

## 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>	<i>2015</i>	<i>Santi</i>	<i>Conegliano (TV)</i>	<i>22,00</i>
		<i>Banfi</i>	<i>Montalcino (FI)</i>	<i>24,00</i>

## **Spumanti con fermentazione metodo classico “Biologici”**

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

## **Spumanti Magnum**

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

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

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

## Spumanti italiani con fermentazione metodo classico

<i>Rapolla Fiorente</i>	<i>s.a</i>	<i>Sooc Coop Rapolla</i>	<i>Rapolla (PZ)</i>	<i>30,00</i>
<i>Contadi Costaldi Brut</i>		<i>Contadi</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>35,00</i>
<i>Terzavia Cuvèe (Grillo)</i>		<i>Marco DeBartoli</i>	<i>Marsala (TP)</i>	<i>38,00</i>
<i>Brut 43</i>	<i>2007</i>	<i>F.M. Martinetti</i>	<i>Vinchio (AT)</i>	<i>38,00</i>
<i>La Montina</i>	<i>s.a</i>	<i>Az. Agr La Montina</i>	<i>Monticelli Brusati (BS)</i>	<i>35,00</i>
<i>Brut</i>	<i>2009</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Trento</i>	<i>37,00</i>
<i>Bellavista Alma Brut</i>	<i>2016</i>	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>45,00</i>
<i>Don Jurosa</i>	<i>2017</i>	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino(GO)</i>	<i>47,00</i>
<i>La Montina Saten</i>	<i>s.a</i>	<i>Az. Agr La Montina</i>	<i>Monticelli Brasati (BS)</i>	<i>47,00</i>
<i>Methius (Chardonnay, Pinot Nero)</i>	<i>s.a</i>	<i>Dorigati</i>	<i>Mezzocorona (TN)</i>	<i>48,00</i>
<i>Bellavista "Teatro alla Scala"</i>	<i>2013</i>	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>50,00</i>
<i>Magnificentia Saten</i>	<i>2013</i>	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>50,00</i>
<i>Bellavista Saten</i>	<i>2014</i>	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>55,00</i>
<i>Leonia Pomino</i>	<i>2012</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Castello di Pomino (FI)</i>	<i>55,00</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>Ego Svm (Primitivo)</i>	<i>2014</i>	<i>Dragone</i>	<i>Pietrapenta (MT)</i>	<i>30,00</i>
<i>Cuvèe Aurora Rosè</i>	<i>2013</i>	<i>Banfi</i>	<i>Strevi (AL)</i>	<i>35,00</i>
<i>Cuvage (Nebbiolo)</i>	<i>2014</i>	<i>Ca dei Mandorli</i>	<i>Nizza Monferrato (AT)</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>42,00</i>
<i>Contadi Mariella Rose'</i>	<i>2011</i>	<i>Contadi</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>45,00</i>
<i>Bellavista</i>	<i>2010</i>	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>56,00</i>
<i>Leonia</i>	<i>2014</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Castello di Pomino (FI)</i>	<i>58,00</i>

## Spumanti italiani “Alta Langa” metodo classico

<i>Cuvée Aurora</i>	2012	<i>Banfi</i>	<i>Strevi (AL)</i>	32,00
<i>Brut</i>	2013	<i>Deltetto</i>	<i>Canale (CN)</i>	32,00
<i>Cuvée Aurora Rosè</i>	2013	<i>Banfi</i>	<i>Strevi (AL)</i>	35,00

## Champagne Rosè

<i>Cuvée Royale Brut Rosé</i>	<i>s.a.</i>	<i>Joseph Perrier</i>	<i>Reims</i>	68,00
<i>Brut Nature</i> <i>Dosage Zero</i>	2000	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	75,00
<i>Cuvée Veille France</i>	<i>s.a.</i>	<i>Le Brun</i>	<i>Bouzy</i>	76,00
<i>L.Roderer</i>	2011	<i>L.Roderer</i>	<i>Reims</i>	90,00
<i>Grande Sandrèe</i> <i>Millesimè</i>	2004	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	92,00
<i>Billecart Salmon Rosé</i>	<i>s.a</i>	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	98,00
<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>Steinbrucke</i>	<i>s.a</i>	<i>Steinbrucke</i>	<i>Avize</i>	<i>60,00</i>
<i>Billecart Salmon</i>	<i>s.a</i>	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	<i>68,00</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>Diamant Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Diamant</i>	<i>Reims</i>	<i>80,00</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>Mumm de Cramant Gran Cru</i>	<i>s.a</i>	<i>G.H.Mumm</i>	<i>Reims</i>	<i>104,00</i>
<i>P.Louis Martin Blanc de Noires</i>	<i>2007</i>	<i>P.Loïu Martin</i>	<i>Bouzy</i>	<i>105,00</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 Cuvèè Nicolas F.</i>	<i>1998</i>	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	<i>235,00</i>
<i>Clos des Goïsses</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>	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>Philipponnat Clos des Goisses</i>	<i>1990</i>	<i>Philipponnat</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>Produzz.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
--	-----	------------	-----------------	-------

