

*Visitate la nostra cantina rimasta intatta e costruita con i sassi ricavati dal torrente
Stirone dove potete scegliere il vostro vino.*

O fare un aperitivo con degustazione

*Per l' asporto viene applicato uno sconto del 20 %
sul prezzo indicato in lista*



Detto contadino

La miglior medicina è il decotto di cantina...

INDICE:

<i>Vini al calice</i>	<i>pag.4</i>
<i>Spumanti italiani</i>	<i>pag. 5/6</i>
<i>Trento Doc</i>	<i>pag.6</i>
<i>Franciacorta</i>	<i>pag.7/8</i>
<i>Il nostro territorio</i>	<i>pag.9/10</i>
<i>Champagne</i>	<i>pag.11/12</i>
<i>Vini naturali</i>	<i>pag.13</i>
<i>Vini bianchi fermi</i>	<i>pag.14/15/16</i>
<i>Vini rossi fermi</i>	<i>pag.17/19/20/21</i>
<i>Vini evoluti maturi</i>	<i>pag. 22</i>
<i>Vini Francesi</i>	<i>pag.23</i>
<i>Vini da dessert</i>	<i>pag. 24</i>

Per informazione su annate e formati speciali chiedere al personale in sala

VINI AL CALICE

Vini bianchi frizzanti

<i>Principessa brut Metodo Classico Az. Luretta</i>	<i>Emilia-Romagna</i>	€ 7.00
<i>Prosecco Canavef</i>	<i>Veneto</i>	€ 5.00
<i>Franciacorta Blanc Brut Contadi Castaldi</i>	<i>Lombardia</i>	€ 7.00
<i>Alpe-Regis Rosè Trento doc.</i>	<i>Trento</i>	€ 7.00
<i>Champagne Philipponat royale réserve brut.</i>	<i>Francia</i>	€ 12.00

Vini bianchi fermi

<i>Sur Sur grillo doc Donna Fugata</i>	<i>Sicilia</i>	€ 5.00
<i>Lugana</i>	<i>Veneto</i>	€ 5.00

Vini rossi frizzanti

<i>Gutturnio doc. Villa Rosa</i>	<i>Emilia-Romagna</i>	€ 5.00
<i>Lambrusco della casa "Osteria di Fornio".</i>	<i>Emilia-Romagna</i>	€ 5.00

Vini rossi fermi

<i>Gutturnio doc. Az. Agricola Pusterla</i>	<i>Emilia-Romagna</i>	€ 5.00
<i>Nabucco i.g.t. Az. Monte delle vigne</i>	<i>Emilia-Romagna</i>	€ 7.00
<i>Ripasso Valpolicella</i>	<i>Veneto</i>	€ 7.00
<i>Nebbiolo Perbacco Vietti</i>	<i>Piemonte</i>	€ 7.00
<i>Chianti Riserva Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	€ 7.00
<i>Barbaresco Produttori del Barbaresco</i>	<i>Piemonte</i>	€ 9.00
<i>Barolo Serralunga d'Alba Fontanafredda</i>	<i>Piemonte</i>	€ 10.00

SPUMANTE

Emilia Romagna

<i>Il Mattaglio Metodo Classico brut (100% chardonnay)</i>	<i>Cantine della Volta</i>	€ 35.00
<i>Lambrusco di Sorbara Metodo classico brut</i>	<i>Cantine della Volta</i>	€ 35.00
<i>Il Mattaglio Blanc de Noirs (100% pinot nero)</i>	<i>Cantine della Volta</i>	€ 40.00
<i>Principessa Metodo Classico brut</i>	<i>Luretta</i>	€ 30.00

Veneto

<i>Prosecco Brut</i>	<i>Canevel</i>	€ 20.00
<i>Valdobbiadene Superiore di Cartizze</i>	<i>Canevel</i>	€ 28.00

Piemonte

<i>Coppo Riserva Brut Metodo Classico 2020</i>	<i>Coppo</i>	€ 55.00
<i>Alta Langa docg Metodo Classico brut Oudeis</i>	<i>Enrico Serafino</i>	€ 40.00
<i>Alta Langa docg Metodo Classico brut Oudeis Magnum</i>	<i>Enrico Serafino</i>	€ 70.00
<i>Alta Langa docg 2018 "Anniversario" (100% pinot nero)</i>	<i>Fontanafredda</i>	€ 40.00
<i>Alta Langa Vigna Gatinera riserva 2016</i>	<i>Fontanafredda</i>	€ 100.00
<i>Cuvee Aurora Alta Langa</i>	<i>Banfi</i>	€ 35.00

