

## **Le bollicine**

### **Metodo charmat**

#### **Emilia Romagna**

#### **Lambruschi e spumanti**

<b>Cantina Formigine Pedemontana</b>	Lambrusco gasparossa di Castelvetro DOP "Selezione artisti" (Gasparossa)	€ 17,00
<b>Casali viticoltori</b>	Lambrusco Reggiano DOP "Pra di bosso" (Lambrusco Salamino (60%), Lambrusco Maestri (30%) e Malbo Gentile (10%) )	€ 17,00
	Lambrusco dell'emilia IGP "Lambruscone" (Lambrusco Salamino 85%, ancillotta 15%)	€ 17,00
<b>Cleto Chiarli</b>	Lambrusco di Sorbara DOC "Premium" (Sorbara)	€ 17,00
	Lambrusco di Sorbara DOC "del Fondatore" fermentato in bottiglia (Sorbara)	€ 18,00
	Spumante rosè "brut de noir" (Gasparossa e pinot nero)	€ 18,00
	Pignoletto DOC "Moden blanc" (Grechetto gentile)	€ 17,00
<b>Corte Manzini</b>	Lambrusco gasparossa di Castelvetro DOC "L'Acino" (Gasparossa)	€ 17,00
<b>Fattoria Moretto</b>	Lambrusco gasparossa di Castelvetro DOC "Monovitigno" (Gasparossa)	€ 17,00
<b>Monte duro</b>	Vino frizzante rosso "Acerro" fermentato in bottiglia - biologico (Barbera, lambrusco oliva)	€ 17,00
	Vino frizzante bianco "La Crocetta" fermentato in bottiglia - biologico (Spergola)	€ 17,00
<b>Paltrinieri</b>	Lambrusco di Sorbara DOC "Radice" fermentato in bottiglia (Sorbara)	€ 17,00
	Lambrusco di Sorbara DOC "Leclisse" (Sorbara)	€ 17,00
<b>Vezzelli</b>	Lambrusco di Sorbara DOC "Selezione" (Sorbara)	€ 17,00
<b>Veneto</b>		
<b>Bisol 1542</b>	Valdobbiadene prosecco superiore DOCG brut "Jeio" (Glera 85%)	€ 24,00
	Valdobbiadene superiore Cartizze DOCG dry "Cartizze" (Glera 85%)	€ 35,00

## ***Le bollicine Metodo classico***

### ***Italia***

#### **Emilia Romagna**

<b>Cantina della Volta</b>	Spumante " <b>Mattaglio brut</b> " (80% Chardonnay, 20% pinot nero)	€ 35,00
	Spumante " <b>Mattaglio dosaggio zero</b> " (80% Chardonnay, 20% pinot nero)	€ 38,00
	Lambrusco di Sorbara spumante DOC brut metodo classico " <b>Rosè</b> " (Sorbara)	€ 40,00
<b>Casali viticoltori</b>	Colli di Scandiano e Canossa DOP metodo classico brut " <b>Cà besina</b> " (Spergola)	€ 30,00

#### ***Piemonte***

<b>Germano Ettore</b>	Spumante brut Rosè extra brut " <b>Rosanna</b> " 2015 (Nebbiolo)	€ 35,00
<b>Serafino Enrico</b>	Alta langa DOCG metodo classico " <b>Oudeis</b> " 2017 ( Pinot nero, chardonnay )	€ 40,00
	Alta langa DOCG metodo classico extra brut " <b>Parcelaire</b> " 2018 ( Pinot nero, chardonnay,)	€ 50,00

