

# *Carta dei vini e delle birre*

*Vi invito a chiedere la bottiglia di vino che non sarete riusciti a terminare , provvederemo a tapparla e consegnarvela perché possiate finirla a casa.*

*Diego*

# ***Birre***

<i>Forst</i>	<i>cl.33</i>	<i>Kronen Speciale</i>	<i>3.50</i>
<i>Hacker Pschorr</i>	<i>cl.33</i>	<i>Hell</i>	<i>3.50</i>
<i>Follina Sanavalle</i>	<i>cl.33</i>	<i>Belgian Amber Ale</i>	<i>4.50</i>
<i>Follina Giana</i>	<i>cl.33</i>	<i>Ambrata Doppio malto</i>	<i>4.50</i>
<i>Lupulus</i>	<i>cl. 75</i>	<i>Belgian Triple</i>	<i>15.00</i>
<i>Gouden Carolus Classic</i>	<i>cl. 75</i>	<i>Birra Fiamminga</i>	<i>15.00</i>
<i>Gouden Carolus Imp.Bl.</i>	<i>cl. 75</i>	<i>Birra Fiammiga</i>	<i>20.00</i>
<i>3 Fonteinen Oude Gueuze</i>	<i>cl. 75</i>	<i>Lambic rifermentato in bottiglia</i>	<i>25.00</i>
<i>Hanssens Oude Gueuze</i>	<i>cl. 75</i>	<i>Lambic rifermentato in bottiglia</i>	<i>25.00</i>
<i>Hanssens Oude Kriek</i>	<i>cl. 75</i>	<i>Lambic rifermentata con ciliegie</i>	<i>20.00</i>
<i>Oud Beersel Oude Geuze</i>	<i>cl.75</i>	<i>Lambic rifermentato in bottiglia</i>	<i>20.00</i>
<i>De Ranke Cuvee</i>	<i>cl.75</i>	<i>Couvée di lambic e birra fiamminga</i>	<i>15.00</i>
<i>De Ranke Bitter XX</i>	<i>cl. 75</i>	<i>Belga tradizionale extra luppolata</i>	<i>15.00</i>

## *Vini con servizio alla mescita*

		<i>Calice</i>	<i>Bott.</i>
<b><i>Spumanti</i></b>			
<i>Prosecco di Valdobbiadene Brut</i>	<i>Mongarda</i>	4.00	20.00
<i>Trento Brut</i>	<i>Ress</i>	6.50	33.00
<b><i>Vini bianchi</i></b>			
<i>Manzoni Bianco "Peruzzet" '19</i>	<i>Casa Roma</i>	3.00	15.00
<i>Bianchetta "Chet" '21</i>	<i>Dall'Agnol</i>	4.50	23.00
<i>A.A. V.I. Muller Thurgau '20</i>	<i>Kellerei Bozen</i>	4.00	20.00
<i>V.G. Bianco Jasik '20</i>	<i>Borgo San Daniele</i>	5.00	25.00
<i>Greco del Salento '20</i>	<i>l'Archetipo</i>	4.50	22.00
<b><i>Vini Rossi</i></b>			
<i>Carmenere '20</i>	<i>Casa Roma</i>	3.00	15.00
<i>Olte Reben Schiava '20</i>	<i>Thomas Pichler</i>	4.50	22.00
<i>Pavana "Mascaron" '21</i>	<i>Dall'Agnol</i>	5.00	23.00
<i>Sangiovese Iuli'o '20</i>	<i>Castello Tricerchi</i>	5.00	25.00

## *Vini bianchi del Veneto*

<i>Manzoni Bianco "Peruzzet" '19</i>	<i>Casa Roma</i>	<i>15.00</i>
<i>Sandordi Manzoni Bianco '17</i>	<i>Casa Roma</i>	<i>20.00</i>
<i>Pinot Grigio '15</i>	<i>Terre di San Rocco</i>	<i>17.00</i>
<i>Glera Fermo dei Colli Trevigiani '20</i>	<i>Mongarda</i>	<i>20.00</i>
<i>Pinot Grigio Ramato dei Colli Trevigiani '20</i>	<i>Mongarda</i>	<i>25.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. Brut</i>	<i>Mongarda</i>	<i>20.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. Metodo Classico</i>	<i>Mongarda</i>	<i>28.00</i>
<i>Valdobbiadene Metodo Classico D.Z. '19</i>	<i>Az. Ag. Ca Dei Zago</i>	<i>32.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco L'Extra Brut '21</i>	<i>Ruggeri</i>	<i>25.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Extra Dry Giustino B. '21</i>	<i>Ruggeri</i>	<i>28.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Vecchie Viti '21</i>	<i>Ruggeri</i>	<i>30.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Extra Dry</i>	<i>Az. Ag. Agostinetto Bruno</i>	<i>20.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. di Cartizze '20</i>	<i>Az. Ag. Agostinetto Bruno</i>	<i>27.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Frizzante '21</i>	<i>Casa Coste Piane</i>	<i>25.00</i>
<i>Colli Trevigiani Cà dei Zago sur lie '21</i>	<i>Cà dei Zago</i>	<i>25.00</i>
<i>Lentico Vino Frizzante Col Fondo</i>	<i>Az. Ag. Morandin</i>	<i>20.00</i>
<i>Vin col fondo</i>	<i>Terre Grosse</i>	<i>22.00</i>
<i>Gleris ( Glera e Riesling )</i>	<i>Casa Coste Piane</i>	<i>20.00</i>
<i>Boschera '19</i>	<i>Winkler</i>	<i>23.00</i>
<i>Ca' Pesaro Bianchetta '20 Colli Asolani</i>	<i>Filippo Costa</i>	<i>20.00</i>
<i>Monfum Bianchetta '20 Colli Asolani</i>	<i>Filippo Costa</i>	<i>23.00</i>
<i>Verdiso Colli Trevigiani Sui Lieviti '18</i>	<i>Gregoletto</i>	<i>17.00</i>

