

Bollicine Italiane

Piemonte

Vino Frizzante “Jonny Gambato” (Pinot Nero) ♣ Az. Agr. Cascina Baricchi	F1	€ 34,00
Metodo Classico Alta Langa Pas Dosé (Chardonnay, Pinot N.) 18’ Az. Agr. Pecchenino	F2	€ 40,00
Valentino Brut Zero’ (Chardonnay) 09’ Az. Agr. Podere Rocche Manzoni	F3	€ 80,00
Valentino Brut Zero’ (Chardonnay) <u>Rdm. Sboccatura Tardiva</u> 04’/05’ Az. Agr. Podere Rocche Manzoni		€ 100,00
Valentino Brut Rosè (Pinot N.) 12’ Az. Agr. Podere Rocche dei Manzoni		€ 90,00
Rosè Extra Brut Colline Novaresi 19’ (Nebbiolo) Cantina del Signore	F15	€ 40,00
Metodo Classico Rosè “Visage de Canaille” (Nebbiolo) ♣ Cascina Baricchi	F16	€ 46,00

Lombardia

Metodo Classico (Pinot Nero) 48 Mesi sui lieviti 17’ ♣ Tenuta Belvedere	F4	€ 48,00
Franciacorta Brut “Memoria” (Chard. Pinot N.) 69 Mesi sui lieviti 14’ ♣ Az. Agr. Ca’ del Vent	F5	€ 70,00
Franciacorta Brut “Sogno” (Chard.) 67 Mesi sui lieviti 11’ ♣ Az. Agr. Ca’ del Vent	F6	€ 70,00
Franciacorta Brut “Blanc de Noir” (Pinot Nero) 93 Mesi sui lieviti 13’ ♣ Az. Agr. Ca’ del Vent		€ 120,00
Franciacorta Blanc de Blanc Brut Nature (Chardonnay) ♣ Az. Agr. Cavalleri	F7	€ 46,00
Franciacorta Brut Satèn “Magnificentia” (Chardonnay) 17’ Az. Agr. Uberti	F9	€ 65,00
Franciacorta Brut Satèn “Magnificentia” Magnum 150 cl (Chardonnay) 16’ Az. Agr. Uberti		€ 130,00

<i>Metodo Classico Brut “Gran Ruc” 2000’ (Pinot M.)</i> ♣		€ 130,00
<i>Az. Agr. Casa Caterina</i>		
<i>Metodo Classico Brut Nature “Sbsidium” (Chard., Pinot Nero)</i> ♣		€ 60,00
<i>Az. Agr. Cherubini</i>		
<i>Rosé Franciacorta 18’ “Donna Eleny” (Pinot N.)</i>	<i>F17</i>	€ 60,00
<i>Az. Agr. Biondelli</i>		
<i>Costaripa Brut Rosé</i>		€ 38,00
<i>Az. Agr. Costaripa Mattia Vezzola</i>		
<i>Metodo Classico “Profilo Rosé” Pas Dosé Vendemmia 2010 Sbocc. 21’</i>	<i>F18</i>	€ 50,00
<i>Az. Agr. Picchioni</i>		
<i>Wai Rosè sui lieviti (Pinot nero)</i> ♣		€ 30,00
<i>Tenuta Belvedere</i>		
<i>Frizzante sui lieviti (Moscato secco)</i> ♣		€ 28,00
<i>Az. Agr. Tenuta Belvedere</i>		

Veneto

<i>Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry</i>		€ 30,00
<i>Az. Agr. Foss Marai</i>		
<i>Cartizze Valdobbiadene Sup.</i>		€ 45,00
<i>Az. Agr. Foss Marai</i>		
<i>Prosecco di Valdobbiadene Vino Frizzante naturale</i> ♣		€ 32,00
<i>Az. Agr. Casa Coste Piane</i>		
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega)</i> ♣		€ 28,00
<i>Az. Agr. Nevio Scala</i>		
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega)</i> ♣		€ 28,00
<i>Az. Agr. Menti</i>		

Emilia Romagna

<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano)</i> ♣	<i>F12</i>	€ 28,00
<i>Az. Agr. Croci</i>		
<i>Frizzante sui lieviti “Levante 90” (Malvasia di Candia)</i> ♣	<i>F13</i>	€ 30,00
<i>Az. Agr. Podere Cipolla</i>		
<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia dell’Emilia IGT)</i> ♣	<i>F14</i>	€ 28,00
<i>Az. Agr. Camillo Donati</i>		

Trentino Alto Adige

<i>Trento Doc “Giulio Ferrari” (Chardonnay) 08’</i> <i>Cantina Ferrari</i>		€ 180,00
<i>Trento Doc Brut Ris. (Chardonnay, Pinot n.) 60 mesi sui lieviti 15’</i> <i>Az. Agr. Letrari</i>	F10	€ 60,00
<i>Trento Doc Brut Rose’ 18’</i> <i>Cantina Letrari</i>	F19	€ 44,00

Toscana

<i>Brut Nature Pas Dosè Ancestrale Rosé (Foglia Tonda) ♣</i> <i>Az. Agr. Sequerciani</i>	F20	€ 36,00
---	-----	---------

Campania

<i>Brut Contadino (Fiano) 19’ ♣</i> <i>Az. Agr. Ciro Picariello</i>	F11	€ 40,00
<i>Fiano “Casematte” Ancestrale 21’ ♣</i> <i>Az. Agr. Casebianche</i>		€ 32,00

Sicilia

<i>Metodo Classico Brut (Chardonnay) 18’</i> <i>Cantina Tasca d’Almerita</i>		€ 40,00
---	--	---------

Slovenia

<i>Merlot 20’ Ancestrale ♣</i> <i>Kmetija Stekar</i>	F21	€ 30,00
<i>Brut Nature “Puro” (Ribolla, Chardonnay) ♣</i> <i>Movia</i>		€ 40,00
<i>Brut Nature Rosé “Puro” (Pinot Nero, Ribolla, Pinot Grigio) ♣</i> <i>Movia</i>		€ 40,00

Champagne

Montagne de Reims

Champagne Extra Brut Grand Cru “Le Terroir” (Chard. , Pinot N.) Adrienne Renoir		€ 65,00
Champagne Grand Cru “Gabriel” (Pinot N.) 11’ Gosset Brabant		€ 120,00
Champagne Brut Nature (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Chavost		€ 80,00
Champagne Brut Nature (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Magnum 150 Cl Chavost		€ 160,00
Champagne Brut Nature (Chard. , Pinot N., Pinot M) Gaspard Brochet	F22	€ 85,00
Champagne Brut Nature “Tome 2 Asinello” (Chard. , Pinot N.) Gaspard Brochet		€ 140,00
Champagne Extra Brut “Tome 3 Leone” (Pinot Noir) Gaspard Brochet		€ 140,00
Champagne Extra Brut “Tome 2 Uccello” (Chardonnay) Gaspard Brochet		€ 140,00
Champagne Extra Brut “Oriziaux” (Pinot Noir) 17’ Chartogne Taillet		€ 180,00
Champagne Brut Nature “Double Solera” Jacques Picard		€ 70,00
Champagne Brut “Intuition Nature”(Pinot N., Pinot M) A.Lamblot		€ 120,00
Champagne Brut Reserve “Vielles Vignes” (Chard., Pinot M., Pinot N.) Bérêche & Fils	F23	€ 85,00
Champagne Brut Reserve “Vielles Vignes” (Chard., Pinot M., Pinot N.) Magnum 150 Cl Bérêche & Fils		€ 170,00
Champagne Brut “Le Cran”12’/14’ (Chard., Pinot N.) Bérêche & Fils		€ 180,00
Champagne Brut “Rive Gauche”16’/ 17’(Pinot Meunier) Bérêche & Fils		€ 160,00
Champagne Brut Reserve Charles Heidsieck	F24	€ 70,00

Champagne Brut Millésime “Polisy”08 (Chard. , Pinot N, Pinot M.) André Beaufort		€ 200,00
Champagne Brut Millésime “Polisy”12 (Chard. , Pinot N, Pinot M.) André Beaufort		€ 160,00
Champagne Grand Cru “Cuvée Perle Noir”(Pinot N.) Soutiran		€ 90,00
Champagne Grand Cru “Ambonnay” (Pinot Nero) Eric Rodez	F25	€ 100,00
Champagne Grand Cru “Ambonnay” (Pinot Nero) <u>Magnum 150 Cl</u> Eric Rodez		€ 190,00
Champagne Brut Grand Cru “Femme” (Chard. , Pinot N.) Duval-Leroy		€ 150,00
Champagne “L’Overture” Premier Cru” (Pinot N.) ♣ Frederic Savart	F26	€ 80,00
Champagne “L’Overture” Premier Cru” (Pinot N.) <u>Magnum 150 Cl</u> ♣ Frederic Savart		€ 160,00
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	F27	€ 65,00
Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy “L’Atavique” (Pinot N.,Chard.) ♣ Mouzon Leroux	F40	€ 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” (Chard.) 12’ Louis Roderer		€ 120,00
Champagne Brut “Cristal” (Chard., Pinot N.) 12’ Louis Roderer		€ 340,00

Champagne Brut Millesime (Pinot N.,Chard.) 13' Louis Roederer		€ 110,00
Champagne Blanc de Blancs Millesime (Chardonnay) 13' 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	F28	€ 65,00
Champagne Extra Brut 13 (Chardonnay,Pinot N.) Domaine Lacourte Godbillon		€ 160,00
Champagne Brut "Blanc Absolu" (Chardonnay) Minière F&R		€ 70,00
Champagne Brut Zéro (Pinot N., Pinot M.,Chardon) Minière F&R		€ 70,00
Champagne Extra Brut Première C. (Pinot N., Chard. , Pinot M.) Bruno Paillard	F29	€ 80,00
Champagne Extra Brut 740 (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson		€ 110,00
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	F30	€ 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
Champagne Premier Cru Pas Dosé "L'Apotre"(Chardonnay) ♣ David Léclapart		€ 200,00
Champagne Extra Brut "Cuveé du Goulté" (Pinot N.) 14' Marie Noelle Ledru		€ 240,00
Champagne Extra Brut "Grand Cru Ambonnay" (Pinot N.) Marie Noelle Ledru		€ 180,00

<i>Champagne Brut “Grand Cru Ambonnay” (Pinot N.) Marie Noelle Ledru</i>		€ 180,00
<i>Champagne Extra Brut “Cuveé du Goulté” (Pinot N.) 12’ Marie Noelle Ledru</i>		€ 300,00
<i>Champagne Extra Brut “Cuvée du Goulté” (Pinot N.) 10’ Marie Noelle Ledru</i>		€ 350,00
<i>Champagne Brut Nature Grand Cru (Pinot N.) 08’ Marie Noelle Ledru</i>		€ 360,00
<i>Champagne Brut Nature Grand Cru (Pinot N.) 07’ Marie Noelle Ledru</i>		€ 360,00
<i>Champagne Brut Vintage (Chardonnay) 02’ Ruinart</i>		€ 220,00
<i>Champagne Brut Grand Cru (Pinot N., Chardonnay) Egly Ouriet</i>		€ 140,00
<i>Champagne Brut Grand Cru Millésime (Pinot N., Chardonnay) 12’ Egly Ouriet</i>		€ 450,00
<i>Champagne Brut “Les Prémices” (Chard., Pinot M., Pinot N.) Egly Ouriet</i>		€ 85,00
<i>Champagne Brut Grande Cuvée 169èmé (Chardonnay, Pinot N.) Krug</i>		€ 270,00

