

## *Bollicine Italiane*

<i>Prosecco Treviso Extra Dry</i> <i>Cantina Alte Vitae</i>		<i>Veneto</i>	€ 28,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry</i> <i>Az. Agr. Foss Marai</i>		<i>Veneto</i>	€ 30,00
<i>Prosecco Valdobbiadene Frizzante sui lieviti</i> ♣ <i>Az. Agr. Casa Coste Piane</i>		<i>Veneto</i>	€ 30,00
<i>Vino Frizzante “Jonny Gambato” (Pinot Nero)</i> ♣ <i>Az. Agr. Cascina Baricchi</i>	<i>F20</i>	<i>Piemonte</i>	€ 32,00
<i>Metodo Classico Alta Langa 16’ Pas Dosé (Chardonnay, Pinot N.)</i> <i>Az. Agr. Contratto</i>	<i>F12</i>	<i>Piemonte</i>	€ 38,00
<i>Valentino Brut “Ris. Elena” 18’ (Chardonnay, Pinot Nero)</i> <i>AZ. Agr. Podere Rocche dei Manzoni</i>	<i>F1</i>	<i>Piemonte</i>	€ 35,00
<i>Valentino Brut Zero’ 09’ (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>F2</i>	<i>Piemonte</i>	€ 65,00
<i>Valentino Brut Zero’ 04’/05’ (Chardonnay) <u>Rdm. Sboccatura Tardiva</u></i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>		<i>Piemonte</i>	€ 90,00
<i>Metodo Classico (Pinot Nero)</i> ♣ <i>68 Mesi sui lieviti</i> <i>Tenuta Belvedere</i>	<i>F3</i>	<i>Lombardia</i>	€ 48,00
<i>Franciacorta Brut “Sospiri” Pas Opere’ 11’ (Chard.) 82 Mesi sui lieviti</i> ♣ <i>F5</i> <i>Az. Agr. Ca’ del Vent</i>		<i>Lombardia</i>	€ 58,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc (Chardonnay)</i> ♣ <i>Az. Agr. Cavalleri</i>	<i>F6</i>	<i>Lombardia</i>	€ 44,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc (Chardonnay)</i> ♣ <i>Az. Agr. Nicola Gatta</i>	<i>F7</i>	<i>Lombardia</i>	€ 48,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc (Chardonnay) <u>Magnum 150 cl</u></i> ♣ <i>Az. Agr. Cavalleri</i>		<i>Lombardia</i>	€ 85,00
<i>Franciacorta Brut Satèn “Magnificentia” 16 (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Uberti</i>	<i>F8</i>	<i>Lombardia</i>	€ 50,00
<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>Trento Doc 08' "Giulio Ferrari" (Chardonnay) Cantina Ferrari</i>	F9	Trento	€ 180,00
<i>Trento Doc Brut Ris. (Chardonnay, Pinot n.)15' 60 mesi sui lieviti Az. Agr. Letrari</i>	F10	Trento	€ 55,00
<i>Metodo Classico Brut 18' (Chardonnay) Cantina Tasca d'Almerita</i>		Sicilia	€ 38,00
<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia di Candia,Ortrugo, Trebbiano) ♣ Az. Agr. Croci</i>	F13	E. Romagna	€ 28,00
<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia di Candia) ♣ Az. Agr. Crocizia</i>		E. Romagna	€ 28,00
<i>Frizzante sui lieviti "Levante 90" (Malvasia di Candia) ♣ Az. Agr. Podere Cipolla</i>	F14	E. Romagna	€ 30,00
<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia dell'Emilia IGT) ♣ Az. Agr. Camillo Donati</i>	F15	E. Romagna	€ 28,00
<i>Frizzante sui lieviti (Moscato secco) ♣ Az. Agr. Tenuta Belvedere</i>	F16	Lombardia	€ 28,00
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega) ♣ Az. Agr. Nevio Scala</i>		Veneto	€ 28,00
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega) ♣ Az. Agr. Menti</i>	F17	Veneto	€ 28,00
<i>Rosè Extra Brut Colline Novaresi 19' (Nebbiolo) Cantina del Signore</i>	F18	Piemonte	€ 40,00
<i>Metodo Classico Rosè "Visage de Canaille" (Nebbiolo) ♣ Cascina Baricchi</i>	F19	Piemonte	€ 46,00
<i>Valentino Brut Rosè 12'(Pinot N.) Az. Agr. Podere Rocche dei Manzoni</i>		Lombardia	€ 70,00
<i>Costaripa Brut Rosé Az. Agr. Costaripa Mattia Vezzola</i>		Lombardia	€ 35,00
<i>Metodo Classico "Profilo Rosé" Pas Dosé Vendemmia 2010 Sbocc. 21' Az. Agr. Picchioni</i>		Lombardia	€ 50,00
<i>Franciacorta Rosé Pas Dosé 18' Az. Agr. Biondelli</i>	F21	Lombardia	€ 50,00
<i>Wai Rosè sui lieviti (Pinot nero) ♣ Tenuta Belvedere</i>		Lombardia	€ 30,00

<i>Trento Doc Brut Rose' 18'</i> <i>Cantina Letrari</i>		<i>Trento</i>	€ 40,00
<i>Trento Doc 08' "Giulio Ferrari Rosé" (Pinot N., Chardonnay)</i> <i>Cantina Ferrari</i>		<i>Trento</i>	€ 280,00
<i>Brut Nature Pas Dosè Ancestrale Rosé (Foglia Tonda) ♣</i> <i>Az. Agr. Sequerciani</i>	<i>F22</i>	<i>Toscana</i>	€ 34,00
<i>Merlot 20' Ancestrale ♣</i> <i>Kmetija Stekar</i>	<i>F23</i>	<i>Slovenia</i>	€ 30,00

## *Champagne*

### *Montagne de Reims*

<i>Champagne Extra Brut Grand Cru "Le Terroir" (Chard., Pinot N.)</i> <i>Adrienne Renoir</i>			€ 65,00
<i>Champagne Brut Nature (Chard., Pinot N., Pinot M)</i> <i>Gaspard Brochet</i>	<i>F25</i>		€ 85,00
<i>Champagne Brut Nature "Tome 2 Asinello" (Chard., Pinot N.)</i> <i>Gaspard Brochet</i>			€ 140,00
<i>Champagne Extra Brut "Tome 3 Leone" (Pinot Noir)</i> <i>Gaspard Brochet</i>			€ 140,00
<i>Champagne Extra Brut "Tome 2 Uccello" (Chardonnay)</i> <i>Gaspard Brochet</i>			€ 140,00
<i>Champagne Brut "Cuvee S.Anne"(Pinot N., Chard., Pinot M.)</i> <i>Chartogne Taillet</i>			€ 60,00
<i>Champagne Brut Nature "Double Solera"</i> <i>Jacques Picard</i>			€ 70,00
<i>Champagne Brut "Intuition Nature"(Pinot N., Pinot M)</i> <i>A.Lamblot</i>			€ 80,00
<i>Champagne Brut Reserve "Vielles Vignes" (Chard., Pinot M., Pinot N.)</i> <i>Bérêche &amp; Fils</i>	<i>F26</i>		€ 85,00
<i>Champagne Brut "Le Cran"12'/14' (Chard., Pinot N.)</i> <i>Bérêche &amp; Fils</i>			€ 140,00
<i>Champagne Brut "Rive Gauche"16'/17'(Pinot Meunier)</i> <i>Bérêche &amp; Fils</i>			€ 130,00
<i>Champagne Brut Reserve</i> <i>Charles Heidsieck</i>			€ 70,00

Champagne Brut Millésime “Polisy”08 (Chard. , Pinot N, Pinot M.) André Beaufort		€ 140,00
Champagne Brut Millésime “Polisy”12 (Chard. , Pinot N, Pinot M.) André Beaufort		€ 130,00
Champagne Grand Cru “Cuvée Perle Noir”(Pinot N.) Soutiran		€ 90,00
Champagne Grand Cru “Ambonnay” (Pinot Nero) Eric Rodez	F27	€ 90,00
Champagne Grand Cru “Ambonnay” (Pinot Nero) <u>Magnum 150 Cl</u> Eric Rodez		€ 180,00
Champagne Brut Grand Cru “Femme” (Chard. , Pinot N.) Duval-Leroy		€ 150,00
Champagne “L’Overture” Premier Cru” (Pinot N.) ♣ Frederic Savart	F39	€ 70,00
Champagne Extra Brut P. Cru “Le Mont Benoît”(Chardonnay, Pinot M.) 18” Emmanuel Brochet		€ 130,00
Champagne Extra Brut P. Cru “Le Mont Benoît”(Chardonnay, Pinot M.) 17” Emmanuel Brochet		€ 150,00
Champagne Extra Brut “Le Mont Benoît”(Chardonnay, Pinot M.) 16” Emmanuel Brochet		€ 150,00
Champagne Brut “Oeil de Perdrix” (Pinot N.) ♣ Jean Vesselle	F29	€ 65,00
Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy “L’Atavique” (Pinot N.,Chard. ♣) Mouzon Leroux	F30	€ 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		€ 75,00
Champagne Brut Nature “Philippe Starck” 12’ (Chard.) Louis Roderer		€ 120,00

