



Le Muse

CARTA_{DEI}VINI

CHAMPAGNE & BOLLICINE

Don Perignon Vintage Millesimato Brut	550€
Ruinart Brut	120€
Ruinart Blanc de Blancs	180€
Moët & Chandon Imperial Brut	120€
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	100€
Philibert Brut Premier Cru	80€
Brimouncourt	90€
Pommery	100€
CHAMPAGNE ROSÈ	
Ruinart	240€
Pommery	120€
FRANCIACORTA	
Bellavista Gran Cuvee	75€
Ca' Del Bosco Cuvee Prestige	75€
Marchese Antinori Rosè	85€
Marchese Antinori Blanc De Blancs	75€
Barone Pizzini Animante	80€
Barone Pizzini Rosè	70€
TRENTO DOC	
Altemasi	50€
Ferrari Perlè	90€
Bortolomiol Valdobbiadene Extra Dry Millesimato "Senior" DOCG	32€
Bortolomiol Valdobbiadene Superiore Brut Millesimato "Prior" DOCG	32€

VINI BIANCHI

PIEMONTE

Tra Donne Sole Sauvignon 45€
Vite Colte

ALTO ADIGE

Gewürztraminer 40€

J. Hofstatter

Pinot Grigio 40€

J. Hofstatter

Pinot Bianco 40€

J. Hofstatter

Müller thurgau 40€

J. Hofstatter

Chardonnay 40€

J. Hofstatter

Lagrein Rosè 40€

Colterenzio

Gewürztraminer 40€

Colterenzio

TRENTINO

Muller Thurgau 35€

Endrizzi

Chardonnay 35€

Endrizzi

VENETO

Lugana 45€

Ca' Dei Frati

Lugana Il Sestante 35€

Tommasi

Soave 30€

Tommasi

Soave, Levarie 30€

Masi

Giulietta 45€

Cà dei Conti

Alice 180€

Cà dei Conti

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla 50€

Jermann

Chardonnay 50€

Jermann

Sauvignon <i>Jermann</i>	50€
Pinot Grigio Ramat <i>Jermann</i>	45€
Afix Riesling <i>Jermann</i>	70€
Ribolla Gialla <i>Pizzulin</i>	32€
Pinot Grigio <i>Pizzulin</i>	32€
Chardonnay <i>Tunella</i>	35€
Sauvignon <i>Tunella</i>	35€
Ribolla gialla <i>Tunella</i>	35€

UMBRIA

Cervaro della Sala <i>Antinori</i>	110€
Bramito della Sala <i>Antinori</i>	55€
Conte della Vipera <i>Antinori</i>	70€

TOSCANA

Albaclara sauvignon Blanc <i>Antinori</i>	40€
--	-----

CAMPANIA

Greco di tufo <i>Mastrobernardino</i>	45€
Falanghina <i>Mastrobernardino</i>	45€
Fiano di Avellino <i>Mastrobernardino</i>	70€

PUGLIA

Chardonnay <i>Pietrabilanca</i>	45€
Chardonnay <i>Tormaresca</i>	35€

SICILIA

Anthilia <i>DonnaFugata</i>	35€
--------------------------------	-----

FRANCIA

Chablis	70€
---------	-----

VINI ROSSI

PIEMONTE

Barolo Bussia	80€
<i>Brunotto</i>	
Barbaresco Bric Turot	90€
<i>Brunotto</i>	
Nebbiolo Occhetti	50€
<i>Brunotto</i>	

ALTO ADIGE

Pinot Nero	55€
<i>Colterenzio</i>	
Pinot Nero Meczan	40€
<i>J. Hofstatter</i>	
Merlot Doc	35€
<i>Colterenzio</i>	
Cabernet Doc	35€
<i>Colterenzio</i>	

VENETO

Valpolicella	40€
<i>Tommasi</i>	
Campofiorin	40€
<i>Masi</i>	
Amarone	80€
<i>Masi</i>	
Valpolicella Classico	45€
<i>Masi</i>	
Amarone Tano	100€
<i>Cà dei Conti</i>	
La Roara	65€
<i>Cà dei Conti</i>	
Il Conte	360€
<i>Cà dei Conti</i>	

TOSCANA

Tignanello	200€
<i>Antinori</i>	
Lucente	70€
<i>Tenuta Luce</i>	
Luce	180€
<i>Tenuta Luce</i>	

Le Volte	60€
<i>Dell'Ornellaia</i>	
Morellino di Scansano	35€

CAMPANIA

Irpinia Aglianico	45€
-------------------	-----

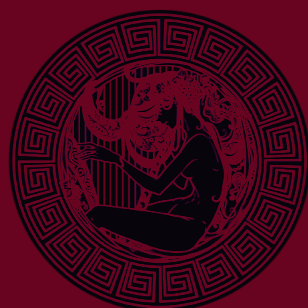
PUGLIA

Primitivo	40€
-----------	-----

VINI DESSERT

Muffato della Sala	120€
<i>Antinori</i>	
Muffato della Sala (al calice)	15€
<i>Antinori</i>	
Passito Romeo	48€
<i>Cà dei conti</i>	
Passito Romeo (al calice)	10€
<i>Cà dei conti</i>	

*Consulta la lista degli allergeni / *Consult the list of allergens



SEGUICI SUI SOCIAL



@RISTORANTELEMUSEMILANO

WWW.RISTORANTELEMUSEMILANO.IT