

*Dans chaque plante il y'a une architecture lièe au nombre d'or et une beauté absolument fabuleuse. Le respect du vivant resume ma manière d'habiter le monde.*

**Anne Claude Leflaive**

**Carta dei vini curata dalla Sommelier Giada Sabatini**



*Degustazioni al calice in abbinamento al menù*

*3 calici €40*

*4 calici €50*

*5 calici €60*

***Bollicine***

*Veuve Ambal- Crémant de Bourgogne Brut* € 14

*Corte Fusia- Franciacorta Brut* € 15

*Nominè Renard- Champagne Brut* € 16

***Bianchi***

*Kante- Vitoska 2019*

*Frescobaldi- Pomino Bianco 2020*

*Donati Camillo- Tutti i giorni bianco 2020*

*Jermann- Ribolla Gialla 2021*

€14

***Rossi***

*Monterosso- Etna Rosso 2018*

*Delas Frères- Côtes du Rhône 2019*

*Alois Lageder-Lagrain 2020*

*Frescobaldi- Nipozzano 2020*

€15





## *Champagne*

### *Assemblaggi*

#### *Montagne de Reims*

**Krug** Brut Grand Cuvée S.A. 169ème Édition S.A. (Reims)  
Pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier  
€ 350

**Louis Roederer**—Brut Cristal 2012 (Reims)  
Pinot noir 55%, Chardonnay 45%  
€ 395

**Louis Roederer**—Brut Cristal 2013 (Reims)  
Pinot noir 55%, Chardonnay 45%  
€ 385

**Louis Roederer**—Brut Collection 242 (Reims)  
22% Pinot Munier, Pinot noir 36%, Chardonnay 42%  
€ 120



*Vallée de la Marne*

**Bollinger** Brut "Special Cuvée" S.A.(Aÿ)  
Pinot Noir 60% Chardonnay 25% Pinot Meunier 15%  
€ 120

**Bollinger** Brut "Grand Année 2014" (Aÿ)  
Pinot Noir 65% Chardonnay 35%  
€ 280

**Jacquesson** Brut "Cuvée 745" S.A.(Dizy)  
35% Pinot Noir 45% Chardonnay 20% Meunier  
€ 120

**Jacquesson** Brut "Cuvée 744" S.A.(Dizy)  
35% Pinot Noir 45% Chardonnay 20% Meunier  
€ 150

**Jacquesson** Extra Brut "Cuvée 743" S.A.(Dizy)  
21% Pinot Noir ,57% Chardonnay, 22% Meunier  
€ 160

**Jacquesson** Extra Brut "Cuvée 742" S.A.(Dizy)  
21% Pinot Noir,57% Chardonnay,22% Meunier  
€ 170

**Jacquesson** Extra Brut "Cuvée 740" S.A.(Dizy)  
21% Pinot Noir,57% Chardonnay,22% Meunier  
€ 200





## *Assemblaggi*

### *Cotes de Blancs*

**Delamotte** "Brut" S.A. (Le Mesnil-sur-Oger)

*Chardonnay 55%, Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 10%*

€ 100

**Laurent Perrier-** Brut "Grand Siècle" S.A.N.24 (Tours-sur-Marne)

*Chardonnay 55% Pinot Noir 45%*

€ 270

**Laurent Perrier-** Brut Millésimé 2008 (Tours-sur-Marne)

*Chardonnay 50% Pinot Noir 50%*

€ 185

**Laurent Perrier** Brut Nature "Blanc de Blancs" S.A.(Tours-sur-Marne)

*Chardonnay*

€ 150

**Larmandier Bernier** Pas Dosé "Terre de Vertus" 2014 P.C.(Vertus)

*Chardonnay*

€ 195

**Nominé Renard** "Brut" S.A.(Villevénard)

*Chardonnay 40% Pinot Noir 30% Pinot Meunier 30%*

€ 90



*Cotes de Blancs*

***Dom Perignon-*** Brut *Vintage 2012(Hautvillers)*  
*Chardonnay Pinot Noir*  
€ 330

***Dom Perignon-*** Brut *Vintage 2010(Hautvillers)*  
*Chardonnay Pinot Noir*  
€ 400

***Dom Perignon-*** Brut *Vintage 2008(Hautvillers)*  
*Chardonnay Pinot Noir*  
€ 470

***Dom Perignon-*** Brut *Vintage 2003(Hautvillers)*  
*Chardonnay Pinot Noir*  
€ 600

***Dom Perignon-*** Brut *Oenothèque 1996(Hautvillers)*  
*Chardonnay Pinot Noir*  
€ 1150



## *Blanc de Blancs*

### *Cotes de Blancs*

**Encry-** Brut Le Mesnil sur Oger G.C. S.A.(Le Mesnil sur Oger)  
Chardonnay  
