

Proposta della tradizione

Sopressa di valli del pasubio de.co., polenta di Maranello e
funghi (9,12,15)

Sopressa salami with creamy corn and mushrooms

Pasta e fagioli alla veneta con quel che resta del
grana (1,3,7,9)

Pasta and beans venetian-style

or

Bigoli al "torchio" con ragù d'anatra arrostita con fonduta di
Asiago (1,3,7,12)

*Bigoli to "press" with duck ragout and Asiago cheese
fondue*

Trippe alla veneta con fagioli (7,9,12)

Venetian-style tripe with beans

or

Baccalà alla vicentina con polenta di Maranello (1,4,7,12)

Cod fish "Vicenza style" with creamed corn

Pinza con zabaione (1,3,7,8)

*"Pinza" traditional dessert from our grand mother with
Zabaione cream*

€ 50,00 cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Participation in the tasting must be for a minimum of 2 people

Proposta Degustazione

Girello di vitello cotto a bassa temperatura, crema inglese salata alle erbe, mizuna e spugna al tartufo nero^(1,3,7,9,15)

Slow cooked veal, savory herbs custard, japanese mustard and black truffle sponge

Risotto con tartufo nero (dei colli berici), patate e soppresa della casa ^(7,9,12)

Risotto with black truffle (berici hills), potatoes and soppresa salami

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, salsa Teriyaky ai capperi, valeriana e chutney di ananas alla brace^(1,6,9,12)

Slow cooked pork belly, capers Teriyaky sauce, soncino salad and charcoal grilled ananas chutney

Il Dolce si sceglie alla carta
Dessert from a-la-carte menu

€ 55,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Participation in the tasting menu must be for a minimum of 2 people

Proposta Degustazione di Pesce

Fantasia di pesci e crostacei crudi (specialità dal 1998)
(2,4,6,14)

Fantasy of raw fish and crustaceans lightly marinated

Spaghettoni di Gragnano_(pastificio Gentile), pane burro e
alici del Mar Cantabrico_(1,4,7,12)

*Gragnano Spaghettoni pasta, bread, butter and
Cantabrico anchovies*

Pesce del giorno
(4,9,12)

Fish of the Day

Piccola pasticceria della casa
(1,3,5,7,8,12)

Small pastry of the house

€ 65,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Participation in the tasting menu must be for a minimum of 2 people

Degustazione di Pesce

Fantasia di Pesci e Crostacei crudi (specialità dal 1998)

(1,2,4,6,14)

Fantasy of raw fish and crustaceans lightly marinated

Fiore di zucca con Baccalà mantecato in crosta di Mais bianco,
servito con vellutata di Porri, crema di alici e olio al timo e

limone^(4,7,12)

*Zucchini flower stuffed with creamy cod in white corn
crust served with leeks sauce, anchovies and thyme and
lemon oil*

Linguine con Astice, Ciliegino e Basilico (leggermente
piccanti) ^(1,2,9,12)

Linguine with Lobster, cherry tomatoes and basil (spicy)

Pesce del giorno ^(4,9,12)

Fish of the Day

Il Dolce si sceglie alla carta

Dessert from a-la-carte menu

€ 80,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Participation in the tasting menu must be for a minimum of 2 people

Starters

Mare (Fish)

Fantasia di Pesci e Crostacei crudi
(specialità dal 1998) (2,4,6,14) € 35
Fantasy of raw Fish and Crustaceans lightly marinate

Fiore di zucca con Baccalà mantecato in crosta di Mais bianco,
servito con vellutata di Porri, crema di alici e olio al timo e
limone (4,7,12) € 15
*Zucchini flowers stuffing with creamy cod in white corn
crust served with leeks sauce and anchovies cream,
thyme and lemon oil*

Caprese di gambero rosso di Mazara Del Vallo (1,2,7) € 24
“Caprese salad”, Mazara Del Vallo red prawns

Capesante scottate, lardo, ciliegie
e cavolfiore (7,12,14) € 20
*Pan fried scallops, pork lard, cherries and
couliflower*

Merluzzo dell'Alaska in crosta di nero di seppia,
latte di cocco, aglio dolce e prezzemolo (4,7) € 18
*Alaska black cod, coconut milk, sweet garlic
and parsley*

Starters

Terra (Meat)

Tartare di Black Angus, maionese al pistacchio,
gel di limone e crudità di verdure^(3,7,9) € 22

*Black angus tartare, pistachio mayonnaise, lemon gel
and vegetables crudité*

Girello di vitello cotto a bassa temperatura, crema
inglese salata alle erbe, mizuna e
spugna al tartufo nero^(1,3,7,9,12) € 18

*Slow cooked veal, savory herbs custard, japanese
mustard and black truffle sponge*

Barbabietola in crosta di caffè, semi di senape e
crème fraîche^(7,1) € 14

*Red beetroot in coffe crust, mustard seeds and
crème fraîche*

I Primi

First Courses

Mare (Fish)

Spaghettoni di Gragnano (pastificio Gentile), pane, burro e
alici del Mar Cantabrico (1,4,7,9) € 20
*Gragnano spaghettoni pasta, bread, butter and Mar
Cantabrico anchovies*

Linguine con astice fresco, ciliegini e basilico (1,2,9,12) € 25
*Linguine with lobster ragout, Cherry Tomatoes
and basil*

Casoncelli ripieni di scorfano, zucchine e aglio nero (1,3,4,9) € 18
*Casoncelli pasta filled with scorpion fish, courgettes
and black garlic*

Riso Carnaroli, gamberi viola di Mazara del Vallo e more (2,7,9,12) € 24
*Carnaroli rice, purple prawns from Mazara del Vallo
and blackberries*

Terra (Meat)

