

I VINI BIANCHI

PER UNA FACILE SCELTA DI UN BIANCO

<i>Incrocio Manzoni Vite Natural Durante '17 - Tosca - 5</i> <i>Un buonissimo bianco Bergamasco da agricoltura Bio con tappo Stelvin</i>	€22
<i>Muller Thurgau '18 -Colterenzio - 2</i> <i>Fruttato e leggero, il vino giusto di fine estate</i>	€22
<i>Chardonnay Curtefranca Bianco '18 - Uberti - I</i> <i>Vino bianco Lombardo secco e minerale</i>	€20
<i>Vermentino Toscano '19 Casa D'Acquagiusta di Bellavista in Toscana</i> <i>Il vermentino nasce in Toscana, secco, sapido, un bianco per piatti e sapori estivi</i>	€20
<i>Bramito del Cervo '19 – Castello della Sala di Antinori -- M</i> <i>Chardonnay Umbro affinato nelle botti del famoso Cervaro</i>	€26
<i>Prosecco di Conegliano Extra Dry DOCG - Tenuta San Giuseppe - M</i> <i>Fresco, spumante, leggero, profumato e beverino</i>	€20
<i>Rosato Toscana del Castello di Ama '19 -1 -</i> <i>Delicatissimo rosè da sangiovese, il vino estivo</i>	€26
<i>Etna Bianco '18 - Cottanera - 4</i> <i>Vitigno Carricante sulle pendici del vulcano, minerale ed incredibilmente buono!</i>	€26
<i>Roero arneis '18 – Matteo Correggia - T</i> <i>Il bianco piemontese più storico, profumi della tradizione contadina</i>	€26
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi '16 -- Bucci --</i> <i>Il vitigno più minerale del centro Italia</i>	€28
<i>Gewurztraminer Joseph '18 - Hofstatter - 2</i> <i>Profumi di rosa antica e frutti bianchi, un vino fruttato</i>	€26
<i>Ribolla gialla l'Adelchi '19 -- Venica e Venica -- D</i> <i>Il vino secco dai profumi intriganti più amato dai Friulani</i>	€29
<i>Sauvignon Alto Adige '19 Sanct Valentin – San Michele Appiano-5</i> <i>Friulano del Collio profumatissimo, da sempre tra i miglior sauvignon italiani!</i>	€36
<i>Derthona Bianco '17 - Vigneti Massa - U</i> <i>Un vino incredibile da una zona del Piemonte in grande rilancio, bianco. Buonissimo</i>	€28
<i>Chardonnay di Sicilia '18 - Planeta - 1</i> <i>Siciliano considerato da molti tra i miglior vini bianchi del sud Italia</i>	€32
<i>Franciacorta Couvè Brut Millesimato 2014 - Monzio Compagnoni - 4</i> <i>Un buon Franciacorta con un grande rapporto qualità prezzo</i>	€30

<i>Contrada Calderara '17 Etna Bianco - Cottanera – 1</i> <i>Nella mia classifica personale Il più buon vino bianco italiano servito questo anno</i>	€32
<i>Chablis '18 -- Colette Gros - 4</i> <i>Chardonnay della Borgogna, da qui si parte per il paradiso dei vini</i>	€32
<i>Vitovska '16 - Zidarich – R</i> <i>Un altro Biodinamico del Carso, una chicca di vino!</i>	€36
<i>Confini '16 - Lis Neris – C</i> <i>Uvaggio pinot grigio, traminer e risling per un Friulano di gran classe</i>	€35
<i>Trebbiano d'Abruzzo '15 - Emidio Pepe - T</i> <i>L'esperienza di un vino biodinamico, sapori, profumi ed evoluzione della natura</i>	€46
<i>Vintage Tunina '17 – Jerman - R</i> <i>Un vino friulano caposcuola, da sempre grandissimo</i>	€62
<i>Gavi di Gavi Vecchia Annata '09 – Broglio</i> <i>Miglior vino bianco monovitigno al mondo al prestigiosissimo Concorso di Strasburgo 2019</i>	€79
<i>Mersault Les Tillets '15 – Patrich Javillier - S</i> <i>E questo è un grande della Borgogna, benvenuti nel paradiso dei vini bianchi</i>	€92
<i>Mezza bottiglia di Champagne Philopponnat Royale Réserve Brut - 3</i> <i>Un paio di bicchieri abbondanti di freschezza</i>	€28
<i>Mezza bottiglia di Cervaro della Sala '16 – Castello della Sala di Antinori - O</i> <i>Il più importante bianco Italiano per bere poco ma benissimo</i>	€34
<i>Franciacorta Blanc de Noire - Monzio Compagnoni - Q</i> <i>Pinot Nero vinificato in bianco, buonissimo</i>	€35
<i>Champagne Paul Goerg Tradition Brut Premier Crù -</i> <i>Uno Champagne Premier Crù dona sempre grande 'charme' alla cena. Un prezzo speciale!</i>	€42
<i>Champagne Oeil de Perix (Occhio di Pernice) di Dauvergne - O</i> <i>Così chiamato per il colore indefinito appunto come l'occhio della pernice, da uve pinot nero</i>	€59
<i>Champagne Pommery Brut Apanage - O</i> <i>Madame Luis Pommery inventò il gusto secco dello Champagne, prima era dolce</i>	€55
<i>Fatto in Paradiso - Alvaro Pecorari di Lis Neris - SOLO MAGNUM</i> <i>Un vino speciale per un motivo speciale! Quanto costa? Dipende, ne parliamo con Beppe</i>	

