

Proposta della tradizione

Sopressa di valli del pasubio de.co., polenta di Maranello e
funghi (9,12,15)

Sopressa salami with creamy corn and mushrooms

Pasta e fagioli alla veneta con quel che resta del
grana (1,3,7,9)

Pasta and beans venetian-style

or

Bigoli al "torchio" con ragù d'anatra arrostita con fonduta di
Asiago (1,3,7,12)

*Bigoli to "press" with duck ragout and Asiago cheese
fondue*

Trippe alla veneta con fagioli (7,9,12)

Venetian-style tripe with beans

or

Baccalà alla vicentina con polenta di Maranello (1,4,7,12)

Cod fish "Vicenza style" with creamed corn

Pinza con zabaione (1,3,7,8)

*"Pinza" traditional dessert from our grand mother with
Zabaione cream*

€ 50,00 cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Participation in the tasting must be for a minimum of 2 people

Degustazione di Terra

Rollè di coniglio, olio al sedano, gel di salvia
e cialda alle olive^(9,1,12,7)

*Roasted rabbit roll, celery oil, sage gel and
crispy olives*

Risotto con tartufo nero (dei colli berici), patate e so-
pressa della casa ^(7,9,12)

*Risotto with black truffle (berici hills), potatoes and so-
pressa salami*

French rack di maialino iberico, pak choi, sesamo e salsa
all'orientale^(9,11,12,1)

*Spanish baby pork french rack, pak choi, sesame and
oriental sauce*

Tiramisù a modo nostro

Home made tiramisù

€ 55,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Participation in the tasting menu must be for a minimum of 2 people

Proposta Degustazione di Pesce

Baccalà in olio cottura, nduja di Spilinga, peperoni,
patate e polvere di cipolla⁽⁴⁾

*Steamed cod, nduja spicy salami, peppers,
potatoes and onions powder*

Spaghettoni di Gragnano ai frutti di mare, limone e
crumble di pane alle acciughe^(1,2,9,12,14,7)

*Gragnano spaghetti pasta, lemon and
anchovies bread crumble*

Pesce del giorno ^(4,9,12)

Fish of the Day

Piccola pasticceria della casa

Small pastry of the house

€ 65,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Participation in the tasting menu must be for a minimum of 2 people

Degustazione di Pesce

Fantasia di Pesci e Crostacei crudi (specialità dal 1998)

(1,2,4,6,14)

Fantasy of raw fish and crustaceans lightly marinated

Ricciola, Tzatziki, rapa rossa e salicornia

(4,7,12)

Amberjack raw carpaccio, tzatziki sauce, red beetroot and glasswort

Risotto alla crema di scampi, scampi marinati, burrata e

aglio nero (1,2,9,12)

Langoustine creamy risotto, marinated raw langoustines, burrata cheese and black garlic

Seppia cotta a bassa temperatura, il suo ragout al

nero, piselli e polvere di limone iraniano (14,12,9)

Slow cooked cuttlefish, black ink, green peas and iranian lemon powder

Financier alle mandorle, marmellata di pomodoro

e gelato di mozzarella di bufala campana (1,8,12,7)

Almond financier, tomatoes jam and buffalo mozzarella ice cream

€ 80,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Participation in the tasting menu must be for a minimum of 2 people

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Otherwise, the charge will be €40 per person. Children excluded."

Starters

Mare (Fish)

Fantasia di Pesci e Crostacei crudi
(specialità dal 1998) (2,4,6,14) € 35

Fantasy of raw Fish and Crustaceans lightly marinate

Fiore di zucca con Baccalà mantecato in crosta di
Mais bianco, servito con vellutata di Porri, crema di alici
e olio al timo e limone (4,7,12) € 16

*Zucchini flowers stuffing with creamy cod in white corn
crust served with leeks sauce and anchovies cream,
thyme and lemon oil*

Caprese di gambero rosso di Mazara (2,7,1,3) € 20

Revisited caprese salad with Mazara red prawns

Ricciola, tzaziki, rapa rossa e salicornia (4,7,12) € 18

*Raw cuttlefish and courgettes, baby spinach, Teriyaki
sauce, lemon gel and nori sea weed*

Baccalà in olio cottura, nduja di Spilinga, peperoni,
patate e polvere di cipolla (4) € 20

*Steamed cod, nduja spicy salami, peppers,
potatoes and onions powder*

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Otherwise, the charge will be €40 per person. Children excluded."

Terra (Meat)

Rollè di coniglio, olio al sedano, gel di salvia
e cialda di olive_(9,12,7,3) € 18

*Roasted rabbit roll, celery oil, sage gel and
crispy olives*

Carpaccio di Fassona al cacao, stracciatella
di bufala, gelato ai ricci di mare e nocciole_(14,7,9,8,12) € 20

*Cocoa beef carpaccio, creamy buffalo cheese, sea
urchins ice cream and hazelnut*

Zucchine ripiena di ricotta, verdure in
carpione e limone candito_(7,12) € 16

*Beef tartare, cardoncelli mushrooms, sweet&sour
Tropea onions, pink pepper mayonnaise
and fried dumpling*

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Otherwise, the charge will be €40 per person. Children excluded."

I Primi

First Courses

Mare (Fish)

Spaghettoni di Gragnano ai frutti di mare, limone e crumble di pane alle acciughe_(1,2,9,12,14,7) € 22
Gragnano spaghettoni pasta with seafood, lemon and anchovies bread crumble

Linguine con astice fresco, ciliegini e basilico_(1,14,7) € 28
Linguine with lobster ragout, cherry tomatoes and basil

Risotto alla crema di scampi, scampi marinati, burrata e aglio nero_(7,9,2,12) € 25
Langoustine creamy risotto, marinated raw langoustines, burrata cheese and black garlic

Tortelli di zucchine alla Nerano, mazzancolle, provola e chips di fiori di zucca_(1,2,3,7,12) € 20
Tortelli pasta filled with courgettes and pecorino cheese, prawns, provola cheese and courgettes flowers chips

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Otherwise, the charge will be €40 per person. Children excluded."