Tortelli di pesto di basilico, vellutata di patate arrosto e fagiolini^(1,7,8) € 17

Tortelli pasta filled with pesto sauce, roasted potatoes cream and green beans

Bigoli al "torchio" con ragù d'anatra arrostita e fonduta di Asiago^(1,3,7,9,12) € 14

Bigoli to "press" with duck ragout and Asiago cheese fondue

Risotto con tartufo nero (dei colli berici), patate e sopressa della casa ^(7,9,12) € 17

Risotto with black truffle, sopressa salami and potatoes

Paccheri di Gragnano ai 3 pomodori e ricotta di mandorle^(1,9,8) € 15

Paccheri pasta from Gragnano, 3 tomatoes sauce and almond ricotta

I Secondi

Main courses

Mare (Fish)

Il pesce del giorno a seconda del mercato ⁽⁴⁾ € 28
Fish of the day from the market

Calamaro ripieno di patata schiacciata. crema di zucchine alla scapece e le sue chips ^(14,12) € 22
Squid stuffed with mashed potatoes, "scapece" courgettes cream and courgettes chips

Rollè di rana pescatrice avvolto nel bacon, salsa alla diavola e piselli ^(4,12) € 25
Monkfish roll wrapped in bacon, diavola sauce and peas

Il nostro fritto di pesci e crostacei con guacamole ^(1,2,3,4,12,14) € 40
Mixed of fried fish and shellfish with guacamole

Scampi reali fritti serviti con pinzimonio di verdure e maionese ai lamponi ^(1,2,3,9,12) € 50
Fried king langustine served with vegetables in "pinzimonio"

Baccalà alla vicentina con polenta di Maranello (specialità di Vicenza) ^(1,4,7,12) € 20
Vicenza style cod with creamy Maranello corn

Terra(meat)

Filetto di vitello in crosta, fonduta di parmigiano e sorbetto al peperone rosso_(1,7) € 25

Crusted veal fillet, parmesan fondue and red pepper sorbet

Filetto di manzo irlandese, salsa di brasato, soffice di patate ed erbe di campo_(1,6,9,12) € 28

Irish beef fillet, braised sauce, soft potatoes and field herbs

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura, salsa Teriyaki ai capperi, valeriana e chutney di ananas alla brace _(1,6,9,12) € 18

Slow cooked pork belly, capers Teriyaki sauce, soncino salad and charcoal grilled ananas chutney

Bon-Bon di melanzana, coulis di albicocca e mandorle tostate_(1,7,3) € 18

Aubergines Bon-Bon, apricot coulis and roasted almond

I Formaggi

Selezione di formaggi nazionali con confetture
di nostra produzione ^(7,12)

€18,00

Selection of national cheeses

I Nostri Dessert

Tiramisù a modo nostro ^(3,7)

Home made tiramisu'

€ 10,00

Cioccolato bianco, ciliegie, zenzero e camomilla ^(1,3,7)

White chocolate, cherries, ginger and chamomile

€ 10,00

Semifreddo al sedano e lime, caramello al peperoncino ^(3,7,9)

Celery and lime parfait, chili peppers caramel

€ 10,00

Cheesecake al limone, frutti di bosco, miele e
crema inglese al pepe Timut ^(1,3,7)

Lemon cheesecake, fresh berries, honey and

Timut pepper custard

€ 10,00

Selezione di Sorbetti alla Frutta e Agrumi

Fruits and citrus sorbets selection

€ 8,00

**PER INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI CONSULTARE LA DOCUMENTAZIONE FORNITA, SU
RICHIESTA DAL PERSONALE**

**FOR INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS, PLEASE REFER TO THE DOCUMENTATION
PROVIDED, ON REQUEST, BY THE STAFF**

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Funghi e Spore

* Alcuni prodotti non reperibili freschi, possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo oppure abbattuto e congelato in ristorante.

* Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a bonifica preventiva come previsto dall'allegato III del Reg. CE 853/2004.

* Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità di mercato.

Vini al Calice da Dessert

<u>Maculan</u> Vitigni: 100% Vespaiola	Torcolato Passito	€ 8,00
<u>Terre Siciliane</u> Malvasia 100%	Passito	€ 6,00
<u>Tenuta Caseo Capinera Gialla</u> Vitigni: 100% Moscato Bianco	Moscato	€ 5,00

I Vini da Dessert

<u>Donnafugata</u> Vitigni: 100% Zibibbo	Ben Ryé	€ 45,00
<u>Bastor-Lamontagne</u> Vitigni: 80% Semillon- 17% Sauvignon-3% Muscadelle	Sauternes '14 ml 375	€ 45,00
<u>Coos Dario</u> Vitigni: 100% Verduzzo	Il Longhino Ramandolo '07	€ 40,00
<u>Maculan</u> Vitigni: 100% Vespaiolo	Torcolato Passito	€ 70,00
<u>Agostinetto</u> Vitigni: 100% Prosecco	Mondeserto	€ 50,00
<u>Antinori</u> Vitigni: 60% Sauvignon Blanc, 40% Grechetto	Muffato della Sala '06	€ 55,00
<u>Conte Maniago</u> Vitigni: 100% Picolit	Picolit '08	€ 60,00
<u>Tommasi</u> Vitigni: Corvina Veronese 80% e Rondinella 20%	Recioto della Valpolicella	€ 50,00
<u>Tenuta Maraveia</u> Vitigni: Corvina Garganega 100%	1462 Passito	€ 50,00

CARTA VINI

Spumanti Metodo Classico “Champenoise”

Il Metodo Classico è un processo di produzione di vino spumante che consiste nell'indurre la rifermentazione in bottiglia dei vini attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati.

