



Ristorante Birichin

Le Birre

Jacobins Kriek Max (0,375cl) Birra alla ciliegia, dal gusto molto fruttato, ma con equilibrio. Piacevolmente dolce. Per dessert	6,00
Maredsous 6 (0,375cl) Birra d'abbazia dal gusto morbido, rotondo e leggermente abboccato.	6,00
Saison 1900 (0,375cl) Classica birra artigianale belga, dal gusto delicato e morbido, di facile bevibilità.	7,00
Westmalle triple (0,375cl) Birra trappista dal carattere forte e deciso, con gusto amaro e speziato. Per carni importanti.	8,00
Armarous (0,33cl) Ambrata Ale, fresca e morbida, con gusto secco ed erbaceo. Come aperitivo. Per piatti intensi di pesce o carni bianche	7,00
Trois Monts (0,75cl) Il marchio artigianale "Hublon des Flandres" conferisce un gusto delicato, puro e luppolato. Per pesci e carni bianche.	17,00
Duchesse de Bourgogne (0,75cl) Birra speciale, rifermentata in botti di rovere, rossa, dal gusto agro-dolce, fruttato, e leggermente barricato. Per affumicati, cibi agrodolci e dolci.	18,00
Noel Baladin (1,5l) Birra doppio malto, naturale, non filtrata, non pastorizzata, <i>ad alta fermentazione. Per carni importanti.</i>	35,00
Nigra Abbà (0,75cl) 4.7% Birra piemontese scura, dal gusto intenso, elegante e leggermente barricato.	18,00

Per carni rosse delicate, cibi agrodolci e dolci.

Triplete (0,75cl) 9 % 18,00

Birra piemontese prodotta nelle carceri di Saluzzo,
dal gusto intenso, forte e deciso
Per carni rosse di foret sapore

Spumanti italiani con fermentazione metodo Charmat

<i>Prosecco Millesimato Superiore Tener (Chardonnay Sauvignon)</i>	2015	<i>Santi</i>	<i>Conegliano (TV)</i>	22,00
		<i>Banfi</i>	<i>Montalcino (FI)</i>	24,00
<i>Spumante Rosè</i>		<i>Ca Sala</i>	<i>Crocetta del Montello (TV)</i>	22,00

Spumanti con fermentazione metodo classico “Biologici”

<i>Spumante Brut Rosè</i>	2009	<i>Lispida</i>	<i>Monselice(PD)</i>	48,00
---------------------------	------	----------------	----------------------	-------

Spumanti Magnum

<i>Alta Langa Vigne Regali</i>	<i>s.a</i>	<i>Banfi</i>	<i>Asti</i>	70,00
<i>Alta Langa Vigne Regali Rosè</i>	<i>s.a</i>	<i>Banfi</i>	<i>Asti</i>	75,00
<i>Brut</i>	2007	<i>Enrico Gatti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	90,00
<i>Brut</i>	2006	<i>Enrico Gatti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	96,00
<i>Brut</i>	2005	<i>Enrico Gatti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	105,00
<i>Giulio Ferrari</i>	1999	<i>Ferrari</i>	<i>Trento</i>	240,00

Spumanti Ferrari con fermentazione metodo classico

<i>Perlè</i>	2009	<i>Ferrari</i>	<i>Trento</i>	44,00
<i>Perlè Rosè</i>	2008	<i>Ferrari</i>	<i>Trento</i>	55,00
<i>Giulio Ferrari</i>	2002	<i>Ferrari</i>	<i>Trento</i>	115,00

Spumanti italiani con fermentazione metodo classico

<i>Cesarini Sforza Millesinato</i>	2008	<i>Cesarini Sforza</i>	<i>Trento</i>	35,00
<i>Terzavia Cuvèè (Grillo)</i>		<i>Marco DeBartoli</i>	<i>Marsala (TP)</i>	35,00
<i>Brut 43</i>	2006	<i>F.M. Martinetti</i>	<i>Vinchio (AT)</i>	36,00
<i>La Montina</i>	<i>s.a</i>	<i>Az. Agr La Montina</i>	<i>Monticelli Brusati (BS)</i>	35,00
<i>Francesco I Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	38,00
<i>Brut Millesimato</i>	2007	<i>Frescobaldi</i>	<i>Trento</i>	38,00
<i>Bellavista Brut</i>	2009	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	45,00
<i>La Montina Satin</i>	<i>s.a</i>	<i>Az. Agr La Montina</i>	<i>Monticelli Brusati (BS)</i>	45,00
<i>Methius (ChardonnayPinotNero)</i>	<i>s.a</i>	<i>Dorigati</i>	<i>Mezzocorona (TN)</i>	48,00
<i>Montenisia Satin</i>	2002	<i>Montenisia</i>	<i>Cozzago San Martino (BS)</i>	48,00
<i>Bellavista Satin</i>	2009	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	53,00
<i>Leonia Pomino</i>	2011	<i>Frescobaldi</i>	<i>Castello di Pomino (FI)</i>	53,00

Spumanti Rosè italiani con fermentazione metodo classico

<i>Cuvèè Aurora Rosè</i>	2008	<i>Banfi</i>	<i>Strevi (AL)</i>	35,00
<i>Marcalberto</i>	<i>s.a</i>	<i>Marcalberto</i>	<i>S.Stefano Belbo</i>	36,00
<i>Brut</i>	2007	<i>Enrico Gatti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	40,00

<i>Bellavista</i>	2010	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	55,00
-------------------	------	-------------------	---------------------	-------

Spumanti italiani “Alta Langa” metodo classico

<i>Cuvèe Aurora</i>	2008	<i>Banfi</i>	<i>Strevi (AL)</i>	32,00
---------------------	------	--------------	--------------------	-------

<i>Cuvèe Aurora Rosè</i>	2008	<i>Banfi</i>	<i>Strevi (AL)</i>	35,00
--------------------------	------	--------------	--------------------	-------

<i>Gancia Gran Cuvèe</i>	60mesi	<i>Gancia</i>	<i>Canelli(AT)</i>	55,00
--------------------------	--------	---------------	--------------------	-------

Champagne “Biologici”

<i>Fidèle (Pinot nero)</i>	<i>s.a</i>	<i>Voutte et Sorbée</i>	<i>Cote des Bar (Aube)</i>	98,00
----------------------------	------------	-------------------------	----------------------------	-------

Champagne Rosè

<i>Rosé Cuvée Veille France</i>	<i>s.a.</i>	<i>Le Brun</i>	<i>Bouzy</i>	72,00
-------------------------------------	-------------	----------------	--------------	-------

<i>Frank Pascal</i>	<i>s.a</i>	<i>Frank Pascal</i>	<i>Bouzy</i>	72,00
---------------------	------------	---------------------	--------------	-------

<i>Brut Nature (Pinot nero) Dosage Zero</i>	2000	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	75,00
---	------	-----------------	--------------	-------

<i>Grand Rosè</i>	<i>s.a</i>	<i>Paul Barà</i>	<i>Bouzy</i>	89,00
-------------------	------------	------------------	--------------	-------

<i>Bollinger</i>	<i>s.a</i>	<i>Bollinger</i>	<i>Reims</i>	90,00
------------------	------------	------------------	--------------	-------

<i>L.Roderer</i>	2009	<i>L.Roderer</i>	<i>Reims</i>	90,00
------------------	------	------------------	--------------	-------

<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	2004	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	92,00
-------------------------------------	------	-----------------	--------------	-------

<i>Ruinart</i>	<i>s.a</i>	<i>Ruinart</i>	<i>Reims</i>	98,00
----------------	------------	----------------	--------------	-------

<i>Billecart Salmon Rosé</i>	<i>s.a</i>	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	98,00
------------------------------	------------	-------------------------	--------------	-------

<i>Special Club</i>	2004	<i>Paul Barà</i>	<i>Bouzy</i>	158,00
---------------------	------	------------------	--------------	--------

<i>Don Ruinart Rosé</i>	1996	<i>Don Ruinart</i>	<i>Reims</i>	280,00
-------------------------	------	--------------------	--------------	--------

<i>Cristal Rosé</i>	2000	<i>L.Roderer</i>	<i>Reims</i>	460,00
---------------------	------	------------------	--------------	--------

<i>Cristal Rosé</i>	1999	<i>L.Roderer</i>	<i>Reims</i>	475,00
---------------------	------	------------------	--------------	--------

Champagne

<i>Steinbruck</i>	<i>s.a</i>	<i>Steinbruck</i>	<i>Avize</i>	60,00
<i>Blanc de Blanc</i>	<i>s.a</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	65,00
<i>Billecart Salmon</i>	<i>s.a</i>	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	68,00
<i>Louis Roederer Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	70,00
<i>A. Le Brun Millesimé Cuvée Veille France</i>	1998	<i>Le Brun</i>	<i>Bouzy</i>	70,00
<i>Grand Cru Millesimé</i>	2002	<i>Marie Stuart</i>	<i>Reims</i>	80,00
<i>Diamant Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Diamant</i>	<i>Reims</i>	80,00
<i>Cuvée Speciale</i>	1995	<i>Nicolas Feuillate</i>	<i>Reims</i>	85,00
<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	2005	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	95,00
<i>Brut Vintage</i>	2003	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	90,00
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>	<i>s.a</i>	<i>Ruinart</i>	<i>Reims</i>	99,00
<i>Mumm de Cramant Gran Cru</i>	<i>s.a</i>	<i>G.H.Mumm</i>	<i>Reims</i>	95,00
<i>P.Louis Martin Blanc de Noires</i>	2007	<i>P.Loim Martin</i>	<i>Bouzy</i>	98,00
<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	1999	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	99,00
<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	1998	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	110,00
<i>Brut Nature</i>	<i>s.s</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	135,00
<i>Cuvèè R.Lalou Cuvèè Prestige</i>	1998	<i>G.H.Mumm</i>	<i>Reims</i>	188,00
<i>Billecart Salmon Cuvèè Nicolas F.</i>	1998	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	235,00

