

# Carta dei Vini - Wine List

06/08/2021

## 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 2017	Gaja	14°	140,00
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 2016 <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 2014 /16 Magnum</i>	<i>Terre del Barolo</i>	<i>13,5°</i>	<i>45,00</i>
<i>Nebbiolo 2015/2016 3Litri</i>	<i>Terre del Barolo</i>	<i>13,5</i>	<i>100,00</i>
<i>Grignolino 2018</i>	<i>Terre del Barolo</i>	<i>13°</i>	<i>20,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba 2017</i>	<i>Terre del Barolo</i>	<i>13°</i>	<i>20,00</i>
<i>Barolo Magnum 2013/15</i>	<i>Terre del Barolo</i>	<i>14°</i>	<i>100,00</i>
<i>Barolo 3 Litri 2013</i>	<i>Terre del Barolo</i>	<i>14°</i>	<i>220,00</i>
<i>La Monella 2017 /20</i>	<i>Braida</i>	<i>13°</i>	<i>18,00</i>
<i>La Monella Magnum 2013</i>	<i>Braida</i>	<i>13°</i>	<i>50,00</i>
<i>Bricco Dell'Uccellone Magnum 2013 /17</i>	<i>Braida</i>	<i>16°</i>	<i>190,00</i>
<i>Bacialè 2017</i>	<i>Braida</i>	<i>14°</i>	<i>28,00</i>

## **Lombardia**

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

## **Friuli e Trentino Alto Adige**

		<b>%</b>	
<i>Granato 2015</i>	<i>Foradori</i>	<i>12,5°</i>	<i>85,00</i>
<i>Il Baccanale 2012 Riserva</i>	<i>Corte Della Contea</i>	<i>13,5°</i>	<i>35,00</i>
<i>Isonzo Cabernet Sauvignon</i>	<i>Corte Della Contea</i>	<i>12,5°</i>	<i>20,00</i>
<i>Isonzo Merlot</i>	<i>Corte Della Contea</i>	<i>12,5°</i>	<i>20,00</i>
<i>Isonzo Refosco dal Peduncolo Rosso</i>	<i>Corte Della Contea</i>	<i>12,5°</i>	<i>20,00</i>
<i>Grave Merlot 2017</i>	<i>Antonutti</i>	<i>12°</i>	<i>18,00</i>
<i>Grave Cabernet Sauvignon 2018</i>	<i>Antonutti</i>	<i>13°</i>	<i>18,00</i>
<i>Grave Pinot Nero 2017</i>	<i>Antonutti</i>	<i>13°</i>	<i>18,00</i>
<i>Grave Refosco 2016/17</i>	<i>Antonutti</i>	<i>13°</i>	<i>18,00</i>
<i>Pinot Nero 2017</i>	<i>Cantina Produttori Merano</i>	<i>13,5°</i>	<i>20,00</i>
<i>Lagrein Riserva " Graf " 2018</i>	<i>Cantina Produttori Merano</i>	<i>13,5°</i>	<i>30,00</i>
<i>Merlot - Cabernet DOC 2016</i>	<i>Cantina Produttori Merano</i>	<i>13°</i>	<i>20,00</i>
<i>Terre di San Leonardo 2017</i>	<i>Tenuta San Leonardo</i>	<i>13°</i>	<i>28,00</i>
<i>San Leonardo 2016</i>	<i>Tenuta San Leonardo</i>	<i>13°</i>	<i>130,00</i>
<i>Vertigo 2017 /19</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>13°</i>	<i>25,00</i>
<i>Vertigo 2017 Magnum</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>13°</i>	<i>55,00</i>
<i>Isonzo Cabernet Sauvignon 2017</i>	<i>Lis Neris</i>	<i>12,5°</i>	<i>26,00</i>
<i>Pinot Nero 2017</i>	<i>Alois Lageder</i>	<i>11,5°</i>	<i>30,00</i>
<i>Pinot Nero 2018 " Sanct Valentin "</i>	<i>San Michele Appiano</i>	<i>14°</i>	<i>58,00</i>
<i>Pinot Noir 2020</i>	<i>Terlan</i>	<i>13°</i>	<i>32,00</i>
<i>St. Maddalena 2020</i>	<i>Terlan</i>	<i>13°</i>	<i>24,00</i>
<i>Vignatruss 2006</i>	<i>Jermann</i>	<i>14,5°</i>	<i>70,00</i>
<i>Red Angel 2018</i>	<i>Jermann</i>	<i>13°</i>	<i>28,00</i>
<i>Pinot Noir 2019</i>	<i>Colterenzio</i>	<i>13°</i>	<i>22,00</i>
<i>Lagrein scuro 2018</i>	<i>Colterenzio</i>	<i>13°</i>	<i>18,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon "La Foa" 2003</i>	<i>Colterenzio</i>	<i>13,5°</i>	<i>65,00</i>

