

Bollicine Italiane

Piemonte

<i>Metodo Classico Alta Langa Brut "Ecole" (Chardonnay, Pinot N.) 19'</i> Az. Agr. Pecchenino	F1	€. 40,00
<i>Metodo Classico Extra Brut (Pinot Nero) 18'</i> Az. Agr. Bruno Giacosa	F2	€. 40,00
<i>Valentino Brut Zero' (Chardonnay) 10'</i> Az. Agr. Podere Rocche Manzoni	F3	€. 80,00
<i>Valentino Brut Zero' (Chardonnay) <u>Rdm Sboccatura Tardiva</u> 05'</i> Az. Agr. Podere Rocche Manzoni		€. 100,00
<i>Valentino Brut Rosè (Pinot N.) 12'</i> Az. Agr. Podere Rocche dei Manzoni		€. 90,00
<i>Rosè Extra Brut Colline Novaresi 21' (Nebbiolo)</i> Cantina del Signore	F4	€. 40,00
<i>Metodo Classico Rosè "Visage de Canaille" (Nebbiolo) ♣</i> Cascina Baricchi	F5	€. 48,00

Lombardia

<i>Metodo Classico "36" (Chardonnay) 36 Mesi sui lieviti 18' ♣</i> Casa Caterina	F6	€. 40,00
<i>Metodo Classico Dosaggio '0' Cuvèe 60 (Chardonnay) 60 Mesi sui lieviti 17' ♣</i> Casa Caterina	F7	€. 50,00
<i>Metodo Classico Brut "Gran Ruc" 2000 (Pinot M.) ♣</i> Az. Agr. Casa Caterina		€. 120,00
<i>Metodo Classico Brut Nature "Sbsidium" (Chard., Pinot Nero) ♣</i> Az. Agr. Cherubini	F8	€. 60,00
<i>Franciacorta Brut "Memoria" (Chard.Pinot N.) 69 Mesi sui lieviti 15' ♣</i> Az. Agr. Ca'del Vent	F9	€. 70,00
<i>Franciacorta Brut "Blanc de Noir" (Pinot Nero) 93 Mesi sui lieviti 13' ♣</i> Az. Agr. Ca'del Vent		€. 120,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc Brut Nature (Chardonnay) ♣</i> Az. Agr. Cavalleri	F10	€. 45,00

<i>Franciacorta Riserva Pas Dosé “Au Contraire” (Pinot Nero) 11’</i> ♣ Az. Agr. Cavalleri	F11	€. 70,00
<i>Franciacorta Brut Satèn “Magnificentia” (Chardonnay) 18’</i> Az. Agr. Uberti	F12	€. 65,00
<i>Franciacorta Brut Satèn “Magnificentia” Magnum 150 cl (Chardonnay) 16’</i> Az. Agr. Uberti		€. 135,00
<i>Metodo Classico Extra Brut Rosé “Exxential” 12’ (Pinot Meunier)</i> Casa Caterina	F13	€. 80,00
<i>Metodo Classico Brut Rosé Pas Operé 16’ (Cab. S., Merlot) 70 mesi sui lieviti</i> Ca’ del Vent	F14	€. 65,00
<i>Rosé Franciacorta 18’ “Donna Eleny” (Pinot N.)</i> Az. Agr. Biondelli	F15	€. 60,00
<i>Metodo Classico Oltrepo’ Pavese Brut “Montécérésino Rosé” (Pinot Nero) 19’</i> Az. Agr. Travaglino	F16	€. 40,00
<i>Frizzante sui lieviti (Moscato secco)</i> ♣ Az. Agr. Tenuta Belvedere	F17	€. 30,00

Veneto

<i>Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry</i> Az. Agr. Borgo Mulino		€. 30,00
<i>Cartizze Valdobbiadene Sup.</i> Az. Agr. Foss Marai	F18	€. 45,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene Vino Frizzante naturale</i> ♣ Az. Agr. Casa Coste Piane	F19	€. 34,00

Emilia Romagna

<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano)</i> ♣ Az. Agr. Croci	F20	€. 28,00
<i>Frizzante sui lieviti “Levante 90” (Malvasia di Candia)</i> ♣ Az. Agr. Podere Cipolla	F21	€. 30,00
<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia dell’Emilia IGT)</i> ♣ Az. Agr. Camillo Donati	F22	€. 30,00

Trentino Alto Adige

<i>Trento Doc “Giulio Ferrari” (Chardonnay) 08’</i> <i>Cantina Ferrari</i>		€. 220,00
<i>Trento Doc Brut Riserva (Chardonnay, Pinot n.) 16’</i> <i>Az. Agr. Letrari</i>	F23	€. 65,00
<i>Trento Doc Brut (Chardonnay, Pinot n.) 20’</i> <i>Az. Agr. Letrari</i>	F24	€. 35,00
<i>Trento Doc Brut Rose’ 18’</i> <i>Cantina Letrari</i>	F25	€. 44,00

Campania

<i>Brut Contadino (Fiano) 20’</i> ♣ <i>Az. Agr. Ciro Picariello</i>	F26	€. 40,00
<i>Fiano “Casematte” Ancestrale 21’</i> ♣ <i>Az. Agr. Casebianche</i>	F27	€. 32,00

Sicilia

<i>Metodo Classico Brut (Chardonnay) 19’</i> <i>Cantina Tasca d’Almerita</i>		€. 40,00
---	--	----------

Slovenia

<i>Brut Nature “Puro” (Ribolla, Chardonnay) 18’</i> ♣ <i>Movia</i>		€. 50,00
<i>Brut Nature Rosé “Puro” (Pinot Nero, Ribolla, Pinot Grigio) 16’</i> ♣ <i>Movia</i>		€. 50,00

Champagne

Montagne de Reims

<i>Champagne Brut Nature (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.)</i> <i>Chavost</i>	F28	€. 80,00
<i>Champagne Brut Nature (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Magnum 150 Cl</i> <i>Chavost</i>		€. 170,00

<i>Champagne Blanc de Meunier Brut Nature (Pinot Meunier) Chavost</i>		€. 80,00
<i>Champagne Brut Tradition Grand Cru (Pinot N., Chardonnay) Fernand Thill</i>	F29	€. 60,00
<i>Champagne Extra Brut "Les Loges" (Pinot Nero) ♣ Nicolas Maillart</i>		€. 150,00
<i>Champagne Extra Brut Grand Cru "Arsene" (Pinot N., Chardonnay) 15' Herniet-Bazin</i>	F30	€. 100,00
<i>Champagne Extra Brut "Bossa Nova" (Pinot N., Pinot M.) Guillaume Sergent</i>		€. 80,00
<i>Champagne Extra Brut "Stellaire de Breux" (Chardonnay, Pinot noir) Alexandre Chaillon</i>		€. 90,00
<i>Champagne Extra Brut "Vitrail" (Chardonnay) Alexandre Chaillon</i>		€. 90,00
<i>Champagne Extra Brut "Lamier des Renards" (Pinot Noir) Alexandre Chaillon</i>		€. 90,00
<i>Champagne Grand Cru Brut Nature "Shaman 19" (Chardonnay, Pinot N.) Marguet</i>		€. 120,00
<i>Champagne Grand Cru Brut Nature "Shaman 20" (Chardonnay, Pinot N.) Marguet</i>		€. 120,00
<i>Champagne Brut Blanc de Blanc (Chardonnay) Bastien Pointillart</i>		€. 280,00
<i>Champagne "La Grande Cote" Dosage Zero "Enchevêtrer" (Pinot Noir) Domaine Leon</i>		€. 80,00
<i>Champagne Grand Cru Extra Brut "éphémère 018" (Chardonnay, Pinot N.) Dremémont Père e Fils</i>		€. 80,00
<i>Champagne Brut Nature (Chard., Pinot N., Pinot M.) Gaspard Brochet</i>		€. 120,00
<i>Champagne Brut Nature "Tome 2 Asinello" (Chard., Pinot N.) Gaspard Brochet</i>		€. 180,00
<i>Champagne Extra Brut "Tome 3 Leone" (Pinot Noir) Gaspard Brochet</i>		€. 180,00
<i>Champagne Extra Brut "Tome 2 Uccello" (Chardonnay) Gaspard Brochet</i>		€. 180,00

Champagne Extra Brut "Tome 1 Maiale" (Pinot Noir) Gaspard Brochet		€ 180,00
Champagne Extra Brut "Oriziaux" (Pinot Noir) 17' Chartogne Taillet		€ 180,00
Champagne Brut "Intuition Nature" (Pinot N., Pinot M) Lamblot		€ 120,00
Champagne Brut Reserve "Vielles Vignes" (Chard., Pinot M., Pinot N.) Bérêche & Fils	F31	€ 85,00
Champagne Brut Reserve "Vielles Vignes" (Chard., Pinot M., Pinot N.) Bérêche & Fils	Magnum 150 Cl	€ 190,00
Champagne Brut "Le Cran" 12' (Chard., Pinot N.) Bérêche & Fils		€ 180,00
Champagne Brut "Rive Gauche" 16' (Pinot Meunier) Bérêche & Fils		€ 160,00
Champagne Brut Reserve Charles Heidsieck	F32	€ 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		€ 180,00
Champagne Brut "Alexandre" (Pinot M., Pinot N., Chard.,) Soutiran		€ 70,00
Champagne Grand Cru "Cuvée Perle Noir" (Pinot N.) Soutiran		€ 90,00
Champagne Grand Cru "Ambonnay" (Pinot Nero) Eric Rodez	F33	€ 100,00
Champagne "L'Overture" Premier Cru (Pinot N.) ❀ Frederic Savart	F34	€ 80,00
Champagne Extra Brut P. Cru "Le Mont Benoit" (Chardonnay, Pinot M., Pinot N.) 18" Emmanuel Brochet		€ 150,00
Champagne Extra Brut P. Cru "Le Mont Benoit" (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) 19" Emmanuel Brochet		€ 140,00
Champagne Brut "Oeil de Perdrix" (Pinot N.) ❀ Jean Vesselle	F35	€ 65,00

Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy "L'Atavique" (Pinot N., Chard.) ♣ F36 Mouzon Leroux		€ 80,00
Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy "L'Atavique" (Pinot N., Chard.) ♣ <u>Magnum 150 Cl</u> Mouzon Leroux		€ 160,00
Champagne Brut "Cristal" (Chard., Pinot N.) 12' Louis Roderer		€ 380,00
Champagne Grand Cru Extra Brut (Chardonnay, Pinot N.) Billecart Salmon	F37	€ 65,00
Champagne Brut "Sous Bois" (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Billecart Salmon	F38	€ 70,00
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 Brut Nature "Les Moineaux" (Chardonnay) 16' Minière F&R		€ 160,00
Champagne Extra Brut "Symbiose" (Chardonnay, Pinot N.) 13' Minière F&R		€ 160,00
Champagne Extra Brut Première C. (Pinot N., Chard., Pinot M.) Bruno Paillard	F39	€ 80,00
Champagne Extra Brut 745 (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson	F40	€ 100,00
Champagne Extra Brut 746 (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson		€ 110,00
Champagne Extra Brut Avise Champ Cain 09' (Chardonnay) Jacquesson		€ 280,00
Champagne Extra Brut 739 Degorgement Tardive' (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson		€ 220,00
Champagne Premier Cru Pas Dosé "L'Apotre" (Chardonnay) ♣ David Léclapart		€ 200,00
Champagne Brut "Grand Cru Ambonnay" (Pinot N.) ♣ Marie Noelle Ledru		€ 180,00

<i>Champagne Brut Nature Grand Cru (Pinot N.) 07' ♣</i> <i>Marie Noelle Ledru</i>		€ 320,00
<i>Champagne Extra Brut "Cuveé du Goulté" (Pinot N.) 12' ♣</i> <i>Marie Noelle Ledru</i>		€ 300,00
<i>Champagne Brut Grand Cru (Pinot N., Chardonnay)</i> <i>Egly Ouriet</i>		€ 220,00
<i>Champagne Brut Grande Cuvée 170èmé (Chardonnay, Pinot N.)</i> <i>Krug</i>		€ 300,00
<i>Champagne Brut Millesimé 2008 (Chardonnay, Pinot N.)</i> <i>Krug</i>		€ 800,00

Vallée de la Marne

<i>Champagne Brut Tradition P. Cru (Pinot N., P. Meunier, Chardonnay)</i> <i>Gaston Chiquet</i>	<i>F41</i>	€ 60,00
<i>Champagne Brut "Reliance" (Pinot N., Pinot M., Chardonnay)</i> <i>Franck Pascal</i>	<i>F42</i>	€ 70,00
<i>Champagne Extra Brut "Les Rocheforts" (Chardonnay)</i> <i>Etienne Calsac</i>		€ 95,00
<i>Champagne Extra Brut Grand Cru (Pinot N., Chard.)</i> <i>Lamiable</i>		€ 60,00
<i>Champagne Brut Nature "Les Petites Vignes" (Pinot N.) ♣</i> <i>Aurore Casanova</i>		€ 140,00
<i>Champagne Brut Nature "Les Petites Vignes" (Blanc de Blanc) ♣</i> <i>Aurore Casanova</i>		€ 140,00
<i>Champagne Brut Nature 2005 (Pinot N., Chard.)</i> <i>Lequeux-Mercier</i>		€ 150,00
<i>Champagne Brut "Espirit Nature" (Pinot N., Chard.) ♣</i> <i>Henry Giraud</i>		€ 80,00
<i>Champagne Extra Brut "S.A." (Pinot Meunier, Chardonnay)</i> <i>Domaine Nowack</i>	<i>F43</i>	€ 80,00
<i>Champagne Extra Brut "Les Bauchets" (Pinot Nero)</i> <i>Domaine Nowack</i>	<i>F44</i>	€ 100,00
<i>Champagne Extra Brut "La Fontinette" (Pinot Meunier)</i> <i>Domaine Nowack</i>		€ 100,00

