

## ***Vini Mantovani***

### ***Lambrusco***

<i>Lambrusco “ Fragoletta “ Virgili “ ( Mantova )</i>	<i>€ 10</i>
<i>Lambrusco il Boschetto “ Miglioli ” ( Viadana MN )</i>	<i>€ 10</i>
<i>Lambrusco Scagarun “ Lebovitz ” ( Governolo )</i>	<i>€ 10</i>
<i>Lambrusco Averardo “ Fondo Cantone “ ( Quistello )</i>	<i>€ 10</i>
<i>Lambrusco Rosso Matilde “ Bugno Martino “ ( S. Benedetto Po )</i>	<i>€ 12</i>
<i>Lambrusco tradizionale Ciamballà “ Bugno Martino “</i>	<i>€ 12</i>
<i>Lambrusco Confini ( Sermide )</i>	<i>€ 12</i>
<i>Lambrusco tradiz. Vecchio Ponte “ Giubertoni ” ( Governolo )</i>	<i>€ 10</i>
<i>Lambrusco tradizionale Foglia “ Miglioli “ ( Viadana )</i>	<i>€ 12</i>
<i>Lambrusco Pjafoc Virgili ” ( Volta Mantovana )</i>	<i>€ 12</i>
<i>Lambrusco Cavalcabò 2017 “ Cant Soc Viadana “ ( Viadana )</i>	<i>€ 12</i>
<i>Lambrusco brut rosso di Sorbara doc</i> <i>“ Cantina della Volta “ ( Bomporto MO )</i>	<i>€ 15</i>
<i>Lambrusco Rosè brut di Sorbara</i> <i>“ Cantina della Volta “ ( Bomporto MO )</i>	<i>€ 30</i>
<i>Lambrusco in bianco metodo classico Cristian Bellei</i> <i>“ Cantina della Volta “ ( Bomporto MO )</i>	<i>€ 30</i>

### ***Spumanti***

<i>Chardonnay vivace 2017 “ Bertagna ” ( Cavriana )</i>	<i>€ 12</i>
<i>Brut Champenoise “ Ricchi ” ( Monzambano )</i>	<i>€ 20</i>
<i>Brut Champenoise dosaggio Zero ( Ricchi )</i> <i>( Monzanbano )</i>	<i>€ 22</i>
<i>Brut Champenoise Tempesta ( Tenuta Maddalena )</i>	

( *Volta Mantovana*) € 20

*Brut champenoise L 1,5 « Ricchi» ( Monzambano )* € 40

### *Vini Bianchi*

*Bianco Garda 2017 “ Bertagna ( Cavriana )* € 12

*Chardonnay 2016 Meridiano “ Ricchi” ( Monzambano )* € 15

*Chardonnay 2016 Montevolpe “ Bertagna” ( Cavriana )* € 18

*Chardonnay 2016 “ Tenuta Maddalena” (Volta Mant)* € 15

*Pinot bianco 2017“Prendina” (Monzanbano)* € 10

*Sauvignon 2016 “ Tenuta Maddalena “  
( Volta Mantovana )* € 16

*Sauvignon 2016 Valbruna “ Prendina” ( Monzambano )* € 15

*Riesling 2016 “ Prendina “ ( Monzambano )* € 15

### *Vini Rosati*

*Rosè vivace 2017 “ Bertagna “ ( Cavriana)* € 10

*Rosè Brut Rosa Linda « Ricchi «* € 20

### *Vini Rossi*

*Cornalino (cabernet Merlot) 2016 “ Ricchi”* €12

*Cabernet 2016 “ Prendina” ( Monzambano )* € 12

*Merlot 2017 “ Prendina” ( Monzambano )* € 12

*Cabernet 2017 “ Bertagna “ ( Cavriana )* € 12

*Merlot 2017 “ Bertagna “ ( Cavriana )* € 12

<i>Rubino ( cabernet, merlot, rondinella ) 2016 “ Josef”</i>	€ 18
<i>Cabernet 2014 -2015 Val di Pietra “ Tenuta Maddalena”</i>	€ 20
<i>Cabernet 2015 Rosso del Barone “ Bertagna”</i>	€ 16
<i>Cabernet Ribò 2015 “ Ricchi”</i>	€ 16
<i>Rosso Saline cabernet sauv-merlot 2011 “ Gozzi”</i>	€ 16
<i>Rosso Saline cabernet Merlot 2011 Magnum “ Gozzi”</i>	€ 32
<i>Vigna Magrini cabernet sauvignon- merlot 2011 “ Gozzi”</i>	€ 28
<i>Cabernet sauvignon 2015 Il Falcone “ Prendina”</i>	€ 28
<i>Merlot Monte Cervo 2015 “ Tenuta Maddalena “</i>	€ 18
<i>Merlot 2014 Rosso del Chino “ Bertagna”</i>	€ 16
<i>Merlot Carpino 2013- 2014 “ Ricchi”</i>	€ 25
<i>Merlot 2014 Fajal “ Prendina”</i>	€ 30
<i>Montevolpe rosso 2014 “ Bertagna”</i>	€ 28
<i>Montevolpe rosso 3 LT 2009 “ Bertagna “</i>	€ 90

### ***Bollicine Italiane***

<i>Prosecco di Valdobbiadene “ Drusian” (Veneto)</i>	€ 15
<i>Brut Champenoise Mantovano “ Ricchi”(Lombardia)</i>	€ 20
<i>Brut Champenoise Mantovano Tempesta”Ten. Maddalena “</i>	€ 20
<i>Brut Rosè rosa Linda Mantovano “ Ricchi “</i>	€ 20
<i>Brut Champenoise Dosaggio Zero Mantovano “ Ricchi “</i>	€ 22
<i>Brut Champenoise Mantovano Magnum 1,5 lt “ Ricchi”</i>	€ 40
<i>Brut Pinot Nero Gran Cuneè Storica 1870 “ Giorgi “</i>	€ 26

