

# *Bollicine e Spumanti*

<i>Piffer Diamicton brut Chardonnay+P.Nero+P.Meunier (36 mesi)</i>	<i>Neno</i>	<i>2013</i>	<i>34€</i>
<i>Franciacorta Dosaggio Zero Uno Chardonnay 90%+ P.Nero 10%</i>	<i>Andrea Arici</i>	<i>s.a</i>	<i>40€</i>
<i>Annamaria Clementi * Chardonnay 55%+ Pinot Bianco 25%+ P.Nero 20%</i>	<i>Ca Del Bosco</i>	<i>2005</i>	<i>165€</i>
<i>Franciacorta Carpe Diem Saten Chardonnay 100%</i>	<i>Bonfadini</i>	<i>s.a</i>	<i>28€</i>
<i>Sui Generis D.Zero Chardonnay 100% (36 mesi)</i>	<i>Cherubini</i>	<i>s.a</i>	<i>40€</i>
<i>Levis D.Zero Rosè Pinot Nero 100% (48Mesi)</i>	<i>Cherubini</i>	<i>s.a</i>	<i>43€</i>
<i>Franciacorta brut Chardonnay 100% (60mesi)</i>	<i>Rizzini</i>	<i>2012</i>	<i>32€</i>
<i>Franciacorta D.Zero Chardonnay 100% (60 mesi)</i>	<i>Rizzini</i>	<i>2011</i>	<i>37€</i>
<i>Franciacorta Extra Brut Chardonnay 100% (120 mesi)</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>2015</i>	<i>30€</i>
<i>Oltrepò Pavese Cruase Brut Rosè Pinot Nero 100%</i>	<i>Torre degli Alberi</i>	<i>2015</i>	<i>33€</i>
<i>Prosecco di Valdobbiadene Glera 100%</i>	<i>De Faveri</i>	<i>s.a</i>	<i>21€</i>
<i>Valdobbiadene extra brut Glera 100%</i>	<i>Garbara</i>	<i>s.a</i>	<i>30€</i>

<i>Lambrusco Brut Rosè Sorbara 100%</i>	<i>Cantina della Volta</i>	<i>s.a</i>	<i>30€</i>
<i>Lambrusco Falistra Sorbara 100%</i>	<i>Podere il Saliceto</i>	<i>s.a</i>	<i>25€</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 Ortrugo 100%</i>	<i>Croci</i>	<i>s.a</i>	<i>32€</i>
<i>MGo9 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>

### **Frizzanti rifermentati in bottiglia**

<i>Vines Sum Pignoletto 100%</i>	<i>Oro di Diamanti</i>	<i>s.a</i>	<i>20€</i>
<i>Indigeno Trebiano 100% (Sui lieviti)</i>	<i>Ancarani</i>	<i>2018</i>	<i>22€</i>
<i>Revoluscion Bianchetto 100%</i>	<i>Ca'Sciampagne</i>	<i>s.a</i>	<i>27€</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 Francesi*

<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>260€</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>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>Champagne Extra Brut</i> <i>Pinot Meunier 100%</i>	<i>Francis Orban</i>	<i>s.a</i>	<i>60€</i>
<i>Grand Cru Blanc de Blanc Extra Brut *</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Jaques Selosse</i>	<i>s.a</i>	<i>260€</i>
<i>Grand Cuvée*</i> <i>Chardonnay +P.Nero</i>	<i>Krug</i>	<i>s.a</i>	<i>290€</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>Brut</i> <i>Chardonnay 55% + P.Nero 35%+ P.Meunier 10%</i>	<i>Laurent Perrier</i>	<i>s.a</i>	<i>50€</i>
<i>Fines Bulles</i> <i>Chenin Blanc 100%</i>	<i>Mathieu Cosme</i>	<i>s.a</i>	<i>33€</i>
<i>Dom Pérignon *</i> <i>Chardonnay+P.Nero</i>	<i>Moet&amp;Chandon</i>	<i>2009</i>	<i>270€</i>
<i>Blanc de Blanc Brut*</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>P.Dethune</i>	<i>s.a</i>	<i>100€</i>

