

Carta dei vini e delle birre

Vi invito a chiedere la bottiglia di vino che non sarete riusciti a terminare , provvederemo a tapparla e consegnarvela perché possiate finirla a casa.

Diego

Birre

<i>Forst</i>	<i>cl.33</i>	<i>Kronen Speciale</i>	<i>4.50</i>
<i>Follina Sanavalle</i>	<i>cl.33</i>	<i>Belgian Amber Ale</i>	<i>7.00</i>
<i>Follina Giana</i>	<i>cl.33</i>	<i>Belgian dark strong Ale</i>	<i>7.00</i>
<i>Girardin Oude Gueuze</i>	<i>cl.75</i>	<i>Lambic rifermentato in bottiglia</i>	<i>25.00</i>
<i>Hanssens Oude Kriek</i>	<i>cl.75</i>	<i>Lambic rifermentata con ciliegie</i>	<i>25.00</i>
<i>De Ranke XX Bitter</i>	<i>cl.75</i>	<i>Birra fiamminga</i>	<i>18.00</i>

Vini con servizio alla mescita

		<i>Calice</i>	<i>Bott.</i>
<i>Spumanti</i>			
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. Brut</i>	<i>Mongarda</i>	5.00	25.00
<i>Trento Brut</i>	<i>Ress</i>	8.00	40.00
<i>Vini bianchi</i>			
<i>Incrocio Manzoni 6.0.13. '23</i>	<i>Ida Agnoletti</i>	4.00	20.00
<i>Dolomiti Muller Thurgau '21</i>	<i>Radoar</i>	6.00	30.00
<i>Nosiola "Nosiol" '22</i>	<i>Cobelli</i>	5.50	27.00
<i>Notte di Luna '19 Malvasia Spergola Moscato</i>	<i>Cà de Noci</i>	5.00	26.00
<i>Vini Rossi</i>			
<i>Love is... Cabernet Sauvignon '22</i>	<i>Ida Agnoletti</i>	4.00	20.00
<i>Schiava Olte Reben '23</i>	<i>Thomas Pichler</i>	5.50	27.00
<i>Rosato "Prove Tecniche" '21</i>	<i>Setti Simone</i>	5.00	26.00
<i>Cannonau di Sardegna '22</i>	<i>Francesco Cadinu</i>	6.00	30.00

Spumanti

Veneto

<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. Brut</i>	<i>Mongarda</i>	<i>25.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. Brut Magnum</i>	<i>Mongarda</i>	<i>50.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup.Extra Dry '24</i>	<i>Andreola</i>	<i>25.00</i>
<i>Nogarole Brut</i>	<i>Az.Ag. Agostinetto Bruno</i>	<i>25.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. di Cartizze '22</i>	<i>Az. Ag. Agostinetto Bruno</i>	<i>32.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup.Extra Brut Salter</i>	<i>Ruggeri</i>	<i>25.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. Giustino B.Extra Dry '23</i>	<i>Ruggeri</i>	<i>28.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Vecchie Viti Brut '21</i>	<i>Ruggeri</i>	<i>30.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Ladaltempo Brut</i>	<i>Ruggeri</i>	<i>70.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Frizzante</i>	<i>Casa Coste Piane</i>	<i>28.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup.eExtra Brut '24</i>	<i>Silvano Follador</i>	<i>40.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. Brut</i>	<i>Ballianei</i>	<i>24.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Sui Lieviti Brut Nature '22</i>	<i>Ballianei</i>	<i>28.00</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco sur lie Cà dei Zago '23</i>	<i>Az. Ag. Cà dei Zago</i>	<i>28.00</i>
<i>Valdobbiadene "Maria Rosa" '23</i>	<i>Az. Ag. Cà dei Zago</i>	<i>35.00</i>
<i>Valdobbiadene Metodo Classico Dosaggio Zero '21</i>	<i>Az. Ag. Ca Dei Zago</i>	<i>36.00</i>
<i>Asolo Prosecco Superiore Pietra Fine Extra Brut</i>	<i>Case Paolin</i>	<i>28.00</i>
<i>Ratatuja Bianco Frizzante</i>	<i>Carolina Gatti</i>	<i>27.00</i>
<i>Lentico Vino Frizzante Col Fondo</i>	<i>Az.Ag. Morandin</i>	<i>24.00</i>
<i>Biondo del Biondo '21</i>	<i>Biondo Jeo</i>	<i>35.00</i>

<i>Verdiso '23</i>	<i>Gregoletto</i>	<i>21.00</i>
<i>Bianchetta Frizzante Jantelagen '21</i>	<i>Claudio Polesana</i>	<i>33.00</i>
<i>Vino da sete Frizzante</i>	<i>Monte Dall'Ora</i>	<i>30.00</i>
<i>Pavana rosato Radiosa Aurora '21</i>	<i>Claudio Polesana</i>	<i>25.00</i>
<i>Fino in Fondo</i>	<i>Canevista/Rarefratte</i>	<i>27.00</i>
<i>Lessini Durello Metodo Classico Riserva D.Z. '17</i>	<i>Casa Cecchin</i>	<i>55.00</i>
<i>Rosato frizzante sur lie '21</i>	<i>Sass de Mura</i>	<i>33.00</i>
<i>Rosè Metodo Classico Pas Dosé</i>	<i>Sass de Mura</i>	<i>55.00</i>