Champagne Brut "Cristal" 12' (Chard. , Pinot N.) Louis Roderer		€ 320,00
Champagne Brut Millesime 13' (Pinot N.,Chard.) Louis Roederer		€ 110,00
Champagne Blanc de Blancs Millesime 13 (Chardonnay) Louis Roederer		€ 120,00
Champagne Extra Brut "La Petit Montagne"(Pinot M., Chard., Pinot N.) Maxime Ponson		€ 60,00
Champagne Grand Cru Extra Brut (Chardonnay, Pinot N.) Billecart Salmon	F31	€ 65,00
Champagne Extra Brut 13 (Chardonnay,Pinot N.) Domaine Lacourte Godbillon		€ 160,00
Champagne Brut Zéro (Pinot N., Pinot M.,Chardon) Minière F&R		€ 70,00
Champagne Brut Première C. (Pinot N., Chard. , Pinot M.) Bruno Paillard	F33	€ 75,00
Champagne Extra Brut Première C. (Pinot N., Chard. , Pinot M.) Bruno Paillard		€ 80,00
Champagne Extra Brut N.P.U. 2008 (Chard. , Pinot N.) Bruno Paillard		€ 280,00
Champagne Extra Brut 740 (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson		€ 110,00
Champagne Extra Brut 744 (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson	F34	€ 90,00
Champagne Extra Brut 744 (Chard., Pinot M., Pinot N.) <u>Magnum 150 cl</u> Jacquesson		€ 210,00
Champagne Extra Brut 745 (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson		€ 85,00
Champagne Extra Brut 745 (Chard., Pinot M., Pinot N.) <u>Magnum 150 cl</u> Jacquesson		€ 190,00
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

<i>Champagne Premier Cru Pas Dosé “L’Apotre”(Chardonnay) ♣</i> David Léclapart		€ 200,00
<i>Champagne Extra Brut “Cuveé du Goulté” 14’ (Pinot N.)</i> Marie Noelle Ledru		€ 240,00
<i>Champagne Extra Brut “Grand Cru Ambonnay” (Pinot N.)</i> Marie Noelle Ledru		€ 200,00
<i>Champagne Extra Brut “Cuveé du Goulté” 12’ (Pinot N.)</i> Marie Noelle Ledru		€ 300,00
<i>Champagne Extra Brut “Cuvée du Goulté” 10’ (Pinot N.)</i> Marie Noelle Ledru		€ 350,00
<i>Champagne Brut Nature Grand Cru 08’ (Pinot N.)</i> Marie Noelle Ledru		€ 360,00
<i>Champagne Brut Nature Grand Cru 07’ (Pinot N.)</i> Marie Noelle Ledru		€ 360,00
<i>Champagne Brut Vintage 02’ (Chardonnay)</i> Ruinart		€ 220,00
<i>Champagne Blanc de Blanc (Chardonnay)</i> Ruinart	F35	€ 100,00
<i>Champagne Brut Grand Cru (Pinot N., Chardonnay)</i> Egly Ouriet		€ 140,00
<i>Champagne Brut “Les Prémices”(Chard., Pinot M., Pinot N.)</i> Egly Ouriet		€ 85,00
<i>Champagne Brut Grande Cuvée 169èmé (Chardonnay, Pinot N.)</i> Krug		€ 250,00

### Vallée de la Marne

<i>Champagne Brut Réserve ( Pinot N., Pinot M.)</i> J. Charpentier	F36	€ 60,00
<i>Champagne Brut Réserve 150 Cl Magmun ( Pinot N., Pinot M.)</i> J. Charpentier		€ 130,00
<i>Champagne Extra Brut “Les Bauchets” (Pinot Nero)</i> Domaine Nowack	F37	€ 85,00
<i>Champagne Extra Brut “La Fontinette” (Pinot Meunier)</i> Domaine Nowack		€ 85,00

Champagne Extra Brut "Cuis Premier Cru"15' (Blanc de blanc) Domaine Nowack		€ 140,00
Champagne Extra Brut "Autre Cru" (Pinot Meunier) Domaine Nowack		€ 85,00
Champagne Extra Brut "O' Ma Valle" (Pinot N.) Maurice Grumier	F24	€ 60,00
Champagne "Grand Siècle" N. 24 (Pinot N., Chardonnay, Pinot M.) Laurent Perrier		€ 190,00
Champagne "La Grande Année" 12' (Pinot N. Chardonnay) Bollinger		€ 220,00
Champagne "PN" 15/16' (Pinot N.) Bollinger		€ 160,00
Champagne Extra Brut "Les Maillons" (Pinot Nero) Ulysse Collin		€ 160,00
Champagne Extra Brut "Les Pierrieres" (Chardonnay) Ulysse Collin		€ 180,00
Champagne Brut Nature "La Rue des Noyers" 12' (Pinot Meunier) Benoit Déhu		€ 110,00
Champagne Extra Brut "La Pouillote" (Chard. , Pinot M.) Jerome Blin		€ 65,00
Champagne Brut Réserve (Pinot N., Chardonnay, Pinot M.) Philipponnat	F38	€ 70,00
Champagne "Grand Blanc" Extra Brut 11' (Chardonnay) Philipponnat		€ 120,00
Champagne "Clos de Goisses" Extra Brut 11' Philipponnat		€ 270,00
Champagne "Royale Réserve Non Dosé" (Pinot N., Chardonnay, Pinot M.) Philipponnat		€ 80,00
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 "Cuvée Solesence"150 Cl Magmun (Chard., Pinot N., Pinot M.) J-M Sélèque		€ 130,00

Champagne Extra Brut "Quintette" (Chardonnay) J-M Sélèque		€ 85,00
Champagne Extra Brut "Quintette" 150 Cl Magmun (Chardonnay) J-M Sélèque		€ 180,00
Champagne Brut Nature Blanc de Blanc (Chardonnay) Laherte Frères	F41	€ 70,00
Champagne Brut Nature Blanc de Blanc (Chardonnay) <u>Magnum 150 cl</u> Laherte Frères		€ 140,00
Champagne Brut "Ultradition" (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Laherte Frères	F42	€ 70,00
Champagne Brut "An't 11" (Chardonnay, Pinot N.) Eric TAILLET		€ 65,00
Champagne P. Cru. Brut ( Pinot M. Chard. Pinot N.) Gaston Chiquet		€ 60,00
Champagne Brut Zero (Pinot N., Pinot M., Chardon.) Tarlant		€ 70,00
Champagne Brut Reserve ( Pinot N., Pinot M., Chard) R. Pouillon	F43	€ 70,00
Champagne Brut Reserve 15' ( Pinot M., Chardonnay) Francis Orban		€ 85,00
Champagne Extra Brut La Closerie "Les Béguines" (Pinot M.) Jérôme Prévost		€ 160,00
Champagne Brut "Dom Pérignon" 08' ( Pinot Nero, Chardonnay) Moët & Chandon		€ 320,00
Champagne Brut Reserve (Chard. , Pinot N. , Pinot M. ) Pol Roger	F44	€ 60,00
Champagne Brut Reserve (Chard. , Pinot N. , Pinot M. ) <u>Magnum 150 cl</u> Pol Roger		€ 130,00
Champagne Brut "Winston Churchill" 98' (Pinot Nero, Chardonnay) Pol Roger		€ 400,00
Champagne Brut "Winston Churchill" 12' (Pinot Nero, Chardonnay) Pol Roger		€ 360,00
Champagne Brut "Vintage" 98' Pol Roger		€ 240,00



Champagne Brut "Vintage" 12' € 220,00  
Pol Roger

Champagne Brut Nature "Cru Cumier" (Chard., Pinot N., Pinot M.) € 120,00  
Georges Laval

### Côte des Sézanne

Champagne Brut Nature Blanc de Blancs (Chardonnay) € 60,00 F45  
Marie Copinet

### Côte des Blanc

Champagne Brut Réserve Grand Cru "Prisme 16"(Chardonnay) € 80,00 F46  
Guiborat

Champagne Brut Réserve Grand Cru "Thethy 18"(Chardonnay) € 80,00  
Guiborat

Champagne "Les Margannes" (Chardonnay) € 70,00  
Barrat Masson

Champagne Extra Brut € 75,00  
Valentin Leflaive

Champagne Grand Cru "Les Grand Blanc de Blanc" (Chardonnay) € 70,00  
Robert Moncuit

