

Bollicine Italiane

Piemonte

<i>Brut Elena (Chardonnay, Pinot Nero) 21'</i> <i>Podere Rocche Manzoni</i>	F1	€. 40,00
<i>Valentino Brut Zero' (Chardonnay) 11'</i> <i>Podere Rocche Manzoni</i>	F2	€. 80,00
<i>Valentino Brut Zero' (Chardonnay) 09' Magnum 150 Cl</i> <i>Podere Rocche Manzoni</i>		€. 160,00
<i>Rosè Extra Brut Colline Novaresi 21' (Nebbiolo)</i> <i>Cantina del Signore</i>	F3	€. 40,00

Lombardia

<i>Metodo Classico Blanc de Blanc Brut Nature "Ke Bolla" (Chardonnay) 60 mesi sui lieviti</i> <i>Az. Agr. Gralo'</i>		€. 38,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc Brut Nature (Chardonnay) ♣</i> <i>Az. Agr. Cavalleri</i>	F4	€. 45,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc Brut Nature (Chardonnay) ♣ Magnum 150 Cl</i> <i>Az. Agr. Cavalleri</i>		€. 95,00
<i>Franciacorta Ris. Pas Dosé "Collezione Giovanni Cavalleri" (Chardonnay) 13' ♣</i> <i>Az. Agr. Cavalleri</i>		€. 100,00
<i>Franciacorta Brut "Sogno" (Chardonnay) 69 Mesi sui lieviti 16' ♣</i> <i>Az. Agr. Ca'del Vent</i>	F5	€. 70,00
<i>Franciacorta Brut "Memoria" (Chard. Pinot N.) 69 Mesi sui lieviti 15' ♣</i> <i>Az. Agr. Ca'del Vent</i>	F6	€. 70,00
<i>Metodo Classico Brut Nature "Sbsidium" (Chard., Pinot Nero) ♣</i> <i>Az. Agr. Cherubini</i>	F7	€. 70,00
<i>Cuvée Nature "30 Lune" (Chardonnay) ♣</i> <i>Az. Agr. Nicola Gatta</i>	F8	€. 45,00
<i>Franciacorta Brut Satèn "Magnificentia" (Chardonnay) 20'</i> <i>Az. Agr. Uberti</i>	F9	€. 75,00

Metodo Classico Extra Brut “Gran Ruc” (Pinot Nero) Vendemmia 2000 Casa Caterina		€. 100,00
Metodo Classico Extra Brut Rosé “Exxential” 12’ (Pinot Meunier) Casa Caterina	F10	€. 70,00
Metodo Classico Brut Rosé Pas Operé 16’ (Cab. S., Merlot) 70 mesi sui lieviti Ca’ del Vent	F11	€. 70,00
Rosé Franciacorta 18’ “Donna Eleny” (Pinot N.) Az. Agr. Biondelli	F12	€. 60,00
Metodo Classico Oltrepo’ Pavese Brut “Montécérésino Rosé” (Pinot Nero) 23’ Az. Agr. Travaglino	F13	€. 40,00

Veneto

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Az. Agr. Borgo Mulino		€. 30,00
Cartizze Valdobbiadene Sup. Az. Agr. Le Culture	F14	€. 45,00
Prosecco di Valdobbiadene Vino Frizzante naturale 🍀 Az. Agr. Casa Coste Piane	F15	€. 34,00

Emilia Romagna

Frizzante sui lieviti (Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano) 🍀 Az. Agr. Croci	F16	€. 30,00
Frizzante sui lieviti “Levante 90” (Malvasia di Candia) 🍀 Az. Agr. Podere Cipolla	F17	€. 30,00
Frizzante sui lieviti (Malvasia dell’Emilia IGT) 🍀 Az. Agr. Camillo Donati	F18	€. 30,00

Trentino Alto Adige

Trento Doc Brut Riserva (Chardonnay, Pinot n.) 18’ Az. Agr. Cime di Altìlia	F19	€. 40,00
Trento Doc Brut Rosé (Pinot nero) Az. Agr. Cime di Altìlia	F20	€. 38,00

Trento Doc “*Giulio Ferrari*” (Chardonnay) 08’
Cantina Ferrari

€. 200,00

Campania

Brut Contadino (Fiano) 20’ 🍀
Az. Agr. Ciro Picariello

F21

€. 40,00

Fiano “Casematte” Ancestrale 21’ 🍀
Az. Agr. Casebianche

F22

€. 34,00

Sicilia

Metodo Classico Brut (Chardonnay) 20’
Cantina Tasca d’Almerita

F23

€. 40,00

Metodo Classico Brut (Chardonnay) 17’ Magnum 150 Cl
Cantina Tasca d’Almerita

€. 90,00

Slovenia

Brut Nature “Puro” (Ribolla, Chardonnay) 18’ 🍀
Movia

€. 50,00

Brut Nature Rosé “Puro” (Pinot Nero, Ribolla, Pinot Grigio) 17’ 🍀
Movia

€. 50,00

Champagne

Montagne de Reims

Champagne Brut Nature (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Chavost	F24	€ 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		€ 85,00
Champagne Brut Res. Ay Grand Cru (Pinot N., Chard.) Gatinois		€ 85,00
Champagne Extra Brut "Les Cretes" (Chardonnay) Sadi Malot		€ 80,00
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	F25	€ 80,00
Champagne Extra Brut "Platine" (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot M.) ♣ Magnum 150 Cl Nicolas Maillart		€ 170,00
Champagne Extra Brut Grand Cru "Arsene" (Pinot N., Chardonnay) 15' Herniet-Bazin	F26	€ 100,00
Champagne Extra Brut "Bossa Nova" (Pinot N., Pinot M.) Guillaume Sergent		€ 80,00
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		€ 120,00

Champagne Extra Brut “Stellaire de Breux” (Chardonnay, Pinot noir) Alexandre Chaillon		€ 120,00
Champagne Extra Brut “Lamier des Renards” (Pinot Noir) Alexandre Chaillon		€ 120,00
Champagne Extra Brut “Chardon de Breux” (Chardonnay, Pinot Noir) Alexandre Chaillon		€ 120,00
Champagne Grand Cru Brut Nature “Shaman 20” (Chardonnay, Pinot N.) Marguet	F27	€ 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		€ 190,00
Champagne Brut no Dosé “Maiale” (Pinot Noir) Gaspard Brochet		€ 190,00
Champagne Extra Brut “Tome 2 Uccello” (Chardonnay) Gaspard Brochet		€ 190,00
Champagne Extra Brut “Oriziaux” (Pinot Noir) 17’ Chartogne Taillet		€ 210,00
Champagne Extra Brut “Les Barres” (Pinot Noir) 19’ Chartogne Taillet		€ 190,00
Champagne Brut Reserve “Vielles Vignes” (Chard., Pinot M., Pinot N.) Bérêche & Fils	F28	€ 85,00
Champagne Brut “Le Cran” 16’ (Chard., Pinot N.) Bérêche & Fils		€ 190,00
Champagne Brut “Ambonnay Grand Cru” 18’ (Pinot N.) Bérêche & Fils		€ 220,00
Champagne Brut “Mailly Grand Cru” 18’ (Pinot N.) Bérêche & Fils		€ 220,00

Champagne Brut “ <i>Rive Gauche</i> ” 16’ (Pinot Meunier) Bérêche & Fils		€ 190,00
Champagne Brut Reserve Charles Heidsieck	F29	€ 75,00
Champagne Grand Cru “ <i>Cuvée Perle Noir</i> ” (Pinot N.) Soutiran		€ 90,00
Champagne Grand Cru “ <i>Ambonnay</i> ” (Pinot Nero) Eric Rodez	F30	€ 100,00
Champagne “ <i>L’Overture</i> ” Premier Cru” (Pinot N.) 🍀 Frederic Savart	F31	€ 80,00
Champagne Extra Brut “ <i>Ephemère 022</i> ” (Pinot N., Chard.) 🍀 Frederic Savart		€ 110,00
Champagne Extra Brut P. Cru “ <i>Le Mont Benoit</i> ” (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) 19’-20’ Emmanuel Brochet		€ 180,00
Champagne Extra Brut P. Cru “ <i>Les Hauts Chardonnays</i> ” (Chardonnay) 16’ Emmanuel Brochet		€ 300,00
Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy “ <i>L’Atavique</i> ” (Pinot N., Chard.) 🍀 Mouzon Leroux	F32	€ 80,00
Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy “ <i>L’Atavique</i> ” (Pinot N., Chard.) 🍀 Magnum 150 Cl Mouzon Leroux		€ 160,00
Champagne Brut Nature Grand Cru Verzy “ <i>L’Ascendant</i> ” Solera (Pinot N., Chard.) 🍀 Mouzon Leroux		€ 100,00
Champagne Brut “ <i>Cristal</i> ” (Chard., Pinot N.) 12’ Louis Roderer		€ 400,00
Champagne Brut Reserve (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Billecart Salmon	F33	€ 75,00
Champagne Brut “ <i>Sous Bois</i> ” (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Billecart Salmon		€ 100,00
Champagne Extra Brut “ <i>Terroir d’Acueil</i> ” (Chardonnay, Pinot N.) Domaine Lacourte Godbillon	F34	€ 70,00
Champagne Brut Zéro (Pinot N., Pinot M., Chardon) Minière F&R		€ 70,00
Champagne Brut Nature “ <i>Les Moineaux</i> ” (Chardonnay) 16’ Minière F&R		€ 160,00

Champagne Extra Brut “Les Voirmissa” (Pinot N.) 17’ Minière F&R		€ 150,00
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	F35	€ 80,00
Champagne Extra Brut 746 (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson	F36	€ 120,00
Champagne Extra Brut 744 (Chard., Pinot M., Pinot N.) Jacquesson		€ 130,00
Champagne Extra Brut 742 <i>Dégorgement Tardive</i> (Chardonnay) Jacquesson		€ 180,00
Champagne Extra Brut <i>Avisé Champ Cain</i> 09’ (Chardonnay) Jacquesson		€ 280,00
Champagne Premier Cru Pas Dosé “L’Apotre” (Chardonnay) 🍀 David Léclapart		€ 200,00
Champagne Extra Brut “Cuveé du Goulte” (Pinot N.) 07’ 🍀 Marie Noelle Ledru		€ 340,00
Champagne Extra Brut “Cuveé du Goulte” (Pinot N.) 14’-15’ 🍀 Marie Noelle Ledru		€ 300,00
Champagne Brut Grand Cru (Pinot N., Chardonnay) Egly Ouriet		€ 240,00
Champagne Brut Grande Cuvée 170ème (Chardonnay, Pinot N.) Krug		€ 300,00
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	F37	€ 70,00
Champagne Brut “Reliance” (Pinot N., Pinot M., Chardonnay) Franck Pascal	F38	€ 70,00
Champagne Brut Zero “Les Traverses” (Chardonnay) Aurélien Lurquin		€ 360,00

Champagne Brut Nature “ <i>Millésime 2005</i> ” (Pinot Noir, Chardonnay) Lequeux-Mercier		€ 120,00
Champagne Brut Nature “ <i>Sous les Trous</i> ” (Pinot Meunier) Alexandre Grimée		€ 140,00
Champagne Brut Pas Dosé “ <i>Les Vignes de mon Grand père</i> ” (Pinot Noir, P. Meunier) ♣ Le Guédard		€ 70,00
Champagne Extra Brut “ <i>Les Rocheforts</i> ” (Chardonnay) Etienne Calsac		€ 95,00
Champagne Extra Brut “ <i>Grande Reserve</i> ” (Pinot Meunier) Dehours e Fils		€ 75,00
Champagne Extra Brut Grand Cru (Pinot N., Chard.) Lamiable		€ 60,00
Champagne Brut Nature “ <i>Les Petites Vignes</i> ” (Pinot N.) ♣ Aurore Casanova		€ 120,00
Champagne Brut Nature “ <i>Les Petites Vignes</i> ” (Blanc de Blanc) ♣ Aurore Casanova		€ 120,00
Champagne Grand Cru Brut “ <i>Union</i> ” (Blanc de Blanc) ♣ Aurore Casanova		€ 190,00
Champagne Extra Brut “ <i>S.A.</i> ” (Pinot Meunier, Chardonnay) Domaine Nowack	F39	€ 80,00
Champagne Extra Brut “ <i>La Fontinette</i> ” (Pinot Meunier) Domaine Nowack		€ 120,00
Champagne Extra Brut “ <i>Les Bauchetes</i> ” (Pinot Noir) Domaine Nowack		€ 120,00
Champagne Extra Brut “ <i>Cuis Premier Cru</i> ” 15’ (Blanc de blanc) Domaine Nowack		€ 150,00
Champagne Extra Brut “ <i>Autre Cru</i> ” (Pinot Meunier) Domaine Nowack		€ 100,00
Champagne Extra Brut “ <i>Les Maillons</i> ” (Pinot Nero) Ulysse Collin		€ 300,00
Champagne Extra Brut “ <i>Les Pierrieres</i> ” (Chardonnay) Ulysse Collin		€ 300,00
Champagne Brut Nature “ <i>La Rue des Noyers</i> ” 14’ (Pinot Meunier) Benoit Déhu		€ 150,00

