

## *Bollicine Italiane*

<i>Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry</i> <i>Az. Agr. Foss Marai</i>		<i>Veneto</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Vino Frizzante “Jonny Gambato” (Pinot Nero) ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Baricchi</i>	<i>F21</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Metodo Classico Alta Langa 18’ Pas Dosé (Chardonnay, Pinot N.)</i> <i>Az. Agr. Pecchenino</i>	<i>F11</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Valentino Riserva Elena 19’ (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>F1</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Valentino Brut Zero’ 09’ (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>F2</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Valentino Brut Zero’ 04’/05’ (Chardonnay) <u>Rdm Sboccatura Tardiva</u></i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Metodo Classico (Pinot Nero) ♣ 68 Mesi sui lieviti</i> <i>Tenuta Belvedere</i>	<i>F3</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Franciacorta Brut “Memoria” Pas Opere’ 14’ (Chard. Pinot N.) 69 Mesi sui lieviti ♣</i> <i>Az. Agr. Ca’ del Vent</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Franciacorta Brut “Sogno” Pas Opere’ 11’ (Chard.) 67 Mesi sui lieviti ♣</i> <i>Az. Agr. Ca’ del Vent</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Franciacorta Blanc de Blanc Brut Nature (Chardonnay) ♣</i> <i>Az. Agr. Cavalleri</i>	<i>F6</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Franciacorta Blanc de Blanc (Chardonnay) ♣</i> <i>Az. Agr. Nicola Gatta</i>	<i>F7</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Franciacorta Brut Satèn “Magnificentia” 17 (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Uberti</i>	<i>F8</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Franciacorta Brut Satèn “Magnificentia” 16 Magnum 150 cl (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Uberti</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Franciacorta Nature Ris. (Chardonnay) 05’</i> <i>Az. Agr. Rizzini</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Metodo Classico Brut “Gran Ruc” 2000’ (Pinot M.) ♣</i> <i>Az. Agr. Casa Caterina</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Trento Doc 08’ “Giulio Ferrari” (Chardonnay)</i> <i>Cantina Ferrari</i>	<i>F9</i>	<i>Trento</i>	<i>€ 180,00</i>

<i>Trento Doc Brut Ris. (Chardonnay, Pinot n.)15' 60 mesi sui lieviti</i> Az. Agr. Letrari	F10	Trento	€ 60,00
<i>Brut Contadino (Fiano) 19' ♣</i> Az. Agr. Ciro Picariello		Campania	€ 40,00
<i>Metodo Classico Brut 18' (Chardonnay)</i> Cantina Tasca d'Almerita		Sicilia	€ 40,00
<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia di Candia,Ortrugo, Trebbiano) ♣</i> Az. Agr. Croci	F14	E. Romagna	€ 28,00
<i>Frizzante sui lieviti "Levante 90" (Malvasia di Candia) ♣</i> Az. Agr. Podere Cipolla	F15	E. Romagna	€ 30,00
<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia dell'Emilia IGT) ♣</i> Az. Agr. Camillo Donati	F16	E. Romagna	€ 28,00
<i>Frizzante sui lieviti (Moscato secco) ♣</i> Az. Agr. Tenuta Belvedere	F17	Lombardia	€ 28,00
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega) ♣</i> Az. Agr. Nevio Scala		Veneto	€ 28,00
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega) ♣</i> Az. Agr. Menti	F18	Veneto	€ 28,00
<i>Rosè Extra Brut Colline Novaresi 19' (Nebbiolo)</i> Cantina del Signore	F19	Piemonte	€ 40,00
<i>Metodo Classico Rosè "Visage de Canaille" (Nebbiolo) ♣</i> Cascina Baricchi	F20	Piemonte	€ 46,00
<i>Valentino Brut Rosè 12'(Pinot N.)</i> Az. Agr. Podere Rocche dei Manzoni		Lombardia	€ 70,00
<i>Rosé Franciacorta 18' "Donna Eleny" (Pinot N.)</i> Az. Agr. Biondelli		Lombardia	€ 60,00
<i>Costaripa Brut Rosé</i> Az. Agr. Costaripa Mattia Vezzola		Lombardia	€ 38,00
<i>Metodo Classico "Profilo Rosé" Pas Dosé Vendemmia 2010 Sbocc. 21'</i> Az. Agr. Picchioni	F13	Lombardia	€ 50,00
<i>Wai Rosè sui lieviti (Pinot nero) ♣</i> Tenuta Belvedere		Lombardia	€ 30,00
<i>Trento Doc Brut Rose' 18'</i> Cantina Letrari	F12	Trento	€ 44,00

<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 Grand Cru "Gabriel" (Pinot N.) 11'</i> <i>Gosset Brabant</i>			€ 120,00
<i>Champagne Brut Nature (Chard., Pinot N., Pinot M)</i> <i>Gaspard Brochet</i>	<i>F24</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>F25</i>		€ 85,00
<i>Champagne Brut "Le Cran"12'/14' (Chard., Pinot N.)</i> <i>Bérêche &amp; Fils</i>			€ 180,00
<i>Champagne Brut "Rive Gauche"16'/17'(Pinot Meunier)</i> <i>Bérêche &amp; Fils</i>			€ 160,00
<i>Champagne Brut Reserve</i> <i>Charles Heidsieck</i>	<i>F27</i>		€ 70,00

Champagne Brut Millésime “Polisy”08 (Chard. , Pinot N, Pinot M.) André Beaufort		€ 160,00
Champagne Brut Millésime “Polisy”12 (Chard. , Pinot N, Pinot M.) André Beaufort		€ 140,00
Champagne Grand Cru “Cuvée Perle Noir”(Pinot N.) Soutiran		€ 90,00
Champagne Grand Cru “Ambonnay” (Pinot Nero) Eric Rodez	F28	€ 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	F29	€ 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	F30	€ 65,00
Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy “L’Atavique” (Pinot N.,Chard. ♣) Mouzon Leroux	F31	€ 80,00
Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy “L’Atavique” (Pinot N.,Chard.) ♣ <u>Magnum 150 Cl</u> Mouzon Leroux		€ 160,00
Champagne Brut “Belle Epoque” 2012 Perrier Jouet		€ 250,00
Champagne Brut Nature “Philippe Starck” 12’ (Chard.) Louis Roderer		€ 120,00
Champagne Brut “Cristal” 12’ (Chard. , Pinot N.) Louis Roderer		€ 340,00
Champagne Brut Millesime 13’ (Pinot N.,Chard.) Louis Roederer		€ 110,00

<i>Champagne Blanc de Blancs Millesime 13 (Chardonnay)</i> <i>Louis Roederer</i>		€ 120,00
<i>Champagne Extra Brut "La Petit Montagne"(Pinot M., Chard., Pinot N.)</i> <i>Maxime Ponson</i>		€ 60,00
<i>Champagne Grand Cru Extra Brut (Chardonnay, Pinot N.)</i> <i>Billecart Salmon</i>	F32	€ 65,00
<i>Champagne Extra Brut 13 (Chardonnay,Pinot N.)</i> <i>Domaine Lacourte Godbillon</i>		€ 160,00
<i>Champagne Brut Zéro (Pinot N., Pinot M.,Chardon)</i> <i>Minière F&amp;R</i>		€ 70,00
<i>Champagne Extra Brut Première C. (Pinot N., Chard. , Pinot M.)</i> <i>Bruno Paillard</i>	F33	€ 80,00
<i>Champagne Extra Brut 740 (Chard., Pinot M., Pinot N.)</i> <i>Jacquesson</i>		€ 110,00
<i>Champagne Extra Brut 744 (Chard., Pinot M., Pinot N.)</i> <i>Jacquesson</i>	F34	€ 90,00
<i>Champagne Extra Brut 744 (Chard., Pinot M., Pinot N.) <u>Magnum 150 cl</u></i> <i>Jacquesson</i>		€ 210,00
<i>Champagne Extra Brut 745 (Chard., Pinot M., Pinot N.)</i> <i>Jacquesson</i>		€ 85,00
<i>Champagne Extra Brut 745 (Chard., Pinot M., Pinot N.) <u>Magnum 150 cl</u></i> <i>Jacquesson</i>		€ 190,00
<i>Champagne Extra Brut Avise Champ Cain 09' (Chardonnay)</i> <i>Jacquesson</i>		€ 240,00
<i>Champagne Extra Brut 739 Degorgement Tardive' (Chard., Pinot M., Pinot N.)</i> <i>Jacquesson</i>		€ 180,00
<i>Champagne Premier Cru Pas Dosé "L'Apotre"(Chardonnay) ♣</i> <i>David Léclapart</i>		€ 200,00
<i>Champagne Extra Brut "Cuveé du Goulté" 14' (Pinot N.)</i> <i>Marie Noelle Ledru</i>		€ 240,00
<i>Champagne Extra Brut "Grand Cru Ambonnay" (Pinot N.)</i> <i>Marie Noelle Ledru</i>		€ 200,00
<i>Champagne Extra Brut "Cuveé du Goulté" 12' (Pinot N.)</i> <i>Marie Noelle Ledru</i>		€ 300,00

