

## Le Birre

<b>Jacobins Kriek Max (0,33cl)</b>	6,00
Birra alla ciliegia, dal gusto molto fruttato, ma con equilibrio. Piacevolmente dolce. Per dessert	
<b>Maredsous Brune (0,33cl)</b>	6.00
Birra d'abbazia dal gusto morbido, rotondo e leggermente abboccato.	
<b>Ciurma Lager Beer (0,33cl)</b>	7,00
Classica birra artigianale belga, dal gusto delicato e morbido, di facile bevibilità.	
<b>Westmalle triple (0,375cl)</b>	8.00
Birra trappista dal carattere forte e deciso, con gusto amaro e speziato. Per carni importanti.	
<b>Armarous (0.33cl)</b>	7,00
Ambrata Ale, fresca e morbida, con gusto secco ed erbaceo. Come aperitivo. Per piatti intensi di pesce o carni bianche	
<b>Trois Monts (0,75cl)</b>	17,00
Il marchio artigianale "Hublon des Flandres" conferisce un gusto delicato, puro e luppolato. Per pesci e carni bianche.	
<b>Duchesse de Bourgogne (0,75cl)</b>	18,00
Birra speciale, rifermentata in botti di rovere, rossa, dal gusto agro-dolce, fruttato, e leggermente barricato. Per affumicati, cibi agrodolci e dolci.	
<b>Noel Baladin (1,5l)</b>	35,00
Birra doppio malto, naturale, non filtrata, non pastorizzata, <i>ad alta fermentazione. Per carni importanti.</i>	
<b>Nigra Abbà (0,75cl) 4.7%</b>	18,00
Birra piemontese scura, dal gusto intenso, elegante e leggermente barricato. Per carni rosse delicate, cibi agrodolci e dolci.	
<b>Triplete (0,75cl) 9 %</b>	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

## **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>	72,00
<i>Alta Langa Vigne Regali Rosè</i>	<i>s.a</i>	<i>Banfi</i>	<i>Asti</i>	78,00
<i>Brut</i>	2006	<i>Enrico Gatti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	105,00
<i>Brut</i>	2005	<i>Enrico Gatti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	115,00
<i>Anna Maria Clementi</i>	1997	<i>Ca del Bosco</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	290,00

## **Spumanti Ferrari con fermentazione metodo classico**

<i>Perlè</i>	2009	<i>Ferrari</i>	<i>Trento</i>	44,00
<i>Perlè</i>	2008	<i>Ferrari</i>	<i>Trento</i>	52,00
<i>Giulio Ferrari</i>	2005	<i>Ferrari</i>	<i>Trento</i>	125,00

## Spumanti italiani con fermentazione metodo classico

<i>Terzavia Cuvèe</i> (Grillo)		<i>Marco DeBartoli</i>	<i>Marsala (TP)</i>	<i>35,00</i>
<i>Brut 43</i>	<i>2007</i>	<i>F.M.</i> <i>Martinetti</i>	<i>Vinchio (AT)</i>	<i>36,00</i>
<i>La Montana</i>	<i>s.a</i>	<i>Az. Agr La Montana</i>	<i>Monticelli Brusati (BS)</i>	<i>35,00</i>
<i>Brut Millesimato</i>	<i>2009</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Trento</i>	<i>38,00</i>
<i>Saten</i>	<i>s.a</i>	<i>Az. Agr La Montana</i>	<i>Monticelli Brusati (BS)</i>	<i>45,00</i>
<i>Don Jurosa</i>	<i>2017</i>	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino(GO)</i>	<i>45,00</i>
<i>Bellavista Brut</i>	<i>2016</i>	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>45,00</i>
<i>Methius</i> (Chardonnay, PinotNero)	<i>s.a</i>	<i>Dorigati</i>	<i>Mezzocorona (TN)</i>	<i>48,00</i>
<i>Magnificentia Saten</i>	<i>2013</i>	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>48,00</i>
<i>Leonia Pomino</i>	<i>2012</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Castello di Pomino (FI)</i>	<i>53,00</i>
<i>Quinque</i>	<i>s.a.</i>	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>95,00</i>

## Spumanti Rosè italiani con fermentazione metodo classico

<i>Cuvèe Aurora Rosè</i>	<i>2013</i>	<i>Banfi</i>	<i>Strevi (AL)</i>	<i>35,00</i>
<i>Marcalberto</i>	<i>2015</i>	<i>Marcalberto</i>	<i>S.Stefano Belbo</i>	<i>36,00</i>
<i>Uberti</i>	<i>s.a</i>	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>40,00</i>
<i>Bellavista</i>	<i>2010</i>	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>55,00</i>

## Spumanti italiani “Alta Langa” metodo classico

<i>Cuvèe Aurora</i>	<i>2012</i>	<i>Banfi</i>	<i>Strevi (AL)</i>	<i>32,00</i>
<i>Brut</i>	<i>2013</i>	<i>Deltetto</i>	<i>Canale (CN)</i>	<i>32,00</i>
<i>Gancia Gran Cuvèe</i> <i>60 mesi</i>	<i>2004</i>	<i>Gancia</i>	<i>Canelli(AT)</i>	<i>55,00</i>

## Champagne “Biologici”

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

## Champagne Rosè

<i>Cuvée Royale Brut Rosé</i>	<i>s.a.</i>	<i>Joseph Perrier</i>	<i>Reims</i>	<i>68,00</i>
<i>Brut Nature Dosage Zero Rosé</i>	<i>2000</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>75,00</i>
<i>Cuvée Veille France</i>	<i>s.a.</i>	<i>Le Brun</i>	<i>Bouzy</i>	<i>76,00</i>
<i>L.Roderer</i>	<i>2011</i>	<i>L.Roderer</i>	<i>Reims</i>	<i>90,00</i>
<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	<i>2004</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>92,00</i>
<i>Billecart Salmon Rosé</i>	<i>s.a</i>	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	<i>98,00</i>
<i>Don Ruinart Rosé</i>	<i>1996</i>	<i>Don Ruinart</i>	<i>Reims</i>	<i>280,00</i>
<i>Cristal Rosé</i>	<i>2000</i>	<i>L.Roderer</i>	<i>Reims</i>	<i>460.00</i>
<i>Cristal Rosé</i>	<i>1999</i>	<i>L.Roderer</i>	<i>Reims</i>	<i>475,00</i>

## Champagne

<i>Steinbrucke</i>	<i>s.a</i>	<i>Steinbrucke</i>	<i>Avize</i>	<i>60,00</i>
<i>Blanc de Blanc</i>	<i>s.a</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>65,00</i>
<i>Billecart Salmon</i>	<i>s.a</i>	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	<i>68,00</i>
<i>Taittinger</i>	<i>s.a</i>	<i>Cuvée Prestige</i>	<i>Reims</i>	<i>70,00</i>
<i>Louis Roederer Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>70,00</i>
<i>A. Le Brun Millesimé Cuvée Veille France</i>	<i>1998</i>	<i>Le Brun</i>	<i>Bouzy</i>	<i>70,00</i>
<i>Grand Cru Millesimé</i>	<i>2002</i>	<i>Marie Stuart</i>	<i>Reims</i>	<i>80,00</i>
<i>Diamant Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Diamant</i>	<i>Reims</i>	<i>80,00</i>
<i>Cuvée Speciale</i>	<i>1995</i>	<i>Nicolas Feuillate</i>	<i>Reims</i>	<i>85,00</i>
<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	<i>2005</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>95,00</i>
<i>Brut Vintage</i>	<i>2008</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>90,00</i>
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>	<i>s.a</i>	<i>Ruinart</i>	<i>Reims</i>	<i>99,00</i>
<i>Mumm de Cramant Gran Cru</i>	<i>s.a</i>	<i>G.H.Mumm</i>	<i>Reims</i>	<i>95,00</i>
<i>P.Louis Martin Blanc de Noires</i>	<i>2007</i>	<i>P.Loiiu Martin</i>	<i>Bouzy</i>	<i>98,00</i>
<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	<i>1999</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>110,00</i>
<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	<i>1998</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>120,00</i>
<i>Brut Nature</i>	<i>s.s</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>135,00</i>
<i>Cuvèè R.Lalou Cuvèè Prestige</i>	<i>1998</i>	<i>G.H.Mumm</i>	<i>Reims</i>	<i>188,00</i>

