

San Demetrio

Restaurant

La carta dei vini

Chiedi la proposta al calice...

Bollicine

Dalla Romagna

Tenuta Casali

- Villa Zappi Brut Nature Blanc de noir - Rubicone Igp **BIO**
(100% Sangiovese) 10 mesi sui lieviti € 24,00
- Villa Zappi Brut Rosè - Rubicone Igp **BIO**
(100% Sangiovese) 10 mesi sui lieviti € 24,00
- Villa Zappi Dosaggio Zero - Metodo classico
(100% Sangiovese) 36 mesi sui lieviti € 34,00

Monticino Rosso

- Blanc de Blancs - Vino spumante di qualità Pas Dosè
(100% Albana) 30 mesi sui lieviti € 35,00

Metodo Charmat

Bortolomiol

- Prior - Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut Docg
(100% Glera) € 24,00
- Superiore di Cartizze - Prosecco Valdobbiadene Docg Dry Millesimato
(100% Glera) € 35,00

Bisol

- Crede - Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut Docg
(100% Glera) € 24,00

Metodo Classico

ALTALANGA

Enrico Serafino

Oudeis - Alta Langa Docg Brut Millesimato (85% Pinot Nero, 15% Chardonnay) 36 mesi sui lieviti 6 gr/L dosage	€ 40,00
Parcelleire - Alta Langa Docg Extra Brut Millesimato (95% Pinot nero, 5% Chardonnay) 42 mesi sui lieviti 4,5 gr/L dosage	€ 48,00
Propàgo - Alta Langa Blanc de Blancs Docg Extra Brut Millesimato (100% Chardonnay) 36 mesi sui lieviti 3 gr/L dosage	€ 47,00
Zero Alta Langa Docg - Pas dosè Blanc de noirs Millesimato (100% Pinot nero) 72 mesi sui lieviti 0 gr/L dosage	€ 68,00
Zero Alta Langa Docg 140 - Riserva pas dosè 2010 Plutone (85% Pinot nero – 15% Chardonnay) 140 mesi sui lieviti 0 gr/lt dosage	€ 140,00

TRENTO DOC

Ferrari

Ferrari Perlè - Trento doc Brut mill. (100% Chardonnay) 54 mesi sui lieviti	€ 45,00
Ferrari Perlè bianco Riserva - Trento doc (100% Chardonnay) 6 anni sui lieviti	€ 50,00
Ferrari Perlè Nero Riserva - Trento doc (100% Pinot nero) 6 anni sui lieviti	€ 85,00
Ferrari Perlè rosè Riserva - Trento doc (80% Pinot nero 20% Chardonnay) 5 anni sui lieviti	€ 60,00
Ferrari Perlè zero Riserva - Trento doc Dosaggio zero (100% Chardonnay) Cuvee annate di 4 annate affinamento acciaio e legno	€ 75,00
Ferrari Riserva Lunelli - Trento doc (100% Chardonnay) 6 anni sui lieviti	€ 75,00

Ferrari Giulio Riserva del fondatore – Trento doc
(100% Chardonnay) 10 anni sui lieviti € 160,00

Ferrari Giulio Riserva del fondatore Rosè – Trento doc
(Pinot nero e Chardonnay) 10 anni sui lieviti € 240,00

Mas dei Chini

Inkino – Trento doc Brut millesimato
(100% Chardonnay) 40 mesi sui lieviti € 35,00

Inkino Nature – Trento doc Nature millesimato
(100% Chardonnay) 80 mesi sui lieviti € 40,00

Inkino Rosè Nature – Trento doc Rosè Nature millesimato
(100% Pinot Nero) 40 mesi sui lieviti € 38,00

Inkino Carlo V – Trento doc brut riserva millesimato
(60% Chardonnay 40% Pinot Nero) affinamento in legno 100 mesi sui lieviti € 60,00

