

Proposta della tradizione

Sopressa di valli del pasubio de.co., polenta di Maranello e
funghi (9,12,15)

Sopressa salami with creamy corn and mushrooms

Pasta e fagioli alla veneta con quel che resta del
grana (1,3,7,9)

Pasta and beans venetian-style

or

Bigoli al "torchio" con ragù d'anatra arrostita con fonduta di
Asiago (1,3,7,12)

*Bigoli to "press" with duck ragout and Asiago cheese
fondue*

Trippe alla veneta con fagioli (7,9,12)

Venetian-style tripe with beans

or

Baccalà alla vicentina con polenta di Maranello (1,4,7,12)

Cod fish "Vicenza style" with creamed corn

Pinza con zabaione (1,3,7,8)

*"Pinza" traditional dessert from our grand mother with
Zabaione cream*

€ 50,00 cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Participation in the tasting must be for a minimum of 2 people

Degustazione di Terra

Petto d'anatra, gelato al gorgonzola e salsa all'arancia^(1,7,12,9)

*Duck breast, gorgonzola cheese ice cream
and orange sauce*

Risotto con tartufo nero (dei colli berici), patate e sopressa della casa ^(7,9,12)

Risotto with black truffle (berici hills), potatoes and sopressa salami

Pancia di maialino croccante, soffice di patata, composta di pomodoro, cipolla rossa e taggiasche^(9,12,7)

*Pork belly, mash potatoes, tomatoes jam,
red onions and black olives*

Tiramisù a modo nostro

Home made tiramisù

€ 55,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Participation in the tasting menu must be for a minimum of 2 people

Proposta Degustazione di Pesce

Polpo scottato, crema di patate e
croccante di olive^(14,1)

Octopus, potatoes cream and black olives crumble

Spaghettoni di Gragnano con vongole, bottarga,
limone candito e finocchietto selvatico ^(1,14,4,9,12)

*Gragnano spaghettoni pasta, clams, bottarga, candied
lemon and wild fennel*

Pesce del giorno ^(4,9,12)

Fish of the Day

Fragole, limone e basilico

Strawberries, lemon and basil

€ 65,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Participation in the tasting menu must be for a minimum of 2 people

Degustazione di Pesce

Fantasia di Pesci e Crostacei crudi (specialità dal 1998)
(1,2,4,6,14)

Fantasy of raw fish and crustaceans lightly marinated

Seppia alla puttanesca (14,7,9)
Cuttlefish in "puttanesca" sauce

Risotto ai crostacei, gambero rosso di Mazara
e carciofi (7,9,12)

Risotto with Mazara red prawns and artichokes

Ricciola, scarola alla partenopea e
salsa alle acciughe (4,7,8)

Fish soup

Namelaka di cioccolato bianco all'Earl Grey,
arancia e mandorle (7,8)

*White chocolate Earl Grey namelaka, oranges
and almonds*

€ 80,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Participation in the tasting menu must be for a minimum of 2 people

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Children excluded."

Starters

Mare (Fish)

Fantasia di Pesci e Crostacei crudi
(specialità dal 1998) (2,4,6,14) € 38

Fantasy of raw Fish and Crustaceans lightly marinate

Fiore di zucca con Baccalà mantecato in crosta di
Mais bianco, servito con vellutata di Porri, crema di alici
e olio al timo e limone (4,7,12) € 18

*Zucchini flowers stuffing with creamy cod in white corn
crust served with leeks sauce and anchovies cream,
thyme and lemon oil*

Polpo scottato, crema di patate e
croccante di olive (1,14) € 24

Octopus, potatoes cream and black olives crumble

Sashimi di capasanta, asparagi verdi,
nocciole, marsala e limone salato (14,12,8) € 22

*Scallops sashimi, green asparagus, hazelnuts,
marsala and salted lemon*

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Children excluded."

Terra (Meat)

Fondente di scottona, sedano rapa
e wasabi_(7,12,9) € 20
Slow cooked beef, celeriac and wasabi

Carpaccio di manzo, fonduta di parmigiano, tuorlo
liquido, asparagi bianchi e liquirizia₍₃₎ € 20
*Beef carpaccio, parmesan fondue, egg yolk, white as-
paragus and licorice*

Petto d'anatra, gelato al gorgonzola e
salsa all'arancia_(1,7,12,9) € 18
*Duck breast, gorgonzola cheese ice cream
and orange sauce*

Bavarese di cavolfiore, latticello e
senape al porto_(10,7,12) € 18
Vegetables ratatuille, tomatoes gel and thyme crumble

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Children excluded."

I Primi

First Courses

Mare (Fish)

Spaghettoni di Gragnano, vongole, bottarga, limone candito e finocchietto selvatico (1,4,9,14,12) € 25

Gragnano spaghettoni pasta, clams, bottarga, lemon and wild fennel

Linguine con astice fresco, ciliegini e basilico (1,14,7) € 28

Linguine with lobster ragout, cherry tomatoes and basil

Risotto ai crostacei, gambero rosso di Mazara e carciofi (14,7,9,12) € 25

Risotto with robiola cheese, peppers caramel and scallops

Plin di triglia, datterino giallo, capperi e cerfoglio (1,7,4,12) € 20

Tortelli pasta filled red mullet, yellow tomatoes, capers and chervil

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Children excluded."

Terra (Meat)

Tortelli di coniglio, pioppini,
jus al ginepro e fave_(1,7,9,12,15) € 18

*Tortelli filled with rabbit, pioppini mushrooms,
juniper jus and broadbeans*

Bigoli al "torchio" con ragù d'anatra arrostita e
fonduta di Asiago_(1,3,7,9,12) € 17

*Bigoli to "press" with duck ragout and Asiago cheese
fondue*

Risotto con tartufo nero (dei colli berici), patate
e sopressa della casa_(7,9,12) € 20

Risotto with black truffle, sopressa salami and potatoes

Gnocchi di patata viola, vellutata primaverile,
fondo vegetale e aglio nero_(1,3,9) € 17

*Purple potatoes dumpings, spring velouté,
vegetables jus and black garlic*

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Children excluded."

