



***Il vino mi ama e mi seduce solo fino al punto in cui il mio e il suo
spirito si intrattengono in amichevole conversazione***

H. Hesse

Gli Champagne

Pommery

Brut Apanage (P.Nero, Chardonnay)	60,00
Blanc de Blanc (Chardonnay)	80,00
Grand Cru 2006 (Chardonnay, Pinot Nero)	90,00

Charles Heidsieck

Brut Reserve (Chardonnay, P.Nero, P.Meunier)	80,00
Rosé Reserve (Chardonnay, P.Nero, P.Meunier)	90,00

Ruinart

Dom Ruinart 1998	200,00
Brut Rosé	100,00

Bollinger

Special Cuvée	80,00
Rosé	110,00
Grand Anné 2012	210,00

Beaufort André

Brut Gran Cru (Pinot Nero, Chardonnay)	100,00
Brut Rosé Gran Cru (Pinot Nero, Chardonnay)	120,00

Lahaye

Blanc de Noir Nature Gran Cru (Pinot Nero)	100,00
--	--------

Charlot Tanneux (bio-AB)

Le Fruit de ma Passion '14 – Extra Brut (<i>P.Meunier, P.Nero, Chard.</i>)	85,00
Les Gouttes d'Or '14 – Extra Brut (<i>Chard., P.Nero, P.Meunier</i>)	75,00
Rosé de Saignée – Brut (<i>P.Meunier, P.Nero</i>)	70,00
La Genette '14 – Extra Brut Blanc de Blanc (<i>P.Meunier</i>)	120,00
<u>Magnum</u> Rosé de Saignée – Brut	160,00
<u>Magnum</u> Les Meuniers de Moussy - Extra Brut	200,00

Dhondt Grelles	
Les Norges – Blanc de Blanc Extra Brut (<i>Chardonnay</i>)	120,00
Eric Collinet (bio)	
Temporis Extra Brut Blanc de Noir (<i>P.Nero</i>)	70,00
David Courtelas	
Brut Tradition Extra Brut (<i>Chardonnay, P.Nero, P.Meunier</i>)	60,00
Magnum Brut Tradition Extra Brut	120,00
Vauversin (bio-AB)	
Original – Grand Cru Extra Brut Blanc de Blanc (<i>Chardonnay</i>)	70,00
Vesselle	
Extra brut (Pinot Nero, Chardonnay)	90,00
Brut Prestige (Pinot Nero, Chardonnay)	100,00
Egly-Ouriet	
Brut "Les Vignes de Vrigny" (Meunier)	150,00
Pierre Gerbais (bio)	
"Osmose" Blanc de Blanc Extra Brut (<i>Chardonnay</i>)	90,00
"Audace" Blac de Noir Nature (<i>Pinot Nero</i>)	95,00
Rosé de Saignee Nature (<i>Pinot Nero</i>)	100,00
David Leclapart (bio)	
L'Apotre – Extra Brut Blanc de Blanc '14 (<i>Chardonnay</i>)	160,00
L'Astre – Blanc de Noir Pas Dosé '15 (<i>Pinot Nero</i>)	160,00
Jaquesson	
Vauzelle Terme – AY – Grand Cru 2005 (<i>P.Nero</i>)	250.00
Daniel Savart	
Nature Cuvée Grand Cru Expression '09 (<i>Pinot Nero</i>)	160.00

I Crémant

Overnoy Crinquand (Jura) (bio AB)

Cremant Jura Brut (*Chardonnay*)

35,00

Cremant Jura Rosé (*Poulsard*)

35,00

Careme (Loira)

Vouvray Brut

35,00

Vignoble Alain Robert (Loira) (bio)

Cremant Vouvray "Troglodyte" (*Chenin Blanc*)

35,00

Extra Brut Vouvray (*Chenin Blanc*)

35,00

Pierre Frick (Alsazia) (bio)

Cremant '18 (*Auxerrois*)

45,00

Spagna

Rimarts Cava (Catalunya)

Brut Nature Gran Reserva 40 (*Chardonnay, Parellada, Xarel-lo*)

50,00

Barranco Oscuro (Andalusia) (TripleA)

Brut Nature '18 (*Vigiriega*)

