

# Carta dei Vini - Wine List

07/07/2021

## Vini rossi - Red Wines

### Val d'Aosta

		%	
Fumin 2016 /17	Crètes	13,5°	30,00

### Piemonte

		%	
Costa Russi 2014	Gaja	14,5°	1000,00
Sorì Tildin 2014	Gaja	14°	1000,00
Sorì San Lorenzo 2014	Gaja	14°	1000,00
Crema 2018	Gaja	14,5°	60,00
Sito Moresco 2017	Gaja	14,5°	70,00
Darmagi 2006	Gaja	14,5°	380,00
Darmagi 2012	Gaja	14,5°	300,00
Barbaresco 1997	Gaja	14°	1000,00
Barbaresco 2013	Gaja	14°	300,00
Barbaresco 2015	Gaja	14°	280,00
Barbaresco 2014 <b>3 Litri</b>	Gaja	14°	1300,00
Barolo Dagromis 2015	Gaja	14°	120,00
Barolo Dagromis 2013 <b>5 Litri</b>	Gaja	14°	1000,00
Barolo Conteisa 2013	Gaja	14°	400,00
Nebbiolo Sperss 1997	Gaja	14°	1000,00
Nebbiolo Sperss 1999	Gaja	14°	750,00
Nebbiolo Sperss 2011	Gaja	14°	450,00
Nebbiolo Sperss 2013	Gaja	14°	420,00
Barolo "Monprivato" 2012	Cantine Sordo	14,5°	140,00
Barolo "Monprivato" 2013	Cantine Sordo	14,5°	120,00
Barolo "Monprivato" 2015	Cantine Sordo	14,5°	100,00
Barbera d'Alba Sup. Masucchi 2016	Cantine Sordo	13,5°	30,00
Barolo 2015	Ceretto	14,5°	90,00
Barolo Brunate 2013	Ceretto	14,5°	200,00
Barbaresco 2015 /16 - <b>Biologico-</b>	Ceretto	14,5°	75,00
Barbaresco Bernadot 2014/16	Ceretto	14°	170,00
Barolo 2015 - <b>Biologico -</b>	Gillardi	14°	80,00
Dogliani "Cursalet" 2017 - <b>Biologico-</b>	Gillardi	14,5°	25,00
Sirah "HARYS" langhe 2016 - <b>Biologico-</b>	Gillardi	14,5°	75,00
Fiore di Haris 2016 - <b>Biologico-</b>	Gillardi	14°	30,00
Merlot "IL MERLO" 2015 - <b>Biologico-</b>	Gillardi	15°	90,00
Nebbiolo d'Alba Occhetti 2018	Prunotto	13,5°	28,00
Mompertone 2016	Prunotto	13°	25,00
Barolo 2015	Prunotto	13,5°	65,00
Barolo Magnum 2015	Prunotto	13,5°	130,00
Barolo Bussia 2014	Prunotto	13,5°	120,00
Barbaresco 2016	Prunotto	13,5°	55,00
Barbaresco Bric Turot Magnum 2014/16	Prunotto	13,5°	150,00

<i>Nebbiolo Langhe 2017</i>	<i>Terre del Barolo</i>	14°	20,00
<i>Nebbiolo 2014 /16 Magnum</i>	<i>Terre del Barolo</i>	13,5°	45,00
<i>Nebbiolo 2015/2016 3Litri</i>	<i>Terre del Barolo</i>	13,5	100,00
<i>Grignolino 2018</i>	<i>Terre del Barolo</i>	13°	20,00
<i>Dolcetto d'Alba 2017</i>	<i>Terre del Barolo</i>	13°	20,00
<i>Barbera d'Alba 2017</i>	<i>Terre del Barolo</i>	13,5°	20,00
<i>Barolo 2015</i>	<i>Terre del Barolo</i>	14°	50,00
<i>Barolo Magnum 2013/15</i>	<i>Terre del Barolo</i>	14°	100,00
<i>Barolo 3 Litri 2013</i>	<i>Terre del Barolo</i>	14°	220,00
<i>"Vermilium" Barbaresco Riserva 2013</i>	<i>Terre del Barolo</i>	14°	50,00
<i>La Monella 2017</i>	<i>Braida</i>	13°	18,00
<i>La Monella Magnum 2013</i>	<i>Braida</i>	13°	50,00
<i>Bricco Dell'Uccellone 2015</i>	<i>Braida</i>	16°	90,00
<i>Bricco Dell'Uccellone Magnum 2013</i>	<i>Braida</i>	16°	190,00
<i>Baciale 2016</i>	<i>Braida</i>	14°	28,00

## **Lombardia**

		%	
<i>Gutturnio 2018</i>	<i>Castello di Luzzano</i>	12,5°	18,00
<i>Sommossa Bonarda 2018</i>	<i>Castello di Luzzano</i>	12,5°	18,00
<i>Curtefranca Rosso 2018 -Biologico-</i>	<i>Barone Pizzini</i>	12,5°	25,00
<i>Inferno 2017</i>	<i>Rainoldi</i>	13°	30,00
<i>Sassella 2016</i>	<i>Rainoldi</i>	13°	30,00
<i>Sforzato Della Valtellina 2016</i>	<i>Rainoldi</i>	14,5°	55,00
<i>Maurizio Zanella 2013</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	13°	100,00

## **Friuli e Trentino Alto Adige**

		%	
<i>Teroldego Rotaliano 2018 -In Arrivo-</i>	<i>Foradori</i>	12,5°	32,00
<i>Granato 2010/ 2015</i>	<i>Foradori</i>	12,5°	85,00
<i>Il Baccanale 2012 Riserva</i>	<i>Corte Della Contea</i>	13,5°	35,00
<i>Collio Cabernet Sauvignon</i>	<i>Corte Della Contea</i>	12,5°	20,00
<i>Collio Merlot</i>	<i>Corte Della Contea</i>	12,5°	20,00
<i>Collio Refosco dal Peduncolo Rosso</i>	<i>Corte Della Contea</i>	12,5°	20,00
<i>Isonzo Merlot 2017</i>	<i>Antonutti</i>	12°	18,00
<i>Isonzo Cabernet Sauvignon 2018</i>	<i>Antonutti</i>	13°	18,00
<i>Isonzo Pinot Nero 2017</i>	<i>Antonutti</i>	13°	18,00
<i>Isonzo Refosco 2016/17</i>	<i>Antonutti</i>	13°	18,00
<i>Pinot Nero 2017</i>	<i>Cantina Produttori Merano</i>	13,5°	20,00
<i>Lagrein Riserva " Graf" 2018</i>	<i>Cantina Produttori Merano</i>	13,5°	30,00
<i>Merlot - Cabernet DOC 2016</i>	<i>Cantina Produttori Merano</i>	13°	20,00
<i>San Leonardo Magnum 2007</i>	<i>Tenuta San Leonardo</i>	13°	180,00
<i>Vertigo 2017 /19</i>	<i>Livio Felluga</i>	13°	25,00
<i>Vertigo 2017 Magnum</i>	<i>Livio Felluga</i>	13°	55,00
<i>Isonzo Cabernet Sauvignon 2016/17</i>	<i>Lis Neris</i>	12,5°	26,00
<i>Pinot Nero 2017</i>	<i>Alois Lageder</i>	11,5°	30,00
<i>Pinot Nero 2018 " Sanct Valentin "</i>	<i>San Michele Appiano</i>	14°	58,00
<i>Pinot Noir 2020</i>	<i>Terlan</i>	13°	32,00
<i>St. Maddalena 2020</i>	<i>Terlan</i>	13°	24,00