<i>Champagne Extra Brut “Cuvée du Goulté” 10’ (Pinot N.)</i> <i>Marie Noelle Ledru</i>		€ 350,00
<i>Champagne Brut Nature Grand Cru 08’ (Pinot N.)</i> <i>Marie Noelle Ledru</i>		€ 360,00
<i>Champagne Brut Nature Grand Cru 07’ (Pinot N.)</i> <i>Marie Noelle Ledru</i>		€ 360,00
<i>Champagne Brut Vintage 02’ (Chardonnay)</i> <i>Ruinart</i>		€ 220,00
<i>Champagne Brut Grand Cru (Pinot N., Chardonnay)</i> <i>Egly Ouriet</i>		€ 140,00
<i>Champagne Brut “Les Prémices”(Chard., Pinot M., Pinot N.)</i> <i>Egly Ouriet</i>		€ 85,00
<i>Champagne Brut Grande Cuvée 169èmé (Chardonnay, Pinot N.)</i> <i>Krug</i>		€ 270,00

### *Vallée de la Marne*

<i>Champagne Brut Réserve ( Pinot N., Pinot M.)</i> <i>J. Charpentier</i>	<i>F35</i>	€ 60,00
<i>Champagne Brut Réserve 150 Cl Magmun ( Pinot N., Pinot M.)</i> <i>J. Charpentier</i>		€ 130,00
<i>Champagne Extra Brut “Les Bauchets” (Pinot Nero)</i> <i>Domaine Nowack</i>	<i>F36</i>	€ 85,00
<i>Champagne Extra Brut “La Fontinette” (Pinot Meunier)</i> <i>Domaine Nowack</i>		€ 85,00
<i>Champagne Extra Brut “Cuis Premier Cru”15’ (Blanc de blanc)</i> <i>Domaine Nowack</i>		€ 140,00
<i>Champagne Extra Brut “Autre Cru” (Pinot Meunier)</i> <i>Domaine Nowack</i>		€ 85,00
<i>Champagne Extra Brut “Terre d’Emotion” (Pinot N.)</i> <i>J. Marc Charpentier</i>		€ 100,00
<i>Champagne Extra Brut “O’ Ma Valle” (Pinot N.)</i> <i>Maurice Grumier</i>	<i>F37</i>	€ 60,00
<i>Champagne “Grand Siècle” N. 24 (Pinot N.,Chardonnay,Pinot M.)</i> <i>Laurent Perrier</i>		€ 190,00

Champagne “La Grande Année” 12’ (Pinot N. Chardonnay) Bollinger		€ 240,00
Champagne “PN” 15/16’ (Pinot N.) Bollinger		€ 160,00
Champagne Extra Brut “Les Maillons” (Pinot Nero) Ulysse Collin		€ 180,00
Champagne Extra Brut “Les Pierrieres” (Chardonnay) Ulysse Collin		€ 180,00
Champagne Brut Nature “La Rue des Noyers” 12’ (Pinot Meunier) Benoit Déhu		€ 120,00
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” 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	F40	€ 70,00
Champagne Brut “Ultradition” (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Laherte Frères	F41	€ 70,00
Champagne P. Cru. Brut ( Pinot M. Chard. Pinot N.) Gaston Chiquet		€ 60,00

Champagne “Bam!” (Pinot Bianco, Meslinier , Arbanne) Vend. 12’ Vigne a Piede franco Tarlant		€ 180,00
Champagne Brut Nature “Zero” (Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay) Tarlant		€ 70,00
Champagne Brut Reserve ( Pinot N., Pinot M., Chard) R. Pouillon	F42	€ 70,00
Champagne Extra Brut “Grand Vallee” ( Pinot N., Pinot M., Chard) R. Pouillon		€ 80,00
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		€ 350,00
Champagne Brut Reserve (Chard. , Pinot N. , Pinot M. ) Pol Roger	F43	€ 65,00
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” 12’ Pol Roger		€ 220,00
Champagne Brut Nature “Cru Cumier” (Chard. , Pinot N. , Pinot M. ) ♣ Georges Laval		€ 120,00

### Côte des Sézanne

Champagne Brut Nature Blanc de Blancs (Chardonnay) ♣ Marie Copinet	F44	€ 60,00
-----------------------------------------------------------------------	-----	---------

### Côte des Blanc

Champagne Brut Réserve Grand Cru “Prisme 16”(Chardonnay) Guiborat	F45	€ 80,00
Champagne Brut Réserve Grand Cru “Thethy 18”(Chardonnay) Guiborat		€ 80,00



Champagne “Les Margannes” (Chardonnay) Barrat Masson		€ 70,00
Champagne Extra Brut Valentin Leflaive		€ 75,00
Champagne Grand Cru “Les Chetillons” 13’ (Chardonnay) Robert Moncuit		€ 150,00
Champagne “Dans un premier Temps...” (Chard., Pinot N, Pinot M.) Dhondt Grellet	F47	€ 80,00
Champagne “Les Terres Fines” (Chardonnay) <u>Magnum 150 cl</u> Dhondt Grellet		€ 220,00
Champagne “Odysée 319” (Chardonnay) Olivier Bonville		€ 70,00
Champagne “Chouilly Grand Cru” 08’ (Chardonnay) Pierre Legrass		€ 160,00
Champagne Extra Brut Grand Cru (Chardonnay) <u>Metodo Solera con annate dall’82’ al 15’</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.) Pascal Agrapart		€ 100,00
Champagne Extra Brut “Terroirs” (Chardonnay) Pascal Agrapart	F48	€ 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.) Legras & Haas		€ 75,00
Champagne Extra Brut Blanc de Blancs “Vertus Experience” (Chard.) 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		€ 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>	F49	€ 300,00
<i>Champagne Brut Grand Cru “Substance” (Chardonnay)</i> ♣ <i>Jacques Selosse</i>		€ 500,00

### *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>	F50	€ 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)</i> <i>Clandestin</i>		€ 130,00
<i>Champagne Brut Nature Blancs de Noir Zéro Dosage (Pinot N.)</i> <i>Pierre Brigandat</i>		€ 55,00
<i>Champagne Brut Blanc de Blanc (Pinot Blanc)</i> <i>Petit Camusat</i>		€ 60,00
<i>Champagne Brut Nature Solera “Chloé” (Pinot N., Chardonnay)</i> ♣ <i>Vincent Couche</i>		€ 110,00
<i>Champagne Extra Brut Heritage (Pinot M.)</i> <i>Domaine André Heucq</i>	F51	€ 65,00
<i>Champagne Extra Brut (Pinot N.)</i> ♣ <i>Domaine Rémi Leroy</i>		€ 70,00
<i>Champagne Brut “BN” (Pinot N.)</i> ♣ <i>Fleury</i>		€ 70,00

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 Frères

F52

€ 75,00

Champagne "Campania Remensis" 16' (Pinot N., Chard., Pinot M.)  
Bérèche & Fils

€ 120,00

Champagne Brut Rosé de Saignée **Magnum 150 Cl** (Pinot N.) ♣  
Jean Vesselle

€ 130,00

Champagne Brut Rosé (Pinot N.)  
Billecart Salmon

F54

€ 100,00

### *Vallée de la Marne*

Champagne Extra Brut Rosé Effusion (Pinot M.)  
Moussé Fils

€ 65,00

Champagne Brut Rosé (Pinot N.)  
Laurent Perrier

€ 100,00

Champagne Brut Rosé (Pinot N., Pinot M.)  
J. Charpentier

F55

€ 60,00

Champagne Extra Brut "Solesence" Rosé (Pinot N.)  
J M Sélèque

F56

€ 85,00

Champagne Brut Premier Cru Rosé (Pinot N.)  
R. Pouillon

€ 100,00

### *Côte des Blanc*

Champagne Brut Rosé de Saignée (Pinot N.)  
Larmandier Bernier

€ 110,00

Champagne Brut Rosé (Pinot N.)  
Philippe Gonet

F57

€ 65,00

## Côte des Bar/Aube

Champagne Brut Rosé (Pinot N., Chardonnay) ♣ € 90,00  
Rémi Leroy

Champagne Extra Brut Rosé de Saignee (Pinot N.) 15' ♣ € 85,00  
Fleury

## Vini Bianchi

Bianco Colline Novaresi (Erbaluce) 21' Piemonte € 30,00  
Az. Agr. Le Piane

Roero Arneis 21' Piemonte € 30,00  
Az. Agr. Matteo Correggia

Timorasso Dethona "Io Cammino da solo" 18' (Anfora) ♣ Piemonte € 50,00  
Az. Agr. Ricci

