

# *Carta dei Vini*

## *Vini Frizzanti e Spumante*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Mari” (Lumassina) ‘14, Colline Savonesi ♣*  
*Veneto 1*  
*Sancio, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Colfondo” (Prosecco) ‘14, Treviso ♣*  
*Veneto A 2*  
*Casa Belfi, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Belle” (Glera) ‘14, Treviso ♣*  
*Veneto B 2*  
*Vallis Morene, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Roncaie” (Garganega) ‘15, Vino Frizzante ♣*  
*Veneto 2*  
*Giovanni Menti, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Ambarabà” (Garganega) ‘15, Veneto ♣*  
*Veneto E 3*  
*Volcania, € 23,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Sotocà” (Durello) ‘13, Veneto ♣*  
*Veneto B 3*  
*Cristiana Meggiolaro, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Velato” (Lagarino, Valderbara), V. Da T. ♣*  
*Veneto C 3*  
*Matteo Furlani, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Vadum Caseari” (Chard., Pi. B., Sauv., Rie.), V.*  
*Da T. ♣*  
*Veneto D 3*  
*Vallarom, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Catavela” (Malvasia, Marsanne, Ortr., Tre.) ‘11, V.*  
*Da T. ♣*  
*Emilia Romagna A 3*  
*Dinavolo, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Bonissima” (Malvasia, Ortrugo) ‘15, Vino*

*Frizzante* ♣  
*Emilia Romagna M 4*  
*Montesissa Emilio, € 18,00*

*Metodo Anc. Frizz. Sui Lieviti “Campedello” (Malv., Mosc., Trebb., Or., S.) '15, Vino Frizzante* ♣

*Emilia Romagna A 4*  
*Croci, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti (Sauvignon) '14, Emilia* ♣  
*Emilia Romagna C 4*  
*Camillo Donati, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Tréb” (Trebiano) '15, Emilia* ♣  
*Emilia U 4*  
*Mirco Mariotti, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Trebiano” (Trebiano), Emilia* ♣  
*Emilia Y 4*  
*S. Polo, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Bi Fri” (Trebiano, Sauvignon), Modena* ♣  
*Emilia Romagna K 4*  
*Podere il Saliceto, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Falestar-Faville” (Pignoletto) '14, Emilia* ♣  
*Emilia Romagna E 4*  
*Maria Bortolotti, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Despina” (Malvasia) '12, Emilia* ♣  
*Emilia Romagna N 4*  
*Quarticello, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Sottofondo” (Trebiano) '15, Toscana* ♣  
*Toscana A 6*  
*Tunia, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti (Trebiano, Malvasia, Vermentino) '09, Toscana* ♣  
*Toscana 6*  
*Bellafonte, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti (Passerina) '14, Marche* ♣  
*Marche A 7*  
*Fontorfio, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti "Z" (Vermentino), Sardegna ♣*  
*Marche B 7*  
*Quartomoro, € 18,00*

*Metodo Charmat Dry "Refrain" (Muller Thurgau, Moscato, Petit R., Malvasia), Valle d'Aosta*  
*Valle d'Aosta C 7*  
*La Crotta di Vigneron, € 25,00*

*Metodo Charmat Sup. Brut (Prosecco) '14, Valdobbiadene Veneto 7*  
*De Faveri, € 18,00*

*Metodo Charmat Brut "Mandelli" (Pinot Bianco), Trentino Trentino 9*  
*Madonna delle Vittorie, € 18,00*

*Metodo Classico Extra Brut (Blanc de Morgex et La Salle) '13, Valle d'Aosta ♣*  
*Valle d'Aosta K 17*  
*Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle, € 30,00*

*Metodo Classico Brut "Couvée Tradizione" (Erbaluce) '11, Piemonte Piemonte B 17*  
*Orsolani, € 30,00*

*Metodo Classico Brut (Erbaluce) '09, Piemonte Piemonte D 17*  
*Silva, € 30,00*

*Metodo Classico Dosaggio Zero (Erbaluce, Timor., Cort., Mosc.) '12, Piemonte ♣*  
*Piemonte U 17*  
*Erpagrife, € 40,00*

*Metodo Classico Brut "Bera" (Pinot Nero, Chardonnay), Piemonte ♣*  
*Piemonte G 17*  
*Cascina Palazzo, € 40,00*

*Metodo Classico Brut "Albertazzi" (Chardonnay) '12, Piemonte Piemonte C 17*  
*Ponchione, € 30,00*

*Metodo Classico Brut "Chiaror sul Masso" (Timorasso), Piemonte ♣*  
*Piemonte D 18*  
*I Carpini, € 25,00*

- Metodo Classico Brut Nature (Pinot Nero, Chardonnay) '00 Oltrepò ♣*  
Lombardia **B 18**  
Andrea Picchioni, € 50,00
- Metodo Classico Brut "I Lupi della Luna" (Pinot Nero) '05 Provincia di Pavia ♣*  
Lombardia **A 18**  
Avellino Barbara, € 50,00
- Metodo Classico Brut "Cuvée 59" (Pinot Nero, Chardonnay) '09 Oltrepò*  
Lombardia **C 18**  
Travaglino, € 60,00
- Metodo Classico Brut Nature "36 mesi" (Chardonnay), Lombardia ♣*  
Lombardia **A 20**  
Casa Caterina, € 30,00
- Metodo Classico Dosaggio Zero "Omomorto" (Durella) '12, Veneto ♣*  
Veneto **C 21**  
Menti, € 35,00
- Metodo Classico Dosaggio Zero "Opera Semplice" (Trebiano), Soave ♣*  
Veneto **B 21**  
Suavia, € 30,00
- Metodo Classico Brut "Calumei" (Vespaiole, Chardonnay, Pinot Bianco) '11, Veneto*  
♣  
Veneto **D 21**  
La Costa, € 25,00
- Metodo Classico Brut "Vernazza Belle" (Vernaccia Bianca), Trento*  
Trentino **21**  
Pravis, € 25,00
- Metodo Classico Trento Brut Ris. "Carlo 5" (Pinot Nero, Chardonnay) '08, Trento ♣*  
Trentino **E 24**  
Mas dei Cini, € 70,00
- Metodo Classico Trento Dosaggio Zero 3.Tre (Chardonnay, Pinot Nero) '12, Trento ♣*  
Trentino **B 24**  
Pelz, € 35,00
- Metodo Classico Trento Dosaggio Zero (Pinot Nero, Chardonnay) '12, Trento ♣*  
Trentino **C 24**  
Armani Albino, € 35,00
- Metodo Classico Brut "Phineas" (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero), Alto Adige*



Alto Adige **A 24**  
Arunda, € 95,00

Metodo Classico Brut “Eustachius” (**Pinot Nero, Chardonnay**) '10, Alto Adige   
Alto Adige **D 24**  
Stachlburg, € 50,00

Metodo Classico Brut. Ris. “Riserva del Fondatore” (**Chardonnay**) '00, Trento  
Trento **24**  
Ferrari, € 250,00

Metodo Classico Brut “Vej” (**Malvasia di Candia**) '12, Emilia Romagna   
Emilia Romagna **A 27**  
Podere Pradarolo, € 40,00

Metodo Classico Extra Brut Ris. “Dei Fratelli” (**Spergola**) '06, Emilia Romagna  
Emilia Romagna **27**  
Cà de Noci, € 45,00

Metodo Classico Dosaggio Zero (**Chardonnay**) '13, Modena   
Emilia **B 28**  
Fiorini, € 25,00

Metodo Classico Brut Cuvée (**Aleatico**) '14, Toscana   
Toscana **C 28**  
Mola, € 25,00

Metodo Classico Pas Dosè “DalNero” (**Montepulciano, Sangiovese**), Marche   
Marche **K 28**  
Silvano Strologo, € 30,00

Metodo Classico Extra Brut “Anno 1759” (**Pinot Nero**) '09, Marche   
Marche **A 28**  
Valturio, € 40,00

Metodo Classico Brut Ris. (**Verdicchio**) '07, Marche  
Marche **28**  
Garofoli, € 30,00

Metodo Classico Extra Brut “Anni Venti” (**Greco**), Campania  
Campania **29**  
Cantine Storiche Di Marzo, € 30,00

Metodo Classico Extra Brut (**Asprinio**) '13, Campania   
Campania **B 34**

*I Borboni, € 30,00*

*Metodo Classico Brut “Riserva Nobile” (Bombino) '12, Puglia  
Puglia A 34  
D' Arapri, € 40,00*

*Metodo Classico Brut (Chardonnay) '08 Versione Magnum, Contea di Sclafani  
Sicilia 34  
Tasca d'Almerita, € 80,00*

*Metodo Classico Brut (Vermentino) '12, Sardegna ♣  
Sardegna B 37  
Quartomoro, € 30,00*

*Metodo Classico Brut “Reverse” (Nuragus, Vernaccia) '02, Sardegna ♣  
Sardegna A 37  
Deidda, € 40,00*

*Metodo Franciacorta Non Dosato “Numero Zero” (Chardonnay)  
Lombardia 37  
Villa Crespia, € 35,00*

*Metodo Franciacorta Ris. “Sospiri” Pas Operé (Chardonnay) '08 ♣  
Lombardia D 39  
Cà del Vent, € 70,00*

*Metodo Franciacorta Extra Brut “Derbusco Cives” (Chardonnay)  
Lombardia B 43  
Derbusco, € 55,00*

*Metodo Franciacorta Brut (Chardonnay, Pinot Nero) '06  
Lombardia 55  
La Montina, € 50,00*

*Metodo Franciacorta Brut “Arcadia” (Chardonnay, Pinot Nero) '06  
Lombardia 56  
Lantieri, € 50,00*

*Metodo Franciacorta Brut Nature Ris. 120 mesi (Chardonnay) '05  
Lombardia A 56  
Rizzini, € 80,00*

*Metodo Franciacorta Satèn (Chardonnay)  
Lombardia F 60  
Bredasole, € 35,00*

*Metodo Franciacorta Satèn (Chardonnay) '12 ♣*

*Lombardia E 60*

*Enrico Gatti, € 35,00*

*Metodo Franciacorta Satèn (Chardonnay) '11 ♣*

*Lombardia C 60*

*Corte Bianca, € 35,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti Rosè “Eos” (Avanà), Piemonte ♣*

*Piemonte C 63*

*La Chimera, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti Rosè “Arialdospumino” (Sangiovese), Toscana ♣*

*Veneto B 63*

*Dalle Nostre Mani, € 18,00*

*Metodo Ancestrale Brut Rosè Sui Lieviti “Redentor” (Raboso), Veneto ♣*

*Veneto A 63*

*Tessère, € 23,00*

*Metodo Ancestrale Brut Rosè Sui Lieviti Vers. Magnum “Harusame” (Pinot Nero), V.*

*Da T. ♣*

*Emila Romagna D 63*

*Casè, € 50,00*

*Metodo Charmat “Prestige” Extra Dry Rosè (Aglianico), Campania*

*Campania 65*

*Masseria Frattasi, € 20,00*

*Metodo Classico Dosaggio Zero Rosè (Nebbiolo) '13, Piemonte*

*Piemonte E 67*

*Delsignore, € 30,00*

*Metodo Classico Extra Brut Rosè (Vespolina) '13, Piemonte*

*Piemonte D 67*

*Cascina Zoina, € 25,00*

*Metodo Classico Rosè Dosaggio Zero (Nebbiolo) '09 l. 1,5, Piemonte ♣*

*Piemonte I 68*

*Erpagrife, € 160,00*

*Metodo Classico Brut Rosso “Revolution” (Shiraz), V. Da T. ♣*

*Piemonte E 68*

*Baricchi, € 30,00*

*Metodo Classico Brut Rosè “S-ciopét” (Pelaverga) '12, Piemonte*

Piemonte **G 68**  
Castello di Verduno, € 40,00

Metodo Classico Cruasé Brut Rosé “Saignée della Rocca” (**Pinot Nero**), Oltrepò  
Lombardia **B 68**  
Conte Vistarino, € 30,00

Metodo Classico Cruasé Brut Rosé “Montecérésino” (**Pinot Nero**), Oltrepò  
Lombardia **A 68**  
Travaglino, € 30,00

Metodo Classico Rosé Ris. “Villa Mattarana lo Zamuner” (**Pinot N., Pinot M.**) '04,  
Lombardia  
Lombardia **A 71**  
Collina dei Ciliegi, € 80,00

Metodo Classico Grand Rosé Brut Nature 60 mesi (**Pinot Nero, Corvina**) '10, Veneto ♣  
Veneto **C 71**  
Monte Saline, € 50,00

Metodo Classico Brut Rosé Dosaggio Zera Saigée “Và” (**Pinot Nero**), Trento ♣  
Trentino **B 71**  
Vallarom, € 30,00

Metodo Classico Brut Rosé “Belle” (**Pavana**) '09, Trento ♣  
Trentino **D 71**  
Matteo Furlani, € 30,00

Metodo Classico Rosé Brut (**Montepulciano, Pinot Nero**), Puglia ♣  
Puglia **C 76**  
D' Arapri, € 35,00

Metodo Classico Brut Rosé (**Nerello Mascalese**) '15, Sicilia ♣  
Sicilia **A 76**  
Murgo, € 30,00

Metodo Franciacorta Brut Rosé “Radijan” (**Pinot Nero**)  
Lombardia **76**  
Ronco Calino, € 35,00

Metodo Franciacorta Brut Rosé (**Pinot Nero**) ♣  
Lombardia **77**  
Elisabetta Abrami, € 35,00

Metodo Franciacorta Brut Rosé (**Pinot Nero**)



