

Proposta della tradizione

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

Sopressa salami with creamy corn and mushrooms

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

Pasta and beans venetian-style

or

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

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

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

Venetian-style tripe with beans

or

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

Cod fish "Vicenza style" with creamed corn

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

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

€ 40,00 cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone
Participation in the tasting must be for a minimum of 2 people

Proposta Degustazione

Carpaccio di manzo affumicato da noi, salsa alla “carbonara”,
fave al finocchietto e chips di polenta^(1, 3,7,9,157,)

*Home made smoked beef carpaccio, “carbonara” sauce,
wild fennel broad beans and corn chips*

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

*Risotto with black truffle (berici hills), potatoes and so-
pressa salami*

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, pak choi,
tapenade di pomodori secchi, albicocche e basilico^(7,8,9)

*Slow cooked pork belly, pak choi, sundried tomatoes,
apricot and basil tapenade*

Il Dolce si sceglie alla carta

Dessert from the menu

€ 45,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

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

Proposta Degustazione di Pesce

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

Fantasy of raw fish and crustaceans lightly marinated

Bigoli di pesto allo scoglio con bottarga di tonno
(1,2,3,4,9,12,14)

Bigoli with Seafood and Tuna bottarga

Pesce del giorno
(4,9,12)

Fish of the Day

Piccola pasticceria della casa
(1,3,5,7,8,12)

Small pastry of the house

€ 60,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone
Participation in the tasting menu must be for a minimum of 2 people

Degustazione di Pesce

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

Fantasy of raw fish and crustaceans lightly marinated

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

*Zucchini flower stuffed with creamy cod in white corn
crust served with leeks sauce, anchovies and thyme and
lemon oil*

Linguine con Astice, Ciliegino e Basilico (leggermente
piccanti) ^(1,2,9,12)

Linguine with Lobster, cherry Tomatoes and Basil (spicy)

Pesce del giorno ^(4,9,12)

Fish of the Day

Il Dolce si sceglie alla carta

Dessert from a-la-carte menu

€ 70,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

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

Starters

Mare (Fish)

Master

Fantasia di Pesci e Crostacei crudi
(specialità dal 1998) (2,4,6,14) € 28 € 35
Fantasy of raw Fish and Crustaceans lightly marinate

Fiore di zucca con Baccalà mantecato in crosta di Mais bianco,
servito con vellutata di Porri, crema di alici e olio al timo e
limone(4,7,12) € 14 € 19

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

Salmone delle isole Fær Øer arrostito, zucchine alla
scapecce e bacon(1,4,6,7,9) € 18 € 22
*Roasted Fær Øer island salmon fillet, "scapecce" zucchini
and bacon*

Mazzancolle fritte, Campari, limone marinato, olive verdi
e arachidi(1,2,4,5) € 18 € 23
*Deep fried prawns, Campari bitter, marinated lemon,
green olives and peanuts*

Starters

Terra (Meat)

Tiepido di vitello, pomodori confit, olive, foglie di capperi, acciughe del Cantabrico e crumble di

bruschetta_(1,4,7,9)

€ 18 € 23

Warm veal, confit tomatoes, olives, capers leaves, Cantabrico anchovies and bruschetta crumble

Carpaccio di manzo affumicato da noi, salsa alla “carbonara”, fave al finocchietto e chips di polenta_(3,7)

€ 14 € 19

Home made smoked beef carpaccio, “carbonara” sauce, wild fennel broad beans and corn chips

*** Opzione Master: il Piatto sarà servito in versione “Piatto Unico”

[Optional: Dish can be served as a main course](#)

I Primi

First Courses

Mare (Fish)

Master

Bigoli di pesto allo scoglio con bottarga di tonno_(1,2,3,4,9,12,14) € 20 € 25
Bigoli whit seafood and tuna bottarga

Linguine con astice, ciliegini e basilico (leggermente piccanti)_(1,2,9,12) € 25 € 30
Linguine with lobster ragout, Cherry Tomatoes and basil (spicy)

Bottoni di pasta fresca ripieni di Carletti e ricotta di bufala, polipo e ristretto di cacciucco_(1,2,3,4,9,12) € 20 € 25
Homemade egg pasta stuffed with "Carletti" and buffalo ricotta, octopus and cacciucco reduction

Riso Carnaroli, asparagi bianchi, scampi al limone e polvere di alga Wakame_(2,7,9,12) € 22 € 27
Carnaroli rice, white asparagus, lemon langoustines and Wakame seaweed dust

