

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 ingrato 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” 2018	Gradizzolo	€ 18,00
Rio Rocca “Spergle” (<i>Spergola</i>) 2019	Il Farneto	€ 18,00
Albana di Romagna “Alba Rara” 2019	Tenuta S. Lucia	€ 18,00
Luna Nuova (<i>Trebbiano</i>) 2016	Francesconi	€ 17,50
Coste di Sera dei Tabacchei (<i>Erbaluce</i>) 2018	A. Rinaldi	€ 18,00
Derthona (<i>Timorasso</i>) 2018	Ricci	€ 20,00
Pigato 2018	Terre Bianche	€ 20,00
Riesling Renano “Vigna Costa” 2016	Verdi	€ 19,00
Sylvaner 2016	Kuen Hof	€ 23,00
Monticelli Bianco (<i>Garganega-Trebbiano di soave</i>) 2018	Roccolo di Monticelli	€ 19,50
Carso Vitoska 2018	Milic	€ 18,50
Friulano (<i>Tocai Giallo</i>) 2016	Stroppolatini	€ 18,00
Vernaccia di San Gimignano 2019	Montenidoli	€ 21,00
Clochard (<i>Verdicchio-Chardonnay</i>) 2018	La Calcinara	€18,50
Offida Pecorino 2018	Pod. San Lazzaro	€ 18,00
Grechetto “Poggio della costa” 2016	Mottura	€ 21,00
Falanghina dei Campi Flegrei 2019	Agnanum	€ 20,50
Fiano Colli di Salerno 2016	Mila Vuolo	€ 20,00
Etna Bianco (<i>Carricante-altri vitigni</i>) 2018	Tornatore	€ 21,50
Grillo 2018	Gerardi	€ 19,00

I Consigli dello Stallo

Vini Rossi

Berzmein (<i>Marzemino</i>) 2017	Il Farneto	€ 18,00
Naigar'ten (<i>Negrettino</i>) 2016	Gradizzolo	€ 18,00
Sangiovese “S'cett” (senza solfiti) 2019	Ten S. Lucia	€ 18,00
Nebbiolo d'Alba “Valmaggioro” 2012	Abrigo	€ 24,00
Maggiorina (<i>Mix di vitigni autoctoni</i>) 2019	Le Piane	€ 20,00
Rossese di Dolceacqua 2018	Terre Bianche	€ 21,50
Buttafuoco “Cerasa” (<i>Croatina</i>) 2018	Picchioni	€ 18,00
Valtellina Rosso (<i>Nebbiolo</i>) 2019	Franzina	€ 20,00
Schiava (Vecchia vigna) 2019	Stefan Vaja	€ 18,00
Valpolicella Cl. Sup. (<i>Corvina-Rondinella-ecc</i>) 2018	M. Santoccio	€ 18,50
Schioppettino 2015	Stroppolatini	€ 21,00
Terrano del Carso 2018	Milic	€ 18,00
Merla della Miniera (<i>Canaiolo nero</i>) 2015	Terenzuola	€ 23,00
Orcia Sangiovese “Troccolone” 2019	Capitoni	€ 18,00
Rosso Conero (<i>Montepulciano-Sangiovese</i>) 2018	Lanari	€ 18,00
Montepulciano d'Abruzzo 2018	Ciavolich	€ 18,00
Cacc'e'Mitte di Lucera (<i>Nero di troia-Bombino</i>) 2018	Paglione	€ 19,00
Aglianico del Vulture “Sanzavino” 2016	Ripanero	€ 18,00
Pollino Terre di Cosenza (<i>Magliocco Dolce</i>) 2015	Calabrese	€ 21,00
Cerasuolo di Vittoria (<i>Frappato-Nero d'avola</i>) 2018	Baroni di Pianogrillo	€ 19,50

I Rifermentati

Bianchi

La Damigella (<i>Mix di uve Trebbiano</i>) 2019	Pod. Cervarola	€ 17,00
Ripa di Sopravento (<i>Mix di uve Trebbiano</i>) 2019	Graziano	€ 18,50
Pignoletto “Bersot” 2019	Gradizzolo	€ 16,00
Terre Bianche col fondo (<i>Grechetto-Trebbiano</i>) 2019	Terraquilia	€ 17,00
Frizant Bianco (<i>Spergola</i>) 2019	Il Farneto	€ 16,00
Levante (<i>Malvasia-Spergola</i>) 2019	Podere Cipolla	€ 18,00
Malvasia “Le Rose” 2018	Cà de Noci	€ 24,00
Querciole (<i>Spergola</i>) 2018	Cà de Noci	€ 23,00
Terbianc (<i>Trebbiano</i>) 2019	Cinque Campi	€ 21,50
Biench (<i>Albana-Sangiovese</i>) 2019	Tenuta S. Lucia	€ 18,00
Oppalà (<i>Trebbiano</i>) 2019	Giovannini	€ 16,00
Smarazen (<i>Trebbiano-Malvasia</i>) 2019	Mariotti	€ 17,00
Rifol (<i>Moscato</i>) 2019	Cerruti	€ 20,50
Nosiola “Belle” 2018	Poli F.	€ 19,00
Cinciallegra (<i>Garganega-Trebbiano</i>) 2019	Roccolo di Monticelli	€ 21,00
Valdobbiadene col Fondo 2019	Malga Ribelle	€ 18,00
Vespri (<i>Vespaiola</i>) 2018	Il Ceo	€ 19,50
La Matta (<i>Fiano</i>) 2019	Case Bianche	€ 22,00
Inzolia sur lie 2019	Gerardi	€ 20,50

