

Gentilissimi ospiti,

dopo più di un decennio di esperienza nel mondo del vino ho potuto finalmente, nel 2004, 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 anno di viaggi e degustazioni su e giù per l'Italia ecco il risultato, che spero sia di vostro gradimento.

Nel frattempo è arrivato Cristian, il mio alter ego, che con la sua giovane età ed il suo entusiasmo ha risvegliato in me la voglia di tornare a viaggiare alla ricerca di nuove realtà da inserire nella nostra lista.

BUON APPETITO E BUONA DEGUSTAZIONE

Nicola Zanini

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

Miglior sommelier del Piemonte 2000



WINEFLIX è un canale YOUTUBE che parla di vino.

Nasce dalla volontà di trasmettere le nostre conoscenze e condividere con tutti le nostre esperienze, degustative e non. Per noi è inoltre fonte di svago e divertimento e questo lo si può ben percepire dal taglio simpatico e divertente dei vari video.

Questa carta del vino è stata perfezionata negli ultimi anni ed è in continua fase evolutiva. I vini in essa contenuti sono in vendita presso la nostra enoteca ad un prezzo ribassato rispetto a quello delle bottiglie servite al tavolo. Settimanalmente inoltre facciamo promozioni legate a particolari aziende e vini da noi ritenuti lodevoli, se volete rimanere aggiornati potete lasciarci il Vostro numero di cellulare e tramite whatsapp business ed in forma privata Le riceverete anche Voi

All'interno del canale WINEFLIX troverete caricati decine di video correlati ai vini e alle aziende presenti in questa carta del vino, di seguito vi elenchiamo i titoli di tutte le puntate per stimolare la Vostra curiosità.

I video sono da noi girati e da noi montati nel poco tempo libero, perdonate quindi qualche imperfezione.

Seguiteci ed iscrivetevi alla pagina, non rimarrete delusi.

Cristian Moioli e Nicola Zanini



LE PUNTATE

- _La temperatura perfetta di un bollicine
- _Quali vini abbinare con i dolci di Carnevale
- _A che temperatura servire un vino dolce
- _A quale temperatura servire un vino rosso
- _A quale temperatura servire un vino bianco
- _Che vino abbinare con una zuppa di pesce
- _Piacere! Io sono Nicola
- _Perchè il vino sa di tappo?
- _Come si produce il vino?
- _Piacere! Io sono Cristian
- _Glacette: come mantenere fresco il vino a tavola
- _Fillossera: un insetto molto pericoloso per la vite
- _Vino e bollito: quale vino si sposa meglio?
- _Come scegliere un bicchiere per il vino
- _Vino aromatico & fruttato, cosa vuol dire?
- _Vino e carciofi: come abbinarli?
- _Come aprire una bottiglia di vino?
- _Capriolo e cinghiale: quale vino abbinare?
- _Vino non di uva, esiste?
- _Che vini abbinare al Sushi
- _Classificazioni legislative del vino
- _Che vini abbinare agli asparagi?
- _Perchè i vini naturali contengono solfiti?
- _I vini da abbinare a Pasqua
- _Cantina o cantinetta e temperature di servizio
- _Come si abbina un vino ad un cibo? (parte 1)

- _Vino e gradazione alcolica, cos'è?
- _Come si abbina un vino ad un cibo? (parte 2)
- _Corsi di degustazione: alcuni consigli
- _Che vini abbinare al salmone?
- _Affinamento e invecchiamento: che differenza c'è?
- _Che vini abbinare alla pizza?



LE PUNTATE

- _Scaraffare o decantare un vino, che differenza c'è?
- _La cantina Colterenzio, Cornaiano (Bz)
- _Pizza e vino, come abbinarli?
- _La cantina Castel Noarna, Nogaredo (Tn)
- _In che ordine si servono i vini a tavola?
- _Ostriche e Champagne, anche no
- _I vitigni dell'Alto Adige: il Gewurztraminer
- _Come aprire una bottiglia di spumante
- _I vitigni dell'Alto Adige: la Schiava
- _Video cartolina del Trentino e dell'Alto Adige
- _I vitigni dell'Alto Adige: il Lagrein
- _La cantina Graziano Fontana, Faedo (Tn)
- _La cantina Campo alla sughera, Castagneto Carducci (Li)
- _Che vini abbinare alle vongole
- _Cosa vuol dire il termine "Cru"
- _La cantina Michele Satta, Castagneto Carducci (Li)
- _Che vini abbinare alla caprese?
- _Perchè ho mal di testa dopo aver bevuto vino?
- _La cantina Fontodi, Panzano in Chianti (Fi)
- _Che vini abbinare al vitello tonnato?

- _Perchè si formano gli archetti nel bicchiere?
- _Che vini abbinare alla piovra?
- _Perchè il vino ha profumi (o sentori olfattivi)?
- _L'azienda vitivinicola Paolo Calì, Vittoria (Rg)
- _Che vini abbinare alla parmigiana di melanzane?
- _L'azienda vitivinicola Fèlsina, Castelnuovo Berardenga (Si)
- _Cosa incide sul prezzo del vino?
- _Videocartolina dalla toscana
- _Come aprire una bottiglia di vino con cavatappi
- _THE MAKING OF come aprire una bottiglia di vino con cavatappi
- _Come versare il vino senza fare la goccia
- _L'alcool in bottiglia varia con il tempo?
- _La cantina Girolamo Russo, Castiglione di Sicilia (Ct)
- _Che vini abbinare alle caldarroste



LE PUNTATE

- _Che vini abbinare al bollito misto
- _Che vini abbinare al tartufo bianco
- _Che vini abbinare ai pasticcini
- _Spumante: dosaggi e grammature
- _Speciale Natale: che vini abbinare al panettone
- _Serata speciale Pol Roger
- _Cos'è lo Starseto irpino?
- _La cantina De Bartoli, Marsala (Tp)
- _Le U.G.A. del Chianti classico collection
- _La Cantina del Barone di Luigi Sarno, Cesinali (Av)
- _Sfida BIG MAC & VINO, quale abbinamento?
- _La Cantina Joaquin, Lapio (Av)
- _I vigneti dell'Etna (Ct) e Vittoria (Rg), videocartolina
- _Che vino abbinare alla trippa
- _La cantina di Michele Perillo, Castelfranci (Av)
- _Che vino abbinare ai formaggi molli: (Epoisses de Bourgogne)
- _La cantina Francesca Castaldi, Briona (No)
- _Che vini abbinare al formaggio pecorino
- _La cantina Parusso, Monforte d'Alba (Cn)
- _Le Cantine Nervi, Gattinara (Vc)
- _Quattro chiacchiere con Giacomo Satta
- _Che vini abbinare al rognone
- _La cantina Biava, Scanzorosciate (Bg)
- _Quanto può invecchiare una bollicina?
- _Quattro chiacchiere con Manuele Biava
- _In volo (con drone) sull'Irpinia

- _La cantina La Colombera, Vho di Tortona (Al)
- _La cantina Ciro Picariello, Summonte (Av)
- _La cantina Vigneti Massa, Monleale (At)
- _Quattro chiacchiere con Luigi Tecce, prima e seconda parte
- _Pistacchieto A' Ricchigia, Bronte (Ct)
- _Come cambia il prezzo di un vino?
- _La Cantina di Francesco Guccione, San Cipirello (Pa)
- _Il Pianto della vite
- _L'azienda agricola Hibiscus, Ustica (Pa)
- _Sapete cos'è il Marmonier? Scopriamolo con Laura gatti di Ferghettina

I VINI DEL MOMENTO DA ASPORTO IN ENOTECA

Sono arrivate tutte le nuove annate dei Barolo di Marco Parusso di Monforte d'Alba (Cn).

