

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 Fondazione MACH</i>		<i>€ 40,00</i>
<i>(Chardonnay e Pinot nero)</i>		

ALMERITA Brut 100% chardonnay 24 mesi sui lieviti 2016 Tasca D'Almerita € 36,00

FRANCIACORTA

<i>Franciacorta dosaggio zero</i>	<i>2012 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 Annalisa Faifer</i>	<i>Clarabella</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>(60% pinot nero 40% chardonnay)</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 millésime 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>

CHAMPAGNE DEMIERE

Vallée de la Marne

Champagne Brut "Allegory OR" Pinot Meunier 80% Pinot Noir 20% Demiere € 80,00

(Vin de base 2016)

Champagne Nature "Allegory Platine" Meunier 60% Noir 40% Demiere € 80,00

(Vin de base 2016)

Champagne Rosè Brut "Romantyc" Chardonnay, Meunier, Noir Demiere € 80,00

(Vin de base 2016)

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 Premier Cru "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 Réserve Montagne de Reims

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

<i>Traminer aromatico Venezia</i>	2018 Cà Ernesto	€ 24,00
<i>Sauvignon blanc COLLIO</i>	2018 LIVON	€ 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 ZENI	€ 25,00
<i>Chardonnay Dolomiti</i>	2018 Pisoni	€ 25,00
<i>Chardonnay SudTirolo FESTIVAL</i>	2020 MERAN	€ 26,00
<i>Riesling</i>	2016 Pacherhof	€ 29,00
<i>Riesling “ Graf “</i>	2020 MERAN	€ 27,00
<i>Gewurztraminer “Maria Adelaide”</i>	2020 Wallenburg	€ 28,00
<i>Gewurztraminer FESTIVAL</i>	2018 MERAN	€ 29,00
<i>KERNER GRAF</i>	2018 MERAN	€ 30,00

GERMANIA

MOSELLA

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

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>
<i>Chardonnay</i>		<i>2011 Barale</i>	<i>€ 35,00</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>

(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>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</i>	<i>2018 Quarticello</i>	<i>€ 25,00</i>

Sauvignon secco – Lunga macerazione – vino fermo *ALDINI* € 20,00

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 Ciuni" Carricante 100% 2018 *Al Cantarà* € 24,00

A' NUTTURNA

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
<i>CHABLIS Premier Cru « Vaillons »</i>	2020	<i>Fourrey</i>	€ 45,00
<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

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

BORDEAUX

Bordeux 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

Piemonte

LANGHE DOLCETTO 2018 Aurelio settimo € 23,00

LANGHE NEBBIOLO 2018 Aurelio Settimo € 30,00

LANGHE NEBBIOLO 2016 Aurelio Settimo € 34,00

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

NEBBIOLO LANGHE “Roccardo” 2018 COSTAMAGNA € 28,00

Barbera d’Alba superiore “Rocche delle rocche” 2017 COSTAMAGNA € 30,00

Langhe Nebbiolo 2016 BARALE € 35,00

<i>Langhe Nebbiolo</i>	2016 <i>ERBALUNA</i>	€ 35,00
<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>	€ 29,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2013 <i>Fontanafredda</i>	€ 35,00
<i>BARBERA D'ASTI superiore "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 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>	1999 <i>La Spinetta</i>	€ 170,00
<u><i>Trentino Alto Adige</i></u>		
<i>Pinot nero VINSCHGAU</i>	2019 <i>MERAN</i>	€ 29,00
<i>Pinot nero "Fondazione Mach"</i>	2019 <i>MACH</i>	€ 30,00

<i>Teroldego Rotaliano "Fondazione Mach"</i>	2019 MACH	€ 27,00
<i>Teroldego Rotaliano "Ambasciatori"</i>	2020 Wallenburg	€ 24,00
<i>Lagrein "Graf"</i>	2019 MERAN	€ 28,00
<i>S. Leonardo (cabernet sauvignon, franc e merlot)</i>	2004 S. Leonardo	€ 90,00

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" Monsaltum</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>"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 superiore "Castelliere delle Guate"</i>	2016 MONTRESOR	€ 35,00
<u><i>Amarone della Valp. Classico BIOLOGICO 17%</i></u>	2012 Terre di Gnirega	€ 60,00
<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</i> COLLIO	2017 Vidussi	€ 24,00
<i>Merlot – BIOLOGICO</i>	2008 Aquila del torre	€ 37,00
<i>Merlot Riserva</i>	2009 Valchiarò	€ 35,00
<i>Merlot – RISERVA-</i>	2015 Valchiarò	€ 30,00
<i>Cabernet</i>	2009 Valchiarò	€ 35,00
<i>Cabernet</i>	2014 Valchiarò	€ 30,00
<i>Rosso della Castellada – COLLIO</i>	1997 la Castellada	€ 70,00
<i>REFOSCO RISERVA</i>	2012vALCHIARÒ	€ 35,00
<i>REFOSCO – RISERVA</i>	2014 Valchiarò	€ 30,00

