

... Il mondo del vino è senza confini...

*Motivo per il quale la nostra carta è in continua crescita ed
evoluzione.*

*E' l'amore per il buon bere che ci spinge a selezionare per voi vini di
nicchia, di pregio e di grandissima qualità.*

*Qui troverete un'ampia selezione di etichette nazionali ed
internazionali con lo scopo di far incontrare culture differenti
attraverso l'affascinante mondo vitivinicolo.*

Fatene buon uso

I Sommeliers

Carta dei Vini

Indice – Index

<i>Carta delle Acque Water Selection</i>	3
<i>Bollicine Italiane Italian Sparkling Wines</i>	4
<i>Champagne Champagne</i>	7
<i>Vini bianchi delle regioni italiane Italian white wines</i>	9
<i>Vini bianchi esteri World's white wines</i>	20
<i>Vini rossi delle regioni italiane Italian Red wines</i>	25
<i>Vini rossi esteri World's red wines</i>	37
<i>Vini rosati Italiani Rosèe wines</i>	38
<i>Vini rosati Esteri World's rosé wines</i>	40

Carta delle acque

Water Selection

PANNA (Toscana)

Euro 3,00

Modesto contenuto di sali disciolti, Residuo fisso (Total Dissolved Solids) 141 mg/l

SAN PELLEGRINO (Lombardia)

Euro 3,00

Attraverso il contatto con le rocce sotterranee, acquisisce i sali minerali e gli oligoelementi che la caratterizzano, Residuo Fisso (Total Dissolved Solids) 854 mg/l

FERRARELLE (Campania)

Euro 3,00

Effervescente Naturale, gusto unico e pieno, ricca in Sali Minerali, Residuo Fisso (Total Dissolved Solids) 1290 mg/l

NATIA (Campania)

Euro 3,00

Acqua minerale naturale di origine vulcanica, ricca di sali minerali, Residuo Fisso (Total Dissolved Solid) 320 mg/l

PERRIER (Francia)

Euro 4,00

Purissima, contiene solo Sali minerali e Gas della sorgente, povera di Sodio, estremamente dissetante e digestiva, Residuo Fisso (Total Dissolved Solids) 475 mg/l

Bollicine Italiane
Italian Sparkling Wines

<i>Bisson</i> “ <i>Abissi</i> ” <i>Portofino DOC 2016 - Liguria</i> <i>12,5% Bianchetta, Vermentin, Cimixà</i>	€ 65,00
<i>Ca' Del Bosco</i> “ <i>Cuveè Prestige</i> ” <i>Franciacorta DOCG Brut 2019 - Lombardia</i> <i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	€ 50,00
<i>Ca' Del Bosco</i> “ <i>Vintage Collection Dosage Zéro</i> ” <i>Franciacorta DOCG Brut 2013 - Lombardia</i> <i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	€ 80,00
<i>Ca' Del Bosco</i> “ <i>Vintage Collection</i> ” <i>Brut Franciacorta DOCG Brut 2014 - Lombardia</i> <i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	€ 70,00
<i>Ca' Del Bosco</i> “ <i>Annamaria Clemenenti</i> ” <i>Franciacorta DOCG 2009 - Lombardia</i> <i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	€ 150,00
<i>Etyssa</i> <i>Cuvèe N °4</i> <i>Trento DOC Extra Brut - Trentino</i> <i>12,5% Chardonnay</i>	€ 50,00

<p><i>Feudi di San Gregorio</i></p> <p><i>“Dubl”</i></p> <p><i>Brut Vino Spumante di Qualità Campania</i></p> <p><i>12,5% Falanghina</i></p>	<p>€ 25,00</p>
<p><i>Le Vigne di Alice</i></p> <p><i>“Doro Nature”</i></p> <p><i>Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut 2017 - Veneto</i></p> <p><i>11,5% Prosecco</i></p>	<p>€ 25,00</p>
<p><i>Monte Rossa</i></p> <p><i>“Sansevé”</i></p> <p><i>Franciacorta DOCG Brut 2018 - Lombardia</i></p> <p><i>12,5% Chardonnay</i></p>	<p>€ 50,00</p>
<p><i>Villa Crespia</i></p> <p><i>“Novalia”</i></p> <p><i>Franciacorta DOCG Brut 2019 - Lombardia</i></p> <p><i>12,5% Chardonnay</i></p>	<p>€ 35,00</p>
<p><i>Villa Crespia</i></p> <p><i>“Simbiotico”</i></p> <p><i>Franciacorta DOCG Brut 2019 - Lombardia</i></p> <p><i>12,5% Chardonnay</i></p>	<p>€ 50,00</p>

