Molo 92

La selezione del sommelier



FRESCO & SECCO · AROMATICO & FLOREALE · MORBIDO & FRUTTATO · MINERALE & SAPIDO · FINE & STRUTTURATO

BOLLICINE

- Natusia Brut, Pastori Colombo — 28
  (Piemonte, metodo classico, Pinot nero-Chardonnay)
- 500 Rosè, Terre dei Santi — 21
  (Piemonte, metodo charmat, Freisa d'Asti)
- Franciacorta Extra Brut, Berlucchi '61 — 42
  (Lombardia, metodo classico, Chardonnay-Pinot nero)
- Franciacorta Satèn, Berlucchi '61 — 48
  (Lombardia, metodo classico, Chardonnay)
- Franciacorta Rosè, Berlucchi '61 — 50
  (Lombardia, metodo classico, Chardonnay-Pinot nere)
- Valdobbiadene Superiore Extra Dry, Colli Impervi — 25
  (Veneto, metodo charmat, Glera)
- Symphonia Extra Brut, Colli Impervi — 20
  (Veneto, metodo charmat, Glera)
- Champagne Brut, Drappier Carte d'Or — 60
  (Francia Aube, Pinot nero-Pinot meunier-Chardonnay)
- Champagne Blanc de Blancs, Diebolt Vallois — 65
  (Francia Côte des blancs, Chardonnay)

VINI BIANCHI

- Arneis, Terre dei Santi — 19
  (Piemonte Terre Alfieri, Arneis)
- Erbaluce di Caluso, Vite Colte — 21
  (Piemonte, Erbaluce)
- Tra Donne Sole, Vite Colte — 23
  (Piemonte, Sauvignon)
- Derthona Timorasso, Vite Colte — 33
  (Piemonte Colli Tortonesi, Timorasso)
- Cinerino, Marziano Abbona — 38
  (Piemonte Langhe, Viognier)
- Gewürztraminer, Kellerei Eisacktal — 26
  (Alto Adige Valle Isarco, Traminer)
- Pinot Grigio, Kellerei Eisacktal — 23
  (Alto Adige Valle Isarco, Pinot grigio)
- Lobelia, Cecchi — 22
  (Toscana, Vermentino-Trebbiano-Chardonnay)
- Falanghina, Passo delle Tortore — 24
  (Campania, Falanghina)
- Fiano, Passo delle Tortore — 33
  (Campania, Fiano)
- Etna Bianco, Massimo Lentsch — 35
  (Sicilia, Carricante)
- Vola Vola, Fina — 24
  (Sicilia, Viognier)
- Kikè, Fina — 25
  (Sicilia, Traminer-Sauvignon Blanc)
- Kebrilla, Fina — 21
  (Sicilia, Grillo)

VINI ROSÉ

- L'Mè, Roagna — 19
  (Piemonte, Nebbiolo)
- Calipte, Cecchi — 22
  (Toscana, Sangiovese)
- Vetere, San Salvatore — 30
  (Campania, Aglianico)
- Hanami, Fina — 23
  (Sicilia, Merlot)
- Côtes de Provence, Domaine Le Rouillère — 28
  (Francia Saint-Tropez, Grenache-Cinsault-Syrah)

VINI ROSSI

- Taka Si, Terre dei Santi — 20
  (Piemonte, Freisa-Nebbiolo)
- Nero d'Avola Bio, Fina — 21
  (Sicilia, Nero d'Avola)

VINI DA DESSERT

- La Bella Estate, Vite Colte (375 ml) — 28
  (Piemonte, Moscato Bianco)
- Moscato d'Asti, Gianni Doglia — 21
  (Piemonte, Moscato bianco)
- Passito di Pantelleria, Jemmara (500 ml) — 50
  (Sicilia, Zibibbo)

LA SELEZIONE DEI VINI AL CALICE
VARIA STAGIONALMENTE.
CHIEDERE AL PERSONALE.