

Le bollicine

Metodo charmat

Emilia Romagna

Lambruschi e spumanti

Cantina Formigine Pedemontana	Lambrusco grasparossa di Castelvetro DOP "Selezione artisti" (Grasparossa)	€ 17,00
Casali viticoltori	Lambrusco Reggiano DOP "Pra di bosso" (Lambrusco Salamino (60%), Lambrusco Maestri (30%) e Malbo Gentile (10%))	€ 17,00
	Lambrusco dell'emilia IGP "Lambruscione" (Lambrusco Salamino 85%, ancillotta 15%)	€ 17,00
Cleto Chiarli	Lambrusco di Sorbara DOC "Premium" (Sorbara)	€ 17,00
	Lambrusco di Sorbara DOC "del Fondatore" fermentato in bottiglia (Sorbara)	€ 18,00
	Spumante rosè "brut de noir" (Grasparossa e pinot nero)	€ 18,00
	Pignoletto DOC "Moden blanc" (Grechetto gentile)	€ 17,00
Corte Manzini	Lambrusco grasparossa di Castelvetro DOC "L'Acino" (Grasparossa)	€ 17,00
Fattoria Moretto	Lambrusco grasparossa di Castelvetro DOC "Monovitigno" (Grasparossa)	€ 17,00
Monte duro	Vino frizzante rosso "Acerro" fermentato in bottiglia - biologico (Barbera, lambrusco oliva)	€ 17,00
	Vino frizzante bianco "La Crocetta" fermentato in bottiglia - biologico (Spergola)	€ 17,00
Paltrinieri	Lambrusco di Sorbara DOC "Radice" fermentato in bottiglia (Sorbara)	€ 17,00
	Lambrusco di Sorbara DOC "Leclisse" (Sorbara)	€ 17,00
Vezzelli	Lambrusco di Sorbara DOC "Selezione" (Sorbara)	€ 17,00
Veneto		
Bisol 1542	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

Cantina della Volta	Spumante "Mattaglio brut"	€ 35,00
	(80% Chardonnay, 20% pinot nero)	
	Lambrusco di Sorbara spumante DOC	€ 40,00
	brut metodo classico "Rosè"	
	(Sorbara)	
Casali viticoltori	Spumante "Mattaglio blanc de blancs brut" 2016	€ 55,00
	(100% Chardonnay)	
	Spumante "Mattaglio blanc de noirs brut" 2017	€ 55,00
	(100% pinot nero)	
Casali viticoltori	Spumante "Mattaglio blanc de noirs Rosè brut special" 2018	€ 55,00
	(80% Chardonnay, 20% pinot nero)	
	Colli di Scandiano e Canossa DOP metodo classico brut "Cà besina"	€ 30,00
	(Spergola)	

Piemonte

Deltetto	Alta langa DOCG metodo classico	€ 45,00
	"Brut millesimato" 2020	
	(Pinot nero, chardonnay)	
Serafino Enrico	Nebbiolo d'Alba metodo classico	€ 45,00
	"Brut Rosè" 2020	
	(Nebbiolo)	
	Alta langa riserva DOCG metodo classico	€ 60,00
Serafino Enrico	"Blanc de blancs 480 M" 2018 brut nature	
	(Chardonnay)	
	Alta langa riserva DOCG metodo classico	€ 60,00
Serafino Enrico	"Blanc de noirs 570 M" 2018 brut nature	
	(Pinot nero)	
	Alta langa DOCG metodo classico "Oudeis" 2017	€ 40,00
Serafino Enrico	(Pinot nero, chardonnay)	
	Alta langa DOCG metodo classico	€ 50,00
	extra brut "Parcelle" 2018	
	(Pinot nero, chardonnay,)	

Liguria

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

Lombardia
Franciacorta

Antica Fratta	Franciacorta DOCG Brut	€ 35,00
	(90% Chardonnay e 10 % pinot nero)	
	Franciacorta DOCG Satèn brut	€ 45,00
	"Satèn Essence" 2018 (Chardonnay)	
Berlucchi	Franciacorta DOCG Rosè brut	€ 45,00
	"Rosè Essence" 2018 (60% Pinot nero e 40% Chardonnay)	
	Franciacorta DOCG Extra Brut "61"	€ 40,00
	(85% Chardonnay, 15% pinot nero)	
Ca' del bosco	Franciacorta DOCG "Nature" 2015	€ 50,00
	(80 % Chardonnay, 20 % pinot nero)	
	Franciacorta DOCG "Palazzo Lana" extreme 2010	€ 90,00
	(100 % pinot nero)	
	Franciacorta DOCG Brut "Cuvèe Prestige"	€ 55,00
	(75% Chard. 15% pinot nero 10% pinot bianco)	
	Franciacorta DOCG Rosè extra Brut	€ 70,00
"Cuvèe Prestige rosè – edizione 45" (80% pinot nero, 20% Chardonnay)		
Cavalleri	Franciacorta DOCG	€ 80,00
	Dosage zéro "vintage collection" 2018 (65% Chard. 22% pinot nero 13% pinot bianco)	
	Franciacorta DOCG	€ 80,00
	Satèn "vintage collection" 2018 (85% Chardonnay, 15% pinot bianco)	
	Franciacorta riserva DOCG Brut	€ 140,00
	"Annamaria Clementi" 2009 (55% Chard. 25% pinot bianco 20% pinot nero)	
	Franciacorta DOCG Brut rosè 2015 (Chardonnay)	€ 50,00

