

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

Malvezza (<i>Alionza</i>) 2019	Erioli	€ 21,00
Pignoletto “Bersot 1933” 2021	Gradizzolo	€ 19,00
Albana di Romagna “Alba Rara” 2021	Tenuta S. Lucia	€ 18,00
Luna Nuova (<i>Trebbiano</i>) 2017	Francesconi	€ 18,00
Coste di Sera dei Tabacchi (<i>Erbaluce</i>) 2021	A. Rinaldi	€ 18,00
Derthona (<i>Timorasso</i>) 2020	Ricci	€ 24,00
Veltliner 2018	Kuen Hof	€ 24,00
Lugana “Amoris Vulnus” (<i>Turbiana</i>) 2021	Antico Gelso	€ 18,00
Carso Vitoska 2020	Milic	€ 19,00
Vinoro (<i>Uve tradizionali del Friuli Venezia Giulia</i>) s.a.	Buscemi	€ 18,00
Vernaccia di San Gimignano 2021	Montenidoli	€ 24,00
Verdicchio di Matelica 2020	Collestefano	€ 18,00
Offida Pecorino 2021	Pod. San Lazzaro	€ 18,00
Falanghina “Sabbia Vulcanica” 2021	Agnanum	€ 20,00
Fiano Colli di Salerno 2018	Mila Vuolo	€ 20,00
Cirò Bianco (<i>Greco Bianco-Malvasia</i>) 2021	Calabretta	€ 23,00
Guanciabianca (<i>Catarratto</i>) 2021	Ferracane	€ 22,00
Grillo 2021	Gerardi	€ 20,00

I Consigli dello Stallo

Vini Rossi

Grapel (<i>Ruberti</i>) 2020	Plessi	€ 24,00
Naigar'ten (<i>Negrettino</i>) 2019	Gradizzolo	€ 22,00
Gutturnio Sup. (<i>Barbera-Bonarda</i>) 2021	Il Negrese	€ 19,00
Sangiovese “E Gallet” 2021	Ten S. Lucia	€ 18,00
Grignolino d'Asti 2020	Spertino	€ 22,00
Maggiorina (<i>Mix di vitigni autoctoni</i>) 2020	Le Piane	€ 23,00
Rossese di Dolceacqua 2020	Terre Bianche	€ 24,00
Buttafuoco “Solinghino” (<i>Croatina</i>) 2021	Picchioni	€ 18,00
Alpi Retiche “Umo” (<i>Nebbiolo</i>) 2020	Boffalora	€ 24,00
Vernatsch (<i>Schiava</i>) 2020	Stefan Vaja	€ 23,00
Valpolicella Cl. Sup. (<i>Corvina-Rondinella-ecc</i>) 2019	M. Santoccio	€ 21,00
Schioppettino 2020	I Clivi	€ 23,00
Vinero (<i>Uve tradizionali del Friuli Venezia Giulia</i>) s.a.	Buscemi	€ 18,00
Chianti Classico “Retromarcia” (<i>Sangiovese</i>) 2020	Montebernardi	€ 24,00
Ciliegiolo “Principio” 2021	Camillo	€ 20,00
Rosso Conero (<i>Montepulciano-Sangiovese</i>) 2020	Lanari	€ 18,00
Montepulciano d'Abruzzo 2018	Valori	€ 18,00
Cacc'e'Mitte di Lucera (<i>Nero di troia-Bombino</i>) 2016	Paglione	€ 19,00
Aglianico del Vulture “Sanzavino” 2017	Ripanero	€ 19,00
Terre di Cosenza “Pollino” (<i>Magliocco</i>) 2016	Calabrese	€ 23,00
Nero d'Avola “Deracine” 2019	Pianogrillo	€ 20,00

