

Spumanti Magnum

<i>Tener (Chardonnay Sauvignon)</i>	<i>s.a</i>	<i>Banfi</i>	<i>Montalcino (FI)</i>	<i>48,00</i>
<i>Alta Langa Vigne Regali</i>	<i>2018</i>	<i>Banfi</i>	<i>Asti</i>	<i>80,00</i>
<i>Deltetto Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Deltetto</i>	<i>Canale (CN)</i>	<i>80,00</i>
<i>Alta Langa Vigne Regali Rosè</i>	<i>2018</i>	<i>Banfi</i>	<i>Asti</i>	<i>80,00</i>
<i>Conte Federico</i>	<i>2018</i>	<i>Masi</i>	<i>Trento</i>	<i>90,00</i>
<i>Uberti Extra Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>95,00</i>
<i>Leonia</i>	<i>s.a</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	<i>95,00</i>
<i>Brut</i>	<i>2006</i>	<i>Enrico Gatti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>155,00</i>
<i>Brut</i>	<i>2005</i>	<i>Enrico Gatti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>155,00</i>
<i>Alta Langa 100 mesi</i>	<i>2011</i>	<i>Banfi</i>	<i>Strevia (AL)</i>	<i>150,00</i>
<i>Dequinque (Chardonnay)</i>	<i>s.a</i>	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>260,00</i>
<i>Giulio Ferrari</i>	<i>2009</i>	<i>Ferrari</i>	<i>Trento</i>	<i>390,00</i>
<i>Anna Maria Clementi</i>	<i>1997</i>	<i>Ca del Bosco</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>410,00</i>

Spumanti Ferrari con fermentazione metodo classico

<i>Perlè</i>	<i>2016</i>		<i>Trento</i>	<i>64,00</i>
<i>Perlè Rosè</i>	<i>2016</i>		<i>Trento</i>	<i>69,00</i>
<i>Perlè Zero</i>	<i>2015</i>		<i>Trento</i>	<i>85,00</i>
<i>Perlè Nero</i>	<i>2015</i>		<i>Trento</i>	<i>88,00</i>
<i>Giulio Ferrari</i>	<i>2009</i>		<i>Trento</i>	<i>175,00</i>
<i>Giulio Ferrari Rosè</i>	<i>2008</i>		<i>Trento</i>	<i>230,00</i>
<i>Riserva Lunelli</i>	<i>2015</i>		<i>Trento</i>	<i>490,00</i>

Spumanti italiani con fermentazione metodo Charmat

<i>Tener (Chardonnay Sauvignon)</i>		<i>Banfi</i>	<i>Montalcino (FI)</i>	<i>24,00</i>
---	--	--------------	------------------------	--------------

Spumanti italiani con fermentazione metodo classico

<i>Trebus (Fiano, Falanghina, Greco)</i>	<i>s.a</i>	<i>Fattoria Pagano</i>	<i>Carinolo (CE)</i>	<i>35,00</i>
<i>Brut Millesimato</i>	<i>2016</i>	<i>Da Milano</i>	<i>Barolo (CN)</i>	<i>38,00</i>
<i>Cuvèe Voyage</i>	<i>2009</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	<i>38,00</i>
<i>Leonia Pomino</i>	<i>2017</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Castello di Pomino (FI)</i>	<i>58,00</i>
<i>Magnificienta (Chardonnay)</i>	<i>2017</i>	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>58,00</i>
<i>Comarì del Salem (Chard, PBianco)</i>	<i>2014</i>	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>65,00</i>
<i>Jefferson Dosage zero</i>	<i>2018</i>	<i>Conterno</i>	<i>Nervi (AL)</i>	<i>90,00</i>
<i>Quinque (Chardonnay)</i>	<i>s.a.</i>	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>95,00</i>

Spumanti Rosè italiani con fermentazione metodo classico

<i>Ego Svm (Primitivo)</i>	<i>2014</i>	<i>Dragone</i>	<i>Pietrapenta (MT)</i>	<i>36,00</i>
<i>Uberti Francesco I (P.Nero, Chardonnay)</i>	<i>s.a</i>	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>55,00</i>
<i>La Montina Extra Brut</i>		<i>La Montina</i>	<i>Erbusco (CN)</i>	<i>58,00</i>
<i>Leonia</i>	<i>2015</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Castello di Pomino (FI)</i>	<i>58,00</i>
<i>Bellavista</i>	<i>2014</i>	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>70,00</i>

Spumanti italiani “Alta Langa” metodo classico

<i>Cuvèe Aurora</i>	2019	Banfi	Strevi (AL)	35,00
<i>Cuvèe Aurora Rosè</i>	2019	Banfi	Strevi (AL)	37,00
<i>Rosè de Noirs (nebbiolo) Millesimato</i>	2016	Deltetto	Canale (CN)	38,00
<i>Blanc de Noire (Pinot Nero)</i>	2018	Deltetto	Canale (CN)	60,00
<i>Alta Langa 100 mesi Magnum</i>	2011	Banfi	Strevi (AL)	150,00

Champagne Rosè

<i>Joseph Perrier Rosè</i>	s.a	Joseph Perrier	Reims	75,00
<i>Billecart Salmon Rosè</i>	s.a	Billecart Salmon	Reims	115,00
<i>Ruinart Rosé</i>	s.a	Ruinart	Reims	120,00
<i>Louis Roederer Rosè</i>	2013	Louis Roederer	Reims	135,00
<i>Pol Roger</i>	2015	Pol Roger	Reims	135,00
<i>Louise Rosè</i>		Pommery	Reims	370,00
<i>Cristal Rosé</i>	2000	L.Roderer	Reims	580,00
<i>Don Perignon Vintage</i>	2008	Don Perignon	Reims	550,00

La selezione Louise Pommery

<i>Louise</i>	1999	Pommery	Reims	255,00
<i>Louise Nature</i>	2004	Pommery	Reims	255,00

Champagne

<i>Leon Launois Cuvèe</i>	<i>s.a</i>	<i>Leon Launois</i>	<i>Epernay</i>	<i>70,00</i>
<i>Veuve Pelletier</i>	<i>s.a</i>	<i>Veuve Pelletier</i>	<i>Reims</i>	<i>70,00</i>
<i>Joseph Perrier</i>	<i>s.a</i>	<i>Joseph Perrier</i>	<i>Reims</i>	<i>74,00</i>
<i>Deutz</i>	<i>s.a</i>	<i>Deutz</i>	<i>Reims</i>	<i>80,00</i>
<i>Augustin. Terre Blanc de Noirs</i>	<i>s.a</i>	<i>Augustin</i>	<i>Reims</i>	<i>85,00</i>
<i>Tattinger Cuvèe Prestige</i>	<i>s.a</i>	<i>Tattinger</i>	<i>Reims</i>	<i>86,00</i>
<i>Pol Roger</i>	<i>s.a</i>	<i>Pol roger</i>	<i>Reims</i>	<i>88,00</i>
<i>Billecart Salmon</i>	<i>s.a</i>	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	<i>88,00</i>
<i>Louis Roederer Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>88,00</i>
<i>Joseph Perrier Blanc de Blancs</i>	<i>s.a</i>	<i>Jospeh Perrier</i>	<i>Reims</i>	<i>90,00</i>
<i>De Saint Gall Blanc de Blancs</i>	<i>s.a</i>	<i>De Saint Gall</i>	<i>Reims</i>	<i>90,00</i>
<i>Alain Edouard Blanc de Blancs</i>	<i>s.a</i>	<i>Epc</i>	<i>Reims</i>	<i>92,00</i>
<i>Drappier Blanc de Blancs</i>	<i>s.a</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>110,00</i>
<i>Mumm de Cramant Gran Cru</i>	<i>s.a</i>	<i>G.H.Mumm</i>	<i>Reims</i>	<i>110,00</i>
<i>Pol Roger PURE</i>		<i>Pol Roger</i>	<i>Reims</i>	<i>120,00</i>
<i>Louis Roederer Vintage</i>	<i>2012</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>120,00</i>
<i>Veuve Clicquot series3 Extra Brut Extra Gold</i>		<i>Veuve Clicquot</i>	<i>Reims</i>	<i>135,00</i>
<i>Pol Roger Blanc de Blancs</i>	<i>2015</i>	<i>Pol Roger</i>	<i>Reims</i>	<i>140,00</i>
<i>Corbon Millesime (Chardonnay)</i>	<i>2010</i>	<i>Les Bacchantes</i>	<i>Avize</i>	<i>150,00</i>
<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	<i>2005</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>250,00</i>
<i>Cuvèe R.Lalou Cuvèe Prestige</i>	<i>1998</i>	<i>G.H.Mumm</i>	<i>Reims</i>	<i>260,00</i>

