

Bollicine Italiane

<i>Prosecco Treviso Extra Dry</i> <i>Cantina Alte Vitae</i>		<i>Veneto</i>	€ 25,00
<i>Vino Frizzante "Jonny Gambato" (Pinot Nero)</i> <i>Az. Agr. Cascina Baricchi</i>		<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Valentino Brut "Ris. Elena" 17' (Chardonnay, Pinot Nero)</i> <i>AZ. Agr. Podere Rocche dei Manzoni</i>	<i>F1</i>	<i>Piemonte</i>	€ 35,00
<i>Valentino Brut Zero' 08' (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>F2</i>	<i>Piemonte</i>	€ 64,00
<i>Franciacorta Brut "SP Pensiero" Pas Opere' 14' (Chardonnay) ♣</i> <i>Az. Agr. Ca' del Vent</i>	<i>F3</i>	<i>Lombardia</i>	€ 48,00
<i>Franciacorta Brut "Memoria" Pas Opere' 14' (Chard., Pinot Nero) ♣</i> <i>Az. Agr. Ca' del Vent</i>	<i>F4</i>	<i>Lombardia</i>	€ 48,00
<i>Franciacorta Brut "Sogno" Pas Opere' 14' (Chardonnay) ♣</i> <i>Az. Agr. Ca' del Vent</i>	<i>F5</i>	<i>Lombardia</i>	€ 48,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc (Chardonnay) ♣</i> <i>Az. Agr. Cavalleri</i>	<i>F6</i>	<i>Lombardia</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta Nature Ris. (Chardonnay) 05'</i> <i>Az. Agr. Rizzini</i>		<i>Lombardia</i>	€ 70,00
<i>Metodo Classico Brut "Gran Ruc" (Pinot M.) ♣</i> <i>Az. Agr. Casa Caterina</i>		<i>Lombardia</i>	€ 130,00
<i>Metodo Classico Brut Nature "Augusto Primo" (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Mattia Filippi</i>		<i>Trento</i>	€ 50,00
<i>Metodo Classico 01' "Giulio Ferrari" (Chardonnay)</i> <i>Cantina Ferrari</i>		<i>Trento</i>	€ 260,00
<i>Metodo Classico 08' "Giulio Ferrari" (Chardonnay)</i> <i>Cantina Ferrari</i>		<i>Trento</i>	€ 160,00
<i>Metodo Classico "Phineas" (Chardonnay, Pinot b.)</i> <i>Az. Agr. Arunda</i>		<i>Alto Adige</i>	€ 90,00
<i>Metodo Classico Gran Cuvèe 09' ♣ (Bombino b., Pinot N.)</i> <i>Az. Agr. D'Arappri'</i>		<i>Puglia</i>	€ 60,00

<i>Metodo Classico Brut 17' (Chardonnay)</i> <i>Cantina Tasca d'Almerita</i>		<i>Sicilia</i>	€ 36,00
<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia di Candia,Ortrugo, Trebbiano) ♣</i> <i>Az. Agr. Croci</i>		<i>E. Romagna</i>	€ 24,00
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega) ♣</i> <i>Az. Agr. Nevio Scala</i>	<i>B3</i>	<i>Veneto</i>	€ 24,00
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega) ♣</i> <i>Az. Agr. Menti</i>	<i>B4</i>	<i>Veneto</i>	€ 24,00
<i>Frizzante sui lieviti "Brutto" (Catarratto) ♣</i> <i>Az. Agr. Aldo Viola</i>	<i>B5</i>	<i>Sicilia</i>	€ 25,00
<i>Valentino Brut Rosè 12'(Pinot N.)</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche dei Manzoni</i>	<i>F8</i>	<i>Lombardia</i>	€ 60,00
<i>Costaripa Brut Rosé</i> <i>Az. Agr. Costaripa Mattia Vezzola</i>	<i>F9</i>	<i>Lombardia</i>	€ 35,00
<i>Metodo Classico 08' "Giulio Ferrari Rosé" (Pinot N.,Chardonnay)</i> <i>Cantina Ferrari</i>		<i>Trento</i>	€ 250,00
<i>Metodo Classico Rosè Montecèrèsino (Pinot N.)</i> <i>Az. Agr. Travaglino</i>		<i>Lombardia</i>	€ 60,00
<i>Metodo Classico Rosè (Montepulciano, Pinot N.)</i> <i>Az. Agr. D'Arapi'</i>		<i>Puglia</i>	€ 45,00
<i>Lambrusco di Sorbara Rosè sui lieviti ♣</i> <i>Az. Agr. Radice</i>	<i>B8</i>	<i>E.Romagna</i>	€ 22,00

Champagne

Montagne de Reims

Champagne Brut "Cuvée S.Anne"(Pinot N., Chard., Pinot M.) Chartogne Taillet	F10	€ 60,00
Champagne Brut Vieilles Vignes (Chard., Pinot M., Pinot N.) Bérêche & Fils	F11	€ 65,00
Champagne "Campania Remensis" 16' (Pinot N., Chard., Pinot M.) Bérêche & Fils		€ 95,00
Champagne "L'Overture" Premier Cru" (Pinot N.) Frederic Savart	F12	€ 65,00
Champagne Grand Cru Brut Tradition (Chardonnay, Pinot N.) Fernand Thill	F13	€ 60,00
Champagne Brut "Oeil de Perdrix" (Pinot N.) Jean Vesselle	F14	€ 55,00
Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy "L'Atavique" (Pinot N.,Chard.) Mouzon Leroux		€ 80,00
Champagne Brut Nature Grand Cru (Pinot N., Chardonnay) ♣ Benoît Lahaye	F15	€ 72,00
Champagne Brut "Cristal" 12' (Chard. , Pinot N.) Louis Roderer		€ 280,00
Champagne Brut Millesime 13' (Pinot N.,Chard.) Louis Roederer		€ 110,00
Champagne Brut Millesime 12' Philippe Starck (Chard.,Pinot M.,Pinot N.) Louis Roederer		€ 110,00
Champagne Brut Premier (Chard., Pinot N., Pinot M.) Louis Roderer	F16	€ 64,00
Champagne Blanc de Blancs Millesime 13 (Chardonnay) Louis Roederer		€ 120,00
Champagne Brut Special Cuvée (Pinot N.,Chardonnay, Pinot M.) Bollinger	F17	€ 60,00
Champagne "La Grande Année" 08' (Pinot N. Chardonnay) Bollinger		€ 220,00

<i>Champagne “PN” 15’ (Pinot N.) Bollinger</i>		€ 160,00
<i>Champagne Extra Brut “La Petit Montagne”(Pinot M., Chard., Pinot N.) Maxime Ponson</i>	F18	€ 60,00
<i>Champagne Grand Cru Extra Brut (Chardonnay, Pinot N.) Billecart Salmon</i>	F19	€ 65,00
<i>Champagne Brut Réserve (Pinot N., Chardonnay, Pinot M.) Philipponnat</i>	F20	€ 70,00
<i>Champagne Grand Blancs Extra Brut 10’ (Chardonnay) Philipponnat</i>	F21	€ 85,00
<i>Champagne “Clos de Goisses” Extra Brut 11 Philipponnat</i>		€ 270,00
<i>Champagne Brut Reserve (Chardonnay, Pinot N.) Charles Heidsieck</i>	F22	€ 68,00
<i>Champagne Brut Zéro (Pinot N., Pinot M., Chardon) Minière F&R</i>		€ 70,00
<i>Champagne Brut Première C. (Pinot N., Chard., Pinot M.) Bruno Paillard</i>	F23	€ 75,00
<i>Champagne Extra Brut 743 (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson</i>	F24	€ 95,00
<i>Champagne Extra Brut 739 Dégorgement Tardif (Chardonnay) Jacquesson</i>		€ 110,00
<i>Champagne Extra Brut Avise Champ Cain 09’ (Chardonnay) Jacquesson</i>		€ 220,00
<i>Champagne Brut Grande Réserve (Pinot N., Pinot M., Chardon.) Didier Herbert</i>	F25	€ 60,00
<i>Champagne Brut Premier Cru (Pinot N., Chardonnay) V. Etien</i>	F26	€ 60,00
<i>Champagne Premier Cru Pas Dosé “L’Apotre”(Chardonnay) ♣ David Léclapart</i>		€ 200,00
<i>Champagne Extra Brut “Cuveé du Goulté” 14’ (Pinot N.) Marie Noelle Ledru</i>		€ 270,00
<i>Champagne Extra Brut “Cuveé du Goulté” 12’ (Pinot N.) Marie Noelle Ledru</i>		€ 350,00