Trentino Alto Adige

<i>Trento Brut Perlé '18</i>	<i>Ferrari</i>	<i>55.00</i>
<i>Trento Extra Brut Perlé Nero '15</i>	<i>Ferrari</i>	<i>100.00</i>
<i>Trento Extra Brut "Giulio Ferrari" Riserva '15</i>	<i>Ferrari</i>	<i>250.00</i>
<i>Extra Brut Couvée '17-'18</i>	<i>Pojer & Sandri</i>	<i>50.00</i>
<i>Brut Rosé</i>	<i>Pojer & Sandri</i>	<i>45.00</i>
<i>Molinar Pinot Meunier Extra Brut</i>	<i>Pojer & Sandri</i>	<i>75.00</i>
<i>Codice 34 Nature</i>	<i>Pojer & Sandri</i>	<i>150.00</i>
<i>Trento Extra Brut Riserva "Navarro" '16</i>	<i>Nadia Viola</i>	<i>60.00</i>
<i>Trento Brut</i>	<i>Ress</i>	<i>40.00</i>
<i>Trento Brut Rosè "Marianrosa"</i>	<i>Ress</i>	<i>40.00</i>
<i>Trento Brut Rosè "Marianrosa" Riserva '18</i>	<i>Ress</i>	<i>80.00</i>
<i>Trent Brut Riserva "Emilio" '16</i>	<i>Ress</i>	<i>70.00</i>
<i>Methius Brut 2019 Riserva</i>	<i>Dorigati</i>	<i>75.00</i>
<i>Cimbrus Brut Metodo Classico 82 mesi</i>	<i>Alfio Nicolodi</i>	<i>60.00</i>
<i>Maruna Spumante Rosato da uve Piwi</i>	<i>Othmar Sanin</i>	<i>45.00</i>
<i>A.A. Brut Metodo Classico</i>	<i>Haderburg</i>	<i>50.00</i>
<i>A.A. Pas Dosé Millesimato '21</i>	<i>Haderburg</i>	<i>60.00</i>

Friuli Venezia Giulia

Perle d'uva '22 *Buscemi* 30.00

Lombardia

Franciacorta Brut nature *Facchetti* 45.00

Franciacorta Brut Nature Coupé *Monterossa* 48.00

Franciacorta Brut Satèn *Monterossa* 48.00

Franciacorta Blanc de Noirs Pas Dosé *Il Pendio* 85.00

Met.Classico Pas Dosè Pinot Nero bio *Torre degli Alberi* 42.00

Ancestrale Rosè 60 mesi *Stefanago* 60.00

Blanc de Blancs 60 mesi Extra Brut *Casa Caterina* 80.00

"Rio Cami" Brut Blanc de Noir *Casa Caterina* 110.00

Golem Rosso Brut Nature *Cantina Alchemica G.Mercandelli* 110.00

Golem Bianco Brut Nature *Cantina Alchemica G.Mercandelli* 110.00

Piemonte

"Kei" Vino Frizzante Moscato e Favorita '23 *Cascina Elena* 30.00

MEC L'E'? Vino Frizzante '21 *Nebraie* 35.00

Moscato d'Asti '23 *Cascina Barisel* 20.00

Emilia Romagna

<i>Lubigo</i>	<i>Croci</i>	<i>26.00</i>
<i>Campe dello</i>	<i>Croci</i>	<i>26.00</i>
<i>Malvasia</i>	<i>Donati</i>	<i>26.00</i>
<i>Malvasia spumante Brut Nature</i>	<i>Aldini</i>	<i>30.00</i>
<i>3-Tre Trebbiano dell'Emilia '22</i>	<i>Perseveranza</i>	<i>35.00</i>
<i>Trebbiano di Spagna '23</i>	<i>Venturelli</i>	<i>38.00</i>
<i>Querciole Vecchie Vigne '23</i>	<i>Cà de Noci</i>	<i>40.00</i>
<i>Kyathos del poggio Emilia bianco bio '22</i>	<i>Cà de Noci</i>	<i>40.00</i>
<i>Tre Dame '21</i>	<i>Cà de Noci</i>	<i>38.00</i>
<i>Defratelli '19 Spergola Metodo Classico dosaggio zero</i>	<i>Cà de Noci</i>	<i>70.00</i>

Francia

<i>Champagne Extra Brut Vallée de Brunet Le Chardonnay Tribaut Schloesser</i>		70.00
<i>Champagne Brut Nature Blanc de Noirs Tribaut Schloesser</i>		70.00
<i>Champagne Brut Nature « Pur Zero » Delabaye</i>		70.00
<i>Champagne Carte Noire Brut Nature Pinot Meunier Julien Chopin</i>		70.00
<i>Champagne Zero Brut Nature Tarlant</i>		110.00
<i>Champagne Blanc de Noirs Brut Fleury</i>		90.00
<i>Champagne Brut Nature Fleur de L'Europe Fleury</i>		100.00
<i>Champagne Extra brut Boléro '08 Fleury</i>		150.00
<i>Champagne Yuman 20 Premier Cru Marguet</i>		110.00
<i>Champagne Shaman 20 Grand Cru Marguet</i>		120.00
<i>Champagne Sapience Premier Cru Brut nature Marguet</i>		350.00
<i>Champagne Premier Cru Longitude B. de Bs Extra Brut Larmandier Bernier</i>		100.00
<i>Champagne Premier Cru Terre de Vertus '17 Larmandier Bernier</i>		190.00
<i>Champagne Premier Cru Rosé de Saignée Larmandier Bernier</i>		190.00
<i>Champagne Extra Brut Pr.Cru Mi-Pentes Pinot Noir Lacourte Godbillon</i>		130.00
<i>Champagne Grand Cru Brut Nature Benoit Lahaye</i>		140.00
<i>Champagne Blanc de Noirs Brut Nature Benoit Lahaye</i>		140.00
<i>Champagne Garenne Extra Brut Georges Laval</i>		150.00
<i>Champagne Premier Cru Pas Dosé L'Apotre Léclapart</i>		320.00
<i>Champagne Premier Cru Pas Dosé L'Aphrodisiaque Léclapart</i>		320.00

