

... 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>	€ 70,00
<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>	€ 85,00
<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>	€ 8500
<i>Ca' Del Bosco</i> “ <i>Annamaria Clementi</i> ” <i>Franciacorta DOCG 2011 - Lombardia</i> <i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	€ 170,00
<i>Cantine di Marzo</i> “ <i>1930</i> ” <i>Vino Spumante di qualità - Metodo Classico - Campania</i> <i>13,5% Greco di Tufo</i>	€ 35,00

<p>Costadilà TRIPLA “A”</p> <p>“450 slm”</p> <p><i>Vino Bianco Frizzante 2019 - Veneto</i></p> <p><i>11,5% Glera, Bianchetta Trevigiana, Verdiso</i></p>	<p>€ 30,00</p>
<p>Etyssa</p> <p>“Cuvè N°4”</p> <p><i>Trento DOC Extra Brut - Trentino</i></p> <p><i>12,5% Chardonnay</i></p>	<p>€ 60,00</p>
<p>Le Vigne di Alice</p> <p>“Doro Nature”</p> <p><i>Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut 2017 - Veneto</i></p> <p><i>11,5% Glera</i></p>	<p>€ 30,00</p>
<p>Monte Rossa</p> <p>“Chabochon Fuoriserie N.022”</p> <p><i>Franciacorta DOCG Brut - Lombardia</i></p> <p><i>12,5% Chardonnay, Pinot Nero</i></p>	<p>130,00</p>
<p>Villa Crespia</p> <p>“Novalia”</p> <p><i>Franciacorta DOCG Brut 2019 - Lombardia</i></p> <p><i>12,5% Chardonnay</i></p>	<p>€ 55,00</p>

Bollicine Italiane Rosè
Italian Sparkling Wines

Le Vigne di Alice

€ 30,00

“Osè”

Vino Spumante di Qualità Rosè Brut (Metodo Martinotti) Veneto
11,5% Glera, Marzemì

Lenza

€ 30,00

“Gabry”

Colli di Salerno IGT 2019 (Metodo Ancestrale) Campania
13,5% Aglianico

Bollicine Slovene
Sparkling Wines

Movia

“Puro Bianco”

€ 70,00

Slovenia ZGP Brda 2013
12,5% Chardonnay, Ribolla

Champagne

Billecart – Salmon	€ 80,00
“Brut Réserve”	
Champagne AOC	
12% Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	
Bollinger	€ 100,00
“Special Cuvée”	
Champagne AOC	
12% Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	
Bruno Paillard	€ 80,00
“Premier Cuvée 2018”	
Champagne AOC	
12% Pinot Noir, Chardonnay	
Colin	€ 75,00
“Premier Cru”	
Champagne AOC	
12% Chardonnay	
Dom Pérignon	€ 270,00
“Vintage 2006”	
Champagne AOC	
12,5% Pinot Noir, Chardonnay	
Francis Orban	€ 70,00
“Vieilles Vignes”	
Champagne AOC	
12% Pinot Meunier Noir	
Guiborat	€ 75,00
“Thethis.15”	
Champagne AOC	
12% Chardonnay	

<p>Jaquesson</p> <p>“Cuvée n° 742”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12,5% Chardonnay, Pinot Munier, Pinot Noir</p>	<p>€ 90,00</p>
<p>Luis Roderer</p> <p>“Brut Premier”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</p>	<p>€ 90,00</p>
<p>Philipponat</p> <p>Royale Réserve Brut</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12,5% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</p>	<p>€ 80,00</p>
<p>R.Pouillon</p> <p>Brut Champagne AOC</p> <p>12,5% Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay</p>	<p>€ 75,00</p>
<p>Ruinart</p> <p>Champagne AOC France</p> <p>12,5% Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</p>	<p>€ 100,00</p>

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

Lombardia

Ca’ del Bosco

€ 55,00

“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>	
Girland	€ 30,00
“Gewürztraminer”	
<i>Alto Adige DOC 2019 - Cornaiano (BZ)</i>	
<i>13,5% Gewürztraminer</i>	

