

# Aperitivi

<b>Flute di Prosecco Extra Dry Marchiori</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>Flute di Trento Doc Moser 51,151 Brut</b>	<b>€ 10.00</b>
<b>Spritz “ Tipico aperitivo Veneziano “</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>Americano</b>	<b>€ 9.00</b>
<b>Negroni</b>	<b>€ 9.00</b>
<b>Bloody Mary</b>	<b>€ 14.00</b>
<b>Campari Orange</b>	<b>€ 9.00</b>
<b>Campari Soda</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>Cosmopolitan</b>	<b>€ 14.00</b>
<b>Gin-VodkaTonic</b>	<b>da € 14.00 a € 20.00</b>
<b>Manhattan</b>	<b>€ 14.00</b>
<b>Martini Cocktail</b>	<b>da € 14.00 a € 20.00</b>
<b>Margarita</b>	<b>€ 14.00</b>
<b>Mimosa,Rossini,Bellini ( solo con frutta di stagione )</b>	<b>€ 9.00</b>

## **Birra italiana**

<b>G. Menabrea e figli 150° Anniversario 33 cl</b>	<b>€ 7.00</b>
--	---------------

## **Bevande**

<b>Acqua San Pellegrino "PANNA " Naturale 0,75 cl</b>	<b>€ 7.00</b>
---	---------------

<b>Acqua San Pellegrino "FRIZZANTE " Naturale 0,75 cl</b>	<b>€ 7.00</b>
---	---------------

<b>Coca Cola ,Fanta ,Tonica...</b>	<b>€ 7.00</b>
------------------------------------	---------------

<b>Gingerino</b>	<b>€ 6.00</b>
------------------	---------------

## **Vini bianchi al bicchiere**

<b>Primus</b>	<b>Santer</b>	<b>2017</b>	<b>€ 7.00</b>
<b>Malvazija De Mandan Biologico</b>	<b>Klinec Medana</b>	<b>2011</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Ribolla Gialla</b>	<b>Pizzulin</b>	<b>2017</b>	<b>€ 8.00</b>
<b>Pinot Grigio</b>	<b>Le Monde</b>	<b>2017</b>	<b>€ 8.00</b>

## **Vini Rossi al Bicchiere**

<b>Cabernet Sauvignon Biologico</b>	<b>Alla Costiera</b>	<b>2016</b>	<b>€ 8.00</b>
<b>Cabernet Franc Costa Toscana</b>	<b>Duemani</b>	<b>2016</b>	<b>€ 9.00</b>
<b>Insoglio (Supertuscan )</b>	<b>Campo di Sasso</b>	<b>2006</b>	<b>€ 15.00</b>
<b>Nebbiolo</b>	<b>Rocche Dei Manzoni</b>	<b>2016</b>	<b>€ 8.00</b>

# Spumanti

<b>Amarone Brut Rosè Magò</b>	<b>Massimago</b>		<b>€ 48.00</b>
<b>Anna Maria Clementi Riserva</b>	<b>Cà del Bosco</b>	<b>2005</b>	<b>€ 178.00</b>
<b>Anna Maria Clementi Rosè Riserva</b>	<b>Cà del Bosco</b>	<b>2005</b>	<b>€ 228.00</b>
<b>Durello Pas Dosè</b>	<b>Tenuta Dalle Ore</b>	<b>2012</b>	<b>€ 52.00</b>
<b>Bellavista Vittorio Moretti Extra Brut</b>	<b>Bellavista</b>	<b>2008</b>	<b>€ 195.00</b>
<b>Franciacorta Brut</b>	<b>Bellavista</b>	<b>2013</b>	<b>€ 72.00</b>
<b>Franciacorta Rosè</b>	<b>Bellavista</b>	<b>2013</b>	<b>€ 82.00</b>
<b>Franciacorta Saten</b>	<b>Bellavista</b>	<b>2014</b>	<b>€ 82.00</b>
<b>Franciacorta Rosè Cuvée Prestige</b>	<b>Cà del Bosco</b>		<b>€ 86.00</b>
<b>Franciacorta Brut Vintage Collection</b>	<b>Cà del Bosco</b>	<b>2013</b>	<b>€ 88.00</b>
<b>Franciacorta Saten Vintage Collection</b>	<b>Cà del Bosco</b>	<b>2013</b>	<b>€ 88.00</b>
<b>Franciacorta Noir Dosage Zero</b>	<b>Cà del Bosco</b>	<b>2007</b>	<b>€ 125.00</b>
<b>Franciacorta Noir Dosage Zero</b>	<b>Cà del Bosco</b>	<b>2008</b>	<b>€ 120.00</b>
<b>Franciacorta Pas Dosé</b>	<b>San Cristoforo</b>	<b>2010</b>	<b>€ 82.00</b>
<b>Franciacorta Brut</b>	<b>Quadra</b>		<b>€ 52.00</b>
<b>Franciacorta Saten</b>	<b>Quadra</b>	<b>2012</b>	<b>€ 62.00</b>
<b>Giulio Ferrari Riserva</b>	<b>Ferrari</b>	<b>2006</b>	<b>€ 206.00</b>
<b>Giulio Ferrari Riserva Rosè</b>	<b>Ferrari</b>	<b>2006</b>	<b>€ 440.00</b>
<b>Perlè</b>	<b>Ferrari</b>	<b>2012</b>	<b>€ 78.00</b>
<b>Perlè Nero Riserva</b>	<b>Ferrari</b>	<b>2009</b>	<b>€ 120.00</b>
<b>Perle Rosè</b>	<b>Ferrari</b>	<b>2011</b>	<b>€ 62.00</b>
<b>Perlè Zero</b>	<b>Ferrari</b>	<b>2010</b>	<b>€ 110.00</b>
<b>Riserva Lunelli</b>	<b>Ferrari</b>	<b>2008</b>	<b>€ 92.00</b>

<b>Marchese di Montalto Rosè</b>	<b>Costadelvento</b>		<b>€ 52.00</b>
<b>Moser Brut Nature</b>	<b>Moser</b>	<b>2012</b>	<b>€ 68.00</b>
<b>Riserva di Mario</b>	<b>Bellaguardia</b>	<b>1995</b>	<b>€ 82.00</b>
<b>Spumante Sicilia Brut</b>	<b>Donnafugata</b>	<b>2012</b>	<b>€ 60.00</b>
<b>Valentino Brut Zero</b>	<b>Rocche dei Manzoni</b>	<b>2001</b>	<b>€ 86.00</b>
<b>Valentino Brut Zero</b>	<b>Rocche dei Manzoni</b>	<b>2007</b>	<b>€ 82.00</b>

## **Champagne**

<b>Bollinger R.D.</b>	<b>Vintage</b>	<b>1996</b>	<b>€ 420.00</b>
<b>Bollinger Brut 007 J.Bond</b>	<b>Dressed to kill</b>	<b>2009</b>	<b>€ 385.00</b>
<b>Bollinger Blanc de Noirs</b>	<b>Vintage</b>	<b>1992</b>	<b>€ 680.00</b>
<b>Comte de Montaigne Rosè</b>			<b>€ 97.00</b>
<b>Cristal Roederer</b>	<b>Vintage</b>	<b>2009</b>	<b>€ 390.00</b>
<b>Cristal Roederer Rosè</b>	<b>Vintage</b>	<b>2002</b>	<b>€ 690.00</b>
<b>Dom Perignon P2 Deuxième Plénitude</b>	<b>Vintage</b>	<b>2000</b>	<b>€ 650.00</b>
<b>Dom Perignon Rosè</b>	<b>Vintage</b>	<b>2003</b>	<b>€ 610.00</b>
<b>Dom Perignon</b>	<b>Vintage</b>	<b>2009</b>	<b>€ 380.00</b>

