



## CHAMPAGNE E SPUMANTE METODO CLASSICO

Millesimé 2008 Piper Heidsieck 52% Chardonnay 48% Pinot Noir	Montagne de Rheims	90,00
Special Cuvée Brut Bollinger 60% Pinot Noir 25% Chardonnay 15% Pinot Meunier	Vallée de la Marne	100,00
Brut Premier Cru Aubry 60% Pinot Meunier 20% Pinot Noir 20% Chardonnay	Montagne de Rheims	75,00
Royale Réserve Philipponnat 65% Pinot Noir 30% Chardonnay 5% Pinot Meunier	Vallée de la Marne	90,00
Blanc de Blanc d'Ay Grand Cru Gaston Chiquet 100% Chardonnay Millésime 2007	Vallée de la Marne	110,00
Les Vignes de Vrigny Egly-Ouriet 100% Pinot Meunier	Montagne de Rheims	130,00

## PICCOLI VIGNERONS... Récoltant Manipulant

Blanc de Noir Tradition Brut Pierre Brigandat 100% Pinot Noir	Cote des Bar	60,00
Carte Blanche Premier Cru Brut Sadi Malot 100% Chardonnay	Montagne de Rheims	60,00
Zero Dosage Vincent Couche 67% Pinot Noir 33% Chardonnay	Cote des Bar	75,00
Rosé Réserve Brut 80% Pinot Meunier 20% Pinot Noir	J. Charpentier Vallée de la Marne	65,00
Rosé de Saignée Brut 100% Pinot Noir	Jean Vesselle Montagne de Rheims	75,00

**ALTRO METODO CHAMPENOIS**

Crémant d'Alsace Brut Les Bulles d'Emma Meyer Julien Pinot Blanc, Auxerrois	40,00
Sekt Riesling Brut 18 mesi Germania Bibo Runge Riesling	55,00

**LE BOLLE**

Prosecco Spumante Brut Giol – Veneto Glera, 11,5%	21,00
Bolle Bandite Carolina Gatti – Veneto Glera , 11,5%	26,00
Franciacorta Saten 61 Berlucchi - Lombardia Chardonnay, 12,5%	34,00
Oltrepò Pavese Pas Dosé 2015 Torre degli Alberi-Lombardia Pinot Nero, 12%	45,00
Rosé Pas Dose Torre Fornello – Emilia Romagna Pinot Nero, 12%	33,00
L'Eclisse Paltrinieri – Emilia Romagna Lambrusco di Sorbara, 11,5%	22,00
Kius Brut 2016 Marco Carpineti – Lazio Bellone, 12,5%	33,00
Marasco Brut Nature 2017 L'Archetipo – Puglia Marasco, 12%	27,00

Susumante Rosé Brut 2018 L'Archetipo – Puglia 27,00  
Susumaniello, 11%

Voria bianco Sur lie 2018 Porta del vento – Sicilia 22,00  
Catarratto, 11,5%

## I BIANCHI

Gewurztraminer 2018 Borgo dei Posseri – Trentino 28,00  
Gewurztraminer, 13,5%

Sauvignon 2017 Aquila del Torre – Friuli 30,00  
Sauvignon, 13%

Chardonnay 2018 Venchiarezza – Venezia Giulia 20,00  
Chardonnay, 13%

Ribella 2019 Venchiarezza – Venezia Giulia 20,00  
Ribolla Gialla, Chardonnay 12%

Ribolla gialla Vigna Runc 2018 Il Carpino - Friuli 40,00  
Ribolla gialla, 12,5 %

