



*«Sosteneva Luigi Veronelli che il vino è il canto d'amore della terra verso il cielo e che i vini non si dividono in buoni e cattivi, ma tra quelli che danno gioia oppure no. Questa cantina è stata ispirata dai vini che danno gioia»*

---

*"Luigi Veronelli argued that wine is the love song of the earth to heaven and that wines are not divided into good and bad, but between those that give joy or not. This winery was inspired by wines that give joy."*

---

## INDICE / INDEX

Selezione al bicchiere / By The Glass	pag. 1 - 2
Acque / Water	pag. 3
Champagne	pag. 4 - 9
Champagne Rosé	pag. 10 - 11
Spumanti Italiani / Italian sparkling wines	pag. 12 - 13
Spumanti Italiani Rosé / Italian sparkling wines	pag. 14
Vini Bianchi Italiani / Italian White Wines	pag. 15 - 22
Vini Bianchi Francesi / French White Wines	pag. 23 - 26
Bianchi di Germania e Austria / Whites of Germany and Austria	pag. 27
Resto del Mondo Bianchi / Rest of the World Whites	pag. 28
Vini Rosati / Rosé Wines	pag. 29
Vini Rossi Italiani / Italian Red Wines	pag. 30 - 41
Vini Rossi Francesi / French Red Wines	pag. 42 - 45
Resto del Mondo Rossi / Rest of the World Red	pag. 46 - 47
Grandi Formati / Large Formats	pag. 48
Vini Dolci / Sweet Wines	pag. 49
Distillati-Spirits / Distilled-Spirits	pag. 50 - 54

## SELEZIONE AL BICCHIERE / BY THE GLASS

---

### Spumanti & Champagne - Sparkling Wine

<i>Franciacorta</i> <b>Ca' del Bosco Vintage Collection Dosage Zéro 2020</b> (Chardonnay 77%, Pinot Nero 17%, Pinot Bianco 6%, 48 mesi sui lieviti)	€ 25
<i>Vallée de la Marne</i> <b>Marc Hebrart Sélection Extra Brut Premier Cru</b> (Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%, 5 gr/l)	€ 30
<i>Côte des Bar</i> <b>Claude Bernard Prestige Brut BdB</b> (Chardonnay 100%, dosaggio 7 gr/l)	€ 25
<i>Vallée de la Marne</i> <b>Robert Allait - Resèrve Brut</b> (Pinot Meunier 100%, 24 mesi sui lieviti)	€ 25
<i>Aube</i> <b>Brut Rosè</b> (Pinot Noir 78%, Pinot Meunier 11%, Chardonnay 11%, 5 gr/l)	€ 30

### Vini Bianchi - White Wine

<i>Trentino Alto Adige</i> <b>Niedrist Sauvignon Porphy &amp; Kalk 2022</b> (Sauvignon 100%, Acciaio)	€ 20
<i>Toscana</i> <b>Mezzo Braccio Riesling 2021</b> (Riesling Renano 100%, acciaio) <i>Tenuta Monteloro</i>	€ 20
<i>Sicilia</i> <b>Idda 2022</b> (100% Carricante, acciaio e botti di rovere 12 mesi) <i>Idda</i>	€ 25
<i>Chablis</i> <b>Montmains Chablis Premier Cru 2022</b> (Chardonnay 100%, barrique) <i>William Fevre</i>	€ 35

## SELEZIONE AL BICCHIERE / BY THE GLASS

---

### Vini Rossi - Red Wine

<i>Toscana</i>		
<b>Brunello di Montalcino 2019</b>	€ 25	
(Sangiovese 100%, cemento e botti)		
<i>San Polo</i>		
<i>Piemonte</i>		
<b>Sito Moresco 2020</b>	€ 35	
(Nebbiolo 85%, Barbera 10%, Merlot 5%, barrique)		
<i>Gaja</i>		
<i>Borgogne Côte d'Or</i>		
<b>Bourgogne Rouge Couvent des Jacobins 2022</b>	€ 25	
(Pinot Noir 100%, botti di rovere)		
<i>Louis Jadot</i>		
<i>Sicilia</i>		
<b>I Vigneri 2023 Etna</b>	€ 18	
(Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, anfora, lieviti indigeni)		
<i>I Vigneri di Salvo Foti</i>		

### Vini Rosati - Rosé Wine

<i>Italia - Toscana</i>		
<b>Fattoria Aldobrandesca - Antinori "A" Rosato 2023</b>	€ 17	
(Aleatico 100%, acciaio)		

### Vini Dolci al calice - Sweet Wines

<i>Valpolicella</i>		
<b>Allegrini Recioto "Giovanni Allegrini" 2016</b>	€ 20	
(Corvina 80%, Rondinella 15%, Oseleta 5%)		
<i>Pantelleria</i>		
<b>De Bartoli Bukkuram Sole d'Agosto Passito di Pantelleria</b>	€ 18	
(Zibibbo 100%)		
<i>Bordeaux</i>		
<b>Sauternes Château Les Justices 2018</b>	€ 20	
(Sémillon 80%, Sauvignon 20%)		
<i>Umbria</i>		
<b>Antinori Muffato della Sala 2022</b>	€ 18	
(Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon, Riesling)		

## ACQUE - WATER

---

### Naturali - Still

<i>Evian les Bains - Francia</i> <b>Evian 75cl</b> (Ottimo bilanciamento di minerali, da fonte di montagna, filtraggio natural in ghiacciaio)	€ 16
<i>Norvegia</i> <b>Voss 80cl</b> (Bassa percentuale di sodio, da fonti di montagna e ghiacciai)	€ 20
<i>Italia</i> <b>Maxim's Fashion by Pierre Cardin 75cl</b> (Antiche sorgenti di Calcedonia, 1200m, eccezionalmente pura, povera di Sodio e alcalina)	€ 20
<b>Panna 75cl</b>	€ 6

### Frizzanti - Sparkling

<i>Francia</i> <b>Perrier 75cl</b> (Intensa effervescenza)	€ 12
<i>Spagna - Girona</i> <b>Vichy Catalan 100cl</b> (Fonte a 60m di profondità a Girona, naturalmente effervescente)	€ 16
<i>Norvegia</i> <b>Voss Sparkling 80cl</b> (Bassa percentuale di sodio, da fonti di montagna e ghiacciai)	€ 20
<i>Italia</i> <b>San Pellegrino 75cl</b>	€ 6

## CHAMPAGNE

---

### Montagne de Reims

Millesime Grand Cru Brut 2016 (Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%) <i>Fernand Thill</i>	€ 120
Dom Ruinart 2010 Extra Brut (Chardonnay 100%) <i>Ruinart</i>	€ 440
"Coeur de Cuvée" Premier Cru Brut 2015 (Chardonnay 80%, Pinot Noir 20%, 8 gr/l) <i>Vilmar &amp; Cie</i>	€ 305
"Grand Cellier" Brut 1er Cru (Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%, 8 gr/l) <i>Vilmar &amp; Cie</i>	€ 160
Krug Grand Cuvée Brut (171eme édition) (Pinot Noir 51%, Chardonnay 38%, Pinot Meunier 11%) <i>Krug</i>	€ 600
Grand Cru Extra Brut 2017 (Pinot Noir 70%, 30% Chardonnay, 2 gr/l) <i>Egly-Ouriet</i>	€ 220
"Brut Classique" Premier Cru (Pinot Meunier 60%, Pinot Noir 20%, Chardonnay 20%) <i>Aubry</i>	€ 115
Cuvée Saint-Petersburg (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier) <i>Veuve Clicquot</i>	€ 160

## CHAMPAGNE

---

### Montagne de Reims

<b>Cristal Brut 2015</b> (Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%, 7 gr/l) <i>Louis Roederer</i>	€ 580
<b>Cristal Brut 2014</b> (Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%, 8 gr/l) <i>Louis Roederer</i>	€ 600
<b>Cristal Brut 2013</b> (Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%, 8 gr/l) <i>Louis Roederer</i>	€ 650
<b>Collection 244</b> (Chardonnay 41% Pinot Noir 33% Meunier 26% 7gr/l) <i>Louis Roederer</i>	€ 170
<b>L'Aphrodisiaque Pas Dosé Premier Cru</b> (Chardonnay 80%, Pinot Noir 20%) <i>David Léclapart</i>	€ 480
<b>Brut Imperial</b> (Chardonnay 30%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 30%) <i>Moët &amp; Chandon</i>	€ 100
<b>Collection 244 Carte Blanche Demi-Sec</b> (Chardonnay 41% Pinot Noir 33% Meunier 26% 9,1gr/l) <i>Louis Roederer</i>	€ 150
<b>Brut Nature Grand Cru</b> (Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%, 36 mesi sui lieviti) <i>Olivier Rousseaux</i>	€ 110

## CHAMPAGNE

---

### Vallée de la Marne

<b>Special Cuveé Brut</b> (Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%) <i>Bollinger</i>	€ 150
<b>Bollinger Pn Vz</b> (Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%) <i>Bollinger</i>	€ 290
<b>La Grande Année 2014</b> (Pinot Noir 61%, Chardonnay 39%) <i>Bollinger</i>	€ 290
<b>Les Hautes Chèvres 2018 Brut Nature</b> (Pinot Meunier 100%, botti di quercia) <i>Georges Laval</i>	€ 500
<b>Royale Réserve Non Dosè</b> (Pinot Noir 65%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 5%) <i>Philipponnat</i>	€ 145
<b>Reserve Brut</b> (Pinot Meunier 100%, 24 mesi sui lieviti, 8gr/l) <i>Robert Allait</i>	€ 95
<b>Blanc de Blanc D'Ay Grand Cru Brut 2014</b> (Chardonnay 100%, 7 anni sui lieviti) <i>Gaston Chiquet</i>	€ 148
<b>"Confidentielle" Extra Brut</b> (Pinot Meunier 100%, rovere e acciaio) <i>Odile Thieullet</i>	€ 125
<b>L'Arbre Brut Nature 2021</b> (Pinot Meunier 100%, da 24 a 42 mesi sui lieviti, 0,1 gr/l) <i>Vincent Cuillier</i>	€ 145



