

Proposta della tradizione

Sopressa di Valli del Pasubio De.Co., Polenta di Maranello e
Funghi (9,12,15)

Pasta e Fagioli alla Veneta con quel che resta del Grana (1,3,7,9)



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

Trippe alla Veneta con Fagioli (7,9,12)



Baccalà alla Vicentina con Polenta di Maranello (1,4,7,12)

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

€ 40,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Proposta Degustazione

ℳ Carpaccio di manzo affumicato da noi con cardoncelli,
ciliegie e caprino (7,15)

ℳ Risotto con Tartufo nero (dei Colli Berici), Patate e Sopressa
della casa (7,9,12)

Pancia di maiale al miele cotta a bassa temperatura con purè al
limone e caponata di verdure estive (7,9,12)

Il Dolce si sceglie alla carta

€ 45,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Degustazione di Pesce

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

Bigoli di Pesto allo Scoglio con Bottarga di Tonno (1,2,3,4,9,12,14)

Pesce del giorno (4,9,12)

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

€ 60,00 Cad

Degustazione di Pesce Grande

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

ℳ 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)

ℳ Linguine di Gragnano con Astice fresco, ciliegini e Basilico (leggermente piccanti) (1,2,9,12)

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

Il Dolce si sceglie alla carta

€ 70,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Alcuni Antipasti per Iniziare

Tutti i nostri piatti possono essere fatti nella versione Master "Piatto Unico"

Mare

Master

ℳ Fantasia di Pesci e Crostacei crudi
(specialità dal 1998) (2,4,6,14) € 28 € 35

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

Capiesante scottate, ristretto di pomodoro alla mediterranea,
taccole e olio al dragoncello (9,14) € 18 € 22

Polipo marinato agli agrumi, rapa in agrodolce alla liquirizia e
maionese al nero di seppia (3) € 20 € 25

Terra

Vitello tonnato a modo nostro (3,12) € 15 € 20

ℳ Carpaccio di manzo affumicato da noi con cardoncelli,
ciliegie e caprino (7,15) € 14 € 19

I Primi

Tutti i nostri piatti possono essere fatti nella versione Master "Piatto Unico"

Mare

Master

🌀 Bigoli di Pesto allo Scoglio con Bottarga di
Tonno (1,2,3,4,9,12,14) € 20 € 25

🌀 Linguine di Gragnano (pastificio Gentile) con Astice, ciliegini e Basilico
(leggermente piccanti) (1,2,9,12) € 25 € 30

Gnocchetti di rapa rossa, cacio, pepe del bengala e tartare di
scampi crudi (1,2,3,7,9) € 20 € 25

Risotto al burro nocciola, tataki di ventresca di tonno, capperi e
limone (4,7,9,12) € 22 € 27

Terra

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

🌀 Risotto con Tartufo nero (dei Colli Berici), Patate e
Sopressa della casa (7,9,12) € 15 € 20

I Secondi

Tutti i nostri piatti possono essere fatti nella versione Master "Piatto Unico"

Mare

Master

Il pesce del Giorno a seconda del mercato ⁽⁴⁾	€ 28	€ 33
Catalana di crostacei ^(2,12)	€ 42	€ 47
Il nostro Fritto di Pesci e Crostacei con Guacamole ^(1,2,3,4,12,14)	€ 35	€ 40
Aragosta con salsa olandese e verdure croccanti leggermente marinate ^(2,3,9)	€ 80	€ 90
<i>Scampi</i> reali Fritti serviti con Pinzimonio di Verdure e Maionese ai Lamponi ^(1,2,3,12,9)	€ 48	€ 53
<i>Baccalà</i> alla Vicentina con Polenta di Maranello (Specialità di Vicenza) ^(1,4,7,12)	€ 20	€ 25

Terra

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con purè al limone e caponata di verdure estive ^(7,9,12)	€ 18	€ 23
Petto d'anatra in salsa teriyaki, bieta ripassata in padella e albicocche ^(6,12)	€ 18	€ 23
<i>Filetto</i> di Sorana arrostito con Asiago, Pepe rosa, Morbidelle di Patate e Mais ^(7,12)	€ 25	€ 30

