



*by Gi Paolo*

FUCINA  
NAPOLETANA

**LISTA VINI**

## LA SELEZIONE DI VINI:

### BOLLICINE ITALIANE

Bellenda	
Levis Prosecco Doc. Extra Dry - glera	18
Camossi	
Purabolla Satén, s.a. - chardonnay	35
Feudi di San Gregorio	
Dubl+, 2015 - greco di tufo	32
Cà del Bosco	
Cuvée Prestige, s.a.- pinot bianco, pinot nero, chardonnay	45

### CHAMPAGNE

Jean-Claude Vallois	
Assemblage Noble – Blanc de Blancs, s.a. - chardonnay	50
Delamotte	
Brut, s.a. – chardonnay, pinot nero, pinot meunier	60

## ROSSI

Casa di Baal Rosso di Baal, 2016 – aglianico, merlot, barbera del Sannio	22
Hofstatter Meczan, 2018 – pinot nero	24
Podere Lorenzo Alutto Barbaresco Rabajà, 2009 - nebbiolo	60

## BIANCHI

Torricino Falanghina, 2018 – falanghina	22
Benito Ferrara Vigna Cicogna, 2018 – greco di tufo	30
I Campetti Bricco del Vento, 2015 – timorasso	35
Serge Dagueneau & Filles Pouilly Fumè 2018 – sauvignon blanc	45

## BIRRA

Birra Capri – Ligea 33 cl	7
---------------------------	---



Sine Ristorante Gastrocratico  
Viale Umbria 126 (angolo c.so XXII Marzo) - 20135 Milano - Tel. 02 36594613  
[www.sinerestaurant.com](http://www.sinerestaurant.com) - [info@sinerestaurant.com](mailto:info@sinerestaurant.com)