

## **BOLLICINE**

### **BASILICATA**

<b>VIGNALI SPUMANTE BRUT</b> (Chardonnay) Cantine di Venosa	18,00 Euro
<b>IL PASSAGGIO</b> (Aglianico e altri vitigni) Cantine del Notaio	25,00 Euro

### **LOMBARDIA**

<b>CORTEAURA BRUT</b> (Chardonnay) Corteaura	30,00 Euro
<b>CORTEAURA</b> (Pinot Nero, Chardonnay) - <i>Rosè</i> Corteaura	37,00 Euro
<b>CUVE'E PRESTIGE</b> (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) Cà del Bosco	55,00 Euro
<b>CUVE'E PRESTIGE</b> (Chardonnay, Pinot Nero) - <i>Rosè</i> Cà del Bosco	75,00 Euro
<b>CUVE'E ANNAMARIA CLEMENTI 2008</b> (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) Cà del Bosco	180,00 Euro
<b>CUVE'E ANNAMARIA CLEMENTI 2005</b> (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) Cà del Bosco	200,00 Euro
<b>CUVE'E ANNAMARIA CLEMENTI 2007</b> (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) - <i>Rosè</i> Cà del Bosco	250,00 Euro
<b>BERLUCCHI CELLARIUS 2010</b> (Chardonnay, Pinot Nero) Guido Berlucchi	27,00 Euro
<b>COMARI DEL SALEM 2008</b> (Chardonnay, Pinot Bianco) Uberti	70,00 Euro
<b>ALMA CUVE'E BRUT</b> (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) Bellavista	60,00 Euro
<b>ROSE' 2010</b> (Chardonnay, Pinot Nero) Bellavista	85,00 Euro

### **TRENTINO – ALTO ADIGE**

<b>ALTEMASI 2011</b> (Chardonnay) Cavit	26,00 Euro
<b>BRUT TALENTODOC 2014</b> (Chardonnay, Pinot Nero) Letrari	35,00 Euro

<b>EQUIPE 5 2011</b> (Chardonnay, Pinot Nero) Cantina di Soave	30,00 Euro
<b>FERRARI PERLE' 2010</b> (Chardonnay) Fratelli Lunelli	40,00 Euro
<b>FERRARI PERLE' ROSE' 2008</b> (Chardonnay) Fratelli Lunelli	65,00 Euro
<b>FERRARI RISERVA LUNELLI 2006</b> (Chardonnay) Fratelli Lunelli	75,00 Euro
<b>RISERVA DEL FONDATORE 2004</b> (Chardonnay) Giulio Ferrari	155,00 Euro
<b>RISERVA DEL FONDATORE 2005</b> (Chardonnay) Giulio Ferrari	135,00 Euro
<b>FRIULI VENEZIA GIULIA</b>	
<b>RIBOLLA GIALLA</b> (Ribolla Gialla) Puiatti	25,00 Euro
<b>VENETO</b>	
<b>PROSECCO SUPERIORE DOCG</b> (Glera ) De Faveri	20,00 Euro
<b>LIGURIA</b>	
<b>ABISSI 2015</b> (Bianchetta Genovese, Vermentino e Pigato) Bisson	80,00 Euro
<b>ABISSI 2015</b> (Ciliegiolo, Granaccia) - <i>Rosè</i> Bisson	95,00 Euro
<b>CAMPANIA</b>	
<b>DUBL ESSE 2016</b> (Greco) Feudi di San Gregorio	55,00 Euro