<i>Brut Champenoise Garda Mattia Vezzola “ Costaripa “</i>	€ 28
<i>Brut Champ Garda Rosè Mattia Vezzola “ Costaripa “</i>	€ 28
<i>Brut Champ. Garda Rosè Mattia Vezzola Magnum “ Costaripa “</i>	€ 58
<i>Franciacorta brut “ Camossi”</i>	€ 30
<i>Franciacorta Brut Crù Perdù “ Castello Bonomi “</i>	€ 30
<i>Franciacorta Extra Brut “ Faccoli “</i>	€ 30
<i>Franciacorta Gran Cuveè Alma “ Bellavista “</i>	€ 35
<i>Franciacorta Brut Rosè “ Faccoli “</i>	€ 30
<i>Franciacorta Extra Brut Magnum “ Faccoli “</i>	€ 60
<i>Franciacorta Dosaggio Zero 2012 “ Faccoli “</i>	€ 40
<i>Franciacorta Dosaggio zero “ Arici “</i>	€ 30
<i>Franciacorta Rosè “ Camossi “</i>	€ 30
<i>Franciacorta Rosè Dosaggio Zero “ Arici “</i>	€ 35
<i>Franciacorta Satin “ Camossi “</i>	€ 30
<i>Franciacorta Dosaggio zero Nero “ Arici “</i>	€ 40
<i>Franciacorta ex brut Ris Pietro Camossi mil2008“ Camossi “</i>	€ 35
<i>Franciacorta cuvee Prestige “ Cà del Bosco”</i>	€ 35
<i>Franciacorta dos zero mill 2011-2012 “ Cà del Bosco “</i>	€ 50
<i>Franciacorta Cuvee Prestige Magnum “ Cà del Bosco “</i>	€ 64
<i>Brut Blanc de Morgex et de la Salle 2014 ( valle D’Aosta)</i>	€ 35
<i>Metodo classico Pas Dosè mill 2013 “Haderburg”( A.Adige)</i>	€ 35

*Alto Adige Pinot Nero Pas Dosè 2011 “ Franz Haas “ € 50*

*Trento Classico Perlè Mill 2009- 2010-2011 “ Ferrari “ € 35*

*Trento Classico Perlè mill.2010 1,5 lt. “ Ferrari” € 70*

## **Champagne**

*Champagne Brut Magnum « Aubry « € 110*

*Champagne Brut Tradition 1ere Crù « Gaston Chiquet « € 55*

*Champagne Brut Trad. 1ere Crù Magnum « G. Chiquet « € 110*

*Champagne Royale Reserve brut « Philipponnat « € 60*

*Champagne Royale reseve brut MG « Philipponnat « € 120*

*Champagne Royale reserve pas dosè « Philipponnat » € 60*

*Champagne Royale Reserve Pas Dosè MG«Philipponnat « € 120*

*Champagne Blanc de Blanc 1 ere Crù « De Saint Gall « € 65*

*Champagne Trad. 1ere Crù Magnum « De Saint Gall « € 100*

*Champagne Exta Brut Gran Crù « De Saint Gall « € 60*

*Champagne Tr. Gran Crù mill 2009 « Juillet-Lallemen » € 70*

*Champagne Sel. Gran Crù Magnum « Juillet-Lallemen » € 100*

*Champagne Brut Premiere « Luis Roederer « € 70*

*Champagne Blac de Blanc Gran Crù 2007 « Chiquet « € 70*

*Champagne 1522 Mill 2006 Gran Crù «Philipponnat « €100*

*Champagne Brut Tradition Gran Crù « Egly Ouriet « € 100*

*Champagne Gran Crù Blanc de Blanc Initial « Selosse « € 190*

## *Vini dal Mondo*

### *Austria*

<i>Gruner Veltriner 2014 Klassic « Leth «</i>	<i>€ 22</i>
<i>Gruner Veltriner 2014 Weinviertel « Falkenstein «</i>	<i>€ 22</i>
<i>Gruner Veltriner 2014 Federspiel « Pichler «</i>	<i>€ 28</i>
<i>Gruner Veltriner 2013 Stein n. 1 « Ott «</i>	<i>€ 45</i>
<i>Gruner Veltriner 2013 Smaragd Loiben Bers « Pichler «</i>	<i>€ 70</i>
<i>Riesling 2013 Smaragd Biern « Piewald «</i>	<i>€ 60</i>
<i>Blaufrankisch( Pinot Nero )Burgerland 2013 « Moric «</i>	<i>€ 30</i>

### *Germania*

<i>Riesling 2014 Feinherb “Hofgut “ Mosella</i>	<i>€ 20</i>
<i>Riesling 2013 Trocken Ansgar clusserat“Von Schieffer “Mosel</i>	<i>€ 24</i>
<i>Riesling 2014 Trocken Gimmeldinger“A.Cristmann”Pfalz”</i>	<i>€ 24</i>
<i>Riesling 2014 Stiftung“St. Nicolaus Hostpital“trochen Mosella</i>	<i>€ 25</i>
<i>Riesling 2014Stiftung „St. Nicolaus Hospital „Spatlese Mosella</i>	<i>€ 28</i>
<i>Riesling 2013 Stiftung „St. Nikolaus Hospital„Auslese Mosella</i>	<i>€ 38</i>

## *Francia* *Borgogna*

*Chardonnay*

<i>Chablis 2015 « Domaine Chantemerle »</i>	€ 35
<i>Chablis 2013 Mont de Milieu « La Chablisienne »</i>	€ 36
<i>Aligotè 2011 « Dominique Laurant »</i>	€ 40
<i>Bourgogne Blanc 2016 Retour de Flandres « Regnard »</i>	€ 30
<i>Bourgogne Chardonnay 2013 « Piere Morey »</i>	€ 38
<i>Macon Verzè 2015 « Domaine Leflaive »</i>	€ 45
<i>Mersault 2009 « Girardin »</i>	€ 65
<i>Mersault 2009 « Boillot »</i>	€ 65
<i>Mersault 2011 1ere crù Poruzots « Antonie Jobard »</i>	€ 70
<i>Mersault 2011 1ere crù Genevrieres « Antonie Jobard »</i>	€ 70
<i>Chassagne-Montrachet 2012 « Morey-Coffinet »</i>	€ 65
<i>Chassagne-Montrachet 2009 « Girardin »</i>	€ 60
<i>Chassagne-Montrachet 2007 « Ramonet »</i>	€ 85
<i>Chassagne-Montrachet 1Cru Les Vergers 2009» F. L. Pillot»</i>	€ 60
<i>Gewurztraminer 2015 « Dom Allimant-Laugner » Alsazia</i>	€ 25
<i>Pouilly-Fumè 2017 « Ladoucette »</i>	€ 40
<i>Sancerre 2012 « Fran. Crochet »</i>	€ 25

