



...vini FRIZZANTI e "BOLLICINE"...

EMILIA- ROMAGNA

Azienda agricola. **ZACCARINI ANDREA** - Bertinoro (FC)

ALPAGANO - Metodo Ancestrale da uve di Albana, Pagadebit e Trebbiano € 25,00

TENUTA PERTINELLO - Pertinello Galeata (FC)

METODO CLASSICO BRUT - da uve di sangiovese 100% € 29,50

VILLABAGNOLO - Castrocara Terme (FC)

VILLA BAGNOLO BRUT - Metodo Charmant, da uve di Pignoletto 60% e Albana 40% € 15,00

PIEMONTE ALTA LANGA



ENRICO SERAFINO - Canale - (CN)

OUDEIS BRUT - ALTA LANGA DOCG BRUT MILL 15 - 85% pinot nero 15% chardonnay 36 mesi sui lieviti ...€ 33,00

OUDEIS ROSE' - ALTA LANGA DOCG ROSE' MILL 15 - 100 % pinot nero 36 mesi sui lieviti € 37,00

TRENTINO ALTO ADIGE

MASO MARTIS - Trento **Da agricoltura biologica**

EXTRA BRUT RISERVA - 30%chardonnay affinato in barrique 70% pinot nero solo acciaio e 36 mesi sui lieviti € 45,00

TRENTO DOC BRUT BIO - chardonnay 70% 30% pinot nero permanenza sui lieviti dai 36/48 mesi€ 32,00

TRENTO DOC BRUT ZERO - chardonnay 70% affina8 mesi barrique 30% pinot nero 36mesi sui lieviti€ 45,00

POJER E SANDRI - Faedo val di Cembra Dolomiti (TN)

BRUT ROSE' - Metodo Classico da uve 50% pinot nero 50% Chardonnay € 35,00

CUVE' EXTRA BRUT - Metodo Classico da uve 35% pinot nero 65% Chardonnay 36 mesi sui lieiti€ 42,00

LOMBARDIA

CALATRONI - OLTRE PO' PAVESE - Montecalvo Versiggia (Pv)

PINOT 64 - metodo classico da uve 100% pinot nero , 36 mesi sui lieviti € 31,50

INGANNO - metodo classico da uve 100% RIESLING € 24,00

NOREMA ROSE' - metodo classico da uve 100% pinot nero, dosaggio zero , 30 mesi sui lieviti€ 33,00

VENETO

BORGO LUCE - Musile Susegana (TV)

VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. D.O.C.G. BRUT - da uve 100% glera€ 18,00

FRANCIACORTA

CA' DEL VENT – Campiani di Cellatica (BS) **Da agricoltura super biologica – pas Opere**

SOGNO 2014 VSQ PAS OPERE' – da uve chardonnay 100% con affinamento sur lattes per 32 mesi..... € 49,00
ANIMA 2014 VSQ PAS OPERE' – da uve pinot nero 100% con affinamento sur lattes per 32 mesi € 49,00
MEMORIA 2014 VSQ PAS OPERE' – da uve chardonnay 94% e pinot Nero 6% e affinamento 32 mesi .. € 45,00

ENRICO GATTI – Ebrusco (BS)

FRANCIACORTA NATURE – chardonnay 85% e pinot nero 15% – 24 mesi sui lieviti € 35,00
FRANCIACORTA BRUT – chardonnay 100% – 24 mesi sui lieviti € 31,00
FRANCIACORTA ROSE DOCG – Pinot nero 100% – 25 mesi sui lieviti..... € 34,00

UBERTI FRANCIACORTA – Erbusco (BS)

ROSE' FRANCESCO I – Metodo classico – chardonnay 60% e pinot nero 40% – 30 mesi sui lieviti € 34,00
MAGNIFICENTIA SATEN – Metodo classico da uve di chardonnay 100% – 40 mesi sui lieviti € 39,00
BRUT FRANCESCO I – Metodo classico – chardonnay 75% p. nero 15% p. bianco 10% – 30 mesi sui lieviti € 34,00

