



CARTA dei VINI

INTRODUZIONE

Nella nostra carta dei vini sono state unificate le due sezioni dedicate ai vini convenzionali e ai vini "della natura" che troverete quindi elencati nella stessa regione di produzione ma con una serie di simboli che facilitano la scelta del vino.

Chi produce vini naturali cerca di rispettare maggiormente e con più consapevolezza la natura, la terra, la materia prima e il consumatore finale senza con questo nulla si voglia togliere ad altri ottimi produttori convenzionali.

Le tecniche evolute permettono di raggiungere obiettivi qualitativi elevati ma il rischio spesso è l'omologazione del prodotto, e Rudolf Steiner già nel 1924 gettò le basi dell'agricoltura biologica-biodinamica dando precise indicazioni su come intervenire sulla vitalità dei terreni senza alterarne l'espressione originale a salvaguardia del "terroir" e del suo microclima.

Da questo testamento spirituale nascono negli ultimi 10-15 anni alcuni "gruppi" di produttori (inizialmente in Francia e poi anche nel nostro paese) nel settore vinicolo la cui parola d'ordine è sicuramente : **VINI VIVI**

Produttori che lavorano senza aiuto di prodotti chimici o di sintesi ma apportando compost e concimi organici, adottando fermentazioni naturali e/o lieviti indigeni, limitando le filtrazioni e l'utilizzo di solfiti per quanto possibile.

Questa introduzione è dovuta ai fini di un'informazione generale ai nostri clienti interessati, come noi, alle tematiche ambientali, ma, senza nessuna ambizione di convincere a favore di qualsiasi tesi.

per ulteriori informazioni : **Nicholas Joly** Il vino tra cielo e terra (Slowfood ed.)

www.agricolturabiodinamica.it

www.viniveri.net

www.velier.it

www.demeter.it

www.sorgentedelvino.it

BEVIAMO CON CONSAPEVOLEZZA!!

LEGENDA

- (*) *vino al momento non disponibile*
- ♥ *vino da agricoltura biologica*
- ☯ *vino prodotto in biodinamica*
- ➡ *vino ottimo rapporto qualità/prezzo*

MEZZE BOTTIGLIE

Vini bianchi

Ortrugo frizzante '18 Az. Torre Fornello (Collí Piacentini)	€	10,00
Pigato Ligure '17 Az. Maixei	€	13,00
Pinot bianco '18 Az. Rottensteiner	€	12,00
♥ Vernaccia di S. Gimignano '17 "Selvabianca" Az. Il Colombaio di Santachiara	€	12,00
🍷 Verdicchio Castelli di Jesi '18 Az. La Staffa	€	13,00
🍷 Fiano del Cilento '17 "Cumalè" Az. CaseBianche	€	12,00
Prosecco Superiore Valdobbiadene Brut Az. Bortolotti	€	13,00

Vini Rossi

Gutturnio frizzante '18 Az. Torre Fornello	€	10,00
Gutturnio Superiore '18 "Terre della Tosa" Az. La Tosa	€	12,00
Gutturnio Superiore '16 "Sinsal" Az. Torre Fornello	€	12,00
Gutturnio Riserva '09 "Diacono Gerardo" Az. Torre Fornello	€	14,00
Pinot nero '17 "Patricia" C.P. Cornaiano	€	14,00
Lagrein riserva '16 Az. Rottensteiner	€	14,00

Birre

Menabrea (cl. 0,33)	€	5,00
Menabrea (cl. 0,66)	€	9,00

GRANDI FORMATI

Magnum da lt 1,5

VINI BIANCHI

🍷 "Opulus" 2013 (chardonnay, pinot bianco con macerazione) Az. Cà del Conte	€	35,00
Tímorasso 2012 "Sterpi" Walter Massa	€	68,00

VINI ROSSI

Gutturnio Riserva '10 "Bargello" GianLodovico Gonzaga - Castello di Agazzano	€	40,00
🍷 "Rubino" 2012 (sangiovese) Fabbrica San Martino	€	58,00
🍷 "Pied Franc" 2013 (sangiovese, syrah non diraspati) Podere Bellosguardo - Luca Miraglia	€	68,00

SUR LIE

Le bollicine nei vini naturalmente rifermentati in bottiglia dalla nostra regione e non solo

vignaioli artigiani che si rifanno alle vecchie tradizioni di produzione del vino frizzante senza utilizzo di autoclavi, niente chimica né in vigna né in cantina e utilizzo di lieviti autoctoni delle proprie uve che ritroviamo nella bottiglia in totale rispetto dei territori di origine

Vini Bianchi

<i>C.P. Ortrugo '18 "Narciso"</i> Davide Valla	€	15,00
<i>"Lubigo" 2018 (ortrugo)</i> Massimiliano Croci	€	15,00
<i>C.P. Malvasia '18 "Emiliana"</i> Lodovica Lusenti	€	15,00
<i>"Masrà" 2016 (ortrugo, malvasia, sauvignon)</i> Andrea Pradelli - Tenuta Borri	€	15,00
<i>"Way" Bianco '18 (pinot nero e riesling renano)</i> GianLuca Cabrini - Tenuta Belvedere	€	18,00
<i>Trebbiano Emilia '15 "Terbianc"</i> Vanni Nizzoli - Cinque Campi	€	15,00
<i>"Ripa di Sopravento" 2016 (trebbiano Modenese e altri cloni)</i> Vittorio Graziano	€	20,00
<i>"Lun' Antica" 2014 (vermentino)</i> Terre della Luna	€	24,00
<i>"Na Olta (glera)</i> Silvia Fiorin	€	19,00
<i>Prosecco "Colfondo" (glera)</i> Casa Belfi	€	19,00
<i>Valdobbiadene 2017 (glera)</i> Ca' dei Zago	€	20,00