*** Opzione Master: il Piatto sarà servito in versione "Piatto Unico"

Optional: Dish can be served as a main course

Terra (Meat)

Risotto con tartufo nero (dei colli berici), patate e sopressa della casa (7,9,12) € 16 € 20

Risotto with black truffle, sopressa salami and potatoes

Bigoli al "torchio" con ragù d'anatra arrostita e fonduta di Asiago (1,3,7,9,12) € 14 € 18

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

*** Opzione Master: il Piatto sarà servito in versione "Piatto Unico"
Optional: Dish can be served as a main course

I Secondi

Main courses

Mare (Fish)

Master

Il pesce del giorno a seconda del mercato ⁽⁴⁾ € 28
Fish of the day from the market

Catalana di crostacei ^(2,12) € 42 € 47
Shellfish in Catalana style

Merluzzo carbonaro dell'Alaska arrostito al curry con "minestrone" di frutta e verdura al profumo di zenzero e lemongrass ^(4,6,9) € 80 € 90
Curry roasted Alaska black cod with fruits and vegetables soup, ginger and lemongrass

Il nostro fritto di pesci e crostacei con guacamole ^(1,2,3,4,12,14) € 35 € 40
Mixed of fried fish and shellfish with guacamole

Scampi reali fritti serviti con pinzimonio di verdure e maionese ai lamponi ^(1,2,3,9,12) € 48 € 53
Fried king langustine served with vegetables in "pinzimonio"

Baccalà alla vicentina con polenta di Maranello (specialità di Vicenza) ^(1,4,7,12) € 20 € 25
Vicenza style cod with creamy Maranello corn

*** Opzione Master: il Piatto sarà servito in versione "Piatto Unico"
Optional: Dish can be served as a main course

Terra(meat)

Faraona ripiena di fegatini in “saor”, asparagi verdi e salsa olandese all'erba cipollina ^(3,7,8,9) € 18 € 23

Guinea fowl roll stuffed with “saor” livers, green asparagus and spring onions hollandaise sauce

Carré di agnello arrosto, caprino, piselli e grue di cacao ^(7,9) € 25 € 30

Roasted rack of lamb, goat cheese, peas and cocoa beans

Filetto di sorana al pepe rosa e Asiago, rosole e patata fondente al burro nocciola ^(7,9) € 25 € 30

Roasted “Sorana” beef fillet stuffed with Asiago cheese, pink pepper, field herbs and brown butter fondant potato

*** Opzione Master: il Piatto sarà servito in versione “Piatto Unico

***Optional: Dish can be served as a main course

Vegetariano

Vegetarian

Carpaccio di barbabietola, frutti rossi, mandorle affumicate,
vinaigrette all'aceto di lampone⁽⁸⁾

Beetroot carpaccio, mix berries, smoked almonds, raspberry vinaigrette

€ 12,00

Paccheri di Gragnano^(pastificio Gentile), pomodorini, basilico e ricotta di
mandorle^(1, 8)

Gragnano Paccheri, cherry tomatoes, basil and almonds ricotta cheese

€ 15,00

Carciofo alla Giudia, Bulgur e salsa all'aglio dolce ^(1, 7)

“Giudia” deep fried artichokes, Bulgur and sweet garlic sauce

€ 15,00

I Formaggi

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

€18,00

Selection of national cheeses

**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**

I Nostri Dessert

Tiramisù a modo nostro ^(3,7,)

Home made tiramisu'

€ 8,00

Semifreddo di mirtilli, insalatina di frutti rossi e spuma
al limone^(3,7,12)

Blueberries parfait, mix berries salad and lemon foam

€ 8,00

Zuccotto di colomba pasquale, Grand Marnier e mango^(1,3,7,8,12)

*Traditional "Zuccotto" of easter cake, Grand Marnier and
mango*

€ 8,00

Cheesecake alla carota e pepe Timut, frutto della passione e
salsa al cacao^(1,7,)

*Carrot and Timut pepper cheesecake, passion fruit and cocoa
sauce*

€ 8,00

Selezione di Sorbetti alla Frutta e Agrumi

Fruits and citrus sorbets selection

€ 7,00

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

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

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(allegato II Reg. UE 1169/2011)

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

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

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

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

Vini al Calice da Dessert

<u>Maculan</u> Vitigni: 100% Vespaiola	Torcolato Passito	€ 8,00
<u>Terre Siciliane</u> Malvasia 100%	Passito	€ 6,00
<u>Tenuta Caseo Capinera Gialla</u> Vitigni: 100% Moscato Bianco	Moscato	€ 5,00

