

... 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>	18
<i>Vini rossi delle regioni italiane Italian Red wines</i>	23
<i>Vini rossi esteri World's red wines</i>	33
<i>Vini rosati Italiani Rosèe wines</i>	34
<i>Vini rosati Esteri World's rosé wines</i>	35

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>	€ 60,00
<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>	€ 75,00
<i>Ca' Del Bosco</i> “ <i>Annamaria Clemenenti</i> ” <i>Franciacorta DOCG 2009 - Lombardia</i> <i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	€ 160,00
<i>Costadilà TRIPLA “A”</i> “ <i>450 slm</i> ” <i>Vino Bianco Frizzante 2019 - Veneto</i> <i>11,5% Glera, Bianchetta Trevigiana, Verdiso</i>	€ 25,00

<i>Etyssa</i>	€ 50,00
<i>“Cuvèe N°4”</i>	
<i>Trento DOC Extra Brut - Trentino</i>	
<i>12,5% Chardonnay</i>	
<i>Le Vigne di Alice</i>	€ 25,00
<i>“Doro Nature”</i>	
<i>Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut 2017 - Veneto</i>	
<i>11,5% Prosecco</i>	
<i>Monte Rossa</i>	€ 50,00
<i>“Sansevé”</i>	
<i>Franciacorta DOCG Brut 2018 - Lombardia</i>	
<i>12,5% Chardonnay</i>	
<i>Villa Crespia</i>	€ 40,00
<i>“Novalia”</i>	
<i>Franciacorta DOCG Brut 2019 - Lombardia</i>	
<i>12,5% Chardonnay</i>	
<i>Villa Crespia</i>	€ 50,00
<i>“Simbiotico”</i>	
<i>Franciacorta DOCG Brut 2019 - Lombardia</i>	
<i>12,5% Chardonnay</i>	

Bollicine Italiane Rosè
Italian Sparkling Wines

<i>Bisson</i> “ <i>Abissi</i> ” <i>Portofino DOC 2015 - Liguria</i> <i>12,5% Bianchetta/Vermentin/Cimixà</i>	€ 70,00
<i>Ca' Del Bosco</i> “ <i>Cuveè Prestige</i> ” <i>Brut Franciacorta DOCG 2018 - Lombardia</i> <i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	€ 65,00
<i>Le Vigne di Alice</i> “ <i>Osè</i> ” <i>Vino Spumante di Qualità Rosè Brut (Metodo Martinotti) Veneto</i> <i>11,5% Glera, Marzemì</i>	€ 25,00
<i>Lenza</i> “ <i>Gabry</i> ” <i>Colli di Salerno IGT 2019 (Metodo Ancestrale) Campania</i> <i>13,5% Aglianico</i>	€ 25,00

Champagne

Billecart – Salmon “Brut Réserve” Champagne AOC 12% Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	€ 80,00
Bollinger “Special Cuvée” Champagne AOC 12% Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	€ 100,00
Bruno Paillard “Premier Cuvée 2018” Champagne AOC 12% Pinot Noir, Chardonnay	€ 80,00
Colin “Premier Cru” Champagne AOC 12% Chardonnay	€ 70,00
Dom Pérignon “Vintage 2006” Champagne AOC 12,5% Pinot Noir, Chardonnay	€ 270,00
Dom Pérignon “Vintage 2008” Champagne AOC 12,5% Pinot Noir, Chardonnay	€ 320,00
Francis Orban “Vieilles Vignes” Champagne AOC 12% Pinot Meunier Noir	€ 65,00

Guiborat	€ 75,00
<i>“Thethis.15”</i>	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Chardonnay</i>	
Jaquesson	€ 90,00
<i>“Cuvée n° 742”</i>	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12,5% Chardonnay, Pinot Munier, Pinot Noir</i>	
Luis Roderer	€ 90,00
<i>“Brut Premier”</i>	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</i>	
Philipponat	€ 80,00
<i>Royale Réserve Brut</i>	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12,5% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
R.Pouillon	€ 75,00
<i>Brut Champagne AOC</i>	
<i>12,5% Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
Ruinart	€ 90,00
<i>Champagne AOC France</i>	
<i>12,5% Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	

