

Vini Spumanti e Champagne

<i>Prosecco Extra Dry</i> <i>Cantina Alte Vitae</i>	B1	Veneto	€. 20,00
<i>Metodo Classico Brut "Preja"</i> <i>Az. Agr. Preja</i>	F1	Piemonte	€. 34,00
<i>Metodo Classico Brut "Revolution" (Syraz) ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Baricchi</i>	F2	Piemonte	€. 50,00
<i>Valentino Brut "Riserva Elena" 15</i> <i>AZ. Agr. Podere Rocche dei Manzoni</i>	F3	Piemonte	€. 34,00
<i>Valentino Brut Zero' 2008</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	F24	Piemonte	€. 58,00
<i>Franciacorta Brut "SP Pensiero" Pas Opere' 14 (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Ca' del Vent</i>	F4	Piemonte	€. 45,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Cavalleri</i>	F5	Lombardia	€. 40,00
<i>Franciacorta Brut (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Biondelli</i>	F6	Lombardia	€. 38,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Gatta</i>	F7	Lombardia	€. 40,00
<i>Franciacorta Blanc de Noir (Pinot Nero)</i> <i>Az. Agr. Gatta</i>	F8	Lombardia	€. 44,00
<i>Franciacorta Brut</i> <i>Az. Agr. Riccafana</i>	F9	Lombardia	€. 40,00
<i>Franciacorta Brut</i> <i>Az. Agr. Ferghettina</i>	F10	Lombardia	€. 34,00
<i>Metodo Classico Saten (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Cavalleri</i>	F11	Lombardia	€. 50,00
<i>Metodo Classico Saten (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Biondelli</i>	F12	Lombardia	€. 40,00
<i>Franciacorta Brut "Arcadia" (Chardonnay, Pinot nero) 06</i> <i>Az. Agr. Lantieri</i>	F13	Lombardia	€. 50,00

<i>Brut Vintage Collection 2015</i> <i>Cantina Ca' del Bosco</i>	F14	Lombardia	€. 70,00
<i>Franciacorta Nature Ris. (Chardonnay) 05</i> <i>Az. Agr. Rizzini</i>	F15	Lombardia	€. 70,00
<i>Metodo Classico Brut "Gran Ruc" (Pinot Meunier)</i> <i>Az. Agr. Casa Caterina</i>	F16	Lombardia	€. 130,00
<i>Metodo Classico (Pinot Nero)</i> <i>Az. Agr. Tenuta Belvedere</i>	F17	Lombardia	€. 50,00
<i>Metodo Classico "Mecco" (Nebbiolo)</i> <i>Cantina Del Signore</i>	F18	Piemonte	€. 35,00
<i>Metodo Classico Brut Nature "Augusto Primo" (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Mattia Filippi</i>	F19	Trento	€. 50,00
<i>Metodo Classico 2000/01 "Giulio Ferrari" (Chardonnay)</i> <i>Cantina Ferrari</i>	F20	Trento	€. 260,00
<i>Metodo Classico "Phineas" (Chardonnay, Pinot bianco)</i> <i>Az. Agr. Arunda</i>	F21	Alto Adige	€. 90,00
<i>Metodo Classico Extra Brut Vej (Malvasia di Candia) ●♣</i> <i>Az. Agr. Podere Pradarolo</i>	F22	E. Romagna	€. 60,00
<i>Metodo Classico Gran Cuvée 2009 ♣</i> <i>Az. Agr. D'Arappri'</i>	F23	Puglia	€. 60,00
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega) ♣</i> <i>Az. Agr. Nevio Scala</i>	B3	Veneto	€. 24,00
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega) ♣</i> <i>Az. Agr. Menti</i>	B4	Veneto	€. 24,00
<i>Frizzante sui lieviti "Brutto" (Catarratto)</i> <i>Az. Agr. Aldo Viola</i>	B5	Sicilia	€. 25,00
<i>Metodo Classico Brut Rosè "Visage de Canaille" (Nebbiolo) ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Baricchi</i>	F25	Piemonte	€. 60,00
<i>Franciacorta Rosè (Pinot Nero)</i> <i>Az. Agr. 1701</i>	F26	Lombardia	€. 40,00
<i>Franciacorta Rosè (Pinot Nero)</i> <i>Az. Agr. Elisabetta Abrami</i>	F27	Lombardia	€. 40,00
<i>Metodo Classico Rosè "Profilo" (Pinot Nero)</i> <i>Az. Agr. Picchioni</i>	F28	Lombardia	€. 45,00

<i>Metodo Classico Rosè Montecèrèsino (Pinot Nero)</i> <i>Az. Agr. Travaglino</i>	F29	Lombardia	€. 60,00
<i>Metodo Classico Rose' Cruase' (Pinot Nero)</i> <i>Az. Agr. Costadelvento</i>	F30	Lombardia	€. 34,00
<i>Metodo classico Rosè "Velius" (Barbera)</i> <i>Az. Agr. Podere Pradarolo</i>	F31	E. Romagna	€. 40,00
<i>Metodo Classico Rosè (Montepulciano, Pinot Nero)</i> <i>Az. Agr. D'Arappri'</i>	F32	Puglia	€. 45,00
<i>Lambrusco di Sorbara Rosè sui lieviti</i> ♣ <i>Az. Agr. Radice</i>	B8	E.Romagna	€. 22,00
<i>Frizzante sui lieviti rosè</i> ♣ <i>Az. Agr. Cascina Boccaccio</i>	B9	Piemonte	€. 24,00
<i>Champagne Extra Brut</i> <i>Domaine Rémi Leroy</i>	F33	Francia	€. 70,00
<i>Champagne Extra Brut</i> <i>Domaine Jacquesson</i>	F34	Francia	€. 90,00
<i>Champagne Grand Cru Millésime 11 (Blanc de Blanc)</i> <i>Domaine Philippe Gonet</i>	F35	Francia	€. 75,00
<i>Champagne Brut Grand Cru (70% Pinot n., 30% Chardonnay)</i> <i>Domaine Egly Ouriet</i>	F36	Francia	€. 110,00
<i>Champagne Brut Reserve (70% Chardonnay, 30% Pinot Nero)</i> <i>Domaine Billecart Salmon</i>	F37	Francia	€. 65,00
<i>Champagne Brut Reserve (70% Chardonnay, 30% Pinot Nero)</i> <i>Domaine Charles Heidsieck</i>	F38	Francia	€. 68,00
<i>Champagne Grande Cuvée (70% Chardonnay,30% Pinot Nero)</i> <i>Domaine Krug</i>	F39	Francia	€. 230,00
<i>Champagne (65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% P.Meunier)</i> <i>Domaine Philipponnat</i>	F40	Francia	€. 68,00
<i>Champagne Brut Nature "Fidele" (100% Pinot Noir)</i> <i>Domaine Vouette e Sorbée</i>	F41	Francia	€. 80,00
<i>Champagne Brut Nature (57%Chardonnay,10% P.Meunier,33% P.Noir)</i> <i>Domaine Georges Laval</i>	F42	Francia	€. 100,00
<i>Champagne Grand Cru "Initial" (100% Chardonnay)</i> <i>Domaine Jacques Selosse</i>	F43	Francia	€. 180,00

<i>Champagne Grand Cru "Substance" (100% Chardonnay)</i> <i>Domaine Jaques Selosse</i>	F44	Francia	€. 300,00
<i>Champagne Rosé (55% Pinot Nero, 45% Chardonnay)</i> <i>Domaine Ruinard</i>	F45	Francia	€. 90,00
<i>Champagne Rosé (65% Pinot Nero, 35% Chardonnay)</i> <i>Domaine Rémi Leroy</i>	F46	Francia	€. 70,00
<i>Champagne Rosé (90% Chardonnay, 10% Pinot Nero)</i> <i>Domaine Philippe Gonet</i>	F47	Francia	€. 65,00

