

Vini Spumanti e Champagne

<i>Prosecco Extra Dry</i> <i>Cantina Borgo Mulino</i>	<i>B1</i>	<i>Veneto</i>	<i>€. 24,00</i>
<i>Prosecco Frizzante sui Lieviti</i> ♣ <i>Az. Agr. Casa Coste Piane</i>	<i>F1</i>	<i>Veneto</i>	<i>€. 26,00</i>
<i>Metodo Classico Brut "Revolution" (Syraz)</i> ♣ <i>Az. Agr. Cascina Baricchi</i>	<i>F3</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Altalanga Brut "Totocorde" 14</i> <i>Cantina Cocchi</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€. 36,00</i>
<i>Valentino Brut "Riserva Elena" 15</i> <i>AZ. Agr. Podere Rocche dei Manzoni</i>	<i>F4</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 34,00</i>
<i>Valentino Brut Zero' 2008</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>F5</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 58,00</i>
<i>Franciacorta Brut "SP Pensiero" Pas Opere' 14 (Chardonnay)</i> ♣ <i>Az. Agr. Ca' del Vent</i>	<i>F6</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Franciacorta Blanc de Blanc (Chardonnay)</i> ♣ <i>Az. Agr. Cavalleri</i>	<i>F7</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Franciacorta Brut (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Biondelli</i>	<i>F9</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Franciacorta Blanc de Blanc (Chardonnay)</i> ♣ <i>Az. Agr. Gatta</i>	<i>F10</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Franciacorta Blanc de Noir (Pinot Nero)</i> ♣ <i>Az. Agr. Gatta</i>	<i>F11</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€. 44,00</i>
<i>Franciacorta Brut</i> <i>Az. Agr. Riccafana</i>	<i>F12</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Metodo Classico Saten (Chardonnay)</i> ♣ <i>Az. Agr. Cavalleri</i>	<i>F13</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Metodo Classico "Magnificentia" 15 Saten (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Uberti</i>	<i>F14</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€. 60,00</i>

<i>Metodo Classico Saten (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Biondelli</i>	F15	Lombardia	€. 40,00
<i>Brut Vintage Collection 2015</i> <i>Cantina Ca' del Bosco</i>	F17	Lombardia	€. 70,00
<i>Franciacorta Nature Ris. (Chardonnay) 05</i> <i>Az. Agr. Rizzini</i>	F18	Lombardia	€. 70,00
<i>Metodo Classico Brut "Gran Ruc" (Pinot Meunier) ♣</i> <i>Az. Agr. Casa Caterina</i>	F19	Lombardia	€. 130,00
<i>Metodo Classico (Pinot Nero)</i> <i>Az. Agr. Tenuta Belvedere</i>	F20	Lombardia	€. 50,00
<i>Metodo Classico "Mecco" (Nebbiolo)</i> <i>Cantina Del Signore</i>	F21	Piemonte	€. 35,00
<i>Metodo Classico Brut Nature "Augusto Primo" (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Mattia Filippi</i>	F22	Trento	€. 50,00
<i>Metodo Classico 2000 "Giulio Ferrari" (Chardonnay)</i> <i>Cantina Ferrari</i>	F23	Trento	€. 260,00
<i>Metodo Classico "Phineas" (Chardonnay, Pinot bianco)</i> <i>Az. Agr. Arunda</i>	F24	Alto Adige	€. 90,00
<i>Metodo Classico Extra Brut Vej (Malvasia di Candia) ● ♣</i> <i>Az. Agr. Podere Pradarolo</i>	F25	E. Romagna	€. 60,00
<i>Metodo Classico Gran Cuvèe 2009 ♣</i> <i>Az. Agr. D'Arappri'</i>	F26	Puglia	€. 60,00
<i>Metodo Classico Pas Dosè ♣</i> <i>Az. Agr. D'Arappri'</i>	F27	Puglia	€. 35,00
<i>Metodo Classico Brut (100% Chardonnay) 16</i> <i>Cantina Tasca d'Almerita</i>	F28	Sicilia	€. 36,00
<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano) ♣</i> <i>Az. Agr. Croci</i>	E. Romagna		€. 24,00
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega) ♣</i> <i>Az. Agr. Nevio Scala</i>	B3	Veneto	€. 24,00
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega) ♣</i> <i>Az. Agr. Menti</i>	B4	Veneto	€. 24,00


<i>Frizzante sui lieviti "Brutto" (Catarratto) ♣ Az. Agr. Aldo Viola</i>	B5	Sicilia	€. 25,00
<i>Metodo Classico Brut Rosè "Visage de Canaille" (Nebbiolo) ♣ Az. Agr. Cascina Baricchi</i>	F29	Piemonte	€. 60,00
<i>Valentino Brut Rosè (Pinot Nero) Az. Agr. Podere Rocche dei Manzoni</i>	F30	Lombardia	€. 60,00
<i>Costaripa Brut Rosé Az. Agr. Costaripa Mattia Vezzola</i>	F31	Lombardia	€. 35,00
<i>Metodo Classico Rosè "Profilo" (Pinot Nero) Az. Agr. Picchioni</i>	F33	Lombardia	€. 45,00
<i>Metodo Classico Rosè Montecèrèsino (Pinot Nero) Az. Agr. Travaglino</i>	F34	Lombardia	€. 60,00
<i>Metodo Classico Rosè (Montepulciano, Pinot Nero) Az. Agr. D'Arappri'</i>	F35	Puglia	€. 45,00
<i>Lambrusco di Sorbara Rosè sui lieviti ♣ Az. Agr. Radice</i>	B8	E.Romagna	€. 22,00
<i>Frizzante sui lieviti rosè ♣ Az. Agr. Cascina Boccaccio</i>	B9	Piemonte	€. 24,00
<i>Champagne Extra Brut Domaine Rémi Leroy</i>	F36	Francia	€. 70,00
<i>Champagne Première Cuèe Domaine Bruno Paillard</i>	F37	Francia	€. 75,00
<i>Champagne Extra Brut 743 Domaine Jacquesson</i>	F38	Francia	€. 95,00
<i>Champagne Grand Cru Millésime 11 (Blanc de Blanc) Domaine Philippe Gonet</i>	F39	Francia	€. 75,00
<i>Champagne Blanc de Blanc Domaine Ruinard</i>		Francia	€. 110,00
<i>Champagne Grande Reserve (Pinot Noir, Meunier, Chardonnay) Domaine Didier Herbert</i>		Francia	€. 60,00
<i>Champagne Blanc de Blancs (100% ,Chardonnay) Domaine Lancelot Pienne</i>		Francia	€. 65,00
<i>Champagne Brut Premier Cru (Pinot Noir, Chardonnay) Domaine V. Etien</i>		Francia	€. 60,00



