<i>Vignatruss</i> 2006	<i>Jermann</i>	14,5°	70,00
<i>Red Angel</i> 2018	<i>Jermann</i>	13°	28,00
<i>Pinot Noir</i> 2019	<i>Colterenzio</i>	13°	22,00
<i>Lagrein scuro</i> 2018	<i>Colterenzio</i>	13°	18,00
<i>Cabernet Sauvignon "La Foa"</i> 2003	<i>Colterenzio</i>	13,5°	65,00

## Veneto

<i>Amarone Classico</i> 2011	<i>Romano dal Forno</i>	16,5°	500,00
<i>Amarone Classico</i> 2008	<i>Romano dal Forno</i>	16,5°	500,00
<i>Amarone Classico</i> 2004	<i>Romano dal Forno</i>	16,5°	450,00
<i>Amarone Classico</i> 2003	<i>Romano dal Forno</i>	16,5°	400,00
<i>Amarone Classico</i> 2000	<i>Romano dal Forno</i>	17,5°	600,00
<i>Amarone Classico</i> 1996	<i>Romano dal Forno</i>	17,5°	800,00
<i>Valpolicella Superiore</i> 2005	<i>Romano dal Forno</i>	15°	150,00
<i>Valpolicella Superiore</i> 2008	<i>Romano dal Forno</i>	14°	150,00
<i>Valpolicella Superiore</i> 2011	<i>Romano dal Forno</i>	14°	140,00
<i>Valpolicella Superiore</i> 2010	<i>Quintarelli</i>	15°	100,00
<i>Amarone Classico</i> 1995	<i>Quintarelli</i>	15°	700,00
<i>Amarone Classico</i> 1997	<i>Quintarelli</i>	16°	1000,00
<i>Amarone Classico</i> 1998	<i>Quintarelli</i>	16,5°	700,00
<i>Amarone Classico</i> 2000	<i>Quintarelli</i>	16,5°	700,00
<i>Amarone Classico</i> 2004	<i>Quintarelli</i>	17°	600,00
<i>Amarone Classico</i> 2009	<i>Quintarelli</i>	16,5°	380,00
<i>Primo Fiore</i> 2014	<i>Quintarelli</i>	13,5°	65,00
<i>Alzero Cabernet Franc</i> 2004	<i>Quintarelli</i>	15°	450,00
<i>Alzero Cabernet Franc</i> 2007	<i>Quintarelli</i>	15°	400,00
<i>Amarone Riserva "Costasera"</i> 2013	<i>Masi</i>	15,5°	100,00
<i>Amarone della Valpolicella "Valpantena"</i> 2016	<i>Bertani</i>	15,5°	60,00
<i>Amarone Classico Magnum "Ed. lim."</i> 1990	<i>Bertani</i>	15°	1500,00
<i>Amarone Classico</i> 2001	<i>Bertani</i>	15°	330,00
<i>Amarone Classico</i> 2007	<i>Bertani</i>	15°	200,00
<i>Amarone Classico</i> 2008	<i>Bertani</i>	15°	190,00
<i>Amarone Classico</i> 2009	<i>Bertani</i>	15°	190,00
<i>Amarone Classico</i> 2010	<i>Bertani</i>	15°	180,00
<i>Ripasso Valpolicella</i> 2017/2018	<i>Bertani</i>	13,5°	28,00
<i>Valpolicella</i> 2018/2019	<i>Bertani</i>	12,5°	22,00
<i>Amarone Classico Magnum</i> 2008/2012	<i>Cà Rugate</i>	15°	210,00
<i>Amarone Riserva</i> 2015	<i>Rocca Sveva</i>	15°	65,00
<i>Amarone Riserva</i> 2011 <i>Magnum</i>	<i>Rocca Sveva</i>	14,5°	170,00
<i>Amarone Classico</i> 2015	<i>Tommasi</i>	15°	65,00
<i>Amarone Classico</i> 2015 <i>Magnum</i>	<i>Tommasi</i>	15°	140,00
<i>Ripasso Valpolicella</i> 2016	<i>Tommasi</i>	13°	28,00
<i>Ripasso Valpolicella Magnum</i> 2014	<i>Tommasi</i>	13°	70,00

## Toscana

<i>Brunello di Montalcino RISERVA</i> 1982	<i>Biondi Santi</i>	13,5°	5000,00
<i>Brunello di Montalcino RISERVA</i> 1988	<i>Biondi Santi</i>	13,5°	1000,00
<i>Brunello di Montalcino RISERVA</i> 1995	<i>Biondi Santi</i>	13,5°	900,00
<i>Brunello di Montalcino RISERVA</i> 1997	<i>Biondi Santi</i>	13,5°	1200,00

Brunello di Montalcino <i>RISERVA 1999</i>	Biondi Santi	13,5°	900,00
Brunello di Montalcino <i>RISERVA 2010</i>	Biondi Santi	14°	1000,00
Brunello di Montalcino 2012	Biondi Santi	13,5°	230,00
Brunello di Montalcino 2013	Biondi Santi	13,5°	230,00
Brunello di Montalcino 1997	Biondi Santi	13,5°	500,00
Schidione 2010	Biondi Santi	13,5°	300,00
Schidione ORO 3Litri 1997	Biondi Santi	13,5°	3800,00
Rosso di Montalcino 2014 <i>Fascia Rossa</i>	Biondi Santi	13°	90,00
Fratini 2013 Bolgheri Superiore	Tenuta Hortense	13,5°	500,00
SassoAlloro 2015	Jacopo Biondi Santi	13,5°	48,00
Morellino di Scansano 2017	Jacopo Biondi Santi	13,5°	35,00
Tignanello 1997	Marchesi Antinori	13,5°	500,00
Tignanello 3 Litri 2003/2004/2014	Marchesi Antinori	13,5°	600,00
Tignanello 2010	Marchesi Antinori	14°	270,00
Tignanello 2011	Marchesi Antinori	14°	180,00
Tignanello 2012	Marchesi Antinori	14°	160,00
Tignanello 2014 Magnum	Marchesi Antinori	14°	300,00
Tignanello 2016	Marchesi Antinori	14,5°	150,00
Tignanello 2016 Magnum	Marchesi Antinori	14°	300,00
Tignanello 2017	Marchesi Antinori	14°	150,00
Pian delle Vigne 2005/2006	Marchesi Antinori	14°	150,00
Pian delle Vigne 2010 Magnum	Marchesi Antinori	14°	350,00
Pian delle Vigne 2010 3 Litri	Marchesi Antinori	14°	600,00
Pian delle Vigne 3Litri 2000	Marchesi Antinori	14°	550,00
Chianti Peppoli 2018	Marchesi Antinori	13,5°	28,00
Chianti D.O.C.G. Badia Passignano 2016	Marchesi Antinori	14°	50,00
Chianti D.O.C.G. Badia Passignano 2010 3 Litri	Marchesi Antinori	14,5°	300,00
Solaia 1997	Marchesi Antinori	13,5°	700,00
Solaia 3Litri 1998	Marchesi Antinori	13,5°	2800,00
Solaia 1999	Marchesi Antinori	13,5°	600,00
Solaia 2000	Marchesi Antinori	13,5°	650,00
Solaia Magnum 2000	Marchesi Antinori	13,5°	1000,00
Solaia 2001	Marchesi Antinori	13,5°	630,00
Solaia 2010	Marchesi Antinori	14,5°	700,00
Solaia 2010 Magnum	Marchesi Antinori	14,5°	1200,00
Solaia 2017	Marchesi Antinori	14,5°	480,00
Nipozzano Chianti Riserva "Vecchie Viti" 2015	Marchesi de Frescobaldi	14°	35,00
Nipozzano Chianti Riserva 2015	Marchesi de Frescobaldi	13,5°	30,00
Nipozzano Chianti Riserva 2015 Magnum	Marchesi de Frescobaldi	13,5°	70,00
Campo ai Sassi Rosso di Montalcino 2016/17	Marchesi de Frescobaldi	13,5°	25,00
Brunello di Montalcino RJS. "Ripe al Convento " 2013	Marchesi de Frescobaldi	14°	140,00
Brunello di Montalcino RJS. "Ripe al Convento " 2014	Marchesi de Frescobaldi	14°	140,00
Castel Giocondo Brunello 2011/2012/2013/2014/2015	Marchesi de Frescobaldi	14,5°	75,00
Castel Giocondo Brunello Magnum 2011/2012/2015	Marchesi de Frescobaldi	14,5°	160,00
Castel Giocondo Brunello 2012 3 Litri	Marchesi de Frescobaldi	14,5°	350,00
Castel Giocondo Brunello 2012 5 Litri	Marchesi de Frescobaldi	14,5°	600,00
Santa Maria Morellino 2017/2018	Marchesi de Frescobaldi	12,5°	20,00