<i>Champagne Extra Brut “Cuis Premier Cru” 15’ (Blanc de blanc) Domaine Nowack</i>		€. 150,00
<i>Champagne Extra Brut “Autre Cru” (Pinot Meunier) Domaine Nowack</i>		€. 85,00
<i>Champagne Extra Brut “O’ Ma Valle” (Pinot N., Pinot Meunier) Maurice Grumier</i>	F45	€. 60,00
<i>Champagne Brut “PN” (Pinot N.) 15’-18’ Bollinger</i>		€. 160,00
<i>Champagne Extra Brut “Les Maillons” (Pinot Nero) Ulysse Collin</i>		€. 300,00
<i>Champagne Extra Brut “Les Pierrieres” (Chardonnay) Ulysse Collin</i>		€. 300,00
<i>Champagne Brut Nature “La Rue des Noyers” 14’ (Pinot Meunier) Benoit Déhu</i>		€. 150,00
<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 Brut “L’Or de Eugene” (Pinot N., Pinot M.) Moussé Fils</i>	F46	€. 70,00
<i>Champagne Brut “L’Esquisse” (Pinot N., Pinot M.) Moussé Fils</i>	F47	€. 70,00
<i>Champagne Brut “L’Or de Eugene” (Pinot N., Pinot M.) Magnum 150 Cl Moussé Fils</i>		€. 140,00
<i>Champagne Extra Brut “Anectode” (Chardonnay) 18’ Moussé Fils</i>		€. 90,00
<i>Champagne Dosage Zero “Les Vignes de Mon Village” (Pinot M.) Moussé Fils</i>		€. 90,00
<i>Champagne Brut Nature “Hommage a Cuisless” (Pinot M., Pinot Noir) Moussé Fils</i>		€. 140,00
<i>Champagne Extra Brut “Cuvée Solesence” (Chard., Pinot N., Pinot M.) J-M Sélèque</i>	F48	€. 80,00
<i>Champagne Extra Brut “Cuvée Solesence” 150 Cl Magmun (Chard., Pinot N., Pinot M.) J-M Sélèque</i>		€. 160,00

Champagne Extra Brut "Quintette" (Chardonnay) J-M Sélèque		€ 85,00
Champagne Extra Brut "Quintette" 150 Cl Magmun (Chardonnay) J-M Sélèque		€ 190,00
Champagne Extra Brut "Ultradition" (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Laherte Frères	F49	€ 80,00
Champagne "Bam!" (Pinot Bianco, Meslinier, Arbanne) Vend. 12' Tarlant	F50	€ 180,00
Champagne Brut Nature "Zero" (Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay) Tarlant		€ 80,00
Champagne Brut Reserve (Pinot N., Pinot M., Chard) R. Pouillon	F51	€ 70,00
Champagne Extra Brut "Grand Vallee" (Pinot N., Pinot M., Chard) R. Pouillon		€ 80,00
Champagne Brut Reserve (Pinot M., Chardonnay) 15' Francis Orban		€ 85,00
Champagne Extra Brut La Closerie "Les Béguines" (Pinot M.) 20' Jérôme Prévost		€ 220,00
Champagne Extra Brut La Closerie (Pinot M.) 19'-21' Jérôme Prévost		€ 170,00
Champagne Brut Reserve (Chard., Pinot N., Pinot M.) Pol Roger		€ 80,00
Champagne Brut Reserve (Chard., Pinot N., Pinot M.) <u>Magnum 150 cl</u> Pol Roger		€ 160,00
Champagne Brut "Winston Churchill" (Pinot Nero, Chardonnay) 98' Pol Roger		€ 400,00
Champagne Brut "Winston Churchill" (Pinot Nero, Chardonnay) 12' Pol Roger		€ 380,00
Champagne Brut Nature "Cru Cumier" (Chard., Pinot N., Pinot M.) ♣ Georges Laval		€ 150,00
Champagne Brut Nature "Cuvée les Chenes" (Chard.) 19' ♣ Georges Laval		€ 280,00

Côte des Sézanne

<i>Champagne Brut (Chardonnay) Le Brun de Neuville</i>	F52	€. 65,00
<i>Champagne Brut (Chardonnay) Magnum 150 Cl Le Brun de Neuville</i>		€. 140,00

Côte des Blanc

<i>Champagne Extra Brut Avize Grand Cru "Héroïne" (Chardonnay) 15' La Rogerie</i>		€. 140,00
<i>Champagne Grand Cru "PM. 05" (Chardonnay) Pertois Moriset</i>		€. 90,00
<i>Champagne Grand Cru "Les Quatre" (Chardonnay) Pertois Moriset</i>		€. 80,00
<i>Champagne Grand Cru "Oger" (Chardonnay) 17' Pertois Moriset</i>		€. 160,00
<i>Champagne Extra Brut "Horse Série" (Chardonnay) 17' Chartogne Taillet</i>		€. 200,00
<i>Champagne Extra Brut "Les Barres" (Pinot Meunier) 18' Chartogne Taillet</i>		€. 150,00
<i>Champagne "Dans un premier Temps..." (Chard., Pinot N, Pinot M.) Dhondt Grellet</i>	F53	€. 90,00
<i>Champagne Extra Brut "Les Nogers" (Chardonnay) Dhondt Grellet</i>		€. 180,00
<i>Champagne "Les Terres Fines" (Chardonnay) Dhondt Grellet</i>	F54	€. 120,00
<i>Champagne Grand Cru "Cramant" (Chardonnay) Dhondt Grellet</i>		€. 180,00
<i>Champagne Grand Cru "Les Pisseraines" (Chardonnay) Adriant Dhondt</i>		€. 280,00
<i>Champagne Extra Brut Grand Cru (Chardonnay) <u>Metodo Solera con annate dall'82' al 15'</u> Vazart Coquart</i>		€. 130,00
<i>Champagne Extra Brut Grand Cru Oger "Mixolidien N.29" (Chardonnay) Stéfane Reignault</i>		€. 100,00

<i>Champagne Extra Brut “7 Crus” (Chard., Pinot N.) Pascal Agrapart</i>	<i>F55</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Champagne Extra Brut “Terroirs” (Chardonnay) Pascal Agrapart</i>	<i>F56</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Champagne Extra Brut Grand Cru Avize “Avizoise” (Chardonnay) 14’ Pascal Agrapart</i>		<i>€. 230,00</i>
<i>Champagne Extra Brut Grand Cru “Complantée” (Chard., Pinot N.e Pinot M.) Pascal Agrapart</i>		<i>€. 150,00</i>
<i>Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs “Chouilly” (Chard.) Legras & Haas</i>		<i>€. 75,00</i>
<i>Champagne Extra Brut Blanc de Blancs “3210” (Chardonnay) Philippe Gonet</i>	<i>F57</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Champagne Brut “Ozanne” Grand Cru (Chardonnay) Michel Fallon</i>		<i>€. 380,00</i>
<i>Champagne Brut Réserve Grand Cru Blanc de Blancs (Chardonnay) De Sousa</i>		<i>€. 85,00</i>
<i>Champagne Brut Premier Cru “Longitude” (Chardonnay) ♣ Larmandier Bernier</i>		<i>€. 80,00</i>
<i>Champagne Extra Brut Grand Cru “Largilliere” (Pinot Nero) ♣ Guillaume Slosse</i>		<i>€. 350,00</i>
<i>Champagne Brut Grand Cru Ambonnay “Le Bout du Clos” (Pinot Nero) ♣ Jacques Slosse</i>		<i>€. 500,00</i>
<i>Champagne Lieux-Dits Ay “Les Cote Faron” (Pinot Nero) ♣ Jacques Slosse</i>		<i>€. 600,00</i>
<i>Champagne Lieux-Dits Mareuille sur Ay “Sous Le Monte” (Pinot Nero) ♣ Jacques Slosse</i>		<i>€. 600,00</i>
<i>Champagne Lieux-Dits Les Mesnil sur Oger “Les Carelles” (Chardonnay) ♣ Jacques Slosse</i>		<i>€. 600,00</i>
<i>Champagne Lieux-Dits Avize “Les Chantereines” (Chardonnay) ♣ Jacques Slosse</i>		<i>€. 600,00</i>
<i>Champagne Lieux-Dits Cramant “Chemin de Chalon” (Chardonnay) ♣ Jacques Slosse</i>		<i>€. 600,00</i>
<i>Champagne Brut Grand Cru “Initial” (Chardonnay) ♣ Jacques Slosse</i>		<i>€. 350,00</i>

<i>Champagne Grand Cru “Millésime” 09’ (Chardonnay) ♣</i> <i>Jacques Selosse</i>	€ 1300,0
<i>Champagne Grand Cru “Millésime” 08’ (Chardonnay) ♣</i> <i>Jacques Selosse</i>	€ 1500,0
<i>Champagne Brut Grand Cru “Contraste” (Pinot Nero) ♣</i> <i>Jacques Selosse</i>	€ 1800,0

Côte des Bar/Aube

<i>Champagne Brut Blancs de Noirs “Lieu-dit l’Argillier” (Pinot N.) 16’</i> <i>Coessens</i>	€ 100,00
<i>Champagne Extra Brut Blancs de Noirs “Lieu-dit l’Argillier” (Pinot N.) 15’</i> <i>Coessens</i>	€ 100,00
<i>Champagne Extra Brut Blancs de Noirs “Les Vignes Basses” (Pinot N.)</i> <i>Julien Prelat</i>	F58 € 80,00
<i>Champagne Extra Brut “Bulles de Comptoir” (Pinot N., Pinot B., Chardonnay)</i> <i>Charles Dufour</i>	€ 100,00
<i>Champagne Extra Brut “Binome” (Pinot N., Chardonnay)</i> <i>Charles Dufour</i>	€ 100,00
<i>Champagne Brut “BN” (Pinot N.) ♣</i> <i>Fleury</i>	€ 75,00
<i>Champagne Brut “Cépage Blanc” (Chardonnay) 11’ ♣</i> <i>Fleury</i>	€ 120,00
<i>Champagne Brut Nature Blancs de Noir Zéro Dosage (Pinot N.)</i> <i>Pierre Brigandat</i>	€ 60,00
<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 (Pinot N.) ♣</i> <i>Domaine Rémi Leroy</i>	€ 70,00
<i>Champagne Brut Nature Blanc d’Argile (Chardonnay) ♣</i> <i>Vouette & Sorbè</i>	€ 130,00

Champagne Rosé Montagne de Reims

<i>Champagne “Campania Remensis” (Pinot N., Chard., Pinot M.) 16’ Bérèche & Fils</i>		€. 120,00
<i>Champagne Brut Rosè de Saignée (Pinot N.) ♣ Jean Vesselle</i>	F59	€. 65,00
<i>Champagne Brut Rosè Grand Cru “Leonard” (Pinot N., Chardonnay) Herniet-Bazin</i>	F60	€. 70,00
<i>Champagne Brut Rosè de Saignée Magnum 150 Cl (Pinot N.) ♣ Jean Vesselle</i>		€. 140,00
<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N.) Billecart Salmon</i>	F61	€. 100,00
<i>Champagne Grand Cru Brut Nature Rosé “Shaman 20” (Pinot N.) ♣ Marguet</i>		€. 120,00

Vallée de la Marne

<i>Champagne Extra Brut Rosé Effusion (Pinot M.) Moussé Fils</i>	F62	€. 75,00
<i>Champagne Extra Brut Rosé de Meunier (Pinot M.) Laherte Frères</i>	F63	€. 85,00
<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N., Pinot M.) J. Charpentier</i>	F64	€. 60,00
<i>Champagne Extra Brut “Solesence” Rosé (Pinot N.) J M Sélèque</i>		€. 85,00
<i>Champagne Extra Brut Rosé “Bulle de rosé” (Pinot N.) Fredric Savart</i>		€. 140,00
<i>Champagne Brut Premier Cru Rosé (Pinot N.) R. Pouillon</i>		€. 100,00

Côte des Blanc

<i>Champagne Brut Rosé de Saignée (Pinot N.) Larmandier Bernier</i>	<i>F65</i>	<i>€. 140,00</i>
<i>Champagne Grand Cru Brut Rosé (Chardonnay, Pinot Nero) ♣ Jacques Selosse</i>		<i>€. 450,00</i>
<i>Champagne Rosé Grand Cru "Rosé Blanc" (Chardonnay, Pinot Noir) Pertois Moriset</i>		<i>€. 85,00</i>
<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N.) Philippe Gonet</i>	<i>F66</i>	<i>€. 65,00</i>

Côte des Bar/Aube

<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N., Chardonnay) ♣ Rémi Leroy</i>		<i>€. 90,00</i>
<i>Champagne Extra Brut Rosé de Saignée (Pinot N.) 15' ♣ Fleury</i>	<i>F67</i>	<i>€. 85,00</i>

Vini Bianchi

Valle d'Aosta

<i>Petite Arvine 22' Caves des Onze Communes</i>	<i>F68</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Blanc de Morgex et de la Salle 21' ♣ Az. Agr. Ermes Pavese</i>	<i>F69</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Pinot Grigio 20' Az. Agr. Triolet</i>	<i>F70</i>	<i>€. 34,00</i>
<i>Chambave Muscat 20' ♣ Az. Agr. Rosset</i>	<i>F71</i>	<i>€. 34,00</i>
<i>Chardonnay 20' ♣ Az. Agr. Rosset</i>		<i>€. 40,00</i>
<i>Muscat Petit Grain 19' Az. Agr. Triolet</i>	<i>F72</i>	<i>€. 32,00</i>

Piemonte

<i>Bianco Colline Novaresi (Erbaluce) 22'</i> Az. Agr. Davide Carlone		€. 30,00
<i>Erbaluce "Origini" 19' ♣</i> Cantine Conti		€. 40,00
<i>Roero Arneis 22'</i> Az. Agr. Matteo Correggia	F73	€. 30,00
<i>Timorasso Dethona "Io Cammino da solo" (Anfora) 17' ♣</i> Az. Agr. Ricci		€. 60,00
<i>Timorasso "Derthona" 21'</i> Az. Agr. Claudio Mariotto	F74	€. 30,00
<i>Timorasso "Sterpi" 18'</i> Az. Agr. Walter Massa		€. 58,00
<i>Gavi "Villa Scolca" 21'</i> La Scolca	F75	€. 30,00
<i>Sauvignon Langhe "Dives" 21' ♣</i> Az. Agr. Burlotto	F76	€. 50,00
<i>Riesling "Petracine" 21'</i> Az. Agr. Vajra		€. 40,00
<i>Riesling "Herzu" 21'-22'</i> Az. Agr. Ettore Germano	F77	€. 40,00
<i>Chardonnay Langhe 20' ♣</i> Az. Agr. Isabelle Philine		€. 80,00
<i>Chardonnay Langhe "Valentine" Non Filtrato 20'</i> Az. Agr. Cà del Bajo		€. 50,00
<i>Chardonnay Langhe "Valentine" 21'</i> Az. Agr. Cà del Bajo	F78	€. 50,00
<i>Chardonnay Langhe "Valentine" 21' Magnum 150 Cl</i> Az. Agr. Cà del Bajo		€. 100,00
<i>Langhe Bianco "L'Aura" (Riesling Renano, Chardonnay) 19'</i> Az. Agr. Monti	F79	€. 40,00