CASTELLO BONOMI – Coccaglio (BS) **Da agricoltura biologica**

CRU PERDU MILL. 2011 – Franciacorta brut mill. 70% chardonnay 30% p. nero, oltre 72 mesi sui lieviti € 36,00
ROSE' – franciacorta brut rose' 100% Pinot nero 24 mesi sui lieviti € 39,00
DOSAGE ZERO MILL. 2011 – Franciacorta brut mill. 50% chardonnay 50% p. nero, 80 mesi sui lieviti .. € 42,00

CA' DEL BOSCO – Ebrusco (BS)

CUVÈE PRESTIGE – da uve chardonnay 90%, pinot nero 10%..... € 38,00
VINTAGE COLLECTION DOSAGE ZÈRO MILL. – da uve di chardonnay 65% pinot b. 13% e pinot n. 22% permanenza media sui lieviti 48 mesi e nessuna aggiunta di liquer € 48,00

MONTE ROSSA – Corte Franca (BS)

PRIMA CUVÈE' BRUT – chardonnay 85% Pinot nero 10% Pinot bianco 5% con vino di riserva 20%..... € 31,50
COUPE' NON DOSATO – chardonnay, con spruzzatina di pinot nero (12,5% di riserva)..... € 35,00
SANSEVE SATEN – chardonnay, 80% + 20% chardonnay di riserva..... € 35,00

CHAMPAGNE e FRANCIA

PASQUAL DOQUET – Le mesnil sur oger

DIAPASON GRAND CRU BLANC DE BLANC – 100% chardonnay, élevage 6 mesi di cui 5 sui lieviti
di cui l'84% del 2006 16% del 2005 il 21% affina in botti antiche € 88,00

RIETSCH – Alsazia **Da agricoltura biologica**

CREMANT D'ALSACE EXTRA BRUT – Auxerrois, Chardonnay, Pinot Gris Miscela di mosti delle vendemmie
2016 e 2017, SENZ DOSAGGIO € 34,50



...VINI BIANCHI ...

EMILIA ROMAGNA

FONDO SAN GIUSEPPE – Brisighella (RA) **Da agricoltura biologica**

CARAMORE – Da uve di chardonnay 100% metà in acciaio e metà in tonneau di Allier..... € 27,00

CIARLA – Da uve di Riesling renano 100% € 28,00

LEONE CONTI – Oriolo dei fichi Faenza (RA)

PROGETTO 1 – Romagna albana DOCG da uve 100% albana € 25,00

TENUTA MASSELINA – CastelBolognese (RA)

VINO DELLE ANFORE – da uve di Albana Fermentazione e affinamento in anfore di terracotta € 33,00

PODERE PALAZZO – Cesena (FC)

RAMATO DELLA FIAMMA – IGT Bianco Rubicone da uve di trebbiano antico con affinamento in barr. € 29,50

PODERI DAL NESPOLI – Civitella di Romagna (FC)

DOGHERIA – Rubicone IGT, da uve di pinot bianco 90% sauvignon blanc 10%..... € 14,50

PAGADEBIT – da uve di bombino bianco 90% sauvignon blanc 10%..... € 12,00

CA LONGA – Forlì (FC)

PAGADEBIT – Romagna Pagadebit DOC € 13,00

Az. Agr. CASTELLUCCIO – Modigliana (FC)

LUNARIA – Sauvignon blanc Forlì IGT – da uve 100% sauvignon blanc € 17,00

ENNIO OTTAVIANI – San Clemente (RN)

CLEMENTE PRIMO – Bianco Rubicone IGP da uve Riesling 40% Sauvignon 30% Pagadebit 30%..... € 17,00

DREI DONA' – La Palazza – Massa di Vecchiuzzano (FC)

