

LA CARTA DEI VINI

FRANCIACORTA

<i>Franciacorta Anna Maria Clementi 2005</i> 🍷🍷🍷	100.00
<i>Ca' del Bosco</i>	
<i>Franciacorta Anna Maria Clementi Rosè 2004</i> 🍷🍷🍷	155.00
<i>Ca' del Bosco</i>	
<i>Franciacorta Brut Cuvèe Prestige</i>	33.00
<i>Ca' del Bosco</i>	
<i>Franciacorta Brut Collection 1996</i>	120.00
<i>Ca' del Bosco</i>	
<i>Franciacorta Rosè</i>	45.00
<i>Ca' del Bosco</i>	
<i>Franciacorta Cabochon 2009</i>	55.00
<i>Monte Rossa</i>	
<i>Franciacorta Brut Alma gran Cuvèe</i>	37.00
<i>Bellavista</i>	
<i>Franciacorta Gran Cuvèe Rosè</i>	55.00
<i>Bellavista</i>	
<i>Franciacorta Gran Cuvèe Saten</i>	55.00
<i>Bellavista</i>	
<i>Franciacorta Vittorio Moretti 2002</i> 🍷🍷🍷	130.00
<i>Bellavista</i>	
<i>Franciacorta Dizero</i>	33.00
<i>Montenisa</i>	
<i>Franciacorta Blanc de Blancs</i>	28.00
<i>Marchese Antinori</i>	
<i>Franciacorta Cuvèe Royale</i>	25.00
<i>Marchese Antinori</i>	
<i>Franciacorta Palazzo Lana Saten Riserva 2006</i> 🍷🍷🍷	50.00
<i>Guido Berlucchi</i>	
<i>Franciacorta Cellarius Brut 2010</i>	35.00
<i>Guido Berlucchi</i>	

* DISPONIBILITA' LIMITATA O ESAURITO

<i>Franciacorta Cellarius Rosè</i>	40.00
<i>Guido Berlucchi</i>	
<i>Franciacorta 61 Brut</i>	30.00
<i>Guido Berlucchi</i>	
<i>Franciacorta 61 Saten</i>	35.00
<i>Guido Berlucchi</i>	
<i>Franciacorta 61 Rosè</i>	35.00
<i>Guido Berlucchi</i>	

SPUMANANTI METODO CLASSICO

<i>Monsupello Brut Nature</i> 🍷🍷	28.00
<i>Monsupello</i>	
<i>Monsupello Brut Rosè</i>	29.00
<i>Monsupello</i>	
<i>Monsupello Brut Millesimato 2009</i>	32.00
<i>Monsupello</i>	
<i>Trento Doc Chardonnay Brut</i>	25.00
<i>Balter</i>	
<i>Trento Doc Brut Rosè</i>	30.00
<i>Balter</i>	
<i>Trento Doc Riserva Pas Dosè 2009</i> 🍷🍷	50.00
<i>Balter</i>	
<i>Opera Brut mill. (Chardonnay)</i>	30.00
<i>Opera Valdicembra</i>	
<i>Oltrenero (Pinot nero)</i>	25.00
<i>Tenuta il Bosco</i>	
<i>Oltrenero Rosè (Pinot nero)</i> 🍷🍷	25.00
<i>Tenuta il bosco</i>	
<i>Altemasi Riserva Graal 2006</i> 🍷🍷	45.00
<i>Cavit</i>	
<i>*Giulio Ferrari Riserva 2002</i> 🍷🍷	100.00
<i>Ferrari</i>	
<i>Ferrari Perlè nero 2006</i> 🍷🍷	90.00
<i>Ferrari</i>	
<i>Epinò Brut (Pinot nero) 10 Anni</i>	36.00
<i>Selectus</i>	

