

Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 16



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 blanc, <i>Barbier Louvet, Champagne</i> <i>Chardonnay, Metodo Classico</i>	13

BIANCHI

Vermentino di Sardegna "Su Soi" 2021, <i>Locanda Murales, Sardegna</i> <i>Vermentino</i>	7.5
Graves Blanc 2020, <i>Chateau Tour de Calens, Bordeaux</i> <i>Sauvignon</i>	10
Anjou Blanc "Jarret Monchenin" 2016, <i>Chateau de Passavant, Loira</i> <i>Chenin</i>	10
Chablis Fut de chene 2019, <i>Domaine des Chaumes, Bourgogne</i> <i>Chardonnay</i>	11

ROSSI

Cote de Bordeaux 2015, <i>Chateau Maubert, Bordeaux</i> <i>Merlot</i>	8
Jadis 2018, <i>Domaine Carcenac, Gaillac</i> <i>Syrah, brauacol</i>	8
Rosso Conero "Vulè" 2015, <i>Az. Agr. Pesaresi, Marche</i> <i>Montepulciano</i>	11
Bourgogne Santenay "Les Charmes" 2016, <i>Domaine Gavignet, Bourgogne</i> <i>Pinot Nero</i>	11