

LO SPUMANTE ITALIANO***The Italian Sparkling Wine*****VENETO**

Pinot Bianco, Terre di San Rocco, 2017	€ 45,00
Prosecco, Asolo, Col Fondo, brut nature, Case Paolin	€ 38,00
Prosecco, Treviso, Extra Dry, Masottina	€ 30,00
Valdobbiadene, Prosecco Sup, Brut, F.lli Bortolin	€ 38,00
Valdobbiadene, Prosecco Sup, Brut, F.lli Bortolin L 1,5	€ 60,00
Valdobbiadene, Pros Sup, Rive S. Floriano, brut, Nino Franco	€ 46,00
Valdobbiadene, Pros Sup, Cartizze, dry, Nino Franco	€ 55,00
Valdobbiadene, Pros Sup, brut, Angelo Bortolin	€ 38,00
Valdobbiadene, Prosecco Sup, "Crede", Brut, Bisol, 20 L 1,5	€ 70,00
Chiarretto di Bardolino spumante, Az. Le Tende L 1,5	€ 60,00

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla, Dario Coos, brut, 2021	€ 40,00
--	---------

LOMBARDIA

Franciacorta, " Pas Opéré", brut, Bellavista, 2018	€ 80,00
Franciacorta, " Pas Opéré", brut, Bellavista, 2017	€ 90,00
Franciacorta, brut, Azienda Agricola San Cristoforo, 2023	€ 47,00
Franciacorta, Rosè, pas dosè, Azienda Agricola San Cristoforo	€ 57,00

Franciacorta, Cuvée "Anna Maria Clementi", Ca' Del Bosco, 2016	€ 170,00
Franciacorta, Cuvée "Anna Maria Clementi", Ca' Del Bosco, 2015	€ 190,00
Franciacorta, "Dosage Zero", Ca' Del Bosco, 2019	€ 82,00

TRENTINO

Trento, "Perlè", Ferrari, F.lli Lunelli, 2017	€ 70,00
Trento, "Perlè Rosè", Ferrari, F.lli Lunelli, 2016	€ 85,00
Trento, "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore", F.lli Lunelli, 2010	€ 180,00

LO CHAMPAGNE

Ayala, brut majeur	€ 90,00
Moët & Chandon, Imperial, brut	€ 95,00
Chassenay D'Arce, Cuvée première, brut	€ 85,00
Rosé Imperial Brut, Moët & Chandon	€ 115,00
Première Cuvée, Bruno Paillard, 2021	€ 95,00
Ernest Remy, brut, Blanc de Noirs, Grand Cru	€ 90,00
Grande Dame, Veuve Clicquot, 2015	€ 350,00
Cristal, Roederer Louis, 2014	€ 600,00
Grande Cuvée, brut, Krug, 171 Edition	€ 400,00
Dom Perignon, Moët & Chandon, 2013	€ 390,00

IL VINO BIANCO ITALIANO***The Italian White Wine*****VENETO**

Custoza, Az. Agr. Le Tende, 2024 *		€ 32,00
Garganega "Masieri", Igt, Angiolino Maule, 2022 *		€ 29,00
"Olmera", Igt, Az. De Stefani, 2022		€ 66,00
"Olmera", Igt, Az. De Stefani, 2019	L 1,5	€140,00
Pinot Grigio, Igt, Terre di San Rocco, 2021		€ 36,00
Sauvignon "Vulcaia", Igt, Az. Agricola Inama, 2023		€ 40,00
Soave Classico, " Monte Fiorentine", Cà Rugate, 2023 *		€ 35,00
Soave Classico, L. Pieropan, 2023		€ 35,00
Soave Classico "La Rocca", L. Pieropan, 2023		€ 58,00
Soave Classico, "Vigneti di Foscari", Az. Agricola Inama, 2023		€ 41,00
Riesling Renano, Roero, 2021		€ 45,00

LOMBARDIA

Lugana, "Brolettino", Cà dei Frati, 2023		€ 40,00
--	--	---------

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Bianco Breg "Oslavia", Igt, Gravner, 2011 *		€ 150,00
Bianco della Castellada "Oslavia", Collio, La Castellada, 2017 *		€ 60,00
Chardonnay, Collio, Terčič , 2022		€ 42,00
Chardonnay, Isonzo del Friuli, Vie di Romàns		€ 52,00
Friulano,"Rassauer" Collio, Castello di Spessa, 2022		€ 42,00
Friulano, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, 2020 *		€ 48,00
Friulano, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, 2009 *	L 1,5	€ 110,00
Friulano, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, Ris 2015 *	L 1,5	€ 90,00
Friulano, Isonzo, Borgo Conventi, 2024		€ 48,00
Malvasia, Igt, Az. Simon di Brazzan, 2022 *		€ 36,00
Pinot Grigio, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, 2021 *		€ 48,00
Pinot Grigio,"Joy" Collio, Castello di Spessa, 2023		€ 42,00
Pinot Grigio, Le Vigne di Zamò, 2023		€ 35,00
Ribolla Anfora "Oslavia", Igt, Gravner, 2016 *		€ 100,00
Ribolla Gialla, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, 20		€ 45,00
Ribolla Gialla, Le Vigne di Zamò, 2023		€ 36,00
Ribolla Gialla di "Oslavia", Collio, La Castellada, 2018 *		€ 60,00
Sauvignon Scemen, Collio, Terčič , 2022		€ 42,00
Sauvignon "Piere", Isonzo del Friuli, Vie di Romàns		€ 52,00
Traminer aromatico, Le Vigne di Zamò, 2024		€ 36,00
Vino degli Orti, Igt, Terčič , 20		€ 42,00

