

CARTA DEI VINI

Nel compilare la nostra carta abbiamo dato valore non solo alla selezione dei vini ma anche agli uomini e alle donne che lavorano ogni giorno in vigna ed in cantina, per restituirci una storia, un frammento di sogno. Cerchiamo di conoscere, capire e trasmettere il mondo del vino, pensando al nostro lavoro come un servizio capace di raggiungere appassionati e non, in modo intelligente e mirato, senza voler stupire a tutti i costi.

Privilegiamo:

I Vini Naturali

perché la filosofia di questi produttori va nella direzione del rispetto della salvaguardia del territorio e della nostra salute.

I Vitigni Autoctoni

perché crediamo nella biodiversità e nel valore intrinseco che il vigneto esprime solo in quel determinato territorio d'origine.

I Piccoli Produttori

perché il loro lavoro, insieme al nostro, rappresenta la passione e il piacere di realizzare ciò che si ama e in cui si crede.

Perché il rapporto possa continuare a essere diretto e il dialogo aperto e schietto.

Ricerchiamo:

- **Bevibilità** - Perché ci rattrista vedere bottiglie lasciate a metà sul tavolo.
- **Territorialità** - L'affermazione di un territorio, con il suo sottosuolo, il suo clima e le sue tradizioni. Perché il vino è anche espressione culturale di una comunità.
- **Carattere** - Inteso come qualità, segno identificativo, ciò che contraddistingue un vino da tutti gli altri. Come in un essere umano qualche spigolo non guasta, così pensiamo che un vino si renda più interessante quando riesce a mostrarsi riconoscibile, magari unico.
- **Eleganza** - Cerchiamo quell'eleganza che sposa la sobrietà, la misura, la grazia. Soprattutto perché un accostamento "discreto" ai piatti è a nostro avviso prioritario sull'espressione a se stante del vino nel bicchiere.
- **Umanità** - Lo sguardo franco degli uomini e delle donne del vino, il loro amore per la terra, il loro onesto lavoro in vigna e in cantina, la loro dignità nelle vendemmie ingrate e il loro rispetto per il consumatore. Tutto questo racchiuso in un vino che sa donare un sorriso.

I Consigli dello Stallo

Vini Bianchi



Pignoletto “Bersot 1933” 2017	Gradizzolo	€ 18,50
Rio rocca “Spergle” (<i>Spergola</i>) 2018	Il Farneto	€ 18,00
Albana di Romagna “Codronchio” 2016	Monticino Rosso	€ 19,50
Luna nuova (<i>Trebbiano</i>) 2015	Francesconi	€ 17,00
Pagadebit “Vigna delle Rose” 2018	Pod. Vecciano	€ 16,00
Coste di Sera dei Tabacchei (<i>Erbaluce</i>) 2017	A. Rinaldi	€ 17,00
Derthona (<i>Timorasso</i>) 2016	Ricci	€ 20,00
Pigato 2018	Terre Bianche	€ 20,00
Vermentino “Fosso di Corsano” 2016	Terenzuola	€ 22,50
Riesling Renano “Vigna Costa” 2016	Verdi	€ 18,00
A.A Sylvaner 2015	Kuen Hof	€ 23,00
Soave Cl. (<i>Garganega</i>) 2017	De Bruno	€ 17,00
Carso Vitoska 2017	Milic	€ 19,50
Friulano (<i>Tocai Giallo</i>) 2016	Stroppolatini	€ 19,00
Vernaccia di San Gimignano 2018	Montenidoli	€ 19,50
Offida Pecorino 2017	Pod. San Lazzaro	€ 18,00
Verdicchio di Jesi 2017	Fattoria S. Lorenzo	€ 17,00
Falanghina dei Campi Flegrei 2018	Agnanum	€ 19,50
Fiano Colli di Salerno 2015	Mila Vuolo	€ 19,50
Etna Bianco (<i>Carricante, altri vitigni</i>) 2018	Tornatore	€ 21,50