€ 130

**Jean Luc Gimonnet** Brut Nature Millésime 1996 P.C.(Cuis)  
Chardonnay  
€ 270

**Ruinart** Brut “Blanc de Blancs” S.A.(Reims)  
Chardonnay  
€ 185

**Salon-** Brut “Le Mesnil Cuvée S” 2012  
Chardonnay  
€ 1300

**Jacquart-** Chouilly Cru Blanc De Blancs 2014  
Chardonnay  
€ 160

**Jacquart - Brut Mosaïque**  
Chardonnay  
€120

### *Vallée de la Marne*

**Tarlant** Brut Nature “LaVigne d’Antan”2004 (Oeuilly)  
Chardonnay  
€ 300

**Perrier Jouët Grand Brut S.A. (A’ Epernay)**  
Chardonnay  
€105





## *Blanc de Noir*

### *Montagne de Reims*

**Marguet** Extra Brut "Bouzy" G.C. 2015 (Ambonnay)

*Pinot Noir*

€ 185

**Rémy Leroy** - Brut Nature 2018

*70% Pinot Nero, 30% Chardonnay*

€ 120

**Ruinart** Brut S.A. (Reims)

*Chardonnay 40%, Pinot nero 57%, Pinot Meunier 3%*

€ 125

## *Valle della Loira*

**Grosbot-Barbara** - Brut Pas Dosé

*100% Gamay*

€ 60







*Vallée de la Marne*

***Florence Duchêne***—*Brut Réserve S.A. (Cumières)*

*Pinot Meunier, Pinot Noir*

€ 100

***Florence Duchêne***—*Pas Dosé Anak 2016 (Cumières)*

*Pinot Meunier, Pinot Noir*

€ 150

***Maurice Grumier***—*“Extra Brut Blanc de Noir” S.A. (Vrigny)*

*Pinot Meunier 80% Pinot Noir 20%*

€ 100

***Orban Extra Brut (Leuvrigny)***

*Extra Brut Pinot Meunier*

€ 105



## *Champagne Rosé*

*Montagne de Reims*

**Bollinger** Brut Rosé S.A. (Aÿ)

*Pinot Noir 62% Chardonnay 24% Pinot Meunier 14%*

€ 150

**Bollinger** Brut "Grand Année 2012" Rosé (Aÿ)

*Pinot Noir 65% Chardonnay 35%*

€ 335

**Bollinger** Brut "Grand Année 2014" Rosé (Aÿ)

*Pinot Noir 65% Chardonnay 35%*

€ 320

**Laurent Perrier-** Brut Cuvée Rosé S.A.

*(Tours-sur-Marne) Pinot Noir*

€ 140

**Ruinart** Brut Rose (Reims)

*Chardonnay 45%, Pinot nero 55%,*

€ 175



## *Champagne Rosé*

*Cotes de Blancs*

***Dom Perignon-Brut Vintage Rosé 2000(Hautvillers)***

*Chardonnay Pinot Noir*

€ 850

***Remy Leroy –Brut, Rosé S.A. (Meurville)***

*Pinot Noir*

€ 115

***Fleury– Brut, Rosé de Saignée S.A. (Courteron)***

*Pinot Noir*

€ 125





## *Bollicine Italiane*

### *Valle d'Aosta*

***Cave Mont Blanc*** –Extra Brut XT 2018

*Prie Blanc*

€ 60

### *Piemonte*

***Erpacrife***– Non Dosato Nebbiolo Rosé 2015

*Nebbiolo*

€ 80

***Erpacrife***– Non Dosato Nebbiolo Rosé 2016

*Nebbiolo*

€ 75

### *Friuli-Venezia Giulia*

***Kante*** – Dosaggio Zero KK

*Chardonnay Malvasia*

€ 60



*Lombardia*

***Bellavista – Brut Vittorio Moretti 2013***

*Chardonnay 58%, Pinot Nero 42%*

€ 135

***Bellavista – Brut Ed. Teatro alla Scala 2016***

*Chardonnay 75% Pinot Nero 25%*

€ 90

***Bellavista – Pas Operé 2015***

*Chardonnay 65% Pinot Nero 35%*

€ 80

***Bellavista – Pas Operé 2014***

*Chardonnay 65% Pinot Nero 35%*

€ 85

***Ca' del Bosco – Non Dosato Annamaria Clementi Riserva 2010***

*Chardonnay 55% Pinot Bianco 25% Pinot Nero 20%*

€ 215

***Ca' del Bosco – Extra Brut Annamaria Clementi Rosè Riserva***

*2011 Pinot Nero 100%*

€ 285

***Ca' del Bosco- Vintage Collection Satèn 2017***

*Chardonnay*

€ 120



*Lombardia*

**Corte Fusia-** Brut Franciacorta

*Chardonnay 70%, Pinot Nero 20% e Pinot Bianco 10%*

€ 70

**Corte Fusia** Brut Satèn- Franciacorta

*Chardonnay*

€ 80

