

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 TRENINO 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 TRENINO 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
LIQUORI, GRAPPE E DISTILLATI	P. 52



## 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>Venezia Giulia Rosso Frizzante "ZI-DA", Zidarich</b> Terrano Prepotto, Trieste	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Colli Trevigiani Vino Frizzante da Tavola Bianco "Costadilà" 450 slm, Costadilà</b> Glera Tarzo, Treviso	<b>27,00 (15,50)</b>
<b>Vino Frizzante da Tavola Bianco "Roncaie sui lieviti" 2018, Giovanni Menti</b> Garganega Gambellara, Verona	<b>23,00 (11,50)</b>
<b>Prosecco "Colfondo in Anfora" s.a, Casa Belfi (MAGNUM)</b> glera Loc. Ceradello/Dolcè, Verona	<b>42,00 (30,00)</b>
<b>Gutturnio Vivace "Sur Lie" 2014, Croci</b> barbera, bonarda Castell'Arquato, Piacenza	<b>24,00 (12,00)</b>
<b>Lambrusco dell'Emilia "RossoViola" 2018, Vigneto Saetti</b> Lambrusco salamino Soliera, Modena	<b>26,00 (14,00)</b>
<b>Rosso dell'Emilia Frizzante "Cinquecampi Rosso" 2017, Cinque Campi</b> lambrusco grasparossa, malbo gentile, marzemino Puianello di Quattro Castella, Reggio Emilia	<b>27,00 (14,00)</b>
<b>Lambrusco di Sorbara Frizz. "Rimosso" 2017, Cantine della Volta</b> lambrusco di Sorbara Bonporto, Reggio Emilia	<b>29,00 (17,50)</b>
<b>Lambrusco Frizzante 2018, Camillo Donati</b> lambrusco Arola, Parma	<b>26,00 (14,00)</b>
<b>Malvasia Frizzante 2018, Camillo Donati</b> malvasia Arola, Parma	<b>26,00 (14,00)</b>
<b>Pignoletto Sui Lieviti 2017, 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 2016, 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 2012, Luigi Ferrando</b> erbaluce Ivrea, Torino	<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Metodo Classico Nebiolo Rosè "Erpacrife" Dosaggio Zero 2014, Erpacrife</b> nebbiolo Castagnole Lanze, Asti	<b>43,00 (30,00)</b>
<b>Metodo Classico "Erpacrife Bianco" Dosaggio Zero 2014, 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 "60 Mesi" 2011, Sandro de Bruno</b> durella Montecchio di Crosara, Verona	<b>47,00 (32,50)</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 di Modena "Trentasei" Metodo Classico Brut 2013, Cantine della Volta</b> Lambrusco di Sorbara Bomporto, Reggio Emilia	<b>31,00 (19,00)</b>
<b>Metodo Classico "Bianco" Brut 2015, Cantine della Volta</b> Lambrusco di Sorbara Bomporto, Reggio Emilia	<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Metodo Classico Dosaggio Zero "Particella 128" 2017, 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>76,00 (63,00)</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 2012, D'Arapi</b> bombino bianco, pinot nero San Severo, Foggia	<b>46,00 (33,00)</b>
<b>Etna Metodo Classico Brut 2017, Murgò</b> nerello mascalese Santa Venerina, Catania	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Etna Metodo Classico Extra Brut 2011, Murgò</b> nerello mascalese Santa Venerina, Catania	<b>46,00 (33,00)</b>
<b>Metodo Classico Rosè "Vinudilice" s.a., I vigneri /Salvo Foti</b> Alicante, grecanico, minnella Randazzo, Catania	<b>53,00 (40,00)</b>
<b>Metodo Classico "Terzavia" 2016, Marco de Bartoli</b> grillo Marsala, Catania	<b>42,00 (27,50)</b>

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

tavolo (asporto)

<b>Brut Nature "Blanc de Blanc", Filippa Pato</b> bical, maria gomez, secial Armoreria da Gandal, Portogallo	<b>33,00 (20,00)</b>
<b>Blanc de Blanc Brut Nature "Greco di Subur", Clos Lentiscus</b> malvasia Sitges, Spagna	<b>40,00 (27,50)</b>
<b>Molitor Riesling Brut Nature 2008, Weingut Molitor</b> Riesling Minheim, Mosella	<b>44,00 (32,00)</b>
<b>Carso Extra Brut "Bela" 2016, Čotar</b> malvasia istriana, vitovska Komen, Slovenia	<b>43,00 (30,00)</b>

**Bollicine**

Tavolo (asporto)

<b>Metodo Classico "Sullelanghe" 2015, 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>42,00 (29,00)</b>
<b>Oltrepo Metodo Classico Cruasè "Saignée della Rocca" Brut Rosè s.a., Conte Vistarino</b> pinot nero Rocca de Giorgi, Pavia	<b>37,00 (25,00)</b>
<b>Metodo Classico "Stefanago Ancestrale Bianco" Brut, Castello di Stefanago</b> pinot nero Fortunago, Pavia	<b>34,00 (22,00)</b>

## Bollicine

tavolo (asporto)

<b>Trento Metodo Classico Brut 2015, Revì</b> chardonnay, pinot nero Aldeno, Trento		<b>33,00 (20,00)</b>
<b>Trento Metodo Classico Rosè Brut "Cavaliere Nero" 2011, Revì</b> pinot nero Aldeno, Trento		<b>45,00 (32,00)</b>
<b>Metodo Classico "Sospiri Riserva" Pas Operè 2012, Ca' del Vent</b> pinot nero, chardonnay Cellatica, Brescia		<b>58,00 (45,00)</b>
<b>Metodo Classico "Quattrocento" Extra Brut, Nicola Gatta</b> Chardonnay, pinot nero Gussago, Brescia		<b>42,00 (30,00)</b>
<b>Metodo Classico "Blanc de Noir" Nature, Nicola Gatta</b> pinot nero Gussago, Brescia		<b>48,00 (36,00)</b>
<b>Metodo Classico "Cuvèe 60" Blanc de Blancs Brut Nature 2013, 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 "Cuvèe 36" Rosè Nature Brut 2015, Casa Caterina</b> Pinot noir, pinot meunier Monticelli Brusati, Brescia		<b>46,00 (32,00)</b>
<b>Metodo Classico Rosè Antique Brut , Casa Caterina</b>	<b>2007</b>	<b>55,00 (42,00)</b>
Pinot meunier	<b>2003</b>	<b>58,00 (45,00)</b>
Monticelli Brusati, Brescia	<b>2002</b>	<b>85,00 (71,00)</b>
	<b>2000</b>	<b>90,00 (76,00)</b>

<b>Franciacorta Saten 2015, 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 Millesimato 2013, Vezzoli</b> chardonnay Erbusco, Brescia	<b>40,00 (27,00)</b>
<b>Franciacorta Brut Rosè s.a., Vezzoli</b> Pinot nero Erbusco, Brescia	<b>36,00 (23,50)</b>
<b>Franciacorta "Dosaggio Zero" 2015, Arcari e Danesi</b> Chardonnay, pinot bianco Cocaglio, 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 Cellatica, 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 2013, Gatti</b> chardonnay Erbusco, Brescia	<b>50,00 (37,00)</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	<b>40,00 (27,00)</b>
<b>“Atmosphères” Mèthode Traditionelle s.a, Jo Landron</b> folle blanche, pinot noir La Haye Fouassiere, Loira	<b>34,00 (21,00)</b>
<b>Crémant de Loire Brut s.a., Pierre Bise</b> Chenin blanc Beaulieu-sur-Layon, Loira	<b>34,00 (21,00)</b>
<b>Vouvray Methode Traditionelle 2012, Foreau /Clos Naudin</b> chenin blanc Vouvray, Loira	<b>43,00 (29,00)</b>
<b>Vouvray Methode Traditionelle “Reserve” 2005, Foreau /Clos Naudin</b> chenin blanc Vouvray, Loira	<b>52,00 (40,00)</b>
<b>Vouvray Brut Non Dose’ 2012, Pinon</b> chenin blanc Vernou sur Brenne, Loira	<b>40,00 (27,00)</b>
<b>Crémant d’Alsace Extra Brut “KB” 2011, Binner</b> Riesling, pinot gris, auxerrois Ammerschwih, Alsazia	<b>50,00 (37,00)</b>
<b>Crémant d’Alsace Extra Brut, Meyer Fonne</b> Auxerrois, pinot noir, chardonnay Katzenthal, Alsazia	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Crémant d’Alsace “Zèro Sulfites Ajoutés” 2016, Pierre Frick</b> pinot blanc, pinot gris, riesling Pfaffenheim, Alsazia	<b>45,00 (32,00)</b>
<b>Blanquette de Limoux “Le Moulin” s.a., Domaine J. Laurens</b> Mauzac, chenin, chardonnay La Digne d’Aval, Limoux	<b>30,00 (18,00)</b>
<b>Classique Brut s.a., J.L Denois</b> syrah, pinot noir, chardonnay Roquetallade, Limoux	<b>32,00 (20,00)</b>

