# BOLLICINE METODO CLASSICO

## Lessini Durello Doc:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Brut Corte Giacobbe* | | *Dal Cero* | *(Durella Chardonnay)* | *€* | *39,00* |
| *Dosaggio Zero Cuvée Augusto* | *2017* | *Dal Cero* | *(Durella)* | *€* | *56,00* |
| *Dosaggio Zero Cuvée Augusto* | *2019* | *Dal Cero* | *(Durella)* | *€* | *52,00* |
| *Viola Brut* | *2019* | *Fongaro* | *(Durella)* | *€* | *42,00* |
| *Verde Pas Dosé* | *2020* | *Fongaro* | *(Durella)* | *€* | *45,00* |
| *Nera Pas Dosé* | *2017* | *Fongaro* | *(Durella)* | *€* | *60,00* |

## Langhe Doc:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Dosaggio Zero Valentino Rosè* | *2018* | *Podere R.d.M.* | | *€* | *95,00* |
| *Brut Cuvée speciale Door 175th Valentino* | *2010* | *Podere R.d.M.* | *(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)* | *€* | *120,00* |

## Trento Doc:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Brut blanc de blanc* | | *Maso Martis* | *(Chardonnay)* | *€* | *50,00* |
| *Extra brut Rosè* | *2022* | *Maso Martis* | *(Pinot Nero)* | *€* | *55,00* |
| *Brut Blanc de Blanc Brezza* | *2018* | *Cantina Riva D.G.* | *(Chardonnay)* | *€* | *50,00* |
| *Brut Perlè* | *2019* | *Ferrari* | *(Chardonnay)* | *€* | *60,00* |
| *Giulio Ferrari Ris. Fondatore* | *2015* | *Ferrari* | *(Chardonnay)* | *€* | *240,00* |

## Garda Doc:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Brut Costaripa* | | *Mattia Vezzola* | *(Chardonnay)* | *€* | *42,00* |
| *Brut Creant Costaripa* | | *Mattia Vezzola* | *(Chardonnay)* | *€* | *45,00* |
| *Brut Rosé Costaripa* | | *Mattia Vezzola* | *(Chardonnay, P.Nero)* | *€* | *45,00* |

# CHAMPAGNE

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Brut 0,375L G.Cru* | | *Bernard Bremont* | *(P.Nero, Chardonnay)* | *€* | *50,00* |
| *Brut G.Cru* | | *Bernard Bremont* | *(P.Nero, Chardonnay)* | *€* | *100,00* |
| *Brut Rosè G.Cru* | | *Bernard Bremont* | *(Chardonnay, P.Nero)* | *€* | *110,00* |
| *Brut Les Beurys G.Cru* | *2017* | *Bernard Bremont* | *(Pinot Nero)* | *€* | *140,00* |
| *Extra Brut Réserve* | | *Thierry Fournier* | *(Meunier, Chardonnay, P.N.)* | *€* | *75,00* |
| *Brut Royale Réserve P.Cru* | | *Philipponnat* | *(P.N. Char, P.M.)* | *€* | *100,00* |
| *Non Dosé Royale Réserve P.Cru* | | *Philipponnat* | *(P.N. Char, P.M.)* | *€* | *110,00* |
| *Collection 243* | | *Louis Roederer* | *(P.N. Char, P.M.)* | *€* | *100,00* |
| *Brut Special Cuvée* | | *Bollinger* | *(P.N. Char, P.M.)* | *€* | *110,00* |
| *Brut Reserve* | | *Billecart-Salmon* | *(P.M. P.N. Char)* | *€* | *100,00* |
| *Brut Reserve* | | *Pol Roger* | *(P.N. Char, P.M.)* | *€* | *100,00* |
| *Brut* | | *Ruinart* | *(P.N. Char, P.M.)* | *€* | *110,00* |
| *Brut Rosè* | | *Ruinart* | *(P.N. Chardonnay)* | *€* | *160,00* |
| *Brut Blanc de Blancs* | | *Ruinart* | *(Chardonnay)* | *€* | *160,00* |
| *Grand Cuvée 171 ÈME ÉDITION* | | *Krug* | *(P.N. Char, P.M.)* | *€* | *400,00* |
| *Brut Vintage* | *2013* | *Dom Pérignon* | *(Chardonnay, P.N.)* | *€* | *380,00* |