*Lombardia 78*  
*Cornaletto, € 35,00*

*Metodo Franciacorta Brut Rosè (Pinot Nero)*

*Lombardia 79*  
*La Valle, € 40,00*

***Vini Bianchi***

***Blanc de Morgex et de la Salle '14, Valle d' Aosta***

*Valle d' Aosta A*  
*Cave Mont Blanc de Morgex et la Salle, € 20,00*

***Petite Arvin '14, Valle d' Aosta***

*Valle d' Aosta A 2*  
*La Source, € 20,00*

***Muscat "Petit Grain" '14, Valle d' Aosta***

*Valle d' Aosta A 1*  
*Grosjean, € 23,00*

***Malvoisie '12, Valle d' Aosta***

*Valle d' Aosta B 3*  
*Istituto Agricole Régional, € 23,00*

***Erbaluce di Caluso "Tre Ciocchè" '15***

*Piemonte C 13*  
*Silva, € 20,00*

***Erbaluce "Esther della Zoina" '10, Colline Novaresi***

*Piemonte A 13*  
*Cascina Zoina, € 25,00*

***Nascetta '10, Langhe***

*Piemonte 14*  
*Ettore Germano, € 20,00*

***Rossese Bianco "Rosserto" '09, Langhe***

*Piemonte 15*  
*Giovanni Manzone, € 20,00*

***Arneis "Lurè" '15, Langhe***

*Piemonte 16*  
*Penna Luigi, € 18,00*

**Arneis** “Granum Salis” '14, *Vino Bianco* ♣  
Piemonte **D 19**  
Giulia Gonella, € 25,00

**Arneis** “Arzigh” '14, *V. Da T.* ♣  
Piemonte **C 19**  
Luca Faccenda, € 35,00

**Malvasia** “Quaelà” '13, *V. Da T.* ♣  
Piemonte **B 19**  
Enrico Druetto, € 25,00

**Cortese** “Ròo” '15, *Alto Monferrato* ♣  
Piemonte **A 19**  
Rocco di Carpeneto, € 23,00

**Cortese** *Vino in Ossidazione* “Muntà” '11, *Vino Bianco* ♣  
Piemonte **19**  
Andrea Tirtelli, € 40,00

**Timorasso** “Derthona” '14, *Colli Tortonesi*  
Piemonte **A 20**  
Pier Carlo Semino, € 25,00

**Timorasso** “S. Leto Blu” '11, *Colli Tortonesi* ♣  
Piemonte **C 21**  
Ricci, € 30,00

**Timorasso** “Brezza d' Estate” '10, *Colli Tortonesi* ♣  
Piemonte **B 21**  
I Carpini, € 25,00

**Gavi** “Monterotondo” (**Cortese**) '08  
Piemonte **20**  
Villa Sparina, € 40,00

**Sauvignon** “Solleone” '11, *V. Da T.* ♣  
Piemonte **D 21**  
Tenuta Grillo, € 30,00

**Sauvignon** '09, *V. Da T.* ♣  
Piemonte **K 21**  
Casa Wallace, € 25,00

**Sauvignon** “Viridis” '08, *Langhe*

*Piemonte 21*  
*Giacomo Burlotto, € 25,00*

**Sauvignon** “Sinchè” ’06, *Piemonte* ♣  
*Piemonte A 24*  
*Cascina Ebreo, € 40,00*

*Bianco* “Secondome” (**Chardonnay, Grignolino**) ’16, *Rosso*. ♣  
*Piemonte C 29*  
*Maurizio Ferraro, € 23,00*

*Bianco* “I Tigli” (**Timorasso, Cortese**) ’13, *V. Da T.* ♣  
*Piemonte B 29*  
*Daniele Saccoletto, € 23,00*

*Bianco* “Tris” (**Cortese, Moscato, Bussanello**) ’11, *V. Da T.* ♣  
*Piemonte A 29*  
*Poggio Ridente, € 18,00*

*Bianco* “Coste di Riavolo” (**Riesling, Gewustraminer**) ’11, *Bianco Langhe* ♣  
*Piemonte U 29*  
*S. Fereolo, € 23,00*

*Bianco* “Alteserre” (**Chardonnay, Cortese**) ’06, *Monferrato*  
*Piemonte Z 29*  
*Bava, € 25,00*

**Albarola** ’14, *Colli di Luni*  
*Liguria C 31*  
*Lunae, € 20,00*

**Vermentino** ’15, *Riviera Ligure di Ponente*  
*Liguria B 31*  
*Maixei, € 20,00*

**Vermentino** ’15, *Colli di Luni*  
*Liguria 31*  
*Santa Caterina, € 25,00*

**Pigato** ’16, *Riviera Ligure di Ponente*  
*Liguria C 37*  
*Sancio, € 20,00*

**Pigato** “Maixei” ’15, *Riviera Ligure di Ponente*  
*Liguria B 37*  
*Riviera dei Fiori, € 20,00*

**Pigato** “Spigau Crociata” '08, V. Da T. ♣  
Liguria **37**  
Le Rocche del Gatto, € 30,00

**Pigato** “Rocantù” '08, V. Da T. ♣  
Liguria **A 37**  
Tenuta Selvadolce, € 40,00

**Bianco Cinqueterre (Bosco, Albarola, Vermentino)** '15, Cinqueterre ♣  
Liguria **A 38**  
Forlini Cappellini, € 30,00

**Riesling Sup.** “Monsaltus” '15, Oltrepò Pavese  
Lombardia **K 38**  
Marchesi di Montatto, € 20,00

**Chardonnay** “Fenice” '14, Provincia di Pavia ♣  
Lombardia **G 38**  
Cà del Conte, € 23,00

**Pinot Bianco** “Nuvola Bianca” '13 Versione Magnum, Provincia di Pavia ♣  
Lombardia **I 38**  
Cà del Conte, € 50,00

**Riesling** “S. Rocco” '11, Provincia di Pavia ♣  
Lombardia **D 38**  
Castello di Stefanago, € 23,00

**Barbera** Vinificata in Bianco “Poderosa” '14, V. Da T. ♣  
Lombardia **H 38**  
Andi Fausto, € 30,00

**Bianco (Riesling, Muller Thurgau)** '13, Provincia di Pavia ♣  
Lombardia **C 38**  
Castello di Stefanago, € 18,00

**Invernenga** “1037” '13, V. Da T.  
Lombardia **E 38**  
Maria Capretti, € 25,00

**Invernenga** “Unico” '08, V. Da T. ♣  
Lombardia **F 38**  
Casa Caterina, € 40,00

**Petit Arvin** “Ble” '10, V. Da T. ♣

*Lombardia B 38*  
*Fausto Ligabue, € 40,00*

**Gewurztraminer** “Non C’E” ’09, *V. Da T. ♣*  
*Lombardia 39*  
*Casa Caterina, € 60,00*

*Lugana (Turbiana) ’16, Lugana ♣*  
*Lombardia C 42*  
*Cà Loiera, € 23,00*

**Vespaiolo** “Belmonte” ’15, *Veneto ♣*  
*Veneto K 42*  
*La Costa, € 23,00*

**Garganega** “Lazaro” ’14, *Veneto ♣*  
*Veneto B 42*  
*Masiero, € 25,00*

**Garganega** “Pri” ’14, *Veneto ♣*  
*Veneto A 42*  
*Il Cavallino, € 23,00*

*Soave (Garganega, Trebbiano) ’15, Soave*  
*Veneto D 42*  
*Brigaldera, € 20,00*

**Marzemina Bianca** “Rosaura” ’N.M, *Marca Trevigiana*  
*Veneto 42*  
*Tessère, € 18,00*

*Bianco di Custoza “ Campo del Selese” (Pinot Bianco, Trebbiano) ’12, Custoza*  
*Veneto C 42*  
*Albino Piona, € 18,00*

**Tocai Italico** “Cocài” ’12, *Veneto ♣*  
*Veneto D 43*  
*Vignale di Cecilia, € 20,00*

**Trebbiano Veronese** “Turbiana” ’12, *Veronese ♣*  
*Veneto C 43*  
*Filippi, € 25,00*

*Gambellara “Sarò” (Garganega) ’12, Gambellara ♣*  
*Veneto A 45*  
*Cristiana Meggiolaro, € 18,00*

*Gambellara Class. "Riva Arsiglia" (Garganega) '10, Gambellara ♣*  
Veneto **45**  
Menti, € 18,00

*Gambellara Class. "Ceneri delle Taibane" (Garganega) '10, Gambellara ♣*  
Veneto **A 46**  
Cristina Maggiolaro, € 25,00

*Gambellara Class. "Monte del Cuca" (Garganega) '06, Gambellara ♣*  
Veneto **46**  
Menti, € 25,00

**Moscato "Sirio" '11, Veneto**  
Veneto **47**  
Vignalta, € 18,00

*Bianco "Granselva" (Garganega, Durella, Pinot Grigio, Sauvignon) '14, Veneto ♣*  
Veneto **C 52**  
Il Cavallino, € 23,00

*Bianco "Casa Belfi" (Incrocio Manzoni, Chardonnay) '12, Delle Venezie ♣*  
Veneto **B 52**  
Casa Belfi, € 18,00

*Bianco "Pop" (Garganega, Pinot Nero) '12, Veneto ♣*  
Veneto **A 52**  
Tenuta dell' Armonia, € 25,00

**Cinese '15, Trentino**  
Trentino **E 60**  
Ferrai Franco, € 23,00

**Nosiola '15, Trentino**  
Trentino **D 60**  
Battistotti, € 18,00

**Muller Thurgau "Leatitia" '14, Trentino**  
Trentino **C 60**  
Cantina Romanese, € 18,00

**Gewurztraminer '14, Alto Adige ♣**  
Alto Adige **B 63**  
Abraham, € 35,00

**Gewurztraminer '12, Alto Adige**

*Alto Adige A 63*  
*Baron Von Kripp, € 45,00*

***Incrocio Manzoni 6.0.13 “Eva” ’14, Alto Adige***  
*Alto Adige C 63*  
*Brunnenhof, € 25,00*

***Kerner “780 s.l.m” ’15, Valle Isarco ♣***  
*Alto Adige D 66*  
*Rudi Vindimian, € 25,0*

***Sylvaner ’15, Alto Adige***  
*Alto Adige E 73*  
*Rottenstainer, € 25,00*

***Pinot Bianco “In Der Lamm” ’14, Alto Adige ♣***  
*Alto Adige D 73*  
*Abraham, € 35,00*

***Pinot Grigio “Wolfsthurn” ’14, Sudtirolo ♣***  
*Alto Adige C 73*  
*Stachlburg, € 23,00*

***Sauvignon ’14, Alto Adige***  
*Alto Adige A 73*  
*Poppof, € 23,00*

***Sauvignon “Doos” ’13, Alto Adige***  
*Alto Adige B 73*  
*Lahnhof, € 23,00*

***Sauvignon “Puntay” ’06, Alto Adige***  
*Alto Adige 73*  
*Erste e Neue, € 45,00*

***Riesling Renano “Cembrani d' Autore” ’13, Trentino***  
*Trentino C 76*  
*Alfio Nicolodi, € 20,00*

***Chardonnay ’11, Trentino***  
*Trentino B 79*  
*Cantina Toblino, € 18,00*

***Bianco “Upupa Weiss” (Riesling, Gewurztraminer, Sauvignon, Pinot Bianco) ’15,***  
*Alto Adige ♣*  
*Alto Adige B 82*

*Abraham, € 35,00*

*Bianco “Libero Bacco” (Sauvignon, Riesling) ‘13, V. Da T. ♣*

*Alto Adige A 82*

*Loacker, € 23,00*

*Bianco “Balasi” (Veltliner R., Vanderbara, Muller Thurgau) ‘10, Dolomiti*

*Trentino 82*

*Pelz, € 18,00*

*Bianco “Blanc de Sers” (Vanderbara, Veltliner, Nosiola, Vernazza) ‘10, Trentino ♣*

