

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>Lusarein (Timorasso)</i>	2018	<i>Banfi</i>	<i>Montalcino (FI)</i>	24,00
		<i>Poggio Az. Vin</i>	<i>Vingole Barbera (Al)</i>	26,00

Spumanti con fermentazione metodo classico “Biologici”

<i>Spumante Brut Rosè</i>	2009	<i>Lispida</i>	<i>Monseice(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>	54,00
<i>Perlè</i>	2008	<i>Ferrari</i>	<i>Trento</i>	58,00
<i>Perlè</i>	2007	<i>Ferrari</i>	<i>Trento</i>	62,00
<i>Giulio Ferrari</i>	2005	<i>Ferrari</i>	<i>Trento</i>	125,00

Spumanti italiani con fermentazione metodo classico

<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 Brut</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>Cuvage Pas Dosè</i>	<i>s.a</i>	<i>Cuvage</i>	<i>Acqui Terme (AL)</i>	<i>40,00</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 Satèn</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 Satèn</i>	<i>2013</i>	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>50,00</i>
<i>Bellavista Satèn</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>	33,00
<i>Bolle di Luna</i>	2011	<i>Filari di Luna</i>	<i>Alba (CN)</i>	34,00
<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>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>	290,00
<i>Louise Rosè</i>		<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	350,00
<i>Cristal Rosé</i>	2000	<i>L.Roderer</i>	<i>Reims</i>	480,00

La selezione Louise Pommery

<i>Louise</i>	2004	<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	180,00
<i>Louise</i>	1999	<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	205,00
<i>Louise Nature</i>		<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	215,00

Champagne

<i>Steinbruck</i>	<i>s.a</i>	<i>Steinbruck</i>	<i>Avize</i>	<i>60,00</i>
<i>Billecart Salmon</i>	<i>s.a</i>	<i>Billecart Salmon</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>75,00</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>Drappier Blanc de Blancs</i>	<i>s.a</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>98,00</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>Louis Roederer Vintage</i>	<i>2012</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>112,00</i>
<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	<i>1999</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>120,00</i>
<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	<i>1998</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>130,00</i>
<i>Brut Nature(P.Stark)</i>	<i>s.a</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>135,00</i>
<i>Cuveè R.Lalou Cuveè 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>Billecart Clos St.Hilaire</i>	<i>1997</i>	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	<i>460,00</i>
<i>Krug Vintage</i>	<i>1995</i>	<i>Krug</i>	<i>Reims</i>	<i>430,00</i>

La selezione Cristal Louis Roederer

<i>Cristal</i>	2008	<i>Luise Roederer</i>	<i>Reims</i>	320,00
<i>Cristal</i>	2000	<i>Louise Roeder</i>	<i>Reims</i>	350,00
<i>Cristal</i>	1998	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	360,00
<i>Cristal</i>	1999	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	360,00
<i>Cristal</i>	1997	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	380,00

La selezione Bollinger

<i>R.D</i>	1995	<i>Bollinger</i>	<i>Reims</i>	260,00
<i>Bollinger Grande Annè</i>	1997	<i>Bollinger</i>	<i>Reims</i>	280,00
<i>R.D</i>	1990	<i>Bollinger</i>	<i>Reims</i>	320,00
<i>R.D</i>	1985	<i>Bollinger</i>	<i>Reims</i>	380,00

Champagne Grandi Formati

<i>Cuvée Royale Brut magnum</i>	<i>s.a</i>	<i>Joseph Perrier</i>	<i>Reims</i>	<i>144,00</i>
<i>Brut Réserve magnum</i>	<i>s.a</i>	<i>Billecart-Salmon</i>	<i>Reims</i>	<i>155,00</i>
<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	<i>2004</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>Brut Premier Millesimato</i>	<i>1999</i>	<i>Luois Roderer</i>	<i>Reims</i>	<i>390,00</i>
<i>Louise Magnum</i>	<i>2002</i>	<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	<i>360,00</i>
<i>Louise Magnum</i>	<i>2000</i>	<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	<i>450,00</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>2008</i>	<i>Loius Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>640,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>2004</i>	<i>Luois Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>670,00</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>Louise 3 lt</i>		<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	<i>1,420,00</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>Charonnay</i>	2014	<i>Pio di Lei Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</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
Chardonnay	2018	Maison Anselmet	Forgiano (AO)	30,00
Cortese	2018	Maison Anselmet	Forgiano (AO)	28,00

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
Gavi	2016	Banfi	Gavi (AL)	20,00
Gavi di Gavi	2017	Nicola Bergaglio	Rovereto (AL)	22,00
Nebbiolo rosè	2018	L'astemia Pentita	Barolo(CN)	24,00
Aivè (Moscato vinificato secco)	2016	La Bruciata	S.Stefano Belbo (CN)	22,00
Minaia (Gavi)	2017	Nicola Bergaglio	Rovereto (AL)	24,00
Timorasso	2016	Poggio Az Vinicola	Vignole Barbera (AL)	27,00
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)	39,00
Derthona (Timorasso)	2007	Massa	Monleale (AL)	49,00
Rosy-Bass Langhe (Chardonnay)	2014	Gaja	Barbaresco (CN)	99,00
Rosy-Bass Langhe (Chardonnay)	2007	Gaja	Barbaresco (CN)	130,00