## *Borgogna*

### *Pinot nero*

<i>Hautes cote des Nuites 2014 « Domaine Guyon »</i>	€ 35
<i>Hautes cotes de Nuites 2014 « Gros Frere »</i>	€ 40
<i>Bourgogne Rouge 2016 « Faivelley »</i>	€ 30

<i>Bourgogne Cuvee Gravel 2016 « Marechal »</i>	€ 35
<i>Bourgogne Rouge 2013 « PierreMorey »</i>	€ 40
<i>Burgogne Rouge 2014 « Tollot Beau »</i>	€ 40
<i>Bourgogne Rouge 2015 « Meo Camuzet »</i>	€ 50
<i>Chorey les Beaune 2012-2015 « Tollot Beau »</i>	€ 50
<i>Chassagne-Montrachet 2008 « Ramonet »</i>	€ 75
<i>Beaune Chaume Gaufriot Monopole 2005 «Antonin Guyon »</i>	€ 42
<i>Savigny les Beaune 2005 « Antonin Guyon »</i>	€ 40
<i>Savigny les Beaune 2009 1ere Crù « Bruno Claire »</i>	€ 50
<i>Marsannay 2008 Les Grasses Tetes « Bruno Claire »</i>	€ 38
<i>Marsannay 2012 « Meo Camuzet »</i>	€ 50
<i>Marsannay 2009 Les longeroies « Denis Mortet »</i>	€ 56
<i>Volnay 2015 « Marechal »</i>	€ 75
<i>Volnay 1ere Cru Les Champans 2009 «Dom.Joseph Voillot»</i>	€ 78
<i>Pommard 2015 La Chantere « Marechal »</i>	€ 75
<i>Pommard 2009- 2010 1 ere Crù Les Pezerolles « Yoseph Voillot »</i>	€ 78
<i>Chambolle Musigny 2014 « Meo Camuzet »</i>	€ 110
<i>Chambolle-Musigny 1 Cru 2007 La Grance «Dominique Laurent</i>	€ 100
<i>Aloxe Corton 1ere Cru Les Fournieres 2006 « Tollot-Beaut »</i>	€ 70
<i>Aloxe Corton 1 Cru Les Fournirers 2005 « Dom. Antonin Guyon»</i>	€ 60



<i>Aloxe Corton 2009 « Bruno Claire »</i>	€ 60
<i>Corton Bressandes 2014 Grand Cru « Tollot Beaut »</i>	€ 120
<i>Morey St Denise 2012 Clos Solon «Domaine Fourriere »</i>	€ 60
<i>Morey St Denise 2009 La Rue de Vergy « Bruno Claire »</i>	€ 60
<i>Nuit Saint George 2008-2009 Les Florieres « Dom. Jean Jacques Confuron »</i>	€ 90
<i>Nuit Saint Georges 1 Crù 2011 Les Vignes Rondes « Domanine Mugneret »</i>	€ 90
<i>Nuit Saint George les Poiset 2015 Magnum « Petitot »</i>	€ 120
<i>Vosnè-Romanèe 2007 « Domaine D'Eugenie »</i>	€ 90
<i>Vosnè-Romanèe 2008 « Domaine des Pedrix »</i>	€ 85
<i>Gevrey-Chambertin 2010 « Thierry Mortet »</i>	€ 60
<i>Gevrey Chambertin 2008 1 ere Estournelles s. Jacques « Dominique Laurent »</i>	€ 180
<i>Gevrey Chambertin 2014 « Meo Camuzet »</i>	€ 100
<i>Corton Grand Crù 2009 Clos du Roy « Antonin Guyon »</i>	€ 95
<i>Charme Chambertin 2007 Grand Crù « Dom. Gallois »</i>	€ 120
<i>Mazis-Chambertin Grand Cru2003 1,5 LT « DominiqueLaurent »</i>	€ 400
<i>Chambertin Grand Crù Heritiers 2008 « Louis Latour »</i>	€ 200
<i>Echèzeaux Gran Crù 2007 « Domaine des Pedrix »</i>	€ 140
<i>Clos de Vougeot 2012 « Domaine Meo Camuzet »</i>	€ 200
<i>Cotes-du-Rhone 2006 « Tardieu-Laurent »</i>	€ 36