I Vini da Dessert

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

CARTA VINI

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

Champagne

<u>Joseph Perrier</u>	Champagne Brut 0,375 cl.	
Vitigni: 30% Pinot Meunier-35% Chardonnay 35% Pinot Nero		€ 37,00

<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		€ 55,00

<u>Moet & Chandon</u>	Brut Reserve	
Vitigni: 50% Pinot Nero-40% Pinot Meunier-10% Chardonnay		€ 80,00

<u>Marie Courtin</u>	Efflorescence Extra Brut	
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 120,00
<u>Bollinger</u>	Brut Special Cuvée	
Vitigni: 60% Pinot Nero-25% Chardonnay-15% Pinot Meunier		€ 100,00
<u>Charles Heidsieck</u>	Brut Reserve	
Vitigni: 33% Pinot Noir - 34% Chardonnay - 33% Pinot Meunier - 40% vins de réserve		€ 90,00
<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		€ 90,00
<u>Perrier Jouet</u>	Brut "Blanc de Blancs"	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 160,00
<u>Perrier Jouet</u>	Brut "Blanc de Blancs" 0,375 cl.	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 50,00
<u>Perrier Jouet</u>	Belle Epoque	
Vitigni: Chardonnay 50% - Pinot Nero 45% - Pinot Meunier 5%		€ 290,00
<u>Dom Perignon</u>	Vintage '10	
Vitigni: 52% Chardonnay-48% Pinot Nero		€ 380,00

Rosè

<u>Monthuys</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 60% Chardonnay- 20% Pinot Meunier- 15% Pinot Nero		€ 65,00
<u>Pillot</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 80,00
<u>Laurent-Perrier</u>	Brut Rose	
Vitigni:100% Pinot Nero		€ 140,00
<u>Ruinart</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 55% Pinot Nero-45% Chardonnay		€ 190,00

Franciacorta

<u>Chiara Ziliani</u>	Brut Saten Conte di Provaglio	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 33,00
<u>Chiara Ziliani</u>	Brut Rosé Conte di Provaglio	
Vitigni: 75% Pinot Nero-25% Chardonnay		€ 35,00
<u>Chiara Ziliani</u>	Brut Saten Conte di Provaglio (Magnum)	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 70,00
<u>Cà del Bosco</u>	Brut Cuveè Prestige 0,375 cl.	
Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco		€ 30,00
<u>Cà del Bosco</u>	Brut Cuveè Prestige	
Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco		€ 50,00
<u>Cà del Bosco</u>	Brut Cuveè Prestige (Magnum)	

Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco	€ 120,00
<u>Cà del Bosco</u> Brut Rosé Cuveè Prestige	
Vitigni: 75% Pinot Nero-25% Chardonnay	€ 85,00
<u>Cà del Bosco</u> Dosage Zèro	
Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13%, Pinot Nero 22%.	€ 90,00
<u>Ca del Bosco</u> Annamaria Clementi	
Vitigni : Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%.	€ 300,00
<u>Contadi Castaldi</u> Brut Rosè	
Vitigni: 80% Pinot Nero- 20% Chardonnay	€ 40,00
<u>Contadi Castaldi</u> Brut Saten	
Vitigni: 100% Chardonnay	€ 40,00
<u>Contadi Castaldi</u> Brut	
Vitigni: 80% Chardonnay - 10% Pinot Nero - 10% Pinot Bianco	€ 30,00
<u>Bellavista</u> Brut Cuvèe Alma	
Vitigni: 80% Chardonnay - 19% Pinot nero - 1% Pinot bianco	€ 50,00
<u>Bellavista (MAGNUM)</u> 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	€ 60,00
<u>Bellavista</u> Brut Gran Cuvèe Saten	
Vitigni: 100% Chardonnay	€ 75,00

Bellavista Brut Cuvèe Rosè
Vitigni: 62% Chardonnay - 38% Pinot nero € 70,00

Bellavista Extra Brut Vittorio Moretti '06
Vitigni: 57% Chardonnay - 43% Pinot Nero € 180,00

Trentino

Ferrari Giulio Ferrari '09 Trento
Vitigni: 100% Chardonnay € 260,00

Ferrari Brut Perlè Trento
Vitigni: 100% Chardonnay € 55,00

Kettmeir Brut Rosé Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero € 40,00