Francia

<u>Guinot</u>	Blanquette de Limoux Cuvée Reservée	
Vitigni: 100% Muzac		€ 35,00

Champagne

<u>Joseph Perrier</u>	Champagne Brut 0,375 cl.	
Vitigni: 30% Pinot Meunier-35% Chardonnay 35% Pinot Nero		€ 40,00

<u>Baron-Fuenté</u>	Brut Tradition	
Vitigni: 70% Pinot Meunier-30% Chardonnay		€ 58,00

<u>Monthuys</u>	Brut Reserve	
Vitigni: 70% Pinot Meunier-30% Chardonnay		€ 60,00

<u>Luis Armand</u>	Brut	
Vitigni: 75% Pinot Noir-25% Chardonnay		€ 55,00

<u>Aleran</u>	Brut Suprême	
---------------	--------------	--

Vitigni: 75% Pinot Noir-25% Chardonnay € 60,00

Moet & Chandon Brut Reserve

Vitigni: 50% Pinot Nero-40% Pinot Meunier-10% Chardonnay € 90,00

Bollinger Brut Special Cuvée

Vitigni: 60% Pinot Nero-25% Chardonnay-15% Pinot Meunier € 110,00

Charles Heidsieck Brut Reserve

Vitigni: 33% Pinot Noir - 34% Chardonnay - 33% Pinot Meunier -
40% vins de réserve € 100,00

Ruinart Brut “Blanc de Blancs”

Vitigni: 100% Chardonnay € 180,00

Ruinart Brut “R”

Vitigni: 40% di Chardonnay, dal 49% di Pinot Noir e dal 11% di Meunier € 110,00

Perrier Jouet Brut “Blanc de Blancs”

Vitigni: 100% Chardonnay € 160,00

Perrier Jouet Belle Epoque

Vitigni: Chardonnay 50% - Pinot Nero 45% - Pinot Meunier 5% € 290,00

Dom Perignon Vintage

Vitigni: 52% Chardonnay-48% Pinot Nero € 380,00

Rosè

<u>Monthuys</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 60% Chardonnay- 20% Pinot Meunier- 15% Pinot Nero		€ 65,00
<u>Piollot</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 90,00
<u>Laurent-Perrier</u>	Brut Rose	
Vitigni:100% Pinot Nero		€ 140,00
<u>Ruinart</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 55% Pinot Nero-45% Chardonnay		€ 190,00

Franciacorta

<u>Chiara Ziliani</u>	Brut Saten Conte di Provaglio	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 33,00
<u>Chiara Ziliani</u>	Brut Rosé Conte di Provaglio	
Vitigni: 75% Pinot Nero-25% Chardonnay		€ 35,00
<u>Chiara Ziliani</u>	Brut Saten Conte di Provaglio (Magnum)	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 70,00
<u>Cà del Bosco</u>	Brut Cuveè Prestige 0,375 cl.	
Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco		€ 30,00

<u>Cà del Bosco</u>	Brut Cuveè Prestige	
Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco		€ 55,00
<u>Cà del Bosco</u>	Brut Cuveè Prestige (Magnum)	
Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco		€ 130,00
<u>Cà del Bosco</u>	Brut Rosé Cuveè Prestige	
Vitigni: 75% Pinot Nero-25% Chardonnay		€ 85,00
<u>Cà del Bosco</u>	Dosage Zèro	
Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13%, Pinot Nero 22%.		€ 90,00
<u>Ca del Bosco</u>	Annamaria Clementi	
Vitigni : Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%.		€ 300,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 80% Pinot Nero- 20% Chardonnay		€ 40,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut Saten	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 40,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut	
Vitigni: 80% Chardonnay - 10% Pinot Nero - 10% Pinot Bianco		€ 35,00
<u>Bellavista</u>	Brut Cuvèe Alma	
Vitigni: 80% Chardonnay - 19% Pinot nero - 1% Pinot bianco		€ 50,00
<u>Bellavista (MAGNUM)</u>	Brut Cuvèe Alma	
Vitigni: 80% Chardonnay - 19% Pinot nero - 1% Pinot bianco		€ 120,00
<u>Bellavista</u>	Dosaggio Zero	

Vitigni: 90% Chardonnay - 10% Pinot nero € 60,00

Bellavista Brut Gran Cuvèe Satèn

Vitigni: 100% Chardonnay € 75,00

Bellavista Brut Cuvèe Rosè

Vitigni: 62% Chardonnay - 38% Pinot nero € 70,00

Bellavista Extra Brut Vittorio Moretti '06

Vitigni: 57% Chardonnay - 43% Pinot Nero € 180,00

Trentino e Alto Adige

Ferrari Giulio Ferrari '09

Vitigni: 100% Chardonnay Trento € 260,00

Ferrari Brut Perlè

Vitigni: 100% Chardonnay Trento € 65,00

Madonna delle Vittorie Trento Brut (millesimato)

Vitigni: 100% Chardonnay Bolzano € 38,00

Madonna delle Vittorie Trento Brut Rosé

Vitigni: 100% Pinot nero Bolzano € 45,00

Kettmeir Brut Rosé

Vitigni: 100% Pinot nero Bolzano € 45,00

Kettmeir Brut

Vitigni: 50% Pinot Bianco - 40% Chardonnay - 10% Pinot Nero Bolzano € 40,00

Lombardia

Costaripa

Rosè Brut

Brescia

Vitigni: Chardonnay 80% - Pinot Nero 20%

€38,00

Veneto

Gianni Tessari

Durello Lessini 60

Verona

Vitigni: 100% Durello

€ 45,00

Fattori

Durello 36 mesi

Verona

Vitigni: 100% Durella

€ 38,00

Fattori

Durello 60 mesi

Verona

Vitigni: 100% Durella

€ 45,00

Dal Cero

Cuvèe Augusto Dosaggio Zero

Roncà

Vitigni: 100% Durella

€ 45,00

Tenuta Ballast

Cuvèe Ginevra Cortenera

Gambellara

Vitigni: 100% Durella

€ 60,00

Tenuta Ballast

Durello Riserva Cortenera

Gambellara

Vitigni: 100% Garganega

€ 55,00

Dal Maso

Durello Dosaggio Pas Dosé

Montebello

Vitigni: 100% Durella

€ 40,00

<u>Fongaro</u>	Brut	Verona
Vitigni: 100% Durella		€ 40,00

<u>Sacramundi</u>	Extra brut	Vicenza
Vitigni: 100% Durella		€ 40,00

<u>Ongaresca</u>	Pas Dosè	Vicenza
Vitigni: 70% Chardonnay - 30% Pinot nero		€ 40,00

