

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. 14
VINI BIANCHI TRENINO ALTO ADIGE	P. 16
VINI BIANCHI FRIULI VENEZIA GIULIA	P. 17
VINI BIANCHI CAMPANIA	P. 18
VINI BIANCHI SICILIA	P. 19
VINI BIANCHI ALTRE REGIONI	P. 21
VINI BIANCHI FRANCIA	P. 24
VINI BIANCHI ALTRI PAESI	P. 26
VINI ROSATI	P. 27
NEBBIOLO MON AMOUR	P. 28
PINOT NERO: RADICAL CHIC O GIUSTAMENTE SNOB?	P. 31
VINI ROSSI LOMBARDIA	P. 34
VINI ROSSI PIEMONTE	P. 35
VINI ROSSI TRENINO ALTO ADIGE	P. 37
VINI ROSSI VENETO	P. 38
VINI ROSSI TOSCANA	P. 40
VINI ROSSI SICILIA	P. 42
VINI ROSSI ALTRE REGIONI	P. 43
VINI ROSSI FRANCIA	P. 46
VINI ROSSI ALTRI PAESI	P. 47
VINI DA DESSERT ITALIANI	P. 48
VINI DA DESSERT ALTRI PAESI	P. 49
LIQUORI, GRAPPE E DISTILLATI	P. 50



## 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)
<b>Vino Frizzante Col Fondo "Zero Infinito", Pojer e Sandri</b> Solaris Faedo, Trento	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Prosecco "Colfondo in Anfora" MAGNUM 2016, Casa Belfi</b> glera Loc. Ceradello/ Dolcè, Verona	<b>42,00 (30,00)</b>
<b>Colli Trevigiani Vino Frizzante da Tavola Bianco "Costadilà" 330 slm, Costadilà</b> Glera Tarzo, Treviso	<b>27,00 (15,50)</b>
<b>Vino Frizzante da Tavola Bianco "Roncaie sui lieviti" 2016, Giovanni Menti</b> Garganega Gambellara, Verona	<b>23,00 (11,50)</b>
<b>Gutturnio Vivace "Sur Lie" 2012, Croci</b> barbera, bonarda Castell'Arquato, Piacenza	<b>20,00 (10,00)</b>
<b>Rosso dell'Emilia Frizzante "Cinquecampi Rosso" 2015, Cinque Campi</b> lambrusco grasparossa, malbo gentile, marzemino Puianello di Quattro Castella, Reggio Emilia	<b>22,00 (11,00)</b>
<b>Lambrusco Frizzante 2015, Camillo Donati</b> lambrusco Arola, Parma	<b>26,00 (14,00)</b>
<b>Lambrusco di Sorbara Frizz. "Rimosso" 2015, Cantine della Volta</b> lambrusco di Sorbara Bonporto, Reggio Emilia	<b>29,00 (17,50)</b>
<b>Malvasia Frizzante 2015, Camillo Donati</b> malvasia Arola, Parma	<b>26,00 (14,00)</b>
<b>Pignoletto Sui Lieviti 2015, Orsi/ Vigneto San Vito</b> pignoletto Bologna	<b>24,00 (12,00)</b>

**Bollicine autoctone**  
(Yes, we can!)

tavolo (asporto)

<b>Morgex et La Salle "Glacier" Extra Brut 2014, Cave de Morgex et La Salle</b> prié blanc Morgex, Aosta	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Valle d'Aosta Metodo Classico "Caronte" Rosè Extra Brut s.a., Quatremillemetres</b> petit rouge Arvier, Aosta	<b>38,00 (25,50)</b>
<b>Metodo Classico "S-ciopét" Brut Rosè 2013, Castello di Verduno</b> Pelaverga piccolo Verduno, Cuneo	<b>42,00 (30,00)</b>
<b>Erbaluce di Caluso Metodo Classico "La Torrazza " Brut s.a., Luigi Ferrando</b> erbaluce Ivrea, Torino	<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Metodo Classico Nebiolo Rosè "Erpacrife" Dosaggio Zero 2012, Erpacrife</b> nebbiolo Castagnole Lanze, Asti	<b>43,00 (30,00)</b>
<b>Metodo Classico "Erpacrife Bianco" Dosaggio Zero 2012, Erpacrife</b> erbaluce, timorasso, cortese e moscato Castagnole Lanze, Asti	<b>43,00 (30,00)</b>
<b>Garda Metodo Classico Extra Brut "Centopercento" s.a., San Giovanni</b> groppello Raffa del Garda, Brescia	<b>33,00 (20,00)</b>
<b>Lugana Metodo Classico Brut s.a., San Giovanni</b> turbiana Raffa del Garda, Brescia	<b>28,00 (16,00)</b>
<b>Lessini Durello Metodo Classico Riserva Extra Brut 2011, Sandro de Bruno</b> durella Montecchio di Crosara, Verona	<b>38,00 (25,50)</b>
<b>Lambrusco Metodo Classico Brut 2011, Cantine della Volta</b> Lambrusco di Modena Bomporto, Reggio Emilia	<b>31,00 (19,00)</b>
<b>Metodo Classico Blanc de Noir Brut 2013, Cantine della Volta</b> Lambrusco di Sorbara Bomporto, Reggio Emilia	<b>40,00 (28,00)</b>

**Bollicine autoctone**  
(Yes, we can!)

tavolo (asporto)

<b>Metodo Classico Dosaggio Zero "Particella 128" 2013, Cinque Campi</b> spergola Puianello di Quattro Castella, Reggio Emilia	<b>31,00 (19,00)</b>
<b>Verdicchio Metodo Classico "Giulietta" 2004, La Distesa</b> verdicchio Cupramontana, Ancona	<b>69,00 (55,00)</b>
<b>Metodo Classico Riesling Brut "Grilli" 2012, La Palazzola</b> riesling Loc. Vascigliano, Terni	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Brut "Grand Cuvée XXI Secolo" Brut 2009, D'Arappi</b> bombino bianco, pinot nero San Severo, Foggia	<b>46,00 (33,00)</b>
<b>Etna Metodo Classico Brut 2015, Murgò</b> nerello mascalese Santa Venerina, Catania	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Etna Metodo Classico Extra Brut 2010, Murgò</b> nerello mascalese Santa Venerina, Catania	<b>46,00 (33,00)</b>
<b>Metodo Classico "Vinudilice" s.a., I vigneri /Salvo Foti</b> Alicante, grecanico, minnella Randazzo, Catania	<b>53,00 (40,00)</b>
<b>Metodo Classico "Terzavia" 2012, Marco de Bartoli</b> grillo Marsala, Catania	<b>42,00 (27,50)</b>

**Bollicine autoctone**  
(Yes, they can!)

tavolo (asporto)

<b>Carso Extra Brut "Bela" 2012, Čotar</b> malvasia istriana, vitovska Komen, Slovenia	<b>43,00 (30,00)</b>
<b>Blanc de Blanc Brut Nature, Clos Lentiscus</b> malvasia Sitges, Spagna	<b>40,00 (27,50)</b>

## Bollicine

	Tavolo (asporto)
<b>Metodo Classico "Sullelanghe" 2011, Barale</b> pinot nero, chardonnay Barolo, Cuneo	34,00 (21,00)
<b>Oltrepo Metodo Classico "1865" Brut 2012, Conte Vistarino</b> pinot nero Rocca de Giorgi, Pavia	38,00 (25,00)
<b>Oltrepo Metodo Classico Crusà "Saignée della Rocca" Brut Rosè s.a., Conte Vistarino</b> pinot nero Rocca de Giorgi, Pavia	30,00 (18,50)
<b>Oltrepo Metodo Classico "Nature Ecu" Extra Brut 2009, Anteo</b> pinot nero Rocca de Giorgi, Pavia	42,00 (29,00)
<b>Metodo Classico "Stefanago Ancestrale Bianco" Brut, Castello di Stefanago</b> pinot nero Fortunago, Pavia	34,00 (22,00)
<b>Trento Metodo Classico Brut 2013, Revì</b> chardonnay, pinot nero Aldeno, Trento	33,00 (20,00)
<b>Dolomiti Metodo Classico "Cuvè '11-12 "Extra Brut, Pojer e Sandri</b> chardonnay, pinot nero Faedo, Trento	47,00 (34,00)
<b>Dolomiti Metodo Classico Rosè Brut s.a., Pojer e Sandri</b> chardonnay, pinot nero Faedo, Trento	39,00 (26,00)
<b>Trento Metodo Classico Rosè Brut "Cavaliere Nero" 2010, Revì</b> pinot nero Aldeno, Trento	45,00 (32,00)
<b>Franciacorta Saten 2013, Gatti</b> Chardonnay Erbusco, Brescia	38,00 (25,00)
<b>Franciacorta Brut s.a., Vezzoli</b> chardonnay Erbusco, Brescia	31,00 (19,00)
<b>Franciacorta Brut s.a., Santa Lucia</b> chardonnay, pinot bianco Rovato, Brescia	30,00 (17,00)
<b>Franciacorta Brut Rosè s.a., Vezzoli</b> Pinot nero Erbusco, Brescia	36,00 (23,50)

## Bollicine

tavolo (asporto)

<b>Metodo Classico "Blanc de Blancs" 2012, Ca' del Vent</b> chardonnay Cellatica, Brescia	<b>58,00 (45,00)</b>
<b>Metodo Classico "Sospiri Riserva" Pas Operè 2008, Ca' del Vent</b> pinot nero, chardonnay Cellatica, Brescia	<b>58,00 (45,00)</b>
<b>Metodo Classico "Cuvèe 60" Blanc de Blancs Brut Nature 2010, Casa Caterina</b> chardonnay Monticelli Brusati, Brescia	<b>46,00 (32,00)</b>
<b>Metodo Classico Brut "Blanc de Noir" 2000, Casa Caterina</b> Pinot meunier Monticelli Brusati, Brescia	<b>90,00 (75,00)</b>
<b>Metodo Classico Rosè Antique Brut 2005, Casa Caterina</b> Pinot meunier Monticelli Brusati, Brescia	<b>55,00 (40,00)</b>
<b>Franciacorta "Dosaggio Zero" 2013, Arcari e Danesi</b> chardonnay Gussago, Brescia	<b>44,00 (31,00)</b>
<b>Franciacorta Dosaggio Zero s.a, Vezzoli</b> chardonnay Gussago, Brescia	<b>40,00 (27,00)</b>
<b>Franciacorta Nature s.a., Gatti</b> chardonnay, pinot nero Erbusco, Brescia	<b>42,00 (29,00)</b>
<b>Franciacorta Nature Millesimato 2011, Gatti</b> chardonnay Erbusco, Brescia	<b>50,00 (37,00)</b>
<b>Franciacorta Brut Millesimato 2011, Vezzoli</b> chardonnay Erbusco, Brescia	<b>40,00 (27,00)</b>
<b>Metodo Ancestrale "Gran Cuvèe" Brut 2012, La Palazzola</b> Pinot nero, chardonnay Loc. Vascigliano, Terni	<b>37,00 (24,00)</b>

