

... Il mondo del vino non ha confini...
Motivo per il quale la mia 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.










Carta dei Vini

Indice – Index

<i>Bollicine Italiane</i> <i>Italian Sparkling Wines</i>	4
<i>Bollicine estere</i> <i>World Sparkling Wines</i>	8
<i>Champagne</i> <i>Champagne</i>	9
<i>Vini bianchi delle regioni italiane</i> <i>Italian white wines</i>	15
<i>Vini bianchi esteri</i> <i>World's white wines</i>	25
<i>Vini rossi delle regioni italiane</i> <i>Italian Red wines</i>	32
<i>Vini rossi esteri</i> <i>World's red wines</i>	44
<i>Vini rosati Italiani</i> <i>Rosèe wines</i>	47
<i>Vini rosati Esteri</i> <i>World's rosé wines</i>	48



Bollicine Italiane
Italian Sparkling Wines

1701		€ 50,00
“Brut Nature” 		
<i>Franciacorta DOCG 2021 - Lombardia</i>		
<i>12% Chardonnay, Pinot Nero</i>		
1701		€ 65,00
“Satèn” 		
<i>Franciacorta DOCG 2020 - Lombardia</i>		
<i>12,5% Chardonnay</i>		
1701		€ 115,00
“Dosaggio Zero” 		
<i>Franciacorta DOCG 2013 - Lombardia</i>		
<i>12,5% Chardonnay, Pinot Nero</i>		
Bisson		€ 70,00
“Abissi”		
<i>Portofino DOC 2016 - Liguria</i>		
<i>12,5% Bianchetta, Vermentin, Cimixà</i>		
Ca' Del Bosco		€ 75,00
“Vintage Collection Dosage Zéro”		
<i>Franciacorta DOCG Brut 2016 - Lombardia</i>		
<i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>		
Ca' Del Bosco		€ 75,00
“Vintage Collection Satèn”		
<i>Franciacorta DOCG Brut 2016 - Lombardia</i>		
<i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco</i>		

Legenda:  Agricoltura Biologica o Biodinamica  Lavorazione in anfora  Vino Bianco Macerato

Ca' Del Bosco		€ 75,00
“Vintage Collection”		
<i>Brut Franciacorta DOCG Brut 2014 - Lombardia</i>		
<i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>		
Ca' Del Bosco		€ 160,00
“Annamaria Clementi”		
<i>Franciacorta DOCG 2009 - Lombardia</i>		
<i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>		
Cantine di Marzo		€ 35,00
“1930”		
<i>Vino Spumante di qualità -</i>		
<i>13,5% Greco di Tufo</i>		
Costadilà		€ 30,00
“450 slm” 		
<i>Vino Bianco Frizzante 2019 - Veneto</i>		
<i>11,5% Glera, Bianchetta Trevigiana, Verdiso</i>		
Etyssa		€ 50,00
“Cuvèe N°4”		
<i>Trento DOC Extra Brut - Trentino</i>		
<i>12,5% Chardonnay</i>		
Le Vigne di Alice		€ 25,00
“A fondo”		
<i>Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut 2019 - Veneto</i>		
<i>11,5% Glera</i>		

Le Vigne di Alice

€ 40,00

“P.S. Integrale”

Spumate brut 2019 - Veneto

11,5% Glera

Monte Rossa

€ 55,00

“Sansevé”

Franciacorta DOCG Brut 2018 - Lombardia

12,5% Chardonnay

Monte Rossa

120,00

“Chabochon Fuori serie N.022”

Franciacorta DOCG Brut - Lombardia

12,5% Chardonnay, Pinot Nero

Roby Marton

€ 30,00

“Garga”

Vino Spumante - Metodo Classico - Veneto

12 % Garganega

Villa Crespia

€ 70,00

“Simbiotico”

Franciacorta DOCG Brut 2019 - Lombardia

12,5% Chardonnay

Bollicine Italiane Rosè
Italian Sparkling Wines

Ca' Del Bosco

€ 70,00

“Cuveè Prestige 43° edizione”

Franciacorta DOCG Brut 2019 - Lombardia

12,5% Chardonnay, Pinot Nero

I Cacciagalli

€ 25,00

“Vient ‘e terra”  

Roccamonfina IGT 2019 - Campania

13,5% Piediroso

Lenza

€ 25,00

“Gabry”

Colli di Salerno IGT 2019 (Metodo Ancestrale) - Campania

13,5% Aglianico

Monte Rossa

150,00

“Chabochon Fuoriserie N.06”



Franciacorta DOCG Brut - Lombardia

12,5% Chardonnay, Pinot Nero

Bollicine Estere
World Sparkling Wines


Kritter		€ 35,00
“Crémant d’Alsace Brut”		
<i>Crémant d’Alsace AOC – Francia</i>		
<i>12% Chardonnay</i>		
Movia		€ 60,00
“Puro Bianco” 	 	
<i>Slovenja ZGP Brda 2015 – Slovenja</i>		
<i>12,5% Chardonnay, Ribolla</i>		
Movia		€ 60,00
“Puro Rosè” 		
<i>Slovenja ZGP Brda 2013 – Slovenja</i>		
<i>12,5% Chardonnay, Ribolla</i>		
Segura Viudas		€ 60,00
“Reserva Heredad” 		
<i>Cava DO – Spagna</i>		
<i>12% Macabeo, Parellada</i>		
Slavcek		€ 45,00
“Viktorija” 		
<i>Slovenja ZGP Brda 2016 – Slovenja</i>		
<i>12,5% Ribolla</i>		

