



# *La nostra carta dei vini*

*la mia passione (o almeno un po') racchiusa qui*

*Buona scelta*

*Katia*

# Indice

- *Esplorando la Valle d'Aosta*
  - *le bollicine pag. 3-4*
  - *i vini bianchi e rosati pag. 4-6*
  - *i vini rossi pag. 7-10*
- *A spasso per l'Italia e non solo*
  - *le bollicine pag. 11-13*
  - *i vini bianchi pag. 14-16*
  - *i vini rosati pag. 17*
  - *i vini rossi pag. 18-28*
- *Vini dolci e da meditazione pag. 29-30*
  - *Le mezze bottiglie pag. 31-32*
  - *I grandi formati pag. 33-34*

# Esplorando la Valle d'Aosta

## Le bollicine delle nostre montagne

<i>Il produttore</i>	<i>Il vino e i suoi vitigni</i>	<i>Il prezzo della bottiglia</i>
Cave Mont Blanc	<b>Blanc du Blanc</b> <b>Metodo Classico Brut</b> 100% Prié Blanc biotipo Blanc de Morgex <i>Dégorgement non prima di 15 mesi</i>	€ 31,00
Cave Mont Blanc	<b>1187 Metodo Classico Extra Brut</b> 100% Prié Blanc biotipo Blanc de Morgex <i>Dégorgement non prima di 17 mesi</i>	€ 29,00
Cave Mont Blanc	<b>Glacier</b> <b>Metodo Classico Pas dosé</b> 100% Prié Blanc biotipo Blanc de Morgex <i>Dégorgement non prima di 20 mesi</i>	€ 31,00
Cave Mont Blanc	<b>Cuvée du Prince 2014</b> <b>Metodo Classico Brut Nature</b> 100% Prié Blanc biotipo Blanc de Morgex <i>Dégorgement non prima di 48 mesi</i>	€ 48,00
Chemin	<b>Etral</b> <b>Metodo Classico Extra Brut</b> Chardonnay e Prié Blanc <i>36 mesi sui lieviti</i>	€ 52,00
Ermes Pavese	<b>Pavese XXIV</b> <b>Metodo Classico Pas dosé</b> 100% Prié Blanc	€ 56,00
Feudo di San Maurizio	<b>TREI</b> <b>Metodo classico</b> 70% Chardonnay, 30% Pinot nero	€ 35,00
Grosjean	<b>Montmary Rosé</b> <b>Metodo Classico Extra Brut</b> Uve internazionali	€ 34,00
La Crotta di Vegneron	<b>4478 Nobleffervescence</b> <b>Metodo Classico Brut</b> 100% Pinot Nero <i>Dégorgement non prima di 24 mesi</i>	€ 29,00

Les Crêtes	<b>Neblù Brut Rosé</b> Uve a bacca nera 24 mesi sui lieviti	€ 35,00
Les Crêtes	<b>Reban Pas Dosé</b> 100% Petite Arvine 36 mesi sui lieviti	€ 46,00

## *I vini bianchi*

<i>Il produttore</i>	<i>Il vino e i suoi vitigni</i>	<i>Il prezzo della bottiglia</i>
Anselmet	<b>Pinot Gris 2019</b> 100% Pinot Gris	€ 22,00
Anselmet	<b>Nix Nivis 2019</b> 100% Riesling	€ 36,00
Anselmet	<b>Chardonnay élevé en fût de chêne 2018</b> 100% Chardonnay	€ 45,00
Cave des Onze Communes	<b>Petite Arvine</b> 100% Petite Arvine	€ 18,00
Cave des Onze Communes	<b>Muller Thurgau 2021</b> 100% Muller Thurgau	€ 18,00
Cave Gargantua	<b>Vin de la fée</b> 100% Gewurztraminer	€ 23,00
Cave Gargantua	<b>Gargantua Blanc</b> Muller, Prié blanc, Pinot Gris, Chardonnay	€ 18,00
Cave Gargantua	<b>Mon dadà</b> 100% Sauvignon blanc	€ 26,00
Cave Gargantua	<b>Daphne 2020</b> Chardonnay e Pinot Gris	€ 41,00
Cave Mont Blanc	<b>Blanc de Morgex et de La Salle</b> 100% Prié blanc	€ 19,00

Ermes Pavese	<b>Nathan 2019</b> <b>Blanc de Morgex et de La Salle</b> 100% Prié blanc	€ 37,00
Feudo di San Maurizio	<b>Chardonnay</b> 100% Chardonnay	€ 22,00
Feudo di San Maurizio	<b>Grapillon 2020</b> 100% Gewürztraminer	€ 23,00
Grosjean	<b>Petite Arvine Vigne Rovettaz BIO 2020</b> 100% Petite Arvine	€ 30,00
Grosjean	<b>Chardonnay 2020</b> 100% Chardonnay	€ 21,00
Grosjean	<b>Muscat Petit Grain 2020</b> 100% Muscat Petit grain	€ 24,00
La Crotta di Vegneron	<b>Chambave Muscat L'Attente 2019</b> 100% Muscat Petit Grain	€ 29,00
La Crotta di Vegneron	<b>Nus Malvoisie 2020</b> 100% Nus Malvoisie	€ 24,00
Les Crêtes	<b>Petite Arvine 2021</b> 100% Petite Arvine	€ 23,00
Les Crêtes	<b>Petite Arvine Fleur 2017</b> 100% Petite Arvine	€ 36,00
Les Crêtes	<b>Chardonnay 2019</b> 100% Chardonnay	€ 25,00
Les Crêtes	<b>Chardonnay Cuvée Bois 2016</b> 100% Chardonnay	€ 54,00
Les Crêtes	<b>Neige d'Or 2016</b> 60% Petite Arvine, 20% Pinot Gris, 20% Chardonnay	€ 72,00
Lo Triolet	<b>Muscat Petit Grain 2018</b> 100% Muscat Petit Grain	€ 23,00
Lo Triolet	<b>Pinot Gris 2018</b> 100% Pinot Grigio	€ 23,00
Lo Triolet	<b>Pinot Gris élevé en barrique 2017</b> 100% Pinot Grigio	€ 36,00
Noussan	<b>Pinot gris 2020</b> 100% Pinot Grigio	€ 29,00
Noussan	<b>Petite Arvine 2020</b> 100% Petite Arvine	€ 29,00

Ottin	<b>Petite Arvine 2018</b> 100% Petite arvine	€ 28,00
Ottin	<b>Nuances 2016</b> 100% Petite Arvine	€ 35,00
Rosset Terroir	<b>Chardonnay 2018</b> 100% Chardonnay	€ 26,00
Rosset Terroir	<b>Pinot Gris 2018</b> 100% Pinot grigio	€ 26,00
Rosset Terroir	<b>Sopraquota 900 2019</b> 100% Petite arvine	€ 66,00
Tanteun e Marietta	<b>La TOCCA</b> Blend di uve	€ 18,00
Tanteun e Marietta	<b>Muscat Petit Grain 2020</b> 100% Muscat Petit Grain	€ 25,00
Tanteun e Marietta	<b>Bizelle 2018</b> 100% Pinot Gris	€ 31,00
Vevey Marziano	<b>Blanc de Morgex et de La Salle</b> 100% Prié blanc	€ 22,00

