

# *Carta dei Vini*

## *Vini Frizzanti e Spumante*

*Frizzante sui Lieviti “Infernot” (Cortese) ‘16, Vino Bianco ♣  
Piemonte **B**  
Cascina Boccaccio, € 18,00*

*Frizzante sui Lieviti “Wai” (Riesling) ‘16, Provincia di Pavia ♣  
Lombardia **A 1**  
Tenuta Belvedere, € 23,00*

*Frizzante sui Lieviti “Mari” (Lumassina) ‘14, Colline Savonesi ♣  
Liguria **1**  
Sancio, € 18,00*

*Frizzante sui Lieviti Residuo Zero “Colfòndo” (Prosecco) ‘17, Vino Frizzante ♣  
Veneto **AA 1**  
Casa Belfi, € 23,00*

*Frizzante sui Lieviti “Ge 1” (Pinot Grigio) ‘17, Vino Frizzante ♣  
Veneto **AA 2**  
Insolente, € 23,00*

*Frizzante sui Lieviti “Garcànte” (Garganega) ‘16, Veneto ♣  
Veneto **EE 3**  
Nevio Scala, € 23,00*

*Frizzante sui Lieviti “Ambarabà” (Garganega) ‘16, Veneto ♣  
Veneto **E 3**  
Volcanalia, € 23,00*

*Frizzante sui Lieviti “Cinciallegra” (Garganega, Trebbiano) ‘16, Vino Frizzante ♣  
Veneto **A 3**  
Il Roccolo, € 23,00*

*Frizzante sui Lieviti “Fainot” (Tocai, Pinot Bianco, Vespaiola) ‘16, Vino Frizzante ♣  
Veneto **AB 3**  
MaterVi, € 23,00*

*Frizzante sui Lieviti “Camaleonte” (Tocai, Garganega, Incrocio M.) ‘16, Vino Frizzante ♣  
Veneto **AA 3**  
Siemàn, € 23,00*

*Frizzante sui Lieviti “Belle” (Glera) ‘14, Treviso ♣  
Veneto **B 2**  
Vallis Morene, € 18,00*

Frizzante sui Lieviti “Velato” (**Lagarino, Valderbara**), *Vino Frizzante* ♣  
Veneto **C 3**  
Matteo Furlani, € 18,00

Frizzante sui Lieviti “Vadum Caseari” (**Chard., Pi. B., Sauv., Rie.**), *Vino Frizzante* ♣  
Veneto **D 3**  
Vallarom, € 18,00

Frizzante sui Lieviti “Lubigo” (**Ortrugo**)'17, *Vino Frizzante* ♣  
Emilia Romagna **AB 4**  
Massimiliano Croci, € 23,00

Frizzante sui Lieviti “Campedello” (**Malv., Mosc., Trebb., Or., S.**)'17, *Vino Frizzante* ♣  
Emilia Romagna **A 4**  
Massimiliano Croci, € 18,00

Frizzante sui Lieviti “Catavela” (**Malvasia, Trebbiano**)'11, *Vino Frizzante* ♣  
Emilia Romagna **AA 4**  
Denavolo, € 25,00

Frizzante sui Lieviti “JPB 1” (**Trebbiano**)'16, *Emilia* ♣  
Emilia Romagna **B**  
Vigne dei Boschi, € 23,00

Frizzante sui Lieviti “Tréb” (**Trebbiano**)'15, *Emilia* ♣  
Emilia Romagna **U 4**  
Mirco Mariotti, € 18,00

Frizzante sui Lieviti “Trebbiolo” (**Trebbiano**), *Emilia* ♣  
Emilia Romagna **Y 4**  
S. Polo, € 25,00

Frizzante sui Lieviti “Cuprense 22” (**Trebbiano, Montepulciano**)'14, *Marche* ♣  
Marche **A 7**  
Fontorfio, € 18,00

Frizzante sui Lieviti “Z” (**Vermentino**)'14, *Sardegna* ♣  
Marche **B 7**  
Quartomoro, € 23,00

Metodo Charmat Dry “Refrain” (**Muller Thurgau, Moscato, Petit R., Malvasia**), *Valle d' Aosta*  
Valle d' Aosta **C 7**  
La Crotta di Vigneron, € 30,00

Metodo Charmat Sup. Brut (**Prosecco**)'17, *Valdobbiadene*  
Veneto **7**  
De Faveri, € 18,00

Metodo Charmat Brut “Mandelli” (**Pinot Bianco**), *Trentino*  
Trentino **9**  
Madonna delle Vittorie, € 25,00

- Metodo Classico Brut “Cuvée Tradizione” (Erbaluce) '11, Piemonte*  
*Piemonte B 17*  
*Orsolani, € 40,00*
- Metodo Classico Brut (Erbaluce) '09, Piemonte*  
*Piemonte D 17*  
*Silva, € 30,00*
- Metodo Classico Pas Dosè (Grignolino, Chardonnay) '16, Piemonte ♣*  
*Piemonte A 17*  
*Maurizio Ferraro, € 50,00*
- Metodo Classico Pas Dosè (Erbaluce, Cortese, Timorasso, Moscato) '12, Piemonte ♣*  
*Piemonte AA 17*  
*Erpagrife, € 70,00*
- Metodo Classico Brut “Bera” (Pinot Nero, Chardonnay), Piemonte ♣*  
*Piemonte G 17*  
*Cascina Palazzo, € 40,00*
- Metodo Classico Brut (Pinot Nero) '14, Oltrepò ♣*  
*Lombardia D 18*  
*Torre degli Alberi, € 30,00*
- Metodo Classico Brut “Smila” (Pinot Nero, Cortese, Reasling) '14, Oltrepò ♣*  
*Lombardia DD 18*  
*Stefano Milanesi, € 40,00*
- Metodo Classico Brut Nature (Pinot Nero, Chardonnay) '00, Oltrepò ♣*  
*Lombardia B 18*  
*Andrea Picchioni, € 70,00*
- Metodo Classico Brut “Cuvée 59” (Pinot Nero, Chardonnay) '09 Oltrepò*  
*Lombardia C 18*  
*Travaglino, € 70,00*
- Metodo Classico Brut “I Lupi della Luna” (Pinot Nero) '05, Provincia di Pavia ♣*  
*Lombardia A 18*  
*Avellino Barbara, € 60,00*
- Metodo Classico Dosaggio Zero (Barbera) '14, Vino ♣*  
*Lombardia A 20*  
*Enrico Togni Rebaioli, € 30,00*
- Metodo Classico Brut Nature “Petite” (Petite Arvin) Magnum, Vino ♣*  
*Lombardia 20*  
*Fausto Ligabue, € 80,00*
- Metodo Classico Pas Operé “Sogno” (Chardonnay) '13, V.S.Q ♣*  
*Lombardia G 21*  
*Cà del Vent, € 70,00*

Metodo Classico Brut “Cremònt” (**Chardonnay**) '07, V.S.Q ♣  
Lombardia **E 21**  
Casa Caterina, € 70,00

Metodo Classico Brut “Gran Ruc” (**Pinot Meunier**) '00, Vino ♣  
Lombardia **F 21**  
Casa Caterina, € 150,00

Metodo Classico Nature “Me 1” (**Durella**) '16, Veneto ♣  
Veneto **AC 21**  
Insolente, € 50,00

Metodo Classico Dosaggio Zero “Opera Semplice” (**Trebbiano**) '10, Veneto ♣  
Veneto **CC 21**  
Suavia, € 70,00

Metodo Classico Brut “Calumei” (**Vespaiola, Chardonnay, Pinot Bianco**) '11, Veneto ♣  
Veneto **D 21**  
La Costa, € 25,00

Metodo Classico Brut “Vernazza Belle” (**Vernaccia Bianca**), Trento  
Trentino **21**  
Pravis, € 25,00

Metodo Classico Brut “Massenza Belle” (**Pevarella**), Trento  
Trentino **A 21**  
Francesco Poli, € 25,00

Metodo Classico Brut Ris. “Carlo 5” (**Pinot Nero, Chardonnay**) '08, Trento ♣  
Trentino **E 24**  
Mas dei Cini, € 70,00

Metodo Classico Brut. Ris. “Riserva del Fondatore” (**Chardonnay**) '00, Trento  
Trento **24**  
Ferrari, € 290,00

Metodo Classico Brut “Vej” (**Malvasia di Candia**) '12, Emilia Romagna ♣  
Emilia Romagna **A 27**  
Podere Pradarolo, € 70,00

Metodo Classico Extra Brut Ris. “Dei Fratelli” (**Spergola**) '12, Emilia Romagna  
Emilia Romagna **B 27**  
Cà de Noci, € 45,00

Metodo Classico Extra Brut Ris. “Dei Fratelli” (**Spergola**) '06, Emilia Romagna  
Emilia Romagna **27**  
Cà de Noci, € 55,00

Metodo Classico Dosaggio Zero (**Chardonnay**) '13, Modena  
Emilia Romagna **B 28**  
Fiorini, € 25,00

*Metodo Classico Brut “Famous” (Famoso) '13, Emilia Romagna ♣*  
*Emilia Romagna H 28*  
*Santa Lucia, € 30,00*

*Metodo Classico Extra Dry “Olubra” (Marsanne) '12, Emilia Romagna ♣*  
*Emilia Romagna D 28*  
*Torre Fornello, € 30,00*

*Metodo Classico Brut Cuvée (Aleatico) '14, Toscana ♣*  
*Toscana C 28*  
*Mola, € 25,00*

*Metodo Classico Extra Brut “Anni Venti” (Greco), Campania*  
*Campania 29*  
*Cantine Storiche Di Marzo, € 30,00*

*Metodo Classico Brut Gran Cuvée “Ventunesimo Secolo” '09, Puglia ♣*  
*Puglia C 34*  
*D' Arapri, € 70,00*

*Metodo Classico Brut (Chardonnay) '08 Versione Magnum, Contea di Sclafani*  
*Sicilia 34*  
*Tasca d'Almerita, € 80,00*

*Metodo Franciacorta Zero Blanc de Blancs (Chardonnay) 'N.M ♣*  
*Lombardia AB 55*  
*Cavalleri, € 60,00*

*Metodo Franciacorta Pas Dosè (Chardonnay) '13 ♣*  
*Lombardia AA 55*  
*Cavalleri, € 60,00*

*Metodo Franciacorta Brut “Arcadia” (Chardonnay, Pinot Nero) '10*  
*Lombardia A 55*  
*Lantieri, € 90,00*

*Metodo Franciacorta Brut Nature Ris. 120 mesi (Chardonnay) '05*  
*Lombardia A 56*  
*Rizzini, € 90,00*

*Metodo Franciacorta Satèn (Chardonnay) ♣*  
*Lombardia 60*  
*Elisabetta Abrami, € 35,00*

*Frizzante sui Lieviti Rosè “Eos” (Avanà), Vino Frizzante ♣*  
*Piemonte C 63*  
*La Chimera, € 25,00*

*Frizzante sui Lieviti Rosè “Wai” (Pinot Nero), Provincia di Pavia ♣*  
*Lombardia BB 63*  
*Tenuta Belvedere, € 23,00*

Frizzante sui Lieviti Rosè “Harusame” (**Pinot Nero**) '15, Vino Frizzante ♣  
Emilia Romagna **E 63**  
Casè, € 30,00

Frizzante sui Lieviti Brut Rosè Vers. Magnum “Harusame” (**Pinot Nero**), Vino Frizzante ♣  
Emila Romagna **D 63**  
Casè, € 80,00

Frizzante sui Lieviti Rosè “Arialdospumino” (**Sangiovese**), Toscana ♣  
Veneto **B 63**  
Dalle Nostre Mani, € 18,00

Frizzante sui Lieviti Rosè “Marcello Colfondo” (**Pinot Nero**) '14, Toscana ♣  
Toscana **A 65**  
Voltumnia, € 25,00

Metodo Charmat “Prestige” Extra Dry Rosè (**Aglianico**), Campania  
Campania **65**  
Masseria Frattasi, € 25,00

Metodo Classico Extra Brut Rosè (**Vespolina**) '13, Piemonte  
Piemonte **D 67**  
Cascina Zoina, € 30,00

Metodo Classico Rosè Dosaggio Zero (**Nebbiolo**) '09 Magnum , Piemonte ♣  
Piemonte **I 68**  
Erpagrife, € 160,00

Metodo Classico Brut “Visage de Canaille” (**Nebbiolo**), V. Da T. ♣  
Piemonte **C 68**  
Baricchi, € 70,00

Metodo Classico Brut Rosso (**Shiraz**) '13, Piemonte ♣  
Pemonte **E 68**  
Baricchi, € 70,00

Metodo Classico Rosè Nature “Vesna” (**Pinot Nero**) '14, Oltrepò ♣  
Lombardia **BB 68**  
Stefano Milanese, € 40,00

Metodo Classico Croisé Rosè (**Pinot Nero**) '13, Oltrepò ♣  
Lombardia **AA 68**  
Torre degli Alberi, € 40,00

Metodo Classico Cruasé Brut Rosè “Saignée della Rocca” (**Pinot Nero**), Oltrepò  
Lombardia **B 68**  
Conte Vistarino, € 50,00

Metodo Classico Cruasé Brut Rosè “Montecérésino” (**Pinot Nero**), Oltrepò  
Lombardia **A 68**  
Travaglino, € 50,00

*Metodo Classico Pas Operé Brut Rosè (Pinot Nero) '11, V.S.Q ♣*  
*Lombardia B 71*  
*Cà del Vent, € 90,00*

*Metodo Classico Rosè Ris. "Villa Mattarana lo Zamuner" (Pinot N., Pinot M.) '04, Lombardia*  
*Lombardia A 71*  
*Collina dei Ciliegi, € 150,00*

*Metodo Classico Gran Rosè Brut Nature (Pinot Nero, Corvina) '10, Veneto*  
*Lombardia AA 71*  
*Monte Saline, € 90,00*

*Metodo Classico Brut Rosè "Belle" (Pavana) '09, Trento ♣*  
*Trentino D 71*  
*Matteo Furlani, € 40,00*

*Metodo Classico Rosè Nature "La Nina" (Refosco) '13, Friuli ♣*  
*Friuli D 76*  
*La Ganga, € 35,00*

