

Gentilissimi ospiti,

dopo più di un decennio di esperienza nel mondo del vino ho potuto finalmente, grazie anche all'aiuto di Daniela, realizzare un sogno: un palcoscenico tutto mio dove mettere in pratica l'esperienza maturata negli anni passati.

I criteri con i quali ho scelto i vini di questa lista sono molto semplici: ho cercato di dare spazio a giovani aziende emergenti che privilegiano il lavoro della terra a quello della cantina; che dedicano (con l'utilizzo di vitigni autoctoni) particolare attenzione al patrimonio viticolo italiano e, infine, l' assenza delle medesime aziende, o quasi, nel territorio bergamasco, non dimenticando ovviamente le grandi "griffe" del panorama enologico nazionale. Dopo qualche mese di viaggi e degustazioni per l'Italia ecco il risultato, che spero sia di vostro gradimento, manca comunque ancora qualche azienda a rappresentanza di alcune regioni italiane ma non tarderanno ad arrivare.

Nel frattempo auguro a tutti buona degustazione e buon appetito!

*Nicola Zanini*

Higher certificate c/o Wine and Spirit education trust-Londra

Miglior sommelier del Piemonte 2000

Oscar del Vino 2002



## VINI AL CALICE (10 cl)

### ***BOLLICINE***

Franciacorta brut "Cuvée Royale"	s.a.	Antinori	€ 5,50
Champagne Brut "Grand Brut"	s.a.	Perrier Jouet	€ 10,00
Prosecco di Conegliano Valdobbiadene	2017	San Giuseppe	€ 3,50

### ***BIANCHI***

<i>Veneto igt</i> Capitel Croce (garganega)	2016	Anselmi	€ 5,50
<i>Ischia</i> Biancolella "Kalimera"	2016	Cenatiempo	€ 5,00
Lugana	2017	Ottella	€ 3,50
<i>Alto Adige Valle Isarco</i> Muller Thurgau	2016	Kofererhof	€ 4,00
Etna Bianco	2017	Terre Nere	€ 5,50

### ***ROSSI***

Valpolicella classico sup. "Seccal"	2015	Nicolis	€ 4,50
Sizzano	2013	Chiovini	€ 5,50
Barolo	2012	Parusso	€ 7,50
<i>Sicilia igt</i> "A' Culonna"	2011	Scirto	€ 7,50
Valcalepio rosso "Amedeo"	2011	Castello degli Angeli	€ 5,00
Chianti classico "Berardenga "	2015	Fèlsina	€ 4,50

### ***DOLCI***

Paruss (da uve nebbiolo stramature) 2010	Parusso	€ 7,50
Malvasia delle Lipari passito	2013 Colosi	€ 5,00
Porto 10 anni	Graham's	€ 6,00
Pinodisè	s.a. Contadi Castaldi	€ 5,00
Chateau Lamothe Guignard	2001 Sauternes	€ 6,50

*I vini sono disponibili anche in caraffe da 25 cl (quarto di litro) o da 50 cl (mezzo litro)*

## LE BIRRE

**Birra del 150° anniversario, Menabrea**      Biella, Piemonte, 33cl      € 4,00

*Birra normale chiara a bassa fermentazione. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.*

**Nazionale Le Baladin**      Piozzo (Cn), Piemonte, 75cl      € 13,00

*La prima birra 100% italiana ottenuta da materie prime totalmente italiane, coltivate da noi, così da produrre questa birra volutamente semplice dove acqua, malto, luppolo e lievito si incontrano in modo armonico e originale. Una birra che non mancherà di trovare estimatori e che spingerà ad accostamenti ed abbinamenti più o meno arditi ma che oggi rappresenta "in primis" un punto di svolta nella produzione italiana della birra artigianale*

**Isaac**      Le Baladin      Piozzo (Cn), Piemonte, 75cl      € 15,00

33cl € 6,00

*Birra bianca di colore torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito ed agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. La ISAAC è l'ideale per un aperitivo o accompagnata a cibi freschi e pietanze estive. Fresca al palato ha corpo leggero ed è molto beverina.*