<b>Egly-Ouriet Brut Tradition Grand Cru</b>	<b>Dégorgement</b>	<b>2016</b>	<b>€ 145.00</b>
<b>Egly-Ouriet Brut ROSé Grand Cru</b>	<b>Dégorgement</b>	<b>2016</b>	<b>€ 220.00</b>
<b>Jacques Selosse Blanc de Blancs</b>	<b>Vintage</b>	<b>1999</b>	<b>€ 680.00</b>
<b>Jacques Selosse Rosé</b>	<b>Dégorgement</b>	<b>2014</b>	<b>€ 230.00</b>
<b>Jacques Selosse Initial</b>	<b>Dégorgement</b>	<b>2016</b>	<b>€ 260.00</b>
<b>Jacques Selosse Substance Brut</b>	<b>Dégorgement</b>	<b>2011</b>	<b>€ 530.00</b>
<b>Jacques Selosse Substance Brut</b>	<b>Dégorgement</b>	<b>2014</b>	<b>€ 510.00</b>
<b>Jacques Selosse La Cote Faron</b>	<b>Dégorgement</b>	<b>2014</b>	<b>€ 360.00</b>
<b>La Grande Dame Brut</b>	<b>Veuve Clicquot</b>	<b>2006</b>	<b>€ 240.00</b>
<b>Louis Roederer Brut Nature Starck</b>	<b>Vintage</b>	<b>2006</b>	<b>€ 185.00</b>
<b>Philipponnat Royale Réserve Rosé</b>	<b>Dégorgement</b>	<b>2017</b>	<b>€ 145.00</b>
<b>Philipponnat Gran Blanc Brut</b>	<b>Dégorgement</b>	<b>2017</b>	<b>€ 164.00</b>
<b>Philipponnat Royale Réserve Brut</b>	<b>Dégorgement</b>	<b>2017</b>	<b>€ 115.00</b>
<b>Krug Clos de Mesnil</b>	<b>Vintage</b>	<b>1995</b>	<b>€ 1380.00</b>
<b>Ruinart Brut Blanc de Blancs</b>	<b>N.V</b>		<b>€ 125.00</b>
<b>Ruinart Brut Blanc de Blancs cl 37,5</b>	<b>N.V</b>		<b>€ 65.00</b>
<b>Ruinart Brut Rosè</b>	<b>N.V</b>		<b>€ 125.00</b>
<b>Thienot Vigne Gamis</b>	<b>Vintage</b>	<b>1998</b>	<b>€ 245.00</b>

## **Vini Bianchi Italiani Veneto e Friuli Venezia Giulia**

<b>Bianco Veronese</b>	<b>Fasoli Gino</b>	<b>2012</b>	<b>€ 58.00</b>
<b>Lugana Mandolara le Morette 37,5 cl</b>	<b>Zenato</b>	<b>2017</b>	<b>€ 16.00</b>
<b>Lugana Mandolara le Morette</b>	<b>Zenato</b>	<b>2017</b>	<b>€ 28.00</b>
<b>Lugana Mandolara Riserva</b>	<b>Zenato</b>	<b>2015</b>	<b>€ 44.00</b>
<b>Orto di Venezia</b>	<b>M.Thoulouze</b>	<b>2015</b>	<b>€ 68.00</b>
<b>Orto di Venezia Magnum</b>	<b>M.Thoulouze</b>	<b>2015</b>	<b>€138.00</b>
<b>Prosecco extra dry sel escl. Da Fiore</b>	<b>Marchiori</b>		<b>€ 32.00</b>
<b>Prosecco Sui Lieviti</b>	<b>Gregoletto</b>	<b>2017</b>	<b>€ 24.00</b>
<b>Verdiso Sui Lieviti</b>	<b>Gregoletto</b>	<b>2017</b>	<b>€ 24.00</b>
<b>Perera</b>	<b>Marchiori</b>	<b>2014</b>	<b>€ 62.00</b>
<b>Soave Classico I Campi</b>	<b>Flavio Pra</b>	<b>2017</b>	<b>€ 38.00</b>
<b>Soave Classico</b>	<b>Pieropan</b>	<b>2017</b>	<b>€ 32.00</b>
<b>Soave Classico Calvarino</b>	<b>Pieropan</b>	<b>2016</b>	<b>€ 42.00</b>
<b>Soave Classico La Rocca</b>	<b>Pieropan</b>	<b>2016</b>	<b>€ 48.00</b>
<b>Bianco Breg Anfora Magnum</b>	<b>Gravner</b>	<b>2003</b>	<b>€ 195.00</b>
<b>Bianco Breg Anfora</b>	<b>Gravner</b>	<b>2004</b>	<b>€ 95.00</b>
<b>Bianco Breg</b>	<b>Gravner</b>	<b>2007</b>	<b>€ 95.00</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>Colle Duga</b>	<b>2016</b>	<b>€ 42.00</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>Meroi</b>	<b>2016</b>	<b>€ 64.00</b>
<b>Friulano Magnum</b>	<b>Colle Duga</b>	<b>2016</b>	<b>€ 88.00</b>
<b>Friulano</b>	<b>Le Monde</b>	<b>2017</b>	<b>€ 38.00</b>

<b>Friulano Isonzo Ultimo</b>	<b>Bracco</b>	<b>2016</b>	<b>€ 42.00</b>
<b>Friulano</b>	<b>Pizzulin</b>	<b>2016</b>	<b>€ 42.00</b>
<b>Friulano Filip</b>	<b>Miani</b>	<b>2016</b>	<b>€ 88.00</b>
<b>Jacot Tocaj Biologico</b>	<b>Klinec Medana</b>	<b>2007</b>	<b>€ 78.00</b>
<b>Jacot Tocaj Biologico</b>	<b>Klinec Medana</b>	<b>2010</b>	<b>€ 78.00</b>
<b>Malvasia</b>	<b>Castello di Rubbia</b>	<b>2013</b>	<b>€ 48.00</b>
<b>Malvasia Zitelle Durì</b>	<b>Meroi</b>	<b>2015</b>	<b>€ 84.00</b>
<b>Malvasia Biologico</b>	<b>Klinec Medana</b>	<b>2011</b>	<b>€ 78.00</b>
<b>Malvasia Biologico Magnum</b>	<b>Klinec Medana</b>	<b>2007</b>	<b>€ 168.00</b>
<b>Malvasia Biologico</b>	<b>Kristina Mervic'</b>	<b>2011</b>	<b>€ 58.00</b>
<b>Malvasia</b>	<b>Rodaro</b>	<b>2016</b>	<b>€ 44.00</b>
<b>Pinot Bianco</b>	<b>Pizzulin</b>	<b>2016</b>	<b>€ 42.00</b>
<b>Pinot Bianco</b>	<b>Terre del Faet</b>	<b>2016</b>	<b>€ 44.00</b>
<b>Pinot Grigio Gradis'ciutta 37,5 cl</b>	<b>Robert Princic</b>	<b>2015</b>	<b>€ 26.00</b>
<b>Pinot Grigio</b>	<b>Jermann</b>	<b>2017</b>	<b>€ 44.00</b>
<b>Pinot Grigio</b>	<b>Pizzulin</b>	<b>2017</b>	<b>€ 44.00</b>
<b>Pinot Grigio</b>	<b>Rodaro</b>	<b>2016</b>	<b>€ 44.00</b>
<b>Rebula Biologico</b>	<b>Kristina Mervic'</b>	<b>2008</b>	<b>€ 68.00</b>
<b>Ribolla Gialla Anfora Magnum</b>	<b>Gravner</b>	<b>2003</b>	<b>€ 180.00</b>
<b>Ribolla Gialla Anfora</b>	<b>Gravner</b>	<b>2002</b>	<b>€ 138.00</b>
<b>Ribolla Gialla Anfora</b>	<b>Gravner</b>	<b>2005</b>	<b>€ 125.00</b>
<b>Ribolla Gialla Anfora</b>	<b>Gravner</b>	<b>2006</b>	<b>€ 115.00</b>
<b>Ribolla Gialla</b>	<b>Meroi</b>	<b>2016</b>	<b>€ 54.00</b>