<i>Colli di Conegliano Albio '18</i>	<i>Gregoletto</i>	<i>18.00</i>
<i>Bianchetta '06</i>	<i>Biondo Jeo</i>	<i>50.00</i>
<i>Prosecco Tranquillo '20</i>	<i>Gregoletto</i>	<i>17.00</i>
<i>Iare '04</i>	<i>Az. Agr. Agostinetto Bruno</i>	<i>20.00</i>
<i>Bianchetta "Chet" '21</i>	<i>Dall'Agnol</i>	<i>23.00</i>
<i>Rosa frizzante sur lie '19</i>	<i>Sass de Mura</i>	<i>25.00</i>
<i>Rosé Pas Dosè Metodo Classico</i>	<i>Sass de Mura</i>	<i>48.00</i>
<i>Durello Vivace "Mandégolo" '20</i>	<i>Casa Cecchin</i>	<i>18.00</i>
<i>Blanc '18 Traminer e Chardonnay</i>	<i>Sass de Mura</i>	<i>25.00</i>
<i>Colé Frizzante da uve Gruaja</i>	<i>Rarefratte</i>	<i>23.00</i>
<i>Vespaiolo '20</i>	<i>Rarefratte</i>	<i>25.00</i>
<i>Pedaveska '20 da uve Pedevenda</i>	<i>Rarefratte</i>	<i>30.00</i>
<i>Pico '17</i>	<i>La Biancara</i>	<i>35.00</i>
<i>Garganega '18</i>	<i>Elvira</i>	<i>22.00</i>
<i>Cassara (Moscato e Garganega) '18</i>	<i>Monteforche</i>	<i>20.00</i>
<i>Carantina '19</i>	<i>Monteforche</i>	<i>24.00</i>
<i>Terralba '18</i>	<i>Lispida</i>	<i>38.00</i>
<i>Bianco del Casal '18</i>	<i>Ca' La Bionda</i>	<i>50.00</i>
<i>Soave '18</i>	<i>Garganuda</i>	<i>24.00</i>
<i>Soave Classico '21</i>	<i>Pieropan</i>	<i>23.00</i>
<i>Soave Calvarino '18</i>	<i>Pieropan</i>	<i>30.00</i>
<i>Soave Calvarino '20</i>	<i>Pieropan</i>	<i>30.00</i>
<i>Soave La Rocca '18</i>	<i>Pieropan</i>	<i>32.00</i>
<i>Calvarino "5"</i>	<i>Pieropan</i>	<i>100.000</i>

## ***Trentino Alto Adige***

<i>Dolomiti Nosiola '20</i>	<i>Vignaiolo Fanti</i>	22.00
<i>Dolomiti Manzoni Bianco "Isidor" '17</i>	<i>Vignaiolo Fanti</i>	28.00
<i>Dolomiti Manzoni Bianco Fontanasanta '19</i>	<i>Foradori</i>	28.00
<i>Dolomiti Sauvignon Blanc Vette '20</i>	<i>San Leonardo</i>	20.00
<i>Muller Thurgau Palai '20</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	22.00
<i>Anisos '16</i>	<i>E. Rosi</i>	35.00
<i>A.A. V.I. Muller Thurgau '20</i>	<i>Kellerei Bozen</i>	20.00
<i>A.A. Pinot Bianco '19</i>	<i>Lageder</i>	25.00
<i>B..te..e '17</i>	<i>Nusserhof</i>	24.00
<i>Bianco Dolomytos '07</i>	<i>Tenuta Dolomytos</i>	60.00
<i>Garnellen ( Sauvignon Anphora ) '15</i>	<i>Tropftalhof</i>	75.00
<i>A.A. Gewurztraminer Hausmannhof '20</i>	<i>Haderburg</i>	25.00

## *Friuli Venezia Giulia*

<i>V.G. Bianco Jasik '20</i>	<i>Borgo San Daniele</i>	<i>25.00</i>
<i>V.G. Bianco Alture '19</i>	<i>G. Buscemi</i>	<i>24.00</i>
<i>Perle d'uva Fondo in Fondo '20</i>	<i>G. Buscemi</i>	<i>25.00</i>
<i>Perle d'uva '19</i>	<i>G. Buscemi</i>	<i>30.00</i>
<i>Collio Friulano '17</i>	<i>R. Keber</i>	<i>30.00</i>
<i>C.O.F. Friulano '21</i>	<i>Marco Sara</i>	<i>22.00</i>
<i>C.O.F. Ribolla Gialla '20</i>	<i>Marco Sara</i>	<i>22.00</i>
<i>C.O.F. Sauvignon '20</i>	<i>Sirch</i>	<i>22.00</i>
<i>C.O.F. Friulano '18</i>	<i>Vignai da Duline</i>	<i>30.00</i>
<i>C.O.F. Pinot Grigio Ronco Pitotti '21</i>	<i>Vignai da Duline</i>	<i>36.00</i>
<i>C.O.F. Chardonnay Ronco Pitotti '20</i>	<i>Vignai da Duline</i>	<i>55.00</i>
<i>C.O.F. Morus Alba '18</i>	<i>Vignai da Duline</i>	<i>35.00</i>
<i>Vitovska Origin '16</i>	<i>Vodopivec</i>	<i>65.00</i>
<i>Carso Vitovska '19</i>	<i>Kante</i>	<i>35.00</i>
<i>Carso Malvasia '19</i>	<i>Kante</i>	<i>35.00</i>
<i>Carso Chardonnay '19</i>	<i>Kante</i>	<i>35.00</i>
<i>Bianco Slatnik '20</i>	<i>Radikon</i>	<i>40.00</i>
<i>Friulano '16</i>	<i>La Castellada</i>	<i>48.00</i>
<i>Chardonnay '16</i>	<i>La Castellada</i>	<i>48.00</i>
<i>Ribolla Gialla '16</i>	<i>La Castellada</i>	<i>48.00</i>
<i>Bianco Breg '11</i>	<i>Gravner</i>	<i>120.00</i>
<i>Bianco Breg '02</i>	<i>Gravner</i>	<i>140.00</i>
<i>Ribolla '09</i>	<i>Gravner</i>	<i>130.00</i>

