SPUMANTI

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

Prosecco di Valdobbiadene extra brut “ ANIMAE” SENZA SOLFITI BIO VEGAN

 PERLAGE € 26,00

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE brut VIDUSSI € 20,00

“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

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

OVIDE extra brut (Petit Arvine, Pinot Nero) Valle ‘d’Aosta Chateau Feuillet € 50,00

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

CENTOVENTI Pinot nero dosaggio zero ROSE’ 120 mesi BELLANI € 44,00

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

ALTA LANGHA Pas dosè 2017 RIZZI € 36,00

MENEGOTTI extra brut – 100% Garganega 2016 Menegotti € 35,00

TENTO DOC Brut chardonnay , pinot nero 30 mesi Wallenburg € 33,00

TRENTO DOC brut “Cuvèe del conte fondatore” 2014 Wallenburg € 40,00

TRENTO DOC brut nature 24 msi - chardonnay 2018 PISONI € 34,00

TRENTO DOC brut 2015 ZENI € 37,00

TRENTO DOC “RISERVA DEL FONDATORE” 2017 Fondazione MACH € 40,00

(Chardonnay e Pinot nero)

ALMERITA Brut 100% chardonnay 24 mesi sui lieviti 2016 Tasca D’Almerita € 40,00

FRANCIACORTA

Franciacorta dosaggio zero 2012 La Gallinaccia € 37,00

Franciacorta brut 2014 La Gallinaccia € 36,00

Franciacorta Pàs dosè “Essenza” BIOLOGICO 26 mesi Clarabella € 34,00

Franciacorta “180 “ dosaggio zero BIOLOGICO 2011 Clarabella € 45,00

Franciacorta Rosè millesimato 2013 Annalisa Faifer Clarabella € 38,00

Franciacorta brut “Anteprima” Bersi Serlini € 30,00

Franciacorta “Blanc de blancs” Anniversario Bersi Serlini € 35,00

CREMANT DE BOURGOGNE

Cremant de Bourgogne Tradition 2018 Claude Gheeraert € 32,00

Cremant de Bourgogne Pinot Noir 2019 Claude Gheeraert € 34,00

Cremant de Bourgogne extra brut Pinot Noir 2019 Claude Gheeraert € 35,00

Cremant de Bourgogne Blanc de Blancs 2018 Claude Gheeraert € 36,00

Cremant Grand Eminent Reserve 2015 Claude Gheeraert € 39,00

( 60% pinot nero 40% chardonnay)

Cremant de Bourgogne ROSE’ 2019 Claude Gheeraert € 33,00

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

Champagne Grand Cru Brut Tradition 70% pinot nero 30% chardonnay € 55,00

Champagne Grand Cru Blanc de Noirs 100% pinot nero € 65,00

Champagne Grand Cru millèsime 2013 50% pinot nero 50% chardonnay € 78,00

Champagne Grand Cru Grande Réserve 60% pinot nero 40% chardonnay € 75,00

80 % di vino dell’annata 2014 e 20% di vino di riserva

Champagne Grand Cru Rosè € 65,00

**CHAMPAGNE DEMIERE**

Vallèe 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)

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

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

CHAMPAGNE Còte des Blancs”Ora Alba” GRAND CRU extra brut Blanc de blancs

 VIGNER € 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 Rèserve **Montagne de Reims**

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

FRIULANO (TOCAI) 2019 VALCHIARO’ € 24,00

SAUVIGNON 2019 VALCHIARO’ € 27,00

RIBOLLA GIALLA – COLLIO 2020 VIDUSSI € 24,00

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

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

Friulano 2008 Luisa € 29,00

Alto Adige

Chardonnay Dolomiti 2018 ZENI € 25,00

Chardonnay SudTirol FESTIVAL 2020 MERAN € 26,00

Chardonnay RISERVA “Goldegg” 2018 MERAN € 35,00

Riesling 2016 Pacherhof € 29,00

Riesling “ Graf “ 2020 MERAN € 27,00

Gewurztraminer “Maria Adelaide” 2020 Wallenburg € 28,00

Gewurztraminer FESTIVAL 2018 MERAN € 29,00

KERNER GRAF 2018 MERAN € 30,00

Sauvignon blanc FESTIVAL 2020 MERAN € 27,00

**GERMANIA**

**MOSELLA**

Riesling Kabinett 1985 B.Jacoby € 40,00

Riesling Spatlese 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

Custoza 2018 Menegotti € 20,00

Lugana DOC 2019 Menegotti € 20,00

Piemonte

PETIT ARVINE VALLE D’AOSTA 2018 LO TRIOLET € 30,00

ARNEIS ROERO “BIZZARRO” BIO 2019 Val del Prete € 29,00

LANGHE Chardonnay 2021 RIZZI € 25,00

Piemonte Chardonnay 2017 Scagliola € 27,00

Chardonnay 2011 Barale € 35,00

 Emilia Romagna

Malvasia secca frizzante – metodo ancestrale- ALDINI € 20,00

(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)

