

Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 17



BOLLICINE

Crémant de Bourgogne Rosé Brut, <i>Maurice Gavignet</i> , Bourgogne <i>Pinot Noir, Metodo Classico</i>	8.5
Oltrepo' Pavese Pas Dosé 2020, <i>Az. Agr. Finigeto</i> , Lombardia <i>Pinot Nero, Metodo Classico</i>	9
Champagne Meunier Intégral Brut, <i>Xavier Lorient</i> , Champagne <i>Pinot Meunier, Metodo Classico</i>	12

BIANCHI

Riesling Spatlese Trocken 2023, <i>Hansen-Lauer</i> , Mosella <i>Riesling</i>	8
Graves Blanc 2023, <i>Château Tour de Calens</i> , Bordeaux <i>Sauvignon</i>	8.5
Conte Marzio 2023, <i>La Carraia</i> , Umbria <i>Chardonnay</i>	8.5
Bourgogne Blanc 2023, <i>Domaine Pelletier</i> , Borgogna <i>Chardonnay</i>	9

ROSSI

D'Antan 2020, <i>Domaine Carcenac</i> , Gaillac <i>Braucol, Syrah</i>	7.5
Barbaresco "Cascina Crosa" 2021, <i>Pasquale Pelissero</i> , Piemonte <i>Nebbiolo</i>	10
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2022, <i>Maurice Gavignet</i> , Borgogna <i>Pinot Noir</i>	10
Quattropietre Edizione Limitata, <i>La Carraia</i> , Umbria <i>Blend di 4 annate Cabernet Sauvignon</i>	12

Cestino di Pane Carasau con Olio EVO

2

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

3