Champagne

<p>Armand de Brignac</p> <p>“Brut Gold”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12,5% Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</p>	<p>€ 320,00</p>
<p>Augustin</p> <p>“Cuvee CCXCI Terre Blanc de Noirs”  </p> <p>Champagne AOC</p> <p>12,5% Pinot Noir</p>	<p>€ 110,00</p>
<p>Aleran</p> <p>“Brut Supreme”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Noir, Chardonnay</p>	<p>€ 70,00</p>
<p>A.R Lenoble</p> <p>“Intense”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12,5% Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</p>	<p>€ 80,00</p>
<p>Billecart – Salmon</p> <p>“Brut Réserve”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</p>	<p>€ 80,00</p>
<p>Bollinger</p> <p>“Special Cuvée”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</p>	<p>€ 100,00</p>

Legenda:  Agricoltura Biologica o Biodinamica  Lavorazione in anfora  Vino Bianco Macerato

Charles Heidsieck	€ 120,00
“Brut R�serve”	
<i>Champagne AOC 2017</i>	
<i>12% Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	
Charlot	€ 90,00
“Reserve Zero Dosage” 	
<i>Champagne AOC 2017</i>	
<i>12% Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	
Colin	€ 70,00
“Premier Cru”	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Chardonnay</i>	
Encry	€ 120,00
“Grand Cuv�e Vue Blanche Estelle”	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Chardonnay</i>	
Francis Orban	€ 65,00
“Vieilles Vignes”	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot Meunier Noir</i>	
Geoffry	€ 125,00
“1er Cru Empreinte”	
<i>Champagne AOC 2014</i>	
<i>12% Pinot Noir</i>	
George Vesselle	€ 115,00
“Grand Cru � Bouzy”	
<i>Champagne AOC 2014</i>	
<i>12% Pinot Noir</i>	

Gouet-Henry	€ 60,00
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Jaquesson	€ 110,00
“Cuvée n° 744”	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12,5% Chardonnay, Pinot Munier, Pinot Noir</i>	
Jean Paul Deville 	€ 70,00
“Carte noir brut”	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Chardonnay, Pinot Munier, Pinot Noir</i>	
Laurent Perrier	€ 90,00
“Brut Premier”	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</i>	
Larnaudie - Hiault	€ 90,00
“Premier Cru”	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</i>	
Le Mesnil	€ 120,00
“Brut Premier”	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</i>	
Louis Roderer	€ 90,00
“Grand Cru”	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Chardonnay</i>	

Legenda:  Agricoltura Biologica o Biodinamica  Lavorazione in anfora  Vino Bianco Macerato

Louis Roderer		€ 330,00
“Cristal”		
Champagne AOC 2012		
12% Chardonnay, Pinot Noir		
Perrier- Jouet		€ 90,00
“Grand Brut”		
Champagne AOC		
12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Perrier- Jouet		€ 260,00
“Belle Epoque”		
Champagne AOC 2013		
12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Pol Roger		€ 100,00
“Réserve Brut”		
Champagne AOC		
12,5% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
R.Pouillon		€ 75,00
Brut Champagne AOC		
12,5% Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Vollereaux		€ 80,00
“Réserve Brut”		
Champagne AOC		
12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		

Champagne Rosè

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

Rémi Leroy**€ 80,00****“Rosé”***Brut Reserve Champagne AOC France**12% Pinot Noir, Chardonnay***Ruinart****“Rosé”****€ 160,00***Champagne AOC**12,5% Pinot Nero, Chardonnay*

Vini bianchi delle regioni italiane
Italian white wines

Piemonte

Giovanni Almondo

€ 40,00

“Vigne Sparse”

Roero Arnie DOCG 2018 - Montà D’Alba (CN)

13% Arnie

Valdisole

€ 55,00

“Armonia” 

Roero Arnie DOCG 2018 - Montà D’Alba (CN)

13% Arnie, Moscato

Lombardia

Ca’ del Bosco

€ 55,00

“Corte del Lupo”

Curtefranca DOC 2017 - Erbusco (BR)

12,5% Chardonnay, Pinot Bianco

Trentino - Alto Adige**Colterenzio****€ 50,00****“Lafòa”***Alto Adige DOC 2018 - Appiano (BZ)**14,5% Gewürztraminer***Colterenzio****€ 50,00****“Lafòa”***Alto Adige DOC 2018 - Appiano (BZ)**14% Sauvignon***Foradori****“Fontanasanta”**  *Vigneti delle Dolomiti bianco IGT**13% Nosiola***Girlan****“Gewürztraminer”***Alto Adige DOC 2020**13,5% Gewürztraminer***Girlan****“Pinot Grigio”***Alto Adige DOC 2020**13,5% Pinot Grigio***Girlan****€ 35,00****“Sauvignon”***Alto Adige DOC 2020**13,5% Sauvignon*

Girlan		€ 30,00
“Muller Thurgau”		
<i>Alto Adige DOC 2020</i>		
<i>12,5% Muller Thurgau</i>		
Girlan		€ 30,00
“Chardonnay”		
<i>Alto Adige DOC 2020</i>		
<i>13% Chardonnay</i>		
Laimburg		€ 35,00
“Chardonnay”		
<i>Alto Adige DOC 2019</i>		
<i>13% Chardonnay</i>		
<u>Friuli Venezia Giulia</u>		
Josko Gravner 🍷		€ 100,00
<i>Venezia Giulia IGT 2012</i>		
<i>14% Ribolla</i>		
Primosic 🍷		€ 80,00
“Ribolla di Oslavia”		
<i>Collio DOC 2017</i>		
<i>13,5% Ribolla Gialla</i>		