Vini bianchi del Veneto

<i>Incrocio Manzoni 6.0.13. '23</i>	<i>Ida Agnoletti</i>	<i>20.00</i>
<i>Incrocio Manzoni "Costa degli Angeli" '23</i>	<i>Case Paolin</i>	<i>27.00</i>
<i>Pinot Grigio delle Venezie '22</i>	<i>Terre di San Rocco</i>	<i>27.00</i>
<i>La Franza "23</i>	<i>Filippo Costa</i>	<i>33.00</i>
<i>Canaja '21 Orange da Verduzzo e Friulano</i>	<i>Carolina Gatti</i>	<i>50.00</i>
<i>Tai Anfora '22</i>	<i>A mi manera-Bigai</i>	<i>30.00</i>
<i>Primo Podere 48 Tai '21</i>	<i>Terre di Grassaga</i>	<i>24.00</i>
<i>Occhio al Bianco '23</i>	<i>Siemàn</i>	<i>27.00</i>
<i>Carantina garganega '22</i>	<i>Monteforche</i>	<i>30.00</i>
<i>Cassara (garganega e moscato) '23</i>	<i>Monteforche</i>	<i>30.00</i>
<i>Gemma Garganega del veneto '19</i>	<i>Tenuta Maraveja</i>	<i>33.00</i>
<i>Bianco del Roccolo '21</i>	<i>Antica Torre del Roccolo</i>	<i>40.00</i>
<i>Terralba '18</i>	<i>Lispida</i>	<i>40.00</i>
<i>Bianco Amphora '19</i>	<i>Lispida</i>	<i>45.00</i>
<i>Menti" Paiele" '23</i>	<i>Menti</i>	<i>25.00</i>
<i>Bianco del Casal '18</i>	<i>Ca' La Bionda</i>	<i>70.00</i>
<i>Soave Classico '25</i>	<i>Pieropan</i>	<i>27.00</i>
<i>Soave Classico Calvarino '24</i>	<i>Pieropan</i>	<i>45.00</i>
<i>Soave Classico La Rocca '24</i>	<i>Pieropan</i>	<i>65.00</i>
<i>Calvarino "5"</i>	<i>Pieropan</i>	<i>100.00</i>

Friuli Venezia Giulia

<i>V.G. Bianco Altare '22</i>	<i>G.Buscemi</i>	<i>35.00</i>
<i>V.G Bianco Altare '06 Riserva Massima</i>	<i>G.Buscemi</i>	<i>90.00</i>
<i>V.G. Bianco Braide '99 Riserva Massima</i>	<i>G.Buscemi</i>	<i>130.00</i>
<i>C.O.F. Friulano "Zio Romi" '19</i>	<i>Renato Keber</i>	<i>38.00</i>
<i>Colli Orientali Friulano '24 "Gioire"</i>	<i>Genio</i>	<i>30.00</i>
<i>C.O.F. Chardonnay Ronco Pitotti '20</i>	<i>Vignai da Duline</i>	<i>55.00</i>
<i>Vitovska Origin '20</i>	<i>Vodopivec</i>	<i>100.00</i>
<i>Vitovska Anfora '18</i>	<i>Vodopivec</i>	<i>90.00</i>
<i>Malvasia '22</i>	<i>Kante</i>	<i>36.00</i>
<i>Vitovska '22</i>	<i>Kante</i>	<i>36.00</i>
<i>Friulano '16</i>	<i>La Castellada</i>	<i>48.00</i>
<i>Chardonnay '16</i>	<i>La Castellada</i>	<i>48.00</i>
<i>Ribolla Gialla '16</i>	<i>La Castellada</i>	<i>48.00</i>
<i>Bianco Slatnik '22</i>	<i>Radikon</i>	<i>60.00</i>
<i>Pinot Grigio Ramato Sivi '22</i>	<i>Radikon</i>	<i>60.00</i>
<i>Ribolla '15</i>	<i>Gravner</i>	<i>150.00</i>
<i>Ribolla '16</i>	<i>Gravner</i>	<i>160.00</i>

<i>Bianco Sivi '16 Rosato</i>	<i>Dario Princic</i>	<i>85.00</i>
<i>Riesling Italico '20</i>	<i>Klaniscek</i>	<i>50.00</i>
<i>Vitovska '23</i>	<i>Zidarich</i>	<i>55.00</i>
<i>Malvasia '21</i>	<i>Zidarich</i>	<i>55.00</i>
<i>Prulke '20</i>	<i>Zidarich</i>	<i>55.00</i>
<i>Carso Vitovska '22</i>	<i>Skerlj</i>	<i>55.00</i>
<i>Carso Malvasia '22</i>	<i>Skerlj</i>	<i>55.00</i>
<i>Collio Bianco Kaplja '19</i>	<i>Podversic</i>	<i>80.00</i>

Trentino Alto Adige

<i>Nosiola “Nosiol” ’22</i>	<i>Cobelli</i>	<i>27.00</i>
<i>Nosiola ’21</i>	<i>Salvetta</i>	<i>30.00</i>
<i>Nosiola non filtrato ’19</i>	<i>Salvetta</i>	<i>35.00</i>
<i>Anisos ’21</i>	<i>E. Rosi</i>	<i>40.00</i>
<i>Fontanasante Manzoni Bianco ’24</i>	<i>Foradori</i>	<i>35.00</i>
<i>Pinot Grigio Macerato “Louis” ’23</i>	<i>Dornach Uccelli</i>	<i>36.00</i>
<i>Dolomiti Muller Thurgau ’21</i>	<i>Radoar</i>	<i>30.00</i>
<i>A.A.V.I. Riesling ’21</i>	<i>Kofererhof</i>	<i>40.00</i>
<i>Amados ’23</i>	<i>Othmar Sanin</i>	<i>35.00</i>
<i>A.A. Gewurztraminer Hausmannhof ’20</i>	<i>Haderburg</i>	<i>30.00</i>
<i>Garnellen Sauvignon Anfora Bio Demeter ’18</i>	<i>Tropftalhof</i>	<i>95.00</i>

Lombardia

<i>Arò Traminer Aromatico</i>	<i>Stefanago</i>	<i>28.00</i>
<i>Riesling San Rocco ’16</i>	<i>Stefanago</i>	<i>50.00</i>

