

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 “Cuvèe Royale”	s.a. Marchesi Antinori	€ 5,50
Champagne Brut “Cuvée Privilege”	s.a. Monmarthe	€ 8,50
Prosecco di Conegliano Valdobbiadene	2016 San Giuseppe	€ 3,50

BIANCHI

Sauvignon “Vette di San Leonardo”	2016 Guerrieri Gonzaga	€ 4,00
<i>Costa d’Amalfi</i> Furore	2016 Cuomo	€ 5,00
Lugana	2016 Ottella	€ 3,50
Ribolla gialla	2015 Ronco delle Betulle	€ 4,00
<i>Colli del Limbara</i> “Ruinas” (Vermentino)	2015 Depperu	€ 5,00

ROSSI

Valpolicella cl.sup. ripasso “Seccal”	2013 Nicolis	€ 4,00
Il Bruciato (Cabernet, Merlot, Sirah)	2015 Guado al Tasso-Antinori	€ 5,50
Barolo “Bussia”	2012 Silvano Bolmida	€ 7,00
Bergamasca igt “Elogio”	2011 Eligio Magri	€ 7,00
Terre di San Leonardo	2014 Guerrieri Gonzaga	€ 4,00
Vosne Romanée	2011 Louis Jadot	€ 12,00

DOLCI

Paruss (da uve nebbiolo stramature)	2010 Parusso	€ 7,50
Malvasia delle Lipari passito	2010 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

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 "Gran Cuvée Alma"	<i>Magnum</i>	s.a.	Bellavista	€ 98,00
Brut "Cuvée Royale"	<i>Magnum</i>	s.a.	Marchesi Antinori	€ 60,00
Brut "Cuvée Prestige"	<i>Magnum</i>	s.a.	Cà del bosco	€ 90,00
Brut "Milledì"	<i>Magnum</i>	2011	Ferghettina	€ 95,00
Brut rosè	<i>Magnum</i>	2011	Ferghettina	€ 95,00
Brut rosè	<i>Magnum</i>	s.a.	Marchesi Antinori	€ 75,00
Brut satèn	<i>Magnum</i>	2011	Ferghettina	€ 70,00
Extra brut "Annamaria Clementi"	<i>Magnum</i>	2007	Cà del Bosco	€ 240,00

TRENTO DOC

Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari"	<i>Magnum</i>	2004	Ferrari	€ 240,00
--	---------------	------	---------	----------

CHAMPAGNES

Brut millesimè	<i>Magnum</i>	2004	Bruno Paillard	€ 200,00
Brut première cuvée	<i>Magnum</i>	s.a.	Bruno Paillard	€ 120,00
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>Magnum</i>	s.a.	Perrier Jouet	€ 360,00

BIANCHI

Campania

Costa d'Amalfi "Fiorduva"	<i>Magnum</i>	2014	Cuomo	€ 110,00
---------------------------	---------------	------	-------	----------

Marche

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

Sardegna

Vermentino di Gallura "Karagnanj"	<i>Magnum</i>	2015	Tondini	€ 50,00
-----------------------------------	---------------	------	---------	---------

ROSSI

Piemonte

Barolo	<i>Jeroboam</i>	2010	Parusso	€ 210,00
Barolo "Bussia"	<i>Magnum</i>	2011	Bolmida	€ 95,00
Barbaresco "Basarin"	<i>Magnum</i>	2011	Adriano	€ 60,00

Sardegna

Carignano del Sulcis "Buiò"	<i>Jeroboam</i>	2015	Mesa	€ 75,00
Terre Brune	<i>Magnum</i>	2010	Santadi	€ 105,00

Toscana

Flaccianello	<i>Magnum</i>	2006	Fontodi	€ 200,00
Il Bruciato	<i>Magnum</i>	2014	Guado al Tasso	€ 68,00
Le Pergole Torte	<i>Jeroboam</i>	2008	Montevervine	€ 320,00
Rosso di Montalcino	<i>Magnum</i>	2012	Il Poggione	€ 50,00
Tignanello	<i>Magnum</i>	2005/2006	Antinori	€ 300,00
	<i>Magnum</i>	2010	Antinori	€ 300,00
	<i>Jeroboam</i>	2007	Antinori	€ 500,00
Torrione	<i>Magnum</i>	2014	Petrolo	€ 80,00

