

VINI FRIZZANTI METODO A L'ANCIENNE	P. 3
BOLLICINE AUTOCTONE (YES WE CAN!)	P. 4
BOLLICINE AUTOCTONE (YES THEY CAN!)	P. 6
BOLLICINE	P. 6
BOLLICINE FRANCESI	P. 9
CHAMPAGNE NEGOCIANT E RECOLTANT	P. 10
CHENIN BLANC QUESTO SCONOSCIUTO	P. 13
RIESLING UBER ALLES	P. 14
VINI BIANCHI PIEMONTE	P. 16
VINI BIANCHI TRENTO ALTO ADIGE	P. 17
VINI BIANCHI FRIULI VENEZIA GIULIA	P. 19
VINI BIANCHI CAMPANIA	P. 21
VINI BIANCHI SICILIA	P. 22
VINI BIANCHI ALTRE REGIONI	P. 23
VINI BIANCHI FRANCIA	P. 27
VINI BIANCHI ALTRI PAESI	P. 29
VINI ROSATI	P. 30
NEBBIOLO MON AMOUR	P. 31
PINOT NERO: RADICAL CHIC O GIUSTAMENTE SNOB?	P. 34
VINI ROSSI LOMBARDIA	P. 37
VINI ROSSI PIEMONTE	P. 38
VINI ROSSI TRENTO ALTO ADIGE	P. 41
VINI ROSSI VENETO	P. 42
VINI ROSSI TOSCANA	P. 43
VINI ROSSI SICILIA	P. 45
VINI ROSSI ALTRE REGIONI	P. 47
VINI ROSSI FRANCIA	P. 50
VINI ROSSI ALTRI PAESI	P. 51
VINI DA DESSERT ITALIANI	P. 52
VINI DA DESSERT ALTRI PAESI	P. 53
LIQUORI, GRAPPE E DISTILLATI	P. 54



## 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 2017, 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" 2017, Giovanni Menti</b> Garganega Gambellara, Verona	<b>23,00 (11,50)</b>
<b>Gutturnio Vivace "Sur Lie" 2013, 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 2016, Camillo Donati</b> lambrusco Arola, Parma	<b>26,00 (14,00)</b>
<b>Lambrusco di Sorbara Frizz. "Rimosso" 2016, Cantine della Volta</b> lambrusco di Sorbara Bonporto, Reggio Emilia	<b>29,00 (17,50)</b>
<b>Malvasia Frizzante 2016, Camillo Donati</b> malvasia Arola, Parma	<b>26,00 (14,00)</b>
<b>Pignoletto Sui Lieviti 2016, 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 2014, 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 2013, Erpacrife</b> nebbiolo Castagnole Lanze, Asti	<b>43,00 (30,00)</b>
<b>Metodo Classico "Erpacrife Bianco" Dosaggio Zero 2013, 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>Metodo Classico Pas Dosè "Alfiere" s.a., Croci</b> ortruogo Castell'Arquato, Piacenza	<b>34,00 (22,00)</b>

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

tavolo (asporto)

<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>
<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" 2013, La Palazzola</b> riesling Loc. Vascigliano, Terni	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Brut "Grand Cuvée XXI Secolo" Brut 2012, D'Arapri</b> bombino bianco, pinot nero San Severo, Foggia	<b>46,00 (33,00)</b>
<b>Etna Metodo Classico Brut 2016, Murgò</b> nerello mascalese Santa Venerina, Catania	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Etna Metodo Classico Extra Brut 2012, 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" 2015, 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 "Greco di Subur", Clos Lentiscus</b> malvasia Sitges, Spagna	<b>40,00 (27,50)</b>
<b>Brut Nature "Blanc de Blanc", Filippa Pato</b> bical, maria gomez, seical Armoreria da Gandal, Portogallo	<b>33,00 (20,00)</b>
<b>Molitor Riesling Brut Nature 2008, Weingut Molitor</b> Riesling Minheim, Mosella	<b>44,00 (32,00)</b>

**Bollicine**

Tavolo (asporto)

<b>Metodo Classico "Sullelanghe" 2011, Barale</b> pinot nero, chardonnay Barolo, Cuneo	<b>34,00 (21,00)</b>
<b>Oltrepo Metodo Classico "1865" Brut 2013, Conte Vistarino</b> pinot nero Rocca de Giorgi, Pavia	<b>38,00 (25,00)</b>
<b>Oltrepo Metodo Classico Cruasè "Saignée della Rocca" Brut Rosè s.a., Conte Vistarino</b> pinot nero Rocca de Giorgi, Pavia	<b>30,00 (18,50)</b>
<b>Oltrepo Metodo Classico "Nature Ecu" Extra Brut 2009, Anteo</b> pinot nero Rocca de Giorgi, Pavia	<b>42,00 (29,00)</b>
<b>Metodo Classico "Stefanago Ancestrale Bianco" Brut, Castello di Stefanago</b> pinot nero Fortunago, Pavia	<b>34,00 (22,00)</b>
<b>Trento Metodo Classico Brut 2014, Revì</b> chardonnay, pinot nero Aldeno, Trento	<b>33,00 (20,00)</b>

## Bollicine

tavolo (asporto)

<b>Dolomiti Metodo Classico "Cuvèe '13-14 "Extra Brut, Pojer e Sandri</b> chardonnay, pinot nero Faedo, Trento	<b>47,00 (34,00)</b>
<b>Dolomiti Metodo Classico Rosè Brut s.a., Pojer e Sandri</b> chardonnay, pinot nero Faedo, Trento	<b>39,00 (26,00)</b>
<b>Trento Metodo Classico Rosè Brut "Cavaliere Nero" 2011, Revì</b> pinot nero Aldeno, Trento	<b>45,00 (32,00)</b>
<b>Franciacorta Saten 2014, Gatti</b> Chardonnay Erbusco, Brescia	<b>38,00 (25,00)</b>
<b>Franciacorta Brut s.a., Vezzoli</b> chardonnay Erbusco, Brescia	<b>31,00 (19,00)</b>
<b>Franciacorta Brut s.a., Santa Lucia</b> chardonnay, pinot bianco Rovato, Brescia	<b>30,00 (17,00)</b>
<b>Franciacorta Brut Rosè s.a., Vezzoli</b> Pinot nero Erbusco, Brescia	<b>36,00 (23,50)</b>
<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 2012, 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>

## Bollicine

tavolo (asporto)

<b>Metodo Classico "Cuvèe 36" Rosè Nature Brut 2013, Casa Caterina</b> Pinot noir, pinot meunier Monticelli Brusati, Brescia	<b>40,00 (28,00)</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 "Argile" Blanc de Blanc Extra Brut, Corbellini</b> chardonnay Cellatico, Brescia	<b>45,00 (33,00)</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 2013, Vezzoli</b> chardonnay Erbusco, Brescia	<b>40,00 (27,00)</b>
<b>Metodo Ancestrale "Gran Cuvèe" Brut 2013, 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 2012, Foreau /Clos Naudin</b> chenin blanc Vouvray, Loira	43,00 (29,00)
<b>Vouvray Methode Traditionelle “Reserve” 2005, Foreau /Clos Naudin</b> chenin blanc Vouvray, Loira	52,00 (40,00)
<b>Vouvray Brut Non Dose’ 2012, Pinon</b> chenin blanc Vernou sur Brenne, Loira	40,00 (27,00)
<b>Crémant d’Alsace Extra Brut 2015, Binner</b> Riesling, pinot gris, auxerrois Ammerschwihl, 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)

## Bollicine Francesi

tavolo (asporto)

**Crémant du Jura Blanc 2013, Domaine Rolet père et fils** 35,00 (22,00)  
Chardonnay, savagnin, poulsard  
Arbois, Jura

**Crémant du Jura , Domaine de la Renardière** 40,00 (27,00)  
Chardonnay  
Pupillin, Jura

## Champagne Négociant

tavolo (asporto)

**Champagne "Cuvée 739" Brut s.a., Jacquesson** 90,00 (75,00)  
chardonnay, pinot meunier, pinot noir  
Dizy

**Champagne "Cuvée 740" Brut s.a., Jacquesson** 83,00 (68,00)  
chardonnay, pinot meunier, pinot noir  
Dizy

**Champagne "Cuvée 741" Brut s.a., Jacquesson** 75,00 (60,00)  
chardonnay, pinot meunier, pinot noir  
Dizy

**Champagne Brut R serve, Boizel** 58,00 (42,00)  
pinot noir, chardonnay, pinot meunier  
Epernay

**Champagne Brut Première cru "Henry Hodie" s.a., Roger Coulon** 67,00 (53,00)  
pinot noir, chardonnay, pinot meunier  
Vrigny