Vegetariano

Quinoa mista con verdure di stagione e dressing al miso
€ 12,00

Ravioloni ripieni di verdure e tofu in gazpacho di zucchine ⁽¹²⁾
€ 15,00

Orzotto alle verdure di stagione e soia con vellutata di piselli ^(6,9)
€ 17,00

I Formaggi

Selezione di Formaggi nazionali con Confetture
di nostra produzione ^(7,12)
€ 18,00

**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**

I Nostri Dessert

✓ Tiramisù a modo nostro ^(3,7)
€ 8,00

Rivisitazione di cheesecake ai mirtilli, salsa al cacao ^(1,3,7)
€ 8,00

Semifreddo di sedano e lime, gelatina di Tequila ^(7,9,12)
€ 8,00

Mousse al cioccolato bianco, crumble al pistacchio e lampone ^(1,7,8)
€ 8,00

Selezione di Sorbetti alla Frutta e Agrumi

€ 7,00 ^(chiedere)

**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 in Calice da Dessert

<u>Maculan</u> Vitigni: 100% Vespaiola	Torcolato Passito	€ 7,00
<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	€ 40,00
<u>Bastor-Lamontagne</u> Vitigni: 80% Semillon- 17% Sauvignon-3% Muscadelle	Sauternes '14 ml 375	€ 38,00
<u>Coos Dario</u> Vitigni: 100% Verduzzo	Il Longhino Ramandolo '07	€ 35,00
<u>Maculan</u> Vitigni: 100% Vespaiolo	Torcolato Passito	€ 60,00
<u>La Vigna</u> Vitigni: 100% Garganega	Vin Santo '01	€ 25,00
<u>Agostinetto</u> Vitigni: 100% Prosecco	Mondeserto	€ 40,00
<u>Antinori</u> Vitigni:60% Sauvignon Blanc, 40% Grechetto	Muffato della Sala '06	€ 50,00
<u>Conte Maniago</u> Vitigni: 100% Picolit	Picolit '08	€ 50,00
<u>Tommasi</u> Vitigni: Corvina Veronese 80% e Rondinella 20%	Reciotto della Valpolicella	€ 45,00
<u>Tenuta Maraveia</u> Vitigni: Corvina Garganega 100%	1462 Passito	€ 40,00

CARTA VINI

Le bollicine 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

Guinot Blanquette de Limoux Cuvée Reservée
Vitigni: 100% Muzac € 30,00

Champagne

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

Monthuys Brut Reserve
Vitigni: 70% Pinot Meunier-30% Chardonnay € 55,00

Aleran Brut Suprême
Vitigni: 75% Pinot Noir-25% Chardonnay € 50,00

Moët & Chandon Brut Reserve
Vitigni: 50% Pinot Nero-40% Pinot Meunier-10% Chardonnay € 75,00

Marie Courtin Resonance Extra Brut
Vitigni: 100% Pinot Nero € 85,00

<u>Bollinger</u>	Brut Special Cuvée	
Vitigni: 60% Pinot Nero-25% Chardonnay-15% Pinot Meunier		€ 90,00
<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		€ 150,00
<u>Ruinart</u>	Brut “R”	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 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 Époque	
Vitigni: Chardonnay 50% - Pinot Nero 45% - Pinot Meunier 5%		€ 290,00
<u>Dom Perignon</u>	Vintage '10	
Vitigni: 52% Chardonnay-48% Pinot Nero		€ 280,00

Rosè

<u>Monthuys</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 60% Chardonnay- 20% Pinot Meunier- 15% Pinot Nero		€ 55,00
<u>Pillot</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 70,00
<u>Laurent-Perrier</u>	Brut Rose	
Vitigni:100% Pinot Nero		€ 120,00
<u>Ruinart</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 55% Pinot Nero-45% Chardonnay		€ 150,00

Franciacorta

<u>Chiara Ziliani</u>	Brut Saten Conte di Provaglio	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 30,00
<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		€ 60,00
<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%.		€ 80,00
<u>Ca del Bosco</u>	Annamaria Clementi	
Vitigni : Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%.		€ 180,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 80% Pinot Nero- 20% Chardonnay		€ 40,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut Saten Soul	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 65,00
<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		€ 45,00

