

# Aperitivo

## *Gin Tonic*

*solo gin italiani, solo alcol di cereali, solo piccole produzioni, chiedeteci!*

9

## *Martini all'Ortica*

*Cordiale all'ortica, Martini-dry Vermouth, Gin*

9

## *Yuzu Negroni*

*Vermouth, Campari, Gin, Yuzu Sakè*

9

## *Il nostro Vermouth bianco*

5

## *Calice di Metodo Classico*

8

## *Calice di vino*

7

# *Bollicine e Spumanti*

<i>Aldo Dosaggio Zero Chardonnay 100% (50 mesi)</i>	<i>Eredi di Cobelli</i>	<i>2016</i>	<i>40€</i>
<i>Riserva del Fondatore* Chardonnay 100%</i>	<i>Giulio Ferrari</i>	<i>2008</i>	<i>155€</i>
<i>Alto Adige Pas Dosè Chardonnay 85% + Pinot Nero 15% (Sboccatura 2020)</i>	<i>Haderburg</i>	<i>2016</i>	<i>50€</i>
<i>Vulcanite Dosaggio Zero Chardonnay 100%</i>	<i>Piffer</i>	<i>2015</i>	<i>40€</i>
<i>Trento Doc Brut Nature Chardonnay 100% (Sboccatura 2020)</i>	<i>Moser</i>	<i>2015</i>	<i>55€</i>
<i>Trento Doc Extra Brut Rosè Pinot Nero 100% ( Sboccatura 2020)</i>	<i>Moser</i>	<i>2016</i>	<i>48€</i>
<i>Ivan Brut Pinot Nero 100%</i>	<i>Dante Rivetti</i>	<i>2011</i>	<i>38€</i>
<i>Alta Langa Extra Brut Chardonnay + P.Nero</i>	<i>Sobrero</i>	<i>2018</i>	<i>35€</i>
<i>Alta Langa Extra Brut P.Nero 60% + Chardonnay 40%</i>	<i>Matteo Giribaldi</i>	<i>2018</i>	<i>36€</i>
<i>Curticella Erbaluce 100%</i>	<i>Barbaglia</i>	<i>s.a</i>	<i>45€</i>
<i>Curticella Rosè Erbaluce + P.Nero</i>	<i>Barbaglia</i>	<i>s.a</i>	<i>43€</i>
<i>Franciacorta Brut Chardonnay 100%</i>	<i>La Costa di Ome</i>	<i>s.a</i>	<i>33€</i>
<i>Franciacorta Extra Brut Chardonnay 100%</i>	<i>Rizzini</i>	<i>2008</i>	<i>52€</i>
<i>Sui Generis Brut Nature Chardonnay 100%</i>	<i>Cherubini</i>	<i>s.a</i>	<i>38€</i>
<i>Lv Rosè Nature Pinot Nero 100%</i>	<i>Cherubini</i>	<i>s.a</i>	<i>45€</i>
<i>Indisciplinato P.Nero+Chardonnay</i>	<i>Podere della quercia</i>	<i>s.a</i>	<i>25€</i>
<i>Farfalla Extra Brut Pinot Nero 100%</i>	<i>Ballabio</i>	<i>s.a</i>	<i>40€</i>

