

Bollicine

ITALIA

Col Tamarie • Frizzante bianco	€28
<i>Veneto / Vittorio Veneto / Bianchetta, Boschera, Glera, Verdisa, Grapariol, Perera sur lie</i>	
Sauro Maule • Sgass	€28
<i>Veneto / Germano dei Berici / Garganega e Durella rifermentato in bottiglia</i>	
Malga Ribelle • Vitale Valdobbiadene sui lieviti	€24
<i>Veneto / Fara di Selve / Glera sui lieviti rifermentato in bottiglia senza zuccheri</i>	
Dei Cavallini • Uva Rara Ancestrale	€21
<i>Piemonte / Fara / 100% Uva Rara in metodo ancestrale</i>	
Silvia Barbaglia • Curticella brut Rosè	€25
<i>Piemonte / Cavigliana / 100% Uva Rara in metodo classico</i>	
Cà du Rus • Faiv Metodo Classico Blanc de Blancs 2013	€35
<i>Piemonte / Castellanaldo d'Alba / 100% Arneis in metodo classico 8 anni sui lieviti</i>	
Cà du Rus • Faiv Metodo Classico Brut Rosè 2013	€35
<i>Piemonte / Castellanaldo d'Alba / 100% Nebbiolo rosato con presa di spuma in autoclave</i>	
Cascina Baricchi • Et Voilà Metodo Classico	€35
<i>Piemonte / Neviglie / 100% Pinot Nero in metodo classico 72 mesi sui lieviti</i>	
Cascina Baricchi • Jamsil Metodo Classico	€46
<i>Piemonte / Neviglie / Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Riesling e Chenin blanc</i>	
Cascina Baricchi • Visages de Caille Rosé	€46
<i>Piemonte / Neviglie / 100% Nebbiolo in metodo classico rosato</i>	
Ferdinando Principiano • Leonardo Alta Langa	€46
<i>Piemonte / Neviglie / Pinot Nero e Chardonnay 36 mesi sui lieviti</i>	
Ferdinando Principiano • Belen Rosé	€42
<i>Piemonte / Neviglie / Barbera e Freisa rosato in metodo classico 18 mesi sui lieviti</i>	
4&0 Casina Bric • Origo-Ginis Brut Rosé Cuveé 970	€32
<i>Piemonte / Serralunga d'Alba / 100% Nebbiolo rosato con presa di spuma in autoclave</i>	
Possa • Principe Jacopo	€28
<i>Liguria / Romaggiore / Abarola e Bosco rifermentati in bottiglia</i>	
Possa • Brio d'Amour Rosato	€35
<i>Liguria / Romaggiore / Bonamico e Moscato Rosso rifermentati in bottiglia</i>	
Berganti • Pepranco Rosato	€35
<i>Emilia / Carpi / Lambrusco Salamino di S. Croce, Sorbara e altre varietà rifermentate, non sboccato</i>	
Berganti • No Autoclave Rosso	€25
<i>Emilia / Carpi / Lambruschi e uve bianche rifermentati in bottiglia</i>	
Berganti • Saint Vincent 2020	€24
<i>Emilia / Carpi / Antico clone di Lambrusco di Sorbara in cemento, rifermentato in bottiglia</i>	
Podere il Saliceto • Bi Fri	€20
<i>Emilia / Campogalliano / Trebbiano Modenese e Sauvignon rifermentati in bottiglia</i>	
Ancarani • Indigeno	€23
<i>Romagna / Faenza / 100% Trebbiano in metodo ancestrale</i>	
Camerlengo • Jinette	€28
<i>Basilicata / Rapolla / Santa Sofia e Cinguli, macerati e rifermentati in bottiglia</i>	

