

## **Le bollicine**

### **Metodo charmat**

#### **Emilia Romagna**

#### **Lambruschi e spumanti**

<b>Cantina Formigine Pedemontana</b>	Lambrusco grasparossa di Castelvetro DOP "Selezione artisti" (Grasparossa)	€ 17,00
<b>Casali viticoltori</b>	Lambrusco Reggiano DOP "Pra di bosso" (Lambrusco Salamino (60%), Lambrusco Maestri (30%) e Malbo Gentile (10%) )	€ 18,00
	Lambrusco dell'emilia IGP "Lambruscione" (Lambrusco Salamino 85%, ancillotta 15%)	€ 18,00
<b>Cleto Chiarli</b>	Lambrusco di Sorbara DOC "Premium" (Sorbara)	€ 18,00
	Lambrusco di Sorbara DOC "del Fondatore" fermentato in bottiglia (Sorbara)	€ 19,00
	Spumante rosè "brut de noir" (Grasparossa e pinot nero)	€ 18,00
	Pignoletto DOC "Moden blanc" (Grechetto gentile)	€ 18,00
<b>Corte Manzini</b>	Lambrusco grasparossa di Castelvetro DOC "L'Acino" (Grasparossa)	€ 18,00
<b>Fattoria Moretto</b>	Lambrusco grasparossa di Castelvetro DOC "Monovitigno" (Grasparossa)	€ 18,00
<b>Monte duro</b>	Vino frizzante rosso "Acerro" fermentato in bottiglia - biologico (Barbera, lambrusco oliva)	€ 18,00
	Vino frizzante bianco "La Crocetta" fermentato in bottiglia - biologico (Spergola)	€ 18,00
<b>Paltrinieri</b>	Lambrusco di Sorbara DOC "Radice" fermentato in bottiglia (Sorbara)	€ 18,00
	Lambrusco di Sorbara DOC "Leclisse" (Sorbara)	€ 18,00
<b>Cantina Divinja</b>	Lambrusco di Sorbara DOC "Unico" (Sorbara)	€ 18,00

#### **Veneto**

<b>Bisol 1542</b>	Valdobbiadene prosecco superiore DOCG brut "Jeio" (Glera 85%)	€ 24,00
	Valdobbiadene superiore Cartizze DOCG dry "Cartizze" (Glera 85%)	€ 35,00

## ***Le bollicine Metodo classico***

### ***Italia***

#### **Emilia Romagna**

<b>Cantina della Volta</b>	Spumante " <b>Mattaglio brut</b> " (80% Chardonnay, 20% pinot nero)	€ 35,00
	Lambrusco di Sorbara spumante DOC brut metodo classico " <b>Rosè</b> " (Sorbara)	€ 40,00
	Spumante " <b>Mattaglio blanc de blancs brut</b> " 2016 (100% Chardonnay)	€ 55,00
	Spumante " <b>Mattaglio blanc de noirs brut</b> " 2017 (100% pinot nero)	€ 55,00
	Spumante " <b>Mattaglio blanc de noirs Rosè brut special</b> " 2018 (80% Chardonnay, 20% pinot nero)	€ 55,00

#### ***Piemonte***

<b>Deltetto</b>	Alta langa DOCG metodo classico " <b>Brut millesimato</b> " 2020 ( Pinot nero, chardonnay )	€ 45,00
	Nebbiolo d'Alba metodo classico " <b>Brut Rosè</b> " 2020 ( Nebbiolo)	€ 45,00
	Alta langa riserva DOCG metodo classico " <b>Blanc de blancs 480 M</b> " 2018 brut nature ( Chardonnay )	€ 60,00
	Alta langa riserva DOCG metodo classico " <b>Blanc de noirs 570 M</b> " 2018 brut nature ( Pinot nero)	€ 60,00
	<b>Ettore Germano</b>	Metodo classico " <b>Brut Rosè Rosanna</b> " ( Nebbiolo)

#### ***Liguria***

<b>Bisson</b>	Portofino DOCG " <b>Abissi</b> " pas dosè Riserva Marina "baia del silenzio" Sestri Levante (Bianchetta genovese, Vermentino, Cimixia)	€ 110,00
---------------	--	----------

#### ***Lombardia***

#### ***Franciacorta***

<b>Antica Fratta</b>	Franciacorta DOCG <b>Brut</b> (90% Chardonnay e 10 % pinot nero)	€ 40,00
	Franciacorta DOCG Satèn brut " <b>Satèn Essence</b> " 2019 (Chardonnay)	€ 45,00
	Franciacorta DOCG Rosè brut " <b>Rosè Essence</b> " 2019 (60% Pinot nero e 40% Chardonnay)	€ 45,00