*Trentino 83*

*Casata Monfort, € 18,00*

*Tocai Friulano ‘15, Collio*

*Friuli U 91*

*Korsic, € 18,00*

*Tocai Friulano Ris. ‘13, F.C.O ♣*

*Friuli D 91*

*Ronco Severo, € 35,00*

*Tocai (Zeleni Sauvignon) “Ravan” ‘12, Goriska Brda ♣*

*Slovenia Y 91*

*Kabaj, € 30,00*

*Tocai Friulano “Exordium” ‘11, Carso ♣*

*Friuli C 91*

*Il Carpino, € 35,00*

*Tocai Friulano “Jakot” ‘09, Delle Venezie ♣*

*Friuli H 91*

*Franco Terpin, € 35,00*

*Tocai Friulano “Kai” ‘08, Venezia Giulia ♣*

*Friuli B 91*

*Paraschos, € 45,00*

*Vitovska ‘09, Carso ♣*

*Slovenia 92*

*Skerk, € 35,00*

*Malvasia ‘13, Istra ♣*

*Slovenia C 96*

*Klabjan, € 30,00*



**Malvasia '12, Gariska Brda** ♣

Slovenia **Y 96**

Klinec, € 40,00

**Malvasia "White Label" '15, Istria** ♣

Slovenia **C 96**

Klabjan, € 30,00

**Malvasia '11, Venezia Giulia** ♣

Friuli **B 96**

Nicolini, € 40,00

**Malvasia "Pietra" '11, Carso** ♣

Slovenia **A 96**

Marco Tavcar, € 30,00

**Malvasia '10, Collio**

Friuli **96**

Fiegl, € 18,00

**Malvasia Ris. '10, Carso** ♣

Slovenia **99**

Marco Fon, € 40,00

**Malvasia "Primorska" '09, Slovenia** ♣

Slovenia **A 100**

Josko Rencel, € 50,00

**Malvasia "Vecchia Vigna ai Clivi" '06, Collio** ♣

Friuli **A 101**

I Clivi, € 50,00

**Ribolla Gialla "Quinto Quarto" '15, Delle Venezie** ♣

Friuli **D 102**

Franco Terpin, € 25,00

**Ribolla Gialla '14, Delle Venezie** ♣

Friuli **B 102**

Ronco Severo, € 35,00

**Ribolla Gialla '12, Goriska Brda** ♣

Slovenia **K 102**

Kabaj, € 35,00

**Ribolla Gialla '11, Venezia Giulia** ♣

*Friuli A 102*  
*Damijan Podversic, € 40,00*

**Ribolla Gialla '10, Vipavska ♣**  
*Slovenia C 102*  
*Sveti Martin, € 30,00*

**Verduzzo Secco '07, Venezia Giulia ♣**  
*Friuli 102*  
*Bressan, € 30,00*

**Verduzzo Secco "Scodovacca" '06, Venezia Giulia ♣**  
*Friuli 103*  
*Denis Montanar, € 45,00*

**Verduzzo Secco Vino in Ossidazione "Esperienze" '88, Venezia Giulia ♣**  
*Friuli A107*  
*Gaspare Buscemi, € 130,00*

**Sauvignon "At" '15, F.C.O ♣**  
*Friuli D 107*  
*Aquila della Torre, € 23,00*

**Sauvignon '15, Collio ♣**  
*Friuli B 107*  
*Sturm, € 25,00*

**Sauvignon '14, Collio ♣**  
*Friuli E 107*  
*La Ginestra, € 23,00*

**Sauvignon "Miklus" '12, Collio**  
*Friuli C 107*  
*Draga, € 30,00*

**Sauvignon '08, Delle Venezie ♣**  
*Friuli B 115*  
*Franco Terpin, € 35,00*

**Sauvignon '06 l. 0,500, Carso ♣**  
*Slovenia A 115*  
*Josko Rencel, € 30,00*

**Chardonnay "Il Carpino" '08, Venezia Giulia ♣**  
*Friuli 123*  
*Il Carpino, € 25,00*

**Chardonnay** “Selezione” ’05, Gorizia ♣  
Slovenia **B 124**  
Nando-Kristancich, € 60,00

**Pinot Bianco** (Beli Pinot) ’12, Goriska Brda ♣  
Slovenia **D 125**  
Kabaj, € 40,00

**Pinot Grigio** “Cardelin” ’12, Goriska Brda ♣  
Slovenia **E 125**  
Klinec, € 40,00

**Pinot Grigio** “Vis Uvae” ’12, Venezia Giulia ♣  
Friuli **B 125**  
Il Carpino, € 35,00

**Pinot Grigio** ’10, Bianco ♣  
Slovenia **K 125**  
Organic Anarchy, € 60,00

**Pinot Grigio** ’06, Venezia Giulia  
Friuli **126**  
Lis Neris, € 35,00

**Zelen** ’15, Vipavska ♣  
Slovenia **F 129**  
Zmago Petric, € 25,00

**Riesling** ’12, Stajerska Slovenija ♣  
Slovenia **B 129**  
Verus, € 30,00

**Bianco** “Quinto Quarto” (**Pinot Bianco, Malvasia**) ’14, *Vino Bianco* ♣  
Friuli **D 129**  
Franco Terpin, € 25,00

**Bianco** “Ocrade” (**Vitivska, Malvasia, Sauvignon, Pinot Grigio**) ’13, *Venezia Giulia*  
♣  
Friuli **E 129**  
Skerk, € 40,00

**Bianco** (**Chardonnay, Kerner, Riesling**) ’13, *Vino Bianco* ♣  
Slovenia **U 129**  
Organic Anarchy, € 60,00

Bianco “Insomnia” (**Glera, Malvasia, Vitovska, Sauvignon**) '11, Carso ♣  
Slovenia **A 129**  
Marco Fon, € 40,00

Bianco “Kaplja” (**Chardonnay, Friulano, Malvasia**) '11, Venezia Giulia ♣  
Friuli **C 129**  
Damijan Podversic, € 40,00

Bianco “Uis Blancis” (**Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Verduzzo**) '12, Venezia  
Giulia ♣  
Friuli **B 131**  
Denis Montanar, € 35,00

Bianco “Uis Blancis” (**Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Verduzzo**) '09, Venezia  
Giulia ♣  
Friuli **C 131**  
Denis Montanar, € 55,00

Bianco “Morus Alba” (**Sauvignon, Malvasia**) '07, C.O.F ♣  
Friuli **133**  
Vignai da Duline, € 35,00

Bianco “Sialis” (**Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio**) '05, Delle Venezie ♣  
Friuli **138**  
Franco Terpin, € 35,00  
**Malvasia di Candia “Vej”** '06, Emilia ♣  
Emilia Romagna **C 140**  
Podere Pradarolo, € 40,00

**Pignoletto** “Bosco” '11, Emilia ♣  
Emilia Romagna **D 140**  
Maria Bortolotti, € 20,00

**Pignoletto** “Spurgola Bellaria” '10, Emilia ♣  
Emilia Romagna **A 140**  
Alberto Tedeschi, € 20,00

**Albana di Romagna** “Mezze Lune” '15, Vino Bianco ♣  
Emilia Romagna **C 141**  
Cà dei Quattro Archi, € 23,00

**Albana di Romagna** “Sabbiagialla” '15, Ravenna ♣  
Emilia Romagna **B 141**  
S. Biagio Vecchio, € 23,00

**Albana di Romagna “Fricandò” '15, Emilia ♣**  
Emilia Romagna **A 141**  
Az. Agr. Al di Là del Fiume, € 25,00

**Albana di Romagna “Monte Rè” '14, Emilia ♣**  
Emilia Romagna **D 141**  
Viogne dei Boschi, € 23,00

**Albana di Romagna Secca '12**  
Emilia Romagna **K 141**  
Zavalloni, € 23,00

**Sauvignon “Passo Morgone” '15, Emilia ♣**  
Emilia Romagna **A 142**  
Mirco Mariotti, € 23,00

**Chardonnay “Gi Val” '10, Emilia**  
Emilia Romagna **143**  
Enrico Vallania, € 25,00

**Bianco “Bora Lunga” (Spergola, Moscato) '14, Spergola dell ' Emilia ♣**  
Emilia **A 145**  
Cinque Campi, € 23,00

**Bianco “Aulente” (Sauvignon, Chardonnay) '10, Rubicone**  
Emilia Romagna **145**  
S. Patrignano, € 18,00

**Bianco (Malvasia, Marsanne) '11, V. Da T. ♣**  
Emilia **B 146**  
Vino del Poggio, € 30,00

**Bianco (Malvasia, Marsanne, Ortrugo, Trebbiano) '11 Vers. Magn. , V. Da T. ♣**  
Emilia **K 146**  
Vino del Poggio, € 70,00

**Bianco “Dinavolo” (Malvasia, Marsanne, Ortrugo, Trebbiano) '07, V. Da T. ♣**  
Emilia **H 146**  
Denavolo, € 45,00

**Vernaccia di S. Gimignano “Hydra” '14 ♣**  
Toscana **C 147**  
Il Palagione, € 23,00

**Vernaccia di S. Gimignano Ris. “Rezet” '10**  
Toscana **A 147**

*Mattia Barzaghi, € 23,00*

**Trebbiano “Gagio” ’15, Toscana ♣**

*Toscana D 149*

*Dalle Nostre Mani, € 18,00*

**Trebbiano ’11, Toscana ♣**

*Toscana C 149*

*Casale, € 30,00*

**Trebbiano ’11, Toscana ♣**

*Toscana A 149*

*Fattoria Ambra, € 20,00*

**Ansolica “Odyssea” ’14, Costa dell’Argentario ♣**

*Toscana B 149*

*Macchion dei Lupi, € 25,00*

**Ansolica Isola del Giglio ’09, Costa dell’Argentario ♣**

*Toscana 149*

*Le Greppe, € 25,00*

**Chardonnay ’09, Toscana**

*Toscana 150*

*Terre del Sillabo, € 23,00*

**Bianco “Amnesya” (Trebbiano, Malvasia) ’15, Bianco Toscano ♣**

*Toscana B 152*

*Podere Luisa, € 23,00*

**Bianco “Chiarofiore” (Trebbiano, Vermentino) ’12, Toscana ♣**

*Toscana A 152*

*Tunia, € 25,00*

**Bianco “Serment” (Trebbiano, Malvasia, Vermentino) ’12, Maremma ♣**

*Toscana B 152*

*Tunia, € 25,00*

**Bianco Elba “Casa degli Aiali” (Propanico, Ansolica, Malvasia) ’09, Elba**

*Toscana 152*

*Mola, € 18,00*

**Bianco “Batàr” (Chardonnay, Pinot Bianco) ’09, Toscana**

*Toscana 154*

*Querciabella, € 95,00*

Bianco "Mezzodi" (**Viognier, Sauvignon**) '08, Bolgheri  
Toscana **155**  
Batzella, € 20,00

**Grechetto** '15, Umbria ♣  
Umbria **B 157**  
Raina, € 23,00

**Grechetto** "Fiero" '13, Umbria ♣  
Umbria **A 157**  
Tenuta Margò, € 25,00

**Grechetto** "Arquata" '12, Umbria  
Umbria **157**  
Adanti, € 18,00

**Grechetto** "Ametista" '12, Umbria ♣  
Umbria **A 158**  
Mani di Luna, € 25,00

**Chardonnay** "Bramito del Cervo" '10, Umbria  
Umbria **158**  
Castello della Sala, € 30,00

Orvieto (**Grechetto, Malvasia, Trebbiano**) '12, Orvieto  
Umbria **161**  
Sergio Mottura, € 18,00

Bianco "Brucisco" (**Trebbiano, Grechetto, Malvasia**) '11, Umbria ♣  
Umbria **A 162**  
Marco Merli, € 25,00

**Passerina** "Plenus" '15, Colli Pescaresi ♣  
Abruzzo **D 164**  
Marina Palusci, € 23,00

**Trebbiano d' Abruzzo** "Bianchetto" '15, Abruzzo ♣  
Abruzzo **C 164**  
Lammidia, € 23,00

**Trebbiano d' Abruzzo** "Carbo" '14, Abruzzo ♣  
Abruzzo **B 164**  
Lammidia, € 23,00

**Trebbiano d' Abruzzo** "Mario' S 42" '14, Abruzzo ♣  
Abruzzo **164**

*Tenuta Terraviva, € 23,00*

**Trebbiano d' Abruzzo "Altare" '08, Abruzzo**  
*Abruzzo 165*  
*Marramiero, € 30,00*

**Trebbiano d' Abruzzo '07, Abruzzo ♣**  
*Abruzzo 166*  
*Valentini, € 65,00*

**Chardonnay "Cretico" '09, Terre di Chieti**  
*Abruzzo 167*  
*Cantina Tollo, € 30,00*

**Chardonnay "Punta di Colle" '08, Colline Pescaresi**  
*Abruzzo 168*  
*Marramiero, € 35,00*

**Albanella "Roncaglia" '15, Colli Pesaresi**  
*Marche B 171*  
*Mancini, € 18,00*

**Pecorino '12, Offida ♣**  
*Marche A 171*  
*La Valle del Sole, € 25,00*

**Pecorino "Donna Orgilla" '10, Offida ♣**  
*Marche B 171*  
*Fiorano, € 25,00*

**Bianchetto del Metauro "Boccalino" '09, Metauro**  
*Marche 171*  
*Terracuda, € 18,00*

**Verdicchio di Matelica '15, Matelica**  
*Marche B 172*  
*Gagliardi, 18,00*

**Verdicchio dei Castelli di Jesi Class. Sup. '15, Castelli di Jesi ♣**  
*Marche C 172*  
*La Staffa, € 23,00*

**Verdicchio dei Castelli di Jesi Class. Sup. "Vaglie" '11, Castelli di Jesi ♣**  
*Marche A 172*  
*Tenuta S. Marcello, € 23,00*



**Trebbiano** “Trebbien” '14, Marche

Marche **A 176**

Valter Mattoni, € 23,00

**Riesling** Renano “Ibisco” '09, Colline Pescaresi

Marche **176**

Ciccio Zaccagnini, € 18,00

Bianco “Nur” (**Trebbiano, Malvasia, Verdicchio**) 'N.M, Vino Bianco ♣

Marche **A 177**

La Distesa, € 35,00

Bianco “Stella Flora” (**Pecorino, Passerina, Trebbiano, Malvasia**) '12, Marche ♣

Marche **B 177**

Maria Pia Castelli, € 30,00

Bianco Falerio “Monte del Grano” (**Trebbiano, Passerina, Pecorino**) '09, Colli

Ascolani

Marche **177**

Rio Maggio, € 18,00

**Passerina** del Frusate “Maddalena” '15, Frusate ♣

Lazio **A 178**

Alberto Giacobbe, € 20,00

**Malvasia** Puntinata “Convenio” '14, Lazio ♣

Lazio **B 178**

Casale Certosa, € 23,00

**Bombino** '12, Lazio

Lazio **178**

L' Olivella, € 18,00

Bianco Est-Est-Est di Montefiascone (**Trebbiano, Malvasia**) '15, Montefiascone

Lazio **B 180**

Villa Puri, € 18,00

**Aleatico** Vinificato in Bianco “Biancatico 1.0” 'N.M, V. Da T. ♣

Lazio **D 180**

La Carcaia, € 23,00

Bianco “Alborea” (**Grechetto, Malvasia Puntinata**) '14, Lazio ♣

Lazio **E 178**

Casale Certosa, € 23,00

Bianco “Alma Rei” (**Propanico, Malvasia**) '14, Lazio ♣  
Lazio **C 180**  
La Carcaia, € 25,00

