

... 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> | 10 |
| <i>Champagne</i> <i>Champagne</i> | 11 |
| <i>Vini bianchi delle regioni italiane</i> <i>Italian white wines</i> | 16 |
| <i>Vini bianchi esteri</i> <i>World's white wines</i> | 25 |
| <i>Vini rossi delle regioni italiane</i> <i>Italian Red wines</i> | 33 |
| <i>Vini rossi esteri</i> <i>World's red wines</i> | 46 |
| <i>Vini rosati Italiani</i> <i>Rosèe wines</i> | 48 |
| <i>Vini rosati Esteri</i> <i>World's rosé wines</i> | 50 |



Bollicine Italiane
Italian Sparkling Wines

| | | |
|---|--|-----------------|
| 1701 | | € 55,00 |
| “Brut Nature”  | | |
| <i>Franciacorta DOCG 2021 - Lombardia</i> | | |
| <i>12% Chardonnay, Pinot Nero</i> | | |
| 1701 | | € 75,00 |
| “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> | | |

| | |
|---|------------------------|
| <p>Ca' Del Bosco</p> <p>“Vintage Collection”</p> <p><i>Brut Franciacorta DOCG Brut 2014 - Lombardia</i></p> <p><i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i></p> | <p>€ 75,00</p> |
| <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>Cascina Baricchi</p> <p>“Jonny Gambato”  </p> <p><i>Vino Bianco Frizzante - Piemonte</i></p> <p><i>10% Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Riesling</i></p> | <p>€ 35,00</p> |
| <p>Cascina Baricchi</p> <p>“Et Voilà Metodo Classico” </p> <p><i>Vino Spumante di Qualità 2014 - Piemonte</i></p> <p><i>12% Pinot Nero</i></p> | <p>€ 65,00</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>€ 35,00</p> |
| <p>Enrico Serafino</p> <p>“Zero 140 Pianeta Marte”</p> <p><i>Alta Langa DOCG 2008 - Piemonte</i></p> <p><i>12,5% Pinot Nero, Chardonnay</i></p> | <p>€ 220,00</p> |

| | | |
|---|--|----------------|
| Etyssa | | € 50,00 |
| “Cuvèe N°4” | | |
| <i>Trento DOC Extra Brut - Trentino</i> | | |
| <i>12,5% Chardonnay</i> | | |
| Le Vigne di Alice | | € 35,00 |
| “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” | | |
| <i>Spumate brut 2019 - Veneto</i> | | |
| <i>11,5% Glera</i> | | |
| Monte Rossa | | € 55,00 |
| “Sansevé” | | |
| <i>Franciacorta DOCG Brut 2018 - Lombardia</i> | | |
| <i>12,5% Chardonnay</i> | | |
| Monte Rossa | | 120,00 |
| “Chabochon Fuori serie N.022” | | |
| <i>Franciacorta DOCG Brut - Lombardia</i> | | |
| <i>12,5% Chardonnay, Pinot Nero</i> | | |
| Roby Marton | | € 35,00 |
| “Garga” | | |
| <i>Vino Spumante di Qualità - Veneto</i> | | |
| <i>12 % Garganega</i> | | |

Tenuta L'armonia

€ 35,00

“Frizzi Pop”  

Vino Spumante di Qualità 2019 -Veneto

12 % Pinot Nero, Durella



Bollicine Italiane Rosè
Italian Sparkling Wines

Azienda Agricola Cirelli

€ 35,00

“Wine of Anarchy”  

Vino Spumante di Qualità - Abruzzo

11,5% Montepulciano

Ca' Del Bosco

€ 70,00

“Cuveè Prestige 43° edizione”

Franciacorta DOCG Brut 2019 - Lombardia

12,5% Chardonnay, Pinot Nero

De Bartoli

€ 60,00

“Terzavia Rosé” 

Terre Siciliane IGP 2019- Sicilia

12% Grillo, Nero D'Avola

I Cacciagalli

€ 40,00

“Vient 'e terra”   

Roccamonfina IGT 2019 - Campania

13,5% Piediroso

Lenza

€ 30,00

“Gabry” 