<i>Brunello di Montalcino "Luce" 2013</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	<i>15°</i>	<i>150,00</i>
<i>Lucente 2015</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	<i>13,5°</i>	<i>65,00</i>
<i>Lucente 3Litri 2014</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	<i>13,5°</i>	<i>270,00</i>
<i>Lux Vitis 2015</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	<i>15°</i>	<i>300,00</i>
<i>Lux Vitis 2016</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	<i>15°</i>	<i>270,00</i>
<i>Luce 2013 6 Litri</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	<i>14,5°</i>	<i>1800,00</i>
<i>Luce 2014</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	<i>14,5°</i>	<i>180,00</i>
<i>Luce 2016</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	<i>14°</i>	<i>180,00</i>
<i>Luce 2016 Magnum</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	<i>14°</i>	<i>360,00</i>
<i>Luce 1997 Magnum</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	<i>14,5°</i>	<i>450,00</i>
<i>Luce 3 Litri 2008</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	<i>14,5°</i>	<i>490,00</i>
<i>Le Volte 2017/18</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>13,5°</i>	<i>30,00</i>
<i>Le Volte 2018 Magnum</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>13,5°</i>	<i>60,00</i>
<i>Le Volte 2014/'16 3 Litri</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>13,5°</i>	<i>150,00</i>
<i>Serre Nuove 2016 / 17</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14°</i>	<i>85,00</i>
<i>Serre Nuove 2018 Magnum</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14°</i>	<i>170,00</i>
<i>Ornellaia 1997</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>700,00</i>
<i>Ornellaia 1999</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>600,00</i>
<i>Ornellaia 2000</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>400,00</i>
<i>Ornellaia 2001</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>650,00</i>
<i>Ornellaia 2002</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>380,00</i>
<i>Ornellaia 2003</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>380,00</i>
<i>Ornellaia 2008 -3 Litri-</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>1500,00</i>
<i>Ornellaia 2010</i>	<i>Tentua Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>450,00</i>
<i>Ornellaia 2011</i>	<i>Tentua Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>390,00</i>
<i>Ornellaia 2012</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>350,00</i>
<i>Ornellaia 2013</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>350,00</i>
<i>Ornellaia 2013 -Magnum-</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>800,00</i>
<i>Ornellaia 2014</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>350,00</i>
<i>Ornellaia 2015</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>350,00</i>
<i>Ornellaia 2015 -Magnum-</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>650,00</i>
<i>Ornellaia 2015 -3 Litri -</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5</i>	<i>1500,00</i>
<i>Ornellaia 2016</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>320,00</i>
<i>Ornellaia 2016 -Magnum-</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>700,00</i>
<i>Ornellaia 2016 - 3 Litri-</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>1500,00</i>
<i>Ornellaia 2017</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>350,00</i>
<i>Masseto 1987</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>5000,00</i>
<i>Masseto 2000</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>1800,00</i>
<i>Masseto 2003</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>1700,00</i>
<i>Masseto 2010</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>1800,00</i>
<i>Masseto 2011</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>1400,00</i>
<i>Masseto 2011 Magnum</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>2200,00</i>
<i>Masseto 2012</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>1300,00</i>
<i>Masseto 2013</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>1200,00</i>
<i>Masseto 2014</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>1200,00</i>
<i>Masseto 2014 Magnum</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	<i>14,5°</i>	<i>2200,00</i>

Masseto 2014 <b>3 Litri</b>	Tenuta Dell'Ornellaia	14,5°	4500,00
Masseto 2015 <b>Magnum</b>	Tenuta Dell'Ornellaia	14,5°	2500,00
Masseto 2015 <b>3Litri</b>	Tenuta Dell'Ornellaia	14,5°	4500,00
Masseto 2016	Tenuta Dell'Ornellaia	14,5°	1300,00
Masseto 2016 <b>Magnum</b>	Tenuta Dell'Ornellaia	14,5°	2100,00
Masseto 2016 <b>3 Litri</b>	Tenuta Dell'Ornellaia	14,5°	4500,00
Masseto 2017	Tenuta Dell'Ornellaia	14,5°	1000,00
Masseto 2017 <b>Magnum</b>	Tenuta Dell'Ornellaia	14,5°	1900,00
Masseto 2017 <b>3 Litri</b>	Tenuta Dell'Ornellaia	14,5°	3800,00
Massetino 2018	Tenuta Dell'Ornellaia	14°	400,00
Guado al Tasso 2017	Tenuta Guado al Tasso	14,5°	180,00
Bruciato 2018/19	Tenuta Guado al Tasso	14°	38,00
Bruciato 2017 <b>Magnum</b>	Tenuta Guado al Tasso	14°	80,00
Bruciato 2012/2014 <b>3 Litri</b>	Tenuta Guado al Tasso	13,5°	170,00
Brunello di Montalcino 2013	Casanova di Neri	14°	85,00
Brunello di Montalcino 2012 "Tenuta Nuova"	Casanova di Neri	14,5°	160,00
Brunello di Montalcino 2015 "Tenuta Nuova"	Casanova di Neri	14,5°	180,00
Rosso di Montalcino 2017	Casanova di Neri	14°	35,00
Rosso Monteverdine 2015	Monteverdine	13,5°	70,00
Le Pergole Torte 2015	Monteverdine	14°	280,00
Rosso di Montalcino 2016	Col d'Orcia	13°	25,00
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2010</b>	Col d'Orcia	14,5°	120,00
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2010 Magnum</b>	Col d'Orcia	14,5°	240,00
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2010 3Litri</b>	Col d'Orcia	14,5°	450,00
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2010 5Litri</b>	Col d'Orcia	14,5°	850,00
Brunello di Montalcino DOCG 2014	Col d'Orcia	14,5°	60,00
Brunello di Montalcino DOCG 2009 <b>5 Litri</b>	Col d'Orcia	14,5°	750,00
Brunello di Montalcino 2014	Banfi	14°	75,00
Brunello di Montalcino 2010 <b>5Litri</b>	Banfi	14°	700,00
Brunello di Montalcino 2014 "Poggio alle Mura"	Banfi	14°	85,00
Brunello di Montalcino 2010 Ris. "Poggio alle Mura"	Banfi	14°	150,00
Brunello di Montalcino 2010 "Poggio all'Oro"	Banfi	14,5°	180,00
Brunello di Montalcino 2010 "Poggio all'Oro" <b>Magnum</b>	Banfi	14,5°	360,00
Summus 2015	Banfi	14,5°	70,00
Summus 2010 <b>Magnum</b>	Banfi	14,5°	150,00
Summus 5Litri 1997	Banfi	13,5°	1200,00
Excelesius 2010	Banfi	13,5	100,00
Belnero 2015 IGT Toscana	Banfi	14°	30,00
Cum Laude 2015	Banfi	14°	30,00
Camarcanda 2008/ 2015	Gaja	14,5°	180,00
Camarcanda 2013 <b>Magnum</b>	Gaja	14,5°	380,00
Camarcanda 2010 <b>6 Litri</b>	Gaja	14,5°	1900,00
Magari 2017	Gaja	14,5°	90,00
Magari 2015 <b>Magnum</b>	Gaja	14,5°	240,00
Magari 2012 <b>6 Litri</b>	Gaja	14,5°	700,00
Promis 2016	Gaja	13,5°	60,00
Brunello di Montalcino "Rennina" 2010	Gaja	15°	250,00
Brunello di Montalcino "Rennina" 2013	Gaja	15°	210,00

