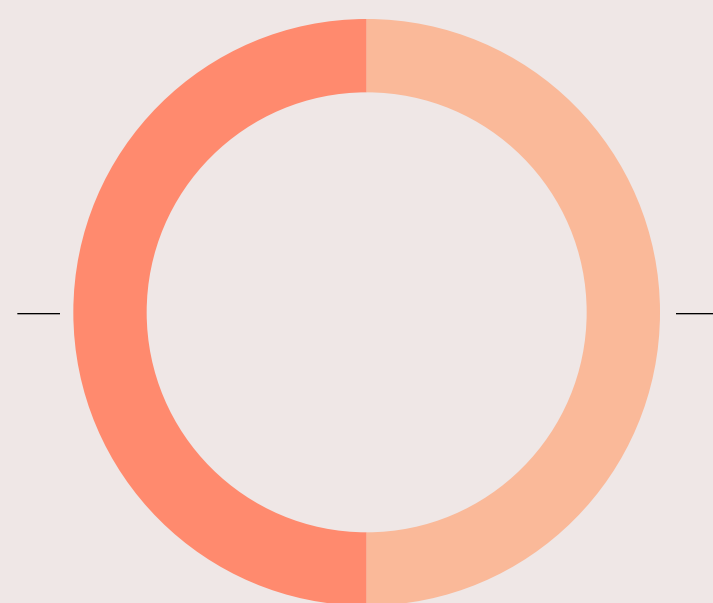


LEGENDA

72 €

Champagne Grande Réserve

Az. Chateau De Bligny
Aube, vicino al Borgogna



Molto cremoso, con una trama di frutta e acidità molto fine.

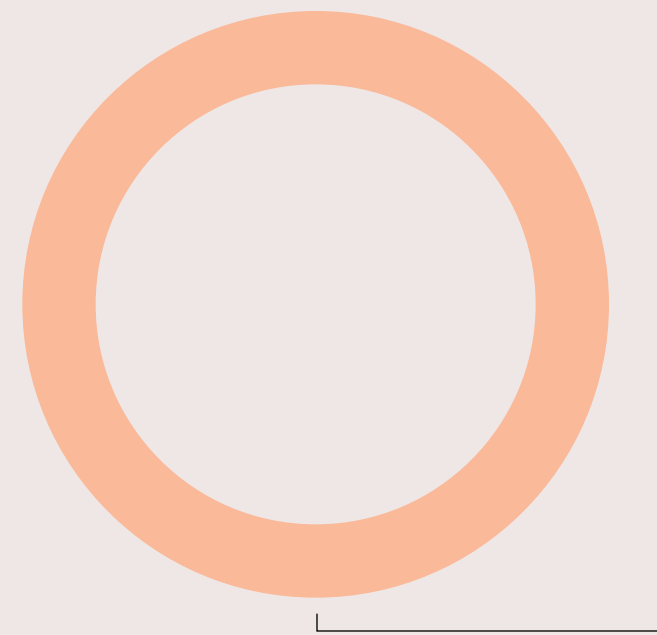


LEGENDA

44 €

Vino Chablis AOC

Az. Louis Moreau



ANNO 2023

ALC: 14%

Vino bianco con una freschezza tagliente ed un' eleganza straordinaria.



LEGENDA

54 €

Vino Morgon AOC

Az.Vins Melanie

ANNO 2023

ALC: 14%

Vino rosso robusto ma equilibrato, con tannini levigati ed una giusta acidità.



LEGENDA

35 €

Cremant de BORGOGNE BLANC

Az. Veuve Ambal

Beaune, vicino al Borgogna



Affinato 12/18 mesi sui lieviti per intensificare.

Ottimo con formaggi, polente e da aperitivo.



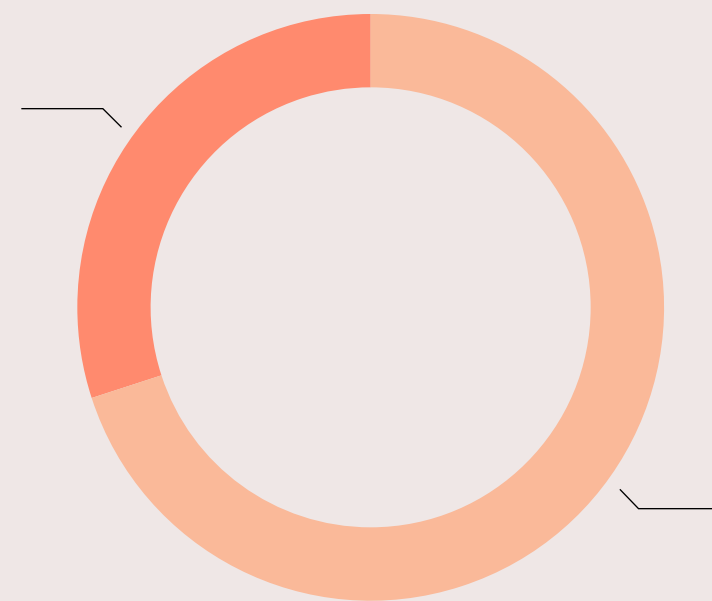
LEGENDA

35 €

Cremant de BORGOGNE ROSE'

Az. Veuve Ambal

Beaune, vicino al Borgogna



Affinato 12/15 mesi sui lieviti per intensificare gli aromi.

Al naso predominano i frutti rossi, ribes e fragola.

