

Bollicine Italiane

Piemonte

<i>Metodo Classico Alta Langa Brut "Ecole" (Chardonnay, Pinot N.) 20'</i> Az. Agr. Pecchenino	F1	€. 40,00
<i>Metodo Classico Extra Brut (Pinot Nero)</i> Az. Agr. Fenoglio Matteo		€. 40,00
<i>Valentino Brut Zero' (Chardonnay) 10'</i> Az. Agr. Podere Rocche Manzoni	F2	€. 80,00
<i>Valentino Brut Zero' (Chardonnay) <u>Rdm Sboccatura Tardiva</u> 05'</i> Az. Agr. Podere Rocche Manzoni		€. 100,00
<i>Rosè Extra Brut Colline Novaresi 21' (Nebbiolo)</i> Cantina del Signore	F3	€. 40,00

Lombardia

<i>Metodo Classico Blanc de Blanc Brut Nature "Ke Bolla" (Chardonnay) 60 mesi sui lieviti</i> Az. Agr. Gralo'		€. 35,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc Brut Nature (Chardonnay) ♣</i> Az. Agr. Cavalleri	F4	€. 45,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc Brut Nature (Chardonnay) ♣ Magnum 150 Cl</i> Az. Agr. Cavalleri		€. 95,00
<i>Franciacorta Riserva Pas Dosé "Au Contraire" (Pinot Nero) 11' ♣</i> Az. Agr. Cavalleri	F5	€. 85,00
<i>Franciacorta Riserva Pas Dosé "Giovanni Cavalleri" (Pinot Nero) 13' ♣</i> Az. Agr. Cavalleri		€. 100,00
<i>Franciacorta Brut "Sogno" (Chardonnay) 69 Mesi sui lieviti 16' ♣</i> Az. Agr. Ca'del Vent	F6	€. 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 Brut "Memoria" (Chard.Pinot N.) 69 Mesi sui lieviti 15' ♣</i> Az. Agr. Ca'del Vent	F7	€. 70,00
<i>Metodo Classico Brut Nature "Sbsidium" (Chard., Pinot Nero) ♣</i> Az. Agr. Cherubini	F8	€. 70,00

<i>Metodo Classico Dosaggio '0' Cuvèe 60 (Chardonnay) 60 Mesi sui lieviti 17' ♣</i> Casa Caterina	F9	€. 50,00
<i>Metodo Classico Brut "Gran Ruc" 2000 (Pinot M.) ♣</i> Az. Agr. Casa Caterina		€. 120,00
<i>Franciacorta Brut Satèn "Magnificentia" (Chardonnay) 18'</i> Az. Agr. Uberti	F10	€. 65,00
<i>Metodo Classico Extra Brut Rosé "Exxential" 12' (Pinot Meunier)</i> Casa Caterina	F11	€. 80,00
<i>Metodo Classico Brut Rosé Pas Operé 16' (Cab. S., Merlot) 70 mesi sui lieviti</i> Ca' del Vent	F12	€. 70,00
<i>Rosé Franciacorta 18' "Donna Eleny" (Pinot N.)</i> Az. Agr. Biondelli	F13	€. 60,00
<i>Metodo Classico Oltrepo' Pavese Brut "Montécérésino Rosé" (Pinot Nero) 19'</i> Az. Agr. Travaglino	F14	€. 40,00
<i>Frizzante sui lieviti (Moscato secco) ♣</i> Az. Agr. Tenuta Belvedere	F15	€. 30,00

Veneto

<i>Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry</i> Az. Agr. Borgo Mulino		€. 30,00
<i>Cartizze Valdobbiadene Sup.</i> Az. Agr. Le Culture	F16	€. 45,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene Vino Frizzante naturale ♣</i> Az. Agr. Casa Coste Piane	F17	€. 34,00

Emilia Romagna

<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano) ♣</i> Az. Agr. Croci	F18	€. 30,00
<i>Frizzante sui lieviti "Levante 90" (Malvasia di Candia) ♣</i> Az. Agr. Podere Cipolla	F19	€. 30,00
<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia dell'Emilia IGT) ♣</i> Az. Agr. Camillo Donati	F20	€. 30,00

Trentino Alto Adige

<i>Trento Doc “Giulio Ferrari” (Chardonnay) 08’</i> <i>Cantina Ferrari</i>		€. 200,00
<i>Trento Doc Brut Riserva (Chardonnay, Pinot n.) 18’</i> <i>Az. Agr. Cime di Altilia</i>	F21	€. 65,00
<i>Trento Doc Brut Rosé (Pinot nero)</i> <i>Az. Agr. Cime di Altilia</i>	F22	€. 38,00
<i>Trento Doc Brut Rose’</i> <i>Cantina Letrari</i>	F23	€. 40,00

Campania

<i>Brut Contadino (Fiano) 20’</i> 🍀 <i>Az. Agr. Ciro Picariello</i>	F24	€. 40,00
<i>Fiano “Casematte” Ancestrale 21’</i> 🍀 <i>Az. Agr. Casebianche</i>	F25	€. 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) 17’</i> 🍀 <i>Movia</i>		€. 50,00

Champagne

Montagne de Reims

Champagne Brut Nature (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Chavost	F26	€ 80,00
Champagne Brut Nature (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Magnum 150 Cl Chavost		€ 170,00
Champagne Blanc de Meunier Brut Nature (Pinot Meunier) Chavost		€ 80,00
Champagne Brut Res. Ay Grand Cru (Pinot N., Chard.) Gatinois		€ 80,00
Champagne Brut Tradition Grand Cru (Pinot N., Chardonnay) Fernand Thill	F27	€ 60,00
Champagne Extra Brut "Les Cretes" (Chardonnay) Sadi Malot		€ 75,00
Champagne Brut Premier Cru (Chardonnay) Marion Perseval		€ 70,00
Champagne Brut Nature Blanc de Noir (Pinot Nero, Pinot Meunier) Marion Perseval		€ 70,00
Champagne Extra Brut "Les Loges" (Pinot Nero) ♣ Nicolas Maillart		€ 150,00
Champagne Extra Brut "Platine" (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot M.) ♣ Nicolas Maillart		€ 70,00
Champagne Extra Brut "Platine" (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot M.) ♣ Magnum 150 Cl Nicolas Maillart		€ 140,00
Champagne Extra Brut Grand Cru "Arsene" (Pinot N., Chardonnay) 15' Herniet-Bazin	F28	€ 100,00
Champagne Extra Brut "Bossa Nova" (Pinot N., Pinot M.) Guillaume Sergent		€ 80,00
Champagne Extra Brut "Stellaire de Breux" (Chardonnay, Pinot noir) Alexandre Chaillon		€ 90,00
Champagne Extra Brut "Totum" (Chardonnay) 19' Emilien Feneuil		€ 200,00

Champagne Extra Brut “Les Ruisseaux” (Pinot Meunier) 19’ Emilien Feneuil		€. 200,00
Champagne Extra Brut “Vitrail” (Chardonnay) Alexandre Chaillon		€. 100,00
Champagne Extra Brut “Lamier des Renards” (Pinot Noir) Alexandre Chaillon		€. 100,00
Champagne Grand Cru Brut Nature “Shaman 20” (Chardonnay, Pinot N.) Marguet	F29	€. 120,00
Champagne Brut Blanc de Blanc (Chardonnay) Bastien Pointillart		€. 260,00
Champagne “La Grande Cote” Dosage Zero “Enchevêtrer” (Pinot Noir) Domaine Leon		€. 80,00
Champagne Grand Cru Extra Brut “éphémère 018” (Chardonnay, Pinot N.) Dremémont Père e Fils		€. 80,00
Champagne Brut Nature (Chard., Pinot N., Pinot M) Gaspard Brochet		€. 120,00
Champagne Brut Nature “Tome 2 Asinello” (Chard., Pinot N.) Gaspard Brochet		€. 180,00
Champagne Extra Brut “Tome 3 Leone” (Pinot Noir) Gaspard Brochet		€. 180,00
Champagne Extra Brut “Tome 2 Uccello” (Chardonnay) Gaspard Brochet		€. 180,00
Champagne Extra Brut “Oriziaux” (Pinot Noir) 17’ Chartogne Taillet		€. 180,00
Champagne Brut Reserve “Vielles Vignes” (Chard., Pinot M., Pinot N.) Bérêche & Fils	F30	€. 85,00
Champagne Brut Reserve “Vielles Vignes” (Chard., Pinot M., Pinot N.) Bérêche & Fils	Magnum 150 Cl	€. 190,00
Champagne Brut “Le Cran” 16’ (Chard., Pinot N.) Bérêche & Fils		€. 180,00
Champagne Brut “Ambonnay Grand Cru” 18’ (Pinot N.) Bérêche & Fils		€. 200,00
Champagne Brut “Mailly Grand Cru” 18’ (Pinot N.) Bérêche & Fils		€. 200,00

Champagne Brut "Rive Gauche" 16' (Pinot Meunier) Bérêche & Fils		€ 180,00
Champagne Brut Reserve Charles Heidsieck	F31	€ 75,00
Champagne Brut Millésime "Polisy" 12 (Chard., Pinot N, Pinot M.) André Beaufort		€ 200,00
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	F32	€ 100,00
Champagne "L'Overture" Premier Cru" (Pinot N.) ♣ Frederic Savart	F33	€ 80,00
Champagne Extra Brut "Ephemère 018" (Pinot N., Chard.) ♣ Frederic Savart		€ 110,00
Champagne Extra Brut "Ephemère 022" (Pinot N., Chard.) ♣ Frederic Savart		€ 110,00
Champagne Extra Brut P. Cru "Le Mont Benoit" (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) 19'-20' Emmanuel Brochet		€ 160,00
Champagne Extra Brut P. Cru "Les Hauts Chardonnays" (Chardonnay) 16' Emmanuel Brochet		€ 300,00
Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy "L'Atavique" (Pinot N., Chard.) ♣ Mouzon Leroux	F34	€ 80,00
Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy "L'Atavique" (Pinot N., Chard.) ♣ <u>Magnum 150 Cl</u> Mouzon Leroux		€ 160,00
Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy "L'Ascendant" Solera (Pinot N., Chard.) ♣ Mouzon Leroux		€ 100,00
Champagne Brut "Cristal" (Chard., Pinot N.) 12' Louis Roderer		€ 380,00
Champagne Brut Reserve (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Billecart Salmon		€ 75,00
Champagne Brut Nature (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Billecart Salmon		€ 85,00

<i>Champagne Brut “Sous Bois” (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Billecart Salmon</i>	<i>F35</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Champagne Extra Brut 13 (Chardonnay, Pinot N.) Domaine Lacourte Godbillon</i>		<i>€. 160,00</i>
<i>Champagne Extra Brut “Terroir d’Acueil” (Chardonnay, Pinot N.) Domaine Lacourte Godbillon</i>	<i>F36</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Champagne Brut Zéro (Pinot N., Pinot M., Chardon) Minière F&R</i>		<i>€. 70,00</i>
<i>Champagne Brut Nature “Les Moineaux” (Chardonnay) 16’ Minière F&R</i>		<i>€. 160,00</i>
<i>Champagne Extra Brut “Symbiose” (Chardonnay, Pinot N.) 13’ Minière F&R</i>		<i>€. 160,00</i>
<i>Champagne Extra Brut Première C. (Pinot N., Chard., Pinot M.) Bruno Paillard</i>	<i>F37</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Champagne Extra Brut 745 (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson</i>	<i>F38</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Champagne Extra Brut 746 (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson</i>		<i>€. 120,00</i>
<i>Champagne Extra Brut Avise Champ Cain 09’ (Chardonnay) Jacquesson</i>		<i>€. 280,00</i>
<i>Champagne Extra Brut 739 Degorgement Tardive’ (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson</i>		<i>€. 220,00</i>
<i>Champagne Premier Cru Pas Dosé “L’Apotre” (Chardonnay) ♣ David Léclapart</i>		<i>€. 200,00</i>
<i>Champagne Brut “Grand Cru Ambonnay” (Pinot N.) ♣ Marie Noelle Ledru</i>		<i>€. 180,00</i>
<i>Champagne Extra Brut “Cuveé du Goulté” (Pinot N.) 07’- 12’ ♣ Marie Noelle Ledru</i>		<i>€. 300,00</i>
<i>Champagne Extra Brut “Cuveé du Goulté” (Pinot N.) 14’-15’ ♣ Marie Noelle Ledru</i>		<i>€. 220,00</i>
<i>Champagne Brut Grand Cru (Pinot N., Chardonnay) Egly Ouriet</i>		<i>€. 220,00</i>
<i>Champagne Brut Grande Cuvée 170èmé (Chardonnay, Pinot N.) Krug</i>		<i>€. 300,00</i>

Champagne Brut Millesimé 2008 (Chardonnay, Pinot N.)
Krug €. 800,00

Vallée de la Marne

Champagne Brut Tradition P. Cru (Pinot N., P. Meunier, Chardonnay) Gaston Chiquet	F39	€. 60,00
Champagne Brut "Reliance" (Pinot N., Pinot M., Chardonnay) Franck Pascal	F40	€. 70,00
Champagne Brut Nature "Sous les Trous" (Pinot Meunier) Alexandre Grimée		€. 140,00
Champagne Brut Pas Dosé "Les Vignes de mon Grand père" (Pinot Noir, P. Meunier) ♣ Le Guédard		€. 70,00
Champagne Extra Brut "Les Rocheforts" (Chardonnay) Etienne Calsac		€. 95,00
Champagne Extra Brut "Grande Reserve" (Pinot Meunier) Dehours e Fils		€. 75,00
Champagne Extra Brut Grand Cru (Pinot N., Chard.) Lamiable		€. 60,00
Champagne Brut Nature "Les Petites Vignes" (Pinot N.) ♣ Aurore Casanova		€. 120,00
Champagne Brut Nature "Les Petites Vignes" (Blanc de Blanc) ♣ Aurore Casanova		€. 120,00
Champagne Brut Nature 2005 (Pinot N., Chard.) Lequeux-Mercier		€. 150,00
Champagne Brut "Espirit Nature" (Pinot N., Chard.) ♣ Henry Giraud		€. 80,00
Champagne Extra Brut "S.A." (Pinot Meunier, Chardonnay) Domaine Nowack	F41	€. 80,00
Champagne Extra Brut "La Fontinette" (Pinot Meunier) Domaine Nowack		€. 120,00
Champagne Extra Brut "Les Bauchetes" (Pinot Noir) Domaine Nowack		€. 120,00

