

## Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 16



### BOLLICINE

Crémant de Bourgogne Blanc 2017, <i>Domaine Felix</i> , Bourgogne <i>Pinot Noir, Metodo Classico</i>	9
Franciacorta Nature, <i>Az. Agr. Lantieri De Paratico</i> , Lombardia <i>Chardonnay, Pinot Nero, Metodo Classico</i>	9
Champagne Brut Grand Cru, <i>Barbier Louvet</i> , Champagne <i>Pinot Noir, Chardonnay, Metodo Classico</i>	14

### BIANCHI

Riesling Tradition 2021, <i>Domaine du Bollenberg</i> , Alsace <i>Riesling</i>	7.5
Graves Blanc 2022, <i>Château Tour de Calens</i> , Bordeaux <i>Sauvignon</i>	8
Anjou Blanc Monchenin 2016, <i>Château de Passavant</i> , Loire <i>Chenin</i>	9
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc 2021, <i>Maurice Gavignet</i> , Bourgogne <i>Chardonnay</i>	9.5

### ROSSI

Prunelart Exception 2020, <i>Domaine Carcenac</i> , Gaillac <i>Prunelard</i>	8.5
Barbera d'Alba Superiore 2021, <i>Pasquale Pelissero</i> , Piemonte <i>Barbera</i>	9
Irancy 2022, <i>Domaine Felix</i> , Bourgogne <i>Pinot Noir</i>	9

*Cestino di Pane Carasau con Olio EVO*  
1.5

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