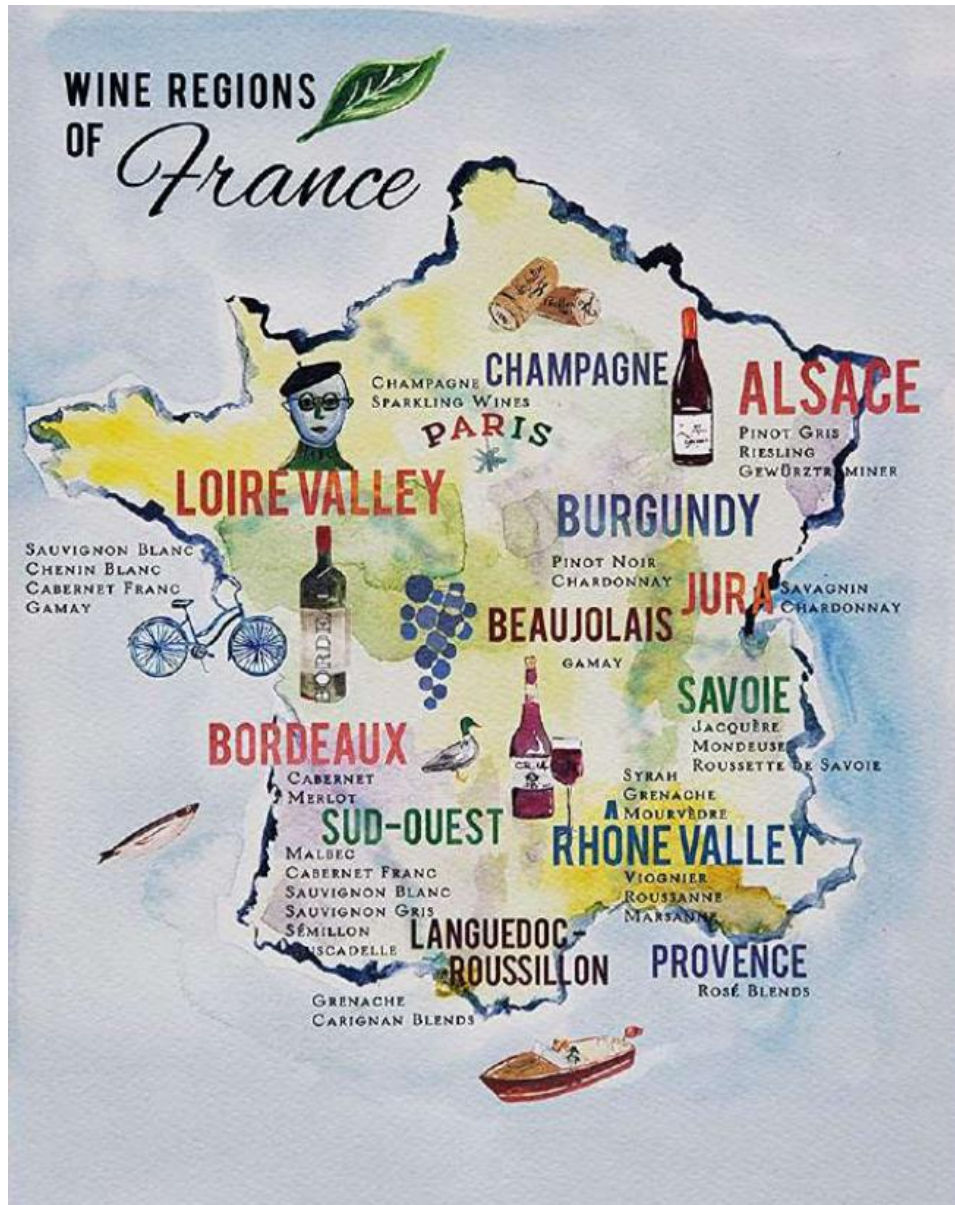


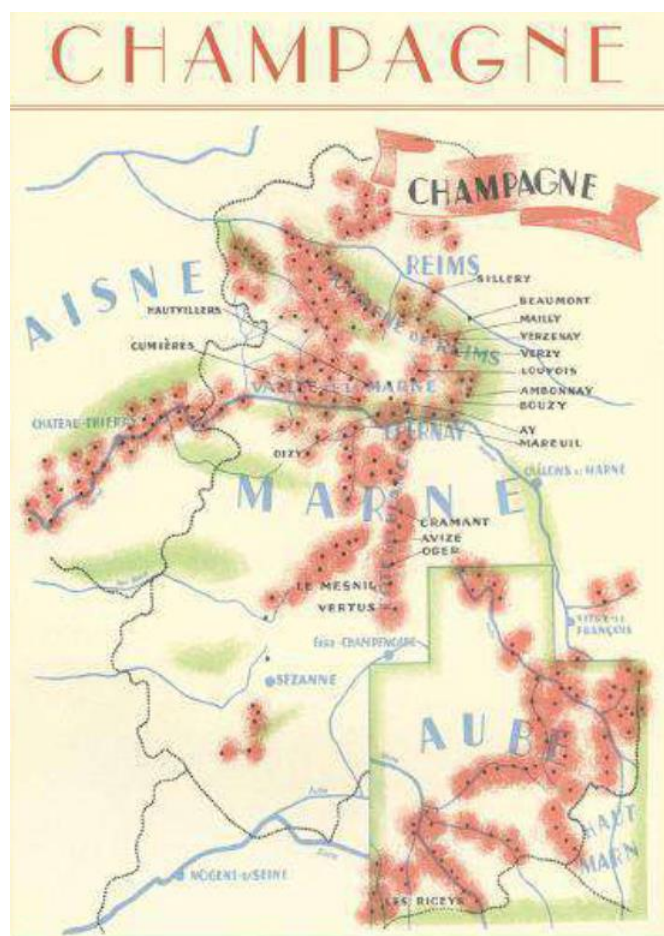
# Indice

1.Champagne.....	pag3
2.Languedoc – Roussillon.....	pag6
3.Loira.....	pag6
4. Borgogna – Beaujolais.....	pag7
5.Jura.....	pag7
6.Qualche chicca dal resto del mondo.....	pag7
7.Bollicine Italiane.....	pag8
8.Emilia Romagna.....	pag11
9.Valle d’Aosta.....	pag14
10.Piemonte.....	pag15
11.Lombardia.....	pag19
12.Liguria e Lombardia.....	pag20
13.Veneto.....	pag21
14.Trentino Alto Adige.....	pag24
15.Friuli Venezia Giulia.....	pag27
16.Toscana.....	pag30
17.Umbria.....	pag35
18.Marche e Abruzzo.....	pag36
19.Abruzzo.....	pag37
20.Campania.....	pag38
21.Molise, Campania, Puglia e Basilicata.....	pag39
22.Puglia, Sicilia e Sardegna.....	pag40
23.Sicilia e Sardegna.....	pag41
24.Mezze Bottiglie.....	pag43
25.Vini da dessert.....	pag45

# Tour de France



# Champagne



## Montagne de Reims

*Malgrado il nome non si tratta di una montagna ma di colline! Principalmente esposte a sud, sono caratterizzate da terreni gessosi ed il vitigno predominante è il Pinot Nero (con piacevolissime eccezioni). Champagne strutturati ed importanti*

<i>Extra Brut "Shaman" 17</i>	<i>Marguet</i>	<i>90,00</i>
<i>Pas Dosé "Les Crayères" 2015</i>	<i>Marguet</i>	<i>170,00</i>
<i>Pas Dosé "Sapience" 2010</i>	<i>Marguet</i>	<i>350,00</i>
<i>Blanc de Noirs Brut</i>	<i>Alain Couvreur</i>	<i>55,00</i>
<i>Blanc de Noirs Brut</i>	<i>Benoit Lahaye</i>	<i>100,00</i>