## Vini bianchi Piemontesi

<i>Langhe Chardonnay</i>	2016	La Bruciata	S.Stefano Belbo (CN)	20,00
<i>Cortese</i>	2016	Albino Rocca	Barbaresco (CN)	20,00
<i>Erbaluce di Caluso</i>	2016	Cantina Sociale della Setta	Piverone (TO)	20,00
<i>Langhe Arneis</i>	2016	La Bruciata	S. Stefano Belbo (CN)	20,00
<i>Gavi</i>	2016	Banfi	Gavi (AL)	20,00
<i>Gavi di Gavi</i>	2017	Nicola Bergaglio	Rovereto (AL)	22,00
<i>Roero Arneis</i>	2016	Monchiero Carbone	Recit Cisterna d Asti (AT)	22,00
<i>Aivè</i> (Moscato vinificato secco)	2016	La Bruciata	S.Stefano Belbo (CN)	22,00
<i>Minaia (Gavi)</i>	2017	Nicola Bergaglio	Rovereto (AL)	24,00
<i>Timorasso</i>	2016	Poggio Az Vinicola	Vignole Barbera (AL)	27,00
<i>L'altro</i> (Chardonnay)	2016	Pio Cesare	Alba (CN)	25,00
<i>Blangé</i> (Roero Arneis)	2015	Ceretto	Alba (CN)	28,00
<i>Langhe bianco</i> (Riesling renano)	2016	Vayra	Barolo (CN)	39,00
<i>Derthona</i> (Timorasso)	2007	Massa	Monleale (AL)	49,00
<i>Rossy-Bass Langhe</i> (Chardonnay)	2014	Gaja	Barbaresco (CN)	99,00
<i>Rossy-Bass Langhe</i> (Chardonnay)	2007	Gaja	Barbaresco (CN)	130,00

## 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>	45,00
<i>Gaia &amp; Rey Langhe (Chardonnay)</i>	2013	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	198,00
<i>Gaia &amp; Rey Langhe (Chardonnay)</i>	2006	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	240,00
<i>Gaia &amp; Rey Langhe (Chardonnay)</i>	2004	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	278,00

## 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 Bernizzezza (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>Chardonnay Bosco delle Rose</i>	2015	<i>Bisceglie</i>	<i>Lavello (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>LaDoucette</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>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>Retzina</i>	2017	<i>Kourtaki</i>	<i>Grecia</i>	25,00
<i>SauvignonBlanc,Semillon</i>	2017	<i>Nico Lazardi</i>	<i>Grecia</i>	35,00
<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 (Pinot)</i>	2006	<i>Goriska Brda</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>	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>Valmaggiore</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>	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>	2013	<i>A.Viglione</i>	<i>Serralunga (CN)</i>	25,00

## 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>	<b>GOLD</b> <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 (Teroldego)</i>	2007	<i>Redondel</i>	<i>Mezzolombardo (TN)</i>	28,00
<i>Ronco di Subule (Merlot)</i>	2000	<i>Ronchi di Manzano</i>	<i>Manzano (UD)</i>	45,00
<i>Merlot Riserva Castello</i>	2003	<i>Schwanburg</i>	<i>Nalles/Nals(BZ)</i>	45,00
<i>Cabernet Castello</i>	2002	<i>Schwanburg</i>	<i>Nalles/Nals (BZ)</i>	47,00
<i>Blauburgunder Castello</i>	2005	<i>Schwanburg</i>	<i>Nalles/Nals (BZ)</i>	47,00
<i>Ronco Di Gnemiz (Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	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 (Merlot)</i>	1999	<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Manzano (GO)</i>	48,00
<i>Ronco di Gnemiz (Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	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 (Merlot)</i>	1998	<i>L. Felluga</i>	<i>Brazzano(GO)</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>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</i> ( <i>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</i> ( <i>Aglianico</i> )	2007	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	47,00
<i>Bue Apis</i> ( <i>Aglianico del Taburno</i> )	2000	<i>Cantina del Taburno</i>	<i>Benevento(AV)</i>	50,00
<i>Taurasi Selve di Luoti</i> ( <i>Aglianico</i> )	1998	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	54,00
<i>Taurasi</i> ( <i>Aglianico</i> )	1996	<i>Mastroberardino</i>	<i>Atripalda(AV)</i>	65,00
<i>Taurasi Riserva Piano di Montevergine</i> ( <i>Aglianico</i> )	1997	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	75,00
<i>Taurasi Riserva Piano di Montevergine</i> ( <i>Aglianico</i> )	1996	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	78,00
<i>Serpico</i> ( <i>Aglianico</i> )	2000	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico(AV)</i>	78,00
<i>Siryacus</i> ( <i>shiraz, Aglianico</i> )	1997	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico(AV)</i>	88,00
<i>Historya</i> ( <i>Aglianico</i> )	1997	<i>Mastroberardino</i>	<i>Atripalda(AV)</i>	94,00
<i>Patrimo</i> ( <i>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>Prime (Primitivo, merlot)</i>	2014	<i>Bisceglie</i>	<i>Lavello (PZ)</i>	22,00
<i>Taglio del tralcio (Aglanico)</i>	2013	<i>Re Manfredi</i>	<i>Rionero del Vulture (PZ)</i>	25,00
<i>Gudurrà (Aglanico del Vulture)</i>	2015	<i>Bisceglie</i>	<i>Lavello (PZ)</i>	30,00

## 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 Capuccio, 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 valleè 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>Hochbar</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>