Lombardia

Bianco "La Vic Persagia" (Chardonnay) 14' ♣ Az. Agr. Casa Caterina		€. 70,00
Lugana "Mescolaro" (Turbiana) 22' Castrini	F80	€. 30,00
Pinot Grigio 20' ♣ Tenuta Belvedere		€. 35,00
Bianco "Unico" (Invernenga) 08' ♣ Az. Agr. Casa Caterina		€. 70,00
Bianco "Rukh" (Bronner, Johanniter) 20' ♣ Az. Agr. Nove Lune		€. 60,00

Veneto

Riesling "Davvero" 21' ♣ Az. Agr. Calalta		€. 40,00
Soave Classico 21' Az. Agr. Pieropan	F81	€. 30,00
Garganega "Diletto" 19' ♣ Az. Agr. Nevio Scala		€. 30,00

Friuli

Sauvignon Collio 22' Az. Agr. Blazic	F82	€. 30,00
Sauvignon 22' Az. Agr. Jermann	F83	€. 40,00
Sauvignon "Pierre" 21' Az. Agr. Vie di Romans	F84	€. 45,00
Sauvignon Colli Orientali 22' Az. Agr. Miani		€. 85,00
Sauvignon Colli Orientali "Saurint" 20'-21' Az. Agr. Miani		€. 110,00
Sauvignon Carso 19' ♣ Az. Agr. Kante	F85	€. 40,00
Tocai Friulano Collio 19' Az. Agr. Roncus	F86	€. 34,00

<i>Tocai Friulano “Kai” 19’</i> ♣ Az. Agr. Paraschos		€. 65,00
<i>Bianco Jakot 15’</i> ♣ Az. Agr. Dario Princic		€. 70,00
<i>Malvasia 18’</i> ♣ Az. Agr. Damijan Podversic		€. 60,00
<i>Bianco “Castellada” (Pinot g, Sauvignon, Chardonnay) 13’</i> ♣ Az. Agr. La Castellada		€. 65,00
<i>Bianco Collio (Friulano, Malvasia, Ribolla) 21’</i> Az. Agr. Edi Keber		€. 38,00
<i>Bianco Brda (Friulano, Malvasia, Ribolla) 19’</i> ♣ Az. Agr. Kristian Keber		€. 45,00
<i>Vintage Tunina (Chardonnay, Malvasia, Ribolla, Sauvignon) 20’</i> Az. Agr. Jermann	F87	€. 70,00
<i>Where Dreams have no end (Chardonnay) 14’</i> Az. Agr. Jermann		€. 75,00
<i>Bianco “Sacrisassi” (Pinot g, Sauvignon, Chardonnay) 19’</i> ♣ Az. Agr. Le Due Terre		€. 65,00
<i>Bianco “Flor di Uis” (Malvasia, Riesling, Friulano) 20’</i> Az. Agr. Vie di Romans	F88	€. 40,00
<i>Chardonnay “Ciampagnis” 21’</i> Az. Agr. Vie di Romans	F89	€. 45,00
<i>Chardonnay “Grici” 13’</i> ♣ Az. Agr. Renato Keber		€. 70,00
<i>Chardonnay 18’-20’-21’-22’</i> Az. Agr. Miani		€. 100,00
<i>Vitoska Carso 20’</i> ♣ Az. Agr. Zirdaric	F90	€. 46,00
<i>Vitoska Carso 19’</i> ♣ Az. Agr. Fon	F91	€. 46,00
<i>Malvazija Carso 20’</i> ♣ Az. Agr. Fon		€. 46,00
<i>Collio Bianco “Martissima” (Friulano, Malvasia, Ribolla) 21’</i> ♣ Az. Agr. Sirk e Marta Venica		€. 40,00

<i>Bianco Collio "Giardino del Monte" (Friulano, Malvasia, Ribolla) 21' ♣</i> Az. Agr. Sirk e Marta Venica		€. 40,00
<i>Malvasia 21'</i> Az. Agr. Walter Sirch	F92	€. 32,00
<i>Pinot Grigio Collio 19'</i> Az. Agr. Villa Russiz	F93	€. 35,00
<i>Pinot Grigio 17' ♣</i> Az. Agr. Bressan		€. 65,00
<i>Pinot Grigio "Not" 19' ♣</i> Az. Agr. Paraschos		€. 60,00
<i>Pinot Bianco Collio 22'</i> Az. Agr. Doro Princic	F94	€. 40,00
<i>Verduzzo 17' ♣</i> Az. Agr. Bressan		€. 60,00
<i>Ribolla 14' ♣</i> Az. Agr. Gravner		€. 85,00
<i>Ribolla Anfora 03' Magnum 150 Cl ♣</i> Az. Agr. Gravner		€. 220,00
<i>Ribolla Collio 21'</i> Az. Agr. Blazic	F95	€. 30,00
<i>Ribolla "Medana" 17' ♣</i> Az. Agr. Klinec		€. 60,00

Trentino Alto Adige

<i>Riesling 22'</i> Az. Agr. Pojer e Sandri	F96	€. 30,00
<i>Manzoni Bianco "Fontanasanta" (Riesling Renano, Pinot Bianco) 22' ♣</i> Foradori		€. 34,00
<i>Kerner Valle Isarco 22'</i> Cantina Taschlerhof-Peter Wachtlr	F97	€. 35,00
<i>Bianco "Pulsar" (Riesling, Chardonnay, Gewurtraminer) 16'-17'-18' ♣</i> Roberto Ferrari		€. 65,00
<i>Bianco Sauvigner Gris (Incrocio Seyval x Zähringer) 20' ♣</i> Roberto Ferrari		€. 65,00

<i>Sauvignon "Sanct Valentin" 22'</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F98</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Sauvignon "Lafôa" 19'</i> <i>Cantina Colterenzio</i>		<i>€. 70,00</i>
<i>Sauvignon "Nova Domus" 18' (Chardonnay, Pinot B., Sauvignon)</i> <i>Cantina di Terlano</i>		<i>€. 65,00</i>
<i>Gewurztraminer "Géss" 21' ♣</i> <i>Eredi di Cobelli Aldo</i>	<i>F99</i>	<i>€. 34,00</i>
<i>Gewurztraminer "Mitterberg" 19' ♣</i> <i>Roberto Ferrari</i>		<i>€. 45,00</i>
<i>Gewurztraminer "Sanct Valentin" 21'</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F100</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Bianco "Dolomythos" (Pinot g., Sauvignon, Riesling) 16' ♣</i> <i>Cantina Dolomythos</i>		<i>€. 70,00</i>
<i>Muller Thurgau 22'</i> <i>Cantina Terlano</i>	<i>F101</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Moscato Giallo Secco 21'</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	<i>F102</i>	<i>€.34,00</i>

Liguria

<i>Pigato "Riviera ligure di Ponente" 22'</i> <i>Laura Aschero</i>	<i>F103</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Pigato "Crescendo" 21' ♣</i> <i>Tenuta Selvadolce</i>	<i>F104</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Vermentino "Rebosso" 21' ♣</i> <i>Tenuta Selvadolce</i>		<i>€. 40,00</i>
<i>Bianco "Parmaea" (Vermentino, Trebbiano, Albarola) 22' ♣</i> <i>Az. Agr. Possa</i>		<i>€. 38,00</i>
<i>Bianco "U Giancu" (Albarolo, Bosco) 22' ♣</i> <i>Az. Agr. Possa</i>		<i>€. 36,00</i>
<i>Giuncaro (Sauvignon, Friulano) 21' ♣</i> <i>Santa Caterina</i>		<i>€. 40,00</i>
<i>Poggi al Bosco (Albarola) 22' ♣</i> <i>Santa Caterina</i>		<i>€. 40,00</i>

<i>Vermentino “Stralunato” 19’</i> ♣ Az. Agr. Il Torchio	€. 35,00
<i>Carlaz (Albarola, Bosco, Vermentino) 20’</i> ♣ Walter de Battè	€. 55,00
<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	€. 40,00

Emilia Romagna

<i>Dinavolo (Ortrugo, Marsanne, Malvasia) 07’//09’/17’</i> ♣ Az. Agr. Dinavolo	€. 70,00
<i>Vino Bianco (Malvasia di Candia, Marsanne) 10’/20’/21’</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	€. 100,00
<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>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> Az. Agr. Montenidoli		€. 30,00
<i>Batar 19' (Chardonnay, Pinot Bianco)</i> Fattoria Querciabella		€. 150,00

Marche

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore "Il Bacco" 20' ♣</i> Fattoria Coroncino	F105	€. 30,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva "Villa Bucci" 18'</i> Az. Agr. Bucci		€. 70,00
<i>Verdicchio di Matelica "Mirum" 20'</i> Az. Agr. La Monacesca	F106	€. 40,00
<i>Verdicchio "Le Oche" 21' ♣</i> Fattoria San Lorenzo	F107	€. 35,00
<i>Bianco "San Lorenzo" 09' ♣</i> Fattoria San Lorenzo		€. 110,00
<i>Passerina "Raffa" 21'</i> Az. Agr. Clara Marcelli	F108	€. 30,00

Lazio

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

Campania

<i>Bianco Pallagrello 19' ♣</i> Az. Agr. Alepa		€. 40,00
<i>Fiano "Don Chisciotte" 20' ♣</i> Az. Agr. Pierluigi Zampaglione		€. 40,00

<i>Fiano di Avellino “Vigna della Congregazione” 2’</i> Az. Agr. Villa Diamante	F109	€. 40,00
<i>Falanghina del Taburno 22’</i> Az. Agr. Masseria Frattasi	F110	€. 30,00
<i>Falanghina del Sannio Taburno Vendemmia Tardiva “Donnalaura” 20’</i> Az. Agr. Masseria Frattasi		€. 45,00
<i>Greco di Tufo “Vigna Cicogna” 22’</i> Az. Agr. Benito Ferrara	F111	€. 40,00
<i>Coda di Volpe 20’</i> ♣ Az. Agr. Vadiaperti		€. 32,00
<i>Fiorduva (Furore Bianco) 17’</i> ♣ Az. Agr. Marisa Cuomo		€. 100,00

Abruzzo

<i>Trebbiano d’Abruzzo 20’</i> ♣ Az. Agr. Emilio Pepe	F112	€. 60,00
<i>Trebbiano d’Abruzzo 18’</i> ♣ Az. Agr. Valentini		€. 130,00
<i>Trebbiano “Anfora” 21’</i> ♣ Az. Agr. Cirelli		€. 40,00
<i>Pecorino 22’</i> ♣ Az. Agr. Cirelli	F113	€. 30,00

Basilicata

<i>Accamilla (Malvasia di Rapolla, Santa Sofia) 21’</i> ♣ Cantine Camerlengo		€. 40,00
---	--	----------

Umbria

<i>Cervaro della Sala 08’</i> Cantine Antinori		€. 100,00
---	--	-----------

Puglia

<i>Verdeca 21’</i> ♣ Tenuta Macchiarola		€. 30,00
<i>Fiano “Nido del Gruccione” 21’</i> ♣ Tenuta de Maio		€. 30,00

Bombino 21' 🍀 €. 30,00
Tenuta de Maio

Calabria

Leuko' (Greco Bianco, Gaglioppo) 🍀 €. 30,00
A' Vita

Sicilia

Etna Bianco (Carricante, Minnella, Grecanico) 21' F114 €. 48,00
Az. Agr. Terre Nere

Etna Bianco (Carricante) 22' €. 40,00
Az. Agr. Giovanni Rosso

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

Bianco "T" (Trebiano) 18' 🍀 €. 40,00
Az. Agr. Guccione

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

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

Zibibbo Secco 21' 🍀 F115 €. 30,00
Az. Agr. Barraco

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

Salina Bianco 22' (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

<i>Dettori Bianco “Badde Nicolosu” (Vermentino) 21’ ♣</i> <i>Cantina Dettori</i>		€. 50,00
<i>Vernaccia Valle del Tirso “Sulle buccie” 16’ ♣</i> <i>Cantina Orriu</i>		€. 35,00
<i>Vermentino di Gallura “Compianatu” 20’</i> <i>Tenute Campianatu</i>	F116	€. 38,00

Slovenia

<i>Ribolla “Jantar” (Malvasia, Tocai, Ribolla) Anfora 19’ ♣</i> <i>Az. Agr. Nando</i>		€. 60,00
<i>Malvazija 21’</i> <i>Valter Sirk</i>		€. 30,00
<i>Lunar (Chardonnay, Ribolla) 17’ ♣</i> <i>Az. Agr. Movia</i>		€. 55,00
<i>Bianco “Stranice” (Malvasia, Riesling, Ribolla) 15’ ♣</i> <i>Az. Agr. Burja</i>		€. 50,00
<i>Malvazija “Pivol” 18’ ♣</i> <i>Az. Agr. Zaro</i>		€. 50,00
<i>Malvazija “Suho Dry” 18’ ♣</i> <i>Az. Agr. Kmetija Stekar</i>		€. 60,00
<i>Pinot Grigio “Organic Anarchy” 10’ ♣</i> <i>Az. Agr. Aci Urbajs</i>		€. 70,00
<i>Zelen della Valle della Vipavka Dolina 21’ ♣</i> <i>Az. Agr. Zmagoslav Petric</i>		€. 38,00

Austria

<i>Veltliner Gruner 20’ ♣</i> <i>Niederosterreich</i>	U1	€. 50,00
<i>Morillon (Sauvignon blanc, Chardonnay) 21’ ♣</i> <i>Weingut Werlitsch</i>	U2	€. 60,00
<i>Riesling Tradition 17’</i> <i>Domaine Scholoss Gobelsburg</i>	U3	€. 60,00

Germania

<i>Riesling Troken "Zilliken" 21'</i> <i>Forstmeister Geltz</i>	U4	€ 30,00
<i>Riesling Spatlese Troken "Helden" 16'</i> <i>Schloss Lieser -Thomas Haag</i>	U5	€ 60,00
<i>Riesling "Kabinett Wiltinger Braune Kupp" 18'</i> <i>Egon Muller</i>	U6	€ 120,00
<i>Riesling "Qualitatswen" 99'</i> <i>Weingut Molitor</i>	U7	€ 80,00
<i>Riesling "Vom Kalkstein" 18'</i> <i>Weingut Wittmann</i>	U8	€ 60,00
<i>Riesling "Gimmeldinger" 17' ♣</i> <i>Christmann</i>	U9	€ 60,00
<i>Riesling Trocken "Quarzit" 15'</i> <i>Peter Jakob Kuhn</i>	U10	€ 60,00