Terra (Meat)

Bottoni di ricotta ed erbe, zafferano e caffè_(1,7,3,9,12) € 18

Bottoni pasta filled with ricotta cheese and mixed herbs, saffron and coffee

Bigoli al "torchio" con ragù d'anatra arrostita e
fonduta di Asiago_(1,3,7,9,12) € 16

Bigoli to "press" with duck ragout and Asiago cheese fondue

Risotto con tartufo nero (dei colli berici), patate
e sopressa della casa_(7,9,12) € 18

Risotto with black truffle, sopressa salami and potatoes

Paccheri monograno Felicetti ai 3 pomodori e
ricotta di mandorle₍₁₎ € 16

Felicetti paccheri pasta with 3 tomatoes sauce and almond ricotta

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Otherwise, the charge will be €40 per person. Children excluded."

Main courses

Mare (Fish)

Il pesce del giorno a seconda del
mercato (Min. 2 Persone) (4) € 28

Fish of the day from the market

Seppia cotta a bassa temperatura, il suo ragout
al nero, piselli e polvere di limone iraniano^(14,12,9) € 25

*Slow cooked cuttlefish, black ink, green peas and
iranian lemon powder*

Filetto di sogliola alla mugniaia e
terrina di spinaci gratinati^(7,4,12,9) € 25

*Lemon sole fillet "mugniaia" style and
spinach au gratin*

Scampi reali fritti, pinzimonio di verdure e
maionese ai lamponi^(1,3,2) € 55

*Deep fried langoustines, vegetables crudités and
raspberries mayonnaise*

Il nostro fritto di pesci e crostacei con
guacamole^(1,2,3,4,14) € 40

Mixed of fried fish and crustaceans with guacamole

Baccalà alla vicentina con polenta di Maranello
(specialità di Vicenza)^(1,4,7,12) € 20

Vicenza style cod with creamy Maranello corn

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Otherwise, the charge will be €40 per person. Children excluded."

Terra(meat)

Filetto di manzo, il suo fondo, finferli e
bernese al prezzemolo_(9,12,15,3,7) € 28

*Roasted beef fillet, demi glace, chanterelle
mushrooms and parsley bernaïse sauce*

French rack di maialino iberico, pak choy, sesamo e
salsa all'orientale_(9,12,11,1) € 22

*Spanish pork french rack, pak choy, sesame and
oriental sauce*

Melanzana laccata, latte di soia, pomodoro
e basilico_(1,6) € 16

*Slow cooked aubergine steak, soy milk,
tomato and basil*

I Formaggi

Selezione di formaggi nazionali con confetture
di nostra produzione (7,12)

€18,00

Selection of national cheeses

I Nostri Dessert

Tiramisù a modo nostro (3,7)

Home made tiramisu'

€ 10,00

Financier alle mandorle, marmellata di pomodoro e gelato di
mozzarella di bufala campana (1,8,12,7)

*Almond financier, tomatoes jam and
buffalo mozzarella ice cream*

€ 10,00

Virgin Mojito e mela verde (1,3,7)

Virgin Mojito and green apple

€ 10,00

Torta Sacher 2.0 (1,3,7)

Our revisitation of Sacher cake

€ 10,00

Selezione di Sorbetti alla Frutta e Agrumi

Fruits and citrus sorbets selection

€ 8,00

**PER INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI CONSULTARE LA DOCUMENTAZIONE FORNITA, SU
RICHIESTA DAL PERSONALE**

**FOR INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS, PLEASE REFER TO THE DOCUMENTATION
PROVIDED, ON REQUEST, BY THE STAFF**

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Funghi e Spore

* Alcuni prodotti non reperibili freschi, possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo oppure abbattuto e congelato in ristorante.

* Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a bonifica preventiva come previsto dall'allegato III del Reg. CE 853/2004.

* Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità di mercato.

Vini al Calice da Dessert

<u>Maculan</u>	Torcolato Passito	€ 8,00
Vitigni: 100% Vespaiola		
<u>Terre Siciliane</u>	Passito	€ 6,00
Malvasia 100%		
<u>Braida Giacomo Bologna</u>	Moscato d'Asti	€ 6,00
Vitigni: 100% Moscato Bianco		

I Vini da Dessert

<u>Donnafugata</u>	Ben Ryé	€ 55,00
Vitigni: 100% Zibibbo		
<u>Bastor-Lamontagne</u>	Sauternes '14 ml 375	€ 45,00
Vitigni: 80% Semillon- 17% Sauvignon-3% Muscadelle		
<u>Coos Dario</u>	Il Longhino Ramandolo '07	€ 40,00
Vitigni: 100% Verduzzo		
<u>Maculan</u>	Torcolato Passito	€ 70,00
Vitigni: 100% Vespaiolo		
<u>Agostinetto</u>	Mondeserto	€ 50,00
Vitigni: 100% Prosecco		
<u>Antinori</u>	Muffato della Sala '06	€ 55,00
Vitigni: 60% Sauvignon Blanc, 40% Grechetto		
<u>Conte Maniago</u>	Picolit '08	€ 60,00
Vitigni: 100% Picolit		
<u>Manara</u>	Recioto Rosso	€ 50,00
Vitigni: Corvina Veronese 80% e Rondinella 20%		
<u>Tenuta Maraveia</u>	1462 Passito	€ 50,00
Vitigni: Corvina Garganega 100%		

Spumanti Metodo Classico “Champenoise”

Il Metodo Classico è un processo di produzione di vino spumante che consiste nell'indurre la rifermentazione in bottiglia dei vini attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati.