FRANCIACORTA

Bellavista

Grande Cuvée Alma- Franciacorta brut Docg
(77 % Chardonnay 1% Pinot bianco 22% pinot nero)
affinamento 29% legno 71% acciaio 36 mesi sui lieviti 5 gr/L € 45,00

Grande Cuvée Non Dosato- Franciacorta Dosaggio Zero Docg
(90 % Chardonnay 10% pinot nero)
affinamento 85% acciaio 15% legno 30 mesi sui lieviti 0 gr/L € 45,00

Grande Cuvée Alma Rosè - Franciacorta Rosè Docg
(65 % Chardonnay 35% pinot nero)
affinamento 63% acciaio 37% legno 36 mesi sui lieviti 6,5 gr/L € 54,00

Teatro Alla Scala - Franciacorta brut Docg
(76 % Chardonnay 24% pinot nero)
affinamento 50% acciaio 50% legno 48 mesi sui lieviti 5 gr/L € 54,00

Vittorio Moretti Riserva Franciacorta Extra brut Docg
(58 % Chardonnay 42% pinot nero)
affinamento 43% acciaio 57% legno 72 mesi sui lieviti 3 gr/L € 120,00

Bersi Serlini

Anniversario –Franciacorta Blanc de Blancs (100% Chardonnay) 24 mesi sui lieviti	€ 36,00
Franciacorta Docg Saten (100% Chardonnay) 24 mesi sui lieviti	€ 36,00
Franciacorta Extra Brut – millesimato (70% Chardonnay 30% Pinot bianco) 30 mesi sui lieviti	€ 38,00
Nuvola – Franciacorta Docg Demi sec millesimato (60% Chardonnay 40% Pinot bianco) 18 mesi sui lieviti	€ 33,00

Cà del Bosco

Franciacorta Cuvèe Prestige - Docg (75 % Chardonnay 10% Pinot bianco 15% pinot nero) 25 mesi sui lieviti	€ 50,00
Franciacorta Satèn Docg Vintage Collection (85% Chardonnay 15 % Pinot bianco) 48 mesi sui lieviti	€ 70,00
Annamaria Clementi – Franciacorta Docg Dosaggio Zero Riserva (Pinot bianco, Pinot bianco, pinot nero) 8 anni sui lieviti	€ 160,00

Monterossa

Cabochon Brut Fuoriserie Docg (70 % Chardonnay 30% pinot nero) fermentazione botte grande 42 mesi sui lieviti	€ 80,00
Cabochon Brut Nature Doppio Zero -Franciacorta Docg (70 % Chardonnay 30% pinot nero) fermentazione botte grande 48 mesi sui lieviti	€ 130,00

Mosnel

Franciacorta Brut Pas Dosè Docg (Chardonnay. Pinot bianco e Pinot nero) 30 mesi sui lieviti	€ 39,00
Franciacorta Brut Saten Docg (100% Chardonnay) 36 mesi sui lieviti	€ 44,00
Franciacorta EBB - Extra Brut Docg (100% Chardonnay) 36 mesi sui lieviti	€ 70,00

Franciacorta PAROSE' - Rosè Pas Dosè Docg
(Pinot nero e Chardonnay) 36 mesi sui lieviti € 70,00

Oltrepò Pavese

Monsupello

Brut Millesimato
(90% Pinot nero 10% Chardonnay) 50 mesi sui lieviti 10,00 g/L zucc. € 40,00

Nature – Pinot nero Metodo classico Pas Dosè
(90% Pinot nero 10% Chardonnay) 28 mesi sui lieviti 0,00 g/L zucc. € 35,00

Blanc de Blancs Extra brut
(100% Chardonnay) 60% legno 40% acciaio 50 mesi sui lieviti 5,00 g/L zucc. € 60,00

Cuvée Ca del Tava Brut
(60% Pinot nero 20%Chardonnay)
60% legno 40% acciaio 70 mesi sui lieviti 10,00 g/L zucc. € 65,00

