

Le Bollicine... Metodo Classico

Valle D'Aosta:

"XT" Blanc de Morgex et de la Salle

Cavè Mont Blanc de Morgex et de la Salle € 38

"Cuvee Du Prince" Brut Nature 16

Cavè Mont Blanc De Morgex et de la Salle € 57

Lombardia:

MONSUPELLO Metodo Classico Brut - Monsupello € 35

VIGNADORATA BRUT Franciacorta - Cantina Vigna Dorata € 32

PRESTIGE Franciacorta Brut - Az. Agr. Ca' del Bosco € 46

MONTE ROSSA Blanc del Blanc - Monte Rossa € 39

MONSUPELLO Rosè Brut - Monsupello € 38

MOSNEL Franciacorta Rosè - Cantina Mosnel € 38

LE RIVE Franciacorta Rosè 22 - Az. Agr. Al Rocol € 36

VIGNA DORATA Franciacorta Nature - Cantina Vigna Dorata € 36

MONSUPELLO Metodo Classico Nature - Monsupello € 38

CASTELLINI Franciacorta Pas Dosè 19 - Az. Agr. Al Rocol € 39

ZANETTI Extra Brut - Azienda Silvano Zanetti € 39

CA' DEL BOSCO Franciacorta Dosage Zero 18 - Az. Agr. Ca' del Bosco € 76

MARTIGNAC Franciacorta Saten 22 - Az. Agr. Al Rocol € 36

VIGNA DORATA Franciacorta Saten - Cantina Vigna Dorata € 34

CA' DEL BOSCO Satén 18 - Az. Agr. Ca' del Bosco € 76

BELLAVISTA Gran Cuvèe Satén 16 - Cantina Bellavista € 76

ANNAMARIA CLEMENTI Vintage 13 - Az. Agr. Ca' del Bosco € 140

Veneto:

MENEGOTTI Brut 17 - Az Agr. Menegotti (Chardonnay e Corvina) € 35

Toscana:

FELSINA Metodo Classico - Felsina (Sangiovese, Pinot Nero, Chardonnay) € 59


Trentino:

REVI' BRUT Trento Doc Millesimato 19 - Azienda del Revì	€ 32
CUVEE 601 BRUT Trento Doc - Cantina di Trento	€ 30
MOSER 51 151 Trento Doc Brut- Az. Agr. Francesco Moser	€ 36
K 500 Metodo Classico Blanc de Noirs Pas Dosè 15 - De Vescovi Ulzbach	€ 52
K 900 Metodo Classico Pas Dosè 14 - Az. Agr. De Vescovi Ulzbach	€ 52
CUVEE 601 BRUT ROSE' Trento Doc - Cantina di Trento	€ 32
REVI' ROSE' Trento Doc Millesimato 23 - Azienda del Revì	€ 36
MOSER ROSE' Trento Doc Extra Brut- Az. Agr. Francesco Moser	€ 46
CAVALIERE NERO Trento Doc Rosè - Azienda del Revì	€ 45
ROSE' Dolomiti Metodo Classico - Pojer e Sandri	€ 38
CUVEE 601 BRUT Dosaggio 0 Trento Doc - Cantina di Trento	€ 32
REVI' DOSAGGIO 0 Trento Doc Millesimato 19 - Azienda del Revì	€ 35
FERRARI PERLE' BIANCO Trento Doc Brut 16 - F.lli Lunelli	€ 59
FERRARI PERLE' Trento Doc Brut 17 - F.lli Lunelli	€ 55
PALADINO Trento Doc Riserva Millesimato - Azienda del Revì 	€ 57

Piemonte:


Alta Langa Brut 19 "Limited Edition" - Fontanafredda	€ 35
Alta Langa Brut 18 "Parcellaire" - Enrico Serafino	€ 59
Alta Langa Brut Cuveè 120 mesi, Riserva 2009 - Gancia	€ 120

Emilia Romagna:

Metodo Classico Rosè - Cantina della Volta (Lambrusco di Sorbara)	€ 34
VIGNA AL VENTO 16 Metodo Classico - Tenuta di Aljano (Spergola)	€ 33
CA BESINA 16 Metodo Classico - Casali Viticoltori (Spergola)	€ 33
LINI 910 ROSE' 17 Metodo Classico - Cantine Lini	€ 30
LINI 910 BRUT 05 Metodo Classico - Cantine Lini	€ 34
Il Mattaglio Brut Metodo Classico - Cantina della Volta (Chardonnay)	€ 34
Il Mattaglio Rosè Metodo Classico - Cantina della Volta (Chard. e Pinto nero)	€ 34
Cristian Bellei 2015 - Cantina della Volta (Lambrusco di Sorbara)	€ 34
Metodo Classico Pas Dosè 20 - Cavaliere (Trebiano) 	€ 25

Le Bollicine...Metodo Champenoise:




Crémant:

Cremant Rosè – Pierre Ponnelle – Cremant de Bourgogne	€ 32
Cremant Brut – Villebois – Cremant de Loire	€ 32
“La Grand Classique” Brut – Dangin – Cremant de Bourgogne	€ 34
Cremant Brut – Lorentz – Cremant d’Alsace	€ 32
Cremant D’Alsace Brut Rosè – De Colmar – Cremant d’Alsace	€ 34
Cremant Riesling Brut – Sohler – Cremant d’Alsace	€ 34
Blanc de Noire Cremant – Dangin – Cremant de Bourgogne	€ 35
Les Territoires (6 cepages) – Dangin – Effervescent de Bourgogne 	€ 35





Champagnes:

L.Bernard-Pitois Premiere Cru (Ay)	€ 50
Billecart - Salmon Brut Reserve (Ay)	€ 69
Laurent Perrier Brut (Tours sur Marne)	€ 55
Castelnau Extra Brut (Reims)	€ 65
Charles Heidsieck Brut Reserve (Reims)	€ 70
Gosset Brut (Ay)	€ 70
Laurent Perrier Rosè Brut (Tours sur Marne)	€ 95
Ruinart Brut (Reims)	€ 95
Laurent Perrier Brut Millesimè 2021(Tours sur Marne)	€ 95
Ruinart Rosè (Reims)	€ 140
Ruinart Blanc de Blanc (Reims)	€ 150
Dom Perignon Brut Vintage 2008 (Epernay)	€ 300

Emilia Romagna: Vini Bianchi

- “Bocca di Rosa” 22** - Az. Agr. Luretta - (Malvasia)  € 32
Floreale, fruttato, aromatico: fiori bianchi, mela gialla, frutta matura, secco.
- “Selin DI’ Armari” 20** - Az. Agr. Luretta - (Chardonnay)  € 45
Floreale, fruttato: banana, pesca gialla, frutta esotica, vaniglia e spezie dolci; 9 mesi barrique.
- “I Nani e le Ballerine” 21** - Az. Agr. Luretta - (Sauvignon)  € 38
Floreale, fruttato: frutto della passione, litchi, note di frutta secca.
- Notte di Luna 21** - Az. Agricola Cà De Noci - (Moscato Bianco, Malvasia, Spergola) **BIO** € 36
Floreale, fruttato, minerale, rosa, frutta gialla, agrumi, canditi, cannella, burro, macerazione sulle bucce per 5 giorni, affina 12 mesi in botti di rovere e acacia