Colli di Salerno IGT 2019 (Metodo Ancestrale) - Campania

13,5% Aglianico



Biologico/Biodinamico



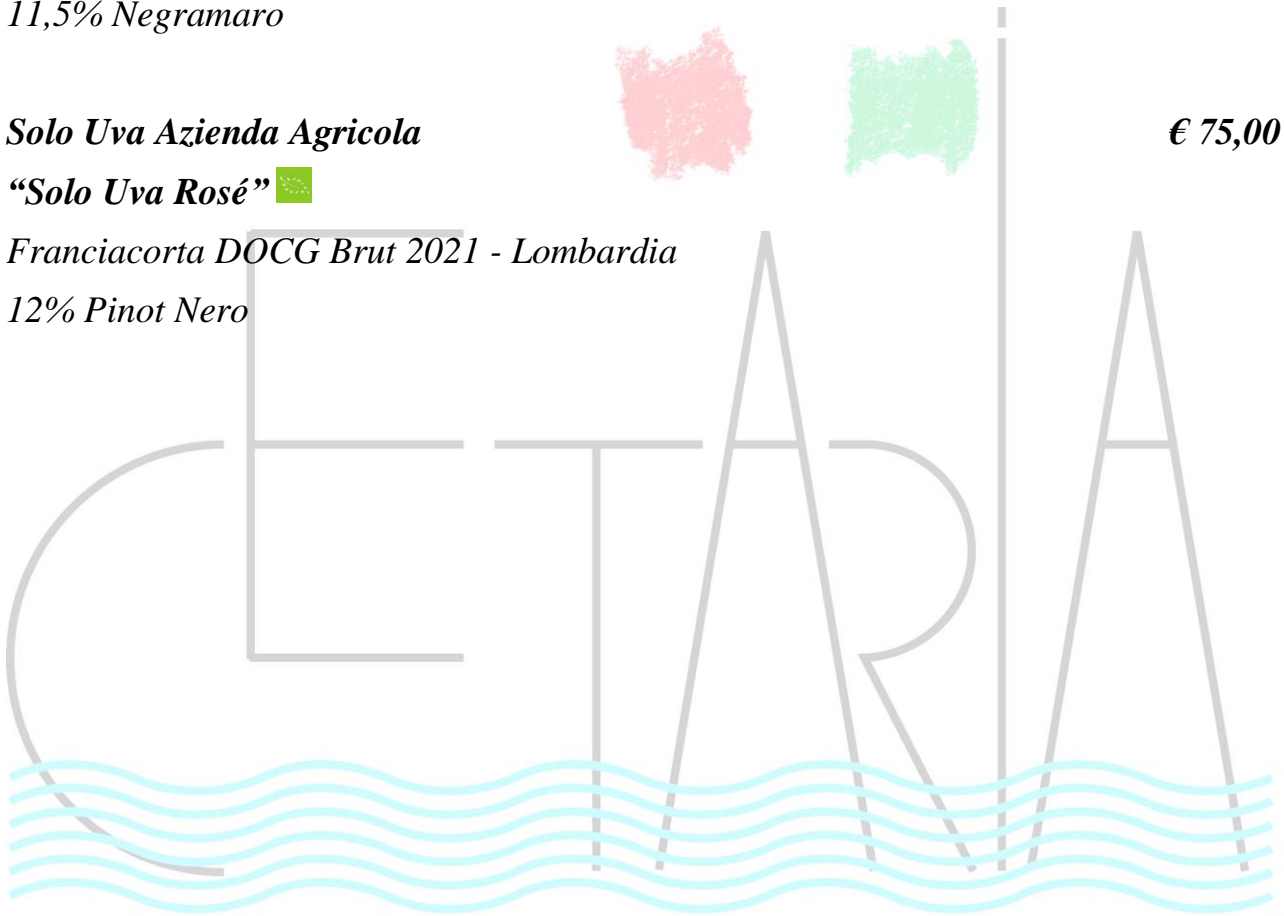
Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Principato Ferdinando**€ 40,00****“Belen”** *Vino Spumante di Qualità 2018 - Piemonte**12,5% Barbera, Fresa***Progetto Calcarius****€ 40,00****“Nu Litr”**  *Rosato Puglia IGP 2020 - Puglia**11,5% Negramaro***Solo Uva Azienda Agricola****€ 75,00****“Solo Uva Rosé”** *Franciacorta DOCG Brut 2021 - Lombardia**12% Pinot Nero*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Bollicine Estere
World Sparkling Wines

| | | |
|---|---|--|
| 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> | | |
| Nestarec | | € 50,00 |
| “Bum Bum Cha” Rosato   | | |
| <i>Repubblica Ceca 2020</i> | | |
| <i>12% Riesling, Blaufrankisck</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>€ 350,00</p> |
| <p>Augustin</p> <p>“Cuvée CCXCI Terre Blanc de Noirs”  </p> <p>Champagne AOC</p> <p>12,5% Pinot Noir</p> | <p>€ 100,00</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>€ 100,00</p> |
| <p>Billecart – Salmon</p> <p>“Brut Réserve”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</p> | <p>€ 90,00</p> |
| <p>Bollinger</p> <p>“Special Cuvée”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</p> | <p>€ 100,00</p> |



