

Champagne

<i>Bollinger special cuvée brut</i>	s.a.	<i>Bollinger</i>	85,00
<i>pinot noir 60%-chardonnay 25%-pinot meunier 15% affinamento 48 mesi sui lieviti.Dosaggio 8 gr/l</i>			
<i>Bollinger La Grande Année brut</i>	2012	<i>Bollinger</i>	190,00
<i>pinot noir 65%-chardonnay 35% fermentazione in barriques, affinamento 72 mesi sui lieviti.Dosaggio 6 gr/l</i>			
<i>Bonnet-Gilmert grand cru blanc de blancs</i>	s.a.	<i>Bonnet-Gilmert</i>	58,00
<i>chardonnay 100% affinamento 36 mesi sui lieviti.Dosaggio 6 gr/l</i>			
<i>Brigandat tradition brut</i>	s.a.	<i>Jean Pierre Brigandat & Fils</i>	58,00
<i>pinot noir 100% affinamento 36 mesi sui lieviti.Dosaggio 8 gr/l</i>			
<i>Charles Heidsieck brut réserve cc 750</i>	s.a.	<i>Charles Heidsieck</i>	84,00
<i>chardonnay 33%-pinot nero 33%-pinot meunier 33% affinamento 36 mesi sui lieviti</i>			
<i>Charles Heidsieck brut réserve cc 1500</i>	s.a.	<i>Charles Heidsieck</i>	175,00
<i>chardonnay 33%-pinot nero 33%-pinot meunier 33% affinamento 36 mesi sui lieviti</i>			
<i>Charles Heidsieck rosé réserve</i>	s.a.	<i>Charles Heidsieck</i>	105,00
<i>chardonnay 33%-pinot nero 33%-pinot meunier 33% affinamento 36 mesi sui lieviti</i>			
<i>Charpentier tradition brut</i>	s.a.	<i>Jacky Charpentier</i>	58,00
<i>pinot meunier 95%-pinot noir 5% affinamento 36 mesi sui lieviti. Dosaggio 11 gr/l</i>			
<i>Copinet blanc de blancs brut</i>	s.a.	<i>Jacques Copinet</i>	62,00
<i>chardonnay 100% affinamento 36 mesi sui lieviti selezionati.Dosaggio 7,5 gr/l</i>			
<i>Cristal brut</i>	2002	<i>Louis Roederer</i>	580,00
<i>pinot noir 58%-chardonnay 42% fermentazione 15% in legno e 85% in acciaio, affinamento 60 mesi sui lieviti.Dosaggio 9,5 gr/l</i>			
<i>Cristal brut</i>	2005	<i>Louis Roederer</i>	380,00
<i>pinot noir 58%-chardonnay 42% fermentazione 15% in legno e 85% in acciaio, affinamento 60 mesi sui lieviti.Dosaggio 9,5 gr/l</i>			
<i>Cristal brut</i>	2008	<i>Louis Roederer</i>	330,00
<i>pinot noir 58%-chardonnay 42% fermentazione 15% in legno e 85% in acciaio, affinamento 60 mesi sui lieviti.Dosaggio 9,5 gr/l</i>			
<i>Cristal brut</i>	2012	<i>Louis Roederer</i>	280,00
<i>pinot noir 58%-chardonnay 42% fermentazione 15% in legno e 85% in acciaio, affinamento 60 mesi sui lieviti.Dosaggio 9,5 gr/l</i>			
<i>Cristal brut</i>	2013	<i>Louis Roederer</i>	250,00
<i>pinot noir 58%-chardonnay 42% fermentazione 15% in legno e 85% in acciaio, affinamento 60 mesi sui lieviti.Dosaggio 9,5 gr/l</i>			
<i>Cristal Rosè</i>	2005	<i>Louis Roederer</i>	630,00
<i>pinot noir 58%-chardonnay 42% fermentazione 15% in legno e 85% in acciaio, affinamento 60 mesi sui lieviti.Dosaggio 9,5 gr/l</i>			
<i>Dom Perignon brut</i>	2010	<i>Moet & Chandon</i>	250,00
<i>chardonnay 55%-pinot noir 45% affinamento 7 anni sui lieviti.Dosaggio 7 gr/l</i>			
<i>Dom Perignon rosé brut</i>	1996	<i>Moet & Chandon</i>	890,00
<i>chardonnay 55%-pinot noir 45% affinamento 7 anni sui lieviti.Dosaggio 7 gr/l</i>			
<i>Dom Ruinart blanc de blancs brut cc 750</i>	1998	<i>Ruinart</i>	520,00
<i>chardonnay 100% affinamento 72 mesi sui lieviti selezionati</i>			

