

SPUMANTI

AL TAVOLO ASPORTO

Conegliano Valdobbiadene Prosecco sup. brut mill '20			
	Az. Ag. S. Giuseppe	€ 18.50	16.50
Prosecco « Col Fondo - l'Aldo » (frizzante)	Az. Ag. Col del Lupo	€ 18.00	16.00
Valdobbiadene sup. di Cartizze docg brut	Terre di San Venanzio	€ 28.50	25.50
"Cuvée 13/14" extra-brut (chard., pinot n.)	Pojer e Sandri	€ 36.00	32.50
Trento extra-brut "Cuvée 4" doc mill '15	Etyssa	€ 35.00	31.50
Trento brut met. class. "51,151" (chardonnay)	Az. Ag. F. Moser	€ 27.00	24.50
Brut Rosé met. class. (pinot n., chard.)	Pojer e Sandri	€ 30.50	27.50
Südtirol met. class. brut doc (85% chard, 15% pinot nero)	Haderburg	€ 30.50	27.50
Südtirol met. class. pas dosé doc mill '17 (85% chard., 15% pinot nero)			
	Haderburg	€ 36.00	32.50
Südtirol met. class. brut "Riserva Hausmannhof" mill '11 (chardonnay)			
	Haderburg	€ 54.00	48.50
Brut Zero "Valentino" R.va '07 (chard.)	Podere Rocche dei Manzoni	€ 53.00	47.50
Colli di Scandiano e di Canossa Spergola brut "Càbesina" met. class. mill '12			
	Casali	€ 21.50	19.50
Verdicchio di Matelica extra-brut doc '15 – da agricoltura biologica –			
	Az. Ag. Collestefano	€ 22.00	20.00
"Brut Contadino" v.s.q. (fiano)	C. Picariello	€ 24.50	22.00

CHAMPAGNE

AL TAVOLO ASPORTO

Champagne brut nature « Roman d'hiver » mill '05			
(50% pinot nero, 35% pinot meunier, 15% chard.)	Lacroix – Triulaire	€ 48.00	43.00
Champagne extra-brut Blanc de Noirs (pinot nero)	S. Mathieu	€ 42.50	38.00
Champagne brut Premier Cru « C. de Pinots » (63% pinot nero, 37% pinot meunier)			
	Perseval – Farge	€ 59.00	53.00

Champagne extra-brut Premier Cru « Selection Vieilles vignes » (70% pinot n., 30% chardonnay)	M. Hebrart	€ 45.00	40.50
Champagne brut Premier Cru « Mes Favorites – Vieilles vignes » (75% pinot nero, 25% chard.)	M. Hebrart	€ 47.00	42.50
Champagne brut Premier Cru « Special Club » mill '12 (55% pinot nero, 45% chard.)	M. Hebrart	€ 72.00	65.00
Champagne brut Premier Cru « 197 » mill '05 (55% chard., 31% pinot nero, 14% pinot meunier)	Perseval – Farge	€ 96.00	86.50
Champagne brut « Bacchus » mill '08 (34% pinot m, 33% pinot n., 33% chard)	Charlier & fils	€ 54.00	48.50
Champagne brut « Special Cuvée » (60% pinot nero, 25% chard., 15% pinot m)	Bollinger	€ 51.50	46.50
Champagne extra-brut « Cuvée n° 744 Grand Vin » (57% chard., 22% pinot m., 21% pinot n.)	Jacquesson	€ 70.00	63.00
Champagne brut nature - Grand Cru Blanc de Blancs « La grace d'alphael » (chardonnay)	P. Glavier	€ 46.50	42.00
Champagne extra-brut Grand Cru Blanc de Blancs « Emotion » mill '12	P. Glavier	€ 77.00	69.50
Champagne brut Grand Cru Blanc de Blancs « Mesnil Emotion » mill '12 (chardonnay)	P. Glavier	€ 85.00	76.50
Champagne brut Blanc de Blancs mill '12 (chardonnay)	Gimonnet Gonet	€ 51.00	46.00
Champagne brut Grand Cru « Integral zero dosage » (33% chardonnay, 77% pinot nero)	F. Secondé	€ 47.50	43.00
Champagne Rosé extra-brut Grand Cru « Rubellite Celeste » (60% chardonnay, 40% pinot n.)	P. Glavier	€ 51.00	46.00