

Spumanti italiani con fermentazione metodo Charmat

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

Spumanti Magnum

<i>Alta Langa Vigne Regali</i>	<i>s.a</i>	<i>Banfi</i>	<i>Asti</i>	<i>78,00</i>
<i>Deltetto Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Deltetto</i>	<i>Canale (CN)</i>	<i>78,00</i>
<i>Alta Langa Vigne Regali Rosè</i>	<i>s.a</i>	<i>Banfi</i>	<i>Asti</i>	<i>84,00</i>
<i>Banfi Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Banfi</i>	<i>Montalcino (FI)</i>	<i>84,00</i>
<i>Leonia</i>	<i>s.a</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	<i>95,00</i>
<i>Brut</i>	<i>2006</i>	<i>Enrico Gatti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>125,00</i>
<i>Brut</i>	<i>2005</i>	<i>Enrico Gatti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>135,00</i>
<i>Anna Maria Clementi</i>	<i>1997</i>	<i>Ca del Bosco</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>390,00</i>

Spumanti Ferrari con fermentazione metodo classico

<i>Perlè</i>	<i>2016</i>		<i>Trento</i>	<i>56,00</i>
<i>Perlè Rosè</i>	<i>2016</i>		<i>Trento</i>	<i>64,00</i>
<i>Giulio Ferrari</i>	<i>2009</i>		<i>Trento</i>	<i>145,00</i>
<i>Giulio Ferrari Rosè</i>	<i>2008</i>		<i>Trento</i>	<i>220,00</i>

Spumanti italiani con fermentazione metodo classico

<i>Isolabella della Croce (Chardonnay)</i>	2016	<i>Isolabella della Croce</i>	<i>Loazzolo (AT)</i>	35,00
<i>Contadi Castaldi Brut</i>		<i>Contadi</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	36,00
<i>Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Da Milano</i>	<i>Barolo (CN)</i>	36,00
<i>La Montina</i>	<i>s.a</i>	<i>Az. Agr La Montina</i>	<i>Monticelli Brusati (BS)</i>	38,00
<i>Cuvèe Voyage</i>	2009	<i>Frescobaldi</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	38,00
<i>Cuvage Pas Dosè</i>	<i>s.a</i>	<i>Cuvage</i>	<i>Acqui Terme (AL)</i>	40,00
<i>Bellavista Alma Brut</i>	2016	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	45,00
<i>Bellavista "Teatro alla Scala"</i>	2013	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	55,00
<i>Bellavista Saten</i>	2014	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	58,00
<i>Leonia Pomino</i>	2016	<i>Frescobaldi</i>	<i>Castello di Pomino (FI)</i>	55,00
<i>Quinque</i>	<i>s.a.</i>	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	95,00

Spumanti Rosè italiani con fermentazione metodo classico

<i>Ego Svm (Primitivo)</i>	2014	<i>Dragone</i>	<i>Pietrapenta (MT)</i>	33,00
<i>Cuvèe Aurora Rosè</i>	2013	<i>Banfi</i>	<i>Strevi (AL)</i>	35,00
<i>Cuvage (Nebbiolo)</i>	2014	<i>Ca dei Mandorli</i>	<i>Nizza Monferrato (AT)</i>	35,00
<i>Uberti Francesco I</i>	<i>s.a</i>	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	45,00
<i>Contadi Mariella Rose'</i>	2011	<i>Contadi Castaldi</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	50,00
<i>Bellavista</i>	2014	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	50,00
<i>Bellavista</i>	2010	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	58,00
<i>Leonia</i>	2015	<i>Frescobaldi</i>	<i>Castello di Pomino (FI)</i>	58,00

Spumanti italiani “Alta Langa” metodo classico

<i>Cuvée Aurora</i>	2016	<i>Banfi</i>	<i>Strevi (AL)</i>	33,00
<i>Extra Brut</i>	2017	<i>Deltetto</i>	<i>Canale (CN)</i>	36,00
<i>Bolle di Luna</i>	2015	<i>Filari di Luna</i>	<i>Alba (CN)</i>	36,00
<i>Cuvée Aurora Rosè</i>	2016	<i>Banfi</i>	<i>Strevi (AL)</i>	36,00
<i>Blanc de Noirs</i>	2016	<i>Deltetto</i>	<i>Canale (CN)</i>	37,00

Champagne Rosè

<i>Cuvée Royale Brut Rosé</i>	<i>s.a.</i>	<i>Joseph Perrier</i>	<i>Reims</i>	70,00
<i>Louis Roederer Rosè</i>	2013	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	115,00
<i>Grande Sandrèe 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>	185,00
<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>Leon Launois Cuvée</i>	<i>s.a</i>	<i>Leon Launois</i>	<i>Epernay</i>	<i>68,00</i>
<i>De Saint Gall</i>	<i>s.a</i>	<i>De Saint Gall</i>	<i>Reims</i>	<i>70,00</i>
<i>Joseph Perrier</i>	<i>s.a</i>	<i>Joseph Perrier</i>	<i>Reims</i>	<i>70,00</i>
<i>Pol Roger</i>	<i>s.a</i>	<i>Pol roger</i>	<i>Reims</i>	<i>72,00</i>
<i>Billecart Salmon</i>	<i>s.a</i>	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	<i>75,00</i>
<i>Louis Roederer Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>75,00</i>
<i>A. Le Brun Millesimé Cuvée Vieille France</i>	<i>1998</i>	<i>Le Brun</i>	<i>Bouzy</i>	<i>80,00</i>
<i>Diamant Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Diamant</i>	<i>Reims</i>	<i>80,00</i>
<i>Alain Edouard Blanc de Blancs</i>	<i>s.a</i>	<i>Epc</i>	<i>Reims</i>	<i>85,00</i>
<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	<i>2005</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>95,00</i>
<i>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>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>255,00</i>
<i>Clos des Goisses</i>	<i>1993</i>	<i>Philipponat</i>	<i>Mareuil sur Ay</i>	<i>235,00</i>

