

# Spumanti

<b>Franciacorta brut cuvée Alma Docg</b> Bellavista	chardonnay pinot nero	Lombardia	n/m	€ 55,00
<b>Franciacorta brut cuvée Primus Docg</b> Franca Contea	chardonnay	Lombardia	n/m	€ 35,00
<b>Franciacorta dosage zéro Docg</b> Cà del Bosco	chardonnay pinot nero e bianco	Lombardia	2015	€ 75,00
<b>Franciacorta '61 Nature Docg</b> Berlucchi	chardonnay pinot nero	Lombardia	2013	€ 45,00
<b>Alta Langa Docg pas dosè</b> Rizzi	chardonnay pinot nero	Piemonte	2017	€ 40,00
<b>Il Mattaglio dosaggio zero</b> Cantina della Volta	chardonnay pinot nero	Emilia Romagna	n/m	€ 35,00
<b>Rosè brut Giovanni Galliano</b> Borgo Maragliano	pinot nero	Piemonte	2016	€ 35,00
<b>Rosè Franciacorta 61 Nature Docg</b> Berlucchi	chard pinot nero	Lombardia	2013	€ 55,00
<b>Rosè brut lambrusco di Sorbara</b> Cantina della Volta		Emilia Romagna	2016	€ 35,00

# Champagnes

<b>Henriot reserve brut</b>	p.nero,chard	Montagne de Reims	s/a	€ 65,00
<b>Drappier brut nature senza solfiti</b>	pinot nero	Côte des Bar	s/a	€ 70,00
<b>Henriot brut Souverain 0,375</b>	p.nero,chard	Montagne de Reims	s/a	€ 35,00
<b>Sanchez le Guédard cuvée nature</b>	Chard P Noir Meunier	Vallée de la Marne	s/a	€ 80,00
<b>Jean-luc Gimonnet brut 1er cru</b>	chardonnay	Cote des blancs	s/a	€ 80,00
<b>Jean-luc Gimonnet brut 1er cru</b>	chardonnay	Cote des blancs	1996	€ 120,00
<b>Perrot Batteaux brut 1er cru</b>	chardonnay	Cote des blancs	2013	€ 90,00
<b>Xavier Leconte signature du Hameau</b>	P. meunier noir chard	Vallée de la Marne	s/a	€ 65,00
<b>Grongnet carpe diem rosé de saignée extr brut</b>	pinot nero	Cote des blancs	s/a	€ 90,00
<b>Grongnet brut rosé</b>	Chard P Noir Meunier	Cote des blancs	s/a	€ 70,00

## Francia bianchi

<b>Chablis 1er cru Fourchaume Domain Fèvre</b>	chardonnay	Borgogna	2019	€ 50,00
<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>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>Albana di Romagna docg</b> Fattoria Monticino rosso		2020	€ 18,00
<b>Mimomamu (macerato)</b> Terre di Macerato	albana	2018	€ 22,00
<b>Albana di Romagna Docg Codronchio</b> Fattoria Monticino rosso	albana vendemmia tardiva	2019	€ 25,00
<b>Albana di Romagna Docg Codronchio</b> Fattoria Monticino rosso	albana vendemmia tardiva	2008	€ 35,00
<b>Grechetto gentile Emilia igt</b> Az. Agr. Erioli		2013	€ 25,00
<b>Pignoletto frizzante colli bolognesi Docg</b> Tenuta Bonzara		2020	€ 18,00
<b>Pignoletto classico Doc</b> Tenuta Bonzara		2020	€ 19,00
<b>Thea Rubicone Igt</b> Tremonti	petit manseng	2018	€ 30,00