## Bollicine Francesi

	tavolo (asporto)
<b>Ayse Mèthode Traditionelle s.a., Domaine Belluard</b> gringet Ayse, Savoia	40,00 (27,00)
<b>"Atmosphères" Mèthode Traditionelle s.a, Jo Landron</b> folle blanche, pinot noir La Haye Fouassiere, Loira	34,00 (21,00)
<b>Crémant de Loire Brut s.a., Pierre Bise</b> Chenin blanc Beaulieu-sur-Layon, Loira	34,00 (21,00)
<b>Crémant de Loire "Purete de Silex " s.a., Clos de la Brierie</b> Chenin blanc, chardonnay, cabernet franc, cabernet sauvignon Monteaux, Loira	31,00 (19,00)
<b>Vouvray Methode Traditionelle 2011, Foreau /Clos Naudin</b> chenin blanc Vouvray, Loira	43,00 (29,00)
<b>Vouvray Brut Non Dose' 2012, Pinon</b> chenin blanc Vernou sur Brenne, Loira	40,00 (27,00)
<b>Crémant d'Alsace Extra Brut 2014, Binner</b> Riesling, pinot gris, auxerrois Ammerschwih, Alsazia	37,00 (24,50)
<b>Crémant d'Alsace "Zèro Sulfites Ajoutés" 2014, Pierre Frick</b> riesling Pfaffenheim, Alsazia	42,00 (30,00)
<b>Blanquette de Limoux "Le Moulin" s.a., Domaine J. Laurens</b> Mauzac, chenin, chardonnay La Digne d'Aval, Limoux	28,00 (16,00)
<b>Classique Brut s.a., J.L Denois</b> syrah, pinto noir, chardonnay Roquetallade, Limoux	32,00 (20,00)
<b>Crémant de Bourgogne Nature s.a., Cèline et Laurent Tripoz</b> chardonnay Mâcon, Borgogna	39,00 (26,50)
<b>Crémant du Jura Blanc 2010, Domaine Rolet père et fils</b> Chardonnay, savagnin, poulsard Arbois, Jura	35,00 (22,00)
<b>Crémant du Jura , Domaine de la Renardière</b> Chardonnay Pupillin, Jura	40,00 (27,00)



## Champagne Négociant

	tavolo (asporto)
<b>Champagne "Cuvée 739" Brut s.a., Jacquesson</b> chardonnay, pinot meunier, pinot noir Dizy	85,00 (68,00)
<b>Champagne "Cuvée 740" Brut s.a., Jacquesson</b> chardonnay, pinot meunier, pinot noir Dizy	70,00 (55,00)
<b>Champagne Brut Réserve, Boizel</b> pinot noir, chardonnay, pinot meunier Epernay	58,00 (42,00)
<b>Champagne Brut Première cru "Henry Hodie" s.a., Roger Coulon</b> pinot noir, chardonnay, pinot meunier Vrigny	67,00 (53,00)
<b>Champagne Blanc de Noirs Millésime 2009 Brut, Roger Coulon</b> pinot noir, chardonnay, pinot meunier Vrigny	78,00 (65,00)
<b>Champagne Premier Cru Brut Rosé "Rosélie" s.a., Roger Coulon</b> pinot noir Vrigny	73,00 (60,00)

## Champagne Récoltant

	tavolo (asporto)
<b>Champagne Grand Cru Extra Brut s.a., Marie-Noelle Ledru</b> pinot noir, chardonnay Ambonnay	68,00 (54,00)
<b>Champagne "Chloé" Sans Soufre Extra Brut s.a., Vincent Couche</b> pinot noir, chardonnay Buxeuille	80,00 (77,00)
<b>Champagne "Les Beaux Regards" Nature s.a., Béréche et fils</b> chardonnay Craon de Ludes	84,00 (70,00)
<b>Champagne "Cuvée Blanc d'Argile" Extra Brut s.a., Vouette et Sorbée</b> chardonnay Buxières sur Arce	85,00 (70,00)
<b>Champagne 1er "Cumières" Cru Brut Nature s.a., Georges Laval</b> chardonnay, pinot meunier, pinot noir Cumières	95,00 (80,00)

## Champagne Récoltant

tavolo (asporto)

<b>Champagne "Les Murgiers" Extra Brut s.a., Francis Boulard</b> pinot meunier Montagne de Reims	<b>65,00 (52,00)</b>
<b>Champagne "Les Rachais 2010" Brut Nature, Francis Boulard</b> Montagne de Reims	<b>120,00 (100,00)</b>
<b>Champagne "Cuvée Les Beguines" Extra Brut s.a., La Closerie J. Prévost</b> pinot meunier Gueux	<b>90,00 (75,00)</b>
<b>Champagne Grand Cru Nature s.a., Benoit Lahaye</b> pinot noir, chardonnay Bouzy	<b>68,00 (54,00)</b>
<b>Champagne "Les Clos" Extra Brut s.a., Laherte Frères</b> fromenteau, chardonnay, pinot meunier, petit meslier, arbanne, pinot noir, pinot blanc Chavot	<b>100,00 (86,00)</b>
<b>Champagne Grand Cru "Mineral" Blanc de Blancs Ex. Brut 2009, Agrapart et fils</b> chardonnay Avize	<b>120,00 (100,00)</b>
<b>Champagne Grand Cru 2009, Gatinois</b> Pinot noir Ay	<b>72,00 (58,00)</b>
<b>Champagne Brut Nature s.a., Christophe Mignon</b> Pinot meunier Festigny	<b>75,00 (60,00)</b>
<b>Champagne "Fruit de Ma Passion" Extra Brut 1er Cru, Vincent Charlot</b> Pinot meunier, pinot noir, chardonnay Mardeuil	<b>80,00 (66,00)</b>
<b>Champagne "Collection Privée Yves Dufour" Ligne 63 Nature 1996, Dufour Robert et Fils</b> pinot noir Landreville	<b>90,00 (75,00)</b>
<b>Champagne "Réserve" Brut s.a., Béréche et fils</b> Chardonnay, pinot noir, pinot meunier Craon de Ludes	<b>60,00 (46,00)</b>

**Champagne  
Récoltant**

tavolo (asporto)

<b>Champagne Grand Cru "Cuvée de Goulé" Brut 2011, Marie-Noelle Ledru</b> pinot noir Ambonnay	<b>88,00 (73,00)</b>
<b>Champagne "Les Vignes de Vrigny" 1er Cru Brut s.a., Egly Ouriet</b> pinot meunier Ambonnay	<b>80,00 (65,00)</b>
<b>Champagne Blanc de Blancs "7 crus" Brut s.a., Agrapart et fils</b> chardonnay Avize	<b>70,00 (57,00)</b>
<b>Champagne Blanc de Noirs Brut Grand Cru, Egly Ouriet</b> pinot noir Ambonnay	<b>190,00 (165,00)</b>
<b>Champagne "Tradition" Brut Grand Cru s.a., Egly Ouriet</b> chardonnay, pinot noir Ambonnay	<b>90,00 (75,00)</b>
<b>Champagne Brut "Cuvée Harmonie" 1er Cru 2010, Charlot Tanneaux</b> Chardonnay, pinot noir Mardeuil	<b>64,00 (41,00)</b>
<b>Champagne Rosé "Rosé de Saignée" Brut s.a., Jean Vesselle</b> pinot noir Bouzy	<b>60,00 (42,00)</b>
<b>Champagne Rosé Oeil de Perdrix "Le Corroy" Brut Nature, Charles Dufour</b> pinot noir Bouzy	<b>78,00 (65,00)</b>
<b>Champagne Collection "Privée Yves Dufour" Ligne 45 1999 Brut, Dufour Robert et Fils</b> Chardonnay Landreville	<b>80,00 (68,00)</b>
<b>Champagne "Collection Privée Yves Dufour" Ligne 60 1995 Brut, Dufour Robert et Fils</b> pinot noir Landreville	<b>95,00 (79,00)</b>
<b>Champagne Collection "Privée Yves Dufour" Ligne 56 1994 Brut, Dufour Robert et Fils</b> pinot noir Landreville	<b>99,00 (82,00)</b>
<b>Champagne Collection "Privée Yves Dufour" Ligne 45 1990 Brut, Dufour Robert et Fils</b> Chardonnay Landreville	<b>135,00 (118,00)</b>

## 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)
<b>Vouvray Sec 2011, Foreau /Clos Naudin</b> Vouvray, Loira	40,00 (27,00)
<b>Vouvray " Le Haut Lieu Sec" 2014, Domaine Huet</b> Vouvray, Loira	45,00 (32,00)
<b>Vouvray " Clos du Bourg" Demi-Sec 2014, Domaine Huet</b> Vouvray, Loira	52,00 (38,00)
<b>Anjou "Les Rouchefer" 2014, Domaine Agnès &amp; René Mosse</b> Saint Lambert du Lattay, Loira	48,00 (34,00)
<b>Savennières "Clos Le Grand Beaupréau" 2012, Pierre Bise</b> Beaulieu-sur-Layon, Loira	37,00 (25,00)
<b>Savennières "Arena" 2014, Domaine Agnès &amp; René Mosse</b> Saint Lambert du Lattay, Loira	54,00 (40,00)
<b>Savennières "Coulée de Serrant" 2009, Nicolas Joly</b> Savennières, Loira	95,00 (78,00)
<b>Saumur "Entre Deux Voyes" 2011, P'tit Domaine</b> Varrains, Loira	38,00 (26,00)
<b>Saumur Blanc "L'Insolite" 2014, Domaine des Roches Neuves</b> Varrains, Loira	42,00 (30,00)
<b>Montlouis sur Loire "Mineral +" , Franz Saumon</b>	2012 48,00 (35,00)
Montlouis sur Loire, Loira	2013 46,00 (33,00)
<b>Coteaux de l'Aubance "Le Pavillon" 2001, Domaine Richou</b> 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	45,00 (32,00)
Pavia Riesling "San Rocco", Castello di Stefanago Fortunago, Pavia	2012 32,00 (20,00) Riserva 2010 45,00 (32,00)
Riesling Brut "Grilli" 2012, La Palazzola Loc. Vascigliano, Terni	35,00 (23,00)
Alto Adige Val Venosta Riesling 2012, Falkenstein Naturans, Bolzano	38,00 (26,00)
Alto Adige Riesling 2015, Laimburg Ora/Vadena, Bolzano	32,00 (20,00)
Alsace Grand Cru Riesling "Steinert" 2011, Pierre Frick Pfaffenheim, Alsazia	45,00 (33,00)
Riesling "Smaragd Singerriedel" 2007, Hirtzberger Spitz, Austria	130,00 (100,00)
Riesling Trocken "Alte Reben" 2013, Villa Huesgen Traben Trarbach, Mosella	46,00 (33,00)
Riesling Kabinett Feinherb 2013, Villa Huesgen Traben Trarbach, Mosella	40,00 (28,00)
Riesling Trocken "Devon-Schiefer" 2014, Meulenhof Erden, Mosella	31,00 (18,00)

Vini Bianchi  
Riesling über alles

	tavolo (asporto)
<b>Riesling Trocken "SL" 2015, Thomas Haag / Schloss-Lieser</b> Lieser, Mosella	<b>30,00 (19,00)</b>
<b>Riesling Auslese Erdener Treppchen "Alte Reben" 2013, Meulenhof</b> Erden, Mosella	<b>45,00 (32,00)</b>
<b>Riesling Kabinett Brauneberger Juffer "Schloss-lieser" 2015</b> <b>Thomas Haag / Schloss-Lieser</b> Lieser, Mosella	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Riesling Spatlese "Juffer Sonnenuhr" 2015, Thomas Haag / Schloss-Lieser</b> Lieser, Mosella	<b>34,00 (22,00)</b>
<b>Riesling "Wehleher Sonnenuhr" Kabinett Trocken 2012, Kerpen</b> Bernkastel-Wehlen, Mosella	<b>34,00 (21,50)</b>

Vini Bianchi  
Piemonte

		tavolo (asporto)
<b>Roero Arneis 2016, Matteo Correggia</b> arneis Canale d'Alba, Cuneo		<b>26,00 (14,00)</b>
<b>Langhe Bianco "Coste di Riavolo" 2013, San Fereolo</b> riesling, gewürztraminer Dogliani, Cuneo		<b>27,00 (16,00)</b>
<b>Vino Bianco "Fol" 2015, Ezio Cerrutti</b> Moscato d'Asti Castiglione Tinella, Asti		<b>30,00 (18,00)</b>
<b>Colli Tortonesi Favorita "Marine", Vigne Marina Coppi</b> Favorita Castellania, Alessandria	<b>2014</b> <b>2006</b>	<b>37,00 (23,00)</b> <b>45,00 (31,00)</b>
<b>Terre del Timorasso 2014, Daniele Ricci</b> timorasso Tortona, Alessandria		<b>33,00 (21,50)</b>
<b>Timorasso "Derthona" 2015, Vigneti Massa</b> timorasso Monleale, Alessandria		<b>34,00 (22,00)</b>