50,00

I Metodo Classico

Cinque Campi (Emilia-Romagna) Bio

Particella 128 (Spergola) 28,00

1701 (Franciacorta) bio

Nature (Chardonnay, P.Nero) 35,00

Satén (Chardonnay) 40,00

Rosé (P.Nero) 40,00

Dosaggio Zero 72 mesi s/l (P.Nero, Chardonnay) 65,00

Ciro Picariello (bio) (Campania)

Brut Contadino Metodo Classico 33,00

Maso Martis (Trentino)

Dosaggio Zero Riserva 2016 (Chardonnay, P.Nero) 50,00

Monsieur Martis Rosé de Noir 2016 (P.Meunier) 80,00

Togni Rebaioli (bio) (Lombardia)

L'Attaccabrighe (Barbera) 30,00

Ballabio (Oltrepò Pavese)

Farfalla Dosaggio Zero (Pinot Nero) 40,00

Farfalla Extra Brut (Pinot Nero) 35,00

Majolini (Franciacorta – Lombardia)

Rosè (Chardonnay, Pinot Nero) 35,00

Letrari (Trentino)

Cuvée Blanche (Chardonnay) 30,00

Brut Rosé (P.nero, Chardonnay) 35,00

Quore Brut Riserva (Chardonnay) 45,00

976 Riserva del Fondatore (P.Nero, Chardonnay) 150,00

Cantina della Volta (Bomporto – Emilia Romagna)	
Brut Rosso (<i>lambrusco di Sorbara</i>)	15,00
36 mesi (<i>lambrusco di Sorbara</i>)	25,00
Blanc de Blanc Magnum 1,5 lt (<i>Chardonnay</i>)	60,00
Uberti (Franciacorta- Lombardia)	
Magnificientia Satén 2014	50,00
Sublimis Non Dosato 2007 / 2010 (<i>Chardonnay</i>)	60,00
Magnificientia MAGNUM 2013	120,00
Comari del Salem MAGNUM 2011	130,00
Casa Caterina (biodinamico) (Lombardia)	
Cuvée 60 (<i>Chardonnay</i>)	50,00
Gran Ruc 2000 (<i>Pinot Meunier</i>)	110,00
Magnum – Sec Demy 2001 (<i>Pinot Nero</i>)	190,00
Coppo (Piemonte)	
Brut Riserva Coppo 2010	50,00
Brut Piero Coppo '07 "Riserva del Fondatore"	140,00
La Vigna sul Mare (Toscana)	
"Franco" PAs Dosé "60 mesi sui lieviti" (<i>Shiraz</i>)	35,00
Rosé della Capita Pas Dosé (<i>Shiraz</i>)	30,00
Bellavista (Franciacorta – Lombardia)	
Franciacorta Rosé (<i>Pinot Nero</i>)	60,00
Franciacorta Alma MAGNUM	100,00
Villa Rinaldi (Valpolicella – Veneto)	
Brut Barricaia Noire (<i>Pinot nero</i>)	80,00
Dolce di Cremé 03 (<i>Chardonnay - Pinot Nero - Garganega</i>)	65,00

Spumanti e Frizzanti secchi

Az. Ag. Mattarelli

Rosa per Emy (<i>Fortana</i>)	20,00
Lore 04 (<i>Chardonnay</i>)	18,00
Donna Lucrezia (<i>Chardonnay, Malvasia</i>)	18,00

Fondo Cà de Bartoli – Az Agr Giorgio Donati

Lambrusco dell'Emilia 2017	18,00
Lambrusco dell'Emilia 2018	18,00

Cinque Campi

Lambrusco Rosso	23,00
-----------------	-------

Archetipo

Rosato Brut 2018	19,00
------------------	-------

Le Birre

Birificio Non Retorico

Ellisse – Blanc 75 cl	12,00
Iperbole – Ipa 75 cl	12,00

...i "Col Fondo"

Vigneto Orsi

Pignoletto "Col Fondo" 2018	18,00
PLUS - Pignoletto + Alionza "Col Fondo" 2015	20,00
M&M's - Pignoletto + Malvasia "Col Fondo" 2018	20,00
Pignoletto "Col Fondo" MAGNUM 2017	38,00