La particolarità della cantina Parusso è quella di utilizzare dei rotomaceratori messi a punto proprio da Marco, che gli permettono di estrarre al meglio tutte le parti nobili dell'uva ottenendo così il massimo a livello di colore e gusto.

Da più di vent'anni conosco Marco e posso affermare che abbia raggiunto una maturità produttiva che ce lo fa collocare nell'olimpo dei barolisti.

I Barolo di Marco non possono mancare nella Vostra cantina

Vi proponiamo in questi giorni i seguenti vini:

Barolo "Bussia"	2018	€ 100,00
Barolo "Mosconi"	2018	€ 96,00

**Con l'acquisto di almeno due bottiglie anche miste,
applicheremo uno sconto del 15%**

Quasi tutte le bottiglie di questa carta del vino sono in vendita anche d'asporto con prezzo enoteca.

Non troverete i prezzi esposti ma saremo ben lieti di farVi le quotazioni in base alle Vostre richieste ed esigenze.

Siamo anche attrezzati per confezionare le bottiglie per i regali a Vostri amici e parenti.

Se volete rimanere aggiornati sulle nostre iniziative, promozioni ed eventi potete lasciare il Vostro numero di cellulare e Vi invieremo tutte le nostre iniziative in forma privata tramite WHATSAPP

VINI AL CALICE (10 cl)

BOLLICINE

Spumante extra brut (<i>nebbiolo</i>)	2017 Parusso	€ 8,50
Brut blanc de blancs	s.a. Montenisa	€ 8,00
Blanc de blancs dosaggio zero	2016 Castel Noarna	€ 8,00
Brut collection 243	s.a.	€ 13,00

BIANCHI

<i>Colli del Limbara</i> "Ruinas" (<i>vermentino</i>)	2022 Depperu	€ 7,00
<i>Marche</i> "Vergaro" (<i>Verdicchio</i>)	2021 Fatt. Coroncino	€ 4,00
Gewurztraminer	2022 Kofererhof	€ 6,50
Sancerre "L'Amiral"	2018 Gitton	€ 7,50
<i>Toscana igt</i> "Giovin Re" (<i>Viognier</i>)	2021 Michele Satta	€ 9,50
Vino del giorno		€ 5,00/8,00

ROSATI

Il Rosato (<i>Nebbiolo</i>)	2022 Cantine Nervi	€ 5,00
-------------------------------	--------------------	--------

ROSSI

Cerasuolo di Vittoria "Manene" (<i>Nero d'Avola, Frappato</i>)	2019 Paolo Calì	€ 5,50
Dolcetto d'Alba	2022 Cascina Fontana	€ 5,50
"Dezio" (<i>Sangiovese e Montepulciano</i>)	2018 Fattoria Dezi	€ 5,00
La Vite Lucente (<i>Merlot, Sangiovese Cabernet S.</i>)	2020 Frescobaldi	€ 8,50
"Solo" (<i>Sangiovese</i>)	2018 Fattoria Dezi	€ 9,50
Barolo "Perarmando"	2018 Parusso	€ 9,00
Vino del giorno		€ 5,00/8,00

DOLCI

<i>Sovana superiore</i> Aleatico	2019 Fatt. Aldobrandesca	€ 6,00
Barolo Chinato	Barale	€ 6,50
Recioto della Valpolicella	2017 Nicolis	€ 7,00
Malvasia delle Lipari passito	2019 Colosi	€ 6,00
Porto 10 anni	Graham's	€ 6,00

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 € 5,00

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.

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

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.

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

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

Red IGA Fattoria Fèlsina Castelnuovo Berardenga (Si), Toscana
375cl € 9,50

La Birra Red **IGA** firmata dalla celebre cantina Felsina è una originale Italian Grape Ale che viene realizzata con aggiunta del 30% di mosto di Sangiovese. Si mostra nel calice con un color rosato intenso e una schiuma bianca compatta, diffondendo aromi di frutta rossa, mosto d'uva, lievito e sensazioni pepate. All'assaggio si riscontrano tutte le sensazioni olfattive in un sorso fresco, leggermente maltato e con richiami vinosi

Wayan Le Baladin Piozzo (Cn), Piemonte, 75cl € 18,00

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.

White IGA Fattoria Fèlsina Castelnuovo Berardenga (Si), Toscana
375cl € 9,50

*La White **IGA** di Felsina è una birra delicata, complessa e ricca, realizzata a partire dall'aggiunta di mosto di Chardonnay. Al profilo olfattivo si concentrano delicate note speziate di pepe bianco e sentori fruttati di pesca e pera, su uno sfondo floreale, apportato dal mosto d'uva. Al sorso svela una trama dissetante, fine e beverina, di buona acidità e dalle sfumature vinose e di lievito.*

I GRANDI FORMATI

FRANCIACORTA, SPUMANTI e CHAMPAGNES

Brut blanc de blancs "PR"	<i>Magnum</i>	s.a.	Monterossa	€ 90,00
Brut "Milledì"	<i>Magnum</i>	2017	Ferghettina	€ 100,00
Brut "Cabochon fuoriserie N°023"	<i>Magnum</i>	s.a.	Monte Rossa	€ 180,00
Spumante extra brut (<i>nebbiolo</i>)	<i>Magnum</i>	2016	Parusso	€ 100,00
Spumante extra brut (<i>nebbiolo</i>)	<i>Jeroboam</i>	2016	Parusso	€ 200,00
Brut Assemblage	<i>Magnum</i>	2012	Bruno Paillard	€ 250,00
Brut rosè	<i>Magnum</i>	2012	Louis Roederer	€ 270,00
Brut vintage	<i>Magnum</i>	2014	Louis Roederer	€ 270,00

BIANCHI

Friuli Venezia Giulia

Colli orientali del Friuli "Biancostesto"	<i>Magnum</i>	2021	Tunella	€ 80,00
<i>(Friulano e Ribolla gialla)</i>				

Piemonte

<i>Derthona</i> Timorasso	<i>Magnum</i>	2018	La Colombera	€ 80,00
---------------------------	---------------	------	--------------	---------

