

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	€ 6,00
Franciacorta brut "Teatro alla Scala" 2013	Bellavista	€ 8,50
Trento Perlè	2012 Ferrari	€ 7,50
Champagne Brut "Grand Brut"	s.a. Perrier Jouet	€ 10,00
Prosecco di Conegliano Valdobbiadene	2017 San Giuseppe	€ 3,50

BIANCHI

Fiano di Avellino	2015 Guido Marsella	€ 6,00
<i>Langhe</i> Riesling "Herzu"	2017 Ettore Germano	€ 6,00
Lugana	2017 Ottella	€ 3,50
<i>Trentino</i> Chardonnay	2016 Cesconi	€ 5,00
"Tino sur lie" (<i>vermentino, sauvignon</i>)	2016 Mora & Memo	€ 4,50

ROSSI

Valtellina rosso	2016 Ar.Pe.Pe.	€ 5,00
<i>Alto Adige</i> Pinot nero riserva	2016 S.Michele Appiano	€ 5,50
Flaccianello (<i>sangiovese</i>)	2010 Fontodi	€ 15,00
<i>Sicilia igt</i> "Neromaccari" (<i>nerod'avola</i>)	2012 Gulfi	€ 7,00
Valcalepio rosso "Bartolomeo"	2011 Il Cipresso	€ 6,00
<i>Cortona</i> Sirah "Il Borgo"	2015 Tenimenti d'Alessandro	€ 4,00

DOLCI

Paruss (da uve nebbiolo stramature) 2011	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	2014 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>	2013	Ferghettina	€ 100,00
Brut satèn	<i>Magnum</i>	2014	Ferghettina	€ 80,00

TRENTO DOC

Ferrari perlè	<i>Magnum</i>	2010	Ferrari	€ 80,00
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	€ 100,00

Marche

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

ROSSI

Piemonte

Barbaresco "Basarin"	<i>Magnum</i>	2015	Adriano	€ 70,00
Barbaresco "Basarin"	<i>Jeroboam</i>	2012	Adriano	€ 160,00
Barolo "Serralunga"	<i>Magnum</i>	2013	Palladino	€ 90,00
Barolo "Ornato"	<i>Jeroboam</i>	2013	Palladino	€ 200,00
Roero "Roero d'Ampsej"	<i>Magnum</i>	2010	Correggia	€ 110,00

Toscana

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>			
<i>Vigneti delle Dolomiti</i> 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. Montenisa-Antinori	€ 30,00
Brut "Gran Cuvée Alma"		s.a. Bellavista	€ 48,00
Brut blanc de blancs		s.a. Cavalleri	€ 40,00
Brut "Teatro alla Scala"	2013	Bellavista	€ 48,00
Brut ris. "Coll. esclusiva Giovanni Cavalleri"	2007	Cavalleri	€ 75,00
Brut "Collezione Grandi cru"	2011	Cavalleri	€ 55,00
Brut "Milledì"	2014	Ferghettina	€ 40,00
Brut Satèn	2014	Bellavista	€ 60,00
Brut Satèn	2014	Ferghettina	€ 37,00
Brut rosè	2013	Bellavista	€ 60,00
Brut rosè	2014	Ferghettina	€ 40,00
Brut rosè "Eronero"	2012	Ferghettina	€ 46,00
Brut rosè		s.a. Montenisa-Antinori	€ 35,00
Extra brut riserva "Vittorio Moretti"	2011	Bellavista	€ 125,00
Pas Operè	2011	Bellavista	€ 65,00
Pas Dosè	2014	Cavalleri	€ 45,00
Pas Dosè riserva "Au Contraire"	2008	Cavalleri	€ 65,00
Pas Dosè "Riserva 33"	2011	Ferghettina	€ 50,00

TRENTO DOC

Perlè	2012	Ferrari	€ 40,00
Perlè bianco	2009	Ferrari	€ 50,00
Perlè nero	2009	Ferrari	€ 70,00
Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari"	2007	Ferrari	€ 120,00

Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari" rosè 2006 Ferrari € 250,00

