

SPUMANANTI

<u>Prosecco di Valdobbiadene brut "CANAH" BIO VEGAN</u>	<u>PERLAGE</u>	<u>€ 20,00</u>
<u>Prosecci di Valdobbiadene extra dry CRU "Col di Manza" BIO VEGAN</u>	<u>PERLAGE</u>	<u>€ 22,00</u>
<u>Prosecco di Valdobbiadene extra brut "ANIMAE" SENZA SOLFITI BIO VEGAN</u>	<u>PERLAGE</u>	<u>€ 26,00</u>
<u>Prosecco DOCG "Asolo" Extra Brut</u>	<u>MONTELVINI</u>	<u>€ 20,00</u>
<u>"UNAROSAE" barbera metodo charmat ROSE'</u>	<u>OINOE</u>	<u>€ 19,00</u>
<u>Moscato di Trani "Estasi in sinfonia" BRUT metodo classico 2017 DI FILIPPO</u>		<u>€ 35,00</u>
<u>Moscato di Trani "Estasi in armonia" Pas dosè</u>	<u>2017 DI FILIPPO</u>	<u>€ 35,00</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 - Durella 100% metodo classico biodinamico 2015</u>	<u>DALLE ORE</u>	<u>€ 35,00</u>
<u>OLTREPO' PAVESE cuvèe 'MORE brut 24 mesi lieviti</u>	<u>Cast. Cigognola</u>	<u>€ 30,00</u>
<u>OLTREPO' PAVESE cuvèe 'MORE pas dosè 36 mesi</u>	<u>Cast. Cigognola</u>	<u>€ 33,00</u>
<u>SESSANTA Pinot nero dosaggio zero OLTREPO 60 mesi</u>	<u>BELLANI</u>	<u>€ 34,00</u>
<u>CENTOVENTI Rosè Pinot nero pas dosé OLTREPO 120 lieviti</u>	<u>BELLANI</u>	<u>€ 42,00</u>
<u>CENTOTTANTA Pinot nero dosaggio zero OLTREPO 180 mesi</u>	<u>BELLANI</u>	<u>€ 50,00</u>

<i>MENEGOTTI Brut – chardonnay 50% corvina 50%</i>	2014 Menegotti	€ 35,00
<i>MENEGOTTI extra brut – 100% Garganega</i>	2016 Menegotti	€ 35,00
<i>TRENTO DOC brut 24 mesi sui lieviti-chardonnay</i>	2018 PISONI	€ 30,00
<i>TRENTO DOC brut nature 24 msi - chardonnay</i>	2018 PISONI	€ 34,00
<i>TRENTO DOC ROSE' brut 30 mesi – pinot nero</i>	2017 PISONI	€ 34,00
<i>TRENTO DOC Brut “Inkino” Chardonnay 36 mesi</i>	2016 Mas dei Chini	€ 33,00
<i>TRENTO DOC Nature “Inkino” Chardonnay 70 m. lieviti</i>	2011 Mas dei Chini	€ 36,00
<i>TRENTO DOC Rosè Nature pinot nero</i>		€ 34,00
<i>TRENTO DOC brut 2015</i>	ZENI	€ 37,00
<i>ALMERITA Brut 100% chardonnay 24 mesi sui lieviti</i>	2016 Tasca D'Almerita	€ 36,00
<u><i>FRANCIACORTA</i></u>		
<i>Franciacorta dosaggio zero</i>	2012 La Gallinaccia	€ 37,00
<i>Franciacorta rosè</i>	2013 La Gallinaccia	€ 37,00
<i>Franciacorta brut</i>	2014 La Gallinaccia	€ 36,00
<i>Franciacorta saten</i>	2013 La Gallinaccia	€ 36,00
<i>Franciacorta Brut BIOLOGICO 28 mesi</i>	Clarabella	€ 30,00
<i>Franciacorta Brut Saten Biologico 33 mesi</i>	Clarabella	€ 33,00
<i>Franciacorta Pàs dosè “Essenza” BIOLOGICO 26 mesi</i>	Clarabella	€ 34,00
<i>Franciacorta “180 “ dosaggio zero BIOLOGICO</i>	2011 Clarabella	€ 45,00
<i>Franciacorta Rosè millesimato</i>	2013 Annalisa Faifer	€ 38,00

