



## I VINI AL BICCHIERE

### *I vini bianchi*

### SPUMANTI

		<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<i>Alta Langa extra brut d.o.c.g. Sei Tremenda Marco Capra 2020</i>	<i>100ml</i>	<i>chardonnay, pinot nero</i>	<i>Santo Stefano Belbo</i>	<i>12,5%</i>	<i>14,00</i>
					<b>FERMI</b>
<i>Eteronimo Cascina San Michele 2022</i>	<i>100ml</i>	<i>cortese</i>	<i>Costigliole d'Asti</i>	<i>12%</i>	<i>9,00</i>
<i>Pandora A.z. Agr. Valdisole 2023</i>	<i>100ml</i>	<i>arneis, favorita, moscato</i>	<i>Corneliano d'Alba</i>	<i>12,5%</i>	<i>9,00</i>
<i>Rubicone i.g.t. Tresche Villa Papiano 2022</i>	<i>100ml</i>	<i>sauvignon bianco</i>	<i>Modigliana</i>	<i>13%</i>	<i>9,00</i>
<i>Vino bianco Calogero Caruana 2022</i>	<i>100ml</i>	<i>inzolia</i>	<i>Montallegro</i>	<i>12%</i>	<i>9,00</i>
<i>Toscana bianco i.g.t. Scossa Arnaldo Rossi 2023</i>	<i>100ml</i>	<i>malvasia, trebbiano, canaiole bianco</i>	<i>Castiglion Fiorentino</i>	<i>12,5%</i>	<i>9,00</i>
<i>Primodiciupi Marche bianco i.g.t. Coppacchioli Tattini 2022</i>	<i>100ml</i>	<i>vissanello</i>	<i>Cupi di Visso</i>	<i>13,5%</i>	<i>9,00</i>

### *I vini rosati*

<i>Pnoi A.z. Agr. Valdisole 2023</i>	<i>100ml</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Corneliano d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>9,00</i>
--------------------------------------	--------------	-----------------	--------------------------	------------	-------------



## I VINI AL BICCHIERE

### *I vini rossi*

		<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Simposio Az. Agr. Valdisole 2022</i>	100ml	<i>barbera, brachetto, freisa, malvasia nera, moscato nero d'Acqui, pelaverga, ruche</i>	<i>Corneliano d'Alba</i>	11%	9,00
<i>Dolcetto d'Alba d.o.c. Bricco Mirasole Giuseppe Mascarello 2021</i>	100ml	<i>dolcetto</i>	<i>Monchiero</i>	14,5%	8,00
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Trediberri 2021</i>	100ml	<i>barbera</i>	<i>La Morra</i>	14,5%	9,00
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Cascina delle Rose 2023</i>	100ml	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	14%	9,00
<i>Toscana sangiovese i.g.t. Sella dell'Acuto Arnaldo Rossi 2021</i>	100ml	<i>sangiovese</i>	<i>Castiglion Fiorentino</i>	13,5%	10,00
<i>Terre siciliane rosso i.g.p. Susucaru Franck Cornelissen 2022</i>	100ml	<i>nerello mascalese</i>	<i>Castiglione di Sicilia</i>	14%	9,00
<i>Barolo d.o.c.g. del Comune di Serralunga Ferdinando Principiano 2020</i>	100ml	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	14%	15,00
<i>Barbaresco d.o.c.g. Giacone Cascina Alberta 2021</i>	100ml	<i>nebbiolo</i>	<i>Treiso</i>	14%	14,00



**Piemonte**

**GLI SPUMANTI METODO CLASSICO**

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<i>Metodo Classico brut rosé Tenuta il Nespolo</i>	<i>ROSE'</i> <i>pinot nero</i>	<i>Moasca</i>	<i>12,5%</i>	<i>56,00</i>
<i>Alta Langa extra brut d.o.c.g. Marcalberto 2020</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>St. Stefano Belbo</i>	<i>12%</i>	<i>55,00</i>
<i>Alta Langa brut nature d.o.c.g. Blanc de noir Marcalberto 2021</i>	<i>pinot nero</i>	<i>St. Stefano Belbo</i>	<i>12,0%</i>	<i>59,00</i>
<i>Alta Langa extra brut d.o.c.g. Pietro Colla Poderi Colla 2020</i>	<i>pinot nero, nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>12,5%</i>	<i>59,00</i>
<i>Metodo Classico v.s.q. S.R. Marcalberto 2013</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>St. Stefano Belbo</i>	<i>12,5%</i>	<i>80,00</i>
<i>Metodo Classico v.s.q. brut nature Luigi Spertino 2021</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Mombercelli</i>	<i>13%</i>	<i>57,00</i>
<i>Metodo Classico brut v.s.q. Et Voilà Baricchi 2015</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Naviglie</i>	<i>12%</i>	<i>58,00</i>
<i>Metodo Tradizionale extra brut Bruno Giacosa 2020</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Neive</i>	<i>13%</i>	<i>59,00</i>
<i>Alta Langa extra brut d.o.c.g. Leonardo Ferdinando Principiano 2019</i>	<i>chardonnay, pinot nero</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>12%</i>	<i>54,00</i>

GLI SPUMANTI METODO CLASSICO

<b>Lombardia</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>"A" dosaggio zero v.s.q. Ravarini 2020</i>	<i>chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i>	<i>Monticelli Brusati</i>	<i>11%</i>	<i>56,00</i>
<i>Metodo Classico v.s.q. Blanc de Blancs Dosaggio Zero Divella 2019</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Gussago</i>	<i>12%</i>	<i>80,00</i>
<i>Metodo Classico v.s.q. Blanc de Noirs Dosaggio Zero Divella 2018</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Gussago</i>	<i>12%</i>	<i>115,00</i>
<i>Metodo Classico v.s.q. Rosé de Saignée Dosaggio Zero Divella 2017</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Gussago</i>	<i>12%</i>	<i>108,00</i>
<i>Metodo Classico pas dosé v.s.q. Il Contestatore Il Pendio 2015</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Monticelli Brusati</i>	<i>12,5%</i>	<i>83,00</i>
<b>Trentino</b>				
<i>Trento extra brut d.o.c. Riserva del fondatore Giulio Ferrari 2015</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Trento</i>	<i>12,5%</i>	<i>195,00</i>
<i>Trento extra brut d.o.c. Riserva Bruno Lunelli Ferrari 2006</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Trento</i>	<i>12,5%</i>	<i>1130,00</i>
<i>Trento extra brut rosé d.o.c. Riserva del fondatore Giulio Ferrari 2006</i>	<b>ROSE'</b> <i>chardonnay, pinot nero</i>	<i>Trento</i>	<i>12,5%</i>	<i>380,00</i>
<b>Marche</b>				
<i>Metodo classico v.s.q. Dosaggio Zero Coppacchioli Tattini 2020</i>	<i>vissanello</i>	<i>Cupi di Visso</i>	<i>13%</i>	<i>55,00</i>

RIFERIMENTATI IN BOTTIGLIA

**Piemonte**

*Andeira vino frizzante rosato Rocco di Carpeneto 2019* ROSE' *barbera* *Carpeneto* 13,5% 32,00

**Trentino**

*Zero Infinito Pojer e Sandri 2021* *solaris* *Faedo* 12% 35,00

*Cremisi Pojer e Sandri 2021* ROSE' *sevar* *Faedo* 12% 40,00

**Emilia Romagna**

*Rosato dell' Emilia i.g.t. per Franco Bergianti 2022* ROSE' *lambrusco salamino di Santa Croce* *Carpi* 11,5% 44,00

*Rosato dell' Emilia i.g.t. San Vincent Bergianti 2022* ROSE' *lambrusco di Sorbara* *Carpi* 11,5% 44,00

*Rosato dell' Emilia i.g.t. metodo classico nature Fine Bergianti 2022* ROSE' *lambrusco di Sorbara* *Carpi* 12,5% 67,00

PROXY WINE

*Arensbak Effervescent* *thé verde Wunizao, uva spina, pesca, citronella* *Copenhagen* 0,4% 45,00

*Koji Rice Series 1 non alcoholic white Muri* *acqua di riso, mableb, kefir di lavanda affumicato* *Copenhagen* 0,4% 47,00

*Red wine alternative French Style Gnista* *uva, amarena, mirtillo, barbabetola, lavanda, pepe* *Kristianstad* 0,3% 44,00

*Red wine alternative Italian Style Gnista* *uva, amarena, rabarbaro, barbabetola, pepe, liquirizia, assenzio* *Kristianstad* 0,3% 44,00



## GLI CHAMPAGNE

### VALLEE DE LA MARNE

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<i>Famille Moussé extra brut L'Esquisse</i>	<i>meunier, pinot nero</i>	<i>Cuisles</i>	<i>12%</i>	<i>89,00</i>
<i>Maurice Choppin extra brut L'age &amp; la raison</i>	<i>chardonnay, meunier</i>	<i>Damery</i>	<i>12%</i>	<i>119,00</i>
<i>Maurice Choppin extra brut Blanc de Noirs Les Bas Russelets 2019</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Damery</i>	<i>12,5%</i>	<i>126,00</i>
<i>Domaine Nowack extra brut Les Arpents rouges 2018</i>	<i>meunier, chardonnay</i>	<i>Vandières</i>	<i>12%</i>	<i>112,00</i>
<i>Francis Boulard et fille brut nature Les Murgiers</i>	<i>meunier, pinot nero</i>	<i>Faverolles - et Coemy</i>	<i>12%</i>	<i>114,00</i>
<i>Francis Boulard et fille brut nature Blanc de Blancs Vieilles Vignes 2019</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Faverolles - et Coemy</i>	<i>12,5%</i>	<i>125,00</i>
<i>Francis Boulard et fille brut nature réserve perpétuelle Petraea III</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Faverolles - et Coemy</i>	<i>12%</i>	<i>140,00</i>
<i>Francis Boulard et fille brut nature Les Rachais 2015 Vintage</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Faverolles - et Coemy</i>	<i>12,5%</i>	<i>140,00</i>
<i>Francis Boulard et fille brut nature Les Rachais 2013 Vintage</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Faverolles - et Coemy</i>	<i>12%</i>	<i>145,00</i>
<i>Francis Boulard et fille brut nature Les Rachais 2010 Vintage</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Faverolles - et Coemy</i>	<i>12%</i>	<i>170,00</i>

CHAMPAGNE

VALLEE DE LA MARNE

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Billecart-Salmon extra brut Bdb 2010</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Mareuil-sur-Av</i>	12,5%	150,00
<i>Georges Laval brut nature 1er cru Les Hautes Chèvres 2016</i>	<i>meunier</i>	<i>Cumières</i>	12,1%	296,00
<i>Dom Pérignon brut Vintage 2012</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Epernay</i>	12,5%	280,00
<i>Dom Pérignon brut Vintage 2004 Plénitude 2</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Epernay</i>	12,5%	550,00
<i>Louis Roederer Rosé 2016</i>	<i>chardonnay, pinot nero, meunier</i>	<i>Reims</i>	12,5%	142,00
<i>Louis Roederer brut Cristal 2014</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Reims</i>	12%	295,00
<i>Louis Roederer brut Cristal 2013</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Reims</i>	12%	324,00
<i>Jacques Selosse extra brut grand cru Bdb Les Chantereines</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Avize</i>	12,5%	1250,00

ROSE'  
LIEUX  
DITS

COTE DE BLANCS

<i>Perrier - Jouet brut Belle Epoque 2014</i>	<i>pinot nero, chardonnay, meunier</i>	<i>Epernay</i>	12,5%	212,00
<i>Jacques Selosse brut grand cru Bdb Initial</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Avize</i>	12%	416,00
<i>Larmandier-Bernier brut nature 1er cru Bdb Terre de Vertus 2016</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Vertus</i>	12,5%	151,00
<i>Larmandier-Bernier extra brut grand cru Bdb Les chemins d'Avize 2015</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Vertus</i>	12,5%	195,00
<i>Larmandier-Bernier extra brut rosé de saignée 1er cru</i>	<i>pinot nero, pinot grigio</i>	<i>Vertus</i>	12,5%	141,00

ROSE'

CHAMPAGNE

COTE DES BAR

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Ruppert - Leroy brut nature Puzzle de la Cote des Bar 2021</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Essoyes</i>	<i>12%</i>	<i>128,00</i>
<i>André Beaufort Polisy brut 2010</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Polisy</i>	<i>12%</i>	<i>117,00</i>
<i>André Beaufort Polisy brut rosé Derrière l'Église 2011</i>	<b>ROSE'</b> <i>chardonnay, p. nero, meunier</i>	<i>Polisy</i>	<i>12%</i>	<i>159,00</i>
<i>Jacques Lassaigne extra brut Blanc de blancs Les vignes de Montgueux</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Montgueux</i>	<i>12%</i>	<i>118,00</i>
<i>Jacques Lassaigne brut nature Blanc de blancs Millesime 2014</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Montgueux</i>	<i>12%</i>	<i>170,00</i>
<i>Jacques Lassaigne brut nature Blanc de blancs Clos St. Sophie 2016</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Montgueux</i>	<i>12%</i>	<i>212,00</i>
<i>Clandestin brut nature zero dosage Boréal 2019</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Buxières sur Arce</i>	<i>12%</i>	<i>124,00</i>
<i>Clandestin brut nature Les Grandes Lignes 2019</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Buxières sur Arce</i>	<i>12%</i>	<i>115,00</i>
<i>Clandestin brut nature Les Revers 2019</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Buxières sur Arce</i>	<i>12%</i>	<i>125,00</i>



