

# Vini Rossi – Red Wines (0,75)

## Lombardia

<b>Terre del Colleoni Rosso I.G.T. 2017 (Cabernet Sauvignon) Biologico</b> Tosca - Pontida	€ 15,00
<b>Primorò (Merlot Francogna) I.G.T. 2017 Biologico (Senza Solfiti)</b> “Tosca” - Pontida	€ 15,00
<b>Bonarda dell’Oltrepò Pavese “Peccatrice” vivace D.O.C. 2017 (Croatina)</b> Bisi – San Damiano al Colle	€ 16,00
<b>Valcalepio Rosso D.O.C 2015 (Cabernet S. – Merlot)</b> Castello di Grumello – Grumello del Monte	€ 16,00
<b>Merlot “Tassodine” I.G.T. 2016</b> Magni – Sotto il Monte Giovanni XXIII	€ 18,00
<b>Valcalepio “Cuore del Ronco” D.O.C. 2015 (Cabernet S. – Merlot) - Biologico</b> Oikos – Villa d’Almè	€ 20,00
<b>Merlot “Vento Fermo” Bergamasca BIO I.G.T 2018</b> Le Corne – Grumello del Monte	€ 22,00
<b>Pinot Nero “Tassodine” I.G.T. 2016 Biologico</b> Magni – Carvico	€ 26,00
<b>Valtellina Superiore – Sassella Riserva D.O.C.G. 2015 (Nebbiolo)</b> Manete Prevolstini - Mese	€ 27,00
<b>Valtellina Superiore – Grumello D.O.C.G. 2013 (Nebbiolo)</b> Giorgio Gianatti – Montagna in Valtellina	€ 27,00
<b>Curtefranca Rosso D.O.C. 2015 (Cabernet S. – Merlot)</b> Cavalleri - Erbusco	€ 28,00
<b>Luna Rossa vino da tavola 2015 (Pinot nero – Cabernet S. – Merlot)</b> Caminella - Cenate Sotto	€ 28,00
<b>Ronchedone – Benaco Bresciano rosso Vino da tavola 2016 (Marzemino – Sangiovese –Cabernet)</b> Cà dei Frati – Lugana di Sirmione	€ 28,00
<b>Pinot Nero “ Calonga” I.G.T. 2016</b> Bisi – San Damiano al Colle	€ 28,00
<b>Valcalepio Colle Calvario D.O.C. 201</b> Castello di Grumello – Grumello	€ 35,00
<b>Rosso della Bergamasca “Patrizio” I.G.T. 2014 (Cabernet S. e Merlot)</b> Eligio Magri – Torre dè Roveri	€ 35,00
<b>Sforzato di Valtellina “Corte di Cama” D.O.C.G. 2014 (Nebbiolo)</b> Manete Prevolstini - Mese	€ 40,00
<b>Elogio I.G.T 2012 (Cabernet S. e Merlot)</b> Eligio Magri – Torre dè Roveri	€ 40,00
<b>Valtellina Superiore – Inferno “La Cruus” D.O.C.G. 2015 (Nebbiolo)</b> Manete Prevolstini – Mese	€ 40,00
<b>Valtellina Superiore – Sassella Riserva D.O.C.G. 2011 (Nebbiolo)</b> Cantina Menegola - Castione Andevenno	€ 42,00
<b>Sforzato “PierGiulio” D.O.C.G. 2011 (Nebbiolo)</b> Cantina Menegola	€ 60,00
<b>Murizio Zanella I.G.T 2015 (Cab. Sauvignon – Merlot)</b> Ca dè bosco – Erbusco	€ 80,00
<b>Valle d’Aosta</b>	
<b>Torrette Superiore Les Cretes 2016</b> Les Cretes - Aosta	€ 20,00

# Piemonte

<b>Grignolino Monferrato Casalese Bricco del Bosco D.O.C. 2015</b> Az. Agr. Accornero-Monferrato Casalese	€ 15,00
<b>Dolcetto d'Alba "Trifule" D.O.C.G. 2017</b> Bruno Rocca - Barbaresco	€ 17,00
<b>Roero D.O.C. 2016 (Nebbiolo)</b> Matteo Correggia – Canale	€ 17,00
<b>Il Bacialè Monferrato Rosso D.O.C. 2016 (Barbera, Pinot N., Cab. Sauv., Merlot)</b> Braida –Rocchetta Tanaro	€ 19,00
<b>Nebbiolo delle Langhe "Il principe" D.O.C. 2015</b> Michele Chiarlo - Castelnuovo Calcea	€ 21,00
<b>Gattinara D.O.C.G. 2009 (Nebbiolo)</b> Vallana - Maggiora	€ 28,00
<b>Roche d'Ampsej Roero Riserva D.O.C.G. 2015 (Nebbiolo)</b> Matteo Correggia – Canale	€ 45,00
<b>Conteisa Langhe D.O.C. 2005 (Nebbiolo - Barbera)</b> Gaja – Barbaresco	€ 190,00

## LA BARBERA

<b>La Monella Barbera del Monferrato Frizzante D.O.C. 2016</b> Braida –Rocchetta Tanaro	€ 16,00
<b>Barbera "I cipressi" D.O.C.G. 2015</b> Michele Chiarlo - Castelnuovo Calcea	€ 21,00
<b>Barbera d'Alba "Ciabot du Re" D.O.C. 2014</b> Matteo Correggia – Canale	€ 35,00
<b>Barbera d'Alba "Marun" D.O.C. 2013</b> Matteo Correggia – Canale	€ 40,00
<b>Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" D.O.C.G 2015</b> Braida - Rocchetta Tanaro	€ 50,00
<b>Barbera d'Alba "Vigna Francia" D.O.C. 2015</b> Giacomo Conterno – Monforte d'Alba	€ 60,00
<b>Barbera d'Asti "Ai Suma" D.O.C.G 2015</b> Braida - Rocchetta Tanaro	€ 60,00

## IL BAROLO

<b>Barolo D.O.C.G. 2013 Cascina Ferrero</b> Tenuta Carretta	€ 60,00
<b>Barolo "Tortoniano" Riserva D.O.C.G. 2012</b> Michele Chiarlo - Castelnuovo Calcea	€ 70,00
<b>Barolo D.O.C.G. 2012</b> Paolo Scavino - Castiglione Falletto	€ 70,00
<b>Barolo D.O.C.G. 2010</b> Paolo Scavino - Castiglione Falletto	€ 75,00
<b>Barolo "Tortoniano" Riserva D.O.C.G. 2010</b> Michele Chiarlo – Calamandrana	€ 75,00
<b>Barolo "Vigneto "Arborina" D.O.C.G. 2007 /2010/2011</b> Corino - La Morra	€ 90,00
<b>Barolo "Cannubi" D.O.C.G. 1996</b> Prunotto - Alba	€ 90,00