## Bollicine Francesi

tavolo (asporto)

**Saint Peray "Les Bulles d'Alain" 2013, Alain Voge** 35,00 (23,00)  
marsanne  
Cornas, Rodano

**Crémant de Bourgogne Nature s.a., Celine et Laurent Tripoz** 39,00 (26,50)  
chardonnay  
Mâcon, Borgogna

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

**Champagne "Cuvée 742" Brut s.a., Jacquesson** 75,00 (60,00)  
chardonnay, pinot meunier, pinot noir  
Dizy

**Champagne Brut Réserve, Boizel** 62,00 (47,00)  
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 "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>120,00 (105,00)</b>
<b>Champagne Grand cru Blanc de Blancs "Cuvée Sauvage", Champagne de la Renaissance</b> chardonnay Courteron	<b>68,00 (55,00)</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>130,00 (110,00)</b>
<b>Champagne "Cuvée Les Beguines" Extra Brut s.a., La Closerie J. Prévost</b> pinot meunier Gueux	<b>120,00 (105,00)</b>
<b>Champagne Grand Cru Nature s.a., Benoit Lahaye</b> pinot noir, chardonnay Bouzy	<b>80,00 (67,00)</b>
<b>Champagne "Les 7" Extra Brut s.a., Laherte Frères</b> fromenteau, chardonnay, pinot meunier, petit meslier, arbanne, pinot noir, pinot blanc Chavot	<b>120,00 (105,00)</b>

## Champagne Récoltant

			tavolo (asporto)
<b>Champagne Grand Brut Reserve, Gatinois</b> Pinot noir Ay			<b>72,00 (58,00)</b>
<b>Champagne Brut Nature 2013/2014, Christophe Mignon</b> Pinot meunier Festigny			<b>75,00 (60,00)</b>
<b>Champagne "Brut Prestige" s.a., Francis Orban</b> Pinot meunier, chardonnay Leuvrigny			<b>66,00 (53,00)</b>
<b>Champagne Grand Cru "Mineral" Blanc de Blancs Ex. Brut, Agrapart et fils</b> Chardonnay Avize	2010	150,00 (135,00)	
	2012	140,00 (125,00)	
<b>Champagne Blanc de Blancs Extra Brut "Les Perrieres", Ulysse Collin</b> chardonnay Congy			<b>130,00 (110,00)</b>
<b>Champagne Brut "Sol Diese" s.a., Alain Reaut</b> Pinot noir Courteron			<b>82,00 (68,00)</b>
<b>Champagne "Fruit de Ma Passion" Extra Brut Ter 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>68,00 (55,00)</b>
<b>Champagne "Les Vignes de Vrigny" Ter Cru Brut s.a., Egly Ouriet</b> pinot meunier Ambonnay			<b>110,00 (87,00)</b>

**Champagne  
Récoltant**

tavolo (asporto)

<b>Champagne Blanc de Blancs "7 crus" Brut s.a., Agrapart et fils</b> chardonnay Avize	<b>85,00 (70,00)</b>
<b>Champagne Blanc de Noirs Brut Grand Cru Vieilles Vignes "Les Crayères", Egly Ouriet</b> pinot noir Ambonnay	<b>260,00 (240,00)</b>
<b>Champagne "Tradition" Brut Grand Cru s.a., Egly Ouriet</b> chardonnay, pinot noir Ambonnay	<b>110,00 (85,00)</b>
<b>Champagne Brut "Cuvée Elia" 1er Cru 2010, Charlot Tanneaux</b> Chardonnay, pinot noir Mardeuil	<b>65,00 (51,00)</b>
<b>Champagne Rosé "Rosè de Saignée " Brut s.a., Jean Vesselle</b> pinot noir Bouzy	<b>65,00 (52,00)</b>
<b>Champagne Rosé "Oeil de Perdrix " Brut s.a., Jean Vesselle</b> pinot noir Bouzy	<b>65,00 (52,00)</b>
<b>Champagne Rosé "Oeil de Perdrix "Le Corroy " Brut Nature, Charles Dufour</b> pinot noir Bouzy	<b>95,00 (80,00)</b>
<b>Champagne Collection "Privée Yves Dufour" Ligne 56 1994 Brut, Dufour Robert et Fils</b> pinot noir Landreville	<b>110,00 (82,00)</b>
<b>Champagne Collection "Privée Yves Dufour" Ligne 45 1990 Brut, Dufour Robert et Fils</b> Chardonnay Landreville	<b>150,00 (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 2002, Francois Pinon</b> Vouvray, Loira	55,00 (42,00)
<b>Vouvray Sec 2014, Foreau /Clos Naudin</b> Vouvray, Loira	48,00 (36,00)
<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	60,00 (47,00)
<b>Vouvray "Armonite" 2016, Alain Robert</b> Charmigny, Loira	38,00 (25,00)
<b>Anjou "Les Rouchefer" 2014, Domaine Agnès &amp; René Mosse</b> Saint Lambert du Lattay, Loira	54,00 (40,00)
<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" 2016, 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 +" 2017, Franz Saumon</b> Montlouis sur Loire, Loira	46,00 (33,00)

## 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 "Pétracine" 2017, Vajra</b> Barolo, Cuneo	<b>45,00 (32,00)</b>
<b>Pavia Riesling "San Rocco" 2014, Castello di Stefanago</b> Fortunago, Pavia	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Pavia Riesling "Ries" 2016, Conte Vistarino</b> Rocca de Giorgi, Pavia	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Alto Adige Val Venosta Riesling 2012, Falkenstein</b> Naturms, Bolzano	<b>38,00 (26,00)</b>
<b>Alto Adige Val Venosta Riesling "Alte Rebe" 2015, Falkenstein</b> Naturms, Bolzano	<b>48,00 (36,00)</b>
<b>Alto Adige Riesling 2017, Laimburg</b> Ora/Vadena, Bolzano	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Alsace Grand Cru Riesling "Steinert" 2015, 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" 2016, Villa Huesgen</b> Traben Trarbach, Mosella		<b>50,00 (37,00)</b>
<b>Riesling Kabinett Feinherb 2013, Villa Huesgen</b> Traben Trarbach, Mosella		<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Riesling Kabinett Trocken 2014, Villa Huesgen</b> Traben Trarbach, Mosella		<b>43,00 (30,00)</b>
<b>Riesling Trocken "Piesporter Falkenberg" 2015, Weingut Molitor</b> Minheim-Piesport, Mosella		<b>38,00 (25,00)</b>
<b>Riesling Trocken "Wintricher Spatlese Trocken" 2002, Weingut Molitor</b> Minheim-Piesport, Mosella		<b>58,00 (46,00)</b>
<b>Riesling Trocken " Alte Reben" 2000, Weingut Molitor</b> Minheim-Piesport, Mosella		<b>60,00 (47,00)</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", Meulenhof</b> Erden, Mosella	<b>2011</b>	<b>49,00 (36,00)</b>
	<b>2013</b>	<b>45,00 (32,00)</b>
<b>Riesling Kabinett Braunebereger Juffer "SL" 2015, 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 2018, Kerpen</b> Bernkastel-Wehlen, Mosella		<b>40,00 (26,50)</b>
<b>Riesling Kabinett Feinherb 2018, Kerpen</b> Bernkastel-Wehlen, Mosella		<b>35,00 (23,00)</b>



Vini Bianchi  
Piemonte

tavolo (asporto)

<b>Roero Arneis 2018, Matteo Correggia</b> arneis Canale d'Alba, Cuneo	<b>28,00 (16,00)</b>
<b>Roero Arneis "La Val di Preti" 2012, Matteo Correggia</b> arneis Canale d'Alba, Cuneo	<b>43,00 (31,00)</b>
<b>Langhe Bianco "Coste di Riavolo" 2015, San Fereolo</b> riesling, gewürztraminer Dogliani, Cuneo	<b>32,00 (19,00)</b>
<b>Colli Tortonesi Favorita "Marine" 2016, Vigne Marina Coppi</b> Favorita Castellania, Alessandria	<b>37,00 (23,00)</b>
<b>Colli Tortonesi Timorasso "Derthona" 2016, Daniele Ricci</b> timorasso Tortona, Alessandria	<b>33,00 (21,50)</b>
<b>Timorasso "Derthona" 2017, Vigneti Massa</b> timorasso Monleale, Alessandria	<b>34,00 (22,00)</b>
<b>Timorasso "Montecitorio" 2014, Vigneti Massa</b> timorasso Monleale, Alessandria	<b>60,00 (47,00)</b>
<b>Colli Tortonesi Timorasso "Fausto" 2015, Vigne Marina Coppi</b> timorasso Castellania, Alessandria	<b>53,00 (40,00)</b>
<b>Vino Bianco "Rispetto" 2018, Daniele Ricci</b> Sauvignon Tortona, Alessandria	<b>26,00 (14,50)</b>
<b>Monferrato Bianco "Montemarino" 2017, Cascina degli Ulivi</b> cortese Novi Ligure, Alessandria	<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Gavi "Pisè" 2015, La Raia</b> cortese Loc. Monterotondo, Novi Ligure	<b>36,00 (23,50)</b>
<b>Piemonte Cortese Vilét 2017, Luigi Spertino</b> cortese Momberecelli, Asti	<b>37,00 (25,00)</b>