<i>Vintage</i>	1999	<i>Dom Perignon</i>	<i>Reims</i>	275,00
<i>Clos des Goisses</i>	1993	<i>Philipponat</i>	<i>Mareuil sur Ay</i>	235,00
<i>R.D.</i>	1990	<i>Bollinger</i>	<i>Reims</i>	260,00
<i>Bollinger Grande Annè</i>	1997	<i>Bollinger</i>	<i>Reims</i>	270,00
<i>Don Ruinart Blanc de blancs</i>	1996	<i>Don Ruinart</i>	<i>Reims</i>	270,00
<i>Cristal</i>	2002	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	255,00
<i>Cristal</i>	2000	<i>Luise Roederer</i>	<i>Reims</i>	270,00
<i>Cristal</i>	1999	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	290,00
<i>Cristal</i>	1997	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	320,00
<i>Krug Vintage</i>	1995	<i>Krug</i>	<i>Reims</i>	430,00
<i>Billecart Clos St.Hilaire</i>	1997	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	440,00

Champagne Grandi Formati

<i>Grande Réserve magnum</i>	<i>s.a.</i>	<i>J.De Telmont</i>	<i>Damery</i>	<i>140,00</i>
<i>Cuvée Royale Brut magnum</i>	<i>s.a</i>	<i>Joseph Perrier</i>	<i>Reims</i>	<i>148,00</i>
<i>Brut Réserve magnum</i>	<i>s.a</i>	<i>Billecart-Salmon</i>	<i>Reims</i>	<i>170,00</i>
<i>Brut Réserve magnum</i>	<i>s.a</i>	<i>Bricout</i>	<i>Reims</i>	<i>158,00</i>
<i>Steinburck Cuvée Anniversaire Mill. Marie Stuart Brut magnum</i>	<i>1996</i>	<i>Steinburck</i>	<i>Reims</i>	<i>210,00</i>
<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	<i>2005</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reim</i>	<i>250,00</i>
<i>Marie Stuart Brut 3lt</i>	<i>s.a</i>	<i>Marie Stuart</i>	<i>Reims</i>	<i>295,00</i>
<i>Brut Vintage 730</i>	<i>2006</i>	<i>Jacquesson et Fils</i>	<i>Reims</i>	<i>340,00</i>
<i>Gaston Chiquet Blanc de blancs Krug Grand Cuvèe Magnum</i>	<i>1997</i>	<i>Gaston Chiquet</i>	<i>Reims</i>	<i>390,00</i>
<i>Brut Premier Millesimato</i>	<i>1999</i>	<i>Luois Roderer</i>	<i>Reims</i>	<i>390,00</i>
<i>Philiponnat Clos des Goisses</i>	<i>1990</i>	<i>Philiponnat</i>	<i>Reims</i>	<i>650,00</i>
<i>Gran Vin Signature</i>	<i>1988</i>	<i>Jacquesson et Fils</i>	<i>Reims</i>	<i>650,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>2004</i>	<i>Luois Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>640,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>2002</i>	<i>Luois Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>700,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>1999</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>825,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>1997</i>	<i>Louis Roderer</i>	<i>Reims</i>	<i>945,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>1995</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>1,050,00</i>
<i>Krug Magnum Reserve</i>	<i>1990</i>	<i>Krug</i>	<i>Reims</i>	<i>3,000,00</i>
<i>Cristal 3 lt</i>	<i>2006</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>3,150,00</i>
<i>Cristal 3 lt</i>	<i>1999</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>4,000,00</i>

Vini bianchi di Grandi Formati

<i>Liende</i>	2000	<i>La Viarte</i>	<i>Friuli</i>	92,00
<i>Scubla Magnum</i>	1999	<i>Scubla</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	95,00
<i>Vorberg Pinot bianco</i>	1999	<i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	95,00
<i>Quarz Sauvignon</i>	2003	<i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	95,00
<i>Gewurztraminer Cuveé</i>	2005	<i>Willm</i>	<i>Alsazia</i>	88,00
<i>Nuova Domus</i>	1999	<i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	105,00
<i>Terre Alte Magnum</i>	1999	<i>L.Felluga</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	105,00
<i>Cervaro della Sala</i>	2001	<i>Antinori</i>	<i>Ficulle (TE)</i>	105,00
<i>Sauvignon La Foa</i>	2003	<i>Produtt.Colterenzio</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	106,00
<i>Cervaro della Sala</i>	1998	<i>Antinori</i>	<i>Ficulle (TE)</i>	110,00
<i>Ribolla</i>	1998	<i>Gravner</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	175,00
<i>Soave</i>	2007	<i>Pieropan</i>	<i>Calvarino(VR)</i>	176,00

Vini bianchi mezze bottiglie

<i>Cervaro della Sala</i>	2003	<i>Antinori</i>	<i>Ficulle (TE)</i>	32,00
<i>Cervaro della Sala</i>	2005	<i>Antinori</i>	<i>Ficulle (TE)</i>	32,00

(Apriremo volentieri anche bottiglie 0,75 da proporvi al calice o da mezze bottiglie)

Vini Bianchi Valdostani

<i>Les Crètes</i>	2008	<i>Les Crètes</i>	<i>Aymavilles (AO)</i>	20,00
<i>Chardonnay C.B</i>	2008	<i>Les Crètes</i>	<i>Aymavilles (AO)</i>	45,00

Vini bianchi Piemontesi

<i>Erbaluce di Caluso</i>	2013	<i>Cantina Sociale della Setta</i>	<i>Piverone (TO)</i>	20,00
<i>Gavi di Gavi (docg)</i>	2013	<i>Banfi</i>	<i>Strevi (AL)</i>	20,00
<i>Roero Arneis</i>	2013	<i>Monchiero Carbone</i>	<i>Recit Cisterna d Asti (AT)</i>	20,00
<i>Timorasso</i>	2012	<i>Poggio Az Vinicola</i>	<i>Vignole Barbera (AL)</i>	24,00
<i>Roero Arneis (doc) Blangé</i>	2014	<i>Ceretto</i>	<i>Alba (CN)</i>	28,00
<i>Minaia</i>	2013	<i>F.Martinetti</i>	<i>Gavi (AL)</i>	35,00
<i>Langhe bianco (riesling renano)</i>	2014	<i>Vayra</i>	<i>Barolo (CN)</i>	38,00
<i>Timorasso</i>	2006	<i>Massa</i>	<i>Derthona (AL)</i>	40,00
<i>Sterpi (Amabile)</i>	2008	<i>Massa</i>	<i>Derthona(AL)</i>	35,00
<i>Rosy-Bass Langhe(doc) Chardonnay</i>	2007	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	78,00

Vini bianchi Piemontesi affinati in barrique

<i>L'Aura</i> (chardonnay,riesling)		2004	<i>Monti</i>	<i>Monforte d'Alba(CN)</i>	37,00
<i>Minaia (Gavi)</i>		2006	<i>F.Martinetti</i>	<i>Gavi (AL)</i>	37,00
<i>Langhe (Sauvignon)</i>		2005	<i>M.Correggia</i>	<i>Canale (CN)</i>	46,00
<i>Bussiador</i> (Chardonnay)		2008	<i>A.Conterno</i>	<i>Monforte d'Alba (CN)</i>	44,00
<i>Pio di Lei</i> (Chardonnay)		2010	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	40,00
<i>Bussiador</i> (Chardonnay)		2008	<i>A.Conterno</i>	<i>Monforte d'Alba (CN)</i>	48,00
<i>Gaia & Rey</i> <i>Langhe</i> (doc)		2013	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco(CN)</i>	158,00
<i>Gaia & Rey</i> <i>Langhe</i> (doc)		2006	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco(CN)</i>	180,00
<i>Gaia & Rey</i> <i>Langhe</i> (doc)		2004	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco(CN)</i>	198,00

Vini bianchi Piemontesi Biologici

<i>Gavi</i>		2014	<i>Cascina degli Ulivi</i>	<i>Gavi(AL)</i>	21,00
<i>Gavi</i>		2013	<i>Cascina degli Ulivi</i>	<i>Filagnotti Gavi (AL)</i>	26,00

Vini bianchi Toscani e Umbri

<i>Fumaio</i> (Chardonnay, Sauv. Blanc)	2012	Banfi	Montalcino (SI)	18,00
<i>Grecante (Grechetto)</i>	2009	A. Caprai	Montefalco (PG)	18,00
<i>Pomino (Chardonnay P. bianco)</i>	2007	Frescobaldi	Sieci (FI)	20,00
<i>Parrina (Ansonica)</i>	2005	Fatt. La Parrina	Albinia (GR)	22,00
<i>Vermentino</i>	2013	Banfi	La Pettegola Montalcino (GR)	22,00
<i>Giallo dei Muri</i>	2005	Tenuta di Valgiano	Colline Lucchesi Capannoi (Lucca)	22,00
<i>Costa di Giulia</i>	2005	Michele Satta	Castagneto Carducci (LI)	23,00
<i>Chardonnay</i>	2012	Frescobaldi	Albizia Montalcino (SI)	23,00

Vini bianchi Toscani “Biologici”

<i>Sassocarlo</i> (Trebbiano, Malvasia)	2005	Fattoria di Bachereto	Terre a Mano Carmignano (PO)	29,00
--	------	--------------------------	---------------------------------	-------

Vini bianchi Toscani e Umbri affinati in barrique

<i>Cicinis (Chardonnay)</i>	2009	<i>Frescobaldi</i>	<i>Sieci (FI)</i>	32,00
<i>Benefizio Pomino riserva</i>	2007	<i>Frescobaldi</i>	<i>Ponteassieve(Fi)</i>	35,00
<i>Pagliatura(Vermentino)</i>	2003	<i>Fatt.Magliano</i>	<i>Sterpi(Gr)</i>	38,00
<i>Marzocco (Chardonnay,Sauvignon)</i>	2000	<i>Avignonesi</i>	<i>Montepulciano (SI)</i>	40,00
<i>Cabreo La Pietra</i>	1998	<i>Ruffino</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	40,00
<i>Chardonnay Collez.De Marchi</i>	2000	<i>Isole Olena</i>	<i>Barberino (FI)</i>	40,00
<i>Conte della Vipera(Sauvignon)</i>	2005	<i>Antinori</i>	<i>S.Casciano Val di Pesa(FI)</i>	40,00
<i>Solatià (Chardonnay)</i>	1998	<i>Ruffino</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	44,00
<i>Conte della Vipera (Sauvignon)</i>	1999	<i>Antinori</i>	<i>S. Casciano Val di Pesa (FI)</i>	44,00
<i>Batàr (Chardonnay. Pinot Bianco)</i>	2000	<i>Az.Agricola Querciabella</i>	<i>Greve in Chianti (FI)</i>	58,00
<i>Batàr (Chardonnay. Pinot Bianco)</i>	1999	<i>Az.Agricola Querciabella</i>	<i>Greve in Chianti (FI)</i>	62,00
<i>Cervaro della Sala (Chardonnay,Grechetto)</i>	1999	<i>Antinori</i>	<i>Ficulle(TR)</i>	65,00

