

## LE MEZZE BOTTIGLIE

### CHAMPAGNE

AL TAVOLO ENOTECA

Champagne Blanc de Noirs brut réserve (80% pinot meunier, 20% pinot nero) <b>lt. 0.375</b>			
	J. Charpentier	€ 33.00	29.50
Champagne brut Reserve « Vieilles vignes » (pinot meunier) <b>lt. 0.375</b>			
	F. Orban	€ 36.00	32.50

### VINI BIANCHI

AL TAVOLO ENOTECA

#### Veneto

Valdobbiadene Prosecco sup. brut docg <b>lt. 0.375</b>	Cant. Bortolotti	€ 16.00	14.50
Venezia Pinot Grigio doc '21 <b>lt. 0.375</b>	Ten. Mosole	€ 13.00	11.50

#### Trentino Alto Adige

Vigneti delle Dolomiti Müller-Thurgau igt '22 <b>lt. 0.375</b>	Cant. Monfort	€ 15.50	14.00
Trentino Chardonnay doc '22 <b>lt. 0.375</b>	Cant. Monfort	€ 15.50	14.00
Trentino Gewürztraminer dop '23 <b>lt. 0.375</b>	Az. Ag. Salizzoni	€ 15.50	14.00
Südtirol Gewürztraminer doc '22 <b>lt. 0.375</b>	C.P. San Michele Appiano	€ 16.00	14.50

**Friuli Venezia Giulia**

Collio Sauvignon "Vigna Runc" doc '20 **lt. 0.375** Az. Ag. Il Carpino € 15.50 14.00

**Abruzzo**

Terre di Chieti Pecorino igt '23 – da agricoltura biologica – **lt. 0.375**

Cascina del Colle € 14.00 12.50

**Campania**

Falanghina "Roccamonfina" igt '22 **lt. 0.375** Telaro € 14.00 12.50

**VINI ROSSI****Piemonte**

Barbera d'Asti "La Villa" docg '23 – da agricoltura biologica – **lt. 0.375**

Ten. Olim Bauda € 17.00 15.50

Barbera d'Alba doc '21 **lt. 0.375** Az. Ag. Bussia Soprana € 18.00 16.00

Dogliani "Pianezzo" docg '23 **lt. 0.50** Az. Ag. F. Boschis € 18.00 16.00

Gattinara docg '21 **lt. 0.375** G. Travaglini € 27.00 24.50

**Veneto**

Venezia Cabernet Franc doc '19 <b>lt. 0.375</b>	Ten. Mosole	€ 14.00	12.50
Valpolicella class. doc '22 <b>lt. 0.375</b>	Cant. Valpolicella Negrar	€ 14.00	12.50
Valpolicella class. sup. Ripasso "La Casetta" doc '19 <b>lt. 0.375</b>	Cant. Valpolicella Negrar	€ 16.00	14.50
Amarone della Valpolicella class. docg '19 <b>lt. 0.375</b>	Cant. Valpolicella Negrar	€ 29.00	26.00

**Trentino Alto Adige**

Teroldego Rotaliano doc '22 <b>lt. 0.375</b>	Cant. Monfort	€ 15.00	13.50
Südtirol Pinot Nero "Marjun" doc '22 <b>lt. 0.375</b>	Cant. Tramin	€ 20.00	18.00

**Emilia Romagna**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro "Lacrime di bosco" doc - <b>da agricoltura biologica</b> –			
<b>lt. 0.375</b>	Az. Ag. La Piana	€ 14.00	12.50

**Toscana**

Bolgheri "Varvàra" doc '22 <b>lt. 0.375</b> (60% cab. sauv., 28% merlot, 12% cab. franc)	Castello di Bolgheri	€ 27.00	24.50
Chianti class. docg '16 <b>lt. 0.375</b>	Borgo Scopeto	€ 15.00	13.50
Morellino di Scansano docg '23 <b>lt. 0.375</b>	Fatt. San Felo	€ 15.00	13.50

**Abruzzo**

Montepulciano d'Abruzzo doc '22 <b>lt. 0.375</b> - <b>da agricoltura biologica</b> –			
	Cascina del Colle	€ 14.00	12.50

da agricoltura biologica = organic farming