<i>Krug grande Cuvee</i>	<i>2015</i>	<i>Krug</i>	<i>Reims</i>	<i>360,00</i>
<i>Don Perignon</i>	<i>2013</i>	<i>Don Perignon</i>	<i>Reims</i>	<i>360,00</i>
<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	<i>1999</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>370,00</i>
<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	<i>1998</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>380,00</i>
<i>Billecart Salmon Cuveè Nicolas F.</i>	<i>1998</i>	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	<i>430,00</i>
<i>Don Ruinart Blanc de Blancs</i>	<i>2010</i>	<i>Ruinart</i>	<i>Reims</i>	<i>470,00</i>
<i>Winston Churchill</i>	<i>2015</i>	<i>Pol Roger</i>	<i>Reims</i>	<i>480,00</i>
<i>Winston Churchill</i>	<i>2013</i>	<i>Pol Roger</i>	<i>Reims</i>	<i>480,00</i>
<i>Winston Churchill</i>	<i>2009</i>	<i>Pol Roger</i>	<i>Reims</i>	<i>490,00</i>
<i>Billecart Clos St.Hilaire</i>	<i>1997</i>	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	<i>490,00</i>
<i>Krug Vintage</i>	<i>1995</i>	<i>Krug</i>	<i>Reims</i>	<i>580,00</i>
<i>Don Perignon P2</i>	<i>2004</i>	<i>Don Perignon</i>	<i>Reims</i>	<i>700,00</i>

La selezione Cristal Louis Roederer

<i>Cristal</i>	<i>2000</i>		<i>Reims</i>	<i>450,00</i>
<i>Cristal</i>	<i>1999</i>		<i>Reims</i>	<i>480,00</i>

La selezione Bollinger

<i>Grande Annèe</i>	<i>1999</i>		<i>Reims</i>	<i>370,00</i>
<i>Grande Annèe</i>	<i>1997</i>		<i>Reims</i>	<i>390,00</i>
<i>R.D</i>	<i>1997</i>		<i>Reims</i>	<i>430,00</i>
<i>R.D</i>	<i>1985</i>		<i>Reims</i>	<i>520,00</i>

Champagne Grandi Formati

<i>Cuvée Royale Brut magnum</i>	<i>s.a</i>	<i>Joseph Perrier</i>	<i>Reims</i>	<i>174,00</i>
<i>Brut Réserve magnum</i>	<i>s.a</i>	<i>Billecart-Salmon</i>	<i>Reims</i>	<i>195,00</i>
<i>Pol Roger Magnum</i>	<i>s.a</i>	<i>Pol Roger</i>	<i>Reims</i>	<i>195,00</i>
<i>Marie Stuart Brut 3lt</i>	<i>s.a</i>	<i>Marie Stuart</i>	<i>Reims</i>	<i>495,00</i>
<i>Gaston Chiquet Blanc de blancs</i>	<i>1997</i>	<i>Gaston Chiquet</i>	<i>Reims</i>	<i>480,00</i>
<i>Louis Roderer</i>	<i>1999</i>	<i>Louis Roderer</i>	<i>Reims</i>	<i>490,00</i>
<i>Louise Magnum</i>	<i>2002</i>	<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	<i>385,00</i>
<i>Louise Magnum</i>	<i>2000</i>	<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	<i>450,00</i>
<i>Pol Roger 3lt</i>	<i>s.a</i>	<i>Pol Roger</i>	<i>Reims</i>	<i>690,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>2008</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>940,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>2004</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>1,150,00</i>
<i>Krug</i>	<i>2015</i>	<i>Krug</i>	<i>Reims</i>	<i>1,200,00</i>
<i>Winston Churchill</i>	<i>2012</i>	<i>Pol Roger</i>	<i>Reims</i>	<i>1,200,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>1999</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>1,600,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>1997</i>	<i>Louis Roderer</i>	<i>Reims</i>	<i>1,600,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>1995</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>1,850,00</i>
<i>Louise 3 lt</i>		<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	<i>1,660,00</i>
<i>Cristal 3 lt</i>	<i>2006</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>3,950,00</i>
<i>Cristal 3 lt</i>	<i>1999</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>4,000,00</i>
<i>Krug Grande Cuvée</i>	<i>1990</i>	<i>Krug</i>	<i>Reims</i>	<i>4,500,00</i>

Vini bianchi di Grandi Formati

<i>Pecorino Castello di Semivicoli</i>	2017	<i>Masciarelli</i>	<i>Abruzzo</i>	105,00
<i>Pio di Lei Chardonnay</i>	2014	<i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	125,00
<i>Liende</i>	2000	<i>La Viarte</i>	<i>Friuli</i>	125,00
<i>Vorberg Pinot bianco</i>	2000	<i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	180,00
<i>Vorberg Pinot bianco</i>	1999	<i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	185,00
<i>Gewurztraminer Cuvé</i>	2005	<i>Willm</i>	<i>Alsazia</i>	188,00
<i>Ribolla</i>	1998	<i>Gravner</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	230,00

(Apriremo volentieri anche bottiglie 0,75 da proporvi al calice o da mezze bottiglie)

Vini Bianchi Valdostani

<i>Chambave, Muscat</i>	2018	<i>Maison Anselmet</i>	<i>Forgiano (AO)</i>	30,00
<i>Chardonnay</i>	2018	<i>Maison Anselmet</i>	<i>Forgiano (AO)</i>	32,00
<i>Chardonnay Riserva</i>	2017	<i>Maison Anselmet</i>	<i>Forgiano (AO)</i>	49,00

Vini bianchi Piemontesi

<i>Erbaluce di Caluso (Selezione Red Nen)</i>	2021	<i>Az Agr Luca Leggero</i>	<i>Piverone (TO)</i>	28,00
<i>Gavi</i>	2021	<i>Banfi</i>	<i>Gavi (AL)</i>	20,00
<i>Aivè (Moscato vinificato secco)</i>	2016	<i>La Bruciata</i>	<i>S.Stefano Belbo (CN)</i>	24,00
<i>Minaia (Gavi)</i>	2017	<i>Nicola Bergaglio</i>	<i>Rovereto (AL)</i>	24,00
<i>Arneis Riserva</i>	2021	<i>Deltetto</i>	<i>Canale (CN)</i>	27,00
<i>Timorasso "Terre di Libarana"</i>	2018	<i>Ezio Poggio</i>	<i>Vignole Barbera (AL)</i>	30,00
<i>L'altro (Chardonnay)</i>	2020	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	30,00
<i>Sauvignon Blanc</i>	2020	<i>Isolabella della Croce</i>	<i>Loazzolo (AT)</i>	32,00
<i>Sauvignon</i>	2019	<i>L'astemia Pentita</i>	<i>Barolo (CN)</i>	33,00
<i>Riesling</i>	2020	<i>Isolabella della Croce</i>	<i>Loazzolo della croce (AT)</i>	33,00
<i>Langhe bianco (Riesling renano)</i>	2017	<i>Vayra</i>	<i>Barolo (CN)</i>	42,00
<i>Langhe Sauvignon</i>	2019	<i>La Spinetta</i>	<i>Castagnole Lanze (AT)</i>	50,00
<i>Rosy-Bass Langhe (Chardonnay)</i>	2017	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	160,00
<i>Rosy-Bass Langhe (Chardonnay)</i>	2014	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	185,00

Vini bianchi Piemontesi affinati in barrique

<i>Langhe (Chard Sauv,Reisling,Nascetta)</i>	2021	<i>L.Baudana- Vajra</i>	<i>Dragon Barolo (CN)</i>	50,00
<i>Pio di Lei (Chardonnay)</i>	2019	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	55,00
<i>Langhe (Sauvignon)</i>	2005	<i>M.Correggia</i>	<i>Canale (CN)</i>	70,00
<i>Pio di Lei (Chardonnay)</i>	2016	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	60,00
<i>Gaia & Rey Langhe (Chardonnay)</i>	2013	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco(CN)</i>	240,00
<i>Gaia & Rey Langhe (Chardonnay)</i>	2006	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco(CN)</i>	265,00
<i>Gaia & Rey Langhe (Chardonnay)</i>	2004	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco(CN)</i>	310,00

Vini bianchi Liguri

<i>Colli di Luni Vermentino</i>	2016	<i>Lunae</i>	<i>Ortonovo (Sp)</i>	40,00
-------------------------------------	------	--------------	----------------------	-------

Vini bianchi Liguri Biologici

<i>Possa U Giancu</i>	2021	<i>U Giancu</i>	<i>San Massimo (GE)</i>	34,00
-----------------------	------	-----------------	-------------------------	-------

Vini bianchi Toscani e Umbri

<i>Fumaio</i> (Chardonnay, Sauvignon Blanc)	2020	Banfi	Montalcino (SI)	24,00
<i>Sauvignon Blanc</i>	2017	Banfi	Montalcino (SI)	35,00
<i>La Pettegola</i> (Vermentino)	2018	Banfi	Montalcino (SI)	35,00

Vini bianchi Toscani e Umbri affinati in barrique

<i>Benefizio Pomino riserva</i> (Chardonnay)	2019	Frescobaldi	Ponteassieve(FI)	45,00
<i>Conte della Vipera</i>	2020	Antinori	Castello della Sala (TR)	64,00
<i>Poggio alle Gazze</i> (Sauvignon)	2015	Ornellaia	Bolgheri (LI)	70,00

Vini bianchi Lombardi

<i>Convento Annunciata (Chardonnay)</i>	1996	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	110,00
<i>Uccellanda (Chardonnay, Pinot Bianco)</i>	1997	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	110,00