Champagne

COMTE DE MONTAIGNE

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

Champagne Brut Grande reserve 70 % pinot nero 30 % chardonnay Comte De Montaigne € 60,00

Champagne Rosè de saignée grande reserve 100% pinot nero Comte de Montaigne € 75,00

(rosè da macerazione senza aggiunta di vino vecchio rosso o rosato)

Champagne CUVÉE SPECIALE Grande reserve 100% pinot nero Comte de Montaigne € 95,00

(56 mesi di invecchiamento di cui 12 in barrique)

CHAMPAGNE Côte de Sèzanne "Silexus Sèzannensis Extra brut Blanc de blancs

VIGNIER € 70,00

CHAMPAGNE Côte des Blancs "Ora Alba" GRAND CRU extra brut Blanc de blancs

VIGNIER € 80,00

CHAMPAGNE Grand Cru "Cuvée Vive" Extra brut Cote de blancs CAZALS € 70,00

CHAMPAGNE Brut "Carte Blanche" 75% Pinot nero 25% Chardonnay

Benard-Pitois € 55,00

CHAMPAGNE "Invitation" Reserve Bruta Ludes Montagne de Reims 50% pinot meunier
35% pinot nero 15% chardonnay metodo Perpetuelle con 40% vino di riserva

HURE' FRERES € 70,00

CHAMPAGNE "MEMOIRE" Extra brut 45% pinot meunier 45% pinot noir 10%
chardonnay "un maestoso assemblaggio di 30 millesimi secondo il metodo Perpetuelle dal
1982"

HURE' FRERES € 110,00

CHAMPAGNE ROSE' Grand Cru Ecilat

LAMIABLE € 60,00

60% pinot nero 40 % chardonnay base 2016 +35% vins de Réserve Montagne de Reims

CHAMPAGNE *Ultradition Brut* Vallée de la Marne LAHERTE € 65,00

60% pinot meunier 30% chardonnay 10% pinot nero cuvée 2016 + vins de réserve 2014-15

