

67SKY  
LOUNGE  
B A R



# *LE BOLLICINE*

*INTRODUZIONE      Introduction*

*CHARDONNAY*

*PINOT NOIR*

*PINOT MEUNIER*

*PINOT BLANC*

*CUVÉE*

*GRANDI FORMATI      Large Format*

## La nuova carta del 67

Il mondo del vino è in evoluzione continua e l'incredibile interesse che suscita nel pubblico, sempre più ampio è sotto gli occhi di tutti. Carico di storia e tradizioni, perfezionato da tecnologie moderne, il vino affascina e conquista anche le persone che all'inizio si avvicinano solo con grande curiosità.

La nostra carta dei vini è profondamente cambiata nella modalità di classificazione.

Partiamo dalla rilettura della sua composizione; l'intenzione è quella di mettere davanti a tutto l'elemento caratterizzante del vino, il vitigno o i vitigni, che troppo spesso sono lasciati in disparte a favore di grande zone vinicole e grandi produttori. Presentiamo questa nuova carta senza confini territoriali, lasciando che sia proprio il vitigno stesso ad identificare il territorio di provenienza.

## *The new wine list of 67*

*The world of wine is in constant evolution and the incredible interest that engages your audience, is widening under the eyes of all. Full of history and traditions, perfected by modern technology, the wine fascinates and conquers even people who initially approached it only with great curiosity. Our wine list has changed in the way of classification.*

*We start by re-reading its composition, the intention is to put before all the distinguishing feature of the wine, the grape variety or varieties, which too often left aside in favor of great wine regions and large producers. We present this new card without territorial boundaries, leaving the wine itself to identify the country of origin.*

Sokol Ndreko

# LE BOLLICINE

## Chardonnay

Secondo alcuni studiosi ha “radici” mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno illiro proveniente da quella zona che oggi corrisponde a Albania, Slovenia, Croazia, Bosnia e Montenegro. In Italia si contano circa 11.800 ettari di terreno coltivato a uva chardonnay.

*According to some scholars has Middle East “roots”, according to others is the result of a spontaneous cross by a screw and a pre-domesticated Ilyrian grape from the area that corresponds to today’s Albania, Slovenia, Croatia, Bosnia and Montenegro. In Italy, there are approximately 11,800 hectares of land planted with Chardonnay grapes.*

Trento	2006	Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	Ferrari	115 €
Trento	2007	Perle Bianco	Ferrari	60 €
Trento	2010	Perle Bianco Zero	Ferrari	105 €
			<i>Ravina</i>	
Franciacorta Pas Dose	2013	Il Contestatore	Il Pendio	55 €
			<i>Brusati</i>	
Franciacorta	2014	Saten	De Gaioncelli	50 €
			<i>Brescia</i>	

# LE BOLLICINE

## Chardonnay

Champagne	2002	Blanc de Blancs	Bruno Paillard	160 €
Champagne Grand Cru	N.V.	Réserve Privée Blanc de Blancs	Bruno Paillard	130 €
			<i>Reims</i>	
Champagne	N.V.	Blanc de Blancs Brut	Ruinart	140 €
			<i>Reims</i>	
Champagne 1 <sup>er</sup> Cru	N.V.	L'Amateur	David Leclapart	110 €
			<i>Trepail</i>	
Champagne Grand Cru	2004	Cuvée "S"	Salon	880 €
Champagne Grand Cru	2006	Cuvée "S"	Salon	830 €
			<i>Le Mesnil sur Oger</i>	

# LE BOLLICINE

## Chardonnay

Champagne Grand Cru	N.V.	Vielle Vigne de Cramant	Larmandier Bernier	130 €
			<i>Vertus</i>	
Champagne	2007	Blanc de Blancs	J. De Telmont	110 €
			<i>Damery</i>	
Champagne Grand Cru	N.V.	Belemnite	Benoit Munier	150 €
			<i>Reims</i>	
Champagne	1988	Collection	Delamotte	550 €
Champagne	2000	Blanc de Blancs	Delamotte	250 €
Champagne	2002	Blanc de Blancs	Delamotte	270 €
			<i>Le Mesnil sur Oger</i>	

# LE BOLLICINE

## Pinot noir

L'origine del Pinot nero viene posta nella regione francese della Borgogna, dove è alla base dei più grandi vini rossi del mondo. E' presente nello champagne dove trova il suo habitat naturale nella Montagne de Reims, con i suoi pendii calcarei e sabbiosi in particolar modo nei villaggi di Ambonnay, Bouzy a sud con vini di corpo e carattere e a Verzy e Verzenay più al nord di minor struttura e maggior acidità e bella personalità. Nelle annate migliori può esprimere tutto il suo carisma fatto di potenza, frutto, carnosità e complessità.

