

## **Le bollicine**

### **Metodo charmat**

#### **Emilia Romagna**

#### **Lambruschi e spumanti**

<b>Cantina Formigine Pedemontana</b>	Lambrusco grasparossa di Castelvetro DOP "Selezione artisti" (Grasparossa)	€ 15,00
<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 "Lambruscione" (Lambrusco Salamino 85%, ancellotta 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" (Grasparossa e pinot nero)	€ 18,00
	Pignoletto DOC "Moden blanc" (Grechetto gentile)	€ 17,00
<b>Corte Manzini</b>	Lambrusco grasparossa di Castelvetro DOC "L'Acino" (Grasparossa)	€ 17,00
<b>Fattoria Moretto</b>	Lambrusco grasparossa di Castelvetro DOC "Monovitigno" (Grasparossa)	€ 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
	Vino frizzante rosso "Brut Grugn" fermentato in bottiglia - biologico (Lambrusco Maestri vendemmia tardiva)	€ 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)	€ 30,00
	Spumante " <b>Mattaglio dosaggio zero</b> " (80% Chardonnay, 20% pinot nero)	€ 35,00
	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
	Alta langa DOCG metodo classico pas dosè blanc de noirs " <b>Zero</b> " 2016 (Pinot nero)	€ 65,00

### ***Liguria***

<b>Bisson</b>	Spumante brut " <b>Abissi</b> " 2015 (Bianchetta, pigato e vermentino)	€ 75,00
	Spumante Portofino DOC " <b>Abissi riserva Marina</b> " 2015 (Bianchetta, cimixà e vermentino)	€ 80,00

### ***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 <b>"Golf 1927"</b> (Chardonnay)	€ 35,00	
	Franciacorta DOCG <b>"Animante"</b> 2014 (77% Chard. 17% pinot nero, 3% pinot bianco, 3% erbammat)	€ 35,00	
	Franciacorta DOCG Brut <b>"Naturae edizione 2017"</b> (60% Chardonnay, 40% pinot nero)	€ 50,00	
	Franciacorta DOCG Brut dosaggio zero <b>"Animante L.A." 2015 (70 mesi)</b> (78% Chardonnay, 18% pinot nero, 4% pinot bianco)	€ 50,00	
	Franciacorta DOCG Brut dosaggio zero <b>"Rosè" 2016</b> (80% pinot nero, 20% Chardonnay)	€ 50,00	
	Franciacorta DOCG Extra Brut <b>"61"</b> (85% Chardonnay, 15% pinot nero)	€ 35,00	
<b>Berlucchi</b>	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	
	Franciacorta DOCG Brut <b>"Cuvèe Prestige"</b> (75% Chard. 15% pinot nero 10% pinot bianco)	€ 45,00	
<b>Ca' del bosco</b>	Franciacorta DOCG	€ 65,00	
	<b>Dosage zéro "vintage collection"</b> 2014 (65% Chard. 22% pinot nero 13% pinot bianco)	€ 65,00	
	Franciacorta DOCG	€ 65,00	
	<b>Satèn "vintage collection"</b> 2014 (85% Chardonnay, 15% pinot bianco)	€ 130,00	
	Franciacorta riserva DOCG Brut <b>"Annamaria Clementi"</b> 2009 (55% Chard. 25% pinot bianco 20% pinot nero)	€ 130,00	
<b>Cavalleri</b>	Franciacorta DOCG Brut <b>"Blanc de blancs"</b> (Chardonnay)	€ 40,00	
	Franciacorta DOCG <b>Satèn 2015</b> (Chardonnay)	€ 45,00	
	Franciacorta DOCG <b>Brut rosè 2015</b> (Chardonnay)	€ 50,00	
	Franciacorta DOCG <b>Pas Dosè 2011</b> (Chardonnay)	€ 52,00	
	Franciacorta riserva DOCG Pas Dosè <b>"Giovanni Cavalleri"</b> 2008 (Chardonnay)	€ 85,00	
	<b>Oltrepò pavese</b>		
	<b>Bruno Verdi</b>	Oltrepò Pavese Metodo classico pinot nero DOCG <b>"Vergomberra"</b> dosaggio zero 2017 (70 % Pinot nero, 30% chardonnay)	€ 50,00
Oltrepò Pavese Metodo classico pinot nero <b>rosè</b> DOCG <b>"Cruasè"</b> extra brut (100 % Pinot nero)		€ 35,00	
<b>Monsupello</b>	Spumante brut <b>"Nature"</b> Pas dosè (90% Pinot nero 10% chardonnay)	€ 35,00	
	Spumante brut <b>"Rosè"</b> (Pinot nero)	€ 35,00	