*Cotes-du-Rhone 2012 « Guigal »* € 30

## *Bordeaux*

*Bordeaux Saint-Estephe 2009 « Château de Pez »* € 70

*Bordeaux Pauillac 2005 Magnum « Batailley »* € 120

*Bordeaux Pomerol 1997-1999-2000 Château Cantelauze* € 90

*Bordeaux Pomerol 2008 3 Litri « Domaine de L'Eglise »* € 280

*Bordeaux Pauillac 2005 Magnum «Château Lynch Moussac»*€150

*Ribera del Duero Tinto Pesquera Crianza 2013 «Fernandez »* €30

*Merlot 2012 Casa « Lapostolle » ( Cile )* € 28

## *Vini Bianchi Nazionali*

*Bianco di Custoza 2017“ Cavalchina “ ( Veneto )* € 12

*Lugana 2017 “ Bertagna “* € 16

*Lugana 2017 S. Cristina “ Zenato “* € 16

*Lugana 2017 “Cà dei Frati “ ( Lombardia )* € 16

*Lugana Le Fornaci 2016 “ Tommasi “* € 16

*Lugana sup.Brolettino 2016 “Cà dei Frati “* € 22

*Lugana Il Pratto 2016 “ Cà dei Frati “* € 25

*Friulano Vigneto Storico 2016 “ Gigante “ ( Friuli )* € 25

*Friulano Vigneto Storico Magnum 2016 “ Gigante “* € 50

*Chardonnay Collio 2016 “ Gigante “ ( Friuli )* € 20

<i>Sauvignon Collio 2016 “ Gigante “ ( Friuli )</i>	€ 20
<i>Isonzo Sauvignon 2015 “ Vie di Romans “ ( Friuli )</i>	€ 28
<i>Isonzo Pinot Grigio 2015 “ Vie di Romans “ ( Friuli )</i>	€ 28
<i>Isonzo Chardonnay 2015 “ Vie di Romans “ ( Friuli )</i>	€ 24
<i>Bianco Castellada 2009 “ Castellada “ ( Friuli )</i>	€ 35
<i>Langhe Bianco Rossj-Bass 2015 “ Gaja “ ( Piemonte )</i>	€ 65
<i>Sauvignon Langhe Bianco 2011 “ La Spinetta “( Piemonte )</i>	€ 40
<i>Muller Thurgau Sofi 2017 “ Franz Haas “ ( A Adige )</i>	€ 16
<i>Muller Thurgau 2017 “ Castel Juval “ ( A Adige )</i>	€ 20
<i>Moscato Giallo secco 2017 “ Franz Haas “ ( A Adige )</i>	€ 30
<i>Sauvignon 2015 “ Niedrist ( A.Adige )</i>	€ 26
<i>Sauvignon Porphir &amp; Kalz 2017 “ Niedrist “ (A.Adige)</i>	€ 28
<i>Sauvignon 2014 - 2017“ Franz Haas “ ( A.Adige )</i>	€ 26
<i>Sauvignon ris Quarz 2015 “ Cant. Di Terlano ( A.Adige)</i>	€ 45
<i>Pinot bianco Lepus 2017 „ Franz Haas „ ( A.Adige)</i>	€ 18
<i>Pinot Bianco 2016 “Cant. Di Terlano” ( A.Adige)</i>	€ 16
<i>Pinot Bianco 2017 “ Castel Juval ) ( A Adige )</i>	€ 22
<i>Pinot bianco 2015 ris. Vorberg „ Cant. Terlano „( A.Adige)</i>	€ 35
<i>Pinot bianco 2015 2017“ Niedrist “ ( A.Adige)</i>	€ 25
<i>Terlaner ris. Nova Domus 2014“ Cant di Terlano “ (A.Adige)</i>	€ 45
<i>Gewurztraminer 2017 “ Cantina di Terlano ” ( A.Adige)</i>	€ 20

<i>Gewurztraminer ris Hausmannhof 2015 “ Haderburg “</i>	€ 26
<i>Riesling 2011 „ Falkenstein „ ( A .Adige )</i>	€ 29
<i>Riesling 2012 „ Falkenstein „ ( A.Adige )</i>	€ 28
<i>Riesling 2011 - 2013 „ Niedrist „ ( A.Adige )</i>	€ 30
<i>Riesling 2017 „ Niedrist „ ( A.Adige )</i>	€ 26
<i>Riesling Unterortl 2017 „ Castel Juval „ ( A Adige )</i>	€ 30
<i>Riesling ris Windbichel 2016 „ Castel Juval „ ( A Adige )</i>	€ 40
<i>Mitterberg Weiss Trias 2016 „ Niedrist „ ( A.Adige )</i>	€ 30
<i>Manna 2016 “ Franz Haas” ( A.Adige )</i>	€ 28
<i>Manna 2014 3 LT “ Franz Haas “ ( A.Adige )</i>	€ 120
<i>Manna 2015 “ Franz Haas “ Magnum ( A Adige )</i>	€ 56
<i>Degeres 2011 “ Montepepe “ ( Toscana )</i>	€ 36
<i>Greco di Tufo 2017 Vigna Cicogna “ Benito Ferrara “</i>	€ 25
<i>Furore Bianco Fiord'uva 2015 “ Marisa Cuomo “</i>	€ 60
<i>Grillo 2017 Cavallo delle fate “ Tasca D’Almerita “</i>	€ 16

### ***Vini Rosè***

<i>Bardolino chiaretto 2017 “ Cavalchina “</i>	€ 15
<i>Rosè Garda Bresciano 2017 3 LT Rosamara” Costaripa “</i>	€ 60

### ***Vini Rossi Nazionali***

#### ***Veneto***

<i>Bardolino 2016“ Cavalchina”</i>	€ 12
------------------------------------	------

<i>Valpolicella Secco Vintage 2013 2014 2015 “ Bertani “</i>	€ 20
<i>Valpolicella Sup . Ripasso 2015 “ Bertani “</i>	€ 22
<i>Valpolicella Sup Ripassa 2012 Magnum “ Zenato “</i>	€ 40
<i>Valpolicella Sup. Ognissanti 2014 “ Bertani “</i>	€ 25
<i>Valpolicella Sup. Ognissanti 2014 MG “ Bertani “</i>	€ 50
<i>Valpolicella Superiore 2013-2014 “ Ferragù “</i>	€ 35
<i>Valpolicella Superiore 2011 “ Marion “</i>	€ 35
<i>Valpolicella Superiore 2012 Magnum “ Marion “</i>	€ 65
<i>Valpolicella Superiore 2013 Magnum “ Marion “</i>	€ 62
<i>Primofiore 2014 “ Quintarelli “</i>	€ 42
<i>Primofiore 2014 Magnum “ Quintarelli “</i>	€ 90
<i>Valpolicella 2002 “ Quintarelli “</i>	€ 85
<i>Valpolicella 2003 “ Quintarelli “</i>	€ 85
<i>Valpolicella 2006 “ Quintarelli “</i>	€ 80
<i>Valpolicella 2007 “ Quintarelli “</i>	€ 78
<i>Valpolicella 2008 “ Quintarelli “</i>	€ 78
<i>Valpolicella 2009 “ Quintarelli “</i>	€ 78
<i>Valpolicella 2010 “ Quintarelli “</i>	€ 78
<i>Valpolicella 2011 “ Quintarelli “</i>	€ 75
<i>Valpolicella 2006 “ Dal Forno “</i>	€ 100
<i>Valpolicella 2007 “ Dal Forno “</i>	€ 100
<i>Valpolicella 2008 “ Dal Forno “</i>	€ 95

