

Bollicine Italiane

<i>Prosecco Treviso Extra Dry</i> <i>Cantina Alte Vitae</i>		Veneto	€ 28,00
<i>Vino Frizzante “Jonny Gambato” (Pinot Nero)</i> <i>Az. Agr. Cascina Baricchi</i>		Piemonte	€ 30,00
<i>Metodo Classico “Et Voilà” (Pinot Nero)</i> <i>Cascina Baricchi</i>	F11	Piemonte	€ 40,00
<i>Valentino Brut “Ris. Elena” 18’ (Chardonnay, Pinot Nero)</i> <i>AZ. Agr. Podere Rocche dei Manzoni</i>	F1	Piemonte	€ 35,00
<i>Valentino Brut Zero’ 09’ (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	F2	Piemonte	€ 65,00
<i>Metodo Classico 68 Mesi sui lieviti (Pinot Nero) ♣</i> <i>Tenuta Belvedere</i>	F3	Lombardia	€ 48,00
<i>Franciacorta Brut “Memoria” Pas Opere’ 14’ (Chard., Pinot Nero) ♣</i> <i>Az. Agr. Ca’ del Vent</i>	F4	Lombardia	€ 48,00
<i>Franciacorta Brut “Sospiri” Pas Opere’ 11’ (Chard.) ♣</i> <i>Az. Agr. Ca’ del Vent</i>	F5	Lombardia	€ 48,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc (Chardonnay) ♣</i> <i>Az. Agr. Cavalleri</i>	F6	Lombardia	€ 42,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc (Chardonnay) <u>Magnum 150 cl</u> ♣</i> <i>Az. Agr. Cavalleri</i>		Lombardia	€ 85,00
<i>Franciacorta Brut Satèn (Chard., Pinot Nero) ♣</i> <i>Vigneti Cenci</i>	F7	Lombardia	€ 40,00
<i>Franciacorta Brut Satèn “Magnificentia” 16 (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Uberti</i>	F8	Lombardia	€ 50,00
<i>Franciacorta Brut Satèn (Chard., Pinot Nero) ♣ <u>Magnum 150 cl</u></i> <i>Vigneti Cenci</i>		Lombardia	€ 80,00
<i>Franciacorta Nature Ris. (Chardonnay) 05’</i> <i>Az. Agr. Rizzini</i>		Lombardia	€ 70,00
<i>Metodo Classico Brut “Gran Ruc” (Pinot M.) ♣</i> <i>Az. Agr. Casa Caterina</i>		Lombardia	€ 130,00

<i>Metodo Classico 01' "Giulio Ferrari" (Chardonnay) Cantina Ferrari</i>		<i>Trento</i>	<i>€ 260,00</i>
<i>Metodo Classico 08' "Giulio Ferrari" (Chardonnay) Cantina Ferrari</i>	<i>F9</i>	<i>Trento</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Metodo Classico "Phineas" (Chardonnay, Pinot b.) Az. Agr. Arunda</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Metodo Classico "Brut Contadino" (Fiano) Az. Agr. Ciro Picariello</i>		<i>Campania</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Metodo Classico Brut 17' (Chardonnay) Cantina Tasca d'Almerita</i>		<i>Sicilia</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano) ♣ Az. Agr. Croci</i>		<i>E. Romagna</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia di Candia) ♣ Az. Agr. Crocizia</i>	<i>B1</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Frizzante sui lieviti (Moscato secco) ♣ Az. Agr. Tenuta Belvedere</i>	<i>B2</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega) ♣ Az. Agr. Nevio Scala</i>	<i>B3</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega) ♣ Az. Agr. Menti</i>	<i>B4</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Rosè Extra Brut Colline Novaresi 19 (Nebbiolo) Cantina del Signore</i>	<i>F12</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Metodo Classico Rosè "Visage de Canaille" (Nebbiolo) Cascina Baricchi</i>	<i>F13</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 46,00</i>
<i>Valentino Brut Rosè 12' (Pinot N.) Az. Agr. Podere Rocche dei Manzoni</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Costaripa Brut Rosé Az. Agr. Costaripa Mattia Vezzola</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Wai Rosè sui lieviti (Pinot nero) ♣ Tenuta Belvedere</i>	<i>B5</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Metodo Classico 08' "Giulio Ferrari Rosé" (Pinot N., Chardonnay) Cantina Ferrari</i>		<i>Trento</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Brut Nature Pas Dosè Ancestrale Rosé (Foglia Tonda) Az. Agr. Sequerciani</i>		<i>Toscana</i>	<i>€ 30,00</i>

Champagne

Montagne de Reims

<i>Champagne Extra Brut Grand Cru “Le Terroir” (Chard. , Pinot N.)</i> <i>Adrienne Renoir</i>	<i>F14</i>	€ 65,00
<i>Champagne Brut Nature (Chard. , Pinot N., Pinot M.)</i> <i>Gaspard Brochet</i>	<i>F15</i>	€ 85,00
<i>Champagne Brut “Cuvee S.Anne”(Pinot N., Chard., Pinot M.)</i> <i>Chartogne Taillet</i>	<i>F16</i>	€ 60,00
<i>Champagne Brut Grande Rés (Pinot N.)</i> <i>Domaine André Clouet</i>	<i>F17</i>	€ 55,00
<i>Champagne Brut Vieilles Vignes (Chard., Pinot M., Pinot N.)</i> <i>Bérêche & Fils</i>	<i>F18</i>	€ 80,00
<i>Champagne Brut Millésime “Polisy”08 (Chard. , Pinot N, Pinot M.)</i> <i>André Beaufort</i>		€ 140,00
<i>Champagne Brut Millésime “Polisy”12 (Chard. , Pinot N, Pinot M.)</i> <i>André Beaufort</i>		€ 130,00
<i>Champagne Grand Cru “Cuvée Perle Noir”(Pinot N.)</i> <i>Soutiran</i>		€ 90,00
<i>Champagne Grand Cru “Ambonnay” (Pinot Nero)</i> <i>Eric Rodez</i>		€ 80,00
<i>Champagne Extra Brut N.P.U. 2004 (Chard. , Pinot N.)</i> <i>Bruno Paillard</i>		€ 280,00
<i>Champagne Brut Grand Cru “Femme” (Chard. , Pinot N.)</i> <i>Duval-Leroy</i>		€ 150,00
<i>Champagne “Campania Remensis” 16’ (Pinot N., Chard., Pinot M.)</i> <i>Bérêche & Fils</i>		€ 100,00
<i>Champagne “L’Overture” Premier Cru” (Pinot N.)</i> <i>Frederic Savart</i>	<i>F12</i>	€ 70,00
<i>Champagne Extra Brut P. Cru “Le Mont Benoit”(Chardonnay, Pinot M.)</i> <i>Emmanuel Brochet</i>		€ 120,00
<i>Champagne Grand Cru Brut Tradition (Chardonnay, Pinot N.)</i> <i>Fernand Thill</i>		€ 60,00
<i>Champagne Brut “Oeil de Perdrix” (Pinot N.)</i> <i>Jean Vesselle</i>	<i>F20</i>	€ 60,00