I Rifermentati

Rossi

Sorbara “S. Vincent” 2019	Bergianti	€ 19,00
Sorbara “Falistra” 2019	Pod. Saliceto	€ 18,00
Sorbara “Radice” 2019	Paltrinieri	€ 18,00
Sorbara “Infondo” 2018	Zucchi	€ 19,50
Sorbara 2019	Marchesi	€ 19,00
Per Franco Rosè (<i>Salamino</i>) 2019	Bergianti	€ 18,00
Salamino di Santa Croce 2018	Saetti	€ 17,00
Tre Pechi (<i>Salamino-Ancellotta-Oliva</i>) 2019	Pod. Beghetto	€ 17,00
Scaramusc (<i>Sorbara-Salamino-Grasparossa</i>) 2019	Angol d'Amig	€ 18,00
Lambruscaun (<i>Fioranese</i>) 2018	Claudio Plessi	€ 20,00
Fontana dei Boschi (<i>Grasparossa</i>) 2019	Graziano	€ 18,50
Franco (<i>Grasparossa</i>) 2018	Angol d'Amig	€ 26,00
Lambroosklyn (<i>Grasparossa</i>) 2019	Koi	€ 18,00
Confine (<i>Vitigni Misti da vecchio vigneto</i>) 2017	Pod. Sotto il Noce	€ 29,50
Il Kyatos del Poggio (<i>Sgavetta</i>) 2019	Cà de Noci	€ 28,00
Lambrusco Maestri 2018	Pod. Magia	€ 22,00
Rio degli Sgoccioli (<i>Lambrusco Barghi</i>) 2018	Cinque Campi	€ 22,00
Rosso Tre Dame (<i>Sgavetta-Termarina</i>) 2018	Cà de Noci	€ 24,00
Sottobosco (<i>Grasparos-Malbo-Sgavetta-Montericco</i>) 2015	Cà de Noci	€ 22,00
Stiolo Rosso (<i>Sorbara-Oliva-Ancellotta</i>) 2019	Casalpriore	€ 18,00
Incantabiss (<i>Lambrusco Ruberti</i>) 2019	Fondo Bozzole	€ 18,00
Set e Mez sur lie (<i>Fortana</i>)	Mariotti	€ 17,00

Spumanti

Metodo Classico da Vitigni Autoctoni

Fine Bergianti Dos. Zero (<i>Sorbara</i>)	Bergianti	€ 32,00
La Banda (<i>Sorbara sur lie</i>) 2019	Angol d'Amig	€ 24,50
Ringadora Nature (<i>Sorbara</i>) 2017	Pod. Saliceto	€ 26,00
Sorbara Rosè Brut 2015	Cantina della Volta	€ 25,00
Qui e Ora (<i>Trebbiano sur lie</i>) 2019	Angol d'Amig	€ 25,00
Illusione (<i>Trebbiano Modenese sur lie</i>) 2019	Koi	€ 25,00
Il Nativo Ancestrale (<i>Grechetto-Trebbiano</i>) 2017	Terraquilia	€ 20,00
Pignoletto Pas Dosè 2017	Allegro	€ 20,00
Le Nebbie Brut (<i>Spergola</i>) 2017	Beatrice	€ 26,00
L'Artiglio (<i>Spergola -Moscato</i>) (36mesi) 2017	Cinque Campi	€ 33,00
Spergola Extra Brut "Riserva Fratelli" (48mesi) 2015	Cà de Noci	€ 39,50
Albana Pas dosè (36 mesi)	Monticino Rosso	€ 26,00
Blanc de Noir Extra Brut "Zeno" (<i>Sangiovese</i>)	Ten. S. Lucia	€ 25,00
Blanc de Morgex Extra Brut (<i>Priè Blanc</i>) 2016	Cave de Morgex	€ 28,00
Curticella Dos. Zero (<i>Erbaluce</i>) (84 mesi)	Barbaglia	€ 38,00
Donna Clem Dos. Zero (<i>Timorasso</i>) (42 mesi)	Ricci	€ 43,00
Nebbiolo Rosè Dos. Zero 2014	Erpacrife	€ 33,00
Nebulè Dos. Zero (<i>Nebbiolo</i>) 2014	Travaglini	€ 44,00
Vis Amoris Zero (<i>Pigato</i>) (60 mesi)	Vis Amoris	€ 44,00
Cimbrus Brut (<i>Lagarino Bianco</i>) (62 mesi)	Nicolodi	€ 35,00
Durella Pas Dosè "Etichetta verde" (36 mesi) 2013	Fongaro	€ 29,00