## Vini Bianchi Piemonte

tavolo (asporto)

<b>Timorasso "Montecitorio" 2013, Vigneti Massa</b> timorasso Monleale, Alessandria	<b>60,00 (47,00)</b>
<b>Colli Tortonesi Timorasso "Fausto" 2013, Vigne Marina Coppi</b> timorasso Castellania, Alessandria	<b>53,00 (40,00)</b>
<b>Vino Bianco "Rispetto" , Daniele Ricci</b> Sauvignon Tortona, Alessandria	<b>26,00 (14,50)</b>
<b>Monferrato Bianco "Montemarinò" 2013, Cascina degli Ulivi</b> cortese Novi Ligure, Alessandria	<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Gavi 2016, La Raia</b> cortese Loc. Monterotondo, Novi Ligure	<b>26,00 (14,50)</b>
<b>Gavi "Pisè" 2014, La Raia</b> cortese Loc. Monterotondo, Novi Ligure	<b>36,00 (23,50)</b>
<b>Vilèt "Ostrea Edulis" 2015, Luigi Spertino</b> cortese Mombercelli, Asti	<b>37,00 (25,00)</b>

## Vini Bianchi Trentino Alto Adige

tavolo (asporto)

<b>Trento "Palai" 2016, Pojer e Sandri</b> müller thurgau Faedo, Trento	<b>25,00 (13,50)</b>
<b>Trento Nosiola 2016, Pojer e Sandri</b> nosiola Faedo, Trento	<b>25,00(13,50)</b>
<b>Trento Nosiola 2015, Gino Pedrotti</b> nosiola Cavedine, Trento	<b>28,00 (15,50)</b>
<b>Trento "L'aura" 2014, Gino Pedrotti</b> Chardonnay, nosiola Cavedine, Trento	<b>32,00 (20,00)</b>

**Vini Bianchi  
Trentino Alto Adige**

	tavolo (asporto)
<b>Vigneto delle Dolomiti Nosiola 2012, Rauten/Salvetta</b> nosiola Trento	<b>33,00 (21,00)</b>
<b>Vigneti delle Dolomiti Nosiola "Fontanasanta" 2012, Elisabetta Foradori</b> nosiola Mezzolombardo, Trento	<b>47,00 (34,00)</b>
<b>Valle Isarco Sylvaner 2016, Köfererhof</b> veltliner Novacella, Bolzano	<b>33,00 (21,00)</b>
<b>Valle Isarco Kerner 2016, Köfererhof</b> kerner Novacella, Bolzano	<b>33,00 (21,00)</b>
<b>Valle Isarco Veltliner 2015, Köfererhof</b> veltliner Novacella, Bolzano	<b>37,00 (25,00)</b>
<b>Alto Adige Pinot Bianco 2016, Alois Lageder</b> Pinot bianco Terlano, Bolzano	<b>27,00 (14,00)</b>
<b>Alto Adige Sauvignon 2016, Alois Lageder</b> sauvignon Terlano, Bolzano	<b>33,00 (21,00)</b>
<b>Alto Adige Chardonnay "Sophie" 2016, Manincor</b> chardonnay Caldaro, Bolzano	<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Alto Adige Chardonnay "Lowengang" 2014, Alois Lageder</b> chardonnay Terlano, Bolzano	<b>60,00 (47,00)</b>
<b>Alto Adige Müller Thurgau "Etza" 2015, Radoar</b> müller thurgau Niclara, Bolzano	<b>34,00 (21,50)</b>
<b>Alto Adige Moscato Giallo 2016, Manincor</b> Moscato giallo Caldaro, Bolzano	<b>30,00 (18,00)</b>
<b>Alto Adige Gewürztraminer "Feld" 2015, Kobler</b> gewürztraminer Magrè, Bolzano	<b>35,00 (22,50)</b>
<b>Alto Adige Gewürztraminer 2016, Laimburg</b> gewürztraminer Ora/Vadena, Bolzano	<b>30,00 (18,00)</b>
<b>Mitterberg Gewürztraminer 2015, Weingut in Der Eben</b> gewürztraminer Kardaun, Bolzano	<b>41,00 (28,50)</b>



**Vini Bianchi  
Friuli Venezia Giulia**

		tavolo (asporto)
<b>Colli Orientali del Friuli "Sacrisassi" Bianco 2013, Le Due Terre</b>		<b>49,00 (36,00)</b>
tocai, ribolla Prepotto, Udine		
<b>Colli Orientali del Friuli Verduzzo 2015, I Clivi</b>		<b>34,00 (21,50)</b>
verduzzo Rosazzo del Friuli, Gorizia		
<b>Colli Orientali del Friuli "Ciallabianco", Ronchi di Cialla</b>	<b>2014</b>	<b>36,00 (22,50)</b>
	<b>2004</b>	<b>50,00 (38,00)</b>
	<b>1999</b>	<b>60,00 (48,00)</b>
	<b>1997</b>	<b>65,00 (52,00)</b>
	<b>1993</b>	<b>74,00 (61,00)</b>
ribolla gialla, verduzzo, picolit		
<b>Collio Ribolla Gialla 2016, I Clivi</b>		<b>31,00 (20,00)</b>
ribolla gialla Rosazzo del Friuli, Gorizia		
<b>Collio Friulano "San Pietro" 2016, I Clivi</b>		<b>31,00 (20,00)</b>
tocai Rosazzo del Friuli, Gorizia		
<b>Collio Goriziano "Brazan" 2001, I Clivi</b>		<b>56,00 (42,00)</b>
tocai Rosazzo del Friuli, Gorizia		
<b>Collio Roncus Bianco "Vecchie Vigne", Roncus</b>	<b>2013</b>	<b>44,00 (32,00)</b>
	<b>2007</b>	<b>47,00 (35,00)</b>
malvasia, tocai, ribolla Capriva del Friuli, Gorizia		
<b>Venezia Giulia Friulano "Untitled", Villa Job</b>	<b>2015</b>	<b>26,00 (14,00)</b>
	<b>2012</b>	<b>30,00 (18,00)</b>
Tocai Pozzuolo del Friuli, Udine		
<b>Venezia Giulia Sauvignon 2015, Villa Job</b>		<b>27,00 (15,00)</b>
sauvignon Pozzuolo del Friuli, Udine		
<b>Venezia Giulia "Risic Blanc" 2013, Villa Job</b>		<b>36,00 (24,00)</b>
Malvasia, sauvignon, ribolla Pozzuolo del Friuli, Udine		
<b>Venezia Giulia "Uis Blancis Borc Bodon" 2012, Denis Montanar</b>		<b>42,00 (29,00)</b>
Tocai, sauvignon, pinot bianco, verduzzo Villa Vicentina, Udine		
<b>Venezia Giulia Pinot Grigio 2015, Villa Job</b>		<b>27,00 (15,00)</b>
pinot grigio Pozzuolo del Friuli, Udine		
<b>Collio Chardonnay 2015, Borgo del Tiglio</b>		<b>50,00 (37,00)</b>
chardonnay Brazzano, Gorizi		

**Vini Bianchi  
Friuli Venezia Giulia**

		tavolo (asporto)
<b>Carso Malvasia 2015, Zidarich</b> malvasia istriana Duino Aurisina, Trieste		45,00 (32,50)
<b>Carso Vitovska, Zidarich</b> Vitovska Duino Aurisina, Trieste	2015 2009	45,00 (32,50) 52,00 (39,00)
<b>Venezia Giulia "Prulke" 2015, Zidarich</b> vitovska, malvasia istriana, sauvignon Duino Aurisina, Trieste		45,00 (32,50)
<b>Venezia Giulia Vitovska "Origine" 2009, Vodovivec</b> vitovska Sgonico, Trieste		60,00 (46,00)

**Vini Bianchi  
Campania**

		tavolo (asporto)
<b>Costa d'Amalfi "Furore Bianco" 2016, Marisa Cuomo</b> biancolella, falanghina Furore, Salerno		34,00 (21,50)
<b>Greco di Tufo "Pietra Rosa" 2013, Cantina Di Prisco</b> greco Fontana Rosa, Avellino		30,00 (18,00)
<b>Greco di Tufo "Giallo d'Arles" 2015, Quintodecimo</b> greco Mirabella Eclano, Avellino		50,00 (38,00)
<b>Greco di Tufo 2015, Ciro Picariello</b> greco Summonte, Avellino		31,00 (19,00)
<b>Coda di Volpe 2015, Cantina Di Prisco</b> Coda di volpe Fontana Rosa, Avellino		25,00 (13,00)
<b>Roccamonfina Falanghina "Aorivola" 2016, I Cacciagalli</b> falanghina Roccamonfina, Avellino		27,00 (15,00)
<b>Falanghina del Taburno "Vigna del Monaco" 2015, Mimmo Ocone</b> falanghina Loc. Ponte, Benevento		25,00 (13,00)

## Vini Bianchi Campania

	tavolo (asporto)
<b>Beneventano Falanghina 2016, Cantina Di Prisco</b> falanghina Fontana Rosa, Avellino	24,00 (12,00)
<b>Fiano di Avellino "Exultet" 2015, Quintodecimo</b> fiano Mirabella Eclano, Avellino	50,00 (38,00)
<b>Fiano d'Avellino 2016, Ciro Picariello</b> fiano Summonte, Avellino	32,00 (20,00)
<b>Fiano di Avellino "Rotole" 2015, Cantina Di Prisco</b> fiano Fontana Rosa, Avellino	30,00 (18,00)

## Vini Bianchi Sicilia

	Tavolo (asporto)
<b>Etna Bianco "Ante" 2015, I Custodi delle Vigne dell'Etna</b> carricante, minnella, grecanico Castiglione di Sicilia, Catania	40,00 (27,50)
<b>Etna Bianco 2016, Graci</b> Carricante Loc. Passopisciaro/Castiglione di Sicilia, Catania	35,00 (22,50)
<b>Etna Bianco " Tenuta San Michele " 2015, Murgò</b> Carricante Santa venerina, Catania	36,00 (23,50)
<b>Etna Bianco "Nerina" 2015, Girolamo Russo</b> Carricante, catarratto, inzolia, grecanico, minnella, coda di volpe Catania	42,00 (30,00)
<b>Terre siciliane "Vinujancu" 2014, I Vigneri/Salvo Foti</b> Riesling, minnella, grecanico Randazzo, Catania	46,00 (33,00)
<b>Sicilia Bianco Catarratto "Shiarà" 2016, Castellucci Miano</b> catarratto Valledolmo, Palermo	35,00 (22,50)

## Vini Bianchi Sicilia

		Tavolo (asporto)
<b>Sicilia Bianco "Carricanti" 2014, Gulfi</b> carricante Chiaramonte Gulfi, Ragusa		<b>36,00 (23,00)</b>
<b>Sicilia Bianco Catarratto, Nino Barraco</b> Catarratto Marsala, Trapani	<b>2016</b> <b>2009</b> <b>2011</b>	<b>35,00 (23,00)</b> <b>44,00 (32,00)</b> <b>40,00 (33,50)</b>
<b>Sicilia Bianco Inzolia "La Masa" 2013, Castellucci Miano</b> inzolia Valledolmo, Palermo		<b>35,00 (22,50)</b>
<b>Sicilia Trebbiano "Tendoni di Trebbiano" 2015, Centopassi</b> trebbiano San Giuseppe Jato, Palermo		<b>33,00 (21,00)</b>
<b>Sicilia Bianco Grillo 2015, Nino Barraco</b> Grillo Marsala, Trapani		<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Sicilia Bianco "Vignammare" 2016, Nino Barraco</b> Grillo Marsala, Trapani		<b>30,00 (17,50)</b>
<b>Sicilia Bianco Zibibbo, Nino Barraco</b> Zibibbo Marsala, Trapani	<b>2013</b> <b>2011</b>	<b>35,00 (23,00)</b> <b>44,00 (31,00)</b>
<b>Terre Siciliane "Bianco Pomice" 2015, Tenuta di Castellaro</b> malvasia delle Lipari, carricante Lipari, Messina		<b>40,00 (27,50)</b>
<b>Terre Siciliane "Tirsat" 2014, Gurrà di mare</b> Chardonnay, viogner Niscemi, Caltanissetta		<b>30,00 (18,00)</b>