Bianchi Francia Alsazia

<i>Gewurztraminer 16'</i> <i>Domaine Marcell Deiss</i>	U11	€ 50,00
<i>Gewurztraminer "Grand Cru Eichberg" (Maceration) 18' ♣</i> <i>Domaine Pierre Frik</i>	U12	€ 60,00
<i>Gewurztraminer (Maceration) 21' ♣</i> <i>Domaine Pierre Frik</i>	U13	€ 60,00
<i>Pinot Gris "V" (Maceration) 18' ♣</i> <i>Domaine Pierre Frik</i>	U14	€ 60,00

Champagne

<i>Coteaux Champenois "Les Monts Fournois" (Chard.) 19' 400 bt. Prod.</i> <i>Domaine Berêche e Fils</i>	U15	€ 190,00
<i>Coteaux Champenois (Meunier) 16' ♣</i> <i>Pointillart</i>	U16	€ 190,00

Côte du Rhône

<i>Chateauneuf du Pape (Grenage Blanc, Roussanne, Clairette) 19'</i> <i>Sabon Joseph</i>	U17	€ 65,00
<i>Saint Joseph Blanc Saut de l'Ange (Roussanne) 21'</i> <i>Pierre Jean Villa</i>	U18	€ 80,00
<i>Cairanne (Clairette, Bourboulenc, Roussane) 19' ♣</i> <i>Domaine Richaud</i>	U19	€ 60,00
<i>Condrieu Cote Chatillon (Viognier) 19' ♣</i> <i>Xavier Gerard</i>	U20	€ 80,00
<i>Brise Cailloux Blanc (Marsanne, Roussanne, Viognier) 19' ♣</i> <i>Matthieu Barret</i>	U21	€ 40,00

Jura

<i>Chardonnay "Montferrand" 15' ♣</i> <i>Domaine Ganevat</i>	U22	€ 180,00
<i>Chardonnay "Les Varrons" 18' ♣</i> <i>Domaine Ganevat</i>	U23	€ 160,00
<i>Chardonnay Côte de Jura "Les Grjphées Vielle Vignes" 14' ♣</i> <i>Domaine Ganevat</i>	U24	€ 180,00
<i>Savagnin Côte de Jura "Montferrand" 18' ♣</i> <i>Domaine Ganevat</i>	U25	€ 120,00
<i>Savagnin Côte de Jura "La Barraque" 18' ♣</i> <i>Domaine Ganevat</i>	U26	€ 120,00
<i>Savagnin Côte de Jura "Vin Jaune" 15' ♣</i> <i>Domaine Ganevat</i>	U27	€ 200,00
<i>Savagnin Arbois "Sous Voile" 17' ♣</i> <i>Domaine Ganevat</i>	U28	€ 140,00
<i>Chardonnay "Attraction" 20' ♣</i> <i>Cabaret des Oieseaux</i>	U29	€ 80,00
<i>Arbois "Pupillin" (Chardonnay) 16' ♣</i> <i>Maison Pierre Overnoy</i>	U30	€ 380,00
<i>Savagnin "Perle du Village" 18'</i> <i>Francois Rousset Martin</i>	U31	€ 150,00
<i>Chardonnay "Fleur" 18' ♣</i> <i>Domaine Labet</i>	U32	€ 140,00

Chardonnay “Les Varrons” 20’ Domaine Labet	U33	€ 150,00
Chardonnay “En Chalasse” 20’ Domaine Labet	U34	€ 150,00
Chardonnay “Les Champs Rouges” 18’-20’ Domaine Labet	U35	€ 140,00
Savagnin “Fleur de Savagnin” 17’-20’ Domaine Labet	U36	€ 140,00
Chardonnay “Le Reine” 16’ Domaine Labet	U37	€ 150,00
Chardonnay -Savagnin “Vin de Voile” 19’ Domaine Labet	U38	€ 140,00
Chardonnay -Savagnin “Les Insolites” 19’ Domaine Labet	U39	€ 140,00
Chardonnay “Les Lumachelles” 19’-20’ Domaine des Cavadores Etienne Thiebaud	U40	€ 130,00
Arbois Chardonnay “Guille-Bouton” 20’ Domaine des Cavadores Etienne Thiebaud	U41	€ 120,00
Savagnin “Pressé” 19’ Domaine des Cavadores Etienne Thiebaud	U42	€ 120,00
Chardonnay Arbois “Le Dos D’Chat” 22’ Fabrice Dodane Négociant	U43	€ 90,00
Chardonnay Arbois “Chapon” 20’ Domaine Saint Pierre “Fabrice Dodane”	U44	€ 100,00
Chardonnay Arbois “Cuvée les Brulée” 18’-20’ Domaine Saint Pierre “Fabrice Dodane”	U45	€ 130,00
Arbois Blanc (Melon du Jura) “Les Dalles” 20’ Domaine Saint Pierre “Fabrice Dodane”	U46	€ 120,00
Arbois Blanc (Assemblaggio Vitigni Bianchi) “Le Blanc” 19’ Domaine Saint Pierre “Fabrice Dodane”	U47	€ 120,00
Chardonnay “Novelin Cuve” 18’-20’ Didier e Jules Grappe	U48	€ 60,00
Traminer “Ouillé” 21’ Didier e Jules Grappe	U49	€ 60,00

<i>Gamay Blanc Côte de Jura 17' ♣</i> <i>Domaine Pigner</i>	U50	€ 65,00
<i>Chardonnay "Cotes des Jura Vielle Vigne" 18' ♣</i> <i>Domaine Overnoy</i>	U51	€ 60,00
<i>Cotes du Jura (Savagnin) 16' ♣</i> <i>Domaine Macle</i>	U52	€ 120,00
<i>Chateau Chalon Jura (Savagnin) 11'/12' ♣</i> <i>Domaine Macle</i>	U53	€ 240,00
<i>Chardonnay l'étoile "Là Bas" 20' ♣</i> <i>Nicolas Jacob</i>	U54	€ 120,00

Cotes D'Auvergne

<i>Cotes D'Auvergne Blanc "Qui Sait" 22' (Gamay) ♣</i> <i>Henri Chauvet</i>	U55	€ 80,00
--	-----	---------

Savoia

<i>Eponyme (Gringet) 20'</i> <i>Dominique Belluard</i>	U56	€ 100,00
---	-----	----------

Borgogna

<i>Bourgogne Blanc (Chardonnay) 20' ♣</i> <i>Thierry Pillot</i>	U57	€ 65,00
<i>Bourgogne Cote d'Or (Chardonnay) 21'</i> <i>Philippe Boizerau</i>	U58	€ 60,00
<i>Bourgogne "Bigotes" (Chardonnay) 20' ♣</i> <i>Frédéric Cossard</i>	U59	€ 70,00
<i>Bourgogne Blanc "Mechalots" "Chardonnay" 20' ♣</i> <i>Domaine Sylvaine Pataille</i>	U60	€ 60,00
<i>Auxey-Duresses (Chardonnay) 20'</i> <i>Philippe Boizerau</i>	U61	€ 70,00
<i>Bourgogne Cote d'Or "Les Grandes Gouttes" (Chardonnay) 21' ♣</i> <i>Domaine Rougeot</i>	U62	€ 75,00
<i>Bourgogne Blanc "Clos du Murger" "Chardonnay" 20'</i> <i>Domaine Albert Grivault</i>	U63	€ 100,00

<i>Bourgogne Hautes Cotes de Nuits "Clematis Vitalba" (Chardonnay) 21' ♣ Domaine Henri Naudin Ferrand</i>	U64	€ 70,00
<i>Bourgogne Blanc (Chardonnay) 20' ♣ Domaine de la Cras - Marc Soyard</i>	U65	€ 80,00
<i>Vin de France (Chardonnay) 20' ♣ Domaine Prieuré Roch</i>	U66	€ 250,00
<i>Borgogna Blanc (Chardonnay) 19' ♣ Domaine Vincent Dancer</i>	U67	€ 150,00
<i>Ladoix Blanc "Le Cloud" (Chardonnay) 17'-18' ♣ Domaine Prieuré Roch</i>	U68	€ 380,00
<i>Borgogna Blanc (Chardonnay) 17'-20' Coche Dury</i>	U69	€ 300,00
<i>Bourgogne Blanc Cote d'Or (Chardonnay) 21' ♣ Domaine Fabien Coche</i>	U70	€ 70,00
<i>Borgogna Blanc "Fleure de Vignes" (Chardonnay) 19' Domaine LeRoy</i>	U71	€ 340,00
<i>Bourgogne Aligoté "Vielles Vignes" (Aligoté) 21' ♣ Domaine Fabien Coche</i>	U72	€ 50,00
<i>Bourgogne Aligoté (Aligoté) "Les Chaniots" 21' ♣ Chantereves</i>	U73	€ 70,00
<i>Bourgogne Aligoté (Aligoté) 21' ♣ Domaine Dandelion</i>	U74	€ 100,00
<i>Bourgogne Aligoté (Aligoté) "Les Cerisiers" 609 Bt Prodote 21' ♣ Jeremy Recchione</i>	U75	€ 120,00
<i>Bourgogne Aligoté (Aligoté) "Les Plumes" 21' ♣ Domaine Rougeot Père e Fils</i>	U76	€ 60,00
<i>Chassagne Montrachet (Chardonnay) 17' ♣ Domaine Vincent Dancer</i>	U77	€ 320,00
<i>Chassagne Montrachet "La Romanée" (Chardonnay) 18' ♣ Domaine Vincent Dancer</i>	U78	€ 380,00
<i>Chassagne Montrachet "Tête du Clos" (Chardonnay) 18' ♣ Domaine Vincent Dancer</i>	U79	€ 360,00
<i>Chassagne Montrachet (Chardonnay) 17' ♣ Domaine Lamy Caillat</i>	U80	€ 700,00

<i>Chassagne Montrachet “Clos de la Matroie” (Chardonnay) 19’ ♣ Domaine Michel Niellon</i>	U81	€ 200,00
<i>Chassagne Montrachet “Clos de la Boudriotte” (Chardonnay) 06’ Domaine Ramonet</i>	U82	€ 300,00
<i>Chassagne Montrachet (Chardonnay) 17’-20’ Jean Claude Ramonet</i>	U83	€ 200,00
<i>Mondeuse (Mondeuse) <u>Magnum 150 Cl.</u> 19’ ♣ Bastian Wolber</i>		€ 170,00
<i>Corton Charlemagne Grand Cru (Chardonnay) 20’ Domaine Jean Baptiste Boudier</i>	U84	€ 320,00
<i>Corton Charlemagne Grand Cru (Chardonnay) 21’ ♣ Chantereves</i>	U85	€ 680,00
<i>Bouzeron (Chardonnay) 19’ Jean Claude Ramonet</i>	U86	€ 120,00
<i>Pouilly Fuissé (Chardonnay) 17’ ♣ Maison Vallette</i>	U87	€ 100,00
<i>Macon-Chaintré (Chardonnay) 19’ ♣ Maison Vallette</i>	U88	€ 80,00
<i>Mesdemoizelles (Chardonnay) 17’ ♣ Maison Vallette</i>	U89	€ 100,00
<i>Pouilly Loché “En Chantone” (Chardonnay) 19’ Domaine Thibert</i>	U90	€ 70,00
<i>Santerney “Les Cornières” (Chardonnay) 20’-21’ Domaine Caroline Morey</i>	U91	€ 90,00
<i>Macon-Davajé 18’ ♣ (Chardonnay) “556 bt prodotte” Jeremy Recchione</i>	U92	€ 140,00
<i>Saint Romain Blanc 14’ ♣ (Chardonnay) “440 bt prodotte” Jeremy Recchione</i>	U93	€ 140,00
<i>Hautes-Cotes de Nuits (Chardonnay) 20’ ♣ “925 bt prodotte” Jeremy Recchione</i>	U94	€ 140,00
<i>Pouilly Fuissé (Chardonnay) 18’ ♣ “556 bt prodotte” Jeremy Recchione</i>	U95	€ 140,00
<i>Saint Romain Blanc (Chardonnay) “En Chevrot” 20’ ♣ Petit Roy</i>	U96	€ 80,00

<i>Pernand Vergelesses Blanc 20' (Chardonnay) ♣ "568 bt prodotte"</i> <i>Jeremy Recchione</i>	U97	€ 120,00
<i>Blanc Wolber (Rieslin, Pinot Bianco, Sylvaner, Moscato) <u>Magnum 150 Cl 19'</u> ♣</i> <i>Bastian Wolber</i>		€ 180,00
<i>Condrieu (Viogner) 20' ♣</i> <i>Philippe Pacalet</i>	U98	€ 150,00
<i>Mersault (Chardonnay) 21' ♣</i> <i>Philippe Pacalet</i>	U99	€ 180,00
<i>Mersault "Les Corbins" (Chardonnay) 15'-18' ♣</i> <i>Domaine Vincent Dancer</i>	U100	€ 320,00
<i>Mersault "Les Grands Chaarrons" (Chardonnay) 18' ♣</i> <i>Domaine Vincent Dancer</i>	U101	€ 350,00
<i>Mersault "Charmes" (Chardonnay) 20' ♣</i> <i>Domaine Pierre Matrot</i>	U102	€ 200,00
<i>Mersault "Clos de Mouger" (Chardonnay) 17'</i> <i>Domaine Albert Grivault</i>	U103	€ 160,00
<i>Mersault "Bois de Blagny" (Chardonnay) 20'</i> <i>Comtesse de Chérisey</i>	U104	€ 180,00
<i>Mersault "La Genelotte" 1ere Cru (Chardonnay) 20'</i> <i>Comtesse de Chérisey</i>	U105	€ 320,00
<i>Chorey les Beaune (Chardonnay) 17'</i> <i>Domaine Chapuis</i>	U106	€ 70,00
<i>Chablis 18' (Chardonnay) ♣</i> <i>Domaine Francois Raveneau</i>	U107	€ 200,00
<i>Chablis Premier Cru "Butteaux" (Chardonnay) 13' ♣</i> <i>Domaine Francois Raveneau</i>	U108	€ 380,00
<i>Chablis Premier Cru "Butteaux" (Chardonnay) 06' ♣</i> <i>Domaine Francois Raveneau</i>	U109	€ 400,00
<i>Chablis Premier Cru "Vau de Vei" (Chardonnay) 21'</i> <i>Domaine de l'Enclos</i>	U110	€ 60,00