Valle d’Aosta

<i>Blanc de Morgex ’22</i>	<i>Vevey</i>	<i>40.00</i>
----------------------------	--------------	--------------

Liguria

<i>Pigato ’23</i>	<i>Daniele Ronco</i>	<i>30.00</i>
<i>Pigato Cru Rosetum ’22</i>	<i>Daniele Ronco</i>	<i>43.00</i>
<i>Bianco Testalonga ’21</i>	<i>Perrino</i>	<i>55.00</i>

Emilia Romagna

<i>Ageno '20</i>	<i>La Stoppa</i>	50.00
<i>Malvasia Le Rose '23</i>	<i>Cà de Noci</i>	38.00
<i>Notte di Luna '19 Malvasia Spergola Moscato</i>	<i>Cà de Noci</i>	26.00
<i>Vino del Poggio Bianco '21</i>	<i>Vino del Poggio</i>	40.00

Marche

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi "Nardi" '24</i>	<i>Edoardo Dottori</i>	25.00
<i>Bianco delle Marche Nur '22</i>	<i>Fattoria La Distesa</i>	45.00

Piemonte

<i>Baccabianca '16 da uve Cortese</i>	<i>Tenuta Grillo</i>	45.00
<i>Valle dei Lunghi Bianco del Roero '21</i>	<i>Oggero</i>	30.00
<i>Derthona '23</i>	<i>Vigneti Massa</i>	42.00
<i>Ivag '22</i>	<i>Cascina degli Ulivi</i>	35.00
<i>Bianco Vulp da uve Cortese '23</i>	<i>Cascina Gasparda</i>	30.00

Toscana

<i>Bianco Gigi '21</i>	<i>Setti Simone</i>	33.00
<i>Vigna di Mario '21</i>	<i>Setti Simone</i>	35.00
<i>Bianco di Ampeleia '21</i>	<i>Ampeleia</i>	33.00
<i>Bianco Montepupe '22</i>	<i>Montepepe</i>	35.00
<i>"Ariento" Vermentino di Toscana '21</i>	<i>Massa Vecchia</i>	70.00

Umbria

<i>Bianco Ambratile da Vitigni tradizionali '21</i>	<i>Antonioli</i>	35.00
---	------------------	-------

Abruzzo

<i>Pecorino Machaon '22</i>	<i>Ausonia</i>	<i>25.00</i>
<i>Nanda da uve Trebbiano d'Abruzzo '22</i>	<i>Don Carlo</i>	<i>27.00</i>
<i>Dysnomia da uve Pergolone e Trebbiano '20</i>	<i>Pistis Sophia</i>	<i>25.00</i>
<i>Trebbiano d'Abruzzo '21</i>	<i>E.Pepe</i>	<i>70.00</i>
<i>Pecorino d'Abruzzo '21</i>	<i>E.Pepe</i>	<i>100.00</i>
<i>Trebbiano d'Abruzzo '20</i>	<i>Valentini</i>	<i>280.00</i>

Campania Puglia

<i>Maresa Falanghina di Roccamonfina '21</i>	<i>Masseria Starnali</i>	<i>25.00</i>
<i>Montemattina Fiano '18</i>	<i>Il Tufiello Zampaglione</i>	<i>45.00</i>
<i>Greco Bianco del Salento '23</i>	<i>L'Archetipo</i>	<i>25.00</i>

Sicilia

<i>Soki soki '21</i>	<i>Tanca Nica</i>	<i>70.00</i>
<i>Terra Forte '21</i>	<i>Tanca Nica</i>	<i>85.00</i>

Sardegna

<i>Bianco di Barbagia Mattiò '23</i>	<i>Mamojà Francesco Cadinu</i>	<i>40.00</i>
--------------------------------------	--------------------------------	--------------

Francia

<i>L'Iris Chenin blanc '20</i>	<i>Robinot</i>	<i>100.00</i>
<i>Les Vieux Clos '23</i>	<i>Nicolas Joly</i>	<i>110.00</i>
<i>Clos de la Coulée de Serrant '23</i>	<i>Nicolas Joly</i>	<i>230.00</i>
<i>Sancerre « Akmeniné » '19</i>	<i>Sebastien Riffault</i>	<i>60.00</i>
<i>Sancerre « Auksinis » '19 Maceration</i>	<i>Sebastien Riffault</i>	<i>80.00</i>
<i>Sancerre Blanc Osmose '24</i>	<i>Denizot</i>	<i>50.00</i>
<i>Pouilly Fumé '23</i>	<i>Denizot</i>	<i>60.00</i>
<i>Chablis Clos Beru Monopole '17</i>	<i>Château de Beru</i>	<i>110.00</i>
<i>Roussillon Calcinaires Blanc '20</i>	<i>Domaine Gauby</i>	<i>33.00</i>
<i>C.C. Coume Gineste '14</i>	<i>Domaine Gauby</i>	<i>180.00</i>
<i>L'Orange '22</i>	<i>Domaine de Courbissac</i>	<i>38.00</i>
<i>Alsace Gewurztraminer de Stephane '19</i>	<i>Les Vins Pirouettes</i>	<i>35.00</i>
<i>Alsace Riesling Grand Cru Kaefferkopf '19</i>	<i>D. Geschickt</i>	<i>55.00</i>
<i>Alsace Gewurztraminer '18</i>	<i>Hugel</i>	<i>30.00</i>
<i>Alsace Auxerrois maceration Pur Vin sec '22</i>	<i>Pierre Frick</i>	<i>55.00</i>
<i>Alsace Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf'18</i>	<i>D. Geschickt</i>	<i>55.00</i>
<i>Alsace Riesling Grand Cru Saering '19</i>	<i>Dirler-Cade'</i>	<i>90.00</i>
<i>Jura L'Etoile '18 s.v.</i>	<i>D.de Montbourgeau</i>	<i>30.00</i>
<i>Couvée Speciale L'Etoile '18</i>	<i>D.de Montbourgeau</i>	<i>48.00</i>
<i>Arbois Melon a Queue Rouge '23</i>	<i>Lucien Aviet</i>	<i>75.00</i>
<i>Chardonnay Saint-Savin '20</i>	<i>D.Morel Les Pieds sur Terre</i>	<i>75.00</i>
<i>Vin Jaune '13</i>	<i>D.Morel Les Pieds sur Terre</i>	<i>110.00</i>
<i>Jura Chardonnay « La Reine » '20</i>	<i>Domaine Labet</i>	<i>150.00</i>
<i>Arbois Chardonnay Chapon '20</i>	<i>D,de Saint Pierre</i>	<i>110.00</i>
<i>Arbois Le Blanc '19</i>	<i>D. de Saint Pierre</i>	<i>160.00</i>

