

## **BOLLICINE**

<i>Refrain Spumante la Grotta de Vegneron</i>	€	<b>42,00</b>
<i>Metodo Classico Blanc du Blanc – Cave Mont Blanc</i>	€	<b>30,00</b>
<i>Metodo Classico Magnetite Blanc de Morgex et La Salle - Cave Mont Blanc 2019</i>	€	<b>35,00</b>
<i>Prosecco Superiore Brut di Valdobbiene DOCG – Villa Sandi</i>	€	<b>24,00</b>
<i>Prosecco Rosé Villa Sandi</i>	€	<b>20,00</b>
<i>Costa di Ome Franciacorta di OCG Brut</i>	€	<b>42,00</b>
<i>Conti Ducco Franciacorta Blanc de Blancs</i>	€	<b>42,00</b>
<i>La Valle Franciacorta Brut</i>	€	<b>38,00</b>
<i>Marchese Antinori Franciacorta Cuvèe Royale – Tenuta Montenisa</i>	€	<b>45,00</b>
<i>Marchese Antinori Franciacorta Tenuta Montenisa Blanc De Blancs</i>	€	<b>59,00</b>
<i>Conti Ducco Franciacorta Rosé</i>	€	<b>40,00</b>
<i>Trento DOC – Armani 2017</i>	€	<b>41,00</b>
<i>Champagne Virginie Blanc De Blanc</i>	€	<b>140,00</b>
<i>Champagne Larnaudie-Hirault Brut Tradition Les 3 Puys</i>	€	<b>75,00</b>
<i>Champagne Blanc De Noirs Vesselle Grand Cru</i>	€	<b>145,00</b>
<i>Champagne Vesselle Brut Grand Cru</i>	€	<b>100,00</b>
<i>Ribolla spumante brut Nature I Clivi</i>	€	<b>29,00</b>

## **BIANCHI**

## **VALLE D'AOSTA**

<i>Blanch de Morgex et la Salle – Cave Mont Blanc 2021</i>	€	<b>19,00</b>
--	---	--------------

<i>Lo Prié Winery - Blanc de Morgex et de La Salle 2019</i>	€	<b>29,00</b>
<i>Chambave Muscat – Nicola Del Negro 2021</i>	€	<b>25,00</b>
<i>Gewurztraminer Crotta di Prado</i>	€	<b>25,00</b>
<i>Felicitas – Mai Domi 2019</i>	€	<b>24,00</b>
<i>Lo Risolet Boen</i>	€	<b>21,00</b>
<i>Moscato Chateau Feuillet</i>	€	<b>28,00</b>
<i>Pinot Gris Crotta Di Prado 2021</i>	€	<b>27,00</b>
<i>Pinot Noir Boen Vinifie En Blanc 2021</i>	€	<b>21,00</b>
<i>Petite Arvine Bois Tordu – Pierre Quinson 2021</i>	€	<b>29,00</b>
<i>Petite Arvine DOP - Feuillet</i>	€	<b>29,00</b>
<i>Petite Arvine DOP – Bonin 2021</i>	€	<b>20,00</b>
<i>Petite Arvine - Le Clocher</i>	€	<b>32,00</b>
<i>Petite Arvine DOC - Miniera Cave Das Once 2020</i>	€	<b>32,00</b>
<i>Traminer Chateau Feuillet</i>	€	<b>27,00</b>

## **PIEMONTE**

<i>Dante Rivetti Chardonay – La Valletta 2018</i>	€	<b>29,00</b>
<i>Derthona – Vigneti Massa 2021</i>	€	<b>33,00</b>
<i>Gavi Di Gavi "Malgrà"</i>	€	<b>21,00</b>
<i>Langhe Marrone – La Morra Arneis 2021</i>	€	<b>20,00</b>
<i>Roero Arneis Marchesi Di Barolo</i>	€	<b>29,00</b>
<i>Roero Arneis DOCG 2021 Demaria</i>	€	<b>19,00</b>

## **TRENTINO-ALTO ADIGE**

<i>Cancenai Gewurztraminer Rottensteiner 2019</i>	€	<b>29,00</b>
<i>Cantine H.Lun Gewurztraminer</i>	€	<b>27,00</b>
<i>Vallarom Chardonnay 2020</i>	€	<b>32,00</b>
<i>Kettmeir Chardonnay DOC – Santa Margherita 2021</i>	€	<b>21,00</b>
<i>Cantine H.Lun Muller Thurgau</i>	€	<b>22,00</b>
<i>Kettmeir Pinot Bianco DOC – 2021</i>	€	<b>21,00</b>
<i>Cantine H.Lun Pinot Grigio</i>	€	<b>27,00</b>
<i>Kitz Rottensteiner – Vigneti delle Domiti 2021</i>	€	<b>18,00</b>