<i>Brut Réserve</i>	<i>Bérèche et Fils</i>	65,00
<i>Rosé Brut Grand Cru</i>	<i>Lamiable</i>	60,00
<i>Blanc de Noirs Brut “Les Meslaines” 2009</i>	<i>Lamiable</i>	80,00
<i>Extra Brut (Pinot nero 80%Chardonnay20%)</i>	<i>Jean Vesselle</i>	55,00
<i>Rosé Brut “Oeil de Perdrix”</i>	<i>Jean Vesselle</i>	65,00

## ***La Vallée de la Marne***

*Argilla, terreni calcarei a tendenza marnosa. Il vitigno principe è il Pinot Meunier.  
Champagne fruttati e morbidi.*

<i>Pinot Meunier 100% Extra Brut</i>	<i>Francis Orban</i>	60,00
<i>Pinot Meunier 100% Brut Vieilles Vignes</i>	<i>Francis orban</i>	60,00
<i>Zero Brut Nature</i>	<i>Tarlant</i>	80,00
<i>Extra Brut Cuvée 741</i>	<i>Jacquesson</i>	100,00
<i>Brut Premier Cru Dizy “Corne Bautray” 2007</i>	<i>Jacquesson</i>	250,00
<i>Special Cuvée Brut</i>	<i>Bollinger</i>	90,00
<i>Rosé Brut</i>	<i>Bollinger</i>	110,00
<i>Brut Rosé</i>	<i>Billecart-Salmon</i>	120,00
<i>Extra Brut “Les Vignes d’Autrefois” 2013</i>	<i>Laherte Frères</i>	105,00
<i>Nature Blanc de Blancs</i>	<i>Laherte Frères</i>	70,00

## ***La Côtes des Blancs***

*Come suggerisce il nome, il vitigno principe è lo Chardonnay. Terreni fondamentalmente gessosi. Champagne fini ed eleganti.*

<i>Non Dosé BdB “Terre de Vertus” 2009</i>	<i>Larmandier-Bernier</i>	<i>100,00</i>
<i>Blanc de Blancs Brut</i>	<i>Diebolt-vallois</i>	<i>65,00</i>
<i>Belle Epoque Blanc de Blancs 2004</i>	<i>Perrier-Jouët</i>	<i>900,00</i>
<i>Brut “Sir Winston Churchill” 2002</i>	<i>Pol Roger</i>	<i>350,00</i>
<i>Brut “Cuvée Louise” 2002</i>	<i>Pommery</i>	<i>150,00</i>
<i>Extra Brut Blanc de Blanc “Eloquence”</i>	<i>J.L. Vergnon</i>	<i>70,00</i>

## ***Côte des Bar (Aube)***

*Molti dei piccoli produttori emergenti si trovano qui. Terreni gessosi a tendenza marnosa, vitigni utilizzati Pinot Nero e Chardonnay. Champagne scalpitanti, di carattere.*

<i>P.N.40% Ch.60% Extra Brut</i>	<i>Rémi Leroy</i>	<i>65,00</i>
<i>Blanc de Noirs Brut</i>	<i>Fleury</i>	<i>75,00</i>
<i>Nature Dosage Zero</i>	<i>Vincent Couche</i>	<i>60,00</i>

## ***Languedoc – Roussillon***

*La Languedoc – Roussillon è una zona in grande fermento negli ultimi anni. Tantissimi giovani produttori stanno ricolonizzando quello che storicamente è stato, fin dal tempo dei Greci, il vigneto di Francia. Il suolo ed il clima di questa zona da sempre sono ritagliati su misura per la coltivazione della vite.*

<i>“Blossom Blanc” 2018 Moscato d’Alessandria</i>	<i>Matassa</i>	<i>60,00</i>
<i>“Ellittico” 2017 Grenache e Carignan</i>	<i>Vinyer de la Ruca</i>	<i>75,00</i>
<i>“Ullamp” 2018 Mourvèdre 100%</i>	<i>Vinyer de la Ruca</i>	<i>140,00</i>

## ***Loira***

*La Loira è forse una delle regioni vinicole francesi più intriganti. Taglia la Francia orizzontalmente per circa 1000 km ed il panorama ampelografico cambia incredibilmente da ovest ad est. Partendo dall’Atlantico si trovano Muscadet iodati, per poi passare ai ricchi e longevi Chenin Blanc del Savennières, attraverso Anjou che ci propone i classici Chenin e Cabernet Franc. E poi ancora verso est fino ad arrivare alla culla del Sauvignon: Sancerre e Pouilly. Un viaggio che non ci stanchiamo mai di fare...*

<i>Muscadet Sevre et Maine 2019</i>	<i>Domaine de la Pepiere</i>	<i>25,00</i>
<i>Cabernet Franc “Franc de Pied” 2018</i>	<i>Domaine des Roches Neuves</i>	<i>80,00</i>
<i>Sancerre Blanc “D’Antan” 2017</i>	<i>Henri Bourgeois</i>	<i>80,00</i>
<i>Sancerre Blanc “La Bourgeoise” 2016</i>	<i>Henri Bourgeois</i>	<i>60,00</i>
<i>Sancerre Blanc “Les Baronnes” 2019</i>	<i>Henri Bourgeois</i>	<i>40,00</i>
<i>Pouilly Fumé “Barre à Mine” 2018</i>	<i>Michel Redde</i>	<i>85,00</i>

## **Borgogna - Beaujolais**

*Gli incredibili Gamay di Foillard...*

<i>Morgon Classique 2018</i>	<i>Domaine Jean Foillard</i>	<i>45,00</i>
<i>Morgon "Côte du Py" 2018</i>	<i>Domaine Jean Foillard</i>	<i>60,00</i>

## **Jura**

<i>Côtes du Jura 2010</i>	<i>Domaine Macle</i>	<i>65,00</i>
---------------------------	----------------------	--------------

## **Qualche chicca dal resto del mondo**

### **Spagna – Galizia**

<i>Albarino "Albamar" 2019</i>	<i>Albamar</i>	<i>30,00</i>
--------------------------------	----------------	--------------

### **Germania – Mosella**

<i>Riesling Klassisch 2018</i>	<i>Kerpen</i>	<i>25,00</i>
--------------------------------	---------------	--------------

### **Austria – Kamptal**

<i>Pet. Nat. Vol.2 2019</i>	<i>Weingut Fuchs und Hase</i>	<i>40,00</i>
-----------------------------	-------------------------------	--------------

### **Slovenia – Carso**

<i>Vitovska Selezione 2016</i>	<i>Marko Fon</i>	<i>55,00</i>
--------------------------------	------------------	--------------

### **Sudafrica – Swartland**

<i>Harslevelü "Mangaliza" 2019</i>	<i>Testalonga</i>	<i>60,00</i>
<i>Chenin Blanc "Skin" 2018</i>	<i>Testalonga</i>	<i>60,00</i>
<i>Syrah "The Dark Side" 2019</i>	<i>Testalonga</i>	<i>60,00</i>