<i>Brut</i> <i>P.Nero 70%+ Chardonnay 30%</i>	<i>P.Dethune</i>	<i>s.a</i>	<i>65€</i>
<i>Rosè Brut</i> <i>P.Nero 80% + Chardonnay 20%</i>	<i>P.Dethune</i>	<i>s.a</i>	<i>65€</i>
<i>Champagne 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>Blanc de Blanc*</i> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Ruinart</i>	<i>s.a</i>	<i>110€</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>Vorberg Pinot Bianco 100%</i>	<i>Cantina di Terlano</i>	<i>2015</i>	<i>40€</i>
<i>Winkl Sauvignon 100%</i>	<i>Cantina di Terlano</i>	<i>2018</i>	<i>32€</i>
<i>Nussbaumer Gewurztraminer</i>	<i>Cantina Soc. Termeno</i>	<i>2016</i>	<i>40€</i>
<i>Riesling Riesling 100%</i>	<i>Falkenstein</i>	<i>2016</i>	<i>33€</i>
<i>Fontanasanta Nosiola 100%</i>	<i>Foradori</i>	<i>2018</i>	<i>34€</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</i>	<i>35€</i>
<i>Pinot Grigio Pinot Grigio 100%</i>	<i>Grawu</i>	<i>2017</i>	<i>35€</i>
<i>Chardonnay Chardonnay 100%</i>	<i>Josephus Mayr</i>	<i>2017</i>	<i>30€</i>
<i>Pinot Grigio Pinot Grigio 100%</i>	<i>Lageder</i>	<i>2018</i>	<i>28€</i>
<i>Praesulis Gewurztraminer 100%</i>	<i>Markus Prackwieser</i>	<i>2018</i>	<i>33€</i>
<i>Praesulis Sauvignon Blanc 100%</i>	<i>Markus Prackwieser</i>	<i>2018</i>	<i>35€</i>
<i>Praesulis Pinot Bianco 100%</i>	<i>Markus Prackwieser</i>	<i>2018</i>	<i>34€</i>
<i>Sylvaner Sylvaner 100%</i>	<i>Peter Pliger</i>	<i>2017</i>	<i>30€</i>
<i>Voglar Sauvignon 100%</i>	<i>Peter Dipoli</i>	<i>2016</i>	<i>38€</i>



## *Friuli Venezia Giulia*

<i>Malvasia</i> <i>Malvasia 100%</i>	<i>Albano Guerra</i>	<i>2017</i>	<i>26€</i>
<i>Pinot Bianco</i> <i>Pinot Bianco 100%</i>	<i>Castello di Spessa</i>	<i>2018</i>	<i>32€</i>
<i>Collio Bianco</i> <i>Friulano 70% + Malvasia 15% + Ribolla 15%</i>	<i>Edi Keber</i>	<i>2017</i>	<i>34€</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>Ribolla Gialla</i> <i>Ribolla 100%</i>	<i>I Clivi</i>	<i>2018</i>	<i>27€</i>
<i>Friulano San Pietro</i> <i>Friulano 100%</i>	<i>I Clivi</i>	<i>2018</i>	<i>27€</i>
<i>Vintage Tunina</i> <i>Sauvignon+ Chardonnay+Ribolla+ Malvasia</i>	<i>Jermann</i>	<i>2014</i>	<i>65€</i>
<i>Friulano</i> <i>Friulano 100%</i>	<i>Kitzmuller</i>	<i>2017</i>	<i>29€</i>
<i>Sauvignon</i> <i>Sauvignon 100%</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>2018</i>	<i>32€</i>
<i>Clap Blanc</i> <i>Malvasia Istriana 100%</i>	<i>Luca Fedele</i>	<i>s.a</i>	<i>20€</i>
<i>Brezza</i> <i>Pinto Grigio(Ramato) 100%</i>	<i>Luca Fedele</i>	<i>s.a</i>	<i>20€</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>Friulano</i> <i>Friulano 100%</i>	<i>Raccaro</i>	<i>2017</i>	<i>38€</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>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>2016</i>	<i>45€</i>

