

# Spumanti

<b>Franciacorta brut cuvée Alma Docg</b> Bellavista	chardonnay pinot nero	Lombardia	n/m	€ 50,00
<b>Franciacorta brut cuvée primus Docg</b> Franca Contea	chardonnay	Lombardia	n/m	€ 30,00
<b>Franciacorta dosage zéro Docg</b> Cà del Bosco	chardonnay pinot nero e bianchi	Lombardia	2015	€ 75,00
<b>Franciacorta '61 Nature</b> Berlucchi	chardonnay pinot nero	Lombardia	2012	€ 45,00
<b>Il Mattaglio dosaggio zero</b> Cantina della Volta	chardonnay pinot nero	Emilia Romagna	n/m	€ 35,00
<b>Trento doc dosaggio zero riserva</b> Maso Martis	chardonnay pinot nero	Trentino Alto Adige	2016	€ 50,00
<b>Trento doc brut riserva</b> Maso Martis	chardonnay pinot nero	Trentino Alto Adige	2016	€ 45,00

## Spumanti Rosè

**Metodo classico lambrusco di Modena Doc brut**  
Cantina della Volta

Emilia Romagna n/m € 32,00

**Il mattaglio brut rosè**  
Cantina della Volta

chardonnay pinot nero

Emilia Romagna n/m € 32,00

**Franciacorta brut rosè**  
Bosio

pinot nero

Lombardia n/m € 35,00

# Champagnes

<b>Pol Roger brut reserve</b>	p.noir/ meunier, chardonnay	Epernay	s/a	€ 75,00
<b>Hanriot brut Souverain 0,375</b>	p.nero,chard	Montagne de Reims	s/a	€ 35,00
<b>Baillette-Prudhomme 1er cru Memoris</b>	pinot nero chardonnay	Montagne de Reims	s/a	€ 80,00
<b>Grognet Carpe Diem extra brut</b>	chardonnay p. nero e meunier	Cote des blancs	s/a	€ 80,00
<b>Jean-luc Gimonnet brut 1er cru bl. de blancs</b>	chardonnay	Cote des blancs	1996	€ 120,00
<b>Jean-luc Gimonnet brut 1er cru bl. de blancs</b>	chardonnay	Cote des blancs	s/a	€ 80,00
<b>Tarlant rosé zero brut nature</b>	chardonnay pinot nero /meunier	Vallée de la Marne	s/a	€ 85,00
<b>Carpe Diem rosé de saignée extra brut</b>	pinot nero	Cote des blancs	s/a	€ 90,00

## Francia bianchi

<b>Anjou Chenin Les Bergeres Domaine FL</b>	Chenin blanc	Loira	2017	€ 30,00
<b>Chablis 1er cru Fourchaume Garnier et Fils</b>	chardonnay	Borgogna	2015	€ 65,00
<b>Cote de Beaune grande chatelaine Dom Lescure</b>	Chardonnay	Borgogna	2014	€ 50,00
<b>Sancerre La Mouissière Alphonse Mellot</b>	Sauvignon blanc	Loira	2017	€ 55,00
<b>Vouvray Sec Les Enfers Cosme Mathieu</b>	Chenin blanc	Loira	2015	€ 38,00
<b>Muscadet les Parcelles dom.les hautes noelles</b>	melon de bourgogne	Loira	2016	€ 22,00
<b>Pinot gris collection Kuentz Bas</b>		Alsazia	2015	€ 45,00

## Francia rossi

<b>Pièce Noble Chateau Rasque</b>	Syrah Grenache	Coté de Provence	2012	€ 45,00
<b>Haute cotes de nuits prieurè A. Verdet</b>	pinot nero	Borgogna	2015	€ 55,00
<b>Bordeaux chateau Calon</b>	merlot cab sauvignon / franc	St Georges St Emilion	2010	€ 45,00
<b>Bordeaux chateau Cantelauze</b>	merlot cab franc	Pomerol	2014	€ 95,00
<b>Mas de Daumas Gassac</b>	cab sauvignon ed altri	Saint Guilhem le Désert	2011	€ 75,00
<b>Tardieu-Laurent Guy-Louis rouge</b>	grenache syrah	cotes du Rhone	2011	€ 40,00

## Bianchi Emilia Romagna

<b>Bianco di Cepparano docg</b> Fattoria Zerbina	albana	2018	€ 18,00
<b>Albana di Romagna Docg Codronchio</b> Fattoria Monticino rosso		2008	€ 35,00
<b>Albana di Romagna Docg Codronchio</b> Fattoria Monticino rosso		2011	€ 28,00
<b>Grechetto gentile Emilia igt</b> Az. Agr. Erioli		2013	€ 25,00
<b>Malagò vendemmia tardiva Emilia igt</b> Vallania terre rosse	riesling italico	2015	€ 22,00