#### ***Lombardia***

#### ***Franciacorta***

<b>Antica Fratta</b>	Franciacorta DOCG <b>Brut</b> (90% Chardonnay e 10 % pinot nero)	€ 35,00
	Franciacorta DOCG Satèn brut " <b>Satèn Essence</b> " 2018 (Chardonnay)	€ 45,00
	Franciacorta DOCG Rosè brut " <b>Rosè Essence</b> " 2018 (60% Pinot nero e 40% Chardonnay)	€ 45,00
<b>Barone Pizzini</b>	Franciacorta DOCG Brut dosaggio zero " <b>Rosè</b> " 2016 (80% pinot nero, 20% Chardonnay)	€ 50,00
<b>Berlucchi</b>	Franciacorta DOCG Extra Brut " <b>61</b> " (85% Chardonnay, 15% pinot nero)	€ 35,00
	Franciacorta DOCG " <b>rosè</b> " (50 % Chardonnay, 50 % pinot nero)	€ 45,00
	Franciacorta DOCG " <b>Nature</b> " 2015 (80 % Chardonnay, 20 % pinot nero)	€ 50,00
<b>Ca' del bosco</b>	Franciacorta DOCG Brut " <b>Cuvèè Prestige</b> " (75% Chard. 15% pinot nero 10% pinot bianco)	€ 50,00
	Franciacorta DOCG <b>Dosage zéro</b> " <b>vintage collection</b> " 2014 (65% Chard. 22% pinot nero 13% pinot bianco)	€ 65,00

	Franciacorta DOCG	€ 65,00
	<b>Satèn "vintage collection" 2014</b> (85% Chardonnay, 15% pinot bianco)	
	Franciacorta riserva DOCG Brut	€ 130,00
	<b>"Annamaria Clementi" 2009</b> (55% Chard. 25% pinot bianco 20% pinot nero)	
<b>Cavalleri</b>	Franciacorta DOCG Brut <b>"Blanc de blancs"</b> (Chardonnay)	€ 40,00
	Franciacorta DOCG <b>Brut rosè</b> 2015 (Chardonnay)	€ 50,00
	Franciacorta DOCG <b>Pas Dosè</b> 2011 (Chardonnay)	€ 52,00
<b>Oltrepò pavese</b>		
<b>Bruno Verdi</b>	Oltrepò Pavese Metodo classico pinot nero DOCG	€ 50,00
	<b>"Vergomberra" dosaggio zero 2017</b> (70 % Pinot nero, 30% chardonnay)	
<b>Monsupello</b>	Spumante brut <b>"Nature" Pas dosè</b> (90% Pinot nero 10% chardonnay)	€ 35,00
	Spumante brut <b>"Rosè"</b> (Pinot nero)	€ 35,00
<b>Trentino Alto Adige</b>		
<b>Balter</b>	Trento DOC <b>Rosè</b> ( 80 % pinot nero, 20 % Chardonnay)	€ 40,00
<b>Cesarini Sforza</b>	Trento doc <b>Brut</b> (Chardonnay) 24 mesi	€ 32,00
	Trento doc <b>Rosè</b> ( 85 % Chardonnay, 15 % pinot nero) 24/36 mesi	€ 35,00
	Trento doc riserva <b>"Aquila reale" 2011</b> biologico (Chardonnay) 72 mesi	€ 70,00
<b>Ferrari</b>	Trento DOC brut <b>"Perlè" 2017</b> (Chardonnay)	€ 50,00
	Trento DOC brut <b>"Perlè rosè" 2015</b> (80 % pinot nero, 20 % Chardonnay)	€ 60,00
	Trento DOC <b>"Riserva Lunelli" 2015</b> (Chardonnay)	€ 105,00
	Trento DOC <b>Riserva del fondatore "Giulio Ferrari" 2010</b> (Chardonnay)	€ 220,00
<b>Haderburg</b>	Alto Adige DOC <b>Brut</b> (85% Chardonnay 15% pinot nero)	€ 40,00
	Alto Adige DOC <b>Pas Dosè</b> 2018 (85% Chardonnay 15% pinot nero)	€ 55,00
<b>Maso Martis</b>	Trento DOC <b>Brut</b> (70% Chardonnay 30% pinot nero)	€ 40,00
	Trento DOC riserva <b>"Rosè" 2019</b> (70% pinot nero 30% Chardonnay)	€ 50,00
	Trento DOC Riserva <b>"Madame Martis" 2007</b> (70% Pinot nero 25% Chardonnay 5% meunier)	€ 120,00
<b>Veneto</b>		
<b>Cà dei Frati</b>	Metodo classico Rosè Brut <b>"Cuvèe dei Frati"</b>	€ 35,00