## **BOLLICINE ITALIANE**

		<i>Euro</i>
<i>Franciacorta “Prestige”</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	<i>45,00</i>
<i>Franciacorta Dosage Zéro 2015</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	<i>70,00</i>
<i>Franciacorta Brut 2015</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	<i>70,00</i>
<i>Franciacorta Saten 2011</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	<i>70,00</i>
<i>Franciacorta Dosage Zéro Noir 2015</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	<i>120,00</i>
<i>Annamaria Clementi Non Dosato 2010</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	<i>150,00</i>
<i>Annamaria Clementi Rosè Extra Brut 2009</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	<i>220,00</i>
<i>Franciacorta “Cabochon” Rosè 2005</i>	<i>Monterossa</i>	<i>120,00</i>
<i>Franciacorta Saten 2014</i>	<i>Mosnel</i>	<i>45,00</i>
<i>Franciacorta Extra Brut EBB 2014</i>	<i>Mosnel</i>	<i>55,00</i>
<i>Franciacorta Parosè 2013</i>	<i>Mosnel</i>	<i>60,00</i>
<i>Franciacorta Pas Dosè Riserva 2008</i>	<i>Mosnel</i>	<i>80,00</i>
<i>Franciacorta Blanc de Blancs</i>	<i>Marchese Antinori</i>	<i>40,00</i>
<i>Franciacorta Saten</i>	<i>Biondelli</i>	<i>40,00</i>
<i>Franciacorta Blanc de Blancs</i>	<i>Monogram</i>	<i>35,00</i>
<i>Franciacorta Dosage Zero 2012</i>	<i>Monogram</i>	<i>40,00</i>
<i>Franciacorta Saten 2012</i>	<i>Monogram</i>	<i>40,00</i>



<i>Franciacorta Brut 2008</i>	<i>Rizzini</i>	<i>45,00</i>
<i>Trentodoc Brut</i>	<i>Cesarini Sforza</i>	<i>25,00</i>
<i>Trentodoc Brut Riserva "Gaal" 2009</i>	<i>Altemasi</i>	<i>55,00</i>
<i>Perlè 2015</i>	<i>Ferrari</i>	<i>50,00</i>
<i>Perlè Zero Cuvée Zero 10</i>	<i>Ferrari</i>	<i>70,00</i>
<i>Perlè Rosè 2015</i>	<i>Ferrari</i>	<i>70,00</i>
<i>Riserva Lunelli 2008</i>	<i>Ferrari</i>	<i>90,00</i>
<i>Giulio Ferrari 2006</i>	<i>Ferrari</i>	<i>180,00</i>
<i>Giulio Ferrari Rosè 2007</i>	<i>Ferrari</i>	<i>400,00</i>
<i>Trentodoc Pas Dosè Riserva 2010</i>	<i>Balter</i>	<i>60,00</i>
<i>Trentodoc Brut</i>	<i>Haderburg</i>	<i>35,00</i>
<i>Trentodoc Rosè</i>	<i>Haderburg</i>	<i>45,00</i>
<i>Trentodoc Pas Dosè 2013</i>	<i>Haderburg</i>	<i>45,00</i>
<i>Riserva Hausmannhof 2009</i>	<i>Haderburg</i>	<i>70,00</i>
<i>Brut Rosè 2014</i>	<i>Francesco Bellei</i>	<i>40,00</i>
<i>Pinot Nero Nature 2015</i>	<i>Francesco Bellei</i>	<i>40,00</i>
<i>Bergianti Rosso Metodo Classico 2014</i>	<i>Bergianti</i>	<i>20,00</i>
<i>Lambrusco di Sorbara Metodo Classico "BrutRosso" 2016</i>	<i>Cantina della Volta</i>	<i>20,00</i>

<i>Lambrusco di Sorbara Rosè M.C.2015</i>	<i>Cantina della Volta</i>	<i>35,00</i>
<i>Lambrusco di Sorbara Rosè Metodo Classico "LaPrima Volta" 2015</i>	<i>Cantina della Volta</i>	<i>35,00</i>
<i>Lambrusco di Sorbara Bianco Metodo Classico "Christian Bellei" 2015</i>	<i>Cantina della Volta</i>	<i>35,00</i>
<i>Lambrusco di Sorbara "Trentasei" Metodo Classico 2014</i>	<i>Cantina della Volta</i>	<i>30,00</i>
<i>"Il Mattaglio" BdB 2015</i>	<i>Cantina della Volta</i>	<i>40,00</i>
<i>Spumante Brut "Riserva Elena" 2012</i>	<i>Rocche dei Manzoni</i>	<i>30,00</i>
<i>Spumante "Valentino Brut Zero Rosè" 2011</i>	<i>Rocche dei Manzoni</i>	<i>55,00</i>
<i>Metodo Classico Brut 2011</i>	<i>Monsupello</i>	<i>40,00</i>
<i>Bombino Bianco-Pinot Nero Pas Dosè</i>	<i>D'Arapi</i>	<i>30,00</i>
<i>Bombino Bianco M.C. Brut 2016</i>	<i>D'Arapi</i>	<i>40,00</i>
<i>Almerita Brut 2012</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	<i>35,00</i>
<i>Prosecco Sup. Valdobbiadene Brut "Crede"</i>	<i>Bisol</i>	<i>18,00</i>
<i>Prosecco di Valdobbiadene Brut "Cuvèe"</i>	<i>Foss Marai</i>	<i>20,00</i>
<i>Prosecco Sup. Extra Dry "Ariò"</i>	<i>L'Antica Quercia</i>	<i>20,00</i>
<i>Bianco frizzante colli trevigiani "450 SLM "</i>	<i>Costadilà</i>	<i>25,00</i>

# **EMILIA ROMAGNA**



## **VINI BIANCHI**

		<i>Euro</i>
<i>Pignoletto “L’ Ancestrale Nativo” 2016</i>	<i>Terraquilia</i>	<i>20,00</i>
<i>Pignoletto Vivace BIO</i>	<i>Corte d’Aibo</i>	<i>15,00</i>
<i>“Rugiada” Bianco NO SOLFITI</i>	<i>Corte d’Aibo</i>	<i>20,00</i>
<i>Pignoletto Classico 2018</i>	<i>Aldrovandi</i>	<i>25,00</i>
<i>Malvasia “Ageno” 2010</i>	<i>La Stoppa</i>	<i>30,00</i>
<i>Trebbiano Frizz. Sui lieviti “Indigeno” 2019</i>	<i>Ancarani</i>	<i>20,00</i>
<i>Albana di Romagna “Per la Gioia” 2019</i>	<i>Ancarani</i>	<i>20,00</i>

# EMILIA ROMAGNA



## VINI ROSSI

		<i>Euro</i>
<b><i>Lambrusco “Della Fefa”</i></b>	<b><i>Casali</i></b>	<b><i>10,00</i></b>
<i>Lambrusco di Sorbara “Leclisse”</i>	<i>Paltrinieri</i>	<i>15,00</i>
<i>Lambrusco di Sorbara “Radice”</i>	<i>Paltrinieri</i>	<i>15,00</i>
<i>Lambrusco di Sorbara “Falistra”</i>	<i>Podere il Saliceto</i>	<i>20,00</i>
<i>Lambrusco di Sorbara “Ancestrale”</i>	<i>Francesco Bellei</i>	<i>18,00</i>
<i>Lambrusco di Sorbara “Rimosso”</i>	<i>Cantina della Volta</i>	<i>18,00</i>
<i>Lambrusco di Sorbara “Vigna del Cristo”</i>	<i>Cavicchioli</i>	<i>15,00</i>
<i>Lambrusco Grasparossa “Mennabò”</i>	<i>Podere SottoIlNoce</i>	<i>20,00</i>
<i>Lambrusco Grasparossa “ Monovitigno “</i>	<i>Fattoria Moretto</i>	<i>15,00</i>
<i>Lambrusco Grasparossa “Acino”</i>	<i>Corte Manzini</i>	<i>15,00</i>
<i>Lambrusco nero “Otello”</i>	<i>Ceci</i>	<i>15,00</i>