Vallée de la Marne

<i>Champagne Brut Réserve (Pinot N., Pinot M.) J. Charpentier</i>	F31	€ 60,00
<i>Champagne Brut Réserve 150 Cl Magmun (Pinot N., Pinot M.) J. Charpentier</i>		€ 130,00
<i>Champagne Extra Brut “S.A.” (Pinot Meunier, Chardonnay) Domaine Nowack</i>		€ 70,00
<i>Champagne Extra Brut “Les Bauchets” (Pinot Nero) Domaine Nowack</i>	F32	€ 90,00
<i>Champagne Extra Brut “La Fontinette” (Pinot Meunier) Domaine Nowack</i>		€ 90,00
<i>Champagne Extra Brut “Cuis Premier Cru” 15’ (Blanc de blanc) Domaine Nowack</i>		€ 140,00
<i>Champagne Extra Brut “Autre Cru” (Pinot Meunier) Domaine Nowack</i>		€ 85,00

<i>Champagne Extra Brut “Terre d’Emotion” (Pinot N.) J. Marc Charpentier</i>		€ 100,00
<i>Champagne Extra Brut “O’ Ma Valle” (Pinot N.) Maurice Grumier</i>	F33	€ 60,00
<i>Champagne Extra Brut “O’ Ma Valle” (Pinot N.) 150 Cl Magnum Maurice Grumier</i>		€ 120,00
<i>Champagne “Grand Siècle” N. 24 (Pinot N.,Chardonnay,Pinot M.) Laurent Perrier</i>		€ 190,00
<i>Champagne “PN” (Pinot N.) 15/16’ Bollinger</i>		€ 160,00
<i>Champagne Extra Brut “Les Maillons” (Pinot Nero) Ulysse Collin</i>		€ 220,00
<i>Champagne Extra Brut “Les Pierrieres” (Chardonnay) Ulysse Collin</i>		€ 220,00
<i>Champagne Brut Nature “La Rue des Noyers” 12’ (Pinot Meunier) Benoit Déhu</i>		€ 150,00
<i>Champagne Extra Brut “La Pouillote” (Chard. , Pinot M.) Jerome Blin</i>		€ 65,00
<i>Champagne Brut Réserve (Pinot N., Chardonnay, Pinot M.) Philipponnat</i>	F34	€ 70,00
<i>Champagne “Grand Blanc” Extra Brut (Chardonnay) 11’ Philipponnat</i>		€ 120,00
<i>Champagne “Clos de Goisses” Extra Brut 11’ Philipponnat</i>		€ 270,00
<i>Champagne “Royale Réserve Non Dosé” (Pinot N., Chardonnay, Pinot M.) Philipponnat</i>		€ 80,00
<i>Champagne Brut “Terre d’Illite” (Pinot N., Pinot M.) 15’ Moussé Fils</i>		€ 80,00
<i>Champagne Brut “L’Or de Eugene” (Pinot N., Pinot M.) Moussé Fils</i>		€ 65,00
<i>Champagne Extra Brut “Anectode” (Chardonnay) 18’ Moussé Fils</i>		€ 80,00
<i>Champagne Dosage Zero “Les Vignes de Mon Village” 150 Cl Magnum (Pinot N.) Moussé Fils</i>		€ 150,00

<i>Champagne Dosage Zero “Les Vignes de Mon Village” (Pinot N.) Moussé Fils</i>		€ 75,00
<i>Champagne Extra Brut “Cuvée Solesse” 150 Cl Magmun (Chard., Pinot N., Pinot M.) J-M Sélèque</i>		€ 130,00
<i>Champagne Extra Brut “Quintette” (Chardonnay) J-M Sélèque</i>		€ 85,00
<i>Champagne Extra Brut “Quintette” 150 Cl Magmun (Chardonnay) J-M Sélèque</i>		€ 180,00
<i>Champagne Brut Nature Blanc de Blanc (Chardonnay) Laherte Frères</i>	F42	€ 70,00
<i>Champagne Brut “Ultradition” (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Laherte Frères</i>	F43	€ 70,00
<i>Champagne P. Cru. Brut (Pinot M. Chard. Pinot N.) Gaston Chiquet</i>		€ 60,00
<i>Champagne Brut “Inocent” (Pinot M. Chard. Pinot N.) Gaston Chiquet</i>		€ 60,00
<i>Champagne “Bam!” (Pinot Bianco, Meslinier, Arbanne) Vend. 12’ Vigne a Piede franco Tarlant</i>		€ 180,00
<i>Champagne Brut Nature “Zero” (Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay) Tarlant</i>		€ 70,00
<i>Champagne Brut Nature “Cuvée Luise” (Pinot Nero, Chardonnay) 04’ Tarlant</i>		€ 160,00
<i>Champagne Brut Reserve (Pinot N., Pinot M., Chard) R. Pouillon</i>	F35	€ 70,00
<i>Champagne Extra Brut “Grand Vallee” (Pinot N., Pinot M., Chard) R. Pouillon</i>		€ 80,00
<i>Champagne Brut Reserve (Pinot M., Chardonnay) 15’ Francis Orban</i>		€ 85,00
<i>Champagne Extra Brut La Closerie “Les Béguines” (Pinot M.) Jérôme Prévost</i>		€ 180,00
<i>Champagne Extra Brut La Closerie (Pinot M.) 19’ Jérôme Prévost</i>		€ 160,00
<i>Champagne Brut “Dom Pérignon” (Pinot Nero, Chardonnay) 08’ Moët & Chandon</i>		€ 350,00

<i>Champagne Brut Reserve (Chard., Pinot N., Pinot M.)</i> <i>Pol Roger</i>	F36	€ 65,00
<i>Champagne Brut Reserve (Chard., Pinot N., Pinot M.)</i> <u>Magnum 150 cl</u> <i>Pol Roger</i>		€ 130,00
<i>Champagne Brut “Winston Churchill” (Pinot Nero, Chardonnay) 98’</i> <i>Pol Roger</i>		€ 400,00
<i>Champagne Brut “Winston Churchill” (Pinot Nero, Chardonnay) 12’</i> <i>Pol Roger</i>		€ 360,00
<i>Champagne Brut “Vintage” 12’</i> <i>Pol Roger</i>		€ 220,00
<i>Champagne Brut Nature “Cru Cumier” (Chard. , Pinot N. , Pinot M.)</i> ♣ <i>Georges Laval</i>		€ 120,00

Côte des Sézanne

<i>Champagne Brut Nature Blanc de Blancs (Chardonnay)</i> ♣ <i>Marie Copinet</i>	F37	€ 60,00
---	-----	---------

Côte des Blanc

<i>Champagne Brut Réserve Grand Cru “Prisme 16” (Chardonnay)</i> <i>Guiborat</i>		€ 80,00
<i>Champagne Brut Réserve Grand Cru “Thethy 18” (Chardonnay)</i> <i>Guiborat</i>	F38	€ 80,00
<i>Champagne “Les Margannes” (Chardonnay) 11’</i> <i>Barrat Masson</i>		€ 70,00
<i>Champagne Grand Cru “PM. 03” (Chardonnay)</i> <i>Pertois Moriset</i>		€ 100,00
<i>Champagne Extra Brut</i> <i>Valentin Leflaive</i>		€ 75,00
<i>Champagne Grand Cru “Les Chetillons” (Chardonnay) 13’</i> <i>Robert Moncuit</i>		€ 150,00
<i>Champagne “Dans un premier Temps...” (Chard., Pinot N, Pinot M.)</i> <i>Dhondt Grellet</i>	F39	€ 90,00
<i>Champagne Extra Brut “Les Nogers” (Chardonnay)</i> <i>Dhondt Grellet</i>		€ 180,00
<i>Champagne “Les Terres Fines” (Chardonnay)</i> <i>Dhondt Grellet</i>		€ 120,00

Champagne “Les Terres Fines” (Chardonnay) <u>Magnum 150 cl</u> Dhondt Grellet		€ 240,00
Champagne “Odysée 319” (Chardonnay) Olivier Bonville		€ 70,00
Champagne “Chouilly Grand Cru” (Chardonnay) 08’ 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	F40	€ 120,00
Champagne Extra Brut Grand Cru Avize “Avizoise” (Chardonnay) 14’ 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 Blanc de Blancs (Chardonnay) 11’ Philippe Gonet		€ 75,00
Champagne Extra Brut Blanc de Blancs “3210” (Chardonnay) Philippe Gonet		€ 60,00
Champagne Brut “Ozanne” Grand Cru (Chardonnay) Michel Fallon		€ 350,00
Champagne Brut Réserve Grand Cru Blanc de Blancs (Chardonnay) De Sousa		€ 85,00
Champagne Brut Premier Cru “Longitude” (Chardonnay) ♣ Larmandier Bernier		€ 80,00
Champagne Brut Grand Cru “Initial” (Chardonnay) ♣ Jacques Selosse		€ 300,00

Champagne Grand Cru “Millésime” 09’ (Chardonnay) ♣ Jacques Selosse		€ 1800,0
Champagne Brut Grand Cru “Substance” (Chardonnay) ♣ Jacques Selosse		€ 500,00
Champagne Brut Grand Cru “Contraste” (Pinot Nero) ♣ Jacques Selosse		€ 1900,0

Côte des Bar/Aube

Champagne Brut Blancs de Noir “Lieu-dit l’Argillier” (Pinot N.) 16’ Coessens		€ 100,00
Champagne Extra Brut Blancs de Noir “Lieu-dit l’Argillier” (Pinot N.) 15’ Coessens		€ 100,00
Champagne Brut (Pinot N., Chardonnay) Nathalie Falmet	F41	€ 60,00
Champagne Brut “BN” (Pinot N.) ♣ Fleury		€ 75,00
Champagne Brut “Cépage Blanc” (Chardonnay) 11’ ♣ Fleury		€ 120,00
Champagne Brut Nature “Boreal” (Pinot Nero) Clandestin		€ 85,00
Champagne Brut Nature “Les Grandes Lignes” (Chardonnay) Clandestin		€ 130,00
Champagne Brut Nature Blancs de Noir Zéro Dosage (Pinot N.) Pierre Brigandat		€ 55,00
Champagne Brut Blanc de Blanc (Pinot Blanc) Petit Camusat		€ 60,00
Champagne Brut Nature Solera “Chloé” (Pinot N., Chardonnay) ♣ Vincent Couche		€ 110,00
Champagne Extra Brut Heritage (Pinot M.) Domaine André Heucq	F51	€ 65,00
Champagne Extra Brut (Pinot N.) ♣ Domaine Rémi Leroy		€ 70,00
Champagne Brut “BN” (Pinot N.) ♣ Fleury		€ 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	F44	€ 75,00
Champagne “Campania Remensis” (Pinot N., Chard., Pinot M.) 16’ Bérêche & Fils		€ 120,00
Champagne Brut Rosé de Saignée (Pinot N.) 🍀 Jean Vesselle	F45	€ 60,00
Champagne Brut Rosé de Saignée Magnum 150 Cl (Pinot N.) 🍀 Jean Vesselle		€ 130,00
Champagne Brut Rosé (Pinot N.) Billecart Salmon	F46	€ 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	F47	€ 60,00
Champagne Extra Brut “Solesence” Rosé (Pinot N.) J M Sélèque		€ 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	F48	€ 65,00