Bollicine Italiane Rosè
Italian Sparkling Wines

<i>Bisson</i>	€ 65,00
<i>“Abissi”</i>	
<i>Portofino DOC 2015 - Liguria</i>	
<i>12,5% Bianchetta/Vermentin/Cimixà</i>	
<i>Ca’ Del Bosco</i>	€ 55,00
<i>“Cuveè Prestige”</i>	
<i>Brut Franciacorta DOCG 2018 - Lombardia</i>	
<i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	
<i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 30,00
<i>“Dubl”</i>	
<i>Vino Spumate di Qualità(metodo classico) Campania</i>	
<i>12,5% Aglianico</i>	
<i>Le Vigne di Alice</i>	€ 25,00
<i>“Osè”</i>	
<i>Vino Spumante di Qualità Rosè Brut (Metodo Martinotti) Veneto</i>	
<i>11,5% Glera, Marzemì</i>	

Champagne

Dom Pérignon “Vintage 2006” Champagne AOC France 12,5% Pinot Noir, Chardonnay	€ 250,00
Francis Orban “Vieilles Vignes” Brut Reserve Champagne AOC France 12% Pinot Meunier Noir	€ 60,00
Guiborat “Thethis.15” Extra Brut Grand Cru Champagne AOC France 12% Blanc de Blanc, Chardonnay	€ 70,00
Jaquesson “Cuvée n° 742” Extra Brut Champagne AOC France 12,5% Chardonnay, Pinot Munier, Pinot Noir	€ 80,00
Luis Roderer “Brut Premier” Brut Champagne AOC France 12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	€ 75,00
Philipponant Royale Réserve Brut Champagne AOC France 12,5% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	€ 70,00
R.Pouillon Réserve Brut Champagne AOC France 12,5% Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay	€ 65,00

Ruinart € 150,00
Champagne Brut Champagne AOC France
12,5% Blanc de Blanc, Chardonnay

Veuve Clicquot € 60,00
Champagne Brut Champagne AOC
12% Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Champagne Rosé

Francis Orban € 70,00
“Rosé”
Brut Reserve AOC Champagne France
12% Pinot Meunier Noir

Rémi Leroy € 80,00
“Rosé”
Brut Reserve Champagne AOC France
12% Pinot Noir, Chardonnay

Vini bianchi delle regioni italiane
Italian white wines

Lombardia

Ca' del Bosco € 45,00
“Corte del Lupo”
Curtefranca DOC 2017 - Erbusco (BR)
12,5% Chardonnay, Pinot Bianco

Trentino - Alto Adige

Colterenzio € 20,00
“Altkirck”
Alto Adige DOC 2017 - Appiano (BZ)
13% Chardonnay

Colterenzio € 25,00
“Puiten”
Alto Adige DOC 2016 - Appiano (BZ)
14,5% Pinot Grigio

Colterenzio € 25,00
“Prail”
Alto Adige DOC 2016 - Appiano (BZ)
14% Sauvignon

Colterenzio € 40,00
“Lafòda”
Alto Adige DOC 2016 - Appiano (BZ)
14,5% Gewürztraminer