Lazio

<i>Strappo alla Regola 2022 Pas Dose</i>	<i>Le Macchie</i>	€ 35.00
--	-------------------	---------

Sicilia

<i>Almerita brut metodo classico 2022</i>	<i>Tasca D'Almeria</i>	€ 40.00
<i>Almerita brut rosè metodo classico 2022</i>	<i>Tasca D'Almerita</i>	€ 45.00
<i>700 slm brut Metodo Classico 2021</i>	<i>Cusumano</i>	€ 35.00

TRENTINO

<i>Ferrari Perlè brut Trento doc Metodo Classico</i>	<i>Ferrari f.lli Lunelli</i>	€ 45.00
<i>Ferrari Perlè brut Trento doc. Magnum</i>	<i>Ferrari f.lli Lunelli</i>	€ 90.00
<i>Ferrari Perlè brut Rosé Metodo Classico</i>	<i>Ferrari f.lli Lunelli</i>	€ 70.00
<i>Riserva Lunelli Metodo Classico</i>	<i>Ferrari f.lli Lunelli</i>	€ 95.00
<i>Giulio Ferrari Riserva del fondatore Metodo Classico</i>	<i>Ferrari f.lli Lunelli</i>	€ 210.00
<i>Giulio Ferrari Riserva del fondatore Magnum</i>	<i>Ferrari f.lli Lunelli</i>	€ 450.00
<i>Alpe Regis extra brut Metodo Classico 2018</i>	<i>Rotari</i>	€ 35.00
<i>Alpe Regis rosè Metodo Classico 2018</i>	<i>Rotari</i>	€ 38.00
<i>Domini brut Metodo Classico millesimato 2018</i>	<i>Abate nero</i>	€ 40.00
<i>Domini nero brut Metodo Classico millesimato 2017</i>	<i>Abate nero</i>	€ 45.00
<i>Endrizzi brut metodo classico 2022</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 33.00
<i>Endrizzi brut metodo classico Magnum 2022</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 65.00

FRANCIACORTA

<i>Franciacorta satèn brut</i>	<i>Az. Villa</i>	€ 40.00
<i>Franciacorta satèn brut Magnum</i>	<i>Az. Villa</i>	€ 80.00
<i>Franciacorta brut</i>	<i>Az. Villa</i>	€ 40.00
<i>Franciacorta brut Magnum</i>	<i>Az. Villa</i>	€ 80.00
<i>Franciacorta diamant pas dosè</i>	<i>Az. Villa</i>	€ 50.00
<i>Franciacorta brut rosè</i>	<i>Az. Villa</i>	€ 40.00
<i>Franciacorta Cuvée prestige</i>	<i>Cà del Bosco</i>	€ 45.00
<i>Franciacorta Cuvée prestige Magnum</i>	<i>Cà del Bosco</i>	€ 90.00
<i>Franciacorta Cuvée prestige Rosè</i>	<i>Cà del Bosco</i>	€ 70.00
<i>Franciacorta Satèn</i>	<i>Cà del Bosco</i>	€ 70.00
<i>Franciacorta Dosage zero</i>	<i>Cà del Bosco</i>	€ 70.00
<i>Anna Maria Clementi</i>	<i>Cà del Bosco</i>	€ 140.00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 35.00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc Magnum</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 70.00
<i>Franciacorta "Zero" (50% chardonnay- 50% pinot)</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 40.00
<i>Franciacorta Satèn</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 40.00
<i>Franciacorta brut rosè</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 40.00

FRANCIACORTA

<i>Franciacorta brut</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 35.00
<i>Franciacorta satèn brut</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 40.00
<i>Franciacorta brut rosè</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 40.00
<i>Franciacorta Satèn 61</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 35.00
<i>Franciacorta 61 nature</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 50.00
<i>Franciacorta 61 extra brut</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 35.00
<i>Franciacorta Rosé</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 40.00
<i>Franciacorta Riserva Palazzo Lana</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 100.00
<i>Bellavista Alma Assemblage</i>	<i>Bellavista</i>	€ 45.00
<i>Bellavista Alma Non Dosato</i>	<i>Bellavista</i>	€ 50.00
<i>Bellavista Satèn</i>	<i>Bellavista</i>	€ 60.00
<i>Bellavista Vittorio Moretti 2016</i>	<i>Bellavista</i>	€ 110.00