<p>Tenuta Schweitzer</p> <p>“Tschaupp”</p> <p><i>Chardonnay Riserva Alto Adige DOC 2015 - Merano (BZ)</i></p> <p><i>13% Chardonnay</i></p>	<p>€ 40,00</p>
<p>Terlan</p> <p>“Chardonnay”</p> <p><i>Alto Adige DOC 2018 - Terlano (BZ)</i></p> <p><i>14% Chardonnay</i></p>	<p>€ 30,00</p>
<p>Terlan</p> <p>“Gewürztraminer”</p> <p><i>Alto Adige DOC 2019 - Terlano (BZ)</i></p> <p><i>14% Gewürztraminer</i></p>	<p>€ 35,00</p>
<p>Terlan</p> <p>“Müller Thurgau”</p> <p><i>Alto Adige DOC 2018 - Terlano (BZ)</i></p> <p><i>13% Müller Thurgau</i></p>	<p>€ 30,00</p>

Friuli Venezia Giulia

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

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

€ 65,00

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

12,5% Trebbiano

Masciarelli

€ 65,00

“Marina Cvwtic”

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

14% Trebbiano

Campania

<i>Azienda Agricola San Salvatore</i> “Trentenare” <i>Paestum IGP 2019 - Giungano (SA)</i> <i>13,5% Fiano</i>	€ 30,00
<i>Benito Ferrara</i> “Vigna Cicogna” <i>Greco di Tufo DOCG 2019 - Tufo (AV)</i> <i>13% Greco</i>	€ 35,00
<i>Cantine Antonio Caggiano</i> “Béchar” <i>Fiano di Avellino DOCG 2019 - Taurasi (AV)</i> <i>13% Fiano</i>	€ 30,00
<i>Cantine Antonio Caggiano</i> “Devon” <i>Greco di Tufo DOCG 2019 - Taurasi (AV)</i> <i>13,5% Greco</i>	€ 30,00
<i>Guido Marsella</i> <i>Fiano di Avellino DOCG 2018 - Summonte (AV)</i> <i>13,5% Fiano di Avellino</i>	€ 35,00
<i>I Cacciagalli</i> “Zangreo” <i>Roccamonfina IGT 2018 - Teano (CE)</i> <i>12,5% Fiano</i>	€ 40,00
<i>Joaquin</i> “Vino della stella” <i>Fiano di Avellino DOCG 2017 - Montefalcione (AV)</i> <i>13% Fiano di Avellino</i>	€ 55,00

Joaquin	€ 75,00
“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 2018 - 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 2019 - 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	€ 55,00
”Via del Campo”	
<i>Irpinia DOC 2018 - Mirabella Eclano (AV)</i>	
<i>13,5% Falanghina</i>	

<p>Quintodecimo</p> <p>” Exultet”</p> <p><i>Fino di Avellino DOCG 2019 - Mirabella Eclano (AV)</i></p> <p><i>13,5% Fiano</i></p>	<p>€ 55,00</p>
<p>Quintodecimo</p> <p>” Giallo D’Arles”</p> <p><i>Greco di Tufo DOCG 2019 - Mirabella Eclano (AV)</i></p> <p><i>13,5% Greco</i></p>	<p>€ 55,00</p>
<p>Romano Clelia</p> <p>”Colli di Lapio”</p> <p><i>Fiano di Avellino DOCG 2019 - Lapio (AV)</i></p> <p><i>13,5% Fiano</i></p>	<p>€ 30,00</p>
<p>Telaro</p> <p>”Falanghina Vendemmia Tardiva”</p> <p><i>Roccamonfina IGT 2018 - Galluccio (CE)</i></p> <p><i>13,5% Falanghina, Sauvignon</i></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</i>	€ 50,00
<i>Alsace AOC 2017</i>	
<i>13% Gewürztraminer</i>	
<i>Gresser</i>	€ 40,00
<i>Alsace AOC 2017</i>	
<i>13% Riesling</i>	
<i>Hubert Krick</i>	€ 40,00
<i>Alsace AOC 2016</i>	
<i>13,5% Gewürztraminer</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-fumé AOC 2018