<b>Pignoletto frizzante colli bolognesi Docg</b> La Mancina		2018	€ 18,00
<b>Pignoletto classico Doc</b> Fattorie Vallona		2018	€ 19,00
<b>Pignoletto classico colli bolognesi Doc</b> La Mancina		2018	€ 19,00
<b>Sauvignon colli bolognesi Doc Le carrate</b> Tenuta Bonzara		2017	€ 18,00
<b>Thea Rubicone Igt</b> Tremonti	petit manseng	2016	€ 30,00

## Bianchi

<b>Ansonica Igt</b> Cataldo Calabretta		Calabria	2018	€ 20,00
<b>Cervaro della Sala Igt</b> Antinori Castello della Sala	chardonnay grechetto	Umbria	2018	€ 70,00
<b>Chardonnay Teresa Manara Igt</b> Cantele		Puglia	2018	€ 22,00
<b>Flor di uis Isonzo Doc</b> Vie di Romans	malvasia riesling tocai	Friuli	2017	€ 38,00
<b>Friulano Collio Dop Vigna del Lauro</b> Ronco dei Tassi		Friuli	2019	€ 20,00
<b>Fiano di Avellino Docg Tognano</b> Rocca del principe		Campania	2017	€ 30,00

<b>Gewurztraminer Doc</b> Kossler	Alto Adige	2019	€ 22,00
<b>Gewurztraminer Valle Isarco Doc</b> Koefererhof	Alto Adige	2018	€ 30,00
<b>Grillo terre siciliane Igp</b> Cantine Colosi	Sicilia	2019	€ 18,00
<b>Gruner veltliner Doc</b> Tenuta Vinicola Pacherhof	Alto Adige	2018	€ 30,00
<b>Gruner veltliner Doc</b> Manni Nossing	Alto Adige	2017	€ 30,00
<b>Incrocio Manzoni vigneti delle dolomiti Igt</b> Az Agr Cesconi	Trentino	2016	€ 20,00
<b>Kerner Valle Isarco Doc</b> Tenuta Vinicola Pacherhof	Alto Adige	2018	€ 30,00
<b>Malvasia Doc Iskra</b> Masciarelli	Abruzzo	2017	€ 32,00



<b>Olivar Vigneti delle Dolomiti Igt</b> <i>Az Agr Cesconi</i>	P.bianco chard p.grigio	Trentino	2016	€ 35,00
<b>Pecorino Doc Giocheremo con i fiori (bio)</b> <i>Az Agr Torre dei beati</i>		Abruzzo	2018	€ 20,00
<b>Pinot bianco 1 Vigneti delle Dolomiti Igt</b> <i>Dornach Patrick Uccelli</i>		Alto Adige	2018	€ 28,00
<b>Pinot bianco Doc Berg</b> <i>Colterenzio</i>		Alto Adige	2018	€ 28,00
<b>Pinot grigio Doc Hausmanhof</b> <i>Az agr Haderburg</i>		Alto Adige	2016	€ 28,00
<b>Pinot grigio Isonzo Doc Dessimis</b> <i>Vie di Romans</i>		Friuli	2017	€ 40,00
<b>Pinot grigio Valle Isarco Doc</b> <i>Tenuta Vinicola Pacherhof</i>		Alto Adige	2018	€ 30,00
<b>Ribolla gialla colli orientali Doc</b> <i>Zorzettig</i>		Friuli	2018	€ 18,00
<b>Ribolla gialla Collio Doc</b> <i>La Castellada</i>		Friuli	2014	€ 40,00

<b>Riesling Doc</b> Falkenstein	Alto Adige	2012	€ 40,00
<b>Riesling Doc</b> Falkenstein	Alto Adige	2016	€ 36,00
<b>Sauvignon colli orientali Doc</b> Zorzettig	Friuli	2018	€ 18,00
<b>Sauvignon Doc Lafoa</b> Colterenzio	Alto Adige	2016	€ 40,00
<b>Sauvignon colli orientali Doc l'Evoluto</b> Rodaro	Friuli	2012	€ 45,00
<b>Sauvignon Isonzo Doc Vieris</b> Vie di Romans	Friuli	2017	€ 38,00
<b>Sylvaner Valle d'Isarco Doc</b> Koefererhoh	Alto Adige	2018	€ 28,00
<b>Sylvaner Valle d'Isarco Doc Alte Reben</b> Tenuta Vinicola Pacherhof	Alto Adige	2016	€ 40,00
<b>Sylvaner Valle d'Isarco Doc</b> Tenuta Vinicola Pacherhof	Alto Adige	2019	€ 28,00