<i>Champagne Brut Grand Cru (70% Pinot n., 30% Chardonnay) Domaine Egly Ouriet</i>	F40	Francia	€ 110,00
<i>Champagne Brut “Les Vignes de Vrigny” (100% Pinot Meunier) Domaine Egly Ouriet</i>	F41	Francia	€ 100,00
<i>Champagne Cristal 1999 Domaine Louis Roderer</i>		Francia	€ 390,00
<i>Champagne Brut Premier 150 Cl Magnum Domaine Louis Roderer</i>		Francia	€ 180,00
<i>Champagne “BN” (100% Pinot Nero)  Domaine Fleury</i>		Francia	€ 70,00
<i>Champagne Premier Cru “Longitude” (100% Chardonnay)  Domaine Larmandier Bernier</i>		Francia	€ 80,00
<i>Champagne Grand Cru Complantée (Chardonnay, Pinot Nero e Meunier) Domaine Pascal Agrapart</i>		Francia	€ 150,00
<i>Champagne Grand Cru Etra Brut (70% Chardonnay, 30% Pinot Nero) F42 Domaine Billecart Salmon</i>	F42	Francia	€ 65,00
<i>Champagne Brut Reserve (70% Chardonnay, 30% Pinot Nero) Domaine Charles Heidsieck</i>	F43	Francia	€ 68,00
<i>Champagne Grande Cuvée (70% Chardonnay, 30% Pinot Nero) Domaine Krug</i>	F44	Francia	€ 230,00
<i>Champagne “Dom Pérignon” 08 (50% Pinot Nero, 50% Chardonnay) F45 Domaine Moet e Chandon</i>	F45	Francia	€ 240,00
<i>Champagne Brut “Winston Churchill” 09 Domaine Pol Roger</i>		Francia	€ 340,00
<i>Champagne Brut “Vintage” 98 Domaine Pol Roger</i>		Francia	€ 150,00
<i>Champagne (65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% P.Meunier) Domaine Philipponnat</i>	F46	Francia	€ 70,00
<i>Brut Special Cuvee Domaine Bollinger</i>	F32	Francia	€ 75,00
<i>Champagne Brut Nature “Fidele” (100% Pinot Noir)  Domaine Vouette e Sorbée</i>	F47	Francia	€ 90,00
<i>Champagne Brut Nature Premier Cru Cumier  Domaine Georges Laval</i>	F48	Francia	€ 115,00












<i>Champagne Brut "Initial" (100% Chardonnay) ♣</i> <i>Domaine Jaques Selosse</i>	F49	Francia	€. 220,00
<i>Champagne Grand Cru "Substance" (100% Chardonnay) ♣</i> <i>Domaine Jaques Selosse</i>	F50	Francia	€. 320,00
<i>Champagne Rosé (55% Pinot Nero, 45% Chardonnay)</i> <i>Domaine Ruinard</i>	F51	Francia	€. 100,00
<i>Champagne Rosé (65% Pinot Nero, 35% Chardonnay)</i> <i>Domaine Rémi Leroy</i>	F52	Francia	€. 90,00
<i>Champagne Rosé (90% Chardonnay, 10% Pinot Nero)</i> <i>Domaine Philippe Gonet</i>	F53	Francia	€. 65,00
<i>Krug Rosé 24ème Edition</i> <i>Domaine Krug</i>		Francia	€. 350,00
<i>Champagne Rosé (100% Pinot Noir)</i> <i>Domaine Laurent Perrier</i>	F54	Francia	€. 95,00
<i>Champagne Rosé (100% Pinot Noir)</i> <i>Domaine Billecart Salmon</i>	F55	Francia	€. 100,00

Vini Bianchi Italiani e Francesi

<i>Petite Arvine 18</i> <i>Cantina La Source</i>	F56	Valle d'Aosta	€. 22,00
<i>Erbaluce 19</i> <i>Az. Agr. Orsolani</i>	F57	Piemonte	€. 25,00
<i>Arneis Roero 19</i> <i>Az. Agr. Bruno Giacosa</i>	F58	Piemonte	€. 30,00
<i>Timorasso Colli Tortonesi 18</i> <i>Az. Agr. Ricci</i>	F59	Piemonte	€. 32,00
<i>Timorasso Colli Tortonesi "Munta"</i> <i>Az. Agr. Tirelli</i>	F60	Piemonte	€. 30,00
<i>Fattoria "Athena" (Timorasso, Cortese) ♣</i> <i>Az. Agr. Il Vino delle rose</i>	F62	Piemonte	€. 24,00
<i>Chardonnay Palmè 15</i> <i>Az. Agr. Trincherò</i>	U1	Piemonte	€. 30,00

Sauvignon "Solleone" 13  	U2	Piemonte	€. 30,00
Az. Agr. Cascina Grillo			
Sauvignon 19 Langhe Bianco		Piemonte	€. 25,00
Az. Agr. Parusso			
Bianco "Secondome" 17 (Grignolino, Chardonnay)  	U3	Piemonte	€. 30,00
Az. Agr. Maurizio Ferraro			
Collina del Pernione "Sire" (Chardonnay) 	U4	Lombardia	€. 30,00
Az. Agr. Fattoria Mondo Antico			
Bianco "La Vic Persagia" (Chardonnay) 14 	U5	Lombardia	€. 45,00
Az. Agr. Del Bono			
Bianco "Febo" (Chardonnay) 16  	U6	Lombardia	€. 45,00
Az. Agr. Nicola Gatta			
Bianco "Vigne del pellagroso" (Chardonnay) 	U7	Lombardia	€. 28,00
Cantina Antonio Camazzola			
Bianco "Granselva" (Garganega, Durella, Sauvignon) 	U8	Veneto	€. 25,00
Az. Agr. Sauro Maule			
Garganega "Marameo" 16  	U9	Veneto	€. 28,00
Az. Agr. Volcanalia			
Garganega "Contame" 16  	U10	Veneto	€. 24,00
Az. Agr. Nevio Scala			
Garganega "Lazaro" 15 	U11	Veneto	€. 28,00
Az. Agr. Masiero			
Riesling "Davvero" 16  	U12	Veneto	€. 26,00
Az. Agr. Calalta			
Bianco "Salarola" (Moscato secco, pinot bianco) 16  	U13	Veneto	€. 24,00
Az. Agr. Ca' Orologio			
Bianco "Monticelli" (Garganega, Trebbiano) 16  	U14	Veneto	€. 28,00
Az. Agr. Il Roccolo			
Soave "Calvarino" 17	F63	Veneto	€. 30,00
AZ. Agr. Pieropan			

<i>Riesling Renano Colli Orientali</i> 17 <i>Az. Agr. Aquila della Torre</i>	F64	Friuli	€ 28,00
<i>Pinot Bianco Collio</i> 18 <i>Az. Agr. Doro Princic</i>	F65	Friuli	€ 30,00
<i>Pinot Bianco Collio</i> 17 <i>Az. Agr. Toros</i>	F66	Friuli	€ 34,00
<i>Risic Blanc (Malvasia, Sauvignon, Pinot grigio)</i>   <i>Az. Agr. Villa job</i>	U15	Friuli	€ 36,00
<i>Tocai Friulano "Nekay"</i> 13   <i>Az. Agr. Damijan Podversic</i>	F67	Friuli	€ 60,00
<i>Malvasia Collio</i> 2006   <i>Az. Agr. I Clivi</i>	U16	Friuli	€ 34,00
<i>Sauvignon" De La Tour"</i> 17 <i>Az. Agr. Villa Russiz</i>	U17	Friuli	€ 55,00
<i>Bianco "Ograde" (Malvasia, Sauvignon, Pinot grigio)</i> 13   <i>Az. Agr. Skerk</i>	U18	Friuli	€ 40,00
<i>Bianco "Kaplja" (Chardonnay, Malvasia, Friulano)</i>   <i>Az. Agr. Damijan Podversic</i>	U19	Friuli	€ 60,00
<i>Pinot Grigio ramato "Vis Uvae"</i> 16   <i>Az. Agr. Il Carpino</i>	U20	Friuli	€ 40,00
<i>Tocai Collio Friulano</i> 16 <i>Az. Agr. Schioppetto</i>	F68	Friuli	€ 28,00
<i>Tocai</i> 19 <i>Az. Agr. Pierpaolo Pecorari</i>	F69	Friuli	€ 26,00
<i>Bianco Jakot</i> 2015 <i>Az. Agr. Dario Princic</i>		Friuli	€ 50,00
<i>Bianco "Carat" (Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla)</i>   <i>Az. Agr. Bressan</i>	U21	Friuli	€ 40,00
<i>Bianco "Castellada" (Pinot g, Sauvignon, Chardonnay)</i> 13   <i>Az. Agr. La Castellada</i>	U22	Friuli	€ 48,00
<i>Bianco "Slatnik" 18 (80% Chardonnay, 20% Tocai)</i>   <i>Az. Agr. Radikon</i>	U23	Friuli	€ 45,00