Champagne "Les Terres Fines"(Chardonnay) € 100,00 F47  
Dhondt Grellet

Champagne "Dans un premier Temps..."(Chard., Pinot N,Pinot M.) € 80,00 F48  
Dhondt Grellet

Champagne "Les Terres Fines"(Chardonnay) Magnum 150 cl € 220,00  
Dhondt Grellet

Champagne "Odyssée 319" (Chardonnay) € 68,00  
Olivier Bonville

Champagne "Chouilly Grand Cru"08' (Chardonnay) € 140,00  
Pierre Legrass

Champagne Extra Brut Grand Cru (Chardonnay) Metodo Solera con annate dall'82' al 15' € 130,00  
Vazart Coquart

Champagne Extra Brut Grand Cru Oger "Mixolidien N.29" (Chardonnay) € 100,00  
Stéfane Reignault

Champagne Extra Brut "7 Crus" (Chard., Pinot N.) € 100,00  
Pascal Agrapart

<i>Champagne Extra Brut “Terroirs” (Chardonnay)</i> <i>Pascal Agrapart</i>	F49	€ 120,00
<i>Champagne Extra Brut Grand Cru Avize “Avizoise”14’ (Chardonnay)</i> <i>Pascal Agrapart</i>		€ 230,00
<i>Champagne Extra Brut Grand Cru “Complantée” (Chard., Pinot N.e Pinot M.)</i> <i>Pascal Agrapart</i>		€ 150,00
<i>Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs “Chouilly” (Chard.)</i> <i>Legras &amp; Haas</i>		€ 75,00
<i>Champagne Extra Brut Blanc de Blancs “Vertus Experience” (Chard.)</i> <i>André Jacquart</i>		€ 70,00
<i>Champagne Brut Grand Cru Millésime 11’ Blanc de Blancs (Chardonnay)</i> <i>Philippe Gonet</i>		€ 75,00
<i>Champagne Brut “Ozanne”Grand Cru (Chardonnay)</i> <i>Michel Fallon</i>		€ 300,00
<i>Champagne Brut Réserve Grand Cru Blanc de Blancs (Chardonnay)</i> <i>De Sousa</i>		€ 85,00
<i>Champagne Brut Premier Cru “Longitude” (Chardonnay)</i> ♣ <i>Larmandier Bernier</i>		€ 80,00
<i>Champagne Brut Grand Cru“Initial” (Chardonnay)</i> ♣ <i>Jacques Selosse</i>	F50	€ 300,00
<i>Champagne Brut Grand Cru “Substance” (Chardonnay)</i> ♣ <i>Jacques Selosse</i>		€ 400,00

### *Côte des Bar/Aube*

<i>Champagne Brut Blancs de Noir “Lieu-dit l’Argillier” 16’ (Pinot N.)</i> <i>Coessens</i>		€ 100,00
<i>Champagne Extra Brut Blancs de Noir “Lieu-dit l’Argillier”15’ (Pinot N.)</i> <i>Coessens</i>		€ 100,00
<i>Champagne Brut (Pinot N., Chardonnay)</i> <i>Nathalie Falmet</i>		€ 60,00
<i>Champagne Brut “BN” (Pinot N.)</i> ♣ <i>Fleury</i>		€ 70,00
<i>Champagne Brut Nature “Boreal” (Pinot Nero)</i> <i>Clandestin</i>		€ 85,00

<i>Champagne Brut Nature “Les Grandes Lignes” (Chardonnay) Clandestin</i>		€ 130,00
<i>Champagne Brut Nature Blancs de Noir Zéro Dosage (Pinot N.) Pierre Brigandat</i>		€ 55,00
<i>Champagne Brut Blanc de Blanc (Pinot Blanc) Petit Camusat</i>		€ 60,00
<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>	F51	€ 65,00
<i>Champagne Extra Brut ( Pinot N.) ♣ Domaine Rémi Leroy</i>		€ 70,00
<i>Champagne Brut “BN” ( Pinot N.) ♣ Fleury</i>		€ 70,00
<i>Champagne Extra Brut “Cepages Blanc” 10’(Chardonnay)♣ Fleury</i>		€ 90,00
<i>Champagne Brut Nature Blanc d’Argile (Chardonnay) ♣ Vouette &amp; Sorbè</i>		€ 130,00

## *Champagne Rosé*

### *Montagne de Reims*

<i>Champagne Rosé de Meunier Extra Brut (Pinot M.) Laherte Frères</i>	F52	€ 70,00
<i>Champagne “Campania Remensis” 16’ (Pinot N., Chard., Pinot M.) Bérèche &amp; Fils</i>		€ 120,00
<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	€ 65,00
<i>Champagne Brut Rosè de Saignèe (Pinot N.) ♣ <u>Magnum 150 cl</u> Jean Vesselle</i>		€ 130,00
<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N.) Billecart Salmon</i>	F53	€ 100,00

## Vallée de la Marne

<i>Champagne Extra Brut Rosé Effusion ( Pinot M.) Moussé Fils</i>		€ 65,00
<i>Champagne Brut Rosé ( Pinot N.) Laurent Perrier</i>		€ 100,00
<i>Champagne Brut Rosé ( Pinot N.,Pinot M.) J.Charpentier</i>		€ 60,00
<i>Champagne Extra Brut “Solesence” Rosé ( Pinot N.) J M Sélèque</i>		€ 85,00
<i>Champagne Brut Premier Cru Rosé ( Pinot N.) R. Pouillon</i>		€ 100,00

## Côte des Blanc

<i>Champagne Brut Rosé de Saignée (Pinot N.) Larmandier Bernier</i>		€ 110,00
<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N.) Philippe Gonet</i>	F55	€ 65,00

## Côte des Bar/Aube

<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N., Chardonnay) ♣ Rémi Leroy</i>		€ 90,00
<i>Champagne Extra Brut Rosé de Saignee (Pinot N.) 15’ ♣ Fleury</i>		€ 85,00

## *Vini Bianchi*

<i>Arneis Roero 19’ Az. Agr. Marsaglia</i>	Piemonte	€ 28,00
<i>Sauvignon Langhe 21’ Az. Agr. Parusso</i>	Piemonte	€ 30,00
<i>Bianco “Chè Chà” (Chenin-Chardonnay) ♣ Cascina Baricchi</i>	Piemonte	€ 30,00
<i>Moscato Secco “Pasucra” 20’ Az. Agr. Forteto della Luja</i>	F57 Piemonte	€ 28,00
<i>Timorasso Dethona “Io Cammino da solo”18’ (Anfora) ♣ Az. Agr. Ricci</i>	Piemonte	€ 50,00

<i>Timorasso “Piccolo Dethona” 20’</i> <i>Az. Agr. Walter Massa</i>	F59	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Timorasso “Sterpi” 18’</i> <i>Az. Agr. Walter Massa</i>		<i>Piemonte</i>	€ 58,00
<i>Chardonnay Palmè 15’</i> ♣ <i>Az. Agr. Trincherò</i>		<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Sauvignon “Solleone” 13’</i> ♣ <i>Az. Agr. Cascina Grillo</i>		<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Bianco “La Vic Persagia” (Chardonnay) 14’</i> ♣ <i>Az. Agr. Del Bono</i>		<i>Lombardia</i>	€ 60,00
<i>Bianco “Febo” (Chardonnay) 16’</i> ♣ <i>Az. Agr. Nicola Gatta</i>		<i>Lombardia</i>	€ 45,00
<i>Sauvignon Collio 18’</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>		<i>Friuli</i>	€ 28,00
<i>Sauvignon “De La Tour” 18’</i> <i>Az. Agr. Villa Russiz</i>		<i>Friuli</i>	€ 55,00
<i>Sauvignon “Ronco delle Mele” 18’</i> <i>Az. Agr. Venica e Venica</i>		<i>Friuli</i>	€ 55,00
<i>Sauvignon 20’</i> <i>Az. Agr. Jermann</i>	F66	<i>Friuli</i>	€ 32,00
<i>Sauvignon “Piere” 20’</i> <i>Az. Agr. Vie di Romans</i>		<i>Friuli</i>	€ 40,00
<i>Sauvignon Colli Orientali “Saurinit” 20’</i> <i>Az. Agr. Miani</i>		<i>Friuli</i>	€ 90,00
<i>Sauvignon Carso 13’</i> ♣ <i>Az. Agr. Kante</i>	F62	<i>Friuli</i>	€ 38,00
<i>Bianco “Kaplja” (Chardonnay, Malvasia, Friulano) 11’</i> ♣ <i>Az. Agr. Damijan Podversic</i>		<i>Friuli</i>	€ 65,00
<i>Tocai Friulano “Toc Bas” 19</i> <i>Az. Agr. Ronco del Gelso</i>		<i>Friuli</i>	€ 30,00
<i>Tocai Collio Friulano 16’</i> <i>Az. Agr. Schioppetto</i>	F61	<i>Friuli</i>	€ 30,00
<i>Bianco Jakot 15’</i> ♣ <i>Az. Agr. Dario Princic</i>		<i>Friuli</i>	€ 60,00