FRANCIA

Champ Divin • Savant du Jura	€35
<i>Jura / Francia / Chardonnay e Savagnin in metodo classico</i>	
Domaine de Montboudouze • Cremant du Jura	€32
<i>Jura / Francia / 100% Chardonnay in metodo classico</i>	
Les Vins Pirouettes • Cremant d'Alsace de Stephane	€38
<i>Alsazia / Francia / Pinot / Grigio, Auxerrois e botti di rovere usate</i>	
Huguenot Tassin • Les Fioles Riesling Brut	€90
<i>Cote des Bar / Francia / Pinot Noir e Chardonnay rosé in metodo classico</i>	
Nathalie Falmet • Blanc de Noirs Brut Nature	€70
<i>Cote des Bar / Francia / 100% Pinot Noir in metodo classico</i>	
Jacquesson • Cuvée n° 742	€80
<i>Valle de la Marne / Francia / Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier in metodo classico</i>	
Larmandier-Bernier • Vieille Vigne du Levant grand cru 09	€125
<i>Cote des Bar / Francia / 100% Chardonnay in metodo classico</i>	
Charpentier • Terre d'Emotion	€70
<i>Valle de la Marne / Francia / Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier in metodo classico</i>	
Dosnon • Récolte Noir Brut	€70
<i>Valle de la Marne / Francia / Pinot Noir e Chardonnay in metodo classico</i>	
Jeaunaux-Robin • Eclats de Meulier Extra Brut	€68
<i>Valle de la Marne / Francia / 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir e 10% Chardonnay, 24 mesi</i>	
Champagne Chavost • Blanc de Meunier Brut Nature	€76
<i>Epemay / Francia / 100% Pinot Meunier brut nature in metodo classico</i>	

SLOVENIA

Slavcek • Viktorija Spumante Brut Nature 2016	€33
<i>Dombek / Slovenia / Ribolla e Riesling italo in metodo classico non dosato</i>	
Slavcek • Viktorija Spumante Rosé Brut Nature 2014	€33
<i>Dombek / Slovenia / Refosco e Merlot in metodo classico non dosato</i>	
Movia • Puro Bianco 2015	€47
<i>Collio / Slovenia / Chardonnay, vendemmia tardiva, non sboccato</i>	
Movia • Puro Rosé 2013	€47
<i>Collio / Slovenia / Ribolla, Pinot Nero e Grigio, vendemmia tardiva, non sboccato</i>	

GERMANIA

Schloss Reinhartshausen • Rheingau Riesling Sekt Brut	€35
<i>Rheingau / Germania / 100% Riesling in metodo classico</i>	
Günther Steinmetz • Riesling Sekt Alte Reben Brut	€37
<i>Brauneberg / Germania / 100% Riesling in metodo classico sulle fecce fini per un anno+3 di bottiglia</i>	

SPAGNA

Clos Lenticisc • Greco di Subur Brut Natur	€39
<i>Penedes / Spagna / 100% Malvasia di Sitges in metodo classico</i>	

PORTOGALLO

Filipa Pato • 3b Blanc de Blancs Bruto Natural	€27
<i>Ois do Bairo / Portogallo / Bical, Sercial e Maria Gomes in metodo classico</i>	
Filipa Pato • 3b Rosé Extra Brut	€27
<i>Ois do Bairo / Portogallo / Baga e Bical in metodo classico rosa</i>	

