

MENU DEGUSTAZIONE

ANTIDASTO - PRIMO - SECONDO


€ 45

CON IL VINO IN ABBINAMENTO

€ 60

IL MENU VERRÀ PRODOTTO GIORNALMENTE
DAL NOSTRO STAFF

ANTIDASTI DI MARE - STARTERS (FISH)

Cozze sgusciate fritte su crema di pomodoro allo zafferano e alloro   € 14,00*Fried mussels, tomato and saffron sauce, laurel leaves powder*Ostriche e muscadet (ostriche cotte a bassa temperatura e la sua maionese al lentischio, abbinata a un mini calice di vino muscadet). 4 pezzi    € 16,00*Oyster and muscadet (sous vide oyster and its lentisk mayonnaise, a small glass of muscadet to pair the dish. 4 peaces*Polpo arrosto su crema di sedano rapa e olive taggiasche    € 18,00*Roasted octopus, celeriac and taggiasche olives cream*Tartare di gamberi, burrata e pistacchio     € 18,00*Prawns tartar, burrata cheese and pistachio*Degustazione mista dei quattro antipasti presenti in menù     € 26,00*Starters degustation, listed on our menu*

ANTIDASTI DI TERRA - STARTERS (MEAT)

Pecorino semi stagionato, pecorino erborinato, mozzarella di bufala affumicata, gran campidano fusi su un letto di pane pistoccu e confettura di pere alla malvasia di bosa   € 14,00*Pecorino, ovinfort blue, smoked buffalo mozzarella, sardinian parmesan cheese melted on sardinian "pistoccu" bread, malvasia flavored pear jam*Taglierino prosciutto crudo Fattorie del Gennargentu, guanciale, salsiccia secca Masseria de Nannai, pecorino Caseificio Picciau   € 18,00*Selection of cold cuts and sardinian pecorino cheese*

Servizio (Service)

€ 2,50

Vi preghiamo di comunicarci qualunque vostra intolleranza o allergia a cibi o ingredienti
Please let know us any intolerance or allergy about foods or ingredients

GLUTINE

GLUTEN



SEDANO

CELERY



SOIA

SOY



MOSTARDA

MUSTARD



LATTICINI

MILK PRODUCTS



CROSTACEI

CRUSTACEANS



MOLLUSCHI

MOLLUSCS



UOVA

EGGS



SESAMO

SESAME



PESCE

FISHES



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

SULPHITES



ARACHIDI

PEANUTS



FRUTTA A GUSCIO

NUTS



POTREBBE ESSERE SURGELATO

COULD BE FROZEN

PRIMI DI MARE - FIRST COURSES (FISH)

Fusilli giganti Zenith 🌾🐚🐞🐟❄️ € 18,00
(gamberi, vongole, pomodoro fresco, zafferano e basilico)
Giant fusilli pasta
(prawns, clams, fresh tomatoes, saffron and basil)

Risotto agli scampi del mediterraneo, olio di lentischio 🌾❄️ € 22,00
polvere di pompia
Mediterranean langoustine risotto, lentisk oil, "pompia" powder

Spaghetti ai ricci, aglio nero fermentato € 24,00
e polvere di asparagi 🌾🐚🐞❄️
Spaghetti pasta, sea urchin, fermented black garlic, asparagus powder



PRIMI DI TERRA - FIRST COURSES (MEAT)

Paccheri, crema al pistacchio, ricotta e mortadella 🍷🌾🍷 € 16,00
Paccheri pasta, pistachio cream, ricotta cheese and mortadella

Culurgiones, burro al tartufo nero di laconi 🍷🌾🍷❄️ € 18,00
e nocciole
Culurgiones, hazelnut butter and black truffle

Tagliolino al ragu di filetto d'angus, pancetta croccante, € 18,00
sottiletta di pecorino 🍷🌾
Tagliolini pasta with Black Angus "pancetta" ragout, crisp bacon, pecorino cheese

SECONDI DI MARE - MAIN COURSES (FISH)

Filetto di sgombro scottato ai ferri, crema di pomodorini pachino, olive taggiasche su crema di bufala 🐟🌿🥛❄️ € 16,00
Searched mackerel fillet, pachino tomatoes creme, taggiasche olives and buffalo mozzarella cream

