

## Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 18



### BOLLICINE

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Extra Brut 2018, <i>Maurice Gavignet</i> , Borgogna <i>Chardonnay, Metodo Classico</i>	9
Alta Langa Docg Blanc de Noirs Brut “La Sorgente” 2021, <i>Az. Agr. Garbarino Roberto</i> , Piemonte <i>Pinot Nero, Metodo Classico</i>	11
Champagne Cuvée Prestige Brut, <i>Pascal Walczak</i> , Champagne <i>Pinot Noir, Chardonnay, Metodo Classico</i>	12

### BIANCHI

Bourgogne Aligoté 2022, <i>Maurice Gavignet</i> , Borgogna <i>Aliogoté</i>	8
Riesling Blauschiefer trocken 2023, <i>Hansen-Lauer</i> , Mosella <i>Riesling</i>	8
Petit Chablis 2022, <i>Domaine Des Chaumes</i> , Borgogna <i>Chardonnay</i>	8
Friulano Doc Collio 2021, <i>Az. Agr. Polje</i> , Friuli-Venezia Giulia <i>Friulano</i>	9.5

### ROSSI

Valpolicella Classico Superiore 2022, <i>Az. Agr. Fugolo Gianluca</i> , Veneto <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	8.5
Castel Nou 2020, <i>Château d’Or et de Gueules</i> , Valle del Rodano <i>Grenache</i>	10
Pinot Noir 2019, <i>Domaine Bliemerose</i> , Alsazia <i>Pinot Noir</i>	11
Quattropietre Edizione Limitata, <i>La Carraia</i> , Umbria <i>4 annate di 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