

# L'ottavino

La nostra carta dei vini racconta la cantina, la selezione di bottiglie, che in parte si possono vedere esposte al bancone e in parte sono nascoste in cantina, dove custodiamo le etichette più importanti, dove conserviamo le annate più vecchie e le verticali di alcuni vini. Per alcuni vini ci piace l'idea di creare uno storico, di averne più annate, per poterli conoscere nella loro evoluzione e nelle loro sfumature. Riteniamo il vino un elemento vivo che si muove nel tempo e che fa parte della nostra storia culturale e identitaria. Nella nostra carta ci sono vini italiani e stranieri, con particolare attenzione alle regioni che ci hanno cresciuto, quali la Romagna, la Toscana, il Piemonte e oltralpe la Borgogna. Un'altra attenzione la portiamo ai vini "naturali", quei vini che vengono da colture biologiche, biodinamiche, quei vini che vengono fatti con fermentazioni spontanee, lieviti indigeni e che raccontano i territori da cui provengono.

## Legenda:

*	vini naturali da colture biologiche e biodinamiche
●	vini bianchi che fanno macerazione sulle bucce
×	indica i vini che non sono disponibili
pag II	bollicine Italia
pag III	bollicine Italia e Francia
pag IV	bianchi Romagna
pag V	bianchi Romagna, Emilia e Piemonte
pag VI	bianchi Trentino Alto Adige e Lombardia
pag VII	bianchi Veneto, Friuli Venezia-Giulia, Toscana e Marche
pag VIII	bianchi Umbria, Abruzzo, Campania, Calabria, Sicilia e Sardegna
pag IX	bianchi Germania, Austria e Francia
pag X	bianchi Slovenia, Ungheria, Georgia e Spagna
pag XI	rossi Romagna
pag XII	rossi Romagna
pag XIII	rossi Romagna e Emilia
pag XIV	rossi Piemonte
pag XV	rossi Piemonte
pag XVI	rossi Piemonte
pag XVII	rossi Lombardia e Trentino Alto-Adige
pag XVIII	rossi Veneto e Friuli Venezia-Giulia
pag XIX	rossi Toscana
pag XX	rossi Toscana e Marche
pag XXI	rossi Umbria, Abruzzo, Campania, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna
pag XXII	rossi Francia
pag XXIII	rossi Francia, Cile e Vini dolci e passiti

# Bollicine

## ROMAGNA

Pardès Vino Frizzante Metodo Ancestrale'21 \*  
*Albana*

Fondo San Giuseppe € 28,50  
*alc.12.5% rifermentato in bottiglia*

## EMILIA

Radice Lambrusco di Sorbara Doc  
*Lambrusco di Sorbara*

Paltrinieri € 16,50  
*alc.11.0% rifermentato in bottiglia*

Il Mattaglio Blanc de Blancs Vsq Brut'16  
*Chardonnay*

Cantine della Volta € 34,00  
*alc.12.5% metodo classico*

## PIEMONTE

Luigi Coppo Alta Langa Pas Dosé Docg'18  
*Pinot Nero*

Coppo € 26,50  
*alc.12.0% metodo classico*

Psea Alta Langa Pas Dosé Docg'18  
*Pinot Nero e Chardonnay*

Pecchenino € 31,00  
*alc.12.5% metodo classico*

Riserva Coppo Alta Langa Extra Brut Docg'15  
*Pinot Nero e Chardonnay*

Coppo € 48,00  
*alc.12.5% metodo classico*

Riserva Coppo Alta Langa Extra Brut Docg'16  
*Pinot Nero e Chardonnay*

Coppo € 50,00  
*alc.13.0% metodo classico*

Riserva Coppo Alta Langa Extra Brut Docg'17  
*Pinot Nero e Chardonnay*

Coppo € 51,00  
*alc.12.5% metodo classico*

## TRENTINO ALTO-ADIGE

Vent Trento Doc Extra Brut'18  
*Chardonnay*

Toblino € 28,00  
*alc.12.5% metodo classico*

Brut Rosé Vsq  
*Chardonnay e Pino Nero*

Pojer e Sandri € 32,00  
*alc.12.5% metodo classico*

51,151 Trento Doc Brut  
*Chardonnay*

Moser € 38,00  
*alc.12.5% metodo classico*

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Trento Doc'07  
*Chardonnay*

Ferrari F.lli Lunelli € 130,00  
*alc.12.5% metodo classico*

## LOMBARDIA

Oltre il Classico Oltrepò Pavese Nature Noir Docg  
*Pinot Nero*

Cà di Frara € 27,00  
*alc.12.5% metodo classico*

Franciacorta Brut Docg "Cuvée alla Moda"  
*Chardonnay e Pinot Nero*

Monzio Compagnoni € 28,50  
*alc.12.5% metodo classico*

Franciacorta Dosaggio Zero Docg  
*Chardonnay*

Solouva € 33,00  
*alc.12.5% metodo classico*

Franciacorta Brut Satén Docg'18  
*Chardonnay*

Ferghettina € 40,00  
*alc.12.5% metodo classico*

## VENETO

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut  
*Glera*

Marsuret € 18,50  
*alc.11.5%* *metodo charmat*

## MARCHE

Spumante Extra Brut Doc'18\*  
*Verdicchio di Matelica*

ColleStefano € 24,00  
*alc.11.5%* *metodo classico*

1759 Rosato Dosaggio zero Vsq'16\*  
*Pinot Nero*

Valturio € 26,00  
*alc.12.5%* *metodo classico*

M'Arte Vsq Brut'16  
*Chardonnay e Pinot Nero*

Collina delle Fate € 33,00  
*alc.12.5%* *metodo classico*

## ABRUZZO

Wines of Anarchy vino rosato frizzante\*  
*Montepulciano d'Abruzzo*

Cirelli € 16,00  
*alc.11.5%* *metodo charmat*

## SICILIA

Spumante Terre Siciliane Pas Dosé Igp'18  
*Chardonnay e Pinot Nero*

Fina € 29,00  
*alc.12.0%* *metodo classico*

Terzavia Brut Nature Vsq'19\*  
*Grillo*

Marco de Bartoli € 31,00  
*alc.12.5%* *metodo classico*

## FRANCIA

### Normandia

Sidre Brut\*  
*Mele da alberi di 200 anni*

Eric Bordelet € 20,00  
*alc.6.5%* *rifermentato in bottiglia*

### Champagne

Champagne Sagacité Brut  
*Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay*

