

## Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 17



### BOLLICINE

Cremant d'Alsace Rosé Brut, <i>Domaine du Bollenberg</i> , Alsazia <i>Pinot Noir, Metodo Classico</i>	8
Cremant de Bourgogne Brut, <i>Domaine Felix</i> , Bourgogne <i>Pinot Noir, Metodo Classico</i>	10
Champagne Blanc de Blanc 1er Cru Brut, <i>Barbier Louvet</i> , Champagne <i>Chardonnay, Metodo Classico</i>	12

### BIANCHI

Gewurztraminer Tradition 2018, <i>Domaine du Bollenberg</i> , Alsazia <i>Gewurztraminer</i>	8
Vermentino di Gallura "Miradas" 2021, <i>Locanda Murales</i> , Sardegna <i>Vermentino</i>	9
Chablis Vieilles Vignes 2020, <i>Château de Passavant</i> , Borgogna <i>Chardonnay</i>	9
Pouilly Fumè "Vinealis" 2022, <i>Marc Deschamps</i> , Loira <i>Sauvignon</i>	11

### ROSSI

Prunelart 2020, <i>Domaine Carcenac</i> , Gaillac <i>Prunelard</i>	8
Pinot Noir Selection 2020, <i>Domaine du Bollenberg</i> , Alsazia <i>Pinot Noir</i>	8.5
Barone di Serramarrocco 2017, <i>Barone di Serramarrocco</i> , Sicilia <i>Pignatello</i>	11
Amarone della Valpolicella Valpantena 2016, <i>Az. Agr. Tezza</i> , Veneto <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	14

*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