

Matricianella

dal 1957

ultimo aggiornamento 15/07/23

Bollicine

“Champagne and sparkling wines”

... dedicate agli amanti, come noi, della tradizionale cucina romana per provare un abbinamento “moderno” a tutto pasto ...

... Dedicated to lovers of traditional Roman cuisine and a ‘modern’ approach to our menù....

CHAMPAGNE

Montagne de Reims – Reims

“Cristal” <i>Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%</i>	Louis Roeder	€ 350,00
“Collection” <i>Chardonnay 40%, Pinot Nero 42%, Pinot Meunier 18%</i>	Louis Roeder	€ 80,00
“Grande Cuvée 170 edition” <i>Pinot Nero 43%, Chardonnay 55%, Pinot Meunier 22%</i>	Krug	€ 310,00
“Blanc de Blanc” <i>Chardonnay 100%</i>	Ruinart	€ 115,00
“Ruinart Rosè” <i>Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%</i>	Ruinart	€ 115,00
“Extra Brut” <i>Pinot Nero 45%, Chardonnay 33%, Pinot Meunier 22%</i>	Bruno Paillard	€ 80,00
“Cuvée Saint Petersburg” <i>Pinot Nero 55%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 10%</i>	Veuve Clicquot	€ 80,00
“Extra Brut Extra Old” <i>Pinot Nero 45%, Pinot Meunier 28%, Chardonnay 27%,</i>	Veuve Clicquot	€ 97,00
“Rosè” <i>Pinot Nero 50%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 20%</i>	Veuve Clicquot	€ 88,00
“Essentielle” <i>Pinot Nero 47%, Pinot Meunier 31%, Chardonnay 22%</i>	Piper - Heidsieck	€ 55,00
“Blanc de Blanc” <i>Chardonnay 100%</i>	Piper - Heidsieck	€ 105,00

Montagne de Reims – Tours Sur Marne

“La Cuvée” <i>Pinot Nero 35%, Chardonnay 55%, Pinot Meunier 10%</i>	Laurent Perrier	€ 62,00
“Brut Cuvee de reserve” <i>Chardonnay 100%</i>	Pierre Peters	€ 100,00
“La Cuvée Rosè” <i>Pinot Nero 100%</i>	Laurent Perrier	€ 100,00

Montagne de Reims – Ay

“Brut Special Cuvée” <i>Pinot Nero 60%, Chardonnay 44%, Pinot Meunier 15%</i>	Bollinger	€ 90,00
“Brut Majeur” <i>Chardonnay 55%, Pinot Nero 30%, Pinot Meunier 15 %,</i>	Ayala	€ 72,00
“Brut Rosé” <i>Chardonnay 50%, Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 10 %,</i>	Ayala	€ 85,00
“Brut Rosé” <i>Pinot Nero 62%, Chardonnay 24%, Pinot Meunier 14 %, aggiunta di 5-6% vino a bacca rossa di cui più del 85% di Grands e 1er Crus</i>	Bollinger	€ 115,00

Montagne de Reims – Rilly

“Cuvée Rubis” 1er Cru <i>Pinot Nero 90%, Chardonnay 10%</i>	Vilmart & Cie.	€ 90,00
---	----------------	---------

Montagne de Reims – Bouzy

“Les Parcelles” Grand Cru <i>Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%</i>	Pierre Paillard	€ 100,00
---	-----------------	----------

Montagne de Reims – Vrigny

“Les Vignes de Vrigny” 1er Cru <i>Pinot Meuniers 100%</i>	Egly - Ouriet	€ 110,00
“Brut” Grand Cru <i>Pinot nero 70%, Chardonnay 30%</i>	Egly - Ouriet	€ 145,00

Epernay

“Vintage 2010” <i>Pinot Nero e Chardonnay</i>	Dom Perignon	€ 290,00
“Vintage 2012” <i>Pinot Nero e Chardonnay</i>	Dom Perignon	€ 290,00
“Vintage 2013” <i>Pinot Nero e Chardonnay</i>	Dom Perignon	€ 290,00
“Blanc de Blancs” <i>Chardonnay 100%</i>	Perrier Jouet	€ 125,00
“Blason Rosè” <i>Pinot Nero 50%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 25%</i>	Perrier Jouet	€ 118,00
“2013 Grand Vintage Extra Brut” <i>Pinot Nero 39%, Chardonnay 42%, Pinot Meunier 19%</i>	Moët & Chandon	€ 110,00
“2015 Grand Vintage Extra Brut” <i>Pinot Nero 39%, Chardonnay 42%, Pinot Meunier 19%</i>	Moët & Chandon	€ 110,00
“Grand Vintage Rosè” <i>Pinot Nero 46%, Chardonnay 32%, Pinot Meunier 22%</i>	Moët & Chandon	€ 125,00
“Grande Réserve” <i>Pinot Nero 45%, Chardonnay 45%, Pinot Meunier 10%</i>	Gosset	€ 86,00

Oltrepò Pavese

“Brut”

Pinot Nero 90%, Chardonnay 10%

Monsupello

€ 30,00

“Nature”

Pinot Nero 90%, Chardonnay 10%

Monsupello

€ 30,00

“Blanc de Blanc”