SUR LIE

***Le bollicine nei vini naturalmente rifermentati in
bottiglia dalla nostra regione e non solo***

Vini rossi e rosati

<i>C.P. Gutturnio '17</i> Davide Valla	€	15,00
<i>C.P. Gutturnio '18 "Magia"</i> Marco Cordani	€	15,00
<i>C.P. Gutturnio '15</i> Massimiliano Croci	€	15,00
<i>"Way" rosso '18 (pinot nero)</i> GianLuca Cabrini - Tenuta Belvedere	€	18,00
<i>Rosso Emilia '16 "Balòs" (pinot nero rosè)</i> Marco Nizzardi - Crocizia	€	16,00
<i>"Cinquecampi rosso '17 (lambrusco Grasparossa, malbo gentile)</i> Vanni Nizzoli - Cinque Campi	€	16,00
<i>Lambrusco di Sorbara '18 "Radice" (rosato)</i> Gianfranco Paltrinieri	€	19,00
<i>Lambrusco '17 "Fontana dei boschi" (Lambrusco Sorbara e altri cloni)</i> Vittorio Graziano	€	20,00
<i>"Lambruscaun" 2016 (Lambrusco di Fiorano rosato)</i> Claudio Plessi	€	28,00
<i>"Miau" 2018 (Schiava)</i> Pranzegg	€	23,00

" Interpretazioni di Bollicine "

🍷 "Nativo Ancestrale" 2018 (grechetto e trebbiano zero solfiti agg) TerraQuilia	€	22,00
🍷 "Particella 128" m.c. dosage zero 2015 (Spergola) Vanni Nizzoli - Cinque Campi	€	25,00
🍷 "Arione" 2015 Dosaggio zero (durello) Daniele Piccinin	€	25,00
🍷 Perle d'uva '04 (p.bianco, verduzzo, ribolla annate '02/'03) Gaspare Buscemi	€	34,00
🍷 Pinot nero Brut 2014 "Ancestrale" Castello di Stefanago (Oltrepò Pavese)	€	28,00
🍷 "Vesna" Nature 2013 (pinot nero) Stefano Milanese (Oltrepò Pavese)	€	34,00
🍷 "Sui generis" Brut Nature (chardonnay) Az. Cherubini	€	30,00
🍷 "Quattrocento" Extra Brut 40 lune (chardonnay 70%, p.nero 30%) Nicola Gatta (Gussago - Franciacorta)	€	32,00
🍷 "Blanc de blancs Nature 50 lune (chardonnay) Nicola Gatta (Gussago - Franciacorta)	€	32,00
🍷 Franciacorta Pas Dosè 2012 "Il Contestatore" (chardonnay) Az. Il Pendio (Monticelli Brusati - Franciacorta)	€	48,00
🍷 "5.15" Solera Nature Blanc de Noirs (Pinot nero) Nicola Gatta (Gussago - Franciacorta)	€	48,00
🍷 "Sogno" 2013 Blanc de blancs Pas Operè (Chardonnay) Cà del Vent (Cellatica - Franciacorta)	€	45,00
🍷 "Memoria" 2013 Brut Pas Operè (chardonnay 94%, p.nero 6%) Cà del Vent (Cellatica - Franciacorta)	€	52,00
🍷 "Esperidi" Dosaggio zero 60lune (chardonnay 66%, p.nero 34%) Mario Gatta (Gussago - Franciacorta)	€	60,00

Rosè

🍷 Lambrusco di Sorbara Rosè M.C. 2015 "Fine" Az. Bergianti	€	23,00
🍷 "Levis" Rosè Nature (pinot nero) Az. Cherubini	€	38,00
🍷 "Rosè de Noirs" Nature 60 lune (pinot nero) Nicola Gatta (Gussago - Franciacorta)	€	40,00
🍷 "Estia" Rosè Dosaggio zero 70 lune (pinot nero) Mario Gatta (Gussago - Franciacorta)	€	68,00

BOLLICINE ITALIANE

♥ <u>Colli Piacentini Brut 2015 "Dal tramonto all'alba"</u> (chardonnay) Stefano Malerba - Gualdora	€	22,00
♥ <u>Colli Piacentini Brut 2013 "Enrico Primo"</u> (Chardonnay) Az. Torre Fornello	€	25,00
<u>Prosecco valdobbiadene "Rive di S.Stefano" Brut</u> Az. Bortolotti	€	22,00
<u>Oltrepò Pavese Brut 2005 "Lupi della Luna"</u> (pinot nero 90%, chardonnay 10% non sboccato) Barbara Avellino (Oltrepò Pavese . Rovescala)	€	34,00
→ <u>Franciacorta Brut "N.D"</u> (chardonnay, pinot nero) Az. San Cristoforo	€	28,00
<u>Franciacorta Extra brut</u> (chardonnay, pinot bianco, pinot nero) Az. Faccoli	€	34,00
<u>Q Brut M.c. 2015</u> (vermentino) Az. Quarto Moro	€	28,00

Rosè

♥ <u>Colli Piacentini Brut Pinot nero Rosè 2013</u> (pinot nero 100%) Az. Lusenti	€	25,00
♥ <u>Colli Piacentini Pinot Nero Rosè 2012 "Pas Dosè"</u> (pinot nero 100%) Az. Torre Fornello	€	25,00
<u>Oltrepò Pavese Pinot nero Rosè 2012</u> Pietro Torti	€	25,00
<u>Franciacorta Rosè brut</u> (pinot nero, chardonnay, pinot bianco) Az. Faccoli	€	36,00