**Wayan**      Le Baladin      Piozzo (Cn), Piemonte, 75cl      € 17,00

*Wayan nasce da una melange di cereali, orzo, farro, frumento ed evoca ricordi di campagne e agrumeti assolati che con i loro profumi ben si sposano con i suoi sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto, rallegrando il palato con note pepate e pulite. Frizzante e decisamente rinfrescante è inconfondibile per il suo colore oro carico, quasi aranciato e per il suo modo di presentarsi leggermente torbida, a tratti opalescente. La sua eleganza intrigante e un po' pungente accompagna con un tocco di originalità crostacei e piatti di pesce, quanto carni bianche o formaggi freschi.*

**Nora**      Le Baladin      Piozzo (Cn), Piemonte, 75cl      € 17,00

*Nora, affascinante per la sua originalità, è una birra che si rifà alla storia antica, di nomadi e di piramidi, oggi di spezie e di KAMUT, proprio quel "Ka'moet" che nella lingua egizia antica significava "anima della terra". Il suo colore caldo, ambra aranciato, è sovrastato da una schiuma abbondante che sprigiona note di aromi orientali, speziati di zenzero e agrumi. I suoi profumi ed il suo gusto dolcemente equilibrato sono ideali per accompagnare piatti speziati, ma fanno sorprendere anche in abbinamenti più tradizionali come salumi e formaggi o più arditi come carciofi o asparagi.*

## I GRANDI FORMATI

### FRANCIACORTA

Brut "Alma Gran cuvée"	<i>Magnum</i>	s.a.	Bellavista	€ 100,00
Brut "Cuvée prestige"	<i>Magnum</i>	s.a.	Cà del Bosco	€ 90,00
Brut "Milledì"	<i>Magnum</i>	2013	Ferghettina	€ 100,00
Brut rosè	<i>Magnum</i>	s.a.	Marchesi Antinori	€ 75,00
Brut rosè	<i>Magnum</i>	2013	Ferghettina	€ 100,00
Brut satèn	<i>Magnum</i>	2013	Ferghettina	€ 75,00

### TRENTO DOC

Ferrari perlè	<i>Magnum</i>	2009	Ferrari	€ 70,00
Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari"	<i>Magnum</i>	2006	Ferrari	€ 260,00

### CHAMPAGNES

Brut millesimè	<i>Magnum</i>	2002	Bruno Paillard	€ 300,00
Brut millesimè	<i>Magnum</i>	2004	Bruno Paillard	€ 200,00
Brut première cuvée	<i>Magnum</i>	s.a.	Bruno Paillard	€ 125,00
Brut rosé Première Cuvée	<i>Magnum</i>	s.a.	Bruno Paillard	€ 160,00
Brut "Cuvée Cristal"	<i>Magnum</i>	2002	Louis Roederer	€ 650,00
Brut "Grand brut"	<i>Jeroboam</i>	s.a.	Perrier Jouet	€ 360,00

### BIANCHI

#### *Campania*

Costa d'Amalfi "Fiorduva "	<i>Magnum</i>	2015	Cuomo	€ 140,00
----------------------------	---------------	------	-------	----------

#### *Friuli Venezia Giulia*

<i>Collio</i> Sauvignon "Ronco delle mele"	<i>Magnum</i>	2008	Venica	€ 120,00
	<i>Magnum</i>	2016	Venica	€ 90,00

#### *Marche*

Verdicchio di Matelica "Mirum"	<i>Magnum</i>	2012	La Monacesca	€ 80,00
--------------------------------	---------------	------	--------------	---------

### ROSSI

#### *Piemonte*

Barbaresco "Basarin"	<i>Magnum</i>	2011	Adriano	€ 60,00
Barbaresco "Basarin"	<i>Jeroboam</i>	2012	Adriano	€ 130,00
Barolo "Serralunga"	<i>Magnum</i>	2013	Palladino	€ 90,00
Barolo	<i>Jeroboam</i>	2010	Parusso	€ 210,00