Brut Ris. Nobile (<i>Bombino Bianco</i>) 2014	D'Aratri	€ 33,00
Cataratto Dos. Zero (36 mesi)	Viola Alessandro	€ 34,00
Nerello Mascalese Extra Brut 2011	Murgo	€ 43,00
Terza Via Brut Millesimato (<i>Grillo</i>) 2016	De Bartoli	€ 33,50
Vinudilice Brut Rosè (<i>Vitigni autoctoni Etnai</i>)	I Vigneri	€ 53,00

Metodo Classico da Vitigni Alloctoni

Brut Nature (<i>Chardonnay-Spergola</i>) (36mesi)	Il Farneto	€ 25,00
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	€ 34,00
Vergomberra Dos. Zero (<i>Chard-P.Nero-P.Meunier</i>) 2016	Bruno Verdi	€ 34,00
Franciacorta Brut Blanc de Blanc (<i>Chardonnay</i>)	Cavalleri	€ 36,00
Franciacorta Saten Dos. Zero (<i>Chardonnay</i>) 2015	Cavalleri	€ 38,00
Franciacorta Dos. Zero (<i>Chardonnay</i>) 2013	Faccoli	€ 44,00
Franciacorta "Essenza" (<i>Chardonnay</i>)	Cascina Clarabella	€ 28,00
Lunelli Riserva Extra Brut (<i>Chardonnay</i>) 2012	Lunelli	€ 62,00
Trento Brut Perlè Nero (<i>Pinot Nero</i>)	Lunelli	€ 72,00
Trento Brut Perlé Rosé Ris. (<i>Chardonnay-Pinot nero</i>) 2011	Lunelli	€ 48,00
Trento Brut Rosè (<i>Pinot Nero-Chardonnay</i>)	Casata Monfort	€ 28,00
Trento Extra Brut (<i>Chardonnay-Pinot nero</i>) (40 mesi)	S. Michael	€ 26,00
Haderburg Pas Dosè (<i>P.Nero-Chardonnay</i>) (40 mesi) 2016	Haderburg	€ 38,00
Impero Brut (<i>Pinot Nero</i>)	Fatt. Mancini	€ 39,00

Dal Nostro Territorio..

Vini Bianchi

Funambol (<i>Trebbiano di Spagna</i>) 2018	Pod. Sotto il Noce	€ 34,00
Tarbianaaz (<i>Mix di uve trebbiano</i>) 2018	Graziano	€ 23,50
Alionza “Malvezza” 2015	Erioli	€ 20,00
Bianco dell'Osservanza (<i>Vitigni misti</i>) 2017	Cà del Genio	€ 22,00
Buriana Bianco (<i>Mix di vitigni locali da vecchie vigne</i>) 2018	Stigliano	€ 21,50
Colli Bolognesi Pignoletto Cl. 2013	Erioli	€ 22,00
Bora Lunga (<i>Spergola-Moscato</i>) 2019	Cinque Campi	€ 21,50
Notti di Luna (<i>Spergola-Malvasia-Moscato</i>) 2018	Ca' de Noci	€ 27,00
Albana “Codronchio” 2018	Monticino Rosso	€ 21,50
Albana “Vite in Fiore” 2019	Francesconi	€ 20,00
Albana “Persefone” (Anfora) 2018	Vigne dei Boschi	€ 27,50
Famoso “Serenaro” 2018	Villa Venti	€ 18,00
Trebbiano “Strada Corniolo” 2018	Villa Papiano	€ 23,50
Agno (<i>Malvasia-Trebbiano-Ortrugo</i>) 2016	La Stoppa	€ 31,00
Colli Piac. Malvasia “Sorriso di cielo” 2019	La Tosa	€ 23,50
Colli Piac. Sauvignon 2017	La Tosa	€ 20,50

Vini Rossi

Caveriol (<i>Festasio</i>) 2016	C. Plessi	€ 27,00
Sanzio (<i>Uve miste da vecchio vigneto</i>) 2018	Angol d'Amig	€ 21,00
Sassoscuro (<i>Malbo Gentile-Altre Uve</i>) 2013	Graziano	€ 24,00

Barbera “Garò” 2017	Gradizzolo	€ 22,00
Lauv (<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>) 2017	Erioli	€ 24,00
Compagni di Viaggio 2010 (<i>Longanesi-Centesimino-Sangiovese</i>)	Cà de Noci	€ 36,00
Gheppio (<i>Cabernet-Malbo Gentile</i>) 2014	Cà de Noci	€ 29,00
Colli Piac. Cabernet “Luna Selvatica” 2015	La Tosa	€ 29,50
Colli Piac. Gutturnio Sup. “Vigna Morello” 2017	La Tosa	€ 25,50
Macchiona (<i>Barbera-Bonarda</i>) 2011	La Stoppa	€ 29,00
Marziano (<i>Sangiovese-Cabernet-Merlot</i>) 2012	Fattoria Zerbina	€ 32,00
Merlot “Beneficio” 2014	Costa Archi	€ 21,00
Centesimino “A” (Anfora) 2018	Villa Venti	€ 26,50
Pinot Nero “Ecce Drago” 2018	Mutiliana	€ 28,00
Sangiovese Sup. 2018	Ten. Carbognano	€ 19,00
Sangiovese Sup. “Assiolo” (Castel Bolognese) 2015	Costa Archi	€ 20,00
Sangiovese Ris. “La Solfatara” (Predappio) 2015	Orlandi	€ 26,50
Sangiovese Sup. “Poggio Tura” (Brisighella) 2015	Vigne dei Boschi	€ 25,50
Sangiovese Ris. “Torre di Ceparano” (Marzeno) 2015	Fatt. Zerbina	€ 22,00
Sangiovese Longiano Ris. (Roncofreddo) 2015	Villa Venti	€ 27,00
Sangiovese Ris. “Le Iadi” (Faenza) 2016	Francesconi	€ 26,00
Sangiovese Ris. “I Probi” (Modigliana) 2015	Villa Papiano	€ 24,00
Sangiovese Ris. “Pruno” (Massa di Vecchiazano) 2016	La Palazza	€ 34,00
Sangiovese Ris. “Pietramora” (Marzeno) 2016	Fatt. Zerbina	€ 30,00
Sangiovese Ris. “Vigna del Generale” (Predappio) 2016	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
Muscat de Chambave 2018	La Vrille	€ 24,50