*Metodo Classico Rosè Pas Dosè (Pinot Nero) '11, Emilia Romagna ♣*  
*Emilia Romagna K 76*  
*Torre Fornello, € 30,00*

*Metodo Classico Brut Rosè (Barbera) '14, Emilia Romagna ♣*  
*Emilia Romagna B 76*  
*Podere Pradarolo, € 30,00*

*Metodo Classico Brut Rosè (Cesanese, Cabernet Franc) '15, Lazio ♣*  
*Lazio U 76*  
*Piana dei Castelli, € 30,00*

*Metodo Classico Brut Rosè (Nerello Mascalese) '14, Sicilia ♣*  
*Sicilia A 76*  
*Murgo, € 30,00*

*Metodo Classico Brut Rosè (Nerello Mascalese) '12, Sicilia ♣*  
*Sicilia H 76*  
*Murgo, € 50,00*

*Metodo Franciacorta Brut Rosè (Pinot Nero) ♣*  
*Lombardia 77*  
*Elisabetta Abrami, € 35,00*

*Metodo Franciacorta Brut Rosè (Pinot Nero)*  
*Lombardia 78*  
*Cornaletto, € 35,00*

## **Vini Bianchi**

**Petite Arvin** '14, Valle d' Aosta  
Valle d' Aosta **A 2**  
La Source, € 25,00

**Muscad** "Petit Grein" '17, Valle d' Aosta ♣  
Valle d' Aosta **C 3**  
Grosjean, € 25,00

**Malvoisie** '12, Valle d' Aosta  
Valle d' Aosta **B 3**  
Istitute Agricole Régional, € 25,00

**Erbaluce di Caluso** "Bianchera" '17  
Piemonte **C 13**  
Orsolani, € 18,00

**Erbaluce** "Tris" '16, Vino Bianco ♣  
Piemonte **B 13**  
Tiziano Mazzoni, € 23,00

**Erbaluce** "Esther della Zoina" '10, Colline Novaresi  
Piemonte **A 13**  
Cascina Zoina, € 30,00

**Arneis** "Valfaccenda" '17 ♣  
Piemonte **B 16**  
Roggero Carolina, € 23,00

**Arneis** '16, Langhe  
Piemonte **A 16**  
Cascina Valon, € 18,00

**Arneis** "Lurè" '16, Langhe  
Piemonte **16**  
Penna Luigi, € 18,00

**Arneis** "Arzigh" '14, V. Da T. ♣  
Piemonte **C 19**  
Luca Faccenda, € 40,00

**Malvasia** "Quaelà" '13, V. Da T. ♣  
Piemonte **B 19**  
Enrico Druetto, € 30,00

**Cortese** "Ciapè" '16, Bianco ♣  
Piemonte **D 19**  
Valli Unite, € 23,00



**Cortese “Rò” ’15, Alto Monferrato ♣**  
Piemonte **A 19**  
Rocco di Carpeneto, € 23,00

**Cortese Vino in Ossidazione “Muntà” ’11, Vino Bianco ♣**  
Piemonte **19**  
Andrea Tirelli, € 50,00

**Cortese “Baccabianca” ’03, Monferrato ♣**  
Piemonte **A 21**  
Tenuta Grillo, € 80,00

**Chardonnay ’16, Langhe**  
Piemonte **21**  
Valon, € 23,00

**Chardonnay “Palmè” ’15, Vino Bianco ♣**  
Piemonte **F 21**  
Ezio Trincherò, € 30,00

**Sauvignon “Solleone” ’13, Vino Bianco ♣**  
Piemonte **E 21**  
Tenuta Grillo, € 25,00

**Sauvignon “Solleone” ’11, Vino Bianco ♣**  
Piemonte **D 21**  
Tenuta Grillo, € 50,00

**Sauvignon ’09, V. Da T. ♣**  
Piemonte **K 21**  
Casa Wallace, € 40,00

**Sauvignon “Sinchè” ’06, Piemonte ♣**  
Piemonte **A 24**  
Cascina Ebreo, € 50,00

**Bianco “Secondome” (Chardonnay, Grignolino) l. 0,500 ’17, Bianco ♣**  
Piemonte **CC 29**  
Maurizio Ferraro, € 20,00

**Bianco “Coste di Riavolo” (Riesling, Gewustraminer) ’11, Langhe ♣**  
Piemonte **U 29**  
S. Fereolo, € 40,00

**Bianco “Alteserre” (Chardonnay, Cortese) ’06, Monferrato**  
Piemonte **Z 29**  
Bava, € 50,00

**Albarola ’14, Colli di Luni**  
Liguria **C 31**  
Lunae, € 23,00

**Vermentino** “Il Bianco” '17, Bianco ♣  
Liguria **CC 37**  
Il Torchio, € 23,00

**Pigato** “Agape” '16, Bianco ♣  
Liguria **C 37**  
La Casetta, € 30,00

**Pigato** “Spigau Crociata” '08, V. Da T. ♣  
Liguria **37**  
Le Rocche del Gatto, € 40,00

**Pigato** “Rocantù” '08, V. Da T. ♣  
Liguria **A 37**  
Tenuta Selvadolce, € 60,00

**Bianco Cinqueterre (Bosco, Albarola, Vermentino)** '15, Cinqueterre ♣  
Liguria **A 38**  
Forlini Cappellini, € 50,00

**Malvasia** “Piume” '16, Provincia di Pavia ♣  
Lombardia **KK 38**  
Martilde, € 23,00

**Riesling Sup.** “Monsaltus” '15, Oltrepò Pavese  
Lombardia **K 38**  
Marchesi di Montatto, € 23,00

**Chardonnay** “Perpolio” '16, Rocca Susella ♣  
Lombardia **GG 38**  
Fattoria Mondo Antico, € 23,00

**Chardonnay** “Fenice” '14, Provincia di Pavia ♣  
Lombardia **G 38**  
Cà del Conte, € 25,00

**Pinot Bianco** “Nuvola Bianca” '13 Versione Magnum, Provincia di Pavia ♣  
Lombardia **I 38**  
Cà del Conte, € 80,00

**Barbera** Vinificata in Bianco “Poderosa” '14, V. Da T. ♣  
Lombardia **H 38**  
Andi Fausto, € 50,00

**Bianco (Riesling, Muller Thurgau)** '13, Provincia di Pavia ♣  
Lombardia **C 38**  
Castello di Stefanago, € 25,00

**Invernenga** “1037” '13, V. Da T.  
Lombardia **E 38**  
Maria Capretti, € 25,00

**Invernenga** “Unico” '08, V. Da T. ♣  
Lombardia **F 38**  
Casa Caterina, € 40,00

**Petit Arvin** “Ble” '16, Bianco ♣  
Lombardia **BB 38**  
Fausto Ligabue, € 40,00

**Petit Arvin** “Ble” '10, Bianco ♣  
Lombardia **B 38**  
Fausto Ligabue, € 60,00

**Chardonnay** '17, Bianco ♣  
Lombardia **EE 42**  
Vigne del Pellagroso, € 25,00

Bianco “La Vic” (**Chardonnay, Pinot Grigio**) '14, Vino ♣  
Lombardia **E 42**  
Casa Caterina, € 60,00

**Vespaiolo** “Vesplicito” '17, Veneto ♣  
Veneto **KK 42**  
MaterVi, € 25,00

**Vespaiolo** “Belmonte” '15, Veneto ♣  
Veneto **K 42**  
La Costa, € 25,00

**Garganega** “Contame” '16, Veneto ♣  
Veneto **AB 42**  
Nevio Scala, € 25,00

**Garganega** “Marameo” '16, Veneto ♣  
Veneto **BB 42**  
Volcanalia, € 25,00

**Garganega** “Lazaro” '14, Veneto ♣  
Veneto **B 42**  
Masiero, € 25,00

**Garganega** “Pri” '14, Veneto ♣  
Veneto **A 42**  
Il Cavallino, € 25,00

**Riesling** “Davvero” '16, Veneto ♣  
Veneto **AA 42**  
Calanta, € 25,00

Soave (**Garganega, Trebbiano**) '15, Soave  
Veneto **D 42**  
Brigaldera, € 23,00

Bianco “Mosca Bianca” (**Garganega, Tocai Rosso**) '16, Bianco ♣  
Veneto **CC 42**  
Siemàn, € 23,00

**Trebbiano Veronese** “Turbiana” '12, Veronese ♣  
Veneto **C 43**  
Filippi, € 25,00

Gambellara “Sarò” (**Garganega**) '16, Gambellara ♣  
Veneto **A 45**  
Cristiana Meggiolaro, € 25,00

Gambellara Class. “Monte del Cuca” (**Garganega**) '06, Gambellara ♣  
Veneto **46**  
Menti, € 50,00

**Sauvignon** “Ferrata” '10, Veneto  
Veneto **D 52**  
Maculan, € 90,00

Bianco “Monticelli” (**Garganega, Trebbiano**) '16, Vino Bianco ♣  
Veneto **E 52**  
Il Roccolo, € 23,00

Bianco “Salarola” (**Moscato, Pinot Bianco**) '16, Bianco ♣  
Veneto **BB 52**  
Cà Orologio, € 23,00

Bianco “Casa Belfi” (**Incrocio Manzoni, Chardonnay**) '15, Delle Venezie ♣  
Veneto **B 52**  
Casa Belfi, € 23,00

Bianco “Granselva” (**Garganega, Durella, Pinot Grigio, Sauvignon**) '14, Veneto ♣  
Veneto **C 52**  
Il Cavallino, € 25,00

Bianco “Pop” (**Garganega, Pinot Nero**) '12, Veneto ♣  
Veneto **A 52**  
Tenuta dell' Armonia, € 30,00

**Cinese** '15, Trentino  
Trentino **E 60**  
Franco Ferrai, € 25,00

**Muller Thurgau** '16, Sud Tirolo  
Alto Adige **B 60**  
Rottensteiner, € 18,00

**Muller Thurgau** “Leatitia” '14, Trentino  
Trentino **C 60**  
Cantina Romanese, € 18,00

**Gewurztraminer** “Justina” '16, Alto Adige  
Alto Adige **63**  
Cantina S. Pauls, € 23,00

**Gewurztraminer** “Campaner” '16, Alto Adige  
Alto Adige **A 63**  
Cantina di Kaltern, € 30,00

**Kerner** '16, Dolomiti ♣  
Trentino **FF 73**  
Rielinger, € 30,00

**Chardonnay** “Campaner” '16, Alto Adige  
Alto Adige **AA 63**  
Cantina di Kaltern, € 30,00

**Pinot Grigio** “Performance” '16, Vigneti delle Dolomiti ♣  
Alto Adige **D 73**  
Villa Persiani, € 23,00

**Pinot Grigio** “Wolfsthurn” '14, Sudtirolo ♣  
Alto Adige **C 73**  
Stachlburg, € 23,00

**Sauvignon** “Doos” '13, Alto Adige  
Alto Adige **B 73**  
Lahnhof, € 23,00

**Riesling** Renano “Cembrani d' Autore” '13, Trentino  
Trentino **C 76**  
Alfio Nicolodi, € 23,00

**Incrocio Manzoni** “Eva” '16, Alto Adige ♣  
Alto Adige **C 82**  
Brunnenhof, € 25,00

**Bianco** “Upupa Weiss” (**Riesling, Gewurztraminer, Sauvignon, Pinot Bianco**) '15, Alto Adige ♣  
Alto Adige **B 82**  
Abraham, € 50,00