## CHAMPAGNE

---

### Vallée de la Marne

<b>"Grand Siècle" N°25 Brut</b> (Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%, 7 gr/l) <i>Laurent Perrier</i>	€ 340
<b>"Grand Siècle" N°26 Brut</b> (Chardonnay 58%, Pinot Noir 42%, 7 gr/l) <i>Laurent Perrier</i>	€ 390
<b>"Ultra Brut" Brut Nature</b> (Chardonnay 55%, Pinot Noir 45%, 0 gr/l) <i>Laurent Perrier</i>	€ 150
<b>Brut Millesimè 2012</b> (Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%) <i>Laurent Perrier</i>	€ 145
<b>Grand Reserve</b> (Chardonnay 43%, Pinot Noir 42%, Pinot Meunier 15%) <i>Gosset</i>	€ 142
<b>Vintage by David Lynch Limited Edition 2003</b> (Pinot Noir, Chardonnay) <i>Dom Pérignon</i>	€ 920
<b>Dom Pérignon Plénitude 2 Vintage 2004</b> (Pinot Noir, Chardonnay) <i>Dom Pérignon</i>	€ 1000
<b>Cuvée L'Indigène Extra Brut Blanc de Noirs</b> (Pinot Meunier 100%, Dosaggio 5 gr/l) <i>Guillaume Marteaux</i>	€ 135
<b>Sélection Extra Brut Premier Cru</b> (Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%, 5 gr/l) <i>Marc Hebrart</i>	€ 145
<b>Insolent Brut</b> (Pinot Meunier 60%, Chardonnay 35%, Pinot Noir 5%, 8 gr/l) <i>Gaston Chiquet</i>	€ 98
<b>"Les Maillons" Extra Brut</b> (Pinot Noir 100%, 2/3 gr/l) <i>Ulysse Collin</i>	€ 650
<b>Belle Époque Brut 2015</b> (Chardonnay, Pinot Noir, 60 mesi due lieviti) <i>Perrier Joüet</i>	€ 525
<b>Perrier Joüet Grand Brut</b> (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, 36 mesi due lieviti) <i>Perrier Joüet</i>	€ 170

## CHAMPAGNE

---

### Côte des Blancs

<b>Le Mesnil Blanc de Blancs Brut 2013</b> (Chardonnay 100%) <i>Salon</i>	€ 2200
<b>Effervescent Brut</b> (Chardonnay 55%, Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 10%) <i>Delamotte</i>	€ 130
<b>Mesnil Experience Brut Nature Grand Cru</b> (100% Chardonnay) <i>André Jacquart</i>	€ 120
<b>"Substance" Blanc de Blancs Grand Cru Brut</b> (100% Chardonnay, 1.4 gr/l) <i>Jacques Selosse</i>	€ 900
<b>"Les Cavelles" Blanc de Blancs Grand Cru Brut</b> (100% Chardonnay, 1.4 gr/l) <i>Jacques Selosse</i>	€ 800
<b>"Initial" Blanc de Blancs Grand Cru Brut</b> (100% Chardonnay, 1.4 gr/l) <i>Jacques Selosse</i>	€ 760
<b>Cuvée du Dom Extra Brut Grand Cru</b> (100% Chardonnay, 2 gr/l) <i>Bouquin-Dupont Fils</i>	€ 158
<b>Blanc de Blancs Grand Cru 2015 Extra Brut</b> (100% Chardonnay, 3 gr/l) <i>Doyard</i>	€ 290
<b>Vendemiare Brut 1er cru Blanc de Blanc</b> (Chardonnay 100%, 4 g/l) <i>Doyard</i>	€ 145
<b>Cuvée 747</b> (Pinot Noir, Chardonnay, 1,5 gr/l, affinamenti in botti di legno, uso di "vin de réserve") <i>Jacquesson</i>	€ 210
<b>Cuvée 742 Degorgement Tardif Vintage 2014</b> (Chardonnay, Pinot Noir 0,5 gr/l, Sboccata tardiva) <i>Jacquesson</i>	€ 350
<b>Champagne Blanc de Noirs Extra Brut</b> (Pinot Noir 20%, Pinot Meunier 80%) <i>Maurice Grumier</i>	€ 110
<b>Les Quatre Terroirs Brut</b> (Chardonnay 100%) <i>Pertois-Moriset</i>	€ 120
<b>Les Visions Brut Blanc de Blanc Grand Cru</b> (Chardonnay 100%, 6 g/l) <i>Legras &amp; Haas</i>	€ 120
<b>Millésimé 2014 Brut Blanc de Blanc</b> (Chardonnay 100%, 6 g/l) <i>Legras &amp; Haas</i>	€ 215

---

CÔTE DES BLANCS

## CHAMPAGNE

---

### Aube / Côte Des Bar

<b>Experimentale N.18 2018</b> (Pinot Blanc 100%) <i>Pierre Gerbais</i>	€ 184
<b>Champagne Bochot</b> (Pinot Meunier 100%, 36 mesi sui lieviti) <i>Pierre Gerbais</i>	€ 195
<b>Prestige Brut</b> (Chardonnay 100%, dosage 7 gr/l) <i>Claude Bernard</i>	€ 100

### Spumanti Francesi

<b>Cremant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut</b> (Chardonnay 100%) <i>Veuve Ambal</i>	€ 55
<b>Cremant de Bourgogne "Origine" Brut Nature</b> (Pinot Noir 45%, Chardonnay 45%, Gamay, Aligoté 10%) <i>Veuve Ambal</i>	€ 55

### Spumanti Germania

<b>Pinot Blanc Brut Nature 2019</b> (Pinot Bianco 100%, 52 mesi sui lieviti) <i>Weingut Max Ferd. Richter</i>	€ 88
---	------

## CHAMPAGNE ROSÉ

---

### Montagne de Reims

<b>Cristal Rosè 2014</b> (Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%, 9 gr/l) <i>Louis Roederer</i>	€ 1000
<b>"Rosè Classique" Brut</b> (Chardonnay 50%, Pinot Meunier 20%, Pinot Noir 15%, Vin Rouge 15%) <i>Aubry</i>	€ 145
<b>Brut Rosè</b> (Pinot Noir 50%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 20%) <i>Veuve Clicquot</i>	€ 175
<b>La Grande Dame Rosè 2015</b> (Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%) <i>Veuve Clicquot</i>	€ 700

### Côte de Blancs

<b>Rosè de Saignée Extra Brut</b> ( Pinot Noir 95%, 5% Chardonnay) <i>André Jacquart</i>	€ 109
<b>"Oeil de Perdrix" Grand Cru 2018 Extra Brut</b> (25% Chardonnay, Pinot Noir 75%, 3 gr/l) <i>Doyard</i>	€ 300
<b>Effervescent Brut Rosé</b> (Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%) <i>Delamotte</i>	€ 265

### Côtes de Bar

<b>Brut Rosè</b> (Pinot Noir 78%, Pinot Meunier 11%, Chardonnay 11%, 5 gr/l) <i>Claude Bernard</i>	€ 95
--	------

## CHAMPAGNE ROSÉ

---

### Vallée de la Marne

<b>Grand Brut Rosè</b> (Pinot Noir 52%, Chardonnay 40 %, Red Wine 8%) <i>Gosset</i>	€ 160
<b>Cuvée Rosè Brut</b> (Pinot Noir 100%) <i>Laurent Perrier</i>	€ 170
<b>Rosè Premier Cru Brut</b> (Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 30%) <i>Gaston Chiquet</i>	€ 132
<b>Champagne Coeur de Rosé Brut</b> (Pinot Noir 44%, Pinot Meunier 28%, Chardonnay 28%) <i>Maurice Grumier</i>	€ 130
<b>Rosè Extra Brut 1er Cru</b> (Chardonnay, Pinot Noir, Mareuil Rouge, 3,5gr/l) <i>Marc Hebrart</i>	€ 150
<b>Perrier Joüet Rosé 2014</b> (Chardonnay 50 %, Pinot Noir 45 %, Pinot Meunier 5 %) <i>Perrier Joüet</i>	€ 1000

### Aube

<b>Folie Rousse Brut Rosè</b> (Pinot Noir 85%, Red Wine 15%) <i>Philippe Thevenin</i>	€ 120
---	-------

## SPUMANTI ITALIANI

---

### Franciacorta

<b>Cuvée Prestige ed. 47 Extra Brut</b> (Chardonnay 79,5%, Pinot Nero 19%, Pinot Bianco 1,5%, 1 gr/l) <i>Ca' del Bosco</i>	€ 78
<b>Dosage Zero Vintage Collection 2019</b> (Chardonnay 77%, Pinot Nero 17%, Pinot Bianco 6%, 48 mesi sui lieviti) <i>Ca' del Bosco</i>	€ 125
<b>Dosage Zero Vintage Collection 2020</b> (Chardonnay 77%, Pinot Nero 17%, Pinot Bianco 6%, 48 mesi sui lieviti) <i>Ca' del Bosco</i>	€ 126
<b>Dosage Zero Vintage Collection Noir 2015</b> (Pinot Nero 100%, 8 anni sui lieviti) <i>Ca' del Bosco</i>	€ 200
<b>Annamaria Clementi 2014</b> (Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%, 0 gr/l) <i>Ca' del Bosco</i>	€ 280
<b>Annamaria Clementi 2015</b> (Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%, 0 gr/l) <i>Ca' del Bosco</i>	€ 260
<b>Annamaria Clementi 2016</b> (Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%, 0 gr/l) <i>Ca' del Bosco</i>	€ 265
<b>Franciacorta Dosaggio Zero 2020</b> (Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%, 0 gr/l, Metodo SoloUva) <i>Arcari e Danesi</i>	€ 70
<b>Franciacorta Saten 2019</b> (Chardonnay 50%, Pinot Bianco 50%, 0 gr/l, Metodo SoloUva) <i>Arcari e Danesi</i>	€ 87