Malvasia secca frizzante -Metodo ancestrale- Monte Bellaria € 18,00

INCIA - Spergola BIO non filtrata 12 mesi affinamento 2018 Quarticello € 25,00

Sauvignon secco – Lunga macerazione – vino fermo ALDINI € 22,00

 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 Ciumi” 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 AlCantarà € 29,00

(Nerello mascalese-Nerello cappuccio)

Etna rosato “Mofete” Nerello Mascalese 2019 Palmento Costanzo € 27,00

**FRANCIA**

Bourgogne Chardonnay 2018 Gheeraert € 30,00

Bourgogne Chardonnay « GONDONNE » BIO 2017 GOISOT € 37,00

Bourgogne Chardonnay « BIAUMONT » BIO 2015 GOISOT € 37,00

Bourgogne Chardonnay « Gueules de Loup »BIO 2017 GOISOT € 37,00

**BOURGOGNE « Cuvèe Oligocèene** » a Meursault 2015 P. Javiller € 70,00

**CHASSAGNE-MONTRACHET** « La Boudriotte »2012B. Gagnard € 200,00 - PREMIER CRU -

**CHASSAGNE MONTRACHET** « Vide Bourse » 2015 T. Morey € 200,00

**JURA** – Chardonnay Cuvèe Flor 2016 BAUD € 30,00

**ALSAZIA** Gewurztraminer 2013 A.Zirnhelt € 25,00

**BORGOGNA CHABLIS**

 CHABLIS (Chardonnay 100%) 2019 Besson € 36,00

 CHABLIS 2020 Chartron e Trebuchet € 36,00

 CHABLIS Premier Cru « Vaillons » 2020 Fourrey € 45,00

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

**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

Dolcetto d’Alba 2020 RIZZI € 22,00

LANGHE NEBBIOLO 2019 RIZZI € 27,00

Langhe nebbiolo”Cainassa” 2019 ADRIANO € 25,00

Barbera d’Alba superiore 2019 ADRIANO € 25,00

BARBARESCO “BASARIN” 2018 ADRIANO € 40,00

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

Langhe Nebbiolo 2016 BARALE € 35,00

Langhe Nebbiolo 2016 ERBALUNA € 35,00

Dolcetto d’Alba Cru “Menturin” 2018 Francone € 25,00

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

Barbera d’Alba “ La Bettola “ 2016 ERBALUNA € 26,00

BARBARESCO “ RIZZI” 2019 RIZZI € 40,00

BARBARESCO cru “NERVO “ 2018 RIZZI € 50,00

Barbera d’Alba “ Castlè” 2016 Barale € 29,00

Barbera d’Alba 2013 Fontanafredda € 35,00

BARBERA D’ASTI superiore “selezione Sansì” 2008 SCAGLIOLA € 50,00

Barbera d’Asti “Pomorosso” 1999 Coppo € 68,00

Barolo “ Il pozzo “ 2013Coop 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 riserva 1961 1961 Borgogno € 170,00 Barolo riserva 1967 1967 Borgogno € 165,00

Barbaresco “ Vigneto Gallina” 1999 La Spinetta € 170,00

Trentino Alto Adige

Pinot nero “Fondazione Mach” 2019 MACH € 30,00

Pinot nero “VINSCHGAU” 2019 MERAN € 30,00

Pinot nero RISERVA “ ZENO” 2017 MERAN € 40,00

Teroldego Rotaliano “Fondazione Mach 2019 MACH € 27,00

Teroldego Rotaliano “Ambasciatori” 2020 Wallenburg € 24,00

Lagrein “Graf” 2019 MERAN € 28,00

Lagrein “Marquadro” 2017 Wallenburg € 30,00

S. Leonardo (cabernet sauvignon, franc e merlot) 2004 S. Leonardo € 90,00

Lombardia

Rosso di Valtellina –Nebbiolo 2017 DIRUPI € 23,00

PINOT NERO “Però” Monsaltum 2018 Marchesi di Montalto € 28,00

(Pinot nero ripasso)