<p>Colterenzio</p> <p>“Lafòà”</p> <p>Alto Adige DOC 2016 - Appiano (BZ)</p> <p>14% Sauvignon</p>	<p>€ 40,00</p>
<p>Falkenstein – Viticoltore Franz Pratzner</p> <p>Alto Adige DOC 2014 - Naturno (BZ)</p> <p>12,5% Riesling Renano</p>	<p>€ 35,00</p>
<p>Ignaz Niedrist</p> <p>Alto Adige DOC 2016 - Appiano (BZ)</p> <p>12,5% Riesling Renano</p>	<p>€ 40,00</p>
<p>Maso Cantanghel</p> <p>“Vigna Caselle”</p> <p>Trentino DOC 2016 - Lavis (TN)</p> <p>14% Gewürztraminer</p>	<p>€ 30,00</p>
<p>San Michele Appiano</p> <p>Alto Adige DOC 2017 - Appiano (BZ)</p> <p>14% Pinot Bianco</p>	<p>€ 20,00</p>
<p>Tenuta Schweitzer</p> <p>“Tschaupp”</p> <p>Chardonnay Riserva Alto Adige DOC 2013 - Merano (BZ)</p> <p>13% Chardonnay</p>	<p>€ 35,00</p>
<p>Terlan</p> <p>“Chardonnay”</p> <p>Alto Adige DOC 2017 - Terlano (BZ)</p> <p>14% Chardonnay</p>	<p>€ 25,00</p>

Terlan € 30,00
“Gewürztraminer”
Alto Adige DOC 2018 - Terlan (BZ)
14% Gewürztraminer

Terlan € 25,00
“Müller Thurgau”
Alto Adige DOC 2017 - Terlan (BZ)
13% Müller Thurgau

Piemonte

Giovanni Almondo € 20,00
“Vigne Sparse”
Roero Arnie DOCG 2018 - Montà D’Alba (CN)
13% Arnie

Renato Ratti € 25,00
“Brigata”
Langhe DOC 2018 - La Morra (CN)
13% Chardonnay

Veneto

Inama € 25,00
“Vin Soave”
Soave DOC 2017 - San Bonifacio (VR)
12% Garganega

Friuli-Venezia Giulia

Altùris € 20,00

“Ribolla gialla”

Treveneie IGP 2015 Cividale del Friuli (UD)

12,5% Ribolla Gialla

Jermann € 35,00

“Vinnæ”

Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT 2016 - Dolegna del Collio (GO)

12,5% Ribolla Gialla

Roncùs € 20,00

“Collio Bianco”

Collio DOC 2016 - Caprilia del Friuli (GO)

14% Friulano, Pinot Grigio, Sauvignon

Toscana

Castello Montauto € 30,00

“Vernaccia di San Gimignano” *DOCG 2014 Castellina in Chianti (SI)*

13% Vernaccia di San Gimignano

Marche

Cavalieri € 20,00

Verdicchio di Matelica DOC 2017 - Matelica (MC)

13% Verdicchio

Abruzzo

Emidio Pepe

€ 55,00

Trebbiano d'Abbruzzo DOC 2015 - Torano Nuovo (TE)

12,5% Trebbiano

Masciarelli

€ 55,00

“Marina Cvwtic”

Trebbiano d'Abbruzzo DOC 2016 - San Martino S.M. (CH)

14% Trebbiano

Campania

Alfonso Rotolo “San Matteo” Fiano IGP Paestum 2018 Rutino (SA) 13,5% Fiano del Cilento	€ 20,00
Azienda Agricola San Salvatore “Trentenare” Paestum IGP 2018 - Giungano (SA) 12,5% Fiano	€ 25,00
Benito Ferrara “Vigna Cicogna” Greco di Tufo DOCG 2018 - Tufo (AV) 13% Greco	€ 35,00
Cantine Antonio Caggiano “Béchar” Fiano di Avellino DOCG 2018 - Taurasi (AV) 13% Fiano	€ 30,00
Cantine Antonio Caggiano “Devon” Greco di Tufo DOCG 2018 - Taurasi (AV) 13,5% Greco	€ 30,00
Casa D’ambra Ischia DOC 2018 - Forio d’Ischia (NA) 12,5% Biancolella	€ 20,00
Don Andrea “Don Andrea 36*05” Benevento Falanghia IGP 2018 - Torrecuso (BN) 13,5% Falanghina	€ 15,00