Vini Bianchi  
Altre Regioni

	tavolo (asporto)
<b>Blanc de Morgex et la Salle "La Piagne" 2015, Cave du vin de Morgex et La Salle</b> Prie blanc Morgex, Aosta	35,00 (22,00)
<b>Valle d'Aosta Chardonnay "Elevèe en fut de chene" 2014, Maison Anselmet</b> Chardonnay Aosta	45,00 (32,00)
<b>Campogrande Bianco 2014, Elio Altare</b> Vermentino, albarola, bosco Manarola, La Spezia	37,00 (25,00)
<b>Riviera Ligure di Ponente Pigato "Majè" 2016, La Bruna</b> pigato Ranzo Borgo, Imperia	25,00 (13,00)
<b>Riviera Ligure di Ponente Pigato "U' Baccan" 2015, La Bruna</b> pigato Ranzo Borgo, Imperia	44,00 (31,00)
<b>Vino Bianco "Unico 08", Casa Caterina</b> invernega Monticelli Brusati, Brescia	33,00 (20,00)
<b>Terre Lariane Bianco "Solesta" 2014, La Costa</b> Riesling renano, incrocio manzoni La Valletta Brianza, Lecco	32,00 (19,00)
<b>Lugana 2016, San Giovanni</b> turbiana Raffa di Puegnago, Brescia	24,00 (12,00)
<b>Lugana "Demesse Vecchie" 2015, Olivini</b> turbiana Sirmione, Brescia	32,00 (20,00)
<b>Soave Classico "Colli Scaligeri" 2014, Sandro de Bruno</b> garganega Montecchia di Crosara, Verona	30,00 (18,00)
<b>Monti Lessini Durello Superiore 2008, Sandro de Bruno</b> durella Montecchia di Crosara, Verona	34,00 (22,00)
<b>Albana di Romagna Vendemmia Tardiva "Codronchio" 2015, Monticino Rosso</b> Albana Imola	26,00 (14,00)
<b>Pignoletto Classico "Vigna del Grotto" 2013, Orsi/ Vigneto San Vito</b> pignoletto Bologna	26,00 (14,00)

Vini Bianchi  
Altre Regioni

tavolo (asporto)

<b>Colline Lucchesi Bianco "Levato di Gronda" 2015, Calafata</b> Vermentino, malvasia, trebbiano, moscato San Concordio di Moriano, Lucca	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Toscana Bianco 2016, Podere Còncori</b> pinot bianco, chenin blanc Galliciano, Lucca	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Toscana Bianco "Macea" 2015, Macea</b> Pinot grigio, pinot nero Borgo a Mozzano, Lucca	<b>38,00 (26,00)</b>
<b>Vino Bianco "Alter Alea" 2015, Andrea Occhipinti</b> aleatico Gradoli, Viterbo	<b>26,00 (14,50)</b>
<b>Civitella d'Agliano Grechetto "Latour a Civitella" 2015, Sergio Mottura</b> grechetto Agliano, Terni	<b>38,00 (25,00)</b>
<b>Umbria Bianco Verdello "Anfora" 2015, La Palazzola</b> verdello Vascigliano, Terni	<b>27,00 (15,00)</b>
<b>Verdicchio Classico Superiore "Campo delle Oche" 2012, San Lorenzo</b> verdicchio Montecarotto, Ancona	<b>38,00 (26,00)</b>
<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. "Capovolto " 2015, La Marca di San Michele</b> verdicchio Cupramontana, Ancona	<b>28,00(16,50)</b>
<b>Verdicchio dei castelli di Jesi Sup. Riserva "Passolento" 2014, La Marca di San Michele</b> verdicchio Cupramontana, Ancona	<b>37,00 (25,50)</b>
<b>Verdicchio "Il San Lorenzo Riserva Aziendale" 2002, San Lorenzo</b> verdicchio Montecarotto, Ancona	<b>80,00 (67,00)</b>

Vini Bianchi  
Altre Regioni

tavolo (asporto)

<b>Marche Bianco "Stella Flora" 2012, Maria Pia Castelli</b> pecorino, passerina, trebbiano, malvasia Monte Urano, Fermo	<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Marche Bianco "Terre Silvate" 2016, La Distesa</b> verdicchio Cupramontana, Ancona	<b>26,00 (14,50)</b>
<b>Marche Bianco "Nur" 2013, La Distesa</b> trebbiano, malvasia, verdicchio Cupramontana, Ancon	<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Trebbiano d'Abruzzo "Anfora" 2016, Cirelli</b> trebbiano Atri, Teramo	<b>42,00 (30,00)</b>
<b>Trebbiano d'Abruzzo "Mario's" 2014, Tenuta Terraviva</b> Trebbiano Tortoreto, teramo	<b>30,00 (18,00)</b>
<b>Trebbiano d'Abruzzo 2015, Emidio Pepe</b> Trebbiano Torano Nuovo, Teramo	<b>37,00 (24,00)</b>
<b>Abruzzo Chardonnay "Launegild" 2015, De Fermo</b> chardonnay Loreto Aprutino, Pescara	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Pecorino "Giulia" 2016, Cataldi Madonna</b> pecorino Ofena, L'Aquila	<b>25,00 (13,00)</b>
<b>Puglia Bianco Minutolo 2016, Polvanera</b> Fiano minutolo Gioia del Colle, Br	<b>28,00 (15,00)</b>
<b>Vermentino di Sardegna 2015, 6mura</b> vermentino Giba, Carbonia-Iglesias	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Vermentino di Sardegna "Giancu" 2015, U' Tabarka</b> vermentino Carloforte, Cagliari	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Romangia Bianco "Dettori Bianco" 2016, Dettori</b> Vermentino Badde Nigolosu, Sassari	<b>35,00 (22,00)</b>

Vini Bianchi  
Francia

		tavolo (asporto)
<b>Chablis Vieilles Vignes 2012, Bessin</b> chardonnay Chablis, Borgogna		40,00 (27,50)
<b>Chablis 1er Cru "Fourchaume" 2012, Defaix</b> chardonnay Chablis, Borgogna		58,00 (44,00)
<b>Chablis Grand Cru "Valmour" 2011, Bessin</b> chardonnay Chablis, Borgogna		66,00 (51,00)
<b>Saint Romain "En Chevrot" 2015, Emmanuel Giboulot</b> Chardonnay Beaune, Borgogna		63,00 (48,00)
<b>Pouilly-Fuissé "Les Menetrieres" 2006, Domaine J.A. Ferret</b> chardonnay Fuissé, Borgogna		85,00 (68,00)
<b>Mâcon Verzé, Domaine le Flaive</b> Chardonnay Puligny Montrachet, Borgogna	2013 2010	46,00 (32,00) 49,00 (36,50)
<b>Bâtard- Montrachet Grand Cru 2008, Domaine le Flaive</b> chardonnay Puligny Montrachet, Borgogna		330,00 (280,00)
<b>Puligny Montrachet 1er cru "Les Pucelles" 2008, Domaine le Flaive</b> chardonnay Puligny Montrachet, Borgogna		220,00 (180,00)
<b>Pouilly Lochè 1er Rserve 2012, Celine et Laurent Tripoz</b> chardonnay Mâcon, Borgogna		45,00 (32,00)
<b>Vallé de Loire "Petit Bourgeois" 2015, Henry Bourgeois</b> sauvignon Chavignol, Loira		26,00 (13,50)
<b>Sancerre Blanc "Les Rouet" 2013, Domaine Sébastien Riffault</b> sauvignon Sury En Vaux, Loira		39,00 (24,40)
<b>Sancerre Blanc "Cuvée d'Antan" 2008, Henry Bourgeois</b> sauvignon Chavignol, Loira		65,00 (52,50)



Vini Bianchi  
Francia

	tavolo (asporto)
<b>Muscadet "Anphibolite" Nature 2015, Domaine Landron</b> Melon de Bourgogne La Haye Fouassiere, Loira	27,00 (15,00)
<b>Muscadet "Expression d'Orthogneiss" 2013, Domaine de l'Ecu</b> Melon de Bourgogne Le Landreau, Loira	32,00 (20,00)
<b>Muscadet Sevre et Maine "Cuvée 4" 2010, Domaine de La Pépière</b> Melon de Bourgogne Maisdon sur Sevre, Loira	34,00 (21,00)
<b>Sauvignon de Touraine " En Saumon dans la Loire" 2015, Franz Saumon</b> sauvignon Montluis sur Loire, Loira	30,00 (19,00)
<b>Pouilly Fumé "Petit Fumé" 2016, Michel Redde et Fils</b> sauvignon La Moynerie st. Andelain, Loira	33,00 (20,00)
<b>Alsace Muscat Tradition 2007, Hugel et Fils</b> moscato Riquewihr, Alsazia	32,00 (19,80)
<b>Alsace "Voyages", Pierre Frick</b> Riesling(2004), sylvaner(2005), pinot gris (2006) Pfaffenheim, Alsazia	37,00 (25,00)
<b>Pinot Gris "St.Urbain" Grand Cru 2004, Zind-Humbrecht</b> pinot gris Turckheim, Alsazia	65,00 (52,00)
<b>Gewurztraminer "Herrenweg" 2007, Zind-Humbrecht</b> gewurztraminer Turckheim, Alsazia	43,00 (30,00)
<b>Vin de Savoie "Les Alpes" 2011, Domaine Belluard</b> gringet Ayse, Savoia	37,00 (24,00)
<b>"Les Deux Bastide Blanc" 2014, Cave de Canteperdrix</b> Clairette, grenache blanc Mazan, Provenza	25,00 (12,50)
<b>Vin de Table "Grain de Soleil" 2010, La Petite Baigneuse</b> macabeu Saint-Paul de Fenouillet, Roussillon	33,00 (21,50)

Vini Bianchi  
Altri Paesi

		tavolo (asporto)
<b>Valais "Fendant" 2013, Domaine de Beudon</b> chasselas Fully, Svizzera		47,00 (32,00)
<b>Weissburgunder Spatlese Trocken 2009, Heiner Sauer</b> weissburgunder Böchingen, Austria		55,00 (41,50)
<b>Malvazija 2009, Vinogradi Fon</b> Malvasia Brje Pri Komnu-Kras, Slovenia		36,00 (24,00)
<b>Malvazija Riserva, Vinogradi Fon</b> Malvasia Brje Pri Komnu-Kras, Slovenia	2011 2009	51,00 (39,00) 48,00 (36,00)
<b>Vitovska, Vinogradi Fon</b> Vitovska Brje Pri Komnu-Kras, Slovenia	2012	48,00 (36,00)
<b>Insomnia 2009, Vinogradi Fon</b> malvasia, sauvignon, vitovska, glera Brje Pri Komnu-Kras, Slovenia		60,00 (45,00)
<b>Pinot Grigio "Gardelin" 2011, Klinec</b> Pinot grigio Medana, Slovenia		57,00 (44,00)
<b>Jakot 2011, Nando</b> tocai Dobrovo, Slovenia		38,00 (25,00)
<b>Rias Baixas "Albamar" 2015, Bodegas Albamar</b> Albarino Cambados, Spagna		32,00 (19,00)
<b>Lisboa "Arinto" 2014, Vale da Capucha</b> arinto Carvalhal, Portogallo		39,00 (19,00)
<b>Chateau Musar, Gaston Hochar</b> Obaideh, Merwah Beeka Valley, Libano	2007 2000	55,00 (37,00) 62,00 (49,00)