Vini Bianchi Italiani e Francesi

<i>Petite Arvine 18</i> <i>Cantina La Source</i>	F48	Valle d'Aosta	€. 20,00
<i>Erbaluce di Caluso "Falvospa" 18</i> <i>Az. Agr. Piatti Antonella</i>	F49	Piemonte	€. 20,00
<i>Roero Arneis 2018</i> <i>Az. Agr. Bruno Giacosa</i>	F50	Piemonte	€. 26,00
<i>Roero Arneis Valfaccenda 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Roggero Carolina</i>	F51	Piemonte	€. 22,00
<i>Timorasso Colli Tortonesi "Marin" 16</i> <i>Az. Agr. Fontanassa</i>	F52	Piemonte	€. 25,00
<i>Timorasso Colli Tortonesi "Piccolo Derthona" 18</i> <i>Az. Agr. Walter Massa</i>	F53	Piemonte	€. 25,00
<i>Gavi "Villa Scolca" 18</i> <i>Cantina La Scolca</i>	F54	Piemonte	€. 20,00
<i>Fattoria "Athena" (Timorasso, Cortese)</i> ♣ <i>Az. Agr. Il Vino delle rose</i>	F55	Piemonte	€. 24,00
<i>Chardonnay Palmè 15</i> <i>Az. Agr. Trincherò</i>	U1	Piemonte	€. 30,00
<i>Sauvignon "Solleone" 13</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Cascina Grillo</i>	U2	Piemonte	€. 25,00

<i>Sauvignon 19 Langhe Bianco</i> <i>Az. Agr. Parusso</i>	F56	<i>Piemonte</i>	€. 25,00
<i>Bianco "Secondome"17 (Grignolino,Chardonnay)</i> ●♣ <i>Az. Agr. Maurizio Ferraro</i>	U3	<i>Piemonte</i>	€. 25,00
<i>Collina del Pernione "Sire" (Chardonnay)</i> ♣ <i>Az. Agr. Fattoria Mondo Antico</i>	U4	<i>Lombardia</i>	€. 25,00
<i>Bianco "La Vic Persagia" (Chardonnay) 14</i> ♣ <i>Az. Agr. Del Bono</i>	U5	<i>Lombardia</i>	€. 45,00
<i>Bianco "Febo" (Chardonnay) 16</i> ●♣ <i>Az. Agr. Nicola Gatta</i>	U6	<i>Lombardia</i>	€. 45,00
<i>Bianco "Vigne del pellagroso" (Chardonnay)</i> ♣ <i>Cantina Antonio Camazzola</i>	U7	<i>Lombardia</i>	€. 28,00
<i>Bianco "Granselva" (Garganega, Durella, Sauvignon)</i> ♣ <i>Az. Agr. Sauro Maule</i>	U8	<i>Veneto</i>	€. 25,00
<i>Garganega "Marameo" 16</i> ●♣ <i>Az. Agr. Volcanalia</i>	U9	<i>Veneto</i>	€. 28,00
<i>Garganega "Contame" 16</i> ●♣ <i>Az. Agr. Nevio Scala</i>	U10	<i>Veneto</i>	€. 24,00
<i>Garganega "Lazaro"15</i> ♣ <i>Az. Agr. Masiero</i>	U11	<i>Veneto</i>	€. 28,00
<i>Riesling "Davvero"16</i> ●♣ <i>Az. Agr. Calalta</i>	U12	<i>Veneto</i>	€. 26,00
<i>Bianco "Salarola" (Moscato secco, pinot bianco) 16</i> ●♣ <i>Az. Agr Ca' Orologio</i>	U13	<i>Veneto</i>	€. 24,00
<i>Bianco "Monticelli" (Garganega, Trebbiano) 16</i> ●♣ <i>Az. Agr. Il Roccolo</i>	U14	<i>Veneto</i>	€. 22,00
<i>Riesling Renano Colli Orientali17</i> <i>Az. Agr. Aquila della Torre</i>	F57	<i>Friuli</i>	€. 24,00
<i>Pinot Bianco Collio 18</i> <i>Az. Agr. Doro Princic</i>	B11	<i>Friuli</i>	€. 30,00

<i>Risic Blanc (Malvasia, Sauvignon, Pinot grigio)</i> ♣ <i>Az. Agr. Villa job</i>	U15	Friuli	€. 36,00
<i>Tocai Friulano "Nekay" 13</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Damijan Podversic</i>	F58	Fiuli	€. 60,00
<i>Malvasia Collio 2006</i> ● ♣ <i>Az. Agr. I Clivi</i>	U16	Friuli	€. 34,00
<i>Quinto quarto (Malvasia, Pinot bianco)</i> ♣ <i>Az. Agr. Terpin</i>	U17	Friuli	€. 28,00
<i>Bianco "Ograde" (Malvasia, Sauvignon, Pinot grigio) 13</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Skerk</i>	U18	Friuli	€. 40,00
<i>Bianco "Kaplja" (Chardonnay, Malvasia, Friulano)</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Damijan Podversic</i>	U19	Friuli	€. 60,00
<i>Pinot Grigio ramato "Vis Uvae" 16</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Il Carpino</i>	U20	Friuli	€. 40,00
<i>Tocai Friulano "Sandrigo" 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Denis Montanar</i>	F59	Friuli	€. 25,00
<i>Tocai Collio Friulano 16</i> <i>Az. Agr. Schioppetto</i>	F60	Friuli	€. 28,00
<i>Bianco "Uis Blancis" (Sauvignon, Friulano, Verduzzo) 09</i> ♣ <i>Az. Agr. Denis Montanar</i>	U22	Friuli	€. 40,00
<i>Bianco "Carat" (Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla)</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Bressan</i>	U23	Friuli	€. 40,00
<i>Bianco "Castellada" (Pinot g, Sauvignon, Chardonnay) 13</i> ● ♣ <i>Az. Agr La Castellada</i>	U24	Friuli	€. 48,00
<i>Bianco "Slatnik" 18 (80% Chardonnay, 20% Tocai)</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Radikon</i>	Friuli		€. 45,00
<i>Chardonnay Carso 97</i> <i>Az. Agr. Kante</i>	Friuli		€. 60,00
<i>Sauvignon Carso 97</i> <i>Az. Agr. Kante</i>	Friuli		€. 60,00

<i>Vintage Tunina (Chardonnay, Malvasia, Ribolla, Sauvignon) 17</i> <i>Az. Agr. Jermann</i>	U25	Friuli	€ 60,00
<i>Sauvignon "Sudigiri" 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Villa Job</i>	F61	Friuli	€ 28,00
<i>Sauvignon Collio 18</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>	F62	Friuli	€ 26,00
<i>Sauvignon "Piere" 17</i> <i>Az. Agr. Vie di Romans</i>	F63	Friuli	€ 35,00
<i>Sauvignon "Ronco delle Mele" 18</i> <i>Az. Agr. Venica e Venica</i>	F64	Friuli	€ 45,00
<i>Bianco "Stranice" (Malvasia, Riesling, Ribolla) 15</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Burja</i>	U26	Slovenia	€ 50,00
<i>Bianco "Insomnia" (Malvasia, Vitoska, Sauvignon) 11</i> ♣ <i>Az. Agr. Fon</i>	U27	Slovenia	€ 60,00
<i>Pinot Grigio "Organic Anarchy" 10</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Aci Urbajs</i>	U28	Slovenia	€ 70,00
<i>Ribolla "Uou" 15</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Marinko Pintar</i>	U29	Slovenia	€ 50,00
<i>Ribolla 10</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Gravner</i>		Friuli	€ 75,00
<i>Ribolla Collio 19</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>	F65	Friuli	€ 26,00
<i>Sauvignon "Kras" 12</i> ● ♣ <i>Josko Rencel</i>	U30	Slovenia	€ 60,00
<i>Pinot grigio "Beli Pinot" 12</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Kabaj</i>	U32	Slovenia	€ 48,00
<i>Malvasia 16</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Klabian</i>	U33	Slovenia	€ 48,00
<i>Malvasia 12</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Klinec</i>	U34	Slovenia	€ 40,00
<i>Bianco Incrocio Manzoni 16</i> <i>Az. Agr. Vindimian</i>	U35	Trentino	€ 20,00