## Veneto

%

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

## Toscana

%

<i>Brunello di Montalcino <b>RISERVA 1982</b></i>	<i>Biondi Santi</i>	13,5°	5000,00
<i>Brunello di Montalcino <b>RISERVA 1988</b></i>	<i>Biondi Santi</i>	13,5°	1000,00
<i>Brunello di Montalcino <b>RISERVA 1995</b></i>	<i>Biondi Santi</i>	13,5°	900,00
<i>Brunello di Montalcino <b>RISERVA 1997</b></i>	<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 2012	Marchesi Antinori	14°	160,00
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" 2017	Marchesi de Frescobaldi	14°	35,00
Nipozzano Chianti Riserva 2015 /18	Marchesi de Frescobaldi	13,5°	30,00
Nipozzano Chianti Riserva 2015/2018 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 RIS. "Ripe al Convento " 2013	Marchesi de Frescobaldi	14°	140,00
Brunello di Montalcino RIS. "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
Brunello di Montalcino "Luce" 2013	Cantina Della Luce	15°	150,00
Lucente 2015	Cantina Della Luce	13,5°	65,00
Lucente 3Litri 2014	Cantina Della Luce	13,5°	270,00

<i>Lux Vitis 2015</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	15°	300,00
<i>Lux Vitis 2016</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	15°	270,00
<i>Luce 2013 6 Litri</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	14,5°	1800,00
<i>Luce 2014</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	14,5°	180,00
<i>Luce 2016</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	14°	180,00
<i>Luce 2016 Magnum</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	14°	360,00
<i>Luce 1997 Magnum</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	14,5°	450,00
<i>Luce 3 Litri 2008</i>	<i>Cantina Della Luce</i>	14,5°	490,00
<i>Le Volte 2017/18</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	13,5°	30,00
<i>Le Volte 2018 Magnum</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	13,5°	60,00
<i>Le Volte 2014/'16 3 Litri</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	13,5°	150,00
<i>Serre Nuove 2016 / 17</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14°	85,00
<i>Serre Nuove 2018 Magnum</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14°	170,00
<i>Ornellaia 1997</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	700,00
<i>Ornellaia 1999</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	600,00
<i>Ornellaia 2000</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	400,00
<i>Ornellaia 2001</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	650,00
<i>Ornellaia 2002</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	380,00
<i>Ornellaia 2003</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	380,00
<i>Ornellaia 2008 -3 Litri-</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	1500,00
<i>Ornellaia 2010</i>	<i>Tentua Dell'Ornellaia</i>	14,5°	450,00
<i>Ornellaia 2011</i>	<i>Tentua Dell'Ornellaia</i>	14,5°	390,00
<i>Ornellaia 2012</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	350,00