<i>Lessini Durello Riserva Pas Dosè 2010</i>	30.00
<i>Cà Rugate</i>	
<i>Lessini Durello Nostrum 2010</i>	25.00
<i>Cecchin</i>	
<i>Lessini Durello Riserva Pas Dosè 2009</i>	30.00
<i>Cecchin</i>	
<i>Fongaro brut 2010 (Viola)</i>	23.00
<i>Fongaro</i>	
<i>Fongaro brut Pas Dosè 2010 (Verde)</i>	23.00
<i>Fongaro</i>	
<i>Maffea Rosè (Pinot nero – Durella)</i>	22.00
<i>Marcato</i>	
<i>Valdo 10 (Prosecco metodo classico)</i>	22.00
<i>Valdo</i>	
<i>Valdo 10 Millesimato del presidente</i>	30.00
<i>Valdo</i>	
<i>Costaripa Brut Mill. 2006</i>	40.00
<i>Costaripa</i>	
<i>Dubl Falanghina</i>	22.00
<i>Feudi di San Gregorio</i>	
<i>Dubl Greco di tufo</i>	30.00
<i>Feudi di San Gregorio</i>	
<i>Rosè Brut (Pinot nero)</i>	27.00
<i>Bisol</i>	
<i>Talento Brut (Pinot bianco – Chardonnay)</i>	25.00
<i>Bisol</i>	
<i>Ongaresca Pas Dosè (Chardonnay – Pinot Nero)</i>	28.00
<i>Ongaresca</i>	
<i>Ongaresca Brut Rosè (Pinot Nero)</i>	26.00
<i>Ongaresca</i>	

CHAMPAGNE e METODI CLASSICI FRANCESI

<i>Dom Perignon 1999</i>	155.00
<i>Cristal Millesime 2000</i>	200.00
<i>Ruinart</i>	60.00
<i>Laurent Perrier Millesimato 2004</i>	75.00
<i>Laurent Perrier Brut</i>	60.00
<i>Perrier Jouet Grand Brut</i>	60.00
<i>Champagne Brut Reserve Rosè Palmer</i>	90.00
<i>Champagne Brut Carte Or Grand Cru</i>	55.00
<i>Claude Cazals</i>	
<i>Champagne Brut Cuvèe de Reserve (Biologico)</i>	44.00
<i>Piollot</i>	
<i>Champagne Brut Reserve (Biodinamico)</i>	60.00
<i>Beaufort</i>	
<i>Le Petit Beaufort Brut Nature (Borgogna)</i>	40.00
<i>Alice Beaufort</i>	
<i>Cremant de Bourgogna Brut Rosè</i>	40.00
<i>Alice Beaufort</i>	

SPUMANANTI METODO CHARMAT

<i>Prosecco DOCG Extra Dry</i>	16.00
<i>Sorelle Bronca</i>	
<i>Prosecco DOCG Brut</i>	16.00
<i>Sorelle Bronca</i>	
<i>Prosecco DOCG Particella 68 🍷🍷🍷</i>	20.00
<i>Sorelle Bronca</i>	
<i>Prosecco Crede DOCG Brut 2013</i>	22.00
<i>Bisol</i>	
<i>Prosecco Vigneti del Fol Extra Dry 2013</i>	25.00
<i>Bisol</i>	
<i>Prosecco (Biologico)</i>	17.00
<i>La Costa</i>	

<i>Phileo (Pinot nero)</i>	17.00
<i>Tenuta il Bosco</i>	
<i>Phileo Rosè (Pinot nero)</i>	17.00
<i>Tenuta il Bosco</i>	
<i>Belcanto Brut Rosè</i>	12.00
<i>Bellussi</i>	
<i>Cuvèe di Boj</i>	17.00
<i>Valdo</i>	
<i>Valdo Origine</i>	12.00
<i>Valdo</i>	
<i>Toari Brut Rosè</i>	10.00
<i>Cavazza</i>	
<i>Prosecco Servo Suo Brut</i>	13.00
<i>Colsalìz</i>	
<i>Prosecco Brut Bosco di Gica DOCG</i>	14.00
<i>Adami</i>	
<i>Prosecco DOCG Millesimato Dry</i>	13.00
<i>Andreola</i>	
<i>Prosecco Doc White Edition</i>	14.00
<i>Zonin</i>	
<i>Prosecco Doc Black Edition</i>	14.00
<i>Zonin</i>	
<i>Prosecco Doc Grey Edition</i>	14.00
<i>Zonin</i>	