Main courses

Mare (Fish)

Il pesce del giorno a seconda del
mercato (Min. 2 Persone) (4) € 28

Fish of the day from the market

Dentice, carciofo brasato, salsa al prezzemolo
e aioli_(4,7,9,12) € 26

Snapper, braised artichokes, parsley sauce and aioli

Ricciola, scarola alla partenopea e
salsa alle acciughe_(4,7,8) € 25

Amberjack, neapolitan escarole and anchovies sauce

Il nostro fritto di pesci e crostacei con
guacamole_(1,2,3,4,14) € 40

Mixed of fried fish and crustaceans with guacamole

Baccalà alla vicentina con polenta di Maranello
(specialità di Vicenza)_(1,4,7,12) € 20

Vicenza style cod with creamy Maranello corn

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Children excluded."

Terra(meat)

Carrè di agnello in crosta di pistacchi, barbabietola,
mouse di caprino al pepe Timut (8,9,12,7) € 24

*Rack of lamb in pistachio crust, red beetroot, Timut
pepper goat cheese*

Tagliata di manzo al pepe verde, piselli, menta e porro
bruciato (9,12,10) € 28

Black-Angus roasted tagliata, peas, mint and leeks

Pancia di maialino croccante, soffice di patate,
composta di pomodoro, cipolla rossa
e taggiasche (9,12,7) € 22

*Pork belly, mash potatoes, tomatoes jam,
red onions and black olives*

Fungo portobello, fondo di funghi, ricotta di
mandorle e crumble di tarallo (15,1,8) € 17

Portobello mushrooms, almonds ricotta e tarallo crumble

I Formaggi

Selezione di formaggi nazionali con confetture
di nostra produzione (7,12)

€ 20,00

Selection of national cheeses

I Nostri Dessert

Tiramisù a modo nostro (3,7)

Home made tiramisu'

€ 10,00

Fragole, limone e basilico (1)

Strawberries, lemon and basil

€ 10,00

Brownie al cioccolato fondente e miso,
mousse al caramello e gelato al sesamo (1,3,7,11)

*Chocolate and miso brownie, caramel mousse and
sesame ice cream*

€ 10,00

Namelaka di cioccolato bianco all'Earl Grey,
arancia e mandorle (7,8)

*White chocolate and Earl Grey namelaka,
oranges and almonds*

€ 10,00

Selezione di Sorbetti alla Frutta

Fruits sorbets selection

€ 8,00

PER INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI CONSULTARE LA DOCUMENTAZIONE FORNITA, SU RICHIESTA DAL PERSONALE

FOR INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS, PLEASE REFER TO THE DOCUMENTATION PROVIDED, ON REQUEST, BY THE STAFF

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Funghi e Spore

* Alcuni prodotti non reperibili freschi, possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo oppure abbattuto e congelato in ristorante.

* Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a bonifica preventiva come previsto dall'allegato III del Reg. CE 853/2004.

* Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità di mercato.

Vini al Calice da Dessert

<u>Maculan</u> Vitigni: 100% Vespaiola	Torcolato Passito	€ 8,00
<u>Terre Siciliane</u> Malvasia 100%	Passito	€ 6,00
<u>Braida Giacomo Bologna</u> Vitigni: 100% Moscato Bianco	Moscato d'Asti	€ 6,00

I Vini da Dessert

<u>Donnafugata</u> Vitigni: 100% Zibibbo	Ben Ryé	€ 55,00
<u>Bastor-Lamontagne</u> Vitigni: 80% Semillon- 17% Sauvignon-3% Muscadelle	Sauternes '14 ml 375	€ 45,00
<u>Coos Dario</u> Vitigni: 100% Verduzzo	Il Longhino Ramandolo '07	€ 40,00
<u>Maculan</u> Vitigni: 100% Vespaiolo	Torcolato Passito	€ 70,00
<u>Agostinetto</u> Vitigni: 100% Prosecco	Mondeserto	€ 50,00
<u>Antinori</u> Vitigni: 60% Sauvignon Blanc, 40% Grechetto	Muffato della Sala '06	€ 55,00
<u>Conte Maniago</u> Vitigni: 100% Picolit	Picolit '08	€ 60,00
<u>Manara</u> Vitigni: Corvina Veronese 80% e Rondinella 20%	Reciotto Rosso	€ 50,00
<u>Tenuta Maraveia</u> Vitigni: Corvina Garganega 100%	1462 Passito	€ 50,00

Spumanti Metodo Classico “Champenoise”

Il Metodo Classico è un processo di produzione di vino spumante che consiste nell'indurre la rifermentazione in bottiglia dei vini attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati.

Francia

<u>Guinot</u>	Blanquette de Limoux Cuvée Reservée	
Vitigni: 100% Muzac		€ 35,00

<u>Gruss</u>	Crémant Alsace extra brut	
Vitigni: 80% Pinot bianco 20% Riesling		€40,00

Champagne

<u>Luis Armand</u>	Champagne	
Vitigni: 55% Pinot Noir, 5% Chardonnay, 40% Pinot Meunier		€ 55,00

<u>Bruno Païard</u>	Champagne Brut 0,375 cl.	
Vitigni: 30% Pinot Meunier-35% Chardonnay 35% Pinot Nero		€ 65,00

<u>Baron-Fuenté</u>	Brut Tradition	
Vitigni: 70% Pinot Meunier-30% Chardonnay		€ 58,00