<i>Malbone 2014</i>	<i>Terraquilia</i>	<i>20,00</i>
<i>Malbotto 2017</i>	<i>Terre d'Este</i>	<i>15,00</i>
<i>Bucamante 2012</i>	<i>Terre d'Este</i>	<i>25,00</i>
<i>Apice Rosso 2012</i>	<i>Terre d'Este</i>	<i>35,00</i>
<i>Merlot 2017 "AltoVanto"</i>	<i>Aldrovandi</i>	<i>25,00</i>
<i>Sangiovese di Predappio 2017</i>	<i>Chiara Condello</i>	<i>25,00</i>
<i>Nero di Predappio 2016</i>	<i>Nicolucci</i>	<i>30,00</i>
<i>Sangiovese Riserva « Vigna del generale » 2015</i>	<i>Nicolucci</i>	<i>40,00</i>
<i>Sangiovese "Assiolo" 2017</i>	<i>Costa Archi</i>	<i>20,00</i>
<i>Sangiovese Riserva "Monte Brullo" 2015</i>	<i>Costa Archi</i>	<i>30,00</i>
<i>Sangiovese "GS" 2013</i>	<i>Costa Archi</i>	<i>40,00</i>
<i>Sangiovese Superiore "Ora" 2017</i>	<i>San Patrignano</i>	<i>20,00</i>
<i>Rosso di Rimini "Noi" 2016</i>	<i>San Patrignano</i>	<i>20,00</i>
<i>Sangiovese superiore riserva "Avi" 2016</i>	<i>San Patrignano</i>	<i>25,00</i>
<i>Sangiovese di Romagna "I Voli dei Gruccioni" 2015</i>	<i>I Sabbioni</i>	<i>20,00</i>
<i>Sangiovese di Romagna "Oriolo" 2015</i>	<i>I Sabbioni</i>	<i>35,00</i>

## **VALLE D'AOSTA & PIEMONTE**



### **VINI BIANCHI**

		<i>Euro</i>
<i>Chardonnay 2015</i>	<i>Anselmet</i>	<i>50,00</i>
<i>Blanc de Morgex et de La Salle "Nathan" 2014</i>	<i>Ermes Pavese</i>	<i>35,00</i>
<i>Erbaluce di Caluso "Le Chiusure" 2018</i>	<i>Favaro</i>	<i>30,00</i>
<i>Arneis "Galatea" 2017</i>	<i>Baracco</i>	<i>20,00</i>
<i>Riesling "Herzu" 2018</i>	<i>Ettore Germano</i>	<i>30,00</i>
<i>Timorasso Piccolo Derthona 2018</i>	<i>Vigneti Massa</i>	<i>20,00</i>
<i>Timorasso Derthona "Costa del Vento" 2015</i>	<i>Vigneti Massa</i>	<i>60,00</i>

# **PIEMONTE**



## **VINI ROSSI**

		<i>Euro</i>
<i>Langhe Nebbiolo 2017</i>	<i>Luigi Oddero</i>	<i>25,00</i>
<i>Barbaresco DOCG 2015</i>	<i>Prunotto</i>	<i>40,00</i>
<i>Barbaresco "Rosè delle Casasse" 2011</i>	<i>Cascina Baricchi</i>	<i>100,00</i>
<i>Barbaresco Riserva 2001</i>	<i>Cascina Baricchi</i>	<i>140,00</i>
<i>Barbaresco Morassino 2016</i>	<i>Cascina Morassino</i>	<i>45,00</i>
<i>Barbaresco Ovello 2016</i>	<i>Cascina Morassino</i>	<i>60,00</i>
<i>Barbaresco 2014</i>	<i>Cascina Roccalini</i>	<i>60,00</i>
<i>Barbaresco Riserva 2013</i>	<i>Cascina Roccalini</i>	<i>80,00</i>
<i>Barbaresco "S. Stefano" 2013</i>	<i>Castello di Neive</i>	<i>70,00</i>
<i>Barbaresco "Rabaja" 2015</i>	<i>Giuseppe Cortese</i>	<i>60,00</i>
<i>Barbaresco "Gallina" 2016</i>	<i>Oddero</i>	<i>65,00</i>

<i>Barbaresco “Gallina” 2012</i>	<i>Piero Busso</i>	<i>90,00</i>
<i>Barbaresco “Mondino” 2016</i>	<i>Piero Busso</i>	<i>50,00</i>
<i>Barbaresco 2015</i>	<i>Pilone nei Rivetti</i>	<i>50,00</i>
<i>Barbaresco “Paje” 2011</i>	<i>Roagna</i>	<i>150,00</i>
<i>Barolo DOCG 2015</i>	<i>Prunotto</i>	<i>55,00</i>
<i>Barolo “Gramolere” 2014</i>	<i>Fratelli Alessandria</i>	<i>50,00</i>
<i>Barolo “Monvigliero” 2014</i>	<i>Fratelli Alessandria</i>	<i>60,00</i>
<i>Barolo “Rocche di Castiglione” 2012</i>	<i>Brovia</i>	<i>90,00</i>
<i>Barolo “Monvigliero” 2014</i>	<i>Burlotto</i>	<i>80,00</i>
<i>Barolo “Bricco Boschis” 2013</i>	<i>Cavallotto</i>	<i>90,00</i>
<i>Barolo “Ginestra” 2014</i>	<i>Diego Conterno</i>	<i>80,00</i>
<i>Barolo “Ginestra” 2012</i>	<i>Diego Conterno</i>	<i>90,00</i>
<i>Barolo “Ginestra” 2011</i>	<i>Diego Conterno</i>	<i>100,00</i>
<i>Barolo “Ginestra” 2010</i>	<i>Diego Conterno</i>	<i>120,00</i>
<i>Barolo “Ravera” 2013</i>	<i>Elvio Cogno</i>	<i>80,00</i>
<i>Barolo “Bricco Pernice” 2013</i>	<i>Elvio Cogno</i>	<i>120,00</i>
<i>Barolo Riserva “Vigna Elena” 2011</i>	<i>Elvio Cogno</i>	<i>130,00</i>
<i>Barolo “Bussia” 2014</i>	<i>Giacomo Fenocchio</i>	<i>50,00</i>



<i>Barolo DOCG 2015</i>	<i>Giovanni Rosso</i>	<i>50,00</i>
<i>Barolo "Cerretta" 2005</i>	<i>Giovanni Rosso</i>	<i>110,00</i>
<i>Barolo "Serra" 2005</i>	<i>Giovanni Rosso</i>	<i>110,00</i>
<i>Barolo "Vigna Rionda" 2004</i>	<i>Luigi Oddero</i>	<i>150,00</i>
<i>Barolo "Vigna Rionda" 2010</i>	<i>Luigi Oddero</i>	<i>130,00</i>
<i>Barolo "Vigna Rionda" 2012</i>	<i>Massolino</i>	<i>140,00</i>
<i>Barolo "Villero" 2012</i>	<i>Mascarello Giuseppe</i>	<i>150,00</i>
<i>Barolo "Monprivato" 2012</i>	<i>Mascarello Giuseppe</i>	<i>200,00</i>
<i>Barolo Classico 2016</i>	<i>Oddero</i>	<i>60,00</i>
<i>Barolo "Villero" 2011</i>	<i>Oddero</i>	<i>80,00</i>
<i>Barolo "Brunate" 2010</i>	<i>Oddero</i>	<i>130,00</i>
<i>Barolo "Bussia" 2004</i>	<i>Parusso</i>	<i>100,00</i>
<i>Barolo "Monvigliero" 2012</i>	<i>Paolo Scavino</i>	<i>100,00</i>
<i>Barolo "Cannubi" 2015</i>	<i>Paolo Scavino</i>	<i>120,00</i>
<i>Barolo "Bric del Fiasc" 2012</i>	<i>Paolo Scavino</i>	<i>130,00</i>
<i>Barolo "Bric del Fiasc" 2015</i>	<i>Paolo Scavino</i>	<i>120,00</i>
<i>Barolo "Serralunga" 2016</i>	<i>Principiano</i>	<i>50,00</i>
<i>Barolo "Ravera" 2013</i>	<i>Principiano</i>	<i>65,00</i>
<i>Barolo "Pira" 2011</i>	<i>Roagna</i>	<i>150,00</i>