Toscana**Castello Montauto****€ 45,00****“Vernaccia di San Gimignano”***Vernaccia di San Gimignano DOCG 2014**13% Vernaccia di San Gimignano***Fattoria di Petrognano****€ 30,00****“Orci”** 🍷*Toscana IGT 2016**12,5% Trebbiano***Podere le Ripi****“Cannatorta”** 🌱 🍷 🍋*Toscana IGT 2020**12,5% Malvasia, Trebbiano*Abruzzo**Emidio Pepe** 🌱*Trebbiano d’Abruzzo DOC 2017 - Torano Nuovo (TE)**12,5% Trebbiano***€ 50,00****€ 70,00**

Campania**Bajola**   

€ 55,00

“Bajola in Tiano”*13% Vermentino, Viogner, Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni, Malvasia delle Lipari***Benito Ferrara**

€ 40,00

“Vigna Cicogna”*Greco di Tufo DOCG 2018**13% Greco***Cantina del Barone****“Particella 928”** *Campania Fiano IGP**13% Fiano***Cantine Antonio Caggiano****“Béchar”***Fiano di Avellino DOCG 2018**13% Fiano***Cantine Antonio Caggiano****“Devon”***Greco di Tufo DOCG 2018**13,5% Greco***Ciro Picariello**

€ 35,00

“Greco di Tufo”*Greco di Tufo DOCG 2020**13% Greco*

Ciro Picariello “Fiano di Avellino” Fiano di Avellino DOCG 2020 13% Fiano	€ 35,00
Ciro Picariello “Ciro 906” Fiano di Avellino DOCG 2019 13,5% Fiano	€ 60,00
Guido Marsella Fiano di Avellino DOCG 2015 13,5% Fiano di Avellino	€ 35,00
I Cacciagalli “Zangreo”   Roccamonfina IGT 2018 - Teano (CE) 12,5% Fiano	€ 35,00
Joaquin “Vino della stella” Fiano di Avellino DOCG 2017 13% Fiano di Avellino	€ 50,00
Joaquin “Piante a Lapio” Campania IGT 2013 12% Fiano di Avellino	€ 130,00

Joaquin	€ 70,00
“Dall’Isola”	
<i>Campania Bianco IGT 2018</i>	
<i>11,5% Greco, Falanghina, Biancolella</i>	
Luigi Maffini	€ 40,00
“Pietraincatenata”	
<i>Cilento DOC 2017</i>	
<i>13,5% Fiano</i>	
Monte di Grazia	€ 40,00
“Bianco” 	
<i>Campania IGT 2018</i>	
<i>9% Pepella, Bianca Tenera</i>	
Monte di Grazia	€ 50,00
“Spurtiglione” 	
<i>Campania IGT 2018</i>	
<i>10,5% Ginestra, Bianca Tenera, Pepella</i>	
Montevetrano	€ 30,00
“Core”	
<i>Campania IGT 2017</i>	
<i>13% Fiano, Greco</i>	
Quintodecimo	€ 55,00
” Via del Campo”	
<i>Irpinia DOC 2018</i>	
<i>13,5% Falanghina</i>	

Quintodecimo**€ 55,00****” Exultet”***Fino di Avellino DOCG 2018**13,5% Fiano***Quintodecimo****€ 55,00****” Giallo D’Arles”***Greco di Tufo DOCG 2018**13,5% Greco*

Puglia**Casa Primis****€ 30,00****“Cenerata”***Puglia IGT 2017**13% Chardonnay***Basilicata****Cantina del Notaio****€ 85,00****“La Parcella”***Basilicata IGT 2016)**14% Aglianico del Vulture, Fiano*

Sicilia**Crasà****€ 55,00****“Etna Bianco”** *Etna Bianco DOC 2020**12% Carricante***De Bartoli****€ 35,00****“Sole e Vento”** *Terre Siciliane IGP 2020**12% Zibibbo, Grillo***Vino di Anna****€ 75,00****“Vino di Anna Bianco”** *Vino da tavola 2019**12% Grecanico, Carricante, Chenin Blanc, Rieling*

Vini bianchi Esteri

World's white wines

Francia – Alsazia

Bannawarth


“Qveri Sylvaner”  

€ 85,00

Alsace AOC 2014

13% Sylvaner

Binner

Alsace AOC 2017 

13% Gewürztraminer

€ 45,00

Beck Hartweg

“Dambach La Ville” 

Alsace AOC 2018

13% Gewürztraminer

€ 55,00


Gresser

Alsace AOC 2018 

15,5% Gewürztraminer

€ 40,00

Gresser

Alsace AOC 2017 

13% Riesling

€ 40,00

Willm

Alsace AOC 2016

12% Muscat D'Alsace

€ 30,00

Legenda:  Agricoltura Biologica o Biodinamica  Lavorazione in anfora  Vino Bianco Macerato

Willm**€ 35,00***Alsace AOC 2015**12% Pinot Gris***Francia – Loira****Baron de Ladoucette****€ 55,00***Pouilly-fumè AOC 2018**12,5% Sauvignon blanc***Domaine de l'Ecu****“Orthogneiss”** **€ 45,00***Muscadet Sèvre Maine AOC 2018**12% Melon de Bourgogne***Domaine de l'Ecu****“Carpe Diem”**   **€ 90,00***Vin de France 2018**12% Melon de Bourgogne***Nicolas Joly****€ 105,00****“Le Vieux Clos”** *Savennières-Coulée de Serrand 2019**15% Chenin Blanc***Nicolas Joly****€ 160,00****“Clos de la Coulée de Serrand”** *Savennières-Coulée de Serrand 2018**15% Chenin Blanc*