<u>Monthuys</u>	Brut Reserve	
Vitigni: 70% Pinot Meunier-30% Chardonnay		€ 60,00

<u>Aleran</u>	Brut Suprême	
Vitigni: 75% Pinot Noir-25% Chardonnay		€ 60,00
<u>Moët & Chandon</u>	Brut Reserve	
Vitigni: 50% Pinot Nero-40% Pinot Meunier-10% Chardonnay		€ 90,00
<u>Bollinger</u>	Brut Special Cuvée	
Vitigni: 60% Pinot Nero-25% Chardonnay-15% Pinot Meunier		€ 110,00
<u>Charles Heidsieck</u>	Brut Reserve	
Vitigni: 33% Pinot Noir - 34% Chardonnay - 33% Pinot Meunier - 40% vins de réserve		€ 100,00
<u>Ruinart</u>	Brut “Blanc de Blancs”	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 180,00
<u>Ruinart</u>	Brut “R”	
Vitigni: 40% di Chardonnay, dal 49% di Pinot Noir e dal 11% di Meunier		€ 110,00
<u>Ruinart</u>	Brut “R” 0,375 cl.	
Vitigni: 40% di Chardonnay, dal 49% di Pinot Noir e dal 11% di Meunier		€ 60,00
<u>Perrier Jouet</u>	Brut “Blanc de Blancs”	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 160,00
<u>Perrier Jouet</u>	Belle Epoque	
Vitigni: Chardonnay 50% - Pinot Nero 45% - Pinot Meunier 5%		€ 290,00
<u>Dom Perignon</u>	Vintage	
Vitigni: 52% Chardonnay-48% Pinot Nero		€ 380,00
<u>Krug</u>	Krug Grande Cuvée édition 171	
Vitigni: Chardonnay Pinot nero		€ 420,00

Rosè

Monthuys Brut Rosè
Vitigni: 60% Chardonnay- 20% Pinot Meunier- 15% Pinot Nero € 65,00

Laurent-Perrier Brut Rose
Vitigni: 100% Pinot Nero € 140,00

Ruinart Brut Rosè
Vitigni: 55% Pinot Nero-45% Chardonnay € 190,00

Ruinart Brut Rosè 0,375 cl.
Vitigni: 55% Pinot Nero-45% Chardonnay € 90,00

Franciacorta

Chiara Ziliani Brut Satèn Conte di Provaglio
Vitigni: 100% Chardonnay € 38,00

Chiara Ziliani Brut Rosé Conte di Provaglio
Vitigni: 75% Pinot Nero-25% Chardonnay € 40,00

Chiara Ziliani Brut Satèn Conte di Provaglio (Magnum)
Vitigni: 100% Chardonnay € 80,00

Cà del Bosco Brut Cuveè Prestige 0,375 cl.
Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco € 35,00

Cà del Bosco Brut Cuveè Prestige
Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco € 65,00

Cà del Bosco Brut Cuveè Prestige (Magnum)
Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco € 130,00

Cà del Bosco Brut Rosé Cuveè Prestige
Vitigni: 75% Pinot Nero-25% Chardonnay € 85,00

Cà del Bosco Dosage Zèro
Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13%, Pinot Nero 22%. € 90,00

Cà del Bosco Annamaria Clementi
Vitigni : Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%. € 300,00

Contadi Castaldi Brut Rosè
Vitigni: 80% Pinot Nero- 20% Chardonnay € 45,00

Contadi Castaldi Brut Saten
Vitigni: 100% Chardonnay € 45,00

Contadi Castaldi Brut
Vitigni: 80% Chardonnay - 10% Pinot Nero - 10% Pinot Bianco € 40,00

Bellavista Brut Cuvée Alma
Vitigni: 80% Chardonnay - 19% Pinot nero - 1% Pinot bianco € 65,00

Bellavista (MAGNUM) Brut Cuvée Alma
Vitigni: 80% Chardonnay - 19% Pinot nero - 1% Pinot bianco € 120,00

Bellavista Dosaggio Zero
Vitigni: 90% Chardonnay - 10% Pinot nero € 70,00

<u>Bellavista</u>	Brut Gran Cuvée Saten	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 80,00

<u>Bellavista</u>	Brut Cuvée Rosè	
Vitigni: 62% Chardonnay – 38% Pinot nero		€ 75,00

<u>Bellavista</u>	Extra Brut Vittorio Moretti '06	
Vitigni: 57% Chardonnay – 43% Pinot Nero		€ 200,00

Trentino e Alto Adige

<u>Ferrari</u>	Giulio Ferrari '12	Trento
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 310,00

<u>Ferrari</u>	Brut Perlè	Trento
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 65,00

<u>Madonna delle Vittorie</u>	Trento Brut (millesimato)	Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 40,00

<u>Madonna delle Vittorie</u>	Trento Brut Rosé	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 45,00

<u>Kettmeir</u>	Brut Rosé	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 55,00

<u>Kettmeir</u>	Brut Rosé MAGNUM	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 120,00

<u>Kettmeir</u>	Brut	Bolzano
Vitigni: 50% Pinot Bianco – 40% Chardonnay – 10% Pinot Nero		€ 50,00

<u>Kettmeir</u>	Brut MAGNUM	Bolzano
Vitigni: 50% Pinot Bianco – 40% Chardonnay – 10% Pinot Nero		€ 110,00

Piemonte

Contratto	Metodo classico Alta Langa Pas Dosé	€ 50,00
Vitigni: Chardonnay – Pinot Nero		

F. Galliano	Metodo Classico Blanc de Blanc	€ 40,00
Vitigni: Chardonnay 100%		

Lombardia

Costaripa	Rosè Brut	Brescia
Vitigni: Chardonnay 80% – Pinot Nero 20%		€ 40,00

Puglia

Amalberga	Diffondo Rosato (Naturale) 48	Salento
Vitigni: Negramaro 100% FERMENTATO 3 H BUCIA		€ 35,00

