

Bollicine

metodo Classico - Champenoise:

FRANCIA:

<i>CREMANT DE BORDEAUX</i>	<i>Maison Castel, Francia</i>	€ 27
----------------------------	-------------------------------	------

<i>CHAMPAGNE Brut</i>	<i>Charles Devauchene, Francia</i>	€ 45
-----------------------	------------------------------------	------

ITALIA:

<i>OPERE TREVIGIANE Extra Brut</i>	<i>Villa Sandi, Crocetta del Montello-Treviso</i>	€ 25
------------------------------------	---	------

<i>ALTA LANGA Brut Riserva</i>	<i>Alasia, Castel Boglione-Asti</i>	€ 30
--------------------------------	-------------------------------------	------

<i>ALTA LANGA Brut Rosè</i>	<i>Alasia, Castel Boglione-Asti</i>	€ 35
-----------------------------	-------------------------------------	------

metodo Martinotti - Charmat:

<i>BLAN DE BLANCS Brut</i>	<i>Villa Sandi, Crocetta del Montello-Treviso</i>	€ 20
----------------------------	---	------

<i>ASOLO PROSECCO Superiore Docg</i>	<i>Villa Sandi, Crocetta del Montello-Treviso</i>	€ 25
--------------------------------------	---	------

Birre

<i>HEINEKEN_0,25 l bionda</i>	€ 4
-------------------------------	-----

Bevande

<i>ACQUA MINERALE SAN BERNARDO – 0,75 l</i>	€ 2.5
---	-------

<i>ACQUA MINERALE SAN BERNARDO– 0.50 l</i>	€ 1.5
--	-------

Bianchi

SAUVIGNON	<i>L'oceade, Francia</i>	€ 20
GEWURZTRAMINER	<i>Maison Castel, Francia</i>	€ 22
MULLER THURGAU	<i>Cave des onze communes, Valle d'Aosta</i>	€ 25
CHARDONNAY	<i>Cave des onze communes, Valle d'Aosta</i>	€ 25
GAVI	<i>La Battistina, Piemonte</i>	€ 28
CHABLIS	<i>Marthe Sigaud, Chablis-Francia</i>	€ 40
CHABLIS 1ER CRU 2020	<i>Union Viticultor Chablis, Chablis-Francia</i>	€ 70

Rose

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE	<i>L. Bastard, Rognes - Provenza</i>	€ 22
---------------------------	--------------------------------------	------

Mezze bottiglie

SAUVIGNON	<i>Expert Club, Pays d'oc</i>	€10
COTES DE PROVENCE	<i>Expert Club, Provence</i>	€11
PROSECCO DI TREVISO_Brut	<i>Villa Sandi, Crocetta del Montello-Treviso</i>	€ 11
TRIFULOT LANGHE DOLCETTO	<i>Teo Costa, Castellinaldo</i>	€ 10
LIGABUE NEBBIOLO D'ALBA	<i>Teo Costa, Castellinaldo</i>	€ 15

Rossi

<i>LANGHE DOLCETTO</i>	<i>Teo Costa, Castellinando</i>	<i>€ 19</i>
<i>BARBERA D'ALBA</i>	<i>Teo Costa, Castellinando</i>	<i>€ 20</i>
<i>BARBERA D'ALBA</i>	<i>Dott.G.Cappellano, Serralunga</i>	<i>€ 60</i>
<i>NEBBIOLO D'ALBA</i>	<i>Teo Costa, Castellinando</i>	<i>€ 25</i>
<i>LANGHE NEBBIOLO</i>	<i>Giacomo Fenocchio, Monforte</i>	<i>€ 40</i>
<i>LANGHE NEBBIOLO</i>	<i>Serafino Rivella, Barbaresco</i>	<i>€ 55</i>
<i>LANGHE FREISA</i>	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	<i>€ 35</i>
<i>PINOT NERO Blauburgunder</i>	<i>Rottensterner, Bolzano</i>	<i>€ 30</i>

Barbaresco

BARBARESCO Rabajà	15	Giuseppe Cortese, Barbaresco	€ 65
BARBARESCO Rabajà	12	Giuseppe Cortese, Barbaresco	€ 60
BARBARESCO Rabajà Riserva	06	Giuseppe Cortese, Barbaresco	€ 70
BARBARESCO Rabajà Riserva	04	Giuseppe Cortese, Barbaresco	€ 70

Barolo

BAROLO Bussia	15	Giacomo Fenocchio, Monforte	€ 70
BAROLO Villero	15	Giacomo Fenocchio, Monforte	€ 70
BAROLO Castellero	15	Giacomo Fenocchio, Monforte	€ 80
BAROLO Cannubi	15	Giacomo Fenocchio, Monforte	€ 90
BAROLO Ciabot Mentin Ginestra	06	Domenico Clerico, Monforte	€ 80
BAROLO Ciabot Mentin	07	Domenico Clerico, Monforte	€ 70
BAROLO Gabutti-Piè rupestris	15	Dott.G.Cappellano, Serralunga	€ 300
BAROLO Gabutti-Piè rupestris (su prenotazione)	20	Dott.G.Cappellano, Serralunga	€ 600
BAROLO Gabutti-Piè franco (su prenotazione)	20	Dott.G.Cappellano, Serralunga	€ 1100
BAROLO Brunate (su prenotazione)	20	Giuseppe Rinaldi, Barolo	€ 1000
BAROLO Tre Tine (su prenotazione)	20	Giuseppe Rinaldi, Barolo	€ 950
BAROLO Bussia (su prenotazione)	20	Giuseppe Rinaldi, Barolo	€ 900
BAROLO Brunate magnum 1,5L (su prenotazione)	20	Giuseppe Rinaldi, Barolo	€ 2500

Grandi formati – Magnum

BARBARESCO Rabajà	10	Giuseppe Cortese	€ 100
BARBARESCO Rabajà_3 litri	08	Giuseppe Cortese	€ 300
BAROLO Brunate magnum 1,5L (su prenotazione)	20	Giuseppe Rinaldi, Barolo	€ 2500
BAROLO Brunate magnum 1,5L (su prenotazione)	21	Giuseppe Rinaldi, Barolo	€ 2500