

Bollicine

<u>Prosecco DOCG "Asolo" Il Brutto col fondo met. ancestrale</u>	<u>MONTELVINI</u>	<u>€ 18,00</u>
<u>Prosecco DOCG "Asolo" Extra Dry</u>	<u>MONTELVINI</u>	<u>€ 18,00</u>
<u>Prosecco DOCG "Asolo" Brut</u>	<u>MONTELVINI</u>	<u>€ 18,00</u>
<u>Prosecco DOCG "Asolo" Extra Brut</u>	<u>MONTELVINI</u>	<u>€ 18,00</u>
<u>BRUT "Promosso"</u>	<u>MONTELVINI</u>	<u>€ 14,00</u>
<u>VALSELLERIA (Chardonnay) Brut delle LANGHE</u>	<u>FRANCONE</u>	<u>€ 32,00</u>
<u>CASCINARONCHI Brut nature - SPERGOLA</u>	<u>2016 Quarticello</u>	<u>€ 27,00</u>
<u>TORQUE - durello metodo classico biodinamico</u>	<u>2014 Dalle Ore</u>	<u>€ 35,00</u>
<u>MENEGOTTI Brut - chardonnay 50% corvina 50%</u>	<u>2014 Menegotti</u>	<u>€ 35,00</u>
<u>TRENTO DOC Brut Chardonnay 100% 33 mesi sui lieviti</u>	<u>2016 PISONI</u>	<u>€ 30,00</u>
<u>TRENTO DOC Nature Chardonnay 100% 31 mesi sui lieviti</u>	<u>2015 PISONI</u>	<u>€ 34,00</u>
<u>TRENTO DOC Rosè Pinot Nero 100% 31 mesi sui lieviti</u>	<u>2016 PISONI</u>	<u>€ 34,00</u>
<u>TRENTO DOC Brut "Tridentum"</u>	<u>2014 C. SFORZA</u>	<u>€ 33,00</u>
<u>TRENTO DOC chardonnay - pinot nero 24 mesi sui lieviti</u>	<u>Wallenburg</u>	<u>€ 33,00</u>
<u>TRENTO DOC Pas Dosè pinot nero 70% chardonnay 30% 48 mesi lieviti</u>	<u>Wallenburg</u>	<u>€ 35,00</u>
<u>ORGANZA Pinot nero 90% Riesling 10%</u>	<u>OLTREPO' Marchesi di Montalto</u>	<u>€ 28,00</u>
<u>ALMERITA Brut 100% chardonnay 24 mesi sui lieviti</u>	<u>2016 Tasca D'Almerita</u>	<u>€ 36,00</u>

FRANCIACORTA

<u>Franciacorta dosage zero</u>	<u>2012 La Gallinaccia</u>	<u>€ 37,00</u>
<u>Franciacorta rosè</u>	<u>2012 La Gallinaccia</u>	<u>€ 37,00</u>
<u>Franciacorta brut</u>	<u>2014 La Gallinaccia</u>	<u>€ 36,00</u>
<u>Franciacorta satèn</u>	<u>2013 La Gallinaccia</u>	<u>€ 36,00</u>
<u>Franciacorta satèn</u>	<u>Barone di Erbusco</u>	<u>€ 26,00</u>

<i>Franciacorta rosè</i>	<i>Barone di Erbusco</i>	€ 26,00
<i>Franciacorta Brut BIOLOGICO 28 mesi</i>	<i>Clarabella</i>	€ 30,00
<i>Franciacorta Satèn BIOLOGICO 30 mesi</i>	<i>Clarabella</i>	€ 32,00
<i>Franciacorta Pàs dosè "Essenza" BIOLOGICO 26 mesi</i>	<i>Clarabella</i>	€ 34,00
<i>Franciacorta "180 " dosaggio zero BIOLOGICO 2011</i>	<i>Clarabella</i>	€ 48,00
<i>Franciacorta Rosè millesimato 2013 Annalisa Faifer</i>	<i>Clarabella</i>	€ 38,00
<i>CREMANT DE BOURGOGNE Brut Tradition</i>	<i>Claude GHeeraert</i>	€ 30,00
<i>CREMANT DE BOURGOGNE Blanc de Blancs</i>	<i>Claude Gheeraert</i>	€ 33,00
<i>CREMANT DE BOURGOGNE Pinot Noir</i>	<i>Claude Gheeraert</i>	€ 33,00
<i>CREMANT DE BOURGOGNE Rosè</i>	<i>Claude GHeraert</i>	€ 30,00
<i>Cremant d'Alsace ROSE' Brut (Pinot blanc e pinot noir)</i>	<i>Allimant L.</i>	€ 33,00