<i>Billecart Salmon Cuveè Nicolas F.</i>	<i>1998</i>	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	<i>235,00</i>
<i>Clos des Goisses</i>	<i>1993</i>	<i>Philipponat</i>	<i>Mareuil sur Ay</i>	<i>235,00</i>
<i>R.D.</i>	<i>1990</i>	<i>Bollinger</i>	<i>Reims</i>	<i>260,00</i>
<i>Bollinger Grande Annè</i>	<i>1997</i>	<i>Bollinger</i>	<i>Reims</i>	<i>270,00</i>
<i>Don Ruinart Blanc de blancs</i>	<i>1996</i>	<i>Don Ruinart</i>	<i>Reims</i>	<i>270,00</i>
<i>Cristal</i>	<i>2002</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>255,00</i>
<i>Cristal</i>	<i>2000</i>	<i>Luise Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>270,00</i>
<i>Cristal</i>	<i>1999</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>290,00</i>
<i>Cristal</i>	<i>1997</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>320,00</i>
<i>Krug Vintage</i>	<i>1995</i>	<i>Krug</i>	<i>Reims</i>	<i>430,00</i>
<i>Billecart Clos St.Hilaire</i>	<i>1997</i>	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	<i>440,00</i>

## 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.</i>	<i>1996</i>	<i>Steinburck</i>	<i>Reims</i>	<i>210,00</i>
<i>Marie Stuart Brut magnum</i>	<i>s.a</i>	<i>Marie Stuart</i>	<i>Reims</i>	<i>190,00</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</i>	<i>1997</i>	<i>Gaston Chiquet</i>	<i>Reims</i>	<i>390,00</i>
<i>Krug Grand Cuvèe Magnum</i>	<i>s.a</i>	<i>Krug</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>Soave</i>	2007	<i>Pieropan</i>	<i>Calvarino (VR)</i>	95,00
<i>Liende</i>	2000	<i>La Viarte</i>	<i>Friuli</i>	98,00
<i>Scubla Magnum</i>	1999	<i>Scubla</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	98,00
<i>Vorberg Pinot bianco</i>	1999	<i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	98,00
<i>Quarz Sauvignon</i>	2003	<i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	98,00
<i>Gewurztraminer Cuveé</i>	2005	<i>Willm</i>	<i>Alsazia</i>	98,00
<i>Nuova Domus</i>	1999	<i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	115,00
<i>Terre Alte Magnum</i>	1999	<i>L.Felluga</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	115,00
<i>Cervaro della Sala</i>	2001	<i>Antinori</i>	<i>Ficulle (TE)</i>	115,00
<i>Sauvignon La Foa</i>	2003	<i>Produtt.Colterenzio</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	116,00
<i>Cervaro della Sala</i>	1998	<i>Antinori</i>	<i>Ficulle (TE)</i>	119,00
<i>Ribolla</i>	1998	<i>Gravner</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	195,00

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



## Vini Bianchi Valdostani

<i>Blanc de vignes</i> (Muller Thurgau, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay)	s.a	Les Crêtes	Aymavilles (AO)	22,00
Chardonnay C.B	2008	Les Crêtes	Aymavilles (AO)	45,00

## Vini bianchi Piemontesi

Langhe Chardonnay	2016	La Bruciata	S.Stefano Belbo (CN)	20,00
Cortese	2016	Albino Rocca	Barbaresco (CN)	20,00
Erbaluce di Caluso	2016	Cantina Sociale della Setta	Piverone (TO)	20,00
Langhe Arneis	2016	La Bruciata	S. Stefano Belbo (CN)	20,00
Roero Arneis	2016	Monchiero Carbone	Recit Cisterna d Asti (AT)	22,00
Aivè (Moscato vinificato secco)	2016	La Bruciata	S.Stefano Belbo (CN)	22,00
Timorasso	2016	Poggio Az Vinicola	Vignole Barbera (AL)	24,00
L'altro (Chardonnay)	2016	Pio Cesare	Alba (CN)	25,00
Blangé (Roero Arneis)	2015	Ceretto	Alba (CN)	28,00
Langhe bianco (Riesling renano)	2016	Vayra	Barolo (CN)	38,00
Derthona (Timorasso)	2007	Massa	Monleale (AL)	44,00
Rosy-Bass Langhe (Chardonnay)	2014	Gaja	Barbaresco (CN)	90,00
Rosy-Bass Langhe (Chardonnay)	2007	Gaja	Barbaresco (CN)	110,00

## Vini bianchi Piemontesi affinati in barrique

<i>Langhe (Sauvignon)</i>	2005	<i>M. Correggia</i>	<i>Canale (CN)</i>	46,00
<i>Pio di Lei (Chardonnay)</i>	2014	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	40,00
<i>Gaia &amp; Rey Langhe (Chardonnay)</i>	2013	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	188,00
<i>Gaia &amp; Rey Langhe (Chardonnay)</i>	2006	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	220,00
<i>Gaia &amp; Rey Langhe (Chardonnay)</i>	2004	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	248,00

## Vini bianchi Piemontesi Biologici

<i>Gavi</i>	2014	<i>Cascina degli Ulivi</i>	<i>Gavi (AL)</i>	23,00
<i>Gavi</i>	2013	<i>Cascina degli Ulivi</i>	<i>Filagnotti Gavi (AL)</i>	26,00

## Vini bianchi Liguri

<i>Colli di Luni Vermentino</i>	2016	<i>Lunae</i>	<i>Ortonovo (Sp)</i>	32,00
-------------------------------------	------	--------------	----------------------	-------

## Vini bianchi Toscani e Umbri

<i>Fumaio</i> (Chardonnay, Sauvignon Blanc)	2015	Banfi	Montalcino (SI)	22,00
<i>Parrina</i> (Ansonica)	2005	Fatt. La Parrina	Albinia (GR)	23,00
<i>La Pettegola</i> (Vermentino)	2015	Banfi	Montalcino (GR)	24,00
<i>Giallo dei muri</i>	2005	Tenuta di Valgiano	Colline lucchesi Capannoi (LU)	24,00
<i>Costa di Giulia</i> (Vermentino, Sauvignon)	2005	Michele Satta	Castagneto Carducci (LI)	26,00
<i>Albizzia</i> (Chardonnay)	2012	Frescobaldi	Montalcino (SI)	24,00

## Vini bianchi Toscani e Umbri affinati in barrique

<i>Benefizio Pomino riserva</i> (Chardonnay)	2014	Frescobaldi	Ponteassieve(FI)	35,00
<i>Pagliatura</i> (Vermentino)	2005	Fatt. Magliano	Sterpi(Gr)	42,00
<i>Colle De Marchi</i> (Chardonnay)	2000	Isole Olena	Barberino (FI)	45,00
<i>Conte della Vipera</i> (Sauvignon)	2005	Antinori	S. Casciano Val di Pesa(FI)	45,00
<i>Solatià</i> (Chardonnay)	1999	Ruffino	Pontassieve (FI)	45,00
<i>Solatià</i> (Chardonnay)	1998	Ruffino	Pontassieve (FI)	48,00
<i>Conte della Vipera</i> (Sauvignon)	1999	Antinori	S. Casciano Val di Pesa (FI)	48,00
<i>Batàr</i> (Chardonnay, Pinot Bianco)	2000	Az. Agricola Querciabella	Greve in Chianti (FI)	62,00
<i>Batàr</i> (Chardonnay, Pinot Bianco)	1999	Az. Agricola Querciabella	Greve in Chianti (FI)	62,00
<i>Poggio alle Gazze</i> (Sauvignon)	2015	Ornellaia	Bolgheri (LI)	58,00

## Vini bianchi Lombardi

<i>Convento Annunciata</i> (Chardonnay)	1996	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	65,00
<i>Uccellanda</i> (Chardonnay, Pinot Bianco)	1997	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	65,00