Alain Mercier € 42,00  
*alc.12.5%* *metodo champenoise*

Champagne Tradition Brut  
*Pinot Meunier*

J. Charpentier € 43,00  
*alc.12.5%* *metodo champenoise*

Champagne Blanc de Blancs Brut  
*Chardonnay*

Marie Copient € 50,00  
*alc.12.5%* *metodo champenoise*

Champagne Extra Brut  
*Pinot Noir e Chardonnay*

Jean Vesselle € 53,00  
*alc.12.0%* *metodo champenoise*

Champagne Eloquence  
Blanc de Blancs Extra Brut  
*Chardonnay*

J.L.Vergnon € 70,00  
*alc.12.0%* *metodo champenoise*

Champagne Chemin des Rois Brut Nature\*  
*Pinot Noir e Chardonnay*

Vincent Cuillier € 88,00  
*alc.12.5%* *metodo champenoise*

# Bianchi

## ROMAGNA

### San Clemente (RN)

Rebola Rimini Dop'22

*Grechetto gentile*

Enio Ottaviani

*alc.14.0%*

€ 25,00

### Coriano (RN)

VignalaGinestra Colli Rimini Doc'21\*

*Grechetto Gentile*

Podere Vecciano

*alc.13.5%*

€ 18,00

Terramare "studio sulla buccia" Igp'20\* ●

*Bonbino bianco*

Valle delle Lepri

*alc.12.5%*

€ 21,00

### Roncofreddo (FC)

Tre Albe Rubicone Igt'21\*

*Trebbiano e Albana*

Villa Venti

*alc.12.0%*

€ 17,00

### Bertinoro (FC)

Neblina Albana secco Docg'22

*Albana*

Giovanna Madonia

*alc.13.5%*

€ 16,50

Trapunta Romagna Albana secco Docg'20 ●

*Albana*

Giovanna Madonia

*alc.13.5%*

€ 22,00

### Brisighella (RA)

Très Bien Vdt'21 ●

*Trebbiano*

Baccagnano

*alc.11.0%*

€ 18,00

Luna Nuova Vino Bianco'17 \*

*Trebbiano*

Francesconi Paolo

*alc.12.5%*

€ 19,00

Luna Nuova Vino Bianco'15 \*

*Trebbiano*

Francesconi Paolo

*alc.12.0%*

€ 20,00

Arcaica Vino Bianco'20 \* ●

*Albana*

Francesconi Paolo

*alc.13.0%*

€ 20,00

Gea Vino Bianco'21 \* ●

*Albana*

Filippo Manetti

*alc.12.0%*

€ 20,00

16 Anime Ravenna Igt'20 \*

*Riesling*

Vigne dei Boschi

*alc.11.5%*

€ 23,00

Persefone Ravenna Igt'20 \*

*Albana*

Vigne dei Boschi

*alc.12.5%*

€ 27,00

MonteRè Ravenna Igt'20 \*

*Albana*

Vigne dei Boschi

*alc.13.5%*

€ 27,50

Fiorile. Albana secco Romagna Docg'21 \*

*Albana*

Fondo San Giuseppe

*alc.13.5%*

€ 25,00

Ciarla Riesling Renano Igt'22 \*

*Riesling*

Fondo San Giuseppe

*alc.13.0%*

€ 33,00

## Modigliana (FC)

Lunaria Rubicone Igt'21

*Sauvignon Blanc*

I Vespri Forlì Igp'21

*Trebbiano*

Strada Corniolo Vdt'19\*

*Trebbiano*

Terra! Sillaro Igt'19\*

*Albana*

## Imola (BO)

Codronchio Albana secco Romagna Docg'20

*Albana*

Ronchi di Castelluccio € 17,50

*alc.12.5%*

Il Teatro € 18,00

*alc.13.0%*

Villa Papiano € 24,00

*alc.13.0%*

Villa Papiano € 24,00

*alc.12.5%*

Monticino Rosso € 20,00

*alc.14.0%*

## EMILIA

Grotto Vino Bianco20\* ●

*Pignoletto*

Agno Vino Bianco'18\* ●

*Malvasia di Candia Aromatica*

Agno Vino Bianco'19\* ●

*Malvasia di Candia Aromatica*

Orsi Vigneto San Vito € 23,00

*alc.12.0%*

La Stoppa € 40,00

*alc.13.0%*

La Stoppa € 40,00

*alc.13.5%*

## PIEMONTE

Prinsipi Langhe Bianco Doc'20

*Chardonnay*

Piccolo Derthona Vdt'21

*Timorasso*

Derthona Vdt'20

*Timorasso*

Ivag Vino Bianco 2020\* ●

*Cortese*

Montemarino Vino Bianco 2020\*

*Cortese*

Perdaudin Roero Arneis Riserva Docg'20

*Arneis*

Langhe Riesling Doc'20

*Riesling*

Derthona Colli Tortonesi Doc'19

*Timorasso*

Monteriolo Chardonnay Doc'17 ●

*Chardonnay*

Monteriolo Chardonnay Doc'18

*Chardonnay*

Conterno Fantino € 18,00

*alc.12.5%*

Vigneti Massa € 17,50

*alc.13.0%*

Vigneti Massa € 26,50

*alc.13.5%*

Cascina degli Ulivi € 24,50

*alc.13.0%*

Cascina degli Ulivi € 36,50

*alc.13.0%*

Angelo Negro € 22,00

*alc.14,0%*

Massolino € 25,00

*alc.13.5%*

Oltretorrente € 29,00

*alc.13.5%*

Coppo € 50,00

*alc.13.0%*

Coppo € 54,00

*alc.13.0%*

## TRENTINO ALTO ADIGE

Warth Gewurtztraminer Doc'21 <i>Gewurtztraminer</i>	Moser <i>alc.14.5%</i>	€ 21,00
Fontanasanta Manzoni Bianco Igt'20* <i>Incrocio Manzoni</i>	Foradori <i>alc.12.5%</i>	€ 26,00
Nosiola Vigneti Dolomiti Igt'20 <i>Nosiola</i>	Pojer e Sandri <i>alc.12.0%</i>	€ 16,00
Palai Müller Thurgau Vigneti Dolomiti Igt'20 <i>Müller Thurgau</i>	Pojer e Sandri <i>alc.12.0%</i>	€ 16,00
Thur Müller Thurgau Alto Adige Doc'22 <i>Müller Thurgau</i>	Kornell <i>alc.13.0%</i>	€ 19,00
Gris Pinot Grigio Alto Adige Doc'22 <i>Pinot Grigio</i>	Kornell <i>alc.13.0%</i>	€ 21,00
Aichberg Bianco Alto Adige Doc'20 <i>Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon</i>	Kornell <i>alc.12.5%</i>	€ 42,00
Pinot Bianco Weisburgunder Alto Adige Doc'22 <i>Pinot Bianco</i>	Terlan <i>alc.13.5%</i>	€ 21,00
Gewurtztraminer Alto Adige Doc'22 <i>Gewurtztraminer</i>	Terlan <i>alc.14.0%</i>	€ 23,00
Cuvée Terlaner Alto Adige Doc'19 <i>Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon Blanc</i>	Terlan <i>alc.13.5%</i>	€ 28,00
Vorberg Pinot Bianco Riserva Doc'17 <i>Pinot Bianco</i>	Terlan <i>alc.13.5%</i>	€ 38,00
Vorberg Pinot Bianco Riserva Doc'18 <i>Pinot Bianco</i>	Terlan <i>alc.14.0%</i>	€ 39,00
Vorberg Pinot Bianco Riserva Doc'19 <i>Pinot Bianco</i>	Terlan <i>alc.14.0%</i>	€ 40,00
Vorberg Pinot Bianco Riserva Doc'20 <i>Pinot Bianco</i>	Terlan <i>alc.13.5%</i>	€ 44,00