TRENTINO-ALTO ADIGE

Chardonnay, Since 83, Colterenzio, 2023	€ 46,00
Chardonnay "St. Valentin", A. Adige, St. Michael Eppan, 2023	€ 59,00
Gewürztraminer "St. Valentin" A. Adige, St. Michael Eppan, 2022	€ 59,00
Sauvignon "St. Valentin", A. Adige, St. Michael Eppan, 2023	€ 59,00
Nosiola, "Fontanasanta, Foradori, 2020 *	€ 66,00

PIEMONTE

Gaia & Rey, Langhe, Gaja, 2023	€ 400,00
Alteni di Brassica, Langhe, Gaja, 2023	€ 200,00
Rossj-bass, Langhe, Gaja, 2024	€ 100,00

TOSCANA

Vistamare, Cà Marcanda, 2024	€ 70,00
Vermentino, Bolgheri, Antinori, 2023	€ 30,00

UMBRIA

Cervaro della Sala, Antinori, 2023	€ 100,00
Cervaro della Sala, Antinori, 2022	€ 120,00

PUGLIA

Chardonnay Tormaresca, Antinori, 2024	€ 33,00
---------------------------------------	---------

IL VINO ROSE' ITALIANO***The Italian Rosè Wine*****VENETO**

Bardolino Chiaretto, Az. Le Tende, 2024* € 32,00

Rosa dei Frati, Cà dei Frati, 2024 € 38,00

TRENTINO ALTO-ADIGE

Merlot "Kotzner", Sudtiroler, Azienda Kobler, 2022 € 48,00

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Pinot grigio, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, 2021* € 48,00

Pinot grigio "Joy" Collio, Castello di Spessa, 2022 € 42,00

PUGLIA

Negroamaro "Calafuria", Salento, Tormaresca Antinori, 2023 € 40,00

IL VINO ROSSO ITALIANO***The Italian Red Wine*****VENETO**

Amarone della Valpolicella, Classico, Brigaldara, 2018	€ 87,00
Amarone della Valpolicella, Classico, Az. Agr. Le Ragose, 2013	€ 89,00
Amarone della Valpolicella, Quintarelli, 2017	€ 530,00
Amarone della Valpolicella, Quintarelli, 2015	€ 600,00
Amarone della Valpolicella, Quintarelli, 2011	€ 650,00
Amarone della Valpolicella, Valpantena, Tezza, 2020*	€ 72,00
Corvina "La Poja", Igt, Allegrini, 2018	€ 110,00
Corvina "La Poja", Igt, Allegrini, 2017	€ 130,00
Cabernet Sauvignon, Az. Agr. Le Ragose	€ 46,00
Enantio, Cantina Roero, 2020	€ 45,00
Malbecch, Ornella Bellia, 2023	€ 33,00
"Montesco", Colli di Conegliano, Masottina, 2017	€ 57,00
Raboso, Piave, Cecchetto, 2021	€ 38,00
Raboso, "Gelsaia", Piave Malanotte, Cecchetto, 2020	€ 60,00
Raboso, Piave Malanotte, Bonotto delle Tezze, 2017	€ 58,00
Raboso, Piave Malanotte, Bonotto delle Tezze, 2018	€ 63,00
Rosso Masieri, Igt, Angiolino Maule, 2023*	€ 36,00
Carmenere "Barabane", Bonotto delle Tezze, 2021	€ 40,00
"Solèr", Igt, Az. De Stefani, 2021	€ 50,00

"Solèr", Az. De Stefani, 2021	L 1,5	€ 120,00
Valpolicella Ripasso della Valpantena, Superiore, Tezza, 2021*		€ 40,00
Valpolicella Classico Superiore, Quintarelli, 2017		€ 120,00
Valpolicella Classico Superiore "I Progni", Az. Le Salette, 2021		€ 46,00
Valpolicella Classico Superiore "Le Sassine", Az. Le Ragose, 2020		€ 46,00
"Valpolicella Classico Superiore "Le Sassine", Az. Le Ragose, 2020	L 1,5	€ 105,00

FRIULI – VENEZIA GIULIA

Cabernet Franc, Igt, Az. Simon di Brazzan, 2022*		€ 38,00
Merlot, Igt, Az. Simon di Brazzan, 2021*		€ 42,00
Merlot "Artiùl", Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, Ris. 2019*		€ 58,00
Refosco dal Peduncolo R., Isonzo del Friuli, Borgo Conventi, 2022		€ 35,00
Braida Nuova, Isonzo del Friuli, Borgo Conventi, 2013	L 1,5	€ 35,00
Schioppettino, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo*		€ 65,00

