

Sappiamo che l'ampia selezione di etichette potrebbe rendere ardua la scelta, per qualsiasi suggerimento o informazione chiedete ai nostri ragazzi!

Magnum

<i>Lambrusco di Sorbara “Magnum”</i>	<i>Marchesi di Ravarino</i>	45,00
<i>Trebbiano e Grechetto “Ravarein”</i>	<i>Marchesi di Ravarino</i>	45,00
<i>Lambrusco di Sorbara “Radice”</i>	<i>Paltrinieri</i>	45,00
<i>Sorbara Rosè Metodo Classico 2016</i>	<i>Cantina della Volta</i>	75,00
<i>Sorbara “Trentasei”2014</i>	<i>Cantina della Volta</i>	70,00
<i>Collection 243 Brut</i>	<i>Louis Roederer</i>	200,00
<i>Champagne Brut “Terre d’Etoiles”</i>	<i>Lamiable</i>	130,00
<i>Spergola Metodo Classico “Cà Besina” 2006</i>	<i>Casali</i>	60,00
<i>Belle Epoque 2008</i>	<i>Perrier-Jouët</i>	600,00
<i>Chablis 2019</i>	<i>Alain Geoffroy</i>	70,00
<i>Chardonnay “Cardellino” 2012</i>	<i>Elena Walch</i>	60,00
<i>GiallodiTocai Ronco Pitotti 2015</i>	<i>Vignai da Duline</i>	150,00
<i>Malvazija Istriana 2018</i>	<i>Marko Fon</i>	90,00
<i>Barbera “Bricco Uccellone” 2000</i>	<i>Braida</i>	200,00
<i>Barolo 2016</i>	<i>Ceretto</i>	180,00
<i>Barolo “Vigna Rionda” Riserva X Anni 2004</i>	<i>Massolino</i>	400,00
<i>Rosso di Torgiano “Rubesco” 2010</i>	<i>Lungarotti</i>	60,00
<i>Rubesco Vigna Monticchio 2007</i>	<i>Lungarotti</i>	80,00

Champagne

Cuvée Sélectionnée Pour Osteria La Fefa

Royal Réserve Brut Pour Osteria La Fefa Philipponat 70,00

La Vallée de la Marne

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

Pinot Meunier Brut “Bel Instant” Gerard Belin 55,00

Zero Dosage “Mes Trois Terroirs” Le Guédard 70,00

Pinot Meunier Extra Brut “Naturellement” Cazé – Thibaut 80,00

Extra Brut “Les Leriens” 2018 Cazé-Thibaut 100,00

BdB Extra Brut “Les Fourches” 2018 Cazé-Thibaut 90,00

Pinot Meunier 100% Extra Brut Francis Orban 65,00

Pinot Meunier 100% Brut Vieilles Vignes Francis orban 60,00

Extra Brut “Selection” Marc Hebrart 85,00

Zero Brut Nature Tarlant 85,00

Blanc de Blancs “BAM!” Tarlant 250,00

Etincelante Brut Nature Prestige 2002 Tarlant 300,00

Extra Brut “Ultradition” Laherte Frères 65,00

Blanc de Blancs Brut Nature Laherte Frères 70,00

Blanc de Noirs Brut Nature Laherte Frères 80,00

Rosè de Meunier Extra Brut Laherte Frères 75,00

Cuvee “Solessence” Nature J-M Sélèque 90,00

Pinot Meunier Rosé EB “Les Charmiers” J-M Sélèque 150,00

Cuvee “Solessence” Extra Brut J-M Sélèque 70,00

Bdb Brut Nature “Lutetien” Legrand-Latour 120,00

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>Grand Cru Brut</i>	<i>Marie Noelle Ledru</i>	<i>200,00</i>
<i>Grand Cru Extra Brut</i>	<i>Marie Noelle Ledru</i>	<i>240,00</i>
<i>Blanc de Noirs du Goulté Extra Brut 2015</i>	<i>Marie Noelle Ledru</i>	<i>350,00</i>
<i>Extra Brut “Le Mont Benoit”</i>	<i>Emmanuel Brochet</i>	<i>150,00</i>
<i>Rosé de Saignee Extra Brut</i>	<i>Emmanuel Brochet</i>	<i>170,00</i>
<i>Pinot Meunier Extra Brut “Les Hauts” 2016</i>	<i>Emmanuel Brochet</i>	<i>240,00</i>
<i>Extra Brut “Ephemere” 2018</i>	<i>Frederic Savart</i>	<i>100,00</i>
<i>Dosage Zero “Totum” 2018</i>	<i>Emilien Feneuil</i>	<i>200,00</i>
<i>Collection 243 Brut</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>80,00</i>
<i>Cristal 2014</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>400,00</i>
<i>Brut Reserve</i>	<i>Charles Heidsieck</i>	<i>80,00</i>
<i>Rosè Reserve</i>	<i>Charles Heidsieck</i>	<i>110,00</i>
<i>Brut Vintage 2013</i>	<i>Charles Heidsieck</i>	<i>150,00</i>
<i>Rosè Vintage 2012</i>	<i>Charles Heidsieck</i>	<i>210,00</i>
<i>Blanc des Millenaires 2007</i>	<i>Charles Heidsieck</i>	<i>400,00</i>
<i>Special Cuvée Brut</i>	<i>Bollinger</i>	<i>90,00</i>
<i>Rosé Brut</i>	<i>Bollinger</i>	<i>120,00</i>
<i>Extra Brut R.D. 2008</i>	<i>Bollinger</i>	<i>400,00</i>
<i>Cuvee 72 Extra Brut</i>	<i>Bruno Paillard</i>	<i>110,00</i>
<i>Blanc de Blancs Extra Brut 2013</i>	<i>Bruno Paillard</i>	<i>170,00</i>
<i>Extra Brut “Cuvée Perpetuelle”</i>	<i>Bonnet – Ponson</i>	<i>70,00</i>
<i>Brut Réserve</i>	<i>Béreche et Fils</i>	<i>80,00</i>
<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 Blancs Brut Nature</i>	<i>Sadi Malot</i>	<i>60,00</i>
<i>Blanc de Noirs Brut</i>	<i>Benoit Lahaye</i>	<i>100,00</i>
<i>Extra Brut "Souffle d'Etoiles"</i>	<i>Lamiable</i>	<i>55,00</i>
<i>Rosé Brut "Oeil de Perdrix"</i>	<i>Jean Vesselle</i>	<i>60,00</i>
<i>Extra Brut "L'Atavique"</i>	<i>Mouzon Leroux</i>	<i>80,00</i>
<i>Nature Solera "L'Ascendant"</i>	<i>Mouzon Leroux</i>	<i>90,00</i>
<i>Rosé de Saignee Extra Brut "L'Incandescent"</i>	<i>Mouzon Leroux</i>	<i>85,00</i>
<i>Extra Brut Cuvée 743</i>	<i>Jacquesson</i>	<i>100,00</i>
<i>Brut Premier Cru Dizy "Corne Bautray" 2007</i>	<i>Jacquesson</i>	<i>250,00</i>

La Côtes des Blancs

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

<i>Blanc de Blancs Extra Brut "Table Ronde" Lancelot-Pienne</i>		<i>70,00</i>
<i>Non Dosé BdB "Terre de Vertus" 2010</i>	<i>Larmandier-Bernier</i>	<i>100,00</i>
<i>Blanc de Blancs Prestige</i>	<i>Diebolt Vallois</i>	<i>70,00</i>
<i>BdB Extra Brut "Dorien n°45"</i>	<i>Stephane Regnault</i>	<i>115,00</i>
<i>BdB Extra Brut "Lydien n°62"</i>	<i>Stephane Regnault</i>	<i>100,00</i>
<i>Blanc de Blancs Brut "Belle Epoque" 2004</i>	<i>Perrier-Jouët</i>	<i>500,00</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>

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>Oeil de Perdrix Brut</i>	<i>Nathalie Falmet</i>	<i>60,00</i>
<i>Brut Nature "Fleur de l'Europe"</i>	<i>Fleury</i>	<i>70,00</i>
<i>Blanc de Noirs Brut</i>	<i>Fleury</i>	<i>80,00</i>
<i>Blanc de Noirs Extra Brut "Bolerò" 2009</i>	<i>Fleury</i>	<i>140,00</i>
<i>Blanc de Noirs "Les Fioles" 2019</i>	<i>Thibaut et Alizee Tassin</i>	<i>80,00</i>
<i>Blanc de Noir Brut "Largillier"</i>	<i>Jerome Coessens</i>	<i>90,00</i>
<i>Blanc de Noir Brut 2017 "Largillier"</i>	<i>Jerome Coessens</i>	<i>140,00</i>
<i>Extra Brut "Bulles de Comptoir 10"</i>	<i>Charles Dufour</i>	<i>80,00</i>