Vini bianchi Marchigiani

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi (Classico superiore)</i>	2014	<i>Umani Ronchi</i>	<i>Le Busche Montecarotto (AN)</i>	46,00
---	------	---------------------	--	-------

Marchigiani Biologici

<i>Il Gentile (Verdicchio)</i>	2020	<i>Di Giulia</i>	<i>Cupramontana (AN)</i>	40,00
--------------------------------	------	------------------	--------------------------	-------

Vini bianchi Abruzzo “Biologici” dedicato ad Emidio Pepe

<i>Trebbiano</i>	2020		<i>Teramo (TE)</i>	55,00
<i>Trebbiano</i>	2017			65,00
<i>Trebbiano</i>	2013			85,00
<i>Trebbiano</i>	2004			105,00
<i>Trebbiano</i>	1997			120,00
<i>Trebbiano</i>	1995			130,00

Vini bianchi Veneto

<i>Soave Sup</i>	2019	<i>Masi</i>	<i>San Ambrogio (VR)</i>	35,00
<i>Chardonnay</i>	2017	<i>Inama</i>	<i>San Bonifacio (VR)</i>	42,00
<i>Sauvignon Vulcaia</i>	2016	<i>Inama</i>	<i>San Bonifacio (VR)</i>	48,00

Vini bianchi Friuli Venezia Giulia

<i>Friuliano</i>	2022	<i>De Lorenzi</i>	<i>Pravisdomini (PD)</i>	26,00
<i>Chardonnay</i>	2022	<i>De Lorenzi</i>	<i>Pravisdomini (PD)</i>	26,00
<i>Ribolla Gialla</i>	2023	<i>De Lorenzi</i>	<i>Pravisdomini (PD)</i>	30,00
<i>Sauvignon</i>	2022	<i>De Lorenzi</i>	<i>Pravisdomini (PD)</i>	30,00
<i>Sauvignon</i>	2021	<i>Ronco Blanchis</i>	<i>Mossa (GO)</i>	32,00
<i>Pinot Grigio</i>	2021	<i>Ronco Blanchis</i>	<i>Mossa (GO)</i>	32,00
<i>Ronco delle Cime Friuliano</i>	2021	<i>Venica</i>	<i>Dolega del collio (GO)</i>	40,00
<i>Tàlis (Pinot Bianco)</i>	2021	<i>Venica</i>	<i>Dolega del Collio (GO)</i>	40,00
<i>Ronco delle Mele (Sauvignon)</i>	2021	<i>Venica</i>	<i>Dolega del Collio (GO)</i>	45,00
<i>Chardonnay</i>	2017	<i>Venica</i>	<i>Dolega del Collio (GO)</i>	45,00
<i>Colle Duga (Friulano)</i>	2007	<i>Princic Damian</i>	<i>Cormons (GO)</i>	40,00
<i>Collio. Biodinamico (Friulano,Ribolla,Malvasia)</i>	2020	<i>Edi Keber</i>	<i>Cormons (GO)</i>	40,00
<i>Blanc de Blanchis Riserva (Friulano,Chardonnay, Sauvignon,Malvasia)</i>	2017	<i>Ronco Blanchis</i>	<i>Mossa (GO)</i>	62,00
<i>BRDA Selezione di famiglia (Friulano,Ribolla,Malvasia)</i>	2019	<i>Christian Keber</i>	<i>Cormons (GO)</i>	60,00

Vini bianchi Friuli Venezia Giulia affinati in barrique

<i>Confini</i> (Pinot grigio, riesling, traminer)	2010	Lis Neris	San Lorenzo Isontino (GO)	60,00
<i>Pomedes Scubla</i> (Pinot bianco, Pinot grigio)	2000	Roberto Scubla	Ippolis (Go)	70,00
<i>Confini</i> (Pinot grigio, riesling, traminer)	2007	Lis Neris	San Lorenzo Isontino(GO)	70,00

Vini bianchi Friuli Venezia Giulia “Biologici”

<i>Sivi</i>	2017	Radikon	Oslvaia (GO)	60,00
<i>Ribolla</i>	2005	Gravner	Oslavia (GO)	105,00
<i>Ribolla</i>	2000	Gravner	Oslavia (GO)	130,00

Vini bianchi Veneto “Biologici”

<i>Terralba</i> (Tocai, Ribolla)	2001	Castello di Lispida	Monselice (PD)	75,00
<i>Amphora</i> (Tocai)	2003	Castello di Lispida	Monselice (PD)	75,00

Vini Bianchi Sud Tirolo Biologici vendemmia Piwi

<i>Solaris</i>	2017	<i>Thomas Niedermayr</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	50,00
----------------	------	------------------------------	---------------------	-------

Vini bianchi Trentino Alto Adige sud Tirol

<i>Moscato giallo</i>	2020	<i>K.Lentsch</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	30,00
<i>Pinot Bianco Schulthaus</i>	2022	<i>Cantine San Michele</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	37,00
<i>Pinot Bianco</i>	2021	<i>K.Lentsch</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	37,00
<i>Gewurztraminer</i>	2021	<i>Alois lageder</i>	<i>Magrè (BZ)</i>	37,00
<i>Gewurztraminer</i>	2019	<i>Alois Lageder</i>	<i>Am Sand Magrè (BZ)</i>	47,00
<i>Pinot Bianco Magnum Schulthaus</i>	2022	<i>Cantine San Michele</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	88,00

Vini bianchi Trentino Alto Adige affinato in Barrique

<i>Gewurztraminer</i>	2021	<i>St Valentin</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	52,00
<i>Pinot Bianco</i>	2020	<i>St Valentin</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	52,00
<i>Sauvignon</i>	2021	<i>St Valentin</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	55,00
<i>Feldmarschall (Muller Thurgau)</i>	2009	<i>Tiefenbrunner</i>	<i>Caldaro (BZ)</i>	85,00
COLLECTION		ST VALENTIN		
	2008			
<i>Pinot Bianco</i>	2009		<i>Appiano (BZ)</i>	95,00
	2010			
<i>Sauvignon</i>	2011			98,00
<i>Appius</i>	2018			160,00
<i>Appius Magnum</i>	2018			380,00

Vini bianchi Pugliesi

<i>Sannà</i> (Chardonnay)	2000	<i>Borgo Canale</i>	<i>Fasano (BR)</i>	75,00
------------------------------	------	---------------------	--------------------	-------

Vini bianchi Campani

<i>Greco Sannio</i>	2022	<i>La Guardiense</i>	<i>Sannio (BN)</i>	22,00
<i>Albente Falanghina</i>	2016	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	25,00
<i>Falanghina</i> (vendemmia tardiva)	2022	<i>Fattoria Pagano</i>	<i>Carinola (CE)</i>	26,00
<i>Greco di Tufo</i>	2022	<i>Fattoria Pagano</i>	<i>Carinola (CE)</i>	30,00
<i>Fiano di Avellino</i>	2022	<i>Fattoria Pagano</i>	<i>Carinola (CE)</i>	30,00
<i>Lacryma Christi</i> (Coda di Volpe)	2017	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	32,00
<i>Lacryma Christi</i> (Coda di Volpe)	2017	<i>Mastrobernardino</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	32,00
<i>Falerno del Massico Bianco</i> (Falanghina)	2022	<i>Fattoria Pagano</i>	<i>Carinola (CE)</i>	40,00
<i>Campanaro</i> (Greco, Fiano)	2010	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	85,00

Vini Bianchi Basilicata

<i>Chardonnay Bosco delle Rose</i>	2018	<i>Bisceglie</i>	<i>Lavello (PZ)</i>	30,00
------------------------------------	------	------------------	---------------------	-------

Vini bianchi sardi "Biologici"

<i>Renosu</i> (Vermentino e Moscato di Sennori)	2014	<i>Dettori</i>		38,00
--	------	----------------	--	-------

Vini bianchi Sicilia

<i>Etna Bianco</i> <i>(Cataratto, Caricante, Minnella)</i>	2021	<i>Ciro Biondi</i>	<i>Trrcastagni (CT)</i>	45,00
<i>Salina Bianco M</i>	2021	<i>Eolia</i>	<i>Isole Eolie</i>	45,00

Vini bianchi Sicilia “Biologici”

<i>Serragghia</i> <i>(Zibibbo)</i>	2014	<i>Giotto Bini</i>	<i>Pantelleria (TP)</i> <i>Uva raccolta a mano interrata e</i> <i>messa nelle anfore di tufo non cerate e</i> <i>non filtrato</i>	75,00
<i>Vino di Contrada</i>	2021	<i>Occhipinti</i>	<i>Vittoria (RG)</i>	78,00