## CHAMPAGNE

## MONTAGNE DE REIMS

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<i>Jules Brochet extra brut Prémices</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Taisy</i>	<i>13%</i>	<i>137,00</i>
<i>Fernand Thill brut grand cru Tradition</i>	<i>chardonnay, pinot nero</i>	<i>Verzy</i>	<i>12%</i>	<i>92,00</i>
<i>Nicolas Maillart extra brut premier cru Platine</i>	<i>pinot nero, chardonnay, meunier</i>	<i>Ecueil</i>	<i>12,5%</i>	<i>99,00</i>
<i>Marguet brut nature rosé grand cru Shaman 19</i>	<i>chardonnay, pinot nero</i>	<i>Ambonnay</i>	<i>13%</i>	<i>115,00</i>
<i>David Léclapart pas dosé premier cru L'Aphrodisiaque 2017</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Trépail</i>	<i>12,5%</i>	<i>300,00</i>
<i>Jacques Selosse extra brut grand cru blanc de blancs Chemin de Châlons</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Avize</i>	<i>12,5%</i>	<i>1200,00</i>

ROSE'

LIEUX  
DITS



## Piemonte

## I VINI BIANCHI

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Pandora Az. Agr. Valdisole 2023</i>	<i>arneis, favorita, moscato</i>	<i>Corneliano d'Alba</i>	<i>12,5%</i>	<i>40,00</i>
<i>Roero d.o.c.g. Valfaccenda 2023</i>	<i>arneis</i>	<i>Canale</i>	<i>13%</i>	<i>43,00</i>
<i>Arké Az. Agr. Valdisole 2019</i>	<i>arneis</i>	<i>Corneliano d'Alba</i>	<i>12,5%</i>	<i>48,00</i>
<i>Eteronimo Cascina San Michele 2022</i>	<i>cortese</i>	<i>Costigliole d'Asti</i>	<i>12%</i>	<i>46,00</i>
<i>Colli Tortonesi Derthona d.o.c. Intro Cas'Al'Mat 2022</i>	<i>timorasso</i>	<i>Roddino</i>	<i>13%</i>	<i>50,00</i>
<i>Colli Tortonesi Derthona d.o.c. Il Cas'Al'Mat, Cas'Al'Mat 2022</i>	<i>timorasso</i>	<i>Roddino</i>	<i>13%</i>	<i>62,00</i>
<i>Colli Tortonesi Derthona d.o.c. Valli Unite 2022</i>	<i>timorasso</i>	<i>Costa Vescovato</i>	<i>13%</i>	<i>47,00</i>
<i>Colli Tortonesi Derthona d.o.c. Cascina Penna-Currado 2023</i>	<i>timorasso</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>12,5%</i>	<i>65,00</i>
<i>Colli Tortonesi d.o.c. Giallo di Costa az. Agr. Ricci 2021</i>	<i>timorasso</i>	<i>Costa Vescovato</i>	<i>16%</i>	<i>79,00</i>
<i>Langhe bianco d.o.c. G.D. Vaira 2006</i>	<i>riesling</i>	<i>Barolo</i>	<i>13%</i>	<i>95,00</i>
<i>Langhe bianco d.o.c. G.D. Vaira 2007</i>	<i>riesling</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>85,00</i>
<i>Langhe Sauvignon d.o.c. Dives Comm. G.B. Burlotto 2021</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>49,00</i>
<i>Langhe bianco d.o.c. Alteni di Brassica Gaja 2019</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>159,00</i>
<i>Langhe bianco d.o.c. Bussiador Aldo Conterno 2016</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>118,00</i>
<i>Langhe bianco d.o.c. Gaia &amp; Rey Gaja 2016</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>320,00</i>
<i>Langhe bianco d.o.c. Gaia &amp; Rey Gaja 2015</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>298,00</i>
<i>Langhe bianco d.o.c. Gaia &amp; Rey Gaja 2013</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>315,00</i>

**I VINI BIANCHI ITALIANI**

<b>Valle d'Aosta</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Petit bout de lune Les Petits Riens 2021</i>	<i>chardonnay, erbaluce</i>	<i>Aosta</i>	<i>15%</i>	<i>69,00</i>
<i>L'air des cimes Les Petits Riens 2018</i>	<i>gamay, petit rouge</i>	<i>Aosta</i>	<i>13%</i>	<i>72,00</i>
<b>Alto Adige</b>				
<i>Mitterberg i.g.t. Gewurztraminer In Der Eben 2020</i>	<i>gewurztraminer</i>	<i>Renon</i>	<i>13%</i>	<i>65,00</i>
<i>Weinberg Dolomiten i.g.t. Sauvignon In Der Eben 2020</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Renon</i>	<i>12,5%</i>	<i>65,00</i>
<i>Tonsur Pranzegg 2022</i>	<i>muller thurgau, pinot bianco, sylvaner, chardonnay</i>	<i>Bolzano</i>	<i>12%</i>	<i>66,00</i>
<i>GT Pranzegg 2021</i>	<i>gewurztraminer</i>	<i>Bolzano</i>	<i>12%</i>	<i>78,00</i>
<b>Friuli Venezia Giulia</b>				
<b>COLLI ORIENTALI DEL FRIULI</b>				
<i>Quinto Quarto bianco Franco Terpin 2022</i>	<i>pinot bianco, pinot grigio, malvasia istriana</i>	<i>San Floriano del Collio</i>	<i>13,5%</i>	<i>44,00</i>
<i>Venezia Giulia i.g.t. Quinto Quarto bianco Sivi Franco Terpin 2022</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>San Floriano del Collio</i>	<i>13,5%</i>	<i>44,00</i>
<i>Friuli Colli Orientali Bianco d.o.c. Miani 2022</i>	<i>friulano, ribolla gialla, malvasia</i>	<i>Buttrio</i>	<i>14%</i>	<i>82,00</i>
<i>Friuli Colli Orientali chardonnay d.o.c. Zitelle Miani 2020</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Buttrio</i>	<i>13,5%</i>	<i>130,00</i>
<i>Friuli Colli Orientali sauvignon d.o.c. Saurint Miani 2019</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Buttrio</i>	<i>15%</i>	<i>124,00</i>
<i>Friuli Colli Orientali friulano d.o.c. Filip Miani 2020</i>	<i>friulano</i>	<i>Buttrio</i>	<i>14%</i>	<i>125,00</i>
<i>Friuli Colli Orientali malvasia d.oc. La mont di Zuc Miani 2017</i>	<i>malvasia</i>	<i>Buttrio</i>	<i>14%</i>	<i>89,00</i>

---

**I VINI BIANCHI ITALIANI**

<b><i>Toscana</i></b>	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Toscana bianco i.g.t. Scossa Arnaldo Rossi 2023</i>	<i>malvasia, trebbiano, canaiolo bianco</i>	<i>Castiglion Fiorentino</i>	<i>12,5%</i>	<i>46,00</i>
<i>Toscana bianco i.g.t. Cibino Arnaldo Rossi 2020</i>	<i>trebbiano</i>	<i>Castiglion Fiorentino</i>	<i>12%</i>	<i>54,00</i>
<i>Toscana bianco i.g.t. La Cerretina Pacina 2019</i>	<i>trebbiano, malvasia del Chianti</i>	<i>Castelnuovo Berardenga</i>	<i>13,5%</i>	<i>56,00</i>
<b><i>Emilia Romagna</i></b>				
<i>Rubicone i.g.t. Tresche Villa Papiano 2022</i>	<i>sauvignon bianco</i>	<i>Modigliana</i>	<i>13%</i>	<i>52,00</i>
<i>Sillaro albana i.g.t. Terra! Villa Papiano 2022</i>	<i>albana</i>	<i>Modigliana</i>	<i>12%</i>	<i>49,00</i>
<i>Romagna trebbiano d.o.c. Strada Corniolo Villa Papiano 2021</i>	<i>trebbiano</i>	<i>Modigliana</i>	<i>12,5%</i>	<i>55,00</i>
<b><i>Marche</i></b>				
<i>Marche bianco i.g.t. Campo delle Oche Fattoria San Lorenzo 2019</i>	<i>verdicchio dei Castelli di Iesi</i>	<i>Montecarotto</i>	<i>15%</i>	<i>45,00</i>
<i>Primodicipi Marche bianco i.g.t. Coppacchioli Tattini 2022</i>	<i>vissanello</i>	<i>Cupi di Visso</i>	<i>13,5%</i>	<i>49,00</i>
<b><i>Umbria</i></b>				
<i>Umbria Bianco i.g.t. Arboreus Paolo Bea 2018</i>	<i>trebbiano spoletino</i>	<i>Montefalco</i>	<i>13,5%</i>	<i>96,00</i>

**I VINI BIANCHI ITALIANI**

<b>Abruzzo</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Concrete vino bianco Nicoletta De Fermo 2022</i>	<i>chardonnay, pecorino, trebbiano</i>	<i>Loreto Aprutino</i>	<i>13,5%</i>	<i>43,00</i>
<i>Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. Emidio Pepe 2019</i>	<i>trebbiano</i>	<i>Teramo</i>	<i>13%</i>	<i>93,00</i>
<i>Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. Emidio Pepe 2006</i>	<i>trebbiano</i>	<i>Teramo</i>	<i>13%</i>	<i>160,00</i>
<i>Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. Az. agr. Valentini 2019</i>	<i>trebbiano</i>	<i>Loreto Aprutino</i>	<i>12%</i>	<i>150,00</i>
<i>Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. Az. agr. Valentini 2018</i>	<i>trebbiano</i>	<i>Loreto Aprutino</i>	<i>13%</i>	<i>175,00</i>
<b>Sicilia</b>				
<i>Terre Siciliane i.g.t. Catarratto Calogero Caruana 2023</i>	<i>catarratto</i>	<i>Montallegro</i>	<i>13%</i>	<i>45,00</i>
<i>Vino bianco Calogero Caruana 2022</i>	<i>inzolia</i>	<i>Montallegro</i>	<i>12%</i>	<i>48,00</i>
<i>Terre Siciliane Zibibbo i.g.p. Antonino Barraco 2020</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Marsala</i>	<i>12%</i>	<i>43,00</i>
<i>Terre Siciliane i.g.p. Munjebel Frank Cornelissen 2020</i>	<i>grecanico dorato, carricante</i>	<i>Castiglione di Sicilia</i>	<i>12%</i>	<i>60,00</i>
<i>Terre Siciliane i.g.p. Munjebel Vigne Alte Frank Cornelissen 2019</i>	<i>grecanico dorato, carricante, coda di volpe</i>	<i>Castiglione di Sicilia</i>	<i>12%</i>	<i>120,00</i>
<b>Sardegna</b>				
<i>Modestu Giovanni Monstisci 2020</i>	<i>moscato</i>	<i>Mamoiada</i>	<i>14%</i>	<i>55,00</i>
<i>Modestu Granazza Giovanni Monstisci 2020</i>	<i>granazza</i>	<i>Mamoiada</i>	<i>15%</i>	<i>67,00</i>



## Borgogna

## I VINI BIANCHI FRANCESI

<i>Bourgogne Chitry a.o.c. Alice et Olivier De Moor 2022</i>
<i>Chablis a.o.c. Coteau de Rosette Alice et Olivier De Moor 2020</i>
<i>Chablis premier cru a.c.p.c.c. Butteaux Domaine Pattes Loup 2018</i>
<i>Chablis premier cru a.c.p.c.c. Vaillons Vincent Dauvissat 2017</i>
<i>Le Clou 34 v.d.f. Naudin-Ferrand 2021</i>
<i>Bourgogne Aligoté a.b.a.c. Sylvain Cathiard &amp; Fils 2021</i>
<i>Bourgogne a.b.c. Fanny Sabre 2020</i>
<i>Bourgogne Côte d'Or a.b.c.d.o.c. Francois Mikulski 2021</i>
<i>Saint Aubin 1er cru a.s.a.p.c.c. En Remilly Catherine &amp; Dominique Derain 2015</i>
<i>Chassagne-Montrachet a.c-m.p.c.c. 1er cru Abbaye de Morgeot Frédéric Cossard 2014</i>
<i>Puligny-Montrachet 1er cru a.p-m.c. Etienne Sauzet 2016</i>
<i>Puligny-Montrachet 1er cru a.p-m.c. Les Referts Etienne Sauzet 2016</i>
<i>Ladoix a.l.c. Le Cloud Prieuré Roch 2019</i>
<i>Macon Villages a.m.v.c. Les Sardines Robert Denogent 2021</i>

### CHABLIS

<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<i>chardonnay</i>	<i>Courgis</i>	<i>13,5%</i>	<i>74,00</i>
<i>chardonnay</i>	<i>Courgis</i>	<i>13%</i>	<i>96,00</i>
<i>chardonnay</i>	<i>Courgis</i>	<i>13,5%</i>	<i>135,00</i>
<i>chardonnay</i>	<i>Chablis</i>	<i>13%</i>	<i>182,00</i>

### COTE DE NUITS

<i>aligoté</i>	<i>Magny-lès-Villers</i>	<i>12%</i>	<i>75,00</i>
<i>aligoté</i>	<i>Vosne-Romanée</i>	<i>12%</i>	<i>95,00</i>

### COTE DE BEAUNE

<i>chardonnay</i>	<i>Pommard</i>	<i>12%</i>	<i>72,00</i>
<i>chardonnay</i>	<i>Mersault</i>	<i>13%</i>	<i>117,00</i>
<i>chardonnay</i>	<i>St. Aubin</i>	<i>14,5%</i>	<i>96,00</i>
<i>chardonnay</i>	<i>Saint Romain</i>	<i>13,5%</i>	<i>145,00</i>
<i>chardonnay</i>	<i>Puligny-Montrachet</i>	<i>13%</i>	<i>180,00</i>
<i>chardonnay</i>	<i>Puligny-Montrachet</i>	<i>13,5%</i>	<i>220,00</i>
<i>chardonnay</i>	<i>Nuits-Saints-Georges</i>	<i>15%</i>	<i>390,00</i>