Champagne Rosè

<i>Bollinger</i>	€ 150,00
<i>“Rosè”</i>	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
<i>Francis Orban</i>	€ 75,00
<i>“Rosé”</i>	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot Meunier Noir</i>	
<i>Laurent – Perrier</i>	€ 120,00
<i>“Cuvée Rosé”</i>	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot Noir</i>	
<i>Rémi Leroy</i>	€ 80,00
<i>“Rosé”</i>	
<i>Brut Reserve Champagne AOC France</i>	
<i>12% Pinot Noir, Chardonnay</i>	
<i>Ruinart</i>	
<i>“Rosé”</i>	€ 160,00
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12,5% Pinot Nero, Chardonnay</i>	
<i>Veuve Clicquot</i>	€ 100,00
<i>Champagne Brut Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	

Vini bianchi delle regioni italiane
Italian white wines

Piemonte

Giovanni Almondo € 25,00

“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

Lombardia

Ca’ del Bosco € 50,00

“Corte del Lupo”

Curtefranca DOC 2017 - Erbusco (BR)

12,5% Chardonnay, Pinot Bianco

Veneto

Inama € 25,00

“Vin Soave”

Soave DOC 2017 - San Bonifacio (VR)

12% Garganega

Trentino - Alto Adige

Colterenzio	€ 30,00
“Puiten”	
<i>Alto Adige DOC 2017 - Appiano (BZ)</i>	
<i>14,5% Pinot Grigio</i>	
Colterenzio	€ 30,00
“Prail”	
<i>Alto Adige DOC 2018 - Appiano (BZ)</i>	
<i>14% Sauvignon</i>	
Colterenzio	€ 50,00
“Lafòà”	
<i>Alto Adige DOC 2018 - Appiano (BZ)</i>	
<i>14,5% Gewürztraminer</i>	
Colterenzio	€ 50,00
“Lafòà”	
<i>Alto Adige DOC 2018 - Appiano (BZ)</i>	
<i>14% Sauvignon</i>	
Falkenstein – Viticoltore Franz Pratzner	€ 35,00
<i>Alto Adige DOC 2017 - Naturno (BZ)</i>	
<i>12,5% Riesling Renano</i>	
Ignaz Niedrist	€ 45,00
<i>Alto Adige DOC 2016 - Appiano (BZ)</i>	
<i>12,5% Riesling Renano</i>	
Tenuta Schweitzer	€ 40,00
“Tschaupp”	
<i>Chardonnay Riserva Alto Adige DOC 2015 - Merano (BZ)</i>	
<i>13% Chardonnay</i>	

Terlan	€ 30,00
“Chardonnay” Alto Adige DOC 2018 - Terlan (BZ) 14% Chardonnay	
Terlan	€ 30,00
“Gewürztraminer” Alto Adige DOC 2019 - Terlan (BZ) 14% Gewürztraminer	
Terlan	€ 30,00
“Müller Thurgau” Alto Adige DOC 2018 - Terlan (BZ) 13% Müller Thurgau	
 <u>Friuli Venezia Giulia</u>	
Jermann	€ 35,00
“Vinnæ” Venezia Giulia IGT 2018 - Dolegna del Collio (GO) 12,5% Ribolla Gialla	
Josko Gravner	€ 100,00
Venezia Giulia IGT 2011 - Oslavia (GO) 15,5% Ribolla Gialla	
Josko Gravner	€ 100,00
Venezia Giulia IGT 2012 - Oslavia (GO) 14% Ribolla Gialla	
Roncùs	€ 25,00
“Collio Bianco” Collio DOC 2017 - Caprilia del Friuli (GO) 14% Friulano, Pinot Grigio, Sauvignon	

Toscana

Castello Montauto

€ 35,00

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

13% Vernaccia di San Gimignano

Marche

Cavalieri

€ 25,00

Verdicchio di Matelica DOC 2018 - Matelica (MC)

13% Verdicchio

Abruzzo

Emidio Pepe TRIPLE “A”

€ 60,00

Trebbiano d’Abruzzo DOC 2017 - Torano Nuovo (TE)

12,5% Trebbiano

Masciarelli

€ 60,00

“Marina Cvwtic”

Trebbiano d’Abruzzo DOC 2016 - San Martino S.M. (CH)

