

# BOLLICINE ITALIANE

## EMILIA ROMAGNA

<b>BELLEI</b> <i>pinot nero</i>	<i>Rosé</i>	2016	<i>Brut</i>	<i>Bomporto</i>	€ 50 ,00 12,5 %va
<b>BELLEI</b> <i>pignoletto</i>	<i>Pignoletto ancestrale</i>	2016	<i>Brut</i>	<i>Bomporto</i>	€ 22 ,00 11,5 %va
<b>CA' DE NOCI</b> <i>spergola</i>	<i>"defratelli"</i>	2014	<i>extra brut</i>	<i>Quattro Castella</i>	€ 45 ,00 11,5 %va
<b>CANTINE DELLA VOLTA</b> <i>sorbara</i>	<i>Rosé</i>	s.a.	<i>Brut Rosé</i>	<i>Bonporto</i>	€ 38 ,00 12 %va
<b>CAVICCHIOLI</b> <i>sorbara</i>	<i>"Rosé del Cristo" rosé</i>	2015	<i>Brut Rosé</i>	<i>San Prospero</i>	€ 45 ,00 12 %va
<b>DALLA TERRA E DAL MESTIERE</b> <i>pignoletto</i>	<i>Metodo classico</i>	2016	<i>B. Nature</i>	<i>Zola Predosa</i>	€ 26 ,00 12 %va
<b>LODI CORAZZA</b> <i>pignoletto</i>	<i>Pignoletto frizzante</i>	2018		<i>Zola Predosa</i>	€ 20 ,00 11,5 %va
<b>LODI CORAZZA</b> <i>pignoletto</i>	<i>"1877" metodo classico</i>	s.a.	<i>B. Nature</i>	<i>Zola Predosa</i>	€ 25 ,00 12 %va
<b>TORRE FORNELLO</b> <i>ortugo</i>	<i>Ortrugo frizzante</i>	2019		<i>Ziano Piacentino</i>	€ 22 ,00 11,5 %va
<b>VIGNETO SAN VITO</b> <i>pignoletto</i>	<i>Sui lieviti frizzante</i> <i>BIO</i>	2019		<i>Monteveglia</i>	€ 24 ,00 12,5 %va
<b>VIGNETO SAN VITO</b> <i>Malvasia</i>	<i>"M&amp;M" sui lieviti</i> <i>BIO</i>	2015	<i>Brut</i>	<i>Monteveglia</i>	€ 24 ,00 12,5 %va
<b>VIGNETO SAN VITO</b> <i>pignoletto, alionza</i>	<i>"Plus" metodo classico</i> <i>BIO</i>	2014	<i>Brut</i>	<i>Monteveglia</i>	€ 26 ,00 12,5 %va

## VENETO

<b>AGOSTINETTO</b> <i>glera</i>	<i>Cartizze</i>	s.a.	<i>Dry</i>	<i>Valdobbiadene</i>	€ 35 ,00 12 %va
<b>CA' LOJERA</b> <i>trebbiano di lugana</i>	<i>"Belle" lugana</i>	2013	<i>D. Zero</i>	<i>Peschiera del Garda</i>	€ 30 ,00 12,5 %va
<b>LA TORDERA</b> <i>glera</i>	<i>Prosecco</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Valdobbiadene</i>	€ 28 ,00 11 %va

<b>SUAVIA</b> trebbiano di soave	"Opera semplice"	s.a.	D. Zero	Soave	€ 40 ,00 13 %va
<b>VILLA RINALDI</b> 60%pinot nero, 40%chardonnay	"Imperiale"	2011	Brut	Soave	€ 55 ,00 12,5 %va

### TRENTINO ALTO ADIGE

<b>CONTI D' ARCO</b> chardonnay	Riserva	2016	Brut	Trento	€ 35 ,00 12,5 %va
<b>FERRARI</b> chardonnay	Perlé	2016	Brut	Trento	€ 55 ,00 12,5 %va
<b>FERRARI</b> chardonnay, pinot nero	Perlé rosé	2014	Brut	Trento	€ 65 ,00 12,5 %va
<b>FERRARI</b> chardonnay	"Giulio"	2009	Brut	Trento	€ 160 ,00 12,5 %va
<b>FERRARI</b> chardonnay	"Giulio"	2008	Brut	Trento	€ 200 ,00 12,5 %va
<b>FERRARI</b> chardonnay	"Giulio"	2007	Brut	Trento	€ 200 ,00 12,5 %va
<b>FERRARI</b> pinot nero, chardonnay	"Giulio rosé" rosé	2006	Extra brut	Trento	€ 320 ,00 12,5 %va
<b>PIFFER</b> chardonnay	"Vulcanite"	2013	Extra brut	Trento	€ 45 ,00 12,5 %va
<b>ZENI</b> pinot nero	"Maso Nero" rosé	2018	Brut	Trento	€ 48 ,00 12,5 %va
<b>ZENI</b> chardonnay	"Maso Nero"	2018	Brut	Trento	€ 48 ,00 12,5 %va

### LOMBARDIA

<b>BERTE' CORDINI</b> pinot nero	"Cruasé" rosé	s.a.	Brut rosé	Oltrepò Pavese	€ 30 ,00 12,5 %va
<b>BOSIO</b> chardonnay	Satén	s.a.	Brut	Franciacorta	€ 42 ,00 12,5 %va
<b>CALATRONI</b> riesling	"572"	s.a.	Extra brut	Oltrepò Pavese	€ 35 ,00 12,5 %va
<b>CALATRONI</b> pinot nero	"Pinot 64"	2016	Brut	Oltrepò Pavese	€ 40 ,00 12,5 %va
<b>CALATRONI</b> pinot nero	"NorEma" rosé	2017	Pas dosè	Oltrepò Pavese	€ 45 ,00 12,5 %va

<b>CENCI</b> 70%chardonnay, 30%pinot bianco	"La Capinera"	s.a.	Brut	Franciaorta	€ 38 ,00 12,5 %va
<b>CORTE FUSIA</b> 50%chardonnay, 50%pinot nero		s.a.	Brut	Franciaorta	€ 40 ,00 12,5 %va
<b>MARCHESI DI MONTALTO</b> Pinot nero	"Costagrossa"	2015	Brut	Oltrepò Pavese	€ 36 ,00 12,5 %va
<b>MONOGRAM</b> 80%chardonnay, 20%pinot nero	"Nature"	2015	Brut Nature	Franciaorta	€ 45 ,00 12 %va
<b>MONOGRAM</b> 70%chardonnay, 30%pinot nero	Rosé	s.a.	Brut	Franciaorta	€ 38 ,00 12 %va
<b>MONOGRAM</b> 70%chardonnay, 30%pinot nero	Rosé riserva	2012	Brut	Franciaorta	€ 50 ,00 12 %va
<b>RIZZINI</b> Chardonnay		2014	Brut	Franciaorta	€ 50 ,00 12 %va
<b>TORRAZZETTA</b> pinot nero	"Luce" BIO	s.a.	Extra brut	Oltrepò Pavese	€ 38 ,00 12 %va
<b>VILLA</b> 85%chardonnay, 15%p. nero, 5%p. bianco	"Emozione"	2015	Brut	Franciaorta	€ 45 ,00 12 %va
<b>ZERO SPACCATO</b> chardonnay		s.a.	B. Nature	Franciaorta	€ 45 ,00 12 %va

### **VALLE D' AOSTA**

<b>CAVE MONT BLANC</b> blanc de Morgex	"X.T."	2018	Extra brut	Morgex	€ 45 ,00 12 %va
---	--------	------	------------	--------	--------------------