## *I vini rosati*

<i>Il produttore</i>	<i>Il vino e i suoi vitigni</i>	<i>Il prezzo della bottiglia</i>
Cave Cooperative de Donnas	<b>Rosé Larmes du Paradis 2019</b> 100% Nebbiolo	€ 17,00
Cave des Onze Communes	<b>Rosé</b> 60% Gamay, 40% Gamaret/Mayolet	€ 17,00
La Crotta de Vegneron	<b>Rosé Merveille</b> 100% Syrah	€ 25,00
La Plantze	<b>Et Cinis</b> 100% Pinot gris	€ 39,00

## *I vini rossi*

<i>Il produttore</i>	<i>Il vino e i suoi vitigni</i>	<i>Il prezzo della bottiglia</i>
Anselmet	<b>Fumin 2020</b> 100% Fumin	€ 48,00
Anselmet	<b>Torrette Supérieur 2019</b> 70% Petit rouge, 25% Fumin, 5% Cornalin	€ 36,00
Anselmet	<b>Broblan 2018</b> 100% Cornalin	€ 36,00
Anselmet	<b>Henri 2019</b> 100% Syrah	€ 48,00
Anselmet	<b>Pinot Noir Tradition</b> 100% Pinot Noir	€ 46,00
Anselmet	<b>Semel Pater 2018</b> 100% Pinot Noir	€ 68,00
Anselmet	<b>Le Pellerin 2016</b> 100% Merlot	€ 44,00
Anselmet	<b>Le Prisonnier 2018</b> 40% Petit Rouge, 35% Cornalin, 20% Fumin, 5% Mayolet	€ 80,00
Anselmet	<b>Balos 2013</b> 50% Petit rouge, 35% Fumin, 10% Cornalin, 5% Mayolet	€ 180,00
Cave Gargantua	<b>Gamaret 2020</b> 100% Gamaret	€ 33,00
Cave Gargantua	<b>Pierre 2018</b> 100% Pinot nero	€ 49,00
Cave des onze Communes	<b>Torrette</b> 75% Petit Rouge, 25% Vien de Nus, Cornalin e Premetta	€ 19,00
Cave des onze Communes	<b>Petit Rouge</b> 100% Petit rouge	€ 18,00
Cave des onze Communes	<b>Mayolet</b> 100% Mayolet	€ 18,00
Caves Cooperatives de Donnas	<b>Donnas DOC 2018</b> 100% Nebbiolo picotendro	€ 24,00

Caves Cooperatives de Donnas	<b>Donnas Napoleon 2017</b> 100% Nebbiolo picotendro	€ 29,00
Caves Cooperatives de Donnas	<b>Donnas Vieilles Vignes 2015</b> <i>da uve selezionate leggermente appassite</i> Prevalenza di Nebbiolo Picotendro	€ 43,00
CoEnfer	<b>Enfer d'Arvier 2018</b> 100% Petit rouge	€ 35,00
CoEnfer	<b>Clos de l'Enfer 2015</b> 100% Petit Rouge	€ 54,00
CoEnfer	<b>Digne du Pape 2019</b> 100% Petit Rouge	€ 55,00
Feudo di San Maurizio	<b>Fumin 2020</b> 100% Fumin	€ 26,00
Feudo di San Maurizio	<b>Cornalin 2020</b> 100% Cornalin	€ 23,00
Feudo di San Maurizio	<b>Saro Djablo</b> Uvaggio da Vieilles Vignes	€ 23,00
Feudo di San Maurizio	<b>Vuillermin 2018</b> 100% Vuillermin	€ 34,00
Grosjean	<b>Torrette 2021</b> 80% Petit rouge, 20% Vien de Nus, Fumin, Cornalin	€ 20,00
Grosjean	<b>Torrette Superieur Vigne Rovettaz 2019 BIO</b> 75% Petit Rouge, 10% Fumin, 10% Cornalin e 5% Premetta	€ 29,00
Grosjean	<b>Fumin 2020</b> 100% Fumin	€ 26,00
Grosjean	<b>Fumin Vigne Rovettaz 2019 BIO</b> 100% Fumin	€ 40,00
Grosjean	<b>Pinot noir Vigne Tzeriat 2019 BIO</b> 100% Pinot noir	€ 35,00
Grosjean	<b>Syrah Echelette 2019</b> 100% Syrah	€ 27,00
La Cantina di Nadir Cuneaz <b>VINI NATURALI</b>	<b>L'Entso 2019</b> 60% Fumin, 40% Uve da Vieilles Vignes	€ 25,00
La Cantina di Nadir Cuneaz <b>VINI NATURALI</b>	<b>Grandgosier 2018</b> 100% Pinot noir	€ 22,00
La Crotta di Vegneron	<b>Syrah Creme 2017</b> 100% Syrah	€ 27,00



La Crotta di Vegneron	<b>Fumin Esprit Follet 2018</b> 100% Fumin	€ 32,00
La Crotta di Vegneron	<b>Chambave Superieur</b> <b>Quatre Vignobles</b> Fumin, Gamay, Petit rouge, Pinot nero	€ 29,00
La Crotta di Vegneron	<b>Fumin La Griffa des Lions</b> <b>2018</b> 100% Fumin	€ 85,00
La Vrille	<b>Fumin 2015</b> 100% Fumin	€ 40,00
Les Crêtes	<b>Torrette Superiore 2019</b> 70% Petit rouge, 30% Mayolet, Cornalin, Fumin	€ 29,00
Les Crêtes	<b>Pinot nero 2021</b> 100% Pinot nero	€ 25,00
Les Crêtes	<b>Syrah La Tour 2019</b> 100% Syrah	€ 32,00
Les Crêtes	<b>Fumin 2020</b> 100% Fumin	€ 33,00
Les Crêtes	<b>Nebbiolo Sommet 2017</b> 100% Nebbiolo	€ 46,00
Lo Triolet	<b>Fumin 2018</b> 100% Fumin	€ 37,00
Lo Triolet	<b>Nus 2020</b> 100% Vien de Nus	€ 20,00
Lo Triolet	<b>Pinot noir 2020</b> 100% Pinot nero	€ 24,00
Lo Triolet	<b>Coteau barrage 2019</b> 80% Syrah, 20% Fumin	€ 37,00
Lo Triolet	<b>Heritage</b> 60% Syrah, 40 % Fumin	€ 59,00
Noussan VINI NATURALI	<b>Fumin 2019</b> 100% Fumin	€ 29,00
Ottin	<b>Torrette Superieur 2019</b> 80% Petit rouge, 10% Cornalin, 10% Fumin	€ 33,00
Ottin	<b>Fumin 2019</b> 100% Fumin	€ 37,00
Ottin	<b>Pinot noir 2020</b> 100% Pinot nero	€ 36,00
Ottin	<b>L'Emerico 2016</b> 100% Pinot nero	€ 52,00
Ottin	<b>Clairet 2018</b> Nebbiolo e Neyret	€ 60,00