SPUMANTI

<i>Prosecco di Conegliano Extra Dry DOCG - Az. Ag. San Giuseppe -M</i>	€20
<i>Franciacorta Brut Millesimato 2014 – Monzio Compagnoni - 4</i>	€30
<i>Franciacorta Satèn millesimato 2015 - Monzio Compagnoni - 1</i>	€33
<i>Franciacorta Extra dry millesimato 2009 - Monzio Compagnoni - Q</i>	€33
<i>Franciacorta Blanc de Noire millesesimato 2008 - Monzio Compagnoni – Q</i>	€35
<i>Franciacorta Brut Francesco I – Uberti – Q</i>	€33
<i>Franciacorta Cuvée Alma Brut - Bellavista - P</i>	€40
<i>Trento Classico Brut Perlè – Ferrari – Q</i>	€40
<i>Blanc de Blanc Sogno '14 - Ca' del Vent - P (biodinamico)</i>	€59
<i>Franciacorta Cuvée Prestige - Ca' del Bosco - 1</i>	€40
<i>Franciacorta Cuvée Dosage Zero '15 - Ca' del Bosco - P</i>	€59
<i>Franciacorta Satèn Vintage Collection '15 - Ca' del Bosco - P</i>	€59
<i>Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi '10 – Ca' del Bosco - P</i>	€130
<i>Trento Classico Giulio Ferrari '08 - Ferrari - P</i>	€155
<i>Franciacorta Uberti QUINQUE couvèe 5 vendemmie MAGNUM L. 1.5 - Q</i>	€195

SPUMANTI ROSÉ

<i>Franciacorta Brut Rosé 2014 - Monzio Compagnoni – Q</i>	€33
<i>Franciacorta Brut Rosé - Uberti – P</i>	€36

CHAMPAGNE

<i>Paul Goerg Tradition Brut Premier Crù - 5</i>	€42
<i>Philipponat Royale Resèrve Brut - P</i>	€50
<i>Philipponat Royale Resèrve Brut MAGNUM L1.5 - P</i>	€110
<i>Philipponat Royale Resèrve Non Dosè - O</i>	€50
<i>Oeil de Perix (Occhio di Pernice) di Dauvergne - N</i>	€59
<i>Pommery Brut Apanage - O</i>	€55
<i>R de Ruinart - O</i>	€82
<i>Ruinart Blanc de Blanc- O</i>	€115
<i>Perrier Jouet Grand Brut - N</i>	€68
<i>Perrier Jouet Belle Epoque 2012 -O</i>	€180
<i>Agrapart Les 7 Crus – O</i>	€98
<i>Jaquesson Extra Brut Cuvée 742 - O</i>	€98
<i>Bollinger Special Cuvée - O</i>	€79
<i>Bollinger Grand Annè 2008 - O</i>	€170
<i>Pommery Cuvée Louise 2004 - O</i>	€150
<i>Dom Perignon 2009 - O</i>	€195
<i>Dom Perignon 2008 - O</i>	€210
<i>Dom Perignon 2010 - P</i>	€210
<i>Pol Roger Sir Winston Churchill 2006</i>	€270

CHAMPAGNE ROSÉ

<i>H.Lanvin et Fils Brut Rosè -P</i>	€50
<i>Oeil de Perix (Occhio di Pernice, colore indefinito) Dauvergne – O</i>	€59
<i>Paul Goerg Premier Crù Rosé - O</i>	€65
<i>Ruinart Brut Rosé - O</i>	€115