Francia

<u>Guinot</u>	Blanquette de Limoux Cuvée Reservée	
Vitigni: 100% Muzac		€ 35,00

<u>Gruss</u>	Crémant Alsace extra brut	
Vitigni: 80% Pinot bianco 20% Riesling		€ 40,00

Champagne

<u>Luis Armand</u>	Champagne	
Vitigni: 55% Pinot Noir, 5% Chardonnay, 40% Pinot Meunier		€ 55,00

<u>Bruno Païard</u>	Champagne Brut 0,375 cl.	
Vitigni: 30% Pinot Meunier-35% Chardonnay 35% Pinot Nero		€ 65,00

<u>Baron-Fuenté</u>	Brut Tradition	
Vitigni: 70% Pinot Meunier-30% Chardonnay		€ 58,00

<u>Monthuys</u>	Brut Reserve	
Vitigni: 70% Pinot Meunier-30% Chardonnay		€ 60,00

<u>Aleran</u>	Brut Suprême	
---------------	--------------	--

Vitigni: 75% Pinot Noir-25% Chardonnay € 60,00

Moët & Chandon Brut Reserve

Vitigni: 50% Pinot Nero-40% Pinot Meunier-10% Chardonnay € 90,00

Bollinger Brut Special Cuvée

Vitigni: 60% Pinot Nero-25% Chardonnay-15% Pinot Meunier € 110,00

Charles Heidsieck Brut Reserve

Vitigni: 33% Pinot Noir - 34% Chardonnay - 33% Pinot Meunier -
40% vins de réserve € 100,00

Ruinart Brut “Blanc de Blancs”

Vitigni: 100% Chardonnay € 180,00

Ruinart Brut “R”

Vitigni: 40% di Chardonnay, dal 49% di Pinot Noir e dal 11% di Meunier € 110,00

Ruinart Brut “R” 0,375 cl.

Vitigni: 40% di Chardonnay, dal 49% di Pinot Noir e dal 11% di Meunier € 60,00

Perrier Jouet Brut “Blanc de Blancs”

Vitigni: 100% Chardonnay € 160,00

Perrier Jouet Belle Epoque

Vitigni: Chardonnay 50% - Pinot Nero 45% - Pinot Meunier 5% € 290,00

Dom Perignon Vintage

Vitigni: 52% Chardonnay-48% Pinot Nero € 380,00

Krug Krug Grande Cuvée édition 171

Vitigni: Chardonnay Pinot nero € 420,00

Rosè

<u>Monthuys</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 60% Chardonnay- 20% Pinot Meunier- 15% Pinot Nero		€ 65,00
<u>Laurent-Perrier</u>	Brut Rose	
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 140,00
<u>Ruinart</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 55% Pinot Nero-45% Chardonnay		€ 190,00
<u>Ruinart</u>	Brut Rosè 0,375 cl.	
Vitigni: 55% Pinot Nero-45% Chardonnay		€ 90,00

Franciacorta

<u>Chiara Ziliani</u>	Brut Satèn Conte di Provaglio	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 38,00
<u>Chiara Ziliani</u>	Brut Rosé Conte di Provaglio	
Vitigni: 75% Pinot Nero-25% Chardonnay		€ 40,00
<u>Chiara Ziliani</u>	Brut Satèn Conte di Provaglio (Magnum)	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 80,00
<u>Cà del Bosco</u>	Brut Cuveè Prestige 0,375 cl.	
Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco		€ 30,00

<u>Cà del Bosco</u>	Brut Cuveè Prestige	
Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco		€ 55,00
<u>Cà del Bosco</u>	Brut Cuveè Prestige (Magnum)	
Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco		€ 130,00
<u>Cà del Bosco</u>	Brut Rosé Cuveè Prestige	
Vitigni: 75% Pinot Nero-25% Chardonnay		€ 85,00
<u>Cà del Bosco</u>	Dosage Zèro	
Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13%, Pinot Nero 22%.		€ 90,00
Ca del Bosco	Annamaria Clementi	
Vitigni : Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%.		€ 300,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 80% Pinot Nero- 20% Chardonnay		€ 45,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut Saten	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 45,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut	
Vitigni: 80% Chardonnay - 10% Pinot Nero - 10% Pinot Bianco		€ 40,00
<u>Bellavista</u>	Brut Cuvèe Alma	
Vitigni: 80% Chardonnay - 19% Pinot nero - 1% Pinot bianco		€ 50,00
<u>Bellavista</u> (MAGNUM)	Brut Cuvèe Alma	
Vitigni: 80% Chardonnay - 19% Pinot nero - 1% Pinot bianco		€ 120,00

<u>Bellavista</u>	Dosaggio Zero	
Vitigni: 90% Chardonnay – 10% Pinot nero		€ 70,00

<u>Bellavista</u>	Brut Gran Cuvée Saten	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 80,00

<u>Bellavista</u>	Brut Cuvée Rosè	
Vitigni: 62% Chardonnay – 38% Pinot nero		€ 75,00

<u>Bellavista</u>	Extra Brut Vittorio Moretti '06	
Vitigni: 57% Chardonnay – 43% Pinot Nero		€ 200,00

Trentino e Alto Adige

<u>Ferrari</u>	Giulio Ferrari '12	Trento
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 310,00

<u>Ferrari</u>	Brut Perlè	Trento
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 65,00

<u>Madonna delle Vittorie</u>	Trento Brut (millesimato)	Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 40,00

<u>Madonna delle Vittorie</u>	Trento Brut Rosé	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 45,00

<u>Kettmeir</u>	Brut Rosé	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 50,00

<u>Kettmeir</u>	Brut Rosé MAGNUM	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 120,00