## Vini bianchi Marchigiani

<i>Verdicchio dei Castelli</i> <i>di Jesi</i> (Classico superiore)	2014	<i>Umani Ronchi</i>	<i>Le Busche</i> <i>Montecarotto (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>	62,00
<i>Trebbiano d’Abruzzo</i>	1997	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	88,00
<i>Trebbiano d’Abruzzo</i>	1995	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	89,00

## Vini bianchi Veneto

<i>Monte Fiorentine (Soave Classico)</i>	2016	<i>Ca' Rugate</i>	<i>Monteforte d'Alpone (VR)</i>	26,00
<i>Lugana</i>	2016	<i>Giulio Pasotti</i>	<i>Bardolino (VR)</i>	29,00
<i>Chardonnay</i>	2017	<i>Inama</i>	<i>San Bonifacio (VR)</i>	29,00
<i>Sauvignon Vulcaia</i>	2016	<i>Inama</i>	<i>San Bonifacio (VR)</i>	38,00
<i>Soave Classico Superiore</i>	1995	<i>Pieropan</i>	<i>Soave(VR) Vigna Calvarino</i>	65,00
<i>Soave Classico Superiore</i>	1995	<i>Pieropan</i>	<i>Soave(VR) Vigna La Rocca</i>	65,00

## Vini bianchi Friuli Venezia Giulia

<i>Ribolla Gialla</i>	2016	<i>Attems</i>	<i>Capriva del Friuli (GO)</i>	25,00
<i>Pinot Grigio</i>	2015	<i>Attems</i>	<i>Capriva del Friuli (GO)</i>	25,00
<i>Sauvignon Blanc</i>	2015	<i>Attems</i>	<i>Capriva del Friuli (GO)</i>	26,00
<i>Friulano</i>	2015	<i>Ronchi di Cialla</i>	<i>Prepotto (UD)</i>	30,00
<i>Picol (Sauvignon)</i>	2012	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino (GO)</i>	32,00
<i>Gris (Pinot Grigio)</i>	2012	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino (GO)</i>	32,00
<i>Ronco Bernizzena (Chardonnay)</i>	2017	<i>Venica e Venica</i>	<i>Dolega del Collio (GO)</i>	32,00
<i>Tàlis (Pinot Bianco)</i>	2017	<i>Venica e Venica</i>	<i>Dolega del Collio (GO)</i>	32,00
<i>Colle Duga (Friulano)</i>	2007	<i>Princic Damian</i>	<i>Cormons (GO)</i>	35,00
<i>Ronco delle mele (Sauvignon)</i>	2017	<i>Venica e Venica</i>	<i>Dolega del Collio (GO)</i>	48,00
<i>Ciallabianco (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> (Pinot bianco, Pinot grigio)	2000	Roberto Scubla	<i>Ippolis(GO)</i>	48,00
<i>Lis</i> (Chardonnay, Pinot grigio, sauvignon)	2006	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino(GO)</i>	45,00
<i>Confini</i> (Pinot grigio, riesling, traminer)	2016	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino(GO)</i>	45,00
<i>Confini</i> (Pinot grigio, riesling, traminer)	2007	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino(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> (Pinot bianco, Friulano, Sauvignon)	1995	<i>L.Felluga</i>	<i>Cormons(GO)</i>	65,00

## Vini bianchi Friuli Venezia Giulia “Biologici”

<i>Tocai Friuliano</i>	2014	<i>Montanar</i>	<i>Borc Dodon Villa Vicentina (UD)</i>	35,00
<i>Breg</i> (Sauvignon, Chardonnay Pinot grigio, Riesling)	2005	<i>Gravner</i>	<i>Oslavia (GO)</i>	90,00
<i>Ribolla</i>	2005	<i>Gravner</i>	<i>Oslavia (GO)</i>	90,00
<i>Breg</i> (Sauvignon, Chardonnay Pinot grigio, Riesling)	2000	<i>Gravner</i>	<i>Oslavia (GO)</i>	98,00
<i>Ribolla</i>	2000	<i>Gravner</i>	<i>Oslavia (GO)</i>	98,00

## Vini bianchi Veneto “Biologici”

<i>Terralba</i> (Tocai, Ribolla)	2001	<i>Castello di Lispida</i>	<i>Monselice (PD)</i>	68,00
<i>Amphora</i> (Tocai)	2003	<i>Castello di Lispida</i>	<i>Monselice (PD)</i>	58,00

## Vini bianchi Trentino Alto Adige sud Tirol

<i>Muller Thurgau</i>	2015	<i>Elena Walch</i>	<i>Termeno (BZ)</i>	22,00
<i>Gewurztraminer</i>	2015	<i>Von Blumen</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	28,00
<i>Pinot Bianco</i>	2014	<i>Elena Walch</i>	<i>Termeno(BZ)</i>	24,00
<i>Enosi</i> <i>(Pinot Bianco)</i>	2009	<i>Baron di Pauli</i>	<i>Caldaro (BZ)</i>	33,00
<i>La Foa</i> <i>(Sauvignon)</i>	2003	<i>Colterenzio</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	42,00

## Vini bianchi Trentino Alto Adige affinato in Barrique

<i>Pinot Bianco</i>	2013	<i>St Valentin</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	38,00
<i>Chardonnay Riserva</i>	2013	<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 Pugliesi

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

## Vini bianchi Campani

<i>Falanghina Benevento</i>	2017	<i>Antonini Ceresa</i>	<i>Benevento</i>	20,00
-----------------------------	------	------------------------	------------------	-------

<i>Albente Falanghina</i>	2016	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	22,00
---------------------------	------	------------------------------	---------------------------	-------

<i>Lacryma Christi</i> ( <i>Coda di Volpe</i> )	2017	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	30,00
--	------	------------------------------	---------------------------	-------

<i>Lacryma Christi</i> ( <i>Coda di Volpe</i> )	2017	<i>Mastrobernardino</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	30,00
--	------	-------------------------	---------------------------	-------

## Vini Bianchi Basilicata

<i>Bianco</i> ( <i>Muller Thurgau, Traminer</i> )	2015	<i>Re Manfredi</i>	<i>Rionero (PZ)</i>	22,00
--	------	--------------------	---------------------	-------



## Vini bianchi Sicilia

<i>Chardonnay</i>	<i>2013</i>	<i>Planeta</i>	<i>Sambuca di Sicilia (AG)</i>	<i>38,00</i>
<i>Etna Bianco</i>	<i>2017</i>	<i>Planeta</i>	<i>Castiglione di Sicilia (CT)</i>	<i>38,00</i>

## Vini bianchi Sicilia “Biologici”

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

## Vini bianchi Sicilia affinati in barrique

<i>Cubià (Insolia)</i>	<i>2012</i>	<i>Cusumano</i>	<i>Partinico (PA)</i>	<i>32,00</i>
<i>Jalè (Chardonnay)</i>	<i>2012</i>	<i>Cusumano</i>	<i>Partinico (PA)</i>	<i>33,00</i>