Champagne “Grand Blanc” Extra Brut (Chardonnay) 1 l’ Philipponnat		€ 120,00
Champagne “Clos de Goisses” Extra Brut 11’ Philipponnat		€ 270,00
Champagne Brut “L’Or de Eugene” (Pinot N., Pinot M.) Moussé Fils	F40	€ 80,00
Champagne Brut “L’Or de Eugene” (Pinot N., Pinot M.) Magnum 150 Cl Moussé Fils		€ 170,00
Champagne Brut “L’Or de Eugene Long Garde” (Pinot N., Pinot M.) Moussé Fils		€ 100,00
Champagne Extra Brut “Anectode” (Chardonnay) 18’ Moussé Fils		€ 100,00
Champagne Dosage Zero “Les Vignes de Mon Village” (Pinot M.) Moussé Fils		€ 100,00
Champagne Brut Nature “Hommage a Cuisless” (Pinot M., Pinot Noir) Moussé Fils		€ 150,00
Champagne Extra Brut “Cuvée Solessence” (Chard., Pinot N., Pinot M.) J-M Sélèque	F41	€ 80,00
Champagne Extra Brut “Quintette” (Chardonnay) J-M Sélèque		€ 85,00
Champagne Extra Brut (Chardonnay) “Quintette” 150 Cl Magmun J-M Sélèque		€ 190,00
Champagne Extra Brut “Ultradition” (Chardonnay, Pinot N., Pinot M.) Laherte Frères	F42	€ 80,00
Champagne “Bam!” (Pinot Bianco, Meslinier, Arbanne) Vend. 12’ Tarlant	F43	€ 180,00
Champagne Brut Reserve (Pinot N., Pinot M., Chard) R. Pouillon	F44	€ 80,00
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.) 21'	€ 190,00
Jérôme Prévost	
Champagne Brut Reserve (Chard., Pinot N., Pinot M.) Magnum 150 cl	€ 160,00
Pol Roger	
Champagne Brut "Winston Churchill" (Pinot Nero, Chardonnay) 12'	€ 380,00
Pol Roger	
Champagne Brut Nature "Cru Cumier" (Chard., Pinot N., Pinot M.) ♣	€ 160,00
Georges Laval	
Champagne Brut Nature "Cuvée les Chenes" (Chard.) 19' ♣	€ 280,00
Georges Laval	
Champagne Extra Brut Na "Garenes" (Meunier 90%, Chard., Pinot N.) ♣	€ 160,00
Georges Laval	

Côte des Sézanne

Champagne Brut (Chardonnay)	€ 70,00
Le Brun de Neuville	

Côte des Blanc

Champagne Brut Grand Cru (Chardonnay)	F45	€ 75,00
Frack Bonville		
Champagne Grand Cru "Les Quatre" (Chardonnay)		€ 90,00
Pertois Moriset		
Champagne Grand Cru "Les Hautes Mottes" Le Mesnil Sur Oger (Chardonnay) 16'		€ 150,00
Pertois Moriset		
Champagne Grand Cru "Oger" (Chardonnay) 17'		€ 150,00
Pertois Moriset		
Champagne Brut "Fleur de Champagne" (Chardonnay, Pinot n., P. Meunier)		€ 80,00
Duval Leroy		
Champagne Brut Premier Cru "Blanc De Blanc" (Chardonnay, Pinot n., P. Meunier) 08'		€ 140,00
Duval Leroy		
Champagne Brut "Racines de Trois" (Chardonnay, Pinot n., P. Meunier)		€ 100,00
Waris-Larmandier		

Champagne Extra Brut Grand Cru “Le Boug Sud” (Chardonnay) La Rogerie		€ 170,00
Champagne Grand Cru “Vallée” (Pinot Noir) 14’ Domaine Les Monts Fournois		€ 190,00
Champagne “Dans un premier Temps...” (Chard., Pinot N, Pinot M.) Dhondt Grellet	F46	€ 120,00
Champagne “Les Terres Fines” (Chardonnay) Dhondt Grellet	F47	€ 140,00
Champagne Grand Cru “Cramant” (Chardonnay) Dhondt Grellet		€ 180,00
Champagne Extra Brut Grand Cru “Roc Solare” (Chardonnay, Pinot Noir) Dhondt Grellet		€ 190,00
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 “Chromatique” (Chardonnay) Stéfane Reignault		€ 100,00
Champagne Extra Brut “7 Crus” (Chard., Pinot N.) Pascal Agrapart	F48	€ 100,00
Champagne Extra Brut “Terroirs” (Chardonnay) Pascal Agrapart	F49	€ 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	F50	€ 60,00
Champagne Brut “Ozanne” Grand Cru (Chardonnay) Michel Fallon		€ 300,00
Champagne Brut Réserve Grand Cru Blanc de Blancs (Chardonnay) De Sousa		€ 100,00
Champagne Brut Premier Cru “Longitude” (Chardonnay) ♣ Larmandier Bernier		€ 80,00
Champagne Brut Grand Cru “Largillier” (Chardonnay) ♣ Guillaume Seloisse		€ 300,00

Champagne Brut Grand Cru “Initial” (Chardonnay) ♣ Jacques Selosse	F51	€ 300,00
Champagne Brut Grand Cru Ambonnay “Le Bout du Clos” (Pinot Nero) ♣ Jacques Selosse		€ 600,00
Champagne Extra Brut “Le Cote Faron” (Pinot Nero) ♣ Jacques Selosse		€ 600,00
Champagne Lieux-Dits Cramant “Chemin de Chalon” (Chardonnay) ♣ Jacques Selosse		€ 600,00
Champagne Brut Grand Cru “Substance” (Chardonnay) ♣ Jacques Selosse		€ 600,00
Champagne Grand Cru “Millésime” 09’ (Chardonnay) ♣ Jacques Selosse		€ 1000,0
Champagne Grand Cru “Millésime” 08’ (Chardonnay) ♣ Jacques Selosse		€ 1100,0
Champagne Brut Grand Cru “Contraste” (Pinot Nero) ♣ Jacques Selosse		€ 1100,0

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	F52	€ 80,00
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.) 18’ 🍀 Fleury	F53	€ 80,00
Champagne Brut “Cépage Blanc” (Chardonnay) 11’ 🍀 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
Champagne Extra Brut (Pinot N.) 🍀 Domaine Rémi Leroy		€ 70,00
Champagne Brut Nature Blanc d’Argile (Chardonnay) 🍀 Vouette & Sorbè		€ 150,00

Champagne Rosé Montagne de Reims

Champagne Brut Rosé de Saignée (Pinot N.) 🍀 Jean Vesselle	F54	€ 65,00
Champagne Brut Rosé de Saignée Magnum 150 Cl (Pinot N.) 🍀 Jean Vesselle		€ 140,00
Champagne Brut Rosé (Pinot N.) Billecart Salmon	F55	€ 100,00
Champagne Rosé Brut Grand Cru (Pinot Nero, Chardonnay) 🍀 Jacques Selosse		€ 700,00
Champagne Grand Cru Brut Nature Rosé “Shaman 20” (Pinot N.) 🍀 Marguet		€ 120,00

Vallée de la Marne

Champagne Extra Brut Rosé “Eugène” (Pinot M.) Moussé Fils	F56	€ 80,00
Champagne Extra Brut Rosé (Pinot M.) Laherte Frères	F57	€ 85,00
Champagne Brut Rosé (Pinot N., Pinot M.) J. Charpentier	F58	€ 60,00

Champagne Cuvée Brut Rosé (Pinot N.) Laurent Perrier	F59	€. 100,00
Champagne Extra Brut “Solesence” Rosé (Pinot N.) J M Sélèque		€. 85,00
Champagne Extra Brut Rosé de Saignée (Pinot Meunier) 🍀 Emmanuel Brochet		€. 180,00
Champagne Extra Brut Rosé “Bulle de rosé” (Pinot N.) 🍀 Fredric Savart		€. 140,00
Champagne Brut Premier Cru Rosé (Pinot N.) 🍀 R. Pouillon		€. 100,00

Côte des Blanc

Champagne Brut Rosé de Saignée (Pinot N.) Larmandier Bernier	F60	€. 140,00
Champagne Rosé Grand Cru “Rosé Blanc” (Chardonnay, Pinot Noir) Pertois Moriset		€. 85,00
Champagne Brut Rosé (Pinot N.) Philippe Gonet	F61	€. 65,00

Côte des Bar/Aube

Champagne Brut Rosé (Pinot N., Chardonnay) 🍀 Rémi Leroy		€. 90,00
Champagne Extra Brut Rosé de Saignee (Pinot N.) 15' 🍀 Fleury	F62	€. 85,00

Vini Bianchi

Valle d'Aosta

Petite Arvine 22' Caves des Onze Communes	F63	€. 30,00
Blanc de Morgex et de la Salle 23' 🍀 Az. Agr. Ermes Pavese	F64	€. 30,00
Pinot Grigio 20' Az. Agr. Triolet	F65	€. 34,00
Chambave Muscat 20' 🍀 Az. Agr. Rosset	F66	€. 38,00
Chardonnay 20' 🍀 Az. Agr. Rosset	F67	€. 40,00
Muscat Petit Grain 20' Az. Agr. Triolet	F68	€. 32,00

Piemonte

Bianco Colline Novaresi (Erbaluce) 22' Az. Agr. Davide Carlone		€. 30,00
Erbaluce "Origini" 19' 🍀 Cantine Conti		€. 40,00
Roero Arneis "Grappoli" 23' Az. Agr. Boasso	F69	€. 34,00
Monferrato Bianco "Baratuciat" 21' 🍀 Az. Agr. Enrico Druetto		€. 40,00
Timorasso "Derthona" 23' Az. Agr. Claudio Mariotto	F70	€. 30,00
Timorasso "Pitasso" 21' Az. Agr. Claudio Mariotto		€. 48,00
Timorasso Dethona "San Leto" 20' 🍀 Az. Agr. Ricci		€. 40,00
Timorasso Dethona "Io Cammino da solo" (Anfora) 19' 🍀 Az. Agr. Ricci		€. 50,00
Timorasso Dethona "C.C.C." (Legno grande, botte scolma, Stile ossidativo, perpetuelle) 🍀 Az. Agr. Ricci		€. 60,00

Gavi “ <i>Villa Scolca</i> ” 22’ La Scolca	F71	€. 30,00
Sauvignon Langhe “ <i>Dives</i> ” 22’ 🍀 Az. Agr. Burlotto	F72	€. 50,00
Bianco Langhe “ <i>Sinché</i> ” (<i>Sauvignon blanc</i>) 18’ 🍀 Az. Agr. Cascina Ebreo		€. 40,00
Bianco Langhe “ <i>Alea</i> ” Anfora (<i>Malvasia Moscata</i>) 20’ 🍀 Az. Agr. Cascina Ebreo		€. 38,00
Riesling “ <i>Petracine</i> ” 21’ Az. Agr. Vajra		€. 40,00
Riesling “ <i>Herzu</i> ” 22’ Az. Agr. Ettore Germano	F73	€. 40,00
Chardonnay Langhe “ <i>Luna d’Agosto</i> ” 24’ Az. Agr. Cà del Bajo	F74	€. 30,00
Chardonnay Langhe “ <i>Sermine</i> ” 24’ Az. Agr. Cà del Bajo	F75	€. 40,00
Chardonnay Langhe “ <i>Valentine</i> ” 23’ Az. Agr. Cà del Bajo	F76	€. 70,00
Chardonnay Langhe “ <i>Valentine</i> ” 23’ Magnum 150 Cl Az. Agr. Cà del Bajo		€. 140,00
Chardonnay Langhe “ <i>Giarone</i> ” 12’ Poderi A. Bertelli		€. 120,00
Chardonnay Langhe “ <i>Bussiador</i> ” 20’ Aldo Conterno		€. 140,00
Langhe Bianco “ <i>L’Aura</i> ” (<i>Riesling Renano, Chardonnay</i>) 20’ Az. Agr. Monti	F77	€. 40,00

Lombardia

Bianco “ <i>La Vic Persagia</i> ” (<i>Chardonnay</i>) 14’ 🍀 Az. Agr. Casa Caterina		€. 70,00
Lugana “ <i>Mescolaro</i> ” (<i>Turbiana</i>) 22’ Castrini	F78	€. 30,00
Pinot Grigio 20’ 🍀 Tenuta Belvedere		€. 35,00

Bianco “ Rukh ” (Bronner, Johanniter) 20’ 🍀	€. 60,00
Az. Agr. Nove Lune	

Veneto

Riesling “ Davvero ” 21’ 🍀	€. 40,00
Az. Agr. Calalta	

Soave Classico 23’	F79	€. 30,00
Az. Agr. Pieropan		

Garganega “ Diletto ” 19’ 🍀	€. 30,00
Az. Agr. Nevio Scala	

Friuli

Sauvignon Collio 23’	F80	€. 34,00
Az. Agr. Komic		

Sauvignon 23’	F81	€. 40,00
Az. Agr. Jermann		

Sauvignon “ Pierre ” 22’	F82	€. 45,00
Az. Agr. Vie di Romans		

Sauvignon Colli Orientali 22’	€. 85,00
Az. Agr. Miani	

Sauvignon Colli Orientali “ Saurint ” 21’	€. 110,00
Az. Agr. Miani	

Sauvignon Carso 21’ 🍀	F83	€. 40,00
Az. Agr. Kante		

Tocai Friulano Collio 20’	F84	€. 34,00
Az. Agr. Roncus		

Tocai Friulano “ Kai ” 19’ 🍀	€. 65,00
Az. Agr. Paraschos	

Malvasia 19’ 🍀	€. 70,00
Az. Agr. Damijan Podversic	

Bianco “ Castellada ” (Pinot g, Sauvignon, Chardonnay) 13’ 🍀	€. 70,00
Az. Agr. La Castellada	

