

# Spumanti

## Veneto

<i>Quattro Marco Buvoli</i>	35.00
<i>Il Grande Quattro Magnum Marco Buvoli</i>	85.00
<i>Sette Rosè Marco Buvoli</i>	55.00
<i>Nove Marco Buvoli</i>	60.00
<i>Dieci e mezzo Marco Buvoli</i>	75.00
<i>pinot nero 100%</i>	
<i>Zero 66 mesi 2011 Bellaguardia</i>	30.00
<i>Zero 66 mesi Magnum 2009 Bellaguardia</i>	70.00
<i>pinot bianco, durella</i>	
<i>Durello Nostrum Magnum 2012 Casa Cecchin</i>	60.00
<i>Durello Riserva 66 mesi 2011 Casa Cecchin</i>	30.00
<i>Durello Riserva 66 mesi Magnum 2011 Casa Cecchin</i>	75.00
<i>durella 90% pinot nero 10%</i>	
<i>Blanc de Noir 2009 Zamuner</i>	32.00
<i>pinot nero, pinot meunier</i>	
<i>Riserva del Fondatore rosè 2009 Zamuner</i>	42.00
<i>pinot nero, pinot meunier</i>	
<i>Riserva Villa Mattarana Magnum 2005 Zamuner</i>	100.00
<i>pinot nero, pinot meunier</i>	
<i>Riserva Villa Mattarana Extra Brut 1985-1990 Zamuner</i>	150.00
<i>pinot nero 70% pinot meunier 20%, chardonnay 10%</i>	
<i>Brut Nature 2017 Silvano Follador</i>	25.00
<i>glera in prevalenza, verdiso, perera e bianchetta</i>	
<i>Superiore di Cartizze Brut Nature 2015 Silvano Follador</i>	30.00
<i>glera in prevalenza, verdiso, perera e bianchetta</i>	

<i>Primo Franco 2017 Nino Franco</i>	22.00
<i>Primo Franco Magnum 2017 Nino Franco</i>	45.00
<i>Glera 100%</i>	
<i>Faive Rosè 2016 Nino Franco</i>	18.00
<i>merlot 80% cabernet franc 20%</i>	
<i>Rustico Nino Franco</i>	18.00
<i>glera 100%</i>	

## *Trentino Alto Adige*

<i>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2006 Ferrari</i>	120.00
<i>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Magnum 2005 Ferrari</i>	260.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<i>Bouquet Brut Pedrotti</i>	30.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<i>Bouquet Nature Pedrotti</i>	30.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<i>Bouquet Rosè 2013 Pedrotti</i>	40.00
<i>chardonnay 70% pinot nero 30%</i>	
<i>Millesimato 2012 Pedrotti</i>	35.00
<i>Millesimato Magnum 2013 Pedrotti</i>	70.00
<i>chardonnay 90% pinot nero 10%</i>	
<i>Hausmannhof Riserva 2007 Haderburg</i>	7.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<i>Barthenau Vigna Sant'Urbano Rosè Magnum 2009 Hofstatter</i>	130.00
<i>pinot nero 100%</i>	
<i>Cuvée Marianna Arunda</i>	55.00
<i>chardonnay 80% pinot nero 20%</i>	

## Lombardia

<b><i>Nature Monsupello</i></b>	35.00
<i>pinot nero 100%</i>	
<b><i>Rosè Monsupello</i></b>	35.00
<i>pinot nero 100%</i>	
<b><i>Cuvèe dei Frati 2013 Cà dei Frati</i></b>	26.00
<i>turbiana 90% chardonnay 10%</i>	
<b><i>Tur Blanc Dosaggio Zero 2011 Cà Lojera</i></b>	28.00
<b><i>Tur Blanc Dosaggio Zero Magnum 2011 Cà Lojera</i></b>	60.00
<i>turbiana 100%</i>	
<b><i>Il Contestatore Il Pendio</i></b>	45.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<b><i>Brusato rosa Il Pendio</i></b>	45.00
<i>pinot nero 100%</i>	
<b><i>Franciacorta Brut Santus</i></b>	32.00
<b><i>Franciacorta Brut Magnum Santus</i></b>	75.00
<i>chardonnay 80% pinot nero 20%</i>	
<b><i>Franciacorta Saten Santus</i></b>	37.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<b><i>Franciacorta Rosè Santus</i></b>	37.00
<i>pinot nero 100%</i>	
<b><i>Franciacorta Essenza Santus</i></b>	55.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<b><i>Franciacorta Dosaggio Zero 2012 Cola</i></b>	30.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<b><i>Franciacorta Nature Facchetti</i></b>	30.00
<i>chardonnay 90% pinot nero 10%</i>	
<b><i>Franciacorta Rosè Facchetti</i></b>	30.00
<i>chardonnay 70% pinot nero 30%</i>	

<b><i>Franciacorta Emozione Brut Doppio Magnum 2009 Villa</i></b>	<b>200.00</b>
<i>chardonnay 85% pinot nero 10% pinot bianco 5%</i>	
<b><i>Franciacorta Gran Cuvè Saten 2013 Bellavista</i></b>	<b>75.00</b>
<i>chardonnay 100%</i>	
<b><i>Franciacorta Cabochon 2011 Monterossa</i></b>	<b>80.00</b>
<i>chardonnay 70% pinot 30%</i>	
<b><i>Franciacorta Francesco I Brut Uberti</i></b>	<b>35.00</b>
<i>chardonnay, pinot bianco, pinot nero</i>	
<b><i>Franciacorta Cuvée Prestige Magnum Ca'del Bosco</i></b>	<b>90.00</b>
<i>chardonnay 75% pinot nero 15% pinot bianco 10%</i>	
<b><i>Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro 2012 Cà del Bosco</i></b>	<b>80.00</b>
<i>chardonnay 65% pinot nero 22% pinot bianco 13%</i>	
<b><i>Franciacorta AnnaMaria Clementi Cuvée 2008 Cà del Bosco</i></b>	<b>120.00</b>
<i>chardonnay 55% pinot bianco 25% pinot nero 20%</i>	
<b><i>Franciacorta AnnaMaria Clementi Cuvée Rosé 2004 Cà del Bosco</i></b>	<b>170.00</b>
<i>pinot nero 100%</i>	