Albino Armani – Casa Belfi

Prosecco "Col Fondo"	18,00
Raboso "Col Fondo Rosso"	18,00
Prosecco "Col Fondo" Anfora <i>magnum</i>	30,00

Cà dei Zago

Colli Trevigiano Rifermentato MAGNUM "Col Fondo" 2018	35,00
---	-------

Cantina della Volta

Lambrusco Rimosso	20,00
-------------------	-------

Pranzegg

MIAU! Ancestrale (<i>Schiava</i>) '17	23,00
---	-------

Pojer e Sandri

Zero Infinito Ancestrale (<i>Solaris</i>)	25,00
---	-------

Masiero

Moki Pinot Grigio	18,00
-------------------	-------

Monte dei Roari

Tribolà Pinot Grigio 18	18,00
-------------------------	-------

Fiorin Silvia

"Prosecco" Naolta Glera	18,00
-------------------------	-------

Dal Mondo

Francia

Borgogna

Hamelin

Chablis '19	35,00
Chablis Vieilles Vignes '17	38,00
Chablis Premier Cru '17	42,00

Domaine Chanson (maison Bollinger)

Chablis '19 (<i>Chardonnay</i>)	40,00
Chablis Fourchaumes Premier Cru (<i>Chardonnay</i>)	55,00
Chablis Montmains Premier Cru (<i>Chardonnay</i>)	50,00

Marechal

Cuvée Gravel (<i>Pinot Nero</i>) '17	50,00
--	-------

Marcel Lapiere (triple A)

Beaujolais Chateau Cambon (<i>Gamay</i>) '18	35,00
La Cuvée du Chat (<i>Gamay</i>) '18	38,00

J. Guillot (Meteri)

Macon Village Blanc 2017 (<i>Chardonnay</i>)	50,00
--	-------

Alsazia

Binner

Si Rose '15-'16 (*Gewurztraminer, Pinot Gris*) 36,00

Pierre Frick (bio)

Rieseling '18 42,00

Gewurztraminer '20 Maceration 45,00

Loira

Rimbault

Sancerre Blanc 18 (*Sauvignon*) 36,00

Vacheron (bio)

Sancerre '18 (*Sauvignon Blanc*) 60,00

Guy Baudine (bio)

Pouilly Fumé "Les Charmes" '17 (*Sauvignon*) 36,00

Terre de L'Elu (bio)

Bastingage (*Chenin Blanc*) 42,00

Désirade (*Sauvignon*) 42,00

L'Aiglerie (*Cabernet Franc*) 42,00

Domaine de Pontcher – B. Allion (Meteri)

Surin Vin de France 15 (*Sauvignon Blanc*) 30,00

Bruno N'Cot '15 (*Cot*) (*Rosso*) 30,00

Lisa & Beltrand Jousset (Meteri)

Exilé Blanc '16 (*Chenin blanc, Chardonnay, Mauzac*) 30,00

Premier Rendez-Vous '15 "Version longue" (*Chenin blanc*) 50,00

Rodano

Domaine Des Remizieres

Crozes-Hermitage Blanc 14

40.00

Crozes-Hermitage Rouge 14

35.00

Bordeaux – Saint Emillion

F. Pascal – Le Sonc Blanc (Meteri)

Pure (*Gros Manseng*) 15

35.00

Germania

Molitor (Meteri)

Rieseling Troken 2014

38,00

Rieseling Troken 1999

55,00

Mugler (bio)

Rieseling Kabinet Troken 19

30,00

Slovacchia

Slobodne Vinarstvo (Meteri)

Devina 17 (*Devin*)

35,00

Orangista 17 (*P.Grigio*)

35,00

Veltlina 17 (*Gruner Veltliner*)

35,00

California

Beringer

Cabernet Sauvignon 04 –

45.00

Australia

Bridgewater Mill

Millstone Shiraz '97

45.00

Austria

Meinklang (Meteri) (biodinamico)

Burgenland bianco '18 (*Gruner Veltliner, Rieseling, Muscadet*)

25,00

Pinot Grigio macerato '16

40,00

Burgenland rosso '18

25,00

Pinot Nero '17

30,00

Shiefer (bio)