## FRANCIA

### CHAMPAGNE

<b>CHAMPAGNE</b> (Chardonnay, Pinot Nero) Stephane Breton	50,00 Euro
<b>CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT NV</b> (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier) Delamotte	80,00 Euro
<b>CHAMPAGNE AOC BLANC DE NOIRS BRUT</b> (Pinot Nero) Alexandre Bonnet	80,00 Euro
<b>NOMINE RENARD CHAMPAGNE BRUT</b> (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier) Nomine Renard	80,00 Euro
<b>CHAMPAGNE BRUT BLANC DE NOIRS</b> (Pinot Meunier, Pinot Nero) Maurice Grumier	75,00 Euro
<b>CHAMPAGNE G.CRU BLANC DE NOIRS NV</b> (Pinot Nero) Ernest Remy	100,00 Euro
<b>CHAMPAGNE AOC BRUT GRAND CRU NON DOSÉ</b> (Pinot Nero, Chardonnay) Soutiran	95,00 Euro
<b>CHAMPAGNE ROSE' APANAGE</b> (Chardonnay) Pommery	90,00 Euro
<b>CHAMPAGNE – Réserve Brut</b> (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier) R. Pouillon	80,00 Euro
<b>CHAMPAGNE – Royal Réserve Brut</b> (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier) Philipponnat	70,00 Euro
<b>CHAMPAGNE – Gran Cru Brut</b> (Chardonnay) Encrey	100,00 Euro
<b>CHAMPAGNE – Grand Brut</b> (Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay) Perrier Jouët	100,00 Euro
<b>CHAMPAGNE – Blanc de Blancs</b> ( Chardonnay) Perrier Jouët	130,00 Euro
<b>CHAMPAGNE BELLE EPOQUE 2008</b> (Chardonnay, Pinot Nero Pinot Meunier) Perrier Jouët	250,00 Euro
<b>CHAMPAGNE – R.D. 2002</b> (Pinot Nero, Chardonnay) Bollinger	500,00 Euro
<b>CHAMPAGNE – Rosè</b> (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier) Bollinger	160,00 Euro

**CHAMPAGNE 740 – Cuvee** (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier) 130,00 Euro  
Jacquesson

**CHAMPAGNE 735 – Dégorgement Tardif** (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier) 190,00 Euro  
Jacquesson

**CUVÈE DOM PÉRIGNON 2006** (Pinot Nero, Chardonnay) 300,00 Euro  
Moët & Chandon

#### **ALSAZIA**

**CREMANT D'ALSACE BIO** (Chardonnay) 35,00 Euro  
Fernand Engel

#### **NUOVA ZELANDA**

**VICAR'S CHOICE** (Sauvignon Blanc) 35,00 Euro  
Saint Clair

#### **VINI BIANCHI**

##### **BASILICATA**

**IL VERBO 2017** (Malvasia) 18,00 Euro  
Cantina di Venosa

**RE MANFREDI 2017** (Muller Turgau, Traminer) 20,00 Euro  
Torre degli Svevi

**PRELIMINARE 2016** (Aglianico, Chardonnay, Moscato, Malvasia) 20,00 Euro  
Cantine del Notaio

**OVO DI ELENA 2017** (Fiano) 18,00 Euro  
Masseria Cardillo

**ITYOS 2017** (Moscato) 18,00 Euro  
Tenuta Iacovazzo

##### **PIEMONTE**

**ROSSJ BASS 2016** (Chardonnay) 110,00 Euro  
Gaja

**ROERO ARNEIS 2016** (Chardonnay) 25,00 Euro  
Prunotto

##### **TRENTINO – ALTO ADIGE**

**SOFI 2017** (Müller Thurgau) 20,00 Euro  
Franz Haas

**PINOT GRIGIO 2017** (Pinot Grigio) 25,00 Euro  
Franz Haas

**GEWURZTRAMINER 2017** (Gewürztraminer) 32,00 Euro  
Franz Haas

<b>SAUVIGNON 2015</b> (Sauvignon) Franz Haas	32,00 Euro
<b>MOSCATO GIALLO 2017</b> (Moscato Giallo) Franz Haas	40,00 Euro
<b>GEWURZTRAMINER 2016</b> (Gewürztraminer) Falkenstein	40,00 Euro
<b>RIESLING 2014</b> (Riesling) Falkenstein	40,00 Euro
<b>VENETO</b>	
<b>NOBILIS 2016</b> (Riesling Renano) Roeno	30,00 Euro
<b>FRIULI VENEZIA GIULIA</b>	
<b>VINNAE 2017</b> (Ribolla Gialla) Silvio Jerman	35,00 Euro
<b>VINTAGE TUNINA 2013</b> (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit) Silvio Jerman	70,00 Euro
<b>PLUS 2013</b> (Ribolla Gialla) Bastianich	60,00 Euro
<b>UMBRIA</b>	
<b>CERVARO DELLA SALA 2016</b> (Chardonnay, Greghetto) Antinori	65,00 Euro
<b>ABRUZZO</b>	
<b>TREBBIANO D'ABRUZZO 2015</b> (Trebiano) Emidio Pepe	50,00 Euro
<b>TREBBIANO D'ABRUZZO 2014</b> (Trebiano) Emidio Pepe	60,00 Euro
<b>LAZIO</b>	
<b>EST EST EST 2016</b> (Trebiano, Roschetto, Malvasia) Az. Agr. Falesco	18,00 Euro
<b>MARCHE</b>	
<b>Verdicchio SUPERIORE DEI CASTELLI DI JESI 2016</b> (Verdicchio) Stefano Antonucci	25,00 Euro
<b>CAMPANIA</b>	
<b>PIETRAINCATENATA 2014</b> (Fiano) Luigi Maffini	35,00 Euro
<b>FIANO DI AVELLINO 2015</b> (Fiano) Picariello	30,00 Euro