Coteaux Champenois

Bianchi

<i>C.C. Blanc Les Crayons 2019</i>	<i>Tarlant</i>	<i>120,00</i>
<i>C.C. Blanc La Savoyarde 2019</i>	<i>Tarlant</i>	<i>140,00</i>
<i>Coteaux Champenois Blanc 2020</i>	<i>Pierre Gerbais</i>	<i>90,00</i>
<i>C.C. Blanc Le Mesnil 2019</i>	<i>Bruno Paillard</i>	<i>120,00</i>

Rossi

<i>C.C. Verzy Rouge "Les Champs Brules" 2018</i>	<i>Rousseaux Batteux</i>	<i>90,00</i>
<i>C.C. Rouge "Les Monts Fournois" 2020</i>	<i>Bereche e Fils</i>	<i>110,00</i>
<i>Coteaux Champenois Rouge 2018</i>	<i>Fleury</i>	<i>80,00</i>

Altre Bollicine Francesi

<i>Cremant d'Alsace Rosè</i>	<i>Allimand Laugner</i>	<i>30,00</i>
<i>Cremant d'Alsace Extra Brut "Artefact"</i>	<i>Vignoble du Reveur</i>	<i>35,00</i>
<i>Cremant de Die Brut</i>	<i>Monge Granon</i>	<i>30,00</i>

Borgogna Bianchi

<i>Chablis 2020</i>	<i>William Fevre</i>	<i>45,00</i>
<i>Chablis 2019</i>	<i>Domaine d'Elise</i>	<i>35,00</i>
<i>Aligotè Classique 2021</i>	<i>Sylvain Pataille</i>	<i>45,00</i>
<i>Chablis "Vent d'Ange" 2020</i>	<i>Pattes Loup</i>	<i>85,00</i>
<i>Village Blanc "Saint Romain" 2019</i>	<i>Alain Gras</i>	<i>70,00</i>
<i>Bourgogne Blanc 2020</i>	<i>Domaine Derain</i>	<i>55,00</i>
<i>Bourgogne Blanc "Le Petit Tetu" 2019</i>	<i>Domaine J.M. Berrux</i>	<i>55,00</i>
<i>Bourgogne Blanc 2018</i>	<i>Pierre Morey</i>	<i>50,00</i>
<i>Bourgogne Chardonnay V.Vigne 2019</i>	<i>Chartron</i>	<i>40,00</i>
<i>Saint-Aubin Premier Cru "Perrieres" 2019</i>	<i>Chartron</i>	<i>120,00</i>
<i>Bourgogne Blanc "Oligocene" 2017</i>	<i>Javillier</i>	<i>70,00</i>
<i>Meursault Village 2018</i>	<i>Noellat</i>	<i>180,00</i>
<i>Bourgogne Blanc "Les 2 Dindes" 2019</i>	<i>Antoine Olivier</i>	<i>40,00</i>
<i>Rully Saint Jaques 2018</i>	<i>Antoine Olivier</i>	<i>50,00</i>
<i>Haute Cotes de Beaune "Champs Perdrix" 2020</i>	<i>Jean Yves Devevey</i>	<i>55,00</i>
<i>Rully Blanc "La Chaume" 2018</i>	<i>Jean Yves Devevey</i>	<i>65,00</i>
<i>Macon Village "Les Sardines" 2019</i>	<i>Robert Denogent</i>	<i>60,00</i>
<i>Macon Verzé Blanc 2020</i>	<i>Nicolas Maillet</i>	<i>45,00</i>
<i>Macon – Verzè 2019</i>	<i>Domaine Leflaive</i>	<i>70,00</i>
<i>Bourgogne Cotes d'Auxerre 2019</i>	<i>Domaine D'Edouard</i>	<i>40,00</i>

<i>Saint Romain Blanc 2021</i>	<i>Renaud Boyer</i>	<i>120,00</i>
<i>Bourgogne Blanc “Cuvee Saint Vincent” 2021</i>	<i>Vincent Girardin</i>	<i>50,00</i>
<i>Bourgogne Blanc “Coulanges la Vineuse”2021</i>	<i>Vini Viti Vinci</i>	<i>50,00</i>

Borgogna Rossi

<i>Bourgogne Rouge Pinot Noir 2021</i>	<i>Faiveley</i>	<i>50,00</i>
<i>Bourgogne Rouge Pinot Noir 2021</i>	<i>Chicotot</i>	<i>45,00</i>
<i>Bourgogne Pinot Noir 2020</i>	<i>Bouchard</i>	<i>45,00</i>
<i>Bourgogne Rouge Pinot Noir 2020</i>	<i>David Duband</i>	<i>50,00</i>
<i>Marsannay Pinot Noir 2021</i>	<i>Sylvain Pataille</i>	<i>80,00</i>
<i>Coteaux Bourguignons Rouge 2021</i>	<i>Renaud Boyer</i>	<i>60,00</i>
<i>Volnay 2017</i>	<i>Marechal</i>	<i>90,00</i>
<i>Vosne-Romanée 2019</i>	<i>Domaine de la Romanée-Conti</i>	<i>700,00</i>

Borgogna – Beaujolais

Bianchi

<i>Chardonnay “Beaujolais Blanc” 2020</i>	<i>Terres Dorées</i>	<i>30,00</i>
---	----------------------	--------------

Rossi

<i>Gamay “Libre Pensée” 2019</i>	<i>Clotaire Michal</i>	<i>35,00</i>
<i>Gamay “Morgon” 2018</i>	<i>J.Chamonard</i>	<i>40,00</i>
<i>Gamay “Côte du Py” 2018</i>	<i>Jean Foillard</i>	<i>60,00</i>
<i>Gamay “La Cuvee du Chat” 2021</i>	<i>Lapierre</i>	<i>35,00</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.

Bianchi

<i>Fleur de Cailloux 2020</i>	<i>Mason Padiè</i>	<i>40,00</i>
<i>Racines Blanc 2017</i>	<i>Etienne Courtois</i>	<i>60,00</i>
<i>Grenache gris-Macabeu “Blanc” 2018</i>	<i>Matassa</i>	<i>60,00</i>
<i>Macabeu-Muscat “Olla Blanc” 2021</i>	<i>Matassa</i>	<i>45,00</i>
<i>Moscato d’Alessandria “Alexandria” 2020</i>	<i>Matassa</i>	<i>60,00</i>

Rossi

<i>Petit Taureau 2021</i>	<i>Maison Padié</i>	<i>40,00</i>
<i>Gamay “Ancestral” 2018</i>	<i>Julien Courtois</i>	<i>55,00</i>
<i>Grenach gris-Macabeu “Carner Rouge” 2019</i>	<i>Matassa</i>	<i>60,00</i>
<i>Gren Gris-Gren Noir “Tattouine” 2021</i>	<i>Matassa</i>	<i>70,00</i>
<i>Grenache “Cuvee Romanissa”</i>	<i>Matassa</i>	<i>50,00</i>
<i>Mourvèdre 100% “Ullamp” 2018</i>	<i>Vinyer de la Ruca</i>	<i>150,00</i>
<i>Grenache e Mourvedre” Elio” 2018</i>	<i>Vinyer de la Ruca</i>	<i>150,00</i>
<i>Grenache e Carignan “Ellittico” 2019</i>	<i>Vinyer de la Ruca</i>	<i>150,00</i>
<i>Terrasses du Larzac “Autur de Jonquieres” 2018</i>	<i>Mas Jullien</i>	<i>65,00</i>
<i>Terrasses du Larzac 2014</i>	<i>Domaine de Montcalmes</i>	<i>50,00</i>
<i>Syrah-Grenache “Clos des Cistes” 2010</i>	<i>Peyre Rose</i>	<i>150,00</i>
<i>Cotes du Roussillon Villages “Muntada” 2018</i>	<i>Domaine Gauby</i>	<i>150,00</i>
<i>Chateauneuf du Pape “Telegramme” 2019</i>	<i>Le Vieux Telegraphe</i>	<i>70,00</i>
<i>Chateauneuf du Pape “La Crau” 2019</i>	<i>Le Vieux Telegraphe</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.