## Vini bianchi Francesi

<i>Riesling</i>	2013	<i>Club des Sommeliers</i>	<i>Alsazia</i>	65,00
<i>Pinot Blanc</i>	2003	<i>Kuentz Bas</i>	<i>Alsazia</i>	65,00
<i>Sancerre (Sauvignon Blanc)</i>	2013	<i>Club des Sommeliers</i>	<i>Loira</i>	68,00
<i>Pouilly Fuissé (Chardonnay)</i>	2013	<i>Jean Bouchard</i>	<i>Loira</i>	80,00
<i>Chateau Cruzeau (Semillon, Sauvignon, Muscadelle)</i>	1997	<i>Andrè Lurton</i>	<i>Graves Girondes</i>	80,00
<i>Comte Lafond (Sauvignon Blanc)</i>	2004	<i>La Doucette</i>	<i>Sancerre Loira</i>	80,00
<i>Bourgogne (Chardonnay)</i>	1997	<i>S.A Verget</i>	<i>Borgogna</i>	120,00
<i>Comte La Fonde Sancerre Grand Cru (Sauvignon Blanc)</i>	1996	<i>La Doucette</i>	<i>Loira</i>	110,00
<i>Baron de L.</i>	2006	<i>La Doucette</i>	<i>Loira</i>	98,00
<i>Chablis Grand Cru (Chardonnay)</i>	1999	<i>A.Pic</i>	<i>Valmur Loira</i>	130,00
<i>Baron de L.</i>	2000	<i>La Doucette</i>	<i>Loira</i>	110,00
<i>Chablis Collection (Chardonnay)</i>	1996	<i>Gran Regnard</i>	<i>Borgogna</i>	160,00
<i>Hermitage (Marsanne, Roussanne)</i>	2004	<i>Paul Jaboulet</i>	<i>Valle del Reno Le Chevalier de Sterimberg</i>	220,00
<i>Hermitage (Marsanne, Roussanne)</i>	1997	<i>Paul Jaboulet</i>	<i>Valle del Reno Le Chevalier de Sterimberg</i>	190,00
<i>Chassagne Montrachet 1° Cru (Chardonnay)</i>	2006	<i>Chateau de la Maltroye</i>	<i>Borgogna</i>	190,00
<i>Chablis Gran Cru Magnum</i>	1996	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	320,00
<i>Chablis Gran Cru Magnum</i>	1990	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	390,00
<i>Chablis Gran Cru Magnum</i>	1988	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	440,00
<i>Chablis Gran Cru Magnum</i>	1984	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	490,00

## Vini bianchi Francesi “Biologici”

<i>Muscadet</i> (Melon de Bourgogne)	2003	<i>Domaine de l'Ecu</i>	<i>Expression de Orthogneiss</i> <i>Loire</i>	48,00
<i>Clos du Tue-Bœuf</i> (Chardonnay)	2002	<i>Clos de boeuf</i>	<i>Loire</i>	54,00
<i>Romaneaux Destezet</i> (Viogner-Roussanne)	2003	<i>Romaneaux</i> <i>Destezet</i>	<i>Vin de Pays de l'Ardèche</i>	58,00
<i>Le Grand Blanc</i> (GrenacheBlanc, Chardonnay, Roussanne, Rolle, Muscat)		<i>Henri Milan</i>	<i>Francia</i>	60,00
<i>Macon Chaintré</i> (Chardonnay)	2000	<i>Domaine Valette</i>	<i>Vieilles Vignes</i> <i>Bourgogne</i>	70,00
<i>Macon</i> (Chardonnay)	2006	<i>p. e M.</i> <i>Guillemot-Michel</i>	<i>Macon</i> <i>Loira</i>	78,00
<i>Vouvray Demi sec</i> (Chenin Blanc)	2001	<i>Huet</i>	<i>Le Mont</i> <i>Loira</i>	97,00
<i>Anjou</i> (Chenin)	200	<i>Richard Leroy</i>	<i>Les Noels de</i> <i>Montbenault Anjou</i>	85,00
<i>Vouvray</i> (Chenin Blanc)	2006	<i>Huet</i>	<i>Clos du bourg</i> <i>Loira</i>	96,00
<i>Riesling Reserve</i>	2006	<i>Weinbach</i>	<i>Alsace</i>	104,00
<i>Monthelie</i>	2004	<i>Pierre Morey</i>	<i>Bourgogne</i>	108,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly</i> (Sauvignon Blanc)	1999	<i>Dagnenau</i>	<i>Pour Sang</i> <i>Loira</i>	250,00
<i>Chablis Ier cru</i> (Chardonnay)	2000	<i>Ravenau</i>	<i>Foret</i> <i>Bourgogne</i>	190,00
<i>Chablis Ier cru</i> (Chardonnay)	2000	<i>Ravenau</i>	<i>Mont Mains</i> <i>Bourgogne</i>	190,00
<i>Clos de la Coulée de</i> <i>Serrant</i> (Chenin Blanc)	1996	<i>Nicolas Joby</i>	<i>Savennières</i>	240,00

## Vini bianchi di altre nazionalità

<i>Riesling Spatlese</i>	2004	<i>S. Oster Kerpne</i>	<i>Germania</i>	40,00
<i>Riesling Spatlese</i>	2000	<i>S.OsterKerpen</i>	<i>Germania</i>	58,00
<i>Riesling Spatlese</i>	1992	<i>Merkelbach</i>	<i>Germania</i>	65,00
<i>Riesling Auslese</i>	1992	<i>Merkelbach</i>	<i>Germania</i>	65,00
<i>Traminer</i>	2001	<i>Bataapati</i>	<i>Ungheria</i>	35,00
<i>Quercus Ribolla Gialla</i>	2016	<i>Rebula</i>	<i>Slovenia</i>	28,00

## Vini bianchi di altre nazionalità “Biologici”

<i>Mavricc</i> ( <i>Pinot</i> )	2006	<i>Goriska Brda</i>	<i>Slovenia</i>	38,00
<i>Veliko belo</i> ( <i>Ribolla, Pinot Grigio,</i> <i>Chardonnay, Sauvignon</i> )	1999	<i>Movia</i>	<i>Slovenia</i>	49,00

## 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>	40,00
<i>Tignanello</i> ( <i>Sangiovese,cabernet sauvignon</i> )	2000	<i>L.P.Antinori</i>	<i>San Casciano(FI)</i>	62,00
<i>Luce</i>	2000	<i>Frescobaldi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	62,00
<i>Sassicaia</i>	2000	<i>Marchesi Incisa</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	105,00
<i>Darmagi</i> ( <i>Cabernet</i> )	1997	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	115,00

## Vini rossi Grandi Formati

<i>Costamiole</i> ( <i>Barbera</i> )	1996	<i>Prunotto</i>	<i>Piemonte</i>	98,00
<i>Pomino Rosso</i>	1999	<i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	90,00
<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>	92,00
<i>Kye</i> <i>Langhe freisa</i>	1999	<i>Vayra</i>	<i>Piemonte</i>	88,00
<i>Cabernet Castel</i>	1997	<i>Schwanburg</i>	<i>Trentino AltoAdige</i>	88,00
<i>Nebbiolo d'Alba</i> <i>Valmaggione</i>	1998	<i>Sandrone</i>	<i>Piemonte</i>	95,00
<i>Tazzele</i>	2000	<i>La Viarte</i>	<i>Friuli</i>	90,00
<i>Countacc</i>	1999	<i>M.Chiarlo</i>	<i>Piemonte</i>	98,00
<i>Rosso Riserva</i> ( <i>Sangiovese</i> )	1994	<i>Le Capannelle</i>	<i>Toscana</i>	122,00
<i>Barbaresco</i> <i>Bric Balin</i>	2000	<i>Moccagatta</i>	<i>Piemonte</i>	118,00
<i>Desiderio</i> ( <i>Merlot</i> )	1994	<i>Avignonesi</i>	<i>Toscana</i>	135,00
<i>Barbaresco</i>	2000	<i>Pellisero</i>	<i>Piemonte</i>	118,00
<i>Kurni 1,5lt</i>	2013	<i>Oasi degli Angeli</i>	<i>Marche</i>	154,00

<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>	175,00
<i>Saffredi</i>	2003	<i>Fattoria Le Pupille</i>	<i>Toscana</i>	168,00
<i>Cepparello</i>	2000	<i>Isole e Olena</i>	<i>Toscana</i>	168,00
<i>Pomorosso (barbera) 3 lt</i>	1999	<i>Coppo</i>	<i>Piemonte</i>	188,00
<i>Solengo</i>	2000	<i>Argiano</i>	<i>Toscana</i>	178,00
<i>Lucente</i>	1998	<i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	185,00
<i>Rosso Breg</i>	1997	<i>Gravner</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	199,00
<i>Tignanello</i>	2001	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	198,00
<i>Turriga (carignano.cannonau, bovale)</i>	1997	<i>Argiolas</i>	<i>Sardegna</i>	198,00
<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>	250,00
<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>	2012	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	365,00
<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>	480,00
<i>Barbaresco</i>	<i>3lt</i>	2012	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	630,00
<i>Tignanello</i>	<i>3lt</i>	2004	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	520,00
<i>Tignanello</i>	<i>3lt</i>	1999	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	580,00
<i>Solaia</i>	<i>3 t</i>	2002	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	595,00
<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 5lt</i>		2011	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	4,650,00