### MACONNAIS

<i>chardonnay</i>	<i>Fuissé</i>	<i>12,5%</i>	<i>65,00</i>
-------------------	---------------	--------------	--------------

I VINI BIANCHI FRANCESI

<b>Loira</b>		<b>SAUMUR</b>		
	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Saumur a.s.c. L'Echelier Domaine Thierry Germain 2015</i>	<i>chenin blanc</i>	<i>Varrains</i>	<i>13%</i>	<i>88,00</i>
<b>ANJOU</b>				
<i>Anjou blanc a.a.b.c. Thibaud Boudignon 2021</i>	<i>chenin blanc</i>	<i>Savennières</i>	<i>12,5%</i>	<i>90,00</i>
<i>Anjou blanc a.a.b.c. à Francois(e) Thibaud Boudignon 2017</i>	<i>chenin blanc</i>	<i>Savennières</i>	<i>13%</i>	<i>117,00</i>
<i>Les Onglés v.d.f. Domaine Bernaudeau 2018</i>	<i>chenin blanc</i>	<i>Martigné-Briand</i>	<i>13,5%</i>	<i>280,00</i>
<b>SAVENNIERES</b>				
<i>Savennières a.s. - c.d.s. - c. Clos de la Coulée de Serrant 2020</i>	<i>chenin blanc</i>	<i>Savennières</i>	<i>13%</i>	<i>160,00</i>
<b>TOURAIN</b>				
<i>La Tesnière v.d.f. Pierre-Olivier Bonhomme 2019</i>	<i>chenin blanc</i>	<i>Montbou sur Bièvre</i>	<i>14%</i>	<i>54,00</i>
<i>Racines v.d.f. Les Cailloux du Paradis 2018</i>	<i>sauvignon, chardonnay, romorantin, menu pineau</i>	<i>Soings en Sologne</i>	<i>13,5%</i>	<i>102,00</i>
<i>L'Iris v.d.f. L'Ange Vin J.P.Robinot 2020</i>	<i>chenin blanc</i>	<i>Chabaignes</i>	<i>13,5%</i>	<i>92,00</i>
<b>Giura</b>				
<i>Vin de France Big Bunch Theory Go Together Patrice Beguet 2019</i>	<i>melon de Bourgogne, grenache blanc, gewurztramin,</i>	<i>Mesnay</i>	<i>12%</i>	<i>67,00</i>
<i>Vin de France Blanc Agité Anne &amp; Jean-Francois Ganevat</i>	<i>savagnin, chardonnay</i>	<i>Rotalier</i>	<i>12%</i>	<i>78,00</i>
<i>Côtes du Jura a.o.c. Les chamois du paradis Jean-Francois Ganevat 2016</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Rotalier</i>	<i>13,3%</i>	<i>175,00</i>
<i>Vin de France Feel Good Frédéric Cossard 2022</i>	<i>savagnin</i>	<i>Saint Romain</i>	<i>12,5%</i>	<i>85,00</i>
<i>Arbois Pupillin a.a.p. Terre du Lias Domaine de la Borde 2018</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Pupillin</i>	<i>12,5%</i>	<i>69,00</i>
<i>Côtes du Jura a.o.p. Croix Sarrant Rousset - Martin 2018</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Nery sur Seille</i>	<i>13,5%</i>	<i>93,00</i>
<i>Côtes du Jura a.o.p. Perrières Rousset - Martin 2019</i>	<i>savagnin</i>	<i>Nery sur Seille</i>	<i>13,5%</i>	<i>128,00</i>
<i>Arbois Pupillin a.a.c. Maison Pierre Overnoy 2006</i> <i>500ml</i>	<i>savagnin</i>	<i>Pupillin</i>	<i>12,5%</i>	<i>800,00</i>

I VINI BIANCHI FRANCESI

<b>Savoia</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Savoie a.o.p. Primitif Domaine Giachino 2022</i>	<i>jaquère</i>	<i>Chapareillan</i>	<i>10%</i>	<i>63,00</i>
<i>Terroir de St. Alban a.v.d.s.p. Camille e Mathieu Apffel 2021</i>	<i>jaquère, altesse</i>	<i>Saint Baldoph</i>	<i>11,5%</i>	<i>64,00</i>
<i>Avant la Tempête a.v.d.s.p. Camille e Mathieu Apffel 2021</i>	<i>jaquère</i>	<i>Saint Baldoph</i>	<i>10,5%</i>	<i>64,00</i>
<b>Alsazia</b>				
<i>Alsace Grand Cru Sporen a.a.g.c.c. Domaine Bott Geyl 2016</i>	<i>riesling</i>	<i>Beblenheim</i>	<i>13%</i>	<i>117,00</i>
<i>Riesling a.a.c. Clos Hauserer Zind Humbrecht 2005</i>	<i>riesling</i>	<i>Turckheim</i>	<i>13,5%</i>	<i>125,00</i>
<b>Provenza</b>				
<i>Vin de France Skin-Contact Zizifredo Frédéric Cossard 2022</i>	<i>grenache blanc e moscato d'Alessandria</i>	<i>Saint Romain</i>	<i>12%</i>	<i>74,00</i>
<i>Alpilles i.g.p. Jaspe Domaine Hauvette 2021</i>	<i>roussanne</i>	<i>St. Remy de Provence</i>	<i>13%</i>	<i>64,00</i>
<i>Palette a.p.c. grand cru de Provence Chateau Simone 2004</i>	<i>clairette, grenache blanc, ugni blanc, bourboulenc, muscat blanc</i>	<i>Meyreuil</i>	<i>13%</i>	<i>98,00</i>
<b>Linguadoca - Rossiglione</b>				
<i>Coteaux du Languedoc a.c.l.c. Oro Peyre Rose 2004</i>	<i>rolle, roussanne, viognier</i>	<i>Saint - Pargoire</i>	<i>14,5%</i>	<i>132,00</i>
<b>Corsica</b>				
<i>Patrimonio a.p.c. Carco Antoine Arena 2020</i>	<i>vermentino</i>	<i>Patrimonio</i>	<i>13%</i>	<i>57,00</i>



---

**I VINI BIANCHI AUSTRIACI**

---

<b>Burgenland</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Gruner Veltliner Sankt Georgen trocken Moric 2015</i>	<i>gruner veltliner</i>	<i>Grosshoflein</i>	<i>13,5%</i>	<i>108,00</i>
<b>Weinland</b>				
<i>Grüner Veltliner Fass 4 Bernhard Ott 2017</i>	<i>gruner veltliner</i>	<i>Wagram</i>	<i>12,5%</i>	<i>51,00</i>

---

**I VINI BIANCHI TEDESCHI**

---

<b>Renania Palatinato</b>				
			<b>MOSELLA</b>	
<i>Riesling Trocken Marienburg Clemens Busch 2016</i>	<i>riesling</i>	<i>Punderich</i>	<i>12%</i>	<i>97,00</i>
			<b>NAHE</b>	
<i>Riesling Trocken Monzinger Halenberg Schafer - Frohlich 2020</i>	<i>riesling</i>	<i>Bockenau</i>	<i>12,5%</i>	<i>114,00</i>
			<b>RENO</b>	
<i>Riesling Trocken Vom Kalkstein Wittmann 2021</i>	<i>riesling</i>	<i>Westhofen</i>	<i>12%</i>	<i>48,00</i>

---

**I VINI BIANCHI SLOVENI**

---

<b>Carso</b>				
<i>Malvazija Vinogradi Fon 2020</i>	<i>malvasia</i>	<i>Komen</i>	<i>13,5%</i>	<i>47,00</i>
<i>Vitovska Vinogradi Fon 2019</i>	<i>vitovska</i>	<i>Komen</i>	<i>12%</i>	<i>58,00</i>

---

**I VINI BIANCHI STATUNITENSI**

---

<b>California</b>				
<i>Fort Ross-Seaview Charles Ranch Sonoma Coast Raen 2020</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Sebastopol</i>	<i>12,5%</i>	<i>132,00</i>

---

**I VINI BIANCHI CECI**

---

<b>Moravia</b>				
<i>Forks and Knives White Milan Nestarec 2020</i>	<i>gruner veltliner, neuburger, welschriesling</i>	<i>Velke Bilovice</i>	<i>12,5%</i>	<i>57,00</i>
<i>TRBLMKR Milan Nestarec 2021</i>	<i>neuburger, malvasia</i>	<i>Velke Bilovice</i>	<i>13%</i>	<i>66,00</i>



## I VINI ROSATI

### Italia

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<i>Pnoi Az. Agr. Valdisole 2023</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Corneliano d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>49,00</i>

<i>Delle Venezie i.g.p. Rosantico Bressan 2016</i>	<i>moscato rosa</i>	<i>Farra d'Isonzo</i>	<i>13%</i>	<i>75,00</i>

<i>Cirò d.o.c. rosato Cataldo Calabretta 2022</i>	<i>gaglioppo</i>	<i>Cirò Marina</i>	<i>12,5%</i>	<i>38,00</i>

<i>Etna Rosato d.o.c. Tenuta Solisciario De Bartoli Etna 2022</i>	<i>nerello mascalese</i>	<i>Soliccbiata</i>	<i>12,5%</i>	<i>53,00</i>

<i>Terre Siciliane Rosato i.g.p. Susucaru Frank Cornelissen 2022</i>	<i>malvasia, moscadella, catarratto, nerello mascalese</i>	<i>Castiglione di Sicilia</i>	<i>11,5%</i>	<i>55,00</i>

### Francia

<i>Vin de Frantz rosé Domaine Frantz Saumon 2022</i>	<i>gamay, grolleau</i>	<i>Montlouis sur Loire</i>	<i>12,5%</i>	<i>58,00</i>

<i>Faustine vieilles vignes v.d.f. J.C. Abbatucci 2021</i>	<i>sciaccarello</i>	<i>Casalabriva</i>	<i>14%</i>	<i>60,00</i>



## I VINI ROSSI PIEMONTESI

### **Freisa**

*Langhe Freisa d.o.c. Toetto Giuseppe Mascarello 2015*

*Langhe Freisa d.o.c. Toetto Giuseppe Mascarello 2014*

*Gio Gio vino rosso Az. Agr. Summer Wolff 2022*

### **Vitigni**

*freisa*

*freisa*

*freisa*

### **Cantina a**

*Monchiero*

*Monchiero*

*Cerrina*

### **Vol %**

*14,5%*

*13%*

*13,5%*

### **Euro**

*60,00*

*65,00*

*54,00*

### **Pelaverga**

*Langhe d.o.c. Rosso Ginlietta Olek Bondonio 2022*

*pelaverga piccolo*

*Barbaresco*

*13%*

*69,00*

### **Grignolino**

*Grignolino d'Asti d.o.c. Luigi Spertino 2022*

*grignolino*

*Mombercelli*

*13%*

*38,00*

*Grignolino d'Asti d.o.c. Margherita Barbero Luigi Spertino 2023*

*grignolino*

*Mombercelli*

*12,5%*

*59,00*

*Back Grin Fabio Gea 2022*

*grignolino*

*Neive*

*14%*

*63,00*

I VINI ROSSI PIEMONTESI

***Dolcetto***

**ALBA**

***Vitigni***                      ***Cantina a***                      ***Vol %***      ***Euro***

*Dolcetto d'Alba d.o.c. Bricco Lago Cascina Penna-Currado 2023*                      *dolcetto*                      *Serralunga d'Alba*                      12,5%      46,00

*Dolcetto d'Alba d.o.c. A Elizabeth Cascina delle Rose 2022*                      *dolcetto*                      *Barbaresco*                      13%      38,00

*Dolcetto d'Alba d.o.c. Comm. G.B. Burlotto 2021*                      *dolcetto*                      *Verduno*                      14%      39,00

*Dolcetto d'Alba d.o.c. Bricco Mirasole Giuseppe Mascarello 2021*                      *dolcetto*                      *Monchiero*                      14,5%      49,00

*Langhe dolcetto d.o.c. Ancum Borgogno 2022*                      *dolcetto*                      *Barolo*                      13%      47,00

*Dolcetto d'Alba d.o.c. Pinotto Fabio Gea 2022*                      *dolcetto*                      *Neive*                      13%      49,00

*Dolcetto d'Alba d.o.c. Roagna 2020*                      *dolcetto*                      *Castiglione Falletto*                      12,5%      49,00

*Dolcetto d'Alba d.o.c. Lorenzo Accomasso 2020*                      *dolcetto*                      *La Morra*                      14%      58,00

**OVADA**

*Steira vigna Rocco Ovada d.o.c.g. Rocco di Carpeneto 2019*                      *dolcetto*                      *Carpeneto*                      13,5%      30,00