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

Bellavista Dosaggio Zero
Vitigni: 90% Chardonnay - 10% Pinot nero € 58,00

Bellavista 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 € 150,00

Trentino

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

Ferrari Brut Perlè Trento
Vitigni: 100% Chardonnay € 45,00

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

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

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

Lombardia

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

Veneto

<u>Gianni Tessari</u>	Durello Lessini 60	Verona
Vitigni: 100% Durello		€ 43,00

<u>La Tordera</u>	Calchera Brut 36 mesi	Treviso
Vitigni: 50% Glera Pinot Nero 50%		€ 25,00

<u>Fattori</u>	Durello 36 mesi	Verona
Vitigni: 100% Durella		€ 30,00

<u>Fattori</u>	Durello 60 mesi	Verona
Vitigni: 100% Durella		€ 40,00

<u>Dal Cero</u>	Cuvèe Augusto Dosaggio Zero	Roncà
Vitigni: 100% Durella		€ 45,00

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

<u>Fongaro</u>	Brut	Verona
Vitigni: 100% Durella		€ 30,00

<u>Sacramundi</u>	Extra brut	Vicenza
Vitigni: 100% Durella		€ 30,00

<u>Ongaresca</u>	Pas Dosè	Vicenza
Vitigni: 70% Chardonnay – 30% Pinot nero		€ 30,00

Spumanti Metodo Charmat “Martinotti”

Il Metodo Martinotti permette di ottenere spumanti, spesso dolci, dalle caratteristiche note fruttate, per mezzo di recipienti a tenuta stagna tipo autoclave. La fermentazione che si svolge è molto rapida, in genere intorno ai 15–20 giorni.

Prosecco

<u>Bortolomiol</u>	Prior Brut	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera	(tre bicchieri G.Rosso 2016)	€ 24,00

<u>Nino Franco</u>	Superiore Brut	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera		€ 23,00

<u>Bortolomiol</u>	Cartizze Superiore Dry	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera		€ 32,00

La Tordera

Vitigni: 100% Glera

Prosecco Sup. Zero Zuccheri

Valdobbiadene

€ 24,00

Ruggeri

Vitigni: 100% Glera

Giustino Bisol

Valdobbiadene

€30,00

NinoFranco

Vitigni: 100 % Glera

Cartizze Superiore Dry

Valdobbiadene

€ 35,00

Wine Bon

Vitigni: 100% Glera

L'Eligio

Rozzampia

€ 20,00

Vini Fermi Rosati

Terlano

Uvaggio: 100 % Lagrein

Lagrein Rosè

Terlano

€ 20,00

Tenuta Sant'Antonio

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	Vicenza
Vitigni: 100% Garganega		€ 30,00
<u>Ongaresca</u>	Sauvignon '20	Vicenza
Vitigni: 100% Sauvignon		€ 20,00
<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		€ 25,00
<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>Roccolo Grassi</u>	Soave La Broia '17	Verona	
Vitigni: 100% Garganega			€ 27,00
<u>Anselmi</u>	Capitel Foscario '20 (Soave)	Verona	
Vitigni: 90% Garganega - 10% Chardonnay			€ 27,00
<u>Pieropan</u>	Soave Classico '20	Verona	
Vitigni: 85% Garganega - 15% Trebbiano di Soave			€ 25,00
<u>Gini</u>	Soave La Frosca '16	Verona	
Vitigni: 100% Garganega			€ 30,00
<u>Le Morette</u>	Lugana '20	Verona	
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana			€ 25,00
<u>Zenato Santa Cristina</u>	Lugana '20	Verona	
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana			€ 27,00
<u>Tommasi Le Rosse</u>	Pinot Grigio '20	Verona	
Vitigni: 100% Pinot Grigio			€ 20,00
<u>Angiolino Maule</u>	Sassaia '19	Montebello Vicentino	
Vitigni: 100% Garganega			€ 28,00
<u>Zonta Breganze (Rivana)</u>	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 '19 Bolzano
Vitigni: 100% Sauvignon € 58,00

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

Hofstadter Chardonnay '19 Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay € 25,00

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

Hofstadter Müller Thurgau '18 Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurgau € 24,00

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

Hofstadter Gewurztraminer Joseph '20 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 28,00

