

BOLLICINE

MARTINOTTI

XXIII BIO Prosecco Valdobbiadene Brut “ Andreola ”	30
Spumante Brut Rosè “ G. Cocchi ”	30

CHAMPENOISE

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs “ Jaffelin ” (Chardonnay e Aligotè 15 Mesi)	35
Crémant d’ Alsace Brut Rosè “ E. Meyer ” (Pinot Nero 15 Mesi)	40
Champagne Brut Suprême Millésime “ Comte Aleran ” (Chardonnay e Pinot Bianco Affinamento in Rovere 36 Mesi)	80
Champagne Brut Cuvée Prestige “ Taittinger ” (Pinot Bianco e Chardonnay 48 Mesi)	90
Champagne Brut Reserve “ Billecart-Salmon ” (Chardonnay , Pinot Meunier e Pinot Nero 24 Mesi)	100
Champagne Brut Rosé Cuvée Prestige “ Taittinger ” (Pinot Nero e Chardonnay 60 Mesi)	110

CLASSICO

U Bertu Dosaggio Zero “ La Vecchia Cantina ” (Pigato 36 Mesi Prod. 3000)	50
Alta Langa Brut Blanc de Blancs “ G. Cocchi ” (Chardonnay 45 Mesi)	50
Alta Langa Brut Rosè “ G. Cocchi ” (Pinot Nero 36 Mesi)	50
Franciacorta Brut Blanc de Blancs “ Marchesi Antinori ” (Chardonnay e Pinot Bianco 24 Mesi)	48
Emozione Franciacorta Brut Millesimato “ Villa ” (Chardonnay , Pinot Nero e Pinot Bianco 36 Mesi)	48
Mon Satèn Franciacorta Brut Millesimato “ Villa ” (Chardonnay 36 Mesi)	50
Bokè Franciacorta Brut Rosè Millesimato “ Villa ” (Pinot Nero 36 Mesi)	52
Franciacorta Nature “ Berlucchi 61 ” (Chardonnay e Pinot Nero Affinamento in rovere e 60 Mesi in bottiglia)	60
Trento “ Ferrari ” Perlè (Chardonnay 54 Mesi)	50
Alto Adige Pas Dosè “ Haderburg ” (Chardonnay e Pinot Nero Fermenta e Affina una parte in Rovere 36 Mesi in bottiglia) Prod. 20000	68
Almerita Brut Sicilia “ Tasca d’ Almerita ” (Chardonnay 24 Mesi)	50
Almerita Brut Rosè Sicilia “ Tasca d’ Almerita ” (Pinot Nero 36 Mesi)	52

BIANCHI

LIGURIA

Pigato “ Anfossi ”	28
Vermentino “ Anfossi ”	28
Pigato d’ Albenga “ La Vecchia Cantina ”	32
Vermentino d’ Albenga “ La Vecchia Cantina ”	32

SICILIA

Grillo di Mozia “ Tasca d’ Almerita ”	40
Nozze d’Oro “ Tasca d’ Almerita ” (Inzolia e Sauvignon)	45
C’era Già “ Tasca d’ Almerita ” (Chardonnay coltivato in un solo ettaro alle pendici dell’ Etna , affina in botti di Rovere Chassin) Prod. 5000	52
Conte Hugues “ Tenuta Rapitalà ” (Chardonnay coltivato nelle colline di Camporeale , Affina 10 mesi in botti di rovere)	48

PIEMONTE

Blangè “ Ceretto ”	32
Clem Riesling “ Ca Viola ”	32

LOMBARDIA

Montunal Lugana “ Montonale	30
Orestilla Lugana “ Montonale ” (Turbiana Matura 8 mesi sulle fecce e affina 10 mesi in bottiglia)	50

FRIULI

Friulano “ Puiatti ”	30
Sharis “ Livio Felluga ” (Chardonnay e Ribolla Gialla)	30
Ribolla Gialla “ Livio Felluga ”	38
Sauvignon “ Livio Felluga ”	38
Ronco delle Mele “ Venica & Venica ” (Sauvignon Macerazione delle uve per 20 ore , una parte affina 5 mesi in botte grande)	65

TRENTINO

Müller Thurgau “ J. Hofstatter ”	28
Chardonnay “ Elena Walch ”	30
Gewürtztraminer “ Terlan ”	35

TOSCANA

Villa Antinori Bianco “ M. Antinori ” (Pinot Grigio , Pinot Bianco , Riesling e Trebbiano)	26
---	----

UMBRIA

Conte Della Vipera Castello della Sala “ M. Antinori ” (Sauvignon e Sémillon)	48
--	----

CAMPANIA

Morabianca Irpinia Falangina “ Mastroberardino ”	27
--	----

Novaserra Greco di Tufo “ Mastroberardino ”	30
---	----

SARDEGNA

Lìntori Vermentino “ Capichera ”	32
----------------------------------	----

FRANCIA

Muscadet Royal Oyster “ Marc Bredif ” (Melon de Bourgogne)	35
---	----

Bourgogne Chardonnay “ Marie André ” (Affina in botti di rovere)	38
---	----

Pouilly-Fumé “ Dagueneau ” (Sauvignon Blanc)	50
---	----

Chablis Bourgogne “ Louis Moreau ” (Chardonnay)	50
--	----

ROSÈ

LIGURIA

Ormeasco Sciac-Tra “ Deperi ” 28

LOMBARDIA

Rosa di Notte “ Montonale ” 32
(Gropello , Marzemino , Barbera e Sangiovese)

TRENTINO

Lagrein Rosè “ Terlan ” 32

TOSCANA

Scalabrone Bolgheri Rosato “ M. Antinori ” 30
(Cabernet Sauvignon , Merlot e Syrah)

PUGLIA

Calafuria “ Tormaresca ” 30
(Negramaro del Salento)

SICILIA

Madama Rosè “ Tasca d’ Almerita ” 30
(Syrah)

FRANCIA

“Chateau La Gordonne” Côtes de Provence Rosé 30
(Vermentino , Granaccia , Syrah)

ROSSI

LIGURIA

Ormeasco di Pornassio “ Deperi ”	28
Rossese d’ Albenga “ La Vecchia Cantina ”	32

PIEMONTE

Nebbiolo “ Ca Viola ”	34
-----------------------	----

LOMBARDIA

La Conta “ Montonale ”	40
(Cabernet Sauvignon e Merlot Affinamento 12 mesi in botte di rovere e altrettanti in bottiglia	

TRENTINO

Pinot Nero “ Terlan ”	34
-----------------------	----

TOSCANA

Villa Antinori “ M. Antinori ”	30
(Cabernet , Sangiovese , Petit Verdot , Syrah e Merlot affinamento in botti di rovere)	

SICILIA

Amàl “ Musíta ”	25
(Syrah)	

FRANCIA

Pinot Noir Bourgogne “ Jaffelin ”	45
-----------------------------------	----

LE MEZZE

Prosecco Valdobbiadene Brut. “ Andreola ”	15
---	----

Vermentino “ Calvini ”	18
Pigato “ Calvini ”	18
Gewürtztraminer “ J. Hofstatter ”	18
Villa Antinori bianco	15
Calafuria Rosato del Salento “ Tormaresca ”	16
Villa Antinori Rosso	16

AL CALICE

Prosecco	6
Metodo Classico (min. 2 calici)	10
Vermentino	6
Pigato	6
Ribolla Gialla	6
Chardonnay	6
Gewürtztraminer	6
Falanghina	6
Grillo	6