Spumanti Metodo Charmat “Martinotti”

Il Metodo Martinotti permette di ottenere spumanti, spesso dolci, dalle caratteristiche note fruttate, per mezzo di recipienti a tenuta stagna tipo autoclave.

La fermentazione che si svolge è molto rapida, in genere intorno ai 15-20 giorni.

Prosecco

<u>Bortolomiol</u>	Prior Brut	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera	(tre bicchieri G.Rosso 2016)	€ 25,00

<u>Nino Franco</u>	Superiore Brut	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera		€ 28,00

<u>Bortolomiol</u>	Cartizze Superiore Dry	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera		€ 39,00

<u>La Tordera</u>	Prosecco Sup. Zero Zuccheri	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera		€ 26,00

<u>Ruggeri</u>	Giustino Bisol	Valdobbiadene
----------------	----------------	---------------

Vitigni: 100% Glera €38,00

Nino Franco Cartizze Superiore Dry Valdobbiadene
Vitigni: 100 % Glera € 42,00

Wine Bon L'Eligio Rozzampia
Vitigni: 100% Glera € 25,00

Vini Fermi Rosati

Terlano Lagrein Rosè Terlano
Uvaggio: 100 % Lagrein € 25,00

Tenuta Sant'Antonio Scaia Rosato '21 Verona
Uvaggio: 100% Rondinella € 24,00

Vini Fermi Bianchi Veneto

Dal Maso Riva del molino Gambellara '21 Montebello
Vitigni: 100% Garganega € 24,00

Tenuta Maraveja Gemma '17 (NATURALE) Vicenza
Vitigni: 100% Garganega € 30,00

<u>Pezzalunga</u>	Pinot Grigio '22 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 38,00
<u>Ongaresca</u>	Sauvignon '22	Vicenza
Vitigni: 100% Sauvignon		€ 22,00
<u>Piovene P. Godi</u>	Sauvignon '22	Vicenza
Vitigni: 100% Sauvignon		€ 22,00
<u>Maculan</u>	Vespaiole '22	Vicenza
Vitigni: 100% Vespaiole		€ 24,00
<u>Cavalchina</u>	Bianco di Custoza '22 "Amedeo"	Verona
Vitigni: 40% Garganega - 30% Fernanda - 15% Trebbianello - 15% Trebbiano		€ 27,00
<u>Inama</u>	Sauvignon '22	Verona
Vitigni: 100% Sauvignon		€ 25,00
<u>Inama</u>	Chardonnay '22	Verona
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 25,00
<u>Inama</u>	Soave '22	Verona
Vitigni: 100% Garganega di Soave		€ 25,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Soave La Broia '21	Verona
Vitigni: 100% Garganega		€ 30,00
<u>Anselmi</u>	Capitel Foscario '22 (Soave)	Verona
Vitigni: 90% Garganega - 10% Chardonnay		€ 28,00
<u>Pieropan</u>	Soave Classico '22	Verona
Vitigni: 85% Garganega - 15% Trebbiano di Soave		€ 28,00

Gini Soave La Frosca '20 Verona
Vitigni: 100% Garganega € 30,00

Le Morette Lugana '22 Verona
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana € 25,00

Zenato Santa Cristina Lugana '22 Verona
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana € 28,00

Angiolino Maule Sassaia '21 Montebello Vicentino
Vitigni: 100% Garganega € 28,00

Zonta Breganze (Rivana) Tocai '20 Breganze
Vitigni: 100% Tocai € 25,00

Trentino Alto Adige

S. Michele Appiano Chardonnay S. Valentin '20 '19 Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay € 58,00

S. Michele Appiano Sauvignon S. Valentin '21 Bolzano
Vitigni: 100% Sauvignon € 58,00

S. Michele Appiano Gewurztraminer S. Valentin '21 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 58,00

Hofstatter Chardonnay '22 Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay € 28,00

<u>Kettmeir</u>	Chardonnay Vigna Maso Reiner '20	Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 38,00
<u>Hofstätter</u>	Müller Thurgau '18 '19 '20	Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurgau		€ 30,00
<u>Hofstätter</u>	Gewurztraminer Kolbenof '19 '18	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer		€ 55,00
<u>Hofstätter</u>	Gewurztraminer Joseph '22	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer		€ 35,00
<u>Kurtatsch</u>	Müller Thurgau '21 '22	Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurgau		€ 30,00
<u>Kurtatsch</u>	Gewurztraminer '22	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer		€ 30,00
<u>Terlano</u>	Gewurztraminer '21	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer		€ 32,00
<u>Valle Isarco</u>	Gewurztraminer '22	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer		€ 30,00
<u>Franz Haas</u>	Pinot Bianco '21	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Bianco		€ 40,00
<u>Franz Haas</u>	Gewurztraminer '22	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer		€ 40,00

