

**WINE BAR**

# LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI AL CALICE OUR SELECTION OF WINES BY GLASS


## - CHAMPAGNE -

---

<b>Dom Perignon</b> Dom Perignon <i>Chardonnay 55%, Pinot Noir 45%</i>	€ 65,00
<b>Krug</b> <i>Krug Grand Cuvée</i> <i>Pinot Noir 66%, Chardonnay 34%</i>	€ 65,00
<b>Ruinart</b> Ruinart Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	€ 42,00
"R" de Ruinart <i>Chardonnay 44%, Pinot Noir 44%, Meunier 12%</i>	€ 32,00
Ruinart Rosè <i>Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%</i>	€ 45,00
<b>Möet &amp; Chandon</b> Möet & Chandon Réserve Impériale <i>Pinot Noir 40%, Meunier 30%, Chardonnay 30%</i>	€ 21,00
Möet & Chandon Brut Rosé Impérial <i>Pinot Noir</i>	€ 25,00
<b>Louis Roederer</b> Collection <i>Chardonnay 41%, Pinot Noir 33%, Meunier 26%</i>	€ 34,00
<b>Bollinger</b> Bollinger Special Cuvée <i>Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Meunier 15%</i>	€ 30,00

## - SPUMANTI ITALIANI -

---

<b>Ferrari - Trento</b> Perlé Bianco Riserva Brut-Doc <i>Chardonnay 100%</i>	€ 25,00
<b>Bellavista - Franciacorta</b>  <i>Brut Millesimato dedicato al Teatro alla Scala- Docg</i> <i>Chardonnay 72%, Pinot Nero 28%</i>	€ 23,00
Brut Grande Cuvée Alma Rosé - Docg <i>Chardonnay 65%, Pinot Noir 35%</i>	€ 24,00

## - VINI BIANCHI -

---

<b>Cantina Santadi</b> Villa di Chiesa-Igt <i>Vermentino 60%, Chardonnay 40%</i>	€ 18,00
<b>Capichera - Sardegna</b> Capichera Classico-Igt <i>Vermentino</i>	€ 22,00
<b>Marchesi Antinori Castello della Sala - Umbria</b> Cervaro della Sala-Igt <i>Chardonnay 90%, Grechetto 10%</i>	€ 24,00
<b>Jermann</b> Vintage Tunina-Igp <i>Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia</i>	€ 24,00
<b>Tenuta di Fiorano</b> Fiorano bianco <i>Grechetto, Viognier</i>	€ 21,00
<b>Baron de Ladoucette</b> Baron de L <i>Sauvignon Blanc</i>	€ 65,00
<b>Domäne Wachau</b> Grüner Veltliner Smaragd Achleiten <i>Grüner Veltliner</i>	€ 24,00
<b>Bodegas del Palacio de Fefiñanes</b> Albariño de Fefiñanes <i>Albariño</i>	€ 20,00

# LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI AL BICCHIERE

## OUR SELECTION OF WINES BY GLASS

### - VINI ROSÉ -

---

<b>Cantina Sociale di Santadi - Sardegna</b> Carignano del Sulcis Froris -Doc <i>Carignano del Sulcis</i>	€ 16,00
<b>Marchesi Antinori Fattoria Aldobrandesca - Toscana</b> Rosato A Fattoria Aldobrandesca -Igt <i>Aleatico sul Vulcano</i>	€ 19,00
<b>Chateau Minuty - Provenza</b> Minuty M-AOC <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>	€ 14,00

### - VINI ROSSI -

---

<b>Argiolas - Sardegna</b> Turriga-Igt <i>Cannonau 85%, Carignano 5%, Bovale 5%, Malvasia Nera 5%</i>	€ 35,00
<b>Agripunica - Sardegna</b> Barrua-Igt <i>Carignano 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5%</i>	€ 21,00
<b>Masi Agricola - Valpolicella</b> Amarone della Valpolicella Classico Costasera Riserva-Docg <i>Corvina 70%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Molinara 5%</i>	€ 38,00
<b>Josetta Saffirio</b> Barolo-Docg <i>Nebbiolo</i>	€ 27,00
<b>Gaja - Langhe</b> Barbaresco-Docg <i>Nebbiolo</i>	€ 115,00
<b>Marchesi de' Frescobaldi - Tenuta Castelgiocondo</b> Brunello di Montalcino Castelgiocondo-Doc <i>Sangiovese Grosso</i>	€ 24,00
<b>Marchesi Antinori - Tenuta Tignanello - Chianti</b> Tignanello-Igt <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	€ 55,00
<b>Finca Allende</b> Allende <i>Tempranillo</i>	€ 25,00

### - VINI DOLCI E DA MEDITAZIONE -

---

<b>Bellavista - Franciacorta</b> Franciacorta Nectar-Docg demi-sec <i>Chardonnay</i>	€ 16,00
<b>Argiolas - Sardegna</b> Angialis cl 37,5-Igt dolce <i>Nasco 85%, Malvasia di Cagliari 15%</i>	€ 12,00
<b>Castello della Sala - Umbria</b> Muffato della Sala cl 50-Igt dolce <i>Sauvignon 58%, Grechetto 24%, Sémillon 7%, Traminer aromatico 6%, Riesling, 5%</i>	€ 14,00
<b>Château Les Justices - Sauternes</b> Sauternes-AOC <i>Sémillon 85%, Sauvignon 10%, Muscadelle 5%</i>	€ 16,00

**ForteVillage**  
SARDEGNA