<b>Barolo “Bric del Fiasc” D.O.C.G. 1998</b> Paolo Scavino - Castiglione Falletto	€ 98,00
<b>Barolo “Cannubi” Riserva D.O.C.G. 2003/2007</b> Michele Chiarlo – Calamandrana	€ 130,00
<b>Barolo “Lazzarino” D.O.C.G. 2009</b> Vietti - Castiglione Falletto	€ 140,00
<b>Barolo “Brunate” D.O.C.G. 2009</b> Vietti - Castiglione Falletto	€ 140,00
<b>Barolo “Rocche” D.O.C.G. 2009</b> Vietti - Castiglione Falletto	€ 150,00
<b>Barolo “Cascina Francia” D.O.C.G. 2009/2011</b> Giacomo Conterno - Monforte d’Alba	€ 150,00

## IL BARBARESCO

<b>Barbaresco D.O.C. 2013/2015</b> Cantina del Pino – Barbaresco	€ 42,00
<b>Barbaresco D.O.C.G. 2015</b> Bruno Rocca – Barbaresco	€ 47,00
<b>Barbaresco D.O.C.G. 2015</b> Produttori del Barbaresco - Barbaresco	€ 47,00
<b>Barbaresco “Rabajà” D.O.C.G.2012</b> Bruno Rocca – Barbaresco	€ 85,00
<b>Barbaresco “Bernadot” D.O.C. 2012</b> Ceretto - Castiglione Falletto	€ 100,00
<b>Barbaresco D.O.C.G. 1990</b> Pio Cesare - Alba	€ 100,00
<b>Barbaresco D.O.C.G. 2007 / 2009</b> Gaja – Barbaresco	€ 250,00

## Veneto

<b>Bardolino D.O.C. 2017 “Le Fontane” (Corvina – Rondinella)</b> Corte Gardoni, Voleggio sul Mincio	€ 17,00
<b>Valpolicella Superiore D.O.C. 2015 (Corvina, Rondinella, Molinara)</b> Allegrini, Fumase Valpolicella	€ 25,00
<b>Valpolicella Superiore Ripasso “La Casetta” - D.O.C. 2016 (Corv., Rond., Molinara, Croatina)</b> Domini Veneti	€ 25,00
<b>Palazzo della Torre I.G.T. 2014 (Corvina, Rondinella, Sangiovese)</b> Allegrini, Fumase Valpolicella	€ 28,00
<b>Veronese “La Grola” I.G.T. 2013/15 (Corvina e Corvinone, Oseleta, Syrah)</b> Allegrini, Fumase Valpolicella	€ 37,00
<b>Fratte D.O.C. 2012 (Cabernet Sav. – Merlot)</b> Maculan – Breganze	€ 70,00
<b>Valpolicella Superiore D.O.C. 2004 (Corvina – Molinar - Rondinella)</b> Dal Forno Romano – Cellore d’Illasi –Veneto	€ 100,00
<b>La Poja I.G.T. 2008 (Corvina Veronese)</b> Allegrini, Fumase Valpolicella	€ 100,00

## L’ AMARONE

<b>Amarone della Valpolicella D.O.C. 2014</b> Massimago	€ 50,00
--	---------

<b>Amarone della Valpolicella D.O.C.2013 Vigna di Jago Domini veneti</b>	€ 60,00
<b>Amarone Classico della Valpolicella D.O.C. 2009 (Corv. , Rond., Molinara, Croatina)</b> Nicolis, S. Pietro in Cariano	€ 65,00
<b>Amarone della Valpolicella DOCG 2012 (Corvina –Rondinella)</b> Marion, Marcellise	€ 75,00
<b>Amarone Classico della Valpolicella D.O.C.G. 2012 (Corvina, Rondinella, Oseleta)</b> Allegrini, Fumase Valpolicella	€ 95,00
<b>Amarone Classico della Valpolicella Riserva “Costasera” D.O.C. 2011</b> Masi, S. Ambrogio	€ 100,00
<b>Amarone Classico della Valpolicella D.O.C. 1990</b> Masi, S. Ambrogio	€ 180,00

## Trentino – Alto Adige

<b>Teroldego Rotaliano D.O.C. 2016</b> De Vescovi Ulzbach - Mezzacorona	€ 22,00
<b>Pinot Nero D.O.C. 2017</b> Colterenzio– Appiano	€23,00
<b>Lagrein D.O.C. 2016</b> Alois Lageder – Margreid	€ 24,00
<b>Rosso Faye I.G.T. 2010 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Lagrein)</b> Pojer & Sandri – Faedo	€ 45,00
<b>Sudtiroler Blauburgunder D.O.C. 2013</b> Gottardi -Mazzon	€ 45,00
<b>Cor Romingberg - Cabernet Sauvignon 2008</b> Alois Lageder - Margreid	€ 60,00
<b>Cabernet Sauvigno " Lafóa" 2011</b> Colterenzio – Appiano	€ 70,00

## Liguria

<b>Granaccia - Colline del Genovesato Rosso I.G.T.2014</b> Bisson – Chiavari	€ 20,00
---	---------

## Emilia Romagna

<b>Sangiovese di Romagna Superiore D.O.C. 2015</b> Condè – Predappio	€ 24,00
<b>Massera Merlot Cru I.G.T. 2011</b> Condè – Predappio	€ 150,00

## Friuli Venezia Giulia

<b>Refosco dal peduncolo rosso D.O.C. 2017</b> Di Leonardo Vineyards – Gonars	€ 16,00
<b>Schioppettino D.O.C. 2016</b> Bastianich – San Floriano del Collio	€ 21,00
<b>Cabernet Sauvignon I.G.T 2015</b> Lis Neris -San Lorenzo Is.	€ 24,00
<b>Rosso delle Venzie “ Nuaré” I.G.T. 2013 (Pinot Nero – Merlot)</b> Livio Felluga – Cormons	€ 22,00