Don Andrea	€ 15,00
“Don Andrea 36*05”	
<i>Campania Fiano IGP 2018 - Torrecuso (BN)</i>	
<i>13,5% Fiano</i>	
Don Andrea	€ 15,00
“Don Andrea 36*05”	
<i>Campania Greco IGP 2018 - Torrecuso (BN)</i>	
<i>13,5% Greco</i>	
Don Andrea	€ 25,00
“Don Andrea 36*05” 2016 - Torrecuso (BN)	
<i>14% Fiano, Chardonnay</i>	
Guido Marsella	€ 35,00
<i>Fiano di Avellino DOCG 2015 - Summonte (AV)</i>	
<i>13,5% Fiano di Avellino</i>	
Joaquin	€ 50,00
“Vino della stella”	
<i>Fiano di Avellino DOCG 2015 - Montefalcione (AV)</i>	
<i>12,9% Fiano di Avellino</i>	
Joaquin	€ 70,00
“Dall’Isola”	
<i>Campania Bianco IGT 2018 - Montefalcione (AV)</i>	
<i>12% Greco, Falanghina, Biancolella</i>	
Luigi Maffini	€ 40,00
“Pietraincatenata”	
<i>Cilento DOC 2017 - Giungano (SA)</i>	
<i>13,5% Fiano</i>	

Marisa Cuomo	€ 30,00
“Furore”	
<i>Costa D’Amalfi DOC 2018 - Furore (SA)</i>	
<i>13,5% Falanghina, Biancolella</i>	
Marisa Cuomo	€ 70,00
“Fiorduva”	
<i>Costa D’Amalfi DOC 2015 - Furore (SA)</i>	
<i>14% Fenile, Ginestra, Ripoli</i>	
Montevetrano	€ 30,00
“Core”	
<i>Campania IGT 2017 - San Cipriano Picentino (SA)</i>	
<i>13% Fiano, Greco</i>	
Nativ	€ 45,00
”Suadens”	
<i>Campania bianco IGT 2016 - Paternopoli (AV)</i>	
<i>13,5% Falanghina, Fiano, Greco di Tufo</i>	
Quintodecimo	€ 50,00
”Via del Campo”	
<i>Irpinia DOC 2017 - Mirabella Eclano (AV)</i>	
<i>13,5% Falanghina</i>	
Quintodecimo	€ 50,00
” Exultet”	
<i>Fino di Avellino DOCG 2017 - Mirabella Eclano (AV)</i>	
<i>13,5% Fiano</i>	
Quintodecimo	€ 50,00
” Giallo D’Arles”	
<i>Greco di Tufo DOCG 2017 - Mirabella Eclano (AV)</i>	
<i>13,5% Greco</i>	

<p>Romano Clelia</p> <p>”Colli di Lapio”</p> <p><i>Fiano di Avellino DOCG 2017 - Lapio (AV)</i></p> <p><i>13,5% Fiano</i></p>	<p>€ 30,00</p>
<p>Terredora Dipaolo</p> <p>”Corte di Giso”</p> <p><i>Irpinia DOC 2017 - Montefusco (AV)</i></p> <p><i>13% Falanghina</i></p>	<p>€ 20,00</p>
<p>Terredora Dipaolo</p> <p>”Ex Cinere Resurgo”</p> <p><i>Fiano di Avellino DOCG 2017 - Montefusco (AV)</i></p> <p><i>13% Fiano</i></p>	<p>€ 25,00</p>
<p>Terredora Dipaolo</p> <p>”Loggia della serra”</p> <p><i>Greco di Tufo DOCG 2017 - Montefusco (AV)</i></p> <p><i>13,5% Greco di Tufo</i></p>	<p>€ 25,00</p>
<p>Telaro</p> <p>”Falanghina Roccamonfina”</p> <p><i>Bianco IGT 2018 - Galluccio (CE)</i></p> <p><i>13% Falanghina, Sauvignon</i></p>	<p>€ 25,00</p>
<p>Tenuta San Francesco</p> <p>”Per Eva”</p> <p><i>Costa D’Amalfi DOC 2017 - Tramonti (SA)</i></p> <p><i>13,5% Falanghina, Ginestra, Pepella</i></p>	<p>€ 35,00</p>
<p>Villa Matilde</p> <p>”Falerno del Massico”</p> <p><i>DOC 2017 Sessa Aurunca (CE)</i></p> <p><i>13,5% Falanghina</i></p>	<p>€ 25,00</p>