Emilia Romagna: Vini Rossi

- Nero di Lambrusco “Otello”** - Cantine Ceci - (Maestri) **PR** € 22
Floreale, fruttato: iris, ciclamino, more, visciole, lamponi, accompagnato da note delle loro confetture.
- “Sette Filari” Reggiano Lambrusco Dop** - Tenuta di Aljano - **RE** € 16
Montericco, Barghi, Maestri, Marani, Oliva, Salamino e Malbo Gentile.
Fruttato, floreale: prugna, ciliegia, con note finali di cacao.
- Lambrusco Scuro 910** - Lini - (Salamino, Ancellotta) **RE** € 16
Floreale, fruttato: marasche, frutti di bosco, prugna matura, corposo, sapido, secco.
- Lambrusco Brutosso** - Cantina della Volta (Sorbara) **MO** € 16
Floreale, fruttato; lampone, fragoline di bosco, corposo, sapido, secco.
- Rio delle Viole Riserva 17** - Tenuta di Aljano - (Cabernet Sauvignon)  € 34
Floreale, fruttato: frutti rossi maturi, buona complessità.
- Pantera 17** - Az. Agr. Luretta - (Barbera, Bonarda, Cabernet)  € 34
Floreale, fruttato: ciliegia matura, marasca, frutti di bosco maturi, pepe e spezie; 9 mesi barrique.
- Ala del Drago 17** - Az. Agr. Luretta - (Barbera e Bonarda)  € 28
Floreale, fruttato: ciliegia matura, marasca, frutti di bosco maturi, pepe e spezie; 9 mesi barrique.
- Achab 16** - Az. Agr. Luretta - (Pinot Nero)  € 36
Floreale, fruttato: lampone, viola, bacche rosse maturi, pepe e spezie; 18 mesi barrique.

Vini delle Altre Regioni d'Italia

Vini Bianchi

Valle D'Aosta:

Blanc de Morgex et de la Salle 22 - Cavè du Vin Blanc de Morgex et de la Salle - (Prié Blanc) € 32

Fruttato, floreale: profumi delicati di fiori, pesca, limone, fresco, sapido.

Petite Arvine 22 - Chateau Feuillet - (Petite Arvine) € 32

Fruttato, floreale: Note fruttate di pompelmo, frutto della passione e melone bianco, fiori di campo.

Chambave Muscat 21 - La Vrillè - (Muscat Petite Grain) € 32

Fruttato, floreale, aromatico albicocca, salvia, timo e pesca. consistente, delicatamente alcolico

Piemonte:

Nascetta 22 - Az. Agr. Diego Conterno - (Nascetta) € 30

Fruttato, floreale: tiglio, polline, propoli, mela renetta e agrumi.

Derthona Timorasso 22 - Az. Agr. Vigneti Massa - (Timorasso) € 30

Fruttato, floreale: tiglio, polline, propoli, mela renetta e agrumi.

Derthona "Montecitorio 20" - Az. Agr. Vigneti Massa - (Timorasso) € 60

Fruttato, minerale: tiglio, cedro, susina bianca, miele, vaniglia e pietra focaia.

Arneis Blange' 22 - Ceretto - (Arneis)  € 32

Floreale, minerale: fiori bianchi, mela verde, fresco.

Lombardia:

Lugana "Vigna Fenil Bòi" 22 - Az. Agr. F.lli Turina - (Turbiana di Lugana) € 30

Fruttato, floreale: frutta esotica matura, minerale, sapido con finale persistente.

Alto Adige:

Chardonnay "Doss" 22 - Castelfeder - (Chardonnay) € 30

Fruttato, floreale, minerale: frutta esotica matura, cannella, mela gialla.

Müller Thurgau "Gassner" 22 - Castelfeder - (Müller Thurgau) € 30

Aromatico, fruttato, floreale: frutta matura, pera, mela gialla, rosa, noce moscata.

Moscato Giallo 21 - Cantina Meran - (Moscato Giallo) € 32

Fruttato, floreale, minerale: frutta esotica, cannella, melone, pesca in sciroppo, non filtrato.