Pellissier	<b><i>Torrette Superieur 2018</i></b> 80% Petit rouge, 15% Fumin, 5% Syrah	€ 37,00
Pellissier	<b><i>Fumin 2019</i></b> 90% Fumin, 10% Syrah	€ 42,00
Pellissier	<b><i>Syrah 2020</i></b> 90% Syrah, 10% Fumin	€ 37,00
Pellissier	<b><i>Bouquet 2018</i></b> 100% Uvaggio da Vieilles Vignes	€ 39,00
Pellissier	<b><i>Pinot noir Elevation</i></b> 100% Pinot nero	€ 42,00
Tanteun e Marietta	<b><i>Lo Toque</i></b> Blend di uve a bacca rossa	€ 18,00
Tanteun e Marietta	<b><i>Farouche 2019</i></b> 100% Uvaggio da Vieilles Vignes	€ 24,00
Tanteun e Marietta	<b><i>Boheme 2018</i></b> 100% Uvaggio da Vieilles Vignes	€ 33,00

# *A spasso per l'Italia e non solo*

## *Le bollicine*

<i>Il produttore e la provenienza</i>	<i>Il vino e i suoi vitigni</i>	<i>Il prezzo della bottiglia</i>
Contratto PIEMONTE	<b>Bacco d'Oro Brut 2014</b> 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay 30 mesi sui lieviti	€ 37,00
Contratto PIEMONTE	<b>For England Blanc de Noirs 2015</b> <b>Alta Langa Pas dosé</b> 100% Pinot Nero Almeno 48 mesi sui lieviti	€ 51,00
Contratto PIEMONTE	<b>For England Rosé 2015</b> <b>Alta Langa Pas dosé</b> 100% Pinot Nero Almeno 48 mesi sui lieviti	€ 51,00
Contratto PIEMONTE	<b>Blanc de Blancs 2015</b> <b>Alta Langa Extra Brut</b> 100% Chardonnay Almeno 48 mesi sui lieviti	€ 51,00
Dante Rivetti PIEMONTE	<b>IVAN Brut Rose' 2009</b> <b>Metodo Classico</b> 100% Pinot Nero 24 mesi sui lieviti	€ 35,00
Fontanafredda PIEMONTE	<b>Limited Edition 2016</b> <b>Alta Langa Brut</b> Chardonnay e Pinot Nero 36 mesi sui lieviti	€ 35,00
Fontanafredda PIEMONTE	<b>Contessa Rosa 2014</b> <b>Alta Langa Brut Rosé</b> 100% Pinot Nero 48 mesi sui lieviti	€ 39,00
Mirafiore PIEMONTE	<b>Alta Langa Blanc de Noir 2017</b> 100% Pinot nero 36 mesi sui lieviti	€ 50,00
Biancavigna VENETO	<b>Prosecco Superiore DOCG Millesimato</b>	€ 20,00

	<i>Extra dry</i> 100% Glera	
Biancavigna VENETO	<b>Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut</b> 100% Glera	€ 20,00
Biancavigna VENETO	<b>Prosecco Spumante Rosé</b> 90% Glera, 10% Pinot nero	€ 18,00
Biancavigna VENETO	<b>Amphora Metodo Classico Brut Nature 2019</b> 100% Glera	€ 29,00
Val d'Oca VENETO	<b>Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra dry</b> 100% Glera	€ 20,00
Val d'Oca VENETO	<b>Cartizze Valdobbiadene Superiore DOCG Dry</b> 100% Glera	€ 34,00
Ca' del Bosco LOMBARDIA	<b>Cuvée Prestige Franciacorta Extra Brut</b> 75% Chardonnay, 15% Pinot nero, 10% Pinot bianco 28 mesi sui lieviti	€ 40,00
Ca' del Bosco LOMBARDIA	<b>Dosage Zéro 2015 Vintage Collection</b> 65% Chardonnay, 22% Pinot nero, 13% Pinot bianco 48 mesi sui lieviti	€ 60,00
Derbusco Cives LOMBARDIA	<b>Doppio Erre Di Franciacorta Brut</b> 100% Chardonnay Almeno 30 mesi sui lieviti	€ 40,00
Derbusco Cives LOMBARDIA	<b>Franciacorta Blanc de Blanc Brut</b> 100% Chardonnay Almeno 36 mesi sui lieviti	€ 43,00
Derbusco Cives LOMBARDIA	<b>Franciacorta Grande Taille 2014 Extra Brut</b> 45% Pinot nero, 55% Chardonnay Almeno 60 mesi sui lieviti	€ 63,00
Monogram LOMBARDIA	<b>Cuvée Monogram Blanc de Blancs Franciacorta Brut</b> 80% Chardonnay, 20% Pinot bianco	€ 35,00

*24 mesi sui lieviti*

Tenuta Montenisa Marchesi Antinori LOMBARDIA	<b>Blanc de Blancs</b> <b>Franciacorta Brut</b> 85% Chardonnay, 15% Pinot bianco <i>24 mesi sui lieviti</i>	€ 40,00
Tenuta Montenisa Marchesi Antinori LOMBARDIA	<b>Rosé</b> <b>Franciacorta Brut</b> 100% Pinot nero <i>24 mesi sui lieviti</i>	€ 40,00
Tenuta Montenisa Marchesi Antinori LOMBARDIA	<b>Conte Aymo 2016</b> <b>Blanc de Noir</b> <b>Franciacorta</b> 100% Pinot nero	€ 69,00
Tenuta Montenisa Marchesi Antinori LOMBARDIA	<b>Donna Cora Saten 2016</b> 100% Chardonnay <i>60 mesi sui lieviti</i>	€ 48,00
Tenuta Montenisa Marchesi Antinori LOMBARDIA	<b>Contessa Maggi 2007</b> Selezione di uve Chardonnay e Pinot Nero <i>40 mesi sui lieviti</i>	€ 67,00
Bellei EMILIA ROMAGNA	<b>Ancestrale 2020</b> <b>Pignoletto Modena DOC</b> 100% Pignoletto	€ 24,00
Bruno Paillard Champagne FRANCIA	<b>Extra Brut Première Cuvée</b> Chardonnay, Pinot nero, Pinot Meunier	€ 89,00
Bonnet-Ponson Champagne FRANCIA	<b>Cuvée Perpetuelle Extra Brut</b> <b>Millesimato 2018</b> 40% Pinot nero, 30% Chardonnay, 30% Pinot Meunier	€ 70,00