Biologico/Biodinamico






Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

| | | |
|--|--|-----------------|
| Charles Heidsieck | | € 160,00 |
| “Brut Réserve” | | |
| Champagne AOC 2017 | | |
| 12% Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | | |
| Charlot | | € 80,00 |
| “Reserve Zero Dosage”  | | |
| Champagne AOC 2017 | | |
| 12% Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | | |
| Encry |   | € 160,00 |
| “Grand Cuv e Vue Blanche Estelle” | | |
| Champagne AOC | | |
| 12% Chardonnay | | |
| Geoffroy | | € 180,00 |
| “1er Cru Empreinte” | | |
| Champagne AOC 2014 | | |
| 12% Pinot Noir | | |
| George Vesselle | | € 130,00 |
| “Grand Cru   Bouzy” | | |
| Champagne AOC 2014 | | |
| 12% Pinot Noir | | |
| Jaquesson | | € 120,00 |
| “Cuv e n  744” | | |
| Champagne AOC | | |
| 12,5% Chardonnay, Pinot Munier, Pinot Noir | | |
| Julien Chopin | | € 120,00 |
| “Carte Verte” | | |
| Champagne AOC | | |
| 12% Chardonnay, Pinot Munier | | |

| | |
|---|-----------------|
| Laurent Perrier | € 120,00 |
| “Brut Premier” | |
| Champagne AOC | |
| 12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir | |
| Larnaudie - Hiault | € 100,00 |
| “Premier Cru” | |
| Champagne AOC | |
| 12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir | |
| Le Mesnil | € 140,00 |
| “Brut Premier” | |
| Champagne AOC | |
| 12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir | |
| Louis Roderer | € 140,00 |
| “Brut Premier” | |
| Champagne AOC | |
| 12% Chardonnay | |
| Louis Roderer | € 400,00 |
| “Cristal” | |
| Champagne AOC 2012 | |
| 12% Chardonnay, Pinot Noir | |
| Perrier- Jouet | € 120,00 |
| “Grand Brut” | |
| Champagne AOC | |
| 12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | |

Perrier- Jouet

€ 250,00

“La Belle Epoque”

Champagne AOC

12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

R.Pouillon

€ 80,00

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

| | | |
|------------------------------|--|-----------------|
| Encry | | € 110,00 |
| “Grand Rosè” | | |
| Champagne AOC | | |
| 12% Chardonnay, Pinot Noir | | |
| Gouet-Henry | | € 80,00 |
| Champagne AOC | | |
| 12% Pinot Noir, Chardonnay | | |
| Laurent – Perrier | | € 150,00 |
| “Cuvée Rosé” | | |
| Champagne AOC | | |
| 12% Pinot Noir | | |
| Le Mesnil | | € 130,00 |
| “Sublime Rosè” | | |
| Champagne AOC | | |
| 12,5% Chardonnay, Pinot Noir | | |
| Louis Roderer | | € 200,00 |
| “Rosè” | | |
| Champagne AOC 2014 | | |
| 12% Chardonnay, Pinot Noir | | |
| Louis Roderer | | € 850,00 |
| “Cristal Rosè | | |
| Champagne AOC 2012 | | |
| 12% Chardonnay, Pinot Noir | | |

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

Monte Maletto

€ 60,00

“Vecchie Tonneau” 

Erbaluce di Caluso DOCG 2020

13% Erbaluce

Valdisole

€ 55,00

“Armonia” 

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

13% Arnie, Moscato

Lombardia

Ca’ del Bosco

€ 50,00

“Corte del Lupo”

Curtefranca DOC 2017 - Erbusco (BR)

12,5% Chardonnay, Pinot Bianco

Trentino - Alto Adige**Colterenzio****€ 50,00****“Lafòa”***Alto Adige DOC 2018**14% Sauvignon***Foradori****€ 60,00****“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****“Sauvignon”***Alto Adige DOC 2020**13,5% Sauvignon***Girlan****“Muller Thurgau”***Alto Adige DOC 2020**12,5% Muller Thurgau*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Girlan

€ 40,00

“Chardonnay”

Alto Adige DOC 2020

13% Chardonnay

Friuli Venezia Giulia

Josko Gravner 🍷 🍷

Venezia Giulia IGT 2012

14% Ribolla

€ 100,00

Dario Princic 🍷

“Ribolla gialla”

Venezia Giulia IGT 2018

12,5% Ribolla Gialla

€ 75,00

Primosic 🍷

“Ribolla di Oslavia”