BOLLICINE ESTERO

🍷 "D. Bulles" 2018 methode ancestral (mauzac,ondeng) Damien Bonnet	€	26,00
Vouvray Methode Traditionelle "Reserve" 2005 (chenin) Clos Naudin - Foreau	€	42,00
🍷 Ayse Brut "Perles du Mont Blanc" (grinset) Patrick Belluard	€	30,00
🍷 Blanc de Noirs Nature "Reserva Familia" (Sumoll 100%) Clos Lentiscus (Spagna)	€	38,00
🍷 Extra Bruto Rosè (Baga, Bigal) Filipa Pato (Portugal)	€	26,00
🍷 Blaufränkisch Rosè 2008 Jorg Bretz (Austria)	€	32,00
Champagne Brut Rosè "Terroirs" Le Noble (Chouilly)	€	60,00
🍷 Champagne Extra Brut 2016 "Solesence" (chardonnay, p.meunier,p.noir) J.M. Sèlèque (valleè de la Marne)	€	58,00
🍷 Champagne Extra Brut 1er Cru "Renaissance" (P.meunier) vadin - Plateau (valleè de la Marne)	€	58,00
🍷 Champagne Extra Brut "Le Talus de Saint Prix" (p.meunier,noir, chardonnay) Jeaunaux Robin (vallée du Petit Morin)	€	58,00
🍷 Champagne Extra Brut "Bulles de comptoir n.5" (p.noir, p.blanc,chardonnay) Charles Dufour (Aube)	€	60,00
🍷 Champagne Extra Brut "Cuvée Apogée" (p.meunier) Jerôme Blin (vallée de la Marne)	€	56,00
🍷 Champagne Extra Brut Grand Cru "Reserve Perpetuelle" (chardonnay) Robert Moncuit (Mesnil)	€	60,00
Champagne Brut Blanc de Noirs 2015 "Largillier" (p.noir) Jerôme Coessens (Côte des Bar)	€	65,00
🍷 Champagne Extra Brut 2013 "Les Empreintes" (p.noir,chardonnay) Laherte Frères (vallée de la Marne)	€	70,00

I VINI DELLA NOSTRA TERRA

La denominazione di origine controllata "COLLI PIACENTINI" proposta dal prof. Mario Fregoni (Ordinario di Viticoltura presso l'Università Cattolica di Piacenza) e approvata nel 1984 è un "ombrello" geografico che copre vini di caratteristiche anche profondamente diverse tra loro, distinti da una serie di sottodenominazioni.. Questo significa che "COLLI PIACENTINI" come altre Doc analoghe, comprende i vini della tradizione e altri ottenuti da vitigni a diffusione internazionale, introdotti nelle nostre zone in tempi più recenti.

Il territorio è situato nella zona collinare di provincia che si estende dalla val Tidone ad Ovest fino alla val d'Arda ad Est con terreni che derivano per la maggior parte da rocce sedimentarie (arenarie, argille e calcari marnosi) sottoposti a climi temperati con piovosità equamente distribuita nell'anno.

La bandiera dell'enologia piacentina è il GUTTURNIO, che, nelle diverse tipologie, esprime i variegati caratteri dell'uvaggio Barbera (al 60%) e Bonarda (al 40%) prendendo il nome da una coppa d'argento di età romanica rinvenuta sulle rive del fiume Po alla fine dell'800

VINI TIPICI DOC

- ORTRUGO (frizzante, spumante)
- MALVASIA (frizzante, ferma, secca, dolce, passita)
- TREBBIANINO VALTREBBIA (ortruogo-malvasia di Candia, trebbiano)
- VALNURE (ortruogo-malvasia di Candia-trebbiano)
- MONTEROSSO VAL D'ARDA (malvasia di Candia, moscato, ortruogo, trabbiano)
- NOVELLO (pinot nero-barbera-bonarda)
- GUTTURNIO (frizzante, superiore o riserva)
- GUTTURNIO CLASSICO (vivace-superiore o riserva proveniente da comprensori storici siti fino a mt. 350)
- VIN SANTO DI VIGOLENO (marsanne-beverdino-sauvignon-trebbiano-ortruogo invecchiato 5 anni)
- VIN SANTO (malvasia di Candia-marsanne-sauvignon-trebbiano-ortruogo invecchiato 4 anni)

Altre denominazioni Colli Piacentini:

Barbera
Bonarda
Pinot nero
Cabernet Sauvignon
Sauvignon
Chardonnay
Pinot grigio
Pinot spumante

C' al sappia tutt al mond,
O negr o biond, d' buttelia o da piston...an gum chè di veni bon
(Valente Faustini poeta Piacentino)

VINI BIANCHI Collí Piacentíní

VAL TIDONE

♥ Ortrugo frizzante '17 "Cianò"		
Az. Lusentí	€	15,00
Ortrugo frizzante '18 "Dieci Lune"		
Davide Valla	€	15,00
♥ Malvasía frizzante '18 "Blanca"		
Az. Gualdora	€	15,00
♥ Malvasía "frizzante naturale" '18 "Emiliana"		
Az Lusentí	€	15,00
☹ Malvasía '18		
Gaetano & Emilio Solenghi	€	20,00
Malvasía '18 "Donna Luigia"		
Az Torre Fornello	€	22,00
♥ Malvasía '13 "Bianca Regina"		
Az. Lusentí	€	23,00
♥ "Prato bianco" 2016 (malvasía, sauvignon, chardonnay)		
Az. Torre Fornello	€	18,00
☹ "Spigone" 2016 (malvasía, ortrugo con macerazione)		
G. Maria Sforza Fogliani - Marinferno	€	20,00

VAL TREBBIA

☹ "Masrà" 2016 frizzante (ortrugo, malvasía, sauvignon)		
Andrea Pradelli - Tenuta Borri	€	15,00
☹ "La Masera" 2016 (ortrugo, sauvignon, moscato, malvasía e trebbiano)		
Andrea Pradelli - Tenuta Borri	€	20,00
☹ Malvasía 2016 "Zerbìo"		
Andrea Pradelli - Tenuta Borri	€	20,00
☹ Bianco del Poggio 2016 (malvasía)		
Andrea Cervini - Il Poggio	€	22,00
☹ "Dinavolo" 2016 (malvasía, ortrugo, marsanne)		
Az. Denavolo - Giulio & Jacopo Armani	€	25,00
☹ "Ageo" 2015 (malvasía, ortrugo, trebbiano)		
Az. La Stoppa	€	27,00

VAL NURE - VAL D'ARDA

☹ "Lubigo" 2018 (ortrugo rifermentato in bottiglia)		
Massimiliano Croci	€	15,00
♥ "Bianco della Cascinotta" 2017 (malvasía, ortrugo)		
Cascinotta di Rizzolo	€	20,00
♥ Sauvignon '18		
Az. La Tosa	€	21,00
♥ Malvasía '18 "Sorriso di cielo"		
Az. La Tosa	€	23,00