## **Vini rossi Valdostani**

<i>Pinot Nero</i>		2015	<i>Maison Anselmet</i>	<i>Forgiano</i>	<i>(AO)</i>	50,00
-------------------	--	------	------------------------	-----------------	-------------	-------

## Vini rossi Piemontesi

<i>Dolcetto d'Aqui</i>	2015	<i>Banfi</i>	<i>L'Ardì Strevi (AL)</i>	18,00
<i>Dolcetto di Dogliani</i>	2016	<i>Bevione Davide</i>	<i>Selezione Batavia Dogliani (CN)</i>	18,00
<i>Dolcetto di Dogliani</i>	2015	<i>Bevione Davide</i>	<i>Superiore Dogliani (CN)</i>	23,00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	2016	<i>Moccagatta</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	20,00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	2014	<i>Massolino</i>	<i>Serralunga d'Alba (CN)</i>	20,00
<i>Ruchè</i>	2015	<i>Montalbera</i>	<i>Lacento Castagnole Monferrato (AT)</i>	27,00
<i>La Lms (Albarossa)</i>	2014	<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>	2015	<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'Alba</i>	2015	<i>Albino Rocca</i>	<i>Gepin Barbaresco (CN)</i>	22,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2015	<i>Ca del Baio</i>	<i>Treiso (CN)</i>	22,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2014	<i>Cà Viola</i>	<i>Brichet Dogliani (CN)</i>	30,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2015	<i>G. Conterno</i>	<i>Vigna Francia Monforte d'Alba (CN)</i>	45,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2015	<i>Moccagatta</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	45,00
<i>Pinot Nero</i>	2014	<i>Vayra</i>	<i>Barolo (CN)</i>	40,00
<i>Pinot Nero</i>	2004	<i>Villa Fiorita</i>	<i>Castello di Annone (AT)</i>	43,00
<i>Ghemme (Nebbiolo)</i>	2006	<i>Antichi Vigneti di Cantalupo</i>	<i>Ghemme (NO)</i>	32,00
<i>Gattinara (Nebbiolo)</i>	2012	<i>Travaglino</i>	<i>Tre vigne Gattinara (VC)</i>	42,00



<i>Nebbiolo Langhe</i>	2013	<i>Bevione Selezione Batavia</i>	<i>Farigliano (CN)</i>	20,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2016	<i>Prod Barbaresco</i>	<i>Barabresco (CN)</i>	22,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2015	<i>Az. Agr Ca del Baio</i>	<i>Treiso (CN)</i>	24,00
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	2015	<i>Monchiero</i>	<i>Regret Canale (CN)</i>	24,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2015	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	26,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2016	<i>Vayra</i>	<i>Barolo (CN)</i>	26,00
<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>Barbaresco</i>	2014	<i>Albino Rocca</i>	<i>Barbaresco(CN) Montarsino</i>	38,00
<i>Barbaresco</i>	2014	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	46,00
<i>Barbaresco</i>	2013	<i>Castello di Neive</i>	<i>Gallina Barbaresco (CN)</i>	47,00
<i>Barbaresco</i>	2015	<i>Moccagatta</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	47,00
<i>Barbaresco</i>	2011	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Montestefano Barbaresco (CN)</i>	60,00
<i>Barbaresco</i>	2005	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Montestefano Barbaresco (CN)</i>	68,00
<i>Barbaresco</i>	2014	<i>Moccagatta</i>	<i>Cole Barbaresco (CN)</i>	68,00
<i>Barbaresco</i>	2011	<i>Moccagatta</i>	<i>Bric Balin Barbaresco (CN)</i>	68,00
<i>Barbaresco</i>	1999	<i>Sottimano</i>	<i>Pajorè Barbaresco (CN)</i>	82,00
<i>Barbaresco</i>	1996	<i>Moccagatta</i>	<i>Bric Balin Barbaresco (CN)</i>	84,00
<i>Barbaresco</i>	1995	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	85,00
<i>Barbaresco</i>	2003	<i>La Spinetta</i>	<i>Vigneto Starderì Castagnole Lanze (AT)</i>	125,00
<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>	125,00
<i>Barbaresco</i>	1999	<i>Ceretto</i>	<i>Bernardot Alba (CN)</i>	135,00

<i>Barbaresco</i>	<i>2003</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>215,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>2011</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>225,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>2012</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>225,00</i>

### **Barbaresco Annate Storiche Gaja**

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

### **Vini Piemontesi Biologici**

<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>2012</i>	<i>A.Viglione</i>	<i>Serralunga (CN)</i>	<i>22,00</i>
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>2013</i>	<i>A.Viglione</i>	<i>Serralunga (CN)</i>	<i>25,00</i>

## Vini Piemontesi con nome d'arte

<i>Montruc</i> (Barbera d'Asti Sup.)	2012	F.Martinetti	Asti	36,00
<i>Sul Bric</i> (Cabernet Sauvignon and Barbera)	2011	F.Martinetti	Asti	42,00
<i>Langhe Rosso</i> (Barbera, Nebbiolo)	2004	Pelissero	Long Now Treiso(CN)	45,00
<i>Pin</i> (Nebbiolo Barbera, Cab.Sauv)	2006	La Spinetta Rivetti	Castagnole Lanze (AT)	45,00
<i>Pin</i> (Nebbiolo Barbera, Cab.Sauv)	2004	La Spinetta Rivetti	Castagnole Lanze (AT)	48,00
<i>Sonvico</i> (Barbera ,Cabernet)	2001	Cascina La Barbatella	Nizza Monferrato (AT)	48,00
<i>Sul Bric</i> (Cabernet Sauvignon, Barbera)	2005	F. Martinetti	Asti	50,00
<i>Quorum Barbera</i>	2000	Chiarlo, Prunotto, Vietti, Coppo Braida	Canelli (AT)	58,00
<i>Bricco dell'Uccellone</i> (Barbera d'Asti)	1999	G.Bologna	Rocchetta Tanaro(AT)	82,00
<i>Bricco dell'Uccellone</i> (Barbera d'Asti)	1998	G.Bologna	Rocchetta Tanaro(AT)	85,00
<i>Conteisa</i> (Langhe Nebbiolo)	2004	Gaja	Barbaresco (CN)	250,00
<i>Darmagi</i> (Cabernet Langhe)	2004	Gaja	Barbaresco (CN)	310,00
<i>Sperss</i> (Langhe Nebbiolo)	1997	Gaja	Barbaresco (CN)	385,00
<i>Sperss</i> (Langhe Nebbiolo)	1996	Gaja	Barbaresco (CN)	385,00
<i>Sorì San Lorenzo</i> (Langhe Nebbiolo)	2005	Gaja	Barbaresco (CN)	385,00
<i>Costa Russi</i> (Langhe Nebbiolo)	2005	Gaja	Barbaresco (CN)	385,00
<i>Sorì Tildin</i> (Langhe Nebbiolo)	2005	Gaja	Barbaresco (CN)	385,00