Timorasso "Derthona" 19' F58 Piemonte € 30,00  
Az. Agr. Claudio Mariotto

Timorasso "Sterpi" 18' Piemonte € 58,00  
Az. Agr. Walter Massa

Gavi "Villa Scolca" 21' Piemonte € 30,00  
La Scolca

Sauvignon Langhe 21' Piemonte € 28,00  
Az. Agr. Parusso

Bianco "Chè Chà" (Chenin-Chardonnay) ♣ Piemonte € 30,00  
Cascina Baricchi

Bianco "Sinchè" (Sauvignon Blanc) 06' Piemonte € 48,00  
Cascina Ebreo

Riesling "Petracine" 21' Piemonte € 40,00  
Az. Agr. Vajra

Chardonnay Palmè 15' ♣ Piemonte € 45,00  
Az. Agr. Trincherò

Cortese "Bacca Bianca" 03' ♣ Piemonte € 50,00  
Az. Agr. Cascina Grillo

Bianco "La Vic Persagia" (Chardonnay) 14' ♣ Lombardia € 50,00  
Az. Agr. Casa Caterina

Bianco "Unico" (Invernenga) 08' ♣ Lombardia € 60,00  
Az. Agr. Casa Caterina

<i>Bianco “Febo” (Chardonnay) 16’</i> ♣ <i>Az. Agr. Nicola Gatta</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Bianco “Rukh” (Bronner, Johanniter) 20’</i> ♣ <i>Az. Agr. Nove Lune</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Riesling “Davvero” 21’</i> <i>Az. Agr. Calalta</i>		<i>Veneto</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Soave Classico 21’</i> <i>Az. Agr. Pieropan</i>		<i>Veneto</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Sauvignon Collio 20’</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Sauvignon “De La Tour” 18’</i> <i>Az. Agr. Villa Russiz</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Sauvignon 20’</i> <i>Az. Agr. Jermann</i>	<i>F59</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Sauvignon “Pierre” 20’</i> <i>Az. Agr. Vie di Romans</i>	<i>F85</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Sauvignon Colli Orientali “Saurinit” 20’</i> <i>Az. Agr. Miani</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Sauvignon Carso 13’</i> ♣ <i>Az. Agr. Kante</i>	<i>F60</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Tocai Friulano “Toc Bas” 20’</i> <i>Az. Agr. Ronco del Gelso</i>	<i>F61</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Tocai Friulano “Kai” 19’</i> ♣ <i>Az. Agr. Paraschos</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Bianco Jakot 15’</i> ♣ <i>Az. Agr. Dario Princic</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 60,00</i>
<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>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>F63</i>	<i>Friuli</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Where Dreams have no end (Chardonnay) 15’</i>		<i>Friuli</i>	<i>€ 75,00</i>

*Az. Agr. Jermann*

<i>Bianco “Sacrisassi” (Pinot g, Sauvignon, Chardonnay) 19’</i> ♣ <i>Az. Agr. Le Due Terre</i>		<i>Friuli</i>	€ 65,00
<i>Chardonnay “Ciampagnis” 20’</i> <i>Az. Agr. Vie di Romans</i>	<i>F64</i>	<i>Friuli</i>	€ 45,00
<i>Chardonnay “Grici” 07’</i> ♣ <i>Az. Agr. Renato Keber</i>		<i>Friuli</i>	€ 70,00
<i>Chardonnay “Zitelle” 20’</i> <i>Az. Agr. Miani</i>		<i>Friuli</i>	€ 90,00
<i>Chardonnay 19’</i> <i>Az. Agr. Toros</i>	<i>F65</i>	<i>Friuli</i>	€ 40,00
<i>Vitoska Carso 18’</i> ♣ <i>Az. Agr. Zirdaric</i>	<i>F66</i>	<i>Friuli</i>	€ 46,00
<i>Vitoska Carso 19’</i> ♣ <i>Az. Agr. Fon</i>		<i>Friuli</i>	€ 46,00
<i>Malvazija Carso 20’</i> ♣ <i>Az. Agr. Fon</i>		<i>Friuli</i>	€ 46,00
<i>Malvasia “Villa de Mandan” 12’</i> ♣ <i>Az. Agr. Klinec</i>		<i>Friuli</i>	€ 60,00
<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>F67</i>	<i>Friuli</i>	€ 30,00
<i>Pinot Grigio Collio 19’</i> <i>Az. Agr. Villa Russiz</i>	<i>F68</i>	<i>Friuli</i>	€ 30,00
<i>Pinot Grigio 17’</i> ♣ <i>Az. Agr. Bressan</i>		<i>Friuli</i>	€ 65,00
<i>Pinot Bianco Collio 17’</i> <i>Az. Agr. Toros</i>	<i>F70</i>	<i>Friuli</i>	€ 40,00
<i>Pinot Bianco Collio 18’</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>		<i>Friuli</i>	€ 40,00
<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 20’</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>	<i>Friuli</i>	€ 30,00
<i>Ribolla “Re Jantar” 18’</i> ♣ <i>Az. Agr. Nando</i>	<i>Slovenia</i>	€ 45,00
<i>Ribolla “Jantar” (Malvasia, Tocai, Ribolla) Anfora 19’</i> ♣ <i>Az. Agr. Nando</i>	<i>Slovenia</i>	€ 60,00
<i>Ribolla Anfora 03’ Magnum 150 Cl</i> ♣ <i>Az. Agr. Gravner</i>	<i>Slovenia</i>	€ 220,00
<i>Bianco “Stranice” (Malvasia, Riesling, Ribolla) 15’</i> ♣ <i>Az. Agr. Burja</i>	<i>Slovenia</i>	€ 50,00
<i>Malvazija “Pivol” 18’</i> <i>Az. Agr. Zaro</i>	<i>Slovenia</i>	€ 50,00
<i>Malvazija “Pivol” 18’</i> <i>Az. Agr. Zaro</i>	<i>Slovenia</i>	€ 50,00
<i>Pinot Grigio “Organic Anarchy”10’</i> ♣ <i>Az. Agr. Aci Urbajs</i>	<i>Slovenia</i>	€ 70,00
<i>Pinot Grigio “Not” 19’</i> ♣ <i>Az. Agr. Paraschos</i>	<i>Slovenia</i>	€ 60,00
<i>Zelen della Valle della Vipavka Dolina 21’</i> ♣ <i>Az. Agr. Zmagoslav Petric</i>	<i>Slovenia</i>	€ 38,00
<i>Riesling 20’</i> <i>Az. Agr. Pojer e Sandri</i>	<i>F71 Trentino</i>	€ 30,00
<i>Kerner Valle Isarco 21’</i> <i>Cantina Koefererhof</i>	<i>Trentino</i>	€ 35,00
<i>Bianco “Pulsar” (Riesling, Chardonnay, Gewurtraminer) 17’</i> ♣ <i>Roberto Ferrari</i>	<i>Alto Adige</i>	€ 65,00
<i>Chardonnay 19’</i> <i>Az. Agr. Roberto Ferrari</i>	<i>F72 Alto Adige</i>	€ 45,00
<i>Chardonnay “Platt e Pignat” 21’</i> <i>Cantina Josephus Mayr</i>	<i>Alto Adige</i>	€ 36,00
<i>Chardonnay “Sanct Valentin” 18’</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F73 Alto Adige</i>	€ 40,00