<u>Kettmeir</u>	Brut	Bolzano
Vitigni: 50% Pinot Bianco – 40% Chardonnay – 10% Pinot Nero		€ 40,00

<u>Kettmeir</u>	Brut MAGNUM	Bolzano
Vitigni: 50% Pinot Bianco – 40% Chardonnay – 10% Pinot Nero		€ 110,00

Piemonte

Contratto	Metodo classico Alta Langa Pas Dosé	€ 50,00
Vitigni: Chardonnay – Pinot Nero		

F. Galliano	Metodo Classico Blanc de Blanc	€ 40,00
Vitigni: Chardonnay 100%		

Lombardia

Costaripa	Rosè Brut	Brescia
Vitigni: Chardonnay 80% – Pinot Nero 20%		€ 40,00

Puglia

Amalberga	Diffondo Rosato (Naturale) 48	Salento
Vitigni: Negramaro 100%	FERMENTATO 3 H BUCIA	€ 35,00

Veneto

<u>Pezzalunga</u>	L'atà Verde Pas Dosè (Naturale)	Vicenza
Vitigni: 10% Chardonnay – 90% Pinot nero	FERMENTATO 3 H BUCIA	€ 60,00

<u>Gianni Tessari</u>	Durello Lessini 60	Verona
Vitigni: 100% Durello		€ 45,00

<u>Fattori</u>	Durello 36 mesi	Verona
Vitigni: 100% Durella		€ 38,00

<u>Fattori</u>	Durello 60 mesi	Verona
Vitigni: 100% Durella		€ 50,00

<u>Dal Cero</u>	Durello Cuvée Augusto	Roncà
Vitigni: 100% Durella		€ 45,00

<u>Tenuta Ballast</u>	Cuvée Ginevra Cortenera	Gambellara
Vitigni: 100% Durella		€ 60,00

<u>Tenuta Ballast</u>	Durello Riserva Cortenera	Gambellara
Vitigni: 100% Garganega		€ 55,00

<u>Dal Maso</u>	Durello Dosaggio Pas Dosé	Montebello
Vitigni: 100% Durella		€ 40,00

<u>Sacramundi</u>	Durello Extra brut	Vicenza
Vitigni: 100% Durella		€ 40,00

<u>Ongaresca</u>	Pas Dosè 60 mesi	Vicenza
Vitigni: 70% Chardonnay – 30% Pinot nero		€ 45,00

Spumanti Metodo Charmat “Martinotti”

Il Metodo Martinotti permette di ottenere spumanti, spesso dolci, dalle caratteristiche note fruttate, per mezzo di recipienti a tenuta stagna tipo autoclave.

La fermentazione che si svolge è molto rapida, in genere intorno ai 15–20 giorni.

Prosecco

<u>Bortolomiol</u>	Prior Brut	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera	(tre bicchieri G.Rosso 2016)	€ 25,00

<u>Nino Franco</u>	Superiore Brut	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera		€ 28,00

<u>Bortolomiol</u>	Cartizze Superiore Dry	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera		€ 39,00

<u>Ruggeri</u>	Giustino Bisol	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera		€ 38,00

<u>Nino Franco</u>	Cartizze Superiore Dry	Valdobbiadene
Vitigni: 100 % Glera		€ 42,00

Vini Fermi Rosati

Amalberga

Uvaggio: 100 % Negroamaro

Rosè Salento '23

Puglia

€ 25,00

Terlano

Uvaggio: 100 % Lagrein

Lagrein Rosè

Terlano

€ 25,00

Tenuta Sant'Antonio

Uvaggio: 100% Rondinella

Scaia Rosato '21

Verona

€ 24,00

Vini Fermi Bianchi Veneto

Dal Maso

Vitigni: 100% Garganega

Riva del molino Gambellara '21

Montebello

€ 24,00

Tenuta Maraveja

Vitigni: 100% Garganega

Gemma '17 (NATURALE) Vicenza

€ 30,00

Pezzalunga

Vitigni: 100% Pinot Grigio

Pinot Grigio '23 (NATURALE)

Vicenza

€ 38,00

Ongaresca

Vitigni: 100% Sauvignon

Sauvignon '22

Vicenza

€ 22,00

Piovene P. Godi Sauvignon '22 Vicenza
Vitigni: 100% Sauvignon € 24,00

Maculan Vespaiole '23 Vicenza
Vitigni: 100% Vespaiole € 24,00

Cavalchina Bianco di Custoza '22 "Amedeo" Verona
Vitigni: 40% Garganega – 30% Fernanda – 15% Trebbianello – 15% Trebbiano € 27,00

Inama Sauvignon '23 Verona
Vitigni: 100% Sauvignon € 25,00

Inama Chardonnay '23 Verona
Vitigni: 100% Chardonnay € 25,00

Inama Soave '23 Verona
Vitigni: 100% Garganega di Soave € 25,00

Roccolo Grassi Soave La Broia '21 Verona
Vitigni: 100% Garganega € 30,00

Anselmi Capitel Foscario '22 (Soave) Verona
Vitigni: 90% Garganega – 10% Chardonnay € 28,00

Pieropan Soave Classico '22 Verona
Vitigni: 85% Garganega – 15% Trebbiano di Soave € 28,00

Gini Soave La Frosca '20 Verona
Vitigni: 100% Garganega € 30,00

<u>Le Morette</u>	Lugana '22	Verona	
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana			€ 25,00

<u>Zenato Santa Cristina</u>	Lugana '22	Verona	
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana			€ 28,00

<u>Angiolino Maule</u>	Sassaia '21	Montebello Vicentino	
Vitigni: 100% Garganega			€28,00

