

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  
Oscar del Vino 2002



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 Cali, 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
Barolo "Perarmando"	2018	€ 46,00

**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 Brut “Contadino” ( <i>fiano</i> )	2019	Ciro Picariello	€ 7,00
<i>Franciacorta</i> Brut blanc de blancs		s.a. Montenisa	€ 7,50
<i>Trento</i> “Perlè”	2019	Ferrari	€ 9,00
Champagne Brut r�serve		s.a. Pol Roger	€ 12,00

### *BIANCHI*

Fiano di Avellino	2020	Guido Marsella	€ 6,50
“G” ( <i>grecanico</i> )	2019	Oscar Bissinger	€ 5,50
Chablis vieille vignes	2021	Alain Geoffroy	€ 7,50
Verdicchio dei Castelli di Jesi “Il Coroncino”	2021	Fatt. Coroncino	€ 5,00
<i>Toscana igt</i> “Poggio alle gazze” ( <i>sauvignon</i> )	2020	Tenuta dell’Ornellaia	€ 9,50
Vino del giorno			€ 5,00/8,00

### *ROSSI*

<i>Valtellina sup.</i> Sassella “Marena”	2019	Mamete Prevostini	€ 7,50
“Dezio” ( <i>sangiovese e montepulciano</i> )	2018	Fattoria Dezi	€ 5,00
Bolgheri Rosso	2020	Michele Satta	€ 5,50
<i>Sicilia</i> Nerello Mascalese	2011	Calabretta	€ 7,50
Brunello di Montalcino “Castelgiocondo”	2017	Frescobaldi	€ 10,00
Barolo “Perarmando”	2017	Parusso	€ 9,00
Vino del giorno			€ 5,00/8,00

### *DOLCI*

Moscato di Scanzo	2016	De Toma	€ 10,00
Barolo Chinato		Barale	€ 6,50
Recioto della Valpolicella	2017	Nicolis	€ 7,00
<i>Colli orientali del Friuli</i> Verduzzo di Cialla	2016	Cialla	€ 7,00
Malvasia delle Lipari passito	2017	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 € 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 € 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*

**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.*

**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.*



## I GRANDI FORMATI

### FRANCIACORTA e CHAMPAGNES

Brut "Milledì"	<i>Magnum</i>	2017 Ferghettina	€ 100,00
Brut satèn	<i>Magnum</i>	2018 Ferghettina	€ 100,00
Brut blanc de blancs "P.R."	<i>Magnum</i>	s.a. Monte Rossa	€ 80,00
Brut Rosè	<i>Magnum</i>	2018 Ferghettina	€ 100,00
Brut "Cabochon fuoriserie N°022"	<i>Magnum</i>	s.a. Monte Rossa	€ 165,00
Brut Assemblage	<i>Magnum</i>	2012 Bruno Paillard	€ 250,00
Brut Grand Cru MV 15 fût de chene	<i>Magnum</i>	s.a. Henri Giraud	€ 390,00
Brut collection "242"	<i>Magnum</i>	s.a. Louis Roederer	€ 155,00

### BIANCHI

#### *Piemonte*

Colli tortonesi Timorasso "Il Montino"	<i>Magnum</i>	2020 La Colombera	€ 120,00
--	---------------	-------------------	----------

#### *Sardegna*

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

### ROSSI

#### *Lombardia*

Valtellina superiore "Dirupi"	<i>Magnum</i>	2019 Dirupi	€ 72,00
-------------------------------	---------------	-------------	---------

#### *Marche*

"Solo" ( <i>sangiovese</i> )	<i>Magnum</i>	2016 Fattoria Dezi	€ 100,00
------------------------------	---------------	--------------------	----------

#### *Piemonte*

Barbaresco "Basarin"	<i>Jeroboam</i>	2018 Adriano	€ 190,00
Barbaresco "Basarin"	<i>Magnum</i>	2018 Adriano	€ 90,00
Barbaresco "Bric Turot"	<i>Magnum</i>	2017 Prunotto	€ 120,00
Barbaresco "Cottà"	<i>Magnum</i>	2016 Sottimano	€ 220,00
"Cottà"	<i>Magnum</i>	2018 Sottimano	€ 170,00
Barbaresco "Roncaglie"	<i>Magnum</i>	2013 Socrè	€ 160,00
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*