## **Trentino Alto Adige**

<b>Balter</b>	Trento DOC <b>Rosè</b> ( 80 % pinot nero, 20 % Chardonnay)	€ 40,00
<b>Ferrari</b>	Trento DOC brut " <b>Perlè</b> " 2017 (Chardonnay)	€ 45,00
	Trento DOC brut " <b>Perlè rosè</b> " 2015 (80 % pinot nero, 20 % Chardonnay)	€ 60,00
	Trento DOC " <b>Riserva Lunelli</b> " 2015 (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> 2015 (85% Chardonnay 15% pinot nero)	€ 48,00
<b>Maso Martis</b>	Trento DOC <b>Brut</b> (70% Chardonnay 30% pinot nero)	€ 40,00
	Trento DOC riserva " <b>DosaggioZero</b> " 2015 (70% pinot nero 30% Chardonnay)	€ 50,00
	Trento DOC riserva " <b>Rosè</b> " 2015 (70% pinot nero 30% Chardonnay)	€ 50,00
	Trento DOC Riserva " <b>Madame Martis</b> " 2007 (70% Pinot nero 25% Chardonnay 5% meunier)	€ 120,00

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

### **Epernay**

<b>Perrier-Jouet</b>	<b>Belle Epoque 2011</b> (50% Chard. 45% Pinot nero 5 %pinot menu.) 12,5% vol.	€ 230,00
<b>Tarlant</b>	<b>"Zero" brut nature</b> (Pinot meunier, chardonnay, pinot nero)	€ 85,00

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

<b>Marguet</b>	<b>"Shaman 14" Grand Cru BIO</b> (63 % Pinot nero, 31% chardonnay, 24/36 mesi)	€ 80,00
	<b>"Shaman 14" Rosè Grand Cru BIO</b> (67% Chardonnay, 23% Pinot nero, 24/36 mesi)	€ 85,00

### ***Reims***

<b>Fleury</b>	<b>"Blanc de noirs"</b> biodinamico ( Pinot nero )	€ 75,00
---------------	---	---------

### ***Valée de la marne Ay***

<b>Collet</b>	<b>Brut</b> (50% Pinot meunier 30% chardonnay 20% pinot nero)	€ 60,00
	<b>Rosè</b> (50 % pinot nero, 40% chardonnay, 10% Pinot meunier)	€ 65,00
<b>Charlot Père et fils</b>	Champagne <b>zero dosage "Cuvée speciale"</b> (Pinot meunier)	€ 80,00

### ***Dizy***

<b>Jacquesson</b>	Extra brut <b>"Cuvée n° 745"</b> (61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)	€ 105,00
	Extra brut <b>"Cuvée n° 744"</b> (61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)	€ 105,00
	Extra brut <b>"Cuvée n° 743"</b> (61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)	€ 110,00
	Extra brut <b>"Cuvée n° 742"</b> (61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)	€ 115,00

## ***Côte de Blancs***

### ***Avize***

<b>Lamandier-Bernier Vertus</b>	Blanc de blancs 1 er cru <b>“Longitude”</b> biodinamico ( Chardonnay )	€ 95,00
-------------------------------------	---	---------

### ***Verzy***

<b>Deville Jean-Paul</b>	Brut <b>“Carte Noir”</b> (75% Pinot nero, 20% chardonnay, 5% pinot meunier)	€ 65,00
--------------------------	--	---------

## ***Côte de l'Aube***

### ***Celles-sur-Orce***

<b>Gerbais Pierre</b>	Nature <b>“l'Audace”</b> (Pinot nero)	€ 85,00
-----------------------	--	---------

### ***Ville sur Arce***

<b>Val Frison</b>	Brut nature <b>“Goustan”</b> (Pinot nero)	€ 85,00
-------------------	--	---------

## **Le bollicine metodo classico**

## ***Languedoc***

### ***Alsazia***

<b>Dirler Cadè</b>	Cremant d'Alsace <b>“Nature” 2017</b> (Pinot gris 45 %, Pinot noir 30%, auxerrois 25%)	€ 40,00
--------------------	---	---------

<b>Domaine Astruc</b>	Brut blanc Blanquette de Limoux <b>“D'A”</b> (Mouzac)	€ 27,00
-----------------------	--	---------

	Rosé Cremant de Limoux <b>“D'A”</b> (70 % Chardonnay, 20 % Chenin Blanc 10 % Pinot Noir)	€ 29,00
--	---	---------

### ***Slovenia***

<b>Sinefinis</b>	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
--	--	---------