

Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 15



BOLLICINE

Crémant de Loire Rosé Brut 2019, *Château de la Viaudière*, Loire
Grolleau Gris, Grolleau Noir, Metodo Classico 8

Franciacorta “Gemmae” Brut Bio, *Az. Agr. Lantieri de Paratico*, Lombardia
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, Metodo Classico 9

BIANCHI

Bianchello del Metauro “Albaspino” 2021, *Fattoria Villa Ligi*, Marche
Bianchello 6.5

Bergerac Blanc Sec Cuvée “La Tour” 2021, *Grande Maison*, Bergerac
Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris 8.5

Gewurztraminer Sélection 2018, *Domaine du Bollenberg*, Alsace
Gewurztraminer 8.5

ROSSI

Grifoglio 2018, *Fattoria Villa Ligi*, Marche
Aleatico 7

Primitivo Etichetta Nera Gioia del Colle 2020, *Az. Agr. Plantamura*, Puglia
Primitivo 8.5

Côtes de Bergerac Cuvée “Harmonie” 2020, *Grande Maison*, Bergerac
Merlot, Cabernet Franc 8.5

DOLCI

Sauternes 2014, *Château de Rolland*, Bordeaux
Sémillon, Sauvignon, Muscadelle 10

Cestino di Pane Carasau con Olio EVO
1.5

Taralli fatti a mano con Olio EVO Pugliese
La selezione dei Frutti del Grano
3