Redde**“La Moyneire”****€ 45,00***Pouilly-fumè AOC 2018**12,5% Sauvignon blanc***Francia – Borgogna****Amiot Guy & fils****“Les Champagnis”****€ 150,00***Chassagne Montrachet 1er Cru 2016**13% Chardonnay***Ballot – Millot***Muersalut AOC 2016***€ 100,00***13,5% Chardonnay***Drouhin - Vaudon****“Chablis”****€ 50,00***Chablis AOC 2019**12,5% Chardonnay***Drouhin - Vaudon****“Chablis 1er cru Vaillons”****€ 90,00***Chablis AOC 2019**12,5% Chardonnay*

Francia – Languedoc-Roussillon

Matassa

“Blanc” 

€ 85,00

Vin de France 2019

12,5% Grenache Gris, Macabeu

Francia – Provenza

Henri Milan

“Luna e Gaia”  

€ 60,00

Vin de France 2018

12,5% Grenache Blanc, Vermentino, Roussanne

Francia – Jura

Bénédicte & Stéphane Tissot

“Les Gravieres”  

€ 100,00

Appellation Arbois Controlée 2018

14.5% Chardonnay

Spagna**Bodega Bruno Ruitz Esencia Rural****“De Sol a Sol Rancio Airèn”**   **€ 45,00**

14,5% Airèn

Germania**Schloss Johannisberg**

Rheingau QbA 2019

12% Riesling

€ 60,00**Wheingut Immch-Batterieberg**Rheingau QbA 2018 

12% Riesling

€ 50,00**Von Schubert**

Mosel QbA 2018



11,5% Riesling

€ 55,00**50° Grad**

Mosel QbA 2019

11,5% Riesling

€ 40,00**Legenda:**  Agricoltura Biologica o Biodinamica  Lavorazione in anfora  Vino Bianco Macerato

Austria**Claus Preisinger****€ 80,00***Burgenland 2018*   *12% Grüner Veltliner***Salomon Undhof****€ 45,00***“Alma Riesling Amphora”* *12% Riesling***Slovenia****Ferdinad****€ 35,00***“Rumena”**Slovenja ZGP 2018**12% Rebula***Movia***“Black Label”* **€ 45,00***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***“Chardakhi Chinuri”**   **€ 40,00***Chardakhi Georgia 2019**13% Chinuri**Zurab Topuridze***“Chkhaveri Amber”**  **€ 40,00***Georgian wine 2019**12% chkhaveri*

Vini rossi delle regioni italiane
Italian Red wines

Piemonte

Aurelio Settimo

€ 150,00

“Rocche dell’Annunziata Riserva”

Barolo DOCG 2012

14% Nebbiolo

Aurelio Settimo

€ 40,00

Langhe DOC 2018

14% Nebbiolo

Bruno Rocca

€ 35,00

“Fralù”

Langhe DOC 2018

14,5% Nebbiolo

Massolino

€ 30,00

Dolcetto D’alba DOC 2012

13,5% Dolcetto

Matteo Correggia

€ 30,00

Roero DOCG 2017

14,5% Nebbiolo

Parusso

€ 250,00

“Bussia Riserva oro”

Barolo DOCG 2011

15% Nebbiolo

Legenda:  Agricoltura Biologica o Biodinamica  Lavorazione in anfora  Vino Bianco Macerato

Produttori del Barbaresco**€ 45,00***Barbaresco DOCG 2016**14% Nebbiolo***Renato Ratti****€ 30,00****“Ochetti”***Langhe DOC 2018**14% Nebbiolo***Sottimano****€ 150,00****“Currà”***Barbaresco DOCG 2016**14% Nebbiolo***Sottimano****€ 30,00****“Bric del Salto”***Dolcetto D'Alba DOC 2020**14% Dolcetto***Lombardia****Lino Maga****€ 100,00****“Vigna Barbacarlo”** *Oltrepò Pavese DOC 2002**14% Croatina, Ughetta, Uva Rara***Lino Maga****€ 90,00****“Vigna Montebuono”** *Oltrepò Pavese DOC 2000**14% Croatina, Vespolina, Uva Rara***Legenda:**  Agricoltura Biologica o Biodinamica  Lavorazione in anfora  Vino Bianco Macerato