I Consigli dello Stallo

Vini Rossi



Naigar'ten (<i>Negrettino</i>) 2016	Gradizzolo	€ 18,00
Sangiovese “S'cett” (senza solfiti) 2017	Ten. S. Lucia	€ 17,00
Lanime (<i>Barbera-Bonarda</i>) (senza solfiti) 2016	Cardinali	€ 22,50
Nebbiolo “Valmaggione” (Roero) 2015	O. Abrigo	€ 24,00
Rossese di Dolceacqua 2018	Terre Bianche	€ 21,50
Croatina 2015	Agnes	€ 17,50
Valtellina Rosso (<i>Nebbiolo</i>) 2016	Boffalora	€ 23,50
S. Magdalener (<i>Schiava-Lagrein</i>) 2018	Ramoser	€ 20,50
Trentino Pinot Nero 2018	Maso Bergamini	€ 20,00
Valpolicella Cl. Superiore (<i>Corvina</i>) 2017	M. Santoccio	€ 18,00
Schioppettino 2015	Stroppolatini	€ 22,50
Terrano del Carso 2016	Milic	€ 20,50
Chianti Cl. “Retromarcia” (<i>Sangiovese</i>) 2016	Montebernardi	€ 20,50
Merla della Miniera (<i>Canaiolo nero</i>) 2015	Terenzuola	€ 23,00
Rosso Conero (<i>Montepulciano-Sangiovese</i>) 2016	Lanari	€ 17,00
Montepulciano d’Abruzzo 2015	Rasizzi	€ 18,50
Cacc'e'Mitte di Lucera (<i>Nero di troia-Bombino</i>) 2015	Paglione	€ 20,00
Aglianico del Vulture “400 Some” 2014	S. Carbone	€ 21,50
Pollino Terre di Cosenza (<i>Magliocco Dolce</i>) 2015	Calabrese	€ 22,50
Etna Rosso (<i>Nerello Mascalese e Cappuccio</i>) 2017	Tornatore	€ 21,50

Spumanti

Metodo Classico da Vitigni Autoctoni



Ringadora Nature (<i>Sorbara</i>) 2013	Pod. Saliceto	€ 26,00
La Banda (<i>Sorbara</i>) (Sui lieviti) 2012	Angol d'Amig	€ 24,50
Celeste (<i>Sorbara Rosè</i>) (Sui lieviti) 2017	Angol d'Amig	€ 24,50
Pignoletto Pas Dosè 2016	Allegro	€ 22,00
Qui e Ora (<i>Trebbiano</i>) (Sui lieviti) 2016	Angol d'Amig	€ 25,00
Illusione (<i>Trebbiano Modenese</i>) (Sui lieviti) 2018	Koi	€ 25,00
Le Nebbie Brut (<i>Spergola</i>) 2017	Beatrice	€ 27,00
Spergola Extra Brut "Riserva Fratelli" 2015	Cà de Noci	€ 38,00
Albana Pas Dosè (36 mesi)	Monticino Rosso	€ 26,00
Blanc de Blanc Brut (<i>Famoso</i>) 2014	Ten. S. Lucia	€ 24,00
Blanc de Noir Extra Brut (<i>Sangiovese</i>)	Ten. S. Lucia	€ 24,00
Blanc de Morgex Extra Brut (<i>Priè Blanc</i>) 2016	Cave de Morgex	€ 28,00
Curticella Dosaggio Zero (<i>Erbaluce</i>) (84 mesi)	Barbaglia	€ 38,00
Donna Clem Dosaggio Zero (<i>Timorasso</i>) (42 mesi)	Ricci	€ 43,00
Nebbiolo Rosè Dosaggio Zero 2013	Erpacrife	€ 33,00
Nebulè Dosaggio Zero (<i>Nebbiolo</i>)	Travaglino	€ 42,00
Vis Amoris Zero (<i>Pigato</i>) (60 mesi)	Vis Amoris	€ 43,00
Cimbrus Brut (<i>Lagarino Bianco</i>) (62 mesi)	Nicolodi	€ 34,00
Spumante Pas Dosè "Etichetta verde" (<i>Durella</i>) (36 mesi)	Fongaro	€ 29,00
Brut Ris. Nobile (<i>Bombino Bianco</i>) 2015	D'Arapiro	€ 32,00

Terza via Brut Millesimato (<i>Grillo</i>) 2015	De Bartoli	€ 32,00
Nerello Mascalese Extra Brut 2011	Murgo	€ 36,00
Vinudilice Brut (<i>Vitigni autoctoni Etnai</i>)	I Vigneri	€ 51,00

Metodo Classico da Vitigni Alloctoni



Mattaglio “Pas Dosè” (<i>Chardonnay-Pinot Nero</i>)	Cant. della Volta	€ 27,00
Mattaglio Blanc de Blanc Brut (<i>Chardonnay</i>) 2013	Cant. Della Volta	€ 37,00
Mattaglio Blanc de Noir Brut (<i>Pinot Nero</i>) 2012	Cant. della Volta	€ 37,00
Brut Millesimato (<i>Pinot Nero</i>) 2014	Monsupello	€ 31,50
Valentino Brut Cuvèe (<i>Chard-P.Nero-P.Meunier</i>) (96 mesi)	Rocche dei Manzoni	€ 56,00
Vergomberra Dos. Zero (<i>Chard-P.Nero-P.Meunier</i>) 2013	Bruno Verdi	€ 32,00
Haderburg Pas Dosè (<i>P.Nero-Chardonnay</i>) (40 mesi) 2014	Haderburg	€ 37,00
Franciacorta Brut Blanc de Blanc (<i>Chardonnay</i>)	Cavalleri	€ 38,00
Franciacorta Extra Brut (<i>Chardonnay</i>)	Faccoli	€ 33,00
Franciacorta Pas Dosè “Essenza” (<i>Chardonnay</i>)	Cascina Clarabella	€ 27,00
Trento Extra Brut (<i>Chardonnay-Pinot nero</i>) (40 mesi)	S.Michael	€ 25,00
Trento Brut Perlé Rosé Ris. 2011	Lunelli	€ 46,50
Trento Extra Brut Giulio Ferrari “Ris.Fondatore” 2006	Lunelli	€ 92,00