**Bianco** “Liberio Bacco” (**Sauvignon, Riesling**) '13, V. Da T. ♣  
Alto Adige **A 82**  
Loacker, € 25,00

**Tocai Friulano** Ris. '13, F.C.O ♣  
Friuli **D 91**  
Ronco Severo, € 40,00

**Jacot** (Tocai) '16, Brda ♣  
Slovenia **A 91**  
Emeran Reya, € 25,00

**Tocai** (Zeleni Sauvignon) "Ravan" '12, Goriska Brda ♣  
Slovenia **Y 91**  
Kabaj, € 40,00

**Tocai Friulano** "Jakot" '09, Delle Venezie ♣  
Friuli **H 91**  
Franco Terpin, € 40,00

**Tocai Friulano** "Kai" '08, Venezia Giulia ♣  
Friuli **B 91**  
Paraschos, € 50,00

**Malvasia** "White Label" '15, Istria ♣  
Slovenia **C 96**  
Klabjan, € 40,00

**Malvasia** '13, Istra ♣  
Slovenia **CC 96**  
Klabjan, € 40,00

**Malvasia** '12, Goriska Brda ♣  
Slovenia **Y 96**  
Klinec, € 50,00

**Malvasia** '11, Venezia Giulia ♣  
Friuli **B 96**  
Nicolini, € 40,00

**Malvasia** "Pietra" '11, Carso ♣  
Slovenia **A 96**  
Marco Tavcar, € 40,00

**Malvasia** "Primorska" '09, Slovenia ♣  
Slovenia **A 100**  
Josko Rencel, € 90,00

**Malvasia** "Vecchia Vigna ai Clivi" '06, Collio ♣  
Friuli **A 101**  
I Clivi, € 70,00

**Ribolla Gialla** '15, Primorska ♣  
Slovenia **U 102**  
UOU, € 50,00

**Ribolla Gialla** '12, Goriska Brda ♣  
Slovenia **K 102**  
Kabaj, € 40,00

**Ribolla Gialla** '10, Vipavska ♣  
Slovenia **C 102**  
Sveti Martin, € 40,00

**Verduzzo Secco '10, Venezia Giulia** ♣  
Friuli **102**  
Bressan, € 60,00

**Verduzzo Secco "Scodovacca" '06, Venezia Giulia** ♣  
Friuli **103**  
Denis Montanar, € 60,00

**Verduzzo Secco Vino in Ossidazione "Esperienze" '88, Venezia Giulia** ♣  
Friuli **A107**  
Gaspare Buscemi, € 230,00

**Vitovska '15, Carso** ♣  
Friuli **FA 107**  
Pietra, € 30,00

**Vitovska '14, Carso** ♣  
Friuli **FF 107**  
Castello di Rubbia, € 40,00

**Sauvignon "Soresere" '17, Grave**  
Friuli **F 107**  
Forchir, € 18,00

**Sauvignon "At" '15, F.C.O** ♣  
Friuli **D 107**  
Aquila della Torre, € 25,00

**Sauvignon '14, Collio** ♣  
Friuli **E 107**  
La Ginestra, € 25,00

**Sauvignon '12, Kras** ♣  
Slovenia **BB 115**  
Josko Rencel, € 90,00

**Sauvignon "Vieris Rive Alte" '06, Isonzo**  
Friuli **A 124**  
Vie di Romans, € 120,00

**Chardonnay "Selezione" '05, Gorizia** ♣  
Slovenia **B 124**  
Nando-Kristancich, € 90,00

**Pinot Bianco (Beli Pinot) '12, Goriska Brda** ♣  
Slovenia **D 125**  
Kabaj, € 50,00

**Pinot Grigio "Brezza" '16, Corno di Rosazzo** ♣  
Friuli **A 125**  
Luca Fedele, € 23,00

- Pinot Grigio** “Cardelin” ’12, Goriska Brda ♣  
Slovenia **E 125**  
Klinec, € 50,00
- Pinot Grigio** “Vis Uvae” ’12, Venezia Giulia ♣  
Friuli **B 125**  
Il Carpino, € 50,00
- Pinot Grigio** ’10, Bianco ♣  
Slovenia **K 125**  
Organic Anarchy, € 90,00
- Zelen** ’15, Vipavska ♣  
Slovenia **F 129**  
Zmago Petric, € 50,00
- Riesling** ’12, Stajerska Slovenija ♣  
Slovenia **B 129**  
Verus, € 30,00
- Bianco “Il Nini” (**Riesling, Sauvignon**) ’15, Venezia Giulia ♣  
Friuli **I 30**  
La Ganga, € 40,00
- Bianco “Stranice” (**Malvasia, Riesling, Ribolla**) ’15, Vipava ♣  
Slovenia **A 130**  
Burja, € 70,00
- Bianco “Quinto Quarto” (**Pinot Bianco, Malvasia**) ’14, Vino Bianco ♣  
Friuli **D 129**  
Franco Terpin, € 30,00
- Bianco “Ocrade” (**Vitivska, Malvasia, Sauvignon, Pinot Grigio**) ’13, Venezia Giulia ♣  
Friuli **E 129**  
Skerk, € 50,00
- Bianco (**Chardonnay, Kerner, Riesling**) ’12, Vino Bianco ♣  
Slovenia **U 129**  
Organic Anarchy, € 90,00
- Bianco “Insomnia” (**Glera, Malvasia, Vitovska, Sauvignon**) ’11, Carso ♣  
Slovenia **A 129**  
Marco Fon, € 60,00
- Bianco “Kaplja” (**Chardonnay, Friulano, Malvasia**) ’11, Venezia Giulia ♣  
Friuli **C 129**  
Damijan Podversic, € 60,00
- Bianco “Bianco della Castellada” (**Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon**) ’11, Collio ♣  
Friuli **BB 131**  
La Castellada, € 60,00



*Bianco “Uis Blancis” (Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Verduzzo) '12, Venezia Giulia ♣*  
Friuli **B 131**  
Denis Montanar, € 50,00

*Bianco “Uis Blancis” (Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Verduzzo) '09, Venezia Giulia ♣*  
Friuli **C 131**  
Denis Montanar, € 60,00

*Vintage Tunina (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit) '08, Venezia Giulia*  
Friuli **A 133**  
Jermann, € 140,00

*Bianco “Morus Alba” (Sauvignon, Malvasia) '07, C.O.F ♣*  
Friuli **133**  
Vignai da Duline, 50,00

*Bianco “Sialis” (Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio) '05, Delle Venezie ♣*  
Friuli **138**  
Franco Terpin, € 40,00

*Malvasia di Candia “Vej” '06, Emilia ♣*  
Emilia Romagna **C 140**  
Podere Pradarolo, € 70,00

*Trebbiano “Febo” '17, Vino Bianco ♣*  
Emilia Romagna **EE 140**  
Dario Orlandini, 23,00

*Trebbiano “Campaglione” '16, Vino Bianco ♣*  
Emilia Romagna **E 140**  
Filippo Manetti, 23,00

*Pignoletto “Bosco” '11, Emilia ♣*  
Emilia Romagna **D 140**  
Maria Bortolotti, € 25,00

*Pignoletto “Spurgola Bellaria” '10, Emilia ♣*  
Emilia Romagna **A 140**  
Alberto Tedeschi, € 30,00

*Albana di Romagna “Sabbiagialla” '16, Ravenna ♣*  
Emilia Romagna **B 141**  
S. Biagio Vecchio, € 25,00

*Albana di Romagna “Fricandò” '16, Emilia ♣*  
Emilia Romagna **A 141**  
Al di Là del Fiume, € 25,00

*Albana di Romagna “Rigogolo” '16 Vers. Magnum, Emilia ♣*  
Emilia Romagna **AA 141**  
Andrea Bragagni, € 80,00

**Albana di Romagna “Mezze Lune” '15, Vino Bianco** ♣  
Emilia Romagna **C 141**  
Cà dei Quattro Archi, € 23,00

**Albana di Romagna “Monte Rè” '14, Emilia** ♣  
Emilia Romagna **D 141**  
Viogne dei Boschi, € 25,00

**Albana di Romagna '12**  
Emilia Romagna **K 141**  
Zavalloni, € 25,00

**Sauvignon “Passo Morgone” '17, Emilia** ♣  
Emilia Romagna **B 143**  
Mirco Mariotti, € 23,00

**Riesling Italic “Malagò” '09, Emilia**  
Emilia Romagna **A 143**  
Enrico Vallania, € 60,00

**Bianco “Rio Bagno” (Trebiano, Albana, Famoso) '17, Vino Bianco** ♣  
Emilia Romagna **CC 145**  
Andrea Bragagni, € 25,00

**Bianco “Mamma Mia” (Malvasia, Trebbiano) '16, Ravenna** ♣  
Emilia Romagna **C 145**  
S. Biagio Vecchio, € 23,00

**Bianco “Marcovaldo” (Malvasia, Sauvignon) '16, Vino Bianco** ♣  
Emilia Romagna **B 145**  
Croacizia, € 25,00

**Bianco “Bora Lunga” (Spergola, Moscato) '14, Spergola dell' Emilia** ♣  
Emilia Romagna **A 145**  
Cinque Campi, € 23,00

**Bianco “Catavela” (Malvasia, Marsanne, Ortrugo, Trebbiano) '16, Bianco** ♣  
Emilia Romagna **C 146**  
Denavolo, € 25,00

**Bianco “Dinavolino” (Malvasia, Marsanne, Ortrugo, Trebbiano) '14, Bianco** ♣  
Emilia **A 146**  
Denavolo, € 30,00

**Bianco (Malvasia, Marsanne) '11, Bianco** ♣  
Emilia Romagna **B 146**  
Vino del Poggio, € 40,00

**Bianco (Malvasia, Marsanne) '11 Versione Magnum, Bianco** ♣  
Emilia Romagna **BB 146**  
Vino del Poggio, € 90,00

*Bianco “Dinavolo” (Malvasia, Marsanne, Ortrugo, Trebbiano) '07, Bianco ♣*  
*Emilia Romagna H 146*  
*Denavolo, € 80,00*

*Bianco “Posca” (Pignoletto, Alionza, Albana) Vino Perpetuo, Bianco ♣*  
*Emilia Romagna O 152*  
*Federico Orsi, € 25,00*

*Vermentino “Solis” '16, Elba ♣*  
*Toscana D 147*  
*Mola, € 23,00*

*Vermentino “Carabatto” '16, Toscana ♣*  
*Toscana E 147*  
*Parmoleto, € 23,00*

*Vermentino “Ribaldo” '15, Toscana*  
*Toscana B 147*  
*Campestrello, € 23,00*

*Vernaccia di S. Gimignano Ris. '14*  
*Toscana C 147*  
*La Lastra, € 30,00*

*Vernaccia di S. Gimignano Ris. “Rezet” '10 ♣*  
*Toscana A 147*  
*Mattia Barzaghi, € 30,00*

*Trebbiano '11, Toscana ♣*  
*Toscana C 149*  
*Casale, € 40,00*

*Trebbiano '11, Toscana ♣*  
*Toscana A 149*  
*Fattoria Ambra, € 23,00*

*Ansolica “Odyssea” '16, Toscana ♣*  
*Toscana B 149*  
*Macchion dei Lupi, € 30,00*

*Bianco “Sine Felle” (Malvasia, Trebbiano, Vermentino) '16, Toscana ♣*  
*Toscana C 152*  
*Podere Casaccia, € 25,00*

*Bianco “Amnesya” (Trebbiano, Malvasia) '15, Bianco Toscano ♣*  
*Toscana K 152*  
*Podere Luisa, € 23,00*

*Bianco “Chiarofiore” (Trebbiano, Vermentino) '12, Toscana ♣*  
*Toscana A 152*  
*Tunia, € 25,00*

- Bianco “Serment” (Trebiano, Malvasia, Vermentino) '12, Maremma ♣*  
*Toscana B 152*  
*Poggio Concezione, € 40,00*
- Bianco “Mola” (Propanico, Ansolica, Malvasia) '09, Toscana ♣*  
*Toscana 152*  
*Casa degli Aiali, € 30,00*
- Bianco “Batàr” (Chardonnay, Pinot Bianco) '09, Toscana*  
*Toscana 154*  
*Querciabella, € 110,00*
- Grechetto '15, Umbria ♣*  
*Umbria B 157*  
*Raina, € 25,00*
- Grechetto “Fiero” '13, Umbria ♣*  
*Umbria A 157*  
*Tenuta Margò, € 25,00*
- Grechetto “Ametista” '12, Umbria ♣*  
*Umbria A 158*  
*Mani di Luna, € 25,00*
- Trebiano “Colle Fregiara” '16, Umbria ♣*  
*Umbria C 162*  
*Anne-Santi, € 30,00*
- Bianco “Il Bianco” (Grechetto, Malvasia, Trebiano) '16, Umbria ♣*  
*Umbria B 162*  
*Anne-Santi, € 23,00*
- Bianco “Brucisco” (Trebiano, Grechetto, Malvasia) '11, Umbria ♣*  
*Umbria A 162*  
*Marco Merli, € 30,00*
- Passerina “Ekwo” '15, Abruzzo ♣*  
*Abruzzo E 164*  
*Tenuta Terraviva, € 23,00*
- Passerina “Plenus” '15, Colli Pescaresi ♣*  
*Abruzzo D 164*  
*Marina Palusci, € 23,00*
- Trebiano d' Abruzzo “Bianchetto” '15, Abruzzo ♣*  
*Abruzzo C 164*  
*Lammidia, € 30,00*
- Trebiano d' Abruzzo “Carbo” '14, Abruzzo ♣*  
*Abruzzo B 164*  
*Lammidia, € 30,00*

**Trebbiano d' Abruzzo "Mario' S 42" '14, Abruzzo ♣**  
Abruzzo **164**  
Tenuta Terraviva, € 23,00

**Trebbiano d' Abruzzo "Altare" '08, Abruzzo**  
Abruzzo **165**  
Marramiero, € 50,00

**Malvasia "Eughenos" '17, Terre Aquilane**  
Abruzzo **A 167**  
Mariapaola Di Cato, € 23,00

**Chardonnay "Cretico" '09, Terre di Chieti**  
Abruzzo **167**  
Cantina Tollo, € 40,00

**Bianco (Trebbiano, Passerina, Pecorino) '16, Controguerra ♣**  
Abruzzo **C 171**  
Emanuele Rasicci, € 23,00

**Albanella "Roncaglia" '15, Colli Pesaresi**  
Marche **B 171**  
Mancini, € 23,00

**Bianchetto del Metauro "Simandro" '15, Metauro**  
Marche **BC 171**  
Cà Sciampagne, € 23,00

**Passerina "Raffa" '17, Offida ♣**  
Marche **AB 171**  
Clara Marcelli, € 23,00

**Pecorino "Donna Orgilla" '10, Offida ♣**  
Marche **BB 171**  
Fiorano, € 50,00

**Verdicchio dei Castelli di Jesi Class. Sup. "Ylice" '15, Castelli di Jesi**  
Marche **BB 172**  
Poderi Mattioli, 23,00

**Verdicchio di Matelica '15, Matelica**  
Marche **B 172**  
Gagliardi, 23,00

**Trebbiano "Trebbien" '14, Marche**  
Marche **A 176**  
Valter Mattoni, € 23,00

**Bianco "Nur" (Trebbiano, Malvasia, Verdicchio) 'N.M, Vino Bianco ♣**  
Marche **A 177**  
La Distesa, € 40,00

*Bianco “Stella Flora” (Pecorino, Passerina, Trebbiano, Malvasia) '11, Marche ♣*  
*Marche B 177*  
*Maria Pia Castelli, € 40,00*

*Bianco Falerio “Monte del Grano” (Trebbiano, Passerina, Pecorino) '09, Colli Ascolani*  
*Marche 177*  
*Rio Maggio, € 23,00*

*Passerina del Frusate “Maddalena” '15, Frusate ♣*  
*Lazio A 178*  
*Alberto Giacobbe, € 23,00*

*Bianco Est-Est-Est di Montefiascone (Trebbiano, Malvasia) '15, Montefiascone*  
*Lazio B 180*  
*Villa Puri, € 18,00*

*Pinot Grigio “Grigio” '14, Vino Bianco ♣*  
*Lazio K 180*  
*Piana dei Castelli, € 25,00*

*Aleatico Vinificato in Bianco “Biancatico 1.0” 'N.M, V. Da T. ♣*  
*Lazio D 180*  
*La Carcaia, € 30,00*

*Bianco “Alma Rei” (Propanico, Malvasia) '14, Lazio ♣*  
*Lazio C 180*  
*La Carcaia, € 30,00*

*Bianco “Bianchetto” (Propanico, Vermentino, Malvasia) '13, Lazio ♣*  
*Lazio A 180*  
*Le Coste, € 30,00*

*Bianco “Bianco “R” (Propanico) '11, V. da T. ♣*  
*Lazio B 181*  
*Le Coste, € 50,00*

