

Ristorante Bistrò  
**IL LABIRINTO**  
—————  *by 12 Monaci*

Carta dei vini

# Vini del territorio

## **Monte delle vigne**

Ozzano taro, Parma

### **Frizzanti**

**Lambrusco**

14

**Malvasia**

14

### **Bianchi fermi**

**Malvasia**

18

**Callas**

25

Malvasia di Candia aromatica

### **Rossi fermi**

**Brusata**

18

Barbera

**Nabucco**

28

Barbera, Merlot

**Franc**

30

Cabernet franc

## **Oinoe**

Traversetolo, Parma

**Cerioli x brut Metodo classico**

25

Chardonnay

**Cerioli zero nature Metodo classico rosè**

25

Barbera

## **Luretta**

Piacenza

**Metodo classico**

25

**Principessa Blanc des Blancs**

Chardonnay

**On attend les invités**

32

Pinot nero

**Rossi fermi**

**Gutturnio superiore DOC**

18

Barbera, Bonarda

**Pantera**

25

Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon

**ACHAB**

35

Pinot nero

**Bianchi fermi**

**I nani e le ballerine**

24

Sauvignon

# Bollicine Italiane

<b>Pojer e Sandrì</b> Trentino	<b>Brut rosè</b> Pinot nero 50% Chardonnay 50%	35
	<b>Zero Infinito Metodo Ancestrale bio</b> Solaris	20
<b>Pisoni</b> Trentino	<b>Trentodoc Brut</b> Chardonnay	30
	<b>Trentodoc Blanc des Noirs</b> Pinot Nero	38
<b>Ferrari</b> Trentino	<b>Maximum Blanc de Blancs</b> Chardonnay	35
	<b>Perlè</b> Chardonnay	45
<b>Enrico Serrafino</b> Piemonte	<b>Oudeis Alta Langa Docg extra Brut</b> 85% Pinot Nero 15% Chardonnay	32
	<b>Oudeis Alta langa Rosè Docg Brut</b> Pinot Nero 75% Chardonnay 15%	35
	<b>Zero Alta Langa Docg Pàs dosé Blanc de Noirs</b> Pinot nero	50
<b>Ferghettina</b> Lombardia	<b>Franciacorta Brut Docg</b> 85% Chardonnay 15% Pinot nero	25
	<b>Franciacorta Saten Brut Docg</b> Chardonnay	30
<b>I Nadre</b> Lombardia	<b>Cris</b> Pinot nero	30
	<b>62</b> Chardonnay	38
<b>Umani Ronchi</b> Marche	<b>LH2 Extra Brut</b> Verdicchio 65% Chardonnay 35%	25
	<b>La HOZ Rosè</b> Montepulciano	25
<b>Feudi del Pisciotto</b> Sicilia	<b>Davolarosa</b> Nero d'Avola	22

# Champagne

<b>Charles Collin</b>	<b>Brut cuvée</b> Chardonnay, Pinot Nero	45
	<b>Rosé classique</b> Pinot nero	50
<b>Sadi Malot</b>	<b>L' équilibre brut</b> Pinot nero 50% Chardonnay 50%	60
<b>Alain Mercier</b>	<b>BLCK Blanc de Noirs Brut</b> Pinot nero	65
<b>Jean Vesselle</b>	<b>Brut Reserve</b> Pinot Nero 80% Chardonnay 20%	60
	<b>Rosè de Saignée</b> Pinot Nero	70
<b>Henriot</b>	<b>Millésime Brut 2012</b> Chardonnay 54% Pinot Nero 46% 100% Premiers et Grands Crus	90
<b>Henri Giraud</b>	<b>AY Grand Cru MV17</b> Pinot nero 70% Chardonnay 30% Millesimo 2017 70% Vins de réserve 30%	180
<b>De Venoge</b>	<b>Louis XV Brut 1995</b> Chardonnay Pinot Nero	200
<b>Dom Pérignon</b>	<b>Rosè Vintage 2008 Brut</b> Pinot Nero 57% Chardonnay 43%	400

# Bianchi Fermi

<b>Nals Margreid</b> Alto Adige	<b>Penom</b> Pinot bianco	25
<b>Pojer e Sandri</b> Trentino	<b>Palai</b> Muller Thurgau	16
	<b>Sauvignon</b>	18
	<b>Traminer Aromatico</b>	18
<b>Nicola Bergaglio</b> Piemonte	<b>Minaia Gavi Docg</b> Cortese	20
<b>I Nadre</b> Lombardia	<b>Botton D'Oro</b> Incrocio Manzoni macerato	27
<b>L'aietta</b> Toscana	<b>Grandine</b> Malvasia di Candia Aromatica, Vermentino, Zibibbo	25
<b>Feudi del Pisciotto</b> Sicilia	<b>Grillo</b>	24
<b>Gurra di Mare</b> Sicilia	<b>Tirsat</b> Viognier, Chardonnay	22

# Rossi Fermi

<b>Pojer e Sandri</b> Trentino	<b>Pinot Nero</b>	22
<b>Tenuta San Leonardo</b> Trentino	<b>Villa Gresti</b> Merlot, Carmènere	35
<b>Corte Sant'Alda</b> Veneto	<b>Cà Fiui</b> Valpolicella	22
	<b>Campi Magri</b> Valpolicella Ripasso Superiore	28
	<b>Amarone della Valpolicella</b>	70
<b>Tenuta S. Antonio</b> Veneto	<b>Tèlos Amarone</b>	50
<b>Enrico Serrafino</b> Piemonte	<b>Picotener</b> Nebbiolo	25
	<b>Barbaresco Sanavento</b>	40
	<b>Barolo Monclivio</b>	45
<b>Dievole</b> Toscana	<b>Chianti classico DOCG</b>	22
	<b>Petrignano 2019 Chianti Classico DOCG</b>	32
<b>L'Aietta</b> Toscana	<b>Rosso di Montalcino DOC</b>	30
<b>Tenuta Le Colonne</b> Toscana	<b>Bolgheri DOC</b> 70% Cabernet Franc, 20% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon	25
	<b>Plenum Costa Toscana</b>	22
<b>Rocca di Frassinello</b> Toscana	<b>Ornello</b> 40% Sangiovetto, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot	22
<b>Umani Ronchi</b> Marche	<b>Serrano Rosso Conero</b>	18
<b>Feudi del Pisciotto</b> Sicilia	<b>Nero d'Avola</b>	25
	<b>Cabernet Sauvignon</b>	25

# **Selezione Coravin**

## **Vini al calice**

<b>Cottarella</b>	<b>Montiano 2016</b>	<b>15</b>
<b>Gaja</b>	<b>Dagromis Barolo 2016</b>	<b>20</b>
<b>Quintarelli Giuseppe</b>	<b>Rosso Cà del Merlo 2013</b>	<b>22</b>
<b>Le guaitte di Noemi</b>	<b>Amarone Della valpolicella 2010</b>	<b>25</b>
<b>Tenuta San Guido</b>	<b>Sassicaia 2017</b>	<b>55</b>
	<b>2010</b>	<b>70</b>

**Prezzi da intendersi al calice**

**Per prezzi e disponibilità della bottiglia rivolgersi allo staff**