### **FRIULI-VENEZIA GIULIA**

<i>Attemes Pinot Grigio - Friuli DOC 2021</i>	€	<b>21,00</b>
<i>Attemes Ribolla Gialla - Friuli DOC 2021</i>	€	<b>21,00</b>
<i>Chardonnay Veneto IGT Torresella</i>	€	<b>18,00</b>
<i>Draga Sauvignon – Collio 2020</i>	€	<b>25,00</b>
<i>Pinot Grigio Veneto DOC Torresella</i>	€	<b>18,00</b>
<i>Friulano I Clivi 2021</i>	€	<b>30,00</b>
<i>Ribolla Gialla 2021 I Clivi</i>	€	<b>27,00</b>

### **TOSCANA**

<i>Massovivo Vermentino IGT Frescobaldi</i>	€	<b>20,00</b>
---	---	--------------

### **PUGLIA**

<i>Verdeca Cantine San Marzano</i>	€	<b>21,00</b>
------------------------------------	---	--------------

### **SICILIA**

<i>Etna Bianco cantine La Gelsomina</i>	€	<b>31,00</b>
---	---	--------------

<i>Etna Bianco Murgo DOC 2022</i>	€	<b>30,00</b>
-----------------------------------	---	--------------

<i>Aurora Etna bianco 2021 I Vigneri</i>	€	<b>54,00</b>
--	---	--------------

### **ROSE'**

<i>Alie Rosé ( sirah e Vermentino ) IGT</i>	€	<b>25,00</b>
---	---	--------------

<i>Rosè DOP - Chateau Feuillet</i>	€	<b>22,00</b>
------------------------------------	---	--------------

<i>Rosato Beato Emerico Quinson VDA</i>	€	<b>33,00</b>
---	---	--------------

<i>Tramari cantine San Marzano (Ta)</i>	€	<b>22,00</b>
---	---	--------------

### **FRANCIA**

<i>Chablis Domaine Barat 2021</i>	€	<b>60,00</b>
-----------------------------------	---	--------------

<i>Sancerre Thomas Labaille 2021</i>	€	<b>70,00</b>
--------------------------------------	---	--------------

<i>Jacquère 2018 Savoie Domaine Dupasquier</i>	€	<b>33,00</b>
--	---	--------------

### **ROSSI**

### **VALLE D'AOSTA**

<i>Arnad Montjovet DOP – Bonin 2020</i>	€	<b>18,00</b>
<i>Vesan Chambave Barrique DOC Nicola Del Negro 2020</i>	€	<b>55,00</b>
<i>Chambave Rouge – Nicola Del Negro 2021</i>	€	<b>24,00</b>
<i>Chambave Superior DOC Quatre Vignobles 2020 La Crotta De Vegneron</i>	€	<b>36,00</b>
<i>Donnas DOC – Cave de Donnas 2019</i>	€	<b>31,00</b>
<i>Donnas Napoleon- Cave De Donnas</i>	€	<b>36,00</b>
<i>Cornalin Chateau Feuillet</i>	€	<b>26,00</b>
<i>Cornalin 2020 Edoardo Braga</i>	€	<b>29,00</b>
<i>Fumin Espirit Follet 2019 La Crotta De Vegneron</i>	€	<b>41,00</b>
<i>Fumin – Di Francesco Gasperi 2018</i>	€	<b>44,00</b>
<i>Fumin - Nicola Del Negro 2020</i>	€	<b>40,00</b>
<i>Fumin- Feuillet 2021 0,75</i>	€	<b>33,00</b>
<i>Gamay DOC La Crotta De Vegneron 2021</i>	€	<b>24,00</b>
<i>Gamay 2021 Edoardo Braga</i>	€	<b>28,00</b>
<i>Gemina Vis Sarre</i>	€	<b>24,00</b>
<i>Le Soldat Torrette – Pierre Quinson 2020</i>	€	<b>29,00</b>
<i>Pinot Noir Bonin – Bonin 2021</i>	€	<b>18,00</b>
<i>Pinot Noir DOP – Crotta di Prado 2021</i>	€	<b>20,00</b>
<i>Laon Pinot Noir Barrique DOC 2020 - Nicola Del Negro</i>	€	<b>55,00</b>
<i>Pinot Noir 2021 Feuillet 0,75</i>	€	<b>28,00</b>
<i>Pinot Noir DOC La Crotta De Vegneron 2022</i>	€	<b>27,00</b>
<i>Pinot Noir – Nicola Del Negro 2021</i>	€	<b>26,00</b>
<i>Planchettes – Di Francesco Gasperi 2021</i>	€	<b>32,00</b>
<i>Sirah Rouge DOC creme 2019 La Crotta De Vigneron</i>	€	<b>34,00</b>