*Bianco “Coenobium” (Trebbiano, Malvasia, Verdicchio) '10, Lazio ♣*  
*Lazio A 181*  
*Monastero Suore Cistercensi S. O. Trappiste, € 80,00*

*Asprinio di Aversa “Vite Maritata” '15, Aversa*  
*Campania A 184*  
*I Borboni, € 25,00*

*Agostinella “Bella Ciao” '15, Beneventano ♣*  
*Campania C 189*  
*Podere Veneri Vecchio, € 25,00*

*Fiano “Cumalè” '16, Cilento ♣*  
*Campania D 189*  
*Casebianche, € 25,00*

**Fiano** “Sancho Panza” '15, Campania ♣  
Campania **B 189**  
Il Tufiello, € 25,00

**Fiano** “Gaia” '14, Campania ♣  
Campania **A 189**  
Cantine Giardino, € 30,00

**Fiano** “JQN 203 Piante a Lapio Legno Sin.” '11, Campania ♣  
Campania **B 187**  
Joaquin A.A, € 110,00

**Greco** “T’Ara Ra” '16, Campania ♣  
Campania **BB 188**  
Cantina Giardino, € 30,00

**Greco di Tufo** “Selvetelle” '16 ♣  
Campania **188**  
Carlo Centrella, € 23,00

**Greco** “Adam” '15, Campania ♣  
Campania **B 188**  
Cantina Giardino, € 40,00

**Falanghina** '17, Sannio  
Campania **B 191**  
Cantina del Taburno, € 18,00

**Falanghina** “Maresa” '15, Roccamonfina ♣  
Campania **C 191**  
Masseria Starnali, € 25,00

**Falanghina** “Assenza” '15, Sannio ♣  
Campania **A 191**  
Masseria Venditti, € 25,00

**Coda di Pecora** “Sheep” '15, Terre di Volturno  
Campania **B 194**  
Il Verro, € 23,00

**Coda di Volpe** “Quarta Generazione” '15, Campania ♣  
Campania **C 194**  
La Cantina di Enza, € 25,00

**Coda di Volpe** “Paski” '15, Campania ♣  
Campania **A 194**  
Cantina Giardino, € 25,00

**Coda di Volpe** “Amaran” '15, Irpinia  
Campania **194**  
Storti Lucia, € 25,00

**Coda di Volpe** '08, Irpinia ♣  
Campania **D 194**  
Cantina Manimurci, € 25,00

Bianco "Tempo" (**Grieco, Ceretto, Falanghina**) '16, Beneventano ♣  
Campania **B 197**  
Podere Veneri Vecchio, € 23,00

Bianco "Casa di Campagna" (**Falanghina, Greco, Pallagrello B.**) '15, Terre del Volturno ♣  
Campania **AA 197**  
Ale.Pa, € 23,00

Bianco "Quotidiano" (**Fiano, Greco, Coda di Volpe**) '13 Versione Magnum, Campania ♣  
Campania **A 197**  
Cantina Giardino, € 50,00

Bianco "Iscadoro" (**Fiano, Malvasia, Trebbiano**) '13, Paestum ♣  
Campania **A 199**  
Casebianche, € 23,00

Bianco "Fiorduva" (**Falanghina, Biancolella**) '11, Costa d' Amalfi ♣  
Campania **A 203**  
Marisa Cuomo, € 90,00

**Malvasia Secca** "Accamilla" '11, Basilicata ♣  
Basilicata **A 207**  
Camerlengo, € 40,00

Bianco (**Guarnaccia, Malvasia**) "Daipastini" '16, Bianco ♣  
Calabria **A 208**  
Giuseppe Calabrese, € 25,00

**Zibibbo** "Hibiscus" '16, Terre Siciliane ♣  
Sicilia **B 208**  
Grotta dell' Oro, € 23,00

**Moscato d'Alessandria** '09, Sicilia ♣  
Sicilia **209**  
Nino Barraco, € 40,00

**Inzolia** "Suliccènti" '16, Vittoria  
Sicilia **C 210**  
Terre di Giurfo, € 18,00

**Carricante** "Krimiso" '15, Terre Siciliane ♣  
Sicilia **B 210**  
Aldo Viola, € 30,00

**Grillo** '16, Terre Siciliane ♣  
Sicilia **D 211**  
Pianogrillo, € 18,00



**Grillo** “Magico” '16, Terre Siciliane ♣  
Sicilia **E 211**  
Ferracane, € 23,00

**Grillo** “Verde” '14, Sicilia ♣  
Sicilia **C 211**  
Badalucco, € 23,00

**Catarratto** “Macerato” '16, Terre Siciliane ♣  
Sicilia **B 213**  
Ferracane, € 30,00

**Catarratto** “Catartico” '15, Terre Siciliane ♣  
Sicilia **A 213**  
Longarico, € 30,00

**Catarratto** “Chara” '09, Terre Siciliane  
Sicilia **C 213**  
Feudo Disisa, € 30,00

**Chardonnay** '09, Sicilia  
Sicilia **214**  
Regaleali, € 90,00

**Chardonnay** '09 Versione Magnum, Sicilia  
Sicilia **A 216**  
Tasca d'Almerita, € 190,00

**Chardonnay** '08 Versione Magnum, Sicilia  
Sicilia **216**  
Tasca d'Almerita, € 190,00

**Bianco (Grillo, Catarratto)** '13, Terre Siciliane ♣  
Sicilia **A 218**  
Viteaovest, € 25,00

**Bianco “Vinujancu” (Carricante, Grecanico, Riesling Renano, Minnella)** '09, Sicilia  
Sicilia **220**  
I Vigneri, € 35,00

**Nuragus** “Maistru” '16, Sardegna ♣  
Sardegna **E 225**  
Sa Defenza, € 40,00

**Nasco** “Primo” '16, Bianco ♣  
Sardegna **F 225**  
Meigamma, € 40,00

**Vermentino** di Gallura Sup. '15  
Sardegna **A 225**  
Strano, € 23,00

*Vernaccia Sulle Bucce "Orriu" '16, Valle del Tirso ♣*  
Sardegna **B 225**  
Quartomoro, € 25,00

**Granazza Sulle Bucce** *Vino in Ossidazione "Perda Pintà" 'N.M, V.Da T. ♣*  
Sardegna **225**  
Sedilesu, € 90,00

**Moscato Secco "Modestu" '15, V. Da T. ♣**  
Sardegna **B 226**  
Giovanni Montisci, € 40,00

## **Vini Rosati**

**Barbera** “Smentia” '13, V. Da. T. ♣  
Piemonte **C 3**  
Tommaso Gallina, € 40,00

**Pinot Nero** “Asor” '13, Provincia di Pavia ♣  
Piemonte **3**  
Cà del Conte, € 30,00

**Moscato Rosa** “Più o Meno” '09, V. Da. T. ♣  
Lombardia **A 4**  
Casa Caterina, € 70,00

**Chiaretto (Rondinella, Corvina, Molinara)** '16, Bardolino ♣  
Veneto **B 9**  
Giovanna Tantini, € 18,00

**Refosco dal Peduncolo Rosso** “Borc Dodon” '10, Venezia Giulia ♣  
Friuli **A 9**  
Denis Montanar, € 50,00

**Moscato Rosa** “Rosantico” '11, Venezia Giulia ♣  
Friuli **9**  
Bressan, € 70,00

**Merlot** “Ciantons” '06, Isonzo  
Friuli **10**  
Vie di Romans, € 70,00

**Sangiovese** “Ombra di Rosa” '15, Rosato Toscano ♣  
Toscana **C 18**  
Podere Luisa, € 23,00

**Montepulciano d' Abruzzo** “Mida” '16, Marche ♣  
Marche **AA 18**  
Maria Letizia Allevi, € 25,00

**Montepulciano d' Abruzzo** '15, Vino Rosato ♣  
Abruzzo **A 18**  
Emanuele Rasicci, € 25,00

**Montepulciano d' Abruzzo** '15, Abruzzo ♣  
Abruzzo **B 18**  
Lammidia, € 30,00

**Aglianico** “Natarosa” '16, Campania ♣  
Campania **B 19**  
La Cantina di Enza, € 23,00

*Rosato “Manca del Rosso” (Magliocco, Greco Nero) '17, Vino Rosato ♣  
Calabria C 19  
Masseria Perugini, € 23,00*

*Nero d' Avola “Rosammare” '17, Terre Siciliane ♣  
Sicilia BB 19  
Nino Barraco, € 30,00*

*Rosato (Nerello Mascalese, Perricone, Syrah) '16, Terre Siciliane ♣  
Sicilia A 19  
Aldo Viola, € 30,00*

## **Vini Rossi**

**Gamay** Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Rougeeffervescence” 'NM, Valle d' Aosta ♣

Valle d' Aosta **A 1**

Quatremillemètres Vins d' Altitude, € 30,00

**Petit Rouge** “Si” '14, Vino Rosso ♣

Valle d' Aosta **D 9**

Les Petits Riens, € 50,00

**Cornalin** “Vigne Rovettaz” '16, Valle d' Aosta ♣

Valle d' Aosta **A 2**

Grosjean, € 25,00

**Torrette Sup.** '13, Valle d' Aosta

Valle d' Aosta **2**

La Source, € 25,00

**Pinot Nero** '13, Valle d' Aosta ♣

Valle d' Aosta **B 2**

La Vrille, € 30,00

**Nebbiolo Sup.** “Vieilles Vignes” '11, Donnas

Valle d' Aosta **D 14**

Caves Cooperatives de Donnas, € 40,00

Rosso “Entre Terre e Ciel” (**Pinot N., Gamay, Petit V., Cabernet F.**) '14, Vino Rosso ♣

Valle d' Aosta **F 14**

Les Petits Riens, € 40,00

Rosso “Cuvée de Saint Ours” (**Cornalin, Fumin**) '09, V. Da T. ♣

Valle d' Aosta **B 14**

Giulio Moriondo, € 60,00

Carema (**Nebbiolo** clone Picotendro) '13, Carema

Piemonte **D 16**

Ferrando, € 40,00

Rosso “Gnepoc” (**Barbera, Bonarda, Uva Rara, Merlot**) '15, Canavese ♣

Piemonte **C 16**

Piatti Antonella, € 25,00

**Doux d'Henrie** '12, Pinerolese

Piemonte **16**

Dora Renato, € 25,00

Ramiè (**Avanà, Avarengo, Chatus, Bequet, ecc.**) '13, Pinerolese ♣

Piemonte **B 23**

Coutandin, € 40,00

Rosso “Barbichè” (*Avanà , Avarengo, Ner., Becounet, Barb., Fre., Bon.*) 'N.M, V. Da T.♣

Piemonte **23**

Countandin, € 30,00

*Avanà “Finiere” '15, Valsusa*

Piemonte **A 23**

La Chimera, € 25,00

*Barbera “Djarmai” '15, Coste della Sesia ♣*

Piemonte **B 32**

Cascina Preziosa, € 30,00

*Nebbiolo “Le Spagne” '11, Vino Rosso*

Piemonte **E 32**

Guido Mazzucchelli, € 40,00

*Lessona (Nebbiolo clone Spanna) '14, Lessona*

Piemonte **AB 32**

La Prevostura, € 40,00

*Lessona (Nebbiolo clone Spanna) '08, Lessona*

Piemonte **A 32**

Proprietà Sperino, € 130,00

*Rosso “Garsun” (Nebbiolo, Croatina, Vespolina) '16, Coste della Sesia*

Piemonte **EE 38**

La Prevostura, € 25,00

*Bramaterra (Nebbiolo clone Spanna) '10*

Piemonte **E 38**

Lorenzo Cerutti, € 30,00

*Bramaterra (Nebbiolo clone Spanna) '10*

Piemonte **B 38**

Stefano Vampari, € 30,00

*Nebbiolo '15, Coste della Sesia*

Piemonte **K 38**

Antoniolo, € 25,00

*Gattinara Ris. “Rusèt” (Nebbiolo clone Spanna) '13*

Piemonte **D 38**

Stradina, € 40,00

*Gattinara “Osso S. Grato” (Nebbiolo clone Spanna) '12*

Piemonte **EE 38**

Antoniolo, € 50,00

*Gattinara “Pietro” (Nebbiolo clone Spanna) '08*

Piemonte **C 38**

Paride Iaretti, € 80,00

*Gattinara “Serie Limitata” (Nebbiolo clone Spanna) ’03 Versione I. 3*  
*Piemonte 38*  
*Paride Iaretti, € 400,00*

*Rosso (Nebbiolo, Barbera, Croatina) ’14, Vino Rosso*  
*Piemonte A 40*  
*La Stradina, € 25,00*

*Boca (Nebbiolo clone Spanna, Vespolina, Bonarda) ’91, Boca ♣*  
*Piemonte 40*  
*Conti, € 310,00*

*Boca “S. Cristina” (Nebbiolo clone Spanna, Vespolina, Bonarda) ’90, Boca*  
*Piemonte B 41*  
*Podere ai Valloni, € 190,00*

*Prunet (Clone di Nebbiolo) ’14, Valli Ossolane*  
*Piemonte H 43*  
*Villa Mercante, € 30,00*

*Merlot “Tarlàp” ’15, Valli Ossolane*  
*Piemonte D 43*  
*Cantine Garrone, € 30,00*

*Vespolina ’16, Colline Novaresi*  
*Piemonte C 43*  
*Stefano Vampari, € 23,00*

*Vespolina “Ricardo della Zoina” ’06, Colline Novaresi*  
*Piemonte A 43*  
*Cascina Zoina, € 30,00*

*Croatina ’13, Colline Novaresi*  
*Piemonte C 48*  
*Barbaglia, € 23,00*

*Barbera “Belvedere” ’08, Colline Novaresi*  
*Piemonte BB 48*  
*Cascina Zoina, € 25,00*

*Nebbiolo “Monteregio” ’15, Colline Novaresi*  
*Piemonte F 48*  
*Tiziano Mazzoni, € 25,00*

*Nebbiolo “Opera 32” ’15, Colline Novaresi ♣*  
*Piemonte E 48*  
*La Cappuccina, € 25,00*