<i>Ornellaia 2013</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	350,00
<i>Ornellaia 2013 - Magnum-</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	800,00
<i>Ornellaia 2014</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	350,00
<i>Ornellaia 2015</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	350,00
<i>Ornellaia 2015 -Magnum-</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	650,00
<i>Ornellaia 2015 -3 Litri -</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5	1500,00
<i>Ornellaia 2016</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	320,00
<i>Ornellaia 2016 -Magnum-</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	700,00
<i>Ornellaia 2016 - 3 Litri-</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	1500,00
<i>Ornellaia 2017</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	350,00
<i>Masseto 1987</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	5000,00
<i>Masseto 2000</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	1800,00
<i>Masseto 2003</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	1700,00
<i>Masseto 2010</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	1800,00
<i>Masseto 2011</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	1400,00
<i>Masseto 2011 Magnum</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	2200,00
<i>Masseto 2012</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	1300,00
<i>Masseto 2013</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	1200,00
<i>Masseto 2014</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	1200,00
<i>Masseto 2014 Magnum</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	2200,00
<i>Masseto 2014 3 Litri</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	4500,00
<i>Masseto 2015 Magnum</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	2500,00
<i>Masseto 2015 3Litri</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	4500,00
<i>Masseto 2016</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	14,5°	1300,00
<i>Masseto 2016 Magnum</i>	<i>Tenuta Dell'Ornellaia</i>	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
Bruciato 2019	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 Montevertine 2015	Montevertine	13,5°	70,00
Le Pergole Torte 2015	Montevertine	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 2010 <b>5Litri</b>	Banfi	14°	700,00
Brunello di Montalcino 2014 "Poggio alle Mura"	Banfi	14°	85,00
Brunello di Montalcino 2010 Rjs. "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
Excellsius 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
Chianti Classico "Ama" 2017	Castello di Ama	13°	35,00
Chianti Classico Riserva San Lorenzo 2015	Castello di Ama	13°	75,00
Chianti DOCG 2019	Stomennano	13,5°	20,00
Sassicaia 1997	Marchesi Incisa della Rocchetta	13°	700,00
Sassicaia 1997 <b>Magnum</b>	Marchesi Incisa della Rocchetta	13°	2200,00
Sassicaia 1998	Marchesi Incisa della Rocchetta	13°	480,00
Sassicaia 1998 <b>Magnum</b>	Marchesi Incisa della Rocchetta	13°	1500,00