### Oltrepò Pavese

Oltrepò Pavese + Pantelleria	
<b>Bollicine di Nika Metodo Classico Brut</b> (Pinot Nero, liqueur di Zibibbo) <i>Nika Nika</i>	€ 70

### Trento Doc

<b>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut 2010</b> (Chardonnay 100%) <i>Ferrari</i>	€ 270
--	-------

## SPUMANTI ITALIANI

---

### Spumanti - Italia

Prepotto - Friuli Venezia Giulia

**Glera 18/10 Metodo Ancestrale 2016**

(Glera 100%)

*Skerk*

€ 114

**Glera 18/10 Metodo Ancestrale 2018**

(Glera 100%)

*Skerk*

€ 124

Naviglie - Piemonte

**Jonny Gambato**

(Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Nero, Riesling, Sauvignon Blanc, Viognier)

*Cascina Baricchi*

€ 50

**Et Voilà Metodo Classico Brut**

(Pinot Nero 100%, metodo charmat, vino spumante, 72 mesi sui lieviti)

*Cascina Baricchi*

€ 70

**Lambrusco di Sorbara Doc "L'Eclisse"**

(Sorbara 100%)

*Paltrinieri*

€ 40

**Mira Metodo Classico Brut Nature**

(Catarratto 100%, 18 mesi sui lieviti)

*Porta del Vento*

€ 70

**Brut Contadino Metodo Classico 2022**

(Fiano 100%, 24 mesi sui lieviti)

*Ciro Picariello*

€ 54

**Alta Langa Leonardo 2019 -Extra Brut Metodo Classico**

(Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%, metodo SoloUva, 30 mesi sui lieviti)

*Principiano Ferdinando*

€ 75

**TerzaVia - Extra Brut - Metodo Classico**

(Grillo 100%)

*Marco De Bartoli*

€ 70

**Regina di Felicità Moscato**

(Moscato Bianco 100%, metodo charmat, vino spumante dolce)

*Cascina Baricchi*

€ 45

## SPUMANTI ITALIANI ROSÉ

---

Trento Doc

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé Extra Brut 2010 € 348  
(Pinot Nero, Chardonnay)  
*Ferrari*

Oltrepò Pavese

Saignée della Rocca Extra Brut Rosé € 62  
(Pinot Nero 100%)  
*Conte Vistarino*

Annamaria Clementi 2015 Rosé Extra Brut € 350  
(Pinot Nero 100%, 7 anni sui lieviti)  
*Ca' del Bosco*

Annamaria Clementi 2016 Rosé Extra Brut € 340  
(Pinot Nero 100%, 7 anni sui lieviti)  
*Ca' del Bosco*

Cuvée Prestige Rosé ed. 46 Extra Brut € 104  
(Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%, 1 gr/l)  
*Ca' del Bosco*

Rosé Brut Metodo Classico 2022 € 56  
(Nerello Mascalese 100%, acciaio)  
*Murgo*



## VINI BIANCHI ITALIANI

---

### Piemonte

<b>Rossj-Bass 2023</b> (Chardonnay 100%, barrique) <i>Gaja</i>	€ 150
<b>Gaja&amp;Rey 2022</b> (Chardonnay 100%, barrique) <i>Gaja</i>	€ 500
<b>Alteni di Brassica 2016</b> (Sauvignon 100%, barrique) <i>Gaja</i>	€ 300
<b>Montecitorio Derthona 2022</b> (Timorasso 100%, acciaio, macerato) <i>Walter Massa</i>	€ 110
<b>Sterpi Derthona 2021</b> (Timorasso 100%, acciaio, macerato) <i>Walter Massa</i>	€ 110
<b>Colli Tortonesi 2021</b> (Timorasso 100%, cemento) <i>Oltretorrente</i>	€ 63

### Valle d'Aosta

<b>Nix Nivis 2023</b> (Riesling 100%, acciaio) <i>Anselmet</i>	€ 65
<b>Valle d'Aosta Chardonnay 2023</b> (Chardonnay 100%, acciaio) <i>Anselmet</i>	€ 52

## VINI BIANCHI ITALIANI

---

### Trentino Alto Adige - Südtirol

<b>Chardonnay 2022 Mulhanger BIO</b> (Chardonnay 100%, Acciaio) <i>Brunnenhof</i>	€ 54
<b>Pinot Bianco "Rarity" 2011</b> (Pinot Bianco 100%, 10 anni sui lieviti in cisterne d'acciaio) <i>Cantina Terlan</i>	€ 400
<b>Terlaner I Doc - Grand Cuvée 2021</b> (Pinot Bianco 65%, Chardonnay 33%, Sauvignon 2%, 12 mesi in botti miste) <i>Cantina Terlan</i>	€ 480
<b>Quartz 2022 Sauvignon</b> (Sauvignon 100%, 9 mesi in: 50% botti di legno grandi e 50% acciaio) <i>Cantina Terlan</i>	€ 125
<b>Winkl 2023 Sauvignon</b> (Sauvignon 100%, 7-8 mesi in: 20% botti di legno grandi e 80% acciaio) <i>Cantina Terlan</i>	€ 50
<b>Vorberg 2022 Riserva Pinot Bianco</b> (Pinot Bianco 100%, 12 mesi in botti di legno grandi) <i>Cantina Terlan</i>	€ 78
<b>Chardonnay Vom Kalk 2021</b> (Chardonnay 100%, barrique 12 mesi) <i>Niedrist</i>	€ 110
<b>Pinot Bianco Berg 2022</b> (Pinot Bianco 100%, Acciaio) <i>Niedrist</i>	€ 54
<b>Limes 2021</b> (Sauvignon Blanc 100%, Acciaio) <i>Niedrist</i>	€ 64
<b>Sauvignon Porphy &amp; Kalk 2022</b> (Sauvignon 100%, Acciaio) <i>Niedrist</i>	€ 55
<b>Lunare 2022 Gewurztraminer</b> (Gewurztraminer 100%, 9 mesi in: 50% botti di legno grandi e 50% acciaio) <i>Cantina Terlan</i>	€ 100

## VINI BIANCHI ITALIANI

---

### Trentino Alto Adige - Südtirol

<b>Weissburgunder 2022</b> (Pinot Bianco 100%, Acciaio e botte ) <i>Prackfol</i>	€ 58
<b>Sass Rigais</b>	
<b>Muller Thurgau 2023</b> (Muller Thurgau 100%, Acciaio) <i>Manni Nossing</i>	€ 48
<b>Valle Isarco</b>	
<b>Kerner 2022</b> (Kerner 100%, Acciaio ) <i>Manni Nossing</i>	€ 48
<b>Gruner Veltliner 2022</b> (Gruner Veltliner 100%, Acciaio ) <i>Manni Nossing</i>	€ 50
<b>Sylvaner 2022</b> (Sylvaner 100%, Acciaio) <i>Villscheider</i>	€ 45
<b>Eva Incrocio Manzoni 2022</b> (Pinot Bianco 100%, Acciaio) <i>Brunnenhof</i>	€ 54

## VINI BIANCHI ITALIANI

---

### Friuli Venezia Giulia

<b>Verduzzo 2021</b> (Verduzzo Friulano 100%, barrique) <i>Bressan</i>	€ 95
<b>Verduzzo 2018</b> (Verduzzo Friulano 100%, barrique) <i>Ronchi di Cialla</i>	€ 88
<b>Malvasia 2019</b> (Malvasia 100%, botte grande per 3 anni, macerato) <i>Damijan Podversic</i>	€ 100
<b>Vitovska 2022</b> (Vitovska 100%, acciaio e tonneaux) <i>Rado Kocjancic</i>	€ 46
<b>Pinot Grigio Ramato 2021</b> (Pinot Grigio 100%, orange, rovere) <i>Ronco Severo</i>	€ 78
<b>Sacrisassi bianco 2022</b> (Friulano 70%, Ribolla 30%, acciaio e tonneaux, lieviti indigeni) <i>Le Due Terre</i>	€ 74
<b>Friulano "San Zuan" 2023</b> (Friulano 100%, barrique) <i>Ronco del Gnemiz</i>	€ 92
<b>Friulano "Buri Bellaria" 2023</b> (Friulano 100%, barrique) <i>Ronco del Gnemiz</i>	€ 95

## VINI BIANCHI ITALIANI

---

### Liguria

<b>La Pestella Portofino Scimiscià 2022</b> (Scimiscià 100%) <i>Bisson</i>	€ 50
<b>Portofino Vermentino Intrigoso 2022</b> (Vermentino 100%) <i>Bisson</i>	€ 44
<b>Cinque Terre 2023</b> (Bosco, Albarola, Vermentino, acciaio) <i>Forlini Cappelini</i>	€ 90

### Toscana

<b>Batàr 2021</b> (Chardonnay 50%, Pinot Bianco 50%, acciaio e legno) <i>Querciabella</i>	€ 180
<b>Le Grottine 2023</b> (Vermentino 100%, acciaio) <i>Chiappini</i>	€ 57
<b>Mezzo Braccio Riesling 2021</b> (Riesling Renano 100%, acciaio) <i>Tenuta Monteloro</i>	€ 56
<b>Vistamare Cá Marcanda lgt 2023</b> (Chardonnay, Viogner, Vermentino, Sauvignon, acciaio) <i>Gaja</i>	€ 90
<b>SoloSole Bolgheri 2021</b> (Vermentino 100 %, acciaio) <i>Poggio al Tesoro</i>	€ 60

