

## La mescita

### Le Bolle

<b>Prosecco Extra Brut</b>	_	Bele Casel	_	Glera	_	Veneto	_	5.00
<b>Perle Noire</b>	_	Ocre Rouge	_	P.Noir/Chardonnay	_	Garde	_	8.00
<b>Champagne Brut Tradition</b>	_	Mazet	_	P.Meunier/P.Noir/Chardonnay	_			13.00
<b>Champagne Rosé Extra Brut</b>	_	Piollot	_	P.Noir/Chardonnay	_	Marne	_	14.00

### I Bianchi

<b>Bel Capriolo 2020</b>	_	Ribolla/Friulano...	_	Gabì	_	F.V.G	_	6.00
<b>Malvasia 2019</b>	_	Malvasia	_	Grgic	_	Friuli Venezia Giulia	_	7.00
<b>Les Jardins des Pères 2020</b>	_	Grenache Gris	_	Clos des Pères	_	Languedoc	_	7.00
<b>Kblanc 2020</b>	_	C.Franc/Chenin	_	S.Rocher	_	Loira	_	8.00

### Rosato

<b>Il était une fois 2020</b>	_	Cinsault/Carignan	_	Clos des Pères	_	Languedoc	_	6.00
-------------------------------	---	-------------------	---	----------------	---	-----------	---	------

### I Rossi

<b>Cu Sapi 2019</b>	_	Dolcetto	_	Il Vino e le Rose	_	Piemonte	_	5.00
<b>Pèlroge 2018</b>	_	Merlot/K.Franc	_	D.de l'Astré	_	Dordogna	_	7.00

**Birre:** Session IPA/Blanche/Triple/DDH Pale Ale \_ Rebel's \_ 7.00

**Il nostro Barnaba Spritz** con Porto, Prosecco e Tonica \_ 9.00

... per il dessert

**Banyuls** \_ Baillaury \_ 8.00

**Passito** \_ 8.00

**TraMos** \_ La cantina di Cuneaz Nadir \_ 7.00

**Pedro Ximenez Cosecha 2017** \_ T. Albalà \_ 8.00

**Porto Rosso** \_ 5.00

—