Sassicaia 1999	Marchesi Incisa della Rocchetta	13°	450,00
Sassicaia 2000	Marchesi Incisa della Rocchetta	14°	430,00
Sassicaia 2000 <i>Magnum</i>	Marchesi Incisa della Rocchetta	14°	800,00
Sassicaia 2001	Marchesi Incisa della Rocchetta	13°	400,00
Sassicaia 2001 <i>Magnum</i>	Marchesi Incisa della Rocchetta	13°	800,00
Sassicaia 2004	Marchesi Incisa della Rocchetta	13°	320,00
Sassicaia 2010	Marchesi Incisa della Rocchetta	13°	500,00
Sassicaia 2011	Marchesi Incisa della Rocchetta	13°	380,00
Sassicaia 2012	Marchesi Incisa della Rocchetta	13,5°	380,00
Sassicaia 2014	Marchesi Incisa della Rocchetta	13,5°	350,00
Sassicaia 2014 <i>Magnum</i>	Marchesi Incisa della Rocchetta	13,5°	600,00
Sassicaia 2015	Marchesi Incisa della Rocchetta	13,5°	500,00
Sassicaia 2015 <i>Magnum</i>	Marchesi Incisa della Rocchetta	13,5°	1000,00
Sassicaia 2015 <i>3 Litri</i>	Marchesi Incisa della Rocchetta	13,5°	2200,00
Sassicaia 2016	Marchesi Incisa della Rocchetta	13,5°	500,00
Sassicaia 2017	Marchesi Incisa della Rocchetta	13,5°	260,00
Sassicaia 2017 <i>Magnum</i>	Marchesi Incisa della Rocchetta	13,5°	580,00
Tenuta di Trinoro 2009	Tenuta di Trinoro	15,5°	320,00
Tenuta di Trinoro 2008 <i>Magnum</i>	Tenuta di Trinoro	14°	850,00
Tenuta di Trinoro 2008 <i>3 Litri</i>	Tenuta di Trinoro	14°	1800,00
Tenuta di Trinoro 2015	Tenuta di Trinoro	14°	450,00
Tenuta di Trinoro 2015 <i>Magnum</i>	Tenuta di Trinoro	14°	900,00
Le Difese 2017/18	Tenuta San Guido	13°	30,00
Guidalberto 2015	Tenuta San Guido	13,5°	80,00
Guidalberto 2018	Tenuta San Guido	13,5°	55,00
Lupicaia 2000	Castello del Terriccio	13,5°	260,00
Lupicaia <i>Magnum</i> 1999	Castello del Terriccio	13,5°	450,00
Lupicaia 2010	Castello del Terriccio	13,5°	210,00
Castello Del Terriccio 2010	Castello del Terriccio	13,5°	150,00
50 ℓ 50 2007 <i>Magnum</i>	Avignonesi e Capannelle	13°	500,00
50 ℓ 50 2008	Avignonesi e Capannelle	13°	220,00
50 ℓ 50 2008 <i>Magnum</i>	Avignonesi e Capannelle	13°	480,00
50 ℓ 50 2008 <i>3 Litri</i>	Avignonesi e Capannelle	13°	1000,00
50 ℓ 50 2010	Avignonesi e Capannelle	13°	300,00
50 ℓ 50 2013	Avignonesi e Capannelle	13,5°	190,00
50 ℓ 50 2015	Avignonesi e Capannelle	14°	180,00
50 ℓ 50 2015 <i>Magnum</i>	Avignonesi e Capannelle	14°	360,00
Brunello di Montalcino <i>Magnum</i> 2008	San Felice	14°	120,00
Messorio 2011	Le Macchiole	14,5°	300,00
Paleo 2012	Le Macchiole	14,5°	130,00
Chianti "Belvedere Campòli" Gallo Nero 2015	Az. Guicciardini	13,5°	28,00
Pactio 2014/16	Fertuna	13°	25,00
Messio 2010 <i>Magnum "Sp. Edition"</i>	Fertuna	13°	140,00
Messio 2013 <i>Magnum</i>	Fertuna	14°	100,00
Messio 2015	Fertuna	14°	50,00
Chianti Classico Riserva 2015	Capannelle	13°	60,00
Cancellala di Riparbella 2013	Pakravan - Papi	14°	55,00
Campo del Pari 2014	Pakravan - Papi	14,5°	50,00

<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>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 "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>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**

<i>Basilisco 2012</i>	<i>Basilisco</i>	<i>14,5°</i>	<i>45,00</i>
<i>Aglianico "Teodosio " 2015</i>	<i>Basilisco</i>	<i>13°</i>	<i>20,00</i>