BERGAMO

Valcalepio Bianco '17 - Tosca - T €20

Incrocio Manzoni Vita Natural Durante'17 - Tosca - 5 €22

LOMBARDIA

Curtefranca Chardonnay Bianco '17 – Uberti - H €20

Curtefranca Chardonnay Bianco Maria Medici '17 – Uberti - T €26

Lugana Brolettino '18 – Ca' dei Frati - 4 €25

Rosato del Garda '19 - Ca' dei Frati - 4 €24

Curtefranca Corte del Lupo '17 – Ca' del Bosco - U €40

Chardonnay '13 – Ca' del Bosco – R €84

ALTO ADIGE

Muller Thurgau '18 – Colterenzio - 2 €22

Gewurztraminer '18 – San Michele Appiano - Q €23

Sauvignon Sanct Valentin '19 – San Michele Appiano -- 5 €36

Chardonnay Lafoa '16 - Colterenzio -- €38

Pinot Bianco Waisburgunder '18 – Hofstatter -- T €22

Pinot Bianco Waisburgunder San Michele Barthenau '17 - Hofstatter -S €36

Gewurztraminer Joseph '18 - Hofstatter - 2 €26

Gewurztraminer Kolbenhof '18 – Hofstatter -- U €36

TRENTINO

Sauvignon Vette '18 – Tenuta San Leonardo - T €24

Fontana Santa '17 Incrocio Manzoni (biodinamico)– Foradori- T €27

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Chardonnay Friulano '17 - Di Lenardo -U</i>	€20
<i>Sauvignon Friulano '17 - Borgo Magredo - Q</i>	€20
<i>Blancfumat Sauvignon del Collio '17 - Collavini - U</i>	€22
<i>Pinot Grigio '18 - Lis Neri - L</i>	€24
<i>Gris '17 Pinot Grigio - Lis Neris - C</i>	€28
<i>Ribolla BBK '18 - Lis Neris -</i>	€26
<i>Jurosa '15 Chardonnay - Lis Neris - C</i>	€28
<i>Confini '16 - Lis Neris - C</i>	€35
<i>Lis '15 – Lis Neris - C</i>	€34
<i>Friulano del Collio Ronco delle Cime '18 - Venica e Venica - D</i>	€29
<i>Ribolla del Collio Adelchi '18 - Venica e Venica - D</i>	€29
<i>Sauvignon Ronco del Cerò '19 – Venica e Venica</i>	€29
<i>Sauvignon del Collio Ronco delle Mele '18 - Venica e Venica --D</i>	€46
<i>Pinot Bianco del Collio Talis '17 Magnum Cl 150 - Venica e Venica - N</i>	€58
<i>Dreams '15 tappo stelvin – Jerman - R</i>	€62
<i>Vintage Tunina '17 – Jerman - R</i>	€62
<i>Vintage Tunina 2015 EDIZIONE NUMERATA DEI 40 ANNI – Jerman - R</i>	€140
<i>Vitovska '16 (biodinamico) - Zidarich - R</i>	€36
<i>Ribolla '11 50 cl (biodinamico molto estremo!) - Radikon - T</i>	€34
<i>Ribolla '11 (biodinamico molto estremo!) - Gravner - R</i>	€80

VENETO

<i>Soave Cortegiara '16 – Allegrini - T</i>	€24
<i>Soave Calvarino '16 – Pieropan - U</i>	€28
<i>Soave La Rocca '14/16 – Pieropan - U</i>	€38

VALLE D'AOSTA

<i>Petite Arvin '17 – Les Cretes - T</i>	€24
<i>Chardonnay Covèe Bois '16 – Les Cretes - R</i>	€50

PIEMONTE

<i>Roero Arneis '17/'18 - Matteo Correggia – T</i>	€22
<i>Gavi di Gavi Vecchia Annata '09 - Broglia – R</i>	€79
<i>Blangè Langhe bianco '17 - Ceretto – U</i>	€25
<i>Derthona Bianco '17 - Vigneti Massa – U</i>	€28
<i>Chardonnay Lidia '16 - La Spinetta di Giorgio Rivetti- R</i>	€80
<i>Chardonnay Rossj Bass '16 - Gaja - R</i>	€82
<i>Sauvignon Alteni di Brassica '16 - Gaja- R</i>	€135
<i>Gaja & Rey '16 - Gaja - R</i>	€195

ABRUZZO

<i>Trebbiano D'Abruzzo '16 (Biodinamico) – Emidio Pepe - T</i>	€46
--	-----

TOSCANA

<i>Vermentino di Bolgheri '18 - Antinori - U</i>	€25
<i>Vermentino Vistamare '17 - Cà Marcanda di Gaja in Toscana - T</i>	€47
<i>Rosato del Castello di Ama - 1</i>	€25

UMBRIA

<i>Bramito del Cervo '19 - Castello della Sala di Antinori – 5</i>	€26
<i>Cervaro '17 – Castello della Sala di Antinori - R</i>	€64
<i>Cervaro '15 Magnum CI 150 – Castello della Sala di Antinori - N</i>	€115

MARCHE

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi '16 – Bucci - T</i>	€28
<i>Verdicchio Vecchie Vigne Villa Bucci '13/16 – Bucci - R</i>	€59

CAMPANIA

<i>Fiano di Avellino Pietra Calda '18 - Feudi di San Gregorio - U</i>	€25
<i>Greco di Tufo Giallo D'Arles '18 - Quintodecimo - T</i>	€48
<i>Falanghina Via del Campo '18 - Quintodecimo - T</i>	€48

PUGLIA

<i>Rosato del Salento Calafuria '19 – Tormaresca- U</i>	€26
---	-----

SARDEGNA

<i>Vermentino Lintori '17 - Capichera - U</i>	€26
<i>Capichera '17 – Capichera - T</i>	€53
<i>Capichera Vendemmia Tardiva '15 – Capichera - R</i>	€68

SICILIA

<i>Etna Bianco Carricante '18 - Cottanera – 1</i>	€25
<i>Contrada Calderara '17 Etna Bianco - Cottanera – 1</i>	€32
<i>Chardonnay '18 – Planeta -- 1</i>	€32
<i>Diadacus Chardonnay '15 – Planeta - R</i>	€85
<i>Chardonnay '15 – Tasca D'almerita - R</i>	€48

FRANCIA

BORGOGNA

<i>Chablis '18 – Colette Gros - 4</i>	€32
<i>Chablis Premier Cru Vaillons '18 – Laroche --</i>	€65
<i>Chablis Gran Cru Blanchot '15 – La Chablisienne - S</i>	€88
<i>Buorgogne Blanc Cuvée des Forges - Patrich Javillier – S</i>	€42
<i>Puligny Montrachet '17 Les Levron – Brigitte Bertelemot - S</i>	€80
<i>Chassagne Montrachet '16 Premier Cru Les Champ Gains – J.M.Pillot - S</i>	€98
<i>Mersault Les Tillets '15 - Patrich Javillier – S</i>	€92
<i>Pouilly Fuissé '17 La Marechaude - Jaques Saumaize - S</i>	€48
<i>Chassagne Montrachet V.V. '17 – Domain Amiot Guy et Fils - S</i>	€98
<i>Batard Montrachet '05 (conservato in cantina) – Luis Latour</i>	€290
<i>Le Montrachet Gran Cru '03 (conservato in cantina) – Domain Amiot Guy et Fils</i>	€490

LOIRA

<i>Pouilly Fumé '14 - La Rambard - S</i>	€28
--	-----

ALSAZIA

<i>Risling Reserve '17 - Willm - U</i>	€26
<i>Gewurztraminer '19 - Gruss</i>	€28

GERMANIA

<i>Riesling della Mosella Immich Batterieberg Kabinet C'16 - U</i>	€26
<i>Riesling Trocken DR. Fischer '17 di Hofstatter in Mosella - U</i>	€24

