

# FRANCIA

## BOLLICINE E CHAMPAGNES

**DOMAINE LEBEAU - LEBEAU BLANC DE BLANC TRADITION BRUT €25**

Borgogna (Chardonnay 80% e Aligotè 20%)

**LOUIS PICAMELOT €32**

**Cremant de Bourgogne BRUT S.A. LE TERROIRS**

Costa Chalonnaise, Côte de Beaune e Côte de Nuits  
(Pinot Nero 57%, Chardonnay 32% e Aligotè 11%)

**PIERRE GIMMONNET – Champagne Blanc de Blanc S.A. Premier Cru - brut €42**

(Chardonnay 100%)

**POL ROGER - CHAMPAGNE EXTRA CUVÉE BRUT RESERVE €57**

(Pinot Nero 34%, Pinot Meunier 33% e Chardonnay 33%)

**PERRIER JOUET - CHAMPAGNE GRAND BRUT €57**

(Pinot Nero 35%, Pinot Meunier 30% e Chardonnay 35%)

**MANDOIS – CHAMPAGNE BRUT ORIGINE €40**

(Chardonnay 40%, Pinot nero 30%, Pinot Meunier 30%)

**BOLLINGER - CHAMPAGNE BRUT SPECIAL CUVÉE €65**

(Pinot nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%)

**LOUIS ROEDERER - CHAMPAGNE BRUT PREMIER €62**

(Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 20%, Chardonnay 40%)

**RUINART - CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANC €80**

(Chardonnay 100%)

**RUINART – BRUT €75**

(Pinot 55%, Chardonnay 45%)

**RUINART - CHAMPAGNE BRUT ROSE' €90**

(Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%)

**BRUNO PAILLARD - CHAMPAGNE EXTRA BRUT PREMIERE CUVEE €60**  
( Pinot Nero 45%, Chardonnay 33%, Pinot Meunier 22%)

**DOM PERIGNON - CHAMPAGNE BRUT VINTAGE 2009 €195**  
(Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%)

**KRUG - CHAMPAGNE GRAND CUVEE BRUT €225**  
(Pinot Nero 50%, Pinot Meunier 18%, Chardonnay 32%)

**PHILIPPONNAT- CHAMPAGNE ROYALE RESERVE BRUT €58**  
(Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier )

**AUBRY – CHAMPAGNE BRUT 1er CRU €54**  
( Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier )

**AUBRY – CHAMPAGNE ROSE' 1er CRU €60**  
( Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier )

**COLLET €42**  
( Chardonnay 30% – Pinot Noir 20% – Pinot Meunier 50% )

**LAURENT PERRIER BRUT €45**  
( Chardonnay 55% – Pinot Noir 35% – Pinot Meunier 10% )

**LAURENT PERRIER EXTRA BRUT €55**  
( Chardonnay 50% – Pinot Noir 35% – Pinot Meunier 15% )

**ENCRY €70**  
( Chardonnay 100% )

**LAURENT PERRIER MILLESIME 2008 €65**

**DEUTZ brut classic €45**

# FRANCIA

## VINI BIANCHI

**HENRY FUCHS GEWURZTRAMINER AOP – ALSAZIA non disponibile**  
(Gewurtztraminer 100% - 12,3°)

**DOMAINE KIENZLER - RIESLING ALSACE AOC €30**  
(Riesling 100% - 12,3°)

**DOMAINE JONATHAN DIDIET PABLOT - POUILLY FUME' BLANC AOC €34**  
Valle della Loira – agricoltura biodinamica - (Sauvignon 100% - 12,5°)

