

## Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 16



### BOLLICINE

Crémant de Limoux Brut Nature, <i>Domaine Calmel &amp; Joseph</i> , Languedoc <i>Chardonnay, Chenin, Pinot Nero, Metodo Classico</i>	8.5
Oltrepo' Pavese Brut 2020, <i>Az. Agr. Finigeto</i> , Lombardia <i>Pinot Nero, Metodo Classico</i>	9
Champagne Blanc de Blancs 1er Cru Brut, <i>Barbier Louvet</i> , Champagne <i>Chardonnay, Metodo Classico</i>	13

### BIANCHI

Grillo del Barone 2023, <i>Barone di Serramarrocco</i> , Sicilia <i>Grillo</i>	8
Loin de l'Oeil 2023, <i>Domaine Carcenac</i> , Gaillac <i>Loin de l'Oeil</i>	8
Pouilly Fumé "Le Chantes des Plantes" 2023, <i>Domaine Gilles Blanchet</i> , Loira <i>Sauvignon</i>	8.5
Chablis Vieilles Vignes 2022, <i>Domaine Des Chaumes</i> , Borgogna <i>Chardonnay</i>	9

### ROSSI

Sammarcello 2021, <i>Barone di Serramarrocco</i> , Sicilia <i>Pignatello</i>	8
Bourgogne Rouge 2022, <i>Maurice Gavignet</i> , Borgogna <i>Pinot Noir</i>	8.5
Supertuscan Commendator Enrico 2017, <i>Fattoria Lornano</i> , Toscana <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	9
Amarone della Valpolicella Classico 2019, <i>Az. Agr. Fugolo Gianluca</i> , Veneto <i>Corvinone, Corvina, Rondinella</i>	13

*Cestino di Pane Carasau con Olio EVO*

2

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

3