## Vini Rosati

	tavolo (asporto)
<b>Alto Adige Merlot Rosato "Klotzner" 2015, Kobler</b> merlot kretzer Magrè, Bolzano	35,00 (23,00)
<b>Valtènesi Chiaretto "Rosagreen" 2016, San Giovanni</b> Groppello, marzemino, barbera, sangiovese Raffa di Puegnago, Brescia	26,00 (15,00)
<b>Toscana Rosato "B-side" 2016, Tenuta Lenzini</b> merlot Capannori, Lucca	25,00 (14,00)
<b>Marche Rosato "Sant'Isidoro" 2015, Maria Pia Castelli</b> Montepulciano, sangiovese Monte Urano, Fermo	25,00 (14,00)
<b>Cerasuolo d'Abruzzo 2015, Emidio Pepe</b> Montepulciano Torano Nuovo, Teramo	44,00 (32,00)
<b>Cerasuolo d'Abruzzo "Le Cince" 2016, De Fermo</b> Montepulciano Loreto Aprutino, Pescara	33,00 (21,00)
<b>Calabria Rosè "Il Marinetto" 2016, Sergio Arcuri</b> gaglioppo Cirò Marina, Crotone	31,00 (20,00)
<b>Vino Rosato "Vinudilice" 2015, I Vigneri/Salvo Foti</b> Grecanico, minnella, alicante Randazzo, Catania	52,00 (40,00)
<b>Terre Siciliane Rosato 2016, Bonavita</b> Nerello mascalese, nerello cappuccio, nocera Faro Superiore, Messina	30,00 (29,00)
<b>Etna Rosato "Alnus" 2015, I Custodi delle Vigne dell'Etna</b> Nerello mascalese, nerello cappuccio Castiglione di Sicilia, Catania	32,00 (20,00)
<b>Rosato di Sicilia "Rosammare" 2016, Barraco</b> Nero d'Avola Marsala, Trapani	31,00 (20,00)

**Vini Rossi**  
**Nebiolo, mon amour**

		tavolo (asporto)
<b>Rosso di Valtellina "Olè" 2016, I Dirupi</b> Ponte in Valtellina, Sondrio		<b>29,00 (17,50)</b>
<b>Rosso di Valtellina "Umo" 2015, Az. Agr. Boffalora</b> Ponte in Valtellina, Sondrio		<b>27,00 (16,00)</b>
<b>Valtellina Superiore Sassella "Terrazzi Alti" 2014, Terrazzi Alti</b> Sondrio		<b>39,00 (27,50)</b>
<b>Valtellina Superiore Sassella Ris. "Stella Retica" 2012, Ar.Pe.Pe</b> Sondrio		<b>48,00 (36,00)</b>
<b>Valtellina Superiore Valgella "Ca' Fracia" 2002, Balgera</b> Sondrio		<b>43,00 (31,50)</b>
<b>Valtellina Superiore Grumello Ris. "Buon Consiglio" 2007, Ar.Pe.Pe</b> Sondrio		<b>60,00 (48,00)</b>
<b>Valtellina Superiore Sassella Ris. "Rocce Rosse" 2007, Ar.Pe.Pe</b> Sondrio		<b>60,00 (48,00)</b>
<b>Valtellina Superiore "Dirupi" 2014, I Dirupi</b> Ponte in Valtellina, Sondrio		<b>37,00 (25,00)</b>
<b>Valtellina Superiore "Dirupi" Riserva , I Dirupi</b> Ponte in Valtellina, Sondrio	<b>2013</b> <b>2012</b>	<b>57,00 (45,00)</b> <b>60,00 (48,00)</b>
<b>Valtellina Superiore Sassella "Ultimi Raggi" Vend. Tardiva 2009, Ar.Pe.Pe</b> Sondrio		<b>75,00 (62,00)</b>
<b>Ghemme "il Motto" 2008, La Torretta</b> Ghemme, Novara		<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Lessona 200, Proprietà Sperino</b> Lessona, Biella		<b>62,00 (50,00)</b>
<b>Gattinara "Pietro" 2013, Paride Iaretti</b> Gattinara, Vercelli		<b>41,00 (30,00)</b>
<b>Gattinara 2013, Nervi</b> Gattinara, Vercelli		<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Gattinara, Vallana</b> Maggiora, Vercelli	<b>2007</b> <b>1998</b> <b>1997</b>	<b>46,00 (34,00)</b> <b>65,00 (52,00)</b> <b>70,00 (58,00)</b>

Vini Rossi  
Nebbiolo, mon amour

tavolo (asporto)

<b>Nebbiolo d'Alba "Baluma" 2015, Diego Conterno</b> Monforte d'Alba, Cuneo	<b>28,00 (17,00)</b>
<b>Nebbiolo d'Alba "Occhetti" 2015, Renato Ratti</b> La Morra, Cuneo	<b>32,00 (21,00)</b>
<b>Nebbiolo d'Alba "Vigna Valmaggione" 2015, Mario Marengo</b> La Morra, Cuneo	<b>30,00 (20,00)</b>
<b>Nebbiolo d'Alba "La Val di Preti" 2013, Matteo Correggia</b> Canale d'Alba, Cuneo	<b>43,00 (31,00)</b>
<b>Langhe Nebbiolo "Ginestrino" 2016, Conterno Fantino</b> Monforte d'Alba, Cuneo	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Langhe Nebbiolo 2015, Comm. G.B. Burlotto</b> Verduno, Cuneo	<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Colline Novaresi Nebbiolo "Il Tordo" 2012, La Torretta</b> Ghemme, Novara	<b>25,00 (13,50)</b>
<b>Roero 2014, Matteo Correggia</b> Canale d'Alba, Cuneo	<b>28,00 (17,00)</b>
<b>Roero Riserva "Mompissano" 2012, Ca' Rossa</b> Canale, Cuneo	<b>44,00 (32,00)</b>
<b>Roero Riserva "Ròche d'Ampsèj" 2011, Matteo Correggia</b> Canale d'Alba, Cuneo	<b>58,00 (46,00)</b>
<b>Barbaresco 2013, Castello di Verduno</b> Verduno, Cuneo	<b>46,00 (34,50)</b>
<b>Barbaresco "Rabaja Riserva" 2009, Castello di Verduno</b> Verduno, Cuneo	<b>75,00 (63,00)</b>
<b>Barbaresco 2013, Bruno Rocca</b> Barbaresco, Cuneo	<b>60,00 (48,00)</b>
<b>Barbaresco Rabaja 2013, Bruno Rocca</b> Barbaresco, Cuneo	<b>92,00 (80,00)</b>
<b>Barbaresco "Campo Quadrio" 2008, Punset</b> Neive, Cuneo	<b>47,00 (34,00)</b>
<b>Barbaresco "Basarin" 2011, Punset</b> Neive, Cuneo	<b>50,00 (37,00)</b>
<b>Barbaresco "Serraboella" Riserva 2010, F.lli Barale</b> Barolo, Cuneo	<b>62,00 (50,00)</b>

**Vini Rossi**  
**Nebioło, mon amour**

		tavolo (asporto)
<b>Barbaresco "Tre Stelle" 2012, Cascina delle Rose</b> Barbaresco, Cuneo		<b>48,00 (35,00)</b>
<b>Barolo 2012, Mario Marengo</b> La Morra, Cuneo		<b>48,00 (35,50)</b>
<b>Barolo del Comune di La Morra 2011, Ciabot Berton</b> La Morra, Cuneo		<b>44,00 (32,00)</b>
<b>Barolo "Arione" 2010, Enzo Boglietti</b> La Morra, Cuneo		<b>85,00 (72,00)</b>
<b>Barolo "Boiolo" 2012, Enzo Boglietti</b> La Morra, Cuneo		<b>62,00 (50,00)</b>
<b>Barolo "Acclivi" 2012, Comm. G.B. Burlotto</b> Verduno, Cuneo		<b>87,00 (75,00)</b>
<b>Barolo "Rocche", Renato Ratti</b> La Morra, Cuneo	<b>2006</b>	<b>97,00 (84,00)</b>
	<b>2005</b>	<b>105,00 (98,00)</b>
<b>Barolo 1982, Borgogno</b> Barolo, Cuneo		<b>280,00 (248,00)</b>
<b>Barolo "Bricco Boschis" 2011, Cavallotto</b> Castiglione Falletto, Cuneo		<b>80,00 (68,00)</b>
<b>Barolo Riserva "Bricco Boschis Vigna San Giuseppe " 2006, Cavallotto</b> Castiglione Falletto, Cuneo		<b>130,00 (115,00)</b>
<b>Barolo "Ginestra" 2011, Diego Conterno</b> Monforte d'Alba, Cuneo		<b>78,00 (66,00)</b>
<b>Barolo "Cannubi" 2011, Fratelli Barale</b> Barolo, Cuneo		<b>90,00 (78,00)</b>
<b>Barolo "Cerretta", Ettore Germano</b> Serralunga d'Alba, Cuneo	<b>2008</b>	<b>85,00 (72,00)</b>
	<b>2009</b>	<b>80,00 (68,00)</b>
	<b>2010</b>	<b>77,00 (65,00)</b>
<b>Barolo "Bricco delle Viole" 2012, Vajra</b> Barolo, Cuneo		<b>88,00 (76,00)</b>
<b>Barolo Ginestra "Vigna del Gris" 2013, Conterno Fantino</b> Serralunga d'Alba, Cuneo		<b>82,00 (70,00)</b>

**Vini Rossi**  
**Pinot Nero: radical chic o giustamente snob?**

	tavolo (asporto)
<b>Valle d'Aosta Pinot Nero "Vigne Tzeriat" 2013, Grosjean</b> Quart, Aosta	<b>39,00 (27,50)</b>
<b>Monferrato Rosso "Nino" 2012, Iuli</b> Cerrina, Alessandria	<b>40,00 (28,50)</b>
<b>Monferrato Rosso 2013, Luigi Spertino</b> Mombercelli, Alessandria	<b>42,00 (30,00)</b>
<b>Vino Rosso Pinot Nero "San Giobbe" 2015, La Costa</b> La Valletta Brianza, Lecco	<b>38,00 (26,00)</b>
<b>Oltrepo Pinot Nero "Pernice" 2011, Conte Vistarino</b> Rocca de' Giorgi, Pavia	<b>45,00 (32,00)</b>
<b>Oltrepo Pinot Nero Riserva "Campo Castagna" 2011, Castello di Stefanago</b> Fortunago, Pavia	<b>37,00 (25,00)</b>
<b>Pavia Rosso Pinot Nero "Arfena" 2015, Az. Agricola Picchioni</b> Canneto Pavese, Pavia	<b>36,00 (24,50)</b>
<b>Vigneti delle Dolomiti Pinot Nero 2016, Pojer e Sandri</b> Faedo, Trento	<b>32,00 (21,00)</b>
<b>Vigneti delle Dolomiti Pinot Nero 2013, Elisabetta Dalzocchio</b> Rovereto, Trento	<b>48,00 (36,00)</b>
<b>Vigneti delle Dolomiti Pinot Nero "Rodel Pianezzi" 2013, Pojer e Sandri</b> Faedo, Trento	<b>50,00 (38,00)</b>
<b>Alto Adige Pinot Nero 2016, Alois Lageder</b> Magrè, Bolzano	<b>32,00 (21,00)</b>
<b>Alto Adige Pinot Nero 2014, Weingut Abraham</b> Appiano, Bolzano	<b>56,00 (44,00)</b>
<b>Alto Adige Val Venosta Pinot Nero 2014, Falkenstein</b> Naturno, Bolzano	<b>41,00 (30,00)</b>
<b>Alto Adige Pinot Nero "Mimuet" 2015, Alois Lageder</b> Magrè, Bolzano	<b>42,00 (31,00)</b>
<b>Colli Orientali del Friuli Pinot Nero 2013, Le Due Terre</b> Prepotto, Udine	<b>52,00 (40,00)</b>
<b>Emilia Pinot Nero "Fermo" 2015, Cantina della Volta</b> Bomporto, Reggio Emilia	<b>30,00 (19,00)</b>