Vini bianchi Lombardi

<i>Lugana</i>	2006	<i>Az Agr Olivini</i>	<i>Desenzano del Garda (BS)</i>	26,00
<i>Convento Annunciata (Chardonnay)</i>	1997	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	65,00
<i>Uccellanda (Chardonnay Pinot B.)</i>	1997	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	65,00

Vini bianchi Marchigiani

<i>E-Verdicchio Castello di Jesi (Riserva)</i>	2001	<i>Garofoli</i>	<i>Serra Fiorese Loreto (AN)</i>	37,00
--	------	-----------------	--------------------------------------	-------

Vini bianchi Abruzzo “Biologici”

<i>Trebbiano D Abruzzo</i>	2013	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	38,00
<i>Trebbiano D Abruzzo</i>	2004	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	58,00
<i>Trebbiano D Abruzzo</i>	1997	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	88,00

Vini bianchi Veneto

<i>Soave Superiore</i>	1995	<i>Pieropan</i>	<i>Soave(VR) Calvarino</i>	65,00
<i>Soave Superiore</i>	1995	<i>Pieropan</i>	<i>Soave(VR) La Rocca</i>	65,00

Vini bianchi Friuli Venezia Giulia

<i>Sauvignon</i>	2014	<i>Attems</i>	<i>Capriva del Friuli (GO)</i>	26,00
<i>Ribolla Gialla</i>	2014	<i>Ronchi di Cialla</i>	<i>Prepotto (UD)</i>	28,00
<i>Pinot Grigio</i>	2014	<i>Attems</i>	<i>Capriva del Friuli (GO)</i>	25,00
<i>Gris (Pinot Grigio)</i>	2012	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino (GO)</i>	32,00
<i>Picol (Sauvignon)</i>	2012	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino (GO)</i>	32,00
<i>Chardonnay Jurosa</i>	2007	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino (GO)</i>	41,00
<i>Ciallabianco</i> <i>(Verduzzo, Ribolla, Picolit)</i>	1999	<i>Ronchi di Cialla</i>	<i>Prepotto (UD)</i>	59,00

Vini bianchi Friuli Venezia Giulia affinati in barrique

<i>Pomedes Scubla</i> (p.bianco-p.grigio)	2000	Roberto Scubla	<i>Ippolis(Go)</i>	40.00
<i>Lis (chardonnay,p.grigio sauvignon)</i>	2006	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino(GO)</i>	40,00
<i>Confini</i> (p.grigio,riesling,traminer)	2007	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino(GO)</i>	40,00
<i>Terre Alte</i>	2000	<i>L. Felluga</i>	<i>Cormons(GO)</i>	50,00
<i>Amrità</i> (pinot bianco)	2000	<i>M .Schiopetto</i>	<i>Capriva del Friuli(GO)</i>	54,00
<i>Terre Alte</i>	1995	<i>L.Felluga</i>	<i>Cormons(GO)</i>	65.00

Vini bianchi Friuli Venezia Giulia “Biologici”

<i>Tocai Friuliano</i>	<i>2014</i>	<i>Montanar</i>	<i>Borc Dodonù Villa Vicentina (UD)</i>	<i>35,00</i>
<i>Breg (sauvignon, chardonnay p. grigio, riesling)</i>	<i>2005</i>	<i>Gravner</i>	<i>Oslavia (GO)</i>	<i>90,00</i>
<i>Ribolla</i>	<i>2004</i>	<i>Gravner</i>	<i>Oslavia (GO)</i>	<i>90,00</i>
<i>Breg (sauvignon, chardonnay p. grigio, riesling)</i>	<i>2000</i>	<i>Gravner</i>	<i>Oslavia (GO)</i>	<i>98,00</i>
<i>Ribolla</i>	<i>2000</i>	<i>Gravner</i>	<i>Oslavia (GO)</i>	<i>98,00</i>

Vini bianchi Veneto “Biologici”

<i>Amphora</i>	<i>2014</i>	<i>Castello di Lispida</i>	<i>Monselice (PD)</i>	<i>38,00</i>
<i>Terralba (tocai, ribolla)</i>	<i>2001</i>	<i>Castello di Lispida</i>	<i>Monselice (PD)</i>	<i>68,00</i>
<i>Amphora (tocai)</i>	<i>2003</i>	<i>Castello di Lispida</i>	<i>Monselice (PD)</i>	<i>58,00</i>

Vini bianchi Trentino Alto Adige sud Tirol

<i>Chardonnay</i>	2014	<i>St Valentin</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	22,00
<i>Muller Thurgau</i>	2015	<i>Elena Walch</i>	<i>Termeno (BZ)</i>	22,00
<i>Sauvignon</i>	2015	<i>Elena Walch</i>	<i>Termeno (BZ)</i>	24,00
<i>Gewurztraminer</i>	2015	<i>Elena Walch</i>	<i>Termeno (BZ)</i>	24,00
<i>Pinot Bianco</i>	2014	<i>Elena Walch</i>	<i>Termeno(BZ)</i>	24,00
<i>Emosi</i> <i>Pinot Bianco</i>	2010	<i>Baron di Pauli</i>	<i>Caldaro (BZ)</i>	33,00

Vini bianchi Trentino Alto Adige affinato in Barrique

<i>Riesling</i>	2014	<i>Elena Walch</i>	<i>Termeno (BZ)</i>	32,00
<i>Pinot Bianco</i>	2014	<i>St Valentin</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	38,00
<i>Gewurztraminer</i>	2015	<i>Elena Walch</i>	<i>Termeno (BZ)</i>	38,00
<i>Chardonnay Riserva</i>	2014	<i>Elena Walch</i>	<i>Termeno (BZ)</i>	38,00
<i>Sauvignon</i>	2014	<i>St Valentin</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	38,00
<i>Gewurztraminer</i>	2014	<i>St Valentin</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	38,00
<i>Feldmarschall</i> <i>Muller Thurgau</i>	2009	<i>Tieffenbrunner</i>	<i>Caldaro (BZ)</i>	55,00

Vini bianchi Liguri

<i>Pigato</i>	2010	<i>Az. Agr Feola</i>	<i>Diano Marina (SV)</i>	18,00
---------------	------	----------------------	--------------------------	-------

Vini bianchi Laziali

<i>Frascati Superiore</i>	2005	<i>Fontana Candida</i>	<i>Monteporzio Catone(RM)</i>	20,00
---------------------------	------	------------------------	-------------------------------	-------

Vini bianchi Campania

<i>Falanghina</i>	2009	<i>Cantina Sociale Solopaca</i>	<i>Benevento (BN)</i>	16,00
<i>Greco di tufo</i>	2012	<i>Cantine dell Angelo</i>	<i>Tufo (AV)</i>	23,00
<i>Don Chisciotte Falanghina</i>	2012	<i>Pierluigi Zampaglione</i>	<i>Calitri (AV)</i>	27,00
<i>Campanaro 25°</i>	2010	<i>Fendi di san Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	30,00

Vini bianchi Pugliesi

<i>Sannà (Chardonnay)</i>	2000	<i>Borgo Canale</i>	<i>Fasano (BR)</i>	40,00
---------------------------	------	---------------------	--------------------	-------

Vini bianchi Sicilia

<i>Viognier</i>	<i>2009</i>	<i>Nadaria</i>	<i>Partinico (PA)</i>	<i>15,00</i>
<i>Insolia</i>	<i>2014</i>	<i>Cusumano</i>	<i>Partinico(PA)</i>	<i>17,00</i>

Vini bianchi Sicilia “Biologici”

<i>Serraggia (zibibbo)</i>	<i>2014</i>	<i>Giotto Bini</i>	<i>Pantelleria (TP)</i> <i>Uva raccolta a mano interrata e</i> <i>messa nelle anfore di tufo non cerate e</i> <i>non filtrato</i>	<i>65,00</i>
----------------------------	-------------	--------------------	--	--------------

Vini bianchi Sicilia affinati in barrique

<i>Cubià (insolia)</i>	2014	<i>Cusumano</i>	<i>Partinico (PA)</i>	32,00
<i>Jalè (chardonnay)</i>	2013	<i>Cusumano</i>	<i>Partinico (PA)</i>	33,00
<i>Chardonnay</i>	2013	<i>Planeta</i>	<i>Sambca di Sicilia (AG)</i>	38,00
<i>Bianca diValguarnera (inzolia)</i>	2003	<i>Duca di Salaparuta</i>	<i>Casteldaccia (PA)</i>	40,00

Vini bianchi Sardegna

<i>Vermentino</i>	2010	<i>Fonte Frontini</i>	<i>Doglianova (CA)</i>	18,00
-------------------	------	-----------------------	------------------------	-------

Vini bianchi Sardegna Biologici

<i>Renosu</i>	2010	<i>Dettori</i>	<i>Sennori (SS)</i>	23,00
---------------	------	----------------	---------------------	-------