Weisser Schiefer '18 (*Riesling, G.Veltliner, P.Bianco*)

35,00

Gruner Veltliner '18

35,00

Spagna

Vall-Llach

Vall-Llach 02 (*Carignano, Merlot, Cabernet*)

100.00

Bruno Ruiz - Esencia Rural (triple A)

Pampaneo Ecologico (*Airen*) '18

26,00

Barranco Oscuro (TripleA)

Tres Uves '17 (*Vigiriega, Viognier, Vermentino*)

50,00

El Pino Rojo '18 (*Pinot Nero*)

45,00

Slovenia

Movia (TripleA)

Sauvignon Blanc 15	30,00
Pinot Grigio Ambra 15	35,00
Ribolla Gialla 16	30,00

Slavcek (triple A)

Crno (<i>Merlot, Cabernet S., Barbera, Refosco</i>) '17	1lt	28,00
---	-----	-------

U.S.A.

La Garagista (bio) Vermont U.S.A.

Grace & Flavor '17 (<i>Frontenac Noir</i>) Rifermentato in bottiglia	70,00
Vinu Jancu '15 (<i>La Crescent</i>)	70,00
Harlots & Ruffians '16 (<i>La Crescent, Frontenac Gris</i>)	70,00
Lupo in Bocca '17 (<i>Frontenac Gris</i>) rosato	70,00

Italia - Vini Bianchi

Val d'Aosta

Cuneaz Nadir (bio)

Pantagrue (Gewurztraminer) 18 32,00

Piemonte

Gaja

Rossi Bass (Chardonnay) 08 120,00

Coppo

Monteriolo (Chardonnay) 13 40,00

Boveri Giacomo (bio)

Piccolo Derthona (Timorasso) 18 25,00

Derthona "Munt' à l'è Rumà" (Timorasso) 16 32,00

Trentino Alto Adige

Foradori (biodinamico) Triple A

Fontanasanta Manzoni bianco (Rieseling, Pinot Bianco) 45,00

Fontanasanta Nosiola anfora 18 47,00

Franz Haas

Muller Thurgau 19 22,00

Pinot Grigio 19 24,00

Dornach – Patrick Uccelli (bio)

1 – Pinot Bianco	18	30,00
5 – Sauvignon Gris (<i>macerato</i>)	18	30,00
19 – Gewurztraminer	20	33,00
20 – Sauvignier Gris (<i>macerato</i>)	20	30,00
11- Sauvignier Gris , Cabernet Blanc	19	30,00

Maso Martis

Chardonnay	19	20,00
Chardonnay L'incanto	18	28,00

Pfitscher

Gewurztraminer Stoass		26,00
Sauvignon Blanc Saxum		28,00
Pinot Bianco Langfeld		24,00

Pranzegg (biodinamico) Triple A

Tonsur (<i>Muller Thurgau, Sylvaner, Pinot Bianco, Chardonnay</i>)	17	40,00
--	----	-------

Maso Grener (bio)

Sauvignon Vigna Tratta	19	30,00
------------------------	----	-------

Pojer & Sandri

Chardonnay	17	20,00
Nosiola	18	20,00
Rieseling	18	22,00
Sauvignon	18	22,00

Friuli Venezia Giulia

Dario Coos

Ribolla Gialla	19	30,00
Friulano	19	30,00
Sauvignon	18	30,00

Kitzmuller

Friulano	19	26,00
Ribolla Gialla	19	26,00
Malvasia „Juliae“	19	26,00
Traminer Aromatico	19	26,00

Franco Terpin (biodinamico)

Quinto Quarto Chardonnay	'14	26,00
Quinto Quarto Sauvignon	'14	26,00
Quinto Quarto Jakot	'14	26,00
Quinto Quarto Pinot Grigio ramato	'17	26,00
Sauvignon	'12	45,00

Skerk (Biodinamico)

Vitovska	15	45,00
----------	----	-------

Valter Sirk (Collio Sloveno – Brda)

Sauvignon	15	24,00
Malvasia “Malvazija”	15	24,00
Pinot Grigio “Sivi”	15	24,00
Friulano “Jakot”	15	24,00

Vodopivec (biodinamico)