Chianti classico "Berardenga"	<i>Jeroboam</i>	2018 Fèlsina	€ 120,00
Chianti Rufina riserva "vecchie viti"	<i>Magnum</i>	2018 Nipozzano	€ 75,00
Chianti classico	<i>Magnum</i>	2018 Dievole	€ 50,00
Flaccianello	<i>Magnum</i>	2006/2015/2016 Fontodi	€ 340,00
	<i>Magnum</i>	2017/2018 Fontodi	€ 280,00
Fontalloro	<i>Magnum</i>	2012/2015 Fèlsina	€ 300,00
Tignanello	<i>Magnum</i>	2005/2010 Antinori	€ 300,00
	<i>Jeroboam</i>	2007 Antinori	€ 500,00
<i>Toscana igt</i> Percarlo	<i>Magnum</i>	2016/2017/2018 S.Giusto a Rentennano	€ 300,00

## FRANCIACORTA DOCG

Brut	s.a. Entico Gatti	€ 37,00
Brut "Cuvée Royale"	s.a. Montenisa	€ 40,00
Brut "Cabochon fuoriserie N°023"	s.a. Monte Rossa	€ 85,00
Brut millesimato	2014 Rizzini	€ 39,00
Brut "Milledì"	2018 Ferghettina	€ 43,00
Brut blanc de blancs "P.R."	s.a. Monte Rossa	€ 38,00
Brut blanc de blancs	s.a. Montenisa	€ 45,00
Brut Satèn	2018 Ferghettina	€ 43,00
Brut Satèn "Sansevè"	s.a. Monte Rossa	€ 40,00
Brut Satèn "Donna Cora"	2018 Montenisa	€ 50,00
Brut rosè	2018 Ferghettina	€ 45,00
Brut nature	2015 Enrico Gatti	€ 47,00
Dosaggio zero	2011 Rizzini	€ 50,00
Extra brut riserva "Vittorio Moretti"	2011 Bellavista	€ 125,00
Extra brut "Eronero"	2014 Ferghettina	€ 52,00
Extra brut	2015 Ferghettina	€ 50,00
Extra brut	2015 Il Mosnel	€ 55,00

## CAMPANIA

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

## SICILIA

Spumante dosaggio zero Frappato Rosato "Mood" 2021	Paolo Cali	€ 28,00
--	------------	---------

## TOSCANA

Vino frizzante ancestrale "Michè" (sangiovese) 2021	Michele Satta	€ 22,00
---	---------------	---------

## TRENTO DOC

Perlè	2017 Ferrari	€ 50,00
Perlè bianco	2015 Ferrari	€ 58,00
Perlè nero	2015 Ferrari	€ 90,00
Riserva Lunelli	2015 Ferrari	€ 77,00
Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari"	2007/2008 Ferrari	€ 200,00
	2009	€ 200,00
	2010	€ 180,00
	rosè 2007	€ 300,00

## VENETO

<i>Conegliano Valdobbiadene</i>		
Extra brut "Rive di Ogliano"	2020 Biancavigna	€ 25,00
Extra dry "Rive di Collalto"	2020 Biancavigna	€ 25,00

# CHAMPAGNES

<b>BRUNO PAILLARD</b> , negociant à Reims		
Extra Brut rosé Premiere Cuvée <i>(quasi totalità di pinot nero con un piccolo tocco di chardonnay)</i>	s.a.	€ 88,00
<b>ENCRY</b> , récoltant à Le Mesnil sur Oger		
Zerò dosage blanc de blancs <i>Grand Cru</i> <i>(100% chardonnay)</i>	s.a.	€ 94,00
<b>GONET-MÉDEVILLE</b> , récoltant à Bisseuil		
Brut Blanc de Noirs <i>Premier Cru</i> <i>(100% pinot nero)</i>	s.a.	€ 68,00
<b>GOSSET</b> , negociant à Ay		
Brut Grande r�serve <i>(42% pinot nero, 43% chardonnay, 15% pinot meunier)</i>	s.a.	€ 72,00
<b>HENRI GIRAUD</b> , negociant à Ay		
Brut Blanc de Noirs "Hommage au Pinot Noir" <i>(100% pinot nero)</i>	s.a.	€ 84,00
Ros� de melange "Dam Jane" <i>(100% pinot nero)</i>	s.a.	€ 90,00
<b>LOUIS ROEDERER</b> , negociant à Reims		
Brut collection 242 <i>(chardonnay, pinot noir, pinot meunier)</i>	s.a.	€ 70,00
Brut cuv�e "Cristal" <i>(55% pinot nero, 45% chardonnay)</i>	2012/2013	€ 300,00
<b>POL ROGER</b> , negociant à Epernay		
Brut R�serve <i>(pinot nero, pinot meunier, chardonnay)</i>	n.v.	€ 64,00
Brut cuv�e "Winston Churchill" <i>(pinot nero, chardonnay)</i>	2012	€ 320,00
Brut vintage <i>(60% pinot nero, 40% chardonnay)</i>	2013	€ 120,00
<b>PERRIER JOU�T</b> , negociant à Epernay		
Brut cuvee "Belle Epoque" <i>(50% chardonnay 45% pinot nero, 5% pinot meunier,)</i>	2013	€ 210,00