IL NOSTRO TERRITORIO

VINI BIANCHI

<i>Malvasia colli di Parma doc</i>	<i>Monte delle Vigne</i>	€ 18.00
<i>Callas I.g.t. Parma Malvasia di Candia</i>	<i>Monte delle Vigne</i>	€ 28.00
<i>Ortrugo piacentino doc</i>	<i>Az. Pusterla</i>	€ 18.00
<i>Monterosso piacentino doc</i>	<i>Az. Pusterla</i>	€ 18.00
<i>Ortrugo piacentino doc</i>	<i>Poggiarello</i>	€ 18.00
<i>Bocca di rosa I.g.t. Malvasia di Candia</i>	<i>Luretta</i>	€ 28.00
<i>Mattaglio brut Metodo Classico</i>	<i>Cantina della Volta</i>	€ 35.00

FRIZZANTI

VINI ROSSI

<i>Lambrusco I.g.t. Parma</i>	<i>Monte delle Vigne</i>	€ 18.00
<i>Lambrusco doc Parma</i>	<i>Oinoe</i>	€ 18.00
<i>Lambrusco Galletto Parma</i>	<i>Cà de medici</i>	€ 18.00
<i>Lambrusco "Osteria di Fornio"</i>	<i>Cantina Puianello</i>	€ 18.00
<i>Gutturnio doc Piacenza</i>	<i>Az. Villa Rosa</i>	€ 18.00
<i>Gutturnio doc Piacenza</i>	<i>Az. Pusterla</i>	€ 18.00
<i>Gutturnio doc Piacenza</i>	<i>Poggiarello</i>	€ 18.00
<i>Bonarda doc Piacenza</i>	<i>Az. Pusterla</i>	€ 18.00
<i>Barbera doc. Piacenza</i>	<i>Az. Pusterla</i>	€ 18.00
<i>Lambrusco Concerto doc. Reggio Emilia</i>	<i>Medici Ermete</i>	€ 20.00
<i>Lambrusco di Sorbara metodo classico brut</i>	<i>Cantina della Volta</i>	€ 35.00
<i>Fortana del Taro</i>	<i>Antica Corte Pallavicina</i>	€ 20.00

<i>Nabucco I.g.t. 2022 Parma</i>	<i>Monte delle Vigne</i>	€ 30.00
<i>Argille i.g.t. 2015 Parma</i>	<i>Monte delle Vigne</i>	€ 45.00
<i>Luna Selvatica doc.2023 Piacenza</i>	<i>La Tosa</i>	€ 33.00
<i>Vigna Morello doc.2023 Piacenza</i>	<i>La Tosa</i>	€ 30.00
<i>Gutturnio doc.sup. Terre della Tosa 2024</i>	<i>La Tosa</i>	€ 20.00
<i>Gutturnio doc.2024</i>	<i>Az. Pusterla</i>	€ 18.00
<i>Gutturnio superiore doc.2023</i>	<i>Luretta</i>	€ 22.00
<i>Pantera I.g.t. 2022 Piacenza</i>	<i>Luretta</i>	€ 30.00
<i>Macchiona doc.2018</i>	<i>La Stoppa</i>	€ 40.00
<i>San Giovese di Romagna doc riserva 2018</i>	<i>Az. Agricola San Valentino</i>	€ 28.00

CHAMPAGNE

<i>Pol Roger brut</i>	€ 80.00
<i>Pol roger brut magnum</i>	€ 150.00
<i>Lacroix Extra Brut Mont Marvin 2018</i>	€ 100.00
<i>Billecart Salmon brut reserve</i>	€ 80.00
<i>Billecart Salmon brut reserve Magnum</i>	€ 150.00
<i>Billecart Salmon rosè</i>	€ 130.00
<i>Billecart Salmon Blanc de Blanc 2010</i>	€ 150.00
<i>Billecart Salmon Blanc de Blanc</i>	€ 130.00
<i>Pommery Cuvée Louise 2005</i>	€ 180.00
<i>De La Motte</i>	€ 80.00
<i>De La Motte Magnum</i>	€ 150.00
<i>Deutz brut</i>	€ 80.00
<i>Deutz brut magnum</i>	€ 150.00
<i>Dom Pérignon 2015</i>	€ 250.00
<i>Egly –ouriet grand cru</i>	€ 180.00
<i>Egly –ouriet blanc de noir</i>	€ 200.00
<i>Geoffroy Expression brut</i>	€ 80.00
<i>Geoffroy Pureté brut nature</i>	€ 100.00