Vini bianchi Francesi

<i>Riesling</i>	2013	<i>Club des Sommeliers</i>	<i>Alsazia</i>	50,00
<i>Pinot Blanc</i>	2003	<i>Kuentz Bas</i>	<i>Alsazia</i>	55,00
<i>Sancerre</i>	2013	<i>Club des Sommeliers</i>	<i>Loira</i>	55,00
<i>Pouilly Fuisse</i>	2013	<i>Jean Bouchard</i>	<i>Loira</i>	65,00
<i>Riesling</i>	1999	<i>Wolfberger</i>	<i>Alsazia</i>	65,00
<i>Chateau Cruzeau</i>	1997	<i>Andrè Lurton</i>	<i>Graves Girondes</i>	60,00
<i>Sancerre</i>	2004	<i>LaDoucette</i>	<i>Loira</i>	60,00
<i>Chablis</i>	2008	<i>San Pierre</i>	<i>Borgogna Sologny</i>	60,00
<i>Bourgogne</i>	1997	<i>S.A Verget</i>	<i>Borgogna</i>	75,00
<i>Chablis</i>	2008	<i>A.Pic</i>	<i>Saint Pierre Loira</i>	65,00
<i>Comte La Fonde Sancerre Grand Cru</i>	1996	<i>La Doucette</i>	<i>Loira</i>	75,00
<i>Baron de L.</i>	2000	<i>La Doucette</i>	<i>Loira</i>	99,00
<i>Chablis Collection</i>	1996	<i>Gran Regnard</i>	<i>Borgogna</i>	99,00
<i>Hermitage</i>	1997	<i>Paul Jaboulet</i>	<i>Valle del Reno Le Chevalier de Sterimberg</i>	99,00
<i>Chablis Grand Cru</i>	1999	<i>A.Pic</i>	<i>Loira</i>	99,00
<i>Chassagne Montrachet</i>	2000	<i>Regnard</i>	<i>Borgogna</i>	130,00
<i>Sancerre Cuvèe Saint- Charles</i>	1989	<i>Domaine Henry Bourgeois</i>	<i>Chavignol-Loira</i>	148,00
<i>Chablis Gran Cru magnum</i>	1996	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	215,00
<i>Chablis Blonchot magnum</i>	1990	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	230,00
<i>Chablis Les Clos magnum</i>	1988	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	255,00
<i>Chablis Les Clos magnum</i>	1984	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	315,00

Vini bianchi Francesi “Biologici”

<i>Muscadet (Melon de Bourgogne)</i>	2003	<i>Domaine de l'Ecu</i>	<i>Expression de Orthogneis Loire</i>	38,00
<i>Clos du Tue-Bœuf (chardonnay)</i>	2002	<i>Clos de bouef</i>	<i>Loire</i>	40,00
<i>Romaneaux Destezet (viogner-roussanne)</i>	2003	<i>Romaneaux Destezet</i>	<i>Vin de Pays de l'Ardèche</i>	45,00
<i>Le Grand Blanc 1. (vin de table)</i>		<i>Henri Milan</i>	<i>Francia</i>	45,00
<i>Macon Chaintré (chardonnay)</i>	2000	<i>Domaine Valette</i>	<i>Vieilles Vignes Bourgogne</i>	55,00
<i>Gewürztraminer Reserve</i>	2005	<i>Weinbach</i>	<i>Alsace</i>	95,00
<i>Anjou (chenin)</i>	2003	<i>Richard Leroy</i>	<i>Les Noels de Montbenault Anjou</i>	88,00
<i>Vouvray</i>	2006	<i>Huet</i>	<i>Le Mont</i>	88,00
<i>Riesling Reserve</i>	2006	<i>Weinbach</i>	<i>Alsace</i>	95,00
<i>Monthelie</i>	2004	<i>Pierre Morey</i>	<i>Bourgogne</i>	98,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly</i>	1996	<i>Daguenau</i>	<i>Pour Sang Loira</i>	130,00
<i>Chablis Ier cru</i>	2000	<i>Ravenau</i>	<i>Foret (Bourgogne)</i>	130,00
<i>Chablis Ier cru</i>	2000	<i>Ravenau</i>	<i>Mont Mains (Bourgogne)</i>	130,00
<i>Chablis Ier cru</i>	1997	<i>Ravenau</i>	<i>Montee de Tonnerre (Bourgogne)</i>	170,00
<i>Clos de la Coulée de Serrant</i>	1996	<i>Nicolas Joly</i>	<i>Savennières</i>	200,00

Vini bianchi di altre nazionalità

<i>Riesling</i>	2000	<i>S. Oster</i>	<i>Germania</i>	38,00
<i>Riesling Spatlese Trochen</i>	2004	<i>Kerpen</i>	<i>Germania</i>	38,00
<i>Riesling</i>	1999	<i>S. Oster</i>	<i>Germania</i>	38,00
<i>Riesling Spatlese</i>	1992	<i>Merkelbach</i>	<i>Germania</i>	43,00
<i>Riesling Auslese</i>	1992	<i>Merkelbach</i>	<i>Germania</i>	47,00
<i>Traminer</i>	2001	<i>Bataapati</i>	<i>Ungheria</i>	17,00

Vini bianchi di altre nazionalità “Biologici”

<i>Mavricc (Pinot)</i>	2006	<i>Goriska Brda</i>	<i>Slovenia</i>	32,00
<i>Veliko belo (Ribolla P.Grigio, Chardonnay, sauvignon)</i>	1999	<i>Movia</i>	<i>Slovenia</i>	38,00

Vini rossi mezze bottiglie

(Apriremo volentieri anche bottiglie 0,75 da proporvi al calice o da mezze bottiglie)

<i>Grattamacco</i>	2003	<i>Grattamacco</i>	<i>Bolgheri(LI)</i>	35,00
<i>Tignanello(sangiovese, cabernet sauvignon)</i>	2000	<i>L.P.Antinori</i>	<i>San Casciano(FI)</i>	50,00
<i>Luce</i>	2000	<i>Frescobaldi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	52,00
<i>Sassicaia</i>	2000	<i>Marchesi Incisa</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	80,00
<i>Sassicaia</i>	1998	<i>Marchesi Incisa</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	95,00
<i>Darmagi (cabernet)</i>	1997	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	95,00

Vini rossi Grandi Formati

<i>Costamiole (barbera)</i>	1996	<i>Prunotto</i>	<i>Piemonte</i>	78,00
<i>Pomino Rosso</i>	1999	<i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	80,00
<i>Com Laude</i>	2005	<i>Banfi</i>	<i>Toscana</i>	80,00
<i>Barbaresco</i>	2004	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	82,00
<i>Kye Langhe freisa</i>	1999	<i>Vayra</i>	<i>Piemonte</i>	82,00
<i>Cabernet Castel</i>	1997	<i>Schwanburg</i>	<i>Trentino AltoAdige</i>	88,00
<i>Nebbiolo d'Alba Valmaggione</i>	1998	<i>Sandrone</i>	<i>Piemonte</i>	88,00
<i>Tazzelenghe</i>	2000	<i>La Viarte</i>	<i>Friuli</i>	88,00
<i>Countacc</i>	1999	<i>M.Chiarlo</i>	<i>Piemonte</i>	98,00
<i>Rosso Riserva (sangiovese)</i>	1994	<i>Le Capannelle</i>	<i>Toscana</i>	112,00
<i>Barbaresco Bric Balin</i>	2000	<i>Moccagatta</i>	<i>Piemonte</i>	115,00
<i>Desiderio (merlot)</i>	1994	<i>Avignonesi</i>	<i>Toscana</i>	105,00
<i>Barbaresco</i>	2000	<i>Pellisero</i>	<i>Piemonte</i>	110,00
<i>Mille una Notte (N.Avola)</i>	1997	<i>Donna Fugata</i>	<i>Sicilia</i>	114,00

<i>Barbaresco Il Bricco</i>	2003	<i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	115,00
<i>Barbaresco Il Bricco</i>	2003	<i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	125,00
<i>Barbaresco Bric Turot</i>	1999	<i>Prunotto</i>	<i>Piemonte</i>	130,00
<i>Barbaresco Gallina</i>	2005	<i>Oddero</i>	<i>Piemonte</i>	130,00
<i>Barbaresco Il Bricco</i>	1999	<i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	140,00
<i>Sfuzat</i>	1997	<i>Nini Negri</i>	<i>Lombardia</i>	140,00
<i>Sossò (Merlot)</i>	1998	<i>L.Felluga</i>	<i>Friuli</i>	140,00
<i>Barbaresco Bric Turot</i>	1997	<i>Prunotto</i>	<i>Piemonte</i>	140,00
<i>Tignanello</i>	2004	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	155,00
<i>Saffredi</i>	2003	<i>Fattoria Le Pupille</i>	<i>Toscana</i>	158,00
<i>Cepparello</i>	2000	<i>Isole e Olena</i>	<i>Toscana</i>	158,00
<i>Pomorosso (barbera) 3 lt</i>	1999	<i>Coppo</i>	<i>Piemonte</i>	168,00
<i>Solengo</i>	2000	<i>Argiano</i>	<i>Toscana</i>	170,00
<i>Lucente</i>	1998	<i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	180,00
<i>Rosso Breg</i>	1997	<i>Gravner</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	195,00
<i>Tignanello</i>	2001	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	195,00
<i>Turriga (carignano.cannonau, bovale)</i>	1997	<i>Argiolas</i>	<i>Sardegna</i>	195,00
<i>Tignanello</i>	1999	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	220,00
<i>Barbera Vigne del Pozzo</i>	2000	<i>Roberto Voerzio</i>	<i>Piemonte</i>	230,00
<i>Solaia</i>	2004	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	330,00
<i>Ornellaia</i>	2008	<i>L.P. Antinori</i>	<i>Toscana</i>	395,00
<i>Barbaresco</i>	2005	Gaja	2005 2005 <i>Piemonte</i>	415,00 <i>Gaja</i>
<i>Ornellaia</i>	2005	<i>L.P. Antinori</i>	<i>Toscana</i>	415,00
<i>Ornellaia</i>	1998	<i>L.P. Antinori</i>	<i>Toscana</i>	445,00

<i>Barbaresco</i>		2005	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	445,00
<i>Sperss</i>		1997	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	
<i>Barbaresco</i>	<i>3lt</i>	2012	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	
<i>Tignanello</i>	<i>3lt</i>	2004	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	490,00
<i>Tignanello</i>	<i>3lt</i>	1999	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	530,00
<i>Solaia</i>	<i>3 t</i>	2002	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	565,00
<i>Annate diversa</i>					
<i>Ornellaia</i>	<i>3lt</i>	2000	<i>L.P Antinori</i>	<i>Toscana</i>	630,00
<i>Masseto</i>		2000	<i>Ornellaia</i>	<i>Toscana</i>	880,00
<i>Sperss</i>	<i>5lt</i>	2011	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	

