

***Le bollicine
Metodo charmat***

***Emilia Romagna
Lambruschi e spumanti***

Cantina Formigine Pedemontana	Lambrusco grasparossa di Castelvetro DOP "Selezione artisti" (Grasparossa)	€ 18,00
Cavicchioli	Lambrusco di Sorbara DOC "Vigna del Cristo" (Sorbara)	€ 20,00
Cleto Chiarli	Lambrusco di Sorbara DOC "Premium" (Sorbara)	€ 19,00
	Lambrusco di Sorbara DOC "del Fondatore" fermentato in bottiglia (Sorbara)	€ 20,00
	Spumante rosè "brut de noir" (Grasparossa e pinot nero)	€ 19,00
	Pignoletto DOC "Moden blanc" (Grechetto gentile)	€ 19,00
Corte Manzini	Lambrusco grasparossa di Castelvetro DOC "L'Acino" (Grasparossa)	€ 19,00

Veneto

Bisol 1542	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***

Piemonte

Marcoalberto	"Blanc de blancs" pas dosé metodo classico 2021 (Chardonnay)	€ 50,00
	Alta langa DOCG metodo classico "Blanc de Noirs" 2021 (Pinot nero)	€ 65,00
Ettore Germano	Metodo classico "Brut Rosè Rosanna" (Nebbiolo)	€ 42,00

Liguria

Bisson	Portofino DOCG "Abissi" pas dosè Riserva Marina "baia del silenzio" Sestri Levante (Bianchetta genovese, Vermentino, Cimitia)	€ 110,00
---------------	--	----------

Lombardia ***Franciacorta***

Antica Fratta	Franciacorta DOCG Brut (90% Chardonnay e 10 % pinot nero)	€ 40,00
	Franciacorta DOCG Satèn brut "Satèn Essence" 2020 (Chardonnay)	€ 45,00
	Franciacorta DOCG Rosè brut "Rosè Essence" 2021 (60% Pinot nero e 40% Chardonnay)	€ 45,00
Ca' del bosco	Franciacorta DOCG Brut "Cuvée Prestige" (75% Chard. 15% pinot nero 10% pinot bianco)	€ 55,00
	Franciacorta riserva DOCG Brut "Annamaria Clementi" 2009 (55% Chard. 25% pinot bianco 20% pinot nero)	€ 140,00
Cavalleri	Franciacorta DOCG Brut "Blanc de blancs nature" (Chardonnay) Bio	€ 50,00
	Franciacorta DOCG Pas Dosè 2019 (Chardonnay) Bio	€ 55,00

Oltrepò pavese

Castello di Cigognola - Moratti	Spumante brut "Cuvée More" Pas dosè (Pinot nero, pinot meunier)	€ 40,00
Monsupello	Oltrepò pavese brut DOC "Cà del Tava" (60% Pinot Nero, 20% Chardonnay affinato in acciaio, 20% Chardonnay affinato in legno, di varie annate)	€ 85,00

Trentino Alto Adige

Cembra	Trento doc dosaggio zero Brut Riserva "Ororosso" 2018 (Chardonnay) 48 mesi	€ 45,00
Cesarini Sforza	Trento doc Brut (Chardonnay) 24 mesi	€ 32,00
	Trento doc Rosè (85 % Chardonnay, 15 % pinot nero) 24/36 mesi	€ 35,00
	Trento doc riserva "Aquila reale" 2011 biologico (Chardonnay) 72 mesi	€ 80,00
Cesconi	Trento doc extra Brut "Blauwal" (Chardonnay, P. bianco, P. nero) 36 mesi bio	€ 40,00
	Trento doc extra brut Rosè "Blauwal" (Pinot nero) 36 mesi bio	€ 50,00
	Trento doc extra brut riserva "Der Blauwal" 2015 (Chardonnay) 84 mesi bio	€ 60,00