Oltrepò pavese

Monsupello	Spumante brut "Nature" Pas dosè	€ 40,00
	(90% Pinot nero 10% chardonnay)	
	Spumante brut "Rosè" (Pinot nero)	€ 40,00
	Oltrepò pavese brut DOC "Cà del Tava"	€ 85,00
	(60% Pinot Nero, 20% Chardonnay affinato in acciaio, 20% Chardonnay affinato in legno, di varie annate)	

Trentino Alto Adige

Camarani	Trento doc Extra brut blanc de blancs 2018 (Chardonnay)	€ 45,00
	Trento doc Rosè brut 2018 (Chardonnay, pinot nero)	€ 45,00

Cesarini Sforza	Trento doc Brut	€ 32,00
	(Chardonnay) 24 mesi	
	Trento doc Rosè	€ 35,00
	(85 % Chardonnay, 15 % pinot nero) 24/36 mesi	
Ferrari	Trento doc riserva "Aquila reale" 2011	€ 70,00
	biologico (Chardonnay) 72 mesi	
	Trento DOC brut "Perlè" 2017	€ 50,00
	(Chardonnay)	
	Trento DOC brut "Perlè rosè" 2015	€ 60,00
(80 % pinot nero, 20 % Chardonnay)		
Haderburg	Trento DOC "Riserva Lunelli" 2015	€ 105,00
	(Chardonnay)	
	Trento DOC	€ 220,00
	Riserva del fondatore "Giulio Ferrari" 2010	
Maso Martis	(Chardonnay)	
	Alto Adige DOC Brut	€ 40,00
	(85% Chardonnay 15% pinot nero)	
Veneto	Alto Adige DOC Pas Dosè 2018	€ 55,00
	(85% Chardonnay 15% pinot nero)	
	Trento DOC Brut	€ 42,00
	(70% Chardonnay 30% pinot nero) biologico	
	Trento DOC riserva "Rosè" 2020	€ 55,00
(70% pinot nero 30% Chardonnay) biologico		
Cà dei Frati	Trento DOC riserva "DosaggioZero" 2019	€ 60,00
	(70% pinot nero 30% Chardonnay) biologico	
	Trento DOC Riserva "Madame Martis" 2007	€ 120,00
	(70% Pinot nero 25% Chardonnay 5% meunier)	

Le bollicine metodo classico Champagne

Epernay		
Perrier-Jouet	Belle Epoque 2011	€ 300,00
	(50% Chard. 45% Pinot nero 5 %pinot menu.) 12,5% vol.	
Montagne de Reims		
Larnaudie-Hirault	Brut Premier cru "Les trois Puys"	€ 80,00
	(Chardonnay, pinot nero, pinot meunier) biologico	
Ambonnay		
Secondè-Simon	Brut Grand cru "Cuvèe Nicolas"	€ 90,00
	(75% Pinot nero, 25% Chardonnay)	

Valée de la marne

Ay

Collet	Brut (50% Pinot meunier 30% chardonnay 20% pinot nero)	€ 60,00
	Rosè (50 % pinot nero, 40% chardonnay, 10% Pinot meunier)	€ 65,00

Chouilly

R & L Legras	Blanc de blancs grand cru Brut (Chardonnay)	€ 85,00
-------------------------	---	---------

Avenay Val d'or

Augustin	Brut "Terre" (100% pinot nero) biologique	€ 85,00
-----------------	---	---------

Damery

Choppin Maurice	Champagne zero dosage "Les Arpents" (85% Pinot meunier, 10% Chardonnay, 5% Pinot nero)	€ 80,00
------------------------	--	---------

Côte de Blancs Avize

Agrapart & fils	Extra brut grand cru "Terroirs" (Chardonnay) R. M.	€ 130,00
Pascal Agrapart	Extra brut grand cru "Mineral" 2016 (Chardonnay) R. M.	€ 205,00
	Extra brut grand cru "Avizoise" 2017 (Chardonnay) R. M.	€ 270,00

Dizy

Jacquesson	Extra brut "Cuvée n° 746" (61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)	€ 120,00
	Extra brut "Cuvée n° 745" (61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)	€ 120,00
	Extra brut "Cuvée n° 744" (61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)	€ 130,00
	Extra brut "Cuvée n° 743" (61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)	€ 130,00
	Extra brut "Cuvée n° 742" (61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)	€ 140,00

Côte de Blancs

Avize- Vertus

Lamandier-Bernier	Blanc de blancs 1 er cru “Longitude” biodinamico (Chardonnay)	€ 95,00
Veuve Fourny & Fils	“Grands Terroirs” Brut 1er Cru “l'équilibre” (80 % Chardonnay, 20% pinot nero)	€ 80,00
	“Cuvèe R” extra Brut 1er Cru “l'opulence” (100 % Chardonnay) 48 mesi	€ 115,00

Verzy

Deville Jean-Paul	Brut “Carte Noir” (75% Pinot nero, 20% chardonnay, 5% pinot meunier)	€ 65,00
--------------------------	--	---------

Le bollicine metodo classico

Francia

Domaine Astruc	Brut blanc Blanquette de Limoux “D'A” (Mouzac)	€ 27,00
	Rosé Cremant de Limoux “D'A” (70 % Chardonnay, 20 % Chenin Blanc 10 % Pinot Noir)	€ 29,00
Domaine des Roches Thierry Germain	Samur AOC “Bulles de Roche” 2020 (Chenin blanc, cabernet franc)	€ 55,00

Germania

Raumland	Sekt Riesling 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

Sinefinis	Metodo classico brut Ribolla gialla “Rebolium” (Ribolla gialla)	€ 35,00
	Metodo classico brut “Rosè” (70 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay 10 % ribolla gialla)	€ 40,00