Trentino e Alto Adige

Pinot Nero "Mazzon"	<i>Magnum</i>	2012	Gottardi	€ 87,00
---------------------	---------------	------	----------	---------

FRANCIACORTA DOCG & BOLLICINE

Brut “Gran Cuvée Alma”	<i>sboccatura 2016</i> s.a.	Bellavista	€ 48,00
Brut blanc de blancs	<i>sboccatura 2016</i> s.a.	Cavalleri	€ 37,00
Brut “Cuvée prestige”	<i>sboccatura 2016</i> s.a.	Cà del bosco	€ 45,00
Brut “Cuvée Royale”	<i>sboccatura 2016</i> s.a.	Marchesi Antinori	€ 28,00
Brut		2009 Rizzini	€ 40,00
Brut “Teatro alla Scala”	<i>sboccatura 2016</i>	2011 Bellavista	€ 53,00
Brut “Collezione grandi Cru”	<i>sboccatura 2015</i>	2009 Cavalleri	€ 53,00
Brut “Milledì”	<i>sboccatura 2016</i>	2012 Ferghettina	€ 40,00
Brut “Contessa Maggi”	<i>sboccatura 2016</i>	2007 Marchesi Antinori	€ 52,00
Brut Satèn	<i>sboccatura 2016</i>	2010 Bellavista	€ 56,00
Brut Satèn	<i>primavera 2015</i>	s.a. Cavalleri	€ 45,00
Brut Satèn	<i>sboccatura 2016</i>	2012 Ferghettina	€ 35,00
Brut rosè	<i>sboccatura 2015</i>	2009 Bellavista	€ 57,00
Brut rosè “Cuvée Prestige”	<i>sboccatura 2016</i> s.a.	Cà del Bosco	€ 50,00
Brut rosè	<i>sboccatura 2016</i>	2012 Ferghettina	€ 40,00
Brut rosè “Eronero”	<i>sboccatura 2016</i>	2011 Ferghettina	€ 46,00
Extra brut “Annamaria Clementi” (2016)		2007 Cà del Bosco	€ 110,00
Pas Dosè	<i>sboccatura 2015</i>	2011 Cavalleri	€ 45,00
Pas Dosè “Riserva 33”	<i>sboccatura 2016</i>	2009 Ferghettina	€ 48,00
Pas Operé	<i>sboccatura 2015</i>	2009 Bellavista	€ 62,00
Perlè	<i>sboccatura 2015</i>	2009 Ferrari	€ 45,00
Perlè nero	<i>sboccatura 2015</i>	2008 Ferrari	€ 75,00
Riserva del Fondatore “Giulio Ferrari”		2001 Ferrari	€ 105,00
		2004 Ferrari	€ 105,00
Prosecco sup. Brut Conegliano Valdobbiadene		2015 San Giuseppe	€ 15,00

CHAMPAGNES

BRUNO PAILLARD, negociant à Reims

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)

Brut Premiere Cuvée s.a. € 57,00
(33% chardonnay, 45% pinot nero, 22% pinot Meunier)

Brut rosé Premiere Cuvée s.a. € 74,00
(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)

LARMANDIER BERNIER, récoltant à Vertus

Extra Brut "Rosé de Saignée" *Premier Cru* s.a. € 95,00
(100% pinot nero)

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)

Brut "Cuvée Dom Perignon" œnotheque 1996 € 340,00
(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 rosé" s.a. € 82,00
(50% pino nero, 25% pinot meunier, 25% chardonnay)