Champagne Extra Brut (Pinot N.) <u>Magnum 150 Cl</u> Jean Vesselle		€ 130,00
Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy “L’Atavique” (Pinot N.,Chard.) F21 Mouzon Lerou		€ 80,00
Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy “L’Atavique” (Pinot N.,Chard.) <u>Magnum 150 Cl</u> Mouzon Leroux		€ 160,00
Champagne Brut Rés Verzy Grand Cru “L’Angelique”(Chardonnay) Mouzon Leroux		€ 100,00
Champagne Brut “Belle Epoque” 2012 Perrier Jouet		€ 250,00
Champagne Brut Nature Grand Cru (Pinot N., Chardonnay) ♣ Benoît Lahaye	F22	€ 75,00
Champagne Brut Nature “Philippe Starck” 12’ (Chard.) Louis Roderer	F23	€ 120,00
Champagne Brut “Cristal” 12’ (Chard. , Pinot N.) Louis Roderer		€ 300,00
Champagne Brut Millesime 13’ (Pinot N.,Chard.) Louis Roederer		€ 110,00
Champagne Brut Premier (Chard., Pinot N., Pinot M.) Louis Roederer	F24	€ 64,00
Champagne Blanc de Blancs Millesime 13 (Chardonnay) Louis Roederer		€ 120,00
Champagne Brut Special Cuvée (Pinot N.,Chardonnay, Pinot M.) Bollinger	F25	€ 60,00
Champagne “La Grande Année” 12’ (Pinot N. Chardonnay) Bollinger		€ 220,00
Champagne “PN” 15/16 (Pinot N.) Bollinger		€ 160,00
Champagne Extra Brut “La Petit Montagne”(Pinot M., Chard., Pinot N.) F26 Maxime Ponson		€ 60,00
Champagne Grand Cru Extra Brut (Chardonnay, Pinot N.) Billecart Salmon	F27	€ 65,00
Champagne Brut Réserve (Pinot N., Chardonnay, Pinot M.) Philipponnat	F28	€ 70,00

Champagne “Grand Blanc” Extra Brut 11 (Chardonnay) Philipponnat		€ 120,00
Champagne “Clos de Goisses” Extra Brut 11 Philipponnat		€ 270,00
Champagne Extra Brut 13 (Chardonnay, Pinot N.) Domaine Lacourte Godbillon		€ 160,00
Champagne Brut Reserve (Chardonnay, Pinot N.) Charles Heidsieck	F29	€ 68,00
Champagne Brut Zéro (Pinot N., Pinot M., Chardon) Minière F&R		€ 70,00
Champagne Brut Première C. (Pinot N., Chard., Pinot M.) Bruno Paillard	F30	€ 75,00
Champagne Extra Brut 743 (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson	F31	€ 95,00
Champagne Extra Brut 744 (Chard., Pinot M., Pinot N.) <u>Magnum 150 cl</u> Jacquesson		€ 210,00
Champagne Extra Brut Avise Champ Cain 09’ (Chardonnay) Jacquesson		€ 240,00
Champagne Extra Brut 739 Degorgement Tardive’ (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson		€ 180,00
Champagne Brut Grande Réserve (Pinot N., Pinot M., Chardon.) Didier Herbert	F32	€ 60,00
Champagne Brut Premier Cru (Pinot N., Chardonnay) V. Etien	F33	€ 60,00
Champagne Premier Cru Pas Dosé “L’Apotre”(Chardonnay) ♣ David Léclapart		€ 200,00
Champagne Extra Brut “Cuveé du Goulté” 14’ (Pinot N.) Marie Noelle Ledru		€ 300,00
Champagne Extra Brut “Cuveé du Goulté” 12’ (Pinot N.) Marie Noelle Ledru		€ 380,00
Champagne Extra Brut “Cuvée du Goulté” 10’ (Pinot N.) Marie Noelle Ledru		€ 350,00
Champagne Brut Nature Grand Cru 08’ (Pinot N.) Marie Noelle Ledru		€ 400,00

<i>Champagne Brut Nature Grand Cru 07' (Pinot N.) Marie Noelle Ledru</i>		€ 360,00
<i>Champagne Brut Vintage 02' (Chardonnay) Ruinart</i>		€ 200,00
<i>Champagne Blanc de Blanc (Chardonnay) Ruinart</i>	F34	€ 100,00
<i>Champagne Brut Grand Cru (Pinot N., Chardonnay) Egly Ouriet</i>		€ 140,00
<i>Champagne Brut "Les Vignes de Vrigny" (Pinot M.) Egly Ouriet</i>	F35	€ 120,00
<i>Champagne Brut "Les Prémices"(Chard., Pinot M., Pinot N.) Egly Ouriet</i>		€ 85,00
<i>Champagne Brut Grande Cuvée 168ème (Chardonnay, Pinot N.) Krug</i>		€ 250,00

Vallée de la Marne

<i>Champagne Brut Réserve (Pinot N., Pinot M.) J. Charpentier</i>	F36	€ 55,00
<i>Champagne Brut Réserve (Pinot N., Pinot M.) <u>Magnum 150 Cl</u> J. Charpentier</i>		€ 110,00
<i>Champagne Extra Brut S.A. "Autre Cru" (Pinot M.,Chardonnay) Domaine Nowack</i>		€ 65,00
<i>Champagne Extra Brut "Les Bauchets" (Pinot Nero) Domaine Nowack</i>	F37	€ 85,00
<i>Champagne Extra Brut "La Fontinette" (Pinot Meunier) Domaine Nowack</i>		€ 85,00
<i>Champagne "Grand Siècle" N. 24 (Pinot N.,Chardonnay,Pinot M.) Laurent Perrier</i>		€ 190,00
<i>Champagne Extra Brut "Les Maillons" (Pinot Nero) Ulysse Collin</i>		€ 160,00
<i>Champagne Extra Brut "Les Pierrieres" (Chardonnay) Ulysse Collin</i>		€ 180,00
<i>Champagne Brut Nature "La Rue des Noyers" 12' (Pinot Meunier) Benoit Déhu</i>	F38	€ 110,00

Champagne Extra Brut “La Pouillote” (Chard. , Pinot M.) Jerome Blin		€ 65,00
Champagne Brut “L’Or de Eugene” (Pinot N.) Moussé Fils	F39	€ 60,00
Champagne Brut “Terre d’Illite” 15 (Pinot N., Pinot M.) Moussé Fils		€ 80,00
Champagne Extra Brut “Cuvée Solesence” (Chard., Pinot N., Pinot M.) J-M Sélèque	F40	€ 65,00
Champagne Extra Brut “Solesence Nature” <u>Elevage Prolongé</u> (Chard., Pinot N., Pinot M.) J-M Sélèque		€ 85,00
Champagne Brut Nature Blanc de Blanc (Chardonnay) Laherte Frères	F41	€ 70,00
Champagne Brut “Ultradition” (Chardonnay,Pinot N.,Pinot M.) <u>Magnum 150 Cl</u> Laherte Frères		€ 140,00
Champagne Extra Brut “Meunier e Meslier” (Pinot M.,Chard.,Pinot N.) <u>336 bt prodotte</u> Laherte Frères		€ 160,00
Champagne Brut “An’t 2009” (Chardonnay, Pinot N.) Eric Taillet	F42	€ 65,00
Champagne Extra Brut “Entre Ciel et Terre” (Pinot M., Pinot N.) ♣ Francoise Bedel		€ 85,00
Champagne P. Cru. Brut (Pinot M. Chard. Pinot N.) Gaston Chiquet	F43	€ 60,00
Champagne Brut Zero (Pinot N., Pinot M.,Chardon.) Tarlant	F44	€ 70,00
Champagne Brut Reserve (Pinot N., Pinot M., Chard) R. Pouillon	F45	€ 70,00
Champagne Brut Reserve (Pinot N., Pinot M., Chard) R. Pouillon	<u>Magnum 150 cl</u>	€ 160,00
Champagne Premier Cru “Le Blanchiens”12’ (Blanc de Blanc) <u>Magnum 150 cl</u> R. Pouillon		€ 280,00
Champagne Extra Brut “Les Chataigneirs”15’ (Blanc de Meunier) R. Pouillon		€ 100,00
Champagne Brut Reserve 15’ (Pinot M., Chardonnay) Francis Orban		€ 85,00