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**

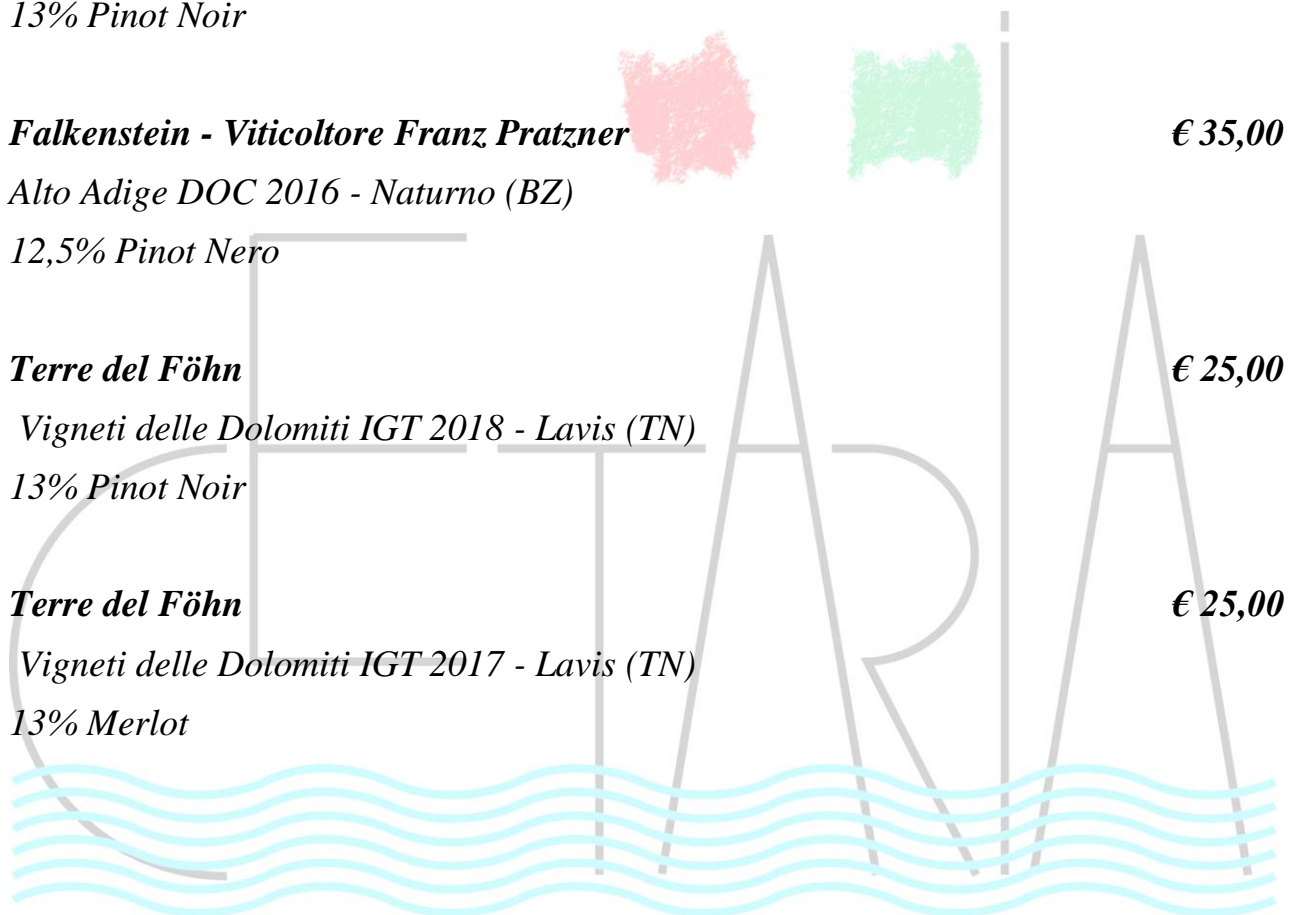
€ 35,00

*Alto Adige DOC 2016 - Naturno (BZ)**12,5% Pinot Nero***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*

Friuli Venezia Giulia

Radikon

€ 60,00

“Rosso” 

Collio DOC 2017

13,5% Merlot, Pignolo

Veneto

Masi

€ 70,00

“Costasera”

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

15% Corvina, Rondinella, Molinara

Musella

€ 50,00

Valpolicella Ripasso DOC 2017 

14% Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera

Musella

€ 75,00

Amarone della Valpolicella DOCG 2014 

15,5% Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera

Massimago

€ 50,00


“Marchesa Mariabella” 

Valpolicella Ripasso DOC 2017 - Mezzane di Sotto (VR)

14,5% Corvina, Corvinone, Rondinella

Toscana**Casanova di Neri****€ 150,00****“Tenuta Nuova”***Brunello di Montalcino DOCG 2015**14,5% Sangiovese***Fattoria di Petrognano****€ 20,00****“Meme”***Chianti DOCG 2017**12,5% Sangiovese, Canaiolo***Roccapesta***Morellino di Scansano DOCG 2015**14,5% Sangiovese***Solaria****“Patrizia Cencioni”***Brunello di Montalcino DOCG 2013**14,5% Sangiovese***Umbria****Tenuta del Cerro****€ 50,00***Montefalco DOC 2010**14% Sangiovese, Sagratino, Merlot*

Campania


Antico Borgo 	€ 80,00
<i>“Taurasi Riserva” DOCG 2009</i>	
<i>13,5% Aglianico</i>	
Feudi di San Gregorio	€ 70,00
<i>“Serpico”</i>	
<i>Irpinia DOC 2012</i>	
<i>14% Aglianico</i>	
Galardi	€ 100,00
<i>“Terra di lavoro”</i>	
<i>Campania IGP 2012</i>	
<i>13,5% Aglianico, Piediroso</i>	
Joaquin	€ 60,00
<i>“I Viaggiatori”</i>	
<i>Campania IGT 2017</i>	
<i>13% Aglianico</i>	
Joaquin	€ 200,00
<i>“Riserva della Società”</i>	
<i>Taurasi DOCG Riserva 2014</i>	
<i>15,5% Aglianico</i>	
Joaquin	€ 600,00
<i>“Venerabile confraternita della buona morte”</i>	
<i>Taurasi DOCG Riserva 2013</i>	
<i>14% Aglianico</i>	