Ferrari	Trento DOC brut "Perlè" 2017 (Chardonnay)	€ 50,00
	Trento DOC "Riserva Lunelli" 2015 (Chardonnay)	€ 105,00
	Trento DOC	€ 220,00
	Riserva del fondatore "Giulio Ferrari" 2010 (Chardonnay)	
Haderburg	Alto Adige DOC Brut (85% Chardonnay 15% pinot nero)	€ 45,00
	Alto Adige DOC Pas Dosè 2020 (85% Chardonnay 15% pinot nero)	€ 58,00
	Alto Adige DOC Rosè (60% Pinot nero, 40% Chardonnay)	€ 58,00
	Trento DOC Brut (70% Chardonnay 30% pinot nero) biologico	€ 42,00
Maso Martis	Trento DOC riserva "Rosè" 2020 (70% pinot nero 30% Chardonnay) biologico	€ 60,00
	Trento DOC riserva "DosaggioZero" 2019 (70% pinot nero 30% Chardonnay) biologico	€ 60,00
	Trento DOC Riserva "Madame Martis" 2007 (70% Pinot nero 25% Chardonnay 5% meunier)	€ 120,00
	Vino bianco biologico frizzante metodo classico "Zero infinito" 2024 (uve solaris)	€ 32,00
	Spumante Brut Rosè metodo classico (100% Pinot nero)	€ 50,00
Poejer e Sandri		
Veneto		
Cà dei Frati	Metodo classico Rosè Brut "Cuvèe dei Frati" (Groppello, marzemino, sangiovese, barbera)	€ 35,00
Marche		
Fattoria Mancini	Pinot nero "Impero" vinificato in bianco Metodo classico (Pinot nero)	€ 45,00

Le bollicine metodo classico Champagne

Epernay

Tarlant	"Zero" brut nature (Pinot meunier, chardonnay, pinot nero) biologico	€ 100,00
Benoit Lahaye	Rosè de Maceration (Pinot nero)	€ 135,00
Lacourte Godbillon	Extra brut 1 er Cru "Terroirs d'Ecueil" (85 % pinot nero, 15% Chardonnay)	€ 100,00

Reims

Alain Couvreur	Brut Rosè (saignée)	€ 70,00
	(35 % pinot nero, 30% Chardonnay, , 30% pinot meunier)	

Fleury	“Blanc de noirs”	€ 90,00
	biodinamico (Pinot nero)	

Valée de la marne

Ay

Collet	Brut	€ 65,00
	(50% Pinot meunier 30% chardonnay 20% pinot nero)	

	Rosè	€ 70,00
	(50 % pinot nero, 40% chardonnay, 10% Pinot meunier)	

Avenay Val d'or

Augustin	Brut “Terre”	€ 90,00
	(100% pinot nero) biologico	

Dizy

Jacquesson	Extra brut “Cuvée n° 746”	€ 120,00
	(61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)	

	Extra brut “Cuvée n° 745”	€ 130,00
	(61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)	

	Extra brut “Cuvée n° 744”	€ 140,00
	(61% Chardonnay,18% pinot nero, 21 %pinot menunier)	

Côte de Blancs

Avize- Vertus

Veuve Fourny & Fils	“Cuvée R” extra Brut 1er Cru “l'opulence”	€ 115,00
	(100 % Chardonnay) 48 mesi	

Verzy

Deville Jean-Paul	Brut “Carte Noir”	€ 70,00
	(75% Pinot nero, 20% chardonnay, 5% pinot meunier)	

Le bollicine metodo classico

Francia

Domaine des Roches	Samur AOC “Bulles de Roche” 2020	€ 55,00
Thierry Germain	(Chenin blanc, cabernet franc)	

Domaine de Montborgeau	“Cremant du Jura”	€ 45,00
	(Chardonnay)	

Germania

Raumland

Sekt Brut Nature "Cuvée Katharina" 2016 (72% Pinot nero, 28% pinot meunier) 60 mesi sui lieviti	€ 60,00
---	---------