Regionali

Vini Bianchi



Pignoletto Frizzante “Bersot” 2018	Gradizzolo	€ 16,00
Ripa di Sopravento Frizzante (<i>Trebbiano</i>) 2017	Graziano	€ 18,00
Ruzninteina Frizzante (<i>Ruggine</i>) 2017	C. Plessi	€ 19,00
Levante Frizzante (<i>Malvasia-Spergola</i>) 2017	Podere Cipolla	€ 17,00
Malvasia Frizzante “Le Rose” 2016	Ca’ de Noci	€ 24,00
Querciole Frizzante (<i>Spergola</i>) 2018	Cà de Noci	€ 23,00
Diverso Frizzante (<i>Albana-Trebbiano</i>) 2016	Monticino Rosso	€ 18,00
Funambol (<i>Trebbiano di Spagna</i>) 2017	Pod. Sotto il Noce	€ 34,00
Tarbianaaz (<i>Mix di uve trebbiano</i>) 2018	Graziano	€ 23,50
Vignar (<i>Trebbiano Modenese</i>) 2018	Koi	€ 27,50
Alionza “Malvezza” 2015	Erioli	€ 18,00
Bianco dell'Osservanza (<i>Vitigni misti</i>) 2015	Cà del Genio	€ 22,00
Buriana Bianco (<i>Mix di vitigni locali</i>) 2018	Stigliano	€ 21,50
Colli Bol. Pignoletto Cl. 2013	Erioli	€ 22,00
Bora Lunga (<i>Spergola-Moscato</i>) 2018	Cinque Campi	€ 20,50
Notti di Luna (<i>Spergola-Malvasia-Moscato</i>) 2015	Ca’ de Noci	€ 24,50
Albana “Alba Rara” 2016	Ten. S.Lucia	€ 23,00
Albana Antiqua (Anfora) 2017	Francesconi	€ 25,00
Albana “Terra” (Anfora) 2018	Villa Papiano	€ 21,00
Barbagianna (<i>Trebbiano-Famoso</i>) 2017	Bragagni	€ 23,50
Colli di Rimini Rebola “Vigna la Ginestra” 2016	Pod. Vecciano	€ 19,50

Famoso “Serenaro” 2018	Villa Venti	€ 18,00
Le Barrosche (<i>Montuni</i>) 2017	Costa Archi	€ 19,00
Trebbiano “Strada Corniolo” 2017	Villa Papiano	€ 23,50
Agno (<i>Malvasia-Trebbiano-Ortrugo</i>) 2013	La Stoppa	€ 29,00
Colli Piac. Malvasia “Sorriso di cielo” 2018	La Tosa	€ 23,50
Colli Piac. Sauvignon 2017	La Tosa	€ 20,50

Vini Rossi



Sorbara “Falistra” 2018	Pod. Saliceto	€ 17,00
Sorbara 2018	Marchesi di Ravarino	€ 18,00
Sorbara “Infondo” 2017	Zucchi	€ 15,00
Sorbara “Radice” 2018	Paltrinieri	€ 16,00
Sorbara “Rimosso” 2017	Cant. della Volta	€ 18,00
PerFranco Rosè (Salamino) 2018	Bergianti	€ 18,00
Salamino di Santa Croce 2017	Saetti	€ 17,00
Scaramusc (<i>Sorbara-Salamino-Grasparossa</i>) 2018	Angol d'Amig	€ 18,00
Lambrusco Fioranese 2018	Claudio Plessi	€ 20,00
Fontana dei Boschi (<i>Grasparossa</i>) 2018	Graziano	€ 18,00
Franco (Grasparossa) 2017	Angol d' Amig	€ 30,00
Grasparossa “Federico” 2018	Cavaliera	€ 17,00
Confine (<i>Vitigni Misti</i>) 2017	Pod. Sotto il Noce	€ 28,00

