

Aperitivo

Gin Tonic

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

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>Riserva del Fondatore*</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Giulio Ferrari</i>	<i>2008</i>	<i>190€</i>
<i>Aldo Dosaggio Zero</i> <i>Chardonnay 100% (50 mesi)</i>	<i>Eredi di Cobelli</i>	<i>2016</i>	<i>40€</i>
<i>Vulcanite Dosaggio Zero</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Piffer</i>	<i>2015</i>	<i>40€</i>
<i>Ivan Brut</i> <i>Pinot Nero 100%</i>	<i>Dante Rivetti</i>	<i>2011</i>	<i>38€</i>
<i>Alta Langa Extra Brut</i> <i>P.Nero 60% + Chardonnay 40%</i>	<i>Matteo Giribaldi</i>	<i>2018</i>	<i>36€</i>
<i>Curticella Rosè</i> <i>Erbaluce + P.Nero</i>	<i>Barbaglia</i>	<i>s.a</i>	<i>43€</i>
<i>Franciacorta Brut</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>La Costa di Ome</i>	<i>s.a</i>	<i>33€</i>
<i>Franciacorta Brut</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Silvano Zanetti</i>	<i>s.a</i>	<i>37€</i>
<i>Franciacorta Extra Brut*</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Rizzini</i>	<i>2008</i>	<i>52€</i>
<i>Sui Generis Brut Nature</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Cherubini</i>	<i>s.a</i>	<i>38€</i>
<i>Indisciplinato</i> <i>P.Nero+Chardonnay</i>	<i>Podere della quercia</i>	<i>s.a</i>	<i>25€</i>
<i>Farfalla Extra Brut</i> <i>Pinot Nero 100%</i>	<i>Ballabio</i>	<i>s.a</i>	<i>40€</i>
<i>Oltrepò Pavese Rosè P.Dosè</i> <i>Pinot Nero 100%</i>	<i>Torre degli Alberi</i>	<i>2017</i>	<i>32€</i>
<i>Pignoro</i> <i>Pignoletto 100%</i>	<i>Gradizzolo</i>	<i>s.a</i>	<i>28€</i>
<i>Particella 128</i> <i>Spergola 100%</i>	<i>Cinque Campi</i>	<i>2020</i>	<i>34€</i>
<i>Cuvèe dei Vignato</i> <i>Durella 100%</i>	<i>Davide Vignato</i>	<i>2017</i>	<i>35€</i>

<i>Alfiere brut</i> <i>Ortrugo 100%</i>	<i>Croci</i>	<i>s.a</i>	<i>32€</i>
<i>Alfiere rosè</i> <i>Barbera50%+Bonarda50%</i>	<i>Croci</i>	<i>s.a</i>	<i>32€</i>
<i>Ego Sum brut rosè</i> <i>Primitivo 100%</i>	<i>Dragone</i>	<i>2018</i>	<i>30€</i>
<i>Marasco brut Nature</i> <i>Marasco 100%</i>	<i>l'Archetipo</i>	<i>2019</i>	<i>29€</i>

Frizzanti rifermentati in bottiglia

<i>No autoclave Salamino 80% + Sorbara + Pignoletto</i>	<i>Bergianti</i>	<i>s.a</i>	<i>27€</i>
<i>Federico Lambrusco di Castelvetro Graparossa 100%</i>	<i>Cavaliera</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>Sgarzella Passerina 100%</i>	<i>Podere San Biagio</i>	<i>2020</i>	<i>25</i>
<i>On the Moon Bombino 100%</i>	<i>Tenuta Demaio</i>	<i>s.a</i>	<i>20€</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 + 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>Pur Avize Grand Cru*</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Franck Bonville</i>	<i>2012</i>	<i>100€</i>
<i>Elats de Meulière extra brut</i> <i>P.Meunier 60% + P.Nero 30% + Chardonnay 10%</i>	<i>Jeauxaux-Robin</i>	<i>s.a</i>	<i>65€</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 %(Sboccatura 2017)</i>	<i>P.Dethune</i>	<i>s.a</i>	<i>65€</i>
<i>Blanc de Blanc Brut*</i> <i>Chardonnay 100%(Sboccatura 2009)</i>	<i>P.Dethune</i>	<i>s.a</i>	<i>100€</i>
<i>Rosè Brut</i> <i>P.Nero 80% + Chardonnay 20%(Sboccatura 2015)</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*

Sidro di Mele

Sidreria Craveri e Lamberti:

Progetto Giovane, freschissimo quello della "Sidreria Craveri & Limberti", nata a novembre 2019 che vede tra i protagonisti Elia e Livio, già volti noti del progetto parallelo "Braccia Rese",

"Abbiamo creato la sidreria con l'obiettivo di valorizzare e legare al nostro territorio quella che è la coltura che più si ritrova nella pianura cuneese: la mela."

*Arvirà: Mele in metodo classico, rifermentazione in bottiglia di 12 mesi, dosaggio zero
Sboccatura 2021* 25€

*Randevù: Sidro di mele monovarietale, con rifermentazione spontanea in bottiglia di mosto di
Moscato. Non sboccato.* 20€

VINI ESTERI BIANCHI E ROSSI

Francia bianchi

<i>Vin d'Alsace Pinot Grigio 100%</i>	<i>Albert Mann</i>	<i>2019</i>	<i>40€</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>Trinqu'âmes Sauvignon 100%</i>	<i>La Grange Tiphaine</i>	<i>2021</i>	<i>32€</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>Granite Pinot Bianco+ Auxerrois</i>	<i>Rieffel</i>	<i>2020</i>	<i>35€</i>
<i>Bougogne Aligotè Aligotè 100%</i>	<i>Sylvain Pataille</i>	<i>2018</i>	<i>45€</i>
<i>La P tite Côte Grenache Blanc 100%</i>	<i>Trapadis</i>	<i>2020</i>	<i>28</i>

Francia rossi

<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>Le Cochet Cabernet Franc 100%</i>	<i>Fournier Longchamps</i>	<i>2015/2016/2018</i>	<i>38€</i>
<i>Cot Vieilles Vigne Malbec 100%</i>	<i>La Grange Tiphaine</i>	<i>2019</i>	<i>58€</i>
<i>Red Light Pinot Nero 100%</i>	<i>Stein</i>	<i>2018</i>	<i>40€</i>
<i>Petrosus Pinot Nero 100%</i>	<i>Yvan Bernard</i>	<i>2019</i>	<i>38€</i>

Germania bianchi

<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>

Germania rossi

*Malterdinger
P.Nero 100%*

Bernhard Huber

2018

50€

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 BIANCHI ITALIANI

Trentino Alto Adige

<i>Arlevo Chardonnay 100%</i>	<i>Eredi di Cobelli</i>	<i>2019</i>	<i>30€</i>
<i>Géss Gewurztraminer 100%</i>	<i>Eredi di Cobelli</i>	<i>2018</i>	<i>38€</i>
<i>Pinot Grigio Pinot Grigio 100%</i>	<i>Grawu</i>	<i>2020</i>	<i>36€</i>
<i>Chardonnay Chardonnay 100%</i>	<i>Grawu</i>	<i>2019</i>	<i>35€</i>
<i>Mediaevum P.Bianco 100%</i>	<i>Markus Prackwieser</i>	<i>2021</i>	<i>26€</i>
<i>Glassier Sauvignon 100%</i>	<i>Stefan Vaja</i>	<i>2016</i>	<i>32€</i>
<i>Glassier Pinot Bianco 100%</i>	<i>Stefan Vaja</i>	<i>2019</i>	<i>34€</i>

Friuli Venezia Giulia e Slovenia

<i>Ribolla Gialla*</i> <i>Ribolla 100%</i>	<i>Gravner</i>	<i>2009</i>	<i>100€</i>
<i>Erba Alta</i> <i>Friulano 100%</i>	<i>MarcoSara</i>	<i>2021</i>	<i>30€</i>
<i>Malvazija</i> <i>Malvasia 100%</i>	<i>Pietra</i>	<i>2018</i>	<i>39€</i>
<i>Not</i> <i>Pinot Grigio 100%</i>	<i>Paraschos</i>	<i>2019</i>	<i>48€</i>
<i>Kai</i> <i>Friulano 100%</i>	<i>Paraschos</i>	<i>2019</i>	<i>48€</i>
<i>Amphoreus</i> <i>Malvasia 100%</i>	<i>Paraschos</i>	<i>2019</i>	<i>68€</i>
<i>Vitovska</i> <i>Vitovska 100%</i>	<i>Pietra</i>	<i>2018</i>	<i>39€</i>
<i>Belo</i> <i>Ribolla 40% + Malvasia 20% + Chardonnay 20% Tokaj 20%</i>	<i>Slavcek</i>	<i>2021</i>	<i>33€</i>

Piemonte

<i>Mottobello</i> <i>Erbaluce 100%</i>	<i>Brigatti</i>	<i>2020</i>	<i>28€</i>
<i>Eteronimo</i> <i>Cortese 100%</i>	<i>Cascina San Michele</i>	<i>2019</i>	<i>32€</i>
<i>Fussot</i> <i>Arneis 100%</i>	<i>Ghiomo</i>	<i>2018</i>	<i>25€</i>

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>Bianco Incrocio Manzoni+ Chardonnay</i>	<i>Casa Belfi</i>	<i>2020</i>	<i>25€</i>
<i>Camporengo Garganega 100%</i>	<i>Le Fraghe</i>	<i>2018</i>	<i>23€</i>
<i>Soave Classico Garganega 100%</i>	<i>Pieropan</i>	<i>2020</i>	<i>23€</i>
<i>Granselva Durella + Garganera + Chardonnay</i>	<i>Sauro Maule</i>	<i>2019</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>Inula Grechetto 100%</i>	<i>Filippo Cattaneo</i>	<i>2019</i>	<i>24€</i>
<i>Bianco dell'Osservanza Tutte le uve dei colli bolognesi!</i>	<i>Lorenzo Maini</i>	<i>2020</i>	<i>23€</i>
<i>Flavus Grechetto 100%</i>	<i>Oro Di Diamanti</i>	<i>s.a</i>	<i>22€</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>Il Torchio</i>	<i>2020</i>	<i>26€</i>
<i>Stralunato Vermentino80% + Sauvignon+ Moscato</i>	<i>Il Torchio</i>	<i>2020</i>	<i>33€</i>

Marche

<i>BelloRibelle</i> <i>Bianchello 100%</i>	<i>Ca'Sciampagne</i>	<i>2018</i>	<i>27€</i>
<i>Verdicchio di Matelica</i> <i>Verdicchio 100%</i>	<i>Casa Lucciola</i>	<i>2019</i>	<i>30€</i>
<i>Prologo</i> <i>Verdicchio 100%</i>	<i>Colleonorato</i>	<i>2017</i>	<i>24€</i>
<i>Le Oche</i> <i>Verdicchio 100%</i>	<i>San Lorenzo</i>	<i>2020</i>	<i>32€</i>
<i>Mietitore</i> <i>Trebbiano 100%</i>	<i>Tomassetti</i>	<i>2018</i>	<i>23€</i>

Abruzzo

<i>Tramè</i> <i>Traminer Aromatico 100%</i>	<i>Castel Simoni</i>	<i>2018</i>	<i>28€</i>
<i>Trebbiano</i> <i>Trebbiano 100%</i>	<i>Podere San Biagio</i>	<i>2020</i>	<i>45€</i>
<i>Trebbiano d'Abruzzo*</i> <i>Trebbiani 100%</i>	<i>Valentini</i>	<i>2015</i>	<i>115€</i>

Lazio

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

Campania

<i>Fiano di Avellino Fiano 100%</i>	<i>Ciro Picariello</i>	<i>2020</i>	<i>30€</i>
<i>Greco bianco Greco 100%</i>	<i>l'Archetipo</i>	<i>2020</i>	<i>24€</i>
<i>Fiano Fiano 100%</i>	<i>l'Archetipo</i>	<i>2020</i>	<i>25€</i>
<i>Colli di Lapio Fiano di Avellino 100%</i>	<i>Romano Clelia</i>	<i>2018</i>	<i>28€</i>
<i>Coda di Volpe Coda di Volpe 100%</i>	<i>Terra di Briganti</i>	<i>2020</i>	<i>25€</i>

Sicilia

<i>Egesta Grillo 100%</i>	<i>Aldo Viola</i>	<i>2018</i>	<i>39€</i>
<i>Krimisio Cataratto 100%</i>	<i>Aldo Viola</i>	<i>2018</i>	<i>38€</i>
<i>Sp 68 Albanello+Moscato d'Alessandria</i>	<i>Arianna Occhipinti</i>	<i>2021</i>	<i>34€</i>
<i>C21 Cataratto 100%</i>	<i>Criante</i>	<i>2021</i>	<i>27€</i>
<i>Versante Nord Minnella 50% + Carricante + Cataratto + Inzolia</i>	<i>Eduardo Torres</i>	<i>2020</i>	<i>40€</i>
<i>Nerina Carricante 75% + Cataratto + Inzolia + Minella</i>	<i>Girolamo Russo</i>	<i>2018</i>	<i>50€</i>
<i>Terre siciliane bianco Vermentino 100%</i>	<i>Lamoresca</i>	<i>2020</i>	<i>37€</i>
<i>Integer Grillo 100%</i>	<i>Marco de Bartoli</i>	<i>2019</i>	<i>43€</i>
<i>Turi Bianco Cataratto 100%</i>	<i>Salvatore Marino</i>	<i>2020</i>	<i>45€</i>

Sardegna

*Modestu
Moscato Secco 100%*

Giovanni Montisci

2017

70€

VINI ROSSI ITALIANI

Trentino e Alto Adige

<i>Grill Teroldego 100%</i>	<i>Eredi di Cobelli</i>	<i>2016</i>	<i>33€</i>
<i>Ert Pinot Nero 100%</i>	<i>Eredi di Cobelli</i>	<i>2018</i>	<i>43€</i>
<i>Lato Oscuro Regent 100%</i>	<i>Grawu</i>	<i>2018</i>	<i>35€</i>
<i>Lamarein Lagrain 100%</i>	<i>Josephus Mayr</i>	<i>2015</i>	<i>70€</i>
<i>Pinot Nero Pinot Nero 100%</i>	<i>Maso Thaler</i>	<i>2018</i>	<i>38€</i>
<i>Praesulis Pinot Nero 100%</i>	<i>Markus Prackwieser</i>	<i>2019</i>	<i>45€</i>
<i>Praesulis Schiava 100%</i>	<i>Markus Prackwieser</i>	<i>2021</i>	<i>24€</i>
<i>Vernatsch Schiava 100%</i>	<i>Reyter</i>	<i>2017</i>	<i>35€</i>
<i>Rham Lagrain 100%</i>	<i>Reyter</i>	<i>2015</i>	<i>40€</i>

Friuli Venezia Giulia

<i>Merlot</i> <i>Merlot 100%</i>	<i>Keber</i>	<i>2016</i>	<i>40€</i>
<i>Merlot IGT</i> <i>Merlot 100%</i>	<i>Radikon</i>	<i>2001</i>	<i>210€</i>

Veneto

<i>My Tai</i> <i>Tai rosso</i>	<i>Sauro Maule</i>	<i>2018</i>	<i>37€</i>
<i>Vigna del peste</i> <i>Corvina 50% + Corvinone 20% + Rondinella 20%+ Molinara 10 %</i>	<i>Terre di Pietra</i>	<i>2017</i>	<i>36€</i>
<i>Amarone Rosson</i> <i>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>2014</i>	<i>80€</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>Varmat Barbera 100%</i>	<i>La Morandina</i>	<i>2016</i>	<i>38€</i>
<i>Sandro Nebbiolo 100%</i>	<i>Oggero</i>	<i>2020</i>	<i>25€</i>
<i>Barolo Ciabot Tanasio Nebbiolo 100%</i>	<i>Sobrero</i>	<i>2017</i>	<i>42€</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>2019</i>	<i>25€</i>
<i>Beneficio Riserva Sangiovese 100%</i>	<i>Costa Archi</i>	<i>2017</i>	<i>34€</i>
<i>GS Sangiovese 100%</i>	<i>Costa Archi</i>	<i>2014</i>	<i>38€</i>
<i>Skianti Aleatico 100%</i>	<i>Donini Roberto</i>	<i>2020</i>	<i>28€</i>
<i>Scandelara rosso Barbera 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>23€</i>
<i>Audace Riserva Sangiovese 100%</i>	<i>Terre di Macerato</i>	<i>2015</i>	<i>30€</i>

Toscana

<i>Scapigliato Ciliegiolo + Aleatico</i>	<i>Cala fata</i>	<i>2021</i>	<i>30€</i>
<i>Montesecondo Sangiovese 100%</i>	<i>Montesecondo</i>	<i>2020</i>	<i>35€</i>
<i>Chianti Classico</i>	<i>Pomona</i>	<i>2019</i>	<i>26€</i>
<i>Chianti Classico Riserva</i>	<i>Pomona</i>	<i>2018</i>	<i>33€</i>

Campania

<i>Nato Nudo</i> <i>Aglianico 100%</i>	<i>Terra di Briganti</i>	<i>2019</i>	<i>25€</i>
<i>Santo Sano</i> <i>Aglianico + Piediroso</i>	<i>Masseria Starnali</i>	<i>2015</i>	<i>28€</i>
<i>Sciascinoso</i> <i>Sciascinoso 100%</i>	<i>Terra di Briganti</i>	<i>2019</i>	<i>25€</i>

Basilicata

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

Sicilia

<i>P19</i> <i>Perricone 100%</i>	<i>Criante</i>	<i>2019</i>	<i>30€</i>
<i>All'antica</i> <i>Nerello Mascalese 100%</i>	<i>Giuseppe Scirto</i>	<i>2019</i>	<i>43€</i>
<i>Nerocapitano</i> <i>Frappato 100%</i>	<i>Lamoreseca</i>	<i>2020</i>	<i>33€</i>
<i>SP68</i> <i>Frappato 70% + Nero d'Avola 30%</i>	<i>Occhipinti</i>	<i>2021</i>	<i>28€</i>

Sardegna

<i>Barrosu Cannonau 100%</i>	<i>Giovanni Montisci</i>	<i>2017</i>	<i>70€</i>
<i>Manca Cannonau 100%</i>	<i>I Garagisti di Sorgono</i>	<i>2019</i>	<i>34€</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 Passiti

<i>Moscato d'Asti Bel Piasi</i> <i>Moscato 100%</i>	<i>Cascina Fonda</i>	<i>2021</i>	<i>30€</i>
<i>Sauternes</i> <i>Semillon 87% + Sauvignon + Muscadelle</i>	<i>Carmes de Rieussec</i>	<i>2018</i>	<i>8/44€</i>
<i>Ben Rye</i> <i>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</i> <i>Moscato 100%</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>2018</i>	<i>8/42€</i>