Bianco “Bianchetto” (**Propanico, Vermentino, Malvasia**) '13, Lazio ♣  
Lazio **A 180**  
Le Coste, € 25,00

Bianco Frascati Sup. “Racemo” (**Trebbiano, Malvasia**) '12, Frascati  
Lazio **180**  
L'Olivella, € 20,00

Bianco “Bianco R” (**Propanico**) '11, V. da T. ♣  
Lazio **B 181**  
Le Coste, € 40,00

Bianco “Coenobium” (**Trebbiano, Malvasia, Verdicchio**) '10, Lazio ♣  
Lazio **A 181**  
Monastero Suore Cistercensi S. O. Trappiste, € 50,00

Orvieto (**Procanico, Verdello, Grechetto**) '09, Orvieto  
Lazio **181**  
Mottura, € 18,00

**Forestera** '09, Ischia  
Campania **183**  
Giardino Mediterraneo, € 18,00

**Biancolella** “Kalimera” '15, Ischia  
Campania **B 184**  
Cenatiempo, € 23,00

**Asprinio** di Aversa “Vite Maritata” '15, Aversa  
Campania **A 184**  
I Borboni, € 20,00

**Pallagrello** Bianco “Fontanavigna” '10, Campania  
Campania **184**  
Terre del Principe, € 20,00

**Fiano** “JQN 203 Piante a Lapio Legno Sin.” '11, Campania ♣  
Campania **B 187**  
Joaquin A.A., € 90,00

**Fiano** “Gaia” '14, Campania ♣  
Campania **A 189**

*Cantine Giardino, € 30,00*

**Fiano** “Don Chisciotte” '09, Campania ♣

*Campania 189*

*Pierluigi Zampaglione, € 40,00*

**Falanghina** '15, Sannio

*Campania C 191*

*Cantina del Taburno, € 18,00*

**Falanghina** “L'Arcivescovo”, Beneventano ♣

*Campania A 191*

*Antonio Orsini, € 23,00*

**Falanghina** “Maresa” '14, Roccamonfina ♣

*Campania D 191*

*Masseria Starnali, € 23,00*

**Coda di Pecora** “Sheep” '15, Terre di Volturno

*Campania B 194*

*Il Verro, € 20,00*

**Coda di Volpe** “Lucinda” '15, Irpinia

*Campania A 194*

*Amarano, € 18,00*

**Coda di Volpe** '08, Irpinia

*Campania 194*

*Cantine Manimurci, € 18,00*

**Bianco** “Quotidiano” (**Fiano, Greco, Coda di Volpe**) '13 Versione Magnum, Campania



*Campania A 197*

*Cantina Giardino, € 45,00*

**Bianco** “Iscadoro” (**Fiano, Malvasia, Trebbiano**) '13, Paestum ♣

*Campania A 199*

*Casebianche, € 23,00*

**Bianco** “Fiorduva” (**Falanghina, Biancolella**) '11, Costa d' Amalfi ♣

*Campania A 203*

*Marisa Cuomo, € 70,00*

**Verdeca** '10, Valle d' Itria

*Puglia 204*

*Masseria Li Veli, € 18,00*

**Fiano** “Mezzogiorno” ’10, Puglia  
Puglia 205  
Morella, € 18,00

**Fiano** “Biancorte” ’09, Basilicata  
Basilicata 206  
Paternoster, € 20,00

**Malvasia Secca** “Accamilla” ’11, Basilicata ♣  
Basilicata A 207  
Camerlengo, € 30,00

**Bianco (Guarnaccia, Malvasia)** “Daipastini” ’16, Bianco ♣  
Calabria A 208  
Giuseppe Calabrese, € 23,00

**Moscato d’Alessandria** “Kuddia del Gallo” ’10, Sicilia  
Sicilia 208  
Abraxas, € 18,00

**Moscato d’Alessandria** ’09, Sicilia ♣  
Sicilia 209  
Barraco, € 23,00

**Carricante** “Krimiso” ’15, Terre Siciliane ♣  
Sicilia B 210  
Aldo Viola, € 25,00

**Carricante** “Chianta” ’13, Etna ♣  
Sicilia A 210  
C. e S. Biondi, € 50,00

**Carricante** ’10, Etna  
Sicilia 210  
Cottanera, € 20,00

**Carricante** “Carjcantì” ’09, Etna ♣  
Sicilia A 211  
Gulfi, € 25,00

**Grillo** “Verde” ’14, Sicilia ♣  
Sicilia C 211  
Badalucco, € 23,00

**Grillo** “Egesta” ’13, Sicilia ♣

Sicilia **B 211**  
Aldo Viola, € 35,00

**Catarratto** “Catartico” ’15, Terre Siciliane ♣

Sicilia **A 213**  
Longarico, € 30,00

**Chardonnay** ’09, Sicilia

Sicilia **214**  
Regaleali, € 50,00

**Chardonnay** ’08 Versione Magnum, Sicilia

Sicilia **216**  
Tasca d’Almerita, € 150,00

Bianco (**Grillo, Catarratto**) ’13, Terre Siciliane ♣

Sicilia **A 218**  
Viteaovest, € 25,00

Bianco “Chara” (**Catarratto, Inzolia**) ’09, Sicilia

Sicilia **218**  
Feudo Disisa, € 18,00

Bianco “Pomice” (**Malvasia, Carricante, Varie Autoctone**) ’09, Sicilia

Sicilia **219**  
Tenuta di Castellaro, € 28,00

Bianco “Vinujancu” (**Carricante, Grecanico, Riesling Renano, Minnella**) ’09, Sicilia

Sicilia **220**  
I Vigneri, € 35,00  
**Vermentino di Gallura Sup.** ’15  
Sardegna **A 225**  
Strano, € 20,00

**Granazza Sulle Bucce** Vino in Ossidazione “Perda Pintà” ’N.M, V.Da T. ♣

Sardegna **225**  
Sedilesu, € 50,00

**Moscato Secco** “Modestu” ’15, V. Da T. ♣

Sardegna **B 226**  
Giovanni Montisci, € 35,00

## ***Vini Rosati***

***Premetta '13, Valle d' Aosta ♣***

*Valle d' Aosta 2*

*Grosjean, € 25,00*

***Nebbiolo '15, Rosato***

*Piemonte D 3*  
*La Palazzina, € 18,00*

**Nebbiolo** “Aurora” '15, *Colline Novaresi*  
*Piemonte B 3*  
*Cà Nova, € 18,00*

**Barbera** “Quatman” '13, *V. Da. T ♣*  
*Piemonte A 3*  
*Enrico Druetto, € 23,00*

**Barbera** “Smentia” '13, *V. Da. T ♣*  
*Piemonte C 3*  
*Tommaso Gallina, € 25,00*

**Pinot Nero** “Rugiada” '14, *Vino Rosato ♣*  
*Piemonte B 4*  
*Cento Filari, € 25,00*

**Moscato Rosa** “Più o Meno” '09, *V. Da T. ♣*  
*Lombardia A 4*  
*Casa Caterina, € 50,00*

**Merlot** “Miglio” '10, *Delle Venezie*  
*Veneto 5*  
*La Frassina, € 18,00*

**Refosco dal Peduncolo Rosso** “Borc Dodon” '10, *Venezia Giulia ♣*  
*Friuli A 9*  
*Denis Montanar, € 35,00*

**Moscato Rosa** “Rosantico” '11, *Venezia Giulia ♣*  
*Friuli 9*  
*Bressan, € 60,00*

**Merlot** “Ciantons” '06, *Isonzo*  
*Friuli 10*  
*Vie di Romans, € 50,00*

**Montepulciano d' Abruzzo** '15, *Abruzzo ♣*  
*Abruzzo B 18*  
*Lammidia, € 23,00*

**Nerello Mascalese** '12, *Etna*  
*Sicilia A 18*

*Pietradolce, € 25,00*



## ***Vini Rossi***

**Gamay** *Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Rougeeffervescence” 'NM, Valle d' Aosta*



*Valle d' Aosta A 1*

*Quatremillemètres Vins d' Altitude, € 25,00*

**Cornalin '13, Valle d' Aosta**

*Valle d' Aosta W 9*

*Istituto Agricolo Regionale, € 23,00*

**Petit Rouge “Si” '14, Vino Rosso**

*Valle d' Aosta D 9*

*Les Petits Riens, € 35,00*

**Petit Rouge '13, Chambave**

*Valle d' Aosta C 9*

*La Vrille, € 23,00*

*Torrette Sup. (Petit Rouge, Fumin) '13, Valle d' Aosta*

*Valle d' Aosta K 14*

*La Source, € 23,00*

**Nebbiolo Sup. “Vieilles Vignes” '11, Donnas**

*Valle d' Aosta D 14*

*Caves Cooperatives de Donnas, € 40,00*

**Nebbiolo “Selve Pantheon” '07, Vino Rosso**

*Valle d' Aosta E 14*

*Selve di Picotendro, € 50,00*

**Rosso “Entre Terre e Ciel” (Pinot N., Gamay, Petit V., Cabernet F.) '14, Vino Rosso**

*Valle d' Aosta F 14*

*Les Petits Riens, € 35,00*

**Rosso “Cuvée de Saint Ours” (Cornalin, Fumin) '09, V. Da T.**

*Valle d' Aosta B 14*

*Giulio Moriondo, € 50,00*

**Carema (Nebbiolo clone Picotendro) '68, Morbelli**

*Piemonte A 16*

*Morbelli, € 130,00*

**Doux d'Henrie** '12, Pinerolese  
Piemonte 16  
Dora Renato, € 23,00

**Ramiè (Avanà, Avarengo, Chatus, Bequet, ecc.)** '13, Pinerolese ♣  
Piemonte B 23  
Coutandin, € 40,00

**Rosso "Barbichè" (Avanà, Avarengo, Ner., Becounet, Barb., Fre., Bon.)** 'N.M, V. Da  
T.♣  
Piemonte 23  
Countandin, € 25,00

**Avanà "Finiere"** '15, Valsusa  
Piemonte A 23  
La Chimera, € 23,00

**Vespolina "Il More"** '15, Coste della Sesia ♣  
Piemonte C 32  
Cascina Preziosa, € 25,00

**Barbera "Djarmai"** '14, Coste della Sesia ♣  
Piemonte B 32  
Cascina Preziosa, € 25,00

**Lessona (Nebbiolo clone Spanna)** '08, Lessona  
Piemonte A 32  
Proprietà Sperino, € 90,00

**Gattinara "Pietro" (Nebbiolo clone Spanna)** '12  
Piemonte A 38  
Paride Iaretti, € 30,00

**Gattinara "Serie Limitata" (Nebbiolo clone Spanna)** '03 Versione l. 3  
Piemonte 38  
Paride Iaretti, € 200,00

**Boca (Nebbiolo clone Spanna, Vespolina, Bonarda)** '91, Boca ♣  
Piemonte 40  
Conti, € 120,00

**Boca "S. Cristina" (Nebbiolo clone Spanna, Vespolina, Bonarda)** '90, Boca  
Piemonte B 41  
Podere ai Valloni, € 100,00

**Nebbiolo** "Prime Nebbie" '10, Ronchi Varesini ♣  
Piemonte **A 41**  
Cascina Piano, € 25,00

**Vespolina** '13, Colline Novaresi  
Piemonte **B 43**  
Cà Nova, € 18,00

**Vespolina** "Ricardo della Zoina" '06, Colline Novaresi  
Piemonte **A 43**  
Cascina Zoina, € 25,00

**Barbera** "Belvedere" '08, Colline Novaresi  
Piemonte **B 48**  
Cascina Zoina, € 25,00  
**Ghemme** "Olegium" (**Nebbiolo** clone **Spanna, Vespolina, Croatina**) '08  
Piemonte **48**  
Cascina Zoina, € 25,00

