

# Le Bollicine

AL TAVOLO CONSUMAZIONE MINIMA OBBLIGATORIA 3,00 €



## Champagne

### Champagne Tradition

Christophe Dechannes s.a. € 39,00

Oro brillante con perlage molto fine e persistente. Arioso e ampio al naso presenta raffinati aromi minerali e fruttati. Al palato è fresco e croccante, grazie alle pregevoli bollicine e alla mineralità, ma al contempo avvolgente e seducente. Puro e pulito chiude con un finale rinfrescante e succoso.

### Champagne Pinot Noir

Christophe Dechannes s.a. € 45,00

Alla vista, il vino si presenta color giallo paglierino brillante, perlage fine. L'olfatto esprime un bouquet elegante di frutta a bacca gialla, con richiami di frutta secca e tostata. Il sorso è fresco, minerale e pulito. Si distende con equilibrio e buona persistenza, chiudendo su note floreali. Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru "Diapason" di Pascal Doquet deriva da parcelle di chardonnay piantate attorno al comune Grand Cru di Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.

## Franciacorta

### Franciacorta Nobilium Brut

Bonfadini s.a. € 32,50

Color paglierino più o meno carico con riflessi verdognoli. Persistente, molto fine e abbondante. Profumo fresco e delicato di giusta intensità, con fragranza di lievito. Sapore asciutto e sapido, senza asperità con leggero retrogusto di mandorla.

### Franciacorta Lantieri Satèn DOCG

Lantieri s.a. € 36,00

Giallo paglierino alla vista, con intensi riflessi dorati e con perlage fine e persistente. All'olfattiva lascia inizialmente percepire sentori di frutta matura e di fiori bianchi, poi seguiti da toni di erbe aromatiche e da sfumature minerali. Il palato è polposo e fresco, morbido e caratterizzato da un retrogusto che ricorda la vaniglia e la nocciola.

### Franciacorta Brut millesimato (60 mesi)

Rizzini € 34,00

Dopo 80 mesi di sosta sui lieviti, quello che si ottiene è un Metodo Classico Millesimato Brut con un perlage fine e persistente, quasi a fare da preludio al fil rouge che collegherà tutte le fasi della degustazione. E' infatti il suo charme che colpisce, al naso, in un bouquet complesso dove sorprendentemente spicca ancora la polpa di frutta bianca. Ed infine l'eleganza ritorna, come una firma d'autore, anche al gusto. Morbidezza, suadanza e persistenza. Chardonnay 100%.

### Franciacorta Animante Brut

Barone Pizzini s.a. € 37,50

Paglierino chiaro, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime sentori di erbe aromatiche e una bella scia minerale. Al palato è fresco, cremoso, piacevolmente sapido.

### Franciacorta Blanc de Blancs Brut

Az. Agr. Cavalleri s.a. € 41,00

Al naso profumi di fiori bianchi, crosta di pane e mandorle. In bocca è cremoso e vellutato, piacevole la scia fruttata che disegna il finale. (100% Chardonnay)

### Franciacorta Dosaggio Zero Riserva 2011

Andrea Arici 2011 € 63,00

Giallo paglierino intenso e brillante; profumi di fiori gialli freschi, agrumi, timo, miele ed eleganti note di pasticceria accompagnate da una mineralità di pietra bagnata. Il sapore in bocca è meravigliosamente sapido e cremoso al contempo. La lunga evoluzione sui lieviti regala eleganza, equilibrio e persistenza, esaltando l'anima dello chardonnay

### Franciacorta "Annamaria Clementi" Brut Riserva

Ca' del Bosco 2011 € 115,00

All'esame organolettico si presenta con un aspetto giallo brillante e cristallino, con perlage elegante e persistente. Il profumo è ricco ed è caratterizzato da un bouquet complesso e ricco di sentori: pasta madre, spezie esotiche, fiori bianchi schiacciati, limone candito e mela Golden sono solamente quelli più evidenti. Il gusto all'assaggio regala sensazioni fruttate e polpose, è potente in freschezza e ha una lunghezza infinita.

## Trento DOC

**Trento DOC Riserva Extra Brut "Perlé Nero"** Ferrari 2012 € 69,00

Colore e perlage: Chiari riflessi color oro, impreziositi da un perlage di rara finezza. Profumo: Spettacolare complessità olfattiva ricca di sensazioni tropicali, che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato, con note intriganti di burro d'arachidi. Gusto: Suntuoso nel gusto, incorniciato da un'affilata sapidità e una freschezza agrumata. Il sorso è pieno e morbido. Persistente e squisitamente ammandorlato, per un finale avvolgente e maestoso.