Vini bianchi Francesi

<i>Chablis</i> (Chardonnay)	2020	Denis Race	Borgogna	56,00
<i>Riesling</i>	2013	Club des Sommeliers	Alsazia	65,00
<i>Pinot Blanc</i>	2003	Kuentz Bas	Alsazia	75,00
<i>Sancerre</i> (Sauvignon Blanc)	2013	Club des Sommeliers	Loira	70,00
<i>Pouilly Fuissè</i> (Chardonnay)	2013	Jean Bouchard	Loira	80,00
<i>Comte Lafond</i> (Sauvignon Blanc)	2004	LaDoucette	Sancerre Loira	120,00
<i>Comte La Fonde</i> <i>Sancerre Grand Cru</i> (Sauvignon Blanc)	1996	La Doucette	Loira	190,00
<i>Baron de L.</i>	2015	La Doucette	Loira	150,00
<i>Chablis Collection</i> (Chardonnay)	1996	Gran Regnard	Borgogna	250,00
<i>Chassagne-Montrachet</i> <i>1^{er} cru</i>	2006	Château de la Maltroye	Borgogna	195,00
<i>Hermitage</i> (Marsanne, Roussanne)	2004	Paul Jaboulet	Valle del Reno Le Chevalier de Sterimberg	260,00
<i>Hermitage</i> (Marsanne, Roussanne)	1997	Paul Jaboulet	Valle del Reno Le Chevalier de Sterimberg	280,00
<i>Chassagne Montrachet</i> <i>1°Cru (Chardonnay)</i>	2006	Chateau de la Maltroye	Borgogna	190,00
<i>Chablis Gran Cru</i> Magnum	1996	Domaine Laroche	Loira	480,00
<i>Chablis Gran Cru</i> Magnum	1990	Domaine Laroche	Loira	500,00
<i>Chablis Gran Cru</i> Magnum	1988	Domaine Laroche	Loira	550,00
<i>Chablis Gran Cru</i> Magnum	1984	Domaine Laroche	Loira	640,00

Vini bianchi Francesi “Biologici”

<i>Aligotè</i>	2020	<i>Pierre Morey</i>	<i>Borgogna</i>	40,00
<i>Muscadet Orthogneiss</i>	2018	<i>Ecu</i>	<i>Muscadet</i>	40,00
<i>Hatweg Auverrois Vieilles Vignes</i>	2019	<i>Hartweg</i>	<i>Alsazia</i>	60,00
<i>Clos du Tue-Bœuf (Chardonnay)</i>	2002	<i>Clos de bouef</i>	<i>Loire</i>	75,00
<i>Le Grand Blanc (GrenacheBlanc, Chardonnay, Roussanne, Rolle, Muscat)</i>	2003	<i>Henri Milan</i>	<i>Francia</i>	85,00
<i>Macon Chaintré (Chardonnay)</i>	2000	<i>Domaine Valette</i>	<i>Vieilles Vignes Bourgogne</i>	90,00
<i>Les Viueux Clos (Chenin Blanc)</i>	2020	<i>Nicolas Joly</i>	<i>Macon Loira</i>	90,00
<i>Vouvray Demi sec (Chenin Blanc)</i>	2001	<i>Huet</i>	<i>Le Mont Loira</i>	115,00
<i>Vouvray (Chenin Blanc)</i>	2006	<i>Huet</i>	<i>Clos du bourg Loira</i>	120,00
<i>Mersault</i>	2020	<i>Pierre Morey</i>	<i>Bogogna</i>	150,00
<i>Domaine</i>	2003	<i>Ravenau Destezet</i>	<i>Bourgogne</i>	150,00
<i>Coulee de Serrant (Chenin Blanc)</i>	2020	<i>Nicolas Joly</i>	<i>Loira</i>	150,00
<i>Anjou</i>	2001	<i>R.Leroy</i>	<i>Loira</i>	150,00
<i>Chablis Ier cru (Chardonnay)</i>	2000	<i>Ravenau</i>	<i>Foret Bourgogne</i>	340,00
<i>Chablis Ier cru (Chardonnay)</i>	2000	<i>Ravenau</i>	<i>Mont Mains Bourgogne</i>	340,00

Vini bianchi di altre nazionalità

<i>SauvignonBlanc,Semillon</i>	2017	<i>Nico Lazaridi</i>	<i>Grecia</i>	35,00
<i>Sauvignon Blanc</i>	2020	<i>Weigut A. Diehl</i>	<i>Germania</i>	40,00
<i>Sauvignon Blanc</i>	2021	<i>Pà Road</i>	<i>Nuova Zelanda</i>	40,00
<i>Sauvignon Blan</i>	2020	<i>Castelo de Medina</i>	<i>Bodegas Spagna</i>	40,00
<i>Reisling Kabinett</i>	2021	<i>Immch Batterieberg</i>	<i>Germania</i>	55,00
<i>Riesling Spatlese</i>	1992	<i>Merkelbach</i>	<i>Germania</i>	65,00
<i>Riesling Auslese</i>	1992	<i>Merkelbach</i>	<i>Germania</i>	65,00
<i>Traminer</i>	2001	<i>Bataapati</i>	<i>Ungheria</i>	45,00
<i>Quercus Ribolla Gialla</i>	2016	<i>Rebula</i>	<i>Slovenia</i>	38,00

Vini bianchi di altre nazionalità “Biologici”

<i>Sauvignon</i>	2014	<i>Movia</i>	<i>Slovenia</i>	52,00
<i>Veliko Belo</i> <i>(Ribolla, Pinot Grigio,</i> <i>Sauvignon)</i>	2009	<i>Movia</i>	<i>Slovenia</i>	65,00

Vini rossi mezze bottiglie

(Apriremo volentieri anche bottiglie 0,75 da proporvi al calice o da mezze bottiglie)

<i>Nero d'Avola</i>	<i>2013</i>	<i>Terre di Zagara</i>	<i>Paceco (TP)</i>	<i>20,00</i>
<i>Sassicaia</i>	<i>2000</i>	<i>Marchesi Incisa</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	<i>155,00</i>

Vini rossi Grandi Formati

<i>Pomino Rosso</i>	1999	<i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	188,00
<i>Com Laude</i>	2005	<i>Banfi</i>	<i>Toscana</i>	110,00
<i>Barbaresco</i>	2004	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	185,00
<i>Cabernet Castel</i>	1997	<i>Schwanburg</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	180,00
<i>Nebbiolo d'Alba Valmaggiore</i>	1998	<i>Sandrone</i>	<i>Piemonte</i>	250,00
<i>Tazzelenghe</i>	2000	<i>La Viarte</i>	<i>Friuli</i>	180,00
<i>Countacc</i>	1999	<i>M. Chiarlo</i>	<i>Piemonte</i>	180,00
<i>Barbaresco</i>	2017	<i>Moccagatta</i>	<i>Bric Balin Piemonte</i>	160,00
<i>Rosso Riserva (Sangiovese)</i>	1994	<i>Le Capannelle</i>	<i>Toscana</i>	240,00
<i>Barbaresco Bric Balin</i>	2000	<i>Moccagatta</i>	<i>Piemonte</i>	220,00
<i>Desiderio (Merlot)</i>	1994	<i>Avignonesi</i>	<i>Toscana</i>	290,00
<i>Barbaresco</i>	2000	<i>Pellisero</i>	<i>Piemonte</i>	220,00
<i>Kurni</i>	2013	<i>Oasi degli Angeli</i>	<i>Marche</i>	340,00
<i>Barbaresco Il Bricco</i>	2003	<i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	195,00
<i>Barbaresco Bric Turot</i>	1999	<i>Prunotto</i>	<i>Piemonte</i>	240,00
<i>Barbaresco Gallina</i>	2005	<i>Oddero</i>	<i>Piemonte</i>	240,00
<i>Barbaresco Il Bricco</i>	1999	<i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	210,00
<i>Sfuzat</i>	1997	<i>Nino Negri</i>	<i>Lombardia</i>	210,00
<i>Sossò (Merlot)</i>	1998	<i>L.Felluga</i>	<i>Friuli</i>	230,00
<i>Barbaresco Bric Turot</i>	1997	<i>Prunotto</i>	<i>Piemonte</i>	220,00
<i>Tignanello</i>	2004	<i>L.P. Antinori</i>	<i>Toscana</i>	350,00
<i>Brunello</i>	2014	<i>Poggio alle Mura Banfi</i>	<i>Toscana</i>	215,00
<i>Saffredi</i>	2003	<i>Fattoria Le Pupille</i>	<i>Toscana</i>	240,00
<i>Cepparello</i>	2000	<i>Isole e Olena</i>	<i>Toscana</i>	210,00

<i>Solengo</i>		2000	<i>Argiano</i>	<i>Toscana</i>	330,00
<i>Lucente</i>		1998	<i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	260,00
<i>Rosso Breg</i>		1997	<i>Gravner</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	350,00
<i>Tignanello</i>		2001	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	390,00
<i>Turriga</i> (<i>carignano.cannonau, bovale</i>)		1997	<i>Argiolas</i>	<i>Sardegna</i>	280,00
<i>Tignanello</i>		1999	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	440,00
<i>Barbera</i> <i>Vigne del Pozzo</i>		2000	<i>Roberto Voerzio</i>	<i>Piemonte</i>	320,00
<i>Amarone</i> <i>Mazzeano</i>		2007	<i>Masi</i>	<i>Veneto</i>	380,00
<i>Solaia</i>		2004	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	455,00
<i>Ornellaia</i>		2008	<i>L.P Antinori</i>	<i>Toscana</i>	425,00
<i>Barbaresco</i>		2012	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	495,00
<i>Ornellaia</i>		2005	<i>L.P Antinori</i>	<i>Toscana</i>	495,00
<i>Ornellaia</i>		1998	<i>L.P Antinori</i>	<i>Toscana</i>	525,00
<i>Barbaresco</i>		2005	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	485,00
<i>Sperss</i>		1997	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	680,00
<i>Barbaresco</i> 3lt		2012	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	930,00
<i>Tignanello</i> 3lt		2004	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	920,00
<i>Tignanello</i> 3lt		1999	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	920,00
<i>Solaia</i> 3 t <i>Annate diversa</i>		2002	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	1100,00
<i>Ornellaia</i> 3lt		2000	<i>L.P Antinori</i>	<i>Toscana</i>	1100,00
<i>Masseto</i>		2000	<i>Ornellaia</i>	<i>Toscana</i>	2100,00
<i>Sperss</i> 5lt		2011	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	5850,00