Côte des Bar/Aube

Champagne Brut Rosé (Pinot N., Chardonnay) 🍀 Rémi Leroy		€ 90,00
Champagne Extra Brut Rosé de Saignée (Pinot N.) 15’ 🍀 Fleur		€ 85,00

Vini Bianchi

Valle d'Aosta

<i>Petite Arvine 21'</i> <i>Caves des Onze Communes</i>		€ 30,00
<i>Blanc de Morgex et de la Salle 21'</i> ♣ <i>Az. Agr. Ermes Pavese</i>		€ 30,00
<i>Pinot Grigio 20'</i> <i>Az. Agr. Triolet</i>		€ 34,00
<i>Chambave Muscat 19'</i> ♣ <i>Az. Agr. Rosset</i>		€ 32,00
<i>Bianco Sopraquota (Petit Arvin) 20' Anfora</i> ♣ <i>Az. Agr. Rosset</i>		€ 70,00
<i>Muscat Petit Grain 19'</i> <i>Az. Agr. Triolet</i>		€ 32,00

Piemonte

<i>Bianco Colline Novaresi (Erbaluce) 21'</i> <i>Az. Agr. Le Piane</i>	F49	€ 30,00
<i>Erbaluce "Origini" 19'</i> ♣ <i>Cantine Conti</i>		€ 40,00
<i>Roero Arneis "Bricco delle Ciliegie" 21'</i> <i>Az. Agr. Almondo Giovanni</i>	F50	€ 30,00
<i>Timorasso Dethona "Io Cammino da solo" (Anfora) 17'</i> ♣ <i>Az. Agr. Ricci</i>		€ 60,00
<i>Timorasso "Derthona" 19'</i> <i>Az. Agr. Claudio Mariotto</i>	F51	€ 30,00
<i>Timorasso "Sterpi" 18'</i> <i>Az. Agr. Walter Massa</i>		€ 58,00
<i>Gavi "Villa Scolca" 21'</i> <i>La Scolca</i>	F52	€ 30,00
<i>Sauvignon Langhe "Dives" 21'</i> ♣ <i>Az. Agr. Burlotto</i>		€ 50,00
<i>Riesling "Petracine" 21'</i> <i>Az. Agr. Vajra</i>	F53	€ 40,00

Riesling "Herzu" 21' € 40,00
Az. Agr. Ettore Germano

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

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

Lombardia

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

Lugana "Capotesta" (Turbiana) 21' € 30,00
Cascina Maddalena

Lugana (Trebiano di Lugana) 21' € 30,00
Az. Agr. Ca' Lojera

Pinot Grigio 20' € 30,00
Tenuta Belvedere

Bianco "Unico" (Invernenga) 08' € 70,00
Az. Agr. Casa Caterina

Bianco "Febo" (Chardonnay) 16' € 60,00
Az. Agr. Nicola Gatta

Bianco "Rukh" (Bronner, Johanniter) 20' € 60,00
Az. Agr. Nove Lune

Veneto

Riesling "Davvero" 21' € 40,00
Az. Agr. Calalta

Soave Classico 21' € 30,00
Az. Agr. Pieropan

F54

Garganega "Diletto" 19' € 28,00
Az. Agr. Nevio Scala

Friuli

Sauvignon Collio 20' € 30,00
Az. Agr. Blazic

Sauvignon "De La Tour" 18' € 55,00
Az. Agr. Villa Russiz

<i>Sauvignon 20'</i> <i>Az. Agr. Jermann</i>	<i>F55</i>	€ 40,00
<i>Sauvignon "Pierre" 20'</i> <i>Az. Agr. Vie di Romans</i>	<i>F56</i>	€ 45,00
<i>Sauvignon Colli Orientali "Saurint" 20'</i> <i>Az. Agr. Miani</i>		€ 100,00
<i>Sauvignon Carso 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Kante</i>	<i>F57</i>	€ 40,00
<i>Tocai Friulano "Toc Bas" 20'</i> <i>Az. Agr. Ronco del Gelso</i>	<i>F61</i>	€ 30,00
<i>Tocai Friulano "Kai" 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Paraschos</i>		€ 60,00
<i>Bianco Jakot 15' ♣</i> <i>Az. Agr. Dario Princic</i>		€ 60,00
<i>Tocai Friulano "Nekay" 13' ♣</i> <i>Az. Agr. Damijan Podversic</i>		€ 65,00
<i>Bianco "Castellada" (Pinot g, Sauvignon, Chardonnay) 13' ♣</i> <i>Az. Agr. La Castellada</i>		€ 60,00
<i>Bianco "Slatnik" (Chardonnay, Tocai) 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Radikon</i>		€ 50,00
<i>Vintage Tunina (Chardonnay, Malvasia, Ribolla, Sauvignon) 19'</i> <i>Az. Agr. Jermann</i>	<i>F58</i>	€ 68,00
<i>Where Dreams have no end (Chardonnay) 15'</i> <i>Az. Agr. Jermann</i>		€ 75,00
<i>Bianco "Sacrisassi" (Pinot g, Sauvignon, Chardonnay) 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Le Due Terre</i>		€ 65,00
<i>Chardonnay "Ciampagnis" 20'</i> <i>Az. Agr. Vie di Romans</i>	<i>F59</i>	€ 45,00
<i>Chardonnay "Grici" 07'-13' ♣</i> <i>Az. Agr. Renato Keber</i>		€ 70,00
<i>Chardonnay 16'-18'-20'</i> <i>Az. Agr. Miani</i>		€ 100,00
<i>Chardonnay 19'</i> <i>Az. Agr. Toros</i>	<i>F60</i>	€ 40,00

<i>Vitoska Carso 18'</i> ♣ <i>Az. Agr. Zirdaric</i>	<i>F61</i>	€ 46,00
<i>Vitoska Carso 19'</i> ♣ <i>Az. Agr. Fon</i>		€ 46,00
<i>Malvazija Carso 20'</i> ♣ <i>Az. Agr. Fon</i>		€ 46,00
<i>Pinot Grigio 15'</i> ♣ <i>Az. Agr. Dario Princic</i>		€ 60,00
<i>Pinot Grigio Collio 19'</i> <i>Az. Agr. Villa Russiz</i>	<i>F62</i>	€ 35,00
<i>Pinot Grigio 17'</i> ♣ <i>Az. Agr. Bressan</i>		€ 65,00
<i>Pinot Grigio "Not" 19'</i> ♣ <i>Az. Agr. Paraschos</i>		€ 60,00
<i>Pinot Bianco Collio 18'</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>	<i>F63</i>	€ 40,00
<i>Verduzzo 17'</i> ♣ <i>Az. Agr. Bressan</i>		€ 60,00
<i>Ribolla 13'/14'</i> ♣ <i>Az. Agr. Gravner</i>		€ 85,00
<i>Ribolla Anfora 03' Magnum 150 Cl</i> ♣ <i>Az. Agr. Gravner</i>		€ 220,00
<i>Ribolla Collio 20'</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>		€ 30,00
<i>Ribolla "Medana" 17'</i> ♣ <i>Az. Agr. Klinec</i>		€ 60,00

Trentino Alto Adige

<i>Riesling 20'</i> <i>Az. Agr. Pojer e Sandri</i>	<i>F64</i>	€ 30,00
<i>Kerner Valle Isarco 21'</i> <i>Cantina Koefererhof</i>	<i>F65</i>	€ 35,00
<i>Bianco "Pulsar" (Riesling, Chardonnay, Gewurtraminer) 17'</i> ♣ <i>Roberto Ferrari</i>		€ 65,00

<i>Chardonnay “Platt e Pignat” 21’ Cantina Josephus Mayr</i>	<i>F66</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Chardonnay “Sanct Valentin” 19’ Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F67</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Sauvignon “Sanct Valentin” 21’ Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F68</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Sauvignon “Quarz” 19’ Cantina di Terlano</i>		<i>€ 70,00</i>
<i>Sauvignon “Lafòà” 19’ Cantina Colterenzio</i>		<i>€ 70,00</i>
<i>Sauvignon “Nova Domus” 18’ (Chardonnay, Pinot B., Sauvignon) Cantina di Terlano</i>		<i>€ 65,00</i>
<i>Gewurztraminer “Géss” 19’ 🍀 Eredi di Cobelli Aldo</i>	<i>F69</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Gewurztraminer “Mitterberg” 19’ 🍀 Roberto Ferrari</i>		<i>€ 45,00</i>
<i>Gewurztraminer “Sanct Valentin” 20’ Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F70</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Bianco “Dolomythos” (Pinot g., Sauvignon, Riesling) 16’ 🍀 Cantina Dolomythos</i>		<i>€ 70,00</i>
<i>Muller Thurgau Dolomiti 20’ Weinberge</i>	<i>F71</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Moscato Giallo Secco 21’ Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F72</i>	<i>€ 30,00</i>

Liguria

<i>Pigato “Riviera ligure di Ponente” 20’ Laura Aschero</i>	<i>F73</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Pigato “Crescendo” 21’ 🍀 Tenuta Selvadolce</i>	<i>F74</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Vermentino “Rebosso” 21’ 🍀 Tenuta Selvadolce</i>	<i>F75</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Vermentino “Stralunato” 19’ 🍀 Az. Agr. Il Torchio</i>		<i>€ 35,00</i>
<i>Carlaz (Albarola, Bosco, Vermentino) 20’ 🍀 Walter de Battè</i>		<i>€ 55,00</i>

<i>Harmogel (Marsanne, Roussanne, Bosco, Vermentino) 20' ♣</i> Walter de Battè		€ 70,00
<i>Saladero (Marsanne, Roussanne, Bosco, Vermentino) 20' ♣</i> Walter de Battè		€ 70,00
<i>Bamboo Road (Vermentino e altri vitigni autoctoni) 20' ♣</i> Az. Agr. Stefano Legnani		€ 35,00
<i>Ponte di Toi (Vermentino) 21' ♣</i> Az. Agr. Stefano Legnani		€ 38,00

Emilia Romagna

<i>Dinavolo (Ortrugo, Marsanne, Malvasia) 07'/08'/09' ♣</i> Az. Agr. Dinavolo	F76	€ 70,00
<i>Vino Bianco (Malvasia di Candia, Marsanne) 10'/12'/13'/20' ♣</i> Az. Agr. Vini del Poggio		€ 50,00
<i>Vino Bianco (Malvasia di Candia, Marsanne) 150 Cl Magnum 11' ♣</i> Az. Agr. Vini del Poggio		€ 90,00
<i>Bianco (Sauvignon) 19' ♣</i> Az. Agr. Vini del Poggio		€ 30,00
<i>Vej Bianco (Sauvignon) 16' ♣</i> Az. Agr. Podere Pradarolo		€ 40,00
<i>Vino Bianco "Sabbagiolla" 19' (Albana) ♣</i> Az. Agr. Cantina San Biagio Vecchio		€ 35,00
<i>Malvasia dell'Emilia N.5 20' ♣</i> Az. Agr. Podere Cipolla		€ 30,00
<i>Bianco "Marcovaldo" (Malvasia di Candia, Sauvignon) 16' ♣</i> Az. Agr. Crocizia		€ 30,00