CHAMPAGNE

<i>Laurent-Perrier brut</i>	€ 80.00
<i>Laurent-Perrier millesimè 2015</i>	€ 100.00
<i>Laurent-Perrier grand siècle</i>	€ 160.00
<i>Laurent-Perrier brut rosè</i>	€ 100.00
<i>Laurent-Perrier extra-brut</i>	€ 100.00
<i>Laurent-Perrier Heritage</i>	€ 100.00
<i>Krug grand cuvée</i>	€ 310.00
<i>Perrier-Jouet gran brut</i>	€ 100.00
<i>Perrier –Jouet belle époque</i>	€ 250.00
<i>Philipponnat brut "Osteria di Fornio"</i>	€ 80.00
<i>Philipponnat brut magnum</i>	€ 150.00
<i>Ruinart blanc de blanc</i>	€ 160.00
<i>Ruinart rosè</i>	€ 160.00
<i>Selosse Substance (100% chard.)</i>	€ 600.00
<i>Selosse Lieux Dits (100% chard)</i>	€ 900.00
<i>Champagne brut Tradition Leclerc</i>	€ 80.00
<i>Salon cuvée 2015</i>	€ 1.800.00

VINI NATURALI

VINI ROSSI

<i>Teroldego 2023 Foradori</i>	<i>Trentino</i>	€ 40.00
<i>Montepulciano d'Abruzzo 2021 Emidio Pepe</i>	<i>Abruzzo</i>	€ 60.00
<i>Macchiona 2018 La Stoppa</i>	<i>Emilia Romagna</i>	€ 30.00
<i>Pinot nero 2021 Movia</i>	<i>Slovenia</i>	€ 45.00
<i>Chateauneuf du pape cuv.speciale 2023</i>	<i>Francia</i>	€ 60.00
<i>Chateauneuf du pape cuv.speciale 2010</i>	<i>Francia</i>	€ 100.00

VINI BIANCHI

<i>Trebbiano d'Abruzzo 2022 Emidio Pepe</i>	<i>Abruzzo</i>	€ 60.00
<i>Puro bianco brut Movia</i>	<i>Slovenia</i>	€ 45.00
<i>Puro rosè brut Movia</i>	<i>Slovenia</i>	€ 45.00
<i>Kapovolto 2016 Movia</i>	<i>Slovenia</i>	€ 60.00

Valle d'Agosta

<i>Pettite Arvine 2025</i>	<i>Les Cretes</i>	€ 30.00
<i>Chardonnay 2025</i>	<i>Les Cretes</i>	€ 30.00

Trentino Alto Adige

<i>Tannenberg docg Sauvignon bio 2022</i>	<i>Manicor</i>	€ 38.00
<i>Chardonnay doc Sanct Valentin 2021</i>	<i>St.Michael-Eppan</i>	€ 35.00
<i>Pinot grigio doc Sanct Valentin 2022</i>	<i>St.Michael-Eppan</i>	€ 35.00
<i>Sauvignon doc Sanct Valentin 2023</i>	<i>St.Michael-Eppan</i>	€ 35.00
<i>Gewurztraminer doc. 2023</i>	<i>ST.Michael-Eppan</i>	€ 38.00
<i>Kerner doc.2022</i>	<i>Eisacktaler Kellerei</i>	€ 30.00
<i>Sylvaner doc 2022 Aristos</i>	<i>Eisacktaler Kellerei</i>	€ 30.00
<i>Campaner Alto Adige Gewurztraminer 2023</i>	<i>Kaltern Kellerei</i>	€ 30.00
<i>Saleit Alto Adige Chardonnay 2024</i>	<i>Kaltern Kellerei</i>	€ 30.00

Friuli Venezia Giulia

<i>Sharis igt 2024</i>	<i>Livio Felluga</i>	€ 25.00
<i>Ribolla Gialla doc 2024</i>	<i>Livio Felluga</i>	€ 30.00
<i>Terre alte 2022 (sauvignon, pinot bianco, friulano)</i>	<i>Livio Felluga</i>	€ 90.00
<i>Illyvio 2023 (pinot bianco, chardonnay, picolit)</i>	<i>Livio Felluga</i>	€ 45.00
<i>Abbazia di Rosazzo 2021 (blend uve territorio)</i>	<i>Livio Felluga</i>	€ 90.00
<i>Friulano 2019</i>	<i>Livio Felluga</i>	€ 35.00
<i>Capo martino 2020</i>	<i>Jermann</i>	€ 60.00
<i>Vintage Tunina 2020</i>	<i>Jermann</i>	€ 60.00

Veneto

<i>Lugana Santa Cristina doc</i>	<i>Zenato</i>	€ 28.00
<i>Lugana doc</i>	<i>Santa Sofia</i>	€ 28.00

Piemonte

<i>Manzoni Bianco 2023</i>	<i>Serafini e Vidotto</i>	€ 25.00
----------------------------	---------------------------	---------

Marche

<i>Ribona Altabella 2022</i>	<i>Fontezoppa</i>	€ 30.00
------------------------------	-------------------	---------

Umbria

<i>Cervaro della Sala igt 2022</i>	<i>Antinori</i>	€ 100.00
------------------------------------	-----------------	----------