*Gaudium*  
*Pignoletto 100%*

*Oro di Diamanti*      *s.a*      30€

*Pignoro*  
*Pignoletto 100%*

*Gradizzolo*      *s.a*      28€

*Particella 128*  
*Spergola 100%*

*Cinque Campi*      2020      34€

*Alfiere brut*  
*Ortrugo 100%*

*Croci*      *s.a*      32€

*Alfiere rosè*  
*Barbera50%+Bonarda50%*

*Croci*      *s.a*      32€

### **Frizzanti rifermentati in bottiglia**

<i>No autoclave Salamino 80% + Sorbara + Pignoletto</i>	<i>Bergianti</i>	<i>s.a</i>	<i>27€</i>
<i>Revolucion Bianchello 100%</i>	<i>Ca'Sciampagne</i>	<i>s.a</i>	<i>27€</i>
<i>Federico Lambrusco di Castelvetro Graparossa 100%</i>	<i>Cavaliere</i>	<i>2018</i>	<i>24€</i>
<i>Il mio Sauvignon Sauvignon 100%</i>	<i>Camillo Donati</i>	<i>2020</i>	<i>35€</i>
<i>Il mio Malvasia rosa Malvasia 95%</i>	<i>Camillo Donati</i>	<i>2020</i>	<i>32€</i>
<i>Il mio ribelle Barbera 100%</i>	<i>Camillo Donati</i>	<i>2019</i>	<i>31€</i>
<i>Vines Sum Rosè Pignoletto 90% + C.Sauvignon 10%</i>	<i>Oro di Diamanti</i>	<i>s.a</i>	<i>22€</i>
<i>Sgarzella Passerina 100%</i>	<i>Podere San Biagio</i>	<i>2020</i>	<i>26€</i>
<i>Vino Rosso Leggero Schiava 60% + Lagrain 20% + Merlot 10%</i>	<i>Pranzegg</i>	<i>2018</i>	<i>25€</i>

*\* Per preservarne la qualità la bottiglia non viene conservata in frigorifero, sono richiesti 15-20 minuti per il raggiungimento della temperatura ottimale*

# *Bollicine dall'estero*

<i>Crémant d'Alsace Extra Brut Pinot Auxerrois + Pinot Blanc+ Pinot Noir + Riesling</i>	<i>Albert Mann</i>	<i>2018</i>	<i>40€</i>
<i>Brut Nature Gamay 100%</i>	<i>Grosbot Barbara</i>	<i>2019</i>	<i>40€</i>
<i>Vuovray Fines Bulles Brut Chenin Blanc 100%</i>	<i>Mathieu Cosme</i>	<i>s.a</i>	<i>35€</i>
<i>Vouvray brut pas dosé Chenin blanc 100%</i>	<i>Pinon</i>	<i>2017</i>	<i>45€</i>
<i>Riesling Brut Nature Riesling 100%</i>	<i>Weingut Molitor</i>	<i>2014</i>	<i>35€</i>
<i>Blanc de blancs Brut Nature Chardonnay 100%</i>	<i>Bernhard Huber</i>	<i>2013</i>	<i>60€</i>

# Champagne

<i>Le 7 Crus brut *</i> <i>Chardonnay 90% + P.Nero 10%</i>	<i>Agrapart</i>	<i>s.a</i>	<i>95€</i>
<i>La Grand Année *</i> <i>Pinot Nor 71%+ Chardonnay 29%</i>	<i>Bollinger</i>	<i>2008</i>	<i>210€</i>
<i>Brut*</i> <i>Chardonnay 33%+ P.Nero 33%+ P.Meunier 33 %</i>	<i>Charles Heidsieck</i>	<i>s.a</i>	<i>80€</i>
<i>Brut</i> <i>Chardonnay + P.Nero + P.Meunier</i>	<i>Collet</i>	<i>s.a</i>	<i>45€</i>
<i>Brut réserve</i> <i>P.Nero + Chardonnay</i>	<i>Duval Leroy</i>	<i>s.a</i>	<i>68€</i>
<i>Brut</i> <i>P.Meunier 100%</i>	<i>Francis Orban</i>	<i>s.a</i>	<i>65€</i>
<i>Pur Avize Grand Cru*</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Franck Bonville</i>	<i>2012</i>	<i>100€</i>
<i>Grand Cuvée*</i> <i>Chardonnay +P.Nero</i>	<i>Krug</i>	<i>s.a</i>	<i>220€</i>
<i>Blanc de Blanc Brut</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Larmandier-Bernier</i>	<i>s.a</i>	<i>80€</i>
<i>Brut*</i> <i>Chardonnay50%+P.Nero 50%</i>	<i>Laurent Perrier</i>	<i>2008</i>	<i>90€</i>
<i>Ultra Brut*</i> <i>Chardonnay 55%+P.Nero 45%</i>	<i>Laurent Perrier</i>	<i>s.a</i>	<i>90€</i>
<i>Rosè Brut *</i> <i>Pinot Nero 100%</i>	<i>Laurent Perrier</i>	<i>s.a</i>	<i>90€</i>

<i>Gran Cru Brut</i> <i>Pinot Nero 70% + Chardonnay 30 %</i>	<i>P.Dethune</i>	<i>s.a</i>	<i>65€</i>
<i>Blanc de Blanc Brut*</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>P.Dethune</i>	<i>s.a</i>	<i>100€</i>
<i>Rosè Brut</i> <i>P.Nero 80% + Chardonnay 20%</i>	<i>P.Dethune</i>	<i>s.a</i>	<i>65€</i>
<i>Brut Reserve</i> <i>Chardonnay 33% + P.Nero 33% + P.Meunier 33%</i>	<i>Pol Roger</i>	<i>s.a</i>	<i>80€</i>