### **PIEMONTE**

<b>ERPACRICE</b> cortese, erbaluce, moscato bianco, timorasso	Bianco autoctono	2017	D. Zero	Castagnole Lanze	€ 50 ,00 12,5 %va
<b>ERPACRICE</b> nebbiolo	Rosato autoctono	2015	D. Zero	Castagnole Lanze	€ 50 ,00 12,5 %va
<b>COCCHI</b> 70%pinot nero, 30%chardonnay	"Totocorde"	2012	Brut	Alta Langa	€ 40 ,00 12,5 %va
<b>MARCALBERTO</b> 85%pinot nero, 15%chardonnay	Nature senza solfiti	s.a.	B. Nature	Santo Stefano Belbo	€ 48 ,00 13 %va
<b>MARCO BOTTURA</b> pinot nero	Blanc de Noirs	2008	Non dosato	Castel Boglione	€ 50 ,00 13,5 %va
<b>PASQUALE PELISSERO</b> 70%pinot nero, 30%chardonnay	"Crosé brut"	2014	Brut	Neive	€ 38 ,00 13 %va

## MARCHE

<b>GIUSTI</b> <i>lacrima di morro</i>	<i>"BollaRosa"</i>	s.a.		<i>Ancona</i>	€ 26 ,00 11,5 %va
<b>LA STAFFA</b> <i>verdicchio</i>	<i>"Mai sentito!" sur lie</i>	s.a.		<i>Ancona</i>	€ 22 ,00 11,5 %va
<b>UMANI RONCHI</b> <i>65%verdicchio, 35%chardonnay</i>	<i>LH2</i>	s.a.	<i>Ex. Brut</i>	<i>Castelli di Jesi</i>	€ 45 ,00 12,5 %va
<b>UMANI RONCHI</b> <i>Montepulciano</i>	<i>La Hoz rosé</i>	s.a.	<i>Brut Nature</i>	<i>Castelli di Jesi</i>	€ 40 ,00 12,5 %va

## SARDEGNA

<b>QUARTOMORO</b> <i>vermentino</i>	<i>"Q"</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Oristano</i>	€ 40 ,00 12,5 %va
--	------------	------	-------------	-----------------	----------------------

## PUGLIA

<b>d' ARAPRI'</b> <i>bombino bianco, pinot nero</i>		s.a.	<i>Pas dosé</i>	<i>San Severo</i>	€ 45 ,00 12,5 %va
--	--	------	-----------------	-------------------	----------------------

## SLOVENIA

<b>COTAR</b> <i>terrano</i>	<i>"Crna" brut rosso</i> <i>BIO</i>	2009	<i>Brut</i>	<i>Gorjansko</i>	€ 38 ,00 11,5 %va
--------------------------------	--	------	-------------	------------------	----------------------

## MAGNUM BOLLICINE ITALIANE

<b>BELLEI</b> 70%p. Nero, 30%chardonnay	<i>Cuvée Brut</i>	s.a.	EMILIA-ROMAGNA	€ 75 ,00 12,5 %va
<b>IL CALEPINO</b> 70%chardonnay, 30%p.nero	<i>Brut</i>	s.a.	VALCALEPIO	€ 60 ,00 13 %va
<b>MARCALBERTO</b> pinot nero, chardonnay	<i>Sansannée</i>	s.a.	PIEMONTE	€ 95 ,00 13 %va
<b>MONOGRAM</b> chardonnay	<i>Blanc de blanc</i>	s.a.	EMILIA-ROMAGNA	€ 70 ,00 12 %va
<b>QUINTOPASSO</b> sorbara	<i>Rosé</i>	s.a.	EMILIA-ROMAGNA	€ 75 ,00 12 %va
<b>SAN VITO</b> pignoletto	<i>Pignoletto sui lieviti</i>	2017	EMILIA-ROMAGNA	€ 48 ,00 12 %va
<b>VEZZOLI</b> chardonnay	<i>"Nefertiti" Dosage Zero</i>	s.a.	FRANCIACORTA	€ 100 ,00 12 %va
<b>VILLA</b> 85%chardonnay, 10%p.nero, 5%p.bia	<i>"Emozione" Brut</i>	2015	FRANCIACORTA	€ 80 ,00 12 %va
<b>TORDERA</b>	<i>"Tittoni"</i>	2019	FRANCIACORTA	€ 60 ,00 11,5 %va

## CHAMPAGNE

<b>ALLOUCHERY-PERSEVAL</b> <i>pinot nero</i>	<i>"le tradition"</i>	s.a.	<i>Extra Brut</i>	<i>Ecueil</i>	€ 75 ,00 12,5 %va
<b>ANDRE' BEAUFORT</b> <i>80%pinot nero, 20%chardonnay</i>	<i>Reserve Grand Cru BIO</i>	2014	<i>Brut</i>	<i>Ambonnay</i>	€ 145 ,00 12 %va
<b>BENOIT LAHHAYE</b> <i>90%pinot nero, 10%chardonnay</i>	<i>Grand Cru</i>	s.a.	<i>Brut Nature</i>	<i>Bouzy</i>	€ 95 ,00 12 %va
<b>BERECHE &amp; FILS</b> <i>30%chardonnay, 35%pinot nero, 35%pinot meunier</i>	<i>Brut Reserve</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Ludes</i>	€ 65 ,00 12 %va
<b>BERGERE A.</b> <i>50%chardonnay, 50%pinot nero</i>	<i>Selection</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Epernay</i>	€ 65 ,00 12 %va
<b>BERGERE A.</b> <i>pinot meunier</i>	<i>Les Clos</i>	s.a.	<i>Extra Brut</i>	<i>Epernay</i>	€ 110 ,00 12 %va
<b>BOLLINGER</b> <i>60%p. nero, 25%p. meunier, 25%chardonnay</i>	<i>Special Cuvée</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Ay</i>	€ 95 ,00 12 %va
<b>BOLIEU</b> <i>70%chardonnay, 30%p. meunier</i>	<i>"Pepin de Vigne"</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Bassuet</i>	€ 65 ,00 12,5 %va
<b>CHARTOGNE-TAILLET</b> <i>50%charonnay, p. nero, p. meunier</i>	<i>Sainte Anne</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Merfy</i>	€ 80 ,00 12,5 %va
<b>DE VENOGÉ</b> <i>chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i>	<i>Cordon Bleu</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Epernay</i>	€ 70 ,00 12,5 %va
<b>DE VENOGÉ</b> <i>chardonnay</i>	<i>Bdb Degorgement Tardif</i>	2000	<i>Brut</i>	<i>Epernay</i>	€ 350 ,00 12 %va
<b>DE VENOGÉ</b> <i>pinot nero</i>	<i>Princes Blanc de noirs</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Epernay</i>	€ 95 ,00 12,5 %va
<b>DE VENOGÉ</b> <i>chardonnay</i>	<i>Princes Blanc de blanc</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Epernay</i>	€ 95 ,00 12,5 %va
<b>DE VENOGÉ</b> <i>50% pinot nero, 50% chardonnay</i>	<i>Louis XV</i>	2012	<i>Brut</i>	<i>Epernay</i>	€ 300 ,00 12,5 %va
<b>DE VENOGÉ</b> <i>50% pinot nero, 50% chardonnay</i>	<i>Louis XV</i>	2008	<i>Brut</i>	<i>Epernay</i>	€ 350 ,00 12,5 %va
<b>DE VENOGÉ</b> <i>50% pinot nero, 50% chardonnay</i>	<i>Louis XV</i>	1996	<i>Brut</i>	<i>Epernay</i>	€ 500 ,00 12,5 %va
<b>DELOUVIN NOWACK</b> <i>pinot meunier</i>	<i>Carte Noire</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Trépail</i>	€ 75 ,00 12,5 %va

