

## La carta delle bollicine

Cabochon Franciacorta Millesimato (uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero, minimo 42 mesi sui lieviti, brut)	2014 Monterossa	Lombardia	€ 130
Franciacorta Teatro alla Scala (uvaggio: 72% Chardonnay, 28% pinot nero, 60 mesi sui lieviti, Brut)	2017 Bellavista	Lombardia	€ 60
Franciacorta Rosè (uvaggio: 62% Chardonnay, 38% pinot nero, 60 mesi sui lieviti, Brut)	2017 Bellavista	Lombardia	€ 70
Franciacorta Riserva Vittorio Moretti (uvaggio: 58% Chardonnay, 42% pinot nero, 72 mesi sui lieviti, Extra Brut)	2013 Bellavista	Lombardia	€ 130
Cuvée rosè (uvaggio: 100% Pinot Nero metodo Saignéé, Grand Cru, 60 mesi sui lieviti, brut)	S.A. Laurent Perrier	Tours sur Marne	€ 90
La Cuvée Brut (uvaggio: 50% Chardonnay 35% Pinot Nero 15% Pinot Meunier, 36 mesi sui lieviti)	S.A. Laurent Perrier	Tours sur Marne	€ 60
Ultra Brut (uvaggio: 55% Chardonnay 45% Pinot Nero, 48 mesi sui lieviti, ultra brut)	S.A. Laurent Perrier	Tours sur Marne	€ 75
Zero Brut Nature (uvaggio: 32% Chardonnay, 32% Pinot Nero, 32% Pinot Meunier, P.Meslier – Arbanne- P.Blanc, 7 anni sui lieviti)	RM Tarlant	Oeully	€ 90
Special Cuvée (uvaggio: 62% Pinot Nero, 24% Chardonnay, 14% Meunier, 5% 36 mesi sui lieviti)	S.A. Bollinger	Ay	€ 100
Grand Siecle (uvaggio: 62% Pinot Nero, 24% Chardonnay, 14% Meunier, 5% 36 mesi sui lieviti)	S.A. Laurent Perrier	Tours sur Marne	€ 150
Dom Pérignon vintage (uvaggio: 50% chardonnay 50% pinot nero, 72 mesi sui lieviti)	2010 Dom Pérignon	Epernay	€ 300
Grande Cuvée 169ème Édition NM (uvaggio: 43% Pinot noir, 35% Chardonnay, 22% Pinot meunier, 7 anni sui lieviti)	S.A. Krug	Reims	€ 350
Brut Nature (uvaggio: Pinot Noir 55%, Pinot Meunier 25%, Chardonnay 20%, 60 mesi sui lieviti)	2012 L. Roederer & P.Starck	Reims	€ 120