Vini bianchi Piemontesi affinati in barrique

<i>Langhe (Savignon)</i>	2005	<i>M. Correggia</i>	<i>Canale (CN)</i>	56,00
<i>Pio di Lei (Chardonnay)</i>	2014	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	45,00
<i>Gaia & Rey Langhe (Chardonnay)</i>	2013	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	198,00
<i>Gaia & Rey Langhe (Chardonnay)</i>	2006	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	240,00
<i>Gaia & 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>Sauvignon Blanc</i>	2017	Banfi	Montalcino (SI)	25,00
<i>La Pettegola</i> (Vermentino)	2015	Banfi	Montalcino (SI)	25,00
<i>Blanc de Blanc</i>	2000	Duca di Montemaggiore	Radda in Chianti (FI)	27,00
<i>Giallo dei muri</i>	2005	Tenuta di Valgiano	Colline lucchesi Capannoi (LU)	27,00
<i>Albizzia</i> (Chardonnay)	2012	Frescobaldi	Montalcino (SI)	30,00

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>Solatià</i> (Chardonnay)	1999	Ruffino	Pontassieve (FI)	60,00
<i>Solatià</i> (Chardonnay)	1998	Ruffino	Pontassieve (FI)	60,00
<i>Conte della Vipera</i> (Sauvignon)	1999	Antinori	S. Casciano Val di Pesa (FI)	60,00
<i>Poggio alle Gazze</i> (Sauvignon)	2015	Ornellaia	Bolgheri (LI)	65,00
<i>Batàr</i> (Chardonnay, Pinot Bianco)	2000	Az. Agricola Querciabella	Greve in Chianti (FI)	68,00

Vini bianchi Lombardi

<i>Convento Annunciata</i> (Chardonnay)	1996	Bellavista	Erbusco (BS)	85,00
<i>Uccellanda</i> (Chardonnay, Pinot Bianco)	1997	Bellavista	Erbusco (BS)	85,00

Vini bianchi Marchigiani

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi</i> (Classico superiore)	2014	Umani Ronchi	Le Busche Montecarotto (AN)	37,00
--	------	--------------	--------------------------------	-------

Vini bianchi Abruzzo “Biologici”

<i>Trebbiano d’Abruzzo</i>	2017	Emidio Pepe	Teramo (TE)	39,00
<i>Trebbiano d’Abruzzo</i>	2013	Emidio Pepe	Teramo (TE)	48,00
<i>Trebbiano d’Abruzzo</i>	2004	Emidio Pepe	Teramo (TE)	68,00
<i>Trebbiano d’Abruzzo</i>	1997	Emidio Pepe	Teramo (TE)	92,00
<i>Trebbiano d’Abruzzo</i>	1995	Emidio Pepe	Teramo (TE)	95,00

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>	32,00
<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>	31,00
<i>Chardonnay</i>	2015	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino (GO)</i>	34,00
<i>Picol (Sauvignon)</i>	2015	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino (GO)</i>	34,00
<i>Gris (Pinot Grigio)</i>	2015	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino (GO)</i>	34,00
<i>Ronco Bernizza (Chardonnay)</i>	2017	<i>Venica e Venica</i>	<i>Dolega del Collio (GO)</i>	34,00
<i>Tàlis (Pinot Bianco)</i>	2017	<i>Venica e Venica</i>	<i>Dolega del Collio (GO)</i>	34,00
<i>Ribolla Gialla</i>	2016	<i>Ronchi di Cialla</i>	<i>Prepotto (UD)</i>	35,00
<i>Colle Duga (Friulano)</i>	2007	<i>Princic Damian</i>	<i>Cormons (GO)</i>	35,00
<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>	58,00
<i>Lis</i> (Chardonnay, Pinot grigio, sauvignon)	2006	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino(GO)</i>	48,00
<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>	69,00

Vini bianchi Friuli Venezia Giulia “Biologici”

<i>Sivi</i>	2017	<i>Radikon</i>	<i>Oshaia (GO)</i>	55,00
<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>Ribolla</i>	2000	<i>Gravner</i>	<i>Oslavia (GO)</i>	110,00

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

<i>Tonsur</i> (Muller Thurgau, Pinot Bianco, Chardonnay, Sylvaner)	2017	Pranzegg	Bolzano (BZ)	45,00
---	------	----------	--------------	-------

Vini Bianchi Sud Tirolo Biologici vendemmia Piwi

<i>Solaris</i>	2017	Thomas Niedermayr	Appiano (BZ)	40,00
----------------	------	----------------------	--------------	-------

Vini bianchi Trentino Alto Adige sud Tirol

<i>Gewurztraminer</i>	2015	Von Blumen	Appiano (BZ)	32,00
<i>Pinot Bianco</i>	2014	Elena Walch	Termeno(BZ)	24,00
<i>La Foa</i> (Sauvignon)	2003	Colterenzio	Appiano (BZ)	42,00

Vini bianchi Trentino Alto Adige affinato in Barrique

<i>Pinot Bianco</i>	2013	St Valentin	Appiano (BZ)	38,00
<i>Sauvignon</i>	2014	St Valentin	Appiano (BZ)	38,00
<i>Gewurztraminer</i>	2014	St Valentin	Appiano (BZ)	38,00
<i>Feldmarschall</i> (Muller Thurgau)	2009	Tiefenbrunner	Caldaro (BZ)	55,00

Vini bianchi Pugliesi

<i>Sannà (Chardonnay)</i>	2000	<i>Borgo Canale</i>	<i>Fasano (BR)</i>	50,00
-------------------------------	------	---------------------	--------------------	-------