<i>Sauvignon "Sanct Valentin" 18</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	F66	Alto Adige	€. 40,00
<i>Sauvignon "Quarz" 18</i> <i>Cantina di Terlano</i>	F67	Alto Adige	€. 50,00
<i>Moscato Giallo delle Dolomiti 19</i> <i>Cantina Franz Hass</i>	F68	Alto Adige	€. 38,00
<i>Chardonnay "Sanct Valentin" 17</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	F69	Alto Adige	€. 40,00
<i>Riesling 18</i> <i>Cantina Leo Forcher</i>	F70	Alto Adige	€. 20,00
<i>Julian "Bronner"</i> <i>Cantina Mitterberg</i>	U36	Alto Adige	€. 30,00
<i>Gewurtraminer 19</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	F71	Alto Adige	€. 25,00
<i>Gewurtztraminer "Sanct Valentin" 18</i> <i>Cantina San Michele Appiano</i>	F72	Alto Adige	€. 40,00
<i>Vermentino Riviera Ligure Ponente 19</i> <i>Az. Agr. Antonio Basso</i>	F73	Liguria	€. 20,00
<i>Pigato "Rucantu" 08</i> ♣ <i>Tenuta Selvadolce</i>	F74	Liguria	€. 48,00
<i>Dinavolo (Ortrugo, Marsanne, Malvasia) 07</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Dinavolo</i>	U37	E.Romagna	€. 45,00
<i>Vino Bianco (Malvasia di Candia, Marsanne)</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Vini del Poggio</i>	U38	E.Romagna	€. 35,00
<i>Albana di Romagna 12</i> ♣ <i>Az. Agr. Zavalloni</i>	U39	E.Romagna	€. 22,00
<i>Mamma mia (Trebiano, Malvasia) 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Cantina San Biagio Vecchio</i>	U40	E.Romagna	€. 22,00
<i>Albana di Romagna "Sabbia Gialla" 16</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Cantina San Biagio Vecchio</i>	U41	E.Romagna	€. 32,00
<i>Bianco Marcovaldo (Malvasia di Candia, Sauvignon) " 16</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Crocizia</i>	U42	E.Romagna	€. 30,00

<i>Bianco Fricando' (Albana in anfora) 16</i> ●♣ <i>Az. Agr. Al di la' del fiume</i>	U43	<i>E.Romagna</i>	€. 40,00
<i>Amnesya (Trebiano, Malvasia) 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Podere Luisa</i>	U44	<i>Toscana</i>	€. 25,00
<i>Annick (Sauvignon blanc, Vermentino) 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Cosimo Maria Masini</i>	F75	<i>Toscana</i>	€. 25,00
<i>Trebiano "Gagio" 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Dalle nostre mani</i>	U45	<i>Toscana</i>	€. 20,00
<i>Batar (Chardonnay, Pinot bianco) 09</i> <i>Az. Agr. Fattoria Querciabella</i>	U46	<i>Toscana</i>	€. 70,00
<i>Odyssea (Ansonica) 16</i> ●♣ <i>Az. Agr. Macchion dei Lupi</i>	U47	<i>Toscana</i>	€. 28,00
<i>Santa Tre (Trebiano) 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Gianni Massone</i>	U48	<i>Toscana</i>	€. 25,00
<i>Simadro (Bianchetto) 15</i> ♣ <i>Tenuta Ca' Sciampagne</i>	U49	<i>Marche</i>	€. 25,00
<i>Passerina del Frusinate 15</i> <i>Az. Agr. Alberto Giacobbe</i>	U50	<i>Lazio</i>	€. 22,00
<i>Fiano "Sancho Panza" 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Zampaglione</i>	U51	<i>Campania</i>	€. 28,00
<i>Bianco Paestum "Iscadoro" (Fiano, Malvasia, Trebiano) 13</i> ♣ <i>Az. Agr. Casebianche</i>	U52	<i>Campania</i>	€. 20,00
<i>Fiano 11</i> <i>Az. Agr. Joaquin</i>	F76	<i>Campania</i>	€. 50,00
<i>Coda di volpe "Pansky" 15</i> ♣ <i>Cantina Giardino</i>	F77	<i>Campania</i>	€. 24,00
<i>Greco "T'ara rà" 16</i> ♣ <i>Cantina Giardino</i>	F78	<i>Campania</i>	€. 28,00
<i>Vient e Voria (Trebiano, Falanghina, Coda di volpe) 16</i> ♣ <i>Masseria Venditti</i>	F79	<i>Campania</i>	€. 24,00

<i>Falanghina Beneventana “Campo di Mandrie”</i> ♣ <i>Az. Agr. Giovanni Iannucci</i>	F80	Campania	€. 24,00
<i>Fiano “Nadar”</i> 18 ♣ <i>Az. Agr. Casa Brecceto</i>	F81	Campania	€. 25,00
<i>Pecorino “Plenus”</i> 16 ♣ <i>Az. Agr. Marina Palusci</i>	U54	Abruzzo	€. 24,00
<i>Trebbiano Spoletino</i> 16 ♣ <i>Az. Agr. Anne Santi</i>	U55	Umbria	€. 28,00
<i>Grechetto “Margo’ fiero”</i> 13 ♣ <i>Az. Agr. Carlo Tabarrini</i>	U56	Umbria	€. 30,00
<i>Verdeca del Salento</i> 18 ♣ <i>Tenuta Macchiarola</i>	U57	Puglia	€. 20,00
<i>Fiano Pugliese Cicaluccio</i> 17 ●♣ <i>Cantina Giara</i>	U58	Puglia	€. 24,00
<i>Ciro’ Bianco</i> 18 ♣ <i>Az. Agr. Calabretta</i>	F82	Calabria	€. 20,00
<i>Grecanico “Sketta”</i> 17 ♣ <i>Cantina Marilina</i>	F83	Sicilia	€. 22,00
<i>Grillo</i> 16 ♣ <i>Az. Agr. Baroni di Pianogrillo</i>	U59	Sicilia	€. 22,00
<i>Rami’ (Grecanico, Inzolia)</i> 17 ♣ <i>Az. Agr. Cos</i>	U60	Sicilia	€. 24,00
<i>Moscato Secco</i> 17 ♣ <i>Cantina Marilina</i>	F84	Sicilia	€. 25,00
<i>Catarratto</i> 17 ♣ <i>Az. Agr. Barracco</i>	F85	Sicilia	€. 30,00
<i>Zibibbo secco</i> 17 <i>Az. Agr. Barracco</i>	F86	Sicilia	€. 26,00
<i>Grillo Vignammare</i> 19 <i>Az. Agr. Barracco</i>	F87	Sicilia	€. 25,00

