



**“Firmo gli Champagne rari”**

*Bruno Paillard*

*Champagne*  
**BRUNO PAILLARD**  
*Reims - France*

**Tazio**  
BRASSERIE



**ROSÉ BRUT PREMIÈRE CUVÉE  
DELLA MAISON BRUNO PAILLARD**

*Roberto Boscolo* del Gruppo Boscolo, sempre attento alle esigenze dei propri ospiti, e *Monsieur Bruno Paillard* fondatore della prestigiosa *Maison Bruno Paillard* hanno selezionato proprio per Voi lo *Champagne Rosé Brut Première Cuvée*, che come tutti gli Champagne della *Maison* si ottiene solo dalla prima pigiatura, la migliore e più pura.

Presentato in bottiglie trasparenti, seduce per la delicatezza del suo color rosato e la sensazione di frutta rossa appena raccolta, dall'aroma fresco e raffinato, elegante e persistente. Ideale per un intero pasto, ma apprezzato particolarmente se abbinato a carni bianche e formaggi, crostacei e saporite insalate di frutta.

Il succo di uve di Pinot Nero, pigiate rapidamente, consente di ottenere un vino bianco che viene tagliato con del Pinot Nero vinificato direttamente in rosé (con una breve macerazione del succo sulla buccia) o con del rosso ottenuto con una macerazione prolungata del succo sulla buccia, cui viene aggiunto un 15% di Chardonnay a conferire tutta l'eleganza necessaria.

Gli *Champagne Bruno Paillard* sono prodotti secondo tradizione ma con le metodologie più moderne, utilizzando solo le migliori uve selezionate nel cuore della Champagne. Ma ciò che rivela la particolare attenzione che *Monsieur Paillard* ha per la qualità è la data di sboccatura indicata su ogni bottiglia.

[www.champagnebrunopaillard.com](http://www.champagnebrunopaillard.com)



**LISTA DEI VINI  
WINE LIST**



**ROSÉ BRUT PREMIÈRE CUVÉE  
OF MAISON BRUNO PAILLARD**

*Roberto Boscolo* of *Boscolo Group*, always careful about his guests' requirements, and *Monsieur Bruno Paillard*, founder of the Prestigious *Maison Bruno Paillard*, have chosen only for You the *Champagne Rosé Brut Première Cuvée*, produced as all the Champagnes of the *Maison* from a first pressing only, the best and the purest.

*Rosé Brut Première Cuvée* is presented in clear bottles to show its delicate hue. It seduces the palate with the feeling of a red fruit picked in its freshness, with its refined, elegant and persistent aromas. It's an ideal wine for the whole lunch or supper, but best with poultry and cheese, shellfish and tasty fruit salad.

*Pinot Noir* is pressed rapidly, with juice and skins separated at once, to obtain a clear white wine, which is then blended with the juice of *Pinot Noir* vinified as *Rosé* (achieved by briefly leaving the black skins on the juice) or with red wine of the same grape, the result of fermenting the skins with the juice for a complete extraction of colour, with a 15% of *Chardonnay* to add elegance.

All the *Bruno Paillard Champagnes* are produced according the traditional wine making scheme and the most modern methods, using the best grapes, selected from the heart of the Champagne. But what shows the care of *Monsieur Paillard* for quality is the date of the disgorgement on every single bottle.



SPUMANTI & CHAMPAGNES	
<b>PROSECCO COL VETORAZ</b> Col Vetoraz (Veneto)	€ 25,00
<b>CA' DEL BOSCO BRUT</b> Ca' del Bosco (Lombardia)	€ 40,00
<b>BELLAVISTA GRAN CUVÉE BRUT</b> Bellavista '99 (Lombardia)	€ 60,00
<b>CA' DEL BOSCO CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI</b> Ca' del Bosco '96 (Lombardia)	€ 90,00
<b>BILLECART SALMON BRUT</b> Billecart Salmon	€ 65,00
<b>BRUNO PAILLARD BRUT</b> Bruno Paillard	€ 70,00
<b>JACQUES SELOSSE BLANC DE BLANCS</b> Jacques Selosse	€ 95,00
<b>DOM PERIGNON CUVÉE 1995</b> Moët et Chandon	€ 210,00
<b>KRUG GRANDE CUVÉE</b> Krug	€ 220,00
<b>CRISTAL BRUT 1997</b> Louis Roederer	€ 230,00
<b>BRUNO PAILLARD ROSÉ BRUT</b> Bruno Paillard	€ 80,00