<i>Dom Ruinart blanc de blancs brut cc 1500</i> <i>chardonnay 100% affinamento 72 mesi sui lieviti selezionati</i>	1990	Ruinart	1250,00
<i>Dom Ruinart blanc de blancs brut cc 1500</i> <i>chardonnay 100% affinamento 72 mesi sui lieviti selezionati</i>	1996	Ruinart	1150,00
<i>Ernest Rémy Grand Cru blanc de noirs brut cc 750</i> <i>pinot noir 100% affinamento 36 mesi sui lieviti. Dosaggio 7 gr/l</i>	s.a.	Ernest Rémy	80,00
<i>Ernest Rémy Grand Cru blanc de noirs brut cc 1500</i> <i>pinot noir 100% affinamento 36 mesi sui lieviti. Dosaggio 7 gr/l</i>	s.a.	Ernest Rémy	170,00
<i>Krug grande cuvée 169 éme edition brut</i> <i>chardonnay 35%-pinot noir 55%-pinot meunier 10% affinamento 72 mesi sui lieviti</i>	s.a.	Krug	250,00
<i>Krug Vintage</i> <i>chardonnay 35%-pinot noir 55%-pinot meunier 10% affinamento 72 mesi sui lieviti</i>	2004	Krug	480,00
<i>Krug Clos du Mesnil blanc de blancs brut</i> <i>chardonnay 100% affinamento 10 anni sui lieviti. Dosaggio 9 gr/l.</i>	1995	Krug	2100,00
<i>Laurent-Perrier La Cuvée brut</i> <i>chardonnay 50%-pinot noir 30%-pinot meunier 20% affinamento 48 mesi sui lieviti selezionati</i>	s.a.	Laurent-Perrier	70,00
<i>Laurent-Perrier cuvée rosé brut</i> <i>pinot noir 100% affinamento 4 anni sui lieviti</i>	s.a.	Laurent-Perrier	110,00
<i>Perrier-Jouet Grand brut</i> <i>chardonnay 20%-pinot noir 40%-pinot meunier 40% affinamento 36 mesi sui lieviti</i>	s.a.	Perrier-Jouet	80,00
<i>Perrier-Jouet Belle Epoque brut</i> <i>chardonnay 50%-pinot noir 45%-pinot meunier 5% affinamento 6 anni sui lieviti</i>	2012	Perrier-Jouet	230,00
<i>Philipponnat Royale Réserve brut</i> <i>pinot noir 65%-chardonnay 30%-pinot meunier 5% affinamento 36 mesi sui lieviti. Dosaggio 8 gr/l</i>	s.a.	Philipponnat	80,00
<i>Pol Roger réserve brutol Roger réserve brut</i> <i>chardonnay 34%-pinot noir 33%-pinot meunier 33% affinamento 42 mesi sui lieviti</i>	s.a.	Pol Roger	80,00
<i>Roederer brut premier cc 750</i> <i>pinot noir 40%-chardonnay 20%-pinot meunier 40% affinamento 36 mesi sui lieviti e 6 mesi in bottiglia. Dosaggio 9 gr/l</i>	s.a.	Louis Roederer	80,00
<i>Roederer brut premier cc 1500</i> <i>pinot noir 40%-chardonnay 20%-pinot meunier 40% affinamento 36 mesi sui lieviti e 6 mesi in bottiglia. Dosaggio 9 gr/l</i>	s.a.	Louis Roederer	170,00
<i>Roederer blanc de blancs brut</i> <i>chardonnay 100% affinamento 60 mesi sui lieviti. Dosaggio 9 gr/l.</i>	2011	Louis Roederer	115,00
<i>Roederer blanc de blancs brut</i> <i>chardonnay 100% affinamento 60 mesi sui lieviti. Dosaggio 9 gr/l.</i>	2013	Louis Roederer	110,00
<i>Roederer brut rosé</i> <i>pinot nero 70%-chardonnay 30% affinamento 48 mesi sui lieviti e 6 mesi in bottiglia. Dosaggio 9 gr/l</i>	2013	Louis Roederer	105,00
<i>Ruinart brut</i> <i>pinot noir 50%-chardonnay 40%-pinot meunier 10% affinamento 36 mesi sui lieviti. Dosaggio 9 gr/l</i>	s.a.	Ruinart	95,00
<i>Ruinart blanc de blancs brut</i> <i>chardonnay 100% affinamento 36 mesi sui lieviti. Dosaggio 9 gr/l</i>	s.a.	Ruinart	120,00
<i>Ruinart brut rosé</i> <i>chardonnay 45%-pinot noir 55% di cui il 18% vinificato in rosso, affinamento 36 mesi sui lieviti. Dosaggio 9 gr/l</i>	s.a.	Ruinart	120,00
<i>Sadi Malot L'èquilibre brut</i> <i>chardonnay 50%-pinot noir 50% affinamento 24 mesi sui lieviti</i>	s.a.	Sadi Malot	58,00
<i>Diebolt-Vallois Blanc de Blancs brut prestige</i> <i>chardonnay 100%. Dosaggio 6gr/l</i>	s.a.	Diebolt-Vallois	65,00

