

Proposta al calice:

Spumanti:

Franciacorta Cuvée J.R.E. N° 4 Berlucchi Extra Brut Riserva 2008 9
Chardonnay (58%) e Pinot Nero (42%)

Metodo Classico Bellaguardia Extra Brut Millesimato 2010 8
Durella e Pinot Bianco

Trento Doc Piffer Neno Vulcanite Talento Dosaggio Zero 2013 10
Chardonnay (100%)

Champagne:

Grand Cru Champagne Benoit Beaufort à Ambonnay Brut 15
Pinot Nero (76%), Chardonnay (24%)

Cuvée Grand Assemblage Champagne Jeeper Brut 18
Chardonnay (60%), Pinot Nero (25%), Pinot Meunier (15%)

Bianchi:

Riesling Paulessen Zenit Andreas Bender, Mosel 2012 11
Riesling (100%)

Bandol Rose Domaine Tempier, Provence 2017 15
Mourvedre (50%), Grenache (28%), Cinsault (20%), Carignan (2%)

Bianco Friulano Athena Picêch, Collio 2015 10
Friulano (100%)

Verdicchio di Matelica Mirum La Monacesca, Matelica 2016 12
Verdicchio (100%)

Rossi:

Refosco dal Peduncolo Rosso Le Vigne di Zamò, Colli Orientali del Friuli 2009
Refosco (100%) 12

*Pinot Noir Les Pénitents Alphonse Mellot, Côtes de la Charité, Loira
2015* 15
Pinot nero (100%)

Etna Rosso "Trimarchisa", Azienda Agricola Tornatore, Etna 2014 13
Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese

Athos, Tenuta Ansitz Dolomytos, Renon 2014 14
Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (25%), Cabernet Franc (25%)

Vini dolci:

Welschriesling Beerenauslese Stölzerhof, Neusiedlersee 2013 10
Riesling italico (100%)

Passito Bianco Feudo Montoni, Cammarata Terre Siciliane 9
Grillo e Catarratto

Vendemmia Tardiva Cristina Roeno, Valdadige Veronese 2014 9
Pinot Grigio, Chardonnay, Traminer Aromatico, Sauvignon