Toscana

<i>Vermentino Maremma "Verment'oro" 20' ♣</i> Az. Agr. Sequerciani		€ 40,00
<i>Ansonica Costa dell'Argentario 21' ♣</i> Az. Agr. Le Formiche		€ 45,00
<i>Ansonica Costa dell'Argentario "Integrale" 21' ♣</i> Az. Agr. Le Formiche		€ 55,00

<i>Vernaccia di San Gimignano 20'</i> <i>Az. Agr. Montenedoli</i>		€ 30,00
<i>Batar 19' (Chardonnay, Pinot Bianco)</i> <i>Fattoria Querciabella</i>		€ 150,00

Marche

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore "Il Bacco" 20' ♣</i> <i>Fattoria Coroncino</i>	F77	€ 30,00
<i>Verdicchio di Matelica "Mirum" 19'</i> <i>Az. Agr. La Monacesca</i>		€ 40,00
<i>Bianco "Le Oche" 20'</i> <i>Fattoria San Lorenzo</i>		€ 40,00
<i>Passerina di Offida 20'</i> <i>Az. Agr. Tenuta Sartori</i>		€ 30,00

Lazio

<i>Bianchetto (Vermentino, Malvasia, Procanico) 13' ♣</i> <i>Az. Agr. Le Coste</i>		€ 40,00
<i>Mannaro (Malvasia Candia, Trebbiano) 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Sassopra</i>		€ 34,00
<i>Malvasia di Candia 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Il Sambuco</i>		€ 30,00

Campania

<i>Bianco Pallagrello 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Alepa</i>		€ 36,00
<i>Fiano "Don Chisciotte" 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Pierluigi Zampaglione</i>		€ 40,00
<i>Fiano 11'</i> <i>Az. Agr. Joaquin</i>		€ 60,00
<i>Fiano di Avellino "Vigna della Congregazione" 20'</i> <i>Az. Agr. Villa Diamante</i>	F78	€ 40,00
<i>Falanghina del Taburno 20'</i> <i>Az. Agr. Masseria Frattasi</i>	F79	€ 30,00
<i>Falanghina del Sannio Taburno Vendemmia Tardiva "Donnalaura" 20'</i> <i>Az. Agr. Masseria Frattasi</i>		€ 45,00

Greco "Adam" 20' 🍀 € 34,00
Cantina Giardino

Greco di Tufo 20' 🍀 € 32,00
Az. Agr. Ciro Picariello

Greco di Tufo 19' F80 € 34,00
Az. Agr. Benito Ferrara

Coda di Volpe 20' 🍀 € 32,00
Az. Agr. Vadiaperti

Fiorduva (Furore Bianco) 🍀 20' € 95,00
Az. Agr. Marisa Cuomo

Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo 🍀 20' € 60,00
Az. Agr. Emilio Pepe

Trebbiano d'Abruzzo 🍀 16' € 130,00
Az. Agr. Valentini

Pecorino "Plenus" 🍀 17' € 30,00
Az. Agr. Marina Palusci

Umbria

Cervaro della Sala 08' F83 € 100,00
Cantine Antinori

Trebbiano Spoletino "Maceratum" 20' 🍀 € 38,00
Az. Agr. Fongoli

Molise

Bianco Accamilla (Malvasia) 19' 🍀 € 40,00
Az. Agr. Camerlengo

Puglia

Fiano Pugliese 20' 🍀 € 30,00
Tenuta Demaio

Bianco Meleh (Greco, Malvasia) 19' 🍀 € 34,00
Az. Agr. Cantina Giara

Verdeca 21' 🍀 € 30,00
Tenuta Macchiarola

Calabria

Ciro' Bianco (Greco) 18' 🍀 € 30,00
Az. Agr. Calabretta

Sicilia

Etna Bianco (Carricante, Minnella, Grecanico) 21' € 48,00
Az. Agr. Terre Nere

Etna Bianco "Mujebel" (Carricante, Grecanico) 19' 🍀 € 70,00
Az. Agr. Cornellissen

Catarratto 21' 🍀 € 35,00
Az. Agr. Barraco

Inzolia "Nzolia" 20' 🍀 € 38,00
Az. Agr. Calogero Caruana

Pinot Grigio 21' 🍀 € 30,00
Az. Agr. Gaudioso

Grillo "Vignaverde" 21' 🍀 € 40,00
Az. Agr. Marco de Bartoli

Grillo "Biancammare" 21' 🍀 € 30,00
Az. Agr. Barraco

Zibibbo Secco 19' 🍀 € 35,00
Az. Agr. Marco De Bartoli

Zibibbo Secco 18' 🍀 € 30,00
Az. Agr. Barraco

F81

Rami' 20' (Grecanico, Inzolia) 🍀 € 40,00
Az. Agr. Cos

Salina Bianco 21' (Inzolia, Cataratto) € 35,00
Cantina Hauner

Serragghia Bianco (Zibibbo) 21' € 120,00
G. Bini

Sardegna

Bianco "Modestu" (Uva bianche aromatiche) 19' 🍀 € 40,00
Cantina Montisci

Vernaccia Valle del Tirso "Sulle buccie" 16' 🍀 € 30,00
Cantina Orriu

<i>Vermentino “Luris” 20’</i> <i>Az. Agr. Depperu</i>	<i>F82</i>	<i>€ 35,00</i>
--	------------	----------------

Slovenia

<i>Ribolla “Re Jantar” 18’</i> 🍀 <i>Az. Agr. Nando</i>		<i>€ 45,00</i>
---	--	----------------

<i>Ribolla “Jantar” (Malvasia, Tocai, Ribolla) Anfora 19’</i> 🍀 <i>Az. Agr. Nando</i>		<i>€ 60,00</i>
--	--	----------------

<i>Lunar (Chardonnay, Ribolla) 17’</i> 🍀 <i>Az. Agr. Movia</i>		<i>€ 55,00</i>
---	--	----------------

<i>Bianco “Stranice” (Malvasia, Riesling, Ribolla) 15’</i> 🍀 <i>Az. Agr. Burja</i>		<i>€ 50,00</i>
---	--	----------------

<i>Malvazija “Pivol” 18’</i> 🍀 <i>Az. Agr. Zaro</i>		<i>€ 50,00</i>
--	--	----------------

<i>Malvazija “Suho Dry” 18’</i> <i>Az. Agr. Kmetija Stekar</i>		<i>€ 60,00</i>
---	--	----------------

<i>Pinot Grigio “Organic Anarchy” 10’</i> 🍀 <i>Az. Agr. Aci Urbajs</i>		<i>€ 70,00</i>
---	--	----------------

<i>Zelen della Valle della Vipavka Dolina 21’</i> 🍀 <i>Az. Agr. Zmagoslav Petric</i>		<i>€ 38,00</i>
---	--	----------------

Austria

<i>Veltliner 10’</i> <i>Domaine Arndorfer</i>	<i>U1</i>	<i>€ 65,00</i>
--	-----------	----------------

<i>Veltliner Gruner 20’</i> 🍀 <i>Niederosterreich</i>	<i>U2</i>	<i>€ 45,00</i>
--	-----------	----------------

<i>Riesling Mosel Auslese 97’</i> <i>Domaine Erzaugerabfullung</i>	<i>U3</i>	<i>€ 90,00</i>
---	-----------	----------------

<i>Riesling Tradition 17’</i> <i>Domaine Scholoss Gobelsburg</i>	<i>U4</i>	<i>€ 60,00</i>
---	-----------	----------------

Germania

<i>Riesling “Kabinett Wiltinger Braune Kupp” 18’</i> <i>Egon Muller</i>	<i>U5</i>	<i>€ 120,00</i>
--	-----------	-----------------

<i>Riesling “Qualitatswen” 99’</i> <i>Weingut Molitor</i>	<i>U6</i>	<i>€ 70,00</i>
--	-----------	----------------

Riesling "Vom Kalkstein" 18' U6a € 50,00
Weingut Wittmann

Riesling "Gimmeldinger" 17' ♣ U7 € 60,00
A.Christmann

Riesling Trocken "Quarzit" 15' U8 € 55,00
Peter Jakob Kuhn

Bianchi Francia Alsazia

Gewurztraminer 16' U9 € 50,00
Domaine Marcell Deiss

Gewurztraminer "Grand Cru Eichberg" (Maceration) 18' ♣ U10 € 60,00
Domaine Pierre Frik

Champagne

Coteaux Champenois "Les Monts Fournois" (Chard.) 19' 400 bt. Prod. U11 € 200,00
Domaine Berêche e Fils

Côte du Rhône

Chateauneuf du Pape (Grenage Blanc, Roussanne, Clairette) 19' U12 € 65,00
Sabon Joseph

Saint Joseph Blanc Saut de l'Ange (Roussanne) 21' U12b € 80,00
Pierre Jean Villa

Jura

Chardonnay "Victor de la Combe" ♣ U13 € 90,00
Domaine Ganevat

Chardonnay "Montferrand" 15' ♣ U13b € 160,00
Domaine Ganevat

Chardonnay "Les Varrons" 18' ♣ U13c € 180,00
Domaine Ganevat

Chardonnay Côte de Jura "Les Grjphées Vielle Vignes" 14' ♣ U14 € 190,00
Domaine Ganevat

Savagnin Côte de Jura "Montferrand" 18' ♣ U15 € 120,00
Domaine Ganevat

<i>Savagnin Côte de Jura “La Barraque” 18’ ♣ Domaine Ganevat</i>	<i>U16</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Savagnin Côte de Jura “Vin Jaune” 15’ ♣ Domaine Ganevat</i>	<i>U17</i>	<i>€ 220,00</i>
<i>Savagnin Arbois “Sous Voile” 17’ ♣ Domaine Ganevat</i>	<i>U18</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Chardonnay Arbois “Chapon” 20’ Domaine Saint Pierre</i>		<i>€ 90,00</i>
<i>Savagnin “Suspendue” 20’ ♣ Cabaret des Oiseaux</i>		<i>€ 70,00</i>
<i>Chardonnay “Novelin Cuve” 20’ ♣ Didier e Jules Grappe</i>		<i>€ 60,00</i>
<i>Traminer “Ouillé” 21’ ♣ Didier e Jules Grappe</i>		<i>€ 60,00</i>
<i>Gamay Blanc Côte de Jura 17’ ♣ Domaine Pigner</i>	<i>U19</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Savagnin Cotes de Jura 12’ ♣ Domaine Berthet Bondet</i>	<i>U20</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Savagnier Cotes de Jura 20’ ♣ Domaine Berthet Bondet</i>	<i>U21</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Cotes du Jura (Savagnin) 16’ Domaine Macle</i>	<i>U22</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Chateau Chalon Jura (Savagnin) 11’/12’ Domaine Macle</i>	<i>U23</i>	<i>€ 200,00</i>