Vitovska Origine	09 – 16	65,00
Vitovska “Anfora”	16	65,00
Vitovska “Solo MM16”	16	85,00

Damian Podversic (biodinamico)

Malvasia	14	50,00
Ribolla Gialla	14 15	50,00
Pinot Grigio	17	50,00

Tavcar . Carso

Vitovska "Pietra"	17	40,00
-------------------	----	-------

Veneto**Tenuta Sant'Antonio**

Telos (<i>Garganega, Chardoanny</i>) senza solfiti aggiunti	15	24.00
---	----	-------

Calalta (bio)

Mentelibera (<i>Incrocio Manzoni, Rieseling,nn</i>)	17	26,00
Davvero (<i>Rieseling</i>)	18	30,00

Masiero (Bio)

Lazaro (<i>Garganega</i>)	15	25,00
-----------------------------	----	-------

Liguria**Cantina Lunae**

Lunae (<i>Vermentino</i>)	16	32.00
-----------------------------	----	-------

Emilia Romagna

Vigne dei Boschi (Paolo Babini) (biodinamico)

Sauvignon Borgo Casale	11	25,00
------------------------	----	-------

La Stoppa (biodinamico)

Ageno	15	45,00
-------	----	-------

Monticino Rosso

Albana DOCG "A"	20	22,00
-----------------	----	-------

Albana DOCG "Codronchio"	19	28,00
--------------------------	----	-------

Cinque Campi (bio)

Bora Luna (<i>Spergola</i>)	18	28,00
-------------------------------	----	-------

Francesconi (biodinamico)

Luna Nuova (<i>Trebbiano</i>)	15 17	24,00
---------------------------------	-------	-------

Vite in Fiore (<i>Albana</i>)	19	24,00
---------------------------------	----	-------

Arcaica (<i>Albana</i>) <i>anfora</i>	16	25,00
---	----	-------

Az.Ag. Bragagni Andrea (biodinamico)

Barbagianna (<i>Famoso, Albana, Trebbiano</i>)	12	20,00
--	----	-------

Rigogolo (<i>Albana</i>) Magnum	10	45,00
--	----	-------

Orsi – Vigneto San Vito

Pignoletto "Col Fondo" 2018		18,00
-----------------------------	--	-------

PLUS - Pignoletto + Alionza "Col Fondo" 2015		20,00
--	--	-------

M&M's - Pignoletto + Malvasia "Col Fondo" 2018 (<i>anfora</i>)		20,00
--	--	-------

Pignoletto "Col Fondo" MAGNUM 2017		38,00
------------------------------------	--	-------

Marche

Fattoria Nanni (Bio)

Origini - Verdicchio dei Castelli di Jesi	18	30,00
---	----	-------

Abruzzo e Molise

Masciarelli

Trebbiano d'Abruzzo "Marina Cvetic"	14	38,00
-------------------------------------	----	-------

Chardonnay "Marina Cvetic"	14	38,00
----------------------------	----	-------

Torre dei Beati (bio)

Bianchi Grilli – Trebbiano d'Abruzzo	16	28,00
--------------------------------------	----	-------

Cacciagalli (triple A)

Aorivola (<i>Falanghina</i>)	18	30,00
--------------------------------	----	-------

Zagreo (<i>Fiano</i>) anfora	19	32,00
--------------------------------	----	-------

Marina Palusci (bio)

Plenus Passerina	17	28,00
------------------	----	-------

Plenus Pecorino	16	28,00
-----------------	----	-------

Sicilia e Sardegna

Francesco Guccione (bio)

Catarrato "C"	20	30,00
---------------	----	-------

Trebbiano "T"	20	30,00
---------------	----	-------

Abbazia San Giorgio (Belvisi) (Biodinamico)

Orange (*Zibibbo secco macerato*)

17

35,00

Magnum Orange

17

85,00

Giuseppe Sedilesu (biodinamico)

Perda Pintà (*Granazza*)

11

32,00

Italia – Vini Rossi

Piemonte

Gaja

Sorì Tildin (<i>Nebbiolo, Barbera</i>)	'99	340,00
Barbaresco Costa Russi (<i>Nebbiolo</i>)	'99	340,00
Barolo Dagromis (<i>Nebbiolo</i>)	16	110,00
Sito Moresco (<i>Nebbiolo</i>)	18	60,00
Dolcetto d'Alba « Cremes »	19	50,00

