

# A TUTTO CARBON

GINO'S PADOVA  
BBQ DAL 2012

LA MESCITA.



CUCINA A CARBONE  
PADOVA

## BOLLE

Brut cuvée tradition \ Jaques Copin - Champagne 10  
(90% pinot meunier, 10% pinot noir)

Franciacorta Brut \ Le Quattro Terre - Erbusco (BS) 7

Prosecco MAGNUM "Monte Nicoletta" \ V. di Cecilia, Baone 4

## OMBRE bianche e lunghe macerazioni

Mathilde 2020 \ Gaec du Haut Planty, Loira 6  
(sauvignon)

Malvasja 2020 \ Klabjan - Istria 5

Benavides 2021 \ Vignale di Cecilia - Baone (PD) 4  
(tai bianco)

Ramène tes copains 2019 \ Sylvie Spielmann - Alsace 5  
(riesling, pinot grigio, pinot bianco)

Aud'Ace blanc 2021 \ Mas des Caprices - Corbieres 6  
(Chasselasse, grenache bianca)

## OMBRE rosse

Schioppettino 2018 MAGNUM \ Ronco Severo - Prepotto (UD) 8

Mercury Les Vasées 2019 \ Domaine Mia - Nuits S. G. 10

Pietrorosso 2020 \ D. Portinari - Lonigo (VI) 4  
(tai Rosso)

Barbera Umberta 2021 \ Iuli - M. Di Cerrina (AL) 5

Dolcetto 2021 \ Cascina Fontana - M. d'Alba (CN) 6  
(senza solforosa aggiunta)

Cuvée CAB 2020 \ Thibaut Henrion - St. Macaire du Bois 6  
(cabernet franc)