<i>Ribolla '08</i>	<i>Gravner</i>	<i>130.00</i>
<i>Ribolla '03</i>	<i>Gravner</i>	<i>140.00</i>
<i>Bianco Sivi '17</i>	<i>Dario Princic</i>	<i>45.00</i>
<i>Bianco Sivi '16 Rosato</i>	<i>Dario Princic</i>	<i>85.00</i>
<i>Vitovska '17</i>	<i>Zidarich</i>	<i>38.00</i>
<i>Malvasia '19</i>	<i>Zidarich</i>	<i>38.00</i>
<i>Prulke '17</i>	<i>Zidarich</i>	<i>38.00</i>
<i>Carso Malvasia '19</i>	<i>Skerlj</i>	<i>35.00</i>
<i>Carso Vitovska '19</i>	<i>Skerlj</i>	<i>35.00</i>
<i>C.O.F. Sacrisassi Bianco '16</i>	<i>Le Due Terre</i>	<i>45.00</i>
<i>Collio Bianco Kaplja '18</i>	<i>Podversich</i>	<i>55.00</i>



**Valle d'Aosta**

*Blanc de Morgex '19* Vevey 35.00

**Lombardia**

*Lugana "I Frati" '21* Cà dei Frati 20.00

**Liguria**

*Bianco Testalonga '20* Perrino 44.00

**Piemonte**

*Piemonte Cortese DOC Baccabianca '07* Tenuta Grillo 30.00

*Valle dei Lunghi Bianco '19* Oggero 30.00

**Emilia Romagna**

*Ageno '19* La Stoppa 38.00

*Le Rose '17 Frizzante* Cà de Noci 32.00

*Notte di Luna '16 Malvasia Spergola Moscato* Cà de Noci 38.00

*Notte di Luna '08* Cà de Noci 32.00

*Lubigo '20* Croci 20.00

*Campedello '20* Croci 20.00

*Malvasia dell'Emilia Frizzante '20* Camillo Donati 20.00

*Malvasia spumante Brut Nature '19* Aldini 25.00

**Marche**

*Verdicchio "Il Coroncino" '20* Fattoria Coroncino 25.00

**Toscana**

*"Ariento" Vermentino di Toscana '19* Massa Vecchia 58.00

*Bianco Gigi '21* Setti Simone 25.00

**Umbria**

<i>Trebbiano Spoletino '19</i>	<i>Cantina Ninni</i>	26.00
<i>L'Edoardo Bianco Frizzante '20</i>	<i>Cantina Ninni</i>	28.00
<i>Campo di Colonello Trebbiano '21</i>	<i>Raina</i>	25.00
<i>Grechetto '18</i>	<i>Raina</i>	25.00

**Abruzzo**

<i>Passerina '20</i>	<i>Terraviva</i>	20.00
<i>Trebbiano d'Abruzzo '18</i>	<i>E. Pepe</i>	65.00
<i>Trebbiano d'Abruzzo '19</i>	<i>E. Pepe</i>	70.00

**Campania Puglia Calabria**

<i>Maresa Falanghina di Roccamonfina '19</i>	<i>Masseria Starnali</i>	20.00
<i>Fiano di Avellino Montemattina '16</i>	<i>Il Tufiello/Zampaglione</i>	30.00
<i>Greco Bianco IGT '18</i>	<i>Pietracupa</i>	25.00
<i>Fiano IGT '18</i>	<i>Pietracupa</i>	25.00
<i>Fiano del Salento '20</i>	<i>L'Archetipo</i>	22.00
<i>Greco del Salento '20</i>	<i>L'Archetipo</i>	22.00
<i>Leukò '20</i>	<i>A'Vita</i>	22.00

**Sicilia**

<i>SP 68 Bianco '21</i>	<i>Occhipinti</i>	27.00
<i>Bianco Terre Siciliane '20</i>	<i>Calabretta</i>	25.00
<i>Soki soki '21</i>	<i>Tanca Nica</i>	50.00
<i>Terra Forte '21</i>	<i>Tanca Nica</i>	50.00
<i>Kaos 5.0 '20</i>	<i>Etnella Bentivegna</i>	40.00