<b>RADICI 2017</b> (Fiano) Mastroberardino	35,00 Euro
<b>MORABIANCA 2015</b> (Falanghina) Mastroberardino	22,00 Euro
<b>NEROAMETA' 2016</b> (Aglanico) Mastroberardino	26,00 Euro
<b>CAMPANARO 2013</b> (Fiano, Greco) Feudi di San Gregorio	40,00 Euro
<b>EXULTET 2017</b> (Fiano) Quintodecimo	60,00 Euro
<b>VIA DEL CAMPO 2017</b> (Falanghina) Quintodecimo	60,00 Euro
<b>FIOR D'UVA 2013</b> (Fiano) Marisa Cuomo	75,00 Euro
<b>PUGLIA</b>	
<b>CHARDONNAY 2017</b> (Chardonnay) Tormaresca	20,00 Euro
<b>PIETRABIANCA 2016</b> (Chardonnay, Fiano) Tormaresca	30,00 Euro
<b>TERESA MANARA 2016</b> (Chardonnay) Cantele	20,00 Euro
<b>MINUTOLO 2016</b> (Fiano) Polvanera	20,00 Euro
<b>TUFJANO 2016</b> (Fiano) Colli della Murgia	20,00 Euro
<b>SICILIA</b>	
<b>JASMIN 2014</b> (Zibibbo) Firriato	28,00 Euro
<b>ERSE ETNA BIANCO 2016</b> (Carricante, Minnella, Catarratto) Tenuta di Fessina	26,00 Euro

## FRANCIA

<b>CHABLIS 2017</b> (Chardonnay) Sebastien Dampit	38,00 Euro
<b>CHABLIS SAINT PIERRE 2015</b> (Chardonnay) Albert Pic	40,00 Euro
<b>POUILLY - FUME' 2016</b> (Sauvignon) Domaine Lebrun	45,00 Euro
<b>PETIT FUME' 2016</b> (Sauvignon) Michel Redde	45,00 Euro
<b>RIESLING 2016</b> (Riesling) Alsace Willm	32,00 Euro
<b>BOURGOGNE BLANC CHARDONNAY 2015</b> (Chardonnay) Guy Amiot	50,00 Euro
<b>BLANC TRADITION 2011</b> (Savagnin, Chardonnay) Chateau d'Arlay	50,00 Euro
<b>SANCERRE AL LES CAILLOTES 2016</b> (Sauvignon Blanc) Roger	50,00 Euro
<b>PULIGNY MONTRACHET 2014</b> (Chardonnay) Chavy	120,00 Euro
<b>MERSAULT VILLAGE "LES TILLETS" 2015</b> (Chardonnay) Bonin	140,00 Euro
<b>AUXY – DURESSES 1°CRU "LA VALLE"</b> (Chardonnay) Roy	75,00 Euro
<b>PER AND – VERGELESSES VILLAGE</b> (Chardonnay) Marey	75,00 Euro

## GERMANIA

<b>RIESLING KABINETT 2015</b> Dr. Losen	35,00 Euro
<b>RIESLING ERDENER TREPPCHEN-KABINETT 2016</b> Molitor	46,00 Euro
<b>RIESLING BERNKASTELER BADSTUBE KABINETT 2016</b> Joh.Jos.Prum	67,00 Euro

## AUSTRIA

<b>RIESLING LOIBNER 2015</b> Weingut Knoll	65,00 Euro
<b>GRUNER VELTLINER 2016</b> Salomon Undhof	35,00 Euro
<b>RIESLING 2014</b> Salomon Undhof	35,00 Euro