I VINI ROSSI PIEMONTESI

<b>Barbera</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>ALBA Euro</b>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Trediberri 2020</i>	<i>barbera</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>44,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Aves Comm. G.B. Burlotto 2021</i>	<i>barbera</i>	<i>Verduno</i>	<i>15%</i>	<i>51,00</i>
<i>Barbera d'Alba superiore d.o.c. G.D.Vajra 2021</i>	<i>barbera</i>	<i>Barolo</i>	<i>15%</i>	<i>59,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Cascina Fontana 2020</i>	<i>barbera</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>46,00</i>
<i>La Mosca vino rosso La Berchialla di Olek Bondonio 2022</i>	<i>barbera</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>59,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Conca Tre Pile Aldo Conterno2020</i>	<i>barbera</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>59,00</i>
<i>Barbera d'Alba superiore d.o.c. Vigna Cuculo Cavallotto 2020</i>	<i>barbera</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>65,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Vigna Francia Giacomo Conterno 2020</i>	<i>barbera</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15,5%</i>	<i>94,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Pochi Filagn Lorenzo Accomasso 2018</i>	<i>barbera</i>	<i>La Morra</i>	<i>15,5%</i>	<i>99,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Vigna Gabutti Cappellano 2016</i>	<i>barbera</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>95,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Vigna Gabutti Cappellano 2015</i>	<i>barbera</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>15%</i>	<i>87,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Vigna Gabutti Cappellano 2014</i>	<i>barbera</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>85,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Vigna Gabutti Cappellano 2013 *</i>	<i>barbera</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>68,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Roagna 2013</i>	<i>barbera</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>13,5%</i>	<i>86,00</i>

*\*una bottiglia per tavolo*

I VINI ROSSI PIEMONTESI

**Barbera**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>ASTI Euro</b>
<i>Barbera d'Asti superiore d.o.c.g. La Briccona Cascina San Michele 2019</i>	<i>barbera</i>	<i>Costigliole d'Asti</i>	<i>15%</i>	<i>52,00</i>
<i>Barbera d'Asti superiore d.o.c.g. San Michele Cascina San Michele 2019</i>	<i>barbera</i>	<i>Costigliole d'Asti</i>	<i>15%</i>	<i>52,00</i>
<i>Barbera d'Asti d.o.c.g. La Bigia Luigi Spertino 2020</i>	<i>barbera</i>	<i>Mombercelli</i>	<i>16%</i>	<i>47,00</i>
<i>Monferrato rosso d.o.c. La Mandorla Luigi Spertino 2020</i>	<i>barbera, cabernet s. e merlot</i>	<i>Mombercelli</i>	<i>17%</i>	<i>69,00</i>
<i>Barabba Iuli 2019</i>	<i>barbera</i>	<i>Montaldo di Cerrina</i>	<i>14%</i>	<i>59,00</i>
<i>Barla Metodo Corino Case Corini 2018</i>	<i>barbera</i>	<i>Costigliole d'Asti</i>	<i>15,5%</i>	<i>65,00</i>
<i>Bricco Metodo Corino Case Corini 2017</i>	<i>barbera</i>	<i>Costigliole d'Asti</i>	<i>15,5%</i>	<i>85,00</i>
<i>Barbera d'Asti d.o.c. Vigna del Noce Ezio Trincherio 1999</i>	<i>barbera</i>	<i>Agliano Terme</i>	<i>14%</i>	<i>140,00</i>
<b>NIZZA</b>				
<i>Nizza d.o.c.g. Tenuta il Nespolo 2020</i>	<i>barbera</i>	<i>Moasca</i>	<i>15%</i>	<i>59,00</i>
<i>Nizza d.o.c.g. LaiMan Laiolo Reginin 2019</i>	<i>barbera</i>	<i>Vinchio</i>	<i>14,5%</i>	<i>60,00</i>
<i>Nizza riserva d.o.c.g. Tenuta Olim Bauda 2018</i>	<i>barbera</i>	<i>Incisa Scapaccino</i>	<i>15,5%</i>	<i>55,00</i>
<i>Nizza d.o.c.g. Riserva Bauda Tenuta Olim Bauda 2016</i>	<i>barbera</i>	<i>Incisa Scapaccino</i>	<i>15%</i>	<i>60,00</i>
<b>ACQUI</b>				
<i>Rataraura Rocco di Carpeneto 2022</i>	<i>barbera</i>	<i>Carpeneto</i>	<i>13%</i>	<i>46,00</i>

I VINI ROSSI PIEMONTESI

***Nebbiolo***

**ROERO**

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Roero d.o.c.g. Valfaccenda 2022</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Canale</i>	<i>14%</i>	<i>56,00</i>
<i>Roero d.o.c.g. riserva Valmaggione Valfaccenda 2021</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Canale</i>	<i>14%</i>	<i>84,00</i>
<i>Amos Az. Agr. Valdisole 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Corneliano d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>56,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba d.o.c. Bruno Giacosa 2022</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>15%</i>	<i>60,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba d.o.c. Vigna Valmaggione Bruno Giacosa 2022</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>15%</i>	<i>89,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba d.o.c. Brovia 2021</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14%</i>	<i>65,00</i>
				<b>LANGHE</b>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Cascina delle Rose 2023</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>53,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Piero Benevelli 2022</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>45,00</i>
<i>Cul Otte Fabio Gea 2022</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>13,5%</i>	<i>71,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Serafino Rivella 2021</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>59,00</i>
<i>Langhe Rosso d.o.c. Roagna 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>82,00</i>
<i>Langhe Rosso d.o.c. Roagna 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>89,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Giuseppe Rinaldi 2019 *</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>98,00</i>
				<b>ALTO PIEMONTE</b>
<i>Gattinara riserva d.o.c.g. Marco Petterino 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Gattinara</i>	<i>14%</i>	<i>66,00</i>
<i>Gattinara riserva d.o.c.g. Marco Petterino 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Gattinara</i>	<i>13,5%</i>	<i>62,00</i>

*\* 1 bottiglia per tavolo*



## IL BARBARESCO

### VIGNETI A BARBARESCO

	<i><b>Vitigni</b></i>	<i><b>Cantina a</b></i>	<i><b>Vol %</b></i>	<i><b>Euro</b></i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>114,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>109,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>125,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>132,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>135,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>145,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>168,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>179,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 2018</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>75,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14%</i>	<i>70,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14%</i>	<i>119,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglette La Berchialla di Olek Bondonio 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>95,00</i>



---

**IL BARBARESCO****VIGNETI A BARBARESCO**

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaiun Martinenga Marchesi di Gresy 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>15%</i>	<i>104,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaiun Martinenga Marchesi di Gresy 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>15%</i>	<i>110,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaiun Martinenga Marchesi di Gresy 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>104,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Camp Gros Martinenga Marchesi di Gresy 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>138,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Camp Gros Martinenga Marchesi di Gresy 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>134,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Camp Gros Martinenga Marchesi di Gresy 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>138,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Camp Gros Martinenga Marchesi di Gresy 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>165,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Camp Gros Martinenga Marchesi di Gresy 1996</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>195,00</i>

---

**IL BARBARESCO****VIGNETI A BARBARESCO**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Castello di Verduno 2020</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>69,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Rabajà-Bas Castello di Verduno 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>83,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Rabajà Castello di Verduno 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>96,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Rabajà Castello di Verduno 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>110,00</i>
<i>Barbaresco d.o.g.c. Paolin Cascina Luisin 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>68,00</i>
<i>Barbaresco d.o.g.c. Asili Cascina Luisin 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>91,00</i>
<i>Barbaresco d.o.g.c. Asili Cascina Luisin 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>105,00</i>
<i>Barbaresco d.o.g.c. Rabajà Cascina Luisin 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>115,00</i>
<i>Barbaresco d.o.g.c. Cascina Luisin 1990</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>210,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Faset Roagna 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>160,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montefico Vecchie Viti Roagna 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>350,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montefico Vecchie Viti Roagna 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>398,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Asili Vecchie Viti Roagna 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>398,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Pajè Vecchie Viti Roagna 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>340,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Crichtet Pajè Roagna 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>1243,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Crichtet Pajè Roagna 1999</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>1350,00</i>

## IL BARBARESCO

### VIGNETI A BARBARESCO

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Azienda agricola Falletto Bruno Giacosa 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>15%</i>	<i>200,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Asili Azienda agricola Falletto Bruno Giacosa 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>15%</i>	<i>182,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Asili Azienda agricola Falletto Bruno Giacosa 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>15%</i>	<i>198,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Asili Azienda agricola Falletto Bruno Giacosa 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>15%</i>	<i>520,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Asili Azienda agricola Falletto Bruno Giacosa 2014*</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>15%</i>	<i>350,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Asili Azienda agricola Falletto Bruno Giacosa 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14%</i>	<i>550,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Asili Azienda agricola Falletto Bruno Giacosa 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14%</i>	<i>1176,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Tettineive Scarpa 2001</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14%</i>	<i>225,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Tettineive Scarpa 1989</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>13%</i>	<i>275,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaja 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>280,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaja 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>250,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaja 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>260,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaja 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>15%</i>	<i>290,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaja 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>15%</i>	<i>372,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaja 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>323,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaja 1996</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>485,00</i>
<i>Langhe d.o.c. Costa Russi Gaja 2006</i>	<i>nebbiolo, barbera</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>15%</i>	<i>471,00</i>
<i>Langhe d.o.c. Sorì San Lorenzo Gaja 2006</i>	<i>nebbiolo, barbera</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>15%</i>	<i>496,00</i>
<i>Langhe d.o.c. Costa Russi Gaja 2004</i>	<i>nebbiolo, barbera</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>564,00</i>

*\* una bottiglia per tavolo*

---

**IL BARBARESCO****VIGNETI A BARBARESCO**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Tre Stelle Cascina delle Rose 2018</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>87,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Rio Sordo Cascina delle Rose 2018</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>87,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Tre Stelle Cascina delle Rose 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>80,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Rio Sordo Cascina delle Rose 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>80,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Pora Musso 2018</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>65,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Rio Sordo Musso 2018</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>65,00</i>

**VIGNETI A TREISO**

<i>Barbaresco d.o.c.g. Giacone Cascina Alberta 2020</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>67,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Giacone Cascina Alberta 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>70,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Giacone Marne Bianche Cascina Alberta 2018</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>75,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Vallegrande Ca' del Baio 2020</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Treiso</i>	<i>14%</i>	<i>79,00</i>

---

**IL BARBARESCO****VIGNETI A NEIVE**

<i>Barbaresco d.o.c.g. Starder La Berchiolla di Olek Bondonio 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>97,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Mondino Piero Busso 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>75,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. San Stunet Piero Busso 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>105,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gallina viti vecchie Piero Busso 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>160,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Albesani riserva viti vecchie Piero Busso 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>15%</i>	<i>160,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Canova Cascina Vano 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,0%</i>	<i>65,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Pilone nei Rivetti 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>81,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Pilone nei Rivetti 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>85,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Santo Stefano Albesani Castello di Neive 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>93,50</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Santo Stefano Castello di Neive 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>105,50</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Santo Stefano Castello di Neive 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>125,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Santo Stefano Castello di Neive 1999</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>250,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Santo Stefano Castello di Neive 1998</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>210,00</i>



## IL BAROLO

### VIGNETI A SERRALUNGA D'ALBA

	<i><b>Vitigni</b></i>	<i><b>Cantina a</b></i>	<i><b>Vol %</b></i>	<i><b>Euro</b></i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerretta Agricola Brandini 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>101,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerretta Agricola Brandini 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>113,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Meriame Agricola Brandini 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>124,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Meriame Agricola Brandini 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>131,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Meriame Agricola Brandini 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>142,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Serralunga Principiano 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>79,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Boscareto Principiano 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>113,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Boscareto Principiano 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>125,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Vigna Rionda Ester Canale Giovanni Rosso 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>320,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Vigna Rionda Luigi Pira 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>145,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Vigna Rionda Massolino 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>205,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Vigna Rionda Massolino 2001</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>235,00</i>

IL BAROLO

VIGNETI A SERRALUNGA D'ALBA

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Cerretta Giacomo Conterno 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>260,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Cerretta Giacomo Conterno 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>289,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Arione Giacomo Conterno 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>315,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerretta Giacomo Conterno 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>312,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerretta Giacomo Conterno 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>334,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerretta Giacomo Conterno 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>381,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerretta Giacomo Conterno 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>391,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Francia Giacomo Conterno 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>318,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Francia Giacomo Conterno 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>344,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cascina Francia Giacomo Conterno 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>340,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cascina Francia Giacomo Conterno 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>389,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Giacomo Conterno 1969</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>850,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monfortino Giacomo Conterno 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>2090,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monfortino Giacomo Conterno 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1656,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monfortino Giacomo Conterno 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1649,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monfortino Giacomo Conterno 2002</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1547,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monfortino Giacomo Conterno 1996</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>2150,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A SERRALUNGA D'ALBA**

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Barolo d.o.c.g. Lazzarito Vietti 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14%</i>	<i>250,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Falletto Azienda agricola Falletto di Bruno Giacosa 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14%</i>	<i>255,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Le Rocche del Falletto Azienda agricola Falletto di Bruno Giacosa 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>480,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Piè Franco Cappellano 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>638,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Piè Franco Cappellano 2001</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>682,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Piè Franco Cappellano 1998</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>743,00</i>



---

**IL BAROLO****VIGNETI A VERDUNO**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barolo d.o.c.g. Massara Castello di Verduno 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>110,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Monvigliero Castello di Verduno 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>123,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Monvigliero Castello di Verduno 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>130,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Monvigliero Castello di Verduno 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>142,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Acclivi Comm. G. B. Burlotto 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>269,00</i>
<i>Barolo d.o.c. Acclivi Comm. G. B. Burlotto 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>195,00</i>
<i>Barolo d.o.c. Monvigliero Comm. G. B. Burlotto 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>293,00</i>
<i>Barolo d.o.c. Monvigliero Comm. G. B. Burlotto 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>315,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A LA MORRA**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barolo d.o.c.g. del Comune di La Morra Agricola Brandini 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>65,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Resa 56 Agricola Brandini 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>95,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Resa 56 Agricola Brandini 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14%</i>	<i>120,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Annunziata Agricola Brandini 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>120,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Rocche dell'Annunziata Torriglione Roberto Voerzio 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>210,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Rocche Lorenzo Accomasso 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>350,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Vigneto Rocchette Lorenzo Accomasso 2008 *</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>250,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerequio Michele Chiarlo 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Calamandrana</i>	<i>13,5%</i>	<i>126,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerequio Michele Chiarlo 1995</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Calamandrana</i>	<i>13,5%</i>	<i>183,00</i>