Champagne Rosè (MARNE) J. Devillers € 50,00

Champagne Premier cru Blanc de blanc P. Cheminon € 65,00

Champagne Grand Cru Blanc de blanc 35% vin de réserve B. Gantois € 60,00

Champagne BRUT reserve Charles Heidsieck € 60,00

Champagne « R.D. » 1996 Bollinger € 220,00

Champagne brut "Clos des Goisses" 1990 Phillipponat € 600,00

Vini bianchi

CHARDONNAY BORGOGNA 2018 Claude Gheeraert € 30,00

Friuli Venezia Giulia

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

RIBOLLA GIALLA 2020 VALCHIARO' € 24,00

FRIULANO (TOCAI) 2019 VALCHIARO' € 24,00

SAUVIGNON 2019 VALCHIARO' € 27,00

NEXUS (Friulano) 2019 VALCHIARO' € 32,00

Miglior vino bianco italiano 2020 secondo WINESURF

Sauvignon – BIOLOGICO 2016 Aquila del Torre € 27,00

Riesling – BIOLOGICO 2014 Aquila del Torre € 28,00

Picolit “ OASI” vinificato secco 2016 Aquila del Torre € 45,00

Traminer aromatico Venezia 2018 Cà Ernesto € 24,00

Sauvignon blanc COLLIO 2018 LIVON € 24,00

Vis Blancis – borc dodon (verduzzo friulano) 2006 Denis Montanar € 32,00

Friulano 2008 Luisa € 29,00

Trentino Alto Adige

Chardonnay Dolomiti 2018 ZENI € 25,00

Chardonnay Dolomiti 2018 Pisoni € 25,00

Chardonnay SudTirolo FESTIVAL 2020 MERAN € 26,00

Riesling 2016 Pacherhof € 29,00

Riesling “ Graf “ 2020 MERAN € 27,00

<i>Gewurztraminer</i>	<i>2018 Mas dei Chini</i>	€ 26,00
<i>Gewurztraminer FESTIVAL</i>	<i>2018 MERAN</i>	€ 29,00
<i>Sauvignon FESTIVAL</i>	<i>2019 MERAN</i>	€ 27,00
<i>KERNER GRAF</i>	<i>2018 MERAN</i>	€ 30,00

GERMANIA

MOSELLA

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

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>	€ 20,00
<i>Custoza</i>	<i>2018 Menegotti</i>	€ 20,00

Piemonte

<i>PETIT ARVINE</i>	<i>VALLE D'AOSTA</i>	<i>2018 LO TRIOLET</i>	€ 30,00
<i>ARNEIS ROERO "LUET" BIO</i>		<i>2019 C. Val de Prete</i>	€ 24,00
<i>ARNEIS ROERO "Bizzarro" BIO</i>		<i>2019 C. Val del Prete</i>	€ 29,00
<i>Piemonte Chardonnay</i>		<i>2017 Scagliola</i>	€ 27,00

Emilia Romagna

<i>Malvasia secca "SABITU"</i>	<i>OINOE</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Malvasia secca frizzante – metodo ancestrale-</i>	<i>ALDINI</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>(lunga macerazione e torchiatura delle bucce per estrarre aromi e sapori che dona al vino un colore dorato e note gustative intense e poco morbide)</i>		
<i>Malvasia secca frizzante -Metodo ancestrale-</i>	<i>Monte Bellaria</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>INCLIA - Spegola BIO non filtrata 12 mesi affinamento 2018 Quarticello</i>		<i>€ 25,00</i>
<i>Sauvignon secco – Lunga macerazione – vino fermo</i>	<i>ALDINI</i>	<i>€ 20,00</i>

Liguria

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

(orange wine)

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

(orange wine)

(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

Falanghina “Colle Imperatrice” campi flegrei 2020 *Astroni* € 24,00

Fiano Sannio *C. di Solopaca* € 17,00

Greco Sannio 2019 *LA FORTEZZA* € 23,00

Fiano Sannio 2019 *LA FORTEZZA* € 23,00

PUGLIA

Moscato di Trani secco “Estasi in ascesa” 2020 *DI FILIPPO*
€ 25,00

Fiano H 24 *Tenuta di Donna* € 18,00

Sicilia

ZIBIBBO secco “TAIF 2020 *FINA* € 24,00

Grillo “NOZIA” Fondazione Whitaker 2019 *Tasca D’Almerita* € 30,00

(*Ottenuto da una vigna che si trova sul piccolo isolotto di San Pantaleo
di fronte alle saline di Marsala*)

LEONE D’ALMERITA fermentazione acciaio 2019 *Tasca D’Almerita* € 23,00

(*Catarrato, Pinot bianco, Sauvignon e Traminer*) su colline fino a 900 mt

<u>GRILLO</u> <i>siciliano</i> DOC	2018 Terre di Zagara	€ 18,00
<u>ETNA</u> bianco "Occhi di Ciuni" Carricante 100%	2018 Al Cantarà	€ 24,00
<u>A' NUTTURNA</u>	2018 Al Cantarà	€ 26,00
<i>(Nerello Mascalese vinificato in bianco)</i>		
<u>CIURI DI STRATA</u> DOC SICILIA catarrato 100%	2017 Al Cantarà	€ 26,00
<u>Etna</u> rosato "Amuri di Fimmina"	2016 Al Cantarà	€ 26,00
<i>(Nerello mascalese-Nerello cappuccio)</i>		
<u>Etna</u> rosato "Mofete" Nerello Mascalese	2019 Palmento Costanzo	€ 26,00