Friuli Venezia Giulia

Lis Neris Pìcol '20 Gorizia
Vitigni: 100% sSauvignon Blanc € 50,00

Lis Neris Jurosa '19 Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay € 50,00

Lis Neris Gris '18 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 50,00

Lis Neris Lis '17 Gorizia
Vitigni: 40% Pinot Grigio - 30% Chardonnay - 30% Sauvignon Blanc € 60,00

Lis Neris Confini '18 Gorizia
Vitigni: 40% Gewurtztraminer - 40% Pinot Grigio - 20% Riesling € 60,00

Jermann Vinnae '22 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 40,00

Jermann Chardonnay '21 Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay € 40,00

Jermann Pinot Grigio '22 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 40,00

Jermann Vintage Tunina '20 Gorizia
Vitigni: Sauvignon - Chardonnay - Ribolla Gialla - Malvasia Istriana - Pìcolit € 95,00

Tunella Pinot Grigio '21 '20 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 40,00

Tunella Biancosesto '21 '20 Udine
Vitigni: Friulano e Ribolla Gialla € 38,00

Schioppetto Blancs de Rosis '20 Gorizia
Vitigni: 40% Tocai Friulano - 14% Pinot Grigio - 17% Sauvignon - 19% Malvasia Istriana -
10% Ribolla Gialla € 45,00

Vie di Romans "Vieris" Sauvignon '20 Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 50,00

Vie di Romans "Ciampagnis Vieris" Chardonnay '20 '21 Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay € 50,00

Isidoro Polencic Ribolla Gialla '22 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 38,00

Gravner Ribolla Gialla '13 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 140,00

Isidoro Polencic Malvasia '22 Gorizia
Vitigni: 100% Malvasia € 38,00

Venica Ronco delle Mele Sauvignon '22 Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon € 80,00

Venica L'Adelchi Ribolla Gialla '22 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 38,00

Marco Sclaris Ribolla Gialla '22 Udine
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 30,00

Livio Felluga Friulano '21 Gorizia
Vitigni: 100% Friulano € 40,00

Livio Felluga Terre Alte '19 Gorizia
Vitigni: 40% Sauvignon - 30% Pinot Bianco - 30% Friulano € 120,00

Bastianich Vespa '18 Udine
Vitigni: 45% Chardonnay - 45% Sauvignon - 10% Picolit € 48,00

Piemonte

Ceretto Arneis Blancè '22 Alba
Vitigni: 100% Arneis € 38,00

Molise

Jana:re Falanghina del Sanio '22 Potenza
Vitigni: 100% Falanghina € 28,00

Abruzzo

Valentini Trebbiano d'Abruzzo '81 Pescara

Vitigni: 100% Trebbiano d'Abruzzo

S.Q.

Umbria

Antinori

Cervaro della Sala '20

Terni

Vitigni: 90% Chardonnay- 10% Grechetto

€ 90,00

Sicilia

Planeta

Cometa '21

Agrigento

Vitigni: 100% Fiano

€ 55,00

Planeta

Chardonnay '19 '16

Agrigento

Vitigni: 100% Chardonnay

€ 50,00

Sardegna

Argiolas

Nuragus di Cagliari '18 - '22

Cagliari

Vitigni: 100% Nuragus

€ 28,00

Capichera

Vermentino '22

Vitigni: 100% Vermentino

€ 85,00

Francia

Cave Freuderick

Gewürztraminer '17

Alsazia

Vitigni: 100% Gewürztraminer € 45,00

Domaine Cauhapè Jurançon Sec '18 '20 Monein

Vitigni: 30% Gros Manseng-30% Petit Mansen-30% Camaralet-5%
Lauzet-5% Courbu € 35,00

Daumas Gassac Gassac Blanc '05 Laugedoc-Roussillon

Vitigni: 25% Viognier-25% Chardonnay-25% Petit Manseng-25%
Chenin Blanc € 60,00

Regnard Chassagne-Montrachet '12 '15 Borgogna

Vitigni: 100% Chardonnay € 220,00

Alain Gautheron Chablis Premier Cru '20 Les Fourneaux Borgogna

Vitigni: 100% Chardonnay € 70,00

Albert Pic Chablis Saint Pierre '22 Borgogna

Vitigni: 100% Chardonnay € 70,00

Domaine Laroche Chablis Saint Martin '22 Borgogna

Vitigni: 100% Chardonnay € 60,00

Baron De Rothschild Légende '22 Bordeaux

Vitigni: 85% Sauvignon Blanc - 15% Semillon € 28,00

Domaine de Babulut Ordovicien Anjou '18 Valle della Loira

Vitigni: 100% Chenin Blanc € 60,00

La Rambarde Pouilly-Fumè '20 Valle della Loira

Vitigni: 100% Sauvignon blanc € 45,00

Château-Thébaud F. Lieubeau Muscadet Sèvre et Main '18 Valle
della Loira
Vitigni: 100% Muscadet € 60,00

Ladoucette Pouilly Fumé '21 Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 60,00

Ladoucette Baron de L '18 Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 120,00

Chateau de Fontaine-Audon Sancerre '21 Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 35,00

Comete La fond Sancerre '21 Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 65,00

Germania

VDP Dr. Fischer Riesling trocken '15 '16 Mosel
Vitigni: 100% Riesling € 30,00

A.J.Adam Riesling Trocken '21 Mosella-Saar-Ruwer
Vitigni: 100% Riesling € 35,00

Vini rossi

Una botte di vino può realizzare più miracoli che una chiesa piena di santi.