Bianchi

<i>Chenin "La Roche Bezigon" 2020</i>	<i>J. Christophe Garnier</i>	<i>45,00</i>
<i>Chenin "Arena" 2017</i>	<i>Domaine Renè Mosse</i>	<i>60,00</i>
<i>Chenin "Effusion" 2018</i>	<i>Baudouin</i>	<i>45,00</i>
<i>Sauvignon Blanc "Touraine"</i>	<i>Domaine des Corbillières</i>	<i>25,00</i>
<i>Sancerre 2019</i>	<i>Vacheron</i>	<i>50,00</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>Sancerre "Akmenine" 2018</i>	<i>Sebastien Riffault</i>	<i>40,00</i>
<i>Sauvignon "L. D'Ange" 2019</i>	<i>Alexandre Bain</i>	<i>60,00</i>
<i>Pouilly Fumé "Clos Chadoux" 2018</i>	<i>Dagueneau</i>	<i>55,00</i>
<i>Pouilly Fumé "Barre à Mine" 2018</i>	<i>Michel Redde</i>	<i>80,00</i>

Rossi

<i>Pineau d'Aunis "La Tesnière" 2018</i>	<i>Puzelat-Bonhomme</i>	<i>45,00</i>
<i>Cabernet Franc "La Folie" 2020</i>	<i>Chateau Yvonne</i>	<i>40,00</i>
<i>Cabernet Franc "Franc de Pied" 2018</i>	<i>Domaine des Roches Neuves</i>	<i>70,00</i>
<i>Saumur Champigny "Clos" 2015</i>	<i>Clos Rougeard</i>	<i>300,00</i>

Jura

L'incontro con i vini dello Jura non è tra i più semplici, ma proprio per questo è uno di quelli che non si scorda facilmente. Vini sinceri e intensi con delicate espressioni saline.

Bianchi

<i>Côtes du Jura 2010</i>	<i>Domaine Macle</i>	<i>80,00</i>
<i>Chardonnay "5 étoiles" 2021</i>	<i>Domaine de Montborgeau</i>	<i>45,00</i>
<i>Chardonnay "Lias" 2016</i>	<i>Domaine Labet</i>	<i>90,00</i>
<i>Chardonnay "En Billat" 2015</i>	<i>Domaine Labet</i>	<i>90,00</i>
<i>Chardonnay "Les Varrons" 2019</i>	<i>Domaine Labet</i>	<i>90,00</i>
<i>Chardonnay "Les Champs Rouge" 2018</i>	<i>Domaine Labet</i>	<i>90,00</i>
<i>Savagnin "En Chalasse" 2019</i>	<i>Domaine Labet</i>	<i>80,00</i>
<i>Chardonnay "Les Rondos" 2019</i>	<i>Domaine Courbet</i>	<i>45,00</i>
<i>Savagnin "L'Origine" 2019</i>	<i>Domaine Courbet</i>	<i>55,00</i>
<i>Savagnin Cotes du Jura Blanc 2018</i>	<i>Domaine Courbet</i>	<i>60,00</i>
<i>Chardonnay "La Marcette" 2021</i>	<i>Domaine de la Borde</i>	<i>70,00</i>
<i>Chardonnay "Lou Blanc" 2020</i>	<i>Michel Gahier</i>	<i>60,00</i>
Rossi		
<i>Metis Rouge 2020</i>	<i>Domaine Labet</i>	<i>80,00</i>
<i>Ploussard "Plous'saperlipopette" 2021</i>	<i>Domaine de la Borde</i>	<i>55,00</i>

Valle del Rodano

Una delle più ampie aree vinicole francesi. Le vigne, che godono di un clima mediterraneo, sono piantate su suoli composti da ciottoli, argille e terreni sabbiosi. Nella zona settentrionale si trovano i cru più famosi e il syrah la fa da padrone, mentre nella parte meridionale l'assemblaggio di più uve da vita a vini unici. Vini eleganti, complessi ed eccezionalmente beverini.

Bianchi

<i>Viognier "Condrieu" 2018</i>	<i>Francois Dumas</i>	<i>80,00</i>
---------------------------------	-----------------------	--------------

Rossi

<i>Syrah "Cornas" 2020</i>	<i>Mickael Bourg</i>	<i>80,00</i>
----------------------------	----------------------	--------------

<i>Syrah "Sierra du Sud" 2021</i>	<i>Gramenon</i>	<i>45,00</i>
-----------------------------------	-----------------	--------------

<i>Cotes du Rhone 2021</i>	<i>Saint Esprit</i>	<i>25,00</i>
----------------------------	---------------------	--------------

<i>Cotes du Rhone Rouge 2020</i>	<i>Chaume Arnaud</i>	<i>30,00</i>
----------------------------------	----------------------	--------------

<i>La Syrah 2020</i>	<i>Francois Dumas</i>	<i>40,00</i>
----------------------	-----------------------	--------------

<i>Le Pinot 2020</i>	<i>Francois Dumas</i>	<i>40,00</i>
----------------------	-----------------------	--------------

Corsica

<i>Sciacarellu "Sempre Cuntentu" 2021</i>	<i>Domaine Giacometti</i>	<i>45,00</i>
---	---------------------------	--------------

Alsazia

<i>Complantation Blanc 2020</i>	<i>Domaine Marcel Deiss</i>	<i>35,00</i>
---------------------------------	-----------------------------	--------------

Bordeaux

<i>Bordeaux Rouge "Dourthe N°1" 2020</i>	<i>Dourthe</i>	<i>30,00</i>
--	----------------	--------------

<i>Bordeaux Rouge "Cru Monplasilir" 2020</i>	<i>Gonet – Medeville</i>	<i>35,00</i>
--	--------------------------	--------------

Qualche chicca dal resto del mondo

Nuova Zelanda – Central Otago

<i>Pinot Nero 2018 “Pisa Terrace”</i>	<i>Sato</i>	<i>60,00</i>
---------------------------------------	-------------	--------------

U.S.A. – Oregon

<i>Pinot Nero 2015 “The Corridor”</i>	<i>Authentique</i>	<i>60,00</i>
---------------------------------------	--------------------	--------------

<i>Pinot Nero “Willamette Valley” 2019</i>	<i>Belle Pente</i>	<i>60,00</i>
--	--------------------	--------------

Austria - Wachau

<i>Riesling Ried Loiber Smaragd 2018</i>	<i>Weingut Knoll</i>	<i>90,00</i>
--	----------------------	--------------

Germania – Mosella

<i>Mosel Riesling 2021</i>	<i>Markus Scholtes</i>	<i>30,00</i>
----------------------------	------------------------	--------------

<i>Mosel Riesling Trocken 2022</i>	<i>Dr. Fischer</i>	<i>25,00</i>
------------------------------------	--------------------	--------------

<i>Riesling Wehlener Klosterber Kabinett 2018</i>	<i>Molitor</i>	<i>40,00</i>
---	----------------	--------------

<i>Riesling Wehlener Sonnenuhr Kabinett 2019</i>	<i>Joh. Jos. Prüm</i>	<i>85,00</i>
--	-----------------------	--------------

<i>Scharzhof Riesling 2020</i>	<i>Egon Müller</i>	<i>100,00</i>
--------------------------------	--------------------	---------------

Germania – Rheinhessen

<i>Chardonnay “0 Ohm” 2021</i>	<i>Moritz Kissinger</i>	<i>35,00</i>
--------------------------------	-------------------------	--------------

<i>Merlot/Dornfelder “0 Ohm” 2021</i>	<i>Moritz Kissinger</i>	<i>35,00</i>
---------------------------------------	-------------------------	--------------

<i>Riesling “Limestone” 2021</i>	<i>Keller</i>	<i>40,00</i>
----------------------------------	---------------	--------------

<i>Spatburgunder 2020</i>	<i>Weingut Schmitt</i>	<i>40,00</i>
---------------------------	------------------------	--------------

Grecia – Santorini

<i>Santorini 2019</i>	<i>Artemis Karamolegos</i>	<i>40,00</i>
-----------------------	----------------------------	--------------

Spagna – Rioja

<i>Garnacha Blanca "Chiguita" 2021</i>	<i>Jade Gross</i>	90,00
<i>Tempranillo "Piano, piano" 2020</i>	<i>Jade Gross</i>	90,00
<i>Vina Tondonia Tinto Reserva 2009</i>	<i>Lopez de Heredia</i>	80,00
<i>Vina Tondonia Blanco Reserva 2010</i>	<i>Lopez de Heredia</i>	80,00