<i>Valpolicella 2009 “ Dal Forno “</i>	<i>€ 95</i>	
<i>Valpolicella 2010 “ Dal Forno “</i>	<i>€ 95</i>	
<i>Rosso del Bepi 1999 “ Quintarelli”</i>	<i>€ 140</i>	
<i>Rosso del Bepi 2002 “ Quintarelli “</i>	<i>€ 130</i>	
<i>Rosso del Bepi 2005 “ Quintarelli “</i>	<i>€ 125</i>	
<i>Rosso del Bepi 2008 “ Quintarelli “</i>		<i>€ 120</i>
<i>Amarone 2009 “ Marion “</i>	<i>€ 75</i>	
<i>Amarone 2010 “ Marion “</i>	<i>€ 75</i>	
<i>Amarone 2010 MG “ Marion “</i>		<i>€ 150</i>
<i>Amarone 2013 “ Marion “</i>		<i>€ 70</i>
<i>Amarone 2010 Magnum “ Marion “</i>	<i>€ 150</i>	
<i>Amarone 2009 “ Trabucchi “</i>		<i>€ 70</i>
<i>Amarone 2006 “ Corte S.Alda”</i>	<i>€ 70</i>	
<i>Amarone 2011 “ Mazzi “</i>	<i>€ 65</i>	
<i>Amarone 2008 “ Viviani “</i>	<i>€ 65</i>	
<i>Amarone classico 2007 2008 2009 “ Bertani”</i>		<i>€ 95</i>
<i>Amarone Ris. Cà Florian 2009 “ Tommasi “</i>		<i>€ 95</i>
<i>Amarone 2009 “ Quintarelli “</i>	<i>€ 300</i>	
<i>Amarone 2009 “ Dal Forno “</i>	<i>€ 300</i>	
<i>Amarone 2010 “ Dal Forno “</i>	<i>€ 300</i>	
<i>Amarone 1998 “ Dal Forno “</i>	<i>€ 380</i>	
<i>Teroldego 2011 “ Marion “</i>	<i>€ 32</i>	

*Pinot nero 2013-2014 Levigato “ Soligo “* € 20

## ***Piemonte***

*Dolcetto d'Alba 2015 “ Bruno Giacosa “* € 18

*Dolcetto Cremes 2015 “ Gaja “* € 32

*Dolcetto d'Alba Privino 2016 “ Roberto Voerzio “* € 28

*Barbera sup. Vigna del Cuculo 2015 “ Cavalletto “* € 30

*Barbera d'Alba sup. La Romualda 2013 “ Principiano “* € 35

*Barbera D'Alba 2013 Gabutti “ Cappellano “* € 35

*Barbera D'Alba sup. Massucchi 2014 “ Sordo “* € 20

*Barbera sup. Bertu 2015 “ Negro “* € 30

*Roero Riserva Sudisfà 2013 “ Negro “* € 45

*Nebbiolo 2014 “ Rocche dei Manzoni “* € 30

*Nebbiolo 2015 “ Bruno Giacosa “* € 35

*Nebbiolo 2015 ris Valmaggione “ Bruno Giacosa “* € 42

*Nebbiolo Sito Moresco 2013 “ Gaja “* € 42

*Barbaresco 2014 Rombone “ Luigi Oddero “* € 50

*Barbaresco 2012 Magnum “ Produttori Barabersco “* € 70

*Barbaresco S.Stefano 2014 “ Cactello di Neive “* € 70

*Barbaresco 2009 Martinenga “ Marchese di Gresy “* € 60

*Barbaresco 2010 Gaiun “ Marchese di Gresy “* € 85

*Barbaresco 2010 Camp Gros Martinenga*

<i>“ Marchese di gresy “</i>	<i>€110</i>	
<i>Barbaresco Asili 2012 “ Bruno Giacosa “</i>	<i>€140</i>	
<i>Barbaresco 2012 “ Gaja “</i>	<i>€ 180</i>	
<i>Barbaresco 2013 “ Gaja “</i>	<i>€ 180</i>	
<i>Barolo</i>		
<i>Barolo 2010 “ Luigi Oddero “</i>	<i>€ 58</i>	
<i>Barolo 2013 Magnum “ Luigi Oddero “</i>		<i>€ 120</i>
<i>Barolo 2013 Albè “ G.B. Vajrà “</i>		<i>€ 50</i>
<i>Barolo 2013 “ Francesco Rinaldi “</i>		<i>€ 50</i>
<i>Barolo 2013 “ Negretti “</i>		<i>€ 48</i>
<i>Barolo 2010 “ Negretti “</i>		<i>€ 55</i>
<i>Barolo 2013 “ Brovia “</i>		<i>€ 55</i>
<i>Barolo 2010 “ Pio Cesare “</i>	<i>€ 70</i>	
<i>Barolo 2008 “ Aldo Conterno “</i>	<i>€ 70</i>	
<i>Barolo Ciabot Mentin 2007 “ Domenico Clerico”</i>	<i>€ 85</i>	
 <i>Barolo di Monforte</i>		
<i>Barolo Perno 2011 “ Sordo “</i>	<i>€ 55</i>	
<i>Barolo Perno 2010 “ Sordo “</i>	<i>€ 60</i>	
<i>Barolo Perno 2007 “ Sordo “</i>	<i>€ 65</i>	
<i>Barolo Perno 2004 “ Sordo “</i>	<i>€ 70</i>	
<i>Barolo Perno 2001 “ Sordo “</i>	<i>€ 85</i>	