## Piemonte

<i>Inprimis Arneis 100%</i>	<i>Ghiomo</i>	<i>2018</i>	<i>22€</i>
<i>Langhe Sauvignon Sauvignon 100%</i>	<i>Marchese di Gresy</i>	<i>2017</i>	<i>32€</i>
<i>Arneis Arnesi 100%</i>	<i>Marco Porello</i>	<i>2018</i>	<i>25€</i>
<i>Derthona Grue Timorasso 100%</i>	<i>Pomodolce</i>	<i>2016</i>	<i>37€</i>
<i>Gavi Cortese 100%</i>	<i>Tenunta S.Pietro</i>	<i>2018</i>	<i>25€</i>

## Veneto

<i>Soave Classico Garganega 100%</i>	<i>Inama</i>	<i>2017</i>	<i>25€</i>
<i>Camporengo Garganega 100%</i>	<i>Le Fraghe</i>	<i>2018</i>	<i>20€</i>
<i>Soave Classico Garganega 85%+ Trebbiano di Soave 15%</i>	<i>Pieropan</i>	<i>2018</i>	<i>20€</i>
<i>Calvarino Garganega 70%+ Trebbiano di Soave 30%</i>	<i>Pieropan</i>	<i>2017</i>	<i>33€</i>
<i>Lugana Turbiana 100%</i>	<i>Zenato</i>	<i>2018</i>	<i>24€</i>

## Emilia Romagna

<i>Alto Vanto Grechetto 100%</i>	<i>Aldrovandi</i>	<i>2017</i>	<i>29€</i>
<i>Andataeritorno Albana+ Famoso+ Grechetto</i>	<i>Ancarani</i>	<i>2018</i>	<i>30€</i>
<i>Flavus Grechetto 100%</i>	<i>Oro Di Diamanti</i>	<i>s.a</i>	<i>20€</i>
<i>Mimo Mamu Albana 100%</i>	<i>Terre di Macerato</i>	<i>2018</i>	<i>32€</i>

## Marche

<i>BelloRibelle Bianchello 100%</i>	<i>Ca'Sciampagne</i>	<i>2018</i>	<i>27€</i>
<i>Prologo Verdicchio 100&amp;</i>	<i>Colleonorato</i>	<i>2017</i>	<i>20€</i>
<i>Pecorino Pecorino 100%</i>	<i>Tenuta la Riserva</i>	<i>2018</i>	<i>24€</i>
<i>Verdicchio Classico Jesi Verdicchio 100%</i>	<i>Tenuta di Tavignano</i>	<i>2018</i>	<i>25€</i>
<i>Mietitore Trebiano 100%</i>	<i>Tomasetti</i>	<i>2018</i>	<i>20€</i>

## Abruzzo

<i>Tramè Traminer Aromatico 100%</i>	<i>Castel Simoni</i>	<i>2018</i>	<i>28€</i>
<i>Trebiano d'Abruzzo Trebiano 100%</i>	<i>Valentini</i>	<i>2013</i>	<i>105€</i>
<i>Trebiano d'Abruzzo Trebiano 100%</i>	<i>Valentini</i>	<i>2014</i>	<i>110€</i>

## Campania

<i>Falanghina</i> <i>Falanghina 100%</i>	<i>Fontana Vecchia</i>	2018	24€
<i>Furore</i> <i>Falanghina 60% + Biacolella 40%</i>	<i>Marisa Cuomo</i>	2017	35€
<i>Colli di Lapio</i> <i>Fiano di Avellino 100%</i>	<i>Romano Clelia</i>	2018	28€
<i>Nato nudo</i> <i>Fiano 100%</i>	<i>Terre dei Briganti</i>	2017	20€

