

BOLLICINE

<i>Franciacorta brut "Alma"</i>	<i>Bellavista</i> € 48
<i>Letrari</i>	<i>Trento Doc</i> € 35
<i>Letrari riserva</i>	<i>Trento Doc</i> € 55
<i>brut "perle"</i>	<i>Ferrari</i> € 42
<i>Prosecco selez. "Vigna del baffo"</i>	<i>Agostinetto</i> € 25
<i>Franciacorta selez.la Scala</i>	<i>Bellavista</i> € 55
<i>Durello ris. Cecchin</i>	<i>Casa Cecchin</i> € 36
<i>Ca Del Bosco Satin</i>	<i>Ca Del Bosco</i> € 65
<i>Ca Del Bosco dosege Zero</i>	<i>Ca Del Bosco</i> € 65
<i>Ferrari Giulio 2007/2008</i>	<i>Giulio Ferrari</i> € 150
<i>Franciacorta couvèè Prestige</i>	<i>Ca del Bosco</i> € 50
<i>Franciacorta dosage nero ris.2010</i>	<i>Ca del Bosco</i> € 110
<i>Franciacorta vintage collection brut</i>	<i>Ca del Bosco</i> € 70
<i>Franciacorta brut</i>	<i>Contadi Castaldi</i> € 35
<i>Franciacorta brut</i>	<i>Antica Fratta</i> € 45
<i>Franciacorta Rosé</i>	<i>Uberti</i> € 50
<i>Abate Nero Brut</i>	€ 45
<i>Prosecco Agostinetto</i>	€ 18

VINI BIANCHI FRANCESI

<i>Bourgogne "Aligotè"</i>	<i>Jean Marc Boillot</i>	<i>2012</i>	<i>60 €</i>
<i>Bourgogne</i>	<i>Jean Louis Chavj</i>	<i>2008</i>	<i>60 €</i>
<i>Mersault</i>	<i>Vieux los du Chateau de Citeaux</i>	<i>2005</i>	<i>65 €</i>
<i>Bourgogne Rosé</i>	<i>Gérard Seguin</i>		<i>38 €</i>
<i>Chablis Premiere</i>	<i>Cru Vaillons</i>	<i>2018</i>	<i>60 €</i>
<i>Chateauneuf-du-pape</i>		<i>2016</i>	<i>60 €</i>
<i>Chablis Albert Pic</i>		<i>2002</i>	<i>120 €</i>
<i>Chablis Regnard</i>		<i>2006</i>	<i>65 €</i>

CHAMPAGNE

<i>Pascal devillierspremier cru 2008</i>			<i>80 €</i>
<i>Bollinger Special Couvée</i>			<i>100 €</i>
<i>Laurent Perrier</i>			<i>80 €</i>
<i>Bollinger Grand Annèe</i>			<i>180 €</i>
<i>Pannier Blanc de Noir</i>	<i>Pannier</i>		<i>80 €</i>
<i>Jacques Selosse initial</i>			<i>280 €</i>
<i>Collard- Picard couvee Selecton</i>			<i>80 €</i>
<i>Jacques Selosse substance</i>			<i>330 €</i>
<i>Don perignon vintage 2008</i>			<i>220 €</i>
<i>Cristal 2004</i>			<i>320 €</i>

BIANCHI DEL VENETO

<i>“Bocara” Gambellara classico</i>	<i>Cavazza</i>	<i>2017</i>	<i>€ 14</i>
<i>Soave Monte Fiorentine</i>	<i>Ca’ Rugate</i>	<i>2017</i>	<i>€ 20</i>
<i>Vin Soave Carbonare</i>	<i>Inama</i>	<i>2016</i>	<i>€ 18</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Inama</i>	<i>2015</i>	<i>€ 18</i>
<i>Soave Classico “Vigneto du Lot”</i>	<i>Inama</i>	<i>2015</i>	<i>€ 28</i>
<i>Soave Classico “Foscarino Inama”</i>	<i>Inama</i>	<i>2015</i>	<i>€ 24</i>
<i>“Sassaia” (nature)</i>	<i>Angiolino Maule</i>	<i>2017</i>	<i>€ 24</i>
<i>Giulietta Garganega Veronese</i>	<i>Ca’ dei Conti</i>	<i>2015</i>	<i>€ 20</i>
<i>Capitel foscario</i>	<i>Anselmi</i>	<i>2017</i>	<i>€ 25</i>
<i>Picò</i>	<i>Angiolino Maule</i>	<i>2016</i>	<i>€ 30</i>
<i>Masieri Bianco</i>	<i>Angiolino Maule</i>	<i>2015</i>	<i>€ 18</i>
<i>Pinot grigio naturale</i>	<i>De pieri</i>	<i>2017</i>	<i>€ 25</i>
<i>Soave Pressi</i>	<i>Antica Corte</i>	<i>2018</i>	<i>€ 22</i>
<i>Sauvignon Campige</i>	<i>Pioveno Porto Godi</i>	<i>2017</i>	<i>€ 30</i>
<i>Pinot Bianco trasparenza</i>	<i>az.PuntoZero</i>	<i>2018</i>	<i>€22</i>

