

BOLLICINE ITALIA

“Elena” Chardonnay, Pinot Nero Brut Az. Rocche dei Manzoni, Piemonte 2021	10,00
Franciacorta Rosé Brut Az. Mirabella, Lombardia N.m.	11,00
“Valentino 0” Chardonnay Brut Az. Rocche dei Manzoni, Piemonte 2011	19,00 Servito a Coravin

BIANCHI ITALIA

Nascetta Az. Castello di Perno, Piemonte 2022	8,00
“Pisé” Gavi Az. La Raia, Piemonte 2020	10,00 Servito a Coravin
“Tataya” Chardonnay, Sauvignon Az. Rocche dei Manzoni, Piemonte 2023	8,00
Sauvignon Blanc Az. Isolabella della Croce, Piemonte 2022	9,00
“Runcata” Soave Superiore Az. Tenuta Corte Giacobbe, Veneto 2022	14,00 Servito a Coravin
“Fosso di Corsano” Vermentino Colli di Luni Az. Terenzuola, Liguria 2024	11,00 Servito a Coravin
“Stoan” Chardonnay, P. Bianco, Sauvignon, Gewurztraminer Az. Tramin, Alto Adige 2023	15,00 Servito a Coravin
“Jasik” Riesling, Malvasia, Pinot Bianco Borgo San Daniele, Friuli 2021	12,00 Servito a Coravin

BIANCHI FRANCIA

“Macon Villages” Chardonnay Az. Domaine Vuillemez Père & Fils 2023	13,00 Servito a Coravin
“Sancerre” Sauvignon Az. Domaine de Terres Blanches 2022	13,00 Servito a Coravin

ROSSI ITALIA

Dolcetto d’Alba Az. G.D. Vajra, Piemonte 2023	8,00
“Maria Teresa” Barbera d’Asti Az. Isolabella della Croce, Piemonte 2023	8,00
Nebbiolo Az. Castello di Perno, Piemonte 2021	10,00
“Meruzzano” Barbaresco Az. Orlando Abrigo, Piemonte 2021	15,00 Servito a Coravin
“Marcenasco” Barolo Az. Renato Ratti, Piemonte 2020	19,00 Servito a Coravin
“Arenaria” Rossese Az. Marco Rondelli, Liguria 2023	10,00
“Tiamat” Pinot Nero Az. Cordero San Giorgio, Lombardia 2023	8,00

ROSSI FRANCIA

“Ladoix Clos des Chagnots” Monopole Pinot Nero Az. Domaine d’Ardhuy, Borgogna 2022	17,00 Servito a Coravin
---	----------------------------

BOLLICINE FRANCIA

“Extra Brut Extra Old Edition N.4” Champagne Az. Veuve Clicquot, Francia N.m.	25,00 Servito a Coravin
“Reflexion R020” Champagne Brut Az. Lallier, Francia	15,00 Servito a Coravin

“Le Vecchie” Trebbiano Az. Lanciani, Marche 2020	14,00 Servito a Coravin
“Grilli” Verdicchio di Matelica Az. Villa Collepere, Marche 2022	8,00
“Cutizzi” Greco di Tufo Riserva Az. Feudi di San Gregorio, Campania 2023	10,00
Grillo di Mozia Az. Tasca d’Almerita, Sicilia 2023	14,00 Servito a Coravin
“Le Veneri” Sauvignon Blanc Az. Tenuta Liliana, Puglia 2022	10,00
Etna Bianco Az. Monteleone, Sicilia 2024	10,00
“Benvenuto” Zibibbo Az. Cantina Benvenuto, Calabria 2024	11,00 Servito a Coravin

ROSÉ

Nebbiolo Az. Nervi Conterno, Piemonte 2024	10,00
“Versy’ in Rosé” Syrah Az. Dal Cero (Tenuta Montecchiesi), Toscana 2023	12,00

Lagrein Az. Terlano, Alto Adige 2024	10,00
“La Grola” Valpolicella Classico Superiore Az. Allegrini, Veneto 2022	14,00 Servito a Coravin
“Carminium” Carmenere Az. Inama, Veneto 2021	11,00 Servito a Coravin
“Clinio” Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon Az. Tenuta Fratini, Bolgheri, Toscana 2021	16,00 Servito a Coravin
“Giunonico” Primitivo Riserva Az. Paololeo, Puglia 2017	11,00 Servito a Coravin
Etna rosso “Contrada Pianodario” di Cantina Piemontese Az. Tenuta Tascante di Tasca d’Almerita Sicilia 2021	19,00 Servito a Coravin
Cantina Piemontese partecipa in qualità di partner al Progetto esclusivo Contrada Pianodario Signature sull'Etna	