ISRAELE

<i>Yarden Chardonnay '16 T</i>	€25
--------------------------------	-----

LE MEZZE BOTTIGLIE (CL37.5)

<i>Gavi di Gavi La Meirana '18 - Broglia – 3</i>	€14
<i>Bramito del Cervo '19 -- Castello della Sala -N</i>	
<i>Pinot grigio '18 Friuli - Lis Neris - 3</i>	€15
<i>Lugana Brolettino '18 – Cà dei Frati -- 3</i>	€14
<i>Rosè dei Frati '19 -- Cà dei Frati -- 3</i>	€14
<i>Gewurztraminer Joseph '18 - Hofstatter - 1</i>	€15
<i>Sauvignon Ronco del Cerò '18 - Venica e Venica - S</i>	€16
<i>Sauvignon Sanct Valentin '18 - San Michele Appiano - 3</i>	€20
<i>Chardonnay Sicilia '18 - Planeta - N</i>	€18
<i>Cervaro della Sala '18 - Castello della Sala di Antinori - N</i>	€38
<i>Dreams '13 -Jerman - N</i>	€34
<i>Rosj Bass'18 - Angelo Gaja - S</i>	€42
<i>Gaja Rey'17 - Angelo Gaja - S</i>	€120
<i>Chassagne Montrachet Premier Cru Les Champ Gains '15 - J.M.Pillot - S</i>	€52
<i>Chassagne Montrachet Premier Cru Morgeut '1 - Fontain Gagnard - S</i>	€65
<i>Franciacorta Spumante couvée Prestige di Ca' del Bosco - 3</i>	€24
<i>Champagne Philipponat mezza bottiglia - 3</i>	€28
<i>Champagne Bollinger mezza bottiglia - N</i>	€48

AL BICCHIERE (CL12)

<i>Vermentino Toscano Casa D'Acquagiusta di Bellavista '19 - Tosca</i>	€5
<i>Etna Bianco '19 – Cottanera -</i>	€6
<i>Sauvignon del Collio Ronco del Cerò'19 – Veniva e Venica --</i>	€7
<i>Muller Thurgau '18 - Colterenzio --</i>	€5
<i>Rosè del Garda '19 di Cà dei Frati</i>	€6
<i>Chablis '18 -- Colette Gros --</i>	€7
<i>Spumante Prosecco DOCG Extra Dry - San Giuseppe</i>	€5
<i>Spumante Franciacorta Brut Millesimato - Monzio Compagnoni</i>	€7
<i>Champagne Paul Goerg Brut Reservè</i>	€12

LE BIRRE

<i>Moretti 'Baffo Oro' Cl. 33</i>	€5
<i>Moretti 'Baffo Oro' Cl. 66</i>	€8
<i>Via Priula Loertis Birrificio artigianale Bergamasco Cl. 33</i>	€6
<i>Via Priula Rossa Dubec Birrificio artigianale Bergamasco Cl. 33</i>	€6
<i>Via Priula Scura Camoz Birrificio artigianale Bergamasco Cl. 33</i>	€6
<i>Franziskaner Waiss Cl. 50</i>	€7
<i>Moretti Grand Cru Cl. 75</i>	€14

I VINI ROSSI

PER UNA FACILE SCELTA DI UN ROSSO

<i>Valcalepio Vigna di San Vigilio '15 – Az. Ag. Le Sorgenti - Una vigna di un ettaro vicinissima al Baretto, biologico e un po' artigianale, la nostra piccola Vigna Montmartre</i>	€20
<i>Rosso della Maremma '17 – Casa D'Acqua Giusta di Bellavista in Toscana Il più classico vino toscano da uve merlot, cabernet sauvignon e syrah, vino con ottimo rapporto qualità prezzo</i>	€20
<i>Etna Rosso '18 - Cottanera Giù al sud a 800 metri di altezza un vino leggero ed elegante</i>	€22
<i>Lagrein'18 Alto Adige - Muri Gries Vino altoatesino che più caratterizza questa splendida regione e la sua cucina</i>	€25
<i>Pinot Nero '18 - Hofstatter Un altro rosso altoatesino, delicato, si abbina bene anche con il pesce</i>	€24
<i>Il Drago di Santa Brigida '15 – Casa Virginia Il rosso Bergamasco classico, cabernet e merlot, passaggio in legno, buono!</i>	€25
<i>Patrizio '15 - Eligio Magri Bergamasco da Cabernet e Merlot con lieve appassimento, morbido e molto corposo</i>	€29
<i>Merlot Vistorta '12 - Conti Brandolini D'Adda Un Friulano considerato un piccolo Petrus, piccolo :)</i>	€30
<i>Cabernet Sauvignon '17 - Lis Neris Friulano molto morbido e delicato</i>	€25
<i>Ronchedone '16 - Ca' dei Frati Dal lago di Garda un gran vinone</i>	€26
<i>Palazzo alla Torre'15 - Allegrini Si vinifica il 70% nel modo classico, il resto si appassisce per tre mesi e si procede ad una seconda fermentazione, un vino tipo Amarone ma più delicato</i>	€26
<i>Epibios '13 Toscana Rosso da agricoltura bio - Colombaiolo Uvaggio di sangiovese, cabernet sauvignon e merlot da agricoltura biologica. Buonissimo!</i>	€28
<i>Fumin '16 Valle D'Aosta - Les Cretes Il più tipico vitigno rosso Valdostano con leggero passaggio in botte</i>	€28
<i>Pinot Noire Diane de Dulphéy '17 - Vignerons de Mancey Giovane pinot nero della Borgogna ma già con tutta la stoffa dei grandi vini di questa</i>	€28