## *I vini bianchi*

<i>Il produttore e la provenienza</i>	<i>Il vino e i suoi vitigni</i>	<i>Il prezzo della bottiglia</i>
Borgogno PIEMONTE	<b>Era Ora 2018</b> <b>Langhe DOC</b> 100% Riesling	€ 34,00
Braida PIEMONTE	<b>Asso di fiori 2019</b> <b>Langhe Chardonnay</b> 100% Chardonnay	€ 34,00
Dante Rivetti PIEMONTE	<b>Briccodoro 2020</b> 100% Arneis	€ 19,00
Dante Rivetti PIEMONTE	<b>La Valletta Chardonnay 2017</b> 100% Chardonnay	€ 23,00
La Colombera PIEMONTE	<b>Bricco Bartolomeo</b> 100% Cortese	€ 17,00
La Colombera PIEMONTE	<b>Derthona 2016</b> 100% Timorasso	€ 19,00
La Colombera PIEMONTE	<b>Il Montino 2017</b> 100% Timorasso	€ 34,00
Pio Cesare PIEMONTE	<b>Piodilei 2017</b> 100% Chardonnay	€ 38,00
Guado al Melo TOSCANA	<b>Criseo 2017</b> <b>Bolgheri DOC bianco</b> complantazione di Vermentino, Fiano, Verdicchio, Manzoni bianco, Petit Manseng	€ 32,00
Marchesi Antinori TOSCANA	<b>Villa Antinori bianco</b> Trebiano, Malvasia, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling	€ 18,00
Suavia VENETO	<b>Monte Carbonare 2017</b> 100% Garganega	€ 22,00
Suavia VENETO	<b>Le Rive 2016</b> <b>Da uve stramature</b> 100% Garganega	€ 32,00
Tommasi VENETO	<b>Le Fornaci</b> 100% Trebbiano di Lugana	€ 20,00

Conte Brandolini d'Adda FRIULI VENEZIA GIULIA	<b>Chardonnay 2018</b> 100% Chardonnay	€ 18,00
Conte Brandolini d'Adda FRIULI VENEZIA GIULIA	<b>Traminer 2018</b> 100% Traminer aromatico	€ 19,00
Draga FRIULI VENEZIA GIULIA	<b>Sauvignon</b> 100% Sauvignon	€ 23,00
Marco Sara FRIULI VENEZIA GIULIA	<b>Ribolla gialla 2021 BIO</b> 100% Ribolla gialla	€ 30,00
Raccaro FRIULI VENZIA GIULIA	<b>Collio Friulano 2019</b> 100% Friulano	€ 32,00
Raccaro FRIULI VENZIA GIULIA	<b>Collio Malvasia 2019</b> 100% Malvasia Istriana	€ 34,00
Raccaro FRIULI VENZIA GIULIA	<b>Collio Collio 2019</b> 20% Sauvignon, 20% Friulano, 30% Ribolla gialla, 30% Pinot grigio	€ 32,00
Gulfi SICILIA	<b>Carjanti 2016</b> Carricante, Albanello	€ 29,00
Girolamo Russo SICILIA	<b>Etna bianco Nerina 2021</b> 75% Carricante, 25% altri autoctoni	€ 57,00
Tormaresca PUGLIA	<b>Chardonnay 2018</b> 100% Chardonnay	€ 18,00
Vigne Surrau SARDEGNA	<b>Sciata 2017</b> <b>Vendemmia Tardiva</b> 100% Vermentino	€ 48,00
Hugel Alsazia FRANCIA	<b>Riesling Classic 2018</b> 100% Riesling	€ 34,00
Hugel Alsazia FRANCIA	<b>Gewurztraminer Classic 2018</b> 100% Gewurztraminer	€ 35,00
Daniel Damp Chablis-Borgogna FRANCIA	<b>Chablis Premier Cru Les Lys 2020</b> 100% Chardonnay	€ 62,00
Domaine Dupasquier Savoie	<b>Jacquère AOC Savoie 2017</b> 100% Jacquère	€ 29,00

## FRANCIA

Vincent Girardin Mersault-Borgogna FRANCIA	<b><i>Santenay Vieilles Vignes 2017</i></b> 100% Chardonnay	€ 55,00
Vincent Girardin Mersault-Borgogna FRANCIA	<b><i>Bourgogne Blanc Cuvée Saint Vincent 2018</i></b> 100% Chardonnay	€ 33,00
Domaine Gérald Besse Martigny SVIZZERA	<b><i>Petite Arvine 2020</i></b> 100% Petite arvine	€ 85,00
Marjan Simcic SLOVENIA	<b><i>Ribolla Cru Selection 2017</i></b> 100% Ribolla	€ 37,00
Marjan Simcic SLOVENIA	<b><i>Chardonnay Cru Selection 2018</i></b> 100% Chardonnay	€ 36,00
Marjan Simcic SLOVENIA	<b><i>Pinot Grigio Cru Selection 2018</i></b> 100% Pinot grigio	€ 36,00
Verus Vinogradi SLOVENIA	<b><i>Sauvignon 2017</i></b> 100% Sauvignon Blanc	€ 22,00
Verus Vinogradi SLOVENIA	<b><i>Riesling 2018</i></b> 100% Riesling	€ 23,00
Heymann Löwenstein GERMANIA	<b><i>Winningen UHLEN Laubach</i></b> 100% Riesling	€ 95,00
Mount Nelson NUOVA ZELANDA	<b><i>Sauvignon blanc 2019</i></b> 100% Sauvignon blanc	€ 24,00



## *I vini rosati*

### *Il produttore*

Tenuta Ammiraglia  
Marchesi Frescobaldi  
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia  
Marchesi Frescobaldi  
TOSCANA

Santa Lucia  
PUGLIA

Trullo di Noha  
PUGLIA

Castello Monaci  
PUGLIA

### *Il vino e i suoi vitigni*

**Alie 2019**  
Syrah e Vermentino

**Aurea Gran Rosé 2018**  
Syrah e Vermentino

**Gazza Rosata BIO**  
Uva di Troia e Bombino nero

**Negroamaro Rosato BIO 2019**  
100% Negroamaro

**Kreos**  
**Negroamaro Salento 2021**  
100% Negroamaro

### *Il prezzo della bottiglia*

€ 19,00

€ 49,00

€ 19,00

€ 16,00

€ 15,00

## *I vini rossi*

<i>Il produttore e la provenienza</i>	<i>Il vino e i suoi vitigni</i>	<i>Il prezzo della bottiglia</i>
Azienda Agricola Cogno PIEMONTE	<b>Vigna Elena</b> <b>Barolo Riserva 2013</b> <i>Prodotto solo nelle grandi annate</i> 100% Nebbiolo rosé	€ 110,00
Braida PIEMONTE	<b>Il Bacialè 2018</b> <b>Monferrato Rosso DOC</b> 60% Barbera, 40% Cabernet sauvignon, Merlot e Pinot nero	€ 23,00
Braida PIEMONTE	<b>La Monella 2021</b> <b>Barbera del Monferrato</b> <b>frizzante</b> 100% Barbera	€ 17,00
Braida PIEMONTE	<b>Montebruna 2019</b> <b>Barbera d'Asti DOCG</b> 100% Barbera	€ 23,00
Braida PIEMONTE	<b>Bricco dell'Uccellone 2018</b> <b>Barbera d'Asti DOCG</b> 100% Barbera	€ 75,00
Borgogno PIEMONTE	<b>Freisa 2018</b> <b>Langhe DOC</b> 100% Freisa	€ 25,00
Borgogno PIEMONTE	<b>Nebbiolo NO NAME 2018</b> <b>Langhe DOC</b> 100% Nebbiolo	€ 46,00
Borgogno PIEMONTE	<b>Barolo 2015</b> 100% Nebbiolo	€ 69,00
Borgogno PIEMONTE	<b>Barolo Cannubi 2016</b> 100% Nebbiolo	€ 158,00
Cascina Castlet PIEMONTE	<b>Litina 2016</b> <b>Barbera d'Asti DOC Superiore</b> 100% Barbera	€ 20,00
Cascina Castlet PIEMONTE	<b>Passum 2016</b> <b>Barbera d'Asti DOCG</b> <b>Superiore</b> 100% Barbera	€ 36,00
Cascina Castlet PIEMONTE	<b>Policalpo 2016</b> <b>Monferrato rosso DOC</b> Barbera e Cabernet Sauvignon	€ 24,00