Sauvignon Carso 97 	U24	Friuli	€. 60,00
Az. Agr. Kante			
Vintage Tunina (Chardonnay, Malvasia, Ribolla, Sauvignon) 17	F70	Friuli	€. 60,00
Az. Agr. Jermann			
Vintage Tunina 2004 <u>Grande Annata</u>		Friuli	€. 70,00
Az. Agr. Jermann			
Sauvignon Collio 19	F71	Friuli	€. 28,00
Az. Agr. Specogna			
Sauvignon "Piere" 17	F72	Friuli	€. 35,00
Az. Agr. Vie di Romans			
Sauvignon 19	F73	Friuli	€. 30,00
Az. Agr. Jermann			
Sauvignon "Ronco delle Mele" 18	F74	Friuli	€. 45,00
Az. Agr. Venica e Venica			
Vitovska 17 	F75	Friuli	€. 42,00
Az. Agr. Zirdarich			
Chardonnay "Grici" 07  		Friuli	€. 50,00
Az. Agr. Renato Keber			
Chardonnay 17	F76	Friuli	€. 35,00
Az. Agr. Toros			
Chardonnay "Selecticija" 05		Slovenia	€. 55,00
Cantina Nando			
Chardonnay "Selecticija" 07  		Slovenia	€. 48,00
Az. Agr. Simcic			
Bianco "Stranice" (Malvasia, Riesling, Ribolla) 15  	U26	Slovenia	€. 50,00
Az. Agr. Burja			
Bianco "Insomnia" (Malvasia, Vitoska, Sauvignon) 11 	U27	Friuli	€. 60,00
Az. Agr. Fon			
Vitoska Carso 18		Friuli	€. 44,00
Az. Agr. Fon			
Pinot Grigio "Organic Anarchy" 10  	U28	Slovenia	€. 70,00
Az. Agr. Aci Urbajs			

<i>Pinot Grigio 2015</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Dario Princic</i>		<i>Friuli</i>	€. 50,00
<i>Pinot Grigio Collio 2018</i> <i>Az. Agr. Russiz Superiore</i>	F77	<i>Friuli</i>	€. 30,00
<i>Ribolla "Uou" 15</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Marinko Pintar</i>	U30	<i>Slovenia</i>	€. 50,00
<i>Ribolla 10</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Gravner</i>	U31	<i>Friuli</i>	€. 75,00
<i>Ribolla Collio 19</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>	F78	<i>Friuli</i>	€. 26,00
<i>Sauvignon "Kras" 12</i> ● ♣ <i>Josko Rencel</i>	U32	<i>Slovenia</i>	€. 60,00
<i>Pinot grigio "Beli Pinot" 12</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Kabaj</i>	U33	<i>Slovenia</i>	€. 48,00
<i>Malvasia 16</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Klabian</i>	U34	<i>Slovenia</i>	€. 48,00
<i>Malvasia 12</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Klinec</i>	U35	<i>Slovenia</i>	€. 40,00
<i>Bianco Incrocio Manzoni 16</i> <i>Az. Agr. Vindimian</i>	U36	<i>Trentino</i>	€. 25,00
<i>Sauvignon "Sanct Valentin" 18</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	F79	<i>Alto Adige</i>	€. 40,00
<i>Sauvignon "Quarz" 18</i> <i>Cantina di Terlano</i>		<i>Alto Adige</i>	€. 65,00
<i>Moscato Giallo delle Dolomiti 19</i> <i>Cantina Franz Hass</i>	F81	<i>Alto Adige</i>	€. 38,00
<i>Muller Thuragu 19</i> <i>Cantina di Terlano</i>	F82	<i>Alto Adige</i>	€. 25,00
<i>Chardonnay "Sanct Valentin" 17</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	F83	<i>Alto Adige</i>	€. 40,00
<i>Riesling 18</i> <i>Cantina Leo Forcher</i>	F84	<i>Alto Adige</i>	€. 20,00

<i>Kerner 19</i> <i>Az. Agr. Niklas</i>		<i>Alto Adige</i>	€. 28,00
<i>Gewurtraminer 19</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	F85	<i>Alto Adige</i>	€. 28,00
<i>Gewurtraminer "Sanct Valentin" 18</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	F86	<i>Alto Adige</i>	€. 40,00
<i>Pigato "Rucantu" 08</i> ♣ <i>Tenuta Selvadolce</i>	F88	<i>Liguria</i>	€. 55,00
<i>Dinavolo (Ortrugo, Marsanne, Malvasia) 07</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Dinavolo</i>	U37	<i>E.Romagna</i>	€. 50,00
<i>Vino Bianco (Malvasia di Candia, Marsanne)</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Vini del Poggio</i>	U38	<i>E.Romagna</i>	€. 35,00
<i>Albana di Romagna 12</i> ♣ <i>Az. Agr. Zavalloni</i>	U39	<i>E.Romagna</i>	€. 24,00
<i>Mamma mia (Trebiano, Malvasia) 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Cantina San Biagio Vecchio</i>	U40	<i>E.Romagna</i>	€. 24,00
<i>Albana di Romagna "Sabbia Gialla" 16</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Cantina San Biagio Vecchio</i>	U41	<i>E.Romagna</i>	€. 32,00
<i>Bianco Marcovaldo (Malvasia di Candia, Sauvignon) " 16</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Crocizia</i>	U42	<i>E.Romagna</i>	€. 30,00
<i>Bianco Fricando' (Albana in anfora) 16</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Al di la' del fiume</i>	U43	<i>E.Romagna</i>	€. 40,00
<i>Amnesya (Trebiano, Malvasia) 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Podere Luisa</i>	U44	<i>Toscana</i>	€. 30,00
<i>Annick (Sauvignon blanc, Vermentino) 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Cosimo Maria Masini</i>	F89	<i>Toscana</i>	€. 25,00
<i>Santa Tre (Trebiano) 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Gianni Massone</i>	U45	<i>Toscana</i>	€. 30,00
<i>Vermentino Maremma "Verment'oro" 19</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Sequerciani</i>		<i>Toscana</i>	€. 40,00