#### *Sardegna*

Terre Brune	<i>Magnum</i>	2010	Santadi	€ 105,00
<i>Toscana</i>				
Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne"	<i>Magnum</i>	2012	Antinori	€ 135,00
Flaccianello	<i>Magnum</i>	2006	Fontodi	€ 220,00
Tignanello	<i>Magnum</i>	2005/2006	Antinori	€ 300,00
	<i>Magnum</i>	2010	Antinori	€ 300,00
	<i>Jeroboam</i>	2007	Antinori	€ 500,00
<i>Trentino</i>				
Vigneti delle Dolomiti San Leonardo	<i>Magnum</i>	2013	Guerrieri Gonzaga	€ 155,00
<i>Veneto</i>				
Amarone della Valpolicella classico	<i>Magnum</i>	2008	Nicolis	€ 140,00



## FRANCIACORTA DOCG

Brut "Cuvée Royale"	s.a. Antinori	€ 28,00
Brut "Gran Cuvée Alma"	s.a. Bellavista	€ 48,00
Brut blanc de blancs	s.a. Cavalleri	€ 38,50
Brut "Teatro alla Scala"	2011 Bellavista	€ 53,00
Brut "Collezione grandi Cru"	2009 Cavalleri	€ 50,00
	2011 Cavalleri	€ 50,00
Brut ris. "Collezione esclusiva Giovanni Cavalleri"	2007 Cavalleri	€ 75,00
Brut "Milledì"	2013 Ferghettina	€ 40,00
Brut Satèn	2013 Bellavista	€ 57,00
Brut Satèn	s.a. Cavalleri	€ 45,00
Brut Satèn	2013 Ferghettina	€ 35,00
Brut rosè	2013 Bellavista	€ 60,00
Brut rosè	2013 Ferghettina	€ 40,00
Brut rosè "Eronero"	2011 Ferghettina	€ 46,00
Extra brut "Annamaria Clementi"	2007 Cà del Bosco	€ 110,00
Pas Operè	2011 Bellavista	€ 65,00
Pas Dosè	2013 Cavalleri	€ 45,00
Pas Dosè riserva "Au Contraire"	2008 Cavalleri	€ 65,00
Pas Dosè "Riserva 33"	2009 Ferghettina	€ 48,00

## TRENTO DOC

Perlè	2011 Ferrari	€ 40,00
Perlè bianco	2007 Ferrari	€ 45,00
	2008 Ferrari	€ 45,00

Perlè nero	2009 Ferrari	€ 70,00
Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari"	2006 Ferrari	€ 105,00

## **CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG**

Prosecco superiore Brut	2017 San Giuseppe	€ 15,00
-------------------------	-------------------	---------

# CHAMPAGNES

## **BOLLINGER, negociant à Ay**

Special Cuvée s.a. € 73,00  
(65% pinot noir, 25% chardonnay. 15% pinot meunier)

## **BRUNO PAILLARD, negociant à Reims**

Extra Brut Blanc de Blancs *Grand cru* s.a. € 84,00  
(100% chardonnay)

Brut millesimé 2004 € 98,00  
(42% chardonnay, 47% pinot nero, 11% pinot Meunier)

Extra Brut Premiere Cuvée s.a. € 60,00  
(33% chardonnay, 45% pinot nero, 22% pinot Meunier)

Extra Brut rosé Premiere Cuvée s.a. € 75,00  
(quasi totalità di pinot nero con un piccolo tocco di chardonnay)

## **GONET-MÉDEVILLE, récoltant à Bisseuil**

Brut Blanc de Noirs *Premier Cru* s.a. € 58,00  
(100% pinot nero)

Extra brut rosé *Premier Cru* s.a. € 58,00  
(70% chardonnay, 27% pinot nero, 3% pinot Meunier)

## **LOUIS ROEDERER, negociant à Reims**

Brut "Cuvée Cristal" 2006 € 200,00  
(40% chardonnay, 60% pinot nero)

## **MOET ET CHANDON, negociant à Epernay**

Brut "Cuvée Dom Perignon" 1999 € 200,00  
(45% chardonnay, 55% pinot nero)

## **MONMARTHE, récoltant à Ludes**

Brut "Privilège" *Premier Cru* s.a. € 47,00  
(50% chardonnay, 50% pinot nero)

Brut millesimé *Premier Cru* 2008 € 56,00  
(40% chardonnay, 60% pinot nero)

Brut blanc de blancs *Premier Cru* 2011 € 62,50  
(100% chardonnay)

**PERRIER JOUËT**, negociant à Epernay

Brut "Grand Brut"

s.a.