<i>Chianti Classico "Ama" 2017</i>	<i>Castello di Ama</i>	13°	35,00
<i>Chianti Classico Riserva San Lorenzo 2015</i>	<i>Castello di Ama</i>	13°	75,00
<i>Chianti DOCG 2019</i>	<i>Stomennano</i>	13,5°	20,00
<i>Sassicaia 1997</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13°	700,00
<i>Sassicaia 1997 Magnum</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13°	2200,00
<i>Sassicaia 1998</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13°	480,00
<i>Sassicaia 1998 Magnum</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13°	1500,00
<i>Sassicaia 1999</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13°	450,00
<i>Sassicaia 2000</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	14°	430,00
<i>Sassicaia 2000 Magnum</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	14°	800,00
<i>Sassicaia 2001</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13°	400,00
<i>Sassicaia 2001 Magnum</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13°	800,00
<i>Sassicaia 2004</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13°	320,00
<i>Sassicaia 2010</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13°	500,00
<i>Sassicaia 2011</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13°	380,00
<i>Sassicaia 2012</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13,5°	380,00
<i>Sassicaia 2014</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13,5°	350,00
<i>Sassicaia 2014 Magnum</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13,5°	600,00
<i>Sassicaia 2015</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13,5°	500,00
<i>Sassicaia 2015 Magnum</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13,5°	1000,00
<i>Sassicaia 2015 3 Litri</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13,5°	2200,00
<i>Sassicaia 2016</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13,5°	500,00
<i>Sassicaia 2017</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13,5°	260,00
<i>Sassicaia 2017 Magnum</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13,5°	580,00
<i>Tenuta di Trinoro 2009</i>	<i>Tenuta di Trinoro</i>	15,5°	320,00
<i>Tenuta di Trinoro 2008 Magnum</i>	<i>Tenuta di Trinoro</i>	14°	850,00
<i>Tenuta di Trinoro 2008 3 Litri</i>	<i>Tenuta di Trinoro</i>	14°	1800,00
<i>Tenuta di Trinoro 2015</i>	<i>Tenuta di Trinoro</i>	14°	450,00
<i>Tenuta di Trinoro 2015 Magnum</i>	<i>Tenuta di Trinoro</i>	14°	900,00
<i>Le Difese 2017/18</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	13°	30,00
<i>Guidalberto 2015</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	13,5°	80,00
<i>Giudalberto 2018</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	13,5°	55,00
<i>Lupicaia 2000</i>	<i>Castello del Terriccio</i>	13,5°	260,00
<i>Lupicaia Magnum 1999</i>	<i>Castello del Terriccio</i>	13,5°	450,00
<i>Lupicaia 2010</i>	<i>Castello del Terriccio</i>	13,5°	210,00
<i>Castello Del Terriccio 2010</i>	<i>Castello del Terriccio</i>	13,5°	150,00
<i>50 L. 50 2007 Magnum</i>	<i>Avignonesi e Capannelle</i>	13°	500,00
<i>50 L. 50 2008</i>	<i>Avignonesi e Capannelle</i>	13°	220,00
<i>50 L. 50 2008 Magnum</i>	<i>Avignonesi e Capannelle</i>	13°	480,00
<i>50 L. 50 2008 3 Litri</i>	<i>Avignonesi e Capannelle</i>	13°	1000,00
<i>50 L. 50 2010</i>	<i>Avignonesi e Capannelle</i>	13°	300,00
<i>50 L. 50 2013</i>	<i>Avignonesi e Capannelle</i>	13,5°	190,00
<i>50 L. 50 2015</i>	<i>Avignonesi e Capannelle</i>	14°	180,00
<i>50 L. 50 2015 Magnum</i>	<i>Avignonesi e Capannelle</i>	14°	360,00
<i>Brunello di Montalcino Magnum 2008</i>	<i>San Felice</i>	14°	120,00
<i>Messorio 2011</i>	<i>Le Macchiole</i>	14,5°	300,00
<i>Paleo 2012</i>	<i>Le Macchiole</i>	14,5°	130,00
<i>Morellino di Scansano "I Massi" 2015</i>	<i>Az. Guicciardini</i>	14°	18,00

<i>Chianti "Belvedere Campòli " Gallo Nero 2015</i>	<i>Az. Guicciardini</i>	<i>13,5°</i>	<i>28,00</i>
<i>Pactio 2014/16</i>	<i>Fertuna</i>	<i>13°</i>	<i>25,00</i>
<i>Messio 2010 <b>Magnum "Sp. Edition "</b></i>	<i>Fertuna</i>	<i>13°</i>	<i>140,00</i>
<i>Messio 2013 <b>Magnum</b></i>	<i>Fertuna</i>	<i>14°</i>	<i>100,00</i>
<i>Messio 2015</i>	<i>Fertuna</i>	<i>14°</i>	<i>50,00</i>
<i>Chianti Classico Riserva 2015</i>	<i>Capannelle</i>	<i>13°</i>	<i>60,00</i>
<i>Cancellaia di Riparbella 2013</i>	<i>Pakravan - Papi</i>	<i>14°</i>	<i>55,00</i>
<i>Campo del Pari 2014</i>	<i>Pakravan - Papi</i>	<i>14,5°</i>	<i>50,00</i>
<i>Villa Donoratico Bolgheri 2017</i>	<i>Tenuta Argentiera</i>	<i>14,5°</i>	<i>55,00</i>
<i>Villa Donoratico Bolgheri 2012/15/17 Magnum</i>	<i>Tenuta Argentiera</i>	<i>14,5°</i>	<i>110,00</i>
<i>Argentiera DOCG 2015</i>	<i>Tenuta Argentiera</i>	<i>14,5°</i>	<i>100,00</i>
<i>Brunello di Montalcino Vigna Spuntali 2010</i>	<i>Val di Suga</i>	<i>15°</i>	<i>100,00</i>
<i>Brunello di Montalcino Val di Suga 2010</i>	<i>Val di Suga</i>	<i>14°</i>	<i>120,00</i>
<i>Rosso di Montepulciano 2018</i>	<i>Az. Agr. Poliziano</i>	<i>13,5°</i>	<i>25,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano 2016</i>	<i>Az. Agr. Poliziano</i>	<i>14,5°</i>	<i>35,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano "Asinone" 2014/16</i>	<i>Az. Agr. Poliziano</i>	<i>14,5°</i>	<i>70,00</i>
<i>Le Stanze del Poliziano 2016</i>	<i>Az. Agr. Poliziano</i>	<i>14°</i>	<i>50,00</i>

## **Marche**

<i>Kurni 2013</i>	<i>Oasi degli Angeli</i>	<i>15°</i>	<i>150,00</i>
<i>Kupra 2012</i>	<i>Oasi degli Angeli</i>	<i>15°</i>	<i>300,00</i>

