

# *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>Brut Chardonnay + P. Nero</i>	<i>Furlani</i>	<i>s.a</i>	<i>27€</i>
<i>Piffer Diamicton brut Chardonnay+P. Nero+P. Meunier (36 mesi)</i>	<i>Neno</i>	<i>2013</i>	<i>34€</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% (40 mesi)</i>	<i>Haderburg</i>	<i>2016</i>	<i>50€</i>
<i>Annamaria Clementi* Chardonnay 55%+ Pinot Bianco 25%+ P. Nero 20%</i>	<i>Ca Del Bosco</i>	<i>2005</i>	<i>125€</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>Franciacorta Dosaggio Zero Uno Chardonnay+ P. Nero</i>	<i>Andrea Arici</i>	<i>s.a</i>	<i>40€</i>
<i>Franciacorta Extra Brut Chardonnay 100% (120)</i>	<i>Rizzini</i>	<i>2008</i>	<i>52€</i>
<i>Oltrepò Pavese Pas Dosè Pinot Nero 100%</i>	<i>Torre degli Alberi</i>	<i>2016</i>	<i>36€</i>
<i>Oltrepò Pavese Cruase Brut Rosè Pinot Nero 100%</i>	<i>Torre degli Alberi</i>	<i>2015</i>	<i>35€</i>
<i>Gaudium Pignoletto 100%</i>	<i>Oro di Diamanti</i>	<i>s.a</i>	<i>25€</i>
<i>Alfiere brut Ortrugo 100%</i>	<i>Croci</i>	<i>s.a</i>	<i>32€</i>
<i>Alfiere rosè Barbera 50%+Bonarda 50%</i>	<i>Croci</i>	<i>s.a</i>	<i>32€</i>

<i>MGog Chardonnay 80% + Verdicchio 20%</i>	<i>Marco Gozzi</i>	<i>s.a</i>	<i>35€</i>
<i>Ego Sum Brut rosè Primitivo 100%</i>	<i>Dragone</i>	<i>s.a</i>	<i>25€</i>
<i>Cuveè brut Chardonnay 100% ( 40 mesi)</i>	<i>Terrazze dell'Etna</i>	<i>2016</i>	<i>35€</i>
 <b><i>Frizzanti rifermentati in bottiglia</i></b>			
<i>No autoclave Salamino 80% + Sorbara + Pignoletto</i>	<i>Bergianti</i>	<i>s.a</i>	<i>27€</i>
<i>Revoluscion 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>Amandi Pignoletto 100%</i>	<i>Oro di Diamanti</i>	<i>s.a</i>	<i>27€</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.*

*Champagne e bollicine dall'estero*

<i>Le 7 Crus brut *</i> <i>Chardonnay 90% + P.Nero 10%</i>	<i>Agrapart</i>	<i>s.a</i>	<i>95€</i>
<i>Premier Cru Brut</i> <i>P.Meunier 60 + P.Nero 20%+ Chardonnay 20%</i>	<i>Aubry</i>	<i>s.a</i>	<i>60€</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>Extra-Brut Grand Cru Blanc de Blancs</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Franck Bonville</i>	<i>2012</i>	<i>75€</i>
<i>Brut Grand Cru Blanc de Blancs</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Franck Bonville</i>	<i>s.a</i>	<i>60€</i>
<i>Pur Avize Grand Cru*</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Franck Bonville</i>	<i>2012</i>	<i>100€</i>
<i>Brut Nature</i> <i>Gamay 100%</i>	<i>Grosbot Barbara</i>	<i>2019</i>	<i>40€</i>
<i>Grand Cru Blanc de Blanc Extra Brut *</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Jaques Selosse</i>	<i>s.a</i>	<i>200€</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>Vuovray Fines Bulles Brut</i> <i>Chenin Blanc 100%</i>	<i>Mathieu Cosme</i>	<i>s.a</i>	<i>35€</i>

