

VINI FRIZZANTI METODO A L'ANCIENNE	P. 3
BOLLICINE AUTOCTONE (YES WE CAN!)	P. 4
BOLLICINE AUTOCTONE (YES THEY CAN!)	P. 5
BOLLICINE	P. 6
BOLLICINE FRANCESI	P. 8
CHAMPAGNE NEGOCIANT E RECOLTANT	P. 9
CHENIN BLANC QUESTO SCONOSCIUTO	P. 12
RIESLING UBER ALLES	P. 13
VINI BIANCHI PIEMONTE	P. 15
VINI BIANCHI TRENINO ALTO ADIGE	P. 16
VINI BIANCHI FRIULI VENEZIA GIULIA	P. 18
VINI BIANCHI CAMPANIA	P. 20
VINI BIANCHI SICILIA	P. 21
VINI BIANCHI ALTRE REGIONI	P. 22
VINI BIANCHI FRANCIA	P. 25
VINI BIANCHI ALTRI PAESI	P. 27
VINI ROSATI	P. 28
NEBBIOLO MON AMOUR	P. 29
PINOT NERO: RADICAL CHIC O GIUSTAMENTE SNOB?	P. 32
VINI ROSSI LOMBARDIA	P. 35
VINI ROSSI PIEMONTE	P. 36
VINI ROSSI TRENINO ALTO ADIGE	P. 39
VINI ROSSI VENETO	P. 40
VINI ROSSI TOSCANA	P. 41
VINI ROSSI SICILIA	P. 43
VINI ROSSI ALTRE REGIONI	P. 44
VINI ROSSI FRANCIA	P. 47
VINI ROSSI ALTRI PAESI	P. 48
VINI DA DESSERT ITALIANI	P. 49
VINI DA DESSERT ALTRI PAESI	P. 50
LIQUORI, GRAPPE E DISTILLATI	P. 51

Vini Frizzanti Metodo à l'ancienne

Così "spumantizzavano" i nostri nonni. Questo metodo così semplice e tradizionale è capace di dare un nonsoché di carattere ai vini che li rende più vivi e più veri rispetto a quelli fatti con il metodo Martinotti. Chiamatelo "sur lie", col fondo, rifermentato in bottiglia, tradizionale o se volete quello con il tappo a corona. Per noi il nome migliore è senza dubbio: "più genuino".

	tavolo (asporto)
Vino Frizzante Col Fondo "Zero Infinito", Pojer e Sandri Solaris Faedo, Trento	30,00 (19,00)
Colli Trevigiani Vino Frizzante da Tavola Bianco "Costadilà" 450 slm, Costadilà Glera Tarzo, Treviso	27,00 (15,50)
Gutturnio Vivace "Sur Lie" 2012, Croci barbera, bonarda Castell'Arquato, Piacenza	18,00 (8,50)
Pignoletto Sui Lieviti 2015, Orsi/ Vigneto San Vito pignoletto Bologna	24,00 (12,00)
Prosecco "Colfondo", Casa Belfi glera Loc. Ceradello/ Dolcè, Verona	20,00 (9,50)
Rosso dell'Emilia Frizzante "Cinquecampi Rosso" 2015, Cinque Campi lambrusco grasparossa, malbo gentile, marzemino Puianello di Quattro Castella, Reggio Emilia	20,00 (9,50)
Lambrusco Frizzante 2014, Camillo Donati lambrusco Arola, Parma	24,00 (11,30)
Lambrusco di Sorbara Frizz. "Rimosso" 2015, Cantine della Volta lambrusco di Sorbara Bonporto, Reggio Emilia	27,00 (14,50)
Malvasia Frizzante 2014, Camillo Donati malvasia Arola, Parma	24,00 (11,30)

Bollicine autoctone
(Yes, we can!)

tavolo (asporto)

Morgex et La Salle "Glacier" Extra Brut 2013, Cave de Morgex et La Salle prié blanc Morgex, Aosta	33,00 (20,50)
Valle d'Aosta M. Classico "Caronte" Rosè Extra Brut s.a., Quatremillemetres petit rouge Arvier, Aosta	35,00 (22,50)
Metodo Classico "S-ciopét" Brut Rosè 2012, Castello di Verduno Pelaverga piccolo Verduno, Cuneo	40,00 (28,00)
Erbaluce di Caluso Metodo Classico "La Torrazza " Brut s.a., Luigi Ferrando erbaluce Ivrea, Torino	36,00 (24,00)
Metodo Classico Nebiolo Rosè "Erpacrife" Dosaggio Zero 2011, Erpacrife nebbiolo Castagnole Lanze, Asti	40,00 (28,00)
Metodo Classico "Erpacrife Bianco" Dosaggio Zero 2012, Erpacrife erbaluce, timorasso, cortese e moscato Castagnole Lanze, Asti	40,00 (28,00)
Garda Metodo Classico Extra Brut "Centopercento" s.a., San Giovanni groppello Raffa del Garda, Brescia	32,00 (19,20)
Lugana Metodo Classico Brut s.a., San Giovanni turbiana Raffa del Garda, Brescia	26,00 (14,00)
Metodo Classico "Bellaguardia" Extra Brut 2009, Bellaguardia durella, pinot bianco Montecchio, Vicenza	33,00 (21,00)
Lessini Durello Metodo Classico Riserva Extra Brut 2010, Sandro de Bruno durella Montecchio di Crosara, Verona	35,00 (22,50)
Lambrusco Metodo Classico Brut 2010, Cantine della Volta Lambrusco di Sorbara Bomporto, Reggio Emilia	31,00 (19,00)
Metodo Classico Blanc de Noir Brut 2011, Cantine della Volta Lambrusco di Sorbara Bomporto, Reggio Emilia	37,00 (24,00)

Bollicine autoctone
(Yes, we can!)

tavolo (asporto)

Metodo Classico Dosaggio Zero "Particella 128" 2013, Cinque Campi 28,00 (17,00)
spergola
Puianello di Quattro Castella, Reggio Emilia

Verdicchio Metodo Classico "Giulietta" 2004, La Distesa 69,00 (55,00)
verdicchio
Cupramontana, Ancona

Metodo Classico Riesling Brut "Grilli" 2011, La Palazzola 30,00 (18,00)
riesling
Loc. Vascigliano, Terni

Brut "Grand Cuvée XXI Secolo" Brut 2009, D'Arapi 45,00 (32,50)
bombino bianco, pinot nero
San Severo, Foggia

Etna Metodo Classico Brut 2013, Murgo 31,00 (20,00)
nerello mascalese
Santa Venerina, Catania

Etna Metodo Classico Extra Brut 2009, Murgo 46,00 (33,00)
nerello mascalese
Santa Venerina, Catania

Metodo Classico "Vinudilice" s.a., I vigneri /Salvo Foti 53,00 (40,00)
Alicante, grecanico, minnella
Randazzo, Catania

Metodo Classico "Terzavia" 2012, Marco de Bartoli 42,00 (27,50)
grillo
Marsala, Catania

Bollicine autoctone
(Yes, they can!)

tavolo (asporto)

Carso Extra Brut "Bela" 2011, Čotar 41,00 (28,50)
malvasia istriana, vitovska
Komen, Slovenia

Blanc de Blanc Brut Nature, Clos Lentiscus 40,00 (27,50)
malvasia
Sitges, Spagna

Bollicine

	Tavolo (asporto)
Metodo Classico "Sullelanghe" 2011, Barale pinot nero, chardonnay Barolo, Cuneo	34,00 (21,00)
Oltrepo Metodo Classico "1865" Brut 2011, Conte Vistarino pinot nero Rocca de Giorgi, Pavia	31,00 (18,50)
Oltrepo Metodo Classico Cruasè "Saignée della Rocca" Brut Rosè s.a., Conte Vistarino pinot nero Rocca de Giorgi, Pavia	30,00 (18,50)
Oltrepo Metodo Classico "Nature Ecu" Extra Brut 2008, Anteo pinot nero Rocca de Giorgi, Pavia	42,00 (29,00)
Metodo Classico "Stefanago Ancestrale Bianco" Brut, Castello di Stefanago pinot nero Fortunago, Pavia	31,00 (18,50)
Trento Metodo Classico Brut 2011, Revì chardonnay, pinot nero Aldeno, Trento	33,00 (20,00)
Dolomiti Metodo Classico "Cuvèe '09-'10 "Extra Brut, Pojer e Sandri chardonnay, pinot nero Faedo, Trento	46,00 (32,50)
Dolomiti Metodo Classico Rosè Brut s.a., Pojer e Sandri chardonnay, pinot nero Faedo, Trento	36,00 (22,40)
Trento Metodo Classico Rosè Brut "Cavaliere nero" 2009, Revì pinot nero Aldeno, Trento	45,00 (32,00)
Franciacorta Saten 201, Gatti Chardonnay Erbusco, Brescia	36,00 (23,00)
Franciacorta Brut s.a., Vezzoli chardonnay Erbusco, Brescia	31,00 (19,00)
Franciacorta Brut s.a., Santa Lucia chardonnay, pinot bianco Rovato, Brescia	30,00 (17,00)

Bollicine

	tavolo (asporto)
Franciacorta Brut Rosè s.a., Vezzoli Pinot nero Erbusco, Brescia	36,00 (23,50)
Franciacorta "Blanc de Blancs" 2011, Ca' del Vent chardonnay Cellatica, Brescia	52,00 (37,00)
L'escluso Brut "Pas Operè" 2011, Ca' del Vent pinot nero, chardonnay Cellatica, Brescia	48,00 (35,00)
Metodo Classico "Cuvèe 60" Blanc de Blancs Brut Nature 2010, Casa Caterina chardonnay Monticelli Brusati, Brescia	44,00 (30,00)
Metodo Classico Brut "Blanc de Noir" 2000, Casa Caterina Pinot meunier Monticelli Brusati, Brescia	90,00 (75,00)
Metodo Classico Rosè Antique Brut 2000, Casa Caterina Pinot meunier Monticelli Brusati, Brescia	55,00 (40,00)
Franciacorta "Dosaggio Zero" 2011, Arcari e Danesi chardonnay Gussago, Brescia	42,00 (29,00)
Franciacorta "Vendemmia Zero" Pas Dosè, Vezzoli chardonnay Gussago, Brescia	39,00 (27,00)
Franciacorta Nature s.a., Gatti chardonnay, pinot nero Erbusco, Brescia	40,00 (27,00)
Franciacorta Brut Millesimato 2009, Gatti chardonnay Erbusco, Brescia	52,00 (38,00)
Franciacorta Brut Millesimato 2011, Vezzoli chardonnay Erbusco, Brescia	39,00 (27,00)
Metodo Ancestrale "Gran Cuvèe" Brut 2012, La Palazzola Pinot nero, chardonnay Loc. Vascigliano, Terni	35,00 (22,00)