**Ghemme** (**Nebbiolo** clone **Spanna, Vespolina, Croatina**) '07  
Piemonte **A 50**  
Cà Nova, € 25,00

**Sizzano** "S. Stefano" (**Nebbiolo** clone **Spanna, Vespolina, Croatina**) '98  
Piemonte **50**  
Zanetta, € 55,00

**Croatina** "Pertichetta" '07, Colli Tortonesi ♣  
Piemonte **A 52**  
Vigneti Massa, € 30,00

**Croatina** "Montegrande" '04, Colli Tortonesi ♣  
Piemonte **52**  
Terralba, € 30,00

**Barbera Sup.** "Bruma d' Autunno" '08, Colli Tortonesi ♣  
Piemonte **A 53**  
I Carpini, € 30,00

**Barbera** "Monleale" '03, Colli Tortonesi ♣  
Piemonte **53**  
Vigneti Massa, € 40,00

**Freisa** "Fiordaliso" '13, V. R. ♣  
Piemonte **B 54**

*Daniele Saccoletto, € 23,00*

**Freisa** Frizz. "Luna di Maggio" '12, Asti  
Piemonte **54**  
Cascina Gilli, € 18,00

**Freisa** "Parej" '12, V. R. ♣  
Piemonte **B 55**  
Enrico Druetto, € 23,00

**Freisa** "Estinto 7" '12, V. R. ♣  
Piemonte **A 55**  
Tommaso Gallina, € 30,00

**Freisa** "Runchet" '04, Asti ♣  
Piemonte **55**  
Ezio Trincherro, € 50,00

**Grignolino** "Montalto" '13, Piemonte  
Piemonte **D 57**  
Gatto Pierfrancesco, € 20,00

**Grignolino** "Marcaleone" '11, Monferrato ♣  
Piemonte **K 57**  
Crealto, € 18,00

**Grignolino** "Il Cornalasca" '10, V. Da T. ♣  
Piemonte **B 57**  
Saccoletto, € 23,00

**Ruchè** di Castagnole Monferrato "'Caresana" '15  
Piemonte **A 61**  
Gatto Pierfrancesco, € 20,00

**Brachetto** Secco "La Selva di Moirano" '07, V. Da T. ♣  
Piemonte **D 65**  
Scarpa, € 40,00

**Brachetto** Secco "Vareij" '07, V. Da T. ♣  
Piemonte **61**  
Hilberg Pasquero, € 50,00

**Pelevenga** Verduno "Basadore" '15, Verduno  
Piemonte **A 65**  
Castello di Verduno, € 23,00

**Dolcetto d' Alba "Galante" '15, Alba**  
Piemonte **C 65**  
Penna Luigi, € 18,00

**Dolcetto d' Alba "Pino" '12, Alba ♣**  
Piemonte **U 65**  
Fabio Gea, € 23,00

**Dolcetto '13, Dogliani**  
Piemonte **A 65**  
Marziano Abbona, € 18,00

**Dolcetto "Papà Celso" '13, Dogliani**  
Piemonte **65**  
Marziano Abbona, € 25,00

**Dolcetto Sup. '01, Dogliani ♣**  
Piemonte **B 64**  
S. Fereolo, € 40,00

**Dolcetto di Ovada "Losna" 14 ♣**  
Piemonte **C 66**  
Rocco di Carpeneto, € 23,00

**Dolcetto di Ovada "Ottotori" 12 ♣**  
Piemonte **E 66**  
Forti del Vento, € 23,00

**Nibiò (Dolcetto) "Ventipassi" '12, Monferrato ♣**  
Piemonte **F 66**  
Forti del Vento, € 23,00

**Dolcetto di Ovada '10**  
Piemonte **B 66**  
La Guardia, € 20,00

**Dolcetto di Ovada "Ottotori" 10 ♣**  
Piemonte **D 66**  
Forti del Vento, € 23,00

**Dolcetto di Ovada '09 ♣**  
Piemonte **A 66**  
Casa Wallace, € 25,00

**Dolcetto "Pratoasciutto" '04, V. Da T. ♣**  
Piemonte **66**

*Tenuta Grillo, € 30,00*

**Barbera del Monferrato “Podej” '14 ♣**

*Piemonte C 67*

*Forti del Vento, € 23,00*

**Barbera “Minerva” '13, V. Da T. ♣**

*Piemonte I 67*

*Sacchetto, € 25,00*

**Barbera del Monferrato “Rapp” '13 ♣**

*Piemonte B 67*

*Rocco di Carpeneto, € 23,00*

**Barbera “Tradizione” '08, V. Da T. ♣**

*Piemonte U 67*

*Sacchetto, € 30,00*

**Barbera del Monferrato Frizz. “Plandron” '13, Monferrato**

*Piemonte K 67*

*Cesare Viarengo, € 18,00*

**Barbera “Guij” '06, Monferrato ♣**

*Piemonte B 68*

*Tommaso Gallina, € 50,00*

**Barbera d' Asti “Ai Suma” '09**

*Piemonte A 72*

*Braida, € 100,00*

**Barbera d' Asti “Vatiperdi” '02**

*Piemonte 76*

*Viarengo, € 40,00*

**Barbera d' Asti “Vigna del Noce” Versione Magnum '02 ♣**

*Piemonte 77*

*Ezio Trincherò, € 180,00*

**Barbera d' Asti “Vigna del Noce” '99 ♣**

*Piemonte 78*

*Ezio Trincherò, € 130,00*

**Barbera in Anfora “Greta” '13, Alba ♣**

*Piemonte B 79*

*Segni di Langa, € 25,00*

*Nebbiolo Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Falavosca” ’13, V. Da T. ♣*

*Piemonte C 91*

*Fabio Gea, € 35,00*

*Nebbiolo ’13, Langhe*

*Piemonte D 91*

*Cascina Valon, € 20,00*

*Nebbiolo ’10, Langhe*

*Piemonte 91*

*Cantina del Pino, € 25,00*

*Nebbiolo “Torbido” ’06, Vino Rosso ♣*

*Piemonte B 98*

*Cascina Ebreo, € 60,00*

*Pinot Nero “I Brigant” ’15, Piemonte ♣*

*Piemonte C 98*

*Radici e Filari, € 25,00*

*Pinot Nero ’15, Langhe ♣*

*Piemonte A 98*

*Segni di Langa, € 25,00*

*Merlot ’06 Versione Magnum, Langhe*

*Piemonte 103*

*Monti, € 280,00*

*Roero (Nebbiolo clone Lampia, Michet, Rosè) ’12 ♣*

*Piemonte A 105*

*Fornace, € 30,00*

*Barbaresco (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè) ’10*

*Piemonte B 111*

*Olek Bondonio, € 55,00*

*Barbaresco “Vigneto Staderi” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè) ’05*

*Piemonte 121*

*La Spinetta, € 170,00*

*Barbaresco “Serraboella” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè) ’04*

*Piemonte A 126*

*Cigliutti, € 130,00*

*Barbaresco (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè) ’01*

*Piemonte 126*

*Gaja, € 270,00*

*Barolo “Cannubi” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè) ’11*

*Piemonte A 133*

*Francesco Rinaldi, € 70,00*

*Barolo “Monvigliero” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè) ’07*

*Piemonte 133*

*Sordo, € 70,00*

*Barolo “Lu” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè) ’06 ♣*

*Piemonte A 137*

*Eugenio Bocchino, € 70,00*

*Barolo (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè) ’05*

*Piemonte 141*

*Monti, € 100,00*

*Barolo “Castelletto” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè) ’05*

*Piemonte 146*

*Mauro Veglio, € 90,00*

*Barolo “Rocche dell’Annunziata” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè) ’04*

*Piemonte 151*

*Mauro Veglio, € 90,00*

*Barolo “Vigna Arborina” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè) ’04*

*Piemonte 155*

*Elio Altare, € 150,00*

*Barolo “Riva” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè) ’03*

*Piemonte 158*

*Alario, € 100,00*

*Barolo “Vigna Rionda” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè) ’03*

*Piemonte 159*

*Pira, € 100,00*

*Barolo “Mosconi” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet) ’01*

*Piemonte A 162*

*Bussia Soprana, € 100,00*

*Barolo (Nebbiolo cloni Lampia, Michet) ’00*

*Piemonte 162*

*Elio Sandri, € 250,00*



Barolo Ris. Dieci Anni “Vigna Rionda” (**Nebbiolo cloni Lampia, Michet**) '00 Versione  
Magnum  
Piemonte **164**  
Vigna Rionda-Massolino, € 270,00

Barolo Ris. “Gran Bussia” (**Nebbiolo cloni Lampia, Michet**) '99  
Piemonte **165**  
Aldo Conterno, € 220,00

Barolo “Le Vigne” (**Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè**) '97  
Piemonte **166**  
Sandrone, € 220,00

Barolo “Runcot” (**Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè**) '97  
Piemonte **167**  
Elio Grasso, € 200,00

Barolo “Sorì Gabutti” (**Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè**) '95 Versione Magnum  
Piemonte **A 168**  
Sordo, € 170,00

Barolo “Pajana” (**Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè**) '96  
Piemonte **168**  
Clerico, € 200,00

Barolo “Sorì Gabutti” (**Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè**) '89  
Piemonte **169**  
Sordo, € 200,00

Rosso “Secondome” (**Ruchè, Grignolino**) '16, Rosso ♣  
Piemonte **E 171**  
Maurizio Ferraro, € 23,00

Rosso “Ferraro” (**Ruchè, Grignolino**) '15, Rosso ♣  
Piemonte **F 171**  
Maurizio Ferraro, € 25,00

Rosso “Morej” (**Barbera, Freisa**) '13, Rosso ♣  
Piemonte **D 171**  
Enrico Druetto, € 25,00

Rosso (**Cabernet Sauvignon, Barbera**) '12, Monferrato ♣  
Piemonte **C 171**  
Carla e Oreste Rinaldi, € 25,00

Rosso “Veja Dota” (**Barbera, Nebbiolo**)'12, Langhe ♣  
Piemonte **B 171**  
Fabio Gea, € 35,00

Rosso “Nei Sorì” (**Freisa, Barbera, Dolcetto**) '10, Langhe  
Piemonte **A 171**  
Francesco Boschis, € 25,00

Rosso “Malidea” (**Barbera, Nebbiolo**) '07, Monferrato ♣  
Piemonte **171**  
Iuli, € 35,00

Rosso “Rivalta” (**Barbera, Merlot**) '06, Monferrato  
Piemonte **174**  
Villa Sparina, € 40,00

Rosso “Leone” (**Pinot Nero, Cabernet Sauv., Dolcetto**) '04, Monferrato  
Piemonte **176**  
La Guardia, € 23,00

Rosso “Pecoranera” (**Freisa, Dolcetto, Barbera, Merlot**) '03, Monferrato ♣  
Piemonte **177**  
Tenuta Grillo, € 50,00

Rosso “Arborina” (**Nebbiolo**) '05, Langhe  
Piemonte **183**  
Elio Altare, € 150,00

**Rossese di Dolceacqua** “Posau” '15, Dolceacqua ♣  
Liguria **C 189**  
ROSmarinus, € 25,00

**Rossese di Dolceacqua** “Rubino” '14, V. Da T. ♣  
Liguria **B 189**  
La Casetta, € 23,00

**Rossese di Dolceacqua** '10, Riviera Ligure di Ponente  
Liguria **189**  
Bruna, € 23,00

**Rossese di Dolceacqua** '10, Dolceacqua  
Liguria **190**  
Lupi, € 23,00

**Ormeasco** “Apogè” '14, Ormeasco  
Liguria **A 191**

*La Casetta, € 23,00*

**Ormeasco** “*La Rocca di S. Nicolao*” ‘08, *Ormeasco*  
*Liguria 191*  
*Pornassio, € 23,00*

**Rosso** “*Cericò*” (**Granaccia, Syrah**) ‘06, *V. Da. T. ♣*  
*Liguria 192*  
*Prima Terra, € 40,00*

**Croatina** “*Baruffaldi*” ‘11, *Provincia di Pavia ♣*  
*Lombardia A 194*  
*Castello di Stefanago, € 25,00*  
**Pinot Nero** “*Brugherio*” ‘11, *Oltrepò Pavese*  
*Lombardia K 195*  
*Adorno, € 23,00*

**Rosso Buttafuoco** “*Cerasa*” (**Barbera, Vespolina, Croatina**) ‘15, *Buttafuoco ♣*  
*Lombardia B 197*  
*Andrea Picchioni, € 23,00*

**Rosso** “*Rosso d' Asia*” (**Croatina, Ughetta di Solinga**) ‘12, *Vino Rosso ♣*  
*Lombardia A 197*  
*Andrea Picchioni, € 30,00*

**Merlot** “*Suer*” ‘06, *Garda*  
*Lombardia 197*  
*Trevisani, € 23,00*

**Nebbiolo** ‘13, *Terrazze Retiche di Sondrio ♣*  
*Lombardia F 200*  
*Dei Giop, € 25,00*

**Nebbiolo** ‘11, *Terrazze Retiche di Sondrio ♣*  
*Lombardia E 200*  
*Dossi Retici, € 25,00*

**Valtellina Sup. Inferno** (**Nebbiolo** clone **Chiavennasca**) ‘10 ♣  
*Lombardia D 200*  
*Nobili, € 30,00*

**Valtellina Sup. Ris. “Al Ragui”** (**Nebbiolo** clone **Chiavennasca**) ‘09 ♣  
*Lombardia U 201*  
*Dei Giop, € 45,00*

*Sfurdat (Nebbiolo clone Chiavennasca) '11 ♣*  
*Lombardia A 201*  
*Dei Giop, € 50,00*

**Bonarda** “Fiero” '08, *V. Da T. ♣*  
*Lombardia C 201*  
*Andi Fausto, € 25,00*

**Barbera** “Sottosera” '11, *V. Da T. ♣*  
*Lombardia K 201*  
*Andi Fausto, € 30,00*

**Barbera** “Sottosera” '10, *V. Da T. ♣*  
*Lombardia B 201*  
*Andi Fausto, € 35,00*

**Pinot Nero** “Astropinot” '13, *V. Da T. ♣*  
*Lombardia E 201*  
*Cà del Conte, € 25,00*

**Pinot Nero** “Originaldo” '11, *V. Da T. ♣*  
*Lombardia D 201*  
*Andi Fausto, € 30,00*

*Rosso “Venerdì 13” (Barbera, Croatina) '13, Provincia di Pavia ♣*  
*Lombardia A 201*  
*Avellino Barbara, € 25,00*

*Rosso “RiLuce” (Barbera, Bonarda, Croatina) '12, Provincia di Pavia ♣*  
*Lombardia F 201*  
*Giorgio Mercandelli, € 80,00*