Cascina Castlet PIEMONTE	<b>Uceline 2013</b> <b>Monferrato Rosso DOC</b> 100% Uvalino	€ 36,00
Conterno Giacomo PIEMONTE	<b>Barolo Francia 2016</b> 100% Nebbiolo da 10 cloni	€ 268,00
Conterno Giacomo PIEMONTE	<b>Barolo Airone 2016</b> 100% Nebbiolo	€ 268,00
Conterno Giacomo PIEMONTE	<b>Barolo Riserva Monfortino 2014</b> 100% Nebbiolo	€ 900,00
Dante Rivetti PIEMONTE	<b>Sitovarei Dolcetto d'Alba</b> 100% Dolcetto	€ 17,00
Dante Rivetti PIEMONTE	<b>Mara Barbera d'Alba 2020</b> 100% Barbera	€ 19,00
Dante Rivetti PIEMONTE	<b>Langhe DOC Nebbiolo 2019</b> 100% Nebbiolo	€ 25,00
Dante Rivetti PIEMONTE	<b>Barbaresco Bricco de Neueis Riserva 1990</b> Nebbiolo 100%	€ 141,00
Dante Rivetti PIEMONTE	<b>Barbaresco Bricco Riserva 2001</b> 100% Nebbiolo	€ 109,00
Dante Rivetti PIEMONTE	<b>Barbaresco Bricco di Neive Riserva 2012</b> 100% Nebbiolo	€ 61,00
Dante Rivetti PIEMONTE	<b>Barbaresco Bricco di Neive Riserva 2015</b> 100% Nebbiolo	€ 48,00
Dante Rivetti PIEMONTE	<b>Barolo DOCG L'égglise 2011</b> 100% Nebbiolo	€ 54,00
Dante Rivetti PIEMONTE	<b>Barolo DOCG L'égglise 2015</b> 100% Nebbiolo	€ 45,00
Fontanafredda PIEMONTE	<b>GIÀ Rosso 2019</b> <b>Langhe DOC</b> Barbera, Dolcetto e Nebbiolo	€ 17,00
Gaja PIEMONTE	<b>Cremes 2017</b> 50% Dolcetto, 50% Pinot Nero	€ 39,00
Gaja PIEMONTE	<b>Sito Moresco 2016</b> 85% Nebbiolo, 10% Barbera, 5% Merlot	€ 48,00
Gaja PIEMONTE	<b>Barolo Dagromis 2015</b> 100% Nebbiolo	€ 90,00

Gaja PIEMONTE	<b>Barbaresco 2016</b> 100% Nebbiolo	€ 220,00
La Colombera PIEMONTE	<b>Buena vita Frizzante</b> 100% Croatina	€ 17,00
La Colombera PIEMONTE	<b>Suciaja 2015</b> Nibiò 100%	€ 20,00
La Colombera PIEMONTE	<b>Archè 2015</b> 100% Croatina affinata in legno	€ 21,00
Marchesi di Barolo PIEMONTE	<b>Barbaresco Tradizione 2010</b> 100% Nebbiolo	€ 40,00
Parusso PIEMONTE	<b>Dolcetto d'Alba Piani Noce</b> 100% Dolcetto	€ 19,00
Parusso PIEMONTE	<b>Langhe Nebbiolo 2020</b> 100% Nebbiolo	€ 26,00
Pio Cesare PIEMONTE	<b>Fides 2017</b> <b>Barbera d'Alba</b> 100% Barbera	€ 43,00
Pio Cesare PIEMONTE	<b>Il Nebbio Langhe DOC 2019</b> Nebbiolo e una piccola parte di Pinot Nero	€ 23,00
Pio Cesare PIEMONTE	<b>Nebbiolo delle Langhe 2016</b> 100% Nebbiolo	€ 33,00
Pio Cesare PIEMONTE	<b>Barbaresco 2015</b> 100% Nebbiolo	€ 75,00
Pio Cesare PIEMONTE	<b>Barolo 2015</b> 100% Nebbiolo	€ 80,00
Produttori del Barbaresco PIEMONTE	<b>Langhe Nebbiolo 2019</b> 100% Nebbiolo	€ 23,00
Produttori del Barbaresco PIEMONTE	<b>Barbaresco 2016</b> 100% Nebbiolo	€ 44,00
Produttori del Barbaresco PIEMONTE	<b>Barbaresco 2018</b> 100% Nebbiolo	€ 42,00
Produttori del Barbaresco PIEMONTE	<b>Barbaresco Rabajà Riserva 2015</b> 100% Nebbiolo	€ 69,00
Produttori del Barbaresco PIEMONTE	<b>Barbaresco Pora Riserva 2016</b> 100% Nebbiolo	€ 74,00
Produttori del Barbaresco PIEMONTE	<b>Barbaresco Asili Riserva 2016</b> 100% Nebbiolo	€ 74,00

Prunotto PIEMONTE	<b>Fiulot 2019</b> <b>Barbera d'Asti</b> 100% Barbera	€ 17,00
Prunotto PIEMONTE	<b>Occhetti Nebbiolo 2019</b> 100% Nebbiolo	€ 25,00
Prunotto PIEMONTE	<b>Barbaresco 2016</b> 100% Nebbiolo	€ 40,00
Prunotto PIEMONTE	<b>Bric Turot 2016</b> <b>Barbaresco docg</b> 100% Nebbiolo	€ 65,00
Prunotto PIEMONTE	<b>Bric Turot 2017</b> <b>Barbaresco docg</b> 100% Nebbiolo	€ 59,00
Prunotto PIEMONTE	<b>Barolo 2013</b> 100% Nebbiolo	€ 52,00
Nino Negri LOMBARDIA	<b>Inferno Vigna Cà Guicciardi</b> <b>2019</b> <b>Valtellina Superiore</b> 100% Nebbiolo Chiavennasca	€ 46,00
Nino Negri LOMBARDIA	<b>Sfursat 5 stelle 2017</b> 100% Nebbiolo Chiavennasca	€ 95,00
Rainoldi LOMBARDIA	<b>Inferno Riserva 2016</b> 100% Nebbiolo Chiavennasca	€ 40,00
Rainoldi LOMBARDIA	<b>Sfursat di Valtellina 2016</b> 100% Nebbiolo Chiavennasca	€ 47,00
Tenuta Scerscé LOMBARDIA	<b>Nettare Rosso di Valtellina</b> <b>2019</b> 100% Nebbiolo Chiavennasca	€ 22,00
Tenuta Scerscé LOMBARDIA	<b>Essenza Valtellina Superiore</b> <b>2017</b> 100% Nebbiolo Chiavennasca	€ 37,00
Tenuta Scerscé LOMBARDIA	<b>Cristina Scarpellini Valtellina</b> <b>Superiore Valgella Riserva</b> <b>2017</b> 100% Nebbiolo Chiavennasca	€ 51,00
Allegrini VENETO	<b>Palazzo della torre 2017</b> 40% Corvina veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese	€ 27,00