Piemonte

Chardonnay “M2” 2018	Cant. Garrone	€ 24,00
Derthona (<i>Timorasso</i>) 2017	Vigneti Massa	€ 25,50
Erbaluce di Caluso “Le Chiusure” 2017	Favaro	€ 24,50
Gavi “Pisè” (<i>Cortese</i>) 2014	La Raia	€ 29,00
Langhe Bianco “Herzù” (<i>Riesling</i>) 2017	Germano	€ 29,00
Moscato Secco “Fol” 2018	E. Cerruti	€ 22,50
Roero Arneis “Camestri” 2018	Porello	€ 20,00
Timorasso “San Leto” 2016	Ricci	€ 26,50



Liguria

Bianco Testalonga (<i>Vermentino</i>) 2018	Testalonga	€ 26,50
Cinqueterre (<i>Bosco-Vermentino-Albarola</i>) 2018	Terenzuola	€ 26,50
Pigato “Apogeo” 2019	Cascina Terre Rosse	€ 34,50
Pigato “Sogno” 2018	Vis Amoris	€ 26,00



Trentino Alto Adige

B.te.le (<i>Blatterle</i>) 2018	Nusserhof	€ 28,00
Chardonnay “Schwarzhaus” 2017	Stroblhof	€ 26,50
Muller Thurgau “Etza” 2018	Radoar	€ 27,00
Pinot Bianco 2018	Castel Juval	€ 24,50
Pinot Bianco “Von Muschelkalk” 2017	Abraham	€ 33,50
Sauvignon “Voglar” 2016	P. Dipoli	€ 29,50
Valle Isarco Riesling “Kaiton” 2014	Kuen Hof	€ 27,00
Valle Isarco Kerner 2016	Strasserhof	€ 22,50
Valle Isarco Veltliner 2015	P. Plieger	€ 23,50
Val Venosta Riesling “Unterortl” 2108	Castel Juval	€ 33,50
Gewurztraminer 2018	Maso Bergamini	€ 21,00
Manzoni Bianco 2018	Foradori	€ 26,50
Nosiola 2015	Salvetta	€ 25,50



Veneto

Lugana “Annata Storica” (<i>Garganega</i>) 2016	Cadore	€ 19,00
Soave Cl. “Roccolo del durlo” (<i>Garganega</i>) 2018	Le Battistelle	€ 21,50
Soave Cl. “Vigna della Brà” 2014	Filippi	€ 26,50
Soave Cl. “Contrada Salvarenza” 2016	Gini	€ 32,50
Soave Cl. Ris. “La Rocca” 2017	Pieropan	€ 41,00
Vespaiolo di Breganze 2016	Villa Angarano	€ 18,50



Friuli Venezia Giulia

Brda (<i>Ribolla-Malvasia-Tocai</i>) 2014	K. Keber	€ 36,00
Carso “Lune” (<i>Vitoska-Malvasia</i>) 2016	Milic	€ 26,00
Carso Malvasia 2015	Skerlj	€ 32,50
Carso Vitoska 2017	Skerlj	€ 32,50
Carso Vitoska 2018	Vinogradi Fon	€ 39,50
Collio Bianco (<i>Friulano-Ribolla-Malvasia</i>) 2015	E. Keber	€ 25,00
Collio Friulano 2013	La Castellada	€ 39,50
Friulano Cru “Brazzan” (<i>Tocai</i>) 2015	I Clivi	€ 29,00
Malvasia (Vigne 80 anni) 2017	I Clivi	€ 27,50
Morus Alba (<i>Malvasia Istriana-Sauvignon</i>) 2017	Vignai da Duline	€ 40,00
Pinot Grigio “Ronco Pitotti” 2017	Vignai da Duline	€ 33,00
Prulke (<i>Sauvignon-Malvasia-Vitoska</i>) 2017	Zidarich	€ 35,00
Ribolla Gialla 2019	Gradiscutta	€ 21,00
Ribolla Gialla 2017	Ronco Severo	€ 32,00
Ri. Ne. Blanc (<i>Malvasia-P.Bianco-Sauvignon-Traminer</i>) 2017	Simon di Brazzan	€ 23,00
Sauvignon 2018	Simon di Brazzan	€ 21,00