Vini rossi Valdostani

Vini rossi Piemontesi

<i>Dolcetto d'Aqui</i>	2014	<i>Vigne Regali</i>	<i>L'Ardi Strevi (AL)</i>	17,00
<i>Dolcetto di Dogliani</i>	2012	<i>Bevione Davide</i>	<i>Selezione Batavia Dogliani (CN)</i>	17,00
<i>Grignolino</i>	2013	<i>Villa Fiorita</i>	<i>Castello di Annone (AT)</i>	18,00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	2014	<i>Massolino</i>	<i>Serralunga d'Alba (CN)</i>	20,00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	2010	<i>Marcarini</i>	<i>Boschi Berri La Morra (CN)</i>	24,00
<i>Ruchè</i>	2014	<i>Montalbera</i>	<i>Lacento Castagnole Monferrato (AT)</i>	27,00
<i>La Lus (Albarossa)</i>	2012	<i>Vigne Regali</i>	<i>Strevi (AL)</i>	25,00
<i>Roero Superiore</i>	2001	<i>M. Correggia</i>	<i>Roche d'Ampsey Canale d'Alba (CN)</i>	62,00
<i>Barbera d'Asti</i>	2012	<i>F. Martinetti</i>	<i>Bric dei Banditi Nizza Monferrato (AT)</i>	20,00
<i>Barbera d'Asti Sup</i>	2011	<i>Ca dei Mandorli</i>	<i>La Bellalda Nizza Monferrato (AT)</i>	24,00
<i>Barbera d'Asti. Nizza</i>	2012	<i>Ca dei Mandorli</i>	<i>Nizza Monferrato (AT)</i>	30,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2014	<i>Ca del Baio</i>	<i>Treiso (CN)</i>	22,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2014	<i>Massolino</i>	<i>Serralunga d'Alba (CN)</i>	24,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2012	<i>Vayra</i>	<i>Barolo (CN)</i>	26,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2009	<i>Cà Viola</i>	<i>Bricchet Montelupo d'Alba (CN)</i>	28,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2005	<i>M. Correggia</i>	<i>Marun Canale d'Alba (CN)</i>	62,00
<i>Pinot Nero</i>	2012	<i>Vayra</i>	<i>Barolo (CN)</i>	39,00
<i>Pinot Nero</i>	2004	<i>Villa Fiorita</i>	<i>Castello di Annone (AT)</i>	40,00

<i>Gattinara (Nebbiolo)</i>	2010	<i>Travaglini</i>	<i>Gattinara(VC)</i>	39,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2011	<i>Bevione Selezione Batavia</i>	<i>Farigliano (CN)</i>	18,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2014	<i>Prod Barbaresco</i>	<i>Barabresco (CN)</i>	22,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2013	<i>Az. Agr Ca del Baio</i>	<i>Treiso (CN)</i>	24,00
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	2013	<i>Monchiero</i>	<i>Regret Canale (CN)</i>	24,00
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	2005	<i>M. Correggia</i>	<i>Val dei Preti Canale(CN)</i>	58,00
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	1998	<i>M. Correggia</i>	<i>Val dei Preti Canale(CN)</i>	68,00
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	1996	<i>M. Correggia</i>	<i>Val dei Preti Canale(CN)</i>	80,00
<i>Barbaresco</i>	2012	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	44,00
<i>Barbaresco</i>	2010	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	48,00
<i>Barbaresco</i>	2011	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Montestefano Barbaresco (CN)</i>	60,00
<i>Barbaresco</i>	2005	<i>Oddero</i>	<i>Treico (CN)</i>	63,00
<i>Barbaresco</i>	2005	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Montestefano Barbaresco (CN)</i>	68,00
<i>Barbaresco</i>	2008	<i>Sottimano</i>	<i>Pajorè Barbaresco (CN)</i>	70,00
<i>Barbaresco</i>	2007	<i>Pellissero</i>	<i>Nubiola Barbaresco (CN)</i>	70,00
<i>Barbaresco</i>	1999	<i>Sottimano</i>	<i>Pajorè Barbaresco (CN)</i>	82,00
<i>Barbaresco</i>	2003	<i>La Spinetta</i>	<i>Vigneto Gallina Castagnole Lanze (AT)</i>	125,00
<i>Barbaresco</i>	2000	<i>La Spinetta</i>	<i>Vigneto Valeirano Castagnole Lanze (AT)</i>	125,00
<i>Barbaresco</i>	2003	<i>Ceretto</i>	<i>Bernardot Alba (CN)</i>	115,00
<i>Barbaresco</i>	1999	<i>Ceretto</i>	<i>Bernardot Alba (CN)</i>	135,00
<i>Barbaresco</i>	2003	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	215,00
<i>Barbaresco</i>	2011	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	225,00
<i>Barbaresco</i>	2012	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	225,00

Barbaresco Annate Storiche Gaja

<i>Barbaresco</i>	1991	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	285,00
<i>Barbaresco</i>	1996	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	325,00
<i>Barbaresco</i>	1994	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	325,00
<i>Barbaresco</i>	1995	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	325,00
<i>Barbaresco</i>	1990	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	395,00
<i>Barbaresco</i>	1988	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	415,00

Vini Piemontesi Biologici

<i>Dolcetto d Alba</i>	2012	<i>A. Viglione</i>	<i>Serralunga (CN)</i>	22,00
<i>Barbera d Alba</i>	2012	<i>Ab. Vignone</i>	<i>Serralunga (CN)</i>	22,00

Vini Piemontesi con nome d'arte

<i>Montruc Barbera d'Asti Sup.</i>	2001	<i>F. Martinetti</i>	<i>Asti</i>	36,00
<i>Sul Bric</i>	2011	<i>F. Martinetti</i>	<i>Asti</i>	42,00
<i>Langhe Rosso</i>	2004	<i>Pelissero</i>	<i>Long Now Treiso (CN)</i>	42,00
<i>Costamiolo Barbera d'Asti</i>	2000	<i>Prunotto</i>	<i>Alba (CN)</i>	42,00

<i>Pin</i> <i>Nebbiolo Barbera, Cab.Sauv</i>	2006	<i>La Spinetta</i> <i>Rivetti</i>	<i>Castagnole Lanze (AT)</i>	45,00
<i>Pin</i> <i>Nebbiolo Barbera, Cab.Sauv</i>	2004	<i>Clerico</i>	<i>Monforte d'Alba (CN)</i>	48,00
<i>Sonvico</i> <i>Barbera, Cabernet</i>	2001	<i>Cascina La</i> <i>Barbatella</i>	<i>Nizza Monferrato (AT)</i>	48,00
<i>Sul Bric</i>	2005	<i>Martinetti</i>	<i>Asti</i>	50,00
<i>Quorum Barbera</i>	1999/ 2000	<i>Chiarlo, Prunotto,</i> <i>Vietti, Coppo Braida</i>	<i>Canelli (AT)</i>	58,00
<i>Bricco dell'Uccellone</i> <i>Barbera d'Asti</i>	1998/ 1999	<i>G. Bologna</i>	<i>Rocchetta Tanaro (AT)</i>	78,00
<i>Conteisa</i> <i>Langhe Nebbiolo (doc)</i>	2004	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	250,00
<i>Darmagi</i> <i>Cabernet Langhe (doc)</i>	2004	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	310,00
<i>Sperss</i> <i>Langhe Nebbiolo (doc)</i>	1997	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	385,00
<i>Sperss</i> <i>Langhe Nebbiolo (doc)</i>	1996	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	385,00
<i>Sorì San Lorenzo</i> <i>Langhe Nebbiolo (doc)</i>	2005	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	385,00
<i>Costa Russi</i> <i>Langhe Nebbiolo (doc)</i>	2005	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	385,00
<i>Sorì Tildin</i> <i>Langhe Nebbiolo (doc)</i>	2005	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	385,00

Vini rossi Toscani

<i>Chianti classico</i>	2014	<i>Banfi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	18,00
<i>Chianti Fonte della Selva</i>	2012	<i>Banfi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	24,00
<i>Aska</i>	2010	<i>Banfi</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	34,00
<i>Le Volte</i>	2012	<i>Frescobaldi</i>	<i>Montalcino (FI)</i>	34,00

<i>Rosso di Montepulciano</i>	2004	<i>La Braccessa</i>	<i>Sieve (GR)</i>	34,00
<i>Petra</i> <i>(Sangiovese)</i>	1999 2000	<i>Bellavista</i>	<i>Val di Cornia (LI)</i>	40,00
<i>Poggio Valente</i> <i>(Morellino di Scansano)</i>	2001	<i>Fattoria le Pupille</i>	<i>Maglino in Toscana (GR)</i>	45,00
<i>Brunello di Montalcino</i> <i>(docg)</i>	1998	<i>Castello di Romitorio</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	72,00
<i>Brunello di Montalcino</i> <i>Riserva</i>	1997	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	95,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2009	<i>Biondi Santi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	98,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1999	<i>Banfi</i>	<i>Poggio alle Mura Montalcino (SI)</i>	100,00
<i>Brunello Riserva Luce</i>	2003	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	<i>Castiglioni Montalcino (SI)</i>	100,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1995	<i>Banfi</i>	<i>Poggio all' Oro Montalcino (SI)</i>	180,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1980	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	180,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1979	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	190,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1978	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	210,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1977	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	230,00

Vini rossi Toscani “Biologici”

<i>La Busatina</i> <i>(Sangiovese, cilieggiolo)</i>	2004	<i>Az. agr. La Busatina</i>	<i>Terre Eteree San Martino sul Fiora (GR)</i>	38,00
<i>Carmignano</i>	2004	<i>Terre a Mano fatt. Bachereto</i>	<i>Carmignano (PO)</i>	38,00
<i>Brunello di Montalcino</i> <i>(Docg)</i>	2002	<i>Manfredi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	98,00

