



Bollicine

CHAMP. BRUT CUVÉE San Pietroburgo.....€ 50,00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Veuve Clicquot Ponsardin -Francia-

*“Alla vista appare giallo paglierino con tendenza al verde.
Ha spuma abbondante e perlage finissimo. All’olfatto esprime sentori floreali e
fragranti. Al gusto è morbido, complesso ed elegante. Si presta mirabilmente ad
accompagnare ostriche e frutti di mare”.*



FRANCIACORTA CUVÉE' BRUT.....€ 26,00
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Bellavista -Lombardia-

*“Ha spuma bianca, esuberante e di buona persistenza, perlage fine e continuo.
Il colore è giallo con riflessi verdognoli. Il profumo è ampio, invitante, ricco di
frutta matura, clorofilla e vaniglia; il sapore corrisponde al profumo e si
completa nel retrogusto”.*



TALENTO MET. CLASS. Maximum Brut.....€ 26,00
DOC Chardonnay
Ferrari -Trentino-

*“Giallo paglierino leggermente virato di riflessi verdi, ha spuma bianca e
cremosa con fine perlage, continuo e persistente. Dal profumo gentile, ma
intenso di frutta matura con cenni di nocciola, crosta di pane e bouquet floreale.
Al palato risalta, secco ed elegante, accosta alle note fruttate una fragranza
delicata di vaniglia e lievito che lascia a ogni sorso una traccia leggera”.*



PROSECCO DI VALDOBBIADENE€ 14,00
DOC Prosecco
De Faveri -Veneto-

*“Dal colore giallo paglierino tenue ma vivace, dal perlage fine e regolare.
Al naso è fine, con sentori di floreale con note fragranti. In bocca è sapido
e fresco, con buona morbidezza ed armonia. Ottimo con tutti gli antipasti”.*



Vini da Dessert e Meditazione

BRACHETTO D'ACQUI.....€ 15,00
DOCG Brachetto
Coppo -Piemonte-

*“Dal bel rosso rubino brillante, al naso si presenta netto di aromi fruttati di
fragola, lampone, uva e camomilla, esprime il suo aroma con pulizia e vigore
aromatico. Il palato è inebriato per la sua non amara complessità, di grande
morbidezza, rotondità e persistenza”.*



MOSCATO D'ASTI.....€ 15,00
DOCG Moscato bianco
La Spinetta-Piemonte-

*“Vino bianco aromatico per eccellenza, ha un'effervescenza moderata che non lo
rende aggressivo. Al naso presenta i suoi inconfondibili aromi primari e in bocca
risulta dolce, morbido, con belle note di freschezza. Si accompagna a dolci con
panna, creme e si sposa magnificamente con torte alla frutta”.*