Bollicine Francesi

	tavolo (asporto)
Ayse Méthode Traditionelle s.a., Domaine Belluard gringet Ayse, Savoia	35,00 (23,00)
"Atmosphères" Méthode Traditionelle s.a, Jo Landron folle blanche, pinot noir La Haye Fouassiere, Loira	30,00 (18,00)
Crémant de Loire Brut s.a., Pierre Bise Chenin blanc Beaulieu-sur-Layon, Loira	34,00 (21,00)
Cremant de Loire "Purete de Silex " s.a., Clos de la Briederie Chenin blanc, chardonnay, cabernet franc, cabernet sauvignon Monteaux, Loira	30,00 (19,00)
Cremant d'Alsace Extra Brut 2014, Binner Riesling, pinot gris, auxerrois Ammerschwahr, Alsazia	36,00 (20,50)
Cremant d'Alsace "Zèro Sulfites Ajoutés" 2013, Pierre Frick pinot gris Pfaffenheim, Alsazia	35,00 (22,50)
Blanquette de Limoux "Le Moulin" s.a., Domaine J. Laurens Mauzac, chenin, chardonnay La Digne d'Aval, Limoux	28,00 (16,00)
Vouvray Methode Traditionelle 2011, Foreau /Clos Naudin chenin blanc Vouvray, Loira	40,00 (27,00)
Vouvray Brut Non Dose' 2012, Pinon chenin blanc Vernou sur Brenne, Loira	37,00 (25,00)
Cremant du Jura Blanc 2008, Domaine Rolet père et fils Chardonnay, savagnin, poulsard Arbois, Jura	33,00 (20,00)

Champagne Négociant

tavolo (asporto)

Champagne "Cuvée 736" Brut s.a., Jacquesson

chardonnay, pinot noir, pinot meunier
Dizy

90,00 (70,00)

Champagne "Cuvée 739" Brut s.a., Jacquesson

chardonnay, pinot meunier, pinot noir
Dizy

70,00 (55,00)

Champagne Brut Réserve, Boizel

pinot noir, chardonnay, pinot meunier
Epernay

58,00 (42,00)

Champagne Brut première cru "Henry Hodie" s.a., Roger Coulon

pinot noir, chardonnay, pinot meunier
Vrigny

62,00 (50,00)

Champagne Blanc de Noirs Millésime 2009 Brut, Roger Coulon

pinot noir, chardonnay, pinot meunier
Vrigny

78,00 (65,00)

Champagne Premier Cru Brut Rosé "Rosélie" s.a., Roger Coulon

pinot noir
Vrigny

73,00 (60,00)

Champagne Récoltant

tavolo (asporto)

Champagne Grand Cru Extra Brut s.a., Marie-Noëlle Ledru

pinot noir, chardonnay
Ambonnay

55,00 (40,00)

Champagne "Les Beaux Regards" Nature s.a., Béréche et fils

chardonnay
Craon de Ludes

80,00 (65,00)

Champagne 1er "Cumières" Cru Brut Nature s.a., Georges Laval

chardonnay, pinot meunier, pinot noir
Cumières

83,00 (67,00)

Champagne Récoltant

tavolo (asporto)

Champagne “Les Murgiers” Extra Brut s.a., Francis Boulard pinot meunier Montagne de Reims	80,00 (65,00)
Champagne “Cuvée Les Beguines” Extra Brut s.a., La Closerie J. Prévost pinot meunier Gueux	87,00 (70,00)
Champagne Grand Cru Nature s.a., Benoit Lahaye pinot noir, chardonnay Bouzy	68,00 (51,00)
Champagne “Les Clos” Extra Brut s.a., Laherte Frères fromenteau, chardonnay, pinot meunier, petit meslier, arbanne, pinot noir, pinot blanc Chavot	86,00 (71,00)
Champagne Grand Cru “Mineral” Blanc de Blancs Ex. Brut 2009, Agrapart et fils chardonnay Avize	120,00 (90,00)
Champagne Brut Nature s.a., Christophe Mignon Pinot meunier Festigny	75,00 (63,00)
Champagne “Fruit de Ma Passion” Extra Brut 1er Cru, Vincent Charlot Pinot meunier, pinot noir, chardonnay Mardeuil	80,00 (67,00)
Champagne “Collection Privée Yves Dufour” Ligne 63 Nature 1996, Dufour Robert et Fils pinot noir Landreville	90,00 (73,00)
Champagne “Rèserve” Brut s.a., Béréche et fils Chardonnay, pinot noir, pinot meunier Craon de Ludes	56,00 (40,00)

Champagne Récoltant

tavolo (asporto)

Champagne Grand Cru "Cuvée de Goulé" Brut 2010, Marie-Noelle Ledru pinot noir Ambonnay	85,00 (68,00)
Champagne "Les Vignes de Vrigny" 1er Cru Brut s.a., Egly Ouriet pinot meunier Ambonnay	80,00 (65,00)
Champagne Blanc de Blancs "7 crus" Brut s.a., Agrapart et fils chardonnay Avize	70,00 (57,00)
Champagne Blanc de Noirs Brut Grand Cru, Egly Ouriet pinot noir Ambonnay	190,00 (165,00)
Champagne "Tradition" Brut Grand Cru s.a., Egly Ouriet chardonnay, pinot noir Ambonnay	88,00 (72,50)
Champagne Brut "Cuvée Harmonie" 1er Cru 2010, Charlot Tanneaux Chardonnay, pinot noir Mardeuil	64,00 (41,00)
Champagne Rosé "Rosé de Saignée" Brut s.a., Jean Vesselle pinot noir Bouzy	60,00 (42,00)
Champagne Collection "Privée Yves Dufour" Ligne 45 1999 Brut, Dufour Robert et Fils Chardonnay Landreville	80,00 (68,00)
Champagne "Collection Privée Yves Dufour" Ligne 60 1995 Brut, Dufour Robert et Fils pinot noir Landreville	95,00 (79,00)
Champagne Collection "Privée Yves Dufour" Ligne 56 1994 Brut, Dufour Robert et Fils pinot noir Landreville	99,00 (82,00)
Champagne Collection "Privée Yves Dufour" Ligne 45 1990 Brut, Dufour Robert et Fils Chardonnay Landreville	135,00 (118,00)

Vini Bianchi Chenin Blanc, questo sconosciuto

Nasce e prospera nel Jardin de France, la Valle della Loira, quest'uva a bacca bianca che qualcuno sostiene fosse un tempo rossa. Longevità, mineralità, versatilità e grande espressività, queste le caratteristiche salienti che legano lo chenin blanc ad altre grandi varietà bianche che danno vini strepitosi, come il riesling tedesco, il furmint ungherese o il nostrano verdicchio. Un mondo affascinante e ancora poco esplorato al di qua delle Alpi.

tavolo (asporto)

Vouvray Sec 2011, Foreau /Clos Naudin Vouvray, Loira		40,00 (27,00)
Vouvray " Le Haut Lieu Sec" 2014, Domaine Huet Vouvray, Loira		48,00 (36,00)
Vouvray " Clos du Bourg" Demi-Sec 2014, Domaine Huet Vouvray, Loira		48,00 (36,00)
Anjou "Les Rouchefer" 2014, Domaine Agnès & René Mosse Saint Lambert du Lattay, Loira		48,00 (34,00)
Savennières "Clos Le Grand Beaupréau" 2012, Pierre Bise Beaulieu-sur-Layon, Loira		37,00 (25,50)
Savennières "Arena" 2014, Domaine Agnès & René Mosse Saint Lambert du Lattay, Loira		54,00 (40,00)
Savennières "Coulée de Serrant" 2009, Nicolas Joly Savennières, Loira		95,00 (78,00)
Saumur "Entre Deux Voyes" 2011, P'tit Domaine Varrains, Loira		38,00 (26,00)
Saumur Blanc "L'Insolite" 2014, Domaine des Roches Neuves Varrains, Loira		42,00 (30,00)
Montlouis sur Loire "Clos de Volagre" 2011, Clos de la Brierie Montlouis sur Loire, Loira		28,00 (15,00)
Montlouis sur Loire "Mineral +", Franz Saumon	2012	38,00 (24,00)
Montlouis sur Loire, Loira	2013	35,00 (22,00)
Coteaux de l'Aubance "Le Pavillon" 2001, Domaine Richou Mozé-sur-Louet, Loira		44,00 (32,00)

Vini Bianchi Riesling über alles

Una canzone tedesca d'altri tempi recita: "Warum ist es am Rhein so schoen?" ("Come mai è così bello sul Reno?"). La risposta a questa domanda si trova nella canzone stessa. Vari argomenti vengono cantati in realtà a conforto dei più scettici. Su due punti però il testo ritorna più di una volta: le ragazze e il vino. Sospendiamo la verifica sulla beltà della popolazione femminile renana per non incorrere in dispute accese, ma diciamo con forza la nostra sul vino, perché senza dubbio l'uva qui coltivata, il riesling, regala vini indimenticabili, tra i migliori al mondo.

Dalle versioni secche a quelle dolci da vendemmia tardiva il terroir si esprime con una forza rara facendo perno su due caratteristiche pregnanti, acidità e mineralità. Grazie all'acidità i riesling sono tra i vini bianchi più longevi in assoluto: Anche il residuo zuccherino, spesso presente in minima parte nei vini da pasto, viene controbilanciato dalla parte acida donando equilibrio e versatilità per gli abbinamenti con piatti dalla sapidità sostenuta. Un vino duro e soave allo stesso tempo, un vino che viene dal freddo del cuore dell'Europa, ma che scalda il cuore con la sua eleganza e profondità.