Champagne

Jean Hanotin

si trova a Verzy nella zona denominata "Montagna di Reims".

si tratta di un territorio 100% GRAND CRU ad altissima qualità

<i>Champagne Brut Tradition – GRAND CRU</i>	<i>Jean Hanotin</i>	€ 45,00
<i>Champagne Brut Blanc de Noirs – GRAND CRU</i>	<i>Jean Hanotin</i>	€ 50,00

COMTE DE MONTAIGNE

Côte des Bar (Aube)

Invecchiamento di 45 mesi per questi champagne e di 55 mesi per la CUVÉE SPECIALE

<i>Champagne Brut Grande reserve 70 % pinot nero 30 % chardonnay Comte De Montaigne</i>		€ 60,00
<i>Champagne Blanc de blancs grande reserve 100% Chardonnay Comte de Montaigne</i>		€ 75,00
<i>Champagne Extra brut grande reserve 70% pinot 30 % chardonnay Comte de Montaigne</i>		€ 75,00
<i>Champagne Rosè de saignée grande reserve 100% pinot nero Comte de Montaigne</i>		€ 75,00
<i>(rosè da macerazione senza aggiunta di vino vecchio rosso o rosato)</i>		

<i>Champagne CUVÉE SPECIAE Grande reserve 100% pinot nero Comte de Montaigne</i>		€ 95,00
<i>(56 mesi di invecchiamento di cui 12 in barrique)</i>		
<i>CHAMPAGNE ROSE' Grand Cru Eclat</i>	<i>LAMIABLE</i>	€ 60,00
<i>60% pinot nero 40 % chardonnay base 2016 +35% vins de Réserve <u>Montagne de Reims</u></i>		
<i>CHAMPAGNE Blanc de Blancs Grand Cru</i>	<i>VAZART</i>	€ 55,00
<i>Brut reserve vino base 2016 + 40% vins de reserve <u>Cote de Blancs</u></i>		
<i>CHAMPAGNE Grand Cru Blanc de Blancs</i>	<i>Mill. 2012 Bonnet Gilmert</i>	€ 65,00
<i>Cuvée de réserve millésimato dal dosaggio basso <u>Cote de Blancs</u></i>		
<i>CHAMPAGNE Ultradition Brut</i>	<i><u>Vallée de la Marne</u> LAHERTE</i>	€ 60,00
<i>60% pinot meunier 30% chardonnay 10% pinot nero cuvée 2016 + vins de réserve 2014-15</i>		
<i>CHAMPAGNE BRUT Premier cru a Mareuil sur Ay</i>	<i>Benard-Pitois</i>	€ 65,00
<i>(80 % pinot nero 20 % chardonnay Premier Cru)</i>		
<i>Champagne Rosè (MARNE)</i>	<i>J. Devillers</i>	€ 50,00
<i>Champagne <u>Premier cru</u> Blanc de blanc</i>	<i>P. Cheminon</i>	€ 65,00
<i>Champagne <u>Grand Cru Blanc de blanc</u> 35% vin de réserve</i>	<i>B. Gantois</i>	€ 60,00
<i>Champagne « occhio di pernice » pinot nero <u>montagne de Reims</u></i>	<i>Vesselle</i>	€ 60,00
<i>(occhio di pernice, antico metodo di estrazione del colore)</i>		
<i>Champagne rosè de Meuneier extra brut</i>	<i>Laherte</i>	€ 65,00
<i>Champagne rosè de Saignée Premier cru</i>	<i>Geoffry</i>	€ 70,00
<i>(Rosè de Saignée ottenuto per pressatura e non con aggiunta di vino rosso)</i>		
<i>Champagne BRUT reserve</i>	<i>Charles Heidsieck</i>	€ 60,00
<i>Champagne « R.D. »</i>	<i>1996 Bollinger</i>	€ 220,00
<i>Champagne brut "Clos des Goisses"</i>	<i>1990 Phillipponat</i>	€ 600,00

