



Selezione crudi di mare

Ostriche Gillardeau n. 3 **5€/cad.** **Piatto degustazione di crudi:**
 Scampi Labadie **4€/cad.** 2 Ostriche Gillardeau n. 3
 3 Scampi Labadie
20 €/ a porzione



Un viaggio tra formaggi & salumi

Michele Gortani - Cheese Dreamer:

Selezione di 4 formaggi francesi a scelta **10€**



I salumi di Uroš Klinec:

Prosciutto crudo stagionato 5 anni **10€**

Piatto misto di salumi (prosciutto crudo, salame e pancetta) **10€**



In accompagnamento: pani artigianali del Panificio Pagna, Trieste

Un percorso tra i grandi classici della cucina francese:

Mare



Bouillabaisse della Locanda **15€**

Terra

Torchon di foie gras d'oca, composta di albicocca e crostini **10€**

Pâté en croûte **14€**

Lumache con burro alle erbe **18€**

Sfizi



Quiche agli asparagi **6€**

Quiche all'anatra **7€**

Gougères al salmone **8€**

Burro di Normandia e pan brioche caldo **4€**

Dolce

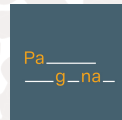


Gelato fiordilatte con fragole al Beaujolais **6€**

con la collaborazione di:



AIS | Friuli Venezia Giulia



Nepa & Uroš
KLINEC
SALUMI



DOLOMIA
L'acqua delle Dolomiti.

L'etiQuette
TERROIR ET VIGNERONS

SUN
IMPORT



Per restare aggiornati sui nostri eventi

vi invitiamo a visitare il sito

www.locandallevigne.it

wineclub@locandallevigne.it

Bourgogne Chardonnay Day

Lunedì

18 MAGGIO 2026

dalle 12.00 alle 22.00

Ingresso libero — si paga solo il consumo

accompagnamento musicale: DJ Wandervogel (Vinyl Only)



LOCANDA
ALLE VIGNE

La Masterclass:

Les Clos – Anatomia di un Grand Cru

Sei interpretazioni per leggere un unico luogo

Ore 20.00 | Sala Privé dell’Acetaia

A Chablis esiste un luogo dove tutto si concentra: Les Clos, vertice assoluto della denominazione.

Sei interpretazioni, tra annate e sensibilità diverse, per coglierne l’identità profonda.

Non una ricerca del migliore, ma un confronto tra visioni, dove il vigneto resta sempre al centro.

Tra queste, la firma di Vincent Dauvissat, tra i vignaioli più ispirati e ricercati di Chablis, presenza che da sola eleva il dialogo.

A chiudere serviremo una bouillabaisse rivisitata con i pesci del nostro mare.

Prezzo: 150 €

Prezzo riservato soci AIS: 140 €

Posti limitati

Domaine de l’Enclos – Les Clos – 2023

Adrien Besson – Les Clos – 2022

Domaine Louise Michel – Les Clos – 2022

Louis Moreau – Les Clos “Clos des Hospices” – 2021

Alain Geoffroy – Les Clos – 2017

Vincent Dauvissat – Les Clos – 2017

Prenotazioni:

wineclub@locandallevigne.it

Pagamento in loco

Ogni calice è servito
in misura di 7 cl

*Soci AIS
in regola con la quota associativa:
1 € di sconto su ogni calice e
5 € su ogni bottiglia*



CHABLIS

▪ **Domaine Barat – Chablis Village 2022**

8 € calice / 50 € bottiglia

▪ **Solange Tribut – Chablis Village 2024**

8 € calice / 60 € bottiglia

▪ **Laurent Tribut – Chablis Village 2024**

8 € calice / 60 € bottiglia

▪ **Denis Race – Chablis 1er Cru Montmains Vieilles Vignes 2023**

8 € calice / 60 € bottiglia

▪ **Denis Race – Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2023**

8 € calice / 60 € bottiglia

▪ **Vincent Wengier – Chablis 1er Cru Vaillons 2023**

8 € calice / 60 € bottiglia

▪ **Domaine de l’Enclos – Chablis 1er Cru Vau de Vey 2023**

8 € calice / 60 € bottiglia

VÉZELAY

▪ **La Sœur Cadette – Vézelay “Galerie” 2023**

8 € calice / 60 € bottiglia



CÔTE D'OR

▪ **Jean-Marc Pillot – Bourgogne Blanc Le Haut des Champs 2023**

8 € calice / 65 € bottiglia

▪ **Sylvain Bzikot – Bourgogne Blanc 2023**

8 € calice / 60 € bottiglia

▪ **Domaine de la Cras (Marc Soyard) – Bourgogne Blanc Cras Monopole 2023**

10 € calice / 80 € bottiglia

▪ **Emmanuel Rouget – Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc 2023**

10 € calice / 80 € bottiglia

▪ **Emmanuel Rouget – Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc 2023**

10 € calice / 80 € bottiglia

▪ **Tercet (Marc Soyard) – Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc 2022**

8 € calice / 60 € bottiglia

▪ **Antoine Olivier – Santenay Les Côteaux sous la Roche 2022**

8 € calice / 60 € bottiglia

▪ **Les Petits Lieux – Bourgogne Chardonnay 2023**

8 € calice / 65 € bottiglia

▪ **Agnès Paquet – Auxey-Duresses Blanc – 2023**

10 € calice / 80 € bottiglia

▪ **Emmanuel Giboulot – Bourgogne Blanc – 2022**

8 € calice / 60 € bottiglia

▪ **Fanny Sabre – Bourgogne Blanc – 2023**

10 € calice / 80 € bottiglia



CÔTE CHALONNAISE

▪ **Domaine Grandmougin – Rully 1er Cru Marissou Blanc 2023**

10 € calice / 75 € bottiglia

▪ **Domaine Grandmougin – Rully Village Blanc**

8 € calice / 60 € bottiglia

MÂCONNAIS

▪ **Jules Desjournays – Pouilly-Fuissé 2020**

10 € calice / 80 € bottiglia

▪ **Jules Desjournays – Pouilly-Loché 2021**

10 € calice / 80 € bottiglia

▪ **Domaine Christophe Thibert – Mâcon-Fuissé Bois de la Croix 2021**

6 € calice / 50 € bottiglia

▪ **Domaine Christophe Thibert – Mâcon-Verzé 2021**

6 € calice / 50 € bottiglia

▪ **Tripoz – Mâcon-Loché “Le Clocher” – 2022**

8 € calice / 60 € bottiglia

▪ **Verget – Mâcon-Vergisson “Sur la Roche” – 2022**

8 € calice / 60 € bottiglia

▪ **Robert Denogent – Saint-Véran – 2022**

8 € calice / 60 € bottiglia



Bourgogne & Cocktails

Old Burgundy

Marc de Bourgogne, zucchero, bitter alle erbe, twist d'arancia 10€

Kir salino

Chablis, crème de cassis, acqua di mare, scorza di limone 10€

Herbes de Bourgogne

Fine de Bourgogne, Dolin vermouth dry, infusione di timo e dragoncello, miele di acacia 10€

Se desideri esplorare oltre
Carta vini completa