Toscana

Vernaccia di S. Gimignano “Fiore” 2018	Montenidoli	€ 25,00
Colli di Luni Vermentino “Fosso di Corsano” 2018	Terenzuola	€ 22,50
Bianco Fabbrica (<i>Malvasia-Trebbiano-Vermentino</i>) 2017	Fabbrica S. Martino	€ 28,50



Marche

Bianco di Gino (<i>Verdicchio</i>) 2019	Fatt. S. Lorenzo	€ 18,00
Gli Eremiti (<i>Verdicchio</i>) 2016	La Distesa	€ 28,50
Impero Bianco (<i>Pinot Nero</i>) 2018	Mancini	€ 32,00
Nur (<i>Verdicchio-Trebbiano-Malvasia</i>) 2019	La Distesa	€ 26,50
Offida Pecorino “Fiobbo” 2017	Aurora	€ 19,50
Offida Pecorino “Mida” 2018	Allevi	€ 23,00
Verdicchio Cl. Sup. “Campo alle Oche” 2016	Fatt. S. Lorenzo	€ 26,50
Verdicchio Cl. Sup. “Rincrocca” 2015	La Staffa	€ 31,00
Verdicchio Cl. Sup. “Il Coroncino” 2015	Fatt. Coroncino	€ 23,00
Verdicchio di Matelica 2018	Collestefano	€ 18,00
Verdicchio di Matelica “San Nicola” 2016	Marani	€ 24,00



Umbria

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



Lazio

Grechetto “Latour a Civitella” 2015	Mottura	€ 31,00
Lazio Ambrato (<i>Mix di vitigni locali</i>) 2018	Podere Orto	€ 34,00



Abruzzo

Malvasia 2018	Di Cato	€ 23,00
Pecorino “Don Carlino” 2018	De Fermo	€ 27,00
Trebbiano d’Abruzzo “Bianchi grilli per la testa” 2015	Torre dei Beati	€ 24,50
Trebbiano d’Abruzzo 2018	Praesidium	€ 43,00
Trebbiano d’Abruzzo 2017	Emidio Pepe	€ 51,00



Campania

Coda di Volpe 2015	Perillo	€ 32,00
Costa d’Amalfi Tramonti B. (<i>Falanghina-Biancolella</i>) 2017	Ten. S. Francesco	€ 23,00
Falanghina 2017	Marsella	€ 21,00
Fiano di Avellino “Vigna Arianiello” 2018	Feudo Apiano	€ 23,50
Greco di Tufo “Miniere” 2017	Dell'Angelo	€ 22,50
Lacryma Cristi del Vesuvio “Vigna del Vulcano” 2016	Villa Dora	€ 25,50
Biancolella d’Ischia 2018	Cenatiempo	€ 22,00



Sicilia

Bianco Pomice (<i>Malvasia-Carricante</i>) 2017	Ten. Di Castellaro	€ 29,00
Cà Scorcìa (<i>Grillo macerato</i>) 2019	Gerardi	€ 26,00
Carricante “Aurora” 2018	I Vigneri	€ 31,50
Cataratto “Le mie origini” 2018	Viola Alessandro	€ 32,50
Cataratto “Terre Rosse di Giabbascio” 2014	Centopassi	€ 28,00
Etna Bianco “Outis” (<i>Carricante-Altri vitigni</i>) 2016	Biondi	€ 28,50
Etna Bianco 2016	Tenuta di Nuna	€ 25,00
Etna Bianco “Gamma” 2016	Curtaz	€ 35,00
Grappoli del Grillo (<i>Grillo</i>) 2017	De Bartoli	€ 30,00
Salina Bianco “Valdichiesa” (<i>Inzolia-Cataratto</i>) 2018	D'Amico	€ 25,50
Vignamare (<i>Grillo</i>) 2016	Barraco	€ 23,50



Sardegna

Vermentino di Sardegna “Un anno dopo” 2018	Quartomoro	€ 19,00
Vernaccia Valle del Tirso Sulle Bucce 2018	Quartomoro	€ 18,00
Granazza sulle Bucce 2019	Sedilesu	€ 31,00

Vini Rossi Italiani



Valle d'Aosta

Cornalin 2016	La Vrille	€ 24,00
Fumin 2016	E. Ottin	€ 29,50
Pinot Nero “Crotta di Prado” 2019	C. Praz	€ 24,00



Piemonte

Barbaresco (<i>Nebbiolo</i>) 2016	Versio	€ 46,00
Barbaresco “Meruzzano” 2015	Abrigo	€ 38,00
Barbaresco “Rombone” 2015	Vign. Oddero	€ 43,50
Barbaresco “Asili” 2014	Cascina Luisin	€ 45,00
Barbaresco “Rabajà” 2015	Cortese	€ 48,00
Barbera Colli Tortonesi “Monleale” 2013	Vigneti Massa	€ 25,00
Barbera d'Alba “Scudetto” 2017	Mascarello G.	€ 35,00
Barbera d'Alba “S. Stefanetto” 2017	Busso	€ 31,00
Barbera d'Asti Sup. 2016	Capra	€ 25,00
Barolo (<i>Nebbiolo</i>) (Loc. Perno) 2015	Casc. Fontana	€ 44,00
Barolo (Loc. La Morra) 2016	Crissante	€ 39,00
Barolo (Castiglione Falletto) 2015	Cascina Fontana	€ 55,00
Barolo “Ceretta” (Serralunga) 2015	Germano	€ 58,00
Barolo “Ginestra” (Loc. Monforte) 2015	Conterno Diego	€ 62,00