I Rifermentati

Bianchi

La Damigella (<i>Mix di uve Trebbiano</i>) 2020	Pod. Cervarola € 19,00
Pulonia (<i>Pignoletto-Trebbiano</i>) 2021	Angol d'Amig € 20,00
Ripa di Sopravento (<i>Mix di uve Trebbiano</i>) 2021	Graziano € 23,00
Valtiberia (<i>Trebbiano di Spagna e Modenese</i>) 2021	Podere Sotto il Noce € 26,00
Zuzù (<i>Trebbiano di Spagna e Modenese</i>) 2021	Franchina e Giarone € 26,00
La Chimera (<i>Pignoletto-Montuni</i>) 2021	Koi € 20,00
Pignoletto "Bersot" 2021	Gradizzolo € 19,00
Bianco Emilia (<i>Spergola-Trebbiano-Malvasia</i>) 2020	Pod. Magia € 26,00
Levante 90 (<i>Malvasia-Spergola</i>) 2021	Podere Cipolla € 19,00
Malvasia 2020	Il Negrese € 18,00
Malvasia "Le Rose" 2021	Ca'de Noci € 28,00
Querciole (<i>Spergola</i>) 2021	Ca'de Noci € 25,00
Terbianc (<i>Mix di uve Trebbiano</i>) 2021	Cinque Campi € 23,00
Biench (<i>Albana-Sangiovese</i>) 2021	Tenuta S. Lucia € 19,00
Rifol (<i>Moscato</i>) 2021	Cerruti € 21,00
Nosiola "Belle" 2020	Poli F. € 24,00
Valdobbiadene col Fondo 2021	Malga Ribelle € 20,00
Vespri (<i>Vespaiola</i>) 2018	Il Ceo € 23,00
In Fermento (<i>Vermentino, Albarola, Trebb., Malv.</i>) 2021	Marco Verona € 25,00

I Rifermentati

Rossi

Sorbara “Spoma?” 2021	Angol d'Amig	€ 22,00
Sorbara “Baby Magnum” 2021	Marchesi di Ravarino	€ 20,00
Sorbara “S. Vincent” 2021	Bergianti	€ 24,00
Sorbara “Radice” 2021	Paltrinieri	€ 19,00
Cichin (<i>Benetti</i>) 2021	Podere il Saliceto	€ 23,00
Franco (<i>Grasparossa</i>) 2021	Angol d'Amig	€ 32,00
Scaramusc (<i>Sorbara-Salamino-Grasparossa</i>) 2021	Angol d'Amig	€ 19,00
Per Franco Rosè (<i>Salamino</i>) 2021	Bergianti	€ 22,00
Salamino di Santa Croce 2021	Saetti	€ 19,00
Cavriulein (<i>Festasio</i>) 2019	Claudio Plessi	€ 20,00
Confine (<i>Uve bianche e rosse da vigna vecchia</i>) 2020	Podere Sottoilnoce	€ 35,00
Fontana dei Boschi (<i>Grasparossa</i>) 2021	Graziano	€ 22,00
Lambruscaun (<i>Fioranese</i>) 2019	Claudio Plessi	€ 20,00
Lambroosklyn (<i>Grasparossa</i>) 2021	Koi	€ 19,00
Smilzo (<i>Fioranese-Uva Tosca-Sorbara</i>) 2021	Graziano	€ 22,00
Ferrando (<i>Salamino-Maestri</i>) 2021	Quarticello	€ 21,00
Grato (<i>Salamino-Grasparossa</i>) 2019	Lusvardi	€ 20,00
Lambrusco Maestri 2019	Pod. Magia	€ 22,00
Rio degli Sgoccioli (<i>Lambrusco Barghi</i>) 2020	Cinque Campi	€ 26,00
Stiolo Rosso (<i>Sorbara-Oliva-Ancellotta</i>) 2021	Casalpriore	€ 25,00
Tre Dame (<i>Sgavetta-Termarina</i>) 2021	Cà de Noci	€ 24,00
Scett (<i>Barbera-Bonarda</i>) 2020	Crocizia	€ 18,00