Veneto

Pezzalunga Vitigni: 100% - Pinot Nero	Pinot Nero '19 (NATURALE)	Vicenza € 35,00
Pezzalunga Vitigni: 60% - Cabernet Franc - 40% Merlot (UVAGGIO!!!)	Le Terre di Santiago '19 (NATURALE)	Vicenza € 35,00
Pezzalunga Vitigni: 40% - Cabernet Franc - 60% Merlot (UVAGGIO!!!)	Rosso di Santiago '16 (NATURALE)	Vicenza € 75,00
Pezzalunga Vitigni: 40% - Cabernet Franc - 60% Merlot (UVAGGIO!!!)	Rosso di Santiago '13 (NATURALE)	Vicenza € 100,00
Giocaia Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella	Il Base Rosso '22 (NATURALE)	Verona € 28,00

<u>Giocaia</u>	Amarone '19 (NATURALE)	Verona
Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella		€ 85,00
<u>Dal Maso</u>	Tai Rosso '21	Vicenza
Vitigni: 100% Tocai Rosso		€ 22,00
<u>Tenuta Maraveja</u>	Tovomarin '13	Vicenza
Vitigni: 40% - Cabernet Sauvignon - 60% Merlot		€ 30,00
<u>Maculan</u>	Fratta '18	Vicenza
Vitigni: 66% Cabernet Sauvignon - 34% Merlot		€ 100,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Tai Rosso '20	Vicenza
Vitigni: 100% Tai Rosso		€ 23,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Tai Rosso '16 Thovara	Vicenza
Vitigni: 100% Tai Rosso		€ 55,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Pozzare Cabernet '17	Vicenza
Vitigni: 70% Cabernet sauvignon - 30% Cabernet Franc		€ 30,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Frà i Broli Merlot '20	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 30,00
<u>Ongaresca</u>	Merlot '16	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 30,00
<u>Ongaresca</u>	Pinot nero '18	Vicenza
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 30,00

<u>Cà Salarola</u>	La Fonte delle Mùneghe '16	Padova
Vitigni: 100% Merlot		€ 35,00
<u>Cà Salarola</u>	La Carèga del Diavolo '16	Padova
Vitigni: 92% Cabernet sauvignon - 8% Cabernet franc		€ 35,00
<u>Manara</u>	Amarone '16	Verona
Vitigni: 70% Corvina e Corvinone Veronese - 30% Rondinella		€ 75,00
<u>Zenato</u>	Valpolicella Ripassa Superiore '19	Verona
Vitigni: 85% Corvina - 10% Rondinella - 5% Oseleta		€ 40,00
<u>Secondo Marco</u>	Valpolicella Classico '19	Verona
Vitigni: 60% Corvina Veronese - 30% Corvinone - 10% Rondinella		€ 30,00
<u>Monte del Frà</u>	Valpolicella Classico '21	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese - 20% Rondinella		€ 24,00
<u>Monte del Frà</u>	Ripasso di Valpolicella '18	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese - 20% Rondinella		€ 30,00
<u>Allegrini</u>	Valpolicella Classico '21	Verona
Vitigni: 65% Corvina Veronese - 30% Rondinella - 5% Molinara		€ 28,00
<u>Quintarelli</u>	Valpolicella Superiore '15	Verona
Vitigni: 55% Corvina - 30% Rondinella - 15% Cabernet		€ 150,00
<u>Allegrini</u>	La Grola '18	Verona
Vitigni: 80% Corvina e Corvinone - 10% Oseleta - 10% Syrah		€ 40,00

<u>Allegrini</u>	Palazzo Della Torre '19	Verona
Vitigni: 70% Corvina Veronese - 25% Rondinella - 5% Sangiovese		€ 38,00
<u>Allegrini</u>	Amarone '17	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese - 15% Rondinella - 5% Oseleta		€ 105,00
<u>Allegrini</u>	La Poja '13	Verona
Vitigni: 100% Corvina Veronese		€ 150,00
<u>Inama</u>	Oratorio di S. Lorenzo '13	Verona
Vitigni: 100% Carmenere		€ 80,00
<u>Inama</u>	Bradisisimo '19	Verona
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon - 30% Carmenere		€ 75,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Valpolicella Superiore '17	Verona
Vitigni: 60% Corvina - 15% Corvinone - 20% Rondinella - 5% Croatina		€ 55,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Amarone '15	Verona
Vitigni: 60% Corvina veronese - 20% Rondinella - 15% Corvinone - 5% Croatina		€ 130,00
<u>Dal Forno Romano</u>	Amarone '10 '13	Verona
Vitigni: 60% Corvina - 20% Rondinella - 10% Oseleta - 10% Croatina		€ S.Q.
<u>Serafini e Vidotto</u>	Rosso dell'Abbazia '12	Treviso
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon - 30% Cabernet Franc - 10% Merlo		€ 70,00
<u>Maculan</u>	Pinot Nero '21	Breganze
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 27,00
<u>Maculan Palazzotto</u>	Cabernet Sauvignon '19	Breganze
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon		€ 38,00

<u>Masi Frescaripa</u>	Bardolino Classico '20	Verona
Vitigni: 65% Corvina - 25% Rondinella - 10% Molinara		€ 24,00
<u>Masari Martino</u>	Rosso Biologico '16	Valdagno
Vitigni: 50% Merlot - 50% Cabernet		€ 32,00
<u>Cavazza Cicogna</u>	Syrah '17	Montebello
Vitigni: 100% Syrah		€ 35,00

Trentino alto Adige

<u>S. Michele Appiano</u>	Pinot Nero 18' S.Valentin	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 55,00
<u>Josef Brigl</u>	Pinot Nero '20	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 45,00
<u>Elena Walch</u>	Pinot Nero '22	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 30,00
<u>Kettmeir</u>	Pinot nero Maso Reiner '18	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 45,00
<u>S. Michele Appiano</u>	Cabernet Merlot S.Valentin '18	Bolzano
Vitigni: Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 10%, Merlot 40%		€ 55,00
<u>Pfitsher</u>	Lagrein '20	Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein		€ 35,00