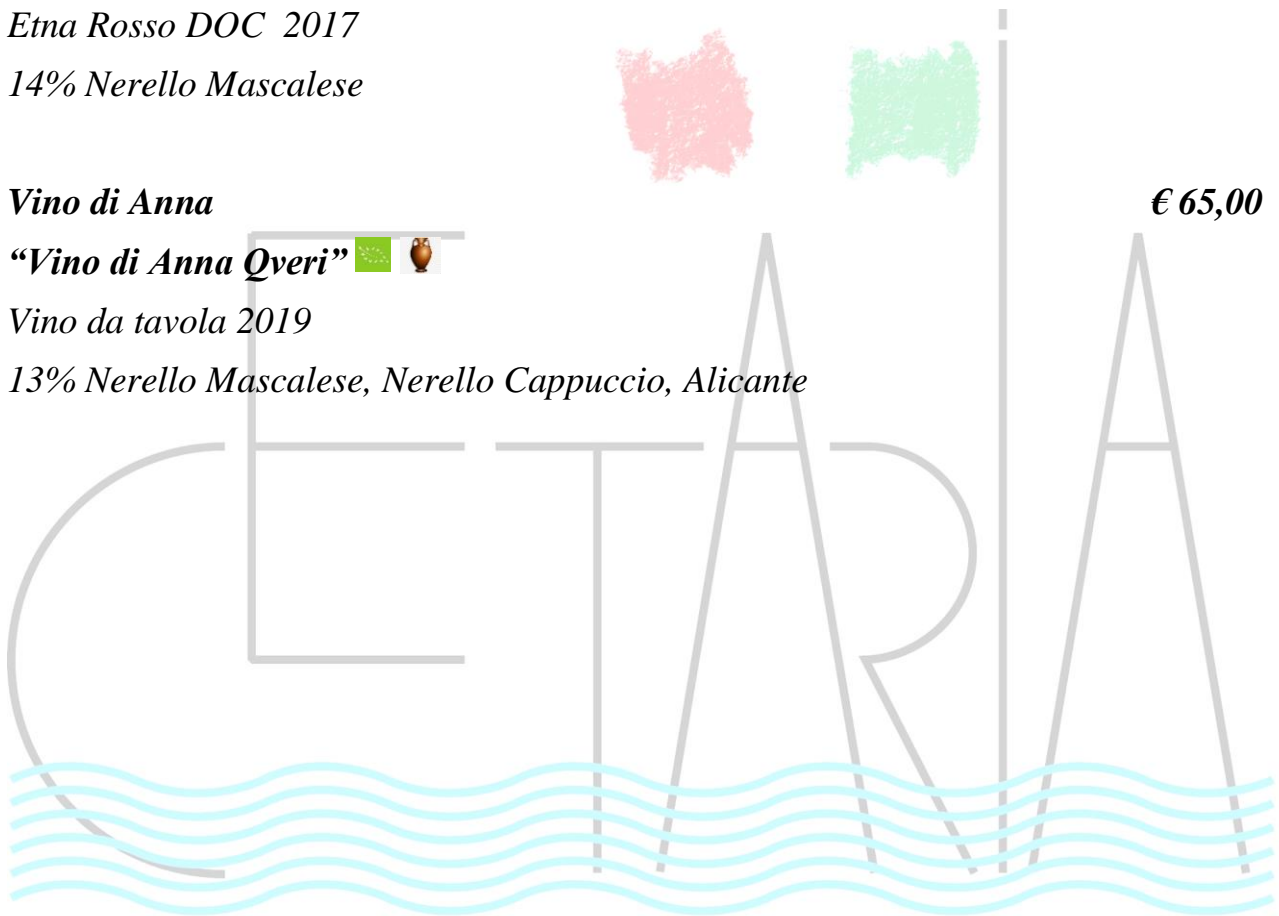
I Cacciagalli**€ 40,00****“Sphaeranera”**  *Roccamonfina IGT 2018**12,5% Pallagrello nero***Luigi Tecce****€ 100,00****“Poliphemo”** *Taurasi DOCG Riserva 2014**15% Aglianico***Masseria Frattasi****€ 100,00****“Kapnios”***Benevento Aglianico IGT 2011**14,5% Aglianico***Monte di Grazia****€ 35,00****“Melogna”** *Campania IGT 2018**11,5% Piedirosso, Tintore, Olivella***Montevetrano****€ 30,00****“Core”***Campania IGT 2016**13% Aglianico***Montevetrano****€ 100,00***Colli di Salerno IGT 2015**14% Aglianico, Piedirosso*

Nanni Cope' "Sabbie di sopra il bosco" Terre del Volturno IGT 2017 13% Pallagrello Nero, Casavecchia, Aglianico	€ 100,00
Perillo "Taurasi" Taurasi DOCG Riserva 2011 13,5% Aglianico	€ 75,00
Quintodecimo "Terra D'Eclano" Irpinia DOC 2014 14,5% Aglianico	€ 60,00
Tenuta Cavalier Pepe "Opera Mia" Taurasi DOCG Riserva 2011 14,5% Aglianico	€ 65,00
Tenuta San Francesco "E'iss" Campania Rosso IGT 2016 13,5% Tintore	€ 50,00

Puglia**Gianfranco Fino****€ 90,00****“Es”***Salento IGT 2018**14% Primitivo***Masseria Croce Piccola****€ 40,00****“Morello”***Puglia IGP 2017**13,5% Susumaniello***Morella****€ 25,00****“Mezzanotte”***Salento IGP 2016**14% Primitivo***Morella****€ 30,00***Salento IGP 2015**14% Primitivo Malbec***Tenute Tocci****€ 55,00****“Carus”***Primitivo di Manduria DOP 2016**14,5% Primitivo*