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

Prosecco superiore Brut 2017 San Giuseppe € 15,00

CHAMPAGNES

BRUNO PAILLARD, negociant à Reims

Extra Brut Blanc de Blancs *Grand cru* s.a. € 90,00
(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)

FLEURY, negociant à Courteron

Brut Rosé de saignée s.a. € 75,00
(100% pinot nero)

GONET-MÉDEVILLE, récoltant à Bisseuil

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

MONMARTHE, récoltant à Ludes

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

Brut millesimè *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 Blanc de blancs (chardonnay)	s.a.	€ 95,00
Brut "Belle Epoque" (45% pinot nero, 5% pinot meunier, 50% chardonnay)	2011	€ 190,00
Brut "Grand Brut" (40% pinot nero, 40% pinot meunier, 20% chardonnay)	s.a.	€ 65,00
Brut "Blason rosè" (50% pinot nero, 25% pinot meunier, 25% chardonnay)	s.a.	€ 82,00

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

Bergamasca Pinot grigio "Forte Terra" 2017 Le Corne € 18,00

ABRUZZO

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

Trebbiano d'Abruzzo 2013 Valentini € 100,00

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

Greco di Tufo "Vigna Cicogna" 2017 Benito Ferrara € 30,00

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

Fiano di Avellino 2015 Guido Marsella € 32,00

LAZIO

Latour a Civitella (Grechetto) 2015 Sergio Mottura € 39,00

LIGURIA

Cinqueterre 2017 Forlini Cappellini € 33,00

Riviera ligure di ponente Pigato d'Albenga "ma Renè" 2017 Bio Vio € 20,00

Riviera ligure di ponente Vermentino "Aimone" 2017 Bio Vio € 20,00

MARCHE

Falerio Pecorino "Onirocep" 2017 Pantaleone € 18,00

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

Verdicchio di Matelica "Mirum" 2015 La Monacesca € 36,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Collio Ribolla gialla “L’Adelchi” 2017 Venica € 29,00

Collio Chardonnay “Ronco Bernizza” 2017 Venica € 29,00

Collio Sauvignon “Ronco delle mele” 2017 Venica € 50,00

C.o.f. Sacrissassi (*Friulano e Ribolla gialla*) 2016 Le due terre € 50,00

Isonzo “Flor de Uis” 2016 Vie di Romans € 37,00

Isonzo Sauvignon “Vieris” 2015 Vie di Romans € 39,00

PIEMONTE

Langhe Favorita 2017 Marco Porello € 15,00

Langhe Riesling “Herzu” 2017 Ettore Germano € 32,00

SARDEGNA

Colli del Limbara “Ruinas” (*vermentino*) 2017 Paolo Depperu & C. € 29,00

Isola dei Nuraghi Tino sur Lie (*vermentino e sauvignon*) 2017 Mora & Memo € 25,00

Romangia Dettori bianco (*vermentino*) 2017 Alessandro Dettori € 39,00

SICILIA

Terre siciliane Bianco Pomice (*malvasia e caricante*) 2017 Tenuta di Castellaro € 35,00

Terre siciliane “SP68” 2017 Arianna Occhipinti € 24,00

Terre siciliane Caricante “Don Peppinu” 2016 Giuseppe e Valeria Scirto € 45,00

Terre siciliane “Grappoli del grillo” 2016 Marco De Bartoli € 35,00

Terre siciliane Zibibbo "Grotta dell'oro" 2017 Hibiscus

€ 30,00

TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Alto Adige Gewurztraminer "Perelise"</i>	2017 Colterenzio	€ 27,00
<i>Alto Adige Pinot bianco "Strahler"</i>	2017 Stroblhof	€ 28,00
<i>Alto Adige Muller Thurgau "Etza"</i>	2016 Radoar	€ 29,00
<i>Alto Adige Riesling "Montiggl"</i>	2017 S. Michele Appiano	€ 30,00
<i>Alto Adige Riesling "Falkenstein"</i>	2016 Franz Pratzner	€ 32,00
<i>Alto Adige Sylvaner</i>	2016 Nossing	€ 30,00
<i>Alto Adige Sauvignon "Prail"</i>	2017 Colterenzio	€ 22,00
<i>Alto Adige Sauvignon "Sanct Valentin"</i>	2017 S. Michele Appiano	€ 40,00
<i>Valle Isarco Veltliner</i>	2016 Kofererhof	€ 30,00
<i>Trentino Chardonnay</i>	2016 Cesconi	€ 27,00

