INDICE

BOLLICINE ITALIANE	Franciacorta
	Metodo Classico
	Lambrusco
	Prosecco
BOLLICINE FRANCESI	Champagne
	Cremant
VINI BIANCHI	Italiani
	Francesi
	Sloveni-tedeschi
VINI ROSSI	Italiani
	Francesi
VINI DOLCI E PASSITI	Italiani
	Francesi
VINI DOLCI FORTIFICATI	Spagnoli
	Portoghesi

BOLLICINE

GATTI Erbusco BS

Franciacorta Brut Nature 2018 €60
Chardonnay

Franciacorta Brut Rosè €47
Pinot nero

Franciacorta Brut Saten 2021 €50
Chardonnay

Franciacorta Brut €38
Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Erbamat

Franciacorta Brut Nature €46
Chardonna-pinot bianco

Franciacorta Blanc de Noir Brut Nature 2021 €52
Pinot nero

MOSNEL Passirano BS

Franciacorta Pas Dosé Riserva 2007 €100
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot nero

VIGNETI CENCI Cologne Bresciano BS

Franciacorta Brut "La Capinera" €42
Pinot bianco, Chardonnay

ROBERTO GARBARINO Neviglie CN

Alta Langa "Le Rapide" Extra Brut '20 €45
Chardonnay, Pinot nero

Alta Langa "La Sorgente" Blanc de Noir Brut '21 €48
Pinot nero

ERPACRIFE Castagnole Lanze AT

Metodo Classico Dosaggio Zero '21 €42
Erbaluce, Timorasso, Cortese, Moscato

Metodo Classico Dosaggio Zero Rosè '20 €42
Nebbiolo

BOLLICINE

REVI' Aldeno TN
Trento Metodo Classico Dosaggio Zero ‘22 €40
Chardonnay, Pinot Nero

Trento Metodo Classico Brut rosè ‘22 €41
Chardonnay, Pinot Nero

TONINI Isera TN
Trento Metodo Classico Nature ‘22 €46
Chardonnay, Pinot bianco

MASARI Valdagno VI
Metodo Classico Dosaggio Zero €35
Durello

VENTIVENTI Medolla MO
Metodo classico Brut '20 €29
Chardonnay, Sorbara

Lambrusco

MANZINI Castelvetro MO
Lambrusco Grasparossa l'acino €18

PODERE IL SALICETO Campogalliano MO
Lambrusco di Sorbara “Falistra” €20

CANTINA DELLA VOLTA Sorbara MO
Lambrusco di Sorbara “Rimosso” €24

PROSECCO

CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE Valdobbiadene TV
Prosecco Superiore di Valdobbiadene Brut €18
Glera

CHAMPAGNE

FRANK BONVILLE — Cote des Blancs-Avize
Blanc de Blancs Grand Cru Brut — €87
Chardonnay

MICHEL FALLON — Cote des Blancs-Avize
Ozanne Cru Blanc de Blancs Brut — degorgement 6-18 — €370
Chardonnay

PERRIER-JOUET — Montagne de Reims Reims
Belle Epoque Blanc de Blancs Brut '02 — €260
Chardonnay

JACQUES SELOSSE — Cote des Blancs Avize
Substance Blanc de Blancs Grand Cru — degorgement 10-15 — €600
Chardonnay

Lieux Dits Les Carelles Blanc de Blancs G.C. — degorgement 2-18 — €600
Chardonnay

BELIN Gerard & Olivier — Vallée de la Marne -Chateau Thierry
Bleu Chic — €63
Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

FLEURY — Cote des Bar-Courteou
Fleur d'Europe Brut Nature — €102
Pinot Noir, Chardonnay

LAHERTE FRERES — Vallée de la Marne-Chavot
Ultradition Extra Brut — €85
Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

TELMONT — Vallée de la Marne -Damery
Réserve Brut Extra-Brut — €68
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON — Vallée de la Marne- Epernay
Dom Perignon Vintage Brut '12 — €300
Chardonnay, Pinot noir

TARLANT — Vallée de la Marne- Oeuilly
Zero Brut Nature — €97
Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier, Petit Mesler, Arbanne, Pinot Blanc

BELIN Gerard & Olivier — Vallée de la Marne -Chateau Thierry
Bel Instant Brut — €63
Pinot Meunier

LERICHE — Vallée de la Marne -Vandiéres
Tradition Brut — €58
Pinot Meunier

BELIN Gerard & Olivier — Vallée de la Marne -Chateau Thierry
Rose des Fables Rosè Brut — €63
Pinot Meunier, Chardonnay