<b>Ca' del bosco</b>	Franciacorta DOCG Brut <b>"Cuvèe Prestige"</b>	€ 55,00
	(75% Chard. 15% pinot nero 10% pinot bianco)	
	Franciacorta DOCG Rosè extra Brut	€ 70,00
	<b>"Cuvèe Prestige rosè – edizione 45"</b>	
	(80% pinot nero, 20% Chardonnay)	
	Franciacorta DOCG	€ 80,00
	<b>Dosage zéro "vintage collection" 2018</b>	
(65% Chard. 22% pinot nero 13% pinot bianco)		
Franciacorta DOCG	€ 80,00	
<b>Satèn "vintage collection" 2018</b>		
(85% Chardonnay, 15% pinot bianco)		
Franciacorta riserva DOCG Brut	€ 140,00	
<b>"Annamaria Clementi" 2009</b>		
(55% Chard. 25% pinot bianco 20% pinot nero)		

### ***Oltrepò pavese***

<b>Castello di Cigognola - Moratti</b>	Spumante brut <b>"Cuvèe More"</b> Pas dosè	€ 40,00
	(Pinot nero, pinot meunier)	
	Oltrepò Pavese DOCG <b>"Rosè 2015"</b>	€ 45,00
	(Pinot nero)	
<b>Monsupello</b>	Spumante brut <b>"Nature"</b> Pas dosè	€ 40,00
	(90% Pinot nero 10% chardonnay)	
	Spumante brut <b>"Rosè"</b>	€ 40,00
	(Pinot nero)	
	Oltrepò pavese brut DOC <b>"Cà del Tava"</b>	€ 85,00
	(60% Pinot Nero, 20% Chardonnay affinato in acciaio, 20% Chardonnay affinato in legno, di varie annate )	

### ***Trentino Alto Adige***

<b>Cembra</b>	Trento doc dosaggio zero Brut Riserva	€ 45,00
	<b>"Ororosso" 2018</b>	
	(Chardonnay) 48 mesi	
<b>Cesarini Sforza</b>	Trento doc <b>Brut</b>	€ 32,00
	(Chardonnay) 24 mesi	
	Trento doc <b>Rosè</b>	€ 35,00
	( 85 % Chardonnay, 15 % pinot nero) 24/36 mesi	
	Trento doc riserva <b>"Aquila reale" 2011</b>	€ 70,00
	biologico (Chardonnay) 72 mesi	
<b>Ferrari</b>	Trento DOC brut <b>"Perlè" 2017</b>	€ 50,00
	(Chardonnay)	
	Trento DOC brut <b>"Perlè rosè" 2015</b>	€ 60,00
	(80 % pinot nero, 20 % Chardonnay)	
	Trento DOC <b>"Riserva Lunelli" 2015</b>	€ 105,00
	(Chardonnay)	
	Trento DOC	€ 220,00
	<b>Riserva del fondatore "Giulio Ferrari" 2010</b>	
	(Chardonnay)	

<b>Haderburg</b>	Alto Adige DOC <b>Brut</b> (85% Chardonnay 15% pinot nero)	€ 45,00
	Alto Adige DOC <b>Pas Dosè 2020</b> (85% Chardonnay 15% pinot nero)	€ 58,00
	Alto Adige DOC <b>Rosè</b> (60% Pinot nero, 40% Chardonnay)	€ 58,00
<b>Man</b>	Trento DOC <b>Brut millesimato 2020</b> (70% Chardonnay 30% pinot nero) biologico	€ 40,00
<b>Maso Martis</b>	Trento DOC <b>Brut</b> (70% Chardonnay 30% pinot nero) biologico	€ 42,00
	Trento DOC riserva <b>"Rosè" 2020</b> (70% pinot nero 30% Chardonnay) biologico	€ 55,00
	Trento DOC riserva <b>"DosaggioZero" 2019</b> (70% pinot nero 30% Chardonnay) biologico	€ 60,00
	Trento DOC Riserva <b>"Madame Martis" 2007</b> (70% Pinot nero 25% Chardonnay 5% meunier)	€ 120,00

## ***Veneto***

<b>Cà dei Frati</b>	Metodo classico Rosè Brut <b>"Cuvèe dei Frati"</b> (Groppello, marzemino, sangiovese, barbera)	€ 35,00
---------------------	---	---------