Ceretto

Barbaresco "Bernardot" (<i>Nebbiolo</i>)	04	85,00
Barolo "Brunate" (<i>Nebbiolo</i>)	11	130,00
Barolo "Brunate" (<i>Nebbiolo</i>)	93	180,00
Barolo	15	85,00
Barbaresco	15	80,00
Nebbiolo d'Alba <i>Bernardina</i>	17	38,00
Dolcetto d'Alba <i>Rossana</i>	18	35,00

FontanaFredda

Barolo Mirafiore	08	65,00
Barbaresco "Costa Rubin" (<i>Nebbiolo</i>)	'07	65,00
Nebbiolo Mirafiore	10	50,00
Barbera		40,00

Friuli Venezia Giulia

Sirk

ConteA Merlot		35,00
---------------	--	-------

La Roncaia

Refosco	03	40,00
Il Fusco	02	40,00

Franco Terpin (biodinamico) Quinto Quarto Rosso (<i>Merlot, Cabernet</i>)	17	26,00
---	----	-------

Kitmuller Cabernet Franc	19	26,00
------------------------------------	----	-------

Trentino Alto Adige

Foradori (biodinamico) Triple Teroldego Sgarzon "Anfora"	16	45,00
Lézer (<i>Teroldego Rotaliano</i>)	18	28,00

Redondel (Bio) Dannato (<i>Teroldego</i>)	13	30,00
BeatoMe (<i>Teroldego</i>)	10	55,00

Pfitscher Pinot Nero Fuxleiten	20	30,00
Lagrein Rivus	19	26,00

Dornach – Patrick Uccelli (bio) 14 – Pinot Nero	18	50,00
17 – Pinot Nero	20	30,00
18 – Schiava, Prior, P.Nero (Rosato)	20	30,00

Hofstatter Kolbenhofer Schiava	10	22,00
--	----	-------

Pojer & Sandri

Pinot Nero	18	25,00
Pinot Nero Rodel Pianezi	16	50,00
Rosso Faye (<i>Cabernet Franc, Merlot, Lagrein, C.Sauvignon</i>)	15	50,00

Veneto**Dal Forno Romano**

Amarone	08	280,00
Valpolicella <i>superiore</i>	04	140,00

Il Monte Caro (Meteri)

Amarone della Valpolicella	16	55,00
----------------------------	----	-------

Speri

Valpolicella Classico (<i>Corvina, Rondinella Molinara</i>)		20,00
Valpolicella Classico Ripasso Superiore		25,00
Valpolicella Classico Superiore Sant'Urbano		28,00
Amarone Classico della Valpolicella Sant'Urbano		65,00

Sant'Antonio

Amarone "Campo dei Gigli"	13	80,00
Amarone "Castagnedi"	15	60,00

Villa Calicantus (bio)

Bardolino Sup. (<i>Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese</i>)	15	28,00
---	----	-------

Lombardia

Casa Caterina (biodinamico)

Colombaia Giulie (<i>Pinot Nero</i>)	12	75.00
Molino Masnotto (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>)	11	88.00
Tesot (<i>Pinot Nero</i>)	10	105.00

Togni Rebaioli (bio)

Cavalier Enrico – Merlot	18	28,00
--------------------------	----	-------

Emilia Romagna

Azienda Vitivinicola U. Mattarelli - Ferrara

Bosco Eliceo Fortana - vivace		14,00
Baba (Fortana)		18.00

La Stoppa

Macchiona (<i>Barbera, Bonarda</i>)	11	35,00
---------------------------------------	----	-------

Vigneto Orsi (biodinamico)

Pro.Vino Rosso Bologna (<i>C.Sauvignon</i>)	10	25.00
Martignone (<i>Barbera</i>)	14	25.00

Monticino Rosso

Sangiovese S "senza solfiti"		22,00
Sangiovese "Frutti Rossi"		24,00

Cinque Campi

Cinque Campi Rosso "Lambrusco"	18	23,00
--------------------------------	----	-------

Francesconi (biodinamico)