Tempura di gamberi e carciofi, 🍤🌿🥛🥄❄️ € 20,00
maionese allo zenzero
Prawns and artichokes tempura, mayonnaise ginger

Filetto di capone del mediterraneo 🐟🌿❄️ € 24,00
con la sua riduzione e zafferano
Mediterranean scorpion fish with its own saffron broth



SECONDI DI TERRA - MAIN COURSES (MEAT)

Tataki di pollo, salsa di soia in crosta di pane, 🐔🌿🥛 € 16,00
crema di sedano rapa e uovo cotto a bassa temperatura
Chicken tataki, bread crost, soy sauce, celeriac creme, low temperature egg





Parasangue di cavallo, olio al lentischio, € 20,00
patate brasate e misticanza 🐎
Skirt steak, lentisk oil, braised potatoes, mesclun salad

Filetto di manzo irlandese, jus di vitello alle erbe 🌿🐎 € 22,00
Irish beef fillet, veal "jus" with herbes

T-Bone di vitello irlandese alla griglia € 22,00
Grilled T-Bone irish veal

Taglio fiorentina di vitello irlandese a l'etto/ hectogram € 4,50
Fiorentina steack irish veal

INSALATE E CONTORNI - SALADS AND SIDES

- Insalata mista** € 5,00
Insalata iceberg, radicchio, rucola, carote, pomodori
Mixed salad
Iceberg, radicchio, rocket, carrots, tomatoes
- Patate fritte** € 4,50
  
French fries
- Verdure alla griglia** € 5,00
Melanzane, zucchine, peperoni
Grilled vegetables
Aubergine, zucchini, pepper
- Caprese** € 5,00

Mozzarella, pomodoro, basilico
Caprese salad
Mozzarella cheese, tomato, basil
- Insalatona Zenith** € 12,00
 
Misticanza, lattuga, pomodori, carote, tonno,
dadolata di prosciutto crudo, mozzarella
Zenith salad
*Mesclun, lettuce, tomato, carrots, tuna fish, cured ham,
mozzarella cheese*
- Patate brasate** € 5,00
  
Braised potatoes



DESSERT

da 6,00 a 7,50

Il nostro staff sarà lieto di illustrarvi i dessert della casa
e la frutta di stagione   

***Our staff will be able to recommend you home-made
desserts and fresh seasonal fruit***

DIZZE - LE NOSTRE DRODOSTE

Farina Caputo rossa 00, farina Petra tipo 1, acqua, semola, sale, olio EVO, olio di semi, lievito di birra. Può contenere tracce di latte.

Bufala (base margherita) € 10,00

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, grana padano
Mozzarella cheese, tomatoes sauce, bufala mozzarella cheese, grana padano

Monte Arci (base margherita) € 12,00

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, salsiccia fresca sfumata alla vernaccia, pecorino, cipolla rossa caramellata, zafferano
Mozzarella cheese, tomatoes sauce, sausage cooked with vernaccia wine, pecorino cheese, red caramelize onion, saffron

Shardana (base bianca) € 12,00

Mozzarella fior di latte, carciofi, guanciale, patate al forno
Mozzarella cheese, artichokes, cheed lard, baked potatoes

Partenopea (base rossa) € 12,00

Salsa al pomodoro, olive nere, pomodoro pachino, basilico, mozzarella di bufala dop fuori cottura
Tomato sauce, olives, fresch tomatoes, basil, mozzarella bufala cheese out cooked

Thiesi (base bianca) € 12,00

Crema di pecorino erborinato, noci, confettura di pere sfumata alla Malvasia di Bosa
Mozzarella cheese, blue pecorino cheese cream, nuts, pear confiture, malvasia raisin wine

Fonnese (base margherita) € 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala affumicata, prosciutto crudo Fattorie Gennargentu
Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked mozzarella bufala cheese, sardinian cured ham

Mamenga (base bianca) € 14,00

Mozzarella fior di latte, fungo cardoncello, pancetta, patate al forno, olio al lentischio, uovo a bassa temperatura
Mozzarella cheese, cardocello mushrooms, bacon smoked, baked poteitos, lentisk oil, low temperature egg

