

summer '18

dalla **JOLE**
m o l o - r i m i n i

A special thanks to:



CAFFETTERIA

	Banco		Tavolo
Caffe' Espresso	€ 1,10	€	2,00
Caffe' Shekerato	€ 2,50	€	3,50
Caffe' Shekerato Corretto	€ 3,00	€	4,00
Caffe' Corretto	€ 1,70	€	3,00
Decaffeinato	€ 1,30	€	2,30
Caffe' Orzo	€ 1,20	€	2,20
Caffe'/The Freddo	€ 3,00	€	4,00
Caffe' Con Panna	€ 2,50	€	3,50
Montebianco	€ 1,50	€	2,50
Montebianco Soia	€ 1,60	€	2,60
Montebianco Latte Mandorla - Riso	€ 1,80	€	2,80
Montebianco Freddo	€ 2,00	€	3,00
Latte Bianco	€ 1,00	€	2,00
Latte Macchiato	€ 1,60	€	2,60
Capuccino	€ 1,60	€	2,60
Cappuccino Soia	€ 1,80	€	2,80
Capuccino Freddo	€ 2,00	€	3,00
Capuccino Frappato	€ 2,50	€	3,50
Capuccino Latte Mandorla	€ 2,00	€	3,00
Cioccolata Calda	€ 3,00	€	4,00
Cioccolata Con Panna	€ 3,50	€	4,50
The/Infusi/Camonilla Speciali	€ 2,00	€	3,00
Yogurt	€ 2,50	€	3,00
Acqua Bicchiere	€ 0,60	€	1,20
Acqua 1/2 Litro			
- Laurentana	€ 1,20	€	2,00
- Perrier	€ 1,70	€	2,50
Acqua Perrier 75 Cl	€ 4,00	€	6,00
Acqua 1/2 Litro Aromatizzata No Sugar	€ 3,00	€	3,50
The Confezionato 50 Cl	€ 4,00	€	5,0
The Della Casa 33 Cl	€ 3,00	€	5,00
Acqua 1 Litro "Evian"	€ 2,00	€	3,00
Acqua+Sciropo	€ 2,50	€	3,00
Latte+Sciropo	€ 3,00	€	4,00
Frappe'	€ 4,00	€	5,00
Frullato Frutta	€ 5,00	€	5,00
Granite	€ 2,50	€	5,00
Bibite Bottiglia / Lattina	€ 3,00	€	5,00
Spremute	€ 4,00 / 5,00	€	6,00/7,00
Gatorade	€ 3,00	€	5,00
Red Bull	€ 3,00	€	5,00
Pastis-Ricard-Pernod	€ 5,00	€	6,50
Liquori Distillati Amari	€ 3,00 / 10,00	€	5,00/12,00
Aperitivi - Vermouth - Porto	€ 3,00 / 4,00	€	6,00
Whisky Ris - Cognac Ris	€ 3,50 / 10,00	€	5,50/12,00
Calice Vino Piccolo 12 Cl	€ 2,00	€	3,00

	Banco	€	Tavolo
Calice Vino Piccolo Corretto	€ 3,00	€	3,00
Tassoni – Aperol	€ 6,50	€	7,50
Analcolico (Crodino-Bitter)	€ 3,00	€	4,00
Analcolico Corretto	€ 5,00	€	6,00
Vermouth–Speciali-Martelletti	€ 5,00	€	6,00
Amari-Speciali	€ 3,00	€	5,00
Porto	€ 3,00	€	5,00
Vermouth–Speciali-Martelletti	€ 5,00	€	6,00
Amari-Speciali	€ 3,00	€	5,00
Porto	€ 3,00	€	5,00