<i>Bianco Cibino</i> (Trebiano, Malvasia, Cannaiolo Bianco) 18 <i>AZ. Agr. Arnaldo Rossi</i>		<i>Toscana</i>	€. 35,00
<i>Vermentino 2</i> <i>Bercio della Sirca</i> "19 ♣ <i>Az. Agr. Pulcini Manuel</i>	F90	<i>Toscana</i>	€. 30,00
<i>Simadro</i> (Bianchello) 15 ♣ <i>Tenuta Ca' Sciampagne</i>	U46	<i>Marche</i>	€. 25,00
<i>Verdicchio Classico</i> 18 <i>Az. Agr. Bucci</i>	F91	<i>Marche</i>	€. 28,00
<i>Passerina del Frusinate</i> 15 <i>Az. Agr. Alberto Giacobbe</i>	U47	<i>Lazio</i>	€. 25,00
<i>Fiano "Sancho Panza"</i> 15 ♣ <i>Az. Agr. Zampaglione</i>	U48	<i>Campania</i>	€. 36,00
<i>Bianco Paestum "Isclodoro"</i> (<i>Fiano, Malvasia, Trebbiano</i>) 13 ♣ <i>Az. Agr. Casebianche</i>	U49	<i>Campania</i>	€. 20,00
<i>Bianco Pallagrello</i> 19 ♣ <i>Az. Agr. Alepa</i>		<i>Campania</i>	€. 36,00
<i>Fiano 11</i> <i>Az. Agr. Joaquin</i>	F92	<i>Campania</i>	€. 50,00
<i>Coda di volpe "Pansky"</i> 15 ♣ <i>Cantina Giardino</i>	F93	<i>Campania</i>	€. 30,00
<i>Falanghina del Sannio Taburno "Donnalaura"</i> 19 <i>Az. Agr. Masseria Frattasi</i>		<i>Campania</i>	€. 40,00
<i>Falanghina del Sannio Taburno</i> 19 <i>Az. Agr. Masseria Frattasi</i>		<i>Campania</i>	€. 30,00
<i>Greco "T'ara rà"</i> 16 ♣ <i>Cantina Giardino</i>	F94	<i>Campania</i>	€. 30,00
<i>Greco di tufo "Vigna Cicogna"</i> 19 <i>Az. Agr. Benito Ferrara</i>	F95	<i>Campania</i>	€. 32,00
<i>Fiorduva (Furore Bianco)</i> 18 <i>Az. Agr. Marisa Cuomo</i>	U50	<i>Campania</i>	€. 80,00
<i>Vient e Voria (Trebiano, Falanghina, Coda di volpe)</i> 16 ♣ <i>Masseria Venditti</i>	F96	<i>Campania</i>	€. 26,00

<i>Falanghina Beneventana "Campo di Mandrie" ♣</i> <i>Az. Agr. Giovanni Iannucci</i>	F97	Campania	€. 24,00
<i>Fiano "Nadar" 18 ♣</i> <i>Az. Agr. Casa Brecceto</i>	F98	Campania	€. 25,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo ♣ 17</i> <i>Az. Agr. Emidio Pepe</i>	U51	Abruzzo	€. 50,00
<i>Trebbiano Spoletino 16 ♣</i> <i>Az. Agr. Anne Santi</i>	U52	Umbria	€. 28,00
<i>Cervaro della Sala 2008</i> <i>Cantine Antinori</i>		Umbria	€. 80,00
<i>Pecorino "Plenus" 16</i> <i>Az. Agr. Marina Palusci</i>	F99	Umbria	€. 26,00
<i>Fiano Pugliese Cicaluccio 17 ● ♣</i> <i>Cantina Giara</i>	U53	Puglia	€. 24,00
<i>Bianco Meleh (Greco, Malvasia) 19</i> <i>Az. Agr. Cantina Giara</i>		Puglia	€. 34,00
<i>Ciro' Bianco 18 ♣</i> <i>Az. Agr. Calabretta</i>	F100	Calabria	€. 20,00
<i>Grecanico "Sketta" 17 ♣</i> <i>Cantina Marilina</i>	F101	Sicilia	€. 22,00
<i>Rami' (Grecanico, Inzolia) 17 ♣</i> <i>Az. Agr. Cos</i>	U54	Sicilia	€. 24,00
<i>Moscato Secco 17 ♣</i> <i>Cantina Marilina</i>	F102	Sicilia	€. 25,00
<i>Catarratto 17 ♣</i> <i>Az. Agr. Barracco</i>	F103	Sicilia	€. 30,00
<i>Zibibbo secco 17 ♣</i> <i>Az. Agr. Barracco</i>	F104	Sicilia	€. 26,00
<i>Grillo Vignammare 19 ♣</i> <i>Az. Agr. Barracco</i>	F105	Sicilia	€. 25,00
<i>Catartico (Catarratto) 15 ♣</i> <i>Cantina Longarico</i>	U55	Sicilia	€. 30,00

<i>Bianco Viola 18 (Inzolia, Catarratto)</i> ● ● <i>AZ. Agr. Aldo Viola</i>		<i>Sicilia</i>	€. 34,00
<i>Modus Bibendi (Grillo, Catarratto, Zibibbo) 18</i> ● ● <i>Az. Agr. Elios</i>	<i>F124</i>	<i>Sicilia</i>	€. 28,00
<i>Meigamma (Nuragus, Nasco) 16</i> ● ● <i>Produttori Villasimius</i>	<i>U56</i>	<i>Sardegna</i>	€. 40,00
<i>Vernaccia Valle del Tirso</i> ● <i>Az. Agr. Quartomoro</i>	<i>U57</i>	<i>Sardegna</i>	€. 24,00
<i>Vermentino "Luris" 19</i> <i>Az. Agr. Depperu</i>	<i>F107</i>	<i>Sardegna</i>	€. 35,00
<i>Modestu uve bianche 16</i> ● ● <i>Az. Agr. Montisci</i>	<i>U58</i>	<i>Sardegna</i>	€. 38,00
<i>Chateau Chalon "Savagnin" 11/12 Jura</i> <i>Domaine Macle</i>		<i>Francia</i>	€. 150,00
<i>Riesling Alsazia 16</i> ● <i>Domaine Pierre Frick</i>	<i>F108</i>	<i>Francia</i>	€. 40,00
<i>Gewurztraminer Alsazia 16</i> <i>Domaine Marcel Deiss</i>	<i>F109</i>	<i>Francia</i>	€. 42,00
<i>Gewurztraminer "Macération" 18</i> ● ● <i>Domaine Pierre Frick</i>	<i>F110</i>	<i>Francia</i>	€. 48,00
<i>Gewurztraminer "Macération" Grand Cru Eichberg 18</i> ● ● <i>Domaine Pierre Frick</i>		<i>Francia</i>	€. 65,00
<i>Chassagne Montrachet "Boudriotte" Borgogna 06</i> <i>Domaine Ramonet</i>	<i>F111</i>	<i>Francia</i>	€. 190,00
<i>Chassagne Montrachet 17</i> <i>Domaine Michel Niellon</i>		<i>Francia</i>	€. 85,00
<i>Meursault "Clos De Perrieres" 17</i> <i>Domaine Grivault</i>		<i>Francia</i>	€. 180,00
<i>Condrieu 17</i> <i>Domaine E. Guigal</i>		<i>Francia</i>	€. 80,00
<i>Chorey les Beaune Borgogna 17</i> <i>Domaine Chapuis</i>	<i>F112</i>	<i>Francia</i>	€. 60,00