## **NUOVA ZELANDA**

**SAUVIGNON BLANC 2017** (Sauvignon) 35,00 Euro  
Saint Clair

## **VINI ROSATI**

### **BASILICATA**

**IL VERBO ROSATO 2017** (Aglianico) 18,00 Euro  
Cantina di Venosa

**ROSA PER SEMPRE 2016** (Aglianico) 18,00 Euro  
Tenuta Parco dei Monaci

**BACCHE ROSA 2017** (Aglianico) 18,00 Euro  
Masseria Cardillo

**RE MANFREDI 2016** (Aglianico) 20,00 Euro  
Terra degli Svevi

**IL ROGITO 2016** (Aglianico) 20,00 Euro  
Cantina del Notaio

**LE ROSE 2017** (Aglianico) 18,00 Euro  
Eubea

### **TRENTINO – ALTO ADIGE**

**PINOT NERO ROSE' 2017** (Pinot Nero) 35,00 Euro  
Franz Haas

### **PUGLIA**

**FIVE ROSES 2016** (Negramaro) 24,00 Euro  
Leone De Castris

**CALAFURIA 2014** (Negramaro) 28,00 Euro  
Tormaresca

**POLVANERA 2014** (Aleatico, Primitivo, Aglianico) 22,00 Euro  
Polvanera

### **FRANCIA**

**DOMAINE HOUCHART 2017** (Mourvedre, Cinsault, Grenache) 28,00 Euro  
Faville Quiot



## VINI ROSSI

### BASILICATA

<b>SPACCASASSI 2014</b> (Aglianico) Tenuta Parco dei Monaci	28,00 Euro
<b>MALANDRINA 2014</b> (Aglianico) Masseria Cardillo	25,00 Euro
<b>GUDARRA' 2015</b> (Aglianico) Bisceglie	30,00 Euro
<b>GUDARRA' 2013 RISERVA</b> (Aglianico) Bisceglie	42,00 Euro
<b>GRICOS 2014</b> (Aglianico) Grifalco	25,00 Euro
<b>ZERO SOLFITI 2015</b> (Aglianico) Pipoli	22,00 Euro
<b>CANNETO 2013</b> (Aglianico) D'Angelo	32,00 Euro
<b>VALLE DEL NOCE 2013</b> (Aglianico) D'Angelo	47,00 Euro
<b>RE MANFREDI 2013</b> (Aglianico) Terre degli Svevi	35,00 Euro
<b>SERPARA 2012</b> (Aglianico) Terre degli Svevi	47,00 Euro
<b>RE MANFREDI ED. LIMITATA MATERA 2019</b> (Aglianico) Terre degli Svevi	90,00 Euro
<b>IL VERBO 2016</b> (Aglianico) Cantine di Venosa	18,00 Euro
<b>GESUALDO 2013</b> (Aglianico) Cantine di Venosa	20,00 Euro
<b>CARATO VENUSIO 2013</b> (Aglianico) Cantine di Venosa	32,00 Euro
<b>CARATO VENUSIO 2013</b> (Aglianico) - Magnum Cantine di Venosa	60,00 Euro
<b>TITOLO 2014</b> (Aglianico) Elena Fucci	50,00 Euro
<b>TEODOSIO 2014</b> (Aglianico) Az. Agr. Basilisco	20,00 Euro
<b>BASILISCO 2005</b> (Aglianico) Az. Agr. Basilisco	60,00 Euro

<b>ROINOS 2002</b> (Aglianico) Az. Agr. Eubea	90,00 Euro
<b>ROINOS 2001</b> (Aglianico) Az. Agr. Eubea	100,00 Euro
<b>MASCHITANO ROSSO 2014</b> (Aglianico) Musto Carmelitano	18,00 Euro
<b>SERRA DEL PRETE 2013</b> (Aglianico) Musto Carmelitano	25,00 Euro
<b>PIAN DEL MORO 2012</b> (Aglianico) Musto Carmelitano	32,00 Euro
<b>ETICHETTA BIANCA 2015</b> (Aglianico) Musto Carmelitano	47,00 Euro
<b>L' ATTO 2015</b> (Aglianico) Cantine del Notaio	20,00 Euro
<b>IL REPERTORIO 2015</b> (Aglianico) Cantine del Notaio	30,00 Euro
<b>LA FIRMA 2013</b> (Aglianico) Cantine del Notaio	57,00 Euro
<b>IL SIGILLO 2012</b> (Aglianico) Cantine del Notaio	65,00 Euro
<b>SYNTHESE 2015</b> (Aglianico) Paternoster	22,00 Euro
<b>ROTONDO 2011</b> (Aglianico) Paternoster	42,00 Euro
<b>DON ANSELMO 2013</b> (Aglianico) Paternoster	52,00 Euro
<b>DON ANSELMO 2009</b> (Aglianico) Paternoster	55,00 Euro
<b>LE DRUDE 2007</b> (Aglianico) Michele Laluce	30,00 Euro