FLEURY — Cote des Bar-Courteou
Rosé de Saignée Brut — €110
Pinot Noir

BENOIT LAHAYE — Montagne de Reims Bouzy
Rosé de Maceration Brut — €137
Pinot Noir

LAHERTE FRERES — Vallée de la Marne-Chavot
Rosè de Meunier Extra Brut — €93
Pinot Meunier

TARLANT — Vallée de la Marne-Oeully
Zero Rosè Brut Nature — €118
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

CREMANT

SCHEIDECKER — Mittlewihr Alsazia
Crèmant d'Alsace Brut — €32
Pinot Auxerrois, Pinot Blanc, Chardonnay

GUSTAVE LORENTZ — Bergheim-Alsazia
Crèmant d'Alsace Brut Rosè — €38
Pinot noir

LES ATHLETES DU VIN — Touraine-Loira
Gardien de Bulles Brut Nature — €36
Chenin Blanc

VIGNOBLE DU REVEUR — Bennwhir-Alsazia
Crèmant d'Alsace "Artefact" Extra.Brut — €40
Axerrois, Pinot Noir, Pinot Gris e Blanc

ARNAUD LAMBERT — St, Just sur Dive-Loira
Crèmant de Loire Brut Rosè — €32
Cabernet Franc
Crèmant de Loire Brut — €32
Chenin blanc, Chardonnay

ANDRE' et MICHEL QUENARD — Tormery-Chignin -Jura
Crèmant de Savoie Extra-Brut — €37
Jacquère

BIANCHI

ERMES PAVESE	Morgex AO		
Blanc de Morgex et de La Salle ’23			€27
Prie Blanc			
MARCO CAPRA	Santo Stefano Belbo CN		
Nascetta “Conna” ’23			€35
MOLINETTO	Francavilla Bisio AL		
Gavi di Gavi “Re-Lys” ’21			€29
TENUTA LA GHIAIA	Sarzana SP		
Vermentino dei Colli di Luni ’24			€25
CA’ DE FRATI	Sirmione BS		
Lugana “Il Frati” ’24			€25
Turbiana			
AQUILA DEL TORRE	Sovognano Torre UD	COLLI ORIENTALI	
Picolit “Oasi“‘20			€56
LA BUSE DAL LOF	Prepotto TS	COLLI ORIENTALI	
Friulano ’24			€27
DORO PRINCIC	Cormons GO	COLLIO	
Friulano ’24			€40
RUSSOLO	San Quirino PN		
Friulano “Ronco Calaj” ’24			€24
Pinot grigio “Ronco Calaj” ’24			€24
Ribolla Gialla “Zui” ’24			€24
Chardonnay “Ronco Calaj” ’24			€24

BIANCHI

MARJAN SIMCIC	Dobrovo	
Sauvignon Vert ‘23		€28
VERUS	Omaz	
Riesling ’23		€24
KERPEN	Bernkastel-Wehlen	
Riesling Classic ’24		€27
TIEFENBRUNNER	Cortaccia BZ	
Chardonnay “Merus” ’24		€25
Sauvignon Blanc “Merus” ’24		€30
Gewurztraminer“Merus” '24		€30
TRAMIN	Termeno BZ	
Chardonnay “Troy”’19		€85
Gewurztraminer “Epokale” ’12		€390
Gewurztraminer “Epokale” ’10		€300
Chardonnay “Glarea” ’24		€29
Sauvignon “Pepi” ’24		€29
Gewurztraminer“Selida” '24		€28
SUAVIA	Soave VR	
Soave Classico ’24		€24
MERLOTTA	Imola BO	
Chardonnay “Grifaia” ’24		€18
Albana di Romagna “Fondatori GP” ’24		€20

BIANCHI

DONNAOLIMPIA 1898	Castagneto Carducci LI		
Vermentino ’24			€20
ANTONIO CAMILLO	Manciano GR		
Vermentino ’24			€20
SANTA BARBARA	Manciano AN		
Verdicchio dei Castelli di Jesi “Le Vaglie” ’24			€24
SERGIO MOTTURA	Scivitella d’Agliano VT		
Grechetto “Poggio della Costa” ’23			€28
VALENTINI	Loreto Aputino PE		
Trebbiano d’Abruzzo ’08			€240
Trebbiano d’Abruzzo ’09			€230
Trebbiano d’Abruzzo ’10			€265
Trebbiano d’Abruzzo ’11			€230
FONTEFICO	Vasto CH	Coltura Biologica	
Trebbiano d’Abruzzo Superiore “Portarispetto” ‘24			€37
GUIDO MARSELLA	Summonte AV		
Falanghina '22			€23
BENITO FERRARA	Tufo AV		
Greco di Tufo “Terra d'uva” ’24			€28
Fiano di Avellino “Sequenzha” ’24			€30
LUNAROSSAVINI	Giffone Valle Piana SA	Coltura Biologica	
Fuorilinea s.a. orange wine		macerato in anfora	€42
Moscato, Fano			