<i>Chablis 18 Borgogna Domaine des Malandes</i>	<i>F113</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Chablis 12 Domaine Francois Raveneau</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 200,00</i>
<i>Chablis 17 Domaine Francois Raveneau</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 160,00</i>
<i>Chablis 17” Petit Chablis” Magnum 150 cl Domaine Francois Raveneau</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 250,00</i>
<i>Pouilly Fumé Borgogna 18 Chateau Favray</i>	<i>F114</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Blanc Fumé 17 Domaine Didier Dagueneau</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 150,00</i>
<i>Silex Blanc Fumé 16 Domaine Didier Dagueneau</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 200,00</i>
<i>Sancerre “La Grande Cote” 19 Domaine Pascal Cotat</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Les Jardin de Babylone 13 (Vino Dolce) Domaine Didier Dagueneau</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 140,00</i>
<i>Savennieres “Clos Le Grand Beaupreau” 16 Domaine Pierre Bise</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Anjou Blanc 18 Domaine Pierre Bise</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Vouvray Sec 17 Domaine Francois et Julien Pinon</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Vouvray (Chenin Blanc) Sec 18 Domaine Clos Naudin</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 58,00</i>
<i>Vouvray (Chenin Blanc) 17 Moelleux Domaine Clos Naudin</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Les Vieux Clos 17 Loira Domaine Nicolas Joly</i>	<i>F115</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Coulée de Serrant 06/08Loira Domaine Nicolas Joly</i>	<i>F116</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 150,00</i>

Vini Rose'

<i>Rosato Ossolano "Testa Rusa"</i> <i>Az. Agr. Edoardo Patrone</i>	<i>F117</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 20,00</i>
<i>Rosato "Baruss"</i> <i>Cantina Garage dell'uva</i>	<i>F118</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 22,00</i>
<i>Rosato "Dolomiti" (Lagrein Rose')</i> <i>Domaine Wein Berge</i>	<i>F119</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€. 25,00</i>
<i>Rosantico (Moscato Rosa) 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Bressan</i>	<i>F120</i>	<i>Friuli</i>	<i>€. 55,00</i>
<i>Cerasuolo d'Abruzzo 12</i> ♣ <i>Az. Agr. Nicoletta de Fermo</i>	<i>F121</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>€. 25,00</i>
<i>Cerasuolo d'Abruzzo 15</i> <i>Az. Agr. Marina Palusci</i>	<i>F122</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>€. 25,00</i>

Vini Rossi Italiani e Francesi

<i>Cornalin 16</i> <i>Cantina La Source</i>	<i>U66</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	<i>€. 28,00</i>
<i>Donnas Superieur 11</i> <i>Cantina Cooperative de Donnas</i>	<i>U67</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	<i>€. 28,00</i>
<i>Cuvée de Saint Ours (Barbera, Fumin, Pinot nero) 09</i> <i>Az. Agr. Giulio Moriondo</i>	<i>U68</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	<i>€. 48,00</i>
<i>Pinot Noir 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Ottin</i>	<i>U69</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	<i>€. 32,00</i>
<i>Selve Picotendro Panteheon06</i> ♣ <i>Az. Agr. Nicco Jean Louis</i>	<i>U70</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Carema (Nebbiolo clone Picotendro) 15</i> <i>Az. Agr. Ferrando</i>	<i>U71</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 48,00</i>

<i>Rosso Tachiss (Nebbiolo, Barbera)</i> <i>Az. Agr. Sorpasso Viticoltori eroici</i>	U72	Piemonte	€ 26,00
<i>Ramie' Pinerolese (Avana')13</i> <i>Az. Agr. Coutandin Daniele</i>	U73	Piemonte	€ 35,00
<i>Boca "Vigna Cristiana" 90</i>  <i>Podere ai Valloni</i>	U74	Piemonte	€ 70,00
<i>Boca 16 "Il Rosso delle Donne"</i> <i>Az. Agr. Castello Conti</i>	U75	Piemonte	€ 40,00
<i>Spanna Colline Novaresi 18</i>  <i>Az. Agr. Castello Conti</i>	U76	Piemonte	€ 35,00
<i>Nebbiolo "Flores" 17</i>  <i>Az. Agr. Castello Conti</i>	U77	Piemonte	€ 30,00
<i>Lessona 15</i> <i>Az. Agr. La Prevostura</i>	U78	Piemonte	€ 44,00
<i>Ghemme "Il Motto" 11</i> <i>Az. Agr. Cantina La Torretta</i>	U79	Piemonte	€ 38,00
<i>Ghemme 09</i> <i>Az. Agr. Ca Nova</i>	U80	Piemonte	€ 40,00
<i>Spanna "Djarmai" (Nebbiolo clone Spanna) 16</i> <i>Az. Agr. Selva Bonino</i>	U81	Piemonte	€ 30,00
<i>Fara (Nebbiolo Clone Spanna, Vespolina, Croatina) 12</i> <i>Az. Agr. Castaldi Francesca</i>	U82	Piemonte	€ 40,00
<i>Bramaterra (Nebbiolo Clone Spanna)15</i> <i>Az. Agr. Antoniotti</i>	U83	Piemonte	€ 34,00
<i>Bramaterra "Cottignano" (Nebbiolo Clone Spanna)15</i> <i>Az. Agr. Colombera e Garrella</i>	U84	Piemonte	€ 40,00
<i>Rosso Colline Novaresi 19</i> <i>Az. Agr. Le Piane</i>	U85	Piemonte	€ 28,00
<i>Gattinara "Pietro" (Nebbiolo clone Spanna) 15</i> <i>AZ. Agr. Paride Iaretti</i>	U86	Piemonte	€ 38,00
<i>Gattinara "Ruset"15</i> <i>Az. Agr. La Stradina</i>	U87	Piemonte	€ 40,00
<i>Gattinara 10</i> <i>Az. Agr. Petterino</i>	U88	Piemonte	€ 40,00

<i>Vespolina Colline Novaresi 18</i> <i>Az. Agr. Davide Carlone</i>	U89	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
<i>Coste della Sesia 18</i> <i>Az. Agr. Colombera e Garella</i>	U90	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
<i>Nebbiolo Colline Novaresi "Opera 32" 15</i> <i>Az. Agr. La Cappuccina</i>	U91	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
<i>Dolcetto San Luigi 19</i> <i>Az. Agr. Pecchenino</i>	U92	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
<i>Dolcetto d'Alba 19</i> <i>Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>	U93	<i>Piemonte</i>	€ 36,00
<i>Dolcetto d'Alba 18</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	U94	<i>Piemonte</i>	€ 35,00
<i>Dolcetto "Celso Zero Solfiti" 18 ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Boccaccio</i>	U95	<i>Piemonte</i>	€ 24,00
<i>Ruche' di Castagnole Monferrato 18</i> <i>Az. Agr. Enrico Morando</i>	U96	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Ruchè "Rouchet" 07</i> <i>Az. Agr. Scarpa</i>	U97	<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Ruche' "Teresa" ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Tavijn</i>	U98	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Nebbiolo "Torbido" 00 ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Ebreo</i>	U99	<i>Piemonte</i>	€ 80,00
<i>Barbera d'Asti 09 "La Bogliona"</i> <i>Az. Agr. Scarpa</i>	U100	<i>Piemonte</i>	€ 50,00
<i>Verduno Pelaverga "Speciale" 19</i> <i>Az. Agr. Fratelli Alessandria</i>	U101	<i>Piemonte</i>	€ 34,00
<i>Barbera Monleale Rosso Colli Tortonesi 11</i> <i>Az. Agr. Walter Massa</i>	U102	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Morej (Barbera, freisa) 14 ♣</i> <i>Az. Agr. Enrico Druetto</i>	U103	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
<i>Barbera d'Asti "Ai Suma" 2000</i> <i>Az. Agr. Braida</i>	U104	<i>Piemonte</i>	€ 70,00
<i>Barbera d'Asti "Ca' di Pian" 17</i> <i>Az. Agr. La Spinetta</i>	U105	<i>Piemonte</i>	€ 35,00