<i>Barolo Castelletto 2013 Vigna Pressenda “ Conterno Fantino</i>	<i>€ 70</i>
<i>Barolo Ginestra 2013 Vigna del Gris “ Conterno Fantino “</i>	<i>€ 70</i>
<i>Barolo Ginestra 2013 Sorì Ginestra “ Conterno Fantino “</i>	<i>€ 70</i>
<i>Barolo Mosconi 2013 Vigna del Ped “ Conterno Fantino “</i>	<i>€ 70</i>
<i>Barolo Mosconi 2011 – 2012 “ Conterno Fantino “</i>	<i>€ 75</i>
<i>Barolo Perno 2011 Vigna Cappella S.Stefano “ Rocche dei Manzoni “</i>	<i>€ 90</i>
<i>Barolo Vigna D'la Roul 2009 “ Rocche dei Manzoni “</i>	<i>€ 88</i>
<i>Barolo 2013 Monprivato “ Sordo “</i>	<i>€ 80</i>
<i>Barolo Riserva Vigna Colonnello 2008 “ Aldo Conterno “</i>	<i>€ 120</i>
<i>Barolo Riserva Vigna Colonnello 2009 “ Aldo Conterno “</i>	<i>€ 120</i>
<i>Barolo Ginestra 2012 “ Diego Conterno “</i>	<i>€ 60</i>
<i>Barolo Bussia 2013 “ Giacomo Fenocchio “</i>	<i>€ 55</i>
<i>Barolo Bussia 2013 “ Costa di Bussia “</i>	<i>€ 48</i>
<i>Barolo Bussia Campo dei Buoi 2012 “ Costa di Bussia “</i>	<i>€ 50</i>
<i>Barolo Bussia Luigi Arnulfo 2009 “ Costa di Bussia “</i>	<i>€ 52</i>
<i>Barolo Bussia Ris Luigi Arnulfo 2012 3 LT “Costa di Bussia“</i>	<i>€ 200</i>
<i>Barolo Bussia Riserva 2010 “ Costa di Bussia “</i>	<i>€ 58</i>
<i>Barolo Bussia 2013 “ Giacomo Fenocchio “</i>	<i>€ 80</i>
<i>Barolo Bussia 2009 “ Aldo Conterno “</i>	<i>€ 100</i>
<i>Barolo ris. 90 Di 2011 “ Giacomo Finocchio “</i>	<i>€ 90</i>
<i>Barolo Bussia 2008 “ Pian Polvere Soprano “</i>	<i>€ 150</i>
<i>Barolo Ravera di Monforte 2013 “ Principiano “</i>	<i>€ 60</i>

## *Barolo di Barolo*

<i>Barolo Cannubi 2001 “ Marchesi di Barolo “</i>	<i>€ 60</i>
<i>Barolo Cannubi 2013 “ Francesco Rinaldi “</i>	<i>€ 60</i>
<i>Barolo Cannubi Boschis 2012 “ Virna “</i>	<i>€ 66</i>
<i>Barolo Casina Bric 2012 “ Casina Bric “</i>	<i>€ 46</i>
<i>Barolo Sarmassa 2010 “ Virna “</i>	<i>€ 60</i>
<i>Barolo Sarmassa 2011 “ Virna “</i>	<i>€ 55</i>
<i>Barolo Bricco delle Viole 2011 “ Casina Bric “</i>	<i>€ 55</i>
<i>Barolo Bricco delle Viole 2012 “ G.B. Vajra “</i>	<i>€ 75</i>
<i>Barolo Bricco delle Viole 2013 “ G.B. Vajrà “</i>	<i>€ 80</i>
<i>Barolo Brunate 2013 “ Francesco Rinaldi “</i>	<i>€ 60</i>
<i>Barolo Castellero 2013 “ Giacomo Fenocchio “</i>	<i>€ 60</i>

## *Barolo di Castiglione Falletto*

<i>Barolo Rocche di Castiglione 2013 “ Sordo “</i>	<i>€ 55</i>
<i>Barolo Rocche di Castiglione 2011 “ Sordo “</i>	<i>€ 58</i>
<i>Barolo Rocche di Castiglione 2009 “ Sordo “</i>	<i>€ 60</i>
<i>Barolo Rocche di Castiglione 2004 “ Sordo “</i>	<i>€ 70</i>
<i>Barolo Rocche di Castiglione 2001 “ Sordo “</i>	<i>€ 85</i>
<i>Barolo Rocche di Castiglione 2013 “ Brovia “</i>	<i>€ 85</i>

<i>Barolo Bricco Rocche 2001 3 Litri “ Ceretto “</i>	<i>€ 500</i>	
<i>Barolo Villero 2013 “ Sordo “</i>	<i>€ 65</i>	
<i>Barolo Villero 2013 “ Giacomo Finocchio “</i>		<i>€ 60</i>
<i>Barolo 2013 Villero “ Brovia “</i>		<i>€ 85</i>
<i>Barolo 2012 Bricco Boschis “ Cavallotto “</i>	<i>€ 65</i>	
<i>Barolo 2013 Bricco Boschis “ Cavallotto “</i>		<i>€ 70</i>
<i>Barolo 2013 Bricco Boschis Magnum “ Cavallotto “</i>	<i>€ 150</i>	
<i>Barolo 2009 Rocche Rivera “ Luigi Oddero “</i>	<i>€ 75</i>	
<i>Barolo 2010 Rocche Rivera “ Luigi Oddero “</i>	<i>€ 80</i>	
<i>Barolo 2011 Bricco Boschis Ris S. Giuseppe “ Cavallotto “</i>	<i>€ 90</i>	
<i>Barolo 2011 Ris Vignolo “ Cavallotto “</i>	<i>€ 82</i>	
<i>Barolo Pira 2011 “ Roagna “</i>	<i>€ 120</i>	
 <i>Barolo di Serralunga</i>		
<i>Barolo Gabutti 2013 “ Sordo “</i>	<i>€ 55</i>	
<i>Barolo Gabutti 2011 “ Sordo “</i>	<i>€ 58</i>	
<i>Barolo Gabutti 2009 “ Sordo “</i>	<i>€ 60</i>	
<i>Barolo Gabutti 2008 “ Sordo “</i>	<i>€ 65</i>	
<i>Barolo Gabutti 2004 “ Sordo “</i>	<i>€ 70</i>	
<i>Barolo Gabutti 2001 “ Sordo “</i>	<i>€ 85</i>	
<i>Barolo 2013 Giovanni Rosso “</i>		<i>€ 60</i>
<i>Barolo 2013 MG “ Giovanni Rosso “</i>		<i>€ 120</i>
<i>Barolo 2013 Prapò “ Ettore Germano “</i>		<i>€ 60</i>