### Marche

<b>Historical Vecchie Vigne Verdicchio dei Castelli di Jesi 2019</b> (Verdicchio 100%, acciaio e bottiglia) <i>Umani Ronchi</i>	€ 110
---	-------

## VINI BIANCHI ITALIANI

---

### Umbria

<b>Cervaro della Sala 2017</b> (Chardonnay 90%, Grechetto 10%, fermentazione in barrique, acciaio) <i>Marchesi Antinori</i>	€ 170
<b>Cervaro della Sala 2018</b> (Chardonnay 90%, Grechetto 10%, fermentazione in barrique, acciaio) <i>Marchesi Antinori</i>	€ 160
<b>Cervaro della Sala 2020</b> (Chardonnay 90%, Grechetto 10%, fermentazione in barrique, acciaio) <i>Marchesi Antinori</i>	€ 140
<b>Bramito della Sala 2023</b> (Chardonnay 100%, fermentazione in barrique, acciaio) <i>Marchesi Antinori</i>	€ 48

### Lazio

<b>Fiorano Bianco 2018</b> (Grechetto, Viognier, botti di rovere e castagno) <i>Tenuta di Fiorano</i>	€ 83
<b>Fioranello Bianco 2022</b> (Grechetto, Viognier, acciaio) <i>Tenuta di Fiorano</i>	€ 44
<b>Tellenae 2022</b> (Malvasia Puntinata 100% ,acciaio) <i>Giuliano Stramacci</i>	€ 50
<b>Tellenae 2019</b> (Malvasia Puntinata 100% ,acciaio) <i>Giuliano Stramacci</i>	€ 58
<b>Tellenae 2016</b> (Malvasia Puntinata 100% ,acciaio) <i>Giuliano Stramacci</i>	€ 150
<b>Racemo Frascati Superiore 2022</b> (Malvasia del Lazio 50%, Malvasia di Candia 20%, Bellone 20%, Grechetto 10%, acciaio) <i>L'Olivella</i>	€ 43
<b>Abelos 2023</b> (Malvasia Puntinata 80%, Bombino 20%, acciaio) <i>De Sanctis</i>	€ 43

## VINI BIANCHI ITALIANI

---

### Abruzzo

<b>Trebbiano d'Abruzzo 2021 San Pietro</b> (Trebbiano d'Abruzzo 100%, Barrique) <i>Ausonia</i>	€ 50
<b>Trebbiano d'Abruzzo Anfora 2022</b> (Trebbiano d'Abruzzo 100%, Anfora) <i>Cirelli</i>	€ 67

### Campania

<b>Aipierti 2022</b> (Fiano di Avellino, 100%, acciaio) <i>Vadiaperti</i>	€ 70
<b>Tornante 2021</b> (Greco di Tufo, 100%, acciaio) <i>Vadiaperti</i>	€ 70
<b>Falanghina Via del Campo 2023</b> (Falanghina 100%, acciaio e barrique) <i>Quintodecimo</i>	€ 85
<b>Exultet 2023</b> (Fiano 100%, acciaio e rovere) <i>Quintodecimo</i>	€ 85
<b>Falanghina Vigna Segreta 2022</b> (Falanghina 100%, acciaio) <i>Mustilli</i>	€ 61
<b>Fiano di Avellino Ciro "906" 2021</b> (Fiano 100%, acciaio e bottiglia) <i>Ciro Picariello</i>	€ 60
<b>Fiano Particella 928</b> (Fiano 100%, acciaio e bottiglia) <i>Cantina del Barone</i>	€ 60

### Puglia

<b>Fiano di Bocca di Lupo Igt 2022</b> (Fiano 100%, barrique) <i>Tormaresca</i>	€ 100
---	-------

## VINI BIANCHI ITALIANI

---

### Sicilia

<b>Mareneve 2022</b> (30% Carricante, 25% Riesling Renano, 25% Gewurztraminer, 15%, Chenin Blanc e 5% Grecanico, Acciaio 18 mesi e bottiglia) <i>Fedegraziani</i>	€ 125
<b>Contrada Samperi - Marsala</b> <b>Integer Zibibbo 2022</b> (Zibibbo 100%, botti e anfora, lieviti indigeni) <i>Marco De Bartoli</i>	€ 70
<b>Integer Bianco 2022</b> (Grillo 100%, botti grandi, lieviti indigeni) <i>Marco De Bartoli</i>	€ 73
<b>Pythos Zibibbo 2022</b> (Zibibbo 100%, anfora e cemento, Macerato ) <i>COS</i>	€ 60
<b>Aurora 2023 Etna</b> (Carricante 90%, Minnella 10%, acciaio, lieviti indigeni) <i>I Vigneri di Salvo Foti</i>	€ 60
<b>Idda 2022</b> (100% Carricante, acciaio e botti di rovere 12 mesi) <i>Idda</i>	€ 75
<b>Hibiscus Grotta dell'Oro 2023</b> (Zibibbo 100%, acciaio) <i>Ustica</i>	€ 58

### Sardegna

<b>Mamoiada Barbagia</b> <b>Barbagia Bianco 2023</b> (Granazza 100%, acciaio, lieviti indigeni) <i>Vike Vike</i>	€ 64
<b>Vermentino di Gallura Liboriu 2023</b> (Vermentino 100%, acciaio) <i>Zanatta</i>	€ 42



## VINI BIANCHI FRANCESI

---

### BORGOGNA

#### Chablis

Montmains Chablis Premier Cru 2022 € 180  
(Chardonnay 100%, barrique)  
*William Fevre*

#### Côte d'Or

Batard-Montrachet Grand Cru 2018 € 1600  
(Chardonnay 100%, 12 mesi in rovere francese e 5 in acciaio)  
*Olivier Leflaive*

Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean 2021 € 340  
(Chardonnay 100%)  
*Guy Amiot*

Bourgogne Chardonnay 2021 € 75  
(Chardonnay 100%, acciaio e barrique)  
*Joseph Drouhin*

Chassagne-Montrachet En Virondot 1er Cru 2022 € 330  
(Chardonnay 100%, barrique)  
*Marc Morey*

"Le Clou 34" 2020 € 100  
(Aligoté 100%, acciaio)  
*Naudin - Ferrand*

#### Côte de Beaune

Ladoix Blanc 2022 € 90  
(Chardonnay 100%, barrique)  
*Domaine Claude Chevalier*

## VINI BIANCHI FRANCESI

---

### ALSAZIA

<b>Riesling Achillée 2021</b> (Riesling 100%, acciaio) <i>Achillée, Scherwiller</i>	€ 105
<b>Bollemborg</b>	
<b>Gewurztraminer Bollemborg 2019</b> (Gewurztraminer 100%, acciaio) <i>Domaine Zusslin</i>	€ 100
<b>Kaysersberg</b>	
<b>Pinot Gris Cuvée Sainte Catherine 2020</b> (Pinot Gris 100%, barrique) <i>Weinbach</i>	€ 120
<b>Pinot Gris Cuvée Sainte Catherine 2017</b> (Pinot Gris 100%, barrique) <i>Weinbach</i>	€ 140
<b>Pinot Gris Reserve 2019</b> (Pinot Gris 100%, barrique, lieviti indigeni) <i>Albert Boxler</i>	€ 90
<b>Riesling Grand Cru "Sommerberg" 2021</b> (Riesling 100%, barrique, lieviti indigeni) <i>Albert Boxler</i>	€ 172

### RODANO

<b>Ampuis</b>	
<b>Côtes du Rhône 2022</b> (Viogner 60%, Roussanne 15%, Marsanne 10%, Clairette 8%, Bourboulenc, Grenache blanc, acciaio) <i>E. Guigal</i>	€ 48
<b>Condrieu 2021</b> (Viogner 100%, barrique) <i>E. Guigal</i>	€ 132
<b>Légende Bonnetta AOP 2022</b> (Viogner 100%, barrique) <i>Domaine Clos de la Bonnette</i>	€ 195

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

<b>Cuvée Marguerite 2023</b> (Moscato d'Alessandria 50%, 30% Macabeu, 20% Muscat, 10 mesi Barrique, lieviti indigeni) <i>Domaine Matassa</i>	€ 82
--	------

## VINI BIANCHI FRANCESI

---

### LOIRA

<b>Blanc Pouilly Fumé 2022</b> (Chenin Blanc 100%, acciaio) <i>Champalou</i>	€ 62
<b>Anjou Blanc Les Gats 2015</b> (Chenin Blanc 100%, botti di rovere) <i>Patrick Baudouin</i>	€ 160
<b>Anjou Blanc Effusion 2022</b> (Chenin Blanc 100%, tonneau) <i>Patrick Baudouin</i>	€ 88
<b>Anjou Blanc 2023</b> (Chenin Blanc 100%, acciaio) <i>Chateau de Plaisance</i>	€ 64
<b>“Comte Lafond” Sancerre 2022</b> (Sauvignon 100%, acciaio) <i>Baron De Ladoucette</i>	€ 78
<b>“Comte Lafond” Sancerre 2023</b> (Sauvignon 100%, acciaio) <i>Baron De Ladoucette</i>	€ 86
<b>“Comte Lafond” Pouilly Fumé 2022</b> (Sauvignon 100%, acciaio) <i>Baron De Ladoucette</i>	€ 90
<b>Vouvray Sec “La Dilettante” 2022</b> (Chenin Blanc 100%, botti di rovere, lieviti indigeni) <i>Domaine Breton</i>	€ 58
<b>Baron De L 2020</b> (Sauvignon 100%, vasche di vetro) <i>De Ladoucette</i>	€ 205
<b>Baron De L 2012</b> (Sauvignon 100%, vasche di vetro) <i>De Ladoucette</i>	€ 290
<b>XXI</b> (Sauvignon Blanc, unico vino prodotto dal domaine per l'annata 2021) <i>Louis Benjamin Dagueneau</i>	€ 390
<b>Silex 2020</b> (Sauvignon Blanc, botti di rovere e acciaio) <i>Louis Benjamin Dagueneau</i>	€ 430
<b>Sancerre Blanc “Clos du Roy” 2023</b> (Sauvignon Blanc 100%, acciaio) <i>Pascal Jolivet</i>	€ 120
<b>Blanc Pouilly Fumé 2023</b> (Sauvignon Blanc 100%, acciaio) <i>Pascal Jolivet</i>	€ 90
<b>La Bohème 2022</b> (Melon de Bourgogne 100%, acciaio, lieviti indigeni) <i>Marc Pesnot</i>	€ 72
<b>Coeur de Raisin 2023</b> (Melon de Bourgogne 100%, acciaio, lieviti indigeni) <i>Marc Pesnot</i>	€ 60

