

SPUMANTI

SIDRO DI MELE frizzante – alta val Parma *TRE RII* € 18,00

Prosecco di Valdobbiadene brut “CANAH” BIO VEGAN *PERLAGE* € 22,00

Prosecco di Valdobbiadene extra dry CRU “Col di Manza” *PERLAGE* € 24,00

BIO VEGAN

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

PERLAGE € 30,00

PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA BRUT “La Rivetta” Villa Sandi € 25,00

120 giorni di affinamento

CARTIZZE “La Rivetta” *Villa Sandi* € 38,00

RIBOLLA GIALLA Brut (metodo charmat) *VIDUSSI* € 22,00

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 € 40,00
(Vicenza)

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

OLTREPO' PAVESE

<i>OLTREPO' PAVESE cuvèe 'MORE brut 24 mesi lieviti</i>	<i>Cast. Cigognola</i>	€ 30,00
<i>OLTREPO' PAVESE cuvèe 'MORE pas dosè 36 mesi</i>	<i>Cast. Cigognola</i>	€ 33,00

OLTREPO' PAVESE

<i>SESSANTA Pinot nero dosaggio zero 60 mesi sui lieviti</i>	<i>BELLANI</i>	€ 34,00
<i>CENTOVENTI Pinot nero dosaggio zero ROSE' 120 mesi</i>	<i>BELLANI</i>	€ 44,00
<i>CENTOTTANTA Pinot nero dosaggio zero OLTREPO 180 mesi</i>	<i>BELLANI</i>	€ 50,00

ALTA LANGA

<i>ALTA LANGHA Pas dosè</i>	<i>2017</i>	<i>RIZZI</i>	€ 36,00
<i>MENEGOTTI extra brut – 100% Garganega</i>	<i>2016</i>	<i>Menegotti</i>	€ 35,00

TRENTO DOC WALLENBURG

<i>TRENTO DOC brut "Corte Imperiale"</i>			€ 33,00
<i>(chardonnay e pinot nero trenta mesi sui lieviti)</i>			
<i>TRENTO DOC Pas dosè</i>			€ 36,00
<i>(chardonnay e pinot nero trentasei mesi sui lieviti)</i>			
<i>TRENTO DOC brut "Cuvèe del conte fondatore"</i>	<i>2014</i>	<i>Wallenburg</i>	€ 40,00
<i>TRENTO DOC brut 2015 2017</i>		<i>ZENI</i>	€ 38,00

LETRARI TRENTO DOC

<i>Cuvèe Blanche chardonnay oltre 18 mesi sui lieviti</i>		€ 30,00
<i>Brut oltre 18 mesi sui lieviti chardonnay</i>		€ 33,00
<i>Dosaggio zero chardonnay oltre 18 mesi</i>		€ 35,00
<i>Brut Rosè pinot nero e chardonnay oltre 24 mesi</i>	2018	€ 35,00

SICILIA

<i>ALMERITA Brut 100% chardonnay 24 mesi sui lieviti 2016</i>	<i>Tasca D'Almerita</i>	€ 40,00
<i>ETNA DOC BRUT – Blanc de noir - Nerello mascalese</i>	<i>Palmento Costanzo</i>	€ 37,00
<i>CARRICANTE Brut – ETNA SCIARANUOVA- 20 mesi</i>	<i>PLANETA</i>	€ 30,00

FRANCIACORTA

<i>Franciacorta brut</i>	<i>Enrico Gatti</i>	€ 30,00
<i>Franciacorta Saten millesimato</i>	2018 <i>Enrico Gatti</i>	€ 35,00
<i>Franciacorta Brut Nature</i>	<i>Enrico Gatti</i>	€ 35,00
<i>Franciacorta Nature millesimato</i>	2015 <i>Enrico Gatti</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta Brut Rosè</i>	<i>Enrico Gatti</i>	€ 35,00