Sardegna

Colli del Limbara "Ruinas"	<i>Magnum</i>	2021	Depperu	€ 70,00
----------------------------	---------------	------	---------	---------

ROSSI

Piemonte

Barbaresco "Basarin"	<i>Jeroboam</i>	2018	Adriano	€ 190,00
Barbaresco "Basarin"	<i>Magnum</i>	2018/2019	Adriano	€ 90,00
Barbaresco "Cottà"	<i>Magnum</i>	2018	Sottimano	€ 170,00
Barbera d'Alba "Vigna Francia"	<i>Magnum</i>	2019	Giacomo Conterno	€ 150,00
Barolo riserva "Bussia"	<i>Magnum</i>	2013	Barale	€ 250,00
Barolo "Perarmando"	<i>Jeroboam</i>	2018	Parusso	€ 260,00

Toscana

Brunello di Montalcino "Castelgiocondo"	<i>Magnum</i>	2017	Frescobaldi	€ 145,00
Cortona Sirah "Il bosco"	<i>Magnum</i>	2000	Ten. d'Alessandro	€ 90,00
Flaccianello	<i>Magnum</i>	2006/2015/2016	Fontodi	€ 340,00

	<i>Magnum</i>	2017/2018	Fontodi	€ 280,00
	<i>Magnum</i>	2019	Fontodi	€ 300,00
Fontalloro	<i>Magnum</i>	2012/2015	Fèlsina	€ 300,00
Le Pergole torte	<i>Magnum</i>	2019	Montevertine	€ 440,00
Montevertine	<i>Magnum</i>	2019	Montevertine	€ 160,00
Tignanello	<i>Magnum</i>	2005	Antinori	€ 300,00
	<i>Jeroboam</i>	2007	Antinori	€ 500,00
<i>Toscana igt</i> Percarlo	<i>Magnum</i>	2016/2017	S.Giusto a Rentennano	€ 300,00
		2018/2019	S.Giusto a Rentennano	€ 300,00
 <i>Veneto</i>				
Amarone della Valpolicella classico	<i>Magnum</i>	2008	Nicolis	€ 170,00

FRANCIACORTA DOCG

Brut	s.a. Enrico Gatti	€ 37,00
Brut blanc de blancs "PR"	s.a. Monterossa	€ 42,00
Brut blanc de blancs	s.a. Montenisa	€ 45,00
Brut millesimato	2014 Rizzini	€ 39,00
Brut "Milledì"	2018 Ferghettina	€ 43,00
Brut "Cabochoon fuoriserie N°024"	s.a. Monte Rossa	€ 82,00
Brut Satèn	2018 Ferghettina	€ 43,00
Brut Satèn	2019 Cavalleri	€ 51,00
Extra brut rosè	2018 Cavalleri	€ 57,00
Brut nature	2015 Enrico Gatti	€ 47,00
Extra brut riserva "Vittorio Moretti"	2011 Bellavista	€ 125,00
Extra brut "Eronero"	2014 Ferghettina	€ 52,00
Extra brut	2015 Ferghettina	€ 50,00

ABRUZZO

Vino frizzante ancestrale "capsule two"2019 <i>(trebbiano, passerina, montonico)</i>	Bossanova	€ 30,00
---	-----------	---------

CAMPANIA

Spumante Brut "Contadino" <i>(fiano)</i>	2019 Ciro Picariello	€ 37,00
--	----------------------	---------

PIEMONTE

Spumante extra brut 100 mesi <i>(nebbiolo)</i>	2012 Parusso	€ 65,00
Spumante extra brut <i>(nebbiolo)</i>	2017 Parusso	€ 45,00

SICILIA

Spumante dosaggio zero Frappato Rosato "Mood"	2021 Paolo Cali	€ 30,00
Spumante Blanc de blancs pas dosè	s.a. Alessandro Viola	€ 45,00

TRENTO DOC

Blanc de blancs dosaggio zero	2016 Castel Noarna	€ 44,00
-------------------------------	--------------------	---------

Perlè	2017 Ferrari	€ 50,00
Perlè bianco	2015 Ferrari	€ 58,00
Perlè nero	2015 Ferrari	€ 90,00
Riserva Lunelli	2015 Ferrari	€ 84,00
Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari"	2008 Ferrari	€ 230,00
	2009	€ 200,00
	2010	€ 200,00
	rosè 2007	€ 330,00
	2010	€ 290,00

CHAMPAGNES

ENCRY, récoltant à Le Mesnil sur Oger

Brut blanc de blancs *Grand Cru* s.a. € 98,00
(100% chardonnay)

DE SOUSA, récoltant à Avize

Brut "Chemin des terroirs" s.a. € 77,00
(50% chardonnay 30% pinot nero 20% pinot meunier)

Extra Brut blanc de blancs "Avec le temps" *Grand Cru* s.a. € 95,00
(100% chardonnay)

Extra Brut "3A" *Grand Cru* s.a. € 140,00
(50% chardonnay, 50% pinot nero)

GONET-MÉDEVILLE, récoltant à Bisseuil

Brut Blanc de Noirs *Premier Cru* s.a. € 75,00
(100% pinot nero)

LOUIS ROEDERER, negociant à Reims

Brut blanc de blancs *Grand Cru* 2015 € 130,00
(100% chardonnay)

Brut collection 243 s.a. € 84,00
(chardonnay, pinot noir, pinot meunier)

Brut rosé 2016 € 120,00
(pinot nero, chardonnay)

Brut cuvée "Cristal" 2012/2013 € 300,00
(55% pinot nero, 45% chardonnay)

HENRI GIRAUD, negociant à Ay

Brut Blanc de Noirs "Hommage au Pinot Noir" s.a. € 115,00
(100% pinot nero)

Brut rosé de melange "Dam Jane" s.a. € 125,00
(70% pinot nero, 30% Chardonnay)

Brut "Blanc de craie" s.a. € 100,00
(100% Chardonnay)

MONMARTHE, récoltant à Ludes

Brut blanc de blancs *Premier Cru* 2013 € 90,00
(100% chardonnay)

POL ROGER, negociant à Epernay

Brut Réserve	n.v.	� 77,00
<i>(pinot nero, pinot meunier, chardonnay)</i>		
Brut cuvée "Winston Churchill"	2013/2015	� 410,00
<i>(pinot nero, chardonnay)</i>		
Brut ros�	2015	� 140,00
<i>(60% pinot nero, 40% chardonnay)</i>		
Brut vintage	2015	� 120,00
<i>(60% pinot nero, 40% chardonnay)</i>		

PERRIER JOU T, negociant   Epernay

Brut cuvee "Belle Epoque"	2013	� 210,00
<i>(50% chardonnay 45% pinot nero, 5% pinot meunier,)</i>		