<i>Catartico (Catarratto) 15</i> ♣ <i>Cantina Longarico</i>	U61	<i>Sicilia</i>	€. 30,00
<i>Bianco Butterfly (Minnella, Catarratto, Carricante)</i> ♣ 18 <i>Cantina Di Bella</i>	F88	<i>Sicilia</i>	€. 24,00
<i>Meigamma (Nuragus, Nasco) 16</i> ● ♣ <i>Produttori Villasimius</i>	U63	<i>Sardegna</i>	€. 40,00
<i>Vernaccia Valle del Tirso</i> ♣ <i>Az. Agr. Quartomoro</i>	U64	<i>Sardegna</i>	€. 24,00
<i>Modestu uve bianche 16</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Montisci</i>	U65	<i>Sardegna</i>	€. 38,00
<i>Riesling Alsazia 16</i> <i>Domaine Pierre Frick</i>	F89	<i>Francia</i>	€. 40,00
<i>Gewurztraminer Alsazia 16</i> <i>Domaine Marcel Deiss</i>	F90	<i>Francia</i>	€. 42,00
<i>Chassagne Montrachet "Boudriotte" Borgogna 06</i> <i>Domaine Ramonet</i>	F91	<i>Francia</i>	€. 150,00
<i>Chorey les Beaune Borgogna 17</i> <i>Domaine Chapuis</i>	F92	<i>Francia</i>	€. 60,00
<i>Chablis 18 Borgogna</i> <i>Domaine des Malandes</i>	F93	<i>Francia</i>	€. 38,00
<i>Pouilly Fumé Borgogna 18</i> <i>Chateau Favray</i>	F94	<i>Francia</i>	€. 40,00
<i>Savennières Roche aux Moines Loira</i> <i>Chateau Pierre Bise</i>	F95	<i>Francia</i>	€. 42,00
<i>Les Vieux Clos 08 Loira</i> <i>Domaine Nicolas Joly</i>	F96	<i>Francia</i>	€. 70,00
<i>Coulée de Serrant 08 Loira</i> <i>Domaine Nicolas Joly</i>	F97	<i>Francia</i>	€. 120,00

Vini Rose'

<i>Rosato Ossolano "Testa Rusa"</i> <i>Az. Agr. Edoardo Patrone</i>	<i>F98</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 20,00</i>
<i>Rosato "Baruss"</i> <i>Cantina Garage dell'uva</i>	<i>F99</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 22,00</i>
<i>Rosato "Dolomiti" (Lagrein Rose')</i> <i>Domaine Wein Berge</i>	<i>F100</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>€. 25,00</i>
<i>Rosantico (Moscato Rosa) 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Bressan</i>	<i>F101</i>	<i>Friuli</i>	<i>€. 55,00</i>
<i>Cerasuolo d'Abruzzo 12</i> ♣ <i>Az. Agr. Nicoletta de Fermo</i>	<i>F102</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>€. 25,00</i>
<i>Cerasuolo d'Abruzzo 15</i> <i>Az. Agr. Marina Palusci</i>	<i>F103</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>€. 25,00</i>
<i>Primitivo del Salento Rosè</i> ♣ <i>Az. Agr. Tenuta Macchiarola</i>	<i>F104</i>	<i>Puglia</i>	<i>€. 25,00</i>
<i>Ciro' Rosato 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Tenuta del conte</i>	<i>F105</i>	<i>Calabria</i>	<i>€. 20,00</i>

Vini Rossi Italiani e Francesi

<i>Cornalin 16</i> <i>Cantina La Source</i>	U66	<i>Valle d'Aosta €.</i> 24,00
<i>Donnas Superieur 11</i> <i>Cantina Cooperative de Donnas</i>	U67	<i>Valle d'Aosta €.</i> 24,00
<i>Fumin 14</i> <i>Cantina La Vrille de Hervè</i>	U68	<i>Valle d'Aosta €.</i> 25,00
<i>Pinot Noir 18</i> <i>Az. Agr. Ottin</i>	U69	<i>Valle d'Aosta €.</i> 32,00
<i>Nebbiolo "Selve Picotendro" 14</i> ♣ <i>Az. Agr. Nicco Jean Louis</i>	U70	<i>Valle d'Aosta €.</i> 38,00
<i>Selve Picotendro Panteheon06</i> ♣ <i>Az. Agr. Nicco Jean Louis</i>	U71	<i>Valle d'Aosta €.</i> 60,00
<i>Cuvée de Saint Ours (Barbera, Fumin, Pinot nero) 09</i> <i>Az. Agr. Giulio Moriondo</i>	U72	<i>Valle d'Aosta €.</i> 48,00
<i>Carema (Nebbiolo, clone Picotendro) 16</i> <i>Az. Agr. Sorpasso Viticoltori eroici</i>	U73	<i>Piemonte €.</i> 48,00
<i>Carema (Nebbiolo clone Picotendro) 15</i> <i>Az. Agr. Ferrando</i>	U74	<i>Piemonte €.</i> 36,00
<i>Rosso "Desgena" (Barbera, Freisa)</i> <i>Cantina Garage dell'uva</i>	U75	<i>Piemonte €.</i> 25,00
<i>Canavese Rosso (Nebbiolo) 16</i> <i>Az. Agr. Piatti Antonella</i>	U76	<i>Piemonte €.</i> 24,00
<i>Rosso Tachiss (Nebbiolo, Barbera)</i> <i>Az. Agr. Sorpasso Viticoltori eroici</i>	U77	<i>Piemonte €.</i> 26,00
<i>Ramie' Pinerolese (Avana')13</i> <i>Az. Agr. Coutandin Daniele</i>	U78	<i>Piemonte €.</i> 35,00
<i>Boca "Vigna Cristiana" 90</i> ♣ <i>Podere ai Valloni</i>	U79	<i>Piemonte €.</i> 70,00
<i>Sizzano (Nebbiolo clone Spanna, Vespolina, Croatina)13</i> <i>Az. Agr. Paride Chiovini</i>	U80	<i>Piemonte €.</i> 35,00

<i>Gattinara (Nebbiolo clone Spanna) 15 Cantina La Stradina</i>	<i>U81</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Gattinara (Nebbiolo clone Spanna) 16 Cantina Travaglini</i>	<i>U82</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Gattinara Riserva (Nebbiolo clone Spanna) 07 AZ. Agr. Petterino</i>	<i>U83</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 42,00</i>
<i>Gattinara "Pietro" (Nebbiolo clone Spanna) 15 AZ. Agr. Paride Iaretti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€. 36,00</i>
<i>Ghemme "Il Motto" 11 Az. Agr. Cantina La Torretta</i>	<i>U84</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Ghemme 09 Az. Agr. Ca' Nova</i>	<i>U85</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 36,00</i>
<i>Spanna "Djarmai" (Nebbiolo clone Spanna) 16 Az. Agr. Selva Bonino</i>	<i>U86</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Fara (Nebbiolo Clone Spanna, Vespolina, Croatina) 12 Az. Agr. Castaldi Francesca</i>	<i>U88</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Bramaterra (Nebbiolo Clone Spanna) 15 Az. Agr. Antoniotti</i>	<i>U89</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Rosso Colline Novaresi "Guido" Az. Agr. Platinetti</i>	<i>U90</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 18,00</i>
<i>Nebbiolo "Monteregio" 16 Az. Agr. Mazzoni</i>	<i>U91</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 20,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi "San Quirico" 07 Cantina Ca' Nova</i>	<i>U93</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 28,00</i>
<i>Vespolina Colline Novaresi 18 Az. Agr. Davide Carlone</i>	<i>U94</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 28,00</i>
<i>Coste della Sesia 18 Az. Agr. Colombera e Garella</i>	<i>U95</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 28,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi "Opera 32" 15 Az. Agr. La Cappuccina</i>	<i>U96</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 28,00</i>
<i>Croatina "Trun" Az. Agr. Daniele Garella</i>	<i>U97</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 24,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba 18 Az. Agr. Cascina Valon</i>	<i>U98</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 18,00</i>