Spagna – Ribera del Duero

<i>Tempranillo "Joven de vinas viejas" 2021</i>	<i>Goyo Garcia Viadero</i>	35,00
<i>Tempranillo "Finca Los Quedamos" 2019</i>	<i>Goyo Garcia Viadero</i>	45,00

Spagna - Cantabria

<i>Tempranillo "Clarete" 2020</i>	<i>Goyo Garcia Viadero</i>	35,00
-----------------------------------	----------------------------	-------

Slovenia – Carso

<i>Vitovska Selezione 2016</i>	<i>Marko Fon</i>	75,00
<i>Vitovska 2019</i>	<i>Marko Fon</i>	45,00
<i>Malvazija Istriana 2019</i>	<i>Marko Fon</i>	40,00

Slovenia - Brda

<i>Vitovska 2020</i>	<i>Cotar</i>	45,00
<i>Merlot 2009</i>	<i>Cotar</i>	50,00

Sudafrica – Swartland

<i>Harslevelü "Mangaliza" 2019</i>	<i>Testalonga</i>	50,00
<i>Chenin Blanc "Skin" 2018</i>	<i>Testalonga</i>	50,00
<i>Syrah "The Dark Side" 2019</i>	<i>Testalonga</i>	50,00

Bollicine Italiane

		<i>Euro</i>
<i>Franciacorta Extra Brut “Prestige”</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	50,00
<i>Franciacorta Dosage Zéro 2017</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	75,00
<i>Franciacorta Brut 2015</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	75,00
<i>Franciacorta Saten 2015</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	75,00
<i>Franciacorta Dosage Zéro Noir 2015</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	120,00
<i>Annamaria Clementi Non Dosato 2010</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	150,00
<i>Annamaria Clementi Rosè Extra Brut 2009</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	220,00
<i>Franciacorta Blanc de Noirs Extra Brut</i>	<i>Monte Alto</i>	40,00
<i>Franciacorta Saten</i>	<i>Monte Alto</i>	40,00
<i>Franciacorta Rosè Brut</i>	<i>Mosnel</i>	40,00
<i>Brut Nature Cuvée 60</i>	<i>Casa Caterina</i>	60,00
<i>Extra Brut Cuvée 60 Rosé</i>	<i>Casa Caterina</i>	60,00
<i>Blanc de Blancs Dosaggio Zero</i>	<i>Alessandra Divella</i>	55,00
<i>Rosato Dosaggio Zero “Clo Clo”</i>	<i>Alessandra Divella</i>	75,00
<i>Dosaggio Zero “Ninì”</i>	<i>Alessandra Divella</i>	75,00
<i>Blanc de Blancs Dosaggio Zero “Dady”</i>	<i>Alessandra Divella</i>	75,00
<i>Blanc de Noirs Dosaggio Zero</i>	<i>Alessandra Divella</i>	95,00
<i>Rosé de Saignée Dosaggio Zero</i>	<i>Alessandra Divella</i>	100,00
<i>Blanc de Blancs Solera Dosaggio Zero</i>	<i>Alessandra Divella</i>	140,00
<i>Blanc de Blancs Nature</i>	<i>Nicola Gatta</i>	60,00
<i>Blanc de Noirs Nature</i>	<i>Nicola Gatta</i>	60,00
<i>Rosé de Noirs Nature</i>	<i>Nicola Gatta</i>	60,00
<i>Trentodoc Brut “Salisa”</i>	<i>Villa Corniole</i>	35,00
<i>Trentodoc Rosè “Salisa”</i>	<i>Villa Corniole</i>	40,00
<i>Trentodoc Riserva 2016 Non Dosato</i>	<i>Guerrieri Gonzaga</i>	40,00

<i>Perlè Brut 2017</i>	<i>Ferrari</i>	<i>50,00</i>
<i>Perlè Rosè 2015</i>	<i>Ferrari</i>	<i>70,00</i>
<i>Riserva Lunelli 2015</i>	<i>Ferrari</i>	<i>120,00</i>
<i>Giulio Ferrari 2009</i>	<i>Ferrari</i>	<i>180,00</i>
<i>Giulio Ferrari Rosè 2010</i>	<i>Ferrari</i>	<i>350,00</i>
<i>Alto Adige Spumante Brut</i>	<i>Haderburg</i>	<i>45,00</i>
<i>Alto Adige Spumante Pas Dosè 2019</i>	<i>Haderburg</i>	<i>55,00</i>
<i>Riserva Hausmannhof 2009</i>	<i>Haderburg</i>	<i>80,00</i>
<i>Pinot Nero “Nature”</i>	<i>Monsupello</i>	<i>35,00</i>
<i>Pinot Nero “Rosé”</i>	<i>Monsupello</i>	<i>40,00</i>
<i>Pinot Nero Pas Dosè “Zuffada” 2018</i>	<i>Casa Zuffada</i>	<i>60,00</i>
<i>Alta Langa Extra Brut 2019</i>	<i>Ettore Germano</i>	<i>40,00</i>
<i>Alta Langa “Leonardo” 2017</i>	<i>Principiano</i>	<i>45,00</i>
<i>Alta Langa 2018 Pas Dosè</i>	<i>Contratto</i>	<i>45,00</i>
<i>Alta Langa BdN for England 2017</i>	<i>Contratto</i>	<i>55,00</i>
<i>Alta Langa Rosè Pas Dosè 2018</i>	<i>Contratto</i>	<i>55,00</i>
<i>Lambrusco di Sorbara Bianco “Puro”</i>	<i>Bellei</i>	<i>60,00</i>
<i>Lambrusco Salamino Rosato M.C.</i>	<i>Secula</i>	<i>35,00</i>
<i>Lambrusco di Sorbara Rosè M.C.2017</i>	<i>Cantina della Volta</i>	<i>35,00</i>
<i>Bombino Bianco M.C. Brut 2016</i>	<i>D’Arapri</i>	<i>40,00</i>
<i>Prosecco Sup. Valdobbiadene Brut “Bareta”</i>	<i>Merotto</i>	<i>20,00</i>

Naturalmente frizzanti, Torbidi!

(I Lambruschi torbidi come la nebbia li trovate in Emilia Romagna)

<i>Bianco frizzante colli trevigiani “330 SLM ”</i>	<i>Costadilà</i>	<i>30,00</i>
<i>Garganega frizzante “Vino da Sete”</i>	<i>Monte Dall’Ora</i>	<i>25,00</i>
<i>Bianco frizzante “Jonny Gambato”</i>	<i>Cascina Baricchi</i>	<i>30,00</i>
<i>Pet. Nat. Vol.2 2019</i>	<i>Weingut Fuchs und Hase</i>	<i>35,00</i>

Rosè, fermi!

<i>Lambrusco Oliva Rosato “Olivia”</i>	<i>Bergianti</i>	<i>25,00</i>
<i>Sangiovese Rosato 2022</i>	<i>Tenuta di Carleone</i>	<i>30,00</i>
<i>Cotes de Provence Rosè 2021</i>	<i>Domaine de l’Ile</i>	<i>40,00</i>
<i>Cerasuolo d’Abruzzo 2020</i>	<i>Emidio Pepe</i>	<i>50,00</i>
<i>Aglianico Rosato “Piana dei Sassi” 2022</i>	<i>Morasinsi</i>	<i>25,00</i>
<i>Nerello Mascalese Rosato “Spariggiu” 2021</i>	<i>Giuseppe Lazzaro</i>	<i>30,00</i>
<i>Nerello Mascalese Rosato 2022</i>	<i>Bonavita</i>	<i>30,00</i>
<i>Cirò Rosato 2021</i>	<i>‘A Vita</i>	<i>30,00</i>

EMILIA ROMAGNA



VINI BIANCHI

		<i>Euro</i>
<i>Grechetto-Sorbara "Secula Bianco" 2020</i>	<i>Secula</i>	25,00
<i>Pignoletto Vivace BIO</i>	<i>Corte d'Aibo</i>	18,00
<i>Pignoletto Classico 2018</i>	<i>Aldrovandi</i>	30,00
<i>Albana "Terra!" 2020</i>	<i>Villa Papiano</i>	30,00
<i>Albana "Belladama" 2022</i>	<i>Poggio della Dogana</i>	25,00
<i>Trebbiano "Nubivago" 2022</i>	<i>Poggio della Dogana</i>	25,00
<i>Trebbiano "Cappello Matto" 2021</i>	Macerato Franchina e Giarone	40,00
<i>Malvasia "Ageno" 2018</i>	Macerato <i>La Stoppa</i>	45,00