**DOMAINE DE CHAUDE ECUELLE - CHABLIS AOC €30**  
(Chardonnay 100% - 12,5°)

**DOMAINE DU VIEUX LOUP - CHABLIS AOC €28**  
(Chardonnay 100% - 12,5°)

**BRUMONT BLANC €22**  
(Sauvignon blanc 70%, gros manseng 30%)

**VINCENT GIRARDIN - BOURGOGNE BLANC CUVÉE SAINT VINCENT 2015 €28**  
(Chardonnay 100% - 13,0°)

**VINCENT BOUZEREAU - BOURGOGNE BLANC 2017 €28**  
(Chardonnay 100% - 13°)

**VINCENT BOUZEREAU - MERSAULT 2017 €55**  
(Chardonnay 100% - 13°)

**VINCENT BOUZEREAU - MERSAULT LES NARVAUX 2016 €65**  
(Chardonnay 100% - 13%)

# ITALIA

## VINI SPUMANTI

*metodo charmat - martinotti*

**CANEVEL BRUT €20 non disponibile**

(Glera 100%)

**VEDOVA**

**PROSECCO D.O.C. TV EXTRA DRY Millesimato €22**

(Glera 100%)

**CASA DEI FAVERI**

**PROSECCO D.O.C. DRY €20**

(Glera 100%)

**DE LAZARA – PROSECCO D.O.C. BRUT non disponibile**

(Glera 100%)

**MEROTTO - PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. DRY VALDOBBIADENE -  
“LA PRIMAVERA DI BARBARA” €23**

Col San Martino (Glera 90%, Perera 10%)

**NINO FRANCO - PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. €25**

(Glera 100%)

**VINI SPUMANTI**  
*metodo classico*

**REVI' - TRENTO D.O.C. "DOSAGGIO ZERO" MILLESIMATO €30**  
(36 mesi - Chardonnay 75% e Pinot Nero 25%)

**REVI' - TRENTO D.O.C. ROSE' BRUT MILLESIMATO €34**  
(36 mesi - Chardonnay 20% e Pinot Nero 80%, parte vinificata in rosso)

**VILLA CRESPIA – FRANCIACORTA D.O.C.G. NOVALIA BRUT – Blanc de Blancs €27**  
(Chardonnay 100%)

**VILLA CRESPIA - FRANCIACORTA D.O.C.G. "NUMERO ZERO" €34**  
(Chardonnay 100%, di cui un 15% matura in botte piccola)

**BIONDELLI - FRANCIACORTA D.O.C.G. - SATEN €30**  
(Chardonnay 100%)

**LANTIERI - FRANCIACORTA D.O.C.G. - Cuvée BRUT €30**  
(Chardonnay 90% e Pinot bianco 10%)

**LANTIERI - FRANCIACORTA D.O.C.G. – SATEN €32**  
(Chardonnay 100%)

**LANTIERI - FRANCIACORTA D.O.C.G. - Rosè (brut) €34**  
24 mesi (40% Pinot Nero, 60% Chardonnay)

**TRAVAGLINO - OLTREPÒ PAVESE DOCG Cuvée 59 €32**  
Brut Millesimato  
(Pinot Nero 80 %, Chardonnay 20% - oltre 24 mesi sui lieviti )

**CANTINA DELLA VOLTA – SERRAMAZZONI MODENA €37**  
**IL MATTAGLIO DOSAGGIO ZERO**  
( Chardonnay – Pinot Nero )

**CORTENERA – METODO CLASSICO 2013 EXTRA BRUT €28**  
( Oltre 36 mesi – Garganega 90% e Durello 10%)

**CORTENERA – METODO CLASSICO 2012 LESSINI DURELLO RISERVA D.O.C. €33  
EXTRA BRUT**  
( Oltre 50 mesi – Durello 100%)

**CORTENERA – METODO CLASSICO 2012 CUVÉE' GINEVRA EXTRA BRUT €42**  
( Oltre 50 mesi – Garganega 100%)

**CA' DEL BOSCO - FRANCIACORTA CUVÉE' PRESTIGE – BRUT €40**  
(Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10% e Pinot Nero 15% - 26 mesi sur lattes)