## Cremant de Bourgogne:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| *Brut* | *Moutard* | *(Chardonnay, P.N.)* | *€* | *47,00* |
| *Brut Rosè* | *Moutard* | *(Pinot Nero)* | *€* | *49,00* |
| *Brut Rosè* | *Vitteaut-Alberti* | *(Pinot Nero)* | *€* | *49,00* |

# BIANCHI DEL VENETO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Soave Classico Fonte* | *2025* | *Canoso* | *(Garganega)* | *€* | *25,00* |
| *Soave Classico Superiore Verso Le Coste* | *2023* | *Canoso* | *(Garganega)* | *€* | *30,00* |
| *Soave Classico Superiore Verso Le Coste* | *2020* | *Canoso* | *(Garganega)* | *€* | *38,00* |
| *Soave Monte Calvarina* | *2025* | *Corte Giacobbe* | *(Garganega)* | *€* | *25,00* |
| *Soave Classico Calvarino* | *2024* | *Pieropan* | *(Garganega, Trebbiano di Soave)* | *€* | *40,00* |
| *San Vincenzo* | *2025* | *Anselmi* | *(Garganega, Chardonnay, Sauvignon)* | *€* | *29,00* |
| *Capitel Foscarino* | *2023* | *Anselmi* | *(Garganega, Chardonnay)* | *€* | *39,00* |
| *Capitel Croce* | *2022* | *Anselmi* | *(Garganega)* | *€* | *41,00* |
| *Lugana* | *2025* | *Ottella* | *(Turbiana)* | *€* | *25,00* |
| *Lugana Le Creete* | *2025* | *Ottella* | *(Turbiana)* | *€* | *35,00* |
| *Bianco Secco* | *2024* | *Quintarelli* | *(Garganega, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano)* | *€* | *70,00* |

# ROSATI D’ITALIA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Rosesroses* | *2025* | *Ottella* | *(Lagrein, Corvina, Rondinella)* | *€* | *25,00* |

# BIANCHI D'ITALIA

## Trentino Alto Adige:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Pinot Grigio* | *2024* | *Abbazia di Novacella* | | *€* | *32,00* |
| *Pinot Grigio Monte Mes* | *2025* | *Castelfeder* | | *€* | *28,00* |
| *Sylvaner* | *2024* | *Abbazia di Novacella* | | *€* | *32,00* |
| *Gewurztraminer* | *2025* | *Abbazia di Novacella* | | *€* | *35,00* |
| *Exilissi* | *2012* | *Baron di Pauli* | *(Gewurztraminer)* | *€* | *68,00* |

## Friuli Venezia Giulia:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Sharis* | *2025* | *Felluga* | *(Chardonnay/Ribolla Gialla)* | *€* | *29,00* |
| *Ronco del Cerò* | *2023* | *Venica & Venica* | *(Sauvignon)* | *€* | *48,00* |
| *Jesera* | *2023* | *Venica & Venica* | *(Pinot Grigio)* | *€* | *46,00* |
| *L'Adelchi* | *2022* | *Venica & Venica* | *(Ribolla Gialla)* | *€* | *52,00* |
| *Eclisse* | *2024* | *La Roncaia* | *(Sauvignon)* | *€* | *34,00* |
| *Friulano* | *2023* | *La Roncaia* | *(Tocai)* | *€* | *34,00* |
| *Ribolla Gialla* | *2023* | *La Roncaia* | | *€* | *34,00* |

## Piemonte:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Rossj-Bass* | *2023* | *Gaja* | *(Chardonnay)* | *€* | *125,00* |
| *L'Angelica* | *2023* | *Rocche dei Manzoni* | *(Chardonnay)* | *€* | *69,00* |
| *Langhe Nas-cetta* | *2023* | *Cascina Guercina* | | *€* | *30,00* |
| *Roero Arneis* | *2024* | *Cascina Guercina* | | *€* | *30,00* |