Puglia

Casa Primis

€ 25,00

“Cenerata”

Puglia IGT2017 - Stornarella (FG)

13% Chardonnay

Masseria Croce Piccola

€ 30,00

“Mare Minu”

Valle d’Itria IGP 2017 - Martina Franca (TA)

13% Maresco, Minutolo

Basilicata

Cantina del Notaio

€ 80,00

“La Parcella”

Basilicata IGT 2016 - Rionero in Vulture (PZ)

14% Aglianico del Vulture, Fiano

Calabria

Ceraudo

€ 20,00

“Grisara”

IGT Val di Neto 2016 - Strongoli (KR)

13% Pecorello

Sicilia

Graci

€ 30,00

Etna bianco DOC 2018 - Castiglione di Sicilia (CT)

13% Carricante, Cataratto

Sardegna

Capichera

€ 35,00

“Lintòri”

Vermentino di Sardegna DOC 2017 - Arzachena (SS)

14% Vermentino

Vini bianchi Esteri

World's white wines

Francia – Alsazia

<i>Domaine Gresser</i>	€ 30,00
<i>Alsace AOC 2017</i>	
<i>13% Gewürztraminer</i>	
<i>Domaine Gresser</i>	€ 30,00
<i>Alsace AOC 2017</i>	
<i>13% Riesling</i>	
<i>Gruss</i>	€ 30,00
<i>“Sylvaner Vieilles Vignes”</i>	
<i>Alsace AOC 2017</i>	
<i>13% Sylvaner</i>	
<i>Willm</i>	€ 25,00
<i>Alsace AOC 2016</i>	
<i>12% Muscat D'Alsace</i>	
<i>Willm</i>	€ 35,00
<i>Alsace AOC 2017</i>	
<i>12% Pinot Gris</i>	

Francia – Loira

Baron de la Ladoucette

€ 50,00

Pouilly-fumè AOC 2017

12,5% Sauvignon blanc

Henri Bourgeois

€ 25,00

“Petit Bourgeois”

Vin de Pays du la Val de Loire 2016 Chavignol France

13% Sauvignon Blanc

Redde

“La Moyneire”

€ 40,00

Pouilly-fumè AOC 2018

12,5% Sauvignon blanc

Francia – Borgogna

Albert Pic € 45,00
“Saint Pierre” Chablis AOC 2016
12,5% Chardonnay

Amiot Guy & fils
“Les Champagnis” € 150,00
Chassagne Montrachet 1er Cru 2016
13% Chardonnay

Ballot – Millot € 100,00
Muersalut AOC 2016
13,5% Chardonnay

Bernard Defaix € 40,00
Chablis AOC 2016 France
12,5% Chardonnay

Francia – Bordeaux

Terra Burdigala € 25,00
“La Vigne d’Argent” Bordeaux AOC 2016
13% Sauvignon Blanc, Semillion

Germania

Dr Bürklin-Wolf

Pfalz QbA 2017

12% Riesling

€ 30,00

Dr Fischer

Riesling Trocken 2017

11,5% Riesling

€ 30,00

Dr Loosen

Mosel QbA 2017

12% Riesling

€ 30,00

Von Schubert

Mosel QbA 2016

11,5% Riesling

€ 40,00

Slovenia

Ferdinand € 25,00

“Rumena”

Slovenja ZGP 2015

12% Rebula

Ferdinand € 55,00

“Brutus Rdeče”

Slovenja ZGP 2015

12% Rebula (con macerazione prolungata sulle bucce)