## **Emilia Romagna**

<b><i>Principessa Loretta</i></b>	<b>25.00</b>
<i>chardonnay 100%</i>	
<b><i>Principessa Pas Dosè 2010 Loretta</i></b>	<b>25.00</b>
<i>chardonnay, pinot nero</i>	

## **Sicilia**

<b><i>Level 8.20 Ottoventi</i></b>	<b>30.00</b>
<i>chardonnay 100%</i>	

# Champagnes

## Vallée de la Marne

<b>Royale Réserve brut Philipponnat</b>	65.00
<i>pinot noir 55% chardonnay 35% pinot meunier 10%</i>	
<b>Royale Réserve non dosé Philipponnat</b>	65.00
<i>pinot noir 65% chardonnay 30% pinot meunier 5%</i>	
<b>Royale Réserve Rosé Philipponnat</b>	95.00
<i>pinot noir 75% chardonnay 20% pinot meunier 5%</i>	
<b>Clos de Goisses Philipponnat</b>	300.00
<i>pinot noir 65% chardonnay 35%</i>	
<b>Extra Brut Francis Orban</b>	60.00
<i>pinot meunier 100%</i>	
<b>Special Cuvée Bollinger</b>	80.00
<b>Special Cuvée Magnum Bollinger</b>	180.00
<i>pinot nero 60% chardonnay 25% pinot meunier 15%</i>	
<b>Cuvée Louis 1998 Tarlant</b>	180.00
<i>chardonnay 50% pinot nero 50%</i>	
<b>Brut Millesimé 2008 Monthuys</b>	60.00
<i>chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i>	

## Montagne de Reims

<b>Brut Premier Louis Roederer</b>	90.00
<i>pinot nero 56% chardonnay 34% pinot meunier 10%</i>	
<b>Cristal 2007 Louis Roederer</b>	230.00
<i>pinot nero 58% chardonnay 42%</i>	
<b>Le Nombre d'or 'Campaniae Veteres Vites' Aubry</b>	95.00
<i>pinot noir, meunier, chardonnay</i>	
<b>Tradition Gran Cru Egly-Ouriet</b>	105.00
<i>pinot noir 70% chardonnay 30%</i>	
<b>Fluence Brut Nature Franck Pascal</b>	72.00
<i>pinot meunier 60% pinot nero 34% chardonnay 6%</i>	
<b>Sainte Anne Chartogne-Taillet</b>	70.00

*pinot nero 45% chardonnay 40% pinot meunier 15%*

***Reserve Spéciale Prestige de Sacres*** 65.00

*chardonnay, pinot nero, pinot meunier*

***Reserve Spéciale rosè Prestige de Sacres*** 70.00

*pinot meunier 40% pinot nero 30% chardonnay 30%*

***La Closerie Fac Simile rosè Jerome Prevost*** 160.00

*pino meunier 100%*

***La Closerie Les Béguines Jerome Prevost*** 130.00

*pinot meunier 100%*

## ***Côte des Blancs***

***Les Pierrières Extra Brut Ulysse Collin*** 140.00

*chardonnay 100%*

***Les Maillons Extra Brut Ulysse Collin*** 130.00

*pinot noir 100%*

***Dom Perignon 2004 Moet & Chandon*** 240.00

***Dom Perignon 2009 Moet & Chandon*** 210.00

*pinot nero, chardonnay*

***Blanc de Blancs (0,375) Ruinart*** 65.00

*chardonnay 100%*

***Dom Ruinart 1996 Ruinart*** 280.00

*chardonnay 100%*

***Grande Reserve Comte de Montaigne*** 60.00

*pinot nero 70% chardonnay 30%*

## ***Aube & Côte de Bar***

***Cuvée Rosè Brut Piollot*** 70.00

*pinot nero 100%*

***Fidèle Vouette et Sorbèe*** 100.00

*pinot nero 100%*

## ***Vini Bianchi***

## Veneto

<b>Sauvignon 2016 Marco Buvoli</b>	20.00
<i>sauvignon 100%</i>	
<b>Vespaiolo 2017 Maculan</b>	14.00
<i>vespaiola 100%</i>	
<b>Vigneto Fostine 2016 Piovene Porto Godi</b>	18.00
<i>sauvignon 100%</i>	
<b>Orto 2015 Orto di Venezia</b>	40.00
<b>Orto Magnum 2015 Orto di Venezia</b>	100.00
<b>Orto Magnum 2013 Orto di Venezia</b>	100.00
<b>Orto 2012 Orto di Venezia</b>	40.00
<b>Orto 2008 Orto di Venezia</b>	70.00
<i>malvasia istriana in prevalenza 60% vermentino 30% fiano 10%</i>	
<b>Pietralava 2015 Casa Cecchin</b>	20.00
<i>durella 100%</i>	
<b>Telos Il Bianco 2017 Tenuta Sant'Antonio</b>	18.00
<i>garganega, chardonnay</i>	
<b>Motto Piane Magnum 2012 Fattori</b>	40.00
<i>garganega 100%</i>	
<b>Vecchie Scuole 2014 Fattori</b>	18.00
<i>sauvignon 100%</i>	
<b>Barisol Bianco 2016 Dindo</b>	15.00
<i>Rondinella 50% molinara 50%</i>	
<b>Capitel Foscarino 2016 Anselmi</b>	25.00
<i>garganega 100%</i>	
<b>Capitel Croce 2017 Anselmi</b>	25.00
<i>garganega 100%</i>	