# VINI BIANCHI

## LOMBARDIA

Valcalepio "Biancospino"	2021	La Collina	€ 20,00
Lugana	2021	Patrizia Cadore	€ 20,00

## ABRUZZO

<i>Colline teatine</i> Chardonnay "M.Cvetic"	2019	Masciarelli	€ 45,00
Trebbiano d'Abruzzo	2021	Bossanova	€ 34,00
Trebbiano d'Abruzzo ris. "M.Cvetic"	2019	Masciarelli	€ 45,00
Trebbiano d'Abruzzo	2020	Emidio Pepe	€ 60,00
Trebbiano d'Abruzzo	2016/2017	Valentini	€ 135,00

## CAMPANIA

<i>Campania</i> bianco "dall' isola"	2019	Joaquin	€ 55,00
<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 "Fiorduva"	2016	Marisa Cuomo	€ 95,00
	2017		€ 95,00
	2018		€ 85,00
	2019		€ 85,00
	2020		€ 72,00
<i>Irpinia</i> Coda di Volpe "del Nonno"	2020	Cantine dell'Angelo	€ 27,00
<i>Ischia</i> Biancolella	2020	Cenatiempo	€ 25,00
Fiano di Avellino	2021	Clelia Romano	€ 26,00
Fiano di Avellino	2011/2012		€ 70,00
	2013/2014		€ 60,00
	2015		€ 70,00
	2017/2018		€ 55,00
	2019		€ 55,00
	2020		€ 36,00
Greco di Tufo "Vigna Cicogna"	2021	Benito Ferrara	€ 34,00
Greco di Tufo riserva "Torrefavale"	2019	Cantine dell'Angelo	€ 35,00

## FRIULI VENEZIA GIULIA

### *Collio*

Bianco	2000 Borgo del Tiglio	€ 35,00
Chardonnay	2003 Borgo del Tiglio	€ 50,00
Friulano	2021 Cialla	€ 28,00
Sauvignon “Ronco delle mele”	2019/2020 Venica	€ 60,00
Tocai friulano	2004 Borgo del Tiglio	€ 50,00

### *Colli orientali del Friuli*

Bianco ( <i>Malvasia, Ribolla gialla e Friulano</i> )	2020 Miani	€ 65,00
Chardonnay “Baracca”	2020 Miani	€ 95,00
Ribolla gialla	2021 Ronchi di Cialla	€ 25,00
Sacrisassi ( <i>Friulano e Ribolla gialla</i> )	2016 Le due terre	€ 50,00
Sauvignon “Zitelle”	2020 Miani	€ 95,00

### *Isonzo del Friuli*

Chardonnay “Vie di Romans”	2020 Vie di Romans	€ 45,00
“Flor de Uis”	2020 Vie di Romans	€ 42,00
Pinot grigio “Gris”	2020 Lis Neris	€ 38,00
“Lis” ( <i>Pinot g. Chardonnay sauvignon</i> )	2017 Lis Neris	€ 48,00

### *Venezia Giulia*

Bianco <i>vecchie vigne</i>	1999 Roncus	€ 35,00
“Vintage Tunina”	2018 Jermann	€ 69,00

## LAZIO

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

## LIGURIA

Cinqueterre	2021 Forlini Cappellini	€ 48,00
<i>Colli di Luni</i> Vermentino “Costa Marina”	2021 Ottaviano Lambruschi	€ 32,00
<i>Riviera ligure di ponente</i> Pigato “ma Renè”	2021 Bio Vio	€ 25,00

## MARCHE

<i>Marche</i> “Campo alle Oche” ( <i>Verdicchio</i> )	2018 Fattoria San Lorenzo	€ 30,00
<i>Marche</i> “Il San Lorenzo” ( <i>Verdicchio</i> )	2008 Fattoria San Lorenzo	€ 100,00
<i>Marche</i> “Stella Flora”	2012 Maria Pia castelli	€ 70,00
( <i>Pecorino, Passerina, Trebbiano, Malvasia</i> )	2018 Maria Pia castelli	€ 50,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi “Il Coroncino”	2021 Fatt. Coroncino	€ 27,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi “Gaiospino”	2020 Fatt. Coroncino	€ 42,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi “Stracacio”	2019 Fatt. Coroncino	€ 49,00

## PIEMONTE

<i>Derthona</i> Timorasso	2020 Vigneti Massa	€ 30,00
“Coste del vento”	2017	€ 82,00
	2018	€ 62,00
Roero Arneis	2021 Michele Taliano	€ 15,00
<i>Langhe</i> Gaia & Rey ( <i>chardonnay</i> )	2019 Gaja	€ 250,00
<i>Langhe</i> Alteni di Brassica ( <i>sauvignon</i> )	2019 Gaja	€ 135,00
<i>Colli tortonesi</i> Timorasso “Il Montino”	2020 La Colombera	€ 45,00