TORNESE –45% riesling RENANO 55%chardonnay vinificati separatamente con alcuni passaggi in tonneau € 19,00

GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)

NEBLINA – Romagna DOCG Albana Secco, uve 100% albana fermentazione e maturazione acciaio € 16,00

MARTA VALPIANI – Castrocaro Terme (FC)

DELYUS – Romagna igp da uve di Albana 100% – 6 mesi in cemento 3 mesi in bottiglia € 16,50

CASETTO DEI MANDORLI (NICOLUCCI) – Predappio (FC)

BIANCO NICOLUCCI – Forlì IGP Trebbiano della fiamma..... € 18,50

MARCHE

TENUTE SAN SISTO – CASTELLI DI JESI

MASSACCIO – Verdicchio dei castelli di Jesi superiore DOC	€ 25,00
SAN SISTO – Verdicchio dei castelli di Jesi RISERVA DOCG	€ 33,00

TENUTA COCCI GRIFONI – San Savino Ripatransone (AP)

COLLE VECCHIO – OFFIDA D.O.C.G. PECORINO 100%.....	€ 22,00
PASSERINA SAN BASSO IGT – da uve 100% passerina	€ 16,00

UMANI RONCHI – Osimo (AN)

VERDICCHIO SUPERIORE CASAL DI SERRA – da uve 100% verdicchio	€ 16,00
--	---------

FRULI VENEZIA GIULIA e VENETO

TESSARI – Monteforte d'Alpone (VR)

GRISELA – Soave classico da uve 100% garganega.....	€ 16,00
BINE LONGHE – Soave classico DOC da uve 100% garganega CRU da vendemmia tardiva	€ 24,50

LIVIO FELLUGA – Cormons (GO)

RIBOLLA GIALLA – da uve di Ribolla gialla	€ 28,00
FRIVLANO DOC – da uve di Friulano.....	€ 28,00
PINOT GRIGIO – da uve di Pinot grigio	€ 28,00

TRENTINO - ALTO ADIGE

HOFSTATTER – Termeno (BZ)

PINOT BIANCO – da uve di pinot bianco	€ 19,50
CHARDONNAY – 100% da uve di chardonnay	€ 19,50
GEWURTZTRAMINER – 100% da uve di gewurtztraminer.....	€ 25,00
DE VITE – da uve di Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon e Riesling	€ 21,00

PACHERHOF – Novacella (BZ) VALLE ISARCO Az agricola in conversione Biodinamica

KERNER – 100% fermentazione lenta in acciaio e aff. 6 mesi sur lie in acciaio e botti grandi	€ 28,00
GRUNER VELTRINER – fino 6 mesi in grandi botti da 20 hl	€ 27,00
SILVANER – 100% fermentazione lenta in acciaio e aff. 6 mesi sur lie in acciaio e botti grandi.....	€ 27,00
RIESLING – 100% fermentazione lenta in acciaio e aff. 6 mesi sur lie in acciaio e botti grandi	€ 32,00

FALKENSTEIN

RIESLING (annata 2018) – 100% riesling affinamento 9 mesi in botti di acciaio	€ 33,00
SAUVIGNON (annata 2014) – 100% sauvignon affinamento 10 mesi in botti di acciaio	€ 29,00
RIESLING ALTE REBEN (2017) – 100% riesling vigne vecchie affinamento 10 mesi in botti di acciaio ...	€ 47,00

TERLAN – Alto Adige (BZ)

TERLANER – da uve di pinot blanc 60% Chardonnay 30% sauvignon 10%	€ 26,50
PINOT BIANCO – da uve di pinot bianco	€ 20,00
GEWURZTRAMINER – da uve 100% gewurtztraminer	€ 25,00
VORBERG – da uve 100% pinot bianco con affinamento per 12 mesi in botti di rovere.....	€ 39,00

PIEMONTE

MASSOLINO – Serralunga d'Alba (CN)