14% Trebbiano

Campania

<i>Azienda Agricola San Salvatore</i> <i>“Trentenare”</i> <i>Paestum IGP 2019 - Giungano (SA)</i> <i>13,5% Fiano</i>	€ 25,00
<i>Benito Ferrara</i> <i>“Vigna Cicogna”</i> <i>Greco di Tufo DOCG 2018 - Tufo (AV)</i> <i>13% Greco</i>	€ 35,00
<i>Cantine Antonio Caggiano</i> <i>“Béchar”</i> <i>Fiano di Avellino DOCG 2018 - Taurasi (AV)</i> <i>13% Fiano</i>	€ 30,00
<i>Cantine Antonio Caggiano</i> <i>“Devon”</i> <i>Greco di Tufo DOCG 2018 - Taurasi (AV)</i> <i>13,5% Greco</i>	€ 30,00
<i>Don Andrea</i> <i>“Don Andrea 36*05” 2016 - Torrecuso (BN)</i> <i>14% Fiano, Chardonnay</i>	€ 25,00
<i>Guido Marsella</i> <i>Fiano di Avellino DOCG 2015 - Summonte (AV)</i> <i>13,5% Fiano di Avellino</i>	€ 35,00
<i>I Cacciagalli</i> <i>“Zangreo” TRIPLE “A”</i> <i>Roccamonfina IGT 2018 - Teano (CE)</i> <i>12,5% Fiano</i>	€ 35,00

Joaquin	€ 50,00
“Vino della stella”	
<i>Fiano di Avellino DOCG 2017 - Montefalcione (AV)</i>	
<i>13% Fiano di Avellino</i>	
Joaquin	€ 70,00
“Dall’Isola”	
<i>Campania Bianco IGT 2018 - Montefalcione (AV)</i>	
<i>11,5% Greco, Falanghina, Biancolella</i>	
Luigi Maffini	€ 40,00
“Pietraincatenata”	
<i>Cilento DOC 2017 - Giungano (SA)</i>	
<i>13,5% Fiano</i>	
Marisa Cuomo	€ 40,00
“Furore”	
<i>Costa D’Amalfi DOC 2019 - Furore (SA)</i>	
<i>14% Fenile, Ginestra, Ripoli</i>	
Marisa Cuomo	€ 90,00
“Fiorduva”	
<i>Costa D’Amalfi DOC 2018 - 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>	

<p>Quintodecimo</p> <p>"Via del Campo"</p> <p>Irpinia DOC 2016 - Mirabella Eclano (AV)</p> <p>13,5% Falanghina</p>	<p>€ 60,00</p>
<p>Quintodecimo</p> <p>"Via del Campo"</p> <p>Irpinia DOC 2018 - Mirabella Eclano (AV)</p> <p>13,5% Falanghina</p>	<p>€ 50,00</p>
<p>Quintodecimo</p> <p>"Exultet"</p> <p>Fino di Avellino DOCG 2018 - Mirabella Eclano (AV)</p> <p>13,5% Fiano</p>	<p>€ 50,00</p>
<p>Quintodecimo</p> <p>"Giallo D'Arles"</p> <p>Greco di Tufo DOCG 2018 - Mirabella Eclano (AV)</p> <p>13,5% Greco</p>	<p>€ 50,00</p>
<p>Romano Clelia</p> <p>"Colli di Lapio"</p> <p>Fiano di Avellino DOCG 2018 - Lapio (AV)</p> <p>13,5% Fiano</p>	<p>€ 30,00</p>
<p>Villa Matilde</p> <p>"Falerno del Massico"</p> <p>DOC 2019 Sessa Aurunca (CE)</p> <p>13,5% Falanghina</p>	<p>€ 25,00</p>

Puglia

Casa Primis

€ 30,00

“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

€ 85,00

“La Parcella”

Basilicata IGT 2016 - Rionero in Vulture (PZ)

14% Aglianico del Vulture, Fiano

Sicilia

Graci

€ 35,00

Etna bianco DOC 2018 - Castiglione di Sicilia (CT)

13% Carricante, Cataratto

Sardegna

Capichera

€ 40,00

“Lintòri”

Vermentino di Sardegna DOC 2017 - Arzachena (SS)

14% Vermentino

Vini bianchi Esteri

World's white wines

Francia – Alsazia

<i>Binner TRIPLE “A”</i>	€ 45,00
<i>Alsace AOC 2017</i>	
<i>13% Gewürztraminer</i>	
<i>Gresser</i>	€ 40,00
<i>Alsace AOC 2018</i>	
<i>15,5% Gewürztraminer</i>	
<i>Gresser</i>	€ 40,00
<i>Alsace AOC 2017</i>	
<i>13% Riesling</i>	
<i>Gruss</i>	€ 40,00
<i>“Sylvaner Vieilles Vignes”</i>	
<i>Alsace AOC 2017</i>	
<i>13% Sylvaner</i>	
<i>Willm</i>	€ 30,00
<i>Alsace AOC 2016</i>	
<i>12% Muscat D’Alsace</i>	
<i>Willm</i>	€ 35,00
<i>Alsace AOC 2015</i>	
<i>12% Pinot Gris</i>	