<i>Winston Churchill</i>	2012	<i>Pol Roger</i>	<i>Reims</i>	410,00
<i>Billecart Clos St.Hilaire</i>	1997	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	460,00
<i>Krug Vintage</i>	1995	<i>Krug</i>	<i>Reims</i>	460,00

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>	320,00
<i>Bollinger Grande Annè</i>	1997	<i>Bollinger</i>	<i>Reims</i>	295,00
<i>R.D</i>	1990	<i>Bollinger</i>	<i>Reims</i>	340,00
<i>R.D</i>	1985	<i>Bollinger</i>	<i>Reims</i>	390,00

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>Reims</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 Réserve 3lt</i>	<i>s.a</i>	<i>Billecart-Salmon</i>	<i>Reims</i>	<i>310,00</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>Pecorino Castello di Semivicoli</i>	<i>2017</i>	<i>Masciarelli</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>95,00</i>
<i>Pio di Lei Chardonnay</i>	<i>2014</i>	<i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	<i>95,00</i>
<i>Liende</i>	<i>2000</i>	<i>La Viarte</i>	<i>Friuli</i>	<i>98,00</i>
<i>Vorberg Pinot bianco</i>	<i>2004</i>	<i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>98,00</i>
<i>Vorberg Pinot bianco</i>	<i>2000</i>	<i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>110,00</i>
<i>Vorberg Pinot bianco</i>	<i>1999</i>	<i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>120,00</i>
<i>Gewurztraminer Cuvé</i>	<i>2005</i>	<i>Willm</i>	<i>Alsazia</i>	<i>130,00</i>
<i>Ribolla</i>	<i>1998</i>	<i>Gravner</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	<i>198,00</i>

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

Vini Bianchi Valdostani

<i>Chambave, Muscat</i>	2018	<i>Maison Anselmet</i>	<i>Forgiano (AO)</i>	2600
<i>Chardonnay</i>	2018	<i>Maison Anselmet</i>	<i>Forgiano (AO)</i>	26,00
<i>Chardonnay Riserva</i>	2017	<i>Maison Anselmet</i>	<i>Forgiano (AO)</i>	45,00

Vini bianchi Piemontesi

<i>Langhe Chardonnay</i>	2016	<i>La Bruciata</i>	<i>S.Stefano Belbo (CN)</i>	20,00
<i>Erbaluce di Caluso</i>	2016	<i>Cantina Sociale della Setta</i>	<i>Piverone (TO)</i>	20,00
<i>Gavi</i>	2018	<i>Banfi</i>	<i>Gavi (AL)</i>	20,00
<i>Aivè</i> <i>(Moscato vinificato secco)</i>	2016	<i>La Bruciata</i>	<i>S.Stefano Belbo (CN)</i>	22,00
<i>Minaia (Gavi)</i>	2017	<i>Nicola Bergaglio</i>	<i>Rovereto (AL)</i>	24,00
<i>Timorasso "Terre di Libarana"</i>	2018	<i>Ezio Poggio</i>	<i>Vignole Barbera (AL)</i>	28,00
<i>L'altro</i> <i>(Chardonnay)</i>	2018	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	28,00
<i>Nascetta</i>	2019	<i>L'astemia Pentita</i>	<i>Barolo (CN)</i>	30,00
<i>Sauvignon</i>	2019	<i>L'astemia Pentita</i>	<i>Barolo (CN)</i>	30,00
<i>Blangé</i> <i>(Roero Arneis)</i>	2019	<i>Ceretto</i>	<i>Alba (CN)</i>	30,00
<i>Nebbiolo Rosè</i>	2018	<i>L'astemia Pentita</i>	<i>Barolo (CN)</i>	30,00
<i>Langhe bianco</i> <i>(Riesling renano)</i>	2017	<i>Vayra</i>	<i>Barolo (CN)</i>	39,00
<i>Langhe Sauvignon</i>	2019	<i>La Spinetta</i>	<i>Castagnole Lanze (AT)</i>	46,00
<i>Rosy-Bass Langhe</i> <i>(Chardonnay)</i>	2014	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	99,00
<i>Rosy-Bass Langhe</i> <i>(Chardonnay)</i>	2007	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	130,00

Vini bianchi Piemontesi affinati in barrique

<i>Pio di Lei</i> (Chardonnay)	2019	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	45,00
<i>Langhe</i> (Sauvignon)	2005	<i>M. Correggia</i>	<i>Canale (CN)</i>	56,00
<i>Pio di Lei</i> (Chardonnay)	2016	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	50,00
<i>Gaia & Rey Langhe</i> (Chardonnay)	2013	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	198,00
<i>Gaia & Rey Langhe</i> (Chardonnay)	2006	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	240,00
<i>Gaia & Rey Langhe</i> (Chardonnay)	2004	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	278,00

Vini bianchi Piemontesi Biologici

<i>Gavi</i>	2014	<i>Cascina degli</i> <i>Ulivi</i>	<i>Gavi (AL)</i>	25,00
<i>Gavi</i>	2013	<i>Cascina degli</i> <i>Ulivi</i>	<i>Filagnotti</i> <i>Gavi (AL)</i>	30,00

Vini bianchi Liguri

<i>Colli di Luni</i> <i>Vermentino</i>	2016	<i>Lunae</i>	<i>Ortonovo (Sp)</i>	33,00
---	------	--------------	----------------------	-------

Vini bianchi Toscani e Umbri

<i>Fumaio</i> (Chardonnay, Sauvignon Blanc)	2020	Banfi	Montalcino (SI)	22,00
<i>Sauvignon Blanc</i>	2017	Banfi	Montalcino (SI)	25,00
<i>La Pettegola</i> (Vermentino)	2018	Banfi	Montalcino (SI)	25,00

Vini bianchi Toscani e Umbri affinati in barrique

<i>Benefizio Pomino riserva</i> (Chardonnay)	2014	Frescobaldi	Ponteassieve(FI)	40,00
<i>Conte della Vipera</i>	2020	Antinori	Castello della Sala (TR)	60,00
<i>Poggio alle Gazze</i> (Sauvignon)	2015	Ornellaia	Bolgheri (LI)	65,00