Vini bianchi

CHARDONNAY BORGOGNA 2018 Claude Gheeraert € 30,00

Friuli Venezia Giulia

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

<i>Ribolla Gialla</i>	2018 Valchiarò	€24,00
<i>Sauvignon blanc</i>	2018 Valchiarò	€ 24,00
<i>Friulano (TOCAI)</i>	2018 Valchiarò	€ 24,00
<i>Sauvignon – BIOLOGICO</i>	2016 Aquila del Torre	€ 26,00
<i>Riesling – BIOLOGICO</i>	2014 Aquila del Torre	€ 28,00
<i>Picolit “ OASI” vinificato secco</i>	2016 Aquila del Torre	€ 45,00
<i>Ribolla gialla COLLIO</i>	2018 Vidussi	€ 26,00
<i>Traminer aromatico COLLIO</i>	2018 Vidussi	€ 24,00
<i>Vis Blancis – borc dodon (verduzzo friulano)</i>	2006 Denis Montanar	€ 32,00
<i>Friulano</i>	2008 Luisa	€ 29,00

Trentino Alto Adige

<i>Chardonnay Dolomiti</i>	2018 Pisoni	€ 25,00
<i>Riesling</i>	2016 Pacherhof	€ 29,00
<i>Mhuller thurgau</i>	2016 Pacherhof	€ 26,00
<i>Gewurztraminer MARIA ADELAIDE</i>	2018 Wallenburg	€ 29,00
<i>Gewurztraminer FESTIVAL</i>	2018 MERAN	€ 29,00
<i>Gewurztraminer “Feinherb”</i>	2007 Stallmann H.	€ 45,00

GERMANIA

MOSELLA

<i>Riesling Kabinett</i>	<i>1985 B.Jacoby</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Riesling Spatlese</i>	<i>1983 B. Jacoby</i>	<i>€ 45,00</i>

L'importante acidità , compensate da una buona morbidezza, permette a questi vini di mantenere freschezza a lungo nel tempo

Veneto

<i>Lugana Doc</i>	<i>2017-18 Menegotti</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Custoza</i>	<i>2018 Menegotti</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Traminer aromatico</i>	<i>2018 Cà Ernesto</i>	<i>€ 20,00</i>

Piemonte

<i>Chardonnay " Casot dan vian "</i>	<i>2017 Scagliola</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Piemonte Chardonnay</i>	<i>2017 Scagliola</i>	<i>€ 27,00</i>

Emilia Romagna

Sauvignon secco – Lunga macerazione *ALDINI* € 18,00

Malvasia secca “Nature” rifermentata in bottiglia *ALDINI* € 18,00

(pressatura decisa e lunga macerazione)

Malvasia secca “Despina” non filtrato *QUARTICELLO* € 17,00

Liguria

Vermentino – Colli di Luni, macerazione prolungata 2016 *SPAGNOLI* € 22,00

PAN (Vermentino e Albarola) BIODINAMICO *SPAGNOLI* € 25,00

(Vigne vecchie 50 anni, lunga macerazione, colore dorato, solo lieviti indigeni)

Toscana – Umbria

San Martino – bianco maremma toscana 2007 *La Busattina* € 26,00

(trebbiano-malvasia)

Marche

Verdicchio dei castelli di Jesi – CLASSICO 2016 *SAN Marcello* € 22,00

Campania

<i>Falanghina "Colle Imperatrice" campi flegrei</i>	2018 <i>Astroni</i>	€ 22,00
<i>Falanghina beneventana</i>	2019 <i>C. di Solopaca</i>	€ 17,00
<i>Fiano Sannio</i>	<i>C. di Solopaca</i>	€ 17,00
<i>Fiano H 24</i>	<i>PUGLIA</i>	<i>Tenuta di Donna</i> € 18,00

