

VENETO

• **Mongarda:**



- Glera “Col Fondo”, colli Trevigiani IGT . € 16,00
100% Glera.
- Extra Brut Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG. € 18,00
100% Glera.

• **Metto Santin:**



- Brut 4.0, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. € 18,00
85% Glera, 10% Perera, 5% Bianchetta.

• **Sandro de Bruno:**



- Durello Metodo classico 36 mesi, Lessini Durello DOC € 28,00
85% Durella, 15% Pinot bianco
- Durello Metodo classico 60 mesi, Lessini Durello DOC € 34,00
85% Durella, 15% Pinot bianco
- Mariné Rosè Metodo classico 60 mesi, Lessini Durello DOC € 36,00
100% Pinot Nero

TRENTINO, ALTO ADIGE

• **Ferrari:**



- Perlé Brut 2014, Trento DOC. € 38,00
100% Chardonnay.

• **Haderburg:**



- Haderburg Pas Dosé, Südtirol · Alto Adige DOC. € 40,00
85% Chardonnay, 15% Pinot Nero.



- Haderburg Brut, Südtirol · Alto Adige DOC. € 35,00
85% Chardonnay, 15% Pinot Nero.

VAL D'AOSTA

• **Cave Mont Blanc:**



- X.T. Brut, Blanc de Morgex et de la Salle, Valle d'Aosta DOC. € 31,00
100% Prié Blanc.

PIEMONTE

• **Ettore Germano:**



- Alta Langa Extra Brut 2017, Alta Langa DOCG. € 38,00
Pinot Nero, Chardonnay

LOMBARDIA

• **Pasini San Giovanni:**



- Lugana Brut, Lugana DOC. € 21,00
100% Turbiana.



- Centopercento. € 28,00
100% Gropello



- Ceppo 326 rosé, Lugana DOC. € 21,00
Gropello, Erbamato.

• **Faccoli:**



- Faccoli Brut, Franciacorta DOCG. € 33,00
60% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero.

- Faccoli Rosé, Franciacorta DOCG. € 32,00
60% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 10% Pinot Bianco.

FRANCIA, VALLE DELLA LOIRA

• **Château Pierre – Bise:**



- Crémant de Loire Brut, Crémant de Loire AOC.
100% Chenin Blanc.

€ 28,00

• **Paul Herpé**



- Blanquette de Limoux, Blanquette de Limoux AOP.
90 % Mouzac 10% Chenin Blanc,

€ 29,00

FRANCIA, CHAMPAGNE

• **Bruno Paillard:**



- Dosage Zero, Champagne AOC.
50% Pinot Meunier, 25% Pinot nero, 25% Chardonnay.

€ 85,00

• **LEGRAS & HAAS:**



- Brut blanc de blancs grand crus, Champagne AOC.
100% Chardonnay.

€ 68,00

• **Monmarthe:**



- Brut Secret de Famille, Champagne AOC.
40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay<

€ 52,00

• **Moutte Vincent:**



- Moutte Vincent Brut, Champagne AOC.
50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier.

€ 48,00

• **A·R Lenoble:**



- Intense brut, Champagne AOC.
15% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 45% Pinot Meunier.

€ 55,00