€ 60,00

(40% pino nero, 40% pinot meunier, 20% chardonnay)

Brut "Blason rosè"

s.a.

€ 82,00

(50% pino nero, 25% pinot meunier, 25% chardonnay)

## VINI BIANCHI

### LOMBARDIA

Curtefranca "Alma Terra" 2016 Bellavista € 25,00

### ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo 2014 Emidio Pepe € 42,00

Trebbiano d'Abruzzo "Marina Cvetic" 2016 Masciarelli € 43,00

*Colline teatine* Villa Gemma bianco 2017 Masciarelli € 17,00

### CALABRIA

Efeso (mantonico) 2017 Librandi € 22,00

Cirò bianco (Greco) 2017 Librandi € 12,00

### CAMPANIA

*Costa d'Amalfi* Furore 2017 Marisa Cuomo € 28,00

*Costa d'Amalfi* Furore "Fiorduva" 2014 Marisa Cuomo € 80,00

2015 Marisa Cuomo € 80,00

2016 Marisa Cuomo € 60,00

*Ischia* Biancolella "Kalimera" 2016 Cenatiempo € 28,00

Greco di Tufo 2012 Le Ormere € 40,00

Greco di Tufo "Vigna Cicogna" 2016 Benito Ferrara € 30,00

*Campania* Fiano "particella 928" 2015 Cantina del Barone € 33,00

Fiano di Avellino 2014 Marsella € 30,00

Fiano di Avellino "Vigna della Congregazione" 2015 Villa Diamante € 38,00

## LAZIO

*Civitella d'Agliano* Latour a Civitella (grechetto) 2015 Sergio Mottura € 39,00

## LIGURIA

Pigato d'Albenga "ma Renè" 2016 Bio Vio € 20,00

## MARCHE

*Falerio* Pecorino "Onirocep" 2016 Pantaleone € 18,00

Verdicchio dei Castelli di Jesi cl. Sup. "Balciana" 2014 Sartarelli € 39,00

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Isonzo</i> Flor de Uis (Malvasia, Tocai e Riesling)	2015	Vie di Romans	€ 35,00
<i>Collio</i> Ribolla gialla	2017	Masùt Da Rive	€ 20,00
<i>Collio</i> Bianco	2015	Borgo del Tiglio	€ 27,00
<i>Collio</i> Sauvignon "Ronco delle mele"	2016	Venica	€ 50,00
<i>Isonzo</i> Sauvignon "Vieris"	2015	Vie di Romans	€ 39,00
<i>Venezia Giulia</i> Vintage Tunina	2013	Jermann	€ 62,00

## PIEMONTE

Langhe Arneis	2017	Michele Taliano	€ 13,00
---------------	------	-----------------	---------

## SARDEGNA

<i>Romangia</i> Dettori bianco ( <i>vermentino</i> )	2017	Alessandro Dettori	€ 39,00
Vermentino di Sardegna "Opale"	2016	Mesa	€ 28,00

## SICILIA

<i>Terre siciliane</i> "SP68"	2017	Arianna Occhipinti	€ 24,00
<i>Terre siciliane</i> Caricante "Don Peppinu"	2016	Scirto	€ 45,00
Etna bianco	2017	Ten. delle Terre Nere	€ 30,00

## TOSCANA

<i>Bolgheri</i> Vermentino	2017	Antinori	€ 22,00
----------------------------	------	----------	---------

## TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Alto Adige</i> Chardonnay "Scharzhaus"	2016 Stroblhof	€ 27,00
<i>Alto Adige</i> Gewurztraminer	2017 Hartmann Donà	€ 27,00
<i>Alto Adige</i> Kerner	2016 Nossing	€ 30,00
<i>Valle Isarco</i> Muller Thurgau	2016 Kofererhof	€ 20,00
<i>Alto Adige</i> Pinot bianco "Strahler"	2016 Stroblhof	€ 27,00
<i>Alto Adige</i> Sylvaner	2016 Nossing	€ 30,00
<i>Alto Adige</i> Sauvignon	2016 Hartmann Donà	€ 26,00
<i>Valle Isarco</i> Veltliner	2016 Kofererhof	€ 30,00

## UMBRIA

<i>Umbria</i> "Cervaro della Sala"	2016 Castello della Sala	€ 55,00
<i>Umbria</i> "Conte della Vipera"	2016 Castello della Sala	€ 32,00

## VENETO

Lugana	2017 Ottella	€ 17,00
<i>Veneto igt</i> Capitel Croce (garganega)	2016 Anselmi	€ 29,00

## VALLE D'AOSTA



Petite Arvine

2016 Ottin

€ 27,00

## FRANCIA

### *Alsazia*

Gewurztraminer	2015 Marcel Deiss	€ 42,00
Pinot Gris <i>Grand Cru</i> Kessler	2014 Dirlor Cadè	€ 45,00
Riesling	2015 Marcel Deiss	€ 40,00

### *Borgogna (Chardonnay)*

Bourgogne blanc "Cuvée Saint Vincent"	2014 Girardin	€ 34,00
Chablis <i>premier cru</i> "Les Lys"	2015 Daniel Dampit	€ 48,00
Chassagne Montrachet	2004 Château de Puligny M.	€ 80,00
	2007 Château de Puligny M.	€ 80,00
	2013 Château de Puligny M.	€ 80,00
	2014 Château de Puligny M.	€ 80,00
Puligny Montrachet	2003 Château de Puligny M.	€ 90,00
	2008 Château de Puligny M.	€ 90,00
	2013 Château de Puligny M.	€ 90,00
1 <sup>er</sup> cru "Les Chalumeaux"	2004 Château de Puligny M.	€ 100,00
Saint Aubin <i>premier cru</i> "Charmois"	2015 Philippe Colin	€ 55,00
Savigny les Beaune	2015 Marèchal	€ 50,00
Meursault	2011 Henri Boillot	€ 77,00
<i>Loira (sauvignon)</i>		
Pouilly Fumé "La Vigne de Beaussoppet"	2010 Laporte	€ 40,00
Sancerre "Chêne Marchand"	2015 Dominique Roger	€ 42,00

## GERMANIA

### *Mosella*

Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese	2014	Dr. Loosen	€ 45,00
Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese	1994	Herben Hauth-Hervel	€ 35,00

# VINI ROSATI

## ABRUZZO

Cerasuolo d'Abruzzo "Villa Gemma" 2017 Masciarelli € 17,00

Cerasuolo d'Abruzzo "Apollo" 2015 Ausonia € 17,00

## CALABRIA

Val di Neto "Terre Lontane" 2017 Librandi € 15,00  
(Cabernet franc e Gaglioppo)

## TOSCANA

Bolgheri rosato "Scalabrone" 2017 Tenuta Guado al Tasso € 20,00  
(Cabernet, Merlot e Sirah)

## VINI ROSSI

### LOMBARDIA

<i>Bergamasca</i> igt "Luna rossa"	2014 Caminella	€ 28,00
<i>Rosso Bergamasca</i> igt "Elogio"	2013 Magri	€ 43,00
Valcalepio rosso "Amedeo"	2011 Castello degli Angeli	€ 28,00
Valcalepio rosso "Barbariccia"	2010 Castello degli Angeli	€ 37,00
<i>Valtellina superiore</i> Grumello	2013 Gianatti	€ 26,00
<i>Valtellina Sforzato</i> "Infinito"	2012 Scerscè	€ 50,00

### ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo	2015 Villa Medoro	€ 14,00
-------------------------	-------------------	---------

### CALABRIA

Gravello (gaglioppo, cabernet sauvignon)	2014 Librandi	€ 30,00
------------------------------------------	---------------	---------

### EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Modena "Albone"	s.a. Podere il Saliceto	€ 15,00
------------------------------	-------------------------	---------

### FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Collio</i> Merlot	2013 Doro Princic	€ 40,00
<i>Collio</i> Rosso	2013 Borgo del Tiglio	€ 39,00

**MARCHE**

Rosso Conero "Julius"

2015 Silvano Stroligo

€ 16,00

## PIEMONTE

Barbaresco "Rocche Meruzzano"	2014	Orlando Abrigo	€ 45,00
Barbaresco	1998	Gaja	€ 280,00
	2003	Gaja	€ 180,00
	2004	Gaja	€ 220,00
	2005	Gaja	€ 180,00
	2006	Gaja	€ 220,00
	2011	Gaja	€ 180,00
	2012	Gaja	€ 230,00
	2013	Gaja	€ 180,00
Barbaresco "Cottà"	2011	Sottimano	€ 80,00
	2014	Sottimano	€ 65,00
	2014	Sottimano	€ 65,00
Riserva	2004	Sottimano	€ 80,00
Barbera d'Alba	2016	Taliano	€ 12,00
Barbera d'Asti "Neuvsent"	2014	Cascina Garitina	€ 32,00
Bramaterra	2013	Roccia rossa	€ 34,00
<i>Colline novaresi</i> "Afrodite" (vespolina)	2016	Chiovini	€ 16,00
Fara	2012	Castaldi	€ 32,00
Gattinara "Pietro"	2013	Iaretti	€ 40,00
Ghemme	2014	Chiovini	€ 25,00
Grignolino d'Asti "Montalto"	2016	Gatto	€ 15,00
<i>Nizza</i> "Bansella" (Barbera)	2015	Prunotto	€ 20,00
Roero riserva "Roche d'Ampsej"	2001	Correggia	€ 75,00

	2008 Correggia	€ 75,00
	2011 Correggia	€ 75,00
	2012 Correggia	€ 55,00
Sizzano	2013 Chiovini	€ 30,00
Langhe Sito Moresco (nebbiolo, barbera, merlot)	2015 Gaja	€ 45,00

***SEGUE...***



## PIEMONTE

Barolo		2006	Altare	€ 100,00
		2008/2009/2012	Altare	€ 75,00
Barolo "Bussia"	riserva	2008/2010	Bolmida	€ 60,00
Barolo "Arione"		2004/2006	Boglietti	€ 80,00
"Brunate"		2001	Boglietti	€ 80,00
"Case nere"		2006	Boglietti	€ 80,00
"Fossati"		2006	Boglietti	€ 80,00
Barolo "Prapò"		2004	Ettore Germano	€ 65,00
Barolo "Rocche di Castiglione"		2010	Rocca Viberti	€ 65,00
		2011/2012	Rocca Viberti	€ 50,00
Barolo "Serralunga"		2013	Palladino	€ 42,00
"Parafada"		2013	Palladino	€ 50,00
Barolo		2012	Parusso	€ 48,00
"Bussia"	2001/2007/2010		Parusso	€ 90,00
"Mariondino"		2012	Parusso	€ 62,00

## PUGLIA

Primitivo di Manduria "Sassirossi"	2015	Feudi Salentini	€ 18,00
------------------------------------	------	-----------------	---------

## SARDEGNA

Carignano del Sulcis "Buio Buio" <i>riserva</i>	2011	Mesa	€ 50,00
	2013	Mesa	€ 50,00
	2014	Mesa	€ 35,00
<i>Romangia rosso</i> "Tuderi"	2014	Tenute Dettori	€ 36,00

## SICILIA

<i>Sicilia</i> "A' Culonna" (Nerello mascalese)	2011	Vini Scirto	€ 40,00
Etna rosso "Calderara Sottana"	2015	Ten. delle Terre nere	€ 50,00

<i>Terre siciliane</i> Frappato	2015	Arianna Occhipinti	€ 40,00
<i>Sicilia</i> Naromaccarj (Nero d'Avola)	2012	Gulfi	€ 44,00
<i>Terre siciliane</i> Rosso Cappuccio	2014	Calabretta	€ 45,00
Faro "Terra di Vento"	2015	Enza La Fauci	€ 25,00
<i>Sicilia</i> Nero Ossidiana (Corinto, Nero d'Avola)	2013	T enuta di Castellaro	€ 39,00
Nero d'Avola "Kuntari"	2015	Terre di Giurfo	€ 25,00