**Solo Uva** Brut Franciacorta Rosé

*Pinot Nero*

€ 80

*Trentino*

**Balter** –Pas Dosé Riserva Trentodoc 2013

*Chardonnay Pinot Nero*

€ 85

**Cesconi-** Extra Brut Blauwal

*Chardonnay*

€ 70

**Ferrari** –Brut Perlé Rosé Riserva 2015

*Pinot Nero 100%*

€ 110

**Ferrari** –Brut Perlé Rosé Riserva 2016

*Pinot Nero 100%*

€ 100



*Trentino*

**Ferrari**–*Brut Perlé Nero Riserva 2013*

*Pinot Nero 100%*

€ 125

**Giulio Ferrari**– *Brut Riserva del Fondatore 2009*

*Chardonnay*

€ 220

**Giulio Ferrari** –*Brut Riserva del Fondatore Rosé*

*2008 Chardonnay*

€ 350

*Emilia-Romagna*

**Croci**–*Dosaggio Zero Alfiere Rosé*

*Barbera Bonarda Malvasia Nera*

€ 60

**Cantina della Volta** – *Brut Metodo Classico Rosé*

*Lambrusco di Sorbara*

€ 60

**Bergianti**– *Nature Fine Metodo Classico rosato*

*Lambrusco di Sorbara*

€ 65

**Paltrinieri** - *Leclisse*

*Lambrusco di Sorbara*

€ 60





***Cinque Campi*** – *Dosaggio Zero Rio degli Sgoccioli 2017*  
*Lambrusco Barghi*  
€ 65

***Tenuta La Fiaminga*** – *Sebastian Van De Sype 2020*  
*Lambrusco Grasparossa*  
€ 60

### *Marche*

***Valturio*** – *Extra Brut 1759 Riserva 2013 Rosè*  
*Pinot Nero 100%*  
€ 75

### *Puglia*

***D'Araprì*** – *Pas Dosé S.A.*  
*Bombino Bianco Pinot Nero*  
€ 65

### *Sicilia*

***De Bartoli*** – *Terzavia 2018*  
*Brut, Grillo*  
€ 60







## ***Vini Bianchi Italiani***

### *Valle d'Aosta*

***Ermes Pavese - Blanc de Morgex et de La Salle Nathan 2018***

*Prié Blanc*

€ 65

***Les Crêtes – Cuvée Bois 2018***

€ 80

***Les Crêtes – Chardonnay 2020***

€ 65

### *Piemonte*

***Cascina degli Ulivi- Filagnotti 2015***

*Cortese*

€ 60

***Vigneti Massa - Derthona 2018***

*Timorasso*

€ 70

***Favaro- 13 mesi 2017***

*Erbaluce di Caluso*

€ 65



**Giuseppe Cortese - Scapulin 2018**

*Chardonnay*

€ 60

**San Fereolo- "La Lupa" 2020**

*Dolcetto rosato*

€ 65

*Veneto*

**Vignato- "El Gian" 2017**

*Garganega 100%*

€ 60

**Vignato- Col moenia 2016**

*Garganega 100%*

€65

**Pieropan- Calvarino 2018**

*Garganega 70% Trebbiano di Soave 30%*

€ 75

**Pieropan- Calvarino 2019**

*Garganega 70% Trebbiano di Soave 30%*

€ 70

**Pieropan- La Rocca 2019**

*Garganega 70% Trebbiano di Soave 30%*

€ 75





*Alto Adige*

***Franz Pratzner- Falkenstein 2019***

*Riesling*

€ 60

***Hartmann Donà-Gewurztraminer 2019***

*Gewurztraminer*

€ 60

***Hartmann Donà-Donà Blanc 2017***

*Pinot Bianco 60% Chardonnay 40%*

€ 75

***Pacherhof- Sylvaner 2018***

*Sylvaner*

€ 75



*Alto Adige*

***Pacherhof- Private Cuvee Andreas Huber 2018***

*Riesling,, Gewurztraminer, Sauvignon*

€ 80

***Pacherhof- Private Cuvee Andreas Huber 2016***

*Riesling*

€ 90

***Pacherhof- Private Cuvee Andreas Huber 2014***

*Riesling,kerner,Sylvaner*

€100

***Terlano–Terlaner Rarity 2008***

*85% Pinot Bianco, 10% Chardonnay, 5% Sauvignon*

€ 260

***Terlano–Rarity 2009***

*100% Pinot Bianco*

€ 240

***Terlano–Lunare 2019***

*100% Gewürztraminer*

€ 80

***Terlano–Lunare 2020***

*100% Gewürztraminer*

€ 85



*Alto Adige*

***Terlano–Quarz 2020***

*100% Sauvignon Blanc*

€ 92

***Terlano– Nova Domus 2019***

*60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay e 10% Sauvignon Blanc*