<b>Just Me I.G.T. 2015 (Merlot)</b> Di Leonardo Vineyards – Gonars	€ 24,00
<b>Blau &amp; Blau I.G.T. 2013 (Franconia, Pinot Nero)</b> Jermann, Farra d'Isonzo	€ 23,00
<b>Pignacolusse I.G.T. 2009 (Pignolo)</b> Jermann, Farra d'Isonzo	€ 35,00

## Toscana

<b>Rosso di Montepulciano D.O.C. 2016 (Sangiovese – Merlot)</b> Poliziano – Montepulciano	€ 21,00
<b>Bolgheri “Bolgheri” D.O.C. 2017 (Cabernet Sauvignon – Merlot- Syrah)</b> Giorgio Meletti - Cavallari	€ 22,00
<b>Morellino di Scansano D.O.C. 2015 “Moris” (Sangiovese –Syrah)</b> Az. Moris - Magliano	€ 22,00
<b>Le Difese I.G.T. 2016 (Cabernet Sauvigno – Sangiovese)</b> Tenuta San Guido – Castagneto Carducci	€ 24,00
<b>Rosso di Montalcino D.O.C. 2015 (Sangiovese)</b> Castiglion del Bosco – Montalcino	€ 26,00
<b>Vie Cave Maremma I.G.T. 2013 (Malbec)</b> Fattoria Aldobrandesca – Sovana	€ 30,00
<b>Bolgheri Rosso “Il Bruciato” D.O.C. 2015 (Cab. Sauvignon – Merlot- Syrah)</b> Guado al Tasso - Bolgheri	€ 30,00
<b>Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2014 (Sangiovese – Prugnolo – Gentile)</b> Poliziano - Montepulciano	€ 30,00
<b>Perenzo D.O.C. 2011 (Syrah)</b> Fattoria di Magliano - Magliano	€ 30,00
<b>Bolgheri rosso D.O.C.G. 2016 Campo al mare</b> Tenuta Ambrogio e Giovanni Folonari – Toscana	€30,00
<b>Insoglio del Cinghiale I.G.T 2015 (Syrah-Merlot-Cab.Fr.-Pettit verdot)</b> Campo di Sasso -Bibbona	€ 33,00
<b>Rosso delle miniere – Montescudaio D.O.C. 2008</b> Sorbeiano - Montecatini	€ 34,00
<b>Bolgheri “Coronato” D.O.C. 2010</b> Tenuta dei Pianali – Bibbona	€ 37,00
<b>Cortona “Il Bosco” D.O.C. 1999/ 2000 (Syrah)</b> Tenimenti Luigi d’Alessandro – Cortona	€ 40,00
<b>Rosso Toscana I.G.T. 2009 (Sangiovese – Merlot)</b> Cerbaiona - Montalcino	€ 40,00
<b>Guidalberto I.G.T. 2014 2016 (Cabernet Sauvignon – Merlot)</b> Tenuta San Guido – Castagneto Carducci	€ 48,00
<b>Bolgheri Rosso “Le Serre Nuove”2014 (Merlot, Cab. Sauv., Petit Verdot, Cab. Franc)</b> Tenuta Ornallaia – Castagneto Carducci	€ 55,00
<b>Cabreo “Il Borgo” 2015 I.G.T.</b> Tenute del Cabreo – Toscana	€ 55,00
<b>Fontalloro I.G.T. 2008 2010 (Sangiovese)</b> Felsina – Castel Nuovo Berardeng	€ 65,00

## IL CHIANTI

<b>Chianti D.O.C.G. 2017</b> Fattoria di Petrognano, Montelupo Fiorentino	€ 16,00
--	---------

<b>Chianti Classico D.O.C.G. 2015 “Berardenga”</b> Fattoria Felsina - Castelnuovo Berardenga	€ 24,00
<b>Chianti Rufina Riserva Nipozzano D.O.C.G. 2015</b> Frescobaldi, Nipozzano	€ 25,00
<b>Chianti Rufina Riserva Vecchie Vigne Nipozzano D.O.C.G. 2013</b> Frescobaldi, Nipozzano	€ 30,00
<b>Chianti Classico Gran Selezione “Vigna San Lorenzo” D.O.C.G. 2011</b> Castello di Ama-Gaiole in Chianti	€ 52,00
<b>Chianti Classico D.O.C.G. 2016“Castello Fonterutoli”</b> Mazzei – Castellina in Chianti	€ 60,00

## IL BRUNELLO

<b>Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2005/07/09/12/13</b> Col d’Orgia - Montalcino	€ 49,00
<b>Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2010/11</b> Le Macioche – Montalcino	€ 60,00
<b>Brunello di Montalcino “Castelgiocondo” D.O.C.G 2006/2007/2008/2010</b> Frescobaldi, Montalcino	€ 70,00
<b>Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2013</b> Le Macioche – Montalcino	€ 70,00
<b>Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2010</b> San Polo – Montalcino	€ 85,00
<b>Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2010</b> Castiglion del Bosco – Castiglion del Bosco	€ 95,00
<b>Brunello di Montalcino Montesoli D.O.C.G. 1995</b> Altesino - Montalcino	€ 120,00
<b>Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2011</b> Cerbaiona – Montalcino	€ 180,00

## I SUPERTUSCAN

<b>Lucente I.G.T 2015 (Sangiovese – Merlot)</b> Frescobaldi, Montalcino	€ 55,00
<b>Mormoreto I.G.T. 2011/2015 (Cab. Sauv., Cab. Franc, Merlot, Petite Verdot )</b> Frescobaldi – Pelago	€ 85,00
<b>Solengo I.G.T. 1998/ 99 (Cabernet S. - Petit Verdot - Merlot - Syrah)</b> Argiano – Montalcino	€ 85,00
<b>Tignanello I.G.T. 2014 (Sangiovese – Cab. Sauv. - Cab. F.)</b> Marchesi Antinori – San Casciano	€ 90,00
<b>Paleo I.G.T. 2009 (Cabernet franc)</b> Le Machiole – Bolgheri	€ 120,00
<b>Grattamacco Bolgheri Superiore D.O.C. 2015</b> Colle Massari	€ 150,00
<b>Luce 2010/13 (Merlot, Sangiovese)</b> Frescobaldi, Montalcino	€ 160,00