<b>Ribolla Gialla</b>	<b>Sturm</b>	<b>2016</b>	<b>€ 45.00</b>
<b>Ribolla Gialla Vinnae</b>	<b>Jermann</b>	<b>2017</b>	<b>€ 45.00</b>
<b>Ribolla Gialla</b>	<b>Gradis'Ciutta</b>	<b>2016</b>	<b>€ 42.00</b>
<b>Ribolla Gialla Biologico</b>	<b>Klinec Medana</b>	<b>2011</b>	<b>€ 58.00</b>
<b>Sauvignon L'Evoluto (2012 )</b>	<b>Paolo Rodaro</b>	<b>2017</b>	<b>€ 72.00</b>
<b>Sauvignon Saurint</b>	<b>Miani</b>	<b>2016</b>	<b>€ 88.00</b>
<b>Sauvignon Zitelle</b>	<b>Meroi</b>	<b>2015</b>	<b>€ 84.00</b>
<b>Sauvignon</b>	<b>Jacùss</b>	<b>2017</b>	<b>€ 44.00</b>
<b>Vintage Tunina</b>	<b>Jermann</b>	<b>2016</b>	<b>€ 95.00</b>
<b>Vintage Tunina magnum</b>	<b>Jermann</b>	<b>2015</b>	<b>€ 190.00</b>

## **Trentino Alto Adige**

<b>Chardonnay Lowengang</b>	<b>A.Lageder</b>	<b>2006</b>	<b>€ 160.00</b>
<b>Chardonnay Lowengang</b>	<b>A.Lageder</b>	<b>2008</b>	<b>€ 140.00</b>
<b>Chardonnay Lowengang</b>	<b>A.Lageder</b>	<b>2014</b>	<b>€ 98.00</b>
<b>Chardonnay Sanct Valentin</b>	<b>St.Michael Eppan</b>	<b>2016</b>	<b>€ 60.00</b>
<b>Gewurztraminer</b>	<b>Cantina Colterenzio</b>	<b>2017</b>	<b>€ 44.00</b>
<b>Granitus Santer</b>	<b>Wilhelm Gasser</b>	<b>2016</b>	<b>€ 44.00</b>

<b>Pinot Bianco Sanct Valentin</b>	<b>St.Michael Eppan</b>	<b>2005</b>	<b>€ 96.00</b>
<b>Pinot Bianco Sanct Valentin</b>	<b>St.Michael Eppan</b>	<b>2007</b>	<b>€ 88.00</b>
<b>Pinot Bianco Sanct Valentin</b>	<b>St.Michael Eppan</b>	<b>2008</b>	<b>€ 84.00</b>
<b>Pinot Bianco Sanct Valentin</b>	<b>St.Michael Eppan</b>	<b>2010</b>	<b>€ 76.00</b>
<b>Pinot Bianco Sanct Valentin</b>	<b>St.Michael Eppan</b>	<b>2016</b>	<b>€ 60.00</b>
<b>Pinot Grigio Sanct Valentin</b>	<b>St.Michael Eppan</b>	<b>2005</b>	<b>€ 96.00</b>
<b>Pinot Grigio Sanct Valentin</b>	<b>St.Michael Eppan</b>	<b>2008</b>	<b>€ 84.00</b>
<b>Pinot Grigio Sanct Valentin</b>	<b>St.Michael Eppan</b>	<b>2016</b>	<b>€ 60.00</b>
<b>Primus Santer</b>	<b>Wilhelm Gasser</b>	<b>2016</b>	<b>€ 44.00</b>
<b>Sauvignon S. Valentin</b>	<b>St.Michael Eppan</b>	<b>2005</b>	<b>€ 104.00</b>
<b>Sauvignon S. Valentin</b>	<b>St.Michael Eppan</b>	<b>2008</b>	<b>€ 92.00</b>
<b>Sauvignon S. Valentin</b>	<b>St.Michael Eppan</b>	<b>2017</b>	<b>€ 64.00</b>
<b>Terlaner</b>	<b>Cantina Terlano</b>	<b>2012</b>	<b>€ 270.00</b>

## **Molise,Campania,Puglia,Sardegna e Sicilia**

<b>Bianco Pomice I Vigneri</b>	<b>Tenuta di Castellaro</b>	<b>2010</b>	<b>€ 48.00</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>Tasca D'Almerita</b>	<b>2015</b>	<b>€ 84.00</b>
<b>Chiarandà</b>	<b>Donna Fugata</b>	<b>2015</b>	<b>€ 72.00</b>
<b>Furore Bianco Fiorduva</b>	<b>Marisa Cuomo</b>	<b>2013</b>	<b>€ 88.00</b>
<b>Vigna di Gabri</b>	<b>Donna Fugata</b>	<b>2015</b>	<b>€ 46.00</b>

## **Lombardia,Piemonte,Toscana,Lazio,Abruzzo e Umbria**

<b>Alteni di Brassica</b>	<b>Gaja</b>	<b>2013</b>	<b>€ 195.00</b>
<b>Calafuria Salento Negroamaro</b>	<b>Tomaresca</b>	<b>2017</b>	<b>€ 32.00</b>
<b>Cervaro Della Sala</b>	<b>Antinori</b>	<b>2015</b>	<b>€ 98.00</b>
<b>Cervaro Della Sala Magnum</b>	<b>Antinori</b>	<b>2015</b>	<b>€ 196.00</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>Angelica</b>	<b>2015</b>	<b>€ 80.00</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>Cà del Bosco</b>	<b>2010</b>	<b>€ 210.00</b>
<b>Chardonnay Gaja &amp; Rey</b>	<b>Gaja</b>	<b>2008</b>	<b>€ 315.00</b>
<b>Chardonnay e Pinot Bianco Batar</b>	<b>Querciabella</b>	<b>1992</b>	<b>€ 260.00</b>
<b>Chardonnay e Pinot Bianco Batar</b>	<b>Querciabella</b>	<b>1998</b>	<b>€ 240.00</b>
<b>Gavi di Gavi 37,5cl</b>	<b>Villa Sparina</b>	<b>2016</b>	<b>€ 19.00</b>
<b>Numero Sei (Greco e Sauvignon)</b>	<b>Sassotondo</b>	<b>2015</b>	<b>€ 98.00</b>
<b>Pecorino Casadonna</b>	<b>Feudo Antico</b>	<b>2014</b>	<b>€ 92.00</b>
<b>Ribona</b>	<b>Fontezoppa</b>	<b>2007</b>	<b>€ 190.00</b>
<b>Ribona</b>	<b>Fontezoppa</b>	<b>2011</b>	<b>€ 152.00</b>
<b>Rossi Bass Langhe</b>	<b>Gaja</b>	<b>2016</b>	<b>€ 140.00</b>
<b>Trebbiano</b>	<b>Valentini</b>	<b>2008</b>	<b>€ 132.00</b>