Rio degli Sgoccioli (<i>Barghi</i>) 2018	Cinque Campi	€ 19,50
Rosso Tre Dame (<i>Sgavetta-Termarina</i>) 2016	Ca' de Noci	€ 23,00
Sottobosco 2017 (<i>Grasparossa-Malbo Gentile-Sgavetta-Montericco</i>)	Ca' de Noci	€ 21,00
Stiolo Rosso (<i>Sorbara-Oliva-Ancellotta</i>) 2018	Casalpriore	€ 18,00
Lambrusco Mantovano “Incantabiss” (Ruberti) 2017	Fondo Bozzole	€ 17,00
Caveriol (<i>Festasio</i>) 2016	C. Plessi	€ 27,00
Sassoscuro (<i>Malbo Gentile-Altre Uve</i>) 2015	Graziano	€ 24,00
Barbera “Garò” 2015	Gradizzolo	€ 21,50
Louv (<i>Barbera-Grasparossa-Sangiovese</i>) 2018	Stigliano	€ 19,50
Rosso Bologna “Samodia” (<i>Cab.Sauvignon-Merlot</i>) 2012	Erioli	€ 23,00
Rosso Emilia “Maiolus” (<i>Negrettino</i>) 2015	Erioli	€ 24,00
Compagni di Viaggio 2008 (<i>Longanesi-Centesimino-Sangiovese</i>)	Ca' de Noci	€ 36,00
Gheppio (<i>Cabernet-Malbo Gentile</i>) 2012	Ca' de Noci	€ 29,00
Colli Piac. Cabernet “Luna Selvatica” 2014	La Tosa	€ 28,50
Colli Piac. Gutturnio Sup. “Vigna Morello” 2017	La Tosa	€ 24,50
Macchiona (<i>Barbera-Bonarda</i>) 2011	La Stoppa	€ 29,00
Nicchio (<i>Barbera</i>) 2013	Cardinali	€ 28,00
Marziano (<i>Sangiovese-Cabernet -Merlot</i>) 2012	Fattoria Zerbina	€ 32,00
Beneficio Ravenna Rosso (<i>Merlot</i>) 2014	Costa Archi	€ 21,00
Centesimino “A” (Anfora) 2018	Villa Venti	€ 26,50
Sangiovese Sup. (Colli di Rimini) 2017	Ten. Carbognano	€ 19,00
Sangiovese Sup. “Assiolo” (Castel Bolognese) 2016	Costa Archi	€ 20,00
Sangiovese Sup. “Taibo” (Mercato Saraceno) 2015	Ten. S.Lucia	€ 19,00
Sangiovese Sup. “Le Papesse” (Modigliana) 2016	Villa Papiano	€ 21,00
Sangiovese Sup. “La Solfatara” (Predappio) 2015	Orlandi	€ 24,00

Sangiovese Sup. “Poggio Tura” (Brisighella) 2014	Vigne dei Boschi	€ 25,50
Sangiovese “Testa del Leone” (Brisighella) 2010	Bragagni	€ 28,00
Sangiovese Sup. “G.S.” (Castel Bolognese) 2013	Costa Archi	€ 32,00
Sangiovese Riserva “Torre di Ceparano” (Marzeno) 2014	Fatt. Zerbina	€ 22,00
Sangiovese Riserva (Roncofreddo) 2015	Villa Venti	€ 26,50
Sangiovese Riserva “Le Iadi” (Faenza) 2013	Francesconi	€ 26,50
Sangiovese Riserva “I Probi” (Modigliana) 2015	Villa Papiano	€ 23,00
Sangiovese Riserva “Pruno” (Massa di Vecchiazano) 2013	La Palazza	€ 32,00
Sangiovese Riserva “Pietramora” (Marzeno) 2015	Fatt. Zerbina	€ 34,50
Sangiovese Riserva “Vigna del Generale” (Predappio) 2015	Fatt. Nicolucci	€ 38,50
Settepievi (<i>Malbo Gentile</i>) 2013	Vigne dei Boschi	€ 24,50

Vini Bianchi Italiani



Valle d'Aosta



Blanc de Morgex (<i>Priè Blanc</i>) 2018	E. Pavese	€ 23,50
Petit Arvine 2015	E. Ottin	€ 25,50



Piemonte



Derthona (<i>Timorasso</i>) 2017	Vigneti Massa	€ 24,50
Erbaluce di Caluso “Le Chiusure” 2015	Favaro	€ 24,50
Gavi “Pisè” (<i>Cortese</i>) 2014	La Raia	€ 29,00
Langhe Bianco “Herzù” (<i>Riesling</i>) 2017	Germano	€ 29,00
Langhe Riesling “Petracine” 2017	G. D. Vajra	€ 34,00
Roero Arneis “Camestri” 2018	Porello	€ 20,00
Timorasso “San Leto” 2013	Ricci	€ 26,50



Liguria



Bianco Testalonga (<i>Vermentino</i>) 2016	Testalonga	€ 24,50
Cinqueterre (<i>Bosco-Vermentino-Albarola</i>) 2016	Terenzuola	€ 26,50
Pigato “Apogeo” 2018	Cascina Terre Rosse	€ 33,50
Pigato “Sogno” 2016	Vis Amoris	€ 26,00