VINI ROSSI Colli Piacentini

VALTIDONE - LURETTA

Gutturnio frizzante '17 "Come una volta" Davide Valla	€	15,00
♥ Gutturnio Superiore '17 "Otto" Az. Gualdora - Stefano Malerba	€	16,00
Gutturnio Superiore '16 "Merum" Davide Valla	€	17,00
♥ Gutturnio Superiore '16 "Sinsal" Enrico Sgorbati - Torre Fornello	€	19,00
♥ Gutturnio Superiore '15 "Cresta al sole" Az. Lusenti	€	19,00
♥ Gutturnio Riserva '13 "Battiroso" Gaetano Solenghi	€	24,00
♥ Gutturnio Riserva '09 "Diacono Gerardo"	€	24,00
Gutturnio Riserva '06 "Diacono Gerardo"	€	28,00
Gutturnio Riserva '03 "Diacono Gerardo" Enrico Sgorbati - Torre Fornello	€	30,00
Gutturnio Riserva '10 "Bargello"	€	24,00
Gutturnio Riserva '07 "Bargello" GianLodovico Gonzaga - Castello di Agazzano	€	28,00
☹ "Sforzino" 2017 (barbera, bonarda) G. Maria Sforza Fogliani - Marinferno	€	18,00
Barbera '15 "Rigel" Az. Piacentini	€	17,00
Barbera '13 "Massaveggia" GianLodovico Gonzaga - Castello di Agazzano	€	23,00
♥ Barbera '12 "L'attesa" Gaetano Solenghi	€	24,00

.....continua Colli Piacentini

VINI ROSSI Colli Piacentini

VALTREBBIA

☹️ <i>Macchiona '09</i>	€	29,00
☹️ <i>Macchiona '06</i>	€	35,00
☹️ <i>Macchiona '05</i> <i>Az. La Stoppa</i>	€	40,00
☹️ <i>Barbera '16 "Le Tinaie"</i> <i>Andrea Pradelli - Tenuta Borri</i>	€	18,00
☹️ <i>Barbera '10</i> <i>Az. La Stoppa</i>	€	25,00
☹️ <i>"Navel" 2011 (barbera, bonarda)</i> <i>Andrea Cervini - Il Poggio</i>	€	20,00
♥️ <i>Dolcetto di Bobbio '15 "Fauniano"</i> <i>Cascinotta di Rizzolo</i>	€	18,00

.....continua Colli Piacentini

VINI ROSSI Colli Piacentini

VAL NURE - VAL D'ARDA

🍷 Gutturnio frizzante '16 "Magia" Marco Cordani	€ 15,00
🍷 Gutturnio frizzante '15 Massimiliano Croci	€ 15,00
♥ Gutturnio Superiore '14 "Dongardo"	€ 21,00
Gutturnio Superiore '15 "Dongardo" Az. Cascinotta di Rizzolo	€ 25,00
Gutturnio Riserva '13 "Farosa" Az. Lino & Flavio Marengoni	€ 20,00
♥ Gutturnio '17 "Vignamorello" Az. La Tosa	€ 23,00
🍷 "Apogeo" 2015 (barbera, bonarda) Marco Cordani	€ 22,00
🍷 "San Bartolomeo" 2013 (barbera, bonarda) Massimiliano Croci	€ 24,00
🍷 Barbera 2015 "Lallabi" Marco Cordani	€ 20,00
🍷 Syrah 2012 "Tananaí" Marco Cordani	€ 22,00
♥ Cabernet Sauvignon '16 "Luna selvatica" Az. La Tosa	€ 28,00

VINI BIANCHI

PIEMONTE - VALLE D'AOSTA

🍷 Arneís '18 Az. Punset	€	18,00
♥ Collí Tortonesí Tímorasso '15 Alessandro Bressan	€	22,00
Collí Tortonesí Tímorasso "Derthona" '16 Az. La Colombera	€	23,00
♥ Monferrato bíanco 2016 (sauvignon) Vini CeA -	€	22,00
🍷 "BaccaBianca" 2010 (cortese con macerazione) Tenuta Grillo - Guido Zampaglione	€	25,00
🍷 San Sebastiano 2011 (Chardonnay Collí Tortonesí) Cascina Bandiera	€	25,00
🍷 Pinot grís '18 "Le Petit Prince" Le Vieux Joseph	€	30,00

LIGURIA

🍷 Vermentíno '18 "Monte dei Frati" Andrea Marchesini - La Felce	€	20,00
"Sentè" 2016 (címixà - raro vitigno autoctono) Az. U' Cantin	€	22,00
🍷 Portofino Bianchetta Genovese '18 (vitigno autoctono) Daniele Parma - La Ricolla	€	22,00
Portofino Bianchetta Genovese '14 (vitigno autoctono) Casa del Diavolo	€	24,00
🍷 Collí di Luní Vermentíno 2016 Az. Il Torchio	€	20,00
🍷 Bíanco "In origine 400" 2017 (vermentino, trebbiano, malvasia) Andrea Marchesini - La Felce	€	23,00
🍷 "Berette" 2017 (vermentino) Daniele Parma - La Ricolla	€	25,00
🍷 "Plinio" 2017 (vermentino con macerazione) Terre della Luna	€	25,00
🍷 "Raixe" (albarola, bosco 5 terre) Giorgia Grande	€	25,00
🍷 Pigato 2016 "Crescendo Plus" Tenuta Selvadolce	€	26,00
🍷 "Testalonga Bíanco" 2016 (vermentino con macerazione) Nino Perrino - Testalonga	€	28,00

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

L.E.I. <i>Líbero Esperimento Italiano</i> 2015 (riesling itálico)	
Az. Píetro Brandolíní	€ 21,00
🍷 Malvasía '18 (malvasía con macerazione)	
Az. Martilde	€ 22,00
🍷 Riesling 2012 "San Rocco" (riesling renano)	
Castello dí Stefanago	€ 24,00
🍷 Chardonnay 2013	
Az. Il Pendío	€ 30,00
🍷 "Febo" 2017 (chardonnay con macerazione)	
Nicola Gatta	€ 26,00