RIESLING – langhe D.O.C. riesling renao 100% affina in acciaio 8 mesi sur lie € 29,00

MARRONE LA MORRA – Frazione Annunziata (CN)

FAVORITA LANGHE DOC – langhe D.O.C. da uve favorita 100% affinamento in acciaio € 23,00

ARNEIS LANGHE DOC – langhe D.O.C. da uve Arneis 100% affinamento sulle fecce fini 5 mesi € 28,00

CAMPANIA

CANTINA GIARDINO – Ariano Irpino (AV) **VINO NATURALE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA !**

PASKI – 100% coda di Volpe, ferm. spontanea e macerazione sui lieviti per 4 gg e affinamento in castagno € 36,00

GERMANIA

WIGUNT WEEGMULLER

RIESLING – da uve riesling 100% € 29,50

FRANCIA

DOMAINE LARUCHE – BOURGOGNE –

CHABLIS SAINT MARTIN – Chardonnay 100% € 22,00

DOMAINE LANDRAT-GUYOLLOT – POUILLY FUME –

LA RAMBARDE – Pouilly fumè AOC da uve 100% sauvignon blanc € 32,00

CHATEAU PIERRE BISE – ANJOU – LOIRA **Da agricoltura biologica**

COTEAUX DU LAYON ROCHEFORT – Chenin 100% vendemmia Tardiva manuale e lieviti autoctoni.. € 34,00

MICHEL CHAPOUTIER – COTES DU RHONE AOC –

BELLERUCHE BLANC – diversi vitigni autoctoni , affina 5 mesi sulle fecce fini e in acciaio € 22,00



...VINI ROSATI ...

LEONE CONTI – Oriolo dei fichi Faenza (RA) **Da agricoltura biologica**

IMPRESSIONI DI SETTEMBRE – Ravenna rosato igt da uve di syrah 100%..... € 19,00

ORNINA – Castel Focognano (AR)

ORGRIS – 100% Pinot Gris, Fermentazione spontanea in acciaio, macerazione 5 gg circa € 24,00

AGRIVERDE – Abruzzo (CH)

SOLAREA – Cerasuolo d'Abruzzo DOC da uve montepulciano d'abruzzo 100% € 18,00



...VINI ROSSI...

EMILIA ROMAGNA

Az. Agr. **CASTELLUCCIO** – Modigliana (FC)

LE MORE – da uve Sangiovese di Romagna DOC € 17,00

MARTA VALPIANI – Castrocaro Terme (FC)

LA FARFALLA – Forlì Sangiovese IGP 12 mesi acciaio e 2 mesi in cemento € 16,00

CANTINA SAN BIAGIO VECCHIO Oriolo dei fichi (RA) Da agricoltura biologica

ORIOLO – Sangiovese di Romagna Doc fermentazione, macerazione e maturazione in cemento € 18,00

LEONE CONTI – ORIOLO DEI FICHI (FC)

PIS & LOVE – merlot 50%, syrah 50% affinato in legno il 20%..... € 23,00

GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)

BARLUME – cabernet sauvignon 60% Merlot 40% fermentazione separata e maturazione in acciaio per 10 mesi € 26,00

FERMAVENTO – Romagna DOC sangiovese Sup. Maturazione 70% acciaio e 30% legno di seconda ... € 19,50

OMBROSO – sangiovese 100% fermenta in acciaio, macera sulle bucce e matura in barrique per 15 mesi € 36,00

DREI DONA' – La Palazza – Massa di Vecchiazzano (FC)

MAGNIFICAT – 100% cabernet sauv. Fermentazione in acciaio e affinamento in allier 20 mesi € 36,00

PRUNO – Romagna doc sangiovese sup. ris. 100% sangiovese fermenta in acciaio e affina in allier € 35,00

NOTTURNO – 100% sangiovese fermentazione in acciaio e affinamento in rovere di 2° 8 mesi € 19,00