Loira

<i>Pouilly Fumé "La Leontine" 18' ♣</i> <i>Serge Daguenu</i>	U111	€ 85,00
---	------	---------

<i>Sauvignon Blanc “Pierre Precieuse” 19’ ♣ Alexander Bain</i>	<i>U112</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Pur Sang 18’ (Sauvignon Blanc) ♣ Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>U113</i>	<i>€. 160,00</i>
<i>Blanc Fumé 17’ (Pouilly Fumé) ♣ Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>U114</i>	<i>€. 150,00</i>
<i>Les Jardin de Babylone 13’ Dolce (Petit M., Courbu, Lauzet, Camarelet) ♣ Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>U115</i>	<i>€. 150,00</i>
<i>Silex Blanc Fumé 19’ (Pouilly Fumé) ♣ Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>U116</i>	<i>€. 230,00</i>
<i>Sancerre “Auksinis Maceration” 18’ ♣ Domaine Sebastien Riffault</i>	<i>U117</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Sancerre “La Grande Cote” 20’ ♣ Domaine Pascal Cotat</i>	<i>U118</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Sancerre “Les Monts Damnés” 20’ ♣ Domaine Pascal Cotat</i>	<i>U119</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Sancerre Blanc 21’ Domaine Gérard Boulay</i>	<i>U120</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Carpe Diem (Melon de Bourgogne) Anfora Domaine de l’Ecu</i>	<i>U121</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Chenin Blanc “Les Argiles” 19’ ♣ Francois Chidaine</i>	<i>U122</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Charme Robinot “L’Iris” (Chenin Blanc) 18’ ♣ Jean Pierre Robinot</i>	<i>U123</i>	<i>€. 75,00</i>
<i>Charme Robinot “Charme” (Chenin Blanc) 20’ ♣ Jean Pierre Robinot</i>	<i>U124</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Charme Robinot “Couve’ Bistrolgie” (Chenin Blanc) 20’ ♣ Jean Pierre Robinot</i>	<i>U125</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Fidès (Chenin Blanc) 19’ ♣ Eric Morgat</i>	<i>U126</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Anjou Blanc “Le Haut de la Garde” (Chenin Blanc) 20’ Château Pierre Bise</i>	<i>U127</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Vouvray Sec (Chenin Blanc) 18’/19’ Domaine Clos Naudin</i>	<i>U128</i>	<i>€. 60,00</i>

<i>Vouvray Moelleux (Chenin Blanc) 17'</i> <i>Domaine Clos Naudin</i>	<i>U129</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Vouvray "Le Haut Lieu" Moelleux (Chenin Blanc) 20'</i> <i>Domaine Haut Lieu</i>	<i>U130</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Les Vieux Clos (Chenin Blanc) 20' ♣</i> <i>Domaine Nicolas Joly</i>	<i>U131</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Coulée de Serrant (Chenin Blanc) 06' ♣</i> <i>Domaine Nicolas Joly</i>	<i>U132</i>	<i>€. 180,00</i>

Languedoque

<i>Bianco "Cuvée Marguerite" (Grenache gris, Maccabeu) 20' ♣</i> <i>Domaine Matassa</i>	<i>U133</i>	<i>€. 55,00</i>
<i>Viogner "Grange Philippe" 21'</i> <i>Gres Saint Paul</i>	<i>U134</i>	<i>€. 35,00</i>

Jurancon

<i>Camin Larredya (Gros Mansec, Petit Mansec, Corbu) 18'</i> <i>Jean Marc Grussaute</i>	<i>U135</i>	<i>€. 60,00</i>
--	-------------	-----------------

Bordeaux

<i>L'Allumée (Semilion, Sauvignon) S/A' ♣</i> <i>Maison Advinam</i>	<i>U1367</i>	<i>€. 50,00</i>
--	--------------	-----------------

Vini Rose'

<i>Rosato Colline Novaresi "Corinna" (Nebbiolo) 20'</i> <i>Az. Agr. La Prevostura</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 32,00</i>
<i>Rosato Colline Novaresi "Rosa del Rosa" (Nebbiolo) 21'</i> <i>Az. Agr. Proprieta' Sperino</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Rosato delle Dolomiti (Lagrein) 21'</i> <i>Cantina Wein Berge</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Rosato "Sant'Isidoro" (Montepulciano, Sangiovese) 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Maria Pia Castelli</i>	<i>Marche</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Rosato (Sangiovese) 22' ♣</i> <i>Tenuta Carleone</i>	<i>Toscana</i>	<i>€. 35,00</i>

<i>Aleatico Rosé “Ale Rosa” 22’ ♣ Az. Agr. Andrea Occhipinti</i>	<i>Lazio</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Negroamaro Rosato Salento 21’ Castel di Salve</i>	<i>Puglia</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Ciro’ Rosato (Gaglioppo) 22’ Az. Agr. Cataldo Calabretta</i>	<i>Calabria</i>	<i>€. 32,00</i>
<i>Rosato “Barrosu” (Cannonau) 19’ ♣ Aza. Agr. Giovanni Montisci</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Rosato Cotes Catalanes (Grenache) 17’ ♣ Domaine de L’Horizon</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Marsannay Rosé “Fleur de Pinot” (Pinot Nero) 20’ ♣ Sylvan Pataille</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Rosato Chateau de Pibarnon (Mourvedre) 21’ Domaine Bandol</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Rosato Rioja Gran Ris. (Garnacha, Tempranillo, Viura) 10’ ♣ Vina Tondonia</i>	<i>Spagna</i>	<i>€. 150,00</i>

Vini Rossi del Territorio “Alto Piemonte”

<i>Nebbiolo Coste della Sesia “Cà du Leria” 19’ Az. Agr. Massimo Clerico</i>	<i>U64</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 32,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi “Motziflon” 19’ Az. Agr. Francesco Brigatti</i>	<i>U65</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi “Bigin” 20’ Az. Agr. Francesca Castaldi</i>	<i>U66</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Colline Novaresi “Rosso di Mezzo” (Nebbiolo, Croatina) 20’ Az. Agr. Davide Calgaro</i>	<i>U67</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Vespolina Colline Novaresi 21’ Az. Agr. Stefano Vampari</i>	<i>U68</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Vespolina Colline Novaresi 21’ Az. Agr. Francesco Brigatti</i>	<i>U69</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Croatina Colline Novaresi 19’ Az. Agr. Davide Carlone</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>L’Franc (Cabernet Franc) 16’ Az. Agr. Proprieta’ Sperino</i>	<i>U70</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 130,00</i>

<i>Boca (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 20'</i> <i>Az. Agr. Davide Carlone</i>	U71	Piemonte	€. 45,00
<i>Boca (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 19'</i> <i>Az. Agr. Le Piane</i>	U72	Piemonte	€. 70,00
<i>Boca "Vigna Cristiana" (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 90' ♣</i> <i>Podere ai Valloni</i>	C1	Piemonte	€. 80,00
<i>Boca "Il Rosso delle donne" (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 16' ♣</i> <i>Cantina Conti</i>	U73	Piemonte	€. 60,00
<i>Lessona "Piadrin" (Nebbiolo Spanna) 16'</i> <i>Az. Agr. Pietro Cassina</i>	U74	Piemonte	€. 70,00
<i>Lessona (Nebbiolo Spanna) 17'</i> <i>Az. Agr. Proprieta' Sperino</i>	U75	Piemonte	€. 70,00
<i>Ghemme "Vigna Ronco al Maso" (Nebbiolo Spanna) 19'</i> <i>Az. Agr. Platinetti</i>	U76	Piemonte	€. 40,00
<i>Ghemme (Nebbiolo Spanna) 19'</i> <i>Az. Agr. Mazzoni</i>	U77	Piemonte	€. 40,00
<i>Ghemme "Oltre Il Bosco" (Nebbiolo Spanna) 19'</i> <i>Az. Agr. Francesco Brigatti</i>	U78	Piemonte	€. 40,00
<i>Bramaterra (Nebbiolo, Croatina, Vesponina, Uva Rara) 17'</i> <i>Az. Agr. Stefano Vampari</i>	U79	Piemonte	€. 40,00
<i>Bramaterra (Nebbiolo, Croatina, Vesponina, Uva Rara) 19'</i> <i>Az. Agr. Antoniotti</i>	U80	Piemonte	€. 40,00
<i>Gattinara (Nebbiolo) Ris. 18'</i> <i>Az. Agr. Antoniolo</i>	U81	Piemonte	€. 55,00
<i>Gattinara (Nebbiolo) 20'</i> <i>Az. Agr. La Stradina</i>	U82	Piemonte	€. 40,00
<i>Gattinara "Pietro" (Nebbiolo) 19'</i> <i>Az. Agr. Paride Iaretti</i>	U83	Piemonte	€. 40,00
<i>Gattinara "Valferana" (Nebbiolo) 17'</i> <i>Az. Agr. Paride Iaretti</i>	U84	Piemonte	€. 50,00
<i>Sizzano (Nebbiolo, Vesponina, Uva Rara) 17'</i> <i>Villa Guepa</i>	C2	Piemonte	€. 46,00
<i>Sizzano (Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara) 18'</i> <i>Cantina Comero</i>	U85	Piemonte	€. 40,00

<i>Fara (Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara) 18'</i> Az. Agr. Francesca Castaldi	C3	Piemonte	€. 40,00
--	----	----------	----------

Vini Rossi Italia

Valle d'Aosta

<i>Pinot Nero 21'</i> Az. Agr. Ottin	U86		€. 40,00
<i>Fumin 19'</i> Az. Agr. Triolet	U87		€. 50,00
<i>Torrette 20'</i> Az. Agr. Triolet	C4		€. 30,00
<i>Coteau Barrage (Syraz, Fumin) 20'</i> Az. Agr. Triolet	C5		€. 50,00

Piemonte

<i>Carema "Sumié" 18'♣</i> Az. Agr. Muraje	U88		€. 58,00
<i>Dolcetto di Dogliani "San Luigi" 22'</i> Az. Agr. Pecchenino	U89		€. 30,00
<i>Dolcetto d'Alba 18'-20'-21'♣</i> Az. Agr. Giuseppe Rinaldi	U90		€. 45,00
<i>Dolcetto d'Alba 20'</i> Az. Agr. Lorenzo Accomasso	U91		€. 40,00
<i>Dolcetto d'Alba 16'</i> Az. Agr. Flavio Roddolo	U92		€. 40,00
<i>Dolcetto d'Alba "Coste e Fossati" 22'</i> Az. Agr. Vajra	U93		€. 35,00
<i>Ruche' di Castagnole Monferrato 22'</i> Az. Agr. Enrico Morando	U94		€. 30,00
<i>Rouchet (Ruche') 18'</i> Az. Agr. Scarpa	U95		€. 40,00
<i>Freisa Langhe "Chiè" 18'</i> Az. Agr. Vajra	U96		€. 40,00

<i>Grignolino d'Asti 21'</i> <i>Az. Agr. Luigi Spertino</i>	<i>U97</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Verduno Pelaverga 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto</i>	<i>U98</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Rosso (Pelaverga) 22' ♣</i> <i>Az. Agr. Olek Bondonio</i>	<i>U99</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Barbera d'Asti "La Bogliona" 16'</i> <i>Az. Agr. Scarpa</i>	<i>U100</i>	<i>€. 55,00</i>
<i>Barbera d'Asti "La Berchialla" 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Olek Bondonio</i>	<i>U101</i>	<i>€. 34,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" 20'</i> <i>Az. Agr. Braida</i>	<i>U102</i>	<i>€. 75,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Ai Suma" 20'</i> <i>Az. Agr. Braida</i>	<i>U103</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Terra del Noce" 16'</i> <i>Az. Agr. Ezio Giacomo Trincherio</i>	<i>U104</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Barbera d'Asti "La Rossa" 22'</i> <i>Az. Agr. Paolo Bosco</i>		<i>€. 28,00</i>
<i>Monferrato Rosso "La Mandorla" (Barbera d'Asti Sup.) 20'</i> <i>Az. Agr. Luigi Spertino</i>	<i>U105</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Le Grive (Barbera, Pinot Nero) 21'</i> <i>Forteto della Luja</i>	<i>U106</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Barbera d'Alba Superiore 12'</i> <i>Az. Agr. Flavio Roddolo</i>	<i>U107</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Barbera d'Alba "Il Ceretto" 20'</i> <i>Az. Agr. Roberto Voerzio</i>	<i>U108</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Barbera d'Alba 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Principiano</i>	<i>U109</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Barbera d'Alba 17' ♣</i> <i>Az. Agr. Roagna</i>	<i>U110</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Barbera d'Alba 22'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U111</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Barbera d'Alba "Aves" 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto</i>	<i>U112</i>	<i>€. 50,00</i>

<i>Barbera d'Alba 20'-21' ♣</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	U113	€. 80,00
<i>Barbera d'Alba "Pochi Filagn" 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Lorenzo Accomasso</i>	U114	€. 85,00
<i>Barbera d'Alba Superiore "Vigna Cuculo" 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Cavallotto</i>	U115	€. 65,00
<i>Barbera d'Alba 15'-16' ♣</i> <i>Az. Agr. Cappellano</i>	U116	€. 80,00
<i>Barbera d'Alba "Bric Marun" 18'</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>	U117	€. 45,00
<i>Nebbiolo Langhe 20'</i> <i>Comm. Lorenzo Accomasso</i>	U118	€. 90,00
<i>Nebbiolo d'Alba Superiore 18'</i> <i>Az. Agr. Monti</i>	U119	€. 40,00
<i>Nebbiolo d'Alba "La Val dei Preti" 18'</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>	U120	€. 48,00
<i>Nebbiolo d'Alba 19'-20' ♣</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	U121	€. 100,00
<i>Nebbiolo d'Alba 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Philine Isabelle</i>	U122	€. 80,00
<i>Nebbiolo "Il Favor" 20'</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	C6	€. 80,00
<i>Nebbiolo Langhe 21'-22'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	U123	€. 38,00
<i>Nebbiolo Langhe 21' ♣</i> <i>Az. Agr. G.B. Burlotto</i>	U124	€. 50,00
<i>Nebbiolo Langhe 22' ♣</i> <i>Az. Agr. Giacomo Fenocchio</i>	U125	€. 35,00
<i>Nebbiolo Langhe 21' ♣</i> <i>Cascina Roccalini</i>	U126	€. 40,00
<i>Nebbiolo Langhe 20' ♣</i> <i>Olek Bondonio</i>	U127	€. 38,00
<i>Nebbiolo Langhe 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Canonica Giovanni</i>	U128	€. 90,00