Collio DOC 2017

13,5% Ribolla Gialla

€ 80,00



Toscana**Fattoria di Petrognano****€ 40,00****“Orci”** 🍷

Toscana IGT 2016

12,5% Trebbiano

Podere le Ripi**€ 50,00****“Cannatorta”** 🌱 🍷 🍊

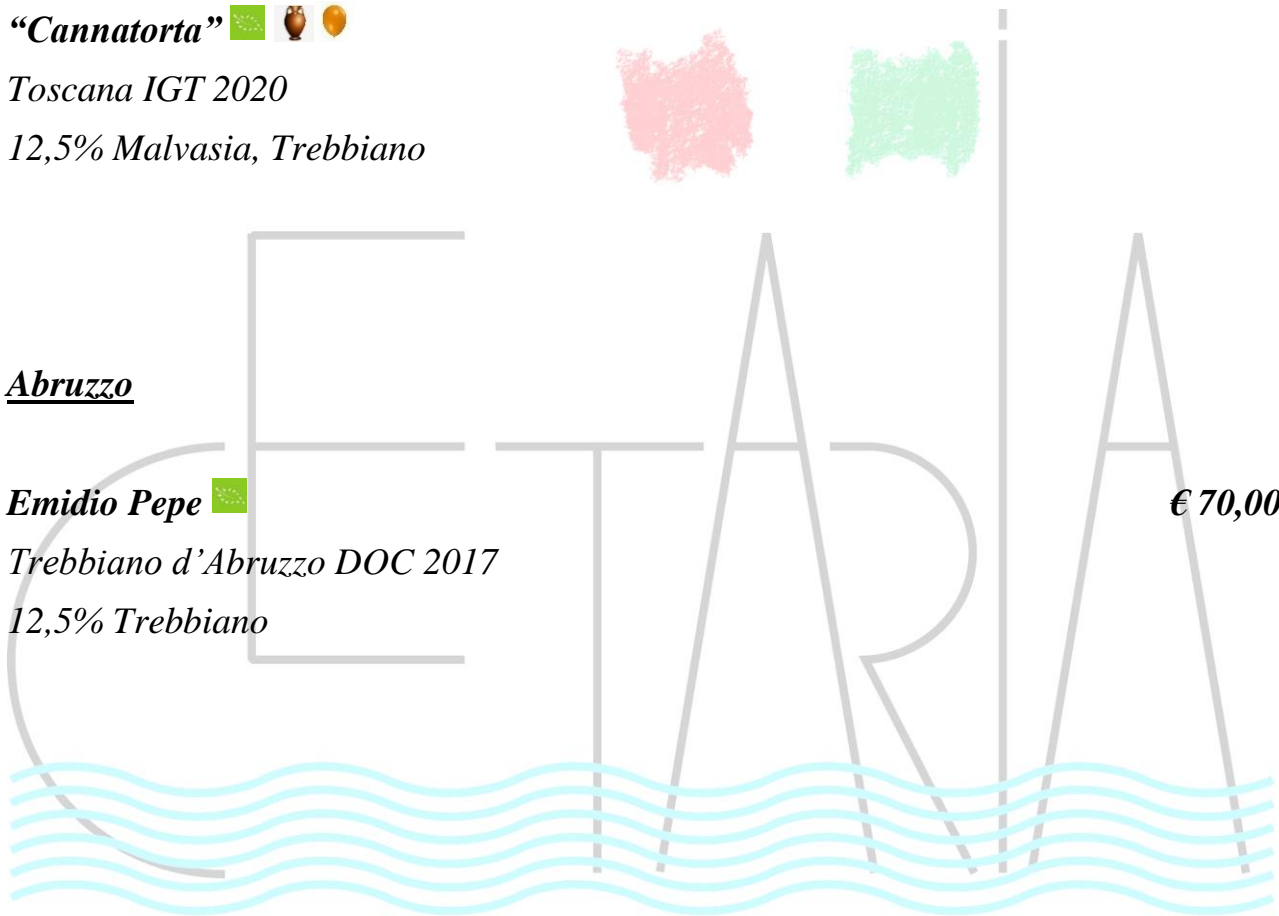
Toscana IGT 2020

12,5% Malvasia, Trebbiano

Abruzzo**Emidio Pepe** 🌱**€ 70,00**

Trebiano d’Abruzzo DOC 2017

12,5% Trebbiano



Campania**Bajola**   

€ 60,00

“Bajola in Tiano”*13% Vermentino, Viogner, Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni, Malvasia delle Lipari***Cantina del Barone**

€ 40,00

“Particella 928” *Campania Fiano IGP 2019**13% Fiano***Cantina Giardino**

€ 45,00

“Fra”  *Campania Falanghina IGT 2020**12% Falanghina***Cantina Giardino**

€ 50,00

“Adam”  *Campania Greco IGP 2019**13,5% Greco***Ciro Picariello**

€ 40,00

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

€ 40,00

“Fiano di Avellino”*Fiano di Avellino DOCG 2020**13% Fiano*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Ciro Picariello**€ 60,00****“Ciro 906”***Fiano di Avellino DOCG 2019**13,5% Fiano***I Cacciagalli****€ 40,00****“Zangreo”**  *Roccamonfina IGT 2018**12,5% Fiano***Il Tufiello****€ 50,00****“Montemattina”**  *Campania Fiano IGT 2016**12% Fiano***Iole Andreotti****€ 35,00****“19 Giugno”***Fiano di Avellino DOCG 2019**13% Fiano***Joaquin****€ 50,00****“Vino della stella”***Fiano di Avellino DOCG 2017**13% Fiano***Joaquin****€ 130,00****“Piante a Lapio”***Campania IGT 2013**12% Fiano*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

| | |
|---|---------|
| 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> | |
| Quintodecimo | € 60,00 |
| ” Exultet” | |
| <i>Fino di Avellino DOCG 2018</i> | |
| <i>13,5% Fiano</i> | |
| Quintodecimo | € 60,00 |
| ” Giallo D’Arles” | |
| <i>Greco di Tufo DOCG 2018</i> | |
| <i>13,5% Greco</i> | |