## **Molise**

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

## **Puglia**

*%*



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

## **Calabria**

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

## **Sicilia**

		<b>%</b>	
<i>Tancredi 2015</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>13,5°</i>	<i>45,00</i>
<i>Tancredi Magnum 2011</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>13,5°</i>	<i>100,00</i>
<i>Mille e Una Notte 2016</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>13°</i>	<i>90,00</i>
<i>Mille e Una Notte Magnum 2012</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>13°</i>	<i>180,00</i>
<i>Mille e Una Notte 2010 3 Litri</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>13°</i>	<i>350,00</i>
<i>Burdese 2013/14</i>	<i>Planeta</i>	<i>14,5°</i>	<i>35,00</i>
<i>Burdese 2009 Magnum</i>	<i>Planeta</i>	<i>13,5°</i>	<i>80,00</i>
<i>Merlot 2013/14</i>	<i>Planeta</i>	<i>14,5°</i>	<i>35,00</i>
<i>Merlot 2010 Magnum</i>	<i>Planeta</i>	<i>14,5°</i>	<i>80,00</i>
<i>Santa Cecilia 2014/16</i>	<i>Planeta</i>	<i>14°</i>	<i>40,00</i>
<i>Syrah Maroccoli 2015</i>	<i>Planeta</i>	<i>14°</i>	<i>35,00</i>
<i>Syrah Maroccoli 2010 Magnum</i>	<i>Planeta</i>	<i>14°</i>	<i>80,00</i>
<i>Plumbago 2017</i>	<i>Planeta</i>	<i>13,5°</i>	<i>25,00</i>
<i>Cerasuolo di Vittoria 2019</i>	<i>Planeta</i>	<i>13°</i>	<i>22,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon 2012/2015</i>	<i>Conte Tasca D'Almerita</i>	<i>14,5°</i>	<i>45,00</i>
<i>Nero d'Avola Chiaramonte 2016</i>	<i>Firriato</i>	<i>13°</i>	<i>20,00</i>
<i>Etna Rosso Feudo di Mezzo 2015</i>	<i>Cottanera</i>	<i>13,5°</i>	<i>40,00</i>

## **Sardegna**

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

***Vini Bianchi - White Wines***

VITICOLTURA - VINI E VITICOLI

## Val d'Aosta

		%	
Chardonnay Cuveè Bois 2016	Les Crêtes	13,5°	70,00
Petite Arvine D.O.P. 2019	Les Crêtes	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 2020	Villa Sparina	12°	26,00
Gavi di Gavi Magnum 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 2020 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
<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 2020	Gaja	13°	120,00
Alteni di Brassica 2017	Gaja	13,5°	220,00
Moscato d'Asti 2019	Ceretto	5,5°	25,00
Moscato d'Asti 2019 BOTT. 0,375 L	Ceretto	5,5°	10,00

## Veneto

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

## Friuli e Trentino Alto Adige

		%	
Friulano "Dolèe" 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 2020	Cantina Produttori Merano	12,5°	22,00
Muller Thurgau 2020	Cantina Produttori Merano	13°	18,00
Collio Friulano	Corte Della Contea	13,5°	20,00
Collio Chardonnay	Corte Della Contea	13°	20,00
Collio Pinot Grigio	Corte Della Contea	12,5°	20,00
Collio Sauvignon	Corte Della Contea	13°	20,00
Collio Ribolla Gialla	Corte Della Contea	12,5°	20,00
Collio Traminer Aromatico	Corte Della Contea	13°	20,00

Gris 2018 "Pinot Grigio "	Lis Neris	13,5°	45,00
Picòl 2017/19 "Sauvignon Blanc "	Lis Neris	13°	45,00
Sauvignon Blanc 2019/20	Alois Lageder	12°	30,00
Pinot Grigio 2019/20	Alois Lageder	13°	30,00
Gewurztraminer "AM Sand " 2017/18	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 2018/19	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
Chardonnay Magnum 2018	Jermann	13°	70,00
Ribolla Gialla "Vinnæ" 2020	Jermann	12,5°	30,00
Ribolla Gialla "Vinnæ" 2020 - Magnum-	Jermann	12,5°	70,00
Grave Pinot Grigio 2018	Antonutti	12,5°	18,00
Grave Friulano 2018	Antonutti	12,5°	18,00
Grave Chardonnay 2019	Antonutti	12,5°	18,00
Grave 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
Pfefferer 2019	Colterenzio	12°	18,00
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" 2020	Cantine Lunae	13°	30,00

## Toscana

%

Vermentino 2020	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
Vistamare 2017 /2020	Gaja	13,5°	60,00

