

Spumanti

<i>Cuvée dei Frati 2011</i> <i>trebbiano, chardonnay</i>	<i>Cà dei Frati</i>	32,00
<i>Brut 2008</i> <i>chardonnay, pinot nero</i>	<i>Chiara Ziliani</i>	30,00
<i>Brut</i> <i>chardonnay, pinot bianco, pinot nero</i>	<i>Ricci Curbastro</i>	31,00
<i>Saten</i> <i>chardonnay</i>	<i>Ricci Curbastro</i>	36,00
<i>A Lique'</i> <i>chardonnay, pinot bianco, pinot nero</i>	<i>Bredasole</i>	40,00
<i>Saten</i> <i>chardonnay</i>	<i>Bredasole</i>	40,00
<i>Parlein Brut BIO</i> <i>pinot bianco, chardonnay</i>	<i>Arunda</i>	42,00
<i>Pas Dose' 2009</i> <i>chardonnay, pinot nero</i>	<i>Chiara Ziliani</i>	36,00
<i>Brut Rosè 2009</i> <i>nebbiolo</i>	<i>Rainoldi</i>	40,00
<i>Dosaggio Zero Rose'</i> <i>pinot nero</i>	<i>Andrea Arici</i>	45,00
<i>Excellor Brut Rose'</i> <i>pinot nero</i>	<i>Arunda</i>	50,00
<i>Cuvèe brut Alma</i> <i>chardonnay, pinot nero, pinot bianco</i>	<i>Bellavista</i>	50,00
<i>Brut 2009</i> <i>chardonnay, pinot bianco, pinot nero</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	78,00
<i>Gran Cuvèe Rosè brut 2007</i> <i>chardonnay, pinot nero</i>	<i>Bellavista</i>	77,00
<i>Gran Cuvée pas operé 2006</i> <i>chardonnay, pinot nero</i>	<i>Bellavista</i>	80,00
<i>Annamaria Clementi 2004</i> <i>chardonnay, pinot bianco, pinot nero</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	140,00
<i>Riserva Vittorio Moretti extra brut 2002</i> <i>chardonnay, pinot nero</i>	<i>Bellavista</i>	190,00

Champagne

<i>Latitude Blanc de Blancs</i> <i>chardonnay</i>	<i>Larmandier-Bernier</i>	90,00
<i>Brut Millesimè 2002</i> <i>chardonnay</i>	<i>Laurent Perrierr</i>	102,00
<i>Brut Premier</i> <i>pinot nero, chardonnay, pinot meunier</i>	<i>Louis Roederer</i>	105,00
<i>Cristal 2005</i> <i>pinot noir, chardonnay</i>	<i>Louis Roederer</i>	320,00
<i>Cristal rosè 2004</i> <i>pinot noir, chardonnay</i>	<i>Louis Roederer</i>	770,00

Le Piccole

small format - half bottles (375 ml – 500 ml)

Franciacorta & Champagne

<i>Brut Premier</i> <i>pinot nero, chardonnay, pinot meunier</i>	<i>Louis Roederer</i>	56,00
---	-----------------------	-------

É possibile l'apertura con la sciabola del sommelier

We can open them with the sommelier's saber