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

Valcalepio "Biancospino"	2021 La Collina	€ 20,00
Lugana "Montunal"	2022 Montonale	€ 25,00

ABRUZZO

<i>Colline teatine</i> Chardonnay "M.Cvetic" 2019	Masciarelli	€ 45,00
Trebbiano d'Abruzzo	2021 Bossanova	€ 34,00
Trebbiano d'Abruzzo	2021 Emidio Pepe	€ 60,00
Trebbiano d'Abruzzo ris. "M.Cvetic" 2019	Masciarelli	€ 45,00
Trebbiano d'Abruzzo	2018 Valentini	€ 180,00
	2019 Valentini	€ 160,00

CAMPANIA

<i>Campania</i> Fiano "Piante a Lapio"	2013 Joaquin	€ 95,00
<i>Campania</i> Fiano "Particella 928"	2020 Cantina del Barone	€ 40,00
<i>Costa d'Amalfi</i> Furore	2022 Marisa Cuomo	€ 35,00
<i>Costa d'Amalfi</i> Furore "Fiorduva"	2016 Marisa Cuomo	€ 95,00
	2017	€ 95,00
	2018	€ 85,00
	2019	€ 85,00
	2020	€ 75,00
	2021	€ 75,00
<i>Irpinia</i> Coda di volpe "del nonno"	2021 Cantine dell'Angelo	€ 27,00
<i>Ischia</i> Biancolella	2020 Cenatiempo	€ 26,00
<i>Roccamonfina</i> igt "Aorivola" (<i>falanghina</i>)	2021 I Cacciagalli	€ 25,00
"Zagreo" (<i>fiano</i>)	2019	€ 36,00

Fiano di Avellino "Clelia"	2019	Clelia Romano	€ 55,00
Fiano di Avellino	2011/2012	Guido Marsella	€ 70,00
	2013		€ 60,00
	2017/2018		€ 55,00
	2019		€ 55,00
	2020		€ 36,00
Greco di Tufo riserva "Miniere"	2021	Cantine dell'Angelo	€ 27,00
Greco di Tufo riserva "Torrefavale"	2020	Cantine dell'Angelo	€ 35,00
"Maman" (<i>fiano, greco di tufo, coda di volpe</i>)	2020	Luigi Tecce	€ 58,00

CALABRIA

“Leukò”	2022 A' Vita	€ 30,00
---------	--------------	---------

FRIULI VENEZIA GIULIA

Collio

Bianco della Castellada	2017 La Castellada	€ 55,00
Chardonnay	2021 Borgo del tiglio	€ 50,00
etichetta scura	2021	€ 70,00
Tocai friulano	2004 Borgo del Tiglio	€ 50,00
Sauvignon “Ronco del Cerò”	2022 Venica	€ 39,00
“Ronco delle mele”	2022	€ 55,00
Sauvignon etichetta scura	2021 Borgo del Tiglio	€ 70,00

Colli orientali del Friuli

Bianco (<i>Malvasia, Ribolla gialla e Friulano</i>)	2020 Miani	€ 85,00
	2021	€ 75,00
“Rjgialla” (<i>Ribolla gialla</i>)	2022 Tunella	€ 25,00
“Biancostesto” (<i>Friulano e Ribolla gialla</i>)	2021 Tunella	€ 40,00
Pinot grigio ramato “Colbajè”	2021 Tunella	€ 34,00
Chardonnay	2021 Miani	€ 85,00
Sauvignon “Zitelle”	2020 Miani	€ 120,00
“Valmasia” (<i>malvasia</i>)	2021 Tunella	€ 25,00

Isonzo del Friuli

Chardonnay “Ciampagnis”	2021 Vie di Romans	€ 42,00
“Flor de Uis”	2020 Vie di Romans	€ 42,00

Sauvignon "Piere"	2021 Vie di Romans	€ 49,00
-------------------	--------------------	---------

Pinot grigio "Gris"	2020 Lis Neris	€ 38,00
---------------------	----------------	---------

Venezia Giulia

Bianco <i>vecchie vigne</i>	1999 Roncus	€ 35,00
-----------------------------	-------------	---------

LAZIO

<i>Civitella d'Agliano</i> "Latour a Civitella" (<i>grechetto</i>)	2015	Sergio Mottura	€ 65,00
	2016		€ 55,00
	2019		€ 37,00

LIGURIA

<i>Cinqueterre</i> (<i>Bosco, Albarola, Vermentino</i>)	2022	Forlini Cappellini	€ 55,00
<i>Riviera ligure di ponente</i> Pigato "ma Renè"	2022	Bio Vio	€ 29,00

MARCHE

<i>Marche</i> "Campo alle Oche" (<i>Verdicchio</i>)	2019	Fattoria San Lorenzo	€ 33,00
<i>Marche</i> "Il San Lorenzo" (<i>Verdicchio</i>)	2008	Fattoria San Lorenzo	€ 100,00
<i>Marche</i> "Stella Flora" (<i>Pecorino, Passerina, Trebbiano, Malvasia</i>)	2012	Maria Pia Castelli	€ 70,00
<i>Marche</i> "Terre silvate" (<i>90% Verdicchio, 10% Trebbiano</i>)	2022	La Distesa	€ 25,00
<i>Marche</i> "Vergaro" (<i>Verdicchio</i>)	2021	Fattoria Coroncino	€ 20,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi "Il Coroncino"	2021	Fatt. Coroncino	€ 27,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi "Stracacio"	2019	Fatt. Coroncino	€ 49,00

PIEMONTE

<i>Derthona</i> Timorasso "Coste del vento"	2017	Walter Massa	€ 85,00
	2018		€ 65,00
"Montecitorio"	2019		€ 65,00
Roero Arneis	2021	Michele Taliano	€ 15,00
<i>Langhe</i> Gaia & Rey (<i>chardonnay</i>)	2019	Gaja	€ 250,00
<i>Colli tortonesi</i> Timorasso "Il Montino"	2020	La Colombera	€ 60,00
	2021		€ 50,00