## Marche

%

Pecorino 2019 - <del>BIO</del> -	Umani Ronchi	14°	20,00
Passerina 2020- Vigor - <del>BIO</del> -	Umani Ronchi	13°	18,00

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi 2020</i>	<i>-BIO-</i>	<i>Umani Ronchi</i>	<i>13°</i>	<i>18,00</i>
<b>Umbria</b>			<b>%</b>	
<i>Cervaro della Sala 2020</i>		<i>Marchesi Antinori</i>	<i>12,5°</i>	<i>75,00</i>
<i>Chardonnay Bramito del Cervo 2020</i>		<i>Marchesi Antinori</i>	<i>12,5°</i>	<i>30,00</i>
<i>Torre di Giano 2020</i>		<i>Lungarotti</i>	<i>12°</i>	<i>20,00</i>
<b>Lazio</b>			<b>%</b>	
<i>Antium Bellone 2019</i>		<i>Casale del Giglio</i>	<i>13°</i>	<i>30,00</i>
<b>Abruzzo</b>			<b>%</b>	
<i>Trebbiano d'Abruzzo Ris. Marina Cvetic 2019</i>		<i>Masciarelli</i>	<i>14°</i>	<i>45,00</i>
<b>Campania</b>			<b>%</b>	
<i>Fiano del Sannio 2018</i>		<i>Vigne Sannite</i>	<i>13°</i>	<i>20,00</i>
<i>Greco del Sannio 2020</i>		<i>Vigne Sannite</i>	<i>13°</i>	<i>20,00</i>
<i>Falanghina del Sannio 2020</i>		<i>Vigne Sannite</i>	<i>13°</i>	<i>20,00</i>
<i>Fiano di Avellino "Pietracalda " 2018/20</i>		<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>13°</i>	<i>25,00</i>
<i>Greco di Tufo "Cutizzi " 2020</i>		<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>13°</i>	<i>29,00</i>
<i>Falanghina "Serrocielo " 2020</i>		<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>13°</i>	<i>24,00</i>
<b>Calabria</b>			<b>%</b>	
<i>Critone 2020</i>		<i>Librandi</i>	<i>12,5°</i>	<i>20,00</i>
<b>Puglia</b>			<b>%</b>	
<i>Chardonnay Donna Tiziana 2018</i>		<i>Fabio Cordella Cantine</i>	<i>13,5°</i>	<i>30,00</i>
<b>Sardegna</b>			<b>%</b>	
<i>Vermentino Vendemmia Tardiva 2016/18</i>		<i>Capichera</i>	<i>14,5°</i>	<i>90,00</i>
<i>Vermentino classico 2020</i>		<i>Capichera</i>	<i>14°</i>	<i>60,00</i>
<i>Costamolino Vermentino 2018</i>		<i>Argiolas</i>	<i>14°</i>	<i>20,00</i>
<b>Sicilia</b>			<b>%</b>	
<i>Alastro 2019/20</i>		<i>Planeta</i>	<i>13°</i>	<i>20,00</i>
<i>Chardonnay 2020</i>		<i>Planeta</i>	<i>13,5°</i>	<i>40,00</i>
<i>Cometa 2019</i>		<i>Planeta</i>	<i>13,5°</i>	<i>40,00</i>
<i>Etna Bianco 2019</i>		<i>Planeta</i>	<i>13°</i>	<i>30,00</i>
<i>Grillo 2020 " Sur Sur "</i>		<i>Donnafugata</i>	<i>13°</i>	<i>25,00</i>
<i>Chiarandà 2018</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>

**Il Nuovo Mondo**

**Cifa**

## **Cuc**

<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 (Cabernet Sauvignon )</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 ( Sirah )</i>	<i>Penfolds</i>	<i>14,5°</i>	<i>55,00</i>
------------------------------------	-----------------	--------------	--------------