<i>Champagne Extra Brut La Closerie “Les Béguines” (Pinot M.)</i> <i>Jérôme Prévost</i>		€ 160,00
<i>Champagne Brut “Dom Pérignon” 08’ (Pinot Nero, Chardonnay)</i> <i>Moët & Chandon</i>		€ 250,00
<i>Champagne Brut Reserve (Chard. , Pinot N. , Pinot M.)</i> <i>Pol Roger</i>	F47	€ 60,00
<i>Champagne Brut Reserve (Chard. , Pinot N. , Pinot M.) <u>Magnum 150 Cl</u></i> <i>Pol Roger</i>		€ 130,00
<i>Champagne Brut “Winston Churchill” 09’ (Pinot Nero, Chardonnay)</i> <i>Pol Roger</i>		€ 350,00
<i>Champagne Brut “Winston Churchill” 12’ (Pinot Nero, Chardonnay)</i> <i>Pol Roger</i>		€ 360,00
<i>Champagne Brut “Winston Churchill” 12’ (Pinot Nero, Chardonnay) <u>Magnum 150 Cl</u></i> <i>Pol Roger</i>		€ 750,00
<i>Champagne Brut “Vintage” 98’</i> <i>Pol Roger</i>		€ 220,00
<i>Champagne Brut “Vintage” 12’</i> <i>Pol Roger</i>		€ 200,00
<i>Champagne Brut Nature “Cru Cumier” (Chard. , Pinot N. , Pinot M.) ♣</i> <i>Georges Laval</i>		€ 120,00

Côte des Sézanne

<i>Champagne Brut Nature Blanc de Blancs (Chardonnay) ♣</i> <i>Marie Copinet</i>	F48	€ 60,00
---	-----	---------

Côte des Blanc

<i>Champagne Brut Réserve Grand Cru “Prisme 15”(Chardonnay)</i> <i>Guiborat</i>	F49	€ 80,00
<i>Champagne Brut Réserve Grand Cru “Thethy 18”(Chardonnay)</i> <i>Guiborat</i>		€ 80,00
<i>Champagne Grand Cru “Les Grand Blanc de Blanc” (Chardonnay)</i> <i>Robert Moncuit</i>		€ 70,00
<i>Champagne “Les Terres Fines”(Chardonnay)</i> <i>Dhondt Grellet</i>	F50	€ 100,00

Champagne “Dans un premier Temps...”(Chard., Pinot N,Pinot M.) F51 Dhondt Grellet	€ 70,00
Champagne “Les Terres Fines”(Chardonnay) <u>Magnum 150 cl</u> Dhondt Grellet	€ 220,00
Champagne “Chouilly Grand Cru”08’ (Chardonnay) Pierre Legrass	€ 140,00
Champagne Extra Brut Grand Cru (Chardonnay) <u>Metodo Solera con annate dall’82 al 14</u> Vazart Coquart	€ 130,00
Champagne Extra Brut Grand Cru Oger “Mixolidien N.29” (Chardonnay) Stéfane Reignault	€ 100,00
Champagne Extra Brut “7 Crus” (Chard., Pinot N.) F52 Pascal Agrapart	€ 100,00
Champagne Extra Brut “Terroirs” (Chardonnay) Pascal Agrapart	€ 120,00
Champagne Extra Brut Grand Cru Avize “Avizoise”14’ (Chardonnay) Pascal Agrapart	€ 230,00
Champagne Extra Brut Grand Cru “Complantée” (Chard., Pinot N.e Pinot M.) Pascal Agrapart	€ 150,00
Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs “Chouilly” (Chard.) F53 Legras & Haas	€ 75,00
Champagne Extra Brut Blanc de Blancs “Vertus Experience” (Chard.) F54 André Jacquart	€ 70,00
Champagne Brut Grand Cru Millésime 11’ Blanc de Blancs (Chardonnay) Philippe Gonet	€ 75,00
Champagne Brut “Ozanne”Grand Cru (Chardonnay) Michel Fallon	€ 260,00
Champagne Brut Réserve Grand Cru Blanc de Blancs (Chardonnay) F55 De Sousa	€ 85,00
Champagne Brut Premier Cru “Longitude” (Chardonnay) ♣ F56 Larmandier Bernier	€ 80,00
Champagne Brut Grand Cru“Initial” (Chardonnay) ♣ F57 Jacques Selosse	€ 240,00
Champagne Brut Grand Cru “Substance” (Chardonnay) ♣ Jacques Selosse	€ 400,00

Côte des Bar/Aube

Champagne Brut Blancs de Noir "Lieu-dit l'Argillier" 16 (Pinot N.) Coessens		€ 100,00
Champagne Extra Brut Blancs de Noir "Lieu-dit l'Argillier" 15 (Pinot N.) Coessens		€ 100,00
Champagne Brut "BN" (Pinot N.) Fleury		€ 70,00
Champagne Brut Nature "Boreal" (Pinot Nero) Clandestin	F58	€ 85,00
Champagne Brut Nature "Les Grandes Lignes" (Chardonnay) Clandestin		€ 130,00
Champagne Brut Nature Blancs de Noir Zéro Dosage (Pinot N.) Pierre Brigandat	F59	€ 55,00
Champagne Brut Blanc de Blanc (Pinot Blanc) Petit Camusat		€ 60,00
Champagne Brut Nature Solera "Chloé" (Pinot N., Chardonnay) ♣ Vincent Couche		€ 110,00
Champagne Extra Brut Heritage (Pinot M.) Domaine André Heucq	F60	€ 65,00
Champagne Extra Brut (Pinot N.) Domaine Rémi Leroy		€ 70,00
Champagne Brut "BN" (Pinot N.) ♣ Fleury	F61	€ 70,00
Champagne Extra Brut Cepages Blanc 10' (Chardonnay) ♣ Fleury		€ 90,00
Champagne Brut Nature Blanc d'Argile (Chardonnay) ♣ Vouette & Sorbè		€ 130,00

Champagne Rosé

Montagne de Reims

Champagne Rosé de Meunier Extra Brut (Pinot M.) Laherte Frère	F62	€ 70,00
--	-----	---------

<i>Champagne Brut Rosé 2012 (Pinot N., Chardonnay)</i> <i>Pol Roger</i>		€ 120,00
<i>Krug Brut Rosé 24ème Edition (Chard., Pinot M., Pinot N.)</i> <i>Krug</i>		€ 350,00
<i>Champagne Brut Rosé de Saignée (Pinot N.)</i> <i>Jean Vesselle</i>	F64	€ 65,00
<i>Champagne Brut Rosé Millesime 14' (Pinot N., Chard.)</i> <i>Louis Roederer</i>		€ 110,00
<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N.)</i> <i>Billecart Salmon</i>	F65	€ 100,00

Vallée de la Marne

<i>Champagne Extra Brut Rosé Effusion (Pinot M.)</i> <i>Moussé Fils</i>	F66	€ 65,00
<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N.)</i> <i>Laurent Perrier</i>		€ 100,00
<i>Champagne "Les Margannes" (Chardonnay)</i> <i>Barrat Masson</i>		€ 70,00
<i>Champagne Brut Premier Cru Rosé (Pinot N.)</i> <i>R. Pouillon</i>		€ 100,00

Côte des Blanc

<i>Champagne Brut Rosé de Saignée (Pinot N.)</i> <i>Larmandier Bernier</i>		€ 110,00
<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N.)</i> <i>Philippe Gonet</i>	F67	€ 65,00

