

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" 2012	Bellavista	€ 8,00
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

<i>Langhe Favorita</i>	2017 Marco Porello	€ 3,00
<i>Terre siciliane</i> "Versante Nord"	2017 Eduardo Torres Acosta	€ 6,50
Lugana	2017 Ottella	€ 3,50
<i>Trentino</i> Chardonnay	2015 Cesconi	€ 5,00
<i>Colli del Limbara</i> "Ruinas" (<i>vermentino</i>)	2017 Paolo Depperu & C.	€ 5,50

ROSSI

Valpolicella classico sup. "Seccal"	2015 Nicolis	€ 4,50
<i>Trentino</i> Pinot nero	2015 Graziano Fontana	€ 4,50
Langhe Sito Moresco (<i>nebbiolo, barbera, merlot</i>)	2015 Gaja	€ 7,00
<i>Sicilia igt</i> "A' Culonna"	2011 Scirto	€ 7,50
Valcalepio rosso "Amedeo"	2011 Castello degli Angeli	€ 5,00
<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>	2013	Adriano	€ 70,00
Barbaresco "Basarin"	<i>Jeroboam</i>	2012	Adriano	€ 130,00
Barolo "Serralunga"	<i>Magnum</i>	2013	Palladino	€ 90,00

Sardegna

Terre Brune	<i>Magnum</i>	2010	Santadi	€ 105,00
-------------	---------------	------	---------	----------

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	€ 28,00
Brut "Gran Cuvée Alma"	s.a. Bellavista	€ 48,00
Brut blanc de blancs	s.a. Cavalleri	€ 38,50
Brut "Teatro alla Scala"	2012 Bellavista	€ 45,00
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	€ 60,00
Brut Satèn	2014 Ferghettina	€ 37,00
Brut rosè	2013 Bellavista	€ 60,00
Brut rosè	2013 Ferghettina	€ 40,00
Brut rosè "Eronero"	2011 Ferghettina	€ 46,00
Brut rosè	s.a. Montenisa-Antinori	€ 35,00
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	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

ABRUZZO

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 "Vigna Cicogna" 2016 Benito Ferrara € 30,00

Greco di Tufo 2012 Le Ormere € 30,00

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

Fiano di Avellino "Vigna della Congregazione" 2016 Villa Diamante € 38,00

LAZIO

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

LIGURIA

Riviera ligure di ponente Pigato d'Albenga "ma Renè" 2016 Bio Vio € 20,00

Riviera ligure di ponente Vermentino 2017 Terre Bianche € 23,00

MARCHE

Falerio Pecorino "Onirocep" 2017 Pantaleone € 18,00

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

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

Isonzo “Flor de Uis” 2016 Vie di Romans € 29,00

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

PIEMONTE

Langhe Favorita 2017 Marco Porello € 15,00

SARDEGNA

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

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

Vermentino di Sardegna “Giancu” 2017 U Tabarka € 20,00

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 “Versante Nord” 2017 Eduardo Torres Acosta € 34,00

Terre siciliane Zibibbo “Grotta dell’oro” 2017 Hibiscus € 30,00

Etna bianco 2017 Ten. delle Terre Nere € 30,00

TOSCANA

Bolgheri Vermentino

2017 Antinori

€ 22,00

TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Alto Adige Gewurztraminer "Perelise"</i>	2017 Colterenzio	€ 27,00
<i>Alto Adige Kerner</i>	2016 Nossing	€ 30,00
<i>Valle Isarco Muller Thurgau</i>	2016 Kofererhof	€ 20,00
<i>Alto Adige Pinot bianco "Strahler"</i>	2016 Stroblhof	€ 27,00
<i>Alto Adige Sylvaner</i>	2016 Nossing	€ 30,00
<i>Alto Adige Sauvignon "Prail"</i>	2017 Colterenzio	€ 22,00
<i>Valle Isarco Veltliner</i>	2016 Kofererhof	€ 30,00
<i>Trentino Chardonnay</i>	2015 Cesconi	€ 27,00

UMBRIA

<i>Umbria "Cervaro della Sala"</i>	2016 Castello della Sala	€ 55,00
	2013 Castello della Sala	€ 70,00
<i>Umbria "Conte della Vipera"</i>	2016 Castello della Sala	€ 32,00

VENETO

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

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 Dampt	€ 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 ^{er} 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

Loira (sauvignon)

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

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>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</i> Sforzato "Infinito"	2012 Scerscè	€ 50,00

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

Collio Cabernet franc 2016 Venica € 23,00

Collio Merlot 2013 Doro Princic € 40,00

Collio Rosso 2013 Borgo del Tiglio € 39,00

LIGURIA

Rossese di Dolceacqua 2017 Terre bianche € 23,00

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	€ 85,00
	2014	Sottimano	€ 85,00
	2015	Sottimano	€ 85,00
"Fausoni"	2009	Sottimano	€ 100,00
	2014	Sottimano	€ 85,00
	2015	Sottimano	€ 85,00
Riserva	2004	Sottimano	€ 85,00
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

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 "Cascina Francia"		2011	Giacomo Conterno	€ 230,00
		2012	Giacomo Conterno	€ 250,00
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	"Bussia"	2007	Parusso	€ 90,00
	"Bussia"	2010	Parusso	€ 90,00
	"Mariondino"	2012	Parusso	€ 62,00

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>Terre siciliane</i> "Versante Nord"	2016	Eduardo Torres Acosta	€ 34,00
<i>Sicilia</i> Naromaccarj (Nero d'Avola)	2012	Gulfi	€ 44,00
<i>Terre siciliane</i> Rosso Cappuccio	2014	Calabretta	€ 45,00
<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 "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	€ 20,50
Scapigliato(ciliegiolo, aleatico, altri aromatici)	2017 Calafata	€ 19,00
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

TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Alto Adige</i> Lagrein	2017	Colterenzio	€ 20,00
<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"	2015	Stroblhof	€ 43,00
<i>Trentino</i> Pinot nero	2015	Fontana	€ 25,00
<i>Alto Adige</i> Santa Maddalena	2017	Colterenzio	€ 16,00
<i>Vigneti delle Dolomiti</i> San Leonardo	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 "Secca"	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

FRIULI VENEZIA 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	2011 Murana	€ 40,00
Malvasia delle Lipari 750ml	2013 Colosi	€ 35,00
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