Trentino Alto Adige



A.A. Chardonnay “Schwarzhaus” 2017	Stroblhof	€ 26,50
A.A Pinot Bianco 2018	Castel Juval	€ 24,50
A.A. Sauvignon “Voglar” 2016	P. Dipoli	€ 29,50
A.A. Valle Isarco Riesling “Kaiton” 2014	Kuen Hof	€ 27,00
A.A. Valle Isarco Kerner 2016	Strasserhof	€ 22,50
A.A. Valle Isarco Veltliner 2015	P. Plieger	€ 23,50
A.A. Val Venosta Riesling “Unterortl” 2108	Castel Juval	€ 33,50
Manzoni Bianco (<i>Riesling-Pinot Bianco</i>) 2016	Vindimian	€ 23,50
Muller Thurgau “Etza” 2016	Radoar	€ 27,00
Gewurztraminer 2018	Maso Bergamini	€ 21,00
Nosiola 2015	Salvetta	€ 25,50



Veneto



Prosecco di Conegliano “Sù Alto Indigeno” 2018	L'Antica Quercia	€ 18,50
Vespri Frizzante (Vespaiolo) 2018	Il Ceo	€ 20,50
Soave Cl. “Roccolo del durlo” (Garganega) 2017	Le Battistelle	€ 24,00
Soave Cl. “Vigna della Brà” 2014	Filippi	€ 29,00
Vespaiolo di Breganze 2016	Villa Angarano	€ 19,50



Friuli Venezia Giulia



Brda (<i>Ribolla-Malvasia-Tocai</i>) 2014	K. Keber	€ 36,00
Carso “Lune” (<i>Vitoska-Malvasia</i>) 2016	Milic	€ 27,50
Carso Malvasia 2013	Skerlj	€ 31,00
Carso Vitoska 2015	Skerlj	€ 31,00
Vitoska 2017	Vinogradi Fon	€ 38,00
Collio Bianco (<i>Friulano - Ribolla - Malvasia</i>) 2015	E. Keber	€ 25,00
Collio Friulano 2011	La Castellada	€ 37,00
Friulano Cru “Brazzan” (<i>Tocai</i>) 2015	I Clivi	€ 29,00
Malvasia (Vigne 80 anni) 2015	I Clivi	€ 27,50
Morus Alba (<i>Malvasia Istriana-Sauvignon</i>) 2016	Vignai da Duline	€ 38,00
Pinot Grigio “Ronco Pitotti” 2017	Vignai da Duline	€ 33,00
Prulke (<i>Sauvignon-Malvasia-Vitoska</i>) 2015	Zidarich	€ 34,00
Ribolla Gialla 2018	I Clivi	€ 24,50
Ribolla Gialla 2016	Ronco Severo	€ 32,00



Toscana



Ansonaco Isola del Giglio 2017	Altura	€ 42,00
Vernaccia di S. Gimignano “Fiore” 2016	Montenidoli	€ 24,00



Marche



Gli Eremiti (<i>Verdicchio</i>) 2016	La Distesa	€ 30,00
Nur (<i>Verdicchio-Trebbiano-Malvasia</i>) 2016	La Distesa	€ 23,00
Offida Pecorino “Fiobbo” 2017	Aurora	€ 19,50
Offida Pecorino “Mida” 2018	Allevi	€ 22,00
Verdicchio Cl. Sup. “Rincrocca” 2015	La Staffa	€ 28,00
Verdicchio Cl. Sup. “Il Coroncino” 2015	Fatt. Coroncino	€ 23,00
Verdicchio di Matelica 2018	Collestefano	€ 18,00
Verdicchio di Matelica “San Nicola” 2016	Mariani	€ 23,50



Umbria



Adarmando (<i>Trebbiano Spoletino</i>) 2016	Tabarrini	€ 22,50
Anteprima Tonda (<i>Trebbiano Spoletino</i>) (Anfora) 2016	Antonelli	€ 26,50
Orvieto “Campo Guardiano” (<i>Procanico-Grechetto-ecc</i>) 2015	Palazzone	€ 25,00



Abruzzo



Pecorino “Don Carlino” 2017	De Fermo	€ 27,00
Trebbiano d’Abruzzo 2015	E. Pepe	€ 42,00
Trebbiano d’Abruzzo “Bianchi grilli per la testa” 2015	Torre dei Beati	€ 24,50
Trebbiano d’Abruzzo 2016	Praesidium	€ 46,00



Lazio



Grechetto “Poggio della Costa” 2017

Mottura

€ 23,50



Campania



Coda di Volpe 2014

Perillo

€ 23,50

Costa d’Amalfi Tramonti B. (Falanghina-Biancolella) 2017

Ten. S. Francesco

€ 23,00

Falanghina 2017

Marsella

€ 21,00

Fiano di Avellino “Vigna Arianiello” 2016

Feudo Apiano

€ 22,50

Greco di Tufo “Miniere” 2017

Dell'Angelo

€ 22,50

Lacryma Cristi del Vesuvio “Vigna del Vulcano” 2015

Villa Dora

€ 25,50

Biancolella d'Ischia 2018

Cenatiempo

€ 20,50



Calabria



Refulù (greco bianco) 2017

Casa Comerci

€ 18,00



Sicilia



Bianco Pomice (<i>Malvasia-Carricante</i>) 2017	Ten. Di Castellaro	€ 29,00
Carricante “Aurora” 2018	I Vigneri	€ 30,50
Etna Bianco “Outis” (<i>Carricante- Altri vitigni</i>) 2016	Biondi	€ 27,00
Etna Bianco “Gamma” 2016	F. Curtaz	€ 34,00
Etna Bianco 2017	Le vigne di Eli	€ 25,00
Grappoli del Grillo (<i>Grillo</i>) 2016	De Bartoli	€ 30,00
Malvasia delle Lipari 2016	Lantieri	€ 21,00
Terre Rosse di Giabbascio (<i>Cataratto</i>) 2014	Centopassi	€ 28,00