## VINI BIANCHI

### LAZIO

<b>FRASCATI SUP. CASALE MARCHESE</b> Casale Marchese '03	€ 18,00
<b>FRASCATI SUP. CASTEL DE PAOLIS</b> Castel de Paolis '03	€ 25,00
<b>MARINO SELEZIONE ORO</b> Colle Piccioni '02	€ 18,00

### PIEMONTE

<b>GAVI DI GAVI LA MEIRANA</b> Broglia '03	€ 18,00
<b>ROERO ARNEIS</b> Bruno Giacosa '03	€ 25,00
<b>ALTENI DI BRASSICA</b> Gaja '01	€ 85,00
<b>ROSSJ – BASS</b> Gaja '00	€ 60,00
<b>GAIA &amp; REY</b> Gaja '01	€ 150,00

### LOMBARDIA

<b>CONVENTO DELLA SS. ANNUNCIATA</b> Bellavista '99	€ 60,00
--	---------

### ALTO ADIGE

<b>MÜLLER THURGAU</b> Cant. Prod. Valle d' Isarco '03	€ 18,00
<b>GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN</b> St. Michael – Eppan '03	€ 35,00
<b>GEWÜRZTRAMINER KOLBENHOF</b> Hofstatter '03	€ 45,00
<b>SAUVIGNON LAHN</b> St. Michael – Eppan '03	€ 25,00
<b>SAUVIGNON LA FOÀ</b> Colterenzio '02	€ 43,00
<b>CHARDONNAY SALT</b> Erste & Neue '03	€ 21,00
<b>CHARDONNAY CORNELL</b> Colterenzio '01	€ 50,00

<b>PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN</b> St. Michael – Eppan '00	€ 45,00
---	---------

### FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>RIBOLLA GIALLA</b> Le Vigne di Zamò '02	€ 25,00
---	---------

<b>TOCAI FRIULANO RONCO DELLE CIME</b> Venica & Venica '03	€ 35,00
---	---------

<b>SAUVIGNON RONCO DELLE MELE</b> Venica & Venica '03	€ 45,00
--	---------

<b>SAUVIGNON DE LA TOUR</b> Villa Russiz '03	€ 50,00
---	---------

<b>CHARDONNAY VIE DI ROMANS</b> Vie di Romans '02	€ 40,00
--	---------

<b>PINOT BIANCO CASTELLO DI SPESSA</b> Castello di Spessa '03	€ 27,00
--	---------

<b>PINOT GRIGIO DESSIMIS</b> Vie di Romans '02	€ 40,00
---	---------

<b>BIANCO DELLA CASTELLADA</b> La Castellada '98	€ 40,00
---	---------

<b>POMEDES</b> Scubla '01	€ 45,00
------------------------------	---------

<b>BRAIDE ALTE</b> Livon '01	€ 45,00
---------------------------------	---------

<b>TERRE ALTE</b> Livio Felluga '01	€ 48,00
--	---------

<b>VINTAGETUNINA</b> Jermann '02	€ 60,00
-------------------------------------	---------

<b>WERE DREAMS</b> Jermann '01	€ 68,00
-----------------------------------	---------

### VENETO

<b>CAPITEL FOSCARINO</b> Anselmi '02	€ 22,00
---	---------

<b>SOAVE LA ROCCA</b> Pieropan '01	€ 45,00
---------------------------------------	---------

### TOSCANA

<b>VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO</b> Teruzzi & Pouthod '03	€ 18,00
--	---------

<b>BATAR</b> Agricola Querciabella '01	€ 60,00
---	---------

### MARCHE

<b>VERDICCHIO CASAL DI SERRA</b> Umani Ronchi '02	€ 18,00
--	---------

<b>BALCIANA</b> Sartarelli '01	€ 48,00
-----------------------------------	---------