Lombardia

Ottella

Blanc de Blancs Brut Metodo Classico
(100% Chardonnay) 12 mesi sui lieviti 4,00 g/L zucc. € 30,00

Roses and Roses Brut Metodo Classico
(100% Pinot nero) 12 mesi sui lieviti 4,00 g/L zucc. € 30,00

CREMANT

Allimant Laugner

Cremant d'Alsace brut Rosè
(100% Pinot noir) € 35,00

Domaine Barmès-Buecher **BIO**

Cremant d'Alsace brut nature
(60% Pinot gris, 20% Pinot Auxerrois, 20% Chardonnay) € 34,00

CHAMPAGNE

Le Mesnil su Oger

Launois Paul

Composition - Champagne Blanc de Blancs Grand Cru brut
(100% Chardonnay) 4 anni sui lieviti 4 gr/L dosage € 70,00

Valle della Marna

J-M Seleque

Champagne Solescence Extra Brut bio
(10% Pinot noir, 50% Chardonnay, 40% Pinot Meunier)
2020+50% vins de reserve 2/3 acciaio 1/3 legno 2gr/L Dosage € 65,00

Lacuisse Frères

Champagne Sensation Minérale Blanc de noir brut nature
(100% Pinot Meunier)
65% vins de reserve fermentazione in grandi botti di rovere.
36 mesi sur lie 0 gr/L dosage € 65,00

Jeandon Pere&Fils

Champagne Blanc de Blancs Prestige
(100% Chardonnay) 60 mesi sur lie 10 gr/L dosage € 55,00

Deutz

Champagne Brut Classic
(33% Pinot noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier) 36 mesi sur lie € 60,00

Champagne Brut Rosè
(75 % Pinot noir, 25 % Chardonnay) 36 mesi sur lie € 70,00

Perrier Jouet

Belle Epoque - Champagne Brut Aoc
(45% Pinot noir, 50% Chardonnay, 5% Pinot Meunier)
60 mesi sur lie 9 gr/L dosage € 250,00

Bouzy

Jean Vesselle

Champagne Brut Oeil de Perdrix brut Rosè
(100% Pinot noir) vendemmia 2021 6 anni sur lie 6,5 gr/L dosage € 70,00

Verzenay

Emmanuel Guerin & Fils

Champagne grand cru brut
(80% Pinot noir, 20% Chardonnay) € 60,00

Montagne de Reims

Louis Roederer

Champagne Cristal Brut Millesime
(60% Pinot noir, 40% Chardonnay)
32% affinamento in legno 72 mesi sur lie 7 gr/ L dosage € 290,00

Theophile

Champagne Brut
(33% Pinot noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot meunier) 9,5 gr/ L dosage € 55,00

Champagne Rosè brut
(33% Pinot noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot meunier) 9,5 gr/ L dosage € 65,00

Frédéric Savart

Champagne Ephemere 018 Grand cru extra brut
(74% Chardonnay 26% Pinot noir)
affinamento in tini di legno 60 mesi sur lie € 110,00

Bereche et Fils

Champagne Reserve brut
(35% Chardonnay 30% Pinot noir 35% Pinot Meunier)
Cuvee 19 + vins de reserve 6 gr/L dosage € 98,00

Francois Secondé

La Lodge Champagne Blanc de noir Grand Cru
(100% Pinot noir) 24 mesi sur lie 8 gr/ L dosage € 79,00

Pol Roger

Champagne Brut Reserve
(33% Pinot noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier) 36 mesi sur lie € 85,00

Champagne Brut Cuvée Sir Winston Churchill
(Pinot noir, Chardonnay) 10 anni sur lie € 300,00

Bollinger

Champagne Special Cuvée Brut
(60% Pinot noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier) 36 mesi sur lie € 90,00