<b><i>Soave Classico Straforte Magnum 2015 Graziano Prà</i></b>	42.00
<i>garganega 100%</i>	
<b><i>Soave Classico Calvarino 2015 Pieropan</i></b>	28.00
<i>garganega 100%</i>	
<b><i>La Rocca 2015 Pieropan</i></b>	35.00
<b><i>La Rocca Magnum 2007 Pieropan</i></b>	80.00
<i>garganega 100%</i>	
<b><i>Soave Vigneto di Foscarino Magnum 2008 Inama</i></b>	42.00
<i>garganega 100%</i>	
<b><i>Vulcaia Fumè 2015 Inama</i></b>	35.00
<b><i>Vulcaia Fumè Magnum 2008 Inama</i></b>	80.00
<i>sauvignon 100%</i>	

## **Lombardia**

<b><i>Lugana 2017 Cà Lojera</i></b>	20.00
<i>turbiana 100%</i>	
<b><i>Lugana Riserva del Lupo Magnum 2012 Cà Lojera</i></b>	55.00
<i>turbiana 100%</i>	
<b><i>Lugana L'Artigianale 2015 El Citera</i></b>	30.00
<i>turbiana 100%</i>	
<b><i>Brolettino 2016 Cà dei Frati</i></b>	25.00
<i>turbiana 100%</i>	

## **Trentino Alto Adige**

<b><i>Grüner Veltliner 2014 Cantina Valle Isarco</i></b>	18.00
--	-------



<i>gruner veltliner 100%</i>	
<b>Kolbenhof 2012 Hofstatter</b>	34.00
<i>gewurztraminer 100%</i>	
<b>Sauvignon 2014 Sanct Valentin</b>	35.00
<i>sauvignon 100%</i>	
<b>Gewurztraminer 2017 Haas</b>	30.00
<i>gewurztraminer 100%</i>	
<b>Manna 2013-2015 Franz Haas</b>	35.00
<i>riesling kerner sauvignon chardonnay traminer</i>	
<b>Moscato Giallo 2017 Franz Haas</b>	35.00
<i>moscato giallo 100%</i>	
<b>Petit Manseng 2016 Franz Haas</b>	35.00
<i>petit manseng 100%</i>	
<b>Pinot Grigio 2015 Cantina d'Isera</b>	15.00
<i>pinot grigio 100%</i>	
<b>Chardonnay 2015 Terlan</b>	18.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<b>Vorberg 2014 Terlan</b>	40.00
<i>pinot bianco 100%</i>	
<b>Nova Domus Riserva Magnum 2008 Terlan</b>	80.00
<i>pinot bianco 60 % chardonnay 30% sauvignon 10%</i>	
<b>Pinot Bianco 2016 Elena Walch</b>	18.00
<i>pinot bianco 100%</i>	
<b>Beyond the Clouds 2015 Elena Walch</b>	55.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<b>Riesling 2015 Falkenstein</b>	40.00
<i>riesling 100%</i>	
<b>Riesling 2017 Lebengut</b>	22.00
<i>riesling 100%</i>	
<b>Pinot Bianco 2016 Lebengut</b>	20.00
<i>pinot bianco 100%</i>	

## **Friuli Venezia Giulia**

<b>Vintage Tunina 2014 Jermann</b>	55.00
------------------------------------	-------

<b><i>Vintage Tunina Magnum 2010 Jermann</i></b>	110.00
<i>sauvignon, chardonnay, malvasia istriana, picolit, ribolla gialla</i>	
<b><i>Bianco della Castellada 2012 La Castellada</i></b>	40.00
<i>pinot grigio 50% chardonnay 30% sauvignon 20%</i>	
<b><i>Friulano 2012 La Castellada</i></b>	40.00
<i>tocai friulano 100%</i>	
<b><i>Ribolla Gialla 2012 La Castellada</i></b>	40.00
<i>ribolla gialla 100%</i>	
<b><i>Ribolla Gialla 2017 Polencic</i></b>	20.00
<i>ribolla gialla 100%</i>	
<b><i>Vecchie Vigne 2014 Roncùs</i></b>	45.00
<i>malvasia istriana 60% tocai friulano 30% ribolla 10%</i>	
<b><i>Confini 2012 Lis Neris</i></b>	40.00
<i>gewurztraminer 40% pinot grigio 20% riesling 10%</i>	
<b><i>Friulano 2016 Schiopetto</i></b>	25.00
<i>friulano 100%</i>	
<b><i>Ronco delle Mele 2016 Venica&amp;Venica</i></b>	45.00
<i>sauvignon 100%</i>	
<b><i>Sauvignon 2016 Russiz Superiore</i></b>	30.00
<b><i>Sauvignon Magnum 2009 Russiz Superiore</i></b>	60.00
<i>sauvignon 100%</i>	
<b><i>Sauvignon Bleu 2011 Villa Russiz</i></b>	65.00
<i>sauvignon 100%</i>	
<b><i>Sauvignon de la Tour 2013 Villa Russiz</i></b>	42.00
<i>sauvignon 100%</i>	
<b><i>Grafìn de la Tour 2011 Villa Russiz</i></b>	65.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<b><i>Ribolla (0,500) 2008 Radikon</i></b>	38.00
<i>ribolla gialla 100%</i>	
<b><i>Friulano San Zuan 2017 Ronco del Gnemiz</i></b>	35.00
<i>friulano 100%</i>	
<b><i>Sauvignon Salici 2017 Ronco del Gnemiz</i></b>	35.00