<i>Tocai Friulano “Nekay” 13’ ♣</i> <i>Az. Agr. Damijan Podversic</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Bianco “Castellada” (Pinot g, Sauvignon, Chardonnay) 13’ ♣</i> <i>Az. Agr. La Castellada</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Malvasia “Villa de Mandan” 12’ ♣</i> <i>Az. Agr. Klinec</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Bianco “Statnik” (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>F63</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Where Dreams have no end (Chardonnay) 15’</i> <i>Az. Agr. Jermann</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Chardonnay “Ciampagnis” 20’</i> <i>Az. Agr. Vie di Romans</i>	<i>F65</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Chardonnay “Grici” 07’ ♣</i> <i>Az. Agr. Renato Keber</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Chardonnay “Zitelle” 20’</i> <i>Az. Agr. Miani</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Chardonnay 14’/19’</i> <i>Az. Agr. Toros</i>	<i>F67</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Ribolla “Re Jantar” 18’ ♣</i> <i>Az. Agr. Nando</i>		<i>Slovenia</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Ribolla “Jantar” (Malvasia, Tocai, Ribolla) Anfora 19’ ♣</i> <i>Az. Agr. Nando</i>		<i>Slovenia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Bianco “Stranice” (Malvasia, Riesling, Ribolla) 15’ ♣</i> <i>Az. Agr. Burja</i>		<i>Slovenia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Vitoska Carso 18’ ♣</i> <i>Az. Agr. Zirdaric</i>	<i>F68</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 46,00</i>
<i>Vitoska Carso 19’ ♣</i> <i>Az. Agr. Fon</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 46,00</i>
<i>Malvazija Carso 20’ ♣</i> <i>Az. Agr. Fon</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 46,00</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>	€ 50,00
<i>Pinot Grigio Collio 20'</i> <i>Az. Agr. Russiz Superiore</i>	<i>F69</i>	<i>Friuli</i>	€ 30,00
<i>Pinot Grigio Collio 19'</i> <i>Az. Agr. Villa Russiz</i>	<i>F70</i>	<i>Friuli</i>	€ 30,00
<i>Pinot Grigio 17'</i> ♣ <i>Az. Agr: Bressan</i>		<i>Friuli</i>	€ 65,00
<i>Pinot Bianco 20'</i> <i>Az. Agr. Doro Princic</i>	<i>F71</i>	<i>Friuli</i>	€ 34,00
<i>Pinot Bianco Collio 17'</i> <i>Az. Agr. Toros</i>	<i>F60</i>	<i>Friuli</i>	€ 38,00
<i>Verduzzo 17'</i> ♣ <i>Az. Agr. Bressan</i>		<i>Friuli</i>	€ 60,00
<i>Ribolla 13'</i> ♣ <i>Az. Agr. Gravner</i>		<i>Friuli</i>	€ 85,00
<i>Ribolla "Medana" 17'</i> ♣ <i>Az. Agr. Klinec</i>		<i>Friuli</i>	€ 60,00
<i>Ribolla Collio 19'</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>		<i>Friuli</i>	€ 28,00
<i>Riesling 19'</i> <i>Az. Agr. Pojer e Sandri</i>	<i>F72</i>	<i>Trentino</i>	€ 30,00
<i>Bianco "Pulsar" (Riesling, Chardonnay, Gewurtraminer) 17'</i> ♣ <i>Roberto Ferrari</i>		<i>Alto Adige</i>	€ 60,00
<i>Chardonnay 19'</i> <i>Az. Agr. Roberto Ferrari</i>	<i>F74</i>	<i>Alto Adige</i>	€ 40,00
<i>Chardonnay "Sanct Valentin" 18'</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F75</i>	<i>Alto Adige</i>	€ 40,00
<i>Sauvignon "Sanct Valentin" 18'</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F73</i>	<i>Alto Adige</i>	€ 40,00
<i>Sauvignon "Quarz" 19'</i> <i>Cantina di Terlano</i>		<i>Alto Adige</i>	€ 70,00
<i>Sauvignon "Nova Domus" 18' (Chardonnay, Pinot B., Sauvignon)</i> <i>Cantina di Terlano</i>		<i>Alto Adige</i>	€ 65,00

<i>Gewurztraminer “Merus” 21’ Tiefenbrunner</i>	F76	Alto Adige	€ 34,00
<i>Gewurztraminer “Mitterberg” 19’ ♣ Roberto Ferrari</i>		Alto Adige	€ 45,00
<i>Gewurztraminer “Sanct Valentin” 18’ Cantina San Michele Appiano</i>	F77	Alto Adige	€ 40,00
<i>Pigato “Crescendo” 16’/20 ♣ Tenuta Selvadolce</i>	F78	Liguria	€ 45,00
<i>Pigato “Riviera ligure di Ponente” 20 Laura Aschero</i>	F79	Liguria	€ 32,00
<i>Vermentino “Stralunato” 19’ ♣ Az. Agr. Il Torchio</i>		Liguria	€ 35,00
<i>Bamboo Road 20’ ♣ (Vermentino e altri vitigni autoctoni) Az. Agr. Stefano Legnani</i>		Liguria	€ 35,00
<i>Dinavolo (Ortrugo, Marsanne, Malvasia) 07’/08’/09’ ♣ Az. Agr. Dinavolo</i>		E.Romagna	€ 70,00
<i>Dinavolo (Ortrugo, Marsanne, Malvasia) 17’/18’ ♣ Az. Agr. Dinavolo</i>		E.Romagna	€ 50,00
<i>Vino Bianco (Malvasia di Candia, Marsanne) 10’/18’ ♣ Az. Agr. Vini del Poggio</i>		E.Romagna	€ 50,00
<i>Vino Bianco (Malvasia di Candia, Marsanne) 150 Cl Magnum 11’ ♣ Az. Agr. Vini del Poggio</i>		E.Romagna	€ 80,00
<i>Bianco (Sauvignon) 19’ ♣ Az. Agr. Vini del Poggio</i>		E.Romagna	€ 30,00
<i>Vino Bianco “Sabbagiabella” 19’ (Albana) ♣ Az. Agr. Cantina San Biagio Vecchio</i>		E.Romagna	€ 35,00
<i>Malvasia dell’Emilia N.5 20’ ♣ Az. Agr. Podere Cipolla</i>		E.Romagna	€ 30,00
<i>Bianco “Marcovaldo” (Malvasia di Candia, Sauvignon) 16’ ♣ Az. Agr. Crocizia</i>		E.Romagna	€ 30,00
<i>Vermentino Maremma “Verment’oro” 19’ ♣ Az. Agr. Sequerciani</i>		Toscana	€ 40,00
<i>Bianco Pallagrello 19’ ♣ Az. Agr. Alepa</i>		Campania	€ 36,00



<i>Fiano 11'</i> <i>Az. Agr. Joaquin</i>		<i>Campania</i>	€ 60,00
<i>Fiano di Avellino "Vigna della Congregazione" 19'</i> <i>Az. Agr. Villa Diamante</i>	<i>F80</i>	<i>Campania</i>	€ 40,00
<i>Falanghina del Taburno 20'</i> <i>Az. Agr. Masseria Frattasi</i>	<i>F81</i>	<i>Campania</i>	€ 30,00
<i>Falanghina del Sannio Taburno Vendemmia Tardiva "Donnalaura" 20'</i> <i>Az. Agr. Masseria Frattasi</i>		<i>Campania</i>	€ 40,00
<i>Greco "Adam" 15'19' ♣</i> <i>Cantina Giardino</i>		<i>Campania</i>	€ 34,00
<i>Greco di Tufo 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Ciro Picariello</i>		<i>Campania</i>	€ 32,00
<i>Greco di Tufo 19'</i> <i>Az. Agr. Benito Ferrara</i>	<i>F82</i>	<i>Campania</i>	€ 30,00
<i>Fiorduva (Furore Bianco) 18'</i> <i>Az. Agr. Marisa Cuomo</i>		<i>Campania</i>	€ 80,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo ♣15'/16'</i> <i>Az. Agr. Valentini</i>		<i>Abruzzo</i>	€ 130,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo "Anfora" ♣18'</i> <i>Az. Agr. Francesco Cirelli</i>		<i>Abruzzo</i>	€ 42,00
<i>Pecorino "Anfora" ♣18'</i> <i>Az. Agr. Francesco Cirelli</i>		<i>Abruzzo</i>	€ 40,00
<i>Cervaro della Sala 08'</i> <i>Cantine Antinori</i>	<i>F83</i>	<i>Umbria</i>	€ 80,00
<i>Bianco Accamilla 19 (Malvasia) ♣</i> <i>Az. Agr. Camerlengo</i>		<i>Molise</i>	€ 38,00
<i>Fiano Pugliese Cicaluccio 17' ♣</i> <i>Cantina Giara</i>		<i>Puglia</i>	€ 28,00
<i>Bianco Meleh (Greco, Malvasia) 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Cantina Giara</i>		<i>Puglia</i>	€ 34,00
<i>Ciro' Bianco 18' ♣ (Greco)</i> <i>Az. Agr. Calabretta</i>		<i>Calabria</i>	€ 28,00
<i>Bianco Viola (Inzolia, Catarratto) 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Aldo Viola</i>		<i>Sicilia</i>	€ 34,00