FRANCIACORTA FACCOLI

<i>Franciacorta Brut</i>	<i>FACCOLI</i>	€ 38,00
<i>Franciacorta extra brut</i>	<i>FACCOLI</i>	€ 38,00
<i>Franciacorta rosè</i>	<i>FACCOLI</i>	€ 38,00
<i>Franciacorta dosaggio zero millesimato</i>	2017 <i>FACCOLI</i>	€ 49,00

<i>Franciacorta Pàs dosè "Essenza" BIOLOGICO 26 mesi</i>	<i>Clarabella</i>	€ 34,00
<i>Franciacorta Rosè millesimato 2013 Annalisa Faifer</i>	<i>Clarabella</i>	€ 38,00
<i>Franciacorta extra brut Millesimato</i>	<i>2018 Bersi Serlini</i>	€ 40,00

CREMANT DE BOURGOGNE

<i>Cremant de Bourgogne Pinot Noir</i>	<i>2019 Claude Gheeraert</i>	€ 35,00
<i>Cremant de Bourgogne extra brut Pinot Noir</i>	<i>2019 Claude Gheeraert</i>	€ 35,00
<i>Cremant de Bourgogne ROSE'</i>	<i>2019 Claude Gheeraert</i>	€ 33,00

<i>CREMANT DU JURA extra brut 60 mesi sui lieviti 100% Chardonnay</i>	<i>CABELLIER</i>	€ 36,00
<i>CREMANT DE LOIRE 70% chardonnay 30% folle blanche</i>	<i>LIEUBEAU</i>	€ 33,00
<i>20 mesi sui lieviti viti vecchie di 30 anni</i>		

Champagne

JEAN HANOTIN

CHAMPAGNE GRAND CRU A VERZY montagne de Reims

<i>Champagne Grand Cru millèsime 2013 50% pinot nero 50% chardonnay</i>		€ 78,00
<i>Champagne Grand Cru Grande Réserve 60% pinot nero 40% chardonnay</i>		€ 75,00
<i>80 % di vino dell'annata 2014 e 20% di vino di riserva</i>		

CHAMPAGNE DEMIERE

Vallée de la Marne

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 "Cuvèe Vendemiaire" 100% Chardonnay Brut DOYARD € 90,00