## LOMBARDIA

I Frati Lugana Doc'21 <i>Turbiana</i>	Cà dei Frati <i>alc.13.0%</i>	€ 16,00
Brolettino Lugana Doc'20 <i>Turbiana</i>	Cà dei Frati <i>alc.13.0%</i>	€ 20,00

## VENETO

Masieri Veneto Igt'20 \* ●

*Garganega e Trebbiano*

Casa Belfi bianco \* ●

*Incrocio Manzoni e Chardonnay*

Monte del Cuca Vino Bianco'20\* ●

*Garganega*

## FRIULI VENEZIA GIULIA

Collio Bianco Doc'18

*Friulano, Sauvignon, Malvasia e Chardonnay*

Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali Doc'21

*Ribolla*

Obelisco Friulano Friuli Colli Orientali Doc'20

*Friulano*

Friulano Collio Doc'20

*Friulano*

Jakot delle Venezie Igt'15 \* ●

*Friulano*

Jakot Venezia Giulia Igt'17\* ●

*Friulano*

## TOSCANA

Meriggio Colli Toscana Centrale Igt'20\*

*Sauvignon*

Gronda Toscana Igt'20\* ●

*Vermentino, Moscato, Malvasia e Trebbiano*

## MARCHE

Verdicchio di Matelica Doc'20\*

*Verdicchio di Matelica*

Verdicchio di Matelica Doc'20\* - MAGNUM

*Verdicchio di Matelica*

Al Fresco Chardonnay Igt'19

*Chardonnay*

Stella Flora Marche Igt'19 \*

*Pecorino, Passerina, Trebbiano e Malvasia*

Stella Flora Marche Igt'20 \*

*Pecorino, Passerina, Trebbiano e Malvasia*

Angiolino Maule La Biancara € 17,00

*alc.11.5%*

Casa Belfi - Cantine Armani € 18,00

*alc.12.0%*

Menti € 38,00

*alc.11.0%*

Due del Monte € 18,50

*alc.14.0%*

Torre Rosazza € 20,00

*alc.13.0%*

Croatto € 23,00

*alc.14.0%*

Doro Princic € 29,00

*alc.14.0%*

Terpin Franco € 40,00

*alc.13.0%*

Dario Prinčič € 45,00

*alc.13.0%*

Fontodi € 26,50

*alc.13.0%*

Calafata € 28,00

*alc.11.5%*

ColleStefano € 16,00

*alc.13.0%*

ColleStefano € 30,00

*alc.13.0%*

Collina delle Fate € 22,00

*alc.12.5%*

Maria Pia Castelli € 53,00

*alc.13.0%*

Maria Pia Castelli € 53,00

*alc.13.0%*

## UMBRIA

Fiordaliso Umbria Grechetto Igt'21  
*Grechetto di Todi*

Roccafiore  
*alc.12.5%* € 16,00

## ABRUZZO

Passerina Abruzzo Doc'22  
*Passerina*

Barone di Valforte  
*alc.12.5%* € 16,00

Trebbiano d'Abruzzo Doc'20\*  
*Trebbiano abruzzese*

Cirelli  
*alc.12.0%* € 17,00

Giocheremo con i Fiori Pecorino Abruzzo Doc'21\*  
*Pecorino*

Torre dei Beati  
*alc.14.0%* € 18,00

Trebbiano d'Abruzzo Doc'18 \*  
*Trebbiano abruzzese*

Emidio Pepe  
*alc.13.0%* € 50,00

## CAMPANIA

Falanghina Campania Igt'20  
*Falanghina*

Pietracupa  
*alc.13.0%* € 20,00

Fiano di Avellino Docg'20 \*  
*Fiano*

Ciro Picariello  
*alc.12.5%* € 24,00

Fiano Campania Igt'18  
*Fiano*

Pietracupa  
*alc.12.5%* € 26,00

## CALABRIA

Ciró Bianco Doc'21\*  
*Greco bianco*

Scala  
*alc.12.5%* € 17,00

Cotidie Bianco Calabria Igp'21\* ●  
*Pecorello, Trebbiano e Malvasia*

Spiriti Ebbri  
*alc.13.0%* € 21,00

## SICILIA

Kebrilla Grillo Sicilia Doc'21 \*  
*Grillo*

Fina  
*alc.13.5%* € 19,00

Taif Zibibbo Terre Siciliane Igt'21  
*Zibibbo*

Fina  
*alc.13.0%* € 18,00

Kiké Terre Siciliane Igp'21 - MAGNUM  
*Traminer Aromatico e Sauvignon Blanc*

Fina  
*alc.13.0%* € 40,00

Sketta Grecanico Terre Siciliane Igt'21\* ●  
*Grecanico*

Cantina Marilina  
*alc.12.5%* € 21,00

Outis Etna bianco Doc'18  
*Carricante, Cataratto e Minnella*

Az.Agr.Biondi  
*alc.12.0%* € 32,00

Abissale Vigne di Mare Malvasia Salina 2019\*  
*Malvasia*

Az.Agr. Caravaglio  
*alc.12.5%* € 33,00

## SARDEGNA

Taerra Vermentino di Gallura Superiore Doc'21  
*Vermentino*

Tani  
*alc.14.0%* € 23,00



## GERMANIA

### Mosella

Nik Weis Trocken Qba'20

*Riesling*

Riesling 2018\*

*Riesling*

Maximin Grünhäuser Herrenberg Trocken'14

*Riesling*

St. Urbans-Hof

*alc.11.0%*

Heymann-Löwenstein

*alc.12.5%*

Von Schubert

*alc.11.5%*

€ 19,00

€ 26,50

€ 35,00

### Rheingau

Grunlack Riesling Spatlese Vdp Gosse Lage'15

*Riesling*

Schloss Johannisberg

*alc. 8.5%*

€ 75,00

## AUSTRIA

Riesling 2020\*

*Riesling*

Gruber Roschitz

*alc.12.5%*

€ 18,00

## FRANCIA

### Borgogna

L'Elegante Bourgogne Vezelay Abc'16

*Chardonnay*

Chablis Acc'15

*Chardonnay*

Chablis Premier Cru Vaillons Acgcc'15

*Chardonnay*

Chablis Grand Cru Les Clos Acgcc'16

*Chardonnay*

La Croix Montjoie

*alc.12.5%*

Droin