PUGLIA

Salento igt Verdeca “Sette lune” 2020 l’Archetipo € 30,00

SARDEGNA

Colli del Limbara “Ruinas” (*vermentino*) 2022 Depperu € 37,00

Colli del Limbara “Ruinas del fondatore” (*vermentino*) 2020 Depperu € 65,00

Romangia “Dettori bianco” (*vermentino*) 2020 Dettori € 45,00

Vermentino di Sardegna “Opale” 2022 Mesa € 35,00

SICILIA

"C" (<i>Caricante</i>)	2018	Francesco Guccione	€ 34,00
"T" (<i>Trebbiano</i>)	2012	Francesco Guccione	€ 45,00
Etna bianco "Nerina"	2021	Girolamo Russo	€ 60,00
	2022		€ 50,00
"San Lorenzo"	2022		€ 85,00
Etna bianco "A' Puddara"	2015	Tenuta di Fessina	€ 90,00
	2017		€ 80,00
	2018		€ 75,00
Etna bianco "Mofete"	2022	Palmento Costanzo	€ 32,00
<i>Sicilia doc</i> Grillo superiore "Integer"	2020	De Bartoli	€ 46,00
<i>Sicilia doc</i> "SM" vino di contrada (<i>Grillo</i>)	2020	Arianna Occhipinti	€ 65,00
<i>Terre siciliane</i> "Katamacerato" (<i>Catarratto</i>)	2020	Elios	€ 33,00
<i>Terre siciliane</i> "Grotta dell'Oro" (<i>Zibibbo</i>)	2022	Hibiscus	€ 40,00
<i>Terre siciliane</i> "Le mie origini" (<i>Catarratto</i>)	2020	Alessandro Viola	€ 43,00
<i>Terre siciliane</i> "L'Isola" (<i>Catarratto, Inzolia</i>)	2022	Hibiscus	€ 34,00
<i>Terre siciliane</i> "Mareneve"			
(<i>Carricante, Riesling renano, Gewurztraminer, Chenin blanc e Grecanico</i>)			
	2020	Federico Graziani	€ 65,00

<i>Terre siciliane</i> “Modus bibendi” (<i>Grillo</i>)	2021	Elios	€ 25,00
<i>Terre siciliane</i> “Modus bibendi macerato” (<i>Grillo, Catarratto, Zibibbo</i>)	2021	Elios	€ 33,00
<i>Terre siciliane</i> “Sinfonia di bianco” (<i>Grillo</i>)	2020	Alessandro Viola	€ 39,00
<i>Terre siciliane</i> “Sole e vento” (<i>Zibibbo e Grillo</i>)	2021	De Bartoli	€ 25,00

TOSCANA

Colli toscana centrale “Meriggio” (*Sauvignon, Trebbiano*) 2021 Fontodi € 35,00

Toscana igt “Giovin Re” (*Viognier*) 2021 Michele Satta € 52,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Alto Adige

Gewurztraminer “Flora” 2020 Giran € 40,00

Pinot bianco “Berg” 2020 Colterenzio € 28,00

Valle Isarco

Gewurztraminer 2022 Kofererhof € 35,00

Kerner 2021 Kofererhof € 28,00

Veltliner 2021 Kofererhof € 30,00

Valle Venosta

Riesling “Falkenstein” 2021 Franz Pratzner € 33,00

Vallagarina

Chardonnay 2021 La Cadalora € 22,00

Vigneti delle dolomiti

Muller Thurgau “Etza” 2020 Radoar € 27,00

Nosiola 2019 Castel Noarna € 27,00

“Olivar” (*Pinot B. e G., Chardonnay*) 2019 Cesconi € 40,00

UMBRIA

Cervaro della Sala (*Chardonnay, Grechetto*)

2021 Castello della Sala € 72,00

FRANCIA

Borgogna (Chardonnay)

Chablis "Saint Pierre"	2022 Albert Pic	€ 50,00
Chassagne Montrachet <i>premier cru</i> "Les Vergers"	2014 J.C.Ramonet	€ 250,00
	"Morgeot" 2012 J.C.Ramonet	€ 250,00
	"Morgeot" 2017 J.C.Ramonet	€ 220,00
Chassagne Montrachet <i>premier cru</i> "Les Champgains"	2016 Guy Amiot	€ 120,00
Chassagne Montrachet	2018 Michel Niellon	€ 95,00
Meursault "Clos de la Barre"	2017 Comte Lafon	€ 250,00
	2018 Comte Lafon	€ 250,00
	2019 Comte Lafon	€ 210,00
Meursault	2017 Comte Lafon	€ 150,00
Pouilly Fuissé	2021 Louis Latour	€ 65,00
Puligny Montrachet	2020 Henri Boillot	€ 130,00
Puligny Montrachet	2019 Alain Chavy	€ 110,00

Loira

Pouilly Fumè	2021 Baron De Ladoucette	€ 46,00
Pouilly Fumè "Clos Joanne d'Orion"	2020 Gitton	€ 49,00
Pouilly Fumè "Baron de L"	2018 Baron De Ladoucette	€ 115,00
Sancerre "L'Amiral"	2018 Gitton	€ 42,00
Sancerre "Galinot"	2020 Gitton	€ 70,00

VINI ROSATI

CALABRIA

Cirò
(Gaglioppo) 2022 A' Vita € 32,00

CAMPANIA

Campania "Calypso"
(Aglianico) 2020 Luigi Tecce € 58,00

PIEMONTE

Il Rosato
(Nebbiolo) 2022 Cantine Nervi € 26,00

"Libertà"
(Barbera, Cortese, Freisa) 2022 Walter Massa € 22,00

SICILIA

Etna rosato 2022 Girolamo Russo € 30,00

Terre siciliane Frappato "Osa!" 2022 Paolo Calì € 30,00

VINI ROSSI

LOMBARDIA

"Guelfo" (<i>Merlot e Cabernet sauvignon</i>)	2015	Manuele Biava	€ 35,00
"Secco" (<i>Moscato di Scanzo</i>)	2019	Manuele Biava	€ 28,00
Valcalepio rosso "Bruno rosso"	2017	La Collina	€ 15,00
Valcalepio rosso ris. "Rossa Passione"	2013	La Collina	€ 28,00
Botticino 2piè della Tesa" (<i>Barbera, Sangiovese, Marzemino, Schiava gentile</i>))	2019	Noventa	€ 39,00
<i>Alpi retiche</i> "Nebbia in valle"	2017	Dossi retici	€ 22,00
Rosso di Valtellina "Santarita"	2021	Mamete Prevostini	€ 33,00
Sforzato di Valtellina "Vino sbagliato"	2018	Dirupi	€ 80,00
Sfursat di Valtellina "Fruttaio Cà Rizzieri"	2018	Aldo Rainoldi	€ 100,00
<i>Valtellina superiore</i> "Dirupi"	2019	Dirupi	€ 37,00
<i>Valtellina sup.</i> Grumello ris. "Dossi salati"	2018	Dirupi	€ 74,00
<i>Valtellina sup.</i> Sassella "Marena"	2019	Mamete Prevostini	€ 42,00
<i>Valtellina superiore</i> Valgella "Jazpémi"	2018	Barbacàn	€ 47,00

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo	2006	Valentini	€ 350,00
Montepulciano d'Abruzzo	2021	Pepe	€ 65,00

CAMPANIA

<i>Colli di Salerno</i> Montevetrano	2015	Silvia Imperato	€ 80,00
<i>Irpinia</i> Aglianico "Gioviano"	2018	Il Cancelliere	€ 30,00
Taurasi riserva "Puro Sangue"	2014	Luigi Tecce	€ 90,00
	2015		€ 90,00
	2016		€ 100,00
<i>Campania igt</i>	2018		€ 80,00
riserva "Poliphemo"	2015		€ 100,00
	2016		€ 140,00
<i>Campania igt</i>	2018		€ 95,00
Taurasi	2010	Michele Perillo	€ 55,00
"riserva"	2009		€ 69,00
Taurasi	2005	Di Prisco	€ 70,00
	2008		€ 65,00
Taurasi "Nero Né"	2017	Il Cancelliere	€ 49,00
Taurasi	1971	Mastroberardino	€ 80,00