Cote des Blancs a VERTUS Premier Cru 54 mesi sui lieviti

CHAMPAGNE "Signature" Brut Pinot Noir 100% Huguenot Tassin € 75,00

Couvèe di 15 annate differenti Cote de Bar 36 mesi sui lieviti

CHAMPAGNE "Signature" 2016 Chardonnay Pinot Noir Huguenot Tassin € 85,00

Cote de Bar 60 mesi sui lieviti

CHAMPAGNE Côte de Sézanne "Aux Origines" chardonnay 100% extra brut 36 mesi

Vigne vecchie di 60 anni VIGNER € 70,00

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

72 mesi sui lieviti VIGNER € 80,00

CHAMPAGNE Côte de Sézanne "Silexus" chardonnay 100% Extra brut

60 mesi sui lieviti VIGNER € 80,00

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

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

CHAMPAGNE Cuv e Ros e brut 42 mesi sui lieviti a Sézanne DELONG € 75,00

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

GOSSET

Champagne EXTRA BRUT GOSSET € 60,00

Champagne GRANDE RESERVE GOSSET € 75,00

Vini bianchi

CHARDONNAY BORGOGNA 2018 Claude Gheeraert € 30,00

Friuli Venezia Giulia

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

RIBOLLA GIALLA COLLIO 2021 VIDUSSI € 26,00

FRIULANO (TOCAI) Colli orientali del Friuli 2019 VALCHIARO' € 25,00

SAUVIGNON Colli orientali del friuli 2019 VALCHIARO' € 27,00

Sauvignon – BIOLOGICO 2016 /2019 Aquila del Torre € 29,00

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

Traminer aromatico COLLIO 2021 VIDUSSI € 26,00

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

Friulano 2008 Luisa € 29,00

SAUVIGNON COLLIO “Selezione” 2020 Vidussi € 32,00

Alto Adige

Muller Thurgau 2021 Wallenburg € 25,00

Chardonnay Dolomiti 2018 ZENI € 25,00

Chardonnay RISERVA “Goldegg” 2018 MERAN € 35,00

Riesling 2016 Pacherhof € 35,00

Gewurztraminer FESTIVAL 2018 MERAN € 29,00

<i>Gewurztraminer Maria Adelaide</i>	<i>2021 Wallenburg</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>KERNER GRAF</i>	<i>2018 MERAN</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Sauvignon blanc FESTIVAL</i>	<i>2020 MERAN</i>	<i>€ 27,00</i>

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>Custoza</i>	<i>2018 Menegotti</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>LUGANNA (uva Turbiana)</i>	<i>2021 Montresor</i>	<i>€ 23,00</i>

Piemonte

<i>PETIT ARVINE</i>	<u><i>VALLE D'AOSTA</i></u>	<i>2018 LO TRIOLET</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>LANGHE Chardonnay</i>		<i>2021 RIZZI</i>	<i>€ 25,00</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 frizzante (lunga macerazione e gusto deciso) BIO</i>	<i>ALDINI</i>	€ 20,00
<i>Malvasia secca ferma BIO (lunga macerazione)</i>	<i>ALDINI</i>	€ 20,00
<i>Malvasia frizzante "Daphne" metodo Charmat</i>	<i>Medici E.</i>	€ 18,00
<i>Malvasia secca Frizzante BIO – Metodo ancestrale</i>	<i>Quarticello</i>	€ 19,00
<i>INZIA - Spergola BIO non filtrata 12 mesi affinamento 2018</i>	<i>Quarticello</i>	€ 25,00
<i>Sauvignon secco – Lunga macerazione – vino fermo</i>	<i>ALDINI</i>	€ 22,00

Liguria

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

(orange wine)

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

Toscana – Umbria

TENUTA DODICI IN MAREMMA TOSCANA

SAUVIGNON BLANC "Colpo di sole" 2020 Tenuta Dodici € 35,00

ROSATO "Schiava d'amore" 2020 Tenuta Dodoci € 26,00

ROSATO frizzante "Voilà" Ciliegiolo 2021 Tenuta Dodici € 26,00

Metodo ancestrale

Marche

Verdicchio di Jesi BIO "Capovolto" 2020 La Marca di S. Michele € 28,00

Verdicchio di Matelica BIO "Petrarca" 2020 Borgo Paglianetto € 26,00

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*

Sicilia

I VINI DELL'ETNA

A' NUTTURNA 2018 Al Cantarà € 26,00

(Nerello Mascalese vinificato in bianco)

<u>CIURI DI STRATA DOC SICILIA</u> catarrato 100% 2017 Al Cantarà		€ 26,00
<u>Etna rosato "Amuri di Fimmina"</u>	2016 Al Cantarà	€ 29,00
<i>(Nerello mascalese-Nerello cappuccio)</i>		
GRILLO MENFI "TEREBINTO"	2019 PLANETA	€ 22,00
CHARDONNAY	2020 PLANETA	€ 37,00
CHARDONNAY "DIDACUS"	2019 PLANETA	€ 85,00
ROSE'	2021 PLANETA	€ 19,00

SARDEGNA

Vermentino di Gallura "Petrezza"	2021 Masone Mannu	€ 29,00
----------------------------------	-------------------	---------

FRANCIA

Bourgogne Chardonnay	2018 Gheeraert	€ 30,00
Bourgogne Chardonnay « GONDONNE » BIO	2017 GOISOT	€ 37,00
Bourgogne Chardonnay « Gueules de Loup » BIO	2017 GOISOT	€ 37,00

<u>BOURGOGNE « Cuvée Oligocène » a Meursault</u>	2015 P. Javiller	€ 70,00
--	------------------	---------

<u>CHASSAGNE-MONTRACHET « La Boudriotte »</u>	2012 B. Gagnard	€ 200,00
- PREMIER CRU -		