*\* Per preservarne la qualità la bottiglia non viene conservata in frigorifero, sono richiesti 15-20 minuti per il raggiungimento della temperatura ottimale.*



# *VINI BIANCHI*

## Trentino Alto Adige

<i>Linzera Chardonnay 100%</i>	<i>Eredi di Cobelli</i>	<i>2018</i>	<i>25€</i>
<i>Arlevo Chardonnay 100%</i>	<i>Eredi di Cobelli</i>	<i>2019</i>	<i>30€</i>
<i>Riesling Riesling 100%</i>	<i>Falkenstein</i>	<i>2019</i>	<i>39€</i>
<i>Chardonnay Chardonnay 100%</i>	<i>Grawu</i>	<i>2017/2019</i>	<i>35€</i>
<i>Gewurztraminer Gewurztraminer 100%</i>	<i>Maso Thaler</i>	<i>2020</i>	<i>35€</i>
<i>Kaiton Riesling 100%</i>	<i>Peter Pliger</i>	<i>2017</i>	<i>38€</i>
<i>Weinberg Dolomiten Kerner 100%</i>	<i>Rielinger</i>	<i>2020</i>	<i>40€</i>

## *Friuli Venezia Giulia e Slovenia*

<i>Ribolla Gialla*</i> <i>Ribolla 100%</i>	<i>Gravner</i>	<i>2009</i>	<i>100€</i>
<i>Sauvignon+ P.Grigio+ Chardonnay+ Riesling Italice</i>			
<i>Clap Blanc</i> <i>Malvasia Istriana 100%</i>	<i>Luca Fedele</i>	<i>s.a</i>	<i>25€</i>
<i>Erbalta</i> <i>Friulano 100%</i>	<i>Marco Sara</i>	<i>2019</i>	<i>38€</i>
<i>Malvazija</i> <i>Malvasia 100%</i>	<i>Pietra</i>	<i>2018</i>	<i>39€</i>
<i>Vitovska</i> <i>Vitovska 100%</i>	<i>Pietra</i>	<i>2018</i>	<i>39€</i>
<i>Friulano</i> <i>Friulano 100%</i>	<i>Raccaro</i>	<i>2017</i>	<i>38€</i>
<i>Malvasia</i> <i>Malvasia 100%</i>	<i>Zidarich</i>	<i>2017/2016</i>	<i>45€</i>

## *Piemonte*

*Mottobello  
Erbaluce 100%*

*Brigatti*

*2020*

*28€*

*Eteronimo  
Cortese 100%*

*Cascina San Michele*

*2019*

*32€*

*Fussot  
Arneis 100%*

*Ghiomo*

*2018*

*25€*

## Veneto

<i>Agnese Moscato 100%</i>	<i>Alla costiera</i>	<i>2016</i>	<i>23€</i>
<i>Terreni bianchi Garganega+ Marzemina bianca + Moscato</i>	<i>Alla costiera</i>	<i>2019</i>	<i>25€</i>
<i>Pico Garganega 100%</i>	<i>Angiolino Maule</i>	<i>2020</i>	<i>43</i>
<i>Soave Classico Garganega 100%</i>	<i>Inama</i>	<i>2018</i>	<i>25€</i>
<i>Camporengo Garganega 100%</i>	<i>Le Fraghe</i>	<i>2018</i>	<i>23€</i>
<i>Soave Classico Garganega 85%+ Trebbiano di Soave 15%</i>	<i>Pieropan</i>	<i>2018</i>	<i>25€</i>

## *Emilia Romagna*

<i>Alto Vanto Grechetto 100%</i>	<i>Aldrovandi</i>	<i>2017</i>	<i>29€</i>
<i>Bora lunga Spergola 100%</i>	<i>Cinque Campi</i>	<i>2020</i>	<i>35€</i>
<i>Le Barrosche Montuni 100%</i>	<i>Costa Archi</i>	<i>2018</i>	<i>24€</i>
<i>Inula Grechetto 100%</i>	<i>Filippo Cattaneo</i>	<i>2019</i>	<i>24€</i>
<i>Le Anfore Grechetto 100%</i>	<i>Gradizzolo</i>	<i>2019</i>	<i>25€</i>
<i>Flavus Grechetto 100%</i>	<i>Oro Di Diamanti</i>	<i>s.a</i>	<i>22€</i>
<i>Cacciabruco Trebiano+ Chardonnay+ Malvasia</i>	<i>San Biagio Vecchio</i>	<i>2019</i>	<i>22€</i>
<i>Mimo Mamu Albana 100%</i>	<i>Terre di Macerato</i>	<i>2018</i>	<i>32€</i>
<i>Scandelara Bianco Grechetto+ Chardonnay+ P.Grigio</i>	<i>Mattia Donini</i>	<i>2020</i>	<i>30€</i>

