

# CHAMPAGNE

APANAGE - MAISON POMMERY -  
REIMS / 12€

*50% Chardonnay - 50% Pinot Noir*

BLANC DE BLANCS - HENRIOT -  
REIMS / 12€

*100% Chardonnay*

BLANC DE NOIR - MAISON  
POMMERY - REIMS / 14€

*100% Pinot Noir*

ESPRIT - HENRI GIRAUD - AY / 15 €

*80% Pinot Noir - 20% Chardonnay*

ROSÉ "DAME JANE"- HENRI GIRAUD -  
AY / 20€

*30% Chardonnay - 64% Pinot Noir - 6% vin  
rouge de Ay*

CUVÉE 3 CONTRÉES - LA BORDERIE  
- BAR-SUR-SIENE / 20€

*70% Pinot Noir - 23% Chardonnay - 7% Pinot  
Blanc*

LE 4 TERROIRS - GEORGES REMY -  
BOUZY / 20 €

*60% Chardonnay - 40% Pinot Noir*

MILLESIME 2012 - CHARLES  
HEIDSIECK - REIMS / 30 €

*41% Chardonnay - 59% Pinot Noir*

CUVÉE HEMERA 2006 - HENRIOT -  
REIMS / 45 €

*50% Chardonnay - 50% Pinot Noir*

# METODO CLASSICO ITALIANO

SUBSIDIUM DOSAGE ZERO -  
CHERUBINI - BRESCIA / 12 €  
*50% Chardonnay - 50% Pinot Noir*

CUVÉE EMME - OLTRENERO -  
OLTREPÒ PAVESE / 10 €  
*100% Pinot Meunier*

EXTRA BRUT - LO SPARVIERE -  
MONTICELLI BRUSATI / 10 €  
*100% Chardonnay*

BLANC DE BLANCS NATURE -  
CAVALLERI - ERBUSCO / 9€  
*100% Chardonnay*

NATURE MILLESIMATO 2016 - BOSIO  
- CORTE FRANCA / 10€  
*70% Chardonnay - 10% Pinot Noir*

ROSÉ LO SPARVIERE - MONTICELLI  
BRUSATI / 12€  
*100% Pinot Noir*

SATEN - RONCO CALINO - ADRO / 9€  
*100% Chardonnay*

FUORISERIE No 22 - CABOCHON -  
BORNATO / 12 €  
*70% Chardonnay - 30% Pinot Noir*

RISERVA PAS DOSÉ "GIROLAMO  
BOSIO" 2013 - BOSIO - CORTE  
FRANCA / 15 €  
*30% Chardonnay - 70% Pinot Noir*