*alc.12.5%*

Joseph Drouhin

*alc.12.5%*

Jean-Paul & Benoit Droin

*alc.13.0%*

€ 32,00

€ 42,00

€ 60,00

€ 80,00

### Loira

Saumur Blanc Asc'22 \*

*Chenin*

Sancerre Les Belles Dames Asc'19

*Sauvignon*

Château de Villeneuve

*alc.13.0%*

Gitton

*alc.12.5%*

€ 31,00

€ 36,00

### Alsazia

Gewurtztraminer Turckheim Aac'15 \*

*Gewurtztraminer*

Zind Vqprd'19\*

*Auxerrois e Chardonnay*

Riesling Roche Granitique Aoc'19\*

*Riesling*

Zind-Humbrecht

*alc.14.0%*

Zind-Humbrecht

*alc.13.0%*

Zind-Humbrecht

*alc.12.5%*

€ 28,00

€ 35,00

€ 41,00

### Côtes du Rhône

Cave Vinum Vin de France'20\*

*Viogner, Rousanne e Clarette*

Mas de Libian

*alc.13.0%*

€ 27,00

## SLOVENIA

Chardonnay Goriška Brda'19

*Chardonnay*

Belo Vipavska Dolina Doc'21 \* - un litro ●

*Ribolla, Malvazija, Chardonnay e Tokaj*

Teodor Belo Bianco Brda'17

*Ribolla Gialla, Friulano e Pinot Grigio*

Marinic

*alc.13.0%*

€ 21,00

Slavček

*alc.12.7%*

€ 23,00

Marjan Simčič

*alc.13.5%*

€ 32,50

## UNGHERIA

Oliver Cuvée'21 \* ●

*Irsai Oliver e Furmint*

Kristinus

*alc.11.5%*

€ 22,00

## GEORGIA

Tsitska Nakhshirgele'20

*Tsitska*

Ramez Nikoadze

*alc.12.5%*

€ 35,00

## SPAGNA

Beberás de la copa de tu Hermana ●

València Dop'19

*Macabeo, Malvasia e Monastrell*

Fil-Loxera & Cia

*alc.13.0%*

€ 27,50

# Rossi

## ROMAGNA

### San Clemente (RN)

Caciara Sangiovese Superiore Dop'21  
*Sangiovese*

Enio Ottaviani  
*alc.13.0%*

€ 17,00

### Roncofreddo (FC)

Primo Segno Sangiovese Superiore Doc'20\*  
*Sangiovese*

Villa Venti  
*alc.13.5%*

€ 19,00

Longiano Particella 10 Sangiovese Doc'19\*  
*Sangiovese*

Villa Venti  
*alc.13.0%*

€ 29,00

### Bertinoro (FC)

Tenentino Sangiovese Igp'21  
*Sangiovese*

Giovanna Madonia  
*alc.13.5%*

€ 15,00

Fermavento Sangiovese Superiore Doc'20  
*Sangiovese*

Giovanna Madonia  
*alc.13.5%*

€ 18,00

Ombroso Sangiovese Riserva Bertinoro Doc'19  
*Sangiovese*

Giovanna Madonia  
*alc.14.0%*

€ 28,00

### Predappio (FC)

Il Sangiovese Predappio Doc'21\*  
*Sangiovese*

Noelia Ricci  
*alc.13.5%*

€ 19,00

Tre Rocche Sangiovese Superiore Doc'21  
*Sangiovese*

Nicolucci  
*alc.14.0%*

€ 18,00

Predappio di Predappio  
Vigna del Generale Sangiovese Riserva Doc'19  
*Sangiovese*

Nicolucci  
*alc.14.5%*

€ 38,00

## Modigliana (FC)

Le More Sangiovese Superiore Doc'21* <i>Sangiovese</i>	Ronchi di Castelluccio <i>alc.13.0%</i>	€ 18,00
Buco del Prete Sangiovese Modigliana Doc'20* <i>Sangiovese</i>	Ronchi di Castelluccio <i>alc.13.0%</i>	€ 33,00
Papesse Sangiovese Modigliana Doc'20* <i>Sangiovese</i>	Villa Papiano <i>alc.13.0%</i>	€ 18,00
Modigliana Vigna Probi Sangiovese Riserva Doc'18* <i>Sangiovese</i>	Villa Papiano <i>alc.13.0%</i>	€ 28,00
Ecce Draco Forlì Igp'18 <i>Pinot Nero</i>	Mutiliana <i>alc.12.5%</i>	€ 27,50
Morana Sangiovese Forlì Igt'14* <i>Sangiovese</i>	Il Pratello <i>alc.12.5%</i>	€ 23,00
Mantignano Sangiovese Forlì Igt'12* <i>Sangiovese</i>	Il Pratello <i>alc.13.0%</i>	€ 30,00
Badia Raustignolo Sangiovese Forlì Igt'11* <i>Sangiovese</i>	Il Pratello <i>alc.14.5%</i>	€ 35,00

## Brisighella (RA)

Limbecca Sangiovese Superiore Doc'18* <i>Sangiovese</i>	Francesconi Paolo <i>alc.13.0%</i>	€ 19,00
Miniato Coli Faenza Doc'08* <i>Cabernet Sauvignon</i>	Francesconi Paolo <i>alc.14.0%</i>	€ 26,00
Le Iadi Romagna Sangiovese Riserva Doc'17* <i>Sangiovese</i>	Francesconi Paolo <i>alc.14.0%</i>	€ 28,00
Le Iadi Romagna Sangiovese Riserva Doc'08* <i>Sangiovese</i>	Francesconi Paolo <i>alc.15.0%</i>	€ 34,00
Borgo Stignani Ravenna Igt'19* <i>Sangiovese</i>	Vigne dei Boschi <i>alc.12.5%</i>	€ 19,00
Poggio Tura Ravenna Sangiovese Igt'17* <i>Sangiovese</i>	Vigne dei Boschi <i>alc.13.0%</i>	€ 29,00
Modigliana Acerreta Sangiovese Doc'21 * <i>Sangiovese</i>	Fondo San Giuseppe <i>alc.13.5%</i>	€ 33,00
Campaglione vino rosso* <i>Sangiovese</i>	Filippo Manetti <i>alc.12.0%</i>	€ 18,00
Campiume Ravenna Sangiovese Igt'16* <i>Sangiovese</i>	Filippo Manetti <i>alc.12.5%</i>	€ 29,00
Oudeis Ravenna Sangiovese Igt'16* <i>Sangiovese</i>	Filippo Manetti <i>alc.12.0%</i>	€ 31,00

