

SPUMANANTI

Prosecco di Valdobbiadene brut "CANAH" BIO VEGAN PERLAGE € 20,00

Prosecci di Valdobbiadene extra dry CRU "Col di Manza" BIO VEGAN
PERLAGE € 22,00

Prosecco di Valdobbiadene extra brut "ANIMAE" SENZA SOLFITI BIO VEGAN
PERLAGE € 26,00

"UNAROSAE" barbera metodo charmat ROSE' OINOE € 19,00

Moscato di Trani "Estasi in sinfonia" BRUT metodo classico 2017 DI FILIPPO
€ 35,00

Moscato di Trani "Estasi in armonia" Pas dosè 2017 DI FILIPPO
€ 35,00

CASCINARONCHI Brut nature - SPERGOLA 2016 Quarticello € 27,00

TORQUE - Durella 100% metodo classico biodinamico 2015 DALLE ORE € 35,00

OLTREPO' PAVESE cuvèe 'MORE brut 24 mesi lieviti Cast. Cigognola € 30,00

OLTREPO' PAVESE cuvèe 'MORE pas dosè 36 mesi Cast. Cigognola € 33,00

SESSANTA Pinot nero dosaggio zero OLTREPO 60 mesi BELLANI € 34,00

CENTOTTANTA Pinot nero dosaggio zero OLTREPO 180 mesi BELLANI € 50,00

<i>MENEGOTTI extra brut – 100% Garganega</i>	<i>2016 Menegotti</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>TRENTO DOC brut nature 24 msi - chardonnay</i>	<i>2018 PISONI</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>TRENTO DOC ROSE' brut 30 mesi – pinot nero</i>	<i>2017 PISONI</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>TRENTO DOC Brut “Inkino” Chardonnay 36 mesi</i>	<i>2016 Mas dei Chini</i>	<i>€ 33,00</i>
<i>TRENTO DOC Nature “Inkino” Chardonnay 70 m. lieviti</i>	<i>2011 Mas dei Chini</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>TRENTO DOC Rosè Nature pinot nero</i>	<i>Mas dei Chini</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>TRENTO DOC brut 2015</i>	<i>ZENI</i>	<i>€ 37,00</i>
<i>TRENTO DOC “RISERVA DEL FONDATORE” 2017</i>	<i>Fondazione MACH</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>(Chardonnay e Pinot nero)</i>		
<i>ALMERITA Brut 100% chardonnay 24 mesi sui lieviti</i>	<i>2016 Tasca D'Almerita</i>	<i>€ 36,00</i>
 <u><i>FRANCIACORTA</i></u>		
<i>Franciacorta dosaggio zero</i>	<i>2012 La Gallinaccia</i>	<i>€ 37,00</i>
<i>Franciacorta rosè</i>	<i>2013 La Gallinaccia</i>	<i>€ 37,00</i>
<i>Franciacorta brut</i>	<i>2014 La Gallinaccia</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Franciacorta saten</i>	<i>2013 La Gallinaccia</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Franciacorta Brut BIOLOGICO 28 mesi</i>	<i>Clarabella</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Franciacorta Brut Saten Biologico 33 mesi</i>	<i>Clarabella</i>	<i>€ 33,00</i>
<i>Franciacorta Pàs dosè “Essenza” BIOLOGICO 26 mesi</i>	<i>Clarabella</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Franciacorta “180 “ dosaggio zero BIOLOGICO 2011</i>	<i>Clarabella</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Franciacorta Rosè millesimato 2013</i>	<i>Annalisa Faifer</i>	<i>€ 38,00</i>

CREMANT DE BOURGOGNE

<i>Cremant de Bourgogne brut Tradition</i>	<i>2018 Claude Gheeraert</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Cremant de Bourgogne Blanc de Blancs</i>	<i>2018 Claude Gheeraert</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Cremant de Bourgogne Pinot Noir</i>	<i>2019 Claude Gheeraert</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Cremant Grand Eminent Reserve</i>	<i>2015 Claude Gheeraert</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>Cremant de Bourgogne ROSE'</i>	<i>2019 Claude Gheeraert</i>	<i>€ 33,00</i>