*The origin of the Pinot Noir placed in the French region of Burgundy, which is the basis of the greatest red wines in the world. It is also present in the Champagne region where it is the most cultivated vine occupying approximately 38% of the planted area. Its natural habitat is in the Montagne de Reims with its sandy limestone slopes and especially in the villages of Ambonnay, the Bouzy south at with wines of body and character and at Verzy, and Verzenay more to the north of less structure and greater acidity and nice personality. In its best vintages can express its charisma with power fruit fleshiness and complexity*

Franciacorta	2011	Dosage Zero Nero	Andrea Arici	70 €
Franciacorta	2011	Dosage Zero Rose	Andrea Arici	80 €
			<i>Cussago</i>	
Franciacorta	2006	Collection Dosage Zero Noir	Cà del Bosco	100 €
			<i>Erbusco</i>	
Metodo Classico	2010	Brusato Rosa	Il Pendio	60 €
			<i>Brusati</i>	

# LE BOLLICINE

## Pinot noir

Champagne	2002	Cuvée Garance	Alain Thienot	160 €
Champagne	2007	Cuvée Garance	Alain Thienot	160 €
			<i>Reims</i>	
Champagne	N.V.	Cuvée Rose	Laurent Perrir	140 €
			<i>Ay</i>	
Champagne 1 <sup>er</sup> Cru	N.V.	Blanc de Noirs L'Ouverture	Savart	90 €
			<i>Reims</i>	
Champagne Grand Cru	2006	Cuvée Henry III	R.H. Coutier	150 €
Champagne Grand Cru	2008	Cuvée Henry III	R.H. Coutier	120 €
			<i>Ambonnay</i>	



# LE BOLLICINE

## Pinot meunier

Il Pinot meunier è una delle varietà nere più diffuse in Francia e molto probabilmente è una mutazione del Pinot nero. Nello Champagne è usato come componente fondamentale nella tradizionale cuvée; soprattutto nelle zone più fredde del territorio dove è più elevato il rischio di gelate, dà maggiori garanzie rispetto al Pinot nero perché germoglia dopo rispetto a quest'ultimo, pur garantendo un grado alcolico equivalente. È coltivato anche in Germania, dove è chiamato Muellerrebe o Schwarzriesling, in Austria, in Svizzera, in California e in Australia, dove, in un primo tempo, veniva usato per produrre un rosso tranquillo.

*Pinot Meunier is a black variety popular in France and is most likely a mutation of Pinot Noir. In Champagne used as a key component in the traditional cuvee, especially in the colder areas of the territory where there is a higher risk of frost, provides greater guarantees than the Pinot Noir as it germinates later than the latter, while ensuring an equivalent alcohol content. It is also cultivated in Germany, where it is called Muellerrebe or Schwarzriesling, in Austria, in Switzerland, in California and in Australia where, at first, was used to produce a quiet still red.*

Champagne 1 <sup>er</sup> Cru	N.V.	Les Vignes de Vrigny	Egly Ouriet	120 €
			<i>Ambonnay</i>	
Champagne	N.V.	La Closerie Les Béuines	Jérôme Prévost	120 €
			<i>Gueux</i>	
Champagne	N.V.	La Rue des Noyers	Benoit Déhu	140 €
			<i>Fossoy</i>	

# Pinot Blanc

Questo nobile vitigno, derivante da una mutazione genetica del pinot nero, ha origini antiche risalenti all'epoca romana, probabilmente Alsatiane. È molto diffuso ed apprezzato in molte regioni Italiane, soprattutto in quelle settentrionali, ed è oggetto di particolari attenzioni e controlli presso diversi centri specializzati.

*This noble grape, caused by a genetic mutation of Pinot Noir, has ancient origins, dating back to Roman times, probably Alsace. It is very popular and appreciated in many Italian regions, especially in the northern regions, and is the subject of special attention and checks at several centers.*

Champagne

N.V.