<i>Barolo 2013 Parafada “ Massolino “</i>	€ 70
<i>Barolo 2013 Parussi “ Massolino “</i>	€ 70
<i>Barolo 2013 Margheria “ Massolino “</i>	€ 70
<i>Barolo 2011 Ris Vigna Rionda “ Massolino “</i>	€ 90
<i>Barolo 2013 Piè Rupestris “ Cappellano “</i>	€ 75
<i>Barolo 2013 Piè Rupestris Magnum “ Cappellano “</i>	€ 160
<i>Barolo 2013 Piè Franco “ Cappellano “</i>	€ 140
<i>Barolo Serralunga 2013 “ Negro “</i>	€ 50
<i>Barolo 2013-2014 Serralunga “ Principiano “</i>	€ 55
<i>Barolo 2009 Serralunga “ Principiano “</i>	€ 60
<i>Barolo 2006 Serralunga MAGNUM “ Principiano “</i>	€ 140
<i>Barolo 2014 Serralunga Magnum “ Principiano “</i>	€ 110
<i>Barolo 2007 Serralunga 3 litri “ Principiano “</i>	€ 220
<i>Barolo 2013 le Coste “ Bruno Giacosa “</i>	€ 170
<i>Barolo Ris Boscareto 2012 “ Principiano “</i>	€ 85
<i>Barolo Ris. Boscareto 2006 “ Principiano ”</i>	€ 90
<i>Barolo 2013- 2012 Baudana “ G.B. Vajrà “</i>	€ 85
<i>Barolo 2011 Cerretta “ Baudana “</i>	€ 75
<i>Barolo 2013 Cerretta “ Ettore Germano “</i>	€ 60
<i>Barolo 2013 Prapò “ Ettore Germano “</i>	€ 60
<i>Barolo di Verduno</i>	
<i>Barolo 2013 “ Castello di Verduno “</i>	€ 58

*Barolo 2010 Riserva Monvigliero “ Castello di Verduno ” € 80*

*Barolo 2013 Massara “ Castello di Verduno “ € 70*

*Barolo di Roddi*

*Barolo 2011 Bricco Ambrogio “ Negretti “ € 64*

### *Barolo di La Morra*

*Barolo 2012 Boiolo “ Malvirà “ € 65*

*Barolo 2013 Mirau “ Negretti “ € 52*

*Barolo 2009 Specola “ Luigi Oddero “ € 60*

*Barolo 2010 Specola “ Luigi Oddero “ € 65*

### **Toscana**

*Chianti classico 2015 “ Corzano & Paterno “ € 20*

*Chianti classico 2013 “ Corzano & Paterno “ € 25*

*Chianti classico 2015 “ Monteraponi “ € 28*

*Chianti classico 2011 “ Castell'in Villa “ € 30*

*Chianti classico ris. I tre borri 2007 “ Corzano & Paterno ” € 42*

*Chianti classico ris. I tre borri 2009 “ Corzano & Paterno “ € 40*

*Chianti classico ris. I tre borri 2011 “ Corzano & Paterno “ € 38*

*Chianti classico ris. I tre borri 2013 “ Corzano & Paterno “ € 38*

*Chianti classico ris. I tre borri 2015 “ Corzano & Paterno “ € 35*

*Rosso di Montalcino 2013 “ Le Chiuse “ € 24*

*Rosso di Montalcino 2012 “ Le Ragnaie “ € 26*

<i>Rosso di Montalcino 2014 “ Le Potazzine “</i>	€ 28
<i>Rosso di Montalcino 2015 “ Le Potazzine “</i>	€ 28
<i>Rosso di Montalcino 2012 ris poggio alla Mura “ Banfi “</i>	€ 28
<i>Brunello di Montalcino ris. Poggio alle Mura 2010 “Banfi“</i>	€ 75
<i>Brunello di Montalcino S Restituta 2010 “ Gaja “</i>	€ 70
<i>Brunello di Montalcino 1997 “ Il Colle “</i>	€ 80
<i>Brunello di Montalcino 2012 “ Le Potazzine “</i>	€ 80
<i>Brunello di Montalcino 2009 “ Le Chiuse “</i>	€ 70
<i>Brunello di Montalcino 2012 “ Le Chiuse “</i>	€ 67
<i>Brunello di Montalcino 2013 “ Le Chiuse “</i>	€ 65
<i>Palafreno (cabernet) 2004 “ Querciabella”</i>	€ 80
<i>Camartina (cabernet, sangiovese) 2000 “ Querciabella”</i>	€ 85
<i>Camartina ( cabernet, sangiovese) 2003 “ Querciabella”</i>	€ 82
<i>Camartina ( cabernet, sangiovese) 2004 “ Querciabella”</i>	€ 75
<i>Montevertine ris. 2006 “ Montevertine”</i>	€ 62
<i>Montevertine ris. 2008 “ Montevertine “</i>	€ 62
<i>Montevertine ris 2010 “ Montevertine “</i>	€ 60
<i>Montevertine ris. 2011 “ Montevertine “</i>	€ 58
<i>Montevertine ris. 2012 “ Montevertine”</i>	€ 56
<i>Montevertine ris. 2013 “ Montevertine “</i>	€ 55
<i>Montevertine ris. 2014 “ Montevertine “</i>	€ 53
<i>Le Pergole Torte 2011 “ Montevertine “</i>	€ 90