<i>Dolcetto “Celso Zero Solfiti” 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Cascina Boccaccio</i>	U99	<i>Piemonte</i>	€. 24,00
<i>Ruche’ di Castagnole Monferrato 18</i> <i>Az. Agr. Enrico Morando</i>	U100	<i>Piemonte</i>	€. 20,00
<i>Ruche’ “Teresa”</i> ♣ <i>Az. Agr. Cascina Tavijn</i>	U101	<i>Piemonte</i>	€. 24,00
<i>Barbera “Braida Rosso”</i> <i>Az. Agr. Davide Garoglio</i>	U102	<i>Piemonte</i>	€. 25,00
<i>Freisa “Parej”</i> ♣ <i>Az. Agr. Enrico Druetto</i>	U103	<i>Piemonte</i>	€. 24,00
<i>Freisa Vivace Colli Tortonesi “Druid”</i> <i>Az. Agr. Tirelli</i>	U104	<i>Piemonte</i>	€. 24,00
<i>Freisa “Estinto”</i> ♣ <i>Az. Agr. Tommaso Gallina</i>	U105	<i>Piemonte</i>	€. 40,00
<i>Barbera Monleale Rosso Colli Tortonesi 11</i> <i>Az. Agr. Walter Massa</i>	U106	<i>Piemonte</i>	€. 30,00
<i>Barbera Colli Tortonesi “Oriundo” 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Il Vino e le Rose</i>	U107	<i>Piemonte</i>	€. 22,00
<i>Morej (Barbera, freisa) 14</i> ♣ <i>Az. Agr. Enrico Druetto</i>	U108	<i>Piemonte</i>	€. 28,00
<i>Barbera d’Asti “Ai Suma” 09</i> <i>Az. Agr. Braida</i>	U109	<i>Piemonte</i>	€. 60,00
<i>Barbera d’Asti “Ca’ di Pian” 15</i> <i>Az. Agr. La Spinetta</i>	U110	<i>Piemonte</i>	€. 34,00
<i>Barbera d’Asti “Vigna del Noce” 99</i> ♣ <i>Az. Agr. Trincherero</i>	U111	<i>Piemonte</i>	€. 40,00
<i>Barbera d’Asti “Minerva”</i> <i>Az. Agr. Saccoletto</i>	U112	<i>Piemonte</i>	€. 22,00
<i>Barbera d’Alba 16</i> <i>Az. Agr. Valon</i>	U113	<i>Piemonte</i>	€. 20,00
<i>Barbera d’Asti “Libera” 17</i> <i>Cantina Bava</i>	U114	<i>Piemonte</i>	€. 24,00

<i>Barbera d'Alba "Bric Marun" 16</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>	U115	<i>Piemonte</i>	€ 38,00
<i>Barbera d'Alba 17</i> <i>Az. Agr. Bricco Maiolica</i>	U116	<i>Piemonte</i>	€ 24,00
<i>Barbera d'Alba 16</i> <i>Az. Agr. Alberto Voerzio</i>	U117	<i>Piemonte</i>	€ 24,00
<i>Barbera "Termu"</i> <i>Az. Agr. Davide Garoglio</i>	U118	<i>Piemonte</i>	€ 20,00
<i>Nebbiolo "Due Corvi" 16</i> <i>Az. Agr. Gonella</i>	U119	<i>Piemonte</i>	€ 25,00
<i>Nebbiolo "Torbido" 00</i> ♣ <i>Az. Agr. Cascina Ebreo</i>	U120	<i>Piemonte</i>	€ 70,00
<i>Nebbiolo Langhe 18</i> <i>Az. Agr. Parusso</i>	U87	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
<i>Nebbiolo d'Alba "Capissime" 18</i> <i>Az. Agr. Domenico Clerico</i>	U121	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Nebbiolo 13</i> ♣ <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	U122	<i>Piemonte</i>	€ 60,00
<i>Roero (Nebbiolo) 15</i> <i>Az. Agr. Cornarea</i>	U123	<i>Piemonte</i>	€ 25,00
<i>Roero (Nebbiolo) 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Valfaccenda</i>	U124	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Rosso "Secondome" (Ruche', Grignolino, Barbera)</i> ♣ <i>Az. Agr. Ferraro Maurizio</i>	U125	<i>Piemonte</i>	€ 20,00
<i>Rosso "Le Grive" 18</i> <i>Az. Agr. Forteto della Luja</i>	U126	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Brachetto Secco "Selva di Moirano"</i> <i>Az. Agr. Scarpa</i>	U127	<i>Piemonte</i>	€ 38,00
<i>Rosso (Brachetto secco) 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Trincherò</i>	U128	<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Rosso Malidea (Barbera, Nebbiolo) 07</i> ♣ <i>Az. Agr. Iuli</i>	U129	<i>Piemonte</i>	€ 35,00

<i>Langhe Rosso (Barbera, Nebbiolo) 12 ♣ Az. Agr. Fabio Gea</i>	<i>U130</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Langhe "Arborina" 05 Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U131</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Monferrato Rosso "Nibio Autoctono" 12 ♣ Az. Agr. Forti del Vento</i>	<i>U132</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Verduno Pelaverga "Speciale" 18 Az. Agr. Fratelli Alessandria</i>	<i>U133</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 26,00</i>
<i>Langhe Pinot Nero 16 Az. Agr. Gianluca Colombo</i>	<i>U134</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 25,00</i>
<i>Barolo 15 Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>U135</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Barolo "Mosconi" 01 Az. Agr. Bussia Soprana</i>	<i>U136</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Barolo "Sori' Gambutti" 89 Az. Agr. Sordo Giovanni</i>	<i>U137</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Barolo 00 Az. Agr. Elio Sandri</i>	<i>U138</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Barolo 05 Az. Agr. Monti</i>	<i>U139</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Barolo "Riva" 03 Az. Agr. Alario</i>	<i>U140</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Barolo "Castelletto" 05 Az. Agr. Mauro Veglio</i>	<i>U141</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 65,00</i>
<i>Barolo "Vigna Arborina" 04 Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U142</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 140,00</i>
<i>Barolo "Le Vigne" 97 Az. Agr. Sandrone</i>	<i>U143</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 130,00</i>
<i>Barolo "Pajana" 96 Az. Agr. Domenico Clerico</i>	<i>U144</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 140,00</i>
<i>Barolo "Vigna Rionda" 04 Az. Agr. Massolino</i>	<i>U145</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Barolo "Vigna Rionda" 03 Az. Agr. Pira</i>	<i>U146</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 70,00</i>

