

Bollicine

<i>Visage de Canaille – Baricchi</i>	<i>Piemonte</i>	€. 29,00
<i>Champagne Blanc de Blanc – Dubois</i>	<i>Avize (Francia)</i>	€. 40,00
<i>Champagne Rosè – Philipponnat</i>	<i>Francia</i>	€. 75,00
<i>Champagne L'Amateur – Lèclapart</i>	<i>Francia</i>	€. 80,00
<i>Champagne Chartogne Taillet – Sainte Anne</i>	<i>Francia</i>	€. 50,00
<i>Champagne – Aubry</i>	<i>Francia</i>	€. 45,00
<i>Metodo classico millesimato – Contratto</i>	<i>Piemonte</i>	€. 26,00
<i>Millesimato brut rosè – Contratto</i>	<i>Piemonte</i>	€. 32,00
<i>Champagne Rèserve rosée – Philipponnat</i>	<i>Francia</i>	€. 70,00
<i>Prima cuvée – Monte Rossa</i>	<i>Lombardia</i>	€. 26,00
<i>P.R. Rosè Brut – Monte Rossa</i>	<i>Lombardia</i>	€. 34,00
<i>Prosecco sui lieviti – Soligo</i>	<i>Veneto</i>	€. 14,00