VENETO

🍷 "Díletto" 2016 (garganega)	
Nevío Scala	€ 20,00
🍷 "Muní Montemagro" 2016 (durella)	
Daniele Píccínín	€ 20,00
🍷 Collí Euganeí Manzoni Bianco '16 "Anímaversa"	
Az. Montevera	€ 22,00

FRIULI VENEZIA GIULIA eSLOVENIJA

🍷 Friulano 2016	
Borgo San Daníele	€ 25,00
🍷 Friulano 2011 "Brazan" (Tocái)	
I Clívi - Ferdinando Parusso	€ 34,00
🍷 Friulano 2012	
La Castellada	€ 38,00
🍷 Ribolla giálla 2012	
La Castellada	€ 38,00
🍷 "Arbís blanc" 2015 (friulano, chardonnay, p. bianco, sauvignon)	
Borgo San Daníele	€ 30,00
🍷 "Jankot" 2012 (tocái)	
Janko Stekar (Slovenja)	€ 34,00
🍷 Pinot grigio 2012	
La Castellada	€ 38,00
🍷 Malvazíja 2015	
Branko Cotar (Slovenja)	€ 30,00
🍷 "Sulne" 2010 (malvasía istriana, pinot grigio, chardonnay)	
Koreníka & Moskon	€ 34,00
🍷 "Ograde" 2015 (vítovska, malvasía, sauvignon, pinot grigio)	

VINI BIANCHI

TRENTINO

🍷 Gewurztraminer 2017 Rudi Vindimian	€	22,00
🍷 "Limen" bianco 2014 (riesling renano) Giuliano Micheletti	€	25,00

ALTO ADIGE

Chardonnay 2017 Maso Thaler	€	20,00
Sylvaner '18 Az. Villscheider	€	23,00
Riesling '18 Hannes Baumgartner - Strasserhof	€	25,00
🍷 Gruner veltliner '16 Garlider	€	27,00
🍷 Pinot bianco '18 "Eichhorn" Tenuta Manincor	€	33,00
♥ Pinot bianco '17 Tenuta Lieselehof	€	25,00
🍷 Pinot bianco '16 "Xy" Tenuta Dornach - Patrick Uccelli	€	34,00
♥ Bronner '17 "Julian" Tenuta Lieselehof	€	25,00
🍷 Blatterle '15 "B." Heinrich Mayr - Nusserhof	€	30,00
🍷 "T.N. 99 2016 "Sonnrain" (solaris e altre uve Piwi) Thomas Niedermayr - Hof Gandberg	€	28,00
🍷 "Caroline" 2016 (sauvignon, chardonnay, viognier, manzoni) Pranzegg	€	32,00
🍷 Weiss 2015 (sauvignon, gewurztraminer, p. bianco macerati) Domenic Wurth - Grawu	€	35,00
🍷 Chardonnay 2017 (con macerazione) Domenic Wurth - Grawu	€	32,00

VINI BIANCHI

EMILIA ROMAGNA

🍷 "Tarbianaaz" 2015 (trebbiano di Spagna con macerazione) Vittorio Graziano	€	21,00
🍷 "Sabbia gialla" 2016 (albana con macerazione da vecchie viti) Cantina San Biagio Vecchio Chardonnay 2015	€	22,00
🍷 Stefano Bariani - Fondo San Giuseppe	€	20,00
♥ "Ciarla" 2015 (riesling renano) Stefano Bariani - Fondo San Giuseppe	€	23,00
🍷 "Fiorile" 2011 (albana con macerazione) Stefano Bariani - Fondo San Giuseppe	€	26,00

MARCHE

🍷 Verdicchio di Jesi classico '18 Az. La Staffa	€	19,00
🍷 "Raphael" 2016 (chardonnay, sauvignon) Tenuta Cà Sciampagne	€	21,00
🍷 "Bianchello Ribelle" 2016 (Bianchello del Metauro) Tenuta Cà Sciampagne	€	24,00

TOSCANA

val di Magra Igt "Otto Ottobre" 2015 (luadga e durella) Fattoria Ruschi Noceti	€	22,00
🍷 Trebbiano '14	€	24,00
Trebbiano '12 Az. Casale di Giglioli Antonio	€	30,00
🍷 Bianco I.g.t. 2016 (chenin, pinot bianco) Podere Concori - Gabriele DaPrato	€	20,00
🍷 "Gattaja" '16 (chenin, sauvignon blanc e gris)	€	27,00
"Gattaia" '12 Michele Lorenzetti	€	33,00
♥ Ansonaco 2013 (isola del Giglio) Az. Altura - Francesco Carfagna	€	40,00

UMBRIA

🍷 Trebbiano Spoletino '15 "Vigna vecchia" (senza solfiti agg.) Az. Collecapretta	€	22,00
---	---	-------

VINI BIANCHI

ABRUZZO

- ♥ Pecorino '17 "Giulia"
Az. Cataldi Madonna € 20,00
- ☹ Trebbiano d'Abruzzo '15 "Apollo"
Az. Ausonia € 20,00

CAMPANIA

- Greco di Tufo '16 € 24,00
Az. Le Ormere
- ☹ Falanghina '17 "Aorivola"
Az. I Cacciagalli € 22,00
- ☹ Fiano del Cilento '16 "Cumalè"
Az. Case Bianche € 23,00
- Fiano di Avellino '18 € 24,00
Az. Collì di Lapio
- ☹ Campania Bianco Igt Grecomusc 2013 € 30,00
Az. Contrade di Taurasi

CALABRIA

- ☹ Quarnaccia 2015 € 30,00
Az. L'Acino

SICILIA

- ☹ Catarratto '17 "Quanciabianca"
Fabio Ferracane € 20,00
- ☹ Traminer Aromatico '17 "Dissonante"
Nunzio Puglisi - Eno Trio € 27,00
- ☹ Trebbiano 2014 "T"
Francesco Guccione € 29,00
- ☹ Catarratto 2016 "Macerato"
Fabio Ferracane € 26,00