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

Lugana 2016 Ottella € 17,00

Bergamasca “Lucelio” (moscato giallo) 2015 Eligio Magri € 13,00

ABRUZZO

Trebbiano d’Abruzzo 2014 Emidio Pepe € 42,00

CALABRIA

Cirò bianco 2015 Librandi € 12,00

CAMPANIA

Costa d’Amalfi Furore 2016 Marisa Cuomo € 27,00

Costa d’Amalfi Furore “Fiorduva” 2014 Marisa Cuomo € 80,00

2015 Marisa Cuomo € 60,00

Costa d’Amalfi Tramonti “Per Eva” 2015 Tenuta San Francesco € 37,00

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

Fiano di Avellino 2013 Marsella € 30,00

Ischia Biancolella “Kalimera” 2015 Pasquale Cenatiempo € 26,50

LAZIO

Civitella d’Agliano Latour a Civitella (grechetto) 2010 Sergio Mottura € 45,00

LIGURIA

Cinqueterre 2015 Forlini Cappellini € 30,00

Pigato d’Albenga “ma Renè” 2016 Bio Vio € 20,00

MARCHE

Falerio Pecorino “Onirocep” 2015 Pantaleone € 17,00

Verdicchio dei Castelli di Jesi cl. Sup. “San Michele” 2011 Bonci € 40,00

2013 Bonci € 25,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Isonzo</i> Flor de Uis (Malvasia, Tocai e Riesling)	2014 Vie di Romans	€ 34,00
<i>Friuli Colli orientali</i> Friulano	2015 Ronco delle Betulle	€ 21,50
<i>Friuli Colli orientali</i> Ribolla gialla	2015 Ronco delle Betulle	€ 22,00
<i>Isonzo</i> Sauvignon “Vieris”	2014 Vie di Romans	€ 38,00
<i>Venezia Giulia</i> Vintage Tunina	2013 Jermann	€ 62,00

PIEMONTE

Gaia & Rey (chardonnay)	2011 Gaja	€ 170,00
Langhe Arneis	2015 Taliano	€ 12,00

SARDEGNA

<i>Colli del Limbara</i> “Ruinas” (vermentino)	2015 Depperu	€ 27,00
Vermentino di Sardegna “Tino”	2015 Mora & Memo	€ 23,00

SICILIA

Bianco di Pantelleria “Praia” (Zibibbo)	2012 Murana	€ 22,00
<i>Sicilia</i> Bianco Pomice (Malvasia delle Lipari, Caricante)	2015 Ten. di Castellaro	€ 35,00
<i>Terre Siciliane</i> Caricante	2014 Calabretta	€ 20,00
<i>Terre Siciliane</i> “SP68” (Moscato d’Alessandria, Albanello)	2015 Arianna Occhipinti	€ 24,00

TOSCANA

<i>Bolgheri</i> Vermentino	2016 Antinori	€ 22,00
----------------------------	---------------	---------

UMBRIA

Grechetto dell’Umbria “Ràina”	2015 Francesco Mariani	€ 15,00
<i>Umbria</i> “Cervaro della Sala”	2014 Castello della Sala	€ 50,00
<i>Umbria</i> “Conte della Vipera”	2016 Castello della Sala	€ 32,00

TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Alto Adige</i> Gewurztraminer	2016 Hartmann Donà	€ 26,00
<i>Alto Adige</i> Gruner Veltliner	2014 Manni Nossing	€ 29,00
<i>Valle Isarco</i> Kerner	2016 Abbazia Novacella	€ 20,00
<i>Alto Adige</i> Pinot bianco “Strahler”	2015 Stroblhof	€ 27,00
<i>Alto Adige Val Venosta</i> Riesling “Falkenstein”	2013 Pratzner	€ 32,00
<i>Valle Isarco</i> Sylvaner	2016 Abbazia Novacella	€ 20,00
<i>Vigneti delle Dolomiti</i> Sauvignon blanc	2016 Guerrieri Gonzaga	€ 20,00

VENETO

Soave classico “Calvarino”	2013 Pieropan	€ 28,00
----------------------------	---------------	---------

FRANCIA

Alsazia

Gewurztraminer	2015 Paul Blanck	€ 37,00
Gewurztraminer <i>jeunes vignes</i>	2011 Marcel Deiss	€ 25,00
Riesling réserve	2014 Domaine Weinbach	€ 44,00