<i>Sauvignon “Sanct Valentin” 18’ Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F74</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Sauvignon “Quarz” 19’ Cantina di Terlano</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Sauvignon “Lafòa” 19’ Cantina Colterenzio</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Sauvignon “Nova Domus” 18’ (Chardonnay, Pinot B., Sauvignon) Cantina di Terlano</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Gewurztraminer “Tradition” 21’ Terlano</i>	<i>F75</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Gewurztraminer “Mitterberg” 19’ ♣ Roberto Ferrari</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Gewurztraminer “Sanct Valentin” 20’ Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F76</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Bianco “Dolomythos” 16’ (Pinot g., Sauvignon, Riesling) Cantina Dolomythos</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Muller Thurgau Dolomiti 20’ Weinberge</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Moscato Giallo Secco 21’ Cantina San Michele Appiano</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Pigato “Riviera ligure di Ponente” 20’ Laura Aschero</i>	<i>F78</i>	<i>Liguria</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Pigato “Crescendo” 21’ ♣ Tenuta Selvadolce</i>		<i>Liguria</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Vermentino “Rebosso” 21’ ♣ Tenuta Selvadolce</i>		<i>Liguria</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Vermentino “Stralunato” 19’ ♣ Az. Agr. Il Torchio</i>	<i>F79</i>	<i>Liguria</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Bamboo Road 20’ ♣ (Vermentino e altri vitigni autoctoni) Az. Agr. Stefano Legnani</i>		<i>Liguria</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Dinavolo (Ortrugo, Marsanne, Malvasia) 07’/08’/09’ ♣ Az. Agr. Dinavolo</i>		<i>E. Romagna</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Vino Bianco (Malvasia di Candia, Marsanne) 10’/12’/13’/20’ ♣ Az. Agr. Vini del Poggio</i>		<i>E. Romagna</i>	<i>€ 50,00</i>



<i>Vino Bianco (Malvasia di Candia, Marsanne) 150 Cl Magnum 11' ♣</i> Az. Agr. Vini del Poggio	<i>E.Romagna</i>	€ 90,00
<i>Bianco (Sauvignon) 19' ♣</i> Az. Agr. Vini del Poggio	<i>E.Romagna</i>	€ 30,00
<i>Vino Bianco "Sabbiagialla" 19' (Albana) ♣</i> Az. Agr. Cantina San Biagio Vecchio	<i>E.Romagna</i>	€ 35,00
<i>Malvasia dell'Emilia N.5 20' ♣</i> Az. Agr. Podere Cipolla	<i>E.Romagna</i>	€ 30,00
<i>Bianco "Marcovaldo" (Malvasia di Candia, Sauvignon) 16' ♣</i> Az. Agr. Crocizia	<i>E.Romagna</i>	€ 30,00
<i>Vermentino Maremma "Verment'oro" 20' ♣</i> Az. Agr. Sequerciani	<i>Toscana</i>	€ 40,00
<i>Ansonica Costa dell'Argentario 21' ♣</i> Az. Agr. Le Formiche	<i>Toscana</i>	€ 45,00
<i>Ansonica Costa dell'Argentario "Integrale" 21' ♣</i> Az. Agr. Le Formiche	<i>Toscana</i>	€ 55,00
<i>Vernaccia di San Gimignano 20'</i> Az. Agr. Montenedoli	<i>Toscana</i>	€ 30,00
<i>Batar 19' (Chardonnay, Pinot Bianco)</i> Fattoria Querciabella	<i>Toscana</i>	€ 150,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore "Il Bacco" 20' ♣</i> Fattoria Coroncino	<i>Marche</i>	€ 30,00
<i>Verdicchio di Matelica "Mirum" 19'</i> Az. Agr. La Monacesca	<i>Marche</i>	€ 40,00
<i>Bianchetto (Vermentino, Malvasia, Procanico) 13' ♣</i> Az. Agr. Le Coste	<i>Lazio</i>	€ 40,00
<i>Bianco Pallagrello 19' ♣</i> Az. Agr. Alepa	<i>Campania</i>	€ 36,00
<i>Fiano "Don Chisciotte" 18' ♣</i> Az. Agr. Pierluigi Zampaglione	<i>Campania</i>	€ 40,00
<i>Fiano 11'</i> Az. Agr. Joaquin	<i>Campania</i>	€ 60,00
<i>Fiano di Avellino "Vigna della Congregazione" 19'</i> Az. Agr. Villa Diamante	<i>F80 Campania</i>	€ 40,00

<i>Falanghina del Taburno 20'</i> <i>Az. Agr. Masseria Frattasi</i>	F81	Campania	€ 30,00
<i>Falanghina del Sannio Taburno Vendemmia Tardiva "Donnalaura" 20'</i> <i>Az. Agr. Masseria Frattasi</i>		Campania	€ 45,00
<i>Greco "Adam" 19'</i> ♣ <i>Cantina Giardino</i>		Campania	€ 34,00
<i>Greco di Tufo 20'</i> ♣ <i>Az. Agr. Ciro Picariello</i>		Campania	€ 32,00
<i>Greco di Tufo 19'</i> <i>Az. Agr. Benito Ferrara</i>	F82	Campania	€ 30,00
<i>Fiorduva (Furore Bianco) 18'</i> ♣ <i>Az. Agr. Marisa Cuomo</i>		Campania	€ 80,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo 15'/16'</i> ♣ <i>Az. Agr. Valentini</i>		Abruzzo	€ 130,00
<i>Pecorino "Plenus" 17'</i> ♣ <i>Az. Agr. Marina Palusci</i>		Abruzzo	€ 30,00
<i>Cervaro della Sala 08'</i> <i>Cantine Antinori</i>	F83	Umbria	€ 100,00
<i>Bianco Accamilla 19' (Malvasia)</i> ♣ <i>Az. Agr. Camerlengo</i>		Molise	€ 38,00
<i>Fiano Pugliese Cicaluccio 17'</i> ♣ <i>Cantina Giara</i>		Puglia	€ 30,00
<i>Fiano Pugliese 20'</i> ♣ <i>Tenuta Demaio</i>		Puglia	€ 30,00
<i>Bianco Meleh (Greco, Malvasia) 19'</i> ♣ <i>Az. Agr. Cantina Giara</i>		Puglia	€ 34,00
<i>Ciro' Bianco (Greco) 18'</i> ♣ <i>Az. Agr. Calabretta</i>		Calabria	€ 30,00
<i>Etna Bianco (Carricante, Minnella, Grecanico) 21'</i> <i>Az. Agr. Terre Nere</i>		Sicilia	€ 48,00
<i>Etna Bianco "Mujebel" (Carricante, Grecanico) 19'</i> ♣ <i>Az. Agr. Cornellissen</i>		Sicilia	€ 70,00
<i>Zibibbo Secco 19'</i> ♣ <i>Az. Agr. Marco De Bartoli</i>		Sicilia	€ 35,00

<i>Zibibbo Secco 18' ♣ Az. Agr. Barraco</i>		<i>Sicilia</i>	€ 30,00
<i>Rami' 20' (Grecanico, Inzolia) ♣ Az. Agr. Cos</i>		<i>Sicilia</i>	€ 40,00
<i>Salina Bianco 21' (Inzolia, Cataratto) Cantina Hauner</i>		<i>Sicilia</i>	€ 35,00
<i>Meigamma (Nuragus,Nasco) 16' ♣ Produttori Villasimius</i>		<i>Sardegna</i>	€ 40,00
<i>Bianco "Modestu"(Uva bianche aromatiche) 19' ♣ Cantina Montisci</i>		<i>Sardegna</i>	€ 40,00
<i>Vernaccia Valle del Tirso "Sulle buccie" 16' ♣ Cantina Orriu</i>		<i>Sardegna</i>	€ 30,00
<i>Vermentino "Luris" 20' Az. Agr. Depperu</i>	<i>F84</i>	<i>Sardegna</i>	€ 35,00
<i>Veltliner 10' Domaine Arndorfer</i>		<i>Austria</i>	€65,00
<i>Veltliner Gruner 20' ♣ Niederosterreich</i>		<i>Austria</i>	€ 45,00
<i>Riesling Mosel Auslese 97' Domaine Erzaugerabfullung</i>		<i>Austria</i>	€ 90,00
<i>Riesling "Kabinett Wiltinger Braune Kupp" 18' Egon Muller</i>		<i>Germania</i>	€ 120,00
<i>Riesling "Qualitatswen" 99' Weingut Molitor</i>		<i>Germania</i>	€ 70,00
<i>Riesling "Gimmeldinger"17' ♣ A.Christmann</i>		<i>Germania</i>	€ 60,00
<i>Riesling Trocken "Quarzit" 19' Peter Jakob Kuhn</i>		<i>Germania</i>	€ 45,00
<i>Gewurztraminer 16' Domaine Marcell Deiss</i>	<i>F87</i>	<i>Francia</i>	€ 50,00
<i>Coteaux Champenois "Les Monts Fournois" 19' (Chardonnay) 400 bt Prodote Domaine Berêche e Fils</i>		<i>Francia</i>	€ 200,00
<i>Chateauneuf du Pape 19' (Grenage Blanc,Roussanne,Clairette) Sabon Joseph</i>		<i>Francia</i>	€ 65,00