Allegrini VENETO	<b>La Grola 2016</b> 90% Corvina veronese, 10% Oseleta	€ 35,00
Allegrini VENETO	<b>Amarone della Valpolicella 2015</b> 45% Corvina veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta	€ 80,00
Corte Giara Allegrini VENETO	<b>Amarone della Valpolicella 2017</b> 70% Corvina veronese, 30% Rondinella	€ 45,00
Le Vigne di San Pietro VENETO	<b>Come un Pino Nero</b> 100% Corvina	€ 38,00
Maculan VENETO	<b>Palazzotto 2016</b> 100% Cabernet Sauvignon	€ 29,00
Serafini & Vidotto VENETO	<b>Il Rosso dell'Abazia 2016 Montello-Colli Asolani DOC</b> Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	€ 58,00
Speri VENETO	<b>Amarone della Valpolicella 2015</b> Corvina, Rondinella, Molinara	€ 70,00
Tommasi VENETO	<b>Valpolicella Ripasso 2018</b> Corvina, Rondinella, Molinara	€ 25,00
Tommasi VENETO	<b>Arele 2018</b> Corvina, Rondinella, Oseleta, Merlot	€ 21,00
Tommasi VENETO	<b>Amarone della Valpolicella 2009</b> Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta	€ 107,00
Tommasi VENETO	<b>Amarone della Valpolicella 2012</b> Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta	€ 98,00
Tommasi VENETO	<b>Amarone della Valpolicella 2016</b> Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta	€ 75,00
Tommasi VENETO	<b>Amarone della Valpolicella 2017</b> Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta	€ 70,00

Azienda Agricola Caparsa TOSCANA	<b>Caparsa2018</b> <b>Chianti Classico</b> 100% Sangiovese	€ 35,00
Azienda Agricola Caparsa TOSCANA	<b>Caparsino 2015</b> <b>Chianti Classico Riserva</b> 100% Sangiovese	€ 49,00
Azienda Agricola Caparsa TOSCANA	<b>Caparsino 2017</b> <b>Chianti Classico Riserva</b> 100% Sangiovese	€ 56,00
Badia a Coltibuono TOSCANA	<b>Chianti Classico Riserva 2015</b> Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiole, Colorino	€ 39,00
Banfi TOSCANA	<b>Chianti Superiore 2018</b> Uvaggio con prevalenza Sangiovese	€ 17,00
Banfi TOSCANA	<b>Summus 2016</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah	€ 54,00
Banfi TOSCANA	<b>Poggio alle Mura 2015</b> <b>Brunello di Montalcino</b> Cloni di Sangiovese selezionati	€ 64,00
Castiglion del Bosco TOSCANA	<b>Brunello di Montalcino 2000</b> 100% Sangiovese	€ 60,00
Ca' Marcanda Gaja TOSCANA	<b>Magari 2017</b> <b>Bolgheri rosso</b> 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon e 25% Cabernet Franc	€ 68,00
Gaja TOSCANA	<b>Brunello di Montalcino 2014</b> <b>Pieve Santa Restituta</b> 100% Sangiovese	€ 70,00
Guado al Melo TOSCANA	<b>Atis</b> <b>Bolgheri Superiore</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	€ 65,00
Guado al Melo TOSCANA	<b>Antillo Bolgheri 2020</b> Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Petit Verdot	€ 23,00
Guado al Melo TOSCANA	<b>Jassarte 2015</b> complantazione di trenta varietà di uve diverse	€ 42,00
I Cavallini TOSCANA	<b>Morellino di Scansano 2021</b> Sangiovese e Alicante	€ 17,00
Le Potazzine TOSCANA	<b>Rosso di Montalcino 2018</b> 100% Sangiovese da uva BIO	€ 37,00
Le Potazzine	<b>Brunello di Montalcino 2015</b>	€ 103,00

TOSCANA	100% Sangiovese da uva BIO	
Tenuta Luce TOSCANA	<b>Lucente 2018</b> Selezione di uve Sangiovese e Merlot	€ 44,00
Tenuta Luce TOSCANA	<b>Luce 2017</b> <b>Bottiglia 25 anni di Luce</b> Selezione di uve Sangiovese e Merlot	€ 153,00
Tenuta Luce TOSCANA	<b>Brunello di Montalcino 2015</b> 100% Sangiovese	€ 153,00
Marchesi Frescobaldi TOSCANA	<b>Pian di Remole rosso 2016</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon	€ 19,00
Marchesi Frescobaldi TOSCANA	<b>Terremore 2018</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah	€ 17,00
Marchesi Frescobaldi TOSCANA	<b>Rosso di Montalcino</b> <b>Campo ai Sassi 2014</b> 100% Sangiovese	€ 22,00
Marchesi Frescobaldi TOSCANA	<b>Castel Giocondo 2014</b> <b>Brunello di Montalcino</b> 100% Sangiovese	€ 80,00
Marchesi Frescobaldi TOSCANA	<b>Nipozzano Riserva 2016</b> <b>Chianti Rufina</b> 90% Sangiovese, 10% altre varietà (malvasia nera, colorino, cabernet sauvignon, merlot)	€ 25,00
Marchesi Frescobaldi TOSCANA	<b>Lamaione 2013</b> 100% Merlot	€ 90,00
Marchesi Frescobaldi TOSCANA	<b>Lamaione 2015</b> 100% Merlot	€ 80,00
Marchesi Frescobaldi TOSCANA	<b>Mormoreto 2013</b> prevalenza di Cabernet Sauvignon e Franc, Sangiovese, un tocco di Petit Verdot	€ 80,00
Marchesi Antinori TOSCANA	<b>Pèppoli 2020</b> <b>Chianti Classico</b> Prevalenza di Sangiovese	€ 21,00
Marchesi Antinori TOSCANA	<b>Villa Antinori 2019</b> <b>Chianti Classico Riserva</b> Prevalenza di Sangiovese	€ 32,00
Marchesi Antinori TOSCANA	<b>Badia a Passignano 2005</b> <b>Chianti Classico</b> <b>Gran Selezione</b> <i>Prodotto solo nelle grandi annate</i> 100% Sangiovese	€ 55,00