Spumanti

Metodo Classico da Vitigni Autoctoni

La Banda (<i>Sorbara sur lie</i>) 2021	Angol d'Amig	€ 26,00
Qui e Ora (<i>Trebbiano di Spagna sur lie</i>) 2020	Angol d'Amig	€ 27,00
Ringadora Dos. Zero (<i>Sorbara</i>) 2019	Pod. il Saliceto	€ 31,00
Sorbara Nature 2013	Bellei	€ 54,00
Sorbara Rosè Brut 2017	Cantina della Volta	€ 31,00
Brutsprinstin (<i>Mix di uve Trebbiano</i>) 2018	Graziano	€ 32,00
Chrysoperla (<i>Trebbiano Modenese sur lie</i>) 2020	Podere Cervarola	€ 27,00
XIII Luna (<i>Grechetto-Trebbiano sur lie</i>) 2016	Terraquilia	€ 24,00
Illusione (<i>Trebbiano Modenese sur lie</i>) 2020	Koi	€ 27,00
Visio (<i>Trebbiano Modenese-Sorbara sur lie</i>) 2020	Koi	€ 27,00
Arma Dei Dos. Zero (<i>Spergola</i>) 2018	Podere Cipolla	€ 36,00
De'fratelli Dos. Zero (<i>Spergola</i>) (48mesi) 2016	Cà de Noci	€ 45,00
Le Nebbie Brut (<i>Spergola</i>) 2019	Anna Beatrice	€ 28,00
L'Artiglio Dos. Zero (<i>Spergola -Moscato</i>) (36 mesi) 2019	Cinque Campi	€ 40,00
Albana Dos. Zero (36 mesi) 2017	Monticino Rosso	€ 28,00
Blanc de Noir Extra Brut "Zeno" (<i>Sangiovese</i>) 2018	Ten. S. Lucia	€ 27,00
Blanc de Morgex Extra Brut (<i>Prié Blanc</i>) 2018	Cave de Morgex	€ 33,00
Curticella Dos. Zero (<i>Erbaluce</i>) (60 mesi)	Barbaglia	€ 47,00
Donna Clem Rosè Dos. Zero (<i>Timorasso-Barbera</i>) 2019	Ricci	€ 46,00
Nebbiolo Rosè Dos. Zero 2016	Erpacrife	€ 37,00
Cimbrus Brut (<i>Lagarino Bianco</i>) (62 mesi)	Nicolodi	€ 39,00

ME 2 (<i>Durella sur lie</i>) 2018	Insolente	€ 40,00
Le Lute Dos. Zero (<i>Verdicchio</i>) 2016	Ca'Liptra	€ 41,00
Cataratto Dos. Zero (36 mesi) 2018	Viola Alessandro	€ 40,00
Terza Via Brut (<i>Grillo</i>) 2018	De Bartoli	€ 36,00

Metodo Classico da Vitigni Alloctoni

Mattaglio Blanc de Blancs Brut (<i>Chardonnay</i>) 2015	Cant. della Volta	€ 38,00
Mattaglio Blanc de Noir Brut (<i>Pinot Nero</i>) 2016	Cant. della Volta	€ 38,00
Brut Nature (<i>Pinot Nero</i>)	Monsupello	€ 35,00
Pinot Nero Pas Dosè 2018	Casa Zuffada	€ 50,00
Vergomberra Extra Brut (<i>Chard-P.Nero-P.Meunier</i>) 2016	Bruno Verdi	€ 38,00
Franciacorta Blanc de Blancs Nature (<i>Chardonnay</i>)	Cavalleri	€ 40,00
Franciacorta Dos. Zero (<i>Chardonnay</i>) 2013	Faccoli	€ 52,00
Franciacorta “ND” Dos. Zero (<i>Chardonnay</i>)	S. Cristoforo	€ 33,00
Lunelli Riserva Extra Brut (<i>Chardonnay</i>) 2015	Lunelli	€ 75,00
Trento Brut Perlé Rosé Ris. (<i>Chardonnay-Pinot nero</i>) 2015	Lunelli	€ 58,00
Trento Dos. Zero (<i>Chardonnay-Pinot nero</i>) (40 mesi)	S. Michael	€ 32,00
Trento Rosè Brut (<i>Pinot Nero</i>)	S. Michael	€ 36,00
Haderburg Pas Dosè (<i>P.Nero-Chardonnay</i>) (40 mesi) 2017	Haderburg	€ 45,00
Extra Brut 3 Classico (<i>Pinot Nero</i>) (36 mesi)	Buvoli	€ 45,00

Dal Nostro Territorio..