<i>Bianco “Cuvée Marguerite” (Grenache gris, Maccabeu) 20’ ♣ Domaine Matassa</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Chardonnay Côte de Jura 14’ ♣ Domaine Ganevat</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 220,00</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>€ 80,00</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>€ 180,00</i>
<i>Gewurztraminer Macération Grand Cru Eichberg 18’ ♣ Domaine Pierre Frick</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Bourgogne Chardonnay 19’ Thierry Pillot</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Bourgogne Cote d’Or Chardonnay 20’ Philippe Boizerau</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Borgogna Blanc 19’ Domaine Vincent Dancer</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Chassagne Montrachet Borgogna 17’ Domaine Vincent Dancer</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Chassagne Montrachet “Boudriotte” Borgogna 06’ Domaine Ramonet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 300,00</i>
<i>Chassagne Montrachet Borgogna 17’ Domaine Ramonet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 250,00</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>Chorey les Beaune Borgogna 15'/17'</i> <i>Domaine Chapuis</i>	<i>Francia</i>	€ 70,00
<i>Pouilly Fumé "Argile Silex" 20' ♣</i> <i>Bouchè Chatellier</i>	<i>Francia</i>	€ 55,00
<i>Pouilly Fumé Tradition 20' ♣</i> <i>Serge Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	€ 40,00
<i>Pouilly Fumé "La Leontine" 18' ♣</i> <i>Serge Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	€ 85,00
<i>Chablis 17' ♣</i> <i>Domaine Francois Raveneau</i>	<i>Francia</i>	€ 200,00
<i>Chablis Premier Cru 20' "Le Fourchaume" ♣</i> <i>Domaine Bessin Tremblay</i>	<i>Francia</i>	€ 70,00
<i>Pur Sang 18' (Sauvignon Blanc) ♣</i> <i>Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	€ 170,00
<i>Blanc Fumé 17' (Pouilly Fumé) ♣</i> <i>Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	€ 150,00
<i>Les Jardin de Babylon Sec 16' (Petit Manseng,Courbu,Lauzet,Camarelet) ♣</i> <i>Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	€ 150,00
<i>Les Jardin de Babylone 13' (Petit Manseng,Courbu,Lauzet,Camarelet) ♣</i> <i>Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	€ 140,00
<i>Silex Blanc Fumé 16' (Pouilly Fumé) ♣</i> <i>Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>Francia</i>	€ 200,00
<i>Sancerre "Auksinis Maceration" 18' ♣</i> <i>Domaine Sebastien Riffault</i>	<i>Francia</i>	€ 70,00
<i>Sancerre "La Grande Cote" 20' ♣</i> <i>Domaine Pascal Cotat</i>	<i>F88 Francia</i>	€ 75,00
<i>Sancerre "Les Monts Damnés" 20' ♣</i> <i>Domaine Pascal Cotat</i>	<i>Francia</i>	€ 75,00
<i>Sancerre "Comptesse" 16'/19'</i> <i>Domaine Gérard Boulay</i>	<i>Francia</i>	€ 70,00
<i>Charme Robinot "L'Iris"(Chenin Blanc) 18' ♣</i> <i>Jean Pierre Robinot</i>	<i>Francia</i>	€ 80,00
<i>Charme Robinot "Charme"(Chenin Blanc) 20' ♣</i> <i>Jean Pierre Robinot</i>	<i>Francia</i>	€ 85,00

<i>Charme Robinot “Couve’ Bistrologie” (Chenin Blanc) 20’ ♣ Jean Pierre Robinot</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Anjou Blanc “Le Haut de la Garde” (Chenin Blanc) 20’ Château Pierre Bise</i>	<i>F89</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>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>€ 180,00</i>

## *Vini Rose’*

<i>Rosato Colline Novaresi “Corinna” (Nebbiolo) 20’ Az. Agr. La Prevostura</i>	<i>F90</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Rosato Colline Novaresi “Rosa del Rosa” (Nebbiolo) 21’ Az. Agr. Proprieta’ Sperino</i>	<i>F91</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Rosato delle Dolomiti (Lagrein) 21’ Cantina Wein Berge</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rosato “Sant’Isidoro” (Montepulciano, Sangiovese) 19’ ♣ Az. Agr. Maria Pia Castelli</i>	<i>F93</i>	<i>Marche</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Ciro’ Rosato (Gaglioppo) 20’ Az. Agr. Cataldo Calabretta</i>	<i>F94</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 (Grenache) 17’ ♣</i>	<i>F95</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>

*Domaine de L'Horizon*

*Rosè L'Abrunet (Grenaccia) 19'* 🍀 *Spagna* € 30,00  
*Terra Alta*

*Rosato Rioja Gran Ris. (Garnacha, Tempranillo, Viura) 10'* 🍀 *Spagna* € 95,00  
*Vina Tondonia*

## *Vini Rossi del Territorio*

*Nebbiolo Coste della Sesia 19'* *Piemonte* € 32,00  
*Az. Agr. Antoniotti*

*Nebbiolo Colline Novaresi 19'* *Piemonte* € 30,00  
*Az. Agr. Davide Carlone*

*Nebbiolo Colline Novaresi 20'* *U11* *Piemonte* € 34,00  
*Az. Agr. Le Piane*

*Vespolina Colline Novaresi 20'* *Piemonte* € 30,00  
*Az. Agr. Davide Carlone*

*Vespolina Colline Novaresi 20'* *Piemonte* € 32,00  
*Az. Agr. Stefano Vampari*

*Croatina Colline Novaresi 17'* *U13* *Piemonte* € 40,00  
*Az. Agr. Le Piane*

*Uvaggio (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 18'* *U14* *Piemonte* € 48,00  
*Az. Agr. Proprieta' Sperino*

*L' Franc (Cabernet Franc) 16'* *Piemonte* € 140,00  
*Az. Agr. Proprieta' Sperino*

*Boca 15'* *Piemonte* € 45,00  
*Az. Agr. Davide Carlone*

*Boca 16'* *U15* *Piemonte* € 65,00  
*Az. Agr. Le Piane*

*Boca "Vigna Cristiana" 90'* 🍀 *Piemonte* € 80,00  
*Podere ai Valloni*

*Boca "Il Rosso delle donne" 16'* 🍀 *U16* *Piemonte* € 60,00  
*Cantina Conti*

*Lessona 16'* *U17* *Piemonte* € 55,00  
*Az. Agr. La Prevostura*

*Lessona "Piadrin" 16'* *Piemonte* € 55,00  
*Az. Agr. Pietro Cassina*

<i>Lessona 16'</i> <i>Az. Agr. Proprieta' Sperino</i>	<i>U18</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Lessona <u>Magnum 150 cl</u> 12'</i> <i>Az. Agr. Proprieta' Sperino</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Ghemme "Santa Fe" 16'</i> <i>Az. Agr. Ioppa</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>€ 38,00</i>
<i>Bramaterra 15'</i> <i>Az. Agr. Stefano Vampari</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Bramaterra 17'</i> <i>Az. Agr. Antoniotti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Gattinara Ris. 17'</i> <i>Az. Agr. Antoniolo</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Gattinara "Ruset" 16'</i> <i>La Stradina</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Gattinara "Vegis" 16'</i> <i>Az. Agr. Vegis</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Gattinara "Pietro" 17'</i> <i>Az. Agr. Paride Iaretti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Gattinara "Valferana" 17'</i> <i>Az. Agr. Paride Iaretti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Gattinara "Molsino" 16'</i> <i>Az. Agr. Nervi</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Sizzano 17'</i> <i>Cantina Comero</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</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>U19</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Carema "Sumié" 18'</i> <i>Az. Agr. Muraje</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 58,00</i>



<i>Dolcetto di Dogliani “San Luigi” 20’ Az. Agr. Pecchenino</i>	U20	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
<i>Dolcetto d’Alba 20’ Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>	U21	<i>Piemonte</i>	€ 36,00
<i>Dolcetto d’Alba 20’ Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto</i>	U22	<i>Piemonte</i>	€ 36,00
<i>Dolcetto d’Alba 18’ Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	U23	<i>Piemonte</i>	€ 50,00
<i>Dolcetto d’Alba “Coste e Fossati” 20’ Az. Agr. Vajra</i>		<i>Piemonte</i>	€ 35,00
<i>Ruche’ di Castagnole Monferrato 20’ Az. Agr. Enrico Morando</i>	U24	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Freisa Langhe 20’ Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	U25	<i>Piemonte</i>	€ 70,00
<i>Freisa Langhe “Chiè” 18’ Az. Agr. Vajra</i>		<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Verduno Pelaverga 20’ Az. Agr. Fratelli Alessandria</i>	U26	<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Verduno Pelaverga 20’ Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto</i>	U27	<i>Piemonte</i>	€ 45,00
<i>Barbera d’Asti “Ai Suma” 09’ Az. Agr. Braida</i>	U28	<i>Piemonte</i>	€ 80,00
<i>Barbera d’Asti “Bricco dell’Uccellone” 18’ Az. Agr. Braida</i>	U29	<i>Piemonte</i>	€ 70,00
<i>Barbera d’Asti “Terra del Noce” 16’ Az. Agr. Ezio Giacomo Trincherò</i>	U31	<i>Piemonte</i>	€ 45,00
<i>Barbera d’Asti “Mon Ross” 20’ Az. Agr. Forteto della Luja</i>	U32	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Barbera d’Alba “Il Ceretto” 18’ Az. Agr. Roberto Voerzio</i>	U30	<i>Piemonte</i>	€ 60,00
<i>Barbera d’Alba “Aves” 20’ Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto</i>		<i>Piemonte</i>	€ 45,00
<i>Barbera d’Alba 20’ Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	U33	<i>Piemonte</i>	€ 80,00