<i>Barbera d'Alba 16</i> <i>Az. Agr. Alberto Voerzio</i>	U106	<i>Piemonte</i>	€ 38,00
<i>Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" 16</i> <i>Az. Agr. Braida</i>	U107	<i>Piemonte</i>	€ 65,00
<i>Barbera d'Alba "Bric Marun" 16</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>	U108	<i>Piemonte</i>	€ 38,00
<i>Barbera d'Alba 17</i> <i>Az. Agr. Bricco Maiolica</i>	U109	<i>Piemonte</i>	€ 24,00
<i>Barbera d'Alba 18</i> <i>Az. Agr. Andrea Oberto</i>	U110	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
<i>Barbera d'Alba 18</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	U111	<i>Piemonte</i>	€ 36,00
<i>Nebbiolo d'Alba "Capissime" 18</i> <i>Az. Agr. Domenico Clerico</i>	U112	<i>Piemonte</i>	€ 32,00
<i>Nebbiolo Langhe 17</i> <i>Az. Agr. La Spinetta</i>	U113	<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Nebbiolo Langhe 18</i> <i>Az. Agr. Parusso</i>	U114	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
<i>Nebbiolo 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	U115	<i>Piemonte</i>	€ 65,00
<i>Nebbiolo "La Val Dei Preti" 13</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>	U116	<i>Piemonte</i>	€ 48,00
<i>Roero (Nebbiolo) 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Valfaccenda</i>	U117	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Rosso" Secondome" (Ruche',Grignolino, Barbera)</i> ♣ <i>Az. Agr. Ferraro Maurizio</i>	U118	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
<i>Rosso "Le Grive" 18</i> <i>Az. Agr. Forteto della Luja</i>	U119	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Brachetto Secco "Selva di Moirano"</i> <i>Az. Agr. Scarpa</i>	U120	<i>Piemonte</i>	€ 38,00
<i>Rosso (Brachetto secco) 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Trincherò</i>	U121	<i>Piemonte</i>	€ 40,00

<i>Langhe Rosso (Barbera, Nebbiolo) 12 ♣ Az. Agr. Fabio Gea</i>	U122	Piemonte	€. 35,00
<i>Langhe "Arborina" 05 Az. Agr. Elio Altare</i>	U123	Piemonte	€. 100,00
<i>Langhe Sito Moresco 17 Az. Agr. Angelo Gaja</i>	U124	Piemonte	€. 48,00
<i>Langhe Pinot Nero 16 Az. Agr. Gianluca Colombo</i>	U125	Piemonte	€. 34,00
<i>Barolo 16 Az. Agr. Andrea Oberto</i>	U126	Piemonte	€. 45,00
<i>Barolo 15 Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	U127	Piemonte	€. 55,00
<i>Barolo "Sori' Gambutti" 89 Az. Agr. Sordo Giovanni</i>	U128	Piemonte	€. 80,00
<i>Barolo "Cicala" 2000 Az. Agr. Aldo Conterno</i>	U129	Piemonte	€. 160,00
<i>Barolo 05 Az. Agr. Monti</i>	U130	Piemonte	€. 80,00
<i>Barolo 14/15 Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>	U131	Piemonte	€. 250,00
<i>Barolo "Vigna Arborina" 04 Az. Agr. Elio Altare</i>	U132	Piemonte	€. 140,00
<i>Barolo "Le Vigne" 97 Az. Agr. Sandrone</i>	U133	Piemonte	€. 130,00
<i>Barolo "Pajana" 96 Az. Agr. Domenico Clerico</i>	U134	Piemonte	€. 140,00
<i>Barolo "Tettimorra" 10 Az. Agr. Scarpa</i>	U135	Piemonte	€. 65,00
<i>Barolo "Vigna Rionda" 04 Az. Agr. Massolino</i>	U136	Piemonte	€. 120,00
<i>Barolo "Marenca" 13 Az. Agr. Pira</i>	U137	Piemonte	€. 70,00
<i>Barolo "Runcot" 97 Az. Agr. Elio Grasso</i>	U138	Piemonte	€. 120,00

<i>Barolo "Gran Bussia" 99</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	U139	<i>Piemonte</i>	€. 480,00
<i>Barbaresco 16</i> <i>Az. Agr. Morra Gabriele</i>	U140	<i>Piemonte</i>	€. 40,00
<i>Barbaresco Ris "Montefico" 99</i> <i>Az. Agr. Produttori di Barbaresco</i>	U141	<i>Piemonte</i>	€. 70,00
<i>Barbaresco 09</i> <i>Az. Agr. Produttori di Barbaresco</i>	U142	<i>Piemonte</i>	€. 65,00
<i>Barbaresco 17</i> <i>Az. Agr. Moccagatta</i>	U142	<i>Piemonte</i>	€. 50,00
<i>Barbaresco Magnum 150 Cl 10</i> <i>Az. Agr. Produttori di Barbaresco</i>		<i>Piemonte</i>	€. 150,00
<i>Barbaresco Bric Balin Ris 2000</i> <i>Az. Agr. Moccagatta</i>	U144	<i>Piemonte</i>	€. 75,00
<i>Barbaresco "Asili" Ris. 14</i> <i>Cantina Produttori Barbaresco</i>	U145	<i>Piemonte</i>	€. 60,00
<i>Bonarda Ris 06</i> ♣ <i>Az. Agr. Brandolini Pietro</i>	U146	<i>Lombardia</i>	€. 30,00
<i>Bonarda Vivace "Vigna delle More"</i> <i>Az. Agr. Isimbarda</i>	U147	<i>Lombardia</i>	€. 20,00
<i>Pinot Nero "Eleganza" 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Tenuta Belvedere</i>	U148	<i>Lombardia</i>	€. 24,00
<i>Pinot Nero Oltrepo' "Pernione" 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Fattoria Mondoantic</i>	U149	<i>Lombardia</i>	€. 28,00
<i>Rosso Riserva "Riluce"</i> ♣ <i>Az. Agr. Giorgio Mercandelli</i>	U150	<i>Lombardia</i>	€. 100,00
<i>Merlot "Driade Felice" 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Le Driadi</i>	U151	<i>Lombardia</i>	€. 30,00
<i>Rosso Negus (Barbera, Marzemino) 07</i> ♣ <i>Az. Agr. Nicola Gatta</i>	U152	<i>Lombardia</i>	€. 40,00
<i>Bardolino Superiore Classico 15</i> <i>Az. Agr. Villa Calicantus</i>	U153	<i>Veneto</i>	€. 30,00
<i>Corvina "Ponte della Tor" 13</i> <i>Az. Agr. Aldrighetti Lorenzo</i>	U154	<i>Veneto</i>	€. 40,00