<i>Barolo "Marenca" 13</i> <i>Az. Agr. Pira</i>	U147	<i>Piemonte</i>	€. 70,00
<i>Barolo "Runcot" 97</i> <i>Az. Agr. Elio Grasso</i>	U148	<i>Piemonte</i>	€. 120,00
<i>Barolo "Gran Bussia" 99</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	U149	<i>Piemonte</i>	€. 480,00
<i>Barbaresco 16</i> <i>Az. Agr. Morra Gabriele</i>	U150	<i>Piemonte</i>	€. 40,00
<i>Barbaresco 16</i> <i>Az. Agr. Nervo</i>	U151	<i>Piemonte</i>	€. 45,00
<i>Barbaresco 01</i> <i>Az. Agr. Gaja</i>	U152	<i>Piemonte</i>	€. 220,00
<i>Nebbiolo "Prime Nebbie" 15</i> <i>Az. Agr. Cascina Piano</i>	U153	<i>Lombardia</i>	€. 24,00
<i>Bonarda "30 Denari" 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Brandolini Pietro</i>	U154	<i>Lombardia</i>	€. 35,00
<i>Bonarda Ris 06</i> ♣ <i>Az. Agr. Brandolini Pietro</i>	U155	<i>Lombardia</i>	€. 30,00
<i>Bonarda Vivace "Vigna delle More"</i> <i>Az. Agr. Isimbarda</i>	U156	<i>Lombardia</i>	€. 20,00
<i>Pinot Nero "Eleganza" 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Tenuta Belvedere</i>	U157	<i>Lombardia</i>	€. 24,00
<i>Pinot Nero Oltrepo' "Pernione" 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Fattoria Mondoantic</i>	U158	<i>Lombardia</i>	€. 28,00
<i>Rosso 13 (Barbera, Croatina, Uva rara)</i> <i>Az. Agr. Barbara Avellino</i>	U159	<i>Lombardia</i>	€. 25,00
<i>Rosso "Ca Vigna" 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Masignano di Arcola</i>	U160	<i>Liguria</i>	€. 25,00
<i>Portofino Rosso (Ciliegiolo, Sangiovese) 17</i> ♣ <i>Az. Agr. La Ricolla</i>	U161	<i>Liguria</i>	€. 22,00
<i>Groppello "Valtenesi" 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Cantrina</i>	U162	<i>Lombardia</i>	€. 30,00

<i>Rosso Arfena (Pinot nero) 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Picchioni Andrea</i>	U163	Lombardia	€. 25,00
<i>Rosso Riserva "Riluce" 07</i> ♣ <i>Az. Agr. Giorgio Mercandelli</i>	U164	Lombardia	€. 80,00
<i>Merlot "Driade Felice" 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Le Driadi</i>	U165	Lombardia	€. 30,00
<i>Rosso Negus (Barbera, Marzemino) 07</i> ♣ <i>Az. Agr. Nicola Gatta</i>	U166	Lombardia	€. 40,00
<i>Nebbiolo dei Giop 07</i> ♣ <i>Az. Agr. Gianluigi Rumo</i>	U167	Lombardia	€. 25,00
<i>Merlot Colli Euganei "Vo Vecchio" 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Alla Costiera</i>	U168	Veneto	€. 25,00
<i>Colli Berici Doc (Merlot, Cabernet Sauvignon) 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Davide Xodo</i>	U169	Veneto	€. 24,00
<i>Bardolino Superiore Classico 15</i> <i>Az. Agr. Villa Calicantus</i>	U170	Veneto	€. 28,00
<i>Rosso Calbin (Vitigno Barbarano) 18</i> <i>Az. Agr. Pialli</i>	U171	Veneto	€. 22,00
<i>Corvina "Ponte della Tor" 13</i> <i>Az. Agr. Aldrighetti Lorenzo</i>	U172	Veneto	€. 40,00
<i>Raboso "Cao" 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Ca' Orologio</i>	U173	Veneto	€. 30,00
<i>Valpolicella Superiore 17</i> <i>Az. Agr. Il Sasso</i>	U174	Veneto	€. 30,00
<i>Amarone della Valpolicella 07</i> <i>Az. Agr. Trabucchi</i>	U175	Veneto	€. 70,00
<i>Amarone della Valpolicella 13</i> <i>Az. Agr. Aldrighetti</i>	U176	Veneto	€. 55,00
<i>Amarone della Valpolicella 14</i> <i>Az. Agr. Le Bignele</i>	U177	Veneto	€. 48,00
<i>Valpolicella Superiore 13</i> <i>Az. Agr. Dal Forno</i>	U178	Veneto	€. 120,00

<i>Valpolicella 12</i> <i>Az. Agr. Quintarelli</i>	U201	<i>Veneto</i>	€ 70,00
<i>Rosso Skala (Merlot) 06</i> ♣ <i>Az. Agr. Paraschos</i>	U179	<i>Friuli</i>	€ 70,00
<i>Franconia 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Pasqualino Casella</i>	U180	<i>Friuli</i>	€ 28,00
<i>Merlot 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Denis Montanar</i>	U181	<i>Friuli</i>	€ 28,00
<i>Terrano "Teran" 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Josko Rencel</i>	U182	<i>Friuli</i>	€ 40,00
<i>Uis Neri (Cabernet Franc, Merlot) 01</i> ♣ <i>Az. Agr. Borc Dodon</i>	U183	<i>Friuli</i>	€ 40,00
<i>Refosco Colli Orientali</i> <i>Az. Agr. Aquila del torre</i>	U184	<i>Friuli</i>	€ 28,00
<i>Terrano 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Skerk</i>	U185	<i>Friuli</i>	€ 35,00
<i>Tazzalenghe 06</i> <i>Az. Agr. Dorigo</i>	U186	<i>Friuli</i>	€ 45,00
<i>Rosso 11 (Merlot, Cabernet Franc) 11</i> ♣ <i>Az. Agr. Gaspare Buscemi</i>	U187	<i>Friuli</i>	€ 40,00
<i>Buria Noir (Pinot Nero) 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Burja</i>	U188	<i>Slovenia</i>	€ 45,00
<i>Cabernet Franc "Suho" 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Emeran Reya</i>	U189	<i>Slovenia</i>	€ 28,00
<i>Marzemino "Camboni" 17</i> <i>Az. Agr. Albino Armani</i>	U190	<i>Trentino</i>	€ 30,00
<i>Teroldego 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Foradori</i>	U191	<i>Trentino</i>	€ 30,00
<i>Foja Tonda "Casetta" 15</i> <i>Az. Agr. Albino Armani</i>	U192	<i>Trentino</i>	€ 30,00
<i>Merlot-Cabernet 18</i> <i>Cantina Hofstatter</i>	U193	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00

<i>Lagrein Alto Adige 17</i> <i>Cantina Colterenzio</i>	U194	<i>Alto Adige</i>	€ . 25,00
<i>Lagrein Riserva 16</i> <i>Cantina Petroskellerei</i>	U195	<i>Alto Adige</i>	€ . 35,00
<i>Lagrein Ris "Lareith" 17</i> <i>Cantina Kaltern</i>	U196	<i>Alto Adige</i>	€ . 30,00
<i>Cabernet Franc "Puit" 15</i> <i>Cantina Magreid</i>	U197	<i>Alto Adige</i>	€ . 20,00
<i>Pinot Nero Riserva 15</i> <i>Cantina Rottensteiner</i>	U198	<i>Alto Adige</i>	€ . 34,00
<i>Pinot nero 17</i> <i>Cantina Franz Hass</i>	U199	<i>Alto Adige</i>	€ . 30,00
<i>Pinot Nero "Mezcan" 18</i> <i>Cantina Hofstatter</i>	U200	<i>Alto Adige</i>	€ . 27,00
<i>Merlot "Wolfsthurn" 15</i> <i>Cantina Stachlburg</i>	U202	<i>Alto Adige</i>	€ . 35,00
<i>Merlot 14</i> <i>Cantina Griesbauerhof</i>	U203	<i>Alto Adige</i>	€ . 35,00
<i>Syrah 16</i> <i>Cantina Pravis</i>	U204	<i>Alto Adige</i>	€ . 25,00
<i>Groppello di Revo' 13</i> <i>Az. Agr. El Zeremia</i>	U205	<i>Alto Adige</i>	€ . 34,00
<i>Negron de Orzan 18</i> <i>Az. Agr. Endrizzi</i>	U206	<i>Alto Adige</i>	€ . 26,00
<i>Lambrusco di Sorbara Vivace</i> ♣ <i>Az. Agr. Fiorini</i>	U207	<i>E. Romagna</i>	€ . 20,00
<i>Lambrusco Grasparossa Vivace 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Ca' de Noci</i>	U208	<i>E. Romagna</i>	€ . 20,00
<i>Barbera "Dagamo" 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Al di la del fiume</i>	U209	<i>E. Romagna</i>	€ . 25,00
<i>Sangiovese Sup. "Lom a Merz" 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Pietro Bandini</i>	U210	<i>E. Romagna</i>	€ . 25,00
<i>Croatina "Libens" 12</i> ♣ <i>Az. Agr. Podere Pradarolo</i>	U211	<i>E. Romagna</i>	€ . 30,00