Vini rossi Valdostani

<i>Pinot Nero</i>	2015	<i>Maison Anselmet</i>	<i>Forgiano (AO)</i>	50,00
-------------------	------	------------------------	----------------------	-------

Vini rossi Piemontesi

<i>Dolcetto d'Aqui</i>	2020	<i>Banfi</i>	<i>L'Ardi Strevi (AL)</i>	22,00
<i>Dolcetto di Dogliani</i>	2020	<i>Bevione Davide</i>	<i>Selezione Batavia Dogliani (CN)</i>	22,00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	2021	<i>Ca del Baio</i>	<i>Treiso (CN)</i>	22,00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	2020	<i>Moccagatta</i>	<i>Treiso (CN)</i>	22,00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	2020	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	22,00
<i>Ruchè</i>	2021	<i>Cantine Sant Agata</i>	<i>Na Vota Castagnole Monferato (At)</i>	24,00
<i>Dogliani Superiore</i>	2018	<i>Davide Bevione</i>	<i>Selezione N. Batavia Dogliani (CN)</i>	26,00
<i>Ruchè (Genesis)</i>	2018	<i>Cantine Sant Agata</i>	<i>Castagnole Monferato (At)</i>	33,00
<i>La Lms (Albarossa)</i>	2017	<i>Vigne Regali</i>	<i>Strevi (AL)</i>	35,00
<i>Barbera d'Asti</i>	2020	<i>Da Milano</i>	<i>Barolo (CN)</i>	28,00
<i>Barbera d'Asti Sup</i>	2018	<i>La Spinetta</i>	<i>Ca di Pian Castagnole Lanze (CN)</i>	35,00
<i>Pinot Nero</i>	2020	<i>Deltetto</i>	<i>Canale (CN)</i>	40,00
<i>Pinot Nero</i>	2021	<i>Vajra</i>	<i>Barolo (CN)</i>	48,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2014	<i>Oscar Bosio</i>	<i>San Stefano Belbo</i>	26,00
<i>Barbera d'Alba Sup</i>	2021	<i>Az Agr Boasso</i>	<i>Serralunga d'Alba (CN)</i>	28,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2021	<i>Vayra</i>	<i>Barolo (CN)</i>	32,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2018	<i>Gianfranco Alesandria</i>	<i>Monforte (CN)</i>	32,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2019	<i>G. Conterno</i>	<i>Vigna Francia Monforte d'Alba (CN)</i>	55,00
<i>Barbera d'Alba Il Ceretto</i>	2016	<i>R. Voerzio</i>	<i>La Morra (CN)</i>	60,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2020	<i>Bevione Selezione Batavia</i>	<i>Farigliano (CN)</i>	28,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2021	<i>Az Agr Boasso</i>	<i>Serralunga d'Alba (CN)</i>	30,00

<i>Nebbiolo Langhe</i>	2019	<i>Prod Barbaresco</i>	<i>Barabresco (CN)</i>	30,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2020	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	33,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2020	<i>Vayra</i>	<i>Barolo (CN)</i>	33,00
<i>Nebbiolo</i>	2020	<i>Gianfranco Alessandria</i>	<i>Monforte (CN)</i>	33,00
<i>Nebbiolo</i>	2021	<i>Ca Del Baio</i>	<i>Treiso(CN)mimuet</i>	30,00
<i>Roero Riserva (Nebbiolo)</i>	2019	<i>Deltetto</i>	<i>Canala (CN)</i>	46,00
<i>Gattinara</i>	2018	<i>Conterno Cantine Nervi</i>	<i>Gattinara (VC)</i>	70,00
<i>Gattinara</i>	2016	<i>Conterno Cantine Nervi</i>	<i>Vigna Molsino Gattinara (VC)</i>	90,00
<i>Barbaresco</i>	2018	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	60,00
<i>Barbaresco</i>	2016	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	65,00
<i>Barbaresco</i>	2016	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Montefico Barbaresco (CN)</i>	75,00
<i>Barbaresco</i>	2014	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Pora Barabaresco (CN)</i>	75,00
<i>Barbaresco</i>	2014	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Montestefano Barbaresco (CN)</i>	75,00
<i>Barbaresco</i>	2014	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Rabajà Barbaresco (CN)</i>	75,00
<i>Barbaresco</i>	2014	<i>Moccagatta</i>	<i>Cole Barbaresco (CN)</i>	75,00
<i>Barbaresco</i>	2011	<i>Moccagatta</i>	<i>Bric Balin Barbaresco (CN)</i>	80,00
<i>Barbaresco</i>	1995	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	95,00
<i>Barbaresco</i>	2003	<i>La Spinetta</i>	<i>Vigneto Starderì Castagnole Lanze (AT)</i>	175,00
<i>Barbaresco</i>	2003	<i>La Spinetta</i>	<i>Vigneto Gallina Castagnole Lanze (AT)</i>	175,00
<i>Barbaresco</i>	2000	<i>La Spinetta</i>	<i>Vigneto Valeirano Castagnole Lanze (AT)</i>	180,00
<i>Barbaresco</i>	2003	<i>Ceretto</i>	<i>Bernardot Alba (CN)</i>	220,00
<i>Barbaresco</i>	2018	<i>Gaya</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	280,00
<i>Barbaresco</i>	2015	<i>Gaya</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	290,00

Barbaresco Annate Storiche Gaja

<i>Barbaresco</i>	<i>1991</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>320,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>1996</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>355,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>1994</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>365,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>1995</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>365,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>1990</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>415,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>1988</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>455,00</i>

Vini Piemontesi Biologici

<i>Nebbiolo senza solfiti</i>	<i>2021</i>	<i>Cascina Fontana</i>	<i>Perno (CN)</i>	<i>37,00</i>
-------------------------------	-------------	------------------------	-------------------	--------------

Vini Rossi Piemontesi con nome d'arte

<i>Oltre</i> (Cabernet Nebbiolo Barbera)	2018	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	35,00
<i>Pin</i> (Langhe Nebbiolo, Barbera d'asti)	2017	<i>La Spinetta</i>	<i>Alba (CN)</i>	50,00
<i>Sul Bric</i> (Cabernet Sauvignon, Barbera)	2013	<i>F.Martinetti</i>	<i>Asti (AT)</i>	55,00
<i>Bricco dell'Uccellone</i> (Barbera d'Asti)	1998	<i>G.Bologna</i>	<i>Rocchetta Tanaro(AT)</i>	118,00
<i>Conteisa</i> (Langhe Nebbiolo)	2004	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	295,00
<i>Darmagi</i> (Cabernet Langhe)	2004	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	330,00
<i>Sperss</i> (Langhe Nebbiolo)	1997	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	415,00
<i>Sperss</i> (Langhe Nebbiolo)	1996	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	435,00
<i>Sorì San Lorenzo</i> (Langhe Nebbiolo)	2005	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	395,00
<i>Costa Russi</i> (Langhe Nebbiolo)	2005	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	395,00
<i>Sorì Tildin</i> (Langhe Nebbiolo)	2005	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	395,00

Vini rossi Toscani

<i>Chianti classico</i> (Sangiovese)	2020	Banfi	Montalcino (SI)	24,00
<i>Chianti Fonte alla Selva</i> (Sangiovese, altre varietà del Chianti)	2017	Banfi	Montalcino (SI)	30,00
<i>Terre More (Cab franc, Cab sauv, Merlot, Shiraz)</i>	2019	Frescobaldi	Pontassieve (FI)	38,00
<i>Aska</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.)	2018	Banfi	Bolgheri (LI)	48,00
<i>Chianti Nipozzano</i>	2018	Frescobaldi	Pontassieve (FI)	50,00
<i>Pinot Nero Pomino</i>	2016	Frescobaldi	Pontassieve (FI)	55,00
<i>Fubbiano</i> (Sangiovese, Cannaiolo, Cilieginio)	2005	Fatt. di Fubbiano	Lucca	80,00
<i>Arnione</i> (Cabernet, Merlot, Petit Verdot)	2003	Campo alla Sughera	Bolgheri (LI)	80,00
<i>Massaretta (Autoctono)</i>	2003	AzAgr Cima	S.Lorenzo (Massa)	90,00
<i>Tenuta di Valgiano</i> (Sangiovese, Syrah, Merlot)	2003	Tenuta di Valgiano	Lucca	90,00
<i>Le Difese</i> (Cabernet, Sangiovese)	2006	Tenute San Guido	Bolgheri (LI)	95,00
<i>Le Serre Nuove</i> (Merlot, Cabernet, Petit verdot, CabFranc)	2000	Tenute dell Ornellaia	Bolgheri (LI)	110,00
<i>Guido Alberto (Cabernet, Sangiovese, Merlot)</i>	2000	Tenute dell Ornellaia	Bolgheri (LI)	110,00
<i>Petra</i> (Sangiovese)	1999 2000	Bellavista	Val di Cornia (LI)	115,00
<i>Poggio Valente</i> (Morellino di Scansano)	2001	Fattoria le Pupille	Magliano in Toscana (GR)	135,00
<i>Schidione (Cabernet Merlot, Sangiovese)</i>	1998	Biondi Santi	Montalcino (FI)	170,00