**Vini Rossi**  
**Pinot Nero: radical chic o giustamente snob?**

	tavolo (asporto)
<b>Toscana Pinot Nero "Pinot Noir" 2015, Podere Còncori</b> Galliciano, Lucca	<b>44,00 (32,00)</b>
<b>Toscana Pinot Nero "Cuna" 2014, Federico Staderini</b> Romena di Pratovecchio, Arezzo	<b>58,00 (46,00)</b>
<b>Toscana Pinot Nero "Silene" 2012, Voltumna</b> Dicomano, Firenze	<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Toscana Pinot Nero 2013, Macea</b> Borgo a Mozzano, Lucca	<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Sicilia Rosso Pinot Nero "Tenuta San Michele" 2014, Murgo</b> Santa Venerina, Catania	<b>42,00 (30,50)</b>
<b>Brda Pinot Nero 2011, Movia</b> Dobrovo, Slovenia	<b>55,00 (42,00)</b>
<b>Alsace Pinot Noir "Zéro Sulfite Ajouté" 2015, Pierre Frick</b> Pfaffenheim, Alsace	<b>45,00 (33,00)</b>
<b>Bourgogne "Les Bon" 2015, Domaine Ballorin</b> Morey-Saint Denis, Borgogna	<b>48,00 (36,00)</b>
<b>Savigny les Beaune 2013, Jean Marc Millot</b> Nuits Saint George, Borgogna	<b>45,00 (33,00)</b>
<b>Savigny les Beaune Vieilles Vignes 2013, Chaterine et Claude Maréchal</b> Nuits Saint George, Borgogna	<b>65,00 (53,00)</b>
<b>Hautes Côtes de Nuits "En Gregoire" 2015, Domaine Gibolout</b> Beaune, Borgogna	<b>48,00 (36,00)</b>
<b>Hautes Côtes de Nuits 2014, Domaine Gros Frère</b> Vosne Romanée, Borgogna	<b>56,00 (44,00)</b>
<b>Volnay 2013, Chaterine et Claude Maréchal</b> Bligny les Baume, Borgogna	<b>73,00 (61,00)</b>
<b>Chambolle-Musigny 2013, Amiot-Servelle</b> Chambolle-Musigny, Borgogna	<b>90,00 (80,00)</b>
<b>Côte du Jura Pinot Noir "En Barberon" 2015, Domaine Tissot</b> Montigny les Arsures, Jura	<b>63,00 (51,00)</b>



**Vini Rossi**  
**Pinot Nero: radical chic o giustamente snob?**

		tavolo (asporto)
<b>Nuits Saint George "Les Damodes " 2014, Domaine Ballorin</b> Morey-Saint Denis, Borgogna		<b>95,00 (78,00)</b>
<b>Nuits Saint George 1er cru "Les Vucrains" 2013, Domaine Chicotot</b> Nuits Saint George, Borgogna		<b>104,00 (92,00)</b>
<b>Fixin "Champs Pennebaut" 2008, Denis Mortet</b> Vosne Romanée, Borgogna		<b>85,00 (73,00)</b>
<b>Fixin "Vielles Vignes" 2011, Denis Mortet</b> Vosne Romanée, Borgogna		<b>78,00 (65,00)</b>
<b>Gevrey-Chambertin "Vielles Vignes", Dugat-Py</b> Vosne Romanée, Borgogna	<b>2011</b>	<b>135,00 (110,00)</b>
	<b>2013</b>	<b>125,00 (105,00)</b>
<b>Clos Vougeot Musigny Grand Cru , Domaine Gros Frère</b> Vosne Romanée, Borgogna	<b>2013</b>	<b>190,00 (160,00)</b>
	<b>2014</b>	<b>200,00 (170,00)</b>
<b>Pommard 1er Cru "Rugiens", Domaine De Courcel</b> Pommard, Borgogna	<b>2006</b>	<b>220,00 (200,00)</b>
	<b>2007</b>	<b>200,00 (190,00)</b>
	<b>2010</b>	<b>185,00 (170,00)</b>
<b>Echezeaux Grand Cru 2014, Jean Marc Millot</b> Nuits Saint George, Borgogna		<b>190,00 (175,00)</b>
<b>Echezeaux Grand Cru 2014, Domaine Gros Frere</b> Nuits Saint George, Borgogna		<b>220,00 (200,00)</b>
<b>Echezeaux Grand Cru 2009, Domaine de la Romanée-Conti</b> Vosne Romanée, Borgogna		<b>1600,00 (1600,00)</b>
<b>Vosnè- Romanée 1er Cru "Cuvée Duvault-Blochét" 2009</b> <b>Domaine de la Romanée-Conti</b> Vosne Romanée, Borgogna		<b>1200,00 (1200,00)</b>
<b>La Tache Grand Cru 2009, Domaine de la Romanée-Conti</b> Vosne Romanée, Borgogna		<b>3200,00 (3200,00)</b>

Vini Rossi  
Lombardia

tavolo (asporto)

<b>Oltrepo Pavese Buttafuoco "Cerasa" 2015, Az. Agricola Picchioni</b> Croatina, vespolina, barbera Canneto Pavese, Pavia		<b>36,00 (24,50)</b>
<b>Oltrepo Pavese Bonarda "Luogo dei Ronchi" 2016, Az. Agricola Picchioni</b> Croatina Canneto Pavese, Pavia		<b>20,00 (10,00)</b>
<b>Oltrepo Barbera "Piedilupo" 2011, Castello di Stefanago</b> Barbera Fortunago, Pavia		<b>31,00 (20,00)</b>
<b>Oltrepo Bonarda di Rovescala "Gaggiarone" 2010, Annibale Alziati</b> Croatina Scazzolino di Rovescala, Pavia		<b>34,00 (22,00)</b>
<b>Oltrepo "Barbacarlo", Lino Maga</b> Croatina, uva rara, vespolina Broni, Pavia	2012 2005 2002 1994	60,00 (48,00) 55,00 (43,00) 60,00 (48,00) 60,00 (48,00)
<b>Oltrepo "Montebuono", Lino Maga</b> barbera, croatina Broni, Pavia	2015 2005 2002	43,00 (31,00) 45,00 (32,00) 48,00 (35,00)
<b>Valcalepio Rosso Riserva 2011, Castello di Grumello</b> Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot Grumello del Monte, Bergamo		<b>25,00 (13,50)</b>
<b>Rosso del Sebino "Maurizio Zanella" 2004, Ca' del Bosco</b> merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc Erbusco, Brescia		<b>90,00 (79,00)</b>
<b>Valtinesi Rosso Gropello 2016, San Giovanni</b> gropello gentile Raffa di Puegnago, Brescia		<b>23,00 (10,50)</b>
<b>Garda Classico Gropello "Balosse" 2009, Zuliani</b> gropello gentile Padenghe sul Garda, Brescia		<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Garda Classico "Cap del Priù" 2013, San Giovanni</b> gropello gentile, marzemino, barbera, sagiovese Raffa di Puegnago, Brescia		<b>26,00 (14,50)</b>

Vini Rossi  
Piemonte

	tavolo (asporto)
<b>Barbera d'Alba Superiore "Marùn" 2014, Matteo Correggia</b> barbera Canale d'Alba, Cuneo	45,00 (33,00)
<b>Barbera d'Alba "Fisetta" 2016, Ciabot Berton</b> Barbera, La Morra, Cuneo	24,00 (13,00)
<b>Barbera d'Asti Superiore 2016, Bruno Rocca</b> barbera Barbaresco, Cuneo	35,00 (23,00)
<b>Barbera d'Asti "La Grisa" 2015, Luigi Spertino</b> barbera Mombercelli, Alessandria	35,00 (23,00)
<b>Barbera d'Asti "Vigna del Noci" 2008, Trincherò</b> barbera Agliano Terme, Asti	44,00 (32,00)
<b>Barbera d'Asti Superiore "Thélem 2013, Vigna Quaranti</b> barbera Castelletto Molina, Asti	28,00 (14,00)
<b>Barbera d'Asti "Rablè" 2014, Vigna Quaranti</b> barbera Castelletto Molina, Asti	23,00 (12,00)
<b>Grignolino d'Asti 2016, Luigi Spertino</b> grignolino Mombercelli, Alessandria	30,00 (19,00)
<b>Colli Tortonesi Barbera "Sant'Andrea" 2014, Vigne Marina Coppi</b> barbera Castellania, Alessandria	27,00 (16,00)
<b>Colli Tortonesi Freisa "L'Avvelenata" 2013, Vigneti Massa</b> freisa Monleale, Alessandria	34,00 (23,00)
<b>Langhe Cabernet 2013, Enzo Boglietti</b> Cabernet sauvignon La Morra, Cuneo	49,00 (37,00)
<b>Langhe Merlot 2014, Enzo Boglietti</b> Cabernet sauvignon La Morra, Cuneo	49,00 (37,00)
<b>Verduno "Basadone" 2016, Castello Di Verduno</b> pelaverga piccolo Verduno, Cuneo	31,00 (20,00)
<b>Dolcetto d'Alba 2015, Giovanni Corino</b> dolcetto La Morra, Cuneo	23,00 (11,50)

Vini Rossi  
Piemonte

tavolo (asporto)

<b>Dolcetto d'Ovada Superiore 2011, Casa Wallace</b> dolcetto Cremolino, Alessandria		<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Monferrato Rosso "Il Rosso" 2014, Casa Wallace</b> dolcetto, barbera Cremolino, Alessandria		<b>26,00 (14,50)</b>
<b>Monferrato Dolcetto "Nibiò" 2013, Cascina degli Ulivi</b> Dolcetto Grasperossa Novi Ligure, Alessandria		<b>35,00 (23,50)</b>
<b>Dolcetto di Dogliani "Valdibà" 2015, San Fereolo</b> Dolcetto San Fereolo, Cuneo		<b>28,00 (17,00)</b>
<b>Dolcetto di Dogliani Superiore "San Fereolo", San Fereolo</b> Dolcetto Dogliani, Cuneo	<b>2008</b>	<b>39,00 (27,00)</b>
	<b>2007</b>	<b>42,00 (31,00)</b>
	<b>2003</b>	<b>45,00 (33,50)</b>
<b>Vino Rosso "Maggiorina" 2013, Le Piane</b> Nebbiolo, Croatina, Vespolina, Erbaluce, Malvasia di Boca, altri vitigni autoctoni Boca, Novara		<b>26,00 (14,00)</b>
<b>Vino Rosso "Le Piane" 2011, Le Piane</b> Croatina, Nebbiolo, Vespolina, uva rara Boca, Novara		<b>45,00 (34,00)</b>
<b>Colline Novaresi Vespolina "Il Luco" 2013, La Torretta</b> Vespolina Ghemme, Novara		<b>24,00 (12,50)</b>
<b>Coste della Sesia 2012, La Palazzina</b> Nebbiolo (spanna), Croatina, Vespolina, uva rara Roasio, Vercelli		<b>28,00 (17,00)</b>
<b>Bramaterra "I Porfidi" 2011, Tenute Sella</b> Nebbiolo (spanna), Croatina, Vespolina Lessona, Biella		<b>52,00 (40,00)</b>
<b>Bramaterra Riserva "a Paulin" 2007, La Palazzina</b> Nebbiolo (spanna), Croatina, Vespolina, uva rara Roasio, Vercelli		<b>38,00 (26,00)</b>