Kurtatsch Müller Thurgau '17 Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurgau € 25,00

Kurtatsch Gewurztraminer '20 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 25,00

Terlano Gewurztraminer '20 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 25,00

Valle Isarco Gewurztraminer '19 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 25,00

Franz Haas Pinot Grigio '19 Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 35,00

Franz Haas Gewurztraminer '19 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 35,00

Friuli Venezia Giulia

Lis Neris Piccol '17 Gorizia
Vitigni: 100% sSauvignon Blanc € 45,00

Lis Neris Jurosa '17 Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay € 45,00

Lis Neris Gris '18 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 45,00

Lis Neris Lis '16 Gorizia
Vitigni: 40% Pinot Grigio - 30% Chardonnay - 30% Sauvignon Blanc € 45,00

Lis Neris Confini '17 Gorizia
Vitigni: 40% Gewurtztraminer - 40% Pinot Grigio - 20% Riesling € 45,00

Jermann Vinnae '20-21 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 38,00

Jermann Chardonnay '19 Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay € 38,00

Jermann Pinot Grigio '20 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 38,00

Tunella Pinot Grigio '20 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 38,00

Jermann Vintage Tunina '18 Gorizia
Vitigni: Sauvignon - Chardonnay - Ribolla Gialla - Malvasia Istriana - Picolit € 85,00

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 € 45,00

Vie di Romans "Ciampagnis Vieris" Chardonnay '18 Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay € 48,00

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 € 35,00

Venica Ronco delle Mele Sauvignon '20 Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon € 50,00

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 € 38,00

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 € 35,00

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

Piemonte

Ceretto

Arneis Blangè '20

Alba

Vitigni: 100% Arneis

€ 38,00

Montalbera

Chardonnay Nudo '16

Asti

Vitigni: 100% Chardonnay

€ 45,00

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 '18

Terni

Vitigni: 90% Chardonnay- 10% Grechetto

€ 80,00

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 € 25,00

Capichera Vermentino V.t. '12 Sassari
Vitigni: 100% Vermentino € 90,00

Nuova Zelanda

Mount Nelson Sauvignon Blanc '19 Marlborough
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 38,00

Francia

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

Domaine Cauhapè Jurançon Sec 18 Monein
Vitigni: 30% Gros Manseng-30% Petit Manseng-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

<u>Regnard</u>	Chassagne-Montrachet '14	Borgogna	€ 60,00
Vitigni: 100% Chardonnay			€ 180,00
<u>Alain Gautheron</u>	Chablis Premier Cru '19 Les Fourneaux	Borgogna	€ 70,00
Vitigni: 100% Chardonnay			
<u>Albert Pic</u>	Chablis Saint Pierre	Borgogna	€ 70,00
Vitigni: 100% Chardonnay			
<u>Domaine Laroche</u>	Chablis Saint Martin '16	Borgogna	€ 60,00
Vitigni: 100% Chardonnay			
<u>Insolite de Franck Mille</u>	Sancerre '17	Borgogna	€ 80,00
Vitigni: 100% Chardonnay			
<u>Baron De Rothschild</u>	Légende '19	Bordeaux	€ 28,00
Vitigni: 85% Sauvignon Blanc - 15% Semillon			
<u>Chateau de Cerons</u>	Grand Enclos Graves Blanc '06	Bordeaux	€ 40,00
Vitigni: 60% Semillon - 30% Sauvignon Blanc - 10% Sauvignon Gris			
<u>La Rambarde</u>	Pouilly-Fumè 19	Valle della loira	€ 45,00
Vitigni: 100% Sauvignon blanc			
<u>Ladoucette</u>	Pouilly Fumè '18	Valle della Loira	€ 60,00
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc			

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 €35,00

Vini rossi



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

Veneto

<u>Pezzalunga</u>	Le Terre di Santiago '19 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 60% - Cabernet Franc - 40% Merlot (UVAGGIO!!!)		€ 35,00
<u>Pezzalunga</u>	Rosso di Santiago '16 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 40% - Cabernet Franc - 60% Merlot (UVAGGIO!!!)		€ 75,00
<u>Pezzalunga</u>	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		€ 90,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Tai Rosso '20	Vicenza
Vitigni: 100% Tai Rosso		€ 20,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Tai Rosso '16 Thovara	Vicenza
Vitigni: 100% Tai Rosso		€ 45,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Pozzare Cabernet '17	Vicenza
Vitigni: 70% Cabernet sauvignon - 30% Cabernet Franc		€ 26,00