<i>Champagne Extra Brut “Cuvée du Goulté” 10’ (Pinot N.) Marie Noelle Ledru</i>		€ 300,00
<i>Champagne Brut Nature Grand Cru 08’ (Pinot N.) Marie Noelle Ledru</i>		€ 400,00
<i>Champagne Brut Nature Grand Cru 07’ (Pinot N.) Marie Noelle Ledru</i>		€ 400,00
<i>Champagne Brut Blanc de Blancs (Chardonnay) Ruinart</i>	F51	€ 110,00
<i>Champagne Brut Vintage 02’ (Chardonnay) Ruinart</i>		€ 170,00
<i>Champagne Brut Vintage 96’ (Chardonnay) Ruinart</i>		€ 190,00
<i>Champagne Brut Grand Cru (Pinot N., Chardonnay) Egly Ouriet</i>	F27	€ 110,00
<i>Champagne Brut “Les Vignes de Vrigny” (Pinot M.) Egly Ouriet</i>	F28	€ 100,00
<i>Champagne Brut “Les Prémices”(Chard., Pinot M., Pinot N.) Egly Ouriet</i>	F29	€ 85,00
<i>Champagne Brut Grande Cuvée (Chardonnay, Pinot N.) Krug</i>	F30	€ 250,00

Vallée de la Marne

<i>Champagne Brut Réserve (Pinot N., Pinot M.) J. Charpentier</i>	F31	€ 50,00
<i>Champagne Brut “L’Or de Eugene” (Pinot N.) Moussé Fils</i>	F32	€ 60,00
<i>Champagne Extra Brut “Cuvée Solesseuse” (Chard., Pinot N., Pinot M.) J-M Sélèque</i>	F33	€ 55,00
<i>Champagne Brut Nature Blanc de Blanc (Chardonnay) Laherte Frères</i>	F50	€ 70,00
<i>Champagne “Ultradition” Brut (Pinot M.,Chard.,Pinot N.) Laherte Frères</i>	F34	€ 60,00
<i>Champagne Brut “An’t 2009” (Chardonnay, Pinot N.) Eric Taillet</i>	F35	€ 65,00

<i>Champagne Extra Brut “Entre Ciel et Terre” (Pinot M., Pinot N.) ♣ Francoise Bedel</i>		€ 85,00
<i>Champagne P. Cru. Brut (Pinot M. Chard. Pinot N.) Gaston Chiquet</i>	F36	€ 60,00
<i>Champagne Brut Zero (Pinot N., Pinot M.,Chardon.) Tarlant</i>	F37	€ 70,00
<i>Champagne Brut Reserve (Pinot N., Pinot M., Chard) R. Pouillon</i>	F38	€ 70,00
<i>Champagne Premier Cru “Le Blanchiens”12’ (Blanc de Blanc) R. Pouillon</i>	F39	€ 110,00
<i>Champagne Extra Brut “Les Chataigneirs”15’ (Blanc de Meunier) R. Pouillon</i>		€ 95,00
<i>Champagne Brut Reserve 15’ (Pinot M., Chardonnay) Francis Orban</i>		€ 85,00
<i>Champagne Extra Brut La Closerie “Les Béguines” (Pinot M.) Jérôme Prévost</i>		€ 160,00
<i>Champagne Brut “Dom Pérignon” 08’ (Pinot Nero, Chardonnay) Moët & Chandon</i>		€ 240,00
<i>Champagne Brut Reserve (Chard. , Pinot N. , Pinot M.) Pol Roger</i>		€ 60,00
<i>Champagne Brut “Winston Churchill” 09’ (Pinot Nero, Chardonnay) Pol Roger</i>		€ 340,00
<i>Champagne Brut “Vintage” 98’ Pol Roger</i>		€ 180,00
<i>Champagne Brut “Vintage” 12’ Pol Roger</i>		€ 150,00
<i>Champagne Brut Nature “Cru Cumier” (Chard. , Pinot N. , Pinot M.) ♣ F40 Georges Laval</i>		€ 115,00

Côte des Sézanne

<i>Champagne Brut Nature Blanc de Blancs (Chardonnay) ♣ Marie Copinet</i>	F41	€ 58,00
---	-----	---------

Côte des Blanc

<i>Champagne Brut Réserve Grand Cru “Prisme 15”(Chardonnay) Guiborat</i>	<i>F42</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Champagne “Les Terres Fines”(Chardonnay) Dhondt Grellet</i>		<i>€</i>
<i>Champagne Extra Brut Grand Cru Oger “Mixolidien N.29” (Chardonnay) Stéfane Reignault</i>		<i>€ 100,00</i>
<i>Champagne Extra Brut “7 Crus” (Chard., Pinot N.) Pascal Agrapart</i>	<i>F43</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Champagne Extra Brut “Terroirs” (Chardonnay) Pascal Agrapart</i>	<i>F43</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Champagne Extra Brut Grand Cru Avize “Avizoise”14’ (Chardonnay) Pascal Agrapart</i>		<i>€ 230,00</i>
<i>Champagne Extra Brut Grand Cru “Complantée” (Chard., Pinot N.e Pinot M.) Pascal Agrapart</i>		<i>€ 150,00</i>
<i>Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs “Chouilly” (Chard.) Legras & Haas</i>	<i>F44</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Champagne Extra Brut Blanc de Blancs “Vertus Experience” (Chard.) André Jacquart</i>	<i>F45</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Champagne Brut (Chardonnay) Delamotte</i>		<i>€ 60,00</i>
<i>Champagne Brut Grand Cru Millésime 11’ Blanc de Blancs (Chardonnay) Philippe Gonet</i>		<i>€ 75,00</i>
<i>Champagne Brut “Ozanne”Grand Cru (Chardonnay) Michel Fallon</i>		<i>€ 240,00</i>
<i>Champagne Brut Réserve Grand Cru Blanc de Blancs (Chardonnay) De Sousa</i>		<i>€ 85,00</i>
<i>Champagne Brut Premier Cru “Longitude” (Chardonnay) Larmandier Bernier</i>	<i>♣</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Champagne Brut “Initial” (Chardonnay) Jacques Selosse</i>	<i>♣ F46</i>	<i>€ 220,00</i>
<i>Champagne Brut Grand Cru “Substance” (Chardonnay) Jacques Selosse</i>	<i>♣</i>	<i>€ 320,00</i>