## Vini Bianchi Francesi

<b>Baron de L. Collection</b>	<b>Loira</b>	<b>De Ladoucette</b>	<b>2000</b>	<b>€ 240.00</b>
<b>Batard Montrachet</b>	<b>Bougogne</b>	<b>Marc Morey</b>	<b>2015</b>	<b>€ 650.00</b>
<b>Chassagne Montrachet 1er Cru</b>	<b>Bougogne</b>	<b>Marc Morey</b>	<b>2013</b>	<b>€ 295.00</b>
<b>Corton-Charlemagne G.Cru</b>	<b>Bougogne</b>	<b>Philippe Pacalet</b>	<b>2016</b>	<b>€ 729.00</b>
<b>Chateauneuf du Pape</b>	<b>Rodano</b>	<b>Domaine F.Michelle</b>	<b>2003</b>	<b>€ 180.00</b>
<b>Chablis</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>Droin</b>	<b>2015</b>	<b>€ 88.00</b>
<b>Chablis Reserve</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>Drouhin</b>	<b>2015</b>	<b>€ 98.00</b>
<b>Chablis Terres De Pierres</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>Verget</b>	<b>2015</b>	<b>€ 78.00</b>
<b>Hermitage</b>	<b>Rodano</b>	<b>Marc Sorrel</b>	<b>2008</b>	<b>€ 255.00</b>
<b>Meursault</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>Philippe Pacalet</b>	<b>2016</b>	<b>€ 315.00</b>
<b>Nuit St.Georges Blanc</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>Philippe Pacalet</b>	<b>2015</b>	<b>€ 280.00</b>
<b>Pessac-Léognan</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>Latour-Martillac</b>	<b>2009</b>	<b>€ 120.00</b>
<b>Puligny Montrachet</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>Josefh Drouhin</b>	<b>2015</b>	<b>€ 240.00</b>
<b>Pouilly Fuissè Le Clos</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>A.Ferret</b>	<b>2011</b>	<b>€ 132.00</b>
<b>Pouilly Fumè</b>	<b>Loira</b>	<b>Joseff Mellot</b>	<b>2012</b>	<b>€ 86.00</b>
<b>Pouilly Fumè Le Troncsec</b>	<b>Loira</b>	<b>Joseff Mellot</b>	<b>2013</b>	<b>€ 72.00</b>
<b>Pouilly Fumè</b>	<b>Loira</b>	<b>Domaine Lebrun</b>	<b>2016</b>	<b>€ 52.00</b>
<b>Sancerre Sauvage</b>	<b>Loira</b>	<b>Pascal Jolivet</b>	<b>2013</b>	<b>€ 140.00</b>
<b>Sancerre</b>	<b>Loira</b>	<b>Conte La Fond</b>	<b>2016</b>	<b>€ 82.00</b>
<b>Sancerre La Chatellenie</b>	<b>Loira</b>	<b>Joseff Mellot</b>	<b>2017</b>	<b>€ 89.00</b>
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>New Zealand</b>	<b>Sain Cleir</b>	<b>2017</b>	<b>€ 80.00</b>

## **Vini rossi Italiani Veneto e Friuli**

<b>Amarone della Valpolicella</b>	<b>Bertani</b>	<b>1967</b>	<b>€ 796.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella</b>	<b>Bertani</b>	<b>1968</b>	<b>€ 746.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella</b>	<b>Bertani</b>	<b>1990</b>	<b>€ 586.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella</b>	<b>Bertani</b>	<b>1996</b>	<b>€ 520.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella</b>	<b>Bertani</b>	<b>1997</b>	<b>€ 466.00</b>
<b>Amarone D. Valpolicella</b>	<b>Fabiano</b>	<b>1990</b>	<b>€ 450.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella</b>	<b>Fabiano</b>	<b>1998</b>	<b>€ 340.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella Mithas</b>	<b>Corte S'Alda</b>	<b>2004</b>	<b>€ 225.00</b>
<b>Amarone della. V. Campo Marna</b>	<b>Flavio Pra</b>	<b>2003</b>	<b>€ 292.00</b>
<b>Amarone della. V. Campo Marna</b>	<b>Flavio Pra</b>	<b>2004</b>	<b>€ 282.00</b>
<b>Amarone della. V. Campo Marna</b>	<b>Flavio Pra</b>	<b>2006</b>	<b>€ 262.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella Classico</b>	<b>Santi</b>	<b>1998</b>	<b>€ 148.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella Coston</b>	<b>Filippini</b>	<b>2011</b>	<b>€ 98.00</b>
<b>Amarone D. Valpolicella Cl.Sup.</b>	<b>Quintarelli</b>	<b>1998</b>	<b>€ 800.00</b>
<b>Amarone D.Valpolicella Cl Sup.Ris.</b>	<b>Quintarelli</b>	<b>2000</b>	<b>€ 720.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella Cl. Sup.</b>	<b>Quintarelli</b>	<b>1985</b>	<b>€ 920.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella</b>	<b>Pieropan</b>	<b>2014</b>	<b>€ 105.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella</b>	<b>Romano Dal Forno</b>	<b>2010</b>	<b>€ 785.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella Gioè</b>	<b>Santa Sofia</b>	<b>1995</b>	<b>€ 365.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella Gioè</b>	<b>Santa Sofia</b>	<b>2007</b>	<b>€ 275.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella</b>	<b>Zenato</b>	<b>2005</b>	<b>€ 145.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella</b>	<b>Speri</b>	<b>2001</b>	<b>€ 165.00</b>

<b>Cabernet Franc</b>	<b>Ferlat</b>	<b>2012</b>	<b>€ 44.00</b>
<b>Cabernet Sauvignon Anphora</b>	<b>Erzetc</b>	<b>2012</b>	<b>€ 76.00</b>
<b>Cabernet Sauvignon Romain</b>	<b>Rodaro</b>	<b>2012</b>	<b>€ 72.00</b>
<b>Ireneo Capodilista Cab. Sauvignon</b>	<b>La Montecchia</b>	<b>2001</b>	<b>€ 68.00</b>
<b>La Grola</b>	<b>Allegrini</b>	<b>2013</b>	<b>€ 52.00</b>
<b>La Poja</b>	<b>Allegrini</b>	<b>2011</b>	<b>€ 196.00</b>
<b>Marcus</b>	<b>Marco Sambin</b>	<b>2012</b>	<b>€ 72.00</b>
<b>Marcus</b>	<b>Marco Sambin</b>	<b>2013</b>	<b>€ 62.00</b>
<b>Fratta Cab-Sauv-Merlot</b>	<b>Maculan</b>	<b>2012</b>	<b>€ 92.00</b>
<b>Merlot Riserva Scaglia Rossa</b>	<b>Pizzulin</b>	<b>2013</b>	<b>€ 55.00</b>
<b>Merlot Romain</b>	<b>Rodaro</b>	<b>2009</b>	<b>€ 68.00</b>
<b>Merlot Romain</b>	<b>Rodaro</b>	<b>2011</b>	<b>€ 60.00</b>
<b>Merlot Sosso Riserva</b>	<b>Livio Felluga</b>	<b>2004</b>	<b>€ 95.00</b>
<b>Merlot Vigna Domin</b>	<b>Meroi</b>	<b>2009</b>	<b>€ 145.00</b>
<b>Merlot Vigna Domin</b>	<b>Meroi</b>	<b>2011</b>	<b>€ 135.00</b>
<b>Merlot Vistorta</b>	<b>C.BrandoliniD'Adda</b>	<b>2011</b>	<b>€ 58.00</b>
<b>Merlot 37,5 cl</b>	<b>Gradis'Ciutta</b>	<b>2013</b>	<b>€ 26.00</b>
<b>Refosco Peduncolo Rosso Riserva</b>	<b>Le Monde</b>	<b>2013</b>	<b>€ 52.00</b>
<b>Refosco Non So</b>	<b>Castello di Arcano</b>	<b>2011</b>	<b>€ 68.00</b>
<b>Rosso di Rosso Merlot-Cabernet</b>	<b>Diesel Farm</b>	<b>2003</b>	<b>€ 170.00</b>
<b>Rosso</b>	<b>Gravner</b>	<b>1993</b>	<b>e 240.00</b>
<b>Rosso</b>	<b>Gravner</b>	<b>2000</b>	<b>€ 198.00</b>
<b>Rosso Rujno</b>	<b>Gravner</b>	<b>2001</b>	<b>€ 185.00</b>