€ 85

***Terlano– Vorberg Riserva 2019***

*Pinot bianco*

€70

***Terlano–Kreuth 2020***

*100% Chardonnay*

€ 60

***Franz Haas–Gewürztraminer 2020***

€60

***Franz Haas–Lepus 2020***

*Pinot Bianco*

€60

***Franz Haas– Moscato Rosa 2020 0,50 lt***

€65



*Alto Adige*

***Alois Lageder- Gewurztraminer 2021***  
€60

***Alois Lageder- Muller Thurgau 2021***  
€60

***Alois Lageder- Pinot Grigio 2021***  
€60

*Trentino*

***Foradori- "Fontanasanta" 2020***  
*Manzoni bianco*  
€ 60

***Cesconi- Garli 2018***  
*Chardonnay*  
80

*Friuli-Venezia Giulia*

***Vignai da Duline- Chioma Integrale 2020***  
*Malvasia*  
€ 65

***Vignai da Duline- Friulano 2019***  
€ 70

***Kante - Vitovska 2019***  
€ 60



***Kante – Sauvignon Riserva 2010***  
€ 95

***Livio Felluga- Ribolla Gialla 2020***  
€ 75

***Gravner- Ribolla Gialla Anfora 2012***  
€ 115

***Renata Pizzulin- Chardonnay Isonzo 2019***  
€ 60

***Renata Pizzulin- Sauvignon Isonzo 2019***  
€ 60

***Mario Schiopetto– “Mario Schiopetto” 2017***  
*Friulano 95% Riesling 5%*  
€ 90

***Mario Schiopetto– “Pinot Grigio” 2018***  
*Pinot Grigio*  
€ 70

***Ronchi di Cialla- Ribolla Gialla Colli Orientali DOC 2020***  
*Ribolla 100%*  
€ 60



***Jermann- Vintage Tunina 2018***

*Ribolla Gialla*

€85

***Jermann- W... Dreams 2019***

*100% Chardonnay*

€85

### *Lombardia*

***Cà del Bosco- Curte franca 2016***

*Chardonnay*

€ 125

***Cà del Bosco- Corte Del Lupo 2020***

*Chardonnay, Pinot Bianco*

€ 80

***Bellavista- "Uccellanda" Curtefranca 2015***

*Chardonnay*

€ 90





## *Emilia-Romagna*

### **La Stoppa- “Ageno” 2013**

*Malvasia aromatica di Candia 90%, Ortrugo e Trebbiano 10%*

€ 65

### **Gradizzolo- Le anfore 2017**

*Pignoletto*

€ 70

### **Ancarani- “Per la gioia” 2018**

*Albana*

€ 60

### **Tenuta S.Lucia- “Albarara” 2019**

*Albana*

€ 60

### **Sebastian Van De Sype- Lambrusco**

*Gasparossa*

€60

## *Liguria*

### **Poggio dei Gorleri- “Albium” 2017**

*Pigato*

€ 70

### **Bruna - “U Baccan” 2017**

*Pigato*

€ 80

### **Possa- “Briod’Amour”Frizzante 2019**

*Bonamico 80%, Moscato Rosso 20%*

€ 60



*Toscana*

***Altura Vigneto- Ansonaco 2018***

€ 70

***I Botri di Ghiaccioforte- Bianco Maremma 2017***

*Trebbiano Toscano 50%, Malvasia 30%, Ansonica e Vermentino 20%*

€ 65

***Antonio Camillo – Marittimo 2020***

*Vermentino*

€ 60

***Frescobaldi- Benefizio Riserva 2020***

€ 70

***Frescobaldi- Gorgona 2020***

€ 115

***Querciabella- Batar 2019***

*50% pinot bianco 50% chardonnay*

€ 130

***Tenuta Carleone- “Rosato” 2020***

*Sangiovese*

€ 60



*Umbria*

***Antinori- “Cervaro della Sala” 2018-2019***

*Chardonnay Grechetto*

€ 105

***Antinori- “Bramito della Sala” 2019***

*Chardonnay*

€ 70

***Antinori- “Conte della Vipera” 2020***

*Sauvignon Blanc et Sémillon*

€ 65

*Marche*

***La Marca di San Michele - Saltatempo 2020***

*Verdicchio Dei Castelli di Jesi Classico Superiore*

€ 60

***CaLiptra- Arancio 2020***

*Trebbiano*

€ 55

***La Distesa- Bianco “Nur” 2017***

*Trebbiano, Malvasia, Verdicchio*

€ 65



***La Distesa- Gli Eremiti 2017***

*Verdicchio*

€ 75

***La Distesa- Gli Eremiti 2016***

*Verdicchio*

€ 80

***Fattoria San Lorenzo - "Le oche" 2018***

*Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico*

€ 60

***Abruzzo***

***Valle Reale- Trebbiano d'Abruzzo 2018***

*Trebbiano d'Abruzzo*

€ 60

***Valle Reale- Vigna del Convento di Capestrano***

*2015 Trebbiano d'Abruzzo*

€ 105