Côte des Bar/Aube

<i>Champagne Brut Blancs de Noir “Lieu-dit l’Argillier” (Pinot N.) Coessens</i>		€ 100,00
<i>Champagne Brut Blanc de Blanc (Pinot Blanc) Aube Barséquanais</i>		€ 55,00
<i>Champagne Brut Nature Solera “Chloé” (Pinot N., Chardonnay) ♣ Vincent Couche</i>		€ 110,00
<i>Champagne Extra Brut Heritage (Pinot M.) Domaine André Heucq</i>	F47	€ 65,00
<i>Champagne Extra Brut (Pinot N.) Domaine Rémi Leroy</i>	F48	€ 70,00
<i>Champagne Brut “BN” (Pinot N.) ♣ Fleury</i>	F49	€ 70,00
<i>Champagne Extra Brut Cepages Blanc 10’(Chardonnay)♣ Fleury</i>		€ 90,00
<i>Champagne Brut Nature Blanc d’Argile (Chardonnay) ♣ Vouette & Sorbère</i>		€ 130,00

Champagne Rosé

Montagne de Reims

<i>Champagne Rosé (Pinot N., Chardonnay) Ruinart</i>	F52	€ 110,00
<i>Krug Brut Rosè 24ème Edition (Chard., Pinot M., Pinot N.) Krug</i>		€ 350,00
<i>Champagne Brut Rosè de Saignèe (Pinot N.) Jean Vesselle</i>	F53	€ 55,00
<i>Champagne Brut Rosé Millesime 14’ (Pinot N.,Chard.) Louis Roederer</i>		€ 110,00
<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N.) Billecart Salmon</i>	F54	€ 100,00

Vallée de la Marne

<i>Champagne Extra Brut Rosé Effusion (Pinot M.) Moussé Fils</i>	<i>F55</i>	<i>€ 62,00</i>
<i>Champagne Brut Rosè (Pinot M., Pinot N.) J. Charpentier</i>	<i>F56</i>	<i>€ 58,00</i>
<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N.) Laurent Perrier</i>		<i>€ 100,00</i>
<i>Champagne Brut Premier Cru Rosé (Pinot N.) R. Pouillon</i>		<i>€ 100,00</i>

Côte des Blanc

<i>Champagne Brut Rosé de Saignée (Pinot N.) Larmandier Bernier</i>	<i>F57</i>	<i>€ 110,00</i>
<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N.) Philippe Gonet</i>		<i>€ 65,00</i>

Côte des Bar/Aube

<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N., Chardonnay) Rémi Leroy</i>		<i>€ 90,00</i>
<i>Champagne Extra Brut Rosé de Saignee (Pinot N.) 15' Fleury</i>	<i>F58</i>	<i>€ 72,00</i>

Vini Bianchi Italiani e Francesi

<i>Arneis Roero 18 Az. Agr. Bric de le Ginestre</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Moscato Secco "Pasucra" 20' Az. Agr. Forteto della Luja</i>	<i>F61</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Timorasso Dethona 18 ♣ Az. Agr. Ricci</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 32,00</i>

<i>Timorasso Dethona “Io Cammino da solo”18 (Anfora) ♣</i> Az. Agr. Ricci		<i>Piemonte</i>	€ 42,00
<i>Chardonnay Palmè 15’ ♣</i> Az. Agr. Trincherò	<i>U1</i>	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Sauvignon “Solleone” 13’ ♣</i> Az. Agr. Cascina Grillo	<i>U2</i>	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Bianco “La Vic Persagia” (Chardonnay) 14’ ♣</i> Az. Agr. Del Bono	<i>U3</i>	<i>Lombardia</i>	€ 45,00
<i>Bianco “Febo” (Chardonnay) 16’ ♣</i> Az. Agr. Nicola Gatta	<i>U4</i>	<i>Lombardia</i>	€ 45,00
<i>Riesling “Davvero”16’ ♣</i> Az. Agr. Calalta	<i>U5</i>	<i>Veneto</i>	€ 30,00
<i>Soave “Calvarino”17’</i> Az. Agr. Pieropan	<i>F62</i>	<i>Veneto</i>	€ 30,00
<i>Riesling Renano Colli Orientali17’</i> Az. Agr. Aquila della Torre	<i>F63</i>	<i>Friuli</i>	€ 28,00
<i>Pinot Bianco Collio 17’</i> Az. Agr. Toros	<i>F65</i>	<i>Friuli</i>	€ 34,00
<i>Tocai Friulano “Nekay” 13’ ♣</i> Az. Agr. Damijan Podversic	<i>U6</i>	<i>Friuli</i>	€ 65,00
<i>Sauvignon “De La Tour” 17’</i> Az. Agr. Villa Russiz	<i>U7</i>	<i>Friuli</i>	€ 55,00
<i>Bianco “Kaplja” (Chardonnay, Malvasia, Friulano)</i> Az. Agr. Damijan Podversic	<i>U9</i>	<i>Friuli</i>	€ 60,00
<i>Pinot Grigio ramato “Vis Uvae “ 12’ ♣</i> Az. Agr. Il Carpino	<i>U10</i>	<i>Friuli</i>	€ 40,00
<i>Tocai Collio Friulano 16’</i> Az. Agr. Schioppetto	<i>F66</i>	<i>Friuli</i>	€ 28,00
<i>Bianco Jakot 15’</i> Az. Agr. Dario Princic	<i>U11</i>	<i>Friuli</i>	€ 50,00
<i>Bianco “Castellada” (Pinot g, Sauvignon, Chardonnay) 13’ ♣</i> Az. Agr. La Castellada	<i>U12</i>	<i>Friuli</i>	€ 48,00
<i>Bianco “Slatnik” (Chardonnay, Tocai) 18’ ♣</i> Az. Agr. Radikon	<i>U13</i>	<i>Friuli</i>	€ 45,00

<i>Sauvignon Carso 97'</i> ♣ Az. Agr. Kante	U14	Friuli	€ 60,00
<i>Vintage Tunina (Chardonnay, Malvasia, Ribolla, Sauvignon) 17'</i> Az. Agr. Jermann	F67	Friuli	€ 60,00
<i>Vintage Tunina <u>Grande Annata</u> 04'</i> Az. Agr. Jermann	U15	Friuli	€ 70,00
<i>Capo Martino (Tocai, Malvasia, Ribolla, Piccolit) 13'</i> Az. Agr. Jermann	U16	Friuli	€ 65,00
<i>Sauvignon "Piere" 17'</i> Az. Agr. Vie di Romans	F68	Friuli	€ 35,00
<i>Sauvignon 19'</i> Az. Agr. Jermann	F69	Friuli	€ 30,00
<i>Sauvignon "Ronco delle Mele" 18'</i> Az. Agr. Venica e Venica	F70	Friuli	€ 45,00
<i>Vitovska 17'</i> ♣ Az. Agr. Zirdarich	F71	Friuli	€ 42,00
<i>Vitoska Carso 18'</i> ♣ Az. Agr. Fon	U17	Friuli	€ 44,00
<i>Chardonnay "Grici" 07'</i> ♣ Az. Agr. Renato Keber	U18	Friuli	€ 50,00
<i>Chardonnay 17'</i> Az. Agr. Toros	F72	Friuli	€ 35,00
<i>Chardonnay "Selecticija" 05'</i> ♣ Cantina Nando	U19	Slovenia	€ 60,00
<i>Bianco "Stranice" (Malvasia, Riesling, Ribolla) 15'</i> ♣ Az. Agr. Burja	U21	Slovenia	€ 50,00
<i>Bianco "Insomnia" (Malvasia, Vitoska, Sauvignon) 11'</i> ♣ Az. Agr. Fon	U22	Friuli	€ 60,00
<i>Pinot Grigio "Organic Anarchy" 10'</i> ♣ Az. Agr. Aci Urbajs	U23	Slovenia	€ 70,00
<i>Pinot Grigio 15'</i> ♣ Az. Agr. Dario Princic	U24	Friuli	€ 50,00
<i>Pinot Grigio Collio 18'</i> Az. Agr. Russiz Superiore	F73	Friuli	€ 30,00