*\* una bottiglia per tavola*

---

**IL BAROLO****VIGNETI A LA MORRA**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barolo d.o.c.g. Trediberri 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14%</i>	<i>85,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Trediberri 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>13,5%</i>	<i>79,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Rocche dell'Annunziata Trediberri 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14%</i>	<i>115,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Rocche dell'Annunziata Trediberri 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>13,5%</i>	<i>112,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. vecchie vigne Giovanni Corino 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>152,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Figli Luigi Oddero 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>95,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Figli Luigi Oddero 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14%</i>	<i>115,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Specola Figli Luigi Oddero 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>130,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Tettimorra Scarpa 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Nizza M.to</i>	<i>14%</i>	<i>150,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Mascarello Michele e figli 2000</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>13,5%</i>	<i>185,00</i>

IL BAROLO

VIGNETI A BAROLO

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barolo d.o.c.g. Cannubi Viglione 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>126,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Brez<span>z</span>a 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>69,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Brez<span>z</span>a 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>80,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Brez<span>z</span>a 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>101,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Castellero Brez<span>z</span>a 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>105,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Sarmassa Vigna Bricco Brez<span>z</span>a 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>15%</i>	<i>101,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Sarmassa Vigna Bricco Brez<span>z</span>a 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>92,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cannubi Brez<span>z</span>a 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>99,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cannubi Brez<span>z</span>a 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>13,5%</i>	<i>145,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A BAROLO**

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. La Volta Giovanni Viberti 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>101,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bricco delle Viole G. D. Vajra 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>158,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bricco delle Viole G. D. Vajra 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>170,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cannubi Borgogno 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>130,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cannubi Borgogno 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>140,00</i>
<i>Barolo classico riserva d.o.c.g. Borgogno 2001</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>350,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Borgogno 1996</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>13,5%</i>	<i>252,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Borgogno 1985</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>475,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Borgogno 1982</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>503,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A BAROLO**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barolo d.o.c.g. Brunate Giuseppe Rinaldi 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>284,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Brunate Giuseppe Rinaldi 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>273,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Brunate Giuseppe Rinaldi 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>308,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Tre Tine Giuseppe Rinaldi 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>284,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Tre Tine Giuseppe Rinaldi 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>273,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Tre Tine Giuseppe Rinaldi 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>308,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>396,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>287,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>326,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>461,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Paiagallo Giovanni Canonica 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>15%</i>	<i>170,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Paiagallo Giovanni Canonica 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>180,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Paiagallo Giovanni Canonica 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>190,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A MONFORTE D'ALBA**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barolo d.o.c.g. Bussia Dardi le Rose Poderi Colla 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14%</i>	<i>112,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Le Coste di Monforte Piero Benevelli 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>77,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Mosconi Piero Benevelli 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>88,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bussia Prunotto 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>95,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bussia Prunotto 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>135,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Bussia Vigna Colonnello Prunotto 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>163,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Bussia Vigna Colonnello Prunotto 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>145,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Perno Vigna Santo Stefano Giuseppe Mascarello 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monchiero</i>	<i>14,5%</i>	<i>188,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Perno Vigna Santo Stefano Giuseppe Mascarello 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monchiero</i>	<i>14,5%</i>	<i>209,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Ravera di Monforte Principiano 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>98,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Ravera di Monforte Principiano 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>92,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Ravera di Monforte Principiano 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>13%</i>	<i>125,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A MONFORTE D'ALBA**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barolo d.o.c.g. Perno Elio Sandri 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15%</i>	<i>115,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Perno Elio Sandri 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15%</i>	<i>140,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Perno Elio Sandri 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15%</i>	<i>105,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Perno Elio Sandri 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>128,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bussia Sottana Viglione 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>135,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bussia Sottana Viglione 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>145,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Granbussia Aldo Conterno 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>620,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Granbussia Aldo Conterno 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>670,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Granbussia Aldo Conterno 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15%</i>	<i>700,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Granbussia Aldo Conterno 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15%</i>	<i>585,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Granbussia Aldo Conterno 1997</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>403,00</i>



---

**IL BAROLO****VIGNETI A CASTIGLIONE FALLETTO**

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Barolo d.o.c.g. Bricco Boschis Cavallotto 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>95,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bricco Boschis Cavallotto 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>107,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Bricco Boschis Vigna S.Giuseppe Cavallotto 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>223,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Bricco Boschis Vigna S.Giuseppe Cavallotto 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>230,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Bricco Boschis Vigna S.Giuseppe Cavallotto 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>248,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Bricco Boschis Vigna S.Giuseppe Cavallotto 2001</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>292,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Vignolo Cavallotto 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>154,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. La Rocca e La Pira Roagna 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>13,5%</i>	<i>254,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. La Rocca e La Pira Roagna 1998</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>13,5%</i>	<i>320,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. La Rocca e La Pira Roagna 1995</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>13,5%</i>	<i>376,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A CASTIGLIONE FALLETTO**

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Barolo d.o.c.g. Monprivato Giuseppe Mascarello 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monchiero</i>	<i>13,5%</i>	<i>248,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monprivato Giuseppe Mascarello 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monchiero</i>	<i>14%</i>	<i>275,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monprivato Giuseppe Mascarello 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monchiero</i>	<i>14%</i>	<i>297,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monprivato Giuseppe Mascarello 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monchiero</i>	<i>14%</i>	<i>322,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cà d'Morissio Giuseppe Mascarello 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monchiero</i>	<i>14%</i>	<i>1100,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cà d'Morissio Giuseppe Mascarello 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monchiero</i>	<i>14%</i>	<i>710,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cascina Fontana 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>124,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cascina Fontana 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>113,00</i>

**VIGNETI A NOVELLO**

<i>Vino rosso Torbido Cascina Ebreo 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Novello</i>	<i>14%</i>	<i>116,00</i>
<i>Vino rosso Torbido Cascina Ebreo 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Novello</i>	<i>15%</i>	<i>125,00</i>



## I VINI ROSSI ITALIANI

<i>Valle d'Aosta</i>	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<i>L'essence de la foret Les Petits Riens 2020</i>	<i>cornalin</i>	<i>Aosta</i>	<i>13%</i>	<i>69,00</i>
<i>L'esprit pourpre Les Petits Riens 2020</i>	<i>gamay</i>	<i>Aosta</i>	<i>13,5%</i>	<i>69,00</i>
<i>Grain de neige Les Petits Riens 2018</i>	<i>petit verdot, cabernet franc</i>	<i>Aosta</i>	<i>14%</i>	<i>63,00</i>
<i>Ici et Maintenant Les Petits Riens 2019</i>	<i>syrah, mondeuse</i>	<i>Aosta</i>	<i>14%</i>	<i>63,00</i>
 <i>Lombardia</i>				
<i>Sebino rosso i.g.t. Ravarini 2018</i>	<i>cabernet franc, cabernet sauvignon, carménère</i>	<i>Monticelli Brusati</i>	<i>13%</i>	<i>40,00</i>
<i>Alpi Retiche rosso i.g.t. Barbacàn 2020</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>San Giacomo di Tegliò</i>	<i>13%</i>	<i>40,00</i>
<i>Valtellina sup. d.o.c.g. Valgella Jazpémi Barbacàn 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>San Giacomo di Tegliò</i>	<i>14%</i>	<i>53,00</i>
<i>Provincia di Pavia Rosso i.g.t. Barbacarlo Lino Maga 2018</i>	<i>croatina, vespolina, uva rara</i>	<i>Broni</i>	<i>14,5%</i>	<i>135,00</i>
<i>Provincia di Pavia Rosso i.g.t. Barbacarlo Lino Maga 2014</i>	<i>croatina, vespolina, uva rara</i>	<i>Broni</i>	<i>13,5%</i>	<i>125,00</i>
<i>Provincia di Pavia Rosso i.g.t. Montebuono Lino Maga 2005</i>	<i>croatina, vespolina, uva rara</i>	<i>Broni</i>	<i>13,5%</i>	<i>125,00</i>

**I VINI ROSSI ITALIANI**

<b>Alto Adige</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Elda vino rosso Nusserhof 2015</i>	<i>schiaava</i>	<i>Bolzano</i>	<i>12%</i>	<i>55,00</i>
<i>Ty ... go vino rosso Nusserhof 2015</i>	<i>teroldego</i>	<i>Bolzano</i>	<i>13%</i>	<i>65,00</i>
<i>Gloria vino rosso Nusserhof 2012</i>	<i>lagrein</i>	<i>Bolzano</i>	<i>13%</i>	<i>103,00</i>
<b>Friuli Venezia Giulia</b>				
<i>Venezia Giulia Schioppettino i.g.p. Bressan 2016</i>	<i>schiozzettino</i>	<i>Farra d'Isonzo</i>	<i>13%</i>	<i>78,00</i>
<i>Friuli Colli Orientali Rosso d.o.c. Miani 2020</i>	<i>merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, tazzeleghhe</i>	<i>Buttrio</i>	<i>15%</i>	<i>125,00</i>
<i>Friuli Colli Orientali Refosco dal peduncolo rosso d.o.c. Miani 2018</i>	<i>refosco dal peduncolo rosso</i>	<i>Buttrio</i>	<i>15%</i>	<i>196,00</i>
<i>Friuli Colli Orientali Merlot d.o.c. Miani 2018</i>	<i>merlot</i>	<i>Buttrio</i>	<i>14,5%</i>	<i>174,00</i>
<b>Veneto</b>				
<i>Amarone della Valpolicella classico d.o.c.g. Monte dall'Ora 2013</i>	<i>corvina, corvinone, rondinella, molinara, coratina, oseleta</i>	<i>San Pietro in Cariano</i>	<i>15,5%</i>	<i>104,00</i>

I VINI ROSSI ITALIANI

**Toscana**

**CHIANTI**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Chianti classico d.o.c.g. Castell' in Villa 2018</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Castelnuovo Berardenga</i>	<i>13,5%</i>	<i>55,00</i>
<i>Chianti classico riserva d.o.c.g. Castell' in Villa 1986</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Castelnuovo Berardenga</i>	<i>13%</i>	<i>254,50</i>
<i>Toscana i.g.t. Pian del Ciampolo Montevertine 2020</i>	<i>sangiovese, canaiolo, colorino</i>	<i>Radda in Chianti</i>	<i>13%</i>	<i>52,00</i>
<i>Toscana i.g.t. Montevertine 2019</i>	<i>sangiovese, canaiolo, colorino</i>	<i>Radda in Chianti</i>	<i>13%</i>	<i>98,00</i>
<i>Toscana i.g.t. Le Pergole Torte Montevertine 2018</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Radda in Chianti</i>	<i>14%</i>	<i>284,00</i>
<i>Toscana i.g.t. Le Pergole Torte Montevertine 2017</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Radda in Chianti</i>	<i>14%</i>	<i>310,00</i>

**ARETINO**

<i>Toscana i.g.t. Help Arnaldo Rossi 2022</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Castiglion Fiorentino</i>	<i>13%</i>	<i>47,00</i>
<i>Toscana sangiovese i.g.t. Sella dell'Acuto Arnaldo Rossi 2021</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Castiglion Fiorentino</i>	<i>13,5%</i>	<i>58,00</i>
<i>Toscana sangiovese i.g.t. Dodo Arnaldo Rossi 2020</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Castiglion Fiorentino</i>	<i>14%</i>	<i>62,00</i>
<i>Toscana rosso i.g.t. Il Biosevatico 2021</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Civitella in Val di Chiana</i>	<i>13,5%</i>	<i>56,00</i>

**MONTECUCCO**

<i>Montecucco d.o.c. Campo Rombolo Le Calle 2019</i>	<i>sangiovese grosso, cilieggiolo</i>	<i>Cinigiano</i>	<i>13,5%</i>	<i>42,00</i>
<i>Montecucco d.o.c.g. Poggio d'oro Le Calle 2019</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Cinigiano</i>	<i>13,5%</i>	<i>52,00</i>

## I VINI ROSSI ITALIANI

		MONTALCINO		
	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g. Baricci 2017</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>15%</i>	<i>75,00</i>
<i>Brunello di Montalcino ris. d.o.c.g. Baricci 2016</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>15%</i>	<i>138,00</i>
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g. Vigneti del versante Pian dell'Orino 2016</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>14,5%</i>	<i>130,00</i>
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g. Il Paradiso di Manfredi 2017</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>13,5%</i>	<i>144,00</i>
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g. Il Paradiso di Manfredi 2015</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>13,5%</i>	<i>155,00</i>
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g. Il Paradiso di Manfredi 2013</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>13,5%</i>	<i>168,00</i>
<i>Brunello di Montalcino ris. d.o.c.g. Le Potazzine 2011</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>14%</i>	<i>195,00</i>
<i>Toscana i.g.p. Case Basse Soldera 2019</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>13,5%</i>	<i>792,00</i>
<i>Toscana i.g.p. Case Basse Soldera 2018</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>14%</i>	<i>821,00</i>
<i>Toscana i.g.p. Case Basse Soldera 2017</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>14%</i>	<i>836,00</i>
<i>Brunello di Montalcino ris. d.o.c.g. Case Basse Soldera 2006</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>13,5%</i>	<i>1209,00</i>
<i>Brunello di Montalcino ris. d.o.c.g. Case Basse Soldera 2005</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>13,5%</i>	<i>953,00</i>
<i>Brunello di Montalcino ris. d.o.c.g. Case Basse Soldera 2004</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>13,5%</i>	<i>1183,00</i>
<i>Brunello di Montalcino ris. d.o.c.g. Case Basse Soldera 2003</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>13,5%</i>	<i>969,00</i>