Vini bianchi Lombardi

<i>Convento Annunciata</i> (Chardonnay)	1996	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	88,00
<i>Uccellanda</i> (Chardonnay, Pinot Bianco)	1997	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	88,00

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>	2017	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	40,00
<i>Trebbiano d’Abruzzo</i>	2013	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	48,00
<i>Trebbiano d’Abruzzo</i>	2004	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	68,00
<i>Trebbiano d’Abruzzo</i>	1997	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	92,00
<i>Trebbiano d’Abruzzo</i>	1995	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	95,00

Vini bianchi Veneto

<i>Soave Sup</i>	2019	<i>Masi</i>	<i>San Ambrogio (VR)</i>	30,00
<i>Chardonnay</i>	2017	<i>Inama</i>	<i>San Bonifacio (VR)</i>	36,00
<i>Sauvignon Vulcaia</i>	2016	<i>Inama</i>	<i>San Bonifacio (VR)</i>	42,00

Vini bianchi Friuli Venezia Giulia

<i>Ribolla Gialla</i>	2018	<i>Attems</i>	<i>Capriva del Friuli (GO)</i>	26,00
<i>Pinot Grigio</i>	2015	<i>Attems</i>	<i>Capriva del Friuli (GO)</i>	26,00
<i>Sauvignon Blanc</i>	2017	<i>Attems</i>	<i>Capriva del Friuli (GO)</i>	26,00
<i>Friulano</i>	2016	<i>Ronchi di Cialla</i>	<i>Prepotto (UD)</i>	33,00
<i>Chardonnay</i>	2016	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino (GO)</i>	35,00
<i>Gris</i> <i>(Pinot Grigio)</i>	2015	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino (GO)</i>	38,00
<i>Jurosa (Chardonnay)</i>	2015	<i>Lis Neirs</i>	<i>San Lorenzo Isontino (GO)</i>	40,00
<i>Tàlis</i> <i>(Pinot Bianco)</i>	2017	<i>Venica e Venica</i>	<i>Dolega del Collio (GO)</i>	38,00
<i>Ribolla Gialla</i>	2017	<i>Ronchi di Cialla</i>	<i>Prepotto (UD)</i>	38,00
<i>Colle Duga</i> <i>(Friulano)</i>	2007	<i>Princic Damian</i>	<i>Cormons (GO)</i>	38,00
<i>Ciallabianco</i> <i>(Verduzzo, Ribolla, Picolit)</i>	1999	<i>Ronchi di Cialla</i>	<i>Prepotto (UD)</i>	59,00

Vini bianchi Friuli Venezia Giulia affinati in barrique

<i>Pomedes Scubla</i> (<i>Pinot bianco, Pinot grigio</i>)	2000	Roberto Scubla	<i>Ippolis (Go)</i>	68,00
<i>Confini</i> (<i>Pinot grigio, riesling,</i> <i>traminer</i>)	2015	Lis Neris	<i>San Lorenzo Isontino(GO)</i>	45,00
<i>Confini</i> (<i>Pinot grigio, riesling,</i> <i>traminer</i>)	2010	Lis Neris	<i>San Lorenzo Isontino (GO)</i>	58,00
<i>Confini</i> (<i>Pinot grigio, riesling,</i> <i>traminer</i>)	2007	Lis Neris	<i>San Lorenzo Isontino(GO)</i>	68,00

Vini bianchi Friuli Venezia Giulia “Biologici”

<i>Sivi</i>	2017	Radikon	<i>Oslvaia (GO)</i>	55,00
<i>Tocai Friuliano</i>	2014	Montanar	<i>Borc Dodon</i> <i>Villa Vicentina (UD)</i>	35,00
<i>Ribolla</i>	2005	Gravner	<i>Oslavia (GO)</i>	90,00
<i>Ribolla</i>	2000	Gravner	<i>Oslavia (GO)</i>	110,00

Vini bianchi Veneto “Biologici”

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

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>Pfefferer</i> (Moscato giallo)	2021	Colterenzio	Perelise Appiano (BZ)	35,00
<i>Gewurztraminer</i>	2020	Colterenzio	Termeno(BZ)	24,00

Vini bianchi Trentino Alto Adige affinato in Barrique

<i>Pinot Bianco</i>	2016	St Valentin	Appiano (BZ)	40,00
<i>Sauvignon</i>	2017	St Valentin	Appiano (BZ)	42,00
<i>Feldmarschall</i> (Muller Thurgau)	2009	Tiefenbrunner	Caldaro (BZ)	55,00

Vini bianchi Pugliesi

<i>Sannà</i> (Chardonnay)	2000	<i>Borgo Canale</i>	<i>Fasano (BR)</i>	55,00
------------------------------	------	---------------------	--------------------	-------

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</i> (Coda di Volpe)	2017	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	30,00
<i>Lacryma Christi</i> (Coda di Volpe)	2017	<i>Mastrobernardino</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	30,00
<i>Campanaro</i> (Greco, Fiano)	2010	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	50,00

Vini Bianchi Basilicata

<i>Chardonnay Bosco delle Rose</i>	2018	<i>Bisceglie</i>	<i>Lavello (PZ)</i>	24,00
------------------------------------	------	------------------	---------------------	-------

Vini bianchi sardi "Biologici"

<i>Renosu</i> (Vermentino e Moscato di Sennori)	2014	<i>Dettori</i>		28,00
--	------	----------------	--	-------

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>
<i>Etna Bianco (Caricante)</i>	<i>2018</i>	<i>Tornatore</i>	<i>Sambuca di Sicilia (AG)</i>	<i>32,00</i>
<i>Iancura (Malvasia delle Lipari, insolia)</i>	<i>2018</i>	<i>Hanner</i>	<i>Lipari (ME)</i>	<i>25,00</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>Etna Bianco (Caricante)</i>	<i>2018</i>	<i>Tornatore</i>	<i>Pietrariuzzo Castiglione di Sicilia (CT)</i>	<i>48,00</i>
------------------------------------	-------------	------------------	---	--------------