Pinot nero “Sebino” LOMBARDIA 2001 Ricci Curbastro € 50,00

Veneto

Mezzacosta – Merlot, Cabernet Sauvignon 2018 Menegotti € 28,00

Valpolicella 2020 Pietro Zardini € 20,00

Valpolicella Ripasso classico superiore 2018 Pietro Zardini € 30,00

Amarone della Valpolicella 2017 Pietro Zardini € 48,00

AUSTERO (Corvina in purezza) 2018 Pietro Zardini € 28,00

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 € 200,00

Friuli Venezia Giulia

Cabernet franc COLLIO 2017 Vidussi € 24,00

Refosco dal peduncolo rosso 2017 Vidussi € 25,00

Merlot – BIOLOGICO 2008 Aquila del torre € 37,00

Merlot Riserva 2009 Valchiarò € 35,00

Merlot – RISERVA 2015 Valchiarò € 30,00

Merlot –RISERVA 2013 Valchiarò € 35,00

Cabernet 2009 Valchiarò € 35,00

Cabernet 2014 Valchiarò € 30,00

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

Emilia Romagna

Lambrusco scuro BIO “La vigna di Giuseppe” Fondo la professora 1896 € 18,00

Lambrusco scuro “ L 4 “ colore scuro secco rif. In bottifglia Carbognani Anna € 18,00

Lambrusco “ Neromaestri” scuro non filtrato BIO QUARTICELLO € 18,00

GUTTURNIO frizzante Racenti € 17,00

Cabernet Sauvingon 2018 Monte Bellaria € 22,00

ANNER - Barbera e Merlot da Langhirano- Parma Carbognani Anna € 22,00

LAGORANO – Merlot da Langhirano – Parma Carbognani Anna € 22,00

Toscana

BOLGHERI 2019 Tenuta Moraia € 28,00

BOLGHERI “IL GUADO” 2015 Poggio alle Querce € 33,00

CARMIGNANO “Pietranera” Sangiovese 2017 Piaggia € 25,00

CARMIGNANO “Il Sasso”Sangiovese,Cabernet 2016 Piaggia € 30,00

NOBILE DI MONTEPULCIANO “Poggio uliveo” 2018 Borghini € 30,00

Brunello di Montalcino 2012 VENTOLAIO € 60,00

Rosso di Montalcino 2017 Cast. Tricerchi € 26,00

Brunello di Montalcino 2013 Cast. Tricerchi € 60,00

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

Brunello di Montalcino 1997 Fuligni € 150,00

Brunello di Montalcino “podere pian di Conte” 1997 Talenti € 150,00

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 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 € 200,00

San Martino (sangiovese) 1999 Cafaggio € 95,00

Il Pareto (cabernet sauvignon) 1998 Tenuta di Nozzole € 85,00

Cepparello (sangiovese) 1998 Isole e Olena € 200,00

Vigna d’Alceo (cabernet sauv, petit verdot) 99-00 Cast. Rampolla € 250,00

Sammarco (sangiovese) 1999 Cast. Rampolla € 100,00

Giusto di Notri (merlot, cabernet sauv.,cabernet franc) 2000 Tua Rita € 75,00

Redigaffi (merlot) 2000 Tua Rita € 600,00

Syrah “case via” 98-99 Fontodi € 55,00

Lupicaia (cabernet sauv. 90% e merlot) 1998 Cast Terriccio € 180,00

Saffredi (cabernet sauv.,merlot e alicante) 98-00 Le pupille €65,00

MESSORIO – Bolgheri 1998 Le Macchiole € 450,00

Umbria

ROSSO MONTEFALCO 2015 COLSANTO € 29,00

SAGRANTINO MONTEFALCO 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

PRIMITIVO Di MANDURIA 2020 INSOLE € 25,00

BASILICATA

Aglianico del Vulture 2011 PACE € 30,00

Aglianico del Vulture 2019 INSOLE € 25,00

Sicilia

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

Muddichi di Suli – Nerello mascalese (ETNA) 2015 Al Cantarà € 25,00

U Toccu Pinot nero 100% (ETNA) 2016 Al Cantarà € 29,00

La Fata Galanti Nerello Cappuccio 100% (ETNA) 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% cabertnet 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 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

***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