*Nebbiolo “Il Tordo” ’13, Colline Novaresi ♣*  
*Piemonte D 48*  
*La Torretta, € 25,00*

- Ghemme “Ai Livelli” (Nebbiolo clone Spanna) ’13*  
 Piemonte **B 48**  
 Tiziano Mazzoni, € 40,00
- Ghemme “Olegium” (Nebbiolo clone Spanna, Vespolina, Croatina) ’08*  
 Piemonte **48**  
 Cascina Zoina, € 40,00
- Ghemme (Nebbiolo clone Spanna, Vespolina, Croatina) ’07*  
 Piemonte **K 52**  
 Cà Nova, € 40,00
- Fara (Nebbiolo clone Spanna, Vespolina, Croatina) ’12, Fara*  
 Piemonte **D 52**  
 Francesca Castaldi, € 40,00
- Sizzano (Nebbiolo clone Spanna, Vespolina, Croatina) ’13, Sizzano*  
 Piemonte **C 52**  
 Paride Chiovini, € 40,00
- Rosso “Pietra Croana” (Nebbiolo, Croatina, vespolina, Bonarda) ’15, Coste della Sesia*  
 Piemonte **B 52**  
 Ceruti Lorenzo, € 25,00
- Croatina “Pertichetta” ’07, Colli Tortonesi ♣*  
 Piemonte **A 52**  
 Walter Massa, € 30,00
- Croatina “Montegrande” ’04, Colli Tortonesi ♣*  
 Piemonte **52**  
 Terralba, € 30,00
- Barbera Sup. “Bruma d' Autunno” ’08, Colli Tortonesi ♣*  
 Piemonte **A 53**  
 I Carpini, € 30,00
- Barbera “Monleale” ’03, Colli Tortonesi ♣*  
 Piemonte **53**  
 Vigneti Massa, € 40,00
- Freisa “Aris” ’15, Asti ♣*  
 Piemonte **C 54**  
 Crotin, € 23,00
- Freisa “Fiordaliso” ’13, Vino Rosso ♣*  
 Piemonte **B 54**  
 Daniele Saccoletto, € 25,00
- Freisa “Parej” ’12, Vino Rosso ♣*  
 Piemonte **B 55**  
 Enrico Druetto, € 25,00



**Freisa** “Estinto 7” ’12, *Vino Rosso* ♣  
Piemonte **A 55**  
Tommaso Gallina, € 50,00

**Freisa** “Runchet” ’04, *Asti* ♣  
Piemonte **55**  
Ezio Trincherò, € 70,00

**Grignolino** “Marcaleone” ’11, *Monferrato* ♣  
Piemonte **K 57**  
Crealto, € 25,00

**Grignolino** “Il Cornalasca” ’10, *V. Da T.* ♣  
Piemonte **B 57**  
Saccoletto, € 25,00

**Brachetto Secco** “Palmè” ’15, *Rosso* ♣  
Piemonte **E 65**  
Ezio Trincherò, € 50,00

**Brachetto Secco** “La Selva di Moirano” ’07, *V. Da T.* ♣  
Piemonte **D 65**  
Scarpa, € 80,00

**Brachetto Secco** “Vareij” ’07, *V. Da T.* ♣  
Piemonte **61**  
Hilberg Pasquero, € 80,00

**Peleverga Verduno** “Basadore” ’15, *Verduno*  
Piemonte **A 61**  
Castello di Verduno, € 23,00

**Ruchè** “Caresana” ’16  
Piemonte **B 61**  
Gatto Pierfrancesco, € 23,00

**Ruchè** “Teresa” ’17, *Rosso* ♣  
Piemonte **C 61**  
Cascina Tavijn, € 30,00

**Dolcetto d'Alba** “Du Suri” ’16, *Alba*  
Piemonte **B 65**  
Cascina Valon, € 18,00

**Dolcetto d'Alba** “Galante” ’16, *Alba*  
Piemonte **C 65**  
Penna Luigi, € 18,00

**Dolcetto d'Alba** “Pino” ’12, *Alba* ♣  
Piemonte **U 65**  
Fabio Gea, € 25,00

- Dolcetto di Ovada “Celso” ’15** ♣  
Piemonte **A 66**  
Cascina Boccaccio, € 25,00
- Dolcetto di Ovada “Losna” ’14** ♣  
Piemonte **C 66**  
Rocco di Carpeneto, € 25,00
- Dolcetto di Ovada “Ottotori” ’12** ♣  
Piemonte **E 66**  
Forti del Vento, € 25,00
- Nibiò (Dolcetto) “Ventipassi” ’12, Monferrato** ♣  
Piemonte **F 66**  
Forti del Vento, € 25,00
- Dolcetto di Ovada ’10**  
Piemonte **B 66**  
La Guardia, € 23,00
- Dolcetto di Ovada ”Ottotori” 10** ♣  
Piemonte **D 66**  
Forti del Vento, € 25,00
- Barbera “Minerva” ’13, V. Da T.** ♣  
Piemonte **I 67**  
Saccoletto, € 25,00
- Barbera d’ Asti “Ai Suma” ’09**  
Piemonte **A 72**  
Braida, € 190,00
- Barbera d’ Asti “Vigna del Noce” Versione Magnum ’02** ♣  
Piemonte **77**  
Ezio Trincherò, € 350,00
- Barbera d’ Asti “Vigna del Noce” ’99** ♣  
Piemonte **78**  
Ezio Trincherò, € 210,00
- Barbera “Larigi” ’05, Langhe**  
Piemonte **A 78**  
Elio Altare, € 150,00
- Nebbiolo in Anfora “Valmaggioro” ’15, Alba** ♣  
Piemonte **B 91**  
Marchisio, € 30,00
- Nebbiolo “Torbido” ’00, V. Da T.** ♣  
Piemonte **A 98**  
Cascina Ebreo, € 90,00

**Nebbiolo** “Arborina” ’05, Langhe  
Piemonte **B 98**  
Elio Altare, € 150,00

**Pinot Nero** “I Brigant” ’15, Piemonte ♣  
Piemonte **C 98**  
Radici e Filari, € 25,00

**Merlot** ’06 Versione Magnum, Langhe  
Piemonte **103**  
Monti, € 400,00

**Roero (Nebbiolo clone Lampia, Michet, Rosè)** ’12 ♣  
Piemonte **A 105**  
Fornace, € 30,00

**Barbaresco “Gallina” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè)** ’13  
Piemonte **AA 126**  
Ugo Lequio, € 50,00

**Barbaresco “Serraboella” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè)** ’04  
Piemonte **A 126**  
Cigliutti, € 150,00

**Barbaresco (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè)** ’01  
Piemonte **126**  
Gaja, € 350,00

**Barolo “Marenca” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè)** ’13 ♣  
Piemonte **A 141**  
Luigi Pira, € 70,00

**Barolo (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè)** ’05  
Piemonte **141**  
Monti, € 190,00

**Barolo “Castelletto” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè)** ’05  
Piemonte **146**  
Mauro Veglio, € 190,00

**Barolo “Vigna Arborina” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè)** ’04  
Piemonte **155**  
Elio Altare, € 210,00

**Barolo “Vigna Rionda” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè)** ’04  
Piemonte **A 155**  
Massolino, € 250,00

**Barolo “Riva” (Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè)** ’03  
Piemonte **158**  
Alario, € 210,00

Barolo “Vigna Rionda” (**Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè**) '03  
Piemonte **159**  
Pira, € 210,00

Barolo “Mosconi” (**Nebbiolo cloni Lampia, Michet**) '01  
Piemonte **A 162**  
Bussia Soprana, € 250,00

Barolo (**Nebbiolo cloni Lampia, Michet**) '00  
Piemonte **162**  
Elio Sandri, € 390,00

Barolo Ris. Dieci Anni “Vigna Rionda” (**Nebbiolo cloni Lampia, Michet**) '00 Versione Magnum  
Piemonte **164**  
Vigna Rionda-Massolino, € 450,00

Barolo “Le Vigne” (**Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè**) '97  
Piemonte **166**  
Sandrone, € 390,00

Barolo “Runcot” (**Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè**) '97  
Piemonte **167**  
Elio Grasso, € 390,00

Barolo “Sorì Gabutti” (**Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè**) '95 Versione Magnum  
Piemonte **A 168**  
Sordo, € 450,00

Barolo “Pajana” (**Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè**) '96  
Piemonte **168**  
Clerico, € 390,00

Barolo “Sorì Gabutti” (**Nebbiolo cloni Lampia, Michet, Rosè**) '89  
Piemonte **169**  
Sordo, € 390,00

Rosso “Secondo Me” (**Ruchè, Grignolino**) l. 500 '17, *Vino Rosso* ♣  
Piemonte **FF 171**  
Maurizio Ferraro, € 20,00

Rosso “Ferraro” (**Ruchè, Grignolino**) '15, *Vno Rosso* ♣  
Piemonte **F 171**  
Maurizio Ferraro, € 25,00

Rosso “Morej” (**Barbera, Freisa**) '14, *Vino Rosso* ♣  
Piemonte **U 171**  
Enrico Druetto, € 25,00

Rosso “Morej” (**Barbera, Freisa**) '13, *Vino Rosso* ♣  
Piemonte **D 171**  
Enrico Druetto, € 25,00

- Rosso “L' Amo” (**Pinot Nero, Merlot**) '13, *Vino Rosso* ♣  
*Piemonte G 171*  
 Lagobava, € 30,00
- Rosso (**Cabernet Sauvignon, Barbera**) '12, *Monferrato* ♣  
*Piemonte C 171*  
 Carla e Oreste Rinaldi, € 30,00
- Rosso “Veja Dota” (**Barbera, Nebbiolo**)'12, *Langhe* ♣  
*Piemonte B 171*  
 Fabio Gea, € 35,00
- Rosso “Nei Sorì” (**Freisa, Barbera, Dolcetto**) '10, *Langhe*  
*Piemonte A 171*  
 Francesco Boschis, € 25,00
- Rosso “Malidea” (**Barbera, Nebbiolo**) '07, *Monferrato* ♣  
*Piemonte 171*  
 Iuli, € 35,00
- Rosso “Rivalta” (**Barbera, Merlot**) '06, *Monferrato*  
*Piemonte 174*  
 Villa Sparina, € 70,00
- Rosso “Pecoranera” (**Freisa, Dolcetto, Barbera, Merlot**) '03, *Monferrato* ♣  
*Piemonte 177*  
 Tenuta Grillo, € 50,00
- Rosso “Arborina” (**Nebbiolo**) '05, *Langhe*  
*Piemonte 183*  
 Elio Altare, € 250,00
- Rossese di Dolceacqua** “Posau” '15, *Dolceacqua* ♣  
*Liguria C 189*  
 ROSmarinus, € 25,00
- Rossese di Dolceacqua** '10, *Dolceacqua*  
*Liguria B 189*  
 Lupi, € 25,00
- Vermentino Nero** “Il Nero” '18, *Vino Rosso* ♣  
*Liguria AA 191*  
 Il Torchio, € 25,00
- Ormeasco** “Apogèò” '14, *Ormeasco* ♣  
*Liguria A 191*  
 La Casetta, € 25,00
- Ormeasco** “La Rocca di S. Nicolao” '08, *Ormeasco*  
*Liguria 191*  
 Pornassio, € 23,00

Rosso “Cericò” (**Granaccia, Syrah**) '06, V. Da T. ♣  
Liguria **192**  
Prima Terra, € 50,00

**Nebbiolo** “Prime Nebbie” '12, *Vino del Lago Maggiore* ♣  
Lombardia **BB 194**  
Cascina Piano, € 25,00

**Nebbiolo** '13, *Terrazze Retiche di Sondrio* ♣  
Lombardia **F 194**  
Dei Giop, € 25,00

**Nebbiolo** '11, *Terrazze Retiche di Sondrio* ♣  
Lombardia **C 194**  
Dossi Retici, € 25,00

**Croatina** “Agenore” '15, *Rocca Susella* ♣  
Lombardia **B 194**  
Fattoria Mondo Antico, € 25,00

**Croatina** “Baruffaldi” '11, *Provincia di Pavia* ♣  
Lombardia **A 194**  
Castello di Stefanago, € 30,00

**Bonarda** “Fiero” '08, V. Da T. ♣  
Lombardia **C 201**  
Andi Fausto, € 40,00

**Bonarda** “Fiero” '98, V. Da T. ♣  
Lombardia **Z 201**  
Andi Fausto, € 130,00

**Barbera** “Sottosera” '11, V. Da T. ♣  
Lombardia **K 201**  
Andi Fausto, € 40,00

**Barbera** “La Strega, la Gazza e il Pioppo” '07, *Provincia di Pavia* ♣  
Lombardia **BB 201**  
Martilde, € 30,00

**Pinot Nero** “Brugherio” '11, *Oltrepò Pavese*  
Lombardia **K 201**  
Adorno, € 23,00

**Pinot Nero** “Pernione” '16, *V. Rocca Susella* ♣  
Lombardia **EE 201**  
Fattoria Mondo Antico, € 30,00

**Pinot Nero** “Astropinot” '13, V. Da T. ♣  
Lombardia **E 201**  
Cà del Conte, € 30,00

- Rosso Buttafuoco “Cerasa” (Barbera, Vespolina, Croatina) '16, Buttafuoco ♣*  
*Lombardia BC 201*  
*Andrea Picchioni, € 25,00*
- Rosso “Rosso d' Asia” (Croatina, Ughetta di Solinga) '12, Vino Rosso ♣*  
*Lombardia AA 201*  
*Andrea Picchioni, € 40,00*
- Rosso “Venerdì 13” (Barbera, Croatina) '13, Provincia di Pavia ♣*  
*Lombardia A 201*  
*Avellino Barbara, € 25,00*
- Rosso “RiLuce” (Barbera, Bonarda, Croatina) '12, Provincia di Pavia ♣*  
*Lombardia F 201*  
*Giorgio Mercandelli, € 90,00*
- Nebbiolo “Millesettecentotre” '15, Vino Rosso ♣*  
*Lombardia D 202*  
*Enrico Togni Rebaioli, € 25,00*
- Cigliegiolo “Inamàra” '12, Valle Camonica ♣*  
*Lombardia 201*  
*Ligabue, € 40,00*
- Barbera “Vidur” '13, Vino Rosso ♣*  
*Lombardia C 202*  
*Enrico Togni Rebaioli, € 25,00*
- Barbera “Minego” '10, Valle Camonica ♣*  
*Lombardia B 202*  
*Ligabue, € 50,00*
- Rosso “Tre Uve” (Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera) '13, Valle Camonica ♣*  
*Lombardia F 202*  
*Fortunato Bressanelli, € 25,00*
- Rebo “Lingia” '12, Benaco Bresciano ♣*  
*Lombardia A 202*  
*Cascina Belmonte, € 30,00*
- Rebo “Rebus” '07, V. Da T. ♣*  
*Lombardia 202*  
*Casa Caterina, € 50,00*
- Merlot “Felice” '17, Colleoni ♣*  
*Lombardia A 203*  
*Le Driadi, € 25,00*
- Merlot “Badalisc” '09, V. Da T. ♣*  
*Lombardia 203*  
*Ligabue, € 40,00*