<b>Siepi I.G.T. 2007/15 (Sangiovese – Merlot)</b> Mazzei – Castellina in Chianti	€ 180,00
<b>Sassicaia D.O.C. 2013 (Cabernet Sauvignon – Merlot)</b> Tenuta San Guido – Castagneto Carducci	€ 300,00
<b>Sassicaia D.O.C. 2007 (Cabernet Sauvignon – Merlot)</b> Tenuta San Guido – Castagneto Carducci	€ 350,00
<b>Ornellaia D.O.C. 2011/13 (Cab. Sauv. – Merlot - Cab. F. – Petit Verdot)</b> Tenuta Ornellaia - Castagneto Carducci	€ 350,00
<b>Solaia 2013 (Cab.Sauv.-Cab.F.-Sangiovese)</b> Marchesi Antinori- Firenze	€ 400,00

## Marche

<b>Cumaro Rosso Conero riserva D.O.C.G. 2011 (Montepulciano)</b> Umani Ronchi – Osimo	€ 37,00
Akronte I.G.T. 2013 (Cabernet Sauvignon) Boccadigabbia - Macerata	€ 37,00

## Umbria

<b>Montefalco D.O.C. 2016 ( Sagrantino)</b> Arnaldo Caprai – Montefalco	€ 22,00
<b>Trent'Anni I.G.T. 2015 (Merlot – Sangiovese)</b> Cottarella – Montefiscone	€ 28,00
<b>Sagrantino di Montefalco D.O.C.G 2013</b> Perticaia - Montefalco	€ 35,00
<b>Sagrantino di Montefalco “25 anni” D.O.C.G 2010</b> Arnaldo Caprai – Montefalco	€ 70,00

## Abruzzo

<b>Montepulciano d’Abruzzo “Marina Cvetic” D.O.C. Riserva 2015</b> Masciarelli -San Martino	€ 35,00
--	---------

## Basilicata

<b>Aglianico del Vulture ”La Firma” D.O.C. 2005</b> Cantine del Notaio –Maschito	€ 35,00
---	---------

## Puglia

<b>Primitivo del Salento “Torcicoda” I.G.T. 2017</b> Tomaresca – San Pietro Vernotico	€ 27,00
<b>Primitivo “La Signora” D.O.C.2013</b> Morella - Manduria	€ 60,00

## Calabria

<b>Cirò Superiore Riserva D.O.C. 2013</b> Librandi – Cirò Marina	€ 15,00
---	---------

## Campania

<b>Taurasi D.O.C.G. 2012 (Aglanico)</b> Feudi di San Gregorio – Sorbo Serpico	€ 30,00
<b>Monteverrano D.O.C. 2001 (Cabernet S. – Merlot – Aglianico)</b> Monteverrano - Sancipriano Salentino	€ 60,00

## Sardegna

<b>Cannonau di Sardegna “Nepente di Oliena” D.O.C. Riserva 2007</b> Puddu – Oliena	€ 30,00
---	---------

## Sicilia

<b>Etna Rosso D.O.C. 2015 ( Nerello Mascalese)</b> Gracci – Catania	€ 22,00
<b>Sàgana I.G.P. 2014 (Nero d’Avola)</b> Cusumano - Partinico	€ 25,00
<b>Etna Rosso D.O.C. 2011 “ Guardiola” (Nerello Mascalese)</b> Tenuta Terre Nere – Catania	€ 55,00
<b>Duca d’Enrico I.G.T. 1995 (Nero d’Avola)</b> Duca di Salaparuta	€ 60,00

## Vini Rosati –Rosè Wines

<b>Maria Rosè Cuvèe Brut</b> Marsuret -Guia di Valdobbiadene - Veneto	€ 17,00
<b>Potamotoco Rosè (BIO) – (Pnot Nero)</b> Le Corne – Grumello del Monte	€ 16,00
<b>Roseri D.O.C. 2015 (Gropello – Marzemino – Sangiovese – Barbera)</b> Cà Maiol – Desenzano del Garda – Lombardia	€ 18,00
<b>Franciacorta Rosè Millesimato D.O.C.G. 2012</b> Ferghettina – Adro - Lombardia	€ 35,00



# Vini Bianchi - White Wines

## Lombardia

<b>Valcalepio bianco D.O.C. 2017 (Chardonnay – Pinot bianco)</b> Castello di Grumello – Grumello del Monte	€ 15,00
<b>Terre del Colleoni D.O.C. 2017 “Vite Natural Durante” – (Incrocio Manzoni)</b> Tosca – Pontida	€ 15,00
<b>Moscato Giallo Bergamasca Lucelio 2017</b> Eligio Magri – Torre dè Roveri	€ 15,00
<b>Pinot Nero “Il Peccatore” Oltrepò Pavese vivace 2017</b> Bisi – San Damiano al Colle	€ 16,00
<b>Verde Luna I.G.P. 2018 (Chardonnay – Incrocio Manzoni)</b> Caminella – Cenate Sotto	€ 16,00
<b>Lugana Prestige D.O.C. 2018 (Turbiana)</b> Cà Maiol – Desenzano del Garda	€ 18,00
<b>Pinot Grigio “Forte Terra” Bergamasca BIO I.G.T. 2018</b> Le Corne – Grumello del Monte	€ 25,00
<b>Cuirtefranca bianco “Rampaneto” D.O.C. 2015/2017 (Chardonnay)</b> Cavalleri - Erbusco	€ 26,00
<b>Lugana "Fabio Contato" D.O.P. 2016 (Trebiano di Lugana)</b> CàMaiol – Desenzano	€ 30,00

## Valle d’Aosta

<b>Petite Arvine D.O.C. 2018</b> Les Cretes – Aosta	€ 20,00
--	---------

## Piemonte

<b>Roero Arneis D.O.C.G. 2018</b> Vietti – Castiglione Falletto	€ 19,00
<b>Gavi D.O.C.G. 2017 (Cortese)</b> Villa Sparina - Gavi	€ 19,00
<b>Il Fiore Langhe D.O.C. 2018 (Chardonnay-Nascetta)</b> Braida- Rocchetta Tanaro	€ 19,00

## Veneto

<b>Soave Classico “Grisela” D.O.C. 2018 (Garganega)</b> Tessari – Monteforte d’Alpone	€ 16,00
--	---------

