



C A R T A
D E I V I N I



CHAMPAGNE

Piper-Heidsieck – Montaigne de Reims



Cuvée Brut essentiel
Pinot Nero, Pinot Meunier

€79 – €15 a glass

Vintage 2012
Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco

€115

"Una liaison rossa come l'amore quella che unisce e da vita al nome di una Maison come Piper-Heidsieck fin dal 1785.

Scelta da sempre da Reali di ogni tempo e presente fino ai giorni nostri sul grande schermo "

"Vado a letto con due gocce di Chanel N° 5 e mi sveglio ogni mattina con una coppa di Piper-Heidsieck. per scaldare il mio corpo"

Marilyn Monroe

Cullier – Montaigne de Reims

Millesime 2012
Chardonnay, Pinot Nero, meunier

€115

Moët – Epernay

Dom Perignon Vintage 2012
Chardonnay, Pinot Nero

€420

Bollinger – Ay

R.D. 2007
Chardonnay, Pinot Nero

€400

Voirin Jumel – Valle Della Marna

Premier Cru Bdn
Pinot Nero

€78

Auguste Huiban – Valle Della Marna

Grand Chardonnay
Chardonnay

€76

R.H. Coutier – Ambonnay

Cuvee Grand Vintage Gran Cru
Chardonnay, Pinot Nero

€94

Jean Plener – Bouzy

Brut Grand Cru
Chardonnay, Pinot Nero

€85

Cuvee Le Cercets Grand Cru Extra Brut
Pinot Nero

€145





Faniel Filaine – Damery

Brut Reserve

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

€70

Jean Moutardier – Epernay

Collection 1921

Meunier

€85

CHAMPAGNE ROSE

Piper - Heidsieck – Montaigne de Reims

Rose Sauvage

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

€17

R.H. Coutier – Ambonnay

Rose' Brut

Chardonnay, Pinot Nero

€95

METODI CREMANT

Cave de Ribeauville – Alsazia

Cremant D'alsace Aoc Brut P.N.

Pinto Bianco

€45

METODO CHARMAT

Serafini & Vidotto – Veneto

Prosecco Superiore Valdobbiadene

Glera

€43 – €8 a glass

METODO CLASSICO

Cembrani – Trento

Trento Doc 708 Extra Brut
Chardonnay

€65

Cave Monbt Blanc – Aosta

Blanc De Morge Extra Brut- 2019
Prie Blajnc

€54

Fontanafredda – Piemonte

Alta Langa Limited Edition 2018
Pinot Nero Chardonnay

€48 – €10 a glass

Monterossa – Lombardia

Franciacorta Brut Blanc De Blanc
Chardonnay

€66

METODO CLASSICO ROSE

Erpacrive – Piemonte

Rose' Dosaggio Zero M.C. – 2018
Nebbiolo

€68

Baldessari – Trentino

Dosaggio Zero Ros' Nativus
Nebbiolo

€61

Monterossa – Lombardia

Franciacorta Flamingo Brut Rose
Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco

€76

Marchesi Di Montalto – Lombardia

Oltrepo' Pavese Pinot Nero Brut Costa Del Vento 2017
Pinot Nero

€62

Murgo – Sicilia

Rose' Brut M.C.
Nerello Mascalese

€66





VINI BIANCHI GERMANIA

Paulinshof – Germania – Weingut

Urstuck Riesling Trocken 2022
Riesling

€41 – €9 a glass

VINI BIANCHI AUSTRIA

Weingut Frank – Austria – Weinviertel

Gruener Veltliner Kalk&loess 2022
Gruener Veltliner

€48

VINI BIANCHI FRANCIA

Domaine Gautheron

Petit Chablis 2020
Chardonnay

€66

Chablis Grand Cru Valmur 2020
Chardonnay

€126

Domaine Janson Parigot

Bourgogne Aligote 2020
Chardonnay

€69

Domaine Henri Poiron&fils

Domaine Des Quatre Routes 2021
Melon Du Bourgogne

€53

Domaine La Villaudiere

Sauvignon Blanc 2022
Sauvignon Blanc

€44 – €9 a glass

Gitton Pere&fils

Sancerre Blanc Xelis 2020
Sauvignon Blanc

€86

Chateau Du Trignon

Cotes Du Rhone Blanc Viognier 2022
Viognier

€53

VINI BIANCHI ITALIA

Le Vigne Di Zamo' – Friuli

Pinot Grigio Doc 2020

Pinot Grigiole

€35 – €9 a glass

Ronco Delle Acacie 2018

Chardonnay

€67

Ca'lojera Tenuta Tiraboschi – Lombardia

Lugana Della Lupa 2022

Turbiana

€44

Maixei – Liguria

Pigato Riviera Ligure Di Ponente 2023

Pigato

€48

Baron Longo – Trentino

Gewurztraminer Mitterberg Feurstein 2020

Gewurztraminer

€49

Volpe Pasini – Friuli

Ribolla Gialla 2023

Ribolla

€45

Villscheider – Trentino

Sylvaner Valle D'arco 2022

Sylvaner

€44

Poggio Ezio – Piemonte

Timorasso Terre Di Libarna Archetipo 2021

Timorasso

€54

Fontanafredda – Piemonte

Roero Arneis Predalupo 2020

Roero Arneis

€39

Chiesina Di Lacona – Toscana

Elba Bianco 2022

Procanico, Ansonica, Vermentino, Viognier

€43





Tenuta Cafaggiolo – Toscana

Elettrice 2019
Chardonnay

€60

San Patrignano – Emilia Romagna

Aulente Bianco 2023
Chardonnay, Sauvignon

€35

Panizzi – Toscana

Vernaccia Di San Gimignano 2023
Vernaccia

€36 – €9 a glass

La Staffa – Marche

Verdicchio Castello Di Jesi Classico Sup. 2022 – Bio
Verdicchio

€40

Selva Di Sotto 2019
Verdicchio

€95

Ausonia – Abruzzo

Macahon 2021 – Bio
Pecorino

€40

Marisa Cuomo – Campania

Furore Bianco 2023
Falanghina, Biancolella

€64

Benanti – Sicilia

Etna Bianco 2020 – Bio
Carricante, Minnella, Grecanico

€61

Tanca Gioia – Sardegna

Vermentino Di Sardegna Ventou De Ma 2022
Vermentino

€45

ROSE FRANCIA

Domaine De L'amerigue – Cote De Provence

L'amerigue 2023

Granche, Cinsault, Syrah

€45 – €9 a glass

ROSE ITALIA

Le Vigne Di Zamo' – Friuli

Pinot Grigio Ramato 2022

Pinot Grigio

€43

Ca'lojera – Lombardia

Chiaretto Classico 2023

Marzemino, Gropello, Sangiovese, Barbera

€39

Chiesina Di Lacona – Elba Toscana

Elba Rosato 2022

Sangiovese, Aleatico

€43

ROSSI AUSTRIA

Auer Michael – Austria

Pinot Noir 2021

Pinot Nero

€52

ROSSI FRANCIA

Domaine Virely Rougeot

Bourgogne Pinot Noir 2021

Pinot Nero

€68

Pommard 1er Cru Clos De Arvelets 2020

Pinot Nero

€125

Chateau Sainte Barbe

Bordeaux Superieur 2016

C. Franc, C. Sauvignon, Petit Verdot

€46 – €10 a glass





Chateau La Creation

Pomerol Aoc 2018
Merlot, C.Franc,c.sauvignon

€98

Chateau Tayac

Cuvee Nicolas Margaux 2019
C. Franc, Merlot, Petit Verdot

€62

Domaine Du Vieux Lazaret

Chateauneuf Du Pape Cuvee Exceptionelle Rouge 2020
Grenche Noir, Mouvedre, Syrah

€145

Chateau Du Trignon

Cotes Du Rhone Rouge 2020
Grenche Syrah Mouvedre Cinsault

€54

ROSSI ITALIA

Balgera – Lombardia

Valtellina Superiore "Sassella" Riserva 2007
Nebbiolo, Chaivennasca

€80

Marchesi Di Montalto – Lombardia

"Pero' Ripasso" Pinot Nero 2021
Pinot Nero

€50

El Zeremia – Trentino

Gropello Di Revo' 2022
Groppello

€41

Baron Longo – Trentino

Lagrein "Mittemberg Friedberg" 2018 – Bio
Lagrein

€66

Baldessari Michela – Trentino

Peterle Teroldego 2018 – Bio
Teroldego

€52

Serafini & Vidotto – Veneto

Pinot Nero "Giovane" 2022

Pinot Nero

€46 – €9 a glass

Boschi S. Francesco – Piemonte

Barbera D'alba Superiore Vigna Le Masserie – 2020

Barbera

€50

Borgogno – Piemonte

Barolo Cannubi Docg 2018

Nebbiolo

€150

Casa E. Di Mirafiore – Piemonte

Barolo Paiagallo Docg 2018

Nebbiolo

€105

Langhe Nebbiolo Doc 2021

Nebbiolo

€59

Cascina Morassino – Piemonte

Ovello Barbaresco Docg 202

Onebbiolo

€89

Gatto Pierfrancesco – Piemonte

Ruche' Di Castagnole Monferrato 2022

Ruche'

€45

Travaglini – Piemonte

Gattinara 3 Vigne 2019

Nebbiolo

€84

Tenuta San Guido – Toscana

Sassicaia 2018

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

€620

Tenuta Cafaggiolo – Toscana

Averado Pinot Nero 2018

Pinot Nero

€64





Micheletti – Toscana

Bolgheri Rosso 2022

merlot, C.Franc

€39

Bolgheri Rosso Superiore Guardione 2021

Cabernet Sauvignon

€70

Podere Fornacella – Toscana

Rosso Di Montalcino 2022 – Bio

Sangiovese

€48

Podere Fornacella – Toscana

Brunello Di Montalcino 2019 – Bio

Sangiovese

€75 – €17 a glass

Colombaio Di Cencio – Toscana

Chianti Classico Monticello 2021

Sangiovese

€46

Fattoria Ambra – Toscana

Carmignano Montefortini 2020 – Bio

Sangiovese, Canaiolo, C.Sauvignon

€45

Benanti – Sicilia

Etna Rosso 2021

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

€57

VINI DOLCI

Chateau Lamothe Despujols – Sautern

Chateau Lamothe 2016 Sautern Grand Cru -750ml
Semillion, Sauvignon, Muscadelle

€83 – €15 a glas

Borgogno – Piemonte

Barolo Chinato "Le Riche" – 375ml
Nebbiolo

€67 – €12 a glas

Ca'lojera – Veneto

Passito Ravel – 375ml
Malvasia, Trebbiano Di Lugana

€48 – €9 a glas

Colombaio Di Cencio – Toscana

Vin Santo 2009 – 375ml
Sangiovese

€70 – €12 a glas

La Morandina – Piemonte

Moncucco Moscato D'asti 2023
Moscato

€40





ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena), 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, macadamia o noci del queensland), 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e Solfiti (maggiore di 10 mg/kg o 10 mg/lt) 13. Lupini, 14. Molluschi

FOOD ALLERGENS

1. Cereals containing gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Fruits in shell, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds 12. sulphur dioxide, 13. Lupine, 14. Mollusc