SUCCHI DI FRUTTA

	Banco	€	Tavolo
Succhi di frutta Alain Maillant 33cl - Ananas - Pompelmo Rosa - Uva Bianca Chardonnay	€ 6,00	€	7,00
Succhi di frutta Feudo di Zocca 20 cl./ 100% frutta (artigianali) Classici (Pesca - Pera - Albicocca)	€ 3,00	€	4,00
Speciali (Mirtillo - Ace - Mandarino)	€ 4,00	€	5,00
Infinity - Bio - 100% frutta (artigianali) Classici (Pesca - Pera)	€ 3,00	€	4,00
Speciali (Energy Mix - Blu Mix)	€ 4,00	€	5,00
Rio del Sol - Fruit - 60 % frutta 20 cl. Classici (Pesca - Pera - Albicocca)	€ 3,50	€	4,50
Speciali Mix (Melograno - Mirtillo)	€ 6,00	€	7,00
FFRUJS succhi a crudo 25 cl.	€ 4,50	€	5,50

ORO: Mela - Banana - Cocco - Uva - Acerola - Curcuma - Vaniglia - Pepe nero

RUBINO: Mela - Fragola - Melograno - Mirtillo - Uva - Lamponi - Goji - Ribes - Acerola

SOLE: Mela - Arancia - Carota - Uva - Acerola - Zenzero

SMERALDO: Mela - Lattuga - Acerola - Uva - Cavolo nero - Tè verde matcha

Paste	€1,10/€1,50
Muffin	€ 1,50
Paste Mignon – Muffin Mignon	€ 0,80
Burrini	€ 1,10
Bocconcini – Crudo-Mortadella	€ 2,50
Bocconcini Farciti	€ 2,50
Spianata Mortadella	€ 2,50
Spianata Salame	€ 2,50
Spianata Crudo	€ 3,50
Pasta Salata Farcita	€ 4,00
Toast	€ 3,00
Toast Farcito	€ 4,00
Frustine Mortadella	€ 3,00
Frustine Farcite	€3,50/€4,00
Arabo Farcito	€ 6,50
Ananas – Fetta	€ 4,00

PIADINE*

Piada	€ 1,50
Piada Con Patanegra	€ 15,00
Piada Con Salame Nostrano	€ 7,00
Piada Tonno, Mozzarella, Rucola	€ 8,50
Piada Crudo O Cotto	€ 6,50
Piada Salame O Mortadella	€ 6,00
Piada Crudo, Mozzarella, Rucola	€ 7,50
Piada Mozzarella, Pomodoro	€ 5,50
Piada Crudo, Mozzarella, Rucola	€ 7,50
Piada Mozzarella, Pomodoro	€ 5,50
Piada Squaquerone, Rucola	€ 6,50
Piada Con Bresaola Di Chianina	€ 8,00
Piada Nutella	€ 5,50
Piadizza Margherita / Napoli	€ 7,00
Piadizza Farcita / Carc. Mista	€ 9,00
Piada Con Affettati Artig.- Speck.	€ 9,00

* Disponibili a Richiesta Piadine Con Farine Speciali





INSALATE

Caprese – Mozzarella-Pomodori	€ 6,50
Caprese Con Mozz. Bufala	€ 12,00
Burrata – Bufala - Pomodori	€ 13,00
Insalata Base	€ 7,00
Insalata ricca - Tonno - Mais - Pinoli	€ 8,50
Prosciutto e Melone	€ 7,50
Piatto Bresaola di Chianina	
Grana e Formaggi Assortiti	€ 15,00

PIATTI SPECIALI

Caprese Di Bufala Con Acciughe (Cantabrico - Menaica - Cetara) Servito con Pane Tostato (Forno Fellini)	€ 18,00
Tagliere di Salumi di Mora Romagnola e Formaggi Misti (o Crudo Di Parma o Prosciutto Sauris)	€ 18,00
Tagliere Iberico De Bellota Morcon - Lonza - Salchichon - Cecina de Leon	€ 20,00
Tagliere Iberico De Bellota Con Patanegra Morcon - Lonza - Salchichon - Cecina de Leon Prosciutto Iberico 100%	€ 25,00

FINGER FOOD*

Burro (Bourdier)	
Acciughe (Cantabrico - Cetara - Menaica)	
Formaggi: St. Marcellin (Vaccino) / Rocamadour (Capra) /Caprini Freschi Mons	
Pane e Grissini: Forno Fellini -Rn-	€ 10,00