<i>Ribolla 10'</i> ♣ <i>Az. Agr. Gravner</i>	U25	<i>Friuli</i>	€ 75,00
<i>Ribolla Collio 19'</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>	F74	<i>Friuli</i>	€ 28,00
<i>Sauvignon Collio 18'</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>	F75	<i>Friuli</i>	€ 28,00
<i>Sauvignon "Sanct Valentin" 18'</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	F76	<i>Alto Adige</i>	€ 40,00
<i>Sauvignon "Quarz" 18'</i> <i>Cantina di Terzano</i>	F77	<i>Alto Adige</i>	€ 65,00
<i>Muller Thurgau 19'</i> <i>Cantina di Termeno</i>	F78	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00
<i>Chardonnay "Sanct Valentin" 18'</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	F79	<i>Alto Adige</i>	€ 40,00
<i>Riesling 18'</i> <i>Cantina Leo Forcher</i>	F80	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00
<i>Gewurztraminer 19'</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	F82	<i>Alto Adige</i>	€ 28,00
<i>Gewurztraminer "Sanct Valentin" 18'</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	F83	<i>Alto Adige</i>	€ 40,00
<i>Pigato "Rucantu" 08'</i> ♣ <i>Tenuta Selvadolce</i>	F84	<i>Liguria</i>	€ 60,00
<i>Dinavolo (Ortrugo, Marsanne, Malvasia) 07'</i> ♣ <i>Az. Agr. Dinavolo</i>	U26	<i>E.Romagna</i>	€ 50,00
<i>Vino Bianco (Malvasia di Candia, Marsanne)</i> ♣ <i>Az. Agr. Vini del Poggio</i>	U27	<i>E.Romagna</i>	€ 35,00
<i>Vino Bianco "Sabbagiolla" (Albana)</i> ♣ <i>Az. Agr. Cantina San Biagio Vecchio</i>	U28	<i>E.Romagna</i>	€ 35,00
<i>Bianco Marcovaldo (Malvasia di Candia, Sauvignon) 16'</i> ♣ <i>Az. Agr. Crocizia</i>	U29	<i>E.Romagna</i>	€ 30,00
<i>Vermentino Maremma "Verment'oro" 19'</i> ♣ <i>Az. Agr. Sequerciani</i>	U30	<i>Toscana</i>	€ 40,00
<i>Vermentino "Bercio della Sirca" 19'</i> ♣ <i>Az. Agr. Pulcini Manuel</i>	F86	<i>Toscana</i>	€ 30,00

<i>Verdicchio Classico 18'</i> <i>Az. Agr. Bucci</i>	<i>F87</i>	<i>Marche</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Fiano "Sancho Panza" 15'</i> ♣ <i>Az. Agr. Zampaglione</i>	<i>U31</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Bianco Pallagrello 19'</i> ♣ <i>Az. Agr. Alepa</i>	<i>U32</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Fiano 11'</i> <i>Az. Agr. Joaquin</i>	<i>U33</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Falanghina del Sannio Taburno "Donnalaura" 19'</i> <i>Az. Agr. Masseria Frattasi</i>	<i>F88</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Greco "Adam" 15'</i> ♣ <i>Cantina Giardino</i>	<i>F89</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Greco di Tufo "Vigna Cicogna" 19'</i> <i>Az. Agr. Benito Ferrara</i>	<i>F90</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Greco di Tufo "Terra d'Uva" 19'</i> <i>Az. Agr. Benito Ferrara</i>	<i>F91</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Fiorduva (Furore Bianco) 18'</i> <i>Az. Agr. Marisa Cuomo</i>	<i>U34</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Vient e Voria (Trebiano, Falanghina, Coda di volpe) 16'</i> ♣ <i>Masseria Venditti</i>	<i>F92</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Fiano "Nadar" 18'</i> ♣ <i>Az. Agr. Casa Brecceto</i>	<i>F93</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Trebiano d'Abruzzo ♣ 17'</i> <i>Az. Agr. Emidio Pepe</i>	<i>U35</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Trebiano d'Abruzzo "Anfora" ♣ 18'</i> <i>Az. Agr. Francesco Cirelli</i>		<i>Abruzzo</i>	<i>€ 42,00</i>
<i>Pecorino "Anfora" ♣ 18'</i> <i>Az. Agr. Francesco Cirelli</i>		<i>Abruzzo</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Cervaro della Sala 08'</i> <i>Cantine Antinori</i>	<i>F94</i>	<i>Umbria</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Pecorino "Plenus" 16'</i> <i>Az. Agr. Marina Palusci</i>	<i>F95</i>	<i>Umbria</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Fiano Pugliese Cicaluccio 17'</i> ♣ <i>Cantina Giara</i>	<i>U36</i>	<i>Puglia</i>	<i>€ 28,00</i>

<i>Bianco Meleh (Greco, Malvasia) 19</i> Az. Agr. Cantina Giara	U37	Puglia	€ 34,00
<i>Ciro' Bianco 18'</i> ♣ Az. Agr. Calabretta	F96	Calabria	€ 26,00
<i>Grecanico "Sketta" 17'</i> ♣ Cantina Marilina	F97	Sicilia	€ 28,00
<i>Rami' (Grecanico, Inzolia) 17'</i> ♣ Az. Agr. Cos	U38	Sicilia	€ 28,00
<i>Moscato Secco 17'</i> ♣ Cantina Marilina	F98	Sicilia	€ 30,00
<i>Catarratto 17'</i> ♣ Az. Agr. Barracco	F99	Sicilia	€ 30,00
<i>Zibibbo Secco 17'</i> ♣ Az. Agr. Barracco	F100	Sicilia	€ 30,00
<i>Grillo Vignammare 19'</i> ♣ Az. Agr. Barracco	F101	Sicilia	€ 28,00
<i>Catartico (Catarratto) 15'</i> ♣ Cantina Longarico	U39	Sicilia	€ 30,00
<i>Bianco Viola (Inzolia, Catarratto) 18'</i> ♣ AZ. Agr. Aldo Viola	F102	Sicilia	€ 34,00
<i>Modus Bibendi (Grillo, Catarratto, Zibibbo) 18'</i> ♣ Az. Agr. Elios	F103	Sicilia	€ 28,00
<i>Meigamma (Nuragus, Nasco) 16'</i> ♣ Produttori Villasimius		Sardegna	€ 40,00
<i>Bianco "Modestu"(Uva bianche aromatiche) 19'</i> ♣ Cantina Montisci		Sardegna	€ 40,00
<i>Vermentino "Luris" 19'</i> Az. Agr. Depperu	F104	Sardegna	€ 35,00
<i>Veltliner 10</i> Domaine Arndorfer		Austria	€ 55,00
<i>Riesling Mosel Auslese 97</i> Domaine Erzaugerabfullung		Austria	€ 70,00
<i>Bianco Cuvée Marguerite 20 (Grenache gris, maccabeu)</i> Domaine Matassa		Francia	€ 55,00

