

Proposta della tradizione

Sopressa delle valli del Pasubio De.Co., polenta di Maranello e
funghi_(9,12,15)

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

○

Bigoli al “torchio” con ragù d'anatra arrostita e
fonduta di Asiago _(1,3,7,12)

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

○

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

Pinza con Zabaione_(1,3,7,8,12)

€ 50,00 Cad

**L'adesione alla degustazione deve essere di
minimo 2 persone**

Proposta Degustazione

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

Risotto con tartufo nero dei colli berici, patate e sopressa_(7,9,12)

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

Tiramisù a modo nostro

€ 55,00 Cad

**L'adesione alla degustazione deve essere di
minimo 2 persone**

Degustazione di Pesce

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

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

Il Pesce del Giorno a seconda del mercato^(4,9,12)

Fragole, limone e basilico ⁽¹⁾

€ 65,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Degustazione di Pesce Grande

Fantasia di pesci e crostacei crudi (specialità dal 1998)^(2,4,6,14)

Seppia alla puttanesca ^(14,7,9)

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

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

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

€ 80,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

**"Per garantire un'esperienza piacevole, invitiamo ogni ospite a scegliere almeno due portate (tra antipasto, primo o secondo).
Bambini esclusi."**

Alcuni Antipasti per Iniziare Mare

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

Fiore di zucca con Baccalà mantecato in crosta di mais bianco,
vellutata di porro, crema di alici e
olio al timo limone_(4,7,12) € 18

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

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

Terra

Petto d'anatra, gelato al gorgonzola e
salsa all'arancia_(1,7,12,9) € 18

Carpaccio di manzo, fonduta di parmigiano,
tuorlo liquido, asparagi bianchi e liquirizia₍₃₎ € 20

Fondente di Scottona, sedano rapa
e wasabi_(7,12,9) € 20

Bavarese di cavolfiore, latticello e senape al
porto_(10,7,12) € 18

**"Per garantire un'esperienza piacevole, invitiamo ogni ospite a scegliere almeno due portate (tra antipasto, primo o secondo).
Bambini esclusi."**

I Primi

Mare

Linguine di Gragnano_(pastificio Gentile) con astice fresco,
ciliegi e basilico_(1,2,9,12) € 28

Spaghettoni di Gragnano_(pastificio Gentile) con vongole,
bottarga, limone candito e finocchietto selvatico _(1,14,4,9,12) € 25

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

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

Terra

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

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

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

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

**"Per garantire un'esperienza piacevole, invitiamo ogni ospite a scegliere almeno due portate (tra antipasto, primo o secondo).
Bambini esclusi."**

I Secondi

Mare

Il pesce del giorno a seconda del mercato (Min. 2 Persone) ⁽⁴⁾	€ 28
Dentice, carciofo brasato, salsa al prezzemolo e aioli ^(3,12)	€ 26
Ricciola, scarola alla partenopea e salsa alle acciughe ^(4,7,8)	€ 25
Il nostro fritto di pesci e crostacei con guacamole ^(1,2,3,4,14)	€ 40
Baccalà alla vicentina con polenta di Maranello (specialità di Vicenza) ^(1,4,7)	€ 20

Terra

Carrè di agnello in crosta di pistacchi, barbabietola, mousse di caprino al pepe Timut ^(8,9,12,7)	€ 24
Tagliata di manzo al pepe verde, piselli, menta e porro bruciato ^(9,12,10)	€ 28
Pancia di maialino croccante, soffice di patata, composta di pomodoro, cipolla rossa e taggiasche ^(9,12,7)	€ 22
Fungo portobello, fondo di funghi, ricotta di mandorle e crumble di tarallo ^(15,1,8)	€ 17

I Formaggi

Selezione di formaggi nazionali con confetture
di nostra produzione ⁽⁷⁾
€ 20

I Nostri Dessert

Tiramisù a modo nostro^(3,7)
€ 10

Fragole, limone e basilico⁽¹⁾
€ 10

Brownie al cioccolato fondente e miso,
mousse al caramello e gelato al sesamo^(1,3,7,11)
€ 10

Namelaka di cioccolato bianco all'Earl Grey,
arancia e mandorle^(7,8)
€ 10

Selezione di sorbetti alla frutta
€ 8

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

I Vini da Dessert

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

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

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

<u>Bellavista</u>	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

<u>Pezzalunga</u> Vitigni: 10% Chardonnay – 90% Pinot nero	L'atà Verde Pas Dosè (Naturale) FERMENTATO 3 H BUCIA	Vicenza € 60,00
<u>Tenuta Maraveja</u> 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
<u>Tenuta Ballast</u> Vitigni: 100% Garganega	Cuvée Ginevra Cortenera	Gambellara € 60,00
<u>Tenuta Ballast</u> 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>	Durello Extra brut	Vicenza
Vitigni: 100% Durella		€ 40,00