FRANCIA

<i>Bourgogne Chardonnay</i>	2018 Gheeraert	€ 30,00
<i>Bourgogne Chardonnay « GONDONNE »</i> BIO	2017 GOISOT	€ 37,00
<i>Bourgogne Chardonnay « BIAUMONT »</i> BIO	2015 GOISOT	€ 37,00
<i>Bourgogne Chardonnay « Gueules de Loup »</i> BIO	2017 GOISOT	€ 37,00
<u>BOURGOGNE « Cuvée Oligocène »</u> a Meursault	2015 P. Javiller	€ 70,00
<u>MEURSAULT-CHARMES "Premier Cru"</u>	2015 P. Jauviller	€ 150,00
<u>CHASSAGNE-MONTRACHET « La Boudriotte »</u>	2012 B. Gagnard	€ 200,00
<i>- PREMIER CRU -</i>		
<u>CHASSAGNE MONTRACHET « Vide Bourse »</u>	2015 T. Morey	€ 200,00
<i>JURA – Chardonnay Cuvée Flor</i>	2016 BAUD	€ 30,00
<i>ALSAZIA Gewurztraminer</i>	2013 A. Zirnhelt	€ 25,00

BORGOGNA CHABLIS

<i>Chablis (Chardonnay)</i>	2019 BESSON	€ 36,00
-----------------------------	-------------	---------

CHABLIS –Premier Cru « Vieilles Vignes » 2016 Closerie d'Alisiers € 48,00

CHABLIS – Grand Cru « Blanchot » 2014 Brocard € 70,00

LOIRA

Vouvray Val de loire Chenin blanc – sec 2014 D. Careme € 35,00

BORDEAUX

Bordeaux Blanc - Sauvignon e Semillon 2016 Château Peyruchet € 22,00

Premieres cotes de Bordeaux - Semillon 2016 Château Peyruchet € 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

LANGHE NEBBIOLO 2016 Aurelio Settimo € 30,00

BAROLO DOCG 2015 Aurelio Settimo € 45,00

BAROLO DOCG 2014 Aurelio Settimo € 48,00

BAROLO DOCG CRU "Rocche dell'Annunziata" 2014 Aurelio Settimo € 55,00

<i>Dolcetto d'Alba</i>	2018 <i>Vajra</i>	€ 21,00
<i>Dolcetto d'Alba Cru "Coste e Fossati"</i>	2018 <i>Vajra</i>	€ 26,00
<i>Langhe Nebbiolo</i>	2018 <i>Vajra</i>	€ 27,00
<i>BAROLO Cru "ALBE"</i>	2015 <i>Vajra</i>	€ 47,00
<i>Dolcetto d'Alba Cru "Menturin"</i>	2018 <i>Francone</i>	€ 20,00
<i>Langhe Nebbiolo Cru "I Patriarchi"</i>	2016 <i>Francone</i>	€ 30,00
<i>Barbera d'Alba superiore Cru "I Patriarchi"</i>	2017 <i>Francone</i>	€ 28,00
<i>Barbaresco Docg "Vigneto Gallina"</i>	2016 <i>Francone</i>	€ 48,00
<i>Grignolino</i>	2017 <i>Scagliola</i>	€ 21,00
<i>Barbera d'Alba "La Bettola"</i>	2016 <i>ERBALUNA</i>	€ 26,00
<i>Barbera d'Alba superiore "La rosina"</i>	2016 <i>ERBALUNA</i>	€ 29,00
<i>Barbera d'Alba "Castlè"</i>	2016 <i>Barale</i>	€ 25,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2013 <i>Fontanafredda</i>	€ 35,00
<i>DOLCETTO Monferrato "BUSIORD"</i>	2011 <i>SCAGLIOLA</i>	€ 28,00
<i>BARBERA D'ASTI "selezione Sansi"</i>	2008 <i>SCAGLIOLA</i>	€45,00
<i>NIZZA – BARBERA DOCG nell'astigiano</i>	2016 <i>SCAGLIOLA</i>	€ 30,00
<i>Barbera d'Asti "Pomorosso"</i>	1999 <i>Coppo</i>	€ 68,00
<i>Barolo "Il pozzo"</i>	2013 <i>Coop Castiglione F.</i>	€ 40,00
<i>Barolo "Rocche dell'Annunziata"</i>	2013 <i>ERBALUNA</i>	€ 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 MERAN	€ 29,00
<i>Lagrein</i>	2018 Mas dei Chini	€ 26,00
<i>Lagrein "Graf"</i>	2017 MERAN	€ 35,00
<i>Lagrein "Graf"</i>	2019 MERAN	€ 28,00
<i>S. Leonardo (cabernet sauvignon, franc e merlot)</i>	2004 S. Leonardo	€ 65,00