EMILIA ROMAGNA



VINI ROSSI

		<i>Euro</i>
<i>Lambrusco di Sorbara "Leclisse"</i>	<i>Paltrinieri</i>	18,00
<i>Lambrusco di Sorbara "Radice"</i>	<i>Paltrinieri</i>	18,00
<i>Lambrusco di Sorbara "Vigna del Cristo"</i>	<i>Cavicchioli</i>	18,00
<i>Lambrusco di Sorbara "Falistra"</i>	<i>Podere il Saliceto</i>	20,00
<i>Lambrusco di Sorbara "Baby Magnum"</i>	<i>Marchesi di Ravarino</i>	20,00
<i>Lambrusco di Sorbara "Il Serraglio"</i>	<i>Serraglio</i>	20,00
<i>Lambrusco Grasparossa "Monovitigno"</i>	<i>Fattoria Moretto</i>	18,00
<i>Lambrusco Grasparossa "Acino"</i>	<i>Corte Manzini</i>	18,00
<i>Lambrusco Grasparossa Rosè "Cattabrega"</i>	<i>Podere SottoilNoce</i>	23,00
<i>Lambrusco Grasparossa "Saldalama"</i>	<i>Podere SottoilNoce</i>	23,00
<i>Lambrusco Rosso "Stiolo"</i>	<i>Bergianti</i>	24,00
<i>Lambrusco Salamino "No Autoclave"</i>	<i>Bergianti</i>	24,00
<i>Lambrusco Grasparossa "Ienide"</i>	<i>Franchina e Giarone</i>	23,00
<i>Lambrusco Nero "Otello"</i>	<i>Ceci</i>	18,00

<i>Merlot 2020 “AltoVanto”</i>	<i>Aldrovandi</i>	<i>30,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon 2020 “I Filari”</i>	<i>Aldrovandi</i>	<i>30,00</i>
<i>Barbera – Bonarda “La Macchiona” 2013</i>	<i>La Stoppa</i>	<i>40,00</i>
<i>Sangiovese “Tenentino” 2021</i>	<i>Giovanna Madonia</i>	<i>20,00</i>
<i>Sangiovese Superiore “Fermavento” 2020</i>	<i>Giovanna Madonia</i>	<i>25,00</i>
<i>Sangiovese Superiore “Papesse” 2021</i>	<i>Villa Papiano</i>	<i>25,00</i>
<i>Sangiovese Riserva “Probi” 2017</i>	<i>Villa Papiano</i>	<i>30,00</i>
<i>Sangiovese di Predappio “Prè” 2019</i>	<i>Villa Papiano</i>	<i>35,00</i>
<i>Sangiovese di Predappio 2020</i>	<i>Chiara Condello</i>	<i>30,00</i>
<i>Sangiovese Sup.”Tre Rocche” 2021</i>	<i>Nicolucci</i>	<i>25,00</i>
<i>Sangiovese Superiore “Ora” 2020</i>	<i>San Patrignano</i>	<i>25,00</i>
<i>Sangiovese Riserva “Avi” 2020</i>	<i>San Patrignano</i>	<i>30,00</i>
<i>Sangiovese Superiore “Pian” 2020</i>	<i>Pian di Stantino</i>	<i>25,00</i>
<i>Sangiovese Superiore “Buscamara” 2020</i>	<i>Pian di Stantino</i>	<i>25,00</i>
<i>Sangiovese Superiore “Ridaccio” 2020</i>	<i>Pian di Stantino</i>	<i>30,00</i>
<i>Sangiovese “Assiolo” 2018</i>	<i>Costa Archi</i>	<i>25,00</i>
<i>Sangiovese “GS” 2013</i>	<i>Costa Archi</i>	<i>40,00</i>

VALLE D'AOSTA & PIEMONTE



VINI BIANCHI

		<i>Euro</i>
<i>Chardonnay Barrique 2015</i>	<i>Anselmet</i>	<i>60,00</i>
<i>Erbaluce di Caluso "13 Mesi" 2020</i>	<i>Favaro</i>	<i>40,00</i>
<i>Erbaluce "Vecchie Tonneaux" 2020</i>	<i>Monte Maletto</i>	<i>40,00</i>
<i>Sauvignon Langhe 2021</i>	<i>Burlotto</i>	<i>25,00</i>
<i>Roero Arneis 2021</i>	<i>Bruno Giacosa</i>	<i>35,00</i>
<i>Riesling "Herzu" 2021</i>	<i>Ettore Germano</i>	<i>35,00</i>
<i>Timorasso Derthona 2020</i>	<i>Daniele Ricci</i>	<i>30,00</i>
<i>Timorasso Piccolo Derthona 2022</i>	<i>Vigneti Massa</i>	<i>25,00</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 2020</i>	<i>Luigi Oddero</i>	<i>30,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo 2021</i>	<i>Barale</i>	<i>25,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo 2020</i>	<i>Burlotto</i>	<i>40,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo 2018</i>	<i>Giuseppe Mascarello</i>	<i>60,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo "345" 2021</i>	<i>Bacone</i>	<i>30,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo 2020</i>	<i>Simone Scaletta</i>	<i>30,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo 2021</i>	<i>Rivetto</i>	<i>30,00</i>
<i>Nebbiolo "La Musa"</i>	<i>Cascina Val Liberata</i>	<i>30,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo 2021</i>	<i>Marengo</i>	<i>25,00</i>
<i>Nebbiolo Canavese 2021</i>	<i>Monte Maletto</i>	<i>40,00</i>
<i>Nebbiolo 2020 x Triple A</i>	<i>Cascina Fontana</i>	<i>30,00</i>
<i>Vino Rosso "Controcorrente" 2021</i>	<i>Vaira Aurelj</i>	<i>40,00</i>
<i>Vino Rosso "FZ" 2020</i>	<i>Vaira Aurelj</i>	<i>40,00</i>

<i>Barbaresco 2020</i>	<i>Ceretto</i>	<i>65,00</i>
<i>Barbaresco "Rosè delle Casasse" 2011</i>	<i>Cascina Baricchi</i>	<i>100,00</i>
<i>Barbaresco 2017</i>	<i>Cascina Roccalini</i>	<i>60,00</i>
<i>Barbaresco 2019</i>	<i>Castello di Neive</i>	<i>50,00</i>
<i>Barbaresco "S. Stefano" 2013</i>	<i>Castello di Neive</i>	<i>70,00</i>
<i>Barbaresco "Gallina" 2016</i>	<i>Oddero</i>	<i>65,00</i>
<i>Barbaresco Riserva Quindicianni 2007</i>	<i>Cascina Baricchi</i>	<i>180,00</i>
<i>Barolo "Casina Bric" 2016</i>	<i>460 Casina Bric</i>	<i>55,00</i>
<i>Barolo "Bricco delle Viole" 2014</i>	<i>460 Casina Bric</i>	<i>65,00</i>
<i>Barolo 2019</i>	<i>Ceretto</i>	<i>80,00</i>
<i>Barolo "La Morra" 2019</i>	<i>Corino Giovanni</i>	<i>55,00</i>
<i>Barolo "Rocche di Castiglione" 2012</i>	<i>Brovia</i>	<i>140,00</i>
<i>Barolo "Monvigliero" 2014</i>	<i>Burlotto</i>	<i>350,00</i>
<i>Barolo "Monvigliero" 2019</i>	<i>Burlotto</i>	<i>350,00</i>
<i>Barolo "Acclivi" 2018</i>	<i>Burlotto</i>	<i>250,00</i>
<i>Barolo "Cannubi" 2019</i>	<i>Burlotto</i>	<i>350,00</i>
<i>Barolo 2016</i>	<i>Bartolo Mascarello</i>	<i>500,00</i>
<i>Barolo "Bricco Boschis" 2013</i>	<i>Cavallotto</i>	<i>100,00</i>
<i>Barolo "Ginestra" 2012</i>	<i>Diego Conterno</i>	<i>100,00</i>
<i>Barolo "Bussia" 2019</i>	<i>Barale</i>	<i>70,00</i>
<i>Barolo "Castellero" 2019</i>	<i>Barale</i>	<i>70,00</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 “Vigna Rionda” 2004</i>	<i>Luigi Oddero</i>	<i>220,00</i>
<i>Barolo “Vigna Rionda” 2010</i>	<i>Luigi Oddero</i>	<i>200,00</i>
<i>Barolo “Vigna Rionda” 2012</i>	<i>Massolino</i>	<i>140,00</i>
<i>Barolo Ris. “Falletto Vigna Le Rocche”2016</i>	<i>Bruno Giacosa</i>	<i>750,00</i>
<i>Barolo “Villero” 2012</i>	<i>Mascarello Giuseppe</i>	<i>140,00</i>
<i>Barolo “Perno” 2015</i>	<i>Mascarello Giuseppe</i>	<i>160,00</i>
<i>Barolo “Monprivato” 2012</i>	<i>Mascarello Giuseppe</i>	<i>230,00</i>
<i>Barolo “Monprivato”2016</i>	<i>Mascarello Giuseppe</i>	<i>250,00</i>
<i>Barolo “Monprivato”2017</i>	<i>Mascarello Giuseppe</i>	<i>220,00</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 “Pira” 2011</i>	<i>Roagna</i>	<i>200,00</i>
<i>Barolo “Paiagallo” 2019</i>	<i>Giovanni Canonica</i>	<i>160,00</i>
<i>Nebbiolo “Roero” 2020</i>	<i>Matteo Correggia</i>	<i>25,00</i>
<i>Boca 2011</i>	<i>Le Piane</i>	<i>90,00</i>
<i>Boca “Plinius” 2007</i>	<i>Le Piane</i>	<i>130,00</i>
<i>Ghemme 2016</i>	<i>Ioppa</i>	<i>40,00</i>
<i>Coste della Sesia “Al Forte” 2019</i>	<i>Le Pianelle</i>	<i>35,00</i>