<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
<u>BORGOGNA CHABLIS</u>		
<i>CHABLIS (Chardonnay 100%)</i>	2019 Besson	€ 36,00
<i>CHABLIS</i>	2020 Chartron e Trebuchet	€ 36,00
<i>CHABLIS Premier Cru « Vaillons »</i>	2020 Fourrey	€ 45,00
<u>CHABLIS – Grand Cru « Blanchot »</u>	2014 Brocard	€ 70,00

LOIRA

<i>Vouvray Val de loire Chenin blanc – sec</i>	2014 D. Careme	€ 35,00
<i>Pouilly-Fumè – Sauvignon</i>	2021 MILLET	€ 37,00
<i>Sancerre « Insolite »</i>	2021 Millet	€ 39,00

BORDEAUX

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

(Vendemmia tardiva da vigne vecchie di oltre 40 anni)

VINI ROSSI

Piemonte

<i>LANGHE NEBBIOLO</i>	2018 Aurelio Settimo	€ 30,00
<i>LANGHE NEBBIOLO</i>	2016 Aurelio Settimo	€ 34,00
<i>BAROLO DOCG</i>	2015 Aurelio Settimo	€ 45,00

<i>BAROLO DOCG</i>	<i>2014 Aurelio Settimo</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>NEBBIOLO LANGHE "Roccardo"</i>	<i>2018 COSTAMAGNA</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>2020 RIZZI</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>LANGHE NEBBIOLO</i>	<i>2019 RIZZI</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Langhe nebbiolo "Cainassa"</i>	<i>2019 ADRIANO</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Barbera d'Alba superiore</i>	<i>2019 ADRIANO</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>BARBARESCO "BASARIN"</i>	<i>2018 ADRIANO</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Barbera d'Alba superiore "Rocche delle rocche"</i>	<i>2017 COSTAMAGNA</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>2016 BARALE</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>2016 ERBALUNA</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Barbera d'Alba superiore Cru "I Patriarchi"</i>	<i>2017 Francone</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Barbaresco Docg "Vigneto Gallina"</i>	<i>2016 Francone</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Grignolino</i>	<i>2017 Scagliola</i>	<i>€ 21,00</i>
<hr/> <i>BARBARESCO "RIZZI"</i>	<hr/> <i>2019 RIZZI</i>	<hr/> <i>€ 40,00</i>
<hr/> <i>BARBARESCO cru "NERVO"</i>	<hr/> <i>2018 RIZZI</i>	<hr/> <i>€ 50,00</i>
<i>Barbera d'Alba "Castle"</i>	<i>2016 Barale</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>2013 Fontanafredda</i>	<i>€ 35,00</i>
<hr/> <i>BARBERA D'ASTI superiore "selezione Sansi"</i>	<hr/> <i>2008 SCAGLIOLA</i>	<hr/> <i>€ 50,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Pomorosso"</i>	<i>1999 Coppo</i>	<i>€ 68,00</i>
<i>Barolo "Il pozzo"</i>	<i>2013 Coop Castiglione F.</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Barolo "Rocche dell'Annunziata"</i>	<i>2013 ERBALUNA</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Barolo "Vigna d'la roul"</i>	<i>2001 Rocche dei Manzoni</i>	<i>€ 95,00</i>

<i>Barolo “Bussia “</i>	<i>2013 Barale</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Barolo riserva 1961</i>	<i>1961 Borgogno</i>	<i>€ 170,00</i>
<i>Barolo riserva 1967</i>	<i>1967 Borgogno</i>	<i>€ 165,00</i>
<i>Barbaresco “Vigneto Gallina”</i>	<i>1999 La Spinetta</i>	<i>€ 170,00</i>