Bianco Collio (Friulano, Malvasia, Ribolla) 21’	€. 38,00
Az. Agr. Edi Keber	

Bianco Brda (Friulano, Malvasia, Ribolla) 19' ♣ Az. Agr. Kristian Keber		€ 45,00
Vintage Tunina (Chardonnay, Malvasia, Ribolla, Sauvignon) 22' Az. Agr. Jermann	F85	€ 70,00
Where Dreams have no end (Chardonnay) 14' Az. Agr. Jermann		€ 75,00
Bianco "Sacrisassi" (Pinot g, Sauvignon, Chardonnay) 19' ♣ Az. Agr. Le Due Terre		€ 65,00
Bianco "Uis Blancis" (Sauvignon, Pinot bianco, verduzzo, Friulano) 21' ♣ Az. Agr. Borc Dodon		€ 40,00
Chardonnay "Ciampagnis" 21' Az. Agr. Vie di Romans	F86	€ 45,00
Chardonnay "Grici" 13' ♣ Az. Agr. Renato Keber		€ 70,00
Chardonnay 20'-21'-22' Az. Agr. Miani		€ 100,00
Vitoska Carso 21' ♣ Az. Agr. Zirdaric	F87	€ 46,00
Vitoska Carso 19' ♣ Az. Agr. Fon	F88	€ 46,00
Malvazija Carso 20' ♣ Az. Agr. Fon		€ 46,00
Jakot (Friulano) 19' ♣ Az. Agr. Radikon		€ 40,00
Sivi (Pinot grigio) 22' ♣ Az. Agr. Radikon		€ 40,00
Slatnik Oslavie (Chardonnay, Friulano) 19' ♣ Az. Agr. Radikon		€ 40,00
Collio Bianco "Martissima" (Friulano, Malvasia, Ribolla) 21' ♣ Az. Agr. Sirk e Marta Venica		€ 40,00
Malvasia 22' Az. Agr. Walter Sirch	F89	€ 34,00
Malvasia "64 Nord Ovest" 21' ♣ Az. Agr. Sassocorno		€ 40,00

Pinot Grigio Collio 22' Az. Agr. Villa Russiz	F90	€. 35,00
Pinot Grigio 17' ♣ Az. Agr. Bressan		€. 65,00
Pinot Grigio "Not" 19' ♣ Az. Agr. Paraschos		€. 60,00
Pinot Bianco Collio 22' Az. Agr. Doro Princic	F91	€. 40,00
Verduzzo 17' ♣ Az. Agr. Bressan		€. 60,00
Ribolla 16' ♣ Az. Agr. Gravner		€. 85,00
Ribolla Anfora 03' Magnum 150 Cl ♣ Az. Agr. Gravner		€. 220,00
Ribolla Collio 22' Az. Agr. Roncus	F92	€. 38,00
Ribolla "Medana" 17' ♣ Az. Agr. Klinec		€. 60,00

Trentino Alto Adige

Riesling 22' Az. Agr. Pojer e Sandri	F93	€. 30,00
Chardonnay 22' ♣ Roberto Ferrari		€. 40,00
Kerner Valle Isarco 22' Cantina Taschlerhof-Peter Wachtlr	F94	€. 35,00
Manzoni Bianco "Fontanasanta" (Incrocio Riesling Renano e pinot bianco) 22' ♣ Foradori	F95	€. 40,00
Bianco "Pulsar" (Riesling, Chardonnay, Gewurtraminer) 16'-17'-18' ♣ Roberto Ferrari		€. 65,00
Bianco Sauvigner Gris (Incrocio Seyval x Zähringer) 20' ♣ Roberto Ferrari		€. 65,00
Sauvignon "Sanct Valentin" 22' Cantina San Michele Appiano	F96	€. 40,00

Sauvignon “Lafôa” 19’ Cantina Colterenzio		€ 70,00
Sauvignon “Nova Domus” 21’ (Chardonnay, Pinot B., Sauvignon) Cantina di Terlano		€ 70,00
Gewurztraminer 23’ Cantina di Terlano	F97	€ 34,00
Gewurztraminer “Sanct Valentin” 22’ Cantina San Michele Appiano	F98	€ 40,00
Bianco “Dolomythos” (Pinot g., Sauvignon, Riesling) 16’ ♣ Cantina Dolomythos		€ 70,00
Muller Thurgau 22’ Cantina Terlano	F99	€ 30,00
Moscato Giallo Secco 23’ Cantina di Bolzano	F100	€ 34,00

Liguria

Pigato Ligure Riviera Ponente “Marene” 24’ Bio Vio	F101	€ 35,00
Vermentino “Rebosso” 21’ ♣ Tenuta Selvadolce	F102	€ 50,00
Vermentino “Orange” “VB1” 21’ ♣ Tenuta Selvadolce		€ 60,00
Bianco “Parmaea” (Vermentino, Trebbiano, Albarola) 22’ ♣ Az. Agr. Possa		€ 38,00
Bianco “U Giancu” (Albarolo, Bosco) 22’ ♣ Az. Agr. Possa		€ 36,00
Bianco “Stralunato” (Vermentino, Moscato Bianco) 22’ ♣ Az. Agr. Il Torchio		€ 36,00
Giuncaro (Sauvignon, Friulano) 21’ ♣ Santa Caterina		€ 40,00
Poggi al Bosco (Albarola) 22’ ♣ Santa Caterina		€ 40,00
Vermentino “Berette” 21’ ♣ 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>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>Vino Bianco "Sabbagiabella" 22' (Albana) ♣</i> Az. Agr. Cantina San Biagio Vecchio	€. 35,00

Toscana

<i>Vermentino Maremma "Verment'oro" 20' ♣</i> Az. Agr. Sequerciani	€. 40,00
<i>Bianco Toscana (Vermentino, Viogner) "Etabeta" 22' ♣</i> Fattoria Kappa	€. 35,00
<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

Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore “ Il Bacco ” 21’ ♣ Fattoria Coroncino	F103	€. 30,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva “ Villa Bucci ” 18’ Az. Agr. Bucci		€. 70,00
Verdicchio di Matelica “ Mirum ” 20’ Az. Agr. La Monacesca	F104	€. 40,00
Verdicchio “ Gli Eremiti ” 22’ ♣ Az. Agr. La Difesa		€. 35,00
Verdicchio “ Le Oche ” 22’ ♣ Fattoria San Lorenzo	F105	€. 35,00
Bianco “ San Lorenzo ” 09’ ♣ Fattoria San Lorenzo		€. 120,00

Lazio

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

Campania

Bianco Pallagrello 19’ ♣ Az. Agr. Alepa		€. 40,00
Fiano “ Don Chisciotte ” 20’ ♣ Az. Agr. Pierluigi Zampaglione		€. 40,00
Fiano “ Sancho Panza ” 20’ ♣ Az. Agr. Il Tufiello		€. 40,00
Fiano di Avellino “ Vigna della Congregazione ” 22’ Az. Agr. Villa Diamante	F106	€. 40,00
Falanghina del Taburno 22’ Az. Agr. Masseria Frattasi	F107	€. 30,00

Greco di Tufo “ <i>Vigna Cicogna</i> ” 23’ Az. Agr. Benito Ferrara	F108	€. 40,00
Greco di Tufo “ <i>Adam</i> ” 19’ Cantina Giardino		€. 40,00
Coda di Volpe 20’ ♣ Az. Agr. Vadiaperti		€. 32,00
Fiorduva (Furore Bianco) 19’ ♣ Az. Agr. Marisa Cuomo	F109	€. 100,00

Abruzzo

Trebbiano d’Abruzzo 22’ ♣ Az. Agr. Emilio Pepe	F110	€. 60,00
Trebbiano d’Abruzzo 20’ ♣ Az. Agr. Valentini		€. 160,00
Trebbiano “ <i>Anfora</i> ” 21’ ♣ Az. Agr. Cirelli		€. 40,00
Passerina 24’ Az. Agr. Illuminati	F111	€. 30,00
Pecorino 22’ ♣ Az. Agr. Cirelli	F112	€. 30,00

Umbria

Cervaro della Sala 23’ Cantine Antinori	F113	€. 100,00
Trebbiano “ <i>Biancofongoli</i> ” 22’ ♣ Az. Agr. Fongoli	F114	€. 30,00

Puglia

Verdeca 21’ ♣ Tenuta Macchiarola		€. 30,00
Fiano “ <i>Nido del Gruccione</i> ” 21’ ♣ Tenuta de Maio	F115	€. 30,00

Calabria

Leuko’ (Greco Bianco, Gaglioppo) ♣ A’ Vita		€. 30,00
---	--	----------

Sicilia

Etna Bianco “ <i>Mujebel</i> ” (Carricante, Grecanico) 19’ 🍀 Az. Agr. Cornellissen	F116	€. 70,00
Cataratto 22’ 🍀 Az. Agr. Gaudio		€. 30,00
Pinot Grigio 22’ 🍀 Az. Agr. Gaudio		€. 30,00
Bianco (Grillo, Catarratto) “ <i>Solfare</i> ” 23’ 🍀 Giuseppe Cipolla		€. 35,00
Egesta (Grillo) 19’ 🍀 Az. Agr. Aldo Viola		€. 40,00
Krimiso (Catarratto) 19’ 🍀 Az. Agr. Aldo Viola		€. 40,00
Bianco “ <i>T</i> ” (Trebbiano) 18’ 🍀 Az. Agr. Guccione		€. 40,00
Grillo “ <i>Biancammare</i> ” 22’ 🍀 Az. Agr. Barraco	F117	€. 38,00
Zibibbo Secco 22’ 🍀 Az. Agr. Barraco	F118	€. 38,00
Zibibbo Secco 22’ 🍀 Az. Agr. Gaudio		€. 30,00
Rami’ 20’ (Grecanico, Inzolia) 🍀 Az. Agr. Cos		€. 40,00
Salina Bianco Ris. “ <i>Carlo Hauner</i> ” 16’ (Inzolia, Cataratto) Cantina Hauner	F119	€. 38,00
Serragghia Bianco (Zibibbo) 21’ 🍀 G. Bini		€. 120,00
Vino 1 (Malvasia delle Lipari) 21’ 🍀 Az. Agr. Ancestrale		€. 35,00

Sardegna

Bianco “ <i>Modestu</i> ” (Uva bianche aromatiche) 19’ ♣ Cantina Montisci		€. 40,00
Dettori Bianco “ <i>Badde Nicolosu</i> ” (Vermentino) 21’ ♣ Cantina Dettori		€. 50,00
Vernaccia Valle del Tirso “ <i>Sulle buccie</i> ” 16’ ♣ Cantina Orriu		€. 35,00
Vermentino di Gallura “ <i>Compianatu</i> ” 20’ Tenute Campianatu	F120	€. 38,00

Slovenia

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

Austria

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

Germania

Riesling Troken "Zilliken" 21' Forstmeister Geltz	U9	€ 30,00
Riesling "Kabinett Wiltinger Braune Kupp" 18' Egon Muller	U10	€ 120,00
Riesling "Qualitatswen" 99' Weingut Molitor	U11	€ 80,00
Riesling "Vom Kalkstein" 18' Weingut Wittmann	U12	€ 60,00
Riesling 21' 🍀 Christopher Barth	U13	€ 60,00
Riesling Trocken "Quarzit" 15' Peter Jakob Kuhn	U14	€ 60,00

Riesling <i>Trocken</i> “Piesporter Goldtropfchen” 17’ Haart	U15	€. 40,00
Silvaner 21’ ♣ Christopher Barth	U16	€. 60,00

Bianchi Francia Alsazia

Gewurztraminer “ <i>Berckem</i> ” 22’ Domaine Marcell Deiss	U17	€. 60,00
Gewurztraminer “ <i>Grand Cru Eichberg</i> ” (Maceration) 18’ ♣ Domaine Pierre Frik	U18	€. 70,00
Gewurztraminer (Maceration) 21’ ♣ Domaine Pierre Frik	U19	€. 60,00
Pinot Gris “ <i>V</i> ” (Maceration) 18’ ♣ Domaine Pierre Frik	U20	€. 60,00

Champagne

Coteaux Champenois (<i>Meunier</i>) 16’ ♣ Pointillart	U21	€. 190,00
--	-----	-----------

Côte du Rhône

Saint Joseph Blanc Saut de l’ <i>Ange</i> (<i>Roussanne</i>) 21’ Pierre Jean Villa	U22	€. 80,00
Cairanne (<i>Clairette, Bourboulenc, Roussane</i>) 19’ ♣ Domaine Richaud	U23	€. 60,00
Condrieu Cote Chatillon (<i>Viognier</i>) 19’ ♣ Xavier Gerard	U24	€. 80,00

Jura

Chardonnay “ <i>Montferrand</i> ” 15’ ♣ Domaine Ganevat	U25	€. 180,00
Chardonnay “ <i>Les Varrons</i> ” 18’ ♣ Domaine Ganevat	U26	€. 170,00

Chardonnay Côte de Jura “ <i>Les Griphées Vielle Vignes</i> ” 14’  Domaine Ganevat	U27	€. 180,00
Savagnin Côte de Jura “ <i>Montferrand</i> ” 18’-19’-20’  Domaine Ganevat	U28	€. 180,00
Savagnin Arbois “ <i>Sous Voile</i> ” 17’  Domaine Ganevat	U29	€. 140,00
Savagnin Côte de Jura “ <i>La Barraque</i> ” 18’  Domaine Ganevat	U30	€. 170,00
Savagnin Côte de Jura “ <i>Vin Jaune</i> ” 15’  Domaine Ganevat	U31	€. 240,00
Chardonnay “ <i>Attraction</i> ” 20’  Cabaret des Oieseaux	U32	€. 80,00
Arbois “ <i>Pupillin</i> ” (Chardonnay) 16’  Maison Pierre Overnoy	U33	€. 380,00
Savagnin “ <i>Perle du Village</i> ” 18’ Francois Rousset Martin	U34	€. 150,00
Chardonnay “ <i>Fleur</i> ” 18’  Domaine Labet	U35	€. 160,00
Chardonnay “ <i>En Billat-Les Parcelle Rare</i> ” 18’  Domaine Labet	U36	€. 160,00
Chardonnay “ <i>Lias</i> ” 18’  Domaine Labet	U37	€. 150,00
Chardonnay “ <i>Les Varrons</i> ” 20’  Domaine Labet	U38	€. 160,00
Chardonnay “ <i>Les Reine-Les Parcelle Rare</i> ” 20’  Domaine Labet	U39	€. 160,00
Chardonnay “ <i>En Chalasse</i> ” 20’  Domaine Labet	U40	€. 160,00
Chardonnay “ <i>Bajocioen</i> ” 22’  Domaine Labet	U41	€. 160,00
Savagnin “ <i>Fleur de Savagnin</i> ” 20’-22’  Domaine Labet	U42	€. 160,00
Chardonnay -Savagnin “ <i>Vin de Voile</i> ” 18’-19’  Domaine Labet	U43	€. 150,00