Che siano anche queste le ragioni per cui le ragazze renane contribuiscono alla bellezza della regione?

		tavolo (asporto)
Langhe Bianco "Herzu" 2014, Ettore Germano Serralunga d'Alba, Cuneo		36,00 (24,40)
Langhe Bianco "Pietracine" 2015, Vajra Barolo, Cuneo		40,00 (25,00)
Pavia Riesling "San Rocco", Castello di Stefanago Fortunago, Pavia	2012 Riserva 2010	28,00 (14,50) 38,00 (24,50)
Riesling Brut "Grilli" 2011, La Palazzola Loc. Vascigliano, Terni		31,00 (17,00)
Alto Adige Val Venosta Riesling 2011, Falkenstein Naturals, Bolzano		36,00 (24,00)
Alto Adige Riesling 2015, Laimburg Ora/Vadena, Bolzano		30,00 (18,00)

Vini Bianchi
Riesling über alles

tavolo (asporto)

Alsace Riesling "Rot Murlè" 2012, Pierre Frick Pfaffenheim, Alsazia	37,00 (24,50)
Riesling "Smaragd Singerriedel " 2007, Hirtzberger Spitz, Austria	94,00 (78,00)
Riesling Trocken "Alte Reben" 2013, Villa Huesgen Traben Trarbach, Mosella	39,00 (27,00)
Riesling Kabinett Feinherb, Villa Huesgen Traben Trarbach, Mosella	48,00 (36,00)
Riesling Trocken "Devon-Schiefer" 2014, Meulenhof Erden, Mosella	29,00 (16,00)
Riesling Auslese Erdener Treppchen "Alte Reben" 2013, Meulenhof Erden, Mosella	41,00 (28,00)
Riesling Juffer Sonnenuhr Spatlese 2015, Thomas Haag Erden, Mosella	32,00 (20,00)
Riesling Auslese Erdener Treppchen "Alte Reben" 2013, Schloss- Lieser Erden, Mosella	35,00 (23,00)
Riesling "Wehlechner Sonnenuhr" Kabinett Trocken 2012, Kerpen Bernkastel-Wehlen, Mosella	34,00 (21,50)
Riesling Erdener Treppchen Auslese 1995, Stephen Ehlen Erden, Mosella	50,00 (38,00)
Riesling Spätlese Erdener Treppchen Mosel - Saar -Ruwer 1986er, Reinhold Oster Urzig, Mosella	56,00 (42,00)

Vini Bianchi
Piemonte

tavolo (asporto)

Roero Arneis 2015, Matteo Correggia		25,00 (13,00)
arneis Canale d'Alba, Cuneo		
Langhe Bianco "Coste di Riavolo" 2012, San Fereolo		27,00 (16,00)
riesling, gewürztraminer Dogliani, Cuneo		
Langhe Bianco Nascetta 2014, Ettore Germano		27,00 (16,00)
nascetta Serralunga d'Alba, Cuneo		
Vino Bianco "Fol" 2015, Ezio Cerrutti		28,00 (17,00)
Moscato d'Asti Castiglione Tinella, Asti		
Colli Tortonesi Favorita "Marine", Vigne Marina Coppi	2013	34,00 (22,00)
Favorita Castellania, Alessandria	2006	38,00 (25,00)
Terre del Timorasso 2012, Daniele Ricci		31,00 (18,50)
timorasso Tortona, Alessandria		
Timorasso "Derthona" 2014, Vigneti Massa		30,00 (17,50)
timorasso Monleale, Alessandria		
Timorasso "Montecitorio" 2012, Vigneti Massa		50,00 (36,00)
timorasso Monleale, Alessandria		
Colli Tortonesi Timorasso "Fausto" 2012, Vigne Marina Coppi		50,00 (36,00)
timorasso Castellania, Alessandria		
Vino Bianco "Rispetto" 2012, Daniele Ricci		25,00 (13,50)
Sauvignon Tortona, Alessandria		
Monferrato Bianco "Montemarino" 2013, Cascina degli Ulivi		33,00 (21,00)
cortese Novi Ligure, Alessandria		

Vini Bianchi Piemonte

	tavolo (asporto)
Gavi 2015, La Raia cortese Loc. Monterotondo, Novi Ligure	25,00 (12,50)
Gavi "Pisè" 2014, La Raia cortese Loc. Monterotondo, Novi Ligure	31,00 (18,50)
Vilét "Ostrea Edulis" 2015, Luigi Spertino cortese Mombercelli, Asti	35,00 (23,00)

Trentino Alto Adige

	tavolo (asporto)
Trento "Palai" 2014, Pojer e Sandri müller thurgau Faedo, Trento	23,00(10,50)
Trento Nosiola 2014, Pojer e Sandri nosiola Faedo, Trento	23,00 (10,50)
Trento Nosiola 2013, Gino Pedrotti nosiola Cavedine, Trento	28,00 (15,50)
Trento "L'aura" 2013, Gino Pedrotti Chardonnay, nosiola Cavedine, Trento	29,00 (15,50)
Vigneto delle Dolomiti Nosiola 2012, Rauten/Salvetta nosiola Trento	30,00 (17,50)
Vigneti delle Dolomiti Nosiola "Fontanasanta" 2012, Elisabetta Foradori nosiola Mezzolombardo, Trento	44,00 (32,00)

Vini Bianchi
Trentino Alto Adige

Valle Isarco Sylvaner 2014, Köfererhof veltliner Novacella, Bolzano	tavolo (asporto) 30,00 (18,00)
Valle Isarco Kerner 2015, Köfererhof kerner Novacella, Bolzano	31,00 (19,00)
Valle Isarco Veltliner 2014, Köfererhof veltliner Novacella, Bolzano	35,00 (18,00)
Alto Adige Pinot Bianco 2015, Alois Lageder Pinot bianco Terlano, Bolzano	30,00 (19,00)
Alto Adige Sauvignon 2015, Alois Lageder sauvignon Terlano, Bolzano	27,00 (15,00)
Alto Adige Müller Thurgau "Etza" 2014, Radoar müller thurgau Niclara, Bolzano	31,00 (20,00)
Alto Adige Moscato Giallo 2015, Manincor Moscato giallo Caldaro, Bolzano	27,00 (15,00)
Alto Adige Chardonnay "Sophie" 2015, Manincor chardonnay Caldaro, Bolzano	34,00 (22,00)
Alto Adige Chardonnay "Lowengang" 2013, Alois Lageder chardonnay Terlano, Bolzano	50,00 (38,00)
Alto Adige Gewürztraminer "Feld" 2014, Kobler gewürztraminer Magrè, Bolzano	32,00 (20,00)
Alto Adige Gewürztraminer 2015, Laimburg gewürztraminer Ora/Vadena, Bolzano	28,00 (16,50)

**Vini Bianchi
Friuli Venezia Giulia**

tavolo (asporto)

Colli Orientali del Friuli "Sacrisassi" Bianco 2012, Le Due Terre		46,00 (34,00)
tocai, ribolla Prepotto, Udine		
Colli Orientali del Friuli Verduzzo 2014, I Clivi		31,00 (18,70)
verduzzo Rosazzo del Friuli, Gorizia		
Colli Orientali del Friuli "Ciallabianco", Ronchi di Cialla	2011	30,00 (18,50)
ribolla gialla, verduzzo, picolit	2004	40,00 (33,00)
	1999	44,00 (33,00)
	1997	49,00 (36,00)
	1993	61,00 (47,00)
Venezia Giulia "Risic Bianco" 2013, Villa Job		36,00 (24,00)
Malvasia, sauvignon, ribolla Pozzuolo del Friuli, Udine		
Venezia Giulia "Uis Blancis Borc Bodon" 2012, Denis Montanar		42,00 (29,00)
Tocai, sauvignon, pinot bianco, verduzzo Villa Vicentina, Udine		
Venezia Giulia Pinot Grigio 2015, Villa Job		27,00 (15,00)
pinot grigio Pozzuolo del Friuli, Udine		
Venezia Giulia Friulano "Untitled" 2015, Villa Job		26,00 (14,00)
tocai Pozzuolo del Friuli, Udine		
Friuli Isonzo Friulano 2014, Tercic		30,00 (18,00)
friulano San Floriano del Collio, Udine		
Collio Ribolla Gialla 2015, I Clivi		29,00 (16,90)
ribolla gialla Rosazzo del Friuli, Gorizia		
Collio Ribolla Gialla 2014, Tercic		26,00 (13,00)
friulano San Floriano del Collio, Udine		

**Vini Bianchi
Friuli Venezia Giulia**

tavolo (asporto)

Collio Friulano "San Pietro" 2015, I Clivi tocai Rosazzo del Friuli, Gorizia		29,00 (16,90)
Collio Friulano "Brazan" 2001, I Clivi tocai Rosazzo del Friuli, Gorizia		52,00 (39,00)
Collio Roncus Bianco "Vecchie Vigne", Roncus malvasia, tocai, ribolla Capriva del Friuli, Gorizia	2011 2007	44,00 (32,00) 47,00 (35,00)
Collio Sauvignon 2014, Tercic sauvignon San Floriano del Collio, Udine		26,00 (13,00)
Carso Malvasia 2013, Zidarich malvasia istriana Duino Aurisina, Trieste		40,00 (28,50)
Carso Vitovska, Zidarich Vitovska Duino Aurisina, Trieste	2013 2009	40,00 (28,50) 52,00 (39,00)
Venezia Giulia "Prulke" 2012, Zidarich vitovska, malvasia istriana, sauvignon Duino Aurisina, Trieste		43,00 (30,00)
Venezia Giulia Vitovska "Origine" 2009, Vodovivec vitovska Sgonico, Trieste		52,00 (39,00)

Vini Bianchi
Campania

tavolo (asporto)

Costa d'Amalfi "Furore Bianco" 2015, Marisa Cuomo biancolella, falanghina Furore, Salerno	31,00 (19,00)
Greco di Tufo "Pietra Rosa" 2012, Cantina Di Prisco greco Fontana Rosa, Avellino	30,00 (19,00)
Greco di Tufo "Giallo d'Arles" 2015, Quintodecimo greco Mirabella Eclano, Avellino	50,00 (38,00)
Greco di Tufo 2015, Ciro Picariello greco Summonte, Avellino	27,00 (15,00)
Coda di Volpe 2014, Cantina Di Prisco Coda di volpe Fontana Rosa, Avellino	25,00 (13,00)
Roccamonfina Falanghina "Aorivola" 2015, I Cacciagalli falanghina Roccamonfina, Avellino	24,00 (12,00)
Falanghina del Taburno "Vigna del Monaco" 2014, Mimmo Ocone falanghina Loc. Ponte, Benevento	23,00 (11,50)
Falanghina 2014, Cantina Di Prisco falanghina Fontana Rosa, Avellino	26,00 (14,00)
Fiano di Avellino "Exultet" 2015, Quintodecimo fiano Mirabella Eclano, Avellino	56,00 (40,00)
Fiano d'Avellino 2014, Ciro Picariello fiano Summonte, Avellino	28,00 (16,00)
Fiano di Avellino 2014, Cantina Di Prisco fiano Fontana Rosa, Avellino	23,00 (11,50)