Trentino Alto Adige

<i>Lagrein Marquadro</i>	<i>2021 Wallenburg</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Pinot nero “Fondazione Mach”</i>	<i>2019 MACH</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Pinot nero “VINSCHGAU”</i>	<i>2019 MERAN</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Pinot nero RISERVA “ZENO”</i>	<i>2017 MERAN</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Teroldego Rotaliano “Ambasciatori”</i>	<i>2020 Wallenburg</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>S. Leonardo (cabernet sauvignon, franc e merlot)</i>	<i>2004 S. Leonardo</i>	<i>€ 90,00</i>

Veneto

<i>AMARONE della Valpolicella</i>	<i>2018 MONTRESOR</i>	<i>€ 42,00</i>
<i>Mezzacosta – Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	<i>2018 Menegotti</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Valpolicella</i>	<i>2020/21 Pietro Zardini</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Valpolicella Ripasso classico superiore</i>	<i>2019 Pietro Zardini</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>2017 Pietro Zardini</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>AUSTERO (Corvina in purezza da uve surmature</i>	<i>2018/19 Pietro Zardini</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>GEODORO (Corvina e Rondinella)</i>	<i>2013 MENE GOTTI</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Ripasso “Capitel della Crosara”</i>	<i>2018 MONTRESOR</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>2004 R. Grassi</i>	<i>€ 200,00</i>

Friuli Venezia Giulia

<i>Schioppettino</i>	2020 VIDUSSI	€ 27,00
<i>Refosco dal peduncolo rosso</i>	2017 VIDUSSI	€ 25,00
<i>Merlot – BIOLOGICO</i>	2008 Aquila del torre	€ 37,00
<i>Merlot Riserva</i>	2009 Valchiarò	€ 35,00
<i>Merlot –RISERVA</i>	2013 Valchiarò	€ 35,00
<i>Cabernet</i>	2018 Valchiarò	€ 28,00
<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

Emilia Romagna

<i>Lambrusco scuro morbido “ Quercioli”</i>	Medici E.	€ 15,00
<i>Lambrusco scuro secco “ Concerto”</i>	Medici E.	€ 18,00
<i>Lambrusco scuro “ L 4 “ colore scuro secco rif. In bottifglia</i>	Carbognani Anna	€ 18,00
<i>GUTTURNIO frizzante</i>	Racenti	€ 17,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	2018 Monte Bellaria	€ 22,00
<i>ANNEE - Barbera e Merlot da Langhirano- Parma</i>	Carbognani Anna	€ 22,00
<i>Barbera e cabernet (lunga macerazione gusto deciso) BIO 2014</i>	ALDINI	€ 24,00

Toscana

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

NOBILE DI MONTEPULCIANO "Poggio Uliveto" 2018 Borghini € 30,00

TENUTA DODICI IN MAREMMA TOSCANA

DODOCI – Merlot e Cabernet sauvignon 2018 Tenuta Dodici € 28,00

URGA – Sangiovese-Cabernet sauvignon 2016 Tenuta Dodici € 40,00

OCI CIORNIE – Merlot in purezza 2016 Tenuta Dodici € 80,00

Brunello di Montalcino 2012 VENTOLAIO € 60,00

Rosso di Montalcino 2020 TALENTI € 32,00

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

CHIANTI RUFINA "Nipozzano Vecchie Viti" riserva 2015 frescobaldi € 35,00

CHIANTI CLASSICO Gallo Nero BIO 2019 ISTINE € 25,00

CHIANTI CLASSICO Gallo nero BIO 2018 FIETRI € 29,00

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

<i>San Martino (sangiovese)</i>	1999 <i>Cafaggio</i>	€ 95,00
<i>Il Pareto (cabernet sauvignon)</i>	1998 <i>Tenuta di Nozzole</i>	€ 85,00
<i>Cepparello (sangiovese)</i>	1998 <i>Isole e Olena</i>	€ 200,00
<i>Vigna d'Alceo (cabernet sauv., petit verdot)</i>	99-00 <i>Cast. Rampolla</i>	€ 250,00
<i>Sammarco (sangiovese)</i>	1999 <i>Cast. Rampolla</i>	€ 100,00
<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>	€ 600,00
<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>	€ 180,00
<i>Saffredi (cabernet sauv., merlot e alicante)</i>	98-00 <i>Le pupille</i>	€ 65,00
<i>MESSORIO – Bolgheri</i>	1998 <i>Le Macchiole</i>	€ 450,00