Veneto

Pezzalunga	L'atà Verde Pas Dosé (Naturale)	Vicenza
Vitigni: 10% Chardonnay – 90% Pinot nero FERMENTATO 3 H BUCIA		€ 60,00

Tenuta Maraveja_ Vitigni: 100% Garganega	Garganega V. 2019 (Naturale)	Brendola € 38,00
---	---------------------------------------	---------------------

<u>Gianni Tessari</u> Vitigni: 100% Durello	Durello Lessini 60	Verona € 55,00
--	--------------------	-------------------

<u>Fattori</u> Vitigni: 100% Durella	Durello 36 mesi	Verona € 38,00
---	-----------------	-------------------

<u>Fattori</u> Vitigni: 100% Durella	Durello 60 mesi	Verona € 55,00
---	-----------------	-------------------

<u>Dal Cero</u> Vitigni: 100% Durella	Durello Cuvée Augusto	Roncà € 45,00
--	-----------------------	------------------

Tenuta Ballast_ Vitigni: 100% Garganega	Cuvée Ginevra Cortenera	Gambellara € 60,00
--	-------------------------	-----------------------

Tenuta Ballast_ Vitigni: 100% Durella	Durello Riserva Cortenera	Gambellara € 55,00
--	---------------------------	-----------------------

<u>Dal Maso</u> Vitigni: 100% Durella	Durello Dosaggio Pas Dosé	Montebello € 40,00
--	---------------------------	-----------------------

<u>Sacramundi</u> Vitigni: 100% Durella	Durello Extra brut	Vicenza € 40,00
--	--------------------	--------------------

<u>Ongaresca</u> Vitigni: 70% Chardonnay – 30% Pinot nero	Pas Dosé 60 mesi	Vicenza € 45,00
--	------------------	--------------------

Spumanti Metodo Charmat “Martinotti”

Il Metodo Martinotti permette di ottenere spumanti, spesso dolci, dalle caratteristiche note fruttate, per mezzo di recipienti a tenuta stagna tipo autoclave.

La fermentazione che si svolge è molto rapida, in genere intorno ai 15–20 giorni.

Prosecco

Bortolomiol

Vitigni: 100% Glera

Prior Brut

(tre bicchieri G.Rosso 2016)

Valdobbiadene

€ 25,00

Nino Franco

Vitigni: 100% Glera

Superiore Brut

Valdobbiadene

€ 28,00

Bortolomiol

Vitigni: 100% Glera

Cartizze Superiore Dry

Valdobbiadene

€ 39,00

Ruggeri

Vitigni: 100% Glera

Giustino Bisol

Valdobbiadene

€38,00

Nino Franco

Vitigni: 100 % Glera

Cartizze Superiore Dry

Valdobbiadene

€ 42,00

Vini Fermi Rosati

Amalberga

Uvaggio: 100 % Negroamaro

Rosè Salento '23

Puglia

€ 25,00

Terlano

Uvaggio: 100 % Lagrein

Lagrein Rosè

Terlano

€ 25,00

Tenuta Sant'Antonio

Uvaggio: 100% Rondinella

Scaia Rosato '21

Verona

€ 24,00

Vini Fermi Bianchi Veneto

Dal Maso

Vitigni: 100% Garganega

Riva del molino Gambellara '21

Montebello

€ 30,00

Tenuta Maraveja

Vitigni: 100% Garganega

Gemma '17 (NATURALE) Vicenza

€ 30,00

Pezzalunga

Vitigni: 100% Pinot Grigio

Pinot Grigio '23 (NATURALE)

Vicenza

€ 38,00

Ongaresca

Vitigni: 100% Sauvignon

Sauvignon '22

Vicenza

€ 22,00

Piovene P. Godi

Vitigni: 100% Sauvignon

Sauvignon '22

Vicenza

€ 24,00

Maculan Vespaiole '23 Vicenza
Vitigni: 100% Vespaiole € 24,00

Tenuta Fosca Vespaiole '24 Vicenza
Vitigni: 100% Vespaiole € 23,00

Cavalchina Bianco di Custoza '22 "Amedeo" Verona
Vitigni: 40% Garganega – 30% Fernanda – 15% Trebbianello – 15% Trebbiano € 27,00

Inama Sauvignon '23 Verona
Vitigni: 100% Sauvignon € 32,00

Inama Chardonnay '23 Verona
Vitigni: 100% Chardonnay € 27,00

Inama Soave '23 Verona
Vitigni: 100% Garganega di Soave € 27,00

Roccolo Grassi Soave La Broia '21 Verona
Vitigni: 100% Garganega € 30,00

Anselmi Capitel Foscario '22 (Soave) Verona
Vitigni: 90% Garganega – 10% Chardonnay € 28,00

Pieropan Soave Classico '22 Verona
Vitigni: 85% Garganega – 15% Trebbiano di Soave € 28,00

Gini Soave La Frosca '20 Verona
Vitigni: 100% Garganega € 30,00

Le Morette Lugana '22 Verona
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana € 25,00

Zenato Santa Cristina Lugana '22 Verona
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana € 28,00

Angiolino Maule Sassaia '21 Montebello Vicentino
Vitigni: 100% Garganega €28,00

Zonta Breganze (Rivana) Tocai '20 Breganze
Vitigni: 100% Tocai €28,00

Trentino Alto Adige

S. Michele Appiano Chardonnay S. Valentin '20 '19 Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay € 58,00

S. Michele Appiano Sauvignon S. Valentin '21 Bolzano
Vitigni: 100% Sauvignon € 58,00

S. Michele Appiano Gewurztraminer S. Valentin '21 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 58,00

Hofstätter Chardonnay '22 Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay € 28,00

Kettmeir Chardonnay Vigna Maso Reiner '20 Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay € 57,00

Hofstätter Müller Thurgau '18 '19 '20 Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurgau € 30,00