<b>DIEBOLT-VALLOIS</b> chardonnay	<i>Blanc de Blancs</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Cramant</i>	€ 60 ,00 12,5 %va
<b>DOM PERIGNON</b> chardonnay, p.nero e p.meunier	<i>Vintage</i>	2012	<i>Brut</i>	<i>Epernay</i>	€ 250 ,00 12,5 %va
<b>DOM PERIGNON</b> chardonnay, p.nero e p.meunier	<i>Vintage</i>	2010	<i>Brut</i>	<i>Epernay</i>	€ 300 ,00 12,5 %va
<b>DOM PERIGNON</b> chardonnay, pinot nero	<i>Plenitude2</i>	2003	<i>Brut</i>	<i>Epernay</i>	€ 600 ,00 12,5 %va
<b>DRAPPIER</b> pinot nero	<i>Brut Nature</i> <i>Senza solfiti aggiunti</i>	s.a.	<i>Non Dosè</i>	<i>Urville</i>	€ 70 ,00 12 %va
<b>DRAPPIER</b> pinot nero	<i>Brut Nature</i>	s.a.	<i>Non Dosè</i>	<i>Urville</i>	€ 70 ,00 12 %va
<b>EGLY-OURIET</b> pinot nero	<i>"Les Crayeres" bdn Gr. Cru</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Ambonnay</i>	€ 300 ,00 12,5 %va
<b>EGLY-OURIET</b> 70%pinot nero, 30%chardonnay	<i>Brut Grand Cru</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Ambonnay</i>	€ 130 ,00 12,5 %va
<b>ERIC-RODEZ</b> pinot nero	<i>Dosage Zero</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Ambonnay</i>	€ 140 ,00 12 %va
<b>ERICK SCHREIBER</b> pinot nero	<i>Brut Tradition</i> <i>BIO</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Aube</i>	€ 85 ,00 12 %va
<b>ERICK SCHREIBER</b> pinot meunier	<i>BIO</i>	s.a.	<i>Extra Brut</i>	<i>Aube</i>	€ 90 ,00 12 %va
<b>ERIC TAILLET</b> pinot meunier	<i>Bansionensi</i>	s.a.	<i>Extra Brut</i>	<i>Asilieux-sous-Chatillc</i>	€ 105 ,00 12 %va
<b>ERIC TAILLET</b> pinot meunier	<i>Exlusiv'T</i>	s.a.	<i>Extra Brut</i>	<i>Asilieux-sous-Chatillc</i>	€ 95 ,00 12 %va
<b>FRANCIS ORBAN</b> pinot meunier		s.a.	<i>Extra Brut</i>	<i>Leuvrigny</i>	€ 70 ,00 12 %va
<b>FRANCK PASCAL</b> 57%pinot nero, 31%pinot meunier, 12%chardonnay	<i>"Reliance"</i>	s.a.	<i>Brut Nature</i>	<i>Asilieux-sous-Chatillc</i>	€ 95 ,00 12 %va
<b>FRANCOIS CHAUMONT</b> pinot nero	<i>Puisieulx Gr Cru</i>	s.a.	<i>Extra Brut</i>	<i>Oeuilly</i>	€ 65 ,00 12 %va
<b>GEORGES LAVAL</b> chardonnay	<i>Les Chenes Premier Cru</i> <i>BIO</i>	2013	<i>Brut Nature</i>	<i>Cumières</i>	€ 240 ,00 12,5 %va
<b>GUILLAUME SERGENT</b> chardonnay	<i>Les Prés Dieu Pr. Cru</i>	s.a.	<i>Extra Brut</i>	<i>Vrigny</i>	€ 90 ,00 12 %va
<b>HERBELET</b>	<i>Esprit Chardonnay Gr. Cru</i>	s.a.	<i>Brut Nature</i>	<i>Ozer</i>	€ 60 ,00

<i>chardonnay</i>							12 %va
<b>JAQUES PICARD</b>		s.a	<i>Brut</i>	<i>Berru</i>	€	70 ,00	12 %va
<i>60%chardonnay, 35%p. meunier, 5% p. nero</i>							
<b>KRUG</b>	<i>Gr. Cuvée 1169ème édition</i>	s.a	<i>Brut</i>	<i>Reims</i>	€	260 ,00	12 %va
<i>chardonnay, p.nero e p.meunier</i>							
<b>KRUG</b>	<i>Vintage</i>	2008	<i>Brut</i>	<i>Reims</i>	€	450 ,00	12 %va
<i>chardonnay, p.nero e p.meunier</i>							
<b>KRUG</b>	<i>Vintage</i>	2006	<i>Brut</i>	<i>Reims</i>	€	470 ,00	12 %va
<i>chardonnay, p.nero e p.meunier</i>							
<b>KRUG</b>	<i>Vintage</i>	2003	<i>Brut</i>	<i>Reims</i>	€	500 ,00	12 %va
<i>chardonnay, p.nero e p.meunier</i>							
<b>KRUG</b>	<i>Vintage</i>	2002	<i>Brut</i>	<i>Reims</i>	€	540 ,00	12 %va
<i>chardonnay, p.nero e p.meunier</i>							
<b>KRUG</b>	<i>Collection</i>	1988	<i>Brut</i>	<i>Reims</i>	€	1100 ,00	12 %va
<i>chardonnay, p.nero e p.meunier</i>							
<b>KRUG</b>	<i>Clos du Mesnil</i>	2004	<i>Brut</i>	<i>Reims</i>	€	1600 ,00	12 %va
<i>chardonnay</i>							
<b>LAFITTE CHARLES</b>	<i>Cuvée Speciale</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Tours sur Marne</i>	€	55 ,00	12 %va
<i>50%chardonnay, 30%pinot nero, 20%pinot meunier</i>							
<b>LAHERTE FRERES</b>	<i>Les Vignes d' Autrefois</i>	2014	<i>Extra Brut</i>	<i>Chavot</i>	€	130 ,00	12 %va
<i>pinot meunier</i>	<i>BIO</i>						
<b>LAURENT-PERRIER</b>	<i>Blanc de Blancs</i>	s.a.	<i>Brut Nature</i>	<i>Tours sur Marne</i>	€	135 ,00	12 %va
<i>chardonnay</i>							
<b>LAURENT-PERRIER</b>	<i>Grand Siècle n24</i>	s.a.	<i>Brut Nature</i>	<i>Tours sur Marne</i>	€	180 ,00	12 %va
<i>chardonnay, pinot nero</i>							
<b>MANDOIS</b>	<i>Orgine</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Pierry</i>	€	60 ,00	12 %va
<i>40%chardonnay,30%pinot nero, 30%pinot meunier</i>							
<b>MARY-SESSILE</b>	<i>L'Inattendue</i>	s.a.	<i>Extra Brut</i>	<i>Treslon</i>	€	55 ,00	12 %va
<i>pinot meunier</i>							
<b>MICHEL FALLON</b>	<i>Ozzanne Grand Cru</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Avize</i>	€	190 ,00	12 %va
<i>chardonnay</i>	<i>BIO</i>						
<b>MONMARTHE</b>	<i>Privilège Pr. Cru</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Ludes</i>	€	65 ,00	12 %va
<i>50%pinot nero, 50%chardonnay</i>							
<b>MOREL</b>	<i>Blanc de Noirs</i>	s.a.	<i>Extra Brut</i>	<i>Les Riceys</i>	€	85 ,00	12,5 %va
<i>pinot nero</i>							
<b>MOREL</b>	<i>Brut Reserve</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Les Riceys</i>	€	70 ,00	12,5 %va
<i>90%pinot nero, 10%chardonnay</i>							
<b>PERSON</b>	<i>L' Audacieuse</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Vertus</i>	€	75 ,00	