(Groppello, marzemino, sangiovese, barbera)

## ***Le bollicine metodo classico Champagne***

### **Epernay**

**Perrier-Jouet** **Belle Epoque 2011** € 230,00  
(50% Chard. 45% Pinot nero 5 %pinot menu.) 12,5% vol.

**Tarlant** **"Zero" brut nature** € 85,00  
(Pinot meunier, chardonnay, pinot nero)

### ***Montagne de Reims Ambonnay***

**Marguet** **"Shaman 14" Grand Cru BIO** € 80,00  
(63 % Pinot nero, 31% chardonnay, 24/36 mesi)

**"Shaman 14" Rosè Grand Cru BIO** € 85,00  
(67% Chardonnay, 23% Pinot nero, 24/36 mesi)

### ***Reims***

**Fleury** **"Blanc de noirs"** € 75,00  
biodinamico ( Pinot nero )

### ***Valée de la marne Ay***

**Collet** **Brut** € 60,00  
(50% Pinot meunier 30% chardonnay 20% pinot nero)

**Rosè** € 65,00  
(50 % pinot nero, 40% chardonnay, 10% Pinot meunier)

**Charlot Père et fils** Champagne **zero dosage "Cuvée speciale"** € 80,00  
(Pinot meunier)

### ***Dizy***

**Jacquesson** Extra brut **"Cuvèe n° 745"** € 105,00  
(61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)

Extra brut **"Cuvèe n° 744"** € 105,00  
(61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)

Extra brut **"Cuvèe n° 743"** € 110,00  
(61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)

Extra brut **"Cuvèe n° 742"** € 115,00

(61% Chardonnay, 18% pinot nero, 21 % pinot menunier)

***Côte de Blancs***  
***Avize***

**Lamandier-Bernier**  
**Vertus**

Blanc de blancs 1 er cru **"Longitude"**  
biodinamico ( Chardonnay )

€ 95,00

***Verzy***

**Deville Jean-Paul**

Brut **"Carte Noir"**  
(75% Pinot nero, 20% chardonnay, 5% pinot meunier)

€ 65,00

***Côte de l'Aube***  
***Celles-sur-Orce***

**Gerbais Pierre**

Nature **"l'Audace"**  
(Pinot nero)

€ 85,00

***Ville sur Arce***

**Val Frison**

Brut nature **"Goustan"**  
(Pinot nero)

€ 85,00

**Le bollicine metodo classico**

***Languedoc***  
***Alsazia***

**Dirler Cadè**

Cremant d'Alsace **"Nature" 2017**  
(Pinot gris 45 %, Pinot noir 30%, auxerrois 25%)

€ 40,00

**Domaine Astruc**

Brut blanc Blanquette de Limoux **"D'A"**  
(Mouzac)

€ 27,00

Rosé Cremant de Limoux **"D'A"**  
(70 % Chardonnay, 20 % Chenin Blanc 10 % Pinot Noir)

€ 29,00

**Domaine des Roches**  
**Thierry Germain**

Samur AOC **"Bulles de Roche"**  
(Chenin blanc, cabernet franc)

€ 50,00

## ***Slovenia***

### **Sinefinis**

Metodo classico brut Ribolla gialla <b>“Rebolium”</b> (Ribolla gialla)	€ 35,00
Metodo classico brut <b>“Blanc de blanc”</b> ( Chardonnay)	€ 40,00
Metodo classico brut <b>“Rosè”</b> (70 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay 10 % ribolla gialla)	€ 40,00