

## VINI AL CALICE

### BIANCHI

Gewürztraminer Maison Castel	7 euro
------------------------------	--------

---

La Colombera Timorasso Derthona	7 euro
---------------------------------	--------

---

Jacky Marteau Sauvignon Touraine	7 euro
----------------------------------	--------

---

### ROSSI

Lacrima di Morro d'Alba Ronchi	8 euro
--------------------------------	--------

---

Pinot Noir St. Michael-Eppan	8 euro
------------------------------	--------

---

### BOLLICINE

Brut Rosé François Montand Methode Traditionelle 2019	7 euro
--	--------

---

Canevel Brut Sètage Valdobbiadene DOCG	8 euro
--	--------

---

Monogram Blanc De Blancs Franciacorta DOCG Brut	9 euro
--	--------

---

### DOLCI

Passito Cantine Colosi	8 euro
------------------------	--------

---

Donnafugata Ben Ryé Passito di Pantelleria	12 euro
---	---------

## BIANCHI

### **PINOT BIANCO SCHULTZHAUSER ST. MICHAEL EPPAN**

Giallo paglierino, al naso esprime tutta la tipicità del varietale grazie a belle note di mela, albicocca e pera. In bocca è fresco, lungo, vellutato ed elegante. Una buona acidità ne delinea il tratto. Finale di impeccabile pulizia.

35 euro

### **BESSON CHABLIS AOC BIO**

Eleganza è il termine più appropriato per qualificare questa cuvée più volte premiata con il "coup de coeur" dalla Guide Hachette. Fermentazione in acciaio per 8 mesi e affinamento in acciaio per 12 mesi. Di colore giallo paglierino brillante, al naso si presenta fresco, con aromi di agrumi e fiori bianchi. Elegante al palato, ricco e morbido all'attacco, più vivo e teso nella sua evoluzione. Il finale è puro, salino e interminabile.

50 euro

### **SANCERRE BENOIT CHAVEAU SAUVIGNON BLANC VALLE DELLA LOIRA**

È un bianco agrumato e burroso. Dalla bocca ampia, aerea, tesa e pura, questa versione di Sancerre su suoli calcarei è la più dolce e delicata, sostenuta da una grande acidità.

45 euro

### **MEIERER RIESLING MOSEL FEINHERB**

I terreni minerali conferiscono a questo Riesling un gusto pieno e complesso, note agrumate al naso, un colore giallo paglierino, lunga acidità e un finale asciutto.

35 euro

### **LA COLOMBERA TIMORASSO DERTHONA**

Il Timorasso è un vitigno autoctono a bacca bianca coltivato nel tortonese fin dal Medioevo. Già citato nella prima enciclopedia agraria del XIV secolo, nel corso dei secoli ha confermato le sue qualità diventando il più importante vitigno a bacca bianca del Piemonte.

32 euro

## BIANCHI

### **JACKY MARTEAU LA CHIPIE TOURAINE CHENONCEAUX**

Note di frutto della passione, erbe aromatiche e foglie di pomodoro in fase di apertura, per poi distendersi evidenziando odori minerali di pietra focaia e di polvere pirica.

34 euro

### **JACKY MARTEAU SAUVIGNON TOURAINE**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Intenso, con sentori di agrumi, pompelmo, salvia e frutta esotica. Piacevolmente minerale, con finale mandorlato. Persistente.

27 euro

### **LANGHE CHARDONNAY AZIENDA AGRICOLA RONCHI**

Colore giallo paglierino carico. Profumo intenso e persistente, con prevalenza di percezioni fruttate che ricordano mela, banana, lychee e spezie dolci, sottili venature eteree e lievi note agrumate. In bocca è fresco, pieno, lungo, di buon corpo e con ottima spalla acida. Caldo sul finale.

32 euro

### **CHARDONNAY LOS PAGOS CILE**

Colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati. Al naso sentori di agrumi e frutti tropicali, come mango, papaya e ananas, con lievi note di pesca bianca di sottofondo. Al palato risulta fresco, con acidità e sapidità sapientemente bilanciate. Lungo il finale.

25 euro

### **LA MAGNOLIA RIBOLLA GIALLA FRIULI COLLI ORIENTALI**

Prodotta con lieve macerazione carbonica, naso intenso e fresco, palato morbido e fruttato.

28 euro

## BIANCHI

### **MOSCATO GIALLO IGT PFEFFERER**

Moscato fermo, vinificato con una particolare varietà del noto vitigno - Moscato Giallo - che nel linguaggio altoatesino è da sempre chiamata Pfefferer. Delicati aromi fruttati e di noce moscata, accompagnati da una piacevole freschezza.  
28 euro

### **TENUTA SANTA SOFIA LUGANA TREBBIANO**

Le uve, 100% Trebbiano di Lugana, provengono dai vigneti aziendali di Santa Sofia, situati non troppo distanti dalle rive del Lago di Garda. Le radici delle piante affondano in suoli sabbiosi, ideali per questa varietà.

32 euro

### **SALINA BIANCO CANTINE COLOSI**

Inzolia e Catarratto in parti uguali. Vinificazione semplice e tradizionale, con affinamento in vasche di acciaio. Bel colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Al naso, frutta matura, in particolare pesca e albicocca, seguita da ricordi di fiori profumati. Stesso quadro piacevolmente fresco anche in bocca, con una bella sapidità e un finale decisamente fruttato.