**Vini Bianchi  
Trentino Alto Adige**

	tavolo (asporto)
<b>Trento Nosiola 2017, Gino Pedrotti</b> nosiola Cavedine, Trento	<b>28,00 (15,50)</b>
<b>Vigneto delle Dolomiti Nosiola 2016, Rauten/Salvetta</b> nosiola Trento	<b>33,00 (21,00)</b>
<b>Vigneti delle Dolomiti Nosiola "Fontanasanta" 2018, Elisabetta Foradori</b> nosiola Mezzolombardo, Trento	<b>47,00 (34,00)</b>
<b>Vallagarina Bianco "Anisos" 2016, Eugenio Rosi</b> nosiola, pinot bianco, chardonnay Volano, Trento	<b>36,00 (23,50)</b>
<b>Trento "L'aura" 2016, Gino Pedrotti</b> Chardonnay, nosiola Cavedine, Trento	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Vigneti delle Dolomiti Pinot Grigio "Fuoripista" 2018, Elisabetta Foradori</b> Pinot grigio Mezzolombardo, Trento	<b>48,00 (35,00)</b>
<b>Valle Isarco Sylvaner 2018, Köfererhof</b> veltliner Novacella, Bolzano	<b>33,00 (21,00)</b>
<b>Valle Isarco Kerner 2018, Köfererhof</b> kerner Novacella, Bolzano	<b>33,00 (21,00)</b>
<b>Valle Isarco Veltliner 2018, Köfererhof</b> veltliner Novacella, Bolzano	<b>37,00 (25,00)</b>

Vini Bianchi  
Trentino Alto Adige

	tavolo (asporto)
<b>Alto Adige Sauvignon "Voglar" 2016, Peter Dipoli</b> sauvignon Egna, Bolzano	45,00 (32,00)
<b>Alto Adige Chardonnay "Sophie" 2018, Manincor</b> chardonnay Caldaro, Bolzano	40,00 (28,00)
<b>Alto Adige Chardonnay "Ateyon" 2018, Loacker</b> chardonnay Bolzano	36,00 (24,00)
<b>Alto Adige Müller Thurgau "Etza" 2016, Radoar</b> müller thurgau Niclara, Bolzano	34,00 (21,50)
<b>Alto Adige Moscato Giallo 2018, Manincor</b> Moscato giallo Caldaro, Bolzano	30,00 (18,00)
<b>Alto Adige Gewürztraminer "Feld" 2017, Kobler</b> gewürztraminer Magrè, Bolzano	35,00 (22,50)
<b>Alto Adige Gewürztraminer 2018, Laimburg</b> gewürztraminer Ora/Vadena, Bolzano	30,00 (18,00)
<b>Alto Adige "Upupa Orange" 2016, Weingut Abraham</b> gewürztraminer Appiano, Bolzano	43,00 (31,00)
<b>Mitterberg Gewürztraminer 2016, Weingut in Der Eben</b> gewürztraminer Kardaun, Bolzano	41,00 (28,50)

**Vini Bianchi  
Friuli Venezia Giulia**

tavolo (asporto)

<b>Colli Orientali del Friuli "Sacrisassi" Bianco 2017, Le Due Terre</b> tocai, ribolla Prepotto, Udine	<b>49,00 (36,00)</b>
<b>Colli Orientali del Friuli Verduzzo 2017, I Clivi</b> verduzzo Rosazzo del Friuli, Gorizia	<b>34,00 (21,50)</b>
<b>Colli Orientali del Friuli "Ciallabianco" 1993, Ronchi di Cialla</b> ribolla gialla, verduzzo, picolit	<b>74,00 (61,00)</b>
<b>Collio Ribolla Gialla 2018, I Clivi</b> ribolla gialla Rosazzo del Friuli, Gorizia	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Collio Friulano "San Pietro" 2018, I Clivi</b> tocai Rosazzo del Friuli, Gorizia	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Collio Goriziano "Brazan" 2000, I Clivi</b> tocai Rosazzo del Friuli, Gorizia	<b>56,00 (42,00)</b>
<b>Collio Roncus Bianco "Vecchie Vigne" 2015, Roncus</b> malvasia, tocai, ribolla Capriva del Friuli, Gorizia	<b>44,00 (32,00)</b>
<b>Venezia Giulia Friulano "Untitled" 2018, Villa Job</b> Tocai Pozzuolo del Friuli, Udine	<b>29,00 (17,00)</b>
<b>Venezia Giulia Sauvignon "Sudigiri" 2018, Villa Job</b> sauvignon Pozzuolo del Friuli, Udine	<b>29,00 (17,00)</b>
<b>Venezia Giulia "Risic Blanc" s.a., Villa Job</b> Malvasia, sauvignon, ribolla Pozzuolo del Friuli, Udine	<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Venezia Giulia "Uis Blancis Borc Bodon" 2016, 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" 2018, Villa Job</b> pinot grigio Pozzuolo del Friuli, Udine	<b>29,00 (17,00)</b>
<b>Collio Chardonnay 2016, Borgo del Tiglio</b> chardonnay Brazzano, Gorizi	<b>50,00 (37,00)</b>
<b>Carso Malvasia 2017, Zidarich</b> malvasia istriana Duino Aurisina, Trieste	<b>45,00 (32,50)</b>
<b>Carso Vitovska 2017, Zidarich</b> Vitovska Duino Aurisina, Trieste	<b>45,00 (32,50)</b>
<b>Carso Vitovska "Kamen" 2016, Zidarich</b> Vitovska Duino Aurisina, Trieste	<b>60,00 (48,00)</b>
<b>Carso Vitovska "Solo" 2016, Vodopivec</b> Vitovska Sgonico, Trieste	<b>65,00 (53,00)</b>
<b>Venezia Giulia "Prulke" 2017, Zidarich</b> vitovska, malvasia istriana, sauvignon Duino Aurisina, Trieste	<b>45,00 (32,50)</b>
<b>Venezia Giulia Pinot Grigio 2015, Dario Princic</b> Pinot grigio Gorizia	<b>56,00 (44,00)</b>
<b>Venezia Giulia "Bianco Trebez" 2013, Dario Princic</b> Chardonnay, sauvignon, pinot grigio Gorizia	<b>56,00 (44,00)</b>

Vini Bianchi  
Campania

tavolo (asporto)

<b>Costa d'Amalfi "Furore Bianco" 2017, Marisa Cuomo</b> biancolella, falanghina Furore, Salerno	<b>34,00 (21,50)</b>
<b>Greco di Tufo "Pietra Rosa" 2015, Cantina Di Prisco</b> greco Fontana Rosa, Avellino	<b>30,00 (18,00)</b>
<b>Greco di Tufo "Giallo d'Arles" 2018, Quintodecimo</b> greco Mirabella Eclano, Avellino	<b>50,00 (38,00)</b>
<b>Greco di Tufo 2018, Ciro Picariello</b> greco Summonte, Avellino	<b>31,00 (19,00)</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" 2017, 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" 2018, Quintodecimo</b> fiano Mirabella Eclano, Avellino	<b>50,00 (38,00)</b>
<b>Fiano d'Avellino 2018, 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" 2017, I Custodi delle Vigne dell'Etna</b> carricante, minnella, grecanico Castiglione di Sicilia, Catania	<b>43,00 (30,00)</b>
<b>Etna Bianco 2017, Graci</b> Carricante Loc. Passopisciaro/Castiglione di Sicilia, Catania	<b>38,00 (26,00)</b>
<b>Etna Bianco "Tenuta San Michele" 2017, Murgò</b> Carricante Santa venerina, Catania	<b>36,00 (23,50)</b>
<b>Etna Bianco "Nerina" 2018, Girolamo Russo</b> Carricante, catarratto, inzolia, grecanico, minnella, coda di volpe Catania	<b>50,00 (47,00)</b>
<b>Terre siciliane "Vinujancu" 2014, I Vigneri/Salvo Foti</b> Riesling, minnella, grecanico Randazzo, Catania	<b>46,00 (33,00)</b>
<b>Terre siciliane "Mareneve" 2017, Federico Graziani</b> Riesling, Gewurztraminer, chenin blanc, minnella, grecanico, carricante Randazzo, Catania	<b>60,00 (46,00)</b>
<b>Sicilia Bianco Catarratto "Shiarà" 2018, Castellucci Miano</b> catarratto Valledolmo, Palermo	<b>35,00 (22,50)</b>
<b>Sicilia Bianco Catarratto, Nino Barraco</b>	<b>2016 35,00 (23,00)</b>
Catarratto	<b>2011 40,00 (33,50)</b>
	<b>2009 44,00 (32,00)</b>
Marsala, Trapani	
<b>Sicilia Trebbiano "Tendoni di Trebbiano" 2017, Centopassi</b> trebbiano San Giuseppe Jato, Palermo	<b>33,00 (21,00)</b>
<b>Sicilia Bianco Grillo 2017, Nino Barraco</b> Grillo Marsala, Trapani	<b>35,00 (23,00)</b>