Lombardia

<u><i>"BARBERASSO" – Barbera – Oltrepò Pavese</i></u>	2018 Cast. Cigognola	€ 25,00
<u><i>Rosso di Valtellina –Nebbiolo</i></u>	2017 DIRUPI	€ 23,00
<i>PINOT NERO "Però" Monsaltem</i>	2018 Marchesi di Montalto	€ 28,00
<i>(Pinot nero ripasso)</i>		
<i>Pinot nero "Sebino" LOMBARDIA</i>	2001 Ricci Curbastro	€ 50,00

Veneto

<u><i>Valpolicella classico "Campedel"</i></u>	2019 GAMBÀ	€ 23,00
<u><i>Valpolicella ripasso superiore</i></u>	2018 Ca' Rugate	€ 28,00
<u><i>"Mezzacosta" (Merlot-Cabernet sauvignon)</i></u>	2014 MENEGOTTI	€ 25,00
<u><i>Cabernet sauvignon</i></u>	2015 MENEGOTTI	€ 29,00
<u><i>GEODORO (Corvina e Rondinella)</i></u>	2013 MENEGOTTI	€ 40,00
<i>Ripasso CAPITEL DELLA CROSARA</i>	2016 MONTRESOR	€ 30,00
<u><i>Amarone della Valp. Classico BIOLOGICO 17%</i></u>	2012 Terre di Gnirega	€ 50,00
<i>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</i>	2015 MONTRESOR	€ 40,00
<i>Amarone della Valpolicella</i>	2004 R. Grassi	€ 95,00

Friuli Venezia Giulia

<i>Cabernet franc COLLIO</i>	2017 <i>Vidussi</i>	€ 24,00
<i>Merlot – BIOLOGICO</i>	2008 <i>Aquila del torre</i>	€ 37,00
<i>Merlot Riserva</i>	2009 <i>Valchiarò</i>	€ 35,00
<i>Merlot – RISERVA-</i>	2015 <i>Valchiarò</i>	€ 30,00
<i>Cabernet</i>	2009 <i>Valchiarò</i>	€ 35,00
<i>Cabernet</i>	2014 <i>Valchiarò</i>	€ 30,00
<i>Rosso della Castellada – COLLIO</i>	1997 <i>la Castellada</i>	€ 70,00
<i>REFOSCO RISERVA</i>	2012v <i>ALCHIARÒ</i>	€ 35,00
<i>REFOSCO – RISERVA</i>	2014 <i>Valchiarò</i>	€ 30,00

