

# CARTA VINI

## CHAMPAGNE MAMMA MIA *Al calice 12€*

<i>Champagne Charles Le Bel Inspiration 1818 Brut</i>	61€
<i>Billecart-Salmon Champagne Brut Réserve</i>	74€
<i>Billecart-Salmon Champagne Brut Rosé</i>	90€
<i>Billecart-Salmon Champagne Brut Blanc de Blancs Grand cru</i>	88€
<i>Champagne Bouquin DuPont Fila Extra brut à Avize Grand cru</i>	88€
<i>Chablis 1er cru 2018/ Francois de Nicolay</i>	80€
<i>LeClerc brian Champagne réserve brut 2018</i>	88€
<i>Taittinger Champagne nocturne sec</i>	84€
<i>Taittinger Champagne Prelude a Reims Millesimato 2015 brut</i>	110€
<i>Comtes de Champagne Grand crue Blanc de blancs 2011</i>	
<i>Taittinger</i>	315€
<i>Dom Perignon Champagne vintage 2010</i>	248€
<i>Abyss brut zero LeClerc Briant Millesimato 2014</i>	290€
<i>Hoxxoh Gold Champagne cuvée brut by Adelaide de Castillac</i>	290€
<i>Le Clerc brut rose</i>	95€
<i>Hoxxoh ruby</i>	315€
<i>Taittinger cuve prest 1.5L</i>	190€
<i>Taittinger reins grand cr</i>	78€
<i>Philippe thevenin cuvee</i>	58€
<i>Gonet Sulcova extra brut</i>	66€
<i>Blanc de nois grand cru</i>	80€

## BOLLICINE MAMMA MIA *Al calice 6€*

<i>Marí Lumassina colline savonesi frizzante</i>	24€
<i>Contratto metodo classico millesimato pas dose 2016</i>	32€
<i>Crémant d'alsace le vins pirouettes triple A/millesimato 2017</i>	37€
<i>Bailly Lapierre crémant de borgogne Chardonnay brut</i>	32€
<i>Cherubini sui Genesis brut Nature dosaggio zero</i>	51€
<i>Lady Chatterlay Lumassina/Sancio metodo classico brut</i>	39€
<i>Luc Belaide rare luxe</i>	40€
<i>Spumante Cecilia B. di Cecilia Beretta</i>	20€
<i>Ribolla Gialla Feudi</i>	26€
<i>Shariz</i>	30€
<i>Pinot Bianco Feudi</i>	25€

## **ROSSI MAMMA MIA** Calice 6€

<i>Lambrusco Grasparossa secco di Castelvetro DOC - Manicardi</i>	20€
<i>Rosso Viola Lambrusco mosso - vigneto Saetti 2021</i>	24€
<i>Atrum colli di Luni 2016</i>	36€
<i>Pinot nero Friuli Isonzo 2021 - i Feudi Romans</i>	30€
<i>Barolo Ravera 2014 - Cogno</i>	140€
<i>Valpolicella ripasso classico superiore 2020 - Bertani</i>	38€
<i>Barolo Nascina Nuova 2018 - Cogno</i>	45€
<i>Barbera d'Alba 2020 pre-phylloxera - cantina Cogno</i>	48€
<i>Chianti classico Piegai</i>	30€
<i>Vertigo Livio Felluga delle Venezie</i>	28€
<i>Amarone della Valpolicella Bertani 2015</i>	80€
<i>Barbaresco Marchesi di Barolo riserva 2015</i>	73€
<i>Barolo Domenico clerico</i>	74€
<i>Sangiovese Toseo Portofino DOC</i>	35€
<i>David Moreau Pinot noir</i>	78€
<i>Nebbiolo delle Langhe Prunotto Occhetti 2020</i>	34€
<i>Brunello Montalcino Mastro Janni 2017</i>	78€
<i>Brunello Montalcino Mastro Janni 2015</i>	186€
<i>Morellino di Scansano Lohsa</i>	28€
<i>Aglianico Terre Stregate</i>	28€
<i>Shiraz Casale del Giglio Lazio 2021</i>	30€
<i>Primitivo Frisino Puglia IGP</i>	30€
<i>Buio Mesa Carignano 2020</i>	34€
<i>Etna Rosso DOC sentiero delle gerle Mandrarossa</i>	32€
<i>Nero d'Avola Sicilia DOC Mandrarossa</i>	20€
<i>Timperosse Terre Siciliane 2021 Mandrarossa</i>	24€
<i>Teroldego Madonna delle vittorie vigneti Dolomiti</i>	25€
<i>Legrein dunkel Madonna delle vittorie Trentino DOP</i>	25€
<i>Capezzana Barco Reale di Carignano 2020</i>	28€
<i>Chianti classico Radda 2019</i>	30€

## **BIANCHI** Calice 6€

<i>Il bianco Liguria di Levante il torchio</i>	29€
<i>Cantico colli tortonesi - Giovanni Daglio 2016</i>	38€
<i>Cantico colli tortonesi - Giovanni Daglio 2020</i>	28€
<i>Pigato cascina Feipu dei Massaretti - ligure di ponente 2021</i>	26€
<i>Sorriso di cielo la tosa 2021</i>	34€
<i>Saladero Walter de Batte 2020</i>	54€
<i>Riesling 2018 Grand cru golder Louis scherb</i>	45€
<i>Pouilly fumé 2021 cuvée calcaire Pierre Marchand</i>	46€
<i>Pouilly fuisse ler cru domaine saumaize - Michelin</i>	85€
<i>Ribolla gialla i feudi romans 2022</i>	26€
<i>Pinot Bianco i Feudi Romans 2019</i>	25€
<i>Livio Felluga Sharis 2021</i>	30€

## ROSÉ MAMMA MIA

Al calice 6€

<i>Taittinger champagne Prestige rosé a Reims brut</i>	118€
<i>Luc Belaire rare rosé</i>	46€
<i>Je vous adore ancestral bb ecologic 2021-el jardi</i>	29€
<i>Rosé d'aglio</i>	30€
<i>Bolle rose</i>	24€
<i>Tellusdi Syrah</i>	25€

## VINI PASSITI

<i>Arrocco passito fattoria Zerbina 2020</i>	Al calice 12€
<i>Passito di Pantelleria Ben Ryé</i>	Al calice 15€

## SELEZIONE DI GIN & TONICA MAMMA MIA

<i>Gin Bombay Sapphire</i>	10€
<i>Gin Monkey</i>	14€
<i>Gin Mare</i>	12€
<i>Gin Hendrick's</i>	12€

*Tonica a Scelta: Schweppes tonica, Fever Tree Mediterranea.*

## RUM MAMMA MIA

<i>Flor De Cana 12 year</i>	14€
<i>Hampden 8 year</i>	12€
<i>Kraken Matusalem</i>	10€

*In accompagnamento Dark Chocolate 77% Callebaut*

## WHISKY MAMMA MIA

<i>Nikka Rare Old Super</i>	10€
<i>Dheglenrothes scotch 12 year</i>	14€



[www.mammamiarecco.it](http://www.mammamiarecco.it)

Tel. 0185 175 7013 | Cell. +39 391 484 7045