## Liguria

<b>Vermentino “Vignaerta” D.O.C. 2018</b> Bisson – Chiavari	€ 16,00
--	---------

## Friuli Venezia Giulia

<b>Sharis Bianco delle Venezie I.G.T. 2018 (Chardonnay – Ribolla gialla)</b> Livio Felluga - Cormons	€ 22,00
<b>Ribolla Gialla “Vinnæ” I.G.T 2018</b> Jermann - Farra Isonzo	€ 24,00
<b>Sauvignon I.G.T. 2017</b> Jermann - Fara Isonzo	€ 24,00
<b>Pinot grigio “Gris” D.O.C. 2015</b> Lis Neris San Lorenzo	€ 30,00
<b>Friulano “La Vila” D.O.C. 2015</b> Lis Neris San Lorenzo	€ 30,00
<b>Illivio D.O.C. 2014 (pinot bianco, chardonnay, picolit)</b> Livio Felluga - Brazzano di Cormons	€ 45,00
<b>Vintage Tunina I.G.T. 2015</b> (sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia istriana, picolit) Jermann – Farra d’Isonzo	€ 60,00
<b>W....Dreams.... I.G.T. 2016 (Chardonnay)</b> Jermann – Farra d’Isonzo	€ 60,00

## Trentino - Alto Adige

<b>Müller Thurgau “Palai“ I.G.T. 2017</b> Pojer & Sandri – Faedo	€ 20,00
<b>Nosiola I.G.T. 2016</b> Pojer & Sandri – Faedo	€ 20,00
<b>Pinot Bianco 2016</b> Hofstätter	€ 20,00
<b>Riesling D.O.C.G. 2017</b> Falkestein - Naturno	€ 22,00
<b>De Vite I.G.T. 2016 (Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon - Riesling)</b> Hofstätter – Termeno	€ 24,00
<b>Gewürztraminer D.O.C. 2018</b> Alois Lageder - Mangreid	€ 24,00
<b>Sauvignon “Lafoa” D.O.C. 2015</b> Coilterenzio, Cornaiana	€ 38,00

## Toscana

<b>Bolgheri Bianco D.O.C. 2018 (Vermentino – Viognier)</b> Giorgio Meletti Cavallari - Castagneto Carducci	€ 16,00
---	---------

## Umbria

<b>Grechetto “Grecante” D.O.C. 2016</b> Arnaldo Caprai- Montefalco	€ 18,00
<b>Bramito del Cervo I.G.T. 2016 (Chardonnay)</b> Marchesi Antinori – Castello della Sala	€ 22,00
<b>Cervaro della Sala I.G.T. 2014 (Chardonnay – Grechetto)</b> Marchesi Antinori – Castello della Sala	€ 40,00

## Abruzzo

**Trebbiano d'Abruzzo D.O.C. 2016**  
Gianni Masciarelli

€ 16,00

## Campania

**Greco di Tufo D.O.C. 2017**  
Feudi di San Gregorio– Avellino

€ 18,00

**Falaghina Taburno D.O.C. 2017**  
Feudi di San Gregorio– Avellino

€ 18,00

**“Giallo d'Arles” Greco di Tufo D.O.C.G. 2012**  
Quintodecimo – Mirabella Evaro

€ 40,00

## Sicilia

**Etna Bianco D.O.C. 2018 (Carricante)**  
Tornatore – Catania

€ 25,00

**Terre Siciliane I.G.T.2016 (Catarrato – Chardonnay)**  
Tenuta Regaleali Tasca – Palermo

€ 23,00

**Chardonnay Vigna San Francesco 2015**  
Tenuta Regaleali Tasca – Palermo

€ 60,00

## Sardegna

**Vermentino di Sardegna D.O.C. 2018**  
Az.Giba-Giba

€ 20,00

# Mezze bottiglie - Half bottles (0,375)

## Vini Rossi – Red Wine (0,375 l)

<b>Valcalepio Rosso D.O.C. 2015 (Cabernet sauvignon – Merlot)</b> Castello di Grumello - Grumello del Monte – Lombardia	€ 10,00
<b>La Monella Barbera del Monferrato Frizzante D.O.C. 2017</b> Braida –Rocchetta Tanaro – Piemonte	€ 10,00
<b>Barbera d’Asti “Monte Bruna” D.O.C. 2016</b> Braida –Rocchetta Tanaro – Piemonte	€ 11,00
<b>Tacco Barocco I.G.T 2016 (Negroamaro)</b> Sampietrana - Salento	€ 11,00
<b>Montepulciano d’Abruzzo D.O.C. 2018</b> Villa Medoro, Atri - Abruzzo	€ 11,00
<b>Bolgeri rosso D.O.C 2017 (Merlot – Cab. Sau. –Syrah)</b> Giorgio Meletti - Cavallati - Toscana	€ 12,00
<b>Montefalco d’Abruzzo D.O.C. 2015 (Sangiovese – Sagrantino)</b> Arnaldo Caprai – Montefalco - Umbria	€ 12,00
<b>Lagrein D.O.C. 2016</b> Alois Lageder – Margreid – Alto Adige	€ 12,00
<b>Teroldego Rotaliano D.O.C. 2016</b> De Vescovi Ulzbach - Trentino	€ 13,00
<b>Chianti Riserva D.O.C.G. 2015 (Sangiovese)</b> Nipozzanto – Frescobaldi - Toscana	€ 13,00
<b>Morellino di Scansano D.O.C. 2016 “Moris” (Sangiovese – Merlot - Syrah)</b> Az. Moris - Scansano	€ 13,00
<b>Valpolicella ripasso “La Casetta” 2015</b> Domini Veneti	€ 14,00
<b>Rosso Verona I.G.T. “CAMPOFIORIN” 2013</b> Masi - S.Ambrogio di Valpolicella	€ 15,00
<b>Sassella Valtellina Superiore D.O.C.G. 2016</b> Pevostini, Mese – Lombardia	€ 17,00
<b>Valpolicella Classico D.O.C. 2017</b> Allegrini- Veneto	€ 16,00
<b>Torrette Superiore Valle d’Aosta D.O.P. 2017</b> Les Crêtes – Valle d’Aosta	€ 16,00
<b>Bolgheri Rosso “Il Bruciato” D.O.C. 2017 (Cab. Sauvignon – Merlot- Syrah)</b> Guado al Tasso – Bolgheri	€ 17,00
<b>Rosso della Bergamasca Patrizio I.G.T. 2014 (Cabernet S. e Merlot)</b> Eligio Magri – Torre dè Roveri	€ 18,00
<b>Insoglio del Cinghiale I.G.T 2015 (Syrah-Merlot-Cab.Fr.-Pettit verdot)</b> Campo di Sasso -Bibbona	€ 17,00
<b>Ronchedone –Vino da tavola 2016 (Marzemino – Sangiovese –Cabernet)</b> Cà dei Frati – Lugana di Sirmione - Lombardia	€ 18,00
<b>Barbaresco D.O.C.G. 2013</b> Cantina del Pino – Barbaresco – Piemonte	€ 25,00
<b>Cabreo “Il Borgo” 2015 I.G.T.</b> Tenute del Cabreo – Toscana	€30,00