LAGO DI GARDA

<i>Lugana</i>	<i>Ca’ Lojera</i>	<i>2017</i>	<i>€ 22</i>
---------------	-------------------	-------------	-------------

VINI BIANCHI ALTO ADIGE

<i>Gewurtztraminer Kolbenhof</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>2016</i>	<i>€ 32</i>
<i>Gewurtztraminer joseph</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>2017</i>	<i>€ 26</i>
<i>“Manna”</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>2016</i>	<i>€ 26</i>
<i>Gewurtztraminer “Flora”</i>	<i>Girlan</i>	<i>2015</i>	<i>€ 35</i>
<i>Pinot bianco</i>	<i>Girlan</i>	<i>2017</i>	<i>€ 28</i>
<i>Gewurtztraminer “Nusbaumer”</i>	<i>Tramin</i>	<i>2015</i>	<i>€45</i>
<i>Sauvignon “Flora”</i>	<i>Girlan</i>	<i>2015</i>	<i>€ 45</i>
<i>Moscato giallo</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>2016</i>	<i>€ 32</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Alois Lageder</i>	<i>2018</i>	<i>€ 26</i>

VINI BIANCHI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Malvasia Istriana couvee nature</i>	<i>Klabjan</i>	<i>2015</i>	<i>€ 30</i>
<i>Ribolla gialla</i>	<i>Polencic</i>	<i>2017</i>	<i>€ 23</i>
<i>Sauvignon Bio IGT</i>	<i>Simon di Brazzan</i>	<i>2016</i>	<i>€ 26</i>
<i>Malvasia Bio IGT</i>	<i>Simon di Brazzan</i>	<i>2016</i>	<i>€ 26</i>
<i>Malvasia Istriana nature</i>	<i>Klabjan</i>	<i>2017</i>	<i>€ 28</i>

ROSSI DEL VENETO

B18	Brentino	Maculan	2017	€	18
B17	Palazzotto	Maculan	2015	€	26
C17	Cabernet "Cicogna" Colli Berici	Cavazza	2015	€	32
D15	Merlot "Cicogna" Colli Berici	Cavazza	2015	€	32
C15	Shirah "Cicogna" Colli Berici	Cavazza	2015	€	32
D11	Tai Rosso Galbin	Pialli	2018	€	18
C5	Rosso Veronese "Il Pario"	L'Arco	2011	€	55
B16	Bradissimo Veneto rosso IGT	Inama	2015	€	38
C15	Oratorio S. Lorenzo" carmenere	Inama	ris. 2013	€	55
B15	Merlot "Punto zero"	De Besi	2012	€	60
C13	Merlot "Casara Roveri"	Dal Maso	2016	€	28
C13	Cabernet "Casara Roveri"	Dal Maso	2016	€	28
C3	Valpolicella ripasso "L'Arco"	Fedrico Luca	2016	€	32
B3	Ripassa di Valpolicella"	Zenato	2015	€	30
D4	Valpolicella Palazzo della Torre	Allegrini	2015	€	24
C5	Valpolicella	Quintarelli	2011	€	100
C4	Valpolicella superiore	Romano Dal Forno	2011	€	140
C3	Valpolicella "Campofiorin" ripasso	Masi	2016	€	24
D5	Valpolicella	Marco Conati	2013	€	35
C6	Valpolicella "Primofiore"	Quintarelli	2015	€	60
C4	Corvina Veronese IGT "La Poja"	Allegrini	2014	€	100
B16	Merlot Campo Del Lago	Inama	2015	€	28
B15	Merlot Fra i Broli	P.P Godi	2015	€	32