**CA' DEL BOSCO – FRANCIACORTA ROSÈ €47**

**FERRARI – PERLÉ Millesimato –TRENTODOC – brut €45**  
(Chardonnay 100%, 5 anni maturazione)

**CONTE FEDERICO 2015 riserva brut MASI €38**  
(Chardonnay , Pinot Nero)

## **VINI BIANCHI**

### **COLLI EUGANEI**

**MONTE BRECALE – LA SPECOLA non disponibile**  
(Chardonnay 100% - 13,5%)

**MONTE BRECALE – MOSCATO SECCO €20**  
(Moscato bianco 100% - 12,5%)

**MONTE BRECALE – AMMONITE BIANCO €20**  
(Moscato bianco 5% - Chardonnay 60% - Manzoni bianco 35%)

**IL MOTTOLO – LE CONTARINE €20**  
(Moscato giallo 85%, Moscato bianco 15% - 13%)

## VENETO

**PIEROPAN CALVARINO - SOAVE CLASSICO D.O.C. €28**

(Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15% - 12,5°)

**SERAFINI & VIDOTTO – INCROCIO MANZONI 6.0.13 – Colli Asolani €23**

(Incrocio Manzoni 6.0.13 100% - affinamento in acciaio – 12,5%)

**GIOVANNI MENTI – RIVA ARSIGLIA – Gambellara €23**

(Garganega 100% - vino naturale, tappo a vite - 12,5°)

**GIOVANNI MENTI – MONTE DEL CUCA – Gambellara €26**

(Garganega 100% - vino naturale senza solfiti aggiunti, tappo a vite - 12,5°)

**VILLA ANGARANO – CA' MICHIEL – Bassano del Grappa €28**

(Chardonnay 100%)

## **TRENTINO ALTO ADIGE**

**ROTTENSTEINER - GEWURZTRAMINER D.O.C. €24**  
(Gewurztraminer 100% - 12,8°)

**ROTTENSTEINER - MULLER THURGAU €22**  
Incrocio Riesling – Gutedel (Muller Thurgau 100% - 13,0°)

**RIESLING ALTO ADIGE DOC KUPELWIESER €28**

## **LOMBARDIA**

**BUGLIONI – MUSA LUGANA DOC (GARDA) €22**  
(Turbiana 100% - affinamento in acciaio – 13%)

**TRAVAGLINO RIESLING (OLTREPÒ PAVESE) €25**  
(Riesling renano 100%)

**LUGANA CA DEI FRATI €22**  
(Turbiana 100%)

**BROLETTINO CA DEI FRATI €30**  
(Barrique - Turbiana 100%)

## PIEMONTE

**CERETTO - LANGHE ARNEIS “BLANGÉ” D.O.C. €28**  
(Arneis 100% - 12,8°)

**VIGNETI MASSA - DERTHONA TIMORASSO €27**  
(Timorasso 100% - 13,0°)

## SICILIA

**ENZA LA FAUCI – INCANTO TERRE SICILIANE IGT €28**  
(Grecanico dell’Etna a quota 1200 slm – 12%)

**PLANETA - CHARDONNAY D.O.C. €34**  
(Chardonnay 100% - 13,0°)

## SARDEGNA

**PALA - VERMENTINO “I FIORI” D.O.C. €22**  
(Vermentino 100% - 12,8°)

**PALA - VERMENTINO “STELLATO” D.O.C. €30**  
(Vermentino 100% - 13,0°)

## LIGURIA

**FORLINI CAPPELLINI – CINQUETERRE €31**  
(Uve Bosco, Albarola e Vermentino – 13,0°)

## FRIULI VENEZIA GIULIA

**GIGANTE - FRIULANO “VIGNETO STORICO“ COLLIO D.O.C. €24**  
(Friulano 100% - 13,0°)

**JERMANN - FRIULI RIBOLLA GIALLA IGT “VINNAE” €30**  
(Ribolla gialla 90%, Friulano e Riesling Renano 10% - 13,0°)

**LES CANTINIS - RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA I.G.T. €23**  
*Vendemmiato a mano - Ruttars, Dolegna del Collio (Ribolla Gialla 100% - 12,5°)*

**LES CANTINIS – PINOT GRIGIO VENEZIA GIULIA I.G.T. €23**  
*Vendemmiato a mano - Ruttars, Dolegna del Collio (Pinot Grigio 100% - 13°)*