CA LONGA – Forlì (FC)

LEGGIOLO – Sangiovese di Romagna superiore DOC € 16,50

MICHELANGIOLO – Sangiovese di Romagna doc superiore riserva € 34,00

CASETTO DEI MANDORLI (NICOLUCCI) – Predappio (FC)

TRE ROCCHIE – Sangiovese di Romagna DOC Superiore con breve affinamento in botte € 19,00

I MANDORLI – Sangiovese di Romagna DOC Superiore..... € 14,00

VIGNA DEL GENERALE – da uve sangiovese di Romagna DOC – Riserva € 38,00

FONDO SAN GIUSEPPE – Brisighella (RA) Da agricoltura biologica

COLLANIMA – Da uve di Albana nera e centesimino € 25,00

CA' BIANCA – IGT Da uve di Sangiovese di Romagna..... € 25,00

VILLA PAPIANO – Modigliana (FC) Az. agr. Biologica

I PROBI – Sangiovese di Romagna superiore Riserva € 27,00

PODERI DAL NESPOLI – Civitella di Romagna (FC)

PRUGNETO – da uve sangiovese di Romagna superiore € 17,50

CHIARA CONDELLO – Predappio (FC)

CHIARA CONDELLO – ferment. spontanea, vinificazione in legno e acciaio invecchia in rovere e acciaio € 27,00

VILLA VENTI – Roncofreddo (FC) Da agricoltura biodinamica

PRIMO SEGNO – Sangiovese di Romagna D.O.C. superiore fermentazione spontanea solo acciaio..... € 19,50

A – Rubicone Rosso bio, Da uve di centesimino, fermentazione spontanea e macerazione in anfora ... € 29,00

RISERVA 13 – Sangiovese di Romagna superiore Longiano D.O.C. € 31,00

ENNIO OTTAVIANI – San Clemente (RN)

CACIARA – Sangiovese di Romagna D.O.P. superiore uve sangiovese 100%..... € 17,00

BIO PRIMALBA – Sangiovese di Romagna dop biologico..... € 14,00

Az. SAN PATRIGNANO – Coriano (Rn)

AVI – Doc sangiovese di Romagna superiore Riserva € 28,00

FATT. ZERBINA – Marziano (RA)

TORRE DI CEPARANO – Sangiovese superiore Riserva DOC € 23,00

CANTINA BRASCHI – Mercato Saraceno (FC)

SBURON – Romagna sangiovese superiore doc da uve di Sangiovese e cabernet sauvignon € 15,50

MONTESASSO – Romagna sangiovese San Vicinio affina in cemento e rovere € 19,00

IL COSTONE – Romagna DOC sangiovese superiore affinamento 14/16 mesi in botte, € 19,50

TENUTA PERTINELLO – Galeata (FC)

PERTINELLO – Sangiovese di Romagna Superiore Acciaio, cemento, legno 18 mesi € 22,00

IL BOSCO – Romagna DOC Sangiovese superiore € 15,00

VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA

VIVIANI – Negrar – (VR)

VALPOLICELLA CLASSICO DOC – da uve Corvina veronese 75% rondinella 20% molinara 5% € 16,00

VALPOLICELLA SUP. RIPASSO – da uve Corvina veronese 75% rondinella 20% molinara 5% € 24,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA – da uve Corvina veronese 75% rondinella 20% molinara 5% € 49,50

BERTANI – Grezzana – (VR)

VALPOLICELLA RIPASSO DOC – Corvina veronese 85% rondinella 5% Merlot 10% – aff. 9 mesi rovere € 26,00

PALADIN – Annone Veneto (VE)