<u>Zonta Breganze (Rivana)</u>	Tocai '20	Breganze	
Vitigni: 100% Tocai			€25,00

Trentino Alto Adige

<u>S. Michele Appiano</u>	Chardonnay S. Valentin '20 '19	Bolzano	
Vitigni: 100% Chardonnay			€ 58,00

<u>S. Michele Appiano</u>	Sauvignon S. Valentin '21	Bolzano	
Vitigni: 100% Sauvignon			€ 58,00

<u>S. Michele Appiano</u>	Gewurztraminer S. Valentin '21	Bolzano	
Vitigni: 100% Gewurztraminer			€ 58,00

<u>Hofstatter</u>	Chardonnay '22	Bolzano	
Vitigni: 100% Chardonnay			€ 28,00

Kettmeir Chardonnay Vigna Maso Reiner '20 Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay € 38,00

Hofstätter Müller Thurgau '18 '19 '20 Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurgau € 30,00

Hofstätter Gewurztraminer Kolbenof '19 '18 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 55,00

Hofstätter Gewurztraminer Joseph '22 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 35,00

Kurtatsch Müller Thurgau '21 '22 Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurgau € 30,00

Kurtatsch Gewurztraminer '22 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 30,00

Terlano Gewurztraminer '21 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 32,00

Valle Isarco Gewurztraminer '22 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 30,00

Franz Haas Pinot Bianco '21 Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Bianco € 40,00

Franz Haas Gewurztraminer '22 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 40,00

Friuli Venezia Giulia

<u>Lis Neris</u>	Picol '20	Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 50,00
<u>Lis Neris</u>	Jurosa '19	Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 50,00
<u>Lis Neris</u>	Gris '18	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 50,00
<u>Lis Neris</u>	Lis '17	Gorizia
Vitigni: 40% Pinot Grigio – 30% Chardonnay – 30% Sauvignon Blanc		€ 75,00
<u>Lis Neris</u>	Confini '18	Gorizia
Vitigni: 40% Gewurtztraminer – 40% Pinot Grigio – 20% Riesling		€ 65,00
<u>Jermann</u>	Vinnae '23	Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla		€ 40,00
<u>Jermann</u>	Chardonnay '21	Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 40,00
<u>Jermann</u>	Pinot Grigio '22	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 40,00
<u>Jermann</u>	Vintage Tunina '20	Gorizia
Vitigni: Sauvignon – Chardonnay – Ribolla Gialla – Malvasia Istriana – Picolit		€ 95,00

Tunella Pinot Grigio '24 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 32,00

Tunella Chardonnay '24 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 32,00

Tunella Sauvignon '24 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 32,00

Tunella Biancosesto '23 Udine
Vitigni: Friulano e Ribolla Gialla € 50,00

Schioppetto Blancs de Rosis '20 Gorizia
Vitigni: 40% Tocai Friulano – 14% Pinot Grigio – 17% Sauvignon – 19% Malvasia Istriana –
10% Ribolla Gialla € 45,00

Vie di Romans “Vieris” Sauvignon '20 Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 58,00

Vie di Romans “Ciampagnis Vieris” Chardonnay '20 '21 Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay € 50,00

Isidoro Polencic Ribolla Gialla '22 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 38,00

Gravner Ribolla Gialla '13 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 140,00

Isidoro Polencic Malvasia '22 Gorizia
Vitigni: 100% Malvasia € 38,00

Venica Ronco delle Mele Sauvignon '22 Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon € 80,00

Venica L'Adelchi Ribolla Gialla '22 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 38,00

Livio Felluga Friulano '21 Gorizia
Vitigni: 100% Friulano € 40,00

Livio Felluga Terre Alte '19 Gorizia
Vitigni: 40% Sauvignon – 30% Pinot Bianco – 30% Friulano € 120,00

Bastianich Vespa '18 Udine
Vitigni: 45% Chardonnay– 45% Sauvignon– 10% Picolit € 48,00

Piemonte

Ceretto Arneis Blangè '22 Alba
Vitigni: 100% Arneis € 38,00

Campania

Jana:re Falanghina del Sanio '22 Benevento
Vitigni: 100% Falanghina € 28,00

Abruzzo

<u>Valentini</u>	Trebbiano d'Abruzzo '81	Pescara
Vitigni: 100% Trebbiano d'Abruzzo		S.Q.

Umbria

<u>Antinori</u>	Cervaro della Sala '20	Terni
Vitigni: 90% Chardonnay- 10% Grechetto		€ 120,00

Puglia

<u>Amalberga</u>	Verdeca '23	Salento
Vitigni: Verdeca 100%		€ 38,00

Sicilia

<u>Planeta</u>	Cometa '21	Agrigento
Vitigni: 100% Fiano		€ 55,00

<u>Planeta</u>	Chardonnay '19 '16	Agrigento
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 50,00

Sardegna

<u>Argiolas</u>	Nuragus di Cagliari '18 - '22	Cagliari
Vitigni: 100% Nuragus		€ 28,00

<u>Capichera</u>	Vermentino '22	
Vitigni: 100% Vermentino		€ 85,00

Francia

Gruss Gewürztraminer '23 Alsazia
Vitigni: 100% Gewürztraminer € 50,00

Domaine Cauhapè Jurançon Sec '18 '20 Monein
Vitigni: 30% Gros Manseng-30% Petit Mansen-30% Camaralet-5%
Lauzet-5% Courbu € 35,00

Daumas Gassac Gassac Blanc '05 Laugedoc-Roussillon
Vitigni: 25% Viognier-25% Chardonnay-25% Petit Manseng-25%
Chenin Blanc € 60,00

Regnard Chassagne-Montrachet '12 '15 Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay € 220,00

Alain Gautheron Chablis Premier Cru '20 Les Fourneaux Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay € 70,00

Albert Pic Chablis Saint Pierre '22 Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay € 70,00

