



# spumanti

“Gli spumanti che un tempo venivano considerati soprattutto vini per brindare e festeggiare, nel tempo sono diventati grandi protagonisti sulle tavole, complice di questo avvenimento è senz’ altro la loro versatilità in abbinamento”.

## FRANCIACORTA

### **DERBUSCO CIVES**

DOPPIO ERRE DI  
EXTRA BRUT  
chardonnay, pinot nero  
€ 40

### **BOSIO**

SATÈN  
chardonnay  
€ 35

### **LA MONTINA**

ROSÈ DEMI SEC  
chardonnay, pinot nero  
€ 32

### **BOSIO**

NATURE MILLESIMATO  
chardonnay, pinot nero  
€ 45

### **RONCO CALINO**

BRUT  
chardonnay, pinot nero  
€ 36

### **CA' DEL BOSCO**

VINTAGE SATÈN  
chardonnay, pinot bianco  
€ 72

**MOSNEL**

EBB

EXTRA BRUT MILLESIMATO  
chardonnay

€ 58

**MONTEROSSA**

CABOCHON

BRUT

chardonnay, pinot nero

€ 90

**BELLAVISTA**

TEATRO LA SCALA

BRUT MILLESIMATO

chardonnay, pinot nero

€ 60

**UBERTI**

MAGNIFICENTIA

SATÈN MILLESIMATO

chardonnay

€ 48

**BARONE PIZZINI**

BAGNADORE

DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO RISERVA

chardonnay, pinot nero

€ 50

**CAVALLERI**

COLLEZIONI GRANDI CRU

DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO RISERVA

chardonnay

€ 50

## CHAMPAGNE

### **ENCRU**

GRANDE CUVÉE BLANC DE BLANCS  
GRAND CRU BRUT  
chardonnay  
€ 80

### **GEORGES VESSELLE**

BLANC DE NOIR GRAND CRU EXTRA BRUT  
pinot noir  
€ 65

### **ANDRÈ ROGER**

ROSÉ DE SAIGNÉE GRAND CRU BRUT  
pinot noir  
€ 60

### **BRUNO PAILLARD**

PREMIÈRE CUVÉE EXTRA BRUT  
chardonnay, pinot noir  
€ 85

### **DELAMOTTE**

BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT  
chardonnay  
€ 100

### **BILLECART-SALMON**

ROSÉ BRUT  
chardonnay, pinot noir, meunier  
€ 110

### **R. POUILLON**

LES BLANCHIENS  
PREMIER CRU BRUT MILLESIMATO  
chardonnay, pinot noir  
€ 110

### **JACQUESSON 744**

CUVÉE EXTRA BRUT  
chardonnay, pinot noir, meunier  
€ 110

### **AGRAPART**

7 CRUS BRUT  
chardonnay, pinot noir  
€ 100

### **HENRI GIRAUD**

BLANC DE CRAIE BRUT  
chardonnay  
€ 100

# bianchi

"C' è forse altro vino che meglio dei bianchi riesce a farsi desiderare con tanta facilità?"

## VINI BIANCHI FERMI ITALIANI

### **SAN MARZANO**

EDDA  
SALENTO IGP  
chardonnay  
€ 30

### **BENANTI**

ETNA BIANCO DOC  
SICILIA  
€ 30

### **ARGIOLAS**

MERÍ  
VERMENTINO  
€ 28

### **MASTROBERNARDI**

FIANO DI AVELLINO  
CAMPANIA  
€ 30

### **VILLA BUCCI**

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI  
CLASSICO SUPERIORE  
MARCHE  
€ 28

### **PIEROPAN**

CRU CALVARINO  
VENETO  
garganega  
€ 30

### **VINI BELLUZZO**

SOLEVA  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
friulano  
€ 38

**VIETTI**  
ROERO ARNEIS  
PIEMONTE  
€ 28

**VIGNETI MASSA**  
DERTHONA  
PIEMONTE  
timorasso  
€ 28

**CÀ MAIOL**  
PRESTIGE  
LUGANA - LOMBARDIA  
turbiana  
€ 28

**J. HOFSTATTER**  
GEWURZTRAMINER  
€ 36

## VINI BIANCHI FERMI ESTERI

### **ALAIN GEOFFRY**

CHABLIS PREMIERE CRU  
FOURCHAME  
BOURGOGNE - FRANCIA  
Chardonnay  
€ 45

### **LAPORTE**

LES DUCHESSES  
POILLY FUMÈ - LOIRA - FRANCIA  
sauvignon blanc  
€ 38

### **EMERICH-SCHONLEBER**

MONZINGER  
NAHE - GERMANIA  
riesling kainett  
€ 33

### **ATTEMS**

SAUVIGNON  
€ 28

## MACERATI ITALIANI

### **SKERK**

VITOSKA  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
€ 38

### **SKERK**

MALVASIA  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
€ 38

## MACERATO ESTERO

### **SLAVCECK**

REBULA  
VIPAVSKA DOLINA  
ribolla gialla  
€ 32

## FRIZZANTE ITALIANO

### **MARIOTTI**

SMARZEN  
BIANCO DELL' EMILIA  
trebbiano romagnolo, malvasia di candia  
€ 22



“Il calore dei rossi e la freschezza dei bianchi, caratteristiche che si incontrano,  
si mescolano e si esaltano soltanto nel vino rosato.”

## ROSATI FERMI ITALIANI

### **SAN MARZANO**

TRAMARI  
PUGLIA  
primitivo  
€ 24

### **COSTARIPA**

#### **MATTIA VEZZOLA**

ROSAMARA  
VALTÈNESI CHIARETTO  
DESENZANO DEL GARDA - LOMBARDIA  
groppello, marzemino, sangiovese, barbera  
€ 24



# rossi

“Un giorno incontrai due pescatori pugliesi che suonavano triglie d’ una spanna come fossero flauti trasversi e ogni tanto bevevano da un fiasco di rosso che pareva il sangue di un drago.

[Perché?] lo inquisii. E uno di loro: [Perché ci piace.]” Il rosso con il pesce è libertà.

Gianni Brera

## VINI ROSSI FERMI ITALIANI

### **TOMARESCA**

MASSERIA MAIME

PUGLIA  
negroamaro

€ 35

### **BENANTI**

ETNA ROSSO

SICILIA  
nerello mascalese

€ 30

### **LIVIO FELLUGA**

VERTIGO

ROSSO I.G.T. VENEZIA GIULIA

€ 30

## VINO ROSSO FRIZZANTE ITALIANO

### **PALTRINIERI**

L' ECLISSE

LAMBRUSCO DI SORBARA  
EMILIA ROMAGNA

€ 20

# dessert

### **CA' D'GAL**

LUMINE

MOSCATO D'ASTI DOCG

CANELLI-PIEMONTE

€ 30

# sake

“Il sake vive. Vedi...anche il sake, come noi esseri umani,  
non diventa un sakè buono se non lo curi.”

Jirò Taniguchi

## **HATSUMAGO DENSHO**

HONJOZO

€ 13 330 ml

## **KONISHI HIYASHIBORI GOLD**

DAGINJO

€ 26 720 ml

## **NINKI GOLD**

JUNMAI DAIGINJO

€ 28 720 ml

## **OKIMASUME GINPA**

JUNMAI

€ 38 720 ml

## **KODAKARA YUZU**

FRUIT SAKE

€ 42 720 ml

## **AL BICCHIERE**

### **HATSUMAGO DENSHO**

HONJOZO

€ 5

### **KODAKARA YUZU**

FRUIT SAKE

€ 8



#yugenloungerestaurant