Vini bianchi Francesi

<i>Chablis Ier Cru</i> (Chardonnay)	2018	<i>Loius Moreau</i>	<i>Borgogna</i>	56,00
<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</i> (Sauvignon Blanc)	2013	<i>Club des Sommeliers</i>	<i>Loira</i>	68,00
<i>Pouilly Fuissè</i> (Chardonnay)	2013	<i>Jean Bouchard</i>	<i>Loira</i>	80,00
<i>Chateau Cruzeau</i> (Semillon, Sauvignon, Muscadelle)	1997	<i>Andrè Lurton</i>	<i>Graves Girondes</i>	90,00
<i>Comte Lafond</i> (Sauvignon Blanc)	2004	<i>LaDoucette</i>	<i>Sancerre Loira</i>	90,00
<i>Bourgogne</i> (Chardonnay)	1997	<i>S.A Verget</i>	<i>Borgogna</i>	120,00
<i>Comte La Fonde</i> <i>Sancerre Grand Cru</i> (Sauvignon Blanc)	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</i> (Chardonnay)	1999	<i>A.Pic</i>	<i>Borgogna</i>	150,00
<i>Chablis Collection</i> (Chardonnay)	1996	<i>Gran Regnard</i>	<i>Borgogna</i>	180,00
<i>Chassagne-Montrachet</i> <i>1^{er} cru</i>	2006	<i>Château de la Maltroye</i>	<i>Borgogna</i>	180,00
<i>Hermitage</i> (Marsanne, Roussanne)	2004	<i>Paul Jaboulet</i>	<i>Valle del Reno Le Chevalier de Sterimberg</i>	235,00
<i>Hermitage</i> (Marsanne, Roussanne)	1997	<i>Paul Jaboulet</i>	<i>Valle del Reno Le Chevalier de Sterimberg</i>	240,00
<i>Chassagne Montrachet</i> <i>1°Cru (Chardonnay)</i>	2006	<i>Chateau de la Maltroye</i>	<i>Borgogna</i>	190,00
<i>Chablis Gran Cru</i> Magnum	1996	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	390,00
<i>Chablis Gran Cru</i> Magnum	1990	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	450,00
<i>Chablis Gran Cru</i> Magnum	1988	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	500,00
<i>Chablis Gran Cru</i> Magnum	1984	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	580,00

Vini bianchi Francesi “Biologici”

<i>Clos du Tue-Bœuf</i> (Chardonnay)	2002	<i>Clos de bouef</i>	<i>Loire</i>	54,00
<i>Le Grand Blanc</i> (GrenacheBlanc, Chardonnay, Roussanne, Rolle, Muscat)	2003	<i>Henri Milan</i>	<i>Francia</i>	60,00
<i>Macon Chaintré</i> (Chardonnay)	2000	<i>Domaine Valette</i>	<i>Vieilles Vignes Bourgogne</i>	70,00
<i>Macon</i> (Chardonnay)	2006	<i>p. e M. Guillemot-Michel</i>	<i>Macon Loira</i>	78,00
<i>Vouvray Demi sec</i> (Chenin Blanc)	2001	<i>Huet</i>	<i>Le Mont Loira</i>	97,00
<i>Vouvray</i> (Chenin Blanc)	2006	<i>Huet</i>	<i>Clos du bourg Loira</i>	110,00
<i>Blanc Fumé de Poully</i> (Sauvignon Blanc)	1999	<i>Daguenau</i>	<i>Pour Sang Loira</i>	250,00
<i>Chablis Ier cru</i> (Chardonnay)	2000	<i>Ravenau</i>	<i>Foret Bourgogne</i>	250,00
<i>Chablis Ier cru</i> (Chardonnay)	2000	<i>Ravenau</i>	<i>Mont Mains 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 Lazaridi</i>	<i>Grecia</i>	30,00
<i>Sauvignon Blanc</i>	2020	<i>Weigut A. Diehl</i>	<i>Germania</i>	34,00
<i>Sauvignon Blanc</i>	2021	<i>Pà Road</i>	<i>Nuova Zelanda</i>	35,00
<i>Sauvignon Blan</i>	2020	<i>Castelo de Medina</i>	<i>Bodegas Spagna</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>	<i>2003</i>	<i>Grattamacco</i>	<i>Bolgheri(LI)</i>	<i>40,00</i>
<i>Tignanello</i> <i>(Sangiovese,cabernet</i> <i>sauvignon)</i>	<i>2000</i>	<i>L.P.Antinori</i>	<i>San Casciano(FI)</i>	<i>62,00</i>
<i>Luce</i>	<i>2000</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	<i>62,00</i>
<i>Sassicaia</i>	<i>2000</i>	<i>Marchesi Incisa</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	<i>125,00</i>
<i>Darmagi</i> <i>(Cabernet)</i>	<i>1997</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>135,00</i>

Vini rossi Grandi Formati

<i>Costamiolo (Barbera)</i>	1996	<i>Prunotto</i>	<i>Piemonte</i>	168,00
<i>Pomino Rosso</i>	1999	<i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	148,00
<i>Com Laude</i>	2005	<i>Banfi</i>	<i>Toscano</i>	110,00
<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 Alto Adige</i>	130,00
<i>Nebbiolo d'Alba Valmaggiore</i>	1998	<i>Sandrone</i>	<i>Piemonte</i>	185,00
<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>Barbaresco</i>	2017	<i>Moccagatta</i>	<i>Bric Balin Piemonte</i>	140,00
<i>Rosso Riserva (Sangiovese)</i>	1994	<i>Le Capannelle</i>	<i>Toscana</i>	162,00
<i>Barbaresco Bric Balin</i>	2000	<i>Moccagatta</i>	<i>Piemonte</i>	162,00
<i>Desiderio (Merlot)</i>	1994	<i>Avignonesi</i>	<i>Toscana</i>	195,00
<i>Barbaresco</i>	2000	<i>Pellisero</i>	<i>Piemonte</i>	182,00
<i>Kurni</i>	2013	<i>Oasi degli Angeli</i>	<i>Marche</i>	264,00
<i>Barbaresco 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>Amarone Campolongo</i>	2007	<i>Masi</i>	<i>Veneto</i>	380,00
<i>Amarone Mazzano</i>	2007	<i>Masi</i>	<i>Veneto</i>	380,00
<i>Solaia</i>	2004	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	455,00
<i>Ornellaia</i>	2008	<i>L.P Antinori</i>	<i>Toscana</i>	425,00
<i>Barbaresco</i>	2012	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	495,00
<i>Ornellaia</i>	2005	<i>L.P Antinori</i>	<i>Toscana</i>	495,00
<i>Ornellaia</i>	1998	<i>L.P Antinori</i>	<i>Toscana</i>	525,00
<i>Barbaresco</i>	2005	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	485,00
<i>Sperss</i>	1997	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	680,00
<i>Barbaresco 3lt</i>	2012	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	930,00
<i>Tignanello 3lt</i>	2004	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	820,00
<i>Tignanello 3lt</i>	1999	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	895,00
<i>Solaia 3 t Annate diversa</i>	2002	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	895,00
<i>Ornellaia 3lt</i>	2000	<i>L.P Antinori</i>	<i>Toscana</i>	930,00
<i>Masseto</i>	2000	<i>Ornellaia</i>	<i>Toscana</i>	2100,00
<i>Sperss 5lt</i>	2011	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	5850,00