I VINI ROSSI ITALIANI

SUPER TUSCAN

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Tignanello i.g.t. Antinori 2018</i>	<i>sangiovese, cabernet s., cabernet f.</i>	<i>San Casciano</i>	<i>14,5%</i>	<i>171,00</i>
<i>Tignanello i.g.t. Antinori 2016</i>	<i>sangiovese, cabernet s., cabernet f.</i>	<i>San Casciano</i>	<i>14%</i>	<i>195,00</i>
<i>Tignanello i.g.t. Antinori 2013</i>	<i>sangiovese, cabernet s., cabernet f.</i>	<i>San Casciano</i>	<i>13,5%</i>	<i>217,00</i>
<i>Solaia i.g.t. Antinori 2006</i>	<i>cabernet s., cabernet f., sangiovese</i>	<i>Montefiridolfi</i>	<i>14%</i>	<i>526,00</i>
<i>Solaia i.g.t. Antinori 2004</i>	<i>cabernet s., cabernet f., sangiovese</i>	<i>Montefiridolfi</i>	<i>13,5%</i>	<i>425,00</i>
<i>Bolgheri superiore d.o.c. Guado al Tasso Antinori 2013</i>	<i>cabernet s., merlot, cabernet f., petit verdot</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>14,5%</i>	<i>165,00</i>
<i>Bolgheri superiore d.o.c. Ornellaia Tenute dell'Ornellaia 2005</i>	<i>cabernet s., merlot, cabernet f., petit verdot</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>14,5%</i>	<i>345,00</i>
<i>Masseto i.g.t. Tenuta dell'Ornellaia 2006</i>	<i>merlot</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>15%</i>	<i>1267,00</i>
<i>Masseto i.g.t. Tenuta dell'Ornellaia 2005</i>	<i>merlot</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>15%</i>	<i>1050,00</i>

I VINI ROSSI ITALIANI

<b>Umbria</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Umbria i.g.t. Nero Jacopone Iacopo Paolucci 2020</i>	<i>grero</i>	<i>Monte Castello di Vibio</i>	<i>15%</i>	<i>64,00</i>
<i>Umbria i.g.t. Selezione del Fondatore Castello delle Regine 2001</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Amelia</i>	<i>14%</i>	<i>145,00</i>
<i>Montefalco rosso riserva d.o.c. Pipparello Paolo Bea 2016</i>	<i>sangiovese, montepulciano, sagrantino</i>	<i>Montefalco</i>	<i>14,5%</i>	<i>114,00</i>
<i>Montefalco Sagrantino d.o.c.g. Pagliaro Paolo Bea 2016</i>	<i>sagrantino</i>	<i>Montefalco</i>	<i>15%</i>	<i>133,00</i>
<i>Montefalco Sagrantino d.o.c.g. Cerrete Paolo Bea 2015</i>	<i>sagrantino</i>	<i>Montefalco</i>	<i>15%</i>	<i>190,00</i>
<b>Abruzzo</b>				
<i>Concrete vino rosso Nicoletta De Fermo 2021</i>	<i>montepulciano</i>	<i>Loreto Aprutino</i>	<i>13%</i>	<i>43,00</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. Emidio Pepe 2009</i>	<i>montepulciano</i>	<i>Torano Nuovo</i>	<i>13,5%</i>	<i>185,00</i>
<b>Campania</b>				
<i>Poliphemo Taurasi riserva d.o.c.g. viti vecchie Luigi Tecce 2016</i>	<i>aglianico</i>	<i>Paternopoli</i>	<i>15%</i>	<i>114,00</i>
<b>Sicilia</b>				
<i>Vino rosso Calogero Caruana 2022</i>	<i>nero d'Avola, inzolia</i>	<i>Montallegro</i>	<i>12,5%</i>	<i>48,00</i>
<i>Etna rosso d.o.p. Munjebel Frank Cornelissen 2021</i>	<i>nerello mascalese</i>	<i>Castiglione di Sicilia</i>	<i>14,5%</i>	<i>60,00</i>
<i>Sicilia d.o.p. Munjebel Contrada Campo Re Frank Cornelissen 2019</i>	<i>nerello mascalese</i>	<i>Castiglione di Sicilia</i>	<i>15%</i>	<i>93,00</i>
<i>Terre Siciliane i.g.p. Munjebel Vigne Alte Frank Cornelissen 2019</i>	<i>nerello mascalese</i>	<i>Castiglione di Sicilia</i>	<i>14%</i>	<i>138,00</i>
<i>Sicilia d.o.p. Magma Vigna Barbabecchi Frank Cornelissen 2019</i>	<i>nerello mascalese</i>	<i>Castiglione di Sicilia</i>	<i>14%</i>	<i>350,00</i>
<b>Sardegna</b>				
<i>Cannonau di Sardegna d.o.c. Barrosu Giovanni Montisci 2020</i>	<i>cannonau</i>	<i>Mamoiada</i>	<i>15,5%</i>	<i>66,00</i>





## **Borgogna**

## **I VINI ROSSI FRANCESI**

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
				<b>BEAUJOLAIS</b>
<i>Les Gamay de Bully v.d.f. BiNaume Naudin-Ferrand 2023</i>	<i>gamay</i>	<i>Magny-lès-Villers</i>	<i>13%</i>	<i>63,00</i>
<i>Vin du Beaujolais Fleurie Frédéric Cossard 2022</i>	<i>gamay</i>	<i>Saint Romain</i>	<i>13,5%</i>	<i>69,00</i>
				<b>COTE DE BEAUNE</b>
<i>Hautes-Côte de Beaune a.b-c.d.b. Orchis Mascula Domaine Henri Naudin-Ferrand 2022</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Magny-lès-Villers</i>	<i>12,5%</i>	<i>85,00</i>
<i>Bourgogne vieilles vignes a.b.c. Philippe Pacalet 2020</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Beaune</i>	<i>13,5%</i>	<i>87,00</i>
<i>Mercurey a.m.c. La Plante Chassey Catherine &amp; Dominique Derain 2014</i>	<i>pinot nero</i>	<i>St. Aubin</i>	<i>12%</i>	<i>75,00</i>
<i>Saint-Aubin a.s.-a.c. Le Ban Domaine Derain 2017</i>	<i>pinot nero</i>	<i>St. Aubin</i>	<i>13%</i>	<i>72,00</i>
<i>Auxey - Duresses a.a.d.c. Les Crais Domaine de Chassorney 2022</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Arcenant</i>	<i>13%</i>	<i>137,00</i>
<i>Volnay 1er cru a.v.p.c.c. Les Lurets Domaine de Chassorney 2022</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Arcenant</i>	<i>13,5%</i>	<i>146,00</i>
<i>Pommard a.p.c. Les Petits Noizons Domaine Derain 2017</i>	<i>pinot nero</i>	<i>St. Aubin</i>	<i>13,5%</i>	<i>108,00</i>
<i>Pommard 1er cru a.p.p.c.c Les Vignots Leroy 1978</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Auxey - Marseault</i>	<i>13%</i>	<i>1350,00</i>

I VINI ROSSI FRANCESI

COTE DE NUITS

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Bourgogne a.c. Sylvain Pataille 2023</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Marsannay</i>	<i>12,5%</i>	<i>77,00</i>
<i>Marsannay a.c. Sylvain Pataille 2020</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Marsannay</i>	<i>13%</i>	<i>85,00</i>
<i>Nuits saint Georges 1er cru a.n.s.g.c. Les Damodes Frédéric Cossard 2022</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Saint Romain</i>	<i>13%</i>	<i>192,00</i>
<i>Nuits saint Georges 1er cru a.n.s.g.p.c.c. Aux Murges Sylvain Cathiard &amp; Fils 2019</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Voene-Romanée</i>	<i>14%</i>	<i>515,00</i>
<i>Nuits-Saint-Georges 1er cru a.o.c. Prieuré Roch 2019</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Nuits-Saint-Georges</i>	<i>14,5%</i>	<i>650,00</i>
<i>Nuits-Saint-Georges 1er cru Clos des Corvées Prieuré Roch 1998</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Nuits-Saint-Georges</i>	<i>12,5%</i>	<i>950,00</i>
<i>Vosne-Romanée a.v.r.c. Philippe Pacalet 2014</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Beaune</i>	<i>12%</i>	<i>225,00</i>
<i>Vosne-Romanée a.v.r.c. Sylvain Cathiard &amp; Fils 2019</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Vosne-Romanée</i>	<i>13,5%</i>	<i>409,00</i>
<i>Vosne-Romanée Les Suchots 1er cru a.v.r. 1er c. Prieuré Roch 2019</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Beaune</i>	<i>12%</i>	<i>1100,00</i>
<i>Vosne-Romanée a.v.r.c. Domaine Comte Liger- Belair 2019</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Vosne-Romanée</i>	<i>12%</i>	<i>1800,00</i>
<i>Clos-Vougeot a.c.v.c. Prieuré Roch 2001</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Nuits-Saint-Georges</i>	<i>12,5%</i>	<i>850,00</i>
<i>Chambolle-Musigny les Sentiers 1er cru a.c.m.c. Francois Feuillet 2020</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Chevannes</i>	<i>13%</i>	<i>260,00</i>
<i>Charmes-Chambertin grand cru a.c.c.g.c.c. Leon Amiot 2020</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Morey St. Denis</i>	<i>14%</i>	<i>250,00</i>
<i>Marsannay a.c. Sylvain Pataille 2020</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Marsannay</i>	<i>13%</i>	<i>75,00</i>

---

**I VINI ROSSI FRANCESI****DOMAINE DE LA ROMANEE - CONTI**

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Corton Grand Cru a.c.c. Domaine de la Romanée - Conti 2012</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Vosne - Romanée</i>	<i>13%</i>	<i>3750,00</i>
<i>Romanée - St. Vivant a.r.s.v.c. Domaine de la Romanée - Conti 2016</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Vosne - Romanée</i>	<i>13,5%</i>	<i>4250,00</i>
<i>Echézeau a.é.c. Domaine de la Romané - Conti 2014</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Vosne - Romanée</i>	<i>13%</i>	<i>4350,00</i>
<i>Grands Echézeaux a.g.é.c. Domaine de la Romanée - Conti 2018</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Vosne - Romanée</i>	<i>13,5%</i>	<i>4200,00</i>
<i>Grands Echézeaux a.g.é.c. Domaine de la Romanée - Conti 2017</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Vosne - Romanée</i>	<i>13%</i>	<i>4320,00</i>
<i>Grands Echézeaux a.g.é.c. Domaine de la Romanée - Conti 2014</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Vosne - Romanée</i>	<i>13%</i>	<i>4195,00</i>

I VINI ROSSI FRANCESI

<b>Giura</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Arbois a.a.c. Trousseau des Corvée Domaine de la Tournelle 2020</i>	<i>trousseau</i>	<i>Arbois</i>	12%	77,00
<i>Arbois Pupillin a.a.c. Ploussard Pierre Overnoy 2018</i>	<i>poulsard</i>	<i>Arbois</i>	12,5%	423,00
<b>Savoia</b>				
<i>Savoie a.o.p. Giac' Potes Domaine Giachino 2022</i>	<i>gamay, mondeuse</i>	<i>Chapareillan</i>	12%	65,00
<i>Savoie a.o.p. Black Giac Domaine Giachino 2022</i>	<i>mondeuse</i>	<i>Chapareillan</i>	11,5%	69,00
<b>Rodano</b>				
<i>Vin de France Version Sud Frédéric Cossard 2022</i>	<i>grenache</i>	<i>Saint Romain</i>	13,5%	54,00
<i>Gigondas a.g.c. Cuvée de la Tour Sarrazine Le Clos des Cazaux 1989</i>	<i>grenache, syrah, mourvèdre</i>	<i>Vacqueyras</i>	13,5%	130,00
<i>Chateauneuf du Pape a.c.d.p.c. Chateau des Fines Roches 1982</i>	<i>grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, clairette, roussanne, bourboulenc, ecc.</i>	<i>Chateauneuf du Pape</i>	13,5%	165,00
<b>NORD</b>				
<i>Cotes du Rhone a.o.p. Petit Ours Domaine du Coulet 2023</i>	<i>syrah</i>	<i>Cornas</i>	13,5%	59,00
<i>Cornas a.o.p. Brise Cailloux Domaine du Coulet 2021</i>	<i>syrah</i>	<i>Cornas</i>	12,5%	108,00
<i>Hermitage a.h.c. Domaine Jean-Luis Chave 2013</i>	<i>syrah</i>	<i>Mercuriol</i>	14,5%	325,00
<b>Alsazia</b>				
<i>Vin d'Alsace a.a.c. Granite de Dambach-La-Ville Beck-Hartweg 2022</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Dambach-La-Ville</i>	13%	58,00