<u>Ongaresca</u>	Pas Dosè 60 mesi	Vicenza
Vitigni: 70% Chardonnay – 30% Pinot nero		€ 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

<u>Bortolomiol</u>	Prior Brut	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera	(tre bicchieri G.Rosso 2016)	€ 25,00

<u>Nino Franco</u>	Superiore Brut	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera		€ 28,00

<u>Bortolomiol</u>	Cartizze Superiore Dry	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera		€ 39,00

<u>Ruggeri</u>	Giustino Bisol	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera		€38,00

<u>NinoFranco</u>	Cartizze Superiore Dry	Valdobbiadene
Vitigni: 100 % Glera		€ 42,00

Vini Fermi Rosati

<u>Amalberga</u>	Rosè Salento '23	Puglia
Uvaggio: 100 % Negroamaro		€ 25,00

<u>Terlano</u>	Lagrein Rosè	Terlano
Uvaggio: 100 % Lagrein		€ 25,00

<u>Tenuta Sant'Antonio</u>	Scaia Rosato '21	Verona
Uvaggio: 100% Rondinella		€ 24,00

Vini Fermi Bianchi Veneto

Dal Maso	Riva del molino Gambellara '21	Montebello
Vitigni: 100% Garganega		€ 30,00

<u>Tenuta Maraveja</u>	Gemma '17 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 100% Garganega		€ 30,00

<u>Pezzalunga</u>	Pinot Grigio '23 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 38,00

<u>Ongaresca</u>	Sauvignon '22	Vicenza
Vitigni: 100% Sauvignon		€ 22,00

<u>Piovene P. Godi</u>	Sauvignon '22	Vicenza
Vitigni: 100% Sauvignon		€ 24,00

<u>Maculan</u>	Vespaiole '23	Vicenza
Vitigni: 100% Vespaiole		€ 24,00

<u>Tenuta Fosca</u>	Vespaiole '24	Vicenza
Vitigni: 100% Vespaiole		€ 23,00

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

<u>Inama</u>	Sauvignon '23	Verona
Vitigni: 100% Sauvignon		€ 32,00

<u>Inama</u>	Chardonnay '23	Verona
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 27,00

<u>Inama</u>	Soave '23	Verona
Vitigni: 100% Garganega di Soave		€ 27,00

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

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

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

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

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

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

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

<u>Zonta Breganze (Rivana)</u>	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

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

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

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

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

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

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

<u>Kurtatsch</u>	Gewurztraminer '22	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer		€ 30,00

<u>Terlano</u>	Gewurztraminer '21	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer		€ 36,00

<u>Valle Isarco</u>	Gewurztraminer '22	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer		€ 30,00

<u>Franz Haas</u>	Pinot Bianco '21	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Bianco		€ 40,00

<u>Franz Haas</u>	Gewurztraminer '22	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer		€ 40,00

Friuli Venezia Giulia

<u>Lis Neris</u>	Picol '20	Gorizia
Vitigni: 100% sSauvignon 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

<u>Tunella</u>	Pinot Grigio '24	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 32,00

<u>Tunella</u>	Chardonnay '24	Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 32,00

<u>Tunella</u>	Sauvignon '24	Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 32,00

<u>Tunella</u>	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

Valentini

Trebbiano d'Abruzzo '81

Pescara

Vitigni: 100% Trebbiano d'Abruzzo

S.Q.