Domaine Laroche Chablis Saint Martin '22 Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay € 60,00

Baron De Rothschild Légende '22 Bordeaux
Vitigni: 85% Sauvignon Blanc - 15% Semillon € 28,00

<u>Domaine de Babulut</u>	Ordovicien Anjou '18	Valle della Loira
Vitigni: 100% Chenin Blanc		€ 60,00

<u>La Rambarde</u>	Pouilly-Fumè '20	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon blanc		€ 45,00

<u>Château-Thébaud F. Lieubeau</u>	Muscadet Sèvre et Main '18	Valle della Loira
Vitigni: 100% Muscadet		€ 60,00

<u>Ladoucette</u>	Pouilly Fumè '22	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 60,00

<u>Ladoucette</u>	Baron de L '18	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 160,00

<u>Chateau de Fontaine-Audon</u>	Sancerre '21	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 50,00

<u>Comete La fond</u>	Sancerre '21	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 65,00

Germania

<u>A.J.Adam</u>	Riesling Trocken '22	Mosella-Saar-Ruwer
Vitigni: 100% Riesling		€ 38,00

<u>Koehler-Ruprecht</u>	Riesling trocken '22	Pfalz
Vitigni: 100% Riesling		€ 40,00

Vini rossi

Una botte di vino può realizzare più miracoli che una chiesa piena di santi.

Veneto

Pezzalunga	Pinot Nero '19 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 100% - Pinot Nero		€ 40,00

Pezzalunga	Le Terre di Santiago '19 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 60% - Cabernet Franc - 40% Merlot (UVAGGIO!!!)		€ 35,00

Pezzalunga	Rosso di Santiago '16 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 40% - Cabernet Franc - 60% Merlot (UVAGGIO!!!)		€ 75,00

Pezzalunga	Rosso di Santiago '13 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 40% - Cabernet Franc - 60% Merlot (UVAGGIO!!!)		€ 100,00

Giocaia	Il Base Rosso '22 (NATURALE)	Verona
Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella		€ 28,00

Giocaia	Amarone '19 (NATURALE)	Verona
Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella		€ 85,00

<u>Dal Maso</u>	Tai Rosso '21	Vicenza
Vitigni: 100% Tocai Rosso		€ 22,00
<u>Tenuta Maraveja</u>	Tovomarin '13	Vicenza
Vitigni: 40% – Cabernet Sauvignon – 60% Merlot		€ 30,00
<u>Maculan</u>	Fratta '18	Vicenza
Vitigni: 66% Cabernet Sauvignon – 34% Merlot		€ 100,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Tai Rosso '20	Vicenza
Vitigni: 100% Tai Rosso		€ 23,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Tai Rosso '16 Thovara	Vicenza
Vitigni: 100% Tai Rosso		€ 55,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Pozzare Cabernet '17	Vicenza
Vitigni: 70% Cabernet sauvignon – 30% Cabernet Franc		€ 30,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Frà i Broli Merlot '20	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 30,00
<u>Ongaresca</u>	Merlot '16	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 30,00
<u>Ongaresca</u>	Pinot nero '18	Vicenza
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 30,00
<u>Cà Salarola</u>	La Fonte delle Mùneghe '16	Padova
Vitigni: 100% Merlot		€ 35,00

Cà Salarola La Carèga del Diavolo '16 Padova
Vitigni: 92% Cabernet sauvignon – 8% Cabernet franc € 35,00

Manara Amarone '16 Verona
Vitigni: 70% Corvina e Corvinone Veronese – 30% Rondinella € 75,00

Zenato Valpolicella Ripassa Superiore '20 Verona
Vitigni: 85% Corvina – 10% Rondinella – 5% Oseleta €40,00

Secondo Marco Valpolicella Classico '19 Verona
Vitigni: 60% Corvina Veronese – 30% Corvinone – 10% Rondinella € 30,00

Monte del Frà Valpolicella Classico '21 Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese – 20% Rondinella € 24,00

Monte del Frà Ripasso di Valpolicella '21 Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese – 20% Rondinella € 30,00

Allegrini Valpolicella Classico '23 Verona
Vitigni: 65% Corvina Veronese – 30% Rondinella – 5% Molinara € 32,00

Quintarelli Valpolicella Superiore '16 Verona
Vitigni: 55% Corvina – 30% Rondinella – 15% Cabernet € 170,00

Allegrini La Grola '18 Verona
Vitigni: 80% Corvina e Corvinone – 10% Oseleta – 10% Syrah € 40,00

<u>Allegrini</u>	Palazzo Della Torre '19	Verona
Vitigni: 70% Corvina Veronese – 25% Rondinella – 5% Sangiovese		€ 38,00
<u>Allegrini</u>	Amarone '18	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese – 15% Rondinella – 5% Oseleta		€ 105,00
<u>Allegrini</u>	La Poja '13	Verona
Vitigni: 100% Corvina Veronese		€ 190,00
<u>Inama</u>	Oratorio di S. Lorenzo '13	Verona
Vitigni: 100% Carmenere		€ 80,00
<u>Inama</u>	Bradisisimo '19	Verona
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon – 30% Carmenere		€ 75,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Valpolicella Superiore '17	Verona
Vitigni: 60% Corvina – 15% Corvinone – 20% Rondinella – 5% Croatina		€ 55,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Amarone '15	Verona
Vitigni: 60% Corvina veronese – 20% Rondinella – 15% Corvinone – 5% Croatina		€ 130,00
<u>Dal Forno Romano</u>	Amarone '10 '13	Verona
Vitigni: 60% Corvina – 20% Rondinella – 10% Oseleta – 10% Croatina		€ S.Q.
<u>Serafini e Vidotto</u>	Rosso dell'Abbazia '12	Treviso
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon – 30% Cabernet Franc – 10% Merlo		€ 70,00
<u>Maculan</u>	Pinot Nero '21	Breganze
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 27,00
<u>Maculan Palazzotto</u>	Cabernet Sauvignon '20	Breganze

Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon € 40,00

Masi Frescaripa Bardolino Classico '20 Verona
Vitigni: 65% Corvina – 25% Rondinella – 10% Molinara € 24,00

Masari Martino Rosso Biologico '16 Valdagno
Vitigni: 50% Merlot – 50% Cabernet € 32,00

Cavazza Cicogna Syrah '17 Montebello
Vitigni: 100% Syrah € 35,00

Trentino alto Adige

S. Michele Appiano Pinot Nero 18' S.Valentin Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero € 55,00

Josef Brigl Pinot Nero '20 Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero € 45,00

Elena Walch Pinot Nero '22 Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero € 30,00

Kettmeir Pinot nero Maso Reiner '19 Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero € 45,00

S. Michele Appiano Cabernet Merlot S.Valentin '18 Bolzano
Vitigni: Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 10%, Merlot 40% € 55,00

Pfitscher Lagrein '20 Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein € 35,00

<u>Hofstätter</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein '22	Bolzano € 35,00
<u>Hofstätter</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein Stairaffler '18	Bolzano € 80,00
<u>Terlan</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein Porphyr '20	Bolzano € 60,00
<u>Terlan</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein '23	Bolzano € 30,00
<u>De Vescovi Ulzbach</u> Vitigni: 100% Teroldego	Teroldego Rotaliano '19	Trento € 38,00
<u>Villa Gresti</u> Vitigni: 90% Merlot – 10% Carmenere	San Leonardo '03	Trento € 95,00

Friuli Venezia Giulia

<u>Russiz Superiore</u> Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon – 15% Merlot – 10% Cabernet Franc	Rosso Riserva degli Orzoni '98	Gorizia € 100,00
<u>Gravner</u> Vitigni: 90% Merlot – 10% Cabernet sauvignon	Rosso '01	Gorizia S.Q.

<u>Marco Sclaris</u>	Schioppettino '15	Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Nera		€ 32,00
<u>Jermann</u>	Red Angel Rosso '18	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 40,00
<u>Polencic Isidoro</u>	Refosco dal P.R. '13	Gorizia
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 35,00
<u>Lis Neris</u>	Lis Rosso '15	Gorizia
Vitigni: 90% Merlot – 10% Cabernet Sauvignon		€ 80,00
<u>Tunella</u>	Pinot Nero '21	Udine
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 35,00
<u>Bastianich</u>	Refosco dal P.R. '16 '20	Udine
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 35,00
<u>Cà Bolani</u>	Alturio Refosco dal P.R. '07	Udine
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 30,00
<u>Tunella</u>	Pignolo '17	Udine
Vitigni: 100% Pignolo		€ 45,00
<u>Tunella</u>	Arcione '18	Udine
Vitigni: Pignolo Schioppettino		€ 55,00
<u>Moschioni</u>	Pignolo '04	Udine
Vitigni: 100% Pignolo		€ 100,00
<u>Le Monde</u>	Cabernet Sauvignon '16	Pordenone

Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon € 30,00

Le Monde Refosco dal P.R. '16 Pordenone
Vitigni: 100% Refosco dal P.R. € 28,00

Piemonte

Ganghija Dolcetto d'Alba '21 Asti
Vitigni: 100% Dolcetto d'Alba € 28,00

Ganghija Barbera d'Alba '15 Asti
Vitigni: 100% Barbera € 30,00

Gaja Barbaresco '08 '81 '20 Cuneo
Vitigni: 100% Nebbiolo € S.Q.

Montalbera Barolo '13 Asti
100% Nebbiolo Vitigni: € 80,00
Brezza Barolo '17 (Biologico) Cannubi
Vitigni: 100% Nebbiolo € 58,00

Montalbera Ruchè Laccetto '17 Asti
Vitigni: 100% Ruchè € 45,00

Montalbera Barbera Nuda '15 Asti
Vitigni: 100% Barbera € 45,00

Francesco Clerico_ Nebbiolo Langhe '21 Cuneo
Vitigni: 100% Nebbiolo € 50,00

<u>Ganghija</u>	Nebbiolo d'Alba '21	Asti
Vitigni: 100% Nebbiolo		€ 40,00

<u>Braida Bricco Dell'uccellone</u>	Barbera d'Asti '16 '18	Rocchetta Tanaro
Vitigni: 100% Barbera		€ 130,00

Lombardia

<u>Monsupello</u>	Bonarda '23	Oltrepò Pavese
Vitigni: 100% Croatina		€ 25,00

Toscana

<u>Caccia al Piano Bolghieri</u>	Ruit Hora '20	Castagnetto Carducci
Vitigni: 65% Merlot-25% Cabernet Sauvignon- 5% Syrah 5% Petit Verdot		€ 45,00
Tenuta Biserno	Il Pino di Biserno '19	Bibbona
Vitigni: 40% Cabernet Franc, 40% Merlot, 8% Cabernet S. 12% Petit Verdot		€ 100,00

<u>Moris Farm</u>	Avvoltore '04	Siena
Vitigni: 75% Sangiovese - 20% Cabernet Sauvignon - 5% Syrah		€ 180,00

<u>Piccolomini</u>	Brunello di Montalcino '18	Siena
Vitigni: 100% Sangiovese grosso		€ 100,00

<u>Biondi Santi</u>	Brunello di Montalcino '97	Siena
Vitigni: 100% Sangiovese grosso		€ S.Q.