<u>Hofstätter</u>	Lagrein '22	Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein		€ 35,00
<u>Hofstätter</u>	Lagrein Stairaffler '18	Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein		€ 80,00
<u>Terlan</u>	Lagrein Porphyre '18	Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein		€ 55,00
<u>Terlan</u>	Lagrein '23	Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein		€ 30,00
<u>De Vescovi Ulzbach</u>	Teroldego Rotaliano '19	Trento
Vitigni: 100% Teroldego		€ 38,00
<u>Villa Gresti</u>	San Leonardo '03	Trento
Vitigni: 90% Merlot - 10% Carmenere		€ 95,00

Friuli Venezia Giulia

<u>Russiz Superiore</u>	Rosso Riserva degli Orzoni '98	Gorizia
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon - 15% Merlot - 10% Cabernet Franc		€ 100,00
<u>Gravner</u>	Rosso '01	Gorizia
Vitigni: 90% Merlot - 10% Cabernet sauvignon		S.Q.
<u>Marco Sclaris</u>	Schioppettino '15	Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Nera		€ 32,00
<u>Jermann</u>	Red Angel Rosso '18	Gorizia

<u>Vitigni: 100% Pinot Nero</u>		€ 30,00
<u>Polencic Isidoro</u>	Refosco dal P.R. '13	Gorizia
<u>Vitigni: 100% Refosco dal P.R.</u>		€ 35,00
<u>Lis Neris</u>	Lis Rosso '15	Gorizia
<u>Vitigni: 90% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon</u>		€ 45,00
<u>Tunella</u>	Pinot Nero '21	Udine
<u>Vitigni: 100% Pinot Nero</u>		€ 34,00
<u>Bastianich</u>	Refosco dal P.R. '16 '20	Udine
<u>Vitigni: 100% Refosco dal P.R.</u>		€ 35,00
<u>Cà Bolani</u>	Alturio Refosco dal P.R. '07	Udine
<u>Vitigni: 100% Refosco dal P.R.</u>		€ 30,00
<u>Tunella</u>	Pignolo '17	Udine
<u>Vitigni: 100% Pignolo</u>		€ 45,00
<u>Tunella</u>	Arcione '18	Udine
<u>Vitigni: Pignolo Schioppettino</u>		€ 55,00
<u>Moschioni</u>	Pignolo '04	Udine
<u>Vitigni: 100% Pignolo</u>		€ 100,00
<u>Le Monde</u>	Cabernet Sauvignon '16	Pordenone
<u>Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon</u>		€ 30,00
<u>Le Monde</u>	Refosco dal P.R. '16	Pordenone
<u>Vitigni: 100% Refosco dal P.R.</u>		€ 28,00

Piemonte

<u>Ganghija</u> Vitigni: 100% Dolcetto d'Alba	Dolcetto d'Alba '21	Asti € 28,00
<u>Ganghija</u> Vitigni: 100% Barbera	Barbera d'Alba '15	Asti € 30,00
<u>Ganghija</u> Vitigni: 100% Nebbiolo	Nebbiolo d'Alba '21	Asti € 35,00
<u>Paolo Scavino</u> Vitigni: 100% Dolcetto d'Alba	Dolcetto d'Alba '06	Cuneo € 40,00
<u>Gaja</u> Vitigni: 100% Nebbiolo	Barbaresco '08 '81 '20	Cuneo € S.Q.
<u>Fontanafredda</u> Vitigni: 100% Barolo	Barolo '18	Cuneo € 50,00
<u>Montalbera</u> Vitigni: 100% Barolo	Barolo '13	Asti € 70,00
<u>Prunotto</u> Vitigni: 100% Barolo	Barolo '17	Alba € 55,00
<u>Montalbera</u> Vitigni: 100% Ruché	Ruché Laccetto '17	Asti € 35,00

Montalbera Barbera Nuda '15 Asti
 Vitigni: 100% Barbera € 45,00

Massolino Langhe Nebiolo Langhe '19 Cuneo
 Vitigni: 100% Nebiolo € 40,00

Braida Bricco Dell'uccellone Barbera d'Asti '16 '18 Rocchetta Ta-
 naro € 120,00
 Vitigni: 100% Barbera

Lombardia

Tenuta il Bosco Bonarda '19 Oltrepò Pavese
 Vitigni: 100% Croatina € 22,00

Toscana

Caccia al Piano Bolghieri Ruit Hora '20 Castagnetto Carducci
 Vitigni: 65% Merlot-25% Cabernet Sauvignon- 5% Syrah 5% Petit Verdot € 45,00

Tenuta Biserno Il Pino di Biserno '19 Bibbona
 Vitigni: 40% Cabernet Franc, 40% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot € 85,00

Tenuta Biserno Biserno Bibbona
 Vitigni: Cabernet Franc 28%, Merlot 32%, Cabernet Sauvignon 35%, Petit Verdot 5% € 200,00

Moris Farm Avvoltoire '04 Siena
 Vitigni: 75% Sangiovese - 20% Cabernet Sauvignon - 5% Syrah € 180,00