Vini Bianchi Sicilia

	Tavolo (asporto)									
Etna Bianco "Ante" 2013, I Custodi delle Vigne dell'Etna carricante, minnella, grecanico Castiglione di Sicilia, Catania	33,00 (21,30)									
Etna Bianco 2015, Graci Carricante Loc. Passopisciaro/Castiglione di Sicilia, Catania	30,00 (17,50)									
Etna Bianco "Tenuta San Michele" 2015, Murgò Carricante Santa venerina, Catania	32,00 (18,50)									
Etna Bianco "Vigna di Milo" 2014, Salvo Foti/I Vigneri Carricante Randazzo, Catania	40,00 (28,00)									
Sicilia Bianco Catarratto "Shiarà" 2014, Castellucci Miano catarratto Valledolmo, Palermo	33,00 (21,00)									
Sicilia Bianco "Carricanti" 2014, Gulfi carricante Chiaromonte Gulfi, Ragusa	36,00 (23,00)									
Sicilia Bianco Catarratto, Nino Barraco Catarratto Marsala, Trapani	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">2015</td> <td style="width: 70%; text-align: right;">30,00 (18,50)</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">2007</td> <td style="text-align: right;">39,00 (26,50)</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">2006</td> <td style="text-align: right;">42,00 (29,50)</td> </tr> </table>		2015	30,00 (18,50)		2007	39,00 (26,50)		2006	42,00 (29,50)
	2015	30,00 (18,50)								
	2007	39,00 (26,50)								
	2006	42,00 (29,50)								
Sicilia Bianco Inzolia "La Masa" 2014, Castellucci Miano inzolia Valledolmo, Palermo	33,00 (21,00)									
Sicilia Trebbiano "Tendoni di Trebbiano" 2014, Centopassi trebbiano San Giuseppe Jato, Palermo	31,00 (19,30)									
Sicilia Bianco Grillo 2014, Nino Barraco Grillo Marsala, Trapani	38,00 (23,50)									
Sicilia Bianco "Vignammare" 2014, Nino Barraco Grillo Marsala, Trapani	26,00 (14,50)									

Vini Bianchi Sicilia

Tavolo (asporto)

Sicilia Bianco Zibibbo 2014, Nino Barraco Zibibbo Marsala, Trapani	34,00 (22,00)
Sicilia Bianco "Bianco Pomice" 2013, Tenuta di Castellaro malvasia delle Lipari, carricante Lipari, Messina	35,00 (23,00)
Terre Siciliane "Tirsat" 2013, Gurrà di mare Chardonnay, viogner Niscemi, Caltanissetta	28,00 (16,00)

Altre Regioni

tavolo (asporto)

Blanc de Morgex et la Salle "La Piagne" 2014, Cave du vin de Morgex et La Salle Prie blanc Morgex, Aosta	33,00 (20,00)
Valle d'Aosta Chardonnay "Elevée en fut de chene" 2014, Maison Anselmet Chardonnay Aosta	35,00 (23,00)
Campgrande Bianco 2014, Elio Altare Vermentino, albarola, bosco Manarola, La Spezia	33,00 (21,00)
Riviera Ligure di Ponente Pigato "Majè" 2014, La Bruna pigato Ranzo Borgo, Imperia	25,00 (13,00)
Lugana 2015, San Giovanni turbiana Raffa di Puegnago, Brescia	22,00 (10,00)
Lugana "Demesse Vecchie" 2014, Olivini turbiana Sirmione, Brescia	26,00 (14,00)
Soave Classico "Colli Scaligeri" 2013, Sandro de Bruno garganega Montecchia di Crosara, Verona	30,00 (18,00)

**Vini Bianchi
Altre Regioni**

tavolo (asporto)

Albana di Romagna Vendemmia Tardiva "Codronchio" 2013, Monticino Rosso Albana Imola	25,00 (13,00)
Pignoletto Classico "Vigna del Grotto" 2012, Orsi/ Vigneto San Vito pignoletto Bologna	24,00 (12,00)
Toscana Bianco 2015, Podere Còncori pinot bianco, chenin blanc Galliciano, Lucca	32,00 (19,00)
Toscana Bianco "Livia" 2014, Querceto di Castellina Roussanne, viogner Radda in Chianti, Siena	35,00 (22,00)
Vino Bianco "Alter Alea" 2015, Andrea Occhipinti aleatico Gradoli, Viterbo	24,00 (12,50)
Civitella d'Agliano Grechetto "Latour a Civitella" 2014, Sergio Mottura grechetto Agliano, Terni	38,00 (25,00)
Umbria Bianco Verdello "Anfora" 2011, La Palazzola verdello Vascigliano, Terni	27,00 (15,00)
Verdicchio Classico Superiore "Campo delle Oche" 2012, San Lorenzo verdicchio Montecarotto, Ancona	28,00 (15,00)
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. "Capovolto " 2014, La Marca di San Michele verdicchio Cupramontana, Ancona	24,00(12,50)
Verdicchio dei castelli di Jesi Sup. Riserva "Passolento" 2014, La Marca di San Michele verdicchio Cupramontana, Ancona	35,00 (22,50)
Verdicchio "Il San Lorenzo Riserva Aziendale" 2002, San Lorenzo verdicchio Montecarotto, Ancona	76,00 (63,00)

Vini Bianchi
Altre Regioni

	tavolo (asporto)
Marche Bianco "Stella Flora" 2012, Maria Pia Castelli pecorino, passerina, trebbiano, malvasia Monte Urano, Fermo	38,00 (25,50)
Marche Bianco "Terre Silvate" 2014, La Distesa verdicchio Cupramontana, Ancona	23,00 (11,00)
Marche Bianco "Nur" 2013, La Distesa trebbiano, malvasia, verdicchio Cupramontana, Ancona	33,00 (21,00)
Trebbiano d'Abruzzo "Anfora" 2014, Cirelli trebbiano Atri, Teramo	39,00 (27,00)
Trebbiano d'Abruzzo "Mario's" 2013, Tenuta Terraviva Trebiano Tortoreto, teramo	25,00 (13,00)
Trebbiano d'Abruzzo 2013, Emidio Pepe Trebiano Torano Nuovo, Teramo	37,00 (24,00)
Abruzzo Chardonnay "Launegild" 2015, De Fermo chardonnay Loreto Aprutino, Pescara	32,00 (20,00)
Pecorino "Giulia" 2014, Cataldi Madonna pecorino Ofena, L'Aquila	25,00 (13,00)
Puglia Bianco Minutolo 2014, Polvanera Fiano minutolo Gioia del Colle, Br	28,00 (15,00)
Vermentino di Sardegna 2014, 6mura vermentino Giba, Carbonia-Iglesias	32,00 (20,00)
Romangia Bianco "Dettori Bianco" 2015, Dettori Vermentino Badde Nigolosu, Sassari	35,00 (22,00)

Vini Bianchi
Borgogna

tavolo (asporto)

Chablis Vieilles Vignes 2012, Bessin		36,00 (24,50)
chardonnay Chablis, Borgogna		
Chablis 1er Cru "Fourchaume" 2012, Defaix		58,00 (44,00)
chardonnay Chablis, Borgogna		
Chablis Grand Cru "Valmour" 2011, Bessin		66,00 (50,00)
chardonnay Chablis, Borgogna		
Pouilly-Fuissé "Les Menetrieres" 2006, Domaine J.A. Ferret		85,00 (68,00)
chardonnay Fuissé, Borgogna		
Mâcon Verzé, Domaine le Flaive	2013	46,00 (32,00)
Chardonnay	2010	49,00 (36,50)
Puligny Montrachet, Borgogna		
Bâtard- Montrachet Grand Cru 2008, Domaine le Flaive		330,00 (280,00)
chardonnay Puligny Montrachet, Borgogna		
Puligny Montrachet 1er cru "Les Pucelles" 2008, Domaine le Flaive		220,00 (180,00)
chardonnay Puligny Montrachet, Borgogna		
Pouilly Lochè 1er Réserve 2012, Cèline et Laurent Tripoz		45,00 (32,00)
chardonnay Mâcon, Borgogna		
Vallé de Loire "Petit Bourgeois" 2015, Henry Bourgeois		26,00 (13,50)
sauvignon Chavignol, Loira		
Sancerre Blanc "Les Rouet" 2013, Domaine Sébastien Riffault		39,00 (24,40)
sauvignon Sury En Vaux, Loira		
Sancerre Blanc "Cuvée d'Antan" 2008, Henry Bourgeois		65,00 (52,50)
sauvignon Chavignol, Loira		

**Vini Bianchi
Francia**

tavolo (asporto)

Muscadet "Anphibolite" Nature 2014, Domaine Landron Melon de Bourgogne La Haye Fouassiere, Loira	27,00 (15,00)
Muscadet "Expression d'Orthogneiss" 2013, Domaine de l'Ecu Melon de Bourgogne Le Landreau, Loira	32,00 (20,00)
Muscadet Sevre et Maine "Cuvée 4" 2010, Domaine de La Pépière Melon de Bourgogne Maisdon sur Sevre, Loira	34,00 (21,00)
Sauvignon de Touraine " En Saumon dans la Loire" 2015, Franz Saumon sauvignon Montluis sur Loire, Loira	30,00 (19,00)
Pouilly Fumé "Petit Fumé" 2015, Michel Redde et Fils sauvignon La Moynerie st. Andelain, Loira	33,00 (20,00)
Alsace Muscat Tradition 2007, Hugel et Fils moscato Riquewihr, Alsazia	32,00 (19,80)
Alsace "Voyages", Pierre Frick Riesling(2004), sylvaner(2005), pinot gris (2006) Pfaffenheim, Alsazia	37,00 (25,00)
Pinot Gris "St.Urbain" Grand Cru 2004, Zind-Humbrecht pinot gris Turckheim, Alsazia	65,00 (52,00)
Gewurztraminer "Herrenweg" 2007, Zind-Humbrecht gewurztraminer Turckheim, Alsazia	43,00 (30,00)
Vin de Savoie "Les Alpes" 2011, Domaine Belluard gringet Ayse, Savoia	37,00 (24,00)
"Les Deux Bastide Blanc" 2014, Cave de Cantepedrix Clairette, grenache blanc Mazan, Provenza	25,00 (12,50)
Vin de Table "Grain de Soleil" 2010, La Petite Baigneuse macabeu Saint-Paul de Fenouillet, Roussillon	33,00 (21,50)