Spumanti metodo classico

Colli Piacentini

<i>On Attend Les Invités brut rosé</i> <i>pinot nero 100% affinamento 24 mesi sui lieviti</i>	2016	Luretta	32,00
<i>Principessa brut cc 750</i> <i>chardonnay 100% affinamento 18 mesi sui lieviti</i>	s.a.	Luretta	22,00
<i>Principessa brut cc 1500</i> <i>chardonnay 100% affinamento 18 mesi sui lieviti</i>	s.a.	Luretta	47,00
<i>Principessa pas dosé</i> <i>chardonnay 50%-pinot nero 50% affinamento 36 mesi sui lieviti</i>	2017	Luretta	32,00

Franciacorta

<i>Cà del Bosco cuvée prestige brut cc 750</i> <i>chardonnay 75%-pinot nero 15%-pinot bianco 10% affinamento 8 mesi in acciaio e permanenza 28 mesi sui lieviti</i>	s.a.	Cà del Bosco	55,00
<i>Cà del Bosco cuvée prestige brut cc 1500</i> <i>chardonnay 75%-pinot nero 15%-pinot bianco 10% affinamento 8 mesi in acciaio e permanenza 28 mesi sui lieviti</i>	s.a.	Cà del Bosco	120,00
<i>Cà del Bosco Vintage Collection dosage zéro</i> <i>chardonnay 65%-pinot nero 22%-pinot bianco 13% affinamento 5 mesi in piccole botti di legno e permanenza 48 sui lieviti</i>	2016	Cà del Bosco	80,00
<i>Cà del Bosco Annamaria Clementi D.Z.</i> <i>chardonnay 55%-pinot bianco 25%-pinot nero 20% affinamento 8 anni e 5 mesi sui lieviti</i>	2010	Cà del Bosco	155,00
<i>Cavalleri blanc de blancs brut</i> <i>chardonnay 100% affinamento 24 mesi sui lieviti. Dosaggio 2 gr/l</i>	s.a.	Cavalleri	42,00
<i>Curt del Lac satèn</i> <i>chardonnay 100% affinamento 24 mesi sui lieviti. Dosaggio 2 gr/l</i>	s.a.	Curt del Lac	35,00
<i>Ferghettina brut</i> <i>chardonnay 95%-pinot nero 5% affinamento 24 mesi sui lieviti</i>	s.a.	Ferghettina	34,00
<i>Ferghettina satèn brut</i> <i>chardonnay 100% affinamento 36 mesi sui lieviti</i>	2016	Ferghettina	40,00
<i>Ferghettina rosé brut</i> <i>pinot nero 100% affinamento 36 mesi sui lieviti</i>	2017	Ferghettina	43,00
<i>Monte Rossa prima cuvée brut</i> <i>chardonnay e pinot bianco 85%-pinot nero 15% affinamento 24 mesi sui lieviti</i>	s.a.	Monte Rossa	38,00
<i>Monte Rossa sansevé satèn</i> <i>chardonnay 100% affinamento 24 mesi sui lieviti</i>	s.a.	Monte Rossa	42,00
<i>Monte Rossa Cabochon Fuoriserie n° 022 brut</i> <i>chardonnay 70%-pinot nero 30% affinamento 40 mesi sui lieviti</i>	s.a.	Monte Rossa	90,00
<i>Uberti Francesco 1° brut</i> <i>chardonnay 75%-pinot bianco 15%-pinot nero 10% affinamento 36 mesi sui lieviti selezionati</i>	s.a.	Uberti	42,00
<i>Uberti Magnificentia satèn</i> <i>chardonnay 100% affinamento 36 mesi sui lieviti selezionati</i>	2016	Uberti	57,00

Piemonte

<i>Alta Langa brut</i> <i>pinot nero 80%-chardonnay 20% affinamento 36 mesi su lieviti selezionati</i>	2017	<i>Ettore Germano</i>	44,00
<i>Valentino brut</i> <i>chardonnay 70%-pinot nero 30% maturazione sui lieviti per 48 mesi e affinamento 6/8 mesi in bottiglia</i>	2018	<i>Podere Rocche dei Manzoni</i>	36,00