regione

<i>Chianti Vecchie Viti Nipozzano Riserva '17 - Marchesi Frescobaldi</i> <i>Un Chianti Riserva è già un piccolo Supertuscan</i>	€30
<i>Valcalepio Rosso Riserva Colle del Calvario '11 - Castello di Grumello</i> <i>Un vino Bergamasco che può stare con i grandi. Buonissimo!!!</i>	€38
<i>Sfursat della Valtellina '16 – Nino Negri</i> <i>Il vino rosso lombardo più importante e conosciuto, pieno di profumi maturi</i>	€38
<i>Avvoltore '13 – Moris Farm</i> <i>Dalla Maremma un grande Super Tuscan da uve sangiovese, cabernet sauvignon e sirah</i>	€45
<i>Barbaresco Garassino '14 – Tenuta Carretta</i> <i>Il prezioso Nebbiolo nella versione più delicata, stoffa Piemontese</i>	€32
<i>Barolo Cascina Ferrero '13 – Tenuta Carretta</i> <i>Il Barolo è da sempre considerato il Re dei vini ed il vino dei Re</i>	€35
<i>Brunello di Montalcino '13 – Tenuta Caparzo</i> <i>Un buon Brunello di grande annata è tutto</i>	€36
<i>Amarone della Valpolicella Classico '15 - Domini Veneti</i> <i>Lieve appassimento delle uve e poi vinificazione. Un classico corposo</i>	€35
<i>Lis Rosso '15 – Lis Neris</i> <i>Il rosso Friulano che mi piace di più</i>	€48
<i>Le Serre Nuove dell'Ornellaia '17 – Tenuta dell'Ornellaia</i> <i>Il secondo vino dell'Ornellaia, secondo di uno dei migliori vini al mondo</i>	€64
<i>Rully 1er Cru Les Cloux Rouge '18 - Paul et Marie Jaqueson</i> <i>Pinot Nero della Borgogna, inizio del grande viaggio che porta ai più preziosi vini del mondo</i>	€49
<i>Lagrein riserva Klosteranger '14 – Muri Gries</i> <i>Considerato dalla critica il miglior lagrein al mondo</i>	€98
<i>Gevrey Chambertin Mes Cinq Terroires '15 - Denis Mortet</i> <i>Fantastico Pinot Nero della Borgogna con spiccato profumo di chiodo di garofano</i>	€145
<i>Valpolicella Classico Superiore '11 - Romano Dal Forno</i> <i>Valpolicella ripasso che è come un amarone, un vino che tocca il cuore e poi ci resta!</i>	€110
<i>Sassicaia '14 - Tenuta San Guido</i> <i>Il più famoso e prestigioso vino italiano!</i>	€185
<i>La mezza bottiglia di Avvoòtore '12 di Moris Farm</i> <i>Il fascino della barbera più prestigiosa d'Italia in poco più di tre bicchieri</i>	€26
<i>La mezza bottiglia di Ornellaia '14</i> <i>Una mezzina straordinaria</i>	€110

LOMBARDIA

BERGAMO

<i>Valcalepio Vigna San Vigilio Riserva '15 – Az. Ag. Le Sorgenti</i>	€20
<i>Patrizio '15 – Eligio Magri</i>	€29
<i>Elogio '12 – Eligio Magri</i>	€40
<i>Il Drago di Santa Brigida '15 – Casa Virginia</i>	€25
<i>Violino '12 Rosso Riserva – Casa Virginia</i>	€35
<i>Valcalepio Rosso Amedeo '12 – Castello degli Angeli</i>	€32
<i>Valcalepio Rosso Barbariccia '12 – Castello degli Angeli</i>	€38
<i>Valcalepio Rosso Riserva '13 – Tenuta Castello di Grumello</i>	€22
<i>Valcalepio Colle del Calvario '11 – Tenuta Castello di Grumello</i>	€38

FRANCIACORTA

<i>Maurizio Zanella '16 - Ca' deL Bosco</i>	€78
---	-----

LAGO DI GARDA

<i>Ronchedone '17 - Ca dei Frati --</i>	€26
---	-----

VALTELLINA

<i>Sfursat della Valtellina '16 - Nino Negri</i>	€38
<i>5 Stelle Sfursat della Valtellina '15 - Nino Negri</i>	€75
<i>Inferno '17 - Rainoldi</i>	€29
<i>Rosso di Valtellina '16 - Arpepe</i>	€26
<i>Sassella Stella Retica '15 - Arpepe</i>	€40
<i>Sassella Rocce Rosse '09 - Arpepe</i>	€66

VENETO

<i>Valpolicella '18 - Cortegiara di Allegrini</i>	€20
<i>Valpolicella Ripasso '17 - Cortegiara di Allegrini</i>	€24
<i>Valpolicella In Sovramaturazione Palazzo alla Torre '15 - Allegrini</i>	€27
<i>Amarone della Valpolicella '13 - Allegrini</i>	€93
<i>Amarone della Valpolicella '15 - Domini Veneti</i>	€35
<i>Amarone della Valpolicella '15 Doppio Magnum L.3 - Domini Veneti</i>	€120
<i>Amarone della Valpolicella '12 - Caterina Zardini</i>	€48
<i>Amarone della Valpolicella '15 - Speri</i>	€68
<i>Valpolicella Classico Superiore '09 - Quintarelli</i>	€90
<i>Rosso del Bepi '02 - Quintarelli</i>	€140
<i>Amarone della Valpolicella '03 - Quintarelli</i>	€320
<i>Alzero '04 - Quintarelli</i>	€540
<i>Valpolicella Class. Superiore Monte Lodoletta '11 - Romano Dal Forno</i>	€110
<i>Amarone della Valpolicella '11 – Romano dal Forno -</i>	€295