Vini bianchi Campani

<i>Albente Falanghina</i>	2016	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	22,00
<i>Falanghina</i>	2018	<i>Fonzone</i>	<i>Paternopoli (AV)</i>	28,00
<i>Greco</i>	2018	<i>Fonzone</i>	<i>Paternopoli (AV)</i>	30,00
<i>Lacryma Christi (Coda di Volpe)</i>	2017	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	30,00
<i>Lacryma Christi (Coda di Volpe)</i>	2017	<i>Mastrobernardino</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	30,00
<i>Campanaro (Greco, Fiano)</i>	2010	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	50,00

Vini Bianchi Basilicata

<i>Chardonnay Bosco delle Rose</i>	2015	<i>Bisceglie</i>	<i>Lavello (PZ)</i>	24,00
------------------------------------	------	------------------	---------------------	-------

Vini bianchi Sicilia

<i>Chardonnay</i>	2013	<i>Planeta</i>	<i>Sambuca di Sicilia (AG)</i>	38,00
<i>Etna Bianco</i>	2017	<i>Planeta</i>	<i>Castiglione di Sicilia (CT)</i>	38,00
<i>Etna Bianco (Caricante)</i>	2018	<i>Tornatore</i>	<i>Sambuca di Sicilia (AG)</i>	32,00
<i>Iancura (Malvasia delle Lipari, insolia)</i>	2018	<i>Hauner</i>	<i>Lipari (ME)</i>	25,00

Vini bianchi Sicilia “Biologici”

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

Vini bianchi Sicilia affinati in barrique

<i>Cubià (Insolia)</i>	2012	<i>Cusumano</i>	<i>Partinico (PA)</i>	32,00
<i>Jalè (Chardonnay)</i>	2012	<i>Cusumano</i>	<i>Partinico (PA)</i>	33,00
<i>Etna Bianco (Caricante)</i>	2017	<i>Tornatore</i>	<i>Pietrarozzo Castiglione di Sicilia (CT)</i>	48,00

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>	90,00
<i>Comte Lafond (Sauvignon Blanc)</i>	2004	<i>LaDoucette</i>	<i>Sancerre Loira</i>	90,00
<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>	2015	<i>La Doucette</i>	<i>Loira</i>	110,00
<i>Chablis Grand Cru (Chardonnay)</i>	1999	<i>A.Pic</i>	<i>Valmur Loira</i>	150,00
<i>Chablis Collection (Chardonnay)</i>	1996	<i>Gran Regnard</i>	<i>Borgogna</i>	180,00
<i>Chassagne-Montrache 1^{er} cru</i>	2006	<i>Château de la Maltroye</i>	<i>Borgogna</i>	180,00
<i>Hermitage (Marsanne, Roussanne)</i>	2004	<i>Paul Jaboulet</i>	<i>Valle del Reno Le Chevalier de Sterimberg</i>	235,00
<i>Hermitage (Marsanne, Roussanne)</i>	1997	<i>Paul Jaboulet</i>	<i>Valle del Reno Le Chevalier de Sterimberg</i>	240,00
<i>Chassagne Montrachet 1^oCru (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>	390,00
<i>Chablis Gran Cru Magnum</i>	1990	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	450,00
<i>Chablis Gran Cru Magnum</i>	1988	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	500,00
<i>Chablis Gran Cru Magnum</i>	1984	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	580,00

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 bouef</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)	2003	<i>Henri Milan</i>	<i>Francia</i>	60,00
<i>Les Vieux Clos</i> (Chenin Blanc)	2017	<i>Nicolas Joby</i>	<i>Savennières</i>	65,00
<i>Macon Chaintre</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>Vouvray</i> (Chenin Blanc)	2006	<i>Huet</i>	<i>Clos du bourg</i> <i>Loira</i>	110,00
<i>Riesling Reserve</i>	2006	<i>Weinbach</i>	<i>Alsace</i>	115,00
<i>Monthelie</i>	2004	<i>Pierre Morey</i>	<i>Bourgogne</i>	115,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly</i> (Sauvignon Blanc)	1999	<i>Daguenau</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>	250,00
<i>Chablis Ier cru</i> (Chardonnay)	2000	<i>Ravenau</i>	<i>Mont Mains</i> <i>Bourgogne</i>	250,00

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>Brda Veliko Belo</i> <i>(Ribolla, Pinot Grigio,</i> <i>Sauvignon)</i>	2009	<i>Movia</i>	<i>Slovenia</i>	42,00
<i>Sauvignon</i>	2014	<i>Movia</i>	<i>Slovenia</i>	42,00

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>	108,00
<i>Pomino Rosso</i>	1999	<i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	108,00
<i>Com Laude</i>	2005	<i>Banfi</i>	<i>Toscana</i>	90,00
<i>Barbaresco</i>	2004	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	110,00
<i>Cabernet Castel</i>	1997	<i>Schwanburg</i>	<i>Trentino AltoAdige</i>	110,00
<i>Nebbiolo d'Alba</i> <i>Valmaggione</i>	1998	<i>Sandrone</i>	<i>Piemonte</i>	135,00
<i>Tazzelenghe</i>	2000	<i>La Viarte</i>	<i>Friuli</i>	110,00
<i>Countacc</i>	1999	<i>M.Chiarlo</i>	<i>Piemonte</i>	110,00
<i>Rosso Riserva</i> (<i>Sangiovese</i>)	1994	<i>Le Capannelle</i>	<i>Toscana</i>	142,00
<i>Barbaresco</i> <i>Bric Balin</i>	2000	<i>Moccagatta</i>	<i>Piemonte</i>	142,00
<i>Desiderio</i> (<i>Merlot</i>)	1994	<i>Avignonesi</i>	<i>Toscana</i>	170,00
<i>Barbaresco</i>	2000	<i>Pellisero</i>	<i>Piemonte</i>	142,00
<i>Kurni</i>	2013	<i>Oasi degli Angeli</i>	<i>Marche</i>	174,00
<i>Barbaresco</i> <i>Il Bricco</i>	2003	<i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	145,00