<i>Meigamma (Nuragus,Nasco) 16' ♣ Produttori Villasimius</i>		<i>Sardegna</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Bianco "Modestu"(Uva bianche aromatiche) 19' ♣ Cantina Montisci</i>		<i>Sardegna</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Vermentino "Luris"19' Az. Agr. Depperu</i>	<i>F84</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Vermentino "Lintori"20' Az. Agr. Capichera</i>	<i>F85</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Veltliner 10' Domaine Arndorfer</i>		<i>Austria</i>	<i>€55,00</i>
<i>Veltliner Gruner 20' ♣ Niederosterreich</i>		<i>Austria</i>	<i>€38,00</i>
<i>Riesling Mosel Auslese 97' Domaine Erzaugerabfullung</i>		<i>Austria</i>	<i>€70,00</i>
<i>Riesling "Kabinett Wiltinger Braune Kupp" 18' Egon Muller</i>		<i>Germania</i>	<i>€100,0</i>
<i>Riesling "Gimmeldinger"17' ♣ A.Christmann</i>		<i>Germania</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Riesling Trocken "Quarzit" 19' Peter Jakob Kuhn</i>		<i>Germania</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Gewurztraminer 16' Domaine Marcell Deiss</i>	<i>F86</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Chateauneuf du Pape 19' (Grenage Blanc,Roussanne,Clairette) Sabon Joseph</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Jurancon Sec "La Virada" (Gros Manseng, Petit Manseng, Courbu, Petit Courbu) Camin L'Arredya - Jean Marc Grussaute</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Bianco Cuvée Marguerite 20' (Grenache gris, maccabeu) Domaine Matassa</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Chardonnay Côte de Jura 14' ♣ Domaine Ganevat</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 200,00</i>
<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>€ 70,00</i>

<i>Savagnier Cotes de Jura 20' ♣ Domaine Berthet Bondet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Cotes du Jura (Savagnin) 16' Domaine Macle</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Chateau Chalon Jura (Savagnin) 11'/12' Domaine Macle</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Gewurztraminer Macération Grand Cru Eichberg 18' ♣ Domaine Pierre Frick</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Bourgogne Chardonnay 19' Thierry Pillot</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Chassagne Montrachet Borgogna 17' Domaine Vincent Dancer</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Chassagne Montrachet "Boudriotte" Borgogna 06' Domaine Ramonet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 280,00</i>
<i>Chassagne Montrachet Borgogna 17' Domaine Ramonet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 240,00</i>
<i>Chassagne Montrachet 1er Cru "La Maltroie" Borgogna 17' Domaine Fontaine Gagnard</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Chassagne Montrachet 1er Cru "Le Vergers" Borgogna 20' Domaine Fontaine Gagnard</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 120,00</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 Fumé Argile Silex 20' ♣ Bouchè Chatellier</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 55,00</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 Village 19' ♣ Domaine Francois Raveneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>

<i>Chablis 12' ♣ Domaine Francois Raveneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Chablis 17' ♣ Domaine Francois Raveneau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Chablis Premier Cru "Vielle Vigne" 18' Domaine Jean-Claude et Romain Bessin</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Chablis Premier Cru "La Fourchaume" 18' Domaine Jean-Claude et Romain Bessin</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</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 "Auksinis Maceration" 18' ♣ Domaine Sebastien Riffault</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Sancerre "La Grande Cote" 20' ♣ Domaine Pascal Cotat</i>	<i>F87 Francia</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Sancerre "Les Monts Damnés" 20' ♣ Domaine Pascal Cotat</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Sancerre "Clos de Beaujeu" 18' Domaine Gérard Boulay</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Sancerre "Monts Damnés" 19' Domaine Gérard Boulay</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Sancerre "Comtesse" 16'/19' Domaine Gérard Boulay</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Charme Robinot "L'Iris"(Chenin Blanc) 18' ♣ Jean Pierre Robinot</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>L'Opera des Vins "Lumier de Silex"(Chenin Blanc) 18' ♣ Jean Pierre Robinot</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 90,00</i>

<i>Anjou Blanc “Le Haut de la Garde” (Chenin Blanc) 19’ Château Pierre Bise</i>	<i>F88</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 35,00</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) 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>Vouvray “Le Haut Lieu” Moelleux (Chenin Blanc) 20’ Domaine Haut Lieu</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Les Vieux Clos (Chenin Blanc) 17’20’ 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>€ 160,00</i>

## *Vini Rose’*

<i>Rosato Colline Novaresi “Corinna” (Nebbiolo) 20’ Az. Agr. La Prevostura</i>	<i>F89</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Rosato Colline Novaresi “Rosa del Rosa” (Nebbiolo) 21’ Az. Agr. Proprieta’ Sperino</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Rosato Dolomiti (Lagrein Rose’) Domaine Wein</i>	<i>F90</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Rosato “Sant’Isidoro” 19’(Montepulciano, Sangiovese) Az. Agr. Maria Pia Castelli</i>	<i>F91</i>	<i>Marche</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Ciro’ Rosato 20’ (Gaglioppo) Az. Agr. Cataldo Calabretta</i>		<i>Calabria</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Negroamaro Rosato “Mjere” 21’ Az. Agr. Michele Calo’</i>		<i>Puglia</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Rosato “Barrosu”(Cannonau) 19’ ♣ Aza. Agr. Giovanni Montisci</i>		<i>Sardegna</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Rosato Cotes Catalanes 17’(Grenache) ♣ Domaine de L’Horizon</i>	<i>F92</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>

Rosè L'Abrunet 19' (Grenaccia) ♣  
Terra Alta

Spagna € 30,00

Rosato Rioja Gran Ris. 10' (Garnacha, Tempranillo, Viura) ♣  
Vina Tondonia

Spagna € 95,00

## Vini Rossi del Territorio

Rosso Coste della Sesia 20  
Az. Agr. Colombera e Garella

U10 Piemonte € 28,00

Nebbiolo Colline Novaresi 18'  
Az. Agr. Davide Carlone

Piemonte € 28,00

Nebbiolo Colline Novaresi 19'  
Az. Agr. Le Piane

U11 Piemonte € 32,00

Nebbiolo Colline Novaresi 18'  
Az. Agr. Antoniotti

Piemonte € 30,00

Nebbiolo Colline Novaresi 18' ♣  
Cantine Conti

U13 Piemonte € 32,00

L'Franc (Cabernet Franc) 15'  
Proprieta' Sperino

Piemonte € 120,00

Vespolina Colline Novaresi 20'  
Az. Agr. Stefano Vampari

Piemonte € 30,00

Croatina 18'  
Az. Agr. Davide Carlone

U16 Piemonte € 30,00

Rosso Colline Novaresi (Croatina) 17'  
Az. Agr. Le Piane

U17 Piemonte € 40,00

Uvaggio (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 17'  
Az. Agr. Proprieta' Sperino

U18 Piemonte € 45,00

Boca 16'  
Az. Agr. Le Piane

Piemonte € 65,00

Boca "Vigna Cristiana" 90' ♣  
Podere ai Valloni

Piemonte € 80,00

Boca "Il Rosso delle donne" 16' ♣  
Cantina Conti

Piemonte € 60,00

Lessona 16'  
Az. Agr. La Prevostura

U19 Piemonte € 55,00

<i>Lessona “Piadrin” 16’ Az. Agr. Pietro Cassina</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Lessona 15’ Az. Agr. Proprieta’ Sperino</i>	<i>U20</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Lessona 12’ <u>Magnum 150 cl</u> Az. Agr. Proprieta’ Sperino</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Ghemme “Santa Fe” 15’ Az. Agr. Ioppa</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Ghemme “Vigna Ronco al Maso” 17’ Az. Agr. Platinetti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Sizzano 17’ (Nebbiolo, Vespolina) Comero</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Bramaterra 15’ Az. Agr. Stefano Vampari</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Bramaterra 17’ Az. Agr. Antoniotti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Gattinara Riserva 16’ Az. Agr. Antoniolo</i>	<i>U21</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” 16’ Az. Agr. Vegis</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Gattinara “Pietro” 17’ Az. Agr. Paride Iaretti</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 “Valferana” 17’ Az. Agr. Paride Iaretti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Gattinara “Molsino” 16’ Az. Agr. Nervi</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>