Sardegna



Vermentino “Un anno dopo” 2016	Quartomoro	€ 18,00
Vernaccia Valle del Tirso Sulle Bucce 2018	Quartomoro	€ 18,00

Vini Rossi Italiani



Valle d'Aosta



Cornalin 2016	Les Granges	€ 31,00
Donnas (<i>Picotendro</i>) 2016	Caves de Donnas	€ 23,00
Fumin 2016	E. Ottin	€ 29,50
Pinot Nero 2016	Les Granges	€ 24,50



Lombardia



Barbera “Campo del Marrone” 2015	Verdi	€ 26,00
Buttafuoco “Bricco riva bianca” (<i>Croatina-Vespolina</i>) 2015	Picchioni	€ 34,00
Erbanno “S. Valentino” 2014	Togni Rebaioli	€ 24,00
Rosso di Valtellina 2016	Ar.Pe.Pe	€ 27,00
Valtellina Sup. Inferno 2015	Ar.Pe.Pe	€ 42,00
Valtellina Sup. Grumello 2015	Faccinelli	€ 31,00
Valtellina Sup. Sassella 2015	Terrazzi Alti	€ 30,00
Valtellina Sup. Sassella Ris. “Grisone” 2013	Mozzi	€ 38,50
Valtellina Sforzato 2015	Mozzi	€ 50,00



Barbaresco “Meruzzano” (<i>Nebbiolo</i>) 2015	Abrigo	€ 38,00
Barbaresco “Rombone” 2016	Vign. Oddero	€ 43,50
Barbaresco “Bricco Asili” 2014	Cascina Luisin	€ 45,00
Barbaresco “Rabajà” 2015	Cortese	€ 48,00
Barbera Colli Tortonesi “Monleale” 2011	Vigneti Massa	€ 25,00
Barbera d’Alba “Scassa” 2016	Grimaldi	€ 20,00
Barbera d’Alba “S. Stefanetto” 2016	Busso	€ 29,50
Barbera d’Asti Sup. 2015	Capra	€ 25,00
Barolo (Loc. Perno) 2014	Casc. Fontana	€ 42,00
Barolo (Loc. La Morra) 2015	Vign. Oddero	€ 45,00
Barolo “Bricco Ambrogio” (Loc. Roddi) 2015	Grimaldi Bruna	€ 38,00
Barolo “Ginestra” (Loc. Monforte) 2012	Conterno Diego	€ 58,00
Barolo “Vigna Rionda” (Loc. Serralunga) 2013	Pira Luigi	€ 70,00
Boca (<i>Nebbiolo-Vespolina</i>) 2011	Barbaglia	€ 42,00
Bramaterra (<i>Nebbiolo</i>) 2013	Antoniotti	€ 29,50
Carema Ris. (<i>Nebbiolo</i>) 2013	Prod.Carema	€ 28,00
Dogliani S. Fereolo (<i>Dolcetto</i>) 2010	San Fereolo	€ 30,00
Dolcetto d’Alba “Coste Fossati” 2017	Vajra	€ 25,00
Freisa delle Langhe “Toetto” 2014	G. Mascarello	€ 29,50
Gattinara (<i>Nebbiolo</i>) 2013	Franchino	€ 28,00
Gattinara Riserva 2012	Calligaris	€ 33,00
Ghemme (<i>Nebbiolo</i>) 2015	Antoniolo	€ 27,00
Ghemme “Collis Breclenae” 2010	A. V. Cantalupo	€ 48,00
Mimmo (<i>Nebbiolo-Vespolina</i>) 2016	Le Piane	€ 29,00

Lessona (<i>Nebbiolo</i>) 2015	La Prevostura	€ 39,00
Nebbiolo d'Alba 2015	Vign. Oddero	€ 25,00
Nebbiolo "Testainvisca" 2015	Capra	€ 30,00
Pinerolese Ramiè (Mix di Vitigni Autoctoni) 2016	Coutandin	€ 36,00
Roero "Torretta" (<i>Nebbiolo</i>) 2015	Porello	€ 25,50
Rosso "Rossomeraviglia" (<i>Syrah</i>) 2016	Favaro	€ 37,50
Sizzano (<i>Nebbiolo – Vespolina</i>) 2012	P. Chiovini	€ 28,50



