

# Bollicine

## metodo Classico - Champenoise:

### **FRANCIA:**

*CHAMPAGNE Extra Brut* *R. Lamiraux, Venteuil* € 55

### **ITALIA:**

*OPERE TREVIGIANE Extra Brut* *Villa Sandi, Crocetta del Montello-Treviso* € 25

*ALTA LANGA Brut Riserva* *Alasia, Castel Boglione-Asti* € 30

*ALTA LANGA Brut Rosè* *Alasia, Castel Boglione-Asti* € 35

## metodo Martinotti - Charmat:

*BLAN DE BLANCS Brut* *Villa Sandi, Crocetta del Montello-Treviso* € 20

*ASOLO PROSECCO Superiore Docg* *Villa Sandi, Crocetta del Montello-Treviso* € 25

# Birre

*HEINEKEN\_0,25 l bionda* € 3,5

*LEFFE\_0,25 l bionda doppio malto* € 4,5

# Bevande

*ACQUA MINERALE SAN BERNARDO – 0,75 l* € 2.5

*ACQUA MINERALE SAN BERNARDO– 0.50 l* € 1.5

## Bianchi

<i>SAUVIGNON</i>	<i>L'ocèade, Francia</i>	<i>€ 20</i>
<i>GEWURZTRAMINER</i>	<i>Maison Castel, Francia</i>	<i>€ 22</i>
<i>MULLER THURGAU</i>	<i>Cave des onze communes, Valle d'Aosta</i>	<i>€ 25</i>
<i>CHARDONNAY</i>	<i>Cave des onze communes, Valle d'Aosta</i>	<i>€ 25</i>
<i>RIBOLLA GIALLA</i>	<i>Borgo Conventi, Venezia Giulia</i>	<i>€ 27</i>
<i>CHABLIS</i>	<i>Marthe Sigaud, Chablis-Francia</i>	<i>€ 32</i>

## Rose

<i>COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE</i>	<i>L. Bastard, Rognes - Provenza</i>	<i>€ 22</i>
----------------------------------	--------------------------------------	-------------

## Mezze bottiglie

<i>SAUVIGNON</i>	<i>Expert Club, Pays d'oc</i>	<i>€10</i>
<i>COTES DE PROVENCE</i>	<i>Expert Club, Provence</i>	<i>€11</i>
<i>PROSECCO DI TREVISO_Brut</i>	<i>Villa Sandi, Crocetta del Montello-Treviso</i>	<i>€ 11</i>
<i>TRIFULOT LANGHE DOLCETTO</i>	<i>Teo Costa, Castellinaldo</i>	<i>€ 10</i>
<i>LIGABUE NEBBIOLO D'ALBA</i>	<i>Teo Costa, Castellinaldo</i>	<i>€ 17</i>

# Rossi

<i>LANGHE DOLCETTO</i>	<i>Teo Costa, Castellinando</i>	€ 19
<i>BARBERA D'ALBA</i>	<i>Teo Costa, Castellinando</i>	€ 20
<i>BARBERA ASTI Superiore</i>	<i>Alasia, Castel Boglione-Asti</i>	€ 22
<i>BARBERA D'ALBA</i>	<i>Dott.G.Cappellano, Serralunga</i>	€ 60
<i>LANGHE NEBBIOLO</i>	<i>Giacomo Fenocchio, Monforte</i>	€ 35
<i>LANGHE NEBBIOLO</i>	<i>Serafino Rivella, Barbaresco</i>	€ 55
<i>PINOT NERO Blauburgunder</i>	<i>Rottensterner, Bolzano</i>	€ 31

# Barbaresco

<i>BARBARESCO Rabajà</i>	15	<i>Giuseppe Cortese, Barbaresco</i>	€ 65
<i>BARBARESCO Rabajà</i>	12	<i>Giuseppe Cortese, Barbaresco</i>	€ 60
<i>BARBARESCO Rabajà</i>	05	<i>Giuseppe Cortese, Barbaresco</i>	€ 55
<i>BARBARESCO Rabajà Riserva</i>	06	<i>Giuseppe Cortese, Barbaresco</i>	€ 80

# Barolo

<i>BAROLO Bussia</i>	15	<i>Giacomo Fenocchio, Monforte</i>	€ 70
<i>BAROLO Villero</i>	15	<i>Giacomo Fenocchio, Monforte</i>	€ 70
<i>BAROLO Castellero</i>	15	<i>Giacomo Fenocchio, Monforte</i>	€ 80
<i>BAROLO Cannubi</i>	15	<i>Giacomo Fenocchio, Monforte</i>	€ 90
<i>BAROLO Ciabot Mentin Ginestra</i>	06	<i>Domenico Clerico, Monforte</i>	€ 80
<i>BAROLO Ciabot Mentin</i>	07	<i>Domenico Clerico, Monforte</i>	€ 70
<i>BAROLO Gabutti-Piè rupestris</i>	15	<i>Dott.G.Cappellano, Serralunga</i>	€ 300
<i>BAROLO Gabutti-Piè rupestris (su prenotazione)</i>	20	<i>Dott.G.Cappellano, Serralunga</i>	€ 600
<i>BAROLO Gabutti-Piè franco (su prenotazione)</i>	20	<i>Dott.G.Cappellano, Serralunga</i>	€ 1100
<i>BAROLO Brunate (su prenotazione)</i>	20	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 1000
<i>BAROLO Tre Tine (su prenotazione)</i>	20	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 950
<i>BAROLO Bussia (su prenotazione)</i>	20	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 900
<i>BAROLO Brunate magnum 1,5L (su prenotazione)</i>	20	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 2500
<i>BAROLO Brunate (su prenotazione)</i>	21	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 1000
<i>BAROLO Tre Tine (su prenotazione)</i>	21	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 950
<i>BAROLO Bussia (su prenotazione)</i>	21	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 900
<i>BAROLO Brunate magnum 1,5L (su prenotazione)</i>	21	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	€ 2500

## Grandi formati – Magnum

<i>BARBARESCO Rabaja</i>	<i>08</i>	<i>Giuseppe Cortese</i>	<i>€ 110</i>
<i>BARBARESCO Rabajà</i>	<i>10</i>	<i>Giuseppe Cortese</i>	<i>€ 100</i>
<i>BARBARESCO Rabajà_3 litri</i>	<i>08</i>	<i>Giuseppe Cortese</i>	<i>€ 300</i>
<i>BAROLO Brunate magnum 1,5L (su prenotazione)</i>	<i>20</i>	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	<i>€ 2500</i>
<i>BAROLO Brunate magnum 1,5L (su prenotazione)</i>	<i>21</i>	<i>Giuseppe Rinaldi, Barolo</i>	<i>€ 2500</i>