Campania

<i>Greco docg 2021 Cutizzi</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 30.00
<i>Fiano di Avellino docg Pietracalda 2021</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 30.00
<i>Fiano di Taburno 2024</i>	<i>Fattoria La Rivolta</i>	€ 28.00
<i>Greco di Taburno 2024</i>	<i>Fattoria La Rivolta</i>	€ 28.00

Sicilia

<i>Grillo di Mozia doc. 2024</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	€ 30.00
<i>Buonora 2019 (etna bianco)</i>	<i>Tasca d'Almertia</i>	€ 25.00
<i>Sciaranuova Etna bianco doc 2022</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	€100.00
<i>Sur Sur doc.doc grillo</i>	<i>Donna fugata</i>	€ 22.00
<i>Sul Vulcano Etna Bianco 2022</i>	<i>Donna fugata</i>	€ 25.00
<i>Vigna di Gabri</i>	<i>Donna fugata</i>	€ 25.00
<i>Alta mora Etna bianco 2024 doc</i>	<i>Cusumano</i>	€ 30.00
<i>SaleAlto igt 2019 grillo</i>	<i>Cusumano</i>	€ 45.00
<i>Mareneve 2023 igt</i>	<i>Federico Graziani</i>	€ 80.00

Molise

<i>Falanghina del Molise Doc</i>	<i>Campi Valerio</i>	€ 23.00
----------------------------------	----------------------	---------

Lazio

<i>Riesling renano</i>	<i>Le Macchie</i>	€ 25.00
------------------------	-------------------	---------

Abruzzo

<i>Trebbiano d'Abruzzo 2022</i>	<i>Emidio Pepe</i>	€ 60.00
---------------------------------	--------------------	---------

Valle d'Aosta

<i>Fumin 2024</i>	<i>Les Cretes</i>	€ 30.00
<i>Torrette superiore 2024</i>	<i>Les Cretes</i>	€ 30.00

Trentino

<i>Teroldego riserva doc 2022</i>	<i>Mezzocorona</i>	€ 30.00
<i>Lagrein riserva doc 2022</i>	<i>Mezzacorona</i>	€ 30.00
<i>Teroldego Morei 2023</i>	<i>Foradori</i>	€ 30.00
<i>Teroldego Granato 2022</i>	<i>Foradori</i>	€ 70.00
<i>Lagrein riserva doc 2023</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 25.00
<i>Golafupo Pinot Nero 2022</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 40.00
<i>Cabernet sauvignon doc 2023</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 25.00
<i>Teroldego Rotaliano doc 2023</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 25.00

Alto Adige

<i>Rubatsch Lagrein docg 2021 bio</i>	<i>Manicor</i>	€ 45.00
<i>Mason docg 2021 biologico</i>	<i>Manicor</i>	€ 45.00
<i>Pinot nero doc. St. Valentin Riserva 2022</i>	<i>St. Michael-Eppan</i>	€ 50.00
<i>Lagrein doc. St. Valentin riserva 2022</i>	<i>St. Michael_Eppan</i>	€ 45.00
<i>Cabernet-Merlot 2021</i>	<i>St. Michael_Eppan</i>	€ 45.00
<i>Quittesenz classico superiore 2019</i>	<i>Kaltern Kellerei</i>	€ 30.00
<i>Saltern Alto Adige Pinot Nero 2022</i>	<i>Kaltern Kellerei</i>	€ 30.00
<i>Campaner Alto Adige Pinot Nero 2022</i>	<i>Kaltern Kellerei</i>	€ 30.00

Friuli

<i>Vertigo igt 2022</i>	<i>Livio Felluga</i>	€ 25.00
<i>Refosco dal Penduncolo rosso 2021</i>	<i>Livio Felluga</i>	€ 40.00

Veneto

<i>Ripassa Valpolicella sup. doc 2020</i>	<i>Zenato</i>	€ 30.00
<i>Ripassa Valpolicella sup. magnum doc 2020</i>	<i>Zenato</i>	€ 60.00
<i>Amarone classico docg 2019</i>	<i>Zenato</i>	€ 60.00
<i>Campo Fiorin rosso del veronese igt 2022</i>	<i>Cantina Masi</i>	€ 30.00
<i>Amarone Costasera docg 2021</i>	<i>Cantina Masi</i>	€ 70.00
<i>Amarone Valpolicella docg 2020.</i>	<i>Santa Sofia</i>	€ 70.00
<i>Montegradella Valpolicella doc classica sup.</i>	<i>Santa Sofia</i>	€ 30.00
<i>Valpolicella ripasso doc superiore</i>	<i>Santa Sofia</i>	€ 28.00
<i>Merlot Corvina igt</i>	<i>Santa Sofia</i>	€ 25.00
<i>Catullo Valpolicella Ripasso 2021</i>	<i>Bertani</i>	€ 35.00
<i>Amarone Classico Valpolicella 2015</i>	<i>Bertani</i>	€ 140.00
<i>Heletto 2017 rosso veneto igt</i>	<i>Garbole di Finetto E. e F.</i>	€ 80.00
<i>Hatteso 2015 amarone docg riserva</i>	<i>Garbole di Finetto E. e F.</i>	€ 120.00
<i>Hurlo 2009 rosso veneto igt</i>	<i>Garbole di Finetto E. e F.</i>	€ 300.00