**Groppello** “Valtènesi” ’15, *Vino Rosso* ♣  
Lombardia **C 205**  
Cantrina, € 23,00

**Rosso** “Vitagrama” (**Merlot, Cabernet F., Petit V., Cabernet S.**) ’04 Vers. Magnum, *V. Da T.* ♣  
Lombardia **B 205**  
Casa Caterina, € 230,00

**Rosso** “Roncàs” (**Merlot, Cabernet Sauvignon**) ’15, *Valle Camonica* ♣  
Lombardia **A 205**  
Fortunato Bressanelli, € 30,00

**Rosso** “Tas” (**Merlot, Cabernet Sauvignon**) ’09, *Valle Camonica* ♣  
Lombardia **205**  
Ligabue, € 40,00

**Turca** “La Montecchia” ’10, *V. da T.* ♣  
Veneto **212**  
Conte Emo Capodilista, € 30,00

**Raboso** “Caò” ’15, *Vino Rosso* ♣  
Veneto **AB 212**  
Cà Orologio, € 30,00

**Raboso** “Barbarigo” ’08, *Piave* ♣  
Veneto **BB 212**  
Tessère, € 30,00

**Tocai Rosso** “Occhio al Rosso” ’16, *Veneto* ♣  
Veneto **AA 212**  
Siemàn, € 25,00

**Tocai Rosso** “Ae I” ’16, *Vino Rosso* ♣  
Veneto **AC 212**  
Insolente, € 30,00

**Merlot** “Vò Vecchio” ’16, *Colli Euganei* ♣  
Veneto **C 212**  
Alla Costiera, € 25,00

**Bardolino Sup.** (**Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese**) ’15 ♣  
Veneto **B 212**  
Villa Calicantus, € 30,00

**Valpolicella Ripasso Class. Sup.** (**Corvina, Rondinella, Molinara**) ’15, *Valpolicella* ♣  
Veneto **BB 225**  
La Dama, € 30,00

**Amarone Valp.** (**Corvina, Rondinone, Rondinella, Croatina**) ’10 ♣  
Veneto **B 225**  
Ferragù, € 150,00



*Amarone Valp. Ris. "Cent'Anni 1907 Ann." (Corvina, Rondinella, Molinara) '07, Valpolicella  
Veneto A 224  
Trabucchi d' Illasi, € 150,00*

*Rosso "Urban" (Merlot, Cabernet Franc, Barbera) '15, Veneto ♣  
Veneto B 228  
Masiero, € 25,00*

*Rosso "Armonia" (Grenaccia, Barbera) '10, Veneto ♣  
Veneto A 228  
Tenuta dell' Armonia, € 30,00*

*Rosso "Speaia" (Cabernet Sauvignon, Merlot) '08 Versione Magnum, Veneto  
Veneto 229  
Speaia, € 150,00*

*Rosso "Rùbeo" (Cabernet Franc, Corvina, Rondinella, Molinara) '04, Veronese  
Veneto 232  
L' Arco, € 120,00*

*Groppello di Revò "Edizione Speciale El Zeremia" '13, Vigneto delle Dolomiti  
Trentino A 233  
Zadra Lorenzo, € 35,00*

*Teroldego '15, Rotaliano ♣  
Trentino C 240  
Cipriano Fedrizzi, € 25,00*

*Teroldego '14, Dolomiti ♣  
Trentino B 240  
Rudi Vindimian, € 23,00*

*Lagrein '15, Alto Adige  
Trentino AB 240  
Cantina Sociale Kaltern, € 30,00*

*Lagrein '10, Trentino  
Trentino AA 240  
Casa Monfort, € 30,00*

*Foja Tonda "Casetta" '08, Terradeiforti Valdadige  
Trentino 240  
Armani, € 25,00*

*Cabernet Franc "Puit" '15, Alto Adige  
Alto Adige D 267  
Armin Klobner, € 30,00*

*Pinot Nero '16, Alto Adige  
Alto Adige BB 267  
Franz Hass, € 30,00*

**Pinot Nero '13, Vigneti delle Dolomiti** ♣

Alto Adige **C 267**

Dalzocchio, € 50,00

**Rosso S. Maddalena Classico (Schiava, altre) '16, S. Maddalena**

Alto Adige **A 267**

Georg Mumelter, € 23,00

**Rosso "Privat" (Merlot, Lagrein) '09, Alto Adige**

Alto Adige **AA 267**

Burggrafler, € 40,00

**Rosso "Privat" (Merlot, Lagrein) '07, Alto Adige**

Alto Adige **267**

Burggrafler, € 40,00

**Rosso "Donna Marina" (Cabernet S., Cabernet F., Merlot, Pinot N.) '04, Vigneto delle Dolomiti**

Alto Adige **B 267**

Casata Monfort, € 40,00

**Franconia '07, Delle Venezie**

Friuli **269**

Casella, € 25,00

**Schioppettino di Prepotto '13, Colli Orientali**

Friuli **B 270**

Casella, € 25,00

**Schioppettino "Monte dei Carpini" '12, Colli Orientali**

Friuli **BB 270**

Giovanni Dri, € 30,00

**Piccola Nera '16, Delle Venezie** ♣

Friuli **C 270**

Nicolini, € 30,00

**Terrano '15, Carso** ♣

Friuli **D 274**

Rencel, € 35,00

**Terrano '11, Slovenja** ♣

Slovenia **A 270**

Cotar, € 35,00

**Refosco dal Peduncolo Rosso '15, Venezia Giulia**

Friuli **C 274**

Tenuta Pinni, € 25,00

**Refosco Istriano "Black Label" '11, Istria** ♣

Slovenia **A 274**

Klabjan, € 50,00

**Tazzelenghe** '06, C.O.F  
Friuli **274**  
Dorigo, € 120,00

**Merlot "At"** '13, F.C.O ♣  
Friuli **A 281**  
Aquila della Torre, € 25,00

**Merlot "Il Merlot"** '07 *Versione Magnum*, C.O.F ♣  
Friuli **282**  
Vignai da Duline, € 140,00

**Cabernet Franc** '13, Brda ♣  
Slovenia **DD 291**  
Emeran Reya, € 30,00

**Cabernet Franc** '13, Collio  
Friuli **D 291**  
Kurtin, € 25,00

**Pinot Nero** '16, Vipava ♣  
Slovenia **CC 291**  
Burja, € 50,00

**Rosso (Vari indigeni)** '13, Primorska ♣  
Slovenia **C 291**  
UOU, € 60,00

**Rosso "Cuba" (Merlot, Barbera)** '12, Vipavski ♣  
Slovenia **B 291**  
Guerila, € 50,00

**Rosso "Zero Solfiti Aggiunti" (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet S.)** '11, Venezia Giulia ♣  
Friuli **A 291**  
Gaspere Buscemi, € 90,00

**Rosso "Stamas" (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)** '07, Delle Venezie ♣  
Friuli **A 293**  
Franco Terpin, € 50,00

**Rosso "Skala" (Merlot, Barbera, Refosco)** '06, Venezia Giulia ♣  
Friuli **B 293**  
Paraschos, € 50,00

**Rosso "Uis Néri"** '01 (Merlot, Cabernet Franc) '01, Venezia Giulia ♣  
Friuli **299**  
Borc Dodòn, € 80,00

**Rosso N° 3 (Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Ribolla Nera)** '00 *Versione M.*, Venezia Giulia ♣  
Friuli **300**  
Bressan, € 210,00

**Lambrusco di Sorbara** Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Vigna del Caso” ’11, Modena ♣  
Emilia Romagna **303**  
Fiorini, € 25,00

**Lambrusco di Sorbara** Metodo Ancestrale Frizz. Sui Lieviti “Vigna del Caso” ’09, Modena ♣  
Emilia Romagna **A 303**  
Fiorini, € 25,00

**Malbo Gentile** “Sette Pievi” ’15, Emilia ♣  
Emilia Romagna **B 304**  
Vigne dei Boschi, € 25,00

**Malbo Gentile** “Bordone” ’14, Emilia ♣  
Emilia Romagna **A 304**  
Quiarticello, € 25,00

**Bonarda** “La Picciona” ’07, Colli Piacentini ♣  
Emilia Romagna **304**  
Lusenti, € 40,00

Gutturnio Ris. “Battiroso” (**Barbera, Bonarda**) ’12, Colli Piacentini ♣  
Emilia Romagna **A 305**  
Gaetano Solenghi, € 30,00

Gutturnio “Costa dei Salina” (**Barbera, Bonarda**) ’09, Colli Piacentini  
Emilia Romagna **305**  
Perinelli, € 25,00

Gutturnio Class. Ris. “Pleione” (**Barbera, Bonarda**) ’05, Colli Piacentini  
Emilia Romagna **306**  
Cantina di Vicobarone, € 50,00

**Pinot Nero** “Riva del Cigliegio” ’13, Emilia ♣  
Emilia Romagna **307**  
Casè, € 30,00

**Barbarossa** “Cuvée Mario Pezzi” ’09, Forlì ♣  
Emilia Romagna **C 309**  
Fattoria Paradiso, € 30,00

**Sangiovese** “Lòm a Mèrz” (Sangiovese) ’15, Romagna  
Emilia Romagna **AB 309**  
Quinzân, € 25,00

**Sangiovese** “Poggio Tura” ’13, Romagna ♣  
Emilia Romagna **AA 309**  
Vigne dei Boschi, € 30,00

**Sangiovese** “Testa del Leone” ’10, Romagna ♣  
Emilia Romagna **A 309**  
Andrea Bragagni, € 30,00

**Sangiovese Sup. "Filari dei Vecchi" '08, Romagna**  
Emilia Romagna **309**  
Tenuta Marmoreta, € 30,00

**Merlot "Stuglè" (Sangiovese) '11, Romagna**  
Emilia Romagna **AB 311**  
Quinzân, € 30,00

**Cabernet Sauvignon "Vigneto S. Vito" '10, Colli Bolognesi ♣**  
Emilia Romagna **A 311**  
Federico Orsi, € 30,00

**Croatina "Libens" '12, Emilia ♣**  
Emilia Romagna **A 309**  
Podere Pradarolo, € 30,00

**Barbera in Anfora "Dagamò" '15, Emilia ♣**  
Emilia Romagna **B 309**  
Al di Là del Fiume, € 25,00

**Rosso Metodo Frizz. Sui Lieviti (Barbera) "Matilde" '11, Emilia ♣**  
Emilia Romagna **D 309**  
Maria Bortolotti, € 23,00

**Cabernet Sauvignon "Torre dei Nanni" '08, Colli Bolognesi ♣**  
Emilia Romagna **311**  
Fiorini, € 25,00

**Rosso Metodo Frizz. Sui Lieviti "Rio Mora" (Barbera, Bonarda) '12, V. Da T. ♣**  
Emilia Romagna **Z 316**  
Montesissa Emilio, € 25,00

**Rosso Metodo Frizz. Sui Lieviti "Indocilis" (Barbera) '14, V. Da T. ♣**  
Emilia Romagna **AA 316**  
Podere Pradarolo, € 23,00

**Rosso "Navel" (Barbera, Bonarda) '10, Vino Rosso ♣**  
Emilia Romagna **Z 316**  
Vino del Poggio, € 25,00

**Rosso (Barbera, Bonarda) '10, Vino Rosso ♣**  
Emilia Romagna **U 316**  
Vino del Poggio, € 30,00

**Rosso "Saramat" (Barbera, Negrettino) '13, Emilia ♣**  
Emilia Romagna **K 316**  
Al di Là del Fiume, € 25,00

**Rosso "Vigneto S. Vito" (Cabernet S., Cabernet F., Negretto, Sangiovese) '11, Colli Bolognesi ♣**  
Emilia Romagna **D 316**