Emilia Romagna

<i>Lambrusco rosato rifermentato in bottiglia “Phermento”</i>	MEDICI	€ 16,00
<i>Lambrusco scuro morbido “Assolo”</i>	MEDICI	€ 16,00
<i>Lambrusco scuro secco BIO “Concerto”</i>	MEDICI	€ 17,00
<i>Lambrusco “Quercioli”</i>	MEDICI	€ 15,00
<i>Lambrusco scuro secco – Metodo ancestrale-</i>	Monte Bellaria	€ 18,00
<u><i>Lambrusco “FERRANDO”</i></u> colore chiaro secco a rifermentazione naturale in bottiglia e non filtrato BIO	QUARTICELLO	€ 18,00
<i>Lambrusco “Neromaestri” scuro non filtrato BIO</i>	QUARTICELLO	€ 18,00
<i>GUTTURNIO frizzante</i>	Racenti	€ 17,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	2018 Monte Bellaria	€ 22,00
<u><i>BORDONE (Malbo Gentile)</i></u> non filtrato	2017 QUARTICELLO	€ 25,00

<i>Velius rosso non filtrato – lunga macerazione</i>	2004 P. Pradarolo	€ 27,00
<i>SANGIOVESE “GUIRY” <u>BIODINAMICO</u></i>	2017 Tenuta Maria	€ 29,00

Toscana

<i>BOLGHERI</i>	2019 Tenuta Moraia	€ 28,00
<i>BOLGHERI “IL GUADO”</i>	2015 Poggio alle Querce	€ 33,00

<i>CARMIGNANO “Pietranera” Sangiovese</i>	2017 Piaggia	€ 25,00
---	--------------	---------

<i>CARMIGNANO “Il Sasso” Sangiovese, Cabernet</i>	2016 Piaggia	€ 30,00
---	--------------	---------

<i>Rosso di Montalcino</i>	2017 VENTOLAIO	€ 26,00
----------------------------	----------------	---------

<i>Brunello di Montalcino</i>	2012 VENTOLAIO	€ 55,00
-------------------------------	----------------	---------

<i>Rosso di Montalcino</i>	2017 Cast. Tricerchi	€ 26,00
----------------------------	----------------------	---------

<i>Brunello di Montalcino</i>	2013 Cast. Tricerchi	€ 55,00
-------------------------------	----------------------	---------

<i>Brunello di Montalcino “Pian delle Vigne”</i>	2000 Antinori	€ 88,00
--	---------------	---------

<i>Brunello di Montalcino</i>	1997 Fuligni	€ 80,00
-------------------------------	--------------	---------

<i>Brunello di Montalcino “podere pian di Conte”</i>	1997 Talenti	€ 85,00
--	--------------	---------

<i>CHIANTI RUFINA “NIPOZZANO” RISERVA</i>	2015 Frescobaldi	€ 24,00
---	------------------	---------

<i>CHIANTI RUFINA “Nipozzano Vecchie Viti” riserva 2015 frescobaldi</i>		€ 32,00
---	--	---------

<i>CHIANTI CLASSICO Gallo Nero BIO</i>	2019 ISTINE	€ 25,00
--	-------------	---------

<i>Chianti classico “castello di Brolio”</i>	2003 Ricasoli	€ 50,00
--	---------------	---------

<i>Chianti classico “castello di Brolio”</i>	1997 Ricasoli	€ 70,00
--	---------------	---------

<i>Poggio alla guardia – maremma-</i>	2007 R. di Frassinello	€ 30,00
---------------------------------------	------------------------	---------

<i>I sodi di S. Niccolò (sangiovese)</i>	1999 Castellare	€ 65,00
--	-----------------	---------

<i>San Martino (sangiovese)</i>	1999 Cafaggio	€ 65,00
---------------------------------	---------------	---------

<i>Il Pareto (cabernet sauvignon)</i>	1998 Tenuta di Nozzole	€ 65,00
<i>Cepparello (sangiovese)</i>	1998 Isole e Olena	€ 75,00
<i>Vigna d'Alceo (cabernet sauv, petit verdot)</i>	99-00 Cast. Rampolla	€ 150,00
<i>Sammarco (sangiovese)</i>	1999 Cast. Rampolla	€ 75,00
<i>Giusto di Notri (merlot, cabernet sauv.,cabernet franc)</i>	2000 Tua Rita	€ 75,00
<i>Redigaffi (merlot)</i>	2000 Tua Rita	€ 190,00
<i>Syrah "case via"</i>	98-99 Fontodi	€ 55,00
<i>Lupicaia (cabernet sauv. 90% e merlot)</i>	1998 Cast Terriccio	€ 150,00
<i>Sangiovetto (sangiovese)</i>	1994 Badia a Coltibuono	€ 75,00
<i>Mormoreto (cabernet sauv, franc e merlot)</i>	1997 Frescobaldi	€ 65,00
<i>Saffredi (cabernet sauv.,merlot e alicante)</i>	98-00 Le pupille	€65,00
<i>MESSORIO – Bolgheri</i>	1998 Le Macchiole	€ 250,00

Umbria

<u>ROSSO MONTEFALCO</u>	2015 COLSANTO	€ 29,00
<u>SAGRANTINO MONTEFALCO</u>	2013 COLSANTO	€ 39,00

Campania

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

PUGLIA

<u>PRIMITIVO Di MANDURIA</u>	2018 SAMMARCO	€ 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
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)

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'Arlot*

€ 150,00