Ungheria

Pajzos € 35,00

Tokaj 2017

11% Furmint

Argentina

Domaine Bousquet € 35,00

“Torrantes Chardonnay” 2016 Tupungato Valley Argentina

12% Chardonnay

Vini rossi delle regioni italiane

Italian Red wines

Piemonte

Bruno Rocca € 25,00

“Trifolé”

Dolcetto d’Alba DOC 2017- Barbaresco (CN)

13,5% Dolcetto

Bruno Rocca € 30,00

“Fralù”

Langhe DOC 2016 - Barbaresco (CN)

14,5% Nebbiolo

Giovanni Corino € 55,00

Barolo DOCG 2014 - La Morra (CN)

15% Nebbiolo

Massolino € 60,00

Barolo DOCG 2014 - Serralunga d’Alba (CN)

13,5% Nebbiolo

Massolino € 25,00

Dolcetto D’alba DOC 2012 - Serralunga d’Alba (CN)

13,5% Dolcetto

Matteo Correggia € 25,00

Roero DOCG 2016 - Canale D’alba (CN)

14,5% Nebbiolo

Produttori del Barbaresco

€ 45,00

Barbaresco DOCG 2016 - Barbaresco (CN)

14% Nebbiolo

Renato Ratti

€ 30,00

“Ochetti”

Langhe DOC 2018 - La Morra (CN)

14% Nebbiolo

Trentino -Alto Adige

Colterenzio Alto Adige DOC 2018 - Terlano (BZ) 12,5% Lagrein	€ 25,00
Colterenzio Alto Adige DOC 2018 - Terlano (BZ) 13% Pinot Noir	€ 25,00
Falkenstein - Viticoltore Franz Pratzner Alto Adige DOC 2016 - Naturno (BZ) 12,5% Pinot Nero	€ 35,00
Kollerhof “Mazon” Alto Adige DOC 2016 - Mazon-Egna (BZ) 13% Pinot Noir	€ 40,00
Terre del Föhn Vigneti delle Dolomiti IGT 2018 - Lavis (TN) 13% Pinot Noir	€ 20,00
Terre del Föhn Vigneti delle Dolomiti IGT 2017 - Lavis (TN) 13% Merlot	€ 25,00

Veneto

Masi € 65,00

“Costa Sera”

Amarone della Valpolicella DOCG 2013 - S. Ambrogio della Valpolicella (VR)

15% Corvina, Rondinella, Molinara

Massimago € 30,00

“Marchesa Mariabella”

Valpolicella Ripasso DOC 2017 - Mezzane di Sotto (VR)

14,5% Corvina, Corvinone, Rondinella

Toscana

Banfi € 65,00

Chianti Classico DOCG 2000 - Montalcino (SI)

13,5% Sangiovese

Castello di Banfi € 200,00

“Poggio alle Mura”

Brunello di Montalcino DOCG 1997 - Montalcino (SI)

13,5% Sangiovese

Fattoria di Petrognano € 20,00

“Meme”

Chianti DOCG 2016 - Montelupo Fiorentino (FI)

12,5% Sangiovese, Canaiolo

Mantellassi € 25,00

“Mentore”

Morellino di Scanzano DOCG 2015 - Magliano in Toscana (GR)

13,5% Sangiovese, Cabert Sauvignon, Ciliegiolo

Roccapesta € 30,00
Morellino di Scansano DOCG 2015 - Scanzano (GR)
14,5% Sangiovese

Solaria € 65,00
“Patrizia Cencioni”
Brunello di Montalcino DOCG 2013 - Montalcino (SI)
14,5% Sangiovese

Umbria

Tenuta del Cerro € 50,00
“Colpetrone Montefalco Rosso” DOC 2010 - Macellano di Gualdo Cattaneo (PG)
14% Sangiovese, Sagratino, Merlot

Abbruzzo

Cantina Tollo € 35,00
Montepulciano d’Abruzzo DOP 2012 Tollo (CH)
12,5% Montepulciano