**Champagne Blanc de Noirs Millésime 2009 Brut, Roger Coulon** 78,00 (65,00)  
pinot noir, chardonnay, pinot meunier  
Vrigny

## Champagne Récoltant

tavolo (asporto)

<b>Champagne Grand Cru Extra Brut s.a., Marie-Noelle Ledru</b> pinot noir, chardonnay Ambonnay	<b>68,00 (54,00)</b>
<b>Champagne "Chloé" Sans Soufre Extra Brut s.a., Vincent Couche</b> pinot noir, chardonnay Buxeuille	<b>80,00 (77,00)</b>
<b>Champagne "Les Beaux Regards" Nature s.a., Béréche et fils</b> chardonnay Craon de Ludes	<b>84,00 (70,00)</b>
<b>Champagne "Cuvée Blanc d'Argile" Extra Brut s.a., Vouette et Sorbée</b> chardonnay Buxières sur Arce	<b>85,00 (70,00)</b>
<b>Champagne Ter "Cumières" Cru Brut Nature s.a., Georges Laval</b> chardonnay, pinot meunier, pinot noir Cumière	<b>95,00 (80,00)</b>
<b>Champagne "Les Murgiers" Extra Brut s.a., Francis Boulard</b> pinot meunier Montagne de Reims	<b>70,00 (57,00)</b>
<b>Champagne "Les Rachais 2010" Brut Nature, Francis Boulard</b> chardonnay 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>80,00 (67,00)</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 Brut 2009, Gatinois</b> Pinot noir Ay	<b>72,00 (58,00)</b>

## Champagne Récoltant

tavolo (asporto)

<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 "Rèserve" Brut s.a., Béréche et fils</b> Chardonnay, pinot noir, pinot meunier Craon de Ludes	<b>60,00 (46,00)</b>
<b>Champagne Grand Cru "Cuvée de Goulté" 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 Vieilles Vignes "Les Crayères", 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 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 2014, Foreau /Clos Naudin</b> Vouvray, Loira	46,00 (32,00)
<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>Anjou "Haut de la Garde" 2014, Pierre Bise</b> Beaulieu-sur-Layon, Loira	35,00 (23,00)
<b>Savennières "Clos Le Grand Beaupréau" 2012, Pierre Bise</b> Beaulieu-sur-Layon, Loira	45,00 (33,00)
<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" 2013, P'tit Domaine</b> Varrains, Loira	38,00 (26,00)
<b>Saumur Blanc "L'Insolite" 2016, Domaine des Roches Neuves</b> Varrains, Loira	42,00 (30,00)
<b>Montlouis sur Loire "Mineral +" 2016, Franz Saumon</b> Montlouis sur Loire, Loira	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)
<b>Langhe Bianco "Herzu" 2016, Ettore Germano</b> Serralunga d'Alba, Cuneo		<b>36,00 (24,40)</b>
<b>Langhe Bianco "Pietracine" 2015, Vajra</b> Barolo, Cuneo		<b>45,00 (32,00)</b>
<b>Pavia Riesling "San Rocco", Castello di Stefanago</b> Fortunago, Pavia	<b>2012</b>	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Riesling Brut "Grilli" 2012, La Palazzola</b> Loc. Vascigliano, Terni		<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Alto Adige Val Venosta Riesling 2011, Falkenstein</b> Naturms, Bolzano		<b>38,00 (26,00)</b>
<b>Alto Adige Val Venosta Riesling "Alte Rebe" 2015, Falkenstein</b> Naturms, Bolzano		<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Alto Adige Riesling 2015, Laimburg</b> Ora/Vadena, Bolzano		<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Alsace Grand Cru Riesling "Steinert" 2011, Pierre Frick</b> Pfaffenheim, Alsazia		<b>45,00 (33,00)</b>

Vini Bianchi  
Riesling über alles

tavolo (asporto)

<b>Riesling "Smaragd Singerriedel" 2007, Hirtzberger</b> Spitz, Austria	<b>130,00 (100,00)</b>
<b>Riesling Trocken "Alte Reben" 2013, Villa Huesgen</b> Traben Trarbach, Mosella	<b>46,00 (33,00)</b>
<b>Riesling Kabinett Feinherb 2013, Villa Huesgen</b> Traben Trarbach, Mosella	<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Riesling Trocken "Devon-Schiefer" 2014, Meulenhof</b> Erden, Mosella	<b>31,00 (18,00)</b>
<b>Riesling Trocken "Piesporter Falkenberg" 2015, Weingut Molitor</b> Minheim-Piesport, Mosella	<b>38,00 (25,00)</b>
<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> Thomas Haag / Schloss-Lieser 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 "Wehlehner 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>		<b>26,00 (14,00)</b>
arneis Canale d'Alba, Cuneo		
<b>Langhe Bianco "Coste di Riavolo" 2014, San Fereolo</b>		<b>27,00 (16,00)</b>
riesling, gewürztraminer Dogliani, Cuneo		
<b>Vino Bianco "Fol" 2015, Ezio Cerrutti</b>		<b>30,00 (18,00)</b>
Moscato d'Asti Castiglione Tinella, Asti		
<b>Colli Tortonesi Favorita "Marine", Vigne Marina Coppi</b>	<b>2014</b>	<b>37,00 (23,00)</b>
Favorita Castellania, Alessandria	<b>2006</b>	<b>45,00 (31,00)</b>
<b>Terre del Timorasso 2014, Daniele Ricci</b>		<b>33,00 (21,50)</b>
timorasso Tortona, Alessandria		
<b>Timorasso "Derthona" 2016, Vigneti Massa</b>		<b>34,00 (22,00)</b>
timorasso Monleale, Alessandria		
<b>Timorasso "Montecitorio" 2014, Vigneti Massa</b>		<b>60,00 (47,00)</b>
timorasso Monleale, Alessandria		
<b>Colli Tortonesi Timorasso "Fausto" 2014, Vigne Marina Coppi</b>		<b>53,00 (40,00)</b>
timorasso Castellania, Alessandria		
<b>Vino Bianco "Rispetto", Daniele Ricci</b>		<b>26,00 (14,50)</b>
Sauvignon Tortona, Alessandria		
<b>Monferrato Bianco "Montemarino" 2013, Cascina degli Ulivi</b>		<b>36,00 (24,00)</b>
cortese Novi Ligure, Alessandria		
<b>Gavi "Pisè" 2014, La Raia</b>		<b>36,00 (23,50)</b>
cortese Loc. Monterotondo, Novi Ligure		
<b>Piemonte Cortese Vilét 2016, Luigi Spertino</b>		<b>37,00 (25,00)</b>
cortese Momberecelli, Asti		



**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 2016, Gino Pedrotti</b> nosiola Cavedine, Trento	<b>28,00 (15,50)</b>
<b>Vallagarina Bianco "Anisos" 2015, Eugenio Rosi</b> nosiola, pinot bianco, chardonnay Volano, Trento	<b>36,00 (23,50)</b>
<b>Trento "L'aura" 2015, Gino Pedrotti</b> Chardonnay, nosiola Cavedine, Trento	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Vigneto delle Dolomiti Nosiola 2015, Rauten/Salvetta</b> nosiola Trento	<b>33,00 (21,00)</b>
<b>Vigneti delle Dolomiti Nosiola "Fontanasanta" 2016, 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 2017, Alois Lageder</b> Pinot bianco Terlano, Bolzano	<b>27,00 (14,00)</b>
<b>Alto Adige Sauvignon 2017, Alois Lageder</b> sauvignon Terlano, Bolzano	<b>33,00 (21,00)</b>