*sauvignon 100%*

**Chardonnay Sol 2017 Ronco del Gnemiz** 50.00

*chardonnay 100%*

**Rebula 2015 Movia (Slovenia)** 35.00

*ribolla gialla 100%*

## **Piemonte**

**Blangè 2016 Ceretto** 25.00

*arneis 100%*

## **Emilia Romagna**

**Selìn dl'armari 2011 Luretta** 20.00

*chardonnay 100%*

**Agno 2012 La Stoppa** 30.00

*malvasia di Candia aromatica 60% ortrugo e trebbiano 40%*

## **Toscana**

**Viognier 2015 Belvento** 15.00

*viognier 100%*

**Ibbianco 2016 Casanova di Neri** 22.00

*vermentino 85% grechetto 15%*

## **Umbria**

**Cervaro della Sala 2014 Castello della Sala** 70.00

*chardonnay 100%*

## **Lazio**

**Fiorano Bianco 2014 Tenuta di Fiorano** 35.00

*grechetto 50% viognier 50%*

***Fioranello Bianco 2013 Tenuta di Fiorano*** 18.00  
*grechetto 50% viognier 50%*

***Viognier 2014 Casale del Giglio*** 20.00  
*viognier 100%*

## **Abruzzo**

***Trebbiano d'Abruzzo 2014-2015 Emidio Pepe*** 45.00  
*trebbiano 100%*

## **Campania**

***Scala Fenicia Capri 2015 Scala Fenicia*** 30.00  
*greco 50% falanghina 30% biancolella 20%*

## **Sicilia**

***Lucido 2013 Marco de Bartoli*** 20.00  
*catarratto 100%*

***Jalè Magnum 2004 Cusumano*** 50.00  
*chardonnay 100%*

***Tripudium Bianco 2014 Pellegrino*** 13.00  
*catarratto 100%*

***Kuddia delle Ginestre 2013 Abraxas*** 18.00  
*moscatello d'Alessandria 100%*

## **Francia**

<b><i>Silex 2010 Domaine Didier Dagueneau</i></b>	220.00
<i>sauvignon blanc 100%</i>	
<b><i>Pouilly fumè Baron de L 2012 Baron de Ladoucette</i></b>	100.00
<i>sauvignon 100%</i>	
<b><i>Meursault 1er cru Genvrières 2009 Lucien le Moine</i></b>	212.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<b><i>Meursault 1er cru Genevrières 2005 Domaine Michelot Mere et Fille</i></b>	115.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<b><i>Meursault Les Tillets 2014 Patrick Javillier</i></b>	90.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<b><i>Chablis 1er Cru Cote de Lechet 2016 Bernard Defaix</i></b>	50.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<b><i>Bourgogne 2016 Guy Amiot et fils</i></b>	37.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<b><i>Bourgogne 2016 François Mikulski</i></b>	45.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<b><i>Chablis Vent d'Ange 2015 Thomas Picò</i></b>	75.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<b><i>Chassagne Montrachet 1er cru Les Macherelles 2006 Domaine Amiot Guy</i></b>	84.00
<i>chardonnay</i>	
<b><i>Chassagne Montrachet 2007 Carillon et Fils</i></b>	85.00
<i>chardonnay 100%</i>	
<b><i>Chassagne Montrachet 1er cru Les Embrazées 2009 Lucien le Moine</i></b>	168.00

*chardonnay 100%*

***Puligny Montrachet 1er cru Les Combettes 2007 Domaine Jacques Prieur*** 135.00

*chardonnay 100%*

***Puligny Montrachet 1er cru Les Champs Canet 2007 Carillon et Fils*** 105.00

*chardonnay 100%*

***Puligny Montrachet 2013 Regnard*** 100.00

*chardonnay 100%*

***Vougeot 1er cru Le Clos Blanc Monopole 2005 Domaine de la Vougeraie*** 168.00

*chardonnay 100%*

## ***Germania***

***Riesling Vom Schiefer 2016 Clüsserath*** 25.00

*riesling 100%*

***Riesling Trittenheimer-Apotheke 2016 Clüsserath*** 60.00

*riesling 100%*

***Riesling Quarzit 2017 Peter Jacob Kühn*** 40.00

*riesling 100%*

***Riesling Doosberg 2015 Peter Jacob Kühn*** 80.00

*riesling 100%*

## ***Vini Rossi*** ***Veneto***

***Pinot Nero 2013 Marco Buvoli*** 35.00

*pinot nero 100%*

<i>Palazzotto 2005 Maculan</i>	40.00
<i>Palazzotto 2004 Maculan</i>	45.00
<i>Palazzotto 2003 Maculan</i>	38.00
<i>Palazzotto 2002 Maculan</i>	50.00
<i>cabernet sauvignon 100%</i>	
<i>Altura 2013 Maculan</i>	35.00
<i>Altura 2011 Maculan</i>	40.00
<i>pinot nero 100%</i>	
<i>Fratta 2013 Maculan</i>	65.00
<i>Fratta 2009 Maculan</i>	75.00
<i>Fratta 1998 Maculan</i>	105.00
<i>cabernet sauvignon 66% merlot 34%</i>	
<i>Crosara 2001 Maculan</i>	110.00
<i>merlot 100%</i>	

<i>Rosso Fenice 2012-2016 Tenuta San Basilio</i>	20.00
<i>merlot 50% cabernet 50%</i>	
<i>Terre del Mosca 2015 Tenuta San Basilio</i>	25.00