## *Vini Rossi Italia e Francia*

<i>Selve Picotendro Panteheon 06'</i> <i>Az. Agr. Nicco Jean Louis</i>		<i>Valle d'Aosta</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Pinot Nero 19'</i> <i>Az. Agr. Ottin</i>	<i>U22</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Carema "Sumié" 18'</i> <i>Az. Agr. Muraje</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 58,00</i>
<i>Dolcetto San Luigi 20'</i> <i>Az. Agr. Pecchenino</i>	<i>U23</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba 20'</i> <i>Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>	<i>U24</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba 20'</i> <i>Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto</i>	<i>U25</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba 18'</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U26</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Ruche' di Castagnole Monferrato 18'</i> <i>Az. Agr. Enrico Morando</i>	<i>U27</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Freisa Langhe 20'</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U28</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Verduno Pelaverga 20'</i> <i>Az. Agr. Fratelli Alessandria</i>	<i>U29</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Verduno Pelaverga 20'</i> <i>Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto</i>	<i>U30</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Ai Suma" 09'</i> <i>Az. Agr. Braida</i>	<i>U31</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" 18'</i> <i>Az. Agr. Braida</i>	<i>U32</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barbera "Terra del Noce" 16'</i> <i>Az. Agr. Ezio Giacomo Trincherro</i>	<i>U33</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Mon Ross" 19'</i> <i>Az. Agr. Forteto della Luja</i>	<i>U34</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Barbera d'Alba 20'</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U35</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>



<i>Barbera d'Alba "Pochi Filagn" 17'</i> Az. Agr. Lorenzo Accomasso	U40	Piemonte	€ 75,00
<i>Barbera d'Alba 19'</i> Az. Agr. Elio Altare	U36	Piemonte	€ 35,00
<i>Barbera d'Alba "Conca Tre Pile"18'</i> Az. Agr. Aldo Conterno	U39	Piemonte	€ 60,00
<i>Barbera d'Alba Superiore "Vigna Cuculo"19'</i> Az. Agr. Cavallotto		Piemonte	€ 60,00
<i>Barbera d'Alba "Il Ceretto"18'</i> Az. Agr. Roberto Voerzio		Piemonte	€ 60,00
<i>Barbera d'Alba 20'</i> Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto	U37	Piemonte	€ 34,00
<i>Barbera d'Alba "Bric Marun" 16'</i> Az. Agr. Matteo Correggia	U38	Piemonte	€ 45,00
<i>Le Grive (Barbera, Pinot Nero) 20'</i> Forteto della Luja	U41	Piemonte	€ 35,00
<i>Nebbiolo Langhe 19'</i> Az. Agr. Elio Altare	U42	Piemonte	€ 45,00
<i>Nebbiolo Langhe 17'</i> Az. Agr. La Spinetta	U43	Piemonte	€ 40,00
<i>Nebbiolo Langhe 19'</i> Az. Agr. Claudio Alario	U44	Piemonte	€ 36,00
<i>Nebbiolo Langhe 20'</i> Az. Agr. Olek Bondonio	U45	Piemonte	€ 45,00
<i>Nebbiolo Langhe "Capisme" 20'</i> Az. Agr. Domenico Clerico		Piemonte	€ 35,00
<i>Nebbiolo Langhe 20'</i> Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto	U46	Piemonte	€ 40,00
<i>Nebbiolo 18' 🍀</i> Az. Agr. Giuseppe Rinaldi	U47	Piemonte	€ 80,00
<i>Nebbiolo "Il Favot" 01'</i> Az. Agr. Aldo Conterno	U78	Piemonte	€ 80,00
<i>Brachetto Secco "Selva di Moirano" 🍀</i> Az. Agr. Scarpa	U48	Piemonte	€ 50,00

<i>Rosso (Brachetto secco) 15' ♣ Az. Agr. Trincherò</i>	<i>U49</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Langhe "Giarborina" 15' Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U50</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Langhe "Larigi" (Barbera) 15' Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U51</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Langhe "Sito Moresco" 19' Az. Agr. Angelo Gaja</i>	<i>U52</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Langhe Rosso 15' (Nebbiolo) Roagna</i>	<i>U53</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Langhe Rosso 16' (Barbera, Nebbiolo) Az. Agr. Nada Fiorenzo</i>	<i>U54</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon 91' Roagna</i>	<i>U55</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Rosso "Torbido!" 04' Az. Agr. Cascina Ebreo</i>	<i>U56</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Barolo 17' Az. Agr. Andrea Oberto</i>	<i>U57</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Barolo 18' Az. Agr. Mauro Veglio</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Barolo "Cannubi Muscatel" 17' Az. Agr. Viglione</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Barolo "Ginestra Pajana" 18' Az. Agr. Domenico Clerico</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Barolo "Serralunga" 18' Az. Agr. Boasso</i>	<i>U58</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Barolo 16' Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>U59</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Barolo "Vigna d'la Roul" 06' 07' Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>U60</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 96,00</i>
<i>Barolo "Bussia" 17' Az. Agr. Giacomo Fenocchio</i>	<i>U61</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Barolo "Riva Rocca" 17' Az. Agr. Claudio Alario</i>	<i>U63</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>

<i>Barolo Serralunga 17'</i> <i>Az. Agr. Ferdinando Principiano</i>	<i>U64</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 64,00</i>
<i>Barolo "Vigna Rionda" 2001'</i> <i>Az. Agr. Luigi Oddero</i>	<i>U66</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 110,00</i>
<i>Barolo "Riserva Rocche" 2008'</i> <i>Az. Agr. Luigi Oddero</i>	<i>U68</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Barolo 12' "L. Accomasso"</i> <i>Comm. Lorenzo Accomasso</i>	<i>U69</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 220,00</i>
<i>Barolo "Rocche dell'Annunziata Vigne Rocchette Ris." 13'</i> <i>Comm. Lorenzo Accomasso</i>	<i>U70</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 230,00</i>
<i>Barolo "L. Accomasso" Ris. 11'</i> <i>Comm. Lorenzo Accomasso</i>	<i>U71</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 240,00</i>
<i>Barolo "Annunziata" 14'</i> <i>Comm. Lorenzo Accomasso</i>	<i>U62</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 210,00</i>
<i>Barolo "Cascina Francia" 17'</i> <i>Az. Agr. Giacomo Conterno</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 300,00</i>
<i>Barolo "Monfortino" Ris. 15'</i> <i>Az. Agr. Giacomo Conterno</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 1000,0</i>
<i>Barolo "Bussia" 00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U72</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Cicala" 00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U73</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Colonnello" 00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U74</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Gran Bussia" 99'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U75</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 480,00</i>
<i>Barolo "Brunate" 17'</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U76</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 270,00</i>
<i>Barolo 14'/15'/17'</i> <i>Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>	<i>U77</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Barolo 15'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U79</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Barolo "Marenca" 13'</i> <i>Az. Agr. Pira</i>	<i>U80</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>

<i>Barbaresco “Montaribaldi”13’ Az. Agr. Nada Fiorenzo</i>	<i>U81</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barbaresco 17’ Az. Agr Moccagatta</i>	<i>U82</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Barbaresco “Gallina”17’ Az. Agr. Piero Busso</i>	<i>U83</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Barbaresco “Sonadaive”06’ Az. Agr. Adriano</i>	<i>U85</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barbaresco “Basarin”16’ Az. Agr. Adriano</i>	<i>U86</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Barbaresco “Basarin”10’ Az. Agr. Adriano</i>	<i>U87</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Barbaresco 18’ Az. Agr. Gaja</i>	<i>U88</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Barbaresco “Roncagliette”19’ Az. Agr. Olek Bondonio</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Barbaresco “Starderi”19’ Az. Agr. Olek Bondonio</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Barbaresco “Rombone”16’<u>Magnum 150 cl</u> Az. Agr. Nada Fiorenzo</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Barbaresco “Bric Balin” Ris. 00’ Az. Agr. Moccagatta</i>	<i>U89</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Barbaresco 17’ Az. Agr. Ceretto</i>	<i>U90</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Barbaresco “Pajè” 15’ Az. Agr. Roagna</i>	<i>U91</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barbaresco “Faset” 15’ Az. Agr. Roagna</i>	<i>U92</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Dolceacqua “Marne Blu” 19’ Az. Agr. Roberto Rondelli</i>	<i>U93</i>	<i>Liguria</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Buttafuoco “Solinghino”20’ (Barbera, Croatina, Vespolina) Az. Agr. Picchioni</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Buttafuoco “Bricco Riva Bianca” 18’ (Barbera, Croatina, Vespolina) Az. Agr. Picchioni</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 50,00</i>