Vini rossi Valdostani

<i>Ancienne Cepages</i>	2020	<i>Cave des onze communes</i>	<i>Aymavilles</i>	(AO)	30,00
<i>Pinot Nero</i>	2020	<i>Boen</i>	<i>Arnad</i>	(AO)	35,00
<i>Pinot Nero</i>	2015	<i>Maison Anselmet</i>	<i>Forgiano</i>	(AO)	50,00

Vini rossi Piemontesi

<i>Dolcetto d'Aqui</i>	2020	<i>Banfi</i>	<i>L'Ardi Strevi (AL)</i>		20,00
<i>Dolcetto di Dogliani</i>	2019	<i>Bevione Davide</i>	<i>Selezione Batavia Dogliani (CN)</i>		20,00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	2020	<i>Moccagatta</i>	<i>Treiso (CN)</i>		20,00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	2019	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>		22,00
<i>Ruchè</i>	2019	<i>Cantine Sant'Agata</i>	<i>Na Vota Castagnole Monferato (At)</i>		22,00
<i>Dogliani Superiore</i>	2018	<i>Davide Bevione</i>	<i>Selezione N. Batavia Dogliani (CN)</i>		26,00
<i>Ruchè (Genesi)</i>	2012	<i>Cantine Sant'Agata</i>	<i>Castagnole Monferato (At)</i>		30,00
<i>La Lus (Albarossa)</i>	2016	<i>Vigne Regali</i>	<i>Strevi (AL)</i>		30,00
<i>Barbera d'Asti</i>	2020	<i>Da Milano</i>	<i>Barolo (CN)</i>		25,00
<i>Barbera d'Asti Sup</i>	2018	<i>La Spinetta</i>	<i>Ca di Pian Castagnole Lanze (CN)</i>		32,00
<i>Barbera d'Asti Sup Nizza</i>	2015	<i>Ca dei Mandorli</i>	<i>Castel Baglione (CN)</i>		36,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2014	<i>La Bruciata</i>	<i>S. Stefano Belbo (CN)</i>		24,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2018	<i>Moccagatta</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>		26,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2016	<i>Vayra</i>	<i>Barolo (CN)</i>		27,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2016	<i>Cà Viola</i>	<i>Dogliani (CN)</i>		30,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2016	<i>G. Conterno</i>	<i>Vigna Francia Monforte d'Alba (CN)</i>		50,00

<i>Barbera d' Alba</i>	2016	<i>R. Voerzio</i>	<i>Cerreto. La Morra (CN)</i>	50,00
<i>Merlot</i>	2010	<i>Marchesi di Gresy</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	35,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2018	<i>Bevione Selezione Batavia</i>	<i>Farigliano (CN)</i>	24,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2015	<i>Monchiero Carbone</i>	<i>Canale (CN)</i>	28,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2019	<i>Prod Barbaresco</i>	<i>Barabresco (CN)</i>	28,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2018	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	30,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2018	<i>Vayra</i>	<i>Barolo (CN)</i>	30,00
<i>Roero Riserva (Nebbiolo)</i>	2016	<i>Deltetto</i>	<i>Canala (CN)</i>	44,00
<i>Gattinara (Nebbiolo)</i>	2013	<i>Travaglini</i>	<i>Tre Vigne Gattinara (VC)</i>	46,00
<i>Gattinara</i>	2018	<i>Conterno Cantine Nervi</i>	<i>Gattinara (VC)</i>	65,00
<i>Gattinara</i>	2016	<i>Conterno Cantine Nervi</i>	<i>Vigna Molsino Gattinara (VC)</i>	90,00
<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>Barbaresco (CN)</i>	85,00
<i>Barbaresco</i>	2003	<i>La Spinetta</i>	<i>Vigneto Staderi Castagnole Lanze (AT)</i>	135,00
<i>Barbaresco</i>	2003	<i>La Spinetta</i>	<i>Vigneto Gallina Castagnole Lanze (AT)</i>	135,00
<i>Barbaresco</i>	2000	<i>La Spinetta</i>	<i>Vigneto Valeirano Castagnole Lanze (AT)</i>	160,00
<i>Barbaresco</i>	2003	<i>Ceretto</i>	<i>Bernardot Alba (CN)</i>	145,00
<i>Barbaresco</i>	1999	<i>Ceretto</i>	<i>Bernardot Alba (CN)</i>	185,00
<i>Barbaresco</i>	2015	<i>Gaya</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	255,00