Hofstätter Gewurztraminer Kolbenof '19 '18 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 55,00

Hofstätter Gewurztraminer Joseph '22 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 35,00

Kurtatsch Müller Thurgau '21 '22 Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurgau € 30,00

Kurtatsch Gewurztraminer '22 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 30,00

Terlano Gewurztraminer '21 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 36,00

Valle Isarco Gewurztraminer '22 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 30,00

Franz Haas Pinot Bianco '21 Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Bianco € 40,00

Franz Haas Gewurztraminer '22 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 40,00

Friuli Venezia Giulia

<u>Lis Neris</u>	Picol '20	Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 50,00
<u>Lis Neris</u>	Jurosa '19	Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 50,00
<u>Lis Neris</u>	Gris '21	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 50,00
<u>Lis Neris</u>	Lis '17	Gorizia
Vitigni: 40% Pinot Grigio – 30% Chardonnay – 30% Sauvignon Blanc		€ 75,00
<u>Lis Neris</u>	Confini '18	Gorizia
Vitigni: 40% Gewurtztraminer – 40% Pinot Grigio – 20% Riesling		€ 65,00
<u>Jermann</u>	Vinnae '23	Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla		€ 40,00
<u>Jermann</u>	Chardonnay '21	Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 40,00
<u>Jermann</u>	Pinot Grigio '22	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 40,00
<u>Jermann</u>	Vintage Tunina '20	Gorizia
Vitigni: Sauvignon – Chardonnay – Ribolla Gialla – Malvasia Istriana – Picolit		€ 95,00

Tunella Pinot Grigio '24 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 32,00

Tunella Chardonnay '24 Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay € 32,00

Tunella Sauvignon '24 Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 32,00

Tunella Biancosesto '23 Udine
Vitigni: Friulano e Ribolla Gialla € 50,00

Schioppetto Blancs de Rosis '20 Gorizia
Vitigni: 40% Tocai Friulano – 14% Pinot Grigio – 17% Sauvignon – 19% Malvasia Istriana –
10% Ribolla Gialla € 45,00

Vie di Romans “Vieris” Sauvignon '20 Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 58,00

Vie di Romans “Ciampagnis Vieris” Chardonnay '20 '21 Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay € 50,00

Isidoro Polencic Ribolla Gialla '22 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 38,00

Gravner Ribolla Gialla '13 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 140,00

Isidoro Polencic Malvasia '22 Gorizia
Vitigni: 100% Malvasia € 38,00

Venica Ronco delle Mele Sauvignon '22 Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon € 80,00

Venica L'Adelchi Ribolla Gialla '22 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 38,00

Livio Felluga Friulano '21 Gorizia
Vitigni: 100% Friulano € 40,00

Livio Felluga Terre Alte '19 Gorizia
Vitigni: 40% Sauvignon – 30% Pinot Bianco – 30% Friulano € 120,00

Bastianich Vespa '18 Udine
Vitigni: 45% Chardonnay– 45% Sauvignon– 10% Picolit € 48,00

Piemonte

Ceretto Arneis Blangè '22 Alba
Vitigni: 100% Arneis € 38,00

Campania

Jana:re Falanghina del Sanio '22 Benevento
Vitigni: 100% Falanghina € 28,00

Abruzzo

<u>Valentini</u>	Trebbiano d'Abruzzo '81	Pescara
Vitigni: 100% Trebbiano d'Abruzzo		S.Q.

Umbria

<u>Antinori</u>	Cervaro della Sala '20	Terni
Vitigni: 90% Chardonnay– 10% Grechetto		€ 120,00

Puglia

<u>Amalberga</u>	Verdeca '23	Salento
Vitigni: Verdeca 100%		€ 38,00

Sicilia

<u>Planeta</u>	Cometa '23	Agrigento
Vitigni: 100% Fiano		€ 55,00

<u>Planeta</u>	Chardonnay '19 '21 '23	Agrigento
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 50,00

Sardegna

<u>Argiolas</u>	Nuragus di Cagliari '18 – '22	Cagliari
Vitigni: 100% Nuragus		€ 28,00

<u>Capichera</u>	Vermentino '22	
Vitigni: 100% Vermentino		€ 85,00

Francia

<u>Gruss</u>	Gewürztraminer '23	Alsazia
Vitigni: 100% Gewürztraminer		€ 50,00
<u>Domaine Cauhapè</u>	Jurançon Sec '18 '20	Monein
Vitigni: 30% Gros Manseng-30% Petit Mansen-30% Camaralet-5% Lauzet-5% Courbu		€ 35,00
<u>Daumas Gassac</u>	Gassac Blanc '05	Laugedoc-Roussillon
Vitigni: 25% Viognier-25% Chardonnay-25% Petit Manseng-25% Chenin Blanc		€ 60,00
Regnard	Chassagne-Montrachet '12 '15	Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 220,00
<u>Alain Gautheron</u>	Chablis Premier Cru '20 '21 Les Fourneaux	
Borgogna		
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 70,00
<u>Albert Pic</u>	Chablis Saint Pierre '22	Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 70,00
<u>Domaine Laroche</u>	Chablis Saint Martin '22	Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 60,00
<u>Baron De Rothschild</u>	Légende '22	Bordeaux
Vitigni: 85% Sauvignon Blanc - 15% Semillon		€ 28,00

<u>Domaine de Babulut</u>	Ordovicien Anjou '18	Valle della Loira
Vitigni: 100% Chenin Blanc		€ 60,00

<u>La Rambarde</u>	Pouilly-Fumè '20	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon blanc		€ 45,00

<u>Château-Thébaud F. Lieubeau</u>	Muscadet Sèvre et Main '18	Valle
della Loira		
Vitigni: 100% Muscadet		€ 60,00

<u>Ladoucette</u>	Pouilly Fumè '22	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 60,00

<u>Les Charmes</u>	Pouilly Fumè '23	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 55,00

<u>Ladoucette</u>	Baron de L '18	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 160,00

<u>Chateau de Fontaine-Audon</u>	Sancerre '21	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 50,00

<u>Comete La fond</u>	Sancerre '21	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 65,00

Germania

A.J.Adam

Vitigni: 100% Riesling

Riesling Trocken '22 Mosella-Saar-Ruwer

€ 38,00

Koehler-Ruprecht

Vitigni: 100% Riesling

Riesling trocken '22

Pfalz

€ 40,00

Vini rossi

Una botte di vino può realizzare più miracoli che una chiesa piena di santi.