Vini rossi Toscani con nome d'arte

<i>Ampeleia</i> (Cab.Franc,Sangiovi,Merlot)	2003	<i>Ampeleia</i>	Roccastrada (GR)	60,00
<i>Casalferro</i> (Cab,Merlot,Sangiovese)	2000	<i>Castello di Brolio</i>	Gaiole in Chianti (SI)	65,00
<i>Crognolo</i> (Sangiovese)	2000	<i>Tenuta Sette Ponti</i>	S.Giustino Valdarno (SI)	65,00
<i>Nero del Tondo</i> (Pinot nero)	1999	<i>Ruffino</i>	Pontassieve (FI)	68,00
<i>Cabreo al Borgo</i> (Sangiovese CabSauv)	1998	<i>Ruffino</i>	Pontassieve (FI)	68,00
<i>Castello di Brolio</i> (Cab,Merlot,Sangiovese)	1999	<i>Castello di Brolio</i>	Gaiole in Chianti (SI)	68,00
<i>Castello di Fonterutoli</i> (Chianti Riserva)	1997	<i>Mazzei</i>	Castellina in Chianti(SI)	68,00
<i>Modus</i> (Sangiovese.CabSauv Merlot)	1999	<i>Ruffino</i>	Pontassieve (FI)	68,00
<i>Palafreno</i>	2000	<i>Querciabella</i>	Greve in Chianti (SI)	68,00
<i>Brancaia</i> (Sangiovese Merlot)	1999	<i>Mazzei</i>	Castellina in Chianti (SI)	70,00
<i>Summus</i> (Sangiovese Shiraz Cabernet Sauvignon)	1998	<i>Banfi</i>	Montalcino (SI)	70,00
<i>Romitorio</i> (Sangiovese,Prugnolo Gentile Colorino)	1998	<i>Ruffino</i>	Pontassieve (FI)	70,00
<i>Camartina</i>	1999	<i>Az. Agricola Querciabella</i>	Greve in Chianti (FI)	70,00
<i>Torrione</i>	1998	<i>Fattoria Petrolo</i>	Bucine(AR)	75,00
<i>Torrione</i>	1999	<i>Fattoria Petrolo</i>	Bucine (AR)	75,00
<i>Siepi</i> (Sangiovese Merlot)	1999	<i>Mazzei</i>	Castello di Fonterutoli Castellina in Chianti (SI)	75,00
<i>Castello di Fonterutoli</i> (Chianti Classico)	1997	<i>Mazzei</i>	Castellina in Chianti (SI)	75,00
<i>Pareto</i> (Cab.Sauvignon)	1998	<i>Tenute di Nozzole</i>	Greve(SI)	75,00

<i>Tignanello</i> (Sangiovese Cabernet Sauvignon)	2003	L. P. Antinori	San Casciano (FI)	88,00
<i>Tignanello</i>	2004	L.P. Antinori	San Casciano (FI)	92,00
<i>Guado al Tasso</i> (Merlot Cab.Sauv.Sbiraz)	2004	L.P.Antinori	San Casciano(FI)	92,00
<i>Guado al Tasso</i>	1999	L.P. Antinori	San Casciano (FI)	95,00
<i>Guado al Tasso</i>	1997	L.P. Antinori	San Casciano Tenuta Belvedere (FI)	95,00
<i>Paleo</i>	2000	Le Macchiole	Bolgheri(LI)	90,00
<i>Solengo</i> (Sbiraz Cabernet Merlot)	1999	Argiano	Montalcino (SI)	90,00
<i>Solengo</i>	2000	Argiano	Montalcino (SI)	90,00
<i>Paleo</i>	1996	Le Macchiole	Bolgheri(LI)	88,00
<i>Paleo</i>	1993	Le Macchiole	Bolgheri(LI)	82,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese Cabernet Sauvignon)	2000	L. P. Antinori	San Casciano (FI)	95,00
<i>Solare</i> (Sangiovese,Malvasia Nera)	1997	Le Capannelle	Montalcino (SI)	90,00
<i>Paleo</i>	1997	Le Macchiole	Bolgheri(LI)	90,00
<i>Saffredi</i> (Cabernet Merlot Alicante)	2001	Fattoria Le Pupille	Magliano in Toscana (GR)	90,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese Cabernet Sauvignon)	1999	L. P. Antinori	San Casciano (FI)	95,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese Cabernet Sauvignon)	1998	L. P. Antinori	San Casciano (FI)	95,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese Cabernet Sauvignon)	1997	L. P. Antinori	San Casciano (FI)	98,00
<i>Schidione</i>	1995	Biondi Santi	Montalcino(SI)	105,00
<i>Galatrona</i> (SanGiovese,Merlot)	2000	Fatt.Petrolo	Montevarchi (AR)	188,00
<i>Ornellaia</i> (Cab.Sauv Merlot,Cab Franc)	2008	Tenuta dell'Ornellaia	Bolgheri (LI)	210.00
<i>Ornellaia</i>	2000	Tenuta dell'Ornellaia	Bolgheri (LI)	200.00

<i>Ornellaia</i>	1999	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	210.00
<i>Ornellaia</i>	1998	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	220.00
<i>Ornellaia</i>	1997	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	230.00
<i>Sassicaia</i>	2005	<i>Marchesi Incisa</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	200.00
<i>Sassicaia</i>	2004	<i>Marchesi Incisa</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	200.00
<i>Sassicaia</i>	1999	<i>Marchesi Incisa</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	210,00
<i>Solaia</i>	1999	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	210.00
<i>Solaia</i>	1998	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	220.00
<i>Masseto (Merlot)</i>	2013	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	580,00
<i>Masseto (Merlot)</i>	2012	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	580,00
<i>Masseto (Merlot)</i>	2009	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	620,00
<i>Masseto (Merlot)</i>	2008	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	650,00
<i>Masseto (Merlot)</i>	2007	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	650,00
<i>Masseto (Merlot)</i>	2005	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	690,00
<i>Masseto (Merlot)</i>	1999	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	850,00

Vini rossi Marchigiani ed Umbri

<i>Sagrantino Montefalco</i>	2004	<i>Lungarotti</i>	<i>Forgiano (PG)</i>	35,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2004	<i>Milziade Antano</i>	<i>Bevagna (PG)</i>	35,00
<i>Rubesco Riserva Sangiovese Cannaiolo</i>	2001	<i>Lungarotti</i>	<i>Vigna Monticchio S.Giorgio Forgiano (PG)</i>	40,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	1999	<i>Terre de Trinci</i>	<i>Foligno (PG)</i>	40,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	1999	<i>Rocca dei Fabbri</i>	<i>Montefalco (PG)</i>	40,00
<i>San Giorgio igt</i>	2001	<i>Lungarotti</i>	<i>S. Giorgio Forgiano (PG)</i>	44,00
<i>Crovello (Cabernet.Merlot)</i>	2000	<i>Poggio Bertaio</i>	<i>Casamaggiore (PG)</i>	53,00
<i>Poggio Barile (Sangiovese)</i>	1995	<i>Scambia</i>	<i>Allegrona (TR)</i>	55,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	1998	<i>Colpetrone</i>	<i>Montefalco (PG)</i>	55,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2000	<i>Colpetrone</i>	<i>Gualdo Cattaneo (PG)</i>	58,00
<i>Trescone (Sangiovese Ciliegiolo, Merlot)</i>	2000	<i>Lamborghini</i>	<i>Panicale (PG)</i>	60,00
<i>Campoleone (Sangiovese Merlot)</i>	2001	<i>Lamborghini</i>	<i>Panicale (PG)</i>	65,00
<i>Sagrantino Montefalco 25 Anni</i>	1998	<i>A.Caprai</i>	<i>Collepiano Montefalco (PG)</i>	70,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2005	<i>Colpetrone</i>	<i>Collepiano Montefalco (PG)</i>	89,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2004	<i>Colpetrone</i>	<i>GOLD Montefalco (PG)</i>	95,00

Vini rossi Molisani e Abruzzesi

<i>Contado Aghianico</i>	2005	<i>Di Mayo Morante</i>	<i>Campomarino (CB)</i>	32,00
<i>Don Luigi Montepulciano, Tintilia</i>	2005	<i>Di Mayo Morante</i>	<i>Campomarino (CB)</i>	48,00
<i>Marina Cvetic Montepulciano, Martino Rosso</i>	2000	<i>Masciarelli</i>	<i>San Martino Marucciba (CH)</i>	55,00

Vini rossi Veneti

<i>Capo di Stato</i>	1998	<i>Loredan Gasparini</i>	<i>Volpaga del Montello (TV)</i>	49,00
<i>Frattra (Cab.Sauv Merlot)</i>	1998	<i>Maculan</i>	<i>Breganze (VI)</i>	58,00
<i>Amarone</i>	2009	<i>Az Agr Secondo Marco</i>	<i>S.Pietro in Cariano (VR)</i>	68,00
<i>Amarone</i>	2005	<i>Speri</i>	<i>S.Pietro in Cariano (VR)</i>	88,00

Vini rossi Marchigiani ed Abruzzesi “Biologici”

<i>Cerasuolo d’Abruzzo</i>	2014	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	30,00
<i>Cerasuolo d’Abruzzo</i>	2008	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	37,00
<i>Montepulciano</i>	2012	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	40,00
<i>Kurni</i>	2008	<i>Az Agr Oasi degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	95,00

Vini rossi Emiliani

<i>Sangiovese superiore</i>	2001	<i>Fattoria Zerbina</i>	<i>Marziano Faenza (RA)</i>	35,00
<i>Marziano</i>	2000	<i>Fattoria Zerbina</i>	<i>Marziano Faenza (RA)</i>	49,00
<i>Pietramora Sangiovese Romagna</i>	1997	<i>Fattoria Zerbina</i>	<i>Marziano Faenza (RA)</i>	54,00

Vini rossi Emiliani Biologici

<i>Malvasia Frizzante</i>	2015	<i>La Stoppa</i>	<i>Rivergaro (PC)</i>	21,00
---------------------------	------	------------------	-----------------------	-------

Vini rossi Lombardi

<i>Bonarda</i>	2014	<i>Sopralerighe</i>	<i>Broni Olrepò Pavese</i>	17,00
<i>Le Zalte (Cabernet)</i>	2003	<i>Az. Agr Cascina La Pertica</i>	<i>Picedo di Polpenazze del Garda (BS)</i>	30,00
<i>Groppello Riserva</i>	2004	<i>Az. Arg San Giovanni</i>	<i>Vigneto Arzane Raffa del Garda (BS)</i>	40,00
<i>Sassella Riserva</i>	1997	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	55,00
<i>Sfursat 5 stelle</i>	2003	<i>Nino Negri</i>	<i>Chiuro(SO)</i>	60,00
<i>Sfursat Cà Rizzieri</i>	1997	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	65,00
<i>Zuanne</i>	1996	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	68,00
<i>Zuanne</i>	1995	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	74,00