<i>chardonnay, p. nero, p. meunier</i>							12 %va
<b>PERSON</b> <i>chardonnay, p. nero, p. meunier</i>	<i>L' Audacieuse</i>	2004	<i>Brut</i>	<i>Vertus</i>	€	85 ,00	12 %va
<b>PIERRE ARNOULD</b> <i>75%pinot nero, 25%chardonnay</i>	<i>Grand Cru</i>	s.a.	<i>Extra Brut</i>	<i>Verzenay</i>	€	65 ,00	12 %va
<b>PIERRE ARNOULD</b> <i>pinot nero</i>		s.a.	<i>Brut</i>	<i>Verzenay</i>	€	85 ,00	12 %va
<b>PIERRE DEVILLE</b> <i>chardonnay, pinot nero</i>	<i>Cuvée des Corbeaux Gr. Cru</i>	s.a.	<i>Extra Brut</i>	<i>Verzy</i>	€	85 ,00	12 %va
<b>PIERRE GERBAIS</b> <i>pinot blanc</i>	<i>L' Originale</i>	2015	<i>Extra Brut</i>	<i>Celles-sur-Ource</i>	€	120 ,00	12 %va
<b>PIERRE LEGRAS</b> <i>chardonnay</i>	<i>Coste Beert Grand Cru</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Chouilly</i>	€	90 ,00	12 %va
<b>RUINART</b> <i>57%pinot nero, 40%chardonnay, 3%pinot meunier</i>	<i>R de Ruinart</i>	s.a	<i>Brut</i>	<i>Reims</i>	€	75 ,00	12 %va
<b>RUINART</b> <i>chardonnay</i>	<i>Blanc de Blanc</i>	s.a	<i>Brut</i>	<i>Reims</i>	€	110 ,00	12 %va
<b>SECONDE-SIMON</b> <i>pinot nero</i>	<i>Cuvée Mélodie Gr. Cru</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Ambonnay</i>	€	75 ,00	12 %va
<b>SADI-MALOT</b> <i>chardonnay</i>	<i>Zero liquore</i>	s.a.	<i>D. Zero</i>	<i>Villers-Marmery</i>	€	70 ,00	12,5 %va
<b>SELOSSE JACQUES</b> <i>chardonnay</i>	<i>Les Carelles Grand Cru</i> <i>BIO</i>	s.a.	<i>Extra brut</i>	<i>Les Mesnil sur Oger</i>	€	600 ,00	12,5 %va
<b>SELOSSE JACQUES</b> <i>pinot nero</i>	<i>Le Bout du Clos Gr. Cru</i> <i>BIO</i>	s.a.	<i>Extra brut</i>	<i>Ambonnay</i>	€	600 ,00	12,5 %va
<b>SELOSSE JACQUES</b> <i>pinot nero</i>	<i>La Cote Faron</i> <i>BIO</i>	s.a.	<i>Extra brut</i>	<i>Ay</i>	€	600 ,00	12,5 %va
<b>VESSELLE JEAN</b> <i>pinot nero</i>	<i>Oeil de Perdrix</i>	s.a.	<i>Brut</i>	<i>Bouzy</i>	€	65 ,00	12 %va
<b>VOUETTE &amp; SORBEE</b> <i>chardonnay</i>	<i>Sobre</i> <i>BIO</i>	2010	<i>Brut Nature</i>	<i>Buxieres-sur-Arce</i>	€	180 ,00	12 %va
<b>THEVENENT DELOUVIN</b> <i>75%pinot meunier, 25%pinot nero</i>	<i>Carte Noire</i>	s.a	<i>Brut</i>	<i>Vallée de la Marne</i>	€	70 ,00	12 %va

## CHAMPAGNE ROSE'

<b>BOLLINGER</b> <i>pinot nero</i>	<i>La Grande Anée</i>	2007	<i>brut</i>	<i>Ay</i>	€ 220 ,00 12 %va
<b>CHARTOGNE-TAILLET</b> <i>chardonnay, p. nero, p. meunier</i>		2015	<i>brut</i>	<i>Merfy</i>	€ 95 ,00 12 %va
<b>DRAPPIER</b> <i>pinot nero</i>	<i>Brut Nature</i>	s.a	<i>nature</i>	<i>Reims</i>	€ 75 ,00 12 %va
<b>DE VENOGÉ</b> <i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Louis XV</i>	2012	<i>brut</i>	<i>Epernay</i>	€ 300 ,00 12 %va
<b>DE VENOGÉ</b> <i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Louis XV</i>	2006	<i>brut</i>	<i>Epernay</i>	€ 350 ,00 12 %va
<b>DE VENOGÉ</b> <i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Princes</i>	s.a.	<i>brut</i>	<i>Epernay</i>	€ 95 ,00 12 %va
<b>FRANCOIS SECONDE'</b> <i>pinot nero</i>	<i>Grand cru</i>	s.a	<i>brut</i>	<i>Sillery</i>	€ 55 ,00 12 %va
<b>KRUG</b> <i>chardonnay, p.nero e p.meunier</i>		s.a	<i>brut</i>	<i>Reims</i>	€ 470 ,00 12 %va
<b>LAURENT-PERRIER</b> <i>pinot nero</i>		s.a	<i>brut</i>	<i>Tours-sur-Marne</i>	€ 135 ,00 12 %va
<b>MARY-SESSILE</b> <i>pinot meunier</i>	<i>Rubis</i>	s.a	<i>brut</i>	<i>Treslon</i>	€ 70 ,00 12 %va
<b>RUINART</b> <i>chardonnay, pinot nero</i>		s.a	<i>brut</i>	<i>Reims</i>	€ 110 ,00 12 %va

## CHAMPAGNE MAGNUM

<b>DRAPPIER</b> <i>pinot nero</i>	<i>Brut Nature enza solfiti</i>	s.a.	<i>nature</i>	<i>Urville</i>	€ 130 ,00 12 %va
<b>DIBOLT-VALLOIS</b> <i>chardonnay</i>	<i>Blanc de Blancs</i>	s.a.	<i>brut</i>	<i>Cramant</i>	€ 130 ,00 12 %va

## MEZZE CHAMPAGNE

<b>BRIGANDAT</b> <i>pinot nero</i>	<i>Brut Rreserve</i>	s.a.		<i>Ludes</i>	€ 35 ,00 12 %va
<b>J.CHARPENTIER</b> <i>80%pinot meunier, 20%pinot nero</i>	<i>Rosé Brut</i>	s.a.		<i>Villers-sous-Chatillon</i>	€ 35 ,00 12 %va
<b>LAMIABLE</b> <i>60%pinot nero, 40%chardonnay</i>	<i>Gran Cru brut</i>	s.a.		<i>Tours sur Marne</i>	€ 36 ,00 12 %va
<b>RUINART</b> <i>chardonnay</i>	<i>Blanc de Blancs</i>	s.a.		<i>Reims</i>	€ 60 ,00 12 %va
<b>RUINART</b> <i>chardonnay</i>	<i>Rosé Brut</i>	s.a.		<i>Reims</i>	€ 60 ,00 12 %va
<b>VESSELLE JEAN</b> <i>80%pinot nero, 20%chardonnay</i>	<i>Extra brut</i>	s.a.		<i>Bouzy</i>	€ 35 ,00 12 %va
<b>VESSELLE JEAN</b> <i>pinot nero</i>	<i>Oeil de pedrix brut</i>	s.a.		<i>Bouzy</i>	€ 30 ,00 12 %va