Paul Bara

Grand Cru Champagne Extra Brut Reserve
(80% Pinot noir, 20% Chardonnay) € 75,00

Ruinart

Champagne Brut
(57% Pinot noir, 40% Chardonnay, 3% Pinot Meunier)
30% vins de reserve 36 mesi sur lie 7 gr/L dosage € 90,00

Champagne Brut Blanc de Blancs
(100% Chardonnay) 30% vins de reserve 36 mesi sur lie 7 gr/L dosage € 140,00

Champagne Brut Rosé
(55%Pinot noir 45% Chardonnay)
30% vins de reserve 36 mesi sur lie 8 gr/L dosage € 140,00

Krug

Champagne Brut Grande Cuvée
(43% Pinot noir, 35% Chardonnay, 22% Pinot Meunier) blend di 11 annate € 290,00

Epernay

Dom Perignon

Champagne Brut Vintage
(Pinot noir Chardonnay)

€ 290,00

Ambonnay

Coutier R.H

Champagne Cuvée Tradition Grand Cru Ambonnay
(80% Pinot noir 20% Chardonnay) 5 anni sui lieviti

€ 55,00

Mosella

S.A Prum Sekt Brut Nature
(100% Riesling) 24 mesi sur lie 0 gr/L dosage

€ 40,00

Inghilterra

Hoffmann & Rathbone

Brut Blanc de Blancs
(100% Chardonnay) 84 mesi sur lie

€ 85,00

Vini Bianchi

Dalla Romagna

Tenuta Santa Lucia (Mercato Saraceno)

Famous - Rubicone Famoso igt bio **BIO**
(100% Famoso) 8 mesi sur lie Acciaio € 23,00

Albarara - Romagna Albana Docg Secco bio **BIO**
(100% Albana) 12 mesi sur lie Acciaio € 23,00

Paride Selezione Marne Gialle - Vino bianco in anfora senza solfiti **BIO**
(100% Albana)
Non filtrato Macerazione in Anfora 60 giorni affinamento 4 mesi € 34,00

Mongiusti

Manzoni bianco - Bianco Forlì igt
(100% Incrocio Manzoni) acciaio € 23,00

Monticino Rosso

Codronchio - Romagna Albana Docg Secca vend. tardiva
(100% Albana)
Grappoli vendemmiati con Botrytis Affinamento Acciaio e Barrique € 27,00

Piemonte

Ceretto

Blangè - Langhe Arneis Doc
(100% Arneis) Criomacerazione 40% Acciaio € 35,00

Enrico Serafino

Poggio di Cari - Roero Arneis Docg
(100% Arneis) Criomacerazione e affinamento Acciaio € 26,00

Lombardia

Cà Dei Frati

I Frati - Lugana Doc
(100% Turbiana) 6 mesi Sur lie acciaio € 25,00

Ottella

Molceo - Lugana Doc riserva
(100% Turbiana) 18 mesi barrique € 35,00

Sudtirolo Valle Isarco

Abbazia di Novacella

Kerner - Sudtirolo Alto Adige Doc
(100% kerner) acciaio 6 mesi sur lie € 28,00

Sylvaner - Sudtirolo Alto Adige Doc
(100% Sylvaner) acciaio 6 mesi sur lie € 26,00

Alto Adige

San Michele Appiano

Schultrauser Pinot Bianco Alto Adige Doc
(100% Pinot Bianco)
vigne di 40 anni a Schultaus 85% acciaio 15% botte grande € 28,00

Goldmuskateller Moscato Giallo Alto Adige Doc
(100% Moscato giallo) 5 mesi sur lie acciaio € 25,00

Muller Thurgau - Alto Adige Doc
(100% Muller Thurgau) 5 mesi sur lie acciaio € 24,00

Tramin

Selida - Gewurztraminer Alto Adige Doc
(100% Gewurztraminer) 4 mesi sur lie acciaio € 25,00

Pinot Grigio - Alto Adige Doc
(100% Pinot Grigio) acciaio € 24,00

Nussbaumer - Gewurztraminer Alto Adige Doc
(100% Gewurztraminer) affinamento sur lie, acciaio e bottiglia 14 mesi € 45,00