Vini rossi Trentini Alto Atesini e Friulani

<i>Assolto (Teroldego) ROSATO</i>	2009	<i>Redondel</i>	<i>Mezzolombardo (TN)</i>	19,00
<i>Dannato</i>	2007	<i>Redondel</i>	<i>Mezzolombardo (TN)</i>	28,00
<i>Pinot Nero (Blauburgunder)</i>	2014	<i>Elena Walch</i>	<i>Termeno (BZ)</i>	32,00
<i>Ronc di Subule (Merlot)</i>	2000	<i>Ronchi di Manzano</i>	<i>Manzano (UD)</i>	45,00
<i>Merlot(Riserva) Castello</i>	1999	<i>Schwanburg</i>	<i>Nalles/Nals(BZ)</i>	45,00
<i>Ronco Di Gnemiz</i>	1993	<i>Ronco di Gnemiz</i>	<i>Farra d Isonzo(GO)</i>	45,00
<i>Pinot Nero</i>	2011	<i>St. Valentin</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	45,00
<i>Ronco dei Roseti (Merlot)</i>	1999	<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Manzano (GO)</i>	48,00
<i>Ronco di Gnemiz</i>	1991	<i>Ronco di Gnemiz</i>	<i>Farra d'Isonzo(GO)</i>	48,00

<i>Merlot (Riserva) Castello</i>	1999	<i>Schwanburg</i>	<i>Nalles/Nals(BZ)</i>	48,00
<i>Pinot NeroRiserva Blauburgunder</i>	2011	<i>Stroblhof</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	48,00
<i>Tazzelenghe</i>	1997	<i>La Viarte</i>	<i>Prepotto (UD)</i>	48,00
<i>Merlot vigne 50anni</i>	2001	<i>Le vigne di Zamò</i>	<i>Manzano (GO)</i>	48,00
<i>Sossò (Merlot)</i>	1998	<i>L. Felluga</i>	<i>Brazzàno(GO)</i>	50,00
<i>Cabernet Castello</i>	1996	<i>Schwanburg</i>	<i>Nalles/Nals (BZ)</i>	50,00
<i>Freienfeld (Cabernet)</i>	1997	<i>Cantina Prod. Cortaccia</i>	<i>Cortaccia(BZ)</i>	55,00
<i>Merlot vigne 50anni</i>	1997	<i>Le vigne di Zamò</i>	<i>Manzano (GO)</i>	55,00
<i>Granato (Teroldego Rotaliano)</i>	2001	<i>Foradori</i>	<i>Mezzolombardo (TN)</i>	58,00
<i>Cabernet Sauv.</i>	1999	<i>Colterenzio</i>	<i>La Foa Cornaiano (BZ)</i>	62,00

Vini rossi Friulani “Biologici”

<i>Merlot</i>	2012	<i>Az. agr. Montanar</i>	<i>Villa Vicentina (UD)</i>	24,00
---------------	------	------------------------------	-----------------------------	-------

Vini rossi liguri

<i>Rossese Superiore</i>	2014	<i>Ramoino</i>	<i>Serro de Becchi Sarola (Imperia)</i>	24,00
--------------------------	------	----------------	---	-------

Vini rossi Laziali

<i>Colle Picchioni</i> (Merlot, CabSauv, CabFranc)	2001	<i>Az. P. Di</i> <i>Mauro</i>	<i>Vigna del Vassallo</i> <i>Marino (Roma)</i>	45,00
--	------	----------------------------------	---	-------

Vini rossi Campani

<i>Aglianico del Vulture</i>	2008	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	24,00
<i>Taurasi</i>	2007	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	37,00
<i>Bue Apis</i> <i>Aglianico del Taburno</i>	2000	<i>Cantina del</i> <i>Taburno</i>	<i>Benevento(AV)</i>	40,00
<i>Taurasi Selve di Luoti</i>	1998	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	44,00
<i>Taurasi</i>	1996	<i>Mastroberardino</i>	<i>Atripalda(AV)</i>	58,00
<i>Taurasi Riserva</i> <i>Piano di Montevergine</i>	1997	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	60,00
<i>Serpico</i>	2000	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico(AV)</i>	60,00
<i>Siryacus</i> (shiraz)	1997	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico(AV)</i>	68,00
<i>Historya</i>	1997	<i>Mastroberardino</i>	<i>Atripalda(AV)</i>	70,00
<i>Patrimo (Merlot)</i>	2000	<i>Feudi di San Gragorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	89,00

Vini Rossi Sardi

<i>Cannonau</i>	2008	<i>Palma Major</i>	<i>Alghero (CA)</i>	24,00
-----------------	------	--------------------	---------------------	-------

<i>Turriga (Cannonau Carignano,Bovale)</i>	<i>1999</i>	<i>Argiolas</i>	<i>Serdiana (CA)</i>	<i>92,00</i>
--	-------------	-----------------	----------------------	--------------

Vini rossi Pugliesi

<i>Prospero Primitivo Montepulciano</i>	<i>2001</i>	<i>Borgo Canale</i>	<i>Fasano (BR)</i>	<i>38,00</i>
---	-------------	---------------------	--------------------	--------------

Vini rossi Lucani

<i>Aglianico</i>	<i>2008</i>	<i>Tenuta I Gelsi</i>	<i>Rionero del Vulture (PZ)</i>	<i>33,00</i>
------------------	-------------	-----------------------	---------------------------------	--------------

Vini rossi Calabresi

<i>Ronco dei 4 Venti</i>	<i>1999</i>	<i>Fattoria San Francesco</i>	<i>Cirò (RC)</i>	<i>36,00</i>
--------------------------	-------------	-----------------------------------	------------------	--------------

Vini rossi Siciliani

<i>Rosso di Marco</i>	<i>2000</i>	<i>De Bartoli</i>	<i>Samperu(TP)</i>	<i>33,00</i>
-----------------------	-------------	-------------------	--------------------	--------------

<i>Ramione (Nero d'Avola, Cab.Sauv, Petite Verdot)</i>	2000	<i>Maculan</i>	<i>Samperi (TP)</i>	33,00
<i>Saganà (Nero d'Avola)</i>	2013	<i>Cusumano</i>	<i>Partinico (PA)</i>	33,00
<i>Rosso del Soprano</i>	2001	<i>Az Agr Faro Palari</i>	<i>Messina</i>	38,00
<i>Duca Enrico (Nero d'Avola)</i>	1997	<i>Duca di Salaparuta</i>	<i>Casteldaccia (PA)</i>	48,00
<i>Diliella (Nero d'Avola)</i>	2000	<i>Principi di Butera</i>	<i>Riesi (CL)</i>	48,00
<i>Faro Palari</i>	2007	<i>Faro Palari</i>	<i>S.Stefano Briga (ME)</i>	58,00

Vini rossi Siciliani “Biologici”

<i>Etna Rosato (nerello mascalese)</i>	1998	<i>Az. agr. Calabretta</i>	<i>Pista e Mutta Randazzo (CT)</i>	28,00
--	------	----------------------------	------------------------------------	-------

Vini rossi Francesi

<i>Hospices</i>	1998	<i>Moulin a Vent</i>	<i>Saone et Loire</i>	64,00
<i>Margaux Château Angludet Margaux</i>	2012	<i>Château Margaux</i>	<i>Bordeaux</i>	85,00
<i>Hermitage</i>	2004	<i>Paul Jabolet</i>	<i>Valle del Reno La Chapelle</i>	225,00
<i>Hermitage</i>	2000	<i>Paul Jabolet</i>	<i>Valle del Reno La Chapelle</i>	370,00
<i>Corton de Corton</i>	2013	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	480,00
<i>Grands-Echézeaux</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	1.600,00
<i>Romanée.St.Vivant</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	1,550,00
<i>Richebourg</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	1.700,00
<i>Romanée.St-Vivant</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	1.700,00
<i>Vosne Romanée Conti</i>	1999	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	1.700,00
<i>La Tache</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	1,850.00
<i>La Tache</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	2,100.00
<i>Petrus</i>	2012	<i>Petrus</i>	<i>Borgogna</i>	2,150.00
<i>Petrus</i>	2007	<i>Petrus</i>	<i>Borgogna</i>	2,350.00
<i>Romanée-Conti</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	4.200.00
<i>Romanée-Conti</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	4,500.00

Vini rossi Francesi “Biologici”

<i>Domaine Milan (Grenache, Alicante)</i>	1999	<i>Domaine Milan</i>	<i>Ma terre Tuiliere vieille rouge de Provence</i>	28,00
<i>Château de Roquefort</i>	2003	<i>Château De Roquefort</i>	<i>Cotes de Provence Les Mures Rouge</i>	30,00
<i>Leon Barral (Carignan, Grenache Cinsault)</i>	2001	<i>Domaine LeonBarral</i>	<i>Faugeres Languedoc</i>	32,00
<i>Tissot (Trousseau)</i>	2003	<i>Tissot</i>	<i>Montigny-Les-Arsures Cotes du Jura</i>	36,00
<i>Domaine Mosse Anjou Rouge</i>	2002	<i>Domaine Mosse</i>	<i>Anjou Rouge St Lambert-du-Lattay</i>	37,00
<i>Chateneuf du pape</i>	2001	<i>Domaine de Villeneuve</i>	<i>Les Vieilles Vignes</i>	52,00
<i>Vigne De Table (Grolle noir)</i>	s.a.	<i>Cyril Le Moing</i>	<i>Apprenti Vigneron à Fline</i>	37,00
<i>Vin Sobres</i>	2002	<i>Les Hauts de Gramenon</i>	<i>Cotes Du Rhon villages</i>	44,00
<i>Morgon</i>	2004	<i>Marcel Lapierre</i>	<i>Villier Morgon</i>	40,00
<i>Mas de Munas Gassac</i>	2004	<i>Guilbert de la Vaissiere</i>	<i>Haute vallee du Gassas</i>	88,00
<i>Les Mejans Cornas</i>	1996	<i>Jean-Luc Colombo</i>	<i>La Roche de Glun</i>	80,00
<i>Domaine Milan</i>	2001	<i>Domaine Milan</i>	<i>Saint Remy de Provence</i>	36,00