## **PIEMONTE**

<b>BRICCO DELL'UCCELLONE 2011</b> (Barbera) Giacomo Bologna	110,00 Euro
<b>AI SUMA 2001</b> (Barbera) Giacomo Bologna	130,00 Euro
<b>BAROLO 2004 RISERVA</b> (Nebbiolo) Borgogno	130,00 Euro

<b>BAROLO CLASSICO 2014</b> (Nebbiolo) Prunotto	65,00 Euro
<b>BARBARESCO 2015</b> (Nebbiolo) Prunotto	48,00 Euro
<b>BAROLO DOCG 2014</b> (Nebbiolo) Francesco Rinaldi	75,00 Euro
<b>BARBARESCO 1997</b> (Nebbiolo) Angelo Gaja	300,00 Euro
<b>SORI' SAN LORENZO 1995</b> (Nebbiolo,) Angelo Gaja	370,00 Euro

### LOMBARDIA

<b>SFURZAT 5 STELLE 2003</b> (Nebbiolo) Nino Negri	120,00 Euro
---	-------------

### TRENTINO – ALTO ADIGE

<b>PINOT NERO 2016</b> (Pinot Nero) Franz Haas	42,00 Euro
<b>MERLOT 2014</b> (Merlot) Franz Haas	47,00 Euro
<b>BLAUBURGUNDER 2014</b> (Pinot Nero) Falkenstein	42,00 Euro

### VENETO

<b>CAMPOFIORIN 2014</b> (Corvina, Rondinella, Molinara) Masi	26,00 Euro
<b>OSAR 2009</b> (Oseleta) Masi	95,00 Euro
<b>AMARONE RISERVA COSTASERA 2011</b> (Corvina, Rondinella, Molinara) Masi	95,00 Euro
<b>AMARONE DELLA VALPANTENA 2013</b> (Corvina, Rondinella, Molinara) Bertani	58,00 Euro
<b>AMARONE CASA VECIE 2011</b> (Corvina, Rondinella, Molinara) Brigaldara	87,00 Euro
<b>VALPOLICELLA RIPASSO 2015</b> (Corvina, Rondinella, Molinara) Speri	35,00 Euro
<b>AMARONE SANT'URBANO 2012</b> (Corvina, Rondinella, Molinara) Speri	95,00 Euro
<b>VALPOLICELLA 2011</b> (Corvina, Rondinella, Molinara) Romano Dal Forno	150,00 Euro
<b>AMARONE 2011</b> (Corvina, Rondinella, Molinara) Romano Dal Forno	550,00 Euro

**AMARONE 1995** (Corvina, Rondinella, Molinara) 600,00 Euro  
Giuseppe Quintarelli

## EMILIA ROMAGNA

**OTELLO 2013** (Lambrusco) 18,00 Euro  
Cantina Ceci

**AVI 2005** (Sangiovese) 30,00 Euro  
San Patrignano

**NABUCCO 2007** (Merlot) 50,00 Euro  
Monte delle Vigne

## TOSCANA

**A QUO 2015** (Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Sangiovese, Marselan, Alicante) 30,00 Euro  
Montepeloso