* su richiesta finger food vegani o vegetariani

CHIPS A' LA CARTE

Blue Chips Terra (Usa)	€ 4,00 (110 Gr.)
Amica Chips (Italy)	€ 3,00 (150 Gr.)
Pata Chips (Italy)	
- Pepe Nero -	€ 3,00 (150 Gr.)
- Artigianali -	€ 3,00 (150 Gr.)
Kettles Chips (England)	€ 4,00 (150 Gr.)
Tartu Flange (Italy)	
- Al Tartufo -	€ 4,00 (150 Gr.)
- Pesto Genovese -	€ 4,00 (150 Gr.)
Taralluccios (Italy) - Pepe Nero -	€ 4,00 (150 Gr.)
Patatine Casalinga (Italy) - Nana -	€ 4,50 (110 Gr.)

APERITIVI

CLASSICI

Analcolico (Crodino - Bitter)	€ 4,00 / € 6,00
Analcolico Corretto	€ 5,00 / € 6,00
Rossini-Bellini (Ferrari o Champagne)	€ 8,00 / € 10,00
Prosecco 15 Cl.	€ 4,00 / € 6,00
Prosecco con Bitter o Aperol	€ 7,00

SPRITZ

Classico (con Trento DOC)	€ 7,00
St. German	€ 7,00

BIRRE

Birra Bottiglia Artigianale 33 cl. estera	€ 6,00 / € 7,00
Birra Barattolo Artigianale 33 cl.	€ 4,00 / € 5,00
Birra Artigianale Italiana 75 cl.	€ 10,00 / € 15,00
Birra Weiss. 50 cl.	€ 7,00
Birra Artigianale Agricola alla Spina - Birrificio Antoniano (Italia) cl. 35	
- Marechiaro (Lager - 5,2 %)	€ 4,00 / € 6,00
- Altinate (Pale Ale 5,2 %)	€ 4,00 / € 6,00
- Portello (Golden Ale 6,5 %)	€ 4,00 / € 6,00
- Ai Tadi (Bianca 5,2 %)	€ 4,00 / € 6,00
Birra Artigianale Agricola alla Spina - Marcus Jacobs (Germania) cl. 35	
- Weissbier (Weiss - 5,3 %)	€ 4,50 / € 6,50

SIDRO

Baladin (Mela Renetta)	Bicchiera 15 cl € 4,00 - Bottiglia 75 cl. € 20,00
Kohl (Mela Renetta)	Bicchiera 15 cl € 4,00 - Bottiglia 75 cl. € 15,00
Christian Drumlin (Sidro Demi Sec)	Bicchiera 15 cl € 5,00 - Bottiglia 75 cl. € 25,00

SAKE' GIAPPONESE

Masamune Daruma (Ultimo Maestro)	Bottiglia 75 cl. € 80,00
----------------------------------	--------------------------

COCKTAIL ANALCOLICI

Virgin Russian Spring Punch (Lamponi, Honey mix, Lime, ginger beer)	€ 8,50
Kiwi Colada Virgin (Kiwi, Arancia, Lime)	€ 8,50
Virgin John con l'ombrellino (Maracujia, Pesca, Ananas)	€ 8,50
Virgin Colada (Ananas, Cocco)	€ 8,50
Cinnamon Green Tea (The Bancha, Sciroppo Cannella, Sciroppo Mela verde, succo Lime)	€ 8,50

COCKTAIL

CLASSICI

Americano (Vermouth Red, Bitter, Perrier)	€ 10,00
Mojito (Lime, Zuchero di Canna, Rum Bianco, Foglie di Menta, Perrier)	€ 10,00
Negroni (Gin, Bitter, Vermouth Dry)	€ 10,00
Pimm's Cup (Pimm's, Ginger Ale, Sciroppo Mela Verde)	€ 10,00
Bloody Mary (Vodka, Succo di Pomodoro, Tabasco, Worcestershire, Lime, Sale e Pepe)	€ 10,00
Moscow Mule (Vodka, Lime, Ginger Beer)	€ 10,00
Hugo (Prosecco, Perrier, Sambuco, Foglie di Menta)	€ 10,00
Cocktail Champagne	€13,00