**Trento DOC Brut Riserva "Giulio Ferrari"** Ferrari 2009 € 155,00

Colore e perlage: Chardonnay dai preziosi riflessi dorati su un giallo brillante. Il perlage è finissimo e persistente. Profumo: Bouquet intenso e complesso, dalla mineralità spiccata, arricchita da sentori esotici. Alle percezioni di cioccolato bianco e nocciola seguono note balsamiche e preziose pennellate di spezie, cera d'api e miele. Gusto: Fastose suggestioni scaturiscono dal corpo cremoso e vellutato, con fragranze di miele di acacia accompagnate a note di frutta esotica. L'invecchiamento ultradecennale sui lieviti conferisce un finale di gran complessità, che colpisce per eleganza e freschezza.

**Trento DOC Rosé Brut Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari"** Ferrari 2008 € 350,00  
**SU ORDINAZIONE**

Colore e perlage: Splendente color salmone dai bagliori ramati che si spingono verso il corallo. Il perlage ipnotizza con bollicine fini e copiose. Profumo: Delicati sentori di confettura di rosa canina e di agrumi si intrecciano a note speziate e minerali, in un'immediata sensazione di puro e intenso piacere. Gusto: Colpisce per la vibrante intensità. La grande concentrazione è bilanciata dalla spinta fresco sapida che rende il sorso lunghissimo, disegnando un perfetto quadro gustativo.

## Prosecco Valdobbiadene

**Prosecco Brut DOC** Az. Agr. Il Follo € 19,50

Colore giallo paglierino, con riflessi smeraldo. Corpo leggero, fresco e giovane. Al naso note di pera, mela, pesca bianca.

**Prosecco Extra Dry DOC** Az. Agr. Il Follo € 19,50

Giallo paglierino, con riflessi smeraldo. Corpo leggero, fresco e giovane. Al naso note di pera, mela, pesca bianca.

**Prosecco CRU Millesimato Brut "Villa Luigia" DOCG** Az. Agr. Il Follo € 24,00

Giallo paglierino dominica fine e persistente. Al naso note di pera, mela, pesca bianca fiori bianchi. Corpo leggero, fresco e giovane.

**Prosecco CRU Millesimato Extra Dry "Villa Luigia" DOCG** Az. Agr. Il Follo € 24,00

Colore giallo paglierino, con riflessi smeraldo. Corpo leggero, fresco e giovane. Al naso note di pera, mela, pesca bianca fiori bianchi.

**Prosecco Brut DOCG** San Giuseppe € 22,00

Il Prosecco Spumante brut è caratterizzato da un fine perlage, ha un profumo fruttato vagamente aromatico e un corpo snello. Servito fresco è un ottimo vino da aperitivi, può essere abbinato a dei secondi piatti a base di pesce. Servito alla temperatura di 8-10°.

**Prosecco Extra Dry DOCG** San Giuseppe € 22,00

Spumante che si contraddistingue per la sua semplicità e giovinezza. Prodotto nei vigneti dell'azienda nel territorio di Valdobbiadene. Molto vivace e brioso dal perlage fine e persistente con corpo snello e profumo delicatamente fruttato.

## I Vini Dolci Emilia Romagna

**Passito rosso (savignon) (0,5 cl)** Az. Agr. Zoli Paolo € 24,00

Nette al naso le note di fiori bianchi, tiglio e crema di limone. In bocca un equilibrio perfetto e un finale minerale che invoglia la

**Passito bianco - Zibibbo Liquoroso (0,75 cl)** Angileri € 28,50

All'esame visivo si presenta con una veste dorata, molto luminosa e accesa. I profumi che si propagano al naso sono fini e leggeri, caratterizzati da note di frutta essiccata, miele e scorza d'agrumi. All'assaggio presenta una componente zuccherina piacevole, avvolgente e delicata. Chiude con un finale mediamente persistente.

**Albana Passita "Soprano" (0,5 cl)** Tenuta Uccellina 2017 € 23,50

Una delle più classiche interpretazioni dell'Albana, il passito nasce dall'appassimento in fruttato delle uve poste in cassette grandezza pallet, a temperatura ed umidità controllate per almeno 60 giorni. Segue la pressatura a grappolo intero e la fermentazione in barrique del mosto, la svinatura ed il ritorno del vino in barrique per almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

**Moscato d'Asti D.O.C.G. "Bel Piano" (0,75 cl)** Cascina Fonda 2022 € 25,50

Profumo Netto intenso con note olfattive che ricordano l'uva Moscato e con netti sentori di fiori di acacia e di tiglio. Sapore Delicatamente dolce, ma non stucchevole, grazie ad una buona sapidità ed un finale aromatico che ricorda le sensazioni percepite all'olfatto.