Boca (<i>Nebbiolo-Vespolina</i>) 2011	Barbaglia	€ 42,00
Bramaterra (<i>Nebbiolo</i>) 2015	Antoniotti	€ 29,50
Carema Ris. (<i>Nebbiolo</i>) 2013	Prod.Carema	€ 28,00
Dogliani S. Fereolo (<i>Dolcetto</i>) 2011	San Fereolo	€ 33,00
Dolcetto d'Alba 2017	Mascarello G.	€ 25,00
Freisa del Monferrato 2019	Ten. Magliavacca	€ 22,00
Freisa delle Langhe "Toetto" 2018	Mascarello G.	€ 29,50
Gattinara (<i>Nebbiolo</i>) 2013	Franchino	€ 31,50
Gattinara Riserva 2012	Calligaris	€ 35,00
Gattinara 2013	Antoniolo	€ 43,50
Ghemme (<i>Nebbiolo</i>) 2015	Chiovini	€ 27,00
Grignolino d'Asti 2019	Spertino	€ 23,00
Le Piane (<i>Croatina</i>) 2017	Le Piane	€ 42,00
Mimmo (<i>Nebbiolo-Vespolina</i>) 2016	Le Piane	€ 29,00
Lessona (<i>Nebbiolo</i>) 2016	La Prevostura	€ 39,00
Nebbiolo d'Alba 2016	Vign. Oddero	€ 25,00
Nebbiolo "Testainvisca" 2016	Capra	€ 30,00
Prunent (<i>Nebbiolo Valli Ossolane</i>) 2017	Cant. Garrone	€ 31,00
Rosso "Rossomeraviglia" (<i>Syrah</i>) 2018	Favaro	€ 39,00
Sizzano (<i>Nebbiolo-Vespolina</i>) 2012	P. Chiovini	€ 28,50



Liguria

Ormeasco di Pornassio Sup. 2016	Guglierame	€ 24,00
Rossese di Dolceacqua 2018	Testalonga	€ 33,00
Rossese di Dolceacqua Sup. "Bricco Arcagna" 2016	Terre Bianche	€ 38,00



Lombardia

Barbera “Campo del Marrone” 2015	Verdi	€ 26,00
Buttafuoco “Bricco riva bianca” (<i>Croatina-Vespolina</i>) 2015	Picchioni	€ 34,00
Erbanno “S. Valentino” 2018	Togni Rebaioli	€ 24,00
Rosso di Valtellina “Umo” 2017	Boffalora	€ 23,50
Rosso di Valtellina 2017	Ar.Pe.Pe	€ 26,50
Valtellina Sup. Inferno 2017	Pizzo Coca	€ 38,00
Valtellina Sup. Grumello “Tell” 2016	Faccinelli	€ 34,00
Valtellina Sup. Sassella 2017	Terrazzi Alti	€ 30,00
Valtellina Sup. Sassella Ris. “Grisone” 2013	Mozzi	€ 43,50
Valtellina Sup. Valgella “Sol” 2017	Barbacan	€ 34,00
Valtellina Sforzato 2015	Mozzi	€ 52,00



Trentino Alto Adige

Elda (<i>Schiava-Lagrein</i>) 2014	Nusserhof	€ 42,00
Lagrein “Granat” 2018	F. Gojer	€ 23,00
Lagrein Riserva 2016	Vaja Stefan	€ 29,50
Lagrein Riserva (vecchie vigne) 2012	Nusserhof	€ 40,00
Malvasia Rossa 2016	Plattner Urban	€ 37,00
Merlot 2016	Ramoser	€ 23,50
Pinot Nero 2016	Castel Juval	€ 31,00
Pinot Nero “8” 2017	Dornack	€ 37,00

Pinot Nero Riserva 2016	Vaja Stefan	€ 49,00
S.Magdalener (<i>Schiava-Lagrein</i>) 2019	Ramoser	€ 23,00
Schiava Classica (Vecchie vigne) 2017	Reyter	€ 31,50
Schiava “Campill” (Vecchie vigne) 2015	Pranzegg	€ 36,00
Schiava “S.Anna” 2016	Plattner Urban	€ 26,50
Upupa Rot (<i>Schiava-P.Nero</i>) 2017	Abraham	€ 27,00
Esegesi (<i>Cabernet-Merlot</i>) 2014	E. Rosi	€ 29,00
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	€ 29,00
Teroldego 2013	Redondel	€ 26,00
Teroldego “Vigneto Sgarzon” 2018	Foradori	€ 37,50