<i>Raboso "Cao" 15 ♣ Az. Agr. Ca' Orologio</i>	<i>U155</i>	<i>Veneto</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella 07 Az. Agr. Trabucchi</i>	<i>U156</i>	<i>Veneto</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella 13 Az. Agr. Aldrighetti</i>	<i>U157</i>	<i>Veneto</i>	<i>€. 48,00</i>
<i>Valpolicella Superiore 13 Az. Agr. Dal Forno</i>	<i>U158</i>	<i>Veneto</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Valpolicella Superiore 16 Az. Agr. Ferragu'</i>	<i>U159</i>	<i>Veneto</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Rosso Skala (Merlot) 06 ♣ Az. Agr. Paraschos</i>	<i>U160</i>	<i>Friuli</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Franconia 16 ♣ Az. Agr. Pasqualino Casella</i>	<i>U161</i>	<i>Friuli</i>	<i>€. 28,00</i>
<i>Merlot 15 ♣ Az. Agr. Denis Montanar</i>	<i>U162</i>	<i>Friuli</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Terrano "Teran" 15 ♣ Az. Agr. Josko Rencel</i>	<i>U163</i>	<i>Friuli</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Uis Neri (Cabernet Franc, Merlot) 01 ♣ Az. Agr. Borc Dodon</i>	<i>U164</i>	<i>Friuli</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Refosco Colli Orientali Az. Agr. Aquila del torre</i>	<i>U165</i>	<i>Friuli</i>	<i>€. 28,00</i>
<i>Pignolo 14 Az. Agr. Specogna</i>	<i>U169</i>	<i>Friuli</i>	<i>€. 55,00</i>
<i>Terrano 16 ♣ Az. Agr. Skerk</i>	<i>U166</i>	<i>Friuli</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Tazzalenghe 06 Az. Agr. Dorigo</i>	<i>U167</i>	<i>Friuli</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Buria Noir (Pinot Nero) 16 ♣ Az. Agr. Burja</i>	<i>U168</i>	<i>Slovenia</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Marzemino "Camboni" 17 Az. Agr. Albino Armani</i>	<i>U170</i>	<i>Trentino</i>	<i>€. 30,00</i>

<i>Teroldego 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Foradori</i>	U171	Trentino	€. 30,00
<i>Lagrein "Nusserhof" Riserva 13</i> <i>Az. Agr. Heinrich Mayr</i>	U172	Alto Adige	€. 48,00
<i>Lagrein Ris "Lareith" 17</i> <i>Cantina Kaltern</i>	U173	Alto Adige	€. 34,00
<i>Cabernet Franc "Puit" 15</i> <i>Cantina Magreid</i>	U174	Alto Adige	€. 20,00
<i>Pinot Nero "Pigeno" 17</i> <i>Cantina Stroblof</i>	U175	Alto Adige	€. 38,00
<i>Pinot nero 17</i> <i>Cantina Franz Hass</i>	U176	Alto Adige	€. 35,00
<i>Merlot "Wolfsthurn" 15</i> <i>Cantina Stachlburg</i>	U177	Alto Adige	€. 36,00
<i>Groppello di Revo' 13</i> <i>Az. Agr. El Zeremia</i>	U178	Alto Adige	€. 34,00
<i>Negron de Orzan 18</i> <i>Az. Agr. Endrizzi</i>	U179	Alto Adige	€. 26,00
<i>Lambrusco di Sorbara Vivace</i> ♣ <i>Az. Agr. Fiorini</i>	U180	E. Romagna	€. 20,00
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 09</i> ♣ <i>Az. Agr. La Stoppa</i>	U181	E. Romagna	€. 45,00
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 02</i> ♣ <i>Az. Agr. La Stoppa</i>	U182	E. Romagna	€. 62,00
<i>Rosso Poggio de Paoli (Merlot, Cabernet Sauvignon)</i> ♣ <i>Az. Agr. Tenuta Lenzini</i>	U183	Toscana	€. 35,00
<i>Rosso Psyche' (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)</i> ♣ <i>Az. Agr. Macchion dei lupi</i>	U184	Toscana	€. 30,00
<i>Sangiovese "I Mandorli" 18</i> ♣ <i>Az. Agr. I Mandorli</i>	U185	Toscana	€. 38,00
<i>Bolgheri "Volpola" 17</i> <i>Az. Agr. Sapaio</i>	U186	Toscana	€. 40,00

<i>Merlot “Messorio” 14 Cantina Le Macchiole</i>	<i>U187</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 190,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 11/ 12 Az. Agr. Collosorbo</i>	<i>U188</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 48,00</i>
<i>Bolgheri Rosso18 Az. Agr. Le Macchiole</i>	<i>U189</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Bolgheri “Sassicaia” 01 Az. Agr. Tenuta San Guido</i>	<i>U190</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 300,00</i>
<i>Cepparello (100% Sangiovese) 17 Az. Agr. Isole e Olena</i>	<i>U191</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Rosso Lupicaia (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot) 14 Az. Agr. Castello Del Terriccio</i>	<i>U192</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 150,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon “Federico Primo” 15 Az. Agr. Gualdo del Re</i>	<i>U193</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Tignanello 17 (Sangiovese, Cabernet franc e sauvignon) Cantina Antinori</i>	<i>U194</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Pinot Nero “Senzamsia” 16 Az. Agr. Gualdo del re</i>	<i>U195</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Sangiovese “Libatio” 08 </i> <i>Az. Agr. Santagnese</i>	<i>U196</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Syraz “Collezione Privata” 17 Az. Agr. Isole e Olena</i>	<i>U197</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Chianti Classico 17 Az. Agr. Isole e Olena</i>	<i>U198</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 25,00</i>
<i>Chianti Classico 17 Az. Agr. Lamole</i>	<i>U199</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 24,00</i>
<i>Morellino di Scansano 15 Az. Agr. Provveditore</i>	<i>U200</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 25,00</i>
<i>Merlot “Casa e Chiesa” 17 Tenuta Lenzini</i>	<i>U201</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 24,00</i>
<i>Vignaibotri (Sangiovese, Prugnolo gentile) 09 </i> <i>Az. Agr. I Botri di Ghiaccioforte</i>	<i>U202</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano 16 Az. Agr. Poliziano</i>	<i>U204</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 40,00</i>

<i>Cabernet Franc “Cifra” 18 ♣ Az. Agr. Duemani</i>	U205	<i>Toscana</i>	€. 45,00
<i>Vernacolum “Aleatico” Az. Agr. Villa Ligi</i>	U206	<i>Marche</i>	€. 24,00
<i>Lacrima di Morro d’Alba 18 Az. Agr. Luigi Giusti</i>	U207	<i>Marche</i>	€. 28,00
<i>Il Pollenza (Cabernet S, Cab Franc, Merlot) 06 Az. Agr. Conte Bracchetti Peretti</i>	U208	<i>Marche</i>	€. 80,00
<i>Piedirosso “Campi Flegrei” 18 ♣ Az. Agr. Mario Portolano</i>	U209	<i>Campania</i>	€. 30,00
<i>Ale Viva (Aleatico) 14 ♣ Az. Agr. Andrea Occhipinti</i>	U210	<i>Lazio</i>	€. 30,00
<i>Syraz 16 ♣ Az. Agr. Convenio</i>	U211	<i>Lazio</i>	€. 28,00
<i>Cesanese “Deanike” 15 ♣ Az. Agr. Deanike</i>	U212	<i>Lazio</i>	€. 25,00
<i>Magliocco (Pollino) 15 ♣ Az. Agr. Giuseppe Calabrese</i>	U213	<i>Lazio</i>	€. 35,00
<i>Guizzo (Aglianico, Piedirosso) 18 ♣ Az. Agr. Casa Brecceto</i>	U214	<i>Campania</i>	€. 25,00
<i>Taurasi Ris. Societa’ 09 Az. Agr. Joaquin</i>	U215	<i>Campania</i>	€. 150,00
<i>Furore Ris (Piedirosso, Aglianico) 13 ♣ Az. Agr. Marisa Cuomo</i>	U216	<i>Campania</i>	€. 60,00
<i>Montevetrano (Cabernet S., Merlot, Aglianico) 01 Az. Agr. Montevetrano</i>	U217	<i>Campania</i>	€. 70,00
<i>Terra di Lavoro (80% Aglianico, 20% Piedirosso) Az. Agr. Galardi</i>	U218	<i>Campania</i>	€. 65,00
<i>Montepulciano d’Abruzzo 05 ♣ Az. Agr. Emilio Pepe</i>	U219	<i>Abruzzo</i>	€. 90,00
<i>Sagrantino di Montefalco 13 ♣ Az. Agr. Napolini</i>	U220	<i>Umbria</i>	€. 35,00