Chardonnay -Savagnin “ <i>Les Insolites</i> ” (Maceration) 19’ ♣ Domaine Labet	U44	€. 160,00
Savagnin “ <i>Les Insolites</i> ” (Maceration) 22’ ♣ Domaine Labet	U45	€. 160,00
Chardonnay “ <i>Les Lumachelles</i> ” 19’-20’ ♣ Domaine des Cavadores Etienne Thiebaud	U46	€. 120,00
Arbois Chardonnay “ <i>Guille-Bouton</i> ” 20’ ♣ Domaine des Cavadores Etienne Thiebaud	U47	€. 120,00
Savagnin “ <i>Pressé</i> ” 19’ ♣ Domaine des Cavadores Etienne Thiebaud	U48	€. 120,00
Chardonnay Arbois “ <i>Le Dos D’Chat</i> ” 22’ ♣ Fabrice Dodane Négociant	U49	€. 90,00
Chardonnay Arbois “ <i>Chapon</i> ” 20’ ♣ Domaine Saint Pierre “Fabrice Dodane”	U50	€. 120,00
Chardonnay Arbois “ <i>Cuvée les Brulée</i> ” 18’ ♣ Domaine Saint Pierre “Fabrice Dodane”	U51	€. 130,00
Arbois Blanc (Melon du Jura) “ <i>Les Dalles</i> ” 20’ ♣ Domaine Saint Pierre “Fabrice Dodane”	U52	€. 120,00
Arbois Blanc (Assemblaggio Vitigni Bianchi) “ <i>Le Blanc</i> ” 19’ ♣ Domaine Saint Pierre “Fabrice Dodane”	U53	€. 120,00
Chardonnay “ <i>Novelin Cuve</i> ” 18’-20’ ♣ Didier e Jules Grappe	U54	€. 60,00
Traminer “ <i>Ouillé</i> ” 21’ ♣ Didier e Jules Grappe	U55	€. 60,00
Cotes du Jura (Savagnin) 16’ ♣ Domaine Macle	U56	€. 160,00
Chateau Chalon Jura (Savagnin) 11’/12’ ♣ Domaine Macle	U57	€. 280,00
Chardonnay l’étoile “ <i>Là Bas</i> ” 20’ ♣ Nicolas Jacob	U58	€. 120,00

Cotes D’Auvergne

Cotes D’Auvergne Blanc “ <i>Qui Sait</i> ” 22’ (Gamay) ♣ Henri Chauvet	U59	€. 80,00
---	-----	----------

Savoia

<i>Eponyme (Gringet) 20'</i> <i>Dominique Belluard</i>	U60	€ 180,00
---	-----	----------

Borgogna

<i>Bourgogne Blanc (Chardonnay) 20' ♣</i> <i>Thierry Pillot</i>	U61	€ 65,00
--	-----	---------

<i>Bourgogne Cote d'Or (Chardonnay) 23'</i> <i>Michel Boizerau</i>	U62	€ 60,00
---	-----	---------

<i>Bourgogne Cote d'Or (Chardonnay) 21'</i> <i>Philippe Boizerau</i>	U63	€ 60,00
---	-----	---------

<i>Bourgogne "Bigotes" (Chardonnay) 20' ♣</i> <i>Frédéric Cossard</i>	U64	€ 70,00
--	-----	---------

<i>Bourgogne Blanc "Mechalots" "Chardonnay" 20' ♣</i> <i>Domaine Sylvaine Pataille</i>	U65	€ 60,00
---	-----	---------

<i>Chorey les Beaune "Les Champs Pietat" (Chardonnay) 20'</i> <i>Domaine Decelle e Fils</i>	U66	€ 70,00
--	-----	---------

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

<i>Bourgogne Hautes Cotes de Nuits "Clematis Vitalba" (Chardonnay) 21' ♣</i> <i>Domaine Henri Naudin Ferrand</i>	U68	€ 70,00
---	-----	---------

<i>Bourgogne Blanc "Clos du Murger" "Chardonnay" 20'-22'</i> <i>Domaine Albert Grivault</i>	U69	€ 120,00
--	-----	----------

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

<i>Vin de France (Chardonnay) 19' ♣</i> <i>Domaine Prieuré Roch</i>	U71	€ 250,00
--	-----	----------

<i>Ladoix Blanc "Le Cloud" (Chardonnay) 17' ♣</i> <i>Domaine Prieuré Roch</i>	U72	€ 380,00
--	-----	----------

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

<i>Bourgogne Blanc Cote d'Or (Chardonnay) 21'</i> <i>Domaine Bruno Colin</i>	U74	€ 70,00
---	-----	---------

<i>Bourgogne Blanc Cote d'Or (Chardonnay) 19'</i> <i>Vincent Dancer</i>	U75	€ 120,00
--	-----	----------

Borgogna Blanc “ <i>Fleure de Vignes</i> ” (Chardonnay) 19’ Domaine LeRoy	U76	€. 340,00
Bourgogne Aligoté “ <i>Vielles Vignes</i> ” (Aligoté) 21’ ♣ Domaine Fabien Coche	U77	€. 60,00
Bourgogne Aligoté (Aligoté) “ <i>Les Chaniots</i> ” 21’ ♣ Chantereves	U78	€. 70,00
Bourgogne Aligoté (Aligoté) 21’ ♣ Domaine Dandelion	U79	€. 150,00
Bourgogne Aligoté (Aligoté) “ <i>Les Cerisiers</i> ” 609 Bt Prodote 21’ ♣ Jeremy Recchione	U80	€. 120,00
Bourgogne Aligoté (Aligoté) “ <i>Les Plumes</i> ” 21’ ♣ Domaine Rougeot Père e Fils	U81	€. 60,00
Macon Villages (Chardonnay) “ <i>Les Sardines</i> ” 22’ ♣ Domaine Robert Denogent	U82	€. 60,00
Chassagne Montrachet (Chardonnay) 17’ ♣ Domaine Vincent Dancer	U83	€. 340,00
Chassagne Montrachet “ <i>La Romanée</i> ” (Chardonnay) 18’ ♣ Domaine Vincent Dancer	U84	€. 380,00
Chassagne Montrachet “ <i>Tête du Clos</i> ” (Chardonnay) 18’ ♣ Domaine Vincent Dancer	U85	€. 360,00
Chassagne Montrachet (Chardonnay) 17’ ♣ Domaine Lamy Caillat	U86	€. 700,00
Chassagne Montrachet “ <i>Clos de la Matroie</i> ” (Chardonnay) 19’ ♣ Domaine Michel Niellon	U87	€. 220,00
Chassagne Montrachet “ <i>Clos de la Boudriotte</i> ” (Chardonnay) 06’ Domaine Ramonet	U88	€. 300,00
Chassagne Montrachet (Chardonnay) 20’ Jean Claude Ramonet	U89	€. 220,00
Corton Charlemagne Grand Cru (Chardonnay) 20’ Domaine Jean Baptiste Boudier	U90	€. 320,00
Corton Charlemagne Grand Cru (Chardonnay) 21’ ♣ Chantereves	U91	€. 650,00
Bouzeron (Chardonnay) 19’ Jean Claude Ramonet	U92	€. 120,00

Pouilly Fuissé (Chardonnay) 17' ♣ Maison Vallette	U93	€. 100,00
Macon-Chaintré (Chardonnay) 19' ♣ Maison Vallette	U94	€. 80,00
Mesdemoizelles (Chardonnay) 17' ♣ Maison Vallette	U95	€. 100,00
Pouilly Loché "En Chantone" (Chardonnay) 19' Domaine Thibert	U96	€. 70,00
Santerney "Les Cornières" (Chardonnay) 20'-21' Domaine Caroline Morey	U97	€. 90,00
Saint Romain Blanc 14' ♣ (Chardonnay) "440 bt prodotte" Jeremy Recchione	U98	€. 120,00
Bourgogne Hautes Cotes de Nuits (Chardonnay) 22' ♣ Domaine Emmanuel Rouget	U99	€. 120,00
Bourgogne Hautes Cotes de Beaune (Chardonnay) 22' ♣ Domaine Emmanuel Rouget	U100	€. 120,00
Beaune "En Montagne-Saint Désiré" (Chardonnay) 21' ♣ Domaine Violot Guillemard	U101	€. 90,00
Hautes-Cotes de Nuits (Chardonnay) 22' ♣ "925 bt prodotte" Jeremy Recchione	U102	€. 120,00
Saint Romain Blanc (Chardonnay) "En Chevrot" 20' ♣ Petit Roy	U103	€. 80,00
Saint-Vèran (Chardonnay) 20' ♣ Domaine Jules Desjournays	U104	€. 80,00
Pernand Vergelesses Blanc 20' (Chardonnay) ♣ "568 bt prodotte" Jeremy Recchione	U105	€. 120,00
Blanc Wolber (Rieslin, Pinot Bianco, Sylvaner, Moscato) <u>Magnum 150 Cl</u> 19' ♣ Bastian Wolber		€. 180,00
Condrieu (Viogner) 20' ♣ Philippe Pacalet	U106	€. 150,00
Mersault "Les Corbins" (Chardonnay) 15'-18' ♣ Domaine Vincent Dancer	U107	€. 320,00
Mersault "Les Grands Charrons" (Chardonnay) 18' ♣ Domaine Vincent Dancer	U108	€. 350,00

Mersault “ Charmes ” (Chardonnay) 20’ ♣ Domaine Pierre Matrot	U109	€. 220,00
Mersault “ Clos de Mouger ” (Chardonnay) 20’-22’ Domaine Albert Grivault	U110	€. 240,00
Mersault “ Pierrieres ” (Chardonnay) 18’-21’ Domaine Albert Grivault	U111	€. 250,00
Mersault “ La Genelotte ” 1ere Cru (Chardonnay) 20’ Comptesse de Chérissey	U112	€. 320,00
Mothelie “ Les Toisières ” (Chardonnay) 21’ Domaine Rougeot	U113	€. 140,00
Chablis Premier Cru “ Butteaux ” (Chardonnay) 06’ ♣ Domaine Francois Raveneau	U114	€. 450,00
Chablis Premier Cru “ Butteaux ” (Chardonnay) 14’-16’-17’-19’-20’ ♣ Domaine Francois Raveneau	U115	€. 400,00
Chablis Premier Cru “ Montée Tonnerre ” (Chardonnay) 18’-20’ ♣ Domaine Francois Raveneau	U116	€. 450,00
Chablis Premier Cru “ Valmur ” (Chardonnay) 16’ ♣ Domaine Francois Raveneau	U117	€. 550,00
Chablis Premier Cru “ Montmains ” (Chardonnay) 22’ Domaine de l’Enclos	U118	€. 70,00

Loira

Pouilly Fumé “ La Leontine ” 20’ ♣ Serge Dagueneau	U119	€. 85,00
Sauvignon Blanc “ Pierre Precieuse ” 19’ ♣ Alexander Bain	U120	€. 70,00
Sauvignon Blanc “ Mademoiselle M ” 19’ ♣ Alexander Bain	U121	€. 60,00
Blanc Fumé 17’ (Pouilly Fumé) ♣ Domaine Didier Dagueneau	U122	€. 180,00
Les Jardin de Babylone 13’ Dolce (Petit M., Courbu, Lauzet, Camarelet) ♣ Domaine Didier Dagueneau	U123	€. 200,00
Silex Blanc Fumé 19’ (Pouilly Fumé) ♣ Domaine Didier Dagueneau	U124	€. 230,00

Pouilly Fumé XXI (<i>Sauvignon Blanc</i>) 21' Louis Benjamin Dagueneau	U125	€. 240,00
Sancerre " <i>La Grande Cote</i> " 20' ♣ Domaine Pascal Cotat	U126	€. 100,00
Sancerre " <i>Les Monts Damnés</i> " 20' ♣ Domaine Pascal Cotat	U127	€. 100,00
Sancerre Blanc 22' Domaine Gérard Boulay	U128	€. 60,00
Carpe Diem (<i>Melon de Bourgogne</i>) Anfora Domaine de l'Ecu	U129	€. 70,00
Chenin Blanc " <i>Les Argiles</i> " 19' ♣ Francois Chidaine	U130	€. 50,00
Charme Robinot " <i>L'Opéra des vins</i> " (<i>Chenin Blanc</i>) 18' ♣ Jean Pierre Robinot	U131	€. 80,00
Charme Robinot " <i>Charme</i> " (<i>Chenin Blanc</i>) 20' ♣ Jean Pierre Robinot	U132	€. 80,00
Charme Robinot " <i>Couve' Bistrologie</i> " (<i>Chenin Blanc</i>) 22' ♣ Jean Pierre Robinot	U133	€. 70,00
Charme Robinot " <i>Couve' Jojo</i> " (<i>Chenin Blanc</i>) 23' ♣ Jean Pierre Robinot		€. 40,00
Fidès (<i>Chenin Blanc</i>) 19' ♣ Eric Morgat	U134	€. 120,00
Les Noels Montbenault (<i>Chenin Blanc</i>) 21' ♣ Richard Leroy	U135	€. 380,00
Frénésie Helicon (<i>Chenin Blanc</i>) 21' ♣ Constantine Vellins	U136	€. 180,00
Clos de la Neore (<i>Chenin Blanc</i>) 19' ♣ Magnum 150 Cl Edmont Vatan		€. 600,00
Anjou Blanc " <i>Le Haut de la Garde</i> " (<i>Chenin Blanc</i>) 20' Château Pierre Bise	U137	€. 35,00
Vouvray Moelleux (<i>Chenin Blanc</i>) 17' Domaine Clos Naudin " <i>Foreau</i> "	U138	€. 65,00
Vouvray " <i>Le Haut Lieu</i> " Moelleux (<i>Chenin Blanc</i>) 20' Domaine Haut Lieu	U139	€. 65,00