12,5% 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-fumé AOC 2018

12,5% Sauvignon blanc

Francia – Borgogna

Albert Pic	€ 60,00
<i>“Saint Pierre” Chablis AOC 2018</i>	
<i>12,5% Chardonnay</i>	
Amiot Guy & fils	
“Les Champagnis”	€ 150,00
<i>Chassagne Montrachet 1er Cru 2016</i>	
<i>13% Chardonnay</i>	
Ballot – Millot	€ 100,00
<i>Muersalut AOC 2016</i>	
<i>13,5% Chardonnay</i>	
Bernard Defaix	€ 45,00
<i>Chablis AOC 2018 France</i>	
<i>12,5% Chardonnay</i>	

Germania

Dr Bürklin-Wolf

Pfalz QbA - Trocken 2018

12% Riesling

€ 35,00

Dr Loosen

Mosel QbA – Trocken 2018

12% Riesling

€ 35,00

Nik Weis St. Urbans - Hof

Mosel QbA 2018- VDP Gutswein

12% Riesling

€ 35,00

Von Schubert

Mosel QbA 2018- Trocken

11,5% Riesling

€ 45,00

Slovenia

Ferdinad € 30,00

“Rumena”

Slovenja ZGP 2018

12% Rebula

Ferdinad € 65,00

“Brutus Rdeče”

Slovenja ZGP 2015

12% Rebula (con macerazione prolungata sulle bucce)

Movia € 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 € 30,00

“Trifolé”

Dolcetto d’Alba DOC 2017- Barbaresco (CN)

13,5% Dolcetto

Bruno Rocca € 35,00

“Fralù”

Langhe DOC 2018 - Barbaresco (CN)

14,5% Nebbiolo

Giovanni Corino € 65,00

Barolo DOCG 2014 - La Morra (CN)

15% 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
<i>Alto Adige DOC 2018 - Terlano (BZ)</i>	
<i>12,5% Lagrein</i>	
Colterenzio	€ 30,00
<i>Alto Adige DOC 2018 - Terlano (BZ)</i>	
<i>13% Pinot Noir</i>	
Falkenstein - Viticoltore Franz Pratzner	€ 35,00
<i>Alto Adige DOC 2016 - Naturno (BZ)</i>	
<i>12,5% Pinot Nero</i>	
Kollerhof	€ 40,00
“Mazon”	
<i>Alto Adige DOC 2017 - Mazon-Egna (BZ)</i>	
<i>13% Pinot Noir</i>	
Terre del Föhn	€ 30,00
<i>Vigneti delle Dolomiti IGT 2018 - Lavis (TN)</i>	
<i>13% Pinot Noir</i>	
Terre del Föhn	€ 25,00
<i>Vigneti delle Dolomiti IGT 2017 - Lavis (TN)</i>	
<i>13% Merlot</i>	

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

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

<i>Antico Borgo</i>	€ 70,00
<i>“Taurasi Riserva” DOCG 2009 Taurasi (AV)</i>	
<i>13,5% Aglianico</i>	
<i>I Cacciagalli</i>	€ 40,00
<i>“Sphaeranera”</i>	
<i>Roccamonfina IGT 2018 - Teano (CE)</i>	
<i>13% Pallagrello nero</i>	
<i>Cantine Antonio Caggiano</i>	€ 25,00
<i>“Tauri”</i>	
<i>Irpinia DOC 2018 - Taurasi (AV)</i>	
<i>13,5% Aglianico</i>	
<i>Don Andrea</i>	€ 25,00
<i>“Don Andrea 36*05”</i>	
<i>2015 Torrecuso (BN)</i>	
<i>14% Piediroso, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	
<i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 60,00
<i>“Serpico”</i>	
<i>Irpinia DOC 2012 - Sorbo Serpico (AV)</i>	
<i>14% Aglianico</i>	
<i>Galardi</i>	€ 100,00
<i>“Terra di lavoro”</i>	
<i>Campania IGP 2012 - 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 Tecce	€ 100,00
“Poliphemo”	
<i>Taurasi DOCG Riserva 2014 Paternopoli (AV)</i>	
<i>15% Aglianico</i>	
Luigi Maffini	€ 30,00
“Kleos”	
<i>Paestum Aglianico IGP 2017 - Castellabate (SA)</i>	
<i>13,5% Aglianico</i>	
Masseria Frattasi	€ 100,00
“Kapnios”	
<i>Benevento Aglianico IGT 2011 - Montesarchio (BN)</i>	
<i>14,5% 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>14% Aglianico, Piediroso</i>	
Nanni Cope’	€ 90,00
“Sabbie di sopra il bosco”	
<i>Terre del Volturno IGT 2017 - Vitulazio (CE)</i>	
<i>13% Pallagrello Nero, Casavecchia, Aglianico</i>	