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 "En Remilly"	2004 Château de Puligny M.	€ 50,00
Meursault	2011 Henri Boillot	€ 77,00

Loira (sauvignon)

Pouilly Fumé	2014 De Ladoucette	€ 45,00
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 "Apollo" 2015 Ausonia € 17,00
(Montepucano)

CALABRIA

Val di Neto "Terre Lontane" 2015 Librandi € 15,00
(Cabernet franc e Gaglioppo)

CAMPANIA

Costa d'Amalfi 2015 Tenuta San Francesco € 21,50
(Aglianico e Piediroso)

LAZIO

Fieno di Ponza 2015 Migliaccio € 25,00
(Aglianico, Piediroso e altri vitigni autoctoni)

SICILIA

Terre siciliane "Rosa caolino" 2013 Tenuta Castellaro € 32,00
(60% Corinto, 30% Nero d'Avola, 10% vari)

TOSCANA

Bolgheri "Scalabrone" 2016 Antinori € 20,00
(40% Cabernet, 30% Merlot, 30% Sirah)

VINI ROSSI

LOMBARDIA

Rosso Bergamasca igt "Elogio"	2011 Magri	€ 43,00
Rosso Bergamasca igt "Patrizio"	2012 Magri	€ 27,00
Valcalepio rosso "Barbariccia"	2010 Castello degli Angeli	€ 37,00
Valcalepio rosso "Lyr"	2014 Eligio Magri	€ 15,00
Rosso di Valtellina	2014 Marsetti	€ 20,00
<i>Valtellina superiore</i> Grumello	2009 Gianatti	€ 24,00
<i>Valtellina superiore ris.</i> Sassella "Stella Retica"	2011 Ar.Pe.pe.	€ 42,00
<i>Valtellina Sforzato</i>	2011 Scerscè	€ 48,00

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo	2014 Villa Medoro	€ 13,00
Montepulciano d'Abruzzo riserva "M.Cvetic"	2014 Masciarelli	€ 30,00

BASILICATA

Aglianico del Vulture "Camerlengo"	2012 Camerlengo	€ 33,00
------------------------------------	-----------------	---------

CAMPANIA

Taurasi riserva	2006 Perillo	€ 52,00
-----------------	--------------	---------

EMILIA ROMAGNA

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

FRIULI VENEZIA GIULIA

Collio rosso	2010 Borgo del Tiglio	€ 27,00
<i>Friuli colli orientali</i> Mon Rouge merlot, cabernet, refosco	2014 Castello di Buttrio	€ 24,00
<i>Friuli colli orientali</i> Refosco	2014 Castello di Buttrio	€ 24,00

LAZIO

<i>Lazio igt</i> Fieno di Ponza (Aglianico, Piediroso)	2015 Migliaccio	€ 35,00
--	-----------------	---------

MARCHE

Rosso Conero "Julius"	2014 Silvano Strologo	€ 15,00
-----------------------	-----------------------	---------

PIEMONTE

Barbaresco “Rocche Meruzzano”	2011 Orlando Abrigo	€ 42,00
	2013 Orlando Abrigo	€ 42,00
Barbaresco “Sanadaive”	2012 Marco e Vittorio Adriano	€ 30,00
Barbaresco	2012 Bruno Rocca	€ 47,00
Barbaresco	1998 Gaja	€ 280,00
	2000 Gaja	€ 250,00
	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
“Fausoni”	2009 Sottimano	€ 80,00
	2014 Sottimano	€ 65,00
Riserva	2004 Sottimano	€ 80,00
Barbera d’Alba	2014 Taliano	€ 12,00
Barbera d’Asti “Neuvsent”	2013 Cascina Garitina	€ 32,00
Dolcetto di Dogliani “San Luigi”	2016 Pecchenino	€ 18,00
Gattinara riserva	2007 Iaretti	€ 37,00
Ghemme	2007 Katia Sebastiani	€ 32,00
Grignolino d’Asti “Montalto”	2015 Gatto	€ 15,00
Roero	2013 Correggia	€ 21,00
Roero riserva “Roche d’Ampsej”	2001 Correggia	€ 75,00
	2008 Correggia	€ 75,00
	2011 Correggia	€ 75,00
	2012 Correggia	€ 55,00

SEGUE...