### UMBRIA

<b>ORVIETO CLASSICO SUPERIORE</b> Decugnano de Barbi '03	€ 18,00
---	---------

<b>CERVARO DELLA SALA</b> Castello della Sala '02	€ 55,00
--	---------

### ABRUZZO

<b>CHARDONNAY MARINA CVETIC</b> Masciarelli '00	€ 50,00
--	---------

<b>TREBBIANO D' ABRUZZO VALENTINI</b> Valentini '00	€ 55,00
--	---------

### CAMPANIA

<b>FIANO DI AVELLINO BECHAR</b> Caggiano '01	€ 30,00
---	---------

<b>GRECO DI TUFO VIGNA CICOGNA</b> Benito Ferrara '02	€ 30,00
--	---------

<b>FURORE BIANCO COSTA D' AMALFI</b> Marisa Cuomo '02	€ 35,00
--	---------

### SICILIA

<b>BIANCO SANTAGOSTINO</b> Firriato '02	€ 22,00
--	---------

<b>ETNA BIANCO PIETRAMARINA</b> Benanti '00	€ 41,00
--	---------

<b>CHIARANDÀ DEL MERLO</b> Donnafugata '02	€ 45,00
---	---------

<b>CHARDONNAY TASCA D' ALMERITA</b> Tasca d' Almerita '01	€ 48,00
--	---------

### SARDEGNA

<b>TUVAOES</b> Giovanni Cherchi '03	€ 25,00
--	---------

<b>VERMENTINO CAPICHERA</b> Ragnedda '03	€ 45,00
---	---------

### FRANCIA

<b>CHABLIS LES VAILLONS IER CRU</b> Laroche '00	€ 55,00
--	---------

<b>MERSAULT COTE D' OR</b> Latour '97	€ 75,00
--	---------

<b>CHASSAGNE MONTRACHET CAILLERETS 1<sup>ER</sup> CRU</b> Marc Collin '02	€ 90,00
--	---------

<b>SANCERRE JOLIVET</b> Jolivet '01	€ 42,00
--	---------

<b>POULLY FUMÉ</b> Ladoucette '00	€ 45,00
--------------------------------------	---------

### RESTO DEL MONDO

<b>SAUVIGNON RESERVE SIMCIC</b> Simcic '01 (Slovenia)	€ 33,00
--	---------

<b>SAUVIGNON BLANC SANTA DIGNA</b> Torres '03 (Chile)	€ 20,00
--	---------

<b>SAUVIGNON BLANC CLOUDY BAY</b> Cloudy Bay '02 (Nuova Zelanda)	€ 45,00
---	---------

<b>CHARDONNAY MONTES ALPHA</b> Montes '99 (Chile)	€ 47,00
--	---------

<b>CHARDONNAY MONDAVI</b> Mondavi '87 (Napa Valley)	€ 55,00
--	---------

<b>CHARDONNAY PRIVATE BERINGER SELECTION</b> Beringer '98 (Napa Valley)	€ 95,00
--	---------

<b>CHARDONNAY WYNNS COONAWARRA</b> Wynns Coonawarra '01 (Australia)	€ 30,00
--	---------

## VINI ROSATI

<b>LAGREIN ROSATO</b> Lageder '03 (Alto Adige)	€ 20,00
---	---------

<b>CABERNET SAUVIGNON SANTA DIGNA ROSÉ</b> Torres '00 (Chile)	€ 24,00
--	---------

## VINI ROSSI

### LAZIO

<b>SCHIAFFO</b> Colacicchi '01	€ 24,00
-----------------------------------	---------

<b>VIGNA DEL VASSALLO COLLE PICCHIONI</b> Colle Piccioni '02	€ 37,00
---	---------

<b>QUATTRO MORI</b> Castel de Paolis '00	€ 43,00
---	---------

<b>MONTIANO</b> Falesco '01	€ 48,00
--------------------------------	---------

### PIEMONTE

<b>DOLCETTO D' ALBA</b> Sandrone '02	€ 22,00
---	---------

<b>PINOT NERO NEJ</b> Icardi '01	€ 33,00
-------------------------------------	---------

<b>BARBERA D'ALBA FONTANILE</b> Silvio Grasso '00	€ 35,00
--	---------

<b>BARBERA D'ASTI TRE VIGNE</b> Vietti '02	€ 25,00
---	---------

<b>SYRAH TAMINO</b> Morgassi Superiore '98	€ 70,00
---	---------

<b>BAROLO PAREJ</b> Icardi '98	€ 85,00
-----------------------------------	---------

<b>BAROLO CIABOT MENTIN</b> Clerico '98	€ 90,00
--	---------

<b>BAROLO BRIC DEL FIASC</b> Scavino '99	€ 100,00
---	----------

<b>BARBARESCO ROMBONE</b> Fiorenzo Nada '98	€ 80,00
--	---------

<b>BARBARESCO VIGNETO GALLINA</b> La Spinetta '99	€ 135,00
--	----------

<b>LANGHE SPERSS</b> Gaja '98	€ 250,00
----------------------------------	----------

<b>LANGHE DARMAGI</b> Gaja '98	€ 280,00
-----------------------------------	----------