Kettmeir Brut Bolzano
Vitigni: 50% Pinot Bianco - 40% Chardonnay - 10% Pinot Nero € 38,00

Madonna delle Vittorie Trento Brut (millesimato) Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay € 32,00

Lombardia

Costaripa Rosè Brut Brescia
Vitigni: Chardonnay 80% - Pinot Nero 20% € 35,00

Veneto

Gianni Tessari Durello Lessini 60 Verona

Vitigni: 100% Durello € 45,00

Fattori Durello 36 mesi Verona
Vitigni: 100% Durella € 35,00

Fattori Durello 60 mesi Verona
Vitigni: 100% Durella € 45,00

Dal Cero Cuvè Augusto Dosaggio Zero Ronca
Vitigni: 100% Durella € 45,00

Dal Maso Durello Dosaggio Pas Dosé Montebello
Vitigni: 100% Durella € 40,00

Fongaro Brut Verona
Vitigni: 100% Durella € 38,00

Sacramundi Extra brut Vicenza
Vitigni: 100% Durella € 38,00

Ongaresca Pas Dosé Vicenza
Vitigni: 70% Chardonnay - 30% Pinot nero € 38,00

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> Vitigni: 100% Glera	Prior Brut (tre bicchieri G.Rosso 2016)	Valdobbiadene € 24,00
<u>Nino Franco</u> Vitigni: 100% Glera	Superiore Brut	Valdobbiadene € 25,00
<u>Bortolomiol</u> Vitigni: 100% Glera	Cartizze Superiore Dry	Valdobbiadene € 35,00
<u>La Tordera</u> Vitigni: 100% Glera	Prosecco Sup. Zero Zuccheri	Valdobbiadene € 26,00
<u>Ruggeri</u> Vitigni: 100% Glera	Giustino Bisol	Valdobbiadene €35,00
<u>NinoFranco</u> Vitigni: 100 % Glera	Cartizze Superiore Dry	Valdobbiadene € 42,00
<u>Wine Bon</u> Vitigni: 100% Glera	L'Eligio	Rozzampia € 22,00

Vini Fermi Rosati

<u>Terlano</u> Uvaggio: 100 % Lagrein	Lagrein Rosè	Terlano € 25,00
<u>Tenuta Sant'Antonio</u> Uvaggio: 100% Rondinella	Scaia Rosato	Verona € 24,00

Vini Fermi Bianchi

Veneto

<u>Dal Maso</u>	riva del molino Gambellara	Montebello
Vitigni: 100% Garganega		€ 22,00
<u>Tenuta Maraveja</u>	Gemma '16 Naturale	Vicenza
Vitigni: 100% Garganega		€ 30,00
<u>Ongaresca</u>	Sauvignon '20	Vicenza
Vitigni: 100% Sauvignon		€ 22,00
<u>Piovene P. Godi</u>	Sauvignon '20	Vicenza
Vitigni: 100% Sauvignon		€ 22,00
<u>Maculan</u>	Vespaiole '20	Vicenza
Vitigni: 100% Vespaiole		€ 24,00
<u>Cavalchina</u>	Bianco di Custoza '18 "Amedeo"	Verona
Vitigni: 40% Garganega - 30% Fernanda - 15% Trebbianello - 15% Trebbiano		€ 27,00
<u>Inama</u>	Sauvignon '20	Verona
Vitigni: 100% Sauvignon		€ 25,00
<u>Inama</u>	Chardonnay '20	Verona
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 25,00
<u>Inama</u>	Soave '20	Verona
Vitigni: 100% Garganega di Soave		€ 25,00
<u>Rocolo Grassi</u>	Soave La Broia '17	Verona

Vitigni: 100% Garganega € 30,00

Anselmi Capitel Foscario '20 (Soave) Verona

Vitigni: 90% Garganega - 10% Chardonnay € 28,00

Pieropan Soave Classico '20 Verona

Vitigni: 85% Garganega - 15% Trebbiano di Soave € 25,00

Gini Soave La Frosca '16 Verona

Vitigni: 100% Garganega € 30,00

Le Morette Lugana '20 Verona

Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana € 25,00

Zenato Santa Cristina Lugana '20 Verona

Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana € 28,00

Angiolino Maule Sassaia '19 Montebello Vicentino

Vitigni: 100% Garganega € 28,00

Zonta Breganze (Rivana) Tocai '19 Breganze

Vitigni: 100% Tocai € 25,00

Trentino Alto Adige

S. Michele Appiano Chardonnay S. Valentin '18 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 '19 Bolzano
Gewurztraminer S.Valentin '19 € 58,00
Vitigni: 100% Gewurztraminer