<i>Gamay Blanc Côte de Jura 17' ♣ Domaine Pigner</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Savagnin Cotes de Jura 12' ♣ Domaine Berthet Bondet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Cotes du Jura (Savagnin) 16' Domaine Macle</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Chateau Chalon Jura (Savagnin) 11/12' Domaine Macle</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Gewurztraminer Macération 18' ♣ Domaine Pierre Frick</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Gewurztraminer Macération Grand Cru Eichberg 18' ♣ Domaine Pierre Frick</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Chardonnay Bourgogne Cote D'Or 18 Domaine Michel Bouzerau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Chassagne Montrachet "Boudriotte" Borgogna 06' Domaine Ramonet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 220,00</i>
<i>Chassagne Montrachet "Boudriotte" Borgogna 17' Domaine Ramonet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 170,00</i>
<i>Chassagne Montrachet 14' Domaine Michel Niellon</i>	<i>F105 Francia</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Meursault "Clos De Perrieres" 17' Domaine Grivault</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Condrieu 17 Domaine E. Guigal</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Chorey les Beaune Borgogna 17 Domaine Chapuis</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Pouilly Fuissé 18 Domaine Leflaive</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Pouilly Fumé Premier Millésimé 19' Bouchié Chatellier</i>	<i>F107 Francia</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Pouilly Fumé Argile Silex 19' Bouché Chatellier</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 42,00</i>
<i>Chablis 12' Domaine Francois Raveneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 200,00</i>

<i>Chablis 17'</i> <i>Domaine Francois Raveneau</i>		<i>Francia</i>	€ 160,00
<i>Chablis 17' Petit Chablis" 150 cl</i> <i>Domaine Francois Raveneau</i>		<i>Francia</i>	€ 250,00
<i>Chablis Vieilles Vignes 18'</i> <i>Domaine Jean-Claude et Romain Bessin</i>	<i>F106</i>	<i>Francia</i>	€ 48,00
<i>Pur Sang 18' (Sauvignon Blanc)</i> <i>Domaine Didier Dagueneau</i>		<i>Francia</i>	€ 170,00
<i>Blanc Fumé 17' (Pouilly Fumé)</i> <i>Domaine Didier Dagueneau</i>		<i>Francia</i>	€ 150,00
<i>Les Jardin de Babylon Sec 16' (Petit Manseng,Courbu,Lauzet,Camarelet)</i> <i>Domaine Didier Dagueneau</i>		<i>Francia</i>	€ 150,00
<i>Les Jardin de Babylone 13' (Petit Manseng,Courbu,Lauzet,Camarelet)</i> <i>Domaine Didier Dagueneau</i>		<i>Francia</i>	€ 140,00
<i>Silex Blanc Fumé 16' (Pouilly Fumé)</i> <i>Domaine Didier Dagueneau</i>		<i>Francia</i>	€ 200,00
<i>Sancerre "La Grande Cote" 19'</i> <i>Domaine Pascal Cotat</i>		<i>Francia</i>	€ 65,00
<i>Chenin Blanc "Les Argiles" 17'</i> <i>Francois Chidaine</i>		<i>Francia</i>	€ 45,00
<i>Savennieres "Clos Le Grand Beaupreau" 16'</i> <i>Château Pierre Bise</i>		<i>Francia</i>	€ 50,00
<i>Anjou Blanc (Chenin Blanc) 18'</i> <i>Château Pierre Bise</i>	<i>F108</i>	<i>Francia</i>	€ 45,00
<i>Vouvray Sec (Chenin Blanc) 17'</i> <i>Domaine Francois et Julien Pinon</i>		<i>Francia</i>	€ 38,00
<i>Vouvray Sec (Chenin Blanc) 18'</i> <i>Domaine Clos Naudin</i>		<i>Francia</i>	€ 58,00
<i>Vouvray Moelleux (Chenin Blanc) 17'</i> <i>Domaine Clos Naudin</i>		<i>Francia</i>	€ 65,00
<i>Les Vieux Clos (Chenin Blanc) 17' Loira</i> <i>Domaine Nicolas Joly</i>		<i>Francia</i>	€ 80,00
<i>Coulée de Serrant (Chenin Blanc) 06 Loira</i> <i>Domaine Nicolas Joly</i>		<i>Francia</i>	€ 150,00

Vini Rose'

<i>Rosato Ossolano "Testa Rusa"</i> <i>Az. Agr. Edoardo Patrone</i>	<i>F109</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Rosato "Baruss"</i> <i>Cantina Garage dell'uva</i>	<i>F110</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Rosato "Rosa del Rosa"</i> <i>Proprieta' Sperino</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rosato Dolomiti (Lagrein Rose')</i> <i>Domaine Wein Berge</i>	<i>F111</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Rosato Sant'Isidoro 18' (Sangiovese, Montepulciano)</i> <i>Az. Agr. Maria Pia Castelli</i>	<i>F112</i>	<i>Marche</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Cabernet d'Anjou Rosè 19 (Cab F. Cab Sauv.) Vendage Tardive</i> <i>Chateau Pierre Bise</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rosato Cotes Catalanes 17 (Grenache) ♣</i> <i>Domaine de L'Horizon</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Rosato Rioja Gran Ris. 10 (Garnacha, Tempranillo, Viura)</i> <i>Vina Tondonia</i>		<i>Spagna</i>	<i>€ 65,00</i>

Vini Rossi Italiani e Francesi

<i>Cornalin 16</i> <i>Cantina La Source</i>	<i>U40</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Donnas Superieur 11'</i> <i>Cantina Cooperative de Donnas</i>	<i>U41</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>U42</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Selve Picotendro Panteheon 06'</i> <i>Az. Agr. Nicco Jean Louis</i>	<i>U43</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Ramie' Pinerolese (Avana')13'</i> <i>Az. Agr. Coutandin Daniele</i>	<i>U44</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 35,00</i>

<i>Boca "Vigna Cristiana" 90' ♣ Podere ai Valloni</i>	U45	<i>Piemonte</i>	€ 70,00
<i>Boca "Il Rosso delle Donne" 16 Az. Agr. Castello Conti</i>	U46	<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Spanna Colline Novaresi 18' ♣ Az. Agr. Castello Conti</i>	U47	<i>Piemonte</i>	€ 35,00
<i>Nebbiolo "Flores" 17' ♣ Az. Agr. Castello Conti</i>	U48	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Nebbiolo San Quirico 07' Az. Agr. Ca' Nova</i>	U49	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Lessona 15' Az. Agr. La Prevostura</i>	U50	<i>Piemonte</i>	€ 48,00
<i>Lessona 14' Az. Agr. Proprieta' Sperino</i>	U51	<i>Piemonte</i>	€ 70,00
<i>Ghemme "Il Motto" 11' Az. Agr. Cantina La Torretta</i>	U52	<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Spanna "Djarmai" (Nebbiolo clone Spanna) 16' Az. Agr. Selva Bonino</i>	U53	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Fara (Nebbiolo Clone Spanna, Vespolina, Croatina) 12' Az. Agr. Castaldi Francesca</i>	U54	<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Rosso Coste della Sesia (Nebbiolo, Croatina) 16' Az. Agr Proprieta' Sperino</i>	U55	<i>Piemonte</i>	€ 38,00
<i>Bramaterra "Cottignano" (Nebbiolo Clone Spanna) 15' Az. Agr Colombera e Garrella</i>	U56	<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Nebbiolo Colline Novaresi 18' Az. Agr. Davide Carlone</i>	U57	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
<i>Nebbiolo Colline Novaresi 19' Az. Agr. Le Piane</i>	U58	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Rosso Colline Novaresi (Croatina) 17' Az. Agr. Le Piane</i>	U59	<i>Piemonte</i>	€ 36,00
<i>Gattinara Riserva 15' Az. Agr. Antoniolo</i>	U60	<i>Piemonte</i>	€ 50,00
<i>Gattinara Vegis 15' Az. Agr. Vegis Stefano</i>	U61	<i>Piemonte</i>	€ 32,00