<b><i>Terre del Mosca Magnum 2013 Tenuta San Basilio</i></b>	<b>55.00</b>
<i>merlot 40% cabernet 40% raboso 20%</i>	
<b><i>Bradisismo 2015 Inama</i></b>	<b>38.00</b>
<i>cabernet sauvignon 70% carmenere 30%</i>	
<b><i>Oratorio di San Lorenzo 2004 Inama</i></b>	<b>65.00</b>
<i>carmenere 100%</i>	
<b><i>Oracolo 2000 Inama</i></b>	<b>120.00</b>
<i>cabernet sauvignon 100%</i>	
<b><i>Polveriera 2016 Piovene Porto Godi</i></b>	<b>14.00</b>
<i>cerlot 40% cabernet franc 20% cabernet sauvignon 20% carmenere 20%</i>	
<b><i>Vigneto Riveselle 2016 Piovene Porto Godi</i></b>	<b>18.00</b>
<i>tai rosso 100%</i>	
<b><i>Colpizzarda 2011 Dal Maso</i></b>	<b>18.00</b>
<i>tai rosso 100%</i>	
<b><i>Casara Roveri Cabernet 2012 Dal Maso</i></b>	<b>22.00</b>
<i>cabernet sauvignon 70% carmenere 30%</i>	
<b><i>Terra dei Rovi 2013 Dal Maso</i></b>	<b>35.00</b>
<i>merlot 50% cabernet sauvignon 20% tai rosso 20% carmenere 10%</i>	
<b><i>Montebelvedere 2012 Dal Maso</i></b>	<b>13.00</b>
<i>cabernet sauvignon 100%</i>	
<b><i>Valpolicella Classico 2016 Dindo</i></b>	<b>18.00</b>
<i>corvina 50% corvinone 20% rondinella 20% molinara 10%</i>	
<b><i>Valpolicella Ripasso 2015 Dindo</i></b>	<b>25.00</b>
<i>corvina veronese 75% rondinella 25% corvinone 5%</i>	
<b><i>Valpolicella Ripasso Morandina 2016 Graziano Prà</i></b>	<b>25.00</b>



<b><i>Valpolicella Ripasso Morandina Magnum 2015</i></b> Graziano Prà	65.00
<i>corvina, corvinone, rondinella, oseleta</i>	
<b><i>Valpolicella Superiore 2014</i></b> Monte dei Ragni	42.00
<i>rondinella 40% corvina 55% molinara 5%</i>	
<b><i>Valpolicella Superiore 2005</i></b> Romano Dal Forno	120.00
<b><i>Valpolicella Superiore 2004</i></b> Romano Dal Forno	140.00
<i>corvina 70% rondinella 20% croatina 5% oseleta 5%</i>	
<b><i>Valpolicella Superiore 2010</i></b> Quintarelli	90.00
<b><i>Valpolicella Superiore 2009</i></b> Quintarelli	100.00
<b><i>Valpolicella Superiore 2007</i></b> Quintarelli	110.00
<i>corvina corvinone 55% rondinella 30% cabernet nebbiolo croatina sangiovese 15%</i>	
<b><i>Rosso del Bepi 2005</i></b> Quintarelli	140.00
<i>corvina 55% rondinella 30% cabernet sauvignon 15%</i>	
<b><i>Primo Fiore 2015</i></b> Quintarelli	55.00
<i>corvina, corvinone, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	
<b><i>Barisol Rosso 2015</i></b> Dindo	20.00
<i>corvina veronese 30% corvinone 30% rondinella 30% croatina 10%</i>	
<b><i>Realda 2012</i></b> Anselmi	25.00
<i>cabernet sauvignon</i>	
<b><i>Palazzo della Torre 2013-2015</i></b> Allegrini	25.00
<b><i>Palazzo della Torre 2000</i></b> Allegrini	48.00
<i>corvina veronese 70% rondinella 25% sangiovese 5%</i>	
<b><i>La Grola 2013</i></b> Allegrini	32.00

*corvina e corvinone 80% oseleta 10% syrah 10%*

*Amarone della Valpolicella 2012 Graziano Prà* 62.00

*corvina, corvinone, rondinella, oseleta*

*Amarone della Valpolicella 2012 Dindo* 45.00

*corvina veronese 50% corvinone 25% rondinella 20% molinara 5%*

*Amarone della Valpolicella 2011 Roccolo Grassi* 80.00

*Amarone della Valpolicella 2008 Roccolo Grassi* 95.00

*corvina 60% rondinella 20% corvinone 15% croatina 5%*

*Amarone della Valpolicella 2011 Massimago* 70.00

*corvina 70% corvinone 15% rondinella 15%*

*Amarone della Valpolicella 2009 Quintarelli* 210.00

*corvina 55% rondinella 25% cabernet sauvignon 15% nebbiolo croatina sangiovese 5%*

*Amarone della Valpolicella 2003 Romano Dal Forno* 290.00

*Amarone della Valpolicella Magnum 2003 Romano Dal Forno* 590.00

*corvina 60%, rondinella 20%, croatina 10%, oseleta 10%*

*Amarone della Valpolicella 2006 Allegrini* 80.00

*Amarone della Valpolicella 2004 Allegrini* 90.00

*Amarone della Valpolicella Magnum 2004 Allegrini* 150.00

*corvina 80% rondinella 15% oseleta 15%*

*Amarone della Valpolicella Acinatico 2005 Stefano Accordini* 70.00

*Amarone della Valpolicella Acinatico Magnum 2004 Accordini* 140.00

*corvina 50% corvinone 35% rondinella 10% molinara 5%*

**Friuli Venezia Giulia**

<i>Cabernet Franc 2014 Russiz Superiore</i>	30.00
<i>Cabernet Franc Magnum 2014 Russiz Superiore</i> <i>cabernet franc 100%</i>	65.00
<i>Vigna Truss 2006 Jermann</i> <i>pignolo 100%</i>	65.00
<i>Pignacolusse 2000 Jermann</i> <i>pignolo 100%</i>	85.00
<i>Merlot Graf de la Tour 2004 Villa Russiz</i>	55.00
<i>Merlot Graf de la Tour 2011 Villa Russiz</i> <i>merlot 100%</i>	55.00

## *Trentino Alto Adige*

<i>Schweizer 2015 Franz Haas</i> <i>pinot nero 100%</i>	55.00
<i>Pònkler 2012 Franz Haas</i> <i>pinot nero 100%</i>	100.00
<i>Pinot Nero 2015-2016 Franz Haas</i>	35.00
<i>Pinot Nero Magnum 2016 Franz Haas</i> <i>pinot nero 100%</i>	75.00
<i>Blauburgunder 2015 Kollerhof</i> <i>pinot nero 100%</i>	35.00
<i>Burgunderhof 2012 Hofkellerei</i> <i>pinot nero 100%</i>	28.00
<i>Vigna S.Urbano 2010 Hofstatter</i> <i>pinot nero 100%</i>	80.00
<i>Trattmann Mazon Riserva 2014-2015 Girlan</i> <i>pinot nero 100%</i>	48.00
<i>Vigna Ganger 2012 Girlan</i> <i>pinot nero 100%</i>	160.00