Brunello di Montalcino

<i>Brunello di Montalcino</i>	1999	<i>Castello di Romitorio</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	145,00
<i>Brunello di Montalcino Riserva</i>	1997	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	155,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2009	<i>Biondi Santi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	188,00
<i>Brunello Riserva Luce</i>	2003	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	<i>Castiglioni Montalcino (SI)</i>	180,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1980	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	265,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1979	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	285,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1978	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	310,00

Brunello collezione Banfi

<i>Brunello di Montalcino</i>	1997			125,00
<i>Poggio alle Mura</i>	2012			150,00
<i>Poggio alle Mura</i>	2013			150,00
<i>Poggio al Oro Riserva</i>	2015			240,00
<i>Poggio al Oro</i>	2006			240,00

Vini rossi Toscani “Biologici”

<i>Carmignano</i>	2019	<i>Terre a Mano fatt.Bachereto</i>	<i>Carmignano (PO)</i>	62,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2002	<i>Manfredi</i>	<i>Montalcino(SI)</i>	168,00

Vini rossi Toscani con nome d'arte

<i>Le Volte</i>	2015	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	75,00
<i>Ampelaia (Cabernet Franc)</i>	2003	<i>Az Agr Ampelaia</i>	<i>Rocchetederighi (GR)</i>	90,00
<i>Il Bosco (Sirah)</i>	2000	<i>Luigi d Alessandro</i>	<i>Cortona (AR)</i>	95,00
<i>Vel Aules</i>	2004	<i>Fattoria Poggio Gagliardo</i>	<i>Montescudaio (PI)</i>	95,00
<i>Ampelaia (Cab.Franc, Sangiov, Merlot)</i>	2003	<i>Ampelaia</i>	<i>Roccastrada (GR)</i>	98,00
<i>Crognolo (Sangiovese)</i>	2000	<i>Tenuta Sette Ponti</i>	<i>S.Giustino Valdarno (SI)</i>	105,00
<i>Cabreo al Borgo (Sangiovese, CabSauv)</i>	1998	<i>Ruffino</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	110,00
<i>Castello di Brolio (Cab, Merlot, Sangiovese)</i>	1999	<i>Castello di Brolio</i>	<i>Gaiole in Chianti (SI)</i>	110,00
<i>Castello di Fonterutoli (Chianti Riserva)</i>	1997	<i>Mazzei</i>	<i>Castellina in Chianti(SI)</i>	120,00
<i>Modus (Sangiovese, CabSauv, Merlot)</i>	1999	<i>Ruffino</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	120,00
<i>Palafreno (Merlot)</i>	2000	<i>Querciabella</i>	<i>Greve in Chianti (SI)</i>	120,00
<i>Brancaia (Sangiovese, Merlot)</i>	1999	<i>Mazzei</i>	<i>Castellina in Chianti (SI)</i>	120,00
<i>Summus (Sangiovese, Shiraz, Cabernet Sauvignon)</i>	1998	<i>Banfi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	120,00
<i>Romitorio (Sangiovese, Prugnolo Gentile, Colorino)</i>	1998	<i>Ruffino</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	120,00
<i>Camartina (Cabernet, Sangiovese)</i>	1999	<i>Az Agricola Querciabella</i>	<i>Greve in Chianti (FI)</i>	120,00

<i>Torrione</i> (Sangiovese)	1998	<i>Fattoria</i> <i>Petrolo</i>	<i>Bucine</i> (AR)	130,00
<i>Torrione</i> (Sangiovese)	1996	<i>Fattoria</i> <i>Petrolo</i>	<i>Bucine</i> (AR)	135,00
<i>Siepi</i> (Sangiovese, Merlot)	1999	<i>Mazzei</i>	<i>Castello di Fonterutoli</i> <i>Castellina in Chianti</i> (SI)	135,00
<i>Castello di Fonterutoli</i> (Chianti Classico)	1997	<i>Mazzei</i>	<i>Castellina in Chianti</i> (SI)	135,00
<i>Pareto</i> (Cab,Sauvignon)	1998	<i>Tenute di</i> <i>Nozzole</i>	<i>Greve</i> (SI)	135,00
<i>Desiderio</i> (Merlot)	1998	<i>Avignonesi</i>	<i>Montepulciano</i> (SI)	140,00
<i>Guado al Tasso</i> (Merlot, Cab.Saw., Shiraz)	2004	<i>L.P.Antinori</i>	<i>San Casciano</i> (FI)	150,00
<i>Guado al Tasso</i> (Cabernet, Merlot, Syrah)	1999	<i>L.P. Antinori</i>	<i>San Casciano</i> (FI)	170,00
<i>Galatrona</i> (Merlot)	2000	<i>Az Agr Petrolo</i>	<i>Mercatale</i> (AR)	140,00
<i>Solengo</i> (Shiraz, Cabernet, Merlot)	1999	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino</i> (SI)	140,00
<i>Solengo</i> (Shiraz, Cabernet, Merlot)	2000	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino</i> (SI)	140,00
<i>Paleo</i> (Cabernet Franc.)	2000	<i>Le Macchiole</i>	<i>Bolgheri</i> (LI)	150,00
<i>Solare</i> (Sangiovese, Malvasia Nera)	1997	<i>Le Capannelle</i>	<i>Montalcino</i> (SI)	175,00
<i>Paleo</i> (Cabernet Franc.)	1996	<i>Le Macchiole</i>	<i>Bolgheri</i> (LI)	180,00
<i>Saffredi</i> (Cabernet, Merlot, Alicante)	2001	<i>Fattoria</i> <i>Le Pupille</i>	<i>Magliano in Toscana</i> (GR)	180,00
<i>Tignanello</i>	2019	<i>L.P.Antinori</i>	<i>San Casciano</i> (FI)	200,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese, Cabernet, Saw)	2003	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano</i> (FI)	205,00
<i>Tignanello</i>	2004	<i>L.P Antinori</i>	<i>San Casciano</i> (FI)	205,00
<i>Tignanello</i>	2000	<i>L.P Antinori</i>	<i>San Casciano</i> (FI)	250,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	1999	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano</i> (FI)	275,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	1998	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano</i> (FI)	280,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	1997	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano</i> (FI)	280,00
<i>Galatrona</i> (SanGiovese, Merlot)	2000	<i>Fatt.Petrolo</i>	<i>Montevarchi</i> (AR)	260,00

ORNELLAIA

<i>Ornellaia (Cab.Sauv, Merlot,Cab Franc)</i>	2016	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	270,00
<i>Ornellaia</i>	2008			330,00
<i>Ornellaia</i>	2000			360,00
<i>Ornellaia</i>	1999			380,00
<i>Ornellaia</i>	1998			380,00

SASSICAIA

<i>Sassicaia (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)</i>	2019	<i>Marchesi Incisa</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	220,00
<i>Sassicaia</i>	2005			335,00
<i>Sassicaia</i>	2004			340,00
<i>Sassicaia</i>	1999			380,00

SOLAIA

<i>Solaia (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)</i>	1999	<i>L. P. Antinori</i>	<i>San Casciano (FI)</i>	380,00
<i>Solaia (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)</i>	1998			380,00

Collezione Masseto

<i>Masseto</i>	<i>2018</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	<i>1300,00</i>
<i>Masseto</i>	<i>2016</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>1300,00</i>
<i>Masseto</i>	<i>2014</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	<i>1350,00</i>
<i>Masseto</i>	<i>2013</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	<i>1350,00</i>
<i>Masseto</i>	<i>2012</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	<i>1350,00</i>
<i>Masseto</i>	<i>2009</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	<i>1500,00</i>
<i>Masseto</i>	<i>2008</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	<i>1550,00</i>
<i>Masseto</i>	<i>2007</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	<i>1550,00</i>
<i>Masseto</i>	<i>2005</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	<i>1850,00</i>
<i>Masseto</i>	<i>1999</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	<i>2300,00</i>