## VINI BIANCHI FRANCESI

---

### L'ALTRAFRANCIA

<b>Pessac Legna (Bordeaux)</b> <b>Grand Cru Classé de Graves 2019</b> (Sauvignon 60%, Sémillon 40%) <i>Château Latour-Martillac</i>	€ 144
<b>Vincelles (Jura)</b> <b>Cotes du Jura Les Clous Nature 2022</b> (Savagnin 100%, lieviti indigeni) <i>Henry Le Roy L'Aigle A' Deux Tetes</i>	€ 115
<b>Cotes du Jura Griffes 2022</b> (Chardonnay 100%, lieviti indigeni) <i>Henry Le Roy L'Aigle A' Deux Tetes</i>	€ 95
<b>La Motte-Servolex (Savoia)</b> <b>Ensemble 2021</b> (Altesse 100%, lieviti indigeni) <i>Domaine des Côtes Rousses</i>	€ 74
<b>Chardonnay 2023</b> (Chardonnay 100%, acciaio) <i>Moulin de Gassac</i>	€ 48

## BIANCHI DI GERMANIA E AUSTRIA

---

Geisenheim (Rheingau) <b>Gelback Trocken 2022</b> (Riesling 100%, acciaio) <i>Schloss Johannisberg</i>	€ 69
Mülheim (Mosella) <b>Graacher Domprobst Alte Reben Trocken 2021</b> (Riesling 100%) <i>Weingut Max Ferd. Richter</i>	€ 75
<b>Wehlener Sonnenhur Riesling Spatlese 2022</b> (Riesling 100%) <i>Weingut Max Ferd. Richter</i>	€ 85
<b>Brauneberger Juffer Kabinett Riesling Trocken 2022</b> (Riesling 100%) <i>Weingut Max Ferd. Richter</i>	€ 60
<b>Brauneberger Juffer Riesling Auslese 2023</b> (Riesling 100%) <i>Weingut Max Ferd. Richter</i>	€ 114
<b>Riesling Trocken Alte Reben 2020</b> (Riesling 100%, acciaio) <i>Karthäuserhof</i>	€ 75
<b>Bruno 2022</b> (Pinot Bianco 100%, acciaio) <i>Karthäuserhof</i>	€ 45
<b>Riesling Spatlese "Piesporter Goldtroepfchen" 2020</b> (Riesling 100%) <i>Nik Weis - St. Urbans-Hof</i>	€ 83
<b>Riesling Trocken Saarfelser Grosses Gewaches 2022</b> (Riesling 100%) <i>Nik Weis - St. Urbans-Hof</i>	€ 80
Austria <b>Grüner Veltliner 2022</b> (Grüner Veltliner 100%) <i>FX. Pichler</i>	€ 88
Austria <b>Grüner Veltliner Freiheit 2022</b> (Grüner Veltliner 100%) <i>Nigl Winery</i>	€ 45

## RESTO DEL MONDO BIANCHI

---

### Slovenia

Podnanos

**Bela 2021** € 62  
(Malvasia Istriana, Ribolla, cemento e botti, lieviti indigeni)  
*Burja*

**Primus Stranice 2018** € 102  
(Malvasia Istriana, Ribolla, Riesling, cemento e botti, lieviti indigeni)  
*Burja*

### Stati Uniti - California

**Racines Bentrack Vineyard 2020** € 180  
(Chardonnay 100%, different wood barrels)  
*Racines Winery*

### Cile

**Haras de Pirque Chardonnay 2023** € 40  
(Chardonnay 100%, botti di rovere 6 mesi)  
*Haras de Pirque*

### Israele

**Chardonnay 2022** € 50  
(Chardonnay 100%, barrique)  
*Yarden*

## VINI ROSATI

---

<b>Furia di Calafuria 2023 Rosato IGT Salento</b> (Negroamaro, Syrah, Cabernet Franc , acciaio) <i>Calafuria - Tormaresca</i>	€ 55
<b>Vinudilice Rosato dell'Etna 2022</b> (Grenache, Minnella Nera, Grecanico, Minnella Bianca , acciaio, lieviti indigeni) <i>I Vigneri</i>	€ 85
<b>"A" Rosato 2023</b> (Aleatico 100%, acciaio) <i>Fattoria Aldobrandesca - Antinori</i>	€ 70
<b>Lagrein Rosè Tradition 2023</b> (Lagrein 100%, acciaio) <i>Cantina Terlan</i>	€ 40
<b>Etna Rosato 2022</b> (Nerello Mascalese 100%, 1 anno acciaio e cemento, lieviti indigeni) <i>Marco De Bartoli</i>	€ 70
<b>Bonavita Rosato Terre Siciliane 2023</b> (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, acciaio) <i>Bonavita</i>	€ 50
<b>San Biagio di Callalta - Calabria</b> <b>Cirò Rosato 2023</b> (Gaglioppo 100%, acciaio) <i>Cantine Scala</i>	€ 42
<b>Rosato di Vera 2022</b> (Lacrime di Morro, Montepulciano, Sangiovese, cemento) <i>Fattoria San Lorenzo</i>	€ 45

## VINI ROSSI ITALIANI

---

### LANGHE-PIEMONTE

<b>Barolo Casina Bric 2017</b> (Nebbiolo 100%, botti grandi) <i>Casina Bric</i>	€ 80
<b>Barolo Bricco delle Viole 2015</b> (Nebbiolo 100%, botti grandi) <i>Casina Bric</i>	€ 100
<b>Barolo Pajana (MGA Ginestra) 2016</b> (Nebbiolo 100%, barrique, lieviti indigeni) <i>Domenico Clerico</i>	€ 154
<b>Barbaresco Secondine 2018</b> (Nebbiolo 100%, botti di rovere) <i>Prunotto</i>	€ 140
<b>Barolo Cerretta 2017</b> (Nebbiolo 100%, botti di rovere) <i>Prunotto</i>	€ 154
<b>Barbera D'Alba Francia 2022</b> (Barbera 100%, acciaio e botti di rovere) <i>Conterno</i>	€ 170
<b>Barolo Francia 2020</b> (Nebbiolo 100%, acciaio e botti di rovere) <i>Conterno</i>	€ 580
<b>Barbaresco</b> <b>Sito Moresco 2020</b> (Nebbiolo 85%, Barbera 10%, Merlot 5%, barrique) <i>Gaja</i>	€ 102



## VINI ROSSI ITALIANI

---

<b>Dagromis Barolo 2016</b> (Nebbiolo 100%, barrique e botti) <i>Gaja</i>	€ 216
<b>Barbaresco 2019</b> (Nebbiolo 100%, barrique e botti) <i>Gaja</i>	€ 376
<b>Barolo Sperss 2014</b> (Nebbiolo 100%, barrique e botti) <i>Gaja</i>	€ 400
<b>Darmagi Langhe 2019</b> (Cabernet Sauvignon 100%, barrique e botti) <i>Gaja</i>	€ 500
<b>Langhe Barbera 2021</b> (Barbera 100%, cemento e botti di rovere) <i>Altare</i>	€ 52
<b>Langhe Rosso 2022</b> (Slarina 100%, acciaio, vigne a 750m) <i>Principiano Ferdinando</i>	€ 43
<b>Barolo di Monforte 2019</b> (Barbera 100%, cemento botte grande) <i>Josetta Saffirio - Sara Vezza</i>	€ 95

## VINI ROSSI ITALIANI

---

### Trentino Alto Adige - Südtirol

Bolzano - Bozen

**St. Magdalener classico 2022**

(Schiava 98%, Lagrein 2%, acciaio)

*Griesbauerhof*

€ 46

**San Leonardo 2018**

(60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenere, 10% Merlot, 24 mesi barrique)

*Tenuta San Leonardo*

€ 180

**San Leonardo 2015**

(60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenere, 10% Merlot, 24 mesi barrique)

*Tenuta San Leonardo*

€ 200

**Monticol Riserva 2021 Pinot Nero**

(Pinot Nero 100%, 12 mesi tra botte grande e barrique)

*Cantina Terlan*

€ 75

**Porphyr Riserva 2021 Lagrein**

(Lagrein 100%, 18 mesi in barrique)

*Cantina Terlan*

€ 140

**Pinot Nero Riserva 2020**

(Pinot Nero 100%, 14 mesi in barrique)

*Niedrist*

€ 95

**Pinot Nero "Vom Kalk" 2020**

(Pinot Nero 100%, barrique)

*Tenuta Ignaz Niedrist*

€ 140

**Vedla 2019**

(Pinot Nero 100%, barrique e cemento)