<i>Boca 2011</i>	<i>Le Piane</i>	<i>70,00</i>
<i>Boca "Plinius" 2007</i>	<i>Le Piane</i>	<i>120,00</i>
<i>Gattinara "Tre Vigne" 2015</i>	<i>Travaglini</i>	<i>45,00</i>
<i>Barbera d'Alba Pre-Phylloxera 2015</i>	<i>Elvio Cogno</i>	<i>70,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Montebruna" 2017</i>	<i>Braida</i>	<i>25,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" 2015</i>	<i>Braida</i>	<i>70,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Ai Suma" 2015</i>	<i>Braida</i>	<i>100,00</i>
<i>Barbera "Sentieri" 2019</i>	<i>Vigneti Massa</i>	<i>20,00</i>
<i>Barbera "Monleale" 2012</i>	<i>Vigneti Massa</i>	<i>30,00</i>
<i>Barbera d'Asti Superiore "Il Maestro" 2014</i>	<i>Stella</i>	<i>25,00</i>
<i>Pinot Nero Langhe 2018</i>	<i>Gian Luca Colombo</i>	<i>40,00</i>
<i>Dogliani (Dolcetto 100%)</i>	<i>Altare</i>	<i>25,00</i>

## **LOMBARDIA**



### **VINI BIANCHI**

		<i>Euro</i>
<i>Chardonnay "Curtefranca" 2013</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>90,00</i>
<i>"Cà Brione" 2017</i>	<i>Nino Negri</i>	<i>30,00</i>
<i>Riesling Renano 2013</i>	<i>Montalto</i>	<i>25,00</i>
<i>Lugana "Cà Lojera" 2019</i>	<i>Cà Lojera</i>	<i>20,00</i>
<i>Lugana Annata Storica 1999</i>	<i>Cà Lojera</i>	<i>45,00</i>
<i>Riesling "Balòssino" 2018</i>	<i>Zuliani</i>	<i>20,00</i>

## **LIGURIA & LOMBARDIA**



### **VINI ROSSI**

		<i>Euro</i>
<i>Rossese di dolceacqua "Bricco Arcagna" 2014</i>	<i>Terre Bianche</i>	<i>40,00</i>
<i>Rossese di dolceacqua "Terre Bianche" 2014</i>	<i>Terre Bianche</i>	<i>45,00</i>
<i>Barbacarlo 2013</i>	<i>Az. Agr. Barbacarlo</i>	<i>70,00</i>
<i>Carmenero (Carmenere 100%) 2010</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>60,00</i>
<i>Maurizio Zanella(Cab.Sau-Merlot-Franc) 2012</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>80,00</i>
<i>Pinéro (Pinot Nero 100%) 2012</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>90,00</i>
<i>Sassella riserva "Rocce Rosse" 2005</i>	<i>AR.PE.PE</i>	<i>70,00</i>
<i>Rosso di Valtellina "Tei"2018</i>	<i>Sandro Fay</i>	<i>20,00</i>
<i>Valtellina Sup. "Costa Bassa" 2014</i>	<i>Sandro Fay</i>	<i>30,00</i>
<i>Sforzato "Ronco del Picchio" 2016</i>	<i>Sandro Fay</i>	<i>70,00</i>
<i>Vigneto "Fracia" 2015</i>	<i>Nino Negri</i>	<i>40,00</i>
<i>Inferno 2017</i>	<i>Nino Negri</i>	<i>35,00</i>
<i>5 Stelle Sfursat 2013</i>	<i>Nino Negri</i>	<i>80,00</i>

## **VENETO**



### **VINI BIANCHI**

		<i>Euro</i>
<i>Soave Classico 2019</i>	<i>Pieropan</i>	<i>20,00</i>
<i>Soave Classico "Calvarino" 2016</i>	<i>Pieropan</i>	<i>30,00</i>
<i>Soave Classico "La Rocca" 2015</i>	<i>Pieropan</i>	<i>40,00</i>
<i>Lugana "Cà Lojera" 2019</i>	<i>Cà Lojera</i>	<i>20,00</i>
<i>Lugana Annata Storica 1999</i>	<i>Cà Lojera</i>	<i>45,00</i>

## **VENETO**



### **VINI ROSSI**

		<i>Euro</i>
<i>Primofiore 2016</i>	<i>Quintarelli Giuseppe</i>	<i>50,00</i>
<i>Valpolicella Classico Superiore 2009</i>	<i>Quintarelli Giuseppe</i>	<i>100,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella 2011</i>	<i>Quintarelli Giuseppe</i>	<i>350,00</i>
<i>Valpolicella Ripasso "Monti Garbi" 2017</i>	<i>Tenuta S.Antonio</i>	<i>25,00</i>
<i>Amarone "Antonio Castagnedi" 2013</i>	<i>Tenuta S.Antonio</i>	<i>55,00</i>
<i>Amarone "Telos" 2011 senza solfiti</i>	<i>Tenuta S.Antonio</i>	<i>55,00</i>
<i>Valpolicella Classico Sup. 2016</i>	<i>Zenato</i>	<i>20,00</i>
<i>Valpolicella ripasso "Ripassa" 2016</i>	<i>Zenato</i>	<i>30,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella 2015</i>	<i>Zenato</i>	<i>65,00</i>
<i>Valpolicella Sup. "Ruberpan" 2016</i>	<i>Pieropan</i>	<i>25,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella 2014</i>	<i>Pieropan</i>	<i>60,00</i>
<i>Amarone Sant'Urbano 2015</i>	<i>Speri</i>	<i>70,00</i>
<i>Amarone "Proemio" 2011</i>	<i>Santi</i>	<i>55,00</i>

<i>Amarone Riserva “Le Origini” 2011</i>	<i>Bolla</i>	<i>60,00</i>
<i>Amarone “VigneAlte” 2015</i>	<i>Zeni</i>	<i>60,00</i>
<i>Valpolicella Classico Sup. “Figari” 2015</i>	<i>Villa Spinosa</i>	<i>25,00</i>
<i>Amarone Classico “Albasini” 2010</i>	<i>Villa Spinosa</i>	<i>80,00</i>

## TRENTINO-ALTO ADIGE



### VINI BIANCHI

*Euro*

<i>Muller Thurgau 2018</i>	<i>Zeni</i>	<i>20,00</i>
<i>Alto Adige Bianco "Beyond The Clouds" 2016</i>	<i>Elena Walch</i>	<i>65,00</i>
<i>Manzoni Bianco 2018</i>	<i>Foradori</i>	<i>30,00</i>
<i>Nosiola 2017</i>	<i>Foradori</i>	<i>40,00</i>
<i>Gewürztraminer 2017</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>25,00</i>
<i>Riesling "Manna" 2016</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>30,00</i>
<i>Chardonnay "Donà Blanc" 2011</i>	<i>Hartmann Donà</i>	<i>35,00</i>
<i>Pinot Bianco Riserva "Barthenau" 2016</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>40,00</i>
<i>Gewürztraminer 2019</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>20,00</i>
<i>Gewürztraminer "Kolbenhof" 2015</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>40,00</i>
<i>Riesling 2016</i>	<i>Haderburg</i>	<i>25,00</i>
<i>Chardonnay "Pietragrande" 2016</i>	<i>Tenuta Margon</i>	<i>25,00</i>