Liguria



Ormeasco di Pornassio Sup. 2016	Guglierame	€ 24,00
Rossese di Dolceacqua 2017	Testalonga	€ 30,00
Rossese di Dolceacqua Sup. "Bricco Arcagna" 2017	Terre Bianche	€ 38,00



Veneto



Amarone della Valp. (<i>Corvina-Rondinella-Molinara</i>) 2013	Monte Santoccio	€ 41,00
Amarone della Valpolicella "Moropio" 2015	Antolini	€ 44,50
Amarone della Valpolicella "Ravazzol" 2013	Cà la Bionda	€ 56,00
Bardolino 2016	Tantini	€ 18,00
Primo Fiore (<i>Cabernet-Corvina</i>) 2016	Quintarelli	€ 42,50
Valpolicella Cl. Sup. (<i>Corvina-Rondinella-Molinara</i>) 2014	Monte dei Ragni	€ 44,00
Valpolicella Cl. Sup. 2011	Quintarelli	€ 65,00
Valpolicella Cl.Sup. Ripasso 2016	Monte Santoccio	€ 24,00
Valpolicella Ripasso "Sausto" 2016	Monte dell'Ora	€ 34,00



Friuli Venezia - Giulia



Cabernet Franc 2016	Antico Broilo	€ 24,00
Carso Terrano 2014	Skerlj	€ 28,50
Carso Terrano 2016	Rencell	€ 33,00
Collio Merlot 2015	E. Keber	€ 33,00
Morus Nigra (<i>Refosco dal peduncolo rosso</i>) 2016	Vignai da Duline	€ 40,00
Pignolo 2013	Stroppolatini	€ 31,50
Refosco dal Peduncolo Rosso 2015	Ronchi di Cialla	€ 20,50
Refosco dal Peduncolo Rosso 2016	Ronco Severo	€ 29,00
Ribolla Nera 2016	Ronchi di Cialla	€ 26,00
Roz (<i>Terrano Merlot</i>) 2015	Zidarich	€ 24,00
Schioppettino “Le Duline” 2016	Vignai da Duline	€ 33,00



Trentino Alto Adige



A.A. Lagrein “Furgel” 2016	F. Gojer	€ 20,50
A.A. Lagrein Riserva 2015	Ramoser	€ 33,00
A.A. Merlot 2016	Ramoser	€ 23,50
A.A. Pinot Nero “XX” 2015	Patrick Uccelli	€ 38,00
A.A. Pinot Nero 2016	Castel Juval	€ 31,00
A.A. Schiava “Campill” (<i>Vecchie Vigne</i>) 2015	Pranzegg	€ 34,00
Esegesi (<i>Cabernet/Merlot</i>) 2013	E. Rosi	€ 28,00
Lambrusco foglia frastagliata “Per Ciso” (P. Franco) 2013	I Dolomitici	€ 29,50
Groppello di Revò “El Zeremia” (Piede Franco) 2017	Zadra	€ 27,00

Marzemino “Poiema” 2015	E. Rosi	€ 28,00
Teroldego 2013	Redondel	€ 24,00
Teroldego “Vigneto Sgarzon” 2015	Foradori	€ 36,50



Toscana



Bolgheri Rosso (<i>Cabernet-Merlot</i>) 2016	Le Macchiole	€ 26,50
Brunello di Montalcino (<i>Sangiovese Grosso</i>) 2013	Il Colle	€ 48,00
Brunello di Montalcino 2012	P. Lume Spento	€ 41,00
Brunello di Montalcino “Vigna Soccorso Ris.” 2011	Tiezzi	€ 62,00
Chianti Cl. (<i>Sangiovese</i>) (Loc. Radda in Chianti) 2014	Val delle Corti	€ 24,00
Chianti Cl. Ris. “Vigna Barbischio” (Loc. Gaiole) 2015	Alongi	€ 32,00
Chianti Cl. (Loc. Barberino Val d’Elsa) 2014	Isole e Olena	€ 27,50
Chianti Cl. (Loc. Castelnuovo Berardenga) 2012	Castell’in Villa	€ 29,50
Cortona Syrah “Il Borgo” 2016	Ten. D’Alessandro	€ 24,00
Le Trame (<i>Sangiovese</i>) 2015	Le Boncie	€ 39,00
Montevertine (<i>Sangiovese</i>) 2013	Montevertine	€ 44,00
Nobile di Montepulciano Ris. (<i>Prugnolo Gentile</i>) 2014	Crociani	€ 24,00
Orcia Sangiovese Ris. “Frasì” 2015	Capitoni	€ 25,00
Per Mano (<i>Canaiolo-altri vitigni autoctoni</i>) 2013	Terenzuola	€ 34,50
Pian del Ciampolo (<i>Sangiovese</i>) 2015	Montevertine	€ 24,00
Pinot Nero 2016	Pod. Civettaia	€ 41,00
Vallerana Alta (<i>Ciliegiolo</i>) 2016	Camillo	€ 33,00
Vigna al Mare (<i>C. Sauvignon- C. Franc</i>) 2015	I Mandorli	€ 31,00
Vigna alla Sughera (<i>Sangiovese</i>) 2012	I Mandorli	€ 33,00