<i>Barbera d'Alba "Pochi Filagn" 17'</i> <i>Az. Agr. Lorenzo Accomasso</i>	<i>U34</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Barbera d'Alba 19'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U35</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Barbera d'Alba "Conca Tre Pile" 18'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U36</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Barbera d'Alba Superiore "Vigna Cuculo" 19'</i> <i>Az. Agr. Cavallotto</i>	<i>U37</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Barbera d'Alba 20'</i> <i>Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto</i>	<i>U38</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Barbera d'Alba "Bric Marun" 16'</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>	<i>U39</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Le Grive (Barbera, Pinot Nero) 20'</i> <i>Forteto della Luja</i>	<i>U40</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba "La Val dei Preti" 18'</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>	<i>U42</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe 19'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U41</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe 19'</i> <i>Az. Agr. Claudio Alario</i>	<i>U43</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe 20'</i> <i>Az. Agr. Olek Bondonio</i>	<i>U44</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe "Capisme" 20'</i> <i>Az. Agr. Domenico Clerico</i>	<i>U45</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe 20'</i> <i>Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto</i>	<i>U46</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U47</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Nebbiolo "Il Favot" 01'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U48</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Brachetto Secco "Anthos" 21'</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rosso (Brachetto secco) 15' ♣</i> <i>Az. Agr. Trincherio</i>	<i>U49</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>

<i>Langhe “Giarborina” (Nebbiolo) 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 (Nebbiolo) 15’ Cantina Roagna</i>	<i>U53</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Langhe Rosso (Barbera, Nebbiolo) 16’ Az. Agr. Nada Fiorenzo</i>	<i>U54</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon 91’ Roagna</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Rosso “Torbido!” 04’ 🍀 Az. Agr. Cascina Ebreo</i>	<i>U55</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Barolo 17’ Az. Agr. Andrea Oberto</i>	<i>U56</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Barolo 18’ Az. Agr. Mauro Veglio</i>	<i>U57</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Barolo “Cannubi Muscatel” 17’ Az. Agr. Viglione</i>	<i>U58</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>U59</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Barolo 16’ Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>U60</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Barolo “Vigna d’la Roul” 06’ 07’ Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Barolo “Bussia” 17’ Az. Agr. Giacomo Fenocchio</i>	<i>U61</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barolo “Riva Rocca” 17’ Az. Agr. Claudio Alario</i>	<i>U62</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barolo Serralunga 17’ Az. Agr. Ferdinando Principiano</i>	<i>U63</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 64,00</i>

<i>Barolo 15'</i> <i>Comm. Lorenzo Accomasso</i>	<i>U64</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 170,00</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 "Pajagallo" 18'</i> <i>Az. Agr. Giovanni Canonica</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€ 280,00</i>
<i>Barolo "Bussia"00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U68</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Cicala" 00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U69</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Colonnello" 00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U70</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Gran Bussia" 99'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U71</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 480,00</i>
<i>Barolo "Brunate" 17'</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U72</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 270,00</i>
<i>Barolo 14'/15'/17'</i> <i>Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>	<i>U73</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Barolo 15'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U74</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Barbaresco "Montaribaldi"13'</i> <i>Az. Agr. Nada Fiorenzo</i>	<i>U75</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barbaresco 17'</i> <i>Az. Agr Moccagatta</i>	<i>U76</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Barbaresco "Gallina"17'</i> <i>Az. Agr. Piero Busso</i>	<i>U77</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Barbaresco "Sonadaive"06'</i> <i>Az. Agr. Adriano</i>	<i>U78</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barbaresco "Basarin" 16'</i> <i>Az. Agr. Adriano</i>	<i>U79</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Barbaresco "Basarin" 10'</i> <i>Az. Agr. Adriano</i>	<i>U80</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 65,00</i>

<i>Barbaresco 18'</i> <i>Az. Agr. Gaja</i>	U81	<i>Piemonte</i>	€ 250,00
<i>Barbaresco "Roncaglette" 19'</i> <i>Az. Agr. Olek Bondonio</i>	U83	<i>Piemonte</i>	€ 80,00
<i>Barbaresco "Starderi" 19'</i> <i>Az. Agr. Olek Bondonio</i>	U84	<i>Piemonte</i>	€ 80,00
<i>Barbaresco "Rombone" 16' <u>Magnum 150 cl</u></i> <i>Az. Agr. Nada Fiorenzo</i>		<i>Piemonte</i>	€ 160,00
<i>Barbaresco "Bric Balin" Ris. 00'</i> <i>Az. Agr. Moccagatta</i>	U82	<i>Piemonte</i>	€ 80,00
<i>Barbaresco "Pajè" 15'</i> <i>Az. Agr. Roagna</i>	U86	<i>Piemonte</i>	€ 180,00
<i>Barbaresco "Faset" 15'</i> <i>Az. Agr. Roagna</i>	U87	<i>Piemonte</i>	€ 180,00
<i>Dolceacqua "Marne Blu" 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Roberto Rondelli</i>	U88	<i>Liguria</i>	€ 34,00
<i>Buttafuoco "Solinghino" (Barbera, Croatina, Vespolina) 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Picchioni</i>	U89	<i>Lombardia</i>	€ 30,00
<i>Buttafuoco "Riva Bianca" (Barbera, Croatina, Vespolina) 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Picchioni</i>	U90	<i>Lombardia</i>	€ 50,00
<i>Rosso "Arfena" (Pinot Nero) 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Picchioni</i>	U92	<i>Lombardia</i>	€ 35,00
<i>Rosso "Rosso D'Asia" (Croatina, Ughetta di Solinga) 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Picchioni</i>	U93	<i>Lombardia</i>	€ 40,00
<i>Bonarda Vivace Oltrepo' "Vigna delle More"</i> <i>Az. Agr. Isimbarda</i>	U94	<i>Lombardia</i>	€ 28,00
<i>Rosso Oltrepo' Riserva "Riluce" 12' ♣</i> <i>Az. Agr. Giorgio Mercandelli</i>	U95	<i>Lombardia</i>	€ 100,00
<i>Sforzato "Le Anfore" 11' ♣</i> <i>Az. Agr. Marcel Zanolari</i>	U96	<i>Lombardia</i>	€ 65,00
<i>Rosso Negus (Barbera, Marzemino) 07' ♣</i> <i>Az. Agr. Nicola Gatta</i>		<i>Lombardia</i>	€ 40,00
<i>Pinot Nero "Eleganza" 19' ♣</i> <i>Tenuta Belvedere</i>	U97	<i>Lombardia</i>	€ 40,00

<i>Barbacarolo (Uva rara, Vespolina, Croatina) 18'/19' ♣</i> Az. Agr. Barbacarolo	U98	Lombardia	€ 80,00
<i>Amarone della Valpolicella 14'</i> Az. Agr. Ferragu'	U103	Veneto	€ 130,00
<i>Valpolicella Classico Ripasso Sup. 15' ♣</i> Az. Agr. Monte dei Ragni	U101	Veneto	€ 70,00
<i>Valpolicella 13'/15'</i> Az. Agr. Dal Forno	U100	Veneto	€ 120,00
<i>Amarone 15'</i> Az. Agr. Roccolo Grassi	U105	Veneto	€ 90,00
<i>Amarone "Monte Rodoletta" 13'</i> Az. Agr. Dal Forno	U104	Veneto	€ 340,00
<i>Valpolicella Superiore 17'</i> Az. Agr. Ferragu'	U102	Veneto	€ 70,00
<i>Merlot 18</i> Az. Agr. Muzic	U106	Friuli	€ 38,00
<i>Merlot 15' ♣</i> Az. Agr. Parascos		Friuli	€ 40,00
<i>Merlot Colli Orientali 18'</i> Az. Agr. Miani	U107	Friuli	€ 230,00
<i>Pignolo 14'</i> Az. Agr. Specogna	U108	Friuli	€ 55,00
<i>Refosco dal Peduncolo Rosso 15' ♣</i> Az. Agr. Moschioni		Friuli	€ 50,00
<i>Schioppettino 15' ♣</i> Az. Agr. Bressan	U110	Friuli	€ 65,00
<i>Pinot Nero 15' ♣</i> Az. Agr. Bressan	U111	Friuli	€ 65,00
<i>Pinot Nero 19' ♣</i> Az. Agr. Le Due Terre		Friuli	€ 60,00
<i>Sacrisassi Rosso (Schioppettino, Refosco) 18' ♣</i> Az. Agr. Le Due Terre		Friuli	€ 65,00
<i>Terrano 19' ♣</i> Az. Agr. Zirdarich	U112	Friuli	€ 48,00