D5	Valpolicella Campo Lavei	Ca' Rugate	2017	€ 28
C4	Valpolicella Classico	Paolo Cottini	2018	€ 26
D12	Masari Veneto rosso	Masari	2012	€ 50
B17	Tai rosso sossan (bio)	Angiolino Maule	2015	€ 38
B15	Merlot Verdugo (bio)	Masiero	2015	€ 48
B15	Towara ris. Tai rosso	P.P. Godi	2015	€ 40
C2	Tai Rosso Col Pizzarda	Dal Maso	2016	€ 28
B18	Polveriera	P.P Godi	2017	€ 20
B3	Valpolicella Ripasso	Ca Rugate	2017	€ 28
C6	Alzero	Quintarelli	2009	€ 360
D7	Amarone classico	Speri	2013	€ 80
D7	Amarone Mazzano	Masi	2011	€ 130
A7	Amarone	Quintarelli	2011	€ 330
A7	Amarone classico	Ca' Rugate	2012	€ 100
A2	Amarone della Valpolicella	L'Arco	2011	€ 100
A7	Amarone classico "Costasera"	Masi	2012	€ 85
D5	Rosso del Bepi	Quintarelli	2010	€ 190
c6	Crosara	Maculan	2004	€ 95
c6	Fratta	Maculan	2003	€ 95
C2	Tai Rosso "Casa Mai" Nature		2019	€ 22
	Carmenere Più	Inama	2017	€ 24

VINI ROSSI FRANCESI

C10	<i>Haute Médoc</i>	<i>Chateau Cantemerle</i>	2007	€ 80
C10	<i>Haute Médoc</i>	<i>Chateau Camensac</i>	2008	€ 80
C8	<i>Haute Médoc</i>	<i>Chateau Greysac</i>	2003	€ 110
C11	<i>Bordeaux "Le Fleur"</i>	<i>Petrus</i>	2004	€ 400
C11	<i>Bordeaux "Le Fleurs"</i>	<i>Petrus</i>	2005	€ 500
C8	<i>Bourgogne "Pommard Clos Blanc"</i>	<i>S. Manuel</i>	2005	€110
C9	<i>Bourgogne</i>	<i>Chanson</i>	2018	€ 50
C18	<i>Bourgogne Vosne-Romanée</i>	<i>Domaine Eugenie</i>	2008	€ 120
D12	<i>Bourgogne Beaune p.re cru</i>	<i>Hospice de Beaune</i>	2010	€ 120
C7	<i>Bordeaux "Legende"</i>	<i>Barons de Rotchild</i>	2002	€ 120
D14	<i>Bordeaux Saint Estephe 0,375 lt</i>	<i>Ch. H. Marbuzet</i>	2002	€ 45
C7	<i>Chateauneuf du Pape</i>	<i>Le Digux Donijon</i>	2013	€85
C7	<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>Chanson</i>	2014	€ 85
C8	<i>Nuit Sain Georges</i>	<i>Chanson</i>	2013	€ 120
C9	<i>Volnay Santenots Premier Cru</i>	<i>Jacques Prieur</i>	2013	€ 120
C10	<i>Hermitage Le Meysonniers</i>	<i>M. Chapoutier</i>	2015	€ 85
C10	<i>Cotes du Rhone</i>	<i>M. Chapoutier</i>	2016	€ 85
C8	<i>Monthelie "cote d'or"</i>	<i>Pierre Morey</i>	2015	€ 70
C7	<i>Belleruche cotes du rhone</i>	<i>M. Capoutier</i>	2016	€ 50
C9	<i>Chateau "Pomerol"</i>	<i>Domaine de l'englise</i>	2006	€ 120
C9	<i>Bourgogne Savigny Les Beaune</i>	<i>Dubois</i>	2017	€ 60
C10	<i>Bourgogne Domaine Alain Michelot</i>		2017	€ 60
C12	<i>Saint-emilion</i>	<i>Baron de rotschild</i>	2016	€ 70
C12	<i>Boudeaux Chatheau croix-mouton</i>		2016	€ 80