## *Toscana*

<i>Tin Trebiano100%</i>	<i>Montesecondo</i>	<i>2019</i>	<i>40€</i>
-----------------------------	---------------------	-------------	------------

## *Liguria*

<i>Il bianco Vermentino 100%</i>	<i>Torchio</i>	<i>2020</i>	<i>32€</i>
--------------------------------------	----------------	-------------	------------

## Marche

<i>BelloRibelle Bianchello 100%</i>	<i>Ca'Sciampagne</i>	<i>2018</i>	<i>27€</i>
<i>Prologo Verdicchio 100%</i>	<i>Colleonorato</i>	<i>2017</i>	<i>24€</i>
<i>Le Oche Verdicchio 100%</i>	<i>San Lorenzo</i>	<i>2020</i>	<i>32€</i>
<i>Mietitore Trebiano 100%</i>	<i>Tomassetti</i>	<i>2018</i>	<i>23€</i>

## Abruzzo

<i>Tramè Traminer Aromatico 100%</i>	<i>Castel Simoni</i>	<i>2018</i>	<i>28€</i>
<i>Migrante Pecorino 100%</i>	<i>Podere San Biagio</i>	<i>2020</i>	<i>30€</i>
<i>Trebiano Trebiano 100%</i>	<i>Podere San Biagio</i>	<i>2020</i>	<i>45€</i>
<i>Trebiano d'Abruzzo* Trebiani 100%</i>	<i>Valentini</i>	<i>2015</i>	<i>115€</i>

## Lazio

<i>Emotiq Malvasia puntinata 100%</i>	<i>Riccardi</i>	<i>2020</i>	<i>38€</i>
-------------------------------------------	-----------------	-------------	------------

## Campania

<i>Fiano di Avellino</i> <i>Fiano 100%</i>	<i>Ciro Picariello</i>	<i>2020</i>	<i>30€</i>
<i>Colli di Lapio</i> <i>Fiano di Avellino 100%</i>	<i>Romano Clelia</i>	<i>2018</i>	<i>28€</i>
<i>Coda di Volpe</i> <i>Coda di Volpe 100%</i>	<i>Terra di Briganti</i>	<i>2020</i>	<i>25€</i>

## Sicilia

<i>Egesta</i> <i>Grillo 100%</i>	<i>Aldo Viola</i>	<i>2018</i>	<i>39€</i>
<i>Krimisio</i> <i>Cataratto 100%</i>	<i>Aldo Viola</i>	<i>2018</i>	<i>38€</i>
<i>Versante Nord</i> <i>Minnella 50% + Carricante + Cataratto + Inzolia</i>	<i>Eduardo Torres</i>	<i>2020</i>	<i>40€</i>
<i>Nerina</i> <i>Carricante 75% + Cataratto + Inzolia + Minella</i>	<i>Girolamo Russo</i>	<i>2018</i>	<i>50€</i>
<i>Integer</i> <i>Grillo 100%</i>	<i>Marco de Bartoli</i>	<i>2019</i>	<i>43€</i>
<i>Turi Bianco</i> <i>Cataratto 100%</i>	<i>Salvatore Marino</i>	<i>2020</i>	<i>45€</i>

## Sardegna

<i>Modestu</i> <i>Moscato Secco 100%</i>	<i>Giovanni Montisci</i>	<i>2017</i>	<i>70€</i>
---------------------------------------------	--------------------------	-------------	------------