LA CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

PIEMONTE

<i>Roero Arneis 2014</i>	15.00
<i>Azienda Agricola Sordo</i>	
<i>Bianco Vionè (Viogner) 2014</i>	20.00
<i>Azienda Agricola Sordo</i>	

LOMBARDIA

<i>Lugana 2015</i>	17.00
<i>Cà dei Frati</i>	
<i>Lugana Brolettino 2014</i>	25.00
<i>Cà dei Frati</i>	

TRENTINO

<i>Gewurztraminer 2014</i>	15.00
<i>Bottega Vinai</i>	
<i>Muller Thurgau 2014</i>	13.00
<i>Bottega Vinai</i>	

ALTO ADIGE

<i>Gewurztraminer Joseph 2015</i>	20.00
<i>Hofstätter</i>	
<i>Gewurztraminer Kolbenhof 2014</i>	32.00
<i>Hofstätter</i>	
<i>De Vite 2015 (P.Bianco, Müller, Sauv. e Riesling)</i>	16.00
<i>Hofstätter</i>	
<i>Pinot Bianco 2015</i>	16.00
<i>Hofstätter</i>	

<i>Sauvignon Cereseto 2015</i>	20.00
<i>Hofstätter</i>	
<i>Gewurztraminer Nussbaumer 2013</i> 🍷🍷🍷	35.00
<i>Kellerei cantina Tramin</i>	
<i>Sylvaner 2014</i>	20.00
<i>Abbazia di Novacella</i>	
<i>Sauvignon 2012</i>	18.00
<i>St. Pauls</i>	
<i>Sauvignon Passion 2012</i>	30.00
<i>St. Pauls</i>	
<i>Sauvignon St. Valentin 2013</i> 🍷🍷🍷	30.00
<i>Produttori S. Michele Appiano</i>	

VENETO

<i>Scaia bianca (Garganega – Chardonnay) 2015</i>	13.00
<i>Tenuta Sant'Antonio</i>	
<i>Telos Bianco 2014 (No Solfiti)</i>	15.00
<i>Tenuta Sant'Antonio</i>	
<i>Soave Classico Calvarino 2013</i> 🍷🍷🍷	27.00
<i>Pieropan</i>	
<i>Soave Classico La Frosca 2012</i>	20.00
<i>Gini</i>	
<i>Soave Classico Salvarenza 2012</i>	30.00
<i>Gini</i>	
<i>Vespaiolo 2014</i>	12.00
<i>Maculan</i>	
<i>Lugana S. Cristina 2015</i>	16.00
<i>Zenato</i>	
<i>Vespaiolo Sulla Rotta del Bacalà 2015</i>	12.00
<i>Beato Bartolomeo Breganze</i>	
<i>Serafino (Garganega – Chardonnay) 2014</i>	13.00
<i>Dal Maso</i>	
<i>Sauvignon Casara Roveri 2014</i>	13.00
<i>Dal Maso</i>	
<i>Gambellara Cà Fiscale 2014</i>	14.00
<i>Dal Maso</i>	
<i>Studio 2012 (Trebbiano di Soave – Garganega)</i>	23.00
<i>Cà Rugate</i>	