<b>Fontalloro I.G.T. 2015 (Sangiovese- Merlot – Cab. Sau. – Cab. Franc)</b> Felsina - Toscana	€ 27,00
<b>Sforzato di Valtellina Corte di Cama D.O.C.G. 2013 (nebbiolo)</b> Pevostini, Mese – Lombardia	€ 27,00
<b>Amarone della Valpolicella D.O.C. 2015</b> Domini Veneti – Veneto	€ 30,00
<b>Barbera d’Asti “Bricco dell’Uccellone”D.O.C.G 2015</b> Braidà - Rocchetta Tanaro – Piemonte	€ 32,00
<b>Tignanello I.G.T. 2014 (Sangiovese – Cab. Sauv. - Cab. F.)</b> Marchesi Antinori – San Casciano	€ 45,00

### Vini Rosati – Rosè Wine (0,375 l)

<b>Roseri D.O.C. 2018 (Gropello – Marzemino – Sangiovese – Barbera)</b> Cà Maiol – Desenzano del Garda	€ 12,00
---	---------

### Vini Bianchi –White Wine (0,375 l)

<b>Valcalepio Bianco D.O.C. 2017 (Chardonnay – Pinot bianco)</b> Castello di Grumello - Grumello del Monte – Lombardia	€ 10,00
<b>Lugana D.O.C. 2018 (Trebiano di Saove)</b> Cà Maiol – Desenzano del Garda - Lombardia	€ 10,00
<b>Gavi D.O.C. 2017</b> Villa Sparina Piemonte	€ 11,00
<b>Chardonnay D.O.C. 2017</b> Jermann- Friuli Venezia Giulia	€ 12,00
<b>Ribolla gialla D.O.C. 2018</b> Jermann-farra isonzo	€ 12,00
<b>Vermentino di Sardegna D.O.C. 2018</b> Az.Giba-Giba-Sardegna	€ 12,00
<b>Muller Thurgau D.O.C 2017</b> Pojer e Sandri, - Trentino	€12,00
<b>Greco di tufo 2017 D.O.C.G.</b> Feudi di San Gregorio - Campania	€ 12,00
<b>Petite Arvine Valle d’Aosta D.O.P. 2018</b> Les Cretes – Valle d’Aosta	€ 12,00
<b>Gewürztraminer D.O.C. 2018</b> Alois Lageder – Alto Adige	€ 12,00
<b>Sharis Bianco delle Venezie I.G.T 2018 (Chardonnay – Ribolla gialla)</b> Livio Felluga - Cormons	€ 12,00

## Moscato & Passiti

<b>Verduzzo Passito "Pass the Cookies" I.G.T. 2018 (0,5 l)</b> Di Leonardo Vineyards – Gonars – Venezia Giulia	€ 15,00
<b>Moscato d'Asti D.O.C. 2018 (0,75 l)</b> Grimaldi – Piemonte	€ 15,00
<b>Malvasia delle Lipari Passito D.O.C. 2012 (0,5 l)</b> Colosi – Lipari – Sicilia	€ 18,00
<b>Breganze "Torcolato" D.O.C. 2011 (Vespaiola)</b> Maculan – Breganze -Veneto	€ 28,00
<b>Moscato di Scanzo"Don Quijote" D.O.C. 2008 (0,375 l)</b> Monzio Compagnoni - Scanzorosciate – Lombardia	€ 28,00
<b>Recioto della Valpolicella D.O.C. 2006 (0,50 l)</b> Domini veneti – Illasi Valpolicella – Veneto	€ 30,00
<b>Merlino Vino Fortificato (0,50l)</b> Pojer e Sandri – Trentino	€ 40,00
<b>Sauternes Chateau Bastor Lamontagne 2010</b> Bordeaux – Francia	€ 40,00
<b>Sherry Pedro Ximénez Solera "Muy Viejo"</b> Ximenez Spinola - Spagna	€ 100,00

## Metodo Martinotti - Chamat

<b>Prosecco Superiore di Valdobbiadene "Extra Dry" D.O.C.G. ( 0,375 l)</b> Marsuret – Valdobbiadene – Veneto	€ 11,00
<b>Potamotoco Rosè (BIO) – (Pnot Nero)</b> Le Corne – Grumello del Monte	€ 16,00
<b>Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Extra Dry</b> Marsuret - Valdobbiadene – Veneto	€ 19,00
<b>Cartizze Superiore di Valdobbiadene Dry</b> Marsuret – Valdobbiadene - Veneto	€ 24,00

## Franciacorta e Metodo Classico

<b>Franciacorta Brut D.O.C.G. n.v. (0,375 l)</b> Ferghettina – Adro - Lombardia	€ 16,00
<b>Franciacorta Brut D.O.C.G. n.v.</b> Ferghettina – Adro - Lombardia	€ 25,00
<b>Brut Millesimato Sass de Luna 2014</b> Caminella - Cenate Sotto - Lombardia	€ 32,00
<b>Trento Extra Brut D.O.C. 2012</b> Etyssa – Trento – Trentino	€ 35,00
<b>Franciacorta Satèn D.O.C.G 2010</b> Monzio Compagnoni - Adro – Lombardia	€ 35,00
<b>Franciacorta Brut Millesimato D.O.C.G. 2012</b> Ferghettina – Adro - Lombardia	€ 35,00
<b>Franciacorta “Blanc de Blanc” D.O.C.G. n.v.</b> Cavalleri – Erbusco – Lombardia	€ 45,00
<b>Cuvvee Prestige</b> Cà del Bosco - Erbusco	€ 45,00
<b>Franciacorta “Pas Dosé” Riserva 33” D.O.C.G. 2010</b> Ferghettina – Adro – Lombardia	€ 50,00
<b>Abissi Metodo classico Brut 2013 (maturato in fondo al mar ligure)</b> Bisson – Chiavari – Liguria	€ 60,00
<b>Abissi Metodo classico Rosè 2013 (maturato in fondo al mar ligure)</b> Bisson – Chiavari – Liguria	€ 60,00
<b>Birra Baladin Metodo Classico Riserva 2014</b>	€ 30,00

