



## La miscita del mese...

### **BOLLICINE**

<i>Collalto-</i> Prosecco Superiore Valdobbiadene Conegliano Gaiò Extra Dry	€ 5,00
<i>Frescobaldi-</i> Metodo Classico Leonia Brut	€ 7,00
<i>Antica Fratta-</i> Franciacorta Essence Satèn	€ 8,00
<i>Ferrari-</i> Trentodoc Maximum Blanc de Blancs Brut	€ 8,00
<i>André Jacquart-</i> Vertus Blanc de Blancs Extra Brut	€ 10,00

### **BIANCHI**

<i>Audarya-</i> Vermentino di Sardegna	€ 5,00
<i>Piana dei Castelli-</i> Piana dei Castelli Bianco	€ 5,00
<i>Abbazia di Novacella-</i> Sylvaner Alto Adige Valle Isarco	€ 6,00
<i>Tenuta di Fessina</i> Etna bianco	€ 6,00
<i>La Crotta di Vegneron-</i> Chambave Muscat	€ 7,00
<i>Venica-</i> Ronco Bernizza Chardonnay	€ 8,00

### **ROSATI**

<i>Tenuta di Fessina</i> Etna Rosato	€ 7,00
--------------------------------------	--------

### **ROSSI**

<i>Ferraud-</i> Beaujolais Nouveau	€ 5,00
<i>Boscarelli-</i> Prugnolo Rosso di Montepulciano	€ 6,00
<i>Bio Vio-</i> Rossese Biologico	€ 6,00
<i>Speri-</i> Sant'Urbano Valpolicella Classico Superiore	€ 7,00

### **DOLCI**

<i>Col D'Orcia-</i> Pascena Moscadello di Montalcino	€ 6,00
--	--------