<u>Piovene P.Godi</u>	Frà i Broli Merlot '17	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 27,00
<u>Ongaresca</u>	Merlot '17	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 30,00
<u>Ongaresca</u>	Pinot nero '16	Vicenza
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 30,00
<u>Cà Salarola</u>	La Fonte delle Mùneghe '16	Padova
Vitigni: 100% Merlot		€ 30,00
<u>Cà Salarola</u>	La Carèga del Diavolo '16	Padova
Vitigni: 92% Cabernet sauvignon - 8% Cabernet franc		€ 30,00
<u>Manara</u>	Amarone '14	Verona
Vitigni: 70% Corvina e Corvinone Veronese - 30% Rondinella		€ 65,00
<u>Zenato</u>	Valpolicella Ripassa Superiore '17	Verona
Vitigni: 85% Corvina - 10% Rondinella - 5% Oseleta		€ 30,00
<u>Secondo Marco</u>	Valpolicella Classico '17	Verona
Vitigni: 60% Corvina Veronese - 30% Corvinone - 10% Rondinella		€ 28,00
<u>Monte del Frà</u>	Valpolicella Classico '20	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese - 20% Rondinella		€ 22,00

<u>Monte del Frà</u>	Ripasso di Valpolicella '18	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese - 20% Rondinella		€ 26,00
<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		€ 110,00
<u>Allegrini</u>	La Grola '17	Verona
Vitigni: 80% Corvina e Corvinone - 10% Oseleta - 10% Syrah		€ 38,00
<u>Allegrini</u>	Palazzo Della Torre '16	Verona
Vitigni: 70% Corvina Veronese - 25% Rondinella - 5% Sangiovese		€ 30,00
<u>Allegrini</u>	Amarone '15	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese - 15% Rondinella - 5% Oseleta		€ 95,00
<u>Allegrini</u>	La Poja '13	Verona
Vitigni: 100% Corvina Veronese		€ 130,00
<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		€ 70,00
<u>Inama</u>	Oracolo '03	Verona
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon		€ 100,00

<u>Roccolo Grassi</u>	Valpolicella Superiore '14	Verona
Vitigni: 60% Corvina - 15% Corvinone - 20% Rondinella - 5% Croatina		€ 40,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Amarone '15	Verona
Vitigni: 60% Corvina veronese - 20% Rondinella - 15% Corvinone - 5% Croatina		€ 100,00
<u>Dal Forno Romano</u>	Amarone '10 '13	Verona
Vitigni: 60% Corvina - 20% Rondinella - 10% Oseleta - 10% Croatina		€ S.Q.
<u>Serafini e Vidotto</u>	Rosso dell'Abbazia '12	Treviso
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon - 30% Cabernet Franc - 10% Merlo		€ 70,00
<u>Maculan</u>	Pinot Nero '19	Breganze
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 27,00
<u>Maculan Palazzotto</u>	Cabernet Sauvignon '16	Breganze
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon		€ 38,00
<u>Masi Frescaripa</u>	Bardolino Classico '20	Verona
Vitigni: 65% Corvina - 25% Rondinella - 10% Molinara		€ 24,00
<u>Masari San Martino</u>	Rosso Biologico '16	Valdagno
Vitigni: 50% Merlot - 50% Cabernet		€ 32,00
<u>Cavazza Cicogna</u>	Syrah '17	Montebello
Vitigni: 100% Syrah		€ 35,00