<i>Nebbiolo d'Alba 12'</i> <i>Az. Agr. Flavio Roddolo</i>	<i>U129</i>	<i>€. 68,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe "Capisme" 21'</i> <i>Az. Agr. Domenico Clerico</i>	<i>U130</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Brachetto Secco "Anthos" 21'</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>	<i>C7</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Nebbiolo "Cul Otte" 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Fabio Gea</i>	<i>U131</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Rosso (Nebbiolo) 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Fontana</i>	<i>C8</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Langhe "Merlot" 11'</i> <i>Az. Agr. Monti</i>	<i>U132</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Langhe "Bricco Appiani" (Cabernet Sauvignon) 09'</i> <i>Az. Agr. Flavio Roddolo</i>	<i>U133</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Langhe "Giarborina" (Nebbiolo) 15'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U134</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Langhe "Larigi" (Barbera) 15'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U135</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Langhe "Sito Moresco" 19'</i> <i>Az. Agr. Angelo Gaja</i>	<i>U136</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Langhe Rosso (Nebbiolo) 15' ♣</i> <i>Cantina Roagna</i>	<i>U137</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Nebbiolo "Disanfrancesco" 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Roberto Voerzio</i>	<i>U138</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Langhe Rosso (Barbera, Nebbiolo) 16'</i> <i>Az. Agr. Nada Fiorenzo</i>	<i>U139</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Giovanni Rosso</i>	<i>U140</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe "Ester Canale" 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Giovanni Rosso</i>		<i>€. 170,00</i>
<i>Rosso "Torbido!" 04' ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Ebreo</i>	<i>C9</i>	<i>€. 130,00</i>
<i>Barbaresco "Ovello" 19' ♣</i> <i>Cascina del Pino</i>	<i>U141</i>	<i>€. 70,00</i>

<i>Barbaresco "Asili" Etichetta Rossa 16' ♣ Bruno Giacosa</i>		€. 550,00
<i>Barbaresco "Roncaglie" 19' Poderi Colla</i>	U142	€. 60,00
<i>Barbaresco "Roccalini" 19' ♣ Cascina Roccalini</i>	U143	€. 70,00
<i>Barbaresco "Basarin" Ris. 16' Az. Agr. Adriano</i>	U144	€. 70,00
<i>Barbaresco 18' Az. Agr. Gaja</i>	U145	€. 230,00
<i>Barbaresco "Roncagliette" 19'-20' ♣ Az. Agr. Olek Bondonio</i>	U146	€. 80,00
<i>Barbaresco "Starder" 19' ♣ Az. Agr. Olek Bondonio</i>	U147	€. 80,00
<i>Barbaresco "Autinbej" 20' Az. Agr. Cà del Bajo</i>	U148	€. 50,00
<i>Barbaresco Ris. "Asili" 18' Az. Agr. Cà del Bajo</i>	U149	€. 120,00
<i>Barbaresco "Pajè" 15'-17' ♣ Az. Agr. Roagna</i>	U150	€. 220,00
<i>Barbaresco "Faset" 15' ♣ Az. Agr. Roagna</i>	U151	€. 220,00
<i>Barolo 19' Az. Agr. Andrea Oberto</i>	U152	€. 55,00
<i>Barolo 19' Az. Agr. Giovanni Rosso</i>	U153	€. 65,00
<i>Barolo "Cerretta" 19' Az. Agr. Giovanni Rosso</i>	U154	€. 90,00
<i>Barolo del Comune di Monforte d'Alba 18' Az. Agr. Monti</i>	U155	€. 70,00
<i>Barolo Ris. "Bussia" 13' Az. Agr. Monti</i>		€. 90,00
<i>Barolo "Vigna Rionda" 17' Az. Agr. Giovanni Rosso</i>		€. 350,00

<i>Barolo 13'</i> <i>Az. Agr. Flavio Roddolo</i>	<i>U156</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Barolo Ris. "Vigna Le Rocche" Etichetta Rossa 14'</i> <i>Bruno Giacosa</i>		<i>€. 580,00</i>
<i>Barolo 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Fontana</i>	<i>U157</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Barolo 18'</i> <i>Az. Agr. Mauro Veglio</i>	<i>U158</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Barolo "Cannubi Muscatel" 17' ♣</i> <i>Az. Agr. Viglione</i>	<i>U159</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Barolo "Ginestra Pajana" 18'</i> <i>Az. Agr. Domenico Clerico</i>	<i>U160</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Barolo 16'</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>U161</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Barolo "Vigna d'la Roul" 06'/07'</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>C12</i>	<i>€. 110,00</i>
<i>Barolo "Bussia" 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Giacomo Fenocchio</i>	<i>U162</i>	<i>€. 75,00</i>
<i>Barolo "Bussia" 19' ♣ Magnum 150 Cl</i> <i>Az. Agr. Giacomo Fenocchio</i>		<i>€. 150,00</i>
<i>Barolo "Castellero" 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Giacomo Fenocchio</i>	<i>U163</i>	<i>€. 75,00</i>
<i>Barolo Serralunga 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Boasso</i>	<i>U164</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Barolo Serralunga 17'/19' ♣</i> <i>Az. Agr. Ferdinando Principiano</i>	<i>U165</i>	<i>€. 64,00</i>
<i>Barolo "Bussia" 19'</i> <i>Poderi Colla</i>	<i>U166</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Barolo Ris. "Annunziata" 16' ♣</i> <i>Comm. Lorenzo Accomasso</i>	<i>U167</i>	<i>€. 190,00</i>
<i>Barolo Ris. "La Tartufaia" 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Giulia Negri</i>	<i>U168</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Barolo Ris. "Monvigliero" 18'</i> <i>Comm. G.B. Burlotto</i>	<i>U169</i>	<i>€. 320,00</i>

<i>Barolo "Ottin Fiorin" 12' ♣</i> Az. Agr. Cappellano	U170	€. 330,00
<i>Barolo "Bricco Boschis" 19' ♣</i> Az. Agr. Cavallotto	U171	€. 110,00
<i>Barolo "Riserva Vignolo" 17' ♣</i> Az. Agr. Cavallotto	U172	€. 150,00
<i>Barolo "Vecchie Viti" 18'</i> Az. Agr. Rocche Viberti	U173	€. 70,00
<i>Barolo "La Foia" Ris. 16' ♣</i> Az. Agr. Curto	U174	€. 70,00
<i>Barolo "Arborina" 19' ♣</i> Az. Agr. Curto	U175	€. 80,00
<i>Barolo "Pajagallo" 17'-18'-19' ♣</i> Az. Agr. Giovanni Canonica	U176	€. 180,00
<i>Barolo "Comune di Grinzane Cavour" 16' ♣</i> Az. Agr. Giovanni Canonica	U177	€. 220,00
<i>Barolo "Bussia" 00'</i> Az. Agr. Aldo Conterno		€. 160,00
<i>Barolo "Cicala" 00'</i> Az. Agr. Aldo Conterno		€. 160,00
<i>Barolo "Gran Bussia" 99'</i> Az. Agr. Aldo Conterno		€. 480,00
<i>Barolo "Brunate" 15'-16'-17'-19' ♣</i> Az. Agr. Giuseppe Rinaldi	U178	€. 320,00
<i>Barolo "Tre Tine" 15'-16'-17'-19' ♣</i> Az. Agr. Giuseppe Rinaldi	U179	€. 320,00
<i>Barolo 14'/15'/17' ♣</i> Az. Agr. Bartolo Mascarello	U180	€. 280,00

Liguria

<i>Dolceacqua "Marne Blu" (Rossese) 19' ♣</i> Az. Agr. Roberto Rondelli	C13	€. 35,00
<i>Rosso "Logorroico" (Verm., syraz, merlot, cabernet s., cannaiolo) 19' ♣</i> Az. Agr. Il Torchio	C14	€. 35,00

Tonos (Moscato Nero, Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Cab. Sauv.) ♣ C15 € 55,00
Walter de Battè

Lombardia

Buttafuoco "Solinghino" (Barbera, Croatina, Vespolina) 21' ♣ € 30,00
Az. Agr. Picchioni

Buttafuoco "Riva Bianca" (Barbera, Croatina, Vespolina) 18' ♣ C16 € 50,00
Az. Agr. Picchioni

Rosso "Rosso D'Asia" (Croatina, Ughetta di Solinga) 19' ♣ U181 € 40,00
Az. Agr. Picchioni

Bonarda Vivace Oltrepo' "Vigna delle More" U182 € 28,00
Az. Agr. Isimbarda

Rosso Oltrepo' Riserva "Riluce" 12' ♣ C18 € 90,00
Az. Agr. Giorgio Mercandelli

Alpi Retiche Rosso (Nebbiolo Chiavennasca) 20' ♣ U183 € 35,00
Az. Agr. Barbacan

Sforzato "Le Anfore" 11' ♣ U184 € 70,00
Az. Agr. Marcel Zanolari

Valtellina Superiore "Gusberta" 19' ♣ U185 € 45,00
Az. Agr. Garzol

Sassella Ris. "Stella Retica" 17' ♣ U186 € 48,00
Az. Agr. AR.PE.PE

Grumello Ris. "Rocca de Piro" 17' ♣ U187 € 48,00
Az. Agr. AR.PE.PE

Valtellina Superiore "Sol" 19' ♣ U188 € 55,00
Az. Agr. Barbacan

Pinot Nero "Eleganza" 19' ♣ U189 € 40,00
Tenuta Belvedere

Barbacarolo (Uva rara, Vespolina, Croatina) 18'/19' ♣ U190 € 80,00
Az. Agr. Barbacarolo

Veneto

<i>Valpolicella Superiore 17'</i> ♣ Az. Agr. Roccolo Grassi	U191	€. 38,00
<i>Valpolicella Classico Ripasso Sup. 19'</i> ♣ Az. Agr. Monte dei Ragni	U192	€. 75,00
<i>Valpolicella 13'/15'</i> Az. Agr. Dal Forno	U193	€. 120,00
<i>Valpolicella Superiore 18'</i> Az. Agr. Ferragu'	U194	€. 75,00
<i>Amarone della Valpolicella 16'</i> Az. Agr. Rubinelli Vajol	U195	€. 70,00
<i>Amarone della Valpolicella 17'</i> Az. Agr. Pra'	U196	€. 65,00
<i>Amarone "Monte Rodoletta" 13'</i> Az. Agr. Dal Forno	U197	€. 320,00
<i>Amarone Valpolicella 16'</i> ♣ Az. Agr. Monte dei Ragni	U198	€. 140,00
<i>Amarone della Valpolicella 14'</i> Az. Agr. Ferragu'	U199	€. 130,00

Friuli Venezia Giulia

<i>Merlot 20'</i> Az. Agr. Muzic	U200	€. 35,00
<i>Merlot Colli Orientali 20'</i> Az. Agr. Edi Keber	U201	€. 50,00
<i>Pignolo 12'</i> Az. Agr. Moschioni	U202	€. 70,00
<i>Refosco dal Peduncolo Rosso 15'</i> ♣ Az. Agr. Moschioni	U203	€. 50,00
<i>Rosso (Cab. Sauv., Cab. Franc, Merlot, Refosco) 20'</i> Az. Agr. Miani	U204	€. 160,00
<i>Merlot Colli Orientali 18'</i> Az. Agr. Miani	U205	€. 200,00
<i>Schioppettino 17'</i> ♣ Az. Agr. Bressan	U206	€. 70,00

<i>Pinot Nero 17'</i> 🍀 Az. Agr. Bressan	U207	€. 70,00
<i>Pinot Nero 19'</i> 🍀 Az. Agr. Le Due Terre	U208	€. 65,00
<i>Sacrisassi Rosso (Schioppettino, Refosco) 18'</i> 🍀 Az. Agr. Le Due Terre	U209	€. 65,00
<i>Terrano 19'</i> 🍀 Az. Agr. Zirdarich	U210	€. 48,00

Trentino Alto Adige

<i>Schiava 22'</i> Abbazia di Novacella	U211	€. 30,00
<i>Teroldego 21'</i> 🍀 Az. Agr. Foradori	U212	€. 36,00
<i>Teroldego "Sgarzon" 20'</i> 🍀 Az. Agr. Foradori	U213	€. 55,00
<i>Lagrein "Abtei" 20'</i> Muri-Gries	U214	€. 50,00
<i>Lagrein "Nusserhof" Ris. 17'</i> 🍀 Cantina Heinrich Mayn	U215	€. 50,00
<i>San Leonardo (Carmenere, Merlot, Cabernet Sauvignon) 17'</i> Tenuta San Leonardo	U216	€. 100,00
<i>Lamarein (Lagrein) 20'</i> 🍀 Cantina Josephus Mayr	C19	€. 150,00
<i>Rosso "Skythos" (Pinot Nero, Sangiovese, Petit verdot) 15'</i> 🍀 Cantina Ansitz Dolomytos Sacker	C20	€. 70,00
<i>Pinot Nero Mitterberg 20'</i> 🍀 Roberto Ferrari	U217	€. 48,00
<i>Pinot Nero 21'</i> Franz Hass	U218	€. 40,00

Emilia Romagna

<i>Lambrusco dell'Emilia Vivace 22'</i> 🍀 Az. Agr. Camillo Donati		€. 28,00
--	--	----------

Lambrusco dell'Emilia Vivace "Albone" 22' ♣ €. 28,00
Podere il Saliceto

Lambrusco di Sorbara Vivace Rosé "Falistra" 22' ♣ €. 28,00
Podere il Saliceto

La Macchiona (Barbera, Bonarda) 09' ♣ C21 €. 45,00
Az. Agr. La Stoppa

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

Toscana

Sangiovese "Vigna alla Sughera" 20' ♣ U219 €. 38,00
Az. Agr. I Mandorli

Cabernet Sauvignon "Vigna al Mare" 21' €. 38,00
Az. Agr. I Mandorli

Sangiovese "Case Basse" 17'-18' ♣ €. 600,00
Az. Agr. Soldera

Chianti Classico 18' U220 €. 40,00
Az. Agr. Castell'In Villa

Syrah Cortona 17 ♣ U221 €. 45,00
Az. Agr. Stefano Amerighi

Tignanello (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) 19' U222 €. 200,00
Az. Agr. Antinori