UMBRIA

<i>Umbria "Cervaro della Sala"</i>	2009 Castello della Sala	€ 70,00
	2013 Castello della Sala	€ 70,00
	2016 Castello della Sala	€ 70,00
<i>Umbria "Conte della Vipera"</i>	2016 Castello della Sala	€ 32,00

VENETO

Lugana

2017 Ottella

€ 17,00

FRANCIA

Alsazia

Gewurztraminer	2015 Marcel Deiss	€ 42,00
Pinot Gris <i>Grand Cru</i> Kessler	2014 Dirlers Cadè	€ 45,00
Riesling	2016 Marcel Deiss	€ 40,00

Borgogna (Chardonnay)

Bourgogne blanc "Cuvée Saint Vincent"	2014 Girardin	€ 34,00
Chablis <i>premier cru</i> "Les Lys"	2016 Daniel Dampé	€ 49,00
Chassagne Montrachet <i>premier cru</i> "Les Vergers"	2016 J.C.Ramonet	€ 150,00

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
Pouilly Fuissé	2016 Domaine Ferret	€ 55,00
Puligny Montrachet	2003 Château de Puligny M.	€ 90,00
	2008 Château de Puligny M.	€ 90,00
	2013 Château de Puligny M.	€ 90,00
	1 ^{er} cru "Les Chalumeaux"	2004 Château de Puligny M.
Saint Aubin <i>premier cru</i> "Charmois"	2015 Philippe Colin	€ 55,00
Savigny les Beaune	2015 Maréchal	€ 50,00

Loira (sauvignon)

Pouilly Fumé "La Vigne de Beaussoppet"	2010 Laporte	€ 46,00
Sancerre "Chêne Marchand"	2015 Dominique Roger	€ 42,00

GERMANIA

Mosella

Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese 2014 Dr. Loosen € 45,00

VINI ROSATI

CALABRIA

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

SICILIA

Terre Siciliane "All'Antica" (Nerello mascalese)	2017 Scirto	€ 30,00
---	-------------	---------

TOSCANA

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

VINI ROSSI

LOMBARDIA

<i>Bergamasca</i> igt Merlot "Vento Fermo" 2017	Le Corne	€ 22,00
Valcalepio rosso "Barbariccia"	2011 Castello degli Angeli	€ 39,00
Valcalepio rosso "Bartolomeo"	2011 Il Cipresso	€ 32,00
Valcalepio rosso "Gonzagheseo"	2014 Le Corne	€ 14,00
<i>Valtellina superiore</i> Grumello "Rocca de Piro"	2015 Ar.Pe.Pe.	€ 45,00
<i>Valtellina superiore</i> Sassella "Stella Retica"2015	Ar.Pe.Pe.	€ 45,00
<i>Valtellina</i> Sforzato "Infinito"	2015 Scerscè	€ 50,00
<i>Valtellina</i> Rosso	2016 Ar.Pe.Pe.	€ 26,00

ABRUZZO

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

BASILICATA

Aglianico del Vulture "Camerlengo"	2014 Camerlengo	€ 37,00
------------------------------------	-----------------	---------

CALABRIA

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

CAMPANIA

Taurasi riserva "Libero pensiero"	2008 Villa Diamante	€ 47,00
-----------------------------------	---------------------	---------

EMILIA ROMAGNA

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

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>C.o.f. Sacrisassi rosso</i> (schiopettino, refosco)	2016 Le due terre	€ 50,00
<i>Collio Cabernet franc</i>	2016 Venica	€ 23,00
<i>Collio Merlot</i>	2013 Doro Princic	€ 40,00
<i>Venezia Giulia Refosco "Bottaz"</i>	2012 Venica	€ 42,00
<i>Collio Rosso</i>	2013 Borgo del Tiglio	€ 39,00