Gewurztraminer Vom Lem 22 – Castelfeder (Gewurztraminer)	€ 32
<i>Aromatico, floreale, fruttato, minerale: rosa, miele, spezie.</i>	
Chardonnay Ris, “Burgum Novum” 18 – Castelfeder – (Chardonnay)	€ 42
<i>Fruttato, floreale, minerale: nocciola, frutti tropicali, ananas, banana, burro, vaniglia.</i>	
Planta 20 – De Vescovi Ulzbach (Manzoni, Sauvignon, Pinot Bianco)	€ 32
<i>Fruttato, floreale: camomilla, frutta matura, burro, meringa.</i>	
Nussbaumer 21 – Tramin - (Gewurztraminer)	€ 49
<i>Aromatico, floreale, fruttato, minerale: rosa gialla, litchi, cannella, mango.</i>	
Stoan 21 - Tramin - (Chardonnay 60%, Sauvignon 22%, Pinot Bianco 11%, Traminer 7%)	€ 48
<i>Floreale, fruttato: frutta tropicale, agrumi, spezie, burro; acciaio e botte grande.</i>	
Manna 21 - Franz Haas - (Riesling, Sauvignon, Traminer, Chardonnay)	€ 42
<i>Floreale, fruttato, minerale: ananas, banana, crema, vaniglia, burro, erbe aromatiche; inox e barrique.</i>	
Friuli Venezia Giulia:	
PICOL Sauvignon 21 – Lis Neris - (Sauvignon)	€ 36
<i>Floreale, fruttato, minerale: verbena, sambuco, pompelmo, margherite di campo, salvia, bosso.</i>	
Sauvignon Ronco del Cerò 20 - Venica & Venica - (Sauvignon)	€ 36
<i>Floreale, fruttato, minerale: verbena, pompelmo, margherite di campo, salvia, bosso.</i>	
Sauvignon Ronco delle Mele 21 -Venica & Venica - (Sauvignon)	€ 54
<i>Floreale, fruttato, minerale: pompelmo rosa, fiori di pesco, frutta esotica, salvia, menta, bosso; sosta in legno per 5 mesi.</i>	
TALIS Pinot Bianco 22 – Venica & Venica – (Pinot Bianco)	€ 34
<i>Floreale, fruttato, minerale: nespola, fiore di gelsomino, frutta secca.</i>	
Collio Russiz Superiore Pinot Bianco 20 – Marco Felluga (Pinot Bianco)	€ 39
<i>Floreale, fruttato, minerale: pesca, mela frutta bianca, fiori di campo, ginestra.</i>	
SAN SERF 2015 Bianco DOC Collio – Castello di Spessa (Pinot Bianco)	€ 62
<i>Floreale, fruttato, minerale: Frutta esotica matura, frutta secca, mandorla, spezie dolci.</i>	
JUROSA 20 Chardonnay – Lis Neris - (Chardonnay)	€ 36
<i>Floreale, fruttato, minerale: frutta esotica, camomilla, te verde e vaniglia, 11 mesi di botte.</i>	
BBK Ribolla 19 – Lis Neris – (Rebolla)	€ 32
<i>Floreale, fruttato, minerale: pesca bianca, ananas, agrumi, mandorla amara.</i>	
L’ADELCHI Ribolla 21 – Venica & Venica – (Rebolla)	€ 33
<i>Floreale, fruttato, minerale: pesca bianca, ananas, agrumi, mandorla amara.</i>	
GRIS Pinot Grigio 20 –Lis Neris - (Pinot Grigio)	€ 36
<i>Floreale, fruttato, minerale: fiore di Sambuco, mela golden, nespola, profumi mentolati.</i>	

Vintage Tunina 18 - Jermann - (Chard., Sauv, Ribolla Gialla, Picolit, Malvasia I.) € 70

Floreale, fruttato, minerale: fiori bianchi, papaia, erbe aromatiche, agrumi; fermentazione parziale in botte.

Kaplia Bianco 18 - Podversic Damian - (Chardonnay, Friulano, Malvasia Istriana) € 59

Floreale, fruttato: pesche gialle, mango, papaia, note balsamiche e minerali; 21 m botte, vinificazione senza il controllo delle temperature, senza lieviti selezionati, chiarifiche e filtrazioni.

Ribolla Gialla 18 - Podversic Damian - (Ribolla Gialla) € 59

Ambrato e luminoso nel bicchiere, con un profilo aromatico unico, dagli intensi sentori di frutta gialla, minerali ed eterei. Al palato è sapido, elegante e raffinato, delicatamente tannico e molto persistente, con una netta traccia minerale. Vinificato esclusivamente in legno, secondo i ritmi della natura e le fasi lunari, con macerazioni lunghe e fermentazioni spontanee, senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Non filtrato.