<b>Rot Hausmannhof 2016 Haderburg</b>	15.00
<i>pinot nero, merlot</i>	
<b>Gschleier 2015 Girlan</b>	24.00
<i>vernatsch 100%</i>	
<b>St.Magdalener 2009 Cantina Terlano</b>	15.00
<i>schiaava 85% lagrein 15%</i>	
<b>Istrice 2014 Elena Walch</b>	30.00
<i>cabernet sauvignon 90% cabernet franc 10%</i>	
<b>Lafoa 2001 Colterenzio</b>	55.00
<i>cabernet sauvignon 100%</i>	
<b>San Leonardo 2004 San Leonardo</b>	100.00
<i>cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot</i>	
<b>Terre 2006 San Leonardo</b>	20.00
<i>cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot</i>	
<b>Gran Masetto 2011 Endrizzi</b>	60.00
<i>teroldego 100%</i>	
<b>Teroldego 2012 Endrizzi</b>	20.00
<i>teroldego 100%</i>	
<b>Marzemino 2013 Cantina d'Isera</b>	20.00
<i>marzemino 100%</i>	
<b>Corè 2013 Cantina d'Isera</b>	20.00
<i>marzemino 100%</i>	

## **Lombardia**

<b>Maurizio Zanella 1999 Cà del Bosco</b>	70.00
<i>cabernet sauvignon 45% cabernet franc 30% merlot 25%</i>	

***Solesine Cabernet Sauvignon 2000 Bellavista*** 40.00  
*cabernet sauvignon 85% merlot 15%*

***La Beccaccia 2013 Il Pendio*** 40.00  
*cabernet franc 100%*

## **Emilia Romagna**

***Stoppa 2002 La Stoppa*** 35.00  
*cabernet sauvignon 40% cabernet franc 40% altri vini 20%*

***Buttafuoco Bricco Riva Bianca 2012 Picchioni Andrea*** 30.00  
*croatina, barbera, ughetta di Solinga*

***Arfena 2015 Picchioni*** 30.00  
*pinot nero 100%*

***Lambrusco dell'Emilia Casali Viticultori*** 13.00  
*salamino, marai, ancillotta*

***Otello Nero di Lambrusco Cantine Ceci*** 16.00

***Otello Nero di Lambrusco Magnum Cantine Ceci*** 35.00  
*lambrusco maestri 100%*

## **Piemonte**

***Barbaresco 2008 Gaja*** 260.00  
*nebbiolo 100%*

***Barbaresco Nubiola 2009-2010 Pellissero*** 50.00

*nebbiolo 100%*

***Barbaresco Ovello Magnum 2009 Produttori del Barbaresco*** 105.00

*nebbiolo 100%*

***Barbaresco Bricco Asili 1997 Ceretto*** 130.00

*nebbiolo 100%*

***Barbaresco Rabajà 2015 Bruno Rocca*** 105.00

*nebbiolo 100%*

***Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2004 Domenico Clerico*** 120.00

*nebbiolo 100%*

***Barolo Ginestra Casa Maté 2004 Elio Grasso*** 100.00

*nebbiolo 100%*

***Barolo Dagromis 2008 Gaja*** 80.00

*nebbiolo 100%*

***Barolo 2011 Ceretto*** 60.00

*nebbiolo 100%*

***Monsordo 2015 Ceretto*** 30.00

*cabernet sauvignon, merlot, syrah*

***Monsordo Magnum 2003 Ceretto*** 80.00

*cabernet sauvignon 38% merlot 28% syrah 28% nebbiolo 6%*

***Rosso Fuoco 2011 Terre da Vino*** 15.00

*barbera 100%*

***Rubico Lacrima di Morro d'Alba 2013 Marotti Campi*** 18.00

*lacrima 100%*

***Trifolè Dolcetto d'Alba 2016 Bruno Rocca*** 18.00

*dolcetto 100%*

## **Toscana**

***Le Pergole Torte 2010 Monteverdine*** 130.00

*sangiovese 100%*

<b>Castello di Brolio 1999 Barone Ricasoli</b>	95.00
<i>sangiovese 96% cabernet sauvignon e merlot 4%</i>	
<b>Brunello di Montalcino 1997 San Filippo</b>	110.00
<i>sangiovese grosso 100%</i>	
<b>Brunello di Montalcino Poggio All' Oro 1999 Banfi</b>	95.00
<i>sangiovese grosso 100%</i>	
<b>Brunello di Montalcino 2012 Casanova di Neri</b>	55.00
<i>sangiovese 100%</i>	
<b>Rosso di Montalcino 2015 Casanova di Neri</b>	28.00
<i>sangiovese 100%</i>	
<b>Morellino di Scansano 2016 Erik Banti</b>	18.00
<i>Sangiovese 85% alicante 10% merlot 10%</i>	
<b>Aliotto 2014 Tenute Lunelli</b>	25.00
<i>sangiovese 60%, cabernet sauvignon merlot e uve locali 40%</i>	
<b>Nobile di Montepulciano Asinone Magnum 2003 Poliziano</b>	150.00
<i>sangiovese 90% canaiolo e colorino 10%</i>	
<b>Gineprone Magnum 2016 Col d'Orcia</b>	30.00
<b>Gineprone Doppio Magnum 2016 Col d'Orcia</b>	60.00
<i>sangiovese 90% cabernet sauvignon 10%</i>	
<b>Le Stanze 2006 Poliziano</b>	70.00
<i>cabernet sauvignon 70% merlot 30%</i>	
<b>Tre Fonti 1998 Valdipiatta</b>	90.00
<i>sangiovese, cabernet sauvignon, canaiolo</i>	
<b>Tignanello 2015 Antinori</b>	110.00