Campania

Antico Borgo <i>“Taurasi Riserva” DOCG 2009 Taurasi (AV)</i> 13,5% Aglianico	€ 60,00
Cantine Antonio Caggiano <i>“Tauri”</i> Aglianico d’Irpinia DOC 2018 - Taurasi (AV) 13,5% Aglianico	€ 20,00
Casa D’Ambra <i>“Per E Palummo”</i> Ischia DOC 2016 - Forio (NA) 12% Piediroso	€ 25,00
Don Andrea <i>“Don Andrea 36*05”</i> Beneventano Aglianico IGP 2017 - Torrecuso (BN) 13,5% Aglianico	€ 15,00
Don Andrea <i>“Don Andrea 36*05”</i> 2015 Torrecuso (BN) 14% Piediroso, Cabernet Sauvignon, Merlot	€ 25,00
Feudi di San Gregorio <i>“Serpico”</i> Irpinia DOC 2012 - Sorbo Serpico (AV) 14% Aglianico	€ 60,00

Galardi	€ 100,00
“Terra di lavoro”	
<i>Campania IGP2012 - Sessa Aurunca (CE)</i>	
<i>13,5% Aglianico, Piediroso</i>	
Joaquin	€ 60,00
“I Viaggiatori”	
<i>Campania IGT 2017 - Montefalcione (AV)</i>	
<i>13% Aglianico</i>	
Luigi Maffini	€ 30,00
“Kleos”	
<i>Paestum Aglianico IGP 2016 - Castellabate (SA)</i>	
<i>13,5% Aglianico</i>	
Montevetrano	€ 30,00
“Core”	
<i>Campania IGT 2016 - San Cipriano Picentino (SA)</i>	
<i>13% Aglianico</i>	
Montevetrano	€ 100,00
<i>Colli di Salerno IGT 2015 - San Cipriano Picentino (SA)</i>	
<i>13,5% Aglianico, Piediroso</i>	
Marisa Cuomo	€ 30,00
“Furore”	
<i>Costa d’Amalfi DOC 2018 - Furore (SA)</i>	
<i>13,5% Aglianico, Piediroso</i>	
Masseria Frattasi	€ 80,00
“Kapnios”	
<i>Benevento Aglianico IGT 2011 - Montesarchio (BN)</i>	
<i>14,5% Aglianico</i>	

<p><i>Nanni Cope'</i></p> <p><i>"Sabbie di sopra il bosco"</i></p> <p><i>Terre del Volturno IGT 2017 - Vitulazio (CE)</i></p> <p><i>13% Pallagrello Nero, Casavecchia, Aglianico</i></p>	<p>€ 80,00</p>
<p><i>Terredora Dipaolo</i></p> <p><i>"Corte di Giso"</i></p> <p><i>Irpinia Aglianico DOC 2015 - Montefusco (AV)</i></p> <p><i>13% Aglianico</i></p>	<p>€ 25,00</p>
<p><i>Quintodecimo</i></p> <p><i>"Terra D'Eclano"</i></p> <p><i>Irpinia DOC 2014 - Mirabella Eclano (AV)</i></p> <p><i>14,5% Aglianico</i></p>	<p>€ 60,00</p>
<p><i>Tenuta San Francesco</i></p> <p><i>"E'iss"</i></p> <p><i>Campania Rosso IGT 2016 - Tramonti (SA)</i></p> <p><i>13,5% Tintore</i></p>	<p>€ 50,00</p>

Puglia

Feudo Croce € 45,00

“Impero LXXIV”

Primitivo di Manduria DOP 2016 - San Giorgio Jonico (TA)

14% Primitivo

Masseria Croce Piccola € 40,00

“Morello”

Puglia IGP 2017 - Martina Franca (TA)

13,5% Susumaniello

Morella € 20,00

“Mezzanotte”

Salento IGP 2016 - Manduria (TA)

14% Primitivo

Morella € 25,00

Salento IGP 2015 - Manduria (TA)

14% Primitivo Malbec

Tenute Tocci € 55,00

“Carus”

Primitivo di Manduria DOP 2016 - Carosino (TA)

14,5% Primitivo

Basilicata

Cantina del Notaio € 60,00

“Il Sigillo”