<i>Le Pergole Torte 2012 “ Montevertine “</i>	€ 92
<i>Le Pergole Torte 2013 “ Montevertine “</i>	€ 93
<i>Le Pergole Torte 2014 “ Montevertine “</i>	€ 95
<i>Il Corzano 2009 “ Corzano &amp; Paterno “</i>	€ 40
<i>Merlot Riserva Desiderio 2000 “ Avignonesi “</i>	€ 80
<i>Rosso Toscano Baron Ugo 2013 “ Monteraponi “</i>	€ 60
<i>Rosso Toscano Baron Ugo 2013 Magnum “ Monteraponi”</i>	€ 120
<i>Rosso Toscano Al Passo 2012 “ Tolaini “</i>	€ 24
<i>Rosso Toscano 2012 Palistorti “ Tenuta di Valgiano “</i>	€ 25
<i>Torrione 2006- 2007 “ Petrolo “</i>	€ 34
<i>Torrione 2009-2010 “ Petrolo “</i>	€ 32
<i>Torrione 2012-2015 “ Petrolo “</i>	€ 30
<i>Bolgheri Promis 2014 “ Cà Marcanda “</i>	€ 40
<i>Tenuta di Trinoro 2006 “ Tenuta di Trinoro “</i>	€ 200

### ***Trentino-Alto Adige***

<i>Lagrein riserva 2015 „ Niedrist „</i>	€ 30
<i>Pinot nero 2016 „ Franz Haas „</i>	€ 28
<i>Pinot nero 2013 Magnum „ Franz Haas „</i>	€ 65
<i>Pinot nero 2015 2016 Magnum „ Franz Haas „</i>	€ 60
<i>Pinot nero 2016 „ Castel Juval „</i>	€ 30
<i>Pinot nero 2011 „ Gottardi „</i>	€ 30
<i>Pinot nero 2013 Private Cellar „ Gottardi „</i>	€ 35

<i>Pinot nero Magnum 2012 „ Gottardi „</i>	€ 65
<i>Pinot nero Riserva 2009 „ Gottardi „</i>	€ 50
<i>Pinot nero 2015 Ris Hausmannhof „ Haderburg „</i>	€ 35
<i>Pinot nero ris. Sweizer 2010 „ Franz Haas „</i>	€ 48
<i>Pinot nero ris. Sweizer 2012 „ Franz Haas „</i>	€ 45
<i>Pinot nero ris. Sweizer 2002 „ Franz Haas “Magnum lt.1,5</i>	€ 100
<i>Pinot nero ris. Sweizer 2008 „ Franz Haas „Magnum lt. 1,5</i>	€ 90
<i>Merlot Brenthal 2001 „ Cantina Cortaccia „</i>	€ 60
<i>Merlot 2015 „ Franz Haas „</i>	€ 30
<i>Merlot 2015 Magnum „ Franz Haas „</i>	€ 60
<i>Merlot ris. MCM 2003 „ Lageder „</i>	€ 60
<i>Cor Romigberg 2003 „ Lageder „</i>	€ 60
<i>Yugum Cabernet-Merlot 2003 „ Peter Dipoli „</i>	€ 50

### ***Altre Regioni d'Italia***

<i>Rosso del Gnemiz 2011 “ Ronco del Gnemiz “ (Friuli)</i>	€ 30
<i>Il Fusco 2000 “ La Roncaia “ (Friuli)</i>	€ 60
<i>Refosco Collio 2016 “ Gigante “ (Friuli)</i>	€ 20
<i>Schioppettino Collio 2013 “ Gigante “ (Friuli)</i>	€ 25
<i>Merlot Riserva Collio 2012 “ Gigante “ (Friuli)</i>	€ 30
<i>Carmenero ( pinot nero ) 2004 “ Cà del Bosco” (Lomb)</i>	€ 60
<i>Maurizio Zanella 2004 “ Cà del Bosco “ (Lombardia)</i>	€ 50



<i>Pinot nero 2014 Achab “ Luretta “</i>	€ 38	
<i>Syras ris. Il Bosco 1999 “ D'Alessandro “( Umbria )</i>	€ 50	
<i>Campoleone 2004 “ Lamborghini” (Umbria )</i>	€ 45	
<i>Tempranijo 2015 “ Casal del Giglio “ ( Lazio )</i>		€ 22
<i>Madreselva 2014 “ Casal del Giglio “ ( Lazio )</i>		€ 25
<i>Sagrantino di Montefalco ris. 25 anni 2004 “ Caprai “</i>	€ 68	
<i>Montepulciano d'Abruzzo 2011 Villa Gemma ( Masciarelli )</i>	€ 60	
<i>Aglianico 2015 Vigna quattro confini “ Benito Ferrara”</i>	€ 20	
<i>Aglianico Core 2015“ Montevetrano “ ( Campania )</i>	€ 25	
<i>Aglianico Core 2014 Magnum “ Montevetrano ”</i>		€ 50
<i>Montevetrano ( cabernet, merlot, Aglianico ) 2005 “ Montevetrano “</i>	€ 74	
<i>Montevetrano 2006 “ Montevetrano “</i>	€ 72	
<i>Montevetrano 2007 “ Montevetrano “</i>	€ 72	
<i>Montevetrano 2008 “ Montevetrano “</i>	€ 70	
<i>Montevetrano 2009 “ Montevetrano “</i>	€ 70	
<i>Montevetrano 2011 “ Montevetrano “</i>	€ 68	
<i>Etna rosso 2013 “ Tenuta Terre Nere “ ( Sicilia )</i>	€ 24	
<i>Etna rosso 2016 Nardalici “ Terre di Giuro “ ( Sicilia )</i>	€ 28	
<i>Etna Rosso 2016 “ Tornatore “ ( Sicilia )</i>		€ 25
<i>Tancredi 2010 “ Donnafugata “ ( Sicilia )</i>	€ 45	
<i>Nero D'Avola 2016 Lamuri “ Tasca D'Almerita “ ( Sicilia )</i>		€ 18
<i>Cannonau 2014 Mariano VI “ Deidda “ ( sardegna)</i>	€ 25	

*Dettori Rosso 2001 “ Dettori “ ( Sardegna )*

€ 80