Lombardia

<i>"La Martellina" Inferno Valtellina sup. 2020</i>	<i>Caven</i>	€ 35.00
<i>Valtellina sup. riserva "Giupa" 2016</i>	<i>Caven</i>	€ 50.00
<i>Maurizio Zanella igt 2013</i>	<i>Cà del Bosco</i>	€ 100.00

Piemonte

<i>Langhe Nebbiolo dop 2024 "Capismè"</i>	<i>Clerico Domenico</i>	€ 30.00
<i>Dolcetto d'Alba doc 2024 "Visadì"</i>	<i>Clerico Domenico</i>	€ 25.00
<i>Barbera d'Alba doc. 2023 "Trevigne"</i>	<i>Clerico Domenico</i>	€ 27.00
<i>Nebbiolo-Barbera dop 2023 "Arte"</i>	<i>Clerico Domenico</i>	€ 45.00
<i>Barbera Langhe doc biologico 2020</i>	<i>Cascina Corte</i>	€ 30.00
<i>Dolcetto doc biologico 2019 Dogliani</i>	<i>Cascina Corte</i>	€ 30.00
<i>Langhe Nebbiolo doc biologico 2022</i>	<i>Cascina Corte</i>	€ 55.00
<i>Barbera vivace doc 2016 "La Monella"</i>	<i>Braida</i>	€ 25.00
<i>Bricco dell'Uccellone doc.2021</i>	<i>Braida</i>	€ 70.00
<i>Pomorosso docg 2020</i>	<i>Coppo</i>	€ 75.00
<i>Nebbiolo Langhe doc 2024</i>	<i>Produttori del Barbaresco</i>	€ 30.00
<i>Barbaresco docg 2022</i>	<i>Produttori del Barbaresco</i>	€ 38.00
<i>Barbaresco docg 2022</i>	<i>Ceretto</i>	€ 60.00
<i>Barbaresco docg "Gallina" 2021</i>	<i>Ceretto</i>	€ 140.00
<i>Barbera d'alba doc. 2023</i>	<i>Vietti</i>	€ 25.00
<i>Nebbiolo Perbacco doc.2023</i>	<i>Vietti</i>	€ 30.00
<i>Dolcetto Trevie. 2024</i>	<i>Vietti</i>	€ 30.00
<i>Barolo Docg 2022</i>	<i>Vietti</i>	€ 70.00
<i>Nebbiolo 2022 "No Name"</i>	<i>Borgogno</i>	€ 40.00
<i>Barbera 2021 "Bompé"</i>	<i>Borgogno</i>	€ 35.00
<i>Dolcetto 2022 "Ancum"</i>	<i>Borgogno</i>	€ 25.00
<i>Nebbiolo Marne Brune 2023</i>	<i>Fontanafredda</i>	€ 30.00
<i>Barolo docg 2020 Serralunga d'Alba</i>	<i>Fontanafredda</i>	€ 60.00
<i>Barbera d'Alba Papagena 2022</i>	<i>Fontanafredda</i>	€ 25.00