JOLE'S COCKTAIL 2018

Aviation (Gin, Lime, Maraschino, Liquore alla violetta)	€ 10,00
Martini Zen (Gin/Vodka, Vermouth dry, Infuso the bancha)	€ 10,00
Hemingway Special (Havana 3, Lime, Pompelmo, Maraschino)	€ 10,00
Basil Honey Daiquiri (Havana 3, Honey mix, Sciroppo al Basilico, Lime)	€ 10,00
Tommy's Margarita (Tequila, Triple Sec, Lime, Sciroppo di Agave)	€ 10,00
Berry Margarita (Tequila, Triple Sec, Lime, Berry Jam)	€ 10,00
Cosmopolitan (Vodka, Succo cranberry, Lime, Triple Sec)	€ 10,00
Mai Tai (Havana 3, Havana 5, Falernum, Lime, Triple Sec)	€ 10,00
Daiquiri Cannon Ball (Rum speziato, Sciroppo al Basilico, Sciroppo allo zenzero, Succo di Ananas, Succo di Lime, Tabasco, Succo al Melograno, Peperoncino, Angostura)	€ 10,00
Caipirinha Zenzero e Miele (Cachaca, Honey mix, Lime, Ginger beer)	€ 10,00
Caipiroska (Vodka, Lime, Zucchero, Ginger beer)	€ 10,00
Caipiroska Jam (Vodka, Lime, Zucchero, Ginger beer, Marmellate varie)	€ 10,00
Caipirinha Miele e Agrumi (Vodka, Lime, Pompelmo, Fragola, Sciroppo Cannella, Ginger beer)	€ 10,00
Mediterranean Collins (Gin/Vodka, Cetriolo, Sciroppo al Basilico, Angostura, Soda)	€ 10,00
Tom Collins (Old Tom Gin, Lime, Zucchero, Angostura, Soda)	€ 10,00
Thai Tiki (Blend Rum, Lime, Passion fruit, Litchi, Amarena, Pompelmo,)	€ 10,00
Zombie (Blen Rum, Lime, Falernum, Granatina, Angostura, Pompelmo, Cannella, Pernod)	€ 10,00
Planter's Punch (Rum scuro, Lime, Arancia, Ananas, Granatina, Angostura)	€ 10,00
Bahamamama (Blend Rum, Malibù, Ananas, Arance, Granatina)	€ 10,00
Pinacolada (Havana 5, Malibù, Sciroppo di Cocco, Farina di cocco, Ananas)	€ 10,00
Kiwicolada (Vodka, Kiwi, Arancia, Sciroppo di Lime)	€ 10,00
John con l'ombrellino (Blend Rum, Sciroppo di maracujia, Sciroppo di pesca, Ananas, Pesca)	€ 10,00
Hurricane (Blend Rum, Lime, Arancia, Sciroppo di Maracujia)	€ 10,00
Vodka Sour Mango Cardamomo (Vodka, Lime, Zucchero, Albume, Mango, Cardamomo)	€ 10,00
John's Saffron Sour (Vodka, Lime, Zucchero, Albume, Mango, Sciroppo di Zafferano)	€ 10,00
Whiskey Sour Lampone (Bourbon, Lime, Zucchero, Albume, Marmellata al Lampone)	€ 10,00
Gimlet Martini Bergamotto (Vodka, Lime, Sciroppo di Bergamotto)	€ 10,00

GIN TONIC

Cittadelle (Distillated - Francia 44%) € 12,00
(Ruolo centrale del ginepro, note floreali, arancio dolce, ma anche speziato - Infusione di 79 ore prima della distillazione),

Jinzu (Distillated, UK, 41%) € 12,00
(Ibrido tra gin e sake, unione di botaniche classiche come ginepro toscano e coriandolo e botaniche giapponesi tipo i fiori di ciliegio),

Broker's (London Dry, 40%) € 12,00
(Gin classico, centrale il ginepro ma con note agrumate, 4 distillazioni da frumento inglese, il tappo è ispirato al copricapo indossato dai broker inglesi)

Gordon's Premium Pink (Distillated, UK, 37,5) € 12,00
(La freschezza del Gordon's è bilanciata dalla dolcezza dei lamponi e delle fragole, con tracce di ribes rosso - Solo Aromi Naturali),