CAMPANIA

<i>Aglianico Terra D'Eclano '14 - Quintodecimo</i>	€52
<i>Patrimo '01 merlot - Feudi di San Gregorio</i>	€78

MOLISE

<i>Aglianico Contado Riserva '14 - Di Majo Norante</i>	€22
<i>Don Luigi '13 (Montepulciano e Aglianico) - Di Majo Norante</i>	€39

ABRUZZO

<i>Montepulciano d'Abruzzo '17 - Emidio Pepe - biodinamico</i>	€54
--	-----

EMILIA ROMAGNA

<i>Lambrusco di Sorbara di Cleto Chiarli - Q</i>	€22
--	-----

TOSCANA

<i>Maremma Rosso '15 (vino naturale non filtrato) - Masca</i>	€22
<i>Morellino di Scansano '16 - Moris Farm</i>	€22
<i>Morellino di Scansano Riserva '16 - Moris Farm</i>	€30
<i>Bolgheri Bruciato '12 – Tenuta Gado al Tasso Antinori</i>	€30
<i>Epibios '13 Toscana - Colombaiolo</i>	€28
<i>Le Difese '16 (Terzo Vino di Sassicaia) - Tenuta san Guido</i>	€30
<i>Le Volte '17 (Terzo Vino dell'Ornellaia) - Tenuta dell'Ornellaia</i>	€30
<i>Le Cupole '17 - Tenuta di Trinoro</i>	€42
<i>Promis '17 - Camarcanda di Gaja</i>	€42
<i>Bolgheri Magari '12 - Camarcanda di Gaja</i>	€70
<i>Chianti Classico Ama '17 – Castello di Ama</i>	€30
<i>Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo '15 – Castello di Ama</i>	€60
<i>Chianti Vecchie Viti Nipozzano Riserva '17 – Marchesi Frescobaldi</i>	€30
<i>Chianti Classico Riserva '15 - Brancaia</i>	€30
<i>Chianti Classico Riserva Marchesi Antinori '16 - Antinori</i>	€43
<i>Chianti Classico '11 biodinamico - Querciabella</i>	€35
<i>Syrah Podere il Bosco '10 - Tenimenti D'Alessandro</i>	€55
<i>Avvoltore '13 - Moris Farm</i>	€45
<i>Asinone '13 - Poliziano</i>	€58
<i>Brancaia Il Blu '11 - Tenuta Brancaia</i>	€59
<i>Guidalberto '16 (Secondo Vino di Sassicaia) - Tenuta San Guido</i>	€60
<i>Le Serre Nuove '17 - Tenuta Dell'Ornellaia</i>	€64
<i>Brunello di Montalcino '13 - Caparzo</i>	€36
<i>Brunello di Montalcino Castel Giocondo '11 - Frescobaldi</i>	€58
<i>Brunello di Montalcino Pian delle Vigne '15 - Antinori</i>	€68
<i>Brunello di Montalcino Riserva Poggio al Vento '12 - Col d'Orcia</i>	€95
<i>Brunello di Montalcino Ripe al Convento Riserva 2014 – Castel Giocondo</i>	€135

<i>Brunello di Montalcino '13 - Biondi Santi</i>	€170
<i>Brunello di Montalcino Riserva '07 - Biondi Santi</i>	€360
<i>Petrucci '13 - biodinamico - Podere Forte</i>	€180
<i>Tignanello '15 - Tenuta Tignanello di Antinori</i>	€98
<i>Guado al Tasso '11 - Tenuta Guado al Tasso di Antinori</i>	€120
<i>Camartina '05 - Querciabella - biodinamico</i>	€110
<i>Camartina '10 - Querciabella - biodinamico</i>	€120
<i>Luce '17 – Frescobaldi -</i>	€ 145
<i>Sassicaia '14 - Tenuta San Guido</i>	€195
<i>Sassicaia '15 - Tenuta San Guido</i>	€250
<i>Sassicaia '16 - Tenuta San Guido</i>	€220
<i>Ornellaia '12 - Tenuta Dell'Ornellaia</i>	€185
<i>Siepi '11 - Mazzei</i>	€125
<i>Solaia '12 - Antinori</i>	€235
<i>Merlot Vigna L'Apparita '0 - Castello di Ama</i>	€190
<i>Chianti Classico Vigna la Casuccia '94 Magnum - Castello di Ama</i>	€130
<i>Merlot Masseto '11 - Tenuta dell'Ornellaia Marchese Lodovico Antinori</i>	€690
<i>Merlot Masseto '13 - Tenuta dell'Ornellaia Marchese Lodovico Antinori</i>	€750
<i>Merlot Masseto '99 - Tenuta dell'Ornellaia Marchese Lodovico Antinori</i>	€990