<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>		€. 100,00
<i>Champagne Extra Brut “O’ Ma Valle” (Pinot N., Pinot Meunier) Maurice Grumier</i>	F42	€. 60,00
<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>	F43	€. 75,00
<i>Champagne Brut “L’Or de Eugene Long Garde” (Pinot N., Pinot M.) Moussé Fils</i>		€. 100,00
<i>Champagne Brut “L’Esquisse” (Pinot N., Pinot M.) Moussé Fils</i>	F44	€. 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>		€. 100,00
<i>Champagne Dosage Zero “Les Vignes de Mon Village” (Pinot M.) Moussé Fils</i>		€. 100,00
<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>	F45	€. 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 “ <i>Quintette</i> ” (Chardonnay) J-M Sélèque		€ 85,00
Champagne Extra Brut “ <i>Quintette</i> ” 150 Cl Magmun (Chardonnay) J-M Sélèque		€ 190,00
Champagne Extra Brut “ <i>Ultradition</i> ” (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Laherte Frères	F46	€ 80,00
Champagne Extra Brut “ <i>Empreintes</i> ” (Chardonnay, Pinot N.) 18’ Laherte Frères		€ 160,00
Champagne “ <i>Bam!</i> ” (Pinot Bianco, Meslinier, Arbanne) Vend. 12’ Tarlant	F47	€ 180,00
Champagne Brut Reserve (Pinot N., Pinot M., Chard) R. Pouillon	F48	€ 70,00
Champagne Extra Brut “ <i>Grand Vallee</i> ” (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 “ <i>Les Béguines</i> ” (Pinot M.) 20’ Jérôme Prévost		€ 220,00
Champagne Extra Brut La Closerie (Pinot M.) 21’ Jérôme Prévost		€ 180,00
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 “ <i>Winston Churchill</i> ” (Pinot Nero, Chardonnay) 12’ Pol Roger		€ 380,00
Champagne Brut Nature “ <i>Cru Cumier</i> ” (Chard., Pinot N., Pinot M.) ♣ Georges Laval		€ 150,00
Champagne Brut Nature “ <i>Cuvée les Chenes</i> ” (Chard.) 19’ ♣ Georges Laval		€ 280,00

Côte des Sézanne

<i>Champagne Brut (Chardonnay) Le Brun de Neuville</i>	F49	€. 65,00
<i>Champagne Brut (Chardonnay) Magnum 150 Cl Le Brun de Neuville</i>		€. 140,00

Côte des Blanc

<i>Champagne Coteaux Sezannais (Chardonnay, Pinot Nero) Pertois Moriset</i>		€. 70,00
<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 Brut "Racines de Trois" (Chardonnay, Pinot n., P. Meunier) Waris-Larmandier</i>		€. 100,00
<i>Champagne Extra Brut Avize Grand Cru "Héroïne" (Chardonnay) 15' La Rogerie</i>		€. 150,00
<i>Champagne Premier Cru Millesimé "Cote" (Chardonnay) 10' Domaine Les Monts Fournois</i>		€. 150,00
<i>Champagne Grand Cru "Vallée" (Pinot Noir) 14' Domaine Les Monts Fournois</i>		€. 190,00
<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>	F50	€. 90,00
<i>Champagne Extra Brut "Les Nogers" (Chardonnay) Dhondt Grellet</i>		€. 280,00
<i>Champagne "Les Terres Fines" (Chardonnay) Dhondt Grellet</i>	F51	€. 120,00

Champagne Grand Cru “Cramant” (Chardonnay) Dhondt Grellet		€ 180,00
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 Grand Cru “Chromatique” (Chardonnay) Stéfane Reignault		€ 100,00
Champagne Extra Brut “7 Crus” (Chard., Pinot N.) Pascal Agrapart	F52	€ 100,00
Champagne Extra Brut “Terroirs” (Chardonnay) Pascal Agrapart	F53	€ 120,00
Champagne Extra Brut Grand Cru Avize “Avizoise” (Chardonnay) 14’ Pascal Agrapart		€ 230,00
Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs “Chouilly” (Chard.) Legras & Haas		€ 75,00
Champagne Extra Brut Blanc de Blancs “3210” (Chardonnay) Philippe Gonet	F54	€ 60,00
Champagne Brut “Ozanne” Grand Cru (Chardonnay) Michel Fallon		€ 380,00
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 Ambonnay “Le Bout du Clos” (Pinot Nero) ♣ Jacques Selosse		€ 650,00
Champagne Extra Brut “Le Cote Faron” (Pinot Nero) ♣ Jacques Selosse		€ 650,00
Champagne Lieux-Dits Cramant “Chemin de Chalon” (Chardonnay) ♣ Jacques Selosse		€ 650,00
Champagne Brut Grand Cru “Initial” (Chardonnay) ♣ Jacques Selosse		€ 350,00
Champagne Brut Grand Cru “Substance” (Chardonnay) ♣ Jacques Selosse		€ 700,00

Champagne Grand Cru "Millésime" 09' (Chardonnay) ♣ Jacques Selosse	€ 1000,0
Champagne Grand Cru "Millésime" 08' (Chardonnay) ♣ Jacques Selosse	€ 1200,0
Champagne Brut Grand Cru "Contraste" (Pinot Nero) ♣ Jacques Selosse	€ 1400,0

Côte des Bar/Aube

Champagne Brut Blancs de Noirs "Lieu-dit l'Argillier" (Pinot N.) 16' Coessens	€ 100,00
Champagne Extra Brut Blancs de Noirs "Lieu-dit l'Argillier" (Pinot N.) 15' Coessens	€ 100,00
Champagne Brut Nature Pas Dosé "La Janélie" (Chardonnay, Pinot Nero) Barrat-Masson	€ 70,00
Champagne Extra Brut Blancs de Noirs "Les Vignes Basses" (Pinot M.) Julien Prelat	F55 € 80,00
Champagne Extra Brut Blancs de Noirs "Les Vignes Basses" (Pinot M.) Magnum 150 Cl Julien Prelat	€ 170,00
Champagne Extra Brut "Bistrotage" (Pinot N., Pinot B., Chardonnay) Domaine Francois Martinot	€ 100,00
Champagne Extra Brut "Bulles de Comptoir" (Pinot N., Pinot B., Chardonnay) Charles Dufour	€ 90,00
Champagne Extra Brut "Binome" (Pinot N., Chardonnay) Charles Dufour	€ 90,00
Champagne Millesimé Brut Nature "The Ballad of the Village" (Pinot N., Pinot Bianco) 04' Robert Dufour	€ 180,00
Champagne Brut "BN" (Pinot N.) ♣ Fleury	€ 80,00
Champagne Brut "Cépage Blanc" (Chardonnay) 12' ♣ Fleury	€ 120,00
Champagne Brut Blanc de Blanc (Pinot Blanc) Petit Camusat	€ 60,00
Champagne Brut Nature Solera "Chloé" (Pinot N., Chardonnay) ♣ Vincent Couche	€ 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 Brut Rosè de Saignée (Pinot N.)</i> ♣ <i>Jean Vesselle</i>	F56	€. 65,00
<i>Champagne Brut Rosè de Saignée Magnum 150 Cl (Pinot N.)</i> ♣ <i>Jean Vesselle</i>		€. 140,00
<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N.)</i> <i>Billecart Salmon</i>	F57	€. 100,00
<i>Champagne Brut Rosé "Cuvée Elisabeth" 12' (Pinot N.)</i> <i>Billecart Salmon</i>		€. 280,00
<i>Champagne Rosè Brut Grand Cru (Pinot Nero, Chardonnay)</i> ♣ <i>Jacques Selosse</i>		€. 700,00
<i>Champagne Grand Cru Brut Nature Rosé "Shaman 20" (Pinot N.)</i> ♣ <i>Marguet</i>		€. 120,00

Vallée de la Marne

<i>Champagne Extra Brut Rosé "Eugène" (Pinot M.)</i> <i>Moussé Fils</i>	F58	€. 80,00
<i>Champagne Extra Brut Rosé (Pinot M.)</i> <i>Laherte Frères</i>	F59	€. 85,00
<i>Champagne Brut Rosé (Pinot N., Pinot M.)</i> <i>J. Charpentier</i>	F60	€. 60,00
<i>Champagne Extra Brut "Solescence" Rosé (Pinot N.)</i> <i>J M Sélèque</i>		€. 85,00
<i>Champagne Extra Brut Rosé de Saignée (Pinot Meunier)</i> ♣ <i>Emmanuel Brochet</i>		€. 180,00

Champagne Extra Brut Rosé “Bulle de rosé” (Pinot N.) 🍀 €. 140,00
Fredric Savart

Champagne Brut Premier Cru Rosé (Pinot N.) 🍀 €. 100,00
R. Pouillon

Côte des Blanc

Champagne Brut Rosé de Saignée (Pinot N.) F61 €. 140,00
Larmandier Bernier

Champagne Rosé Grand Cru “Rosé Blanc” (Chardonnay, Pinot Noir) €. 85,00
Pertois Moriset

Champagne Brut Rosé (Pinot N.) F62 €. 65,00
Philippe Gonet

Côte des Bar/Aube

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

Champagne Extra Brut Rosé de Saignee (Pinot N.) 15’ 🍀 F63 €. 85,00
Fleury

Vini Bianchi

Valle d'Aosta

<i>Petite Arvine 22'</i> <i>Caves des Onze Communes</i>	F64	€. 30,00
<i>Blanc de Morgex et de la Salle 23' ♣</i> <i>Az. Agr. Ermes Pavese</i>	F65	€. 30,00
<i>Pinot Grigio 20'</i> <i>Az. Agr. Triolet</i>	F66	€. 34,00
<i>Chambave Muscat 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Rosset</i>	F67	€. 34,00
<i>Chardonnay 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Rosset</i>		€. 40,00
<i>Muscat Petit Grain 20'</i> <i>Az. Agr. Triolet</i>	F68	€. 32,00

Piemonte

<i>Bianco Colline Novaresi (Erbaluce) 22'</i> <i>Az. Agr. Davide Carlone</i>		€. 30,00
<i>Erbaluce "Origini" 19' ♣</i> <i>Cantine Conti</i>		€. 40,00
<i>Roero Arneis "Bricco delle Viole" 22'</i> <i>Az. Agr. Almondo Giovanni</i>	F69	€. 34,00
<i>Monferrato Bianco "Baratuciat" 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Enrico Druetto</i>		€. 40,00
<i>Timorasso "Derthona" 21'</i> <i>Az. Agr. Claudio Mariotto</i>	F70	€. 30,00
<i>Timorasso Dethona "San Leto" 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Ricci</i>		€. 40,00
<i>Timorasso Dethona "Io Cammino da solo" (Anfora) 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Ricci</i>		€. 50,00
<i>Timorasso Dethona "C.C.C." (Legno grande, botte scolma, Stile ossidativo, perpetuelle) ♣</i> <i>Az. Agr. Ricci</i>		€. 60,00

<i>Gavi "Villa Scolca" 21'</i> <i>La Scolca</i>	<i>F71</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Sauvignon Langhe "Dives" 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Burlotto</i>	<i>F72</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Bianco Langhe "Sinché" (Sauvignon blanc) 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Ebreo</i>		<i>€. 40,00</i>
<i>Bianco Langhe "Alea" Anfora (Malvasia Moscata) 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Ebreo</i>		<i>€. 38,00</i>
<i>Riesling "Petracine" 21'</i> <i>Az. Agr. Vajra</i>		<i>€. 40,00</i>
<i>Riesling "Herzu" 22'</i> <i>Az. Agr. Ettore Germano</i>	<i>F73</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Chardonnay Langhe 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Isabelle Philine</i>		<i>€. 80,00</i>
<i>Chardonnay Langhe "Valentine" 21'</i> <i>Az. Agr. Cà del Bajo</i>	<i>F74</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Chardonnay Langhe "Giarone" 12'</i> <i>Poderi A. Bertelli</i>		<i>€. 120,00</i>
<i>Chardonnay Langhe "Bussiador" 20'</i> <i>Aldo Conterno</i>		<i>€. 140,00</i>
<i>Langhe Bianco "L'Aura" (Riesling Renano, Chardonnay) 19'</i> <i>Az. Agr. Monti</i>	<i>F75</i>	<i>€. 40,00</i>

Lombardia

<i>Bianco "La Vic Persagia" (Chardonnay) 14' ♣</i> <i>Az. Agr. Casa Caterina</i>		<i>€. 70,00</i>
<i>Lugana "Mescolaro" (Turbiana) 22'</i> <i>Castrini</i>	<i>F76</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Pinot Grigio 20' ♣</i> <i>Tenuta Belvedere</i>		<i>€. 35,00</i>
<i>Bianco "Unico" (Invernenga) 08' ♣</i> <i>Az. Agr. Casa Caterina</i>		<i>€. 70,00</i>
<i>Bianco "Rukh" (Bronner, Johanniter) 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Nove Lune</i>		<i>€. 60,00</i>

Veneto

<i>Riesling "Davvero" 21' ♣</i> Az. Agr. Calalta		€. 40,00
<i>Soave Classico 21'</i> Az. Agr. Pieropan	F77	€. 30,00
<i>Garganega "Diletto" 19' ♣</i> Az. Agr. Nevio Scala		€. 30,00