<i>Barbaresco Bric Turot</i>	1999	<i>Prunotto</i>	<i>Piemonte</i>	150,00
<i>Barbaresco Gallina</i>	2005	<i>Oddero</i>	<i>Piemonte</i>	150,00
<i>Barbaresco Il Bricco</i>	1999	<i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	170,00
<i>Sfuzat</i>	1997	<i>Nini Negri</i>	<i>Lombardia</i>	170,00
<i>Sossò (Merlot)</i>	1998	<i>L.Felluga</i>	<i>Friuli</i>	170,00
<i>Barbaresco Bric Turot</i>	1997	<i>Prunotto</i>	<i>Piemonte</i>	170,00
<i>Tignanello</i>	2004	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	195,00
<i>Brunello</i>	2014	<i>Poggio alle mura Banfi</i>	<i>Toscana</i>	195,00
<i>Saffredi</i>	2003	<i>Fattoria Le Pupille</i>	<i>Toscana</i>	180,00
<i>Cepparello</i>	2000	<i>Isole e Olena</i>	<i>Toscana</i>	190,00
<i>Pomorosso (barbera) 3 lt</i>	1999	<i>Coppo</i>	<i>Piemonte</i>	195,00
<i>Solengo</i>	2000	<i>Argiano</i>	<i>Toscana</i>	198,00
<i>Lucente</i>	1998	<i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	198,00
<i>Rosso Breg</i>	1997	<i>Gravner</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	250,00
<i>Tignanello</i>	2001	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	250,00
<i>Turriga (carignano.cannonau, bovale)</i>	1997	<i>Argiolas</i>	<i>Sardegna</i>	258,00
<i>Tignanello</i>	1999	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	280,00
<i>Barbera Vigne del Pozzo</i>	2000	<i>Roberto Voerzio</i>	<i>Piemonte</i>	280,00
<i>Solaia</i>	2004	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	395,00
<i>Ornellaia</i>	2008	<i>L.P Antinori</i>	<i>Toscana</i>	395,00
<i>Barbaresco</i>	2012	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	395,00
<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>	580,00

<i>Barbaresco</i>	<i>3lt</i>	<i>2012</i>	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	<i>730,00</i>
<i>Tignanello</i>	<i>3lt</i>	<i>2004</i>	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	<i>620,00</i>
<i>Tignanello</i>	<i>3lt</i>	<i>1999</i>	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	<i>680,00</i>
<i>Solaia</i>	<i>3 t</i>	<i>2002</i>	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	<i>695,00</i>
<i>Annate diversa</i>					
<i>Ornellaia</i>	<i>3lt</i>	<i>2000</i>	<i>L.P. Antinori</i>	<i>Toscana</i>	<i>730,00</i>
<i>Masseto</i>		<i>2000</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>Toscana</i>	<i>1100,00</i>
<i>Sperss</i>	<i>5lt</i>	<i>2011</i>	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	<i>5350,00</i>

Vini rossi Valdostani

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

Vini rossi Piemontesi

<i>Dolcetto d'Aqui</i>	2015	<i>Banfi</i>	<i>L'Ardi Strevi (AL)</i>	19,00
<i>Dolcetto di Dogliani</i>	2016	<i>Bevione Davide</i>	<i>Selezione Batavia Dogliani (CN)</i>	18,00
<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>	2017	<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>	27,00
<i>Barbera d'Asti</i>	2015	<i>F.Martinetti</i>	<i>Bric dei Banditi Barbera d'Asti Sup)</i>	25,00
<i>Barbera d'Asti Sup Nuda</i>	2015	<i>Montalbera</i>	<i>Castagnole Monferrato (AT)</i>	28,00
<i>Barbera d'Asti Sup</i>	2012	<i>F.Martinetti</i>	<i>Montruc Barbera d'Asti Sup (AT)</i>	36,00
<i>Barbera d'Asti Sup Nizza</i>	2013	<i>Ca dei Mandorli</i>	<i>Gattera Barbaresco (CN)</i>	33,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2015	<i>Ca del Baio</i>	<i>Treiso (CN)</i>	22,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2015	<i>Moccagatta</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	26,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2016	<i>Cà Viola</i>	<i>Bricchet. Dogliani(CN)</i>	30,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2015	<i>G.Conterno</i>	<i>Vigna Francia Monforte d'Alba (CN)</i>	46,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2015	<i>R.Voerzio</i>	<i>Cerreto. La Morra (CN)</i>	48,00
<i>Merlot</i>	2010	<i>Marchesi di Gresy</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	35,00
<i>Pinot Nero</i>	2014	<i>Vayra</i>	<i>Barolo (CN)</i>	42,00
<i>Gattinara (Nebbiolo)</i>	2012	<i>Travaglini</i>	<i>Tre vigne Gattinara(VC)</i>	44,00