Francia – Loira

Baron de Ladoucette € 50,00
Pouilly-fumè AOC 2018
12,5% Sauvignon blanc

Henri Bourgeois € 30,00
“Petit Bourgeois”
Vin de Pays du la Val de Loire 2016
13% Sauvignon Blanc

Nicolas Joly TRIPLE “A” €150,00
“Clos de la Coulée de Serrand”
Savennières-Coulée de Serrand 2017
15% Chenin Blanc

Redde
“La Moyneire” € 45,00
Pouilly-fumè AOC 2018
12,5% Sauvignon blanc

Francia – Borgogna

Albert Pic € 50,00
“Saint Pierre” Chablis AOC 2018
12,5% Chardonnay

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

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

Bernard Defaix € 45,00
Chablis AOC 2018 France
12,5% Chardonnay

Pierre Morey TRIPLE “A” € 40,00
Bourgogne AOC 2018 France
11,5% Aligoté

Francia – Bordeaux

Terra Burdigala € 30,00
“La Vigne d’Argent” Bordeaux AOC 2016
13% Sauvignon Blanc, Semillion

Germania

Dr Bürklin-Wolf

€ 35,00

Pfalz QbA 2017

12% Riesling

Dr Fischer

€ 30,00

Riesling Trocken 2017

11,5% Riesling

Dr Loosen

€ 30,00

Mosel QbA 2018

12% Riesling

Von Schubert

€ 45,00

Mosel QbA 2018

11,5% Riesling

Slovenia

Ferdinad € 30,00

“Rumena”

Slovenja ZGP 2018

12% Rebula

Ferdinad € 60,00

“Brutus Rdeče”

Slovenja ZGP 2015

12% Rebula (con macerazione prolungata sulle bucce)

Movia TRIPLE “A” € 40,00

Slovenja ZGP 2017

12% Rebula

Ungheria

Pajzos € 30,00

Tokay 2018

11% Fumint, Moscato Giallo

Argentina

Domanine Bousquet € 50,00

“Torrantes Chardonnay”

Tuopugnato Valley 2016

12,5% 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 2018 - Barbaresco (CN)

14,5% Nebbiolo

Giovanni Corino € 60,00

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 2017 - Canale D’Alba (CN)

14,5% Nebbiolo

Produttori del Barbarsco € 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 € 25,00
Alto Adige DOC 2018 - Terlano (BZ)
12,5% Lagrein

Colterenzio € 30,00
Alto Adige DOC 2018 - Terlano (BZ)
13% Pinot Noir

Falkenstein - Viticoltore Franz Pratzner € 35,00
Alto Adige DOC 2016 - Naturno (BZ)
12,5% Pinot Nero

Kollerhof € 40,00
“Mazon”
Alto Adige DOC 2017 - Mazon-Egna (BZ)
13% Pinot Noir

Terre del Föhn € 25,00
Vigneti delle Dolomiti IGT 2018 - Lavis (TN)
13% Pinot Noir

Terre del Föhn € 25,00
Vigneti delle Dolomiti IGT 2017 - Lavis (TN)
13% Merlot

Veneto

Masi € 70,00

“Costasera”

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

15% Corvina, Rondinella, Molinara

Massimago € 35,00

“Marchesa Mariabella”

Valpolicella Ripasso DOC 2017 - Mezzane di Sotto (VR)

14,5% Corvina, Corvinone, Rondinella

Toscana

Castello di Banfi € 220,00

“Poggio alle Mura”

Brunello di Montalcino DOCG 1997 - Montalcino (SI)

13,5% Sangiovese

Fattoria di Petrognano € 20,00

“Meme”

Chianti DOCG 2017 - Montelupo Fiorentino (FI)

12,5% Sangiovese, Canaiolo

Roccapesta € 30,00

Morellino di Scansano DOCG 2015 - Scanzano (GR)

14,5% Sangiovese

Solaria € 70,00

“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

Abruzzo

Cantina Tollo

€ 35,00

Montepulciano d’Abruzzo DOP 2012 Tollo (CH)