Vini Bianchi  
Trentino Alto Adige

	tavolo (asporto)
<b>Alto Adige Chardonnay "Sophie" 2017, Manincor</b> chardonnay Caldaro, Bolzano	<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Alto Adige Chardonnay "Lowengang" 2015, Alois Lageder</b> chardonnay Terlano, Bolzano	<b>60,00 (47,00)</b>
<b>Alto Adige Müller Thurgau "Etza" 2016, Radoar</b> müller thurgau Niclara, Bolzano	<b>34,00 (21,50)</b>
<b>Alto Adige Moscato Giallo 2017, Manincor</b> Moscato giallo Caldaro, Bolzano	<b>30,00 (18,00)</b>
<b>Alto Adige Gewürztraminer "Feld" 2017, 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> tocai, ribolla Prepotto, Udine		<b>49,00 (36,00)</b>
<b>Colli Orientali del Friuli Verduzzo 2015, I Clivi</b> verduzzo Rosazzo del Friuli, Gorizia		<b>34,00 (21,50)</b>
<b>Colli Orientali del Friuli "Ciallabianco", Ronchi di Cialla</b> ribolla gialla, verduzzo, picolit	2014 2004 1999 1997 1993	36,00 (22,50) 50,00 (38,00) 60,00 (48,00) 65,00 (52,00) 74,00 (61,00)
<b>Collio Ribolla Gialla 2017, I Clivi</b> ribolla gialla Rosazzo del Friuli, Gorizia		<b>31,00 (20,00)</b>
<b>Collio Friulano "San Pietro" 2016, I Clivi</b> tocai Rosazzo del Friuli, Gorizia		<b>31,00 (20,00)</b>
<b>Collio Goriziano "Brazan" 2001, I Clivi</b> tocai Rosazzo del Friuli, Gorizia		<b>56,00 (42,00)</b>
<b>Collio Roncus Bianco "Vecchie Vigne" 2014, Roncus</b> malvasia, tocai, ribolla Capriva del Friuli, Gorizia		<b>44,00 (32,00)</b>
<b>Venezia Giulia Friulano "Untitled" 2017, Villa Job</b> Tocai Pozzuolo del Friuli, Udine		<b>26,00 (14,00)</b>
<b>Venezia Giulia Sauvignon 2017, Villa Job</b> sauvignon Pozzuolo del Friuli, Udine		<b>27,00 (15,00)</b>
<b>Venezia Giulia "Risic Blanc" 2013, Villa Job</b> Malvasia, sauvignon, ribolla Pozzuolo del Friuli, Udine		<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Venezia Giulia "Uis Blancis Borc Bodon" 2012, Denis Montanar</b> Tocai, sauvignon, pinot bianco, verduzzo Villa Vicentina, Udine		<b>42,00 (29,00)</b>

**Vini Bianchi  
Friuli Venezia Giulia**

		tavolo (asporto)
<b>Friuli Grave Pinot Grigio "Piantagrane" 2017, Villa Job</b> pinot grigio Pozzuolo del Friuli, Udine		<b>27,00 (15,00)</b>
<b>Collio Chardonnay 2016, Borgo del Tiglio</b> chardonnay Brazzano, Gorizi		<b>50,00 (37,00)</b>
<b>Carso Malvasia 2015, Zidarich</b> malvasia istriana Duino Aurisina, Trieste		<b>45,00 (32,50)</b>
<b>Carso Vitovska, Zidarich</b> Vitovska Duino Aurisina, Trieste	<b>2015</b>	<b>45,00 (32,50)</b>
	<b>2009</b>	<b>52,00 (39,00)</b>
<b>Venezia Giulia "Prulke" 2015, Zidarich</b> vitovska, malvasia istriana, sauvignon Duino Aurisina, Trieste		<b>45,00 (32,50)</b>
<b>Venezia Giulia Pinot Grigio 2015, Dario Princic</b> vitovska Sgonico, Trieste		<b>47,00 (34,00)</b>
<b>Venezia Giulia "Bianco Trebez" 2009, Dario Princic</b> vitovska Sgonico, Trieste		<b>47,00 (34,00)</b>

Vini Bianchi  
Campania

tavolo (asporto)

<b>Costa d'Amalfi "Furore Bianco" 2016, Marisa Cuomo</b> biancolella, falanghina Furore, Salerno	<b>34,00 (21,50)</b>
<b>Greco di Tufo "Pietra Rosa" 2013, Cantina Di Prisco</b> greco Fontana Rosa, Avellino	<b>30,00 (18,00)</b>
<b>Greco di Tufo "Giallo d'Arles" 2015, Quintodecimo</b> greco Mirabella Eclano, Avellino	<b>50,00 (38,00)</b>
<b>Greco di Tufo 2015, Ciro Picariello</b> greco Summonte, Avellino	<b>31,00 (19,00)</b>
<b>Coda di Volpe 2015, Cantina Di Prisco</b> Coda di volpe Fontana Rosa, Avellino	<b>25,00 (13,00)</b>
<b>Roccamonfina Falanghina "Aorivola" 2017, I Cacciagalli</b> falanghina Roccamonfina, Avellino	<b>27,00 (15,00)</b>
<b>Falanghina del Taburno "Vigna del Monaco" 2015, Mimmo Ocone</b> falanghina Loc. Ponte, Benevento	<b>25,00 (13,00)</b>
<b>Beneventano Falanghina 2017, Cantina Di Prisco</b> falanghina Fontana Rosa, Avellino	<b>24,00 (12,00)</b>
<b>Fiano di Avellino "Exultet" 2015, Quintodecimo</b> fiano Mirabella Eclano, Avellino	<b>50,00 (38,00)</b>
<b>Fiano d'Avellino 2016, Ciro Picariello</b> fiano Summonte, Avellino	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Fiano di Avellino "Rotole" 2015, Cantina Di Prisco</b> fiano Fontana Rosa, Avellino	<b>30,00 (18,00)</b>

## Vini Bianchi Sicilia

		Tavolo (asporto)
<b>Etna Bianco "Ante" 2016, I Custodi delle Vigne dell'Etna</b> carricante, minnella, grecanico Castiglione di Sicilia, Catania		40,00 (27,50)
<b>Etna Bianco 2017, 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" 2017, 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" 2017, Castellucci Miano</b> catarratto Valledolmo, Palermo		35,00 (22,50)
<b>Sicilia Bianco "Carricanti" 2014, Gulfi</b> carricante Chiaramonte Gulfi, Ragusa		36,00 (23,00)
<b>Sicilia Bianco Catarratto, Nino Barraco</b>	2016	35,00 (23,00)
Catarratto	2009	44,00 (32,00)
Marsala, Trapani	2011	40,00 (33,50)
<b>Sicilia Bianco Inzolia "La Masa" 2013, Castellucci Miano</b> inzolia Valledolmo, Palermo		35,00 (22,50)
<b>Sicilia Trebbiano "Tendoni di Trebbiano" 2016, Centopassi</b> trebbiano San Giuseppe Jato, Palermo		33,00 (21,00)
<b>Sicilia Bianco Grillo 2011, Nino Barraco</b> Grillo Marsala, Trapani		35,00 (23,00)

Vini Bianchi  
Sicilia

Tavolo (asporto)

Sicilia Bianco "Vignammare" 2016, Nino Barraco Grillo Marsala, Trapani		30,00 (17,50)
Sicilia Bianco Zibibbo, Nino Barraco Zibibbo Marsala, Trapani	2013 2011	35,00 (23,00) 44,00 (31,00)
Terre Siciliane "Bianco Pomice" 2015, Tenuta di Castellaro malvasia delle Lipari, carricante Lipari, Messina		40,00 (27,50)
Terre Siciliane "Tirsat" 2016, Gurrà di mare Chardonnay, viogner Niscemi, Caltanissetta		30,00 (18,00)

Vini Bianchi  
Altre Regioni

tavolo (asporto)

Blanc de Morgex et la Salle "La Piagne" 2016, Cave du vin de Morgex et La Salle Prie blanc Morgex, Aosta		35,00 (22,00)
Valle d'Aosta Chardonnay "Elevée en fut de chene" 2014, Maison Anselmet Chardonnay Aosta		45,00 (32,00)
Campogrande Bianco 2014, Elio Altare Vermentino, albarola, bosco Manarola, La Spezia		37,00 (25,00)
Liguria di Levante Bianco "Poggi al Bosco" 2015, Santa Caterina Albarola Sarzana, La Spezia		35,00 (23,00)
Riviera Ligure di Ponente Pigato "Majè" 2016, La Bruna pigato Ranzo Borgo, Imperia		25,00 (13,00)
Riviera Ligure di Ponente Pigato "U' Baccan" 2015, La Bruna pigato Ranzo Borgo, Imperia		44,00 (31,00)

Vini Bianchi  
Altre Regioni

tavolo (asporto)