Perillo	€ 75,00
“Taurasi”	
<i>Taurasi DOCG Riserva 2011 – Castelfranci (AV)</i>	
<i>13,5% Aglianico</i>	
Quintodecimo	€ 60,00
“Terra D’Eclano”	
<i>Irpinia DOC 2014 - Mirabella Eclano (AV)</i>	
<i>14,5% Aglianico</i>	
Tenuta Cavalier Pepe	€ 70,00
“Opera Mia”	
<i>Taurasi DOCG Riserva 2011 – Sant’Angelo all’Esca (AV)</i>	
<i>14,5% Aglianico</i>	
Tenuta San Francesco	€ 50,00
“E’iss”	
<i>Campania Rosso IGT 2016 - Tramonti (SA)</i>	
<i>13,5% Tintore</i>	

Puglia

Feudo Croce “Impero LXXIV” Primitivo di Manduria DOP 2016 - San Giorgio Jonico (TA) 14% Primitivo	€ 50,00
Gianfranco Fino “Es” Salento IGT 2018 - Sava (TA) 14% Primitivo	€ 90,00
Masseria Croce Piccola “Morello” Puglia IGP 2017 - Martina Franca (TA) 13,5% Susumaniello	€ 45,00
Morella “Mezzanotte” Salento IGP 2016 - Manduria (TA) 14% Primitivo	€ 25,00
Morella Salento IGP 2015 - Manduria (TA) 14% Primitivo Malbech	€ 30,00
Tenute Tocci “Carus” Primitivo di Manduria DOP 2016 - Carosino (TA) 14,5% Primitivo	€ 55,00

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>Cataldo Calabretta</i>	€ 40,00
“Cirò”	
<i>Cirò superiore DOP 2017 – Cirò Marina (KR)</i>	
<i>14% Gaglioppo</i>	
<i>Ferrocinto</i>	€ 50,00
“24 riserva”	
<i>Pollino DOP 2012 – Castrovillari (CS)</i>	
<i>13,5% Magliocco</i>	
<i>Le Moire</i>	€ 30,00
“Mute”	
<i>Savuto DOC 2015 - Motta Santa Lucia (CZ)</i>	
<i>13,5% Arvino/Gaglioppo/Greco Nero</i>	
<i>Santa Venere</i>	€ 40,00
“Federico Scala”	
<i>Cirò superiore DOP 2013 - Cirò (KR)</i>	
<i>14% Gaglioppo</i>	
<i>Tenuta Iuzzolini</i>	€ 90,00
“Paternum”	
<i>Calabria IGT 2010 - Cirò (KR)</i>	
<i>15,5% Magliocco</i>	

Sicilia

Arianna Occhipinti TRIPLA

€ 60,00

“Il Frappato”

Terre siciliane IGT 2016 - Vittoria (RG)

13% Frappato

Graci

€ 35,00

Etna Rosso DOC 2017 - Castiglione di Sicilia (CT)

14% Nerello Mascalese

Sardegna

Tenute Dettori

“Tenores”

€ 70,00

Romangia IGT 2012 – Sennori (SS)

16,5% Cannonau

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

€ 40,00

“Pellerosa”

Roccamonfina IGT 2018 - Teano (CE)

13% Aglianico

Don Andrea

€ 25,00

“Don Andrea 36*05”

2018 Torrecuso (BN)

13,5% Aglianico

Le Vigne di Raito € 40,00
“Vitamenia ”
Costa D’Amalfi DOC 2019 – Vietri sul Mare (SA)
13% Aglianico, Piediroso

Basilicata

Cantine del Notaio € 25,00
“Il Rogito”
Basilicata IGT 2018 - Rionero in Vulture (PZ)
13,5% Aglianico

Calabria

Cataldo Calabretta € 40,00
“Cirò”
Cirò DOC 2017 – Cirò Marina (KR)
13% Gaglioppo

Ceraudo € 25,00
“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