# **BIANCHI ITALIANI**

## **EMILIA ROMAGNA**

<b>GALLEGATI</b> <i>Trebbiano</i>	<i>"Corallo argento"</i>	2017	<i>Faenza</i>	22 ,00 13,5 %va
<b>LODI CORAZZA</b> <i>Sauvignon</i>	<i>"Ben Ti Voglio" Bologna bianco</i>	2020	<i>Zola Predosa</i>	20 ,00 13,5 %va
<b>LODI CORAZZA</b> <i>Pignoletto</i>	<i>"Zigant"</i>	2020	<i>Zola Predosa</i>	22 ,00 12 %va
<b>LODI CORAZZA</b> <i>Pignoletto</i>	<i>"Il dissidente" macerato</i>	2017	<i>Zola Predosa</i>	25 ,00 12 %va
<b>TORRE FORNELLO</b> <i>Malvasia di Candia</i>	<i>"Una"</i> BIO	2013	<i>Piacenza</i>	45 ,00 13,5 %va
<b>VIGNETI SAN VITO</b> <i>Pignoletto</i>	<i>"Vigna del Grotto"</i> BIO	2018	<i>Monteveglia</i>	20 ,00 14 %va

## **VENETO**

<b>CA' RUGATE</b> <i>Trebbiano di Soave, Garganega</i>	<i>"Studio" bianco veneto</i>	2018	<i>Montecchia di Crosara</i>	35 ,00 13 %va
<b>CA' RUGATE</b> <i>Garganega</i>	<i>"Monte Fiorentine" soave</i>	2020	<i>Montecchia di Crosara</i>	28 ,00 12,5 %va
<b>PIONA</b> <i>Garganega, Trebbiano, Chardonnay, Cortese</i>	<i>"Selez. Piona" custoza</i>	2013	<i>Sommacampagna</i>	22 ,00 12 %va
<b>SUAVIA</b> <i>Garganega</i>	<i>"Monte Carbonare"</i>	2017	<i>Soave</i>	30 ,00 12,5 %va

## **FRIULI VENEZIA GIULIA**

<b>DAMIJAN PODVERSIC</b> <i>Ribolla</i> BIO	<i>Ribolla gialla macerata</i>	2015	<i>Gorizia</i>	65 ,00 13,5 %va
<b>GRAVNER</b> <i>P. Grigio, Riesling, Sauvignon, Chardonnay</i>	<i>"Bianco Breg" Anfora</i> BIO	2008	<i>Gorizia</i>	95 ,00 15 %va
<b>GRAVNER</b> <i>P. Grigio, Riesling, Sauvignon, Chardonnay</i>	<i>"Bianco Breg" Anfora</i> BIO	2006	<i>Gorizia</i>	110 ,00 15 %va
<b>GRAVNER</b> <i>Ribolla</i>	<i>Ribolla Anfora</i> BIO	2008	<i>Gorizia</i>	95 ,00 14 %va

<b>GRAVNER</b> <i>Ribolla</i>		<i>Ribolla Anfora</i> <i>BIO</i>	2006	<i>Gorizia</i>	110 ,00 14 %va
<b>LIS NERIS</b> <i>Sauvignon blanc</i>		<i>"Picol"</i>	2019	<i>Gorizia</i>	40 ,00 13,5 %va
<b>LIS NERIS</b> <i>Chardonnay</i>		<i>"Jurosa"</i>	2018	<i>Gorizia</i>	40 ,00 13 %va
<b>LIS NERIS</b> <i>Pinot grigio</i>		<i>"Gris"</i>	2018	<i>Gorizia</i>	40 ,00 13 %va
<b>LIS NERIS</b> <i>Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon blanc</i>		<i>"Lis"</i>	2017	<i>Gorizia</i>	45 ,00 14 %va
<b>MASUT DA RIVE</b> <i>Pinot grigio</i>		<i>Pinot grigio</i>	2018	<i>Mariano del Friuli</i>	28 ,00 13,5 %va
<b>RADIKON</b> <i>Ribolla</i>	½ litro	<i>Ribolla macerata</i> <i>BIO senza solfiti aggiunti</i>	2009	<i>Gorizia</i>	45 ,00 12,5 %va
<b>RADIKON</b> <i>Chardonnay, p.grigio, sauvignon</i>	½ litro	<i>Oslavje macerata</i> <i>BIO senza solfiti aggiunti</i>	2009	<i>Gorizia</i>	45 ,00 13,5 %va
<b>RONCO DEI TASSI</b> <i>Ribolla gialla</i>		<i>Ribolla gialla</i>	2020	<i>Cormons</i>	28 ,00 12 %va
<b>RONCO DEI TASSI</b> <i>Pinot grigio</i>		<i>Pinot grigio</i>	2019	<i>Cormons</i>	28 ,00 13,5 %va
<b>RONCO DEI TASSI</b> <i>Sauvignon</i>		<i>Sauvignon</i>	2019	<i>Cormons</i>	28 ,00 13,5 %va
<b>RONCUS</b> <i>Malvasia, Friulano, Ribolla</i>		<i>"Bianco vecchie vigne"</i> <i>BIO</i>	2016	<i>Capriva del Friuli</i>	55 ,00 13,5 %va
<b>RONCUS</b> <i>Friulano</i>		<i>Friulano</i> <i>BIO</i>	2017	<i>Capriva del Friuli</i>	35 ,00 13,5 %va
<b>SCUBLA</b> <i>Sauvignon</i>		<i>Sauvignon</i>	2017	<i>Udine</i>	28 ,00 13,5 %va
<b>SKERK</b> <i>Vitovska</i>		<i>Vitovska macerata</i> <i>BIO</i>	2019	<i>Duino Aurisina</i>	50 ,00 13,5 %va
<b>SKERK</b> <i>Malvasia</i>		<i>Malvasia macerata</i> <i>BIO</i>	2016	<i>Duino Aurisina</i>	50 ,00 14 %va
<b>SKERK</b> <i>Vitovska, Malvasia, Sauvignon, Pinot grigio</i>		<i>Macerata</i> <i>BIO</i>	2018	<i>Duino Aurisina</i>	45 ,00 14 %va
<b>VIE DI ROMANS</b> <i>Chardonnay</i>		<i>"Vie di Romans"</i>	2017	<i>Gorizia</i>	50 ,00 14,5 %va
<b>VIE DI ROMANS</b> <i>Malvasia, Friulano, Riesling</i>		<i>"Flor de Uis"</i>	2017	<i>Gorizia</i>	48 ,00 14 %va
<b>VIE D' ALT</b> <i>Pinot grigio</i>		<i>Pinot grigio ramato</i>	2018	<i>Udine</i>	27 ,00 12,5 %va

## **PIEMONTE**

<b>MARINA COPPI</b> <i>Timorasso</i>	<i>"Fausto"</i>	2016	<i>Castellania</i>	50 ,00 14,5 %va
<b>MONCHIERO CARBONE</b> <i>Arneis</i>	<i>"Cecu" Roero</i>	2020	<i>Canale</i>	28 ,00 13 %va
<b>MORGASSI SUPERIORE</b> <i>Cortese</i>	<i>"Tuffo" Cortese di Gavi</i>	2016	<i>Gavi</i>	20 ,00 12,5 %va
<b>NINO COSTA</b> <i>Roero arneis</i>	<i>"Sarun"</i>	2018	<i>Montà</i>	30 ,00 13,5 %va
<b>SILVA</b> <i>Erbaluce</i>	<i>"Tre Ciochè"</i>	2018	<i>Agliè</i>	18 ,00 12 %va
<b>VIGNETI BOVERI GIACOMO</b> <i>Timorasso</i>	<i>"muntà l' è ruma" derthona</i> <i>BIO</i>	2015	<i>Costa Vescovato</i>	35 ,00 14 %va
<b>VIGNETI MASSA</b> <i>Timorasso</i>	<i>Derthona</i> <i>BIO</i>	2018	<i>Monleale</i>	38 ,00 13,5 %va
<b>VIGNETI MASSA</b> <i>Timorasso</i>	<i>"Costa del Vento"</i> <i>BIO</i>	2018	<i>Monleale</i>	60 ,00 14,5 %va
<b>VIGNETI MASSA</b> <i>Timorasso</i>	<i>"Sterpi"</i> <i>BIO</i>	2018	<i>Monleale</i>	60 ,00 14,5 %va
<b>VIGNETI MASSA</b> <i>Timorasso</i>	<i>"Montecitorio"</i> <i>BIO</i>	2017	<i>Monleale</i>	60 ,00 14 %va