12,5% Montepulciano

Campania

Antico Borgo “Taurasi Riserva” DOCG 2009 Taurasi (AV) 13,5% Aglianico	€ 70,00
Cantine Antonio Caggiano “Tauri” Aglianico d’Irpinia DOC 2018 - Taurasi (AV) 13,5% Aglianico	€ 20,00
Don Andrea “Don Andrea 36*05” 2015 Torrecuso (BN) 14% Piediroso, Cabernet Sauvignon, Merlot	€ 25,00
Feudi di San Gregorio “Serpico” Irpinia DOC 2012 - Sorbo Serpico (AV) 14% Aglianico	€ 60,00
Galardi “Terra di lavoro” Campania IGP 2012 - Sessa Aurunca (CE) 13,5% Aglianico, Piediroso	€ 100,00
Joaquin “I Viaggiatori” Campania IGT 2017 - Montefalcione (AV) 13% Aglianico	€ 60,00
Luigi Tecce TRIPLA “A” “Poliphemo” Taurasi DOCG Riserva 2014 Paternopoli (AV) 15% Aglianico	€ 100,00

<p>Luigi Maffini</p> <p>“Kleos”</p> <p>Paestum Aglianico IGP 2017 - Castellabate (SA)</p> <p>13,5% Aglianico</p>	<p>€ 30,00</p>
<p>Marisa Cuomo</p> <p>Costa D’Amalfi DOC 2018 - Furore (SA)</p> <p>13,5% Piediroso, Aglianico</p>	<p>€ 35,00</p>
<p>Masseria Frattasi</p> <p>“Kapnios”</p> <p>Benevento Aglianico IGT 2011 - Montesarchio (BN)</p> <p>14,5% Aglianico</p>	<p>€ 100,00</p>
<p>Montevetrano</p> <p>“Core”</p> <p>Campania IGT 2016 - San Cipriano Picentino (SA)</p> <p>13% Aglianico</p>	<p>€ 30,00</p>
<p>Montevetrano</p> <p>Colli di Salerno IGT 2015 - San Cipriano Picentino (SA)</p> <p>14% Aglianico, Piediroso</p>	<p>€ 100,00</p>
<p>Nanni Cope’</p> <p>“Sabbie di sopra il bosco”</p> <p>Terre del Volturno IGT 2017 - Vitulazio (CE)</p> <p>13% Pallagrello Nero, Casavecchia, Aglianico</p>	<p>€ 90,00</p>
<p>Quintodecimo</p> <p>“Terra D’Eclano”</p> <p>Irpinia DOC 2014 - Mirabella Eclano (AV)</p> <p>14,5% Aglianico</p>	<p>€ 60,00</p>

Tenuta Cavalier Pepe

€ 65,00

“Opera Mia”

Taurasi DOCG Riserva 2011 – Sant’Angelo all’Esca (AV)

14,5% Aglianico

Tenuta San Francesco

€ 50,00

“E’iss”

Campania Rosso IGT 2016 - Tramonti (SA)

13,5% Tintore

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 € 210,00

“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/Gaglioppo/Greco Nero</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

<i>Arianna Occhipinti TRIPLA “A”</i>	€ 60,00
<i>“Il Frappato”</i>	
<i>Terre siciliane IGT 2016 - Vittoria (RG)</i>	
<i>13% Frappato</i>	
<i>Graci</i>	€ 35,00
<i>Etna Rosso DOC 2017 - Castiglione di Sicilia (CT)</i>	
<i>14% Nerello Mascalese</i>	

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
12,5% Merlot

Vini rosati delle regioni italiane
Rosèe italian wines

Trentino - Alto Adige

Colterenzio

€ 25,00

Alto Adige DOC 2017 - Appiano (BZ)

12,5% Lagrein

Puglia

Leone De Castris

€ 25,00

“Five Roses”

Salento IGP 2018 - Salice Salentino (LE)

12,5 % Negramaro

Campania

Alfonso Rotolo

€ 25,00

“Rose D’Autunno”

Paestum IGP 2019 - Rutino (SA)

12,5% Piediroso, Cabernet Sauvignon, Merlot

I Cacciagalli

€ 35,00

“Pellerosa” TRIPLE “A”

Roccamonfina IGT 2018 - Teano (CE)

13% Aglianico

Don Andrea

€ 25,00

“Don Andrea 36*05”

2018 Torrecuso (BN)

13,5% Aglianico

Basilicata

Cantine del Notaio

€ 25,00

“Il Rogito”

Basilicata IGT 2018 - Rionero in Vulture (PZ)

13,5% Aglianico

Calabria

Ceraudo

€ 25,00

“Grayasusi”

Val di Neto IGT 2016- Strongoli (KR)

13,5% Gaglioppo

Vini rosati esteri
Rosè world wines

Francia – Provenza

Les Valentin

€ 35,00

Cote de Provence AOC 2018

13% Cinsuat, Grenache, Sysah, Mourvèdre