MERLOT – da uve di Merlot 100% fermenta in macerazione sulle bucce € 14,00

SYRAH – da uve di Syrah Matura in barrique di 3/4 passaggio..... € 16,00

TRENTINO - ALTO ADIGE

J. HOFSTATTER – Termeno (BZ)

MECZAN PINOT NERO – da uve di Pinot Nero 100%.....	€ 24,50
KOLBENHOFER SCHIAVA – da uve schiava e, in piccola parte lagrein	€ 18,00
MAZZON RISERVA PINOT NERO – 100% pinot nero vinificato sulle bucce matura in botti 18 mesi	€ 44,00
LAGREIN – da uve 100% lagrein	€ 23,50

TERLAN – Alto Adige (BZ)

PINOT NOIR – 100% pinot nero	€ 28,50
LAGREIN – 100% lagrein.....	€ 24,00

PIEMONTE

MASSOLINO – Serralunga d'Alba (CN)

BAROLO PARUSSI 2012– DOCG CRU classico con invecchiamento in rovere di almeno 30 mesi.....	€ 69,00
BAROLO DOCG – classico con invecchiamento in rovere di almeno 30 mesi.....	€ 41,00
BARBERA D'ALBA – DOC da uve 100% Barbera invecchia 18 mesi in botti e 6 mesi in bottiglia	€ 18,50
LANGHE NEBBIOLO – DOC da uve 100% nebbiolo invecchia in botti trad. x più di 1 anno	€ 26,00
DOLCETTO D'ALBA – DOC da uve 100% di dolcetto affinamento in acciaio	€ 16,00

MARRONE LA MORRA – Frazione Annunziata (CN)

NEBBIOLO – langhe Nebbiolo D.O.C. Fermenta acciaio, affina 12 mesi in barrique e tonneau	€ 27,00
--	---------

RIZZI – Treiso (CN)

BARBARESCO – Da uve Nebbiolo 100%	€ 37,00
BARBERA – da uve di barbera d'alba 100%	€ 23,00

ENRICO SERAFINO – Canale – (CN)

NEBBIOLO D'ALBA –NEBBIOLO D'Alba Doc 2015 – affinamento 12 mesi in botti di rovere	€ 24,00
--	---------

DAMILANO – La Morra (CN)

BAROLO "LE CINQUE VIGNE" – Nebbiolo 100% da vigne di 30/50 anni aff. 24 mesi botte grande .	€ 45,00
---	---------

CA' VIOLA – Treiso (CN)

BRICHET BARBERA D'ALBA– da uve di barbera d'alba 100% 12 mesi in botte grande.....	€ 27,00
--	---------

LOMBARDIA

CALATRONI – OLTRE PO' PAVESE – Montecalvo Versiggia (Pv)

FIORAVANTI – Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC 100% affina in legno il 20%	€ 19,50
--	---------

TOSCANA

SAN DONATINO – Castellina in Chianti (SI) Da agricoltura biologica

POGGIO AI MORI CHIANTI CLASSICO – Sangiovese 100% ferment. Indigena, 4 mesi fecce fini, 1 anno in botti rovere	€ 22,00
--	---------

MARCHESI ANTINORI – (SI)

PEPPOLI – Chianti classico DOCG da Uve di sangiovese unite a varietà complementari	€ 25,00
VILLA ANTINORI RISERVA – Chianti classico DOCG Riserva	€ 32,00
ACHELO – Cortona DOC da uve 100% syrah	€ 21,00

LE POTAZZINE – MONTALCINO (SI)

BRUNELLO DI MONTALCINO – 100% sangiovese – affinamento in botti di rovere 42 mesi	€ 88,00
---	---------

LE MACCHIOLE – Castagneto Carducci (LI)

BOLGHERI ROSSO DOC – Sangiovese grosso 100% vinificazione in cemento, no filtrazioni no chiarifiche	€ 31,00
---	---------

PUGLIA

FEUDI DI GUAGNANO – Guagnano (LE)

LE CAMARDE – Negroamaro e Primitivo Salento IGP – 80% negroamaro 20% primitivo	€ 26,00
--	---------

SICILIA E SARDEGNA

DONNA FUGATA – Sicilia (RG)

