

Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 16



BOLLICINE

Crémant de Limoux Blanc Brut, <i>Domaine Calmel & Joseph</i> , Languedoc <i>Chardonnay, Chenin, Pinot Noir, Metodo Classico</i>	8.5
Franciacorta Cuvée Brut, <i>Az. Lantieri de Paratico</i> , Lombardia <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Metodo Classico</i>	9
Champagne Brut Cuvée Florine 2018, <i>Jean-Jacques Lamoureux</i> , Champagne <i>Pinot Noir, Chardonnay, Metodo Classico</i>	15

BIANCHI

Clairette du Languedoc "L'Astre Divin" 2022, <i>Domaine Calmel & Joseph</i> , Languedoc <i>Clairette Blanche</i>	8
Quojane di Serramarrocco 2022, <i>Barone di Serramarrocco</i> , Sicilia <i>Zibibbo</i>	8
Riesling Trocken 2021, <i>Hansen-Lauer</i> , Mosella <i>Riesling</i>	8.5
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc 2020, <i>Domaine Pelletier</i> , Borgogna <i>Chardonnay</i>	10

ROSSI

Pinot Nero Gstrein 2022, <i>Malojer Gummerhof</i> , Trentino-Alto Adige <i>Pinot Nero</i>	8.5
Valpolicella Classico Superiore 2021, <i>Az. Agr. Fugolo Gianluca</i> , Veneto <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	8.5
Bourgogne Pinot Noir 2022, <i>Maurice Gavignet</i> , Borgogna <i>Pinot Noir</i>	8.5
Nero di Troia 2019, <i>Juvara</i> , Puglia <i>Nero di Troia</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