Vini Bianchi
Altri Paesi

		tavolo (asporto)
Valais "Fendant" 2013, Domaine de Beudon chasselas Fully, Svizzera		47,00 (32,00)
Weissburgunder Spatlese Trocken 2009, Heiner Sauer weissburgunder Böchingen, Austria		55,00 (41,50)
Malvazija, Vinogradi Fon Malvasia Brje Pri Komnu-Kras, Slovenia	2007 2010	40,00 (28,00) 36,00 (24,00)
Malvazija Riserva, Vinogradi Fon Malvasia Brje Pri Komnu-Kras, Slovenia	2008 2009	51,00 (39,00) 48,00 (36,00)
Vitovska, Vinogradi Fon Vitovska Brje Pri Komnu-Kras, Slovenia	2009 2010	48,00 (36,00) 45,00 (32,50)
Insomnia 2009, Vinogradi Fon malvasia, sauvignon, vitovska, glera Brje Pri Komnu-Kras, Slovenia		60,00 (45,00)
Pinot Grigio "Gardelin" 2011, Klinec Pinot grigio Medana, Slovenia		57,00 (44,00)
Jakot 2011, Nando tocai Dobrovo, Slovenia		38,00 (25,00)
Rias Baixas "Albamar" 2015, Bodegas Albamar Albarino Cambados, Spagna		32,00 (19,00)
Lisboa "Arinto" 2013, Vale da Capucha arinto Carvalhal, Portogallo		39,00 (19,00)
Chateau Musar, Gaston Hochar Obaideh, Merwah Beeka Valley, Libano	2007 2000	55,00 (37,00) 62,00 (49,00)

Vini Rosati

	tavolo (asporto)
Alto Adige Merlot Rosato "Klotzner" 2015, Kobler merlot kretzer Magrè, Bolzano	31,00 (20,00)
Valtènesi Chiaretto 2015, San Giovanni Groppello, marzemino, barbera, sangiovese Raffa di Puegnago, Brescia	23,00 (11,00)
Marche Rosato "Sant'Isidoro" 2015, Maria Pia Castelli Montepulciano, sangiovese Monte Urano, Fermo	22,00 (10,70)
Cerasuolo d'Abruzzo 2015, Emidio Pepe Montepulciano Torano Nuovo, Teramo	40,00 (30,00)
Cerasuolo d'Abruzzo "Le Cince" 2015, De Fermo Montepulciano Loreto Aprutino, Pescara	30,00 (18,50)
Calabria Rosè "Il Marinetto" 2014, Sergio Arcuri gaglioppo Cirò Marina, Crotone	24,00 (11,80)
Terre Siciliane Rosato 2015, Bonavita Nerello mascalese, nerello cappuccio, nocera Faro Superiore, Messina	28,00 (15,30)
Etna Rosato "Alnus" 2015, I Custodi delle Vigne dell'Etna Nerello mascalese, nerello cappuccio Castiglione di Sicilia, Catania	27,00 (14,30)
Rosato di Sicilia "Rosammare" 2015, Barraco Nero d'Avola Marsala, Trapani	26,00 (13,30)

Vini Rossi
Nebbiolo, mon amour

	tavolo (asporto)
Rosso di Valtellina "Olè" 2015, I Dirupi Ponte in Valtellina, Sondrio	23,00 (11,50)
Rosso di Valtellina "Umo" 2015, Az. Agr. Boffalora Ponte in Valtellina, Sondrio	21,00 (10,00)
Valtellina Superiore Sassella "Terrazzi Alti" 2013, Terrazzi Alti Sondrio	34,00 (22,50)
Valtellina Superiore Sassella Ris. "Stella Retica" 2014, Ar.Pe.Pe Sondrio	38,00 (15,50)
Valtellina Superiore Valgella "Ca' Fracia" 2000, Balgera Sondrio	35,00 (23,00)
Valtellina Superiore Grumello Ris. "Buon Consiglio" 2007, Ar.Pe.Pe Sondrio	50,00 (36,00)
Valtellina Superiore Sassella Ris. "Rocce Rosse" 2005, Ar.Pe.Pe Sondrio	50,00 (36,00)
Valtellina Superiore "Dirupi" 2014, I Dirupi Ponte in Valtellina, Sondrio	33,00 (21,00)
Valtellina Superiore "Dirupi" Riserva 2012, I Dirupi Ponte in Valtellina, Sondrio	58,00 (46,00)
Valtellina Superiore Sassella "Ultimi Raggi" Vend. Tardiva 2007, Ar.Pe.Pe Sondrio	58,00 (46,00)
Sforzato di Valtellina 1999, Balgera Sondrio	60,00 (47,50)
Ghemme "il Motto" 2008, La Torretta Ghemme, Novara	36,00 (22,00)
Lessona 2008, Proprietà Sperino Lessona, Biella	62,00 (50,00)
Gattinara "Pietro" 2011, Paride Iaretti Gattinara, Vercelli	33,00 (21,00)
Gattinara 2011, Nervi Gattinara, Vercelli	34,00 (22,00)

Vini Rossi
Nebbiolo, mon amour

	tavolo (asporto)
Gattinara 1998, Vallana Maggiora, Vercelli	65,00 (52,00)
Gattinara 2006, Vallana Maggiora, Vercelli	45,00 (32,00)
Nebbiolo d'Alba "Baluma" 2014, Diego Conterno Monforte d'Alba, Cuneo	25,00 (12,00)
Nebbiolo d'Alba "Occhetti" 2014, Renato Ratti La Morra, Cuneo	30,00 (18,00)
Nebbiolo d'Alba "Vigna Valmaggione" 2015, Mario Marengo La Morra, Cuneo	26,00 (13,00)
Nebbiolo d'Alba "La Val di Preti" 2013, Matteo Correggia Canale d'Alba, Cuneo	40,00 (28,00)
Roero 2014, Matteo Correggia Canale d'Alba, Cuneo	26,00 (14,00)
Roero Riserva "Mompissano" 2012, Ca' Rossa Canale, Cuneo	40,00 (28,00)
Roero Riserva "Ròche d'Ampsèj" 2011, Matteo Correggia Canale d'Alba, Cuneo	55,00 (42,00)
Barbaresco 2013, Castello di Verduno Verduno, Cuneo	44,00 (30,50)
Barbaresco "Rabaja Riserva" 2009, Castello di Verduno Verduno, Cuneo	60,00 (45,50)
Barbaresco 2013, Bruno Rocca Barbaresco, Cuneo	57,00 (44,00)
Barbaresco "Campo Quadrio" 2008, Punset Neive, Cuneo	47,00 (34,00)
Barbaresco "Basarin" 2011, Punset Neive, Cuneo	50,00 (37,00)
Barbaresco "Serraboella" Riserva 2010, F.lli Barale Barolo, Cuneo	60,00 (46,00)
Barbaresco "Tre Stelle" 2012, Cascina delle Rose Barbaresco, Cuneo	48,00 (35,00)

Vini Rossi
Nebiolo, mon amour

		tavolo (asporto)
Barolo 2012, Mario Marengo La Morra, Cuneo		45,00 (31,00)
Barolo del Comune di La Morra 2011, Ciabot Berton La Morra, Cuneo		42,00 (30,00)
Barolo "Arione" 2005, Enzo Boglietti La Morra, Cuneo		95,00 (75,00)
Barolo "Arione" 2010, Enzo Boglietti La Morra, Cuneo		85,00 (68,00)
Barolo "Boiolo" 2012, Enzo Boglietti La Morra, Cuneo		58,00 (44,00)
Barolo "Rocche" 2006, Renato Ratti La Morra, Cuneo		94,00 (80,00)
Barolo 1982, Borgogno Barolo, Cuneo		280,00 (248,00)
Barolo "Bricco Boschis" 2011, Cavallotto Castiglione Falletto, Cuneo		80,00 (64,00)
Barolo "Ginestra" 2011, Diego Conterno Monforte d'Alba, Cuneo		75,00 (62,00)
Barolo "Cannubi" 2011, Fratelli Barale Barolo, Cuneo		85,00 (71,00)
Barolo "Cerretta", Ettore Germano Serralunga d'Alba, Cuneo	2008	78,00 (63,00)
	2009	74,00 (60,00)
	2010	70,00 (55,00)
Barolo "Bricco delle Viole" 2012, Vajra Barolo, Cuneo		88,00 (72,00)

Vini Rossi
Pinot Nero: radical chic o giustamente snob?

	tavolo (asporto)
Valle d'Aosta Pinot Nero "Vigne Tzeriat" 2013, Grosjean Quart, Aosta	35,00 (22,50)
Monferrato Rosso "Nino" 2012, Iuli Cerrina, Alessandria	33,00 (21,50)
Monferrato Rosso 2013, Luigi Spertino Mombercelli, Alessandria	40,00 (28,00)
Oltrepo Pinot Nero "Pernice" 2011, Conte Vistarino Rocca de' Giorgi, Pavia	35,00 (22,00)
Oltrepo Pinot Nero Riserva "Campo Castagna" 2011, Castello di Stefanago Fortunago, Pavia	37,00 (24,00)
Pavia Rosso Pinot Nero "Arfena" 2013, Az. Agricola Picchioni Canneto Pavese, Pavia	33,00 (21,00)
Vigneti delle Dolomiti Pinot Nero 2015, Pojer e Sandri Faedo, Trento	30,00 (18,00)
Alto Adige Pinot Nero 2014, Alois Lageder Magrè, Bolzano	30,00 (17,00)
Alto Adige Pinot Nero "Mimuet" 2013, Alois Lageder Magrè, Bolzano	46,00 (32,00)
Colli Orientali del Friuli Pinot Nero 2013, Le Due Terre Prepotto, Udine	50,00 (38,00)
Toscana Pinot Nero "Pinot Noir" 2014, Podere Còncori Galliciano, Lucca	38,00 (25,80)
Toscana Pinot Nero "Cuna" 2012, Federico Scuterini Romana di Pratovecchio, Arezzo	42,00 (29,00)
Toscana Pinot Nero "Silene" 2012, Voltumna Dicomano, Firenze	37,00 (25,00)

Vini Rossi
Pinot Nero: radical chic o giustamente snob?