<i>Sangiovese “Testa del leone” 10</i> ♣ <i>Az. Agr. Bragagni</i>	U212	<i>E.Romagna</i>	€. 25,00
<i>Merlot “Stugle” 11</i> ♣ <i>Az. Agr. Pietro Bandini</i>	U213	<i>E.Romagna</i>	€. 25,00
<i>Gutturnio Ris. “Battiroso” 12</i> ♣ <i>Az. Agr. Gaetano Solenghi</i>	U214	<i>E.Romagna</i>	€. 25,00
<i>Rosso Pro Vino (Cab.Sauv/Cab. Franc/Sangiov.)</i> ♣ <i>Az. Agr. Orsi</i>	U215	<i>E.Romagna</i>	€. 25,00
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 02</i> ♣ <i>Az. Agr. La Stoppa</i>	U216	<i>E.Romagna</i>	€. 38,00
<i>Aliter (Sangiovese, Malvasia nera, Cannaiolo)</i> ♣ <i>Az. Agr. Podere Casaccia</i>	U217	<i>Toscana</i>	€. 35,00
<i>Rosso Poggio de Paoli (Merlot, Cabernet Sauvignon)</i> ♣ <i>Az. Agr. Tenuta Lenzini</i>	U218	<i>Toscana</i>	€. 35,00
<i>Rosso Psyche’ (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)</i> ♣ <i>Az. Agr. Macchion dei lupi</i>	U219	<i>Toscana</i>	€. 30,00
<i>Sangiovese “I Mandorli” 15</i> ♣ <i>Az. Agr. I Mandorli</i>	U220	<i>Toscana</i>	€. 28,00
<i>Bolgheri “Volpolo” 17</i> <i>Az. Agr. Sapaio</i>	U221	<i>Toscana</i>	€. 40,00
<i>Merlot “Messorio” 07</i> <i>Cantina Le Macchiole</i>	U223	<i>Toscana</i>	€. 180,00
<i>Brunello di Montalcino 12</i> <i>Az. Agr. Collosorbo</i>	U224	<i>Toscana</i>	€. 48,00
<i>Paleo “Cabernet Franc” 07</i> <i>Az. Agr. Le Macchiole</i>	U225	<i>Toscana</i>	€. 120,00
<i>Bolgheri “Sassicaia” 01</i> <i>Az. Agr. Tenuta San Guido</i>	U226	<i>Toscana</i>	€. 300,00
<i>Cabernet Sauvignon “I Fiori Blu” 09</i> <i>Az. Agr. Santagnese</i>	U227	<i>Toscana</i>	€. 40,00
<i>Cabernet Sauvignon “Federico Primo” 15</i> <i>Az. Agr. Gualdo del Re</i>	U228	<i>Toscana</i>	€. 40,00

<i>Tignanello 17 (Sangiovese, Cabernet franc e sauvignon) Cantina Antinori</i>	U229	Toscana	€ 80,00
<i>Pinot Nero "Senzamsia" 16 Az. Agr. Gualdo del re</i>	U231	Toscana	€ 25,00
<i>Pinot Nero "Silene" 13 </i> <i>Az. Agr. Voltumnia</i>	U232	Toscana	€ 35,00
<i>Sangiovese "Libatio" 08 </i> <i>Az. Agr. Santagnese</i>	U233	Toscana	€ 40,00
<i>I Mandorli (Sangiovese, Cabernet Franc) 18 </i> <i>Az. Agr. I Mandorli</i>	U234	Toscana	€ 30,00
<i>Sincero (Sangiovese, Cabernet Franc) 17 </i> <i>Az. Agr. Cosimo Maria Masini</i>	U235	Toscana	€ 24,00
<i>Chianti Colli Senesi 16 Az. Agr. La Lastra</i>	U236	Toscana	€ 18,00
<i>Chianti Classico 17 Az. Agr. Lamole</i>	U237	Toscana	€ 24,00
<i>Chianti Classico 16 Az. Agr. Tenuta Carleone</i>	U238	Toscana	€ 20,00
<i>Morellino di Scansano 15 Az. Agr. Provveditore</i>	U239	Toscana	€ 20,00
<i>Merlot "Casa e Chiesa" 17 Tenuta Lenzini</i>	U240	Toscana	€ 24,00
<i>Vignaibotri (Sangiovese, Prugnolo gentile) 09 </i> <i>Az. Agr. I Botri di Ghiaccioforte</i>	U241	Toscana	€ 60,00
<i>Santa Subito (Colorino, Cilieggiolo, Cannaiolo) </i> <i>Az. Agr. Strada di Santa Regina</i>	U242	Toscana	€ 30,00
<i>Rosso di Montepulciano 16 Az. Agr. Il Conventino</i>	U243	Toscana	€ 20,00
<i>Nobile di Montepulciano 16 Az. Agr. Poliziano</i>	U244	Toscana	€ 40,00
<i>Vernacolum "Aleatico" Az. Agr. Villa Ligi</i>	U245	Marche	€ 20,00
<i>Lacrima di Morro d'Alba 17 Az. Agr. Luigi Giusti</i>	U246	Marche	€ 22,00

<i>Sangiovese Colli Pesaresi 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Ca' Sciampagne</i>	U247	Marche	€ 28,00
<i>Il Pollenza (Cabernet S, Cab Franc, Merlot) 06</i> <i>Az. Agr. Conte Bracchetti Peretti</i>	U248	Marche	€ 80,00
<i>Sangiovese "Orano" 10</i> ♣ <i>Az. Agr. Maria Pia Castelli</i>	U249	Marche	€ 30,00
<i>Rosso Conero 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Silvano Strogolo</i>	U250	Marche	€ 25,00
<i>Aglianico "San Rocco" 04</i> <i>Az. Agr. Della Valle Jappellj</i>	U251	Campania	€ 30,00
<i>Marsiliano Rosso (Marsigliese, Olivella) 06</i> <i>Az. Agr. La Sibilla</i>	U252	Campania	€ 34,00
<i>Melogna (Tintore, Moscio, Olivella, Piedirosso)</i> <i>Az. Agr. Monte di Grazie</i>	U253	Campania	€ 25,00
<i>Piedirosso "Campi Flegrei" 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Mario Portolano</i>	U254	Campania	€ 24,00
<i>Ale Viva (Aleatico) 14</i> ♣ <i>Az. Agr. Andrea Occhipinti</i>	U255	Lazio	€ 24,00
<i>Quaranta Sessanta (Cesanese, Syraz) 07</i> ♣ <i>Az. Agr. Olivella</i>	U256	Lazio	€ 20,00
<i>Syraz 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Convenio</i>	U257	Lazio	€ 20,00
<i>Cesanese Doc 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Milana</i>	U258	Lazio	€ 25,00
<i>Podere orto (Sangiovese, Grechetto rosso) 13</i> ♣ <i>Az. Agr. Giuliano Salesi</i>	U259	Lazio	€ 30,00
<i>Civitella d'Agliano 09</i> ♣ <i>Az. Agr. Sergio Mottura</i>	U260	Lazio	€ 25,00
<i>Cesanese "Deanike" 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Deanike</i>	U261	Lazio	€ 25,00