SARDEGNA

- Bianco SMD 2018 (semidano) € 24,00
Az. Quarto Moro

VINI BIANCHI

AUSTRIA e GERMANIA

🍷 Riesling '16 (trocken) Weingut Melsheimer	€	23,00
🍷 Riesling '15 "Ruppertsberger" (trocken) Weingut Burklin-Wolf (Pfalz)	€	30,00
♥ Riesling '09 "Herrenberg" (Kabinett) Von Schubert (Mosel)	€	30,00
Riesling '14 "Echter-Berg" (trocken) Joh Ruck	€	38,00
🍷 "Weisser Berg" 2009 (pinot bianco, veltliner) Jorg Bretz	€	30,00

FRANCIA - Alsace

🍷 Riesling '18 "Andlau" Marc Kreydenweiss	€	28,00
🍷 Riesling '13 Gran Cru "Hengst" Domaine Barmès Buecher	€	34,00

FRANCIA - Bourgogne

🍷 Bourgogne Aligoté 2016 (Aligoté) Nicolas Maillot	€	30,00
Bourgogne Chardonnay '17 Philippe Colin	€	30,00
Macon-Fuissé '17 "Les Bruyères" Domaine Des Valanges	€	28,00
Chablis '17 1er Cru Domaine d'Elise	€	35,00
🍷 Chablis 2017 "Les Serres" Domaine Oudin	€	38,00
Savigny-les-Beaune 2015 Catherine & Claude Marechal	€	45,00
🍷 Virè-Clessè 2006 (chardonnay sans sulfites) Gilles & Catherine Vergè	€	65,00
Puligny-Montrachet 1 ^{er} cru 2005 "Garenne" Louis Jadot	€	70,00

VINI BIANCHI

FRANCIA - Jura et Savoie

☹️ Chignin '18 "Le Jaja" (Jacquère) Gilles Berlioz	€	34,00
☹️ Chignin-Bergeron '15 "Les Christine" (Roussanne) Gilles Berlioz	€	55,00
☹️ Cotes de Jura blanc '11 (savagnin, chardonnay) Domaine Jean Bourdy	€	24,00
Arbois Pupillin '15 "Cuvee tradition" (savagnin-chardonnay) Desire Petitt	€	24,00
♥️ Arbois Pupillin Savagnin "Ouille" '14 Domaine Overnoy-Crinquand	€	28,00
☹️ Arbois Savagnin 2008 Domaine De La Pinte	€	38,00
☹️ Arbois Pupillin Chardonnay 2016 "Jurassique" Domaine de la Renardière	€	34,00
☹️ Chardonnay 2013 "La Reine" (vigne di 100anni) Domaine Labet	€	48,00
☹️ Chateau-Chalon Vin Jaune 2008 (savagnin) Domaine Jean Bourdy	€	55,00

.....continua Francia

VINI BIANCHI

FRANCIA - Val de Loire - Centre

🍷 Sauvignon '15 "Roche blanche"		
Julien Pineau	€	26,00
Sancerre '17 "La croix au garde"		
Henry Pellè	€	30,00
🍷 Sancerre '14 "Les Quarterons" (sauvignon blanc)		
Domaine Riffault	€	34,00
🍷 Muscadet Sevre et Maine '09 "Cuvée 3" (melon de Bourgogne)		
Domaine de la Pèpiere	€	30,00
🍷 Cour-Cheverny '15 "Vieilles Vignes Cuvée François" (romorantin)		
Domaine Des Huards	€	38,00
🍷 Jasnieres 2017 "L'Eclos" (chenin blanc)		
Les Maisons Rouges	€	32,00
♥ Anjou '14 "Bastingsage" (chenin blanc)		
Clos de l'Elu	€	32,00
🍷 Pouilly Fumé '18 "Argiles"		
Bouchié-Chatellier	€	34,00
🍷 Pouilly Fumé '15 "L.D'Ange" (sauvignon blanc)		
Alexander Bain	€	44,00
🍷 Vouvray sec 2004 (chenin blanc)		
François Pinon	€	38,00
🍷 Vingt Neuf '13 (chenin blanc)		
Bertin-Delatte	€	35,00
🍷 Saumur '14 "Arcane" (chenin blanc)		
Chateau De Fosse- Sèche	€	38,00

FRANCIA - altre regioni

🍷 Côtes Catalanes Igp "Coyade" 2013 (macabeu, Grenache blanc, carignan blanc)		
Domaine Vinci	€	32,00
♥ Chateaufort-du-Pape Blanc '14 (clairette, bourbou, roussane, Grenache blanc)		
Domaine Trintignant	€	85,00
Bordeaux - Pessac Leognan '05 "Grand Crù Classè" (sauvignon-semillon)		
Chateau La Tour Martillac	€	80,00

Altre zone EUROPA

🍷 Villány Olaszrizling '14 (riesling italiano)		
Wassmann (Ungheria)	€	28,00
🍷 "Identikit" 2015 (pinot gris)		
Marvia Tindo (repubblica ceca)	€	34,00
Ryzlink rynsky '13 (riesling renano)		
Dobra vinice (repubblica ceca)	€	40,00

VINI ROSSI

PIEMONTE

🍷 "Losna" 2017 (dolcetto di Ovada) Rocco di Carpeneto	€ 20,00
🍷 Ovada Riserva '13 "Rucchëin" (dolcetto di Ovada) Cascina Boccaccio - Roberto Porciello	€ 23,00
🍷 "Retrò" 2015 (dolcetto di Ovada) AZ. Rocca Rondinaria	€ 22,00
🍷 Barbera del Monferrato '13 "Reitemp" Rocco di Carpeneto	€ 22,00
🍷 "Pratoasciutto" 2005 (dolcetto) Tenuta Grillo - Guido Zampaglione	€ 23,00
🍷 "Castelvero" 2013 (pinot nero Collé Tortonesi) Cascina Bandiera	€ 24,00
Collé Tortonesi Barbera '01 "Bigolla" Walter Massa	€ 50,00
♥ Dolcetto d'Alba '13 Flavio Roddolo	€ 22,00
Barbera d'Alba '17 AZ. La Cà Nova	€ 20,00
🍷 Barbera d'Alba '17 Elío Sandri	€ 26,00
Langhe Nebbiolo '17 Federico Scarzello	€ 24,00
🍷 Langhe Nebbiolo '17 AZ. Punset	€ 22,00
♥ Langhe Pinot Nero '16 GianLuca Colombo - Segni di Langa	€ 28,00
Boca 2013 (nebbiolo) Silvia Barbaglia	€ 39,00