### LOMBARDIA

<b>SFURSAT 5 STELLE VALTELLINA</b> Nino Negri '01	€ 65,00
--	---------

### ALTO ADIGE

<b>PINOT NERO RISERVA</b> Hofstatter '00	€ 36,00
---	---------

<b>LAGREIN RISERVA TABER</b> S. Magdalena '99	€ 43,00
--	---------

<b>CABERNET SAUVIGNON LA FOA</b> Colterenzio '00	€ 70,00
---	---------

### TRENTINO

<b>TEROLDEGO FORADORI</b> Foradori '01	€ 27,00
---	---------

<b>GRANATO</b> Foradori '01	€ 70,00
--------------------------------	---------

<b>MERLOT SAN LEONARDO</b> Guerriglieri Gonzaga '01	€ 25,00
--	---------

<b>SAN LEONARDO</b> Guerriglieri Gonzaga '00	€ 85,00
---	---------

### FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>MERLOT PRADIO</b> Pradio '03	€ 18,00
------------------------------------	---------

<b>MERLOT FOCUS</b> Volpe Pasini '00	€ 45,00
---	---------

<b>SCHIOPPETTINO RONCHI DI CIALLA</b> Ronchi di Cialla '00	€ 45,00
---	---------

### VENETO

<b>VALPOLICELLA S. URBANO</b> Speri '98	€ 30,00
--	---------

<b>LA POJA</b> Allegrini '99	€ 80,00
---------------------------------	---------

<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CASA DEL BEPI</b> Viviani '97	€ 90,00
--	---------

<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA ALLEGRIANI</b> Allegrini '99	€ 90,00
---	---------

### TOSCANA

<b>CHIANTI CLASSICO BADIA A PASSIGNANO</b> Antinori '00	€ 45,00
--	---------

<b>CHIANTI CLASSICO QUERCIABELLA</b> Agricola Querciabella '01	€ 35,00
---	---------

<b>BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA LA CASA</b> Caparzo '96	€ 88,00
--	---------

<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> Argiano '98	€ 66,00
--	---------

<b>BRUNELLO DI MONTALCINO BIONDI SANTI</b> Biondi Santi '98	€ 120,00
--	----------

<b>ROSSO DI MONTALCINO</b> Caprili '01	€ 27,00
---	---------

<b>MORELLINO DI SCANSANO POGGIO VALENTE</b> Le Pupille '00	€ 45,00
---	---------

<b>LE PERGOLE TORTE</b> Monteverdine '99	€ 85,00
---	---------

<b>FONTALLORO</b> Fattoria Felsina '00	€ 60,00
---	---------

<b>CEPPARELLO</b> Isole Olena '00	€ 75,00
--------------------------------------	---------

<b>EA RIPA</b> Ripa sopra la Ripa '00	€ 46,00
--	---------

<b>CASALFERRO</b> Barone Ricasoli '00	€ 50,00
--	---------

<b>ORENO</b> Tenuta Sette Ponti '00	€ 60,00
--	---------

<b>LE STANZE</b> Poliziano '01	€ 67,00
-----------------------------------	---------

<b>SAFFREDI</b> Le Pupille '99	€ 80,00
-----------------------------------	---------

<b>GUADO AL TASSO</b> Antinori '00	€ 85,00
---------------------------------------	---------

<b>SYRAH IL BOSCO</b> Tenimenti d' Alessandro '98	€ 52,00
--	---------

<b>TIGNANELLO</b> Antinori '00	€ 110,00
-----------------------------------	----------

<b>SOLAIA</b> Antinori '99	€ 200,00
-------------------------------	----------

<b>SASSICAIA</b> Tenuta San Guido '00	€ 230,00
--	----------

### MARCHE

<b>ROSSO CONERO DORICO</b> Moroder '00	€ 32,00
---	---------

### UMBRIA

<b>ROSSO DI MONTEFALCO</b> Caprai '01	€ 21,00
--	---------

<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO COLLEPIANO</b> Caprai '00	€ 62,00
--	---------

### ABRUZZO

<b>MONTEPULCIANO MARINA CVETIC</b> Masciarelli '00	€ 28,00
---	---------

<b>MONTEPULCIANO VILLA GEMMA</b> Masciarelli '99	€ 80,00
---	---------

### CAMPANIA

<b>CECUBO</b> Villa Matilde '00	€ 25,00
------------------------------------	---------

<b>AGLIANICO DELIUS</b> Cantina del Taburno '00	€ 42,00
--	---------

<b>NAIMA</b> De Conciliis '00	€ 50,00
----------------------------------	---------

<b>MONTEVETRANO</b> Montevetrano '00	€ 90,00
---	---------

### BASILICATA

<b>AGLIANICO DEL VULTURE REPERTORIO</b> Cantine del Notaio '01	€ 30,00
---	---------

### PUGLIA

<b>BOTTACCIA</b> Torre Quarto '02	€ 22,00
--------------------------------------	---------

<b>VISELLIO</b> Tenute Rubino '02	€ 30,00
--------------------------------------	---------