EMILIA ROMAGNA

"Leoni rosso"	s.a	Le Grotte	€ 22,00
---------------	-----	-----------	---------

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Colli orientali del Friuli</i> Rosso	2019	Miani	€ 120,00
<i>Collio</i> Cabernet franc	2021	Venica	€ 28,00
<i>Collio</i> Rosso riserva	2018	Borgo del Tiglio	€ 68,00
<i>Collio</i> "Rosso della Centa"	2018	Borgo del Tiglio	€ 115,00

<i>Trevenezie "Arcione" (Schioppettino e Refosco)</i>	2019 Tunella	€ 44,00
<i>Trevenezie Schioppettino</i>	2020 Tunella	€ 37,00

MARCHE

<i>"Dezio" (Sangiovese e Montepulciano)</i>	2018 Fattoria Dezi	€ 26,00
<i>"Regina del bosco" (Montepulciano)</i>	2018	€ 52,00
	2019	€ 52,00
<i>"Solo" (Sangiovese)</i>	2018	€ 52,00

PIEMONTE

Barbaresco

Barbaresco riserva "Bricco Neueis"	1997	Dante Rivetti	€ 80,00
Barbaresco "Martinenga"	1988	Marchesi di Gresy	€ 150,00
Barbaresco	2006/2011	Gaja	€ 300,00
		2013	€ 300,00
		2015/2016	€ 350,00
		2017/2018	€ 280,00
		2019	€ 280,00
"Sorì San Lorenzo"	1976		€ 350,00
Barbaresco "Basarin"	2019	Marco e Vittorio Adriano	€ 40,00
Barbaresco "Serraboella"	2011/2012	Fratelli Cigliuti	€ 150,00
		2015/2016	€ 100,00
		2018	€ 100,00
		2019	€ 75,00
Barbaresco "Cottà"	2015/2016	Sottimano	€ 120,00
"Cottà"	2018		€ 85,00
"Fausoni"	2015/2016		€ 120,00
"Fausoni"	2018		€ 85,00
"Pajorè"	2016		€ 120,00
Barbaresco "Serraboella Sorì Paitin"	2019	Paitin	€ 62,00

Altre DOC/DOCG

Barbera d'Alba "Vigna Francia"	2020	Giacomo Conterno	€ 70,00
Barbera d'Alba "Vigna Cerretta"	2020	Giacomo Conterno	€ 70,00
Barbera d'Alba	2021	Parusso	€ 28,00
Boca	2018	Silvia Barbarglia	€ 49,00
Bramaterra	2016	Roccia rossa	€ 38,00
Carema "Sumiè"	2017	Muraje	€ 70,00

Dolcetto d'Alba	2022 Cascina Fontana	€ 30,00
Fara (<i>nebbiolo e vespolina</i>)	2016 Francesca Castaldi	€ 35,00
Ghemme (<i>nebbiolo</i>)	2018 Paride Chiovini	€ 34,00
<i>Langhe</i> Freisa	2021 Giuseppe Rinaldi	€ 35,00
<i>Langhe</i> La Villa (<i>barbera e nebbiolo</i>)	2016 Elio Altare	€ 85,00
<i>Langhe</i> Nebbiolo "Starda"	2021 Paitin	€ 24,00
Roero "Roche d'Ampsej"	2017 Matteo Correggia	€ 50,00

segue...

segue PIEMONTE

Barolo

Barolo	“Piè franco”	2011	Cappellano	€ 850,00
<i>(la bottiglia è venduta esclusivamente se consumata al tavolo)</i>				
	“Piè rupestris”	2017		€ 300,00
Barolo	“Brunate”	1999	Ceretto	€ 150,00
Barolo		2012	Elio Altare	€ 150,00
		2015		€ 150,00
Barolo	“Rocche dell’Annunziata”	2016	Gagliasso	€ 75,00
Barolo	“Conteisa Cerequio Gromis”	1990	Gaja	€ 300,00
Barolo		1996	Gianfranco Alessandria	€ 105,00
Barolo	“Cerretta”	2015	Ettore Germano	€ 95,00
		2016		€ 95,00
	“Prapò”	2015		€ 95,00
		2016		€ 95,00
	riserva “Lazzarito”	2010		€ 150,00
Barolo	“Bussia”	2015/2016	Fratelli Barale	€ 100,00
		2017/2018		€ 85,00
	“Cannubi”	2015		€ 110,00
	“Castellero”	2015		€ 80,00
		2016		€ 80,00
	“Bussia” riserva	2011		€ 115,00
Barolo	“Arione”	2018	Giacomo Conterno	€ 230,00
	“Cerretta”	2015		€ 310,00
		2018		€ 230,00
	“Francia”	2009		€ 350,00

		2011/2012	€ 280,00
		2015/2016	€ 280,00
		2017/2018	€ 230,00
	riserva "Monfortino"	2015	€ 950,00

(la bottiglia è venduta esclusivamente se consumata al tavolo)

Barolo	"Cannubi"	2018	Giacomo Fenocchio	€ 80,00
	"Castellero"	2019		€ 75,00
	"Villero"	2017		€ 75,00

Segue BAROLO

segue PIEMONTE

Barolo

Barolo	“Brunate”	2013	Giuseppe Rinaldi	€ 380,00
		2015		€ 440,00
		2016		€ 440,00
	“Tre tine”	2012		€ 380,00
		2017		€ 380,00

(la bottiglia è venduta esclusivamente se consumata al tavolo)

Barolo	“Brunate”	1998	Marcarini	€ 150,00
Barolo	“Ornato”	2016	Palladino	€ 55,00
Barolo		2015	Parusso	€ 70,00
		2016		€ 55,00
	“Bussia Vigna Rocche”	1999		€ 250,00
	“Bussia”	2010		€ 150,00
		2012		€ 150,00
		2015		€ 140,00
		2016		€ 140,00
		2018		€ 125,00
	“Perarmando”	2017		€ 57,00
		2018		€ 57,00
	“Mariondino”	2012		€ 100,00
		2015		€ 100,00
		2018		€ 90,00
		2019		€ 90,00
	“Mosconi”	2015		€ 135,00
		2016		€ 135,00
		2018		€ 120,00
Barolo	“Sarmassa Vigna Merenda”	2013	Scarzello	€ 105,00
		2015		€ 105,00
		2016		€ 105,00
		2018		€ 75,00