## EMILIA

Posca Rossa Vino Perpetuo* <i>Uve autoctone – Cuvée Novembre 2022</i>	Orsi Vigneto San Vito <i>alc.13.5%</i>	€ 22,00
Camporomano Emilia Barbera Igt'11* <i>Barbera</i>	La Stoppa <i>alc.15.5%</i>	€ 28,00
Macchiona Emilia Rosso Igt'13* <i>Barbera e Bonarda</i>	La Stoppa <i>alc.13.5%</i>	€ 35,00

## PIEMONTE

### Novi Ligure (AL)

Le Mat Du Raisin U Guaio'19\*

*Barbera e Dolcetto*

Cascina degli Ulivi € 25,00  
*alc.13.0%*

### Canelli (AT)

Camp Du Rouss Barbera d'Asti Docg'19

*Barbera*

Coppo € 21,00  
*alc.14.0%*

Pomorosso Nizza Docg'17

*Barbera*

Coppo € 65,00  
*alc.16.0%*

### Monteu Roero (CN)

Nicolon Barbera d'Alba Doc'20

*Barbera*

Angelo Negro € 19,00  
*alc.15,0%*

Nicolon Barbera d'Alba Doc'20 - MAGNUM

*Barbera*

Angelo Negro € 44,00  
*alc.15,0%*

Ciabot San Giorgio Roero Riserva Docg'19

*Nebbiolo*

Angelo Negro € 33,00  
*alc.14,0%*

Ciabot San Giorgio Roero Riserva Docg'19

*Nebbiolo*

MAGNUM

Angelo Negro € 68,00  
*alc.14,0%*

### Neive (CN)

Nebbiolo d'Alba Vigna Valmaggione Doc'17

*Nebbiolo*

Bruno Giacosa € 42,00  
*alc.14.0%*

Barbaresco Gallina Docg '18

*Nebbiolo*

Ugo Lequio € 44,00  
*alc.15.0%*

Barbaresco Gallina Docg '17

*Nebbiolo*

Ugo Lequio € 46,00  
*alc.14.5%*

Barbaresco Gallina Docg '16

*Nebbiolo*

Ugo Lequio € 48,00  
*alc.15.0%*

Barbaresco Rabajà Docg'15

*Nebbiolo*

Bruno Giacosa € 180,00  
*alc.14.5%*

### Barbaresco (CN)

Barbaresco Docg '17

*Nebbiolo*

Produttori Barbaresco € 38,00  
*alc.14.5%*

Barbaresco Docg '18

*Nebbiolo*

Produttori Barbaresco € 38,00  
*alc.15.0%*

Montestefano Barbaresco Riserva Docg'17

*Nebbiolo*

Produttori Barbaresco € 58,00  
*alc.14.5%*

Rabajà Barbaresco Riserva Docg '17

*Nebbiolo*

Produttori Barbaresco € 58,00  
*alc.14.5%*

Muncagota Barbaresco Riserva Docg '17

*Nebbiolo*

Produttori Barbaresco € 58,00  
*alc.14.5%*

### Castiglione Falletto (CN)

Barolo Unio Docg '14

*Nebbiolo*

Brovia € 78,00  
*alc.14.5%*

### La Morra (CN)

Roccabella Langhe Nebbiolo Doc'19 \*

*Nebbiolo*

Eugenio Bocchino € 32,00  
*alc.13.5%*

Barolo La Tartufaia Docg'16 <i>Nebbiolo</i>	Giulia Negri <i>alc.14.0%</i>	€ 66,00
Barolo del Comune di La Morra Docg'19 <i>Nebbiolo</i>	Marcarini <i>alc.14.0%</i>	€ 44,00
Barolo La Serra Docg'19 <i>Nebbiolo</i>	Marcarini <i>alc.14.0%</i>	€ 70,00
<b>Barolo (CN)</b>		
Barolo Brunate Docg'18 <i>Nebbiolo</i>	Claudio Boggione <i>alc.14.5%</i>	€ 55,00
Barolo Sarmassa Docg'14* <i>Nebbiolo</i>	Brezza <i>alc.13.5%</i>	€ 58,00
Langhe Freisa Doc'20* <i>Freisa</i>	Giuseppe Rinaldi <i>alc.13.5%</i>	€ 35,00
Barolo Brunate Docg'17* <i>Nebbiolo</i>	Giuseppe Rinaldi <i>alc.14.0%</i>	€ 250,00
Dolcetto d'Alba Doc'20* <i>Dolcetto</i>	Bartolo Mascarello <i>alc.13.0%</i>	€ 30,00
Barolo Docg'17* <i>Nebbiolo</i>	Bartolo Mascarello <i>alc.14.5%</i>	€ 270,00
Barolo Docg'17* etichetta d'artista <i>Nebbiolo</i>	Bartolo Mascarello <i>alc.14.5%</i>	€ 370,00
Barolo Docg'16* etichetta d'artista <i>Nebbiolo</i>	Bartolo Mascarello <i>alc.14.5%</i>	€ 420,00
Barolo Docg'15* etichetta d'artista <i>Nebbiolo</i>	Bartolo Mascarello <i>alc.14.5%</i>	€ 420,00
Barolo Docg'14* etichetta d'artista <i>Nebbiolo</i>	Bartolo Mascarello <i>alc.14.5%</i>	€ 420,00
Barolo Docg'13* etichetta d'artista <i>Nebbiolo</i>	Bartolo Mascarello <i>alc.14.5%</i>	€ 420,00
Barolo Docg'12* etichetta d'artista <i>Nebbiolo</i>	Bartolo Mascarello <i>alc.14.5%</i>	€ 420,00
Barolo Docg'11* etichetta d'artista <i>Nebbiolo</i>	Bartolo Mascarello <i>alc.14.5%</i>	€ 420,00
<b>Serralunga d'Alba (CN)</b>		
Barolo Serralunga d'Alba Docg'18 <i>Nebbiolo</i>	Angelo Negro <i>alc.14,5%</i>	€ 58,00
Barolo Docg'17 <i>Nebbiolo</i>	Giovanni Rosso <i>alc.14.5%</i>	€ 48,00
Barolo Cerretta Docg'17 <i>Nebbiolo</i>	Giovanni Rosso <i>alc.14.0%</i>	€ 98,00
Barbaresco Docg'19 <i>Nebbiolo</i>	Massolino <i>alc.13.5%</i>	€ 41,00
Barolo Docg'18 <i>Nebbiolo</i>	Massolino <i>alc.14.5%</i>	€ 43,00
Barolo Margheria Docg'17 <i>Nebbiolo</i>	Massolino <i>alc.14.5%</i>	€ 80,00