Vini Bianchi

Contessa (<i>Mix di uve Trebbiano</i>) 2021	Angol d'Amig	€ 26,00
Funambol (<i>Trebbiano di Spagna</i>) 2020	Pod. Sotto il Noce	€ 40,00
Tarbianaaz (<i>Mix di uve trebbiano</i>) 2019	Graziano	€ 30,00
Bianco dell'Osservanza (<i>Vitigni misti</i>) 2020	Cà del Genio	€ 22,00
Pignoletto “Badianum” 2018	Erioli	€ 24,00
Orsù (<i>Trebbiano di Spagna-Moscato</i>) 2021	Koi	€ 30,00
Scandelara Bianco 2021	Scandelara	€ 24,00
Bora Lunga (<i>Spergola-Moscato</i>) 2021	Cinque Campi	€ 26,00
Notti di Luna (<i>Spergola-Malvasia-Moscato</i>) 2020	Ca' de Noci	€ 34,00
Incia (<i>Spergola</i>) 2020	Quarticello	€ 26,00
Albana “Codronchio” 2020	Monticino Rosso	€ 22,00
Albana “Vite in Fiore” 2020	Francesconi	€ 20,00
Albana “Terra!” 2021	Villa Papiano	€ 31,00
Albana “Persefone” 2019	Vigne dei Boschi	€ 30,00
I Vespri (<i>Trebbiano</i>) 2021	Il Teatro	€ 23,00
La Sapiente (<i>Riesling</i>) 2019	Vigne dei Boschi	€ 26,00
Le Barrosche (<i>Montuni</i>) 2021	Costa Archi	€ 20,00
Serenaro (<i>Famoso</i>) 2021	Villa Venti	€ 21,00
Strada Corniolo (<i>Trebbiano</i>) 2019	Villa Papiano	€ 26,00
Ageno (<i>Malvasia-Trebbiano-Ortrugo</i>) 2019	La Stoppa	€ 39,00
Mappale 25 (<i>Sauvignon</i>) 2019	Tenuta Borri	€ 25,00

Dal Nostro Territorio..

Vini Rossi

Caveriol (<i>Festasio</i>) 2018	C. Plessi	€ 25,00
Sassoscuro (<i>Malbo Gentile-Altre Uve</i>) 2018	Graziano	€ 28,00
Scampoli (<i>Sgavetta e altri vit. autoctoni</i>) 2020	Franchina e Giarone	€ 26,00
Sgavata (<i>Sgavetta</i>) 2020	C. Plessi	€ 25,00
Garò (<i>Barbera</i>) 2018	Gradizzolo	€ 24,00
Maiolus (<i>Negrettino</i>) 2018	Erioli	€ 25,00
Samodia (<i>Cab.Sauvignon-Merlot</i>) 2021	Erioli	€ 25,00
Scandelara Rosso (<i>Barbera</i>) 2020	Scandelara	€ 24,00
Berzmein (<i>Marzemino</i>) 2019	Il Farneto	€ 18,00
Compagni di Viaggio (<i>Longanesi-Centesimino-Sang.</i>) 2010	Cà de Noci	€ 36,00
Gheppio (<i>Cabernet-Malbo Gentile</i>) 2014	Cà de Noci	€ 32,00
Colli Piac. Cabernet “Luna Selvatica” 2015	La Tosa	€ 34,00
Macchiona (<i>Barbera-Bonarda</i>) 2012	La Stoppa	€ 38,00
Centesimino “A” (Anfora) 2020	Villa Venti	€ 34,00
Marziano (<i>Sangiovese-Cabernet-Merlot</i>) 2016	Fattoria Zerbina	€ 32,00
Sangiovese Sup. “Assiolo” (Castel Bolognese) 2018	Costa Archi	€ 22,00
Sangiovese Sup. “La Roncia” (Modigliana) 2020	Il Teatro	€ 30,00
Sangiovese Sup. “Le Papesse” (Modigliana) 2020	Villa Papiano	€ 23,00
Sangiovese Ris. “La Solfatara” (Predappio) 2017	Orlandi	€ 31,00
Sangiovese “Morana” (Modigliana) 2014	Il Pratello	€ 26,00
Sangiovese Ris. “Vigna del Generale” (Predappio) 2018	Fatt. Nicolucci	€ 36,00