## Campania:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Falanghina Fontana della Loggia* | *2025* | *Vinosia* | | *€* | *27,00* |
| *Greco di Tufo L'Ariella* | *2025* | *Vinosia* | | *€* | *29,00* |
| *Fiano d'Avellino Le Grade* | *2025* | *Vinosia* | | *€* | *29,00* |
| *Irpinia Bianco Sintonia* | *2023* | *Vinosia* | *(Fiano, Greco)* | *€* | *32,00* |
| *Falanghina Campo della Luna* | *2024* | *Passo delle Tortore* | | *€* | *28,00* |
| *Fiano d'Avellino Belvedere* | *2024* | *Vinosia* | | *€* | *40,00* |

## Sicilia:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Grillo Zahara Riserva* | *2024* | *Casa di Grazia* | *(Grillo)* | *€* | *37,00* |
| *Grillo Per Mari* | *2025* | *Casa di Grazia* | *(Grillo)* | *€* | *30,00* |

## Sardegna:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Karmis cuvéè* | *2024* | *Contini* | *(Vernaccia, Vermentino)* | *€* | *34,00* |
| *Sole di Sardegna* | *2025* | *Montespada* | *(vermentino sup.)* | *€* | *34,00* |
| *Sabbialuce* | *2025* | *Montespada* | *(vermentino sup.)* | *€* | *34,00* |

# VINI DEL MONDO

## Francia Bianchi:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Sancerre* | *2025* | *LaFond* | *(Sauvignon)* | *€* | *75,00* |
| *Sancerre Blanc* | *2021* | *Paul Prieur* | *(Sauvignon Blanc)* | *€* | *82,00* |
| *Pouilly Fumè* | *2022* | *La Doucette* | *(Sauvignon)* | *€* | *72,00* |
| *Pouilly Fumè* | *2022* | *Corty* | *(Sauvignon)* | *€* | *55,00* |
| *Chablis* | *2024* | *Moutard* | | *€* | *58,00* |

## Francia Rossi:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Pauillac Gran.Crù Classè* | *2008* | *Chateau Batailley* | *(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)* | *€* | *180,00* |

## Germania Bianchi:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| *Riesling Julius Treis* | *2023* | *Riesling* | *€* | *38,00* |
| *Riesling Rebel Riesling* | *2024* | *Riesling* | *€* | *34,00* |

## America Bianchi:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| *Evolution Chardonnay* | *2018* | *Ilaria Accordini* | *€* | *75,00* |

## America Rossi:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| *Virginia Cabernet Sauvignon Reserve* | *2013* | *Barboursville* | *€* | *84,00* |

# ROSSI D'ITALIA

## Veneto:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Valpolicella Superiore Terra* | *2021* | *Canoso* | *(Corvina, Rondinella, Molinara)* | *€* | *25,00* |
| *Valpolicella Classico* | *2025* | *Le Salette* | *(Corvina, Rondinella, Molinara)* | *€* | *25,00* |
| *Valpolicella Superiore Ripasso* | *2023* | *Dal Cero* | *(Corvina, Rondinella, Molinara)* | *€* | *40,00* |
| *Valpolicella Superiore Monte Lodoletta* | *2017* | *Dal Forno* | *(Corvina, Rondinella)* | *€* | *150,00* |
| *Realda* | *2020* | *Anselmi* | *(Cabernet Sauvignon)* | *€* | *45,00* |
| *Amarone* | *2004* | *Bertani* | *(Corvina, Rondinella)* | *€* | *260,00* |
| *Amarone Monte Lodoletta* | *2017* | *Dal Forno* | *(Corvina, Rondinella)* | *€* | *520,00* |

## Toscana:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Sassicaia* | *2017/2019* | *Tenuta San Guido* | *(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)* | *€* | *520,00* |
| *Lucente* | *2022* | *Frescobaldi* | *(Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon)* | *€* | *68,00* |