Bianchi

FRANCIA

Beck Hartweg • Alsace Tout Naturellement 2018	€36
<i>Alsazia / Francia / Sylvaner, Müller Thurgau, Auxerrois in botti di rovere usate</i>	
Beck Hartweg • Gewurztraminer Dambach-La-Ville	€40
<i>Alsazia / Francia / Gewurztraminer in vasche d'acciaio inox</i>	
Domaine Noëlla Morantin • Les Pichiaux 2019	€34
<i>Loira / Francia / 100% Sauvignon blanc in vetroresina e botti di rovere esauste</i>	
Sebastien Riffault • Sancerre Blanc Akmèniné	€41
<i>Loira / Francia / 100% Sauvignon blanc con 30% di uve botryzzate, in barrique vecchie</i>	
Domaine Huet • Le Haut-Lieu Vouvray Sec 2019	€43
<i>Loira / Francia / 100% Chenin Blanc in demi-muids e acciaio</i>	
Domaine de la Péprière • Muscadet Sèvre et Maine	€58
<i>Loira / Francia / 100% Melon de Bourgogne in vetrocemento</i>	
Robert Denogent • Macon-Fuissé "Les Taches" 2017	€52
<i>Borgogna / Maconnais / Francia / 100% Chardonnay, 18 mesi in pieces di rovere francese</i>	
Robert Denogent • Vire Clesse "En Chatelaine" 2018	€58
<i>Borgogna / Maconnais / Francia / 50% Chardonnay e 50% Chardonnay Muscaté in cemento</i>	
Robert Denogent • Saint Veran "Les Pommard" 2018	€58
<i>Borgogna / Maconnais / Francia / 100% Chardonnay, 18 mesi in pieces di rovere francese</i>	
Sylvain Pataille • Bourgogne Aligoté	€35
<i>Borgogna / Cote d'Or / Francia / 100% Aligoté in vetro e legno grande</i>	
Pierre Morey • Bourgogne Chardonnay 2018	€47
<i>Borgogna / Cote d'Or / Francia / 100% Chardonnay in pieces di rovere</i>	
Eric Texier • Adele	€29
<i>Valle del Rodano / Francia / Clairette e Marsanne in vasche di cemento</i>	
Domaine du Trapadis • P'Tit côte blanc 2019	€29
<i>Valle del Rodano / Francia / 100% Grenache blanc in acciaio</i>	
Domaine du Trapadis • Les Plans	€34
<i>Valle del Rodano / Francia / 100% Grenache blanc in tonneau</i>	
M.Chapoutier • Invitare Condrieu 2017	€78
<i>Valle del Rodano, Ermitage / Francia / 100% Viognier in botte grande</i>	
M.Chapoutier • Invitare Condrieu 2016	€80
<i>Valle del Rodano, Ermitage / Francia / 100% Viognier in botte grande</i>	
M.Chapoutier • Invitare Condrieu 2015	€82
<i>Valle del Rodano, Ermitage / Francia / 100% Viognier in botte grande</i>	
Henri Milan • Le Papillon Blanc 2017	€38
<i>Provenza / Francia / Grenache blanc, Rolle e Roussanne in cemento e barrique usate</i>	
Domaine de la Renardière • Jurassique	€41
<i>Jura / Francia / 100% Chardonnay in botte piccola</i>	

GERMANIA

Stein • Traubenflusterer 1LT	€33
<i>Mosella / Germania / 100% Riesling secco in acciaio e legno grande</i>	

ITALIA

Grawu • Lato Clara	€30
<i>Alto Adige / Cermes / 100% Brnner</i>	
Cascina degli Ulivi • Semplicemente Bianco	€23
<i>Piemonte / Novi Ligure / Cortese e Chardonnay in acciaio e botte grande</i>	
Cascina degli Ulivi • Ivaq 2019	€30
<i>Piemonte / Novi Ligure / Cortese da vigne vecchie in acciaio e botte grande</i>	

Bianchi Macerati

FRANCIA

Domaine de la Renardière • Savagnin	€60
<i>Jura / Francia / 100% Savagnin in botte scollata solo valle per 48 mesi, blend di più annate</i>	
Durrmann • Zegwur 2020	€33
<i>Jura / Francia / 100% Gewurztraminer con breve macerazione sulle bucce in acciaio</i>	

GERMANIA

Philip Lardot • Kontakt 2020	€30
<i>Mosella / Germania / Müller Thurgau e Riesling, 6 giorni di macerazione, 7 mesi di barrique</i>	
Philip Lardot • Pinot Gris 2020	€35
<i>Mosella / Germania / 100% Pinot Grigio, 14 giorni di macerazione, 7 mesi di barrique</i>	

SPAGNA

Finca Parera • Clar	€28
<i>Penedes / Spagna / Xarella e uve locali bianche in acciaio e anfora di terracotta</i>	
Essencia Rural • Pampeano Airen Natural	€26
<i>La Mancha / Spagna / 100% Airen, 4 mesi di macerazione in acciaio, 2 mesi di anfora</i>	
Jose Antonio Zarzana • Ximénez-Spinola 2017	€45
<i>Galizia / Spagna / 100% Pedro Ximenez surmatura, medio dolce</i>	