## **Emilia Romagna**

<i>Lambrusco Otello</i>	<i>Ceci</i>	<i>11°</i>	<i>20,00</i>
-------------------------	-------------	------------	--------------

## **Umbria**

<i>Sagrantino di Montefalco 2015</i>	<i>Lungarotti</i>	<i>14,5°</i>	<i>45,00</i>
<i>Sagrantino di Montefalco 2014 Magnum</i>	<i>Lungarotti</i>	<i>14,5°</i>	<i>90,00</i>
<i>Rosso di Montefalco 2013/15</i>	<i>Lungarotti</i>	<i>14°</i>	<i>28,00</i>
<i>Rubesco Classico 2016</i>	<i>Lungarotti</i>	<i>13,5°</i>	<i>20,00</i>
<i>Rubesco Classico 2010/2015 Magnum</i>	<i>Lungarotti</i>	<i>13,5°</i>	<i>40,00</i>
<i>Merlot 3Litri 2008</i>	<i>Castello delle Regine</i>	<i>13,5°</i>	<i>140,00</i>

## **Lazio**

<i>Tempranijo 2017/18</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>15°</i>	<i>30,00</i>
<i>Mater Matuta 2015/16</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>14°</i>	<i>65,00</i>

## **Abruzzo**

<i>Montepulciano Marina Cvetic 2016/17</i>	<i>Masciarelli</i>	<i>14,5°</i>	<i>35,00</i>
<i>Merlot Marina Cvetic 2014</i>	<i>Masciarelli</i>	<i>14,5°</i>	<i>45,00</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo 1997</i>	<i>Valentini</i>	<i>14°</i>	<i>500,00</i>

## **Campania**

<i>Taurasi 2014 DOCG</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>14</i>	<i>45,00</i>
<i>Aglianico Del Sannio DOC 2015</i>	<i>Vigne Sannite</i>	<i>13,5°</i>	<i>20,00</i>



## **Basilicata**

		<b>%</b>	
Basilisco 2012	Basilisco	14,5°	45,00
Aglianico "Teodosio" 2013/15	Basilisco	13°	20,00

## **Molise**

Contado Riserva 2014/15	Di Majo Morante	14°	25,00
-------------------------	-----------------	-----	-------

## **Puglia**

		<b>%</b>	
Trentangeli 2015/16 "Biologico"	Tormaresca	14,5°	22,00
Masseria Maime 2015	Tormaresca	14°	30,00
Primitivo 2018	Paololeo	13°	20,00
Negroamaro del Salento 2017	Paololeo	13°	20,00
Primitivo "Totò" 2016	Fabio Cordella	14°	45,00
Primitivo "Oscar" 2015	Fabio Cordella	14,5°	38,00
Primitivo di Manduria 2016	Poderi Angelini	15°	40,00
Negroamaro del Salento 2014	Poderi Angelini	14,5°	35,00

## **Calabria**

		<b>%</b>	
Duca San Felice 2015/16	Librandi	13,5°	18,00
Duca San Felice 2014 3Litri	Librandi	13,5	120,00
Magno Megonio 2015	Librandi	14°	25,00
Gravello 2015	Librandi	14°	30,00

## **Sicilia**

		<b>%</b>	
Tancredi 2015	Donnafugata	13,5°	45,00
Tancredi Magnum 2010/2011	Donnafugata	13,5°	70,00
Mille e Una Notte 2016	Donnafugata	13°	90,00
Mille e Una Notte Magnum 2012	Donnafugata	13°	180,00
Mille e Una Notte 2010 3 Litri	Donnafugata	13°	350,00
Burdese 2013/14	Planeta	14,5°	35,00
Burdese 2009 Magnum	Planeta	13,5°	80,00
Merlot 2013/14	Planeta	14,5°	35,00
Merlot 2010 Magnum	Planeta	14,5°	80,00
Santa Cecilia 2014/16	Planeta	14°	40,00
Syrah Maroccoli 2015	Planeta	14°	35,00
Syrah Maroccoli 2010 Magnum	Planeta	14°	80,00
Plumbago 2017	Planeta	13,5°	25,00
Cerasuolo di Vittoria 2016/2019	Planeta	13°	22,00
Cabernet Sauvignon 2012/2015	Conte Tasca D'Almerita	14,5°	45,00
Nero d'Avola Chiaramonte 2016	Firriato	13°	20,00
Etna Rosso Feudo di Mezzo 2015	Cottanera	13,5°	40,00

## Sardegna

		%	
Cannonau 2016	Cherchi	14°	18,00
Assaje 2011	Capichera	14,5°	60,00
Mantenghja 2011/14	Capichera	14,5°	125,00
Turriga 1999	Argiolas	13,5°	180,00
Turriga 2000	Argiolas	14°	170,00
Turriga Magnum 2001	Argiolas	14°	350,00
Turriga 2009	Argiolas	14°	160,00
Turriga 2011	Argiolas	14°	140,00
Turriga 2014	Argiolas	14,5°	120,00

## Vini Bianchi - White Wines

### Val d'Aosta

		%	
Chardonnay Cuveè Bois 2016	Les Crètes	13,5°	70,00
Petite Arvine D.O.P. 2019	Les Crètes	13°	27,00

### Lombardia

		%	
Chardonnay 2015	Ca' del Bosco	13°	120,00
Curtefranca Bianco 2018 <i>-Biologico-</i>	Barone Pizzini	12,5°	25,00
Lugana "I Frati" 2020	Ca' dei Frati	13,5°	25,00

### Piemonte

		%	
Gavi di Gavi 2018/2020	Villa Sparina	12°	26,00
Gavi di Gavi Magnum 2018/2020	Villa Sparina	12°	55,00
Roero Arneis 2018	Cantine di Neirano	12,5	20,00
Arneis Blangè 2020 <i>"Biologico"</i>	Ceretto	13°	30,00
Arneis Blangè 2018/20 Magnum <i>"Biologico"</i>	Ceretto	13°	75,00
Nascetta Monferrato Bianco "LIVE" 2016	Vigna Quaranti	13,5°	28,00
Gavi di Gavi 2018 "Etichetta Nera "	La Scolca	12°	48,00
Gavi di Gavi 2018 "Etichetta Nera " <i>Magnum</i>	La Scolca	12°	95,00
<i>Gaja &amp; Rey 2013</i>	Gaja	14°	320,00
<i>Gaja &amp; Rey 2014</i>	Gaja	14°	300,00
<i>Gaja &amp; Rey 2016</i>	Gaja	14°	300,00
<i>Gaja &amp; Rey 2017</i>	Gaja	14°	300,00
Rossj Bass 2018	Gaja	13°	120,00
Alteni di Brassica 2017	Gaja	13,5°	170,00
Moscato d'Asti 2019	Ceretto	5,5°	25,00
Chardonnay Langhe 2018	Terre del Barolo	12,5°	20,00

### Veneto

		%	
Soave Classico "Castelcerino" 2019/20	Rocca Sveva	13°	20,00
Soave "Monte Alto" 2017	Ca' Rugate	13°	28,00
Soave Vintage 2016/2019	Bertani	12,5°	30,00