Stoan - Alto Adige Bianco Doc
(60% chardonnay, sauvignon blanc, pinot bianco gewurztraminer)
acciaio e botte 30-40 hl € 45,00

Nals Magreid

NM - Vigneti delle dolomiti Igt
(70% Chardonnay, 30% Sauvignon) Acciaio € 23,00

Trentino

Tenuta Lunelli

Villa Margon - Chardonnay Doc
(100% Chardonnay) 6 mesi Sur lie acciaio € 40,00

Friuli Venezia Giulia

Tenuta Luisa

Ribolla Gialla
(100% Ribolla) 5 mesi sur lie acciaio € 25,00

Friulano
(100% Friulano) 5 mesi sur lie acciaio € 25,00

Jermann

Vinnae - Ribolla Gialla Venezia Giulia Igt
(100% Ribolla Gialla) 6 mesi acciaio e botte grande € 38,00

Vintage Tunina - Venezia Giulia Igt
(Sauvignon blanc, Ribolla, Chardonnay, Malvasia, Picolit)
acciaio e botti da 60-80 hl € 70,00

W...Dreams... - Venezia Giulia Igt
(100% Chardonnay) 12 mesi botti piccole 300 lt € 70,00

Livio Felluga

Sauvignon - Colli Orientali del Friuli Doc
(100% Sauvignon blanc) Criomacerazione e acciaio € 30,00

Lis Neris

Gris - Pinot Grigio Friuli Isonzo Doc
(100% Pinot Grigio)
fermentazione lieviti indigeni botti da 500 lt per 11 mesi € 35,00

Jurosa – Chardonnay Friuli Isonzo Doc
(100% Chardonnay)
fermentazione lieviti indigeni botti da 500 lt per 11 mesi € 35,00

Lis - Venezia Giulia Igt
(40% Pinot Grigio, 30% Chardonnay, 30% Sauvignon)
fermentazione lieviti indigeni botti da 500 lt per 11 mesi € 40,00

Vie di Romans

Piere – Sauvignon Friuli Isonzo Doc
(100% Sauvignon Blanc) 8 mesi sui lieviti acciaio € 43,00

Ciampagnis – Chardonnay Friuli Isonzo Doc
(100% Chardonnay) 8 mesi sui lieviti acciaio € 40,00

Liguria

Giacomelli

Boboli – Colli di Luni Doc
(95% Vermentino 5% Malvasia di Candia)
acciaio e 10% botti nuove macerazione 36 ore sulle bucce € 26,00

Marche

Tenuta di Tavignano

Misco - Verdicchio dei castelli di Jesi Classico superiore Doc
(100% Verdicchio) 6 mesi sur lie acciaio € 27,00

Misco - Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Riserva Doc
(100% Verdicchio) 12 mesi sur lie acciaio € 35,00

Stefano Antonucci

Passerina Marche IGP **BIO**

(100% Passerina) fermentazione in acciaio

€ 24,00

Pecorino Offida Docg **BIO**

(100% Pecorino) fermentazione in acciaio

€ 26,00

Toscana

Teruzzi Isola Bianca

Vernaccia di San Gimignano Docg

(100% Vernaccia) Acciaio

€ 24,00

Umbria

Castello della Sala

Cervaro della Sala Igt Umbria

(85% Chardonna, 15% Grechetto) 5 mesi barrique 10 mesi acciaio

€ 65,00

Abruzzo

Emidio Pepe

Trebbiano d'Abruzzo Doc **BIO**

(100% Trebbiano)

Pigiatura con i piedi in tini di Legno, affinamento in vasche di cemento

€ 65,00

Campania

Ciro Picariello

Fiano D'Avellino Docg

(100% Fiano) 10 mesi sui lieviti con battonage

€ 28,00

Greco di Tufo Docg

(100% Greco) 8 mesi sui lieviti con battonage

€ 28,00

Mastroberardino

Morabianca- Irpinia Falanghina Doc
(100% Falanghina) affinamento in acciaio € 24,00