	tavolo (asporto)
Toscana Pinot Nero 2013, Macea Borgo a Mozzano, Lucca	37,00 (25,00)
Sicilia Rosso Pinot Nero "Tenuta San Michele" 2013, Murgò Santa Venerina, Catania	39,00 (26,50)
Alsace Pinot Noir "Zéro Sulfite Ajouté" 2012, Pierre Frick Pfaffenheim, Alsace	37,00 (25,60)
Bourgogne "Les Bon" 2013, Domaine Ballorin Morey-Saint Denis, Borgogna	40,00 (26,00)
Savigny les Beaune 2011, Jean Marc Millot Nuits Saint George, Borgogna	45,00 (28,00)
Savigny les Beaune Vieilles Vignes 2013, Chaterine et Claude Maréchal Nuits Saint George, Borgogna	62,00 (49,00)
Hautes Côtes de Nuits "En Gregoire" 2013, Domaine Gibolout Beaune, Borgogna	39,00 (25,00)
Hautes Côtes de Nuits 2014, Domaine Gros Frère Vosne Romanée, Borgogna	48,00 (32,00)
Nuits Saint George "Les Damodes " 2014, Domaine Ballorin Morey-Saint Denis, Borgogna	95,00 (78,00)
Nuits Saint George 1er cru "Les Vucrains" 2013, Domaine Chicotot Nuits Saint George, Borgogna	95,00 (80,00)
Volnay 2013, Chaterine et Claude Maréchal Bligny les Baume, Borgogna	65,00 (50,00)
Chambolle-Musigny 2013, Amiot-Servelle Chambolle-Musigny, Borgogna	75,00 (55,00)

Vini Rossi
Pinot Nero: radical chic o giustamente snob?

		tavolo (asporto)
Fixin "Champs Pennebaut" 2008, Denis Mortet Vosne Romanée, Borgogna		85,00 (65,00)
Fixin "Vielles Vignes" 2011, Denis Mortet Vosne Romanée, Borgogna		78,00 (61,00)
Gevrey-Chambertin "Vielles Vignes", Dugat-Py Vosne Romanée, Borgogna	2011 2013	135,00 (110,00) 125,00 (105,00)
Clos Vougeot Musigny Grand Cru , Domaine Gros Frère Vosne Romanée, Borgogna	2013 2014	190,00 (160,00) 200,00 (170,00)
Pommard 1er Cru "Rugiens", Domaine De Courcel Pommard, Borgogna	2006 2007 2010	135,00 (123,00) 130,00 (119,00) 120,00 (108,00)
Echezeaux Grand Cru 2014, Jean Marc Millot Nuits Saint George, Borgogna		150,00 (128,00)
Echezeaux Grand Cru 2014, Domaine Gros Frere Nuits Saint George, Borgogna		220,00 (200,00)
Brda Pinot Nero 2009, Movia Dobrovo, Slovenia		55,00 (40,00)

Vini Rossi
Lombardia

tavolo (asporto)

Oltrepo Pavese Buttafuoco "Bricco Riva Bianca" 2012, Az. Agricola Picchioni		36,00 (22,50)
Croatina, vespolina, barbera Canneto Pavese, Pavia		
Oltrepo Pavese Bonarda "Luogo dei Ronchi" 2015, Az. Agricola Picchioni		18,00 (8,50)
Croatina Canneto Pavese, Pavia		
Oltrepo Barbera "Piedilupo" 2010, Castello di Stefanago		27,00 (14,00)
Barbera Fortunago, Pavia		
Oltrepo Bonarda di Rovescala "Gaggiarone" 2010, Annibale Alziati		27,00 (14,00)
Croatina Scazzolino di Rovescala, Pavia		
Oltrepo "Rairon" 2007, Podere il Santo		38,00 (25,70)
croatina Rivanazzano, Pavia		
Oltrepo "Barbaccarlo", Lino Maga	2012	50,00 (36,00)
Croatina, uva rara, vespolina	2005	55,00 (39,00)
Broni, Pavia	2002	60,00 (42,00)
Oltrepo "Montebuono" 2012, Lino Maga		39,00 (26,00)
barbera, croatina Broni, Pavia		
Valcalepio Rosso Riserva 2011, Castello di Grumello		25,00 (12,80)
Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot Grumello del Monte, Bergamo		
Rosso del Sebino "Maurizio Zanella" 2004, Ca' del Bosco		90,00 (79,00)
merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc Erbusco, Brescia		
Valtenesi Rosso Gropello 2014, San Giovanni		23,00 (10,50)
gropello gentile Raffa di Puegnago, Brescia		
Garda Classico Gropello "Balosse" 2009, Zuliani		34,00 (22,00)
gropello gentile Padenghe sul Garda, Brescia		
Garda Classico "Cap del Priù" 2012, San Giovanni		26,00 (13,50)
gropello gentile, marzemino, barbera, sagiovese Raffa di Puegnago, Brescia		

Vini Rossi
Piemonte

tavolo (asporto)

Barbera d'Alba Superiore "Marùn" 2012, Matteo Correggia barbera Canale d'Alba, Cuneo	43,00 (27,00)
Barbera d'Alba "Fisetta" 2014, Ciabot Berton Barbera, La Morra, Cuneo	23,00 (12,00)
Barbera d'Asti Superiore 2014, Bruno Rocca barbera Barbaresco, Cuneo	35,00 (23,00)
Barbera d'Asti "La Grisa" 2015, Luigi Spertino barbera Mombercelli, Alessandria	35,00 (23,00)
Barbera d'Asti "Vigna del Noci" 2007, Trincherò barbera Agliano Terme, Asti	39,00 (27,00)
Barbera d'Asti Superiore "Thélem 2013, Vigna Quaranti barbera Castelletto Molina, Asti	26,00 (14,00)
Barbera d'Asti "Rablè" 2013, Vigna Quaranti barbera Castelletto Molina, Asti	20,00 (10,00)
Colli Tortonesi Barbera "Sant'Andrea" 2014, Vigne Marina Coppi barbera Castellania, Alessandria	26,00 (13,00)
Colli Tortonesi Freisa "L'Avvelenata" 2013, Vigneti Massa freisa Monleale, Alessandria	29,00 (16,50)
Langhe Cabernet "Vigna Talpone" 2010, Enzo Boglietti Cabernet sauvignon La Morra, Cuneo	45,00 (32,00)
Langhe Merlot 2013, Enzo Boglietti Cabernet sauvignon La Morra, Cuneo	45,00 (32,00)

Vini Rossi
Piemonte

tavolo (asporto)

Verduno "Basadone" 2015, Castello Di Verduno pelaverga piccolo Verduno, Cuneo		27,00 (15,50)
Dolcetto d'Alba 2015, Giovanni Corino dolcetto La Morra, Cuneo		22,00 (10,00)
Dolcetto d'Ovada Superiore 2011, Casa Wallace dolcetto Cremolino, Alessandria		30,00 (17,30)
Monferrato Rosso "Il Rosso" 2014, Casa Wallace dolcetto, barbera Cremolino, Alessandria		21,00 (10,30)
Monferrato Dolcetto "Nibiô" 2012, Cascina degli Ulivi Dolcetto Grasperossa Novi Ligure, Alessandria		33,00 (21,00)
Dolcetto di Dogliani "Valdibà" 2014, San Fereolo Dolcetto San Fereolo, Cuneo		23,00 (11,00)
Dolcetto di Dogliani Superiore "San Fereolo", San Fereolo	2008	35,00 (21,30)
Dolcetto	2007	37,00 (24,30)
Dogliani, Cuneo	2003	40,00 (27,90)
Vino Rosso "Istinto" 2010, Asotom/Tommaso Gallina grignolino Castelletto Merli, Alessandria		33,00 (21,00)

Vini Rossi
Piemonte

tavolo (asporto)

Vino Rosso "Maggiorina" 2013, Le Piane Nebbiolo, Croatina, Vespolina, Erbaluce, Malvasia di Boca, altri vitigni autoctoni Boca, Novara	26,00 (14,00)
Vino Rosso "Le Piane" 2011, Le Piane Croatina, Nebbiolo, Vespolina, uva rara Boca, Novara	36,00 (24,00)
Colline Novaresi Vespolina "Il Luco" 2012, La Torretta Vespolina Ghemme, Novara	22,00 (10,50)
Colline Novaresi "Il Tordo" 2010, La Torretta Vespolina Ghemme, Novara	25,00 (12,50)
Coste della Sesia 2012, La Palazzina Nebbiolo (Spanna), Croatina, Vespolina, uva rara Roasio, Vercelli	27,00 (15,00)
Bramaterra "I Porfidi" 2009, Tenute Sella Nebbiolo (Spanna), Croatina, Vespolina Lessona, Biella	50,00 (37,00)
Bramaterra Riserva "a Paulin" 2007, La Palazzina Nebbiolo (Spanna), Croatina, Vespolina, uva rara Roasio, Vercelli	35,00 (22,00)
Lessona "San Sebastiano allo Zoppo" 2009, Tenute Sella Nebbiolo (Spanna), Vespolina Lessona, Biella	65,00 (50,00)
Boca 2010, Vallana Nebbiolo (Spanna), Vespolina, uva rara Maggiora, Vercelli	43,00 (30,00)
Boca "Le Piane" 2011, Le Piane Nebbiolo (Spanna), Vespolina Boca, Novara	65,00 (52,00)

Vini Rossi
Trentino Alto Adige

tavolo (asporto)

Vallagarina "Poiema" 2013, Eugenio Rosi		36,00 (24,00)
marzemino Volano, Trento		
Vigneti delle Dolomiti Rosso "L'Auro" 2012, Gino Pedrotti		35,00 (23,00)
Cabernet franc, Cabernet sauvignon Cavedine, Trento		
Vigneti delle Dolomiti Schiava Nera 20145 Gino Pedrotti		24,00 (12,00)
Schiava gentile Cavedine, Trento		
Teroldego Rotaliano "Dannato" 2011, Redondel		36,00 (23,00)
teroldego Mezzolombardo, Trento		
Teroldego "Beato Me" 2009, Redondel		45,00 (32,00)
teroldego Mezzolombardo, Trento		
Groppello di Revò "El Zeremia" 2012, Augusto Zadra/Pravis		33,00 (20,50)
groppello Lasino, Trento		
Dolomiti "Rosso Faye" 2010, Pojer e Sandri		52,00 (39,50)
cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, lagrein Faedo, trento		
Alto Adige Lagrein "Rivus" 2015, Anzitsch Pfitcher		30,00 (17,00)
lagrein Montagna, Bolzano		
Alto Adige "Cassiano" 2013, Manincor		38,00 (25,50)
merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, syrah, tempranillo, petit verdot Caldaro, Bolzano		
Vallagarina "Esegesi", Eugenio Rosi	2012	36,00 (24,00)
cabernet sauvignon, merlot	2008	40,00 (28,00)
Volano, Trento		
Alto Adige Lagrein Riserva 2014, Muri Gries		40,00 (28,00)
lagrein Bolzano		

Vini Rossi
Veneto

tavolo (asporto)