## TRENTINO-ALTO ADIGE



### VINI ROSSI

*Euro*

<i>Pinot nero 2018</i>	<i>Rottensteiner</i>	<i>25,00</i>
<i>Pinot Nero "Paradis Plus" 2016</i>	<i>Borgo dei Posseri</i>	<i>35,00</i>
<i>Pinot Nero 2016</i>	<i>Maso Cantanghel</i>	<i>40,00</i>
<i>Il Teroldigo 2016</i>	<i>Fedrizzi</i>	<i>25,00</i>
<i>Teroldego 2016</i>	<i>Foradori</i>	<i>30,00</i>
<i>Granato 2015</i>	<i>Foradori</i>	<i>70,00</i>
<i>Pinot Nero "Schweizer" 2015</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>50,00</i>
<i>San Leonardo 2010</i>	<i>Guerrieri Gonzaga</i>	<i>120,00</i>
<i>San Leonardo 2011</i>	<i>Guerrieri Gonzaga</i>	<i>100,00</i>
<i>Schiava "Donà Rouge" 2010</i>	<i>Hartmann Donà</i>	<i>35,00</i>
<i>Pinot Nero "Donà Noir" 2011</i>	<i>Hartmann Donà</i>	<i>75,00</i>
<i>Pinot Nero "Meczan" 2017</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>20,00</i>

<i>Cabernet Sauvignon 2017</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>20,00</i>
<i>“Kirchegg”Merlot-Cab.Sauvignon 2016</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>20,00</i>
<i>Pinot Nero Riserva “Mazon” 2016</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>45,00</i>

# **FRIULI VENEZIA GIULIA**



## **VINI BIANCHI**

		<i>Euro</i>
<i>Morus Alba 2016</i>	<i>Duline</i>	45,00
<i>Malvasia Istriana "Chioma Integrale" 2018</i>	<i>Duline</i>	35,00
<i>Vitovska 2015</i>	<i>Skerk</i>	45,00
<i>Malvazija 2015</i>	<i>Skerk</i>	45,00
<i>Ograde 2018</i>	<i>Skerk</i>	45,00
<i>Ribolla 2008</i>	<i>Gravner</i>	85,00
<i>Bianco Breg 2008</i>	<i>Gravner</i>	85,00
<i>Ribolla Gialla 2012 (50cl)</i>	<i>Radikon</i>	40,00
<i>Oslavje 2008 (50 cl)</i>	<i>Radikon</i>	40,00
<i>Oslavje 2012 (50 cl)</i>	<i>Radikon</i>	40,00
<i>Jakot 2009 (50 cl)</i>	<i>Radikon</i>	40,00
<i>Jakot 2012 (50 cl)</i>	<i>Radikon</i>	40,00
<i>Malvasia 2015</i>	<i>Zidarich</i>	40,00

<i>Ribolla Gialla 2013</i>	<i>Damijan Podversic</i>	60,00
<i>Kaplia Bianco 2013</i>	<i>Damijan Podversic</i>	60,00
<i>Friulano 2018</i>	<i>La Tunella</i>	25,00
<i>Vitovska 2016</i>	<i>Castelvecchio</i>	25,00
<i>Malvasia 2015</i>	<i>Schiopetto</i>	25,00
<i>Pinot Bianco 2015</i>	<i>Schiopetto</i>	25,00
<i>Mario Schiopetto 2015</i>	<i>Schiopetto</i>	70,00
<i>Sharis 2018</i>	<i>Livio Felluga</i>	20,00
<i>Ribolla gialla 2017</i>	<i>Livio Felluga</i>	25,00
<i>“Illivio” 2015</i>	<i>Livio Felluga</i>	45,00
<i>“Terre Alte” 2013</i>	<i>Livio Felluga</i>	70,00

# **FRIULI VENEZIA GIULIA**



## **VINI ROSSI**

		<i>Euro</i>
<i>Pinot Nero 2011</i>	<i>Bressan</i>	<i>65,00</i>
<i>Schioppettino 2015</i>	<i>Bressan</i>	<i>65,00</i>
<i>N°3 2015 (Cab. Sauvignon-P.Nero-Schiop)</i>	<i>Bressan</i>	<i>65,00</i>
<i>Pignolo 2004</i>	<i>Bressan</i>	<i>130,00</i>
<i>Schioppettino “La Duline” 2018</i>	<i>Duline</i>	<i>40,00</i>
<i>Cabernet sauvignon 2013</i>	<i>Castelvechio</i>	<i>25,00</i>
<i>Schioppettino di Prepotto 2008</i>	<i>Casa di Legno</i>	<i>35,00</i>
<i>Cab. Sauvignon – Merlot “Vertigo” 2017</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>20,00</i>
<i>Refosco – Merlot – Pignolo “Sossò” 2014</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>60,00</i>
<i>Pignolo “Rosso Breg” 2004</i>	<i>Gravner</i>	<i>140,00</i>
<i>Merlot “Rujno” 2001</i>	<i>Gravner</i>	<i>190,00</i>
<i>Teran 2017</i>	<i>Skerk</i>	<i>45,00</i>

# **TOSCANA**



## **VINI BIANCHI**

		<i>Euro</i>
<i>Vernaccia di San Gimignano 2017</i>	<i>Teruzzi</i>	25,00
<i>Vermentino 2015</i>	<i>Monteverro</i>	25,00
<i>Vermentino 2015</i>	<i>Grattamacco</i>	45,00
<i>Chardonnay "Collezione Privata" 2018</i>	<i>Isole e Olena</i>	65,00

# TOSCANA



## VINI ROSSI

		<i>Euro</i>
<i>Alicante “UnLitro” 2019</i>	<i>Ampeleia</i>	<i>20,00</i>
<i>Alicante-Carignano-Mourvedre “Kepos”</i>	<i>Ampeleia</i>	<i>30,00</i>
<i>Chianti Classico 2017</i>	<i>Cantina Ripoli</i>	<i>25,00</i>
<i>Chianti Classico Riserva “Villa Antinori” 2015</i>	<i>Antinori</i>	<i>35,00</i>
<i>Tignanello 2015</i>	<i>Antinori</i>	<i>120,00</i>
<i>Chianti Classico Riserva “Vigna barbischio” 2015</i>	<i>Maurizio Alongi</i>	<i>35,00</i>
<i>Chianti Classico 2013</i>	<i>Castell’In Villa</i>	<i>35,00</i>
<i>Chianti Classico Riserva 2010</i>	<i>Castell’In Villa</i>	<i>90,00</i>
<i>Chianti Classico Riserva 2012 “Vigna il poggiale”</i>	<i>Castellare</i>	<i>45,00</i>
<i>“I Sodi di S. Niccolò” 2012</i>	<i>Castellare</i>	<i>120,00</i>

