

## Prosecchi di Valdobbiadene e Conegliano

<i>Prosecco di Cartizze Dry D.o.c.g.</i>	<i>Adami</i>	<i>38,00</i>
<i>Bosco di Gica Brut D.o.c.g.</i>	<i>Adami</i>	<i>22,00</i>
<i>Prosecco Brut D.o.c.g.</i>	<i>Nino Franco</i>	<i>22,00</i>
<i>Prosecco Asolo Superiore Brut D.o.c.g.</i> <i>100% Glera</i>	<i>Case Paolin</i>	<i>20,00</i>

## Spumanti Metodo Classico

### *Lombardia*

<i>Cuvèe 36 Brut Nature</i>	<i>2013 – Sb.16</i>	<i>Casa Caterina</i>	<i>48,00</i>
<i>Cuvèe 60 Brut Nature</i>	<i>2011 – Sb.16</i>	<i>Casa Caterina</i>	<i>58,00</i>
<i>Cremònt Brut</i> <i>100% Chardonnay</i>	<i>2007 – Sb.15</i>	<i>Casa Caterina</i>	<i>55,00</i>
<i>Rosè Antique brut</i> <i>100% Pinot Nero</i>	<i>2010 – Sb.16</i>	<i>Casa Caterina</i>	<i>58,00</i>

### *Lombardia Franciacorta*

<i>Arcari e Danesi Dosaggio Zero</i>	<i>2013 – Sb.17</i>	<i>Arcari Danesi</i>	<i>50,00</i>
<i>Cà del Bosco Brut Satèn</i> <i>100% Chardonnay</i>	<i>2012 – Sb.16</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>75,00</i>
<i>Cabochon Brut</i>	<i>2011 – Sb. 16</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>80,00</i>
<i>Cabochon Brut <u>Magnum</u></i> <i>Chardonnay e Pinot Nero</i>	<i>2005 – Sb. 11</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>170,00</i>
<i>Cà del Bosco Brut Cuvèe Prestige</i>	<i>s.a. – Sb.17</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>50,00</i>
<i>Cà del Bosco Brut Cuvèe Prestige <u>Magnum</u></i>	<i>s.a. – Sb.16</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>100,00</i>
<i>Cà del Bosco Dosage Zèro</i>	<i>2011 – Sb.15</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>75,00</i>
<i>Prima Cuveé Brut</i> <i>Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero</i>	<i>s.a. – Sb.16</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>38,00</i>
<i>Cà del Bosco Rosè Cuvèe Prestige</i> <i>Pinot Nero e Chardonnay</i>	<i>s.a. – Sb.16</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>65,00</i>
<i>Cuvèe Annamaria Clementi</i> <i>55% Chardonnay 25% Pinot Bianco 20% Pinot Nero</i>	<i>2007 – Sb. 16</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>135,00</i>

### *Lombardia Oltrepò Pavese*

<i>Bollicine di Nikà Brut</i>		<i>Az. Agricola Nikà</i>	<i>35,00</i>
<i>Pinot 64</i> <i>100% Pinot Nero</i>	<i>2011– Sb.15</i>	<i>Calatroni</i>	<i>35,00</i>

*segue*

## Spumanti Metodo Classico

### Trentino

Ferrari Perlè Zero	2010 – Sb.17	Ferrari	80,00
Ferrari Brut Perlè	2011 – Sb.18	Ferrari	45,00
Ferrari Brut Perlè <u>Magnum</u>	2008 – Sb.15	Ferrari	90,00
Giulio Ferrari riserva del Fondatore Collezione	1995– Sb.12	Ferrari	350,00
Giulio Ferrari riserva del Fondatore Collezione	1997– Sb.15	Ferrari	400,00
Giulio Ferrari riserva del Fondatore <u>Magnum</u>	2000	Ferrari	230,00
Giulio Ferrari riserva del Fondatore	2002	Ferrari	110,00
Giulio Ferrari riserva del Fondatore	2004	Ferrari	110,00
Riserva Lunelli	2006 – Sb.15	Ferrari	60,00
Altemasi Brut	2013 – Sb.17	Cavit	30,00
Altemasi Brut <u>Magnum</u>	2009 – Sb.15	Cavit	60,00
100% Chardonnay			

Altemasi riserva Graal	2008 – Sb.16	Cavit	60,00
Ferrari Perlè Rosè	2008 – Sb.16	Ferrari	65,00
Piancastello Riserva	2010	Endrizzi	34,00
Chardonnay e PinotNero			

Ferrari Brut Perlè Nero	2007 – Sb.14	Ferrari	75,00
100% Pinot Nero			

### Alto Adige

Riserva extra brut	2007 – Sb.02-14	Sebastian Stocker	50,00
Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon			

### Campania

Brut Contadino	2011	Ciro Picariello	40,00
Brut Contadino <u>Magnum</u>	2010	Ciro Picariello	80,00
100% Fiano d'Avellino			

### Piemonte

Castello di Neive Brut	2012 – Sb. 16	Cast.di Neive	36,00
Bruno Giacosa Extra Brut	2007 – Sb.14	Bruno Giacosa	45,00
100% Pinot Nero			