Toscana

<i>Chianti classico riserva docg 2022</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 40.00
<i>Villa Antinori docg 2022</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 30.00
<i>Pian del Ciampolo 2023 Toscana rosso IGT</i>	<i>Montevertine</i>	€ 30.00
<i>Montevertine 2022 Toscana rosso IGT</i>	<i>Montevertine</i>	€ 70.00
<i>Pergole Torte 2022</i>	<i>Montevertine</i>	€ 300.00
<i>Piastraia doc.2019 Bolgheri superiore</i>	<i>Michele Satta</i>	€ 50.00
<i>Morellino di Scansano docg 2022</i>	<i>Frescobaldi</i>	€ 30.00
<i>Chianti riserva Nipozzano docg 2022</i>	<i>Frescobaldi</i>	€ 33.00
<i>Vino nobile di Montepulciano docg 2020</i>	<i>Poliziano</i>	€ 38.00
<i>Il Bruciato Bolgheri doc 2023</i>	<i>Guado al Tasso</i>	€ 40.00
<i>Il Bruciato Bolgheri magnum doc.2023</i>	<i>Guado al Tasso</i>	€ 80.00
<i>Rosso di Montalcino 2022</i>	<i>Banfi</i>	€ 35.00
<i>Brunello di Montalcino Poggio alle mura docg 2019</i>	<i>Banfi</i>	€ 70.00
<i>Brunello di Montalcino Vigna Marrucheto docg2017</i>	<i>Banfi</i>	€ 90.00
<i>Tignanello igt 2021</i>	<i>Antinori</i>	€ 180.00
<i>Le Serre Nuove Bolgheri doc 2022</i>	<i>Ornellaia</i>	€ 80.00
<i>Ornellaia Bolgheri doc 2019</i>	<i>Ornellaia</i>	€ 240.00
<i>Le Volte IGT 2023</i>	<i>Ornellaia</i>	€ 40.00
<i>Le Volte Magnum IGT 2023</i>	<i>Ornellaia</i>	€ 80.00
<i>Carmignano Riserva "Il Circolo rosso 2021"</i>	<i>Pratesi</i>	€ 45.00

Molise

<i>Tintilla del Molise Rosso</i>	<i>Campi Valerio</i>	€ 25.00
----------------------------------	----------------------	---------

Marche

<i>San Lorenzo rosso Conero doc 2022</i>	<i>Umani Ronchi</i>	€ 28.00
<i>Cumarò Conero docg 2020 Montepulciano</i>	<i>Umani Ronchi</i>	€ 40.00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Jorio doc 2022</i>	<i>Umani ronchi</i>	€ 28.00
<i>Pepato doc 2020 Serrapetrona</i>	<i>Fontezoppa</i>	€ 30.00
<i>Colli Maceratesi rosso doc 2018 Vardò</i>	<i>Fontezoppa</i>	€ 30.00

Umbria

<i>Ziggurat Rosso di Montefalco 2023</i>	<i>Tenute Lunelli</i>	€ 30.00
<i>Carapace Sagrantino di Montefalco 2021</i>	<i>Tenute Lunelli</i>	€ 50.00

Puglia

<i>Toricoda Primitivo igt 2022</i>	<i>Tormaresca</i>	€ 30.00
------------------------------------	-------------------	---------

Sicilia

<i>Sàgana nero d'Avola igt 2019</i>	<i>Cusumano</i>	€ 40.00
<i>Altamora Etna rosso doc 2023</i>	<i>Cusumano</i>	€ 40.00
<i>Ghiaia nera (Etna rosso) Nerello mascalese doc 2021</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	€ 30.00
<i>Lamuri Nero d'Avola igt 2020</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	€ 30.00
<i>Riserva del Conte 2016</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	€ 150.00
<i>Rosso del conte nero d'Avola doc 2017</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	€ 50.00
<i>Regaleali Nero d'Avola doc 2016</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	€ 25.00
<i>Santa Cecilia nero d'Avola doc 2021</i>	<i>Planeta</i>	€ 40.00
<i>Tancredi terre siciliane igt rosso 2021</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 33.00
<i>Mille e una notte doc.2021</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 75.00
<i>Angheli 2015 Merlot e Cabernet</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 28.00
<i>Etna rosso 2023</i>	<i>Federico Graziani</i>	€ 40.00
<i>Profumo di Vulcano 2022 Etna rosso</i>	<i>Federico Graziani</i>	€ 100.00

Sardegna

<i>Desaia Cannonau 2021</i>	<i>Cala di Seta</i>	€ 25.00
-----------------------------	---------------------	---------