**Vini Bianchi  
Sicilia**

Tavolo (asporto)

<b>Sicilia Bianco "Vignammare" 2018, Nino Barraco</b> Grillo Marsala, Trapani	<b>30,00 (17,50)</b>
<b>Sicilia Bianco Zibibbo 2017, Nino Barraco</b> Zibibbo Marsala, Trapani	<b>37,00 (25,00)</b>
<b>Terre Siciliane "Tirsat" 2018, Gurrà di mare</b> Chardonnay, viogner Niscemi, Caltanissetta	<b>30,00 (18,00)</b>

**Vini Bianchi  
Altre Regioni**

tavolo (asporto)

<b>Pinot Gris "Tri Rundin" 2016, La Plantze/Henri Anselmet</b> Pinot Gris Villeneuve, Aosta	<b>37,00 (25,00)</b>
<b>Blanc de Morgex et la Salle "La Piagne" 2016, Cave du vin de Morgex et La Salle</b> Prie blanc Morgex, Aosta	<b>35,00 (22,00)</b>
<b>Campogrande Bianco 2016, Elio Altare</b> albarola, bosco, vermentino Manarola, La Spezia	<b>37,00 (25,00)</b>
<b>Liguria di Levante Bianco "Poggi al Bosco" 2017, Santa Caterina</b> Albarola Sarzana, La Spezia	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Riviera Ligure di Ponente Pigato "Majè" 2018, La Bruna</b> pigato Ranzo Borgo, Imperia	<b>25,00 (13,00)</b>
<b>Riviera Ligure di Ponente Pigato "U' Baccan" 2017, La Bruna</b> pigato Ranzo Borgo, Imperia	<b>44,00 (31,00)</b>



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" 2008, Casa Caterina</b> invernega Monticelli Brusati, Brescia	<b>33,00 (20,00)</b>
<b>Vino Bianco "Zero Blanc" 2015, Casa Caterina</b> chardonnay Monticelli Brusati, Brescia	<b>38,00 (25,00)</b>
<b>Terre Lariane Bianco "Solesta" 2016, La Costa</b> Riesling renano, incrocio manzoni La Valletta Brianza, Lecco	<b>32,00 (19,00)</b>
<b>Lugana 2018, San Giovanni</b> turbiana Raffa di Puegnago, Brescia	<b>24,00 (12,00)</b>
<b>Lugana "Demesse Vecchie" 2017, Olivini</b> turbiana Sirmione, Brescia	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Soave Classico "Colli Scaligeri" 2016, Sandro de Bruno</b> garganega Montecchia di Crosara, Verona	<b>30,00 (18,00)</b>
<b>Breganze Vespaiolo "Angarano Bianco" 2018, Villa Angarano</b> vespaiolo Bassano del Grappa, Vicenza	<b>25,00 (13,00)</b>
<b>Veneto Sauvignon "Bianco Fumo" 2016, Sandro de Bruno</b> sauvignon 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>Colli Piacentini Malvasia "Sorriso di Cielo" 2018, La Tosa</b> malvasia Vigolzone, Piacenza	<b>30,00 (17,00)</b>
<b>Rubicone Bianco "Serenaro" 2018, Villa Venti</b> Famoso di Cesena Roncofreddo, Forli-Cesena	<b>25,00 (12,00)</b>

Vini Bianchi  
Altre Regioni

	tavolo (asporto)
<b>Pignoletto Classico "Vigna del Grotto" 2016, Orsi/ Vigneto San Vito</b> pignoletto Bologna	<b>30,00 (17,00)</b>
<b>Colline Lucchesi Bianco "Levato di Gronda" 2018, Calafata</b> Vermentino, malvasia, trebbiano, moscato San Concordio di Moriano, Lucca	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Toscana Bianco 2018, 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>Toscana Bianco "Templare" 2012, Montenidoli</b> Vernaccia, trebbiano San Gimignano, Siena	<b>36,00 (23,00)</b>
<b>Vernaccia di San Gimignano "Fiore" 2018, Montenidoli</b> Vernaccia San Gimignano, Siena	<b>33,00 (20,00)</b>
<b>Vino Bianco "Alter Alea", 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" 2015, San Lorenzo</b> verdicchio Montecarotto, Ancona	<b>38,00 (26,00)</b>
<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. "Capovolto " 2017, La Marca di San Michele</b> verdicchio Cupramontana, Ancona	<b>28,00(16,50)</b>
<b>Verdicchio dei castelli di Jesi Sup. Riserva "Passolento" 2015, La Marca di San Michele</b> verdicchio Cupramontana, Ancona	<b>37,00 (25,50)</b>

Vini Bianchi  
Altre Regioni

tavolo (asporto)

<b>Marche Bianco "Stella Flora" 2014, Maria Pia Castelli</b> pecorino, passerina, trebbiano, malvasia Monte Urano, Fermo	<b>45,00 (32,00)</b>
<b>Marche Bianco "Terre Silvate" 2018, La Distesa</b> verdicchio Cupramontana, Ancona	<b>29,00 (17,00)</b>
<b>Marche Bianco "Nur" 2017, La Distesa</b> trebbiano, malvasia, verdicchio Cupramontana, Ancon	<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Trebbiano d'Abruzzo "Anfora" 2018, Cirelli</b> trebbiano Atri, Teramo	<b>42,00 (30,00)</b>
<b>Trebbiano d'Abruzzo "Mario's" 2016, Tenuta Terraviva</b> Trebbiano Tortoreto, teramo	<b>30,00 (18,00)</b>
<b>Trebbiano d'Abruzzo 2017, Emidio Pepe</b> Trebbiano Torano Nuovo, Teramo	<b>37,00 (24,00)</b>
<b>Abruzzo Chardonnay "Launegild" 2017, De Fermo</b> chardonnay Loreto Aprutino, Pescara	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Pecorino "Giulia" 2018, Cataldi Madonna</b> pecorino Ofena, L'Aquila	<b>25,00 (13,00)</b>
<b>Val di Neto Bianco "Imyr" 2017, Ceraudo</b> chardonnay Strongolil, Crotone	<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Vermentino di Sardegna "6mura Bianco" 2018, 6mura</b> vermentino Giba, Carbonia-Iglesias	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Vermentino di Sardegna "Giancu" 2017, U' Tabarka</b> vermentino Carloforte, Cagliari	<b>32,00 (20,00)</b>
<b>Romangia Bianco "Dettori Bianco" 2018, Dettori</b> Vermentino Badde Nigolosu, Sassari	<b>47,00 (35,00)</b>

Vini Bianchi  
Francia

tavolo (asporto)