Veneto

Pezzalunga

Vitigni: 100% - Pinot Nero

Pinot Nero '22 (NATURALE)

Vicenza

€ 40,00

Pezzalunga

Vitigni: 60% - Cabernet Franc - 40% Merlot (UVAGGIO!!!)

Le Terre di Santiago '19 (NATURALE)

Vicenza

€ 38,00

Pezzalunga

Vitigni: 40% - Cabernet Franc - 60% Merlot (UVAGGIO!!!)

Rosso di Santiago '16 (NATURALE)

Vicenza

€ 75,00

Pezzalunga

Vitigni: 40% - Cabernet Franc - 60% Merlot (UVAGGIO!!!)

Rosso di Santiago '13 (NATURALE)

Vicenza

€ 100,00

Giocaia **I**l Base Rosso '22 (**NATURALE**) **V**erona
Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella € 28,00

Gioiaia **Amarone '19 (NATURALE)** **Verona**
Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella **€ 85,00**

Dal Maso Tai Rosso '21 V_icenza
Vitiigni: 100% Tocai Rosso € 22,00

<u>Tenuta Maraveja</u>	Tovomarin '13	Vicenza
Vitigni: 40% - Cabernet Sauvignon - 60% Merlot		€ 30,00

<u>Maculan</u>	Fratta '18	Vicenza
Vitigni: 66% Cabernet Sauvignon – 34% Merlot		€ 100,00

<u>Piovene P. Godi</u>	Tai Rosso '20	Vicenza
Vitigni: 100% Tai Rosso		€ 23,00

<u>Piovene P. Godi</u>	Tai Rosso '21 Thovara	Vicenza
Vitigni: 100% Tai Rosso		€ 55,00

<u>Piovene P.Godi</u>	Pozzare Cabernet '17	Vicenza
Vitigni: 70% Cabernet sauvignon – 30% Cabernet Franc		€ 30,00

Piovene P.Godi Frà i Broli Merlot '20 Vicenza
Vignini: 100% Merlot € 30,00

Ongaresca Merlot '16 **V**icenza
Vitigni: 100% Merlot € 30,00

<u>Tenuta Fosca</u>	Merlot '21	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 28,00

<u>Ongaresca</u>	Pinot nero '19	Vicenza
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 30,00

<u>Cà Salarola</u>	La Carèga del Diavolo '16	Padova
Vitigni: 92% Cabernet sauvignon – 8% Cabernet franc		€ 35,00

<u>Manara</u>	Amarone '17	Verona
Vitigni: 70% Corvina e Corvinone Veronese – 30% Rondinella		€ 75,00

<u>Zenato</u>	Valpolicella Ripassa Superiore '20	Verona
Vitigni: 85% Corvina – 10% Rondinella – 5% Oseleta		€ 40,00

<u>Secondo Marco</u>	Valpolicella Classico '19	Verona
Vitigni: 60% Corvina Veronese – 30% Corvinone – 10% Rondinella		€ 30,00

<u>Monte del Frà</u>	Valpolicella Classico '21	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese – 20% Rondinella		€ 24,00

<u>Monte del Frà</u>	Ripasso di Valpolicella '21	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese – 20% Rondinella		€ 30,00

<u>Allegrini</u>	Valpolicella Classico '23	Verona
Vitigni: 65% Corvina Veronese – 30% Rondinella – 5% Molinara		€ 32,00

Quintarelli Valpolicella Superiore '16 Verona
Vitigni: 55% Corvina - 30% Rondinella - 15% Cabernet € 170,00

Allegrini La Grola '20 Verona
Vitigni: 80% Corvina e Corvinone - 10% Oseleta - 10% Syrah € 40,00

Allegrini Palazzo Della Torre '19 Verona
Vitigni: 70% Corvina Veronese - 25% Rondinella - 5% Sangiovese € 38,00

Allegrini Amarone '19 Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese - 15% Rondinella - 5% Oseleta € 105,00

Allegrini La Poja '13 Verona
Vitigni: 100% Corvina Veronese € 190,00

Inama Oratorio di S. Lorenzo '13 Verona
Vitigni: 100% Carmenere € 80,00

Inama Bradisismo '19 Verona
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon - 30% Carmenere € 85,00

Roccolo Grassi Valpolicella Superiore '19 Verona
Vitigni: 60% Corvina - 15% Corvinone - 20% Rondinella - 5% Croatina € 55,00

Roccolo Grassi Amarone '17 Verona
Vitigni: 60% Corvina veronese - 20% Rondinella - 15% Corvinone - 5% Croatina € 130,00

Dal Forno Romano Amarone '10 '13 Verona
Vitigni: 60% Corvina - 20% Rondinella - 10% Oseleta - 10% Croatina € S.Q.