Emilia Romagna (base bianca) € 16,00

Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala affumicata, mortadella, cornicione ripieno con crema di ricotta, pistacchio
Smoked mozzarella bufala, mortadella, crusty pizza stuffed ricotta cream, pistachi, mortadella

Pozzo Sella (base margherita) € 16,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, burrata, olive taggiasche
Fior di latte mozzarella cheese, tomato sauce, cured ham, burrata cheese, taggiasche olives

Città regia (base bianca) € 18,00

Mozzarella fior di latte, gambero rosso, carciofi, bottarga di muggine Azienda Sud Ovest Iglesias
Mozzarella cheese, red schimp, artichokes, bottarga

Villa marina (base bianca) € 18,00

Mozzarella fior di latte, gambero rosso, burrata, crema al pistacchio
Fior di latte mozzarella cheese, red prawn, burrata cheese, pistachio cream

- Laveria Lamarmora (base rossa)** 🍷🌾❄️ € 20,00
 Salsa di pomodoro, polpo, gambero rosso, cozze, aglio nero fermentato
Tomato sauce, octopus, red prawn, mussels, fermented black garlic
- Villa ecclesiae (base bianca)** 🍷🍷🌾❄️ € 24,00
 Mozzarella fior di latte, polpa di ricci, aglio fermentato, polvere di asparagi
Mozzarella cheese, sea urchin, fermented black garlic, asparagus powder

LE CLASSICHE - CLASSIC PIZZAS

- Margherita** € 6,00
 Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte 🍷🌾
Tomato sauce, mozzarella cheese
- Napoli** € 8,00
 Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe 🍷🌾🍷
Tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies
- Sarda** 🍷🌾 € 8,00
 Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia secca, pecorino
Tomato sauce, mozzarella cheese, dried sausage, pecorino cheese
- Diavola** 🍷🌾 € 10,00
 Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, salsiccia secca, olive nere, peperoncino
Tomato sauce, mozzarella cheese, peppers, dried sausage, black olives, chili pepper
- Quattro Stagioni** 🍷🌾 € 10,00
 Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia secca, prosciutto cotto, olive nere, funghi
Tomato sauce, mozzarella cheese, dried sausage, ham, black olives, mushrooms
- Quattro formaggi** 🍷🌾 € 10,00
 Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, mix di formaggi
Tomato sauce, mozzarella cheese, cheese mix
- Vegetariana** 🍷🌾 € 10,00
 Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure di stagione
Tomato sauce, mozzarella cheese, seasonal vegetables

Aggiunta ingredienti (ingredients addition)	€ 1,50
Aggiunta salumi (salami addition)	a partire da/from € 2,00
Mozzarella senza lattosio (AD mozzarella cheese)	€ 2,50
Aggiunta ingredienti speciali (Special ingredients addition)	a partire da/from € 3,00
Aggiunta ingredienti mare (Sea food addition)	a partire da/from € 5,00

Servizio (service) € 2,50

BIRRE - BEERS

Ichnusa non filtrata	33 cl chiara	€ 3,00
Ichnusa	66 cl chiara	€ 4,50
Guinness draught	33 cl stout	€ 4,00
Franziskaner	50 cl weiss	€ 4,50
Franziskaner	50 cl dunkel	€ 4,50
Beck's (analcolica)	33 cl	€ 5,00
Red Valley "Mine of beer"	33 cl IPA	€ 6,00
Tùvi Tùvi "Barley"	37,5 cl blonde ale	€ 8,50
Mezzavia Lunamonda	75 cl blanche	€ 15,00
Mezzavia Gare de Roubaix	75 cl ambrata	€ 16,00

BIRRE ACIDE - SOUER BEERS

AGRIBIRIFICIO MASO ALTO

Road to Damasco into the volt <i>Fruit source</i>	37,5 cl	€ 15,00
--	---------	---------