## **Francia**

<i>Les Vieux Clos '16</i>	<i>N.Joly</i>	<i>80.00</i>
<i>Clos de la Coulée de Serrant '13</i>	<i>N. Joly</i>	<i>130.00</i>
<i>Clos de la Coulée de Serrant '20</i>	<i>N.Joly</i>	<i>140.00</i>
<i>Sancerre « Akmeniné » '16</i>	<i>Riffault</i>	<i>48.00</i>
<i>Chablis Terres de Beru '18</i>	<i>Château de Beru</i>	<i>60.00</i>
<i>Chablis Clos Beru Monopole '17</i>	<i>Château de Beru</i>	<i>110.00</i>
<i>Roussillon Calcinaires Blanc '19</i>	<i>Domaine Gauby</i>	<i>30.00</i>
<i>C.C. Coume Gineste '14</i>	<i>Domaine Gauby</i>	<i>180.00</i>
<i>Alsace Pinot Gris '19</i>	<i>Hugel</i>	<i>30.00</i>
<i>Alsace Riesling '20</i>	<i>Hugel</i>	<i>30.00</i>
<i>Alsace Gewurztraminer '18</i>	<i>Hugel</i>	<i>30.00</i>
<i>Alsace Gewurztraminer Grand Cru Brand '07</i>	<i>Josmeyer</i>	<i>55.00</i>
<i>Alsace Muscat Grand Cru Saering '07</i>	<i>Dirler-Cade</i>	<i>50.00</i>
<i>Alsace Riesling Grand Cru Kaefferkopf '16</i>	<i>Domaine Geschickt</i>	<i>45.00</i>
<i>Alsace Gewurztraminer '13</i>	<i>Pierre Frick</i>	<i>50.00</i>
<i>Jura L'Etoile '18 s.v.</i>	<i>D.de Montbourgeau</i>	<i>27.00</i>
<i>Jura L'Etoile Cuvée Speciale '14 s.v.</i>	<i>D.de Montbourgeau</i>	<i>45.00</i>
<i>« L'Orange » '20</i>	<i>D. de Courbissac</i>	<i>38.00</i>
<i>Notre Terre Blanc '20</i>	<i>D. de Courbissac</i>	<i>28.00</i>

## **Spagna**

<i>Tanca Els Ulls ( Cartoixa ) '18</i>	<i>Celler del Cesc</i>	<i>30.00</i>
--	------------------------	--------------

## ***Slovenia***

<i>Pinela '18</i>	<i>Guerila</i>	27.00
<i>Bianco Jantar '19 Anfora</i>	<i>Nando</i>	45.00
<i>Malvasia '18</i>	<i>Vinogradi Fon</i>	35.00
<i>Malvasia '17 Selezione</i>	<i>Vinogradi Fon</i>	55.00
<i>Vitovska '19</i>	<i>Pietra / Tavčar</i>	28.00
<i>Vitovska "Mandria" '20</i>	<i>Pietra/Tavcar</i>	28.00
<i>Ribolla '17</i>	<i>Klinec</i>	50.00
<i>Vitovska '19</i>	<i>Cotar</i>	42.00
<i>Malvasia Istriana '19</i>	<i>Cotar</i>	42.00

## ***Germania***

<i>Rheingau Quarzit Riesling trocken '18</i>	<i>J.Kuhn</i>	33.00
<i>Mosel Riesling trocken Vom roten Schiefen '15</i>	<i>C.Busch</i>	35.00

## ***Austria***

<i>Riesling Loibner Federspiel '10</i>	<i>Weingut Knoll</i>	40.00
--	----------------------	-------

## ***Libano***

<i>Chateau Musar '10</i>	<i>Gaston Hochar</i>	65.00
<i>Château Musar '14</i>	<i>Gaston Hochard</i>	75.00

## ***Vini rossi***

### ***Veneto***

<i>Carmenere '20</i>	<i>Casa Roma</i>	<i>15.00</i>
<i>Raboso frizzante "Pro Fondo Rosso"</i>	<i>Casa Roma</i>	<i>16.00</i>
<i>Piave Raboso '14</i>	<i>Casa Roma</i>	<i>20.00</i>
<i>Malanotte '15</i>	<i>Casa Roma</i>	<i>45.00</i>
<i>Piave Raboso "Indigeno" '07</i>	<i>Casa Roma</i>	<i>40.00</i>
<i>Nesio" Raboso Rosé Metodo Classico '10</i>	<i>Casa Roma</i>	<i>20.00</i>
<i>C.T. Merlot '19</i>	<i>Gregoletto</i>	<i>15.00</i>
<i>C.T. Cabernet '19</i>	<i>Gregoletto</i>	<i>15.00</i>
<i>Colli di Conegliano Maso di Villa '14</i>	<i>Maso di Villa</i>	<i>28.00</i>
<i>Colli di Conegliano Nasi Rossi '13</i>	<i>Maso di Villa</i>	<i>45.00</i>
<i>Falconera '18</i>	<i>Loredan Gasparini</i>	<i>23.00</i>
<i>Venegazzù della Casa Magnum '15</i>	<i>Loredan Gasparini</i>	<i>60.00</i>
<i>Capo Di Stato '16</i>	<i>Loredan Gasparini</i>	<i>60.00</i>
<i>Cà Pesaro Rosso '20</i>	<i>Filippo Costa</i>	<i>23.00</i>
<i>Pavana "Mascaron" '21</i>	<i>Dall'Agnol</i>	<i>23.00</i>
<i>Breganze Cabernet '19</i>	<i>Zonta</i>	<i>24.00</i>
<i>Due Santi '17</i>	<i>Zonta</i>	<i>34.00</i>
<i>Cabernet Franc "Traerso" '19</i>	<i>Monteforche</i>	<i>27.00</i>
<i>Cabernet Girapoggio '13</i>	<i>Zanovello</i>	<i>30.00</i>
<i>Terraforte '20</i>	<i>Lispida</i>	<i>38.00</i>
<i>Chiar'otto rosato xx</i>	<i>Villa Calicantus</i>	<i>25.00</i>
<i>Bardolino Superiore "Avresir" '17</i>	<i>Villa Calicantus</i>	<i>45.00</i>
<i>Corvina '16</i>	<i>Monte Dall'Ora</i>	<i>70.00</i>
<i>Valpolicella Ripasso Classico Superiore '18</i>	<i>Antolini</i>	<i>26.00</i>