<b>Chablis Vieilles Vignes 2015, Bessin</b>		<b>40,00 (27,50)</b>
chardonnay Chablis, Borgogna		
<b>Chablis 1er Cru "Fourchaume", Defaix</b>	<b>2015</b>	<b>68,00 (54,00)</b>
chardonnay Chablis, Borgogna	<b>2014</b>	<b>72,00 (57,00)</b>
<b>Chablis Grand Cru "Valmour" 2015, Bessin</b>		<b>85,00 (70,00)</b>
chardonnay Chablis, Borgogna		
<b>Saint Romain "En Chevrot" 2017, Emmanuel Giboulot</b>		<b>63,00 (48,00)</b>
Chardonnay Beaune, Borgogna		
<b>Pouilly-Fuissé "Les Menetrieres" 2008, Domaine J.A. Ferret</b>		<b>85,00 (68,00)</b>
chardonnay Fuissé, Borgogna		
<b>Mâcon Verzé 2016, Domaine le Flaive</b>		<b>52,00 (40,00)</b>
Chardonnay Puligny Montrachet, Borgogna		
<b>Bâtard- Montrachet Grand Cru 2008, Domaine le Flaive</b>		<b>450,00 (420,00)</b>
chardonnay Puligny Montrachet, Borgogna		
<b>Puligny Montrachet 1er cru "Les Pucelles" 2009, Domaine le Flaive</b>		<b>270,00 (240,00)</b>
chardonnay Puligny Montrachet, Borgogna		
<b>Pouilly Lochè 1er Rserve 2015, Celine et Laurent Tripoz</b>		<b>45,00 (32,00)</b>
chardonnay Mâcon, Borgogna		
<b>Vallé de Loire "Petit Bourgeois" 2018, Henry Bourgeois</b>		<b>28,00 (16,00)</b>
sauvignon Chavignol, 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 Serve et Maine Sur Lie "La Louvetrie" Nature 2017, Domaine Landron</b> Melon de Bourgogne La Haye Fouassiere, Loira	<b>34,00 (22,00)</b>
<b>Muscadet "Expression d'Orthogneiss" 2016, Domaine de l'Écu</b> Melon de Bourgogne Le Landreau, Loira	<b>37,00 (25,00)</b>
<b>Sauvignon de Touraine "En Saumon dans la Loire" 2018, Franz Saumon</b> sauvignon Montluis sur Loire, Loira	<b>30,00 (19,00)</b>
<b>Touraine "La Tesnière" 2014, Puzelat Bonhomme</b> sauvignon Les Montils, Loira	<b>33,00 (21,00)</b>
<b>Pouilly Fumé "Petit Fumé" 2017, 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>40,00 (28,00)</b>
<b>Pinot Gris "Herrenweg" 2002, Zind-Humbrecht</b> pinot gris Turckheim, Alsazia	<b>65,00 (52,00)</b>
<b>Gewurztraminer "Herrenweg" 2011, Zind-Humbrecht</b> gewurztraminer Turckheim, Alsazia	<b>50,00 (36,00)</b>
<b>Vin de Savoie "Les Alpes" 2016, 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", Domaine de Beudon</b>	<b>2012</b>	<b>47,00 (32,00)</b>
Chasselas	<b>2008</b>	<b>55,00 (38,00)</b>
Fully, Svizzera		
<b>Malvazija "Selezione" 2016, Vinogradi Fon</b>		<b>50,00 (38,00)</b>
Malvasia		
Brje Pri Komnu-Kras, Slovenia		
<b>Pivol Malvazija "Zaro" 2016, Vina Zaro</b>		<b>42,00 (30,00)</b>
Malvasia		
Istria, Slovenia		
<b>Vitovska 2015, Vinogradi Fon</b>		<b>48,00 (36,00)</b>
Vitovska		
Brje Pri Komnu-Kras, Slovenia		
<b>Rias Baixas "Albamar" 2017, Bodegas Albamar</b>		<b>32,00 (19,00)</b>
Albarino		
Cambados, Spagna		
<b>Tenerife Valle de la Orotava Trenzado 2017, Suerte del Marques</b>		<b>39,00 (26,00)</b>
Listan Blanco, Pedro Ximenez, Vidueno		
Tenerife, Isole Baleari		
<b>Lisboa "Arinto" 2015, Vale da Capucha</b>		<b>42,00 (30,00)</b>
arinto		
Carvalhal, Portogallo		
<b>Lisboa "Clima" 2017, Vale da Capucha</b>		<b>30,00 (18,00)</b>
arinto, fernaõ pirez, gouvejo		
Carvalhal, Portogallo		
<b>Chateau Musar, Gaston Hochar</b>	<b>2010</b>	<b>55,00 (37,00)</b>
Obaideh, Merwah	<b>2000</b>	<b>70,00 (58,00)</b>
Beeka Valley, Libano		

## Vini Rosati

	tavolo (asporto)
<b>Teroldego Rosato "Assolto" 2018, Redondel</b> teroldego Mezzo Lombardo, Trento	<b>25,00 (13,00)</b>
<b>Alto Adige Merlot Rosato "Klotzner" 2018, Kobler</b> merlot kretzer Magrè, Bolzano	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Valtènesi Chiaretto "Rosagreen" 2018, San Giovanni</b> Groppello, marzemino, barbera, sangiovese Raffa di Puegnago, Brescia	<b>26,00 (15,00)</b>
<b>Toscana Rosato "B-side" 2018, Tenuta Lenzini</b> merlot Capannori, Lucca	<b>25,00 (14,00)</b>
<b>Marche Rosato "Sant'Isidoro" 2017, Maria Pia Castelli</b> Montepulciano, sangiovese Monte Urano, Fermo	<b>25,00 (14,00)</b>
<b>Colline Teramane Rosato 2018, Emidio Pepe</b> Montepulciano Torano Nuovo, Teramo	<b>44,00 (32,00)</b>
<b>Cerasuolo d'Abruzzo 2018, Francesco Cirelli</b> Montepulciano Atri Teramo	<b>24,00 (12,00)</b>
<b>Cerasuolo d'Abruzzo Superiore "Le Cince" 2018, De Fermo</b> Montepulciano Loreto Aprutino, Pescara	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Calabria Rosè "Il Marinetto" 2018, Sergio Arcuri</b> gaglioppo Cirò Marina, Crotone	<b>31,00 (20,00)</b>
<b>Terre Siciliane Rosato 2018, Bonavita</b> Nerello mascalese, nerello cappuccio, nocera Faro Superiore, Messina	<b>30,00 (29,00)</b>
<b>Etna Rosato "Alnus" 2018, 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" 2018, Barraco</b> Nero d'Avola Marsala, Trapani	<b>31,00 (20,00)</b>

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

	tavolo (asporto)
<b>Rosso di Valtellina "Olè" 2018, I Dirupi</b> Ponte in Valtellina, Sondrio	<b>29,00 (17,50)</b>
<b>Rosso di Valtellina "Umo" 2017, Az. Agr. Boffalora</b> Ponte in Valtellina, Sondrio	<b>27,00 (16,00)</b>
<b>Valtellina Superiore Sassella "Terrazzi Alti" 2016, 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 Grumello Ris. "Buon Consiglio" 2013, Ar.Pe.Pe</b> Sondrio	<b>60,00 (48,00)</b>
<b>Valtellina Superiore Sassella Ris. "Rocce Rosse" 2013, Ar.Pe.Pe</b> Sondrio	<b>60,00 (48,00)</b>
<b>Valtellina Superiore "Dirupi" 2016, I Dirupi</b> Ponte in Valtellina, Sondrio	<b>37,00 (25,00)</b>
<b>Valtellina Superiore "Dirupi" Riserva 2015, I Dirupi</b> Ponte in Valtellina, Sondrio	<b>57,00 (45,00)</b>
<b>Valtellina Superiore Sassella "Ultimi Raggi" Vend. Tardiva 2013, Ar.Pe.Pe</b> Sondrio	<b>75,00 (62,00)</b>
<b>Ghemme "il Motto" 2010, La Torretta</b> Ghemme, Novara	<b>38,00 (26,00)</b>
<b>Lessona 2012, Proprietà Sperino</b> Lessona, Biella	<b>62,00 (50,00)</b>
<b>Gattinara, Vallana</b>	<b>2009</b>
<b>Maggiora, Vercelli</b>	<b>2007</b>
	<b>2006</b>
	<b>1998</b>
	<b>1997</b>
	<b>58,00 (43,00)</b>
	<b>50,00 (34,00)</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" 2017, Diego Conterno</b> Monforte d'Alba, Cuneo	<b>28,00 (17,00)</b>
<b>Nebbiolo d'Alba "Vigna Valmaggione" 2018, 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" 2017, Conterno Fantino</b> Monforte d'Alba, Cuneo	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Langhe Nebbiolo 2018, Comm. G.B. Burlotto</b> Verduno, Cuneo	<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Colline Novaresi Nebbiolo "Il Tordo" 2013, La Torretta</b> Ghemme, Novara	<b>25,00 (13,50)</b>
<b>Roero 2017, Matteo Correggia</b> Canale d'Alba, Cuneo	<b>30,00 (18,00)</b>
<b>Roero Riserva "Mompissano" 2015, Ca' Rossa</b> Canale, Cuneo	<b>44,00 (32,00)</b>
<b>Roero Riserva "Ròche d'Ampsej" 2011, Matteo Correggia</b> Canale d'Alba, Cuneo	<b>58,00 (46,00)</b>
<b>Barbaresco 2016, 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 "Asili" 2016, F.lli Barale</b> Barolo, Cuneo	<b>45,00 (32,00)</b>
<b>Barbaresco 2016, Bruno Rocca</b> Barbaresco, Cuneo	<b>60,00 (48,00)</b>
<b>Barbaresco "Rabaja" 2016, Bruno Rocca</b> Barbaresco, Cuneo	<b>92,00 (80,00)</b>
<b>Barbaresco "Currà" 2016, Bruno Rocca</b> Barbaresco, Cuneo	<b>170,00 (150,00)</b>

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

	tavolo (asporto)
<b>Barbaresco "Basarin" 2011, Punset</b> Neive, Cuneo	50,00 (37,00)
<b>Barbaresco "Campo Quadro" 2011, Punset</b> Neive, Cuneo	58,00 (45,00)
<b>Barolo 2015, Mario Marengo</b> La Morra, Cuneo	48,00 (35,50)
<b>Barolo del Comune di La Morra 2015, Ciabot Berton</b> La Morra, Cuneo	44,00 (32,00)
<b>Barolo "Arione" 2010, Enzo Boglietti</b> La Morra, Cuneo	95,00 (80,00)
<b>Barolo "Boiolo" 2015, Enzo Boglietti</b> La Morra, Cuneo	62,00 (50,00)
<b>Barolo "Acclivi" 2015, Comm. G.B. Burlotto</b> Verduno, Cuneo	87,00 (75,00)
<b>Barolo 1982, Borgogno</b> Barolo, Cuneo	300,00 (250,00)
<b>Barolo "Bricco Boschis" 2015, Cavallotto</b> Castiglione Falletto, Cuneo	80,00 (68,00)
<b>Barolo Riserva "Bricco Boschis Vigna San Giuseppe " 2012, Cavallotto</b> Castiglione Falletto, Cuneo	130,00 (115,00)
<b>Barolo "Ginestra" 2015, Diego Conterno</b> Monforte d'Alba, Cuneo	78,00 (66,00)
<b>Barolo "Cannubi" 2014, Fratelli Barale</b> Barolo, Cuneo	90,00 (78,00)
<b>Barolo "Cerretta", Ettore Germano</b> Serralunga d'Alba, Cuneo	2009 85,00 (71,00) 2010 82,00 (68,00) 2011 79,00 (66,00) 2013 77,00 (65,00)
<b>Barolo "Bricco delle Viole" 2014, Vajra</b> Barolo, Cuneo	88,00 (76,00)
<b>Barolo Ginestra "Vigna del Gris" 2015, Conterno Fantino</b> Serralunga d'Alba, Cuneo	82,00 (70,00)

