

EPILOGUE - 115€

Pinot Nero, Allouchery Perseval, Francia Champagne, 12,5%

NATURE GRAN CRU BRUT - 75€

Pinot Noir 90% Chardonnay 10%, Benoit Lahaye, Francia Champagne, 12%

KALKSPITZ - 25€

Gruner Veltliner, Riesling, vitigni a b.r, Christoph Hoch, Austria, 10,5%

FRV 100 - 27€

Gamay, Domain des Terres Dorees, Francia Beaujolais, 13%

POIRE DE NORMANDIE - 24€

Domain Olivier, Normandia, 3%

BLANC DE NOIRS - 60€

Pinot Noir, Fleury, Francia Champagne, 12%

SOLO UVA BRUT - 32€

Chardonnay, Solouva, Lombardia, 12%

ROSANNA - 28€

Nebbiolo, Ettore Germano, Piemonte, 13%

MEUNIER PERPETUEL - 90€

Pinot Meunier, Famille Delouvin, Francia Champagne, 12%

METODO INTERROTTTO - 26€

Chardonnay, Pinot Nero, Furlani, Trentino, 12,5%

BLANC DE BLANCS - 80€

Chardonnay, Laherte Freres, Francia Champagne, 12,5%

L'EXTRABRUT - 55€

Pinot Noir 40% Pinot Meunier 40% Chardonnay 20%, Michel Laval, Francia Champagne, 12,5%

PBQ - 25€

Pinot Nero, Piccolo Bacco Quaroni, Lombardia, 12%

FALISTRA - 22€

Sorbara, Podere il Saliceto, Emilia, 12%

PET NAT VOL 1 - 30€

Müller Thurgau, Gruner Veltliner, Sauvignon Blanc, Weingut Fuchs und Hase, Austria, 11%