

SPUMANTI E CHAMPAGNE

- Gelmo prosecco superiore - Ciodet (Veneto) €30
- Colvendra prosecco superiore - Colvendra (Veneto) €30
 - Ribolla gialla - Salis Terrae (Veneto) €35
 - Regieterre extra dry - Musita (Sicilia) €35
 - Rosè Cuvée - Masseria Capoforte (Veneto) €30
- Lagrein Rosato - Marco Donati (Trentino 2018) €35
- Brut nature cuvee 60 - Casa Caterina (Lombardia 2013) €85
- Brut millesimo - Podere S. Lucia (Marche 2015) €50
- Champagne Brut Tradition - Pascal Henin (Francia) €80
- Champagne Carte Or grand cru - Claude Cazals (Francia) €100
- Champagne Demi-Sec grand cru - Ernest Remy (Francia) €120

VINI BIANCHI

- Chambave Muscat - N. Del Negro (Valle D'Aosta 2018) €40
 - Gardè - Zamichele (Lombardia 2016) €35
 - Nosiola - Marco Donati (Trentino 2018) €40
 - Riesling - Calatroni (Lombardia 2018) €30
 - Custoza - Albino Piona (Veneto 2018) €30
 - Soave - Canoso (Veneto 2016) €40
 - Soave - Canoso (Veneto 2015) €45
 - Ribolla Gialla - Lenuzza (Friuli 2016) €30
- Ortrugo - Il Poggiarello (Emilia Romagna 2018) €30
 - Vermentino - Durin (Liguria 2017) €35
 - Pecorino - Le Canà (Marche 2018) €30
 - Passerina - Le Canà (Marche 2019) €35
- Verdicchio di Jesi Superiore - Podere S. Lucia (Marche 2014) €60
 - Greco di Tufo - Astroni (Campania 2017) €40
 - Grillo - Tenuta Bastonaca (Sicilia 2018) €35
 - En Route - Cotes de Gascogne (Francia 2018) €45

VINI ROSSI

- Barbera D'Asti Tanguera - Vada (Piemonte 2017) €35
Barbaresco Basarin - A. Negro (Piemonte 2015) €50
Lacrime di Morro D'Alba - Piccolomini (Lombardia 2018) €45
Corte San Martino - Piccolomini (Lombardia 2017) €40
Teroldego Rotaliano - Marco Donati (Trentino 2018) €30
Sangue di Drago - Marco Donati (Trentino 2017) €65
Cabernet - Bepin De Eto (Veneto) €30
Valpolicella Classico - Speri (Veneto 2018) €35
Valpolicella Superiore - Il Canovino (Veneto 2016) €45
Amarone della Valpolicella - Piccolomini (Veneto 2016) €65
Cuore di Tenebre - Piccolomini (Veneto 2016) €80
Refosco - Parovel (Friuli 2012) €60
Gotturnio - Il Poggiarello (Emilia Romagna 2018) €30
Granbruno - Castello di Radda (Toscana 2018) €30
Rosso di Montalcino - Piombaia (Toscana 2016) €45
Governo Toscano - Piccolomini (Toscana 2017) €45
Chianti Classico - Fattoria Le Fonti (Toscana 2015) €50
Travicello - Piccolomini (Toscana 2014) €50
Rosso di Montepulciano - Godiolo (Toscana 2015) €55
Malanotte del Piave - Piccolomini (Toscana 2012) €55
Equus - Tenuta degli Dei (Toscana 2014) €110
Lacrime di Morro d'Alba - Podere S. Lucia (Marche 2015) €55
Primitivo - Masseria Capoforte (Puglia 2016) €40
Syrah Regie Terre - Musita (Sicilia 2017) €35
Les Roseaies de Clarke - Baron Edmond de Rothschild (Francia 2011) €120
Cepas Viejas Reserva Edición Limitada - Felix Martinez (Spagna 2014) €100

VINI DA SEDUZIONE

- Loazzolo vendemmia tardiva - Borgo Maragliano (Piemonte 2010) €7 / €40
Moscato - Gatti Piero (Piemonte 2019) €9 / €75
Sangue di Giuda - Calatroni (Lombardia 2018) €7 / €45
Pinotage - Cape Root (Africa 2018) €8 / €50
Eiswein - Welgesheimer Kirchgärtchen (Germania 2018) €11 / €85