## I VINI ROSSI FRANCESI

<i>Loira</i>	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<b>SAUMUR</b>				
<i>Saumur Champigny a.s.c.c. Clos de l'Echelier Domaine Thierry Germain 2017</i>	<i>cabernet franc</i>	<i>Varrains</i>	<i>13%</i>	<i>84,00</i>
<i>Saumur Champigny a.s.c.c. Clos Rougeard 2015</i>	<i>cabernet franc</i>	<i>Chacé</i>	<i>12,5%</i>	<i>384,00</i>
<b>TOURAINÉ</b>				
<i>Lumière des sens v.d.f. L'Ange Vin J.P. Robinot 2021</i>	<i>pineau d'Aunis</i>	<i>Chabaignes</i>	<i>11%</i>	<i>75,00</i>
<i>Pineau d'Aunis v.d.f. La Tesnière Pierre - Olivier Bonhomme 2021</i>	<i>pineau d'Aunis</i>	<i>Montbou sur Bièvre</i>	<i>11,5%</i>	<i>65,00</i>
<b>Linguadoca-Rossiglione</b>				
<i>Saint Guilhem le Désert rouge i.g.p Mas de Daumas Gassac 2016</i>	<i>cabernet sauvignon e altre varietà</i>	<i>Aniane</i>	<i>14%</i>	<i>85,00</i>
<i>Coteaux du Languedoc a.c.l.c Les Cistes Peyre Rose 2011</i>	<i>syrah, grenache</i>	<i>Saint-Pargoire</i>	<i>14,5%</i>	<i>124,00</i>
<i>Coteaux du Languedoc a.c.l.c Syrah Léone Peyre Rose 2009</i>	<i>syrah, mourvedre</i>	<i>Saint-Pargoire</i>	<i>14,5%</i>	<i>136,00</i>
<b>Corsica</b>				
<i>Patrimonio a.p.c. Morta Maio Antoine Arena 2019</i>	<i>nielluccio</i>	<i>Patrimonio</i>	<i>13,5%</i>	<i>57,00</i>
<i>Monte Bianco v.d.f. J.C. Abbatucci 2020</i>	<i>sciaccarellu</i>	<i>Casalabriva</i>	<i>15,5%</i>	<i>100,00</i>
<i>Ministre Impérial v.d.f. J.C. Abbatucci 2020</i>	<i>nielluccio, sciaccarellu, montaneccia, morescola, aleatico</i>	<i>Casalabriva</i>	<i>14,5%</i>	<i>120,00</i>

---

**I VINI ROSSI FRANCESI**

---

<b>Bordeaux</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
			<b>Saint-Emilion</b>	
<i>Saint-Emilion 1er grand cru classé A a.s-e.g-c.c. Chateau Cheval Blanc 2010</i>	<i>merlot, cabernet f.</i>	<i>Saint-Emilion</i>	<i>14,5%</i>	<i>1800,00</i>

---

**I VINI ROSSI AUSTRIACI**

---

<b>Burgenland</b>				
<i>Blaufrankish Neckenmarkt Alte Reben Moric 2013</i>	<i>blaufrankisch</i>	<i>Grosshoflein</i>	<i>13,5%</i>	<i>130,00</i>

---

**I VINI ROSSI CECI**

---

<b>Moravia</b>				
<i>Forks and Knives Milan Nestarec 2018</i>	<i>blaufrankisch, saint laurent, pinot nero</i>	<i>Velke Bilovice</i>	<i>12%</i>	<i>54,00</i>

---

**I VINI ROSSI STATUNITENSI**

---

<b>California</b>				
<i>Sonoma Coast Royal St. Robert Raen 2020</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Sebastopol</i>	<i>12,5%</i>	<i>158,00</i>



**Piemonte**

**I VINI DA DESSERT E MEDITAZIONE ITALIANI**

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>ml</i>	<i>Euro</i>
<i>Moscato d'Asti d.o.c.g. Bera 2022</i>	<i>moscato</i>	<i>Canelli</i>	<i>5,5%</i>	<i>750ml</i>	<i>36,00</i>
<i>Moscato d'Asti d.o.c.g. Saracco 2022</i>	<i>moscato</i>	<i>Castiglione Tinella</i>	<i>5,5%</i>	<i>750ml</i>	<i>38,00</i>
<i>Ciabot del Moreto Case Corini 2021</i>	<i>moscato</i>	<i>Costigliole d'Asti</i>	<i>15,5%</i>	<i>750ml</i>	<i>74,00</i>
<i>Moscato d'Asti d.o.c.g. Saracco 2017</i>	<i>moscato</i>	<i>Castiglione Tinella</i>	<i>5,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>19,00</i>
<i>Chaos vendemmia tardiva Az. Agr. Valdisole 2016</i>	<i>arneis</i>	<i>Corneliano d'Alba</i>	<i>13%</i>	<i>500ml</i>	<i>65,00</i>
<i>Loazzolo d.o.c. vendemmia tardiva Borgo Maragliano 2016</i>	<i>moscato</i>	<i>Loazzolo</i>	<i>12%</i>	<i>375ml</i>	<i>42,00</i>
<i>Sol Ezio Cerruti 2016</i>	<i>moscato</i>	<i>Castiglione Tinella</i>	<i>15%</i>	<i>375ml</i>	<i>60,00</i>
<i>Barolo Chinato vino aromatizzato Cappellano</i>	<i>barolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>18%</i>	<i>500ml</i>	<i>70,00</i>

---

**I VINI DA DESSERT E DA MEDITAZIONE ITALIANI**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>ml</b>	<b>Euro</b>
<b>Trentino Alto Adige</b>					
<i>Doron vino da uve stramature Eugenio Rosi</i>	<i>marzemino</i>	<i>Calliano</i>	<i>13,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>42,00</i>
<i>Essenzia raccolta tardiva Pojer e Sandri 2018</i>	<i>riesling, kerner, traminer, sauvignon, chardonnay</i>	<i>Faedo</i>	<i>9,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>45,00</i>
<b>Friuli Venezia Giulia</b>					
<i>Verduzzo di Cialla Friuli Colli Orientali Ronchi di Cialla 2015</i>	<i>verduzzo</i>	<i>Cialla di Prepotto</i>	<i>15%</i>	<i>750ml</i>	<i>50,00</i>
<i>Vino Bianco 8.9.10 Gravner</i>	<i>ribolla</i>	<i>Oslavia</i>	<i>13%</i>	<i>750ml</i>	<i>360,00</i>
<b>Veneto</b>					
<i>Recioto La Bianca di Angiolino Maule 2001</i>	<i>garganega</i>	<i>Gambellara</i>	<i>13,5%</i>	<i>500ml</i>	<i>65,00</i>
<b>Emilia Romagna</b>					
<i>Vino del Volta vino da uve appassite La Stoppa 2022</i>	<i>malvasia di Candia</i>	<i>Rivergaro</i>	<i>13%</i>	<i>500ml</i>	<i>45,00</i>
<b>Toscana</b>					
<i>Vin Santo d.o.c. Terre a Mano Fattoria di Bacchereto 1999</i>	<i>trebbiano, malvasia</i>	<i>Carmignano</i>	<i>13,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>65,00</i>
<b>Umbria</b>					
<i>Umbria bianco passito i.g.t. Ammuscito Iacopo Paolucci 2021</i>	<i>grechetto, moscato giallo</i>	<i>Monte Castello di Vibio</i>	<i>14%</i>	<i>375ml</i>	<i>67,00</i>
<i>Montefalco Sagrantino passito d.o.c.g. Paolo Bea 2007</i>	<i>sagrantino</i>	<i>Montefalco</i>	<i>12,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>84,00</i>
<b>Sicilia</b>					
<i>Moscato passito i.g.t. Moscato della Torre Marabino 2021</i>	<i>moscato bianco</i>	<i>Noto</i>	<i>12%</i>	<i>500ml</i>	<i>45,00</i>
<i>Sicilia d.o.c. Passo Nero Occhipinti 2019</i>	<i>nero d'Avola</i>	<i>Vittoria</i>	<i>14,5%</i>	<i>500ml</i>	<i>56,00</i>
<i>Vecchio Samperi perpetuo De Bartoli</i>	<i>girillo</i>	<i>Fornara Samperi</i>	<i>18,5%</i>	<i>750ml</i>	<i>62,50</i>
<i>Vino Marsala vergine riserva d.o.c. De Bartoli 1988</i>	<i>girillo</i>	<i>Fornara Samperi</i>	<i>19%</i>	<i>500ml</i>	<i>110,00</i>



---

**I VINI DA DESSERT E DA MEDITAZIONE FRANCESI**

---

***Bordeaux****Sauternes a.s.c. Clos Fontaine 1992****Vitigni****semillon e altre varietà****Cantina a****Barsac****Vol %****14%****ml****750ml****Euro****125,00****Loira****Vouvray a.v.c. Le Haut-Lieu moelleux Domaine Huet 2022**chenin blanc**Vouvray**11,5%**750ml**89,00****Jura****Mcvin du Jura Domaine de la Tournelle**chardonnay**Arbois**17%**750ml**90,00****Jurançon****Jurançon a.j.c. La Magendia Clos Lapeyre 2017**gros manseng, petit manseng**La Chapelle de  
Rousse**13%**375ml**45,00*

---

**I VINI DA DESSERT E DA MEDITAZIONE DAL MONDO**

<b>Germania-Franconia</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>ml</b>	<b>Euro</b>
<i>Eiswein Silvaner q.m.p. Horst Sauer 2004</i>	<i>silvaner</i>	<i>Eschendorff</i>	8%	500ml	111,00
<i>Riesling beerenauslese Dr. Loosen 2006</i>	<i>riesling</i>	<i>Mosel</i>	7%	375ml	75,00
<b>Ungheria</b>					
<i>Tokaji Aszù 6 Puttonios Domaine Disznókö 1999</i>	<i>furmint, zéta</i>	<i>Màd</i>	11,5%	500ml	110,00
<b>Spagna</b>					
<i>Don P.X. T. Albalà 1999</i>	<i>pedro ximenes</i>	<i>Aguilar de la Fra</i>	17%	750ml	88,00
<i>Don P.X. G. Reserva Montilla Morales T.Albalà 1990</i>	<i>pedro ximenes</i>	<i>Aguilar de la Fra</i>	17%	750ml	105,00
<i>Jerez seco fino Emilio Hidalgo</i>	<i>palomino</i>	<i>Jerez</i>	15%	750ml	50,00
<b>Portogallo</b>					
<i>Madeira Bual Cossart Gordon 5 y.o.</i>	<i>bual</i>	<i>Funchal</i>	19%	750ml	44,00
<i>Porto Silval Vintage Quinta do Noval 1998</i>	<i>tinta amarela, tinta barocca, tinta roriz, touriga francesca</i>	<i>Pinhão</i>	20%	750ml	117,00
<i>Quinta do Vesuvio Vintage Port 1998</i>	<i>touriga nacional, touriga francesca</i>	<i>Seixas</i>	20%	750ml	172,50



## I PICCOLI FORMATI

### *I bianchi*

#### PIEMONTE

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>ml</i>	<i>Euro</i>
<i>Roero d.o.c.g. Cayega Tenuta Carretta 2021</i>	<i>arneis</i>	<i>Piobesi d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>375ml</i>	<i>19,00</i>
<i>Langhe d.o.c. Rossj-Bass Gaja 2019</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13%</i>	<i>375ml</i>	<i>42,00</i>

#### TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Vigneti delle Dolomiti i.g.t. Palai Pojer e Sandri 2020</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Faedo</i>	<i>12%</i>	<i>375ml</i>	<i>18,00</i>
<i>Joseph Gewurztraminer d.o.c. Hofstatter 2020</i>	<i>gewurztraminer</i>	<i>Termeno</i>	<i>14,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>19,00</i>
<i>Pinot bianco d.o.c. J. Hofstatter 2020</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>Termeno</i>	<i>13,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>19,00</i>

#### FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Venezia Giulia i.g.t. Sauvignon Jermann 2016</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Dolegna del collio</i>	<i>13%</i>	<i>375ml</i>	<i>19,00</i>
---	------------------	---------------------------	------------	--------------	--------------

I PICCOLI FORMATI

***I rossi***

PIEMONTE

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>ml</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Langhe dolcetto d.o.c. Colombé Renato Ratti 2019</i>	<i>dolcetto</i>	<i>La Morra</i>	<i>12,5%</i>	<i>375 ml</i>	<i>18,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Battaglione Renato Ratti 2020</i>	<i>barbera</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>375 ml</i>	<i>24,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Ochetti Renato Ratti 2022</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>375 ml</i>	<i>27,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Comm. G. B. Burlotto 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>50,00</i>

TOSCANA

<i>Chianti classico d.o.c.g. Isole e Olena 2016</i>	<i>sangiovese, canaiolo, syrah</i>	<i>Barberino Val d'Elsa</i>	<i>14%</i>	<i>375ml</i>	<i>22,50</i>
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g. Le Potazzine 2013</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>14%</i>	<i>375ml</i>	<i>43,50</i>
<i>Tignanello i.g.t. antinori 2013</i>	<i>sangiovese, cabernet s, cabernet f.</i>	<i>Montefridolfi</i>	<i>13,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>45,00</i>
<i>Bolgheri d.o.c. Magari Cà Marcanda 2015</i>	<i>cabernet s, cabernet f.</i>	<i>Castagneto Carducci</i>	<i>13,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>39,00</i>
<i>Bolgheri superiore d.o.c. Guado al Tasso 2013</i>	<i>cabernet s., merlot, cabernet f., petit verdot</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>14,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>65,00</i>
<i>Bolgheri superiore d.o.c. Ornellaia Tenute dell'Ornellaia 2005</i>	<i>cabernet s., merlot, cabernet f., petit verdot</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>14,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>112,50</i>