<i>Sangiovese “ Cepparello” 2017</i>	<i>Isole e Olena</i>	<i>110,00</i>
<i>Pinot Nero 2017</i>	<i>Podere della Civettaja</i>	<i>50,00</i>
<i>Chianti Classico 2017</i>	<i>Tenuta di Carleone</i>	<i>35,00</i>
<i>Sangiovese “Uno” 2017</i>	<i>Tenuta di Carleone</i>	<i>90,00</i>
<i>Sangiovese “Il Guercio” 2018</i>	<i>Tenuta di Carleone</i>	<i>70,00</i>
<i>Pian Del Ciampolo 2015</i>	<i>Montevertine</i>	<i>35,00</i>
<i>Montevertine 2013</i>	<i>Montevertine</i>	<i>90,00</i>
<i>Montevertine 2014</i>	<i>Montevertine</i>	<i>85,00</i>
<i>Montevertine 2015</i>	<i>Montevertine</i>	<i>80,00</i>
<i>Montevertine 2016</i>	<i>Montevertine</i>	<i>75,00</i>
<i>Montevertine 2017</i>	<i>Montevertine</i>	<i>70,00</i>
<i>Le Pergole Torte 2013</i>	<i>Montevertine</i>	<i>180,00</i>
<i>Le Pergole Torte 2014</i>	<i>Montevertine</i>	<i>170,00</i>
<i>Le Pergole Torte 2015</i>	<i>Montevertine</i>	<i>160,00</i>
<i>Le Pergole Torte 2016</i>	<i>Montevertine</i>	<i>150,00</i>
<i>Le Pergole Torte 2017</i>	<i>Montevertine</i>	<i>140,00</i>
<i>Cabernet Franc “CiFRA” 2016</i>	<i>Duemani</i>	<i>35,00</i>
<i>Merlot-Cabernet franc “Altrovino” 2015</i>	<i>Duemani</i>	<i>50,00</i>
<i>Syrah “Suisassi” 2015</i>	<i>Duemani</i>	<i>160,00</i>
<i>Cabernet Franc “Duemani” 2015</i>	<i>Duemani</i>	<i>160,00</i>
<i>Merlot “Baffonero” 2013</i>	<i>Rocca di Frassinello</i>	<i>250,00</i>
<i>Rosso di Montalcino 2018</i>	<i>Gorelli</i>	<i>50,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 2012</i>	<i>Cerbaiona</i>	<i>200,00</i>



<i>Brunello di Montalcino 2015</i>	<i>Casanova di Neri</i>	80,00
<i>Brunello di Montalcino “Tenuta Nuova”</i>	<i>Casanova di Neri</i>	140,00
<i>Brunello di Montalcino 2014</i>	<i>Il Marroneto</i>	110,00
<i>Rosso di Montalcino 2017</i>	<i>Le Ragnaie</i>	35,00
<i>Brunello di Montalcino 2015</i>	<i>Le Ragnaie</i>	80,00
<i>Brunello di Montalcino “Pelagrilli”2012</i>	<i>Siro Pacenti</i>	80,00
<i>Brunello di Montalcino “Vecchie Vigne” 2011</i>	<i>Siro Pacenti</i>	120,00
<i>Brunello di Montalcino 2010</i>	<i>Il Paradiso di Manfredi</i>	120,00
<i>Brunello di Montalcino “Pian delle Vigne”2013</i>	<i>Antinori</i>	70,00
<i>Brunello di Montalcino 2015</i>	<i>Poggio di Sotto</i>	210,00
<i>Bolgheri Rosso 2018</i>	<i>Le Macchiole</i>	30,00
<i>Bolgheri Rosso 2015</i>	<i>Aldrovandi</i>	60,00
<i>Bolgheri Rosso 2019</i>	<i>Grattamacco</i>	30,00
<i>Grattamacco 2013</i>	<i>Grattamacco</i>	80,00
<i>Grattamacco 2006</i>	<i>Grattamacco</i>	120,00
<i>Bolgheri Rosso “Il Bruciato” 2019</i>	<i>Guado al Tasso</i>	35,00
<i>Guado al Tasso 2014</i>	<i>Guado al Tasso</i>	150,00
<i>Guado al Tasso 2015</i>	<i>Guado al Tasso</i>	140,00
<i>Le Difese 2017</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	30,00

<i>Merlot "Guidalberto" 2014</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>65,00</i>
<i>Merlot "Guidalberto" 2015</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>60,00</i>
<i>Merlot "Guidalberto" 2017</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>55,00</i>
<i>Sassicaia 2015</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>450,00</i>
<i>Sassicaia 2016</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>400,00</i>
<i>Sassicaia 2017</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>350,00</i>
<i>Rosso di Montepulciano "Sabazio" 2017</i>	<i>La Braccessa Antinori</i>	<i>20,00</i>
<i>Morellino di Scansano Lohsa 2018</i>	<i>Az. Ag. Poliziano</i>	<i>15,00</i>
<i>Rosso di Montepulciano 2018</i>	<i>Az. Ag. Poliziano</i>	<i>20,00</i>
<i>Vino Nobile di Montepulciano 2016</i>	<i>Az. Ag. Poliziano</i>	<i>30,00</i>
<i>Vino Nobile di Montepulciano Asinone 2014</i>	<i>Az. Ag. Poliziano</i>	<i>50,00</i>
<i>Morellino di Scansano 2016</i>	<i>Moris Farm</i>	<i>15,00</i>

## **UMBRIA**



### **VINI BIANCHI**

		<i>Euro</i>
<i>Cervaro della Sala 2014</i>	<i>Castello della Sala</i>	60,00
<i>Bianco di Torgiano 2015</i>	<i>Lungarotti</i>	15,00

### **VINI ROSSI**

		<i>Euro</i>
<i>Rosso di Torgiano "Rubesco" 2016</i>	<i>Lungarotti</i>	20,00
<i>Montefalco Rosso 2015</i>	<i>Lungarotti</i>	25,00
<i>Montefalco Sagrantino 2010/12</i>	<i>Adanti</i>	50,00
<i>Sagrantino "Chiusa di Pannone" 2009</i>	<i>Antonelli</i>	50,00

## **MARCHE & ABRUZZO**



### **VINI BIANCHI**

		<i>Euro</i>
<i>Verdicchio “Il Bacco” 2017</i>	<i>Fattoria Coroncino</i>	<i>20,00</i>
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi “Gaiospino” 2014</i>	<i>Fattoria Coroncino</i>	<i>35,00</i>
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi 2016</i>	<i>Bucci</i>	<i>25,00</i>
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi “Gli Eremiti” 2014</i>	<i>La Distesa</i>	<i>45,00</i>
<i>Pecorino “Onirocep” 2018</i>	<i>Pantaleone</i>	<i>20,00</i>
<i>Pecorino “Don Carlino” 2017</i>	<i>De Fermo</i>	<i>30,00</i>
<i>Trebbiano d’Abruzzo 2015</i>	<i>Emidio Pepe</i>	<i>60,00</i>
<i>Pecorino 2014</i>	<i>Emidio Pepe</i>	<i>75,00</i>
<i>Trebbiano d’Abruzzo 2013</i>	<i>Valentini</i>	<i>110,00</i>

# ***ABRUZZO***



## ***VINI ROSSI***

		<i>Euro</i>
<i>Cerasuolo “Le Cince” 2017</i>	<i>De Fermo</i>	<i>30,00</i>
<i>Cerasuolo d’Abruzzo 2015</i>	<i>Emidio Pepe</i>	<i>40,00</i>
<i>Montepulciano d’Abruzzo 2014</i>	<i>Emidio Pepe</i>	<i>60,00</i>
<i>Montepulciano d’Abruzzo Riserva 2015</i>	<i>Praesidium</i>	<i>50,00</i>

# CAMPANIA



## VINI BIANCHI

		<i>Euro</i>
<i>Greco di Tufo 2011 Et. Bianca</i>	<i>Favati</i>	40,00
<i>Falanghina "Serrocielo" 2018</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	20,00
<i>Fiano "Don Chisciotte" 2019</i>	<i>Zampaglione</i>	35,00
<i>Core Bianco 2016</i>	<i>Montevetrano</i>	25,00
<i>Fiano "Polveri della Scarrupata" 2016</i>	<i>Nanni Copè</i>	50,00
<i>Furore Bianco 2015</i>	<i>Marisa Cuomo</i>	35,00
<i>Furore Bianco Fiorduva 2016</i>	<i>Marisa Cuomo</i>	70,00
<i>Fiano d'Avellino "Exultet" 2019</i>	<i>Quintodecimo</i>	50,00
<i>Greco di Tufo "Giallo d'Arles" 2019</i>	<i>Quintodecimo</i>	50,00
<i>Falanghina "Via del Campo" 2019</i>	<i>Quintodecimo</i>	50,00