SLOVENIA

Vinogradi Fon • Vitovska 2018	€52
<i>Carso / Slovenia / 100% Vitovska, in botti grandi</i>	
Slavcek • Ribolla 2018	€33
<i>Vipava / Slovenia / 100% Ribolla, 2 giorni di macerazione, 2 anni di barrique usate</i>	
Slavcek • Pinot Grigio 2016	€38
<i>Vipava / Slovenia / 100% Pinot Grigio, 6 giorni di macerazione, 2 anni di barrique usate</i>	
Cotar • Malvazia Istriana 2018	€46
<i>Carso / Slovenia / 100% Malvasia Istriana macerata sulle bucce 7 giorni in tini aperti</i>	

ITALIA

Cascina degli Ulivi • Montemarrino 2018	€40
<i>Piemonte / Novi Ligure / Cortese da vigne vecchie in botti usate di acciaio, 48 ore di macerazione</i>	
Elisabetta Foradori • Fontanasanta Nosiola 2020	€44
<i>Alto Adige / Mezzolambardo / 100% Nosiola, 9 mesi a contatto con le bucce in tini di acciaio</i>	
Grawu • Chardonnay 2018	€34
<i>Alto Adige / Cermes / 100% Chardonnay delle Dolomiti in botti grandi di acciaio</i>	
La Stoppa • Ageno 2019	€41
<i>Emilia / Rivergato / Malvasia di Candia, Ortruga, Trebbiano, 4 mesi di macerazione</i>	
Pacina • Cerrettina	€36
<i>Toscana / Siena / Trebbiano, Malvasia del Chianti in cemento e botti di ciliegia, rovere e acciaio</i>	

Rosati

FRANCIA

Chateau du Roquefort • Côtes de Provence Corail 2020	€30
<i>Provenza / Francia / Syrah, Cinsault, Clairette, Grenache Noir, Grenache Blanc, Carignano</i>	

Dei Cavallini • Prosperosa	€22
<i>Piemonte / Fara / 100% Nebbiolo in acciaio</i>	
Le Calle • Rosa delle Calle	€23
<i>Toscana / Cinghiano / 100% Vermentino in acciaio</i>	
Riccardi Reale • Tucca	€34
<i>Lazio / Olevano Romano / 100% Cesanese di Affile in legno di castagno</i>	
Di Giulia • Rebecca	€27
<i>Marche / Cupramontana / 100% Montepulciano in acciaio</i>	

Rossi

FRANCIA

Chateau Le Puy • Duc des Nauves 2017	€30
<i>Bordeaux / Francia / Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon in cemento</i>	
Domaine Fouassier • Sancerre Rouge Iconoclaste 2020	€45
<i>Loira / Francia / 100% Pinot noir in acciaio</i>	
Pierre Morey • Bourgogne Pinot Noir 2018	€40
<i>Borgogna / Cote d'Or / Francia / 100% Pinot Noir in acciaio</i>	
Sylvain Pataille • Bourgogne Rouge	€50
<i>Borgogna / Francia / 100% Pinot noir a grappe: entiere in acciaio e vetroresina, poi barrique</i>	
Guy Breton • Marylou 2018	€32
<i>Beaujolais / Francia / 100% Gamay in macerazione carbonica solo acciaio</i>	
Marcelle LaPierre • Morgon 2020	€41
<i>Beaujolais / Francia / 100% Gamay in semi-carbonica, poi botte di rovere usate</i>	
Beck Hartweg • Pinot Noir Dambach-La Ville 2019	€37
<i>Alsazia / Francia / Sylvaner, Pinot Blanc, Auxerrois in botti di rovere usate</i>	
Chateau du Roquefort • Les Mures 2019	€37
<i>Provenza / Francia / Syrah, Cinsault, Grenache Noir, Carignano in cemento e botti di rovere</i>	
Domaine Gauby • Calcaires 2018	€40
<i>Roussillon / Francia / Syrah, Mourvèdre, Grenache e Carignan in cemento e vecchie botti</i>	
La Sorgia • Sereibroc 2015	€34
<i>Languedoc / Francia / Carignan e Grenache in botte grande</i>	
Eric Texier • Chat Fou	€29
<i>Valle del Rodano / Francia / Grenache, Cinsault, Carignan e Chasselas in cemento e acciaio</i>	
Martin Texier • Cinsault Vignau du Masson 2019	€30
<i>Valle del Rodano / Francia / 100% Cinsault in semicarbonica in vetroresina</i>	
Domaine du Coulet • Petit Ours Brun	€35
<i>Valle del Rodano / Francia / 100% Syrah in cemento</i>	
Domaine du Trapadis • Esprit 2019	€21
<i>Valle del Rodano / Francia / 100% Syrah in cemento</i>	
Clos de L'Oratoire Des Papes • Châteauneuf du Pape '17	€75
<i>Valle del Rodano / Francia / Grenache, Syrah e Mourvèdre in legno grande</i>	
Domaine de la Renardière • Ploussard 2020	€41
<i>Jura / Francia / 100% Ploussard in acciaio e botte grande</i>	