Barolo Margheria Docg'16 <i>Nebbiolo</i>	Massolino <i>alc.14.5%</i>	€ 82,00
Barolo Riserva Vigna Rionda Docg'14 <i>Nebbiolo</i>	Massolino <i>alc.14.0%</i>	€ 130,00
Barolo Riserva Vigna Rionda Docg'15 <i>Nebbiolo</i>	Massolino <i>alc.14.5%</i>	€ 150,00
Barolo Riserva Vigna Rionda Docg'16 <i>etichetta nera</i> <i>Nebbiolo</i>	Massolino <i>alc.14.5%</i>	€ 330,00
<b>Monforte d'Alba (CN)</b>		
Nebbiolo Langhe Doc'20 <i>Nebbiolo</i>	Cascina Fontana <i>alc.13.5%</i>	€ 22,00
Barolo Docg'18 <i>Nebbiolo</i>	Cascina Fontana <i>alc.14.5%</i>	€ 53,00
Barolo Docg'15 <i>Nebbiolo</i>	Cascina Fontana <i>alc.14.0%</i>	€ 40,00
Barolo Docg'17 <i>Nebbiolo</i>	Cascina Fontana <i>alc.14.0%</i>	€ 45,00
Barolo V.V. di Castiglione Falletto Docg '15 <i>Nebbiolo</i>	Cascina Fontana <i>alc.14.5%</i>	€ 75,00
Barolo V.V. di Castiglione Falletto Docg '17 <i>Nebbiolo</i>	Cascina Fontana <i>alc.14.5%</i>	€ 80,00
Dolcetto d'Alba Bricco Bastia Doc'20* <i>Dolcetto</i>	Conterno Fantino <i>alc.12.5%</i>	€ 19,00
Ginestrino Langhe Nebbiolo Doc'20* <i>Nebbiolo</i>	Conterno Fantino <i>alc.14.0%</i>	€ 27,00
Ginestrino Langhe Nebbiolo Doc'20* - MAGNUM <i>Nebbiolo</i>	Conterno Fantino <i>alc.14.0%</i>	€ 60,00
MonPra Langhe rosso Doc'19 <i>Barbera e Nebbiolo</i>	Conterno Fantino <i>alc.14.5%</i>	€ 42,00
Barolo Ginestra Vigna del Gris Docg'17 <i>Nebbiolo</i>	Conterno Fantino <i>alc.14.5%</i>	€ 88,00
Barolo Ginestra Vigna del Gris Docg'18 <i>Nebbiolo</i>	Conterno Fantino <i>alc.14.5%</i>	€ 92,00
<b>Dogliani (CN)</b>		
San Luigi Dogliani Docg'21 <i>Dolcetto</i>	Pecchenino <i>alc.13.5%</i>	€ 19,00
Botti Nebbiolo Langhe Doc'21 <i>Nebbiolo</i>	Pecchenino <i>alc.14.0%</i>	€ 21,00
San Giuseppe Barolo Docg'18 <i>Nebbiolo – Vigneti nel Comune di Monforte d'Alba –</i>	Pecchenino <i>alc.14.5%</i>	€ 47,00



## LOMBARDIA

Losanna Particella 17

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Riserva Doc'19 Cà di Frara € 27,00  
*Pinot Nero* *alc.13.0%*

Sassella Stella Retica Valtellina Superiore Docg'17 Arpepe € 44,00  
*Nebbiolo* *alc.13.5%*

## TRENTINO - ALTO ADIGE

### Terlano (BZ)

Lagrein Alto Adige Doc'22 Terlan € 21,00  
*Lagrein* *alc.13.5%*

### Settequerce (BZ)

Greif Lagrein Alto Adige Doc'22 Kornell € 21,00  
*Lagrein* *alc.13.0%*

Marith Blauburgunder Alto Adige Doc'22 Kornell € 23,00  
*Pinot Nero* *alc.12.5%*

### Ora (BZ)

Schiava Vigneti delle Dolomiti Igt'20 Carlotto € 18,00  
*Schiava* *alc.12.5%*

Pinot Nero Mazzon Alto Adige Doc'16 Carlotto € 33,00  
*Pinot Nero* *alc.14.5%*

Pinot Nero Mazzon Alto Adige Doc'18 Carlotto € 34,00  
*Pinot Nero* *alc.14.5%*

### Egna (BZ)

Blauburgunder Pinot Nero Doc'15 Gottardi € 37,00  
*Pinot Nero* *alc.14.0%*

### Mezzolombardo (TN)

Foradori Teroldego Vigneti Dolomiti Igt'20\* Foradori € 25,00  
*Teroldego* *alc.12.5%*

Granato Teroldego Vigneti Dolomiti Igt'18\* Foradori € 66,00  
*Teroldego* *alc.12.5%*

Granato Teroldego Vigneti Dolomiti Igt'19\* Foradori € 66,00  
*Teroldego* *alc.13.0%*

### San Michele all'Adige (TN)

Rodel Pianezzi Vigneti Dolomiti Igt'17 Pojer e Sandri € 42,00  
*Pinot Nero* *alc.12.5%*

### Trento (TN)

Warth Teroldego Vigne delle Dolomiti Igt'21 Moser € 20,00  
*Teroldego* *alc.13.5%*

## VENETO

Lassuperiora Bardolino Superiore Docg'20 * <i>Corvina, Rondinella, Molinara e Sangiovese</i>	Villa Calicantus <i>alc.13.0%</i>	€ 25,00
Tai Rosso Colli Berici Doc'18 * <i>Tai Rosso</i>	Del Rèbene <i>alc.13.0%</i>	€ 26,00
Valpolicella Morandina Doc'21 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta</i>	Prà <i>alc.12.5%</i>	€ 20,00
Valpolicella Ripasso Superiore Morandina Doc'20 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta</i>	Prà <i>alc.15.0%</i>	€ 26,00
Amarone della Valpolicella Morandina Docg'16 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta</i>	Prà <i>alc.17.0%</i>	€ 65,00
Amarone Valpolicella Docg'12 <i>Corvina, Rondinella e Molinara</i>	Viviani <i>alc.15.5%</i>	€ 46,00
Amarone Valpolicella Docg'13 <i>Corvina, Rondinella e Molinara</i>	Viviani <i>alc.15.5%</i>	€ 46,00
Amarone Valpolicella Docg'15 <i>Corvina, Rondinella e Molinara</i>	Viviani <i>alc.15.5%</i>	€ 46,00
Amarone Valpolicella Docg'16 <i>Corvina, Rondinella e Molinara</i>	Viviani <i>alc.15.5%</i>	€ 47,00

## FRIULI VENEZIA-GIULIA

Merlot Dodòn Igt'17* <i>Merlot</i>	Denis Montanar <i>alc.12.5%</i>	€ 25,00
Frus Rosso Trevenezie Igt'17* <i>Tazzelenghe e Schioppettino</i>	Frus <i>alc.12.0%</i>	€ 30,00
Sacrisassi Friuli Colli Orientali Doc'19* <i>Schioppettino e Refosco dal Peduncolo Rosso</i>	Le Due Terre <i>alc.13.5%</i>	€ 48,00