Sicilia

<i>Almerita brut</i> <i>chardonnay 100% affinamento 24 mesi sui lieviti</i>	2016	<i>Tasca d'Almerita</i>	42,00
--	------	-------------------------	-------

Trentino Alto Adige

<i>Ferrari brut perlè Trento DOC cc 750</i> <i>chardonnay 100% affinamento 60 mesi su lieviti selezionati</i>	2015	<i>Ferrari F.lli Lunelli</i>	50,00
<i>Ferrari brut perlè Trento DOC cc 1500</i> <i>chardonnay 100% affinamento 60 mesi su lieviti selezionati</i>	2014	<i>Ferrari F.lli Lunelli</i>	110,00
<i>Ferrari brut perlè bianco riserva Trento DOC</i> <i>chardonnay 100% affinamento minimo 8 anni su lieviti selezionati</i>	2013	<i>Ferrari F.lli Lunelli</i>	65,00
<i>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore DOC</i> <i>chardonnay 100% affinamento 120 mesi sui lieviti selezionati</i>	2008	<i>Ferrari F.lli Lunelli</i>	180,00
<i>Giulio Ferrari Rosé Riserva del Fondatore DOC</i> <i>pinot nero 90%-chardonnay 10% affinamento 120 mesi sui lieviti selezionati</i>	2006	<i>Ferrari F.lli Lunelli</i>	280,00

Champagne

<i>Adrien Romet blanc de blancs</i> <i>ugni blanc chenin 70%-chardonnay 30% affinamento 18 mesi sui lieviti</i>	s.a.	<i>Adrien Romet</i>	25,00
--	------	---------------------	-------

Spumanti metodo charmat

<i>Cartizze dry Valdobbiadene Superiore DOCG</i> <i>glera 100% affinamento in acciaio sulla feccia nobile per 3 mesi</i>	s.a.	<i>Adami</i>	38,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene Vigneto Giardino dry DOCG</i> <i>glera 100% affinamento in acciaio sulla feccia nobile per 3 mesi</i>	s.a.	<i>Adami</i>	25,00

Vini bianchi italiani

Colli Piacentini

<i>Boccardirosa Malvasia Bio Colli Piacentini DOC</i> <i>malvasia di Candia 100% affinamento in acciaio</i>	2019	<i>Luretta</i>	24,00
<i>Fiocco di Rose vivace DOC</i> <i>pinot nero 100%</i>	2020	<i>Lusenti</i>	18,00
<i>I Nani e Le Ballerine Sauvignon Bio DOC</i> <i>sauvignon 100% affinamento in acciaio</i>	2020	<i>Luretta</i>	25,00
<i>Ortrugo vivace Colli Piacentini DOC</i> <i>ortrugo 100%</i>	2020	<i>Manara</i>	16,00
<i>Sauvignon Perticato Il Quadri Emilia IGT</i> <i>sauvignon 100%</i>	2019	<i>Il Poggiarello</i>	23,00
<i>Sauvignon Colli Piacentini DOC</i> <i>sauvignon 100% 4-5 mesi sui lieviti fini con batonages</i>	2019	<i>La Tosa</i>	24,00
<i>Selin dl' Armari Chardonnay Bio Colli Piacentini DOC</i> <i>chardonnay 100% affinamento in barriques</i>	2019	<i>Luretta</i>	39,00

Valle d'Aosta

<i>Chardonnay DOC</i> <i>chardonnay 100% affinamento 6 mesi in acciaio</i>	2020	<i>Maison Anselmet</i>	28,00
<i>Nix Nivis Riesling Renano</i> <i>riesling renano 100% affinamento in acciaio</i>	2018	<i>Maison Anselmet</i>	30,00

Piemonte

<i>Blangé Langhe Arneis DOC</i> <i>arneis 100% affinamento in acciaio</i>	2020	<i>Ceretto</i>	34,00
--	------	----------------	-------

Lombardia

<i>Brolettino Lugana DOC</i> <i>lugana 100% affinamento 10 mesi in barriques e 3 mesi in bottiglia</i>	2019	<i>Cà dei Frati</i>	30,00
<i>Lugana I Frati DOC</i> <i>lugana 100% affinamento 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia</i>	2020	<i>Cà dei Frati</i>	24,00