<i>Cesanese 14</i> ♣ <i>Az. Agr. Marco Antonelli</i>	U262	Lazio	€. 24,00
<i>Magliocco (Pollino) 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Giuseppe Calabrese</i>	U263	Lazio	€. 35,00
<i>Guizzo (Aglanico, Piediroso) 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Casa Brecceto</i>	U264	Campania	€. 25,00
<i>Vient e Varia (Sangiovese, Barbera, Aglianico)</i> ♣ <i>Az. Agr. Masseria Venditti</i>	U265	Campania	€. 25,00
<i>Taurasi Ris. Societa' 09</i> <i>Az. Agr. Joaquin</i>	U266	Campania	€. 150,00
<i>Taurasi Ris 2001</i> <i>Az. Agr. Contrade di Taurasi</i>	U267	Campania	€. 40,00
<i>Furore Ris (Piediroso, Aglianico) 13</i> <i>Az. Agr. Marisa Cuomo</i>	U268	Campania	€. 60,00
<i>Montevetrano (Cabernet S., Merlot, Aglianico) 01</i> <i>Az. Agr. Montevetrano</i>	U269	Campania	€. 70,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo 05</i> ♣ <i>Az. Agr. Emilio Pepe</i>	U270	Abruzzo	€. 90,00
<i>Sagrantino di Montefalco 13</i> ♣ <i>Az. Agr. Napolini</i>	U271	Umbria	€. 35,00
<i>Sagrantino di Montefalco 16</i> <i>Cantina Lungarotti</i>	U272	Umbria	€. 38,00
<i>Malandrino (Ciliegiolo, Aleatico) 15</i> <i>Az. Agr. La Casa dei Cini</i>	U273	Umbria	€. 25,00
<i>Salto del Cieco (Barbera, Merlot) 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Anne Santi</i>	U274	Umbria	€. 25,00
<i>Il Forestiero (Sangiovese) 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Collecapretta</i>	U275	Umbria	€. 40,00
<i>Il Rosso Da Tavola</i> ♣ <i>Az. Agr. Collecapretta</i>	U276	Umbria	€. 25,00
<i>Suppriscola (Barbera) 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Anne Santi</i>	U277	Umbria	€. 28,00

<i>Rosso Superiore 06</i> ♣ <i>Az. Agr. Le Poggette</i>	U278	Umbria	€ 25,00
<i>Sangiovese 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Tabu'</i>	U279	Umbria	€ 22,00
<i>Montepulciano Daunia 10</i> ♣ <i>Az. Agr. Paolo Petrilli</i>	U280	Puglia	€ 40,00
<i>Motta del lupo (Uva di Troia, Sangiovese) 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Paolo Petrilli</i>	U281	Puglia	€ 24,00
<i>Terre del Volturno (Pallagrello nero, Aglianico)</i> ♣ <i>Az. Agr. Nanni Cope'</i>	U282	Puglia	€ 30,00
<i>Patriglione (Negroamaro) 03</i> <i>Az. Agr. Cosimo Taurino</i>	U283	Puglia	€ 68,00
<i>Gratticciaia (Negroamaro) 08</i> <i>Az. Agr. Vallone</i>	U284	Puglia	€ 60,00
<i>Sussumaniello "Garrisa" 18</i> <i>Az. Agr. Masseria Liveli</i>		Puglia	€ 24,00
<i>Sileno (Nerello Calabrese, Magliocco) 12</i> <i>Az. Agr. Stilio</i>	U285	Calabria	€ 24,00
<i>Vivavi (Magliocco)</i> <i>Az. Agr. Perugini</i>	U286	Calabria	€ 20,00
<i>Ciro' Ris "Dalla terra" 13</i> ♣ <i>Az. Agr. Tenuta del Conte</i>	U287	Calabria	€ 28,00
<i>Ciro'(Gaglioppo) 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Cataldo Calabbretta</i>	U288	Calabria	€ 25,00
<i>Note di Rosso (Nero d'Avola, Merlot) 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Alessandro Viola</i>	U289	Sicilia	€ 30,00
<i>Cerasuolo di Vittoria 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Gulfi</i>	U290	Sicilia	€ 30,00
<i>Rosso (Nerello Mascalese, Nero d'Avola) 13</i> ♣ <i>Az. Agr. Viteadovest</i>	U291	Sicilia	€ 40,00
<i>Saia Grande (Syraz, Merlot, Pinot Nero) 06</i> ♣ <i>Az. Agr. Maurigi</i>	U292	Sicilia	€ 48,00

<i>Petit Verdot 05</i> ♣ <i>Cantina Baglio di Pianetto</i>	U293	<i>Sicilia</i>	€. 38,00
<i>Etna Rosso "Mujebel"18</i> ♣ <i>Az. Agr. Cornelissen</i>	U294	<i>Sicilia</i>	€. 50,00
<i>Cerasuolo di Vittoria Classico 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Cos</i>	U295	<i>Sicilia</i>	€. 30,00
<i>Pinot Nero 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Tenuta San Michele</i>	U296	<i>Sicilia</i>	€. 28,00
<i>Merlot 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Ferracane</i>	U297	<i>Sicilia</i>	€. 30,00
<i>Alicante "Ciafu" 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Barbera</i>	U298	<i>Sicilia</i>	€. 26,00
<i>Rosso (Nerello Mascalese)</i> ♣ <i>Az. Agr. Vino di Anna</i>	U299	<i>Sicilia</i>	€. 24,00
<i>Carignano Sulcis "Terre Brune" 05</i> <i>Cantina Santadi</i>	U300	<i>Sardegna</i>	€. 45,00
<i>Barrua (Carignano, Cabernet, Merlot)</i> ♣ <i>Cantina Agripunica</i>	U301	<i>Sardegna</i>	€. 60,00
<i>Cannonau "Orgosa" 12</i> ♣ <i>Az. Agr. Orgosa</i>	U302	<i>Sardegna</i>	€. 30,00
<i>Cannonau 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Vikevike</i>	U303	<i>Sardegna</i>	€. 28,00
<i>Isola Nuraghi "Tabarkino"</i> ♣ <i>Cantina Tanca Gioia Carloforte</i>	U304	<i>Sardegna</i>	€. 24,00
<i>Bovale "Ciu' Roussou" 12</i> ♣ <i>Cantina Tanca Gioia Carloforte</i>	U305	<i>Sardegna</i>	€. 30,00
<i>Cannonau 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Orriu</i>	U306	<i>Sardegna</i>	€. 30,00
<i>Cannonau "Barrosu" Ris. Franzisca 14</i> ♣ <i>Az. Agr. Giovanni Montisci</i>	U307	<i>Sardegna</i>	€. 60,00

<i>Rosso Shugusucci “Vitigni Autoctoni”</i> ♣ <i>Cantina Pane e Vino</i>	<i>U308</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Bourgogne Rouge 17</i> <i>Domaine Fanny Sabre</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Bourgogne Rouge 18</i> <i>Domaine Pierre Gelin</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Pommard !er Cru “Les Saussiles” 16</i> <i>Domaine Alain Jeanniard</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 17</i> <i>Domaine Alain Jeanniard</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Nuits Saint Georges 17</i> <i>Domaine Aurélien Verdet</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 85,00</i>

Vini Dolci e Passiti

<i>Passito di Erbaluce “Na Stissa”</i> ♣ <i>Az. Agr. Antonella Piatti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Malvasia aromatica “Mott Careé”</i> <i>Az. Agr. Cascina Piano</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Malvasia di Sardegna “Filet” 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Cantina Carta</i>		<i>Puglia</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Passito di Pantelleria</i> <i>Cantina Baglio Delle Torri</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€. 22,00</i>
<i>Moscato Rosa 18</i> <i>Cantina Franz Hass</i>		<i>Trentino</i>	<i>€. 38,00</i>