

# *i Vini al calice*

## **BOLLICINE**

<i>Classer Brut Balan</i>	<i>Glera</i>	<i>12% vol.</i>	<b>€ 3,00</b>
<i>Opera</i>			
<i>Metodo Classico</i>			
<i>Le Marchesine</i>	<i>Chardonnay, Pinot nero, Pinot Menier</i>	<i>12% vol.</i>	<b>€ 4,00</b>
<i>Blanquette de Limoux</i>	<i>Mauzac</i>	<i>12% vol.</i>	<b>€ 4,00</b>

## **VINI BIANCHI**

<i>Soave Tamellini</i>	<i>Garganega</i>	<i>11,5% vol.</i>	<b>€ 4,00</b>
<i>Pian S'Angelo</i>			
<i>Caprigliano</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>13% vol.</i>	<b>€ 3,00</b>
<i>Skarabocchio</i>	<i>Falanghina, Bombino</i>	<i>13% vol.</i>	<b>€ 3,00</b>

## **VINI ROSSI**

<i>Lambrusco Opere Brut</i>	<i>Gasparossa</i>	<i>12% vol.</i>	<b>€ 4,00</b>
<i>Chianti Classico</i>			
<i>Podere Aia</i>	<i>Sangiovese</i>	<i>13,5% vol.</i>	<b>€ 5,00</b>
<i>Negroamaro</i>			
<i>Masseria Pisari</i>	<i>Negroamaro</i>	<i>13,5% vol.</i>	<b>€ 4,00</b>
<i>Barolo Moscone</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>14% vol.</i>	<b>€ 8,00</b>