Emilia Romagna

<i>Lambrusco “ I Classici “</i>	<i>OINOE</i>	€ 15,00
<i>Lambrusco scuro “ Bocanegra”</i>	<i>OINOE</i>	€ 18,00
<i>Lambrusco scuro secco – Metodo ancestrale-</i>	<i>Monte Bellaria</i>	€ 18,00
<i>Lambrusco “FERRANDO” colore chiaro secco a rifermentazione naturale in bottiglia e non filtrato BIO</i>	<i>QUARTICELLO</i>	€ 18,00
<i>Lambrusco “La Fiuma” a S. Benedetto Po</i>	<i>Az. Agr. Liviani</i>	€ 17,00
<i>GUTTURNIO frizzante</i>	<i>Racenti</i>	€ 17,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	2018 <i>Monte Bellaria</i>	€ 22,00
<i>BARBERA</i>	<i>ALDINI</i>	€ 25,00
<i>COLLI DI PARMA ROSSO – barbera e bonarda</i>	<i>OINOE</i>	€ 18,00
<i>BORDONE (Malbo Gentile) non filtrato</i>	2015 <i>QUARTICELLO</i>	€ 25,00
<i>Velius rosso non filtrato – lunga macerazione</i>	2004 <i>P. Pradarolo</i>	€ 27,00

SANGIOVESE "GUIRY" BIODINAMICO 2017 Tenuta Maria € 29,00

Toscana

Le Serre nuove dell'Ornellaia 2016 Ornellaia € 49,00

CARMIGNANO "Pietranera" Sangiovese 2017 Piaggia € 25,00

CARMIGNANO "Il Sasso" Sangiovese, Cabernet 2016 Piaggia € 30,00

Rosso di Montalcino 2017 VENTOLAIO € 26,00

Brunello di Montalcino 2012 VENTOLAIO € 55,00

Rosso di Montalcino 2017 Cast. Tricerchi € 26,00

Brunello di Montalcino 2013 Cast. Tricerchi € 55,00

Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne" 2000 Antinori € 88,00

Brunello di Montalcino 1997 Fuligni € 80,00

Brunello di Montalcino "podere pian di Conte" 1997 Talenti € 85,00

CHIANTI RUFINA "NIPOZZANO" RISERVA 2015 Frescobaldi € 24,00

CHIANTI RUFINA "Nipozzano Vecchie Viti" riserva 2015 frescobaldi € 32,00

CHIANTI CLASSICO Gallo Nero BIO 2019 ISTINE € 25,00

CHIANTI "Colli fiorentini" RISERVA Impruneta 2007 La Montanina € 30,00

Chianti classico "Brolio" 2005 Ricasoli € 30,00

Chianti classico "castello di Brolio" 2003 Ricasoli € 50,00

Chianti classico "castello di Brolio" 1997 Ricasoli € 70,00

Poggio alla guardia – maremma- 2007 R. di Frassinello € 30,00

I sodi di S. Niccolò (sangiovese) 1999 Castellare € 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>Sangiovese (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</u>	2015 <u>COLSANTO</u>	€ 29,00
<u>SAGRANTINO MONTEFALCO</u>	2013 <u>COLSANTO</u>	€ 39,00

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>Piedirosso Sannio</i>	2018 <i>La FORTEZZA</i>	€ 20,00
<i>Aglianico del Taburno</i>	2016 <i>LA FORTEZZA</i>	€ 24,00

PUGLIA

<u>PRIMITIVO DO MANDURIA</u>	2018 <u>SAMMARCO</u>	€ 24,00
------------------------------	----------------------	---------

BASILICATA

Sicilia

<u>LAMURI</u> 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

<u>PRIORAT</u> « 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	RICOME	€ 33,00

BOURGOGNE

(Pinot Noir)

BOURGOGNE ROUGE PINOT NOIR	2017	Claude Gheeraert	€ 30,00
----------------------------	------	------------------	---------

<i>Bourgogne Vieilles Vignes</i>	2016	<i>Roche De Bellene</i>	€ 38,00
<i>Gevrey – Chambertin « VIEILLES VIGNES »</i>	2013	<i>D. Beaumont</i>	€ 75,00
<i>Morey Saint Denis - PREMIER CRU « LES MILLANDES »</i>	2013	<i>D. Beaumont</i>	€ 150,00
<i>Chambolle – Musigny « PREMIER CRU »</i>	2002	<i>M. Hudelot</i>	€ 170,00
<i>Nuits Saint Georges PREMIER CRU clos des forets</i>	2014	<i>Domaine de L'Arlet</i>	
			€ 150,00