Pinot Grigio 2019 Giol – Venezia Giulia 18,00  
Pinot Grigio, 12,5%

Sandrigo 2018 Denis Montanar – Friuli Venezia Giulia 33,00  
Friulano, 11%

Vermentino Vigne Basse 2019 Terenzuola – Liguria 26,00  
Vermentino, 13%

Verdicchio di Matelica 2019 Collestefano – Marche 20,00  
Verdicchio, 12%

Artemisia 2018 Le Rose – Lazio 26,00  
Malvasia Puntinata, 13,5%

## CARTA DEI VINI



## WINE LIST

Macchia Sacra 2018 Castello di Torre in Pietra - Lazio Fiano, 13,5 %	20,00
Piana dei Castelli 2017 – Lazio Malvasia Puntinata, 13,5%	27,00
Capolemole 2019 Marco Carpineti - Lazio Bellone, 13%	20,00
Vermentino 2019 Castello di Torre in Pietra – Lazio Vermentino, 13 %	18,00
Trebbiano d’Abruzzo 2017 Ausonia – Abruzzo Trebbiano, 12,5 %	22,00
Trebbiano d’Abruzzo 2019 Cirelli – Abruzzo Trebbiano, 12%	24,00
Passerina 12.1 2019 Tenuta Terraviva – Abruzzo Passerina, 13,5%	20,00
Pecorino Ekwo 2019 Tenuta Terraviva – Abruzzo Pecorino, 13,5%	23,00
Fiano 2018 L’ Archetipo – Puglia Fiano minutolo, 13%	24,00
Grajan Azienda Agricola San Ruggiero – Puglia Nero di Troia (vinificato in bianco), 12,5 %	27,00
Etna DOC Mofete Bianco 2019 Palmento Costanzo – Sicilia Carricante, Catarratto, 12%	30,00
Terre siciliane Grillo 2019 Feudo Disisa – Sicilia Grillo, 12%	20,00
Terre siciliane “Chara” 2018 Feudo Disisa – Sicilia Catarratto, Inzolia, 13%	20,00

## CARTA DEI VINI



## WINE LIST

Lucido 2019 Marco De Bartoli – Sicilia Catarratto, 12%	26,00
Miano 2019 Castellucci Miano – Sicilia Catarratto, 12%	26,00
Renosu 2018 Dettori – Sardegna Vermentino, Moscato di Sennori, 13%	22,00
Polinas 2018 – Sardegna Vermentino di Sardegna, 13,5%	27,00

## I ROSATI

Illune 2019 La luna del Casale – Lazio Sangiovese, Montepulciano, 12%	21,00
Maque' Rose' 2019 Porta del vento – Sicilia Perricone, 12%	26,00
Etna DOC Mofete Rosato 2019 Palmento Costanzo – Sicilia Nerello Mascalese, 12,5%	30,00

## I ROSSI

Red Ribella 2018 Venchiarezza – Venezia Giulia Schioppettino, 12,5 %	26,00
Vermentino Nero Vigne Basse 2018 Terenzuola – Toscana Vermentino Nero, 12,5%	26,00
Troiabomb 2018 Progetto Calcarius – Puglia Nero di troia, bombino, 10%	30,00

## LA SCELTA CONTINUA....

4112  
quarantunododici  
144978

Vintage Tunina 2017 Jermann - Venezia Giulia Sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia istriana, picolit. 13,5%	70,00
Friulano 2018 Miani – Friuli Friulano, 14%	70,00
EOS Frizzante Sui Lieviti s.a La Chimera –Emilia Romagna Avanà, 12,00 %	22,00
Trebbiano d’Abruzzo 2017 Tiberio – Abruzzo Trebbiano, 13%	32,00
Pecorino 2018 Tiberio – Abruzzo Pecorino, 13,5%	32,00
Terre Siciliane 2018 Calabretta – Sicilia Carricante, 12,5 %	32,00

## AL CALICE...

<b>FRANCIACORTA BERLUCCHI 61 SATEN</b> <i>Fresco, ricco, elegante, gradevole acidità, morbido ed equilibrato.</i>	<b>7,00</b>
<b>PROSECCO GIOL</b> <i>Spumante dal perlage fine e persistente con note di frutta a polpa bianca. Il gusto è caratterizzato da un sapore gradevolmente acidulo, buona struttura.</i>	<b>6,00</b>
<b>ARTEMISIA LE ROSE</b> <i>Fruttato con richiami floreali, sentori di pepe verde e mandorla. Secco e di lunga persistenza.</i>	<b>6,00</b>
<b>VERDICCHIO DI MATELICA COLLESTEFANO</b> <i>Un Verdicchio ricco di aromi, fresco, minerale con finale fruttato.</i>	<b>6,00</b>
<b>ETNA ROSATO MOFETE PALMENTO COSTANZO</b> <i>Colore rosa di media intensità. Al naso sentori floreali con erbe selvatiche e violette, lievemente fruttato, con note minerali. Scorrevole in bocca, fresco e lungo con spiccata acidità.</i>	<b>7,00</b>
<b>RED RIBELLA VENCHIAREZZA</b> <i>Rosso porpora con tipici sentori speziati, gusto vivace con discreta acidità</i>	<b>7,00</b>