






Bollicine da Metodo Classico

 Trentodoc Brut	Maso Martis	Trentino A.A.	€ 28
<i>(uvaggio: 70% Chardonnay 30% Pinot Nero, 36 mesi sui lieviti)</i>			
 Trentodoc Dosaggio Zero	Maso Martis	Trentino A.A.	€ 42
<i>(uvaggio: 30% Chardonnay 70% Pinot Nero, 60 mesi sui lieviti, Pas Dosé)</i>			
 Trentodoc Extra Brut Rosè	Maso Martis	Trentino A.A.	€ 40
<i>(uvaggio: 100% Pinot nero, 36 mesi sui lieviti)</i>			
Pas Dosè, Alto Adige doc	Athesis Kettmeier	Trentino A.A.	€ 30
<i>(uvaggio: pinot nero, chardonnay, 36 mesi sui lieviti)</i>			
Riserva 1919, Alto Adige doc	Athesis Kettmeier	Trentino A.A.	€ 47
<i>(uvaggio: pinot nero, chardonnay, 60 mesi sui lieviti)</i>			
Nature O.P.	Monsupello	Lombardia	€ 34
<i>(uvaggio: 90% Pinot Nero 10% Chardonnay, 36 mesi sui lieviti Pas Dosé)</i>			
Brut O.P.	Monsupello	Lombardia	€ 30
<i>(uvaggio: 90% Pinot Nero 10% Chardonnay, 36 mesi sui lieviti)</i>			
Brut O.P. millesimato 2013	Monsupello	Lombardia	€ 38
<i>(uvaggio: 90% Pinot Nero 10% Chardonnay, 36 mesi sui lieviti)</i>			
Rosé Brut O.P.	Monsupello	Lombardia	€ 33
<i>(uvaggio: 100% Pinot Nero, 30 mesi sui lieviti)</i>			
 Ombra (30 lune)	Nicola Gatta	Lombardia	€ 28
<i>(uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 30 mesi sui lieviti)</i>			

 Blanc de Blancs (50 lune)	Nicola Gatta	Lombardia	€ 35
<i>(uvaggio: 100% Chardonnay, 50 mesi sui lieviti)</i>			
Franciacorta Emozione	Villa	Lombardia	€ 33
<i>(uvaggio: 15% Pinot Nero 85% Chardonnay, 36 mesi sui lieviti, Brut)</i>			
Franciacorta Satén	Villa	Lombardia	€ 36
<i>(uvaggio: 100% Chardonnay, 48 mesi sui lieviti, Brut)</i>			
Franciacorta Rosè	Villa	Lombardia	€ 40
<i>(uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero, 36 mesi sui lieviti)</i>			
Franciacorta, Teatro alla Scala	Bellavista	Lombardia	€ 55
<i>(uvaggio: 75% chardonnay, 25% pinot nero, 60 mesi sui lieviti)</i>			
Franciacorta Flamingo Rosè	Monterossa	Lombardia	€ 42
<i>(uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero, minimo 24 mesi sui lieviti)</i>			
Franciacorta Coupè non dosato	Monterossa	Lombardia	€ 40
<i>(uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero, oltre 24 mesi sui lieviti)</i>			
Cabochon franciacorta brut 2013	Monterossa	Lombardia	€ 75
<i>(uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero, minimo 42 mesi sui lieviti)</i>			
Cabochon doppiozero 2012	Monterossa	Lombardia	€ 120
<i>(uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero, oltre 48 mesi sui lieviti)</i>			
Visage de Canaile Rosé	Baricchi	Piemonte	€ 35
<i>(uvaggio: 100% Nebbiolo, 72 mesi sui lieviti)</i>			
Scacciadiavoli Brut	Cantina Scacciadiavoli	Umbria	€ 21
<i>(uvaggio: 85% Sagrantino, 15% chardonnay, almeno 36 mesi sui lieviti)</i>			

Bollicine da Metodo ancestrale

 Brut Nature Marasco, I.G.P. millesimato	L'archetipo	Puglia	€ 21
<i>(uvaggio: 100% Marasco, 6 mesi sui lieviti)</i>			

Champagne

Brut Reserve	Billecart-salmon	Mareuil-sur-ay	€ 53
<i>(uvaggio: 30% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 40% Pinot Meunier, 36 mesi sui lieviti)</i>			
Brut Rosè	Billecart-salmon	Mareuil-sur-ay	€ 100
<i>(uvaggio: 40% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier, 36 mesi sui lieviti)</i>			
Brut Vintage 2008	Billecart-salmon	Mareuil-sur-ay	€ 132
<i>(uvaggio: 35% Chardonnay, 65% Pinot Nero, 9-10 anni sui lieviti)</i>			
La Cuvée Brut	Laurent Perrier NM	Tours sur Marne	€ 50
		Magnum 1,5 lt	€ 100
<i>(uvaggio: 50% Chardonnay 35% Pinot Nero 15% Pinot Meunier, 36 mesi sui lieviti)</i>			
Ultra Brut	Laurent Perrier NM	Tours sur Marne	€ 70
<i>(uvaggio: 55% Chardonnay 45% Pinot Nero, 48 mesi sui lieviti)</i>			
Millesimé Brut 2007	Laurent Perrier NM	Tours sur Marne	€ 70
<i>(uvaggio: 50% Chardonnay 50% Pinot Nero, Grand Cru, 48 mesi sui lieviti)</i>			
Cuvée rosé Brut	Laurent Perrier NM	Tours sur Marne	€ 80
		Magnum 1,5 lt	€ 220
<i>(uvaggio: 100% Pinot Nero metodo Saigné, Grand Cru, 60 mesi sui lieviti)</i>			
Grand Siècle	Laurent Perrier NM	Tours sur Marne	€ 150
<i>(uvaggio: 55% Chardonnay 45% Pinot nero, Grand cru 72 mesi sui lieviti)</i>			
Alexandrà 2004	Laurent Perrier NM	Tours sur Marne	€ 480
<i>(uvaggio: 55% Chardonnay 45% Pinot nero, Grand cru, 96 mesi sui lieviti)</i>			
Special cuveé	Bollinger NM	Ay	€ 80
		Magnum	€ 160
<i>(uvaggio: 60% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier, 36 mesi sui lieviti)</i>			
Rosè	Bollinger NM	Ay	€ 120
		Magnum	€ 250
<i>(uvaggio: 62% Pinot Nero, 24% Chardonnay, 14% Meunier, 5% 36 mesi sui lieviti)</i>			
La Grande Année 2008	Bollinger NM	Ay	€ 200
<i>(uvaggio: 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay)</i>			

La Grande Année 2007 <i>(uvaggio: 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay)</i>	Bollinger NM	Ay	€ 180
La Grande Année Rosè 2007 <i>(uvaggio: 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay)</i>	Bollinger NM	Ay	€ 230
R.D. Extra Brut 2004 <i>(uvaggio: 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay)</i>	Bollinger NM	Ay	€ 300
“Belle Epoque” 2011 <i>(uvaggio: 50% chardonnay 45% pinot Nero 5% Pinot meunier , 72 mesi sui lieviti)</i>	Perrier Jouët NM	Epernay	€ 230
“Belle Epoque” Blanc de Blanc 2004 <i>(uvaggio: 100% chardonnay, 8 anni sui lieviti)</i>	Perrier Jouët NM	Epernay	€ 680
L. Roederer Brut Nature 2012 <i>(uvaggio: 20% chardonnay 55% pinot nero,25% pinot meunier, 72 mesi sui lieviti)</i>	Louis Roederer NM	Reims	€ 120
L. Roederer Brut Rosè 2013 <i>(uvaggio: 20% chardonnay 55% pinot nero,25% pinot meunier, 72 mesi sui lieviti)</i>	Louis Roederer NM	Reims	€ 110
L. Roederer Cristal 2008 <i>(uvaggio: 40% chardonnay 60% pinot nero, 72 mesi sui lieviti)</i>	Louis Roederer NM	Reims	€ 280
Dom Pérignon vintage 2009 <i>(uvaggio: 50% chardonnay 50% pinot nero, 72 mesi sui lieviti)</i>	Dom Pérignon NM	Epernay	€ 280
Dom Pérignon rosè 2007 <i>(uvaggio: 50% chardonnay 50% pinot nero, 72 mesi sui lieviti)</i>	Dom Pérignon NM	Epernay	€ 530
Grande Cuvée <i>(uvaggio: 36% chardonnay, 44% pinot nero, 20% pinot meunier, oltre 96 mesi sui lieviti)</i>	Krug NM	Reims	€ 300
krug rosè <i>(uvaggio: chardonnay, pinot nero, pinot meunier, almeno 60 mesi sui lieviti)</i>	Krug NM	Reims	€ 480
 Shaman 15, Extra Brut Grand Cru Rosè <i>(uvaggio: 67% Pinot Nero, 33% Chardonnay, 24 mesi sui lieviti)</i>	Marguet Père et Fils	Ambonnay	€ 70
 Dis, Vin Secret Brut <i>(uvaggio: 80% Pinot Meunier 20% Chardonnay, 60 mesi sui lieviti)</i>	Francoise Bedel RM	Valle Marne	€ 70
 Entre ciel et Terre Extra Brut <i>(uvaggio: 50% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 60 mesi sui lieviti)</i>	Francoise Bedel RM	Valle Marne	€ 92
 Comme Autrefois 2004 Extra Brut <i>(uvaggio: 55% Pinot Meunier 30% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 132mesi sui lieviti)</i>	Francoise Bedel RM	Valle Marne	€136