<b>Terrazze dell'Imperiese "Rucantu" 2016, Selvadolce</b> pigato Bordighera, Imperia	<b>45,00 (33,00)</b>
<b>Vino Bianco "Unico 08", Casa Caterina</b> invernega Monticelli Brusati, Brescia	<b>33,00 (20,00)</b>
<b>Terre Lariane Bianco "Solesta " 2014, La Costa</b> Riesling renano, incrocio manzoni La Valletta Brianza, Lecco	<b>32,00 (19,00)</b>
<b>Pavia Bianco "Arò" 2015, Castello di Stefanago</b> Traminer aromatico Borgo Priolo, Pavia	<b>25,00 (13,50)</b>
<b>Lugana 2016, San Giovanni</b> turbiana Raffa di Puegnago, Brescia	<b>24,00 (12,00)</b>
<b>Lugana "Demesse Vecchie" 2016, Olivini</b> turbiana Sirmione, Brescia	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Soave Classico "Colli Scaligeri" 2014, Sandro de Bruno</b> garganega Montecchia di Crosara, Verona	<b>30,00 (18,00)</b>
<b>Monti Lessini Durello Superiore 2008, Sandro de Bruno</b> durella Montecchia di Crosara, Verona	<b>34,00 (22,00)</b>
<b>Albana di Romagna Vendemmia Tardiva "Codronchio" 2015, Monticino Rosso</b> Albana Imola	<b>26,00 (14,00)</b>
<b>Pignoletto Classico "Vigna del Grotto" 2013, Orsi/ Vigneto San Vito</b> pignoletto Bologna	<b>26,00 (14,00)</b>



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 2017, 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" 2016, 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" 2011, Maria Pia Castelli</b> pecorino, passerina, trebbiano, malvasia Monte Urano, Fermo	<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Marche Bianco "Terre Silvate" 2017, La Distesa</b> verdicchio Cupramontana, Ancona	<b>26,00 (14,50)</b>
<b>Marche Bianco "Nur", La Distesa</b> trebbiano, malvasia, verdicchio Cupramontana, Ancon	<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Trebbiano d'Abruzzo "Anfora" 2017, Cirelli</b> trebbiano Atri, Teramo	<b>42,00 (30,00)</b>
<b>Trebbiano d'Abruzzo "Mario's" 2014, Tenuta Terraviva</b> Trebiano Tortoreto, teramo	<b>30,00 (18,00)</b>
<b>Trebbiano d'Abruzzo 2015, Emidio Pepe</b> Trebiano Torano Nuovo, Teramo	<b>37,00 (24,00)</b>
<b>Abruzzo Chardonnay "Launegild" 2016, De Fermo</b> chardonnay Loreto Aprutino, Pescara	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Pecorino "Giulia" 2017, 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 "6mura Bianco" 2016, 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 2015, Bessin</b>		40,00 (27,50)
chardonnay Chablis, Borgogna		
<b>Chablis 2015, Defaix</b>		36,00 (24,00)
chardonnay Chablis, Borgogna		
<b>Chablis 1er Cru "Fourchaume" 2014, Defaix</b>		68,00 (54,00)
chardonnay Chablis, Borgogna		
<b>Chablis Grand Cru "Valmour" 2015, Bessin</b>		66,00 (51,00)
chardonnay Chablis, Borgogna		
<b>Saint Romain "En Chevrot" 2015, Emmanuel Giboulot</b>		63,00 (48,00)
Chardonnay Beaune, Borgogna		
<b>Pouilly-Fuissé "Les Menetrieres" 2008, Domaine J.A. Ferret</b>		85,00 (68,00)
chardonnay Fuissé, Borgogna		
<b>Mâcon Verzé, Domaine le Flaive</b>	2013	52,00 (40,00)
Chardonnay	2010	60,00 (46,00)
Puligny Montrachet, Borgogna	2008	70,00 (56,00)
<b>Bâtard- Montrachet Grand Cru 2008, Domaine le Flaive</b>		330,00 (280,00)
chardonnay Puligny Montrachet, Borgogna		
<b>Puligny Montrachet 1er cru "Les Pucelles" 2008, Domaine le Flaive</b>		220,00 (180,00)
chardonnay Puligny Montrachet, Borgogna		
<b>Pouilly Lochè 1er Réserve 2012, Celine et Laurent Tripoz</b>		45,00 (32,00)
chardonnay Mâcon, Borgogna		
<b>Vallé de Loire "Petit Bourgeois" 2015, Henry Bourgeois</b>		26,00 (13,50)
sauvignon Chavignol, Loira		
<b>Sancerre Blanc "Les Rouet" 2013, Domaine Sébastien Riffault</b>		39,00 (24,40)
sauvignon Sury En Vaux, Loira		

Vini Bianchi  
Francia

tavolo (asporto)

<b>Sancerre Blanc "Cuvée d'Antan" 2008, Henry Bourgeois</b> sauvignon Chavignol, Loira	<b>65,00 (52,50)</b>
<b>"Mademoiselle M" 2014, Alexander Bain</b> sauvignon Tracy sur Loire, Loira	<b>46,00 (33,00)</b>
<b>Muscadet "Anphibolite" Nature 2017, Domaine Landron</b> Melon de Bourgogne La Haye Fouassiere, Loira	<b>34,00 (22,00)</b>
<b>Muscadet "Expression d'Orthogneiss" 2013, Domaine de l'Écu</b> Melon de Bourgogne Le Landreau, Loira	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Sauvignon de Touraine " En Saumon dans la Loire" 2017, Franz Saumon</b> sauvignon Montluis sur Loire, Loira	<b>30,00 (19,00)</b>
<b>Touraine "La Tesnière" 2016, Puzelat Bonhomme</b> sauvignon Les Montils, Loira	<b>33,00 (21,00)</b>
<b>Pouilly Fumé "Petit Fumé" 2016, Michel Redde et Fils</b> sauvignon La Moynerie st. Andelain, Loira	<b>33,00 (20,00)</b>
<b>Alsace "Voyages", Pierre Frick</b> Riesling(2004), sylvaner(2005), pinot gris (2006) Pfaffenheim, Alsazia	<b>37,00 (25,00)</b>
<b>Pinot Gris "St.Urbain" Grand Cru 2004, Zind-Humbrecht</b> pinot gris Turckheim, Alsazia	<b>65,00 (52,00)</b>
<b>Gewurztraminer "Herrenweg" 2007, Zind-Humbrecht</b> gewurztraminer Turckheim, Alsazia	<b>43,00 (30,00)</b>
<b>Vin de Savoie "Les Alpes" 2011, Domaine Belluard</b> gringet Ayse, Savoia	<b>37,00 (24,00)</b>
<b>"Les Deux Bastide Blanc" 2014, Cave de Canteperdrix</b> Clairette, grenache blanc Mazan, Provenza	<b>25,00 (12,50)</b>

Vini Bianchi  
Altri Paesi

tavolo (asporto)

<b>Valais "Fendant" 2008, Domaine de Beudon</b> chasselas Fully, Svizzera		<b>47,00 (32,00)</b>
<b>Weissburgunder Spatlese Trocken 2009, Heiner Sauer</b> weissburgunder Böchingen, Austria		<b>55,00 (41,50)</b>
<b>Malvazija "Selezione" 2015, Vinogradi Fon</b> Malvasia Brje Pri Komnu-Kras, Slovenia		<b>50,00 (38,00)</b>
<b>Malvazija Riserva, Vinogradi Fon</b> Malvasia Brje Pri Komnu-Kras, Slovenia	<b>2011</b>	<b>51,00 (39,00)</b>
	<b>2009</b>	<b>48,00 (36,00)</b>
<b>Vitovska, Vinogradi Fon</b> Vitovska Brje Pri Komnu-Kras, Slovenia	<b>2012</b>	<b>48,00 (36,00)</b>
<b>Insomnia 2009, Vinogradi Fon</b> malvasia, sauvignon, vitovska, glera Brje Pri Komnu-Kras, Slovenia		<b>60,00 (45,00)</b>
<b>Pinot Grigio "Gardelin" 2011, Klinec</b> Pinot grigio Medana, Slovenia		<b>57,00 (44,00)</b>
<b>Jakot 2011, Nando</b> tocai Dobrovo, Slovenia		<b>38,00 (25,00)</b>
<b>Rias Baixas "Albamar" 2016, Bodegas Albamar</b> Albarino Cambados, Spagna		<b>32,00 (19,00)</b>
<b>Lisboa "Arinto" 2014, Vale da Capucha</b> arinto Carvalhal, Portogallo		<b>39,00 (19,00)</b>
<b>Chateau Musar, Gaston Hochar</b> Obaideh, Merwah Beeka Valley, Libano	<b>2007</b>	<b>55,00 (37,00)</b>
	<b>2000</b>	<b>62,00 (49,00)</b>