<i>Les Vieux Clos (Chenin Blanc) 22' 🍀</i> <i>Domaine Nicolas Joly</i>	<i>U140</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Coulée de Serrant (Chenin Blanc) 06' 🍀</i> <i>Domaine Nicolas Joly</i>	<i>U141</i>	<i>€. 180,00</i>

Provenza

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

Languedoque

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

Jurancon

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

Bordeaux

<i>L'Allumée (Semilion, Sauvignon) S/A' 🍀</i> <i>Maison Advinam</i>	<i>U146</i>	<i>€. 50,00</i>
--	-------------	-----------------

Vini Rose'

Rosato delle Dolomiti (Lagrein) 24'	Alto Adige	€. 30,00
Cantina Produtt. Bolzano		
Rosato delle Dolomiti " Sofi " (Schiava) 21'	Alto Adige	€. 35,00
Franz Haas		
Lugana Rosé (Turbiana) 24'	Lombardia	€. 35,00
Az. Agr. Castrini		
Rosato " Sant'Isidoro " (Montepulciano, Sangiovese) 22' ♣	Marche	€. 30,00
Az. Agr. Maria Pia Castelli		
Rosato (Sangiovese) 22' ♣	Toscana	€. 35,00
Tenuta Carleone		
Rosato (Syraz) 22' ♣	Toscana	€. 38,00
Stefano Amerighi		
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	€. 60,00
Aza. Agr. Giovanni Montisci		
Rosato " Occhio di Sale " (Nero d'Avola, nerello Mascalese, Moscato, Inzolia) 19' ♣	Sicilia	€. 38,00
Aza. Agr. Giuseppe Cipolla		
Marsannay Rosé " Fleur de Pinot " (Pinot Nero) 20' ♣	Francia	€. 90,00
Sylvan Pataille		
Rosato Py.Ott Provenza (Grenache, Syraz, Mourvedre) 22'	Francia	€. 40,00
Domaine Ott		
Rosato Roseline Provenza (Grenache, Syraz, Mourvedre) 23'	Francia	€. 40,00
Domaine Les Arc su Argens		
Rosato " Palette " (Grenache, Mourvedre, Carignan, Syraz) 21' ♣		€. 70,00
Chateau Simone		

Vini Rossi del Territorio

“Alto Piemonte”

Nebbiolo “Rosso N.5” 22’ Az. Agr. Davide Carlone		Piemonte	€. 30,00
Nebbiolo “Myr” 23’ 🍀 (605 bt Prodotte) Az. Agr. Lodovico Roberto		Piemonte	€. 45,00
Nebbiolo Colline Novaresi “Motziflon” 21’ Az. Agr. Francesco Brigatti	U65	Piemonte	€. 38,00
Nebbiolo Colline Novaresi “Bigin” 20’ Az. Agr. Francesca Castaldi	U66	Piemonte	€. 34,00
Uva Rara Colline Novaresi “Selvalunga” 23’ Az. Agr. Francesco Brigatti	U67	Piemonte	€. 30,00
Colline Novaresi “Ai Confini” (Nebbiolo, Croatina) 23’ Az. Agr. Davide Calgaro	U68	Piemonte	€. 35,00
Croatina Colline Novaresi 19’ Az. Agr. Davide Carlone	U69	Piemonte	€. 30,00
L’Franc (Cabernet Franc) 16’ Az. Agr. Proprieta’ Sperino	U70	Piemonte	€. 130,00
Boca (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 20’ Az. Agr. Davide Carlone	U71	Piemonte	€. 45,00
Boca (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 19’ Az. Agr. Le Piane	U72	Piemonte	€. 70,00
Boca “Vigna Cristiana” (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 90’ 🍀 Podere ai Valloni	C1	Piemonte	€. 80,00
Boca “Il Rosso delle donne” (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 16’ 🍀 Cantina Conti	U73	Piemonte	€. 60,00
Uvaggio Coste della Sesia (Nebbiolo, Vespolina, Croatina) 19’ Az. Agr. Proprieta’ Sperino	U74	Piemonte	€. 50,00
Lessona “Piadrin” (Nebbiolo Spanna) 16’ Az. Agr. Pietro Cassina	U75	Piemonte	€. 70,00
Lessona (Nebbiolo Spanna) 17’ Az. Agr. Proprieta’ Sperino	U76	Piemonte	€. 70,00

<i>Ghemme “Vigna Ronco al Maso” (Nebbiolo Spanna) 19’ Az. Agr. Platinetti</i>	U77	Piemonte	€. 40,00
<i>Ghemme “Oltre Il Bosco” (Nebbiolo Spanna) 20’ Az. Agr. Francesco Brigatti</i>	U78	Piemonte	€. 40,00
<i>Bramaterra (Nebbiolo, Croatina, Vesponina, Uva Rara) 19’ Az. Agr. La Palazzina</i>	U79	Piemonte	€. 40,00
<i>Bramaterra (Nebbiolo, Croatina, Vesponina, Uva Rara) 20’ Az. Agr. Antoniotti</i>	U80	Piemonte	€. 45,00
<i>Bramaterra (Nebbiolo, Croatina, Vesponina, Uva Rara) 19’ Az. Agr. Proprieta’ Sperino</i>	U81	Piemonte	€. 65,00
<i>Gattinara (Nebbiolo) Ris. 20’ Az. Agr. Antoniolo</i>	U82	Piemonte	€. 55,00
<i>Gattinara “Pietro” (Nebbiolo) 19’ Az. Agr. Paride Iaretti</i>	U83	Piemonte	€. 40,00
<i>Gattinara “Valferana” (Nebbiolo) 18’ Az. Agr. Paride Iaretti</i>	U84	Piemonte	€. 55,00
<i>Gattinara “Riserva” (Nebbiolo) 18’ Az. Agr. Paride Iaretti</i>	U85	Piemonte	€. 60,00
<i>Sizzano (Nebbiolo, Vesponina, Uva Rara) 17’ Villa Guepa</i>	U86	Piemonte	€. 46,00
<i>Sizzano (Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara) 18’ Cantina Comero</i>	U87	Piemonte	€. 40,00
<i>Fara (Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara) 18’ Az. Agr. Francesca Castaldi</i>	U88	Piemonte	€. 40,00
<i>Fara (Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara) 20’ Az. Agr. Boniperti</i>	U89	Piemonte	€. 40,00

Vini Rossi Italia

Valle d'Aosta

Pinot Nero 22' Az. Agr. Ottin	U90	€. 40,00
Pinot Nero "L'Emerico" 20' Az. Agr. Ottin	U91	€. 70,00
Syrah 21' Az. Agr. Ottin	U92	€. 40,00
Fumin 19' Az. Agr. Triolet	U93	€. 50,00
Coteau Barrage (Syraz, Fumin) 20' Az. Agr. Triolet	U94	€. 50,00

Piemonte

Carema "Sumié" 18' 🍷 Az. Agr. Muraje	U95	€. 58,00
Dolcetto di Dogliani "San Luigi" 23' Az. Agr. Pecchenino	U96	€. 30,00
Dolcetto d'Alba 18'-20'-21' Az. Agr. Giuseppe Rinaldi	U97	€. 60,00
Dolcetto d'Alba 21' Az. Agr. Lorenzo Accomasso	U98	€. 50,00
Dolcetto d'Alba 16' Az. Agr. Flavio Roddolo	U99	€. 40,00
Ruche' di Castagnole Monferrato 23' Az. Agr. Crivelli	U100	€. 30,00
Freisa Langhe "Chiè" 21' Az. Agr. Vajra	U101	€. 40,00
Grignolino d'Asti 21' Az. Agr. Luigi Spertino	U102	€. 30,00
Verduno Pelaverga 21' 🍷 Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto	U103	€. 45,00

Rosso (Pelaverga) 22' ♣ Az. Agr. Olek Bondonio	U104	€. 45,00
Barbera d'Asti " La Bogliona " 16' Az. Agr. Scarpa	U105	€. 60,00
Barbera d'Asti " Bricco dell'Uccellone " 20' Az. Agr. Braida	U106	€. 75,00
Barbera d'Asti " Ai Suma " 20' Az. Agr. Braida	U107	€. 90,00
Barbera d'Asti " Terra del Noce " 16' Az. Agr. Ezio Giacomo Trincherio	U108	€. 50,00
Barbera d'Asti " La Rossa " 22' Az. Agr. Paolo Bosco		€. 28,00
Monferrato Rosso " La Mandorla " (Barbera d'Asti Sup.) 22' Az. Agr. Luigi Spertino	U109	€. 70,00
Le Grive (Barbera, Pinot Nero) 23' Forteto della Luja	U110	€. 40,00
Barbera d'Alba Superiore 12' Az. Agr. Flavio Roddolo	U111	€. 60,00
Barbera d'Alba " Il Ceretto " 20' Az. Agr. Roberto Voerzio	U112	€. 60,00
Barbera d'Alba Superiore 23' Az. Agr. Elio Sandri	U113	€. 70,00
Barbera d'Alba 17' ♣ Az. Agr. Roagna	U114	€. 80,00
Barbera d'Alba 22' Az. Agr. Elio Altare	U115	€. 40,00
Barbera d'Alba 22' Az. Agr. Luciano Sandrone	U116	€. 40,00
Barbera d'Alba " Aves " 22' ♣ Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto	U117	€. 50,00
Barbera d'Alba 20' ♣ Az. Agr. Giuseppe Rinaldi	U118	€. 80,00
Barbera d'Alba " Pochi Filagn " 18' ♣ Az. Agr. Lorenzo Accomasso	U119	€. 90,00

<i>Barbera d'Alba Superiore "Vigna Cuculo" 19' ♣</i> Az. Agr. Cavallotto	U120	€. 65,00
<i>Barbera d'Alba 15'-16' ♣</i> Az. Agr. Cappellano	U121	€. 90,00
<i>Barbera d'Alba "Bric Marun" 20'</i> Az. Agr. Matteo Correggia	U122	€. 45,00
<i>Nebbiolo Langhe 22'</i> Az. Agr. Fenocchio	U123	€. 35,00
<i>Nebbiolo d'Alba Superiore 23'</i> Az. Agr. Elio Sandri	U124	€. 50,00
<i>Nebbiolo Langhe 20'</i> Comm. Lorenzo Accomasso	U125	€. 100,00
<i>Nebbiolo Langhe "Bric del Baio" 23'</i> Az. Agr. Ca' del Baio	U126	€. 34,00
<i>Nebbiolo d'Alba "La Val dei Preti" 21'</i> Az. Agr. Matteo Correggia	U127	€. 48,00
<i>Nebbiolo d'Alba 20'-21' ♣</i> Az. Agr. Giuseppe Rinaldi	U128	€. 100,00
<i>Nebbiolo d'Alba 19'-20' ♣</i> Az. Agr. Philine Isabelle	U129	€. 80,00
<i>Nebbiolo "Il Favot" 20'</i> Az. Agr. Aldo Conterno	C6	€. 80,00
<i>Nebbiolo Langhe 22'</i> Az. Agr. Elio Altare	U130	€. 40,00
<i>Nebbiolo Langhe 21' ♣</i> Az. Agr. G.B. Burlotto	U131	€. 50,00
<i>Nebbiolo Langhe 21' ♣</i> Az. Agr. Rocche Viberti	U132	€. 40,00
<i>Nebbiolo d'Alba 13'</i> Az. Agr. Flavio Roddolo	U133	€. 70,00
<i>Nebbiolo Langhe "Capisme" 21'-22'</i> Az. Agr. Domenico Clerico	U134	€. 40,00
<i>Brachetto Secco "Anthos" 21'</i> Az. Agr. Matteo Correggia	U135	€. 35,00

Langhe “Merlot” 11’ Az. Agr. Monti	U136	€. 70,00
Langhe Merlot “Cheval Vert Lalu” 22’ Az. Agr. Isabelle Philine	U137	€. 140,00
Langhe “Bricco Appiani” (Cabernet Sauvignon) 09’ Az. Agr. Flavio Roddolo	U138	€. 90,00
Langhe “Giarborina” (Nebbiolo) 15’ Az. Agr. Elio Altare	U139	€. 100,00
Langhe “Larigi” (Barbera) 15’ Az. Agr. Elio Altare	U140	€. 100,00
Langhe “Sito Moresco” 22’ Az. Agr. Angelo Gaja	U141	€. 75,00
Langhe Rosso (Nebbiolo) 15’ 🍀 Cantina Roagna	U142	€. 80,00
Nebbiolo “Disanfrancesco” 20’ 🍀 Az. Agr. Roberto Voerzio	U143	€. 40,00
Langhe Rosso (Barbera, Nebbiolo) 16’ Az. Agr. Nada Fiorenza	U144	€. 80,00
Nebbiolo Langhe “Ester Canale” 20’ 🍀 Az. Agr. Giovanni Rosso		€. 170,00
Rosso “Torbido!” 04’-06’ 🍀 Az. Agr. Cascina Ebreo	C9	€. 120,00
Barbaresco 20’ 🍀 Cascina del Pino	U145	€. 60,00
Barbaresco “Ovello” 20’ 🍀 Cascina del Pino	U146	€. 70,00
Barbaresco “Gallina” 20’ 🍀 Cascina del Pino	U147	€. 90,00
Barbaresco “Roncaglie” 19’ Poderi Colla	U148	€. 60,00
Barbaresco “Roccalini” 19’ 🍀 Cascina Roccalini	U149	€. 70,00
Barbaresco “Basarin” Ris. 16’ Az. Agr. Adriano	U150	€. 70,00