CREMANT DU JURA extra brut 60 mesi sui lieviti 100% Chardonnay

CABELIER € 36,00

Champagne

JEAN HANOTIN

CHAMPAGNE GRAND CRU A VERZY montagne de Reims

<i>Champagne Grand Cru Brut Tradition 70% pinot nero 30% chardonnay</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Champagne Grand Cru Blanc de Blancs 100% chardonnay</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Champagne Grand Cru Blanc de Noirs 100% pinot nero</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Champagne Grand Cru millèsime 2013 50% pinot nero 50% chardonnay</i>	<i>€ 78,00</i>
<i>Champagne Grand Cru Grande Réserve 60% pinot nero 40% chardonnay</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>80 % di vino dell'annata 2014 e 20% di vino di riserva</i>	
<i>Champagne Grand Cru Rosè</i>	<i>€ 65,00</i>

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 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 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 Eclat

LAMIABLE € 60,00

60% pinot nero 40 % chardonnay base 2016 +35% vins de Rèserve 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 BRUT reserve Charles Heidsieck € 60,00

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

<i>Chardonnay Dolomiti</i>	2018 <i>ZENI</i>	€ 25,00
<i>Chardonnay Dolomiti</i>	2018 <i>Pisoni</i>	€ 25,00
<i>Chardonnay SudTirolo FESTIVAL</i>	2020 <i>MERAN</i>	€ 26,00
<i>Riesling</i>	2016 <i>Pacherhof</i>	€ 29,00
<i>Riesling "Graf"</i>	2020 <i>MERAN</i>	€ 27,00
<i>Gewurztraminer "Maria Adelaide"</i>	2020 <i>Wallenburg</i>	€ 28,00
<i>Gewurztraminer FESTIVAL</i>	2018 <i>MERAN</i>	€ 29,00
<i>Sauvignon FESTIVAL</i>	2019 <i>MERAN</i>	€ 27,00
<i>KERNER GRAF</i>	2018 <i>MERAN</i>	€ 30,00

GERMANIA

MOSELLA

<i>Riesling Kabinett</i>	1985 <i>B. Jacoby</i>	€ 40,00
<i>Riesling Spatlese</i>	1983 <i>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>Custoza</i>	2018 <i>Menegotti</i>	€ 20,00
<i>Lugana DOC</i>	2019 <i>Menegotti</i>	€ 20,00

Piemonte

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

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>Malvasia "DESPINA" secca frizzante non filtrata BIO</i>		<i>Quarticello</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>INCLIA - Spergola BIO non filtrata 12 mesi affinamento 2018</i>		<i>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) ORANGE WINE

Marche

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

Campania

Falanghina Sannio 2020 C. di Solopaca € 17,00

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

ETNA bianco "Occhi di Ciumi" Carricante 100% 2018 Al Cantarà € 24,00

A' NOTTURNA 2018 Al Cantarà € 26,00

(Nerello Mascalese vinificato in bianco)

CIURI DI STRATA DOC SICILIA catarrato 100% 2017 Al Cantarà € 26,00

Etna rosato "Amuri di Fimmina" 2016 Al Cantarà € 26,00

(Nerello mascalese-Nerello cappuccio)

Etna rosato "Mofete" Nerello Mascalese 2019 Palmento Costanzo € 26,00

FRANCIA

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

BORGOGNA CHABLIS

<i>CHABLIS (Chardonnay 100%)</i>	2019	<i>Besson</i>	€ 36,00
<i>CHABLIS</i>	2020	<i>Chartron e Trebuchet</i>	€ 36,00
<u><i>CHABLIS –Premier Cru « Vieilles Vignes »</i></u>	2016	<i>Closerie d Alisiers</i>	<u>€ 48,00</u>
<u><i>CHABLIS – Grand Cru « Blanchot »</i></u>	2014	<i>Brocard</i>	<u>€ 70,00</u>

LOIRA

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

BORDEAUX

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

(*Vendemmia tardiva da vigne vecchie di oltre 40 anni*)