***Valle Reale- Vigneto dei Popoli 2016***

*Trebbiano d'Abruzzo*

€ 75

***Ausonia - "Machaon" 2017***

*Pecorino*

€ 60

***Valle Reale- "Cerasuolo d'Abruzzo" 2019***

*Montepulciano 100%*

€ 65



*Campania*

***Dell'Angelo- "Torrefavale" 2018***

*Greco di Tufo*

€ 70

***Dall'Angelo- "Del Nonno" 2019***

*Coda di Volpe*

€ 60

***La Sibilla- "Crana dell'Ago" 2019***

*Falanghina*

€ 60

***Marisa Cuomo - "Fiorduva" 2018***

*Fenile 30%, Ginestra 30% e Ripoli 30%*

€ 115

***Nanni Copè- Polveri della Scarrupata 2018***

*85%Fiano 12%Asprinio 3%Pallagrello bianco*

€ 85

***Quintodecimo- "Giallo d'Arles" 2020***

*Greco*

€ 85

***Quintodecimo- "Exultet" 2020***

*Fiano*

€ 85

***Quintodecimo- "Via del Campo" 2020***

*Falanghina*

€ 95

***Quintodecimo- "Cuvée Luigi Moio" 2018***

*Falanghina Greco Fiano*

€ 140



**Vadiaperti- “Fiano di Avellino” 2019**

*Fiano*

€ 60

**Villa Dora - “Vigna Vulcano” 2018**

*Lacryma Christi Vesuvio*

*Coda di volpe 50% e falanghina 50%*

€ 65

**Stefania Barbot- Xoros 2020**

*Fiano*

€ 70

**Benito Ferrara- Vigna Cicogna 2020**

*Greco di Tufo*

€ 60



*Sicilia*

**Federico Graziani - "Mareneve" 2018**

*Riesling, Gewürztraminer, Grecanico, Chenin blanc, Carricante*

€ 90

**Calabretta- Minnella 2019**

€ 60

**Rina Terre Siciliane- Vite ad Ovest 2018**

€70

**De Bartoli – Sole e Vento 2019**

*Zibibbo 70% Grillo 30%*

€ 65

**Hauner- Salina Bianco 2021**

*50% Insolia, 50% Catarratto*

€60

**Costanzo Palmento- Etna Bianco Mofete 2020**

*Carricante 70%, Catarratto 30%*

€60



*Sardegna*

***Dettori - "Renosu bianco" 2019***

*Vermentino, Moscato di sennori*

€ 60

***Giovanni Montisci- "Modestu" 2017***

*Moscato*

€ 70

***Terra Sassa- Vermentino 2017***

*Vermentino*

€ 60

***Montisci- Barrosu rosato 2019***

*Cannonau*

€ 9







## ***Vini Rosa Francia***

### *Provenza*

***Château la Tour de l'Evêque– Le Pétale de rose 2017***

*Cinsault 43% Grenache 38% Syrah 13%*

€ 80

***Château d'Esclans– Whispering Angel 2020***

*Grenache 72%, Rolle 13%, Syrah 7%, Cinsault 4%, Tibouren 4%*

€ 75

***Sacha Lichine- Rock Angel Cuvee D'Esclans 2020***

*Grenache, Cinsault*

€ 90



## ***Vini Rossi Italiani***

### ***Piemonte***

***San Fereolo- “San Fereolo” 2012***

*Dolcetto Superiore*

€ 85

***Cascina Tavijn-Teresa La Grande 2016***

*Ruchè*

€ 75

***Giuseppe Cortese- “Nebbiolo” 2018***

*Nebbiolo*

€ 60

***Giuseppe Cortese - “Morassina” 2015***

*Barbera d’Alba*

€ 65

***Manuel Marinacci- Dolcetto d’Alba 2019***

€ 65

***Manuel Marinacci- Tango 2020***

€ 60

***Vicara-Grignolino del Monferrato Casalese 2017***

€65

***Diego Rivetti- Nebbiolo 2020***

€ 60

***Burlotto- Aves Barbera d’Alba***

€ 60



*Barolo e Barbaresco*

**Giuseppe Cortese–Barbaresco Rabajà 2016**  
€ 115

**Giuseppe Cortese–Barbaresco Rabajà 2017**  
€ 120

**Giovanni Rosso - Barolo 2014**  
€ 80

**Giovanni Rosso - Barolo Serra 2014**  
€ 140

**Giovanni Rosso - Barolo Cerretta 2014**  
€ 145

**Principiano - Barolo Serralunga 2017**  
€ 90



*Barolo e Barbaresco*

**Piero Busso- Barbaresco San Stunet 2015**  
€ 135

**Castello di Neive- Barbaresco 2018**  
€ 125

**DeMarie- Barbaresco Riserva 2013**  
€ 150

*Lombardia*

**Barbacan- "Sol" Valtellina Superiore Valgella 2016**  
€ 70



*Veneto*

**Ca' la Bionda-** "Ravazzol" Amarone della Valpolicella 2013  
€ 130

**Speri-** Valpolicella Classico Superiore Sant'Urbano 2018  
Corvina veronese 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%  
€ 65