## TOSCANA

### Lucca (LU)

Majulina Vigne Vecchie Toscana Igt'19\* € 26,00  
*Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo e Colorino*  
Calafata  
*alc.12.0%*

### Castiglion Fibocchi (AR)

Crognolo Toscana Igt'19 € 27,00  
*Sangiovese*  
Tenuta Sette Ponti  
*alc.13.5%*

### Greve in Chianti (FI)

Vigna del Sorbo Chianti Classico Docg'18\* € 79,00  
*Sangiovese*  
Fontodi  
*alc.15.0%*

Flaccianello della Pieve Colli Toscana Igt'18\* € 120,00  
*Sangiovese*  
Fontodi  
*alc.15.0%*

### Barberino Tavernelle (FI)

Chianti Classico Riserva Docg'18 € 35,00  
*Sangiovese, Canaiolo e Colorino*  
Monsanto  
*alc.14.0%*

Chianti Classico Docg'19 € 32,00  
*Sangiovese e Canaiolo*  
Isole e Olena  
*alc.14.5%*

Vignaparco Chianti Classico Riserva Docg'18 € 37,00  
*Sangiovese*  
Casa Emma  
*alc.14.0%*

Cepparello Toscana Igt'18 € 105,00  
*Sangiovese*  
Isole e Olena  
*alc.15.0%*

### Radda in Chianti (SI)

Tre Igt'21\* € 20,00  
*Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon*  
Brancaia  
*alc.14.0%*

Tre Igt'21\* - MAGNUM - € 33,00  
*Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon*  
Brancaia  
*alc.14.0%*

Chianti Classico Docg'21\* € 23,00  
*Sangiovese*  
Brancaia  
*alc.14.0%*

Pian del Ciampolo Toscana Igt'20 € 33,00  
*Sangiovese, Canaiolo e Colorino*  
Monteverdine  
*alc.13.0%*

Le Pergole Torte Toscana Igt'19 € 165,00  
*Sangiovese*  
Monteverdine  
*alc.13.5%*

### Gaiole in Chianti (SI)

Chianti Classico Docg'19\* € 25,00  
*Sangiovese e Canaiolo*  
San Giusto a Rentennano  
*alc.14.0%*

Le Baroncole Chianti Classico Riserva Docg'14\* € 30,00  
*Sangiovese e Canaiolo*  
San Giusto a Rentennano  
*alc.14.5%*

Le Baroncole Chianti Classico Riserva Docg'15\* € 32,00  
*Sangiovese e canaiolo*  
San Giusto a Rentennano  
*alc.15.0%*

Le Baroncole Chianti Classico Riserva Docg'16\* € 33,00  
*Sangiovese e canaiolo*  
San Giusto a Rentennano  
*alc.15.0%*

Le Baroncole Chianti Classico Riserva Docg'17\* € 33,00  
*Sangiovese e canaiolo*  
San Giusto a Rentennano  
*alc.15.0%*

Le Baroncole Chianti Classico Riserva Docg'18\* € 33,00  
*Sangiovese e canaiolo*  
San Giusto a Rentennano  
*alc.15.0%*

Percarlo Sangiovese Toscana Igt'14* <i>Sangiovese</i>	San Giusto a Rentennano € 70,00 <i>alc.15.0%</i>
Percarlo Sangiovese Toscana Igt'15* <i>Sangiovese</i>	San Giusto a Rentennano € 72,00 <i>alc.15.0%</i>
Percarlo Sangiovese Toscana Igt'16* <i>Sangiovese</i>	San Giusto a Rentennano € 73,00 <i>alc.15.0%</i>
Percarlo Sangiovese Toscana Igt'17* <i>Sangiovese</i>	San Giusto a Rentennano € 74,00 <i>alc.15.0%</i>
<b>Castelnuovo Berardenga (SI)</b>	
Chianti Classico Docg'15 <i>Sangiovese</i>	Castell'in Villa € 35,00 <i>alc.13.0%</i>
Chianti Classico Docg'17 <i>Sangiovese</i>	Castell'in Villa € 37,50 <i>alc.14.0%</i>
Capriola Vdt'14* <i>Sangiovese</i>	Le Boncie € 23,00 <i>alc.13.0%</i>
"5" Igt'19* <i>Sangiovese, Colorino e Ciliegiole</i>	Le Boncie € 20,00 <i>alc.13.5%</i>
Le Trame Toscana Igt '16 * <i>Sangiovese</i>	Le Boncie € 44,00 <i>alc.14.0%</i>
Le Trame Toscana Igt '17 * <i>Sangiovese</i>	Le Boncie € 44,00 <i>alc.13.5%</i>
Le Trame Toscana Igt '18 * <i>Sangiovese</i>	Le Boncie € 44,00 <i>alc.13.0%</i>
Le Trame Toscana Igt '19 * <i>Sangiovese</i>	Le Boncie € 54,00 <i>alc.13.0%</i>
<b>Montalcino (SI)</b>	
Ginestreto Rosso di Montalcino Doc'17 <i>Sangiovese</i>	Fuligni € 34,00 <i>alc.14.0%</i>
Ginestreto Rosso di Montalcino Doc'20 <i>Sangiovese</i>	Fuligni € 35,00 <i>alc.14.0%</i>
Brunello di Montalcino Docg'14 <i>Sangiovese</i>	Fuligni € 65,00 <i>alc.14.0%</i>
Brunello di Montalcino Docg'17 <i>Sangiovese</i>	Fuligni € 100,00 <i>alc.14.5%</i>
Rosso di Montalcino Doc '19 * <i>Sangiovese</i>	Il Paradiso di Manfredi € 58,00 <i>alc.13.0%</i>
Brunello di Montalcino Doc '12 * <i>Sangiovese</i>	Il Paradiso di Manfredi € 135,00 <i>alc.13.5%</i>
<b>MARCHE</b>	
Lorano Marche Igt'18 * <i>Sangiovese</i>	Maria Pia Castelli € 26,50 <i>alc.14.0%</i>
Erasmus Catelli Marche Igt'17 * <i>Montepulciano</i>	Maria Pia Castelli € 58,00 <i>alc.14.0%</i>