Vini rossi Marchigiani ed Umbri

<i>Sagrantino Montefalco</i>	2004	<i>Lungarotti</i>	<i>Forgiano (PG)</i>	60,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2004	<i>Milziade Antano</i>	<i>Bevagna (PG)</i>	70,00
<i>Rubesco Riserva</i> <i>(Sangiovese, Cannaiolo)</i>	2001	<i>Lungarotti</i>	<i>Vigna Monticchio</i> <i>S.Giorgio Forgiano (PG)</i>	75,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	1999	<i>Terre de Trinci</i>	<i>Foligno (PG)</i>	78,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	1999	<i>Rocca di Fabbri</i>	<i>Montefalco (PG)</i>	78,00
<i>San Giorgio</i> <i>(Cabernet, Sangiovese)</i>	2001	<i>Lungarotti</i>	<i>S. Giorgio</i> <i>Forgiano (PG)</i>	80,00
<i>Crovello</i> <i>(Cabernet, Merlot)</i>	2000	<i>Poggio Bertasio</i>	<i>Casamaggiore (PG)</i>	80,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2005	<i>Colpetrone</i>	<i>Montefalco (PG)</i>	95,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2004	<i>Colpetrone</i>	<i>Montefalco (PG)</i>	98,00
<i>Trescone</i> <i>(Sangiovese, Ciliegiolo,</i> <i>Merlot)</i>	2000	<i>Lamborghini</i>	<i>Panicale (PG)</i>	98,00
<i>Campoleone</i> <i>(Sangiovese, Merlot)</i>	2001	<i>Lamborghini</i>	<i>Panicale (PG)</i>	98,00
<i>Sagrantino Montefalco</i> <i>25 Anni</i>	1998	<i>A.Caprai</i>	<i>Collepiano</i> <i>Montefalco (PG)</i>	130,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2000	<i>Colpetrone</i>	<i>Collepiano</i> <i>Montefalco (PG)</i>	130,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	1998	<i>Colpetrone</i>	<i>GOLD</i> <i>Montefalco (PG)</i>	128,00

Vini rossi Molisani e Abruzzesi

<i>Montepulciano</i> <i>Abruzzo Bio Organic</i>	2021	<i>TVSCA</i>	<i>Lotto (CH)</i>	38,00
<i>Contado</i> <i>(Aglanico)</i>	2005	<i>Di Mayo</i> <i>Norante</i>	<i>Campomarino (CB)</i>	72,00
<i>Don Luigi</i> <i>(Montepulciano, Tintilia)</i>	2005	<i>Di Mayo</i> <i>Norante</i>	<i>Campomarino (CB)</i>	85,00

Vini rossi Veneti

<i>Valpolicella Sup</i>	2017	<i>Masi</i>	<i>S.Ambrogio di Valpolicella (VR)</i>	42,00
<i>Amarone</i>	2018	<i>Silentbe</i>	<i>Negrat (VR)</i>	62,00
<i>Amarone Riserva</i>	2015	<i>Masi</i>	<i>S.Ambrogio di Valpolicella (VR)</i>	88,00
<i>Fratta</i> <i>(Cab.Sauv Merlot)</i>	1999	<i>Maculan</i>	<i>Breganze (VI)</i>	88,00
<i>La Poja</i>	1999	<i>Allegrini</i>	<i>Fumane (Vr)</i>	105,00
<i>Amarone</i>	2007	<i>Quintarelli</i>	<i>Negrar (VE)</i>	390,00

Veneti Biologici

<i>Amarone Riserva</i>	2016	<i>Musella</i>	<i>Valle d Illasi (VE)</i>	88,00
------------------------	------	----------------	----------------------------	-------

Vini rossi Marchigiani ed Abruzzesi “Biologici”

<i>Guerriero Nero</i> <i>(Sangiovese,CabSauv, Montepulciano)</i>	2019	<i>Guerrieri</i>	<i>Piagge (PU)</i>	37,00
<i>Cerasuolo d’Abruzzo</i> <i>(Montepulciano)</i>	2012	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	64,00
<i>Montepulciano</i>	2017	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	70,00
<i>Montepulciano</i>	2012	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	75,00
<i>Kurni</i> <i>(Montepulciano)</i>	2013	<i>Az Agr Oasi degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	120,00
<i>Kurni</i> <i>(Montepulciano)</i>	2008	<i>Az Agr Oasi degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	130,00
<i>Kurni</i> <i>(Montepulciano)</i>	2009	<i>Az Agr Oasi degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	145,00
<i>Kurni</i> <i>(Montepulciano)</i>	2004	<i>Az Agr Oasi degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	165,00

Vini rossi Emiliani

<i>Marziano</i> (Sangiovese)	2000	Fattoria Zerbina	<i>Marziano Faenza (RA)</i>	75,00
---------------------------------	------	------------------	-----------------------------	-------

Vini rossi Emiliani Biologici

<i>Malvasia Frizzante</i> <i>Abboccato</i>	2015	<i>La Stoppa</i>	<i>Rivergaro (PC)</i>	35,00
---	------	------------------	-----------------------	-------

Vini rossi Lombardi

<i>Bonarda</i>	2014	<i>Sopralerighe</i>	<i>Broni Olrepò Pavese</i>	22,00
----------------	------	---------------------	----------------------------	-------

<i>Le Zalte</i> (Cabernet)	2003	<i>Az. Agr Cascina</i> <i>La Pertica</i>	<i>Picedo di Polpenazze</i> <i>del Garda (BS)</i>	65,00
-------------------------------	------	---	--	-------

<i>Sassella Superiore</i> (Nebbiolo)	1997	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	110,00
---	------	----------------------	--------------------	--------

<i>Sassella Riserva</i> (Nebbiolo)	1995	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	115,00
---------------------------------------	------	----------------------	--------------------	--------

<i>Sfursat 5 stelle</i> (Nebbiolo)	2003	<i>Nino</i> <i>Negri</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	85,00
---------------------------------------	------	-----------------------------	--------------------	-------

<i>Sfursat Cà Rizzi</i> (Nebbiolo)	1997	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	110,00
---------------------------------------	------	----------------------	--------------------	--------

<i>Zuane</i> (Merlot)	1996	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	125,00
--------------------------	------	-------------------	---------------------	--------

<i>Zuane</i> (Merlot)	1995	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	130,00
--------------------------	------	-------------------	---------------------	--------

Lombardi Biologici

<i>Maga Montebuono</i> (Croatina, UvaRara, <i>Vespolina</i>)	1997	<i>Az. Agr</i> <i>Barbacarlo</i>	<i>Broni (PV)</i>	75,00
---	------	-------------------------------------	-------------------	-------

Vini rossi Alto Atesini Biologici metodo Piwi

<i>Gandfels</i> <i>Cuvèe di varietà pini rosse</i>	2016	<i>Thomas</i> <i>Niedermayr</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	60,00
---	------	------------------------------------	---------------------	-------

Vini rossi Trentini Alto Atesini e Friulani

<i>Merlot</i>	2020	<i>De Lorenzi</i>	<i>Pravisdomini (PD)</i>	27,00
<i>Refosco del Peduncolo Rosso</i>	2020	<i>De Lorenzi</i>	<i>Pravisdomini (PD)</i>	30,00
<i>Rosso del Arcon</i> (<i>Malbeck, Merlot</i> <i>Ca Sauv, Refosco</i>)	2020	<i>De Lorenzi</i>	<i>Pravisdomini (PD)</i>	36,00
<i>Merlot Perilla</i>	2018	<i>Venica</i>	<i>Dolega del Collio (UD)</i>	52,00
<i>Pinot Nero Riserva</i> (<i>Hemberg</i>)	2017	<i>K.Lentsch</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	55,00
<i>Lagrein Riserva</i> (<i>Laianus</i>)	2018	<i>K.Lentsch</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	60,00
<i>Pinot Nero Riserva</i>	2020	<i>St Valentin</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	63,00
<i>Roy (Cab Sauv, Merlot)</i>	2009	<i>La Viarte</i>	<i>Prepotto (UD)</i>	80,00
<i>Ronc di Subule</i> (<i>Merlot</i>)	2000	<i>Ronchi di Manzano</i>	<i>Manzano (UD)</i>	95,00
<i>Tazzelenghe</i>	2009	<i>Viarte</i>	<i>Prepotto (UD)</i>	80,00
<i>Ronco Di Gnemiz</i> (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>)	1993	<i>Ronco di Gnemiz</i>	<i>Farra d Isonzo(GO)</i>	92,00
<i>Ronco dei Roseti</i> (<i>Merlot</i>)	1999	<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Manzano (GO)</i>	95,00
<i>Ronco di Gnemiz</i> (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>)	1991	<i>Ronco di Gnemiz</i>	<i>Farra d'Isonzo(GO)</i>	95,00
<i>Merlot vigne 50anni</i>	2001	<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Manzano (GO)</i>	95,00
<i>Sossò</i> (<i>Merlot</i>)	1998	<i>L. Felluga</i>	<i>Brazzano(GO)</i>	98,00
<i>Cabernet Sauv.</i>	1999	<i>Colterenzio</i>	<i>La Foa Cornaiano (BZ)</i>	98,00

Vini rossi Alto Atesini Biologici

<i>Teroldego</i>	2021	<i>Foradori</i>	<i>Mezzolombardo (TN)</i>	35,00
<i>Pinot Nero</i>	2020	<i>Alois Lageder</i>	<i>Magrè (BZ)</i>	43,00
<i>Pinot Nero Minuet</i>	2018	<i>Alois Lageder</i>	<i>Magrè (BZ)</i>	53,00

Vini rossi Friulani “Biologici”

<i>Merlot</i>	2012	<i>Az. agr. Montanar</i>	<i>Villa Vicentina (UD)</i>	58,00
---------------	------	------------------------------	-----------------------------	-------