BEVANDE - DRINKS

Acqua minerale naturale/frizzante	75 cl	€ 1,50
<i>Natural/sparkling water</i>		
Acqua nat./frizz. microfiltrata	75 cl	€ 2,50
<i>Natural/sparkling water</i>		
Acqua minerale naturale/frizzante	1 lt	€ 2,50
<i>Natural/sparkling water</i>		
Bibite in lattina (Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta)	33 cl	€ 3,00
Bibite in vetro (Limonata, Tonic, Chinò, Cocktail Sanpellegrino)	20 cl	€ 2,50
<i>Bottle glass drinks (Lemonade, Tonic water, Sanpellegrino Cocktail, Chinotto)</i>		
Tè in lattina Limone/Pesca	33 cl	€ 3,20
<i>Lemon/Peach iced tea</i>		

CAFFETTERIA - COFFEE BAR

Caffè	€ 1,50
<i>Coffee</i>	
Decaffeinato	€ 1,60
<i>Decaffeinated coffee</i>	
Cappuccino	€ 1,80
Ginseng	€ 1,60
<i>Ginseng coffee</i>	
Infusi	€ 2,50
Paste e pizzette sfoglia	€ 1,40

AMARI - DIGESTIV DRINKS, LIQUORS, DISTILLATE DRINKS

Amaro Montenegro	€ 3,50
Amaro Del Capo	€ 3,50
Amari	€ 3,00
Creme	€ 3,50
Grappa bianca Jacopo Maestri	€ 3,00
Grappa ambrata Jacopo Maestri	€ 3,00
Whisky Cutty Sark	€ 3,50
Grappa Nonnu Elogu bianca	€ 5,00
Grappa Nonnu Elogu ambrata	€ 5,00
Don Papa	€ 6,00
Tallisker	€ 6,00
Zacapa 23	€ 7,00
Lagavulin	€ 8,00
Cubaney 18	€ 9,00

C A R T A D E I V I N I

W I N E M E N Û

VINI REGIONALI REGIONAL WINES

BIANCHI - WHITE

	origine	grad.	bicch.	cl. 75
Argentaria DOP Vermentino 100%	CANTINA ARU IGLESIAS	13,5°	€ 4,00	€ 15,00
Tanka DOP Vermentino 100%	CANTINA RUBIU IGLESIAS	14°	€ 4,50	€ 18,00
Punta San Michele DOP Vermentino 100%	AZIENDA AG. ARRIALI IGLESIAS	12°	€ 5,50	€ 25,00
Punta Arbona DOP Moscato di Sardegna 100%	AZIENDA AG. ARRIALI IGLESIAS	14°	€ 6,00	€ 28,00
Eleonora Vernaccia IGT Vernaccia del Tirso	CANTINA FRATELLI SERRA	2019 14,5°	€ 5,00	€ 20,00
Nuragus di Cagliari DOC Nuragus 100%	CANTINA ANTONELLA CORDA	12,5°	€ 5,50	€ 22,00
Samas IGT Vermentino, Chardonnay	AGRIPUNICA	12,5°	€ 5,50	€ 22,00
Numero Primo IGT Malvasia 100%	TERRE SALMASTRE	14°	€ 5,50	€ 24,00
Karinniu IGP Nasco 100%	SANTU TERU	13,5°	€ 5,50	€ 24,00
Tuvaoes DOC Vermentino 100%	AZIENDA VINICOLA CHERCHI	13,5°	€ 6,00	€ 25,00
Costa J Vacca semidano superiore Semidano 100%	SA MUXURIDA	13,5°	€ 6,00	€ 26,00
Panzale IGT Panzale 100%	CANTINA BERRITA	14,5°	€ 6,00	€ 26,00
Villa di Chiesa IGT Vermentino 60%, Chardonnay	CANTINA SANTADI	14°	€ 6,50	€ 32,00
Livanti IGT Arvesiniadu	CANTINA BENTU	14°	€ 7,00	€ 32,00
Fiori del Sasso Vermentino di Gallura DOCG Superiore Vermentino 100%	LA CONTRALTA	13,5°	€ 7,50	€ 35,00
Prama Dorata IGT Colli del Limbara, Vermentino, Moscato, Malvasia	DEPERU HOLLER	13,5°	€ 8,00	€ 38,00
Barbagia bianco IGT Garnazza 100%	VIKE VIKE	13°	€ 9,00	€ 44,00
Vernaccia di Oristano DOC Vernaccia	CANTINA FRATELLI SERRA	2005 17°	€ 9,00	€ 45,00
Sicur Erat Vermentino, macerazione in anfora	LA CONTRALTA	2020 15,5°	€ 10,00	€ 55,00