Côte des Bar/Aube

<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N., Chardonnay)</i> <i>Rémi Leroy</i>		€ 90,00
<i>Champagne Extra Brut Rosé de Saignée (Pinot N.) 15'</i> <i>Fleury</i>		€ 80,00

Vini Bianchi Italiani e Francesi

<i>Petit Arvine 19</i> Az. Agr. Ottin		Valle d'Aosta	€ 30,00
<i>Bianco Colline Novaresi "Bianco" (Erbaluce)</i> Az. Agr. Le Piane	F68	Piemonte	€ 30,00
<i>Arneis Roero 19</i> Az. Agr. Marsaglia		Piemonte	€ 28,00
<i>Bianco "Chè Chà" (Chenenin-Chaardonnay)</i> Cascina Baricchi		Piemonte	€ 30,00
<i>Moscato Secco "Pasucra" 20'</i> Az. Agr. Forteto della Luja	F69	Piemonte	€ 28,00
<i>Timorasso Dethona 18</i> ♣ Az. Agr. Ricci	F70	Piemonte	€ 32,00
<i>Timorasso Dethona "Io Camino da solo" 18 (Anfora)</i> ♣ Az. Agr. Ricci		Piemonte	€ 45,00
<i>Timorasso "Piccolo Dethona" 20</i> Az. Agr. Walter Massa	F71	Piemonte	€ 30,00
<i>Timorasso "Sterpi" 18</i> Az. Agr. Walter Massa		Piemonte	€ 58,00
<i>Chardonnay Palmè 15'</i> ♣ Az. Agr. Trincherò		Piemonte	€ 40,00
<i>Sauvignon "Solleone" 13'</i> ♣ Az. Agr. Cascina Grillo		Piemonte	€ 40,00
<i>Bianco "La Vic Persagia" (Chardonnay) 14'</i> ♣ Az. Agr. Del Bono		Lombardia	€ 45,00
<i>Bianco "Febo" (Chardonnay) 16'</i> ♣ Az. Agr. Nicola Gatta		Lombardia	€ 45,00
<i>Pinot Bianco Collio 17'</i> Az. Agr. Toros	F72	Friuli	€ 38,00
<i>Tocai Friulano "Nekay" 13'</i> ♣ Az. Agr. Damijan Podversic		Friuli	€ 65,00
<i>Sauvignon "De La Tour" 18'</i> Az. Agr. Villa Russiz		Friuli	€ 55,00

<i>Bianco “Kaplja” (Chardonnay, Malvasia, Friulano)</i> <i>Az. Agr. Damijan Podversic</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Tocai Collio Friulano 16’</i> <i>Az. Agr. Schioppetto</i>	<i>F73</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Bianco Jakot 15’</i> <i>Az. Agr. Dario Princic</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Bianco “Castellada” (Pinot g, Sauvignon, Chardonnay) 13’</i> <i>Az. Agr. La Castellada</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Friulano 2006 Collio</i> <i>Az. Agr. La Castellada</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 46,00</i>
<i>Sauvignon Carso 13</i> <i>Az. Agr. Kante</i>	<i>F74</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Malvasia “Villa de Mandan” 12</i> <i>Az. Agr. Klinec</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Bianco “Slatnik” (Chardonnay, Tocai) 18’</i> <i>Az. Agr. Radikon</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Vintage Tunina (Chardonnay, Malvasia, Ribolla, Sauvignon) 17’</i> <i>Az. Agr. Jermann</i>	<i>F75</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Vintage Tunina 04’</i> <i>Az. Agr. Jermann</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Where Dreams have no end (Chardonnay) 15’</i> <i>Az. Agr. Jermann</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Sauvignon “Piere”17’</i> <i>Az. Agr. Vie di Romans</i>	<i>F76</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Chardonnay “Ciampagnis”19’</i> <i>Az. Agr. Vie di Romans</i>	<i>F77</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Sauvignon 20’</i> <i>Az. Agr. Jermann</i>	<i>F78</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Sauvignon “Ronco delle Mele”18’</i> <i>Az. Agr. Venica e Venica</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Vitoska Carso 18’</i> <i>Az. Agr. Zirdaric</i>	<i>F95</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 46,00</i>
<i>Chardonnay “Grici” 07’</i> <i>Az. Agr. Renato Keber</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 65,00</i>

<i>Chardonnay 14/19'</i> <i>Az. Agr. Toros</i>	<i>F79</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Bianco "Stranice" (Malvasia, Riesling, Ribolla) 15' ♣</i> <i>Az. Agr. Burja</i>		<i>Slovenia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Bianco "Insomnia" (Malvasia, Vitoska, Sauvignon) 11' ♣</i> <i>Az. Agr. Fon</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Pinot Grigio "Organic Anarchy"10' ♣</i> <i>Az. Agr. Aci Urbajs</i>		<i>Slovenia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Pinot Grigio 15' ♣</i> <i>Az. Agr. Dario Princic</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Pinot Grigio Collio 20'</i> <i>Az. Agr. Russiz Superiore</i>	<i>F79b</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Pinot Grigio 17</i> <i>Az. Agr. Bressan</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Verduzzo 17</i> <i>Az. Agr. Bressan</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Ribolla 13' ♣</i> <i>Az. Agr. Gravner</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Ribolla Collio 19'</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Sauvignon Collio 18'</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Riesling 19</i> <i>Az. Agr. Pojer e Sandri</i>	<i>F80</i>	<i>Trentino</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Sauvignon "Sanct Valentin"18'</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F81</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Bianco "Pulsar" (Riesling, Chardonnay, Gewurtraminer) 17</i> <i>Roberto Ferrari</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Gewurtraminer "Mitterberg"19</i> <i>Roberto Ferrari</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Sauvignon "Quarz" 19'</i> <i>Cantina di Terzano</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Sauvignon "Nova Domus" 18' (Chardonnay, Pinot B., Sauvignon)</i> <i>Cantina di Terzano</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 65,00</i>

<i>Chardonnay “Sanct Valentin” 18’ Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F82</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Gewurztraminer 19’ Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F83</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Gewurztraminer “Sanct Valentin” 18’ Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F84</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Pigato “Crescendo” 16’/20 ♣ Tenuta Selvadolce</i>	<i>F85</i>	<i>Liguria</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Pigato “Riviera ligure di Ponente” 20 Laura Aschero</i>		<i>Liguria</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Vermentino “Stralunato” 19 ♣ Az. Agr. Il Torchio</i>	<i>F86</i>	<i>Liguria</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Dinavolo (Ortrugo, Marsanne, Malvasia) 07’ ♣ Az. Agr. Dinavolo</i>		<i>E.Romagna</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Vino Bianco (Malvasia di Candia, Marsanne) ♣ Az. Agr. Vini del Poggio</i>		<i>E.Romagna</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Vino Bianco “Sabbagiolla” (Albana) ♣ Az. Agr. Cantina San Biagio Vecchio</i>		<i>E.Romagna</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Bianco Marcovaldo (Malvasia di Candia, Sauvignon) 16’ ♣ Az. Agr. Crocizia</i>		<i>E.Romagna</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Vermentino Maremma “Verment’oro” 19’ ♣ Az. Agr. Sequerciani</i>		<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Verdicchio Classico 18’ Az. Agr. Bucci</i>	<i>F87</i>	<i>Marche</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Bianco Pallagrello 19’ ♣ Az. Agr. Alepa</i>		<i>Campania</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Fiano 11’ Az. Agr. Joaquin</i>		<i>Campania</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Falanghina del Sannio Taburno “Donnalaura” 19’ Az. Agr. Masseria Frattasi</i>	<i>F88</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Greco “Adam” 15’ ♣ Cantina Giardino</i>		<i>Campania</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Greco di Tufo 19’ Az. Agr. Benito Ferrara</i>	<i>F89</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 30,00</i>

