

Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 17



BOLLICINE

Frenesie en Bulle 2021, *Domaine Carcenac*, Gaillac
Muzac, Metodo Ancestrale

8

Champagne Blanc de Noir Brut, *Jean Jacques Lamoureux*, Champagne
Pinot Nero, Metodo Classico

12

BIANCHI

Saint-Bris 2020, *Domaine Felix*, Bourgogne
Sauvignon

7.5

Pierre Blanche 2018, *Château de la Viaudière*, Loire
Chenin

8

Riesling Auslese Trocken 2019, *Hansen-Lauer*, Mosella
Riesling

8.5

Monthelie Blanc 2019, *Maurice Gavignet*, Bourgogne
Chardonnay

10

ROSSI

Bourgogne Côtes D'Auxerre 2019, *Domaine Felix*, Bourgogne
Pinot Nero

8.5

Chianti Classico Riserva "Le Bandite" 2018, *Fattoria Lornano*, Toscana
Sangiovese

9

Cesanese di Olevano Romano Riserva 2020, *Az. Agr. Proietti*, Lazio
Cesanese

9.5

Amarone della Valpolicella Classico "CampoRocco" 2017, *Az. Agr. Le Marognole*, Veneto
Corvina, Corvinone, Rondinella

16

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