## ***Marche***

<b>Fattoria Mancini</b>	Pinot nero <b>"Impero"</b> vinificato in bianco Metodo classico (Pinot nero)	€ 45,00
-------------------------	--	---------

## ***Le bollicine metodo classico Champagne***

### ***Epernay***

<b>Perrier-Jouet</b>	<b>Belle Epoque 2011</b> (50% Chard. 45% Pinot nero 5 %pinot menu.) 12,5% vol.	€ 300,00
<b>Tarlant</b>	<b>"Zero" brut nature</b> (Pinot meunier, chardonnay, pinot nero) biologico	€ 100,00

### ***Montagne de Reims***

<b>Benoit Lahaye</b>	<b>Rosè de Maceration</b> (Pinot nero)	€ 135,00
<b>Lacourte Godbillon</b>	<b>Extra brut 1 er Cru "Terroirs d'Ecueil"</b> ( 85 % pinot nero, 15% Chardonnay )	€ 100,00
<b>Larnaudie-Hirault</b>	Brut Premier cru <b>"Les trois Puys"</b> (Chardonnay, pinot nero, pinot meunier ) biologico	€ 85,00

## Reims

**Alain Couvreur** **Brut Rosè (saignée)** € 70,00  
(35 % pinot nero, 30% Chardonnay, , 30% pinot meunier )

**Fleury** **"Blanc de noirs"** € 90,00  
biodinamico ( Pinot nero )

## *Valée de la marne*

### *Ay*

**Collet** **Brut** € 65,00  
(50% Pinot meunier 30% chardonnay 20% pinot nero)

**Rosè** € 70,00  
(50 % pinot nero, 40% chardonnay, 10% Pinot meunier)

**Castelger** **Brut "La Trilogie"** € 70,00  
(Chardonnay, pinot meunier, pino noir)

## Avenay Val d'or

**Augustin** **Brut "Terre"** € 90,00  
(100% pinot nero) biologico

## *Damery*

**Choppin Maurice** **Champagne zero dosage "Les Arpents"** € 90,00  
(85% Pinot meunier, 10% Chardonnay, 5% Pinot nero)

## *Côte de Blancs*

### *Avize*

**Agrapart & fils** **Extra brut grand cru "Terroirs"** € 130,00  
(Chardonnay) R. M.

**Pascal Agrapart** **Extra brut grand cru "Mineral" 2016** € 205,00  
(Chardonnay) R. M.

**Extra brut grand cru "Avizoise" 2017** € 270,00  
(Chardonnay) R. M.

## *Dizy*

**Jacquesson** **Extra brut "Cuvèe n° 746"** € 120,00  
(61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)

**Extra brut "Cuvèe n° 745"** € 120,00  
(61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)

***Côte de Blancs***  
***Avize- Vertus***

<b>Veuve Fourny &amp; Fils</b>	<b>"Grands Terroirs"</b> Brut 1er Cru "l'èquilibre" ( 80 % Chardonnay, 20% pinot nero )	€ 80,00
	<b>"Cuvée R"</b> extra Brut 1er Cru "l'opulence" ( 100 % Chardonnay) 48 mesi	€ 115,00

***Verzy***

<b>Deville Jean-Paul</b>	Brut <b>"Carte Noir"</b> (75% Pinot nero, 20% chardonnay, 5% pinot meunier)	€ 70,00
--------------------------	--	---------

**Le bollicine metodo classico**

***Francia***

<b>Domaine des Roches Thierry Germain</b>	Samur AOC <b>"Bulles de Roche" 2020</b> (Chenin blanc, cabernet franc)	€ 55,00
---	---	---------

<b>Domaine de Montborgeau</b>	<b>"Cremant du Jura"</b> (Chardonnay)	€ 45,00
-------------------------------	--	---------

<b>Jean Paul Brun</b>	Cremant de Bourgogne <b>"Charme"</b> Blanc de blancs Terres Dorées (Chardonnay)	€ 45,00
-----------------------	---	---------

***Germania***

<b>Raumland</b>	Sekt <b>Riesling</b> Brut 2018 36 mesi sui lieviti	€ 60,00
	Sekt Brut Nature "Cuvée Katharina" 2016 (72% Pinot nero, 28% pinot meunier) 60 mesi sui lieviti	€ 60,00

***Slovenia***

<b>Sinefinis</b>	Metodo classico brut Ribolla gialla <b>"Rebolium"</b> (Ribolla gialla)	€ 40,00
------------------	---	---------