Quintodecimo

€ 55,00

” Via del campo”

Falanghina DOC 2019

13,5% Falanghina

Basilicata

Cantina del Notaio

“La Parcella”

Basilicata IGT 2016)

14% Aglianico del Vulture, Fiano

€ 85,00

Calabria

Cantina Benvenuto

“Zibibbo” 

Calabria IGP 2020

13% Zibibbo

€ 45,00

Cantina Benvenuto

“Orange”  

Calabria IGP 2020

13% Zibibbo

€ 45,00



Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Sicilia**Crasà****€ 55,00****“Etna Bianco”** *Etna Bianco DOC 2020**12% Carricante***De Bartoli****€ 40,00****“Sole e Vento”** *Terre Siciliane IGP 2020**12% Zibibbo, Grillo***Frank Cornelissen****€ 150,00****“Munjebel”** *Terre Siciliane IGP 2019**12% Grecanico, Carricante***Occhipinti****€ 80,00****“Bianco SM”** *Sicilia DOC 2020**12,5% 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

€ 40,00

Willm**€ 40,00***Alsace AOC 2015**12% Pinot Gris***Francia – Loira****Baron de Ladoucette****€ 55,00***Pouilly-fumè AOC 2018**12,5% Sauvignon blanc***Domaine des Berthiers****€ 55,00***Pouilly-fumè AOC 2020**13% Sauvignon blanc***Domaine de l'Ecu****€ 45,00****“Orthogneiss”***Muscadet Sèvre Maine AOC 2018**12% Melon de Bourgogne***Domaine de l'Ecu****€ 90,00****“Carpe Diem”***Vin de France 2018**12% Melon de Bourgogne***Domaine Nöella Morantin****€ 45,00****“Les Pichiaux”** 2019*13,5% Sauvignon*

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

Francia – Borgogna

Domaine Colette Gros

“Chablis” 

Appellation Chablis Controlée 2020

12,5% Chardonnay

€ 60,00

Domaine Colette Gros

“Chablis 1er Cru” 

Appellation Chablis 1er Cru Controlée 2020

13% Chardonnay

€ 100,00

Domaine de la Cadette

€ 60,00

Vin de France 2016

12% Melon de Bourgogne

Francia – Languedoc-Roussillon**Matassa****“Blanc”** **€ 85,00***Vin de France 2019**12,5% Grenache Gris, Macabeu***Matassa****“Olla Blanc”** **€ 65,00***Vin de France 2021**10% 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****€ 100,00****“Les Gravieres”**  *Appellation Arbois Controlée 2018**14.5% Chardonnay*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Domaine Andre & Mirelle Tissot

€ 100,00

“Les Bruyères” 🌱

Appellation Arbois Controlée 2019

13% Chardonnay

Domaine de la Renardiere

€ 60,00

“Jurassique” 🌱 🍷

Appellation Arbois Controlée AOC 2018

14.5% Chardonnay

Spagna

Bodega Bruno Ruitz Esencia Rural

“De Sol a Sol Rancio Airèn” 🌱 🍷 🍷

€ 45,00

14,5% Airèn

Germania

50° Grad

€ 45,00

Mosel QbA 2019

11,5% Riesling

Reuscher

€ 40,00

Mosel QbA 2020

12% Riesling

Schloss Johannisberg**€ 60,00***Rheingau QbA 2019**12% Riesling***Wheingut Immch-Batterieberg****€ 50,00***Rheingau QbA 2018* 🇪🇺*12% Riesling***Von Schubert****€ 55,00***Mosel QbA 2018**11,5% Riesling***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***Repubblica Ceca****Nestarec****“Gin Tonic”** **€ 80,00***Repubblica Ceca 2018**12% Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc***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*

Vini rossi delle regioni italiane
Italian Red wines

Piemonte

Aurelio Settimo

€ 150,00

“Rocche dell’Annunziata Riserva” 

Barolo DOCG 2012

14% Nebbiolo

Aurelio Settimo

€ 55,00

“Barolo” 

Barolo DOCG 2014

14% Nebbiolo

Aurelio Settimo

€ 35,00

Langhe DOC 2018 

14% Nebbiolo

Aurelio Settimo

€ 25,00

Langhe DOC 2019 

12,5% Dolcetto

Bruno Rocca

€ 40,00

“Fralù”

Langhe DOC 2018

14,5% Nebbiolo

Cascina Fontana

€ 40,00

“Nebbiolo” 

Langhe DOC 2020

14,5% Nebbiolo



Biologico/Biodinamico




Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Cascina Fontana**€ 35,00****“Nu”** 

Vdt 2020

13% Nebbiolo, Pinot Nero, Dolcetto

Cascina Tavijn**€ 40,00****“Bandita”** 

Vdt s.a.