Alto Adige

<i>Chardonnay Sanct Valentin Alto Adige DOC</i> <i>chardonnay 100% affinamento 11 mesi in barriques</i>	2018	<i>San Michele Appiano</i>	44,00
<i>Gewurztraminer Alto Adige DOC</i> <i>traminer aromatico 100% affinamento 6 mesi in acciaio</i>	2020	<i>Hofstatter</i>	28,00
<i>Gewurztraminer Kolbenhof Alto Adige DOC</i> <i>traminer aromatico 100% da un vigneto della tenuta di Kolbenhof affinamento 6 mesi in acciaio</i>	2019	<i>Hofstatter</i>	50,00
<i>Kerner Alto Adige Valle Isarco DOC</i> <i>kerner 100% affinamento 6 mesi in acciaio</i>	2020	<i>Abbazia di Novacella</i>	24,00
<i>Muller Thurgau Alto Adige DOC</i> <i>muller thurgau 100% affinamento 6 mesi in acciaio</i>	2020	<i>Abbazia di Novacella</i>	25,00
<i>Pinot Bianco Schulthauer DOC</i> <i>pinot bianco 100% affinamento 6 mesi per il 25% in botte grande per il 75% in acciaio</i>	2020	<i>San Michele Appiano</i>	24,00
<i>Sauvignon Winkl Alto Adige DOC</i> <i>sauvignon blanc 100% affinamento 6 mesi in acciaio</i>	2020	<i>Cantina Terlano</i>	34,00
<i>Sauvignon Sanct Valentin Alto Adige DOC</i> <i>sauvignon 100% affinamento in acciaio</i>	2020	<i>San Michele Appiano</i>	44,00

Friuli Venezia Giulia

<i>Chardonnay Collio DOC</i> <i>chardonnay 100% affinamento 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia</i>	2020	<i>Marco Felluga</i>	24,00
<i>Chardonnay Venezia Giulia IGT</i> <i>chardonnay 100% affinamento in acciaio</i>	2020	<i>Jermann</i>	38,00
<i>Chardonnay Friuli Isonzo DOC</i> <i>chardonnay 100% affinamento in acciaio e 9 mesi in bottiglia</i>	2019	<i>Vie di Romans</i>	42,00
<i>Friulano Collio DOC</i> <i>tocai friulano 100% affinamento in acciaio</i>	2019	<i>Venica</i>	30,00
<i>Ribolla Venezia Giulia IGT</i> <i>ribolla 100% affinamento 5 mesi in anfora e poi 6 anni in grandi botti di rovere</i>	2011	<i>Gravner</i>	90,00
<i>Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli DOC</i> <i>ribolla gialla 100% affinamento 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia</i>	2019	<i>Livio Felluga</i>	34,00
<i>Sauvignon Collio DOC</i> <i>sauvignon 100% affinamento 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia</i>	2019	<i>Marco Felluga</i>	24,00
<i>Sauvignon Venezia Giulia IGT</i> <i>sauvignon 100% affinamento in acciaio</i>	2019	<i>Jermann</i>	39,00
<i>Sauvignon Ronco del Cerò Collio DOC</i> <i>sauvignon 100% affinamento 5 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia</i>	2017	<i>Venica</i>	39,00
<i>Sauvignon Ronco delle Mele Collio DOC</i> <i>sauvignon 100% affinamento 5 mesi 20% in botte grande e 80% in acciaio poi 2 mesi in bottiglia</i>	2019	<i>Venica</i>	58,00
<i>Sauvignon Piere Sauvignon Isonzo DOC</i> <i>sauvignon 100% affinamento in acciaio e 9 mesi in bottiglia</i>	2019	<i>Vie di Romans</i>	42,00
<i>Vintage Tunina Venezia Giulia IGT</i> <i>sauvignon-chardonnay-malvasia-ribolla gialla-picolit affinamento in acciaio</i>	2017	<i>Jermann</i>	72,00

Liguria

<i>Pigato di Albenga Riviera Ligure di Ponente</i> <i>pigato 100%</i>	2019	<i>Cascina Feipu dei Massaretti</i>	22,00
<i>Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOC</i> <i>vermentino 100% affinamento 7 mesi in acciaio</i>	2020	<i>Lupi</i>	28,00

Marche

<i>Vecchie Vigne Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC</i> <i>verdicchio 100% affinamento 10 mesi in vasche di cemento e 6 mesi in bottiglia.</i>	2019	<i>Umani Ronchi</i>	25,00
<i>Plenio Verdicchio dei Castelli di Jesi riserva DOCG</i> <i>verdicchio 100% affinamento 10 mesi in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.</i>	2018	<i>Umani Ronchi</i>	30,00

Umbria

<i>Cervaro della Sala Umbria IGT</i> <i>chardonnay 90%-grechetto 10% affinamento 5 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia</i>	2018	<i>Marchesi Antinori</i>	70,00
--	------	--------------------------	-------