Rosso Veneto "Verdugo Primo" 2012, Masiero Gianfranco		45,00 (27,50)
Merlot Trissino, Vicenza		
Colli Euganei "Covolo" 2014, Vignale di Cecilia		25,00 (13,00)
Cabernet, merlot Baone, Padova		
Valpolicella Classico 2015, Ca' La Bionda		23,00 (11,00)
corvina, corvinone, rondinella, molinara, oseleta Marano di Valpolicella, Verona		
Valpolicella Classico 2007, Quintarelli		86,00 (71,00)
corvina, corvinone, rondinella Cerè di Negrar, Verona		
Valpolicella Classico Superiore "Casalvegri" 2014, Ca' la Bionda		31,00 (19,00)
corvina, corvinone, molinara Marano di Valpolicella, Verona		
Valpolicella Classico Superiore 2012, Roccolo Grassi		45,00 (32,00)
corvina, corvinone, rondinella Mezzane, Verona		
Valpolicella Classico Superiore, Dal Forno	2004	115,00 (98,00)
corvina, corvinone, rondinella	2006	110,00 (95,00)
Località Lodoletta-Cellore d'Ilasi, Verona	2008	108,00 (93,00)
	2009	105,00 (90,00)
Ripasso della Valpolicella "Saustò" 2013, Monte Dall'Ora		40,00 (28,00)
corvina, corvinone, rondinella San Pietro in Cairano, Verona		
Amarone Classico 2011, Ca' la Bionda		57,00 (45,00)
corvina, corvinone, rondinella, molinara Marano di Valpolicella, Verona		
Amarone Classico 2011, Roccolo Grassi		85,00 (72,00)
corvina, corvinone, rondinella Mezzane, Verona		
Amarone 2006, Dal Forno		240,00 (220,00)
corvina, corvinone, rondinella Loc. Lodoletta Cellore d'Ilasi, Verona		

Vini Rossi Veneto

		tavolo (asporto)
Amarone Classico 2006, Quintarelli corvina, corvinone, rondinella Cerè di Negrar, Verona		250,00(220,00)
Rosso del Bepi 2002, Quintarelli corvina, rondinella, cabernet Cerè di Negrar, Verona		130,00 (105,00)
Alzero, Quintarelli cabernet franc Cerè di Negrar, Verona	2001 2005	340,00 (300,00) 315,00 (280,00)

Vini Rossi Toscana

		tavolo (asporto)
Bolgheri Rosso 2015, Grattamacco cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, sangiovese Bolgheri, Livorno		37,00 (24,00)
Bolgheri Rosso Superiore "Grattamacco" 2013, Grattamacco cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, sangiovese Bolgheri, Livorno		73,00 (60,00)
Cortona Syrah 2013, Stefano Amerighi syrah Farneta di Cortona, Arezzo		35,00 (23,60)
Cortona Syrah "Apice" 2012, Stefano Amerighi syrah Farneta di Cortona, Arezzo		46,00 (33,60)
Toscana Rosso "Zeno" 2014, Voltumna sangiovese, pinot nero Dicomano, Firenze		24,00 (11,50)
Toscana Rosso "Querciolo" 2013, Voltumna sangiovese Dicomano, Firenze		33,00 (20,50)
Toscana Rosso "Pacina" 2011, Pacina Sangiovese, canaiolo Castelnuovo Berardenga, Siena		32,00 (20,00)

Vini Rossi
Toscana

tavolo (asporto)

Toscana Rosso "Vigna Piezza" 2013, Podere Còncori Syrah Galliciano, Lucca		37,00 (24,80)
Costa Toscana Rosso "Kepos" 2015, Ampeleia alicante, carignano, cabernet, sangiovese, grenache Roccatedereighi, Grosseto		32,00 (20,00)
Toscana Merlot "Podalirio" 2012, Querceto di Castellina merlot Radda in Chianti, Siena		37,00 (24,50)
Nobile di Montepulciano "Salco" 2011, Salcheto sangiovese Montepulciano, Siena		42,00 (30,00)
Chianti Classico 2014, Istine sangiovese, canaiolo Radda in Chianti, Siena		28,00 (16,00)
Chianti Classico "Riserva di Fizzano", Rocca delle Macie sangiovese, merlot Castellina in Chianti, Siena	2012 1998	45,00 (31,00) 73,00 (60,00)
Brunello di Montalcino "Esperienza numero 8" 2010, Rocca delle Macie Sangiovese Castellina in Chianti, Siena		60,00 (45,00)
Brunello di Montalcino 2009, Il Paradiso di Manfredi Sangiovese Montalcino, Siena		100,00 (80,00)
Brunello di Montalcino 2010, Podere Salicutti sangiovese Montalcino, Siena		65,00 (50,00)

Vini Rossi Sicilia

	tavolo (asporto)
Sicilia "Nero Ossidiana" 2012, Tenuta di Castellaro corinto nero, nero d'avola Lipari, Messina	40,00 (28,00)
Sicilia Nero d'Avola 2013, Nino Barraco nero d'avola Marsala, Trapani	34,00 (21,50)
Sicilia Pignatello 2012, Nino Barraco pignatello Marsala, Trapani	32,00 (19,50)
Sicilia Syrah 2014, Castellucci Miano syrah Valledolmo, Palermo	26,00 (14,00)
Sicilia Perricone 2014, Castellucci Miano perricone Valledolmo, Palermo	30,00 (18,00)
Terre Siciliane Frappato "Fravolato" 2014, Gurreri/Vini la Favola frappato Noto, Siracusa	30,00 (18,00)
Sicilia Rosso Nerello Mascalese Vecchie Vigne 2006, Calabretta nerello mascalese Randazzo, Catania	36,00 (24,00)
Etna Rosso 2014, Graci nerello mascalese, nerello cappuccio Castiglione di Sicilia, Catania	29,00 (17,00)
Etna Rosso "Pistus" 2014, I Custodi delle Vigne dell'Etna nerello mascalese, nerello cappuccio, alicante Castiglione di Sicilia, Catania	27,00 (16,00)
Etna Rosso "Aetneus" 2009, I Custodi delle Vigne dell'Etna nerello mascalese, nerello cappuccio, alicante Castiglione di Sicilia, Catania	40,00 (28,60)
Faro 2013, Bonavita nerello mascalese, nerello cappuccio, nocera Faro, Messina	43,00 (30,00)
Etna Rosso 2014, Federico Graziani nerello mascalese, nerello cappuccio Castiglione di Sicilia, Catania	35,00 (21,00)

Vini Rossi
Altre Regioni

tavolo (asporto)

Valle d'Aosta Cornalin 2013, La Source cornalin Saint Pierre, Aosta		26,00 (14,00)
Rossese di Dolceacqua "Posau" 2014, Maccario-Drigenberg rossese Dolceacqua, Imperia		35,00 (22,50)
Colline Savonesi "U Pulin" 2012, La Bruna Grenache, syrah, barbera Ranzo, Imperia		30,00 (18,00)
Colli Orientali del Friuli "Ribolla Nera" 2014, Ronchi di Cialla Schioppettino Prepotto, Udine		30,00 (19,00)
Colli Orientali del Friuli Cialla Schioppettino, Ronchi di Cialla	2011	50,00(39,00)
	2004	62,00(48,00)
	1983	170,00 (150,00)
Colli Orientali del Friuli "Clivi Galea" 2011, I Clivi merlot Rosazzo del Friuli, Gorizia		42,00 (29,00)
Venezia Giulia "Serious No Sulfites" 2013, Villa Job merlot, cabernet, refosco Pozzuolo del Friuli, Udine		30,00 (18,00)
Friuli Venezia Giulia Merlot "Borc Bodon" 2013, Denis Montanar merlot Villa Vicentina, Udine		28,00 (16,00)
Venezia Giulia Refosco dal Peduncolo Rosso 2012, Villa Job refosco Pozzuolo del Friuli, Udine		28,00 (16,00)
Venezia Giulia Terrano 2012, Zidarich Terrano, Prepotto, Trieste		36,00 (23,00)

Vini Rossi
Altre Regioni

tavolo (asporto)

Lambrusco "Nero di Cio" 2014, Tenuta la Piccola malbo gentile, lambrusco Maestri, lambrusco salamino Montecchio Emilia, Reggio Emilia	19,00 (9,00)
Sangiovese di Romagna Superiore Riserva "Le Morine" 2012, Monticino Rosso sangiovese Castrocaro, Imola	31,00 (20,00)
Colli Bolognesi Barbera "Martignone" 2013, Orsi - Vigneto San Vito barbera Montevoglio, Bologna	32,00 (20,00)
Lacrima di Morro d'Alba 2015, Giusti lacrima Montignano, Ancona	21,00 (10,50)
Emilia Rosso "Macchiona Dieciannidopo" 2002, La Stoppa Barbera, bonarda Rivergaro, Piacenza	50,00 (37,50)
Emilia Rosso "La Stoppa" 2005, La Stoppa Barbera Rivergaro, Piacenza	37,00 (25,50)
Marche Rosso "Orano" 2011, Maria Pia Castelli sangiovese Monte Urano, Fermo	25,00 (12,50)
Marche Rosso "Nocenzio" 2014, La Distesa Montepulciano, sangiovese, cabernet sauvignon Cupramontana, Ancona	29,00 (17,50)
Marche Rosso "Erasmus Castelli" 2009, Maria Pia Castelli montepulciano Monte Urano, Fermo	40,00 (27,50)
Montepulciano d'Abruzzo "Malandrino" 2014, Cataldi Madonna montepulciano Ofena, L'Aquila	30,00 (19,00)
Montepulciano d'Abruzzo 2013, Emidio Pepe montepulciano Torano Nuovo, Teramo	46,00 (33,00)
Montepulciano d'Abruzzo "Prologo" 2011, De Fermo Montepulciano Loreto Aprutino, Pescara	42,00 (30,00)

**Vini Rossi
Altre Regioni**

tavolo (asporto)