<b>Soave classico Doc Vecchie vigne Salvarenza</b> Gini	Veneto	2016	€ 35,00
<b>Trebbiano d'Abruzzo Riserva Doc Marina Cvetic</b> Tenute agricole Masciarelli	Abruzzo	2016	€ 42,00
<b>Verdicchio dei castelli di Jesi classico riserva Docg Villa Bucci</b> Bucci	Marche	2015	€ 60,00
<b>Verdicchio di Matelica riserva Docg Cambrugiano</b> Cantine Belisario	Marche	2018	€ 25,00

## Rosati

<b>Etna rosato Doc</b> Az Agr Tornatore	nerello mascalese	Sicilia	2017	€ 25,00
<b>Negroamaro rosato</b> Cantele		Puglia	2018	€ 18,00

## Rossi Emilia Romagna

<b>Barbera frizzante Colli bolognesi Doc</b> Az agr Fedrizzi	rifermentazione in bottiglia	n/m	€ 20,00
<b>Cabernet sauvignon colli bolognesi Doc Comandante della guardia</b> La Mancina		2015	€ 30,00
<b>Cabernet sauvignon Forlì igt Magnificat</b> Drei Donà tenuta la palazza		2015	€ 45,00
<b>Colli di Faenza riserva Doc Iaia</b> Az Agr Monti Roberto	sangiovese cabernet	2015	€ 30,00
<b>Diggioanni colli bolognesi selezione</b> Fattorie Vallona	cabernet sauvignon	2015	€ 25,00
<b>Grannero</b> Vallania terre rosse	Pinot nero	2015	€ 25,00

<b>Lambrusco di Sorbara Doc rimosso</b> Cantina della Volta	fermentazione in bottiglia	2017	€ 22,00
<b>Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop</b> Cavaliera		n/m	€ 19,00
<b>Marziano Ravenna rosso</b> Fattoria Zerbina	sang cab sauv merlot syrah	2012	€ 40,00
<b>Merlot Forli' igp Sa di vino</b> Soc Agr Orlandi		2015	€ 25,00
<b>Merlot Emilia igt Petroso</b> Vallania terre rosse		2015	€ 22,00
<b>Rosso Bologna colli bolognesi Doc</b> Fattorie Vallona	Cabernet sauv.Merlot	2017	€ 19,00

<b>Sangiovese di Romagna superiore Doc Le Grillaie</b> Celli	2019	€ 18,00
<b>Sangiovese di Romagna superiore.riserva Doc Le Grillaie</b> Celli	2017	€ 22,00
<b>Sangiovese di Romagna superiore riserva Doc Thea</b> Tre Monti	2017	€ 38,00
<b>Sangiovese di Romagna superiore riserva Doc Pruno</b> Drei Donà tenuta la palazza	2015	€ 42,00
<b>Sangiovese di Romagna superiore riserva Doc Pietramora</b> Fattoria Zerbina	2015	€ 45,00

# Rossi

<b>Amarone della Valpolicella classico Docg</b> Az Vit Zenato		Veneto	2015	€ 65,00
<b>Amarone della Valpolicella classico Docg</b> Villa Cariana		Veneto	2015	€ 45,00
<b>Amativo</b> Cantele	negroamaro primitivo	Puglia	2016	€ 25,00
<b>Barbaresco Docg</b> Az. Vitivinicola Rizzi		Piemonte	2015	€ 50,00
<b>Barbaresco riserva Docg Boito</b> Az. Vitivinicola Rizzi		Piemonte	2013	€ 70,00
<b>Barolo Docg Borzoni</b> Az Agr Montaribaldi		Piemonte	2014	€ 65,00
<b>Barolo Docg</b> Az Agr vigna rionda Massolino		Piemonte	2014	€ 60,00
<b>Barolo Docg Brunate</b> Az agr Marcarini		Piemonte	2013	€ 75,00
<b>Bolgheri Doc Il Bruciato</b> Antinori Tenuta Guado al Tasso	cabernet merlot syrah	Toscana	2017	€ 45,00

<b>Brunello di Montalcino Docg</b> Fuligni	Toscana	2014	€ 70,00
<b>Brunello di Montalcino DOCG Val di Suga</b> Angelini	Toscana	2014	€ 65,00
<b>Brunello di Montalcino Docg</b> Cortonesi	Toscana	2014	€ 55,00
<b>Brunello di Montalcino Docg Riserva</b> Case basse Soldera	Toscana	1999	€ 450,00
<b>Cabernet franc isonzo Doc</b> Anzelin	Friuli	2016	€ 18,00
<b>Chianti classico Docg</b> Tenuta Bibbiano	Toscana	2018	€ 22,00
<b>Chianti classico Gran selezione Docg Montornello</b> Tenuta Bibbiano	Toscana	2014	€ 45,00