## Friuli e Trentino Alto Adige

		%	
Friulano "Dolée" 2017	Vie de Romans	13°	40,00
Chardonnay "Ciampagnis" 2019	Vie de Romans	14°	35,00
Sauvignon Pièrè 2019	Vie de Romans	13°	45,00
Gewurztraminer 2019	Cantina Produttori Merano	12,5°	22,00
Muller Thurgau 2018	Cantina Produttori Merano	13°	18,00
Friulano 2018	Corte Della Contea	13,5°	20,00
Chardonnay 2018	Corte Della Contea	13°	20,00
Collio Pinot Grigio 2018	Corte Della Contea	12,5°	20,00
Collio Sauvignon 2018	Corte Della Contea	13°	20,00
Collio Ribolla Gialla 2018	Corte Della Contea	12,5°	20,00
Traminer Aromatico 2018	Corte Della Contea	13°	20,00
Gris 2019 "Pinot Grigio "	Lis Neris	13,5°	45,00
Picòl 2017 "Sauvignon Blanc "	Lis Neris	13°	45,00
Sauvignon Blanc 2019	Alois Lageder	12°	30,00
Pinot Grigio 2018/2019	Alois Lageder	13°	30,00
Gewurztraminer "AM Sand " 2017	Alois Lageder	13°	50,00
Sharis 2019/20	Livio Felluga	12,5°	24,00
Terre Alte 2018	Livio Felluga	13,5°	70,00
Sauvignon 2019/20	Livio Felluga	13°	30,00
Vintage Tunina 2017/18	Jermann	13,5°	78,00
Vintage Tunina Magnum 2017	Jermann	13,5°	150,00
Capo Martino 2015/2016	Jermann	13,5°	70,00
Were Dreams 2016/17	Jermann	13,5°	70,00
Sauvignon 2020	Jermann	13°	30,00
Sauvignon 2018 Magnum	Jermann	13°	70,00
Pinot Bianco 2018	Jermann	12,5°	30,00
Chardonnay 2020	Jermann	13°	30,00
Chardonnay Magnum 2018	Jermann	13°	70,00
Ribolla Gialla "Vinnæ" 2019/20	Jermann	12,5°	30,00
Ribolla Gialla "Vinnæ" 2018 Magnum	Jermann	12,5°	70,00
Pinot Grigio 2018	Antonutti	12,5°	18,00
Friulano 2018	Antonutti	12,5°	18,00
Chardonnay 2019	Antonutti	12,5°	18,00
Ribolla Gialla 2020	Antonutti	12°	18,00
Sauvignon 2019	Antonutti	12°	18,00
Traminer 2019	Antonutti	12,5°	18,00
Gewurztraminer 2020	Terlan	14,5°	28,00
Pinot Bianco 2020	Terlan	13,5°	20,00
Muller Thurgau 2019	Colterenzio	12,5	20,00
Pfefferer 2019	Colterenzio	12°	18,00
Sauvignon "La Foà " 2018	Colterenzio	13,5°	45,00
Sauvignon 2020 "Sanct Valentin "	San Michele Appiano	14,5°	45,00
Gewurztraminer 2020 "Sanct Valentin"	San Michele Appiano	14,5°	50,00

## Liguria

		%	
Pigato Costa de Vigne 2019	Alessandri	13°	22,00
Pigato 2018	Lupi	13°	25,00
Vermentino Colli di Luni "Etichetta Nera" 2017	Cantine Lunae	13°	30,00

## Toscana

		%	
Vermentino 2019 /20	Antinori	12,5°	28,00
Chardonnay - Serre de Cocci 2020	Pakravan Papi	13°	30,00
Poggio alle Gazze 2017	Tenuta dell'Ornellaia	13°	80,00
Chardonnay "ORO" 2015	Capanelle	13,5°	65,00
Chardonnay "ORO" 2015 Magnum	Capanelle	13,5°	150,00
Vistamare 2017 /2020	Gaja	13,5°	60,00

## Marche

		%	
Pecorino 2019 - <b>BIO</b> -	Umani Ronchi	14°	20,00
Passerina 2018 - Vigor - <b>BIO</b> -	Umani Ronchi	13°	18,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi 2018 - <b>BIO</b> -	Umani Ronchi	13°	18,00

## Umbria

		%	
Cervaro della Sala 2018/19	Marchesi Antinori	12,5°	75,00
Chardonnay Bramito del Cervo 2020	Marchesi Antinori	12,5°	30,00
Torre di Giano 2018	Lungarotti	12°	20,00

## Lazio

		%	
Antium Bellone 2019	Casale del Giglio	13°	30,00

## Abruzzo

		%	
Trebbiano d'Abruzzo Ris. Marina Cvetic 2018	Masciarelli	14°	45,00

## Campania

		%	
Fiano del Sannio 2018	Vigne Sannite	13°	20,00
Greco del Sannio 2020	Vigne Sannite	13°	20,00
Falanghina del Sannio 2020	Vigne Sannite	13°	20,00
Fiano di Avellino "Pietracalda" 2018	Feudi di San Gregorio	13°	25,00
Greco di Tufo "Cutizzi" 2019	Feudi di San Gregorio	13°	29,00
Falanghina "Serrocielo" 2019	Feudi di San Gregorio	13°	24,00

## Calabria

		%	
Critone 2019	Librandi	12,5°	20,00

## Puglia

%

<i>Chardonnay del Salento 2019</i>	<i>Poderi Angelini</i>	<i>14,5°</i>	<i>25,00</i>
<i>Chardonnay Donna Tiziana 2018</i>	<i>Fabio Cordella Cantine</i>	<i>13,5°</i>	<i>30,00</i>

## *Sardegna*

<i>Vermentino Classico 2019</i>	<i>Capichera</i>	<i>14,5°</i>	<i>70,00</i>
<i>Vermentino Vendemmia Tardiva 2016/18</i>	<i>Capichera</i>	<i>14,5°</i>	<i>90,00</i>
<i>Costamolino Vermentino 2018</i>	<i>Argiolas</i>	<i>14°</i>	<i>20,00</i>

## *Sicilia*

<i>Alastro 2019/20</i>	<i>Planeta</i>	<i>13°</i>	<i>20,00</i>
<i>Chardonnay 2019</i>	<i>Planeta</i>	<i>13,5°</i>	<i>40,00</i>
<i>Cometa 2018/2019</i>	<i>Planeta</i>	<i>13,5°</i>	<i>40,00</i>
<i>Grillo 2020 "Sur Sur"</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>13°</i>	<i>25,00</i>
<i>Chiarandà 2017</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>13°</i>	<i>45,00</i>
<i>Chardonnay "Vigna San Francesco" 2017</i>	<i>Conte Tasca D'Almerita</i>	<i>14°</i>	<i>60,00</i>
<i>Nozze D'Oro 2017/18</i>	<i>Conte Tasca D'Almerita</i>	<i>11,5°</i>	<i>35,00</i>
<i>Etna Bianco 2019</i>	<i>Planeta</i>	<i>13°</i>	<i>30,00</i>

## *Il Nuovo Mondo*

### *Cile*

<i>Cabernet Sauvignon Valie de Cachaque 2017</i>	<i>Los Vascos</i>	<i>14°</i>	<i>35,00</i>
--	-------------------	------------	--------------

### *Argentina*

<i>Malbec</i>	<i>Terrazas</i>	<i>14,5°</i>	<i>38,00</i>
<i>Patagonia Cinquenta y Cinco Pinot Nero 2015</i>	<i>Chacra</i>	<i>13°</i>	<i>90,00</i>

### *California, Napa Valley*

<i>Opus One 2016</i>	<i>Opus One -Rothschild</i>	<i>14,5°</i>	<i>1000,00</i>
<i>Overture di Opus One</i>	<i>Opus One- Rothschild</i>	<i>14,5°</i>	<i>450,00</i>
<i>Merlot 2015/17</i>	<i>Beringer</i>	<i>13,5°</i>	<i>30,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon 2015/16</i>	<i>Beringer</i>	<i>13,5°</i>	<i>30,00</i>
<i>Monterey County Chardonnay 2016</i>	<i>Francis Ford Coppola</i>	<i>13,5°</i>	<i>55,00</i>