<i>Monte Alto 2012 (Garganega)</i>	20.00
<i>Cà Rugate</i>	
<i>Soave Classico Monte Fiorentine 2015</i>	18.00
<i>Cà Rugate</i>	
<i>Vulcaia Fumè (Sauvignon) 2010</i>	32.00
<i>Inama</i>	
<i>Soave Classico Vigneto du Lot 2014</i>	25.00
<i>Inama</i>	
<i>Soave Classico Vigneti di Foscarino 2014</i>	22.00
<i>Inama</i>	
<i>Custoza Superiore 2013 Cà del Magro</i> 🍷🍷🍷	14.00
<i>Monte del frà</i>	
<i>Colombara 2011 (Garganega)</i>	15.00
<i>Monte del frà</i>	
<i>Capitel Croce 2013 (Garganega)</i>	22.00
<i>Anselmi</i>	
<i>Capitel Foscarino 2015 (Garganega – Chardonnay)</i>	25.00
<i>Anselmi</i>	
<i>Lugana 2015</i>	15.00
<i>Otella</i>	
<i>Lugana Le Creete 2015</i>	19.00
<i>Otella</i>	
<i>Lugana riserva Molceo 2012</i> 🍷🍷🍷	25.00
<i>Otella</i>	
<i>Gambellara Insolito 2013</i>	13.00
<i>Menti</i>	
<i>Soave Staforte 2012</i>	25.00
<i>Graziano Prà</i>	
<i>Vespiere (Garganega – Trebbiano – Chard.) 2013</i>	18.00
<i>La Pria</i>	
<i>Sauvignon 2013</i>	13.00
<i>Ongaresca</i>	

FRIULI

<i>Bianco Breg 2007 (Chard. – Sauvignon – Riesling)</i>	80.00
<i>Gravner</i>	
<i>Ribolla gialla 2007</i>	80.00
<i>Gravner</i>	
<i>Sauvignon Aquilis 2013</i>	22.00
<i>Cà Bolani</i>	
<i>Pinot Bianco Opimio 2014</i>	22.00
<i>Cà Bolani</i>	
<i>Sauvignon Ronco delle Mele 2014</i> 🍷🍷🍷	45.00
<i>Venica & Venica</i>	
<i>Friulano 2015</i>	22.00
<i>Livio Felluga</i>	
<i>Sauvignon 2015</i>	22.00
<i>Livio Felluga</i>	
<i>Pinot Grigio 2015</i>	22.00
<i>Livio Felluga</i>	
<i>Ribolla gialla 2015</i>	22.00
<i>Livio Felluga</i>	
<i>Sharis (Chardonnay - Ribolla Gialla) 2015</i>	18.00
<i>Livio Felluga</i>	
<i>Illivio 2012 (Pinot Bianco - Chardonnay – Picolit)</i>	30.00
<i>Livio Felluga</i>	
<i>Malvasia 2012</i>	17.00
<i>Sirch</i>	
<i>W...Dreams (Chardonnay) 2010</i>	50.00
<i>Jermann</i>	
<i>Vintage Tunina (Sauv, Chard, Rib.Gialla, Malv. Istriana, Picolit) 2011</i>	60.00
<i>Jermann</i>	
<i>Gris (Pinot Grigio) 2013</i> 🍷🍷🍷	25.00
<i>Lis Neris</i>	
<i>Picol (Sauvignon) 2013</i>	25.00
<i>Lis Neris</i>	
<i>Jurosa (Chardonnay) 2012</i>	25.00
<i>Lis Neris</i>	

<i>Lis (Pinot Grigio, Chardonnay, Sauv. Blanc) 2012</i>	35.00
<i>Lis Neris</i>	
<i>Confini (Gewürztraminer, P. Grigio, Riesling) 2012</i>	35.00
<i>Lis Neris</i>	

UMBRIA

<i>Cervaro della Sala (Chardonnay – Grechetto) 2014</i>	45.00
<i>Antinori</i>	
<i>Bramito del Cervo (Chardonnay) 2013</i>	18.00
<i>Antinori</i>	

MARCHE

<i>Verdicchio di Matelica ris Mirum 2013</i> 🍷🍷🍷	28.00
<i>La Monacesca</i>	

ABRUZZO

<i>Passerina Ispira 2014</i>	16.00
<i>Zaccagnini</i>	
<i>Pecorino Yamada 2015</i>	16.00
<i>Zaccagnini</i>	

CAMPANIA

<i>Fiano di Avellino 2011</i>	17.00
<i>Feudi di San Gregorio</i>	
<i>Fiano di Avellino Pietracalda 2013</i>	20.00
<i>Feudi di San Gregorio</i>	
<i>Greco di Tufo Cutizzi 2013</i>	20.00
<i>Feudi di San Gregorio</i>	
<i>Falanghina Serrocielo 2013</i>	20.00
<i>Feudi di San Gregorio</i>	
<i>Fiano di Avellino 2010</i>	18.00
<i>Mastroberardino</i>	