## I GRANDI FORMATI

<i><b>Gli spumanti metodo classico italiani</b></i>	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>ml</i>	<i>Euro</i>
<b>PIEMONTE</b>					
<i>Metodo classico dosaggio zero v.s.q. biologico Matteo Fenoglio</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Serravalle Langhe</i>	<i>12,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>139,00</i>
<i>Alta Langa pas dosé d.o.c.g. Blanc de blanc Marcalberto 2020</i>	<i>chardonnay</i>	<i>St. Stefano Belbo</i>	<i>12,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>115,00</i>
<i>Alta Langa brut nature d.o.c.g. Blanc de noir Marcalberto 2021</i>	<i>pinot nero</i>	<i>St. Stefano Belbo</i>	<i>12%</i>	<i>1500ml</i>	<i>132,00</i>
<b>LOMBARDIA</b>					
<i>Franciacorta extra brut d.o.c.g. Faccoli</i>	<i>chardonnay, pinot nero, pinot bianco</i>	<i>Coccaglio</i>	<i>12,5%</i>	<i>3000ml</i>	<i>240,00</i>
<i>Franciacorta ris. Brut d.o.c.g. A.M. Clementi Cà Del Bosco 2006</i>	<i>chardonnay, pinot nero</i>	<i>Erbusco</i>	<i>13%</i>	<i>1500ml</i>	<i>550,00</i>
<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>					
<i>Trento extra brut d.o.c. Riserva del fondatore Giulio Ferrari 2006</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Trento</i>	<i>12,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>850,00</i>
<i>Trento extra brut d.o.c. Riserva del fondatore Giulio Ferrari 2009</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Trento</i>	<i>12,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>420,00</i>

I GRANDI FORMATI

*Champagne*

*Vitigni*

*Cantina a*

*Vol %*

*ml*

*Euro*

COTE DE BLANCS

*Philippe Lancelot extra brut grand cru Rosé des Lys 2008*

*rosè*

*chardonnay, pinot  
nero*

*Cramant*

*12%*

*1500ml*

*206,00*

VALLEE DE LA MARNE

*Domaine Nowack extra brut Assemblage S.A.*

*meunier,  
chardonnay*

*Vandières*

*12%*

*1500ml*

*199,00*

*Francis Boulard et Fille brut nature Les Murgiers 2018*

*pinot meunier,  
pinot nero,  
chardonnay*

*Faverolles - et  
Coemy*

*12%*

*1500ml*

*228,00*

MONTAGNE DE REIMS

*Krug brut Grand Cuvée 168ème édition*

*pinot nero,  
chardonnay, pinot  
meunier*

*Reims*

*13%*

*1500ml*

*825,00*

COTE DES BAR

*Jaques Lassaigne extra brut Blanc des blancs Les vignes de Montgueux*

*chardonnay*

*Montgueux*

*12%*

*1500ml*

*264,00*

I GRANDI FORMATI

***I bianchi italiani***

***Vitigni Cantina a Vol % ml Euro***

**PIEMONTE**

*Langhe Sauvignon d.o.c. Trediberri 2018* *sauvignon* *La Morra* *13,5%* *1500ml* *92,00*

*Desaia Cascina Fornace 2018* *arneis* *St. Stefano Roero* *12%* *1500ml* *95,00*

**FRIULI VENEZIA GIULIA**

*Venezia Giulia i.g.t. Breg Gravner 2000* *sauvignon, pinot grigio,  
chardonnay, riesling italico* *Oslavia* *12,5%* *1500ml* *350,00*

***I bianchi francesi***

***Jura***

*Arbois Pupillin a.a.p. Cote de Caillot Domaine de la Borde 2022* *chardonnay* *Pupillin* *13%* *1500ml* *195,00*

***Borgogna***

**CHABLIS**

*Chablis a.c.c. Samuel Billaud 2017* *chardonnay* *Chablis* *12,5%* *1500ml* *124,00*

*Chablis 1er cru Beauroy a.c.p.c. Philippe Pacalet 2009* *chardonnay* *Beaune* *13%* *1500ml* *375,00*

**COTE DE BEAUNE**

*Puligny-Montrachet a.p.m.c. Philippe Pacalet 2009* *chardonnay* *Beaune* *13%* *1500ml* *405,00*

***Loira***

**SAVENNIERES**

*Savennières a.s.-c.d.s.-c. Clos de La Coulée de Serrant 2009* *Chenin blanc* *Savennières* *15%* *1500ml* *305,00*

## I GRANDI FORMATI

<i>I vini rossi piemontesi</i>	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>ml</i>	<i>Euro</i>
<i>Dolcetto d'Alba d.o.c. Cascina Fontana 2023</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>12,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>89,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba d.o.c. A Elizabeth Cascina delle Rose 2022</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13%</i>	<i>1500ml</i>	<i>92,00</i>
<i>Dogliani d.o.c.g. superiore Vigna Prey Francesco Boschis 2012</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Dogliani</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>90,00</i>
<i>Langhe d.o.c. Bricco del Drago Poderi Colla 2008</i>	<i>dolcetto, nebbiolo</i>	<i>San Rocco Seno d'Elvio</i>	<i>13,5%</i>	<i>5000ml</i>	<i>420,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. superiore Donna Elena Cascina delle Rose 2020</i>	<i>barbera</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>15%</i>	<i>1500ml</i>	<i>135,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Vigna Francia Giacomo Conterno 2014</i>	<i>barbera</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>225,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Cascina Francia Giacomo Conterno 2008</i>	<i>barbera</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>245,00</i>
<i>Barbera d'Alba riserva d.o.c. Pozzo dell'Annunziata Roberto Voerzio 2005</i>	<i>barbera</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>360,00</i>
<i>Barbera d'Alba riserva d.o.c. Pozzo dell'Annunziata Roberto Voerzio 2003</i>	<i>barbera</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>390,00</i>
<i>Barbera d'Alba riserva d.o.c. Pozzo dell'Annunziata Roberto Voerzio 2001</i>	<i>barbera</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>440,00</i>
<i>Nizza riserva d.o.c.g. Tenuta Olim Bauda 2018</i>	<i>barbera</i>	<i>Incisa Scapaccino</i>	<i>15,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>115,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Trediberri 2022</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>97,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Cascina delle Rose 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>115,00</i>
<i>Nino v.r. Iuli 2014</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Montaldo di Cerrina</i>	<i>11%</i>	<i>1500ml</i>	<i>125,00</i>



I GRANDI FORMATI

**Barbaresco**

VIGNETI A BARBARESCO

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>ml</i>	<i>Euro</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>247,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>269,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>291,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>335,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>377,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Bric Balin Moccagatta 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>272,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>238,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>282,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>304,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 1997</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>326,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 1996</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>339,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Bric Ronchi Albino Rocca 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>380,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Pajé Roagna 1998</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>545,00</i>

I GRANDI FORMATI

**Barbaresco**

VIGNETI A BARBARESCO

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>ml</i>	<i>Euro</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Tre Stelle Cascina delle Rose 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>180,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Rabajà Cascina Luisin 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>280,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Asili Bruno Giacosa 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>1750,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaja 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>795,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaja 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>676,00</i>

VIGNETI A NEIVE

<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Santo Stefano Castello di Neive 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>280,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Santo Stefano Castello di Neive 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>3000ml</i>	<i>616,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaiun Martinenga Marchesi di Gresy 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>246,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Camp Gros Martinenga Marchesi di Gresy 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>15%</i>	<i>1500ml</i>	<i>294,00</i>

I GRANDI FORMATI

**Barolo**

VIGNETI A SERRALUNGA D'ALBA

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>ml</b>	<b>Euro</b>
<i>Barolo d.o.c.g. Boscareto Principiano 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>249,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Boscareto Principiano 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>320,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Boscareto Principiano 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>3000ml</i>	<i>704,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Lazzarito Vietti 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>550,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Vigna Rionda Luigi Pira 2007</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>275,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Briccolina Rivetto 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>264,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerretta Giacomo Conterno 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>704,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerretta Giacomo Conterno 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>1034,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Francia Giacomo Conterno 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>638,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cascina Francia Giacomo Conterno 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>671,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cascina Francia Giacomo Conterno 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>732,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Monfortino Giacomo Conterno 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>2350,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Monfortino Giacomo Conterno 2002</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>2614,00</i>

**I GRANDI FORMATI**

**Barolo**

**VIGNETI A VERDUNO**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>ml</b>	<b>Euro</b>
<i>Barolo d.o.c.g. Massara Castello di Verduno 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>396,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Acclivi Comm. G.B. Burlotto 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>429,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monvigliero Comm. G.B. Burlotto 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>3000ml</i>	<i>1290,00</i>

**VIGNETI A LA MORRA**

<i>Barolo d.o.c.g. del Comune di La Morra Brandini 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>115,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. V ecchie viti dei Capalot e Brunate Roberto V oerzio 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>544,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. V ecchie viti dei Capalot e Brunate Roberto V oerzio 2000</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>650,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Tettimorra Scarpa 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Nizza Monferrato</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>300,00</i>

**VIGNETI A BAROLO**

<i>Barolo d.o.c.g. Cannubi Michele Chiarlo 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>278,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Paiagallo Giovanni Canonica 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>15%</i>	<i>1500ml</i>	<i>462,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cannubi Boschis Sandrone 2001</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>650,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>872,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>632,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>718,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>1550,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>1245,00</i>

I GRANDI FORMATI

**Barolo**

VIGNETI A MONFORTE D'ALBA

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>ml</b>	<b>Euro</b>
<i>Barolo d.o.c.g. Runcot Elio Grasso 2000</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>420,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bussia Parusso 2001</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>408,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Granbussia Aldo Conterno 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>1540,00</i>
VIGNETI A CASTIGLIONE FALLETTO					
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Bricco Boschis Cavallotto 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>236,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Bricco Boschis Vigna S.Giuseppe Cavallotto 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>491,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Bricco Boschis Vigna S.Giuseppe Cavallotto 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>546,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Bricco Boschis Vigna S.Giuseppe Cavallotto 2001</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>668,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. La Rocca e La Pira Roagna 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>559,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. La Rocca e La Pira Roagna 2001</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>649,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. La Rocca e La Pira Roagna 1998</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>704,00</i>

I GRANDI FORMATI

***I vini rossi italiani***

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>ml</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<b>VALLE D'AOSTA</b>					
<i>Enfantillage Les Petits Riens 2020</i>	<i>petit rouge, pinot noir, gamay, mayolet</i>	<i>Aosta</i>	<i>12%</i>	<i>1500ml</i>	<i>75,00</i>
<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>					
<i>Vigneti delle dolomiti pinot nero i.g.t. Q500 Baldessari 2018</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Povo di Trento</i>	<i>13%</i>	<i>1500ml</i>	<i>115,00</i>
<b>LIGURIA</b>					
<i>Rossese di Dolceacqua d.o.c. Testalonga 2012</i>	<i>rossese</i>	<i>Dolceacqua</i>	<i>13,5%</i>	<i>3000ml</i>	<i>200,00</i>
<b>TOSCANA</b>					
<i>Toscana rosso i.g.t. Il Bioselvatico 2020</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Civitella in Val di Chiana</i>	<i>13%</i>	<i>1500ml</i>	<i>118,00</i>
<i>Tignanello i.g.t. Antinori 2016</i>	<i>sangiovese, cabernet s., cabernet f.</i>	<i>San Casciano</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>320,00</i>
<i>Toscana i.g.t. Le Pergole Torte Monteverdine 2018</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Radda in Chianti</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>650,00</i>
<b>SICILIA</b>					
<i>Etna Rosso d.o.c. Calabretta 2001</i>	<i>nerello cappuccio, nerello mascalse</i>	<i>Randaizzo</i>	<i>14,5%</i>	<i>3000ml</i>	<i>345,00</i>

***I vini rossi francesi***

***Borgogna***

<b>BEAUJOLAIS</b>					
<i>Morgon a.o.p. "Cote du Py" Jean Foillard 2019</i>	<i>gamay</i>	<i>Villié - Morgon</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>110,00</i>
<b>COTE DE BEAUNE</b>					
<i>Pommard 1er cru a.p.p.c.c. Philippe Pacalet 2007</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Beaune</i>	<i>13%</i>	<i>1500ml</i>	<i>385,00</i>



### **LE BIRRE DI VERNANTE**

		<i>Vol %</i>	<i>ml</i>	<i>Euro</i>
<i>Panada Birrificio Troll</i>	<i>Vernante</i>	4.7%	330ml	8,00
<i>Dorina Birrificio Troll</i>	<i>Vernante</i>	5.2%	330ml	8,00
<i>Patela Birrificio Troll</i>	<i>Vernante</i>	7.2%	330ml	8,00
<i>Shangrilà Birrificio Troll</i>	<i>Vernante</i>	8.5%	330ml	8,00

### **LE ACQUE**

<i>San Bernardo naturale</i>	<i>Garessio</i>		750ml	4,50
<i>San Bernardo naturale</i>	<i>Garessio</i>		500ml	3,50
<i>San Bernardo frizzante</i>	<i>Garessio</i>		750ml	4,50
<i>San Bernardo frizzante</i>	<i>Garessio</i>		500ml	3,50
<i>Acqua di Sorgente</i>	<i>Vernante</i>		750ml	2,00

### **LA CAFFETTERIA**

<i>Caffè</i>				3,50
<i>Caffè corretto</i>				4,00
<i>Cappuccino</i>				4,50
<i>Tisane, The, Infusi</i>				6,00
<i>Bibite</i>				5,00