

## **\* SPUMANTI METODO CHARMAT \***

<i>Col del Sole</i>	<i>Prosecco doc Extra Dry Millesimato</i>	<i>Colli del Soligo</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Glera 100 %</i>	<i>2018</i>	<i>Pieve di Soligo (TV)</i>	<i>0,75 l</i>
	<i>11% vol</i>	<i>Veneto</i>	

## **\* SPUMANTI METODO CLASSICO \***

<i>Enrico Gatti</i>	<i>Franciacorta Brut docg</i>	<i>Enrico Gatti</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Chardonnay 100 %</i>	<i>Sboccatura 2018</i>	<i>Franciacorta (BS)</i>	<i>0,75 l</i>
	<i>12,5 % vol</i>	<i>Lombardia</i>	

<i>Fulvio Beo</i>	<i>V.S.Q. Brut</i>	<i>Cà Rugate</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Garganega 100 %</i>	<i>Sboccatura 2018</i>	<i>Verona (VR)</i>	<i>0,75 l</i>
	<i>12,5 % vol</i>	<i>Veneto</i>	

<i>Sansannèe</i>	<i>V.S.Q. Brut</i>	<i>Marcalberto</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Pinot Nero</i>	<i>Sboccatura 2018</i>	<i>S.Stefano Belbo (CN)</i>	<i>0,75 l</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>12,5 % vol</i>	<i>Toscana</i>	

## **\* CHAMPAGNE \***

<i>Carte D'Or</i>	<i>Champagne Brut</i>	<i>Driappier</i>	<i>€ 49,00</i>
<i>Pinot Noir 75 %</i>	<i>12 % vol</i>	<i>Urville</i>	<i>0,75%</i>
<i>Chardonnay 15 %</i>		<i>France</i>	
<i>Meunier 10 %</i>			