Friuli

<i>Sauvignon Collio 22'</i> Az. Agr. Blazic	F78	€. 30,00
<i>Sauvignon 22'</i> Az. Agr. Jermann	F79	€. 40,00
<i>Sauvignon "Pierre" 22'</i> Az. Agr. Vie di Romans	F80	€. 45,00
<i>Sauvignon Colli Orientali 22'</i> Az. Agr. Miani		€. 85,00
<i>Sauvignon Colli Orientali "Saurint" 20'-21'</i> Az. Agr. Miani		€. 110,00
<i>Sauvignon Carso 21' ♣</i> Az. Agr. Kante	F81	€. 40,00
<i>Tocai Friulano Collio 19'</i> Az. Agr. Roncus	F82	€. 34,00
<i>Tocai Friulano "Kai" 19' ♣</i> Az. Agr. Paraschos		€. 65,00
<i>Bianco Jakot 15' ♣</i> Az. Agr. Dario Princic		€. 75,00
<i>Malvasia 19' ♣</i> Az. Agr. Damijan Podversic		€. 70,00
<i>Bianco "Castellada" (Pinot g, Sauvignon, Chardonnay) 13' ♣</i> Az. Agr. La Castellada		€. 70,00
<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) 22'</i> Az. Agr. Jermann	F83	€. 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 "Uis Blancis" (Sauvignon, Pinot bianco, verduzzo, Friulano) 21' ♣</i> Az. Agr. Borc Dodon		€. 40,00
<i>Bianco "Flor di Uis" (Malvasia, Riesling, Friulano) 20'</i> Az. Agr. Vie di Romans	F84	€. 40,00
<i>Chardonnay "Ciampagnis" 21'</i> Az. Agr. Vie di Romans	F85	€. 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 21' ♣</i> Az. Agr. Zirdaric	F86	€. 46,00
<i>Vitoska Carso 19' ♣</i> Az. Agr. Fon	F87	€. 46,00
<i>Malvazija Carso 20' ♣</i> Az. Agr. Fon		€. 46,00
<i>Oslavje (Chardonnay, pinot grigio, sauvignon) 19' ♣</i> Az. Agr. Radikon		€. 40,00
<i>Jakot (Friulano) 19' ♣</i> Az. Agr. Radikon		€. 40,00
<i>Sivi (Pinot grigio) 22' ♣</i> Az. Agr. Radikon		€. 40,00
<i>Slatnik Oslavie (Chardonnay, Friulano) 19' ♣</i> Az. Agr. Radikon		€. 40,00
<i>Collio Bianco "Martissima" (Friulano, Malvasia, Ribolla) 21' ♣</i> Az. Agr. Sirk e Marta Venica		€. 40,00
<i>Malvasia 21'</i> Az. Agr. Walter Sirch	F88	€. 34,00

<i>Malvasia "64 Nord Ovest" 21' ♣</i> Az. Agr. Sassocorno		€. 40,00
<i>Pinot Grigio Collio 22'</i> Az. Agr. Villa Russiz	F89	€. 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	F90	€. 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 22'</i> Az. Agr. Blazic	F91	€. 30,00
<i>Ribolla "Medana" 17' ♣</i> Az. Agr. Klinec		€. 60,00

Trentino Alto Adige

<i>Riesling 22'</i> Az. Agr. Pojer e Sandri	F92	€. 30,00
<i>Chardonnay 22' ♣</i> Roberto Ferrari		€. 40,00
<i>Kerner Valle Isarco 22'</i> Cantina Taschlerhof-Peter Wachtlr	F93	€. 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> Cantina San Michele Appiano	F94	€. 40,00

<i>Sauvignon "Lafôa" 19'</i> <i>Cantina Colterenzio</i>		€. 70,00
<i>Sauvignon "Nova Domus" 21' (Chardonnay, Pinot B., Sauvignon)</i> <i>Cantina di Terlano</i>		€. 70,00
<i>Gewurztraminer 23'</i> <i>Cantina di Terlano</i>	F95	€. 34,00
<i>Gewurztraminer "Floralis" 22'</i> <i>Pitzner</i>		€. 35,00
<i>Gewurztraminer "Sanct Valentin" 21'</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	F96	€. 40,00
<i>Bianco "Dolomythos" (Pinot g., Sauvignon, Riesling) 16' ♣</i> <i>Cantina Dolomythos</i>		€. 70,00
<i>Muller Thurgau 22'</i> <i>Cantina Terlano</i>	F97	€. 30,00
<i>Moscato Giallo Secco 23'</i> <i>Cantina di Bolzano</i>	F98	€. 34,00

Liguria

<i>Pigato "Incanto" 22'</i> <i>La Casetta</i>	F99	€. 35,00
<i>Pigato "Crescendo" 21' ♣</i> <i>Tenuta Selvadolce</i>	F100	€. 40,00
<i>Vermentino "Rebosso" 21' ♣</i> <i>Tenuta Selvadolce</i>		€. 40,00
<i>Bianco "Parmaea" (Vermentino, Trebbiano, Albarola) 22' ♣</i> <i>Az. Agr. Possa</i>		€. 38,00
<i>Bianco "U Giancu" (Albarolo, Bosco) 22' ♣</i> <i>Az. Agr. Possa</i>		€. 36,00
<i>Bianco "Stralunato" (Vermentino, Moscato Bianco) 22' ♣</i> <i>Az. Agr. Il Torchio</i>		€. 36,00
<i>Giuncaro (Sauvignon, Friulano) 21' ♣</i> <i>Santa Caterina</i>		€. 40,00
<i>Poggi al Bosco (Albarola) 22' ♣</i> <i>Santa Caterina</i>		€. 40,00

<i>Vermentino “Berette” 21’</i> ♣ Az. Agr. La Ricolla di Daniele Parma	€. 35,00
<i>Carlaz (Albarola, Bosco, Vermentino) 20’</i> ♣ Walter de Battè	€. 55,00
<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) 17</i> ♣ Az. Agr. Dinavolo	€. 50,00
<i>Ageno (Malvasia di Candia) 20</i> ♣ Az. Agr. La Stoppa	€. 45,00
<i>Vino Bianco (Malvasia di Candia, Marsanne) 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	€. 80,00
<i>Vej Bianco (Sauvignon) 16’</i> ♣ Az. Agr. Podere Pradarolo	€. 40,00
<i>Vino Bianco “Sabbagiulla” 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

Vernaccia di San Gimignano 20' €. 30,00
Az. Agr. Montenedoli

Batar 19' (Chardonnay, Pinot Bianco) €. 150,00
Fattoria Querciabella

Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore "Il Bacco" 20' ♣ F101 €. 30,00
Fattoria Coroncino

Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva "Villa Bucci" 18' €. 70,00
Az. Agr. Bucci

Verdicchio di Matelica "Mirum" 20' F102 €. 40,00
Az. Agr. La Monacesca

Verdicchio "Le Oche" 22' ♣ F103 €. 35,00
Fattoria San Lorenzo

Bianco "San Lorenzo" 09' ♣ €. 120,00
Fattoria San Lorenzo

Passerina 22' F104 €. 30,00
Az. Agr. La Valle del Sole

Lazio

Bianchetto (Vermentino, Malvasia, Procanico) 13' ♣ €. 40,00
Az. Agr. Le Coste

Mannaro (Malvasia Candia, Trebbiano) 21' ♣ €. 34,00
Az. Agr. Sassopra

Malvasia di Candia 20' ♣ €. 30,00
Az. Agr. Il Sambuco

Campania

Bianco Pallagrello 19' ♣ €. 40,00
Az. Agr. Alepa

Fiano "Don Chisciotte" 20' ♣ €. 40,00
Az. Agr. Pierluigi Zampaglione

Fiano "Sancho Panza" 20' ♣ €. 40,00
Az. Agr. Il Tufiello

<i>Fiano di Avellino "Vigna della Congregazione" 22'</i> Az. Agr. Villa Diamante	F105	€. 40,00
<i>Falanghina del Taburno 22'</i> Az. Agr. Masseria Frattasi	F106	€. 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	F107	€. 40,00
<i>Greco di Tufo "Adam" 19'</i> Cantina Giardino		€. 40,00
<i>Coda di Volpe 20' ♣</i> Az. Agr. Vadiaperti		€. 32,00
<i>Fiorduva (Furore Bianco) 17' ♣</i> Az. Agr. Marisa Cuomo	F108	€. 100,00

Abruzzo

<i>Trebbiano d'Abruzzo 20' ♣</i> Az. Agr. Emilio Pepe	F109	€. 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	F110	€. 30,00

Umbria

<i>Cervaro della Sala 22'</i> Cantine Antinori		€. 100,00
<i>Trebbiano "Biancofongoli" 22' ♣</i> Az. Agr. Fongoli		€. 30,00

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' F111 €. 48,00
Az. Agr. Terre Nere

Etna Bianco (Carricante) 22' F112 €. 40,00
Az. Agr. Giovanni Rosso

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

Cataratto 22' ❁ €. 30,00
Az. Agr. Gaudioso

Pinot Grigio 22' ❁ €. 30,00
Az. Agr. Gaudioso

Bianco (Grillo, Catarratto) "Solfare" 23' ❁ €. 35,00
Giuseppe Cipolla

Egesta (Grillo) 19' ❁ €. 40,00
Az. Agr. Aldo Viola

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

Grillo "Biancammare" 22' ❁ F113 €. 38,00
Az. Agr. Barraco

Zibibbo Secco 22' ❁ F114 €. 38,00
Az. Agr. Barraco

Zibibbo Secco 22' ❁ €. 30,00
Az. Agr. Gaudioso

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

Salina Bianco Ris. "Carlo Hauner" 16' (Inzolia, Cataratto) €. 38,00
Cantina Hauner

<i>Serragghia Bianco (Zibibbo) 21' ♣</i> G. Bini	€. 120,00
<i>Vino 1 (Malvasia delle Lipari) 21' ♣</i> Az. Agr. Ancestrale	€. 35,00

Sardegna

<i>Bianco "Modestu" (Uva bianche aromatiche) 19' ♣</i> Cantina Montisci	€. 40,00
<i>Dettori Bianco "Badde Nicolosu" (Vermentino) 21' ♣</i> Cantina Dettori	€. 50,00
<i>Vernaccia Valle del Tirso "Sulle buccie" 16' ♣</i> Cantina Orriu	€. 35,00
<i>Vermentino di Gallura "Compianatu" 20'</i> Tenute Campianatu	F115 €. 38,00

Slovenia

<i>Ribolla "Jantar" (Malvasia, Tocai, Ribolla) Anfora 19' ♣</i> Az. Agr. Nando	€. 60,00
<i>Ribolla Gialla "Rebula" 19' ♣</i> Az. Agr. Kabaj	€. 45,00
<i>Pinot Grigio Ramato "Sivi Pinot" 19' ♣</i> Az. Agr. Kabaj	€. 45,00
<i>Malvazija 21'</i> Valter Sirk	€. 30,00
<i>Lunar (Chardonnay, Ribolla) 17' ♣</i> Az. Agr. Movia	€. 55,00
<i>Malvazija "Pivol" 18' ♣</i> Az. Agr. Zaro	€. 50,00
<i>Malvazija "Suho Dry" 18' ♣</i> Az. Agr. Kmetija Stekar	€. 60,00
<i>Zelen della Valle della Vipavka Dolina 21' ♣</i> Az. Agr. Zmagoslav Petric	€. 38,00

Austria

<i>Veltliner Gruner 20' ♣</i> <i>Niederosterreich</i>	<i>U1</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Veltliner Gruner "Der Ott" 22' ♣</i> <i>Ott</i>	<i>U2</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Veltliner Gruner "Ried Kreutles Smaragd" 22' ♣</i> <i>Knoll</i>	<i>U3</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Veltliner Gruner "Ried Kollmutz Smaragd" 22' ♣</i> <i>Rudi Pichler</i>	<i>U4</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Morillon (Sauvignon blanc, Chardonnay) 21' ♣</i> <i>Weingut Werlitsch</i>	<i>U5</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Riesling Tradition 17'</i> <i>Domaine Scholoss Gobelsburg</i>	<i>U6</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Riesling "Ried Klaus Smaragd" 17'</i> <i>Prager</i>	<i>U7</i>	<i>€ 95,00</i>
<i>Riesling "Ried Steinportz Smaragd" 22'</i> <i>Hirtzberger</i>	<i>U8</i>	<i>€ 90,00</i>

Germania

<i>Riesling Troken "Zilliken" 21'</i> <i>Forstmeister Geltz</i>	<i>U9</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Riesling Spatlese Troken "Helden" 16'</i> <i>Schloss Lieser -Thomas Haag</i>	<i>U10</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Riesling "Kabinett Wiltinger Braune Kupp" 18'</i> <i>Egon Muller</i>	<i>U11</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Riesling "Qualitatswen" 99'</i> <i>Weingut Molitor</i>	<i>U12</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Riesling "Vom Kalkstein" 18'</i> <i>Weingut Wittmann</i>	<i>U13</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Riesling 21' ♣</i> <i>Christopher Barth</i>	<i>U14</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Riesling Trocken "Quarzit" 15'</i> <i>Peter Jakob Kuhn</i>	<i>U15</i>	<i>€ 60,00</i>

Riesling Trocken "Piesporter Goldtropfchen" 17'
Haart U16 € 40,00

Silvaner 21' ♣
Christopher Barth U17 € 60,00

Bianchi Francia Alsazia

Gewurztraminer 16'
Domaine Marcell Deiss U18 € 50,00

Gewurztraminer "Grand Cru Eichberg" (Maceration) 18' ♣
Domaine Pierre Frik U19 € 70,00

Gewurztraminer (Maceration) 21' ♣
Domaine Pierre Frik U20 € 60,00

Pinot Gris "V" (Maceration) 18' ♣
Domaine Pierre Frik U21 € 60,00

Champagne

Coteaux Champenois (Meunier) 16' ♣
Pointillart U22 € 190,00

Côte du Rhône

Saint Joseph Blanc Saut de l'Ange (Roussanne) 21'
Pierre Jean Villa U23 € 80,00

Cairanne (Clairette, Bourboulenc, Roussane) 19' ♣
Domaine Richaud U24 € 60,00

Condrieu Cote Chatillon (Viognier) 19' ♣
Xavier Gerard U25 € 80,00

Brise Cailloux Blanc (Marsanne, Roussanne, Viognier) 19' ♣
Matthieu Barret U26 € 40,00

Jura

Chardonnay "Montferrand" 15' ♣ Domaine Ganevat	U27	€ 180,00
Chardonnay "Les Varrons" 18' ♣ Domaine Ganevat	U28	€ 160,00
Chardonnay Côte de Jura "Les Grjphées Vielle Vignes" 14' ♣ Domaine Ganevat	U29	€ 180,00
Savagnin Côte de Jura "Montferrand" 18' ♣ Domaine Ganevat	U30	€ 120,00
Savagnin Côte de Jura "La Barraque" 18' ♣ Domaine Ganevat	U31	€ 120,00
Savagnin Côte de Jura "Vin Jaune" 15' ♣ Domaine Ganevat	U32	€ 200,00
Savagnin Arbois "Sous Voile" 17' ♣ Domaine Ganevat	U33	€ 140,00
Chardonnay "Attraction" 20' ♣ Cabaret des Oieseaux	U34	€ 80,00
Arbois "Pupillin" (Chardonnay) 16' ♣ Maison Pierre Overnoy	U35	€ 380,00
Savagnin "Perle du Village" 18' Francois Rousset Martin	U36	€ 150,00
Chardonnay "Fleur" 18' ♣ Domaine Labet	U37	€ 140,00
Chardonnay "Les Varrons" 20' ♣ Domaine Labet	U38	€ 150,00
Chardonnay "En Chalasse" 20' ♣ Domaine Labet	U39	€ 150,00
Chardonnay "Les Champs Rouges" 18' ♣ Domaine Labet	U40	€ 140,00
Savagnin "Fleur de Savagnin" 20' ♣ Domaine Labet	U41	€ 140,00
Chardonnay -Savagnin "Vin de Voile" 18'-19' ♣ Domaine Labet	U42	€ 130,00
Chardonnay -Savagnin "Les Insolites" (Maceration) 19' ♣ Domaine Labet	U43	€ 120,00