Hofstatter Chardonnay '19 Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay € 28,00

Kettmeir Chardonnay Vigna Maso Reiner '19 Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay € 38,00

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

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

Hofstatter Gewurztraminer Joseph '20 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 35,00

Kurtatsch Müller Thurgau '17 Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurgau € 28,00

Kurtatsch Gewurztraminer '20 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 30,00

Terlano Gewurztraminer '20 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 32,00

Valle Isarco Gewurztraminer '19 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 30,00

Franz Haas Pinot Bianco '20 Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Bianco € 40,00

Franz Haas Gewurztraminer '19 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 40,00

Friuli Venezia Giulia

Lis Neris Piccol '17 Gorizia
Vitigni: 100% sSauvignon Blanc € 50,00

Lis Neris Jurosa '17 Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay € 50,00

Lis Neris Gris '18 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 50,00

Lis Neris Lis '16 Gorizia
Vitigni: 40% Pinot Grigio - 30% Chardonnay - 30% Sauvignon Blanc € 60,00

Lis Neris Confini '17 Gorizia
Vitigni: 40% Gewurtztraminer - 40% Pinot Grigio - 20% Riesling € 60,00

Jermann Vinnae '20-21 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 40,00

Jermann Chardonnay '19 Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay € 40,00

Jermann Pinot Grigio '20 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 40,00

Tunella Pinot Grigio '20 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 40,00

Jermann Vintage Tunina '18 Gorizia
Vitigni: Sauvignon - Chardonnay - Ribolla Gialla - Malvasia Istriana - Picolit € 95,00

Schioppetto Blancs de Rosis '15 Gorizia
Vitigni: 40% Tocai Friulano - 14% Pinot Grigio - 17% Sauvignon - 19% Malvasia Istriana -
10% Ribolla Gialla € 45,00

Vie di Romans "Vieris" Sauvignon '17 Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 50,00

Vie di Romans "Ciampagnis Vieris" Chardonnay '18 Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay € 50,00

Isidoro Polecic Ribolla Gialla '20 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 38,00

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

Isidoro Polecic Malvasia '19 Gorizia
Vitigni: 100% Malvasia € 38,00

Venica Ronco delle Mele Sauvignon '20 Gorizia

Vitigni: 100% Sauvignon € 55,00

Venica L'Adelchi Ribolla Gialla '20 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 38,00

Marco Sclaris Ribolla Gialla '20 Udine
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 30,00

Livio Felluga Friulano '19 Gorizia
Vitigni: 100% Friulano € 40,00

Livio Felluga Terre Alte '17 Gorizia
Vitigni: 40% Sauvignon - 30% Pinot Bianco - 30% Friulano € 120,00

Bastianich Vespa '16 Udine
Vitigni: 45% Chardonnay - 45% Sauvignon - 10% Picolit € 48,00

Tunella Biancosesto '20 Udine
Vitigni: Friulano e Ribolla Gialla € 38,00

Piemonte

Ceretto Arneis Blancè '20 Alba
Vitigni: 100% Arneis € 38,00

Molise

La Guardiense Falanghina del Sanio '19 Potenza
Vitigni: 100% Falanghina € 28,00

Abruzzo

Valentini Trebbiano d'Abruzzo '81 Pescara
Vitigni: 100% Trebbiano d'Abruzzo S.Q.

Umbria

Antinori Cervaro della Sala '19-20 Terni
Vitigni: 90% Chardonnay- 10% Grechetto € 90,00

Sicilia

Planeta Cometa '18 Agrigento
Vitigni: 100% Fiano € 55,00

Planeta Chardonnay '16-'19 Agrigento
Vitigni: 100% Chardonnay € 50,00

Sardegna

Argiolas Nuragus di Cagliari '18 Cagliari
Vitigni: 100% Nuragus € 28,00

Capichera Vermentino V.t. '12 Sassari
Vitigni: 100% Vermentino € 100,00

Francia

Cave Freuderick Gewürztraminer 17 Alsazia
Vitigni: 100% Gewürztraminer € 45,00

Domaine Cauhapè Jurançon Sec 18 Monein
Vitigni: 30% Gros Manseng-30% Petit Mansen-30% Camaralet-5%
Lauzet-5% Courbu € 35,00

Daumas Gassac Gassac Blanc '05 Laugedoc-Roussillon
Vitigni: 25% Viognier-25% Chardonnay-25% Petit Manseng-25%
Chenin Blanc € 60,00