Blanc de Blancs

Petit Camusat

80 €

*Cote des Bar*

## Le Cuvée

Vino Frizzante Bianco <i>Tarbianaz</i>	N.V.	Ripa di Sopravento	Vittorio Graziano	40 €
Vino Frizzante Rosato <i>Lambrusco</i>	N.V.	Smilzo	Vittorio Graziano	40 €
Lambrusco <i>Lambrusco</i>	N.V.	Fontana dei Boschi	Vittorio Graziano	40 €
			<i>Castelvetro</i>	
Franciacorta <i>Chardonnay, P.bianco</i>	2011	Collection Saten Brut	Cà del Bosco	90 €
Franciacorta <i>Chardonnay, P.bianco, P.Nero</i>	2001	Recentemente Sboccato	Cà del Bosco	105 €
Franciacorta <i>Chardonnay, P.bianco, P.Nero</i>	2007	Cuvée Annamaria Clementi	Cà del Bosco	130 €
			<i>Erbusco</i>	
Trento <i>P. Nero, Chardonnay</i>	2007	Riserva Brut	Maso Maris	70 €
Trento <i>P. Nero, Chardonnay</i>	2004	Madame Martis	Maso Maris	115 €
			<i>Martignano</i>	

## Le Cuvée

Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	1996	Nec Plus Ultra	Bruno Paillard <i>Reims</i>	420 €
Champagne <i>Chardonnay, P. Nero</i>	1996	Grand Cuvée	Alain Thienot	200 €
Champagne <i>Chardonnay, P. Nero</i>	2007	Grand Cuvée	Alain Thienot <i>Reims</i>	200 €
Champagne <i>Chardonnay, P. Nero, P. Meunier</i>	N.V.	Tentation	A. Bergère <i>Epernay</i>	130 €
Champagne <i>Chardonnay, P. Nero, P. Meunier</i>	2007	Belle Epoque	Perrrier Jouët <i>Epernay</i>	200 €

## Le Cuvée

Champagne <i>Chardonnay, P. Nero, P. Meunier</i>	N.V.	Grande Cuvée	Krug	270 €
Champagne <i>Chardonnay, P. Nero, P. Meunier</i>	N.V.	Rose Brut	Krug	600 €
Champagne <i>Chardonnay, P. Nero, P. Meunier</i>	2003	Vintage	Krug	480 €
			<i>Reims</i>	
Champagne Grand Cru <i>P. Nero, Chardonnay</i>	N.V.	Traditional Brut	Egly Ouriet	100 €
			<i>Reims</i>	
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	N.V.	Premiere Brut	Louis Roederer	90 €
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	2006	Cristal Cuvée	Louis Roederer	300 €
			<i>Reims</i>	
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	N.V.	Cuvée Rose	Ruinart <i>Reims</i>	130 €

## Le Cuvée

Champagne <i>P. Meslier, Aurbanne, Chardonnay</i>	2007	Campaniae Veteres Vitis	Aubry  <i>Jouy les Reims</i>	100 €
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	N.V.	Rose Brut	Billecart Salmon	140 €
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	1999	Cuvée Nicolas François Billecart	Billecart Salmon  <i>Mareuil sur Ay</i>	190 €
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	1993	Œnothèque	Moet & Chandon	750 €
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	1996	Œnothèque	Moet & Chandon	680 €
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	1998	P2 Plénitude! Deuxième!	Moet & Chandon	610 €
Champagne <i>Chardonnay, P. Nero</i>	2006	Dom Perignon	Moet & Chandon	270 €
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	2004	Dom Perignon Rosè	Moet & Chandon <i>Épernay</i>	580 €

## Le Cuvée

Champagne <i>Chardonnay, P. Nero</i>	N.V.	La Grande Siecle	Laurent Perrier	170 €
			<i>Tours sur Marne</i>	
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay, P. Meunier</i>	N.V.	Royale Reserve Brut	Philipponnat	90 €
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	2007	Clos des Goisses	Philipponnat	240 €
			<i>Mareuil sur Ay</i>	
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	2004	Sir Winston Churchill	Pol Roger	320 €
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	2002	Vintage	Pol Roger	160 €
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	2004	Vintage	Pol Roger	150 €
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	2006	Vintage	Pol Roger	120 €
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	2008	Vintage	Pol Roger <i>Èpernay</i>	120 €