<i>Torrette-Feullet 2022</i>	€	<b>25,00</b>
<i>Torrette Superior Chateau Feullet</i>	€	<b>33,00</b>
<i>Dante Torrette Superior Barrique DOC 2020 Nicola Del Negro</i>	€	<b>59,00</b>
<i>Torrette Braga</i>	€	<b>25,00</b>
<i>Torrette – Nicola Del Negro 2021</i>	€	<b>25,00</b>
<i>Torrette DOP – Crotta di Prado 2021</i>	€	<b>19,00</b>
<i>Torrette Superior Edoardo Braga 2022</i>	€	<b>32,00</b>
<i>Torrette Superieur Cave Onze Communes – Miniere Cogne 2020</i>	€	<b>33,00</b>
<i>Torrette Superior Mai Domi 2021</i>	€	<b>39,00</b>

## **VENETO**

<i>Amarone "Speri Viticoltori"</i>	€	<b>110,00</b>
<i>Pinot Noir IGT Torresella</i>	€	<b>20,00</b>
<i>Pinot Noir Vallaron 2020</i>	€	<b>42,00</b>
<i>Refosco Dal Peduncolo Rosso Torresella</i>	€	<b>15,00</b>
<i>Valpolicella Ripasso Cantine Santi</i>	€	<b>32,00</b>
<i>Valpolicella Classico "Speri Viticoltori"</i>	€	<b>22,00</b>
<i>Valpolicella Superiore – Case Vecie Brigaldara 2019</i>	€	<b>29,00</b>

## **PIEMONTE**

<i>Barbaresco Dante Rivetti 2018 docg</i>	€	<b>65,00</b>
<i>Barbaresco Prunotto Bric Turot DOCG</i>	€	<b>70,00</b>
<i>Barbaresco – Cascina Morassino 2018</i>	€	<b>55,00</b>

<i>Barbaresco DOCG " Vanotu"2015 Pelissero</i>	€	<b>140,00</b>
<i>Barbaresco " Serragrilli" Marchesi Di Barolo 2019</i>	€	<b>75,00</b>
<i>Barbera D'Asti DOCG 2022 " DEL PREVE"</i>	€	<b>18,00</b>
<i>Barbera D'Alba Pietro Rinaldi 2020</i>	€	<b>19,00</b>
<i>Barbera d'Alba superiore 2017 Demaria</i>	€	<b>48,00</b>
<i>Barolo DOCG "Badarina"2018 Bruna Grimaldi</i>	€	<b>85,00</b>
<i>Barolo " Cannubi " Marchesi Di Barolo 2016</i>	€	<b>150,00</b>
<i>Barolo Marengo Mauro 2017</i>	€	<b>75,00</b>
<i>Barolo Sarmassa Virna 2014</i>	€	<b>115,00</b>
<i>Barolo Castello di Verduno</i>	€	<b>75,00</b>
<i>Bussia Barolo DOCG– Prunotto 2018</i>	€	<b>115,00</b>
<i>Dolcetto D'Asti DOC ' 2021 "CUSAN"</i>	€	<b>18,00</b>
<i>Dolcetto Langhe DOC - Demaria 2021</i>	€	<b>19,00</b>
<i>Grignolino D'Asti DOC '2022 "Gambitula"</i>	€	<b>18,00</b>
<i>Monleale – Vigneti Massa 2016</i>	€	<b>31,00</b>
<i>Nebbiolo "Michet" DOC Marchesi Di Barolo</i>	€	<b>32,00</b>
<i>Nebbiolo d'Alba DOC 2017 Demaria</i>	€	<b>27,00</b>
<i>Nebbiolo Paolo Scavino 2021</i>	€	<b>22,00</b>
<i>Nebbiolo – Virna 2019</i>	€	<b>29,00</b>
<i>Terra – Vigneti Massa 2021</i>	€	<b>29,00</b>
<i>Roero Riserva 2013 DOCG Demaria</i>	€	<b>44,00</b>
<i>Roer0 DOCG 2016 Demaria</i>	€	<b>29,00</b>