Marche



Barricadiero (<i>Montepulciano</i>) 2014	Aurora	€ 26,00
Conero Ris. "Terra Calcinara" (<i>Montepulciano-Sangio.</i>) 2016	La Calcinara	€ 24,00
Le Derive (<i>Montep.-Sangio.-Vernaccia Nera</i>) 2013	La Distesa	€ 40,00
Mida Offida Rosso (<i>Montepulciano</i>) 2015	Allevi	€ 26,00
Rosso Piceno Sup. "Podere 72" (<i>Montep.-Sangio.</i>) 2015	Podere S. Lazzaro	€ 20,00
Sangiovese 2010	Valturio	€ 29,50



Umbria



Armaleo (<i>Cabernet</i>) 2015	Palazzone	€ 34,00
Montefalco Rosso (<i>Sangiovese-Sagrantino-Merlot</i>) 2015	Raina	€ 20,00
Montefalco Sagrantino 2013	Raina	€ 36,00
Montefalco Sagrantino "Campo alla Cerqua" 2013	Tabarrini	€ 42,00
Torgiano Rosso Ris. Rubesco "Vigna Monticchio" 2011	Lungarotti	€ 42,00
Torgiano Rosso Ris. "La Cupa" (<i>Sangiovese</i>) 2013	Mani di Luna	€ 34,00



Lazio



Cesanese di Olevano Romano "Cirsium" 2105	Ciolti	€ 40,00
Habemus Et. Bianca (<i>Vitigni Misti</i>) 2016	S. Giovenale	€ 56,00



Abruzzo



Montepulciano d'Abruzzo "Vign. di S. Eusanio" 2016	Valle Reale	€ 26,50
Montepulciano d'Abruzzo Ris. 2013	Praesidium	€ 38,00
Montepulciano d'Abruzzo "Prologo" 2013	De Fermo	€ 40,00
Rosato Terre Aquilane (Montepulciano) 2017	Di Cato	€ 23,00



Molise



Molise Tintillia "Settevigne" 2015	Cipressi	€ 24,00
---	-----------------	---------



Campania



Campi Flegrei Per e Palumm (Piedirosso) 2018	Agnanum	€ 25,00
Colli di Salerno Aglianico 2012	Mila Vuolo	€ 33,00
Costa d'Amalfi Rosso (Aglianico-Piedirosso) 2016	M. Cuomo	€ 23,50
Lacryma Christi del Vesuvio (Aglianico-Piedirosso) 2014	Villa Dora	€ 25,00
Sabbie di Sopra il Bosco 2016 <i>(Aglianico-Casavecchia-Pallagrello Nero)</i>	Nanni Copè	€ 42,50
Taurasi 2008	Perillo	€ 48,00
Tramonti Rosso "E' Iss" (Tintore Vigne pre filossera) 2008	Ten. S. Francesco	€ 43,00



Basilicata



Aglianico del Vulture “Titolo” 2015	Fucci	€ 45,00
Aglianico del Vulture “Stupor Mundi” 2014	Carbone	€ 27,00



Puglia



Cacc’e Mitte di Lucera “Agramante” 2015 <i>(Nero di Troia-Bombino B.)</i>	Petrilli	€ 26,00
Negroamaro 2015	Masciullo	€ 20,00
Negroamaro del Salento 2013	Marra	€ 26,00
Primitivo del Salento 2017	Marra	€ 26,00



Calabria



Armacia <i>(Prunesta-Malv.Nera-Negrello-Gaglioppo)</i> 2015	Costa Viola	€ 23,50
Cirò Rosso Ris. <i>(Gaglioppo)</i> 2013	A’ Vita	€ 26,00



Sicilia



Etna Rosso (<i>Nerello Capp.-Nerello Masc.</i>) 2016	Le Vigne di Eli	€ 24,50
Etna Rosso “Outis” 2016	Biondi	€ 28,00
Etna Rosso 2017	Curtaz	€ 34,00
Etna Rosso “Aetnus” 2010 (Piede Franco)	I Custodi dell’Etna	€ 36,50
Etna Rosso “Trimarchisa” 2014	Tornatore	€ 40,00
Il Frappato 2016	A. Occhipinti	€ 36,00
Nero d’Avola 2015	Curtaz	€ 27,00
Nero d’Avola	Feudo Montoni	€ 21,00
Nero Ossidiana (<i>Corinto-Nero d’Avola</i>) 2015	Tenuta Castellaro	€ 31,00
Pithos Rosso (<i>Frappato-Nero d’Avola</i>) (Anfora) 2016	Cos	€ 28,50



Sardegna



Cannonau “Zojosu” (Piede Franco) 2016	Masone Mannu	€ 21,00
Carignano del Sulcis “Is Arenas” (Piede Franco) 2014	Sardus Pater	€ 22,50