13,5% Uve autoctone

Mascarello Giuseppe e Figlio**€ 350,00****“Monprivato”** 

Barolo DOCG 2012

14% Nebbiolo

Massolino

Dolcetto D'alba DOC 2012

13,5% Dolcetto

Matteo Correggia

Roero DOCG 2017

14,5% Nebbiolo

Parusso**“Bussia Riserva oro”** 

Barolo DOCG 2011

15% Nebbiolo

Produttori del Barbaresco**€ 50,00**

Barbaresco DOCG 2016

14% Nebbiolo

Renato Ratti

€ 40,00

“Ochetti”

Langhe DOC 2018

14% Nebbiolo

Sottimano

€ 150,00

“Currà” 

Barbaresco DOCG 2016

14% Nebbiolo

Sottimano

€ 35,00

“Bric del Salto” 

Dolcetto D’Alba DOC 2020

14% Dolcetto

Viglione

€ 130,00

“Barolo Bussia” 

Barolo DOCG 2017

14% Nebbiolo

Viglione

€ 35,00

“Barbera D’Alba” 

Barbera D’Alba DOC 2020

13,5% Barbera

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***Trentino -Alto Adige****Colterenzio****€ 30,00***Alto Adige DOC 2018 - Terlano (BZ)**12,5% Lagrein***Colterenzio****€ 30,00***Alto Adige DOC 2018 - Terlano (BZ)**13% Pinot Noir***Falkenstein - Viticolto Franz Pratzner****€ 40,00***Alto Adige DOC 2016 - Naturno (BZ)**12,5% Pinot Nero*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

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



Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Toscana**Casanova di Neri****€ 150,00****“Tenuta Nuova”***Brunello di Montalcino DOCG 2015**14,5% Sangiovese***Fattoria di Petrognano****€ 25,00****“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***Soldera****€ 600,00****“Case Basse”***Toscana IGT 2013**14% Sangiovese*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora




Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Campania**Antico Borgo**



€ 80,00

“Taurasi Riserva” DOCG 2009 

13,5% Aglianico

Bajola

€ 80,00

“Baro”  

Vdt 2020

11,5% Syrah

Feudi di San Gregorio

€ 70,00

“Serpico”

Irpinia DOC 2012

14% Aglianico

Galardi

€ 100,00

“Terra di lavoro”

Campania IGP 2012

13,5% Aglianico, Piediroso

Joaquin

€ 60,00

“I Viaggiatori”

Campania IGT 2017

13% Aglianico

Joaquin

€ 200,00

“Riserva della Società”

Taurasi DOCG Riserva 2014

15,5% Aglianico

Joaquin**€ 600,00****“Venerabile confraternita della buona morte”***Taurasi DOCG Riserva 2013**14% Aglianico***Luigi Tecce****€ 100,00****“Poliphemo”** *Taurasi DOCG Riserva 2014**15% Aglianico***Masseria Frattasi****€ 110,00****“Kapnios”***Benevento Aglianico IGT 2011**14,5% Aglianico***Monte di Grazia****€ 35,00****“Melogna”** *Campania IGT 2018**11,5% Piediroso, Tintore, Olivella***Montevetrano****€ 100,00***Colli di Salerno IGT 2015**14% Aglianico, Piediroso***Nanni Cope’****€ 80,00****“Sabbie di sopra il bosco”***Terre del Volturno IGT 2013**13% Pallagrello Nero, Casavecchia, Aglianico*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



