

# *i Vini al calice*

## **BOLLICINE**

<i>Prosecco Classer Brut Balan</i>	<i>Glera</i>	<i>12% vol.</i>	<b>€ 3,00</b>
<i>Giovane ribelle metodo classico "Moscone"</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>12% vol.</i>	<b>€ 5,00</b>
<i>Champagne Canard Deuchene Leonie Brut</i>	<i>Chardonnay, Pinot Meunier Pinot Noir</i>	<i>12% vol.</i>	<b>€ 10,00</b>

## **VINI BIANCHI**

<i>Grillo Sicilia</i>	<i>Grillo</i>	<i>13% vol.</i>	<b>€ 5,00</b>
<i>Rabaschiotto Talosa</i>	<i>Pinot grigio</i>	<i>12,5% vol.</i>	<b>€ 4,00</b>
<i>Margine Monastero dei Frati Bianchi</i>	<i>Vermentino, Durello Chardonnay</i>	<i>13% vol.</i>	<b>€ 5,00</b>

## **VINI ROSSI**

<i>Barbera d'Alba Moscone</i>	<i>Barbera</i>	<i>13% vol.</i>	<b>€ 5,00</b>
<i>Rosso Montalcino Argiano</i>	<i>Sangiovese</i>	<i>14,5% vol.</i>	<b>€ 5,00</b>
<i>Chianti classico Volpaia</i>	<i>Sangiovese, Merlot</i>	<i>13,5% vol.</i>	<b>€ 6,00</b>
<i>Cannonau La Rocciosa</i>	<i>Cannonau</i>	<i>13% vol.</i>	<b>€ 4,00</b>