<i>Rosso Frizzante “Da Cima a Fondo” 19’ (Croatina, uva rara)</i> Az. Agr. Picchioni		<i>Lombardia</i>	€ 28,00
<i>Rosso “Arfena” 19’ (Pinot Nero)</i> Az. Agr. Picchioni		<i>Lombardia</i>	€ 32,00
<i>Rosso “Rosso D’Asia” 18’ (Croatina, Ughetta di Solinga)</i> Az. Agr. Picchioni		<i>Lombardia</i>	€ 30,00
<i>Bonarda Vivace Oltrepo’ “Vigna delle More”</i> Az. Agr. Isimbarda	U94	<i>Lombardia</i>	€ 28,00
<i>Rosso Oltrepo’ Riserva “Riluce” 12’</i> ♣ Az. Agr. Giorgio Mercandelli	U95	<i>Lombardia</i>	€ 100,00
<i>Inferno Valtellina Superiore 18’</i> Az. Agr. Nino Negri	U96	<i>Lombardia</i>	€ 40,00
<i>Sforzato “Le Anfore” 11’</i> Az. Agr. Marcel Zanolari		<i>Lombardia</i>	€ 58,00
<i>Rosso Negus (Barbera, Marzemino) 07’</i> ♣ Az. Agr. Nicola Gatta		<i>Lombardia</i>	€ 40,00
<i>Pinot Nero “Eleganza” 16</i> ♣ Tenuta Belvedere	U97	<i>Lombardia</i>	€ 34,00
<i>Barbacarolo 18’/19’ (Uva rara,vespolina,croatina)</i> ♣ Az. Agr. Barbacarolo	U98	<i>Lombardia</i>	€ 80,00
<i>Barbacarolo 02’ (Uva rara,vespolina,croatina)</i> ♣ Az. Agr. Barbacarolo		<i>Lombardia</i>	€ 90,00
<i>Amarone della Valpolicella 14’</i> Az. Agr. Ferragu’	U101	<i>Veneto</i>	€ 130,00
<i>Valpolicella Classico Ripasso Sup. 15’</i> Az. Agr. Monte dei Ragni	U102	<i>Veneto</i>	€ 70,00
<i>Valpolicella 13’</i> Az. Agr. Dal Forno	U103	<i>Veneto</i>	€ 120,00
<i>Valpolicella Superiore 16’</i> Az. Agr. Roccolo Grassi	U99	<i>Veneto</i>	€ 45,00
<i>Amarone 15’</i> Az. Agr. Roccolo Grassi		<i>Veneto</i>	€ 90,00
<i>Amarone “Monte Rodoletta” 13’</i> Az. Agr. Dal Forno	U104	<i>Veneto</i>	€ 340,00

<i>Valpolicella Superiore 16'</i> <i>Az. Agr. Ferragu'</i>	<i>U105</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Merlot 18</i> <i>Az. Agr. Muzic</i>	<i>U106</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Merlot Colli Orientali 18'</i> <i>Az. Agr. Miani</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 230,00</i>
<i>Pignolo 14'</i> <i>Az. Agr. Specogna</i>	<i>U108</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Rosso Moschioni "Real" (Tazzalenghe, Cab Sau, Merlot) 11'</i> <i>Az. Agr. Moschioni</i>	<i>U109</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Schioppettino 15' ♣</i> <i>Az. Agr. Bressan</i>	<i>U110</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Pinot Nero 15' ♣</i> <i>Az. Agr. Bressan</i>	<i>U111</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Terrano 19'</i> <i>Az. Agr. Zirdarich</i>	<i>U112</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Teroldego 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Foradori</i>	<i>U113</i>	<i>Trentino</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Schiava 18'</i> <i>Az. Agr. Reyter</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Lagrein "Ris. Gries" 19'</i> <i>Cantina Terlano</i>	<i>U115</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Pinot Nero "Pigeno" 19'</i> <i>Cantina Stroblof</i>	<i>U117</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Lambrusco dell'Emilia Igt Vivace ♣</i> <i>Az. Agr. Camillo Donati</i>	<i>U119</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Rosso Frizzante "Rio Mora" (Gutturnio) ♣</i> <i>Az. Agr. Montesissa</i>	<i>U120</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 09' ♣</i> <i>Az. Agr. La Stoppa</i>	<i>U121</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 02' ♣</i> <i>Az. Agr. La Stoppa</i>	<i>U122</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 62,00</i>
<i>Sangiovese "I Mandorli" 18' ♣</i> <i>Az. Agr. I Mandorli</i>	<i>U123</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 38,00</i>

<i>Chianti Classico 17'</i> <i>Az. Agr. Castell'In Villa</i>	<i>U124</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Syrah Cortona 17/18 ♣</i> <i>Az. Agr. Stefano Amerighi</i>	<i>U125</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Tignanello 18' (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)</i> <i>Az. Agr. Antinori</i>	<i>U126</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Merlot "Messorio" 17'</i> <i>Cantina Le Macchiole</i>	<i>U127</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 190,00</i>
<i>Merlot "Messorio" 05'</i> <i>Cantina Le Macchiole</i>	<i>U127</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 220,00</i>
<i>Rosso di Montalcino 18'</i> <i>Az. Agr. Cannalicchio di Sopra</i>	<i>U128</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Rosso di Montalcino 20'</i> <i>Az. Agr. Siro Pacenti</i>		<i>Toscana</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Brunello di Montalcino "Pelagrilli" 17'</i> <i>Az. Agr. Siro Pacenti</i>		<i>Toscana</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 16'</i> <i>Az. Agr. Cannalicchio di Sopra</i>	<i>U129</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 98'/2000'</i> <i>Az. Agr. Ciacci Piccolomini</i>	<i>U130</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 110,00</i>
<i>Bolgheri Rosso 20'</i> <i>Az. Agr. Le Macchiole</i>	<i>U131</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Rosso "Paleo" 17' (Cabernet Franc)</i> <i>Az. Agr. Le Macchiole</i>	<i>U132</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Bolgheri "Sassicaia" 18' (Cab. Sauv, Cab. Franc, Merlot)</i> <i>Az. Agr. Tenuta San Guido</i>	<i>U133</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 300,00</i>
<i>Bolgheri "Ornellaia" 17' (Cab. Sauv, Cab. Franc, Merlot)</i> <i>Tenuta Ornellaia</i>	<i>U134</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 260,00</i>
<i>Cepparello (100% Sangiovese) 18'</i> <i>Az. Agr. Isole e Olena</i>	<i>U135</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 95,00</i>
<i>Pinot Nero 18' ♣</i> <i>Podere della Civettaja</i>	<i>U138</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Pinot Nero 17' ♣</i> <i>Cuna</i>	<i>U139</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 70,00</i>

<i>Rosso “Foglia Tonda” 19’ 🍀 Az. Agr. Sequerciani</i>	<i>U140</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Pian del Ciampolo (Sangiovese, Canaiolo, Colorino) 18’ Az. Agr. Monteverdine</i>	<i>U141</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Lupicaia (Sangiovese, petit verdot) 16’ Castello del Terriccio</i>		<i>Toscana</i>	<i>€ 165,00</i>
<i>Rosso Monteverdine (Sangiovese, Canaiolo, Colorino) 17’ Az. Agr. Monteverdine</i>	<i>U142</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Syraz “Collezione Privata De Marchi” 17’ Az. Agr. Isole e Olena</i>	<i>U143</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Rosso “Il Guercio” 18’ (100% Sangiovese) 🍀 Az. Agr. Carleone</i>	<i>U144</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano 18’ Az. Agr. Poliziano</i>	<i>U145</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Cabernet Franc “Cifra” 18’ 🍀 Az. Agr. Duemani</i>	<i>U146</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Vernacolum (Aleatico) 20’ Az. Agr. Villi Ligi</i>	<i>U147</i>	<i>Marche</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rosso “Sassi Neri” 16’ Az. Agr. Fattoria Le Terrazze</i>	<i>U148</i>	<i>Marche</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Rosso “Artu” (Montepulciano) 16’ Az. Agr. Fattoria Le Terrazze</i>	<i>U149</i>	<i>Marche</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Piedirosso “Campi Flegrei” 18’ 🍀 Az. Agr. Mario Portolano</i>	<i>U150</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Taurasi Ris. Societa’ 09’ Az. Agr. Joaquin</i>	<i>U151</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Monteverrano (Cabernet S., Merlot, Aglianico) 05’-18’ Az. Agr. Monteverrano</i>	<i>U153</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Terra di Lavoro (Aglianico, Piedirosso) 11’ Az. Agr. Galardi</i>	<i>U154</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Negroamaro del Salento “Primonero” 21’ Az. Agr. Masseria Liveli</i>		<i>Puglia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Ciro’ (Gaglioppo) 17’ 🍀 Az. Agr. Calabretta</i>	<i>U158</i>	<i>Calabria</i>	<i>€ 30,00</i>