PIEMONTE

Barbaresco "Meruzzano"	2014	Orlando Abrigo	€ 45,00
	2015	Orlando Abrigo	€ 45,00
Barbaresco "Basarin"	2015	Marco e Vittorio Adriano	€ 33,00
Barbaresco	1998	Gaja	€ 280,00
	2003	Gaja	€ 200,00
	2004	Gaja	€ 240,00
	2005	Gaja	€ 200,00
	2006	Gaja	€ 240,00
	2011	Gaja	€ 200,00
	2012	Gaja	€ 240,00
	2013	Gaja	€ 200,00
	2015	Gaja	€ 200,00
Barbaresco "Cottà"	2011	Sottimano	€ 85,00
	2015	Sottimano	€ 85,00
"Fausoni"	2009	Sottimano	€ 100,00
	2015	Sottimano	€ 85,00
Riserva	2004	Sottimano	€ 100,00
Barbera d'Alba	2017	Taliano	€ 12,00
Bramaterra	2013	Roccia rossa	€ 34,00
<i>Colline novaresi</i> "Afrodite" (vespolina)	2016	Chiovini	€ 16,00
Fara	2013	Castaldi	€ 32,00
Gattinara "Pietro"	2013	Iaretti	€ 40,00
Ghemme	2014	Chiovini	€ 25,00
Grignolino d'Asti "Montalto"	2016	Gatto	€ 15,00
<i>Langhe</i> Nebbiolo "Disanfrancesco"	2015	Roberto Voerzio	€ 49,00
<i>Langhe</i> "Sito Moresco"	2016	Gaja	€ 48,00

Roero riserva "Roche d'Ampsej"

2013 Correggia

€ 55,00

Sizzano

2013 Chiovini

€ 30,00

SEGUE...

PIEMONTE

Barolo	2006	Altare	€ 100,00
	2008/2009/2012	Altare	€ 75,00
Barolo "Arione"	2004/2006	Boglietti	€ 80,00
"Case nere"	2006	Boglietti	€ 80,00
"Fossati"	2006	Boglietti	€ 80,00
Barolo "Cascina Francia"	2011	Giacomo Conterno	€ 230,00
	2012	Giacomo Conterno	€ 250,00
Barolo "Prapò"	2004	Ettore Germano	€ 80,00
riserva "Lazzarito"	2006	Ettore Germano	€ 100,00
	2010	Ettore Germano	€ 85,00
Barolo "Rocche di Castiglione" 2010/2011		Rocca Viberti	€ 65,00
		2012 Rocca Viberti	€ 50,00
Barolo "Parafada"	2013	Palladino	€ 50,00
"Ornato"	2012	Palladino	€ 50,00
Barolo "Bussia"	2010	Parusso	€ 90,00
"Mariondino"	2012	Parusso	€ 70,00

PUGLIA

Primitivo di Manduria "Sassirossi"	2016	Feudi Salentini	€ 19,00
------------------------------------	------	-----------------	---------

SARDEGNA

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

SICILIA

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

<i>Sicilia</i> Nerello mascalese <i>vigne vecchie</i>	2007	Calabretta	€ 34,00
<i>Sicilia</i> Neromaccarj (Nero d'Avola)	2012	Gulfi	€ 44,00
<i>Sicilia</i> Nero Ossidiana (Corinto, Nero d'Avola)	2014	Tenuta di Castellaro	€ 39,00
<i>Terre siciliane</i> Rosso Cappuccio	2014	Calabretta	€ 45,00
<i>Terre siciliane</i> "Versante Nord"	2016	Eduardo Torres Acosta	€ 34,00

TOSCANA

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 "Berardenga"	2016	Fattoria di Fèlsina	€ 27,00
Chianti classico G.S. "Badia a Passignano"	2015	Antinori	€ 47,00
Chianti classico riserva "Rancia"	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
Fontalloro (sangiovese)	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"	2015	Il Grillesino	€ 24,00
Rosso di Montalcino	2016	Pian delle Vigne	€ 29,00
Cortona Sirah "Borgo"	2015	Tenimenti d'Alessandro	€ 20,50

Solaia(Cabernets, sangiovese)