*Radoar*

€ 67

## VINI ROSSI ITALIANI

---

### Friuli Venezia Giulia

Prepotto		
<b>Sacrisassi Rosso 2019</b>	€ 74	
(Schioppettino 60%, Refosco 40%, barrique, lieviti indigeni)		
<i>Le Due Terre</i>		
Cialla		
<b>Refosco 2014</b>	€ 96	
(Refosco 100%, barrique, lieviti indigeni)		
<i>Ronchi di Cialla</i>		
<b>Schioppettino 2018</b>	€ 98	
(Schioppettino 100%, barrique, lieviti indigeni)		
<i>Ronchi di Cialla</i>		
Ossario (Gorizia)		
<b>Merlot 2013</b>	€ 132	
(Merlot 100%, barrique, lieviti indigeni)		
<i>Dario Princic</i>		
Dolina		
<b>Rosso Carso Krogle 2019</b>	€ 48	
(Refosco 85%, Merlot, Cabernet Sauvignon, botti, lieviti indigeni)		
<i>Rado Kocjančič</i>		
<b>Merlot Venezia Giulia IGT Vistorta 2016</b>	€ 95	
(Merlot 100%, acciaio)		
<i>Conte Brandolini d'Adda</i>		
<b>Teran 2020</b>	€ 68	
(Terrano 100%)		
<i>Skerk</i>		
<b>No. 3 - 2019</b>	€ 110	
(Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Schioppettino, 3/4 anni in botte grande)		
<i>Bressan</i>		

## VINI ROSSI ITALIANI

---

### Lombardia

<b>Corte del Lupo 2020 Curtefranca Doc</b>	€ 55
(Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 22%, Carmenere 7%, barrique) <i>Ca' del Bosco</i>	
<b>Pinero 2019</b>	€ 144
(Pinot Nero 100%, barrique 11mesi) <i>Ca' del Bosco</i>	
<b>Tavernetto 2019 Oltrepò Pavese</b>	€ 62
(Pinot Nero 100%, barrique 12 mesi) <i>Conte Vistarino</i>	

### Veneto

<b>"Profasio" Valpolicella Superiore 2019</b>	€ 58
(Corvina 65%, Corvinone 20%, Rondinella 15%, barrique) <i>Massimago</i>	
<b>"Conte Gastone" Amarone 2018</b>	€ 80
(Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, botti) <i>Massimago</i>	
<b>Amarone 2019</b>	€ 144
(Corvina Veronese 45%, Corvinone 45%, Rondinella 5%, Oseleta 5%, barrique) <i>Allegrini</i>	
<b>Amarone della Valpolicella Classico 2018 Sant'Urbano</b>	€ 110
(Corvina Veronese e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%, Tonneaux e botti grandi) <i>Speri</i>	

## VINI ROSSI ITALIANI

---

### Toscana

<b>Cont'Ugo 2020</b> (Merlot 100%, barrique) <i>Antinori</i>	€ 90
<b>Chianti Classico Riserva 2019</b> (Sangiovese 100%, barrique 14 mesi) <i>Marchesi Antinori</i>	€ 80
<b>Guado Al Tasso 2017</b> (Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 30%, Merlot 10%, barrique) <i>Antinori</i>	€ 240
<b>Guado Al Tasso 2016</b> (Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 30%, Merlot 10%, barrique) <i>Antinori</i>	€ 300
<b>Guado Al Tasso 2015</b> (Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 30%, Merlot 10%, barrique) <i>Antinori</i>	€ 300
<b>Promis 2020</b> (Merlot 55%, Syrah 35%, Sangiovese 10%, barrique) <i>Ca' Marcanda</i>	€ 80
<b>Ca' Marcanda 2017</b> (Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 10%, barrique) <i>Ca' Marcanda</i>	€ 250
<b>Ornellaia 2018</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, barrique) <i>Tenuta Ornellaia</i>	€ 580
<b>Il Bruciato 2023</b> (Cabernet Sauvignon 37%, Merlot 24%, Cabernet Franc 18%, Syrah 17%, Petit Verdot 4%, barrique) <i>Antinori</i>	€ 63
<b>Badia a Passignano 2019</b> (Sangiovese 100%, botti) <i>Antinori</i>	€ 80
<b>Tignanello 2010</b> (Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 5%, barrique) <i>Antinori</i>	€ 320
<b>Tignanello 2012</b> (Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 5%, barrique) <i>Antinori</i>	€ 300
<b>Tignanello 2021</b> (Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 5%, barrique) <i>Antinori</i>	€ 172
<b>Solaia 2019</b> (Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%, barrique) <i>Antinori</i>	€ 466

---

TOSCANA

## VINI ROSSI ITALIANI

---

### Toscana

#### Radda

**"Coltassala" Chianti Classico Gran Selezione 2018** € 110  
(Sangiovese 95%, Mammolo 5%, barrique)  
*Castello di Volpaia*

**Chianti Classico 2021** € 60  
(Sangiovese 95%, Mammolo 5%, barrique)  
*Castello di Volpaia*

#### Montalcino

**Brunello di Montalcino Riserva 2016** €1350  
(Sangiovese 100%, botte grande)  
*Biondi-Santi*

**Brunello di Montalcino Riserva 1998** €1800  
(Sangiovese 100%, botte grande)  
*Biondi-Santi*

**Brunello di Montalcino 2019** € 140  
(Sangiovese 100%, botte grande)  
*Le Macioche*

**Pian delle Vigne 2017** € 96  
(Sangiovese 100%, botte grande)  
*Antinori*

**Guidalberto 2021** € 94  
(Cabernet Sauvignon, Merlot, barrique)  
*Tenuta San Guido*

**Sassicaia 2016** € 600  
(Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%, barrique)  
*Tenuta San Guido*

**Sassicaia 2017** € 550  
(Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%, barrique)  
*Tenuta San Guido*

**Sassicaia 2018** € 380  
(Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%, barrique)  
*Tenuta San Guido*

**Sassicaia 2020** € 360  
(Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%, barrique)  
*Tenuta San Guido*

**Sondraia Bolgheri Superiore 2012** € 200  
(Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 25%, Cabernet Franc 10%, barrique)  
*Poggio al Tesoro*

**"W" Dedicato a Walter Bolgheri Superiore 2019** € 290  
(Cabernet Franc 100%, barrique)  
*Poggio al Tesoro*

---

TOSCANA

## VINI ROSSI ITALIANI

---

<b>"Vigna Ferrovia" Pian delle Vigne 2016</b> (Sangiovese 100%, botte grande) <i>Antinori</i>	€ 182
<b>Podernovi Brunello di Montalcino 2017</b> (Sangiovese 100%, botti) <i>San Polo</i>	€ 230
<b>Podernovi Brunello di Montalcino 2019</b> (Sangiovese 100%, botti) <i>San Polo</i>	€ 215
<b>SuiSogni 2021</b> (Sangiovese 100%, tonneux) <i>CasaGori</i>	€ 52
<b>O'Voi 2021</b> (Cabernet Franc 100%, tonneux) <i>CasaGori</i>	€ 56
<b>Merlot Vion 2019</b> (Merlot 100%, botti) <i>Paolo Magi</i>	€ 64
<b>Merlot Vion 2018</b> (Merlot 100%, botti) <i>Paolo Magi</i>	€ 70
<b>Syrah Mementum 2019</b> (Syrah 100%, botti) <i>Paolo Magi</i>	€ 70
<b>Montevertine 2020</b> (Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%, 24 mesi in rovere di Slavonia) <i>Montevertine</i>	€ 130
<b>Montevertine 2021</b> (Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%, 24 mesi in rovere di Slavonia) <i>Montevertine</i>	€ 145
<b>Pergole Torte 2020</b> (Sangiovese 100%, Barrique 12 mesi e 12 mesi in botti di rovere di Slavonia) <i>Montevertine</i>	€ 260
<b>Pergole Torte 2021</b> (Sangiovese 100%, Barrique 12 mesi e 12 mesi in botti di rovere di Slavonia) <i>Montevertine</i>	€ 285
<b>Brunello di Montalcino 2019</b> (Sangiovese 100%, botti) <i>Canalicchio di Sopra</i>	€ 140

## VINI ROSSI ITALIANI

---

<b>Brunello di Montalcino 2019</b> (Sangiovese 100%, cemento e botti) <i>San Polo</i>	€ 110
<b>Vignamasso 2020</b> (Sangiovese 100%, anfora) <i>San Polo</i>	€ 70
<b>Vignamasso 2022</b> (Sangiovese 100%, anfora) <i>San Polo</i>	€ 75
<b>Bramasole 2019</b> (Syrah 100%, botte grande) <i>Antinori - La Braccasca</i>	€ 84
<b>Lodai 2018</b> (Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 10%) <i>Fertuna</i>	€ 42
<b>Nobile di Montepulciano 2020</b> (Sangiovese 85%, Colorino, Canaiolo) <i>Boscarelli</i>	€ 60
<b>Nobile di Montepulciano Riserva 2019</b> (Sangiovese 85%, Colorino, Canaiolo) <i>Boscarelli</i>	€ 72



## VINI ROSSI ITALIANI

---

### Umbria

<b>Pinot Nero della Sala 2020</b> (Pinot Nero 100%, barrique) <i>Antinori</i>	€ 96
<b>Pinot Nero della Sala 2019</b> (Pinot Nero 100%, barrique) <i>Antinori</i>	€ 126
<b>Montefalco</b>	
<b>Valdimaggio Sagrantino 2018</b> (Sagrantino 100%, barrique) <i>Arnaldo Caprai</i>	€ 80
<b>"25 Anni" Sagrantino 2018</b> (Sagrantino 100%, barrique) <i>Arnaldo Caprai</i>	€ 140

### Lazio

<b>Montiano 2019</b> (Merlot 100%, barrique) <i>Famiglia Cotarella</i>	€ 120
<b>Roma</b>	
<b>Fioranello Rosso 2019</b> (Cabernet Sauvignon 100%, botti) <i>Tenuta di Fiorano</i>	€ 52
<b>Fiorano Rosso 2015</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot, botti) <i>Tenuta di Fiorano</i>	€ 100
<b>Kosmos Riserva Olevano Romano 2016</b> (Cesanese comune 100%, acciaio e botte grande di rovere 18 mesi) <i>Marco Antonelli</i>	€ 56

