

Bollicine

METODO CHARMAT

<i>Durello Le Lure (VI)</i>	€ 16
<i>Durello Calesio Tenuta Dalle Ore (VI)</i>	€ 19
<i>Tai Rosso Rosé Pegoraro (VI)</i>	€ 16
<i>Valdobbiadene Superiore DOCG Brut Bortolin (TV)</i>	€ 20

METODO CLASSICO

<i>Durello Nostrum 36 mesi Casa Cecchin (VI)</i>	€ 31
<i>Durello Riserva 60 mesi Casa Cecchin (VI)</i>	€ 42
<i>Durello Zero Bellaguarda (VI)</i>	€ 42
<i>Laisé Terre di Cerealto (VI)</i>	€ 33
<i>Durello Cuvée Extra Brut Fongaro (VR)</i>	€ 26
<i>Durello Riserva Brut 84 mesi Et. Nera Fongaro (VR)</i>	€ 45
<i>Franciacorta Saten Bersi Serlini (BS)</i>	€ 32
<i>Trento Doc Brut Opera (TN)</i>	€ 30
<i>Casto Pinot Nero pas dosé Bosco Longhino (PV)</i>	€ 29
<i>Casto Pinot Nero Rosé Bosco Longhino (PV)</i>	€ 29
<i>Valsellera Chardonnay Francone (CN)</i>	€ 25
<i>Ancestre Pisan Battel (FG)</i>	€ 30
<i>Falanghina Pisan Battel (FG)</i>	€ 34
<i>Cremant d'Alsace Brut Allimant-Laugner (Alsazia)</i>	€ 30
<i>Cremant de Limoux Laurens (Limoux)</i>	€ 30
<i>Cremant de Loire Sabblonier (Loira)</i>	€ 32
<i>Champagne Blanc de Blanc Bonnet Gilmert (Oger)</i>	€ 58
<i>Champagne Blanc de Blanc Riserve Vazart Coquart (Côte des Blancs)</i>	€ 65
<i>Champagne Les Meslaines Blanc de Noirs Lamiable (Reims)</i>	€ 75

Diritto di tappo

€ 5 a bottiglia da 0,75lt
€ 9 a bottiglia da 1,5 lt