Trentino alto Adige

<u>S. Michele Appiano</u> Vitigni: 100% Pinot Nero	Pinot Nero S.Valentin '17	Bolzano € 55,00
<u>S. Michele Appiano</u> Vitigni: 80% - Cabernet sauvignon - 20% Cabernet Franc	Cabernet S.Valentin '07 Riserva	Bolzano € 50,00
<u>Hofstatter</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein '19	Bolzano € 25,00
<u>Hofstatter</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein Stairaffler '14	Bolzano € 40,00
<u>Terlan</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein Porphyrr '18	Bolzano € 50,00
<u>Terlan</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein '19	Bolzano € 28,00
<u>Elena Walch</u> Vitigni: 100% Pinot Nero	Pinot Nero '19	Bolzano € 30,00
<u>Kettmeir</u> Vitigni: 100% Pinot nero	Pinot nero Maso Reiner '18	Bolzano € 45,00
<u>Foradori</u> Vitigni: 100% Teroldego	Teroldego '15	Trento € 32,00
<u>Villa Gresti</u> Vitigni: 90% Merlot - 10% Carmenere	San Leonardo '03	Trento € 80,00

Friuli Venezia Giulia

<u>Russiz Superiore</u>	Rosso Riserva degli Orzoni '98	Gorizia
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon - 15% Merlot - 10% Cabernet Franc		€ 100,00
<u>Gravner</u>	Rosso '01	Gorizia
Vitigni: 90% Merlot - 10% Cabernet sauvignon		€ 120,00
<u>Marco Sclaris</u>	Schiopettino '15	Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Nera		€ 25,00
<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.		€ 30,00
<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		€ 30,00
<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

Tunella Pignolo '17 Udine
Vitigni: 100% Pignolo € 45,00

Tunella Arcione '18 Udine
Vitigni: Pignolo Schioppettino € 50,00

Moschioni Pignolo '04 Udine
Vitigni: 100% Pignolo € 90,00

Le Monde Cabernet Sauvignon '16 Pordenone
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon € 24,00

Le Monde Refosco dal P.R. '16 Pordenone
Vitigni: 100% Refosco dal P.R. € 24,00

Piemonte

Ganghija Dolcetto d'Alba '15 Asti
Vitigni: 100% Dolcetto d'Alba € 25,00

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

<u>Paolo Scavino</u> Vitigni: 100% Dolcetto d'Alba	Dolcetto d'Alba '06	Cuneo € 40,00
<u>Michele Chiarlo</u> Vitigni: 100% Nebbiolo	Barbaresco '16	Cuneo € 80,00.
<u>Gaja</u> Vitigni: 100% Nebbiolo	Barbaresco '08	Cuneo € S.Q.
<u>Fontanafredda</u> Vitigni: 100% Barolo	Barolo '17	Cuneo € 50,00
<u>Montalbera</u> Vitigni: 100% Barolo	Barolo '13	Asti € 70,00
<u>Prunotto</u> Vitigni: 100% Barolo	Barolo '17	Alba € 55,00
<u>Montalbera</u> Vitigni: 100% Ruché	Ruchè Laccetto '17	Asti € 35,00
<u>Montalbera</u> Vitigni: 100% Barbera	Barbera Nuda '15	Asti € 45,00
<u>Fontanafredda</u> Vitigni: 100% Nebbiolo	Nebilio Langhe '14	Cuneo € 30,00

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 € 20,00

Toscana

Caccia al Piano Bolghieri Ruit Hora '17 Castagnetto Carducci
Vitigni: 65% Merlot-25% Cabernet Sauvignon- 5% Syrah 5% Petit Verdot € 40,00

Tenuta Biserno Il Pino di Biserno '19 Bibbona
Vitigni: 40% Cabernet Franc, 40% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot € 80,00

Tenuta Biserno Biserno Bibbona
Vitigni: Cabernet Franc 28%, Merlot 32%, Cabernet Sauvignon 35%, Petit Verdot 5% € 190,00

Moris Farm Avvoltore '06 Siena
Vitigni: 75% Sangiovese - 20% Cabernet Sauvignon - 5% Syrah € 130,00