Aglianico del Vulture DOC 2012 - Rionero in Vulture (PZ)

14% Aglianico del Vulture

Cantina del Notaio €170,00

“Il Lascito”

Aglianico del Vulture Rionero in Vulture (PZ)

14% Aglianico del Vulture

Cantina del Notaio € 50,00

“La Firma”

Aglianico del Vulture superiore DOCG 2013 - Rionero in Vulture (PZ)

14% Aglianico del Vulture

Elena Fucci € 55,00

“Titolo”

Aglianico del Vulture DOC 2014 - Barile (PZ)

14% Aglianico del Vulture

Calabria

<i>Ferrocinto</i>	€ 50,00
<i>“24 riserva”</i>	
<i>Pollino DOP 2012 – Castrovillari (CS)</i>	
<i>13,5% Magliocco</i>	
<i>Le Moire</i>	€ 30,00
<i>“Mute”</i>	
<i>Savuto DOC 2015 - Motta Santa Lucia (CZ)</i>	
<i>13,5% Arvino/Gaglippo/Greco Nero</i>	
<i>Librandi</i>	€ 25,00
<i>“Duca Sanfelice”</i>	
<i>Cirò classico superiore riserva DOC 2015 - Cirò (KR)</i>	
<i>14% Gaglioppo</i>	
<i>Santa Venere</i>	€ 40,00
<i>“Federico Scala”</i>	
<i>Cirò superiore DOP 2013 - Cirò (KR)</i>	
<i>14% Gaglioppo</i>	
<i>Tenuta Iuzzolini</i>	€ 90,00
<i>“Paternum”</i>	
<i>Calabria IGT 2010 - Cirò (KR)</i>	
<i>15,5% Magliocco</i>	

Sicilia

Arianna Occhipinti

€ 55,00

“Il Frappato”

Terre siciliane IGT 2016 - Vittoria (RG)

13% Frappato

Graci

€ 35,00

Etna Rosso DOC 2016 - Castiglione di Sicilia (CT)

14% Nerello Mascalese

Vini rossi esteri
World's red wines

Francia – Borgogna

Arnoux Père et Fils € 35,00
“Sous la Murèe”
ABC Bordeaux 2017
12,5% Pinot Noir

Arnoux Père et Fils € 80,00
“Les Cent vignes”
1er Cru 2015
12,5% Pinot Noir

Francia – Côte du Rhône

Domaine Gerin € 50,00
“Saint Joseph”
Saint-Joseph AOC 2016
13% Syrah

Francia – Bordeaux

Clinet € 25,00
“Ronan” ABC Bordeaux 2015 Bordeaux Francia
12,5% Merlot

Vini rosati delle regioni italiane
Rosèe italian wines

Trentino - Alto Adige

Colterenzio

€ 20,00

Alto Adige DOC 2017 - Appiano (BZ)

12,5% Lagrein

Puglia

Masseria Croce Piccola

€ 35,00

“Somarello”

Puglia IGP 2017 - Martina Franca (TA)

13,5% Susumaniello

Michele Calò & Figli

€ 30,00

“Cerasa”

Salento IGP 2015 - Tuglie (LE)

13,5 % Negramaro

Michele Calò & Figli

€ 20,00

“Mjère”

Salento IGP 2018 - Tuglie (LE)

13% Negramaro , Malvasia nera leccese

Leone De Castris

€ 20,00

“Five Roses”

Salento IGP 2018 - Salice Salentino (LE)

12,5 % Negramaro

Campania

Don Andrea

€ 25,00

“Don Andrea 36*05”

2018 Torrecuso (BN)

12,5% Piediroso, Cabernet Sauvignon, Merlot

Calabria

Ceraudo

€ 20,00

“Grayasusi”

Val di Neto IGT 2016- Strongoli (KR)

13,5% Gaglioppo

Vini rosati esteri
Rosèe world wines

Francia – Provenza

Les Valentin

€ 35,00

Cote de Provence AOC 2018

13% Cinsuat, Grenache, Sysah, Mourvèdre