**BORGERI MELETTI 2016** (Cabernet Sauvignon, Merlot, Shira) 23,00 Euro  
Cavallari

**MORELLINO 2014** (Sangiovese) 23,00 Euro  
Casavyc

**CHIANTI 2014** (Sangiovese) 40,00 Euro  
Castell'in Villa

**TIGNANELLO 2011** (Sangiovese, Cabernet) 135,00 Euro  
Marchesi Antinori

**SOLAIA 2014** (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc) 400,00 Euro  
Marchesi Antinori

**SOLAIA 2008** (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc) 450,00 Euro  
Marchesi Antinori

**IL BRUCIATO 2015** (Cabernet Suvignon, Merlot, Syrah) 45,00 Euro  
Tenuta Guado al Tasso

**GUADO AL TASSO 2014** (C. Suvignon, Merlot, C. Franc, Petit Verdot) 170,00 Euro  
Tenuta Guado al Tasso

**LE SERRE NUOVE 2012** (Cabernet Suvignon, Merlot, Petit Verdon, Cabernet Franc) 67,00 Euro  
Tenuta dell'Ornellaia

**ORNELLAIA 2014** (Cabernet Suvignon, Merlot, Petit Verdon, Cabernet Franc) 300,00 Euro  
Tenuta dell'Ornellaia

**ORNELLAIA 2012** (Cabernet Suvignon, Merlot, Petit Verdon, Cabernet Franc) 350,00 Euro  
Tenuta dell'Ornellaia

**MASSETO 2014** (Merlot) 770,00 Euro  
Tenuta dell'Ornellaia

<b>LUCENTE 2012</b> (Merlot, Sangiovese) Az. Agricola Luce Della Vita	60,00 Euro
<b>BRUNELLO 1999</b> (Sangiovese) Case Basse Soldera	700,00 Euro
<b>GUIDALBERTO 2012</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot) Tenuta San Guido	70,00 Euro
<b>GUIDALBERTO 2016</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot) Tenuta San Guido	60,00 Euro
<b>SASSICAIA 2015</b> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Tenuta San Guido	250,00 Euro
<b>SASSICAIA 2012</b> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Tenuta San Guido	300,00 Euro
<b>SASSICAIA 1999</b> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Tenuta San Guido	350,00 Euro
<b>GIUSTO DI NOTRI 2015</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc) Tua Rita	105,00 Euro
<b>SYRAH PER SEMPRE 2012</b> (Syrah) Tua Rita	250,00 Euro
<b>REDIGAFFI 2015</b> (Merlot) Tua Rita	350,00 Euro
<b>MARCHE</b>	
<b>KURNI 2006</b> (Montepulciano) Oasi degli Angeli	150,00 Euro
<b>ABRUZZO</b>	
<b>MONTEPULCIANO 2013</b> (Montepulciano) Emidio Pepe	75,00 Euro
<b>LAZIO</b>	
<b>TELLUS 2014</b> (Syrah) Az. Vinicola Falesco	25,00 Euro
<b>CAMPANIA</b>	
<b>KLEOS 2015</b> (Aglianico, Sangiovese, Piediroso) Luigi Maffini	25,00 Euro
<b>CENITO 2007</b> (Aglianico) Luigi Maffini	50,00 Euro
<b>CENITO 2005</b> (Aglianico) Luigi Maffini	55,00 Euro

<b>NAIMA 2006</b> (Aglianico) Viticoltori De Conciliis	50,00 Euro
<b>MONTEVETRANO 2007</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico) Silvia Imperato	100,00 Euro
<b>LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO 2015</b> (Piedirosso) Mastroberardino	22,00 Euro
<b>TAURASI RADICI 2007</b> (Aglianico) Mastroberardino	100,00 Euro
<b>TAURASI RADICI 2006</b> (Aglianico) Mastroberardino	120,00 Euro
<b>SERPICO 2011</b> (Aglianico) Feudi di San Gregorio	65,00 Euro
<b>PATRIMO 2000</b> (Merlot) Feudi di San Gregorio	150,00 Euro
<b>TERRA D'ECLANO 2011</b> (Aglianico) Quintodecimo	75,00 Euro
<b>POLIPHEMO 2011</b> (Aglianico) Luigi Tecce	95,00 Euro
<b>TERRA DI LAVORO 2014</b> (Aglianico) Galardi	85,00 Euro
<b>TERRA DI LAVORO 2013</b> (Aglianico) Galardi	95,00 Euro
<b>TERRA DI LAVORO 2012</b> (Aglianico) Galardi	105,00 Euro
<b>TAURASI VIGNA 5 QUERCE 2000</b> (Aglianico) Salvatore Mollettieri	125,00 Euro
<b>TAURASI VIGNA 5 QUERCE 1999</b> (Aglianico) Salvatore Mollettieri	140,00 Euro
<b>PUGLIA</b>	
<b>MONTE DEI COCCI 2015</b> (Negroamaro) Tenute Giangirolamo	22,00 Euro
<b>CONTE GIANGIROLAMO 2013</b> (Primitivo, Negroamaro) Tenute Giangirolamo	35,00 Euro
<b>MURO SANT'ANGELO BARBATTO 2014</b> (Primitivo) Tenute Chiaromonte	55,00 Euro
<b>60 ANNI 2014</b> (Primitivo) Feudi di San Marzano	55,00 Euro
<b>IL FALCONE 2012</b> (Nero di Troia) Rivera	30,00 Euro