## Vini rossi Toscani

<i>Chianti classico</i> (Sangiovese)	2014	Banfi	Montalcino (SI)	18,00
<i>Chianti Fonte alla Selva</i> (Sangiovese, altre varietà del Chianti)	2012	Banfi	Montalcino (SI)	24,00
<i>Ammiraglia Aliè</i> (Vermentino, Syrah)	2015	Frescobaldi	Pontassieve (FI)	30,00
<i>Aska</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.)	2013	Banfi	Bolgheri (LI)	34,00
<i>Rosso di Montepulciano</i> (Sangiovese)	2004	La Braccasca	Sieve (GR)	40,00
<i>Chianti Nipozzano</i>	2000	Frescobaldi	Pontassieve (FI)	45,00
<i>Pomino Pinot Nero</i>	2015	Frescobaldi	Pontassieve (FI)	35,00
<i>Petra</i> (Sangiovese)	1999 2000	Bellavista	Val di Cornia (LI)	52,00
<i>Poggio Valente</i> (Morellino di Scansano)	2001	Fattoria le Pupille	Magliano in Toscana (GR)	52,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1998	Castello di Romitorio	Montalcino (SI)	85,00
<i>Brunello di Montalcino</i> Riserva	1997	Marchesi Frescobaldi	Montalcino (SI)	98,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2009	Biondi Santi	Montalcino (SI)	98,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1999	Banfi	Poggio alle Mura Montalcino (SI)	100,00
<i>Brunello Riserva Luce</i>	2003	Marchesi Frescobaldi	Castiglioni Montalcino (SI)	100,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1995	Banfi	Poggio all' Oro Montalcino (SI)	185,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1980	Argiano	Montalcino (SI)	190,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1979	Argiano	Montalcino (SI)	195,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1978	Argiano	Montalcino (SI)	210,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1977	Argiano	Montalcino (SI)	230,00

## Vini rossi Toscani “Biologici”

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

## Vini rossi Toscani con nome d'arte

<i>Ampelleia</i> (Cab.Franc, Sangiov, Merlot)	2003	<i>Ampelleia</i>	Roccastrada (GR)	60,00
<i>Le Volte</i>	2015	<i>Ornellaia</i>	Bolgheri (LI)	32,00
<i>Crognolo</i> (Sangiovese)	2000	<i>Tenuta Sette Ponti</i>	S.Giustino Valdarno (SI)	68,00
<i>Nero del Tondo</i> (Pinot nero)	1999	<i>Ruffino</i>	Pontassieve (FI)	68,00
<i>Cabreo al Borgo</i> (Sangiovese, CabSaw)	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)	70,00
<i>Modus</i> (Sangiovese, CabSaw, Merlot)	1999	<i>Ruffino</i>	Pontassieve (FI)	70,00
<i>Palafreno</i> (Merlot)	2000	<i>Querciabella</i>	Greve in Chianti (SI)	70,00
<i>Brancaia</i> (Sangiovese, Merlot)	1999	<i>Mazzei</i>	Castellina in Chianti (SI)	72,00
<i>Summus</i> (Sangiovese, Shiraz, Cabernet Sauvignon)	1998	<i>Banfi</i>	Montalcino (SI)	72,00
<i>Romitorio</i> (Sangiovese, Prugnolo Gentile, Colorino)	1998	<i>Ruffino</i>	Pontassieve (FI)	72,00
<i>Camartina</i> (Cabernet, Sangiovese)	1999	<i>Az. Agricola Querciabella</i>	Greve in Chianti (FI)	73,00
<i>Torrione</i> (Sangiovese)	1998	<i>Fattoria Petrolo</i>	Bucine(AR)	75,00
<i>Torrione</i> (Sangiovese)	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> ( <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i> )	2003	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	90,00
<i>Tignanello</i> ( <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i> )	2004	<i>L.P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	96,00
<i>Guado al Tasso</i> ( <i>Merlot, Cab.Sauv., Shiraz</i> )	2004	<i>L.P.Antinori</i>	<i>San Casciano(FI)</i>	96,00
<i>Guado al Tasso</i> ( <i>Cabernet, Merlot, Syrah</i> )	1999	<i>L.P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	98,00
<i>Guado al Tasso</i> ( <i>Cabernet, Merlot, Syrah</i> )	1997	<i>L.P. Antinori</i>	<i>San Casciano Tenuta Belvedere (FI)</i>	99,00
<i>Paleo</i> ( <i>Cabernet Franc.</i> )	2000	<i>Le Macchiole</i>	<i>Bolgheri(LI)</i>	99,00
<i>Solengo</i> ( <i>Shiraz, Cabernet, Merlot</i> )	1999	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	99,00
<i>Solengo</i> ( <i>Shiraz, Cabernet, Merlot</i> )	2000	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	99,00
<i>Paleo</i> ( <i>Cabernet Franc.</i> )	1996	<i>Le Macchiole</i>	<i>Bolgheri(LI)</i>	106,00
<i>Paleo</i> ( <i>Cabernet Franc.</i> )	1993	<i>Le Macchiole</i>	<i>Bolgheri(LI)</i>	85,00
<i>Tignanello</i> ( <i>Sangiovese, Cabernet, Sauvignon</i> )	2000	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	95,00
<i>Solare</i> ( <i>Sangiovese, Malvasia Nera</i> )	1997	<i>Le Capanelle</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	90,00
<i>Paleo</i> ( <i>Cabernet Franc.</i> )	1997	<i>Le Macchiole</i>	<i>Bolgheri(LI)</i>	90,00
<i>Saffredi</i> ( <i>Cabernet, Merlot, Alicante</i> )	2001	<i>Fattoria Le Pupille</i>	<i>Magliano in Toscana (GR)</i>	90,00
<i>Tignanello</i> ( <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i> )	1999	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	105,00
<i>Tignanello</i> ( <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i> )	1998	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	106,00
<i>Tignanello</i> ( <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i> )	1997	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	108,00
<i>Schidione</i> ( <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i> )	1995	<i>Biondi Santi</i>	<i>Montalcino(SI)</i>	115,00
<i>Galatrona</i> ( <i>SanGiovese, Merlot</i> )	2000	<i>Fatt.Petrolo</i>	<i>Montevarchi (AR)</i>	198,00
<i>Ornellaia</i> ( <i>Cab.Sauv, Merlot,Cab Franc</i> )	2008	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	210,00

<i>Ornellaia</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)	2000	Tenuta dell'Ornellaia	Bolgheri (LI)	200,00
<i>Ornellaia</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)	1999	Tenuta dell'Ornellaia	Bolgheri (LI)	210,00
<i>Ornellaia</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)	1998	Tenuta dell'Ornellaia	Bolgheri (LI)	220,00
<i>Ornellaia</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)	1997	Tenuta dell'Ornellaia	Bolgheri (LI)	230,00
<i>Sassicaia</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	2005	Marchesi Incisa	Bolgheri (LI)	200,00
<i>Sassicaia</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	2004	Marchesi Incisa	Bolgheri (LI)	200,00
<i>Sassicaia</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	1999	Marchesi Incisa	Bolgheri (LI)	210,00
<i>Solaia</i> (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)	1999	L. P. Antinori	San Casciano (FI)	210,00
<i>Solaia</i> (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)	1998	L. P. Antinori	San Casciano (FI)	220,00
<i>Masseto</i> (Merlot)	2014	Ornellaia	Bolgheri (LI)	610,00
<i>Masseto</i> (Merlot)	2013	Ornellaia	Bolgheri (LI)	640,00
<i>Masseto</i> (Merlot)	2012	Ornellaia	Bolgheri (LI)	640,00
<i>Masseto</i> (Merlot)	2009	Ornellaia	Bolgheri (LI)	655,00
<i>Masseto</i> (Merlot)	2008	Ornellaia	Bolgheri (LI)	680,00
<i>Masseto</i> (Merlot)	2007	Ornellaia	Bolgheri (LI)	720,00
<i>Masseto</i> (Merlot)	2005	Ornellaia	Bolgheri (LI)	750,00
<i>Masseto</i> (Merlot)	1999	Ornellaia	Bolgheri (LI)	900,00