## Champagne

<b>Laurent-Perrier Brut(0,375)</b> Champagne – Francia	€ 35,00
<b>Perrier Jouet Gran Brut</b> Champagne – Francia	€ 60,00
<b>Pol Roger Brut Réserve n.v.</b> Champagne – Francia	€ 70,00
<b>Ruinart Blanc de Blanc n.v.</b> Champagne – Francia	€ 80,00
<b>Laurent Perrier Ultra Brut</b> Champagne - Francia	€ 80,00
<b>Jacquesson Cuvè 737 n.v.</b> Champagne – Francia	€ 90,00
<b>Ruinart Brut Rosé n.v.</b> Champagne – Francia	€ 90,00
<b>Laurent Perrier rosè</b> Champagne – Francia	€ 100,00
<b>Laurent Perrier Grand Siècle</b> Champagne – Francia	€ 250,00

# Le birre Artigianali di Baladin

## “Baladin” Craft Beers

### Nazionale

#### BIRRA ITALIANA – ITALIAN BEER

**(0,33 l) - € 5,00**

La prima birra 100% italiana ottenuta da materie prime solamente italiane, così da produrre questa birra volutamente semplice dove le materie prime (acqua, malto, luppolo e lievito) si incontrano in modo armonico e originale. Una birra che non mancherà di trovare estimatori ma che oggi rappresenta “in primis” un punto di svolta nella produzione italiana della birra artigianale.

The first beer made from 100% Italian raw materials, so as to produce this beer intentionally simple where raw materials (water, malt, hops and yeast) meet in an original harmony. A beer which will not fail to find admirers, today is "primarily" a turning point in the production of Italian craft beer.

### Nora

#### BIRRA EGIZIA – EGIPTIAN BEER

**0,33 l - € 5,00**  
**0,75 l - € 12,00**

Si rifà alla storia antica, di nomadi e di piramidi, di spezie e di KAMUT® che nella lingua egizia significava “anima della terra”. Il suo colore caldo, ambra aranciato, è sovrastato da una schiuma abbondante che sprigiona note di aromi orientali, speziati di zenzero e agrumi. Il profumo ed il gusto è dolcemente equilibrato.

Refers to ancient history, nomads and pyramids, spices and Kamut ®, in the Egyptian language that meant "soul of the earth." Its warm color, orange-amber, is dominated by an abundant foam that releases hints of oriental spices, citrus and spicy ginger. The smell and the taste are sweetly balanced

### Isaac

#### BIÈRE BLANCHE

**0,33 l - € 5,00**  
**0,75 l - € 12,00**

Dal bicchiere ti invitano la sua schiuma pannosa, il colore torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito ed agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Fresca al palato ha corpo leggero ed è molto beverina.

From the glass you will be invited by its creamy foam, the murky and light color of an apricot and a touch of yeast and citrus spiced harmonies are lost in the coriander and orange peel. Fresh on the palate, it has a light body and it's easy drinking.

### Super

#### BIRRA AMBRATA

**0,33 l - € 5,00**  
**0,75 l - € 12,00**

Si ispira alle birre d'abbazia creando un suo stile. Raggiante, di color ambra, profuma di frutti tropicali, di banana e marzapane. Armonia fatta birra che lascia un ricordo di frutta secca e aromi di mandorla. Beverina ed equilibrata, accompagna molto bene il cibo come le serate in compagnia.

Super takes inspiration from Abbey beers and interprets them with its own style. It has a gleaming amber color and smells of tropical fruit, banana and marzipan. Super is harmony turned into beer and leaves an aftertaste of dried fruit and almonds. Easy to drink and well balanced, it is the ideal accompaniment to food and is perfect to sip in the company of friends

## NOVITA'

### Metodo Classico Riserva 2014

**0,75 l € 30,00**

Baladin “Metodo Classico” è il simbolo per eccellenza del concetto di rifermentazione in bottiglia. Questo metodo di produzione, “Metodo Classico”, appunto, ha un'origine nel mondo del vino ed è una tecnica che ben si adatta anche alla birra. Il risultato è una birra ad elevata gradazione alcolica, dal fine perlage di cui non vogliamo svelare troppe caratteristiche perché, va scoperta e siamo certi, stupirà e si farà amare dal primo sorso o meglio, dal primo profumo.

*Baladin "Classic Method" is the symbol par excellence of the concept of re-fermentation in the bottle. This method of production, "Classic Method", in fact, has an origin in the wine world and it is a technique that is also well suited to beer. The result is a high alcohol content beer, from fine head of which we do not want to reveal too many features, because, to be discovered and we are certain, will amaze you and make you bitter or better from the first sip, the first fragrance.*



# Vini al calice - *Wines by the glass*

## ***Bollicine – Sparkling wine***

**Prosecco Superiore di Valdobbiadene “Il Soler” Extra dry (Glera)** € 3  
**Marsuret (Veneto) 11,5%**  
Colore giallo paglierino. Profumo delicato, elegante e fruttato. Gusto elegante e aromatico.  
*Straw yellow color. Delicate, elegant and fruity bouquet. Elegant and aromatic taste.*

## ***Bianchi – White***

**Valcalepio bianco DOC 2017 (Chardonnay – Pino bianco)** € 3  
**Cast. di Grumello (Lombardia) 12%**  
Colore giallo paglierino. Profumo intenso con sentore di rosa appassita e spezie. Gusto delicato.  
*Straw yellow color. Intense bouquet with hints of dried rose and spices. Delicate taste.*

**Trebbiano d’Abruzzo D.O.C. 2016** € 4  
Gianni Masciarelli (Abruzzo)  
Giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso esprime piacevoli sentori di mela, albicocca ed iris. Al palato è fresco ed equilibrato, sostenuto da una buona acidità prima di una chiusura appena più amarognola.  
*Straw yellow with green reflections, the nose expresses pleasant hints of apple, apricot and iris. On the palate it is fresh and balanced, supported by a good acidity before a slightly more bitter closure.*

## ***Rossi - Red***

**Primoro’ Igt 2017 – Azienda Tosca senza solfiti aggiunti** € 4  
**Merlot – Franconia - (Lombardia) 13%**  
È un vino fresco e fragrante. Affinato in vetro non passa in legno, esprime così spiccate note di frutto, pur di buon corpo e persistenza  
*It is a fresh and fragrant wine. Aged in glass, it does not pass into wood, thus expressing marked notes of fruit, albeit with good body and persistence.*