<u>Serafini e Vidotto</u>	Rosso dell'Abbazia '12	Treviso
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon – 30% Cabernet Franc – 10% Merlo		€ 70,00
<u>Maculan</u>	Pinot Nero '22	Breganze
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 27,00
<u>Maculan Palazzotto</u>	Cabernet Sauvignon '20	Breganze
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon		€ 40,00
<u>Masi Frescaripa</u>	Bardolino Classico '20	Verona
Vitigni: 65% Corvina – 25% Rondinella – 10% Molinara		€ 24,00
<u>Masari Martino</u>	Rosso Biologico '16	Valdagno
Vitigni: 50% Merlot – 50% Cabernet		€ 32,00
<u>Cavazza Cicogna</u>	Syrah '19	Montebello
Vitigni: 100% Syrah		€ 35,00

Trentino alto Adige

<u>S. Michele Appiano</u>	Pinot Nero 21' S.Valentin	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 55,00
<u>Josef Brigl</u>	Pinot Nero '21	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 45,00
<u>Elena Walch</u>	Pinot Nero '23	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 30,00
<u>Kettmeir</u>	Pinot nero Maso Reiner '19	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 60,00

<u>S. Michele Appiano</u>	Cabernet Merlot S.Valentin '21	Bolzano
Vitigni: Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 10%, Merlot 40%		€ 55,00
<u>Pfitscher</u>	Lagrein '19	Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein		€ 35,00
<u>Hofstätter</u>	Lagrein '23	Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein		€ 35,00
<u>Hofstätter</u>	Lagrein Stairaffler '18	Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein		€ 80,00
<u>Terlan</u>	Lagrein Porphyrr '20	Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein		€ 60,00
<u>Terlan</u>	Lagrein '23	Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein		€ 30,00
<u>De Vescovi Ulzbach</u>	Teroldego Rotaliano '19	Trento
Vitigni: 100% Teroldego		€ 38,00
<u>Villa Gresti</u>	San Leonardo '03	Trento
Vitigni: 90% Merlot – 10% Carmenere		€ 95,00

Friuli Venezia Giulia

<u>Russiz Superiore</u>	Rosso Riserva degli Orzoni '98	Gorizia
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon – 15% Merlot – 10% Cabernet Franc		€ 100,00
<u>Gravner</u>	Rosso '01	Gorizia
Vitigni: 90% Merlot – 10% Cabernet sauvignon		S.Q.
<u>Marco Sclaris</u>	Schiopettino '15	Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Nera		€ 32,00
<u>Jermann</u>	Red Angel Rosso '18	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 40,00
<u>Polencic Isidoro</u>	Refosco dal P.R. '13	Gorizia
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 35,00
<u>Lis Neris</u>	Lis Rosso '15	Gorizia
Vitigni: 90% Merlot – 10% Cabernet Sauvignon		€ 80,00
<u>Tunella</u>	Pinot Nero '21	Udine
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 35,00
<u>Bastianich</u>	Refosco dal P.R. '16 '20	Udine
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 35,00
<u>Cà Bolani</u>	Alturio Refosco dal P.R. '07	Udine
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 30,00

<u>Tunella</u>	Pignolo '17	Udine
Vitigni: 100% Pignolo		€ 45,00

<u>Tunella</u>	Arcione '18	Udine
Vitigni: Pignolo Schioppettino		€ 55,00

<u>Moschioni</u>	Pignolo '04	Udine
Vitigni: 100% Pignolo		€ 100,00

<u>Le Monde</u>	Cabernet Sauvignon '16	Pordenone
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon		€ 30,00

<u>Le Monde</u>	Refosco dal P.R. '16	Pordenone
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 28,00

Piemonte

<u>Ganghija</u>	Dolcetto d'Alba '21	Asti
Vitigni: 100% Dolcetto d'Alba		€ 28,00

<u>Ganghija</u>	Barbera d'Alba '15	Asti
Vitigni: 100% Barbera		€ 30,00

<u>Gaja</u>	Barbaresco '08 '81 '20	Cuneo
Vitigni: 100% Nebbiolo		€ S.Q.

<u>Brezza</u>	Barolo '17 (Biologico)	Cannubi
Vitigni: 100% Nebbiolo		€ 58,00

<u>Franco Conterno</u> Vitigni: 100% Nebiolo	Barolo Riserva '16	Cuneo € 120,00
---	--------------------	-------------------

<u>Montalbera</u> Vitigni: 100% Ruché	Ruchè Laccento '17	Asti € 45,00
--	--------------------	-----------------

<u>Montalbera</u> Vitigni: 100% Barbera	Barbera Nuda '15	Asti € 45,00
--	------------------	-----------------

Francesco Clerico Vitigni: 100% Nebiolo	Nebbiolo Langhe '21	Cuneo € 50,00
--	---------------------	------------------

<u>Ganghija</u> Vitigni: 100% Nebbiolo	Nebbiolo d'Alba '21	Asti € 40,00
---	---------------------	-----------------

<u>Braida Bricco Dell'uccellone</u> Vitigni: 100% Barbera	Barbera d'Asti '16 '18	Rocchetta Tanaro € 130,00
--	------------------------	------------------------------

Lombardia

<u>Monsupello</u> Vitigni: 100% Croatina	Bonarda '23	Oltrepò Pavese € 25,00
---	-------------	---------------------------

Toscana

<u>Caccia al Piano Bolghieri</u> Vitigni: 65% Merlot-25% Cabernet Sauvignon- 5% Syrah 5% Petit Verdot	Ruit Hora '20	Castagnetto Carducci € 45,00
--	---------------	---------------------------------

Tenuta Biserno Il Pino di Biserno '19 Bibbona
Vitigni: 40% Cabernet Franc, 40% Merlot, 8% Cabernet S. 12% Petit Verdot € 100,00

Moris Farm Avvoltore '04 Siena
Vitigni: 75% Sangiovese – 20% Cabernet Sauvignon – 5% Syrah € 180,00

Piccolomini Brunello di Montalcino '18 Siena
Vitigni: 100% Sangiovese grosso € 100,00

Biondi Santi Brunello di Montalcino '97 Siena
Vitigni: 100% Sangiovese grosso € S.Q.