Sicilia

<u><i>Grillo "NOZIA" Fondazione Whitaker</i></u>	2019 <i>Tasca D'Almerita</i>	€ 30,00
<i>(Ottenuto da una vigna che si trova sul piccolo isolotto di San Pantaleo di fronte alle saline di Marsala)</i>		
<i>LEONE D'ALMERITA fermentazione acciaio</i>	2019 <i>Tasca D'Almerita</i>	€ 23,00
<i>(Catarrato, Pinot bianco, Sauvignon e Traminer) su colline fino a 900 mt</i>		
<u><i>GRILLO siciliano DOC</i></u>	2018 <i>Terre di Zagara</i>	€ 18,00
<u><i>ETNA bianco "Occhi di Ciuni" Carricante 100%</i></u>	2018 <i>Al Cantarà</i>	€ 24,00
<u><i>A' NUTTURNA</i></u>	2018 <i>Al Cantarà</i>	€ 26,00
<i>(Nerello Mascalese vinificato in bianco)</i>		
<u><i>CIURI DI STRATA DOC SICILIA catarrato 100%</i></u>	2017 <i>Al Cantarà</i>	€ 26,00
<u><i>Etna rosato "Amuri di Fimmina"</i></u>	2016 <i>Al Cantarà</i>	€ 26,00
<i>(Nerello mascalese-Nerello cappuccio)</i>		

FRANCIA

<i>Bourgogne Chardonnay « GONDONNE »</i>	<i>BIO 2017 GOISOT</i>	€ 37,00
<i>Bourgogne Chardonnay « BIAUMONT »</i>	<i>BIO 2015 GOISOT</i>	€ 37,00
<i>Bourgogne Chardonnay « Gueules de Loup »</i>	<i>BIO 2017 GOISOT</i>	€ 37,00
<u><i>BOURGOGNE « Cuvée Oligocène » a Meursault 2015 P. Javiller</i></u>		<u>€ 70,00</u>
<u><i>MEURSAULT-CHARMES “Premier Cru” 2015 P. Jauviller</i></u>		<u>€ 150,00</u>
<u><i>CHASSAGNE-MONTRACHET « La Boudriotte » 2012 B. Gagnard</i></u>		<u>€ 200,00</u>
<i>- PREMIER CRU -</i>		
<u><i>CHASSAGNE MONTRACHET « Vide Bourse » 2015 T. Morey</i></u>		<u>€ 200,00</u>
<u><i>CHABLIS –Premier Cru « Vieilles Vignes »</i></u>	<i>2016 Closerie d Alisiers</i>	<u>€ 48,00</u>
<u><i>CHABLIS – Grand Cru « Blanchot »</i></u>	<i>2014 Brocard</i>	<u>€ 70,00</u>
<i>JURA – Chardonnay Cuvée Flor</i>	<i>2016 BAUD</i>	€ 30,00
<i>ALSAZIA Gewurztraminer</i>	<i>2013 A. Zirnhelt</i>	€ 25,00

BORGOGNA CHABLIS

<i>Chablis (Chardonnay)</i>	<i>2017 BESSON</i>	€ 35,00
<i>Chablis (chardonnay)</i>	<i>2015 Domaine d'Elise</i>	€ 35,00
<i>Chablis</i>	<i>1998 Domaine Laroche</i>	€ 80,00

LOIRA

<i>Vouvray Val de loire Chenin blanc – sec</i>	<i>2014 D. Careme</i>	€ 35,00
--	-----------------------	---------

BORDEAUX

<i>Bordeux Blanc - Sauvignon e Semillon</i>	<i>2016 Château Peyruchet</i>	€ 22,00
<i>Premieres cotes de Bordeaux - Semillon</i>	<i>2016 Château Peyruchet</i>	€ 30,00

(Vendemmia tardiva da vigne vecchie di oltre 40 anni)

VINI ROSSI

CA' VIGNA' - Liguria di levante (Sangiovese e Canaiolo) 2015 SPAGNOLI € 25,00

(Pressatura decisa e lunga macerazione sulle bucce)