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>Oltre</i> (Cabernet Nebbiolo Barbera)	2018	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	33,00
<i>Sul Bric</i> (Cabernet Sauvignon, Barbera)	2013	<i>F.Martinetti</i>	<i>Asti (AT)</i>	50,00
<i>Bricco dell'Uccellone</i> (Barbera d'Asti)	1998	<i>G.Bologna</i>	<i>Rocchetta Tanaro(AT)</i>	105,00
<i>Conteisa</i> (Langhe Nebbiolo)	2004	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	270,00
<i>Darmagi</i> (Cabernet Langhe)	2004	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	310,00
<i>Sperss</i> (Langhe Nebbiolo)	1997	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	385,00
<i>Sperss</i> (Langhe Nebbiolo)	1996	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	385,00
<i>Sorì San Lorenzo</i> (Langhe Nebbiolo)	2005	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	385,00
<i>Costa Russi</i> (Langhe Nebbiolo)	2005	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	385,00
<i>Sorì Tildin</i> (Langhe Nebbiolo)	2005	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	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>Terre More (Cab franc, Cab sau, Merlot, Shiraz)</i> <i>Aska</i>	2019	Frescobaldi	Pontassieve (FI)	30,00
<i>(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.)</i>	2018	Banfi	Bolgheri (LI)	34,00
<i>Fubbiano</i> (Sangiovese, Cannaiolo, Ciliegiolo)	2005	Fatt. di Fubbiano	Lucca	40,00
<i>Arnione</i> (Cabernet, Merlot, Petit Verdot)	2003	Campo alla Sughera	Bolgheri (LI)	43,00
<i>Rosso di Montepulciano</i> (Sangiovese)	2004	La Braccasca	Sieve (GR)	40,00
<i>Chianti Nipozzano</i>	2018	Frescobaldi	Pontassieve (FI)	40,00
<i>Pomino Pinot Nero</i>	2016	Frescobaldi	Pontassieve (FI)	40,00
<i>Massaretta (Autoctono)</i>	2003	Az Agr Cima	S. Lorenzo (Massa)	50,00
<i>Tenuta di Valgiano</i> (Sangiovese, Syrah, Merlot)	2003	Tenuta di Valgiano	Lucca	50,00
<i>Le Difese</i> (Cabernet, Sangiovese)	2006	Tenute San Guido	Bolgheri (LI)	60,00
<i>Le Serre Nuove</i> (Merlot, Cabernet, Petit verdot, Cab Franc)	2000	Tenute dell Ornellaia	Bolgheri (LI)	70,00
<i>Guido Alberto (Cabernet, Sangiovese, Merlot)</i>	2000	Tenute dell Ornellaia	Bolgheri (LI)	78,00
<i>Petra</i> (Sangiovese)	1999 2000	Bellavista	Val di Cornia (LI)	78,00
<i>Poggio Valente</i> (Morellino di Scansano)	2001	Fattoria le Pupille	Magliano in Toscana (GR)	78,00
<i>Schidione (Cabernet Merlot, Sangiovese)</i>	1998	Biondi Santi	Montalcino (FI)	160,00

Brunello di Montalcino

<i>Brunello di Montalcino</i>	1999	<i>Castello di Romitorio</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	105,00
<i>Brunello di Montalcino Riserva</i>	1997	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	105,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2009	<i>Biondi Santi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	158,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1999	<i>Banfi</i>	<i>Poggio alle Mura Montalcino (SI)</i>	150,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2012	<i>Banfi</i>	<i>Poggio alle Mura Montalcino (SI)</i>	100,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2013	<i>Banfi</i>	<i>Poggio alle Mura Montalcino (SI)</i>	100,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2015	<i>Banfi</i>	<i>Poggio alle Mura Montalcino (SI)</i>	100,00
<i>Brunello Riserva Luce</i>	2003	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	<i>Castiglioni Montalcino (SI)</i>	100,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1995	<i>Banfi</i>	<i>Poggio all' Oro Montalcino (SI)</i>	225,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1980	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	235,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1979	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	240,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1978	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	240,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1977	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	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>	45,00
<i>Ampelaia</i> (<i>Cabernet Franc</i>)	2003	<i>Az Agr</i> <i>Ampelaia</i>	<i>Rocchetederighi (GR)</i>	60,00
<i>Massareta</i>	2003	<i>Cima</i>	<i>S. Lorenzo (Massa)</i>	70,00
<i>Il Bosco (Sirah)</i>	2000	<i>Luigi d</i> <i>Alessandro</i>	<i>Cortona (AR)</i>	70,00
<i>Vel Aules</i>	2004	<i>Fattoria Poggio</i> <i>Gagliardo</i>	<i>Montescudaio (PI)</i>	75,00
<i>Ampelaia</i> (<i>Cab.Franc, Sangiovi, Merlot</i>)	2003	<i>Ampelaia</i>	<i>Roccastrada (GR)</i>	78,00
<i>Crognolo</i> (<i>Sangiovese</i>)	2000	<i>Tenuta Sette</i> <i>Ponti</i>	<i>S.Giustino Valdarno (SI)</i>	85,00
<i>Cabreo al Borgo</i> (<i>Sangiovese, CabSaw</i>)	1998	<i>Ruffino</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	85,00
<i>Castello di Brolio</i> (<i>Cab, Merlot, Sangiovese</i>)	1999	<i>Castello di Brolio</i>	<i>Gaiole in Chianti (SI)</i>	85,00
<i>Castello di Fonterutoli</i> (<i>Chianti Riserva</i>)	1997	<i>Mazzei</i>	<i>Castellina in Chianti(SI)</i>	90,00
<i>Modus</i> (<i>Sangiovese, CabSaw, Merlot</i>)	1999	<i>Ruffino</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	90,00
<i>Palafreno</i> (<i>Merlot</i>)	2000	<i>Querciabella</i>	<i>Greve in Chianti (SI)</i>	90,00
<i>Brancaia</i> (<i>Sangiovese, Merlot</i>)	1999	<i>Mazzei</i>	<i>Castellina in Chianti (SI)</i>	90,00
<i>Summus</i> (<i>Sangiovese, Shiraz,</i> <i>Cabernet Sauvignon</i>)	1998	<i>Banfi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	90,00
<i>Romitorio</i> (<i>Sangiovese, Prugnolo</i> <i>Gentile, Colorino</i>)	1998	<i>Ruffino</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	90,00
<i>Camartina</i> (<i>Cabernet, Sangiovese</i>)	1999	<i>Az Agricola</i> <i>Querciabella</i>	<i>Greve in Chianti (FI)</i>	90,00
<i>Torrione</i> (<i>Sangiovese</i>)	1998	<i>Fattoria</i> <i>Petrolo</i>	<i>Bucine(AR)</i>	95,00
<i>Torrione</i> (<i>Sangiovese</i>)	1996	<i>Fattoria</i> <i>Petrolo</i>	<i>Bucine (AR)</i>	95,00
<i>Siepi</i> (<i>Sangiovese, Merlot</i>)	1999	<i>Mazzei</i>	<i>Castello di Fonterutoli</i> <i>Castellina in Chianti (SI)</i>	95,00
<i>Castello di Fonterutoli</i> (<i>Chianti Classico</i>)	1997	<i>Mazzei</i>	<i>Castellina in Chianti (SI)</i>	95,00