Merlot "Messorio" 19' U223 €. 220,00
Cantina Le Macchiole

Rosso di Montalcino 20' U224 €. 48,00
Az. Agr. Siro Pacenti

Brunello di Montalcino "Pelagrilli" 18' U225 €. 90,00
Az. Agr. Siro Pacenti

Brunello di Montalcino 15' U226 €. 80,00
Az. Agr. Cannalicchio di Sopra

Bolgheri Rosso 21' U227 €. 45,00
Az. Agr. Le Macchiole

Rosso "Paleo" (Cabernet Franc) 19' U228 €. 120,00
Az. Agr. Le Macchiole

<i>Bolgheri "Sassicaia" (Cab. Sauv, Cab. Franc, Merlot) 19'-20'</i> <i>Az. Agr. Tenuta San Guido</i>	U229	€ 300,00
<i>Bolgheri "Ornellaia" (Cab. Sauv, Cab. Franc, Merlot) 17'</i> <i>Tenuta Ornellaia</i>	U230	€ 280,00
<i>Cepparello (Sangiovese) 18'</i> <i>Az. Agr. Isole e Olena</i>	U231	€ 95,00
<i>Pinot Nero 19'-20' ♣</i> <i>Podere della Civettaja</i>	U232	€ 70,00
<i>Pinot Nero 17' ♣</i> <i>Cuna</i>	U233	€ 70,00
<i>Rosso "Foglia Tonda" 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Sequerciani</i>	U234	€ 40,00
<i>Pian del Ciampolo (Sangiovese, Canaiolo, Colorino) 18'</i> <i>Az. Agr. Monteverdine</i>	U235	€ 60,00
<i>Lupicaia (Sangiovese, petit verdot) 16'</i> <i>Castello del Terriccio</i>	U236	€ 180,00
<i>Syraz "Collezione Privata De Marchi" 17'</i> <i>Az. Agr. Isole e Olena</i>	U237	€ 80,00
<i>Rosso "Il Guercio" (100% Sangiovese) 19'-20'-21' ♣</i> <i>Az. Agr. Carleone</i>	U238	€ 70,00
<i>Nobile di Montepulciano 20'</i> <i>Az. Agr. Poliziano</i>	U239	€ 40,00
<i>Cabernet Franc "Cifra" 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Duemani</i>	U240	€ 50,00

Marche

<i>Vernacolum (Aleatico) 22'</i> <i>Az. Agr. Villi Ligi</i>	U241	€ 30,00
<i>Lacrima di Morro d'Alba Superiore 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Torre degli Angeli</i>	U242	€ 35,00
<i>Rosso "Sassi Neri" 18'</i> <i>Az. Agr. Fattoria Le Terrazze</i>	U243	€ 50,00
<i>Rosso "Artu" (Montepulciano) 19' ♣</i> <i>Fattoria San Lorenzo</i>	U244	€ 35,00

Lazio

<i>Cesanese di Olevano 21'</i> ♣ Az. Agr. Damiano Ciolli	U245	€. 30,00
<i>Aleatico "Alea Viva" 22'</i> ♣ Az. Agr. Andrea Occhipinti	U246	€. 30,00

Campania

<i>Piedirosso Campi Flegrei 18'</i> ♣ Az. Agr. Mario Portolano	U247	€. 35,00
<i>Furore Rosso Costa d'Amalfi (Piedirosso, Aglianico) 22'</i> ♣ Az. Agr. Marisa Cuomo	U248	€. 43,00
<i>Taurasi Ris. Societa' 09'</i> Az. Agr. Joaquin	C22	€. 130,00
<i>Montevetrano (Cabernet S., Merlot, Aglianico) 18'</i> Az. Agr. Montevetrano	U249	€. 70,00
<i>Sabbie di Sopra "Il Bosco" (Pallagrello nero, Aglianico, Casa Vecchia) 08'-10'-12'-14'-16'-12'</i> €. 100,00 Az. Agr. Nanni Copé		
<i>Terra di Lavoro (Piedirosso, Aglianico) 19'</i> Az. Agr. Galardi	U250	€. 70,00

Abruzzo

<i>Montepulciano d'Abruzzo Anfora 20'</i> ♣ Az. Agr. Francesco Cirelli	U251	€. 40,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo 21'</i> ♣ Az. Agr. Emidio Pepe	U252	€. 70,00

Umbria

<i>Sagrantino di Montefalco Anfora 11'</i> ♣ Az. Agr. Fongoli	U253	€. 60,00
<i>Sagrantino di Montefalco 16'</i> Az. Agr. Perticaia	U254	€. 48,00
<i>Ciliegiolo 20'</i> ♣ Az. Agr. Andrea Pilar	C23	€. 30,00

Molise

<i>Aglianico "Contado" 16'</i> <i>Az. Agr. Di Majo Norante</i>	C24	€. 30,00
<i>Rosso Camerlengo (Aglianico del Vulture) 17'</i> <i>Az. Agr. Camerlengo</i>	C25	€. 40,00
<i>Tintillia "Lame del Sorbo" 16' ♣</i> <i>Az. Agr. Le Colline di Ripa</i>	C26	€. 30,00

Puglia

<i>Negroamaro del Salento 22'</i> <i>Az. Agr. Mottura</i>	U255	€. 30,00
<i>Sussumaniello "Susco" 20'</i> <i>San Marzano</i>	U256	€. 38,00
<i>Nero di Troia "Maioliche" 21'</i> <i>Tenuta Viglione</i>	U257	€. 30,00
<i>Primitivo del Salento "Gioia del Colle, Vigneto Montevella" 19'</i> <i>Az. Agr. Polvanera</i>	U258	€. 40,00
<i>Primitivo del Salento "Uno di Noi" 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Tenuta Macchiarola</i>	U259	€. 35,00
<i>Malvasia Nera di Lecce 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Francesco Marra</i>		€. 34,00

Calabria

<i>Ciro' Rosso (Gaglioppo) 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Cataldo Calabretta</i>	U260	€. 30,00
--	------	----------

Sicilia

<i>Nero d'Avola "Rosso Jbleo" 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Gulfi</i>	U261	€. 35,00
<i>Vittoria Rosso (Nero d'Avola, Frappato) 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Cos</i>	U262	€. 40,00
<i>Etna Rosso 22'</i> <i>Az. Agr. Terre Nere</i>	U263	€. 45,00

<i>Etna Rosso “Munjebel” (Nerello Mascalese) 21’</i> ♣ Az. Agr. Cornellissen	U264	€. 60,00
<i>Rosso “Susucaru” (Nerello Mascalese e Capuccio) 22’</i> ♣ Az. Agr. Cornellissen	U265	€. 35,00
<i>Etna Rosso “Calderara Sottana” (Nerello Mascalese) 20’</i> ♣ Az. Agr. Cornellissen	U266	€. 100,00
<i>Cabernet Sauvignon 18’</i> Tasca d’Almerita	U267	€. 60,00
<i>Frappato 21’</i> ♣ Az. Agr. Occhipinti	U268	€. 50,00
<i>Rosso del Conte (Nero d’Avola, Perricone) 16’</i> Tasca d’Almerita	U269	€. 55,00
<i>Faro di Bonavita</i> ♣ Az. Agr. Giovanni Scarfone	U270	€. 48,00

Sardegna

<i>Barrua (Carignano, Cabernet, Merlot) 17’/18’</i> ♣ Cantina Agripunica	U271	€. 65,00
<i>Carignano del Sulcis “Rocca Rubbia” 19’</i> Santadi	U272	€. 35,00
<i>Cannonau “Bobotti” 19’</i> ♣ Cantina Sannaz	U273	€. 44,00
<i>Cannonau “Barrosu” 21’</i> ♣ Az. Agr. Giovanni Montisci	U274	€. 70,00
<i>Rosso Shugusucci “Vitigni Autoctoni”</i> ♣ Cantina Pane e Vino	C29	€. 70,00
<i>Rosso Pikade “Vitigni Autoctoni”</i> ♣ Cantina Pane e Vino	C30	€. 70,00

Vini Rossi Slovenia

<i>Pinot Nero 14’</i> ♣ Movia	U275	€. 55,00
<i>Terrano 17’</i> ♣ Az. Agr. Pietra	U276	€. 48,00

Vini Rossi Francia

Côte du Rhône

<i>Rosso “Cairanne Les Douyes” (Grenache, Mour) 17’ ♣ Domaine De L’Oratoire St Martin</i>	<i>S1</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Crozes-Hermitage (Syrax) 20’ ♣ Alain Graillot</i>	<i>S2</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Crozes-Hermitage “Le Rouvre” (Syrax) 18’ ♣ Scea Chave e Fils</i>	<i>S3</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Hermitage (Syrax) 09’-19’ ♣ Domaine Jean Louis Chave</i>	<i>S4</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 600,00</i>
<i>Saint Joseph “Clos Florentin” (Syrax) 18’ ♣ Domaine Jean Louis Chave</i>	<i>S5</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 400,00</i>
<i>Le Canon (Syrax) 17’ ♣ Domaine de La Grande Colline</i>	<i>S6</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 150,00</i>
<i>Saint Joseph “Le Blanchard” (Syrax) 20’ ♣ Xavier Gerard</i>	<i>S7</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Saint Joseph (Syrax) 20’ ♣ Vincent Paris</i>	<i>S8</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Cornas “Gratint 30” (Syrax) 20’ ♣ Vincent Paris</i>	<i>S9</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Cornas “Les Petits bouts” (Syrax) 20’ ♣ Michael Bourg</i>	<i>S10</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Cornas “Brise Cailloux” (Syrax) 21’ ♣ Matthieu Barret</i>	<i>S11</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Cornas “Chaillot” (Syrax) 11’ ♣ Thierry Allemand</i>	<i>S12</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 500,00</i>
<i>Cornas “Reyard” (Syrax) 18’ ♣ Thierry Allemand</i>	<i>S13</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 500,00</i>
<i>Chateneuf du Pape “Clos du Mont Olivet” 19’ ♣ Joseph Sabon</i>	<i>S14</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Côtes du Rhône (Syrax, Viogner) 09’ Domaine Jamet</i>	<i>S15</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 300,00</i>
<i>Côtes du Rhône (Syrax, Viogner) 18’ Domaine Jamet</i>	<i>S16</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 250,00</i>

Côtes du Rhône "Ampodium" (Syraz) 18' S17 Francia € 100,00
Domaine Rostaing

Côtes du Rhône "La Germiné" (Syraz, Viogner) 18' S18 Francia € 90,00
Benjamin et David Declaux

Jura

Pinot Noir "L'Aide-Mémoire" 18' ♣ S19 Francia € 70,00
Tony Bornard

Pinot Noir "Petit-Feule" 18' ♣ S20 Francia € 70,00
Tony Bornard

Trousseau "Le Garde Corps" 18' ♣ S21 Francia € 100,00
Tony Bornard

Pinot Nero "Les Lumachelles" 21' ♣ S22 Francia € 90,00
Domaine Des Cavarodes

Arbois "Pupillin" (Poulsard) 14'-18' ♣ S23 Francia € 400,00
Maison Pierre Overnoy

Gamay "Barbe Fleurie" 21' ♣ S24 Francia € 120,00
Francois Rousset Martin

Trousseau "Le Parcelle Rare" 21' ♣ S25 Francia € 180,00
Domaine Labet

Poulsard en Amphore 20' ♣ S26 Francia € 70,00
Bénédicte e Stéphane Tissot

Arbois "Sur la Cote" (Pinot Nero) ♣ S27 Francia € 140,00
Domaine Ganevat

Poulprix (Mondeuse, Trousseau, Syrah) ♣ S28 Francia € 70,00
Domaine Ganevat

Poulsard (Poulsard) 20' ♣ S29 Francia € 160,00
Domaine Ganevat

Cuvée Madelon (Trousseau, Gamay) ♣ S30 Francia € 80,00
Domaine Ganevat

Mon Rouge (Gamay) ♣ S31 Francia € 80,00
Domaine Ganevat

Metis (Gamay, Poulsard, Trousseau, Pinot N., Enfariné) 20' ♣ S32 Francia € 150,00
Domaine Labet

<i>Pinot Noir “Envolée” 20’ ♣ Cabaret des Oiseaux</i>	<i>S33</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Arbois (Trousseau) 20’-22’ ♣ Domaine de Saint Pierre “Fabrice Dodane”</i>	<i>S34</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Arbois “Petit Curoulet” (Ploussard) 22’ ♣ Domaine de Saint Pierre “Fabrice Dodane”</i>	<i>S35</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Cotes du Jura “La Rouge” (Pinot nero, Pulsard) 21’ ♣ Domaine de Saint Pierre “Fabrice Dodane”</i>	<i>S36</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Arbois “La Rouge” (Ploussard, Pinot Noir) 21’ ♣ Domaine de Saint Pierre “Fabrice Dodane”</i>	<i>S37</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Arbois “Saint-Pierre” (Pinot Noir) 22’ ♣ Domaine de Saint Pierre “Fabrice Dodane”</i>	<i>S38</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Ganache Rouge “Grenache” 19’ ♣ Domaine de l’Octavin</i>	<i>S39</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Arbois “La Pépée” (Pinot Nero) 18’ ♣ Domaine Menigoz</i>	<i>S40</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Côtes de Jura “Boome-Rang” (Trousseau, Plussard) 18’ ♣ Domaine Menigoz</i>	<i>S41</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 80,00</i>

Savoia

<i>Arbin Mondeuse “Terres Brunes” 18’ (Mondeuse) André & Michel Quenard</i>	<i>S42</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 40,00</i>
---	------------	----------------	-----------------

Cotes D’Auvergne

<i>Cotes D’Auvergne Rouge “Au Chante de la Huppe” 22’ (Gamay,) ♣ Henri Chauvet</i>	<i>S43</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Cotes D’Auvergne Rouge “Contre Nature” 22’ (Gamay) ♣ Henri Chauvet</i>	<i>S44</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 80,00</i>

Beaujolais

<i>Morgon (Gamay) 17’ ♣ Domaine J. Chamonard</i>	<i>S45</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 48,00</i>
--	------------	----------------	-----------------