PIEMONTE

<i>Grignolino d'Asti '17 - Tenuta Carretta</i>	€22
<i>Dolcetto d'alba Mosesco '17 - Prunotto</i>	€25
<i>Crems '18 - Angelo Gaja</i>	€47
<i>Sito Moresco '14 - Angelo Gaja</i>	€54
<i>Barbera frizzante del Monferrato La Monella '18 - Braida</i>	€22
<i>Barbera d'Alba '18 – Paolo Scavino</i>	€30
<i>Barbera d'Asti Ca' dei Pian '16 – La Spinetta di Giorgio Rivetti</i>	€29
<i>Barbera d'Alba Vigneto Gallina '12 – La Spinetta di Giorgio Rivetti</i>	€54
<i>Barbera D'Asti Montebruna '18</i>	€26
<i>Bricco dell'Uccellone '16 - Braida</i>	€68
<i>Pin '12 Monferrato Rosso - La Spinetta di Giorgio Rivetti</i>	€50
<i>Barolo '15 – Paolo Scavino</i>	€50
<i>Barolo '14 – Ceretto</i>	€75
<i>Barolo Vigna Colonnello Riserva Bussia '11 – Prunotto</i>	€150
<i>Barolo '12 – Lorenzo Accomasso</i>	€175
<i>Barbaresco Garassino '14 – Tenuta Carretta</i>	€32
<i>Barbaresco '17 – Prunotto di Antinori</i>	€38
<i>Barbaresco Vigneto Bordini '17 – La Spinetta di Giorgio Rivetti</i>	€68
<i>Barbaresco Vigneto Bordini '17 MAGNUM – La Spinetta di Giorgio Rivetti</i>	€138
<i>Barbaresco Vigneto Staderi '11 – La Spinetta di Giorgio Rivetti</i>	€150
<i>Barbera d'Alba Vigna Francia '16 – Giacomo Conterno</i>	€65
<i>Barolo Vigna Francia '15 – Giacomo Conterno</i>	€260
<i>Barolo Vigna Cerretta '14 – Giacomo Conterno</i>	€290
<i>Barolo Monfortino '13 – Giacomo Conterno</i>	€590
<i>Barbaresco '11 – Angelo Gaja</i>	€165

SARDEGNA

<i>Liànti '14 Isola dei Nuraghi – Capichera</i>	€25
<i>Cannonau Costera '17 – Argiolas</i>	€25
<i>Korem '13 – Argiolas</i>	€45
<i>Turriga '11 – Argiolas</i>	€105
<i>Mantènghja '14 – Capichera</i>	€120

SICILIA

<i>Barbazzale Etna '16 - Cottanera</i>	€22
<i>Etna Rosso Ghiaia Nera '15 - Tasca D'Almerita</i>	€24
<i>Cerasuolo di Vittoria Floramundi '16 - Donnafugata</i>	€25
<i>Tancredi '16 - Donnafugata</i>	€36
<i>Mille e Una Notte '15 - Donnafugata</i>	€75
<i>Merlot Grammonte '12 - Cottanera</i>	€28
<i>Syrah Sole di Sesta '15 - Cottanera</i>	€28
<i>Etna Rosso Passorosso '16 - Passopisciaro</i>	€36
<i>Nero D'Avola Santa Cecilia'10 - Planeta</i>	€28
<i>SP 68 Frappato-Nero D'Avola '17 - Occhipinti</i>	€22
<i>Rosso del Conte '12 - Tasca D'Almerita</i>	€62

LAZIO

<i>Sodale Merlot '15 - Cotarella</i>	€28
<i>Montiano '12 – Falesco</i>	€48

UMBRIA

<i>Sagrantino di Montefalco Collepiano '10 - Arnaldo Caprai</i>	€48
<i>Sagrantino di Montefalco '11 Riserva dei 25 anni - Arnaldo Caprai</i>	€88

PUGLIA

<i>Primitivo Torcicoda '17 – Tormaresca di Antinori</i>	€26
<i>Negroamaro Masseria Maimè '16 – Tormaresca di Antinori</i>	€28

ALTO ADIGE

<i>Pinot Nero Meczan '18 – Hofstatter</i>	€24
<i>Pinot Nero '15 – Gottardi</i>	€39
<i>Pinot Nero '15 Tenuta Sanct Valantin – San Michele Appiano</i>	€43
<i>Pinot Nero Sant Urbano '13 - Hofstatter</i>	€69
<i>Pinot Nero Donà Noire '12 - Hrtman Donà</i>	€80
<i>Rosso Beta Delta '13 (biodinamico) – Lageder</i>	€26
<i>Lagrein '18 – Muri Gries</i>	€25
<i>Lagrein Riserva '15 – Muri Gries</i>	€36
<i>Lagrein Riserva Klosteranger '14 – Muri Gries</i>	€98
<i>Lagrein Vigna Steiraffler '14 – Hofstatter</i>	€34
<i>Lagrein Riserva '15 Tenuta Sanct Valantin – San Michele Appiano</i>	€40

TRENTINO

<i>Cabernet sauvignon '17 – Borgo Magredo</i>	€20
<i>Terre di San Leonardo '15 – Tenuta San Leonardo</i>	€25
<i>San Leonardo '14 – Tenuta San Leonardo</i>	€72
<i>Teroldego '16 biodinamico - Foradori</i>	€28
<i>Teroldego Granato '13 biodinamico - Foradori</i>	€65

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Cabernet Sauvignon '18 - Borgo Magredo</i>	€20
<i>Cabernet Sauvignon '17 - Lis Neris</i>	€25
<i>Merlot Vistorta '12 - Conti Brandolini D'Adda</i>	€30
<i>Lis Rosso '15 - Lis Neris</i>	€48
<i>Rosso Gravner '10 - Josko Gravner</i>	€80

VALLE D'AOSTA

<i>Torrette '17 - Les Cretes</i>	€24
<i>Pinot Nero '17 - Les Cretes</i>	€26
<i>Fumin '16 - Les Cretes</i>	€28