<i>Zambo Rosso</i>	<i>Fabio Zambolin</i>	25,00
<i>Lessona 2016</i>	<i>Tenute Sella</i>	40,00
<i>Bramaterra 2014</i>	<i>Tenute Sella</i>	40,00
<i>Bramaterra “Mumbèl” 2020</i>	<i>Agricola Crus</i>	40,00
<i>Carema “Lasù” 2020</i>	<i>Muraje</i>	40,00
<i>Gattinara Riserva 2016</i>	<i>Travaglini</i>	60,00
<i>Dolcetto d’Alba 2021</i>	<i>Burlotto</i>	25,00
<i>Barbera d’Alba 2021</i>	<i>Burlotto</i>	30,00
<i>Barbera d’Alba “Aves” 2021</i>	<i>Burlotto</i>	35,00
<i>Langhe Freisa 2021</i>	<i>Burlotto</i>	30,00
<i>Dolcetto Dogliani “Valdiba” 2021</i>	<i>San Fereolo</i>	30,00
<i>Barbera “Dritto al Cuore” 2018</i>	<i>Daniele Ricci</i>	25,00
<i>Barbera d’Asti “Asinoi” 2021</i>	<i>Carussin</i>	25,00
<i>Barbera d’Alba “Scudetto” 2017</i>	<i>Mascarello Giuseppe</i>	50,00
<i>Pinot Nero 2021</i>	<i>Gianluca Colombo</i>	45,00
<i>Barbera d’Alba Pre-Phylloxera 2015</i>	<i>Elvio Cogno</i>	70,00
<i>Barbera “Sentieri” 2021</i>	<i>Vigneti Massa</i>	25,00
<i>Barbera “Monleale” 2015</i>	<i>Vigneti Massa</i>	35,00
<i>Barbera d’Asti “Doppiadi” 2019</i>	<i>Marco Capra</i>	30,00
<i>Barbera d’Asti “Bricco dell’Uccellone” 2015</i>	<i>Braida</i>	70,00
<i>Barbera d’Asti “Ai Suma” 2015</i>	<i>Braida</i>	100,00
<i>Dolcetto di Dogliani 2021</i>	<i>Altare</i>	30,00
<i>Grignolino “Ottavio” 2020</i>	<i>Cascina Tavjin</i>	30,00
<i>Barbera “Bandita” 2019</i>	<i>Cascina Tavjin</i>	30,00

LOMBARDIA



VINI BIANCHI

		<i>Euro</i>
<i>Chardonnay "Curtefranca" 2013</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>90,00</i>
<i>Lugana "Cà Lojera" 2022</i>	<i>Cà Lojera</i>	<i>25,00</i>

LIGURIA



VINI BIANCHI

			<i>Euro</i>
<i>Vino Bianco "Altrove" 2016</i>	Macerato	<i>Walter de Battè</i>	<i>70,00</i>

LOMBARDIA



VINI ROSSI

		<i>Euro</i>
<i>Montebuono 1997</i>	<i>Lino Maga</i>	80,00
<i>Corte del Lupo Rosso 2019</i>	<i>Cà del Bosco</i>	40,00
<i>Carmenero (Carmenere 100%) 2010</i>	<i>Cà del Bosco</i>	60,00
<i>Maurizio Zanella(Cab.Sau-Merlot-Franc) 2012</i>	<i>Cà del Bosco</i>	80,00
<i>Pinéro (Pinot Nero 100%) 2012</i>	<i>Cà del Bosco</i>	90,00
<i>Rosso di Valtellina 2021</i>	<i>Mamete Prevostini</i>	30,00
<i>Alpi Retiche “Nebbia in Valle” 2016</i>	<i>Dossi Retici</i>	25,00
<i>Rosso di Valtellina “Nove” 2021</i>	<i>Franzina</i>	30,00
<i>Rosso di Valtellina 2021</i>	<i>AR.PE.PE</i>	30,00
<i>Sassella riserva “Rocce Rosse” 2005</i>	<i>AR.PE.PE</i>	95,00
<i>Sforzato “Ronco del Picchio” 2016</i>	<i>Sandro Fay</i>	70,00

VENETO



VINI BIANCHI

		<i>Euro</i>
<i>Bianco Secco 2019</i>	<i>Quintarelli Giuseppe</i>	<i>45,00</i>
<i>Soave Classico 2022</i>	<i>Pieropan</i>	<i>25,00</i>
<i>Soave Classico "Calvarino" 2021</i>	<i>Pieropan</i>	<i>35,00</i>
<i>Soave Classico "La Rocca" 2015</i>	<i>Pieropan</i>	<i>45,00</i>
<i>Lugana "Cà Lojera" 2022</i>	<i>Cà Lojera</i>	<i>25,00</i>

VENETO



VINI ROSSI

		<i>Euro</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 Classico "Saseti" 2022</i>	<i>Monte dall'Ora</i>	<i>30,00</i>
<i>Valpolicella Sup. "San Giorgio Alto" 2017</i>	<i>Monte dall'Ora</i>	<i>50,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella "Stropa" 2012</i>	<i>Monte dall'Ora</i>	<i>110,00</i>
<i>Valpolicella Classico 2021</i>	<i>Az. Ag. Aldrighetti</i>	<i>25,00</i>
<i>Valpolicella Classico 2019</i>	<i>Secondo Marco</i>	<i>30,00</i>
<i>Valpolicella "Cà Fiui" 2021</i>	<i>Corte Sant'Alda</i>	<i>25,00</i>
<i>Valpolicella Ripasso "Campi Magri" 2019</i>	<i>Corte Sant'Alda</i>	<i>40,00</i>
<i>Valpolicella Ripasso "Balt" 2021</i>	<i>Adalia</i>	<i>30,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella 2017</i>	<i>Pieropan</i>	<i>80,00</i>
<i>Amarone "Conte Gastone" 2018</i>	<i>Massimago</i>	<i>60,00</i>

TRENTINO-ALTO ADIGE



VINI BIANCHI

Euro

<i>Chardonnay "Beyond The Clouds" 2016</i>	<i>Elena Walch</i>	<i>65,00</i>
<i>Chardonnay "Tschaupp" 2018</i>	<i>Schweitzer</i>	<i>35,00</i>
<i>Nosiola 2017</i>	<i>Foradori</i>	<i>40,00</i>
<i>Sauvignon "Oberkerschbaum" 2019</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>45,00</i>
<i>Gewürztraminer 2021</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>30,00</i>
<i>Sauvignon/Riesling/Assyrtiko "Dolomytos" 2016</i>	<i>Ansitz Dolomytos</i>	<i>70,00</i>
<i>Gewurztraminer/Sauvignon/ "Amphora" 2018</i>	<i>Ansitz Dolomytos</i>	<i>100,00</i>