Piccolomini Brunello di Montalcino '18 Siena

<u>Vitigni: 100% Sangiovese grosso</u>		€ 100,00
<u>Biondi Santi</u>	Brunello di Montalcino '97	Siena
<u>Vitigni: 100% Sangiovese grosso</u>		€ S.Q.
<u>Castello di Ama</u>	Chianti Classico '19	Siena
<u>Vitigni: 80% Sangiovese-10% Malvasia Nera -5% Merlot - 5% Cabernet Franc</u>		€ 60,00
<u>Frescobaldi</u>	Nipozzano "Riserva" Chianti '19	Firenze
<u>Vitigni: 90% Sangiovese-10% malvasia nera, colorino, cabernet sauvignon, merlot</u>		€ 35,00
<u>Peppoli</u>	Chianti Classico '21	Firenze
<u>Vitigni: 90% Sangiovese - 5% merlot - 5% Syrah</u>		€ 35,00
<u>Antinori</u>	Villa Antinori '19 - '20	Firenze
<u>Vitigni: 55% Sangiovese - 25% Cabernet Sauvignon - 15% Merlot - 5% Syrah</u>		€ 38,00
<u>La Braccessa-Antinori</u>	Nobile di Montepulciano '17	Firenze
<u>Vitigni: 90% Prugnolo Gentile - 10% Merlot</u>		€ 40,00
<u>Antinori</u>	Guado al Tasso '19 '17	Firenze
<u>Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 10% Syrah</u>		€ 250,00
<u>Antinori</u>	Solaia '02 "Annata Diversa"	Firenze
<u>Vitigni: 90% Cabernet Sauvignon- 10% Cabernet Franc</u>		€ S.Q.
<u>Antinori</u>	Solaia '03	Firenze
<u>Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon - 20% Sangiovese - 5% Cabernet Franc</u>		€ S.Q.
<u>Antinori</u>	Solaia '06	Firenze
<u>Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon - 20% Sangiovese - 5% Cabernet Franc</u>		€ S.Q.

<u>Antinori</u>	Solaia '99	Firenze
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon - 20% Sangiovese - 5% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>S. Nicolò a Pisignano</u>	Sorripa '99	Firenze
Vitigni: 60% Sangiovese - 20% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon		€ 90,00
<u>Tenuta Ornellaia</u>	Ornellaia '14	Livorno
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon - 35% Merlot - 5% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta Ornellaia</u>	Ornellaia '97	Livorno
Vitigni: 65% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 5% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Le Difese '16	Livorno
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon - 30% Sangiovese		€ 35,00
<u>Antinori</u>	Tignanello '19	Firenze
Vitigni: 80% Sangiovese - 15% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc		€ 200,00
<u>Antinori</u>	Tignanello '09	Firenze
Vitigni: 80% Sangiovese - 15% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc		€ 280,00
<u>Jacopo Biondi Santi</u>	Sassoalloro '15	Grosseto Scansano
Vitigni: 100% Sangiovese		€ 38,00
<u>Jacopo Biondi Santi</u>	Schidione '11	Grosseto Scansano
Vitigni: 40% Cabernet Sauvignon - 20% Merlot - 40% Sangiovese		€ 270,00
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '18	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.

<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '16	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '15	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '14	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '09	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '06	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '02	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '01	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '00	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '99	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '98	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '97 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Petra Quercegobbe Merlot '08 San Lorenzo in Alto
Vitigni: 100 Merlot € 75,00

Umbria

Rocca di fabbri Sagrantino di Montefalco '10 Perugia
Vitigni: 100% Sagrantino € 55,00

Emilia Romagna

Ceci Otello Nerodi Lambrusco Parma
Vitigni: 100% Lambrusco Maestri € 30,00

Marche

Velenosi Roggio del Filare '06 Ascoli Piceno
Vitigni: 50% Montepulciano - 50% Sangiovese € 80,00

Umani Ronchi Pelago '01 '98 Ancona
Vitigni: 50% Cabernet Sauvignon - 40% Montepulciano - 10% Merlot € 60,00

Abruzzo

Masciarelli Montepulciano d' Abruzzo '15 - '17 Pescara
Vitigni: 100% Montepulciano d' Abruzzo € 35,00

Edoardo Valentini Montepulciano d' Abruzzo '00 Pescara
Vitigni: 100% Montepulciano d' Abruzzo € 280,00

Campania

Silvia Imperato Montevetrano '01 Salerno
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 10% Aglianico Taurasi € 100,00

Puglia

Teanum Gran Tiatì Gold Vintage '08 Foggia
Vitigni: 100% Montepulciano € 55,00

Teanum Gran Tiatì Gold Vintage '12 Foggia
Vitigni: 100% Aglianico € 50,00

Sicilia

Tasca d'Almerita Nero d'Avola '20 Palermo
Vitigni: 100% Nero d'Avola € 25,00

Planeta Syrah '13- '15 Agrigento
Vitigni: 100% Syrah € 60,00

Pellegrino Tarenì Nero d'Avola '16 Marsala
Vitigni: 100% Nero d'Avola € 35,00

Pellegrino Nero d'Avola '17 Marsala
Vitigni: 100% Nero d'Avola € 28,00

Sardegna

Argiolas Cannonau di Sardegna '12 - '20 Cagliari
Vitigni: 92% Cannonau - 4% Carignano - 4% Muriellu € 28,00

Sella & Mosca Marchese Villa Marina '99 Sassari
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon € 100,00

Francia

Grand Vin De Reignac Bordeaux '16 Borgogna
Vitigni: 50% Merlot - 35% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc - 5% Petit Verdot
€ 85,00

Domaine H. Gouges Nuits St. Georges 1er cru '06 Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir € 200,00

<u>Clos de l'Oratoire</u>	Chateauneuf Du Pape '12	Valle del Rodano
Vitigni: 70% Renache Noir - 20% Syrah - 10% Mourvèdre		€ 80,00
<u>Domaine Durand</u>	Cornas Empreintes '06	Valle del Rodano
Vitigni: 100% Shyrah		€ 120,00
Chanson	Bourgogne '12	Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir		€ 55,00
Chanson	Savigny-Les-Beaune '12 - '17	Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir		€ 75,00
<u>Georges Lignier et Fils</u>	Bourgogne '17	Borgogna
Vitigni: 100 % Pinot Noir		€ 100,00