Rosso (<i>Sangiovese</i>)	19	22,00
Rosato (<i>Sangiovese</i>)	19	22,00
Impavido (<i>Merlot</i>)	17	30,00
Sangiovese Superiore Limbecca	16	26,00
Sangiovese Riserva Le Eiadi	16	30,00

San Patignano

Montepiolo (<i>Cabernet Sauvignon</i>)	'04	30,00
--	-----	-------

Cantina della Volta

BrutRosso (<i>lambrusco di Sorbara</i>)		15,00
36 mesi (<i>lambrusco di Sorbara</i>)		25,00

Vigne dei Boschi (Babini)

Settepievi		25,00
Malbo		25,00

Tenuta Zerbina

Marziano (<i>Sangiovese, Cabernet S., Merlot, Syraz</i>)	07	33,00
--	----	-------

Il Pratello (bio)

Morana (<i>Sangiovese</i>)	12	25,00
Badia Raustignolo (<i>Sangiovese</i>)	09	35,00

Toscana**Tenuta dell'Ornellaia**

Bolgheri Superiore Ornellaia (<i>Cabernet S. Merlot</i>)	02 05 06	260,00
Le Serre Nuove (<i>Merlot Cabernet S.</i>)	09 17	90,00
Le Volte (<i>Merlot, Cabernet S.</i>)	17	45,00

Fattoria del Cerro

Nobile di Montepulciano "Antica Chiusina"	05	40.00
Magnum "Antica Chiusina"		85.00

Tenuta Argentiera

Villa Donoratico Bolgheri (Caber.S.,Caber.F., Merlot)	09	35.00
---	----	-------

Ca Marcanda (Bolgheri, selezione Gaja)

Promis (Merlot, Shiraz, Sangiovese)		35.00
CaMarcanda (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	08	80.00

Tenimenti Ruffino

Brunello di M. "Greppone Il Mazzi" (Sangiovese Grosso)	01 00	45,00
Romitorio di Santedame	'99 '00	45,00
Urlo (Cabernet S. Petit Verdot. Merlot)	06	45,00

Folonari Ambrogio & Giovanni

Nozzole "Il Pareto"	03	50,00
---------------------	----	-------

La Vigna sul Mare

Masolino (Sangiovese)	18	25,00
Guido Moro (Shiraz)	15	33,00
Gimas (Sangiovese, Shiraz, Cabernet Sauvignon)	18	45,00

Marche**Azienda Santa Barbara**

Il Maschio da Monte (Montepulciano)	04	50,00
-------------------------------------	----	-------

Umani Ronchi

Cumaro (Montepulciano)	12	45,00
------------------------	----	-------

Colpetrone

Montefalco Rosso

40,00

Umbria**Arnaldo Caprai**

Sagrantino di Montefalco 25 Anni(Sagrantino)

'04 05

60,00

Colle Piano Sagrantino (Sagrantino)

'04 05

45,00

Outsider (Cabernet S. - Merlot)

05

50,00

Abruzzo e Molise**Masciarelli**

Montepulciano d'Abruzzo

10

35,00

Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma

03

50,00

Zaccagnini

Capsico (Cabernet)

14

35,00

De Fermo (bio)

Le Cince Cerasuolo d'Abruzzo (Montepulciano)

15

25,00

Marina Palusci (bio)

Montepulciano d'Abruzzo "Plenus"

15

28,00

Campania

Feudi Di San Gregorio

Serpico (*Aglianico*)

04

45.00

Sicilia e Sardegna

Duca di Salaparuta

Duca Enrico (*Nero d'Avola*)

96

70.00

Santadi

Terre Brune superiore (*Carignano del Sulcis*)

'00

65.00

Capichera

Manténgja (*Carignano*)

'01

70,00

Arianna Occhipinti (Triple A)

SP 68 (*Frappato, Nero d'Avola*)

'17

25,00

Siccagno Nero d'Avola

'15

35,00

Enrico Esu (bio)

Nerominiera (*Carignano*)

17

33,00

Francesco Guccione (bio)

NM – Nerello Mascalese

17

38,00

V – Rosato (*da Trebbiano, Nerello Mascalese e Perricone*)

18

38,00