Castello di Ama Chianti Classico '19 Siena
Vitigni: 80% Sangiovese–10% Malvasia Nera –5% Merlot – 5% Cabernet Franc € 60,00

Frescobaldi Nipozzano "Riserva" Chianti '19 Firenze
Vitigni: 90% Sangiovese–10% malvasia nera, colorino, cabernet sauvignon, merlot € 40,00

Peppoli Chianti Classico '21 – '22 Firenze
Vitigni: 90% Sangiovese – 5% merlot – 5% Syrah € 40,00

Antinori Villa Antinori '21 Firenze
Vitigni: 55% Sangiovese – 25% Cabernet Sauvignon – 15% Merlot – 5% Syrah € 38,00

La Bracesca-Antinori Nobile di Montepulciano '19 Firenze
Vitigni: 90% Prugnolo Gentile – 10% Merlot € 40,00

Antinori Guado al Tasso '19 Firenze
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot – 10% Syrah € 250,00

Antinori Solaia '02 "Annata Diversa" Firenze
Vitigni: 90% Cabernet Sauvignon – 10% Cabernet Franc € S.Q.

Antinori Solaia '03 Firenze
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon – 20% Sangiovese – 5% Cabernet Franc € S.Q.

Antinori Solaia '06 Firenze
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon – 20% Sangiovese – 5% Cabernet Franc € S.Q.

Antinori Solaia '99 Firenze
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon – 20% Sangiovese – 5% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta Ornellaia Ornellaia '14 Livorno
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon – 35% Merlot – 5% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta Ornellaia Ornellaia '97 Livorno
Vitigni: 65% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot – 5% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Le Difese '21-22 Livorno
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon – 30% Sangiovese € 35,00

Antinori Tignanello '20 '21 Firenze
Vitigni: 80% Sangiovese – 15% Cabernet Sauvignon – 5% Cabernet Franc € 230,00

Jacopo Biondi Santi Sassoalloro '15 Grosseto Scansano
Vitigni: 100% Sangiovese € 38,00

Jacopo Biondi Santi Schidione '11 Grosseto Scansano
Vitigni: 40% Cabernet Sauvignon – 20% Merlot – 40% Sangiovese € 270,00

Tenuta San Guido Sassicaia '18 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '16 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '15 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '14 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '09 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '06 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '02 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '01 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '00 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '99 Livorno
85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc Vitigni: € S.Q.

<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '98	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc		€ S.Q.

<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '97	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc		€ S.Q.

<u>Petra Quercegobbe</u>	Merlot '08	San Lorenzo in Alto
Vitigni: 100 Merlot		€ 75,00

Umbria

<u>Rocca di fabbri</u>	Sagrantino di Montefalco '10	Perugia
Vitigni: 100% Sagrantino		€ 55,00

Emilia Romagna

<u>Ceci Otello</u>	Nerodi Lambrusco	Parma
Vitigni: 100% Lambrusco Maestri		€ 30,00

Marche

<u>Velenosi</u>	Roggio del Filare '06	Ascoli Piceno
Vitigni: 50% Montepulciano – 50% Sangiovese		€ 80,00

Umani Ronchi

Pelago '01 '98

Ancona

Vitigni: 50% Cabernet Sauvignon – 40% Montepulciano – 10% Merlot

€ 60,00

Abruzzo

Masciarelli

Montepulciano d'Abruzzo '15

Pescara

Vitigni: 100% Montepulciano d'Abruzzo

€ 35,00

Edoardo Valentini

Montepulciano d'Abruzzo '00

Pescara

Vitigni: 100% Montepulciano d'Abruzzo

€ 280,00

Campania

Silvia Imperato

Montevetrano '01

Salerno

Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot – 10% Aglianico Taurasi

€ 100,00

Puglia

Teanum

Gran Tiatì Gold Vintage '08

Foggia

Vitigni: 100% Montepulciano

€ 55,00

Teanum

Gran Tiatì Gold Vintage '12

Foggia

Vitigni: 100% Aglianico

€ 50,00

Sicilia

<u>Tasca d'Almerita</u>	Nero d'Avola '20	Palermo
Vitigni: 100% Nero d'Avola		€ 25,00

<u>Planeta</u>	Syrah '13-'15	Agrigento
Vitigni: 100% Syrah		€ 60,00

<u>Pellegrino</u>	Tarenì Nero d'Avola '16	Marsala
Vitigni: 100% Nero d'Avola		€ 35,00

<u>Pellegrino</u>	Nero d'Avola '17	Marsala
Vitigni: 100% Nero d'Avola		€ 28,00

Sardegna

<u>Argiolas</u>	Cannonau di Sardegna '12 - '20	Cagliari
Vitigni: 92% Cannonau - 4% Carignano - 4% Muriellu		€ 28,00

<u>Sella & Mosca</u>	Marchese Villa Marina '99	Sassari
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon		€ 100,00

Francia

<u>Grand Vin De Reignac</u>	Bordeaux '16	Borgogna
Vitigni: 50% Merlot – 35% Cabernet Sauvignon – 10% Cabernet Franc – 5% Petit Verdot		€ 85,00
<u>Domaine H. Gouges</u>	Nuits St. Georges 1er cru '06	Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir		€ 200,00
<u>Clos de l'Oratoire</u>	Chateauneuf Du Pape '12	Valle del Rodano
Vitigni: 70% Renache Noir – 20% Syrah – 10% Mourvèdre		€ 80,00
<u>Domaine Durand</u>	Cornas Empreintes '06	Valle del Rodano
Vitigni: 100% Syrah		€ 120,00
<u>Domaine Louis Lequin</u>	Bourgogne Côte-D'or '23	Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir		€ 55,00
<u>Chanson</u>	Savigny-Les-Beaune '12 – '17	Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir		€ 75,00
<u>Georges Lignier et Fils</u>	Bourgogne '17	Borgogna
Vitigni: 100 % Pinot Noir		€ 100,00