Regnard Chassagne-Montrachet '14 Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay € 180,00

Alain Gautheron Chablis Premier Cru '19 Les Fourneaux Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay € 70,00

Albert Pic Chablis Saint Pierre Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay € 70,00

Domaine Laroche Chablis Saint Martin '16 Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay € 60,00

Baron De Rothschild Légende '19 Bordeaux
Vitigni: 85% Sauvignon Blanc - 15% Semillon € 28,00

Chateau de Cerons Grand Enclos Graves Blanc '06 Bordeaux
Vitigni: 60% Semillon - 30% Sauvignon Blanc - 10% Sauvignon Gris € 40,00

La Rambarde Pouilly-Fumè 19 Valle della loira

Vitigni: 100% Sauvignon blanc € 45,00

Ladoucette Pouilly Fumè '18 Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 60,00

Ladoucette Baron de L '14 Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 120,00

Chateau de Fontaine-Audon Sancerre '18 Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 35,00

Comete La fond Sancerre '19 Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 65,00

Germania

Weingut Von Winning Deidesheimer Kalkofen Riesling '13 Pfalz
Vitigni: 100% Riesling € 70,00

A.J.Adam Riesling Trocken '19 Mosella-Saar-Ruwer
Vitigni: 100% Riesling €35

Vini rossi

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

Veneto

Pezzalunga	Pinot Nero '19 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 60% - Cabernet Franc - 40% Merlot (UVAGGIO!!!)		€ 35,00
Pezzalunga	Le Terre di Santiago '19 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 60% - Cabernet Franc - 40% Merlot (UVAGGIO!!!)		€ 35,00
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
<u>Dal Maso</u>	Tai Rosso '21	Vicenza
Vitigni: 100% Tocai Rosso		€ 18,00
<u>Tenuta Maraveja</u>	Tovomarin '13	Vicenza
Vitigni: 40% - Cabernet Sauvignon - 60% Merlot		€ 30,00
<u>Maculan</u>	Fratta '16	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 '16 Thovara	Vicenza
Vitigni: 100% Tai Rosso		€ 55,00

Piovene P.Godi **Pozzare Cabernet '17** **Vicenza**
Vitigni: 70% Cabernet sauvignon - 30% Cabernet Franc € 30,00

Piovene P.Godi **Frà i Broli Merlot '17** **Vicenza**
Vitigni: 100% Merlot € 30,00

Ongaresca **Merlot '17** **Vicenza**
Vitigni: 100% Merlot € 30,00

Ongaresca **Pinot nero '16** **Vicenza**
Vitigni: 100% Pinot nero € 30,00

Cà Salarola **La Fonte delle Mùneghe '16** **Padova**
Vitigni: 100% Merlot € 35,00

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

Manara **Amarone '14** **Verona**
Vitigni: 70% Corvina e Corvinone Veronese - 30% Rondinella € 75,00

Zenato **Valpolicella Ripassa Superiore '17** **Verona**
Vitigni: 85% Corvina - 10% Rondinella - 5% Oseleta € 35,00

Secondo Marco **Valpolicella Classico '17** **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

<u>Monte del Frà</u>	Ripasso di Valpolicella '18	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese - 20% Rondinella		€ 30,00
<u>Allegrini</u>	Valpolicella Classico '20	Verona
Vitigni: 65% Corvina Veronese - 30% Rondinella - 5% Molinara		€ 25,00
<u>Quintarelli</u>	Valpolicella Superiore '12	Verona
Vitigni: 55% Corvina - 30% Rondinella - 15% Cabernet		€ 150,00
<u>Allegrini</u>	La Grola '17	Verona
Vitigni: 80% Corvina e Corvinone - 10% Oseleta - 10% Syrah		€ 40,00
<u>Allegrini</u>	Palazzo Della Torre '16	Verona
Vitigni: 70% Corvina Veronese - 25% Rondinella - 5% Sangiovese		€ 35,00
<u>Allegrini</u>	Amarone '15	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese - 15% Rondinella - 5% Oseleta		€ 105,00
<u>Allegrini</u>	La Poja '13	Verona
Vitigni: 100% Corvina Veronese		€ 150,00
<u>Inama</u>	Oratorio di S. Lorenzo '13	Verona
Vitigni: 100% Carmenere		€ 80,00
<u>Inama</u>	Bradisisimo '12	Verona
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon - 30% Carmenere		€ 75,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Valpolicella Superiore '16	Verona
Vitigni: 60% Corvina - 15% Corvinone - 20% Rondinella - 5% Croatina		€ 55,00