.....continua Piemonte

VINI ROSSI

PIEMONTE

<i>Barbaresco 2016 "Montestefano"</i>		
<i>Az. La Cà Nova</i>	€	30,00
🚫 <i>Barbaresco 2014 "Basarin"</i>		
<i>Az. Punset</i>	€	40,00
🚫 <i>Barbaresco 2015 "Montestefano"</i>		
<i>Teobaldo Rivella</i>	€	70,00
♥ <i>Barolo 2014</i>		
<i>Federico Scarzello</i>	€	40,00
♥ <i>Barolo 2012 "Sarmassa"</i>		
<i>Giuseppe Brezza</i>	€	60,00
🚫 <i>Barolo 2011 "Bricco Boschis"</i>		
<i>Az. Cavallotto</i>	€	55,00
♥ <i>Barolo 2012 "Monforte"</i>		
<i>Elío Sandri</i>	€	55,00
♥ <i>Barolo Riserva 2010 "Perno"</i>		
<i>Elío Sandri</i>	€	60,00
<i>Barolo 2013 "Sarmassa Vigna Merenda"</i>		
<i>Federico Scarzello</i>	€	60,00
🚫 <i>Barolo 2013 "Tre Tine"</i>		
<i>Giuseppe Rinaldi</i>	€	150,00

VINI ROSSI

VALLE D' AOSTA

- 🍷 "Mariadzo" 2016 (Cornalin, Vien de Nus, Pinot noir)
Le Vieux Joseph € 24,00
- 🍷 Petit rouge '14 "Si"
Les Petit Reins € 35,00

LIGURIA

- Portofino rosso 2017 "Rosso della Muntà" (dolcetto)
Casa del Diavolo € 21,00
- 🍷 Rossese di Dolceacqua '15
Az. Rosmarinus € 23,00
- 🍷 Rossese di Dolceacqua '16
Az. Testalonga € 28,00
- 🍷 "Vignali di Luna" 2015 (syrah)
Terre della Luna € 29,00

LOMBARDIA

- 🍷 O.P. Pinot nero '17 "Nina"
Az. Martilde € 18,00
- 🍷 O.P. Pinot nero '14 "Montecalvus"
Gianluca Cabrini - Tenuta Belvedere € 26,00
- O.P. Barbera 2007 "Vigna del nonno"
Az. Pietro Bardolini € 28,00
- 🍷 Valtellina Superiore Inferno '17 (Chiavennasca)
Az. Pizzo Coca € 34,00
- Valtellina Superiore Grumello '15 "Rocca de Piro"
Ar. Pe. Pe € 36,00
- 🍷 Cellatica Superiore 2007 "Negus" (barbera, marzemino, incrocio Terzi)
Nicola Gatta € 24,00
- 🍷 Nebbiolo '14 "Millesettecentotre"
Az. Togni Rebaoli € 24,00
- 🍷 "La Beccaccia" 2012 (cabernet franc)
Az. Il Pendio € 38,00

EMILIA ROMAGNA

- 🍷 Sangiovese Superiore '14
Marta Valpiani € 18,00
- 🍷 Centesimino 2016
Az. Ancarani € 22,00

FRIULI

- 🍷 Rosso 2013 (refosco, merlot senza solfiti agg)
Gaspare Buscemi € 25,00
- 🍷 Rosso della Castellada 2008 (merlot, cabernet sauvignon)
La Castellada € 42,00

VINI ROSSI

VENETO

🍷 "Bío-di-versa '16 (carmenere,merlot) Az. Monteverva	€	22,00
🍷 Pinot nero '16 "Muní" Daniele Piccinín	€	30,00
🍷 Pinot nero '15 "Ciàno" Gianfranco Masiero	€	30,00
🍷 Merlot '15 "verdugo" Gianfranco Masiero	€	30,00
🍷 Rosso "Santiago" 2013 (cabernet franc,merlot) Az. Pezzalunga	€	32,00
🍷 Amarone Classico della valpolicella '07	€	70,00
🍷 Amarone Classico della valpolicella '08 Az. Monte Dall'Or	€	65,00

TRENTINO E ALTO ADIGE

🍷 Schiava 2016 Reyter	€	26,00
🍷 "Campill" 2013 (schiava) Martin Gajer - Pranzegg	€	25,00
🍷 "Sankt Anna" R 2012 (schiava) Urban Plattner - In der Eben	€	32,00
🍷 "Elda" 2013 (schiava) Heinrich Mayr - Nusserhof	€	32,00
🍷 Malvasier '16 (malvasia rossa) Urban Plattner - In der Eben	€	28,00
🍷 Lagrein '17 "Gran Lareyn" Maso Schwarzhof - Loacker	€	25,00
🍷 Lagrein '14 "Rahm" Reyter	€	34,00
🍷 Lagrein Riserva '11 Heinrich Mayr - Nusserhof	€	40,00
🍷 Merlot 2013 "Freistil" Urban Plattner - In Der Eben	€	25,00
🍷 Pinot nero '16 "Bachgart" Klaus Lentsch	€	26,00
🍷 Pinot nero '16 Garlider	€	30,00
🍷 Pinot nero '13 Urban Plattner - Ebnerhof	€	32,00