<u>Moris Farm</u>	Avvoltore '04	Siena
Vitigni: 75% Sangiovese - 20% Cabernet Sauvignon - 5% Syrah		€ 160,00
<u>Ciacci Piccolomini</u>	Brunello di Montalcino '14	Siena
Vitigni: 100% Sangiovese grosso		€ 90,00
<u>Biondi Santi</u>	Brunello di Montalcino '97	Siena
Vitigni: 100% Sangiovese grosso		€ S.Q.
<u>Castello di Ama</u>	Chianti Classico '15	Siena
Vitigni: 80% Sangiovese-10% Malvasia Nera -5% Merlot - 5% Cabernet Franc		€ 50,00
<u>Frescobaldi</u>	Nipozzano "Riserva" Chianti '13	Firenze
Vitigni: 90% Sangiovese-10% malvasia nera, colorino, cabernet sauvignon, merlot		€ 35,00
<u>Peppoli</u>	Chianti Classico '18	Firenze
Vitigni: 90% Sangiovese - 5% merlot - 5% Syrah		€ 32,00
<u>Antinori</u>	Villa Antinori '16	Firenze
Vitigni: 55% Sangiovese - 25% Cabernet Sauvignon - 15% Merlot - 5% Syrah		€ 35,00
<u>La Braccasca-Antinori</u>	Nobile di Montepulciano '17	Firenze
Vitigni: 90% Prugnolo Gentile - 10% Merlot		€ 40,00
<u>Antinori</u>	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 € 30,00

Antinori Tignanello '15 Firenze
Vitigni: 80% Sangiovese - 15% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc € 180,00

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 € 250,00

Tenuta San Guido Sassicaia '16 Livorno

Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '15 Livorno

Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '14 Livorno

Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '09 Livorno

Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '06 Livorno

Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

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

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

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

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

Tenuta San Guido Sassicaia '98 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '97 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Petra Quercegobbe Merlot '08 San Lorenzo in Alto
Vitigni: 100 Merlot € 65,00

Umbria

Rocca di fabbri Sagrantino di Montefalco '10 Perugia
Vitigni: 100% Sagrantino € 45,00

Tenuta Lunelli Ziggurat '17 Perugia

Vitigni: 70% - Sangiovese - 15% Cabernet - 15% Merlot € 25,00

Emilia Romagna

Ceci Otello Nerodi Lambrusco Parma
Vitigni: 100% Lambrusco Maestri € 20,00

Marche

Velenosi Ludi Offida Rosso '05 Ascoli Piceno
Vitigni: 50% Montepulciano - 30% Cabernet Sauvignon - 10% Merlot - 10% Shiraz € 38,00

Velenosi Roggio del Filare '06 Ascoli Piceno
Vitigni: 50% Montepulciano - 50% Sangiovese € 50,00

Umani Ronchi Pelago '01 '98 Ancona
Vitigni: 50% Cabernet Sauvignon - 40% Montepulciano - 10% Merlot € 40,00

Abruzzo

Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo '15 Pescara
Vitigni: 100% Montepulciano d'Abruzzo € 25,00

Edoardo Valentini Montepulciano d'Abruzzo '00 Pescara
Vitigni: 100% Montepulciano d'Abruzzo € 250,00

Campania

Silvia Imparato

Montevetrano '01

Salerno

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

€ 95,00

Puglia

Teanum

Gran Tiati Gold Vintage '08

Foggia

Vitigni: 100% Montepulciano

€ 55,00

Teanum

Gran Tiati Gold Vintage '12

Foggia

Vitigni: 100% Aglianico

€ 50,00

Teanum

Gran Tiati '12

Foggia

Vitigni: Aglianico, Montepulciano, Syrah

€ 28,00

Teanum

Oltre Primitivo '15

Foggia

Vitigni: 100% Primitivo

€ 25,00

Futura 14

Bruno dei Vespa '13

Taranto

Vitigni: 100% Primitivo di Manduria

€ 25,00

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 Tarenì Nero d'Avola '16 Marsala
Vitigni: 100% Nero d'Avola € 25,00

Sardegna

Argiolas Cannonau di Sardegna '16 Cagliari
Vitigni: 92% Cannonau - 4% Carignano - 4% Muriellu € 25,00

Sella & Mosca Marchese Villa Marina '99 Sassari
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon € 90,00

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

Vitigni: 100% Syrah

Cornas Empreintes '06

Valle del Rodano

€ 75,00

Vignerons de Mancey

Vitigni: 100% Pinot Noir

Bourgogne '17

Borgogna

€ 35,00

Georges Lignier et Fils

Vitigni: 100 % Pinot Noir

Bourgogne '17

Borgogna

€ 90,00