SPAGNA

Bodega Cinco Leguas • La Maldicion 2019	€23
<i>Madrid / Spagna / Garnacha e Malvar in cemento</i>	

GERMANIA

Philip Lardot • Pinot Noir 2019	€42
<i>Mosella / Germania / 100% Pinot Nero della Mosella in botte grande</i>	
Philip Lardot • Kontakt Red 2020	€31
<i>Mosella / Germania / 100% Pinot Nero in botte grande</i>	

AUSTRIA

Weingut Weniger • Blaufränkisch Horitschoner	€30
<i>Burgenland / Austria / 100% Blaufränkisch in acciaio, affinato in botte grande scarica</i>	

SLOVENIA

Sirk • Contea Merlot 2009	€55
<i>Brda / Slovenia / 3 cloni di Merlot (francesco, arcauscedo e ignota centenaria) in cemento e legno</i>	

ITALIA

Denis Montanar • Merlot Dodon 2015	€30
<i>Friuli-Venezia Giulia / Villa Vicentina / 100% Merlot in vetroresina e cemento</i>	
Grawu • Lato Scuro 2019	€30
<i>Alto Adige / Cermes / 100% Regent in macerazione semicarbonica in legni piccoli e grandi</i>	
In Der Eben • Sankt Anna R 2012	€59
<i>Alto Adige / Renon / 100% Schiava da vigne vecchie in botti grandi</i>	
Elisabetta Foradori • Teroldego 2020	€29
<i>Alto Adige / Mezzolambardo / 100% Teroldego, parte a raspi interi, cemento e legno usato</i>	
Tenuta Sant'Antonio • Campo dei Gigli Amareno 2015	€70
<i>Veneto / Colognola di Colli / Corvina, Corvone, Rondinella, Croatina e Oseleta in tonneau nuovi</i>	
Carolina Gatti • Raboso	€25
<i>Veneto / Ponte di Piave / 100% Raboso Piave in cemento</i>	
Musella • Amarone della Valpolicella Riserva 2015	€70
<i>Veneto / S.Martino / Corvina, Rondinella, Oseleta, Corvone, parte appassita, botte grande</i>	
Dei Cavallini • Ardia 2020	€22
<i>Piemonte / Fara / 100% Vespolina in acciaio</i>	
Silvia Barbaglia • Boca 2017	€40
<i>Piemonte / Cavallina / Nebbiolo e Vespolina in botte di rovere</i>	
Carlone Davide • Boca 2017	€40
<i>Piemonte / Grignasco / 85% Nebbiolo e 15% Vespolina in botte piccola e grande</i>	
Colombera e Garella • Coste della Sesia 2020	€23
<i>Piemonte / Masserano / 70% Nebbiolo, 15% Croatina e 15% Vespolina in cemento e barrique</i>	
Colombera e Garella • Bramaterra 2018	€38
<i>Piemonte / Masserano / 80% Nebbiolo, 10% Croatina e 10% Vespolina in cemento e botte grande</i>	
Colombera e Garella • Lessona 2018	€38
<i>Piemonte / Masserano / 100% Nebbiolo in cemento e botte grande</i>	
Fabio Zambolin • Coste della Sesia Felto 2018	€25
<i>Piemonte / Cassato / 50% Nebbiolo, 25% Croatina e 25% Vespolina in acciaio e barrique usate</i>	
Cascina degli Ulivi • Nibiò 2014	€40
<i>Piemonte / Novi Ligure / 100% Dolcetto in botte grande di rovere</i>	
Tenuta Nigliavacca • Freisa 2020	€27
<i>Piemonte / San Giorgio Monferrato / 100% Freisa in acciaio e botte di rovere di slavonia</i>	