BIANCHI

CENTOPASSI — San Giuseppe Jato PA — Coltura Biologica

Carricante “Teatro Kajjo” ‘22 €26

Catarratto “Terre rosse di Gabbiascio” ‘23 €26

Grillo “Rocce di Pietra Longa” ‘24 €26

MARINO ABATE — Marsala TP

Inzolia “Ricamo” ’24 €27

ANTONELLA CORDA — Serdiana CA

Vermentino di Sardegna ‘24 €30

TENUTA PALTUSA — Calangianus SS

Vermentino di Gallura Superiore “La Contra” ‘24 €25

ALLIMANT-LAUGNER — Orschwiller Alsazia

Pinot Gris ‘23 €24

Riesling ‘23 €24

GUSTAVE LORENTZ — Bergheim-Alsazia

Gewurztraminer Reserve ‘23 €40

SCHEIDECKER — Mittelwhir-Alsazia

Pinot Blanc ‘23 €27

Riesling ‘22 €30

JEAN LUC MOUILLARD — Mantry

Savagnin Cotes du Jura ’18 €49

Savagnin

Bas de la Chaux Cotes du Jura ’22 €44

Chardonnay

BIANCHI

DANIEL DAMPT — Milly-Chablis
Chablis ’23 — €51
Chardonnay

TESTUT — Chablis
Chablis Vieilles Vignes ’23 — €53
Chardonnay

BACHELET-MONNOT — Puligny-Montrachet-Cote de Beaune
Puligny Montrachet ’22 — €160
Chardonnay

VINCENT GIRARDIN — Mersault-Cote de Beaune
Bourgogne Blanc "Cuvee Saint-Vincent" ’22 — €52
Chardonnay

DOMAINE THOMAS & FILS — Verdigny
Sancerre blanc “Le Perrier” ’23 — €46
Sauvignon

DIDIER DEGANEAU — St. Andelaine
Pouilly-Fumè “Silex” ’15 — €230
Sauvignon blanc

MAUROY GAULIEZ — Poully sur Loire
Pouilly-Fumè “Domaine de BelAir “ ’24 — €40
Sauvignon blanc

LAPORTE — Saint-Satur
Pouilly-Fumè “Les Duchesses “’23 — €46
Sauvignon blanc

BIANCHI

PATRICK BAUDOUIN — Chaudefonds sur Layon

Anjou “Effusion” ’20 — €52

Chenin blanc

LES ATHLETES DU VIN — Loira

Touraine Sauvignon ‘23 — €27

Chenin blanc ’23 — €27

Saumur Blanc ‘23 — €30

ROSSI

FIGLI LUIGI ODDERO — La Morra CN

Dolcetto d'Alba ’23 — €20

Barbera d'Alba ’21 — €26

Barolo ‘19 — €65
Nebbiolo

LA SPINETTA — Castagnole delle Lanze AT

Barbaresco Vigneto Valeirano’05 — €130
Nebbiolo

MURAJE — Carema TO

Kraema ’15 — €58
Nebbiolo, Nejeret, Pugnet, Ner d’ala

TRAVAGLINI — Gattinara VC

Gattinara Tre Vigne ’06 — €50
Nebbiolo

CASA CATERINA — Monticelli Brusati BS

Vitagrama ’07 — €35
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

FORADORI — Mezzolombardo TN

Granato’11 — €65
Teroldego

TRAMIN — Termeno BZ

Pinot Nero Riserva “Marjun” ’22 — €35

GRAVNER — Oslavia GO

Rosso Rujno’97 — €135
Merlot

Rosso Rujno’01 — €135
Merlot

Rosso Breg’05 — €96
Pignolo

ROSSI

DORO PRINCIC Cormons GO COLLIO
Merlot ’22 €48

RUSSOLO San Quirino PN
Pinot Nero “Grifo nero” ’20 €37

ANTOLINI Marano di Valpolicella VR
Amarone Classico della Valpolicella “Moròpio” ’21 €54
Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara

CORTE SANT’ALDA Mezzane di sotto VR
Valpolicella “Cà Fiui” ’22 €32
Corvina, Rondinella, Corvinone