PIEMONTE

Barolo	2006 Altare	€ 100,00
	2008 Altare	€ 75,00
	2009 Altare	€ 75,00
	2012 Altare	€ 75,00
Barolo “Bussia”	2011 Bolmida	€ 45,00
	2012 Bolmida	€ 45,00
riserva	2010 Bolmida	€ 60,00
riserva	2008 Bolmida	€ 60,00
Barolo “Arione”	2006 Boglietti	€ 80,00
	2004 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 Rocca Viberti	€ 50,00
	2012 Rocca Viberti	€ 50,00
Barolo	2012 Parusso	€ 48,00
“Bussia”	2001 Parusso	€ 90,00
	2007 Parusso	€ 90,00
	2010 Parusso	€ 90,00
“Mariondino”	2012 Parusso	€ 62,00

PUGLIA

Primitivo di Manduria “Sassirossi”	2014 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
Monica di Sardegna “Ica”	2015 Mora & Memo	€ 23,00

SICILIA

Faro “Terra di Vento” (Nerello)	2014 Enza La Fauci	€ 25,00
Nero d’Avola “Kuntari”	2014 Terre di Giurfo	€ 24,00
<i>Sicilia</i> “A’ Culonna” (Nerello mascalese)	2011 Vini Scirto	€ 40,00
<i>Sicilia</i> Nero Ossidiana (Corinto, Nero d’Avola)	2012 Tenuta di Castellaro	€ 37,00

TOSCANA

Brunello di Montalcino “Pian delle Vigne”	2011 Antinori	€ 60,00
	2012 Antinori	€ 60,00
Brunello di Montalcino riserva	1975 Biondi Santi	€ 700,00
Brunello di Montalcino	2004 Pieri	€ 80,00
	2006 Pieri	€ 80,00
	2010 Pieri	€ 80,00
	2011 Pieri	€ 50,00
Carnasciale (cabernet)	2010 Il Carnasciale	€ 60,00
Chianti classico riserva “Rancia”	2009 Fattoria di Fèlsina	€ 70,00
	2011 Fattoria di Fèlsina	€ 70,00
	2012 Fattoria di Fèlsina	€ 50,00
Chianti classico “Berardenga”	2013 Fattoria di Fèlsina	€ 25,00
Flaccianello della Pieve (sangiovese)	2006 Fontodi	€ 90,00
	2007 Fontodi	€ 90,00
	2009 Fontodi	€ 70,00
Fontalloro (sangiovese)	2004 Fattoria di Fèlsina	€ 80,00
	2006 Fattoria di Fèlsina	€ 80,00
	2007 Fattoria di Fèlsina	€ 80,00
	2008 Fattoria di Fèlsina	€ 80,00
	2009 Fattoria di Fèlsina	€ 80,00
Il Bruciato (Cabernet, Merlot, Sirah)	2015 Marchesi Antinori	€ 32,00
L’ Apparita Merlot	2005 Castello di Ama	€ 150,00
Morellino di Scansano ris. “Battiferro”	2013 Il Grillesino	€ 24,00
Rosso di Montalcino	2013 Pian delle Vigne	€ 29,00
<i>Cortona</i> Sirah “Borgo”	2013 Tenimenti d’Alessandro	€ 19,50
<i>Cortona</i> Sirah “Il Bosco”	1999 Tenimenti d’Alessandro	€ 50,00
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
	2013 Marchesi Antinori	€ 85,00
	2014 Marchesi Antinori	€ 85,00
Torrione (sangiovese)	2011 Petrolo	€ 35,00
	2014 Petrolo	€ 35,00

TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Alto Adige</i> Lagrein	2015 Hartmann Donà	€ 29,00
<i>Alto Adige</i> Pinot nero “Mazzon”	2013 Gottardi	€ 41,00
<i>Alto Adige</i> Pinot nero “Mazzon” <i>Riserva</i>	2012 Gottardi	€ 60,00
<i>Alto Adige</i> Pinot nero “Pigeno”	2014 Stroblhof	€ 40,00
<i>Trentino</i> Marzemino	2015 Vallarom	€ 18,00
<i>Trentino</i> Pinot nero	2014 Fontana	€ 25,00
<i>Vigneti delle Dolomiti</i> San Leonardo	2006 Guerrieri Gonzaga	€ 100,00
	2007 Guerrieri Gonzaga	€ 85,00
	2008 Guerrieri Gonzaga	€ 85,00
	2010 Guerrieri Gonzaga	€ 65,00
<i>Vigneti delle Dolomiti</i> Teroldego	2014 Foradori	€ 26,50
<i>Vigneti delle Dolomiti</i> “Terre di S. Leonardo”	2011 Guerrieri Gonzaga	€ 20,00
<i>Vigneti delle Dolomiti</i> “Villa Gresti”	2011 Guerrieri Gonzaga	€ 35,00

VENETO

Amarone della Valpolicella cl. “Ambrosan”	2007 Nicolis	€ 90,00
	2008 Nicolis	€ 67,00
Valpolicella cl. sup. ripasso “Seccal”	2013 Nicolis	€ 23,00
Valpolicella cl. sup. ripasso	2014 Armani	€ 21,00
Valpolicella superiore	2006 Dal Forno	€ 100,00

UMBRIA

Montefalco rosso 2014 Napolini € 16,00

VALLE D'AOSTA

Cornalin 2014 La Source € 21,00

Fumin 2015 Ottin € 28,00

FRANCIA

Bordeaux (Cabernets, Petit Verdot, Malbec)

Château Beauregard-Pomerol 2009 € 75,00

Château Brane Cantenac-Margaux 2012 € 98,00

Château Haut Marbuzet-Saint Esthèpe 2007 € 70,00

Château L'Arrosee-Saint-Émilion 1999 € 95,00

Bourgogne (Pinot nero)

Beaune *1^{er} cru "Les Sizies"* 2013 Hubert de Montille € 75,00

Bourgogne Pinot noir 2014 Chicotot € 32,00

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

Morey St. Denis 2014 Amiot Servelle € 74,00

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

2014 Chicotot € 93,00

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

2001 Domaine de Montille € 110,00

2008 Domaine de Montille € 90,00

Savigny Les Beaune 2014 Jean Marc Millot € 45,00

Volnay 2014 C&C Maréchal € 67,00

Vosnee Romanée 2011 Jadot € 77,00

Côtes du Rhône

Crozes Hermitage 2015 Yann Chave € 37,00

VINI DOLCI

LOMBARDIA

Il Passito di Giulia (Moscato giallo)	375 ml	2013 Magri	€ 21,50
Moscato di Scanzo "Serafino"	500 ml	2012 Il Cipresso	€ 45,00
Pinodisè		s.a. Contadi Castaldi	€ 35,00

LAZIO

Aphrodisium	500 ml	2013 Casale del Giglio	€ 30,00
-------------	--------	------------------------	---------

PIEMONTE

Barolo chinato		s.a. Marcarini	€ 43,00
Moscato d'Asti		2016 Saracco	€ 17,50
"Parüss" (da uve nebbiolo stramature)	375ml	2010 Parusso	€ 29,00

SARDEGNA

"Latinia" (nasco)	375ml	2007 Santadi	€ 30,00
"Orodo"	500ml	2011 Mesa	€ 30,00

SICILIA

Passito di Pantelleria "Mueggen"	500ml	2011 Murana	€ 40,00
Malvasia delle Lipari		2008 Colosi	€ 35,00
Malvasia delle Lipari	375ml	2012 Castellaro	€ 40,00

TOSCANA

Valdichiana Vin Santo	500ml	2010 Santa Cristina	€ 26,00
-----------------------	-------	---------------------	---------

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
-------------------------------------	-------	--------------	---------

FRANCIA

Sauternes

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

PORTOGALLO

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