## Piemonte:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Dolcetto d'alba* | *2024* | *Cascina Guercina* | *(dolcetto)* | *€* | *30,00* |

## Trentino Alto Adige:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Pinot nero Buchholz* | *2023* | *Castelfeder* | *(Pinot Nero)* | *€* | *40,00* |

## Sicilia:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Frappato* | *2023* | *Casa di Grazia* | | *€* | *35,00* |

# VINI DA DESSERT E MEDITAZIONE

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Passito i Capitelli* | *2023* | *Anselmi* | *(Garganega)* | *€* | *42,00* |
| *Recioto della Valpolicella Cl.* | *2012* | *Bussola* | *(Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve)* | *€* | *85,00* |
| *Horus Moscato Passito* | *2025* | *Monte Spada Agricola* | *(Moscato)* | *€* | *85,00* |

# GRANDI FORMATI

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Brut G.Cru 1,5L* | | *Bernard Bremont* | *(P.Nero, Chardonnay)* | *€* | *210,00* |
| *Dosaggio Zero Valentino 1,5L* | *2009* | *Podere R.d.M.* | | *€* | *260,00* |
| *Ronco del Cerò 1,5L* | *2018* | *Venica* | | *€* | *84,00* |
| *Oltre 1,5L* | *2017* | *Canoso* | *(Manzoni, Trebbianella di Soave)* | *€* | *95,00* |
| *Soave Classico Sup. Verso Le Coste 1,5L* | *2021* | *Canoso* | | *€* | *84,00* |
| *Soave Classico Fonte 1,5L* | *2023* | *Canoso* | | *€* | *55,00* |
| *Lugana 1,5L* | *2022* | *Ottella* | *(Turbiana)* | *€* | *55,00* |
| *Brut 1,5L* | | *Lagertal* | *(Chardonnay)* | *€* | *85,00* |
| *Holunder 1,5L* | *2020* | *Lagertal* | *(Goldtraminer)* | *€* | *60,00* |
| *Vi Veri Cabernet Sauvignon 1,5L* | *2021* | *Casa di Grazia* | | *€* | *80,00* |

# VINI AL CALICE

## BOLLICINE

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Brut Corte Giacobbe* | | *Dal Cero* | *(Durella Chardonnay)* | *€* | *7,00* |
| *Brut Blanc de Blanc brezza* | *2018* | *Cantina di Riva* | *(Chardonnay)* | *€* | *8,00* |
| *Champagne Réserve* | | *Thierry Fournier* | *(P.N., Meunier, Chardonnay)* | *€* | *12,00* |

## BIANCHI

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Sole di Sardegna Vermentino* | *2025* | *Montespada* | *(Vermentino)* | *€* | *7,00* |
| *Lugana* | *2025* | *Ottella* | *(Turbiana)* | *€* | *6,00* |
| *Soave Superiore Verso* | *2023* | *Canoso* | *(Garganega)* | *€* | *8,00* |
| *Grillo Zahara Riserva* | *2024* | *Casa di Grazia* | | *€* | *7,00* |

## ROSSI D'ITALIA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Frappato Laetitya* | *2023* | *Casa di Grazia* | *(Frappato)* | *€* | *7,00* |
| *Valpolicella* | *2025* | *Le Salette* | *(Corvina, Rondinella, Molinara)* | *€* | *8,00* |
| *Valpolicella Sup. Ripasso* | *2021* | *Dal Cero* | *(Corvina, Rondinella, Molinara)* | *€* | *9,00* |

CORAVIN™
Stop opening, start tasting.

*Cortesi ospiti,*

*Per potervi offrire un eccellente prodotto al calice ci siamo affidati a Coravin il numero 1 al mondo nel metodo di conservazione del vino.*

*Abbina il vino alle tue portate anziché limitarti alla sola bottiglia, al Beluga hai l'opportunità di scegliere il vino che vuoi in libertà e in base ai tuoi gusti.*

*Alla salute. Massimo*

RISTORANTE
Beluga