## Le Cuvée

Champagne Grand Cru <i>Chardonnay, P.Nero, P. Meunier</i>	N.V.	Grande Réserve	Gosset	80 €
Champagne Grand Cru <i>P. Nero, Chardonnay</i>	1998	Celebris Vintage	Gosset	320 €
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	2003	Celebris Rose	Gosset	200 €
			<i>Ay</i>	
Champagne <i>Chardonnay, P.Nero, P. Meunier</i>	N.V.	Special Cuvée	Bollinger	90 €
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	2005	La Grande Année	Bollinger	200 €
			<i>Ay</i>	
Champagne <i>Chardonnay, P. Meunier</i>	1982	Vinothèque	Guy Michel	230 €
Champagne <i>Chardonnay, P. Meunier</i>	1989	Vinothèque	Guy Michel	210 €
Champagne <i>Chardonnay, P. Meunier</i>	1990	Vinothèque	Guy Michel <i>Épernay</i>	190 €



## Le Cuvée

Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	N.V.	Polisy Reserve	Beaufort	115 €
Champagne Grand Cru <i>P. Nero, Chardonnay</i>	N.V.	Ambonnay	Beaufort	130 €
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay</i>	2002	Polisy Reserve Demi-Sec	Beaufort	130 €
			<i>Aube</i>	
Champagne <i>Chardonnay, P.Meunier, P. Nero</i>	N.V.	Grande Reserve	J. De Telmont	70 €
			<i>Damery</i>	
Champagne 1 <sup>er</sup> Cru <i>Chardonnay, P.Nero, P. Meunier</i>	N.V.	Cumières Nature	Georges Laval	120 €
Champagne 1 <sup>er</sup> Cru <i>Chardonnay, P.Nero, P. Meunier</i>	N.V.	Cumières Rose	Georges Laval	150 €
			<i>Cumières</i>	
Champagne Grand Cru <i>P. Nero, Chardonnay</i>	N.V.	Extra Brut	Marie Noelle Ledru	190 €
			<i>Reims</i>	

## Grandi Formati – Large Format

Franciacorta 1500 ml <i>Chardonnay</i>	2010	Il Contestatore	Il Pendio <i>Brusati</i>	110 €
Franciacorta 1500 ml <i>Chardonnay, P. Nero, P. Bianco</i>	2005	Annamaria Clementi	Cà del Bosco <i>Erbusco</i>	270 €
Champagne Grand Cru 1500 ml <i>Chardonnay</i>	2004	Cuvée “S”	Salon <i>Le Mesnil</i>	2100 €
Champagne 1500 ml <i>Pinot Nero</i>	N.V.	Cuvée Rose	Laurent Perrier <i>Tours sur Marne</i>	230 €
Champagne 1500 ml <i>P. Nero, Chardonnay</i>	2004	Sir Winston Churchill	Pol Roger	720 €
Champagne 1500 ml <i>P. Nero, Chardonnay</i>	2006	Vintage	Pol Roger <i>Èpernay</i>	275 €

## Grandi Formati – Large Format

Champagne 1500 ml <i>Chardonnay, P. Nero, P. Meunier</i>	N.V.	Première Cuvée	Louis Roederer	180 €
Champagne 1500 ml <i>Chardonnay, P. Nero</i>	2005	Cristal Cuvée	Louis Roederer	680 €
			<i>Reims</i>	
Champagne 1500 ml <i>Chardonnay, P. Nero, P. Meunier</i>	N.V.	Première Cuvée	Bruno Paillard	170 €
Champagne 3000 ml <i>Chardonnay, P. Nero, P. Meunier</i>	N.V.	Première Cuvée	Bruno Paillard	360 €
			<i>Reims</i>	
Champagne 3000 ml <i>Chardonnay, P. Nero</i>	N.V.	Cuvée Tradition	R.H. Coutier	380 €
			<i>Ambonnay</i>	
Champagne 1500 ml <i>Chardonnay, P. Nero</i>	2009	Dom Perignon	Moët & Chandon	610 €
			<i>Épernay</i>	

67SKY  
LOUNGE  
B A R