Savagnin “ Les Insolites ” (Maceration) 22’ ♣ Domaine Labet	U44	€ 110,00
Chardonnay “ Les Lumachelles ” 19’-20’ ♣ Domaine des Cavadores Etienne Thiebaud	U45	€ 120,00
Arbois Chardonnay “ Guille-Bouton ” 20’ ♣ Domaine des Cavadores Etienne Thiebaud	U46	€ 120,00
Savagnin “ Pressé ” 19’ ♣ Domaine des Cavadores Etienne Thiebaud	U47	€ 120,00
Chardonnay Arbois “ Le Dos D’Chat ” 22’ ♣ Fabrice Dodane Nègociant	U48	€ 90,00
Chardonnay Arbois “ Chapon ” 20’ ♣ Domaine Saint Pierre “Fabrice Dodane”	U49	€ 120,00
Chardonnay Arbois “ Cuvée les Brulée ” 18’ ♣ Domaine Saint Pierre “Fabrice Dodane”	U50	€ 130,00
Arbois Blanc (Melon du Jura) “ Les Dalles ” 20’ ♣ Domaine Saint Pierre “Fabrice Dodane”	U51	€ 120,00
Arbois Blanc (Assemblaggio Vitigni Bianchi) “ Le Blanc ” 19’ ♣ Domaine Saint Pierre “Fabrice Dodane”	U52	€ 120,00
Chardonnay “ Novelin Cuve ” 18’-20’ ♣ Didier e Jules Grappe	U53	€ 60,00
Traminer “ Ouillé ” 21’ ♣ Didier e Jules Grappe	U54	€ 60,00
Gamay Blanc Côte de Jura 17’ ♣ Domaine Pigner	U55	€ 65,00
Cotes du Jura (Savagnin) 16’ ♣ Domaine Macle	U56	€ 120,00
Chateau Chalon Jura (Savagnin) 11’/12’ ♣ Domaine Macle	U57	€ 240,00
Chardonnay l’étoile “ Là Bas ” 20’ ♣ Nicolas Jacob	U58	€ 120,00

Cotes D'Auvergne

Cotes D'Auvergne Blanc "Qui Sait" 22' (Gamay) ♣ U59 € 80,00
Henri Chauvet

Savoia

Eponyme (Gringet) 20' U60 € 100,00
Dominique Belluard

Borgogna

Bourgogne Blanc (Chardonnay) 20' ♣ U61 € 65,00
Thierry Pillot

Bourgogne Blanc (Chardonnay) 19' U62 € 120,00
J.M. Roulot

Bourgogne Cote d'Or (Chardonnay) 21' U63 € 60,00
Philippe Boizerau

Bourgogne "Bigotes" (Chardonnay) 20' ♣ U64 € 70,00
Frédéric Cossard

Bourgogne Blanc "Mechalots" "Chardonnay" 20' ♣ U65 € 60,00
Domaine Sylvaine Pataille

Auxey-Duresses (Chardonnay) 20' U66 € 70,00
Philippe Boizerau

Bourgogne Cote d'Or "Les Grandes Gouttes" (Chardonnay) 21' ♣ U67 € 75,00
Domaine Rougeot

Bourgogne Blanc "Clos du Murger" "Chardonnay" 22' U68 € 120,00
Domaine Albert Grivault

Bourgogne Hautes Cotes de Nuits "Clematis Vitalba" (Chardonnay) 21' ♣ U69 € 70,00
Domaine Henri Naudin Ferrand

Bourgogne Blanc (Chardonnay) 20' ♣ U70 € 80,00
Domaine de la Cras - Marc Soyard

Vin de France (Chardonnay) 19' ♣ U71 € 250,00
Domaine Prieuré Roch

Ladoix Blanc "Le Cloud" (Chardonnay) 17' ♣ U72 € 380,00
Domaine Prieuré Roch

Borgogna Blanc (Chardonnay) 10'-17' U73 € 340,00
Coche Dury

<i>Bourgogne Blanc Cote d'Or (Chardonnay) 21' ♣ Domaine Fabien Coche</i>	U74	€. 70,00
<i>Bourgogne Blanc Cote d'Or (Chardonnay) 21' Domaine Bruno Colin</i>	U75	€. 70,00
<i>Bourgogne Blanc Cote d'Or (Chardonnay) 19' Vincent Dancer</i>	U76	€. 100,00
<i>Borgogna Blanc "Fleure de Vignes" (Chardonnay) 19' Domaine LeRoy</i>	U77	€. 340,00
<i>Bourgogne Aligoté "Vielles Vignes" (Aligoté) 21' ♣ Domaine Fabien Coche</i>	U78	€. 50,00
<i>Bourgogne Aligoté (Aligoté) "Les Chanots" 21' ♣ Chantereves</i>	U79	€. 70,00
<i>Bourgogne Aligoté (Aligoté) 21' ♣ Domaine Dandelion</i>	U80	€. 150,00
<i>Bourgogne Aligoté (Aligoté) "Les Cerisiers" 609 Bt Prodote 21' ♣ Jeremy Recchione</i>	U81	€. 120,00
<i>Bourgogne Aligoté (Aligoté) "Les Plumes" 21' ♣ Domaine Rougeot Père e Fils</i>	U82	€. 60,00
<i>Macon Villages (Chardonnay) "Les Sardines" 22' ♣ Domaine Robert Denogent</i>	U83	€. 60,00
<i>Chassagne Montrachet (Chardonnay) 17' ♣ Domaine Vincent Dancer</i>	U84	€. 340,00
<i>Chassagne Montrachet "La Romanée" (Chardonnay) 18' ♣ Domaine Vincent Dancer</i>	U85	€. 380,00
<i>Chassagne Montrachet "Tête du Clos" (Chardonnay) 18' ♣ Domaine Vincent Dancer</i>	U86	€. 360,00
<i>Chassagne Montrachet (Chardonnay) 17' ♣ Domaine Lamy Caillat</i>	U87	€. 700,00
<i>Chassagne Montrachet "Clos de la Matroie" (Chardonnay) 19' ♣ Domaine Michel Niellon</i>	U88	€. 200,00
<i>Chassagne Montrachet "Clos de la Boudriotte" (Chardonnay) 06' Domaine Ramonet</i>	U89	€. 300,00
<i>Chassagne Montrachet (Chardonnay) 17'-20' Jean Claude Ramonet</i>	U90	€. 200,00

<i>Mondeuse (Mondeuse) Magnum 150 Cl. 19' ♣</i> <i>Bastian Wolber</i>		€. 170,00
<i>Corton Charlemagne Grand Cru (Chardonnay) 20'</i> <i>Domaine Jean Baptiste Boudier</i>	U91	€. 320,00
<i>Corton Charlemagne Grand Cru (Chardonnay) 21' ♣</i> <i>Chantereves</i>	U92	€. 650,00
<i>Bouzeron (Chardonnay) 19'</i> <i>Jean Claude Ramonet</i>	U93	€. 120,00
<i>Pouilly Fuissé (Chardonnay) 17' ♣</i> <i>Maison Vallette</i>	U94	€. 100,00
<i>Macon-Chaintré (Chardonnay) 19' ♣</i> <i>Maison Vallette</i>	U95	€. 80,00
<i>Mesdemoizelles (Chardonnay) 17' ♣</i> <i>Maison Vallette</i>	U96	€. 100,00
<i>Pouilly Loché "En Chantone" (Chardonnay) 19'</i> <i>Domaine Thibert</i>	U97	€. 70,00
<i>Sanernay "Les Cornières" (Chardonnay) 20'-21'</i> <i>Domaine Caroline Morey</i>	U98	€. 90,00
<i>Macon-Davajé 18' ♣ (Chardonnay) "556 bt prodotte"</i> <i>Jeremy Recchione</i>	U99	€. 120,00
<i>Saint Romain Blanc 14' ♣ (Chardonnay) "440 bt prodotte"</i> <i>Jeremy Recchione</i>	U100	€. 120,00
<i>Bourgogne Hautes Cotes de Nuits (Chardonnay) 22' ♣</i> <i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	U101	€. 120,00
<i>Bourgogne Hautes Cotes de Beaune (Chardonnay) 22' ♣</i> <i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	U102	€. 120,00
<i>Beaune "En Montagne-Saint Désiré" (Chardonnay) 21' ♣</i> <i>Domaine Violot Guillemard</i>	U102bis	€. 90,00
<i>Hautes-Cotes de Nuits (Chardonnay) 21' ♣ "925 bt prodotte"</i> <i>Jeremy Recchione</i>	U103	€. 120,00
<i>Pouilly Fuissé (Chardonnay) 18' ♣ "556 bt prodotte"</i> <i>Jeremy Recchione</i>	U104	€. 140,00
<i>Saint Romain Blanc (Chardonnay) "En Chevrot" 20' ♣</i> <i>Petit Roy</i>	U105	€. 80,00

<i>Saint-Vèran (Chardonnay) 20' ♣ Domaine Jules Desjournays</i>	<i>U106</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Pernand Vergelesses Blanc 20'(Chardonnay) ♣ "568 bt prodotte" Jeremy Recchione</i>	<i>U107</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Blanc Wolber (Rieslin, Pinot Bianco, Sylvaner, Moscato) <u>Magnum 150 Cl 19'</u> ♣ Bastian Wolber</i>		<i>€ 180,00</i>
<i>Condrieu (Viogner) 20' ♣ Philippe Pacalet</i>	<i>U108</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Mersault "Les Meix Chavaux" (Chardonnay) 21' ♣ Violo-Guillemard</i>	<i>U109</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Mersault "Les Corbins" (Chardonnay) 15'-18' ♣ Domaine Vincent Dancer</i>	<i>U110</i>	<i>€ 320,00</i>
<i>Mersault "Les Grands Chaarrons" (Chardonnay) 18' ♣ Domaine Vincent Dancer</i>	<i>U111</i>	<i>€ 350,00</i>
<i>Mersault "Charmes" (Chardonnay) 20' ♣ Domaine Pierre Matrot</i>	<i>U112</i>	<i>€ 220,00</i>
<i>Mersault "Clos de Mouger" (Chardonnay) 20'-22' Domaine Albert Grivault</i>	<i>U113</i>	<i>€ 240,00</i>
<i>Mersault "Pierrieres" (Chardonnay) 18'-21' Domaine Albert Grivault</i>	<i>U114</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Mersault "La Genelotte" 1ere Cru (Chardonnay) 20' Comtesse de Chérisey</i>	<i>U115</i>	<i>€ 320,00</i>
<i>Mothelie "Les Toisières" (Chardonnay) 21' Domaine Rougeot</i>	<i>U116</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Chablis 18' (Chardonnay) ♣ Domaine Francois Raveneau</i>	<i>U117</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Chablis Premier Cru "Butteaux" (Chardonnay) 06' ♣ Domaine Francois Raveneau</i>	<i>U118</i>	<i>€ 440,00</i>
<i>Chablis Premier Cru "Butteaux" (Chardonnay) '14-17' ♣ Domaine Francois Raveneau</i>	<i>U119</i>	<i>€ 400,00</i>
<i>Chablis Premier Cru "Montée Tonnerre" (Chardonnay) '18 ♣ Domaine Francois Raveneau</i>	<i>U120</i>	<i>€ 450,00</i>
<i>Chablis Premier Cru "Vau de Vei" (Chardonnay) 21' Domaine de l'Enclos</i>	<i>U121</i>	<i>€ 60,00</i>

Loira

<i>Pouilly Fumé “La Leontine” 18’ ♣ Serge Dagueneau</i>	U122	€. 85,00
<i>Sauvignon Blanc “Pierre Precieuse” 19’ ♣ Alexander Bain</i>	U123	€. 60,00
<i>Sauvignon Blanc “Mademoiselle M” 19’ ♣ Alexander Bain</i>	U124	€. 60,00
<i>Blanc Fumé 17’ (Pouilly Fumé) ♣ Domaine Didier Dagueneau</i>	U125	€. 150,00
<i>Les Jardin de Babylone 13’ Dolce (Petit M., Courbu, Lauzet, Camarelet) ♣ Domaine Didier Dagueneau</i>	U126	€. 180,00
<i>Silex Blanc Fumé 19’ (Pouilly Fumé) ♣ Domaine Didier Dagueneau</i>	U127	€. 230,00
<i>Sancerre “La Grande Cote” 20’ ♣ Domaine Pascal Cotat</i>	U128	€. 100,00
<i>Sancerre “Les Monts Damnés” 20’ ♣ Domaine Pascal Cotat</i>	U129	€. 100,00
<i>Sancerre Blanc 22’ Domaine Gérard Boulay</i>	U130	€. 60,00
<i>Carpe Diem (Melon de Bourgogne) Anfora Domaine de l’Ecu</i>	U131	€. 70,00
<i>Chenin Blanc “Les Argiles” 19’ ♣ Francois Chidaine</i>	U132	€. 50,00
<i>Charme Robinot “L’Iris” (Chenin Blanc) 18’ ♣ Jean Pierre Robinot</i>	U133	€. 75,00
<i>Charme Robinot “Charme” (Chenin Blanc) 20’ ♣ Jean Pierre Robinot</i>	U134	€. 80,00
<i>Charme Robinot “Couve’ Bistrologie” (Chenin Blanc) 20’ ♣ Jean Pierre Robinot</i>	U135	€. 70,00
<i>Fidès (Chenin Blanc) 19’ ♣ Eric Morgat</i>	U136	€. 120,00