# Bianchi

<b>Cervaro della Sala Igt</b> Antinori Castello della Sala	chardonnay grechetto	Umbria	2018	€ 70,00
<b>Chardonnay Doc</b> Cantina Terlano		Alto Adige	2020	€ 19,00
<b>Chardonnay Teresa Manara Igt</b> Cantele		Puglia	2019	€ 22,00
<b>Costa d'San Bastian ( macerato )</b> La Viranda	sauvignon	Piemonte	2016	€ 25,00
<b>Flor di uis Isonzo Doc</b> Vie di Romans	malvasia riesling tocai	Friuli	2017	€ 38,00
<b>Friulano Isonzo Doc</b> Tenute Luisa		Friuli	2020	€ 20,00
<b>Gewurztraminer Doc</b> Cantina Andriano		Alto Adige	2020	€ 20,00
<b>Gewurztraminer Doc</b> Kossler		Alto Adige	2020	€ 22,00

<b>Grillo Sicilia Doc</b> Cantine Colosi	Sicilia	2020	€ 18,00
<b>Gruner veltliner Doc</b> Pacher hof	Alto Adige	2019	€ 28,00
<b>Kerner Doc</b> Pacher hof	Alto Adige	2020	€ 25,00
<b>Inzolia Sicilia Doc Evrò</b> Rallo	Sicilia	2020	€ 18,00
<b>Pinot bianco Doc</b> Cantina Andriano	Alto Adige	2020	€ 18,00
<b>Pinot bianco riserva Doc Klaser</b> Niklas	Alto Adige	2017	€ 35,00
<b>Pinot grigio Isonzo Doc Dessimis</b> Vie di Romans	Friuli	2017	€ 40,00
<b>Pinot grigio Doc</b> Pacher hof	Alto Adige	2020	€ 28,00
<b>Prosecco di Valdobbiadene Docg bosco di gica</b> Adami	Veneto	n/m	€ 20,00

<b>Ribolla gialla igt Venezia</b> Tenute Luisa	Friuli	2020	€ 20,00
<b>Ribolla gialla Collio Doc</b> La Castellada	Friuli	2014	€ 45,00
<b>Ribolla gialla Venezia Giulia Igt ( macerato )</b> Gravner	Friuli	2012	€ 100,00
<b>Riesling Doc</b> Abbazia di Novacella	Alto Adige	2020	€ 35,00
<b>Salina Sicilia igp</b> Cantine Colosi	Sicilia	2020	€ 18,00
<b>Sauvignon Doc Winkl</b> Cantina Terlano	Alto Adige	2020	€ 28,00
<b>Sauvignon Doc Lafoa</b> Colterenzio	Alto Adige	2017	€ 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	2016	€ 40,00
<b>Sauvignon Doc Otmar Mair</b> Bessererhof	Alto Adige	2017	€ 25,00

<b>Sylvaner Doc</b> Pacher Hof		Alto Adige	2020	€ 28,00
<b>Sylvaner Valle d'Isarco Doc</b> Cantina produttori valle isarco		Alto Adige	2020	€ 25,00
<b>Soave classico Doc Vecchie vigne Salvarenza Gini</b>		Veneto	2015	€ 35,00
<b>Terlaner Doc</b> Cantina Terlano	Pinot b chard sauvignon	Alto Adige	2020	€ 25,00
<b>Traminer aromatico colli orientali Doc</b> Zorzettig		Friuli	2018	€ 20,00
<b>Trebbiano d'Abruzzo Riserva Doc Marina Cvetic</b> Tenute agricole Masciarelli		Abruzzo	2017	€ 42,00
<b>Verdicchio dei castelli di Jesi classico riserva Docg Villa Bucci</b> Bucci		Marche	2015	€ 60,00
<b>Verdeca del Salento Igt</b> Cantele		Puglia	2020	€ 18,00
<b>Vermentino di Gallura Docg Aghiloia</b> Cantina del vermentino		Sardegna	2020	€ 19,00
<b>Viogner Sicilia Igp</b> Cantine Colosi		Sicilia	2020	€ 18,00