## Vini Rosati

	tavolo (asporto)
<b>Teroldego Rosato "Assolto" 2017, Redondel</b> teroldego Mezzo Lombardo, Trento	<b>23,00 (11,00)</b>
<b>Alto Adige Merlot Rosato "Klotzner" 2017, Kobler</b> merlot kretzer Magrè, Bolzano	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Valtènesi Chiaretto "Rosagreen" 2016, San Giovanni</b> Groppello, marzemino, barbera, sangiovese Raffa di Puegnago, Brescia	<b>26,00 (15,00)</b>
<b>Toscana Rosato "B-side" 2016, Tenuta Lenzini</b> merlot Capannori, Lucca	<b>25,00 (14,00)</b>
<b>Marche Rosato "Sant'Isidoro" 2015, Maria Pia Castelli</b> Montepulciano, sangiovese Monte Urano, Fermo	<b>25,00 (14,00)</b>
<b>Cerasuolo d'Abruzzo 2015, Emidio Pepe</b> Montepulciano Torano Nuovo, Teramo	<b>44,00 (32,00)</b>
<b>Cerasuolo d'Abruzzo Superiore "Le Cince" 2017, De Fermo</b> Montepulciano Loreto Aprutino, Pescara	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Alto Adige Merlot Rosato "Klotzner" 2017, Kobler</b> merlot kretzer Magrè, Bolzano	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Cerasuolo d'Abruzzo "Senzaniente" 2017, Marina Palusci</b> Montepulciano Pianella, Pescara	<b>26,00 (14,00)</b>
<b>Calabria Rosè "Il Marinetto" 2016, Sergio Arcuri</b> gaglioppo Cirò Marina, Crotone	<b>31,00 (20,00)</b>
<b>Terre Siciliane Rosato 2016, Bonavita</b> Nerello mascalese, nerello cappuccio, nocera Faro Superiore, Messina	<b>30,00 (29,00)</b>
<b>Etna Rosato "Alnus" 2017, I Custodi delle Vigne dell'Etna</b> Nerello mascalese, nerello cappuccio Castiglione di Sicilia, Catania	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Rosato di Sicilia "Rosammare" 2016, Barraco</b> Nero d'Avola Marsala, Trapani	<b>31,00 (20,00)</b>

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

	tavolo (asporto)
<b>Rosso di Valtellina "Olè" 2017, I Dirupi</b> Ponte in Valtellina, Sondrio	<b>29,00 (17,50)</b>
<b>Rosso di Valtellina "Umo" 2016, 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" 2015, 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" 2009, Ar.Pe.Pe</b> Sondrio	<b>60,00 (48,00)</b>
<b>Valtellina Superiore "Dirupi" 2015, 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 57,00 (45,00)</b> <b>2012 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 2012, Proprietà Sperino</b> Lessona, Biella	<b>62,00 (50,00)</b>
<b>Gattinara 2013, Nervi</b> Gattinara, Vercelli	<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Gattinara, Vallana</b> Maggiora, Vercelli	<b>2008 58,00 (43,00)</b> <b>2007 50,00 (34,00)</b> <b>2006 46,00 (34,00)</b> <b>1998 65,00 (52,00)</b> <b>1997 70,00 (58,00)</b>

**Vini Rossi**  
**Nebbiolo, mon amour**

	tavolo (asporto)
<b>Nebbiolo d'Alba "Baluma" 2016, Diego Conterno</b> Monforte d'Alba, Cuneo	<b>28,00 (17,00)</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" 2015, 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 2017, 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 2016, Matteo Correggia</b> Canale d'Alba, Cuneo	<b>28,00 (17,00)</b>
<b>Roero Riserva "Mompissano" 2013, Ca' Rossa</b> Canale, Cuneo	<b>44,00 (32,00)</b>
<b>Roero Riserva "Ròche d'Ampsèj" 2013, 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, Bruno Rocca</b>	<b>65,00 (52,00)</b>
Barbaresco, Cuneo	<b>2013</b>
	<b>2015</b>
	<b>60,00 (48,00)</b>
<b>Barbaresco "Rabaja" 2013, Bruno Rocca</b> Barbaresco, Cuneo	<b>92,00 (80,00)</b>
<b>Barbaresco "Currà" 2015, Bruno Rocca</b> Barbaresco, Cuneo	<b>170,00 (150,00)</b>
<b>Barbaresco "Basarin" 2011, Punset</b> Neive, Cuneo	<b>50,00 (37,00)</b>
<b>Barbaresco "Campo Quadro" 2011, Punset</b> Neive, Cuneo	<b>58,00 (45,00)</b>



**Vini Rossi**  
**Nebiolò, mon amour**

		tavolo (asporto)
<b>Barolo 2013, Mario Marengo</b>		<b>48,00 (35,50)</b>
La Morra, Cuneo		
<b>Barolo del Comune di La Morra 2013, Ciabot Berton</b>		<b>44,00 (32,00)</b>
La Morra, Cuneo		
<b>Barolo "Arione", Enzo Boglietti</b>	<b>2010</b>	<b>90,00 (75,00)</b>
La Morra, Cuneo	<b>2013</b>	<b>86,00 (72,00)</b>
<b>Barolo "Boiolo" 2014, Enzo Boglietti</b>		<b>62,00 (50,00)</b>
La Morra, Cuneo		
<b>Barolo "Acclivi" 2013, Comm. G.B. Burlotto</b>		<b>87,00 (75,00)</b>
Verduno, Cuneo		
<b>Barolo "Rocche", Renato Ratti</b>	<b>2006</b>	<b>97,00 (84,00)</b>
La Morra, Cuneo	<b>2005</b>	<b>105,00 (98,00)</b>
<b>Barolo 1982, Borgogno</b>		<b>280,00 (248,00)</b>
Barolo, Cuneo		
<b>Barolo "Bricco Boschis" 2012, Cavallotto</b>		<b>80,00 (68,00)</b>
Castiglione Falletto, Cuneo		
<b>Barolo Riserva "Bricco Boschis Vigna San Giuseppe " 2006, Cavallotto</b>		<b>130,00 (115,00)</b>
Castiglione Falletto, Cuneo		
<b>Barolo "Ginestra" 2012, Diego Conterno</b>		<b>78,00 (66,00)</b>
Monforte d'Alba, Cuneo		
<b>Barolo "Cannubi" 2011, Fratelli Barale</b>		<b>90,00 (78,00)</b>
Barolo, Cuneo		
<b>Barolo "Cerretta", Ettore Germano</b>	<b>2009</b>	<b>85,00 (71,00)</b>
Serralunga d'Alba, Cuneo	<b>2010</b>	<b>82,00 (68,00)</b>
	<b>2011</b>	<b>79,00 (66,00)</b>
	<b>2013</b>	<b>77,00 (65,00)</b>
<b>Barolo "Bricco delle Viole" 2012, Vajra</b>		<b>88,00 (76,00)</b>
Barolo, Cuneo		
<b>Barolo Ginestra "Vigna del Gris" 2013, Conterno Fantino</b>		<b>82,00 (70,00)</b>
Serralunga d'Alba, Cuneo		

**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" , La Costa</b> La Valletta Brianza, Lecco	<b>38,00 (26,00)</b>
<b>Oltrepo Pinot Nero "Pernice" 2012, Conte Vistarino</b> Rocca de' Giorgi, Pavia	<b>45,00 (32,00)</b>
<b>Oltrepo Pinot Nero Riserva "Campo Castagna" 2013, 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 2017, 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>Alto Adige Pinot Nero 2017, Alois Lageder</b> Magrè, Bolzano	<b>32,00 (21,00)</b>
<b>Alto Adige Pinot Nero 2015, Weingut Abraham</b> Appiano, Bolzano	<b>56,00 (44,00)</b>
<b>Alto Adige Val Venosta Pinot Nero 2015, 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>