32 euro

## ROSSI

### **LANGHE NEBBIOLO OCHETTI RENATO RATTI**

Vino rosso intenso e di buon corpo, nato nel prestigioso cru del Roero. Affinato per circa 8 mesi in botti di rovere, esprime sentori di frutta rossa matura, amarene, humus, pepe e fiori rossi. Il gusto è corposo, strutturato, fresco, leggiadro e piacevolmente tannico.

40 euro

### **CHÂTEAU DE GOËLANE BORDEAUX SUPÉRIEUR**

Rosso fruttato e beverino di uve Malbec, Merlot e Cabernet Sauvignon. Al palato aromi di ciliegia e frutta scura che dominano il naso, insieme a un sorso ampio e carnoso. Il Cabernet Sauvignon, che prospera sui pendii argillosi-gessosi della tenuta e costituisce il 25% del blend, apporta struttura e note speziate.

40 euro

### **PINOT NOIR ST. MICHAEL-EPPAN**

Rosso granata. Profumi di lamponi e more. Vino elegante, compatto, fruttato e speziato. Raccolta e selezione manuale delle uve. Fermentazione in acciaio e affinamento in grandi botti di legno.

35 euro

### **LACRIMA DI MORRO D'ALBA FONTE DEL RE UMANI RONCHI**

Vitigno autoctono marchigiano. Fermentazione e maturazione in vasche d'acciaio. Richiama fiori di geranio e viola con ciliegia, amarena e sensazioni marine. Finale leggermente astringente e pulito.

32 euro

## BOLLIGINE

### **BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE**

Assemblaggio di Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir. Color giallo paglierino brillante, con perlage fine. Aromi intensi di pera matura e di fiori bianchi al naso. In bocca, il vino presenta una grande freschezza, distendendosi con equilibrio e armonia. Chiude con eleganza su delicati aromi fruttati.

85 euro

### **HENRI GIRAUD BRUT ESPRIT NATURE**

Una tra le più apprezzate cuvée di champagne. Assemblaggio di 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay, con almeno il 50% di vini di riserva. Dal 2016 la Maison ha abolito l'utilizzo di acciaio e tutti i suoi champagne sono vinificati in legno della foresta d'Argonne, in uova di cemento o terracotta.

90 euro

### **CUVÉE EXCEPTION BLANC DE NOIRS PREMIER CRU PASCAL MAZET**

Cuvée assemblata da Pinot Meunier (60%), premier cru di Ludes, e Pinot Noir (40%) esclusivamente della parcella familiare Grand Cru d'Abonnay. Il 50% dei vini è dell'annata, il restante 50% del raccolto precedente; entrambi sono invecchiati in botti di rovere.

85 euro

### **BOLLINGER SPECIAL CUVÉE**

Blend di Pinot Noir (60%), Chardonnay (25%) e Pinot Meunier (15%), connotato da una bellissima complessità aromatica, con sentori di frutta matura e spezie. Al naso note di pesca e sfumature di mela cotta e composta. In bocca struttura, persistenza e vivacità. Il palato è vellutato con sapori di pera, brioche e spezie, noce fresca.

90 euro

### **HENRI DE VERLAINE BLANC DE BLANCS BRUT - DEMI BOTTLE**

Metodo Champenoise, 100% Chardonnay. Invecchiamento da uno a quattro anni. Fresco, equilibrato e piacevolmente persistente con bolle di medie dimensioni.

25 euro

## BOLLICINE

### **BRUT ROSÉ FRANÇOIS MONTAND METHODE TRADITIONELLE**

Vin Mousseux de Qualité prodotto in Jura, nella regione della Franche-Comté, esclusivamente da uve Pinot Noir. Colore rosa brillante e perlage fine e persistente. Al naso, sentori di piccoli frutti rossi come fragolina di bosco e lampone. In aggiunta a note agrumate.

30 euro

### **CONTRATTO METODO CLASSICO PAS DOSÉ MILLESIMATO**

Assemblaggio di Pinot Noir (80%) e Chardonnay (20%). I vigneti sono collocati a un'altitudine di circa 650 metri e affondano le radici su suoli composti da roccia, sabbia e depositi marini. Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per 36 mesi.

40 euro

### **ALASIA IL CASCINONE ALTA LANGA DOCG METODO CLASSICO ROSÉ**

Colore rosa salmone chiaro. Al naso aromi di frutti rossi come ribes e lampone, accompagnati da dolci note di brioche. In bocca sentori fruttati e crosta di pane regalano un palato ampio e generoso, con un finale lungo e persistente.

40 euro

### **ALASIA IL CASCINONE ALTA LANGA DOCG METODO CLASSICO**

Prodotto da uve Pinot Nero, dal colore giallo paglierino con riflessi oro. Dal gusto cremoso ed equilibrato di frutta fresca. Aromi sottili di agrumi, note di lievito e biscotto. Al palato, i caratteri di lievito vengono bilanciati da sentori di frutti maturi.

40 euro

## BOLLICINE

### **MONOGRAM BLANC DE BLANCS FRANCIACORTA DOCG BRUT**

Cuvée di prestigio, che esprime tutto il carattere e l'eccellenza dello stile della cantina. Sapori ricchi e complessi, in perfetta armonia al profumo fine ed elegante. Metodo Classico, con affinamento minimo sui lieviti per 18 mesi.

40 euro

### **CANEVEL BRUT SÈTAGE VALDOBBIADENE DOCG**

Spumante dalla vivace effervescenza, con freschi profumi fruttati e floreali. Gusto fine e ampio. Spiccata acidità, con lunghe fragranze che richiamano le sensazioni olfattive. Spuma vivace e perlage fine ed elegante. Note fruttate di pera e leggermente floreali.

32 euro