<b>TERESA MANARA 2014</b> (Nero di Troia) Cantele	35,00 Euro
<b>“14” 2014</b> (Primitivo) Polvanera	30,00 Euro
<b>“16” 2012</b> (Primitivo) Polvanera	47,00 Euro
<b>TORCICODA 2015</b> (Primitivo) Tormaresca	30,00 Euro
<b>MAI'ME 2011</b> (Negroamaro) Tormaresca	42,00 Euro
<b>LA SIGNORA 2012</b> (Primitivo) Morella	75,00 Euro
<b>OLD VINES 2011</b> (Primitivo) Morella	80,00 Euro
<b>JO 2015</b> (Negramaro) Gianfranco Fino	90,00 Euro
<b>ES 2016</b> (Primitivo) Gianfranco Fino	90,00 Euro
<b>CALABRIA</b>	
<b>GRAVELLO 2008</b> (Cirò) Librandi	30,00 Euro
<b>SICILIA</b>	
<b>MILLE E UNA NOTTE 2006</b> (Nero d'Avola) Donnafugata	75,00 Euro
<b>LANEO NERELLO CAPPuccio DOC 2016</b> (Nerello Cappuccio) Tenuta di Fessina	75,00 Euro
<b>SARDEGNA</b>	
<b>6 MURA ROSSO 2014</b> (Carignano) Giba	45,00 Euro
<b>TURRIGA 2003</b> (Cannonau, Corignano, Bovale, Malvasia Nera) Argiolas	150,00 Euro

## FRANCIA

### BORGOGNA

**BORGOGNE 2015** (Pinot Nero) 50,00 Euro  
Domaine Grilatenay

**CHEOREY – LES - BEAUNE VILLAGE 2013** (Pinot Nero) 65,00 Euro  
Gay

### POMMARD

**POMMARD VILLAGE 2015** (Pinot Nero) 90,00 Euro  
Bergeret

### JURA

**CORAIL 2011** (Pinot Nero, Trousseau, Poulsard, Chardonnay, Savagnin) 45,00 Euro  
Chateau d'Arley

### CÔTES DU ROUSSILLON

**LE MAS ROUGE 2014** (Grenache Nero, Shira, Carignano) 40,00 Euro  
Demoisselles

### MOREY – SAINT – DENISE

**MOREY – SAINT – DENISE VILLAGE 2014** (Pinot Nero) 90,00 Euro  
Magnien

### NUITS – SAINT - GEORGES

**NUITS – SAINT - GEORGES VILLAGE 2015** (Pinot Nero) 90,00 Euro  
Chevillon-Echezoux

### SANTENAY

**SANTENAY “CHAMPS CLAUDE” 2016** (Pinot Nero) 75,00 Euro  
Clair

### PECHARMANT

**CHATEAU NEYRAC 2010** (Merlot, C.Saubignon, C.Franc, Malbec) 55,00 Euro  
Georges Vigoroux

### HAUT – ME'DOC

**CHATEAU SOCIANDO PEYRABON 2007** (Merlot, C.Saubignon, C.Franc) 68,00 Euro  
Patrick Bernard - Gérant

**CHATEAU SOCIANDO - MALLET 2002** (Merlot, C.Saubignon, C.Franc) 130,00 Euro  
Scea Jean Gautreau

### SAINT EMILION

**CHATEAU LAVALLADE 2001** (Merlot, C.Saubignon, C.Franc) 160,00 Euro  
Scea Gaury & Fils

### POMEROL

**FLEUR DE CLINET 2002** (Merlot, C.Saubignon, C.Franc) 150,00 Euro  
Chateau De Clinet

### SPAGNA

**RIOJA RISERVA 2008** (Tempranillo) 50,00 Euro  
Coto de Imaz



## ARGENTINA

**SAN PEDRO DE YACUCHUYA 2010** (Malbec, Cabernet Sauvignon)  
Michel Rolland

75,00 Euro

## BIRRE ARTIGIANALI

### BASILICATA

**ZHYTUM – Birra Chiara – (5,6° vol. / cl33)**

6,00 Euro

Jazz Beer

*Birra delicata, ricca di sentori Erbacei e Speziati, prodotta con Malto d'Orzo proveniente dalla Basilicata e Luppoli provenienti da Germania e Repubblica Ceca*

**ALEXANDRA – Birra Ambrata Densa – (6,2° vol. / cl33)**

7,00 Euro

Jazz Beer

*Birra Robusta, decisa con aromi caramellati e speziati, prodotta con luppoli tedeschi e inglesi che la rendono armonica*

**GROOVE – Birra Scura – (5,6° vol. / cl33)**

8,00 Euro

Jazz Beer

*Sentori tostati e affumicati, la miscela di 5 malti utilizzati le conferiscono un corpo robusto e tondo oltre al colore scuro intenso*