Piemonte

Dolcetto d'Alba 2018 Vajra € 21,00

Dolcetto d'Alba Cru "Coste e Fossati" 2018 Vajra € 26,00

Langhe Nebbiolo 2018 Vajra € 27,00

BAROLO Cru "ALBE" 2015 Vajra € 47,00

Dolcetto d'Alba Cru "Menturin" 2018 Francone € 20,00

Langhe Nebbiolo Cru "I Patriarchi" 2016 Francone € 30,00

Barbera d'Alba superiore Cru "I Patriarchi" 2017 Francone € 28,00

Barbaresco Docg "Vigneto Gallina" 2016 Francone € 48,00

Grignolino 2017 Scagliola € 21,00

Dolcetto d'Alba "Le Liste" a La Morra BIOLOGICO 2015 ERBALUNA € 21,00

Barbera d'Alba "La Bettola" 2016 ERBALUNA € 26,00

Barbera d'Alba superiore "La rosina" 2016 ERBALUNA € 29,00

Barbera d'Alba "Castlè" 2016 Barale € 25,00

Barbera d'Alba 2013 Fontanafredda € 35,00

DOLCETTO Monferrato "BUSIORD" 2011 Scagliola € 28,00

Barbera d'Asti "Sansi" 2012 SCAGLIOLA € 35,00

BARBERA D'ASTI "selezione Sansi" 2008 SCAGLIOLA €45,00

NIZZA - BARBERA DOCG nell'astigiano 2016 SCAGLIOLA € 30,00

Barbera d'Asti "Pomorosso" 1999 Coppo € 68,00

Barolo "Il pozzo" 2013 Coop Castiglione F. € 40,00

Barolo "Rocche dell'Annunziata" 2013 ERBALUNA € 55,00

<i>Barolo "Vigna d'la roul"</i>	2001 <i>Rocche dei Manzoni</i>	€ 95,00
<i>Barolo "Bussia"</i>	2013 <i>Barale</i>	€ 65,00
<i>Barolo "Albe"</i>	2007 <i>Vajra</i>	€ 85,00
<i>Barolo riserva 1961</i>	1961 <i>Borgogno</i>	€ 170,00
<i>Barolo riserva 1967</i>	1967 <i>Borgogno</i>	€ 165,00
<i>Barbaresco "Vigneto Gallina"</i>	1998 <i>La Spinetta</i>	€ 135,00

Trentino Alto Adige

<i>Pinot nero VINSCHGAU</i>	2017 <i>MERAN</i>	€ 29,00
<i>Teroldego rotaliano "Ambasciatori"</i>	2017 <i>Wallenburg</i>	€ 23,00
<i>Lagrein "Marquardo"</i>	2017 <i>Wallenburg</i>	€ 23,00
<i>Lagrein GRAF</i>	2018 <i>MERAN</i>	€ 29,00
<i>S. Leonardo (cabernet sauvignon, franc e merlot)</i>	2004 <i>S. Leonardo</i>	€ 65,00

Lombardia

<i>Rosso di Valtellina – Nebbiolo</i>	2017 <i>DIRUPI</i>	€ 23,00
<i>Valtellina superiore – Nebbiolo – DOCG</i>	2016 <i>DIRUPI</i>	€ 29,00
<i>PINOT NERO "Però" Monsaltem</i>	2018 <i>Marchesi di Montalto</i>	€ 28,00
<i>(Pinot nero ripasso)</i>		
<i>Pinot nero "Sebino" LOMBARDIA</i>	2001 <i>Ricci Curbastro</i>	€ 50,00

Veneto

<i>"Mezzacosta" (Merlot-Cabernet sauvignon)</i>	2014 <i>MENEGOTTI</i>	€ 25,00
<i>Cabernet sauvignon</i>	2015 <i>MENEGOTTI</i>	€ 29,00
<i>GEODORO (Corvina e Rondinella)</i>	2013 <i>MENEGOTTI</i>	€ 40,00
<i>Valpolicella DOC</i>	2017 <i>ILATIUM</i>	€ 22,00
<i>Ripasso CAPITEL DELLA CROSARA</i>	2016 <i>MONTRESOR</i>	€ 30,00

Rosso veronese (Valpolicella) BIOLOGICO 2013 Terre di Gnirega € 25,00

Amarone della Valp. Classico BIOLOGICO 17% 2012 Terre di Gnirega € 45,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2015 MONTRESOR € 40,00

Amarone della Valpolicella 2004 R. Grassi € 95,00

Friuli Venezia Giulia

Cabernet franc COLLIO 2017 Vidussi € 24,00

Refosco dal peduncolo rosso – BIOLOGICO 2014 Aquila del Torre € 26,00

Merlot – BIOLOGICO 2008 Aquila del torre € 37,00

Merlot – RISERVA- 2015 Valchiarò € 30,00

Cabernet 2014 Valchiarò € 30,00

Rosso della Castellada – COLLIO 1997 la Castellada € 70,00

REFOSCO – RISERVA 2014 Valchiarò € 30,00

Emilia Romagna

Lambrusco di Modena rosato metodo ancestrale “Phermento” MEDICI € 18,00

Lambrusco secco – Antica Osteria MEDICI € 13,00

Lambrusco scuro morbido – Quercioli MEDICI € 13,00

Lambrusco scuro morbido – ASSOLO MEDICI € 16,00

Lambrusco scuro equilibrato – CONCERTO MEDICI € 17,00

Lambrusco “FERRANDO” colore chiaro secco a rifermentazione naturale in bottiglia e non filtrato QUARTICELLO € 17,00