Bloom (London Dry, Uk, 40 %) € 12,00
(Spiccate note floreali, sapore aranciato, creato da una donna per un target femminile)

Caorunn (London dry, UK, 42%) € 12,00
(Gin dai molteplici aromi che si bilanciano alla perfezione)

Luis (Distilled, Italia, 40,8%) € 12,00
(Composto da 8 botaniche, emergono ginepro,, note agrumate e balsamiche; secco, dalla doppia distillazione)

Bombay Sapphire (London dry, UK, 40%) € 12,00
(Ginepro, Agrumi, Spezie, Pepe, Sapore delicato e appena fruttato)

Bulldog (London Dry, UK, 40%) € 12,00
(Gin complesso ma morbido. Chiare note di ginepro ben bilanciate dalle altre botaniche.)

G'Vine (Distilled, Francia, 40 %) € 12,00
(Dolce, Floreale, Distillato non dai cereali ma dalla fermentazione dell'uva di una famiglia francese di trebbiano)

Mare (Distillated, Spagna, 43%) € 12,00
(Forti note di ginepro, ma anche di timo, basilico e rosmarino, L'Alambicco utilizzato si trova in una cappella all'interno della quale è presente un insegna, riportata sulla bottiglia:
"Mundus appellatur caelum, terra et mare" - Il mondo è l'insieme di cielo, terra e mare)

Macaronesian (Distillated, Spagna, 40%) € 12,00
(Morbido, delicato, fruttato, fresco, non troppo intenso, unico gin distillato alle Canarie; botaniche locali, diluite con l'acqua vulcanica dell'isola, lore dono così fresco e dissetante.)

Opihr (london Dry, UK, 40%) € 12,00
(L'Opihr Gin prende ispirazione dalla Rotta delle Spezie. Il nome deriva dalla leggendaria regione di Opihr, celebre per la sua ricchezza ed opulenza durante il regno di re Salomone. Lespezie orientali sono unite alla tradizione di un London Dry.)

BOLLICINE DALLA JOLE

Alto Adige

Hademburg

Pas Dose 0,75 € 45,00

Magnum 1,5 lt € 90,00

Trento DOC

Revi

mill 10/11/12 € 50,00

Maso Martis

Extra Brut zero € 50,00

Madame Martis € 50,00

Pedrotti Vini

Riserva 111 € 45,00

Brut Riserva 12 € 90,00

Etyssa

N°2 € 45,00

Abate Nero

Domini mill 10/11 € 40,00

Domini Nero mill 11/12 € 45,00

Mas de Chini

Trento doc Inkino mill 10 € 40,00

Brut Riserva Carlo V mill 08 € 50,00

Cesarini Sforza

Brut € 30,00

Riserva 1673 extra brut mill 10/11 € 40,00

Rosè 1673 extra brut € 40,00

Mattia Filippi

Augusto Primo Nature mill € 45,00

Franciacorta

Berlucchi

Nature 61 mill 10/11 € 40,00

Saten 61 € 30,00

Berlucchi 61 Rosè € 40,00

Solo Uva -bio-

Dosaggio Zero € 35,00

Corte Fusia

Brut € 35,00

Saten € 40,00

Sullali

Extra Brut 100% pinot nero € 45,00

Villa Crespia

Brut simbiotico - Vegan pro € 40,00

Massusi Luigi

Dosaggio Zero mill 10/11 Riserva

Curtel € 40,00

Saten mill 12/13 € 35,00

Derbusco Cives

RR € 45,00

Brut € 40,00

Piemonte

Fontanafredda

Alta Langa limited edition € 25,00

La Scolca - Gavi -

Ris. D'Antan € 90,00

D'Antan Rosè € 90,00

Gavi La Scolca D'Antan € 90,00

Gavi Etichetta nera € 35,00

Veneto - Prosecco

Silvano Follador

Nature € 30,00

Spagna - Cava

Recaredo

Cava Brut Nature € 60,00

Inghilterra - Vineyard

Nytimber - Kent

Blancs de Blanc € 80,00

Classic Cuvée € 90,00



Francia – Loira

Bouvet – Cremant

Tresor Blanc Brut mill 08/12 € 35,00

Alain Cavallès – bio – Haute Valle de l'Aude

Cremant Blanchette Les Bienveillantes
€ 25,00

Champagne – Grandi Maison

Pommery (Reims)