<i>Gattinara “Ruset” 15’ Az. Agr. La Stradina</i>	<i>U62</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Gattinara 10’ Az. Agr. Petterino</i>	<i>U63</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Vespolina Colline Novaresi 18’ Az. Agr. Davide Carlone</i>	<i>U64</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Dolcetto San Luigi 19’ Az. Agr. Pecchenino</i>	<i>U65</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Dolcetto d’Alba 19’ Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>	<i>U66</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Dolcetto d’Alba 18’ Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U67</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Dolcetto “Celso Zero Solfiti” 18’ ♣ Az. Agr. Cascina Boccaccio</i>	<i>U68</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Ruche’ di Castagnole Monferrato 18’ Az. Agr. Enrico Morando</i>	<i>U69</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Ruchè “Rouchet” 07’ Az. Agr. Scarpa</i>	<i>U70</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Verduno Pelaverga 20 Az. Agr. Fratelli Alessandria</i>	<i>U71</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Morej (Barbera, freisa) 14’ ♣ Az. Agr. Enrico Druetto</i>	<i>U72</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Barbera d’Asti “Ai Suma” 00’/09’ Az. Agr. Braida</i>	<i>U73</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Barbera d’Asti “Ca’ di Pian” 17’ Az. Agr. La Spinetta</i>	<i>U74</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Barbera d’Alba 16’ Az. Agr. Alberto Voerzio</i>	<i>U75</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Barbera d’Asti “Bricco dell’Uccellone” 16’ Az. Agr. Braida</i>	<i>U76</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Barbera d’Alba “Bric Marun” 16’ Az. Agr. Matteo Correggia</i>	<i>U77</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Barbera d’Alba 18’ Az. Agr. Andrea Oberto</i>	<i>U78</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>

<i>Barbera d'Alba "Conca Tre Pile" 16'</i> Az. Agr. Aldo Conterno	U79	Piemonte	€ 40,00
<i>Barbera d'Alba 18'</i> Az. Agr. Giuseppe Rinaldi	U80	Piemonte	€ 50,00
<i>Nebbiolo d'Alba "Capisme" 18'</i> Az. Agr. Domenico Clerico	U81	Piemonte	€ 32,00
<i>Nebbiolo Langhe 17'</i> Az. Agr. La Spinetta	U82	Piemonte	€ 40,00
<i>Nebbiolo Langhe 18'</i> Az. Agr. Parusso	U83	Piemonte	€ 30,00
<i>Nebbiolo 18' ♣</i> Az. Agr. Giuseppe Rinaldi	U84	Piemonte	€ 65,00
<i>Nebbiolo "La Val Dei Preti" 13'</i> Az. Agr. Matteo Correggia	U85	Piemonte	€ 48,00
<i>Nebbiolo "Il Favot" 17'</i> Az. Agr. Aldo Conterno	U86	Piemonte	€ 60,00
<i>Roero (Nebbiolo) 16' ♣</i> Az. Agr. Valfaccenda	U87	Piemonte	€ 35,00
<i>Le Grive (Barbera, Pinot Nero) 19'</i> Az. Agr. Forteto della Luja	U88	Piemonte	€ 30,00
<i>Brachetto Secco "Selva di Moirano"</i> Az. Agr. Scarpa	U89	Piemonte	€ 38,00
<i>Rosso (Brachetto secco) 15' ♣</i> Az. Agr. Trincherò	U90	Piemonte	€ 40,00
<i>Langhe Cabernet Sauvignon 91'</i> Az. Agr. Roagna	U91	Piemonte	€ 70,00
<i>Langhe Rosso (Barbera, Nebbiolo) 12' ♣</i> Az. Agr. Fabio Gea	U92	Piemonte	€ 35,00
<i>Langhe "Arborina" (Nebbiolo) 05'</i> Az. Agr. Elio Altare		Piemonte	€ 120,00
<i>Langhe "Larigi" (Barbera) 15'</i> Az. Agr. Elio Altare	U93	Piemonte	€ 70,00
<i>Langhe "Sito Moresco" 17'</i> Az. Agr. Angelo Gaja	U94	Piemonte	€ 48,00

<i>Barolo 16'</i> <i>Az. Agr. Andrea Oberto</i>	<i>U95</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Barolo 15'</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>U96</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Barolo 16'</i> <i>Az. Agr. Clerico</i>	<i>U97</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Barolo "Bussia"00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U98</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Cicala" 00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U99</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Colonnello" 00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U100</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo 05'</i> <i>Az. Agr. Monti</i>	<i>U101</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Barolo 14'/15'</i> <i>Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>	<i>U102</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Barolo "Vigna Arborina" 04'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U103</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Barolo "Le Vigne" 97</i> <i>Az. Agr. Sandrone</i>	<i>U104</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Barolo "Pajana" 96'</i> <i>Az. Agr. Domenico Clerico</i>	<i>U105</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Barolo "Tettimorra" 10'</i> <i>Az. Agr. Scarpa</i>	<i>U106</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barolo "Marenca" 13'</i> <i>Az. Agr. Pira</i>	<i>U107</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barolo "Runcot" 97'</i> <i>Az. Agr. Elio Grasso</i>	<i>U108</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Barolo "Bussia" 15'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U109</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Barolo "Gran Bussia" 99'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U110</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 480,00</i>
<i>Barbaresco Ris "Montefico" 99'</i> <i>Az. Agr. Produttori di Barbaresco</i>	<i>U111</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>

<i>Barbaresco 09'- 10'</i> <i>Az. Agr. Produttori di Barbaresco</i>	<i>U112</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Barbaresco 17'</i> <i>Az. Agr Moccagatta</i>	<i>U113</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Barbaresco Magnum 10'</i> <i>Az. Agr. Produttori di Barbaresco</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Barbaresco "Bric Balin" Ris. 00'</i> <i>Az. Agr. Moccagatta</i>	<i>U114</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Bonarda Ris 06' ♣</i> <i>Az. Agr. Brandolini Pietro</i>	<i>U115</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Bonarda Vivace Oltrepo' "Vigna delle More"</i> <i>Az. Agr. Isimbarda</i>	<i>U116</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Rosso Riserva "Riluce" 12' ♣</i> <i>Az. Agr. Giorgio Mercandelli</i>	<i>U117</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Merlot "Driade Felice" 17' ♣</i> <i>Az. Agr. Le Driadi</i>	<i>U118</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Rosso Negus (Barbera, Marzemino) 07' ♣</i> <i>Az. Agr. Nicola Gatta</i>	<i>U119</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Bardolino Superiore Classico 15'</i> <i>Az. Agr. Villa Calicantus</i>	<i>U120</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Corvina "Ponte della Tor" 13'</i> <i>Az. Agr. Aldrighetti Lorenzo</i>	<i>U121</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella 14'</i> <i>Az. Agr. Ferragu'</i>	<i>U122</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella 06' - 07'</i> <i>Az. Agr. Trabucchi</i>	<i>U123</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella 13'</i> <i>Az. Agr. Aldrighetti</i>	<i>U124</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Valpolicella Superiore 13'</i> <i>Az. Agr. Dal Forno</i>	<i>U125</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Amarone "Monte Rodoletta" 13'</i> <i>Az. Agr. Dal Forno</i>	<i>U126</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 340,00</i>
<i>Valpolicella Superiore 16'</i> <i>Az. Agr. Ferragu'</i>	<i>U127</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 65,00</i>