*Federico Orsi, € 30,00*

*Rosso “Velius” (Barbera, Croatina) '05, Emilia ♣*

*Emilia Romagna B 316*

*Podere Pradarolo, € 30,00*

*Rosso “La Macchiona Dieciannidopo” (Barbera, Bonarda) '02, Emilia ♣*

*Emilia Romagna A 316*

*La Stoppa, € 190,00*

*Alicante Nero '13, Costa Toscano ♣*

*Toscana C 318*

*Ampeleia, € 35,00*

*Ciliegiolo '12, Toscana ♣*

*Toscana A 318*

*Fattoria di Craspi, € 25,00*

*Sangiovese “Arialdo” '15, Toscana ♣*

*Toscana AA 322*

*Dalle Nostre Mani, € 25,00*

*Sangiovese “La Casina Girasole” '14, Toscana ♣*

*Toscana D 322*

*Podere il Palazzino, € 25,00*

*Sangiovese “Castelperso” '12, Toscana ♣*

*Toscana C 322*

*Podere Luisa, € 25,00*

*Sangiovese “Reciso” '12, Toscana ♣*

*Toscana E 322*

*Pietro Beconcini, € 30,00*

*Sangiovese “Pacina” '10, Toscana ♣*

*Toscana A 322*

*Pacina, € 30,00*

*Sangiovese “Rosso di Craspi” '09, Toscana ♣*

*Toscana O 322*

*Fattoria di Craspi, € 25,00*

*Sangiovese “Pegasos” '05, Toscana*

*Toscana 323*

*Soldera, € 200,00*

*Colorino “Stagi” '11, Toscana ♣*

*Toscana F 325*

*Podere il Palazzino, € 25,00*

*Pugnitello “Vinum” '15, Toscana ♣*

*Toscana B 325*

*Guido Gualandi, € 30,00*

**Pinot Nero** “Coldaia” '14, Toscana  
Toscana **C 325**

*Podere Fortuna, € 40,00*

**Pinot Nero** “Silene” '13, Toscana ♣  
Toscana **D 325**

*Voltumnia, € 30,00*

**Merlot** “Profeta” '13, Toscana ♣  
Toscana **A 325**

*Macchion dei Lupi, € 40,00*

**Merlot** “Messorio” '07, Toscana  
Toscana **AA 325**

*Le Macchiole, € 390,00*

**Syrah** “Borgo” '15, Cortona ♣  
Toscana **B 330**

*Tenimenti d' Alessandro, € 40,00*

**Cabernet Franc** '08, Toscana  
Toscana **A 330**

*Vignamaggio, € 80,00*

**Cabernet Franc** “Paleo” '07, Toscana  
Toscana **336**

*Le Macchiole, € 390,00*

**Tempranillo** “IXE” '14, Toscana ♣  
Toscana **C 336**

*Pietro Beconcini, € 50,00*

**Chianti Colli Aretini (Sangiovese)** '16 ♣  
Toscana **E 336**

*Paterna, € 25,00*

**Chianti Classico Ris. “Bandecca” (Sangiovese)** '13  
Toscana **D 336**

*Simoni, € 30,00*

**Chianti Classico “Pargolo” (Sangiovese, Merlot)** '12 ♣  
Toscana **B 336**

*Podere la Villa, € 25,00*

**Rosso di Montalcino (Sangiovese, Montepulciano)** '13, Montalcino ♣  
Toscana **A 336**

*Pietroso, € 40,00*

**Brunello di Montalcino (Sangiovese)** '12 ♣  
Toscana **GG 347**

- Collosorbio, € 140,00  
**Brunello di Montalcino (Sangiovese) '11** ♣  
 Toscana **D 347**  
 Collosorbio, € 150,00
- Brunello di Montalcino Ris. (Sangiovese) '11** ♣  
 Toscana **C 347**  
 Colleoni, € 90,00
- Brunello di Montalcino Ris. (Sangiovese) '10** ♣  
 Toscana **AB 347**  
 Capanna, € 230,00
- Rosso “Amore e Psyché” (Cabernet Sauvignon, Sangiovese) '16,** Toscana ♣  
 Toscana **AA 347**  
 Macchion dei Lupi, € 25,00
- Rosso “Giunò” (Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano) '15,** Rosso Toscano ♣  
 Toscana **SX 347**  
 Podere Luisa, € 25,00
- Rosso “Ciottolo” (Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet S.) '15,** Rosso Toscano ♣  
 Toscana **XX 347**  
 Podere Luisa, € 25,00
- Rosso “Aliter” (Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo, Pugnitello) '15,** Toscana ♣  
 Toscana **X 347**  
 Podere Casaccia, € 30,00
- Rosso “Zeno” (Sangiovese, Pinot Nero) '14,** Toscana ♣  
 Toscana **G 347**  
 Voltumna, € 25,00
- Rosso “Com' Era” (Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia) '14,** Toscana ♣  
 Toscana **H 347**  
 Diego Finocchi, € 40,00
- Rosso “Melograno” (Syrha, altri) '12,** Toscana ♣  
 Toscana **U 347**  
 Podere Còncori, € 30,00
- Montecucco (Sangiovese, Montepulciano) '14,** Montecucco ♣  
 Toscana **A 347**  
 Parmoleto, € 25,00
- Rosso “Campio Nuovi” (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot) '11,** Montecucco ♣  
 Toscana **N 347**  
 Campinuovi, € 40,00
- Rosso “Chiassobuio” (Sangiovese, Colorino, Canaiolo) '09,** Toscana ♣  
 Toscana **O 347**



*Tunia, € 30,00*

*Rosso “Vignaibotri” (Sangiovese, Prugnolo, Alicante) '09, Maremma ♣  
Toscana Z 347  
I Botri di Ghiaccio Forte, € 50,00*

*Rosso “Rosso di Sera” (Sangiovese, Colorino) '08, Toscana  
Toscana A 352  
Fattoria Poggiopiano, € 90,00*

*Rosso “Vignanova” (Sangiovese, Colorino) '07, Toscana ♣  
Toscana 357  
Paterna, € 30,00*

*Rosso “Vignaibotri” (Sangiovese, Prugnolo, Alicante) '01, Maremma ♣  
Toscana A 363  
I Botri di Ghiaccio Forte, € 100,00*

*Rosso “Sassicaia” (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) '01, Bolgheri  
Toscana 363  
Tenuta S. Guido, € 1.800,00*

*Sangiovese “Janus” '11, Umbria ♣  
Umbria B 368  
Marco Merli, € 40,00*

*Sangiovese “La Cupa” '12, Umbria ♣  
Umbria C 368  
Mani di Luna, € 25,00*

*Barbera “Suppriscola” '17, Umbria ♣  
Umbria A 371  
Anne-Santi, € 25,00*

*Pinot Nero “Notturmo dei Calanchi” '11, Umbria  
Umbria B 371  
Paolo e Noemia d' Amico, € 40,00*

*Rosso di Montefalco (Sangiovese, Merlot, Sagrantino) '15, Montefalco ♣  
Umbria C 371  
Raina, € 25,00*

*Sagrantino di Montefalco '12  
Umbria Y 371  
Napolini, € 40,00*

*Rosso “Piano della Torre” (Pinot Nero, Sangiovese) '16, Umbria ♣  
Umbria AA 371  
Anne-Santi, € 35,00*

*Rosso “Malandrino” (Ciliegiolo, Aleatico, Foglia Tonda, Malvasia) '15, Umbria ♣  
Umbria D 371*

*La Casa dei Cini, € 25,00*

*Rosso “Quattroà” (Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo, Aleatico) '14, Umbria ♣*

*Umbria E 371*

*La Casa dei Cini, € 25,00*

*Rosso Civitella (Merlot, Sangiovese) '09, Civitella*

*Umbria 371*

*Sergio Mottura, € 25,00*

*Rosso Sup. (Sangiovese, Canaiolo, Montepulciano) '06, Colli Amerini*

*Umbria 372*

*Fattoria le Poggette, € 25,00*

*Aleatico “Vernaculum” '17, Pergola*

*Marche 373*

*Villa Ligi, € 18,00*

*Lacrima di Morro d'Alba '15, Morro d'Alba*

*Marche E 377*

*Giusti, € 23,00*

*Lacrima di Morro d'Alba '15, Morro d'Alba*

*Marche A 377*

*Stefano Mancinelli, € 23,00*

*Sangiovese “Guidobaldo” '16, Colli Pesaresi ♣*

*Marche CC 377*

*Cà Sciampagne, € 25,00*

*Sangiovese “Orano” '10, Marche ♣*

*Marche C 377*

*Maria Pia Castelli, € 40,00*

*Montepulciano “Salomè” '12, Marche ♣*

*Marche B 379*

*Fontorfio, € 25,00*

*Montepulciano “Ser Balduzio” '04, Marche ♣*

*Marche A 380*

*Fiorano, € 50,00*

*Rosso Piceno “Rio” (Montepulciano, Sangiovese) '13, Piceno*

*Marche C 384*

*Rio Maggio, € 23,00*

*Rosso Conero “Roscio” (Montepulciano) '15, Conero ♣*

*Marche E 384*

*Carletti Sauro € 25,00*

*Rosso Conero “Colle Lauro” (Montepulciano) '13, Conero ♣*

*Marche D 384*

*Carletti Sauro € 30,00*

*Rosso “Vigna S. Bartolo” (Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) '09, Marche  
Marche 385  
Stefano Antonucci, € 25,00*

*Rosso “S. Vicino” (Sangiovese, Cabernet Sauv., Lacrima di Morro d’Alba) '06, Serrapetrona  
Marche 386  
Del Carmine, € 45,00*

*Rosso “Il Pollenza” (Cabernet S., Sangiovese, Merlot, Petit V.) '06, Marche ♣  
Marche A 387  
Conte Brachetti Peretti, € 90,00*

*Cerasuolo d’Abruzzo “Senzaniente” '15, Abruzzo ♣  
Abruzzo Z 388  
Marina Palusci, € 25,00*

*Cerasuolo d’Abruzzo “Rosae” '13, Abruzzo ♣  
Abruzzo Y 388  
Torre dei Beati, € 25,00*

*Cerasuolo d’Abruzzo “Le Cince” '12, Abruzzo ♣  
Abruzzo D 388  
Nicoletta de Fermo, € 25,00*

*Montepulciano d’Abruzzo “Animaerrante” '15, Abruzzo ♣  
Abruzzo AA 388  
Francesco Di Cato, € 25,00*

*Montepulciano d’Abruzzo “Concrete” '15, Abruzzo ♣  
Abruzzo A 388  
Nicoletta de Fermo, € 25,00*

*Montepulciano d’Abruzzo '13, Abruzzo ♣  
Abruzzo C 388  
Rasicci, € 25,00*

*Montepulciano d’Abruzzo “Praesidium” '08, Abruzzo ♣  
Abruzzo A 389  
Ottaviano Pasquale, € 70,00*

*Montepulciano d’Abruzzo '05, Abruzzo ♣  
Abruzzo 393  
Emidio Pepe, € 80,00*

*Merlot '06, Colli Aprutini  
Abruzzo 395  
Marina Cvetic, € 70,00*

*Tintilla “Settevigne” '13, Molise ♣*

*Molise A 397*  
Claudio Cipressi, € 23,00

**Cesanese '15, Lazio ♣**  
*Lazio D 400*  
Gioacchino Milana, € 25,00

**Cesanese “Deanike” '14, Olevano Romano**  
*Lazio U 400*  
Piana dei Castelli, € 25,00

**Cesanese '14, Olevano Romano**  
*Lazio E 400*  
Marco Antonelli, € 25,00

**Cesanese Sup. “Silene” '13, Olevano Romano ♣**  
*Lazio C 400*  
Damiano Ciolli, € 25,00

**Aleatico “Alea Viva” '14, Lazio ♣**  
*Lazio B 400*  
Andrea Occhipinti, € 25,00

**Grechetto Rosso “Lacaldera” '14, Lazio ♣**  
*Lazio A 400*  
Andrea Occhipinti, € 25,00

**Syrah “Convenio” '16, Lazio ♣**  
*Lazio CC 403*  
Casale Certosa, € 25,00

**Rosso (Sangiovese, Grechetto, Ciliegiolo) '13, Lazio ♣**  
*Lazio C 403*  
Podere Orto, € 25,00

**Rosso (Grechetto Rosso, Colorino, Cannaiolo, Ciliegiolo) “Rosso di Gaetano” '12, V. Da T. ♣**  
*Lazio A 403*  
Le Coste, € 23,00

**Rosso “Habemus” (Grenaccia, Syrah, Carignano) '11, Lazio**  
*Lazio B 403*  
S. Giovenale, € 120,00

**Rosso “Quaranta Sessanta” (Shiraz, Cesanese) '07, Lazio**  
*Lazio 402*  
L'Olivella, € 25,00

**Per' E Palummo '10, Ischia ♣**  
*Campania 403*  
Cenatiempo, € 25,00

- Pallagrello** Nero '15, Terre del Volturno  
Campania **A 404**  
Il Verro, € 25,00
- Pallagrello** Nero “Riccio Nero” '10, Terre del Volturno ♣  
Campania **B 404**  
Ale.Pa, € 30,00
- Pallagrello** Nero “S. Rocco” '04, Campania ♣  
Campania **404**  
Della Valle, € 30,00
- Barbera** “Barbetta” '08, Sannio  
Campania **406**  
Antica Masseria Venditti, € 30,00
- Marsiliense** “Marsiliano” '07, Campania  
Campania **407**  
La Sibilla, € 30,00
- Casavecchia** “Don Alfredo” '08, Campania ♣  
Campania **A 409**  
Della Valle Jappelli, € 40,00
- Casavecchia** '04, Terre del Volturno  
Campania **408**  
I Borboni, € 30,00
- Aglianico** “Nigrum” '15, Beneventano ♣  
Campania **C 410**  
Podere Veneri Vecchio, € 25,00
- Aglianico** '15 Vers. Magnum, Vino Rosso ♣  
Campania **B 410**  
Cantina Giardino, € 50,00
- Aglianico** “Rosso del Ciglio” '14, Cilento ♣  
Campania **D 410**  
Salvatore Magnoni, € 25,00
- Aglianico** “Passione” '13, Irpinia ♣  
Campania **A 410**  
La Cantina di Enza, € 25,00
- Aglianico** “Kleos” '09 Versione Magnum, Paestum  
Campania **411**  
Luigi Maffini, € 190,00
- Aglianicone** “Buxento” '14, Paestum ♣  
Campania **C 414**  
Silvia Plantarium, € 25,00

- Taurasi Ris. “Della Società” (Aglianico) '09*  
Campania **B 414**  
Joaquin, € 180,00
- Taurasi “Vigna Quattro Confini” (Aglianico) '06*  
Campania **414**  
Benito Ferrara, € 70,00
- Taurasi “Rajamagra” (Aglianico) '02*  
Campania **416**  
Vinosia, € 70,00
- Taurasi Ris. (Aglianico) '01*  
Campania **417**  
Contrade di Taurasi, € 70,00
- Rosso “Casa di Campagna” (Pallagrello R., Cabernet Sauvignon) '17, Vino Rosso ♣*  
Campania **BB 419**  
Ale.Pa, € 25,00
- Rosso Lacrima Christi del Vesuvio “Gelsomoro” (Aglianico, Piediroso) '13, Vesuvio ♣*  
Campania **B 419**  
Villa Dora, € 25,00
- Rosso Furore Ris. (Piediroso, Aglianico) '13, Costa d' Amalfi*  
Campania **A 419**  
Marisa Cuomo, € 50,00
- Rosso “Sabbie di Sopra il Bosco” (Pallagrello Nero, Aglia., Casav.) '10, Terre del Volturno ♣*  
Campania **419**  
Nanni Copè, € 50,00
- Rosso del Vesuvio (Aglianico, Piediroso) '09, Vesuvio ♣*  
Campania **BB 419**  
Villa Dora, € 30,00
- Rosso “Castello delle Femmine” (Pallagrello Nero, Casavecchia) '08, Terre del Volturno*  
Campania **422**  
Terre del Principe, € 25,00
- Rosso Sannio (Montepulciano, Olivella, Aglianico) '08, Sannio*  
Campania **423**  
Masseria Venditti, € 25,00
- Rosso “Montevetrano” (Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico) '05, Colli di Salerno*  
Campania **B 425**  
Montevetrano, € 190,00
- Rosso “Montevetrano” (Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico) '01, Colli di Salerno*  
Campania **C 425**  
Montevetrano, € 230,00