## SARDEGNA

<i>Colli del Limbara</i> “Ruinas” ( <i>vermentino</i> )	2021 Depperu	€ 35,00
<i>Romangia igt</i> “Dettori bianco” ( <i>vermentino</i> )	2020 Dettori	€ 45,00
Vermentino di Sardegna “Opale”	2021 Mesa	€ 34,00

## SICILIA

“G” ( <i>grecanico</i> )	2019 Oscar Bissinger	€ 30,00
“T” ( <i>trebbiano</i> )	2012 Francesco Guccione	€ 45,00
“1920” ( <i>trebbiano</i> )	s.a. Francesco Guccione	€ 34,00
Etna bianco “Nerina”	2021 Girolamo Russo	€ 47,00
Etna bianco “San Lorenzo”	2020 Girolamo Russo	€ 74,00
<i>Sicilia igt</i> Grillo “Integer”	2019 Marco De Bartoli	€ 44,00
<i>Sicilia igt</i> Grillo ris. “Grappoli del Grillo”	2020 Marco De Bartoli	€ 39,00
<i>Sicilia igt</i> Minnella	2020 Calabretta	€ 25,00
<i>Terre siciliane</i> “Arèmi” ( <i>catarratto</i> )	2018 Marilena Barbera	€ 28,00
<i>Terre siciliane</i> “Blues” ( <i>grillo</i> )	2021 Paolo Cali	€ 22,00
<i>Terre siciliane</i> “Don Peppinu” ( <i>caricante</i> )	2019 Scirto	€ 45,00
<i>Terre siciliane</i> “Incanto” ( <i>grecanico</i> )	2019 Enza La Fauci	€ 30,00
<i>Terre siciliane</i> “L’Isola” ( <i>catarratto, inzolia</i> )	2021 Hibiscus	€ 32,00
<i>Terre siciliane</i> “Le mie origini” ( <i>catarratto</i> )	2020 Alessandro Viola	€ 42,00
<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
<i>Terre siciliane</i> “Versante nord” ( <i>vitigni locali</i> )	2020 Eduardo Torres Acosta	€ 34,00
<i>Terre siciliane</i> Zibibbo “Grotta del’Oro”	2021 Hibiscus	€ 35,00

## TOSCANA

<i>Bolgheri</i> “Costa di Giulia” ( <i>vermentino, trebbiano</i> )	2021 Michele Satta	€ 26,00
<i>Bolgheri</i> Vermentino	2021 Guado al tasso	€ 24,00
<i>Toscana igt</i> “Giovin Re” ( <i>Viognier</i> )	2021 Michele Satta	€ 52,00
<i>Toscana igt</i> “Poggio alle gazze” ( <i>sauvignon</i> )	2020 Tenuta dell’Ornellaia	€ 55,00

## TRENTINO ALTO ADIGE

### *Alto Adige*

Gewurztraminer “Perelise”	2021 Colterenzio	€ 26,00
Gewurztraminer “Lafoa”	2020 Colterenzio	€ 40,00
Pinot bianco “Berg”	2020 Colterenzio	€ 28,00
Sauvignon “Prail”	2021 Colterenzio	€ 24,00

### *Valle Isarco*

Gewurztraminer	2021 Kofererhof	€ 32,00
Kerner	2021 Kofererhof	€ 28,00

### *Valle Venosta*

Riesling “Falkenstein”	2021 Franz Pratzner	€ 33,00
------------------------	---------------------	---------

### *Vallagarina*

Chardonnay	2020 La Cadalora	€ 27,00
------------	------------------	---------

### *Vigneti delle dolomiti*

Nosiola	2019 Castel Noarna	€ 27,00
Nosiola	2001 Cesconi	€ 40,00
“Olivar” ( <i>Pinot B. e G., Chardonnay</i> )	2016 Cesconi	€ 38,00

# FRANCIA

## *Borgogna (Chardonnay)*

Chablis <i>vieilles vignes</i>	2021 Alain Geoffroy	€ 40,00
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	€ 220,00
	2018 Comte Lafon	€ 220,00
Meursault	2017 Comte Lafon	€ 150,00
Puligny Montrachet	2019 Henri Boillot	€ 110,00
Puligny Montrachet	2019 Alain Chavy	€ 110,00

## *Loira*

Pouilly Fumè	2020 Baron De Ladoucette	€ 46,00
Pouilly Fumè “Baron de L”	2018 Baron De Ladoucette	€ 115,00
Sancerre “Comte Lafond”	2021 Baron De Ladoucette	€ 48,00