VINI ROSSI ALTO ADIGE

D33	<i>Pinot Nero selez. KRAFUS</i>	<i>Alois Lagheder</i>	2016	€ 56
C34	<i>Pinot nero "Schwizer"</i>	<i>Franz Haas</i>	ris.2015	€ 55
C32	<i>Lagrein "Schweizer"</i>	<i>Franz Haas</i>	2016	€ 32
C33	<i>Pinot nero "Trattman Mazon"</i>	<i>Girlan</i>	2016	€ 55
C34	<i>Pinot nero ris</i>	<i>H. Lun</i>	2017	€ 35
C32	<i>Pinot nero "Maglen"</i>	<i>Tramin</i>	ris.2017	€ 58
C30	<i>Istante</i>	<i>Franz Haas</i>	2016	€ 35
C35	<i>Pinot nero ris.</i>	<i>Castel Feder</i>	2015	€ 45
C34	<i>Pinot nero ris</i>	<i>Niedrist</i>	2016	€ 58
C34	<i>Pinot nero ris vigna ganger</i>	<i>Girlan</i>	2017	€ 140

VINI ROSSI DEL PIEMONTE

B9	<i>Barolo Rocche di Castilione</i>	<i>Odero</i>	<i>2012</i>	<i>70 €</i>
B9	<i>Barolo Cascina Francia</i>	<i>Giacomo Conterno</i>	<i>2012</i>	<i>280 €</i>
B9	<i>Barolo Cascina Francia</i>	<i>Giacomo Conterno</i>	<i>2009</i>	<i>320 €</i>
B15	<i>Barolo Aeroplan Servaj</i>	<i>Domenico Clerico</i>	<i>2007</i>	<i>110 €</i>
B6	<i>Nebbiolo Ochetti</i>	<i>Prunotto</i>	<i>2015</i>	<i>26 €</i>
B6	<i>Nebbiolo Langhe</i>	<i>Odero</i>	<i>2017</i>	<i>42 €</i>
B4	<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Giacomo Conterno</i>	<i>15/14</i>	<i>60 €</i>
B4	<i>Barbera d'Alba Vigna Martina</i>	<i>Elio Grasso</i>	<i>2014</i>	<i>35 €</i>
B8	<i>Barolo</i>	<i>Elio Altare</i>	<i>2012</i>	<i>130 €</i>
B9	<i>Barolo Gavarini Chinere</i>	<i>Elio Grasso</i>	<i>2005</i>	<i>120 €</i>
B7	<i>Barolo Case Nere 10 anni</i>	<i>Roberto Voerzio</i>	<i>2008</i>	<i>250 €</i>
B6	<i>Barberesco Nubiola</i>	<i>Pelissero</i>	<i>2015</i>	<i>45 €</i>
B6	<i>Nebbiolo</i>	<i>Gianni Galiardo</i>	<i>2017</i>	<i>30 €</i>
B8	<i>Nebbiolo Langhe</i>	<i>Voerzio</i>	<i>2016</i>	<i>28 €</i>
B8	<i>Nebbiolo d'Alba</i>	<i>Ceretto</i>	<i>2016</i>	<i>32 €</i>
B7	<i>Barbaresco</i>	<i>Rabaja</i>	<i>2008</i>	<i>150 €</i>
	<i>Gattinara Nervi</i>	<i>Giacomo Conterno</i>	<i>2015</i>	<i>70 €</i>