## Sicilia

<i>Dietro le case</i> <i>Inzolia 100%</i>	<i>Barbera</i>	2018	25€
<i>Coste al Vento</i> <i>Grillo 100%</i>	<i>Barbera</i>	2018	28€
<i>Butterfly</i> <i>Minnella+ Carricante+Insolia+Catarratto</i>	<i>Nibali</i>	2018	26€

## Sardegna

<i>Vermentino di Gallura</i> <i>Vermentino 100%</i>	<i>Cherchi</i>	2017	30€
<i>Modestu</i> <i>Moscato Secco 100%</i>	<i>Granazza</i>	2017	70€
<i>Ribotta</i> <i>Vermentino 100%</i>	<i>Vigne du Berin</i>	2016	30€

*VINI ROSSI*

## Trentino e Alto Adige

<i>Pinot Nero Pinot Nero 100%</i>	<i>Cantina Soc. Termeno</i>	<i>2018</i>	<i>28€</i>
<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>Pinot Nero Mazzon Pinot Nero 100%</i>	<i>Gottardi</i>	<i>2013</i>	<i>50€</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>Mediaevum Schiava 100%</i>	<i>Markus Prackwieser</i>	<i>2018</i>	<i>22€</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>

## *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>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>Amarone Corte Giara Corvina Veronese 70% + Rondinella 30%</i>	<i>Allegrini</i>	<i>2015</i>	<i>55€</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</i>	<i>25€</i>
<i>Barolo Gabutti Nebbiolo 100%</i>	<i>Boasso</i>	<i>2015</i>	<i>55€</i>
<i>Barolo Gabutti Nebbiolo 100%</i>	<i>Boasso</i>	<i>2013</i>	<i>55€</i>
<i>Langhe Nebbiolo Nebbiolo 100%</i>	<i>Boasso</i>	<i>2017</i>	<i>27€</i>
<i>Langhe Nebbiolo Nebbiolo 100%</i>	<i>Luigi Oddero</i>	<i>2016</i>	<i>30€</i>
<i>Speziale Verduno Pelaverga 100%</i>	<i>Fratelli Alessandria</i>	<i>2018</i>	<i>29€</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 Nebbiolo 100%</i>	<i>Marchesi di Gresy</i>	<i>2013</i>	<i>80€</i>
<i>Mommiano Barbera d'Alba 100%</i>	<i>M.Porello</i>	<i>2018</i>	<i>25€</i>
<i>Dolcetto d'Alba Dolcetto 100%</i>	<i>Rinaldi</i>	<i>2017</i>	<i>30€</i>

## Emilia Romagna

<i>Centesimino</i> <i>Centesimino 100%</i>	<i>Ancarani</i>	<i>2018</i>	<i>27€</i>
<i>Sangiovese Sup.Ris Ombroso</i> <i>Sangiovese 100%</i>	<i>Madonia</i>	<i>2013</i>	<i>38€</i>
<i>Controluce</i> <i>Cabernet Sauvignon 100%</i>	<i>Manaresi</i>	<i>2014</i>	<i>32€</i>
<i>Vigna del Generale Riserva</i> <i>Sangiovese 100%</i>	<i>Nicolucci</i>	<i>2015</i>	<i>40€</i>
<i>Rhod</i> <i>Sangiovese 100%</i>	<i>Terre di Macerato</i>	<i>2015</i>	<i>20€</i>
<i>Audace Riserva</i> <i>Sangiovese 100%</i>	<i>Terre di Macerato</i>	<i>2015</i>	<i>32€</i>

## Toscana

<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>Brunello di Montalcino</i> <i>Sangiovese 100%</i>	<i>S.Nardi</i>	<i>2012</i>	<i>50€</i>
<i>Chianti Rufina</i> <i>Sangiovese 90% + Canaiolo 10%</i>	<i>I Veroni</i>	<i>2017</i>	<i>25€</i>
<i>Tignanello</i> <i>Sangiovese + Cab.Sauv + Cab.Franc</i>	<i>Antinori</i>	<i>2013</i>	<i>210€</i>
<i>Sassicaia</i> <i>Cab.Sauv 85% + Cab.Franc 15%</i>	<i>Tenuta S.Guido</i>	<i>2011</i>	<i>280€</i>