<i>Fiorduva (Furore Bianco) 18'</i> Az. Agr. Marisa Cuomo		<i>Campania</i>	€ 80,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo 17'</i> Az. Agr. Valentini		<i>Abruzzo</i>	€ 98,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo "Anfora" 18'</i> Az. Agr. Francesco Cirelli		<i>Abruzzo</i>	€ 42,00
<i>Pecorino "Anfora" 18'</i> Az. Agr. Francesco Cirelli		<i>Abruzzo</i>	€ 40,00
<i>Cervaro della Sala 08'</i> Cantine Antinori	F90	<i>Umbria</i>	€ 80,00
<i>Bianco Accamilla 19 (Malvasia) 19'</i> Az. Agr. Camerlengo		<i>Molise</i>	€ 38,00
<i>Fiano Pugliese Cicaluccio 17'</i> Cantina Giara		<i>Puglia</i>	€ 28,00
<i>Bianco Meleh (Greco, Malvasia) 19'</i> Az. Agr. Cantina Giara		<i>Puglia</i>	€ 34,00
<i>Ciro' Bianco 18' (Greco)</i> Az. Agr. Calabretta	F91	<i>Calabria</i>	€ 28,00
<i>Rami' (Grecanico, Inzolia) 17'</i> Az. Agr. Cos		<i>Sicilia</i>	€ 28,00
<i>Catarratto 17'</i> Az. Agr. Barracco	F92	<i>Sicilia</i>	€ 30,00
<i>Zibibbo Secco 17'</i> Az. Agr. Barracco	F93	<i>Sicilia</i>	€ 30,00
<i>Grillo Vignammare 19'</i> Az. Agr. Barracco	F94	<i>Sicilia</i>	€ 28,00
<i>Catartico (Catarratto) 15'</i> Cantina Longarico		<i>Sicilia</i>	€ 30,00
<i>Bianco Viola (Inzolia, Catarratto) 18'</i> Az. Agr. Aldo Viola	F96	<i>Sicilia</i>	€ 34,00
<i>Meigamma (Nuragus, Nasco) 16'</i> Produttori Villasimius		<i>Sardegna</i>	€ 40,00
<i>Bianco "Modestu" (Uva bianche aromatiche) 19'</i> Cantina Montisci		<i>Sardegna</i>	€ 40,00

Vermentino “Luris”19’ Az. Agr. Depperu	F97	Sardegna	€ 35,00
Vermentino “Vign’ngena”20’ Capichera	F98	Sardegna	€ 48,00
Veltliner 10 Domaine Arndorfer		Austria	€55,00
Veltliner Gruner 20’ ♣ Niederosterreich		Austria	€38,00
Veltliner Gruner “Ried Achleiten”19’ ♣ Prager	(Migliore annata del secolo)	Austria	€ 80,00
Riesling Mosel Auslese 97 Domaine Erzaugerabfullung		Austria	€70,00
Riesling “Gimmeldinger”17’ ♣ A.Christmann		Germania	€ 55,00
Riesling Trocken “Quarzit” 19’ Peter Jakob Kuhn		Germania	€ 38,00
Chateauneuf du Pape 19 (Grenage Blanc,Roussanne,Clairette) Sabon Joseph		Francia	€ 65,00
Jurancon Sec “La Virada” (Gros Manseng, Petit Manseng, Courbu, Petit Courbu) Camin L’Arredya - Jean Marc Grussaute		Francia	€ 60,00
Bianco Cuvée Marguerite 20 (Grenache gris, maccabeu) Domaine Matassa		Francia	€ 55,00
Gamay Blanc Côte de Jura 17’ ♣ Domaine Pigner		Francia	€ 65,00
Savagnin Cotes de Jura 12’ ♣ Domaine Berthet Bondet		Francia	€ 60,00
Cotes du Jura (Savagnin) 16’ Domaine Macle		Francia	€ 70,00
Chateau Chalon Jura (Savagnin) 11/12’ Domaine Macle		Francia	€ 150,00
Gewurztraminer Macération 18’ ♣ Domaine Pierre Frick		Francia	€ 48,00
Gewurztraminer Macération Grand Cru Eichberg 18’ ♣ Domaine Pierre Frick		Francia	€ 65,00

<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 1er Cru “La Maltroie” Borgogna 17’18’19 Domaine Fontaine Gagnard</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Chassagne Montrachet 14’ Domaine Michel Niellon</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 90,00</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>Francia</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Pouilly Fumé Argile Silex 19’ Bouché Chatellier</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Pouilly Fumé Tradition 20’ Serge Daguena</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Pouilly Fumé “La Leontine” 17’18’ Serge Daguena</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Chablis Premier Cru “Les Forneaux” 19’ Domaine Samuel Billaut</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 65,00</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” 150 cl Domaine Francois Raveneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Chablis Vieilles Vignes 18’ Domaine Jean-Claude et Romain Bessin</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 48,00</i>

<i>Pur Sang 18' (Sauvignon Blanc) Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 170,00</i>
<i>Blanc Fumé 17' (Pouilly Fumé) Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Les Jardin de Babylon Sec 16' (Petit Manseng,Courbu,Lauzet,Camarelet) Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Les Jardin de Babylone 13' (Petit Manseng,Courbu,Lauzet,Camarelet) Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Silex Blanc Fumé 16' (Pouilly Fumé) Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Sancerre "Petit Chemarin" 17' Domaine Vincent Pinard</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Sancerre "La Grande Cote" 19' Domaine Pascal Cotat</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Chenin Blanc "Les Argiles" 17' Francois Chidaine</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Savennieres "Clos Le Grand Beaupreau" 16' Château Pierre Bise</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Anjou Blanc "Le Haut de la Garde"(Chenin Blanc) 19' Château Pierre Bise</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Anjou Blanc (Chenin Blanc) "Effusion"18' Patrick Baudouin</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Chenin Sec "Fidès" 16' Eric Morgat</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Vouvray Sec (Chenin Blanc) 17' Domaine Francois et Julien Pinon</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Vouvray Sec (Chenin Blanc) 18' Domaine Clos Naudin</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 58,00</i>
<i>Vouvray Moelleux (Chenin Blanc) 17' Domaine Clos Naudin</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Les Vieux Clos (Chenin Blanc) 17' Loira Domaine Nicolas Joly</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Coulée de Serrant (Chenin Blanc) 06 Loira Domaine Nicolas Joly</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 150,00</i>

Vini Rose'

<i>Rosato Colline Novaresi (Nebbiolo) 20</i> <i>Az. Agr. Ioppa</i>	<i>F99</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Rosato Dolomiti (Lagrein Rose')</i> <i>Domaine Wein</i>	<i>F100</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Rosato Ciro' 20' (Gaglioppo)</i> <i>Az. Agr. C. Calabretta</i>	<i>F101</i>	<i>Calabria</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rosato "Barrosu"(Cannonau) 19</i> <i>Aza. Agr. Giovanni Montisci</i>		<i>Sardegna</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Rosato Cotes Catalanes 17 (Grenache) ♣</i> <i>Domaine de L'Horizon</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Rosè L'Abrunet 19 (Grenaccia)</i> <i>Terra Alta</i>	<i>F102</i>	<i>Spagna</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rosato Rioja Gran Ris. 10 (Garnacha, Tempranillo, Viura)</i> <i>Vina Tondonia</i>		<i>Spagna</i>	<i>€ 65,00</i>