TRENTINO-ALTO ADIGE



<i>VINI ROSSI</i>		<i>Euro</i>
<i>Pinot Nero "Paradis Plus" 2016</i>	<i>Borgo dei Posseri</i>	<i>35,00</i>
<i>Pinot Nero 2020</i>	<i>Vallarom</i>	<i>35,00</i>
<i>Pinot Nero "Vigna Hausmannhof" 2020</i>	<i>Haderburg</i>	<i>45,00</i>
<i>Pinot Nero "Vigna Cantanghel" 2020</i>	<i>Maso Cantanghel</i>	<i>45,00</i>
<i>Pinot Nero "Flowers" 2019</i>	<i>Von Blumen</i>	<i>45,00</i>
<i>Pinot Nero "Donà Noir" 2011</i>	<i>Hartmann Donà</i>	<i>75,00</i>
<i>Lagrein 2021</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>30,00</i>
<i>Teroldego 2021</i>	<i>Foradori</i>	<i>30,00</i>
<i>Teroldego "Granato" 2016</i>	<i>Foradori</i>	<i>70,00</i>
<i>Terre 2018</i>	<i>Guerrieri Gonzaga</i>	<i>30,00</i>
<i>San Leonardo 2010</i>	<i>Guerrieri Gonzaga</i>	<i>130,00</i>
<i>San Leonardo 2011</i>	<i>Guerrieri Gonzaga</i>	<i>120,00</i>
<i>San Leonardo 2016</i>	<i>Guerrieri Gonzaga</i>	<i>110,00</i>
<i>Pinot Nero... "Skythos" 2015</i>	<i>Ansitz Dolomytos</i>	<i>70,00</i>

FRIULI VENEZIA GIULIA



VINI BIANCHI

			<i>Euro</i>
<i>Malvazija 2015</i>	Macerato	<i>Skerk</i>	45,00
<i>Ograde 2018</i>	Macerato	<i>Skerk</i>	45,00
<i>Friulano - Ribolla "Sacrisassi" 2019</i>		<i>Le Due Terre</i>	55,00
<i>Vitovska 2018</i>		<i>Kante</i>	35,00
<i>Malvasia 2018</i>		<i>Kante</i>	35,00
<i>Bianco Breg 2008</i>	Macerato	<i>Gravner</i>	130,00
<i>Jakot 2012 (50 cl)</i>	Macerato	<i>Radikon</i>	45,00
<i>Kaplia Bianco 2013</i>	Macerato	<i>Damijan Podversic</i>	60,00
<i>Friulano "Mario Schiopetto" 2015</i>		<i>Schiopetto</i>	70,00
<i>Ribolla Gialla 2021</i>		<i>Livio Felluga</i>	30,00
<i>Friulano 2020</i>		<i>Livio Felluga</i>	30,00
<i>Pinot Bianco-Chardonnay "Illivio" 2019</i>		<i>Livio Felluga</i>	40,00
<i>Sauvignon-Friulano-Pinot "Terre Alte" 2013</i>		<i>Livio Felluga</i>	60,00

FRIULI VENEZIA GIULIA



VINI ROSSI

		<i>Euro</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>Pinot Nero 2018</i>	<i>Le Due Terre</i>	<i>55,00</i>
<i>Sacrisassi Rosso (Schiop-Refosco) 2016</i>	<i>Le Due Terre</i>	<i>60,00</i>
<i>Refosco dal Peduncolo Rosso 2019</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>35,00</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>180,00</i>
<i>Merlot “Rujno” 2001</i>	<i>Gravner</i>	<i>200,00</i>

TOSCANA



VINI BIANCHI

Euro

Bianco di Ampeleia(Ansonica-Malv-Treb) 2021 Ampeleia 30,00

VINI ROSSI

<i>Alicante “UnLitro” 2020</i>	<i>Ampeleia</i>	<i>25,00</i>
<i>Tutti i Giorni Rosso 2022</i>	<i>Antonio Camillo</i>	<i>25,00</i>
<i>Pinot Nero 2021</i>	<i>Podere della Civettaja</i>	<i>65,00</i>
<i>Pinot Nero “Cuna” 2018</i>	<i>Federico Staderini</i>	<i>55,00</i>
<i>Pinot Nero 2021</i>	<i>Tenuta Montauto</i>	<i>40,00</i>
<i>Sangiovese “Le Trame” 2019</i>	<i>Podere Le Boncie</i>	<i>55,00</i>
<i>Syrah “Vigna Piezza” 2019</i>	<i>Podere Concori</i>	<i>45,00</i>
<i>Syrah 2020</i>	<i>Stefano Amerighi</i>	<i>45,00</i>
<i>Sangiovese “Libello”2021</i>	<i>Sequerciani</i>	<i>30,00</i>
<i>Sangiovese “Ago” 2020</i>	<i>Podere Ortica</i>	<i>25,00</i>
<i>Chianti Docg “Ati” 2021</i>	<i>Podere Ortica</i>	<i>25,00</i>

<i>Sangiovese “Vigna alla sughera” 2020</i>	<i>I Mandorli</i>	<i>40,00</i>
<i>Chianti Classico 2019</i>	<i>Cantina Ripoli</i>	<i>25,00</i>
<i>Sangiovese “Il Bossolo” 2018</i>	<i>Giacomo Baraldo</i>	<i>35,00</i>
<i>Sangiovese “0.0K Tullio” 2019</i>	<i>Giacomo Baraldo</i>	<i>45,00</i>
<i>Chianti Classico Riserva 2019</i>	<i>Maurizio Alongi</i>	<i>45,00</i>
<i>Chianti Classico 2021</i>	<i>Cigliano di Sopra</i>	<i>35,00</i>
<i>Chianti Classico 2020</i>	<i>Riecine</i>	<i>35,00</i>
<i>Chianti Classico Riserva 2010</i>	<i>Castell’In Villa</i>	<i>120,00</i>
<i>Sangiovese “I Sodi di S. Niccolò” 2012</i>	<i>Castellare</i>	<i>140,00</i>
<i>Sangiovese “ Cepparello” 2017</i>	<i>Isole e Olena</i>	<i>110,00</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>Rosso di Montalcino 2019</i>	<i>Casanova di Neri</i>	<i>35,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 2015</i>	<i>Casanova di Neri</i>	<i>80,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 2016</i>	<i>Casanova di Neri</i>	<i>70,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 2015 “Tenuta Nuova”</i>	<i>Casanova di Neri</i>	<i>160,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 2016 “Tenuta Nuova”</i>	<i>Casanova di Neri</i>	<i>150,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 2014</i>	<i>Il Marroneto</i>	<i>110,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 2015</i>	<i>Le Potazzine</i>	<i>130,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 2016</i>	<i>Le Potazzine</i>	<i>120,00</i>

<i>Rosso di Montalcino 2017</i>	<i>Le Ragnaie</i>	35,00
<i>Brunello di Montalcino 2015</i>	<i>Le Ragnaie</i>	90,00
<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>Rosso di Montalcino 2017</i>	<i>Poggio di Sotto</i>	80,00
<i>Brunello di Montalcino 2015</i>	<i>Poggio di Sotto</i>	230,00
<i>Brunello di Montalcino 2016</i>	<i>Poggio di Sotto</i>	220,00
<i>Merlot-Cab Franc “Il Randagio” 2021</i>	<i>Tenuta di Carleone</i>	30,00
<i>Chianti Classico 2020</i>	<i>Tenuta di Carleone</i>	40,00
<i>Sangiovese “Uno” 2017</i>	<i>Tenuta di Carleone</i>	100,00
<i>Sangiovese “Uno” 2019</i>	<i>Tenuta di Carleone</i>	90,00
<i>Sangiovese “Il Guercio” 2019</i>	<i>Tenuta di Carleone</i>	70,00
<i>Pian Del Ciampolo 2018</i>	<i>Montevertine</i>	40,00
<i>Montevertine 2013</i>	<i>Montevertine</i>	140,00
<i>Montevertine 2014</i>	<i>Montevertine</i>	130,00
<i>Montevertine 2015</i>	<i>Montevertine</i>	120,00
<i>Montevertine 2016</i>	<i>Montevertine</i>	110,00
<i>Montevertine 2017</i>	<i>Montevertine</i>	100,00
<i>Montevertine 2018</i>	<i>Montevertine</i>	90,00
<i>Montevertine 2019</i>	<i>Montevertine</i>	80,00
<i>Le Pergole Torte 2013</i>	<i>Montevertine</i>	380,00
<i>Le Pergole Torte 2014</i>	<i>Montevertine</i>	360,00
<i>Le Pergole Torte 2015</i>	<i>Montevertine</i>	340,00
<i>Le Pergole Torte 2016</i>	<i>Montevertine</i>	320,00
<i>Le Pergole Torte 2017</i>	<i>Montevertine</i>	300,00
<i>Le Pergole Torte 2018</i>	<i>Montevertine</i>	290,00
<i>Le Pergole Torte 2019</i>	<i>Montevertine</i>	280,00
<i>Bolgheri “Il Bruciato” 2021</i>	<i>Antinori</i>	35,00
<i>Bolgheri Rosso 2021</i>	<i>Le Macchiole</i>	35,00