### **TRENTINO ALTO ADIGE**

<i>Lagrein Cantine " H.Lun"</i>	€	<b>27,00</b>
<i>Lagrein DOC Kettmeir</i>	€	<b>29,00</b>
<i>Lagrein Riserva Rottensteiner 2019</i>	€	<b>29,00</b>
<i>Kettmeir Pinot Noir DOC – Santa Margherita 2021</i>	€	<b>29,00</b>
<i>Pinot Noir H.Lun</i>	€	<b>24,00</b>

## **TOSCANA**

<i>Orio Bolgheri – Podere Castellaccio 2020</i>	€	<b>31,00</b>
<i>Morellino Di Scansano Santa Maria Tenuta Frescobaldi DOCG</i>	€	<b>22,00</b>
<i>Brunello Di Montalcino 2015 DOCG Luce Frescobaldi</i>	€	<b>220,00</b>
<i>Brunello Di Montalcino DOCG 2017 Castel Giocondo Frescobaldi</i>	€	<b>110,00</b>
<i>Palazzo Brunello di Montalcino 2015</i>	€	<b>70,00</b>
<i>Rosso di Montalcino DOC 2022 "Campo ai Sassi" Frescobaldi</i>	€	<b>45,00</b>
<i>Palazzo Rosso di Montalcino 2020</i>	€	<b>30,00</b>
<i>Chianti classico Rodano 2018</i>	€	<b>29,00</b>
<i>Lucente 2020 IGT Frescobaldi</i>	€	<b>89,00</b>
<i>Tignanello Marchese Antinori IGT</i>	€	<b>180,00</b>
<i>Ornellaia Bolgheri DOC Superiore "Solare 2017"</i>	€	<b>350,00</b>
<i>Le Volte dell'Ornellaia Bolgheri 2021</i>	€	<b>48,00</b>
<i>Sassalloro IGT - Jacopo Biondi Santi 2020</i>	€	<b>48,00</b>
<i>Chianti Castiglioni DOCG Frescobaldi</i>	€	<b>18,00</b>
<i>Le Crocine IGD 2021</i>	€	<b>49,00</b>

## **PUGLIA-UMBRIA**

<i>Pinot Nero Umbria Marchese Antinori Della Sala</i>	€	<b>85,00</b>
<i>Primitivo Neprica Marchese Antinori</i>	€	<b>19,00</b>
<i>Primitivo del Salento Cantine san marzano</i>	€	<b>18,00</b>

## **SICILIA**

<i>Etna rosso D.O.C 2020 "A Rina" Girolamo Russo</i>	€	<b>50,00</b>
<i>Etna Rosso DOC "Clo" 2020 Cantine Iuppa</i>	€	<b>40,00</b>
<i>Etna rosso Murgo D.O.C 2021</i>	€	<b>30,00</b>

## **FRANCIA**

<i>Cornas AOP 2020 Mickael Bourg</i>	€	<b>100,00</b>
<i>Marsannay "Clos Du Roy" 2018 Domaine Charles Audoin</i>	€	<b>90,00</b>
<i>Pinot Noire 2021 Bourgogne Domaine Charles Audoin</i>	€	<b>75,00</b>

## **VINI SPECIALI**

<i>Muffato della Sala Marchese Antinori</i>	€	<b>65,00</b>
<i>Brachetto D'Acqui ca' d' Galet La Torre</i>	€	<b>22,00</b>
<i>Carpe Diem Chardonnay DOP - Boen 2018</i>	€	<b>45,00</b>
<i>Chambave Moscato Passito - La Crotta di Vegneron 2019</i>	€	<b>50,00</b>
<i>Chateau La Ribotte Sauternes</i>	€	<b>18,00</b>
<i>Moscato D'Asti Ca' du Silè La Torre</i>	€	<b>20,00</b>

<i>Moscato d'Asti DOCG - Prunotto 2022</i>	€	<b>50,00</b>
<i>Moscato di Samos Passito</i>	€	<b>21,00</b>
<i>Mottura Grechetto Muffo</i>	€	<b>25,00</b>
<i>Pravis Goldtraminer 2018</i>	€	<b>55,00</b>
<i>Vinsanto del Chianti Colli Fiorentini DOC - Guido Gualandi 2012</i>	€	<b>55,00</b>
<i>Vinsanto Chianti Classico</i>	€	<b>35,00</b>
<i>Vinsanto Valdi Chiara DOC - Santa Cristina 2019</i>	€	<b>45,00</b>
<i>Jaline Feuillet</i>	€	<b>40,00</b>