PUGLIA

Moscato bianco 2013 Biologico 18.00
Cefalicchio

SICILIA

Insolia 2012 13.00
Feudo Principi di Butera

Grillo 2013 13.00
Feudo Principi di Butera

SARDEGNA

Vermentino di Gallura Costamolino 2015 16.00
Argiolas

Vermentino di Gallura Isola dei Nuraghi 2012 🍷🍷🍷 45.00
Capichera

Vermentino di Gallura Vigna'ngena 2012 🍷🍷🍷 37.00
Capichera

ARGENTINA

Passo Blanco (Pinot Grigio-Torrontes) 2014 13.00
Masi

GERMANIA (Mosella)

Riesling Qba Bruderberg 2013 28.00
Von Schubert

Riesling Qba 1l 2014 19.00
Karlsmuehle

Riesling Dry Troken Blauschiefer 2013 23.00
Dr. Loosen

Riesling Troken 2013 23.00
Fritz Haag

<i>Riesling Trocken Graacher Kabinett 2008</i>	35.00
<i>Markus Molitor</i>	
<i>Riesling Trocken Graacher Kabinett 2014</i>	30.00
<i>Markus Molitor</i>	
<i>Riesling Qba Scharzhof 2014</i>	55.00
<i>Egon Muller</i>	
<i>Riesling Troken</i>	18.00
<i>Dr. Fischer Bocksteinhof</i>	
<i>Riesling Kabinett</i>	28.00
<i>Dr. Fischer Bocksteinhof</i>	
<i>Riesling Spatlese</i>	30.00
<i>Dr. Fischer Bocksteinhof</i>	
<i>Gewurztraminer 2014</i>	18.00
<i>Villa Wolf</i>	

FRANCIA

<i>Bourgogne Chardonnay 2013</i>	30.00
<i>Louis Chavy</i>	
<i>Pouilly Fumè (Sauvignon Blanc) 2013</i>	32.00
<i>Jonathan Pabiot</i>	
<i>Chablis 2013 (Chardonnay)</i>	35.00
<i>Moreau Naudet</i>	

SLOVENIA

<i>Rebula (Ribolla gialla) 2014</i>	20.00
<i>Blazic</i>	

VINI ROSSI

PIEMONTE

<i>Verduno Pelaverga (Pelaverga piccolo) 2015</i>	20.00
<i>Azienda Agricola Sordo</i>	
<i>Barolo Rocche di Castiglione 1990</i>	110.00
<i>Azienda Agricola Sordo</i>	
<i>Barolo Gabutti 1998</i>	90.00
<i>Azienda Agricola Sordo</i>	
<i>Barolo Perno Riserva 2001</i>	80.00
<i>Azienda Agricola Sordo</i>	
<i>Barbaresco 2005</i>	150.00
<i>Angelo Gaja</i>	
<i>Langhe Rosso 2005 (Nebbiolo)</i>	35.00
<i>Roagna</i>	
<i>Barbaresco Asili 2005</i>	45.00
<i>Prod. Barbaresco</i>	
<i>Maserej 2010 (Barbera d'Asti)</i>	22.00
<i>Castello del poggio</i>	
<i>Barolo 2010</i>	40.00
<i>Prunotto</i>	
<i>Dolcetto d'Alba Mosesco 2013</i>	16.00
<i>Prunotto</i>	
<i>Nebbiolo d'Alba Occhetti 2013</i>	20.00
<i>Prunotto</i>	

LOMBARDIA

<i>Bonarda 2014</i>	11.00
<i>Tenuta il Bosco</i>	
<i>Ronchedone 2012</i>	20.00
<i>Cà dei Frati</i>	

TRENTINO

<i>Teroldego 2013</i>	13.00
<i>Cavit</i>	
<i>Teroldego 2010</i>	35.00
<i>Maso Cervara (Cavit)</i>	