Malvasia 19 - Podversic Damian - (Malvasia Istriana) € 59

Il vino Malvasia si presenta nel calice con veste dorata intensa orlata da riflessi arancioni. Naso profondo e suggestivo, ricco di descrittori tra cui spiccano l'albicocca matura, la camomilla, la scorza d'arancia e le erbe spontanee. La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini troncoconici di rovere per 60 – 90 giorni. Finita la macerazione, viene invecchiato in botti da 20 o 30 hl per 3 anni e affinato in bottiglia per 1 anno.

Veneto:

“Casa Vittorino” Prosecco di Valdobbiadene Brut Docg - Astoria € 25

Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

“Arzanà” Prosecco Cartize Sup. Docg Extra Dry - Astoria € 35

Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

“Col Creadas” Prosecco di Valdobbiadene Sup. Docg Brut - Adami € 25

Floreale, fruttato: fiori di glicine e d'acacia, frutti bianchi, fresco, sapido.

“La Rivetta” Prosecco Cartize Sup. Docg Brut - Villa Sandi € 45

Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

“Tenuta de Val de Brun” Prosecco Sup. Docg Extra Dry - Astoria € 25

Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

“Gaggiandre” Prosecco Bio Extra Dry - Astoria  € 25

Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

Custoza Sup. Cà del Magro 20 - Az. Agr. Monte Del Frà - (Garg, Trebb, Cortese) € 28

Fruttato, floreale: pepe bianco, pinoli, ginestra, mela golden, fiori di campo con note di vaniglia.

Soave "Vigneti di Foscari" 21 - Az. Agr. Inama - (Garganega)	€ 32
<i>Floreale, fruttato: note di camomilla, miele, delicato con retrogusto di mandorla dolce.</i>	
Soave Classico "Le Carbonare" 20 - Az. Agr. Inama - (Garganega)	€ 34
<i>Floreale, fruttato: note di camomilla, iris e frutta matura.</i>	
Sauvignon "Vulcaia Fumè" 21 - Az. Agr. Inama - (Sauvignon)	€ 40
<i>Fruttato: note di caffè e spezie, frutta secca ed agrumi, persistente.</i>	
Liguria:	
Vermentino Colli di Luni "Augusto" 21 - La Pietra del Focolare - (Vermentino)	€ 30
<i>Floreale, fruttato, minerale: frutta fresca mediterranea, miele millefiori, sentori di frassino.</i>	
Pigato Riviera Ligura di Ponente - Cantina Sancio - (Pigato)	€ 28
<i>Floreale, fruttato, minerale: pera, mela, ginestra, fiori gialli, pesca, resina.</i>	
Vermentino Colli di Luni "Solarancio" 21 - La Pietra del Focolare - (Vermentino)	€ 35
<i>Floreale, fruttato, minerale: frutta fresca mediterranea, miele millefiori, sentori di frassino.</i>	
Marche:	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Docg 20 - Az. Agr. Mancinelli - (Verdicchio)	€ 28
<i>Floreale, fruttato: mandorle amare, biancospino, agrumi, fresco, sentori di erbe aromatiche.</i>	
Verdicchio di Matelica Docg 20 - Az. Agr. Borgo Paglianello - (Verdicchio)	€ 30
<i>Floreale, fruttato: mela, fiori gialli, erbe aromatiche, sentori di Fieno</i>	
Umbria:	
Cervaro Della Sala 20 - Castello Della Sala - (Chardonnay 85% Grechetto 15%)	€ 68
<i>Floreale, fruttato: mandarino, nocciole tostate, biscotti al burro, torroncino; barrique 5 mesi.</i>	
Lazio:	
"Soente" 20 - Famiglia Cotarella - (Viognier)	€ 30
<i>Fruttato, floreale: note di agrumi e fiori bianchi, gardenia, litchi e salvia, polvere da sparo.</i>	
Abruzzo:	
Trebbiano d'Abruzzo Doc 22 - Cascina del Colle - (Trebbiano) 	€ 28
<i>Floreale, fruttato: mandarino, ananas, frutta secca, fiori gialli.</i>	
Campania:	
Falanghina 21 - Az. Ag Feudi di S. Gregorio - (Falanghina)	€ 30
<i>Floreale, fruttato: agrumi, ananas, fiori bianchi, fresco.</i>	


Greco di Tufo 22 - Az. Ag Feudi di S. Gregorio - (Greco di Tufo) € 30

Floreale, fruttato: biancospino, frutta bianca e gialla, basilico.