<b>Rosso Breg</b>	<b>Gravner</b>	<b>2004</b>	<b>€ 168.00</b>
<b>Rosso Miani</b>	<b>Miani</b>	<b>2013</b>	<b>€ 120.00</b>
<b>Rosso Veronese</b>	<b>Villa Calicantus</b>	<b>2011</b>	<b>€ 55.00</b>
<b>Rosso Veronese Landauv</b>	<b>Filippini</b>	<b>2011</b>	<b>€ 45.00</b>
<b>Schiopettino Romain</b>	<b>Rodaro</b>	<b>2012</b>	<b>€ 72.00</b>
<b>Terraforte</b>	<b>Castello di Lispida</b>	<b>2000</b>	<b>€ 160.00</b>
<b>Valpolicella Capitel Dei Nicalò</b>	<b>Tedeschi</b>	<b>2005</b>	<b>€ 60.00</b>
<b>Valpolicella 37,5 cl</b>	<b>Rocca Sveva</b>	<b>2013</b>	<b>€ 18.00</b>
<b>Valpolicella</b>	<b>Romano Dal Forno</b>	<b>2011</b>	<b>€ 198.00</b>
<b>Valpolicella C.S. Campo Prognare</b>	<b>Flavio Prà</b>	<b>2008</b>	<b>€ 154.00</b>
<b>Valpolicella S.Ripasso Campo Ciotoli</b>	<b>Flavio Prà</b>	<b>2015</b>	<b>€ 48.00</b>
<b>Valpolicella La Bandina</b>	<b>Tenuta S'Antonio</b>	<b>2004</b>	<b>€ 68.00</b>

## **Trentino Alto Adige**

<b>Granato Teroldego</b>	<b>Foradori</b>	<b>2011</b>	<b>€ 136.00</b>
<b>Lagrein Riserva Sanct Valentin</b>	<b>St.Michael Eppan</b>	<b>2015</b>	<b>€ 68.00</b>
<b>Pinot Nero Sanct Valentin</b>	<b>St.Michael Eppan</b>	<b>2009</b>	<b>€ 86.00</b>
<b>Pinot Nero Sanct Valentin</b>	<b>St.Michael Eppan</b>	<b>2014</b>	<b>€ 82.00</b>
<b>Pinot Nero V.S.Urbano</b>	<b>Hofstatter</b>	<b>2013</b>	<b>€ 128.00</b>
<b>Pinot Nero Maso Montalto</b>	<b>Tenute Lunelli</b>	<b>2015</b>	<b>€ 75.00</b>
<b>Pinot Nero Krafus</b>	<b>Lageder</b>	<b>2013</b>	<b>€ 94.00</b>
<b>San Leonardo</b>	<b>Guerrieri Gonzaga</b>	<b>1997</b>	<b>€ 240.00</b>
<b>San Leonardo</b>	<b>Guerrieri Gonzaga</b>	<b>2003</b>	<b>€ 110.00</b>

## Piemonte

<b>Arborina (Nebbiolo)</b>	<b>Elio Altare</b>	<b>1999</b>	<b>€ 275.00</b>
<b>Arborina(Nebbiolo)</b>	<b>Elio Altare</b>	<b>2000</b>	<b>€ 255.00</b>
<b>Arborina(Nebbiolo)</b>	<b>Elio Altare</b>	<b>2001</b>	<b>€ 235.00</b>
<b>Barbaresco</b>	<b>Gaja</b>	<b>2012</b>	<b>€ 375.00</b>
<b>Barbaresco Sori Tildin</b>	<b>Gaja</b>	<b>2013</b>	<b>€ 360.00</b>
<b>Barbaresco Campo Gros</b>	<b>M.de Gresy</b>	<b>1998</b>	<b>€ 395.00</b>
<b>Barbaresco Martinenga</b>	<b>M.de Gresy</b>	<b>1993</b>	<b>€ 440.00</b>
<b>Barbaresco Fausoni</b>	<b>Sottimano</b>	<b>2001</b>	<b>€ 280.00</b>
<b>Barbera</b>	<b>Rocche dei Manzoni</b>	<b>2011</b>	<b>€ 68.00</b>
<b>Barolo Cannubi 37,5 cl</b>	<b>Damilano</b>	<b>2013</b>	<b>€ 46.00</b>
<b>Barolo Riserva</b>	<b>Borgogno</b>	<b>1982</b>	<b>€ 690.00</b>
<b>Barolo Brunate</b>	<b>Oddero</b>	<b>2004</b>	<b>€ 220.00</b>
<b>Barolo Gramolere</b>	<b>Fratelli Alessandria</b>	<b>2006</b>	<b>€ 180.00</b>
<b>Barolo C.S.Stefano</b>	<b>Rocche dei Manzoni</b>	<b>1997</b>	<b>€ 320.00</b>
<b>Barolo C.S.Stefano</b>	<b>Rocche dei Manzoni</b>	<b>2009</b>	<b>€ 265.00</b>
<b>Barolo C.S.Stefano</b>	<b>Rocche dei Manzoni</b>	<b>2011</b>	<b>€ 245.00</b>
<b>Barolo Cannubi</b>	<b>Sandrone</b>	<b>2005</b>	<b>€ 220.00</b>



<b>Cabernet Sauvignon Darmagi</b>	<b>Gaja</b>	<b>2001</b>	<b>€ 460.00</b>
<b>Cabernet Sauvignon Darmagi</b>	<b>Gaja</b>	<b>2004</b>	<b>€ 430.00</b>
<b>Conteisa (Nebbiolo-Barbera)</b>	<b>Gaja</b>	<b>2001</b>	<b>€ 580.00</b>
<b>Costa Russi(Nebbiolo)</b>	<b>Gaja</b>	<b>2004</b>	<b>€ 820.00</b>
<b>Sorì Tildin(Nebbiolo-Barbera)</b>	<b>Gaja</b>	<b>2004</b>	<b>€ 880.00</b>
<b>Sperss (Nebbiolo)</b>	<b>Gaja</b>	<b>2003</b>	<b>€ 580.00</b>
<b>Sperss (Nebbiolo)</b>	<b>Gaja</b>	<b>2004</b>	<b>€ 530.00</b>
<b>La Villa(Barbera- Nebbiolo)</b>	<b>Elio Altare</b>	<b>1999</b>	<b>€ 340.00</b>
<b>La Villa(Barbera- Nebbiolo)</b>	<b>Elio Altare</b>	<b>2000</b>	<b>€ 320.00</b>
<b>La Villa(Barbera- Nebbiolo)</b>	<b>Elio Altare</b>	<b>2001</b>	<b>€ 280.00</b>
<b>L'Insieme</b>	<b>Federico Grasso</b>	<b>1998</b>	<b>€ 112.00</b>
<b>Langhe Rosso(Barbera- Nebbiolo)</b>	<b>Elio Altare</b>	<b>1996</b>	<b>€ 380.00</b>
<b>Pinot Nero</b>	<b>Rocche dei Manzoni</b>	<b>2004</b>	<b>€ 90.00</b>