<i>Teroldego 18' ♣ Az. Agr. Foradori</i>	<i>U113</i>	<i>Trentino</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Schiava Vigneti delle Dolomiti 21' Az. Agr. Ferruccio Carlotto</i>		<i>Trentino</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Lagrein "Ris. Gries" 19' Cantina Terlano</i>	<i>U114</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Lagrein "Nusserhof" Ris. 17' ♣ Cantina Heinrich Mayn</i>	<i>U115</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Rosso "Skythos" (Pinot Nero, Sangiovese, Petit verdot) 15' Cantina Ansitz Dolomytos Sacker</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Pinot Nero "Pigeno" 19' ♣ Cantina Stroblhof</i>	<i>U116</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Lamarein (Lagrein) 20' Cantina Josephus Mayr</i>		<i>Alto Adige</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Lambrusco dell'Emilia Igt Vivace ♣ Az. Agr. Camillo Donati</i>	<i>U117</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Rosso Frizzante "Rio Mora" (Gutturnio) ♣ Az. Agr. Montesissa</i>	<i>U118</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 09' ♣ Az. Agr. La Stoppa</i>	<i>U119</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 02' ♣ Az. Agr. La Stoppa</i>	<i>U120</i>	<i>E. Romagna</i>	<i>€ 62,00</i>
<i>Sangiovese "Porca l'Oca" 20' ♣ Tenuta San Biagio Vecchio</i>		<i>E. Romagna</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Sangiovese "I Mandorli" 18' ♣ Az. Agr. I Mandorli</i>	<i>U121</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Sangiovese "Le Trame" 18' ♣ Az. Agr. Le Boncie</i>		<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Malvasia Nera 15' ♣ Az. Agr. Podere Casaccia</i>		<i>Toscana</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Chianti Classico 17' Az. Agr. Castell'In Villa</i>	<i>U122</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Syrah Cortona 17/18 ♣ Az. Agr. Stefano Amerighi</i>	<i>U123</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 45,00</i>

<i>Tignanello (Sangiovese,Cabernet Sauvignon,Cabernet Franc)18'</i> <i>Az. Agr. Antinori</i>	<i>U124</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Merlot "Messorio" 17'</i> <i>Cantina Le Macchiole</i>	<i>U125</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Merlot "Messorio" 05'</i> <i>Cantina Le Macchiole</i>	<i>U127</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 230,00</i>
<i>Rosso di Montalcino 18'</i> <i>Az. Agr. Cannalicchio di Sopra</i>	<i>U126</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Rosso di Montalcino 20'</i> <i>Az. Agr. Siro Pacenti</i>	<i>U127</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>€ 90,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 13'</i> <i>Az. Agr. Cannalicchio di Sopra</i>	<i>U128</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 98'/2000'</i> <i>Az. Agr. Ciacci Piccolomini</i>	<i>U129</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 110,00</i>
<i>Bolgheri Rosso "Le Gonnare" 19'</i> <i>Az. Agr. Fabio Motta</i>	<i>U130</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Bolgheri Rosso 20'</i> <i>Az. Agr. Le Macchiole</i>		<i>Toscana</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Rosso "Paleo" (Cabernet Franc) 17'</i> <i>Az. Agr. Le Macchiole</i>	<i>U131</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Bolgheri "Sassicaia" (Cab. Sauv,Cab. Franc, Merlot) 19'</i> <i>Az. Agr. Tenuta San Guido</i>		<i>Toscana</i>	<i>€ 300,00</i>
<i>Bolgheri "Ornellaia" (Cab. Sauv,Cab. Franc, Merlot) 17'</i> <i>Tenuta Ornellaia</i>	<i>U132</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 280,00</i>
<i>Cepparello ( Sangiovese) 18'</i> <i>Az. Agr. Isole e Olena</i>	<i>U133</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 95,00</i>
<i>Pinot Nero 18'/19' ♣</i> <i>Podere della Civettaja</i>	<i>U135</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Pinot Nero 17' ♣</i> <i>Cuna</i>	<i>U136</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Rosso "Foglia Tonda" 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Sequerciani</i>	<i>U137</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 38,00</i>



<i>Pian del Ciampolo (Sangiovese, Canaiolo, Colorino) 18'</i> <i>Az. Agr. Monteverdine</i>	U138	Toscana	€ 55,00
<i>Lupicaia (Sangiovese, petit verdot) 16'</i> <i>Castello del Terriccio</i>	U134	Toscana	€ 165,00
<i>Rosso Monteverdine (Sangiovese, Canaiolo, Colorino) 17'</i> <i>Az. Agr. Monteverdine</i>	U139	Toscana	€ 80,00
<i>Syraz "Collezione Privata De Marchi" 17'</i> <i>Az. Agr. Isole e Olena</i>	U140	Toscana	€ 70,00
<i>Rosso "Il Guercio" (100% Sangiovese) 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Carleone</i>	U141	Toscana	€ 70,00
<i>Nobile di Montepulciano 18'</i> <i>Az. Agr. Poliziano</i>	U142	Toscana	€ 40,00
<i>Cabernet Franc "Cifra" 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Duemani</i>	U143	Toscana	€ 45,00
<i>Vernacolum (Aleatico) 20'</i> <i>Az. Agr. Villi Ligi</i>	U144	Marche	€ 30,00
<i>Lacrima di Morro d'Alba 21'</i> <i>Az. Agr. Lucchetti</i>		Marche	€ 30,00
<i>Rosso "Sassi Neri" 16'/18'</i> <i>Az. Agr. Fattoria Le Terrazze</i>	U145	Marche	€ 50,00
<i>Rosso "Artu" (Montepulciano) 18' ♣</i> <i>Fattoria San Lorenzo</i>	U146	Marche	€ 35,00
<i>Piedirosso Campi Flegrei 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Mario Portolano</i>	U147	Campania	€ 30,00
<i>Aglianico "Le Fole" 19' ♣</i> <i>Cantina Giardino</i>		Campania	€ 40,00
<i>Furore Rosso Costa d'Amalfi (Piedirosso, Aglianico) 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Marisa Cuomo</i>		Campania	€ 40,00
<i>Taurasi Ris. Societa' 09'</i> <i>Az. Agr. Joaquin</i>	U148	Campania	€ 130,00
<i>Monteverrano (Cabernet S., Merlot, Aglianico) 05'-18'</i> <i>Az. Agr. Monteverrano</i>	U149	Campania	€ 70,00
<i>Terra di Lavoro (Piedirosso, Aglianico) 11'</i> <i>Az. Agr. Galardi</i>	U150	Campania	€ 65,00