Abruzzo e Molise

<i>Pecorino Castello di Semivicoli DOC</i> <i>pecorino 100% affinamento in acciaio</i>	2020	<i>Masciarelli</i>	24,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic DOC</i> <i>trebbiano d'Abruzzo 100% affinamento 22 mesi in barriques</i>	2019	<i>Masciarelli</i>	48,00

Campania

<i>Falanghina Sannio DOC</i> <i>fanghina 100% affinamento in acciaio e 2 mesi in bottiglia</i>	2020	<i>Feudi di San Gregorio</i>	22,00
<i>Fiano di Avellino DOCG</i> <i>fiano 100% affinamento in acciaio e 2 mesi in bottiglia</i>	2019	<i>Feudi di San Gregorio</i>	22,00
<i>Greco di Tufo DOCG</i> <i>greco 100% affinamento in acciaio e 2 mesi in bottiglia</i>	2020	<i>Feudi di San Gregorio</i>	22,00
<i>Via del Campo Falanghina DOC</i> <i>fanghina 100% affinamento 12 mesi per il 70% in acciaio ed il 30% in barriques, poi 8 mesi in bottiglia</i>	2017	<i>Quintodecimo</i>	54,00

Sicilia

<i>Alastro Sicilia DOC</i> <i>grecanico 70%-grillo 15 %-sauvignon 15% affinamento 6 mesi in acciaio</i>	2020	<i>Planeta</i>	22,00
<i>Anthilia Sicilia IGT</i> <i>ansonica 50%-catarratto 50% affinamento 2 mesi in bottiglia</i>	2020	<i>Donnafugata</i>	24,00
<i>Chardonnay Sicilia IGT</i> <i>chardonnay 100% affinamento 12 mesi in barriques e 3 mesi in bottiglia</i>	2019	<i>Planeta</i>	42,00
<i>Cometa Sicilia IGT</i> <i>fiano 100% affinamento 6 mesi per il 90% in acciaio e per il 10% in barriques e 3 mesi in bottiglia</i>	2019	<i>Planeta</i>	40,00
<i>Eruzione 1614 Carricante Sicilia DOC</i> <i>carricante 95%-riesling 5% affinamento in acciaio</i>	2017	<i>Planeta</i>	30,00
<i>SurSur Grillo Sicilia DOC</i> <i>grillo 100% affinamento 6 mesi in vasche di cemento e 2 mesi in bottiglia</i>	2020	<i>Donnafugata</i>	22,00

Sardegna

<i>Capichera Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>vermentino 100% affinamento 4 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia</i>	2019	<i>Capichera</i>	62,00
<i>Costamolino Vermentino di Sardegna DOC</i> <i>vermentino 95%-varietà ad aroma primario 5% affinamento in acciaio</i>	2020	<i>Argiolas</i>	24,00

Vini bianchi francesi

Alsace

<i>Gewurztraminer Turckheim</i> <i>gewurztraminer 100%</i>	2018	<i>Zind Humbrecht</i>	40,00
<i>Riesling</i> <i>riesling 100% affinamento 11 mesi in acciaio e 24 mesi in bottiglia</i>	2019	<i>Rolly Gassmann</i>	35,00

Bourgogne Chablis

<i>Chablis Saint Pierre</i> <i>chardonnay 100% affinamento 10 mesi in acciaio</i>	2019	<i>Albert Pic</i>	44,00
<i>Chablis premier cru Mont de Milieu</i> <i>chardonnay 100% affinamento in acciaio</i>	2017	<i>Albert Pic</i>	95,00

Bourgogne - Côte de Beaune

<i>Bourgogne Chardonnay Clos du Murger</i> <i>chardonnay 100% affinamento 6 mesi in barriques</i>	2018	<i>Albert Grivault</i>	58,00
<i>Chassagne-Montrachet</i> <i>chardonnay 100% affinamento in barriques</i>	2017	<i>Bernard Moreau</i>	82,00
<i>Meursault Clos du Murger</i> <i>chardonnay 100% affinamento in barriques</i>	2016	<i>Albert Grivault</i>	94,00
<i>Montrachet</i> <i>chardonnay 100% affinamento in barriques</i>	2014	<i>Romanée-Conti</i>	<i>richiesta</i>