*VINI ROSSI*

## Trentino e Alto Adige

<i>Teroldego Sangue di Drago</i> <i>Teroldego 100%</i>	<i>Donati</i>	<i>2016</i>	<i>35€</i>
<i>Grill</i> <i>Teroldego 100%</i>	<i>Eredi di Cobelli</i>	<i>2016</i>	<i>33€</i>
<i>Ert</i> <i>Pinot Nero 100%</i>	<i>Eredi di Cobelli</i>	<i>2018</i>	<i>43€</i>
<i>Lato Oscuro</i> <i>Regent 100%</i>	<i>Grawu</i>	<i>2018</i>	<i>35€</i>
<i>Barthenau vigna S.Urbano</i> <i>P.Nero 100%</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>2015</i>	<i>110€</i>
<i>Lamarein</i> <i>Lagrain 100%</i>	<i>Josephus Mayr</i>	<i>2015</i>	<i>70€</i>
<i>Reif</i> <i>Cab.Sauvignon + Cab.Franc+ Merlot + P.Verdot+ Lagrain</i>	<i>Josephus Mayr</i>	<i>2015</i>	<i>60€</i>
<i>Pinot Nero</i> <i>Pinot Nero 100%</i>	<i>Maso Thaler</i>	<i>2018</i>	<i>38€</i>
<i>Praesulis</i> <i>Pinot Nero 100%</i>	<i>Markus Prackwieser</i>	<i>2019</i>	<i>45€</i>
<i>Campill</i> <i>Schiava 100%</i>	<i>Pranzegg</i>	<i>2015</i>	<i>30€</i>
<i>Vernatsch</i> <i>Schiava 100%</i>	<i>Reyter</i>	<i>2017</i>	<i>35€</i>
<i>Rham</i> <i>Lagrain 100%</i>	<i>Reyter</i>	<i>2015</i>	<i>40€</i>

## *Friuli Venezia Giulia*

<i>Cabernet Franc Cabernet Franc 100%</i>	<i>Albana Guerra</i>	<i>2019</i>	<i>28€</i>
<i>Merlot Merlot 100%</i>	<i>Keber</i>	<i>2016</i>	<i>40€</i>
<i>Merlot IGT Merlot 100%</i>	<i>Radikon</i>	<i>2001</i>	<i>210€</i>

## *Veneto*

<i>My Tai Tai rosso</i>	<i>Sauro Maule</i>	<i>2018</i>	<i>37€</i>
<i>Vigna del peste Corvina 50% + Corvinone 20% + Rondinella 20%+ Molinara 10 %</i>	<i>Terre di Pietra</i>	<i>2017</i>	<i>36€</i>
<i>Amarone Rosson Corvina 45% Corvinone 30% Rondinella 20% Croatina 5 %</i>	<i>Terre di Pietra</i>	<i>2013</i>	<i>80€</i>

## Piemonte

<i>Boca Nebbiolo 100%</i>	<i>Barbaglia</i>	<i>2017</i>	<i>48€</i>
<i>Bricco dell'Uccellone Barbera 100%</i>	<i>Braida</i>	<i>2010/ 2011/ 2014</i>	<i>80€</i>
<i>Barolo Gabutti Nebbiolo 100%</i>	<i>Boasso</i>	<i>2013</i>	<i>60€</i>
<i>Barolo Gabutti Nebbiolo 100%</i>	<i>Boasso</i>	<i>2017</i>	<i>65€</i>
<i>Barolo Margherita Nebbiolo 100%</i>	<i>Boasso</i>	<i>2016</i>	<i>63€</i>
<i>Selvalunga Uva rara</i>	<i>Brigatti</i>	<i>2020</i>	<i>26€</i>
<i>Le liste Dolcetto 100%</i>	<i>Erbaluna</i>	<i>2019</i>	<i>25€</i>
<i>Speziale Verduno Pelaverga 100%</i>	<i>Fratelli Alessandria</i>	<i>2018</i>	<i>29€</i>
<i>Sansteu Nebbiolo 100%</i>	<i>Ghiomo</i>	<i>2019</i>	<i>33€</i>
<i>Varmat Barbera 100%</i>	<i>La Morandina</i>	<i>2016</i>	<i>38€</i>
<i>Barbaresco Martinenga Nebbiolo 100%</i>	<i>Marchesi di Gresy</i>	<i>2016</i>	<i>90€</i>
<i>Barolo Nebbiolo 100%</i>	<i>Massolino</i>	<i>2015</i>	<i>55€</i>
<i>Langhe Nebbiolo Nebbiolo 100%</i>	<i>Olek Bondonio</i>	<i>2020</i>	<i>45€</i>
<i>Barolo Ciabot Tanasio Nebbiolo 100%</i>	<i>Sobrero</i>	<i>2017</i>	<i>42€</i>
<i>Dolcetto d'Alba Dolcetto 100%</i>	<i>Sobrero</i>	<i>2020</i>	<i>25€</i>