## **Lombardia e Val D'Aosta**

<b>Carmenero</b>	<b>Cà del Bosco</b>	<b>2000</b>	<b>€ 275.00</b>
<b>Rosso Cà Del Bosco</b>	<b>Zanella</b>	<b>2002</b>	<b>€ 140.00</b>
<b>Rosso Del Sebino</b>	<b>Zanella</b>	<b>2000</b>	<b>€ 160.00</b>

## Toscana

<b>Belguardo Maremma Toscana</b>	<b>Mazzei</b>	<b>2004</b>	<b>€ 80.00</b>
<b>Ca Marcanda</b>	<b>Gaja</b>	<b>2003</b>	<b>€ 180.00</b>
<b>Carnasciale</b>	<b>Podere il Carnasciale</b>	<b>2013</b>	<b>€ 195.00</b>
<b>Ciliegiolo San Lorenzo</b>	<b>Sassotondo</b>	<b>2013</b>	<b>€ 88.00</b>
<b>Coevo</b>	<b>Cecchi</b>	<b>2006</b>	<b>€ 156.00</b>
<b>Chianti Classico Riserva</b>	<b>Marchesi Antinori</b>	<b>2015</b>	<b>€ 72.00</b>
<b>Chianti dei Colli Senesi Tosca</b>	<b>Valdipiatta</b>	<b>2016</b>	<b>€ 42.00</b>
<b>Chianti dei Colli Senesi Tosca 37,5 cl</b>	<b>Valdipiatta</b>	<b>2014</b>	<b>€ 20.00</b>
<b>Giorgio Primo</b>	<b>La Massa</b>	<b>2008</b>	<b>€ 158.00</b>
<b>Grattamacco</b>	<b>Grattamacco</b>	<b>2007</b>	<b>€ 128.00</b>
<b>Guado Al Tasso</b>	<b>Antinori</b>	<b>2003</b>	<b>€ 158.00</b>
<b>Il Borro Vino Rosso</b>	<b>Il Borro</b>	<b>1999</b>	<b>€ 480.00</b>
<b>Il Borro Vino Rosso</b>	<b>Il Borro</b>	<b>2003</b>	<b>€ 230.00</b>
<b>Luce</b>	<b>M.de Frescobaldi</b>	<b>2003</b>	<b>€ 158.00</b>
<b>Masseto</b>	<b>Tenuta dell'Ornellaia</b>	<b>2005</b>	<b>€ 1.550.00</b>
<b>Masseto</b>	<b>Tenuta dell'Ornellaia</b>	<b>2006</b>	<b>€ 1.300.00</b>
<b>Merlot Conte Ugo</b>	<b>Guado al Tasso</b>	<b>2012</b>	<b>€ 78.00</b>
<b>Montesodi</b>	<b>Frescobaldi</b>	<b>2012</b>	<b>€ 78.00</b>
<b>Montevertine Le Pergole Torte</b>	<b>Fatt.di Montevertine</b>	<b>2000</b>	<b>€ 180.00</b>
<b>Numero 0</b>	<b>Muratori</b>	<b>2000</b>	<b>€ 160.00</b>
<b>Nobile di Montepulciano 37,5 cl</b>	<b>Tenuta Valdipiatta</b>	<b>2011/12</b>	<b>€ 26.00</b>

<b>Ornellaia bott 37,5 cl</b>	<b>T.Ornellaia</b>	<b>2012</b>	<b>€ 175.00</b>
<b>Ornellaia</b>	<b>T.Ornellaia</b>	<b>2002</b>	<b>€ 495.00</b>
<b>Ornellaia</b>	<b>T.Ornellaia</b>	<b>2005</b>	<b>€ 395.00</b>
<b>Ornellaia</b>	<b>T.Ornellaia</b>	<b>2006</b>	<b>€ 380.00</b>
<b>Ornellaia</b>	<b>T.Ornellaia</b>	<b>2008</b>	<b>€ 370.00</b>
<b>Poggio al Lupo</b>	<b>Tenuta Setteponti</b>	<b>2003</b>	<b>€ 118.00</b>
<b>Rosso di Montalcino</b>	<b>Salvioni</b>	<b>2016</b>	<b>€ 118.00</b>
<b>Rosso di Montalcino Poggio alle Mura</b>	<b>Banfi</b>	<b>2016</b>	<b>€ 44.00</b>
<b>Saffredi</b>	<b>Fattoria Le Pupille</b>	<b>2000</b>	<b>€ 140.00</b>
<b>San Martino Sangiovese</b>	<b>Villa Cafaggio</b>	<b>1996</b>	<b>€ 148.00</b>
<b>San Martino Sangiovese</b>	<b>Villa Cafaggio</b>	<b>2003</b>	<b>€ 118.00</b>
<b>Sapaio</b>	<b>Podere Sapaio</b>	<b>2006</b>	<b>€ 150.00</b>
<b>Sapaio</b>	<b>Podere Sapaio</b>	<b>2007</b>	<b>€ 140.00</b>
<b>Sassicaia</b>	<b>T. San Guido</b>	<b>2002</b>	<b>€ 435.00</b>
<b>Sassicaia</b>	<b>T. San Guido</b>	<b>2005</b>	<b>€ 530.00</b>
<b>Sassicaia</b>	<b>T. San Guido</b>	<b>2006</b>	<b>€ 480.00</b>
<b>Siepi</b>	<b>C. di Fonterutoli</b>	<b>2012</b>	<b>€ 235.00</b>
<b>Solaia “Annata Diversa “</b>	<b>Antinori</b>	<b>2002</b>	<b>€ 395.00</b>
<b>Solaia</b>	<b>Antinori</b>	<b>2008</b>	<b>€ 375.00</b>
<b>Testamatta</b>	<b>Bibi Graez</b>	<b>2009</b>	<b>€ 188.00</b>
<b>Tignanello bott 37,5 cl</b>	<b>Antinori</b>	<b>2014</b>	<b>€ 85.00</b>
<b>Tignanello</b>	<b>Antinori</b>	<b>2015</b>	<b>€ 180.00</b>
<b>Vigna d’Alceo</b>	<b>C. di Rampolla</b>	<b>2000</b>	<b>€ 283.00</b>