## **VALLE D' AOSTA**

<b>OTTIN</b> <i>Pitite Arvine</i>	<i>Petit Arvine</i>	2018	<i>Aosta</i>	30 ,00 13 %va
--------------------------------------	---------------------	------	--------------	------------------

## **TRENTINO ALTO ADIGE**

<b>BASSERERHOF</b> <i>Sylvaner</i>	<i>Sylvaner</i>	2020	<i>Bolzano</i>	28 ,00 13,5 %va
<b>BASSERERHOF</b> <i>Gewurztraminer</i>	<i>Gewurztraminer</i>	2020	<i>Bolzano</i>	30 ,00 13,5 %va
<b>CASATA MONFORT</b> <i>Valderbara, Veltliner, Nosiola, Verzana</i>	<i>"Blanc de Sers"</i>	2013	<i>Lavis</i>	22 ,00 12,5 %va
<b>CESCONI</b> <i>Chardonnay, pinot grigio, pinot bianco</i>	<i>"Olivar"</i> <i>BIO</i>	2017	<i>Trento</i>	45 ,00 13,5 %va

<b>EBNER</b> <i>Gruner veltliner</i>	<i>Gruner Veltliner</i>	2018	<i>Bolzano</i>	30 ,00 13,5 %va
<b>EBNER</b> <i>Pinot bianco</i>	<i>Pinot Bianco</i>	2019	<i>Bolzano</i>	30 ,00 14,5 %va
<b>FALKENSTEIN</b> <i>Pinot bianco</i>	<i>Pinot Bianco</i>	2017	<i>Valle Venosta</i>	28 ,00 13 %va
<b>FALKENSTEIN</b> <i>Riesling</i>	<i>Riesling</i>	2017	<i>Valle Venosta</i>	35 ,00 13,5 %va
<b>FILANDA DE BORON</b> <i>Solaris</i>	<i>"Dedit"</i> <i>BIO</i>	2011	<i>Tione di Trento</i>	35 ,00 14,5 %va
<b>LIESELEHOF</b> <i>Incrocio Bronner (Merzling, Sankt Laurent)</i>	<i>"Julian" Mitterbeg</i> <i>BIO</i>	2015	<i>Caldaro</i>	28 ,00 13 %va
<b>MANNI NOSSING</b> <i>Gruner veltliner</i>	<i>Gruner Veltliner</i>	2013	<i>Bressanone</i>	30 ,00 13 %va
<b>NIKLAS</b> <i>Sauvignon</i>	<i>Sauvignon</i>	2016	<i>Caldaro</i>	26 ,00 13,5 %va
<b>NIKLAS</b> <i>Pinot bianco</i>	<i>Hos Pinot Bianco</i>	2019	<i>Caldaro</i>	28 ,00 13 %va
<b>NIKLAS</b> <i>Kerner</i>	<i>Luxs Kerner</i>	2019	<i>Caldaro</i>	28 ,00 13,5 %va
<b>RUDI VINDIMIAN</b> <i>Kerner</i>	<i>780 m.s.l.m.</i>	2018	<i>Lavis</i>	25 ,00 12,5 %va
<b>ST. MICHAEL- EPPAN</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Sanct Valentin</i>	2018	<i>Appiano</i>	45 ,00 14 %va
<b>ST. MICHAEL- EPPAN</b> <i>Sauvignon</i>	<i>Sanct Valentin</i>	2020	<i>Appiano</i>	48 ,00 14 %va
<b>ST. MICHAEL- EPPAN</b> <i>Gewurztraminer</i>	<i>Sanct Valentin</i>	2019	<i>Appiano</i>	48 ,00 14,5 %va
<b>ST. MICHAEL- EPPAN</b> <i>Pinot grigio</i>	<i>Pinot Grigio</i>	2020	<i>Appiano</i>	25 ,00 13,5 %va
<b>ST. MICHAEL- EPPAN</b> <i>Moscato giallo</i>	<i>Moscato Giallo</i>	2019	<i>Appiano</i>	25 ,00 13,5 %va
<b>STRASSERHOF</b> <i>Sylvaner</i>	<i>Sylvaner</i>	2017	<i>Novacella</i>	28 ,00 13,5 %va
<b>TERLAN</b> <i>Sauvignon</i>	<i>"Winkl"</i>	2020	<i>Terlano</i>	38 ,00 14 %va
<b>TERLAN</b> <i>Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon</i>	<i>"Terlaner"</i>	2019	<i>Terlano</i>	28 ,00 13,5 %va
<b>TERLAN</b> <i>Chardonnay</i>	<i>"Kreuth"</i>	2019	<i>Terlano</i>	40 ,00 13,5 %va

<b>THURNHOF</b> <i>Moscato giallo</i>	<i>Goldmuskateller secco</i>	2017	<i>Bolzano</i>	26 ,00 13,5 %va
<b>VILLSCHIEDER</b> <i>Riesling</i>	<i>Riesling</i>	2019	<i>Valle Isarco</i>	35 ,00 13 %va
<b>ZENI</b> <i>Pinot nero</i>	<i>"Broili" rosato</i>	2019	<i>Trento</i>	20 ,00 13 %va

### LOMBARDIA

<b>BRANDOLINI ALESSIO</b> <i>Malvasia</i>	<i>"Il Bardughino"</i> BIO	2015	<i>Oltrepò Pavese</i>	16 ,00 13 %va
<b>MARCHESI DI MONTALTO</b> <i>Riesling</i>	<i>MonsAltum Riesling</i>	2018	<i>Oltrepò Pavese</i>	28 ,00 12 %va
<b>CA' LOJERA</b> <i>Trebbiano di Lugana</i>	<i>"Riserva del Lupo"</i>	2017	<i>Sirmione</i>	35 ,00 13 %va
<b>TORRAZZETTA</b> <i>Malvasia</i>	<i>"Intregh" malvasia macerata</i> BIO	2016	<i>Oltrepò Pavese</i>	35 ,00 13,5 %va
<b>TORRAZZETTA</b> <i>Pinot grigio</i>	<i>"Grimaro" rosato</i> BIO	2020	<i>Oltrepò Pavese</i>	30 ,00 13,5 %va

### LIGURIA

<b>LA PIETRA DEL FOCOLARE</b> <i>Vermentino</i>	<i>"Augusto"</i>	2016	<i>Ortonovo</i>	27 ,00 13,5 %va
<b>FORLINI CAPPELLINI</b> <i>Vermentino, albarola, bosca</i>	<i>Cinqueterre</i> BIO	2015	<i>Manarola</i>	30 ,00 13,5 %va
<b>MAIXEI</b> <i>Pigato</i>	<i>Riviera di ponente pigato</i>	2020	<i>Taggia</i>	28 ,00 14 %va
<b>OTTAVIANO LAMBRUSCHI</b> <i>Vermentino</i>	<i>"Vigna Marina"</i>	2016	<i>Colli di Luni</i>	30 ,00 13,5 %va
<b>OTTAVIANO LAMBRUSCHI</b> <i>Vermentino</i>	<i>"Il Maggiore"</i>	2017	<i>Colli di Luni</i>	30 ,00 14 %va
<b>POGGIO DEI GORLERI</b> <i>Vermentino</i>	<i>"Sori"</i>	2018	<i>Imperia</i>	24 ,00 13,5 %va



## TOSCANA

<b>LA LASTRA</b> Vernaccia	Vernaccia di S. Gimignano BIO	2019	San Gimignano	25 ,00 12,5 %va
<b>TUA RITA</b> Vermentino	"Perlato del Bosco"	2017	Livorno	28 ,00 13 %va