## **Francia**

### **Bourgogna**

<i>Pinot Noir Chassagne Montrachet 2017</i>	<i>Bruno Colin</i>	<i>13°</i>	<i>90,00</i>
<i>Beaune Clos de la Chaume 2012</i>	<i>A. Guyon</i>	<i>13°</i>	<i>60,00</i>
<i>Vosne Romanee 2011/16</i>	<i>Louis Latour</i>	<i>13,5°</i>	<i>150,00</i>
<i>Cuvee Latour 2012</i>	<i>Louis Latour</i>	<i>13,5°</i>	<i>40,00</i>
<i>Romanee - St. Vivant 2015</i>	<i>Romanee Conti</i>	<i>14°</i>	<i>2500,00</i>
<i>Romanee - St. Vivant 2017</i>	<i>Romanee Conti</i>	<i>14°</i>	<i>2400,00</i>
<i>Gevrey-Chambertin 2016</i>	<i>Domaine Bruno Claire</i>	<i>13°</i>	<i>180,00</i>

### **Cotes du Rhone**

<i>Chateauneuf du Pape 2014</i>	<i>Guigal</i>	<i>14°</i>	<i>100,00</i>
<i>Cotes du Rhone 2013</i>	<i>M. Chapoutier</i>	<i>13,5°</i>	<i>45,00</i>

## **Vini Rossi**

**%**

## Bordeaux

Chateau Tour de Marbuzet 2011	Marbuzet	13,5°	55,00
Chateau Poujeaux 2007	Poujeaux	13°	60,00
Chateau Cheval Noir 2012	Cheval Noir	13°	40,00
Chateau Cheval Blanc 2010	Cheval Blanc	13°	4500,00
Chateau Mouton 1997	Rothschild	14°	2200,00
Chateau Mouton 2014	Rothschild	13°	1450,00
Chateau Lafite 1997	Rothschild	13,5°	2900,00
Chateau Lafite 2015	Rothschild	13,5°	1750,00
Chateau Margaux 1997	Rothschild	12,5°	2200,00
Chateau Margaux 2013	Rothschild	13°	1490,00
Chateau Petrus 1997	Petrus	13,5°	6000,00
Bordeaux Superieur 2015	Reignac	14°	60,00
Chateau Reynon 2016	Denis Dubourdieu	14°	40,00

## Francia

### Loira

Baron de L 2017	Ladoucette	12,5°	160,00
Baron de L Magnum 2016	Ladoucette	12,5°	300,00
Pouilly Fumè 2017	Chateau de Tracy	13°	40,00
Sancerre Clos du Roy 2017/2020	Jolivet	13°	50,00
Pouilly Fumè 2017/2020	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
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 2018	Albert Pic	12,5°	50,00
Chablis Pic Premier Cru 2005/09	Albert Pic	13°	150,00
Pouilly Fuissè 2017	Louis Latour	13°	55,00
Macon Verzé 2016	Domaine Leflaive	12,5°	45,00
Petit Chablis "William Fèvre" 2015/2016	William Fèvre	12,5°	35,00
Pouilly Fuissè '13 /'16	Ferret	12°	100,00
Chassagne Montrachet 2017	Louis Latour	12,5°	150,00