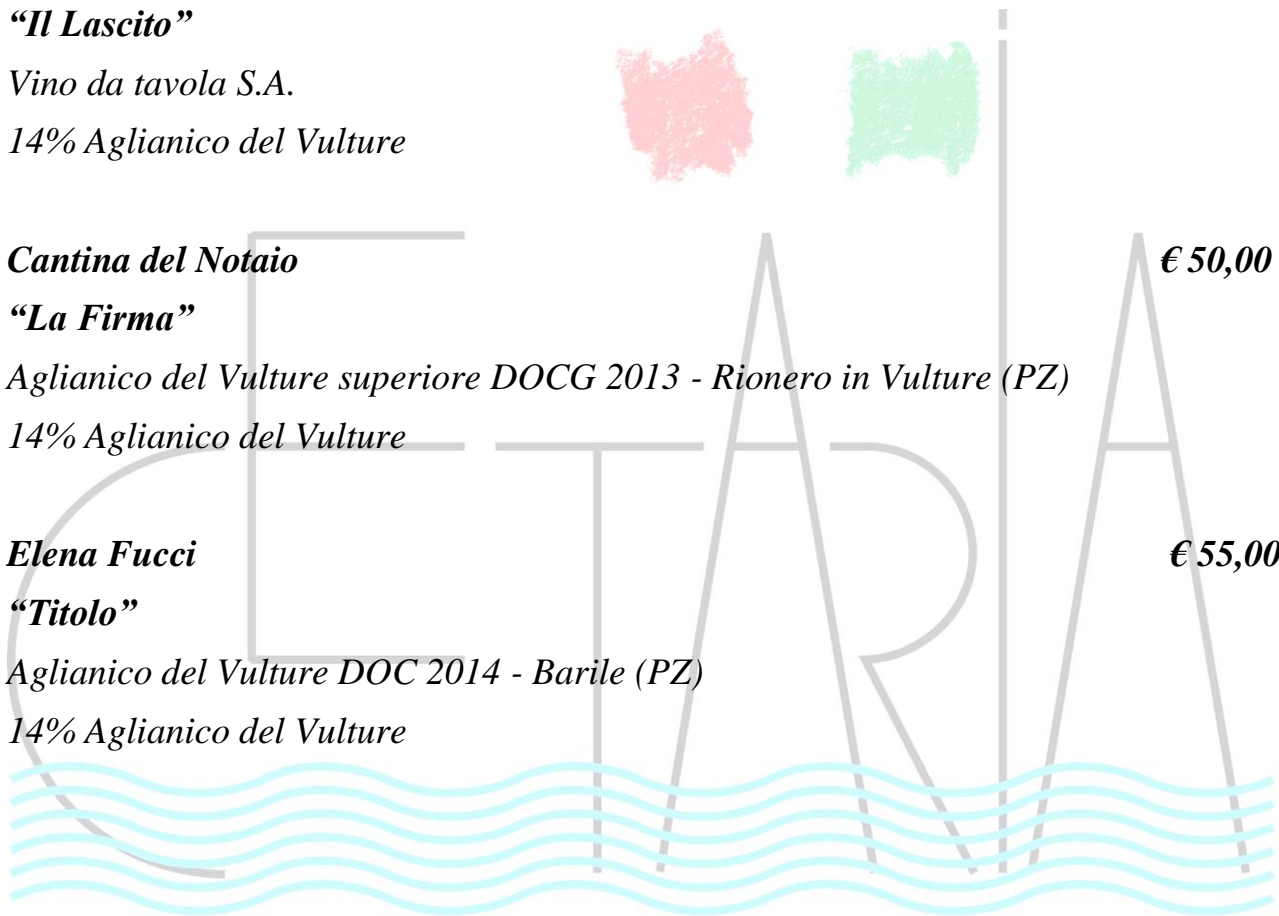
Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

| | |
|---|----------------|
| <p>Nanni Cope' "Sabbie di sopra il bosco" Terre del Volturmo IGT 2017 13% Pallagrello Nero, Casavecchia, Aglianico</p> | <p>€ 75,00</p> |
| <p>Perillo "Taurasi" Taurasi DOCG Riserva 2011 13,5% Aglianico</p> | <p>€ 85,00</p> |
| <p>Quintodecimo "Terra D'Eclano" Irpinia DOC 2014 14,5% Aglianico</p> | <p>€ 60,00</p> |
| <p>Tenuta Cavalier Pepe "Opera Mia" Taurasi DOCG Riserva 2011 14,5% Aglianico</p> | <p>€ 65,00</p> |
| <p>Tenuta San Francesco "E'iss" Campania Rosso IGT 2016 13,5% Tintore</p> | <p>€ 50,00</p> |

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*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

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***Frank Cornelissen****€ 400,00****“Magma”** *Terre Siciliane IGT 2017**15% Nerello Mascalese***Frank Cornelissen****€ 150,00****“Munjebel”** *Etna Rosso DOC 2020**14% Nerello Mascalese***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*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Vini rossi esteri
World's red wines

Francia – Borgogna

Arnoux Père et Fils

€ 80,00

“Les Cent Vignes”

1er Cru 2015

12,5% Pinot Noir

Francia – Loira

Domaine de l’Ecu

“Mephisto Cuvée MMXVIII”  

Vin de France 2016

12,5% Cabernet Franc

€ 75,00

Francia – Languedoc-Roussillon

Matassa

“Rouge” 

Vin de France 2019

12,5% Carignan

€ 85,00

Francia – Côte du Rhône

Domaine Gerin

€ 50,00

“Saint Joseph”

Saint-Joseph AOC 2016

13% Syrah



Vini rosati delle regioni italiane
Rosèe italian wines

Trentino -Alto Adige

Girlan

€ 35,00

“448 s.l.m.”