**Ciglioglio** “Inamàra” '12, *Valle Camonica ♣*  
*Lombardia 201*  
*Ligabue, € 25,00*

**Barbera** “Lupus in Vigna” '13, *Valle Camonica ♣*  
*Lombardia E 202*  
*Fortunato Bressanelli, € 25,00*

**Barbera** “Vidur” '13, *Vino Rosso ♣*  
*Lombardia C 202*  
*Enrico Togni Rebaioli, € 25,00*

**Barbera** “Minego” '10, *Valle Camonica ♣*  
*Lombardia B 202*

*Ligabue, € 25,00*

**Nebbiolo** “Millesettecentotre” '13, *Vino Rosso* ♣

*Lombardia D 202*

*Enrico Togni Rebaioli, € 25,00*

**Rosso** “Tre Uve” (**Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera**) '13, *Valle Camonica* ♣

*Lombardia F 202*

*Fortunato Bressanelli, € 25,00*

**Rebo** “Lingia” '12, *Benaco Bresciano* ♣

*Lombardia A 202*

*Cascina Belmonte, € 25,00*

**Rebo** “Rebus” '07, *V. Da T.* ♣

*Lombardia 202*

*Casa Caterina, € 45,00*

**Merlot** “Badalisc” '09, *V. Da T.* ♣

*Lombardia 203*

*Ligabue, € 25,00*

**Pinot Nero** “Colombaia” '09, *Sebino* ♣

*Lombardia 204*

*Casa Caterina, € 45,00*

**Groppello** “Valtènesi” '15, *Vino Rosso* ♣

*Lombardia C 205*

*Cantrina, € 23,00*

**Rosso** “Vitagrama” (**Merlot, Cabernet F., Petit V., Cabernet S.**) '04 *Vers. Magnum, V.*

*Da T.* ♣

*Lombardia B 205*

*Casa Caterina, € 100,00*

**Rosso** “Tas” (**Merlot, Cabernet Sauvignon**) '09, *Valle Camonica* ♣

*Lombardia 205*

*Ligabue, € 40,00*

**Rosso** (**Marzemino, Barbera, Schiava, Incrocio Terzi n.1**) '11, *Cellatica* ♣

*Lombardia A 209*

*Cà del Vent, € 30,00*

**Turca** '10, *V. Da T.*

*Veneto 209*

*La Montecchia, € 18,00*

**Raboso '10, Marca Trevigiana** ♣

Veneto **A 211**

Lorenzo Gatti, € 23,00

**Corvina** “Greta” '08, Veronese

Veneto **A 212**

Giovanna Tantini, € 30,00

**Pinot Nero** “Spino Nero” '12, Veneto ♣

Veneto **A 217**

Il Moralizzatore, € 40,00

**Amarone Valp. Class. (Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta)** '08, Valpolicella

Veneto **A 223**

Monte Dall' Ora, € 100,00

**Amarone Valp. Ris. “Cent'Anni 1907 Ann.” (Corvina, Rondinella, Molinara)** '06,

Valpolicella

Veneto **A 224**

Trabucchi d' Illasi, € 110,00

**Amarone Valp. Class. (Corvina, Rondinella, Rondinone, Molinara)** '06, Valpolicella ♣

Veneto **A 225**

Le Ragose, € 80,00

**Rosso (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Raboso)** 'S.A, Delle Venezie ♣

Veneto **C 228**

Casa Belfi, € 23,00

**Bardolino Sup. (Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese)** '13 ♣

Veneto **B 228**

Villa Calicantus, € 30,00

**Rosso “Armonia” (Grenaccia, Barbera)** '10, Veneto ♣

Veneto **A 228**

Tenuta dell' Armonia, € 25,00

**Rosso “Fratta” (Cabernet Sauvignon, Merlot)** '08, Veneto

Veneto **228**

Maculan, € 90,00

**Rosso “Speaia” (Cabernet Sauvignon, Merlot)** '08 Versione Magnum, Veneto

Veneto **229**

Speaia, € 90,00

*Rosso “Valduja” (Pavana, Gata, Paialonga, Carmenere) ’07, Dolomiti*  
Veneto **230**  
Pietro de Bacco, € 18,00

*Rosso “Rùbeo” (Cabernet Franc, Corvina, Rondinella, Molinara) ’04, Veronese*  
Veneto **232**  
L’ Arco, € 70,00

**Groppello di Revò** “Edizione Speciale El Zeremia” ’13, Vigneto delle Dolomiti  
Trentino **A 233**  
Zadra Lorenzo, € 35,00

**Portoghese** ’11, V. Da T.  
Trentino **233**  
Matteo Furlani, € 18,00

**Rossara** “Vigneto Legiare” ’10, Dolomiti  
Trentino **234**  
Zeni, € 18,00

**Negrara** ’10, Dolomiti  
Trentino **235**  
Pravis, € 18,00


**Zweigelt** ’10, Dolomiti  
Trentino **236**  
Radoar, € 23,00

**Pfersen** ’10, Dolomiti  
Trentino **237**  
Angelica, € 23,00

**Pavana Valsugana** ’09, Dolomiti  
Trentino **238**  
Francesco Poli, € 23,00

**Regent** ’09, Dolomiti  
Trentino **239**  
Castello di Stachlburg, € 23,00

**Foja Tonda** “Casetta” ’08, Terradeiforti Valdadige  
Trentino **240**  
Armani, € 23,00

**Teroldego Rotaliano** ’15, Rotaliano   
Trentino **A 247**

*Fedrizzi Cipriano, € 25,00*

**Lagrein** Ris. '14, *Alto Adige*  
*Trentino C 267*  
*Petruskellerei, € 25,00*

**Lagrein** Ris. "Selezione Gries" '14, *Alto Adige*  
*Trentino B 267*  
*Rottensteiner, € 30,00*

**Pinot Nero** Ris. "Mazzon" '13, *Alto Adige*  
*Trentino A 267*  
*Brunnenhof, € 40,00*

**Rosso "Privat" (Merlot, Lagrein)** '07, *Alto Adige*  
*Alto Adige 267*  
*Burggrafler, € 25,00*

**Franconia** '07, *Delle Venezie*  
*Friuli 269*  
*Casella, € 23,00*

**Terrano** '08, *Carso ♣*  
*Friuli 270*  
*Skerk, € 30,00*

**Terrano** '13, *Carso ♣*  
*Friuli D 274*  
*Rencel, € 30,00*

**Refosco "At"** '13, *F.C.O ♣*  
*Friuli C 274*  
*Aquila della Torre, € 25,00*

**Refosco Istriano "Black Label"** '11, *Istria ♣*  
*Slovenia A 274*  
*Klabjan, € 40,00*

**Refosco Istriano "Black Label"** '09, *Istria ♣*  
*Slovenia B 274*  
*Klabian, € 40,00*

**Tazzelenghe** '06, *C.O.F*  
*Friuli 274*  
*Dorigo, € 30,00*



**Pignolo** “Pignol” ’01, Venezia Giulia ♣  
Friuli **C 278**  
Bressan, € 55,00

**Pinot Nero** ’10, Goriska ♣  
Slovenia **B 278**  
Marjan Simcic, € 65,00

**Pinot Nero** ’09, Delle Venezie  
Friuli **A 278**  
Kante, € 45,00

**Merlot** “At” ’13, F.C.O ♣  
Friuli **A 281**  
Aquila della Torre, € 25,00

**Merlot** ’07, Grave  
Friuli **281**  
Stocco, € 23,00

**Merlot** “ Il Merlot” ’07 Versione Magnum, C.O.F ♣  
Friuli **282**  
Vignai da Duline, € 90,00

**Cabernet Franc** ’14, Delle Venezie  
Friuli **E 291**  
La Ginestra, € 25,00

**Cabernet Franc** ’13, Collio  
Friuli **D 291**  
Kurtin, € 25,00

**Rosso** “Cuba” (**Merlot, Barbera**) ’12, Vipavski ♣  
Slovenia **B 291**  
Guerila, € 35,00

**Rosso** “Zero Solfiti Aggiunti” (**Merlot, Cabernet Franc, Cabernet S.**) ’11, Venezia  
Giulia ♣  
Friuli **A 291**  
Gaspere Buscemi, € 25,00

**Rosso** “Celtico” (**Merlot, Cabernet Sauvignon**) ’07, C.O.F  
Friuli **291**  
Moschioni, € 45,00

Rosso “Stamas” (**Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc**) '07, Delle Venezie ♣  
Friuli **A 293**  
Franco Terpin, € 30,00

Rosso “Skala” (**Merlot, Barbera, Refosco**) '06, Venezia Giulia ♣  
Friuli **B 293**  
Paraschos, € 45,00  
Rosso “Prelit” (**Merlot, Cabernet Sauvignon**) '04, Venezia Giulia ♣  
Friuli **295**  
Damijan Podversic, € 40,00

Rosso “Uis Néri” '01 (**Merlot, Cabernet Franc**) '01, Venezia Giulia ♣  
Friuli **299**  
Borc Dodòn, € 50,00

Rosso N° 3 (**Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Ribolla Nera**) '00 Versione M., Venezia  
Giulia ♣  
Friuli **300**  
Bressan, € 100,00

Gutturnio Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Tour Nesol” (**Barb., Bon.**) '10, Colli  
Piacentini ♣  
Emilia Romagna **301**  
Lusenti, € 18,00

**Fortana** Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Surliè” '10, Emilia ♣  
Emilia Romagna **302**  
Mirco Mariotti, € 20,00

**Lambrusco di Sorbara** Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Vigna del Padre” '14,  
Modena ♣  
Emilia Romagna **B 302**  
Fiorini, € 20,00

**Lambrusco Maestri** Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Il Mio” '13, Emilia ♣  
Emilia Romagna **A 302**  
Camillo Donati, € 20,00

**Lambrusco Grasparossa** Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Tiepido” '13, Emilia ♣  
Emilia Romagna **C 302**  
Claudio Plessi, € 20,00

**Lambrusco di Sorbara** Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Vigna del Caso” '11,  
Modena ♣  
Emilia Romagna **303**

*Fiorini, € 20,00*

**Malbo Gentile** “Bordone” '12, Emilia ♣

*Emilia Romagna A 304*

*Quiarticello, € 23,00*

**Bonarda** “La Picciona” '07, Colli Piacentini ♣

*Emilia Romagna 304*

*Lusenti, € 25,00*

**Gutturnio** “Costa dei Salina” (**Barbera, Bonarda**) '09, Colli Piacentini

*Emilia Romagna 305*

*Perinelli, € 18,00*

**Gutturnio Class. Ris.** “Pleione” (**Barbera, Bonarda**) '05, Colli Piacentini

*Emilia Romagna 306*

*Cantina di Vicobarone, € 30,00*

**Pinot Nero** “Riva del Cigliegio” '11, Emilia ♣

*Emilia Romagna 307*

*Casè, € 25,00*

**Barbarossa** “Cuvée Mario Pezzi” '09, Forlì ♣

*Emilia Romagna C 309*

*Fattoria Paradiso, € 30,00*

**Sangiovese Sup.** “Filari dei Vecchi” '08, Romagna

*Emilia Romagna 309*

*Tenuta Marmoreta, € 23,00*

**Cabernet Sauvignon** “Vigneto S. Vito” '10, Colli Bolognesi ♣

*Emilia Romagna A 311*

*Federico Orsi, € 25,00*

**Barbera in Anfora** “Dagamò” '13, Emilia ♣

*Emilia Romagna B 309*

*Al di Là del Fiume, € 23,00*

**Rosso Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti** (**Barbera**) “Matilde” '11, Emilia ♣

*Emilia Romagna D 309*

*Maria Bortolotti, € 23,00*

**Cabernet Sauvignon** “Torre dei Nanni” '08, Colli Bolognesi ♣

*Emilia Romagna 311*

*Fiorini, € 25,00*

**Cabernet Sauvignon** '01, Colli Piacentini ♣  
Emilia Romagna **315**  
Stoppa, € 70,00

Rosso Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti "Rio Mora" (**Barbera, Bonarda**) '12, V. Da  
T. ♣  
Emilia Romagna **Z 316**  
Monteissa Emilio, € 18,00

Rosso (**Barbera, Bonarda**) '10, V. Da T. ♣  
Emilia Romagna **U 316**  
Vino del Poggio, € 25,00

Rosso "Saramat" (**Barbera, Negrettino**) '13, Emilia ♣  
Emilia Romagna **K 316**  
Al di Là del Fiume, € 23,00

Rosso "Vigneto S. Vito" (**Cabernet S., Cabernet F., Negretto, Sangiovese**) '11, Colli  
Bolognesi ♣  
Emilia Romagna **D 316**  
Federico Orsi, € 25,00

Rosso "Velius" (**Barbera, Croatina**) '05, Emilia ♣  
Emilia Romagna **B 316**  
Podere Pradarolo, € 25,00

Rosso "La Macchiona Dieciannidopo" (**Barbera, Bonarda**) '02, Emilia ♣  
Emilia Romagna **A 316**  
La Stoppa, € 100,00