Vini rossi Laziali

<i>Colle Picchioni</i> <i>(Merlot, CabSauv CabFranc)</i>	2001	<i>Vigna del Vassallo</i>	<i>Fratocchie (RM)</i>	75,00
---	------	---------------------------	------------------------	-------

Vini rossi Campani

<i>Piedirosso</i>	2022	<i>Fattoria Pagano</i>	<i>Carinola (CE)</i>	30,00
<i>Falerno del Massico</i> <i>(Primitivo)</i>	2021	<i>Fattoria Pagano</i>	<i>Carinola (CE)</i>	40,00
<i>Taurasi</i> <i>(Aglianico)</i>	2007	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	97,00
<i>Taurasi Selve di Luoti</i> <i>(Aglianico)</i>	1998	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	112,00
<i>Taurasi</i> <i>(Aglianico)</i>	1996	<i>Mastroberardino</i>	<i>Atripalda (AV)</i>	130,00
<i>Taurasi Riserva</i> <i>Piano di Montevergine</i> <i>(Aglianico)</i>	1997	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	130,00
<i>Taurasi Riserva</i> <i>Piano di Montevergine</i> <i>(Aglianico)</i>	1996	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	130,00
<i>Serpico</i> <i>(Aglianico)</i>	2000	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	112,00

Vini Campani BIO

<i>Aglianico</i>	2023	<i>Fattoria Pagano</i>	<i>Carinola (CE)</i>	30,00
------------------	------	------------------------	----------------------	-------

Vini Rossi Sardi

<i>Turriga</i> (Cannonau Carignano,Bovale)	1999	<i>Argiolas</i>	<i>Serdiana (CA)</i>	170,00
<i>Turriga</i> (Cannonau Carignano,Bovale)	1998	<i>Argiolas</i>	<i>Serdiana (CA)</i>	170,00
<i>Turriga</i> (Cannonau Carignano,Bovale)	1997	<i>Argiolas</i>	<i>Serdiana (CA)</i>	185,00

Vini Rossi Sardi Biologici

<i>Renousu</i>	2022	<i>Tenute Dettori</i>	<i>Sorso (SS)</i>	35,00
----------------	------	-----------------------	-------------------	-------

Vini rossi Pugliesi

<i>Il Falcone</i> (Castel del monte riserva)	2001	<i>Rivera</i>	<i>Andria (BT)</i>	68,00
<i>Prospero</i> (Primitivo Montepulciano)	2001	<i>Borgo Canale</i>	<i>Fasano (BR)</i>	68,00

Vini rossi Lucani

<i>Prime</i> (Primitivo, merlot)	2014	<i>Bisceglie</i>	<i>Lavello (PZ)</i>	40,00
<i>Taglio del tralcio</i> (Aglanico)	2013	<i>Re Manfredi</i>	<i>Rionero del Vulture (PZ)</i>	45,00
<i>Gudurrà</i> (Aglanico del Vulture)	2015	<i>Bisceglie</i>	<i>Lavello (PZ)</i>	45,00

Vini rossi Calabresi

<i>Cirò</i> (Gaglioppo)	2014	<i>Librandi</i>	<i>Cirò Marina (CR)</i>	35,00
----------------------------	------	-----------------	-------------------------	-------

Vini rossi Siciliani

<i>Etna</i>	2018	<i>Tornatore</i>	<i>Castiglione di Sicilia (CT)</i>	45,00
<i>Tancredi Limited Edition (Cab, Nero d'Avola, Tannat)</i>	2018	<i>Tancredi Dolce & Gabbana</i>	<i>Marsala</i>	65,00
<i>Saganà (Nero d'Avola)</i>	2012	<i>Cusumano</i>	<i>Partinico (PA)</i>	70,00
<i>Faro Palari (Nerello, Nocera, Acitana, Tignolino)</i>	2007	<i>Faro Palari</i>	<i>S.Stefano Briga (ME)</i>	88,00
<i>Duca Enrico</i>	1997	<i>Duca di Salaparuta</i>	<i>Marsala</i>	95,00

Vini rossi Siciliani Biologici

<i>Nerello Mascalese</i>	2020	<i>Baglio Luce</i>	<i>Chiaramonte Guffi (RG)</i>	30,00
<i>Nero d'Avola Siccagno</i>	2020	<i>Occhipinti</i>	<i>Vittoria (RG)</i>	60,00

Vini rossi Francesi

<i>Madiran (Tannat, Cab Sauv)</i>	2017	<i>Maison Marlere</i>	<i>Gascogna</i>	50,00
<i>Maison Barboulot (Cabernet, Shiraz)</i>	2020	<i>Maison Barboulot</i>	<i>Pays d'Oc</i>	52,00
<i>Cahors (Melbec)</i>	2014	<i>Maison Marlere</i>	<i>Gascogna</i>	65,00
<i>Château Angludet</i>	2012	<i>Château Angludet</i>	<i>Margaux</i>	160,00
<i>Mas Daumas Gassac</i>	2004	<i>V.Guibert de la Vaiesiere</i>	<i>Valée du Gassac</i>	170,00
<i>Château de Pez</i>	2007	<i>Saint Estephe</i>	<i>Bordeaux</i>	260,00
<i>Hermitage</i>	2000	<i>Paul Jaboulet</i>	<i>Valle del Reno La Chapelle</i>	870,00
<i>Corton de Corton</i>	2013	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	1015,00
<i>Grands-Echézeaux</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	5500,00
<i>Romanée.St.Vivant</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	6000,00
<i>Richebourg</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	5000,00
<i>Romanée.St-Vivant</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	6300,00
<i>Vosne Romanée Conti</i>	1999	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	4300,00
<i>La Tache</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	6000.00
<i>La Tache</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	6500.00
<i>Petrus</i>	2012	<i>Petrus</i>	<i>Borgogna</i>	7550.00
<i>Petrus</i>	2007	<i>Petrus</i>	<i>Borgogna</i>	8900.00
<i>Romanée-Conti</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	12,300.00
<i>Romanée-Conti</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	13,500.00

Vini rossi Francesi “Biologici”

<i>Pinot Noir</i>	2020	<i>Pierre Morey</i>	<i>Borgogna</i>	60,00
<i>Château Le Puy Emilien</i>	2020	<i>Le Puy</i>	<i>Borgogna</i>	88,00
<i>Château de Roquefort</i>	2003	<i>Château De Roquefort</i>	<i>Cotes de Provence Les Mures Rouge</i>	88,00
<i>Tissot (Trousseau)</i>	2003	<i>Tissot</i>	<i>Montigny-Les-Arsures Còtes du Jura</i>	88,00
<i>Anjou Rouge</i>	2002	<i>Domaine Mosse</i>	<i>Anjou Rouge St Lambert-du-Lattay</i>	88,00
<i>Vin De Table (Grolle noir)</i>	s.a.	<i>Cyril Le Moing</i>	<i>Apprenti Vigneron à Fline</i>	88,00
<i>Vin Sobres</i>	2002	<i>Les Hauts de Gramenon</i>	<i>Cotes Du Rhon villages</i>	88,00
<i>Domaine Milan</i>	2001	<i>Domaine Milan</i>	<i>Sanit remy de provence</i>	90,00
<i>Pinot Noir. Les Chenevieres</i>	2020	<i>Ballorin Fixin</i>	<i>Borgogna</i>	110,00
<i>Les Mejans Cornas</i>	1996	<i>Jean-Luc Colombo</i>	<i>La Roche de Glun</i>	125,00

Vini rossi altre nazionalità

<i>Garnacha</i>	2019	<i>Hacienda Uvanis</i>	<i>Navarra (Spagna)</i>	35,00
<i>Pinot Nero</i>	2020	<i>Chacra Barda</i>	<i>Patagonia</i>	55,00
<i>Château Porto</i> (<i>Carras, Cabernet, Cab.Franc., Merlot</i>)	1998	<i>Porto Carras</i>	<i>Grecia</i>	62,00
<i>Quinta do Vale D. Maria</i>	2000	<i>Lemos & Van Zeller</i>	<i>Sao Joao da Pasqueira(Portogallo)</i>	85,00
<i>Pinot Nero</i>	2018	<i>Preisinger</i>	<i>Austria</i>	80,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	1999	<i>Viader</i>	<i>Napa Valley California</i>	160,00
<i>Opus One</i> (<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Petit Verdot</i>)	1999	<i>Robert Mondavi</i>	<i>Napa Valley California</i>	370,00
<i>Opus One</i> (<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Petit Verdot</i>)	2000	<i>Robert Mondavi</i>	<i>Napa Valley California</i>	370,00

Vini rossi altre nazionalità “Biologici”

<i>Musar Cuvée Reserve</i> <i>Cinsault, Carignan, Syrah</i>	<i>2004</i>	<i>Gaston</i> <i>Hochbar</i>	<i>Bekaa Valley</i> <i>Libano</i>	<i>65,00</i>
<i>Natura</i> <i>(Syrah, merlot, Cabernet</i> <i>Sauvignon)</i>	<i>2011</i>	<i>Emiliana</i>	<i>Chile</i>	<i>40,00</i>