Marchesi Antinori TOSCANA	<b>Badia a Passignano 2006</b> <b>Chianti Classico</b> <b>Gran Selezione</b> <i>Prodotto solo nelle grandi annate</i> 100% Sangiovese	€ 55,00
Marchesi Antinori TOSCANA	<b>Badia a Passignano 2017</b> <b>Chianti Classico</b> <b>Gran Selezione</b> <i>Prodotto solo nelle grandi annate</i> 100% Sangiovese	€ 50,00
Marchesi Antinori Tenuta Guado al Tasso TOSCANA	<b>Il Bruciato 2020</b> 90% Sangiovese, 10% Merlot e Cabernet Sauvignon	€ 34,00
Marchesi Antinori Tenuta Guado al Tasso TOSCANA	<b>Cont'Ugo 2016</b> <b>Bolgheri DOC</b> 100% Merlot	€ 50,00
Marchesi Antinori Tenuta La Braccessa	<b>Achelo 2019</b> 100% Syrah	€ 19,00
Marchesi Antinori Tenuta La Braccessa	<b>Nobile di Montepulciano 2018</b> Prevalenza Sangiovese, Merlot	€ 23,00
Marchesi Antinori Tenuta Tignanello TOSCANA	<b>Marchese Antinori 2016</b> <b>Chianti Classico Riserva</b> 90% Sangiovese, 10% Cabernet franc	€ 43,00
Marchesi Antinori Tenuta Tignanello TOSCANA	<b>Tignanello 2015</b> 80% Sangiovese, 15% Cabernet sauvignon, 15% Cabernet franc	€ 160,00
Marchesi Antinori Tenuta Tignanello TOSCANA	<b>Tignanello 2016</b> 80% Sangiovese, 15% Cabernet sauvignon, 15% Cabernet franc	€ 120,00
Marchesi Antinori Tenuta Tignanello TOSCANA	<b>Tignanello 2018</b> 80% Sangiovese, 15% Cabernet sauvignon, 15% Cabernet franc	€ 120,00
Marchesi Antinori Tenuta Tignanello TOSCANA	<b>Solaia 2015</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese	€ 520,00
Paolo e Lorenzo Marchionni TOSCANA	<b>Rossovigliano Toscana Igt</b> <b>2019</b> 100% Sangiovese	€ 27,00
Ornellaia TOSCANA	<b>Le Volte dell'Ornellaia 2018</b> 67% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 13% Sangiovese	€ 30,00

Ornellaia TOSCANA	<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2017</b> <b>Bolgheri DOC</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	€ 67,00
Ornellaia TOSCANA	<b>Ornellaia 2017</b> <b>Bolgheri DOC Superiore</b> 56% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Petit Verdot, 9% Cabernet Franc	€ 270,00
Petra TOSCANA	<b>Hebo 2017</b> Cabernet sauvignon, merlot, sangiovese	€ 20,00
Petra TOSCANA	<b>Potenti 2016</b> 100% Cabernet Sauvignon	€ 30,00
Podere Casisano Tommasi TOSCANA	<b>Brunello di Montalcino 2013</b> 100% Sangiovese	€ 60,00
Poggio al Tesoro Allegrini TOSCANA	<b>Il Seggio 2017</b> <b>Bolgheri rosso</b> 50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot	€ 28,00
Poggio al Tesoro Allegrini TOSCANA	<b>Sondraia 2016</b> <b>Bolgheri Superiore</b> 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc	€ 70,00
Poliziano TOSCANA	<b>Asinone 2016</b> <b>Vino Nobile di Montepulciano</b> 100% Sangiovese	€ 69,00
Tenuta di Biserno TOSCANA	<b>Il Pino di Biserno 2017</b> Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	€ 65,00
Tenuta di Biserno TOSCANA	<b>Biserno 2016</b> Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	€ 175,00
Tenuta San Guido TOSCANA	<b>Guidalberto 2017</b> 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot	€ 55,00
Tenuta San Guido TOSCANA	<b>Sassicaia 2016</b> 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc	€ 250,00
Leonardo Bussoletti	<b>Ràmici</b>	€ 35,00

UMBRIA	<b>Ciliegiolo di Narni</b> 100% Ciliegiolo	
Masseria Li Veli PUGLIA	<b>Primonero</b> 100% Negroamaro	€ 18,00
Masseria Li Veli PUGLIA	<b>Orion 2017</b> 100% Primitivo	€ 18,00
Santa Lucia PUGLIA	<b>Il Melograno 2015</b> 100% Uva di Troia	€ 21,00
Trullo di Noha PUGLIA	<b>Primitivo 2019 BIO</b> 100% Primitivo	€ 17,00
Tenuta Scuotto CAMPANIA	<b>Taurasi 2013</b> 100% Aglianico di Taurasi	€ 30,00
Gulfi SICILIA	<b>NeroSanlorè 2015</b> 100% Nero d'Avola	€ 48,00
Gulfi SICILIA	<b>Pinò 2013</b> 100% Pinot nero(due tipi diversi di Pinot Nero di Borgogna)	€ 76,00
Donnafugata SICILIA	<b>Sherazade 2013</b> 100% Nero d'Avola	€ 28,00
Vigne Surrau SARDEGNA	<b>Barriu 2016</b> Cabernet sauvignon, Syrah e uve autoctone sarde	€ 42,00
Stephane Ogier FRANCIA	<b>Côte-Rôtie Village 2014</b> 100% Syrah	€ 72,00
Vincent Girardin Mersault-Borgogna FRANCIA	<b>Santenay Vieilles Vignes Rouge 2017</b> 100% Pinot nero	€ 51,00
Domaine Dupasquier Savoie	<b>Mondeuse AOC Savoie 2018</b> 100% Mondeuse Noire	€ 34,00

FRANCIA

Pierre-Henri Morel  
Tain-l'hermitage  
Vallée du Rhone  
FRANCIA

***Châteauneuf du Pape 2019***  
70% Syrah, 20% Grenache, 10%  
Mourvèdre

€ 73,00

Marjan Simcic  
SLOVENIA

***Cabernet Sauvignon 2020***  
100% Cabernet Sauvignon

€ 24,00

Marjan Simcic  
SLOVENIA

***Pinot Noir Opoka 2015***  
100% Pinot nero

€ 75,00

Beringer  
NAPA VALLEY

***Zinfandel 2017***  
100% Zinfandel

€ 25,00

Beringer  
NAPA VALLEY

***Cabernet Sauvignon 2017***  
100% Cabernet Sauvignon

€ 25,00

# Vini dolci, passiti, da meditazione

Per accompagnare il dessert, alcuni formaggi  
o semplicemente per concludere in dolcezza