<i>Anjou Blanc “Le Haut de la Garde” (Chenin Blanc) 20’ Château Pierre Bise</i>	<i>U137</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Vouvray Sec (Chenin Blanc) 18’-19’ Domaine Clos Naudin “Foreau”</i>		<i>€. 70,00</i>
<i>Vouvray Moelleux (Chenin Blanc) 17’ Domaine Clos Naudin “Foreau”</i>	<i>U138</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Vouvray “Le Haut Lieu” Moelleux (Chenin Blanc) 20’ Domaine Haut Lieu</i>	<i>U139</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Les Vieux Clos (Chenin Blanc) 20’ 🍀 Domaine Nicolas Joly</i>	<i>U140</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Coulée de Serrant (Chenin Blanc) 06’ 🍀 Domaine Nicolas Joly</i>	<i>U141</i>	<i>€. 180,00</i>

Provenza

<i>Bianco “Palette” (Grenache blanc, Clairette) 21’ 🍀 Chateau Simone</i>	<i>U142</i>	<i>€. 70,00</i>
--	-------------	-----------------

Languedoque

<i>Bianco “Cuvée Marguerite” (Grenache gris, Maccabeu) 20’ 🍀 Domaine Matassa</i>	<i>U143</i>	<i>€. 55,00</i>
<i>Vioigner “Grange Philippe” 21’ Gres Saint Paul</i>	<i>U144</i>	<i>€. 35,00</i>

Jurancon

<i>Camin Larredya (Gros Mansec, Petit Mansec, Corbu) 18’ Jean Marc Grussaute</i>	<i>U145</i>	<i>€. 60,00</i>
--	-------------	-----------------

Bordeaux

L'Allumée (Semillon, Sauvignon) S/A' ♣ U146 €. 50,00
Maison Advinam

Vini Rose'

Rosato "Grignolino, Nebbiolo, Slarina" 22' ♣ €. 32,00
Az. Agr. Enrico Druetto

Rosato delle Dolomiti (Lagrein) 21' Alto Adige €. 30,00
Cantina Wein Berge

Rosato delle Dolomiti "Sofi" (Schiava) 21' Alto Adige €. 35,00
Franz Haas

Rosato "Sant'Isidoro" (Montepulciano, Sangiovese) 20' ♣ Marche €. 30,00
Az. Agr. Maria Pia Castelli

Rosato (Sangiovese) 22' ♣ Toscana €. 35,00
Tenuta Carleone

Aleatico Rosé "Ale Rosa" 22' ♣ Lazio €. 30,00
Az. Agr. Andrea Occhipinti

Negroamaro Rosato Salento 21' Puglia €. 30,00
Castel di Salve

Ciro' Rosato (Gaglioppo) 22' Calabria €. 32,00
Az. Agr. Cataldo Calabretta

Rosato "Barrosu" (Cannonau) 19' ♣ Sardegna €. 50,00
Aza. Agr. Giovanni Montisci

Rosato "Occhio di Sale" (Nero d'Avola, nerello Mascalese, Moscato, Inzolia) 19' ♣ Sicilia €. 38,00
Aza. Agr. Giuseppe Cipolla

Rosato Cotes Catalanes (Grenache) 17' ♣ Francia €. 50,00
Domaine de L'Horizon

Marsannay Rosé "Fleur de Pinot" (Pinot Nero) 20' ♣ Francia €. 90,00
Sylvan Pataille

<i>Rosato Py.Ott Provenza (Grenache, Syraz, Mourvedre) 22’ Domaine Ott</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Rosato “Palette” (Grenache, Mourvedre, Carignan, Syraz) 21’ ♣ Chateau Simone</i>		<i>€. 70,00</i>
<i>Rosato Rioja Gran Ris. (Garnacha, Termpranillo, Viura) 10’ ♣ Vina Tondonia</i>	<i>Spagna</i>	<i>€. 150,00</i>

Vini Rossi del Territorio “Alto Piemonte”

<i>Nebbiolo Coste della Sesia “Carlin” 22’ Az. Agr. Boniperti</i>	<i>U64</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi “Motziflon”20’ 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>Uva Rara Colline Novaresi “Selvalunga” 22’ Az. Agr. Francesco Brigatti</i>	<i>U67</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Colline Novaresi “Rosso di Mezzo” (Nebbiolo, Croatina) 22’ Az. Agr. Davide Calgaro</i>	<i>U68</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Vespolina Colline Novaresi 21’ Az. Agr. Stefano Vampari</i>	<i>U69</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Vespolina Colline Novaresi 21’ Az. Agr. Francesco Brigatti</i>	<i>U70</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Croatina Colline Novaresi 19’ Az. Agr. Davide Carlone</i>	<i>U71</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>L’Franc (Cabernet Franc) 16’ Az. Agr. Proprieta’ Sperino</i>	<i>U72</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 130,00</i>
<i>Uvaggio Coste della Sesia (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 19’ Az. Agr. Proprieta’ Sperino</i>	<i>U73</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Boca (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 20’ Az. Agr. Davide Carlone</i>	<i>U74</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Boca (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 19’ Az. Agr. Le Piane</i>	<i>U75</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 70,00</i>

<i>Boca "Vigna Cristiana" (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 90' ♣ Podere ai Valloni</i>	<i>C1</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Boca "Il Rosso delle donne" (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 16' ♣ Cantina Conti</i>	<i>U76</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Lessona "Piadrin" (Nebbiolo Spanna) 16' Az. Agr. Pietro Cassina</i>	<i>U77</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Lessona (Nebbiolo Spanna) 17' Az. Agr. Proprieta' Sperino</i>	<i>U78</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Ghemme "Vigna Ronco al Maso" (Nebbiolo Spanna) 19' Az. Agr. Platinetti</i>	<i>U79</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Ghemme (Nebbiolo Spanna) 19' Az. Agr. Mazzoni</i>	<i>U80</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Ghemme "Oltre Il Bosco" (Nebbiolo Spanna) 19' Az. Agr. Francesco Brigatti</i>	<i>U81</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Bramaterra (Nebbiolo, Croatina, Vesponina, Uva Rara) 17' Az. Agr. Stefano Vampari</i>	<i>U82</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Bramaterra (Nebbiolo, Croatina, Vesponina, Uva Rara) 19' Az. Agr. Antoniotti</i>	<i>U83</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Bramaterra (Nebbiolo, Croatina, Vesponina, Uva Rara) 19' Az. Agr. Proprieta' Sperino</i>	<i>U84</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Gattinara (Nebbiolo) Ris. 18' Az. Agr. Antoniolo</i>	<i>U85</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 55,00</i>
<i>Gattinara (Nebbiolo) 20' Az. Agr. La Stradina</i>	<i>U86</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Gattinara "Pietro" (Nebbiolo) 19' Az. Agr. Paride Iaretti</i>	<i>U87</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Gattinara "Valferana" (Nebbiolo) 18' Az. Agr. Paride Iaretti</i>	<i>U88</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Sizzano (Nebbiolo, Vesponina, Uva Rara) 17' Villa Guepa</i>	<i>U89</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 46,00</i>
<i>Sizzano (Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara) 18' Cantina Comero</i>	<i>U90</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Fara (Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara) 18' Az. Agr. Francesca Castaldi</i>	<i>U91</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>

<i>Fara (Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara) 20'</i> Az. Agr. Boniperti	U92	Piemonte	€. 40,00
---	-----	----------	----------

Vini Rossi Italia

Valle d'Aosta

<i>Pinot Nero 21'</i> Az. Agr. Ottin	U93		€. 40,00
<i>Fumin 19'</i> Az. Agr. Triolet	U94		€. 50,00
<i>Torrette 20'</i> Az. Agr. Triolet	U95		€. 30,00
<i>Coteau Barrage (Syraz, Fumin) 20'</i> Az. Agr. Triolet	U96		€. 50,00

Piemonte

<i>Carema "Sumié" 18' ♣</i> Az. Agr. Muraje	U97		€. 58,00
<i>Dolcetto di Dogliani "San Luigi" 22'</i> Az. Agr. Pecchenino	U98		€. 30,00
<i>Dolcetto d'Alba 18'-20'-21' ♣</i> Az. Agr. Giuseppe Rinaldi	U99		€. 45,00
<i>Dolcetto d'Alba 21'</i> Az. Agr. Lorenzo Accomasso	U100		€. 45,00
<i>Dolcetto d'Alba 16'</i> Az. Agr. Flavio Roddolo	U101		€. 40,00
<i>Dolcetto d'Alba "Coste e Fossati" 22'</i> Az. Agr. Vajra	U102		€. 35,00
<i>Ruche' di Castagnole Monferrato 23'</i> Az. Agr. Crivelli	U103		€. 30,00
<i>Rouchet (Ruche') 18'</i> Az. Agr. Scarpa	U104		€. 40,00
<i>Freisa Langhe "Chiè" 21'</i> Az. Agr. Vajra	U105		€. 40,00

<i>Grignolino d'Asti 21'</i> Az. Agr. Luigi Spertino	U106	€. 30,00
<i>Verduno Pelaverga 21' ♣</i> Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto	U107	€. 45,00
<i>Rosso (Pelaverga) 22' ♣</i> Az. Agr. Olek Bondonio	U108	€. 45,00
<i>Barbera d'Asti "La Bogliona" 16'</i> Az. Agr. Scarpa	U109	€. 55,00
<i>Barbera d'Asti "La Berchialla" 21' ♣</i> Az. Agr. Olek Bondonio	U110	€. 34,00
<i>Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" 20'</i> Az. Agr. Braida	U111	€. 75,00
<i>Barbera d'Asti "Ai Suma" 20'</i> Az. Agr. Braida	U112	€. 90,00
<i>Barbera d'Asti "Terra del Noce" 16'</i> Az. Agr. Ezio Giacomo Trincherio	U113	€. 50,00
<i>Barbera d'Asti "La Rossa" 22'</i> Az. Agr. Paolo Bosco		€. 28,00
<i>Monferrato Rosso "La Mandorla" (Barbera d'Asti Sup.) 20'</i> Az. Agr. Luigi Spertino	U114	€. 70,00
<i>Le Grive (Barbera, Pinot Nero) 22'</i> Forteto della Luja	U115	€. 38,00
<i>Barbera d'Alba Superiore 12'</i> Az. Agr. Flavio Roddolo	U116	€. 60,00
<i>Barbera d'Alba "Il Ceretto" 20'</i> Az. Agr. Roberto Voerzio	U117	€. 60,00
<i>Barbera d'Alba 21' ♣</i> Az. Agr. Principiano	U118	€. 35,00
<i>Barbera d'Alba 17' ♣</i> Az. Agr. Roagna	U119	€. 70,00
<i>Barbera d'Alba 22'</i> Az. Agr. Elio Altare	U120	€. 40,00
<i>Barbera d'Alba 21'</i> Az. Agr. Giulia Negri	U121	€. 40,00

<i>Barbera d'Alba "Aves" 21' ♣</i> Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto	U122	€. 50,00
<i>Barbera d'Alba 20'-21' ♣</i> Az. Agr. Giuseppe Rinaldi	U123	€. 80,00
<i>Barbera d'Alba "Pochi Filagn" 18' ♣</i> Az. Agr. Lorenzo Accomasso	U124	€. 85,00
<i>Barbera d'Alba Superiore "Vigna Cuculo" 19' ♣</i> Az. Agr. Cavallotto	U125	€. 65,00
<i>Barbera d'Alba 15'-16' ♣</i> Az. Agr. Cappellano	U126	€. 80,00
<i>Barbera d'Alba "Bric Marun" 20'</i> Az. Agr. Matteo Correggia	U127	€. 45,00
<i>Nebbiolo Langhe 20'</i> Comm. Lorenzo Accomasso	U128	€. 90,00
<i>Nebbiolo Langhe 22'</i> Az. Agr. Fenocchio	U129	€. 35,00
<i>Nebbiolo d'Alba Superiore 18'</i> Az. Agr. Monti	U130	€. 40,00
<i>Nebbiolo d'Alba "La Val dei Preti" 18'</i> Az. Agr. Matteo Correggia	U131	€. 48,00
<i>Nebbiolo d'Alba 19'-20' ♣</i> Az. Agr. Giuseppe Rinaldi	U132	€. 100,00
<i>Nebbiolo d'Alba 19'-20' ♣</i> Az. Agr. Philine Isabelle	U133	€. 80,00
<i>Nebbiolo "Il Favot" 20'</i> Az. Agr. Aldo Conterno	C6	€. 80,00
<i>Nebbiolo Langhe 21'-22'</i> Az. Agr. Elio Altare	U134	€. 38,00
<i>Nebbiolo Langhe 21' ♣</i> Az. Agr. G.B. Burlotto	U135	€. 50,00
<i>Nebbiolo Langhe 21' ♣</i> Az. Agr. Rocche Viberti	U136	€. 40,00
<i>Nebbiolo Langhe 20' ♣</i> Olek Bondonio	U137	€. 40,00

<i>Nebbiolo d'Alba 12'-13'</i> <i>Az. Agr. Flavio Roddolo</i>	<i>U138</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe "Capisme" 21'-22'</i> <i>Az. Agr. Domenico Clerico</i>	<i>U139</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Brachetto Secco "Anthos" 21'</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>	<i>U140</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Nebbiolo "Cul Otte" 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Fabio Gea</i>	<i>U141</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Rosso (Nebbiolo) 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Fontana</i>	<i>U142</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Langhe "Merlot" 11'</i> <i>Az. Agr. Monti</i>	<i>U143</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Langhe Merlot "Cheval Vert Lалу" 22'</i> <i>Az. Agr. Isabelle Philine</i>	<i>U144</i>	<i>€. 140,00</i>
<i>Langhe "Bricco Appiani" (Cabernet Sauvignon) 09'</i> <i>Az. Agr. Flavio Roddolo</i>	<i>U145</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Langhe "Giarborina" (Nebbiolo) 15'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U146</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Langhe "Larigi" (Barbera) 15'</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U147</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Langhe "Sito Moresco" 19'</i> <i>Az. Agr. Angelo Gaja</i>	<i>U148</i>	<i>€. 75,00</i>
<i>Langhe Rosso (Nebbiolo) 15' ♣</i> <i>Cantina Roagna</i>	<i>U149</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Nebbiolo "Disanfrancesco" 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Roberto Voerzio</i>	<i>U150</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Langhe Rosso (Barbera, Nebbiolo) 16'</i> <i>Az. Agr. Nada Fiorenzo</i>	<i>U151</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Giovanni Rosso</i>	<i>U152</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'-06' ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Ebreo</i>	<i>C9</i>	<i>€. 120,00</i>