<b>Cannonau di Sardegna Doc Tàmara</b> <i>Cantina del vermentino</i>		Sardegna	2015	€ 20,00
<b>Dolcetto di Dogliani Doc Sorì di but</b> <i>Annamaria Abbona</i>		Piemonte	2016	€ 20,00
<b>Franconia Venezia Giulia Igt</b> <i>Zorzettig</i>		Friuli	2016	€ 18,00
<b>Le Stanze</b> <i>Poliziano</i>	Cabernet sauv.Merlot	Toscana	2016	€ 65,00
<b>Malvasia nera Salento Igt Askos</b> <i>Masseria Li Veli</i>		Puglia	2015	€ 25,00
<b>Merlot Riserva Siebeneich doc</b> <i>Colterenzio</i>		Alto Adige	2016	€ 30,00
<b>Merlot Pivier vigneti dolomiti Igt</b> <i>Cesconi</i>		Trentino	2013	€ 38,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo Doc Cocciapazza</b> <i>Torre dei beati</i>		Abruzzo	2016	€ 35,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo Doc Marina Cvetic</b> <i>tenute agricole Masciarelli</i>		Abruzzo	2016	€ 38,00

<b>Negroamaro Igt Salento Teresa Manara</b> Cantele	Puglia	2015	€ 20,00
<b>Nobile di Montepulciano Asinone Docg</b> Poliziano	Toscana	2016	€ 65,00
<b>Nobile di Montepulciano Docg</b> Poliziano	Toscana	2016	€ 30,00
<b>Pinot nero XX vigneti delle Dolomiti Igt</b> Tenuta Dornach	Alto Adige	2015	€ 45,00
<b>Pinot nero Doc</b> Casata Monfort	Trentino	2016	€ 20,00
<b>Pinot nero riserva Doc St. Daniel</b> Coloterenzio	Alto Adige	2016	€ 30,00
<b>Pinot nero 2 Vigneti delle Dolomiti Igt</b> Dornach Patrick Uccelli	Alto Adige	2018	€ 28,00
<b>Pinot nero Doc Mazzon</b> Gottardi	Alto Adige	2015	€ 45,00

<b>Rosso Toscana Tassinaia</b> Castello del terriccio	merlot cab sauvignon	Toscana	2014	€ 65,00
<b>Rosso di Montalcino doc</b> La Fornace		Toscana	2015	€ 30,00
<b>Rosso Piceno Doc</b> Bucci		Marche	2016	€ 22,00
<b>Sagrantino di Montefalco Docg</b> Di Filippo		Umbria	2014	€ 45,00
<b>Syrah Colline pescaresi igt</b> tenute agricole Masciarelli		Abruzzo	2015	€ 35,00
<b>Syrah Sicilia Doc kaid</b> Alessandro di Camporeale		Sicilia	2016	€ 30,00
<b>Tintilia Doc Settevigne</b> Claudio Cipressi		Molise	2013	€ 25,00
<b>Valpolicella ripasso classico sup Doc</b> Vini Clementi		Veneto	2016	€ 30,00
<b>Valpolicella ripasso classico sup Doc</b> Az Vit Zenato		Veneto	2016	€ 30,00

# I Vini naturali

*..il nome dato a questa categoria non esclude la caratteristica di "naturalità" dei vini biologici e biodinamici, ma riguarda i produttori che non si sottopongono necessariamente ad una certificazione e al tempo stesso rifiutano di usare prodotti chimici di sintesi e di intervenire nel lavoro di cantina con pratiche enologiche invasive.  
L'intento di questi produttori è quello di creare vini che siano il più possibile "figli" del territorio e della cultura dai quali provengono, rispettosi dei cicli della natura.*

## *I bianchi*

<b>Spigau Crociata</b> le rocche del gatto	pigato	liguria	2010	€ 25,00
<b>Costa d'San Bastian</b> La Viranda	sauvignon	Piemonte	2016	€ 20,00
<b>Nur</b> La distesa	trebbiano malvasia verdicchio	Marche	2016	€ 32,00
<b>Vinum Bianco</b> Gualandi	malvasia trebbiano coda di cav	Toscana	2016	€ 23,00

## *I rossi*

<b>Vinum Rosso</b> Gualandi	merlot sangiovese	Toscana	2016	€ 25,00
--------------------------------	-------------------	---------	------	---------