Stilema - Greco di Tufo Riserva Docg
(100% Greco) 18 mesi sulle fecce
7% del vino affina in Barrique per 12 mesi e 18 mesi in bottiglia € 44,00

Sicilia

Firriato

Grillo – Grillo Doc Sicilia
(100% Grillo) 5 mesi acciaio sur lie € 24,00

Cantara Occhi di Ciuni – Etna bianco Doc 25.00
(100% Carricante) 6 mesi in acciaio sur lie € 25,00

Sardegna

Capichera

Lintori – Vermentino di Sardegna Doc
(100% Vermentino) € 26,00

Vigna'ngena – Vermentino di Gallura Docg
(100% Vermentino) € 43,00

Riesling

Calatroni

Campo Dottore - Riesling Renano Doc (Lombardia) € 25,00

Feinherb

Mosel Riesling Qba (Mosella) € 24,00

Marchesi di Montalto

Tschuss - Ring no limits (Mosella) 6,4 gr/L zucchero € 25,00

Johannes Schmitz

Rebenhof - Riesling Kabinett Zero (Mosella) € 28,00

Kuentz Bas

Mosaik Alsace Aoc (Alsace)
affinamento legno 10 mesi € 28,00

Francia

Loira

Jean Pierre Bailly

Pouilly Fumè (Valle Della Loira)
(100% Sauvignon Blanc) Acciaio € 38,00

Baron de Ladoucette

Comte Lafond Sancerre blanc
(100% Sauvignon Blanc) acciaio e bottiglia 2 anni € 45,00

Chateau de Montgueret

Saumur Aoc Blanc

(100% Chenin blanc) Acciaio

€ 28,00

Borgogna

Guy Simon

Haute Cotes de Nuits Bourgogne Chardonnay

(100% Chardonnay) Breve affinamento in Rovere

€ 28,00

Simonnet Febvre

Chablis Village

(100% Chardonnay) Acciaio

€ 38,00

Domaine Bernard Defaix

Chablis 1er Cru

(100% Chardonnay) 10 mesi sulle fecce fini e acciaio

€ 60,00

Les Clos – Chablis Grand cru

(100% Chardonnay) battonage costanti e barrique 2 anni

€ 120,00

Cotes-du-Rhône

Jean Louis Chave

Circa - Saint Joseph Blanc Aoc

(Roussanne e Marsanne) tini di legno per 12 mesi

€ 52,00

Vini Rosati

Cà Dei Frati

Chiaretto Rosa dei Frati – Riviera Del Garda Bresciano Doc
(Groppello, Marzemino, sangiovese, Barbera) acciaio € 25,00

Leone de Castris

Five Roses – Salento Rosato Igt
(90% Negramaro, 10% Malvasia nera) acciaio € 28,00

Vini Rossi

Tramin

Pinot Nero – Alto Adige Doc
(100% Pinot nero) € 27,00

Aadering

Pinotage Red – South Africa
(100% Pinotage) € 49,00

BOURGOGNE PINOT NOIR

Marechal Catherine & Claude

La Chaniere Bourgogne Pinot Noir Pommard 2018 **BIO** € 85,00

Guy Simon

Les Dames Huguette Hautes Cotes de Nuits Bourgogne Pinot Noir € 35,00

Domaine Olivier Guyot

Marsannay Vieilles Vignes 2017 - Cotè de Nuits € 45,00

Domaine Armelle & Jean Michel Molin **BIO**

Fixin - Cotè de Nuits Vieilles Vignes 2017 € 45,00

Domaine Chevillon

Nuits St. Georges 1er Cru Les Boussetots 2017 - Chezeaux € 80,00

Domaine Glantenay

Bourgogne Pinot Noir Volnay 2015 € 55,00

Le Mezzine

Spumanti

Cà del Bosco

Franciacorta Brut Cuvée Prestige Docg
(75% Chardonnay, 10% Pinot bianco, 15% Pinot Nero)
25 mesi sui lieviti € 30,00