Gattinara

Gattinara	“Valferana”	2016	Paride Iaretti	€ 75,00
	“Pietro”		2018	€ 45,00
Gattinara			2019 Cantine Nervi	€ 80,00
	“Vigna Molsino”		2016	€ 95,00
			2018	€ 145,00
	“Vigna Valferana”		2018	€ 145,00

SARDEGNA

Carignano del Sulcis riserva "Buio Buio"	2019		€ 40,00
<i>Valli di Porto Pino "Brama" (sirah)</i>	2019	Mesa	€ 28,00

SICILIA

"CR" (90% nerello mascalese)	2018	Vino di Anna	€ 48,00
"NM" (nerello mascalese)		s.a. Guccione	€ 37,00
Cerasuolo di Vittoria "Manene" (Nero d'Avola, Frappato)	2019	Paolo Cali	€ 30,00
Etna rosso	2020	Federico Graziani	€ 40,00
"Rosso di mezzo"	2020		€ 65,00
"Profumo di vulcano"	2020		€ 100,00
Etna rosso "A' Rina" (nerello mascalese)	2020	Girolamo Russo	€ 40,00
"Feudo"	2010		€ 120,00
	2011		€ 120,00
	2012		€ 120,00
	2017		€ 120,00
	2021		€ 85,00
"Feudo di mezzo"	2011		€ 120,00
	2013		€ 120,00
	2015		€ 120,00
	2020		€ 120,00
"Calderara Sottana"	2019		€ 100,00
	2020		€ 85,00
	2021		€ 85,00
"San Lorenzo"	2013		€ 120,00
	2015		€ 120,00
	2016		€ 120,00
	2020		€ 85,00
Etna rosso "Alberello" (Nerello mascalese)	2019	SRC	€ 58,00
<i>Sicilia igt "Cala Cala" (Nerello mascalese e cappuccio)</i>		s.a. Calabretta	€ 25,00

<i>Terre siciliane</i> “Glou Glou” (<i>Nero d’Avola</i>)	2022	Elios	€ 25,00
<i>Terre siciliane</i> “Note di Rosso” (<i>Nero d’Avola, Sirah</i>)	2021	Alessandro Viola	€ 29,00
<i>Terre siciliane</i> “Pirrera” (<i>Nerello mascalese</i>)	2020	Eduardo Torres Acosta	€ 59,00
<i>Terre siciliane</i> “Quota N” (<i>Nerello Mascalese, Grenache, altri</i>)	2021	Eduardo Torres Acosta	€ 49,00
<i>Terre siciliane</i> “Modus Bibendi” (<i>Nero d’Avola</i>)	2020	Elios	€ 25,00
<i>Terre siciliane</i> “A’ Culonna” (<i>nerello mascalese</i>)	2018	Giuseppe Scirto	€ 45,00
<i>Terre siciliane</i> “All’antica” (<i>nerello mascalese</i>)	2019	Giuseppe Scirto	€ 35,00

TOSCANA

Bolgheri Sassicaia

2015/2016	Tenuta San Guido	€ 400,00
2017		€ 350,00
2019		€ 400,00

Bolgheri superiore

"Guado al Tasso"	2020	Guado al tasso	€ 150,00
"Ornellaia"	2018	Tenuta dell'Ornellaia	€ 300,00
	2019		€ 280,00
	2020		€ 260,00
"Marianova"	2016	Michele Satta	€ 190,00

Bolgheri

Rosso	2021	Le Macchiole	€ 36,00
Rosso "Bruciato"	2021	Guado al Tasso	€ 39,00
Rosso "Rute"	2019	Gualdo al Melo	€ 29,00

Brunello di Montalcino DOCG

Brunello di Montalcino	2018	Ridolfi	€ 75,00
Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne"	2016		€ 90,00
	2017		€ 65,00
Brunello di Montalcino "Castelgiocondo"	2015	Frescobaldi	€ 80,00
	2016		€ 80,00
	2017		€ 65,00

	2018		€ 65,00
Brunello di Montalcino "Persante"	2016	La Rasina	€ 70,00
Brunello di Montalcino riserva	1988	Mastrojanni	€ 180,00
	"Schiena d'Asino" 1990		€ 180,00
Brunello di Montalcino	1990	Poggio antico	€ 150,00
Brunello di Montalcino	2015/2016	Santa Restituta	€ 100,00
	"Rennina" 2015		€ 160,00

segue...

segue...TOSCANA

Chianti classico DOCG

Chianti classico	2021	San Giusto a Rentennano	€ 30,00
Chianti classico riserva "Il Campitello"	2019	Monteraponi	€ 68,00
Chianti classico riserva "Baroncòle"	2020	San Giusto a Rentennano	€ 50,00
Chianti classico "Filetta di Lamole"	2020	Fontodi	€ 38,00
Chianti classico "Berardenga"	2020	Fattoria di Fèlsina	€ 32,00
Chianti classico G.S. "Vigna del Sorbo"	2018	Fontodi	€ 75,00

Chianti Rùfina DOCG

Chianti Rùfina riserva "Vecchie viti"	2020	Nipozzano	€ 37,00
---------------------------------------	------	-----------	---------

Colli della Toscana centrale

"Anfiteatro"	1990	Terre dei Montefili	€ 95,00
	1993		€ 80,00
	1995		€ 60,00
	1996		€ 60,00
"Bruno di Rocca"	1993		€ 70,00
Sirah "Case via"	2019	Fontodi	€ 60,00

Toscana igt

Cavaliere (<i>Sangiovese</i>)	2019	Michele Satta	€ 58,00
Flaccianello della Pieve (<i>Sangiovese</i>)	2007	Fontodi	€ 180,00
	2009		€ 180,00
	2010		€ 180,00
	2015		€ 130,00
	2016		€ 180,00
	2017		€ 115,00
	2018		€ 115,00
	2019		€ 120,00
Fontalloro (<i>Sangiovese</i>)	1995	Fattoria di Fèlsina	€ 180,00

	2001	€ 165,00
	2004/2006	€ 150,00
	2008/2010	€ 150,00
	2015	€ 150,00
	2016	€ 150,00
	2019	€ 85,00
La Ricolma (<i>merlot</i>)	2018 S. Giusto a Rentennano	€ 90,00
	2019	€ 90,00
La Vite Lucente (<i>Merlot, Sangiovese Cabernet S.</i>)	2020 Frescobaldi	€ 47,00

segue...