Vino Rosso Aleatico "Alea Viva" 2015, Andrea Occhipinti		26,00 (12,50)
aleatico Gradoli, Viterbo		
Campi Flegrei Piediroso "Vigna Madre" 2012, La Sibilla		35,00 (22,50)
piediroso Bacoli, Napoli		
Roccamonfina Rosso "Mille" 2015, I Cacciagalli		25,00 (12,00)
piediroso Roccamonfina, Avellino		
Costa d'Amalfi "Furore Rosso" 2015, Marisa Cuomo		26,00 (12,50)
Piediroso, aglianico Furore, Salerno		
Taurasi, Cantina di Prisco	2010	42,00 (29,50)
Aglianico	2005	58,00 (44,50)
Fontanarosa, Avellino		
Puglia Rosso "Senzazolfo" 2015, Antica Enotria		20,00 (11,00)
Montepulciano Cerignola, Bari		
Puglia Rosso Negroamaro 2012, Antica Enotria		23,00 (11,00)
Negroamaro Cerignola, Bari		
Cirò Classico Superiore Riserva "A Vita" 2010, 'A Vita/Vigna de Franco		35,00 (23,00)
gaglioppo Cirò Marina, Crotone		
Carignano del Sulcis "Vecchie Vigne" 2011, 6 Mura		38,00 (24,70)
carignano Giba, Carbonia-Iglesia		
Cannonau di Sardegna "Ballu Tundu" riserva 2010, Giuseppe Sedilesu		45,00 (33,00)
cagnulari Usini, Sassari		
Romangia Rosso "Ottomarzo" 2012, Tenute Dettori		35,00 (22,50)
pascale Badde Nigolosu, Sassari		
Romangia Rosso "Tenores" 2012, Tenute Dettori		53,00(40,00)
canonau Badde Nigolosu, Sassari		

Vini Rossi
Francia

tavolo (asporto)

Saumur Champigny 2011, Le P'tit Domaine cabernet franc Varrains, Loira	36,00 (23,70)
Saumur Champigny 2014, Domaine des Roches Neuves cabernet franc Varrains, Loira	30,00 (18,00)
Saumur Champigny "La Marginale" 2012, Domaine des Roches Neuves cabernet franc Varrains, Loira	62,00 (40,00)
Gamay "1877" 2013, Clos de la Briderie Gamay noir Monteaux, Loira	32,00 (20,00)
Côte du Rhone Brézème 2014, Eric Textier syrah Charnay, Rodano	39,00 (27,00)
Côte Rôtie Château d'Ampuis 2005, Guigal marsanne Ampuis, Rodano	170,00 (140,00)
Crozes Hermitage 2012, Yann Chave syrah Mercurol, Rodano	37,00 (25,50)
Coteaux de l'Ardèche "Pallissaire" 2013, Château de la Selve merlot, grenache, cinsault Grospierres, Ardèche	23,00 (10,50)
Vin de Table "Trinquette" 2014, La Petite Baigneuse Grenache, cinsault, carignan Saint-Paul de Fenouillet, Roussillon	33,00 (20,50)
Ventoux "La Source" 2012, Saint Jean du Barroux Grenache, cinsault, carignan Le Barroux, Provenza	31,00 (19,50)
Vin de France "La Cuvée du Chat 2014", Marcel la Pierre gamay Villié-Morgon, Beaujolais	30,00 (18,50)
Cotes de Francs "Château Pimpine" 2013, Château Le Pui merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon Saint Cibard, Bordeaux	36,00 (24,00)

Vini Rossi
Altri Paesi

Tavolo (asporto)

Terrano "Lui" 2012, Vinogradi Fon

terrano

Brje Pri Komnu-Kras , Slovenia

40,00 (28,00)

Viña Tondonia Tinto Gran Reserva 1991, Lopez de Heredia

tempranillo, grenache, mazuelo, graciano

Haro, Rioja - Spagna

90,00 (79,00)

Douro Tinta Barroca 2014, Muxagat

Tinta barroca

Douro, Portogallo

26,00 (13,00)

Chateau Musar 2008, Gaston Hochar -

Cabernet sauvignon, carignan, cinsault

Beeka Valley, Libano

55,00 (37,00)

Vini da dessert
Italia

	tavolo (asporto)
Vin de Glace "Chaudelume" 2012, Cave de Morgex et la Salle priè blanc Morgex, Aosta	50,00 (37,00) 0,50l
Oltrepo Riesling Passito 2012, Conte Vistarino Riesling Rocca de' Giorgi, Pavia	32,00 (19,50) 0,375l
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Spumante 2013, Cascina Gilli malvasia di Schierano Castelnuovo Don Bosco, Asti	22,00 (10,00) 0,75l
Moscato Bianco Metodo Classico s.a., Erpacrife moscato d'Asti Castagnole Lanze, Asti	45,00 (32,00) 0,75l
Loazzolo Passito 2005, Forteto della Luja moscato Loazzolo, Asti	48,00 (35,50) 0,375l
Erbaluce Passito "Sulè" 2009, Orsolani erbaluce San Giorgio Canavese, Torino	38,00 (26,00) 0,375l
Alto Adige Moscato Rosa Passito 2012, Abtei Muri Gries moscato rosa Bolzano	35,00 (23,00) 0,375l
Colli Orientali del Friuli Verduzzo di Cialla 2009, Ronchi di Cialla verduzzo Prepotto, Udine	41,00 (28,00) 0,75l
Albana di Romagna Passito 2009, Monticino Rosso albana Imola	34,00 (21,50) 0,375l
Toscana Aleatico Passito "Cristino" 2013, La Piana aleatico Isola di Capraia, Livorno	43,00 (30,00) 0,375l
Sicilia Passito "Hira" 2012, Colosi zibibbo Messina	32,00 (20,00) 0,75l
Vernaccia di Oristano 1998, Attilio Contini vernaccia di Oristano Cabras, Oristano	30,00 (18,50)

Vini da dessert
Altri Paesi

tavolo (asporto)

Pinot Gris Vendage Tardive "Heimbourg" 2002, Zind - Humbrecht pinot gris Turckheim, Alsazia - Francia	99,00(87,00) 0,75l
Pinot Gris Vendage Tardive "Clos Windsbuhl" 2005, Zind - Humbrecht pinot gris Turckheim, Alsazia - Francia	91,00 (80,00) 0,75l
Vin de Paille 2005, Chateau d'Arlay savagnin Arlay, Jura - Francia	53,00 (41,00) 0,375l
Macvin Rouge s.a., Chateau d'Arlay pinot noir Arlay, Jura - Francia	45,00 (31,00) 0,75l
Quarts de Chaume 2008, Pierre Bise chenin blanc Beaulieu-sur-Layon, Loira - Francia	54,00 (42,00) 0,375l
Sauternes "Crème tête 5 ans de Vieilles" 2005, Rousset Peyraguey semillon, sauvignon, muscadelle 0,375l Bordelais, Bordeaux - Francia	56,00 (42,00)
Eiswein 2010, Ernst Triebaumer grüner veltliner, riesling, traminer 0,375l Rust, Burgerland - Austria	58,00 (43,00)

**Liquori e distillati
Amari e Ammazzacaffè**

Amaro Chinato Pedroni Milano	32%vol	4,00
Amaro Quintessentia Nonino Fraz. Percoto, Udine	35%vol	3,00
Amaro Palènt San Damiano Pagra, Cuneo	26%vol	7,00
Anisetta Meletti Dry Ascoli Piceno	42%vol	4,00
Anisetta Meletti riserva1994 Ascoli Piceno	34%vol	5,00

Grappe e Acquaviti

Nonino Vendemmia 2012 Barrique Fraz. Percoto, Udine	41%vol	3,50
Nonino Bianca Fraz. Percoto, Udine	40%vol	3,00
Borgoscuro Invecchiata Gaiarine, Treviso	45%vol	4,00
Nonino Pirus Fraz. Percoto, Udine	43%vol	4,00
Grappa di Chianti Classico Superiore Terra d'Arcoiris Bianca Chianciano Terme, Siena	43,5%vol	5,00
Grappa di Nebbiolo, Punset Neive, Cuneo	40%vol	5,00
Grappa Stravecchia, Punset Neive, Cuneo	40%vol	6,00

Grappe e Acquaviti

Selezione Distilleria Artigiana Pojer e Sandri - Faedo, Trento

Grappa di Müller Thurgau	48%vol	5,00
Grappa di Pinot Nero	48%vol	5,00
Acquavite di Ciliegie	45%vol	8,00
Acquavite di Sambuco	46%vol	9,00
Acquavite di Pere Williams	46%vol	7,00
Acquavite di Vino 1999	45%vol	8,00

Selezione Distilleria Artigiana Carlo Gobetti - Costermano, Verona

Acquavite di Ciliegia Marasca '98 - Fiamene di Negrar	50%vol	7,00
Acquavite di Albicocca '07 - Val d'Ilasi	50%vol	8,00
Acquavite di Mela Golden '92 - Val di Non	50%vol	8,00

Selezione Distilleria Artigiana Rossi d'Angera - Angera, Varese

Rossi d'Angera "Trailaghi" Nebbiolo da Barolo Bianca	40%vol	6,00
Rossi d'Angera "Amandola" Moscato d'Asti in Barrique	41%vol	6,00
Rossi d'Angera Moscato d'Asti "Altana del Borgo" 2001	42%vol	9,00
Rossi d'Angera Moscato d'Asti "Altana del Borgo" 1998	42%vol	11,00
Rossi d'Angera Moscato d'Asti "Altana del Borgo" 1991	42%vol	12,00

**Liquori e distillati
Distillati stranieri**

Marc de Bourgogne 1991, Domaine de la Romanée – Conti	45,1%vol	40,00
Bas Armagnac 1995, Château de Castex d'Armagnac	42,4%vol	10,00
Cognac "Première Saveurs 6 Carats ", Léopold Gourmel	40%vol	8,00
Cognac "Grande Champagne" XO , Delamain	40%vol	10,00
Calvados du Pays d'Auge "Les Vergers de la Moriniere" 2004, Astrid Hubert	42%vol	10,00
Rhum Vieux Agricole Martinique Trois Rivières "Cuvee du Moulin"	40%vol	8,00
Ron Antiguo De Venezuela Antiguo de Solera "Santa Teresa 1796"	40%vol	6,00
Ron Cubano "Vigia" Gran Reserva 18 anos	40%vol	12,00
Rum Jamaica "Sugar Estate" 2003, Monymusk Distillery	45%vol	7,00
Rum Fiji "Enfant Terrible" 2003 – Bourbon Cask	50%vol	8,00
Single Malt Whisky "From the Barrel", Nikka Distillery	43%vol	10,00
Islay Single Malt Scotch Wisky 10 yers, Laphroaig	40%vol	7,00
Single Malt Scotch Wisky Superstition, Jura Distillery	43%vol	7,00
Kentucky Straight Bourbon Whisky, Knob Creek	50%vol	8,00
Gin Hven, Svedish Organic Gin	40%vol	10,00
Vodka Belvedere	40%vol	5,00

RINGRAZIAMENTI

0

UN VECCHIO E UN BAMBINO

“L’unica grande rivoluzione è la tradizione. La tradizione ha la capacità di fare trasformazioni piccole ma permanenti, piccole ma che restano nel tempo, diventando in tutti i casi parte della nostra cultura, della nostra civiltà.”

Teobaldo Cappellano