

# CARTA DEI VINI

HAPPY JACK CHEF

## VINI ROSSI - ITALIA

Tenuta Moriniello	
Fortebraccio Chianti Riserva Organic d.o.c.g. 2016	18€
Il Gobbo Nero Organic 2016 IGT	30€
Ca' Stelle	
Propyleo Aglianico del Sannio DOP Riserva	32€
Tenuta La Regola	
La Regola I.G.T. 2018	65€
Castiglion del Bosco	
Brunello di Montalcino Campo del Drago 2017	120€
Tenuta Ercolani	
Nobile Montepulciano Riserva speciale Ascione	100€
Le Capannelle	
50/50 Toscana IGT 2017	95€
Tenuta Prima Pietra	
Prima Pietra 2019	42€
Prima Pietra 2017	50€
Permassimo 2017	130€
Antinori	
Tignanello 2018	98€
Tignanello 2016	120€
Solaia 2016	350€

# CARTA DEI VINI

HAPPY JACK CHEF

## VINI BIANCHI - ITALIA

Tenuta Moriniello Le Fate Furbe IGT Toscana 2020	18€
Ca' Stelle Kydonia Falanghina Vendemmia Tardiva DOP	25€
Antinori Cervaro della Sala Umbria IGT 2020	48€
Fattoria Dianella Orpicchio Trebbiano	45€

## SPUMANTI - ITALIA

Tenuta La Regola L'Eccezione Brut Nature metodo classico	35€
Villa Saletta Spumante Rosé metodo classico millesimato 2015	25€
Antinori Donna Cora Satèn Franciacorta DOCG	45€
Fattoria Dianella Maria Vittoria e Ottavia metodo classico ancestrale	35€

# CARTA DEI VINI

HAPPY JACK CHEF

## CHAMPAGNE

Selezione di piccoli vigneroni indipendenti  
Grand Cru 75cl - Disponibilità limitata

Barbier-Louvet Ambonnay Cuvée Prestige Grand Cru	55€
Voirin - Jumel Cramant Blanc de Noir Rosè de Saignée Brut Grand Cru	58€
Patrick Soutiran Ambonnay Brut Dosage Zero Grand Cru Blanc de Noir	50€
Hervé Dubois À Avize Brut Blanc de Blancs Grand Cru Millésime 2014	45€
Sebastian Daviaux Extra brut blanc de blanc	52€
Special "F" brut blanc de blanc	60€

## VINI DOLCI

Castello della Sala Muffato della Sala 500ml	55€
Tenuta La Regola Sondrete igt passito 2008 375ml	60€
Ca' Stelle Omyga Passito 375ml	35€