<i>Valpolicella Ripasso Classico “ Malavoglia ” ’19</i>	<i>Ca’ la Bionda</i>	<i>30.00</i>
<i>Valpolicella Classico ’21</i>	<i>Cà la Bionda</i>	<i>22.00</i>
<i>Valpolicella Classico Superiore ’14</i>	<i>Quintarelli</i>	<i>160.00</i>
<i>Valpolicella Superiore “Monte Lodoletta” ’07</i>	<i>Dal Forno</i>	<i>180.00</i>
<i>Valpolicella Superiore “Monte Lodoletta” ’08</i>	<i>Dal Forno</i>	<i>180.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella “ Stropa ” ’10</i>	<i>Monte Dall’Ora</i>	<i>110.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella Classico ’17</i>	<i>Begali</i>	<i>60.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella Cl. “Ravazzol ” ’13</i>	<i>Ca’ la Bionda</i>	<i>80.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella Cl. “ Morópio ” ’18</i>	<i>Antolini</i>	<i>55.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella “Monte Lodoletta” ’06</i>	<i>Dal Forno</i>	<i>800.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella “Monte Lodoletta” ’08</i>	<i>Dal Forno</i>	<i>700.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella “Monte Lodoletta” ’09</i>	<i>Dal Forno</i>	<i>700.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella Classico ’13</i>	<i>Quintarelli</i>	<i>750.00</i>

### ***Friuli Venezia Giulia***

<i>Cabernet Sauvignon Jasik '20</i>	<i>Borgo San Daniele</i>	26.00
<i>Altire Rosso '18</i>	<i>Buscemi</i>	26.00
<i>V.G. Schioppettino '20</i>	<i>Vignai da Duline</i>	38.00
<i>V.G. Morus Nigra '15</i>	<i>Vignai da Duline</i>	40.00
<i>C.O.F. Sacrisassi rosso '16</i>	<i>Le Due Terre</i>	45.00
<i>Cabernet Sauvignon '11</i>	<i>Dario Princic</i>	120.00
<i>Rosso della Castellada '16</i>	<i>La Castellada</i>	55.00
<i>Collio Rosso Previt '18</i>	<i>Podversic</i>	60.00

### ***Trentino Alto Adige***

<i>Besler Ross '08</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	18.00
<i>Riflesso '21</i>	<i>E.Rosi</i>	24.00
<i>Vallagarina Marzemino "Poiema" '16</i>	<i>E.Rosi</i>	30.00
<i>Esegesi '17</i>	<i>E. Rosi</i>	30.00
<i>Cabernet Franc "14 Quindici 16"</i>	<i>E. Rosi</i>	40.00
<i>San Leonardo '16 Magnum</i>	<i>Tenuta San Leonardo</i>	200.00
<i>Granato '15</i>	<i>Foradori</i>	75.00
<i>Granato '19</i>	<i>Foradori</i>	75.00
<i>Teroldec '18</i>	<i>Cobelli</i>	22.00
<i>Teroldego Sfere Nere '17</i>	<i>Elio Endrizzi</i>	25.00
<i>A.A. Lagrein '20</i>	<i>Muri-Gries</i>	25.00
<i>A.A. Lagrein Riserva '16</i>	<i>Heinrich Mayr-Nusserhof</i>	48.00
<i>A.A. Lagrein Riserva '17</i>	<i>Heinrich Mayr-Nusserhof</i>	48.00
<i>Campill Rosso Schiava '17</i>	<i>Pranzegg/Martin Gojer</i>	40.00

<i>Olte Reben Schiava '20</i>	<i>Thomas Pichler</i>	<i>22.00</i>
<i>A.A. . St. Magdalener Classico '20</i>	<i>Josephus Mayr</i>	<i>25.00</i>
<i>A.A. Composition Reif '15</i>	<i>Josephus Mayr</i>	<i>65.00</i>
<i>A.A. Lamarein '14/'15/'16</i>	<i>Josephus Mayr</i>	<i>70.00</i>
<i>Rosé Marie ( Rosato Anphora ) '18</i>	<i>Tropftalhof</i>	<i>34.00</i>
<i>Barleith ( Cabernet Sauvignon Anphora ) '15</i>	<i>Tropftalhof</i>	<i>70.00</i>



### **Lombardia**

<i>Rive del Garda Rosato I Frati '17</i>	<i>Cà dei Frati</i>	20.00
<i>Oltrepò Pavese Montebuono '05</i>	<i>A.A. Barbacarlo/Lino Maga</i>	85.00
<i>Oltrepò Pavese Montebuono '97</i>	<i>A.A. Barbacarlo/Lino Maga</i>	80.00
<i>Oltrepò Pavese Barbacarlo '19</i>	<i>A.A. Barbacarlo/Lino Maga</i>	90.00
<i>Oltrepo Pavese Barbacarlo '14</i>	<i>A.A. Barbacarlo/Lino Maga</i>	100.00
<i>Rosso di Valtellina '20</i>	<i>Ar.Pe.Pe.</i>	28.00
<i>Valtellina Sup. Sassella “ Stella Retica “ '17</i>	<i>Ar.Pe.Pe</i>	42.00

### **Emilia Romagna**

<i>Lambrusco dell'Emilia '18</i>	<i>Camillo Donati</i>	20.00
<i>Lambrusco di Modena “Fontana dei Boschi”</i>	<i>V.Graziano</i>	27.00
<i>Lambrusco di modena “A.R.D.” '17</i>	<i>V. Graziano</i>	30.00
<i>Sottobosco '18</i>	<i>Cà de Noci</i>	32.00
<i>Galvano '18</i>	<i>Croci</i>	20.00
<i>Trebbiolo '20</i>	<i>La Stoppa</i>	26.00
<i>Macchiona '11</i>	<i>La Stoppa</i>	32.00
<i>Macchiona '13</i>	<i>La Stoppa</i>	37.00