### *Sud Africa*

<i>Classique Vintage 2015</i>	<i>Rupert e Rothschild</i>	<i>13,5°</i>	<i>60,00</i>
-------------------------------	----------------------------	--------------	--------------

### *Spagna*

<i>Cava Classico</i>	<i>Torre Oria</i>	<i>11,5°</i>	<i>25,00</i>
----------------------	-------------------	--------------	--------------

### *Australia*

<i>Bin 2 Mataro 2016</i>	<i>Penfolds</i>	<i>14,5°</i>	<i>55,00</i>
--------------------------	-----------------	--------------	--------------

## Francia

### Bourgogna

Pinot Noir Chassagne Montrachet 2017  
Beaune Clos de la Chaume 2012  
Vosne Romanee 2011/16  
Cuvee Latour 2012  
Romanée - St. Vivant 2015  
Romanée - St. Vivant 2017  
Richebourg 2015  
Richebourg 2017  
Grand-Echezeaux 2017  
Echezeaux 2017  
Gevrey-Chambertin 2016

## Vini Rossi

%

Bruno Colin	13°	90,00
A. Guyon	13°	60,00
Louis Latour	13,5°	150,00
Louis Latour	13,5°	40,00
Romanée Conti	14°	2500,00
Romanée Conti	14°	2400,00
Romanée Conti	13,5°	2500,00
Romanée Conti	13,5°	2400,00
Romanée Conti	13,5°	1500,00
Romanée Conti	14°	900,00
Domaine Bruno Claire	13°	180,00

### Cotes du Rhone

Chateauneuf du Pape 2014  
Cotes du Rhone 2013

Guigal	14°	100,00
M. Chapoutier	13,5°	45,00

### Bordeaux

Chateau Tour de Marbuzet 2011  
Chateau Poujeaux 2007  
Chateau Cheval Noir 2012  
Chateau Cheval Blanc 2010  
Chateau Mouton 1997  
Chateau Mouton 2014  
Chateau Lafite 1997  
Chateau Lafite 2015  
Chateau Margaux 1997  
Chateau Margaux 2013  
Chateau Petrus 1997  
Bordeaux Superieur 2015  
Chateau Reynon 2016

Marbuzet	13,5°	55,00
Poujeaux	13°	60,00
Cheval Noir	13°	40,00
Cheval Blanc	13°	4500,00
Rothschild	14°	2200,00
Rothschild	13°	1450,00
Rothschild	13,5°	2900,00
Rothschild	13,5°	1750,00
Rothschild	12,5°	2200,00
Rothschild	13°	1490,00
Petrus	13,5°	6000,00
Reignac	14°	60,00
Denis Dubourdieu	14°	40,00

## Francia

### Loira

Baron de L. 2017  
Baron de L. Magnum 2016  
Pouilly Fumè 2017  
Sancerre Clos du Roy 2017/2020  
Pouilly Fumè 2017/2020

## Vini Bianchi

%

Ladoucette	12,5°	160,00
Ladoucette	12,5°	300,00
Chateau de Tracy	13°	40,00
Jolivet	13°	50,00
Jolivet	13°	55,00

## Alsazia

Gewurtztraminer 2017	Domaine Zind-Umbrecht	14,5°	55,00
Riesling 2017	Domaine Zind-Umbrecht	14°	40,00
Muscadet "Royal Oyster " 2018	Mark Bredif	12°	30,00
"Ott" Bandoll 2018 Rosè	Chateau Romassan	13°	55,00
Muscat 2004	Leon Beyer	12,5°	28,00

## Bourgogne

Chablis Vieilles Vignes 2015	La Chablisienne	12,5°	45,00
Chablis Gran Regnard 2017	Regnard	12,5°	75,00
Chablis Gran Regnard 2015 <b>Magnum</b>	Regnard	12,5°	150,00
Chablis Saint Pierre 2016/18	Albert Pic	12,5°	50,00
Chablis Pic Premier Cru 2005/09	Albert Pic	13°	150,00
Pouilly Fuissé 2017	Louis Latour	13°	55,00
Macon Verzé 2016	Domaine Leflaive	12,5°	45,00
Petit Chablis "William Ferve" 2015/2016	William Ferve	12,5°	35,00
Pouilly Fuissé '13 /'16	Ferret	12°	100,00
Chassagne Montrachet 2017	Louis Latour	12,5°	150,00

## Bordeaux

Sauvignon Chateau Reynon 2018	Denis Dubourdieu	12,5°	40,00
-------------------------------	------------------	-------	-------

## Vini Rosè - Rosè Wine

Alie 2018	Marchesi de Frescobaldi	12,5°	25,00
"Ott" Bandoll 2018 <b>ALSAZIA - FRANCIA -</b>	Chateau Romassan	13°	55,00
Scalabrone 2019/20	Marchesi Antinori	12,5°	25,00
Cerasuolo D'Abruzzo "Villa Gemma" 2019	Masciarelli	13,5°	25,00
Rosato IGT Salento 2018	Poderi Angelini	13°	25,00
Castellano Rosè 2019	Fabio Cordella Cantine	13°	25,00
Mesciu Ttau 2018	Fabio Cordella Cantine	13°	30,00
Lagrein Rosè 2020	Colterenzio	12,5°	20,00

## Le nostre Bollicine - Sparkling Wine

### Dalla Francia - From France

Champagne Blanc de Blancs	Ruinart	12,5°	150,00
1/2 Bott. Champagne Blanc de Blancs Brut	Ruinart	12,5°	75,00
Champagne Blanc de Blanc <b>Magnum</b>	Ruinart	12,5°	300,00
Champagne Blanc de Blanc <b>3Litri</b>	Ruinart	12,5°	1000,00
Champagne Rosè Brut	Ruinart	12,5°	150,00
Champagne Rosè Brut <b>Magnum</b>	Ruinart	12,5°	300,00
Champagne "Folies de la Marquetterie" Brut	Taittinger	12,5°	120,00
Champagne Krug Grande Couvèe	Maison Krug	12,5°	300,00
Champagne Dom Pérignon 2010	Moët et Chandon à Epernay	12,5°	300,00
Champagne Moët et Chandon <b>Ice Imperial</b>	Moët et Chandon à Epernay	12°	120,00

Champagne Cristal <i>Sp. Ed. Mill. 2002</i>	Louis Roederer	12°	600,00
Champagne Cristal 2012	Louis Roederer	12°	300,00
Champagne Cristal Rosè 2005/2007	Louis Roederer	12°	680,00
Champagne Cristal Rosè Magnum 2004	Louis Roederer	12,5°	1600,00
Champagne Brut Premiere	Louis Roederer	12°	80,00
Champagne Vintage Rosè 2008	Louis Roederer	12°	130,00
Champagne Vintage Rosè 2010	Louis Roederer	12°	130,00
Champagne Veuve Clicquot <i>RJCH</i>	Veuve Clicquot Ponsardin	12°	120,00
Champagne Bollinger Special Cuvèe	Bollinger	12°	100,00
Champagne Bollinger Mill. 2011 <i>Sp. Ed. 007</i>	Bollinger	12°	300,00
Champagne Ayala Brut	Majeur	12°	90,00
Champagne Ayala Blanc de Blanc	Majeur	12°	160,00
Champagne Ayala Brut Rosè	Majeur	12°	110,00
1/2 Bott. Champagne Ayala Brut	Majeur	12°	55,00
Champagne Delamotte Brut	Delamotte	12°	80,00
Champagne Delamotte Blanc de Blanc	Delamotte	12°	140,00
Champagne Blason Rosè	Perrier Jouet	12°	110,00
Champagne Belle Epoque mill. 2012	Perrier Jouet	12,5°	250,00
Champagne Royale Resèrve Brut 2014	Philipponat	12°	120,00

