



R I S T O R A N T E

... Il mondo del vino non ha confini...
Motivo per il quale la nostra carta è in continua evoluzione.

E' l'amore per il buon bere che mi 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.

Federica Gatto



Carta dei Vini

Indice – Index

<i>Carta delle Acque Water Selection</i>	5
<i>Bollicine Italiane Italian Sparkling Wines</i>	6
<i>Champagne Champagne</i>	11
<i>Vini bianchi delle regioni italiane Italian white wines</i>	17
<i>Vini bianchi esteri World's white wines</i>	27
<i>Vini rossi delle regioni italiane Italian Red wines</i>	33
<i>Vini rossi esteri World's red wines</i>	45
<i>Vini rosati Italiani Rosèe wines</i>	46
<i>Vini rosati Esteri World's rosé wines</i>	48

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

Balan **€ 30,00**

“Prosecco Brut”

Prosecco DOC - Veneto

12,5% Glera

Bisson **€ 70,00**

“Abissi”

Portofino DOC 2016 - Liguria

12,5% Bianchetta, Vermentin, Cimixà

Ca' Del Bosco **€ 75,00**

“Vintage Collection Dosage Zéro”

Franciacorta DOCG Brut 2016 - Lombardia

12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Ca' Del Bosco **€ 75,00**

“Vintage Collection Satèn”

Franciacorta DOCG Brut 2016 - Lombardia

12,5% Chardonnay, Pinot Bianco

Ca' Del Bosco **€ 75,00**

“Vintage Collection”

Brut Franciacorta DOCG Brut 2014 - Lombardia

12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

<p>Ca' Del Bosco</p> <p>“Annamaria Clementi”</p> <p><i>Franciacorta DOCG 2009 - Lombardia</i></p> <p><i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i></p>	<p>€ 160,00</p>
<p>Cantine di Marzo</p> <p>“1930”</p> <p><i>Vino Spumante di qualità - Metodo Classico - Campania</i></p> <p><i>13,5% Greco di Tufo</i></p>	<p>€ 35,00</p>
<p>Costadilà</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>“Cuvèe N°4”</p> <p><i>Trento DOC Extra Brut - Trentino</i></p> <p><i>12,5% Chardonnay</i></p>	<p>€ 50,00</p>
<p>Le Vigne di Alice</p> <p>“A fondo”</p> <p><i>Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut 2019 - Veneto</i></p> <p><i>11,5% Glera</i></p>	<p>€ 25,00</p>
<p>Le Vigne di Alice</p> <p>“P.S. Integrale”</p> <p><i>Spumate brut 2019 - Veneto</i></p> <p><i>11,5% Glera</i></p>	<p>€ 40,00</p>

<p>Monte dei Roari</p> <p>“Sciardonè”</p> <p>Vino Bianco Frizzante 2019 - Veneto</p> <p>11,5% Chardonnay</p>	<p>€ 25,00</p>
<p>Monte Rossa</p> <p>“Sansevé”</p> <p>Franciacorta DOCG Brut 2018 - Lombardia</p> <p>12,5% Chardonnay</p>	<p>€ 55,00</p>
<p>Monte Rossa</p> <p>“Chabochon Fuori serie N.022”</p> <p>Franciacorta DOCG Brut - Lombardia</p> <p>12,5% Chardonnay, Pinot Nero</p>	<p>120,00</p>
<p>Villa Crespia</p> <p>“Novalia”</p> <p>Franciacorta DOCG Brut 2019 - Lombardia</p> <p>12,5% Chardonnay</p>	<p>€ 50,00</p>
<p>Villa Crespia</p> <p>“Simbiotico”</p> <p>Franciacorta DOCG Brut 2019 - Lombardia</p> <p>12,5% Chardonnay</p>	<p>€ 60,00</p>