<i>Pareto</i> (Cab,Sauvignon)	1998	<i>Tenute di</i> <i>Nozzole</i>	<i>Greve(SI)</i>	95,00
<i>Desiderio (Merlot)</i>	1998	<i>Avignonesi</i>	<i>Montepulcinoa (SI)</i>	98,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	2003	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	110,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	2004	<i>L.P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	110,00
<i>Guado al Tasso</i> (Merlot, Cab.Sauv., Shiraz)	2004	<i>L.P.Antinori</i>	<i>San Casciano(FI)</i>	110,00
<i>Guado al Tasso</i> (Cabernet, Merlot, Syrah)	1999	<i>L.P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	118,00
<i>Guado al Tasso</i> (Cabernet, Merlot, Syrah)	1997	<i>L.P. Antinori</i>	<i>San Casciano</i> <i>Tenuta Belvedere (FI)</i>	118,00
<i>Galatrona</i> (Merlot)	2000	<i>Az Agr Petrolo</i>	<i>Mercatale (AR)</i>	128,00
<i>Solengo</i> (Shiraz, Cabernet, Merlot)	1999	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	128,00
<i>Solengo</i> (Shiraz, Cabernet, Merlot)	2000	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	128,00
<i>Paleo</i> (Cabernet Franc.)	2000	<i>Le Macchiole</i>	<i>Bolgheri(LI)</i>	135,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese, Cabernet, Sauvignon)	2000	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	145,00
<i>Solare</i> (Sangiovese, Malvasia Nera)	1997	<i>Le Capanelle</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	135,00
<i>Paleo</i> (Cabernet Franc.)	1996	<i>Le Macchiole</i>	<i>Bolgheri(LI)</i>	145,00
<i>Saffredi</i> (Cabernet, Merlot, Alicante)	2001	<i>Fattoria</i> <i>Le Pupille</i>	<i>Magliano in Toscana (GR)</i>	110,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	1999	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	135,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	1998	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	145,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	1997	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	150,00
<i>Schidione</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)	1995	<i>Biondi Santi</i>	<i>Montalcino(SI)</i>	140,00
<i>Galatrona</i> (SanGiovese, Merlot)	2000	<i>Fatt.Petrolo</i>	<i>Montevarchi (AR)</i>	228,00
<i>Ornellaia (Cab.Sauv,</i> <i>Merlot,Cab Franc)</i>	2016	<i>Tenuta</i> <i>dell'Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	260.00

<i>Ornellaia</i> (Cab.Sauv, Merlot, Cab Franc)	2008	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	260.00
<i>Ornellaia</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)	2000	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	260.00
<i>Ornellaia</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)	1999	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	270.00
<i>Ornellaia</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)	1998	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	275.00
<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

Collezione Masseto

<i>Masseto</i>	2018	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	990,00
<i>Masseto</i>	2016	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri</i>	1150,00
<i>Masseto</i>	2014	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	1200,00
<i>Masseto</i>	2013	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	1100,00
<i>Masseto</i>	2012	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	1150,00
<i>Masseto</i>	2009	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	1300,00
<i>Masseto</i>	2008	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	1300,00
<i>Masseto</i>	2007	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	1300,00
<i>Masseto</i>	2005	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	1400,00
<i>Masseto</i>	1999	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	1500,00

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, Cilieggiolo, 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 (Aglianico)</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>Valpolicella Sup</i>	2017	<i>Masi</i>	<i>S. Ambrogio di Valpolicella (VR)</i>	38,00
<i>Amarone Riserva</i>	2015	<i>Masi</i>	<i>S. Ambrogio di Valpolicella (VR)</i>	84,00
<i>Fratte</i> <i>(Cab. Sauv Merlot)</i>	1999	<i>Maculan</i>	<i>Breganze (VI)</i>	88,00
<i>La Poja</i>	1999	<i>Allegrini</i>	<i>Fumane (Vr)</i>	95,00
<i>Amarone</i>	2007	<i>Quintarelli</i>	<i>Negrar (VE)</i>	380,00

Vini rossi Marchigiani ed Abruzzesi “Biologici”

<i>Guerriero Nero</i> <i>(Sangiovese, Cab Sauv,</i> <i>Montepulciano)</i>	2019	<i>Guerrieri</i>	<i>Piagge (PU)</i>	37,00
<i>Cerasuolo d’Abruzzo</i> <i>(Montepulciano)</i>	2012	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	47,00
<i>Montepulciano</i>	2017	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	47,00
<i>Montepulciano</i>	2012	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	55,00
<i>Kurni</i> <i>(Montepulciano)</i>	2013	<i>Az Agr Oasi</i> <i>degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	110,00
<i>Kurni</i> <i>(Montepulciano)</i>	2008	<i>Az Agr Oasi</i> <i>degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	120,00
<i>Kurni</i> <i>(Montepulciano)</i>	2009	<i>Az Agr Oasi</i> <i>degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	135,00
<i>Kurni</i> <i>(Montepulciano)</i>	2004	<i>Az Agr Oasi</i> <i>degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	165,00

Vini rossi Emiliani

<i>Marziano</i> <i>(Sangiovese)</i>	2000	<i>Fattoria Zerbina</i>	<i>Marziano Faenza (RA)</i>	75,00
--	------	-------------------------	-----------------------------	-------

