

Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 15



BOLLICINE

Cremant de Loire Rosé 2019, <i>Château de la Viaudière</i> , Loire <i>Grolleau Noir, Grolleau Gris, Metodo Classico</i>	8
Cremant d'Alsace Brut 2017, <i>Domaine Bliemerose</i> , Alsace <i>Riesling, Pinot Gris, Auxerrois, Metodo Classico</i>	9.5

BIANCHI

Chardonnay 2021, <i>Château de la Viaudière</i> , Loire <i>Chardonnay</i>	7
Douro Doc Bianco 2021, <i>Oscar Quevedo</i> , Portogallo <i>Gouveio, Arinto, Moscatel</i>	7.5
Pinot Gris Sélection 2018, <i>Domaine du Bollenberg</i> , Alsace <i>Pinot Gris</i>	8

ROSSI

Les Cimels Rouge 2021, <i>Château d'Or et de Gueules</i> , Vallée du Rhone <i>Syrah, Carignan, Grenache</i>	7
Lirac Rouge 2020, <i>Domaine des Carabiniers</i> , Vallée du Rhone <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	8
Primitivo Etichetta Nera Gioia del Colle 2020, <i>Az. Agr. Plantamura</i> , Puglia <i>Primitivo</i>	8.5

DOLCI

Porto Bio LBV 2018, <i>Oscar's Quevedo</i> , Portogallo <i>Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Cao</i>	9
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Cestino di Pane Carasau con Olio EVO
1.5

Cestino di taralli pugliesi Alborelli
con farine, cereali nobili e olio EVO delle Murge pugliesi e vino bianco del Salento
3