Sangiovese “Oudeis” (Brisighella) 2016	Vigne S.Lorenzo	€ 36,00
Sangiovese Sup. “Poggio Tura” (Brisighella) 2016	Vigne dei Boschi	€ 33,00
Sangiovese Ris. “Torre di Ceparano” (Marzeno) 2017	Fatt. Zerbina	€ 24,00
Sangiovese Ris. “Pietramora” (Marzeno) 2016	Fatt. Zerbina	€ 32,00
Sangiovese Longiano Ris. (Roncofreddo) 2015	Villa Venti	€ 30,00
Sangiovese Ris. “Le Iadi” (Faenza) 2017	Francesconi	€ 28,00
Sangiovese Ris. “Paride” (Bertinoro) 2020	Ten. Santa Lucia	€ 28,00
Settepievi (<i>Malbo Gentile</i>) 2015	Vigne dei Boschi	€ 27,00

Vini Rosati

Lagrein Kretzer 2020	Nusserhof	€ 30,00
Rosato Maremma (<i>Cigliegiolo</i>) 2021	Sasso Tondo	€ 23,00
Meticcio (<i>Uve bianche e nere</i>) 2021	La Distesa	€ 23,00
Cerasuolo d'Abruzzo Sup. 2021	Praesidium	€ 33,00
Cerasuolo d'Abruzzo 2021	E. Pepe	€ 40,00
Tauma (<i>Montepulciano</i>) 2020	G. Pettinella	€ 28,00
Palette Rosè (<i>Grenache -Mourvèdre-Cinsault</i>) 2021	Chateau Simone	€ 70,00

Vini Bianchi Italiani



Valle d'Aosta

Blanc de Morgex (Priè Blanc) 2018	E. Pavese	€ 28,00
Petit Arvine 2018	E. Ottin	€ 29,00
Muscat de Chambave 2017	La Vrille	€ 28,00
Le Petit Prince (Pinot Grigio) 2020	Le Vieux Joseph	€ 39,00



Piemonte

Derthona (Timorasso) 2020	Vigneti Massa	€ 33,00
Erbaluce di Caluso “Le Chiusure” 2020	Favaro	€ 34,00
Fol (Moscato) 2018	E. Cerruti	€ 23,00
Herzù (Riesling) 2019	Germano	€ 35,00
Timorasso Ris. “San Leto” 2016	Ricci	€ 32,00



Liguria

Bianco Testalonga (Vermentino) 2019	Testalonga	€ 36,00
Cinqueterre (Bosco-Vermentino-Albarola) 2021	Terenzuola	€ 33,00
Pigato 2019	Cascina Terre Rosse	€ 28,00
Pigato “Sogno” 2020	Vis Amoris	€ 32,00



Trentino Alto Adige

Chardonnay “Glassier” 2019	Stefan Vaja	€ 26,00
Etza (<i>Muller Thurgau</i>) 2019	Radoar	€ 26,00
Fontanasanta (<i>Manzoni Bianco</i>) 2021	Foradori	€ 27,00
Sauvignon “Voglar” 2018	P. Dipoli	€ 33,00
Valle Isarco Riesling “Kaiton” 2015	Kuen Hof	€ 30,00
Valle Isarco Kerner 2021	Strasserhof	€ 25,00
Valle Isarco Silvaner 2018	Kuen Hof	€ 26,00
Val Venosta Pinot Bianco 2020	Castel Juval	€ 28,00
Val Venosta Riesling “Unterortl” 2019	Castel Juval	€ 34,00
Von Muschelkalk (<i>Pinot Bianco</i>) 2019	Abraham	€ 34,00
Gewurztraminer 2021	Bellaveder	€ 24,00
Nosiola 2019	Salvetta	€ 31,00