Barbaresco 22'		€ 45,00
Az. Agr. La Ca' Nova		
Barbaresco "Bric Mentina" 21'	U151	€ 55,00
Az. Agr. La Ca' Nova		
Barbaresco "Monte Stefano" 21'	U152	€ 55,00
Az. Agr. La Ca' Nova		
Barbaresco 18'	U153	€ 230,00
Az. Agr. Gaja		
Barbaresco "Roncagliette" 19'-20' ♣	U154	€ 80,00
Az. Agr. Olek Bondonio		
Barbaresco "Autinbej" 20'	U155	€ 60,00
Az. Agr. Cà del Bajo		
Barbaresco Ris. "Asili" 18'	U156	€ 100,00
Az. Agr. Cà del Bajo		
Barbaresco "Pajè" 15'-17' ♣	U157	€ 220,00
Az. Agr. Roagna		
Barbaresco "Faset" 15' ♣	U158	€ 220,00
Az. Agr. Roagna		
Barolo "Mosconi" 18'	U159	€ 120,00
Az. Agr. Chiara Boschis		
Barolo "Perno" 19'	U160	€ 120,00
Az. Agr. Elio Sandri		
Barolo "Preda" 20'	U161	€ 140,00
Az. Agr. Isabelle Philine		
Barolo "Cerretta" 19'	U162	€ 100,00
Az. Agr. Giovanni Rosso		
Barolo "Monvigliero" 18'	U163	€ 250,00
Az. Agr. Vietti		
Barolo del Comune di Monforte d'Alba 18'	U164	€ 70,00
Az. Agr. Monti		
Barolo "La Foia" Ris. 16' ♣	U165	€ 80,00
Az. Agr. Curto		
Barolo "Arborina" 19' ♣	U166	€ 80,00
Az. Agr. Curto		

Barolo "Ottin Fiorin" 12' 🍀 Az. Agr. Cappellano	U167	€. 330,00
Barolo Ris. "Monvigliero" 18' Comm. G.B. Burlotto	U168	€. 320,00
Barolo Ris. "La Tartufaia" 19' 🍀 Az. Agr. Giulia Negri	U169	€. 75,00
Barolo Ris. "Serradenari" 20' 🍀 Az. Agr. Giulia Negri	U170	€. 95,00
Barolo Ris. "Marassio" 20' 🍀 Az. Agr. Giulia Negri	U171	€. 130,00
Barolo "Rocche dell'Annunziata" 20' Az. Agr. Trediberri	U172	€. 100,00
Barolo "Berri" 20' Az. Agr. Trediberri	U173	€. 55,00
Barolo "Vigna Rionda" 17' Az. Agr. Giovanni Rosso		€. 340,00
Barolo 13' Az. Agr. Flavio Roddolo	U174	€. 120,00
Barolo Ris. "Vigna Le Rocche" Etichetta Rossa 14' Bruno Giacosa		€. 580,00
Barolo 18' Az. Agr. Mauro Veglio	U175	€. 60,00
Barolo "Cannubi Muscatel" 17' 🍀 Az. Agr. Viglione	U176	€. 90,00
Barolo "Ginestra Pajana" 18' Az. Agr. Domenico Clerico	U177	€. 120,00
Barolo "Le Vigne" 20' Az. Agr. Luciano Sandrone	U178	€. 110,00
Barolo "Aleste" 20' Az. Agr. Luciano Sandrone	U179	€. 120,00
Barolo 16' Az. Agr. Podere Rocche Manzoni	U180	€. 90,00
Barolo 19' Az. Agr. Giacomo Grimaldi	U181	€. 80,00

Barolo “ <i>Vigna d’la Roul</i> ” 06’ Az. Agr. Podere Rocche Manzoni	C12	€. 120,00
Barolo “ <i>Bussia</i> ” 19’ ♣ Az. Agr. Giacomo Fenocchio	U182	€. 80,00
Barolo “ <i>Castellero</i> ” 19’ ♣ Az. Agr. Giacomo Fenocchio	U183	€. 80,00
Barolo “ <i>Bussia</i> ” 19’ ♣ Magnum 150 Cl Az. Agr. Giacomo Fenocchio		€. 150,00
Barolo Serralunga 20’ ♣ Az. Agr. Boasso		€. 50,00
Barolo Serralunga 17’/19’ ♣ Az. Agr. Ferdinando Principiano	U184	€. 64,00
Barolo Bussia “ <i>Dardi le Rose</i> ” 19’ Poderi Colla	U185	€. 80,00
Barolo Ris. “ <i>Annunziata</i> ” 18’ ♣ Comm. Lorenzo Accomasso	U186	€. 180,00
Barolo 20’ Az. Agr. Andrea Oberto	U187	€. 55,00
Barolo “ <i>Bricco Boschis</i> ” 19’ ♣ Az. Agr. Cavallotto	U188	€. 120,00
Barolo “ <i>Riserva Vignolo</i> ” 17’ ♣ Az. Agr. Cavallotto	U189	€. 150,00
Barolo “ <i>Pajagallo</i> ” 17’-18’-19’-20’ ♣ Az. Agr. Giovanni Canonica	U190	€. 160,00
Barolo “ <i>Brunate</i> ” 15’-16’-17’ ♣ Az. Agr. Giuseppe Rinaldi	U191	€. 350,00
Barolo “ <i>Tre Tine</i> ” 15’-16’-17’-19’ ♣ Az. Agr. Giuseppe Rinaldi	U192	€. 350,00
Barolo 15’/17’ ♣ Az. Agr. Bartolo Mascarello	U193	€. 280,00
Barolo “ <i>Vecchie Viti</i> ” 18’ Az. Agr. Rocche Viberti	U194	€. 90,00
Barolo “ <i>Rocche di Castiglione</i> ” 18’ Az. Agr. Rocche Viberti	U195	€. 80,00

Barolo “*Gran Bussia*” 99’
Az. Agr. Aldo Conterno

€. 480,00

Liguria

Dolceacqua “*Posau*” (Rossese) 21’ ♣
Az. Agr. Maccario Dringemberg

U196

€. 40,00

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

U197

€. 60,00

Lombardia

Bonarda Vivace Oltrepo’ “*Vigna delle More*”
Az. Agr. Isimbarda

U198

€. 28,00

Buttafuoco “*Riva Bianca*” (Barbera, Croatina, Vespolina) 18’ ♣
Az. Agr. Picchioni

U199

€. 50,00

Rosso “*Rosso D’Asia*” (Croatina, Ughetta di Solinga) 20’ ♣
Az. Agr. Picchioni

U200

€. 40,00

Rosso Oltrepo’ Riserva “*Riluce*” 12’ ♣
Az. Agr. Giorgio Mercandelli

C18

€. 90,00

Alpi Retiche Rosso (Nebbiolo Chiavennasca) 20’ ♣
Az. Agr. Barbacan

U201

€. 35,00

Valtellina Superiore “*Gusberta*” 19’ ♣
Az. Agr. Garzol

U202

€. 45,00

Sassella Ris. “*Stella Retica*” 17’ ♣
Az. Agr. AR.PE.PE

U203

€. 48,00

Sforzato “*Le Anfore*” 11’ ♣
Az. Agr. Marcel Zanolari

U204

€. 70,00

Grumello Ris. “*Rocca de Piro*” 17’ ♣
Az. Agr. AR.PE.PE

U205

€. 48,00

Valtellina Superiore “*Sol*” 19’ ♣
Az. Agr. Barbacan

U206

€. 55,00

Pinot Nero “*Eleganza*” 19’ ♣
Tenuta Belvedere

U207

€. 40,00

Barbacarolo (Uva rara, Vespolina, Croatina) 18’/19’ ♣
Az. Agr. Barbacarolo

U208

€. 80,00

Veneto

<i>Valpolicella Classico 23' 🍀</i> <i>Tenuta Villa Bellini</i>	U209	€. 38,00
<i>Valpolicella Classico Ripasso Sup.19' 🍀</i> <i>Az. Agr. Monte dei Ragni</i>	U210	€. 75,00
<i>Valpolicella 13'/16</i> <i>Az. Agr. Dal Forno</i>	U211	€. 120,00
<i>Valpolicella Superiore 18'</i> <i>Az. Agr. Ferragu'</i>	U212	€. 80,00
<i>Amarone della Valpolicella 17'</i> <i>Az. Agr. Pra'</i>	U213	€. 68,00
<i>Amarone "Monte Rodoletta" 13'</i> <i>Az. Agr. Dal Forno</i>	U214	€. 320,00
<i>Amarone Valpolicella 16' 🍀</i> <i>Az. Agr. Monte dei Ragni</i>	U215	€. 140,00

Friuli Venezia Giulia

<i>Merlot 20'</i> <i>Az. Agr. Muzic</i>	U216	€. 35,00
<i>Merlot Colli Orientali 18'</i> <i>Az. Agr. Miani</i>	U217	€. 200,00
<i>Pignolo 12'</i> <i>Az. Agr. Moschioni</i>	U218	€. 70,00
<i>Refosco dal Peduncolo Rosso 15' 🍀</i> <i>Az. Agr. Moschioni</i>	U219	€. 50,00
<i>Rosso (Cab. Sauv., Cab.Franc, Merlot, Refosco) 20'</i> <i>Az. Agr. Miani</i>	U220	€. 160,00
<i>Schioppettino 17' 🍀</i> <i>Az. Agr. Bressan</i>	U221	€. 70,00
<i>Pinot Nero 17' 🍀</i> <i>Az. Agr. Bressan</i>	U222	€. 70,00

<i>Pinot Nero 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Le Due Terre</i>	U223	€. 65,00
<i>Sacrisassi Rosso (Schioppettino, Refosco) 18' ♣</i> <i>Az. Agr. Le Due Terre</i>	U224	€. 65,00
<i>RS Rosso (Merlot, Pignolo) 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Radikon</i>	U225	€. 40,00
<i>Terrano 19' ♣</i> <i>Az. Agr. Zirdarich</i>	U226	€. 48,00

Trentino Alto Adige

<i>Schiava 23'</i> <i>Abbazia di Novacella</i>	U227	€. 30,00
<i>Teroldego 22' ♣</i> <i>Az. Agr. Foradori</i>	U228	€. 36,00
<i>Teroldego "Sgarzon" 20' ♣</i> <i>Az. Agr. Foradori</i>	U229	€. 55,00
<i>Lagrein "Abtei" 20'</i> <i>Muri-Gries</i>	U230	€. 50,00
<i>Lagrein "Nusserhof" Ris. 20' ♣</i> <i>Cantina Heinrich Mayn</i>	U231	€. 50,00
<i>San Leonardo (Carmenere, Merlot, Cabernet Sauvignon) 19'</i> <i>Tenuta San Leonardo</i>	U232	€. 120,00
<i>Lamarein (Lagrein) 20' ♣</i> <i>Cantina Josephus Mayr</i>	U233	€. 150,00
<i>Rosso "Skythos" (Pinot Nero, Sangiovese, Petit verdot) 15' ♣</i> <i>Cantina Ansitz Dolomytos Sacker</i>	U234	€. 70,00
<i>Pinot Nero "PN-20" Ris. 22'</i> <i>Pitzner</i>	U235	€. 40,00
<i>Pinot Nero "Pigeno" 21'</i> <i>Stroblhof</i>	U236	€. 45,00

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>	U237	€. 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> <i>Az. Agr. I Mandorli</i>	U238	€. 40,00
--	------	----------

<i>Cabernet Sauvignon "Vigna al Mare" 21'</i> <i>Az. Agr. I Mandorli</i>	U239	€. 40,00
---	------	----------

<i>Sangiovese "Case Basse" 17'-18'-19' ♣</i> <i>Az. Agr. Soldera</i>		€. 600,00
---	--	-----------

<i>Chianti Classico 19'</i> <i>Az. Agr. Castell'In Villa</i>	U240	€. 48,00
---	------	----------

<i>Chianti Classico 22'</i> <i>Az. Agr. Monsanto</i>	U241	€. 35,00
---	------	----------

<i>Syrah Cortona 20'-22' ♣</i> <i>Az. Agr. Stefano Amerighi</i>	U242	€. 45,00
--	------	----------

<i>Syrah Cortona "Apice" 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Stefano Amerighi</i>	U243	€. 70,00
--	------	----------

<i>Syrah Cortona "Serine" 21' ♣</i> <i>Az. Agr. Stefano Amerighi</i>	U244	€. 75,00
---	------	----------

<i>Tignanello (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) 21'</i> <i>Az. Agr. Antinori</i>	U245	€. 220,00
--	------	-----------

<i>Merlot "Messorio" 19'</i> <i>Cantina Le Macchiole</i>	U246	€. 220,00
---	------	-----------

<i>Rosso di Montalcino 20'</i> <i>Az. Agr. Siro Pacenti</i>	U247	€. 48,00
--	------	----------

<i>Brunello di Montalcino "Pelagrilli" 17'</i> <i>Az. Agr. Siro Pacenti</i>	U248	€. 110,00
--	------	-----------