Basilicata***Cantina del Notaio*****€ 60,00*****“Il Sigillo”****Aglianico del Vulture DOC 2012**14% Aglianico del Vulture****Cantina del Notaio*****€ 210,00*****“Il Lascito”****Vino da tavola S.A.**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**Cataldo Calabretta****€ 40,00****“Cirò”** *Cirò superiore DOP 2017 – Cirò Marina (KR)**14% Gaglioppo***Ferrocinto****€ 50,00****“24 riserva”***Pollino DOP 2012 – Castrovillari (CS)**13,5% Magliocco***Le Moire****€ 30,00****“Mute”***Savuto DOC 2015 - Motta Santa Lucia (CZ)**13,5% Arvino, Gaglioppo, Greco Nero***Santa Venere****€ 40,00****“Federico Scala”***Cirò superiore DOP 2013 - Cirò (KR)**14% Gaglioppo***Tenuta Iuzzolini****€ 90,00****“Paternum”***Calabria IGT 2010 - Cirò (KR)**15,5% Magliocco*

Sicilia**Arianna Occhipinti****€ 60,00****“Il Frappato”** *Terre siciliane IGT 2016**13% Frappato***Graci****€ 35,00***Etna Rosso DOC 2017**14% Nerello Mascalese***Vino di Anna****€ 65,00****“Vino di Anna Qveri”**  *Vino da tavola 2019**13% Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante*

Vini rossi esteri
World's red wines

Francia – Borgogna

Arnoux Père et Fils

€ 35,00

“Sous la Murè”

ABC Bordeaux 2017

12,5% Pinot Noir

Arnoux Père et Fils

€ 80,00

“Les Cent Vignes”

1er Cru 2015

12,5% Pinot Noir

Francia – Loira

Domaine de l’Ecu

“Mephisto Cuvèè MMXVIII”  

Vin de France 2016

12,5% Cabernet Franc

€ 75,00

Francia – Languedoc-Roussillon

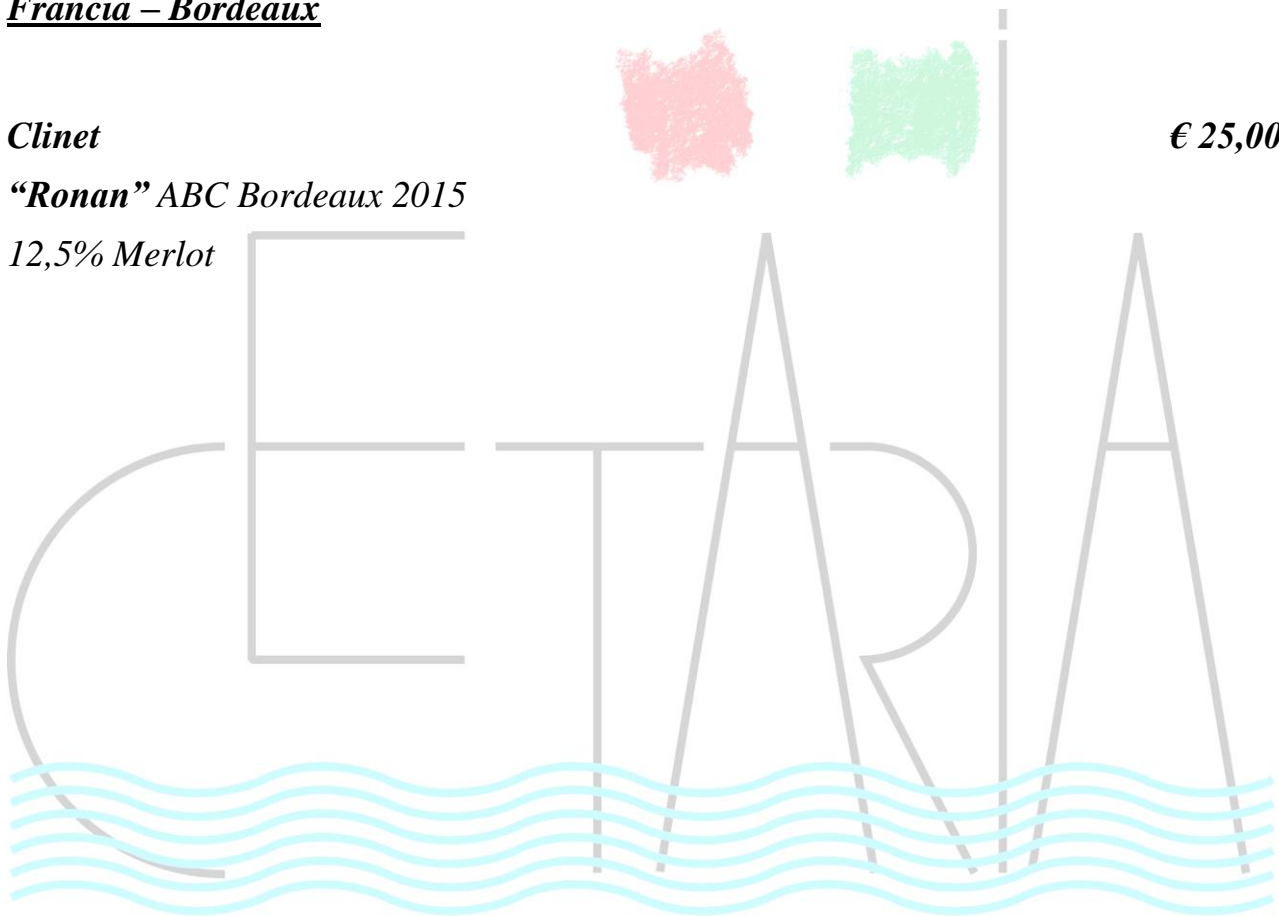
Matassa

“Rouge” 