<i>Sagrantino di Montefalco 16</i> <i>Cantina Lungarotti</i>	U221	Umbria	€. 38,00
<i>Salto del Cieco (Barbera, Merlot) 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Anne Santi</i>	U222	Umbria	€. 25,00
<i>Montepulciano Daunia 10</i> ♣ <i>Az. Agr. Paolo Petrilli</i>	U223	Puglia	€. 40,00
<i>Terre del Volturno (Pallagrello nero, Aglianico)</i> ♣ <i>Az. Agr. Nanni Cope'</i>	U224	Puglia	€. 35,00
<i>Patriglione (Negroamaro) 03</i> <i>Az. Agr. Cosimo Taurino</i>	U225	Puglia	€. 68,00
<i>Gratticciaia (Negroamaro) 08</i> <i>Az. Agr. Vallone</i>	U226	Puglia	€. 60,00
<i>Sussumaniello "Garrisa" 18</i> <i>Az. Agr. Masseria Liveli</i>	U227	Puglia	€. 28,00
<i>Negroamaro del Salento "Primonero" 19</i> <i>Az. Agr. Masseria Liveli</i>	U228	Puglia	€. 26,00
<i>Primitivo di Manduria "Lirica" 17</i> <i>Produttori di Manduria</i>	U229	Puglia	€. 28,00
<i>Sileno (Nerello Calabrese, Magliocco) 12</i> <i>Az. Agr. Stilio</i>	U230	Calabria	€. 24,00
<i>Ciro' Ris "Dalla terra" 13</i> ♣ <i>Az. Agr. Tenuta del Conte</i>	U231	Calabria	€. 35,00
<i>Cerasuolo di Vittoria 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Gulfi</i>	U233	Sicilia	€. 30,00
<i>Etna Rosso 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Murgò</i>	U234	Sicilia	€. 36,00
<i>Saia Grande (Syraz, Merlot, Pinot Nero) 06</i> ♣ <i>Az. Agr. Maurigi</i>	U235	Sicilia	€. 48,00
<i>Petit Verdot 05</i> ♣ <i>Cantina Baglio di Pianetto</i>	U236	Sicilia	€. 38,00
<i>Etna Rosso "Mujebel" 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Cornelissen</i>	U237	Sicilia	€. 60,00

<i>Cerasuolo di Vittoria Classico 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Cos</i>	U238	<i>Sicilia</i>	€. 30,00
<i>Rosso "Versante Nord" (Nerello Mascalese)</i> <i>Az. Agr. Eduardo Torres Acosta</i>	U239	<i>Sicilia</i>	€. 34,00
<i>Nero d'Avola 17</i> ♣ <i>AZ. Agr. Barracco</i>	U240	<i>Sicilia</i>	€. 28,00
<i>Merlot 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Ferracane</i>	U241	<i>Sicilia</i>	€. 30,00
<i>Syrax "Coccinella" 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Aldo Viola</i>	U242	<i>Sicilia</i>	€. 30,00
<i>Rosso Moretto (Nerello Mascalese 40%, Perricone 30%, Syrah 30%) 18</i> U243 <i>Az. Agr. Aldo Viola</i>	U243	<i>Sicilia</i>	€. 32,00
<i>Alicante "Ciafu" 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Barbera</i>	U244	<i>Sicilia</i>	€. 26,00
<i>Rosso (Nerello Mascalese)</i> ♣ <i>Az. Agr. Vino di Anna</i>	U245	<i>Sicilia</i>	€. 28,00
<i>Carignano del Sulcis "Rocca Rubbia" 17</i> <i>Cantina Santadi</i>	U246	<i>Sardegna</i>	€. 32,00
<i>Barrua (Carignano, Cabernet, Merlot)</i> ♣ <i>Cantina Agripunica</i>	U247	<i>Sardegna</i>	€. 60,00
<i>Turriga 2004</i> <i>Cantina Argiolas</i>	U248	<i>Sardegna</i>	€. 130,00
<i>Cannonau 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Vikevike</i>	U249	<i>Sardegna</i>	€. 28,00
<i>Isola Nuraghi "Tabarkino"</i> ♣ <i>Cantina Tanca Gioia Carloforte</i>	U250	<i>Sardegna</i>	€. 28,00
<i>Bovale "Ciu' Roussou" 12</i> ♣ <i>Cantina Tanca Gioia Carloforte</i>	U251	<i>Sardegna</i>	€. 30,00
<i>Cannonau 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Orriu</i>	U252	<i>Sardegna</i>	€. 30,00
<i>Cannonau "Barrosu" Ris. Franzisca 14</i> ♣ <i>Az. Agr. Giovanni Montisci</i>	U253	<i>Sardegna</i>	€. 60,00

<i>Rosso Shugusucci “Vitigni Autoctoni”  Cantina Pane e Vino</i>	<i>U254</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Pinot Noir Alsazia Rot Murlé 19 Domaine Pierre Frick</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 44,00</i>
<i>Hermitage Cote du Rhone “Le Rouvre” (Syraz) 18 Domaine Scea Chave e Fils</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>La Garance Provenza (Grenaccia 100%) Domaine de la Garance</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Cahors Rouge 18 (Malbec) Domaine Colombel de la Serre</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Chateneuf du Pape 16 Domaine Brunier</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Saumur Champigny “Petit Domaine” (Cabernet Franc/Sauv) 19 Domaine Desouche</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Chat Fou “Cotes du Rhone” (Grenache, Cinsault, Carignan, Chasselas) Domaine Eric Texier</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Bourgogne Rouge 17 Domaine Fanny Sabre</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Bourgogne Rouge 18 Domaine Pierre Gelin</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Bourgogne Rouge 18 Domaine Georges Chicot</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Pommard 1er Cru “Les Saussiles” 16 Domaine Alain Jeanniard</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 17 Domaine Alain Jeanniard</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 16 Domaine Arnaud Mortet</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Nuits Saint Georges 17 Domaine Aurélien Verdet</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 85,00</i>

Vini Dolci e Passiti

<i>Moscato di Trani Estasi</i> <i>Az. Agr.to D'Angio'</i>	<i>Puglia</i>	€. 34,00
<i>Lathinia 15</i> <i>Cantina Santadi</i>	<i>Sardegna</i>	€. 32,00
<i>Muscat Petit Grain "Joia" 17</i> <i>Domaine di Shistes</i>	<i>Francia</i>	€. 40,00

Birre

<i>Birra "Nazionale" 33 cl (Blonde Ale)</i> <i>Birrificio Baladin</i>	€. 6,00
<i>Birra "Nora" 33 cl (Spice beer)</i> <i>Birrificio Baladin</i>	€. 6,00
<i>Birra Super 33 cl (Doppio Malto Ambrata)</i> <i>Birrificio Baladin</i>	€. 6,00
<i>Birra Bianca di frumento "Weiss"</i> <i>Birrificio Nicese</i>	€. 6,00