Veneto

Monticelli Bianco (<i>Garganega-Trebbiano</i>) 2020	Il roccolo di Monticelli	€ 24,00
Soave Cl. “Roccolo del durlo” (<i>Garganega</i>) 2018	Le Battistelle	€ 27,00
Soave Cl. “Castelcerino” 2021	Filippi	€ 28,00
Soave Cl. “Contrada Salvarenza” 2016	Gini	€ 38,00



Friuli Venezia Giulia

Brda (<i>Ribolla-Malvasia-Tocai</i>) 2019	K. Keber	€ 39,00
Carso Malvasia 2018	Pietra	€ 34,00
Carso Malvazja 2008	Rencel	€ 60,00
Carso Malvasia 2019	Skerlj	€ 37,00
Carso Vitovska 2011	Rencel	€ 60,00
Carso Vitoska 2019	Skerlj	€ 37,00
Carso Vitoska 2018	Vinogradi Fon	€ 45,00
Colli Orientali Friulano 2019	Stroppolatini	€ 22,00
Collio (<i>Friulano-Ribolla-Malvasia</i>) 2017	E. Keber	€ 28,00
Collio “Brazan” (Friulano) 2015	I Clivi	€ 29,00
Collio Malvasia (Vigne 80 anni) 2020	I Clivi	€ 25,00
Collio Pinot Bianco 2018	Roncus	€ 28,00
Collio “Vecchie vigne” (<i>Malv.-Friulano-Ribolla</i>) 2017	Roncus	€ 48,00
Euforija (<i>Malvasia</i>) s.a.	Radovič	€ 43,00
Inkanto (Malvasia-Vitovska-Altri vitigni non registrati) 2019	Radovič	€ 38,00
Morus Alba (<i>Malvasia Istriana-Sauvignon</i>) 2017	Vignai da Duline	€ 45,00
Pinot Grigio “Ronco Pitotti” 2019	Vignai da Duline	€ 37,00
Prulke (<i>Sauvignon-Malvasia-Vitoska</i>) 2018	Zidarich	€ 39,00
Ribolla Gialla 2021	I Clivi	€ 22,00
Ribolla Gialla 2018	Ronco Severo	€ 40,00



Toscana

Bianco Fabbrica (<i>Malvasia-Trebbiano-Vermentino</i>) 2020	Fabbrica S. Martino	€ 37,00
Bianco Fedespina (<i>Vitigni misti locali</i>) 2019	Pod. Fedespina	€ 36,00
Colli di Luni Vermentino “Fosso di Corsano” 2019	Terenzuola	€ 25,00
Marum “Ansonica” 2021	La Piana	€ 24,00
Vernaccia di S. Gimignano “Fiore” 2021	Montenidoli	€ 35,00



Marche

Gli Eremiti (<i>Verdicchio</i>) 2020	La Distesa	€ 34,00
Kypra (<i>Verdicchio</i>) 2019	Ca'Liptra	€ 24,00
Offida Pecorino “Fiobbo” 2019	Aurora	€ 21,00
Offida Pecorino “Mida” 2018	Allevi	€ 24,00
Terre Silvate (<i>Verdicchio-Trebbiano-Malvasia</i>) 2021	La Distesa	€ 20,00
Verdicchio Cl. Sup. “Le Oche” 2020	Fatt. S. Lorenzo	€ 23,00
Verdicchio Cl. Ris. “Passolento” 2018	La Marca di S. Mich.	€ 33,00
Verdicchio Cl. Sup. “Il Coroncino” 2021	Fatt. Coroncino	€ 24,00
Verdicchio di Matelica “Gegè” 2019	Cavalieri	€ 24,00



Umbria

Trebbiano Spoletino 2020	Raina	€ 25,00
Vigna Vecchia (<i>Trebbiano Spoletino</i>) 2020	Collecapretta	€ 34,00



Lazio

Grechetto “Poggio della Costa” 20	Mottura	€ 25,00
Ambrato (<i>Mix di vitigni locali</i>) 2019	Podere Orto	€ 36,00



Abruzzo

Pecorino “Giocheremo con i fiori” 2021	Torre dei Beati	€ 22,00
Pecorino “Don Carlino” 2018	De Fermo	€ 29,00
Trebbiano d’Abruzzo “Bianchi grilli per la testa” 2020	Torre dei Beati	€ 31,00
Trebbiano d’Abruzzo 2019	Praesidium	€ 43,00
Trebbiano d’Abruzzo 2018	Emidio Pepe	€ 56,00



Campania

Coda di Volpe 2015	Perillo	€ 36,00
Costa d’Amalfi Tramonti B. (<i>Falanghina-Biancolella</i>) 2017	Ten. S. Francesco	€ 25,00
Falanghina dei Campi Flegrei 2020	Agnanum	€ 26,00
Greco di Tufo “Miniere” 2019	Dell'Angelo	€ 26,00
Lacryma Christi “Vigna Vulcano” (<i>Falangh.-C.di volpe</i>) 2016	Villa Dora	€ 32,00
Fiano di Avellino 2018	Pietracupa	€ 30,00
Fiano di Avellino Ris. “Vigna della congregazione” 2019	Villa Diamante	€ 42,00



Sicilia

Altomare (Grillo) 2019	Barraco	€ 42,00
Bianco “G” (Grillo) 2020	Barraco	€ 32,00
Carricante “Aurora” 2018	I Vigneri	€ 35,00
Catarratto “Nostrale” 2020	Longarico	€ 25,00
Cataratto “Le mie origini” 2020	A. Viola	€ 40,00
Cataratto “Terre Rosse di Giabbascio R14” 2014	Centopassi	€ 31,00
Etichetta Bianca (Grillo) 2021	Manganaro	€ 28,00
Etna Bianco “Outis” (Carricante-Altri vitigni) 2016	Biondi	€ 32,00
Etna Bianco 2018	Tenuta di Nuna	€ 26,00
Grappoli del Grillo (Grillo) 2019	De Bartoli	€ 41,00
Malvasia di Salina 2019	Caravaglio	€ 38,00



Sardegna

Barbagia Bianco (Granazza) 2020	Vike Vike	€ 40,00
Vermentino di Gallura 2020	La Contralta	€ 26,00
Vermentino di Sardegna “Un anno dopo” 2018	Quartomoro	€ 20,00
Vernaccia Valle del Tirso Sulle Bucce 2018	Quartomoro	€ 20,00

Vini Rossi Italiani



Piemonte

Barbaresco “Asili” 2018	Cascina Luisin	€ 78,00
Barbaresco “Meruzzano” 2018	Abrigo	€ 40,00
Barbaresco “Rombone” 2018	Vign. Oddero	€ 68,00
Barbaresco “Rabajà” 2018	Cortese	€ 75,00
Barbaresco “Starderi” 2016	Fenocchio R.	€ 55,00
Barbera Colli Tortonesi “Monleale” 2016	Vigneti Massa	€ 33,00
Barbera d’Alba 2019	Cascina Fontana	€ 24,00
Barbera d’Alba 2020	G. Rinaldi	€ 27,00
Barolo “Serralunga” 2018	Germano	€ 52,00
Barolo “Lazzairasco” (Serralunga) 2017	G. Porro	€ 51,00
Barolo (Perno) 2017	Casc. Fontana	€ 56,00
Barolo (La Morra) 2016	Vigneti Oddero	€ 72,00
Barolo (La Morra) 2016	Ghèddo	€ 48,00
Barolo “Boschetti” (Barolo) 2018	Scarzello	€ 85,00
Barolo “Cannubi” (Barolo) 2016	Brezza	€ 59,00
Barolo “Ceretta” (Serralunga) 2016	Germano	€ 74,00
Barolo “Ginestra” (Monforte) 2016	Conterno Diego	€ 89,00
Barolo “Sarmassa” (Barolo) 2016	Scarzello	€ 92,00
Barolina (Barbera) 2013	Trincherò	€ 43,00
Boca (Nebbiolo-Vespolina) 2016	Barbaglia	€ 49,00
Bramaterra (Nebbiolo-Croatina-Vespolina-Uva Rara) 2016	Antoniotti	€ 39,00
Coste della Sesia (Nebbiolo) 2018	Antoniotti	€ 24,00