ZYME’ Celestino Gaspari San Pietro in Cariano VR
Valpolicella “Reverie” ’22 €30
Corvina, Rondinella, Oseleta e Corvinone

MASSELINA Lugo RA
Sangiovese Serra Riserva ‘19 €18

BIONDI SANTI Montalcino SI
Brunello Montalcino “Tenuta il Greppo” ’04 €255
Sangiovese

CASTELLO TRICERCHI Montalcino SI
Brunello di Montalcino ‘20 €71
Sangiovese

CASTELLO PANERETTA Barberino Tavarnelle FI
Chianti Classico “ ‘20 €28
Sangiovese grosso

ROSSI

ISOLE E OLENA — Barberino Val d'Elsa FI

Cepparello '12 — €80
Sangiovese

Cepparello '13 — €100
Sangiovese

LE MACCHIOLE — Castagneto Carducci LI

Bolgheri Rosso '23 — €39
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah

SERNI FULVIO LUIGI — Castagneto Carducci LI

Bolgheri Rosso '22 — €28
Merlot, sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah

TENUTA SAN GUIDO — Bolgheri LI

Sassicaia '13 — €290
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

JACOPO BIONDI-SANTI — Montalcino SI — **Salomon (18lt)**

Sassoalloro Oro '05 — €600
Sangiovese grosso

FONTEFICO — Vasto CH — Coltura Biologica

Montepulciano d'Abruzzo "Cocca di Casa" '20 — €28

MONTEVETRANO — San Cipriano Picentino SA

Montevetrano'11 — €68
Piedirosso, Aglianico

NANNI COPE' — Vitulazio CE

Sabbie di Sopra il Bosco'17 — €94
Aglianico,Casavecchia, Palegrello nero

CASTELLO MONACI — Bsalice Salentino LE

Negroamaro rosè '24 — €20

ROSSI

BASILISCO — Barile PZ
Basilisco ‘08 — €60
Aglianico

LIBRANDI — Cirò Marina KR
Gravello “Val di Neto” ‘16 — €30
Gaglioppo, cabernet sauvignon

CATALDO CALABRETTA — Cirò Marina KR
Cirò ‘22 — €22
Cirò rosato ’24 — €20

CASA COMERCI — Cirò Marina KR — Coltura Biologica
Magliocco Canino “Libìci” ‘21 — €29

CENTOPASSI — San Giuseppe Jato PA — Coltura Biologica
Perricone “Cimento di Perricone” ’19 — €22
Nero d'Avola “Argille di Tagghia Via” ‘24 — €24

EMILIANO FALSINI — Randazzo CT
Etna rosato Feudo Pignatone “Sciauro” '23 — €43
Nerello Mascalese

TASCA D’ALMERITA — Sclafani Bagni PA
Cabernet Sauvignon ’14 — €70

ARGIOLAS — Serdiana CA
Turriga ’14 — €100
Cannonau, Carignano, Bovale Sardo e Malvasia Nera
Turriga ’12 — €95
Cannonau, Carignano, Bovale Sardo e Malvasia Nera
Turriga ’11 — €110
Cannonau, Carignano, Bovale Sardo e Malvasia Nera

ROSSI

DOMINIQUE LAURENT Nuits-St-Georges
Grands-Echezeaux Grand Cru ’08 €340
Pinot Noir

HENRY BOILLOT Mersault
Bourgogne Pinot Noir ‘22 €73

DOMAINE CACHAT-OCQUIDANT Ladoix-Serrigny Cote d’Or
Chorey-les-Beaune ’21 €58
Pinot Noir

LABET & DECHELETTE Cote d’Or
Chateau de la Tour Clos Vougeot Grand Cru’12 €190
Pinot Noir

VINI DOLCI PASSITI E FORTIFICATI

MARCO CAPRA	Santo Stefano Belbo CN		
Moscato d'Asti “Bricco delle Merende” ‘23			€28
Moscato			
FATTORIA ZERBINA	Marzeno RA		
A.R. ’06		0,375	€130
Albana			
CHATEAU SUDUIRAT	Preignac		
Sauternes Premier Cru Classè ’06		0,375	€80
Sauvignon, Semillon			
FERREIRA	Porto		
Porto Branco			€28
SAO PEDRO DE AGUIAS	Porto		
Porto Vintage ’00			€66
Touriga National, Touriga Franca, Tinta Roriz			
QUINTA DO ESTANHO	Canelas Regua Porto		
Augusto’s Porto Fine White			€38
VINA 25	Jerez de la Frontera		
Pedro Ximenez			€40