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>	45,00
<i>Sassella Superiore (Nebbiolo)</i>	1997	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	78,00
<i>Sassella Riserva (Nebbiolo)</i>	1995	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	83,00
<i>Sfursat 5 stelle (Nebbiolo)</i>	2003	<i>Nino Negri</i>	<i>Chiuro(SO)</i>	65,00
<i>Sfursat Cà Rizzi (Nebbiolo)</i>	1997	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	85,00
<i>Zuanne (Merlot)</i>	1996	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	88,00
<i>Zuanne (Merlot)</i>	1995	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	95,00

Vini rossi Alto Atesini Biologici metodo Piwi

<i>Gandfels Cuvèe di varietà vini 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>	27,00
<i>Merlot</i>	2014	<i>Attems</i>	<i>Capriva del Friuli (GO)</i>	30,00
<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>	53,00
<i>Pinot Nero</i>	2015	<i>Gottardi</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	55,00
<i>Roy (Cab Sauv,Merlot)</i>	2009	<i>La Viarte</i>	<i>Prepotto (UD)</i>	70,00
<i>Ronc di Subule (Merlot)</i>	2000	<i>Ronchi di Manzano</i>	<i>Manzano (UD)</i>	70,00
<i>Merlot Riserva Castello</i>	2003	<i>Schwanburg</i>	<i>Nalles/Nals(BZ)</i>	67,00
<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>	80,00
<i>Cabernet Sauv.</i>	1999	<i>Colterenzio</i>	<i>La Foa Cornaiano (BZ)</i>	85,00

Vini rossi Friulani “Biologici”

<i>Merlot</i>	2012	<i>Az.agr. Montanar</i>	<i>Villa Vicentina (UD)</i>	38,00
---------------	------	-----------------------------	-----------------------------	-------

Vini rossi Laziali

<i>Colle Picchioni</i> (Merlot, CabSauv CabFranc)	2001	<i>Vigna del Vassallo</i>	<i>Fratocchie (RM)</i>	75,00
---	------	---------------------------	------------------------	-------

Vini rossi Campani

<i>Taurasi</i> (Aglianico)	2007	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	77,00
<i>Bue Apis</i> (Aglianico del Taburno)	2000	<i>Cantina del Taburno</i>	<i>Benevento(AV)</i>	75,00
<i>Taurasi Selve di Luoti</i> (Aglianico)	1998	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	82,00
<i>Taurasi</i> (Aglianico)	1996	<i>Mastroberardino</i>	<i>Atripalda(AV)</i>	88,00
<i>Taurasi Riserva</i> <i>Piano di Montevergine</i> (Aglianico)	1997	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	98,00
<i>Taurasi Riserva</i> <i>Piano di Montevergine</i> (Aglianico)	1996	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	98,00
<i>Serpico</i> (Aglianico)	2000	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico(AV)</i>	98,00
<i>Siryacus</i> (Shiraz, Aglianico)	1997	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico(AV)</i>	98,00
<i>Historya</i> (Aglianico)	1997	<i>Mastroberardino</i>	<i>Atripalda(AV)</i>	105,00
<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>Riviera</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>Maison Barboulot (Cabernet, Shiraz)</i>	2020	<i>Maison Barboulot</i>	<i>Pays d'Oc</i>	38,00
<i>Madiran (Tannat, Cab Sauv)</i>	2017	<i>Maison Marlere</i>	<i>Gascogna</i>	38,00
<i>Cahors (Melbec)</i>	2014	<i>Maison Marlere</i>	<i>Gascogna</i>	48,00
<i>Hospices</i>	1998	<i>Moulin a Vent</i>	<i>Saone et Loire</i>	104,00
<i>Mas Daumas Gassac</i>	2004	<i>V.Guibert de la Vaiesiere</i>	<i>Valée du Gassac</i>	110,00
<i>Hermitage</i>	2000	<i>Paul Jaboulet</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>	4000,00
<i>Romanée.St.Vivant</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	4100,00
<i>Richebourg</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	4300,00
<i>Romanée.St-Vivant</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	4400,00
<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>	4400.00
<i>La Tache</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	4600.00
<i>Petrus</i>	2012	<i>Petrus</i>	<i>Borgogna</i>	4150.00
<i>Petrus</i>	2007	<i>Petrus</i>	<i>Borgogna</i>	4900.00
<i>Romanée-Conti</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	9,900.00
<i>Romanée-Conti</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	10,500.00

Vini rossi Francesi “Biologici”

<i>Château de Roquefort</i>	2003	<i>Château De Roquefort</i>	<i>Cotes de Provence Les Mures Rouge</i>	78,00
<i>Tissot (Trousseau)</i>	2003	<i>Tissot</i>	<i>Montigny-Les-Arsures Côtes du Jura</i>	78,00
<i>Anjou Rouge</i>	2002	<i>Domaine Mosse</i>	<i>Anjou Rouge St Lambert-du-Lattay</i>	78,00
<i>Chatenuef du pape</i>	2001	<i>Domaine de Villeneuve</i>	<i>Les Vieilles Vignes</i>	78,00
<i>Vin De Table (Grolle noir)</i>	s.a.	<i>Cyril Le Moing</i>	<i>Apprenti Vigneron à Fline</i>	78,00
<i>Vin Sobres</i>	2002	<i>Les Hauts de Gramenon</i>	<i>Cotes Du Rhon villages</i>	78,00
<i>Morgon</i>	2004	<i>Marcel Lapierre</i>	<i>Villier Morgon</i>	78,00
<i>Domaine Milan</i>	2001	<i>Domaine Milan</i>	<i>Sanit remy de provence</i>	88,00
<i>Mas de Munas Gassac</i>	2004	<i>Guilbert de la Vaissiere</i>	<i>Haute vallee du Gassas</i>	114,00
<i>Les Mejans Cornas</i>	1996	<i>Jean-Luc Colombo</i>	<i>La Roche de Glun</i>	125,00

Vini rossi altre nazionalità

<i>Garnacha</i>	2019	<i>Hacienda Uvanis</i>	<i>Navarra (Spagna)</i>	35,00
<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>Maçuelo</i>)	1999	<i>Marquès 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>