<i>Barbaresco “Ovello” 18’</i> 🍀 <i>Cascina del Pino</i>	U153	€. 70,00
<i>Barbaresco “Roncaglie” 19’</i> <i>Poderi Colla</i>	U154	€. 60,00
<i>Barbaresco “Roccalini” 19’</i> 🍀 <i>Cascina Roccalini</i>	U155	€. 70,00
<i>Barbaresco “Basarin” Ris. 16’</i> <i>Az. Agr. Adriano</i>	U156	€. 70,00
<i>Barbaresco 21’</i> <i>Az. Agr. La Ca’ Nova</i>	U157	€. 45,00
<i>Barbaresco “Bric Mentina” 21’</i> <i>Az. Agr. La Ca’ Nova</i>	U158	€. 55,00
<i>Barbaresco “Monte Stefano” 21’</i> <i>Az. Agr. La Ca’ Nova</i>	U159	€. 55,00
<i>Barbaresco 18’</i> <i>Az. Agr. Gaja</i>	U160	€. 230,00
<i>Barbaresco “Roncagliette” 19’-20’</i> 🍀 <i>Az. Agr. Olek Bondonio</i>	U161	€. 80,00
<i>Barbaresco “Staderi” 19’</i> 🍀 <i>Az. Agr. Olek Bondonio</i>	U162	€. 80,00
<i>Barbaresco “Autinbej” 20’</i> <i>Az. Agr. Cà del Bajo</i>	U163	€. 50,00
<i>Barbaresco Ris. “Asili” 18’</i> <i>Az. Agr. Cà del Bajo</i>	U164	€. 100,00
<i>Barbaresco “Pajè” 15’-17’</i> 🍀 <i>Az. Agr. Roagna</i>	U165	€. 220,00
<i>Barbaresco “Faset” 15’</i> 🍀 <i>Az. Agr. Roagna</i>	U166	€. 220,00
<i>Barolo 19’</i> <i>Az. Agr. Andrea Oberto</i>	U167	€. 55,00
<i>Barolo 19’</i> <i>Az. Agr. Giovanni Rosso</i>	U168	€. 65,00
<i>Barolo “Mosconi” 18’</i> <i>Az. Agr. Chiara Boschis</i>	U169	€. 120,00

<i>Barolo "Preda" 20'</i> Az. Agr. Isabelle Philine	U170	€. 160,00
<i>Barolo "Cerretta" 19'</i> Az. Agr. Giovanni Rosso	U171	€. 90,00
<i>Barolo del Comune di Monforte d'Alba 18'</i> Az. Agr. Monti	U172	€. 70,00
<i>Barolo "Rocche dell'Annunziata" 20'</i> Az. Agr. Trediberri	U173	€. 95,00
<i>Barolo "Berri" 20'</i> Az. Agr. Trediberri	U174	€. 55,00
<i>Barolo "Vigna Rionda" 17'</i> Az. Agr. Giovanni Rosso		€. 340,00
<i>Barolo 13'</i> Az. Agr. Flavio Roddolo	U175	€. 120,00
<i>Barolo Ris. "Vigna Le Rocche" Etichetta Rossa 14'</i> Bruno Giacosa		€. 580,00
<i>Barolo 18' ♣</i> Az. Agr. Cascina Fontana	U176	€. 80,00
<i>Barolo 18'</i> Az. Agr. Mauro Veglio	U177	€. 60,00
<i>Barolo "Cannubi Muscatel" 17' ♣</i> Az. Agr. Viglione	U178	€. 90,00
<i>Barolo "Ginestra Pajana" 18'</i> Az. Agr. Domenico Clerico	U179	€. 120,00
<i>Barolo 16'</i> Az. Agr. Podere Rocche Manzoni	U180	€. 80,00
<i>Barolo 19'</i> Az. Agr. Giacomo Grimaldi	U181	€. 70,00
<i>Barolo "Vigna d'la Roul" 06'/07'</i> Az. Agr. Podere Rocche Manzoni	C12	€. 110,00
<i>Barolo "Bussia" 19' ♣</i> Az. Agr. Giacomo Fenocchio	U182	€. 75,00
<i>Barolo "Bussia" 19' ♣ Magnum 150 Cl</i> Az. Agr. Giacomo Fenocchio		€. 150,00

<i>Barolo "Castellero" 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Giacomo Fenocchio</i>	U183	€. 75,00
<i>Barolo Serralunga 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Boasso</i>	U184	€. 50,00
<i>Barolo Serralunga 17'/19' ♣</i> <i>Az. Agr. Ferdinando Principiano</i>	U185	€. 64,00
<i>Barolo "Bussia" 19'</i> <i>Poderi Colla</i>	U186	€. 70,00
<i>Barolo Ris. "Annunziata" 16' ♣</i> <i>Comm. Lorenzo Accomasso</i>	U187	€. 180,00
<i>Barolo Ris. "La Tartufaia" 19'-20' ♣</i> <i>Az. Agr. Giulia Negri</i>	U188	€. 75,00
<i>Barolo Ris. "Serradenari" 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Giulia Negri</i>	U189	€. 95,00
<i>Barolo Ris. "Marassio" 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Giulia Negri</i>	U190	€. 130,00
<i>Barolo Ris. "Monvigliero" 18'</i> <i>Comm. G.B. Burlotto</i>	U191	€. 320,00
<i>Barolo "Ottin Fiorin" 12' ♣</i> <i>Az. Agr. Cappellano</i>	U192	€. 330,00
<i>Barolo "Bricco Boschis" 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Cavallotto</i>	U193	€. 110,00
<i>Barolo "Riserva Vignolo" 17' ♣</i> <i>Az. Agr. Cavallotto</i>	U194	€. 150,00
<i>Barolo "Vecchie Viti" 18'</i> <i>Az. Agr. Rocche Viberti</i>	U195	€. 70,00
<i>Barolo "Rocche di Castiglione" 18'</i> <i>Az. Agr. Rocche Viberti</i>	U196	€. 80,00
<i>Barolo Bussia "Dardi le Rose" 19'</i> <i>Poderi Colla</i>	U197	€. 80,00
<i>Barolo "La Foia" Ris. 16' ♣</i> <i>Az. Agr. Curto</i>	U198	€. 70,00
<i>Barolo "Arborina" 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Curto</i>	U199	€. 80,00

<i>Barolo "Pajagallo" 17'-18'-19'-20' ♣</i> Az. Agr. Giovanni Canonica	U200	€. 160,00
<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	U201	€. 350,00
<i>Barolo "Tre Tine" 15'-16'-17'-19' ♣</i> Az. Agr. Giuseppe Rinaldi	U202	€. 350,00
<i>Barolo 14'/15'/17' ♣</i> Az. Agr. Bartolo Mascarello	U203	€. 280,00

Liguria

<i>Dolceacqua "Posau" (Rossese) 21' ♣</i> Az. Agr. Maccario Dringemberg	U204	€. 40,00
<i>Rosso "Logorroico" (Verm., syraz, merlot, cabernet s., cannaiolo) 19' ♣</i> Az. Agr. Il Torchio	U205	€. 35,00
<i>Tonos (Moscato Nero, Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiole, Cab. Sauv.) ♣</i> Walter de Battè	U206	€. 55,00

Lombardia

<i>Buttafuoco "Solinghino" (Barbera, Croatina, Vespolina) 21' ♣</i> Az. Agr. Picchioni		€. 30,00
<i>Buttafuoco "Riva Bianca" (Barbera, Croatina, Vespolina) 18' ♣</i> Az. Agr. Picchioni	U207	€. 50,00
<i>Rosso "Rosso D'Asia" (Croatina, Ughetta di Solinga) 20' ♣</i> Az. Agr. Picchioni	U208	€. 40,00
<i>Bonarda Vivace Oltrepo' "Vigna delle More"</i> Az. Agr. Isimbarda	U209	€. 28,00
<i>Rosso Oltrepo' Riserva "Riluce" 12' ♣</i> Az. Agr. Giorgio Mercandelli	C18	€. 90,00

<i>Alpi Retiche Rosso (Nebbiolo Chiavennasca) 20' ♣</i> Az. Agr. Barbacan	U210	€. 35,00
<i>Sforzato "Le Anfore" 11' ♣</i> Az. Agr. Marcel Zanolari	U211	€. 70,00
<i>Valtellina Superiore "Gusberta" 19' ♣</i> Az. Agr. Garzol	U212	€. 45,00
<i>Sassella Ris. "Stella Retica" 17' ♣</i> Az. Agr. AR.PE.PE	U213	€. 48,00
<i>Grumello Ris. "Rocca de Piro" 17' ♣</i> Az. Agr. AR.PE.PE	U214	€. 48,00
<i>Valtellina Superiore "Sol" 19' ♣</i> Az. Agr. Barbacan	U215	€. 55,00
<i>Pinot Nero "Eleganza" 19' ♣</i> Tenuta Belvedere	U216	€. 40,00
<i>Barbacarolo (Uva rara, Vespolina, Croatina) 18'/19' ♣</i> Az. Agr. Barbacarolo	U217	€. 80,00

Veneto

<i>Valpolicella Superiore 17' ♣</i> Az. Agr. Roccolo Grassi	U218	€. 38,00
<i>Valpolicella Classico Ripasso Sup. 19' ♣</i> Az. Agr. Monte dei Ragni	U219	€. 75,00
<i>Valpolicella 13'/16</i> Az. Agr. Dal Forno	U220	€. 120,00
<i>Valpolicella Superiore 18'</i> Az. Agr. Ferragu'	U221	€. 75,00
<i>Amarone della Valpolicella 17'</i> Az. Agr. Pra'	U222	€. 65,00
<i>Amarone "Monte Rodoletta" 13'</i> Az. Agr. Dal Forno	U223	€. 320,00
<i>Amarone Valpolicella 16' ♣</i> Az. Agr. Monte dei Ragni	U224	€. 140,00
<i>Amarone della Valpolicella 14'</i> Az. Agr. Ferragu'	U225	€. 130,00

Friuli Venezia Giulia

<i>Merlot 20'</i> <i>Az. Agr. Muzic</i>	<i>U226</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Merlot Colli Orientali 20'</i> <i>Az. Agr. Edi Keber</i>	<i>U227</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Merlot Colli Orientali 18'</i> <i>Az. Agr. Miani</i>	<i>U228</i>	<i>€. 200,00</i>
<i>Pignolo 12'</i> <i>Az. Agr. Moschioni</i>	<i>U229</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Refosco dal Peduncolo Rosso 15' ♣</i> <i>Az. Agr. Moschioni</i>	<i>U230</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Rosso (Cab. Sauv., Cab.Franc, Merlot, Refosco) 20'</i> <i>Az. Agr. Miani</i>	<i>U231</i>	<i>€. 160,00</i>
<i>Schioppettino 17' ♣</i> <i>Az. Agr. Bressan</i>	<i>U232</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Pinot Nero 17' ♣</i> <i>Az. Agr. Bressan</i>	<i>U233</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Pinot Nero 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Le Due Terre</i>	<i>U234</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Sacrisassi Rosso (Schioppettino, Refosco) 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Le Due Terre</i>	<i>U235</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>RS Rosso (Merlot, Pignolo) 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Radikon</i>	<i>U236</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Terrano 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Zirdarich</i>	<i>U237</i>	<i>€. 48,00</i>

Trentino Alto Adige

<i>Schiava 22'</i> <i>Abbazia di Novacella</i>	<i>U238</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Teroldego 22' ♣</i> <i>Az. Agr. Foradori</i>	<i>U239</i>	<i>€. 36,00</i>

<i>Teroldego “Sgarzon” 20’</i> ♣ <i>Az. Agr. Foradori</i>	U240	€. 55,00
<i>Lagrein “Abtei” 20’</i> <i>Muri-Gries</i>	U241	€. 50,00
<i>Lagrein “Nusserhof” Ris.17’</i> ♣ <i>Cantina Heinrich Mayn</i>	U242	€. 50,00
<i>San Leonardo (Carmenere, Merlot, Cabernet Sauvignon) 17’</i> <i>Tenuta San Leonardo</i>	U243	€. 100,00
<i>Lamarein (Lagrein) 20’</i> ♣ <i>Cantina Josephus Mayr</i>	U244	€. 150,00
<i>Rosso “Skythos” (Pinot Nero, Sangiovese, Petit verdot) 15’</i> ♣ <i>Cantina Ansitz Dolomytos Sacker</i>	U245	€. 70,00
<i>Pinot Nero “PN-20” Ris. 20’</i> <i>Pitzner</i>	U246	€. 40,00
<i>Pinot Nero “Pigeno” 21’</i> <i>Stroblhof</i>	U247	€. 45,00
<i>Pinot Nero “RF” 20’</i> <i>Roberto Ferrari</i>	U248	€. 40,00

Emilia Romagna

<i>Lambrusco dell’Emilia Vivace 22’</i> ♣ <i>Az. Agr. Camillo Donati</i>		€. 28,00
<i>Lambrusco dell’Emilia Vivace “Albone” 22’</i> ♣ <i>Podere il Saliceto</i>		€. 28,00
<i>Lambrusco di Sorbara Vivace Rosé “Falistra” 22’</i> ♣ <i>Podere il Saliceto</i>		€. 28,00
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 09’</i> ♣ <i>Az. Agr. La Stoppa</i>	U249	€. 45,00
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 02’</i> ♣ <i>Az. Agr. La Stoppa</i>		€. 62,00