## Selezione Brunello di Montalcino

<b>Brunello Pian Delle Vigne</b>	<b>Antinori</b>	<b>2004</b>	<b>€ 220.00</b>
<b>Brunello Riserva Poggio All'oro</b>	<b>Banfi</b>	<b>1995</b>	<b>€ 380.00</b>
<b>Brunello</b>	<b>Castiglion Del Bosco</b>	<b>1998</b>	<b>€ 180.00</b>
<b>Brunello Pian Rosso Ris.S.Caterina</b>	<b>Ciacci Piccolomini</b>	<b>2003</b>	<b>€ 195.00</b>
<b>Brunello Pian Rosso Ris.S.Caterina</b>	<b>Ciacci Piccolomini</b>	<b>2001</b>	<b>€ 195.00</b>
<b>Brunello Ripe al Convento Riserva</b>	<b>Frescobaldi</b>	<b>2000</b>	<b>€ 295.00</b>
<b>Brunello il Marroneto</b>	<b>Mori Alessandro</b>	<b>1995</b>	<b>€ 255.00</b>
<b>Brunello il Marroneto</b>	<b>Mori Alessandro</b>	<b>2001</b>	<b>€ 198.00</b>
<b>Brunello Il Marroneto M.d.G</b>	<b>Mori Alessandro</b>	<b>2001</b>	<b>€ 232.00</b>
<b>Brunello Il Marroneto M.d.G</b>	<b>Mori Alessandro</b>	<b>2003</b>	<b>€ 192.00</b>
<b>Brunello Il Marroneto M.d.G</b>	<b>Mori Alessandro</b>	<b>2004</b>	<b>€ 192.00</b>
<b>Brunello Il Marroneto M.d.G</b>	<b>Mori Alessandro</b>	<b>2006</b>	<b>€ 182.00</b>
<b>Brunello</b>	<b>Podere Brizio</b>	<b>2000</b>	<b>€ 192.00</b>
<b>Brunello</b>	<b>Poggio Salvi</b>	<b>1999</b>	<b>€ 290.00</b>
<b>Brunello</b>	<b>Poggio Salvi</b>	<b>1979</b>	<b>€ 380.00</b>
<b>Brunello</b>	<b>Poggio Salvi</b>	<b>2001</b>	<b>€ 280.00</b>
<b>Brunello</b>	<b>Poggio Castellare</b>	<b>2001</b>	<b>€ 160.00</b>
<b>Brunello Case Basse</b>	<b>Soldera</b>	<b>1999</b>	<b>€ 430.00</b>

## **Umbria e Abruzzo**

<b>Jarno Rosso Colline Pescaresi</b>	<b>Poderi Castorani</b>	<b>2003</b>	<b>€ 70.00</b>
<b>Rubesco Riserva</b>	<b>Lungarotti</b>	<b>2008</b>	<b>€ 86.00</b>

## **Marche,Molise,Lazio,Puglia e Campania**

<b>Aglianico le Vulture</b>	<b>Terra degli Svevi</b>	<b>1999</b>	<b>€ 86.00</b>
<b>Furore Rosso</b>	<b>Marisa Cuomo</b>	<b>2011</b>	<b>€ 76.00</b>
<b>Merlot Montiano</b>	<b>Falesco</b>	<b>1999</b>	<b>€ 82.00</b>
<b>Regina del Bosco</b>	<b>Dezi</b>	<b>1998</b>	<b>€ 78.00</b>
<b>Serpico</b>	<b>Feudi Di S. Gregorio</b>	<b>2000</b>	<b>€ 180.00</b>
<b>Taurasi Radici</b>	<b>Mastrobernardino</b>	<b>2004</b>	<b>€ 98.00</b>

## **Sicilia e Sardegna**

<b>Assaje Capichera</b>	<b>Alberto Ragnedda</b>	<b>2000</b>	<b>€ 80.00</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b>	<b>Tasca d'Almerita</b>	<b>1998</b>	<b>€ 168.00</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b>	<b>Tasca d'Almerita</b>	<b>2013</b>	<b>€ 78.00</b>
<b>Mille e Una Notte</b>	<b>Donna Fugata</b>	<b>1997</b>	<b>€ 165.00</b>
<b>Mille e Una Notte</b>	<b>Donna Fugata</b>	<b>2006</b>	<b>€ 155.00</b>
<b>Mille e Una Notte</b>	<b>Donna Fugata</b>	<b>2008</b>	<b>€ 150.00</b>
<b>Mille e Una Notte</b>	<b>Donna Fugata</b>	<b>2010</b>	<b>€ 145.00</b>
<b>Rosso del Conte</b>	<b>Tasca d'Almerita</b>	<b>2012</b>	<b>€ 92.00</b>
<b>Tancredi</b>	<b>Donna Fugata</b>	<b>2011</b>	<b>€ 86.00</b>
<b>Nero D'Avola</b>	<b>Duca Enrico</b>	<b>2000</b>	<b>€ 158.00</b>

# AUSTRIA

<b>Chardonnay Wachau Federspiel 2010 Biologico</b>	<b>€ 62.00</b>
<b>Gruener Veltiner Federspiel 2014 Biologico</b>	<b>€ 58.00</b>
<b>Riesling Von Stein Honivogel Nikolaihof 1986 Biologico</b>	<b>€ 330.00</b>
<b>Riesling Von Stein Federspiel Kabinett 1988 Biologico</b>	<b>€ 240.00</b>
<b>Riesling Vinothek 1995 Biologico</b>	<b>€ 220.00</b>
<b>Riesling Steiner Hund 2000 Premium Biologico</b>	<b>€ 196.00</b>
<b>Riesling Federspiel Nikolaihof 2012 Biologico</b>	<b>€ 62.00</b>
<b>Riesling Federspiel Nikolaihof 2014 Biologico</b>	<b>€ 58.00</b>
<b>Riesling Jungfernwein Nikolaihof 1999 Biologico</b>	<b>€ 180.00</b>
<b>Riesling Steinerriesler 1999 Biologico</b>	<b>€ 188.00</b>
<b>Riesling Steinerriesler 1998 Biologico</b>	<b>€ 198.00</b>
<b>Riesling Federspiel 2012 Biologico</b>	<b>€ 78.00</b>
<b>Riesling Steiner Hund 2004 Biologico</b>	<b>€ 120.00</b>
<b>Riesling Steiner Hund 2006 Biologico</b>	<b>€ 98.00</b>

## Magnum

<b>Caberlot (Cabernet e Merlot)</b>	<b>Caberlot</b>	<b>2004</b>	<b>€ 1150.00</b>
<b>Merlot Vistorta</b>	<b>C.Brandolini D'Adda</b>	<b>2005</b>	<b>€ 165.00</b>
<b>Merlot Vistorta</b>	<b>C.Brandolini D'Adda</b>	<b>2006</b>	<b>€ 155.00</b>
<b>Merlot Vistorta</b>	<b>C.Brandolini D'Adda</b>	<b>2007</b>	<b>€ 145.00</b>
<b>Merlot Vistorta</b>	<b>C.Brandolini D'Adda</b>	<b>2009</b>	<b>€ 135.00</b>
<b>Ornellaia Doppio Magnum</b>	<b>T.Ornellaia</b>	<b>2005</b>	<b>€ 1.880.00</b>
<b>Sassicaia</b>	<b>Tenuta San Guido</b>	<b>1998</b>	<b>€ 2.480.00</b>
<b>Sassicaia</b>	<b>Tenuta San Guido</b>	<b>2004</b>	<b>€ 1.920.00</b>
<b>Sassicaia</b>	<b>Tenuta San Guido</b>	<b>2005</b>	<b>€ 1.700.00</b>
<b>Sassicaia</b>	<b>Tenuta San Guido</b>	<b>2006</b>	<b>€ 1.600.00</b>
<b>Sassicaia</b>	<b>Tenuta San Guido</b>	<b>2007</b>	<b>€ 1.500.00</b>
<b>Tignanello</b>	<b>Antinori</b>	<b>2014</b>	<b>€ 320.00</b>