Lambrusco “NEROMAESTRI” colore scuro secco a rifermentazione naturale in bottiglia e non filtrato QUARTICELLO € 17,00

Gutturnio frizzante C. Vicobarone € 13,00

GUTTURNIO frizzante IL Poggiarello € 17,00

<i>Gutturnio "Alessandro" RISERVA</i>	<i>Cast. Del Duca</i>	€ 19,00
<u><i>BORDONE (Malbo Gentile) non filtrato</i></u>	<i>2015 QUARTICELLO</i>	€ 25,00
<i>CABERNET</i>	<i>ALDINI</i>	€ 18,00
<i>Vellus rosso non filtrato – lunga macerazione</i>	<i>2004 P. Pradarolo</i>	€ 27,00
<i>Sangiovese di Romagna superiore "Vigna di Cambro"</i>	<i>2013 Poggio Pollino</i>	€ 22,00
<u><i>SANGIOVESE "GUIRY" BIODINAMICO</i></u>	<i>2017 Tenuta Maria</i>	€ 29,00

Toscana

<i>GRALE – BOLGHERI DOC – Cabernet sauvignon</i>	<i>2018 LE GRASCETE</i>	€ 26,00
<i>LE VOLTE DELL'ORNELLAIA</i>	<i>2016 Ornellaia</i>	€ 26,00
<i>Le Serre nuove dell'Ornellaia</i>	<i>2016 Ornellaia</i>	€ 49,00
<u><i>CARMIGNANO "Pietranera" Sangiovese</i></u>	<i>2017 Piaggia</i>	€ 25,00
<u><i>CARMIGNANO "Il Sasso" Sangiovese, Cabernet</i></u>	<i>2016 Piaggia</i>	€ 30,00
<i>Nobile di Montepulciano- SALCHETO</i>	<i>2016 SALCHETO</i>	€ 26,00
<i>Nobile di Montepulciano – RISERVA</i>	<i>2013 SALCHETO</i>	€ 36,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>2017 VENTOLAIO</i>	€ 26,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>2012 VENTOLAIO</i>	€ 55,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>2017 Cast. Tricerchi</i>	€ 26,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>2013 Cast. Tricerchi</i>	€ 55,00
<i>Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne"</i>	<i>2000 Antinori</i>	€ 88,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>1997 Fuligni</i>	€ 80,00
<i>Brunello di Montalcino "podere pian di Conte"</i>	<i>1997 Talenti</i>	€ 85,00
<u><i>CHIANTI RUFINA "NIPOZZANO" RISERVA</i></u>	<i>2015 Frescobaldi</i>	€ 24,00
<u><i>CHIANTI RUFINA "Nipozzano Vecchie Viti" riserva</i></u>	<i>2015 frescobaldi</i>	€ 32,00
<u><i>CHIANTI CLASSICO Gallo Nero</i></u>	<i>2015 Borgo Salcetino</i>	€ 23,00
<u><i>CHIANTI "Colli fiorentini" RISERVA Impruneta</i></u>	<i>2007 La Montanina</i>	€ 30,00