Bollicine Italiane Rosè
Italian Sparkling Wines

<i>Ca' Del Bosco</i> <i>“Cuveè Prestige 43° edizione”</i> <i>Franciacorta DOCG Brut 2019 - Lombardia</i> <i>12,5% Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>I Cacciagalli</i> <i>“Vient’eTerra”</i> <i>IGT Roccamonfina 2019 (Metodo Ancestrale) Campania</i> <i>11,5% Piediroso</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Monte Rossa</i> <i>“Chabocho Fuoriserie N.06”</i> <i>Franciacorta DOCG Brut - Lombardia</i> <i>12,5% Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>150,00</i>
<i>Le Vigne di Alice</i> <i>“Osè”</i> <i>Vino Spumante di Qualità Rosè Brut - Veneto</i> <i>11,5% Glera, Marzemì</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Lenza</i> <i>“Gabry”</i> <i>Colli di Salerno IGT 2019 (Metodo Ancestrale) - Campania</i> <i>13,5% Aglianico</i>	<i>€ 25,00</i>

Bollicine Estere
World Sparkling Wines

A. Willm

€ 30,00

“Crémant d’Alsace Brut”

Crémant d’Alsace AOC – France

12% Pinot Blanche, Pinot Gris, Chardonnay, Riesling

Movia

€ 50,00

“Puro”

Slovenja ZGP Brda – Slovenja

12,5% Chardonnay, Ribolla

Champagne

Armand de Brignac “ Brut Gold ” Champagne AOC 12,5% Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	€ 320,00
Aleran “ Brut Supreme ” Champagne AOC 12% Pinot Noir, Chardonnay	€ 70,00
A.R Lenoble “ Intense ” Champagne AOC 12,5% Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	€ 80,00
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

<p>Charles Heidsieck</p> <p>“Brut Réserve”</p> <p>Champagne AOC 2017</p> <p>12% Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</p>	<p>� 120,00</p>
<p>Colin</p> <p>“Premier Cru”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Chardonnay</p>	<p>� 70,00</p>
<p>Encry</p> <p>“Grand Cuv�e Vue Blanche Estelle”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Chardonnay</p>	<p>� 120,00</p>
<p>Francis Orban</p> <p>“Vieilles Vignes”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Meunier Noir</p>	<p>� 65,00</p>
<p>Geoffry</p> <p>“1er Cru Empreinte”</p> <p>Champagne AOC 2014</p> <p>12% Pinot Noir</p>	<p>� 125,00</p>
<p>George Vesselle</p> <p>“Grand Cru � Bouzy”</p> <p>Champagne AOC 2014</p> <p>12% Pinot Noir</p>	<p>� 115,00</p>

<p>Jaquesson</p> <p>“Cuvée n° 744”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12,5% Chardonnay, Pinot Munier, Pinot Noir</p>	<p>€ 110,00</p>
<p>Laurent Perrier</p> <p>“Brut Premier”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</p>	<p>€ 90,00</p>
<p>Larnaudie - Hiault</p> <p>“Premier Cru”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</p>	<p>€ 90,00</p>
<p>Le Mesnil</p> <p>“Brut Premier”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</p>	<p>€ 120,00</p>
<p>Louis Roderer</p> <p>“Grand Cru”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Chardonnay</p>	<p>€ 90,00</p>
<p>Louis Roderer</p> <p>“Cristal”</p> <p>Champagne AOC 2012</p> <p>12% Chardonnay, Pinot Noir</p>	<p>€ 330,00</p>

<p>Perrier- Jouet</p> <p>“Grand Brut”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</p>	<p>€ 90,00</p>
<p>Perrier- Jouet</p> <p>“Belle Epoque”</p> <p>Champagne AOC 2013</p> <p>12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</p>	<p>€ 260,00</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>Pol Roger</p> <p>“Réserve Brut”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12,5% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</p>	<p>€ 100,00</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>€ 90,00</p>
<p>Vollereaux</p> <p>“Réserve Brut”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</p>	<p>€ 80,00</p>