# VINI ROSATI

## CAMPANIA

*Irpinia “La Cyclope”* 2018 Luigi Tecce € 50,00  
*(aglianico)*

## PIEMONTE

“Il Rosato” 2021 Cantine Nervi € 26,00  
*(nebbiolo)*

## SICILIA

Etna rosato 2018 Girolamo Russo € 45,00  
*(nerello mascalese)* 2021 € 30,00

*Terre siciliane “Osa!”* 2021 Paolo Cali € 28,00  
*(frappato)*

## VINI ROSSI

### LOMBARDIA

Cardinale ( <i>merlot, cabernet s. Moscato di Scanzo</i> ) s.a. De Toma		€ 28,00
“Guelfo Nero” ( <i>cabernet franc</i> )	2007 Manuele Biava	€ 55,00
“Ghibellino” ( <i>merlot, cabernet sauvignon</i> )	2015 Manuele Biava	€ 18,00
Valcalepio rosso ris. “Bruno rosso”	2017 La Collina	€ 15,00
Sforzato di Valtellina “Vino sbagliato”	2018 Dirupi	€ 80,00
Sfursat di Valtellina “Fruttaio Cà Rizzieri”	2018 Aldo Rainoldi	€ 100,00
	2019	€ 65,00
<i>Valtellina superiore</i> “Dirupi”	2018 Dirupi	€ 36,00
<i>Valtellina sup.</i> Grumello ris. “Dossi salati”	2018 Dirupi	€ 74,00
<i>Valtellina sup.</i> Grumello “Gess”	2018 Dirupi	€ 48,00
<i>Valtellina sup.</i> Grumello “Rocca de Piro”	2017 Ar.Pe.Pe.	€ 45,00
<i>Valtellina sup.</i> Sassella	2017 Aldo Rainoldi	€ 47,00
<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	2020 Pepe	€ 55,00

### CAMPANIA

<i>Colli di Salerno</i> Montevetrano	2015 Silvia Imperato	€ 80,00
Taurasi “Puro Sangue”	2014 Luigi Tecce	€ 60,00
	2015	€ 65,00
	2016	€ 70,00
“Poliphemo”	2015/2016 Luigi Tecce	€ 85,00
Taurasi	2010 Michele Perillo	€ 55,00
“riserva”	2009 Michele Perillo	€ 69,00
Taurasi	2018 Clelia Romano	€ 40,00
Taurasi	2005 Di Prisco	€ 70,00
	2008 Di Prisco	€ 65,00
	2015 Di Prisco	€ 50,00
Taurasi	1971 Mastroberardino	€ 80,00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Colli orientali</i> Merlot	2018 Le due terre	€ 49,00
<i>Collio</i> rosso selezione	2015 Borgo del tiglio	€ 42,00
<i>Collio</i> Cabernet franc	2019 Venica	€ 23,00
<i>Venezia Giulia</i> Cabernet Sauvignon	2019 Lis Neris	€ 26,00

## PIEMONTE

Barbaresco riserva “Bricco Neueis”	1997 Dante Rivetti	€ 80,00
Barbaresco “Martinenga”	1987 Marchesi di Gresy	€ 150,00
	1988 Marchesi di Gresy	€ 150,00
Barbaresco	1970 Gaja	€ 350,00
	2006/2011/2012/2013 Gaja	€ 300,00
	2015/2016 Gaja	€ 350,00
	2017/2018/2019 Gaja	€ 280,00
“Sorì San Lorenzo”	1976 Gaja	€ 350,00
Barbaresco “Basarin”	2019 Marco e Vittorio Adriano	€ 40,00
Barbaresco “Serraboella”	2011/2012 Fratelli Cigliuti	€ 150,00
	2015/2016	€ 100,00
	2018/2019	€ 75,00
Barbaresco “Cottà”	2015/2016 Sottimano	€ 100,00
“Cottà”	2018 Sottimano	€ 85,00
“Fausoni”	2015/2016 Sottimano	€ 100,00
“Fausoni”	2018 Sottimano	€ 85,00
“Pajorè”	2016 Sottimano	€ 100,00
Barbera d’Alba “Vigna Francia”	2019/2020 Giacomo Conterno	€ 70,00
Barbera d’Alba “Serraboella”	2019 Fratelli Cigliuti	€ 30,00
Boca	2017 Silvia Barbarglia	€ 49,00
Bramaterra	2016 Roccia rossa	€ 38,00
Carema “Sumiè”	2017 Muraje	€ 70,00
Fara ( <i>nebbiolo e vespolina</i> )	2016 Francesca Castaldi	€ 35,00
Gattinara “Valferana”	2016 Paride Iaretti	€ 55,00
Gattinara	2019 Cantine Nervi	€ 80,00
“Vigna Molsino”	2016 Cantine Nervi	€ 95,00
	2018 Cantine Nervi	€ 145,00
“Vigna Valferana”	2018 Cantine Nervi	€ 145,00
Ghemme ( <i>nebbiolo</i> )	2017 Paride Chiovini	€ 34,00
<i>Langhe</i> La Villa ( <i>barbera e nebbiolo</i> )	2016 Elio Altare	€ 85,00
<i>Langhe</i> Nebbiolo	2020 Parusso	€ 27,00
Lessona	2016 La Prevostura	€ 46,00
“Mimmo” ( <i>nebbiolo e croatina</i> )	2018 Le Piane	€ 32,00
Roero “Roche d’Ampsej”	2017 Matteo Correggia	€ 50,00