**Vermentino Nero** '10, Candia dei Colli Apuani  
Toscana **C 316**  
Cima, € 30,00

**Sangiovese** '05, S. Gimignano  
Toscana **316**  
La Lastra, € 25,00

**Alicante Nero** '13, Costa Toscano ♣  
Toscana **C 318**  
Ampeleia, € 30,00

**Ciliegiolo** '12, Toscana ♣  
Toscana **A 318**  
Fattoria di Craspi, € 25,00

**Canaiolo** “Provenzano” ’06, Toscana  
Toscana **318**  
Marciano, € 23,00

**Sangiovese** “La Casina Girasole” ’14, Toscana ♣  
Toscana **D 322**  
Podere il Palazzino, € 23,00

**Sangiovese** “Castelperso” ’12, Toscana ♣  
Toscana **C 322**  
Podere Luisa, € 25,00

**Sangiovese** “Il Secondo di Pacina” ’12, Toscana ♣  
Toscana **B 322**  
Pacina, € 25,00

**Sangiovese** “Reciso” ’12, Toscana ♣  
Toscana **E 322**  
Pietro Beconcini, € 30,00

**Sangiovese** “Pacina” ’10, Toscana ♣  
Toscana **A 322**  
Pacina, € 25,00

**Sangiovese** “Rosso di Craspi” ’09, Toscana ♣  
Toscana **O 322**  
Fattoria di Craspi, € 25,00

**Sangiovese** “Pegasos” ’05, Toscana  
Toscana **323**  
Soldera, € 160,00

**Colorino** “Stagi” ’11, Toscana ♣  
Toscana **F 325**  
Podere il Palazzino, € 25,00

**Pinot Nero** ’12, Toscana ♣  
Toscana **D 325**  
Podere Còncori, € 25,00

**Pinot Nero** “Voltumna” ’12, Toscana ♣  
Toscana **C 325**  
Voltumna, € 50,00

**Pinot Nero** “Cuna” ’12, Toscana ♣  
Toscana **E 325**

*Podere S. Felicita, € 50,00*

**Merlot “Profeta” ’13, Toscana ♣**  
*Toscana A 325*  
*Macchion dei Lupi, € 35,00*

**Merlot “Messorio” ’07, Le Macchiole**  
*Toscana 325*  
*Le Macchiole, € 170,00*

**Cabernet Franc ’08, Toscana**  
*Toscana A 330*  
*Vignamaggio, € 65,00*

**Tempranillo “IXE” ’14, Toscana ♣**  
*Toscana C 336*  
*Pietro Beconcini, € 25,00*

**Chianti Classico (Sangiovese) ’14 ♣**  
*Toscana B 336*  
*L' Erda di Radda, € 25,00*

**Rosso di Montalcino “Petroso” (Sangiovese) ’13, Montalcino ♣**  
*Toscana A 336*  
*Gianni Pigattai, € 25,00*

**Rosso di Montalcino “Il Paradiso” (Sangiovese) ’08, Montalcino ♣**  
*Toscana 336*  
*Manfredi, € 40,00*

**Brunello di Montalcino (Sangiovese) ’12 ♣**  
*Toscana G 347*  
*Collosorbio, € 150,00*

**Brunello di Montalcino (Sangiovese) ’11 ♣**  
*Toscana D 347*  
*Collosorbio, € 180,00*

**Brunello di Montalcino Ris. (Sangiovese) ’11 ♣**  
*Toscana C 347*  
*Podere S. Maria, € 70,00*

**Brunello di Montalcino Ris. (Sangiovese) ’10 ♣**  
*Toscana A 347*  
*Capanna, € 190,00*

*Brunello di Montalcino Ris. (Sangiovese) '07*

*Toscana B 347*

*Palazzo, € 70,00*

*Rosso di Montepulciano (Sangiovese, Mammolo, Canaiolo) '14, Montepulciano ♣*

*Toscana L 347*

*Poderi Sanguineto, € 23,00*

*Rosso di Montepulciano (Sangiovese, Canaiolo) '12, Montepulciano ♣*

*Toscana E 347*

*Il Conventino, € 20,00*

*Rosso di Montepulciano (Sangiovese, Canaiolo) '12, Montepulciano*

*Toscana S 347*

*Lombardo, € 23,00*

*Vino Nobile di Montepulciano (Sangiovese, Canaiolo, Mammolo) '10*

*Toscana Y 347*

*Palazzo Vecchio, € 45,00*

*Morellino di Scansano "Provveditore" (Sangiovese) '13, Scansano*

*Toscana K 347*

*Bargagli, € 20,00*

*Rosso "Zeno" (Sangiovese, Pinot Nero) '14, Toscana ♣*

*Toscana G 347*

*Voltumna, € 25,00*

*Rosso "Com' Era" (Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia) '14, Toscana ♣*

*Toscana H 347*

*Diego Finocchi, € 40,00*

*Rosso "Melograno" (Syrha, altri) '12, Toscana ♣*

*Toscana U 347*

*Podere Còncori, € 30,00*

*Rosso "Campio Nuovi" (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot) '11, Montecucco ♣*

*Toscana N 347*

*Campinuovi, € 25,00*

*Rosso "Pugni" (Pugnitello, Sangiovese, Colorino) '11, Toscana ♣*

*Toscana 347*

*Paterna, € 30,00*

*Rosso "Chiassobuio" (Sangiovese, Colorino, Canaiolo) '09, Toscana ♣*

*Toscana O 347*

*Tunia, € 25,00*

*Rosso “Fanciot” (Sangiovese, Montepulciano, Ciliegiole) '09, Maremma ♣  
Toscana W 347  
Poggio Concezione, € 25,00*

*Rosso “Vignaibotri” (Sangiovese, Prugnolo, Alicante) '09, Maremma ♣  
Toscana Z 347  
I Botri di Ghiaccio Forte, € 25,00*

*Rosso “Rosso di Sera” (Sangiovese, Colorino) '08, Toscana  
Toscana A 352  
Fattoria Poggiopiano, € 70,00*

*Rosso “Vignanova” (Sangiovese, Colorino) '07, Toscana ♣  
Toscana 357  
Paterna, € 30,00*

*Rosso “Testamatta” (Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Moscato N., Malvasia N.) '07,  
Toscana  
Toscana 352  
Testamatta, € 150,00*

*Rosso “Vignaibotri” (Sangiovese, Prugnolo, Alicante) '01, Maremma ♣  
Toscana A 363  
I Botri di Ghiaccio Forte, € 60,00*

*Rosso “Sassicaia” (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) '01, Bolgheri  
Toscana 363  
Tenuta S. Guido, € 1.200,00*

*Sangiovese “Janus” '11, Umbria ♣  
Umbria B 368  
Marco Merli, € 25,00*

*Sangiovese “La Cupa” '12, Umbria ♣  
Umbria C 368  
Mani di Luna, € 25,00*

*Pinot Nero “Notturmo dei Calanchi” '11, Umbria  
Umbria B 371  
Paolo e Noemia d' Amico, € 40,00*

*Rosso di Montefalco (Sangiovese, Merlot, Sagrantino) '15, Montefalco ♣  
Umbria C 371*



*Raina, € 23,00*

**Sagrantino di Montefalco “Il Domenico” '06**

*Umbria Y 371*

*Adanti, € 55,00*

**Rosso “Malandrino” (Ciliegiolo, Aleatico, Foglia Tonda, Malvasia) '15, Umbria ♣**

*Umbria D 371*

*La Casa dei Cini, € 23,00*

**Rosso “Quattroà” (Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo, Aleatico) '14, Umbria ♣**

*Umbria E 371*

*La Casa dei Cini, € 23,00*

**Rosso Civitella (Merlot, Montepulciano) '09, Civitella d' Agliano**

*Umbria 371*

*Sergio Mottura, € 18,00*

**Rosso Sup. (Sangiovese, Canaiolo, Montepulciano) '06, Colli Amerini**

*Umbria 372*

*Fattoria le Poggette, € 18,00*

**Aleatico “Vernaculum” '15, Pergola**

*Marche 373*

*Villa Ligi, € 18,00*

**Lacrima di Morro d' Alba '15, Morro d' Alba**

*Marche E 377*

*Giusti, € 20,00*

**Sangiovese “Orano” '10, Marche ♣**

*Marche C 377*

*Maria Pia Castelli, € 30,00*

**Sangiovese “Orcio” '08, Colli Pesaresi**

*Marche 377*

*Terracruda, € 23,00*

**Sangiovese Ris. “Collemorra di Càgnore” '05, Colli Maceratesi ♣**

*Marche 378*

*Antico Terreno Ottavi, € 25,00*

**Montepulciano “Arshura” '13, Marche ♣**

*Marche A 379*

*Valter Mattoni, € 30,00*

**Montepulciano “Salomè” ’12, Marche ♣**

Marche **B 379**  
Fontorfio, € 25,00

**Montepulciano ’09, Marche**

Marche **379**  
Stefano Antonucci, € 18,00

**Montepulciano “Ser Balduzio” ’04, Marche ♣**

Marche **A 380**  
Fiorano, € 50,00

**Rosso Metodo Salasso “S. Isidoro” (Montepulciano, Sangiovese) ’15, Marche ♣**

Marche **E 384**  
Maria Pia Castelli, € 23,00

**Rosso Piceno “Rio” (Montepulciano, Sangiovese) ’13, Piceno**

Marche **C 384**  
Rio Maggio, € 20,00

**Rosso Conero “Roscio” (Montepulciano) ’15, Conero ♣**

Marche **E 384**  
Carletti Sauro € 25,00

**Rosso Conero “Colle Lauro” (Montepulciano) ’13, Conero ♣**

Marche **D 384**  
Carletti Sauro € 30,00

**Rosso Conero Ris. “Decebalò” (Montepulciano) ’12, Conero**

Marche **B 384**  
Strologo, € 30,00

**Rosso “Chaos” (Montepulciano, Syrah, Merlot) ’09, Marche**

Marche **A 385**  
Fattoria le Terrazze, € 40,00

**Rosso “Vigna S. Bartolo” (Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) ’09,**

Marche  
Marche **385**  
Stefano Antonucci, € 23,00

**Rosso “S. Vicino” (Sangiovese, Cabernet Sauv., Lacrima di Morro d’Alba) ’06,  
Serrapetrona**

Marche **386**  
Del Carmine, € 45,00

*Rosso “Il Pollenza” (Cabernet S., Sangiovese, Merlot, Petit V.) '06, Marche ♣*

*Marche A 387*

*Conte Brachetti Peretti, € 90,00*

*Rosso “Falcotto” (Vernaccia Nera, Sangiovese) '05, Serrapetrona*

*Marche 387*

*Cantine Fontezzoppa, € 18,00*

*Cerasuolo d’Abruzzo “Senzaniente” '15, Abruzzo ♣*

*Abruzzo Z 388*

*Marina Palusci, € 23,00*

*Cerasuolo d’Abruzzo “Rosae” '13, Abruzzo ♣*

*Abruzzo Y 388*

*Torre dei Beati, € 23,00*

*Cerasuolo d’Abruzzo “Le Cince” '12, Abruzzo ♣*

*Abruzzo D 388*

*Nicoletta de Fermo, € 25,00*

*Montepulciano d’Abruzzo “Nonno Mariano” '12, Terre dei Pelligni ♣*

*Abruzzo B 388*

*Di Cato Francesco, € 25,00*

*Montepulciano d’Abruzzo “Concrete” '15, Abruzzo ♣*

*Abruzzo A 388*

*Nicoletta de Fermo, € 25,00*

*Montepulciano d’Abruzzo in Anfora '12, Abruzzo ♣*

*Abruzzo Q 388*

*Cirelli, € 30,00*

*Montepulciano d’Abruzzo “Prologo” '10, Abruzzo ♣*

*Abruzzo K 388*

*Nicoletta de Fermo, € 45,00*

*Montepulciano d’Abruzzo “Praesidium” '08, Abruzzo ♣*

*Abruzzo A 389*

*Ottaviano Pasquale, € 60,00*

*Montepulciano d’Abruzzo '05, Abruzzo ♣*

*Abruzzo 393*

*Emidio Pepe, € 60,00*

*Merlot '06, Colli Aprutini*

*Abruzzo 395*

*Marina Cvetic, € 35,00*

**Tintilla** “Settevigne” '12, Molise ♣

*Molise A 397*

*Claudio Cipressi, € 23,00*

**Aglianico Ris.** “Contado” '07, Molise

*Molise 397*

*Di Majo Norante, € 23,00*

**Cesanese** '15, Lazio ♣

*Lazio D 400*

*Gioacchino Milana, € 25,00*

**Cesanese Sup.** “Silene” '13, Olevano Romano ♣

*Lazio C 400*

*Damiano Ciolli, € 25,00*

**Aleatico** “Alea Viva” '14, Lazio ♣

*Lazio B 400*

*Andrea Occhipinti, € 25,00*

**Grechetto Rosso** “Lacaldera” '14, Lazio ♣

*Lazio A 400*

*Andrea Occhipinti, € 25,00*

**Rosso (Sangiovese, Grechetto, Ciliegiole)** '13, Lazio ♣

*Lazio C 403*

*Podere Orto, € 25,00*

**Rosso (Grechetto Rosso, Colorino, Cannaiolo, Ciliegiole)** “Rosso di Gaetano” '12, V.

*Da T. ♣*

*Lazio A 403*

*Le Coste, € 23,00*

**Rosso “Habemus” (Grenaccia, Syrah, Carignano)** '11, Lazio

*Lazio B 403*

*S. Giovenale, € 60,00*

**Rosso “Quaranta Sessanta” (Shiraz, Cesanese)** '07, Lazio

*Lazio 402*

*L'Olivella, € 20,00*

**Per'E Palummo** '10, Ischia ♣

*Campania 403*

*Cenatiempo, € 20,00*

**Pallagrello Nero** “S. Rocco” ’04, Campania ♣  
Campania **404**  
Della Valle, € 25,00

**Barbera** “Barbetta” ’08, Sannio  
Campania **406**  
Antica Masseria Venditti, € 30,00

**Marsiliese** “Marsiliano” ’07, Campania  
Campania **407**  
La Sibilla, € 30,00

**Lacryma Christi del Vesuvio** “Gelsonero” ’11, Vesuvio  
Campania **A 408**  
Villa Dora, € 25,00

**Casavecchia** ’04, Terre del Volturno  
Campania **408**  
I Borboni, € 30,00

**Casavecchia** “Don Alfredo” ’08, Campania ♣  
Campania **A 409**  
Della Valle Jappelli, € 35,00

**Aglianico** ’15 Vers. Magnum, Vino Rosso ♣  
Campania **B 410**  
Cantina Giardino, € 35,00

**Aglianico** “Kleos” ’09 Versione Magnum, Paestum  
Campania **411**  
Luigi Maffini, € 150,00

**Aglianicone** “Buxento” ’14, Paestum ♣  
Campania **C 414**  
Silvia Plantarium, € 25,00

**Taurasi Ris.** “Della Società” (**Aglianico**) ’09  
Campania **B 414**  
Joaquin, € 180,00

**Taurasi** “Vigna Quattro Confini” (**Aglianico**) ’06  
Campania **414**  
Benito Ferrara, € 50,00

**Taurasi** (**Aglianico**) ’03

Campania 415  
Perillo, € 50,00

Taurasi "Rajamagra" (**Aglianico**) '02  
Campania 416  
Vinosia, € 60,00

Taurasi Ris. (**Aglianico**) '01  
Campania 417  
Contrade di Taurasi, € 70,00

Rosso Lacrima Christi del Vesuvio (**Aglianico, Piediroso**) '13, Vesuvio ♣  
Campania B 419  
De Angelisi, € 23,00