## MARCHE

<b>ACCADIA</b> Verdicchio	"Conscio" cl. Sup. Jesi	2017	Ancona	26 ,00 13,5 %va
<b>BUCCI</b> Verdicchio	Verdicchio Castelli di Jesi	2020	Ancona	35 ,00 13,5 %va
<b>BUCCI</b> Verdicchio	"Villa Bucci"	2017	Ancona	55 ,00 13,5 %va
<b>FATTORIA NANNI</b> Verdicchio	"Origine" BIO	2019	Montefano	28 ,00 13 %va
<b>GAROFOLI</b> Verdicchio	"Podium"	2013	Loreto	35 ,00 14 %va
<b>PODERI MATTIOLI</b> Verdicchio	"Lauro" riserva	2016	Ancona	30 ,00 13,5 %va
<b>UMANI RONCHI</b> Verdicchio	"Vecchie Vigne" Jesi BIO	2017	Osimo	40 ,00 13,5 %va

## ABRUZZO

<b>AGRIVERDE</b> Montepulciano	"Solarea" cerasuolo BIO	2017	Ortona	25 ,00 13,5 %va
<b>DE FERMO</b> Montepulciano	"Cince"" cerasuolo BIO	2017	Ortona	50 ,00 13,5 %va
<b>TIBERIO</b> Trebiano	Trebiano d' Abruzzo	2019	Cugnoli	20 ,00 12 %va
<b>TIBERIO</b> Montepulciano	Cerasuolo	2019	Cugnoli	30 ,00 13 %va
<b>TIBERIO</b> Trebiano	"Fonte Canale"	2016	Cugnoli	70 ,00 12 %va

<b>TIBERIO</b> <i>Pecorino</i>	<i>Pecorino</i>	2019	<i>Cugnoli</i>	30 ,00 14 %va
<b>TORRE DEI BEATI</b> <i>Trebbiano</i>	<i>"Bianchi grilli per la testa"</i> <i>BIO</i>	2016	<i>Pescara</i>	30 ,00 12,5 %va
<b>UMANI RONCHI</b> <i>Pecorino</i>	<i>"Centovie"</i> <i>BIO</i>	2018	<i>Colli Aprutini</i>	28 ,00 12,5 %va
<b>VALENTINI</b> <i>Trebbiano</i>	<i>Trebbiano d' Abruzzo</i> <i>BIO</i>	2017	<i>Loreto aprutino</i>	125 ,00 12 %va
<b>VALENTINI</b> <i>Trebbiano</i>	<i>Trebbiano d' Abruzzo</i> <i>BIO</i>	2016	<i>Loreto Aprutino</i>	145 ,00 12 %va

### LAZIO

<b>CANDIDATERRA</b> <i>Falanghina, fiano, greco</i>	<i>"Pandataria"</i>	2020	<i>Isola di Ventotene</i>	48 ,00 13,5 %va
<b>SERGIO MOTTURA</b> <i>Grechetto</i>	<i>"Poggio della costa"</i> <i>BIO</i>	2015	<i>Civitella d' Agliano</i>	28 ,00 14 %va

### PUGLIA

<b>A MANO</b> <i>Primitivo</i>	<i>Rosato primitivo</i>	2018	<i>Noci</i>	20 ,00 13 %va
<b>L' ARCHETIPO</b> <i>Fiano</i>	<i>Fiano</i> <i>BIO</i>	2015	<i>Salento</i>	20 ,00 12,5 %va

### CAMPANIA

<b>BENITO FERRARA</b> <i>Fiano</i>	<i>"Sequenzha"</i>	2020	<i>Tufo</i>	28 ,00 13 %va
<b>BENITO FERRARA</b> <i>Greco</i>	<i>"Vigna Cicogna"</i>	2020	<i>Tufo</i>	35 ,00 13 %va
<b>CANTINA DEI MONACI</b> <i>Greco</i>	<i>Greco di Tufo</i>	2020	<i>Avellino</i>	27 ,00 13 %va
<b>CONTRADA SALANDRA</b> <i>Falanghina</i>	<i>Falanghina</i>	2017	<i>Campi Flegrei</i>	28 ,00 13 %va
<b>FATTORIA LA RIVOLTA</b> <i>Falanghina</i>	<i>Falanghina del Sannio</i>	2019	<i>Benevento</i>	22 ,00 14 %va

<b>FATTORIA LA RIVOLTA</b> Fiano	<i>Fiano</i>	2019	<i>Benevento</i>	24 ,00 14 %va
<b>MARISA CUOMO</b> 60%falanghina, 40%biancolella	<i>"Furore"</i>	2019	<i>Costa d' Amalfi</i>	45 ,00 13,5 %va
<b>MARISA CUOMO</b> 50%pedirosso, 50%aglianico	<i>Rosato</i>	2019	<i>Costa d' Amalfi</i>	35 ,00 13,5 %va
<b>QUINTODECIMO</b> Greco	<i>"Giallo D' Arles"</i>	2020	<i>Mirabella Eclano</i>	65 ,00 13,5 %va
<b>QUINTODECIMO</b> Fiano	<i>"Exultet"</i>	2020	<i>Mirabella Eclano</i>	65 ,00 13,5 %va
<b>VADIAPERTI</b> Falanghina	<i>Falanghina</i> BIO	2019	<i>Benevento</i>	24 ,00 13 %va

## SICILIA

<b>BAGLIO ORO</b> Grillo	<i>"Guardiani di Aralto"</i>	2017	<i>Marsala</i>	22 ,00 13,5 %va
<b>BARONI DI PIANOGRILLO</b> Grillo	<i>BIO</i>	2017	<i>Chiaromonte Gulfi</i>	28 ,00 12,5 %va
<b>CENATIEMPO</b> Biancolella	<i>"Kalimera"</i>	2019	<i>Ischia</i>	38 ,00 13,5 %va
<b>FEUDO DISISA</b> Cataratto	<i>"Lu Bancu"</i>	2020	<i>Monreale</i>	26 ,00 12 %va
<b>FAUSTA MANSIO</b> Moscato Bianco	<i>"Micòl" moscato secco</i> BIO	2014	<i>Siracusa</i>	22 ,00 13 %va
<b>FILIPPO GRASSO</b> 90%Carricante, 10%Cataratto	<i>"Mari di Ripiddu" Etna</i>	2020	<i>Catania</i>	30 ,00 12,5 %va
<b>I VIGNERI</b> 90%carricante, 10%minella	<i>"Aurora" Etna</i>	2019	<i>Catania</i>	30 ,00 11 %va
<b>PIETRADOLCE</b> Nerello Mascalese	<i>Etna Rosato</i>	2018	<i>Catania</i>	27 ,00 13 %va
<b>PRINCIPI DI SPADAFORA</b> Cataratto, grillo, insolia	<i>"Don Pitro" bianco</i> BIO	2019	<i>Monreale</i>	26 ,00 13 %va
<b>TERRA COSTA NINO</b> 90%Carricante, 15%Cataratto, 5%Minnella	<i>"deAntea" Etna</i> BIO	2018	<i>Catania</i>	28 ,00 13,5 %va
<b>TERRA COSTA NINO</b> 90%Nerello Mascalese, 10%Nerello Cappuccio	<i>"deAetna" Etna Rosato</i> BIO	2019	<i>Catania</i>	28 ,00 13,5 %va
<b>TERRAZZE DELL' ETNA</b> Carricante	<i>"Cinniri" Etna</i>	2017	<i>Catania</i>	38 ,00 13,5 %va

<b>TERRAZZE DELL' ETNA</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Etna Rosato</i>	2017	<i>Catania</i>	25 ,00 13,5 %va
--	--------------------	------	----------------	--------------------