Brut Apanage
€ 85,00
magnum - € 160,00

Ris. Louise Mill 02-04
€ 130,00
magnum - € 250,00

Nature mill 08/09
€ 130,00
magnum € 250,00

Rose € 60,00

Vranken (Reims)

Tete de Cuvee
€ 60,00
magnum € 120,00
jeroboam € 190,00

Rose 0,75 € 60,00

Perrier Jouet (Epernay)

Brut Reserve € 60,00

Louis Roeder (Reims)

Brut Premier Cru € 70,00

Henriot (Reims)

Brut Souverain € 65,00
magnum - € 120,00
jeroboam - € 200,00

Blanc De Blancs
€ 75,00
magnum - € 140,00
jeroboam - € 200,00

Rosè € 70,00

Riserva mill 08/12 € 90,00

Rosè mill 08/12 € 90,00

Charles Heidsieck (Reims)

Grande Reserve € 90,00

Mill 08/12 0,75 € 110,00

Palmer & Co (reims)

brut reserve € 80,00

magnum € 150,00

Vignerons Independant

Lenoble (Chouilly)

Dosage Zero € 80,00

Grand Cru Blancs de Blanc mill 08/12
€ 90,00

Premier Cru Blancs de Noirs mill 12
€ 90,00

Les Aventures € 120,00

A.R. Lenoble € 80,00

A. Bergere (Avize)

Selection € 60,00

Prestige 08/12 € 80,00

Henry Giraud (Ay)

Hommage à François Hémar € 80,00

Jacquesson (Dizy)

n°. 739 € 100,00

Vollereaux (Epernay)

Blancs de Blanc € 60,00

Cuveè Margherite 08/12 € 75,00

Mehlinger et fils

(lignol le chateau - cote de bar)

Cuveè la divine mill 08-10 € 70,00

Perlè noirs (100% pinot noir) € 70,00

Irresistible (100% chardonnay) € 70,00

Domaine la Bordiere (Bar sur Seine)

La bordiere trois € 80,00

Simart Moreau (Chouilly)

Extra Brut Reserve € 75,00

magnum € 120,00

Cuvée des Crayères mill 10/12 € 90,00

Francois Brussolette**(Polisy – Cote de Bar)**

Cuvée Dame Nesle	€ 60,00
magnum	€ 110,00
jeroboam	€ 200,00
Brut Mill 12	€ 75,00
Esprit de Violette	€ 90,00

Stephane Coquilette (Chouilly)

Cuvée diane (100% chardonnay)	€ 80,00
les clés - brut nature	€ 90,00
By Louis nature (100% pinot noir)	€ 80,00

Leclerc Briant -bio- (Epernay)

Brut Reserve	€ 80,00
--------------	---------

Varnier Fannier (Avize)

Brut	€ 65,00
Zero Nature	€ 70,00
magnum	130,00
St. Denis	€ 65,00
Zero Brut Rosé	€ 70,00

Jacques Chaput (Arrentieres – Cote de Bar)

L'Auttentique	€ 80,00
Le Mytique	€ 80,00

Alain Suisse (Cumieres)

Cuvée 381	€ 90,00
-----------	---------

Roger Brun (Ay)

Ay Gran Cru La Pelle mill 12/14	€ 100,00
---------------------------------	----------

Champagne Beerens**(Arrientes – Cote de Bar)**

Blancs de Blanc	€ 60,00
Blancs de Noires	€ 60,00
magnum	€ 100,00
Jeroboam	€ 180,00

Alain Bernard (Dizy)

Brut Blancs de blanc	€ 60,00
magnum	€ 90,00
Noirs Grand Cru extra brut	€ 75,00

Perserval Farge BIO (Chamery)

Brut de Chardonnay	€ 65,00
--------------------	---------

Delong Marlene BIO (Allemant)