VINI ROSSI

Piemonte

<i>LANGHE NEBBIOLO</i>	2016 <i>Aurelio Settimo</i>	€ 30,00
<i>BAROLO DOCG</i>	2015 <i>Aurelio Settimo</i>	€ 45,00
<i>BAROLO DOCG</i>	2014 <i>Aurelio Settimo</i>	€ 48,00
<i>BAROLO DOCG CRU "Rocche dell'Annunziata"</i>	2014 <i>Aurelio Settimo</i>	€ 55,00
<i>Langhe Nebbiolo</i>	2018 <i>Vajra</i>	€ 27,00
<i>Dolcetto d'Alba Cru "Menturin"</i>	2018 <i>Francone</i>	€ 25,00
<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

<u>BARBERA D'ASTI "selezione Sansi"</u>	<u>2008 SCAGLIOLA</u>	<u>€45,00</u>
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
Barolo "Vigna d'la roul"	2001 Rocche dei Manzoni	€ 95,00
Barolo "Bussia"	2013 Barale	€ 65,00
Barolo "Albe"	2007 Vajra	€ 85,00
Barolo riserva 1961	1961 Borgogno	€ 170,00
Barolo riserva 1967	1967 Borgogno	€ 165,00
Barbaresco "Vigneto Gallina"	1998 La Spinetta	€ 135,00

Trentino Alto Adige

Pinot nero VINSCHGAU	2019 MERAN	€ 29,00
Pinot nero "Fondazione Mach"	2019 MACH	€ 30,00
Teroldego Rotaliano "Fondazione Mach"	2019 MACH	€ 27,00
Teroldego Rotaliano "Ambasciatori"	2020 Wallenburg	€ 24,00
Lagrein	2018 Mas dei Chini	€ 26,00
Lagrein "Graf"	2019 MERAN	€ 28,00
S. Leonardo (cabernet sauvignon, franc e merlot)	2004 S. Leonardo	€ 65,00

Lombardia

<u>"BARBERASSO" – Barbera – Oltrepò Pavese</u>	<u>2018 Cast. Cigognola</u>	<u>€ 25,00</u>
<u>Rosso di Valtellina –Nebbiolo</u>	<u>2017 DIRUPI</u>	<u>€ 23,00</u>
PINOT NERO "Però" Monsaltem	2018 Marchesi di Montalto	€ 28,00

(Pinot nero ripasso)