<i>Dom Pérignon *</i> <i>Chardonnay+P.Nero</i>	<i>Moet&amp;Chandon</i>	<i>2009</i>	<i>220€</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>
<i>Riesling Brut Nature</i> <i>Riesling 100%</i>	<i>Weingut Molitor</i>	<i>2014</i>	<i>35€</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*



## *Alto Adige*

<i>Nussbaumer Gewurztraminer</i>	<i>Cantina Soc. Termeno</i>	<i>2016</i>	<i>40€</i>
<i>Bianco Sauvignon 70% + 20%Gewurztraminer + 10 P.Bianco</i>	<i>Grawu</i>	<i>2016</i>	<i>40€</i>
<i>Chardonnay Chardonnay 100%</i>	<i>Grawu</i>	<i>2017/2019</i>	<i>35€</i>
<i>Praesulis Pinot Bianco 100%</i>	<i>Markus Prackwieser</i>	<i>2018</i>	<i>34€</i>

## Friuli Venezia Giulia

<i>Pinot Bianco</i> <i>Pinot Bianco 100%</i>	<i>Castello di Spessa</i>	<i>2018</i>	<i>32€</i>
<i>Collio Ribolla Gialla</i> <i>Ribolla Gialla 100%</i>	<i>Gradis'ciutta</i>	<i>2020</i>	<i>25€</i>
<i>Collio Pinot Grigio</i> <i>Pinot Grigio 100%</i>	<i>Gradis'ciutta</i>	<i>2020</i>	<i>25€</i>
<i>Ribolla Gialla*</i> <i>Ribolla 100%</i>	<i>Gravner</i>	<i>2009</i>	<i>100€</i>
<i>Breg*</i> <i>Sauvignon+ P.Grigio+ Chardonnay+ Riesling Italico</i>	<i>Gravner</i>	<i>2008</i>	<i>90€</i>
<i>Breg*</i> <i>Sauvignon+ P.Grigio+ Chardonnay+ Riesling Italico</i>	<i>Gravner</i>	<i>2009</i>	<i>90€</i>
<i>Friulano San Pietro</i> <i>Friulano 100%</i>	<i>I Clivi</i>	<i>2018</i>	<i>27€</i>
<i>Friulano</i> <i>Friulano 100%</i>	<i>Kitzmuller</i>	<i>2017</i>	<i>29€</i>
<i>Clap Blanc</i> <i>Malvasia Istriana 100%</i>	<i>Luca Fedele</i>	<i>s.a</i>	<i>23€</i>
<i>Erbalta</i> <i>Friulano 100%</i>	<i>Marco Sara</i>	<i>2019</i>	<i>38€</i>
<i>Ribolla gialla</i> <i>Ribolla 100 %</i>	<i>Marco Sara</i>	<i>2019</i>	<i>30€</i>
<i>Uis Blancis</i> <i>Friulano 55% + Sauvignon 30%</i> <i>Pinot Bianco 10 % + Verduzzo 5 %</i>	<i>Montanar</i>	<i>2016</i>	<i>35€</i>
<i>Oslavje Bianco</i> <i>Chardonnay 40%+ P.Grigio 30% + Sauvignon 30%</i>	<i>Radikon</i>	<i>2008</i>	<i>70€</i>
<i>Ribolla Gialla</i> <i>Ribolla 100%</i>	<i>Radikon</i>	<i>2008</i>	<i>70€</i>

<i>Friulano</i> <i>Friulano 100%</i>	<i>Raccaro</i>	<i>2017</i>	<i>38€</i>
<i>Pinot Bianco</i> <i>Pinot Bianco 100%</i>	<i>Toros</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*

<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>Inprimis</i> <i>Arneis 100%</i>	<i>Ghiomo</i>	<i>2018</i>	<i>22€</i>
<i>Roero Arneis</i> <i>Arneis 100%</i>	<i>Oggero</i>	<i>2019</i>	<i>26€</i>
<i>Derthona Grue</i> <i>Timorasso 100%</i>	<i>Pomodolce</i>	<i>2016</i>	<i>37€</i>
<i>Gavi</i> <i>Cortese 100%</i>	<i>Tenunta S.Pietro</i>	<i>2018</i>	<i>25€</i>

## *Valle d'Aosta*

<i>Pantagruel</i> <i>Gewurztraminer 100%</i>	<i>La cantina di Cunèaz</i>	<i>2020</i>	<i>35€</i>
---	-----------------------------	-------------	------------

## Liguria

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

## Veneto

<i>Agnese</i> <i>Moscato 100%</i>	<i>Alla costiera</i>	<i>2016</i>	<i>23€</i>
<i>Terreni bianchi</i> <i>Garganega+ Marzemina bianca + Moscato</i>	<i>Alla costiera</i>	<i>2019</i>	<i>22€</i>
<i>Barbabianca</i> <i>Garganega + Riesling + Glera + Trebbiano</i>	<i>Marcobarba</i>	<i>2020</i>	<i>32€</i>
<i>Camporengo</i> <i>Garganega 100%</i>	<i>Le Fraghe</i>	<i>2018</i>	<i>22€</i>
<i>Soave Classico</i> <i>Garganega 85%+ Trebbiano di Soave 15%</i>	<i>Pieropan</i>	<i>2018</i>	<i>20€</i>
<i>Calvarino</i> <i>Garganega 70%+ Trebbiano di Soave 30%</i>	<i>Pieropan</i>	<i>2017</i>	<i>33€</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>23€</i>
<i>Inula Grechetto 100%</i>	<i>Filippo Cattaneo</i>	<i>2019</i>	<i>24€</i>
<i>Litus Grechetto 100%</i>	<i>Il Plio</i>	<i>2020</i>	<i>24€</i>
<i>Flavus Grechetto 100%</i>	<i>Oro Di Diamanti</i>	<i>s.a</i>	<i>22€</i>
<i>Mimo Mamu Albana 100%</i>	<i>Terre di Macerato</i>	<i>2018</i>	<i>32€</i>

## *Toscana*

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

## Marche

<i>BelloRibelle</i> <i>Bianchello 100%</i>	<i>Ca'Sciampagne</i>	2018	27€
<i>Prologo</i> <i>Verdicchio 100%</i>	<i>Colleonorato</i>	2017	22€
<i>Verdicchio di Matelica</i> <i>Verdicchio 100%</i>	<i>Casa Lucciola</i>	2019	35€
<i>Verdicchio Classico Jesi</i> <i>Verdicchio 100%</i>	<i>Tenuta di Tavignano</i>	2018	25€
<i>Mietitore</i> <i>Trebbiano 100%</i>	<i>Tomassetti</i>	2018	20€

## Abruzzo

<i>Tramè</i> <i>Traminer Aromatico 100%</i>	<i>Castel Simoni</i>	2018	28€
<i>Migrante</i> <i>Pecorino 100%</i>	<i>Podere San Biagio</i>	2020	30€
<i>Trebbiano</i> <i>Trebbiano 100%</i>	<i>Podere San Biagio</i>	2020	45€

## Lazio

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

## Campania

<i>Falanghina</i> <i>Falanghina 100%</i>	<i>Fontana Vecchia</i>	<i>2020</i>	<i>24€</i>
<i>Colli di Lapio</i> <i>Fiano di Avellino 100%</i>	<i>Romano Clelia</i>	<i>2018</i>	<i>28€</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>Dietro le case</i> <i>Inzolia 100%</i>	<i>Barbera</i>	<i>2018</i>	<i>25€</i>
<i>Coste al Vento</i> <i>Grillo 100%</i>	<i>Barbera</i>	<i>2018</i>	<i>28€</i>
<i>Turi Bianco</i> <i>Cataratto 100%</i>	<i>Salvatore Marino</i>	<i>2020</i>	<i>45€</i>

## *Sardegna*

*Modestu  
Moscato Secco 100%*

*Giovanni Montisci*

*2017*

*70€*

*Ribotta  
Vermentino 100%*

*Vigne du Berin*

*2016*

*30€*



*VINI ROSSI*

## Trentino e Alto Adige

<i>Lagrain Mantsch Riserva Lagrain 100%</i>	<i>Colterenzio</i>	<i>2016</i>	<i>32€</i>
<i>Teroldego Sangue di Drago Teroldego 100%</i>	<i>Donati</i>	<i>2016</i>	<i>35€</i>
<i>Pinot Nero Pinot Nero 100%</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>2017</i>	<i>37€</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>Reif Cab.Sauvignon + Cab.Franc+ Merlot + P.Verdot+ Lagrain</i>	<i>Josephus Mayr</i>	<i>2015</i>	<i>60€</i>
<i>Barthenau Vigna S.Urbano Pinot Nero 100%</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>2015</i>	<i>110€</i>
<i>Pinot Nero Pinot Nero 100%</i>	<i>Maso Thaler</i>	<i>2016</i>	<i>35€</i>
<i>Laurenc Lagrein 100%</i>	<i>Pranzegg</i>	<i>2015</i>	<i>38€</i>
<i>Campill Schiava 100%</i>	<i>Pranzegg</i>	<i>2015</i>	<i>30€</i>
<i>Vernatsch Schiava 100%</i>	<i>Reyter</i>	<i>2017</i>	<i>35€</i>
<i>Rahm Lagrain 100%</i>	<i>Reyter</i>	<i>2015</i>	<i>40€</i>

## *Friuli Venezia Giulia*

<i>Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon 100%</i>	<i>La Tunella</i>	<i>2017</i>	<i>30€</i>
<i>Vertigo Cabernet Sauv. + Merlot</i>	<i>L.Felluga</i>	<i>2017</i>	<i>28€</i>
<i>Merlot Merlot 100%</i>	<i>Keber</i>	<i>2016</i>	<i>40€</i>
<i>Schioppettino Schioppettino 100%</i>	<i>Marco Sara</i>	<i>2019</i>	<i>37€</i>
<i>Merlot IGT Merlot 100%</i>	<i>Radikon</i>	<i>2001</i>	<i>210€</i>

## *Veneto*

<i>Carmenere Carmenere 100%</i>	<i>Inama</i>	<i>2016</i>	<i>25€</i>
<i>Bakari rosso Corvina + Molinara</i>	<i>Bakari</i>	<i>s.a</i>	<i>25€</i>

## Piemonte

<i>Bricco dell'Uccellone Barbera 100%</i>	<i>Braida</i>	<i>2014</i>	<i>80€</i>
<i>Boca Nebbiolo+Vespolina</i>	<i>Barbaglia</i>	<i>2016</i>	<i>40€</i>
<i>Ledi Vespolina 100%</i>	<i>Barbaglia</i>	<i>2018/2020</i>	<i>25€</i>
<i>Barolo Gabutti Nebbiolo 100%</i>	<i>Boasso</i>	<i>2013</i>	<i>55€</i>
<i>Selvalunga Uva rara</i>	<i>Brigatti</i>	<i>2020</i>	<i>26€</i>
<i>Motziflon Nebbiolo</i>	<i>Brigatti</i>	<i>2020</i>	<i>33€</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>Langhe Nebbiolo Nebbiolo 100%</i>	<i>Luigi Oddero</i>	<i>2016</i>	<i>30€</i>
<i>Vigna Rionda Nebbiolo 100%</i>	<i>Luigi Oddero</i>	<i>2006</i>	<i>110€</i>
<i>Monte Aribaldo Dolcetto 100%</i>	<i>Marchesi di Gresy</i>	<i>2016</i>	<i>28€</i>
<i>Barbaresco Martinenga Nebbiolo 100%</i>	<i>Marchesi di Gresy</i>	<i>2013</i>	<i>80€</i>
<i>Mommiano Barbera d'Alba 100%</i>	<i>Marco Porello</i>	<i>2018</i>	<i>25€</i>

<i>Roero rosso Nebbiolo 100%</i>	<i>Oggero</i>	<i>2019</i>	<i>35€</i>
<i>Sandro D'Pindeta Nebbiolo 100%</i>	<i>Oggero</i>	<i>2019</i>	<i>26€</i>
<i>Langhe Nebbiolo Nebbiolo 100%</i>	<i>Olek Bondonio</i>	<i>2020</i>	<i>45€</i>
<i>Barbera d'alba Barbera 100%</i>	<i>Rizzi</i>	<i>2018</i>	<i>24€</i>

## *Emilia Romagna*

<i>Assiolo Sangiovese 100%</i>	<i>Costa Archi</i>	<i>2018</i>	<i>27€</i>
<i>Il Beneficio Riserva Sangiovese 100%</i>	<i>Costa Archi</i>	<i>2017</i>	<i>36€</i>
<i>GS Sangiovese 100%</i>	<i>Costa Archi</i>	<i>2014</i>	<i>45€</i>
<i>Scandellara macerato carbonico Barbera 100%</i>	<i>Donini Roberto</i>	<i>2020</i>	<i>25€</i>
<i>Rhod Sangiovese 100%</i>	<i>Terre di Macerato</i>	<i>2016</i>	<i>25€</i>
<i>Audace Sangiovese 100%</i>	<i>Terre di Macerato</i>	<i>2015</i>	<i>35€</i>

## *Toscana*

<i>Tignanello</i> <i>Sangiovese + Cab.Sauv +Cab.Franc</i>	<i>Antinori</i>	<i>2013</i>	<i>140€</i>
<i>Brunello di Montalcino</i> <i>Sangiovese 100%</i>	<i>Biondi Santi</i>	<i>2011</i>	<i>180€</i>
<i>Brunello di Montalcino</i> <i>Sangiovese 100%</i>	<i>Col D'Orcia</i>	<i>2014</i>	<i>60€</i>
<i>Montesecondo</i> <i>Sangiovese 100%</i>	<i>Montesecondo</i>	<i>2020</i>	<i>35€</i>
<i>Brunello di Montalcino</i> <i>Sangiovese 100%</i>	<i>Nardi</i>	<i>2012</i>	<i>50€</i>
<i>Sassicaia</i> <i>Cab.Sauv 85% + Cab.Franc 15%</i>	<i>Tenuta S.Guido</i>	<i>2011</i>	<i>220€</i>

## *Marche*

<i>Renudo</i> <i>Sangiovese 100%</i>	<i>Tomassetti</i>	<i>2018</i>	<i>25€</i>
<i>Lacrima di Morro d'Alba</i> <i>Lacrima di Morro d'Alba 100%</i>	<i>Vicari</i>	<i>2018</i>	<i>25€</i>

## *Abruzzo*

<i>Marina Cvetic</i> <i>Montepulciano</i>	<i>Masciarelli</i>	<i>2016</i>	<i>38€</i>
--	--------------------	-------------	------------

## Campania

<i>Nato nudo</i> <i>Aglianico 100%</i>	<i>Terre dei Briganti</i>	<i>2017</i>	<i>20€</i>
---	---------------------------	-------------	------------

## Basilicata

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

<i>Repertorio</i> <i>Aglianico 100</i>	<i>Cantina del Notaio</i>	<i>2016</i>	<i>27€</i>
---	---------------------------	-------------	------------

## Sicilia

<i>Microcosmo</i> <i>Perricone 100%</i>	<i>Barbera</i>	<i>2017</i>	<i>27€</i>
--	----------------	-------------	------------

<i>All'antica</i> <i>Nerello Mascalese 100%</i>	<i>Giuseppe Scirto</i>	<i>2019</i>	<i>43€</i>
--	------------------------	-------------	------------

<i>Enta Rosso d'Rina</i> <i>Nerello Mascalese 94% + Nerello Cappuccio</i>	<i>G.Russo</i>	<i>2015</i>	<i>35€</i>
--	----------------	-------------	------------

<i>Hierà</i> <i>Calabrese 60%+ Alicante 30% + Nocera</i>	<i>Hauner</i>	<i>2015</i>	<i>30€</i>
---	---------------	-------------	------------

<i>Etna Rosso Kirnào</i> <i>Nerello Mascalese + Nerello Cappuccio</i>	<i>Nibali</i>	<i>2016</i>	<i>30€</i>
--	---------------	-------------	------------

<i>Sp 68</i> <i>Frappato 70% + Nero d'Avola 30%</i>	<i>Occhipinti</i>	<i>2018</i>	<i>30€</i>
--	-------------------	-------------	------------

<i>Il Frappato</i> <i>Frappato 100%</i>	<i>Occhipinti</i>	<i>2017</i>	<i>34€</i>
--	-------------------	-------------	------------

<i>Feudo di Mezzo</i> <i>Nerello Mascalese 95% + Nerello Cappuccio</i>	<i>Tenuta delle Terre Nere</i>	<i>2013</i>	<i>60€</i>
---	--------------------------------	-------------	------------

## *Sardegna*

*Barrosu  
Cannonau 100%*

*Giovanni Montisci*

*2016*

*70€*

*Franzisca Riserva  
Cannonau 100%*

*Giovanni Montisci*

*2015*

*100€*



# *Vini Esteri*

## Francia

<i>Chablis Pre.Cru Vosgros Chardonnay 100%</i>	<i>Chateau de Chemilis</i>	<i>2015</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>Beaujolais Cuvée Gigi Gamay 100 %</i>	<i>Domaine Descombes</i>	<i>2019</i>	<i>33€</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>Vouvray sec Les Enfers Chenin 100%</i>	<i>Mathieu Cosme</i>	<i>2019</i>	<i>45€</i>
<i>Vouvray brut pas dosé Chenin blanc 100%</i>	<i>Pinon</i>	<i>2017</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>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>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>2000</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>

## Spagna

<i>Albamar Albarinho</i>	<i>Bodegas Albamar</i>	<i>2020</i>	<i>33€</i>
------------------------------	------------------------	-------------	------------

# Vini Passiti

<i>Passito di Pantelleria Ben Ryè Zibibbo 100%</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>2019</i>	<i>8/45€</i>
<i>ALA Liquorvino Amarascato</i>	<i>Duca di Salaparuta</i>	<i>s.a</i>	<i>6/25€</i>
<i>Moscato Rosa Moscato Rosa 100%</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>2013</i>	<i>8/45€</i>
<i>Senza Paura Albana 100%</i>	<i>Giovannini</i>	<i>s.a</i>	<i>6/32€</i>
<i>Fiori D'Arancio Fior d'Arancio 100%</i>	<i>La Montecchia</i>	<i>2003</i>	<i>8/40€</i>
<i>Moscato d'Asti Moscato 100%</i>	<i>La Morandina</i>	<i>2019</i>	<i>25€</i>
<i>Marsala Fine Semisecco Pignatello+ Nerello Mascalese</i>	<i>Pellegrino</i>	<i>s.a</i>	<i>6/28€</i>
<i>Sauternes Semillon+ Sauvignon+ Muscadelle</i>	<i>Simon</i>	<i>2010</i>	<i>6/32€</i>
<i>Nettare d'uva Aleatico 100%</i>	<i>Tenuta Iacovazzo</i>	<i>2016</i>	<i>6/30€</i>
<i>Fiori D'Arancio Fior d'Arancio 100%</i>	<i>Zanovello</i>	<i>2008</i>	<i>6/30€</i>