Cuvee Privilege	€ 60,00
magnum	€ 120,00
Esprit Nature noirs	€ 75,00
Esprit Nature blanc	€ 75,00

Cordeuil (Noè les Mallets)

Brut Nature – origines	€ 75,00
Mill 11/12 Nature	€ 80,00
magnum	€ 150,00

A. Levasseur BIO (Cuchery)

Blanc de Terroir extra brut	€ 75,00
Noirs de Terroir extra brut	€ 75,00

Bertrand Delespierre (Chamery)

Brut Champagne	€ 75,00
Mill 08/12	€ 80,00

Cour des lys (Epernay)

M2	€ 65,00
Delice	€ 75,00

Lombardi (Aube)

Cuvée Axiome	€ 60,00
magnum	€ 110,00
jeroboam	€ 190,00
Blancs de noirs	€ 60,00
Cuvée Hymenee	€ 85,00
Blanc Noirs mill 09	€ 100,00

Mondet (Epernay)

Brut Nature	€ 60,00
Brut Intense	€ 65,00

Delot (Celler sur orce)

Brut grand reserve	€ 65,00
magnum	130,00

By Fernand (Mustins)

Insolent noirs	€ 60,00
----------------	---------

**Briaux Lenique (Mardeuil)**

Les Semons € 65,00
magnum € 120,00
Perle du Craie € 85,00

Roger Manceaux (Rilly la Montagne)

Brut noirs grand cru € 75,00
Brut mill 08/12 premier cru € 75,00

Pointillart (Leroy)

Corps et Esprit brut € 60,00

Alexander Filaine

Cuvee special € 85,00

Les Artisan du Champagne**Doyard (Vertus)**

Extra brut Grand Cru mill 09/12 € 90,00
Doyard Revolution € 70,00
Cuvee Vendemiaire premier cru € 70,00

Guy Larmandiere (Vertus)

Cremant Grand Cru € 70,00
magnum € 120,00
jeroboam € 200,00
Cuvee Perle Grand Cru € 70,00
Signe Francois Brut mill 08/10 € 80,00

Louise Nicaise BIO (Hauteville)

Noirs Brut extra mill 08/12 € 80,00

Gondè - Rousseaux (Taissy)

Blancs de Fut mill 08/12 € 75,00
Tradition € 60,00

Fromentin Le Clepart (Bouzy)

Grand Cru Blanc de Noirs € 60,00
Cuvee Barbara € 80,00

Bernard Bremont (Ambonnay)

Brut Grand Cru € 70,00
magnum € 130,00
jeroboam € 180,00
Mill 08/12 € 80,00
Gran Cru 50 € 90,00

Legret et Fils (Talus Saint-Prix)

Contraste extra brut € 60,00
Mineral extra Brut € 65,00

Vini Bianchi Fermi Italiani

Masseria Faraona - Lis Neris - Tiare
Fiegl - Cortaccia - Pavese -
Ettore Sammarco - La Sibilla - Tabarrini
Carbone - Tenuta Fiorano - Gojer
Mannicor - Ritratti - Badalucco
Inglesias - Tenuta Colombarda
Valpiani - Doganieri - Miyazaki Bruna

€ 5,00 / € 7,00

Vini Bianchi Fermi**Francia - Nuova Zelanda - Spagna**

Bochard et Fils - Chateau Pourcieux
Saint Clair - Greywacke - Guissani
Bastide de la Ciselette - Bandol
Bedouet et Fils - Domaine Bordet
Domaine L'Ecù - Bodegas Attis
Domaine Breton

€ 6,00 / € 8,00

Per gli amanti di Tripadvisor:

Al fine di evitare ulteriori malintesi comunichiamo che il nostro locale ha prezzi conformi alla qualità della merce offerta e soprattutto alla posizione ove è sito.

Detto questo, ben vengano le critiche, ma che aiutino a crescere e non a distruggere una reputazione costruita con dedizione

A special thanks to:



dalla **JOLE**
molo - rimini

Via Destra del Porto, 2/B, 47921 Rimini RN
www.dallajole.com

Seguici su:

