

## La carta delle bollicine

|   |                             |                 |       |
|---|-----------------------------|-----------------|-------|
| Cabochon Franciacorta Millesimato<br>(uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero, minimo 42 mesi sui lieviti, brut)    | S.A. Monterossa             | Lombardia       | € 130 |
| Cabochon Franciacorta Brut<br>(uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero, minimo 42 mesi sui lieviti, brut)           | S.A. Monterossa             | Lombardia       | € 85  |
| Franciacorta Teatro alla Scala<br>(uvaggio: 75% Chardonnay, 25% pinot nero, 60 mesi sui lieviti, Brut)              | 2015 Bellavista             | Lombardia       | € 60  |
| Franciacorta Rosè<br>(uvaggio: 75% Chardonnay, 25% pinot nero, 60 mesi sui lieviti, Brut)                           | 2016 Bellavista             | Lombardia       | € 70  |
| Franciacorta Riserva Vittorio Moretti<br>(uvaggio: 58% Chardonnay, 42% pinot nero, 72 mesi sui lieviti, Extra Brut) | 2013 Bellavista             | Lombardia       | € 130 |
| Cuvée rosé<br>(uvaggio: 100% Pinot Nero metodo Saigné, Grand Cru, 60 mesi sui lieviti, brut)                        | S.A. Laurent Perrier        | Tours sur Marne | € 90  |
| La Cuvée Brut<br>(uvaggio: 50% Chardonnay 35% Pinot Nero 15% Pinot Meunier, 36 mesi sui lieviti)                    | S.A. Laurent Perrier        | Tours sur Marne | € 60  |
| Ultra Brut<br>(uvaggio: 55% Chardonnay 45% Pinot Nero, 48 mesi sui lieviti, ultra brut)                             | S.A. Laurent Perrier        | Tours sur Marne | € 75  |
| Brut Réserve<br>(uvaggio: 40% Pinot Meunier, 30% Chardonnay 30% Pinot nero, , 60-72 mesi sui lieviti)               | NM Billecart-salmon         | Mareuil-sur-ay  | € 65  |
| Special Cuvée<br>(uvaggio: 62% Pinot Nero, 24% Chardonnay, 14% Meunier, 5% 36 mesi sui lieviti)                     | S.A. Bollinger              | Ay              | € 100 |
| Gran Siecle<br>(uvaggio: 62% Pinot Nero, 24% Chardonnay, 14% Meunier, 5% 36 mesi sui lieviti)                       | S.A. Laurent Perrier        | Tours sur Marne | € 150 |
| Dom Pérignon vintage<br>(uvaggio: 50% chardonnay 50% pinot nero, 72 mesi sui lieviti)                               | 2010 Dom Pérignon           | Epernay         | € 300 |
| Grande Cuvée 169ème Édition NM<br>(uvaggio: 43% Pinot noir, 35% Chardonnay, 22% Pinot meunier, 7 anni sui lieviti)  | S.A. Krug                   | Reims           | € 350 |
| Brut Nature<br>(uvaggio: Pinot Noir 55%, Pinot Meunier 25%, Chardonnay 20%, 60 mesi sui lieviti)                    | 2012 L. Roederer & P.Starck | Reims           | € 120 |