## Marche

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

## Abruzzo

<i>Pinot Nero Pinot Nero 100%</i>	<i>Castel Simoni</i>	<i>2017</i>	<i>28€</i>
<i>Marina Cvetic Montepulciano</i>	<i>Masciarelli</i>	<i>2016</i>	<i>38€</i>

## Campania

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

## Basilicata

<i>Repertorio Aglianico 100%</i>	<i>Cantina del Notaio</i>	<i>2016</i>	<i>27€</i>
<i>Oraziano Aglianico 100%</i>	<i>Martino</i>	<i>2013</i>	<i>28€</i>
<i>Grottino di Roccanova Sangiovese+ Montepulciano</i>	<i>Graziano</i>	<i>2017</i>	<i>23€</i>

## Sicilia

<i>Nerello Cappuccio</i> <i>Nerello Cappuccio 100%</i>	<i>Benanti</i>	<i>2016</i>	<i>37€</i>
<i>Microcosmo</i> <i>Perricone 100%</i>	<i>Barbera</i>	<i>2017</i>	<i>27€</i>
<i>Enta Rosso a'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 Kirnà</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

<i>I Fiori</i> <i>Cannonau 100%</i>	<i>Pala</i>	<i>2017</i>	<i>23€</i>
<i>Barrosu</i> <i>Cannonau 100%</i>	<i>Giovanni Montisci</i>	<i>2016</i>	<i>70€</i>
<i>Franzisca Riserva</i> <i>Cannonau 100%</i>	<i>Giovanni Montisci</i>	<i>2015</i>	<i>100€</i>

# *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>Les Cochet Cabernet Franc 100%</i>	<i>Fournier Longchamps</i>	<i>2015</i>	<i>35€</i>
<i>Les Bergères Chenin Blanc 100%</i>	<i>Fournier Longchamps</i>	<i>2017</i>	<i>33€</i>
<i>Le Cochet Cabernet Franc 100%</i>	<i>Fournier Longchamps</i>	<i>2015</i>	<i>35€</i>
<i>Chablis Chardonnay 100%</i>	<i>Garnier e Fils</i>	<i>2017</i>	<i>36€</i>
<i>Bourgogne Vieilles Vignes Pinot Nero 100%</i>	<i>Perrot Minot</i>	<i>2009</i>	<i>50€</i>

## Germania

<i>Nieschen Kaseler Riesling</i>	<i>Karlsmuehle</i>	<i>2014</i>	<i>40€</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>

# Vini Passiti

<i>Senza Paura Albana 100%</i>	<i>Giovannini</i>	<i>s.a</i>	<i>7/32€</i>
<i>Fiori D'Arancio Fior d'Arancio 100%</i>	<i>Ca'Lustra</i>	<i>2008</i>	<i>7/30€</i>
<i>Marsala Fine Semisecco Pignatello+ Nerello Mascalese</i>	<i>Pellegrino</i>	<i>s.a</i>	<i>6/28€</i>
<i>Passito di Pantelleria Ben Ryè Zibibbo 100%</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>2015</i>	<i>9/45€</i>
<i>Sauternes Semillon+ Sauvignon+ Muscadelle</i>	<i>Simon</i>	<i>2010</i>	<i>8/32€</i>
<i>Moscato Rosa Moscato Rosa 100%</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>2013</i>	<i>9/45€</i>
<i>Eiswein Trockenbernauslese Riesling100%</i>	<i>Heiss Tschida</i>	<i>1998</i>	<i>10/55€</i>
<i>La Postilla Moscato Spumante Moscato 100&amp;</i>	<i>Cantine del Notaio</i>	<i>s.a</i>	<i>20€</i>
<i>Nettare d'uva Aleatico 100%</i>	<i>Tenuta Iacovazzo</i>	<i>2016</i>	<i>6/30€</i>
<i>ALA Liquorvino Amarascato</i>	<i>Duca di Salaparuta</i>	<i>s.a</i>	<i>6/25€</i>