

## 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 "Oeil de Perdrix" (pinot nero) <b>lt. 0.375</b>	J. Vesselle	€ 36.00	32.50

### VINI BIANCHI

AL TAVOLO ENOTECA

#### Veneto

Venezia Pinot Grigio doc '22 <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

#### Friuli Venezia Giulia

Collio Sauvignon "Vigna Runc" doc '20 <b>lt. 0.375</b>			
	Az. Ag. Il Carpino	€ 16.00	14.50

#### Abruzzo

Terre di Chieti Pecorino igt '23 – da agricoltura biologica – <b>lt. 0.375</b>			
	Cascina del Colle	€ 14.00	12.50

## VINI ROSSI

AL TAVOLO ENOTECA

### 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

Costa della Sesia Nebbiolo "Orbello" doc '23 **lt. 0.375** Ten. Sella

€ 18.50 16.50

Roero dop '23 – da agricoltura biologica – **lt. 0.375**

Az. Ag. M. Correggia € 18.00 16.00

Gattinara docg '22 **lt. 0.375**

Travaglini € 28.00 25.00

### Veneto

Bardolino doc '23 – da agricoltura biologica – **lt. 0.375**

Le Fraghe € 14.00 12.50

Venezia Cabernet Franc doc '21 **lt. 0.375**

Ten. Mosole € 14.00 12.50

Valpolicella class. doc '25 **lt. 0.375**

Cant. Valpolicella Negrar € 15.00 13.50

Valpolicella class. sup. Ripasso "La Casetta" doc '19 **lt. 0.375**

Cant. Valpolicella Negrar € 17.00 15.50

Amarone della Valpolicella class. docg '19 **lt. 0.375**

Cant. Valpolicella Negrar € 29.00 26.00

**Trentino Alto Adige**

Teroldego Rotaliano doc '20 <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 reggiano "Concerto" doc '24 - da agricoltura biologica – <b>lt. 0.375</b>	Medici Ermete	€ 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 sup. "Meme" docg '23 <b>lt. 0.375</b> - da agricoltura biologica –	Fatt. di Petrognano	€ 16.00	14.50

**Abruzzo**

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

da agricoltura biologica = organic farming