## PIEMONTE

Barolo	“Brunate”	1999 Ceretto	€ 150,00
Barolo		2012/2015 Elio Altare	€ 150,00
Barolo	“Rocche dell’Annunziata”	2016 Gagliasso	€ 50,00
Barolo		1996 Gianfranco Alessandria	€ 105,00
Barolo	“Cerretta”	2015/2016 Ettore Germano	€ 95,00
	“Prapò”	2015/2016	€ 95,00
	riserva “Lazzarito”	2010	€ 150,00
Barolo	“Bussia”	2015/2016 Fratelli Barale	€ 100,00
		2017/2018	€ 85,00
	“Cannubi”	2015	€ 110,00
	“Castellero”	2015/2016	€ 80,00
	“Bussia” riserva	2006/2011	€ 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
<i>(la bottiglia è venduta esclusivamente se consumata al tavolo)</i>			
Barolo	“Cannubi”	2017 Giacomo Fenocchio	€ 70,00
		2018	€ 75,00
	“Villero”	2017	€ 70,00
Barolo	“Tre tine”	2012 Giuseppe Rinaldi	€ 350,00
Barolo	“Brunate”	1998 Marcarini	€ 150,00
Barolo	“Ornato”	2016 Palladino	€ 55,00
Barolo		2015 Parusso	€ 70,00
		2016	€ 55,00
Barolo	“Bussia Vigna Rocche”	1999	€ 250,00
	“Bussia”	2010/2012	€ 150,00
		2015/2016	€ 140,00
		2018	€ 125,00
	“Perarmando”	2017/2018	€ 57,00
	“Mariondino”	2012/2015	€ 100,00
		2018	€ 80,00
	“Mosconi”	2015/2016	€ 135,00
		2018	€ 120,00
Barolo	“Sarmassa Vigna Merenda”	2013/2015	€ 95,00

## MARCHE

“Dezio” ( <i>sangiovese e montepulciano</i> )	2018 Fattoria Dezi	€ 26,00
“Lorano” ( <i>sangiovese</i> )	2017 Maria Pia Castelli	€ 35,00
“Regina del bosco” ( <i>montepulciano</i> )	2018 Fattoria Dezi	€ 48,00

## PUGLIA

Primitivo di Manduria “Askos”	2020 Masseria Li Veli	€ 29,00
<i>Salento</i> Primitivo	2019 L’Archetipo	€ 27,00

## SARDEGNA

Carignano del Sulcis riserva “Buio Buio”	2018 Mesa	€ 40,00
	2019	€ 40,00
<i>Isola dei Nuraghe</i> “Turriga” ( <i>cannonau, carignano, bovale</i> )	2015 Argiolas	€ 90,00
<i>Valli di Porto Pino</i> “Brama” ( <i>sirah</i> )	2019 Mesa	€ 28,00
<i>Romangia</i> “Tuderi” ( <i>cannonau</i> )	2016 Dettori	€ 38,00

## SICILIA

“CR” ( <i>90% nerello mascalese</i> )	2018 Vino di Anna	€ 48,00
“NM” ( <i>nerello mascalese</i> )	s.a. Guccione	€ 37,00
Etna rosso “A’ Rina” ( <i>nerello mascalese</i> )	2020 Girolamo Russo	€ 37,00
“Feudo di mezzo”	2018	€ 80,00
	2020	€ 80,00
“Calderara Sottana”	2019	€ 80,00
	2020	€ 80,00
“San Lorenzo”	2020	€ 80,00
Frappato di Vittoria “Mandragola”	2019 Paolo Cali	€ 26,00
Faro “Terra di vento” ( <i>nerello mascalese e nero d’avola</i> )	2018 Enza La Fauci	€ 29,00
<i>Sicilia</i> Nerello Mascalese	2011 Calabretta	€ 40,00
<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
<i>Terre siciliane</i> “Jazz” ( <i>60% frappato, 40% nero d’Avola</i> )	2019 Paolo Cali	€ 22,00
<i>Terre siciliane</i> “Note di rosso” ( <i>nero d’avola, sirah, nerello mascalese</i> )	2020 Alessandro Viola	€ 29,00
<i>Terre siciliane</i> “Fuorizona” ( <i>frappato</i> )	2020 Marilena Barbera	€ 23,00