## ***MOLISE, CAMPANIA, PUGLIA & BASILICATA***



### ***VINI ROSSI***

		<i>Euro</i>
<i>Tintilia "Settevigne" 2015</i>	<i>Cipressi</i>	25,00
<i>Aglianico Irpinia "Zi Filiciella" 2018</i>	<i>Ciro Picariello</i>	20,00
<i>Aglianico "Rubrato" 2017</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	20,00
<i>Aglianico 2012 KOSHER</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	25,00
<i>Primitivo di Manduria 2017</i>	<i>Feudi di san Gregorio</i>	20,00
<i>Palagrello "Sabbie Sopra il Bosco" 2017</i>	<i>Nanni Copè</i>	50,00
<i>Taurasi "Grande Cerzito" 2015</i>	<i>Quintodecimo</i>	190,00
<i>Taurasi "Poliphemo" 2012</i>	<i>Luigi Tecce</i>	70,00
<i>Primitivo "Old Vines" 2014</i>	<i>Morella</i>	55,00
<i>Ravello Rosso Riserva 2013</i>	<i>Marisa Cuomo</i>	50,00
<i>Primitivo "Artas" 2015</i>	<i>Castello Monaci</i>	35,00
<i>Aglianico del Vulture 2014</i>	<i>Basilisco</i>	20,00
<i>Aglianico del Vulture "Serpara" 2011</i>	<i>Re Manfredi</i>	35,00

## ***PUGLIA, SICILIA & SARDEGNA***



### ***VINI BIANCHI***

		<i>Euro</i>
<i>Bombino Bianco “Nù Litr Bianco”</i>	<i>Progetto Calcarius</i>	20,00
<i>Etna Bianco 2015</i>	<i>Alta Mora – Cusumano</i>	25,00
<i>Zibibbo-Grillo “Sole e Vento” 2019</i>	<i>Marco De Bartoli</i>	25,00
<i>Grilli “Grappoli del Grillo” 2018</i>	<i>Marco De Bartoli</i>	35,00
<i>Zibibbo “Pietranera” 2015</i>	<i>Marco De Bartoli</i>	35,00
<i>Chardonnay 2007</i>	<i>Tasca d’Almerita</i>	50,00
<i>Renosu Bianco</i>	<i>Dettori</i>	20,00
<i>Dettori Bianco 2016</i>	<i>Dettori</i>	35,00
<i>Zibibbo Secco “Grotta dell’oro” 2019</i>	<i>Hibiscus</i>	30,00



## **SICILIA & SARDEGNA**



### **VINI ROSSI**

<i>Etna Rosso “Guardiola” 2013</i>	<i>Alta Mora – Cusumano</i>	<i>50,00</i>
<i>Etna Rosso “Feudo di Mezzo” 2014</i>	<i>Alta Mora – Cusumano</i>	<i>55,00</i>
<i>Faro2014</i>	<i>Bonavita</i>	<i>40,00</i>
<i>S.P. 68 Rosso 2017</i>	<i>Arianna Occhipinti</i>	<i>25,00</i>
<i>Il Frappato 2015</i>	<i>Arianna Occhipinti</i>	<i>40,00</i>
<i>Il Frappato 2015 10° Vendemmia</i>	<i>Arianna Occhipinti</i>	<i>60,00</i>
<i>Etna Rosso 2016</i>	<i>Graci</i>	<i>30,00</i>
<i>Nero d’Avola 2016</i>	<i>Centopassi</i>	<i>25,00</i>
<i>Nero d’Avola 2016</i>	<i>Sallier de la Tour</i>	<i>20,00</i>
<i>Syrah 2016</i>	<i>Sallier de la Tour</i>	<i>20,00</i>
<i>Syrah 2015 “La Monaca”</i>	<i>Sallier de la Tour</i>	<i>25,00</i>
<i>Nero d’Avola “Lamùri” 2017</i>	<i>Tasca d’Almerita</i>	<i>20,00</i>

<i>Nerello Mascalese “Ghiaia Nera” 2015</i>	<i>Tasca d’Almerita</i>	<i>25,00</i>
<i>Cygnus 2012</i>	<i>Tasca d’Almerita</i>	<i>25,00</i>
<i>Guarnaccio “Perricone” 2015</i>	<i>Tasca d’Almerita</i>	<i>20,00</i>
<i>Nero d’Avola “Rosso del Conte” 2011</i>	<i>Tasca d’Almerita</i>	<i>50,00</i>
<i>Nero d’Avola “Riserva del Conte” 2010</i>	<i>Tasca d’Almerita</i>	<i>100,00</i>
<i>Cannonau “Dettori Rosso” 2012</i>	<i>Dettori</i>	<i>80,00</i>
<i>Turriga 2003</i>	<i>Argiolas</i>	<i>105,00</i>
<i>Montessu 2013</i>	<i>Agricola Punica</i>	<i>25,00</i>
<i>Barrua 2011</i>	<i>Agricola Punica</i>	<i>55,00</i>

## ***MEZZE BOTTIGLIE (0,375)***

### ***VINI BIANCHI***

		<i>Euro</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene</i>	<i>Bisol</i>	<i>10,00</i>
<i>Soave 2019</i>	<i>Pieropan</i>	<i>12,00</i>
<i>Sharis 2019</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>12,00</i>

## **MEZZE BOTTIGLIE (0,375)**

### **VINI ROSSI**

		<i>Euro</i>
<i>Lambrusco “Della Fefa”</i>	<i>Casali</i>	<b>6,00</b>
<i>Otello</i>	<i>Ceci</i>	<i>10,00</i>
<i>Rubicone Rosso IGT “Aulente”2016</i>	<i>San Patrignano</i>	<i>10,00</i>
<i>Valpolicella Ripasso “Solane” 2016</i>	<i>Santi</i>	<i>13,00</i>
<i>Pinot Nero “Meczan” 2017</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>10,00</i>

## **VINI DA DESSERT**

		<i>Euro</i>
<i>Malvasia Castelnuovo Don Bosco 2018</i>	<i>Cascina Gilli</i>	20,00
<i>Moscato d'Asti 2019</i>	<i>Vada</i>	20,00
<i>Gewurztraminer Spatlese 2018</i>	<i>Hofstatter</i>	45,00
<i>Recioto di Soave 2018</i>	<i>Pieropan</i>	40,00
<i>Malvasia Passito 2012</i>	<i>Il Negrese</i>	35,00
<i>Muffato "Oro"</i>	<i>Villa Puri</i>	30,00
<i>Vigna del Volta</i>	<i>La Stoppa</i>	40,00
<i>Vin Santo 2008</i>	<i>Santa Cristina</i>	30,00
<i>Passito di Pantelleria "Dietro l'isola" 2017</i>	<i>Salvino Gorgone</i>	45,00
<i>Passito di Pantelleria 2008</i>	<i>Ferrandes</i>	60,00
<i>Bukkuram "Sole d'Agosto" 2015</i>	<i>Marco De Bartoli</i>	60,00
<i>Bukkuram "Padre della Vigna" 2008</i>	<i>Marco De Bartoli</i>	85,00
<i>Bukkuram "Padre della Vigna" 2003</i>	<i>Marco De Bartoli</i>	150,00
<i>Marsala Superiore Oro Riserva 1987</i>	<i>Marco De Bartoli</i>	120,00
<i>Passito di Pantelleria "Monastè" 2003</i>	<i>Valenza</i>	70,00
<i>Malvasia di Salina 2018</i>	<i>Tenuta Capofaro</i>	45,00
<i>Zibibbo Passito "Zhabib" 2018</i>	<i>Hibiscus</i>	55,00