Bera Vittorio e Figli • Barbera Vivace Le Verrane 2019	€27
<i>Piemonte / Canelli / 100% Barbera vivace in cemento</i>	
Marchisio • Mungalat 2019	€25
<i>Piemonte / Castellanaldo d'Alba / 100% Nebbiolo in acciaio e legno grande</i>	
Marchisio • Valmaggione 2016	€28
<i>Piemonte / Castellanaldo d'Alba / 100% Nebbiolo in anfore di terracotta</i>	
Pio Cesare • Barolo Rosso 2015	€120
<i>Piemonte / Alba / 100% Nebbiolo in barriques nuove francesi e parte in botti grandi</i>	
Giacomo Fenocchio • Barolo Bussia 2017	€65
<i>Piemonte / Monforte d'Alba / 100% Nebbiolo in acciaio e 30 mesi in botte grande</i>	
Giacomo Fenocchio • Barolo Castellero 2017	€65
<i>Piemonte / Monforte d'Alba / Nebbiolo Michel, Lampia e Rosé acciaio e 30 mesi in botte grande</i>	
Giacomo Fenocchio • Barolo Villero 2017	€73
<i>Piemonte / Monforte d'Alba / Nebbiolo Michel, Lampia e Rosé acciaio e 30 mesi in botte grande</i>	
Brovia • Barolo Uno 2014	€70
<i>Piemonte / Garbelletto / 100% Nebbiolo in botti grandi di rovere per 36 mesi</i>	
Brovia • Barolo Villero 2015	€85
<i>Piemonte / Garbelletto / 100% Nebbiolo in botti grandi di rovere per 24 mesi</i>	
Agricola Brandini • Barolo Resa56 2010	€90
<i>Piemonte / La Morra / 100% Nebbiolo in botti grandi di rovere per 30 mesi</i>	
Agricola Brandini • Barolo Resa56 2011	€88
<i>Piemonte / La Morra / 100% Nebbiolo in botti grandi di rovere per 30 mesi</i>	
Giuseppe Cortese • Barbaresco 2017	€40
<i>Piemonte / Barbaresco / 100% Nebbiolo 18 mesi in rovere di Slavonia</i>	
Giuseppe Cortese • Barbera d'Alba 2020	€25
<i>Piemonte / Barbaresco / 100% Barbera in acciaio</i>	
Cascina Baricchi • Alastor	€24
<i>Piemonte / Neviglie / Pinot nero, Nebbiolo, Dolcetto e Barbera, una parte carbonica, poi vetroresina</i>	
Crealto • Agricolae	€24
<i>Piemonte / Cardono / 100% Barbera in acciaio</i>	
Crealto • Marcalone	€23
<i>Piemonte / Cardono / 100% Grignolino da vigne vecchie in acciaio</i>	
Cooperativa Terre Vive • Vino di Tutti	€26
<i>Piemonte / Cardono di Alfano Natta / 100% Barbera da più produttori, vinificata assieme</i>	
Iuli • Natalin 2020	€30
<i>Piemonte / Montaldo di Cerrina / 100% Grignolino in acciaio</i>	
Iuli • Nino 2020	€40
<i>Piemonte / Montaldo di Cerrina / 100% Pinot Nero in acciaio e poi botti di diverse età</i>	
Iuli • Umberta 2020	€24
<i>Piemonte / Montaldo di Cerrina / 100% Barbera in cemento</i>	
Iuli • La Rinta 2020	€34
<i>Piemonte / Montaldo di Cerrina / 100% Starina in acciaio</i>	
Crotin • Freisa d'Asti Aris	€29
<i>Piemonte / Mareto / 100% Freisa in acciaio</i>	
Crotin • Grignolino d'Asti San Patelu	€29
<i>Piemonte / Mareto / 100% Grignolino in acciaio</i>	
Cascina San Michele • Primevi 2019	€26