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

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

Serafini e Vidotto **Rosso dell'Abbazia '12** **Treviso**
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon - 30% Cabernet Franc - 10% Merlo € 70,00

Maculan **Pinot Nero '19** **Breganze**
Vitigni: 100% Pinot Nero € 27,00

Maculan Palazzotto **Cabernet Sauvignon '16** **Breganze**
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon € 38,00

Masi Frescaripa **Bardolino Classico '20** **Verona**
Vitigni: 65% Corvina - 25% Rondinella - 10% Molinara € 24,00

Masari Martino **Rosso Biologico '16** **Valdagno**
Vitigni: 50% Merlot - 50% Cabernet € 32,00

Cavazza Cicogna **Syrah '17** **Montebello**
Vitigni: 100% Syrah € 35,00

Trentino alto Adige

S. Michele Appiano **Pinot Nero S.Valentin '17** **Bolzano**
Vitigni: 100% Pinot Nero € 55,00

S. Michele Appiano **Cabernet S.Valentin '07 Riserva** **Bolzano**

Vitigni: 80% - Cabernet sauvignon - 20% Cabernet Franc € 55,00

Pfitscher Lagrein '19 Bolzano

Vitigni: 100% Lagrein € 35,00

Hofstätter Lagrein Stairaffler '14 Bolzano

Vitigni: 100% Lagrein € 45,00

Terlan Lagrein Porphyry '18 Bolzano

Vitigni: 100% Lagrein € 55,00

Terlan Lagrein '19 Bolzano

Vitigni: 100% Lagrein € 30,00

Elena Walch Pinot Nero '19 Bolzano

Vitigni: 100% Pinot Nero € 30,00

Kettmeir Pinot nero Maso Reiner '18 Bolzano

Vitigni: 100% Pinot nero € 45,00

De Vescovi Ulzbach Teroldego Rotaliano '19 Trento

Vitigni: 100% Teroldego € 38,00

Villa Gresti San Leonardo '03 Trento

Vitigni: 90% Merlot - 10% Carmenere € 95,00

Friuli Venezia Giulia

Russiz Superiore Rosso Riserva degli Orzoni '98 Gorizia

Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon - 15% Merlot - 10% Cabernet Franc € 100,00

<u>Gravner</u>	Rosso '01	Gorizia
Vitigni: 90% Merlot - 10% Cabernet sauvignon		€ 120,00
<u>Marco Sclaris</u>	Schioppettino '15	Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Nera		€ 32,00
<u>Jermann</u>	Red Angel Rosso '18	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 30,00
<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		€ 45,00
<u>Tunella</u>	Pinot Nero '20	Udine
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 34,00
<u>Bastianich</u>	Refosco dal P.R. '16	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

Moschioni Pignolo '04 Udine
Vitigni: 100% Pignolo € 100,00

Le Monde Cabernet Sauvignon '16 Pordenone
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon € 30,00

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

Piemonte

Ganghija Dolcetto d'Alba '15 Asti
Vitigni: 100% Dolcetto d'Alba € 28,00

Ganghija Barbera d'Alba '15 Asti
Vitigni: 100% Barbera € 30,00

Paolo Scavino Dolcetto d'Alba '06 Cuneo
Vitigni: 100% Dolcetto d'Alba € 40,00

Michele Chiarlo Barbaresco '16 Cuneo
Vitigni: 100% Nebbiolo € 80,00.

Gaja Barbaresco '08 Cuneo
Vitigni: 100% Nebbiolo € S.Q.

Fontanafredda Barolo '17 Cuneo
Vitigni: 100% Barolo € 50,00

Montalbera Barolo '13 Asti

Vitigni: 100% Barolo € 70,00

Prunotto Barolo '17 Alba
Vitigni: 100% Barolo € 55,00

Montalbera Ruchè Laccetto '17 Asti
Vitigni: 100% Ruché € 35,00

Montalbera Barbera Nuda '15 Asti
Vitigni: 100% Barbera € 45,00

Fontanafredda Nebilio Langhe '14 Cuneo
Vitigni: 100% Nebiolo € 35,00

Massolino Langhe Nebilio Langhe '19 Cuneo
Vitigni: 100% Nebiolo € 40,00

Braida Bricco Dell'uccellone Barbera d'Asti '16 Rocchetta Tanaro
Vitigni: 100% Barbera € 120,00