Borgogna

<i>Bourgogne Rouge 20'-22' ♣ Sylvain Pataille</i>	S46	Francia	€. 60,00
<i>Pinot Noir 22' ♣ Domaine Didon</i>	S47	Francia	€. 50,00
<i>Bourgogne Rouge Cote d'Or (Pinot Nero) 21' ♣ Domaine Fabien Coche</i>	S48	Francia	€. 60,00
<i>Bourgogne Rouge 21' ♣ Bertrand et Axelle Machard de Gramont</i>	S49	Francia	€. 50,00
<i>Bourgogne Hautes Cotes de Nuits 20' ♣ Manuel Olivier</i>	S50	Francia	€. 50,00
<i>Bourgogne Rouge "Cuvée les Charmes de Daix" 21' ♣ Thierry Mortet</i>	S51	Francia	€. 65,00
<i>Bourgogne Rouge "Les Chaillots" 21' ♣ Nicolas Morin</i>	S51	Francia	€. 70,00
<i>Bourgogne Rouge 21' ♣ Domaine Fournier</i>	S52	Francia	€. 60,00
<i>Bourgogne Rouge "Vielle Vigne" 19' ♣ Philippe Pacalet</i>	S53	Francia	€. 95,00
<i>Borgogna Rouge "Laisse Tomber" (Pinot Nero) 22' ♣ Bastian Wolber</i>	S54	Francia	€. 90,00
<i>Bourgogne Rouge 21' Nicole Lamarche</i>	S55	Francia	€. 70,00
<i>Bourgogne Rouge 18' Domaine G. Roumier</i>	S56	Francia	€. 350,00
<i>Bourgogne Rouge 18' Domaine Cecile Tremblay</i>	S57	Francia	€. 240,00
<i>Bourgogne Coteaux de Dijon "Cras" 19'-20' ♣ Marc Soyard</i>	S58	Francia	€. 120,00
<i>Bourgogne Coteaux de Dijon "H.....N" 18' ♣ Marc Soyard</i>	S59	Francia	€. 140,00
<i>Bourgogne Coteaux de Dijon "L'Equilibriste" 20' ♣ Marc Soyard</i>	S60	Francia	€. 100,00

<i>Bourgogne Pinot Noir 17'</i> <i>Domaine de Courcel</i>	S61	Francia	€ 85,00
<i>Bourgogne Rouge (Pinot Nero) 99'</i> <i>Domaine LeRoy</i>	S62	Francia	€ 450,00
<i>Bourgogne Pinot Noir "Les Chaillots" 21'</i> <i>Domaine Nicolas Morin</i>	S63	Francia	€ 70,00
<i>Pernand Vergelesses 1ere Cru 14'</i> <i>Dubreuil Fontaine</i>	S64	Francia	€ 120,00
<i>Pernand Vergelesses "Ile de Vergelesses" 1ere Cru 19'</i> <i>Domaine Chandon de Briailles</i>	S65	Francia	€ 130,00
<i>Savigny- Les Beaune Premier Cru "Les Peuillets" (Pinot Nero) 21' ♣</i> <i>Jean Baptiste Boudier</i>	S66	Francia	€ 100,00
<i>Savigny- Les Beaune "Les Vermonts" (Pinot Nero) 19' ♣</i> <i>Vin Saison</i>	S67	Francia	€ 100,00
<i>Savigny- Les Beaune (Pinot Nero) 21' ♣</i> <i>Arnaud Lopez</i>	S68	Francia	€ 160,00
<i>Auxey Duresses (Pinot Nero) 14'</i> <i>Domaine Coche Dury</i>	S69	Francia	€ 240,00
<i>Gamay sur Granit "Laisse Tomber" (Gamay) 22' ♣</i> <i>Bastian Wolber</i>	S70	Francia	€ 80,00
<i>Spatburgunder (Pinot Nero, Mondeuse) <u>Magnum 150 Cl</u> 19' ♣</i> <i>Bastian Wolber</i>		Francia	€ 170,00
<i>Hautes Cote de Beaune "Nature" 22' ♣</i> <i>Domaine Dandelion</i>	S71	Francia	€ 140,00
<i>Coteaux Bourguinions (Pinot Noir-Gamay) 20' ♣</i> <i>Domaine Dandelion</i>		Francia	€ 110,00
<i>Hautes Cote de Beaune "Rosie Red" 21' ♣</i> <i>Domaine Dandelion</i>	S72	Francia	€ 140,00
<i>Hautes Cote "Les Ponts" 19' ♣</i> <i>Yann Durieux</i>	S73	Francia	€ 120,00
<i>Hautes Cote "Les Premier Ponts" 19' ♣</i> <i>Yann Durieux</i>	S74	Francia	€ 180,00
<i>Hautes Cotes de Nuits (Pinot Nero) 21' ♣</i> <i>Domaine Nicolas Raspellier</i>	S75	Francia	€ 65,00

<i>Hautes Cote de Nuits “La Puirotte” 20’ Hervé Roumier</i>	<i>S76</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Hautes Cote de Nuits 20’ Maxime Cheurlin Noellat</i>	<i>S77</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Hautes Cotes de Nuits Rouge 20’ Nicole Lamarche</i>	<i>S78</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Hautes Cote de Nuits 18’ ♣ (Pinot Nero) “415 bt prodotte” Jeremy Recchione</i>	<i>S79</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Bourgogne Haut Cote de Nuits 19’ ♣ (Pinot Nero) “1160 bt prodotte” Jeremy Recchione</i>	<i>S80</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Cote de Nuits Village 20’ ♣ “Les Essard” (Pinot Nero) “568 bt prodotte” Jeremy Recchione</i>	<i>S81</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Cotes de Nuits Village “Magny Rouge” (Pinot Nero) 21’ ♣ Domaine Nicolas Raspiller</i>	<i>S82</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Côte - Rôtie (Syrax) 20’ ♣ Philippe Pacalet</i>	<i>S83</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 170,00</i>
<i>Cornas (Syrax) 20’ ♣ Philippe Pacalet</i>	<i>S84</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Syrah - Grenache 17’ ♣ (556 bt Prodotte) Jeremy Recchione</i>	<i>S85</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Fixin 17’ ♣ (274 bt Prodotte) Jeremy Recchione</i>	<i>S86</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Fixin 17’ Domaine Bart</i>	<i>S87</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Fixin “Herveles” 1er Cru 18’ Domaine Bart</i>	<i>S88</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Fixin 20’ Méo Camuzet</i>	<i>S89</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Fixin “Les Champs des Charmes” 20’ Domaine Jerome Galeyrand</i>	<i>S90</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Ladoix 19’ (Pinot Nero) ♣ Domaine Prieuré Roche</i>	<i>S91</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 450,00</i>
<i>Marsannay 17’ ♣ Trapet</i>	<i>S92</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 90,00</i>

<i>Marsannay “Cuvée Saint Urban” 20’ ♣ Domaine Jean Fournier</i>	<i>S93</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Marsannay “Au Larrey” 20’ ♣ Domaine Henri Richard</i>	<i>S94</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Marsannay 20’-21’ ♣ Sylvain Pataille</i>	<i>S95</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Marsannay Rosé “Fleur de pinot” 20’ ♣ (600 bt Prodote) Sylvain Pataille</i>	<i>S96</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Morey-Saint-Denis “Les Champs de la Vigne” 21’ Fredric e Laure Cossard</i>	<i>S97</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 180,00</i>
<i>Volnay 1er Cru “Les Angles” 19’ Domaine Boillot e Fils</i>	<i>S98</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 160,00</i>
<i>Volnay 1er Cru 18’ Domaine Coche Dury</i>	<i>S99</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 600,00</i>
<i>Pommard Premier Cru “Grand Clos des épenots” 18’ Domaine de de Courcel</i>	<i>S100</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 220,00</i>
<i>Pommard “Les Perrières” (Pinot Nero) 18’ Vincent Dancer</i>	<i>S101</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 95,00</i>
<i>Vosne Romanée 20’ Nicole Lamarche</i>	<i>S102</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 240,00</i>
<i>Vosne Romanée 21’ Bertrand et Axelle Machard de Gramont</i>	<i>S103</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 150,00</i>
<i>Echezeaux 18’ Lamarche</i>	<i>S104</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 260,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 17’ Alain Jeanniard</i>	<i>S105</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 150,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 20’ Domaine Henri Richard</i>	<i>S106</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 140,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 18’ Dugat-Py</i>	<i>S107</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 220,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 19’ Pierre Damoy</i>	<i>S108</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 200,00</i>
<i>Gevrey Chambertin “Clos Prieur” 20’ Domaine Thierry Mortet</i>	<i>S109</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 180,00</i>

<i>Gevrey Chambertin “Vignes Belles” 20’ Domaine Thierry Mortet</i>	<i>S110</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 130,00</i>
<i>Gevrey Chambertin “Creux Bouillard” 18’-19’ (556 bt Prodote) ♣ Jeremy Recchione</i>	<i>S111</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 250,00</i>
<i>Clos Vougeot Grand Cru 20’ Laurent Roumier</i>	<i>S112</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 240,00</i>
<i>Chambolle Musigny 20’ Maxime Cheurlin Noellat</i>	<i>S113</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 160,00</i>
<i>Chambolle Musigny 20’ Ghislaine Barthod</i>	<i>S114</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Chambolle Musigny 21’ Thierry Mortet</i>	<i>S115</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Nuits Saint Georges 17’ Aurélien Verdet</i>	<i>S116</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 160,00</i>
<i>Nuits Saint Georges “Les Terrasses des Vallerots” 21’ Bertrand et Axelle Machard de Gramont</i>	<i>S117</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 150,00</i>
<i>Nuits Saint Georges 1er Cru “Clos Des Forets” 21’ Domaine de l’Arlot</i>	<i>S118</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 190,00</i>
<i>Nuits Saint Georges 21’ ♣ Chantereves</i>	<i>S119</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 180,00</i>
<i>Nuits Saint Georges 17’ Meo Camuzet</i>	<i>S120</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 240,00</i>
<i>Nuits Saint Georges Village 21’ Nicola Lamarche</i>	<i>S121</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 140,00</i>

Champagne Rossi

<i>Coteaux Champagnois (Pinot Nero) 19’ ♣ Bastien Pointillart</i>	<i>S122</i>		<i>€. 150,00</i>
<i>Coteaux Champagnois (Pinot Nero) 20’ ♣ Parmantier</i>	<i>S123</i>		<i>€. 180,00</i>

Loira

<i>Chinon “Les Pensées de Pallus” (Cabernet Franc) 16’ Domaine De Pallus</i>	<i>S124</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 60,00</i>
--	-------------	----------------	-----------------

<i>Saumur Champigny “La Paterne” (Cabernet Franc) 19’ Antoine Sanzay</i>	<i>S125</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Saumur Champigny (Cabernet Franc) 15’-16’-17’ ♣ Clos Rougeard</i>	<i>S126</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 350,00</i>
<i>Coteaux du Loir “Hommage a Louis Derré” (Pineau d’Aunis) 20’ ♣ Eric et Clément Nicolas</i>	<i>S127</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>

Languedoque Roussilion

<i>Shiraz “Grange Philippe” 21’ Gres Saint Paul</i>	<i>S128</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Rosso Cuvée Romanissa (Grenache) 19’ ♣ Domaine Matassa</i>	<i>S129</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Moulin de Gassac Pays D’Oc (Syraz) 21’ Famille Guibert</i>	<i>S130</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 30,00</i>

Bordeaux

<i>Pom’ N’ Roll (Cabernet Franc, Malbec, Merlot) 17’ ♣ Gombaude Guillot</i>	<i>S131</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Bouffonne (Cabernet Franc, Syraz, Merlot) 19’ ♣ Maison Advinam</i>	<i>S132</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Bordeaux “Premier Grand Cru Classe” 17’ Chateau Margaux</i>	<i>S133</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 1800,0</i>

Vini Dolci e Passiti

<i>Bianco da Uve passite Coste della Sesia “Cantagal” (Erbaluce) 12’ Az. Agr. Barni</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Bianco da Uve passite Colline Novaresi “Costabella” (Erbaluce) Az. Agr. Francesco Brigatti</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 34,00</i>
<i>Moscato d’Asti “Canelli” Vivace Az. Agr. Forteto della Luja</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 28,00</i>
<i>Moscato d’Asti Vivace Az. Agr. Bosio</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 28,00</i>
<i>Moscato Strevi “Passione” Passito 09’ Az. Agr. Bragagnolo</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>

<i>Brachetto Acqui "Passione" Passito 21'</i> <i>Az. Agr. Bragagnolo</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 36,00</i>
<i>Sciacchetrà' Cinque Terre 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Possa</i>	<i>Liguria</i>	<i>€. 85,00</i>
<i>Theia (Helios, Solaris, Bronner) 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Nove lune</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€. 55,00</i>
<i>Malvasia di Bosa "Filet" 20'</i> <i>Cantina Carta</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Passito di Pantelleria "Mueggen" 13'</i> <i>Az. Agr. Salvatore Murana</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Passito di Pantelleria "Martingana" 08'</i> <i>Az. Agr. Salvatore Murana</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Marsala "Vecchi Samperi Perpetuo"</i> <i>Az. Agr. Marco De Bartoli</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Marsala Sup. Oro Ris 04'</i> <i>Marco de Bartoli</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 68,00</i>
<i>Marsala Pre British Metodo Perpetuo</i> <i>Francesco Intorcia</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Marsala Secco Ris. Vergine 80'</i> <i>Francesco Intorcia</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 80,00</i>

Francia Vini da Dessert

<i>Muscat Rivesalt (Muscat Petit Grain) 21'</i> <i>Domaine di Shistes</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Cadillac 20'</i> <i>Chateau Manos</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Sauternes Grand Cru 20'</i> <i>Chateau Fontebride</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Sauternes Cru Peyraguey 05'</i> <i>Chateau Lafaurie Peyraguey</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Sauternes 91'</i> <i>Chateau Saint Amand</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 200,00</i>
<i>Sauternes Lur Saluces 1er 98'</i> <i>Chateau de Fargues</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 220,00</i>

<i>Sauternes Lur Saluces 1er 96'</i> <i>Chateau d'Yquem</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 450,00</i>
<i>Sauternes "Barsac" 89'</i> <i>Chateau Piada</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 250,00</i>
<i>Sauternes 1er Cru 91'</i> <i>Chateau La Tour Blanche</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 180,00</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>Don Px Cosecha 18'</i> <i>Monilla Morile</i>	<i>Spagna</i>	<i>€. 50,00</i>