<i>Arbois Savagnin '20 sous voile</i>	<i>Andre e Mirelle Tissot</i>	<i>120.00</i>
---------------------------------------	-------------------------------	---------------

Slovenia

<i>Bianco Loop '19 Vipacco</i>	<i>Stemberger</i>	<i>40.00</i>
--------------------------------	-------------------	--------------

<i>Sauvignon del Vipacco '22</i>	<i>Hedele</i>	<i>50.00</i>
----------------------------------	---------------	--------------

<i>Malvasia del Vipacco '22</i>	<i>Hedele</i>	<i>50.00</i>
---------------------------------	---------------	--------------

<i>Chardonnay '15</i>	<i>Mlecnik</i>	<i>50.00</i>
-----------------------	----------------	--------------

<i>Vitovska '21</i>	<i>Marko Fon</i>	<i>40.00</i>
---------------------	------------------	--------------

<i>Malvasia '19</i>	<i>Marko Fon</i>	<i>40.00</i>
---------------------	------------------	--------------

<i>Malvasia Selezione '21</i>	<i>Marko Fon</i>	<i>65.00</i>
-------------------------------	------------------	--------------

<i>Vitovska '23</i>	<i>Pietra/Tavcar</i>	<i>35.00</i>
---------------------	----------------------	--------------

<i>Malvasia '21</i>	<i>Pietra/Tavcer</i>	<i>30.00</i>
---------------------	----------------------	--------------

<i>Vitovska '19</i>	<i>Cotar</i>	<i>42.00</i>
---------------------	--------------	--------------

<i>Malvasia Istriana '19</i>	<i>Cotar</i>	<i>42.00</i>
------------------------------	--------------	--------------

Spagna

<i>Pampaneo Airén '24</i>	<i>Esencia Rural</i>	<i>30.00</i>
---------------------------	----------------------	--------------

Austria

<i>Gruner Veltliner Am Berg '20</i>	<i>Ott</i>	<i>35.00</i>
<i>Riesling Smaragd Ried Schutt '08</i>	<i>Knoll</i>	<i>120.00</i>

Grecia

<i>Pyritis '20</i>	<i>Karamolegos</i>	<i>80.00</i>
--------------------	--------------------	--------------

Libano

<i>Château Musar '14</i>	<i>Gaston Hochard</i>	<i>75.00</i>
--------------------------	-----------------------	--------------

Vini rossi del Veneto

<i>Pro Fondo Rosso</i>	<i>Casa Roma</i>	20.00
<i>Raboso del Piave '21</i>	<i>Cà Peruzzetto</i>	25.00
<i>Raboso '20</i>	<i>Carolina Gatti</i>	27.00
<i>Naturalmentefrizzante di Raboso '23</i>	<i>Casa Belfi</i>	25.00
<i>Falconera Merlot '21</i>	<i>Loredan Gasparini</i>	22.00
<i>Venegazzù della Casa '20</i>	<i>Loredan Gasparini</i>	40.00
<i>Venegazzù della Casa Magnum '19</i>	<i>Loredan Gasparini</i>	80.00
<i>Capo di Stato '19</i>	<i>Loredan Gasparini</i>	80.00
<i>Merlot '23</i>	<i>Gregoletto</i>	21.00
<i>Rosso del Milio '22</i>	<i>Case Paolin</i>	33.00
<i>Montello Asolo Rosso "San Carlo" '21</i>	<i>Case Paolin</i>	55.00
<i>Love is...Cabernet Sauvignon '22</i>	<i>Ida Agnoletti</i>	20.00
<i>La Ida Merlot '22</i>	<i>Ida Agnoloetti</i>	22.00
<i>Seneca '20 Merlot Cabernet Vigne 60 anni</i>	<i>Ida Agnoletti</i>	32.00
<i>Maso di Villa '17</i>	<i>Maso di Villa</i>	40.00
<i>Nasi Rossi '18</i>	<i>Maso di Villa</i>	65.00
<i>Pavana "Mascaron" '21</i>	<i>Dall'Agnol</i>	23.00
<i>Silenzio '22</i>	<i>De Martin</i>	23.00
<i>La Franza (Recaldina) '21</i>	<i>Filippo Costa</i>	40.00
<i>Pinot nero '22</i>	<i>A mi manera-Bigai</i>	30.00
<i>Rosso Couvee Regina '22</i>	<i>A mi manera-Bigai</i>	28.00
<i>Rosso dei Colli Euganei Còvolo '23</i>	<i>Vignale di Cecilia</i>	25.00
<i>Terraforte '20</i>	<i>Lispida</i>	38.00
<i>Rosso del Rocolo '20</i>	<i>Antica Torre del Rocolo</i>	40.00
<i>Tagli Rari '21</i>	<i>Rarefratte</i>	28.00