Toscana

<i>Sangiovese “Vigna alla Sughera” 20’</i> ♣ Az. Agr. I Mandorli	U250	€. 40,00
<i>Sangiovese Anfora “Sileo” 20’</i> ♣ Az. Agr. Le Verzure	U251	€. 40,00
<i>Cabernet Sauvignon “Vigna al Mare” 21’</i> Az. Agr. I Mandorli	U252	€. 40,00
<i>Sangiovese “Case Basse” 17’-18’-19’</i> ♣ Az. Agr. Soldera		€. 600,00
<i>Chianti Classico 18’</i> Az. Agr. Castell’In Villa	U253	€. 40,00
<i>Syrah Cortona 20’</i> ♣ Az. Agr. Stefano Amerighi	U254	€. 45,00
<i>Syrah Cortona 20</i> ♣ <i>Magnum 150 Cl</i> Az. Agr. Stefano Amerighi		€. 90,00
<i>Tignanello (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) 21’</i> Az. Agr. Antinori	U255	€. 200,00
<i>Merlot “Messorio” 19’</i> Cantina Le Macchiole	U256	€. 220,00
<i>Rosso di Montalcino 20’</i> Az. Agr. Siro Pacenti	U257	€. 48,00
<i>Brunello di Montalcino “Vecchie Vigne” 18’</i> Az. Agr. Siro Pacenti	U258	€. 140,00
<i>Brunello di Montalcino 15’</i> Az. Agr. Cannalicchio di Sopra	U259	€. 80,00
<i>Bolgheri Rosso 22’</i> Az. Agr. Le Macchiole	U260	€. 45,00
<i>Rosso “Paleo” (Cabernet Franc) 17’-19’-20’</i> Az. Agr. Le Macchiole	U261	€. 120,00
<i>Bolgheri “Sassicaia” (Cab. Sauv, Cab. Franc, Merlot) 19’-20’</i> Az. Agr. Tenuta San Guido	U262	€. 300,00
<i>Bolgheri “Ornellaia” (Cab. Sauv, Cab. Franc, Merlot) 17’</i> Tenuta Ornellaia	U263	€. 280,00
<i>Cepparello (Sangiovese) 18’</i> Az. Agr. Isole e Olena	U264	€. 95,00

<i>Pinot Nero 19'-20'</i> ♣ <i>Podere della Civettaja</i>	U265	€. 70,00
<i>Pinot Nero 19'</i> ♣ <i>Cuna</i>	U266	€. 70,00
<i>Rosso "Foglia Tonda" 19'</i> ♣ <i>Az. Agr. Sequerciani</i>	U267	€. 40,00
<i>Pian del Ciampolo (Sangiovese, Canaiolo, Colorino) 18'</i> <i>Az. Agr. Monteverdine</i>	U268	€. 60,00
<i>Lupicaia (Sangiovese, petit verdot) 16'</i> <i>Castello del Terriccio</i>	U269	€. 180,00
<i>Syrac "Collezione Privata De Marchi" 17'</i> <i>Az. Agr. Isole e Olena</i>	U270	€. 80,00
<i>Rosso "Il Guercio" (100% Sangiovese) 19'-21'</i> ♣ <i>Az. Agr. Carleone</i>	U271	€. 70,00
<i>Nobile di Montepulciano 20'</i> <i>Az. Agr. Poliziano</i>	U272	€. 40,00

Marche

<i>Vernacolum (Aleatico) 22'</i> <i>Az. Agr. Villi Ligi</i>	U273	€. 30,00
<i>Lacrime di Morro d'Alba Superiore 18'</i> ♣ <i>Az. Agr. Torre degli Angeli</i>	U274	€. 35,00
<i>Rosso "Sassi Neri" 18'</i> <i>Az. Agr. Fattoria Le Terrazze</i>	U275	€. 50,00
<i>Rosso "Artu" (Montepulciano) 19'</i> ♣ <i>Fattoria San Lorenzo</i>	U276	€. 35,00

Lazio

<i>Cesanese di Olevano 21'</i> ♣ <i>Az. Agr. Damiano Ciolli</i>	U277	€. 30,00
<i>Aleatico "Alea Viva" 22'</i> ♣ <i>Az. Agr. Andrea Occhipinti</i>	U278	€. 30,00

Campania

<i>Piedirosso Campi Flegrei 19'</i> 🍀 Az. Agr. Mario Portolano	U279	€. 35,00
<i>Furore Rosso Costa d'Amalfi (Piedirosso, Aglianico) 23'</i> 🍀 Az. Agr. Marisa Cuomo	U280	€. 45,00
<i>Taurasi Ris. Societa' 09'</i> Az. Agr. Joaquin	C22	€. 130,00
<i>Montevetrano (Cabernet S., Merlot, Aglianico) 18'</i> Az. Agr. Montevetrano	U281	€. 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	U282	€. 70,00

Abruzzo

<i>Montepulciano d'Abruzzo Anfora 20'</i> 🍀 Az. Agr. Francesco Cirelli	U283	€. 45,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo 21'</i> 🍀 Az. Agr. Emidio Pepe	U284	€. 70,00

Umbria

<i>Sagrantino di Montefalco "Fracanton Anfora" 15'</i> 🍀 Az. Agr. Fongoli	U285	€. 70,00
<i>Sagrantino di Montefalco 16'</i> 🍀 Az. Agr. Fongoli	U286	€. 60,00
<i>Sagrantino di Montefalco 16'</i> Az. Agr. Perticaia	U287	€. 48,00
<i>Ciliegiolo 20'</i> 🍀 Az. Agr. Andrea Pilar	U288	€. 35,00

Molise

<i>Aglianico "Contado" Ris. 17'</i> Az. Agr. Di Majo Norante	U289	€. 34,00
<i>Rosso Camerlengo (Aglianico del Vulture) 17'</i> Az. Agr. Camerlengo	U290	€. 40,00
<i>Tintillia "Lame del Sorbo" 16' ♣</i> Az. Agr. Le Colline di Ripa	U291	€. 30,00

Puglia

<i>Negroamaro del Salento 22'</i> Az. Agr. Mottura	U292	€. 30,00
<i>Sussumaniello "Susco" 20'</i> San Marzano	U293	€. 38,00
<i>Nero di Troia "Maioliche" 21'</i> Tenuta Viglione	U294	€. 30,00
<i>Primitivo del Salento "Gioia del Colle, Vigneto Montevella" 19'</i> Az. Agr. Polvanera	U295	€. 40,00
<i>Primitivo del Salento "L'Archetipo" 20' ♣</i> Cantina Archetipo	U296	€. 34,00
<i>Malvasia Nera di Lecce 20' ♣</i> Az. Agr. Francesco Marra	U297	€. 34,00

Calabria

<i>Ciro' Rosso (Gaglioppo) 19' ♣</i> Az. Agr. Cataldo Calabretta	U298	€. 30,00
---	------	----------

Sicilia

<i>Nero d'Avola "Rosso Jbleo" 20' ♣</i> Az. Agr. Gulfi	U299	€. 35,00
<i>Vittoria Rosso (Nero d'Avola, Frappato) 19' ♣</i> Az. Agr. Cos	U300	€. 40,00
<i>Syrah "Coccinella" 21' ♣</i> Az. Agr. Aldo Viola	U301	€. 35,00
<i>Pignatello 16' ♣</i> Az. Agr. Barraco	U302	€. 34,00

<i>Etna Rosso 22'</i> <i>Az. Agr. Terre Nere</i>	<i>U303</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Etna Rosso "Munjebel" (Nerello Mascalese) 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Cornellissen</i>	<i>U304</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Rosso "Susucaru" (Nerello Mascalese e Capuccio) 22' ♣</i> <i>Az. Agr. Cornellissen</i>	<i>U305</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Etna Rosso "Calderara Sottana" (Nerello Mascalese) 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Cornellissen</i>	<i>U306</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon 19'</i> <i>Tasca d'Almerita</i>	<i>U307</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Frappato 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Occhipinti</i>	<i>U308</i>	<i>€.50,00</i>
<i>SP 68 (Frappato, Nero d'Avola) 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Occhipinti</i>	<i>U309</i>	<i>€.35,00</i>
<i>Faro di Bonavita ♣</i> <i>Az. Agr. Giovanni Scarfone</i>	<i>U310</i>	<i>€. 48,00</i>

Sardegna

<i>Barrua (Carignano, Cabernet, Merlot)18' ♣</i> <i>Cantina Agripunica</i>	<i>U311</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Carignano del Sulcis "Rocca Rubbia" Ris. 20'</i> <i>Santadi</i>	<i>U312</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Cannonau "Bobotti" 19' ♣</i> <i>Cantina Sannaz</i>	<i>U313</i>	<i>€. 44,00</i>
<i>Cannonau "Barrosu" 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Giovanni Montisci</i>	<i>U314</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Rosso Shugusucci "Vitigni Autoctoni" ♣</i> <i>Cantina Pane e Vino</i>	<i>U315</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Rosso Pikade "Vitigni Autoctoni" ♣</i> <i>Cantina Pane e Vino</i>	<i>U316</i>	<i>€. 70,00</i>

Vini Rossi Slovenia

<i>Pinot Nero 14'-17'-20''</i> ♣ <i>Movia</i>	<i>U317</i>	<i>€. 55,00</i>
<i>Terrano 17'</i> ♣ <i>Az. Agr. Pietra</i>	<i>U318</i>	<i>€. 48,00</i>

Vini Rossi Francia

Côte du Rhône

<i>Cairanne "Les Douyes" (Grenache, Mourvedre) 19'</i> ♣ <i>Domaine de l'Oratoire St Martin</i>	<i>S1</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Crozes-Hermitage (Syraz) 21'</i> ♣ <i>Alain Graillot</i>	<i>S2</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Crozes-Hermitage "Le Rouvre" (Syraz) 18'</i> ♣ <i>Scea Chave e Fils</i>	<i>S3</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Hermitage (Syraz) 19'</i> ♣ <i>Domaine Jean Louis Chave</i>	<i>S4</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 600,00</i>
<i>Saint Joseph "Clos Florentin" (Syraz) 18'</i> ♣ <i>Domaine Jean Louis Chave</i>	<i>S5</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 400,00</i>
<i>Le Canon (Syraz) 17'</i> ♣ <i>Domaine de La Grande Colline</i>	<i>S6</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 150,00</i>
<i>Saint Joseph "Le Blanchard" (Syraz) 20'</i> ♣ <i>Xavier Gerard</i>	<i>S7</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Saint Joseph (Syraz) 20'</i> ♣ <i>Vincent Paris</i>	<i>S8</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Cornas "Gratint 30" (Syraz) 20'</i> ♣ <i>Vincent Paris</i>	<i>S9</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Cornas "Les Petits bouts" (Syraz) 20'</i> ♣ <i>Michael Bourg</i>	<i>S10</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Cornas "Brise Cailloux" (Syraz) 21'</i> ♣ <i>Matthieu Barret</i>	<i>S11</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Cornas "Chaillot" (Syraz) 11'</i> ♣ <i>Thierry Allemand</i>	<i>S12</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 500,00</i>

<i>Cornas “Reyard” (Syraz) 18’ 🍀</i> <i>Thierry Allemand</i>	<i>S13</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 500,00</i>
<i>Chateneuf du Pape “Clos du Mont Olivet” 19’ 🍀</i> <i>Joseph Sabon</i>	<i>S14</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Chateneuf du Pape “Vieux Télégraphe” 21’ 🍀</i> <i>Famille Brunier</i>	<i>S15</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Côtes du Rhône (Syraz, Viogner) 09’</i> <i>Domaine Jamet</i>	<i>S16</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 300,00</i>
<i>Côtes du Rhône (Syraz, Viogner) 18’</i> <i>Domaine Jamet</i>	<i>S17</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 250,00</i>
<i>Côtes du Rhône “Ampodium” (Syraz) 18’</i> <i>Domaine Rostaing</i>	<i>S18</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Côtes du Rhône “La Germiné” (Syraz, Viogner) 18’</i> <i>Benjamin et David Declaux</i>	<i>S19</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 90,00</i>

Jura

<i>Pinot Noir “L’Aide-Mémoire” 18’ 🍀</i> <i>Tony Bornard</i>	<i>S20</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Pinot Noir “Petit-Feule” 18’ 🍀</i> <i>Tony Bornard</i>	<i>S21</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Trousseau “Le Garde Corps” 18’ 🍀</i> <i>Tony Bornard</i>	<i>S22</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Pinot Nero “Les Lumachelles” 21’ 🍀</i> <i>Domaine Des Cavarodes</i>	<i>S23</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Arbois “Pupillin” (Poulsard) 14’-18’ 🍀</i> <i>Maison Pierre Overnoy</i>	<i>S24</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 400,00</i>
<i>Gamay “Barbe Fleurie” 21’ 🍀</i> <i>Francois Rousset Martin</i>	<i>S25</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Trousseau “Le Parcelle Rare” 21’ 🍀</i> <i>Domaine Labet</i>	<i>S26</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 180,00</i>
<i>Poulsard en Amphore 20’ 🍀</i> <i>Bénédicte e Stéphane Tissot</i>	<i>S27</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Arbois “Sur la Cote” (Pinot Nero) 20’ 🍀</i> <i>Domaine Ganevat</i>	<i>S28</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 140,00</i>

<i>Poulprix (Mondeuse, Trousseau, Syrah) ♣</i> <i>Domaine Ganevat</i>	S29	Francia	€. 70,00
<i>Poulsard “Les Chalasses Vielle Vigne” 20’ ♣</i> <i>Domaine Ganevat</i>	S30	Francia	€. 100,00
<i>Cuvée Madelon (Trousseau, Gamay) ♣</i> <i>Domaine Ganevat</i>	S30	Francia	€. 80,00
<i>Mon Rouge (Gamay) ♣</i> <i>Domaine Ganevat</i>	S31	Francia	€. 80,00
<i>Cuvée Madelon (Trousseau, Gamay) ♣</i> <i>Domaine Ganevat</i>	S32	Francia	€. 90,00
<i>Metis (Gamay, Pulsard, Trousseau, Pinot N., Enfariné)” 20’ ♣</i> <i>Domaine Labet</i>	S33	Francia	€. 150,00
<i>Pinot Nero Les Varrons “Les Parcelle Rare” 20’ ♣</i> <i>Domaine Labet</i>	S34	Francia	€. 140,00
<i>Pinot Noir “Envolée” 20’ ♣</i> <i>Cabaret des Oiseaux</i>	S35	Francia	€. 70,00
<i>Arbois (Trousseau) 20’-22’ ♣</i> <i>Domaine de Saint Pierre “Fabrice Dodane”</i>	S36	Francia	€. 130,00
<i>Arbois “Petit Curoulet” (Ploussard) 22’ ♣</i> <i>Domaine de Saint Pierre “Fabrice Dodane”</i>	S37	Francia	€. 130,00
<i>Cotes du Jura “La Rouge” (Pinot nero, Pulsard) 21’ ♣</i> <i>Domaine de Saint Pierre “Fabrice Dodane”</i>	S38	Francia	€. 130,00
<i>Arbois “Saint-Pierre” (Pinot Noir) 22’ ♣</i> <i>Domaine de Saint Pierre “Fabrice Dodane”</i>	S39	Francia	€. 130,00
<i>Cotes du Jura “Les Gaudrettes” (Pinot Noir) 22’ ♣</i> <i>Domaine de Saint Pierre “Fabrice Dodane”</i>	S40	Francia	€. 140,00
<i>Ganache Rouge “Grenache” 19’ ♣</i> <i>Domaine de l’Octavin</i>	S41	Francia	€. 70,00
<i>Arbois “La Pépée” (Pinot Nero) 18’ ♣</i> <i>Domaine Menigoz</i>	S42	Francia	€. 80,00
<i>Côtes de Jura “Boome-Rang” (Trousseau, Plussard) 18’ ♣</i> <i>Domaine Menigoz</i>	S43	Francia	€. 80,00