## Dall'Italia - From Italy

Perlè 2014	Ferrari	12,5°	48,00
Maximum Brut Blanc de Blanc	Ferrari	12,5°	36,00
Giulio Ferrari Rosè "Riserva del Fondatore" 2008	Ferrari	12,5°	450,00
Giulio Ferrari "Riserva del Fondatore" 2008	Ferrari	12,5°	180,00
Prosecco Extra Dry Millesimato	Corte Della Contea	12°	18,00
Prosecco "Corderie"	Astoria	11°	20,00
Cartizze "Arzanà"	Astoria	11,5°	36,00
Alma Brut	Bellavista	12,5°	60,00
Alma Magnum	Bellavista	12,5°	130,00
Gran Brut Mill. 2013 "Teatro alla Scala"	Bellavista	12,5°	75,00
Satèn 2015	Bellavista	12,5°	80,00
Satèn 2014 <i>MAGNUM</i>	Bellavista	12,5°	150,00
Rosè 2014	Bellavista	12,5°	80,00
Rosè 2014 <i>MAGNUM</i>	Bellavista	12,5°	150,00
Couvèe Royale Franciacorta	Antinori	12,5°	45,00
1/2 Couvèe Royale Franciacorta <i>0,375 l</i>	Antinori	12,5°	25,00
Annamaria Clementi Vintage 2011	Ca' del Bosco	12,5°	170,00
1/2 Cuvèe Prestige <i>0,375 l</i>	Ca' del Bosco	12,5°	32,00
Cuvèe Prestige	Ca' del Bosco	12,5°	60,00
Cuvèe Prestige Rosè	Ca' del Bosco	12,5°	75,00
Cuvèe Prestige Magnum	Ca' del Bosco	12,5°	125,00
Brut Millesimato Vintage collection 2010	Ca' del Bosco	12,5°	70,00
Dosage Zerò Vintage 2016	Ca' del Bosco	12,5°	85,00



'61 Brut	Berlucchi	12,5°	38,00
'61 Brut Magnum	Berlucchi	12,5°	75,00
'61 Satèn	Berlucchi	12,5°	45,00
'61 Satèn Magnum	Berlucchi	12,5°	90,00
'61 Rosè	Berlucchi	12,5°	45,00
'61 Rosè Magnum	Berlucchi	12,5°	90,00
'61 Nature "Pas dosè"	Berlucchi	12,5°	65,00
Costaripa "Mattia Vezzola " Brut	Costaripa	12,5°	35,00
Costaripa "Mattia Vezzola " Cremant	Costaripa	12,5°	35,00
Costaripa "Mattia Vezzola " Rosè	Costaripa	12,5°	35,00
Costaripa "Mattia Vezzola " Brut <i>Magnum</i>	Costaripa	12,5°	70,00
Costaripa "Mattia Vezzola " Cremant <i>Magnum</i>	Costaripa	12,5°	70,00
Costaripa "Mattia Vezzola " Rosè <i>Magnum</i>	Costaripa	12,5°	70,00

## Vini da Dessert - Dessert Wines

Muffato della Sala 0,5 Litri - 2006/'07	Antinori	12,5°	55,00
Moscato d'Asti 2019	Ceretto	5,5°	18,00
1/2 Moscato d'Asti 2019 <i>0,375 L</i>	Ceretto	5,5°	10,00
Le Passùle Passito di Zibibbo	Librandi	12,5°	30,00
Passùla Vendemmia Tardiva Inzolia 2015	Candido	14°	25,00
Sauternes 2013 0,500 Litri	Chateau Cantegrill	13°	60,00
Couvè Auslese 2017 0, 375 cl (AUSTRIA)	Kracher	12°	25,00
Diamante D'Almerita	Tasca D'Almerita	13°	28,00
Ben Rye 0,375 Litri 2016 /2019	Donnafugata	14,5°	50,00
Torcolato 2013 0,375 Litri	Maculan	13,5°	30,00
Acini Nobili 2011 0,375 Litri	Maculan	13,5°	65,00
Vin Santo "Santa Cristina "	Santa Cristina	12°	35,00
Chateau d'Yquem 1995	0,75cl		2800,00
Cassetta Coll. n. 2 Tokaji Aszu 6 Puttonyos 1995	0,375cl		3000,00
n. 1 Occhio di Pernice Avignonesi 1989	0,375cl		
n. 1 Chateau d'Yquem 1994	0,375cl		

# Le Mezze Bottiglie

## Vini Rossi

		%	
<i>Il Bruciato 2019 - 0,375L</i>	<i>Tenuta Guado al Tasso</i>	14°	20,00
<i>Tignanello 2015 - 0,375L</i>	<i>Antinori</i>	14°	75,00
<i>Amarone 2013 - 0,375L</i>	<i>Tommasi</i>	15°	32,00
<i>Valpolicella Ripasso 2016 - 0,375L -</i>	<i>Tommasi</i>	13°	16,00
<i>Rubesco 2013 - 0,375L -</i>	<i>Lungarotti</i>	13,5°	10,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic 2016</i>	<i>Masciarelli</i>	13°	18,00
<i>Barolo 2013 - 0,375L</i>	<i>Terre del Barolo</i>	14°	30,00
<i>Dolcetto D'Alba 2017/18- 0,375L</i>	<i>Terre del Barolo</i>	13°	10,00
<i>Cabernet Sauvignon 2017 - 0,375L</i>	<i>Antonutti</i>	13°	10,00
<i>Merlot 2017 - 0,375L</i>	<i>Antonutti</i>	13°	10,00
<i>Refosco 2017 - 0,375L</i>	<i>Antonutti</i>	13°	10,00
<i>Pinot Nero 2017- 0,375L</i>	<i>Antonutti</i>	13°	10,00
<i>Negramaro 2017 - 0,375L</i>	<i>Paololeo</i>	13°	10,00
<i>Primitivo 2017 - 0,375L</i>	<i>Paololeo</i>	13°	10,00
<i>Sassicaia 2012 - 0,375L</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13,5°	120,00
<i>Sassicaia 2013 - 0,375L</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	13,5°	120,00
<i>Chianti Nipozzano Riserva 2016 - 0,375L -</i>	<i>Marchesi de Frescobaldi</i>	13°	18,00
<i>Morellino di Scansano "I Massi" 2015- 0,375L</i>	<i>Az. Guicciardini</i>	14°	10,00
<i>Valpolicella 2018 / 2019- 0,375L</i>	<i>Bertani</i>	12,5°	12,00

## Vini Bianchi

		%	
<i>Pinot Grigio - 0,375L</i>	<i>Antonutti</i>	12,5°	10,00
<i>Sauvignon - 0,375L</i>	<i>Antonutti</i>	12°	10,00
<i>Chardonnay - 0,375L</i>	<i>Antonutti</i>	12,5°	10,00
<i>Ribolla Gialla - 0,375L</i>	<i>Antonutti</i>	12°	10,00
<i>Friulano - 0,375L</i>	<i>Antonutti</i>	12,5°	10,00
<i>Traminer - 0,375 L</i>	<i>Antonutti</i>	12°	10,00
<i>Chardonnay - 0,375L</i>	<i>Paololeo</i>	12,5°	10,00
<i>Fiano "Calaluna " 2018- 0,375L</i>	<i>Paololeo</i>	13°	12,00
<i>Gaia &amp; Rey 2014 - 0,375L</i>	<i>Gaja</i>	14,5°	120,00
<i>Gaia &amp; Rey 2016 - 0,375L</i>	<i>Gaja</i>	14,5°	120,00
<i>Torre di Giano 0,375 L</i>	<i>Lungarotti</i>	12,5°	10,00