Rosso "Sabbie di Sopra il Bosco" (**Pallagrello Nero, Aglia., Casav.**) '10, Terre del  
Vulturno ♣  
Campania 419  
Nanni Copè, € 40,00

Rosso Vesuvio (**Piediroso, Aglianico**) '09, Vesuvio  
Campania 420  
Villa Dora, € 18,00

Rosso "Castello delle Femmine" (**Pallagrello Nero, Casavecchia**) '08, Terre del  
Vulturno  
Campania 422  
Terre del Principe, € 23,00

Rosso Sannio (**Montepulciano, Olivella, Aglianico**) '08, Sannio  
Campania 423  
Masseria Venditti, € 23,00

Rosso "Montevetrano" (**Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico**) '05, Colli di Salerno  
Campania B 425  
Montevetrano, € 90,00

Rosso "Montevetrano" (**Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico**) '01, Colli di Salerno  
Campania C 425  
Montevetrano, € 200,00  
**Magliocco** '15, Terre di Cosenza ♣  
Calabria C 425  
Giuseppe Calabrese, € 25,00

**Magliocco** "Tocomagliocco" '09, Calabria ♣

*Calabria A 425*  
*L' Acino, € 25,00*

**Gaglioppo** "Aris" Class. Sup. '13, *Cirò* ♣  
*Calabria A 426*  
*Sergio Arcuri, € 25,00*

**Gaglioppo** '07, *Calabria*  
*Calabria 426*  
*Feudo dei Sanseverino, € 25,00*

**Syrah** "Vertumno" '13, *V. da T.* ♣  
*Calabria D 427*  
*Stillo, € 25,00*

**Rosso "Sileno" (Nerello, Magliocco)** '12, *Calabria* ♣  
*Calabria C 427*  
*Stillo, € 25,00*

**Rosso "Scilla" (Nerello, Malvasia Nera, Gaglioppo)** '11, *Calabria* ♣  
*Calabria B 427*  
*Criserà, € 25,00*

**Rosso "Armacia" (Prunesta, Malvasia Nera, Nerello Calabrese, Gaglioppo)** '11, *Costa*  
*Viola* ♣  
*Calabria 428*  
*Enopolis Costa Viola e Criserà, € 30,00*

**Negroamaro** '13, *Salento* ♣  
*Puglia C 432*  
*Francesco Marra, € 25,00*

**Negroamaro** "Graticciaia" '08, *Salento* ♣  
*Puglia B 432*  
*Agricole Vallone, € 60,00*

**Negroamaro** "Pezzo Morgana" '07 *Versione Magnum, Salice Salentino*  
*Puglia 432*  
*Masseria Li Veli, € 60,00*

**Primitivo del Salento** '15, *Salento*  
*Puglia B 434*  
*Petrelli, € 23,00*

**Primitivo del Salento** "Brandisio" '09, *Salento* ♣

*Puglia A 434*  
*Oreste Tombolini, € 43,00*  
**Montepulciano “Il Rosso” ’11, Puglia ♣**  
*Puglia D 437*  
*Oreste Tombolini, € 25,00*

**Montepulciano ’10, Lucera ♣**  
*Puglia B 437*  
*Paolo Petrilli, € 40,00*

*Rosso Cacc’E Mmitte di Lucera “Agramante” (Nero di T., Mont., Sang., Bomb.) ’10,*  
*Lucera ♣*  
*Puglia A 437*  
*Paolo Petrilli, € 23,00*

*Rosso “Fortuita Daunia” (Sangiovese, Montepulciano) ’08, Lucera ♣*  
*Puglia 437*  
*Paolo Petrilli, € 23,00*

**Aglianico del Vulture “Gricos” ’10, Vulture ♣**  
*Puglia B 443*  
*Grifalco, € 23,00*

**Aglianico del Vulture “Don Anselmo” ’06, Vulture ♣**  
*Puglia 443*  
*Paternoster, € 50,00*

**Nero d’Avola “Al Na’ ir” ’12, Terre Siciliane ♣**  
*Sicilia B 444*  
*Antico Belice, € 23,00*

**Frappato “Nerocapitano” ’14, Sicilia ♣**  
*Sicilia Y 446*  
*Lamoresca, € 25,00*

**Frappato “Belsito” ’09, Sicilia**  
*Sicilia 446*  
*Terre di Giuro, € 18,00*

**Nerello Mascalese “Vino di Anna” ’14, Sicilia ♣**  
*Sicilia C 448*  
*Anna Martens, € 60,00*

**Nerello Mascalese “Balletti” ’12, Sicilia ♣**  
*Sicilia B 448*



*Davide Bentivegna, € 30,00*

**Nerello Mascalese** “Notti Stellate Solo Vigne Vecchie” ’11, *Sicilia ♣*

*Sicilia A 448*

*Davide Bentivegna, € 40,00*

**Nerello Mascalese** “Notti Stellate” ’10, *Sicilia ♣*

*Sicilia K 448*

*Davide Bentivegna, € 25,00*

**Nerello Mascalese** “Barbazzale” ’09, *Sicilia*

*Sicilia 448*

*Cottanera, € 18,00*

**Nerello Cappuccio** “Risersu” ’15, *Terre Siciliane ♣*

*Sicilia A 449*

*Longarico, € 25,00*

**Petit Verdot** “Carduni” ’05, *Sicilia*

*Sicilia 449*

*Baglio di Pianetto, € 45,00*

**Rosso Cerasuolo di Vittoria (Frappato, Nero d'Avola)** ’15 ♣

*Sicilia A 453*

*Gulfi, € 23,00*

**Etna Rosso** “Tascante Seconda Vendemmia” (**Nerello Mascalese**) ’09, *Etna*

*Sicilia 454*

*Tasca d'Almerita, € 45,00*

**Etna Rosso (Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese)** ’02, *Etna ♣*

*Sicilia 455*

*Calabretta, € 70,00*

**Rosso (Nero d'Avola, Nerello Mascalese)** ’13, *Terre Siciliane ♣*

*Sicilia A 456*

*Viteaovest, € 25,00*

**Rosso “Amada” (Merlot, Syrah, Tempranillo, Nero d'Avola)** ’10, *Sicilia ♣*

*Sicilia 456*

*Terzavia, € 25,00*

**Rosso “Heirà” (Calabrese, Alicante, Nocera)** ’10, *Sicilia ♣*

*Sicilia 457*

*Carlo Hauner, € 25,00*

Rosso “Dos Tierras” (**Nero d'Avola, Tempranillo**) '11, Sicilia ♣  
Sicilia **A 458**  
Badalucco, € 25,00

Rosso (**Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera**) '09, Faro  
Sicilia **458**  
Bonavita, € 35,00

Rosso Salina (**Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nerello Mantellato**) '08, Salina  
Sicilia **460**  
Salvatore d'Amico, € 25,00

Rosso “Saia Grande” (**Merlot, Syrah, Pinot Nero**) '06, Sicilia ♣  
Sicilia **464**  
Francesco Maurigi, € 30,00

Rosso “Burdese” (**Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc**) '04 Versione Magnum, Sicilia  
Sicilia **465**  
Planeta, € 150,00

**Bovale** “BVL Memorie di Vite” '13, Sardegna ♣  
Sardegna **C 466**  
Quartomoro, € 25,00

**Carignano** Metodo Salasso “Flaminio” 'N.M, Isola dei Nuraghi ♣  
Sardegna **B 469**  
U Tabarka, € 23,00

**Carignano** “Tabarkino” 'N.M, Isola dei Nuraghi ♣  
Sardegna **A 469**  
U Tabarka, € 23,00

**Carignano** del Sulcis Sup. “Terre Brune” '05, Sulcis  
Sardegna **469**  
Cantina Sociale Santadi, € 55,00

Rosso “Foreign Grapes” (**Cannonau, Cagnulari**) '15, Viono Rosso ♣  
Sardegna **B 474**  
Pane e Vino, € 40,00

Rosso “Pikadè” (**Monica, Carignano**) '11, Sardegna ♣  
Sardegna **A 474**  
Pane e Vino, € 35,00

Rosso “Barrua” (**Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot**) '07, Isola dei Nuraghi  
Sardegna **475**

*Agricola Punica, € 60,00*

*Rosso "Barrua" (Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot) '07 Vers. Magn., Isola dei  
Nuraghi*

*Sardegna 476*

*Agricola Punica, € 120,00*

*Rosso "Turriga" (Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia Nera) '07, Isola dei  
Nuraghi*

*Sardegna A 476*

*Argiolas, € 80,00*

### ***Vini Dolci, in Vendemmia Tardiva, Passiti, Liquorosi e Aromatizzati***

***Chardonnay "Carpe Diem" Vend. Tard. '11 l. 0,500, Valle d' Aosta***

*Valle d' Aosta 1*

*Dino Bonin, € 25,00*

***Moscato d' Asti "Solatìo" '15***

*Piemonte A 2*

*Sarotto, € 20,00*

***Moscato d' Asti '10***

*Piemonte 2*

*Massolino, € 20,00*

***Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti Dolce (Malvasia) '14, Emilia ♣***

*Emilia Romagna B 6*

*Camillo Donati, € 20,00*

***Sangue di Giuda Frizz. "Costiolo" (Croatina, Barbera, Uva Rara) '11, Oltrepò Pavese***

*Lombardia A 6*

*Conte Vistarino, € 18,00*

**Kerner** “Praepositus” ’08 l. 0,375 Pass., Valle Isarco  
Alto Adige 8  
Abbazia di Novacella, € 33,00

**Vespaiola** “Acininobili” ’04 l. 0,375 Pass., Veneto  
Veneto 11  
Maculan, € 55,00

**Ucelut Bianco** ’08 l. 0,500 Vend. Tard., Venezia Giulia  
Friuli 12  
Emilio Bulfon, € 20,00

**Verduzzo** “Toblar” ’04 l. 0,500 Pass., Venezia Giulia  
Friuli 13  
Venica e Venica, € 30,00

**Picolit** ’07 l. 0,375 Pass., C.O.F  
Friuli 14  
Dorigo, € 45,00

**Moscato** “Montepascolo” ’10 l. 0,375 Vend. Tard., Terre di Veleja ♣  
Emilia Romagna A 17  
Cardinali, € 45,00

**Termarina** “Il Canto del Ciò” Met. Solera, V.Da T. ♣  
Emilia Romagna B 17  
Podere Pradarolo, € 45,00

**Centesimino** ’N.M l. 0,375 Pass., V. Da T. ♣  
Emilia Romagna A 17  
S. Biagio Vecchio, € 30,00

**Verdicchio dei Castelli di Jesi** “Brumato” ’03 l. 0,500 Pass., Castelli di Jesi  
Marche 17  
Garofoli, € 33,00

**Roscetto** “Passirò” ’05 l. 0,375 Pass., Lazio  
Lazio 18  
Falesco, € 20,00

**Aleatico** “Pomele” ’06 l. 0,500 Pass., Lazio  
Lazio 19  
Falesco, € 25,00

**Aleatico** “Sorso Antico” '11 l. 0,500, Salento  
Puglia **A 20**  
Natalino del Prete, € 25,00

**Moscato di Saracena** “Peppina” '15 l. 0,375, Saracena ♣  
Calabria **A 21**  
Giuseppe Calabrese, € 30,00

**Moscato di Siracusa** “Solacium” '07 Vend. Tard., Siracusa  
Sicilia **21**  
Pupillo, € 30,00

**Moscato di Pantelleria** “Turbè” (**Zibibbo**) '07 Vend. Tard., Pantelleria  
Sicilia **22**  
Salvatore Murana, € 25,00

**Moscato Liquoroso** “Sorsi di Sole” (**Zibibbo**) 'N.M, Sicilia  
Sicilia **23**  
Arini, € 25,00

**Passito di Pantelleria** (**Zibibbo**) '06 l. 0375, Pantelleria  
Sicilia **25**  
Colosi, € 25,00

**Marsala Vergine Soleras Stravecchio** “Le Terre” (**Grillo, Catarratto**) '1980. Liq., Sicilia  
Sicilia **27**  
Arini, € 110,00

**Malvasia di Bosa** '10 l. 0,500, Bosa ♣  
Sardegna **C 32**  
Emidio Oggianu, € 55,00

**Rosso Chinato** (**Nebbiolo clone Lampia, Michet, Rosè**) 'N.M, Piemonte  
Piemonte **B 32**  
Giulio Cocchi, 35,00

**Barolo Chinato** (**Nebbiolo clone Lampia, Michet, Rosè**) 'N.M, Piemonte  
Piemonte **A 32**  
Giulio Cocchi, € 80,00

**Rosso Aromatizzato** “La Mia Visciola” (**Aleatico**) 'N.M, Marche  
Marche **32**  
Villa Ligi, € 25,00

**Vermouth Rosso Liquoroso Aromatizzato** “Storico” di Torino 'N.M, Piemonte

*Piemonte 34*  
*Giulio Cocchi, € 35,00*