ROSATI - ROSÈ	origine	grad.	bicch.	cl. 75
Pan di Zucchero Cannonau 100%	CANTINA ARU IGLESIAS	14°	€ 4,00	€ 15,00
Linasia Syrah, Carignano, Merlot	AZIENDA AG. ARRIALI IGLESIAS	13,5°	€ 6,00	€ 28,00
Marinu DOC Cannonau 100%	CANTINA BERRITA	13°	€ 5,50	€ 22,00

ROSSI - RED	origine	grad.	bicch.	cl. 75
Sigerro IGT Carignano	CANTINA ARU IGLESIAS	14°	€ 4,00	€ 15,00
Barilotti IGT Carignano, Alicante	CANTINA RUBIU IGLESIAS	15°	€ 4,50	€ 18,00
Bangjoi DOC Monica di Sardegna	CANTINA RUBIU IGLESIAS	13,5°	€ 4,50	€ 18,00
Marchese di Tabarka DOC Carignano del Sulcis	AZIENDA MURU	15°	€ 5,00	€ 22,00
Arriali IGT Carignano 100%	AZIENDA AG. ARRIALI IGLESIAS	13,5°	€ 7,00	€ 34,00
Marganai IGP Syrah, Carignano, Merlot	AZIENDA AG. ARRIALI IGLESIAS	13,5°	€ 8,00	€ 40,00
Nostranu DOC Cannonau 100%	CANTINA BERRITA	13,5°	€ 5,50	€ 22,00
Araxinus IGT Barbera sardo 100%	SA MUXURIDA	14,5°	€ 6,00	€ 25,00
Garage rosso DOC Mandrolisai, Cannonau, Monica, Moristellu	GARAGISTI DI SORGONO	14°	€ 6,00	€ 25,00
Thurcalesu Cannonau 100% - Bio	CANTINA BERRITA	14,5°	€ 6,00	€ 26,00
Montessu IGT Carignano, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah	AGRIPUNICA	14,5°	€ 6,50	€ 28,00
Dulè DOC Cannonau di Sardegna	GABBAS	2020 14,5°	€ 7,00	€ 30,00
Bellesa DOC Carignano del Sulcis riserva	AZIENDA AG. PIEDE FRANCO	2020 14°	€ 7,00	€ 32,00
Rosso IGT Caricagiola, Pascale	DAVITHA	13,5°	€ 8,00	€ 38,00
Terre Brune DOC Carignano del Sulcis 100%	CANTINE SANTADI	2015 14,5°		€ 70,00
Turriga IGT Cannonau 85%, Carignano 5%, Bovale 5%, Malvasia 5%	CANTINA ARGIOLAS	2018 14°		€ 130,00

VINI NAZIONALI

NATIONAL WINES

BIANCHI - WHITE

	origine	grad.	bicch.	cl. 75
Narah Sauvignier Gris PIWI Narah sauvignier gris	AZIENDA AG. PRAVIS Trentino	13°	€ 6,50	€ 22,00
Ribolla Gialla DOC Ribolla 100%	RONCHI DI CIALLA Friuli Venezia Giulia	13°	€ 6,50	€ 26,00
Gewürztraminer DOC Gewürztraminer 100%	ELENA WALCH Alto Adige	14°	€ 6,50	€ 26,00
Riesling se.c DOC Riesling	MARCHESI MONTALTO Oltrepò Pavese (PV)	2020 11°	€ 6,00	€ 28,00
Timorasso DOC Derthona timorasso	FONTANAFREDDA Colli Tortonesi - Piemonte	14,5°	€ 7,50	€ 34,00
Vitovska Skerk Vitovska	MACERATO Friuli Venezia Giulia	2020 12,5°		€ 50,00