**Speri-** Amarone della Valpolicella Monte Sant'Urbano 2009  
Corvinone 70%, Molinara 5%, Rondinella 25%  
€ 170

**PieroPan-** Amarone Della Valpolicella Superiore Ruberpan 2018  
€ 65

**Il Monte Caro** - Amarone della Valpolicella 2017  
€85

-



*Valle d'Aosta*

**Les Cretes– Pinot Noir 2020**  
€ 60

**Trentino**

**Cesconi- Franc 2016**  
*Cabernet franc*  
€ 85

*Alto Adige*

**Brunnenhof- Pinot Nero Riserva Mazzon 2018**  
€ 85

**Hofstatter- Pinot Nero Riserva Mazzon 2018**  
€ 90

**Hofstatter- Barthenau Vigna Sant'Urbano 2017**  
€ 110

**Alois Lageder- Lagrain Mitterberg 2019**  
€ 60

**Kellerei Terlan- Porphyriserva 2019**  
*Lagrein*  
€ 90



*Friuli-Venezia Giulia*

**Le due Terre – “Merlot” 2015**

€ 75

**Radikon- “Merlot” 0,5L 2004**

€ 125

**Kante “Terrano” 2014**

65

*Emilia-Romagna*

**Fattoria Paradiso- Barbarossa Lo Spungone**

€ 60

**Vigne di San Lorenzo - “Campiome” 2015**

*Sangiovese*

€ 60

**Mutiliana- “Tramazo” 2017**

*Sangiovese*

€ 60

**Mutiliana- “Accereta” 2017**

*Sangiovese*

€ 60

**Mutiliana- “Accereta” 2016**

*Sangiovese*

€ 70

**Nicolucci- “Vigna del Generale” Superiore Riserva 2018**

*Sangiovese*

€ 65



***Lodi e Corazza- “Corrado” 2015***

*Merlot*

€ 60

***Palazzona di Maggio “Dracone Riserva-Colli di Imola” 2009***

*Merlot 45% Cabernet franc 45% petit verdot 10%*

€ 75

***Palazzona di Maggio “Dracone Riserva-Colli di Imola” 2011***

*Merlot 45% Cabernet franc 45% petit verdot 10%*

€ 70

***Palazzona di Maggio “Dracone Riserva-Colli di Imola” 2013***

*Merlot 45% Cabernet franc 45% petit verdot 10%*

€ 65

***Palazzona di Maggio “Le Armi” Riserva 2016***

*Sangiovese*

€ 80





*Toscana*

***Antinori- "Tignanello" 2014***

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc*

€ 350

***Buondonno- Chianti Classico 2017***

€ 65

***Badia a Coltibuono- Chianti Classico Riserva 2016***

€ 75

***Isole e Olena - Chianti Classico 2016***

€ 65

***Carleone - "Il Guercio" 2019***

€ 85

***Carleone - "Il Guercio" 2017***

€ 95

***I Botri di Ghiaccioforte- Morellino di Scansano Riserva 2001***

*Morellino 75%, Prugnolo 10%, Alicante 10%, Ciliegio 5%*

€ 85

***Il Poggione- Rosso di Montalcino 2018***

€ 65

***La Fornace- Rosso di Montalcino 2016***

€ 70

***La Fornace- Brunello di Montalcino Riserva 2013***

€ 125

***La Fornace- Rosso di Montalcino 2016***

€ 85

***Le Ragnaie- Brunello di Montalcino 2015***

€ 105



***Le Ragnaie***– *Brunello di Montalcino 2013*  
€ 120

***Frescobaldi***- *Tenuta Luce- Lucente 2019*  
*Sangiovese, Merlot*  
€ 85

***Frescobaldi***- *Luce 2018*  
€ 180

***Frescobaldi***- *Luce Brunello 2017*  
€ 190

***Frescobaldi***- *Montesodi Chianti Rufina 2018*  
€ 85

***Frescobaldi***- *Pomino*  
*Pinot Nero*  
€ 60

***Frescobaldi***- *Nipozzano*  
€ 65

***Frescobaldi***- *Masseto 2018*  
€ 900

***Tenuta Ornellaia***- *Serre nuove Dell'Ornellaia*  
€ 80

***Tenuta Ornellaia*** - *Ornellaia*  
€ 275



***Le Potazzine– Brunello di Montalcino 2015***

*100% Sangiovese*

€ 145

***Le Potazzine– Brunello di Montalcino Riserva 2011***

*100% Sangiovese*

€310

***Tenuta di Valgiano- Tenuta di Valgiano 2015***

*Sangiovese 65%, Merlot 20%, Syrah 15%*

€ 160

***Tenuta San Guido- Guidalberto 2019***

*Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%*

€ 80

***Tenuta San Guido - Sassicaia 2018***

*Cabernet sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%*

€ 350

***Villa Pomona - Chianti Classico Riserva 2015***

€ 75

***Querciabella- Turpino 2017***

*Cabernet franc, Merlot, Syrah*

€ 85

***Querciabella- Chianti Classico 2019***

*Sangiovese*

€ 70



*Lazio*

*Ciolti Silene - Cesanese "Silene" 2019*  
€ 60

*Umbria*

*Arnaldo Caprai- Sagrantino di Montefalco "25°" 2012*  
€ 125

*Abruzzo*

*Praesidium - Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2012*  
€ 85

*Praesidium - Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2013*  
€ 80

*Praesidium - Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2015*  
€ 75

*Praesidium - Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2016*  
€ 70

*Valle Reale- Montepulciano D'Abruzzo 2018*  
€ 60



*Campania*

**La Sibilla Marsiliano- 2010**  
*Marsigliese*  
€ 85

**Luigi Tecce- “Satyricon” Irpinia Campi Taurasini 2016**  
*Aglianico*  
€ 65

**Marisa Cuomo- Furore Rosso 2020**  
*Piedirosso Aglianico*  
€ 65

**Quintodecimo- “Vigna Quintodecimo” Taurasi riserva 2014**  
*Aglianico*  
€ 210

**Nanni Copè- Sabbie di sopra il Bosco R12 2012**  
*pallagrellonero, aglianico, casavecchia*  
€ 195

**Stefania Barbot- Ion Irpinia 2018**  
€ 65

**Azienda San Salvatore- Jungano 2011**  
*Aglianico*  
€ 75



*Puglia*

***Natalino del Prete- “Il pioniere” 2016***

*Negroamaro 90%, Malvasia Nera 10%*

€ 60

***L’Archetipo- Primitivo “Mistico” 2015***

€ 70

***Oreste Tombolini- “Primitivo in Rosa” 2020***

*Montepulciano 100%*

€ 70

*Calabria*

***Calabretta- Cirò Rosso 2016***

*Gaglioppo*

€ 60



*Sicilia*

**Barraco- Nero d'Avola 2015**

€ 75

**Federico Graziani – Etna Rosso di Mezzo 2018**

*Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, Francisi*

€ 90

**Federico Graziani- Etna Rosso Profumo Di Vulcano 2019**

*Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio*

€ 190

**Cos - Cerasuolo di Vittoria Classico 2015**

*Frappato di Vittoria 60%, Nero d'Avola 40%*

€ 65

**Arianna Occhipinti- Frappato 2016**

*Frappato di Vittoria*

€ 70

**Tenuta delle Terre Nere– Etna Rosso 2018**

*Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio*

€ 65

**Frank Cornelissen – Munjebel 2018**

*Nerello Mascalese*

€ 115

**Costanzo Palmento- Etna Rosso Mofete 2018**

*80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio*

€ 60



*Sardegna*

***Giovanni Montisci- Barroso 2018***

*Cannonau di Sardegna*

€ 75

***Giovanni Montisci- Barroso 2017***

*Cannonau di Sardegna*

€ 85

***Giovanni Montisci- Barroso 2016***

*Cannonau di Sardegna*

€ 90

***Giovanni Montisci- Riserva Franzisca 2016***

*Cannonau di Sardegna*

€ 145

***Tenute Dettori- Tuderi 2015***

*Cannonau di Sardegna*

€ 65





## ***Vini Francesi***

### *Alsazia*

#### *Vini Bianchi*

***Domaine Binner– Les Vins Pirouettes 2018***

€ 70

***Maurice Schoech–Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf 2016***

€ 95

***Maurice Schoech– Pinot Gris Vendanges Tardives 2015***

€ 90

***Maurice Schoech– Pinot Blanc 2017***

€ 65

***Maurice Schoech– Riesling 2018***

€ 60



*Bordeaux*

*ViniRossi*

*Domaine de Valmengaux- Saint Emilion Grand Cru La Dame de Onze Heures 2015*  
€ 145