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

	tavolo (asporto)
<b>Emilia Pinot Nero "Fermo" 2015, Cantina della Volta</b> Bomporto, Reggio Emilia	30,00 (19,00)
<b>Toscana Pinot Nero "Pinot Noir" 2016, Podere Còncori</b> Galliciano, Lucca	44,00 (32,00)
<b>Toscana Pinot Nero "Cuna" 2013, Federico Staderini</b> Romana di Pratovecchio, Arezzo	58,00 (46,00)
<b>Toscana Pinot Nero "Silene" 2013, Voltumna</b> Dicomano, Firenze	40,00 (28,00)
<b>Toscana Pinot Nero 2013, Macea</b> Borgo a Mozzano, Lucca	40,00 (28,00)
<b>Sicilia Rosso Pinot Nero "Tenuta San Michele" 2014, Murgo</b> Santa Venerina, Catania	42,00 (30,50)
<b>Brda Pinot Nero 2011, Movia</b> Dobrovo, Slovenia	55,00 (42,00)
<b>Alsace Pinot Noir "Zéro Sulfite Ajouté" 2015, Pierre Frick</b> Pfaffenheim, Alsace	45,00 (33,00)
<b>Bourgogne "Les Bon" 2015, Domaine Ballorin</b> Morey-Saint Denis, Borgogna	48,00 (36,00)
<b>Savigny les Beaune "Vielles Vignes" 2015, Chaterine et Claude Maréchal</b> Nuits Saint George, Borgogna	65,00 (53,00)
<b>Hautes Côtes de Nuits "En Gregoire" 2016, Domaine Gibolout</b> Beaune, Borgogna	48,00 (36,00)
<b>Hautes Côtes de Nuits 2014, Domaine Gros Frère</b> Vosne Romanée, Borgogna	56,00 (44,00)
<b>Volnay 2015, Chaterine et Claude Maréchal</b> Bligny les Baume, Borgogna	73,00 (61,00)
<b>Chambolle-Musigny 2013, Amiot-Servelle</b> Chambolle-Musigny, Borgogna	90,00 (80,00)
<b>Côte du Jura Pinot Noir "En Barberon" 2015, Domaine Tissot</b> Montigny les Arsures, Jura	63,00 (51,00)

**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 "Vielles Vignes" 2011, Denis Mortet</b> Vosne Romanée, Borgogna		<b>78,00 (65,00)</b>
<b>Gevrey-Chambertin "Vielles Vignes" 2013, Dugat-Py</b> Vosne Romanée, Borgogna		<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-Bloch" 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" 2016, Az. Agricola Picchioni</b> Croatina, vespolina, barbera Canneto Pavese, Pavia		<b>36,00 (24,50)</b>
<b>Oltrepo Pavese Bonarda "Luogo dei Ronchi" 2017, Az. Agricola Picchioni</b> Croatina Canneto Pavese, Pavia		<b>20,00 (10,00)</b>
<b>Oltrepo Barbera "Piedilupo" 2010, Castello di Stefanago</b> Barbera Fortunago, Pavia		<b>31,00 (20,00)</b>
<b>Oltrepo "Barbaccarlo", Lino Maga</b>	<b>2015</b>	<b>60,00 (48,00)</b>
Croatina, uva rara, vespolina	<b>2012</b>	<b>62,00 (50,00)</b>
Broni, Pavia	<b>2005</b>	<b>67,00 (54,00)</b>
	<b>2002</b>	<b>70,00 (57,00)</b>
<b>Oltrepo "Montebuono", Lino Maga</b>	<b>2015</b>	<b>43,00 (31,00)</b>
barbera, croatina	<b>2005</b>	<b>45,00 (32,00)</b>
Broni, Pavia	<b>2002</b>	<b>50,00 (36,00)</b>
<b>Valcalepio Rosso Riserva 2015, Castello di Grumello</b> Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot Grumello del Monte, Bergamo		<b>25,00 (13,50)</b>
<b>Valtenesi Rosso Gropello 2017, San Giovanni</b> gropello gentile Raffa di Puegnago, Brescia		<b>23,00 (10,50)</b>
<b>Garda Classico Gropello "Balosse" 2015, Zuliani</b> gropello gentile Padenghe sul Garda, Brescia		<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Garda Classico "Cap del Priù" 2015, 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" 2015, Matteo Correggia</b> barbera Canale d'Alba, Cuneo	<b>45,00 (33,00)</b>
<b>Barbera d'Alba "Fisetta" 2017, Ciabot Berton</b> Barbera, La Morra, Cuneo	<b>24,00 (13,00)</b>
<b>Barbera d'Asti Superiore 2016, Bruno Rocca</b> barbera Barbaresco, Cuneo	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Barbera d'Asti "La Grisa" 2016, Luigi Spertino</b> barbera Mombercelli, Alessandria	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Barbera d'Asti "Vigna del Noci" 2008, Trincherò</b> barbera Agliano Terme, Asti	<b>44,00 (32,00)</b>
<b>Barbera d'Asti Superiore "Thélem" 2014, Vigna Quaranti</b> barbera Castelletto Molina, Asti	<b>28,00 (14,00)</b>
<b>Barbera d'Asti "Rablè" 2014, Vigna Quaranti</b> barbera Castelletto Molina, Asti	<b>23,00 (12,00)</b>
<b>Grignolino d'Asti 2017, Luigi Spertino</b> grignolino Mombercelli, Alessandria	<b>30,00 (19,00)</b>
<b>Colli Tortonesi Barbera "Sant'Andrea" 2016, Vigne Marina Coppi</b> barbera Castellania, Alessandria	<b>27,00 (16,00)</b>
<b>Colli Tortonesi Freisa "L'Avvelenata" 2017, Vigneti Massa</b> freisa Monleale, Alessandria	<b>34,00 (23,00)</b>

Vini Rossi  
Piemonte

tavolo (asporto)

<b>Langhe Cabernet 2013, Enzo Boglietti</b> Cabernet sauvignon La Morra, Cuneo	<b>49,00 (37,00)</b>
<b>Langhe Merlot 2014, Enzo Boglietti</b> Cabernet sauvignon La Morra, Cuneo	<b>49,00 (37,00)</b>
<b>Verduno "Basadone" 2017, Castello Di Verduno</b> pelaverga piccolo Verduno, Cuneo	<b>31,00 (20,00)</b>
<b>Dolcetto d'Alba "Bricco Bastia" 2017, Conterno Fantino</b> dolcetto Monforte, Cuneo	<b>28,00 (16,00)</b>
<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>Vino Rosso "Maggiorina" 2015, Le Piane</b> Nebioło, 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, Nebioło, vespolina, uva rara Boca, Novara	<b>45,00 (34,00)</b>

Vini Rossi  
Piemonte

tavolo (asporto)

<b>Colline Novaresi Vespolina "Il Luco" 2013, La Torretta</b>		<b>24,00 (12,50)</b>
Vespolina Ghemme, Novara		
<b>Coste della Sesia 2014, La Palazzina</b>		<b>28,00 (17,00)</b>
Nebbiolo (spanna), Croatina, Vespolina, uva rara Roasio, Vercelli		
<b>Bramaterra "I Porfidi" 2010, Tenute Sella</b>		<b>52,00 (40,00)</b>
Nebbiolo (spanna), Croatina, Vespolina Lessona, Biella		
<b>Bramaterra Riserva, La Palazzina</b>	<b>2011</b>	<b>38,00 (26,00)</b>
Nebbiolo (spanna), Croatina, Vespolina, uva rara Roasio, Vercelli	<b>2008</b>	<b>45,00 (31,00)</b>
<b>Lessona "San Sebastiano allo Zoppo" 2007, Tenute Sella</b>		<b>52,00 (40,00)</b>
Nebbiolo (spanna), Vespolina Lessona, Biella		
<b>Boca 2013, Vallana</b>		<b>43,00 (31,00)</b>
nebbiolo (spanna), vespolina, uva rara Maggiora, Vercelli		
<b>Boca "Le Piane" 2011, Le Piane</b>		<b>65,00 (53,00)</b>
Nebbiolo (spanna), vespolina Boca, Novara		



Vini Rossi  
Trentino Alto Adige

tavolo (asporto)