Vini Rossi del Territorio

<i>Rosso Coste della Sesia 20</i> <i>Az. Agr. Colombera e Garella</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi 18'</i> <i>Az. Agr. Davide Carlone</i>	<i>U15</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi 19'</i> <i>Az. Agr. Le Piane</i>	<i>U16</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi 17'</i> <i>Az. Agr. Francesco Brigatti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi 18'</i> <i>Cantine Conti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Nebbiolo San Quirico 07'</i> <i>Az. Agr. Ca' Nova</i>	<i>U6</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Uva Rara 17'</i> <i>Valle Roncati</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>L'Franc (Cabernet Franc)15</i> <i>Proprieta' Sperino</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 120,00</i>

<i>Vespolina Colline Novaresi 18'</i> <i>Az. Agr. Davide Carlone</i>	<i>U21</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Vespolina Colline Novaresi 20'</i> <i>Az. Agr. Stefano Vampari</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Spanna Colline Novaresi 19'</i> <i>Cantine Conti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Croatina 18'</i> <i>Az. Agr. Davide Carlone</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rosso Colline Novaresi (Croatina) 17'</i> <i>Az. Agr. Le Piane</i>	<i>U17</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Rosso Coste della Sesia (Nebbiolo, Croatina)16'</i> <i>Az. Agr. Proprieta' Sperino</i>	<i>U13</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Uvaggio (Nebbiolo, Vespolina, Croatina)17'</i> <i>Az. Agr. Proprieta' Sperino</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Boca 16</i> <i>Az. Agr. Le Piane</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Boca "Vigna Cristiana" 90'</i> ♣ <i>Podere ai Valloni</i>	<i>U5</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Boca "Il Rosso delle donne" 16'</i> ♣ <i>Cantina Conti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Boca 17'</i> <i>Az. Agr. Davide Carlone</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Lessona 15'</i> <i>Az. Agr. La Prevostura</i>	<i>U7</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Lessona 16'</i> <i>Az. Agr. Proprieta' Sperino</i>	<i>U8</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Ghemme "Santa Fe" 15'</i> <i>Az. Agr. Ioppa</i>	<i>U9</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Ghemme "Vigna Ronco al Maso"17'</i> <i>Az. Agr. Platinetti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Spanna "Djarmai" (Nebbiolo clone Spanna) 16'</i> <i>Az. Agr. Selva Bonino</i>	<i>U10</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Fara (Nebbiolo Clone Spanna, Vespolina, Croatina) 12'</i> <i>Az. Agr. Castaldi Francesca</i>	<i>U11</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>

<i>Sizzano 17 (Nebbiolo, Vespolina) Comero</i>	<i>U12</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Bramaterra "Cottignano" (Nebbiolo Clone Spanna)15' Az. Agr. Colombera e Garrella</i>	<i>U14</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Gattinara Riserva 15' Az. Agr. Antoniolo</i>	<i>U18</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Gattinara "Ruset" 16' La Stradina</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Gattinara "Vegis" 15' Az. Agr. Vegis</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Gattinara Riserva 15' Az. Agr. Paride Iaretti</i>	<i>U19</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Gattinara 10' Az. Agr. Petterino</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Gattinara "Pietro" 16' Az. Agr. Paride Iaretti</i>	<i>U20</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Gattinara "Pietro" 16' <u>"Magnum 150 Cl"</u> Az. Agr. Paride Iaretti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Gattinara "Molsino" 16' Az. Agr. Nervi</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Gattinara 17' Az. Agr. Nervi</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 50,00</i>

Vini Rossi Italia e Francia

<i>Cornalin 16 Cantina La Source</i>	<i>U1</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Donnas Superieur 11' Cantina Cooperative de Donnas</i>	<i>U2</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Selve Picotendro Panteheon 06' Az. Agr. Nicco Jean Louis</i>	<i>U3</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Pinot Nero 19 Az. Agr. Ottin</i>	<i>U4</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Dolcetto San Luigi 20' Az. Agr. Pecchenino</i>	<i>U22</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>

<i>Dolcetto d'Alba 19'</i> <i>Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>	U23	<i>Piemonte</i>	€ 36,00
<i>Dolcetto d'Alba 18'</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	U24	<i>Piemonte</i>	€ 35,00
<i>Ruche' di Castagnole Monferrato 18'</i> <i>Az. Agr. Enrico Morando</i>	U25	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Verduno Pelaverga 20</i> <i>Az. Agr. Fratelli Alessandria</i>	U26	<i>Piemonte</i>	€ 34,00
<i>Barbera d'Asti "Ai Suma" 00'/09'</i> <i>Az. Agr. Braida</i>	U27	<i>Piemonte</i>	€ 80,00
<i>Barbera d'Alba 16'</i> <i>Az. Agr. Alberto Voerzio</i>	U28	<i>Piemonte</i>	€ 38,00
<i>Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" 17'</i> <i>Az. Agr. Braida</i>	U29	<i>Piemonte</i>	€ 68,00
<i>Barbera d'Asti "Vigna del Noce" 10/12' 🍀</i> <i>Az. Agr. Trincherio</i>	U30	<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Barbera d'Alba "Bric Marun" 16'</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>	U31	<i>Piemonte</i>	€ 38,00
<i>Barbera d'Alba "Conca Tre Pile" 16'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	U32	<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Barbera d'Asti "Mon Ross" 19</i> <i>Az. Agr. Forteto della Luja</i>	U33	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
<i>Nebbiolo Langhe 19'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	U34	<i>Piemonte</i>	€ 45,00
<i>Nebbiolo Langhe 17'</i> <i>Az. Agr. La Spinetta</i>	U36	<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Nebbiolo Langhe 19'</i> <i>Az. Agr. Claudio Alario</i>	U37	<i>Piemonte</i>	€ 36,00
<i>Nebbiolo 18' 🍀</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	U38	<i>Piemonte</i>	€ 65,00
<i>Nebbiolo "La Val Dei Preti" 13'</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>	U39	<i>Piemonte</i>	€ 48,00
<i>Nebbiolo "Il Favot" 17'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	U40	<i>Piemonte</i>	€ 60,00

<i>Grive (Barbera, Pinot Nero) 19'</i> <i>Az. Agr. Forteto della Luja</i>	<i>U41</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Brachetto Secco "Selva di Moirano"</i> <i>Az. Agr. Scarpa</i>	<i>U42</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Rosso (Brachetto secco) 15' ♣</i> <i>Az. Agr. Trincherò</i>	<i>U43</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Langhe "Arborina" (Nebbiolo) 05'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U44</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Langhe "Larigi" (Barbera) 15'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U45</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Langhe "Sito Moresco" 17'</i> <i>Az. Agr. Angelo Gaja</i>	<i>U46</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Langhe Rosso 15 (Nebbiolo)</i> <i>Roagna</i>	<i>U47</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Rosso "Torbido!" 04</i> <i>Az. Agr. Cascina Ebreo</i>	<i>U48</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Barolo 16'</i> <i>Az. Agr. Andrea Oberto</i>	<i>U49</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Barolo 16'</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>U50</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Barolo 16'</i> <i>Az. Agr. Domenico Clerico</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Barolo Serralunga 17'</i> <i>Az. Agr. Ferdinando Principiano</i>	<i>U51</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Barolo "Bussia" 00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U52</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Cicala" 00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U53</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Colonnello" 00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U54</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Brunate" 17'</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U55</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 270,00</i>
<i>Barolo 05'</i> <i>Az. Agr. Monti</i>	<i>U56</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 100,00</i>