VINI EVOLUTI DALLA NOSTRA CANTINETTA

<i>Barbera d'Alba doc.1979 Magum</i>	<i>Az.Vietti</i>	€ 270.00
<i>Barbera d'Alba doc.Pian Romualdo 1993</i>	<i>Az.Vietti</i>	€ 150.00
<i>Barbera d'Alba doc.Bussia 1994</i>	<i>Az.Vietti</i>	€ 150.00
<i>Amarone docg.2013</i>	<i>Dal Forno</i>	€ 700.00
<i>Rosso Conero doc. 1993 Dorico Magnum</i>	<i>Moroder</i>	€ 120.00
<i>Chateau Musar red 2004 (Libano)</i>	<i>Gaston Hocher</i>	€ 150.00
<i>Veliko Belo 2007(Slovenia)</i>	<i>Movia</i>	€ 120.00
<i>Veliko belo 1998(Slovenia) Jéroboam</i>	<i>Movia</i>	€ 380.00
<i>Veliko Redcè 2005(Slovenia)</i>	<i>Movia</i>	€ 120.00
<i>Chianti classico riserva 1985</i>	<i>Badia Coltibuono</i>	€ 180.00
<i>Brunello di Montalcino docg.2011</i>	<i>Il Marroneto</i>	€ 240.00
<i>Sangiovese Poggio Granoni 1995 Magnum.</i>	<i>Castello di Farnetella</i>	€ 180.00
<i>Merlanico 1998 merlot e aglinico Mangum</i>	<i>Baroni e Pizzini</i>	€ 180.00
<i>Rivalta Barbera doc.2015</i>	<i>Villa Sparina</i>	€ 90.00
<i>Rivalta Barbera doc.2001</i>	<i>Villa Sparina</i>	€ 150.00
<i>Rivalta Barbera doc.2010</i>	<i>Villa Sparina</i>	€ 120.00
<i>Barbaresco Gaja docg.1970</i>	<i>Gaja</i>	€ 750.00
<i>Petra riserva 1999</i>	<i>Petra</i>	€ 120.00

VINI FRANCESI

Borgogna vitigno chardonnay

<i>Chardonnay Borgogne 2023</i>	<i>Domaine Nicolas Potel</i>	€ 30.00
<i>Chablis 2023</i>	<i>Domaine Nicolas Potel</i>	€ 45.00
<i>Chassagne Montrachet Priemier Cru 2018</i>	<i>Domaine Les Chevenottes</i>	€ 150.00
<i>Meursault 2020</i>	<i>Domaine Marie Andre</i>	€ 145.00
<i>Mersault "Le Limozin" 2023</i>	<i>Jean Claude Boisset</i>	€ 150.00
<i>Bourgogne Chardonnay 2020</i>	<i>Domaine Marie Andre</i>	€ 50.00
<i>Macon Village 2023</i>	<i>Domaine David Fagot</i>	€ 30.00

Borgogna vitigno "pinot nero"

<i>Borgogne Cote D'Or pinot noir</i>	<i>Domaine Poulleau</i>	€ 40.00
<i>Bourgogne "Les Ursulines 2023"</i>	<i>Jean Claude Boisset</i>	€ 40.00
<i>Bourgogne Pinot Noir 2023</i>	<i>Domaine Nicolas Potel</i>	€ 40.00
<i>Gevrey _Chambertin 2022</i>	<i>Domaine Nicolas Potel</i>	€ 140.00
<i>Nuits Saint Georges 1er C2023</i>	<i>Jean Claude Boisset</i>	€ 200.00

Bordeaux

<i>Pommerol 2016</i>	<i>Chateau Cantelauze</i>	€ 80.00
----------------------	---------------------------	---------

Loria vitigno "sauvignon"

<i>Pouilly Fumè "Silex" 2022</i>	<i>Domaine Moreux</i>	€ 40.00
<i>Sancerre Blanc "Silex" 2023</i>	<i>Jean Marie Reverdy</i>	€ 45.00

La Vallée du Rhone

<i>Chateneauf du Pape Rouge 2023</i>	<i>Domaine La Mereuille</i>	€ 60.00
<i>Chateneauf du Pape Rouge 2010</i>	<i>Domaine La Mereuille</i>	€ 100.00

VINI DA DESSERT

Emilia Romagna

<i>Malvasia dolce</i>	<i>Pusterla</i>	<i>lt. 0,500</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Malvia passita "Le Rane"</i>	<i>Az. Luretta</i>	<i>lt. 0.375</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>Vigna del Volta</i>	<i>La Stoppa</i>	<i>lt. 0,500</i>	<i>€ 35.00</i>

Sicilia

<i>Ekatè passito Terre di Sicilia</i>	<i>Feudo Arancio</i>	<i>lt. 0,375</i>	<i>€ 25.00</i>
<i>Passito di Pantelleria Ben Ryé</i>	<i>Donna Fugata</i>	<i>lt. 0.750</i>	<i>€ 70.00</i>
<i>Passito Diamante</i>	<i>Tasca d'almerita</i>	<i>lt. 0.500</i>	<i>€ 25.00</i>

Trentino Alto Adige

<i>Dabèn moscato rosa vendemmia tard.</i>	<i>Rotari</i>	<i>lt. 0.375</i>	<i>€ 25.00</i>
---	---------------	------------------	----------------

Piemonte

<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Braida</i>	<i>lt. 0,750</i>	<i>€ 25.00</i>
-----------------------	---------------	------------------	----------------

Francia

<i>Sauternes</i>	<i>Chateau du Haut Picq</i>	<i>lt. 0,375</i>	<i>€ 30.00</i>
------------------	-----------------------------	------------------	----------------