Merlot Toscana “ Redigaffi ” 21’ Az. Agr. Tua Rita	U249	€. 250,00
Bolgheri Rosso 22’ Az. Agr. Le Macchiole	U250	€. 45,00
Rosso “ Paleo ” (Cabernet Franc) 19’-20’ Az. Agr. Le Macchiole’	U251	€. 120,00
Bolgheri “ Sassicaia ” (Cab. Sauv, Cab. Franc, Merlot) 19’-20’ Az. Agr. Tenuta San Guido	U252	€. 300,00
Bolgheri “ Ornellaia ” (Cab. Sauv, Cab. Franc, Merlot) 17’ Tenuta Ornellaia	U253	€. 280,00
Cepparello (Sangiovese) 18’ Az. Agr. Isole e Olena	U254	€. 150,00
Pinot Nero 19’-20’ ♣ Podere della Civettaja	U255	€. 90,00
Pinot Nero 19’ ♣ Cuna	U256	€. 70,00
Rosso “ Foglia Tonda ” 19’ ♣ Az. Agr. Sequerciani	U257	€. 40,00
Pian del Ciampolo (Sangiovese, Canaiolo, Colorino) 18’ Az. Agr. Monteverdine	U258	€. 60,00
Lupicaia (Sangiovese, petit verdot) 16’ Castello del Terriccio	U259	€. 180,00
Syraz “ Collezione Privata De Marchi ” 17’ Az. Agr. Isole e Olena	U260	€. 150,00
Rosso “ Il Guercio ” (100% Sangiovese) 19’-21 ♣ Az. Agr. Carleone	U261	€. 70,00
Nobile di Montepulciano 21’ Az. Agr. Polignano	U262	€. 40,00

Marche

Vernacolum (Aleatico) 22’ Az. Agr. Villi Ligi	U263	€. 30,00
--	------	----------

<i>Lacrima di Morro d'Alba Superiore 19' ♣</i> Az. Agr. Torre degli Angeli	U264	€ 35,00
<i>Rosso "Sassi Neri" 20'</i> Az. Agr. Fattoria Le Terrazze	U265	€ 50,00
<i>Rosso "Artu" (Montepulciano) 19' ♣</i> Fattoria San Lorenzo	U266	€ 35,00

Lazio

<i>Cesanese di Olevano 21' ♣</i> Az. Agr. Damiano Ciolli	U267	€ 30,00
<i>Aleatico "Alea Viva" 22' ♣</i> Az. Agr. Andrea Occhipinti	U268	€ 30,00

Campania

<i>Piedirosso Campi Flegrei 19' ♣</i> Az. Agr. Mario Portolano	U269	€ 35,00
<i>Furore Rosso Costa d'Amalfi (Piedirosso, Aglianico) 23' ♣</i> Az. Agr. Marisa Cuomo	U270	€ 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	U271	€ 70,00
<i>Sabbie di Sopra "Il Bosco" (Pallagrello nero, Aglianico, Casa Vecchia) 08'-10'-12'-14'-16'-12'</i> Az. Agr. Nanni Copé		€ 100,00
<i>Terra di Lavoro (Piedirosso, Aglianico) 19'</i> Az. Agr. Galardi	U272	€ 70,00

Abruzzo

<i>Montepulciano d'Abruzzo Anfora 21' ♣</i> Az. Agr. Francesco Cirelli	U273	€ 45,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo 21' ♣</i> Az. Agr. Emidio Pepe	U274	€ 70,00

Umbria

Sagrantino di Montefalco " <i>Fracanton Anfora</i> " 15' ♣ Az. Agr. Fongoli	U275	€. 75,00
Sagrantino di Montefalco 16' ♣ Az. Agr. Fongoli	U276	€. 60,00
Sagrantino di Montefalco 18' Az. Agr. Perticaia	U277	€. 48,00
Ciliegiolo 20' ♣ Az. Agr. Andrea Pilar	U278	€. 35,00

Molise

Aglianico " <i>Contado</i> " Ris. 20' Az. Agr. Di Majo Norante	U279	€. 35,00
Rosso Camerlengo (<i>Aglianico del Vulture</i>) 17' Az. Agr. Camerlengo	U280	€. 40,00
Tintillia " <i>Lame del Sorbo</i> " 16' ♣ Az. Agr. Le Colline di Ripa	U281	€. 30,00

Puglia

Negroamaro del Salento 23' Az. Agr. Mottura	U282	€. 30,00
Sussumaniello " <i>Susco</i> " 20' San Marzano	U283	€. 38,00
Nero di Troia " <i>Maioliche</i> " 21' Tenuta Viglione	U284	€. 30,00
Primitivo del Salento " <i>Gioia del Colle, Vigneto Marchesana</i> " 22' Az. Agr. Polvanera	U285	€. 40,00
Primitivo-Aglianico del Salento " <i>L'Archetipo</i> " 19' ♣ Cantina Archetipo	U286	€. 38,00
Malvasia Nera di Lecce 20' ♣ Az. Agr. Francesco Marra	U287	€. 34,00

Calabria

Ciro' Rosso (<i>Gaglioppo</i>) 19' ♣ Az. Agr. Cataldo Calabretta	U288	€. 30,00
---	------	----------

Sicilia

Nero d'Avola " Rosso Jbleo "20' ♣ Az. Agr. Gulfi	U289	€. 35,00
Vittoria Rosso (Nero d'Avola, Frappato) 19' ♣ Az. Agr. Cos	U290	€. 40,00
Syrah " Coccinella " 21' ♣ Az. Agr. Aldo Viola	U291	€. 35,00
Pignatello 16' ♣ Az. Agr. Barraco	U292	€. 34,00
Etna Rosso " Munjebel " (Nerello Mascalese) 21' ♣ Az. Agr. Cornellissen	U293	€. 55,00
Rosso " Susucaru " (Nerello Mascalese e Capuccio) 22' ♣ Az. Agr. Cornellissen	U294	€. 35,00
Etna Rosso " Calderara Sottana " (Nerello Mascalese) 20' ♣ Az. Agr. Cornellissen	U295	€. 100,00
Cabernet Sauvignon 19' Tasca d'Almerita	U296	€. 60,00
Frappato 20' ♣ Az. Agr. Occhipinti	U297	€. 50,00
SP 68 (Frappato, Nero d'Avola) 23' ♣ Az. Agr. Occhipinti	U298	€. 35,00
Faro di Bonavita 19' ♣ Az. Agr. Giovanni Scarfone	U299	€. 48,00

Sardegna

Barrua (Carignano, Cabernet, Merlot)18' ♣ Cantina Agripunica	U300	€. 65,00
Carignano del Sulcis " Rocca Rubbia " Ris. 21' Santadi	U301	€. 38,00
Cannonau " Bobotti " 19' ♣ Cantina Sannaz	U302	€. 44,00
Cannonau " Barrosu " 22' ♣ Az. Agr. Giovanni Montisci	U303	€. 80,00

Rosso Shugusucci “ <i>Vitigni Autoctoni</i> ” ♣ Cantina Pane e Vino	U304	€ 70,00
---	------	---------

Rosso Pikade “ <i>Vitigni Autoctoni</i> ” ♣ Cantina Pane e Vino	U305	€ 70,00
---	------	---------

Vini Rossi Slovenia

Pinot Nero 17’-20’’ ♣ Movia	U306	€ 55,00
--------------------------------	------	---------

Terrano 17’ ♣ Az. Agr. Pietra	U307	€ 48,00
----------------------------------	------	---------

Vini Rossi Francia

Côte du Rhône

Cairanne “ Les Douyes ” (Grenache, Mourvedre) 19’ ♣ Domaine de l’Oratoire St Martin	S1	Francia	€ 60,00
---	----	---------	---------

Crozes-Hermitage (Syrax) 21’ ♣ Alain Graillot	S2	Francia	€ 70,00
--	----	---------	---------

Crozes-Hermitage “ Le Rouvre ” (Syrax) 18’ ♣ Scea Chave e Fils	S3	Francia	€ 65,00
--	----	---------	---------

Hermitage (Syrax) 19’ ♣ Domaine Jean Louis Chave	S4	Francia	€ 550,00
---	----	---------	----------

Saint Joseph “ Clos Florentin ” (Syrax) 18’ ♣ Domaine Jean Louis Chave	S5	Francia	€ 400,00
--	----	---------	----------

Saint Joseph “ Les Sabots de Coppi ” (Syrax) ♣ La Cave de l’Iserand		Francia	€ 60,00
---	--	---------	---------

Saint Joseph “ El Attendat la nuit ” 23’ (Syrax) ♣ Etienne Seignovert		Francia	€ 60,00
---	--	---------	---------

Rouge “ Gentil Monstre ” 24’ (Syrax, Gamay, Merlot) ♣ La Cave de l’Iserand		Francia	€ 40,00
--	--	---------	---------

Saint Joseph 23’ (Syrax) La Cave de l’Iserand		Francia	€ 60,00
--	--	---------	---------

<i>Le Canon (Syras) 17' ♣</i> <i>Domaine de La Grande Colline</i>	<i>S6</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 150,00</i>
<i>Saint Joseph “Le Blanchard” (Syras) 20' ♣</i> <i>Xavier Gerard</i>	<i>S7</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Saint Joseph (Syras) 20' ♣</i> <i>Vincent Paris</i>	<i>S8</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Cornas “Terre Brulée” (Syras) 22' ♣</i> <i>Domaine Lionnet</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Cornas “Pur Granit” (Syras) 22' ♣</i> <i>Domaine Lionnet</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Cornas “Les Vieilles Vignes” (Syras) 22' ♣</i> <i>Alain Voge</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Cornas “Fleur de Crussol” (Syras) 22' ♣</i> <i>Alain Voge</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 75,00</i>
<i>Cornas “Les Chailles” (Syras) 22' ♣</i> <i>Alain Voge</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 75,00</i>
<i>Cornas (Syras) 20' ♣</i> <i>Cuchet Beliendo</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Cornas “Chaillot” (Syras) 11' ♣</i> <i>Thierry Allemand</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 500,00</i>
<i>Cornas “Reyard” (Syras) 18' ♣</i> <i>Thierry Allemand</i>	<i>S09</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 500,00</i>
<i>Chateneuf du Pape “Vieux Télégraphe” 21' ♣</i> <i>Famille Brunier</i>	<i>S10</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Côtes du Rhône (Syras, Viogner) 18'</i> <i>Domaine Jamet</i>	<i>S11</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 250,00</i>
<i>Côtes du Rhône “Ampodium” (Syras) 18'</i> <i>Domaine Rostaing</i>	<i>S12</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Côtes du Rhône “La Germaine” (Syras, Viogner) 18'</i> <i>Benjamin et David Declaux</i>	<i>S13</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 90,00</i>

Jura

<i>Pinot Noir “L'Aide-Mémoire” 18' ♣</i> <i>Tony Bornard</i>	<i>S14</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>
---	------------	----------------	-----------------

Pinot Noir <i>“Petit-Feule”</i> 18' ♣ Tony Bornard	S15	Francia	€. 70,00
Trousseau <i>“Le Garde Corps”</i> 18' ♣ Tony Bornard	S16	Francia	€. 100,00
Arbois <i>“Pupillin” (Poulsard)</i> 14'-18' ♣ Maison Pierre Overnoy	S17	Francia	€. 400,00
Gamay <i>“Barbe Fleurie”</i> 21' ♣ Francois Rousset Martin	S18	Francia	€. 120,00
Trousseau <i>“Le Parcelle Rare”</i> 19'-21' ♣ Domaine Labet	S19	Francia	€. 180,00
Poulsard en Amphore 20' ♣ Bénédicte e Stéphane Tissot	S20	Francia	€. 70,00
Arbois <i>“Sur la Cote” (Pinot Nero)</i> 20' ♣ Domaine Ganevat	S21	Francia	€. 150,00
Arbois <i>“Plein Sud” (Trousseau)</i> 23' ♣ Domaine Ganevat	S22	Francia	€. 150,00
Cotes du Jura <i>“Cuvee Julien” (Pinot Nero)</i> 23' ♣ <i>Magnum 150 Cl</i> Domaine Ganevat		Francia	€. 300,00
Poulprix (Mondeuse, Trousseau, Syrah) ♣ Domaine Ganevat	S23	Francia	€. 70,00
Poulsard <i>“Les Chalasses Vielle Vigne”</i> 20' ♣ Domaine Ganevat	S24	Francia	€. 150,00
Mon Rouge (Gamay) ♣ Domaine Ganevat	S25	Francia	€. 70,00
De Toute Beaute (Gamay, Syraz, Mondeuse) ♣ Domaine Ganevat	S26	Francia	€. 70,00
<i>J'en veux encore!!</i> (Gamay, Plussard) ♣ Domaine Ganevat	S27	Francia	€. 70,00
Metis (Gamay, Pulsard, Trousseau, Pinot N., Enfariné) 20'-23' ♣ Domaine Labet	S28	Francia	€. 160,00
Pinot Nero Les Varrons <i>“Les Parcelle Rare”</i> 22' ♣ Domaine Labet	S29	Francia	€. 150,00
Pinot Noir <i>“Envolée”</i> 20' ♣ Cabaret des Oiseaux	S30	Francia	€. 70,00

Arbois (Trousseau) 20'-22' 🍀 Domaine de Saint Pierre "Fabrice Dodane"	S31	Francia	€. 140,00
Arbois " Petit Curoulet " (Ploussard) 22' 🍀 Domaine de Saint Pierre "Fabrice Dodane"	S32	Francia	€. 140,00
Cotes du Jura " La Rouge " (Pinot nero, Pulsard) 21' 🍀 Domaine de Saint Pierre "Fabrice Dodane"	S33	Francia	€. 140,00
Arbois " Saint-Pierre " (Pinot Noir) 22' 🍀 Domaine de Saint Pierre "Fabrice Dodane"	S34	Francia	€. 140,00
Cotes du Jura " Les Gaudrettes " (Pinot Noir) 22' 🍀 Domaine de Saint Pierre "Fabrice Dodane"	S35	Francia	€. 140,00
Ganache Rouge " Grenache " 19' 🍀 Domaine de l'Octavin	S36	Francia	€. 70,00
Arbois " La Pépée " (Pinot Nero) 18' 🍀 Domaine Menigoz	S37	Francia	€. 80,00
Côtes de Jura " Boome-Rang " (Trousseau, Plussard) 18' 🍀 Domaine Menigoz	S38	Francia	€. 80,00