<i>Barolo 14'/15'</i> <i>Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>	<i>U57</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Barolo "Vigna Arborina" 04'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U58</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Barolo "Le Vigne" 97'</i> <i>Az. Agr. Sandrone</i>	<i>U59</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Barolo "Marenca" 13'</i> <i>Az. Agr. Pira</i>	<i>U60</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barolo "Runcot" 97'</i> <i>Az. Agr. Elio Grasso</i>	<i>U61</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Barolo "Bussia" 15'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U62</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Barolo "Gran Bussia" 99'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U63</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 480,00</i>
<i>Barbaresco 09'- 10'</i> <i>Az. Agr. Produttori di Barbaresco</i>	<i>U64</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Barbaresco 17'</i> <i>Az. Agr. Moccagatta</i>	<i>U65</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>U66</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Barbaresco "Pajè" 15'</i> <i>Az. Agr. Roagna</i>	<i>U67</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Bonarda Vivace Oltrepo' "Vigna delle More"</i> <i>Az. Agr. Isimbarda</i>	<i>U68</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Rosso Oltrepo' Riserva "Riluce" 12' ♣</i> <i>Az. Agr. Giorgio Mercandelli</i>	<i>U69</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Valtellina Sup. Inferno 13' (Chiavennasca)</i> <i>Az. Agr. Giorgio Mercandelli</i>	<i>U70</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Rosso Negus (Barbera, Marzemino) 07' ♣</i> <i>Az. Agr. Nicola Gatta</i>	<i>U71</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Pinot Nero "Eleganza" 16 ♣</i> <i>Tenuta Belvedere</i>	<i>U72</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 30,00</i>

<i>Barbacarolo 18/19 (Uva rara,vespolina,croatina)</i> Az. Agr. Barbacarolo	U73	Lombardia	€ 80,00
<i>Bardolino Superiore Classico 15'</i> Az. Agr. Villa Calicantus	U74	Veneto	€ 30,00
<i>Corvina "Ponte della Tor" 13'</i> Az. Agr. Aldrighetti Lorenzo	U75	Veneto	€ 45,00
<i>Amarone della Valpolicella 14'</i> Az. Agr. Ferragu'	U76	Veneto	€ 130,00
<i>Amarone della Valpolicella 06' - 07'</i> Az. Agr. Trabucchi	U77	Veneto	€ 70,00
<i>Valpolicella Superiore 13'</i> Az. Agr. Dal Forno	U78	Veneto	€ 120,00
<i>Amarone "Monte Rodoletta" 13'</i> Az. Agr. Dal Forno	U79	Veneto	€ 340,00
<i>Valpolicella Superiore 16'</i> Az. Agr. Ferragu'	U80	Veneto	€ 65,00
<i>Valpolicella Superiore 17'</i> Az. Agr. Il Sasso	U81	Veneto	€ 35,00
<i>Franconia 16' ♣</i> Az. Agr. Pasqualino Casella	U82	Friuli	€ 30,00
<i>Merlot 18</i> Az. Agr. Muzic	U83	Friuli	€ 38,00
<i>Refosco Colli Orientali</i> Az. Agr. Aquila del torre	U84	Friuli	€ 30,00
<i>Pignolo 14'</i> Az. Agr. Specogna	U85	Friuli	€ 55,00
<i>Rosso Moschioni "Real" (Tazzalenghe, Cab Sau, Merlot) 11'</i> Az. Agr. Moschioni	U86	Friuli	€ 45,00
<i>Schioppettino 15</i> Az. Agr. Bressan	U87	Friuli	€ 60,00
<i>Pinot Nero 15</i> Az. Agr. Bressan	U88	Friuli	€ 60,00
<i>Terrano 16' ♣</i> Az. Agr. Skerk	U89	Friuli	€ 38,00

<i>Teroldego 18' ♣ Az. Agr. Foradori</i>	<i>U90</i>	<i>Trentino</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Lagrein "Nusserhof" Riserva 15' Az. Agr. Heinrich Mayr</i>	<i>U91</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Lagrein Ris 01 ' Cantina Muri Gries</i>	<i>U92</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Lagrein "Profil" 18 Roberto Ferrari</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Lagrein "Profil" 18 Magnum 150 cl Roberto Ferrari</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 64,00</i>
<i>Cabernet Franc "Puit" 15' Cantina Magreid</i>	<i>U93</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Pinot Nero 18' Roberto Ferrari</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Pinot Nero "Pigeno" 17' Cantina Stroblof</i>	<i>U94</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Pinot nero 18' Cantina Franz Hass</i>	<i>U95</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Lambrusco di Sorbara Vivace Az. Agr. Fiorini</i>	<i>U96</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Rosso Frizzante "Rio Mora" (Gutturnio) ♣ Az. Agr. Montesissa</i>	<i>U97</i>	<i>Emilia R.</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 09' ♣ Az. Agr. La Stoppa</i>	<i>U98</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 02' ♣ Az. Agr. La Stoppa</i>	<i>U99</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 62,00</i>
<i>Sangiovese "I Mandorli" 18' ♣ Az. Agr. I Mandorli</i>	<i>U100</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Chianti 16 Az. Agr. Podere Luisa</i>	<i>U101</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Bolgheri "Volpola" 17' Az. Agr. Sapaio</i>	<i>U102</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Syrah Cortona 17/18 Az. Agr. Stefano Amerighi</i>	<i>U103</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 45,00</i>

<i>Syrah Cortona <u>150 Cl Magnum</u> 18</i> <i>Az. Agr. Stefano Amerighi</i>		<i>Toscana</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Tignanello 18 (Sangiovese,Cabernet Sauvignon,Cabernet Franc)</i> <i>Az. Agr. Antinori</i>	<i>U104</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 125,00</i>
<i>Merlot “Messorio” 14</i> <i>Cantina Le Macchiole</i>	<i>U105</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 190,00</i>
<i>Rosso di Montalcino 18</i> <i>Az. Agr. Cannalicchio di Sopra</i>	<i>U106</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 13/16</i> <i>Az. Agr. Cannalicchio di Sopra</i>	<i>U107</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Bolgheri Rosso18</i> <i>Az. Agr. Le Macchiole</i>	<i>U108</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Rosso “Paleo” 17 (Cabernet Franc)</i> <i>Az. Agr. Le Macchiole</i>	<i>U109</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Bolgheri “Sassicaia” 01 (Cab. Sauv,Cab. Franc, Merlot)</i> <i>Az. Agr. Tenuta San Guido</i>	<i>U110</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 280,00</i>
<i>Bolgheri “Ornellaia” 17 (Cab. Sauv,Cab. Franc, Merlot)</i> <i>Tenuta Ornellaia</i>	<i>U111</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 260,00</i>
<i>Cepparello (100% Sangiovese) 17</i> <i>Az. Agr. Isole e Olena</i>	<i>U112</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>U113</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon “Federico Primo” 15</i> <i>Az. Agr. Gualdo del Re</i>	<i>U114</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Pinot Nero 18</i> <i>Podere della Civettaja</i>	<i>U115</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Pinot Nero 17</i> <i>Cuna</i>	<i>U116</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Pinot Nero 17 <u>Magnum 150 Cl</u></i> <i>Cuna</i>		<i>Toscana</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Rosso “Foglia Tonda” 19’ ♣</i> <i>Az. Agr. Sequerciani</i>	<i>U117</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Pian del Ciampolo (Sangiovese, Canaiolo, Colorivo) 18</i> <i>Az. Agr. Monteverdine</i>	<i>U118</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 55,00</i>