### **Liguria**

<i>Rossese di Dolceacqua Testalonga '18</i>	<i>Antonio Perrino</i>	34.00
---	------------------------	-------

## ***Piemonte***

<i>Pecoranera Rosso '05</i>	<i>Tenuta Grillo</i>	35.00
<i>Monferrato Dolcetto "Pratoasciutto" '06</i>	<i>Tenuta Grillo</i>	35.00
<i>Monferrato Barbera "Igiea" '05</i>	<i>Tenuta Grillo</i>	35.00
<i>Monferrato Barbera '21</i>	<i>Migliavacca</i>	22.00
<i>Grignolino del Monferrato '21</i>	<i>Migliavacca</i>	24.00
<i>Barbera d'Alba Caterina '20</i>	<i>Guido Porro</i>	25.00
<i>Barbera d'Alba '20</i>	<i>Viglione</i>	40.00
<i>Barbera d'Alba Vignota '21</i>	<i>Conterno Fantino</i>	28.00
<i>Nebbiolo del Roero "Sandro" '20</i>	<i>Alberto Oggero</i>	27.00
<i>Langhe Nebbiolo '19</i>	<i>P.Ruggeri Corsini</i>	30.00
<i>Langhe Nebbiolo '20</i>	<i>Silvio Grasso</i>	20.00
<i>Langhe Nebbiolo '20</i>	<i>Guido Porro</i>	25.00
<i>Barolo Bricco San Pietro '17</i>	<i>P. Ruggeri Corsini</i>	60.00
<i>Barolo Bussia '17</i>	<i>P. Ruggeri Corsini</i>	60.00
<i>Barolo Larraizasco '17</i>	<i>Guido Porro</i>	60.00
<i>Barolo Vigna Rionda '14</i>	<i>Guido Porro</i>	110.00
<i>Barolo Bussia '17</i>	<i>Viglione</i>	85.00
<i>Barolo Cannubi Muscatel '17</i>	<i>Viglione</i>	85.00
<i>Barolo "Castelletto" Vigna Pressenda '18</i>	<i>Conterno Fantino</i>	85.00
<i>Barolo "Collaretto" '13</i>	<i>Anselma</i>	90.00
<i>Barolo Perno '15</i>	<i>Elio Sandri</i>	120.00
<i>Barolo "Vignarionda" '15</i>	<i>Oddero</i>	150.00
<i>Barolo Monprivato '11</i>	<i>Giuseppe Mascarello</i>	200.00
<i>Barolo Cascina Francia '09</i>	<i>Giacomo Conterno</i>	350.00
<i>Barolo '14</i>	<i>Cantina Bartolo Mascarello</i>	550.00

<i>Barolo Riserva Monfortino '96</i>	<i>Giacomo Conterno</i>	<i>1100.00</i>
<b><i>Toscana</i></b>		
<i>Sangiovese di Toscana "Poggio a'Venti" '16</i>	<i>Massa Vecchia</i>	<i>75.00</i>
<i>Rosso di Toscana "La Querciola" '16</i>	<i>Massa Vecchia</i>	<i>80.00</i>
<i>Rosato di Toscana '19</i>	<i>Massa Vecchia</i>	<i>50.00</i>
<i>Morellino di Scansano '19</i>	<i>Antonio Camillo</i>	<i>24.00</i>
<i>Sangiovese Iuli'o '20</i>	<i>Castello Tricerchi</i>	<i>25.00</i>
<i>Brunello di Montalcino AD 1441 '17</i>	<i>Castello Tricerchi</i>	<i>85.00</i>
<i>Le Trame Magnum '18</i>	<i>Le Boncie</i>	<i>130.00</i>
<i>Chianti Colli Senesi Bio '17</i>	<i>Il Poderaccio</i>	<i>20.00</i>
<i>Chianti Classico L'Erta di Radda '17</i>	<i>L'Erta di Radda</i>	<i>27.00</i>
<i>Sangiovese Rosso '20</i>	<i>Setti Simone</i>	<i>22.00</i>
<i>Rosato "Prove Tecniche" '21</i>	<i>Setti Simone</i>	<i>27.00</i>
<i>Rosso "Fico Secco" '19</i>	<i>Setti Simone</i>	<i>30.00</i>
<i>Pinot Nero '19</i>	<i>Podere della Civettaja</i>	<i>55.00</i>
<i>Chianti Classico '19</i>	<i>Tenuta di Carleone</i>	<i>33.00</i>
<i>"UNO" '19</i>	<i>Tenuta di carleone</i>	<i>70.00</i>
<i>Chianti Classico '18</i>	<i>Isole e Olena</i>	<i>40.00</i>
<i>Chianti Classico '19</i>	<i>Isole e Olena</i>	<i>40.00</i>
<i>Syrah '18</i>	<i>Isole e Olena</i>	<i>75.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon Collez. Privata '17</i>	<i>Isole e Olena</i>	<i>80.00</i>
<i>Ornellaia '13 Bolgheri Superiore</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>550.00</i>

**Umbria**

<i>Pilurusciu Rosato Frizzante '20</i>	<i>Cantina Ninni</i>	28.00
<i>San Bastiano '17</i>	<i>Cantina Ninni</i>	25.00
<i>Diavolacciu '17</i>	<i>Cantina Ninni</i>	45.00

**Abruzzo**

<i>Cerasuolo d'Abruzzo '19</i>	<i>Emidio Pepe</i>	40.00
--------------------------------	--------------------	-------