Savoia

Arbin Mondeuse " Terres Brunes " 18' (Mondeuse) André & Michel Quenard	S39	Francia	€. 40,00
--	-----	---------	----------

Cotes D'Auvergne

Cotes D'Auvergne Rouge " Au Chante de la Huppe " 22' (Gamay,) 🍀 Henri Chauvet	S40	Francia	€. 80,00
Cotes D'Auvergne Rouge " Contre Nature " 22' (Gamay) 🍀 Henri Chauvet	S41	Francia	€. 80,00

Beaujolais

Morgon (Gamay) 21' 🍀 Domaine J. Chamonard	S42	Francia	€. 65,00
--	-----	---------	----------

Borgogna

Bourgogne Rouge 22 🍀 Sylvain Pataille	S43	Francia	€. 60,00
--	-----	---------	----------

<i>Pinot Noir 22' ♣ Domaine Didon</i>	S44	Francia	€. 50,00
<i>Bourgogne Rouge Cote d'Or (Pinot Nero) 22' ♣ Domaine Fabien Coche</i>	S45	Francia	€. 60,00
<i>Bourgogne Rouge 22' ♣ Thierry Mortet</i>	S46	Francia	€. 60,00
<i>Bourgogne Rouge "Cuvée les Charmes de Daix" 20' ♣ Thierry Mortet</i>	S47	Francia	€. 70,00
<i>Bourgogne Rouge "Les Chaillots" 21' ♣ Nicolas Morin</i>	S48	Francia	€. 70,00
<i>Bourgogne Rouge 21' ♣ Domaine Fournier</i>	S49	Francia	€. 60,00
<i>Bourgogne Rouge "Vielle Vigne" 21' ♣ Philippe Pacalet</i>	S50	Francia	€. 95,00
<i>Borgogna Rouge "Laisse Tomber" (Pinot Nero) 22' ♣ Bastian Wolber</i>	S51	Francia	€. 130,00
<i>Bourgogne Rouge 21' Nicole Lamarche</i>	S52	Francia	€. 80,00
<i>Bourgogne Rouge 18' Domaine G. Roumier</i>	S53	Francia	€. 350,00
<i>Bourgogne Rouge 22' Domaine Cecile Tremblay</i>	S54	Francia	€. 220,00
<i>Bourgogne Coteaux de Dijon "Cras" 19'-20' ♣ Marc Soyard</i>	S55	Francia	€. 120,00
<i>Bourgogne Coteaux de Dijon "H.....N" 18' ♣ Marc Soyard</i>	S56	Francia	€. 120,00
<i>Bourgogne Coteaux de Dijon "L'Equilibriste" 20' ♣ Marc Soyard</i>	S57	Francia	€. 100,00
<i>Bourgogne Pinot Noir 22' Domaine de Courcel</i>	S58	Francia	€. 100,00
<i>Pernand Vergelesses 1ere Cru 14' Dubreuil Fontaine</i>	S59	Francia	€. 120,00
<i>Pernand Vergelesses "Ile de Vergelesses" 1ere Cru 19' Domaine Chandon de Briailles</i>	S60	Francia	€. 140,00

Savigny- Les Beaune Premier Cru “ <i>Les Peuillets</i> ” (Pinot Nero) 21’ ♣ Jean Baptiste Boudier	S61	Francia	€. 100,00
Savigny- Les Beaune Premier Cru (Pinot Nero) 22’ ♣ Les Grappin	S62	Francia	€ 120,00
Savigny-Les Beaune “ <i>Les Lavières</i> ” (Pinot Nero) 21’ ♣ Jeremy Recchione	S63	Francia	€. 150,00
Savigny- Les Beaune “ <i>Les Vermonts</i> ” (Pinot Nero) 19’ ♣ Vin Saison	S64	Francia	€. 100,00
Savigny- Les Beaune (Pinot Nero) 21’ ♣ Arnaud Lopez	S65	Francia	€. 160,00
Bourgogne rouge “ <i>Sous le cerisier</i> ” (Pinot nero) 23’ ♣ Bastian Wolber	S66	Francia	€. 140,00
Gamay sur Granit “ <i>Laisse Tomber</i> ” (Gamay) 22’ ♣ Bastian Wolber	S67	Francia	€. 120,00
Hautes Cote de Beaune “ <i>Nature</i> ” 22’ ♣ Domaine Dandelion	S68	Francia	€. 160,00
Coteaux Bourguinions (Pinot Noir-Gamay) 20’ ♣ Domaine Dandelion	S69	Francia	€. 140,00
Coteaux Bourguignons “ <i>Fruit Défendu</i> ” (Pinot Noir) 23’ ♣ Domaine	S70	Francia	€. 140,00
Hautes Cote de Beaune “ <i>Sur La Plage</i> ” 23’ ♣ Domaine Dandelion	S71	Francia	€. 140,00
Hautes Cote de Beaune “ <i>Rosie Red</i> ” 22’ ♣ Domaine Dandelion	S72	Francia	€. 150,00
Hautes Cote de Nuits 22’ ♣ Emmanuel Rouget	S73	Francia	€. 120,00
Hautes Cote “ <i>Les Ponts</i> ” 19’ ♣ Yann Durieux	S74	Francia	€. 140,00
Hautes Cote “ <i>Les Premier Ponts</i> ” 19’ ♣ Yann Durieux	S75	Francia	€. 160,00
Hautes Cotes de Nuits (Pinot Nero) 21’ ♣ Domaine Nicolas Raspellier	S76	Francia	€. 70,00
Hautes Cote de Nuits “ <i>La Puirelotte</i> ” 20’ Hervé Roumier	S77	Francia	€. 80,00

Hautes Cotes de Nuits Rouge 21' Nicole Lamarche	S78	Francia	€. 85,00
Bourgogne Haut Cote de Nuits 18'-19' ♣ (Pinot Nero) "1160 bt prodotte" Jeremy Recchione	S79	Francia	€. 150,00
Cote de Nuits Village 20' ♣ "Les Essard" (Pinot Nero) "568 bt prodotte" Jeremy Recchione	S80	Francia	€. 150,00
Cotes de Nuits Village "Magny Rouge" (Pinot Nero) 21' ♣ Domaine Nicolas Raspiller	S81	Francia	€. 70,00
Côte - Rôtie (Syraz) 20' ♣ Philippe Pacalet	S82	Francia	€. 170,00
Cornas (Syraz) 20' ♣ Philippe Pacalet	S83	Francia	€. 160,00
Syrah - Grenache 17' ♣ (556 bt Prodotte) Jeremy Recchione	S84	Francia	€. 150,00
Fixin 17' ♣ (274 bt Prodotte) Jeremy Recchione	S85	Francia	€. 200,00
Fixin 17' Domaine Bart	S86	Francia	€. 140,00
Fixin "Herveles" 1er Cru 18' Domaine Bart	S87	Francia	€. 160,00
Fixin 20' Méo Camuzet	S88	Francia	€. 150,00
Fixin "Les Champs des Charmes" 20' Domaine Jerome Galeyrand	S89	Francia	€. 150,00
Ladoix 19' (Pinot Nero) ♣ Domaine Prieuré Roche	S90	Francia	€. 400,00
Marsannay 17' ♣ Trapet	S91	Francia	€. 120,00
Marsannay "Cuvée Saint Urban" 20' ♣ Domaine Jean Fournier	S92	Francia	€. 100,00
Marsannay 20'-21' ♣ Sylvain Pataille	S93	Francia	€. 90,00
Marsannay Rosé "Fleur de pinot" 20' ♣ (600 bt Prodotte) Sylvain Pataille	S94	Francia	€. 120,00

Morey-Saint-Denis “ <i>Les Champs de la Vigne</i> ” 21’ Fredric e Laure Cossard	S95	Francia	€. 180,00
Volnay 1er Cru “ <i>Les Angles</i> ” 19’ Domaine Boillot e Fils	S96	Francia	€. 160,00
Volnay 1er Cru 18’ Domaine Coche Dury	S97	Francia	€. 500,00
Pommard Premier Cru “ <i>Grand Clos des épenots</i> ” 18’ Domaine de de Courcel	S98	Francia	€. 220,00
Pommard Premier Cru “ <i>La Platière</i> ” (Pinot Nero) 21’ Violot-Guillemard	S99	Francia	€. 180,00
Pommard Premier Cru “ <i>Clos Blanc</i> ” (Pinot Nero) 22’ Albert Grivault	S100	Francia	€. 180,00
Pommard Premier Cru “ <i>Les Vignots</i> ” (Pinot Nero) 22’ Marthe Henry	S101	Francia	€. 120,00
Vosne Romanée 20’ Nicole Lamarche	S102	Francia	€. 280,00
Echezeaux 18’ Lamarche	S103	Francia	€. 280,00
Gevrey Chambertin 18’ Dugat-Py	S104	Francia	€. 220,00
Gevrey Chambertin 19’ Pierre Damoy	S105	Francia	€. 200,00
Gevrey Chambertin 21’ ♣ Francois Confuron-Gindre	S106	Francia	€. 160,00
Gevrey Chambertin 21’-22’ Domaine Thierry Mortet	S107	Francia	€. 120,00
Gevrey Chambertin “ <i>Clos Prieur</i> ” 20’ Domaine Thierry Mortet	S108	Francia	€. 180,00
Gevrey Chambertin “ <i>Creux Bouillard</i> ” 18’-19’ (556 bt Prodote) ♣ Jeremy Recchione	S109	Francia	€. 250,00
Clos de Vougeot Grand Cru 20’ Laurent Roumier	S110	Francia	€. 250,00
Nuits Saint Georges 21’ Domaine Henri Gouge	S111	Francia	€. 150,00

Nuits Saint Georges 17' Aurélien Verdet	S112	Francia	€. 160,00
Nuits Saint Georges 21' 🍀 Chantereves	S113	Francia	€. 180,00
Nuits Saint George "Les Longecourts" 21' 🍀 Nicolas Morin	S114	Francia	€. 140,00
Nuits Saint Georges Village 21' Nicola Lamarche	S115	Francia	€. 180,00
Chambolle Musigny 1er Cru "Les Charmes" 22' Laurent Roumier	S116	Francia	€. 220,00

Champagne Rossi

Coteaux Champenois (Pinot Nero) 18' 🍀 Bastien Pointillart	S117		€. 150,00
Coteaux Champenois Ambonnay (Pinot Nero) 22' 🍀 Egly-Ouriet	S118		€. 350,00
Coteaux Champenois "Composition N.4" (Pinot Nero) 19' 🍀 Jérôme Lefevre	S119		€. 140,00
Coteaux Champenois (Pinot Nero) 20' 🍀 Parmantier	S120		€. 180,00

Loira

Saumur Champigny "La Paterne" (Cabernet Franc) 19' Antoine Sanzay	S121	Francia	€. 50,00
Saumur Champigny (Cabernet Franc) 15'-16'-17' 🍀 Clos Rougeard	S122	Francia	€. 350,00
Coteaux du Loir "Hommage a Louis Derré" (Pineau d'Aunis) 20' 🍀 Eric et Clément Nicolas	S123	Francia	€. 70,00

Languedoque Roussillon

Shiraz “ Grange Philippe ” 21’ Gres Saint Paul	S124	Francia	€. 30,00
Rosso Cuvée Romanissa (Grenache) 19’ 🍀 Domaine Matassa	S125	Francia	€. 50,00
Moulin de Gassac Pays D’Oc (Syraz) 21’ Famille Guibert	S126	Francia	€. 30,00

Bordeaux

Pom’ N’ Roll (Cabernet Franc, Malbec, Merlot) 17’ 🍀 Gombaude Guillot	S127	Francia	€. 70,00
Bouffonne (Cabernet Franc, Syraz, Merlot) 19’ 🍀 Maison Advinam	S128	Francia	€. 50,00
Bordeaux “ Premier Grand Cru Classe ” 17’ Chateau Margaux	S129	Francia	€. 1500,0

Vini Dolci e Passiti

Bianco da Uve passite Coste della Sesia “ Cantagal ” (Erbaluce) 12’ Az. Agr. Barni	Piemonte	€. 40,00
Bianco da Uve passite Colline Novaresi “ Costabella ” (Erbaluce) Az. Agr. Francesco Brigatti	Piemonte	€. 34,00
Moscato Strevi Passito 09’ Az. Agr. Bragagnolo	Piemonte	€. 40,00
Brachetto Passito 21’ “ Passione ” Az. Agr. Bragagnolo	Piemonte	€. 40,00
Moscato d’Asti Vivace 23’ Az. Agr. Saracco	Piemonte	€. 30,00
Sciacchetrà’ Cinque Terre 19’ 🍀 Az. Agr. Possa	Liguria	€. 85,00

<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 "Martingana" 08'</i> <i>Az. Agr. Salvatore Murana</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Marsala "Vecchi Samperi Perpetuo dal 1978 al 2021"</i> <i>Az. Agr. Marco De Bartoli</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€. 60,00</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>Macvin du Jura</i> <i>Jean Francois Ganevat</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Cadillac 20'</i> <i>Chateau Manos</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Sauternes Grand Cru 20'</i> <i>Chateau Fontebriede</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Sauternes Grand Cru Barsac 20' 0,375</i> <i>Chateau Haut Coustet</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 40,00</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>