## UMBRIA

Il Roccafiore Umbria Sangiovese Igt'18

*Sangiovese*

Roccafiore

*alc.13.5%*

€ 19,00

## ABRUZZO

Concrete Vino Rosso'20\*

*Montepulciano e uve rosse*

De Fermo

*alc.13.0%*

€ 19,00

Prologo Montepulciano d'Abruzzo Doc'19\*

*Montepulciano*

De Fermo

*alc.14.0%*

€ 40,00

Marina Cvetic

Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc'15

*Montepulciano*

Masciarelli

*alc.14.5%*

€ 30,00

Montepulciano d'Abruzzo Doc'18 \*

*Montepulciano*

Emidio Pepe

*alc.14.0%*

€ 56,00

## CAMPANIA

Campania Aglianico Igt'15

*Aglianico*

Tenuta Scuotto

*alc.13.5%*

€ 20,00

Zi Filicella Irpinia Doc'20

*Aglianico*

Ciro Picariello

*alc.14.0%*

€ 21,00

## PUGLIA

Passamante Salice Salentino Doc'21

*Negroamaro*

Masseria Li Veli

*alc.13.5%*

€ 18,00

## CALABRIA

Cotidie Rosso Calabria Igp'19\*

*Magliocco, Gaglioppo, Greco Nero e Cabernet Sauvignon*

Spiriti Ebbri

*alc.14.0%*

€ 23,00

Ciró Rosso Classico Superiore Doc'20\*

*Gaglioppo*

Scala

*alc.13.5%*

€ 17,50

## SICILIA

Perricone Terre Siciliane Igt'21

*Perricone*

Fina

*alc.13.5%*

€ 17,00

Syrah Terre Siciliane Igp'21 \*

*Syrah*

Fina

*alc.14.0%*

€ 20,00

Ruversa Terre Siciliane Igt'18 \*

*Nero d'Avola*

Cantina Marilina

*alc.12.5%*

€ 21,00

Etna Rosso Doc'19

*Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio*

Benanti

*alc.13.5%*

€ 18,00

Etna Rosso Doc'18\*

*Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio*

Piano dei Daini

*alc.13.5%*

€ 25,00

SP68 Rosso Terre Siciliane Igt'20\*

*Frappato e Nero d'Avola*

Occhipinti

*alc.12.5%*

€ 23,00

Il Frappato Terre Siciliane Igt'18\*

*Frappato*

Occhipinti

*alc.12.5%*

€ 38,00

Vino Il Rosso 2019\*

*Corinto Nero e Nerello Mascalese*

Az.Agr.Ancestrale

*alc.12.0%*

€ 40,00

## FRANCIA

### Loira

Chinon Vieilles Vignes Aoc'16 *	Patrick Lambert	€ 24,00
<i>Cabernet Franc</i>	<i>alc.13.0%</i>	
Fruit Saumur Champigny Ascc'21 *	Thierry German	€ 30,00
<i>Cabernet Franc</i>	<i>alc.12.5%</i>	
Cheverny La Caillère Aop'20 *	Clos du Tue-Boeuf	€ 43,00
<i>Pinot Noir</i>	<i>alc.13.0%</i>	
Le Grand Clos Saumur Champigny Ascc'19 *	Château de Villeneuve	€ 60,00
<i>Cabernet Franc</i>	<i>alc.13.0%</i>	

### Bourgogne

#### Magny-les-Villiers

Myosotis Arvensis Hautes Cotes de Nuits Abh-cnc'16	Claire Naudin	€ 72,00
<i>Pinot Noir</i>	<i>alc.12.5%</i>	
Myosotis Arvensis Hautes Cotes de Nuits Abh-cnc'17	Claire Naudin	€ 72,00
<i>Pinot Noir</i>	<i>alc.12.0%</i>	
Myosotis Arvensis Hautes Cotes de Nuits Abh-cnc'19	Claire Naudin	€ 76,00
<i>Pinot Noir</i>	<i>alc.12.0%</i>	

#### Vosne-Romanee

Vosne-Romanée Avrc '11	Confuron Cotetidot	€ 80,00
<i>Pinot Noir</i>	<i>alc.12.5%</i>	

#### Beaune

Bourgogne Rouge Vieilles Vignes Abc '15*	Philippe Pacalet	€ 55,00
<i>Pinot Noir</i>	<i>alc.12.5%</i>	

#### Puligny-Montrachet

Bourgogne Rouge Abc '14 *	De Montille	€ 45,00
<i>Pinot Noir</i>	<i>alc.12.5%</i>	

#### Chassagne-Montrachet

Chassagne Montrachet Vieilles Vignes Aoc '15	Bruno Colin	€ 54,00
<i>Pinot Noir</i>	<i>alc.13.0%</i>	

#### Chevannes

Bourgogne Abc'16	David Duband	€ 32,00
<i>Pinot Noir</i>	<i>alc.12.0%</i>	

#### Givry

Givry Vieilles Vignes Dop'16	Domaine Ragot	€ 41,00
<i>Pinot Noir</i>	<i>alc.13.0%</i>	
Givry 1 <sup>er</sup> Cru Clos Jus Ag1 <sup>er</sup> cc'15	Domaine Ragot	€ 48,00
<i>Pinot Noir</i>	<i>alc.13.0%</i>	

## Bordeaux

Les Demoiselles de Falfas  
Côtes de Bourg Acdbc'17 \*  
*Merlot e Cabernet Sauvignon*

Château Falfas  
*alc.13.0%* € 28,00

## Beaujolais

Cuvée Tomix Régnié Aop'20 \*  
*Gamay*

Thomas Rivier  
*alc.13.5%* € 28,00

Brouilly Reverdon Abc'16  
*Gamay*

Château Thivin  
*alc.13.0%* € 28,00

Cote de Brouilly Les Griottes Brulhié Acbc'16  
*Gamay*

Château Thivin  
*alc.13.0%* € 36,00

## CILE

Pisador Los Pequenes 2018  
*Pais*

La Misión  
*alc.13.5%* € 32,50

## Dolci e passiti

### ROMAGNA

Arrocco Albana passito Docg'20  
*Albana*

500 ml Fattoria Zerbina  
*alc.12.5%* € 30,00

Tregenda R! vendemmia tardiva\*  
*Albana*

500 ml Villa Papiano  
*alc.12.5%* € 26,00

Vino rosso da uve appassite'16\*  
*Centesimino*

500 ml Francesconi Paolo  
*alc.11.5%* € 30,00

### EMILIA

Vino del Volta vino da uve appassite\*  
*Malvasia di Candia Aromatica e Moscato*

500 ml La Stoppa  
*alc.13.0%* € 38,00

### PIEMONTE

Birbèt rosso frizzante  
*Bragat rosa o Brachetto del Roero*

Angelo Negro  
*alc.5.0%* € 16,00

### UMBRIA

Collina d'Oro Umbria Passito  
*Moscato giallo*

375 ml Roccafiore  
*alc.13.0%* € 33,00

### SICILIA

Hira passito Terre Siciliane Igt  
*Moscato*

500 ml Colosi  
*alc.13.0%* € 22,00

El Aziz vendemmia tardiva Igp  
*Grillo*

500 ml Fina  
*alc.14.0%* € 27,00