**Puglia**

<i>Il Pioniere Salice Salentino '17</i>	<i>Del Prete</i>	20.00
---	------------------	-------

**Sicilia**

<i>Rosso SP 68 '19</i>	<i>Occhipinti</i>	24.00
<i>Rosso SP 68 '21</i>	<i>Occhipinti</i>	27.00
<i>Frappato di Vittoria '20</i>	<i>Occhipinti</i>	40.00
<i>Nero D'Avola "Siccagno" '19</i>	<i>Occhipinti</i>	40.00
<i>Firri Firri rosato '20</i>	<i>TancaNica</i>	40.00
<i>Etna Rosso 'Nzemmula '15</i>	<i>Ferrara Sardo</i>	45.00

**Sardegna**

<i>Sardegna Tenores '16</i>	<i>Dettori</i>	55.00
<i>Sardegna Chimbanta '15</i>	<i>Dettori</i>	40.00

## *Francia*

<i>Bourgogne Vieilles Vignes '20</i>	<i>Voillot</i>	<i>48.00</i>
<i>Bourgogne Pommard 1°Cru Les Pezerolles</i>	<i>Voillot</i>	<i>180.00</i>
<i>Bourgogne Echezeaux Grand Cru '14</i>	<i>Gerard Julien</i>	<i>180.00</i>
<i>Bourgogne Morey-St.Denis Clos des Rosiers Monopole '16 Chantal Remy</i>		<i>210.00</i>
<i>Chateauneuf du Pape La Crau '19</i>	<i>Vieux Telegraphe</i>	<i>130.00</i>
<i>Loire Pinot d'Aunis '19</i>	<i>L'opera des Vins-Robinot</i>	<i>85.00</i>
<i>Languedoc Joli-cœur rosso '16</i>	<i>Zelige-Caravent</i>	<i>25.00</i>
<i>Languedoc Fleuve Amour rosso '11</i>	<i>Zelige-Caravent</i>	<i>38.00</i>
<i>Notre Terre Rouge '20</i>	<i>D. de Courbissac</i>	<i>28.00</i>
<i>Minervois Les Farradjales '19</i>	<i>D.de Courbissac</i>	<i>45.00</i>
<i>Cotes Catalanes Rouge Calcinaires '20</i>	<i>Domaine Gauby</i>	<i>35.00</i>
<i>Roussillon Muntada rosso '14</i>	<i>Domaine Gauby</i>	<i>130.00</i>

### **Spagna**

<i>Vina Tondonia Reserva '07</i>	<i>Lopez de Heredia</i>	60.00
<i>Vina Tondonia Reserva '10</i>	<i>Lopez de Heredia</i>	60.00

### **Austria**

<i>Atanasius Rosso '20</i>	<i>Gut Oggau</i>	70.00
----------------------------	------------------	-------

### **Slovenia**

<i>Carso Sloveno Terrano Selezione '18</i>	<i>Vinogradi Fon</i>	80.00
<i>Carso Sloveno Terrano '18</i>	<i>Pietra / Tavčar</i>	40.00
<i>Carso Sloveno Terrano Selezione '18</i>	<i>Pietra / Tavcar</i>	50.00
<i>Carso Sloveno Terrano '18</i>	<i>Cotar</i>	40.00

### **Libano**

<i>Chateau Musar Rosso '16</i>	<i>Gaston Hochard</i>	80.00
--------------------------------	-----------------------	-------

## *Spumanti*

### *Veneto*

<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. Brut</i>	<i>Mongarda</i>	<i>20.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. Metodo Classico</i>	<i>Mongarda</i>	<i>28.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Extra Dry</i>	<i>Az. Ag. Agostinetto Bruno</i>	<i>18.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. di Cartizze '20</i>	<i>Az. Agr. Agostinetto Bruno</i>	<i>27.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco L'Extra Brut '21</i>	<i>Ruggeri</i>	<i>25.00</i>
<i>Vald.ne Prosecco Extra Dry Giustino B. '21</i>	<i>Ruggeri</i>	<i>28.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Vecchie Viti '21</i>	<i>Ruggeri</i>	<i>30.00</i>
<i>Valdobbiadene Metodo Classico D.Z. '19</i>	<i>Az. Ag. Ca Dei Zago</i>	<i>32.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Frizzante '21</i>	<i>Casa Coste Piane</i>	<i>25.00</i>
<i>Colli Trevigiani Cà dei Zago sur lie '21</i>	<i>Cà dei Zago</i>	<i>25.00</i>
<i>Verdiso Colli Trevigiani Sui Lieviti '18</i>	<i>Gregoletto</i>	<i>14.00</i>
<i>Lentico Vino Frizzante Col Fondo</i>	<i>Az. Ag. Morandin</i>	<i>18.00</i>
<i>Vin col fondo</i>	<i>Terre Grosse</i>	<i>22.00</i>
<i>Boschera '19</i>	<i>Winkler</i>	<i>22.00</i>
<i>"Nesio" Raboso Rosé Metodo Classico '10</i>	<i>Casa Roma</i>	<i>20.00</i>
<i>Lessini Durello Metodo Classico '15</i>	<i>Casa Cecchin</i>	<i>50.00</i>
<i>Rosé frizzante sur lie '19</i>	<i>Sass de Mura</i>	<i>25.00</i>
<i>Rosé Pas Dosé Metodo Classico</i>	<i>Sass de Mura</i>	<i>48.00</i>
<i>Durello Vivace "Mandégolo" '20</i>	<i>Casa Cecchin</i>	<i>18.00</i>
<i>Colé Frizzante da uva Gruaja</i>	<i>Rarefratte</i>	<i>23.00</i>