**Magliocco** '15, *Terre di Cosenza* ♣  
Calabria **D 425**  
Giuseppe Calabrese, € 40,00

**Gaglioppo Class. Sup.** '15, *Cirò* ♣  
Calabria **AA 426**  
Cataldo Calabretta, € 25,00

**Gaglioppo "Aris" Class. Sup.** '13, *Cirò* ♣  
Calabria **A 426**  
Sergio Arcuri, € 30,00

**Syrah "Vertumno"** '13, *V. da T.* ♣  
Calabria **D 427**  
Stillo, € 30,00

Rosso "Vivavì" (**Magliocco, Guarnaccia**) '16, *Vino Rosso* ♣  
Calabria **A 427**  
Perugini, € 25,00

Rosso "Sileno" (**Nerello, Magliocco**) '12, *Calabria* ♣  
Calabria **C 427**  
Stillo, € 25,00

Rosso "Scilla" (**Nerello, Malvasia Nera, Gaglioppo**) '11, *Calabria* ♣  
Calabria **B 427**  
Criserà, € 40,00

Rosso "Armacia" (**Prunesta, Malvasia Nera, Nerello Calabrese, Gaglioppo**) '11, *Costa Viola* ♣  
Calabria **428**  
Enopolis Costa Viola e Criserà, € 40,00

**Negroamaro** '13, *Salento* ♣  
Puglia **C 432**  
Francesco Marra, € 30,00

**Negroamaro "Graticciaia"** '08, *Salento* ♣  
Puglia **B 432**  
Agricole Vallone, € 120,00

**Negroamaro "Pezzo Morgana"** '07 *Versione Magnum, Salice Salentino*  
Puglia **432**  
Masseria Li Veli, € 120,00

**Primitivo del Salento "Nataly"** '16, *Salento* ♣  
Puglia **D 434**  
Natalino del Prete, € 25,00

**Primitivo del Salento "Bizona"** '16, *Salento* ♣  
Puglia **C 434**  
Tenuta Macchiarola, € 25,00

**Primitivo del Salento** “Brandisio” ’09, Salento ♣  
Puglia **A 434**  
Oreste Tombolini, € 50,00

**Montepulciano** “Il Rosso” ’11, Puglia ♣  
Puglia **D 437**  
Oreste Tombolini, € 30,00

**Montepulciano** ’10, Lucera ♣  
Puglia **B 437**  
Paolo Petrilli, € 40,00

**Negroamaro** “Patriglione” ’03, Salento  
Puglia **441**  
Cosimo Taurino, € 90,00

**Rosso Cacc’ E Mmitte di Lucera** “Agramante” (**Nero di T., Mont., Sang., Bomb.**)’10, Lucera ♣  
Puglia **A 437**  
Paolo Petrilli, € 30,00

**Rosso “Fortuita Daunia” (Sangiovese, Montepulciano)** ’08, Lucera ♣  
Puglia **437**  
Paolo Petrilli, € 25,00

**Aglianico del Vulture** “Gricos” ’10, Vulture ♣  
Puglia **B 443**  
Grifalco, € 30,00

**Nero d’Avola** “Cu Còri” ’16, Menfi ♣  
Sicilia **D 444**  
Marilena Barbera, € 25,00

**Nero d’Avola** “Guancianera” ’16, Terre Siciliane ♣  
Sicilia **C 444**  
Ferracane, € 25,00

**Nero d’Avola** “Al Na' ir” ’12, Terre Siciliane ♣  
Sicilia **B 444**  
Antico Belice, € 25,00

**Alicante** “Ciàtu” ’15, Menfi ♣  
Sicilia **K 446**  
Marilena Barbera, € 30,00

**Frappato** “Belsito” ’09, Sicilia  
Sicilia **446**  
Terre di Giuro, € 18,00

**Nerello Mascalese** “Vino di Anna” ’14, Sicilia ♣  
Sicilia **C 448**  
Anna Martens, € 80,00



- Nerello Mascalese “Balletti” ’12, Sicilia ♣*  
*Sicilia B 448*  
*Davide Bentivegna, € 30,00*
- Nerello Mascalese “Notti Stellate Solo Vigne Vecchie” ’11, Sicilia ♣*  
*Sicilia A 448*  
*Davide Bentivegna, € 50,00*
- Nerello Cappuccio “Risersu” ’15, Terre Siciliane ♣*  
*Sicilia A 449*  
*Longarico, € 25,00*
- Pinot Nero “Tenuta S. Michele” ’12, Terre Siciliane ♣*  
*Sicilia B 449*  
*Murgo, € 40,00*
- Petit Verdot “Carduni” ’05, Sicilia*  
*Sicilia 449*  
*Baglio di Pianetto, € 50,00*
- Syrah “Guarini” ’15, Terre Siciliane ♣*  
*Sicilia A 450*  
*Aldo Viola, € 30,00*
- Merlot “Magico” ’15, Terre Siciliane ♣*  
*Sicilia B 453*  
*Ferracane, € 25,00*
- Rosso Cerasuolo di Vittoria (Frappato, Nero d'Avola) ’15 ♣*  
*Sicilia A 453*  
*Gulfi, € 25,00*
- Etna Rosso (Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese) ’02, Etna ♣*  
*Sicilia 455*  
*Calabretta, € 100,00*
- Rosso (Nero d'Avola, Nerello Mascalese) ’13, Terre Siciliane ♣*  
*Sicilia A 456*  
*Viteaovest, € 25,00*
- Rosso “Amada” (Merlot, Syrah, Tempranillo, Nero d'Avola) ’10, Sicilia ♣*  
*Sicilia 456*  
*Terzavia, € 30,00*
- Rosso “Heirà” (Calabrese, Alicante, Nocera) ’10, Sicilia ♣*  
*Sicilia 457*  
*Carlo Hauner, € 30,00*
- Rosso (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera) ’09, Faro*  
*Sicilia 458*  
*Bonavita, € 40,00*

Rosso Salina (*Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nerello Mantellato*) '08, Salina  
Sicilia 460  
Salvatore d'Amico, € 25,00

Rosso "Saia Grande" (*Merlot, Syrah, Pinot Nero*) '06, Sicilia ♣  
Sicilia 464  
Francesco Maurigi, € 40,00

Rosso "Burdese" (*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*) '04 Versione Magnum, Sicilia  
Sicilia 465  
Planeta, € 270,00

**Bovale** "BVL Memorie di Vite" '13, Sardegna ♣  
Sardegna C 466  
Quartomoro, € 30,00

**Bovale** "Ciù Roussou" '12, Sardegna ♣  
Sardegna B 466  
Utabarka, € 30,00

**Carignano** Metodo Salasso "Flaminio" 'N.M, Isola dei Nuraghi ♣  
Sardegna B 469  
U Tabarka, € 25,00

**Carignano** "Tabarkino" 'N.M, Isola dei Nuraghi ♣  
Sardegna A 469  
U Tabarka, € 25,00

**Carignano** del Sulcis Sup. "Terre Brune" '05, Sulcis  
Sardegna 469  
Cantina Sociale Santadi, € 90,00

**Cannonau** "Orriu" '16, Sardegna ♣  
Sardegna C 474  
Quartomoro, € 30,00

**Cannonau** "Perdas Longas" '16, Sardegna ♣  
Sardegna X 474  
Francesco Cadinu, € 30,00

**Cannonau** "Orgosa" '16, Sardegna ♣  
Sardegna E 474  
Giuseppe Musina, € 30,00

Rosso "Familia" (**Cannonau, Cabernet Sauvignon**) '16, Isola dei Nuraghi ♣  
Sardegna D 474  
Deperu Holler, € 30,00

Rosso "Pikadè" (**Monica, Carignano**) '11, Sardegna ♣  
Sardegna A 474  
Pane e Vino, € 70,00

*Rosso “Barrua” (Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot) ’07, Isola dei Nuraghi*  
*Sardegna 475*  
*Agricola Punica, € 150,00*

*Rosso “Barrua” (Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot) ’07 Vers. Magn., Isola dei Nuraghi*  
*Sardegna 476*  
*Agricola Punica, € 290,00*

## ***Vini Dolci, in Vendemmia Tardiva, Passiti, Liquorosi e Aromatizzati***

*Mosto d' Uva Parz. Ferm. "Dolce Bianco" (Moscato), Bianco*  
*Piemonte B 2*  
*Dogliotti, € 20,00*

***Moscato d'Asti '17***  
*Piemonte A 2*  
*Luigi Einaudi, € 20,00*

*Sangue di Giuda Frizz. "Costiolo" (Croatina, Barbera, Uva Rara) '11, Oltrepò Pavese*  
*Lombardia A 6*  
*Conte Vistarino, € 25,00*

***Kerner "Praepositus" '08 l. 0,375 Pass, Valle Isarco***  
*Alto Adige 8*  
*Abbazia di Novacella, € 40,00*

***Vespaiola "Acininobili" '04 l. 0,375 Pass., Veneto***  
*Veneto 11*  
*Maculan, € 150,00*

***Malvasia di Candia "Danza del Sole" '12 l. 0,500, Colli Piacentini ♣***  
*Emilia Romagna C 17*  
*Gaetano Solenghi, € 40,00*

***Moscato "Montepascolo" '10 l. 0,375 Vend. Tard., Terre di Veleja ♣***  
*Emilia Romagna A 17*  
*Cardinali, € 70,00*

***Malvasia di Candia "Emozioni di Ghiaccio" '09 l. 0,375 Vino di Ghiaccio, Vino Bianco ♣***  
*Emilia Romagna B 17*  
*Massimiliano Croci, € 50,00*

*Frizzante sui Lieviti Dolce (Malvasia) '14, Emilia ♣*  
*Lombardia B 12*  
*Camillo Donati, € 25,00*

***Ucelut Bianco '08 l. 0,500 Vend. Tard., Venezia Giulia***  
*Friuli 12*  
*Emilio Bulfon, € 30,00*

***Verduzzo "Toblar" '04 l. 0,500 Pass., Venezia Giulia***  
*Friuli 13*  
*Venica e Venica, € 90,00*

***Picolit '07 l. 0,375 Pass., C.O.F***  
*Friuli 14*  
*Dorigo, € 90,00*

**Albana** “Anforchettabol” 'N.M l. 0,500 Pass., Bianco  
Emilia Romagna **B 17**  
S. Biagio Vecchio, € 40,00

**Centesimino** “Una Rosa” 'N.M l. 0,375 Pass., V. Da T.♣  
Emilia Romagna **AA 17**  
Quinzân, € 30,00

**Centesimino** 'N.M l. 0,375 Pass., V. Da T.♣  
Emilia Romagna **A 17**  
S. Biagio Vecchio, € 40,00

**Verdicchio dei Castelli di Jesi** “Brumato” '03 l. 0,500 Pass., Castelli di Jesi  
Marche **17**  
Garofoli, € 50,00

**Roscetto** “Passirò” '05 l. 0,375 Pass., Lazio  
Lazio **18**  
Falesco, € 40,00

**Aleatico** “Pomele” '06 l. 0,500 Pass., Lazio  
Lazio **19**  
Falesco, € 30,00

**Aleatico** “Sorso Antico” '16 l. 0,500, Salento ♣  
Puglia **A 20**  
Natalino del Prete, € 40,00

**Moscato di Saracena** “Peppina” '15 l. 0,375, Saracena ♣  
Calabria **A 21**  
Giuseppe Calabrese, € 30,00

**Moscato di Siracusa** “Solacium” '07 Vend. Tard., Siracusa  
Sicilia **21**  
Pupillo, € 40,00

**Cataratto** “Elisir” '15 l. 0,375 Vend. Tard., Terre Siciliane ♣  
Sicilia **A 22**  
Ferracane, € 40,00

**Moscato di Pantelleria** “Turbè” (**Zibibbo**) '07 Vend. Tard., Pantelleria  
Sicilia **22**  
Salvatore Murana, € 40,00

**Moscato Liquoroso** “Sorsi di Sole” (**Zibibbo**) 'N.M, Sicilia  
Sicilia **23**  
Arini, € 25,00

**Passito di Pantelleria** (**Zibibbo**) '06 l. 0375, Pantelleria  
Sicilia **25**  
Colosi, € 40,00

*Marsala Sup. Ambra Secco “Le Terre” (Grillo, Catarratto) Liq., Sicilia*  
*Sicilia 27*

*Arini, € 50,00*

*Rosso Chinato ( Nebbiolo clone Lampia, Michet, Rosè) 'N.M, Piemonte*  
*Piemonte B 32*

*Giulio Cocchi, 40,00*

*Barolo Chinato (Nebbiolo clone Lampia, Michet, Rosè) 'N.M, Piemonte*  
*Piemonte A 32*

*Giulio Cocchi, € 80,00*

*Vino Passito Cotto (Vitigni Vari) '16 l. 0,500, Umbria ♣*

*Umbria C 32*

*Anne-Santi, € 30,00*

*Rosso Aromatizzato alle Visciole “La Mia Visciola” (Aleatico) 'N.M, Marche*  
*Marche 32*

*Villa Ligi, € 25,00*

*Vermouth Rosso Liquoroso Aromatizzato “Storico” di Torino 'N.M, Piemonte*  
*Piemonte 34*

*Giulio Cocchi, € 35,00*

*Vermouth Rosso Liquoroso Aromatizzato “Ricetta Storica” di Torino 'N.M, Piemonte*  
*Piemonte 35*

*Bordiga, € 40,00*