Borgogna

<i>Bourgogne Chardonnay 19’ Thierry Pillot</i>	<i>U24</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Bourgogne Cote d’Or Chardonnay “Les Grandes Gouttes” 20’ Domaine Rougeot</i>		<i>€ 70,00</i>
<i>Bourgogne Cote d’Or Chardonnay 20’ Philippe Boizerau</i>	<i>U25</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Borgogna Blanc 19’ Domaine Vincent Dancer</i>	<i>U26</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Borgogna Blanc 17’ Coche Dury</i>	<i>U26</i>	<i>€ 350,00</i>

<i>Borgogna Blanc “Fleure de Vignes” 19’ Domaine LeRoy</i>	<i>U27</i>	<i>€ 350,00</i>
<i>Borgogna Banc “Les Due Dindesse” 19’ Antoine Olivier</i>	<i>U28</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Aligoté 20’ Domaine Sylvaine Pataille</i>	<i>U28b</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Chassagne Montrachet “Les Champs Gains” 20’ Domaine Caroline Morey</i>	<i>U28a</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Chassagne Montrachet 17’ Domaine Vincent Dancer</i>	<i>U29</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Chassagne Montrachet “Boudriotte” 06’ Domaine Ramonet</i>	<i>U30</i>	<i>€ 300,00</i>
<i>Chassagne Montrachet 17’ Domaine Ramonet</i>	<i>U31</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Chassagne Montrachet 1er Cru “La Maltroie” 17’ Domaine Fontaine Gagnard</i>	<i>U32</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Chassagne Montrachet 1er Cru “Le Vergers” 20’ Domaine Fontaine Gagnard</i>	<i>U33</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Puligny Montrachet 18’ Domaine Henri Boillot</i>		<i>€ 140,00</i>
<i>Sanernay “Les Cornières” 20’ Domaine Caroline Morey</i>	<i>U33a</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Meursault “Clos De Perrieres” 17’ Domaine Grivault</i>	<i>U34</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Chorey les Beaune 15’/17’ Domaine Chapuis</i>	<i>U35</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Chablis 17’ ♣ Domaine Francois Raveneau</i>	<i>U36</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Chablis Premier Cru 20’ “Le Fourchaume” ♣ Domaine Bessin Tremblay</i>	<i>U37</i>	<i>€ 70,00</i>

Loira

<i>Pouilly Fumé “Argile Silex” 20’ ♣ Bouchè Chatellier</i>	<i>U38</i>	<i>€ 55,00</i>
--	------------	----------------

<i>Pouilly Fumé Tradition 21'</i> ♣ <i>Serge Dagueneau</i>	U39	€ 45,00
<i>Pouilly Fumé "La Leontine" 18'</i> ♣ <i>Serge Dagueneau</i>	U40	€ 85,00
<i>Pur Sang 18' (Sauvignon Blanc)</i> ♣ <i>Domaine Didier Dagueneau</i>	U41	€ 170,00
<i>Blanc Fumé 17' (Pouilly Fumé)</i> ♣ <i>Domaine Didier Dagueneau</i>	U42	€ 150,00
<i>Les Jardin de Babylon Sec 16' (Petit M., Courbu, Lauzet, Camarelet)</i> ♣ <i>Domaine Didier Dagueneau</i>	U43	€ 150,00
<i>Les Jardin de Babylone 13' (Petit M., Courbu, Lauzet, Camarelet)</i> ♣ <i>Domaine Didier Dagueneau</i>	U44	€ 140,00
<i>Silex Blanc Fumé 16'-18' (Pouilly Fumé)</i> ♣ <i>Domaine Didier Dagueneau</i>	U45	€ 200,00
<i>Sancerre "Auksinis Maceration" 18'</i> ♣ <i>Domaine Sebastien Riffault</i>	U46	€ 70,00
<i>Sancerre "La Grande Cote" 20'</i> ♣ <i>Domaine Pascal Cotat</i>	U47	€ 100,00
<i>Sancerre "Les Monts Damnés" 20'</i> ♣ <i>Domaine Pascal Cotat</i>	U48	€ 100,00
<i>Sancerre "Comtesse" 16'/19'</i> <i>Domaine Gérard Boulay</i>	U49	€ 70,00
<i>Carpe Diem (Melon de Bourgogne) Anfora</i> <i>Domaine de l'Ecu</i>		€ 70,00
<i>Chenin Blanc "Les Argiles" 19'</i> <i>Francois Chidaine</i>		€ 48,00
<i>Charme Robinot "L'Iris"(Chenin Blanc) 18'</i> ♣ <i>Jean Pierre Robinot</i>	U50	€ 80,00
<i>Charme Robinot "Charme"(Chenin Blanc) 20'</i> ♣ <i>Jean Pierre Robinot</i>	U51	€ 85,00
<i>Charme Robinot "Couve' Bistrolgie" (Chenin Blanc) 20'</i> ♣ <i>Jean Pierre Robinot</i>	U52	€ 70,00
<i>Anjou Blanc "Le Haut de la Garde" (Chenin Blanc) 20'</i> <i>Château Pierre Bise</i>	U53	€ 35,00

<i>Anjou Blanc (Chenin Blanc) "Effusion" 18' ♣ Patrick Baudouin</i>	<i>U54</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Vouvray Sec (Chenin Blanc) 18'/19' Domaine Clos Naudin</i>	<i>U55</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Vouvray Moelleux (Chenin Blanc) 17' Domaine Clos Naudin</i>	<i>U56</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Vouvray "Le Haut Lieu" Moelleux (Chenin Blanc) 20' Domaine Haut Lieu</i>	<i>U57</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Les Vieux Clos (Chenin Blanc) 17'/20' ♣ Domaine Nicolas Joly</i>	<i>U58</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Coulée de Serrant (Chenin Blanc) 06' ♣ Domaine Nicolas Joly</i>	<i>U59</i>	<i>€ 180,00</i>

Languedoque

<i>Bianco "Cuvée Marguerite" (Grenache gris, Maccabeu) 20' ♣ Domaine Matassa</i>	<i>U60</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Viogner "Grange Philippe" 21' Gres Saint Paul</i>	<i>U61</i>	<i>€ 35,00</i>

Jurancon

<i>Camin Larredya (Gros Mansec, Petit Mansec, Corbu) 18' Jean Marc Grussaute</i>	<i>U62</i>	<i>€ 40,00</i>
--	------------	----------------

Bordeaux

<i>L'Allumée (Semilion, Sauvignon) S/A' ♣ Maison Advinam</i>	<i>U63</i>	<i>€ 50,00</i>
--	------------	----------------

Vini Rose'

<i>Rosato Colline Novaresi "Corinna" (Nebbiolo) 20' Az. Agr. La Prevostura</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 delle Dolomiti (Lagrein) 21' Cantina Wein Berge</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rosato "Syrosa" (Syrah) 21' ♣ Az. Agr. Stefano Amerighi</i>	<i>Toscana</i>	<i>€ 35,00</i>

<i>Rosato "Sant'Isidoro" (Montepulciano, Sangiovese) 19' 🍀</i> <i>Az. Agr. Maria Pia Castelli</i>	<i>Marche</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Ciro' Rosato (Gaglioppo) 20'</i> <i>Az. Agr. Cataldo Calabretta</i>	<i>Calabria</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Rosato "Barrosu"(Cannonau) 19' 🍀</i> <i>Aza. Agr. Giovanni Montisci</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Rosato Cotes Catalanes (Grenache) 17' 🍀</i> <i>Domaine de L'Horizon</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Rosè L'Abrunet (Grenaccia) 19' 🍀</i> <i>Terra Alta</i>	<i>Spagna</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rosato Rioja Gran Ris. (Garnacha, Termpranillo, Viura) 10' 🍀</i> <i>Vina Tondonia</i>	<i>Spagna</i>	<i>€ 150,00</i>

Vini Rossi del Territorio

<i>Nebbiolo Coste della Sesia 19'</i> <i>Az. Agr. Antoniotti</i>	<i>U64</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi 19'</i> <i>Az. Agr. Davide Carlone</i>	<i>U65</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi 20'</i> <i>Az. Agr. Le Piane</i>	<i>U66</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Vespolina Colline Novaresi 20'</i> <i>Az. Agr. Davide Carlone</i>	<i>U67</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Croatina Colline Novaresi 17'</i> <i>Az. Agr. Le Piane</i>	<i>U68</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Uvaggio (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 18'</i> <i>Az. Agr. Proprieta' Sperino</i>	<i>U69</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>L' Franc (Cabernet Franc) 16'</i> <i>Az. Agr. Proprieta' Sperino</i>	<i>U70</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Boca 15'</i> <i>Az. Agr. Davide Carlone</i>	<i>U71</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Boca 16'</i> <i>Az. Agr. Le Piane</i>	<i>U72</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Boca "Vigna Cristiana" 90' 🍀</i> <i>Podere ai Valloni</i>	<i>U73</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 80,00</i>

<i>Boca "Il Rosso delle donne" 16' ♣ Cantina Conti</i>	<i>U74</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Lessona 16' Az. Agr. La Prevostura</i>	<i>U75</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Lessona "Piadrin" 16' Az. Agr. Pietro Cassina</i>	<i>U76</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Lessona 16' Az. Agr. Proprieta' Sperino</i>	<i>U77</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Ghemme "Santa Fe" 16' Az. Agr. Ioppa</i>	<i>U78</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Ghemme "Vigna Ronco al Maso" 17' Az. Agr. Platinetti</i>	<i>U79</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Bramaterra 15' Az. Agr. Stefano Vampari</i>	<i>U80</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Bramaterra 18' Az. Agr. Antoniotti</i>	<i>U81</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Gattinara Ris. 17' Az. Agr. Antoniolo</i>	<i>U82</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Gattinara "Ruset" 16' La Stradina</i>	<i>U83</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Gattinara "Vegis" 16' Az. Agr. Vegis</i>	<i>U84</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Gattinara "Pietro" 17' Az. Agr. Paride Iaretti</i>	<i>U85</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Gattinara "Valferana" 17' Az. Agr. Paride Iaretti</i>	<i>U86</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Sizzano 17' Villa Guepa</i>	<i>U87</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 46,00</i>
<i>Sizzano 17' Cantina Comero</i>	<i>U88</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 40,00</i>

Vini Rossi Italia

Valle d'Aosta

<i>Selve Picotendro Panteheon 06' ♣ Az. Agr. Nicco Jean Louis</i>	<i>U89</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 60,00</i>
---	------------	-----------------	----------------

<i>Pinot Nero 19'</i> <i>Az. Agr. Ottin</i>	<i>U90</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Fumin 19'</i> <i>Az. Agr. Ottin</i>	<i>U91</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Torrette 20'</i> <i>Az. Agr. Triolet</i>	<i>U92</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Coteau Barrage (Syraz, Fumin) 20'</i> <i>Az. Agr. Triolet</i>	<i>U93</i>	<i>€ 50,00</i>