Val de Loire

<i>Baron de L. Pouilly Fumé</i> <i>sauvignon 100% affinamento 36-48 mesi in acciaio</i>	2000	<i>Baron Patrick de Ladoucette</i>	220,00
<i>Baron de L. Pouilly Fumé</i> <i>sauvignon 100% affinamento 36-48 mesi in acciaio</i>	2009	<i>Baron Patrick de Ladoucette</i>	195,00
<i>Baron de L. Pouilly Fumé</i> <i>sauvignon 100% affinamento 36-48 mesi in acciaio</i>	2017	<i>Baron Patrick de Ladoucette</i>	120,00
<i>Pouilly Fumé de Ladoucette</i> <i>sauvignon 100% affinamento 24 mesi in acciaio</i>	2018	<i>Baron Patrick de Ladoucette</i>	52,00

Vini rosati

Lombardia

Rosa dei Frati Riviera del Garda Bresciano DOC 2020 *Cà dei Frati* 24,00
gropello-marzemino-sangiovese-barbera affinamento 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Alto Adige

Lagrein rosè Alto Adige DOC 2020 *Hofstatter* 22,00
lagrein 100% macerazione di 1 giorno sulle bucce affinamento 5 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Provence

By.Ott Rosé de Provence 2020 *By. Ott* 28,00
grenache 70%-cinsault 20%-syrah 10% affinamento qualche mese in acciaio

Vini rossi italiani

Colli Piacentini

<i>Gutturnio frizzante Rì More Colli Piacentini DOC</i> <i>barbera 60%-bonarda 40%</i>	2019	Baraccone	16,00
<i>Gutturnio Superiore Colombaia Colli Piacentini DOC</i> <i>barbera 60%-bonarda 40% affinamento 3 mesi in barriques e 8 mesi in bottiglia</i>	2017	Baraccone	22,00
<i>L'Ala del Drago Gutturnio Superiore DOC</i> <i>barbera 60%-bonarda 40% affinamento 18 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia</i>	2017	Luretta	28,00
<i>Pantera Bio Vino rosso d'Italia</i> <i>barbera-bonarda-cabernet sauvignon affinamento 9 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia</i>	2017	Luretta	30,00

Piemonte

<i>Barbaresco DOCG</i> <i>nebbiolo 100% affinamento 20 mesi in botte grande e 12 mesi in bottiglia</i>	2016	Produttori del Barbaresco	48,00
<i>Barolo DOCG</i> <i>nebbiolo 100% affinamento 30 mesi in botte grande e 12 mesi in bottiglia</i>	2017	Massolino	48,00
<i>Dolcetto d'Alba Priavino DOC</i> <i>dolcetto 100% affinamento 8-9 mesi in vasche d'acciaio</i>	2017	Voerzio Roberto	30,00
<i>Nebbiolo Langhe Rosso DOC</i> <i>nebbiolo 100% affinamento 10 mesi in botte grande</i>	2018	Boglietti Enzo	22,00

Veneto

<i>Amarone Classico Costasera DOC</i> <i>corvina veronese 75%-rondinella 25%-molinara 5% affinamento 24 mesi in botte grande per l'80% e in barriques per il 20%</i>	2015	Masi Agricola	60,00
<i>Valpolicella Classico DOC</i> <i>corvina veronese 60%-rondinella 35%-molinara 5% affinamento in acciaio e 2 mesi in bottiglia</i> <i>corvina 55%-rondinella 30%-cabernet, nebbiolo, croatina, sangiovese 15% affinamento 6 anni in botte medio grande e 12 mesi in bottiglia</i>	2018	Allegrini	24,00
<i>Valpolicella Ripasso DOC</i> <i>corvina veronese 80%-rondinella 20% affinamento 15 mesi in botte grande e 12 mesi in bottiglia</i>	2018	Bertani	24,00

Alto Adige

<i>Lagrein Alto Adige DOC</i> <i>lagrein 100% affinamento 10 mesi in barriques</i>	2019	<i>Hofstatter</i>	26,00
<i>Pinot Nero Alto Adige DOC</i> <i>pinot nero 100% affinamento 12 mesi in barriques e 5-10 mesi in bottiglia</i>	2018	<i>Franz Haas</i>	40,00
<i>Pinot Nero Meczan Alto Adige DOC</i> <i>pinot nero 100% affinamento 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia</i>	2019	<i>Hofstatter</i>	26,00

Toscana

<i>Brunello di Montalcino DOCG</i> <i>sangiovese 100% affinamento 36 mesi in botte grande</i>	2013	<i>Le Ragnaie</i>	74,00
<i>Chianti Classico DOCG</i> <i>sangiovese 90%-canaiole 10% affinamento 20 mesi in botte grande</i>	2016	<i>Ormanni</i>	22,00
<i>Le Difese Toscana IGT</i> <i>cabernet sauvignon 70%-sangiovese 30% affinamento 12 mesi in barriques e 3 mesi in bottiglia</i>	2019	<i>Tenuta San Guido</i>	45,00
<i>Ornellaia Bolgheri Superiore DOC</i> <i>cabernet sauvignon 45%-merlot 38%-cabernet franc 10%-petit verdot 7% affinamento 18 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia</i>	2014	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	230,00
<i>Tignanello</i> <i>Sangiovese 80%-cabernet franc 5%- cabernet sauvignon 15%</i>	s.a	<i>Antinori</i>	150,00