**Chianti D.O.C.G. 2017 (Sangiovese)** € 4  
**Fattoria di Petrognano - Montelupo Fiorentino - Toscana**  
È il vino rosso più prodotto nella Fattoria di Petrognano: il Meme è un Chianti DOCG giovane, che si ottiene dalla vinificazione separata di uve Sangiovese e Canaiolo.  
*It is the most produced red wine in the Fattoria di Petrognano: the Meme is a young DOCG Chianti, which is obtained from the separate vinification of Sangiovese and Canaiolo grapes.*

**Luna rossa IGT 2016 (Cabernet Sauvignon – Merlot – Pinot Nero)** € 6  
**Caminella (Lombardia) 13,5%**  
Colore rosso rubino carico. Profumo medio intenso. Gusto pieno, sublime, consistente e fruttato.  
*Ruby red color. Middle intense bouquet. Full, sublime, firm and fruity taste.*

## ***Rosati-Rosè***

**Roseri D.O.C. 2018 (Gropello – Marzemino – Sangiovese – Barbera)** € 4  
**Cà Maiol – Desenzano del Garda**  
Dal classico colore rosa tenue, esprime all'olfatto note di frutta a polpa bianca seguite da toni floreali,  
*the colour is a classic pale pink, light and brilliant, the flavour of this rosè is characterized by first notes of tropical fruits as grapefruit and pineapple, followed by apricot and wild flowers hints.*

# Magnum(1,5 l)

<b>Barbera del Monferrato “La Monella” 2016 D.O.C.</b> Braida	€ 38,00
<b>Barbera Montebruna D.O.C. 2015</b> Braida	€ 40,00
<b>Il Baciato Monferrato rosso D.O.C. 2016</b> Braida	€ 40,00
<b>Toscana I.G.T. “Le Difese” 2016</b> Tenuta San Guido	€ 50,00
<b>Chianti classico riserva D.O.C.G. 2015 “Tenuta di Nozzole”</b> Ambrogio e Giovanni Folonari	€ 50,00
<b>Valpolicella Ripasso classico superiore D.O.C.”La Cassetta” 2015</b> Domini Veneti	€ 55,00
<b>Ronchedone 2014-2015</b> Cà dei frati	€ 60,00
<b>Chianti Riserva D.O.C.G. Nipozzano vecchie viti 2014</b> Frescobaldi	€ 60,00
<b>Pinto nero D.O.C. 2013</b> Falkestein	€ 60,00
<b>Insoglio del Cinghiale Campo di Sasso 2015</b> Tenuta di Biserno	€ 65,00
<b>Vino nobile di Montepulciano “Lipiteresco” D.O.C.G. 2003</b> Romeo	€ 70,00
<b>Patrizio Rosso Bergamasca I.G.T. 2015</b> Eligio Magri	€ 70,00
<b>Aglianico del Vulture “La Firma” 2004</b> Cantine del notaio	€ 75,00
<b>Veronese I.G.T. Palazzo della torre 2013</b> Allegrini	€ 75,00
<b>Montepulciano d’Abruzzo D.O.C. “Mariana Cvetic” 2014</b> Masciarelli	€ 75,00
<b>Taurasi riserva D.O.C.G. piano di montevergine 2010</b> Feudi di San Gregorio	€ 80,00
<b>Sforzano di Valtellina D.O.C.G. 2013 “Conte di Cama”</b> Mamete Prevostini	€ 90,00
<b>Barbera d’Asti “Bricco dell’Uccellone” 2011-2014-2015 D.O.C.G.</b> Braida	€ 95,00

<b>Barbaresco Sorì Paitin D.O.C.G. 2006-2007</b> Paitin	€ 96,00
<b>Barbera d'Asti "Ai Suma" 2010 D.O.C.G.</b> Braida	€ 100,00
<b>Barbaresco 1995 "Vanotù" D.O.C.G.</b> Pelissero	€ 100,00
<b>Barbaresco D.O.C.G. 2012</b> Produttori di Barbaresco	€ 100,00
<b>Veronese I.G.T. "La Grolla" 2012-2013-2014</b> Allegrini	€110,00
<b>Toscana I.G.T. "Cabreo" Il Borgo 2015-2016</b> Ambrogio e Giovanni Folonari	€115,00
<b>Serre nuove I.G.T. 2014</b> Ornellaia	€135,00
<b>Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 2013</b> Domini Veneti	€ 140,00
<b>Barbaresco D.O.C.G. Riserva "Ovello" 2011</b> Produttori di Barbaresco	€ 150,00
<b>Mormoreto 1995 I.G.T.</b> Frescobaldi	€ 150,00
<b>Terrazze retiche di Sondrio I.G.T. "N°1"</b> Plozza	€ 150,00
<b>Vigneti delle dolomiti I.G.T. "San Leonardo" 2000</b> San Lorenzo	€ 150,00
<b>Barolo D.O.C.G. "Cascina Ferrero" 2008</b> Tenuta Carretta	€ 200,00
<b>Brunello di Montalcino 2010 Riserva D.O.C.G. "Ripe del convento di Castelgiocondo"</b> Frascolbaldi	€ 220,00
<b>Barolo riserva D.O.C.G. 2007</b> Michele Chiarlo	€ 250,00
<b>Toscana rosso I.G.T. "Siepi" 2007</b> Mazzei Castello di Fonterutoli	€ 260,00
<b>Toscana I.G.T. "Luce della vite" – 2010</b> Tenuta luce della vite	€ 280,00
<b>Barbera d'Alba D.O.C. 2014 Cascina Francia</b> Conterno	€ 300,00

# Jéroboam (3 l) – Imperiale (5l)

<b>Barbera Montebuna D.O.C. 2016 – 3l</b> Braida	€ 90,00
<b>Toscana rosso I.G.T. “Il Borro” 2003 – 3l</b> Il Borro	€ 200,00
<b>Amarone Classico 2015 – 5l</b> Domini Veneti	€ 300,00
<b>Barbera d’Alba D.O.C. 2009 – 5l</b> Matteo Correggia	€ 350,00
<b>Poggio Bestiale D.O.C. 2016 – 5l</b> Fattoria di Magliano	€ 380,00
<b>Toscana I.G.T.” “Cabreo” Il Borgo – 5l</b> Ambrogio e Giovanni Folonari	€ 450,00
<b>Barolo Cerequio D.O.C.G. 2010 – 5l</b> Michele Chiarlo	€ 750,00

Grandi  
Formati