### PIEMONTE

**ISAAC – Birra Bianca – (5° vol. / cl75)**

15,00 Euro

Baladin

*Corpo leggero, schiuma pannosa, colore volutamente torbido e profumo di albicocca, aromi di coriandolo e agrumi, fresca al palato*

**SUPER – Birra Ambrata – (8° vol. / cl75)**

15,00 Euro

Baladin

*Ispirata alle Birre d'Abbazia, beverina ed equilibrata con profumi di frutti tropicali, lascia sentori di frutta secca e Mandorle*

**METODO CLASSICO 2015 – (10° vol. / cl75)**

35,00 Euro

Baladin

*Prodotta in collaborazione con cantine Fontanafredda, la Metodo Classico prende il nome dalla rifermentazione applicata negli spumanti Alta Langa, 18 mesi sui lieviti, alto tenore alcolico e fine perlage, note di spezie e cereali*

**VINI DA DESSERT  
BASILICATA**

<b>VIGNALI</b> (Moscato Spumante) Cantine di Venosa	18,00 Euro
<b>AMBRA</b> (Moscato) - Passito Tenuta Eleano	30,00 Euro
<b>NETTARE...D'UVA</b> (Aleatico) Tenuta Iacovazzo	30,00 Euro
<b>L'AUTENTICA 2014 Passito Dolce</b> (Moscato, Malvasia) Cantine del Notaio	36,00 Euro

**PIEMONTE**

<b>SARACCO 2014</b> (Saracco) Az. Saracco	20,00 Euro
<b>BAROLO CHINATO</b> (Nebbiolo) Ceretto	40,00 Euro

**TRENTINO – ALTO ADIGE**

<b>VINO SANTO 1990</b> (Nosiola) Cavit	40,00 Euro
---	------------

**VENETO**

<b>TORCOLATO 2005</b> (Vespaia, Tocai, Garganega) Maculan	30,00 Euro
--	------------

**LIGURIA**

<b>CINQUE TERRE SCIACCHETRA' 2004</b> (Schiacchetrà) Az. Giumin	50,00 Euro
--	------------

**EMILIA ROMAGNA**

<b>EMOZIONI DI GHIACCIO 2004</b> (Icewine) Crocì	50,00 Euro
---	------------

**TOSCANA**

<b>FLORUS 2002</b> (Moscadello) Castello Banfi	35,00 Euro
<b>VIN SANTO 2007</b> (Trebbiano) Marchesi di Frescobaldi	35,00 Euro

**UMBRIA**

<b>MUFFATO DELLA SALA 2011</b> (Sauvignon Blanc, Grechetto, Semillon, Traminer, Risling)	55,00 Euro
--	------------

Antinori

## CAMPANIA

**MELIZIE 2012** (Fiano)  
Mastroberardino 25,00 Euro

## PUGLIA

**KALORO 2015** (Moscato di Trani)  
Tormaresca 30,00 Euro

**PRIMITIVO NATURALE 2015** (Primitivo)  
Feudi di San Marzano 30,00 Euro

## CALABRIA

**GRECO DI BIANCO 2001** (Greco di Bianco)  
Stelitano 60,00 Euro

## SICILIA

**L'ECRU' 2014** (Zibibbo)  
Firriato 30,00 Euro

**BEN RYE 2011** (Zibibbo)  
Donnafugata 35,00 Euro

**MARSALA RISERVA 1993** (Marsala)  
Florio 40,00 Euro

## SARDEGNA

**MALVASIA DI BOSA 2001** (Malvasia)  
Fratelli Porcu 50,00 Euro

**ANGIALIS 2010** (Uve tradizionali)  
Argiolas 50,00 Euro

**VERNACCIA DI ORISTANO 1986** (Vernaccia)  
Contini 70,00 Euro

## FRANCIA

**CHATEAU BASTOR-LAMONTAGNE (375cl)**  
Sauternes 30,00 Euro

**CHATEAU GUIRAUD 1998**  
Sauternes 180,00 Euro

**CHATEAU D'YQUEM 1999 (750cl)**  
Sauternes sur Saluces 500,00 Euro

## UNGHERIA

**TOKAJi ASZU' 1991**  
6 puttonyos – Badvin Kft. 200,00 Euro

**TOKAJi ASZU' 2004**  
3 puttonyos – Magyer Zrt. 150,00 Euro

**TOKAJI SZAMORODNI 2003**  
Sza'raz / Dry – Disznókii Rt.

120,00 Euro