## VINI ROSÉ

ETNA ROSATO OMA - MASSIMO  
LENTSCH - SICILIA / 8 €

*Nerello Mascalese*

ALBIA ROSÉ - BARONE RICASSOLI -  
CASTELLO DI BROLIO - TOSCANA / 8€

*Sangiovese - Merlot*

## VINI BIANCHI

PINOT GRIGIO RAMATO - DAMIJAN  
PODVERSIC - FRIULI / 15 €

*Pinot Grigio - CORAVIN*

RIBOLLA ANFORA - DAMIJAN  
PODVERSIC - FRIULI / 15 €

*Ribolla Gialla - CORAVIN*

RIBOLLA GIALLA - MARJAN SIMCIC -  
COLLIO DEL FRIULI / 9 €

*Ribolla Gialla*

SAUVIGNON BLANC - SCHIOPETTO -  
FRIULI-VENEZIA GIULIA / 10 €

*Sauvignon*

PINOT BIANCO - CANTINA  
KURTATSCH - ALTO ADIGE / 8 €

*Pinot Bianco*

TREBBIANO - CIRELLI - ABRUZZO / 14€

*Trebbiano Anfora - CORAVIN*

ORO BIANCO 2017 - CAPANNELLE -  
GAIOLE IN CHIANTI / 12 €

*Chardonnay - CORAVIN*

GRÜNER VELTLINER - BIRGIT  
EICHINGER - AUSTRIA / 8 €

*Grüner Veltliner*

RIESLING TROKEN - JEAN BAPTISTE -  
NACKENHEIM - GERMANIA / 10 €

*Riesling*

CHARDONNAY BOURGOGNE -  
TRENEL - FRANCIA / 10 €

*Chardonnay*

CHENIN BLANC ROCK'M ROLL -  
AUGUSTE - LOIRA - FRANCIA / 10 €

*Chenin Blanc*

CHASSAGNE MONTRACHET 2019 -  
MARK HAISMA -BOURGOGNA -  
FRANCIA / 25 €

*Chardonnay*

# VINI ROSSI

PRELIT 2016 - DAMIJAN PODVERSIĆ  
- FRIULI / 15 €

*Merlot - Cabernet Sauvignon - CORAVIN*

CARMINIUM - INAMA - VENETO / 10 €

*Carmenere*

BRICCO BARONE - MARZIANO  
ABBONA - DOGLIANI / 9 €

*Nebbiolo - CORAVIN*

AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
RAVAZZOL - CA LA BIONDA -  
VENETO / 20 €

*Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara*

CURTIS - CANTINA KURTATSCH - ALTO  
ADIGE / 9 €

*Merlot - Cabernet Sauvignon*

PINOT NERO MAZZON - CANTINA  
KURTATSCH - ALTO ADIGE / 20 €

*Pinot Noir - CORAVIN*

CHIANTI CLASSICO - CAPANNELLE -  
TOSCANA / 10 €

*Sangiovese*

50 & 50 2016 - AVIGNONESI +  
CAPANNELLE - TOSCANA / 35 €

*Sangiovese - Cabernet Sauvignon - CORAVIN*

BOLGHERI ROSSO - DONNA OLIMPIA  
- BOLGHERI / 10 €

*Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot -  
Cabernet Franc*

ANFORA APOLLO MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO - AUSONIA -  
ABRUZZO / 10 €

*Montepulciano - CORAVIN*

RED - CHATEAU MUSAR 2013 -  
LIBANO / 20 €

*Cabernet Sauvignon - Carignan - Cinsault -  
CORAVIN*

COTES-DU-RHONE - PIC &  
CHAPOUTIER - FRANCIA / 10 €

*Grenache - Syrah*

PINOT NOIR BOURGOGNE - TRENEL -  
FRANCIA / 10 €

*Pinot Noir*

CHATEAU LE PUY - BORDEAUX -  
FRANCIA / 18 €

*Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon -  
Malbec - Carménère - CORAVIN*

POMEROL 2012 - CHATEAU  
BONALGUE - FRANCIA / 18 €

*Merlot - Cabernet Franc - CORAVIN*

VOLNAY 1er CRU - MARK HAISMA -  
BOURGOGNA - FRANCIA / 45 €

*Pinot Noir*

CHAMBOLLE MOUSIGNY 1er CRU 2018  
- DOMAINE TAUPENOT-MERME -  
FRANCIA / 40 €

*Pinot Noir - CORAVIN*

# VINI DI DESSERT

VIN SANTO DEL CHIANTI 2011 -  
CASTELLO DI BROLIO - TOSCANA / 15€  
*Malvasia 90%, Trebbiano 5%, Sangiovese 5% -  
residuo zuccherino 38,03g/l*

MOSCATO ROSA USHAS - CANTINA  
KURTATSCH - ALTO ADIGE / 15 €  
*Moscato Rosa - residuo zuccherino 170g/l*

SAUTERNES - MAISON SICHEL -  
BORDEAUX - FRANCIA / 12 €  
*Sémillon - Sauvignon - residuo zuccherino 120g/l*

MALVASIA DELLE LIPARI RISERVA -  
CARLO HAUNER - SICILIA / 15 €  
*Malvasia delle Lipari - Corinto Nero - residuo  
zuccherino 80g/l*

RATAFIA CHAMPENOIS SOLERA -  
HENRI GIRAUD - AY - FRANCIA / 15 €  
*70% Pinot Noir - 30% Chardonnay - Dopo la  
spremitura il mosto viene fortificato con acquavite  
di Champagne ed invecchiato con metodo Solera.*

# PORTO

KOPKE 20 Y.O. - DOURO VALLEY -  
PORTOGALLO / 15 €

KOPKE 30 Y.O. - DOURO VALLEY -  
PORTOGALLO / 20 €