<i>Bolgheri Rosso 2015</i>	<i>Aldrovandi</i>	<i>60,00</i>
<i>Grattamacco 2013</i>	<i>Grattamacco</i>	<i>80,00</i>
<i>Guado al Tasso 2014</i>	<i>Guado al Tasso</i>	<i>150,00</i>
<i>Guado al Tasso 2015</i>	<i>Guado al Tasso</i>	<i>170,00</i>
<i>Tignanello 2015</i>	<i>Antinori</i>	<i>160,00</i>
<i>Le Difese 2020</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>35,00</i>
<i>Merlot "Guidalberto" 2014</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>60,00</i>
<i>Merlot "Guidalberto" 2015</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>65,00</i>
<i>Merlot "Guidalberto" 2017</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>55,00</i>
<i>Sassicaia 2016</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>400,00</i>
<i>Sassicaia 2018</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>350,00</i>
<i>Vino Nobile di Montepulciano Asinone 2014</i>	<i>Az. Ag. Poliziano</i>	<i>50,00</i>
<i>Morellino di Scansano "Ribeo" 2021</i>	<i>Roccapesta</i>	<i>25,00</i>

UMBRIA



VINI BIANCHI

Euro

<i>Cervaro della Sala 2014</i>	<i>Castello della Sala</i>	<i>70,00</i>
--------------------------------	----------------------------	--------------

VINI ROSSI

Euro

<i>Rosso di Montefalco "Ziggurat" 2020</i>	<i>Tenute Lunelli</i>	<i>25,00</i>
--	-----------------------	--------------

<i>Sagrantino di Montefalco 2014</i>	<i>Adanti</i>	<i>45,00</i>
--------------------------------------	---------------	--------------

MARCHE & ABRUZZO



VINI BIANCHI

		<i>Euro</i>
<i>Verdicchio di Matelica 2021</i>	<i>ColleStefano</i>	<i>25,00</i>
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi 2021</i>	<i>Bucci</i>	<i>30,00</i>
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi "Gli Eremiti" 2014</i>	<i>La Distesa</i>	<i>45,00</i>
<i>Trebbiano d'Abruzzo 2017</i>	<i>Emidio Pepe</i>	<i>75,00</i>
<i>Pecorino 2014</i>	<i>Emidio Pepe</i>	<i>75,00</i>
<i>Trebbiano d'Abruzzo 2017</i>	<i>Valentini</i>	<i>150,00</i>
<i>Verdicchio "di Gino Bianco" 2022</i>	<i>Fattoria San Lorenzo</i>	<i>25,00</i>
<i>Verdicchio "Campo delle Oche" 2019</i>	<i>Fattoria San Lorenzo</i>	<i>35,00</i>

ABRUZZO



VINI ROSSI

		<i>Euro</i>
<i>Pinot Nero 2019</i>	<i>Castelsimoni</i>	<i>35,00</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo 2017</i>	<i>Emidio Pepe</i>	<i>70,00</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2015</i>	<i>Praesidium</i>	<i>60,00</i>

LAZIO



VINI BIANCHI

<i>Passerina del Frusinate "San Giovanni" 2020</i>	<i>Abbia Nova</i>	<i>30,00</i>
--	-------------------	--------------

CAMPANIA



VINI BIANCHI

			<i>Euro</i>
<i>Fiano “Don Chisciotte” 2019</i>	Macerato	<i>Zampaglione</i>	35,00
<i>Fiano “Polveri della Scarrupata” 2016</i>		<i>Nanni Copè</i>	60,00
<i>Bianco Costa d’Amalfi 2021</i>		<i>Marisa Cuomo</i>	30,00
<i>Fiorduva 2020</i>		<i>Marisa Cuomo</i>	80,00
<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

MOLISE, CAMPANIA & PUGLIA



Euro

VINI BIANCHI

Bombino bianco “Nu litr bianco” *Progetto Calcarius* 25,00

VINI ROSSI

Tintilia “Settevigne” 2015 *Cipressi* 25,00

Palagrello “Sabbie Sopra il Bosco”2017 *Nanni Copè* 50,00

Taurasi “Grande Cerzito” 2015 *Quintodecimo* 190,00

Taurasi “Poliphemo” 2012 *Luigi Tecce* 85,00

Primitivo “Old Vines” 2014 *Morella* 55,00

Ravello Rosso Riserva 2013 *Marisa Cuomo* 50,00

SICILIA & SARDEGNA



VINI BIANCHI

		<i>Euro</i>
<i>Zibibbo-Grillo "Sole e Vento" 2021</i>	<i>Marco De Bartoli</i>	<i>30,00</i>
<i>Grillo "Grappoli del Grillo" 2018</i>	<i>Marco De Bartoli</i>	<i>35,00</i>
<i>Moscato di Sennori secco "Renosu"</i>	<i>Dettori</i>	<i>25,00</i>

SICILIA & SARDEGNA



VINI ROSSI

<i>Nerello Mascalese “Guardiola” 2013</i>	<i>Alta Mora – Cusumano</i>	<i>50,00</i>
<i>Nerello Mascalese “Feudo di Mezzo” 2014</i>	<i>Alta Mora – Cusumano</i>	<i>55,00</i>
<i>Nerello Mascalese “Versante Nord” 2020</i>	<i>Eduardo Torres Acosta</i>	<i>30,00</i>
<i>S.P. 68 Rosso 2021</i>	<i>Arianna Occhipinti</i>	<i>30,00</i>
<i>Il Frappato 2020</i>	<i>Arianna Occhipinti</i>	<i>45,00</i>
<i>Il Frappato 2015 10° Vendemmia</i>	<i>Arianna Occhipinti</i>	<i>55,00</i>
<i>Nero d’Avola “Rosso di Contrada” 2018</i>	<i>Marabino</i>	<i>25,00</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 “Naniha” 2021</i>	<i>Tenute Perdarubia</i>	<i>30,00</i>
<i>Cannonau “Dettori Rosso” 2012</i>	<i>Dettori</i>	<i>50,00</i>
<i>Cannoau “Turriga” 2003</i>	<i>Argiolas</i>	<i>120,00</i>
<i>Carignano-Cab. Sau.- Merlot “Barrua” 2011</i>	<i>Agricola Punica</i>	<i>50,00</i>

VINI DA DESSERT

		<i>Euro</i>
<i>Moscato d'Asti 2020</i>	<i>Vada</i>	25,00
<i>Moscato Spumante "Regina di Felicità"</i>	<i>Cascina Baricchi</i>	35,00
<i>Malvasia Castelnuovo Don Bosco 2020</i>	<i>Cascina Gilli</i>	25,00
<i>Gewurztraminer Spatlese 2021</i>	<i>Hofstatter</i>	45,00
<i>Passito di Pantelleria "Dietro l'isola" 2020</i>	<i>Salvino Gorgone</i>	45,00
<i>Passito di Pantelleria "Sole d'Agosto" 2021</i>	<i>Marco de Bartoli</i>	75,00
<i>Bukkuram "Padre della Vigna" 2019</i>	<i>Marco De Bartoli</i>	105,00
<i>Bukkuram "Padre della Vigna" 2003</i>	<i>Marco De Bartoli</i>	120,00
<i>Marsala Superiore Oro Riserva 1987</i>	<i>Marco De Bartoli</i>	120,00
<i>Sauternes 2019</i>	<i>Chateau Gravas</i>	45,00