Champagne Rosè

<i>Bollinger</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>“Rosè”</i>	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
<i>Bruno Paillard</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>“Premier Cuvée 2018”</i>	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot Noir, Chardonnay</i>	
<i>Francis Orban</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>“Rosé”</i>	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot Meunier Noir</i>	
<i>Laurent – Perrier</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>“Cuvée Rosé”</i>	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot Noir</i>	
<i>Louis Roderer</i>	<i>€180,00</i>
<i>“Rosè</i>	
<i>Champagne AOC 2014</i>	
<i>12% Chardonnay, Pinot Noir</i>	
<i>Luis Roderer</i>	<i>€ 850,00</i>
<i>“Cristal Rosè</i>	
<i>Champagne AOC 2012</i>	
<i>12% Chardonnay, Pinot Noir</i>	

<p>Rémi Leroy</p> <p>“Rosé”</p> <p><i>Brut Reserve Champagne AOC France</i></p> <p><i>12% Pinot Noir, Chardonnay</i></p>	<p>€ 80,00</p>
<p>Ruinart</p> <p>“Rosé”</p> <p><i>Champagne AOC</i></p> <p><i>12,5% Pinot Nero, Chardonnay</i></p>	<p>€ 160,00</p>
<p>Veuve Clicquot</p> <p><i>Champagne Brut Champagne AOC</i></p> <p><i>12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i></p>	<p>€ 100,00</p>

Vini bianchi delle regioni italiane
Italian white wines

Piemonte

Giovanni Almondo

€ 30,00

“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

€ 30,00

“Vin Soave”

Soave DOC 2017 - San Bonifacio (VR)

12% Garganega

Trentino - Alto Adige

Colterenzio € 30,00

“Puiten”

Alto Adige DOC 2017 - Appiano (BZ)

14,5% Pinot Grigio

Colterenzio € 30,00

“Prail”

Alto Adige DOC 2018 - Appiano (BZ)

14% Sauvignon

Colterenzio € 50,00

“Lafòà”

Alto Adige DOC 2018 - Appiano (BZ)

14,5% Gewürztraminer

Colterenzio € 50,00

“Lafòà”

Alto Adige DOC 2018 - Appiano (BZ)

14% Sauvignon

Falkenstein – Viticoltore Franz Pratzner € 35,00

Alto Adige DOC 2017 - Naturno (BZ)

12,5% Riesling Renano

Laimburg € 30,00
“Chardonnay”
Alto Adige DOC 2019 – Laimburg (BZ)
13% Chardonnay

Laimburg € 30,00
“Gewürztraminer”
Alto Adige DOC 2018 - Laimburg (BZ)
13% Gewürztraminer

Tenuta Schweitzer € 40,00
“Tschaupp”
Chardonnay Riserva Alto Adige DOC 2015 - Merano (BZ)
13% Chardonnay

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

Friuli Venezia Giulia

Josko Gravner

€ 100,00

Venezia Giulia IGT 2012 - Oslavia (GO)

14% Ribolla

Primosic

€ 80,00

“Ribolla di Oslavia”

Collio DOC 2017 - Oslavia (GO)

13,5% Ribolla Gialla

Roncùs

€ 30,00

“Collio Bianco”

Collio DOC 2017 - Caprilia del Friuli (GO)

14% Friulano, Pinot Grigio, Sauvignon

Toscana

Castello Montauto

€ 45,00

“Vernaccia di San Gimignano”

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

13% Vernaccia di San Gimignano

Fattoria di Petrognano

€ 30,00

“Orci”

Toscana IGT 2016 Montelupo Fiorentino (SI)

12,5% Trebbiano

Marche

Cavalieri

€ 30,00

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 Cvwitic”

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

14% Trebbiano

Campania

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

Joaquin	€ 50,00
“Vino della stella”	
<i>Fiano di Avellino DOCG 2017 - Montefalcione (AV)</i>	
<i>13% Fiano di Avellino</i>	
Joaquin	€ 130,00
“Piante a Lapio”	
<i>Campania IGT 2013 - Montefalcione (AV)</i>	
<i>12% 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	€ 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>	