TRENTINO - ALTO ADIGE

Teroldego "Rotaliano", Igt, Foradori, 2021		€ 42,00
"Granato", Igt, Foradori, 2021		€ 80,00
"Granato" Igt, Foradori, 2020		€ 100,00
Merlot "Klausner" Sùdtiroler, Azienda Kobler, Riserva 2015		€ 50,00
Pinot nero, Franz Haas, 2022		€ 60,00
Pinot nero, Franz Haas, 2020		€ 80,00

PIEMONTE

Barbaresco "Bric Turot", Prunotto, 2020	€ 87,00
Barbaresco "Ricü", Az. Agricola Montaribaldi, 2018	€ 75,00
Barbaresco "Palazzina", Az. Agricola Montaribaldi, 2020	€ 55,00
Barbaresco, Gaja, 2022	€ 450,00
Barolo, Ris., Vietti, 2017	€ 180,00
Barolo, Cerequio, Vietti, 2021	€ 300,00
Barolo, Brunate, Vietti, 2021	€ 300,00
Barolo, Casa E. Mirafiore, 2019*	€ 75,00
Barolo, Soc. Agr. Montalbera, 2017	€ 65,00
Ruchè, Soc. Agr. Montalbera, 2021	€ 42,00
Sito Moresco, Langhe, Gaja, 2021	€ 80,00
Nebbiolo, Perbacco, Vietti, 2022	€ 50,00

LOMBARDIA

"Maurizio Zanella", Cà del Bosco, 2018	€ 100,00
"Maurizio Zanella", cà del Bosco, 2016	€ 110,00

TOSCANA

Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne", Antinori, 2019	€ 160,00
Brunello di Montalcino "Castel Giocondo" Frescobaldi, 2020	€ 120,00
Brunello di Montalcino, Castello Banfi, 2019	€ 110,00
Brunello di Montalcino "Campogiovanni", San Felice, 2018	€ 115,00
Camarcanda, Bolgheri, Cà Marcanda, 2021	€ 250,00
Chianti Classico "Castellare", Castellare di Castellina, 2022	€ 42,00
Chianti Classico "Rancia", Fattoria di Felsina, Ris. 2020	€ 80,00
Chianti Classico, Marchese Antinori, Ris. 2022	€ 62,00
Chianti Classico Ris. "Castellare", Castellare di Castellina, 2021	€ 55,00
Fontalloro, Fattoria di Felsina, 2019	€ 95,00
Guidalberto, Tenuta San Guido, 2023	€ 95,00
Ornellaia, Ornellaia, 20	€ 400,00
Governo di Castellare, Castellare di Castellina, 2023	€ 39,00
I Sodi di S. Nicolò, Castellare 2020	€ 200,00
Le Difese, Tenuta San Guido, 2023	€ 65,00
Le Volte Dell'Ornellaia, Ornellaia, 2023	€ 42,00
Le Volte Dell'Ornellaia, Ornellaia, 2023 L1,5	€ 90,00
Le Serre Nuove Dell'Ornellaia, Ornellaia, 2022	€ 100,00
Ornellaia, Ornellaia, 2022	€ 400,00
Promis, Toscana, Cà Marcanda, 2023	€ 70,00

Rosso di Montalcino, "Pian delle Vigne", Antinori, 2022	€ 35,00
Sassicaia, tenuta san Guido, 2022	€ 500,00
Solaia, Antinori, 2019	€ 500,00
"Tignanello" Antinori, 2021	€ 200,00

PUGLIA E SICILIA

Primitivo di Manduria, Riserva, Az. Agr. Attanasio, 2017	€ 55,00
Nerello Mascalese, Etna, Az. Calabretta, Ris. 2010	€ 35,00

*** VINI MACERATI - ORANGE WINE**

IL VINO DA DESSERT***The Dessert Wine*****VENETO - FRIULI VENEZIA G.**

Fior d'Arancio, Spumante, C. Euganei, Zanovello, 2023		€ 35,00
Fior d'Arancio, Passito, C. Euganei, Zanovello, 2019	cl 0,500	€ 40,00
Recioto di Soave "Le Colombare", L. Pieropan, 2020	cl 0,500	€ 45,00
Recioto della Valpolicella, Brigaldara, 2021	cl 0,375	€ 45,00
Ramandolo, Dri, 2021		€ 45,00

PIEMONTE

Barolo Chinato, G.Cappellano	cl 0,500	€ 48,00
------------------------------	----------	---------

TOSCANA - UMBRIA

"Muffato" della Sala, Igt, Antinori, 2022	cl 0,500	€ 45,00
"Muffato" della Sala, Igt, Antinori, 2014	cl 0,500	€ 50,00
"Muffato" della Sala, Igt, Antinori, 2011	cl 0,500	€ 55,00
Vin Santo di Montepulciano, Avignonesi, 1998	cl 0,375	€ 60,00
Vin Santo del Chianti "In Pincis", San Felice, 2012	cl 0,375	€ 48,00

FRANCIA

Château De Malle Cru Classé, Sauternes, Riserva 1998		€ 100,00
--	--	----------