

## ***Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 14***



|   |            |
|---|------------|
| <b>Prosecco Asolo Superiore Brut, Azienda Agricola Meridiana, Veneto</b><br><i>100% Glera, Metodo Classico</i>                          | <b>6</b>   |
| <b>Frenesie en bulle 2020 Brut Nature, Domaine Carcenac, Gaillac</b><br><i>Muzac, Metodo Ancestrale</i>                                 | <b>7</b>   |
| <b>Ame du Cremant de Loire Brut Nature, Chateau de la Viaudiere, Loira</b><br><i>Chenin, Chardonnay, Grolleau gris, Metodo Classico</i> | <b>8</b>   |
| <b>Cremant de Bourgogne Brut Rosè 2017, Domaine Felix, Borgogna</b><br><i>Pinot Noir, Metodo Classico</i>                               | <b>9.5</b> |
| <b>Champagne 1er Cru blanc de Noir, Barbier-Louvet, Champagne</b><br><i>Pinot Noir, Metodo Classico</i>                                 | <b>11</b>  |

## ***I Cicchetti dello Chef***

### **3 pz**

*selezione particolare dal nostro menù a fantasia dello chef* **12**

### **6 pz + 2 pz “dolci”**

*selezione particolare dal nostro menù con dessert a fantasia dello chef* **24**