**LES CANTINIS – SAUVIGNON VENEZIA GIULIA I.G.T. €25**  
*Vendemmiato a mano - Ruttars, Dolegna del Collio (Sauvignon 100% - 13°)*

**VILLA RUSSIZ - RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI D.O.C. €26**  
(Ribolla Gialla 100% - 13°)

**VILLA RUSSIZ - SAUVIGNON FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C. €28**  
  
(Sauvignon 100% - 13,0°)

**LIS NERIS - FIORE DI CAMPO IGT €26**  
(Friulano 85%, Sauvignon Blanc 10% e Riesling 5% - 13,3°)

**MARCO CECCHINI – CHARDONNAY VENEZIA GIULIA IGT €26**  
(Chardonnay 100 % - 13,0°)

**MARCO CECCHINI – RIESLING VENEZIA GIULIA IGT €24**  
(Riesling Renano 100 % - 13,0°)

**ZUANI – VIGNE COLLIO BIANCO DOC €24**  
(Friulano 25%, Pinot Grigio 25%, Chardonnay 25%, Sauvignon 25% -13,0°)

## LAZIO

**CASALE DEL GIGLIO - LAZIO IGT SATRICO €23**  
(Chardonnay 33%, Sauvignon 33% e Trebbiano 34% - 13,5°)

**CASALE DEL GIGLIO – IGT VIOGNIER €20**  
(Viognier 100%)

**CASALE DEL GIGLIO – IGT PETIT MANSENG €20**  
(Petit manseng 100%)

**CASALE DEL GIGLIO – IGT ANTINOO €29**  
(Viognier e Chardonnay)

**CASALE DEL GIGLIO – IGT ANTHIUM BELLONE €22**  
(Bellone 100%)

**OMINA ROMANA HERMES BIANCO II 2014 VELLETRI €31**  
(Viognier, Petit Manseng, Incrocio Manzoni, Bellone)

**OMINA ROMANA 2014 VELLETRI €40**  
(Viognier 100%)

## CAMPANIA

**VIGNA DEL VULCANO – LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO – BIANCO €30**  
(Coda di Volpe, Falanghina e vari altri vitigni autoctoni - 13,0°)

**GRECO DI TUFO d.o.c.g. – TERRAMIA – BOSCONTRECASE €22**  
(Greco di Tufo 100% - 13,0°)

**MARISA CUOMO – FURORE BIANCO – COSTA AMALFI DOC – FURORE (SA) non disp**  
(Falanghina 60% e Biancolella 40% - affinamento acciaio – 13,0°)

**MARISA CUOMO – COSTA D'AMALFI DOC – €23**

## **LE MEZZE**

**CA' DEL BOSCO - FRANCIACORTA CUVEE' PRESTIGE – BRUT €24**  
(Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10% e Pinot Nero 15% - 26 mesi sur lattes)

**VILLA RUSSIZ – PINOT GRIGIO FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C. €14**

(Pinot Grigio 100% - 13,0°)

**VILLA RUSSIZ - SAUVIGNON FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C. €16**  
(Sauvignon 100% - 13,0°)

**PIEROPAN - SOAVE CLASSICO D.O.C. €14**  
(Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15% - 12,5°)

## VINI ROSSI

**FATTORIA EOLIA - COLLI EUGANEI D.O.C. "BARABAN" €22**

(Carmenere 80%, Cabernet Sauvignon 20% - 13,6°)

**IL MOTTOLO – SERRO COLLI EUGANEI ROSSO non disponibile**

(Merlot 60%, 40% Cabernet franc e sauvignon – 14,5%)

**IL MOTTOLO – VIGNANIMA €26**

(Carmenere 100%)

**MARCO CONATI - VENETO IGT "ROSSO DI MARCO" €27**

(Corvina 40 %, Merlot 30 %, Teroldego 15%, Oseleta 10 % e Croatina 5 % - 13,5°)

**MARCO CONATI - RIPASSO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE docg €30**

(Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 30% e Croatina 10% - 13,5°)

**PINOT NERO – ROTTENSTEINER €25**

(Pinot nero 100%)

**MASI – AMARONE €40**

(Corvina - Rondinella - Corvinone)