<i>Valpolicella Superiore 17'</i> <i>Az. Agr. Il Sasso</i>	<i>U128</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rosso Skala (Merlot) 06' ♣</i> <i>Az. Agr. Paraschos</i>	<i>U129</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Franconia 16' ♣</i> <i>Az. Agr. Pasqualino Casella</i>	<i>U130</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Merlot 15 ♣</i> <i>Az. Agr. Denis Montanar</i>	<i>U131</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Refosco Colli Orientali</i> <i>Az. Agr. Aquila del torre</i>	<i>U132</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Pignolo 14'</i> <i>Az. Agr. Specogna</i>	<i>U133</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Rosso Moschioni "Real" (Tazzalenghe, Cab Sau, Merlot) 11'</i> <i>Az. Agr. Moschioni</i>	<i>U134</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Terrano 16' ♣</i> <i>Az. Agr. Skerk</i>	<i>U135</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Tazzalenghe 06'</i> <i>Az. Agr. Dorigo</i>	<i>U136</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Teroldego 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Foradori</i>	<i>U137</i>	<i>Trentino</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Lagrein "Nusserhof" Riserva 13'</i> <i>Az. Agr. Heinrich Mayr</i>	<i>U138</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Lagrein Ris 01'</i> <i>Cantina Muri Gries</i>	<i>U140</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Cabernet Franc "Puit" 15'</i> <i>Cantina Magreid</i>	<i>U141</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Pinot Nero "Pigeno" 17'</i> <i>Cantina Stroblof</i>	<i>U142</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Pinot nero 17'</i> <i>Cantina Franz Hass</i>	<i>U143</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Negron de Orzan 18'</i> <i>Az. Agr. Endrizzi</i>	<i>U145</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Lambrusco di Sorbara Vivace</i> <i>Az. Agr. Fiorini</i>	<i>U146</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 20,00</i>

<i>Rosso Frizzante “Rio Mora” (Gutturnio) ♣</i> <i>Az. Agr. Montesissa</i>		<i>Emilia R.</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 09’ ♣</i> <i>Az. Agr. La Stoppa</i>	<i>U147</i>	<i>E.Romagna</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 02’ ♣</i> <i>Az. Agr. La Stoppa</i>	<i>U148</i>	<i>E.Romagna</i>	<i>€ 62,00</i>
<i>Sangiovese “I Mandorli” 18’ ♣</i> <i>Az. Agr. I Mandorli</i>	<i>U149</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Bolgheri “Volpola” 17’</i> <i>Az. Agr. Sapaio</i>	<i>U150</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Syrah Cortona 17</i> <i>Az. Agr. Stefano Amerighi</i>	<i>U151</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Tignanello 18 (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)</i> <i>Az. Agr. Antinori</i>		<i>Toscana</i>	<i>€ 125,00</i>
<i>Merlot “Messorio” 14</i> <i>Cantina Le Macchiole</i>	<i>U152</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 190,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 16</i> <i>Az. Agr. Cannalicchio di Sopra</i>	<i>U153</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Bolgheri Rosso 18</i> <i>Az. Agr. Le Macchiole</i>	<i>U154</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Rosso “Paleo” 17 (Cabernet Franc)</i> <i>Az. Agr. Le Macchiole</i>	<i>U155</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Bolgheri “Sassicaia” 01</i> <i>Az. Agr. Tenuta San Guido</i>	<i>U156</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 280,00</i>
<i>Cepparello (100% Sangiovese) 17</i> <i>Az. Agr. Isole e Olena</i>	<i>U157</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Rosso “Lupicaia (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot) 14</i> <i>Az. Agr. Castello Del Terriccio</i>	<i>U158</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon “Federico Primo” 15</i> <i>Az. Agr. Gualdo del Re</i>	<i>U159</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Pinot Nero “Senzansia” 16</i> <i>Az. Agr. Gualdo del re</i>	<i>U160</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Pinot Nero 18</i> <i>Podere della Civettaja</i>	<i>U161</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 50,00</i>

<i>Pian del Ciampolo (Sangioveto, Canaiolo, Colorivo) 18</i> <i>Az. Agr. Montevertine</i>	<i>U162</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Rosso Montevertine (Sangioveto, Canaiolo, Colorino) 17</i> <i>Az. Ag. Montevertine</i>	<i>U163</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Syraz "Collezione Privata De Marchi" 17</i> <i>Az. Agr. Isole e Olena</i>	<i>U164</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Rosso "Il Guercio" 18 (100% Sangiovese)</i> <i>Az. Agr. Carleone</i>	<i>U165</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Chianti Classico 17</i> <i>Az. Agr. Isole e Olena</i>	<i>U166</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano 16</i> <i>Az. Agr. Poliziano</i>	<i>U167</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Cabernet Franc "Cifra" 18</i> <i>Az. Agr. Duemani</i>	<i>U168</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Lacrima di Morro d'Alba 18</i> <i>Az. Agr. Luigi Giusti</i>	<i>U169</i>	<i>Marche</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Rosso "Sassi Neri" 16</i> <i>Az. Agr. Fattoria Le Terrazze</i>	<i>U170</i>	<i>Marche</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Rosso "Artu" (Montepulciano) 16</i> <i>Az. Agr. Fattoria Le Terrazze</i>		<i>Marche</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Piedirosso "Campi Flegrei" 18 ♣</i> <i>Az. Agr. Mario Portolano</i>	<i>U171</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Taurasi Ris. Societa' 09</i> <i>Az. Agr. Joaquin</i>	<i>U172</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Furore Ris (Piedirosso, Aglianico) 13 ♣</i> <i>Az. Agr. Marisa Cuomo</i>	<i>U173</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Montevetrano (Cabernet S., Merlot, Aglianico) 01'-05'</i> <i>Az. Agr. Montevetrano</i>	<i>U174</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Terra di Lavoro (Aglianico, Piedirosso) 11'</i> <i>Az. Agr. Galardi</i>	<i>U175</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Sagrantino di Montefalco 13 ♣</i> <i>Az. Agr. Napolini</i>	<i>U176</i>	<i>Umbria</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Terre del Volturno (Pallagrello nero, Aglianico) 10</i> <i>Az. Agr. Nanni Cope'</i>	<i>U177</i>	<i>Puglia</i>	<i>€ 35,00</i>

<i>Patriglione (Negroamaro) 03</i> Az. Agr. Cosimo Taurino	U178	Puglia	€ 68,00
<i>Sileno (Nerello Calabrese, Magliocco) 12</i> Az. Agr. Stilio	U180	Calabria	€ 28,00
<i>Ciro' (Gaglioppo) 17</i> ♣ Az. Agr. Tenuta del Conte	U181	Calabria	€ 28,00
<i>Cerasuolo di Vittoria 15</i> ♣ Az. Agr. Gulfi	U182	Sicilia	€ 30,00
<i>Petit Verdot 05</i> ♣ Cantina Baglio di Pianetto	U183	Sicilia	€ 38,00
<i>Etna Rosso "Mujebel" 18</i> ♣ Az. Agr. Cornelissen	U184	Sicilia	€ 60,00
<i>Cerasuolo di Vittoria Classico 15</i> ♣ Az. Agr. Cos	U185	Sicilia	€ 30,00
<i>Rosso "Versante Nord" (Nerello Mascalese)</i> Az. Agr. Eduardo Torres Acosta	U186	Sicilia	€ 34,00
<i>Nero d'Avola 17</i> ♣ Az. Agr. Barracco	U187	Sicilia	€ 28,00
<i>Merlot 15</i> ♣ Az. Agr. Ferracane	U188	Sicilia	€ 30,00
<i>Syraz "Coccinella" 18</i> ♣ Az. Agr. Aldo Viola	U189	Sicilia	€ 30,00
<i>Rosso Moretto (Nerello Masca., Perric., Syrah) 18'</i> Az. Agr. Aldo Viola	U190	Sicilia	€ 32,00
<i>Alicante "Ciafu" 15</i> ♣ Az. Agr. Barbera	U191	Sicilia	€ 28,00
<i>Rosso (Nerello Mascalese)</i> ♣ Az. Agr. Vino di Anna	U192	Sicilia	€ 28,00
<i>Carignano del Sulcis "Rocca Rubbia" 17</i> Cantina Santadi	U193	Sardegna	€ 35,00
<i>Barrua (Carignano, Cabernet, Merlot)</i> ♣ Cantina Agripunica	U194	Sardegna	€ 60,00
<i>Turriga 2004</i> Cantina Argiolas	U195	Sardegna	€ 130,00

