



Wine Pairing

Capodanno New Year's Nouvel an



2026



Welcome in abbinamento vini:

Champagne Dom Pérignon Vintage Brut 2013 - 12,5% - Francia

Champagne Jacquesson Cuvée 745 - 12% - Francia

Pietra Marina - Benanti - 13% - Sicilia

Chassagne Montrachet - Louis Latour - 13,5% - Bourgogne

Tignanello - Antinori - 13,5% - Toscana

The surprise Pour / La versata a sorpresa



Wine Pairing

Vegetariano - Vegetarian - Végétarienne



Welcome:

Champagne Dom Pérignon Vintage Brut 2013 - 12,5% - Francia

Champagne Jacquesson Cuvée 745 - 12% - Francia

Chassagne Montrachet - Louis Latour - 13,5% - Bourgogne

Pietra Marina - Benanti - 13% - Sicilia

Derthona Sterpi - Massa - 14% - Piemonte

The surprise Pour / La versata a sorpresa



310 € a persona - per person

fino ad esaurimento e/o cambio d'annata

* subject to availability and/or change of the year