ROSSI - RED

	origine	grad.	bicch.	cl. 75
Barbera d'Asti DOCG Barbera 100%	CASCINA VALLE ASINARA Piemonte	15°	€ 6,00	€ 26,00
Quattro Confini DOCG Aglanico 100%	CANTINA BENITO FERRARA Campania	13°	€ 6,00	€ 25,00
Mofete Palmento Nerello Cappuccio	COSTANZO Sicilia	2018 13°	€ 6,50	€ 28,00
Chianti Classico DOCG Sangiovese	QUERCIABELLA Toscana	2019 14°	€ 8,00	€ 40,00
No Name DOC Nebbiolo	BORGOGNO Piemonte	2019 14,5%		€ 55,00
Ludwig DOC Pinot Nero	ELENA WALCH Alto Adige	2019 13,5%		€ 60,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC Montepulciano	EMIDIO PEPE Abruzzo	2020 14%		€ 90,00
Barolo DOCG Nebbiolo	BORGOGNO Piemonte	2019 13,5%		€ 90,00

VINI INTERNAZIONALI

INTERNATIONAL WINES

BIANCHI - WHITE

	origine	grad.	bicch.	cl. 75
Muscated Melon du Borgogne 100%	DOMAINE LANDRONJO-LA HAYE FOUASSIERE Loira Francia	13°	€ 6,50	€ 28,00
Les herse sancerre Sauvignon 100%	GITTON PERE & FILS Francia	14°	€ 6,50	€ 28,00
A la vie Sylvaner, Pinot bianco - Bio macerato	MEYER JULIEN Alsazia Francia	12°	€ 6,50	€ 30,00
Bourgogne blanc Chardonnay 100%	LOUIS LATOUR Francia	13°	€ 7,00	€ 30,00
Le Droit Chenin Chenin 100%	DOMAINE BEATRICE ET PASCAL LAMBERT Loira Francia	15°	€ 7,50	€ 36,00

ROSSI - RED

	origine	grad.	bicch.	cl. 75
Pinot Nero Pinot nero	PIERRE FERRAUD & FILS Borgogna Francia	13°	€ 6,00	€ 22,00
Bordeaux cru monplaisir aoc Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc	GONET MEDEVILLE Borgogna Francia	14,5°	€ 6,50	€ 30,00
Gevrey - Chambertin Vielles Vignes Pinot Nero	DOMAINE FAIVELY Borgogna Francia	14°		€ 110,00

VINI DA DESSERT

	origine	grad.	bicch.	cl. 75
Zibibbo IGT Zibbibo 100%	CANTINA ANGILERI Sicilia	13,5°	€ 5,00	
Vino do Porto Tawny	SYLVA RAIS Portogallo	19°	€ 5,00	
Latina Vendemmia Tardiva Nasco 100%	CANTINA SANTADI Sardegna	14°	€ 6,50	
Sauternes Semilon, Muscadelle, Sauvignon blanc	CHATEAU LA RIBOTTE Francia	14°	€ 7,50	
Malvasia di Bosa riserva DOC Malvasia 100%	EMIDIO OGGIANU Sardegna	17°	€ 8,00	

SDUMANTI SPARKLING WINE

	origine	grad.	bicch.	cl. 75
Prosecco Brut DOCG Glera 90%, Verdiso 5%, Perera 5%	VALLIS MARENI Veneto	11°		€ 20,00
Cremant de Bourgogne brut Pinot, Chardonnay, Mounier, Gammay	VEUVE AMBALL Francia	12°		€ 22,00
Alta Langa DOCG Pinot nero, Chardonnay	FONTANA FREDDA Piemonte	12°		€ 28,00
Fergettina Brut DOCG Chardonnay 95%, Pinot nero 5%	FRANCIACORTA Lombardia	12,5°		€ 32,00
Solais metodo classico brut Vermentino 100%	CANTINA SANTADI Sardegna	12,5°		€ 32,00
Trento brut maximum DOC Chardonnay 100%	CANTINA FERRARI Trentino	12,5°		€ 44,00
Champagne Brut AOC 243 Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	LOUIS ROEDERER Francia	12°		€ 110,00
Champagne Cristal Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	LOUIS ROEDERER Francia	2014 12°		€ 400,00