Piemonte

<i>Carema "Sumié" 18'</i> <i>Az. Agr. Muraje</i>	<i>U94</i>	<i>€ 58,00</i>
<i>Dolcetto di Dogliani "San Luigi" 20'</i> <i>Az. Agr. Pecchenino</i>	<i>U95</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba 20'</i> <i>Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>	<i>U96</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba 18'</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U97</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba 20'</i> <i>Az. Agr. Lorenzo Accomasso</i>		<i>€ 50,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba "Coste e Fossati" 20'</i> <i>Az. Agr. Vajra</i>	<i>U98</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Ruche' di Castagnole Monferrato 20'</i> <i>Az. Agr. Enrico Morando</i>	<i>U99</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rouchet (Ruche') 18'</i> <i>Az. Agr. Scarpa</i>	<i>U100</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Freisa Langhe 20'</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U101</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Freisa Langhe "Chiè" 18'</i> <i>Az. Agr. Vajra</i>	<i>U102</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Grignolino d'Asti 21'</i> <i>Az. Agr. Luigi Spertino</i>	<i>U103</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Verduno Pelaverga 20'</i> <i>Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto</i>	<i>U104</i>	<i>€ 45,00</i>

<i>Barbera d'Asti "La Bigia" 20'</i> <i>Az. Agr. Luigi Spertino</i>	<i>U105</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Barbera d'Asti "La Bogliona" 16'</i> <i>Az. Agr. Scarpa</i>	<i>U106</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Ai Suma" 09'</i> <i>Az. Agr. Braida</i>	<i>U107</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" 18'</i> <i>Az. Agr. Braida</i>	<i>U108</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Terra del Noce" 16'</i> <i>Az. Agr. Ezio Giacomo Trincherò</i>	<i>U109</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Barbera d'Asti "La Rossa" 21'</i> <i>Az. Agr. Paolo Bosco</i>	<i>U110</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Monferrato Rosso "La Mandorla" (Barbera d'Asti Sup.) 20'</i> <i>Az. Agr. Luigi Spertino</i>	<i>U111</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Le Grive (Barbera, Pinot Nero) 20'</i> <i>Forteto della Luja</i>	<i>U112</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Barbera d'Alba "Il Ceretto" 18'</i> <i>Az. Agr. Roberto Voerzio</i>	<i>U113</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Barbera d'Alba 17' ♣</i> <i>Az. Agr. Roagna</i>	<i>U114</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barbera d'Alba "Aves" 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto</i>	<i>U115</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Barbera d'Alba 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U116</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Barbera d'Alba 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Fontana</i>	<i>U117</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Barbera d'Alba "Pochi Filagn" 17' ♣</i> <i>Az. Agr. Lorenzo Accomasso</i>	<i>U118</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Barbera d'Alba Superiore "Vigna Cuculo" 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Cavallotto</i>	<i>U119</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Barbera d'Alba 15' ♣</i> <i>Az. Agr. Cappellano</i>	<i>U120</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Barbera d'Alba "Bric Marun" 16'</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>	<i>U121</i>	<i>€ 45,00</i>

<i>Nebbiolo d'Alba 19'</i> <i>Az. Agr. Scarpa</i>	<i>U122</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba "La Val dei Preti" 18'</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>	<i>U123</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U124</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Philine Isabelle</i>	<i>U125</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Nebbiolo "Il Favor" 01'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U126</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe 19'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U127</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Canonica Giovanni</i>	<i>U128</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe 20'</i> <i>Az. Agr. Claudio Alario</i>	<i>U129</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Olek Bondonio</i>	<i>U130</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe "Capisme" 20'</i> <i>Az. Agr. Domenico Clerico</i>	<i>U131</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe 20' ♣</i> <i>Az. Agr. G.B. Burlotto</i>		<i>€ 55,00</i>
<i>Brachetto Secco "Anthos" 21'</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>	<i>U132</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Rosso (Nebbiolo) 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Fontana</i>	<i>U133</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Langhe "Giarborina" (Nebbiolo) 15'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U134</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Langhe "Larigi" (Barbera) 15'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U135</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Langhe "Sito Moresco" 19'</i> <i>Az. Agr. Angelo Gaja</i>	<i>U136</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Langhe Rosso (Nebbiolo) 15' ♣</i> <i>Cantina Roagna</i>	<i>U137</i>	<i>€ 75,00</i>

<i>Langhe Rosso (Barbera, Nebbiolo) 16'</i> <i>Az. Agr. Nada Fiorenzo</i>	U138	€ 70,00
<i>Rosso "Torbido!" 04' ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Ebreo</i>	U139	€ 130,00
<i>Barolo 17'</i> <i>Az. Agr. Andrea Oberto</i>	U140	€ 55,00
<i>Barolo 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Fontana</i>	U141	€ 85,00
<i>Barolo 18'</i> <i>Az. Agr. Mauro Veglio</i>	U142	€ 60,00
<i>Barolo "Cannubi Muscatel" 17' ♣</i> <i>Az. Agr. Viglione</i>	U143	€ 100,00
<i>Barolo "Ginestra Pajana" 18'</i> <i>Az. Agr. Domenico Clerico</i>	U145	€ 120,00
<i>Barolo 16'</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	U146	€ 70,00
<i>Barolo "Vigna d'la Roul" 06' 07'</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	U147	€ 120,00
<i>Barolo "Bussia" 17' ♣</i> <i>Az. Agr. Giacomo Fenocchio</i>	U148	€ 70,00
<i>Barolo Serralunga 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Boasso</i>	U149	€ 50,00
<i>Barolo Serralunga 17' ♣</i> <i>Az. Agr. Ferdinando Principiano</i>	U150	€ 64,00
<i>Barolo 15' ♣</i> <i>Comm. Lorenzo Accomasso</i>	U151	€ 170,00
<i>Barolo Ris. "Annunziata" 15' ♣</i> <i>Comm. Lorenzo Accomasso</i>		€ 220,00
<i>Barolo "Ottin Fiorin" 14' ♣</i> <i>Az. Agr. Cappellano</i>	U152	€ 380,00
<i>Barolo "Cascina Francia" 17'</i> <i>Az. Agr. Giacomo Conterno</i>		€ 300,00
<i>Barolo "Monfortino" Ris.15'</i> <i>Az. Agr. Giacomo Conterno</i>		€ 1000,0

<i>Barolo "Pajagallo" 17'-18' ♣</i> <i>Az. Agr. Giovanni Canonica</i>	<i>U153</i>	<i>€ 220,00</i>
<i>Barolo "Comune di Grinzane Cavour" 16' ♣</i> <i>Az. Agr. Giovanni Canonica</i>	<i>U154</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Barolo "Bussia"00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U155</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Cicala" 00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>		<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Colonnello" 00'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>		<i>€ 180,00</i>
<i>Barolo "Gran Bussia" 99'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	<i>U156</i>	<i>€ 480,00</i>
<i>Barolo "Brunate" 17' ♣</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	<i>U157</i>	<i>€ 320,00</i>
<i>Barolo "Tre Tine" 17' ♣</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>		<i>€ 320,00</i>
<i>Barolo "Cannubi" 17' ♣</i> <i>Az. Agr. Burlotto</i>	<i>U158</i>	<i>€ 350,00</i>
<i>Barolo 14'/15'/17'</i> <i>Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>	<i>U159</i>	<i>€ 300,00</i>
<i>Barolo 15'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U160</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Barbaresco 17'</i> <i>Az. Agr. Moccagatta</i>	<i>U161</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Barbaresco "Gallina"17'</i> <i>Az. Agr. Piero Busso</i>	<i>U162</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Barbaresco "Sonadaive"06'</i> <i>Az. Agr. Adriano</i>	<i>U163</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Barbaresco "Basarin" 16'</i> <i>Az. Agr. Adriano</i>	<i>U164</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barbaresco "Basarin" 10'</i> <i>Az. Agr. Adriano</i>	<i>U165</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Barbaresco 18'</i> <i>Az. Agr. Gaja</i>	<i>U166</i>	<i>€ 250,00</i>

<i>Barbaresco “Roncagliette”19’</i> ♣ Az. Agr. Olek Bondonio	U167	€ 80,00
<i>Barbaresco “Starderi”19’</i> ♣ Az. Agr. Olek Bondonio		€ 80,00
<i>Barbaresco “Bric Balin” Ris. 00’</i> Az. Agr. Moccagatta	U168	€ 90,00
<i>Barbaresco “Pajè” 15’ -17’</i> ♣ Az. Agr. Roagna	U169	€ 180,00
<i>Barbaresco “Faset” 15’</i> ♣ Az. Agr. Roagna	U170	€ 180,00

Liguria

<i>Dolceacqua “Marne Blu” (Rossese)19’</i> ♣ Az. Agr. Roberto Rondelli	U171	€ 34,00
<i>Tonos (Moscato Nero, Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Cab. Sauv.)</i> ♣ Walter de Battè	U172	€ 55,00

Lombardia

<i>Buttafuoco “Solinghino” (Barbera, Croatina, Vespolina) 20’</i> ♣ Az. Agr. Picchioni	U173	€ 30,00
<i>Buttafuoco “Riva Bianca” (Barbera, Croatina, Vespolina) 18’</i> ♣ Az. Agr. Picchioni	U174	€ 50,00
<i>Rosso “Rosso D’Asia” (Croatina, Ughetta di Solinga) 18’</i> ♣ Az. Agr. Picchioni	U175	€ 40,00
<i>Bonarda Vivace Oltrepo’ “Vigna delle More”</i> Az. Agr. Isimbarda	U173	€ 28,00
<i>Rosso Oltrepo’ Riserva “Riluce” 12’</i> ♣ Az. Agr. Giorgio Mercandelli	U177	€ 100,00
<i>Alpi Retiche Rosso (Nebbiolo Chiavennasca) 20’</i> ♣ Az. Agr. Barbacan	U178	€ 35,00
<i>Sforzato “Le Anfore” 11’</i> ♣ Az. Agr. Marcel Zanolari	U179	€ 65,00
<i>Valtellina Superiore “Gusberta” 19’</i> ♣ Az. Agr. Garzol	U180	€ 45,00
<i>Sassella Ris. “Stella Retica” 17’</i> ♣ Az. Agr. AR.PE.PE	U181	€ 48,00

<i>Grumello Ris. "Rocca de Piro" 17' ♣</i> Az. Agr. AR.PE.PE	U182	€ 48,00
<i>Valtellina Superiore "Sol" 19' ♣</i> Az. Agr. Barbacan	U183	€ 55,00
<i>Rosso Negus (Barbera, Marzemino) 07' ♣</i> Az. Agr. Nicola Gatta	U184	€ 50,00
<i>Pinot Nero "Eleganza" 19' ♣</i> Tenuta Belvedere	U185	€ 40,00
<i>Barbacarolo (Uva rara, Vespolina, Croatina) 18'/19' ♣</i> Az. Agr. Barbacarolo	U186	€ 80,00

Veneto

<i>Valpolicella Classico 19' ♣</i> Az. Agr. Monte dall'Ora	U187	€ 35,00
<i>Valpolicella Classico Ripasso Sup. 15' ♣</i> Az. Agr. Monte dei Ragni	U188	€ 70,00
<i>Valpolicella 13'/15'</i> Az. Agr. Dal Forno	U189	€ 120,00
<i>Valpolicella Superiore 17'</i> Az. Agr. Ferragu'	U190	€ 70,00
<i>Amarone "Monte Rodoletta" 13'</i> Az. Agr. Dal Forno	U191	€ 340,00
<i>Amarone 15'</i> Az. Agr. Roccolo Grassi	U192	€ 90,00
<i>Amarone della Valpolicella 14'</i> Az. Agr. Ferragu'	U193	€ 130,00