<i>Petit Verdot 05'</i> ♣ <i>Cantina Baglio di Pianetto</i>	<i>U159</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Etna Rosso "Munjebel" 20'</i> ♣ <i>Az. Agr. Cornellissen</i>	<i>U160</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Etna Rosso "Feudo di mezzo" 19'</i> <i>Az. Agr. Terre Nere</i>	<i>U161</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon 17'</i> <i>Tasca d'Almerita</i>	<i>U162</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon 02'</i> <i>Tasca d'Almerita</i>	<i>U163</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Frappato 20'</i> <i>Az. Agr. Occhipinti</i>		<i>Sicilia</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Rosso del Conte 16' (Nero d'Avola, Perricone)</i> <i>Tasca d'Almerita</i>	<i>U164</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Syraz "Coccinella" 18'</i> ♣ <i>Az. Agr. Aldo Viola</i>	<i>U165</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Alicante "Ciafu" 15'</i> ♣ <i>Az. Agr. Barbera</i>	<i>U166</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Rosso (Nerello Mascalese) ♣</i> <i>Az. Agr. Vino di Anna</i>	<i>U167</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Carignano del Sulcis "Rocca Rubbia" 17'</i> <i>Cantina Santadi</i>	<i>U168</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Barrua (Carignano, Cabernet, Merlot) 17'/18'</i> ♣ <i>Cantina Agripunica</i>	<i>U169</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Turriga 2000'</i> <i>Cantina Argiolas</i>	<i>U170</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Cannonau 19'</i> <i>Cantina Vikevike</i>	<i>U171</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Cannonau "Bobotti" 17'</i> ♣ <i>Cantina Sannaz</i>	<i>U172</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 44,00</i>
<i>Cannonau "Barrosu" 18'</i> ♣ <i>Az. Agr. Giovanni Montisci</i>	<i>U173</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Cannonau "Barrosu" Ris. Franzisca 14'</i> ♣ <i>Az. Agr. Giovanni Montisci</i>	<i>U174</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 75,00</i>

<i>Rosso Shugusucci “Vitigni Autoctoni” ♣ Cantina Pane e Vino</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Rosso Pikade “Vitigni Autoctoni” ♣ Cantina Pane e Vino</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>Moulin à Vent “Les Trois Roches” (Gamay) 18’ Beaujolais ♣ Pierre Marie Chermette</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Moulin à Vent (Gamay)16’ Beaujolais ♣ Philippe Pacalet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Côtes du Rhône Village “Cairanne Les Douyes” 17’ (Grenache,Mourvedre) ♣ Domaine De L’Oratoire St Martin</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Hermitage Côte du Rhône “Le Rouvre” (Syraz) 18’ Scea Chave e Fils</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Saint-Joseph Côte du Rhône “Les Cotes” (Syraz) 18’ Domaine Vincent Paris</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” (Syraz) 19’ Vincent Paris</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Côtes du Rhône “Ampodium”(Syraz) 18’ Domaine Rostaing</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Ganache Rouge Jura “Grenache” 19’ Domaine de l’Octavin</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</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 &amp; 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 “Vieux Telegraphe”19’ 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>Saumur Champigny “La Paterne” 19’ (Cabernet Franc) Loira Antoine Sanzay</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Saumur Champigny 15’ (Cabernet Franc) Loira Clos Rougeard</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 300,00</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>€ 68,00</i>
<i>La Grande Rue Grand Cru 17’ Nicole Lamarche</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 900,00</i>
<i>Bourgogne Rouge 18’ Nicole Lamarche</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Bourgogne Pinot Noir 19’ Domaine Pierre Morey</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Bourgogne Pinot Noir 18’-19’ Domaine de Courcel</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Bourgogne Pinot Noir “Vielles Vignes” 20’ Domaine Joseph Voillot</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Bourgogne Hautes Cote de Nuits “La Puirelotte” 20’ Hervé Roumier</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Bourgogne Rougne “Vielle Vigne” 19’/18’ ♣ Philippe Pacalet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Marsannay 17’ Trapet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Pommard Premier Cru “Grand Clos des épenots” 18’ Domaine de de Courcel</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Vosne Romanée 1 Cru “Les Malconsorts” 18’ Nicole Lamarche</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 210,00</i>
<i>Echezeaux 18’ Lamarche</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 220,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 18’ Domaine Dugat Py</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 17’ Alain Jeanniard</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 95,00</i>

<i>Gevrey Chambertin 16'</i> <i>Arnaud Mortet</i>	<i>Francia</i>	€ 130,00
<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
<i>Pom' N' Roll (Cabernet Franc, Malbec, Merlot) 17' ♣ Bordeaux</i> <i>Gombaude Guillot</i>	<i>Francia</i>	€ 70,00
<i>Bordeaux "Premier Grand Cru Classe" 17'</i> <i>Chateau Margaux</i>	<i>Francia</i>	€ 1800,0

## *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>Passito di Pantelleria 18</i> <i>Az. Agr. Dietro l'Isola</i>	<i>Sicilia</i>	€ 36,00
<i>Passito di Pantelleria "Mueggen"13'</i> <i>Az. Agr. Salvatore Murana</i>	<i>Sicilia</i>	€ 38,00
<i>Passito di Pantelleria "Martingana"08'</i> <i>Az. Agr. Salvatore Murana</i>	<i>Sicilia</i>	€ 70,00
<i>Zibibbo Passito 19'</i> <i>Az. Agr. Marco De Bartoli</i>	<i>Sicilia</i>	€ 32,00
<i>Passito di Pantelleria "Bukkuram" 19'</i> <i>Marco de Bartoli</i>	<i>Sicilia</i>	€ 65,00
<i>Marsala "Vecchi Samperi Perpetuo"</i> <i>Az. Agr. Marco De Bartoli</i>	<i>Sicilia</i>	€ 38,00
<i>Marsala Sup. Oro Ris 04'</i> <i>Marco de Bartoli</i>	<i>Sicilia</i>	€ 68,00
<i>Marsala Pre British Metodo Perpetuo</i> <i>Francesco Intorcia</i>	<i>Sicilia</i>	€ 40,00
<i>Marsala Secco Ris. Vergine 80'</i> <i>Francesco Intorcia</i>	<i>Sicilia</i>	€ 80,00

<i>Malvasia di Bosa 19' ♣ Cantina Carta</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Chenin "Les Rouannieres" 18 Chateau Pierre Bise</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Muscat Petit Grain "Joia" 17' Domaine di Shistes</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Cidro Bouché Domaine J.Francois Guillonet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Sauternes 2eme Grand Cru 93' Chateau Lamote Guignard</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 110,00</i>
<i>Sauternes Cru Peyraguey 16' Chateau Lafaurie Peyraguey</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Sauternes 91' Chateau Saint Amand</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Sauternes 1er 86' Chateau Guiraud</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Sauternes "Barsac" 89' Chateau Nairac</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Sauternes "Barsac" 89' Chateau Piada</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Sauternes 1er Cru 91' Chateau La Tour Blanche</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Don Px Cosecha 18' Monilla Morile</i>	<i>Spagna</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Tokaji 4 Puttonyos Aszu' 2000' (Furmint, Arzslavelu, Muscadet) Monyok Jozsef</i>	<i>Ungheria</i>	<i>€ 40,00</i>

## *Birre*

<i>Birra "Latex Piu'" Blanche 33 cl Birrificio Retorto Birra chiara e fresca con beva spiccata e poco amara, ispirata alle tipologie Belga. Gradazione 4,8°</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Birra "Kraka Toa'" Indian Pale Ale 33 cl Birrificio Retorto Moderatamente forti e molto ben attenuate, le <b>birre India Pale Ale (IPA)</b> sfoggiano un aroma e un gusto agrumato ed erbaceo, dove il luppolo naviga incontrastato verso un finale secco ed aromatico.</i>	<i>€ 7,00</i>

*Birra “Fase 2-20” Neipa 33 cl* € 7,00  
*Birrificio Retorto*  
*Intenso bouquet di frutti tropicali e uva fragola, sapore morbido e delicato con aromi fruttati.*  
*Gradazione gradi 6°*

*Birra “Teen Spirit” Golden Ale 33 cl* € 7,00  
*Birrificio Retorto*  
*Birra chiara e dissetante con note erbacee.*  
*Gradazione 4,50°*

*Birra “Daughter of autumn” Strong Ale 33 cl* € 7,00  
*Birrificio Retorto*  
*Stile corposo e ben strutturato, colore bruno caratterizzato dal malto torbato la cui affumicatura rimane morbida e non invasiva.*  
*Buon equilibrio tra corpo e dolcezza. Gradi 7,5°*