<i>So San Tai Rosso '20</i>	<i>La Biancara</i>	<i>55.00</i>
<i>Chiar'otto rosato xx</i>	<i>Villa Calicantus</i>	<i>25.00</i>
<i>Valpolicella Classico Superiore '22</i>	<i>Monte Santoccio</i>	<i>25.00</i>
<i>Valpolicella Classico Superiore '14</i>	<i>Quintarelli</i>	<i>180.00</i>
<i>Valpolicella Ripasso Superiore '22</i>	<i>Monte Santoccio</i>	<i>30.00</i>
<i>Valpolicella Ripasso Superiore '22</i>	<i>Antolini</i>	<i>30.00</i>
<i>Valpolicella Ripasso Superiore '20</i>	<i>Montenigo</i>	<i>33.00</i>
<i>Valpolicella Ripasso Classico Superiore '18</i>	<i>Monte dei Ragni</i>	<i>95.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella " Stropa " '11</i>	<i>Monte Dall'Ora</i>	<i>110.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella Cl. "Ravazzol " '13</i>	<i>Ca' la Bionda</i>	<i>80.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella "Monte Lodoletta" '06</i>	<i>Dal Forno</i>	<i>800.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella "Monte Lodoletta" '08</i>	<i>Dal Forno</i>	<i>700.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella "Monte Lodoletta" '09</i>	<i>Dal Forno</i>	<i>700.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella Classico '13</i>	<i>Quintarelli</i>	<i>750.00</i>

Friuli Venezia Giulia

<i>Braide Rosso '21</i>	<i>Gaspare Buscemi</i>	<i>28.00</i>
<i>Altire Rosso '16 Riserva</i>	<i>Gaspare Buscemi</i>	<i>60.00</i>
<i>Dodòn Rosé di Refosco '21</i>	<i>Denis Montanar</i>	<i>30.00</i>
<i>V.G. Refosco '21</i>	<i>Zahar</i>	<i>30.00</i>
<i>C.O.F. Schioppettino '22</i>	<i>Marco Sara</i>	<i>33.00</i>
<i>V.G. Schioppettino '21</i>	<i>Vignai da Duline</i>	<i>55.00</i>
<i>C.O.F. Schioppettino '19</i>	<i>Le Due Terre</i>	<i>70.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon '11</i>	<i>Dario Princic</i>	<i>120.00</i>
<i>Collio Rosso Prelit '18</i>	<i>Podversic</i>	<i>60.00</i>
<i>Collio Rosso della Castellada '15</i>	<i>La Castellada</i>	<i>110.00</i>

Trentino Alto Adige

<i>Pinot Nero '24</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	<i>28.00</i>
<i>Pinot Nero "Rodel Pianezzi" '19</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	<i>60.00</i>
<i>Teroldego Indulgente '20</i>	<i>Redondel Paolo Zanini</i>	<i>28.00</i>
<i>Teroldego '22</i>	<i>Foradori</i>	<i>30.00</i>
<i>Schiava rosato '23</i>	<i>Francesco Poli</i>	<i>22.00</i>
<i>Vallagarina Marzemino "Poima" '18</i>	<i>E.Rosi</i>	<i>38.00</i>
<i>Rifresco Rosi '23</i>	<i>E.Rosi</i>	<i>27.00</i>
<i>Esegesi '20</i>	<i>E. Rosi</i>	<i>50.00</i>
<i>Cabernet Franc "20 Ventuno 22"</i>	<i>E. Rosi</i>	<i>60.00</i>
<i>Granato '19</i>	<i>Foradori</i>	<i>75.00</i>
<i>Krejos Rosato '21 da uve Piwi</i>	<i>Othmar Sanin</i>	<i>25.00</i>
<i>Schiava "Frau Pèrtega" '23</i>	<i>La Campirlota</i>	<i>25.00</i>
<i>Schiava Olte Reben '23</i>	<i>Thomas Pichler</i>	<i>27.00</i>
<i>Campill Rosso Schiava '19</i>	<i>Pranzegg/Martin Gojer</i>	<i>40.00</i>
<i>Miros '17 Rosso da uve Piwi</i>	<i>Othmar Sanin</i>	<i>30.00</i>
<i>Zweigelt '22</i>	<i>Radoar</i>	<i>28.00</i>
<i>Pinot Nero Vedla '19</i>	<i>Radoar</i>	<i>30.00</i>
<i>Lagrein Laurenc '21</i>	<i>Pranzegg/Martin Gojer</i>	<i>55.00</i>
<i>A.A. St. Magdalener '24</i>	<i>Josephus Mayr</i>	<i>28.00</i>
<i>A.A. Lamarein '22</i>	<i>Josephus Mayr</i>	<i>100.00</i>
<i>Rosé Marie Rosato Anphora Bio Demeter '20</i>	<i>Tropfltalhof</i>	<i>55.00</i>
<i>Lagrein '21</i>	<i>Nusserhof</i>	<i>75.00</i>

Lombardia

<i>Oltrepò Pavese Montebuono '05</i>	<i>Barbaccarlo Lino Maga</i>	<i>110.00</i>
<i>Oltrepò Pavese Montebuono '19</i>	<i>Barbaccarlo Lino Maga</i>	<i>120.00</i>
<i>Oltrepò Pavese Barbaccarlo '21</i>	<i>Barbaccarlo Lino Maga</i>	<i>150.00</i>
<i>Oltrepò Pavese Barbaccarlo '20</i>	<i>A.A.Barbaccarlo Lino Maga</i>	<i>130.00</i>
<i>Oltrepo Pavese Barbaccarlo '14</i>	<i>A.A. Barbaccarlo Lino Maga</i>	<i>130.00</i>
<i>Vitagrama Rosso taglio Bordolese '09</i>	<i>Casa Caterina</i>	<i>55.00</i>
<i>Pinot Nero Aspirant '18</i>	<i>Casa Caterina</i>	<i>60.00</i>
<i>Rosso di Valtellina '22</i>	<i>Ar.Pe.Pe.</i>	<i>45.00</i>
<i>Valtellina Superiore Sassella "Stella Retica" '22</i>	<i>Ar Pe Pe</i>	<i>70,00</i>
<i>Valtellina Superiore Sassella Rocce Rosse '16</i>	<i>Ar.Pe.Pe.</i>	<i>110.00</i>