Friuli Venezia Giulia

<i>Merlot 18</i> Az. Agr. Muzic	U194	€ 38,00
<i>Merlot 15' ♣</i> Az. Agr. Parascos	U195	€ 40,00
<i>Merlot Colli Orientali 18'</i> Az. Agr. Miani	U196	€ 230,00

<i>Pignolo 14'</i> Az. Agr. Specogna	U197	€ 55,00
<i>Refosco dal Peduncolo Rosso 15' ♣</i> Az. Agr. Moschioni	U198	€ 50,00
<i>Schioppettino 15' ♣</i> Az. Agr. Bressan	U199	€ 65,00
<i>Pinot Nero 15' ♣</i> Az. Agr. Bressan	U200	€ 65,00
<i>Pinot Nero 19' ♣</i> Az. Agr. Le Due Terre	U201	€ 60,00
<i>Sacrisassi Rosso (Schioppettino, Refosco) 18' ♣</i> Az. Agr. Le Due Terre	U202	€ 65,00
<i>Terrano 19' ♣</i> Az. Agr. Zirdarich	U203	€ 48,00

Trentino Alto Adige

<i>Teroldego 21' ♣</i> Az. Agr. Foradori	U204	€ 36,00
<i>Teroldego Ris. "Grill" 16' ♣</i> Eredi di Cobelli Aldo	U205	€ 34,00
<i>Schiava Vigneti delle Dolomiti 21'</i> Az. Agr. Ferruccio Carlotto	U206	€ 30,00
<i>Lagrein "Nusserhof" Ris. 17' ♣</i> Cantina Heinrich Mayn	U207	€ 50,00
<i>Lamarein (Lagrein) 20' ♣</i> Cantina Josephus Mayr	U208	€ 150,00
<i>Rosso "Skythos" (Pinot Nero, Sangiovese, Petit verdot) 15' ♣</i> Cantina Ansitz Dolomytos Sacker	U209	€ 70,00
<i>Pinot Nero "Pigeno" 19' ♣</i> Cantina Stroblof	U210	€ 40,00

Emilia Romagna

<i>Lambrusco dell'Emilia Igt Vivace ♣</i> Az. Agr. Camillo Donati		€ 28,00
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 09' ♣</i> Az. Agr. La Stoppa	U211	€ 45,00

La Macchiona (Barbera, Bonarda) 02' 🍀 € 62,00
Az. Agr. La Stoppa

Sangiovese "Porca l'Oca" 20' 🍀 U212 € 30,00
Tenuta San Biagio Vecchio

Toscana

Sangiovese "I Mandorli" 15' 🍀 U213 € 45,00
Az. Agr. I Mandorli

Malvasia Nera 15' 🍀 U214 € 35,00
Az. Agr. Podere Casaccia

Chianti Classico 18' U215 € 40,00
Az. Agr. Castell'In Villa

Syrah Cortona 17/18 🍀 U216 € 45,00
Az. Agr. Stefano Amerighi

Tignanello (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) 19' U217 € 200,00
Az. Agr. Antinori

Merlot "Messorio" 17' U218 € 200,00
Cantina Le Macchiole

Merlot "Messorio" 05' € 230,00
Cantina Le Macchiole

Rosso di Montalcino 18' U219 € 40,00
Az. Agr. Cannalicchio di Sopra

Rosso di Montalcino 20' U220 € 50,00
Az. Agr. Siro Pacenti

Brunello di Montalcino "Pelagrilli" 17' U221 € 90,00
Az. Agr. Siro Pacenti

Brunello di Montalcino 13' U222 € 80,00
Az. Agr. Cannalicchio di Sopra

Bolgheri Rosso 20' U223 € 45,00
Az. Agr. Le Macchiole

Rosso "Paleo" (Cabernet Franc) 17' U224 € 100,00
Az. Agr. Le Macchiole

Bolgheri "Sassicaia" (Cab. Sauv, Cab. Franc, Merlot) 19' U225 € 300,00
Az. Agr. Tenuta San Guido

<i>Bolgheri “Ornellaia” (Cab. Sauv, Cab. Franc, Merlot) 17’ Tenuta Ornellaia</i>	U226	€ 280,00
<i>Cepparello (Sangiovese) 18’ Az. Agr. Isole e Olena</i>	U227	€ 95,00
<i>Pinot Nero 18’-19’ ♣ Podere della Civettaja</i>	U228	€ 70,00
<i>Pinot Nero 17’ ♣ Cuna</i>	U229	€ 70,00
<i>Rosso “Foglia Tonda” 19’ ♣ Az. Agr. Sequerciani</i>	U230	€ 40,00
<i>Pian del Ciampolo (Sangiovese, Canaiolo, Colorivo) 18’ Az. Agr. Monteverdine</i>	U231	€ 60,00
<i>Lupicaia (Sangiovese, petit verdot) 16’ Castello del Terriccio</i>	U232	€ 180,00
<i>Syraz “Collezione Privata De Marchi” 17’ Az. Agr. Isole e Olena</i>	U233	€ 70,00
<i>Rosso “Il Guercio” (100% Sangiovese) 19’ ♣ Az. Agr. Carleone</i>	U234	€ 70,00
<i>Nobile di Montepulciano 18’ Az. Agr. Poliziano</i>	U235	€ 40,00
<i>Cabernet Franc “Cifra” 18’ ♣ Az. Agr. Duemani</i>	U236	€ 50,00

Marche

<i>Vernacolum (Aleatico) 20’ Az. Agr. Villi Ligi</i>	U237	€ 30,00
<i>Lacrima di Morro d’Alba 21’ Az. Agr. Lucchetti</i>	U238	€ 30,00
<i>Rosso “Sassi Neri” 16’/18’ Az. Agr. Fattoria Le Terrazze</i>	U239	€ 50,00
<i>Rosso “Artu” (Montepulciano) 18’ ♣ Fattoria San Lorenzo</i>	U240	€ 35,00

Lazio

<i>Cesanese di Olevano 21’ ♣ Az. Agr. Damiano Ciolli</i>	U241	€ 30,00
--	------	---------

Campania

<i>Piedirosso Campi Flegrei 18'</i> ♣ Az. Agr. Mario Portolano	U242	€ 30,00
<i>Aglianico "Le Fole" 19'</i> ♣ Cantina Giardino	U243	€ 40,00
<i>Furore Rosso Costa d'Amalfi (Piedirosso, Aglianico) 18'</i> ♣ Az. Agr. Marisa Cuomo	U244	€ 40,00
<i>Taurasi Ris. Societa' 09'</i> Az. Agr. Joaquin	U245	€ 130,00
<i>Montevetrano (Cabernet S., Merlot, Aglianico) 05'-18'</i> Az. Agr. Montevetrano	U246	€ 70,00
<i>Terra di Lavoro (Piedirosso, Aglianico) 11'</i> Az. Agr. Galardi	U247	€ 65,00

Abruzzo

<i>Montepulciano d'Abruzzo "Plenus" 17'</i> ♣ Az. Agr. Marina Palusci	U248	€ 34,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Anfora 20'</i> ♣ Az. Agr. Francesco Cirelli	U249	€ 40,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo 20'</i> ♣ Az. Agr. Emidio Pepe	U250	€ 65,00

Umbria

<i>Rosso di Montefalco "Fracanton" Anfora 15'</i> ♣ Az. Agr. Fongoli	U251	€ 55,00
<i>Sagrantino di Montefalco 15'</i> Az. Agr. Perticaia	U252	€ 48,00
<i>Ciliegiolo 20'</i> ♣ Az. Agr. Andrea Pilar	U253	€ 30,00

Molise

<i>Aglianico "Contado" 16'</i> Az. Agr. Di Majo Norante	U254	€ 30,00
<i>Rosso Camerlengo (Aglianico) 17'</i> Az. Agr. Camerlengo	U255	€ 40,00

<i>Tintillia “Lame del Sorbo” 16’</i> 🍀 Az. Agr. Le Colline di Ripa	U256	€ 30,00
--	------	---------

Puglia

<i>Negroamaro del Salento “Primonero” 21’</i> Az. Agr. Masseria Li Veli	U257	€ 30,00
--	------	---------

<i>Primitivo del Salento “Uno di Noi” 21’</i> 🍀 Az. Agr. Tenuta Macchiarola	U258	€ 34,00
--	------	---------

Calabria

<i>Ciro’ Rosso (Gaglioppo) 18’</i> 🍀 Az. Agr. Cataldo Calabretta	U259	€ 30,00
---	------	---------

Sicilia

<i>Nero d’Avola 18’</i> 🍀 Az. Agr. Barraco	U260	€ 30,00
---	------	---------

<i>Vittoria Rosso (Nero d’Avola, Frappato) 19’</i> 🍀 Az. Agr. Cos	U261	€ 40,00
--	------	---------

<i>Petit Verdot 05’</i> 🍀 Cantina Baglio di Pianetto	U262	€ 38,00
---	------	---------

<i>Etna Rosso 21’</i> Az. Agr. Terre Nere	U263	€ 35,00
--	------	---------

<i>Etna Rosso “Munjebel” 20’</i> 🍀 Az. Agr. Cornellissen	U264	€ 60,00
---	------	---------

<i>Cabernet Sauvignon 17’</i> Tasca d’Almerita	U265	€ 55,00
---	------	---------

<i>Frappato 20’</i> Az. Agr. Occhipinti	U266	€ 48,00
--	------	---------

<i>Rosso del Conte (Nero d’Avola, Perricone) 16’</i> Tasca d’Almerita	U267	€ 55,00
--	------	---------

<i>Syraz “Coccinella” 18’</i> 🍀 Az. Agr. Aldo Viola	U268	€ 35,00
--	------	---------

<i>Alicante “Ciafu” 15’</i> 🍀 Az. Agr. Barbera	U269	€ 35,00
---	------	---------

<i>Rosso (Nerello Mascalese)</i> 🍀 Az. Agr. Vino di Anna	U270	€ 34,00
---	------	---------

<i>Faro di Bonavita</i> 🍀 Az. Agr. Giovanni Scarfone	U271	€ 48,00
---	------	---------

Sardegna

<i>Barrua (Carignano, Cabernet, Merlot) 17'/18'</i> 🍀 Cantina Agripunica	U272	€ 65,00
---	------	---------

<i>Carignano del Sulcis "Rocca Rubbia" 19'</i> Santadi	U273	€ 35,00
---	------	---------

<i>Cannonau 19'</i> 🍀 Cantina Vikevike	U274	€ 40,00
---	------	---------

<i>Cannonau "Bobotti" 19'</i> 🍀 Cantina Sannaz	U275	€ 44,00
---	------	---------

<i>Cannonau "Barrosu" 18'</i> 🍀 Az. Agr. Giovanni Montisci	U276	€ 65,00
---	------	---------

<i>Cannonau "Barrosu" Ris. Franzisca 14'</i> 🍀 Az. Agr. Giovanni Montisci	U277	€ 75,00
--	------	---------