## ***Trentino Alto Adige***

<i>Trento Brut Riserva Perlé bianco '13</i>	<i>Ferrari</i>	<i>40.00</i>
<i>Trento Extra Brut Riserva Perlé Nero '13</i>	<i>Ferrari</i>	<i>85.00</i>
<i>Brut Rosé</i>	<i>Pojer &amp; Sandri</i>	<i>33.00</i>
<i>Extra Brut Molinar '17</i>	<i>Pojer &amp; Sandri</i>	<i>65.00</i>
<i>Codice 34 Nature</i>	<i>Pojer &amp; Sandri</i>	<i>150.00</i>
<i>Trento Brut</i>	<i>Ress</i>	<i>33.00</i>
<i>Trento Brut Magnum</i>	<i>Ress</i>	<i>70.00</i>
<i>Trento Brut Rosé "Marianrosa"</i>	<i>Ress</i>	<i>38.00</i>
<i>Trento Brut Rosé "Marianrosa" Magnum</i>	<i>Ress</i>	<i>80.00</i>
<i>"Aldo" Dosaggio Zero Millesimato '15</i>	<i>Cobelli</i>	<i>40.00</i>
<i>A.A. Brut Metodo Classico</i>	<i>Haderburg</i>	<i>33.00</i>
<i>A.A. Pas Dosé Millesimato '17</i>	<i>Haderburg</i>	<i>45.00</i>
<i>A.A. Brut '17</i>	<i>Stocker</i>	<i>40.00</i>
<i>A.A. Brut Natur '17</i>	<i>Stocker</i>	<i>44.00</i>



### ***Friuli Venezia Giulia***

<i>Perle d'uva Fondo in Fondo '20</i>	<i>Buscemi</i>	25.00
<i>Perle d'uva '19</i>	<i>Buscemi</i>	30.00
<i>KK Dosage Zero</i>	<i>Kante</i>	36.00

### ***Lombardia***

<i>Vén Crud Sabbioneta Rosato '20</i>	<i>Corte Pagliare Verdieri</i>	20.00
<i>Franciacorta Sansevé Brut Satin</i>	<i>Monterossa</i>	40.00
<i>Franciacorta Coupé Brut Nature</i>	<i>Monterossa</i>	40.00
<i>Franciacorta "Brusato" Extra Brut</i>	<i>Il Pendio</i>	50.00

### ***Piemonte***

<i>Brut Valentino Riserva Elena '18</i>	<i>Rocche dei Manzoni</i>	38.00
<i>Moscato d'Asti '20</i>	<i>Cascina Barisel</i>	20.00

### ***Emilia Romagna***

<i>Lubigo</i>	<i>Croci</i>	20.00
<i>Campedello</i>	<i>Croci</i>	20.00
<i>Le Rose '17 Frizzante</i>	<i>Cà de Noci</i>	32.00
<i>Malvasia dell'Emilia Frizzante '19</i>	<i>Camillo Donati</i>	20.00
<i>Malvasia spumante Brut Nature '19</i>	<i>Aldini</i>	25.00

### ***Umbria***

<i>L'Edoardo Bianco Trebbiano Frizzante '20</i>	<i>Cantina Ninni</i>	28.00
<i>Pilurusciu Rosato Sangiovese Frizzante '20</i>	<i>Cantina Ninni</i>	28.00

## **Francia**

<i>Loire Brut Zero '20</i>	<i>Grosbot-Barbara</i>	32.00
<i>Cremant du Jura Brut Zero</i>	<i>Dom. De Montbourgeau</i>	35.00
<i>Champagne Brut Origine</i>	<i>Tribaut Schloesser</i>	35.00
<i>Champagne Brut Chardonnay</i>	<i>Tribaut Schloesser</i>	38.00
<i>Champagne Blanc de Noirs</i>	<i>Tribaut Schloesser</i>	45.00
<i>Champagne Brut Premier</i>	<i>Louis Roederer</i>	70.00
<i>Champagne Blanc de Noirs</i>	<i>Fleury</i>	70.00
<i>Champagne Fleur de L'Europe Nature</i>	<i>Fleury</i>	75.00
<i>Champagne Bolero '09</i>	<i>Fleury</i>	100.00
<i>Champagne Rosé de Saignée</i>	<i>Fleury</i>	80.00
<i>Champagne Brut Spéciale Cuvée</i>	<i>Bollinger</i>	80.00
<i>Champagne Cuvée Brut Reserve 1°Cru</i>	<i>Massonnot</i>	55.00
<i>Champagne Reserve Zero Dosage</i>	<i>Charlot</i>	75.00
<i>Champagne Zero Brut Nature</i>	<i>Tarlant</i>	70.00
<i>Champagne PC Longitude B. de Bs Extra Brut</i>	<i>Larmandier Bernier</i>	75.00
<i>Champagne PC Terre de Vertus B.de Bs '14</i>	<i>Larmandier Bernier</i>	105.00
<i>Champagne PC Rosé de Seignée Extra Brut</i>	<i>Larmandier Bernier</i>	120.00
<i>Champagne Extra Brut Gran Cru V.P.</i>	<i>Egly-Ouriet</i>	190.00
<i>Champagne Brut Blanc de Noirs</i>	<i>Benoit Lahaye</i>	85.00
<i>Champagne Grand Cru Nature</i>	<i>Benoit Lahaye</i>	80.00
<i>Champagne La Closerie Les Beguines Extra Brut Jerome Prevost</i>		170.00
<i>Champagne L'Apotre</i>	<i>Léclapart</i>	220.00
<i>Champagne Clos Des Goisses '06</i>	<i>Philipponnat</i>	220.00