€ 85,00

Vin de France 2019

12,5% Carignan


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***12,5% Merlot*

Vini rosati delle regioni italiane
Rosèe italian wines

Friuli Venezia Giulia

Radikon

€ 60,00

“Sivi” 

Collio DOC 2017

13,5% Pinot Grigio

Puglia

Leone De Castris

€ 25,00

“Five Roses”

Salento IGP 2018

12,5 % Negramaro

Campania

Alfonso Rotolo

€ 25,00

“Rose D’Autunno”

Paestum IGP 2019

12,5% Piediroso, Cabernet Sauvignon, Merlot

I Cacciagalli

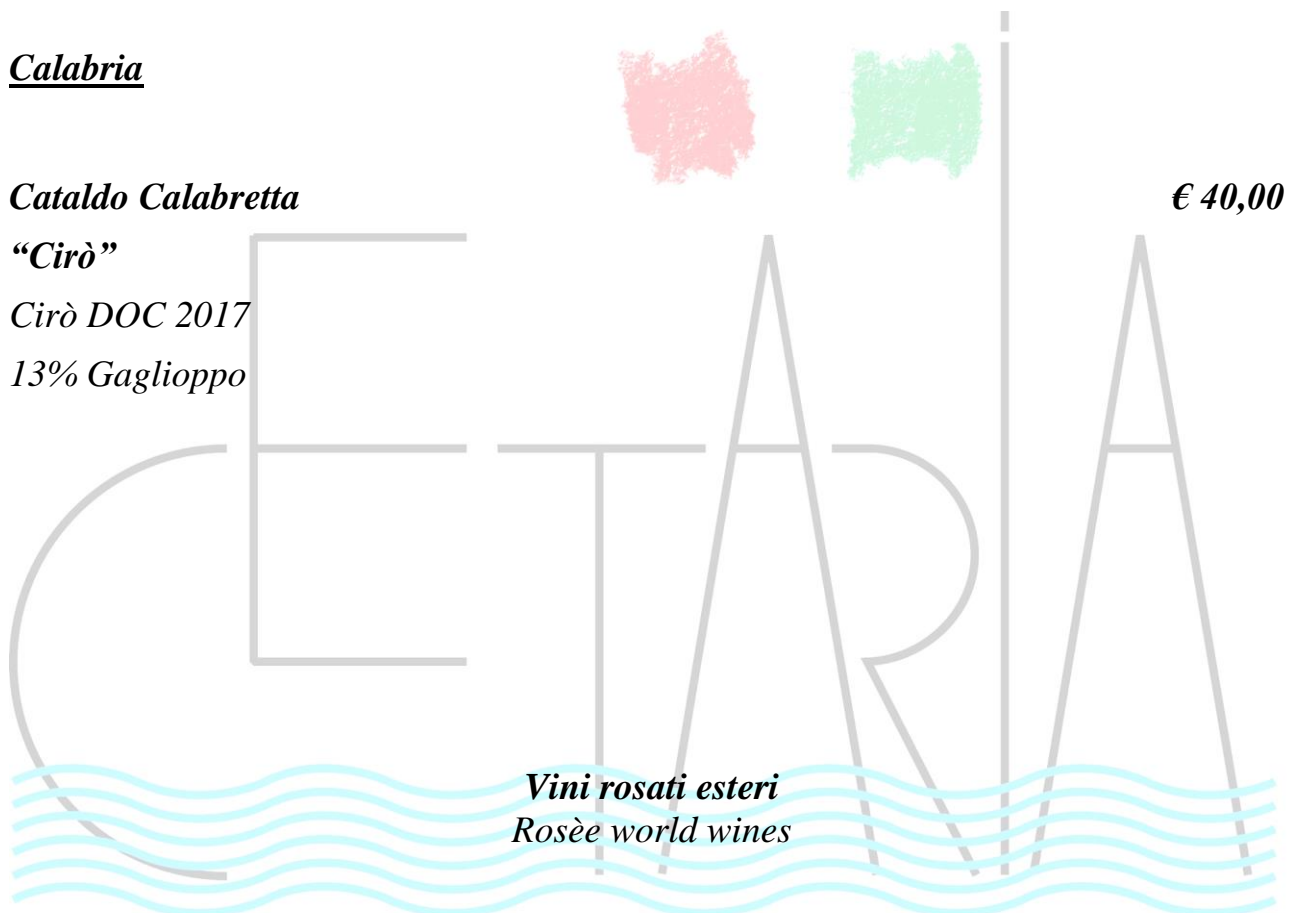
€ 35,00

“Pellerosa”  

Roccamonfina IGT 2018

13% Aglianico

Legenda:  Agricoltura Biologica o Biodinamica  Lavorazione in anfora  Vino Bianco Macerato

Basilicata***Cantine del Notaio*****€ 25,00*****“Il Rogito”****Basilicata IGT 2018**13,5% Aglianico***Calabria*****Cataldo Calabretta*****€ 40,00*****“Cirò”****Cirò DOC 2017**13% Gaglioppo***Francia – Provenza*****Chateau de Roquefort******“Corail”*** **€ 40,00***Cote de Provence AOC 2020**12% Cinsuat, Grenache, Sysah, Clairette, Vermentino*