segue...TOSCANA

Toscana igt

Le Pergole torte (<i>sangiovese</i>)	2018	Montevertine	€ 220,00
	2019		€ 220,00
Le Volte dell'Ornellaia (<i>Merlot, Sangiovese Cabernet S.</i>)	2021	Ornellaia	€ 32,00
Paleo (<i>cabernet franc</i>)	2019	Le Macchiole	€ 135,00
Pian del ciampolo (<i>sangiovese, canaiolo, colorino</i>)	2020	Montevertine	€ 38,00
"Maestro raro" (<i>cabernet sauvignon</i>)	1990	Fattoria di Fèlsina	€ 100,00
	1991		€ 85,00
Masseto (<i>merlot</i>)	2018	Tenuta Masseto	€ 950,00
	2019		€ 950,00
<i>(la bottiglia è venduta esclusivamente se consumata al tavolo)</i>			
Montevertine (<i>sangiovese</i>)	2019	Montevertine	€ 70,00
Percarlo (<i>sangiovese</i>)	1999	S. Giusto a Rentennano	€ 150,00
	2001		€ 150,00
	2015		€ 150,00
	2016		€ 150,00
	2017		€ 110,00
	2018		€ 110,00
	2019		€ 90,00
Solaia (<i>Cabernets, Sangiovese</i>)	2015		€ 350,00
Tignanello (<i>sangiovese, cabernets</i>)	2011	Marchesi Antinori	€ 200,00

2015	€ 200,00
2016	€ 200,00
2017	€ 140,00
2018	€ 140,00
2019	€ 160,00
2020	€ 130,00

TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Alto Adige Cabernet Sauvignon "Lafoa"</i>	1999	Colterenzio	€ 110,00
<i>Alto Adige Cabernet Sauvignon ris. "Doss"</i>	2020	Girland	€ 28,00
<i>Alto Adige Lagrein</i>	2021	Girland	€ 22,00
<i>Alto Adige Pinot nero "Mazzon"</i>	2020	Ferruccio Carlotto	€ 42,00
<i>Alto Adige Pinot nero "Mason"</i>	2020	Manincor	€ 49,00
<i>Alto Adige Pinot nero "Mason di Mason"</i>	2019	Manincor	€ 94,00
<i>Alto Adige Schiava "Menzen"</i>	2021	Colterenzio	€ 20,00
<i>Trentino Pinot nero "Vignalet"</i>	2019	La Cadalora	€ 35,00
<i>Vigneti delle Dolomiti Carmenère</i>	2015	Guerrieri Gonzaga	€ 120,00
	2016		€ 80,00
<i>Vigneti delle Dolomiti San Leonardo</i>	2008	Guerrieri Gonzaga	€ 120,00
	2010		€ 120,00
	2011		€ 120,00
	2013		€ 120,00
	2015		€ 120,00
	2016		€ 95,00

VENETO

<i>Amarone della Valpolicella "Ambrosan"</i>	2006	Nicolis	€ 160,00
	2008		€ 145,00
	2009		€ 125,00
	2010		€ 110,00
	2011		€ 110,00
	2013		€ 75,00
<i>Rosso Verona "Testal" (90% corvina)</i>	2019	Nicolis	€ 29,00
<i>Valpolicella classico superiore "Monte Lodoletta"</i>	2013	Dal Forno	€ 125,00
<i>Valpolicella classico sup. ripasso "Seccal"</i>	2019	Nicolis	€ 26,00

VALLE D'AOSTA

Cornalin	2017 La Source	€ 21,00
Gamay	2018 La Source	€ 21,00

FRANCIA

Bordeaux (Cabernets, Petit Verdot, Malbec)

Château Anthonic	<i>Moulis en Médoc</i>	2014	€ 47,00
Château Branaire Ducru	<i>Saint Julien Grand cru classé</i>	2011	€ 105,00
Château Chasse Spleen	<i>Moulis en Médoc</i>	1999	€ 130,00
Château Franc Le Maine	<i>Saint Emilion Grand cru classé</i>	2015	€ 50,00
Château Gazin-Rocquencourt	<i>Pessac Leognan</i>	2015	€ 54,00
Château Les Hauts-Conseillants	<i>Lalande de Pomerol</i>	2015	€ 48,00
Château Les Ormes Sorbet	<i>Médoc</i>	1993	<i>Cru Bourgeois</i> € 150,00
Château Sociando-Mallet	<i>Haut Médoc</i>	2018	€ 63,00

Bourgogne (Pinot nero)

Chambolle Musigny	2019	David Duband	€ 120,00
Gevrey Chambertin	2017	Arnaud Mortet	€ 145,00
Morey Saint Denis	2019	David Duband	€ 95,00
Nuits Saint Georges "Les Charmottes"	2020	Domaine Chicotot	€ 88,00
Romanée-St.Vivant	2019	Domaine de la Romanée Conti	
<i>(la bottiglia è venduta esclusivamente se consumata al tavolo)</i>			€ 2.500,00
Savigny Les Beaune <i>vieilles vignes</i>	2018	Maréchal	€ 55,00
Pommard <i>vieilles vignes</i>	2019	Joseph Voillot	€ 70,00

Volnay	2019 Maréchal	€ 78,00
Cotes du Rhone		
Châteauneuf du Pape (<i>grenache Mourvedre altri</i>)	2003 D.ne de Villeneuve	€ 95,00
	2017	€ 85,00
	2019	€ 75,00

VINI DOLCI

LOMBARDIA

Moscato di Scanzo	500ml	2017 Biava	€ 74,00
		2016	€ 85,00
		2015	€ 90,00
		2009	€ 115,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Colli orientali del Friuli</i> Picolit	500ml	2001 Ermacora	€ 50,00
<i>Colli orientali del Friuli</i> Picolit	500ml	2008 Ronchi di Cialla	€ 75,00

LIGURIA

Cinqueterre "Schiacchetrà" <i>riserva</i>			
<i>(Bosco, Albarola, Vermentino)</i>	375ml	2020 Forlini Cappellini	€ 175,00

MARCHE

Verdicchio dei castelli di Jesi passito	500ml	2020 Sartarelli	€ 35,00
---	-------	-----------------	---------

PIEMONTE

Barolo Chinato		s.a. Fratelli Barale	€ 55,00
Moscato d'Asti		2021 Saracco	€ 19,00

SARDEGNA

Carignano del Sulcis "Forte rosso"	500ml	2019 Mesa	€ 38,00
<i>Isola dei Nuraghi</i> "Orodo"	500ml	2019 Mesa	€ 36,00

SICILIA

Malvasia delle Lipari	500ml	2019 Colosi	€ 35,00
<i>Terre siciliane</i> Zaibibbo passito "Zahib"			
	375ml	2022 Hibiscus	€ 60,00
Vecchio Samperi <i>perpetuo</i>	750ml	s.a. Marco De Bartoli	€ 70,00

TOSCANA

<i>Sovana superiore</i> Aleatico	500ml	2019 Fatt. Aldobrandesca	€ 29,00
----------------------------------	-------	--------------------------	---------

Pomino Vin Santo *375ml* 2014 Frescobaldi € 40,00

VENETO

Recioto della Valpolicella *500ml* 2017 Nicolis € 40,00

Torcolato 2019 Maculan € 55,00

FRANCIA

Chateau Filhot *375ml* 2019 € 39,00

PORTOGALLO

Porto vintage 2000 Ramos Pinto € 88,00