## Vini Da Dessert

Calice

<b>Acini Nobili</b>	<b>Maculan</b>	<b>2001</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 92.00</b>	
<b>Barolo Chinato</b>	<b>Borgogno</b>		<b>cl 50</b>	<b>€ 48.00</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Gewurztraminer Passito</b>	<b>St. Valentin</b>	<b>2013</b>	<b>cl 37,5</b>		<b>€ 14.00</b>
<b>Goldmuskateller Passito</b>	<b>Kellerei</b>	<b>2014</b>	<b>cl 37,5</b>		<b>€ 14.00</b>
<b>I Capitelli</b>	<b>Anselmi</b>	<b>2011</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 42.00</b>	
<b>Marsala Superiore</b>	<b>M.De Bartoli</b>	<b>1987</b>	<b>cl 50</b>	<b>€ 120.00</b>	
<b>Marsala Superiore Ris. 10 anni</b>	<b>M.De Bartoli</b>		<b>cl 50</b>		<b>€ 12.00</b>
<b>Moscato Giallo Passito</b>	<b>Alla Costiera</b>	<b>2008</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 38.00</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Muffato Della Sala</b>	<b>Antinori</b>	<b>2011</b>	<b>cl 50</b>		<b>€ 12.00</b>
<b>Moscato Passito Pantelleria</b>	<b>Kufura</b>	<b>2014</b>	<b>cl 50</b>	<b>€ 48.00</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Moscato Rosa</b>	<b>Giorgio Grai</b>	<b>2008</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 48.00</b>	
<b>Moscato Rosa</b>	<b>Kellerei</b>	<b>2015</b>	<b>cl 37,5</b>		<b>€ 12.00</b>
<b>Passito Bianco Le Cime</b>	<b>Ricchi</b>	<b>2013</b>	<b>cl 50</b>		<b>€ 12.00</b>
<b>Passito di Pantelleria Ben Rye</b>	<b>Donna Fugata</b>	<b>2012</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 52.00</b>	<b>€ 14.00</b>
<b>Passito Rosso Viga Serè</b>	<b>Dal Forno</b>	<b>2003</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 255.00</b>	



## Vini Da Dessert

Calice

<b>Picolit</b>	<b>Guerra Albano</b>	<b>2008</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 48.00</b>
<b>Picolit</b>	<b>R.delle Betulle</b>	<b>2004</b>	<b>cl 50</b>	<b>€ 76.00</b>
<b>Picolit</b>	<b>Rodaro</b>	<b>2005</b>	<b>cl 50</b>	<b>€ 72.00</b>
<b>Picolit</b>	<b>Rodaro</b>	<b>2008</b>	<b>cl 50</b>	<b>€ 66.00</b>
<b>Recioto della Valpolicella</b>	<b>Corte S'Alda</b>	<b>2013</b>	<b>cl 50</b>	<b>€ 220.00</b>
<b>Recioto della Valpolicella</b>	<b>Quintarelli</b>	<b>1997</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 190.00</b>
<b>Recioto Le Colombare</b>	<b>Pieropan</b>	<b>2015</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 48.00</b>
<b>Sauternes</b>	<b>Chateau D'Yquem</b>	<b>2003</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 520.00</b>
<b>Sauternes</b>	<b>Chateau L.Justice</b>	<b>2006</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 58.00</b>
<b>Sauternes</b>	<b>Chateau Rieussec</b>	<b>2008</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 54.00</b>
<b>Sauternes</b>	<b>Chateau Guirard</b>	<b>2010</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 48.00</b>
<b>Tai Lùc</b>	<b>Lis Neris</b>	<b>2007</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 88.00</b>
<b>Torcolato</b>	<b>Maculan</b>	<b>2010</b>	<b>cl 75,5</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Tokaji Aszu 5 Puttonyos</b>	<b>Tinon</b>	<b>2004</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 90.00</b>
<b>Vecchio Samperi Ventennale</b>	<b>M.De Bartoli</b>		<b>cl 50</b>	<b>€ 78.00</b>
<b>Verduzzo Passito Friulano</b>	<b>Bracco</b>		<b>cl 37,5</b>	<b>€ 32.00</b>
<b>Vin Santo</b>	<b>Castello di Volpaia</b>	<b>2013</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 34.00</b>
<b>Vin Santo</b>	<b>I Veroni</b>	<b>2008</b>	<b>cl 37,5</b>	<b>€ 48.00</b>

## Vini Rossi Francesi

<b>Ambonnay-Rouge Vieilles V.</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>Egly-Ouriet</b>	<b>1998</b>	<b>€ 650.00</b>
<b>Chateau-Lafite</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>Rothschild</b>	<b>1997</b>	<b>€ 2.700.00</b>
<b>Chateau La Grave</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>Pomerol</b>	<b>2007</b>	<b>€ 95.00</b>
<b>Chateau Lafleur</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>Pomerol</b>	<b>2012</b>	<b>€ 1400.00</b>
<b>Chateau Margaux</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>Chateau Margaux</b>	<b>2006</b>	<b>€ 2.800.00</b>
<b>Chateau Pichon Longueville</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>Chateau Pichon</b>	<b>2010</b>	<b>€ 860.00</b>
<b>Chateauneuf du Pape</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>Font de Michelle</b>	<b>2012</b>	<b>€ 90.00</b>
<b>Chateau Palmer</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>Margaux</b>	<b>1996</b>	<b>€ 1200.00</b>
<b>Chateau Palmer</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>Margaux</b>	<b>2007</b>	<b>€ 800.00</b>
<b>La Tache</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>Romanée Conti</b>	<b>2014</b>	<b>€ 3.600.00</b>
<b>Petrus</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>Petrus</b>	<b>2012</b>	<b>€ 5.800.00</b>
<b>Romanée St. Viviant</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>Romanée Conti</b>	<b>2014</b>	<b>€ 2.800.00</b>
<b>Saint-Emilion Grand Cru</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>Chateau Cheval Blanc 1968</b>		<b>€ 5.800.00</b>
<b>Saint-Emilion Grand Cru</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>Chateau Cheval Blanc 1999</b>		<b>€ 4.800.00</b>
<b>Saint-Emilion Grand Cru</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>Clos-Des-Jacobins 2004</b>		<b>€ 4.000.00</b>
<b>Saint-Emilion Grand Cru</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>Chateau Cheval Blanc 2007</b>		<b>€ 2.800.00</b>

# Vini BIANCHI

## che sfidano il tempo

“disponibilità limitata a temperatura di cantina “  
Sperimentiamo nel tempo i cambiamenti dei nostri vini Italiani

Bianco Latum	Ronco Del Gelso	2013	€ 58.00
Bianco Veronese Garganega	Fasoli Gino	2012	€ 88.00
Bianco Veronese Liber	Fasoli Gino	2011	€ 88.00
Chardonnay Sanct Valentin	St.Michael Eppan	2002	€ 98.00
Chardonnay Ronc di Bianca	Anzolini	2006	€ 72.00
Chardonnay Angelica	Rocche Dei Manzoni	2013	€ 102.00
Chardonnay Angelica	Rocche Dei Manzoni	2014	€ 92.00
Friulano	Meroi	2011	€ 68.00
Friulano Filip	Miani	2012	€ 98.00
Friulano	Ronco Dei Tassi	2015	€ 52.00
Orto Di Venezia	M.Thoulouze	2011	€ 64.00
Sauvignon	Meroi	2014	€ 64.00
Sauvignon Saurint	Miani	2012	€ 98.00
Sauvignon Rive Alte	Ronco Del Gelso	2013	€ 58.00
Sauvignon Sanct Valentin	St.Michael Eppan	2014	€ 68.00