2005 Marchesi Antinori € 290,00

2015 Marchesi Antinori € 290,00

Vino Nobile di Montepulciano

2015 La Braccasca

€ 25,00

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

TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Alto Adige</i> Lagrein	2015	Hartmann Donà	€ 29,00
<i>Alto Adige</i> Lagrein riserva	2012	Nusserhof	€ 45,00
<i>Alto Adige</i> Pinot nero "Mazzon"	2014	Gottardi	€ 40,00
"Mazzon" <i>private cellar</i>	2013	Gottardi	€ 45,00
<i>Alto Adige</i> Pinot nero "Pigeno"	2016	Stroblhof	€ 45,00
<i>Alto Adige</i> Pinot nero riserva	2016	S.Michele Appiano	€ 30,00
<i>Trentino</i> Pinot nero	2016	Fontana	€ 25,00
<i>Vigneti delle Dolomiti</i> San Leonardo	2007	Guerrieri Gonzaga	€ 100,00
	2008	Guerrieri Gonzaga	€ 100,00
	2010	Guerrieri Gonzaga	€ 100,00
	2013	Guerrieri Gonzaga	€ 75,00
Teroldego rotaliano	2016	De Vescovi Ulzbach	€ 24,00
<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 "Secca" 2015 Nicolis € 23,00

VALLE D'AOSTA

Cornalin 2015 La Source € 21,00

FRANCIA

Bordeaux (Cabernets, Petit Verdot, Malbec)

Château Branaire Ducru-Saint Julien	2011	<i>Grand cru classé</i>	€ 105,00
Château Brane Cantenac-Margaux	2014	<i>Grand cru classé</i>	€ 120,00
Château Grand Puy Lacoste-Pauillac	2012	<i>Grand cru classé</i>	€ 110,00
Château Beaugard-Pomerol	2012		€ 60,00
Château L'Arrose-Saint-Émilion	1999	<i>Grand cru classé</i>	€ 95,00
Château Phélan Ségur-Saint-Éstephe	2014		€ 85,00

Bourgogne (Pinot nero)

Bourgogne " <i>Cuvée Gravèl</i> "	2016	Marèchal	€ 44,00
Chambolle Musigny	2014	Amiot Servelle	€ 90,00
Gevrey Chambertin <i>vieille vigne</i>	2015	Domaine Fourrier	€ 125,00
Gevrey Chambertin " <i>Les Seuvrées</i> "	2015	Louis Remy	€ 96,00
Morey St. Denis	2015	Amiot Servelle	€ 78,00
Nuits St. Georges <i>1^{er} cru "Les rue de Chaux"</i>	2013	Chicotot	€ 93,00
	2014	Chicotot	€ 93,00
Pommard <i>1^{er} cru "Les Pézerolles"</i>	2000	Domaine de Montille	€ 110,00
	2001	Domaine de Montille	€ 110,00
	2008	Domaine de Montille	€ 90,00
Savigny les Beaune <i>vieilles vignes</i>	2015	Marèchal	€ 54,00

Volnay	2016 Marèchal	€ 75,00
--------	---------------	---------

Vosnee Romanée	2011 Jadot	€ 77,00
----------------	------------	---------

SPAGNA

Ribera del Duero (Tempranillo)

Tinto Pesquera <i>reserva</i>	2012	€ 55,00
-------------------------------	------	---------

VINI DOLCI

LOMBARDIA

Il Passito di Giulia (Moscato giallo) 375ml	2015 Magri	€ 24,00
Moscato di Scanzo 500ml	2015 De Toma	€ 55,00
Moscato di Scanzo "Serafino" 500ml	2013 Il Cipresso	€ 49,00
Pinodisè 750ml	s.a. Contadi Castaldi	€ 35,00

FRIULI VENEGIA GIULIA

Venezia giulia Verduzzo "Toblar" 500ml	2012 Venica	€ 32,00
--	-------------	---------

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	2013 Murana	€ 42,00
Malvasia delle Lipari 750ml	2013 Colosi	€ 35,00
Malvasia delle Lipari 500ml	2015 Hauner	€ 36,00
Vecchio Samperi 750ml	Marco De Bartoli	€ 60,00

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* 2008/2011 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 375ml* 2014 Ph. & J. Guignard € 28,00

PORTOGALLO

Porto vintage 2000 Ramos Pinto € 88,00