<i>Nebbiolo Langhe</i>	2014	<i>Bevione Selezione Batavia</i>	<i>Farigliano (CN)</i>	22,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2018	<i>Prod Barbaresco</i>	<i>Barabresco (CN)</i>	24,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2015	<i>Az. Agr Ca del Baio</i>	<i>Treiso (CN)</i>	24,00
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	2016	<i>Monchiero</i>	<i>Regret Canale (CN)</i>	26,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2016	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	29,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2017	<i>Vayra</i>	<i>Barolo (CN)</i>	29,00
<i>Barbaresco</i>	2015	<i>Ca del Baio</i>	<i>Valle Grande Treiso (CN)</i>	47,00
<i>Barbaresco</i>	2015	<i>Marchesi di Gresy</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	58,00
<i>Barbaresco</i>	2016	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	65,00
<i>Barbaresco</i>	2014	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Montestefano Barbaresco (CN)</i>	68,00
<i>Barbaresco</i>	2014	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Rabajà Barbaresco (CN)</i>	70,00
<i>Barbaresco</i>	2014	<i>Moccagatta</i>	<i>Cole Barbaresco (CN)</i>	70,00
<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>	1995	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Mocagatta Barbaresco (CN)</i>	85,00
<i>Barbaresco</i>	2003	<i>La Spinetta</i>	<i>Vigneto Starderì Castagnole Lanze (AT)</i>	130,00
<i>Barbaresco</i>	2003	<i>La Spinetta</i>	<i>Vigneto Gallina Castagnole Lanze (AT)</i>	130,00
<i>Barbaresco</i>	2000	<i>La Spinetta</i>	<i>Vigneto Valeirano Castagnole Lanze (AT)</i>	140,00
<i>Barbaresco</i>	1999	<i>Ceretto</i>	<i>Bernardot Alba (CN)</i>	145,00
<i>Barbaresco</i>	2003	<i>Gaya</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	215,00
<i>Barbaresco</i>	2011	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	245,00
<i>Barbaresco</i>	2012	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	245,00

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>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>Sul Bric</i> (Cabernet Sauvignon, Barbera)	2005	F. Martinetti	Asti	50,00
<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)	22,00
<i>Chianti Fonte alla Selva</i> (Sangiovese, altre varietà del Chianti)	2017	Banfi	Montalcino (SI)	26,00
<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)	140,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2012	Banfi	Poggio alle Mura Montalcino (SI)	100,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2013	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)	225,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1980	Argiano	Montalcino (SI)	235,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1979	Argiano	Montalcino (SI)	240,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1978	Argiano	Montalcino (SI)	240,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1977	Argiano	Montalcino (SI)	245,00

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>	58,00
<i>Carmignano</i>	2004	<i>Terre a Mano</i> <i>fatt. Bachereto</i>	<i>Carmignano (PO)</i>	58,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2002	<i>Manfredi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	118,00

Vini rossi Toscani con nome d'arte

<i>Le Volte</i>	2015	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	38,00
<i>Ampelaia</i> (<i>Cab.Franc, Sangiov, Merlot</i>)	2003	<i>Ampelaia</i>	<i>Roccastrada (GR)</i>	68,00
<i>Crognolo</i> (<i>Sangiovese</i>)	2000	<i>Tenuta Sette Ponti</i>	<i>S.Giustino Valdarno (SI)</i>	78,00
<i>Nero del Tondo</i> (<i>Pinot nero</i>)	1999	<i>Ruffino</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	78,00
<i>Cabreo al Borgo</i> (<i>Sangiovese, CabSauv</i>)	1998	<i>Ruffino</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	78,00
<i>Castello di Brolio</i> (<i>Cab, Merlot, Sangiovese</i>)	1999	<i>Castello di Brolio</i>	<i>Gaiole in Chianti (SI)</i>	78,00
<i>Castello di Fonterutoli</i> (<i>Chianti Riserva</i>)	1997	<i>Mazzei</i>	<i>Castellina in Chianti(SI)</i>	80,00
<i>Modus</i> (<i>Sangiovese, CabSauv, Merlot</i>)	1999	<i>Ruffino</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	80,00
<i>Palafreno</i> (<i>Merlot</i>)	2000	<i>Querciabella</i>	<i>Greve in Chianti (SI)</i>	80,00
<i>Brancaia</i> (<i>Sangiovese, Merlot</i>)	1999	<i>Mazzei</i>	<i>Castellina in Chianti (SI)</i>	82,00
<i>Summus</i> (<i>Sangiovese, Shiraz, Cabernet Sauvignon</i>)	1998	<i>Banfi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	82,00
<i>Romitorio</i> (<i>Sangiovese, Prugnolo Gentile, Colorino</i>)	1998	<i>Ruffino</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	83,00
<i>Camartina</i> (<i>Cabernet, Sangiovese</i>)	1999	<i>Az. Agricola Querciabella</i>	<i>Greve in Chianti (FI)</i>	83,00
<i>Torrione</i> (<i>Sangiovese</i>)	1998	<i>Fattoria Petrolo</i>	<i>Bucine(AR)</i>	85,00
<i>Torrione</i> (<i>Sangiovese</i>)	1999	<i>Fattoria Petrolo</i>	<i>Bucine (AR)</i>	85,00
<i>Siepi</i> (<i>Sangiovese; Merlot</i>)	1999	<i>Mazzei</i>	<i>Castello di Fonterutoli Castellina in Chianti (SI)</i>	85,00
<i>Castello di Fonterutoli</i> (<i>Chianti Classico</i>)	1997	<i>Mazzei</i>	<i>Castellina in Chianti (SI)</i>	85,00
<i>Pareto</i> (<i>Cab.Sauvignon</i>)	1998	<i>Tenute di Nozzole</i>	<i>Greve(SI)</i>	88,00