<p><i>Nativ</i></p> <p><i>”Suadens”</i></p> <p><i>Campania bianco IGT 2016 - Paternopoli (AV)</i></p> <p><i>13,5% Falanghina, Fiano, Greco di Tufo</i></p>	<p>€ 45,00</p>
<p><i>Quintodecimo</i></p> <p><i>”Via del Campo”</i></p> <p><i>Irpinia DOC 2018 - Mirabella Eclano (AV)</i></p> <p><i>13,5% Falanghina</i></p>	<p>€ 55,00</p>
<p><i>Quintodecimo</i></p> <p><i>”Exultet”</i></p> <p><i>Fino di Avellino DOCG 2018 - Mirabella Eclano (AV)</i></p> <p><i>13,5% Fiano</i></p>	<p>€ 55,00</p>
<p><i>Quintodecimo</i></p> <p><i>”Giallo D’Arles”</i></p> <p><i>Greco di Tufo DOCG 2018 - Mirabella Eclano (AV)</i></p> <p><i>13,5% Greco</i></p>	<p>€ 55,00</p>
<p><i>Quintodecimo</i></p> <p><i>”Grande Cuvée”</i></p> <p><i>Irpinia DOC 2018 - Mirabella Eclano (AV)</i></p> <p><i>13,5% Greco, Fiano, Falanghina</i></p>	<p>€ 140,00</p>
<p><i>Telaro</i></p> <p><i>”Vendemmia Tardiva”</i></p> <p><i>Roccamonfina IGT 2018 - Roccamonfina (CE)</i></p> <p><i>13% Falanghina, Sauvignon</i></p>	<p>€ 30,00</p>

Puglia

Casa Primis

€ 30,00

“Cenerata”

Puglia IGT 2017 - 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

Binner € 45,00

Alsace AOC 2017

13% Gewürztraminer

Gresser € 40,00

Alsace AOC 2018

15,5% Gewürztraminer

Gresser € 40,00

Alsace AOC 2017

13% Riesling

Gruss € 40,00

“Sylvaner Vieilles Vignes”

Alsace AOC 2017

13% Sylvaner

Willm € 30,00

Alsace AOC 2016

12% Muscat D'Alsace

Willm € 35,00

Alsace AOC 2015

12% Pinot Gris

Francia – Loira

Baron de Ladoucette

Pouilly-fumè AOC 2018

12,5% Sauvignon blanc

€ 55,00

Domaine de l'Ecu

“Orthogneiss”

Muscadet Sèvre Maine AOC 2018

12% Melon de Bourgogne

€ 45,00

Domaine de l'Ecu

“Carpe Diem”

Vin de France 2018

12% Melon de Bourgogne

€ 80,00

Nicolas Joly

“Clos de la Coulée de Serrand”

Savennières-Coulée de Serrand 2018

15% Chenin Blanc

€ 160,00

Redde

“La Moyneire”

Pouilly-fumè AOC 2018

12,5% Sauvignon blanc

€ 45,00

Francia – Borgogna

Albert Pic € 50,00

“Saint Pierre”

Chablis AOC 2018

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

Drouhin - Vaudon € 50,00

“Chablis”

Chablis AOC 2019

12,5% Chardonnay

Drouhin - Vaudon € 90,00

“Chablis 1er cru Vaillons”

Chablis AOC 2019

12,5% Chardonnay

Germania

Dr Bürklin-Wolf

€ 40,00

Pfalz QbA 2017

12% Riesling

Schloss Johannisberg

€ 60,00

Rheingau QbA 2019

12% Riesling

Nik Weis

€ 45,00

Mosel QbA 2018

12% Riesling

Von Schubert

€ 55,00

Mosel QbA 2018

11,5% Riesling

50° Grad

€ 40,00

Mosel QbA 2019

11,5% Riesling

Austria

Salomon Undhof

€ 45,00

“Alma Riesling Amphora”

12% Riesling

Slovenia

Ferdinad

€ 35,00

“Rumena”

Slovenja ZGP 2018

12% Rebula

Ferdinad

€ 65,00

“Brutus Rdeče”

Slovenja ZGP 2015

12% Rebula

Movia

€ 40,00

Slovenja ZGP 2017

12% Rebula

Visvik

130,00

Slovenja ZGP 2016

12% Rebula

Grecia

Ariousios

“Assyrtico”