Lombardia

Tenuta il Bosco Bonarda '19 Oltrepò Pavese
Vitigni: 100% Croatina € 22,00

Toscana

Caccia al Piano Bolghieri Ruit Hora '17 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 Sauvignon, 12% Petit Verdot € 85,00

Tenuta Biserno Biserno Bibbona

Vitigni: Cabernet Franc 28%, Merlot 32%, Cabernet Sauvignon 35%, Petit Verdot 5% € 200,00

Moris Farm Avvoltore '06 Siena

Vitigni: 75% Sangiovese - 20% Cabernet Sauvignon - 5% Syrah € 150,00

Moris Farm Avvoltore '04 Siena

Vitigni: 75% Sangiovese - 20% Cabernet Sauvignon - 5% Syrah € 180,00

Ciacci Piccolomini Brunello di Montalcino '14 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 '15 Siena

Vitigni: 80% Sangiovese-10% Malvasia Nera -5% Merlot - 5% Cabernet Franc € 60,00

Frescobaldi Nipozzano "Riserva" Chianti '13 Firenze

Vitigni: 90% Sangiovese-10% malvasia nera, colorino, cabernet sauvignon, merlot € 35,00

Peppoli Chianti Classico '18 Firenze

Vitigni: 90% Sangiovese – 5% merlot – 5% Syrah € 35,00

Antinori Villa Antinori '16 Firenze

Vitigni: 55% Sangiovese – 25% Cabernet Sauvignon – 15% Merlot – 5% Syrah € 38,00

La Braccessa-Antinori Nobile di Montepulciano '17 Firenze

Vitigni: 90% Prugnolo Gentile – 10% Merlot € 40,00

Antinori Guado al Tasso '19 '17 Firenze

Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot – 10% Syrah € 170,00

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.

S. Nicolò a Pisignano Sorripa '99 Firenze

Vitigni: 60% Sangiovese – 20% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon € 90,00

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 '16 Livorno
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon - 30% Sangiovese € 35,00

Antinori Tignanello '19 '15 Firenze
Vitigni: 80% Sangiovese - 15% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc € 200,00

Antinori Tignanello '09 Firenze
Vitigni: 80% Sangiovese - 15% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc € 280,00

Antinori Tignanello '14 Firenze
Vitigni: 80% Sangiovese - 15% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc € 170,00

Jacopo Biondi Santi Morellino di Scansano '15 Grosseto Scansano
Vitigni: 85% Sangiovese - 15% Cabernet Franc € 28,00

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.

<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '14	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '09	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '06	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '02	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '01	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '00	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '99	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ 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

Edoardo Valentini Montepulciano d'Abruzzo '00

Vitigni: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Pescara

€ 280,00

Campania

Silvia Imparato

Montevetrano '01

Salerno

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

€ 100,00

Puglia

Teanum

Gran Tiatì Gold Vintage '08

Foggia

Vitigni: 100% Montepulciano

€ 55,00

Teanum

Gran Tiatì Gold Vintage '12

Foggia

Vitigni: 100% Aglianico

€ 50,00

Sicilia

Tasca d'Almerita

Nero d'Avola 16

Palermo

Vitigni: 100% Nero d'Avola

€ 25,00

Planeta

Syrah '11

Agrigento

Vitigni: 100% Syrah

€ 60,00

Pellegrino Tareni

Nero d'Avola '17

Marsala

Vitigni: 100% Nero d'Avola

€ 28,00

Sardegna

Argiolas Cannonau di Sardegna '16 Cagliari
Vitigni: 92% Cannonau - 4% Carignano - 4% Muriellu € 28,00

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

Francia

Grand Vin De Reignac Bordeaux '15 Borgogna
Vitigni: 50% Merlot - 35% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc - 5% Petit Verdot
€ 85,00

Domaine H. Gouges Nuits St. Georges 1er cru '06 Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir € 200,00

Clos de l'Oratoire Chateauneuf Du Pape '12 Valle del Rodano
Vitigni: 70% Renache Noir - 20% Syrah - 10% Mourvèdre € 80,00

Domaine Durand Cornas Empreintes '06 Valle del Rodano
Vitigni: 100% Shyrah € 120,00

Chanson Bourgogne '12 Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir € 55,00

Chanson Savigny-Les-Beaune '17 Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir € 75,00

Georges Lignier et Fils Bourgogne '17 Borgogna
Vitigni: 100 % Pinot Noir € 100,00