<i>Rosso Monteverdine (Sangiovese, Canaiolo, Colorino) 17</i> Az. Agr. Monteverdine	U119	Toscana	€ 80,00
<i>Syraz "Collezione Privata De Marchi" 17</i> Az. Agr. Isole e Olena	U120	Toscana	€ 70,00
<i>Rosso "Il Guercio" 18 (100% Sangiovese)</i> Az. Agr. Carleone	U121	Toscana	€ 70,00
<i>Nobile di Montepulciano 16</i> Az. Agr. Poliziano	U122	Toscana	€ 40,00
<i>Cabernet Franc "Cifra" 18</i> Az. Agr. Duemani	U123	Toscana	€ 45,00
<i>Lacrima di Morro d'Alba 18</i> Az. Agr. Luigi Giusti	U124	Marche	€ 28,00
<i>Rosso "Sassi Neri" 16</i> Az. Agr. Fattoria Le Terrazze	U125	Marche	€ 45,00
<i>Rosso "Artu" (Montepulciano) 16</i> Az. Agr. Fattoria Le Terrazze	U126	Marche	€ 34,00
<i>Piedirosso "Campi Flegrei" 18 ♣</i> Az. Agr. Mario Portolano	U127	Campania	€ 30,00
<i>Taurasi Ris. Societa' 09</i> Az. Agr. Joaquin	U128	Campania	€ 130,00
<i>Furore Ris (Piedirosso, Aglianico) 13 ♣</i> Az. Agr. Marisa Cuomo	U129	Campania	€ 60,00
<i>Monteverrano (Cabernet S., Merlot, Aglianico) 01'-05'</i> Az. Agr. Monteverrano	U130	Campania	€ 70,00
<i>Terra di Lavoro (Aglianico, Piedirosso) 11'</i> Az. Agr. Galardi	U131	Campania	€ 65,00
<i>Negroamaro del Salento 20</i> Az. Agr. Masseria Liveli	U133	Puglia	€ 30,00
<i>Sussumaniello 19</i> Az. Agr. Masseria Liveli	U134	Puglia	€ 35,00
<i>Sileno (Nerello Calabrese, Magliocco) 12</i> Az. Agr. Stilio	U135	Calabria	€ 28,00
<i>Ciro' (Gaglioppo) 17 ♣</i> Az. Agr. Calabretta	U136	Calabria	€ 30,00

<i>Petit Verdot 05</i> ♣ <i>Cantina Baglio di Pianetto</i>	<i>U137</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Etna Rosso “Mujebel” 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Cornelissen</i>	<i>U138</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Merlot 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Ferracane</i>	<i>U139</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Syraz “Coccinella” 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Aldo Viola</i>	<i>U140</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rosso Moretto (Nerello Masca., Perric., Syrah) 18’</i> <i>Az. Agr. Aldo Viola</i>	<i>U141</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Alicante “Ciafu” 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Barbera</i>	<i>U142</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Rosso (Nerello Mascalese)</i> ♣ <i>Az. Agr. Vino di Anna</i>	<i>U143</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Carignano del Sulcis “Rocca Rubbia” 17</i> <i>Cantina Santadi</i>	<i>U144</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Barrua (Carignano, Cabernet, Merlot) 07</i> ♣ <i>Cantina Agripunica</i>	<i>U145</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Turriga 2004</i> <i>Cantina Argiolas</i>	<i>U146</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Cannonau 17</i> <i>Cantina Vikevike</i>	<i>U147</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Cannonau “Barrosu” 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Giovanni Montisci</i>	<i>U148</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Cannonau “Barrosu” Ris. Franzisca 14</i> ♣ <i>Az. Agr. Giovanni Montisci</i>	<i>U149</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Rosso Shugusucci “Vitigni Autoctoni”</i> ♣ <i>Cantina Pane e Vino</i>	<i>U150</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Rosso Pikade “Vitigni Autoctoni”</i> ♣ <i>Cantina Pane e Vino</i>	<i>U151</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Rosso Cuvée Romanissa 19 (Grenache)</i> <i>Domaine Matassa</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Moulin à Vent “Les Trois Roches” (Gamay) 18’ Beaujolais</i> ♣ <i>Pierre Marie Chermette</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 42,00</i>

<i>Côtes du Rhône Village “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” (Syrax) 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>Côtes du Rhône “Gratint 30” (Syrax) 19’ Vincent Paris</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Côtes du Rhône “Ampodium” (Syrax) 18’ Domaine Rostaing</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 100,00</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>€ 45,00</i>
<i>Saumur Champigny 15 (Cabernet Franc) Loira Clos Rougeard</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Saumur Champigny “Les Poyeux” 15 (Cabernet Franc) Loira Clos Rougeard</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Mémoire de Madone Gamay sur Volcan “Côtes du Forez” 19’ Loira ♣ Gilles Bonnefoy</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Pernand Vergelesses 19 Dubreuil Fontaine</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Bourgogne Rouge 18’ Nicole Lamarche</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>La Grande Rue Grand Cru 17’ Nicole Lamarche</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 900,00</i>

<i>Bourgogne Rouge 18'</i> <i>Pierre Gelin</i>	<i>Francia</i>	€ 50,00
<i>Bourgogne Pinot Noir 18'</i> <i>Domaine de Courcel</i>	<i>Francia</i>	€ 85,00
<i>Bourgogne Rouge 19'</i> <i>Georges Chicotot</i>	<i>Francia</i>	€ 50,00
<i>Bourgogne Rouge "Vielle Vigne" 19 ♣</i> <i>Philippe Pacalet</i>	<i>Francia</i>	€ 70,00
<i>Marsannay 17</i> <i>Trapet</i>	<i>Francia</i>	€ 80,00
<i>Pommard Premier Cru "Grand Clos des épenots" 18</i> <i>Domaine de de Courcel</i>	<i>Francia</i>	€ 180,00
<i>Vosne Romanée 1 Cru "Les Malconsorts" 18'</i> <i>Nicole Lamarche</i>	<i>Francia</i>	€ 210,00
<i>Echezeaux 18'</i> <i>Lamarche</i>	<i>Francia</i>	€ 220,00
<i>Gevrey Chambertin 18'</i> <i>Domaine Dugat Py</i>	<i>Francia</i>	€ 160,00
<i>Gevrey Chambertin 17</i> <i>Alain Jeanniard</i>	<i>Francia</i>	€ 95,00
<i>Gevrey Chambertin 16</i> <i>Arnaud Mortet</i>	<i>Francia</i>	€ 120,00
<i>Nuits Saint Georges 17</i> <i>Aurélien Verdet</i>	<i>Francia</i>	€ 100,00
<i>Nuits Saint Georges 17</i> <i>Meo Camuzet</i>	<i>Francia</i>	€ 200,00

Vini Dolci e Passiti

<i>Moscato d'Asti "Canelli" Vivace</i> <i>Az. Agr. Forteto della Luja</i>	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
<i>Brachetto Passito 17</i> <i>Az. Agr. Forteto della Luja</i>	<i>Piemonte</i>	€ 38,00
<i>Bianco Passito "Campassi" 15 (Vespolina) ♣</i> <i>Az. Agr. Calalta</i>	<i>Veneto</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>Malvasia di Bosa 19' ♣</i> <i>Cantina Carta</i>	<i>Sardegna</i>	€ 40,00
<i>Chenin "Les Rouannieres" 18</i> <i>Chateau Pierre Bise</i>	<i>Francia</i>	€ 48,00
<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 Morile</i>	<i>Spagna</i>	€ 50,00

Birre

<i>Birra "Latex Piu'" Blanche 33 cl</i> <i>Birrificio Retorto</i>	€ 7,00
<i>Birra "Kraka Toa'" Indian Pale Ale 33 cl</i> <i>Birrificio Retorto</i>	€ 7,00
<i>Birra Punk Ipa 0,375 cl</i> <i>Birrificio Birrificio Indipendente Elav</i>	€ 7,00