## TOSCANA

Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne"	2013	Antinori	€ 60,00
Brunello di Montalcino riserva	1975	Biondi Santi	€ 700,00
Brunello di Montalcino	2012	La Rasina	€ 80,00
	2013	La Rasina	€ 52,00
Brunello di Montalcino "Ugolaia"	1998	Lisini	€ 180,00
Brunello di Montalcino	2004	Pieri	€ 80,00
	2006	Pieri	€ 80,00
	2010	Pieri	€ 80,00
Chianti classico	2015	Fontodi	€ 34,00
Chianti classico "Berardenga"	2015	Fattoria di Fèlsina	€ 25,00
Chianti classico riserva "Rancia"	2009	Fattoria di Fèlsina	€ 70,00
	2012	Fattoria di Fèlsina	€ 70,00
Chianti classico ris. "Vigna del Sorbo"	2014	Fontodi	€ 62,00
Flaccianello della Pieve (sangiovese)	2007	Fontodi	€ 105,00
	2009	Fontodi	€ 105,00
	2010	Fontodi	€ 105,00
	2014	Fontodi	€ 85,00
Fontalloro (sangiovese)	2004	Fattoria di Fèlsina	€ 80,00
	2008	Fattoria di Fèlsina	€ 80,00
	2009	Fattoria di Fèlsina	€ 80,00
	2013	Fattoria di Fèlsina	€ 60,00
Il Bruciato (Cabernet, Merlot, Sirah)	2016	Marchesi Antinori	€ 32,00

Morellino di Scansano ris. "Battiferro"	2013 Il Grillesino	€ 24,00
Rosso di Montalcino	2015 Pian delle Vigne	€ 29,00
<i>Cortona</i> Sirah "Borgo"	2015 Tenimenti d'Alessandro	€ 19,50
Solaia(Cabernets, sangiovese)	2005 Marchesi Antinori	€ 220,00
Vino Nobile di Montepulciano	2013 La Braccasca	€ 24,00

***SEGUE...***

## TOSCANA

Tignanello (sangiovese, cabernets)	2004	Marchesi Antinori	€ 150,00
	2006	Marchesi Antinori	€ 150,00
	2009	Marchesi Antinori	€ 150,00
	2011	Marchesi Antinori	€ 150,00
	2012	Marchesi Antinori	€ 150,00
	2014	Marchesi Antinori	€ 90,00
	2015	Marchesi Antinori	€ 90,00
Torrione (sangiovese)	2011	Petrolo	€ 50,00
	2015	Petrolo	€ 37,00

## TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Alto Adige</i> Lagrein	2015	Hartmann Donà	€ 29,00
<i>Alto Adige</i> Lagrein riserva	2011	Nusserhof	€ 45,00
<i>Alto Adige</i> Pinot nero "Mazzon"	2014	Gottardi	€ 40,00
	"Mazzon" <i>private cellar</i>	2013	Gottardi
<i>Alto Adige</i> Pinot nero "Pigeno"	2015	Stroblhof	€ 43,00
<i>Trentino</i> Pinot nero	2015	Fontana	€ 25,00
<i>Vigneti delle Dolomiti</i> San Leonardo	2003	Guerrieri Gonzaga	€ 100,00
	2006	Guerrieri Gonzaga	€ 100,00
	2007	Guerrieri Gonzaga	€ 100,00
	2008	Guerrieri Gonzaga	€ 100,00
	2010	Guerrieri Gonzaga	€ 100,00
	2013	Guerrieri Gonzaga	€ 75,00
<i>Vigneti delle Dolomiti</i> Teroldego	2014	Foradori	€ 26,50
<i>Vigneti delle Dolomiti</i> "Terre di S. Leonardo"	2015	Guerrieri Gonzaga	€ 20,00
<i>Vigneti delle Dolomiti</i> "Villa Gresti"	2013	Guerrieri Gonzaga	€ 35,00