Veneto

Bardolino (<i>Corvina-Rondinella-Molinara</i>) 2016	Tantini	€ 18,00
Primo Fiore (<i>Cabernet-Corvina</i>) 2017	Quintarelli	€ 44,00
Cizero (<i>Corvina</i>) (Senza Solfiti) 2018	Terre di Pietra	€ 29,00
Valpolicella Cl. Sup. (Fumane) 2014 (<i>Corvina-Rondinella-Molinara</i>)	Monte dei Ragni	€ 60,00
Valpolicella Cl. Sup. (Negrar) 2013	Quintarelli	€ 76,00
Valpolicella Cl. Sup. Ripasso (Fumane) 2017	Monte Santoccio	€ 24,00
Valpolicella Ripasso “Sausto” (San Pietro in cariano) 2016	Monte dell'Ora	€ 34,00
Vigna del Peste (<i>Corvina e Altri vitigni</i>) 2016	Terre di Pietra	€ 29,00

Amarone (Fumane) 2016 <i>(Corvina-Rondinella-Molinara)</i>	Monte Santoccio	€ 42,00
Amarone “Moropio”(Marano di Valp.) 2016	Antolini	€ 44,50
Amarone (Negrar) 2015	Villa Spinosa	€ 48,00
Amarone “Croce del Gal” (S. Ambrogio) 2011	B. Corte Antica	€ 56,00
Amarone “Case vecie” (S. Pietro in cariano) 2013	Brigaldara	€ 62,00



Friuli Venezia - Giulia

Cabernet Franc 2016	Antico Broilo	€ 24,00
Carso Terrano 2014	Skerlj	€ 28,50
Carso Terrano 2015	Rencell	€ 33,00
Collio Merlot 2015	E. Keber	€ 33,00
Morus Nigra (<i>Refosco dal peduncolo rosso</i>) 2016	Vignai da Duline	€ 42,00
Pignolo 2013	Stroppolatini	€ 28,50
Refosco dal Peduncolo Rosso 2015	Ronchi di Cialla	€ 20,50
Refosco dal Peduncolo Rosso 2018	Ronco Severo	€ 31,00
Refosco di Faedis Ris. 2015	Ronc dai Luchis	€ 24,00
Roz (<i>Terrano-Merlot</i>) 2015	Zidarich	€ 25,00
Schioppettino Riserva 2012	Stroppolatini	€ 27,50
Schioppettino “Le Duline” 2016	Vignai da Duline	€ 36,00
Schioppettino di Prepotto 2017	Ronco Severo	€ 37,00



Toscana

Arcipressi Rosso (<i>Mix vitigni autoctoni v.v.</i>) 2016	Fabbrica di S.Martino € 26,50
Bolgheri Rosso (<i>Cabernet-Merlot</i>) 2017	Le Macchiole € 27,50
Brunello di Montalcino (<i>Sangiovese Grosso</i>) 2015	San Carlo € 41,00
Brunello di Montalcino 2015	Passo Lume Spento € 44,00
Brunello di Montalcino 2013	Il Colle € 48,00
Brunello di Montalcino 2015	Baricci € 54,00
Brunello di Montalcino 2014	Fuligni € 49,00
Brunello di Montalcino “Vigna Soccorso” 2016	Tiezzi € 58,00
Chianti Cl. “Retromarcia” (Loc. Panzano) 2018	Montebernardi € 20,50
Chianti Cl. (<i>Sangiovese</i>) (Loc. Radda in Chianti) 2016	Val delle Corti € 25,50
Chianti Cl. Ris. “Vigna Barbischio” (Loc. Gaiole) 2015	Alongi € 32,00
Chianti Cl. (Loc. Barberino Val d'Elsa) 2016	Isole e Olena € 27,50
Chianti Cl. (Loc. Castelnuovo Berardenga) 2015	Castell'in Villa € 34,00
Cinque (<i>Sangiovese</i>) 2017	Le Boncie € 23,00
Cortona Syrah “Il Bosco” 2014	Ten. D'Alessandro € 37,50
Il Guercio (<i>Sangiovese</i>) 2018	Ten. Carleone € 58,00
Le Trame (<i>Sangiovese</i>) 2016	Le Boncie € 46,00
Montevertine (<i>Sangiovese</i>) 2015	Montevertine € 56,00
Nobile di Montepulciano (<i>Prugnolo Gentile</i>) 2016	Crociani € 27,00
Orcia Sangiovese Ris. “Frasì” 2015	Capitoni € 26,00
Per Mano (<i>Canaiolo-altri vitigni autoctoni</i>) 2013	Terenzuola € 34,50
Pian del Ciampolo (<i>Sangiovese</i>) 2017	Montevertine € 25,00
Pinot Nero 2018	Macea € 38,00
Pinot Nero 2017	Pod. Civettaia € 43,00

Rosso di Montalcino 2017	Baricci	€ 26,00
Vallerana Alta (<i>Ciliegiolo</i>) 2016	Camillo A.	€ 33,00