Ferrari

Maximum Trento Doc
(100% Chardonnay) 36 mesi sui lieviti € 20,00

Jeandon Pere & Fils

Champagne Tradition brut
(75 % Pinot Meunier 30% pinot nero) 48 mesi sui lieviti € 35,00

Vini Bianchi

Jermann

Vinnae Ribolla Gialla Igp (Friuli Venezia Giulia)
(Ribolla gialla e riesling, friulano) 6 mesi botti di rovere € 27,00

I Frati

Lugana Doc (Lombardia)
(100% Turbiana) Acciaio € 18,00

Tramin

Selida Gewurztraminer Doc (Alto Adige)
(100% Gewurztraminer) acciaio € 18,00

Tramin

Chardonnay Doc (Alto Adige)
(100% Chardonnay) acciaio € 16,00

Mastroberardino

Morabianca Falanghina (Campania)

(100% Falanghina) acciaio

€ 16,00

Grandi Formati

Dalla Romagna

Tenuta Casali

Villa Zappi Brut Nature Blanc de noir **BIO**

Metodo Charmat Magnum 1,5lt

(100% Sangiovese) 10 mesi sui lieviti

€ 48,00

Villa Zappi Brut Rosè Blanc de noir **BIO**

Metodo Charmat Magnum 1,5lt

(100% Sangiovese) 10 mesi sui lieviti

€ 48,00

PROSECCO

Bortolomiol

Prior –Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut Docg Magnum 1,5 lt

(100% Glera)

€ 48,00

TRENTO DOC

Ferrari

Ferrari Perlè – Trento doc Brut mill. Magnum 1,5 lt

(100% Chardonnay) 54 mesi sui lieviti

€ 90,00

Ferrari Perlè bianco Riserva – Trento doc Magnum 1.5 lt

(100% Chardonnay) 6 anni sui lieviti

€ 100,00

Ferrari Giulio Riserva del fondatore – Trento doc Magnum 1,5 lt

(100% Chardonnay) 10 anni sui lieviti

€ 340,00

Ferrari Riserva Lunelli – Trento doc Magnum 1,5 lt

(100% Chardonnay) 6 anni sui lieviti

€ 150,00

FRANCIACORTA

Mosnel

Brut Pas Dosè Docg Magnum 1,5 lt
(Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero) 30 mesi sui lieviti € 78,00

Brut Saten Docg Magnum 1,5 lt
(100% Chardonnay) 36 mesi sui lieviti € 88,00

Bersi Serlini

Extra Brut – Franciacorta Docg millesimato Magnum 1,5lt
(70% Chardonnay 30% Pinot bianco) 30 mesi sui lieviti € 76,00

Anniversario – Franciacorta Docg Blanc de Blancs Magnum 1.5 lt
(100% Chardonnay) 24 mesi sui lieviti € 72,00

Franciacorta Saten Docg – Magnum 1,5 lt
(100% Chardonnay) 24 mesi sui lieviti € 72,00

Nuvola – Demi sec millesimato Magnum 1,5 lt
(60% Chardonnay 40% Pinot bianco) 18 mesi sui lieviti € 66,00

Ca' Del Bosco

Cuvée Prestige - Docg Magnum 1.5 lt
(75 % Chardonnay 10% Pinot bianco 15% pinot nero) 25 mesi sui lieviti € 100,00

CHAMPAGNE

Pol Roger

Champagne Brut Reserve Magnum 1,5 lt
(33% Pinot noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier) 36 mesi sur lie € 180,00

Dulcis in fundo... I PASSITI

Chiedi al sommelier l'abbinamento giusto al dolce...

Al Calice € 6,00/8,00