*Chateau Le Puy - Côtes de Francs Château Le Puy Emilien 2016*  
€ 100

*Chateau Rauzan-Gassies- Margaux 2016*  
€ 150

*Château Montrose – Saint-Estèphe "la Dame de Montrose" 2015*  
€ 165

*Château Figeac – Saint-Emilion Grand Cru 2016*  
€475

*Chateau Beychevelle – Château Beychevelle 4ème G.C.C. 2016*  
€ 290

*Château Le Pez - Saint Estèphe 2019*  
€80



*Borgogna Chablis*

***Domaine Laroche – Chablis Les Montmains 2019***

€ 100

***Domaine Laroche – Chablis Fourchaumes V.V. 2018***

€ 110

***Domaine Laroche – Chablis Grand Cru Les Clos 2018***

€ 175

***Mosnier- Chablis Vieille Vignes 2018***

€ 65

***Mosnier- Chablis Beauroy 1er Cru 2018***

€ 80

***Mosnier- Chablis 2018***

€ 70

***Domaine Roland Lavantureux– Grand Cru Bougros 2016***

€ 180

***Domaine Roland Lavantureux– Grand Cru Vaudésir 2017***

€ 170

***Domaine Roland Lavantureux– Vieilles Vignes 2017***

€ 150

***Domaine Roland Lavantureux– Vieilles Vignes 2016***

€ 140

***Domaine Roland Lavantureux- 1er Cru 2018***

€ 130

***Saint Pierr- Chablis Albert Pie 2018***

€ 75





## *Borgogna*

### *Vini Bianchi*

***Domaine Boussey- Monthelie 2018***  
€ 100

***Domaine Boussey – Puligny Montrachet 2018***  
€ 110

***Domaine Boussey – Meursault 1er Cru Les Charmes 2018***  
€ 145

***Benoit Ente – Bourgogne Blanc 2018***  
€ 100

***Benoit Ente – Puligny Montrachet 2018***  
€ 190

***Domaine Pillot–Chassagne-Montrachet 2018***  
€ 140

***Domaine Emiliane Gillet– Viré-Clessé Blanc Quintaine 2015***  
€ 70

***Pierre Brisset-Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs-Gain 2016***  
€ 210

***Pierre Brisset-Puligny-Montrachet 1er Cru 2015***  
€100

***Jacques Prieur – 1er Cru Champs Pimont 2017***  
€ 135



*Borgogna*

*Vini Rossi*

***Domaine Stéphane Magnien- Les Façonnières 2017***  
€ 145

***Domaine Stéphane Magnien- Clos Saint Denis Grand Cru 2013***  
€ 320

***Domaine Pillot- Bourgogne Noir 2017***  
€ 85

***Domaine Pillot- Chassagne Montrachet 1er Cru Clos Saint Jean 2016***  
€ 235

***Domaine Joseph Roty- Bourgogne Cuvée de Pressonnier 2017***  
€ 110

***Domaine de Fleury- Vieilles Vignes 2016***  
€ 120

***Domaine Boillet- Bourgogne pinot noir 2017***  
€ 75

***Domaine Faiveley- Gevrey Chambertin 1er Cru "La Combe" 2019***  
€ 180

***Domaine Faiveley- Nuits Saint Georges 1er Cru 2019***  
€ 165

***Robert Groffier- Bourgogne Pinot Noir 2018***  
€ 65

***Pierre Brisset- Bourgogne Pinot Noir 2018***  
€ 80



*Valle della Loira*

*Vini Bianchi*

***Domaine Delaporte- Sancerre Silex Blanc 2018***

€ 70

***Domaine Delaporte - Sancerre Blanc Monts Damnes 2018***

€ 85

***Domaine Jonathan Pabiot– Pouilly-Fumé Prelude 2019***

€ 65

***Vincent Dancer- Tête du Clos- Chassagne Montrachet 2015***

€ 85

***Domaine Des Roches Neuves– L'insolite 2019***

€ 85

***De Ladoucette au Château Du Mouret- “Baron De L” 2018***

*Pouilly Fumé*

€ 90

*Jura*

*Vini Bianchi*

***Domaine de la Renardière–Jurassique 2018***

€ 70



*Valle della Loira*

*Vini Rossi*

***Domaine Des Roches Neuves– La Marginale 2015***  
€ 100

***Domaine Des Roches Neuves– La Marginale 2016***  
€ 90

***Domaine Marcel Lapierre– Morgon Cuvée 2018***  
€ 70

***Domaine Delaporte- Sancerre Silex 2016***  
€ 85

***Domaine Delaporte- Sancerre Silex 2018***  
€ 80

*Cote du Rhone*

*Vini Rossi*

***Feraud- Châteauneuf du Pape 2015***  
€ 110

***Saint Esprit- Delas 2019***  
€ 75





*Languedoc & Roussillon*