## Vini rossi Marchigiani ed Umbri

<i>Sagrantino Montefalco</i>	2004	<i>Lungarotti</i>	<i>Forgiano (PG)</i>	40,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2004	<i>Milziade Antano</i>	<i>Bevagna (PG)</i>	40,00
<i>Rubesco Riserva</i> <i>(Sangiovese, Cannaiolo)</i>	2001	<i>Lungarotti</i>	<i>Vigna Monticchio</i> <i>S.Giorgio Forgiano (PG)</i>	44,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	1999	<i>Terre de Trinci</i>	<i>Foligno (PG)</i>	48,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	1999	<i>Rocca di Fabbri</i>	<i>Montefalco (PG)</i>	48,00
<i>San Giorgio</i> <i>(Cabernet, Sangiovese)</i>	2001	<i>Lungarotti</i>	<i>S. Giorgio</i> <i>Forgiano (PG)</i>	48,00
<i>Crovello</i> <i>(Cabernet, Merlot)</i>	2000	<i>Poggio Bertasio</i>	<i>Casamaggiore (PG)</i>	53,00
<i>Poggio Barile</i> <i>(Sangiovese)</i>	1995	<i>Scambia</i>	<i>Allerona (TR)</i>	55,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2000	<i>Colpetrone</i>	<i>Montefalco (PG)</i>	62,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	1998	<i>Colpetrone</i>	<i>Montefalco (PG)</i>	68,00
<i>Trescone</i> <i>(Sangiovese, Cilieggiolo,</i> <i>Merlot)</i>	2000	<i>Lamborghini</i>	<i>Panicale (PG)</i>	65,00
<i>Campoleone</i> <i>(Sangiovese, Merlot)</i>	2001	<i>Lamborghini</i>	<i>Panicale (PG)</i>	68,00
<i>Sagrantino Montefalco</i> <i>25 Anni</i>	1998	<i>A.Caprai</i>	<i>Collepiano</i> <i>Montefalco (PG)</i>	85,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2005	<i>Colpetrone</i>	<i>Collepiano</i> <i>Montefalco (PG)</i>	89,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2004	<i>Colpetrone</i>	<i>GOLD</i> <i>Montefalco (PG)</i>	95,00
<i>Lacrima di Morro</i> <i>d'Alba</i>	2014	<i>Umani Ronchi</i>	<i>Doglianova (CA)</i>	28,00

## Vini rossi Molisani e Abruzzesi

<i>Contado</i> <i>(Aglianico)</i>	2005	<i>Di Mayo</i> <i>Norante</i>	<i>Campomarino (CB)</i>	32,00
<i>Don Luigi</i> <i>(Montepulciano, Tintilia)</i>	2005	<i>Di Mayo</i> <i>Norante</i>	<i>Campomarino (CB)</i>	48,00
<i>Marina Cvetic</i> <i>(Montepulciano, Martino</i> <i>Rosso)</i>	2000	<i>Masciarelli</i>	<i>San Martino</i> <i>Marucciba (CH)</i>	64,00

## Vini rossi Veneti

<i>La Poja</i> ( <i>Corvina Veronese</i> )	1999	<i>Allegrini</i>	<i>Fumane Valpolicella (VR)</i>	75,00
<i>Fratte</i> ( <i>Cab.Sauv Merlot</i> )	1999	<i>Maculan</i>	<i>Breganze (VI)</i>	75,00
<i>Amarone Classico</i> ( <i>Corvina, Corvinone , Rondinella, altre autoctone</i> )	2009	<i>Az Agr Secondo Marco</i>	<i>S.Pietro in Cariano (VR)</i>	68,00
<i>Amarone</i>	2007	<i>Quintarelli</i>	<i>Negrar (VE)</i>	370,00

## Vini rossi Marchigiani ed Abruzzesi “Biologici”

<i>Cerasuolo d’Abruzzo</i> ( <i>Montepulciano</i> )	2014	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	30,00
<i>Cerasuolo d’Abruzzo</i> ( <i>Montepulciano</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> ( <i>Montepulciano</i> )	2013	<i>Az Agr Oasi degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	95,00
<i>Kurni</i> ( <i>Montepulciano</i> )	2008	<i>Az Agr Oasi degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	95,00
<i>Kurni</i> ( <i>Montepulciano</i> )	2009	<i>Az Agr Oasi degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	128,00
<i>Kurni</i> ( <i>Montepulciano</i> )	2004	<i>Az Agr Oasi degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	135,00

## Vini rossi Emiliani

<i>Marziano</i> ( <i>Sangiovese</i> )	2000	<i>Fattoria Zerbina</i>	<i>Marziano Faenza (RA)</i>	49,00
--	------	-------------------------	-----------------------------	-------

## 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</i> (Cabernet)	2003	<i>Az. Agr Cascina La Pertica</i>	<i>Picedo di Polpenazze del Garda (BS)</i>	30,00
<i>Groppello Riserva</i> (Garda Classico)	2004	<i>Az. Arg San Giovanni</i>	<i>Vigneto Arzane Raffa del Garda (BS)</i>	40,00
<i>Capo di Terra</i> (Valtellina superiore)	2003	<i>Conti Sertoli Salis</i>	<i>Tirano (SO)</i>	40,00
<i>Sassella Superiore</i> (Nebbiolo)	1997	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	55,00
<i>Sassella Riserva</i> (Nebbiolo)	1995	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	58,00
<i>Sfursat 5 stelle</i> (Nebbiolo)	2003	<i>Nino Negri</i>	<i>Chiuro(SO)</i>	60,00
<i>Sfursat Cà Rizzi</i> (Nebbiolo)	1997	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	65,00
<i>Zuanne</i> (Merlot)	1996	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	68,00
<i>Zuanne</i> (Merlot)	1995	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	74,00

## Vini rossi Trentini Alto Atesini e Friulani

<i>Dannato</i> (Teroldego)	2007	<i>Redondel</i>	<i>Mezzolombardo (TN)</i>	28,00
<i>Ronco di Subule</i> (Merlot)	2000	<i>Ronchi di Manzano</i>	<i>Manzano (UD)</i>	45,00
<i>Merlot Riserva</i> <i>Castello</i>	2003	<i>Schwanburg</i>	<i>Nalles/Nals(BZ)</i>	45,00
<i>Cabernet</i> <i>Castello</i>	2002	<i>Schwanburg</i>	<i>Nalles/Nals (BZ)</i>	47,00
<i>Blauburgunder</i> <i>Castello</i>	2005	<i>Schwanburg</i>	<i>Nalles/Nals (BZ)</i>	47,00
<i>Ronco Di Gnemiz</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot)	1993	<i>Ronco di Gnemiz</i>	<i>Farra d Isonzo(GO)</i>	45,00
<i>Pinot Nero</i>	2015	<i>Von Blumen</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	45,00
<i>Ronco dei Roseti</i> (Merlot)	1999	<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Manzano (GO)</i>	48,00
<i>Ronco di Gnemiz</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot)	1991	<i>Ronco di Gnemiz</i>	<i>Farra d'Isonzo(GO)</i>	48,00
<i>Merlot vigne 50anni</i>	2001	<i>Le vigne di Zamò</i>	<i>Manzano (GO)</i>	48,00
<i>Sossò</i> (Merlot)	1998	<i>L. Felluga</i>	<i>Brazzano(GO)</i>	50,00
<i>Freienfeld</i> (Cabernet)	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>Merlot</i>	2014	<i>Attems</i>	<i>Capriva del Friuli (GO)</i>	26,00
<i>Cabernet Sauv.</i>	1999	<i>Colterenzio</i>	<i>La Foa Cornaiano (BZ)</i>	72,00

## 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 (Merlot, CabSauv, CabFranc)</i>	2001	<i>Az. P. Di Mauro</i>	<i>Vigna del Vassallo Marino (Roma)</i>	58,00
--	------	----------------------------	---	-------

## Vini rossi Campani

<i>Taurasi (Aglianico)</i>	2007	<i>Feudi di San Gregorio Cantina del</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	47,00
<i>Bue Apis (Aglianico del Taburno)</i>	2000	<i>Taburno</i>	<i>Benevento(AV)</i>	50,00
<i>Taurasi Selve di Luoti (Aglianico)</i>	1998	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	54,00
<i>Taurasi (Aglianico)</i>	1996	<i>Mastroberardino</i>	<i>Atripalda(AV)</i>	65,00
<i>Taurasi Riserva Piano di Montevergine (Aglianico)</i>	1997	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	75,00
<i>Taurasi Riserva Piano di Montevergine (Aglianico)</i>	1996	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	78,00
<i>Serpico (Aglianico)</i>	2000	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico(AV)</i>	78,00
<i>Siryacus (shiraz, Aglianico)</i>	1997	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico(AV)</i>	88,00
<i>Historya (Aglianico)</i>	1997	<i>Mastroberardino</i>	<i>Atripalda(AV)</i>	94,00
<i>Patrimo (Merlot)</i>	2000	<i>Feudi di San Gragorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	105,00

