

I VINI CONSIGLIATI OGGI

(PROVATELI CON IL NOSTRO MENU' ODIERNO)

BIANCHI Bollicine

<i>Nome</i>	<i>Uva</i>	<i>Regione</i>	<i>Produttore</i>	<i>Prezzo Bott.</i>	<i>Al calice</i>
BLANQUETTE DE LIMOUX	<i>Mauzac</i>		<i>SIEUR D'ARQUES</i>	€ 25,00	€ 5,00
FRANCIACORTA PAS OPERE'	<i>Ch/Pn</i>	<i>LOMBARDIA</i>	<i>BELLAVISTA</i>	€ 55,00	<i>Bottiglia</i>
ABISSI PORTOFINO SPUMANTE	<i>Blend</i>	<i>LIGURIA</i>	<i>BISSON</i>	€ 68,00	<i>Bottiglia</i>

Il metodo classico invecchiato in fondo al mare di fronte a Sestri Levante. Un vino unico

ROSATI Bollicine

SPUMANTE ROSE' BIO	<i>Frappato</i>	<i>SICILIA</i>	<i>SANTA TRESA</i>	€ 20,00	€ 5,00
FRANCIACORTA PRESTIGE	<i>Pn/Ch</i>	<i>LOMBARDIA</i>	<i>CA'DEL BOSCO</i>	€ 60,00	<i>Bottiglia</i>

BIANCHI fermi

CARICA L'ASINO		<i>PIEMONTE</i>	<i>CARUSSIN</i>	€ 20,00	€ 5,00
-----------------------	--	-----------------	-----------------	---------	--------

Uva quasi estinta di antica origine ligure. Fruttato, fresco e sapido. Una buona occasione per assaggiarlo

LACRYMA CHRISTI	<i>Coda di volpe</i>	<i>CAMPANIA/Vesuvio</i>	<i>TERREDORA</i>	€ 21,00	€ 6,00
FLORS DI UIS	<i>Blend</i>	<i>FRIULI/Isonzo</i>	<i>VIE DI ROMANS</i>	€ 33,00	
GRAPPOLI DEL GRILLO	<i>Grillo</i>	<i>SICILIA</i>	<i>DE BARTOLI</i>	€ 38,00	
CHABLIS	<i>Chardonnay</i>	<i>BORGOGNA</i>	<i>BILLAUD SIMONE</i>	€ 50,00	

ROSATI Fermi

ROSAENOVE	<i>Aglianico</i>	<i>CAMPANIA/Irpinia</i>	<i>TERREDORA</i>	€ 19,00	€ 5,00
------------------	------------------	-------------------------	------------------	---------	--------