<i>Chianti classico “Brolio”</i>	2005 <i>Ricasoli</i>	€ 30,00
<i>Chianti classico “castello di Brolio”</i>	2003 <i>Ricasoli</i>	€50,00
<i>Chianti classico “castello di Brolio”</i>	1997 <i>Ricasoli</i>	€ 70,00
<i>Poggio alla guardia – maremma-</i>	2007 <i>R. di Frassinello</i>	€ 30,00
<i>I sodi di S.Niccolò (sangiovese)</i>	1999 <i>Castellare</i>	€ 65,00
<i>San Martino (sangiovese)</i>	1999 <i>Cafaggio</i>	€ 65,00
<i>Il Pareto (cabernet sauvignon)</i>	1998 <i>Tenuta di Nozzole</i>	€ 65,00
<i>Cepparello (sangiovese)</i>	1998 <i>Isole e Olena</i>	€ 75,00
<i>Vigna d’Alceo (cabernet sauv, petit verdot)</i>	99-00 <i>Cast. Rampolla</i>	€ 150,00
<i>Sammarco (sangiovese)</i>	1999 <i>Cast. Rampolla</i>	€ 75,00
<i>Giusto di Notri (merlot, cabernet sauv.,cabernet franc)</i>	2000 <i>Tua Rita</i>	€ 75,00
<i>Redigaffi (merlot)</i>	2000 <i>Tua Rita</i>	€ 190,00
<i>Syrah “case via”</i>	98-99 <i>Fontodi</i>	€ 55,00
<i>Lupicaia (cabernet sauv. 90% e merlot)</i>	1998 <i>Cast Terriccio</i>	€ 150,00
<i>Sangiovetto (sangiovese)</i>	1994 <i>Badia a Coltibuono</i>	€ 75,00
<i>Mormoreto (cabernet sauv, franc e merlot)</i>	1997 <i>Frescobaldi</i>	€ 65,00
<i>Saffredi (cabernet sauv.,merlot e alicante)</i>	98-00 <i>Le pupille</i>	€65,00

Umbria

<u>ROSSO MONTEFALCO “Poggio la Pia” vino naturale</u>	2009 <i>Bartoloni</i>	€ 29,00
<u>SAGRANTINO Montefalco “Ormannia” vino naturale</u>	2007 <i>Bartoloni</i>	€ 36,00

Campania

<i>Piedirosso “Colle Rotondella” Campi Flegrei</i>	2018 <i>Astroni</i>	23,00
<i>Aglianico</i>	2018 <i>C. di Solopaca</i>	€ 18,00
<i>Taurasi “vigna cinque querce”</i>	2003 <i>Molettieri</i>	€ 50,00

Taurasi "vigna cinque querce" –RISERVA 2000 *Molettieri* € 75,00

ABRUZZO

Montepulciani d'Abruzzo 2018 *Terre degli Eremiti* € 18,00

BASILICATA

Aglianico del Vulture 2011 *PACE* € 30,00

Aglianico del Vulture – Pian del Moro 2010 *Musto Carmelitano* € 30,00

Puglia

PRIMITIVO - PANTUM *PANTUM* € 26,00

Castel del Monte – RISERVA - Il Falcone 1991 *RIVERA* € 50,00

Sicilia

LAMURI *Nero d'Avola* *affinamenti in barrique* 2017 *Tasca D'Almerita* € 21,00

Muddichi di Suli – Nerello mascalese 2015 *Al Cantarà* € 25,00

Etna rosso "Lu Veru Piaciri" Nerello Mascalese e Cappuccio 2014 *Al Cantarà* € 23,00

U Toccu Pinot nero 100% 2016 *Al Cantarà* € 29,00

La Fata Galanti Nerello Cappuccio 100% 2015 *Al Cantarà* € 29,00

Rosso di Marco (merlot-syrah) 2006 *M. de Bartoli* € 40,00

Spagna

PRIORAT « EMBRUIX » (*Garnacha, Carinena*) 2002 *Vall Llach* € 50,00

FRANCIA

BORDEAUX– Montaigne Saint Emilion 2016 Chât. Rocher Calon € 40,00
Chatauneuf du Pape 1999 Jaques mestre € 50,00

LOIRA -ANJOU ROUGE - Petra Alba 2014 BABLUT € 45,00
(Cabernet Franc di grande peronalità e purezza)

VALLE DEL RODANO

Syrah Rouge Biologico NO SEX FOR BUTTERFLY 2016 RIFORME € 33,00

BOURGOGNE

(Pinot Noir)

BOURGOGNE ROUGE PINOT NOIR 2017 Claude Gheeraert € 30,00

Bourgogne Vieilles Vignes 2016 Roche De Bellene € 38,00

Gevrey – Chambertin « VIEILLES VIGNES » 2013 D. Beaumont € 75,00

Morey Saint Denis - PREMIER CRU « LES MILLANDES » 2013 D. Beaumont € 150,00

Chambolle – Musigny « PREMIER CRU » 2002 M. Hudelot € 170,00

Nuits Saint Georges PREMIER CRU clos des forets 2014 Domaine de L'Arlet
€ 150,00

