

Le Bollicine italiane
Metodo Classico
Lombardia “Franciacorta”

Bellavista

<i>Alma Brut 375 ml</i>	€ 20,00
<i>Alma Brut 750 ml</i>	€ 35,00
<i>Alma Brut Magnum 1500 ml</i>	€ 85,00
Anno:	S.A.
Vitigni:	Chardonnay 80%, Pinot Nero 19%, Pinot Bianco 1%
Gr. Alcol.:	12,5%
<i>Pas Operé Vendemmia 2009</i>	€ 55,00
Anno:	2009
Vitigni:	Chardonnay 65%, Pinot Nero 35%;
Gr. Alcol.:	12,5%
<i>Saten 750 ml</i>	€ 55,00
<i>Saten Magnum 1500 ml</i>	€ 140,00
Anno:	2011
Vitigni:	Chardonnay 100%;
Gr. Alcol.:	12,5%
<i>Teatro alla Scala</i>	€ 55,00
Anno:	2011
Vitigni:	Chardonnay 72%, Pinot Nero 28%;
Gr. Alcol.:	12,5%
<i>Vittorio Moretti Extra Brut</i>	€ 100,00
Anno:	2008
Vitigni:	Chardonnay 58%, Pinot Nero 42%;
Gr. Alcol.:	12,5%
<i>Rosè</i>	€ 55,00
Anno:	2010
Vitigni:	Chardonnay 62%, Pinot Nero 38%;
Gr. Alcol.:	12,5%

Trentino

Ferrari

<i>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i>	€ 110,00
Anno:	2005
Vitigni:	Chardonnay 100%;
Gr. Alcol.:	12,5%

Metodo Martinotti

Veneto

Val D'Oca

<i>Prosecco Val'Oca Blu Millesimato 2015</i>	€	14,00
Anno:	2014	
Vitigni:	Glera 100%;	
Gr. Alcol.:	12,5%	

Col Vetoraz

<i>Prosecco Col Vetoraz Brut</i>	€	16,00
Anno:	2014	
Vitigni:	Glera 100%;	
Gr. Alcol.:	11,5%	

Champagne

Agrapart & Fils

Champagne brut Blanc de Blancs "Les 7 Crus"	€	85,00
Anno:	S.A.	
Vitigni:	Chardonnay 100%;	
Gr. Alcol.:	12%	

Billecart-Salmon

Champagne Brut Réserve	€	190,00
Anno:	S.A.	
Vitigni:	Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay;	
Gr. Alcol.:	12%	
Champagne NFB Brut 1999	€	190,00
Anno:	1999	
Vitigni:	Chardonnay, Pinot Nero;	
Gr. Alcol.:	12%	

Bollinger

Champagne Extra Brut "R.D." 2002	€	390,00
Anno:	2002	
Vitigni:	Pinot Nero 63%, Chardonnay 37%;	
Gr. Alcol.:	12%	

Bruno Paillard

Champagne Brut Le Mesnil 1990	€	290,00
Anno:	1990	
Vitigni:	Chardonnay 100%;	
Gr. Alcol.:	12,5%	

Dom Perignon

Champagne Dom Perignon Brut "2006" 750 ml	€	230,00
Champagne Dom Perignon Brut "2006" Magnum 1500 ml	€	580,00
Anno:	2006	
Vitigni:	Chardonnay 51%; Pinot Nero 49%;	
Gr. Alcol.:	12,5%	
Champagne Dom Perignon Oenotheque 1993	€	450,00
Anno:	1993	
Vitigni:	Chardonnay, Pinot Nero;	
Gr. Alcol.:	12,5%	
Champagne Dom Perignon Oenotheque 1996	€	450,00
Anno:	1996	

Vitigni:	Chardonnay, Pinot Nero;		
Gr. Alcol.:	12,5%		
Champagne Dom Perignon Brut "P2" Vintage 1998		€	520,00
Anno:	1998		
Vitigni:	Chardonnay 55%, Pinot Nero 45%;		
Gr. Alcol.:	12,5%		
Champagne Dom Perignon Brut "Rosè" Vintage 2004		€	420,00
Anno:	2004		
Vitigni:	Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%;		
Gr. Alcol.:	12,5%		

Henry Giraud

Champagne Henry Giraud Argonne 2004		€	290,00
Anno:	2004		
Vitigni:	Pinot Nero 75%, Chardonnay 25%;		
Gr. Alcol.:	12,5%		

Krug

Champagne Krug Brut Grande Cuvée		€	260,00
Anno:	S.A.		
Vitigni:	Chardonnay, Pinot Nero;		
Gr. Alcol.:	12%		
Champagne Krug Vintage 1996 Magnum 1500 ml		€	1.500,00
Anno:	1996		
Vitigni:	Pinot Nero 42%, Chardonnay 32%, Pinot Meunier 26%;		
Gr. Alcol.:	12%		