ALTO ADIGE

<i>Pinot Nero Riserva Mazon 2012</i>	35.00
<i>Hofstätter</i>	
<i>Pinot nero Meczan 2014</i>	18.00
<i>Hofstätter</i>	
<i>Cabernet Sauvignon Lafoà 2001</i> 🍷🍷🍷	55.00
<i>Colterenzio</i>	
<i>Cornelius (Merlot-Cabernet) 2008</i>	35.00
<i>Colterenzio</i>	
<i>Pinot nero Donà Noir 2008</i>	65.00
<i>Hartmann Donà</i>	

VENETO

<i>Amarone della Valpolicella 2011</i>	90.00
<i>Rocolo Grassi</i>	
<i>Amarone della Valpolicella 2010</i>	70.00
<i>Allegrini</i>	
<i>Amarone della Valpolicella Liliun Est Ris. 2004</i>	100.00
<i>Tenuta Sant'Antonio</i>	
<i>Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli 2011</i> 🍷🍷🍷	80.00
<i>Tenuta Sant'Antonio</i>	
<i>Amarone della Valpolicella Piero del Cerò 2008</i>	85.00
<i>Cà dei Frati</i>	
<i>Amarone della Valpolicella 2006</i>	270.00
<i>Romano dal Forno</i>	
<i>Amarone della Valpolicella 2003</i> 🍷🍷🍷	220.00
<i>Giuseppe Quintarelli</i>	
<i>Amarone della Valpolicella Riserva Costasera 2008</i>	70.00
<i>Masi</i>	

<i>Amarone della Valpolicella Costasera 1997 (*****)</i>	120.00
<i>Masi</i>	
<i>Amarone della Valpolicella Costasera 1999</i>	110.00
<i>Masi</i>	
<i>Amarone della Valpolicella Costasera 2001</i>	100.00
<i>Masi</i>	
<i>Valpolicella Classico Sup. 2003</i>	90.00
<i>Giuseppe Quintarelli</i>	
<i>Valpolicella Classico Sup. 2006</i>	100.00
<i>Romano dal Forno</i>	
<i>Brolo Campofiorin Oro 2009</i>	24.00
<i>Masi</i>	
<i>Valpolicella Sup. La Bandina 2010</i>	25.00
<i>Tenuta Sant'Antonio</i>	
<i>Cabernet 2014</i>	14.00
<i>Maculan</i>	
<i>Brentino 2013</i>	16.00
<i>Maculan</i>	
<i>Palazzotto 2010</i>	23.00
<i>Maculan</i>	
<i>Fratta 1999</i> ☞☞☞	75.00
<i>Maculan</i>	
<i>Crosara (Merlot) 2004</i>	90.00
<i>Maculan</i>	
<i>Carmenere Più 2013</i>	18.00
<i>Inama</i>	
<i>Bradisisimo (Cab. Sauvignon – Carmenere) 2011</i>	29.00
<i>Inama</i>	
<i>Oratorio S.Lorenzo (Carmenere) 2011</i>	38.00
<i>Inama</i>	
<i>Desmo Rosso (Cab. Sauv. – Merlot. Carmenere) 2007</i>	35.00
<i>Le Pignole</i>	
<i>Valpolicella Superiore Ripasso 2013</i>	20.00
<i>Monte del Frà</i>	
<i>Terra dei Rovi (Taglio bordolese) 2003</i>	30.00
<i>Dal maso</i>	
<i>Cabernet (Cicogna) 2013</i>	20.00
<i>Cavazza</i>	

<i>Merlot (Cicogna) 2013</i>	20.00
<i>Cavazza</i>	
<i>Siraz (Cicogna) 2013</i>	20.00
<i>Cavazza</i>	
<i>S.Martino (Cicogna) (Cabernet – Merlot) 2003</i>	35.00
<i>Cavazza</i>	
<i>Tai Rosso 2014</i>	13.00
<i>Piovene Porto Godi</i>	
<i>Tai Rosso 2015</i>	13.00
<i>Colle di Bugano</i>	
<i>Camposireso (Corvina – Merlot – Cab. Sauv.) 2013</i>	20.00
<i>Otella</i>	
<i>Gemei (Corvina – Merlot – Cab. Sauv.) 2015</i>	14.00
<i>Otella</i>	