SHERAZADE – Nero D'Avola dop , affinamento acciaio e bottiglia	€ 19,50
--	---------

FRANCIA

MICHEL CHAPOUTIER – COTES DU RHONE AOC –

BELLERUCHE ROUGE – da uve grenache, sirah, affina 5 mesi sulle fecce fini e in acciaio	€ 22,50
--	---------

DOMAINE CHICOTOT – BOUNE – BORGOGNA

PINOT NOIR – Da uve 100% pinot nero 18 mesi di barrique sui lieviti	€ 34,00
---	---------

CHATEAU BONNET – ANDRE LOURTON – BORDEAUX

BORDEAUX 2015 – Da uve di Merlot 50% e cabernet sauvignon 50%	€ 22,00
---	---------

...PICCOLI FORMATI...

...PICCOLO FORMATO BOLLICINE ... lt. 0.375

CA' DEL BOSCO – Ebrusco (BS)

FRANCIACORTA CUVÈE PRESTIGE – lt. 0.375 da uve chardonnay 90%, pinot nero 10% € 19,50

...PICCOLO FORMATO BIANCHI ... lt. 0.375

TERLAN – Alto Adige (BZ)

TERLANER – da uve di pinot blanc 60% Chardonnay 30% sauvignon 10% € 16,00

UMANI RONCHI – Osimo (AN)

VERDICCHIO SUPERIORE CASAL DI SERRA – da uve 100% verdicchio € 12,00

HOFSTATTER – Termeno (BZ)

GEWURTZTRAMINER – 100% da uve di gewurtztraminer..... € 15,00

PINOT BIANCO – da uve di Pinot Bianco 100%..... € 13,00

...PICCOLO FORMATO ROSSI ... lt. 0.375

TENUTA LA VIOLA – Bertinoro (FC)

COLOMBARONE– Sangiovese di Romagna superiore doc affinato per 6 mesi in barrique € 11,50

FERRUCCI – Castalbognese (RA)

CENTURIONE – sangiovese di Romagna lt. 0.375 € 10,50

GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)

FERMAVENTO – da uve sangiovese di Romagna in purezza lt. 0.375 € 11,00

HOFSTATTER – Termeno (BZ)

MECZAN – Da uve 100% pinot nero € 14,50

MASSOLINO – Serralunga d'Alba (CN)

LANGHE NEBBIOLO – DOC da uve 100% nebbiolo invecchia in botti trad. x più di 1 anno € 13,50



VINI DOLCI E PASSITI

EMILIA ROMAGNA

LEONE CONTI - Oriolo dei fichi Faenza (RA)

ORO ET LABORO - Vino passito da uve stramature di sauvignon blanc e Albana 75 cl € 37,00

A CALICE € 4,00

FATT. ZERBINA - Marziano (RA)

ARROCCO - ROMAGNA ALBANA PASSITO DOCG - albana, vendemmiata tardivamente e in più riprese, con attacco di muffa nobile..... 50 cl € 32,00

PIEMONTE

DAMILANO - La Morra (CN)

BAROLO CHINATO - Da una base di Barolo docg aromatizzato con erbe aromatiche e china rossa € 34,00

 A CALICE € 5,00

LOMBARDIA

CALATRONI

SILQUASTRO - SANGUE DI GIUDA DOC dell' oltrepò Pavese Vino rosso dolce frizzante da uve autoctone

..... 75cl € 19,00

VENETO

ANTOLINI - Marano di Valpolicella (VR)

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA - Passito Da uve DI Corvina, Corvinone e rondinella ml 500 € 35,00

SICILIA

FLORIO - Sicilia (RG)

SPUMANTE FLORIO - Spumante dolce da uve di moscato. € 19,00

TARGA RISERVA 1840 MARSALA - Da uve di Grillo, marsala elegante, affina per almeno 7 anni in botti di rovere di Slavonia € 29,00