<i>Il produttore e la provenienza</i>	<i>Il vino e i suoi vitigni</i>	<i>Il prezzo della bottiglia</i>
Cave des Onze Communes VALLE D'AOSTA	<b>Flétry Muscat Petit Grain</b> 100% Moscato bianco	€ 24,00
La Vrille VALLE D'AOSTA	<b>Chambave Muscat Flétri</b> 100% Muscat Petit Grain	€ 54,00 (lt 0,375)
Cave Gargantua VALLE D'AOSTA	<b>Spillo d'Oro</b> 80% Pinot gris, 20% Gewurztraminer	€ 43,00 (lt 0,375)
Cave Mont Blanc VALLE D'AOSTA	<b>Chaudelune Vin de Glace Vendemmia tardiva</b> 100% Prié Blanc biotico Blanc de Morgex	€ 59,00 (lt 0,500)
Les Crêtes VALLE D'AOSTA	<b>Doré</b> da uve stramature 100% varietà aromatica a bacca bianca	€ 36 (lt 0,375)
Braida PIEMONTE	<b>Vigna Senza Nome 2021 Moscato d'Asti</b> 100% Moscato	€ 17,00
Contratto PIEMONTE	<b>De Miranda Asti Spumante 2017</b> 100% Moscato	€ 32,00
Dante Rivetti PIEMONTE	<b>Riveto Moscato d'Asti</b> 100% Moscato	€ 5,00
Dante Rivetti PIEMONTE	<b>Piasì Moscato passito</b> 100% Moscato bianco	€ 39,00 (lt 0,500)
Mongioia PIEMONTE	<b>Belb 2018 Moscato d'Asti</b> 100% Moscato	€ 21,00
Mongioia PIEMONTE	<b>La Moscata 2020 Moscato in anfora</b> 100% Moscato	€ 32,00

Pio Cesare  
PIEMONTE

***Moscato d'Asti 2018***  
100% Moscato

€ 21,00

Suavia  
VENETO

***Acinatum Recioto di Soave***  
100% Garganega passita

€ 36,00  
(lt 0,375)

# Le mezze bottiglie

## I vini bianchi

<i>Il produttore e la provenienza</i>	<i>Il vino e i suoi vitigni</i>	<i>Il prezzo della mezza bottiglia</i>
Cave des Onze Communes VALLE D'AOSTA	<b>Müller Thurgau 2018</b> 100% Müller Thurgau	€ 8,00 (lt 0,375)
Grosjean VALLE D'AOSTA	<b>Chardonnay 2019</b> 100% Chardonnay	€ 13,00 (lt 0,500)
Feudo di San Maurizio VALLE D'AOSTA	<b>Chardonnay</b> 100% Chardonnay	€ 11,00 (lt 0,375)
Feudo di San Maurizio VALLE D'AOSTA	<b>Grapillon 2018</b> 100% Gewurztraminer	€ 11,00 (lt 0,375)
Lo Triolet VALLE D'AOSTA	<b>Pinot Gris 2018</b> 100% Pinot Grigio	€ 12,00 (lt 0,375)

## *I vini rossi*

### *Il produttore e la provenienza*

Cave des Onze Communes  
VALLE D'AOSTA

Feudo di San Maurizio  
VALLE D'AOSTA

Coenfer  
VALLE D'AOSTA

Grosjean  
VALLE D'AOSTA

Grosjean  
VALLE D'AOSTA

Prunotto  
PIEMONTE

Prunotto  
PIEMONTE

Banfi  
PIEMONTE

Marchesi Antinori  
TOSCANA

### *Il vino e i suoi vitigni*

**Torrette**  
75% Petit Rouge, 25% Vien de Nus,  
Cornalin e Premetta

**Cornalin 2019**  
100% Cornalin

**Enfer 2019**  
100% Petit rouge

**Fumin**  
100% Fumin

**Torrette 2021**  
80% Petit rouge, 20% Vien de Nus,  
Cornalin e Fumin

**Fiulot 2019**  
**Barbera d'Asti**  
100% Barbera

**Occhetti Nebbiolo 2018**  
100% Nebbiolo

**Rosso di Montalcino 2018**  
100% Sangiovese

**Villa Antinori 2017**  
55% Sangiovese, 25% Cabernet  
Sauvignon, 15% Merlot, 15% Syrah

### *Il prezzo della bottiglia*

€ 8,00  
(lt 0,375)

€ 12,50  
(lt 0,375)

€ 18,00  
(lt 0,375)

€ 17,00  
(lt 0,375)

€ 12,00  
(lt 0,375)

€ 9,00  
(lt 0,375)

€ 14,50  
(lt 0,375)

€ 13,00  
(lt 0,375)

€ 13,00  
(lt 0,375)



# *I grandi formati da 1,5 lt*

## *Le bollicine*

<i>Il produttore e la provenienza</i>	<i>Il vino e i suoi vitigni</i>	<i>Il prezzo della bottiglia</i>
Tenuta Montenisa Marchesi Antinori LOMBARDIA	<b><i>Cuvée Royale Franciacorta Brut</i></b> 78% Chardonnay, 12% Pinot nero, 10% Pinot bianco 36 mesi sui lieviti	€ 73,00
Chemin VALLE D'AOSTA	<b><i>Etral Metodo Classico Extra Brut</i></b> Chardonnay e Prié Blanc 36 mesi sui lieviti	€ 48,00

## *I vini bianchi*

Ermes Pavese VALLE D'AOSTA	<b><i>Le Sette Scalinate 2018 Blanc de Morgex et de La Salle</i></b> 100% Prié blanc	€ 108,00
Les Crêtes VALLE D'AOSTA	<b><i>Chardonnay Cuvée Bois</i></b> 100% Chardonnay	€ 100,00

## *I vini rossi*

Cave Gargantua VALLE D'AOSTA	<b>Gamaret</b> 100% Gamaret	€ 55,00
Les Crêtes VALLE D'AOSTA	<b>Torrette Superiore 2018</b> 70% Petit Rouge, 30% Fumin, Cornalin e Mayolet	€ 69,00
Les Crêtes VALLE D'AOSTA	<b>Fumin</b> 100% Fumin	€ 60,00
Grosjean VALLE D'AOSTA	<b>Fumin Vigne Rovettaz 2015</b> 100% Fumin	€ 70,00
Lo Triolet VALLE D'AOSTA	<b>Coteau Barrage 2017</b> 80% Syrah, 20% Fumin	€ 75,00
Lo Triolet VALLE D'AOSTA	<b>Fumin</b> 100% Fumin	€ 80,00
Conterno Fantino PIEMONTE	<b>Nebbiolo Ginestrino 2018</b> 100% Nebbiolo	€ 70,00
Conterno Giacomo PIEMONTE	<b>Barolo Francia 2016</b> 100% Nebbiolo da 10 cloni <i>affinamento di 44 mesi in legno</i>	€ 600,00
Dante Rivetti PIEMONTE	<b>Alabarda 2013</b> <b>Barbera d'Alba Superiore</b> 100% Barbera	€ 63,00
La Colombera PIEMONTE	<b>La Vegia Rampana</b> 100% Barbera	€ 30,00
Parusso PIEMONTE	<b>Barolo Perarmando 2018</b> 100% Nebbiolo	€ 140,00
Tenuta di Biserno Campo di Sasso TOSCANA	<b>Insoglio del cinghiale 2018</b> 30% Syrah, Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot	€ 79,00