<i>Montepulciano d'Abruzzo "Plenus" 17' ♣</i> <i>Az. Agr. Marina Palusci</i>		<i>Abruzzo</i>	€ 34,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Anfora 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Francesco Cirelli</i>		<i>Abruzzo</i>	€ 40,00
<i>Sagrantino di Montefalco 15'</i> <i>Az. Agr. Perticaia</i>	<i>U144</i>	<i>Umbria</i>	€ 45,00
<i>Aglianico "Contado" 16'</i> <i>Az. Agr. Di Majo Norante</i>		<i>Molise</i>	€ 30,00
<i>Negroamaro del Salento "Primonero" 21'</i> <i>Az. Agr. Masseria Liveli</i>	<i>U151</i>	<i>Puglia</i>	€ 30,00
<i>Ciro' Rosso (Gaglioppo) 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Cataldo Calabretta</i>	<i>U152</i>	<i>Calabria</i>	€ 30,00
<i>Nero d'Avola 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Barraco</i>		<i>Sicilia</i>	€ 30,00
<i>Vittoria Rosso (Nero d'Avola, Frappato) 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Cos</i>		<i>Sicilia</i>	€ 0,00
<i>Petit Verdot 05' ♣</i> <i>Cantina Baglio di Pianetto</i>	<i>U153</i>	<i>Sicilia</i>	€ 38,00
<i>Etna Rosso "Munjebel" 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Cornellissen</i>	<i>U154</i>	<i>Sicilia</i>	€ 55,00
<i>Etna Rosso "Navigabile" 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Ayunta</i>	<i>U155</i>	<i>Sicilia</i>	€ 40,00
<i>Cabernet Sauvignon 17'</i> <i>Tasca d'Almerita</i>	<i>U156</i>	<i>Sicilia</i>	€ 55,00
<i>Cabernet Sauvignon 02'</i> <i>Tasca d'Almerita</i>		<i>Sicilia</i>	€ 70,00
<i>Frappato 20'</i> <i>Az. Agr. Occhipinti</i>	<i>U157</i>	<i>Sicilia</i>	€ 48,00
<i>Rosso del Conte (Nero d'Avola, Perricone) 16'</i> <i>Tasca d'Almerita</i>	<i>U158</i>	<i>Sicilia</i>	€ 55,00
<i>Syraz "Coccinella" 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Aldo Viola</i>	<i>U159</i>	<i>Sicilia</i>	€ 35,00
<i>Alicante "Ciafu" 15' ♣</i> <i>Az. Agr. Barbera</i>	<i>U160</i>	<i>Sicilia</i>	€ 35,00

<i>Rosso (Nerello Mascalese) ♣</i> <i>Az. Agr. Vino di Anna</i>	<i>U161</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Carignano del Sulcis “Rocca Rubbia” 17’</i> <i>Cantina Santadi</i>	<i>U162</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Barrua (Carignano, Cabernet, Merlot) 17’/18’ ♣</i> <i>Cantina Agripunica</i>	<i>U163</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Cannonau 19’ ♣</i> <i>Cantina Vikevike</i>	<i>U165</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Cannonau “Bobotti” 19’ ♣</i> <i>Cantina Sannaz</i>	<i>U166</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 44,00</i>
<i>Cannonau “Barrosu” 18’ ♣</i> <i>Az. Agr. Giovanni Montisci</i>	<i>U167</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Cannonau “Barrosu” Ris. Franzisca 14’ ♣</i> <i>Az. Agr. Giovanni Montisci</i>	<i>U168</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Rosso Shugusucci “Vitigni Autoctoni” ♣</i> <i>Cantina Pane e Vino</i>		<i>Sardegna</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Rosso Pikade “Vitigni Autoctoni” ♣</i> <i>Cantina Pane e Vino</i>		<i>Sardegna</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Rosso Cuvée Romanissa (Grenache) 19’ ♣</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>€ 45,00</i>
<i>Côtes du Rhône Village “Cairanne Les Douyes” (Grenache,Mourvedre) 17’ ♣</i> <i>Domaine De L’Oratoire St Martin</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Hermitage Côte du Rhône “Le Rouvre” (Syraz) 18’</i> <i>Scea Chave e Fils</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Saint-Joseph Côte du Rhône “Les Cotes” (Syraz) 18’</i> <i>Domaine Vincent Paris</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Chat Fou “Côtes du Rhône” (Grenache, Cinsault, Carignan , Chasselas)</i> <i>Eric Texier</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Côtes du Rhône “Gratint 30” (Syraz) 19’</i> <i>Vincent Paris</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Côtes du Rhône “Ampodium”(Syraz) 18’</i> <i>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>€ 40,00</i>
<i>Arbin Mondeuse “Terres Brunes” 18’ (Mondeuse) Savoia André &amp; Michel Quenard</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>€ 40,00</i>
<i>Saumur Champigny “La Paterne” 19’ (Cabernet Franc) Loira Antoine Sanzay</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Saumur Champigny 15’-16’ (Cabernet Franc) Loira Clos Rougeard</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 320,00</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>€ 75,00</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>€ 85,00</i>
<i>Bourgogne Pinot Noir 19’ Domaine Pierre Morey</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Bourgogne Pinot Noir 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 Rouge “Vielle Vigne” 19’/18’ ♣ Philippe Pacalet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Marsannay 17’ Trapet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>

<i>Marsannay “Es Chezots” 18’</i> ♣ <i>Domaine Jean Fournier</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Pommard Premier Cru “Grand Clos des épenots” 18’</i> <i>Domaine de de Courcel</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Vosne Romanée 1 Cru “Les Malconsorts” 18’</i> <i>Nicole Lamarche</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 210,00</i>
<i>Echezeaux 18’</i> <i>Lamarche</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 220,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 18’</i> <i>Domaine Dugat Py</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 17’</i> <i>Alain Jeanniard</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 110,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 16’</i> <i>Arnaud Mortet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Nuits Saint Georges 17’</i> <i>Aurélien Verdet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Nuits Saint Georges 17’</i> <i>Meo Camuzet</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Pom’ N’ Roll (Cabernet Franc, Malbec, Merlot) 17’</i> ♣ <i>Bordeaux</i> <i>Gombaude Guillot</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Bordeaux “Premier Grand Cru Classe” 17’</i> <i>Chateau Margaux</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 1800,0</i>

## *Vini Dolci e Passiti*

<i>Moscato d’Asti “Canelli” Vivace</i> <i>Az. Agr. Forteto della Luja</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Brachetto Passito 17</i> <i>Az. Agr. Forteto della Luja</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Theia (Helios, Solaris, Bronner) 20’</i> ♣ <i>Az. Agr. Nove lune</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Passito di Pantelleria 18</i> <i>Az. Agr. Dietro l’Isola</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Passito di Pantelleria “Mueggen”13’</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€ 38,00</i>

*Az. Agr. Salvatore Murana*

*Passito di Pantelleria "Martingana" 08'* Sicilia € 70,00  
*Az. Agr. Salvatore Murana*

*Passito di Pantelleria "Bukkuram" 19'* Sicilia € 65,00  
*Marco de Bartoli*

*Marsala "Vecchi Samperi Perpetuo"* Sicilia € 38,00  
*Az. Agr. Marco De Bartoli*

*Marsala Sup. Oro Ris 04'* Sicilia € 68,00  
*Marco de Bartoli*

*Marsala Pre British Metodo Perpetuo* Sicilia € 40,00  
*Francesco Intorcia*

*Marsala Secco Ris. Vergine 80'* Sicilia € 80,00  
*Francesco Intorcia*

*Malvasia di Bosa 19' ♣* Sardegna € 40,00  
*Cantina Carta*

*Muscat Rivesalt (Muscat Petit Grain) 21'* Francia € 40,00  
*Domaine di Shistes*

*Cidro Bouché* Francia € 28,00  
*Domaine J.Francois Guillonet*

*Sauternes 2eme Grand Cru 93'* Francia € 110,00  
*Chateau Lamote Guignard*

*Sauternes Cru Peyraguey 16'* Francia € 90,00  
*Chateau Lafaurie Peyraguey*

*Sauternes 91'* Francia € 130,00  
*Chateau Saint Amand*

*Sauternes 1er 86'* Francia € 140,00  
*Chateau Guiraud*

*Sauternes "Barsac" 89'* Francia € 180,00  
*Chateau Nairac*

*Sauternes "Barsac" 89'* Francia € 200,00  
*Chateau Piada*

*Sauternes 1er Cru 91'* Francia € 140,00  
*Chateau La Tour Blanche*

*Don Px Cosecha 18'* Spagna € 50,00  
*Monilla Morile*

*Tokaji 4 Puttonyos Aszu' (Furmint, Arzslavelu, Muscadet) 2000*      Ungheria      € 45,00  
*Monyok Jozsef*

## *Birre*

*Birra "Amnesiahazebeer'" Session Pale Ale 33 cl*      € 7,00  
*Birrificio Retorto*  
*Birra chiara e fresca con beva spiccata e poco amara.*  
*Gradazione 4,9°*

*Birra "Kraka Toa'" Indian Pale Ale 33 cl*      € 7,00  
*Birrificio Retorto*  
*Moderatamente forti e molto ben attenuate, le birre India Pale Ale (IPA) sfoggiano un aroma e un gusto agrumato ed erbaceo, dove il luppolo naviga incontrastato verso un finale secco ed aromatico.*

*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 Apa Lattina da 33 cl*      € 7,00  
*Birrificio Duck Dive*  
*Birra chiara e dissetante con note agrumate.*  
*Gradazione 5,00°*

*Birra "Daughter of autumn'" Strong Ale 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°*