Marche

Barricadiero (<i>Montepulciano</i>) 2014	Aurora	€ 26,00
Conero Ris. “Terra Calcinara” (<i>Montep-Sangiov.</i>) 2016	La Calcinara	€ 24,00
Le Derive (<i>Montep.-Sangio.-Vernaccia Nera</i>) 2013	La Distesa	€ 36,00
Mida Offida Rosso (<i>Montepulciano</i>) 2015	Allevi	€ 26,00
Pinot Nero “Rive” 2017	Mancini	€ 38,00
Rosso Piceno Sup. “Podere 72” (<i>Montep.-Sangiov.</i>) 2015	Podere S. Lazzaro	€ 20,00
Sangiovese 2010	Valturio	€ 29,50
Villa Bucci Rosso (<i>Montepulciano-Sangiovese</i>) 2015	Bucci	€ 36,00



Umbria

Armaleo (<i>Cabernet</i>) 2015	Palazzone	€ 34,00
Montefalco Rosso (<i>Sangiovese-Sagrantino-Merlot</i>) 2015	Raina	€ 20,00
Montefalco Sagrantino 2015	Raina	€ 37,50
Montefalco Sagrantino “Campo alla Cerqua” 2013	Tabarrini	€ 48,00
Torgiano Rosso Ris. Rubesco “Vigna Monticchio” 2011	Lungarotti	€ 44,00
Torgiano Rosso Ris. “La Cupa” (<i>Sangiovese</i>) 2013	Mani di Luna	€ 34,00



Lazio

Cesane di Olevano Romano “Cirsium” 2105	Cioli	€ 40,00
Habemus Et. Bianca (<i>Vitigni Misti</i>) 2016	S. Giovenale	€ 56,00
Lazio Rosso (<i>Mix Vitigni locali</i>) 2016	Pod. Orto	€ 34,00



Campania

Campi Flegrei Per e Palumm (<i>Piedirosso</i>) 2018	Agnanum	€ 26,00
Colli di Salerno Aglianico 2012	Mila Vuolo	€ 33,00
Costa d’Amalfi Rosso (<i>Aglianico-Piedirosso</i>) 2018	M. Cuomo	€ 23,50
Lacryma Christi del Vesuvio “Gelsonero” 2014 (<i>Aglianico-Piedirosso</i>)	Villa Dora	€ 25,00
Sabbie di Sopra il Bosco 2016 (<i>Aglianico-Casavecchia-Pallagrello Nero</i>)	Nanni Copè	€ 44,00
Taurasi 2008	Perillo	€ 48,00
Tramonti Rosso Ris. “Quattro Spine” 2016 (<i>Tintore-Aglianico-Pieirosso</i>)	Ten. S. Francesco	€ 34,00



Abruzzo e Molise

Montepulciano d’Abruzzo 2018	Famiglia Febo	€ 25,00
Montepulciano d’Abruzzo “Vign. di S. Eusanio” 2016	Valle Reale	€ 28,50
Montepulciano d’Abruzzo Ris. 2016	Praesidium	€ 36,00
Montepulciano d’Abruzzo “Prologo” 2016	De Fermo	€ 38,00
Rosato Terre Aquilane (<i>Montepulciano</i>) 2018	Di Cato	€ 20,00
Molise Tintillia “Settevigne” 2015	Cipressi	€ 25,00



Basilicata

Aglianico del Vulture “400 Some” 2014	Carbone	€ 23,00
Aglianico del Vulture “Stupor Mundi” 2014	Carbone	€ 28,50
Aglianico del Vulture “Titolo” 2015	Fucci	€ 45,00



Puglia

Cacc’e Mitte di Lucera “Agramante” 2015 <i>(Nero di Troia-Bombino Bianco)</i>	Petrilli	€ 26,00
Negroamaro 2015	Masciullo	€ 20,00
Negroamaro del Salento 2014	Marra	€ 28,00
Primitivo di Manduria “Mezzanotte” 2018	Morella	€ 23,50
Primitivo di Gioia del Colle “Volere Volare” 2018	Pietraventosa	€ 19,50



Calabria

Armacia <i>(Prunesta-Malv.Nera-Negrello-Gaglioppo)</i> 2015	Costa Viola	€ 23,50
Cirò Rosso <i>(Gaglioppo)</i> 2016	A’ Vita	€ 24,50



Sicilia

Corinto Nero 2016	Ten. Di Castellaro	€ 44,00
Etna Rosso (<i>Nerello Mascalese e Cappuccio</i>) 2018	Tornatore	€ 23,00
Etna Rosso “Nireddu” 2016	Calcagno	€ 27,00
Etna Rosso “Versante Nord” 2017	Torres Acosta	€ 31,00
Etna Rosso 2017	Curtaz	€ 35,00
Etna Rosso “N'Zummella” 2016	Ferrara Sardo	€ 37,00
Il Frappato 2017	A. Occhipinti	€ 36,00
Nero d'Avola 2017	Curtaz	€ 27,00
Nero d'Avola 2015	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

Bovale “Isola dei Nuraghi” 2018	Quartomoro	€ 26,00
Cannonau “Zojosu” (Piede Franco) 2016	Masone Mannu	€ 25,00
Cannonau “Mamuthone” 2016	Sedilesu	€ 23,50
Carignano del Sulcis (Piede Franco) 2015	Tanca G. Carloforte	€ 23,50
Carignano del Sulcis Sup. “Terre Brune” 2016	Cantina Santadi	€ 54,00