## Vini Rossi Sardi

<i>Carignano del Sulcis</i>	2014	<i>Cantina di Calasetta</i>	<i>Cussorgia Calasetta (CI)</i>	35,00
<i>Turriga (Cannonau Carignano, Bovale)</i>	1999	<i>Argiolas</i>	<i>Serdiana (CA)</i>	92,00
<i>Turriga (Cannonau Carignano, Bovale)</i>	1998	<i>Argiolas</i>	<i>Serdiana (CA)</i>	98,00
<i>Turriga (Cannonau Carignano, Bovale)</i>	1997	<i>Argiolas</i>	<i>Serdiana (CA)</i>	108,00

## Vini rossi Pugliesi

<i>Il Falcone (Castel del monte riserva)</i>	2001	<i>Rivera</i>	<i>Andria (BT)</i>	38,00
<i>Prospero (Primitivo Montepulciano)</i>	2001	<i>Borgo Canale</i>	<i>Fasano (BR)</i>	38,00

## Vini rossi Lucani

<i>Taglio del tralcio (Aglanico)</i>	2013	<i>Re Manfredi</i>	<i>Rionero del Vulture (PZ)</i>	25,00
<i>Aglanico</i>	2013	<i>Terre degli Svevi</i>	<i>Rionero del Vulture (PZ)</i>	28,00
<i>Aglanico</i>	2008	<i>Tenuta I Gelsi</i>	<i>Rionero del Vulture (PZ)</i>	33,00

## Vini rossi Calabresi

<i>Cirò (Gaglioppo)</i>	2014	<i>Librandi</i>	<i>Cirò Marina (CR)</i>	30,00
-------------------------	------	-----------------	-------------------------	-------

## Vini rossi Siciliani

<i>Don Pietro</i> (Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Merlot)	2012	<i>Principi di Spadafora</i>	<i>Monreale (PA)</i>	25,00
<i>Nero D'Avola</i>	2011	<i>Principi di Spadafora</i>	<i>Monreale (PA)</i>	25,00
<i>Nero d Avola</i>	2014	<i>Fazio</i>	<i>Erice (TP)</i>	27,00
<i>Etna Rosso</i> (Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese)	2014	<i>Firriato</i>	<i>Paceco (TP)</i>	30,00
<i>Saganà</i> (Nero d Avola)	2012	<i>Cusumano</i>	<i>Partinico (PA)</i>	33,00
<i>Rosso di Marco</i> (Pignatello)	2013	<i>De Bartoli</i>	<i>Samperi (TP)</i>	33,00
<i>Nerello Mascalese</i>	2012	<i>Duca di Salaparuta</i>	<i>Marsala (TP)</i>	35,00
<i>Rosso del Soprano</i> (Nerello Mascalese, Nocera, Nerello Cappuccio, Galatena)	2001	<i>Faro Palari</i>	<i>Messina</i>	38,00
<i>Faro Palari</i> (Nerello, Nocera, Acitana, Tignolino)	2007	<i>Faro Palari</i>	<i>S.Stefano Briga (ME)</i>	58,00

## Vini rossi Francesi

<i>Pinot Noir</i>	2015	<i>Faiveley</i>	<i>Borgogna</i>	47,00
<i>Hospices</i>	1998	<i>Moulin a Vent</i>	<i>Saone et Loire</i>	84,00
<i>Margaux Château Angludet Margaux</i>	2012	<i>Château Margaux</i>	<i>Bordeaux</i>	95,00
<i>Hermitage</i>	2000	<i>Paul Jabolet</i>	<i>Valle del Reno La Chapelle</i>	570,00
<i>Corton de Corton</i>	2013	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	715,00
<i>Grands-Echézeaux</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	2800,00
<i>Romanée.St.Vivant</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	2650,00
<i>Richebourg</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	2850,00
<i>Romanée.St-Vivant</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	2900,00
<i>Vosne Romanée Conti</i>	1999	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	2980,00
<i>La Tache</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	2550.00
<i>La Tache</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	3300.00
<i>Petrus</i>	2012	<i>Petrus</i>	<i>Borgogna</i>	2550.00
<i>Petrus</i>	2007	<i>Petrus</i>	<i>Borgogna</i>	3200.00
<i>Romanée-Conti</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	5900.00
<i>Romanée-Conti</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	6500.00



## Vini rossi Francesi “Biologici”

<i>Domaine Milan (Grenache,Alicante)</i>	1999	<i>Domaine Milan</i>	<i>Ma terre Tuiliere vieille rouge de Provence</i>	58,00
<i>Château de Roquefort</i>	2003	<i>Château De Roquefort</i>	<i>Cotes de Provence Les Mures Rouge</i>	48,00
<i>Leon Barral (Carignan,Grenache Cinsault)</i>	2001	<i>Domaine LeonBarral</i>	<i>Faugeres Languedoc</i>	55,00
<i>Tissot (Trousseau)</i>	2003	<i>Tissot</i>	<i>Montigny-Les-Arsures Còtes du Jura</i>	55,00
<i>Anjou Rouge</i>	2002	<i>Domaine Mosse</i>	<i>Anjou Rouge St Lambert-du-Lattay</i>	48,00
<i>Chateneuf du pape</i>	2001	<i>Domaine de Villeneuve</i>	<i>Les Vieilles Vignes</i>	52,00
<i>Vin De Table (Grolle noir)</i>	s.a.	<i>Cyril Le Moing</i>	<i>Apprenti Vigneron à Fline</i>	48,00
<i>Vin Sobres</i>	2002	<i>Les Hauts de Gramenon</i>	<i>Cotes Du Rhon villages</i>	52,00
<i>Morgon</i>	2004	<i>Marcel Lapierre</i>	<i>Villier Morgon</i>	48,00
<i>Mas de Munas Gassac</i>	2004	<i>Guilbert de la Vaissiere</i>	<i>Haute vallee du Gassas</i>	94,00
<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>	48,00
<i>Hermitage</i>	2000	<i>Paul Joboulet</i>	<i>La Roche de Glun Valle del Reno</i>	190,00

## Vini rossi altre nazionalità

<i>Zinfandel</i>	2001	<i>E. e J. Gallo</i>	<i>California</i>	27,00
<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</i> ( <i>Cabernet Sauvignon</i> )	2014	<i>Monte Elena</i>	<i>Argentina Mendoza</i>	25,00
<i>Château Porto</i> ( <i>Carras, Cabernet,</i> <i>Cab.Franc., Merlot</i> )	1998	<i>Porto Carras</i>	<i>Grecia</i>	32,00
<i>Marqués de Riscal</i> <i>Riserva</i> ( <i>Tempranillo, Graciano,</i> <i>Mazuelo</i> )	1999	<i>Marquès de Riscal</i>	<i>Spagna</i>	38,00
<i>Quinta do Vale D.</i> <i>Maria</i>	2000	<i>Lemos &amp;</i> <i>Van Zeller</i>	<i>Sao Joao da</i> <i>Pasqueira(Portogallo)</i>	85,00
<i>Cabernet Sauvignon</i> ( <i>Coastal</i> )	1999	<i>Robert Mondavi</i>	<i>Napa Valley</i> <i>California</i>	88,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	1999	<i>Viader</i>	<i>Napa Valley</i> <i>California</i>	160,00
<i>Opus One</i> ( <i>Cabernet Sauvignon,</i> <i>Cabernet Franc, Merlot,</i> <i>Malbec, Petit Verdot</i> )	1999	<i>Robert Mondavi</i>	<i>Napa Valley</i> <i>California</i>	320,00
<i>Opus One</i> ( <i>Cabernet Sauvignon,</i> <i>Cabernet Franc, Merlot,</i> <i>Malbec, Petit Verdot</i> )	2000	<i>Robert Mondavi</i>	<i>Napa Valley</i> <i>California</i>	330,00

## Vini rossi altre nazionalità “Biologici”

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