LE MEZZE BOTTIGLIE

CHAMPAGNE

	AL TAVOLO	ENOTECA
Champagne Blanc de Noirs brut réserve **lt. 0.375** (80% pinot meunier, 20% pinot nero) J. Charpentier	€ 33.00	29.50
Champagne brut "Oeil de Perdrix" **lt. 0.375** (pinot nero) J. Vesselle	€ 36.00	32.50

VINI BIANCHI

	AL TAVOLO	ENOTECA
Veneto		
Valdobbiadene Prosecco sup. "Giall'oro" extra- dry docg **lt. 0.375** Ruggeri	€ 15.00	13.50
Trentino-Alto Adige		
Vigneti delle Dolomiti Müller-Thurgau igt '22 **lt. 0.375** Cant. Monfort	€ 15.50	14.00

VINI ROSSI

	AL TAVOLO	ENOTECA
Piemonte		
Barbera d'Asti "La Villa" docg '23 **lt. 0.375** – da agricoltura biologica – 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 **lt. 0.375** – da agricoltura biologica – Az. Ag. M. Correggia	€ 18.00	16.00
Gattinara docg '22 **lt. 0.375** Travaglini	€ 28.00	25.00

	AL TAVOLO	ENOTECA
Veneto		
Bardolino doc '23	€ 14.00	12.50
lt. 0.375 – da agricoltura biologica – Le Fraghe		
Valpolicella class. doc '25	€ 15.00	13.50
lt. 0.375 Cant. Valpolicella Negrar		
Valpolicella class. sup. Ripasso "La Casetta" doc '19	€ 17.00	15.50
lt. 0.375 Cant. Valpolicella Negrar		
Amarone della Valpolicella class. docg '19	€ 29.00	26.00
lt. 0.375 Cant. Valpolicella Negrar		
Trentino-Alto Adige		
Teroldego Rotaliano doc '20	€ 15.00	13.50
lt. 0.375 Cant. Monfort		
Emilia-Romagna		
Lambrusco reggiano "Concerto" doc '24	€ 14.00	12.50
lt. 0.375 - da agricoltura biologica – Medici Ermete		
Toscana		
Bolgheri "Varvàra" doc '22	€ 27.00	24.50
lt. 0.375 (60% cab. sauv., 28% merlot, 12% cab. franc) Castello di Bolgheri		
Chianti sup. "Meme" docg '23	€ 16.00	14.50
lt. 0.375 - da agricoltura biologica – Fatt. di Petrognano		
Abruzzo		
Montepulciano d'Abruzzo doc '22	€ 14.00	12.50
lt. 0.375 - da agricoltura biologica – Cascina del Colle		

da agricoltura biologica = organic farming