<b>Vallagarina "Poiema" 2016, Eugenio Rosi</b> marzemino Volano, Trento	<b>37,00 (25,50)</b>
<b>Vigneti delle Dolomiti Rosso "L'Auro" 2014, Gino Pedrotti</b> Cabernet franc, Cabernet sauvignon Cavedine, Trento	<b>36,00 (25,00)</b>
<b>Vigneti delle Dolomiti Schiava Nera 2017, Gino Pedrotti</b> Schiava gentile Cavedine, Trento	<b>25,00 (14,00)</b>
<b>Teroldego Rotaliano "Dannato" 2012, Redondel</b> teroldego Mezzolombardo, Trento	<b>35,00 (24,00)</b>
<b>Teroldego Rotaliano "Beato Me" 2009, Redondel</b> teroldego Mezzolombardo, Trento	<b>50,00 (38,00)</b>
<b>Groppello di Revò "El Zeremia" 2016, Augusto Zadra/Praviss</b> groppello Lasino, Trento	<b>34,00 (22,50)</b>
<b>Alto Adige Lagrein "Rubatsch" 2016, Manincor</b> lagrein Caldaro, Bolzano	<b>40,00 (28,50)</b>
<b>Alto Adige "Cassiano" 2016, Manincor</b> merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, syrah, tempranillo, petit verdot Caldaro, Bolzano	<b>46,00 (34,00)</b>
<b>Alto Adige "Upupa Rot" 2016, Weingut Abraham</b> Schiava, pinot nero Appiano, Bolzano	<b>34,00 (23,00)</b>
<b>Vallagarina "Esegesi" 2014, Eugenio Rosi</b> cabernet sauvignon, merlot Volano, Trento	<b>37,00 (26,00)</b>

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 2017, 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)
<b>Valpolicella Classico Superiore "Casalvegri" 2016, Ca' la Bionda</b> corvina, corvinone, molinara Marano di Valpolicella, Verona		34,00 (22,00)
<b>Valpolicella Classico Superiore 2014, Roccolo Grassi</b> corvina, corvinone, rondinella Mezzane, Verona		45,00 (33,00)
<b>Valpolicella Classico 2007, Quintarelli</b> corvina, corvinone, rondinella Cerè di Negrar, Verona		86,00 (73,00)
<b>Valpolicella Classico Superiore, Dal Forno</b> corvina, corvinone, rondinella Località Lodoletta-Cellore d'Illasi, Verona	2004 2006 2008 2009	115,00 (98,00) 110,00 (95,00) 108,00 (93,00) 105,00 (90,00)
<b>Valpolicella Ripasso "Saustò" 2013, Monte Dall'Ora</b> corvina, corvinone, rondinella San Pietro in Cairano, Verona		40,00 (28,00)
<b>Valpolicella Ripasso 2013, Incanto</b> corvina, corvinone, rondinella San Pietro in Cairano, Verona		45,00 (32,00)
<b>Amarone Classico 2013, Ca' la Bionda</b> corvina, corvinone, rondinella, molinara Marano di Valpolicella, Verona		65,00 (52,00)
<b>Amarone Classico 2013, Roccolo Grassi</b> corvina, corvinone, rondinella Mezzane, Verona		90,00 (77,00)

## Vini Rossi Veneto

		tavolo (asporto)
<b>Amarone 2006, Dal Forno</b> corvina, corvinone, rondinella Loc. Lodoletta Cellore d'Illasi, 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 2016, Le Macchiole</b> cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah Bolgheri, Livorno		35,00 (23,00)
<b>Cortona Syrah 2015, Stefano Amerighi</b> syrah Farneta di Cortona, Arezzo		40,00 (28,00)
<b>Cortona Syrah "Apice" 2014, Stefano Amerighi</b> syrah Farneta di Cortona, Arezzo		56,00 (44,00)
<b>Toscana Rosso "Zeno" 2015, Voltumna</b> sangiovese, pinot nero Dicomano, Firenze		27,00 (15,50)
<b>Toscana Rosso "Querciolo" 2015, 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)

Vini Rossi  
Toscana

tavolo (asporto)

<b>Toscana Rosso "Malena" 2014, Pacina</b> Syrah, cilieggiolo Castelnuovo Berardenga, Siena	<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Toscana Rosso "Vigna Piezza" 2015, Podere Còncori</b> Syrah Galliciano, Lucca	<b>50,00 (38,00)</b>
<b>Colline Lucchesi "Levato di Majulina" 2016, Calafata</b> Sangiovese, cilieggiolo, canaiolo nero, aleatico, colorino San Concordio di Moriano, Lucca	<b>33,00 (21,50)</b>
<b>Costa Toscana Rosso "Kecos" 2017, Ampeleia</b> alicante, carignano, cabernet, sangiovese, grenache Roccatederighi, Grosseto	<b>34,00 (22,00)</b>
<b>Carmignano "Terre a Mano" 2013, Rossella Bencini Tesi</b> sangiovese Carmignano, Siena	<b>46,00 (34,00)</b>
<b>Toscana "La Syrah" 2015, Tenuta Lenzini</b> syrah Capannori, Lucca	<b>39,00 (26,00)</b>
<b>Toscana "Poggio de' Paoli" 2015, 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" 2013, 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>

Vini Rossi  
Toscana

tavolo (asporto)

**Chianti Classico Riserva "Gherardino" 2015, Vigna Maggio** 35,00 (23,00)

Sangiovese, merlot  
Greve in Chianti, Firenze

**Chianti Classico 2016, Istine** 26,00 (14,00)

sangiovese, canaiolo  
Radda in Chianti, Siena

**Chianti Classico "Vigna Istine" 2015, Istine** 40,00 (28,00)

sangiovese, canaiolo  
Radda in Chianti, Siena

**Chianti Classico "Riserva di Fizzano" 1998, Rocca delle Macie** 80,00 (65,00)

sangiovese, merlot  
Castellina in Chianti, Siena

**Brunello di Montalcino 2010, Il Paradiso di Manfredi** 110,00 (90,00)

Sangiovese  
Montalcino, Siena

**Brunello di Montalcino, Corte Pavone** 2012 80,00 (65,00)

Sangiovese 2013 77,00 (62,00)

Montalcino, Siena

Vini Rossi  
Sicilia

tavolo (asporto)

**Sicilia "Nero Ossidiana" 2013, Tenuta di Castellaro** 42,00 (30,00)

corinto nero, nero d'avola  
Lipari, Messina

**Sicilia Nero d'Avola 2014, Nino Barraco** 34,00 (22,00)

nero d'avola  
Marsala, Trapani

**Sicilia Pignatello 2013, Nino Barraco** 34,00 (22,00)

pignatello  
Marsala, Trapani

Vini Rossi  
Sicilia

tavolo (asporto)

<b>Sicilia Syrah 2016, Castellucci Miano</b> syrah Valledolmo, Palermo	<b>26,00 (14,00)</b>
<b>Sicilia Perricone 2017, 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" 2012, 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" 2016, 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" 2011, 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>Etna Rosso "San Lorenzo" 2015, Girolamo Russo</b> nerello mascalese, nerello cappuccio Castiglione di Sicilia, Catania	<b>80,00 (67,00)</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 2015, La Source</b>		<b>31,00 (20,00)</b>
cornalin Saint Pierre, Aosta		
<b>Rossese di Dolceacqua "Posau" 2017, Maccario-Drigenberg</b>		<b>36,00 (24,50)</b>
rossese Dolceacqua, Imperia		
<b>Colline Savonesi "U Pulin" 2014, La Bruna</b>		<b>33,00 (21,00)</b>
Grenache, syrah, barbera Ranzo, Imperia		
<b>Colli Orientali del Friuli "Ribolla Nera" 2016, Ronchi di Cialla</b>		<b>35,00 (23,00)</b>
Schioppettino Prepotto, Udine		
<b>Colli Orientali del Friuli Cialla Schioppettino, Ronchi di Cialla</b>	<b>2011</b>	<b>50,00 (39,00)</b>
Schioppettino Prepotto, Udine	<b>2004</b>	<b>70,00 (58,00)</b>
<b>Colli Orientali del Friuli "Clivi Galea" 2015, I Clivi</b>		<b>42,00 (29,00)</b>
merlot Rosazzo del Friuli, Gorizia		
<b>Venezia Giulia Refosco "Serious No Sulfites", Villa Job</b>		<b>30,00 (18,00)</b>
refosco Pozzuolo del Friuli, Udine		
<b>Venezia Giulia Cabernet Sauvignon 2007, Feudo Dei Gelsi</b>		<b>43,00 (31,00)</b>
Cabernet sauvignon Nimis, Udine		
<b>Venezia Giulia Refosco 2007, Feudo Dei Gelsi</b>		<b>50,00 (38,00)</b>
refosco Nimis, Udine		
<b>Friuli Venezia Giulia Merlot "Borc Bodon" 2013, Denis Montanar</b>		<b>32,00 (21,00)</b>
merlot Villa Vicentina, Udine		
<b>Venezia Giulia Terrano 2015, Zidarich</b>		<b>40,00 (28,00)</b>
Terrano, Prepotto, Trieste		
<b>Lambrusco "Nero di Cio" 2017, Tenuta la Piccola</b>		<b>22,00 (11,00)</b>
malbo gentile, lambrusco Maestri, lambrusco salamino Montecchio Emilia, Reggio Emilia		