*Vini Rossi*

***Clos du Rouge Gorge - Jeunes Vignes 2017***  
€ 60

***Clos du Rouge Gorge –La Cuvée du Patron 2018***  
€ 65

***Clos du Rouge Gorge – Une Vie La Nuit 2018***  
€ 65

***Domaine Gauby- Côtes du Roussillon Villages Calcinaires 2017***  
€ 70







## *Germania*

### *Vini Bianchi*

#### ***Pfalz***

***Rebholz- Riesling Trocken 2018***

€ 60

#### ***Mosel***

***Joh. Jos. Prum- Bernkasteler Badstube kabinett 2016***

€ 80

***Molitor - Riesling Spätlese Trocken 2001***

€ 85

***Molitor - Riesling Kabinett Trocken 2014***

€ 65

***Molitor - Riesling Trocken 2018***

€ 60

***Molitor - Riesling Spatlese 2000***

€ 75

***Dr Loosen - Riesling Dry2020***

€ 65

***Dr Loosen - Riesling Spatlese 2017***

€ 70

***Weingut Richter -Sonnenuhr Riesling 2017***

€ 70





*Weingut Richter - Brundelnayes Grüner Veltliner 2019*  
€ 60

*Weingut Richter - Riesling Kabinett 2018*  
€ 70

*Weingut Richter - Riesling Kabinett 2017*  
€ 65

*Weingut Richter - Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Auslese 2010*  
€ 105

*Weingut Richter - Riesling Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese 0.375 2015*  
€ 60

### *Rheinhessen*

*Schmitt – Muller Thurgau 2017*  
€ 60

*Schmitt – Riesling 2017*  
€ 60

### *Nahe*

*Kruger Rumpf- Quarzit Riesling Trocken 2018*  
€ 60

*Kruger Rumpf- Riesling Trocken G.C.ImPittemberg 2017*  
€ 135



## *Spagna*

### *Vini Bianchi*

**Bodega Albamar- Albamar Albariño 2018**  
€ 60

## *Croazia*

### *Vini Bianchi*

**SvJakosClai- Malvasia Berba 2016**  
€ 75

## *Slovenia*

**Movia- Sivi Pinot Grigio Ambra 2017**  
€ 80

**Movia- Sivi Pinot Grigio 2020**  
€ 85

**Cotar- Belo Vino 2019**  
*Vitovska*  
€ 75

**Slavček-Belo Vipavska Dolina 2020**  
*Ribolla, malvasia, Chardonnay, Tocai*  
€ 70



*Cile*

*La Misión- Pisador 2016*  
€ 70

*Nuova Zelanda*

*David Hohnen- Cloudy Bay 2020*  
Chardonnay  
€ 80

*David Hohnen- Cloudy Bay 2021*  
Sauvignon Blanc  
€ 75



## **GRANDI FORMATI**

**Delamotte** “Brut” S.A. 1,5L(Le Mesnil-sur-Oger)  
Chardonnay 55%, Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 10%  
€ 215

**Dettori-** Bianco 2005 1,5 L  
Vermentino  
€ 85

**Camillo Donati-** Brut Malvasia aromatica di Candia 2017 1,5L  
€ 95

**Cantina della Volta** – Brut Il Mattaglio 2015 1,5L  
Pinot Nero  
€ 125

**Ceretto-** Barolo 2017 1,5 L  
€ 160

**Cesconi-** Blauwal 2021 1,5L  
100% chardonnay  
€ 140

**Franz Haas-** Manna Bianco 2016 1,5 L  
€ 80

**Frescobaldi-** Nipozzano Chianti Rufina 2018 1,5L  
€ 130

**Giulio Ferrari-** Brut Riserva Del Fondatore 2008 1,5 L  
€ 395



**Louis Roederer- Brut Premier 3L**  
€ 590

**Laurent Perrier- Grand Siècle N°23 1,5L**  
€ 850

**Laurent Perrier- Grand Siècle N°22 1,5L**  
€ 800

**Laurent Perrier- Brut Millesime Reserve 1997**  
€ 550

**Montesecondo- “Tin” 2017 1,5 L**  
Trebiano  
€ 115

**Nanni Copè- R12 2012**  
€ 390

**Nicolucci- Nero di Predappio In Vino Veritas 2018 1,5 L**  
€ 120

**Nominé Renard- Brut 1,5 L**  
€ 190

**Poliziano- Vino Nobile di Montepulciano 2005 1,5 L**  
Sangiovese (prugnolo gentile) 90%; Colorino e Merlot 10%  
€150

**Tenuta Fertuna- Messio 2010 1,5 L**  
Merlot 100%  
€ 120



***Baglio di Pianetto- Cembali 2009 1,5 L***

*Nero d'Avola*

€ 115

***Allegrini- La Poja 2005 1,5L***

*Corvina Veronese 100%*

€ 290

***Domaine Roland Lavantureux- Vau de Vey 2019 3 Lt***

€ 335

***Umani Ronchi- San Lorenzo 2018 1,5L***

*rosso conero*

€ 95