Vini Rossi  
Piemonte

	tavolo (asporto)
<b>Lessona "San Sebastiano allo Zoppo" 2011, Tenute Sella</b> Nebbiolo (spanna), vespolina Lessona, Biella	52,00 (40,00)
<b>Boca 2010, Vallana</b> nebbiolo (spanna), vespolina, uva rara Maggiora, Vercelli	43,00 (31,00)
<b>Boca "Le Piane" 2011, Le Piane</b> Nebbiolo (spanna), vespolina Boca, Novara	65,00 (53,00)

Vini Rossi  
Trentino Alto Adige

	tavolo (asporto)
<b>Vallagarina "Poiema" 2014, Eugenio Rosi</b> marzemino Volano, Trento	37,00 (25,50)
<b>Vigneti delle Dolomiti Rosso "L'Auro" 2013, Gino Pedrotti</b> Cabernet franc, Cabernet sauvignon Cavedine, Trento	36,00 (25,00)
<b>Vigneti delle Dolomiti Schiava Nera 2016, Gino Pedrotti</b> Schiava gentile Cavedine, Trento	25,00 (14,00)
<b>Teroldego Rotaliano "Dannato" 2011, Redondel</b> teroldego Mezzolombardo, Trento	35,00 (24,00)
<b>Teroldego Rotaliano "Beato Me" 2009, Redondel</b> teroldego Mezzolombardo, Trento	50,00 (38,00)
<b>Groppello di Revò "El Zeremia" 2015, Augusto Zadra/Pravis</b> groppello Lasino, Trento	34,00 (22,50)
<b>Dolomiti "Rosso Faye" 2013, Pojer e Sandri</b> cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, lagrein Faedo, trento	56,00 (43,00)

**Vini Rossi  
Trentino Alto Adige**

		tavolo (asporto)
<b>Alto Adige Lagrein "Rubatsch" 2015, Manincor</b> lagrein Caldaro, Bolzano		40,00 (28,50)
<b>Alto Adige "Cassiano" 2015, Manincor</b> merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, syrah, tempranillo, petit verdot Caldaro, Bolzano		46,00 (34,00)
<b>Alto Adige "Upupa Rot" 2014, Weingut Abraham</b> Schiava, pinot nero Appiano, Bolzano		34,00 (23,00)
<b>Vallagarina "Esegesi", Eugenio Rosi</b> cabernet sauvignon, merlot Volano, Trento	2013 2011 2010	37,00 (26,00) 40,00 (29,00) 45,00 (34,00)

**Vini Rossi  
Veneto**

		tavolo (asporto)
<b>Rosso Veneto "Verdugo Primo" 2012, Masiero Gianfranco</b> Merlot Trissino, Vicenza		45,00 (32,50)
<b>Colli Euganei "Covolo" 2015, Vignale di Cecilia</b> Cabernet, merlot Baone, Padova		27,00 (16,00)
<b>Valpolicella Classico 2015, Ca' La Bionda</b> corvina, corvinone, rondinella, molinara, oseleta Marano di Valpolicella, Verona		24,00 (13,00)
<b>Valpolicella Classico 2007, Quintarelli</b> corvina, corvinone, rondinella Cerè di Negrar, Verona		86,00 (73,00)

Vini Rossi  
Veneto

		tavolo (asporto)
<b>Valpolicella Classico Superiore "Casalvegri" 2015, Ca' la Bionda</b> corvina, corvinone, molinara Marano di Valpolicella, Verona		34,00 (22,00)
<b>Valpolicella Classico Superiore 2013, Roccolo Grassi</b> corvina, corvinone, rondinella Mezzane, Verona		45,00 (33,00)
<b>Valpolicella Classico Superiore, Dal Forno</b> corvina, corvinone, rondinella Località Lodoletta-Cellore d'Illassi, Verona	2004 2006 2008 2009	115,00 (98,00) 110,00 (95,00) 108,00 (93,00) 105,00 (90,00)
<b>Valpolicella Classico Superiore "Saustò" 2013, Monte Dall'Ora</b> corvina, corvinone, rondinella San Pietro in Cairano, Verona		40,00 (28,00)
<b>Amarone Classico 2012, Ca' la Bionda</b> corvina, corvinone, rondinella, molinara Marano di Valpolicella, Verona		65,00 (52,00)
<b>Amarone Classico 2012, Roccolo Grassi</b> corvina, corvinone, rondinella Mezzane, Verona		90,00 (77,00)
<b>Amarone 2006, Dal Forno</b> corvina, corvinone, rondinella Loc. Lodoletta Cellore d'Illassi, Verona		240,00 (220,00)
<b>Amarone Classico 2006, Quintarelli</b> corvina, corvinone, rondinella Cerè di Negrar, Verona		270,00(250,00)
<b>Rosso del Bepi 2002, Quintarelli</b> corvina, rondinella, cabernet Cerè di Negrar, Verona		130,00 (105,00)
<b>Alzero, Quintarelli</b> cabernet franc Cerè di Negrar, Verona	2001 2005	360,00 (330,00) 325,00 (300,00)

## Vini Rossi Toscana

	tavolo (asporto)
<b>Bolgheri Rosso 2015, Grattamacco</b> cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, sangiovese Bolgheri, Livorno	37,00 (25,00)
<b>Bolgheri Rosso Superiore "Grattamacco" 2014, Grattamacco</b> cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, sangiovese Bolgheri, Livorno	75,00 (62,00)
<b>Cortona Syrah 2014, Stefano Amerighi</b> syrah Farneta di Cortona, Arezzo	40,00 (28,00)
<b>Cortona Syrah "Apice" 2013, Stefano Amerighi</b> syrah Farneta di Cortona, Arezzo	56,00 (44,00)
<b>Toscana Rosso "Zeno" 2014, Voltumna</b> sangiovese, pinot nero Dicomano, Firenze	27,00 (15,50)
<b>Toscana Rosso "Querciolo" 2013, Voltumna</b> sangiovese Dicomano, Firenze	35,00 (23,50)
<b>Toscana Rosso "Pacina" 2012, Pacina</b> Sangiovese, canaiolo Castelnuovo Berardenga, Siena	30,00 (18,00)
<b>Toscana Rosso "Malena" 2014, Pacina</b> Syrah, cilieggiolo Castelnuovo Berardenga, Siena	36,00 (24,00)
<b>Toscana Rosso "Vigna Piezza" 2013, Podere Còncori</b> Syrah Galliciano, Lucca	50,00 (38,00)
<b>Colline Lucchesi "Levato di Majulina" 2014, Calafata</b> Sangiovese, cilieggiolo, canaiolo nero, aleatico, colorino San Concordia di Moriano, Lucca	33,00 (21,50)
<b>Costa Toscana Rosso "Kecos" 2015, Ampeleia</b> alicante, carignano, cabernet, sangiovese, grenache Roccatederighi, Grosseto	34,00 (22,00)
<b>Carmignano "Terre a Mano" 2013, Rossella Bencini Tesi</b> sangiovese Carmignano, Siena	46,00 (34,00)
<b>Toscana "La Syrah" 2013, Tenuta Lenzini</b> syrah Capannori, Lucca	39,00 (26,00)



Vini Rossi  
Toscana

tavolo (asporto)

<b>Toscana "Poggio de' Paoli" 2012, Tenuta Lenzini</b> Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, alicante, bouschet Capannori, Lucca	<b>33,00 (21,00)</b>
<b>Toscana Rosso "L'Erta" 2012, Vigliano</b> Sangiovese, cabernet sauvignon, petit verdot Loc. Vigliano, Firenze	<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Nobile di Montepulciano "Salco" 2012, Salcheto</b> sangiovese Montepulciano, Siena	<b>45,00 (33,00)</b>
<b>Morellino di Scansano "Dùgalli" 2015, Dugalli</b> cilieggiolo Scansano, Grosseto	<b>24,00 (13,00)</b>
<b>Chianti Classico Riserva "Gherardino" 2014, Vigna Maggio</b> Sangiovese, merlot Greve in Chianti, Firenze	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Chianti Classico 2014, Istine</b> sangiovese, canaiolo Radda in Chianti, Siena	<b>26,00 (14,00)</b>
<b>Chianti Classico "Vigna Istine" 2014, Istine</b> sangiovese, canaiolo Radda in Chianti, Siena	<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Chianti Classico "Riserva di Fizzano" 1998, Rocca delle Macie</b> sangiovese, merlot Castellina in Chianti, Siena	<b>80,00 (65,00)</b>
<b>Brunello di Montalcino "Esperienza numero 8" 2010, Rocca delle Macie</b> Sangiovese Castellina in Chianti, Siena	<b>60,00 (45,00)</b>
<b>Brunello di Montalcino 2010, Il Paradiso di Manfredi</b> Sangiovese Montalcino, Siena	<b>110,00 (90,00)</b>
<b>Brunello di Montalcino 2011, Podere Salicutti</b> sangiovese Montalcino, Siena	<b>70,00 (57,00)</b>

Vini Rossi  
Sicilia

tavolo (asporto)

<b>Sicilia "Nero Ossidiana" 2013, Tenuta di Castellaro</b> corinto nero, nero d'avola Lipari, Messina	<b>42,00 (30,00)</b>
<b>Sicilia Nero d'Avola 2014, Nino Barraco</b> nero d'avola Marsala, Trapani	<b>34,00 (22,00)</b>
<b>Sicilia Pignatello 2013, Nino Barraco</b> pignatello Marsala, Trapani	<b>34,00 (22,00)</b>
<b>Sicilia Syrah 2015, Castellucci Miano</b> syrah Valledolmo, Palermo	<b>26,00 (14,00)</b>
<b>Sicilia Perricone 2015, Castellucci Miano</b> perricone Valledolmo, Palermo	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Cerasuolo di Vittoria 2015, Gulfi</b> Frappato, nero d'avola Chiaramonte Gulfi, Ragusa	<b>31,00 (20,00)</b>
<b>Sicilia Nero d'Avola "Nero Baronji" 2011, Gulfi</b> nero d'avola Chiaramonte Gulfi, Ragusa	<b>39,00 (27,50)</b>
<b>Sicilia Nero d'Avola "Nerosanlorè" 2010, Gulfi</b> nero d'avola Chiaramonte Gulfi, Ragusa	<b>50,00 (38,00)</b>
<b>Sicilia Rosso Nerello Mascalese Vecchie Vigne 2006, Calabretta</b> nerello mascalese Randazzo, Catania	<b>42,00 (30,00)</b>
<b>Etna Rosso 2015, Graci</b> nerello mascalese, nerello cappuccio Castiglione di Sicilia, Catania	<b>34,00 (22,50)</b>
<b>Etna Rosso "Pistus" 2015, I Custodi delle Vigne dell'Etna</b> nerello mascalese, nerello cappuccio, alicante Castiglione di Sicilia, Catania	<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Etna Rosso "Aetneus" 2010, I Custodi delle Vigne dell'Etna</b> nerello mascalese, nerello cappuccio, alicante Castiglione di Sicilia, Catania	<b>45,00 (33,00)</b>
<b>Etna Rosso 2016, Federico Graziani</b> nerello mascalese, nerello cappuccio Castiglione di Sicilia, Catania	<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Faro 2014, Bonavita</b> nerello mascalese, nerello cappuccio, nocera Faro, Messina	<b>45,00 (33,00)</b>

Vini Rossi  
Altre Regioni

tavolo (asporto)