"Furore" 22 - Marisa Cuomo - (Falanghina e Biancolella) € 39

Floreale, fruttato, minerale: erbe marine e biancospino, nocciola e mandorla.

Puglia:

Krita Malvasia Bianca - Masseria L'Astore - (Malvasia Bianca)  € 28

Floreale, fruttato: agrumi, lavanda, zagara, rosa, sentori di erbe aromatiche, salvia, rosmarino, minerale.

Sicilia:

Quater Vitis 21 - Firriato - (Zibibbo, Cataratto, Caricante, Inzolia) € 30

Floreale, fruttato: agrumi, zagara, pesca sentori di erbe aromatiche, salvia, minerale.

Grotta dell'Oro 22 - Hibiscus - (Zibibbo) € 39

Floreale, fruttato: agrumi, lavanda, zagara, rosa, sentori di erbe aromatiche, salvia, rosmarino, minerale.

La Segreta Bianco 22 - Planeta - (Grecanico 50% Chard 30% Fiano 10% Vionier 10%) € 28

Floreale, fruttato: ananas, pesca, melone, agrumi.

Sur Sur 22 - Donnafugata - (Grillo) € 28

Floreale, fruttato: pompelmo rosa, pesca bianca, erbe aromatiche, minerale.

Chardonnay 21 - Planeta - (Chardonnay) € 39

Floreale, fruttato, minerale: glicine, zagara, ananas, pistacchio, vaniglia; barrique 10 mesi.

Vigna di Gabri 21 - Donnafugata - (Ansonica) € 30

Floreale, fruttato, minerale: ananas, pesca, nocciola tostata; barrique 4 mesi.

Alastro 21 - Planeta - (50% Chardonnay, 50% Grecanico) € 28

Floreale, fruttato, minerale: melone, pesca gialla, susine, miele; 10% vinificato in barrique.

Sardegna:

Vermentino "Costamolino" 21 - Cantina Argiolas - (Vermentino) € 28

Floreale, fruttato, minerale: frutta esotica, pompelmo, ginestra, mimosa, sapido.

Vini Rosati

Trentino Alto Adige:

Kretzer Terodego Rosato 19 - De Vescovi Ulzbach - (Teroldego) € 30

Floreale, fruttato, minerale: ciliegia, lampone, fragoline di bosco, ribes rosso, sfumature floreali di violetta e i lievi cenni di erbe selvatiche di montagna

Veneto:

Rosè Brut "Faivè" 20 (Spumante) - Nino Franco - (Prosecco, Merlot) € 28

Floreale, fruttato: aromi di crosta di pane, ricordi di mela rossa, erbe aromatiche, fiori di campo.

Chiaretto Valtenesi Roseri 22 - Cà Maiol (Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera) € 28

Floreale, fruttato: fiori di pesco, melograno, incenso, litchi, pesca bianca, salvia.

Marche:

"Sant'Isidoro" 21 - Az. Agr. Maria Pia Castelli - (Montepulciano, Sangiovese) € 32

Floreale, fruttato, minerale: rosa, geranio, melograno, ciliegia, sentori di sottobosco.

Sicilia:

"Le Sabbie dell'Etna" 22 Etna Rosato - (Nerello Mascalese) € 30

Floreale, fruttato, minerale: lampone, melograno, salvia, menta

Vini Rossi

Piemonte:

- La Monella Barbera Vivace del Monferrato 22** - Braida - (Barbera) € 26
Fruttato: frutti di bosco, pepe, sottobosco.
- Bricco dell'Uccellone 20 Barbera d'Asti** - Braida - (Barbera) € 75
Fruttato, erbaceo, speziato, etereo: frutti rossi, cacao, pepe, sottobosco, polvere; 16 mesi legno.
- Barbera "Sentieri" 19** - Vigneti Massa - (Barbera) € 29
Fruttato, erbaceo: ciliegia fresca, ribes maturo, felce, rosa.
- Freisa "l'Avvelenata" 20** - Vigneti Massa - (Freisa) € 33
Fruttato, erbaceo: fiori e frutta appassiti, bacche rosse, arancia, spezie, fieno ed erbe di campo.
- Dolcetto di Dogliani S. Luigi 21** - Marziano e Abbona - (Dolcetto) € 28
Fruttato, erbaceo, speziato: bouquet fruttato e lievemente speziato.
- Nebbiolo Bricco Barone 21** - Marziano e Abbona - (Nebbiolo) € 32
Fruttato, speziato, etereo: confettura di amarena, spezie, anice; 1 anno di botte grande.
- Barolo Bricco Rocche Brunate 03** - Ceretto - (Nebbiolo) € 250
Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: violetta, confettura di lampone, ciliegia sottospirito, spezie; 29 mesi tonneau.
- Barolo Cannubi Boschis 03** - Sandrone - (Nebbiolo) € 290
Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: lampone, ciliegia sottospirito, spezie, tabacco, cera; botte grande.
- Barbaresco 97** - Gaja - (Nebbiolo) € 750
Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: ciliegia sottospirito, frutti di bosco, pepe, sottobosco, smalto.


Trentino Alto Adige:

- Maglen 20** - Tramin - (Pinot Nero) € 42
Fruttato, erbaceo: ciliegia, marasca, spezie, sapido, dolcemente tannico.
- Lagrein Riserva 20** - Cant. Rottensteiner - (Lagrein) € 30
Fruttato, speziato, erbaceo: ciliegia, mora, tabacco conciato, tannico.
- "Riedel" Lagrein 20** - Castelfeder - (Lagrein) € 28
Fruttato, speziato, erbaceo: viola mammola, caffè, cioccolato.
- Pinot Nero 20** - Cant. Rottensteiner - (Pinot Nero) € 28
Fruttato, speziato, erbaceo: ciliegia, mora, tabacco conciato, delicatamente tannico.
- Pinot Nero "Schweizer" 19 - Franz Haas** - (Pinot Nero) € 56
Fruttato, floreale: sentori di sottobosco, marasca, fragole mature, setoso e tannico.
- Pinot Nero "Glen" 21** - Castelfeder - (Pinot Nero) € 34
Fruttato, speziato, erbaceo: more, ciliegie e leggere impronte di vaniglia date dall'affinamento in barrique.

- Pinot Nero Ris. "Burgum Novum" 17** - Castelfeder - (Pinot Nero) € 52
Fruttato, speziato: more, lamponi e cioccolato; 15 mesi barrique più 6 in bottiglia.
- Friuli Venezia Giulia:**
- Merlot "Graf de La Tour" 11** - Fondazione Villa Russiz - (Merlot) € 54
Fruttato erbaceo, etereo: rose appassite, succo di more, mirtilli sotto spirito, macis, legno verde, pomodoro confit, tabacco, elementi ferrosi, china e spezie orientali; 24 mesi barrique.
- Veneto:**
- Valpolicella Classico 21** - Bruno Damoli - (Corvina, Rondinella, Corvinone) € 28
Fruttato, erbaceo, etereo: mora, prugna, chiodi di garofano, liquerizia.
- Ripassa 19 Valpolicella Sup.** - Zenato - (Corvina, Rondinella, Sangiovese) € 34
Fruttato, erbaceo, etereo: mora, visciola, ciliegia nera, fiori secchi; 18 mesi barrique.
- Amarone Classico 15** - Az. Agr. Brigaldara (Corvina 30%, Rondinella 15%, Corvinone 40%) € 55
Fruttato, erbaceo, etereo: confettura ciliegie, rosa appassita, spezie, china, mandorla, cioccolato, 18 mesi barrique
- Amarone "Case Vece" 12** - Az. Brigaldara (Corvina 30%, Rondinella 15%, Corvinone 40%) € 95
Fruttato, erbaceo, etereo: confettura mora e prugna, rosa appassita, pepe nero, chiodi di garofano, liquerizia cioccolato, 36 mesi barrique
- Toscana:**
- Morellino di Scansano "Lohsa" 22** - Poliziano - (Sangiovese 85%, Ciliegiolo 15%) € 30
Fruttato, floreale: violetta, frutta matura, ciliegia, amarena, mora, pepe, liquirizia dolce.
- Rosso di Montepulciano 21** - Poliziano - (Prugnolo Gentile 80%, Merlot 20%) € 30
Fruttato, floreale, speziato: viola, mora, ciliegia, tabacco, morbido.
- Nobile di Montepulciano 18** - Poliziano - (Prugnolo Gentile 85%, Colorino 15%) € 42
Fruttato, erbaceo, speziato: amarena, prugna, viola, tabacco, vaniglia; 16 mesi legno.
- Chianti "Pepoli" 21** - Antinori - (Sangiovese 85%, Cabernet-Merlot 15%) € 34
Fruttato, floreale, speziato: prugna passita, cuoio; 12 mesi barrique.
- Nobile di Montepulciano "Asinone" 18** - Poliziano - (Sangiovese) € 72
Fruttato, erbaceo, speziato: Al naso si apre con sentori floreali di visciole e violette, arricchiti da piacevoli note speziate di alloro, rabarbaro, caffè e china
- Tignanello 06** - Antinori - (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) € 300
Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: frutti di bosco, cuoio, pepe nero, spezie dolci, grafite, iris, liquerizia.
- Romitorio 00** - Ruffino - (Colorino 60%, Merlot 40%) € 95
Fruttato, speziato, erbaceo: confettura di amarena, liquerizia, vaniglia, tabacco; 18 mesi barrique.