€ 40,00

PGI Chios 2018

14% Assyrtico

Georgia

Iago Bitarishvili

€ 40,00

“Chardakhi Chinuri”

Chardakhi Georgia 2019

13% Chinuri

Zurab Topuridze

€ 40,00

“Chkhaveri Amber”

Georgian wine 2019

12% chkhaveri

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

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 Barbaresco € 45,00

Barbaresco DOCG 2016 - Barbaresco (CN)
14% Nebbiolo

Renato Ratti € 30,00

“Ochetti”
Langhe DOC 2018 - La Morra (CN)
14% Nebbiolo

Sottimano € 150,00

“Currà”
Barbaresco DOCG 2016 – Neive (CN)
14% Nebbiolo

Sottimano € 30,00

“Bric del Salto”
Dolcetto D’Alba DOC 2020 – Neive (CN)
14% Dolcetto

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

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

Montefalco 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	€ 25,00
Don Andrea "Don Andrea 36*05" 2015 Torrecuso (BN) 14% Piedirosso, 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, Piedirosso	€ 100,00

<p>Joaquin</p> <p>“I Viaggiatori”</p> <p>Campania IGT 2017 - Montefalcione (AV)</p> <p>13% Aglianico</p>	<p>€ 60,00</p>
<p>Joaquin</p> <p>“Riserva della Società”</p> <p>Taurasi DOCG Riserva 2014 - Montefalcione (AV)</p> <p>15,5% Aglianico</p>	<p>€ 200,00</p>
<p>Joaquin</p> <p>“Venerabile confraternita della buona morte”</p> <p>Taurasi DOCG Riserva 2013 - Montefalcione (AV)</p> <p>14% Aglianico</p>	<p>€ 600,00</p>
<p>Luigi Tecce</p> <p>“Poliphemo”</p> <p>Taurasi DOCG Riserva 2014 Paternopoli (AV)</p> <p>15% Aglianico</p>	<p>€ 100,00</p>
<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>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>Perillo</p> <p>“Taurasi”</p> <p>Taurasi DOCG Riserva 2011 – Castelfranci (AV)</p> <p>13,5% Aglianico</p>	<p>€ 75,00</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>
<p>Tenuta Cavalier Pepe</p> <p>“Opera Mia”</p> <p>Taurasi DOCG Riserva 2011 – Sant’Angelo all’Esca (AV)</p> <p>14,5% Aglianico</p>	<p>€ 65,00</p>

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

<p>Gianfranco Fino</p> <p>“Es”</p> <p>Salento IGT 2018 - Sava (TA)</p> <p>14% Primitivo</p>	<p>€ 90,00</p>
<p>Masseria Croce Piccola</p> <p>“Morello”</p> <p>Puglia IGP 2017 - Martina Franca (TA)</p> <p>13,5% Susumaniello</p>	<p>€ 40,00</p>
<p>Morella</p> <p>“Mezzanotte”</p> <p>Salento IGP 2016 - Manduria (TA)</p> <p>14% Primitivo</p>	<p>€ 25,00</p>
<p>Morella</p> <p>Salento IGP 2015 - Manduria (TA)</p> <p>14% Primitivo Malbech</p>	<p>€ 30,00</p>
<p>Tenute Tocci</p> <p>“Carus”</p> <p>Primitivo di Manduria DOP 2016 - Carosino (TA)</p> <p>14,5% Primitivo</p>	<p>€ 55,00</p>

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
<i>“Cirò”</i>	
<i>Cirò superiore DOP 2017 – Cirò Marina (KR)</i>	
<i>14% Gaglioppo</i>	
<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

Arianna Occhipinti

€ 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

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”

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

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

Chateau de Roquefort

“Corail”

€ 35,00

Cote de Provence AOC 2020

12% Cinsuat, Grenache, Sysah, Clairette, Vermentino

Les Valentin

€ 35,00

Cote de Provence AOC 2018

13% Cinsuat, Grenache, Sysah, Mourvèdre

Thèophile Milan

“Haru*”

€ 35,00

Cote de Provence AOC 2020

12% Cinsuat, Grenache, Sysah, Clairette, Vermentino