VINI ROSSI DELLA TOSCANA

C21	<i>Chianti classico Peppoli</i>	<i>Antinori</i>	2017	€ 22
D25	<i>Chianti classico riserva</i>	<i>Villa Cerna</i>	2014	€ 35
C23	<i>Plenum</i>	<i>Dievole</i>	1995/99	€ 35
C20	<i>Sassicaia</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	2015/16	€ 300
C21	<i>Le Difese</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	2016	€ 35
B22	<i>Tignanello</i>	<i>Antinori</i>	2011	€ 100
B22	<i>Tignanello</i>	<i>Antinori</i>	2014	€ 120
C21	<i>Amaranto</i>	<i>San Cristoforo</i>	2009	€ 20
D20	<i>Morellino di Scansano Riserva</i>	<i>Val delle Rose</i>	2013	€ 32
D20	<i>Morellino di Scansano</i>	<i>Val delle Rose</i>	2017	€ 22
B21	<i>Carmignano selezione</i>	<i>Villa di Capezzana</i>	2013	€ 30
B21	<i>Carmignano</i>	<i>Capezzana</i>	2015	€ 26
C26	<i>Merlot Aurelio</i>	<i>Val Delle Rose</i>	2016	€ 30
D22	<i>Chinti Riserva</i>	<i>Villa Rosa</i>	2015	€ 43
C26	<i>Merlot Maremma Mesio</i>	<i>Fertuna</i>	2013	€ 36
C26	<i>Il Seggio Bolgheri Rosso</i>	<i>Poggio al Tesoro</i>	2015	€ 28
D9	<i>Sacrantino di Montefalco</i>	<i>Alzatura</i>	2013	€ 42
D19	<i>Chianti Classico Ribaldoni</i>	<i>Villa Rosa</i>	2016	€ 30

VINI DELLA LOMBARDIA

D4	Rosso del Sebino "Maurizio Zanella"	Cà del Bosco	1999	€ 55
D4	San Colombano "Banino"	AntonioPanigada	2005	€ 26

VINI DELLA SARDEGNA

D2	Barrua"	Santadi	2013	€ 50
D2	Cannonau	Gabbas	2002	€ 30

VINI DELLA PUGLIA

D10	Rosso della Puglia "Magredè"	Dei Agre	2005	€ 20
D10	Primitivo	Terra dei Turchi	2015	€ 23
D10	Il falcone Rosso della Puglia	Rivera	2008	€ 30
D10	Primitivo rifugio	Conti Zecca	2016	€ 26

VINI DELLA CAMPANIA

C29	Taurasi "Nero Né" (nature)	Il Cancelliere	2010	€ 35
C29	Aglianico "Gioviano" (nature)	Il Cancelliere	2012	€ 26
C28	Aglianico "Gioviano (nature)	Il Cancelliere	2013	€ 30
C28	Aglianico "Gioviano" (nature)	Il Cancelliere	2015	€ 26

VINI DELL'ABRUZZO

B8	Montepulciano d'Abruzzo	Contesa	2016	€26
B8	Montepulciano d'Abruzzo	Edmidio Pepe	2011	80 €
B8	Montepulciano d'Abruzzo	Edmidio Pepe	2012	130€
B8	Montepulciano d'Abruzzo	Edmidio Pepe	2013	110€
B8	Montepulciano d'Abruzzo	Edmidio Pepe	2015	120€
B8	Trebbiano d'Abruzzo	Contesa	2018	25 €
B8	Trebbiano d'Abruzzo	Edmidio Pepe	2016	35 €
B8	Pecorino	Contesa	2018	25
B8	Passerina	Contesa		23 €

VINI ROSSI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>B10</i>	<i>“Tre anni”</i>	<i>Conte Brandolini d’Adda</i>	<i>2006</i>	<i>€ 20</i>
<i>D7</i>	<i>“Vertigo” merlot e cabernet</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>2016</i>	<i>€ 22</i>
<i>B12</i>	<i>Refosco</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>2014</i>	<i>€ 25</i>
<i>B12</i>	<i>Refosco (nature)</i>	<i>Klabjan (slovenia)</i>	<i>2015</i>	<i>€ 35</i>

VINI ROSSI DEL TRENTINO

<i>D3</i>	<i>Teroldego Rotaliano</i>	<i>Zeni</i>	<i>2015</i>	<i>€ 23</i>
-----------	----------------------------	-------------	-------------	-------------

SICILIA

<i>C25</i>	<i>Merlot</i>	<i>Planeta</i>	<i>2002</i>	<i>50 €</i>
<i>C24</i>	<i>Perricone</i>	<i>Tasca D’Almerita</i>	<i>2016</i>	<i>26 €</i>
<i>C25</i>	<i>Nero D’Avola Lamuri</i>	<i>Tasca d’Almerita</i>	<i>2016</i>	<i>26 €</i>
<i>C25</i>	<i>Nerello Mescalense</i>	<i>Tasca D’Almerita</i>	<i>2015</i>	<i>28 €</i>