<i>Tignanello</i> (<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>)	2003	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	98,00
<i>Tignanello</i> (<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>)	2004	<i>L.P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	99,00
<i>Guado al Tasso</i> (<i>Merlot, Cab.Sauv., Shiraz</i>)	2004	<i>L.P.Antinori</i>	<i>San Casciano(FI)</i>	97,00
<i>Guado al Tasso</i> (<i>Cabernet, Merlot, Syrah</i>)	1999	<i>L.P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	108,00
<i>Guado al Tasso</i> (<i>Cabernet, Merlot, Syrah</i>)	1997	<i>L.P. Antinori</i>	<i>San Casciano Tenuta Belvedere (FI)</i>	108,00
<i>Paleo</i> (<i>Cabernet Franc.</i>)	2000	<i>Le Macchiole</i>	<i>Bolgheri(LI)</i>	108,00
<i>Solengo</i> (<i>Shiraz, Cabernet, Merlot</i>)	1999	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	115,00
<i>Solengo</i> (<i>Shiraz, Cabernet, Merlot</i>)	2000	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	115,00
<i>Paleo</i> (<i>Cabernet Franc.</i>)	1996	<i>Le Macchiole</i>	<i>Bolgheri(LI)</i>	120,00
<i>Paleo</i> (<i>Cabernet Franc.</i>)	1993	<i>Le Macchiole</i>	<i>Bolgheri(LI)</i>	120,00
<i>Tignanello</i> (<i>Sangiovese, Cabernet, Sauvignon</i>)	2000	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	125,00
<i>Solare</i> (<i>Sangiovese, Malvasia Nera</i>)	1997	<i>Le Capanelle</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	125,00
<i>Paleo</i> (<i>Cabernet Franc.</i>)	1997	<i>Le Macchiole</i>	<i>Bolgheri(LI)</i>	125,00
<i>Saffredi</i> (<i>Cabernet, Merlot, Alicante</i>)	2001	<i>Fattoria Le Pupille</i>	<i>Magliano in Toscana (GR)</i>	110,00
<i>Tignanello</i> (<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>)	1999	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	135,00
<i>Tignanello</i> (<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>)	1998	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	135,00
<i>Tignanello</i> (<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>)	1997	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	140,00
<i>Schidione</i> (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i>)	1995	<i>Biondi Santi</i>	<i>Montalcino(SI)</i>	140,00
<i>Galatrona</i> (<i>SanGiovese, Merlot</i>)	2000	<i>Fatt.Petrolo</i>	<i>Montevarchi (AR)</i>	228,00
<i>Ornellaia</i> (<i>Cab.Sauv, Merlot,Cab Franc</i>)	2008	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	230,00

<i>Ornellaia</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)	2000	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	240,00
<i>Ornellaia</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)	1999	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	240,00
<i>Ornellaia</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)	1998	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	245,00
<i>Sassicaia</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	2005	<i>Marchesi Incisa</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	235,00
<i>Sassicaia</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	2004	<i>Marchesi Incisa</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	235,00
<i>Sassicaia</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	1999	<i>Marchesi Incisa</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	245,00
<i>Solaia</i> (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)	1999	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	245,00
<i>Solaia</i> (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)	1998	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	245,00
<i>Masseto</i> (Merlot)	2014	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	680,00
<i>Masseto</i> (Merlot)	2013	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	680,00
<i>Masseto</i> (Merlot)	2012	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	700,00
<i>Masseto</i> (Merlot)	2009	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	725,00
<i>Masseto</i> (Merlot)	2008	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	730,00
<i>Masseto</i> (Merlot)	2007	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	740,00
<i>Masseto</i> (Merlot)	2005	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	750,00
<i>Masseto</i> (Merlot)	1999	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	950,00

Vini rossi Marchigiani ed Umbri

<i>Lacrima di Morro d'Alba</i>	2014	<i>Umani Ronchi</i>	<i>Doglianova (AN)</i>	32,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2004	<i>Lungarotti</i>	<i>Forgiano (PG)</i>	55,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2004	<i>Milziade Antano</i>	<i>Bevagna (PG)</i>	55,00
<i>Rubesco Riserva (Sangiovese, Cannaiolo)</i>	2001	<i>Lungarotti</i>	<i>Vigna Monticchio S.Giorgio Forgiano (PG)</i>	55,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	1999	<i>Terre de Trinci</i>	<i>Foligno (PG)</i>	58,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	1999	<i>Rocca di Fabbri</i>	<i>Montefalco (PG)</i>	58,00
<i>San Giorgio (Cabernet, Sangiovese)</i>	2001	<i>Lungarotti</i>	<i>S. Giorgio Forgiano (PG)</i>	58,00
<i>Crovello (Cabernet, Merlot)</i>	2000	<i>Poggio Bertasio</i>	<i>Casamaggiore (PG)</i>	58,00
<i>Poggio Barile (Sangiovese)</i>	1995	<i>Scambia</i>	<i>Allerona (TR)</i>	58,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2005	<i>Colpetrone</i>	<i>Montefalco (PG)</i>	80,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	1998	<i>Colpetrone</i>	<i>Montefalco (PG)</i>	82,00
<i>Trescone (Sangiovese, Ciliegolo, Merlot)</i>	2000	<i>Lamborghini</i>	<i>Panicale (PG)</i>	82,00
<i>Campoleone (Sangiovese, Merlot)</i>	2001	<i>Lamborghini</i>	<i>Panicale (PG)</i>	82,00
<i>Sagrantino Montefalco 25 Anni</i>	1998	<i>A.Caprai</i>	<i>Collepiano Montefalco (PG)</i>	110,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2000	<i>Colpetrone</i>	<i>Collepiano Montefalco (PG)</i>	110,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2004	<i>Colpetrone</i>	<i>GOLD Montefalco (PG)</i>	130,00