## Emilia Romagna

<i>Federico Lambrusco di Castelvetro Graparossa 100%</i>	<i>Cavaliera</i>	<i>2018</i>	<i>24€</i>
<i>Assiolo Sangiovese 100%</i>	<i>Costa Archi</i>	<i>2018</i>	<i>27€</i>
<i>GS Sangiovese 100%</i>	<i>Costa Archi</i>	<i>2014</i>	<i>45€</i>
<i>Skiantis Aleatico 100%</i>	<i>Donini Roberto</i>	<i>2020</i>	<i>28€</i>
<i>Rhod Sangiovese 100%</i>	<i>Terre di Macerato</i>	<i>2016</i>	<i>25€</i>

## Toscana

<i>Tignanello Sangiovese + Cab.Sauv +Cab.Franc</i>	<i>Antinori</i>	<i>2013</i>	<i>140€</i>
<i>Brunello di Montalcino Sangiovese 100%</i>	<i>Biondi Santi</i>	<i>2011</i>	<i>180€</i>
<i>Montesecondo Sangiovese 100%</i>	<i>Montesecondo</i>	<i>2020</i>	<i>35€</i>
<i>Sassicaia Cab.Sauv 85% + Cab.Franc 15%</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>2018</i>	<i>220€</i>

## Marche

<i>Renudo Sangiovese 100%</i>	<i>Tomassetti</i>	<i>2018</i>	<i>28€</i>
-----------------------------------	-------------------	-------------	------------

## *Campania*

<i>Nato Nudo Aglianico 100%</i>	<i>Terra di Briganti</i>	<i>2019</i>	<i>25€</i>
<i>Sciascinoso Sciascinoso 100%</i>	<i>Terra di Briganti</i>	<i>2019</i>	<i>25€</i>
<i>Martummè Aglianico 100%</i>	<i>Terra di Briganti</i>	<i>2017</i>	<i>40€</i>

## *Basilicata*

<i>Antelio Aglianico 100%</i>	<i>Camerlengo</i>	<i>2018</i>	<i>38€</i>
-----------------------------------	-------------------	-------------	------------

## *Sicilia*

<i>All'antica Nerello Mascalese 100%</i>	<i>Giuseppe Scirto</i>	<i>2019</i>	<i>43€</i>
<i>Sp 68 Frappato 70% +Nero d'Avola 30%</i>	<i>Occhipinti</i>	<i>2018</i>	<i>30€</i>

## *Sardegna*

<i>Barrosu Cannonau 100%</i>	<i>Giovanni Montisci</i>	<i>2016</i>	<i>70€</i>
<i>Franzisca Riserva Cannonau 100%</i>	<i>Giovanni Montisci</i>	<i>2015</i>	<i>100€</i>
<i>Manca Cannonau 100%</i>	<i>I Garagisti di Sorgono</i>	<i>2019</i>	<i>34€</i>
<i>Murrù Monica 100%</i>	<i>I Garagisti di Sorgono</i>	<i>2019</i>	<i>29€</i>
<i>Parisi Bovale 100%</i>	<i>I Garagisti di Sorgono</i>	<i>2019</i>	<i>30€</i>
<i>Uras Monica+Cannonau+Bovale</i>	<i>I Garagisti di Sorgono</i>	<i>2019</i>	<i>38€</i>

