



La mescita del mese

BOLLICINE

<i>Collalto- Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore Extra Dry</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Antica Fratta- Franciacorta Brut</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Ca' Rugate- Metodo Classico Amedeo Pas Dosé</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Le Croix Montjoie- Cremant de Bourgogne</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Ferrari- Trentodoc Perlé 2017</i>	<i>€ 9,00</i>

BIANCHI

<i>Riserva della Cascina- IX Miglio Bianco</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Tenuta Ulisse- Cococciola Terre di Chieti</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Monsupello- Riesling 2021</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Venica- Chardonny Collio Ronco Bernizza</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Chagnoleau- Macon Village Clos Saint-Pancas</i>	<i>€ 10,00</i>

ROSSI- ROSE'

<i>Monsupello- Bonarda Vivave Vaiiolet</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Tramari- Rosé di Primitivo del Salento</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Dossi Retici – Nebbia in Valle Alpi Retiche Igt</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Bio Vio- Rossese Riviera Ligure di Ponente</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Moreau- Pinot Noir de Bourgogne Sous Montot</i>	<i>€ 10,00</i>

DOLCI

<i>Antinori – Muffato della Sala</i>	<i>€ 7,00</i>
--------------------------------------	---------------