## VINI ROSSI ITALIANI

---

### Abruzzo

San Martino sulla Marrucina	
<b>Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2020</b>	€ 52
(Montepulciano d'Abruzzo 100%, barrique)	
<i>Marina Cvetic Masciarelli</i>	
Atri - Teramo	
<b>Montepulciano d'Abruzzo Anfora 2020</b>	€ 58
(Montepulciano d'Abruzzo 100%, anfora)	
<i>Cirelli</i>	

### Campania

Sant'Agata dei Goti	
<b>Cesco di Nece 2017</b>	€ 48
(Aglianico 100%, botte grande)	
<i>Mustilli</i>	
Salza Irpina	
<b>Taurasi Riserva 2015</b>	€ 80
(Aglianico 100%, botti)	
<i>Di Meo</i>	
Terra di lavoro 2017	€ 120
(Aglianico 80%, Piediroso 20%, Barrique di Rovere)	
<i>Galardi</i>	

### Puglia

<b>Bocca di Lupo 2019 Castel del Monte Aglianico Doc</b>	€ 125
(Aglianico 100%, barrique)	
<i>Tormaresca</i>	

## VINI ROSSI ITALIANI

---

### Calabria

San Biagio di Callalta <b>Cirò Rosso 2021</b> (Gaglioppo 100%, cemento) <i>Cantine Scala</i>	€ 40
<b>Greco Nero 2019</b> (Greco Nero 100%, acciaio) <i>Nasciri</i>	€ 42

### Sicilia

Contrada Regaleali - Palermo <b>Rosso del Conte 2017</b> (Nero d'Avola 62%, Perricone 38, barrique) <i>Tasca</i>	€ 96
Marsala <b>Rosso di Marco 2021</b> (Pignatello 100%, barrique, lieviti indigeni) <i>Marco De Bartoli</i>	€ 42
<b>Bonavita Faro 2020</b> (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, acciaio e tini di legno) <i>Bonavita</i>	€ 70
<b>I Vigneri 2023 Etna</b> (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, anfora, lieviti indigeni) <i>I Vigneri di Salvo Foti</i>	€ 58
Contrada Mangani Montelaguardia - Etna <b>Profumo di Vulcano 2022</b> (Nerello Mascalese 100%, lieviti indigeni) <i>Fedegraziani</i>	€ 160

### Molise

<b>Lame del Sorbo 2016</b> (Tintilia 100%, acciaio) <i>Agricola Vinica</i>	€ 42
--	------

### Sardegna

<b>Fittilonghe 2019</b> (Cannonau 100%, barrique, lieviti indigeni) <i>Vikevike</i>	€ 52
---	------

## VINI ROSSI FRANCESI

---

### BORDEAUX

#### Rive Gauche

Pauillac

#### Grand Cru Classé 2019

(Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 22%, Cabernet Franc 5%, Petit Verdot 3%, barrique)  
*Château Pontet-Canet*

€ 350

#### Château Mouton Rothschild 2016

(Cabernet Sauvignon 83%, Merlot 15%, Cabernet Franc 1%, Petit Verdot 1%, barrique)  
*Château Mouton Rothschild*

€ 3200

#### Château Haut-Brion Clarence 2010

(Cabernet Sauvignon 57%, Merlot 23%, Cabernet Franc 20%, barrique)  
*Château Haut-Brion*

€ 600

Haut-Médoc

#### Château Belgrave 2019

(Cabernet Sauvignon 66%, Merlot 32%, Petit Verdot 2%, barrique)  
*Château Belgrave*

€ 118

Margaux

#### Grand Cru Classé 2019

(Cabernet Sauvignon 66%, Merlot 32%, Petit Verdot 2%, barrique)  
*Château Palmer*

€ 790

Perignac

#### "Cru Monplaisir" Bordeaux Superieur AOC 2020

(Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 10%, barrique)  
*Gonet-Medeville*

€ 48

#### Rive Droit

#### Carillon de Angelus 2019

(Merlot 90%, Cabernet Franc 10%, barrique)  
*Chateau Angelus*

€ 230

#### Premier Grand Cru Class ST.Emilion 2010

(Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, 18 mesi in botti di rovere nuove)  
*Chateau Figeac*

€ 750

## VINI ROSSI FRANCESI

---

### BORGOGNA

#### Côte d'Or

<b>Romanée-St-Vivant 2020</b> (Pinot Noir 100%, 12/24 mesi, barrique) <i>Domaine de la Romanée-Conti</i>	€ 4800
<b>Echezeaux Grand Cru 2020</b> (Pinot Noir 100%, 12/24 mesi, barrique) <i>Domaine de la Romanée-Conti</i>	€ 2000
<b>Echezeaux Grand Cru 2020</b> (Pinot Noir 100%, barrique) <i>François Feuille</i>	€ 530
<b>Arcenant</b> <b>Chambolle Musigny Les Condemnes 2020</b> (Pinot Noir 100%, barrique) <i>Aurélien Verdet</i>	€ 182
<b>Chambolle Musigny 2022</b> (Pinot Noir 100%, barrique) <i>Joseph Drouhin</i>	€ 190
<b>Vosne-Romanée 2021</b> (Pinot Noir 100%, barrique) <i>Joseph Drouhin</i>	€ 220
<b>Nuits Saint Georges 1er Cru 2019 "Aux Thorey"</b> (Pinot Noir 100%, Pièces 228l) <i>Domaine de Montille</i>	€ 300
<b>Bourgogne Rouge "Les Dames Huguette" 2022</b> (Pinot Noir 100%, botte grande) <i>Guy &amp; Yvan</i>	€ 85
<b>Gevry-Chambertin 1er Cru Les Cazetier 2021</b> (Pinot Noir 100%, barrique) <i>Lucien Le Moine</i>	€ 700
<b>Bourgogne Rouge Couvent des Jacobins 2022</b> (Pinot Noir 100%, botti di rovere) <i>Louis Jadot</i>	€ 75
<b>Quintessence Pinot Noir 2022</b> (Pinot Noir 100%, botti di rovere) <i>Alain Jeanniard</i>	€ 80

## VINI ROSSI FRANCESI

---

<b>Volnay 1er Cru Robardelle 2018</b> (PinotNoir100%,barrique) <i>Domaine Reyane &amp; Pascal Bouley</i>	€ 174
<b>Volnay 1er Cru Clos Les Santenots 2018</b> (PinotNoir100%,barrique) <i>Benjamin Leroux</i>	€ 1200
<b>Meursault</b>	
<b>Morey St Denis Les Louves 1er Cru 2020</b> (PinotNoir100%,barrique) <i>Domaine Buisson-Charles</i>	€ 240

## BEAUJOLAIS

<b>Odenas</b>	
<b>Les Griottes de Brulhié 2021</b> (Gamay 100%,botti) <i>Château Thivin</i>	€ 66
<b>Cote de Brouilly Le Clos 2022</b> (Gamay 100%,botti) <i>Château Thivin</i>	€ 68

## RODANO

<b>Ampuis</b>	
<b>Améthyste Cote Rotie 2014</b> (Syrah 100%, acciaio) <i>Vignobles Levet</i>	€ 134
<b>Cote Rotie La Turquie 2018</b> (Syrah 98% Viognier 2%, barrique) <i>Guigal</i>	€ 800
<b>Hermitage Rouge 2019</b> (Syrah 100%, botti) <i>Guigal</i>	€ 176
<b>Chateauneuf-Du-Pape Rouge 2017</b> (Vieux Grenache 70%, Mourvèdre 15%, Syrah 10%, altri 5%, botti) <i>Guigal</i>	€ 116
<b>Saint Joseph "Authentique" 2021</b> (Syrah 100%, botte) <i>Domaine Farjon</i>	€ 70
<b>Côte-Rôtie Prenelle 2021</b> (Syrah 100%, barrique) <i>Domaine Clos de la Bonnette</i>	€ 218

---

BORGOGNA - BEAUJOLAIS - RODANO

## VINI ROSSI FRANCESI

---

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

**Tommy Ferriol 2023** € 80  
(Syrah 70%, Muscat 30%, Acciaio, lieviti indigeni)  
*Domaine Matassa*

### LOIRA

Varrain  
**"La Marginale" Saumur Champigny 2020** € 104  
(Cabernet Franc 100%, botti, lieviti indigeni)  
*Domaine des Roches Neuves*

**Sancerre Rouge 2022** € 75  
(Pinot Noir 100%)  
*Comte Lafonde Ladoucette*

### ALSAZIA

Niedermorschwihr  
**Pinot Noir 2016** € 122  
(Pinot Blanc 100%, barrique, lieviti indigeni)  
*Albert Boxler*

## RESTO DEL MONDO ROSSI

---

### Australia

**Tikka 2021** € 70  
(Grenache, Syrah)  
*Jauma*

### Stati Uniti

California - Santa Rita Hills  
**Racines La Rinconada Vineyard 2020** € 200  
(Pinot Noir 100%, different wood barrels)  
*Racines Winery*

### Germania

**Kreuzberg 2020 Spatburgunder** € 88  
(Pinot Nero 100%, barrique)  
*Kreuzberg*

### Spagna

Pesquera de Duero - Valladolid  
**Reserva 2018** € 96  
(Tempranillo 100%, botti)  
*Tinto Pesquera*

Valbuena de Duero  
**Unico 2012** € 840  
(Tinto Fino 95 %, Cabernet-Sauvignon 5 %, botti)  
*Vega Sicilia*

Haro - La Rioja  
**Roda I 2007** € 140  
(Tempranillo 100%, botti)  
*Bodegas Roda*

### Slovenia

Podnanos  
**Burja Noir 2020** € 72  
(Pinot Noir 100%, cemento e botti, lieviti indigeni)  
*Burja*