Umbria

Antinori

Cervaro della Sala '20

Terni

Vitigni: 90% Chardonnay – 10% Grechetto

€ 120,00

Puglia

Amalberga

Verdeca '23

Salento

Vitigni: Verdeca 100%

€ 38,00

Sicilia

Planeta

Cometa '23

Agrigento

Vitigni: 100% Fiano

€ 55,00

Planeta

Chardonnay '19 '21 '23

Agrigento

Vitigni: 100% Chardonnay

€ 50,00

Sardegna

Argiolas

Nuragus di Cagliari '18 - '22

Cagliari

Vitigni: 100% Nuragus

€ 28,00

Capichera

Vermentino '22

Vitigni: 100% Vermentino

€ 85,00

Francia

Gruss

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

Château-Thébaud F. Lieubeau Muscadet Sèvre et Main '18 Valle
della Loira

Vitigni: 100% Muscadet € 60,00

Ladoucette Pouilly Fumé '22 Valle della Loira

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 60,00

Les Charmes Pouilly Fumé '23 Valle della Loira

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 55,00

Ladoucette Baron de L '18 Valle della Loira

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 160,00

Chateau de Fontaine-Audon Sancerre '21 Valle della Loira

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 50,00

Comete La fond Sancerre '21 Valle della Loira

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 65,00

Germania

A.J.Adam Riesling Trocken '22 Mosella-Saar-Ruwer

Vitigni: 100% Riesling € 38,00

Koehler-Ruprecht Riesling trocken '22 Pfalz

Vitigni: 100% Riesling € 40,00

Vini rossi

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

Veneto

Pezzalunga	Pinot Nero '22 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 100% - Pinot Nero		€ 40,00

Pezzalunga	Le Terre di Santiago '19 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 60% - Cabernet Franc - 40% Merlot (UVAGGIO!!!)		€ 38,00

Pezzalunga	Rosso di Santiago '16 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 40% - Cabernet Franc - 60% Merlot (UVAGGIO!!!)		€ 75,00

Pezzalunga	Rosso di Santiago '13 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 40% - Cabernet Franc - 60% Merlot (UVAGGIO!!!)		€ 100,00

Giocaia	Il Base Rosso '22 (NATURALE)	Verona
Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella		€ 28,00

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

<u>Dal Maso</u>	Tai Rosso '21	Vicenza
Vitigni: 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

<u>Piovene P.Godi</u>	Frà i Broli Merlot '20	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 30,00

<u>Ongaresca</u>	Merlot '16	Vicenza
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

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

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

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

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

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

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

Allegrini 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

<u>Allegrini</u>	Palazzo Della Torre '19	Verona
Vitigni: 70% Corvina Veronese – 25% Rondinella – 5% Sangiovese		€ 38,00
<u>Allegrini</u>	Amarone '19	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese – 15% Rondinella – 5% Oseleta		€ 105,00
<u>Allegrini</u>	La Poja '13	Verona
Vitigni: 100% Corvina Veronese		€ 190,00
<u>Inama</u>	Oratorio di S. Lorenzo '13	Verona
Vitigni: 100% Carmenere		€ 80,00
<u>Inama</u>	Bradisisimo '19	Verona
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon – 30% Carmenere		€ 85,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Valpolicella Superiore '19	Verona
Vitigni: 60% Corvina – 15% Corvinone – 20% Rondinella – 5% Croatina		€ 55,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Amarone '17	Verona
Vitigni: 60% Corvina veronese – 20% Rondinella – 15% Corvinone – 5% Croatina		€ 130,00
<u>Dal Forno Romano</u>	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> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein '19	Bolzano € 35,00
<u>Hofstätter</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein '23	Bolzano € 35,00
<u>Hofstätter</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein Stairaffler '18	Bolzano € 80,00
<u>Terlan</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein Porphyrr '20	Bolzano € 60,00
<u>Terlan</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein '23	Bolzano € 30,00
<u>De Vescovi Ulzbach</u> Vitigni: 100% Teroldego	Teroldego Rotaliano '19	Trento € 38,00
<u>Villa Gresti</u> Vitigni: 90% Merlot – 10% Carmenere	San Leonardo '03	Trento € 95,00

Friuli Venezia Giulia

<u>Russiz Superiore</u> Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon – 15% Merlot – 10% Cabernet Franc	Rosso Riserva degli Orzoni '98	Gorizia € 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% Nebiolo		€ 58,00

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

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

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

Francesco Clerico_	Nebbiolo Langhe '21	Cuneo
Vitigni: 100% Nebbiolo		€ 50,00

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

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

Lombardia

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

Toscana

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

<u>Tenuta San Guido</u>	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

<u>Umani Ronchi</u>	Pelago '01 '98	Ancona
Vitigni: 50% Cabernet Sauvignon – 40% Montepulciano – 10% Merlot		€ 60,00

Abruzzo

<u>Masciarelli</u>	Montepulciano d'Abruzzo '15	Pescara
Vitigni: 100% Montepulciano d'Abruzzo		€ 35,00

<u>Edoardo Valentini</u>	Montepulciano d'Abruzzo '00	Pescara
Vitigni: 100% Montepulciano d'Abruzzo		€ 280,00

Campania

<u>Silvia Imperato</u>	Montevetrano '01	Salerno
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot – 10% Aglianico Taurasi		€ 100,00

Puglia

<u>Teanum</u>	Gran Tiatì Gold Vintage '08	Foggia
Vitigni: 100% Montepulciano		€ 55,00

<u>Teanum</u>	Gran Tiatì GoldVintage '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