

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 sanno 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*

|                                     |               |      |        |          |
|-------------------------------------|---------------|------|--------|----------|
| Collio 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 |
|-------------|---------------|------|---------|----------|

#### *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 |

#### *Trentino*

|                                     |               |      |                   |          |
|-------------------------------------|---------------|------|-------------------|----------|
| Vigneti delle Dolomiti San Leonardo | <i>Magnum</i> | 2013 | Guerrieri Gonzaga | € 155,00 |
|-------------------------------------|---------------|------|-------------------|----------|

#### *Veneto*

|                                     |               |      |         |          |
|-------------------------------------|---------------|------|---------|----------|
| 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

|   |      |          |
|---|------|----------|
| <b>BOLLINGER</b> , negociant à Ay                                 |      |          |
| Special Cuvée   | s.a. | € 73,00  |
| (65% pinot noir, 25% chardonnay, 15% pinot meunier)               |      |          |
| <b>BRUNO PAILLARD</b> , negociant à Reims                         |      |          |
| Extra Brut Blanc de Blancs <i>Grand cru</i>                       | 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) |      |          |
| <b>GONET-MÉDEVILLE</b> , récoltant à Bisseuil                     |      |          |
| Brut Blanc de Noirs <i>Premier Cru</i>                            | s.a. | € 58,00  |
| (100% pinot nero)   |      |          |
| Extra brut rosé <i>Premier Cru</i>                                | s.a. | € 58,00  |
| (70% chardonnay, 27% pinot nero, 3% pinot Meunier)                |      |          |
| <b>LOUIS ROEDERER</b> , negociant à Reims                         |      |          |
| Brut “Cuvée Cristal”  | 2006 | € 200,00 |
| (40% chardonnay, 60% pinot nero)                                  |      |          |
| <b>MOET ET CHANDON</b> , negociant à Epernay                      |      |          |
| Brut “Cuvée Dom Perignon”   | 1999 | € 200,00 |
| (45% chardonnay, 55% pinot nero)                                  |      |          |
| <b>MONMARTHE</b> , récoltant à Ludes                              |      |          |
| Brut “Privilège” <i>Premier Cru</i>                               | s.a. | € 47,00  |
| (50% chardonnay, 50% pinot nero)                                  |      |          |
| Brut millesimé <i>Premier Cru</i>                                 | 2008 | € 56,00  |
| (40% chardonnay, 60% pinot nero)                                  |      |          |
| Brut blanc de blancs <i>Premier Cru</i>                           | 2011 | € 62,50  |
| (100% chardonnay)   |      |          |
| <b>PERRIER JOUËT</b> , negociant à Epernay                        |      |          |
| Brut “Grand Brut”   | s.a. | € 60,00  |
| (40% pino nero, 40% pinot meunier, 20% chardonnay)                |      |          |
| Brut “Blason rosé”  | 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 Dirlher 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<br>2007 Château de Puligny M. € 80,00<br>2013 Château de Puligny M. € 80,00<br>2014 Château de Puligny M. € 80,00                                       |         |
| Puligny Montrachet                        | 2003 Château de Puligny M. € 90,00<br>2008 Château de Puligny M. € 90,00<br>2013 Château de Puligny M. € 90,00<br>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"<br>(Cabernet franc e Gaglioppo) | 2017 Librandi | € 15,00 |
|---|---------------|---------|

## TOSCANA

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

## VINI ROSSI

### LOMBARDIA

|                                       |                            |         |
|---------------------------------------|----------------------------|---------|
| <i>Bergamasca</i> igp “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 Strologo | € 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 | Tenuta 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”<br>“Mazzon” <i>private cellar</i> | 2014 Gottardi          | € 40,00  |
|   | 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>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 <i>Grand cru classé</i>    | € 105,00 |
| Château Brane Cantenac-Margaux      | 2014 <i>Deuxieme cru classé</i> | € 120,00 |
| Château Haut Marbuzet-Saint Esthèpe | 2007                            | € 70,00  |
| Château L'Arrosee-Saint-Èmilion     | 1999 <i>Grand cru classé</i>    | € 95,00  |

### Bourgogne (Pinot nero)

|  |                          |          |
|--|--------------------------|----------|
| Bourgogne "Cuvée Gravèl"                                       | 2016 Marèchal            | € 44,00  |
| Echezeaux <i>Grand Cru</i>                                     | 2014 Jean Marc Millot    | € 145,00 |
| Gevrey Chambertin <i>vieille vigne</i>                         | 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 <i>1<sup>er</sup> cru "Les rue de Chaux"</i> | 2013 Chicotot            | € 93,00  |
|  | 2014 Chicotot            | € 93,00  |
| Pommard <i>1<sup>er</sup> 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  |
| 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 "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 |
| <i>Isola dei Nuraghi</i> passito "Orodo"  | 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

|                                |       |                     |         |
|--------------------------------|-------|---------------------|---------|
| <i>Valdichiana</i> 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 |
| <i>Veneto igt</i> I Capitelli       | 375ml | 2015 Anselmi | € 28,00 |

### FRANCIA

#### Sauternes

|   |       |                        |         |
|---|-------|------------------------|---------|
| Chateau Lamothe Guignard deuxieme grand cru | 375ml | 2001 Ph. & J. Guignard | € 45,00 |
|   |       | 2014 Ph. & J. Guignard | € 28,00 |

### PORTOGALLO

|               |  |                  |         |
|---------------|--|------------------|---------|
| Porto vintage |  | 2000 Ramos Pinto | € 88,00 |
|---------------|--|------------------|---------|