

UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI QUESTA SERA:

**Le bevande analcoliche:**

<i>Succo di arancia e zenzero bio</i> Pian della Mussa	<b>Bottiglia da 0,20 cl</b>	€ 4
<i>Succo di mela e bergamotto bio</i> Pian della Mussa	<b>Bottiglia da 0,20 cl</b>	€ 4
<i>Kombucha lemondrop: Base thè con note di frutta</i>	<b>Bottiglia da 0,33 cl.</b>	€ 6

**Calice:**

**Bollicine:**

<i>Jolie "Mare Nostrum"</i>	Sicilia	Firriato	€ 6	Calice
<i>Mas Metodo Classico</i>	Languedoc	Jean Claude Mas	€ 6	Calice

**Bianchi fermi:**

<i>Grillo "Mare Nostrum"</i>	Sicilia	Arini Giacomo	€ 6	Calice
<i>Tivitti</i>	Sicilia	Marilena Barbera	€ 6	Calice
<i>Costamolino Vermentino</i>	Sardegna	Argiolas	€ 6	Calice

**(Bianchi)**

<i>Falanghina</i>	€ 13
<i>Gavi</i>	€ 13
<i>Vermentino Maremma</i>	€ 13
<i>Gewurtztraminer</i>	€ 17
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	€ 13
<i>Franciacorta brut Contadi</i>	€ 24
<i>Champagne brut Russeaux</i>	€ 35

**Mezze bottiglie:**

**(Rossi)**

<i>Dolcetto</i>	Marchesi	€ 13
<i>Barbera</i>	Marchesi	€ 13
<i>Nebbiolo</i>	Marchesi	€ 13
<i>Pinot nero</i>	Hofstatter	€ 17
<i>Barbaresco</i>	Belcolle	€ 17
<i>Barolo</i>	Massolino	€ 28

**Bottiglia:**

**Bollicine:**

<i>Vermentino brut</i>	Sardegna	Quartomoro	€ 30	Bottiglia
<i>Secco, netto, agrumato e sapido con note di pietra focaia. Tutta l'essenza della Sardegna</i>				
<i>Dubl brut Metodo Classico</i>	Campania	Feudi San Gregorio	€ 30	Bottiglia
<i>Greco di Tufo elegante, setoso e fruttato. Note di crosta di pane, brioches e agrumi</i>				
<i>Gaudensius Etna brut</i>	Sicilia	Firriato	€ 44	Bottiglia
<i>Una delle migliori espressioni dei vini del vulcano. Verticale, elegante e minerale</i>				
<i>Champagne brut Tradition</i>		Andrè Fays	€ 55	Bottiglia
<i>Sentori di frutta bianca e fiori, crosta di pane e pasticceria. Molto netto e secco</i>				
<i>Champagne Rosè zero</i>		Tarlant	€ 130	Bottiglia
<i>Autentico fuoriclasse. Ricco di note di frutti di bosco, spezie e rabarbaro. Indimenticabile</i>				

**Bianchi fermi:**

<i>Costamolino Vermentino</i>	Sardegna	Argiolas	€ 25	bottiglia
<i>Delicato con note fruttate di susine, pesche, nespole, ananas ed erbe aromatiche</i>				
<i>Riesling 2014</i>	Friuli	Jermann	€ 38	bottiglia
<i>Aromi di frutta gialla, agrumi e ricordi minerali e floreali. Annata storica di grande qualità</i>				
<i>Ninte de ninte</i>	Liguria	La Ricolla	€ 29	bottiglia
<i>Uva Bianchetta Genovese dai terrazzamenti del Golfo del Tigullio. Macerato sulle bucce in anfora per sei mesi, non filtrato e senza solfiti aggiunti. Floreale e fruttato con sfumature di terra. Scia salmastra molto piacevole con sentori di erbe officinali e pietra focaia. Ambrato e ricco, per amanti dei vini "naturali"</i>				

**Magnum 1,5 Lt. Metodo Classico:**

<i>Dubl brut rosè</i>	Campania	Feudi San Gregorio	€ 60	bottiglia
<i>AltaLanga rosè extra brut</i>	Piemonte	Marco Capra	€ 110	bottiglia