## Rosati

**Negroamaro rosato**  
*Cantele*

Puglia 2020 € 18,00

**Lagrein rosè**  
*Cantina Andriano*

Alto Adige 2020 € 19,00

**Nero d'Avola rosato Doc**  
*Cantine Colosi*

Sicilia 2020 € 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 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>Diggianni 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	2020	€ 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 Emilia igt Petroso</b> Vallania terre rosse		2015	€ 22,00
<b>Sangiovese di Romagna superiore Doc Le Grillaie</b> Celli		2019	€ 18,00
<b>Sangiovese di Romagna superiore Doc "S"</b> Fattoria Monticino rosso	senza solfiti	2019	€ 18,00
<b>Sangiovese di Romagna superiore.riserva Doc Le Grillaie</b> Celli		2017	€ 22,00
<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> <i>Az Vit Zenato</i>		Veneto	2015	€ 65,00
<b>Amarone della Valpolicella classico Docg</b> <i>Villa Cariana</i>		Veneto	2015	€ 45,00
<b>Amativo</b> <i>Cantele</i>	negroamaro primitivo	Puglia	2016	€ 25,00
<b>Barbaresco Docg</b> <i>Az. Vitivinicola Rizzi</i>		Piemonte	2015	€ 50,00
<b>Barbaresco riserva Docg Boito</b> <i>Az. Vitivinicola Rizzi</i>		Piemonte	2013	€ 70,00
<b>Barolo Docg Borzoni</b> <i>Az Agr Montaribaldi</i>		Piemonte	2014	€ 65,00
<b>Barolo Docg</b> <i>Az Agr vigna rionda Massolino</i>		Piemonte	2014	€ 60,00
<b>Barolo Docg Brunate</b> <i>Az agr Marcarini</i>		Piemonte	2013	€ 75,00

<b>Bolgheri Doc Il Bruciato</b> Antinori Tenuta <i>Guado al Tasso</i>	cabernet merlot syrah	Toscana	2018	€ 45,00
<b>Brunello di Montalcino Docg</b> Fuligni		Toscana	2014	€ 70,00
<b>Brunello di Montalcino DOCG Val di Suga</b> Angelini		Toscana	2013	€ 65,00
<b>Brunello di Montalcino Docg</b> Cortonesi		Toscana	2014	€ 55,00
<b>Chianti classico Docg</b> Tenuta Bibbiano		Toscana	2018	€ 22,00
<b>Chianti classico Gran selezione Montornello Docg</b> Tenuta Bibbiano		Toscana	2014	€ 45,00

<b>Cannonau di Sardegna Doc Tàmara</b> Cantina del vermentino		Sardegna	2015	€ 20,00
<b>Dolcetto di Dogliani Doc Sorì di but</b> Annamaria Abbona		Piemonte	2016	€ 20,00
<b>Franconia Venezia Giulia Igt</b> Zorzettig		Friuli	2016	€ 18,00
<b>Le Stanze</b> Poliziano	Cabernet sauv.Merlot	Toscana	2016	€ 65,00
<b>Malvasia nera Salento Igt Askos</b> Masseria Li Veli		Puglia	2015	€ 30,00
<b>Merlot Riserva Siebeneich doc</b> Colterenzio		Alto Adige	2016	€ 30,00
<b>Merlot Pivier vigneti dolomiti Igt</b> Cesconi		Trentino	2013	€ 38,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo Doc Cocciapazza</b> Torre dei beati		Abruzzo	2016	€ 35,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo Doc Marina Cvetic</b> tenute agricole Masciarelli		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 Doc</b> Casata Monfort		Trentino	2016	€ 20,00
<b>Pinot nero riserva Doc St. Daniel</b> Colterenzio		Alto Adige	2016	€ 30,00
<b>Pinot nero Doc Mazzon</b> Gottardi		Alto Adige	2015	€ 45,00
<b>Rosso Toscana Tassinai</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> <i>tenute agricole Masciarelli</i>	Abruzzo	2015	€ 35,00
<b>Syrah Sicilia Doc kaid</b> <i>Alessandro di Camporeale</i>	Sicilia	2016	€ 30,00
<b>Tintilia Doc Settevigne</b> <i>Claudio Cipressi</i>	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