<b>Valle d'Aosta Cornalin 2014, La Source</b> cornalin Saint Pierre, Aosta		31,00 (20,00)
<b>Vin Rouge "Les Prisonnieres" 2012, Maison Anselmet</b> Petiti rouge, cornalin, fumin, mayolet Villeneuve, Aosta		80,00 (68,00)
<b>Rossese di Dolceacqua "Posau" 2015, Maccario-Drigenberg</b> rossese Dolceacqua, Imperia		36,00 (24,50)
<b>Colline Savonesi "U Pulin" 2012, La Bruna</b> Grenache, syrah, barbera Ranzo, Imperia		33,00 (21,00)
<b>Colli Orientali del Friuli "Ribolla Nera" 2014, Ronchi di Cialla</b> Schioppettino Prepotto, Udine		35,00 (23,00)
<b>Colli Orientali del Friuli Cialla Schioppettino, Ronchi di Cialla</b> Schioppettino Prepotto, Udine	2011 2004 1983	50,00 (39,00) 70,00 (58,00) 170,00 (150,00)
<b>Colli Orientali del Friuli "Clivi Galea" 2011, I Clivi</b> merlot Rosazzo del Friuli, Gorizia		42,00 (29,00)
<b>Venezia Giulia "Serious No Sulfites" 2013, Villa Job</b> merlot, cabernet, refosco Pozzuolo del Friuli, Udine		30,00 (18,00)
<b>Venezia Giulia Cabernet Sauvignon 2007, Feudo Dei Gelsi</b> Cabernet sauvignon Nimis, Udine		43,00 (31,00)
<b>Venezia Giulia Refosco 2007, Feudo Dei Gelsi</b> refosco Nimis, Udine		50,00 (38,00)
<b>Friuli Venezia Giulia Merlot "Borc Bodon" 2013, Denis Montanar</b> merlot Villa Vicentina, Udine		32,00 (21,00)
<b>Venezia Giulia Refosco dal Peduncolo Rosso 2012, Villa Job</b> refosco Pozzuolo del Friuli, Udine		28,00 (16,00)
<b>Venezia Giulia Terrano 2012, Zidarich</b> Terrano, Prepotto, Trieste		40,00 (28,00)

Vini Rossi  
Altre Regioni

tavolo (asporto)

<b>Lambrusco "Nero di Cio" 2015, Tenuta la Piccola</b> malbo gentile, lambrusco Maestri, lambrusco salamino Montecchio Emilia, Reggio Emilia	<b>22,00 (11,00)</b>
<b>Sangiovese di Romagna Superiore Riserva "Le Morine" 2012, Monticino Rosso</b> sangiovese Castrocaro, Imola	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Colli Bolognesi Barbera "Martignone" 2013, Orsi – Vigneto San Vito</b> barbera Montevoglio, Bologna	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Lacrima di Morro d'Alba 2015, Giusti</b> lacrima Montignano, Ancona	<b>23,00 (11,50)</b>
<b>Emilia Rosso "Macchiona" 2005, La Stoppa</b> Barbera, bonarda Rivergaro, Piacenza	<b>50,00 (37,50)</b>
<b>Vino Rosso "A" 2016, Villa Venti</b> centesimino Roncofreddo, Forlì Cesena	<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Marche Rosso "Orano" 2012, Maria Pia Castelli</b> sangiovese Monte Urano, Fermo	<b>30,00 (18,50)</b>
<b>Marche Rosso "Nocenzio" 2015, La Distesa</b> Montepulciano, sangiovese, cabernet sauvignon Cupramontana, Ancona	<b>34,00 (22,50)</b>
<b>Marche Rosso "Erasmus Castelli" 2009, Maria Pia Castelli</b> montepulciano Monte Urano, Fermo	<b>48,00 (36,00)</b>
<b>Montepulciano d'Abruzzo "Malandrino" 2015, Cataldi Madonna</b> montepulciano Ofena, L'Aquila	<b>26,00 (15,00)</b>
<b>Montepulciano d'Abruzzo 2014, Emidio Pepe</b> montepulciano Torano Nuovo, Teramo	<b>54,00 (42,00)</b>
<b>Montepulciano d'Abruzzo "Prologo" 2011, De Fermo</b> Montepulciano Loreto Aprutino, Pescara	<b>45,00 (32,00)</b>

Vini Rossi  
Altre Regioni

tavolo (asporto)

<b>Lazio Rosso "Alea Viva" 2015, Andrea Occhipinti</b>		<b>30,00 (18,50)</b>
aleatico Gradoli, Viterbo		
<b>Vino Rosso "Rosso Arcaico" 2015, Andrea Occhipinti</b>		<b>30,00 (18,50)</b>
grechetto, aleatico Gradoli, Viterbo		
<b>Campi Flegrei Piediroso "Vigna Madre" 2013, La Sibilla</b>		<b>35,00 (22,50)</b>
piediroso Bacoli, Napoli		
<b>Roccamonfina Rosso "Mille" 2015, I Cacciagalli</b>		<b>27,00 (15,00)</b>
piediroso Roccamonfina, Avellino		
<b>Costa d'Amalfi "Furore Rosso" 2015, Marisa Cuomo</b>		<b>31,00 (20,00)</b>
Piediroso, aglianico Furore, Salerno		
<b>Taurasi, Cantina di Prisco</b>	<b>2010</b>	<b>42,00 (29,50)</b>
Aglianico	<b>2005</b>	<b>58,00 (44,50)</b>
Fontanarosa, Avellino		
<b>Puglia Rosso Negroamaro 2012, Antica Enotria</b>		<b>24,00 (12,00)</b>
Negroamaro Cerignola, Bari		
<b>Cirò Classico Superiore Riserva "'A Vita" 2010, 'A Vita/Vigna de Franco</b>		<b>43,00 (30,00)</b>
gaglioppo Cirò Marina, Crotone		
<b>Carignano del Sulcis "Vecchie Vigne" 2012, 6 Mura</b>		<b>41,00 (29,00)</b>
carignano Giba, Carbonia-Iglesia		
<b>Cannonau di Sardegna "Ballu Tundu" Riserva 2010, Giuseppe Sedilesu</b>		<b>46,00 (34,00)</b>
cagnulari Usini, Sassari		
<b>Romangia Rosso "Ottomarzo" 2012, Tenute Dettori</b>		<b>43,00 (31,00)</b>
pascale Badde Nigolosu, Sassari		
<b>Romangia Rosso "Tenores" 2012, Tenute Dettori</b>		<b>55,00(43,00)</b>
canonau Badde Nigolosu, Sassari		

Vini Rossi  
Francia

tavolo (asporto)

<b>Saumur Champigny 2011, Le P'tit Domaine</b> cabernet franc Varrains, Loira	40,00 (27,50)
<b>Saumur Champigny 2016, Domaine des Roches Neuves</b> cabernet franc Varrains, Loira	35,00 (23,00)
<b>Saumur Champigny "La Marginale" 2012, Domaine des Roches Neuves</b> cabernet franc Varrains, Loira	70,00 (56,00)
<b>Cheverny "le Clos des Carteries" 2015, Christian Venier</b> Gamay, pinot noir Madon, Loira	37,00 (25,00)
<b>Gamay "1877" 2015, Clos de la Briederie</b> Gamay noir Monteaux, Loira	30,00 (19,00)
<b>Côte du Rhone "Brézème" 2015, Eric Textier</b> syrah Charnay, Rodano	39,00 (27,00)
<b>Côte Rôtie Château d'Ampuis 2005, Guigal</b> marsanne Ampuis, Rodano	170,00 (140,00)
<b>Crozes Hermitage 2012, Yann Chave</b> syrah Mercurol, Rodano	37,00 (25,50)
<b>Coteaux de l'Ardèche "Petit Selve" 2016, Château de la Selve</b> merlot, grenache, cinsault Grospierres, Ardèche	25,00 (13,50)
<b>Vin de Table "Trinquette" 2014, La Petite Baigneuse</b> Grenache, cinsault, carignan Saint-Paul de Fenouillet, Roussillon	35,00 (22,50)
<b>Ventoux "La Source" 2012, Saint Jean du Barroux</b> Grenache, cinsault, carignan Le Barroux, Provenza	34,00 (22,50)
<b>Vin de France "La Cuvée du Chat 2016", Marcel la Pierre</b> gamay Villié-Morgon, Beaujolais	36,00 (24,50)
<b>Cotes de Francs "Château Pimpine" 2013, Château Le Pui</b> merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon Saint Cibard, Bordeaux	39,00 (27,00)

**Vini Rossi  
Altri Paesi**

	Tavolo (asporto)
<b>Terrano "Lui" 2012, Vinogradi Fon</b> terrano Brje Pri Komnu-Kras , Slovenia	<b>44,00 (32,00)</b>
<b>Douro Tinta Barroca 2015, Muxagat</b> Tinta barroca Douro, Portogallo	<b>30,00 (28,00)</b>
<b>Chateau Musar 2008, Gaston Hochar</b> - Cabernet sauvignon, carignan, cinsault Beeka Valley, Libano	<b>60,00 (48,00)</b>

Vini da dessert  
Italia

	tavolo (asporto)
<b>Vin de Glace "Chaudelume" 2012, Cave de Morgex et la Salle</b> priè blanc Morgex, Aosta	<b>60,00 (47,00)</b> 0,50l
<b>Oltrepo Riesling Passito 2012, Conte Vistarino</b> Riesling Rocca de' Giorgi, Pavia	<b>32,00 (19,50)</b> 0,375l
<b>Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Spumante 2013, Cascina Gilli</b> malvasia di Schierano Castelnuovo Don Bosco, Asti	<b>27,00 (15,00)</b> 0,75l
<b>Moscato Bianco Dosaggio Zero Metodo Classico s.a., Erpacrife</b> moscato d'Asti Castagnole Lanze, Asti	<b>45,00 (32,00)</b> 0,75l
<b>Loazzolo Passito 2005, Forteto della Luja</b> moscato Loazzolo, Asti	<b>57,00 (44,00)</b> 0,375l
<b>Erbaluce Passito "Sulè" 2009, Orsolani</b> erbaluce San Giorgio Canavese, Torino	<b>40,00 (28,00)</b> 0,375l
<b>Brachetto d'Acqui Passito " Passrì Pineto" 2012, Marengo</b> brachetto Strevi, Alessandria	<b>50,00 (38,00)</b> 0,375l
<b>Strevi Moscato Passito " Passrì Scrapona " 2012, Marengo</b> moscato Strevi, Alessandria	<b>52,00 (40,00)</b> 0,375l
<b>Moscato d'Asti " Scrapona " 2016, Marengo</b> moscato Strevi, Alessandria	<b>26,00 (14,00)</b> 0,75l
<b>Alto Adige Moscato Rosa Passito 2012, Abtei Muri Gries</b> moscato rosa Bolzano	<b>45,00 (33,00)</b> 0,375l
<b>Colli Orientali del Friuli Verduzzo di Cialla 2011, Ronchi di Cialla</b> verduzzo Prepotto, Udine	<b>41,00 (28,00)</b> 0,75l
<b>Albana di Romagna Passito 2011, Monticino Rosso</b> albana Imola	<b>37,00 (25,00)</b> 0,375l
<b>Toscana Aleatico Passito "Cristino" 2013, La Piana</b> aleatico Isola di Capraia, Livorno	<b>45,00 (31,00)</b> 0,375l



Vini da dessert  
Italia

tavolo (asporto)

**Sicilia Passito "Hira" 2012, Colosi**

zibibbo  
Messina

**32,00 (20,00)**  
0,75l

**Vernaccia di Oristano 1998, Attilio Contini**

vernaccia di Oristano  
Cabras, Oristano

**35,00 (22,50)**  
0,75l

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  
Bordelais, Bordeaux – Francia

**56,00 (42,00)**  
0,375l

**Eiswein 2010, Ernst Triebaumer**

grüner veltliner, riesling, traminer  
Rust, Burgerland – Austria

**58,00 (43,00)**  
0,375l

**Liquori e distillati  
Amari e Ammazzacaffè**

<b>Amaro Quintessentia Nonino Fraz. Percoto, Udine</b>	<b>35%vol</b>	<b>4,00</b>
<b>Amaro Palènt San Damiano Pagra, Cuneo</b>	<b>26%vol</b>	<b>7,00</b>
<b>Anisetta Meletti Dry Ascoli Piceno</b>	<b>42%vol</b>	<b>5,00</b>
<b>Anisetta Meletti Ascoli Piceno</b>	<b>34%vol</b>	<b>5,00</b>

**Grappe e Acquaviti**

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

## 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'Illasi	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**