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

	tavolo (asporto)
<b>Valle d'Aosta Pinot Nero "Vigne Tzeriat" 2017, Grosjean</b> Quart, Aosta	<b>39,00 (27,50)</b>
<b>Monferrato Rosso "Nino" 2016, Iuli</b> Cerrina, Alessandria	<b>40,00 (28,50)</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" 2015, Conte Vistarino</b> Rocca de' Giorgi, Pavia	<b>45,00 (32,00)</b>
<b>Oltrepo Pinot Nero Riserva "Campo Castagna" 2015, Castello di Stefanago</b> Fortunago, Pavia	<b>37,00 (25,00)</b>
<b>Pavia Rosso Pinot Nero "Arfena" 2016, Az. Agricola Picchioni</b> Canneto Pavese, Pavia	<b>36,00 (24,50)</b>
<b>Alto Adige Pinot Nero 2016, Weingut Abraham</b> Appiano, Bolzano	<b>56,00 (44,00)</b>
<b>Alto Adige Val Venosta Pinot Nero 2016, Falkenstein</b> Naturno, Bolzano	<b>41,00 (30,00)</b>
<b>Colli Orientali del Friuli Pinot Nero 2017, 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>
<b>Toscana Pinot Nero "Pinot Noir" 2017, Podere Còncori</b> Galliciano, Lucca	<b>44,00 (32,00)</b>
<b>Toscana Pinot Nero "Cuna" 2016, Federico Staderini</b> Romena di Pratovecchio, Arezzo	<b>58,00 (46,00)</b>
<b>Toscana Pinot Nero "Silene" 2014, Voltumna</b> Dicomano, Firenze	<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Toscana Pinot Nero 2016, Macea</b> Borgo a Mozzano, Lucca	<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Sicilia Rosso Pinot Nero "Tenuta San Michele" 2016, Murgò</b> Santa Venerina, Catania	<b>42,00 (30,50)</b>

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

	tavolo (asporto)
<b>Burgenlang Blauburgunder 2017, Meinklang</b> Pamhagen, Austria	<b>38,00 (26,00)</b>
<b>Brda Pinot Nero 2012, Movia</b> Dobrovo, Slovenia	<b>55,00 (42,00)</b>
<b>Alsace Pinot Noir "Zéro Sulfite Ajouté" 2018, Pierre Frick</b> Pfaffenheim, Alsace	<b>45,00 (33,00)</b>
<b>Côte du Jura Pinot Noir "En Barberon" 2015, Domaine Tissot</b> Montigny les Arsures, Jura	<b>63,00 (51,00)</b>
<b>Bourgogne "Les Bon" 2017, Domaine Ballorin</b> Morey-Saint Denis, Borgogna	<b>48,00 (36,00)</b>
<b>Bourgogne "Cuvée 1926" 2015, Domaine Laurent Père et fils</b> Gevrey Chambertin, Borgogna	<b>62,00 (48,00)</b>
<b>Savigny les Beaune "Vielles Vignes" 2016, Chaterine et Claude Maréchal</b> Nuits Saint George, Borgogna	<b>65,00 (53,00)</b>
<b>Hautes Côtes de Nuits "En Gregoire" 2016, 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>Hautes Côtes de Beaune 2017, Maison en Belles Lies</b> Saint Aubin, Borgogna	<b>50,00 (48,00)</b>
<b>Volnay 2017, Chaterine et Claude Maréchal</b> Bligny les Baume, Borgogna	<b>73,00 (61,00)</b>
<b>Chambolle-Musigny 2015, Amiot-Servelle</b> Chambolle-Musigny, Borgogna	<b>90,00 (80,00)</b>
<b>Nuits Saint George "Les Procès" 2015, David Duband</b> Chevannes, Borgogna	<b>105,00 (88,00)</b>
<b>Ladoix "Les Briquettes" 2017, Non Progredi Est Regredi</b> Borgogna	<b>75,00 (60,00)</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" 2010, Domaine Chicotot</b> Nuits Saint George, Borgogna		<b>130,00 (110,00)</b>
<b>Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 2016, Dominique Laurent</b> L'Étang-Vergy, Borgogna		<b>82,00 (68,00)</b>
<b>Gevrey Chambertin "Les Tuileries" 2015, Henri Richard</b> Gevrey Chambertin, Borgogna		<b>100,00 (86,00)</b>
<b>Clos Vougeot Musigny Grand Cru 2014, Domaine Gros Frère</b> Vosne Romanée, Borgogna		<b>200,00 (170,00)</b>
<b>Pommard 1er Cru "Rugiens", Domaine De Courcel</b> Pommard, Borgogna	<b>2007</b> <b>2010</b>	<b>220,00 (200,00)</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>1800,00 (1800,00)</b>
<b>Vosnè- Romanée 1er Cru "Cuvée Duvault-Bloch" 2009</b> <b>Domaine de la Romanée-Conti</b> Vosne Romanée, Borgogna		<b>1500,00 (1500,00)</b>
<b>La Tache Grand Cru 2009, Domaine de la Romanée-Conti</b> Vosne Romanée, Borgogna		<b>3400,00 (3400,00)</b>

**Vini Rossi  
Lombardia**

		tavolo (asporto)
<b>Oltrepo Pavese Buttafuoco "Cerasa" 2017, 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 "Barbacarlo", 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 2013, Castello di Grumello</b> Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot Grumello del Monte, Bergamo		<b>27,00 (14,50)</b>
<b>Valtènesi Rosso Gropello 2018, San Giovanni</b> gropello gentile Raffa di Puegnago, Brescia		<b>25,00 (12,50)</b>
<b>Garda Classico Gropello "Balòsse" 2015, Zuliani</b> gropello gentile Padenghe sul Garda, Brescia		<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Garda Classico "Cap del Priù" 2016, San Giovanni</b> gropello gentile, marzemino, barbera, sagiovese Raffa di Puegnago, Brescia		<b>28,00 (16,50)</b>

Vini Rossi  
Piemonte

	tavolo (asporto)
<b>Barbera d'Alba Superiore "Marùn" 2015, Matteo Correggia</b> barbera Canale d'Alba, Cuneo	45,00 (33,00)
<b>Barbera d'Alba "Fisetta" 2017, Ciabot Berton</b> Barbera, La Morra, Cuneo	24,00 (13,00)
<b>Barbera d'Asti Superiore 2017, Bruno Rocca</b> barbera Barbaresco, Cuneo	35,00 (23,00)
<b>Barbera d'Asti "La Grisa" 2017, Luigi Spertino</b> barbera Mombercelli, Alessandria	35,00 (23,00)
<b>Barbera d'Asti Superiore "Thélem" 2014, 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 "Margherita Barbero" Luigi Spertino</b> grignolino Mombercelli, Alessandria	43,00 (31,00)
<b>Colli Tortonesi Barbera "Sant'Andrea" 2018, Vigne Marina Coppi</b> barbera Castellania, Alessandria	27,00 (16,00)
<b>Colli Tortonesi Freisa "L'Avvelenata" 2015, Vigneti Massa</b> freisa Monleale, Alessandria	34,00 (23,00)
<b>Langhe Freisa "Kyè" 2015, Vajra</b> freisa Barolo, Cuneo	45,00 (32,00)
<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)