Laurent Perrier

Champagne Laurent Perrier Brut 2007		€	75,00
Anno:	2007		
Vitigni:	Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%;		
Gr. Alcol.:	12%		
Champagne Laurent Perrier Ultra Brut		€	75,00
Anno:	S.A.		
Vitigni:	Chardonnay 55%, Pinot Nero 45%;		
Gr. Alcol.:	12%		
Champagne Laurent Perrier Grand Siècle Brut 750 ml		€	155,00
Champagne Laurent Perrier Grand Siècle Brut Magnum 1500 ml		€	390,00
Anno:	S.A.		
Vitigni:	Chardonnay 55%, Pinot Nero 45%;		
Gr. Alcol.:	12,5%		
Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosè Brut		€	85,00
Anno:	S.A.		

Vitigni: Pinot Nero 100%;
Gr. Alcol.: 12%

Champagne Laurent Grand Cuvèe Alexandra Rosè Brut 2004	€ 370,00
Anno: 2004	
Vitigni: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%;	
Gr. Alcol.: 12%	

Louis Roederer

Champagne Louis Roederer Brut Premier	€ 70,00
--	----------------

Anno: S.A.	
Vitigni: Chardonnay 40%, Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 20%;	
Gr. Alcol.: 12,5%	

Brut Nature 2009 Philippe Starck 750 ml	€ 70,00
--	----------------

Brut Nature 2009 Philippe Starck Magnum 1500 ml	€ 160,00
--	-----------------

Anno: 2009	
Vitigni: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%;	
Gr. Alcol.: 12%	

Champagne Louis Roederer Brut Blanc de Blancs 2010	€ 120,00
---	-----------------

Anno: 2010	
Vitigni: Chardonnay 100%;	
Gr. Alcol.: 12%	

Champagne Cristal 2007 Louis Roederer 750 ml	€ 230,00
---	-----------------

Champagne Cristal 2007 Louis Roederer Magnum 1500 ml	€ 550,00
---	-----------------

Anno: 2007	
Vitigni: Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%;	
Gr. Alcol.: 12%	

Champagne Cristal 2002 Louis Roederer 750 ml	€ 490,00
---	-----------------

Champagne Cristal 2002 Louis Roederer Magnum 1500 ml	€ 1.500,00
---	-------------------

Anno: 2002	
Vitigni: Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%;	
Gr. Alcol.: 12%	

Champagne Cristal 2000 Louis Roederer	€ 350,00
--	-----------------

Anno: 2000	
Vitigni: Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%;	
Gr. Alcol.: 12%	

Champagne Cristal 1999 Louis Roederer	€ 320,00
--	-----------------

Anno: 1999	
Vitigni: Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%;	
Gr. Alcol.: 12%	

Champagne Louis Roederer Brut Rosè Vintage 2011	€ 120,00
--	-----------------

Anno: 2011	
Vitigni: Pinot Nero 63%, Chardonnay 37%;	
Gr. Alcol.: 12,5%	

Perrier Jouet

Champagne Perrier Jouet Grand Brut € 65,00

Anno: S.A.
Vitigni: Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20%;
Gr. Alcol.: 12%

Champagne Perrier Jouet Belle Epoque € 65,00

Anno: S.A.
Vitigni: Chardonnay 50%, Pinot Nero 45%, Pinot Meunier 5%;
Gr. Alcol.: 12,5%

Selosse

Champagne Jaques Selosse Brut Substance € 340,00

Anno: S.A.
Vitigni: Chardonnay 100%;
Gr. Alcol.: 12,5%

Taittinger

Champagne Taittinger Cometes de Champagne 2006 € 240,00

Anno: 2006
Vitigni: Chardonnay 100%;
Gr. Alcol.: 12,5%

Champagne Taittinger Cometes de Champagne 2002 € 320,00

Anno: 2002
Vitigni: Chardonnay 100%;
Gr. Alcol.: 12,5%

Champagne Taittinger Cometes de Champagne 2000 € 300,00

Anno: 2000
Vitigni: Chardonnay 100%;
Gr. Alcol.: 12,5%

Champagne Taittinger Cometes de Champagne 1998 € 380,00

Anno: 1998
Vitigni: Chardonnay 100%;
Gr. Alcol.: 12,5%

Champagne Taittinger Cometes de Champagne Rosè 2006 € 260,00

Anno: 2006
Vitigni: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%;
Gr. Alcol.: 12%

Thiénot

Champagne Thiénot Brut € 55,00

Anno: S.A.
Vitigni: Chardonnay 45%, Pinot Nero 35%, Pinot Meunier 20%;

Gr. Alcol.:

12,5%