<b><i>Tignanello</i></b> 2001 <i>Antinori</i>	220.00
<i>sangiovese 80% cabernet sauvignon 15% cabernet franc 5%</i>	
<b><i>Solaia</i></b> 2001 <i>Antinori</i>	220.00
<i>cabernet sauvignon 75% sangiovese 20% cabernet franc 5%</i>	
<b><i>Sassicaia</i></b> 2009 <i>Tenuta San Guido</i>	210.00
<b><i>Sassicaia</i></b> 1998 <i>Tenuta San Guido</i>	270.00
<b><i>Sassicaia</i></b> 1994 <i>Tenuta San Guido</i>	230.00
<i>cabernet sauvignon 85% cabernet franc 15%</i>	
<b><i>Guidalberto</i></b> 2010 <i>Tenuta San Guido</i>	75.00
<i>cabernet sauvignon 60% merlot 40%</i>	
<b><i>Guado al Tasso Bolgheri Superiore</i></b> 2003 <i>Guado al Tasso</i>	80.00
<i>cabernet sauvignon merlot syrah</i>	
<b><i>Il Pareto</i></b> 2000 <i>Tenuta di Nozzole</i>	80.00
<i>cabernet sauvignon 100%</i>	
<b><i>Belvento</i></b> 2014 <i>Petra</i>	30.00
<i>cabernet sauvignon 100%</i>	
<b><i>Le Volte</i></b> 2014 <i>Ornellaia</i>	40.00
<i>merlot 50% sangiovese 30% cabernet sauvignon 20%</i>	
<b><i>L' Apparita</i></b> 2000 <i>Castello di Ama</i>	185.00
<i>merlot 100%</i>	
<b><i>Promis</i></b> 2009 <i>Cà Marcanda Gaja</i>	55.00
<i>merlot 50% cabernet sauvignon 40% cabernet franc 10%</i>	

## *Lazio*

<b><i>Fiorano Rosso</i></b> 2011 <i>Tenuta di Fiorano</i>	65.00
<i>cabernet sauvignon 60% merlot 40%</i>	



***Fioranello Rosso 2014 Tenuta di Fiorano*** 22.00  
*cabernet sauvignon 100%*

## ***Abruzzo***

***Montepulciano d'Abruzzo 2013 Emidio Pepe*** 50.00  
*montepulciano d'Abruzzo 100%*

***Marina Cvetic 2011 Masciarelli*** 45.00  
*montepulciano d'Abruzzo 100%*

## ***Puglia***

***Est rosa 2016 Pietraventosa*** 25.00  
*primitivo rosato 100%*

## *Sicilia*

<b><i>SP68 2012 Occhipinti</i></b>	26.00
<i>nero d'avola, frappato</i>	
<b><i>Sole dei Padri 2001 Spadafora</i></b>	46.00
<i>syrah 100%</i>	
<b><i>Hierà 2011 Hauner</i></b>	26.00
<i>calabrese, alicante, nocera</i>	
<b><i>Kuddia di Zè 2012 Abraxas</i></b>	25.00
<i>syrah, grenache</i>	
<b><i>Ottoventi Rosso 2014 Ottoventi</i></b>	25.00
<i>nero d'avola 60% syrah 40%</i>	

## *Francia*

<b><i>Légende 2012-2015 Baron de Rothschild(Lafite)</i></b>	25.00
<i>cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc</i>	
<b><i>Bourgogne 2016 François Mikulski</i></b>	45.00
<i>pinot nero 100%</i>	
<b><i>Macon 2016 Guillot Broux</i></b>	55.00