<b>PIETRADOLCE</b> <i>Nerello mascalese</i>	<i>Etna rosato</i>	2018	<i>Catania</i>	27 ,00 13 %va
--	--------------------	------	----------------	------------------

### **SARDEGNA**

<b>AUDARYA</b> <i>Vermentino</i>	<i>"Camminera"</i>	2018	<i>Olbia</i>	24 ,00 13,5 %va
-------------------------------------	--------------------	------	--------------	--------------------

<b>QUARTOMORO</b> <i>Vermentino</i>	<i>"Memorie di vite"</i>	2016	<i>Arborea</i>	30 ,00 13,5 %va
--	--------------------------	------	----------------	--------------------

<b>QUARTOMORO</b> <i>Vermentino</i>	<i>"Orriù" un anno dopo</i>	2018	<i>Arborea</i>	25 ,00 13,5 %va
--	-----------------------------	------	----------------	--------------------

<b>TANCA RAINA</b> <i>Vermentino</i>	<i>Vermentino di Gallura</i>	2019	<i>Olbia</i>	28 ,00 13,5 %va
---	------------------------------	------	--------------	--------------------

## FRANCIA

<b>BERNARD DEFAIX</b> Chardonnay	<i>Cote de Lechet Pr. Cru</i> CHABLIS	2018	<i>Borgogna</i>	€ 65 ,00 13 %va
<b>DOMAINE des ARDOISIÈRES</b> 40%chardonnay, 40% jaquère,20% mondeuse blanche	<i>Argile Blanc BIO</i>	2020	<i>Fréterive</i>	€ 42 ,00 11,5 %va
<b>DOMAINE des HUARDS</b> Romorantin	<i>Romo BIO</i> COUR-CHEVERNY	2018	<i>Loira</i>	€ 38 ,00 13 %va
<b>DOMAINE HAMELIN</b> Chardonnay	<i>Beauroy Pr. Cru</i> CHABLIS	2018	<i>Borgogna</i>	€ 40 ,00 13 %va
<b>DOMAINE JAEGER-DEFAIX</b> Chardonnay	<i>Rabource Premiere Cru</i> RULLY	2018	<i>Borgogna</i>	€ 65 ,00 13 %va
<b>DOMINIQUE SCHLUMBERGER</b> Muscat	<i>Les Princes Abbés</i>	2014	<i>Alsazia</i>	€ 36 ,00 12 %va
<b>FREDERIC MABILEAU</b> Chenin blanc	<i>Les Princes Abbés</i> SAUMUR	2016	<i>Loira</i>	€ 65 ,00 13 %va
<b>HENRI BOURGEOIS</b> Sauvignon	<i>Les Baronnes</i> SANCERRE	2020	<i>Chavignol</i>	€ 45 ,00 14 %va
<b>HENRI BOURGEOIS</b> Sauvignon	<i>Terroir de Silex</i> SANCERRE	2017	<i>Chavignol</i>	€ 95 ,00 13 %va
<b>LES GRANGE TIPHAINE</b> Sauvignon	<i>Quatre Mains BIO</i> TOURAINÉ	2020	<i>Borgogna</i>	€ 60 ,00 13 %va
<b>PATRICE MOREUX</b> Chardonnay	<i>Corty Artisan</i> POULLY-FUMÉ'	2018	<i>Borgogna</i>	€ 45 ,00 13,5 %va
<b>POMMIER</b> Chardonnay	<i>Chablis BIO</i> CHABLIS	2019	<i>Borgogna</i>	€ 45 ,00 13,5 %va

## GERMANIA

<b>BERNHARD HUBER</b> Chardonnay, pinot bianco	<i>Malterdinger</i>	2018		€ 60 ,00 12,5 %va
<b>DOM</b> Riesling	<i>Riesling Trocken</i>	2018	<i>Mosella</i>	€ 35 ,00 12 %va
<b>FRANK FREI</b> Muller	<i>Muller Thurgau Trocken</i>	2011	<i>Franconia</i>	€ 30 ,00 12 %va

<b>HANS WIRSCHING</b> <i>Muller</i>	<i>Muller Thurgau Trocken</i>	2017	<i>Franconia</i>	€ 35 ,00 12 %va
<b>HANS WIRSCHING</b> <i>Silvaner</i>	<i>Silvaner Trocken</i>	2017	<i>Franconia</i>	€ 35 ,00 12 %va
<b>DOMINIQUE SCHLUMBERGER</b> <i>Muscat</i>	<i>Les Princes Abbés</i>	2014	<i>Alsazia</i>	€ 36 ,00 12 %va

## VINI ROSSI

### EMILIA ROMAGNA

<b>DALLA TERRA E DAL MESTIERE</b> <i>Cabernet sauvignon</i>	<i>Bologna rosso riserva</i>	2016	<i>Faenza</i>	€ 35 ,00 13,5 %va
<b>GALLEGATI</b> <i>Sangiovese</i>	<i>"Corallo rosso"</i>	2016	<i>Faenza</i>	€ 28 ,00 13,5 %va
<b>LODI CORAZZA</b> <i>Barbera</i>	<i>"Castel Zola"</i>	2018	<i>Zola Predosa</i>	€ 35 ,00 14 %va
<b>MARIOTTI</b> <i>Fortana</i>	<i>"Surlie" fortana frizzante</i>	2015	<i>Argenta</i>	€ 16 ,00 12 %va

### PIEMONTE

<b>MARCO BOTTURA</b> <i>Barbera</i>	<i>Barbera d' Alba Superiore</i>	2015	<i>Serralunga D' Alba</i>	€ 45 ,00 14 %va
--	----------------------------------	------	---------------------------	--------------------

### TRENTINO

<b>ERSTE+NEUE</b> <i>Schiava</i>	<i>"Leuchtenburg" schiava</i> <i>BIO</i>	2015	<i>Trento</i>	€ 30 ,00 13,5 %va
<b>NIKLAS</b> <i>Schiava</i>	<i>Schiava</i>	2019	<i>Caldaro</i>	€ 24 ,00 13 %va
<b>KOSSLER</b> <i>Pinot nero</i>	<i>Pinot nero</i>	2019	<i>Caldaro</i>	€ 28 ,00 13 %va
<b>ST.MICHAEL-EPPAN</b> <i>Lagrein</i>	<i>Lagrein</i>	2019	<i>Appiano</i>	€ 30 ,00 13,5 %va
<b>ST.MICHAEL-EPPAN</b> <i>Cabernet sauvignon</i>	<i>Cabernet sauvignon</i>	2010	<i>Appiano</i>	€ 35 ,00 13,5 %va

<b>TERLAN</b> <i>Lagrein</i>	<i>"Porphy"</i>	2013	<i>Terlano</i>	€ 65 ,00 14 %va
---------------------------------	-----------------	------	----------------	--------------------

### **MARCHE**

<b>GAROFOLI</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	<i>"Camerlano"</i>			€ 35 ,00 14,5 %va
--	--------------------	--	--	----------------------

### **TOSCANA**

<b>TERENZI</b> <i>Sangiovese</i>	<i>"Purosangue" Morellino</i>	2014	<i>Scansano</i>	€ 35 ,00 14,5 %va
-------------------------------------	-------------------------------	------	-----------------	----------------------

### **PUGLIA**

<b>L' ARCHETIPO</b> <i>Primitivo</i>	<i>Primitivo</i>	2011	<i>Salento</i>	€ 30 ,00 13 %va
---	------------------	------	----------------	--------------------

### **ABRUZZO**

<b>VALENTINI</b> <i>Montepulciano</i>	<i>Montepulciano d' Abruzzo</i>	2015	<i>Loreto Aprutino</i>	€ 200 ,00 14 %va
--	---------------------------------	------	------------------------	---------------------