Chardonnay 100%

Monsupello

€ 62,00

Oltre Po' Pavese Rosè

“Rosè”

Pinot Nero 90%, Chardonnay 10%

Monsupello

€ 35,00

Alta Langa

“Extra Brut” <i>Pinot Nero 75%, Chardonnay 25%</i>	Ettore Germano	€ 40,00
“Extra Brut” <i>Pinot Nero 100%</i>	Bruno Giacosa	€ 42,00
“Cuvée 900 Pas Dosè” <i>Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%</i>	Contratto	€ 40,00
“Oudeis Brut” <i>Pinot Nero 75%, Chardonnay 25%</i>	Serafino	€ 38,00
“Blanc de Blanc Propago” <i>Chardonnay 100%</i>	Serafino	€ 45,00
“Riserva 65 mesi” <i>Chardonnay 100%</i>	Ettore Germano	€ 62,00
“Zero” <i>Pinot Nero 85%, Chardonnay 15%</i>	Serafino	€ 64,00

Alta Langa Rosé

“Rosè de Saignèe” <i>Pinot Nero 100%</i>	Serafino	€ 43,00
“Cuvée 900 Rosè Pas Dosè” <i>Pinot Nero 100%</i>	Contratto	€ 45,00
“For England Pas Dosè” <i>Pinot Nero 100%</i>	Contratto	€ 43,00

Franciacorta

“Brut” <i>Chardonnay 80%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 10%</i>	Contadi Castaldi	€ 35,00
“Saten” <i>Chardonnay 100%</i>	Contadi Castaldi	€ 39,00
“Blanc” <i>Chardonnay 50% e Pinot Bianco 50%</i>	Contadi Castaldi	€ 40,00
“Cuvée Royale” <i>Chardonnay 78%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 10%</i>	Marchesi Antinori	€ 38,00
“Blanc de Blancs” <i>Chardonnay 100%</i>	Marchesi Antinori	€ 44,00
“Blanc de Blancs” <i>Chardonnay 100%</i>	Cavalleri	€ 41,00
“Collezione Grandi Cru” <i>Chardonnay 100%</i>	Cavalleri	€ 56,00
“Cuvée Prestige” <i>Chardonnay 84%, Pinot Nero 14%, Pinot Bianco 2%</i>	Ca' del Bosco	€ 46,00
“Annamaria Clementi 2014” <i>Chardonnay 65%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 20%</i>	Ca' del Bosco	€ 130,00

Franciacorta Rosé

“Rosè” <i>Chardonnay 65%, Pinot Nero 35%</i>	Contadi Castaldi	€ 36,00
“Rosè” <i>Pinot Nero 100%</i>	Marchesi Antinori	€ 43,00
“Rosè” <i>Pinot Nero 100%</i>	Cavalleri	€ 51,00
“Cuvée Prestige Rosè” <i>Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%</i>	Ca' del Bosco	€ 57,00

Trento

“Maximum Blanc de Blancs” <i>Chardonnay 100%</i>	Ferrari	€ 34,00
“Cuvée Blanche” <i>Chardonnay 100%</i>	Letrari	€ 32,00
“Trento DOC 60 mesi” <i>Chardonnay 100%</i>	Marchese Guerrieri Gonzaga	€ 53,00
“Perlé” <i>Chardonnay 100%</i>	Ferrari	€ 47,00
“Tananai Dosage Zero” <i>Chardonnay 100%</i>	Borgo dei Posseri	€ 45,00
“Brut Riserva” <i>Chardonnay e Pinot Nero</i>	Letrari	€ 57,00
“Dosage Zero Riserva” (72 mesi) <i>Chardonnay e Pinot Nero</i>	Letrari	€ 62 ,00

Trento Rosé

“Maximum Rosé” <i>Pinot Nero 100%</i>	Ferrari	€ 42,00
“+ 4 Rosè Riserva” <i>Pinot Nero e Chardonnay</i>	Letrari	€ 61 ,00

Valdobbiadene d. o. c.

“Brut” <i>Glera 100%</i>	Nino Franco	€ 24,00
“Superiore di Cartizze” <i>Glera 100%</i>	Nino Franco	€ 41,00

Lazio

“Brut” <i>Chardonnay 100%</i>	Sergio Mottura	€ 40,00
“Anpass” metodo ancestrale <i>Passerina 100%</i>	Marcella Giuliani	€ 30,00
“Passerina Extra Dry” <i>Passerina 100%</i>	Casale della Ioria	€ 24,00
“Brut” <i>Roschetto 100%</i>	Cotarella	€ 27,00
“Kius Brut” <i>Bellone 100%</i>	Marco Carpineti	€ 24,00
“Brut” <i>Chardonnay e Falanghina</i>	Silvestri	€ 23,00
“Best Brut” <i>Trebbiano 40%, Roschetto 30%, Malvasia 30%</i>	Falesco	€ 23,00

Lazio Rosé

“Kius Extra Brut”

Nero Buono 100%

Marco Carpineti

€ 37,00

“Rosè”

Pinot Nero 100%

Cotarella

€ 27,00

“Cesanese Brut”

Cesanese 100%

Casale della Ioria

€ 27,00