<i>Cannonau 17 Cantina Vikevike</i>	<i>U196</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Cannonau “Barrosu” 18 ♣ Az. Agr. Giovanni Montisci</i>	<i>U197</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Cannonau “Barrosu” Ris. Franzisca 14 ♣ Az. Agr. Giovanni Montisci</i>	<i>U198</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Rosso Shugusucci “Vitigni Autoctoni” ♣ Cantina Pane e Vino</i>	<i>U199</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Rosso Pikade “Vitigni Autoctoni” ♣ Cantina Pane e Vino</i>	<i>U200</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Rosso Cuvée Romanissa 19 (Grenache) Domaine Matassa</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Pinot Noir Rot Murlé 19’ Alsazia ♣ Domaine Pierre Frick</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 44,00</i>
<i>Moulin à Vent “Les Trois Roches” (Gamay) 18’ Beaujolais ♣ Pierre Marie Chermette</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 42,00</i>
<i>Côtes du RhôneVillage “Cairanne Les Douyes” 17’ (Grenache,Mourvedre) ♣ Domaine De L’Oratoire St Martin</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 43,00</i>
<i>Hermitage Côte du Rhône “Le Rouvre” (Syraz) 18’ Scea Chave e Fils</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Chat Fou “Côtes du Rhône” (Grenache, Cinsault, Carignan , Chasselas) Eric Texier</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>La Garance (Grenaccia) Provenza Domaine de la Garance</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Arbin Mondeuse “Terres Brunes” 18’ (Mondeuse) Savoia André & Michel Quenard</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Cahors Rouge 18 (Malbec) Domaine Colombel de la Serre</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Chateneuf du Pape 16 Brunier</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Saumur Champigny “Petit Domaine” (Cabernet Franc/Sauv) 19 Desouche</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Chinon Le Clos Guillot 17’ (Cabernet Franc) Loira Bernard Baudry</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 42,00</i>

<i>Mémoire de Madone Gamay sur Volcan “Côtes du Forez” 19’ Loira Gilles Bonnefoy</i>	♣	<i>Francia</i>	€ 40,00
<i>Bourgogne Rouge 17’ ♣ Fanny Sabre</i>		<i>Francia</i>	€ 45,00
<i>Bourgogne Rouge 18’ Nicole Lamarche</i>		<i>Francia</i>	€ 65,00
<i>Bourgogne Rouge 18’ Pierre Gelin</i>		<i>Francia</i>	€ 50,00
<i>Bourgogne Pinot Noir 18’ Domaine de Courcel</i>		<i>Francia</i>	€ 85,00
<i>Bourgogne Rouge 18’ Georges Chicotot</i>		<i>Francia</i>	€ 50,00
<i>Bourgogne Rougne “Vielle Vigne” 19 ♣ Philippe Pacalet</i>		<i>Francia</i>	€ 70,00
<i>Marsannay 17 Trapet</i>		<i>Francia</i>	€ 70,00
<i>Pommard Premier Cru “Grand Clos des épenots” 18 Domaine de de Courcel</i>		<i>Francia</i>	€ 180,00
<i>Vosne Romanée 1 Cru “Les Malconsorts” 18’ Nicole Lamarche</i>		<i>Francia</i>	€ 210,00
<i>Echezeaux 18’ Lamarche</i>		<i>Francia</i>	€ 220,00
<i>Gevrey Chambertin 18’ Domaine Dugat Py</i>		<i>Francia</i>	€ 160,00
<i>Pommard 1er Cru “Les Saussiles” 16 Alain Jeanniard</i>		<i>Francia</i>	€ 85,00
<i>Gevrey Chambertin 17 Alain Jeanniard</i>		<i>Francia</i>	€ 85,00
<i>Gevrey Chambertin 16 Arnaud Mortet</i>		<i>Francia</i>	€ 110,00
<i>Nuits Saint Georges 17 Aurélien Verdet</i>		<i>Francia</i>	€ 85,00
<i>Nuits Saint Georges 17 Meo Camuzet</i>		<i>Francia</i>	€ 180,00

Vini Dolci e Passiti

<i>Moscato d'Asti "Canelli" Vivace</i> <i>Az. Agr. Forteto della Luja</i>	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
<i>Moscato Passito Vendemmia Tardiva 18</i> <i>Az. Agr. Forteto della Luja</i>	<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Brachetto Passito 17</i> <i>Az. Agr. Forteto della Luja</i>	<i>Piemonte</i>	€ 38,00
<i>Passito di Pantelleria 18</i> <i>Az. Agr. Dietro l'Isola</i>	<i>Sicilia</i>	€ 36,00
<i>Passito di Pantelleria "Bukkuram" 19</i> <i>Marco de Bartoli</i>	<i>Sicilia</i>	€ 65,00
<i>Marsala Sup. Oro Ris 04</i> <i>Marco de Bartoli</i>	<i>Sicilia</i>	€ 68,00
<i>Lathinia 15</i> <i>Cantina Santadi</i>	<i>Sardegna</i>	€ 32,00
<i>Chenin "Les Rouannieres" 17</i> <i>Chateau Pierre Bise</i>	<i>Francia</i>	€ 40,00
<i>Muscat Petit Grain "Joia" 17</i> <i>Domaine di Shistes</i>	<i>Francia</i>	€ 40,00
<i>Cidro Bouché</i> <i>Domaine J.Francois Guillonet</i>	<i>Francia</i>	€ 24,00
<i>Don Px Cosecha 18</i> <i>Montilla Moriles</i>	<i>Spagna</i>	€ 50,00

Birre

Birra "Table Beer" 33 cl € 6,00
Birrificio Casagori

È una birra leggera, con un palato vellutato. Birra da tavola, di facile abbinamento. Ricorda i sapori del lievito e degli aromi del luppolo e della segale. Birra chiara, elegante. Schiuma compatta e con una accentuata bollicina.

Birra "Lager" 33 cl € 6,00
Birrificio Casagori

Birra "Pale Ale" 33 cl € 6,00
Birrificio Casagori

Corpo sostanzioso, piena di sapori, buona nota erbacea e speziata dovuta all'uso di luppoli, nel nostro caso Magnum e Cascade. È una birra dal colore biondo che varia sull'aranciato, schiuma compatta con una ritorno di amaro al palato.

Birra "Old Style" Birra Acida 75 cl € 14,00
Birrificio Casagori

*Questa birra è carica di aromi rustici che ricordano la campagna e le fattorie di un tempo. La fermentazione primaria e la maturazione avvengono in tonneau di rovere francese, precedentemente usati in vinificazione dove, oltre al carattere "wild" si equilibrano gli esteri del lievito saison, la parte rustica della segale maltata ed infine il mix vino-legno.
Ingredienti: acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo, segale, lievito.*