Umbria

<i>Montefalco Rosso DOC</i> <i>sangiovese 70%-sagrantino 15%-merlot 15% affinamento 12 mesi per il 50% in barriques e per il 50% in botte grande e 6 mesi in bottiglia</i>	2016	<i>Arnaldo Caprai</i>	26,00
<i>Sagrantino di Montefalco Collepiano DOCG</i> <i>sagrantino 100% affinamento 22 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia</i>	2014	<i>Arnaldo Caprai</i>	48,00

Abruzzo e Molise

<i>Montepulciano d'Abruzzo DOC</i> <i>montepulciano 100% affinamento 20 mesi in acciaio</i>	2018	<i>Masciarelli</i>	22,00
--	------	--------------------	-------

Sicilia

<i>Sedara Nero d'Avola Sicilia IGT</i> <i>nero d'Avola 100% affinamento 9 mesi in vasi di cemento e 3 mesi in bottiglia</i>	2018	<i>Donnafugata</i>	22,00
<i>Syrah Maroccoli Sicilia IGT</i> <i>syrah 100% affinamento 12 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia</i>	2014	<i>Planeta</i>	32,00

Vini rossi francesi

Bordeaux

<i>Chateau Clerc Milon 5ème grand cru classé</i>	2012	<i>Pauillac</i>	135,00
<i>cabernet sauvignon 70%-merlot 20%-cabernet franc 10% affinamento 16-18 mesi in barriques</i>			
<i>Chateau De Pez cru bourgeois</i>	2016	<i>Saint Estèphe</i>	68,00

Bourgogne - Côte de Nuits

<i>Bourgogne Pinot Noir</i>	2019	<i>Faiveley</i>	44,00
<i>pinot noir 100% affinamento in barriques</i>			
<i>Vosne-Romanée Vieilles Vignes</i>	2015	<i>Roche de Bellene</i>	132,00
<i>pinot noir 100% affinamento in barriques</i>			

Vini da dessert italiani

Colli Piacentini

<i>Le Rane Colli Piacentini DOC</i> <i>malvasia di Candia 100% affinamento 12 mesi in bottiglia</i>	2019	Luretta	48,00
<i>Malvasia Oro Tra Le Vigne filtrato dolce</i> <i>malvasia di Candia 100% mosto parzialmente fermentato, fermentazione in vasche d'acciaio e affinamento in bottiglia per 2 settimane</i>	s.a.	Lusenti	24,00
<i>Malvasia Passito Colli Piacentini DOC cc 500</i> <i>malvasia di Candia 100% appassimento al sole per 20 giorni, poi affinamento 12 mesi in acciaio</i>	2016	Il Negrese	34,00

Piemonte

<i>Barolo Chinato cc 500</i> <i>nebbiolo 100% aromatizzato con corteccia di china calissaia, radice di rabarbaro e genziana</i>	s.a.	Giulio Cocchi	52,00
<i>Moscato d'Asti Sourgal DOCG</i> <i>moscato 100% fermentazione in autoclave</i>	2018	Elio Perrone	24,00

Sicilia

<i>Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC cc 375</i> <i>zibibbo 100% appassimento delle uve al sole e al vento per 20-30 giorni affinamento 4 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia</i>	2016	Donnafugata	48,00
<i>Kabir Moscato di Pantelleria DOC cc 375</i> <i>zibibbo 100% affinamento 2 mesi in bottiglia</i>	2018	Donnafugata	24,00

Vini da dessert francesi

Bordeaux - Sauternes

<i>Chateau D'Yquem premier cru supérieur classé</i> <i>semillon 80%-sauvignon 20% affinamento 42 mesi in barriques nuove</i>	1995	Chateau D'Yquem	680,00
<i>Chateau D'Yquem premier cru supérieur classé</i> <i>semillon 80%-sauvignon 20% affinamento 42 mesi in barriques nuove</i>	1997	Chateau D'Yquem	720,00
<i>Chateau Lamothe Guignard 2éme grand cru classé</i> <i>semillon 90%-sauvignon 7%-muscadelle 3% affinamento 15 mesi in barriques</i>	2011	Chateau Lamothe Guignard	65,00