

Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 17



BOLLICINE

Metodo Classico "Lugana", Az. Agr. Oselara, Lombardia <i>Turbiana di Lugana, Metodo Classico</i>	8.5
Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Extra Brut 2015, Maurice Gagnon, Bourgogne <i>Pinot Noir, Metodo Classico</i>	9
Champagne Blanc de Blancs 1er Cru Brut, Barbier Louvet, Champagne <i>Chardonnay, Metodo Classico</i>	13

BIANCHI

Bombino "DNA D'Eusano" 2021, Chiusa Grande, Abruzzo <i>Bombino</i>	7.5
Blauschiefer Riesling Trocken 2021, Hansen-Lauer, Mosella <i>Riesling</i>	8
Bordeaux Blanc 2022, Chateau Guiraud, Bordeaux <i>Sauvignon, Sémillon</i>	9
Chablis 1er Cru Fourchaume 2018, Domaine Des Chaumes, Bourgogne <i>Chardonnay</i>	12

ROSSI

Bourgogne Pinot Noir 2022, Maurice Gagnon, Bourgogne <i>Pinot Noir</i>	8.5
Madiran Cuvée Camy 2020, Domaine Laougué, Madiran <i>Tannat, Cabernet Franc</i>	8.5
Supertuscan "Commendator Enrico" 2017, Fattoria Lornano, Toscana <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	9.5
Amarone della Valpolicella Classico 2018, Az. Agr. Fugolo, Veneto <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	13

Cestino di Pane Carasau con Olio EVO
1.5

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