

UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI:

Al calice:

Bollicine bianche e rosate:

<i>Dubl bianco Metodo Classico</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	<i>€ 8 Calice</i>
<i>Dubl Rosè Metodo Classico</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	<i>€ 8 Calice</i>

Bianchi fermi:

<i>Grillo bianco Mare Nostrum</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Arini</i>	<i>€ 6 Calice</i>
<i>Lacryma Christi del Vesuvio</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	<i>€ 6 Calice</i>

Bottiglia:

Bollicine bianche:

<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Ferghettina</i>	<i>€ 35 Bottiglia</i>
--------------------------	------------------	--------------------	-----------------------

Fragrante, cremoso e sapido. Albicocca, limone, fiori bianchi, biscotto e mandorla

<i>Dubl bianco</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	<i>€ 35 Bottiglia</i>
--------------------	-----------------	---------------------------	-----------------------

Metodo Classico. Al sorso è vibrante, scorrevole, dalla spuma fine e avvolgente, mentre al naso esprime note di agrumi, pesca bianca, cenni floreali e di mandorla amara.

Bollicine rosè:

<i>Dubl rosè</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	<i>€ 35 Bottiglia</i>
------------------	-----------------	---------------------------	-----------------------

Metodo Classico. Delicate note di frutti di bosco e ciliegia con sfumature floreali e agrumate, mentre al palato offre un sorso saporito, fragrante, scorrevole e minerale

Bianchi fermi:

<i>Tiviti Insolia</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Marilena Barbera</i>	<i>€ 25 bottiglia</i>
-----------------------	----------------	-------------------------	-----------------------

Sentori di agrumi, fiori di zagara, mandorle e ginestra e pesca bianca. Rinfrescante

<i>Lacryma Christi</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	<i>€ 25 bottiglia</i>
------------------------	-----------------	---------------------------	-----------------------

Vino prodotto nell'area del Vesuvio. Sapido, leggero, agrumato e minerale, arricchito da un bouquet che profuma di polpa di mela golden, fiori freschi misti e scorza di agrumi.

<i>Moscato giallo</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Manincor</i>	<i>€ 29 bottiglia</i>
-----------------------	-------------------	-----------------	-----------------------

Il gusto è fruttato e delicatamente aromatico. Gusto lungo, morbido ed appagante

<i>Eichhorn</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Manicor</i>	<i>€ 45 bottiglia</i>
-----------------	-------------------	----------------	-----------------------

Profumi di mela matura e fiori bianchi con scia minerale che ricorda le rocce calcaree bagnate. Al gusto un elegante intreccio di sapidità e freschezza con un ricordo fruttato.

<i>Venusa</i>	<i>Venezia/Is. Mazzorbo</i>	<i>Venissa</i>	<i>€ 55 Bottiglia</i>
---------------	-----------------------------	----------------	-----------------------

Prodotto in pochissime bottiglie con l'uva autoctona della laguna, la Dorona, restituita al suo ecosistema naturale dopo la quasi estinzione per l'acqua alta del '66. Uva rara che si distingue per la verticalità e la piacevolezza di beva: fiori di campo, pesca, mela cotogna ed eccezionale sapidità. Un'uva che lotta quotidianamente con la sapidità dell'acqua della laguna per sopravvivere. Un esempio di vino territoriale.

Rosati fermi:

<i>Serra Lori</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Argiolas</i>	<i>€ 22 bottiglia</i>
-------------------	-----------------	-----------------	-----------------------

Per chi vuole bere analcolico:

<i>Birra Maisel Weisse</i>	<i>0,50 Cl.</i>	<i>(Ambrata e con note di banana e spezie)</i>	<i>€ 6</i>
----------------------------	-----------------	--	------------

<i>Birra Clausthaler</i>	<i>0,33 Cl.</i>	<i>(Agrumata, ambrata, con tocchi di caramello)</i>	<i>€ 5</i>
--------------------------	-----------------	---	------------

<i>Gin tonic (con Tanqueray gin analcolico)</i>			<i>€ 10</i>
---	--	--	-------------