## Bordeaux

## Vini Bianchi

%

Sauvignon Chateau Reynon 2018

Denis Dubourdieu

12,5°

40,00

## Vini Rosè - Rosè Wine

Alie 2018

Marchesi de Frescobaldi

12,5°

25,00

Cerasuolo D'Abruzzo "Villa Gemma" 2019/20

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

Alois Lageder

12,5°

26,00

## 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 **Magnum**

Ruinart

12,5°

300,00

Champagne Blanc de Blanc **3Litri**

Ruinart

12,5°

1000,00

Champagne Rosè Brut

Ruinart

12,5°

150,00

Champagne Rosè Brut **Magnum**

Ruinart

12,5°

300,00

Champagne "Folies de la Marquetterie" Brut

Taittinger

12,5°

120,00

Champagne Krug Grande Cuvèe

Maison Krug

12,5°

300,00

Champagne Dom Pérignon 2010

Moët et Chandon à Epernay

12,5°

300,00

Champagne Laurent Perrier Millesimè 2008

Laurent Perrier

12°

130,00

Champagne Laurent Perrier la Cuvèe

Laurent Perrier

12°

80,00

Champagne Laurent Perrier la Cuvèe Rosè

Laurent Perrier

12°

130,00

Champagne Laurent Perrier Gran Siècle

Laurent Perrier

12°

300,00

Champagne Cristal **Sp. Ed. Mill. 2002**

Louis Roederer

12°

600,00

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 **RJCH**

Veuve Clùcquot Ponsardin

12°

120,00

Champagne Bollinger Special Cuvèe

Bollinger

12°

100,00

Champagne Bollinger Mill. 2011 **Sp. Ed. 007**

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 Résèrve Brut 2014

Philipponat

12°

120,00

### Dall'Italia - From Italy

Perlè 2015

Ferrari

12,5°

55,00

Perlè 2016 Magnum	Ferrari	12,5°	100,00
Maximum Brut Blanc de Blanc	Ferrari	12,5°	39,00
Giulio Ferrari Rosè "Riserva del Fondatore" 2008	Ferrari	12,5°	450,00
Giulio Ferrari "Riserva del Fondatore" 2008	Ferrari	12,5°	180,00
Prosecco "Corderie"	Astoria	11°	20,00
Cartizze "Arzana"	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 <b>MAGNUM</b>	Bellavista	12,5°	150,00
Rosè 2014	Bellavista	12,5°	80,00
Rosè 2014 <b>MAGNUM</b>	Bellavista	12,5°	150,00
Cuveè Royale Franciacorta	Antinori	12,5°	45,00
1/2 Cuveè Royale Franciacorta <b>0,375 L</b>	Antinori	12,5°	25,00
Annamaria Clementi Vintage 2011	Ca' del Bosco	12,5°	170,00
1/2 Cuveè Prestige <b>0,375 L</b>	Ca' del Bosco	12,5°	32,00
Cuveè Prestige	Ca' del Bosco	12,5°	60,00
Cuveè Prestige Rosè	Ca' del Bosco	12,5°	90,00
Cuveè 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 <b>Magnum</b>	Costaripa	12,5°	70,00
Costaripa "Mattia Vezzola " Cremant <b>Magnum</b>	Costaripa	12,5°	70,00
Costaripa "Mattia Vezzola " Rosè <b>Magnum</b>	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 <b>0,375 L</b>	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
Cuveè Auslese 2017 0,375 cl (AUSTRIA)	Kracher	12°	25,00
Diamante D'Almerita	Tasca D'Almerita	13°	28,00



<i>Ben Rye 0,375 Litri 2016 /2019</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>14,5°</i>	<i>50,00</i>
<i>Torcolato 2013 0,375 Litri</i>	<i>Maculan</i>	<i>13,5°</i>	<i>30,00</i>
<i>Acini Nobili 2011 0,375 Litri</i>	<i>Maculan</i>	<i>13,5°</i>	<i>65,00</i>
<i>Vin Santo "Santa Cristina "</i>	<i>Santa Cristina</i>	<i>12°</i>	<i>35,00</i>
<i>Chateau d'Yquem 1995</i>	<i>0,75cl</i>		<i>2800,00</i>
<i>Cassetta Coll. n. 2 Tokaji Aszu 6 Puttonyos 1995</i>	<i>0,375cl</i>		<i>3000,00</i>
<i>n. 1 Occhio di Pernice Avignonesi 1989</i>	<i>0,375cl</i>		
<i>n. 1 Chateau d'Yquem 1994</i>	<i>0,375cl</i>		

## *Le Mezze Bottiglie*

### *Vini Rossi*

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

## *Vini Bianchi*

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



