*gamay 100%*

*Clos de L'oratoire de Papes 2012 Chateauneus du Pape 64.00*

*cinsault*

*Grand vin de Reignac 2012 Chateau de Reignac 55.00*

*merlot 75% cabernet sauvignon 25%*

*Chassagne-Montrachet Premier Cru-Morgeot 2012 Louis Lequin 65.00*

*pinot nero 100%*

*Lafleur Gazin Pomerol 2012 Chateau Lafreure Gazin 100.00*

*merlot, cabernet franc*

*Vielles Vignes Vosne Romanée 2008 Dugat-Py 250.00*

*pinot nero 100%*

*Saint-Emilion Gran Cru 2003-2012 Chateau Pavie 480.00*

*merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon*

*Haut-Brion 2012 Château Haut-Brion 750.00*

*cabernet sauvignon 50% merlot 43% cabernet franc 7%*

## *Spagna*

*Arroyo Roble 2014 Bodega S.Arroyo 18.00*

*tempranillo 100%*

## *Sud Africa*

*Pinotage Coffee&Chocolate 2014-2015 Diemerfostein 45.00*

*pinotage 100%*

*Lourens River Valley 2003 Morgenster 60.00*

*merlot 70% cabernet sauvignon 20% cabernet franc 10%*

## *Vini Dolci e da Meditazione*

### *Veneto*

*Dindarello 2006 Maculan 35.00*

*Dindarello 2005 Maculan 40.00*

*Dindarello 2002 Maculan 45.00*

*moscato 100%*

***Torcolato 2004-2002 Maculan*** 50.00

***Torcolato 2001 Maculan*** 60.00

*vespaiola 85% tocai 10% garganega 5%*

***Torcolato (0,375) 2007-2006 Miotti*** 35.00

*vespaiola 100%*

***Acininobili (0,375) 2011 Maculan*** 65.00

***Acininobili (0,375) 2000 Maculan*** 85.00

*vespaiola 85% tocai 10% Garganega 5%*

***Madoro 2012 Maculan*** 38.00

***Madoro 2006 Maculan*** 52.00

***Madoro (0,500) 2004 Maculan*** 50.00

*vespaiola 85% tocai 10% garganega 5%*

***Doro (0,375) 2004 Masari*** 16.00

*durella 60% garganega 40%*

***Duello(0,375) 2008 Marcato*** 36.00

*durella 100%*

***I Capitelli(0,375) 2015 Anselmi*** 30.00

***I Capitelli(0,375) 2002-2000 Anselmi*** 40.00

***I Capitelli 2001 Anselmi*** 70.00

***I Capitelli 1999 Anselmi*** 80.00

*garganega 100%*

***Recioto di Soave Motto Piane (0,500) 2012 Fattori*** 26.00

*garganega 100%*

***Consignorio Recioto di Soave (0,375) 2007 De Bruno*** 26.00

*garganega 100%*

***Campo delle Feste (0,375) 2007 De Bruno*** 35.00

*garganega 100%*

***Capitel Recioto di Gambellara (0,500) 2010 Cavazza*** 22.00

***Capitel Recioto di Gambellara (0,500) 2008 Cavazza*** 25.00

<i>Capitel Recioto di Gambellara (0,500) 2006 Cavazza</i>	28.00
<i>Capitel Recioto di Gambellara (0,500) 2003 Cavazza</i> <i>garganega 100%</i>	36.00
<i>Riva dei Perari(0,500) 2008 Dal Maso</i>	36.00
<i>Riva dei Perari(0,500) 2002 Dal Maso</i> <i>garganega 100%</i>	36.00
<i>Passito Bianco(0,375) 2002 Marion</i> <i>trebbiano toscano 60%, Garganega 40%</i>	26.00
<i>Recioto della Valpolicella (0,500) 2005 Rocolo Grassi</i> <i>corvina e corvinone 75% rondinella 20% croatina 5%</i>	40.00
<i>Recioto della Valpolicella (0,500) 2004 Tommaso Bussola</i> <i>corvina e corvinone 55% rondinella 40% molinara e altre varietà 5%</i>	40.00
<i>Recioto della Valpolicella TB (0,500) 2003 Tommaso Bussola</i> <i>corvina e corvinone 60% cabernet franc 15% rondinella 10% dindarella 7% croatina 3% Altre varietà 7%</i>	90.00
<i>Acinatico Recioto della Valpolicella (0,500) 2005 Accordini</i> <i>corvina 70% rondinella 25% molinara 5%</i>	45.00
<i>Recioto della Valpolicella (0,500) 2001 Allegrini</i>	50.00
<i>Recioto della Valpolicella (0,500) 2000 Allegrini</i> <i>corvina 75% rondinella 20% molinara 5%</i>	60.00

## **Lombardia**

<i>Tre Filer(0,375) 2008 Cà dei Frati</i> <i>turbiana, chardonnay, sauvignon blanc</i>	26.00
---	-------

## **Piemonte**

<i>Moscato d'Asti Vignaioli Santo Stefano</i> <i>moscato bianco Canelli 100%</i>	22.00
<i>Bera 2017 Canelli</i> <i>moscato bianco Canelli 100%</i>	19.00
<i>Barolo Chinato Ceretto</i>	65.00

barolo 100% erbe aromatiche

## Alto Adige

<b>Gran Masetto Dolce (0,375) 2011 Endrizzi</b>	32.00
<i>teroldego 100%</i>	
<b>Moscato rosa (0,375) 2015 Franz Haas</b>	35.00
<b>Moscato rosa 2009 Franz Haas</b>	80.00
<i>moscato rosa 100%</i>	
<b>Comtess (0,375) 2009 Sanct Valentin</b>	35.00
<i>gewurztraminer 70% riesling 15% sauvignon 15%</i>	

## Friuli Venezia Giulia

<b>Picolit(0,375) 2008 Jermann</b>	50.00
<i>picolit 100%</i>	
<b>Verduzzo (0,500) 2006 Russiz Superiore</b>	24.00
<b>Verduzzo (0,500) 2000 Russiz Superiore</b>	30.00
<i>verduzzo friulano 100%</i>	
<b>Moscato rosa (0,500) 2001 Marco Felluga</b>	29.00
<i>moscato rosa 100%</i>	
<b>Il Longhino (0,375) 2002 Dario Coos</b>	16.00
<i>verduzzo friulano 100%</i>	

## Umbria

<b>Muffato della Sala (0,500) 2008 Castello della Sala</b>	55.00
<i>Sauvignon 60% grechetto, traminer e riesling 40%</i>	

## Sicilia

<b>Passito Naturale di Pantelleria NES (0,500) 2012 Pellegrino</b>	32.00
<i>Zibibbo 100%</i>	
<b>Moscato di Pantelleria (0,500) 2013 Pellegrino</b>	14.00
<i>Zibibbo 100%</i>	

## Austria

*Eiswein Cuvée (0,375) 2009 Kracher* 52.00  
*riesling 50% chardonnay 50%*

## **Francia**

*Chateau d'Yquem(0,375) 1996 Lur Saluces* 230.00

*Chateau d'Yquem 1995 Lur Saluces* 450.00  
*semillon 80% sauvignon blanc20%*

*Chateau Filhot 2004 Filhot* 70.00

*Chateau Filhot 1997 Filhot* 95.00  
*semillon 60% sauvignon 36% muscadelle 4%*

*Chateau Rieussec 2007 Baron de Rothschild (Lafite)* 130.00  
*semillon 92% sauvignon blan 5% muscadelle 3%*

*Banyuls 2007 M.Chapoutier* 35.00  
*grenache in prevalenza*

## **Spagna**

*Don Px 2014 Bodegas Toro Albalà* 40.00

*Don Px 2012 Bodegas Toro Albalà* 55.00

*Don Px 2007 Bodegas Toro Albalà* 75.00  
*pedro ximenez 100%*

*Gran Reserva Don Px 1986 (0,375) Bodegas Toro Albalà* 60.00  
*pedro ximenez 100%*

*Dulce Munastrell (0,500) 2011 Olivares* 40.00  
*monastrell 100%*











































































































