Liguria

<i>Granaccia '23</i>	<i>Daniele Ronco</i>	<i>43.00</i>
----------------------	----------------------	--------------

Emilia Romagna

<i>Lambrusco '23</i>	<i>Donati</i>	<i>25.00</i>
<i>Venturelli Lambrusco Rosato '23</i>	<i>Venturelli</i>	<i>30.00</i>
<i>Il Kyathos del poggio Sgavetta '20</i>	<i>Cà de Noci</i>	<i>40.00</i>
<i>Tre Dame '21</i>	<i>Cà de Noci</i>	<i>38.00</i>
<i>Brine d'Aprile Malbo Gentile '19</i>	<i>Cà de Noci</i>	<i>30.00</i>
<i>Trebbiolo '23</i>	<i>La Stoppa</i>	<i>30.00</i>
<i>Macchiona '16</i>	<i>La Stoppa</i>	<i>55.00</i>

Piemonte

<i>Pertichetta Croatina</i> '15	<i>Vigneti Massa</i>	45.00
<i>Igiea</i> '08	<i>Tenuta Grillo</i>	50.00
<i>Pecoranera Rosso</i> '05	<i>Tenuta Grillo</i>	50.00
<i>Monferrato Dolcetto "Pratoasciutto"</i> '06	<i>Tenuta Grillo</i>	50.00
<i>Monferrato Freisa</i> '23	<i>Migliavacca</i>	26.00
<i>Monferrato Grignolino</i> '23	<i>Migliavacca</i>	26.00
<i>Monferrato Barbera</i> '24	<i>Migliavacca</i>	26.00
<i>Barbera d'Alba</i> '24	<i>Guido Porro</i>	30.00
<i>Barbera d'Alba</i> '21	<i>Figli Luigi Oddero</i>	30.00
<i>Barbera d'Alba</i> '23	<i>Nadia Curto</i>	40.00
<i>Barbera d'Alba</i> '22	<i>Viglione</i>	40.00
<i>Barbera d'Alba</i> '24	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	55.00
<i>Barbera d'Alba</i> '22	<i>Giuseppe Mascarello</i>	60.00
<i>Dolcetto d'Alba</i> '23	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	55.00
<i>Langhe Freisa</i> '23	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	55.00
<i>Nebbiolo "Sandro"</i> '24	<i>Alberto Oggero</i>	30.00
<i>Rosso di Nebbiolo</i> '23 <i>Magnum</i>	<i>Cascina Fontana</i>	100.00
<i>Langhe Nebbiolo</i> '24	<i>Guido Porro</i>	35.00
<i>Langhe Nebbiolo</i> '23	<i>Figli Luigi Oddero</i>	40.00
<i>Langhe Nebbiolo</i> '23	<i>Nadia Curto</i>	55.00
<i>Barbaresco Roccalini</i> '21	<i>Cascina Roccalini</i>	90.00
<i>Barbaresco Montestefano</i> '21	<i>Rivella</i>	140.00
<i>Barolo "Grinzane"</i> '19	<i>Canonica</i>	160.00
<i>Barolo "Paiagallo"</i> '21	<i>Canonica</i>	160.00
<i>Barolo Vigna Rionda</i> '14	<i>Guido Porro</i>	110.00

<i>Barolo Arborina '20</i>	<i>Nadia Curto</i>	<i>110.00</i>
<i>Barolo Bussia '17</i>	<i>Viglione</i>	<i>110.00</i>
<i>Barolo Cannubi Muscatel '17</i>	<i>Viglione</i>	<i>110.00</i>
<i>Barolo "Vignarionda" '15</i>	<i>Figli Luigi Oddero</i>	<i>150.00</i>
<i>Barolo "Tre Tine" '18</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	<i>250.00</i>
<i>Barolo '14</i>	<i>Bartolo Mascarello</i>	<i>550.00</i>
<i>Barolo Riserva Monfortino '96</i>	<i>Giacomo Conterno</i>	<i>1100.00</i>

Toscana

<i>Il Ciottolo Rosso Toscano Sangiovese '20</i>	<i>Podere Luisa</i>	<i>24.00</i>
<i>Chianti Casale '24</i>	<i>Casale</i>	<i>27.00</i>
<i>Chianti Classico in fiasco da 1 litro '23</i>	<i>Buondonno</i>	<i>45.00</i>
<i>Chianti Classico '23</i>	<i>Tenuta carleone</i>	<i>45.00</i>
<i>Ciliegiolo '24</i>	<i>Antonio Camillo</i>	<i>25.00</i>
<i>Ampeleia Cabernet Franc '19</i>	<i>Ampeleia</i>	<i>60.00</i>
<i>Rosso di Montepulciano Sanguineto '22</i>	<i>Poderi Sanguineto</i>	<i>35.00</i>
<i>Rosato "Prove Tecniche" '21</i>	<i>Setti Simone</i>	<i>26.00</i>
<i>Rosso "Fico Secco" '20</i>	<i>Setti Simone</i>	<i>35.00</i>
<i>Rosso "Quasi Lettaro" '20</i>	<i>Setti Simone</i>	<i>40.00</i>
<i>Pinot Nero '21</i>	<i>Podere della Civettaja</i>	<i>90.00</i>
<i>Brunello di Montalcino AD 1441 '17</i>	<i>Castello Tricerchi</i>	<i>85.00</i>
<i>5 '23</i>	<i>Le Boncie</i>	<i>60.00</i>
<i>Le Trame '22</i>	<i>Le Boncie</i>	<i>90.00</i>
<i>Il Guercio '21</i>	<i>Tenuta di Carleone</i>	<i>90.00</i>
<i>Rosato di Toscana '22</i>	<i>Massa Vecchia</i>	<i>75.00</i>
<i>Rosso di Toscana '24</i>	<i>Massa Vecchia</i>	<i>50.00</i>
<i>Sangiovese '21</i>	<i>Massa Vecchia</i>	<i>75.00</i>
<i>Poggio a'Venti '21</i>	<i>Massa Vecchia</i>	<i>110.00</i>
<i>Cepparello '19</i>	<i>Isole e Olena</i>	<i>110.00</i>
<i>100% Sangiovese Soldera Case Basse</i>	<i>Soldera</i>	<i>900.00</i>