VINI ROSSI

TOSCANA

<i>"La Costa" 2011 (pollera e altre uve autoctone)</i> Fattoria Ruschi Noceti	€	22,00
🍷 <i>"Rossetto di Sangiovese" 2016</i> Francesco Carfagna - Altura	€	25,00
🍷 <i>Toscana rosso "Mandorli" 2013 (sangiovese)</i> Az. I Mandorli	€	25,00
🍷 <i>Toscana rosso "Esperienze" 2014 (cabernet sauv., sangiovese)</i> Az. Macchion dei Lupi	€	27,00
♥ <i>Maremma Cilieggiolo '16 "Vallerana"</i> Antonio Camillo	€	30,00
🍷 <i>Colline Lucchesi "Fabbrica" 2013 (sangiovese, cilieggiolo, colorino)</i> Fabbrica San Martino - Beppe Ferrua	€	23,00
🍷 <i>Colline Lucchesi "Malgiacca" 2016 (sangiovese, syrah, cilieggiolo, canaiolo)</i> Az. Malgiacca	€	24,00
🍷 <i>"Due Venti" 2014 (pugnitello)</i> Podere Anima Mundi	€	30,00
♥ <i>Syrah '13</i> Podere Bellosguardo - Luca Miraglia	€	32,00
♥ <i>Syrah '15</i> Podere Bellosguardo - Luca Miraglia	€	30,00
🍷 <i>Syrah '15 "Vigna Piazza"</i> Podere Concori - Gabriele Da Prato	€	30,00
🍷 <i>Merlot '17 "Casa e chiesa"</i> Tenuta Lenzini	€	20,00
🍷 <i>Pinot noir 2015</i> Podere Concori - Gabriele Da Prato	€	28,00
🍷 <i>Pinot nero '16 "Gattaia"</i> Az. Terre di Giotto - Michele Lorenzetti	€	33,00
♥ <i>Chianti Classico '17 "Lamole"</i> Az. I Fabbrì	€	23,00
<i>Rosso di Montalcino '15</i> Az. Le Ragnaie	€	26,00
<i>Brunello di Montalcino '13 "L'Aietta"</i> Az. Mulinari	€	60,00
🍷 <i>Brunello di Montalcino '14</i> Francesca & Margherita Padovani - Fonterenza	€	65,00
🍷 <i>Brunello di Montalcino '12</i> Az. Le Chiuse	€	75,00

VINI ROSSI

ABRUZZO

- ♥ Montepulciano d'Abruzzo '17 "Malandrino"
Az. Cataldi Madonna € 20,00
- 🍷 Montepulciano d'Abruzzo Riserva '11
Az. Praesidium € 38,00
- 🍷 Montepulciano d'Abruzzo Riserva '06
Az. Praesidium € 60,00

CAMPANIA - CALABRIA

- 🍷 "Chora" Rosso 2016 (magliocco, guarnacca nera)
Az. L'Acino € 17,00
- 🍷 Cìrò Rosso Classico Superiore '16 "Arís"
Sergio Arcuri € 20,00
- 🍷 Cìrò Rosso Classico Superiore '10 "A Vita" (gaglioppo)
Az. 'A Vita € 30,00
- 🍷 "ToccoMagliocco" 2013 (Magliocco)
Az. L'Acino € 26,00
- Terre del Volturno '16 "Sabbie sopra il bosco" (pallagrello, aglianico)
Nanni Copè € 37,00

SICILIA

- 🍷 "Versante Nord" 2016 (Nerello Mascalese)
Eduardo Torres Acosta € 27,00
- 🍷 "Tracotanza Plus" 2015 (Nerello Mascalese e Cappuccio senza solfiti agg.)
Az. Etnella - Davide Bentivegna € 30,00
- 🍷 Nerello Mascalese '17 "Pussenti"
Nunzio Puglisi - Eno Trio € 28,00

SARDEGNA

- 🍷 "Macis" 2016 (muristeddu)
I Garagisti di Sorgono € 22,00

PORTOGALLO

- 🍷 Douro Cima Corgo '15 "Trans Douro Express" (touriga nacional e franca, tinta roriz)
Mateus Nicolau de Almeida € 25,00

VINI ROSSI EUROPA

AUSTRIA

🍷 Pinot noir 2015 Uwe Schiefer	€	30,00
🍷 Blaufränkisch 2006 "Seeberg" Jorge Bretz	€	32,00

REPUBBLICA CEKA

🍷 Frankovka 2016 (Frankovka, pinot noir, st. Laurent, cabernet) Ota Sevcik	€	28,00
🍷 Pinot noir 2015 Marla Tindo	€	30,00

FRANCIA - Jura et Savoie

🍷 Cotes de Jura Rouge '14 (Trousseau, pinot noir) Domaine Jean Bourdy	€	34,00
🍷 Arbois Trousseau 2015 "Ruzard" Lucien Aviet	€	50,00
🍷 Chignin Mondeuse '18 "La Deuse" Gilles Berlioz (Savoie)	€	40,00

FRANCIA - Bourgogne et Beaujolais

🍷 Beaujolais 2015 "les pierres bleues" (gamay) Julien Guillot	€	32,00
🍷 Bourgogne Côtes d'Auxerre '17 "Corps de garde" Jean Hugues Góisot	€	33,00
🍷 Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits '17 Emmanuel Giboulot	€	55,00
🍷 Maranges 1er cru "Clos Roussots" Maison en Belles Lies	€	60,00
🍷 Marsannay '14 "Vielles vignes" Domaine Jean Fournier	€	75,00
Auxey-Duresses 1er Cru 2014	€	60,00
Auxey-Duresses 1er Cru 2011 Comte Armand	€	72,00

.....continua Francia

VINI ROSSI FRANCIA

Cotès du Rhone - Costières de Nîmes

🍷 Grand Signature '09 "Cuvée Arthur" (Grenache, syrah) Domaine de Rapatel	€	28,00
🍷 St. Julien en St. Alban '11 "Vielle Serine" (syrah) Domaine de Pergaud - Eric Texier	€	32,00
♥ Còtes du Rhone '14 "Sèraphin" (syrah, Grenache, carignon) Clos de Mont Olivet	€	24,00
♥ Châteauneuf du Pape '11 (grenache, syrah, mourvedre, cinsault e altre) Clos de Mont Olivet	€	38,00
Châteauneuf du Pape '13 "Reserve Cardinalys" Domaine Trintignant	€	80,00
Châteauneuf du Pape '11 "Reserve Cardinalys" Domaine Trintignant	€	90,00

Languedoc - Roussillon

🍷 Còtes Catalanes Carignan 2011 "Centenaire" Domaine Vinci	€	34,00
---	---	-------

Loire - Gaillac

🍷 Syrah 2018 "Cotes du Tarn" Domaine Plageoles	€	24,00
🍷 Pineau d'Aunis '14 "Lumière des sens" (sans sulfites) Pierre Robinot	€	45,00