Castello di Ama Chianti Classico '19 Siena
Vitigni: 80% Sangiovese-10% Malvasia Nera -5% Merlot - 5% Cabernet Franc € 60,00

Frescobaldi Nipozzano "Riserva" Chianti '19 Firenze
Vitigni: 90% Sangiovese-10% malvasia nera, colorino, cabernet sauvignon, merlot € 40,00

Peppoli Chianti Classico '21 - '22 Firenze
Vitigni: 90% Sangiovese - 5% merlot - 5% Syrah € 40,00

Antinori Villa Antinori '21 Firenze
Vitigni: 55% Sangiovese - 25% Cabernet Sauvignon - 15% Merlot - 5% Syrah € 38,00

La Bracesca-Antinori Nobile di Montepulciano '17 Firenze
Vitigni: 90% Prugnolo Gentile - 10% Merlot € 40,00

Antinori Guado al Tasso '19 Firenze
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 10% Syrah € 250,00

Antinori Solaia '02 "Annata Diversa" Firenze
Vitigni: 90% Cabernet Sauvignon- 10% Cabernet Franc € S.Q.

Antinori Solaia '03 Firenze
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon - 20% Sangiovese - 5% Cabernet Franc € S.Q.

Antinori Solaia '06 Firenze
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon - 20% Sangiovese - 5% Cabernet Franc € S.Q.

Antinori Solaia '99 Firenze
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon - 20% Sangiovese - 5% Cabernet Franc € S.Q.

S. Nicolò a Pisignano Sorripa '99 Firenze

Vitigni: 60% Sangiovese – 20% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon € 90,00

Tenuta Ornellaia Ornellaia '14 Livorno

Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon – 35% Merlot – 5% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta Ornellaia Ornellaia '97 Livorno

Vitigni: 65% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot – 5% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Le Difese '21-22 Livorno

Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon – 30% Sangiovese € 35,00

Antinori Tignanello '20 '21 Firenze

Vitigni: 80% Sangiovese – 15% Cabernet Sauvignon – 5% Cabernet Franc € 230,00

Jacopo Biondi Santi Sassoalloro '15 Grosseto Scansano

Vitigni: 100% Sangiovese € 38,00

Jacopo Biondi Santi Schidione '11 Grosseto Scansano

Vitigni: 40% Cabernet Sauvignon – 20% Merlot – 40% Sangiovese € 270,00

Tenuta San Guido Sassicaia '18 Livorno

Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '16 Livorno

Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '15 Livorno

Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '14 Livorno

Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '09 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '06 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '02 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '01 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '00 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '99 Livorno
85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc Vitigni: € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '98 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '97 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Petra Quercegobbe Merlot '08 San Lorenzo in Alto
Vitigni: 100 Merlot € 75,00

Umbria

Rocca di Iabberi

Vitigni: 100% Sagrantino

Sagrantino di Montefalco '10

Perugia

€ 55,00

Emilia Romagna

Ceci Otello

Vitigni: 100% Lambrusco Maestri

Nerodi Lambrusco

Parma

€ 30,00

Marche

Velenosi

Vitigni: 50% Montepulciano – 50% Sangiovese

Roggio del Filare '06

Ascoli Piceno

€ 80,00

Umani Ronchi

Vitigni: 50% Cabernet Sauvignon – 40% Montepulciano – 10% Merlot

Pelago '01 '98

Ancona

€ 60,00

Abruzzo

Masciarelli

Vitigni: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo '15 – '17

Pescara

€ 35,00

Edoardo Valentini

Vitigni: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo '00

Pescara

€ 280,00

Campania

<u>Silvia Imparato</u>	Montevecrano '01	Salerno
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot – 10% Aglianico Taurasi		€ 100,00

Puglia

<u>Teanum</u>	Gran Tiatì Gold Vintage '08	Foggia
Vitigni: 100% Montepulciano		€ 55,00

<u>Teanum</u>	Gran Tiatì Gold Vintage '12	Foggia
Vitigni: 100% Aglianico		€ 50,00

Sicilia

<u>Tasca d'Almerita</u>	Nero d'Avola '20	Palermo
Vitigni: 100% Nero d'Avola		€ 25,00

<u>Planeta</u>	Syrah '13-'15	Agrigento
Vitigni: 100% Syrah		€ 60,00

<u>Pellegrino</u>	Tarenì Nero d'Avola '16	Marsala
Vitigni: 100% Nero d'Avola		€ 35,00

<u>Pellegrino</u>	Nero d'Avola '17	Marsala
Vitigni: 100% Nero d'Avola		€ 28,00

Sardegna

<u>Argiolas</u>	Cannonau di Sardegna '12 - '20	Cagliari
Vitigni: 92% Cannonau – 4% Carignano – 4% Muriellu		€ 28,00

<u>Sella & Mosca</u>	Marchese Villa Marina '99	Sassari
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon		€ 100,00

Francia

<u>Grand Vin De Reignac</u>	Bordeaux '16	Borgogna
Vitigni: 50% Merlot – 35% Cabernet Sauvignon – 10% Cabernet Franc – 5% Petit Verdot		€ 85,00

<u>Domaine H. Gouges</u>	Nuits St. Georges 1er cru '06	Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir		€ 200,00

<u>Clos de l'Oratoire</u>	Chateauneuf Du Pape '12	Valle del Rodano
Vitigni: 70% Renache Noir – 20% Syrah – 10% Mourvèdre		€ 80,00

<u>Domaine Durand</u>	Cornas Empreintes '06	Valle del Rodano
Vitigni: 100% Shyrah		€ 120,00

Chanson	Bourgogne '12	Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir		€ 55,00

Chanson	Savigny-Les-Beaune '12 – '17	Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir		€ 75,00

<u>Georges Lignier et Fils</u>	Bourgogne '17	Borgogna
Vitigni: 100 % Pinot Noir		€ 100,00