Vini Rossi  
Piemonte

		tavolo (asporto)
<b>Verduno "Basadone" 2018, Castello Di Verduno</b> pelaverga piccolo Verduno, Cuneo		31,00 (18,00)
<b>Dolcetto d'Alba "Coste e Fossati" 2018, Vajra</b> Dolcetto Barolo, Cuneo		33,00 (20,00)
<b>Monferrato Dolcetto "Nibiô" 2013, Cascina degli Ulivi</b> Dolcetto Grasperossa Novi Ligure, Alessandria		35,00 (23,50)
<b>Dogliani Superiore 2016, San Fereolo</b> Dolcetto San Fereolo, Cuneo		30,00 (17,00)
<b>Dogliani Superiore "San Fereolo", San Fereolo</b> Dolcetto San Fereolo, Cuneo	2011	43,00 (30,00)
	2010	45,00 (32,00)
<b>Vino Rosso "Ottavio", Cascina 'Tavijn</b> Grignolino Scurzolengo, Asti		29,00 (17,00)
<b>Vino Rosso "Teresa", Cascina 'Tavijn</b> ruchè Scurzolengo, Asti		35,00 (23,00)
<b>Colline Novaresi Vespolina "Il Luco" 2017, La Torretta</b> Vespolina Ghemme, Novara		24,00 (12,50)
<b>Coste della Sesia 2015, La Palazzina</b> Nebbiolo (spanna), Croatina, Vespolina, uva rara Roasio, Vercelli		28,00 (17,00)
<b>Bramaterra "I Porfidi" 2010, Tenute Sella</b> Nebbiolo (spanna), Croatina, Vespolina Lessona, Biella		52,00 (40,00)
<b>Bramaterra Riserva, La Palazzina</b> Nebbiolo (spanna), Croatina, Vespolina, uva rara Roasio, Vercelli	2013	40,00 (28,00)
	2008	46,00 (32,00)
<b>Lessona "San Sebastiano allo Zoppo" 2007, Tenute Sella</b> Nebbiolo (spanna), Vespolina Lessona, Biella		52,00 (40,00)
<b>Boca 2015, Vallana</b> nebbiolo (spanna), Vespolina, uva rara Maggiora, Vercelli		43,00 (31,00)



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 2018, Gino Pedrotti</b> Schiava gentile Cavedine, Trento	<b>25,00 (14,00)</b>
<b>Teroldego Rotaliano "Dannato" 2013, Redondel</b> teroldego Mezzolombardo, Trento	<b>35,00 (24,00)</b>
<b>Teroldego Rotaliano "Beato Me" 2010, Redondel</b> teroldego Mezzolombardo, Trento	<b>50,00 (38,00)</b>
<b>Groppello di Revò "El Zeremia" 2016, Augusto Zadra/Pravis</b> groppello Lasino, Trento	<b>34,00 (22,50)</b>
<b>Alto Adige Lagrein "Rubatsch" 2017, Manincor</b> lagrein Caldaro, Bolzano	<b>40,00 (28,50)</b>
<b>Alto Adige "Cassiano" 2017, 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" 2015, Masiero Gianfranco</b> Merlot Trissino, Vicenza	45,00 (32,50)
<b>Colli Euganei "Covolo" 2016, Vignale di Cecilia</b> Cabernet, merlot Baone, Padova	27,00 (16,00)
<b>Valpolicella Classico 2018, 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 Superiore 2011, Quintarelli</b> corvina, corvinone, rondinella Cerè di Negrar, Verona	86,00 (73,00)
<b>Valpolicella Classico Superiore 2009, Dal Forno</b> corvina, corvinone, rondinella Località Lodoletta-Cellore d'Illasi, Verona	105,00 (90,00)
<b>Valpolicella Ripasso 2013, Incanto</b> corvina, corvinone, rondinella San Pietro in Cairano, Verona	45,00 (32,00)
<b>Amarone Classico 2015, Ca' la Bionda</b> corvina, corvinone, rondinella, molinara Marano di Valpolicella, Verona	65,00 (52,00)
<b>Amarone Classico 2015, 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 2011, Quintarelli</b> corvina, corvinone, rondinella Cerè di Negrar, Verona	270,00(250,00)
<b>Rosso del Bepi 2008, Quintarelli</b> corvina, rondinella, cabernet Cerè di Negrar, Verona	130,00 (105,00)
<b>Alzero 2008, Quintarelli</b> cabernet franc Cerè di Negrar, Verona	325,00 (300,00)

Vini Rossi  
Toscana

tavolo (asporto)

<b>Toscana Rosso "Zeno" 2016, 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 "Malena" 2016, Pacina</b> Syrah, cilieggiolo Castelnuovo Berardenga, Siena	36,00 (24,00)
<b>Toscana Rosso "Vigna Piezza" 2016, Podere Còncori</b> Syrah Galliciano, Lucca	50,00 (38,00)
<b>Toscana Rosso "La Syrah" 2016, Tenuta Lenzini</b> syrah Capannori, Lucca	39,00 (26,00)
<b>Toscana Rosso "Rosso Vigliano" 2017, Vigliano</b> Sangiovese, Loc. Vigliano, Firenze	25,00 (12,00)

Vini Rossi  
Toscana

	tavolo (asporto)
<b>Toscana "Poggio de' Paoli" 2016, Tenuta Lenzini</b> Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, alicante, bouschet Capannori, Lucca	<b>33,00 (21,00)</b>
<b>Toscana Rosso "L'Erta" 2015, Vigliano</b> Sangiovese Loc. Vigliano, Firenze	<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Toscana Rosso "Sempremai Sorte Sortirà Cuna" 2016, Federico Staderini</b> Arbostine Pratovecchio, Arezzo	<b>60,00 (47,00)</b>
<b>Toscana Rosso "Cavaliere" 2016, Michele Satta</b> Sangiovese Castagneto Carducci, Livorno	<b>70,00 (57,00)</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>Carmignano "Terre a Mano" 2015, Rossella Bencini Tesi</b> sangiovese Carmignano, Siena	<b>46,00 (34,00)</b>
<b>Bolgheri Rosso 2017, Le Macchiole</b> cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah Bolgheri, Livorno	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Bolgheri Rosso Superiore "Piastraia" 2016, Michele Satta</b> Sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah, teroldego Castagneto Carducci, Livorno	<b>58,00 (46,00)</b>
<b>Costa Toscana Rosso "Kepos" 2016, Ampeleia</b> alicante, carignano, cabernet, sangiovese, grenache Roccatederighi, Grosseto	<b>34,00 (22,00)</b>
<b>Cortona Syrah 2016, Stefano Amerighi</b> syrah Farneta di Cortona, Arezzo	<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Cortona Syrah "Apice" 2015, Stefano Amerighi</b> syrah Farneta di Cortona, Arezzo	<b>56,00 (44,00)</b>

Vini Rossi  
Toscana

	tavolo (asporto)
<b>Nobile di Montepulciano "Salco" 2013, Salcheto</b> sangiovese Montepulciano, Siena	<b>45,00 (33,00)</b>
<b>Toscana Rosso "Le Trame" 2016, Podere le Boncie</b> Sangiovese, cabernet sauvignon, petit verdot Castelnuovo Berardenga, Siena	<b>65,00 (52,00)</b>
<b>Toscana Rosso "Pacina" 2013, Pacina</b> Sangiovese, canaiolo Castelnuovo Berardenga, Siena	<b>34,00 (22,00)</b>
<b>Chianti Classico 2015, Riecine</b> Sangiovese, merlot Gaiole in Chianti, Siena	<b>38,00 (26,00)</b>
<b>Chianti Classico 2016, Istine</b> sangiovese, canaiolo Radda in Chianti, Siena	<b>30,00 (18,00)</b>
<b>Chianti Classico "Vigna Istine" 2016, 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 2012, Il Paradiso di Manfredi</b> Sangiovese Montalcino, Siena	<b>110,00 (90,00)</b>
<b>Brunello di Montalcino, Corte Pavone</b>	<b>2012</b>
Sangiovese	<b>80,00 (65,00)</b>
Montalcino, Siena	<b>2011</b>
	<b>80,00 (65,00)</b>
<b>Brunello di Montalcino "Cielo d'Ulisse" 2013, Podere le Ripi</b> Sangiovese Montalcino, Siena	<b>70,00 (56,00)</b>

## Vini Rossi Sicilia

tavolo (asporto)

<b>Sicilia Nero d'Avola 2016, Nino Barraco</b> nero d'avola Marsala, Trapani	<b>34,00 (22,00)</b>
<b>Sicilia Pignatello 2015, Nino Barraco</b> pignatello Marsala, Trapani	<b>34,00 (22,00)</b>
<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>Faro 2016, Bonavita</b> nerello mascalese, nerello cappuccio, nocera Faro, Messina	<b>45,00 (33,00)</b>
<b>Sicilia Rosso Nerello Mascalese Vecchie Vigne 2010, Calabretta</b> nerello mascalese Randazzo, Catania	<b>42,00 (30,00)</b>
<b>Etna Rosso 2016, Graci</b> nerello mascalese, nerello cappuccio Passopisciaro, Catania	<b>34,00 (22,50)</b>
<b>Etna Rosso "Pistus" 2017, 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" 2012, 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 2017, Federico Graziani</b> nerello mascalese, nerello cappuccio Castiglione di Sicilia, Catania	<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Etna Rosso "San Lorenzo" 2016, Girolamo Russo</b> nerello mascalese, nerello cappuccio Passopisciaro, Catania	<b>80,00 (67,00)</b>
<b>Etna Rosso "Quota 1000 Vigna Barbabecchi" 2015, Graci</b> nerello mascalese Passopisciaro, Catania	<b>150,00 (140,00)</b>

Vini Rossi  
Altre Regioni

tavolo (asporto)