Vigneti delle dolomiti IGT 2021

13% Lagrein, Pinot nero, Schiava

Piemonte

Centovigne

€ 35,00

“Il Rosa” 

Coste della Sesia DOC 2018

13% Nebbiolo

Friuli Venezia Giulia

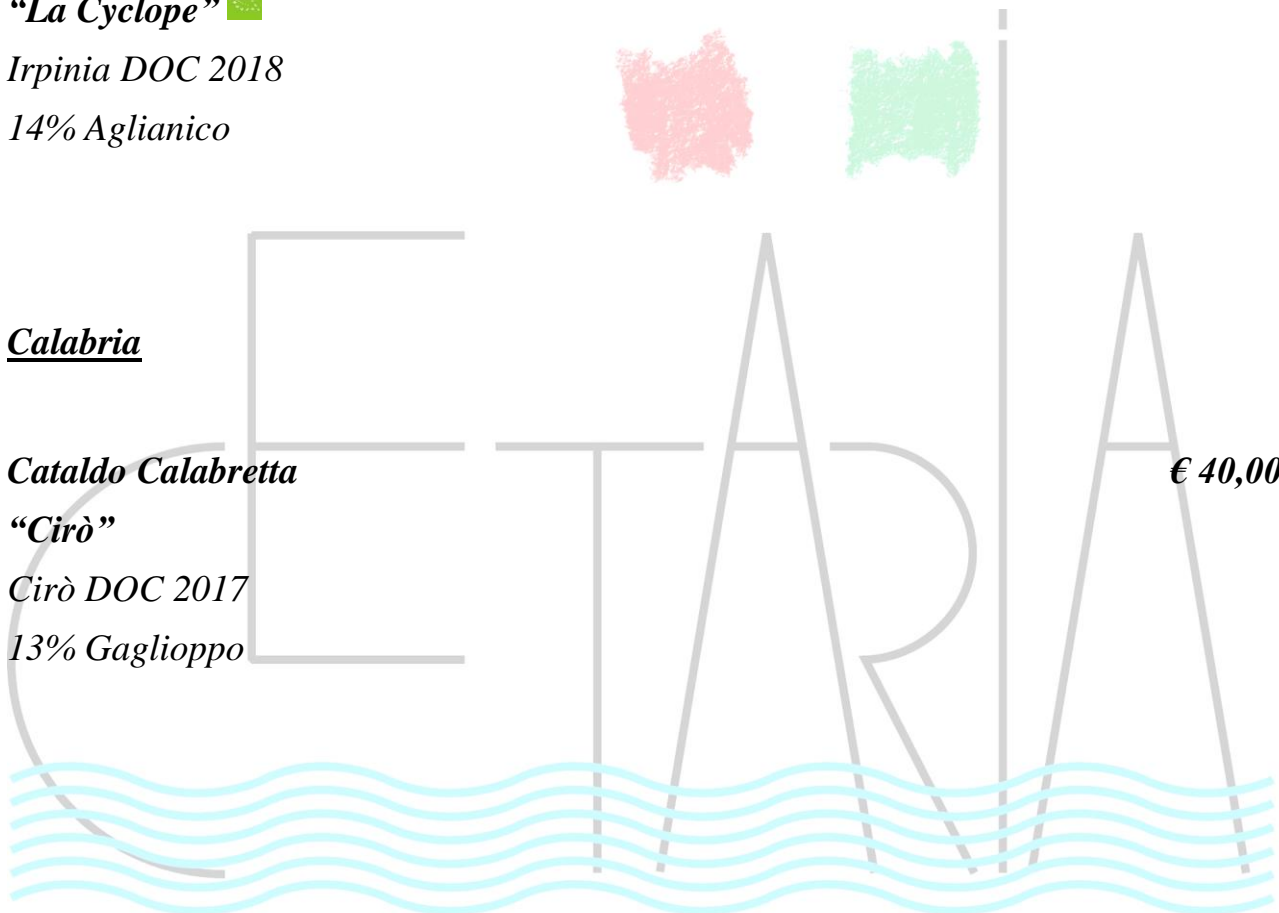
Radikon

€ 60,00

“Sivi” 

Collio DOC 2017

13,5% Pinot Grigio

Campania**I Cacciagalli****€ 35,00****“Pellerosa”**  *Roccamonfina IGT 2018**13% Aglianico***Luigi Tecce****€ 65,00****“La Cyclope”** *Irpinia DOC 2018**14% Aglianico*Calabria**Cataldo Calabretta****€ 40,00****“Cirò”***Cirò DOC 2017**13% Gaglioppo*

Vini rosati esteri
Rosèe world wines

Francia – Provenza

Chateau de Roquefort

“Corail” 

€ 40,00

Cote de Provence AOC 2020

12% Cinsuat, Grenache, Sysah, Clairette, Vermentino