FRIULI

<i>Rujno rosso 2001 (Merlot)</i>	140.00
<i>Gravner</i>	
<i>Rosso Breg 2004 (Pignolo)</i>	110.00
<i>Gravner</i>	
<i>Tazzelenghe 2002</i>	35.00
<i>Colutta Gianpaolo</i>	
<i>Vertigo 2014 (Merlot - Cabernet Sauvignon)</i>	18.00
<i>Livio Felluga</i>	
<i>Nuarè 2013 (Pinot nero – Merlot)</i>	19.00
<i>Livio Felluga</i>	
<i>Sossò 2012 (Refosco – Pignolo – Merlot)</i>	45.00
<i>Livio Felluga</i>	
<i>Lis Neris (Merlot, Cabernet Sauvignon) 2009</i>	50.00
<i>Lis Neris</i>	
<i>Cabernet Sauvignon 2013</i>	20.00
<i>Lis Neris</i>	

TOSCANA

<i>Sassicaia (Cabernet Sauvignon – Cab. Franc) 2013</i>	🏆🏆🏆	180.00
<i>Marchesi Incisa della Rocchetta - Bolgheri</i>		
<i>Sassicaia (Cabernet Sauvignon – Cab. Franc) 2012</i>	🏆🏆🏆	180.00
<i>Marchesi Incisa della Rocchetta - Bolgheri</i>		
<i>Sassicaia (Cabernet Sauvignon – Cab. Franc) 2011</i>	🏆🏆🏆	190.00
<i>Marchesi Incisa della Rocchetta - Bolgheri</i>		
<i>Chianti Classico Le Ellere 2009</i>		16.00
<i>Castello D'Albola</i>		
<i>Chianti Classico Solatio 2011</i>	🏆🏆🏆	40.00
<i>Castello D'Albola</i>		
<i>Roccato 2000</i>	🏆🏆🏆	40.00
<i>Rocca delle Macie</i>		
<i>Ser Gioveto (Sangiovese) 2000</i>		32.00
<i>Rocca delle Macie</i>		
<i>Solaia 2012</i>	🏆🏆🏆	200.00
<i>Antinori</i>		
<i>Solaia 1998</i>	🏆🏆🏆	250.00
<i>Antinori</i>		
<i>Tignanello 2012</i>		85.00
<i>Antinori</i>		
<i>Chianti Classico Badia a Passignano 2009</i>		40.00
<i>Antinori</i>		
<i>Chianti Classico Peppoli 2013</i>		20.00
<i>Antinori</i>		
<i>Chianti Classico Villa Antinori Ris. 2011</i>		25.00
<i>Antinori</i>		
<i>Rosso di Montepulciano Sabazio 2013</i>		12.00
<i>Antinori</i>		
<i>Nobile di Montepulciano 2013</i>		20.00
<i>Antinori</i>		
<i>Brunello di Montalcino Pian delle Vigne 2009</i>		60.00
<i>Antinori</i>		
<i>Bruciato Bolgheri 2014</i>		27.00
<i>Guado al Tasso (Antinori)</i>		

<i>FSM (Merlot) 2004</i> 🍷🍷🍷	130.00
<i>Castello di Vicchiomaggio</i>	
<i>Ripa delle More (Sangiovese – Cabernet - Merlot) 2003</i>	45.00
<i>Castello di Vicchiomaggio</i>	
<i>*Lodai (Sangiovese – Cab. Sauvignon – Merlot) 2004</i>	20.00
<i>Fertuna</i>	
<i>Sassabruna 2011 (Sangiovese, Merlot, Syraz)</i>	15.00
<i>Rocca di Montemassi</i>	
<i>Rocca di Montemassi 2010</i> 🍷🍷🍷	30.00
<i>Rocca di Montemassi</i>	

UMBRIA

<i>Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007</i>	50.00
<i>Arnaldo Caprai</i>	
<i>Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2007</i> 🍷🍷🍷	95.00
<i>Arnaldo Caprai</i>	