Millesime 2008	Gerard Perseval RM	Chamery	€ 70
<i>(uvaggio: 33% chardonnay 33% pinot Nero, 33% Meunier, 48 mesi sui lieviti)</i>			
Tradition Brut	Leseurre RM	Arrentieres	€ 45
<i>(uvaggio: 100% pinot Nero, 36 mesi sui lieviti)</i>			
Vielle Vigne E.B. Blanc de Blancs	Bouquin Dupont RM	Avize	€ 70
<i>(uvaggio: 100% chardonnay, Grand Cru, 60 mesi sui lieviti)</i>			

Cremant

Cremant d'alsace	Kleinbuhr	Alsazia	€ 30
<i>(uvaggio: 100% Pinot Bianco, 24 mesi sui lieviti)</i>			
Cremant de bourgogne brut	Andrè Delorme	Borgogna	€ 30
<i>(uvaggio: Blanc de Blanc 100% chardonnay, 12-18 mesi sui lieviti)</i>			
Cremant de jura brut	Fruitière v. D'Arbois	Jura	€ 30
<i>(uvaggio: Blanc de Blanc 100% chardonnay, 24 mesi sui lieviti)</i>			
Cremant de jura rosè	Fruitière v. D'Arbois	Jura	€ 30
<i>(uvaggio: 100% Pinot Nero, 24 mesi sui lieviti)</i>			

I bianchi

Chardonnay "Cuvèe Bois"	Les Cretes	Valle D'aosta	€ 60
 Derthona	Claudio Mariotto	Piemonte	€ 23
"Damain" Gewurztraminer 2018	Kornell	Alto Adige	€ 23
"Cosmas" Sauvignon blanc 2018	Kornell	Alto Adige	€ 23
"Eich" Pinot Bianco 2018	Kornell	Alto Adige	€ 23
 Isidor 2016 Incrocio Manzoni	Vignaiolo Fanti	Trentino	€ 28
 Orange One 2015	Paraschos	Friuli	€ 40
 Sauvignon 2017	Paraschos	Friuli	€ 35
 Carat 2015	Bressan mastri vinai	Friuli	€ 40
 Pinot Grigio 2015	Bressan mastri vinai	Friuli	€ 40

Sereole, Soave	Bertani	Veneto	€ 25
 Bianco Secco 2018	Quintarelli	Veneto	€ 45
 Stella Flora 2014	Maria Pia Castelli	Marche	€ 35
Massaccio Verdicchio Class. Sup. 2017	Tenuta San Sisto	Marche	€ 25
“Cervaro Della Sala” 2018	Castello della Sala	Umbria*	€ 60
“Conte Della Vipera”	Castello della Sala	Umbria *	€ 35
 “Luigi e Giovanna” 2015	Barberani	Umbria*	€ 25
 “Castagnolo” 2018 Orv. Class. Sup.	Barberani	Umbria*	€ 16
“Vigna Al Pino” 2015	Lungarotti	Umbria*	€ 30
“Vigna Al Pino” RISERVA 2007	Lungarotti	Umbria*	€ 58
Batar	Querciabella	Toscana	€ 110
“Spelt” 2017 trebbiano d’abruzzo sup.	La Valentina	Abruzzo	€ 25
Trebbiano d’Abruzzo 2017	Emidio Pepe	Abruzzo	€ 55

I bianchi di Borgogna:

Bourgogne Cuvée Latour 2017	Maison Latour	Borgogna – Fr	€ 25
 Bourgogna Côte d’Or Chardonnay ‘17	Coche Fabien	Borgogna – Fr	€ 45
 Macon Verzé 2016	Domaine Leflaive	Borgogna – Fr	€ 48
Chablis	Colette Gros	Borgogna - Fr	€ 35
Chablis 1er Cru Vaurorent 2015	La Chablisienne	Borgogna - Fr	€ 48
Chablis Grand Cru Les Preuses 2017	La Chablisienne	Borgogna - Fr	€ 75
 Meursault 2017	Coche Fabien	Borgogna – Fr	€ 75
 Meursault 1er Cru Perrières 2017	Pierre Matrot	Borgogna – Fr	€ 160
Chassagne – Montrachet 2016	Maison Latour	Borgogna – Fr	€ 80
 Puligny-Montrachet 2016	Dom. de la Vougeraie	Borgogna – Fr	€ 95

Altri bianchi esteri


Pessac Leognac Blanc 2010	Ch. Carbonnieux	Bordeaux – Fr	€ 85
 Mineral +	Domaine Frantz Saumon	Loira – Fr	€ 40
Pouilly-Fumé 2017	Chateau de Tracy	Loira – Fr	€ 35
Attention Chenin Méchant	Clos de Treilles, Nicolas Reau	Loira – Fr	€ 25
 Bistologie 2016 <i>Chenin Blanc</i>	Robinot	Loira – Fr	€ 60
 Sancerre Cuvee Silex	Gitton	Loira – Fr	€ 70
 Riesling Trocken	Stafflter Hof	Mosella – Ger	€ 25
 GG Riesling Kröver Trocken	Stafflter Hof	Mosella – Ger	€ 45


Rossi

“Perbacco”, Nebbiolo	Vietti	Piemonte	€ 25
Barbera D’alba	Vietti	Piemonte	€ 22
Barolo 2015 Castiglione docg	Vietti	Piemonte	€ 65
Barolo Ravera 2015 docg	Vietti	Piemonte	€ 180
Pinot nero	Franz Haas	Trentino A.A.	€ 30
Amarone classico 2009	Bertani	Veneto	€ 130
Amarone classico 2010	Bertani	Veneto	€ 110
Valpolicella classico 2017	Bertani	Veneto	€ 20
Valpolicella ripasso 2016	Bertani	Veneto	€ 25
 Valpolicella 2012	Quintarelli	Veneto	€ 75
 Rosso di Montepulciano	Avignonesi	Toscana	€ 16
 Nobile di Montepulciano	Avignonesi	Toscana	€ 24
 “Desiderio” 2016	Avignonesi	Toscana	€ 45

 Chianti classico	Fattoria Ormanni	Toscana	€ 18
 Etna rosso Rovittello	Benanti	Sicilia	€ 30
Sassicaia 2016	tenuta san Guido	Toscana	€ 300
Biondi-santi 2013	Biondi-santi	Toscana	€ 180
 "Cleos" Pinot nero	Tenute San Lorenzo	Umbria*	€ 18
 Sagrantino di Montefalco	Tenute San Lorenzo	Umbria*	€ 35
 "Foresco"	Barberani	Umbria*	€ 16
Vigna Monticchio RISERVA 2011	Lungarotti	Umbria*	€ 40
Vigna Monticchio RISERVA 2005	Lungarotti	Umbria*	€ 52
Vigna Monticchio RISERVA 1997	Lungarotti	Umbria*	€ 60

Rossi Esteri

 Chorey-les-Beaune 2016	Domaine Tollot	Borgogna - Fr	€ 50
Gevrey-Chambertin VV 2016	Dominique Laurent	Borgogna - Fr	€ 80

 questo simbolo indica i vini biologici, biodinamici e naturali (per naturali si intendono quei vini prodotti senza l'ausilio di chimica di sintesi e con modesto impiego di anidride solforosa).

Birre Artigianali

Birrificio Rurale "Global Ipa" 33 cl	7%	IPA	Italia	€ 5
Birra dell'Eremo "Nobile" 33 cl	5 %	Golden Ale	Italia - Assisi	€ 7
Birra flea "Violante" 33/75 cl	8,0%	Belgian strong ale	Italia – Gualdo	€7/16
Birra flea "Costanza" 33/75 cl	4,2 %	Blonde ale	Italia – Gualdo	€7/16
Birra flea "Salina" 33/75 cl	4,9%	Blonde ale	Italia – Gualdo	€7/16
Schneider "Tap 1" 50 cl	5,2%	Weiss	Germania	€ 7
St. Georgen "Pilsener" 50 cl	4,9 %	Pils	Germania	€ 5
Blanche De Namur 33/75 cl	4,5%	Blanche	Belgio	€5/12
Bloemenbier 33 cl	7 %	Amber Ale	Belgio	€ 5
Deus 75cl	11,5%	Metodo Classico	Belgio	€ 32