FRANCIA

BORGOGNA

<i>Pinot Noire Diane de Dulphey '17 – Vignerons de Mancey</i>	€28
<i>Bourgogne Hautes Cotes de Nuits '14 – Dominique Guyon</i>	€32
<i>Rully 1er cru Les Cloux Rouge '18 - Paul et Marie Jacqueson</i>	€49
<i>Pernand Vergelles '15 - Debreuil Fontaine</i>	€58
<i>Givry 1 er cru Cellier aux Moines '16 - Domaine Joblot</i>	€58
<i>Chambolle-Musigny V.V. '16 - Domaine G.et C. Felettig</i>	€89
<i>Gevrey Chambertin Veilles Vignes '17 – Frèdeéric Magnien</i>	€80
<i>Gevrey Chambertin Mes Cinq Terroires '15 – Denis Mortet</i>	€145
<i>Gevrey Chambertin Les Evocelles '10 – Gerard Quivy</i>	€180
<i>Echézeaux Grand Cru '02 - Luis Latour</i>	€190
<i>Mazis Chambertin Gran Cru '08 – Lucien Le Moine</i>	€250
<i>La Grande Rue Monopole Gran Cru '16 – Francois Lamarche</i>	€890

BORDEAUX

<i>Château Bonnet '14 André Lourton - Bordeaux</i>	€26
<i>Château des Lauret '15 - Saint Emilion</i>	€36
<i>Château Tour de Marbuzet '11 - Saint Estèphe</i>	€52
<i>Château Clark Baron Rotshild '11 - Medoc</i>	€52
<i>Château Mazejres '12 - Pomerol</i>	€58
<i>Château Kirwan '06 - Margaux</i>	€99
<i>Château Sociando Mallet '15 - Haut Medoc</i>	€145
<i>Château Lynch Bages '07 - Pauillac</i>	€230

RODANO CORNAS

<i>Cornas Granit 30 '16 - Vincent Paris</i>	€26
---	-----

RODANO MERIDIONALE

<i>Châteauneuf du Pape Rouge Clos de L'Oratoire Des Papes '16</i>	€78
---	-----

I VINI DAL MONDO

CALIFORNIA

Cabernet Sauvignon '14 - Beringer €30

SPAGNA

Rjoas Marqués de Càceres Riserva '01 €36

SERBIA

Pinot Nero Kantias '16 – Dukay Sagmeister €39

Kadarka Kantias '16 – Dukay Sagmeister €49

AUSTRALIA

Balmoral Rosemount Estate '95 – Mc Laren Vale €65

Cabernet Sauvignon BIN 707 1996 – Penfold €98

ISRAELE

Chateau Musar '07 €58

ARGENTINA

LE MEZZE BOTTIGLIE (CL37.5)

<i>Chianti Castiglioni '17 - Frescobaldi</i>	€13
<i>Patrizio Rosso Bergamasca '15 – Eligio Magri -</i>	€17
<i>Pinot Nero Meczan '17 Alto Adige - Hofstatter</i>	€15
<i>Cabernet Sauvignon'16 - Lis Neris</i>	€15
<i>Ronchedone'15 - Cà dei Frati</i>	€15
<i>Barbera Cà die Pian'16 - La Spinetta di Rivetti</i>	€16
<i>Bolgheri Il Bruciato'18 - Tenuta Guado al Tasso</i>	€18
<i>Chianti Riserva Villa Antinori'13 - Antinori</i>	€18
<i>Chianti Riserva San Lorenzo '15 – Castello di Ama -</i>	€32
<i>Sito moresco '17 - Angelo Gaja</i>	€29
<i>Barolo '15 - Paolo Scavino</i>	€30
<i>Lambrusco di Sorbara - Cleto Chiarli - s</i>	€14
<i>San Leonardo '13 - Tenute San Leonardo</i>	€36
<i>Bolgheri Magari '17 - Camarcanda di Gaja</i>	€36
<i>Barbaresco Langhe '10 - Prunotto di Antinori</i>	€25
<i>Barbaresco Vigneto Bordini'17 - La Spinetta di Rivetti</i>	€35
<i>Amarone '13 - Domini Veneti</i>	€25
<i>Amarone '13 - Allegrini</i>	€48
<i>Brunello '13 - Villa Poggio Salvi</i>	€22
<i>Brunello Castel Giocondo '14 - Frescobaldi</i>	€32
<i>Avvoltore '12 - Moris Farm</i>	€26
<i>Tignanello '15 - Antinori</i>	€64
<i>Ornellaia'14 Bolgheri - Tenuta dell'Ornellaia</i>	€115
<i>Bourgogne Rully 1er Cru Les Cloux Rouge'15 Paul et Marie Jacqueson</i>	€24
<i>Barbaresco '10 - Prunotto di Antinori</i>	€26
<i>Barbaresco '12 - Angelo Gaja</i>	€95

AL BICCHIERE (CL12)

<i>Valcalepio Vigna di San Vigilio '15 - Le Sorgenti</i>	€5
<i>Maremma Rosso '17 - Casa D'Acquagiusta di Bellavista</i>	€5
SERVITI DA BOTTIGLIA CHIUSA CON SISTEMA CORAVIN	
<i>Pisopo di Donato Lanati</i>	€8
<i>Amarone della Valpolicella '15 Domini Veneti</i>	€8
<i>Montescudaio Operaundici '16 di Sator Supertuscan</i>	€10
<i>Avvoltore '12 - Moris Farm</i>	€10
<i>Kadarka '16 -Dukay Sagmeister- Serbia</i>	€10
<i>Bourgogne Rully 1er cru Les Cloux Rouge '18 – Paul et Marie Jacqueson</i>	€10