Vini rossi Molisani e Abruzzesi

<i>Contado (Aglanico)</i>	2005	<i>Di Mayo Norante</i>	<i>Campomarino (CB)</i>	52,00
<i>Don Luigi (Montepulciano, Tintilia)</i>	2005	<i>Di Mayo Norante</i>	<i>Campomarino (CB)</i>	70,00

Vini rossi Veneti

<i>Frattra</i> (Cab.Sauv Merlot)	1999	<i>Maculan</i>	<i>Breganze (VI)</i>	80,00
<i>Amarone</i>	2007	<i>Quintarelli</i>	<i>Negrar (VE)</i>	380,00

Vini rossi Marchigiani ed Abruzzesi “Biologici”

<i>Cerasuolo d’Abruzzo</i> (Montepulciano)	2012	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	42,00
<i>Montepulciano</i>	2017	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	45,00
<i>Montepulciano</i>	2012	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	50,00
<i>Kurni</i> (Montepulciano)	2013	<i>Az Agr Oasi degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	99,00
<i>Kurni</i> (Montepulciano)	2008	<i>Az Agr Oasi degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	110,00
<i>Kurni</i> (Montepulciano)	2009	<i>Az Agr Oasi degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	125,00
<i>Kurni</i> (Montepulciano)	2004	<i>Az Agr Oasi degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	155,00

Vini rossi Emiliani

<i>Marziano</i> (Sangiovese)	2000	<i>Fattoria Zerbina</i>	<i>Marziano Faenza (RA)</i>	69,00
---------------------------------	------	-------------------------	-----------------------------	-------

Vini rossi Emiliani Biologici

<i>Malvasia Frizzante Abboccato</i>	2015	<i>La Stoppa</i>	<i>Rivergaro (PC)</i>	25,00
---	------	------------------	-----------------------	-------

Vini rossi Lombardi

<i>Bonarda</i>	2014	<i>Sopralerighe</i>	<i>Broni Olrepò Pavese</i>	17,00
<i>Le Zalte (Cabernet)</i>	2003	<i>Az. Agr Cascina La Pertica</i>	<i>Picedo di Polpenazze del Garda (BS)</i>	35,00
<i>Groppello Riserva (Garda Classico)</i>	2004	<i>Az. Arg San Giovanni</i>	<i>Vigneto Arzane Raffa del Garda (BS)</i>	50,00
<i>Capo di Terra (Valtellina superiore)</i>	2003	<i>Conti Sertoli Salis</i>	<i>Tirano (SO)</i>	55,00
<i>Sassella Superiore (Nebbiolo)</i>	1997	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	65,00
<i>Sassella Riserva (Nebbiolo)</i>	1995	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	70,00
<i>Sfursat 5 stelle (Nebbiolo)</i>	2003	<i>Nino Negri</i>	<i>Chiuro(SO)</i>	65,00
<i>Sfursat Cà Rizzieri (Nebbiolo)</i>	1997	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	78,00
<i>Zuanne (Merlot)</i>	1996	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	82,00
<i>Zuanne (Merlot)</i>	1995	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	90,00

Vini rossi Alto Atesini Biologici metodo Piwi

<i>Gandfels Cuvè di varietà pivi rosse</i>	2016	<i>Thomas Niedermayr</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	45,00
--	------	------------------------------	---------------------	-------

Vini rossi Trentini Alto Atesini e Friulani

<i>Lagrein</i>	2016	<i>Cristofferus</i>	<i>Cortaccia (BZ)</i>	24,00
<i>Merlot</i>	2014	<i>Attems</i>	<i>Capriva del Friuli (GO)</i>	27,00
<i>Pinot Nero</i>	2015	<i>Von Blumen</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	50,00
<i>Pinot Nero</i>	2015	<i>St Valentin</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	52,00
<i>Pinot Nero</i>	2015	<i>Gottardi</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	55,00
<i>Ronc di Subule (Merlot)</i>	2000	<i>Ronchi di Manzano</i>	<i>Manzano (UD)</i>	60,00
<i>Merlot Riserva Castello</i>	2003	<i>Schwanburg</i>	<i>Nalles/Nals(BZ)</i>	60,00
<i>Cabernet Castello</i>	2002	<i>Schwanburg</i>	<i>Nalles/Nals (BZ)</i>	62,00
<i>Puntay (Cabernet)</i>	1999	<i>E&N</i>	<i>Caldaro (BZ)</i>	70,00
<i>Ronco Di Gnemiz (Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	1993	<i>Ronco di Gnemiz</i>	<i>Farra d Isonzo(GO)</i>	72,00
<i>Ronco dei Roseti (Merlot)</i>	1999	<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Manzano (GO)</i>	74,00
<i>Ronco di Gnemiz (Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	1991	<i>Ronco di Gnemiz</i>	<i>Farra d'Isonzo(GO)</i>	70,00
<i>Merlot vigne 50anni</i>	2001	<i>Le vigne di Zamò</i>	<i>Manzano (GO)</i>	74,00
<i>Sossò (Merlot)</i>	1998	<i>L. Felluga</i>	<i>Brazzano(GO)</i>	74,00
<i>Freienfeld (Cabernet)</i>	1997	<i>Cantina Prod. Cortaccia</i>	<i>Cortaccia(BZ)</i>	78,00
<i>Merlot vigne 50anni</i>	1997	<i>Le vigne di Zamò</i>	<i>Manzano (GO)</i>	78,00
<i>Cabernet Sauv.</i>	1999	<i>Colterenzio</i>	<i>La Foa Cornaiano (BZ)</i>	78,00