Pinot nero "Sebino" LOMBARDIA 2001 Ricci Curbastro € 50,00

Veneto

Valpolicella ripasso superiore 2018 Ca' Rugate € 28,00

"Mezzacosta" (Merlot-Cabernet sauvignon) 2014 MENEGOTTI € 25,00

Cabernet sauvignon 2015 MENEGOTTI € 29,00

GEODORO (Corvina e Rondinella) 2013 MENEGOTTI € 40,00

Ripasso superiore "Castelliere delle Guaite" 2016 MONTRESOR € 35,00

Amarone della Valp. Classico BIOLOGICO 17% 2012 Terre di Gnirega € 60,00

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

Merlot – BIOLOGICO 2008 Aquila del torre € 37,00

Merlot Riserva 2009 Valchiarò € 35,00

Merlot – RISERVA- 2015 Valchiarò € 30,00

Cabernet 2009 Valchiarò € 35,00

Cabernet 2014 Valchiarò € 30,00

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

REFOSCO RISERVA 2012vALCHIARÒ € 35,00

REFOSCO – RISERVA 2014 Valchiarò € 30,00

Emilia Romagna

<i>Lambrusco rosato rifermentato in bottiglia "Phermento"</i>	<i>MEDICI</i>	€ 16,00
<i>Lambrusco scuro morbido "Assolo"</i>	<i>MEDICI</i>	€ 16,00
<i>Lambrusco scuro secco BIO "Concerto"</i>	<i>MEDICI</i>	€ 17,00
<i>Lambrusco "Quercioli"</i>	<i>MEDICI</i>	€ 15,00
<i>Lambrusco scuro secco – Metodo ancestrale-</i>	<i>Monte Bellaria</i>	€ 18,00
<i><u>Lambrusco "FERRANDO"</u> colore chiaro secco a rifermentazione naturale in bottiglia e non filtrato BIO</i>	<i>QUARTICELLO</i>	€ 18,00
<i>Lambrusco "Neromaestri" scuro 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>	<i>2018 Monte Bellaria</i>	€ 22,00
<i><u>BORDONE (Malbo Gentile)</u> non filtrato</i>	<i>2017 QUARTICELLO</i>	€ 25,00
<i>Velius rosso non filtrato – lunga macerazione</i>	<i>2004 P. Pradarolo</i>	€ 27,00
<i>SANGIOVESE "GUIRY" <u>BIODINAMICO</u></i>	<i>2017 Tenuta Maria</i>	€ 29,00

Toscana

<i><u>CARMIGNANO "Pietranera" Sangiovese</u></i>	<i>2017 Piaggia</i>	€ 25,00
<i><u>CARMIGNANO "Il Sasso" Sangiovese, Cabernet</u></i>	<i>2016 Piaggia</i>	€ 30,00
<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>	2013	<i>Cast. Tricerchi</i>	€ 55,00
<i>Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne"</i>	2000	<i>Antinori</i>	€ 88,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1997	<i>Fuligni</i>	€ 80,00
<i>Brunello di Montalcino "podere pian di Conte"</i>	1997	<i>Talenti</i>	€ 85,00
<u><i>CHIANTI RUFINA "NIPOZZANO" RISERVA</i></u>	2015	<i>Frescobaldi</i>	€ 24,00
<u><i>CHIANTI RUFINA "Nipozzano Vecchie Viti" riserva 2015 frescobaldi</i></u>			€ 32,00
<u><i>CHIANTI CLASSICO Gallo Nero BIO</i></u>	2019	<i>ISTINE</i>	€ 25,00
<u><i>CHIANTI "Colli fiorentini" RISERVA Impruneta</i></u>	2007	<i>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</u>	2015 COLSANTO	€ 29,00
<u>SAGRANTINO MONTEFALCO</u>	2013 COLSANTO	€ 39,00

Campania

Piedirosso "Colle Rotondella" Campi Flegrei	2018 Astroni	23,00
Aglianico	2018 C. di Solopaca	€ 18,00
Piedirosso Sannio	2018 La FORTEZZA	€ 20,00
Aglianico del Taburno	2016 LA FORTEZZA	€ 24,00

PUGLIA

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

BASILICATA

<u>Aglianico del Vulture</u>	2011 PACE	€ 30,00
------------------------------	-----------	---------

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

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

FRANCIA

BORDEAUX

Montaigne Saint Emilion 2016 *Chât. Rocher Calon* € 40,00

Saint Estephe « La devise de Lilian » 2015 *Château Lilian* € 50,00

50% merlot 50% cabernet sauvignon

Haut-Medoc Merlot 2016 *Château Troupiam* € 40,00

Saint Emilion GRAND CRU 2018

Vieux Château des COMBES € 50,00

SAINT EMILION GRAND CRU 2011

Château Petit Faurie de Soutard € 70,00

LOIRA -ANJOU ROUGE - Petra Alba 2014 *BABLUT* € 45,00

(Cabernet Franc di grande personalità e purezza)

VALLE DEL RODANO

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

BOURGOGNE

(Pinot Noir)

<i>BOURGOGNE ROUGE PINOT NOIR</i>	<i>2017 Claude Gheeraert</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Bourgogne Vieilles Vignes</i>	<i>2016 Roche De Bellene</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Gevrey – Chambertin « VIEILLES VIGNES »</i>	<i>2013 D. Beaumont</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Morey Saint Denis - PREMIER CRU « LES MILLANDES »</i>	<i>2013 D. Beaumont</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Chambolle – Musigny « PREMIER CRU »</i>	<i>2002 M. Hudelot</i>	<i>€ 170,00</i>
<i>Nuits Saint Georges PREMIER CRU clos des forets</i>	<i>2014 Domaine de L'Arlet</i>	<i>€ 150,00</i>