

## Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 15.5



### **BOLLICINE**

Cremant de Loire Brut Rosè 2019, <i>Chateau de la Viaudiere, Loira</i> <i>Cabernet franc, Grolleau Noir, Metodo Classico</i>	8
Franciacorta Brut, <i>Az. Agr. La Fiorita, Lombardia</i> <i>Pinot Nero, Chardonnay, Metodo Classico</i>	9
Champagne 1er cru Blanc de Noir Extra Brut, <i>Barbier Louvet, Champagne</i> <i>Pinot nero, Metodo Classico</i>	12

### **BIANCHI**

Seralta 2014, <i>Fattoria Villa Ligi, Marche</i> <i>Chardonnay</i>	7.5
Anjou Blanc “Jarret Monchenin” 2016, <i>Chateau de Passavant, Loira</i> <i>Chenin</i>	10
Vermentino di Gallura “Lumenera” 2020, <i>Locanda Murales, Sardegna</i> <i>Vermentino</i>	10
Chablis Vieilles Vignes “1902” 2019, <i>Domaine des Chaumes, Bourgogne</i> <i>Chardonnay</i>	15

### **ROSSI**

Grifoglietto “Riserva” 2017, <i>Fattoria Villa Ligi, Marche</i> <i>Aleatico</i>	7.5
Graves Rouge 2017, <i>Chateau Tour de Calens, Bordeaux</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	8.5
Bourgogne Santenay “Les Charmes” 2016, <i>Domaine Gavignet, Bourgogne</i> <i>Pinot Nero</i>	11