<i>Rosso Shugusucci "Vitigni Autoctoni"</i> 🍀 Cantina Pane e Vino	U278	€ 70,00
--	------	---------

<i>Rosso Pikade "Vitigni Autoctoni"</i> 🍀 Cantina Pane e Vino	U279	€ 70,00
--	------	---------

Vini Rossi Slovenia

<i>Pinot Nero 17'</i> 🍀 Movia	U280	€ 50,00
----------------------------------	------	---------

Vini Rossi Francia

Côte du Rhône

<i>Rosso "Cairanne Les Douyes" (Grenache, Mour) 17'</i> 🍀 Domaine De L'Oratoire St Martin	S1	Francia	€ 60,00
--	----	---------	---------

<i>Hermitage "Le Rouvre" (Syraz) 18'</i> 🍀 Scea Chave e Fils	S2	Francia	€ 50,00
---	----	---------	---------

<i>Hermitage (Syraz) 09'</i> 🍀 Domaine Jean Louis Chave	Francia	€ 700,00
--	---------	----------

<i>Saint Joseph "Clos Florentin" (Syraz) 18'</i> 🍀 Domaine Jean Louis Chave	Francia	€ 400,00
--	---------	----------

<i>Rosso “Gratint 30” (Syrax) 19’ ♣</i> <i>Vincent Paris</i>	<i>S3</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Chateneuf du Pape “Vieux Telegraphe” 19’ ♣</i> <i>Brunier</i>	<i>S4</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Chateneuf du Pape “Clos du Mont Olivet” 19’ ♣</i> <i>Joseph Sabon</i>	<i>S5</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 100,00</i>

Jura

<i>Pinot Noir “L’Aide-Mémoire” 18’ ♣</i> <i>Tony Bornard</i>	<i>S6</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Pinot Noir “Petit-Feule” 18’ ♣</i> <i>Tony Bornard</i>	<i>S7</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Ploussard “La Cha-Made” 18’ ♣</i> <i>Tony Bornard</i>	<i>S8</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Poulsard en Amphore 20’ ♣</i> <i>Bénédicte e Stéphane Tissot</i>	<i>S9</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Arbois “Sur la Cote” (Pinot Nero) ♣</i> <i>Domaine Ganevat</i>	<i>S10</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Pinot Noir “Envolée” 20’ ♣</i> <i>Cabaret des Oiseaux</i>	<i>S11</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Arbois “Trousseau” 20’ ♣</i> <i>Domaine de Saint Pierre “Fabrice Dodane”</i>	<i>S12</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 110,00</i>
<i>Arbois “La Rouge” (Ploussard, Pinot Noir) 20’ ♣</i> <i>Domaine de Saint Pierre “Fabrice Dodane”</i>		<i>Francia</i>	<i>€ 110,00</i>
<i>Arbois “Les Corvées” 20’ ♣</i> <i>Domaine de Saint Pierre “Fabrice Dodane”</i>	<i>S13</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 110,00</i>
<i>Trousseau “Le Garde Corps” 18’ ♣</i> <i>Tony Bornard</i>	<i>S14</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Ganache Rouge “Grenache” 19’ ♣</i> <i>Domaine de l’Octavin</i>	<i>S15</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Cuvée Madelon (Trousseau, Gamay) ♣</i> <i>Domaine Ganevat</i>	<i>S16</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Arbois “La Pépée” (Pinot Nero) 18’ ♣</i> <i>Domaine Menigoz</i>	<i>S17</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Côtes de Jura “Boome-Rang” (Trousseau, Plussard) 18’ ♣</i> <i>Domaine Menigoz</i>	<i>S18</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône “Ampodium” (Syraz) 18’ S19 *Francia* € 100,00
Domaine Rostaing

Savoia

Arbin Mondeuse “Terres Brunes” 18’ (Mondeuse) S20 *Francia* € 40,00
André & Michel Quenard

Beaujolais

Moulin à Vent “Les Trois Roches” (Gamay) 18’ 🍀 S21 *Francia* € 45,00
Pierre Marie Chermette

Moulin à Vent “Les Petits Bois” (Gamay) 20’ 🍀 S22 *Francia* € 40,00
Charudet Guillaume

Mon Rouge (Gamay) 🍀 S23 *Francia* € 80,00
Domaine Ganevat

Libre Pensée (Gamay) 19’ 🍀 S24 *Francia* € 40,00
Yuka e Clotaire Micheal

Borgogna

Pernand Vergelesses 19’ S25 *Francia* € 75,00
Dubreuil Fontaine

Bourgogne Rouge 20’ 🍀 S26 *Francia* € 50,00
Sylvain Pataille

Bourgogne Rouge “Vielle Vigne” 19’ 🍀 S27 *Francia* € 100,00
Philippe Pacalet

Bourgogne Rouge 18’ - 20’ S28 *Francia* € 70,00
Nicole Lamarche

Bourgogne Rouge 18’ S29 *Francia* € 350,00
Domaine G. Roumier

Bourgogne Rouge 18’ S29 *Francia* € 250,00
Domaine Cecile Tremblay

Bourgogne Coteaux de Dijon “Cras” 19’ 🍀 S30 *Francia* € 120,00
Marc Soyard

<i>Bourgogne Pinot Noir 19'</i> <i>Domaine de Courcel</i>	<i>S31</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Bourgogne Rouge 99'</i> <i>Domaine LeRoy</i>	<i>S32</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 450,00</i>
<i>Hautes Cote de Nuits "La Puirotte" 20'</i> <i>Hervé Roumier</i>	<i>S33</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Hautes Cotes de Nuits Rouge 20'</i> <i>Nicole Lamarche</i>	<i>S34</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Fixin 17'</i> <i>Domaine Bart</i>	<i>S35</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Marsannay 17'</i> <i>Trapet</i>	<i>S36</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Marsannay "Es Chezots" 18'</i> ♣ <i>Domaine Jean Fournier</i>	<i>S37</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Marsannay 20'</i> ♣ <i>Sylvain Pataille</i>	<i>S38</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Pommard Premier Cru "Grand Clos des épenots" 18'</i> <i>Domaine de de Courcel</i>	<i>S39</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Vosne Romanée 1 Cru "Les Malconsorts" 18'</i> <i>Nicole Lamarche</i>	<i>S40</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 210,00</i>
<i>Echezeaux 18'</i> <i>Lamarche</i>	<i>S41</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 220,00</i>
<i>La Grande Rue Grand Cru 17'</i> <i>Nicole Lamarche</i>	<i>S42</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 900,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 18'</i> <i>Domaine Dugat Py</i>	<i>S43</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 17'</i> <i>Alain Jeanniard</i>	<i>S44</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 110,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 16'</i> <i>Arnaud Mortet</i>	<i>S45</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Nuits Saint Georges 17'</i> <i>Aurélien Verdet</i>	<i>S46</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Nuits Saint Georges 17'</i> <i>Meo Camuzet</i>	<i>S47</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 200,00</i>

Loira

<i>Chinon “Les Pensées de Pallus” (Cabernet Franc) 16’ Domaine De Pallus</i>	S48	Francia	€ 60,00
<i>Saumur Champigny “La Paterne” (Cabernet Franc) 19’ Antoine Sanzay</i>	S49	Francia	€ 45,00
<i>Saumur Champigny (Cabernet Franc) 15’-16’ 🍀 Clos Rougeard</i>	S50	Francia	€ 320,00

Languedoque Roussilion

<i>Shiraz “Grange Philippe” 21’ Gres Saint Paul</i>	S51	Francia	€ 30,00
<i>Rosso Cuvée Romanissa (Grenache) 19’ 🍀 Domaine Matassa</i>	S52	Francia	€ 55,00
<i>Moulin de Gassac Pays D’Oc (Pinot Nero) 21’ Famille Guibert</i>	S53	Francia	€ 50,00
<i>Moulin de Gassac Pays D’Oc (Syraz) 21’ Famille Guibert</i>	S54	Francia	€ 50,00

Bordeaux

<i>Pom’ N’ Roll (Cabernet Franc, Malbec, Merlot) 17’ 🍀 Gombaude Guillot</i>	S55	Francia	€ 70,00
<i>Bouffonne (Cabernet Franc, Syraz, Merlot) 19’ 🍀 Maison Advinam</i>	S56	Francia	€ 50,00
<i>Bordeaux “Premier Grand Cru Classe” 17’ Chateau Margaux</i>	S57	Francia	€ 1800,0

Vini Dolci e Passiti

<i>Moscato d’Asti “Canelli” Vivace Az. Agr. Forteto della Luja</i>	Piemonte	€ 28,00
<i>Moscato d’Asti “La Galeisa” Vivace Az. Agr. Dogliotti</i>	Piemonte	€ 28,00
<i>Brachetto Passito 17 Az. Agr. Forteto della Luja</i>	Piemonte	€ 38,00
<i>Sciacchetrà’ Cinque Terre 19’ 🍀 Az. Agr. Possa</i>	Liguria	€ 85,00

<i>Theia (Helios, Solaris, Bronner) 20' 🍀</i> <i>Az. Agr. Nove lune</i>	<i>Lombardia</i>	€ 55,00
<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>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 Intorcìa</i>	<i>Sicilia</i>	€ 40,00
<i>Marsala Secco Ris. Vergine 80'</i> <i>Francesco Intorcìa</i>	<i>Sicilia</i>	€ 80,00

Francia Vini da Dessert

<i>Muscat Rivesalt (Muscat Petit Grain) 21'</i> <i>Domaine di Shistes</i>	<i>Francia</i>	€ 40,00
<i>Cidro Bouché</i> <i>Domaine J.Francois Guillonet</i>	<i>Francia</i>	€ 28,00
<i>Cadillac 20'</i> <i>Chateau Manos</i>	<i>Francia</i>	€ 50,00
<i>Sauternes Grand Cru 19'</i> <i>Chateau Fontebriide</i>	<i>Francia</i>	€ 60,00
<i>Sauternes Cru Peyraguey 16'</i> <i>Chateau Lafaurie Peyraguey</i>	<i>Francia</i>	€ 90,00
<i>Sauternes 91'</i> <i>Chateau Saint Amand</i>	<i>Francia</i>	€ 130,00
<i>Sauternes 1er 86'</i> <i>Chateau Guiraud</i>	<i>Francia</i>	€ 140,00

<i>Sauternes "Barsac" 89'</i> <i>Chateau Nairac</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Sauternes "Barsac" 89'</i> <i>Chateau Piada</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Sauternes 1er Cru 91'</i> <i>Chateau La Tour Blanche</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Banyuls Grand Cru 10'</i> <i>Coop. Productor de Banyuls</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 50,00</i>

Spagna

<i>Sherry Solera "Solera Est India"</i> <i>Lustau</i>	<i>Spagna</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Sherry Solera "Almacenista" Fino del Puerto</i> <i>Lustau</i>	<i>Spagna</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Don Px Cosecha 18'</i> <i>Monilla Morile</i>	<i>Spagna</i>	<i>€ 50,00</i>

Ungheria

<i>Tokaji 4 Puttonyos Aszu' (Furmint, Arzslavelu, Muscadet) 2000</i> <i>Monyok Jozsef</i>	<i>Ungheria</i>	<i>€ 45,00</i>
--	-----------------	----------------