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>	2020 <i>C. di Solopaca</i>	€ 18,00
<i>Piedirosso Sannio</i>	2018 <i>La FORTEZZA</i>	€ 20,00

PUGLIA

<i>PRIMITIVO Di MANDURIA</i>	<i>2021 INSOLÈ</i>	<i>€ 25,00</i>
------------------------------	--------------------	----------------

<i>PRIMITIVO "LUCALÈ" con uve surmature</i>	<i>2021 Borgo dei Trulli</i>	<i>€ 25,00</i>
---	------------------------------	----------------

BASILICATA

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

SICILIA

<i>NERO D'AVOLA "Doricum"</i>	<i>2020 Doricum</i>	<i>€ 25,00</i>
-------------------------------	---------------------	----------------

<i>Muddichi di Suli – Nerello mascalese (ETNA)</i>	<i>2015 Al Cantarà</i>	<i>€ 25,00</i>
--	------------------------	----------------

<i>U Toccu Pinot nero 100% (ETNA)</i>	<i>2016 Al Cantarà</i>	<i>€ 29,00</i>
---------------------------------------	------------------------	----------------

<i>La Fata Galanti Nerello Cappuccio 100% (ETNA)</i>	<i>2015 Al Cantarà</i>	<i>€ 29,00</i>
--	------------------------	----------------

<i>Rosso di Marco (merlot-syrah)</i>	<i>2006 M. de Bartoli</i>	<i>€ 40,00</i>
--------------------------------------	---------------------------	----------------

<i>MERLOT "Sito dell'Ulmo"</i>	<i>2016 PLANETA</i>	<i>€ 33,00</i>
--------------------------------	---------------------	----------------

<i>Nero d'Avola "Santa Cecilia" doc NOTO</i>	<i>2018 PLANETA</i>	<i>€ 39,00</i>
--	---------------------	----------------

<i>Nero d'Avola "Plumbago"</i>	<i>2019 PLANETA</i>	<i>€ 20,00</i>
--------------------------------	---------------------	----------------

<i>SYRAH "Maroccoli"</i>	<i>2018 PLANETA</i>	<i>€ 33,00</i>
--------------------------	---------------------	----------------

<i>CABERNET FRANC "DIDACUS"</i>	<i>2017 PLANETA</i>	<i>€ 85,00</i>
---------------------------------	---------------------	----------------

SARDEGNA

FRANCIA

BORDEAUX

<i>Montaigne Saint Emilion</i>	<i>2016 Chât. Rocher Calon</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Saint Estephe « La devise de Lilian »</i>	<i>2015 Château Lilian</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>50% merlot 50% cabernet sauvignon</i>		
<i>Haut-Medoc Merlot</i>	<i>2016 Château Troupiam</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Saint Emilion GRAND CRU</i>	<i>2018</i>	
	<i>Vieux Château des COMBES</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>SAINT EMILION GRAND CRU</i>	<i>2011</i>	
	<i>Château Petit Faurie de Soutard</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>JURA Poulsard 100% c</i>	<i>2020 BAUD</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>LOIRA -ANJOU ROUGE - Petra Alba</i>	<i>2014 BABLUT</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>(Cabernet Franc di grande peronalità e purezza)</i>		
VALLE DEL RODANO		
<i>Syrah Rouge Biologico NO SEX FOR BUTTERFLY</i>	<i>2016 RICOME</i>	<i>€ 33,00</i>

BOURGOGNE

(Pinot Noir)

<i>BOURGOGNE ROUGE PINOT NOIR</i>	<i>2017 Claude Gheeraert</i>	<i>€ 30,00</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'Arlot</i>	<i>€ 150,00</i>