

## Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 17



### **BOLLICINE**

Crémant de Bourgogne Rosé Brut, <i>Maurice Gagnier</i> , Borgogna <i>Pinot Noir, Metodo Classico</i>	8.5
Alta Langa DOCG Extra Brut “Le Rapide”, <i>Az. Agr. Garbarino Roberto</i> , Piemonte <i>Pinot Nero, Chardonnay, Metodo Classico</i>	10
Champagne Blanc de Noirs Brut, <i>Pascal Walczak</i> , Champagne <i>Pinot Noir, Metodo Classico</i>	12

### **BIANCHI**

Seralta 2015, <i>Fattoria Villa Ligi</i> , Marche <i>Chardonnay</i>	8
Pouilly Fumé “Les Champs de Plantes” 2023, <i>Domaine Gilles Blanchet</i> , Loira <i>Sauvignon</i>	8
Chablis 2023, <i>Domaine Des Chaumes</i> , Borgogna <i>Chardonnay</i>	8.5
Riesling Spatlese Trocken 2023, <i>Hansen-Lauer</i> , Mosella <i>Riesling</i>	9

### **ROSSI**

Bourgogne Rouge 2022, <i>Domaine Pelletier</i> , Borgogna <i>Pinot Noir</i>	8.5
Qu’es Aquo 2018, <i>Château d’Or et de Gueules</i> , Valle del Rodano <i>Carignan</i>	9
Primitivo Riserva Gioia del Colle 2020, <i>Az. Agr. Plantamura</i> , Puglia <i>Primitivo</i>	9.5
Amarone della Valpolicella Classico 2020, <i>Corte Majoli</i> , Veneto <i>Corvina, Rondinella, Corvinone</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