## **VENETO**

Amarone della Valpolicella cl. "Ambrosan" 2007/2008 Nicolis	€ 90,00
2009 Nicolis	€ 67,00
Valpolicella cl. sup. ripasso "Seccal" 2015 Nicolis	€ 23,00

## **UMBRIA**

Montefalco Sagrantino	2012 Perticaia	€ 38,00
-----------------------	----------------	---------

## **VALLE D'AOSTA**

Cornalin	2014 La Source	€ 21,00
Fumin	2016 Ottin	€ 32,00

## FRANCIA

### **Bordeaux (Cabernets, Petit Verdot, Malbec)**

Château Branaire Ducru-Saint Julien 2011 *Grand cru classé* € 105,00

Château Brane Cantenac-Margaux 2014 *Deuxieme cru classé* € 120,00

Château Haut Marbuzet-Saint Esthèpe 2007 € 70,00

Château L'Arrose-Saint-Émilion 1999 *Grand cru classé* € 95,00

### **Bourgogne (Pinot nero)**

Bourgogne "*Cuvée Gravèl*" 2016 Marèchal € 44,00

Echezeaux *Grand Cru* 2014 Jean Marc Millot € 145,00

Gevrey Chambertin *vieille vigne* 2015 Domaine Fourrier € 125,00

Gevrey Chambertin "*Les Seuvrées*" 2015 Louis Remy € 96,00

Morey St. Denis 2015 Amiot Servelle € 78,00

Nuits St. Georges *1er cru "Les rue de Chaux"* 2013 Chicotot € 93,00

2014 Chicotot € 93,00

Pommard *1er cru "Les Pézerolles"* 2000 Domaine de Montille € 110,00

2001 Domaine de Montille € 110,00

2008 Domaine de Montille € 90,00

Savigny les Beaune *vieilles vignes* 2015 Marèchal € 54,00

Vosnee Romanée 2011 Jadot € 77,00

## SPAGNA

Ribera del Duero (Tempranillo)

Tinto Pesquera *reserva*

2012

€ 55,00



## VINI DOLCI

### LOMBARDIA

Il Passito di Giulia (Moscato giallo)	375ml	2015 Magri	€ 24,00
Moscato di Scanzo "Serafino"	500ml	2012 Il Cipresso	€ 45,00
Pinodisè	750ml	s.a. Contadi Castaldi	€ 35,00

### PIEMONTE

Moscato d'Asti	750ml	2017 Saracco	€ 17,50
"Parüss" (da uve nebbiolo stramature)	375ml	2011 Parusso	€ 29,00

### SARDEGNA

Carignano del Sulcis passito "Forterosso"	500ml	2015 Mesa	€ 35,00
Isola dei Nuraghi passito "Orodoro"	500ml	2007 Santadi	€ 35,00
"Latinia" (nasco)	375ml	2007 Santadi	€ 30,00

### SICILIA

Passito di Pantelleria "Mueggen"	500ml	2011 Murana	€ 40,00
Malvasia delle Lipari	750ml	2013 Colosi	€ 35,00
Malvasia delle Lipari	375ml	2012 Castellaro	€ 40,00
Malvasia delle Lipari	500ml	2015 Hauner	€ 36,00

### TOSCANA

Valdichiana Vin Santo	500ml	2011 Santa Cristina	€ 26,00
Vin Santo del Chianti classico	375ml	2006 Fèlsina	€ 39,00

### UMBRIA

Muffato della Sala	500ml	2007 Castello della Sala	€ 42,00
	500ml	2011 Castello della Sala	€ 42,00

## **VENETO**

Recioto della Valpolicella classico *500ml* 2010 Nicolis € 34,00

*Veneto igt* I Capitelli *375ml* 2015 Anselmi € 28,00

## **FRANCIA**

### **Sauternes**

Chateau Lamothe Guignard *deuxieme grand cru* 2001 Ph. & J. Guignard € 45,00

*375ml* 2014 Ph. & J. Guignard € 28,00

## **PORTOGALLO**

Porto vintage 2000 Ramos Pinto € 88,00