Vini rossi Friulani “Biologici”

<i>Merlot</i>	2012	<i>Az. agr. Montanar</i>	<i>Villa Vicentina (UD)</i>	30,00
---------------	------	------------------------------	-----------------------------	-------

Vini rossi Laziali

<i>Colle Picchioni</i> (Merlot, CabSauw, CabFranc)	2001	<i>Vigna del Vassallo</i> Marino (Roma)	68,00
--	------	--	-------

Vini rossi Campani

<i>Taurasi</i> (Aglianico)	2007	<i>Feudi di San Gregorio</i> Cantina del	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	57,00
<i>Bue Apis</i> (Aglianico del Taburno)	2000	Taburno	<i>Benevento(AV)</i>	60,00
<i>Taurasi Selve di Luoti</i> (Aglianico)	1998	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	70,00
<i>Taurasi</i> (Aglianico)	1996	<i>Mastroberardino</i>	<i>Atripalda(AV)</i>	78,00
<i>Taurasi Riserva</i> <i>Piano di Montevergine</i> (Aglianico)	1997	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	95,00
<i>Taurasi Riserva</i> <i>Piano di Montevergine</i> (Aglianico)	1996	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	95,00
<i>Serpico</i> (Aglianico)	2000	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico(AV)</i>	90,00
<i>Siryacus</i> (shiraz, Aglianico)	1997	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico(AV)</i>	95,00
<i>Historya</i> (Aglianico)	1997	<i>Mastroberardino</i>	<i>Atripalda(AV)</i>	94,00
<i>Patrimo</i> (Merlot)	2000	<i>Feudi di San Gragorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	115,00

Vini Rossi Sardi

<i>Turriga</i> (Cannonau Carignano,Bovale)	1999	<i>Argiolas</i>	<i>Serdiana (CA)</i>	108,00
<i>Turriga</i> (Cannonau Carignano,Bovale)	1998	<i>Argiolas</i>	<i>Serdiana (CA)</i>	110,00
<i>Turriga</i> (Cannonau Carignano,Bovale)	1997	<i>Argiolas</i>	<i>Serdiana (CA)</i>	208,00

Vini rossi Pugliesi

<i>Il Falcone</i> (Castel del monte riserva)	2001	<i>Rivera</i>	<i>Andria (BT)</i>	58,00
<i>Prospero</i> (Primitivo Montepulciano)	2001	<i>Borgo Canale</i>	<i>Fasano (BR)</i>	58,00

Vini rossi Lucani

<i>Prime</i> (Primitivo, merlot)	2014	<i>Bisceglie</i>	<i>Lavello (PZ)</i>	26,00
<i>Taglio del tralcio</i> (Aglianico)	2013	<i>Re Manfredi</i>	<i>Rionero del Vulture (PZ)</i>	35,00
<i>Gudurrà</i> (Aglianico del Vulture)	2015	<i>Bisceglie</i>	<i>Lavello (PZ)</i>	34,00

Vini rossi Calabresi

<i>Cirò</i> (Gaglioppo)	2014	<i>Librandi</i>	<i>Cirò Marina (CR)</i>	45,00
----------------------------	------	-----------------	-------------------------	-------

Vini rossi Siciliani

<i>Don Pietro</i> (Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Merlot)	2012	<i>Principi di Spadafora</i>	<i>Monreale (PA)</i>	28,00
<i>Nero D'Avola</i>	2011	<i>Principi di Spadafora</i>	<i>Monreale (PA)</i>	28,00
<i>Etna</i>	2017	<i>Tornatore</i>	<i>Castiglione di Sicilia (CT)</i>	34,00
<i>Rosso di Marco</i> (Pignatello)	2013	<i>De Bartoli</i>	<i>Samperi (TP)</i>	43,00
<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>	58,00
<i>Faro Palari</i> (Nerello, Nocera, Acitana, Tignolino)	2007	<i>Faro Palari</i>	<i>S.Stefano Briga (ME)</i>	88,00

Vini rossi Francesi

<i>Pinot Noir</i>	2015	<i>Faiveley</i>	<i>Borgogna</i>	53,00
<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>Morey-Saint Denis Herbuottes</i>	2006	<i>Frédéric Magnien</i>	<i>Borgogna</i>	180,00
<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>	815,00
<i>Grands-Echézeaux</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	3000,00
<i>Romanée.St.Vivant</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	3100,00
<i>Richebourg</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	3300,00
<i>Romanée.St-Vivant</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	3400,00
<i>Vosne Romanée Conti</i>	1999	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	3500,00
<i>La Tache</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	3400.00
<i>La Tache</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	3600.00
<i>Petrus</i>	2012	<i>Petrus</i>	<i>Borgogna</i>	2850.00
<i>Petrus</i>	2007	<i>Petrus</i>	<i>Borgogna</i>	3900.00
<i>Romanée-Conti</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	7900.00
<i>Romanée-Conti</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	8500.00

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>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>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>Marqués de Riscal</i>	<i>Spagna</i>	38,00
<i>Quinta do Vale D.</i> <i>Maria</i>	2000	<i>Lemos &</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>