Savoia

<i>Arbin Mondeuse “Terres Brunes” 18’ (Mondeuse)</i> <i>André & Michel Quenard</i>	S44	Francia	€. 40,00
---	-----	---------	----------

Cotes D'Auvergne

<i>Cotes D'Auvergne Rouge "Au Chante de la Huppe" 22' (Gamay) ♣</i> <i>Henri Chauvet</i>	<i>S45</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Cotes D'Auvergne Rouge "Contre Nature" 22' (Gamay) ♣</i> <i>Henri Chauvet</i>	<i>S46</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 80,00</i>

Beaujolais

<i>Morgon (Gamay) 17' ♣</i> <i>Domaine J. Chamonard</i>	<i>S47</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 48,00</i>
--	------------	----------------	-----------------

Borgogna

<i>Bourgogne Rouge 20'-22 ♣</i> <i>Sylvain Pataille</i>	<i>S48</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Bourgogne Pinot Noir "Vielles Vignes" 22 ♣</i> <i>Domaine Joseph Voillot</i>	<i>S49</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Pinot Noir 22' ♣</i> <i>Domaine Didon</i>	<i>S50</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Bourgogne Rouge Cote d'Or (Pinot Nero) 21' ♣</i> <i>Domaine Fabien Coche</i>	<i>S51</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Bourgogne Rouge 21' ♣</i> <i>Bertrand et Axelle Machard de Gramont</i>	<i>S52</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Bourgogne Hautes Cotes de Nuits 20' ♣</i> <i>Manuel Olivier</i>	<i>S53</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Bourgogne Rouge 22' ♣</i> <i>Thierry Mortet</i>	<i>S54</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 55,00</i>
<i>Bourgogne Rouge "Cuvée les Charmes de Daix" 20' ♣</i> <i>Thierry Mortet</i>	<i>S55</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Bourgogne Rouge "Les Chaillots" 21' ♣</i> <i>Nicolas Morin</i>	<i>S56</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Bourgogne Rouge 21' ♣</i> <i>Domaine Fournier</i>	<i>S57</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 60,00</i>

<i>Bourgogne Rouge “Vielle Vigne” 19’ ♣ Philippe Pacalet</i>	<i>S58</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 95,00</i>
<i>Borgogna Rouge “Laisse Tomber” (Pinot Nero) 22’ ♣ Bastian Wolber</i>	<i>S59</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Bourgogne Rouge 21’ Nicole Lamarche</i>	<i>S60</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Bourgogne Rouge 18’ Domaine G. Roumier</i>	<i>S61</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 350,00</i>
<i>Bourgogne Rouge 18’ Domaine Cecile Tremblay</i>	<i>S62</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 240,00</i>
<i>Bourgogne Coteaux de Dijon “Cras” 19’-20’ ♣ Marc Soyard</i>	<i>S63</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Bourgogne Coteaux de Dijon “H.....N” 18’ ♣ Marc Soyard</i>	<i>S64</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Bourgogne Coteaux de Dijon “L’Equilibriste” 20’ ♣ Marc Soyard</i>	<i>S65</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Bourgogne Pinot Noir 17’ Domaine de Courcel</i>	<i>S66</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 85,00</i>
<i>Bourgogne Rouge (Pinot Nero) 99’ Domaine LeRoy</i>	<i>S67</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 450,00</i>
<i>Pernand Vergelesses 1ere Cru 14’ Dubreuil Fontaine</i>	<i>S68</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Pernand Vergelesses “Ile de Vergelesses” 1ere Cru 19’ Domaine Chandon de Briailles</i>	<i>S69</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 130,00</i>
<i>Savigny- Les Beaune Premier Cru “Les Peuillets” (Pinot Nero) 21’ ♣ Jean Baptiste Boudier</i>	<i>S70</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Savigny-Les Beaune “Les Lavières” (Pinot Nero) 21’ ♣ Jeremy Recchione</i>	<i>S71</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 150,00</i>
<i>Savigny- Les Beaune “Les Vermonts” (Pinot Nero) 19’ ♣ Vin Saison</i>	<i>S72</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Savigny- Les Beaune (Pinot Nero) 21’ ♣ Arnaud Lopez</i>	<i>S73</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 160,00</i>
<i>Auxey Duresses (Pinot Nero) 14’ Domaine Coche Dury</i>	<i>S74</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 240,00</i>

<i>Gamay sur Granit “Laisse Tomber” (Gamay) 22’ ♣ Bastian Wolber</i>	<i>S75</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Hautes Cote de Beaune “Nature” 22’ ♣ Domaine Dandelion</i>	<i>S76</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 170,00</i>
<i>Coteaux Bourguignons (Pinot Noir-Gamay)” 20’ ♣ Domaine Dandelion</i>	<i>S77</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 150,00</i>
<i>Hautes Cote de Beaune “Rosie Red” 21’ ♣ Domaine Dandelion</i>	<i>S78</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 150,00</i>
<i>Hautes Cote de Nuits 22’ ♣ Emmanuel Rouget</i>	<i>S78bis</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Hautes Cote “Les Ponts” 19’ ♣ Yann Durieux</i>	<i>S79</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 140,00</i>
<i>Hautes Cote “Les Premier Ponts” 19’ ♣ Yann Durieux</i>	<i>S80</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 180,00</i>
<i>Hautes Cotes de Nuits (Pinot Nero) 21’ ♣ Domaine Nicolas Raspellier</i>	<i>S81</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Hautes Cote de Nuits “La Puirelotte” 20’ Hervé Roumier</i>	<i>S82</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Hautes Cote de Nuits 20’ Maxime Cheurlin Noellat</i>	<i>S83</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Hautes Cotes de Nuits Rouge 20’-21’ Nicole Lamarche</i>	<i>S84</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 85,00</i>
<i>Hautes Cote de Nuits 18’-19’ ♣ (Pinot Nero) “415 bt prodotte” Jeremy Recchione</i>	<i>S85</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 150,00</i>
<i>Bourgogne Haut Cote de Nuits 18’-19’ ♣ (Pinot Nero) “1160 bt prodotte” Jeremy Recchione</i>	<i>S86</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>S87</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 150,00</i>
<i>Cotes de Nuits Village “Magny Rouge” (Pinot Nero) 21’ ♣ Domaine Nicolas Raspiller</i>	<i>S88</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Côte - Rôtie (Syraz) 20’ ♣ Philippe Pacalet</i>	<i>S89</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 170,00</i>
<i>Cornas (Syraz) 20’ ♣ Philippe Pacalet</i>	<i>S90</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 150,00</i>

<i>Syrah - Grenache 17' ♣ (556 bt Prodote) Jeremy Recchione</i>	<i>S91</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Fixin 17' ♣ (274 bt Prodote) Jeremy Recchione</i>	<i>S92</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Fixin 17' Domaine Bart</i>	<i>S93</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Fixin "Herveles" 1er Cru 18' Domaine Bart</i>	<i>S94</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Fixin 20' Méo Camuzet</i>	<i>S95</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Fixin "Les Champs des Charmes" 20' Domaine Jerome Galeyrand</i>	<i>S96</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Ladoix 19' (Pinot Nero) ♣ Domaine Prieuré Roche</i>	<i>S97</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 450,00</i>
<i>Marsannay 17' ♣ Trapet</i>	<i>S98</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Marsannay "Cuvée Saint Urban" 20' ♣ Domaine Jean Fournier</i>	<i>S99</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Marsannay "Au Larrey" 20' ♣ Domaine Henri Richard</i>	<i>S100</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Marsannay 20'-21' ♣ Sylvain Pataille</i>	<i>S101</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Marsannay Rosé "Fleur de pinot" 20' ♣ (600 bt Prodote) Sylvain Pataille</i>	<i>S102</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Morey-Saint-Denis "Les Champs de la Vigne" 21' Fredric e Laure Cossard</i>	<i>S103</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Volnay 1er Cru "Les Angles" 19' Domaine Boillot e Fils</i>	<i>S104</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Volnay 1er Cru 18' Domaine Coche Dury</i>	<i>S105</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 600,00</i>
<i>Pommard Premier Cru "Grand Clos des épenots" 18' Domaine de de Courcel</i>	<i>S106</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 220,00</i>
<i>Pommard Premier Cru "La Platière" (Pinot Nero) 21' Violot-Guillemard</i>	<i>S107</i>	<i>Francia</i>	<i>€ 170,00</i>

<i>Pommard Premier Cru "Clos Blanc" (Pinot Nero) 22'</i> <i>Albert Grivault</i>	<i>S108</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 160,00</i>
<i>Vosne Romanée 20'</i> <i>Nicole Lamarche</i>	<i>S109</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 240,00</i>
<i>Vosne Romanée 22'</i> <i>Emmanuel Rouget</i>	<i>S110</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 280,00</i>
<i>Vosne Romanée 21'</i> <i>Bertrand et Axelle Machard de Gramont</i>	<i>S111</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 160,00</i>
<i>Echezeaux 18'</i> <i>Lamarche</i>	<i>S112</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 260,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 17'</i> <i>Alain Jeanniard</i>	<i>S113</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 150,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 18'</i> <i>Dugat-Py</i>	<i>S114</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 220,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 19'</i> <i>Pierre Damoy</i>	<i>S115</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 200,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 21' ♣</i> <i>Francois Confuron-Gindre</i>	<i>S116</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 21'</i> <i>Domaine Thierry Mortet</i>	<i>S117</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Gevrey Chambertin "Clos Prieur" 20'</i> <i>Domaine Thierry Mortet</i>	<i>S118</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 180,00</i>
<i>Gevrey Chambertin "Vignes Belles" 20'</i> <i>Domaine Thierry Mortet</i>	<i>S119</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 130,00</i>
<i>Gevrey Chambertin "Creux Bouillard" 18'-19' (556 bt Prodote) ♣</i> <i>Jeremy Recchione</i>	<i>S120</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 250,00</i>
<i>Clos Vougeot Grand Cru 20'</i> <i>Laurent Roumier</i>	<i>S121</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 240,00</i>
<i>Nuits Saint Georges 21'</i> <i>Domaine Henri Gouge</i>	<i>S122</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 140,00</i>
<i>Nuits Saint Georges 17'</i> <i>Aurélien Verdet</i>	<i>S123</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 160,00</i>
<i>Nuits Saint Georges "Les Terrasses des Vallerots" 21'</i> <i>Bertrand et Axelle Machard de Gramont</i>	<i>S124</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 150,00</i>

<i>Nuits Saint Georges 21' ♣ Chantereves</i>	<i>S125</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 180,00</i>
<i>Nuits Saint George "Les Longecourts" 21' ♣ Nicolas Morin</i>	<i>S126</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 130,00</i>
<i>Nuits Saint Georges Village 21' Nicola Lamarche</i>	<i>S127</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 140,00</i>
<i>Nuits Saint Georges 18' Emmanuel Rouget</i>	<i>S128</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 250,00</i>
<i>Chambolle Musigny 21' Thierry Mortet</i>	<i>S129</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>

Champagne Rossi

<i>Coteaux Champenois (Pinot Nero) 19' ♣ Bastien Pointillart</i>	<i>S130</i>		<i>€. 150,00</i>
<i>Coteaux Champenois "Composition N.4" (Pinot Nero) 19' ♣ Jérôme Lefevre</i>	<i>S131</i>		<i>€. 140,00</i>
<i>Coteaux Champenois (Pinot Nero) 20' ♣ Parmantier</i>	<i>S132</i>		<i>€. 180,00</i>

Loira

<i>Chinon "Les Pensées de Pallus" (Cabernet Franc) 16' Domaine De Pallus</i>	<i>S133</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Saumur Champigny "La Paterne" (Cabernet Franc) 19' Antoine Sanzay</i>	<i>S134</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Saumur Champigny (Cabernet Franc) 15'-16'-17' ♣ Clos Rougeard</i>	<i>S135</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>S136</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>

Languedoque Roussilion

<i>Shiraz "Grange Philippe" 21'</i> <i>Gres Saint Paul</i>	<i>S137</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Rosso Cuvée Romanissa (Grenache) 19' ♣</i> <i>Domaine Matassa</i>	<i>S138</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Moulin de Gassac Pays D'Oc (Syraz) 21'</i> <i>Famille Guibert</i>	<i>S139</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 30,00</i>

Bordeaux

<i>Pom' N' Roll (Cabernet Franc, Malbec, Merlot) 17' ♣</i> <i>Gombaude Guillot</i>	<i>S140</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Bouffonne (Cabernet Franc, Syraz, Merlot) 19' ♣</i> <i>Maison Advinam</i>	<i>S141</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Bordeaux "Premier Grand Cru Classe" 17'</i> <i>Chateau Margaux</i>	<i>S142</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 1800,0</i>

Vini Dolci e Passiti

<i>Bianco da Uve passite Coste della Sesia "Cantagal" (Erbaluce) 12'</i> <i>Az. Agr. Barni</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Bianco da Uve passite Colline Novaresi "Costabella" (Erbaluce)</i> <i>Az. Agr. Francesco Brigatti</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 34,00</i>
<i>Moscato Strevi Passito 09'</i> <i>Az. Agr. Bragagnolo</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Brachetto Passito 21' "Passione"</i> <i>Az. Agr. Bragagnolo</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Moscato d'Asti Vivace 23'</i> <i>Az. Agr. Saracco</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</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>€. 40,00</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 dal 1978 al 2021"</i> <i>Az. Agr. Marco De Bartoli</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 45,00</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 Intorcìa</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Marsala Secco Ris. Vergine 80'</i> <i>Francesco Intorcìa</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 Fontebribe</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>Banyuls Grand Cru 10'</i> <i>Coop. Productor de Banyuls</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>

Spagna

*Sherry Solera "Solera Est India"
Lustau*

Spagna €. 60,00

*Don Px Cosecha 18'
Monilla Morile*

Spagna €. 50,00