<b>Valle d'Aosta Cornalin 2015, La Source</b> cornalin Saint Pierre, Aosta		<b>31,00 (20,00)</b>
<b>Rossese di Dolceacqua "Posau" 2017, Maccario-Drigenberg</b> rossese Dolceacqua, Imperia		<b>36,00 (24,50)</b>
<b>Colline Savonesi "U Pulin" 2014, La Bruna</b> Grenache, syrah, barbera Ranzo, Imperia		<b>33,00 (21,00)</b>
<b>Colli Orientali del Friuli "Clivi Galea" 2014, I Clivi</b> merlot Rosazzo del Friuli, Gorizia		<b>42,00 (29,00)</b>
<b>Venezia Giulia Refosco "Serious No Sulfites", Villa Job</b> refosco Pozzuolo del Friuli, Udine		<b>30,00 (18,00)</b>
<b>Venezia Giulia Merlot "Borc Bodon" 2015, Denis Montanar</b> merlot Villa Vicentina, Udine		<b>32,00 (21,00)</b>
<b>Venezia Giulia Terrano 2016, Zidarich</b> Terrano, Prepotto, Trieste		<b>40,00 (28,00)</b>
<b>Gutturnio Superiore "Vigna Morello" 2016, La Tosa</b> Barbera, bonarda Vigolzone, Piacenza		<b>36,00 (23,00)</b>
<b>Emilia Rosso "Macchiona", La Stoppa</b> Barbera, bonarda Rivergaro, Piacenza	<b>2002 2011</b>	<b>55,00 (40,00) 50,00 (37,50)</b>
<b>Sangiovese di Romagna Superiore Riserva "Le Morine" 2015, Monticino Rosso</b> sangiovese Castrocaro, Imola		<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Vino Rosso "A" 2017, Villa Venti</b> centesimino Roncofreddo, Forlì Cesena		<b>36,00 (24,00)</b>
<b>Colli Bolognesi Barbera "Martignone" 2016, Orsi – Vigneto San Vito</b> barbera Monteveglia, Bologna		<b>32,00 (20,00)</b>

Vini Rossi  
Altre Regioni

	tavola (asporto)
<b>Lacrima di Morro d'Alba 2018, Giusti</b> lacrima Montignano, Ancona	26,00 (14,00)
<b>Marche Rosso "Nocenzio" 2017, La Distesa</b> Montepulciano, sangiovese, cabernet sauvignon Cupramontana, Ancona	34,00 (22,50)
<b>Marche Rosso "Bastian Contrario" 2016, La Marca di San Michele</b> Montepulciano Cupramontana, Ancona	30,00 (18,00)
<b>Marche Rosso "Lorano" 2015, Maria Pia Castelli</b> sangiovese Monte Urano, Fermo	34,00 (21,50)
<b>Marche Rosso "Erasmus Castelli" 2014, Maria Pia Castelli</b> montepulciano Monte Urano, Fermo	53,00 (40,00)
<b>Montepulciano d'Abruzzo "Malandrino" 2017, Cataldi Madonna</b> montepulciano Ofena, L'Aquila	26,00 (15,00)
<b>Montepulciano d'Abruzzo 2017, Emidio Pepe</b> montepulciano Torano Nuovo, Teramo	54,00 (42,00)
<b>Montepulciano d'Abruzzo "Prologo" 2016, De Fermo</b> Montepulciano Loreto Aprutino, Pescara	45,00 (32,00)
<b>Lazio Rosso "Alea Viva", Andrea Occhipinti</b> aleatico Gradoli, Viterbo	30,00 (18,50)
<b>Vino Rosso "Rosso Arcaico", Andrea Occhipinti</b> grechetto, aleatico Gradoli, Viterbo	30,00 (18,50)
<b>Campi Flegrei Piediroso "Vigna Madre" 2013, La Sibilla</b> piedirosso Bacoli, Napoli	35,00 (22,50)
<b>Roccamonfina Rosso "Mille" 2018, I Cacciagalli</b> piedirosso Roccamonfina, Avellino	32,00 (20,00)
<b>Costa d'Amalfi "Furore Rosso" 2018, Marisa Cuomo</b> Piedirosso, aglianico Furore, Salerno	31,00 (20,00)



Vini Rossi  
Altre Regioni

tavolo (asporto)

<b>Taurasi, Cantina di Prisco</b>	<b>2012</b>	<b>42,00 (29,50)</b>
	<b>2010</b>	<b>48,00 (35,50)</b>
Aglianico Fontanarosa, Avellino	<b>2005</b>	<b>58,00 (44,50)</b>
<b>Aglianico del Vulture "Basilisco" 2012, Basilisco</b>		<b>48,00 (35,00)</b>
aglianico Barile, Potenza		
<b>Puglia Rosso Primitivo "Vriccio" 2014, Antica Enotria</b>		<b>28,00 (16,00)</b>
Primitivo Cerignola, Bari		
<b>Puglia Rosso Nero di Troia "Il Sale della Terra" 2014, Antica Enotria</b>		<b>36,00 (24,00)</b>
Nero di Troia Cerignola, Bari		
<b>Cirò Classico Superiore Riserva "Più Vite" 2012, Sergio Arcuri</b>		<b>60,00 (45,00)</b>
gaglioppo Cirò Marina, Crotone		
<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 2016, 6 Mura</b>		<b>41,00 (29,00)</b>
carignano Giba, Carbonia-Iglesia		
<b>Carignano del Sulcis Riserva "il Bio" 2016, Tenuta la Sabbiosa/Biomar</b>		<b>50,00 (38,00)</b>
carignano Calasetta, Carbonia-Iglesia		
<b>Cannonau di Sardegna "Ballu Tundu" Riserva 2014, Giuseppe Sedilesu</b>		<b>46,00 (34,00)</b>
Cannonau Mamoiada, Nuoro		
<b>Cagnulari 2016, Chessa</b>		<b>35,00 (22,00)</b>
cagnulari Usini, Sassari		
<b>Romangia Rosso "Ottomarzo" 2016, Tenute Dettori</b>		<b>46,00 (33,00)</b>
pascale Badde Nigolosu, Sassari		
<b>Romangia Rosso "Tenores" 2014, Tenute Dettori</b>		<b>60,00 (48,00)</b>
canonau Badde Nigolosu, Sassari		

Vini Rossi  
Francia

tavolo (asporto)

<b>Saumur Champigny 2017, Le P'tit Domaine</b> cabernet franc Varrains, Loira	<b>40,00 (27,50)</b>
<b>Saumur Champigny 2017, Domaine des Roches Neuves</b> cabernet franc Varrains, Loira	<b>35,00 (23,00)</b>
<b>Saumur Champigny "La Marginale" 2016, Domaine des Roches Neuves</b> cabernet franc Varrains, Loira	<b>70,00 (56,00)</b>
<b>Brézème 2017, Eric Textier</b> syrah Charnay, Rodano	<b>39,00 (27,00)</b>
<b>Saint Julien en Saint Alban "Vieille Serine" 2012, Eric Textier</b> Serine(syrah antico) Charnay, Rodano	<b>65,00 (53,00)</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 Mercuriol, Rodano	<b>37,00 (25,50)</b>
<b>Crozes Hermitage "Equinoxe" 2017, Equis/Maxime Graillet</b> syrah Pont de L'Iser, Rodano	<b>35,00 (23,50)</b>
<b>Vin de France "Syrah", Jean Delobre</b> syrah Saint Joseph, Rodano	<b>44,00 (32,00)</b>
<b>Cornas "Sans Soufre Ajoute" 2017, Franck Balthazar</b> syrah Cornas, Rodano	<b>80,00 (68,00)</b>
<b>Coteaux de l'Ardèche "Petit Selve" 2018, Château de la Selve</b> grenache, cinsault, shyra Grospierres, Ardèche	<b>25,00 (13,50)</b>

**Vini Rossi  
Francia**

	tavolo (asporto)
<b>Cotes de Brouilly 2016, Alex Foillard</b> gamay Villié-Morgon, Beaujolais	<b>55,00 (40,00)</b>
<b>Morgon 2017, Jean Paul Thenevet</b> gamay Villié-Morgon, Beaujolais	<b>34,00 (21,00)</b>
<b>Vin de France "La Cuvée du Chat 2018", 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>
<b>Bordeaux Superieur Chateau de Reignac 2015, Chateau De Reignac</b> merlot, cabernet sauvignon , cabernet franc Saint Loubes, Bordeaux	<b>60,00 (47,00)</b>

**Vini Rossi  
Alfri 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 2011, Gaston Hochar</b> - Cabernet sauvignon, carignan, cinsault Beeka Valley, Libano	<b>65,00 (52,00)</b>
<b>Kalecic Karasi 2014, Gelveri</b> Kalecic Karasi Güzelyurt, Turchia	<b>60,00 (47,00)</b>

**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>

### 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	42%vol	6,00
Rossi d'Angera Moscato d'Asti "Altana del Borgo" 2005	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 Whisky 10 years, Laphroaig	40%vol	7,00
Paul Jhon Indian Single Malt	46%vol	9,00
Single Malt Scotch Whisky 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**