## TOSCANA

<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2015/2016 Tenuta San Guido	€ 400,00
	2017	€ 350,00
	2018	€ 250,00
	2019	€ 250,00

### *Bolgheri superiore*

“Ornellaia”	2018 Tenuta dell’Ornellaia	€ 230,00
	2019	€ 240,00
“Marianova”	2016 Michele Satta	€ 190,00

### *Bolgheri*

“Bruciato”	2020 Guado al Tasso	€ 36,00
Rosso	2020 Le Macchiole	€ 35,00
Rosso	2020 Michele Satta	€ 30,00

### *Altre DOC/DOCG*

Brunello di Montalcino “Pian delle Vigne”	2015 Antinori	€ 90,00
	2017	€ 65,00
Brunello di Montalcino “Castelgiocondo”	2015 Frescobaldi	€ 80,00
	2016	€ 80,00
	2017	€ 65,00
Brunello di Montalcino “Persante”	2016 La Rasina	€ 70,00
Brunello di Montalcino riserva	1988 Mastrojanni	€ 180,00
“Schiena d’Asino”	1990 Mastrojanni	€ 180,00
Brunello di Montalcino	1990 Poggio antico	€ 150,00
Brunello di Montalcino	2015/2016 Santa Restituta	€ 100,00
“Rennina”	2015	€ 160,00
Chianti classico “Vigneto Bertinga”	1988 Castello di Ama	€ 80,00
Chianti classico	2020 S.Giusto a Rentennano	€ 30,00
Chianti classico riserva “Baroncòle”	2019 S.Giusto a Rentennano	€ 45,00
Chianti classico G.S. “Vigna del Sorbo”	2018 Fontodi	€ 75,00

*segue...*

*segue*...TOSCANA

*Toscana igt*

Cavaliere (sangiovese)	2016 Michele Satta	€ 80,00
	2019	€ 58,00
Flaccianello della Pieve (sangiovese)	2007 Fontodi	€ 180,00
	2009/2010	€ 180,00
	2015	€ 130,00
	2016	€ 180,00
	2017/2018	€ 115,00
Fontalloro (sangiovese)	1995	€ 180,00
	2001	€ 165,00
	2004/2006 Fattoria di Fèlsina	€ 150,00
	2008/2010	€ 150,00
	2015/2016	€ 150,00
Guidalberto ( <i>cabernet s., merlot</i> )	2020 Tenuta San Guido	€ 60,00
La Ricolma ( <i>merlot</i> )	2018 S. Giusto a Rentennano	€ 90,00
	2019 S. Giusto a Rentennano	€ 90,00
Le Pergole torte ( <i>sangiovese</i> )	2018 Monteverdine	€ 220,00
	2019	€ 220,00
Le Volte ( <i>sangiovese, merlot, cabernet</i> )	2020 Tenuta dell'Ornellaia	€ 30,00
Pian del ciampolo ( <i>sangiovese, canaiolo, colorino</i> )	2020 Monteverdine	€ 38,00
“Maestro raro” ( <i>cabernet sauvignon</i> )	1990 Fattoria di Fèlsina	€ 90,00
	1991/1992	€ 75,00
Masseto ( <i>merlot</i> )	2018 Tenuta Masseto	€ 950,00
<i>(la bottiglia è venduta esclusivamente se consumata al tavolo)</i>		
Monteverdine ( <i>sangiovese</i> )	2019 Tenuta Masseto	€ 70,00
Percarlo ( <i>sangiovese</i> )	1999 S. Giusto a Rentennano	€ 150,00
	2001	€ 150,00
	2015	€ 150,00
	2016	€ 150,00
	2017	€ 100,00
	2018	€ 80,00
Scapigliato ( <i>ciliegiolo e aleatico</i> )	2021 Calafata	€ 25,00
Solaia ( <i>Cabernets, Sangiovese</i> )	2005 Marchesi Antinori	€ 290,00
	2015	€ 290,00
Tignanello ( <i>sangiovese, cabernets</i> )	2011 Marchesi Antinori	€ 200,00
	2015	€ 150,00
	2016	€ 200,00
	2017	€ 140,00
	2018/2019	€ 120,00

## TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Alto Adige</i> Lagrein riserva “Mantsch”	2019 Colterenzio	€ 30,00
<i>Alto Adige</i> Merlot riserva “Siebeneich”	2020 Colterenzio	€ 34,00
<i>Alto Adige</i> Pinot nero “Mazzon”	2018 Ferruccio Carlotto	€ 40,00
<i>Alto Adige</i> Pinot nero “Mason”	2020 Manincor	€ 47,00
<i>Alto Adige</i> Pinot nero “Mason di Mason”	2019 Manincor	€ 94,00
<i>Alto Adige</i> Pinot nero riserva “St.Daniel”	2019 Colterenzio	€ 30,00
<i>Alto Adige</i> Schiava “Menzen”	2021 Colterenzio	€ 20,00
<i>Trentino</i> Pinot nero	2019 Fontana	€ 27,00
<i>Trentino</i> Pinot nero “Vignalet”	2019 La Cadalora	€ 35,00
<i>Vigneti delle Dolomiti</i> Carmenère	2015 Guerrieri Gonzaga	€ 120,00
	2016	€ 80,00
<i>Vigneti delle Dolomiti</i> San Leonardo	2008 Guerrieri Gonzaga	€ 120,00
	2010	€ 120,00
	2011	€ 120,00
	2013	€ 120,00
	2015	€ 120,00
	2016	€ 95,00
<i>Vigneti delle Dolomiti</i> Teroldego	2021 Foradori	€ 29,00
<i>Vigneti delle Dolomiti</i> “Terre di S. Leonardo”	2018 Guerrieri Gonzaga	€ 22,00

## UMBRIA

Sagrantino di Montefalco	2016 Antonelli	€ 60,00
--------------------------	----------------	---------

## VENETO

Amarone della Valpolicella “Ambrosan”	2006 Nicolis	€ 130,00
	2008	€ 120,00
	2009	€ 110,00
	2010	€ 100,00
	2011	€ 100,00
	2013	€ 75,00
Valpolicella “Cà Fiui”	2020 Corte Sant’Alda	€ 25,00
Valpolicella classico superiore “Monte Lodoletta”	2013 Dal Forno	€ 125,00
Valpolicella classico sup. ripasso “Seccal”	2019 Nicolis	€ 26,00

## VALLE D’AOSTA

Cornalin	2016 La Source	€ 21,00
Gamay	2018 La Source	€ 21,00
Fumin	2018 Elio Ottin	€ 38,00



## FRANCIA

### **Bordeaux (Cabernets, Petit Verdot, Malbec)**

Château Angludet	<i>Margaux</i>	2012	€ 80,00
Château Anthonic	<i>Moulis en Médoc</i>	2014	€ 47,00
Château Branaire Ducru	<i>Saint Julien</i>	2011 <i>Grand cru classé</i>	€ 105,00
Château Chasse Spleen	<i>Moulis en Médoc</i>	1999	€ 95,00
Château Crabitey	<i>Graves</i>	2016	€ 35,00
Château Gazin-Rocquencourt	<i>Pessac Leognan</i>	2012	€ 50,00
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
Pichon Comtesse réserve	<i>Pauillac</i>	2018	€ 82,00

### **Bourgogne (Pinot nero)**

Chambolle Musigny		2019 David Duband	€ 120,00
Corton		2018 Domaine de la Romanée Conti	€ 950,00
<i>(la bottiglia è venduta esclusivamente se consumata al tavolo)</i>			
Gevrey Chambertin		2017 Arnaud Mortet	€ 145,00
Grands Échézeaux		2017 Domaine de la Romanée Conti	€ 1.200,00
<i>(la bottiglia è venduta esclusivamente se consumata al tavolo)</i>			
Morey Saint Denis		2019 David Duband	€ 95,00
Nuits Saint Georges “Les Charmottes”		2020 Domaine Chicotot	€ 88,00
Savigny Les Beaune <i>vieilles vignes</i>		2018 Maréchal	€ 55,00
Pommard “La Chanière”		2018 Maréchal	€ 78,00
Pommard <i>vieilles vignes</i>		2019 Joseph Voillot	€ 70,00
Volnay		2018 Maréchal	€ 78,00
		2019 Maréchal	€ 78,00

### **Cotes du Rhone**

Châteauneuf du Pape ( <i>grenache Mourvedre altri</i> )	2003 D.ne de Villeneuve	€ 85,00
---	-------------------------	---------

## VINI DOLCI

### LOMBARDIA

Moscato di Scanzo	500ml	2016 De Toma	€ 55,00
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

### 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	2017 Colosi	€ 30,00
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
<i>Pomino</i> Vin Santo	375ml	2014 Frescobaldi	€ 40,00

### VENETO

Recioto della Valpolicella	500ml	2017 Nicolis	€ 36,00
Torcolato		2019 Maculan	€ 55,00

### FRANCIA

Chateau Filhot	375ml	2019	€ 39,00
----------------	-------	------	---------

### PORTOGALLO

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