# *Vini Esteri*



## Francia

<i>Vin d'Alsace Pinot Grigio 100%</i>	<i>Albert Mann</i>	<i>2019</i>	<i>40€</i>
<i>Pomerol Merlot 85%+ C.Franc 15%</i>	<i>Chateau La Pointe</i>	<i>2006</i>	<i>70€</i>
<i>Gevrey Chambertin Pinot Nero 100%</i>	<i>Domaine Castagnier</i>	<i>2017</i>	<i>110€</i>
<i>Derenoncourt Merlot+ Cabernet Franc</i>	<i>Domaine de l'A</i>	<i>2016</i>	<i>78€</i>
<i>Beaujolais Cuvée Gigi Gamay 100 %</i>	<i>Domaine Descombes</i>	<i>2019</i>	<i>33€</i>
<i>Argile Blanc Jacquère +Chardonnay+ Mondeuse blanche</i>	<i>Domaine des Ardoisières</i>	<i>2020</i>	<i>44€</i>
<i>Cour-Cheverny Romorantin 100%</i>	<i>Domaine Philippe Tessier</i>	<i>2018</i>	<i>37€</i>
<i>Les Bergères Chenin Blanc 100%</i>	<i>Fournier Longchamps</i>	<i>2018</i>	<i>34€</i>
<i>Le Cochet Cabernet Franc 100%</i>	<i>Fournier Longchamps</i>	<i>2015/2016</i>	<i>38€</i>
<i>Chablis Chardonnay 100%</i>	<i>Garnier e Fils</i>	<i>2017</i>	<i>36€</i>
<i>Cot Vieilles Vigne Malbec 100%</i>	<i>La Grange Tiphaine</i>	<i>2019</i>	<i>58€</i>
<i>Vouvray sec Les Enfers Chenin 100%</i>	<i>Mathieu Cosme</i>	<i>2019</i>	<i>45€</i>
<i>Vouvray sec Chenin Blanc 100%</i>	<i>Pinon</i>	<i>2019</i>	<i>40€</i>
<i>Sancerre Les Monts Damnès Sauvignon 100%</i>	<i>Pierre Martin</i>	<i>2018</i>	<i>50€</i>
<i>Riesling Vieilles Vignes Riesling 100%</i>	<i>Rieffel</i>	<i>2018</i>	<i>36€</i>
<i>Gebreit Pinot Bianco 100%</i>	<i>Rieffel</i>	<i>2017</i>	<i>35€</i>

<i>Red Light Pinot Nero 100%</i>	<i>Stein</i>	<i>2018</i>	<i>40€</i>
<i>Bougogne Aligoté Aligoté 100%</i>	<i>Sylvain Pataille</i>	<i>2018</i>	<i>45€</i>
<i>Petrosus Pinot Nero 100%</i>	<i>Yvan Bernard</i>	<i>2019</i>	<i>38€</i>

## *Germania*

<i>Malterdinger P.Nero 100%</i>	<i>Bernhard Huber</i>	<i>2018</i>	<i>50€</i>
<i>Nieschen Kaseler Riesling</i>	<i>Karlsmuhle</i>	<i>2014</i>	<i>40€</i>
<i>Fass 16 Riesling 100%</i>	<i>Peter Lauer</i>	<i>2020</i>	<i>33€</i>
<i>Kontakt Muller Thurgau</i>	<i>Philippe Lardot</i>	<i>2020</i>	<i>37€</i>
<i>Riesling Riesling 100%</i>	<i>Weingut Dr.Fischer Okfen</i>	<i>2014</i>	<i>30€</i>
<i>Riesling Trocken Riesling 100%</i>	<i>Reichsgraf Von Kesselstatt</i>	<i>2016</i>	<i>32€</i>
<i>Riesling Trocken Riesling 100%</i>	<i>Weingut Molitor</i>	<i>1999</i>	<i>50€</i>
<i>Riesling Trocken Riesling 100%</i>	<i>Weingut Molitor</i>	<i>2001</i>	<i>50€</i>
<i>Riesling Trocken Riesling 100%</i>	<i>Weingut Molitor</i>	<i>2018</i>	<i>37€</i>

## *Austria*

*Gut Oberstockstall  
Gruner Veltliner 100%*

*Fritz Salomon*

*2020*

*32€*

*Urgestein  
Gruner Veltliner 100%*

*Hager Matthias*

*2018*

*32€*

## *Spagna*

*Albamar  
Albarinho 100%*

*Bodegas Albamar*

*2020*

*33€*

*Vini Passiti*

<i>Tardivo Moscato 100%</i>	<i>Cascina Fonda</i>	<i>2020</i>	<i>30€</i>
<i>Sauternes Semillon 87% + Sauvignon + Muscadelle</i>	<i>Carmes de Rieussec</i>	<i>2018</i>	<i>8/44€</i>
<i>Ben Rye Zibibbo 100%</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>2019</i>	<i>8/43€</i>
<i>ALA Liquorvino Amarascato</i>	<i>Duca di Salaparuta</i>	<i>s.a</i>	<i>6/25€</i>
<i>Moscato rosa Moscato 100%</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>2018</i>	<i>8/42€</i>
<i>Senza Paura Albana 100%</i>	<i>Giovannini</i>	<i>2018</i>	<i>7/40€</i>
<i>Moscato d'Asti Moscato 100%</i>	<i>La Morandina</i>	<i>2019</i>	<i>25€</i>