- Brunello Ris. "Tenuta Nuova" 04** - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso) € 120
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di ciliegia e mirtillo, erbe officinali, carrube, cacao; 45 mesi botte.
- Brunello di Montalcino 97** - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso) € 340
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di ciliegia e mirtillo, erbe officinali, carrube, cacao; 36 mesi botte.
- Brunello di Montalcino Ris. 21** - Uccelliera - (Sangiovese Grosso) € 120
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di frutti rossi, bergamotto, caramello, cannella, argilla Fumo, maron glacé; 42 mesi botte.
- Brunello "Tenuta Nuova" 97** - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso) € 340
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di ciliegia, erbe officinali, carrube, cacao; 45 mesi botte.
- Solaia 00** - Antinori - (Cabernet Sauvignon 95%, Cabernet Franc 5%) € 450
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di ciliegia, rose, cedro spezie fini, incenso; 14 mesi botte.
- Ornellaia 00** - Tenuta dell'Ornellaia (Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc) € 450
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di more, mirtillo, vaniglia, erbe aromatiche, sottobosco; 18 mesi botte.

Umbria:

- CARAPACE 17 Montefalco Sagrantino Docg** - Lunelli - (Sagrantino)  € 46
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: mora, marasca, prugna, ciliegia, erbe aromatiche e spezie; 24 mesi legno, 12 bott.
- COLLEPIANO 19 Montefalco Sagrantino Docg** - Arnaldo Caprai (Sagrantino) € 55
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di mora, pepe, chiodi di garofano, cipria, petali rosa; 22 mesi legno, 6 bott.

Campania:

- MONTEVETRANO 12** - Montevetrano - (Cabernet Sauv., Merlot, Aglianico) € 60
Fruttato e floreale: frutti di rovo, viola, rosa e spezie, con note affumicate, terrose e balsamiche.
- SERPICO 99** - Feudi di S. Gregorio - (Aglianico) € 60
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: bacche di ginepro, frutta scura sotto spirito, tabacco, humus.

Sicilia:

- La Segreta Rosso 20** - Planeta - (Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cab. Franc) € 28
Fruttato, erbaceo: marasca, gelso, sfumature minerali; solo acciaio.
- QUATER VITIS 15** - Firriato - (Nero d'Avola, Perricone, Frappato, Nerello Cappuccio) € 30
Fruttato, erbaceo: marasca, gelso, frutti rossi, sfumature minerali.
- Syrah 15** - Planeta - (Syrah) € 40
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: ribes in confettura, tabacco, grafite, caffè tostato; 12 mesi barrique.