Vini Rossi  
Altre Regioni

tavolo (asporto)

<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" 2016, Orsi – Vigneto San Vito</b> barbera Montevoglio, Bologna	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Lacrima di Morro d'Alba 2016, 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>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 "Lorano" 2014, Maria Pia Castelli</b> sangiovese Monte Urano, Fermo	<b>30,00 (18,50)</b>
<b>Marche Rosso "Nocenzio" 2016, La Distesa</b> Montepulciano, sangiovese, cabernet sauvignon Cupramontana, Ancona	<b>34,00 (22,50)</b>
<b>Marche Rosso "Erasmus Castelli" 2010, 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" 2015, De Fermo</b> Montepulciano Loreto Aprutino, Pescara	<b>45,00 (32,00)</b>



Vini Rossi  
Altre Regioni

tavolo (asporto)

<b>Lazio Rosso "Alea Viva" 2016, Andrea Occhipinti</b>		<b>30,00 (18,50)</b>
aleatico Gradoli, Viterbo		
<b>Vino Rosso "Rosso Arcaico" 2016, 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" 2017, I Cacciagalli</b>		<b>27,00 (15,00)</b>
piediroso Roccamonfina, Avellino		
<b>Costa d'Amalfi "Furore Rosso" 2017, Marisa Cuomo</b>		<b>31,00 (20,00)</b>
Piediroso, aglianico Furore, Salerno		
<b>Taurasi, Cantina di Prisco</b>	<b>2012</b>	<b>42,00 (29,50)</b>
Aglianico	<b>2005</b>	<b>58,00 (44,50)</b>
Fontanarosa, Avellino		
<b>Puglia Rosso Negroamaro 2014, Antica Enotria</b>		<b>24,00 (12,00)</b>
Negroamaro Cerignola, Bari		
<b>Cirò Classico Superiore Riserva "'A Vita" 2014, 'A Vita/Vigna de Franco</b>		<b>43,00 (30,00)</b>
gaglioppo Cirò Marina, Crotone		
<b>Carignano del Sulcis Riserva 2015, 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" 2015, 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 2012, Le P'tit Domaine</b> cabernet franc Varrains, Loira	<b>40,00 (27,50)</b>
<b>Saumur Champigny 2016, Domaine des Roches Neuves</b> cabernet franc Varrains, Loira	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Saumur Champigny "La Marginale" 2012, Domaine des Roches Neuves</b> cabernet franc Varrains, Loira	<b>70,00 (56,00)</b>
<b>Cheverny "le Clos des Carteries" 2015, Christian Venier</b> Gamay, pinot noir Madon, Loira	<b>37,00 (25,00)</b>
<b>Gamay "1877" 2015, Clos de la Brierie</b> Gamay noir Monteaux, Loira	<b>30,00 (19,00)</b>
<b>Côte du Rhone "Brézème" 2016, Eric Textier</b> syrah Charnay, Rodano	<b>39,00 (27,00)</b>
<b>Côte Rôtie Château d'Ampuis 2005, Guigal</b> marsanne Ampuis, Rodano	<b>170,00 (140,00)</b>
<b>Crozes Hermitage 2017, Yann Chave</b> syrah Mercurol, Rodano	<b>37,00 (25,50)</b>

Vini Rossi  
Francia

	tavolo (asporto)
<b>Coteaux de l'Ardèche "Pallissaire" 2015, Château de la Selve</b> merlot, grenache, cinsault Grospierres, Ardèche	<b>25,00 (13,50)</b>
<b>Vin de Table "Trinquette" 2014, La Petite Baigneuse</b> Grenache, cinsault, carignan Saint-Paul de Fenouillet, Roussillon	<b>35,00 (22,50)</b>
<b>Ventoux "La Source" 2012, Saint Jean du Barroux</b> Grenache, cinsault, carignan Le Barroux, Provenza	<b>34,00 (22,50)</b>
<b>Vin de France "La Cuvée du Chat 2016", Marcel la Pierre</b> gamay Villié-Morgon, Beaujolais	<b>36,00 (24,50)</b>
<b>Cotes de Francs "Château Pimpine" 2013, Château Le Pui</b> merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon Saint Cibard, Bordeaux	<b>39,00 (27,00)</b>

Vini Rossi  
Altri Paesi

	Tavolo (asporto)
<b>Terrano "Lui" 2013, Vinogradi Fon</b> terrano Brje Pri Komnu-Kras, Slovenia	<b>44,00 (32,00)</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

Vini da dessert  
Italia

	tavolo (asporto)
<b>Toscana Aleatico Passito "Cristino" 2013, La Piana</b>	<b>45,00 (31,00)</b>
aleatico Isola di Capraia, Livorno	0,375l
<b>Sicilia Passito "Hira" 2012, Colosi</b>	<b>32,00 (20,00)</b>
zibibbo Messina	0,75l
<b>Vernaccia di Oristano 1998, Attilio Contini</b>	<b>35,00 (22,50)</b>
vernaccia di Oristano Cabras, Oristano	0,75l

Vini da dessert  
Altri Paesi

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

**Liquori e distillati**  
**Amari e Ammazzacaffè**

<b>Amaro Palènt</b> <b>San Damiano Pagra, Cuneo</b>	<b>26%vol</b>	<b>6,00</b>
<b>Achillea Palènt</b> <b>San Damiano Pagra, Cuneo</b>	<b>28%vol</b>	<b>6,00</b>
<b>Genepy Palènt</b> <b>San Damiano Pagra, Cuneo</b>	<b>38%vol</b>	<b>6,00</b>
<b>Rosa Palènt</b> <b>San Damiano Pagra, Cuneo</b>	<b>20%vol</b>	<b>6,00</b>
<b>Fernet Branca</b> <b>Milano</b>	<b>39%vol</b>	<b>4,00</b>
<b>Brancamenta</b> <b>Milano</b>	<b>28%vol</b>	<b>4,00</b>
<b>Anisetta Meletti Dry</b> <b>Ascoli Piceno</b>	<b>42%vol</b>	<b>5,00</b>
<b>Anisetta Meletti</b> <b>Ascoli Piceno</b>	<b>34%vol</b>	<b>5,00</b>

**Grappe e Acquaviti**

**Selezione Distilleria Bonaventura Maschio - Gaiarine, Treviso**

<b>Prime Uve Bianca</b>	<b>39%vol</b>	<b>5,00</b>
<b>Prime Uve Nera</b>	<b>38,5%vol</b>	<b>5,00</b>
<b>Grappa 903</b>	<b>45%vol</b>	<b>5,00</b>

## Grappe e Acquaviti

### Selezione Distilleria Artigiana Pojer e Sandri - Faedo, Trento

Grappa di Pinot Nero	48%vol	5,00
Acquavite di Ciliegie	45%vol	8,00
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" Pinot Nero Bianca	40%vol	6,00
Rossi d'Angera "Trailaghi" Nebbiolo da Barolo Bianca	40%vol	6,00
Rossi d'Angera "Amandola" Moscato d'Asti in Barrique	42%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 Paul Girard Premier Cru	40%vol	8,00
Calvados du Pays d'Auge "Les Vergers de la Moriniere" 2004, Astrid Hubert	42%vol	10,00
Ron Cubano "Vigia" Gran Reserva 18 anos	40%vol	12,00
Rum Jamaica "Sugar Estate" 2003, Monymusk Distillery	45%vol	7,00
Rum Trinidad 2000	45%vol	7,00
Rum Spiced "Sailor Jerry"	40%vol	7,00
Matsui Pure Single Malt, Kurayoshi Distillery	43%vol	14,00
Kensei Blended Whisky, Kiyokawa	43%vol	14,00
Tokinoka Japan Whisky	40%vol	14,00
Isle of Skye Blended Scotch Whisky 8 years	40%vol	8,00
Islay Single Malt Scotch Wisky 10 years, Laphroaig	40%vol	7,00
Paul Jhon Indian Single Malt	46%vol	9,00
Single Malt Scotch Wisky Superstition, Jura Distillery	43%vol	7,00
Kentucky Straight Bourbon Whisky, Knob Creek	50%vol	8,00
Fearless Bourbon Straight Wheat Whiskey "Small Batch", Catskill Distillery	42,5%vol	10,00
Tennessee Moonshine, Ole Smoky Distillery	50%vol	10,00



## 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**