### Israele

Golan  
**Pinot Noir 2020** € 78  
(Pinot Noir 100%, barrique)  
*Yarden*

---

AUSTRALIA - STATI UNITI - GERMANIA - SPAGNA - SLOVENIA - ISRAELE



## ROSSI DAL MONDO

---

### Sud Africa

Swartland

**El Bandito Monkey Gone to Heaven 2021**

€ 88

(Mourvedre 100%, botti, lieviti indigeni)

*Testalonga*

### Cile

**Carmenere 2019**

€ 84

(Carmenere 100%, botti, lieviti indigeni)

*L'Entremetteuse*

**Pinot Noir 2019**

€ 84

(Pinot Noir 100%, botti, lieviti indigeni)

*L'Entremetteuse*

**Haras de Pirque Hussonet 2020**

€ 40

(Cabernet Sauvignon, Syrah, botti di rovere 12 mesi)

*Haras de Pirque*

## GRANDI FORMATI

---

### Bolle - Bubbles

<b>Saten 2019</b> (Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%, 48 mesi sui lieviti) <i>Ca' del Bosco</i>	€ 235
<b>Terza Via - Extra Brut - Metodo Classico</b> (Grillo 100%) <i>Marco De Bartoli</i>	€ 150
<b>Ruinart Brut</b> (Chardonnay 100%) <i>Ruinart</i>	€ 400
<b>Collection 244</b> (Chardonnay 41% Pinot Noir 33% Meunier 26% 7gr/l) <i>Louis Roederer</i>	€ 325
<b>Champagne Bochot Extra Brut</b> (Pinot Meunier 100%) <i>Pierre Garbais</i>	€ 300
<b>Frison Lalore BdB Brut Nature</b> (Chardonnay 100%) <i>Val Frison</i>	€ 280
<b>Bulles De Roche</b> (Chenin Blanc 95%, Cabernet Franc 5%) <i>Thierry Germain</i>	€ 160
<b>Prestige Brut</b> (Chardonnay 100%, dosaggio 7 gr/l) <i>Claude Bernard</i>	€ 200
<b>Milléssimé 2011 Brut Blanc de Blanc</b> (Chardonnay 100%, dosaggio 6 gr/l) <i>Legras &amp; Haas</i>	€ 390

### Bianchi - White

<b>Molin Lugana 2021</b> (Lugana 100%) <i>Cà Maiol</i>	€ 80
<b>Di Gino Integrale 2021</b> (Verdicchio 100%) <i>Fattoria San Lorenzo</i>	€ 80
<b>Attention Chenin Méchant 2020</b> (Chenin 100%) <i>Cos Des Treilles</i>	€ 90
<b>Bianco di Ampeleia 2021</b> (Malvasia, Trebbiano, Ansonica) <i>Ampeleia</i>	€ 100
<b>Riesling d.b 2020</b> (Riesling 100%) <i>Schmitt</i>	€ 140
<b>SoloSole Bolgheri 2021</b> (Vermentino 100 %, acciaio) <i>Poggio al Tesoro</i>	€ 125

### Rossi - Red

<b>Barolo Francia 2020</b> (Nebbiolo 100%, acciaio e botti di rovere) <i>Conterno</i>	€ 1300
<b>Barbera D'Alba Superiore 2021</b> (Barbera 100%) <i>Gianluca Colombo</i>	€ 120
<b>Taurasi Spalatrone 2011</b> (Barbera 100%) <i>Russo</i>	€ 160

## VINI DOLCI

---

<b>Château d'Yquem Sauternes 1er Cru Supérieur 2016</b> (Sémillon, Sauvignon Blanc) <i>Château d'Yquem</i>	€ 1500
<b>Preignac - Francia</b> <b>Sauternes 2019</b> (Sémillon 80%, Sauvignon 20%) <i>Château Les Justice</i>	€ 125
<b>Alba - Piemonte</b> <b>"Seren" Moscato Passito 2009</b> (Moscato 100%) <i>Metilde</i>	€ 65
<b>Fumane - Veneto</b> <b>Recioto "Giovanni Allegrini" 2016</b> (Corvina 80%, Rondinella 15%, Oseleta 5%) <i>Allegrini</i>	€ 84
<b>Radda - Toscana</b> <b>Vin Santo del Chianti Classico 2016</b> (Trebbiano, Malvasia) <i>Volpaia</i>	€ 90
<b>Umbria</b> <b>Antinori Muffato della Sala 2022</b> (Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon, Riesling) <i>Antinori</i>	€ 84
<b>Passito la Nuvola di Piè 2021</b> (Riesling Renano e Moscato Bianco) <i>Azienda Agricola Vinica</i>	€ 60
<b>Malvasia delle Lipari Passito 2021</b> (Malvasia delle Lipari) <i>Carlo Hauner</i>	€ 80
<b>Nika Nika Passito 2018</b> (Zibibbo 100%) <i>Nika Nika</i>	€ 82
<b>Bukkuram Sole d'Agosto 2022 Passito di Pantelleria</b> (Zibibbo) <i>Marco De Bartoli</i>	€ 140
<b>17/11 Cannellino Frascati 2022</b> (Malvasia Puntinata 90%, Greco 5%, Trebbiano 5%, acciaio) <i>De Sanctis</i>	€ 57

## DISTILLATI - SPIRITS

---

### Cognac / Armagnac

Cognac Cognac XO <i>Hennessy</i>	€ 40
VSOP Cognac Grande Champagne <i>Frapin</i>	€ 18
Chateau Fontpinot XO <i>Frapin</i>	€ 25
Bas Armagnac Bas Armagnac Noir 2000 <i>Chateau de Castex d'Armagnac</i>	€ 40
Folle Blanche 1979 <i>Boigneres</i>	€ 75
Bas Armagnac VSOP <i>Delord</i>	€ 18
Bas Armagnac 15 ans <i>Delord</i>	€ 24
Tres Vieille Fine Champagne - Reserve Speciale <i>Cognac Planat</i>	€ 40

### Calvados

Calvados Calvados Pays D'auge Lecompte 5 ans <i>LE COMPTE</i>	€ 15
Calvados Domfrontais Reserve 5 ans <i>DIDIER LE MORTON</i>	€ 18

### Vodka

Ketel One <i>HOLLAND</i>	€ 15
Tito's <i>USA</i>	€ 15
Belvedere Vodka <i>POLONIA</i>	€ 15
Grey Goose Vodka <i>FRANCIA</i>	€ 15
Beluga Vodka <i>RUSSIA</i>	€ 15

## DISTILLATI - SPIRITS

---

### Whisky - Whiskey

<b>Scozia</b>		
Blue Label		€ 30
<i>Johnnie Walker</i>		
Double Black		€ 18
<i>Johnnie Walker</i>		
Triple cask 12		€ 30
<i>Macallan</i>		
Aberfeldy 12		€ 18
Half and Half 11 yo 2009		€ 20
<i>Murray Mc David</i>		
Glen Elgin Peated Finish 2009		€ 20
<i>Murray Mc David</i>		
The Vatting 2009		€ 25
<i>Murray Mc David</i>		
Caol Ila Barrel Selection 12 yo Single Malt		€ 25
<i>Wilson &amp; Morgan</i>		
Beathan Barrel Selection 2013 Single Malt Sherry Cask		€ 20
<i>Wilson &amp; Morgan</i>		
Smokehead Islay Single Malt		€ 20
<i>Ian McLeod Distillers</i>		
Talisker Skye		€ 18
<b>Giappone</b>		
Nikka from the Barrel		€ 20
Akashi		€ 18
Yoichi discovery no seated		€ 50
<b>Irlanda</b>		
Waterford		€ 25

## DISTILLATI - SPIRITS

---

### Rum - Ron - Rhum

Rum Guyana Demerara Diamond Dist. 2003	€ 25
Rum Rep. Dominicana Maestro Reserva <i>Brugal</i>	€ 40
Rum Colombia Coloma	€ 18
Rum Jamaica Hampden estate 8 y	€ 15
Appleton Reserve blend	€ 15
Rum Jamaica remember	€ 15
Rum Guatemala Zacapa 23 XO <i>Zacapa</i>	€ 30
Edicion Negra <i>Zacapa</i>	€ 20
Rum Panama Rum Nation Panama 10 y	€ 20
Rum Costa Rica Ron Centenario 30 Aniversario	€ 20

### Agave

Tequila Patron Silver	€ 15
Fortaleza Reposado	€ 18
Gran Padre Anejo	€ 18
Mezcal Palanque "Espadín" Alberto Ortiz	€ 20
Palanque "Mexicano" Onofre Ortiz	€ 20

## DISTILLATI - SPIRITS

---

### Grappa

Grappa Bianca di Tignanello <i>Antinori</i>	€ 15
Grappa Magia Barrique <i>Berta</i>	€ 25
Riserva del Fondatore Paolo Berta 1991 Barrique <i>Berta</i>	€ 40
Casalotto Riserva 1982 Barrique <i>Berta</i>	€ 20
Grappa di Nebbiolo 2004 - Botti di Rovere <i>Sibona</i>	€ 20
Grappa Bianca di Dolcetto <i>Sibona</i>	€ 15
OF Amarone Barrique <i>Bonollo</i>	€ 18
Billecard Salmon Chardonnay <i>Capovilla</i>	€ 18
Last Century Pere Williams <i>Capovilla</i>	€ 20
Pesche di Vigna a pasta rossa <i>Capovilla</i>	€ 25

## DISTILLATI - SPIRITS

---

### Liquori

Amaro Amara	€ 10
Amaro Amara Bark	€ 12
Camatti	€ 10
Del Ciclista	€ 10
Formidabile	€ 12
Sambuca	€ 8
Jefferson	€ 10
Unicum	€ 10
Felsina	€ 10
Braulio	€ 10
Yuntaku Amaro Goya	€ 12
Limoncello Villa Massa	€ 8