Vini rossi altre nazionalità

<i>Cabernet Sauvignon</i>	2000	<i>Santa Carolina</i>	<i>Cile</i>	27,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	1995	<i>Vina porta</i>	<i>Cile</i>	27,00
<i>Monte Elena Cabernet Sauvignon</i>	2014	<i>Monte Elena</i>	<i>Argentina Mendoza</i>	25,00
<i>Pinotage</i>	1998	<i>Villiera estate</i>	<i>Paarl (Città del Capo)</i>	25,00
	1999	<i>Wine</i>	<i>Sud Africa</i>	
<i>Château Porto Carras Cabernet.Cab.Franc. Merlot</i>	1998	<i>Porto Carras</i>	<i>Grecia</i>	32,00
<i>Marqués de Riscal Riserva</i>	1999	<i>Marquès de Riscal</i>	<i>Spagna</i>	38,00
<i>Pinot Nero</i>	2000	<i>E. e G. Gallo</i>	<i>Sonoma County/ California</i>	38,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	1997	<i>Merryvale Vineyards</i>	<i>St.Helena Napa Valley California</i>	50,00
<i>Quinta do Vale D. Maria</i>	2003	<i>Lemos & Van Zeller</i>	<i>Sao Joao da Pasqueira(Portogallo)</i>	80,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	1999	<i>Viader</i>	<i>Napa Valley California</i>	160,00
<i>Opus One</i>	1999	<i>Robert Mondavi</i>	<i>Napa Valley California</i>	320,00
<i>Opus One</i>	2000	<i>Robert Mondavi</i>	<i>Napa Valley California</i>	330,00

Vini rossi altre nazionalità “Biologici”

<i>Musar Cuvée Reserve</i> Cinsault, Carignan, Syrah	2004	<i>Gaston</i> <i>Hochar</i>	<i>Bekaa Valley</i> <i>Libano</i>	45,00
<i>Natura</i> Syrah, merlot, Cabernet Sauvignon	2011	<i>Emiliana</i>	<i>Chile</i>	30,00

Vini per il dessert (Vedi anche carta passiti al bicchiere)

<i>Moscato d Asti</i>	2008	<i>A.Boido</i>	<i>Cà d'Gal</i>	24,00
<i>Moscato d Asti riserva 24Mesi</i>		<i>Gancia</i>	<i>Piemonte</i>	35,00
<i>Moscato di Siracusa</i>		<i>Orseoli</i>	<i>Siracusa</i>	35,00
<i>Scubla Verduzzo</i>	1999	<i>Scubla</i>	<i>Friuli</i>	35,00
<i>Rovo (SanGiovese Chinato)</i>		<i>Rovo</i>	<i>Toscana</i>	35,00
<i>Comtess</i>	2004	<i>Cant San MicheleAppiano</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	40,00
<i>Solalto</i>	2001	<i>E.Geppetti</i>	<i>Maremma Toscana</i>	40,00
<i>Passito di Pantelleria</i>	2002	<i>Salvatore Murana</i>	<i>Mueggen Pantelleria</i>	45,00
<i>Recioto della Valpolicella</i>	2000	<i>La Roggia</i>	<i>Veneto</i>	47,00
<i>Banylus Rimage</i>	2005	<i>Banylus</i>	<i>Francia</i>	50,00
<i>Sauternes (1/2)</i>	2002	<i>R.Vigneau</i>	<i>Francia</i>	60,00
<i>Scaccomatto</i>	1998	<i>Fatt. Zerbina</i>	<i>Faenza (RA)</i>	60,00
<i>Picolit</i>	2000	<i>La Roncaia</i>	<i>Fiuli</i>	75,00
<i>Vin santo Occhio di Pernice</i>	1999	<i>Massa Vecchia</i>	<i>Maremma Toscana</i>	80,00
<i>Sauternes</i>	1991	<i>Chateau D'Yquem</i>	<i>Francia</i>	500,00
<i>Sauternes</i>	1999	<i>Chateau D'Yquem</i>	<i>Francia</i>	600,00
<i>Sauternes</i>	1995	<i>Chateau D'Yquem</i>	<i>Francia</i>	650,00

Cognac

<i>Cognac</i>	<i>Delamain</i>	6,00
<i>Cognac XO</i>	<i>Delamain</i>	8,00
<i>Cognac age de fleures 1986</i>	<i>Gourmel</i>	12,00
<i>Cognac age de des epices 1980</i>	<i>Gourmel</i>	17,00
<i>Cognac grand champagne 1969</i>	<i>Gourmel</i>	24,00
<i>Cognac Vesper</i>	<i>Delamain</i>	20,00
<i>Cognac Très Venerable</i>	<i>Delamain</i>	25,00
<i>Cognac 1971</i>	<i>Delamain</i>	30,00

Calvados

<i>Calvados 12 Years</i>	<i>.Le Compte</i>	12,00
<i>Calvados 15 Years</i>	<i>Le Compte</i>	16,00
<i>Calvados 20 Years</i>	<i>Le Compte</i>	20,00
<i>Calvados 1980</i>	<i>Le Compte</i>	25,00

Bas Armagnac

<i>Bas armagnac Horse D'age</i>	<i>Dartitalounge</i>	7,00
<i>Bas Armagnac 1982</i>	<i>Dartitalounge</i>	15,00
<i>Bas armagnac 1978</i>	<i>Dartitalounge</i>	17,00
<i>Bas armagnac 1970</i>	<i>Dartitalounge</i>	22,00
<i>Bas armagnac 1968</i>	<i>Dartitalounge</i>	23,00
<i>Bas armagnac 1960</i>	<i>Dartitalounge</i>	26,00
<i>Bas armagnac 1950</i>	<i>Dartitalounge</i>	30,00

Whisky

*Vedi anche carta dei rhum e
Whisky INVECCHIATI*

<i>Scotch Whisky Glenmorangle 10 years</i>	8,00
<i>Pride of Orkney 12 years</i>	8,00
<i>Cool ila 1988</i>	8,00
<i>Cardhu 12 years</i>	8,00
<i>Glen Livet 12 years</i>	8,00
<i>Scotch Whisky Glenmorangle 12 years</i>	8,00
<i>Strathisla</i>	8,00
<i>Dalwhinnie</i>	8,00
<i>Linkwood 10 years</i>	8,00
<i>Linkwood 1988</i>	8,00
<i>Stratmill</i>	8,00
<i>Higlands Park 15 years</i>	8,00
<i>Glen Grant 21y</i>	10,00
<i>Cool ila 24 years (gradazione piena 64%vol)</i>	10,00
<i>Dimple 30 years</i>	16,00
<i>La SELEZIONE privata dello chef Batavia</i>	<i>Chiedete al personale di sala</i>

Selezione di grappe

<i>Gavi</i>	<i>La Scolca</i>	5,00
<i>Barbera</i>	<i>Bosso</i>	5,00
<i>Moscato La Rionda</i>	<i>Bosso</i>	5,00

<i>Pigato</i>	<i>Flli. Marolo</i>	<i>5,00</i>
<i>Vermentino</i>	<i>Flli. Marolo</i>	<i>5,00</i>
<i>Ramandolo</i>	<i>Ceschia</i>	<i>5,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Mazzetti d'Altavilla</i>	<i>5,00</i>
<i>Arneis</i>	<i>Cornarea</i>	<i>5,00</i>
<i>Arneis</i>	<i>Negro</i>	<i>5,00</i>
<i>Brachetto</i>	<i>Negro</i>	<i>5,00</i>
<i>Roero</i>	<i>Negro</i>	<i>5,00</i>
<i>Rossana (Dolcetto)</i>	<i>Ceretto</i>	<i>5,00</i>
<i>Piasì (Brachetto affinata in barrique)</i>	<i>Berta</i>	<i>5,00</i>
<i>Valdavi (Moscato)</i>	<i>Berta</i>	<i>5,00</i>
<i>Tre Stelle (Nebbiolo da Barbaresco)</i>	<i>Berta</i>	<i>5,00</i>
<i>Il Conte (Pinot Nero)</i>	<i>Berta</i>	<i>5,00</i>
<i>Sorì (Nebbiolo da Barolo)</i>	<i>Berta</i>	<i>5,00</i>
<i>Momprà</i>	<i>Berta</i>	<i>5,00</i>
<i>Giulia (Chardonnay affinata in barrique)</i>	<i>Berta</i>	<i>5,00</i>
<i>Camp du russ (Barbera)</i>	<i>Coppo</i>	<i>5,00</i>
<i>Fiano di Avellino</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>5,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>S. Bottega</i>	<i>5,00</i>
<i>Gavi</i>	<i>S. Bottega</i>	<i>5,00</i>
<i>Cabernet</i>	<i>Bepi Tosolini</i>	<i>5,00</i>
<i>Alfiera</i>	<i>Marchesi Alfieri</i>	<i>5,00</i>
<i>Grignolino</i>	<i>S. Bottega</i>	<i>5,00</i>
<i>Prosecco</i>	<i>S. Bottega</i>	<i>5,00</i>
<i>Falanghina</i>	<i>S. Bottega</i>	<i>5,00</i>

<i>Chianti</i>	<i>S. Bottega</i>	5,00
<i>Chardonnay</i>	<i>Bepi Tosolini</i>	6,00
<i>Barolo</i>	<i>R. Seghesio</i>	6,00
<i>Cabreo al borgo</i>	<i>Ruffino</i>	6,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Ruffino</i>	6,00
<i>Nero del Tondo</i>	<i>Ruffino</i>	6,00
<i>Romitorio</i>	<i>Ruffino</i>	6,00
<i>Nebbiolo</i>	<i>R. Seghesio</i>	6,00
<i>Sagrantino di Montefalco</i>	<i>Nonino</i>	6,00
<i>Bussia (Barolo)</i>	<i>Prunotto</i>	6,00
<i>Tignanello</i>	<i>Antinori</i>	6,00
<i>Cartizze</i>	<i>Maestri</i> <i>S. Bottega</i>	6,00
<i>Sassicaia</i>	<i>Jacopo Poli</i>	6,00
<i>Ornellaia</i>	<i>Berta</i>	6,00
<i>Elisi</i>	<i>Berta</i>	6,00
<i>Vintage Tunnina</i>	<i>Berta</i>	6,00