ABRUZZO

<i>Montepulciano d'Abruzzo Chronicon 2012</i>	20.00
<i>Zaccagnini</i>	
<i>Montepulciano d'Abruzzo Ris. S. Clemente 2011</i> 🍷🍷🍷	40.00
<i>Zaccagnini</i>	

CAMPANIA

<i>Trigaio (Aglianico) 2006</i>	10.00
<i>Feudi di San Gregorio</i>	
<i>Aglianico del Vulture 2008</i>	20.00
<i>Feudi di San Gregorio</i>	
<i>Aglianico del Re 2010</i>	20.00
<i>Feudi di San Gregorio</i>	
<i>Taurasi 2008</i>	30.00
<i>Feudi di San Gregorio</i>	

PUGLIA

<i>Primitivo di Manduria Sessantanni 2009</i>	30.00
<i>Feudi di San Marzano</i>	
<i>Altemura 2010 (Primitivo di Manduria)</i>	22.00
<i>Masseria Altemura</i>	
<i>Negroamaro del Salento 2011</i>	14.00
<i>Masseria Altemura</i>	
<i>Romanico 2009 (Nero di Troia)</i>	16.00
<i>Cefalicchio</i>	
<i>Totila 2006 (Troia – Cab. Sauvign)</i>	18.00
<i>Cefalicchio</i>	
<i>Trentangeli (Aglianico – Cabernet - Syrah) 2011</i> 🍷🍷🍷	16.00
<i>Tormaresca</i>	
<i>Primitivo del Salento Torcicoda 2012</i>	20.00
<i>Tormaresca</i>	
<i>Negroamaro del Salento Masseria Maime 2011</i>	27.00
<i>Tormaresca</i>	

SICILIA

<i>Syrah 2013</i>	14.00
<i>Feudo Principi di Butera</i>	
<i>Nero d'Avola 2009 Passo delle mule</i>	10.00
<i>Duca di Salaparuta</i>	
<i>Mastronicola Nocera (Nocera) 2011</i>	40.00
<i>Cambria</i>	
<i>Giulio Cesare (60 %Nero d'Avola 40% Nocera) 2012</i>	40.00
<i>Cambria</i>	

ARGENTINA

<i>Passo Doble (Malbec-Corvina) 2012</i>	16.00
<i>Masi</i>	

USA (VIRGINIA)

<i>Cabernet Sauvignon 1999</i>	18.00
<i>Barboursville Vineyards</i>	
<i>Cabernet Sauvignon 2004</i>	20.00
<i>Barboursville Vineyards</i>	
<i>Cabernet Franc 1998</i>	18.00
<i>Barboursville Vineyards</i>	

FRANCIA

<i>Bourgogne Rouge (Pinot nero) 2013</i>	30.00
<i>Philippe Bergeret</i>	
<i>Fixin Village 2011 Cote de Nuits</i>	45.00
<i>Armellet et Jean Michel Molin</i>	

VINI PASSITI E DOLCI

<i>Dulcis Cicogna</i>	16.00
<i>Cavazza</i>	
<i>Recioto di Gambellara Capitel S. libera 2008</i>	18.00
<i>Cavazza</i>	
<i>Passirè</i>	10.00
<i>Dal Maso</i>	
<i>Maduro 2010 (cl 0.375)</i>	18.00
<i>Maculan</i>	
<i>Moscato Rosa (cl 0.375)</i>	32.00
<i>Zeni</i>	
<i>Donato Vin Santo (cl 0.375)</i>	18.00
<i>Antinori</i>	
<i>Malvasia delle Lipari (cl 0.375)</i>	22.00
<i>Colosi</i>	
<i>Sauternes (cl. 0.375)</i>	22.00
<i>Chateau Simon</i>	
<i>Recioto della Valpolicella Angelorum (cl 0.375)</i>	34.00
<i>Masi</i>	
<i>Dolce (Picolit – Verduzzo) cl 0.50</i>	27.00
<i>Livio Felluga</i>	