Umbria

<i>Diavulaccio '17</i>	<i>Cantina Ninni</i>	<i>45.00</i>
<i>Diavulaccio '20</i>	<i>Cantina Ninni</i>	<i>90.00</i>

Abruzzo

<i>Cerasuolo d'Abruzzo '24</i>	<i>Valentini</i>	<i>140.00</i>
--------------------------------	------------------	---------------

Lazio

<i>Vicinale Cesanese del Piglio '22</i>	<i>La Visciola</i>	<i>40.00</i>
---	--------------------	--------------

Campagna Puglia

<i>Satyricon '21 Aglianico Campi Taurasini</i>	<i>Luigi Tecce</i>	<i>70.00</i>
--	--------------------	--------------

Sicilia

<i>Note di Rosso '24</i>	<i>Alessandro Viola</i>	<i>30.00</i>
<i>Kaos Rosso '21</i>	<i>Etnella</i>	<i>50.00</i>
<i>Frappato '21</i>	<i>Occhipinti</i>	<i>55.00</i>
<i>Siccagno Nero d'Avola '20</i>	<i>Occhipinti</i>	<i>45.00</i>
<i>Pinot Nero '20</i>	<i>Calabretta</i>	<i>45.00</i>
<i>Firri Firri</i>	<i>Tanca Nica</i>	<i>80.00</i>

Sardegna

<i>Cannonau di Sardegna Perdas Longas '22</i>	<i>Mamojà Francesco Cadinu</i>	<i>30.00</i>
<i>Cannonau di Sardegna Ghirada Loreto '22</i>	<i>Mamojà Francesco Cadinu</i>	<i>70.00</i>
<i>Cannonau di Sardegna Ghirada Fittiloghe '20</i>	<i>Mamojà Francesco Cadinu</i>	<i>70.00</i>

Francia

<i>Concerto di Venezia Pineau d'Aunis '20</i>	<i>Robinot</i>	<i>100.00</i>
<i>Saumur Champigny '17</i>	<i>Clos Rougeard</i>	<i>130.00</i>
<i>Saumur Champigny '18</i>	<i>Clos Rougeard</i>	<i>140.00</i>
<i>Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes '24</i>	<i>Voillot</i>	<i>60.00</i>
<i>Bourgogne Pommard 1°Cru Les Pezerolles</i>	<i>Voillot</i>	<i>180.00</i>
<i>Bourgogne Pinot Noir '22</i>	<i>Pierre Morey</i>	<i>60.00</i>
<i>Bourgogne Morey-St.Denis Clos des Rosiers Monopole '16 Chantal Remy</i>		<i>210.00</i>
<i>Morgon CAMILLE Roche du Py '24</i>	<i>Marcel Lapierre</i>	<i>65.00</i>
<i>Duc des Nauves St.Emilion '21</i>	<i>Amoreau</i>	<i>40.00</i>
<i>Château Le Puy Barthèlemy '20</i>	<i>Château Le Puy</i>	<i>230.00</i>
<i>Bordeaux Medoc La Gorce Grand Cru '19</i>	<i>Château La Gorce</i>	<i>50.00</i>
<i>Crozes Hermitage Rouge '24</i>	<i>Yann Chave</i>	<i>55.00</i>
<i>Cornas Brise Cailloux '23</i>	<i>Mathieu Barret</i>	<i>120.00</i>
<i>Chateauneuf du Pape La Crau '23</i>	<i>Vieux Telegraphe-Brunier</i>	<i>180.00</i>
<i>Cahors '23</i>	<i>Clos de Gamot</i>	<i>35.00</i>
<i>La Guerrerie Rouge de Loire '21</i>	<i>Le Clos de tue Bœuf</i>	<i>55.00</i>
<i>Syrah '23</i>	<i>Herve Souhaut</i>	<i>50.00</i>
<i>Les Farradjales Cinsault '19</i>	<i>D. de Courbissac</i>	<i>48.00</i>
<i>Arbois Trousseau Les Bruyeres '23</i>	<i>Lucien Aviet</i>	<i>75.00</i>
<i>Poulsard En Bois d'Arnaux '22</i>	<i>D.Morel Les Pieds sur Terre</i>	<i>75.00</i>
<i>Cotes Catalanes Calcinaires Rouge '21</i>	<i>Domaine Gauby</i>	<i>50.00</i>
<i>Roussillon Muntada rosso '14</i>	<i>Domaine Gauby</i>	<i>130.00</i>

Spagna

<i>Rioja Rosso Vina Cubillo '18</i>	<i>Lopez de Heredia</i>	<i>45.00</i>
-------------------------------------	-------------------------	--------------

Austria

<i>Atanasius Rosso '20</i>	<i>Gut Oggau</i>	<i>70.00</i>
----------------------------	------------------	--------------

Slovenia

<i>Crno '22 Teran</i>	<i>Pietra Tavcar</i>	<i>28.00</i>
-----------------------	----------------------	--------------

<i>Carso Sloveno Terrano '20</i>	<i>Marko Fon</i>	<i>80.00</i>
----------------------------------	------------------	--------------

<i>Carso Sloveno Terrano '18</i>	<i>Cotar</i>	<i>40.00</i>
----------------------------------	--------------	--------------

Libano

<i>Chateau Musar '18</i>	<i>Gaston Hochard</i>	<i>110.00</i>
--------------------------	-----------------------	---------------