Dogliani “Vigne Dolci” (<i>Dolcetto</i>) 2020	San Fereolo	€ 30,00
Dolcetto d’Alba 2020	Cascina Fontana	€ 20,00
Freisa 2020	Cerruti	€ 27,00
Freisa del Monferrato 2021	Ten. Migliavacca	€ 24,00
Gattinara 2018	Calligaris	€ 30,00
Gattinara 2015	Franchino	€ 36,00
Gattinara 2016	Antoniolo	€ 50,00
Ghemme (<i>Nebbiolo</i>) 2016	Chiovini	€ 29,00
Ghemme “Ai Livelli” 2016	Mazzoni	€ 44,00
Grignolino d’Asti “M.B.Anfora” 2019	Spertino	€ 37,00
Lessona (<i>Nebbiolo</i>) 2015	La Prevostura	€ 49,00
Mimmo (<i>Nebbiolo-Vespolina</i>) 2017	Le Piane	€ 29,00
Nebbiolo Langhe 2018	Vigneti Oddero	€ 32,00
Nebbiolo Langhe 2018	G. Mascarello	€ 52,00
Nizza (<i>Barbera</i>) 2019	Sette	€ 34,00
Rossumeraviglia (<i>Syrah</i>) 2018	Favaro	€ 43,00
Sizzano (<i>Nebbiolo-Vespolina</i>) 2016	Chiovini	€ 35,00
Valli Ossolane “Prunent” (<i>Nebbiolo</i>) 2020	Cant. Garrone	€ 38,00
Verduno Pelaverga 2021	G. Colombo	€ 36,00
Vespolina 2020	Mazzoni	€ 22,00



Valle d’Aosta

Cornalin 2017	La Vrille	€ 26,00
Fumin 2016	E. Otin	€ 34,00
Mariazdo (<i>Pinot nero-Cornalin-Vien de Nus</i>) 2018	Le Vieux Joseph	€ 30,00
Pinot Nero “Crotta di Prado” 2020	C. Praz	€ 26,00



Liguria

Rossese di Dolceacqua 2019	Testalonga	€ 36,00
Rossese di Dolceacqua 2021	Drigenberg	€ 27,00
Rossese di Dolceacqua “Posau” 2020	Drigenberg	€ 38,00
Rossese di Dolceacqua Sup. “Bricco Arcagna” 2016	Terre Bianche	€ 41,00



Lombardia

Alpi Retiche Rosso (Nebbiolo) 2021	Barbacan	€ 32,00
Buttafuoco “Bricco Riva Bianca” (Croatina-Vespolina) 2017	Picchioni	€ 36,00
Possessione del Console (Croatina) 2020	F.lli Agnes	€ 20,00
Rosso di Valtellina (Nebbiolo) 2020	Franzina	€ 26,00
Valtellina Sup. Inferno 2016	Pizzo Coca	€ 40,00
Valtellina Sup. Grumello “Rocca di Piro” 2017	Ar.Pe.Pe	€ 47,00
Valtellina Sup. Sassella 2018	Terrazzi Alti	€ 36,00
Valtellina Sup. Sassella “Pietrisco” 2019	Boffalora	€ 34,00
Valtellina Sup. Sassella Ris. “Grisone” 2015	Mozzi	€ 48,00
Valtellina Sup. Valgella “Sol” 2019	Barbacan	€ 45,00



Trentino Alto Adige

Elda (<i>Schiava-Lagrein</i>) 2016	Nusserhof	€ 52,00
Esegesi (<i>Cabernet-Merlot</i>) 2014	Rosi	€ 35,00
Groppello di Revò “El Zeremia” (Piede Franco) 2020	Zadra	€ 34,00
Lagrein “Granat” 2021	F. Gojer	€ 26,00
Lagrein Riserva (vecchie vigne) 2018	Nusserhof	€ 50,00
Lagrein Riserva 2018	Vaja Stefan	€ 29,00
Malvasia Rossa 2018	In der Eben	€ 39,00
Marzemino “Poiema” 2015	Rosi	€ 36,00
Per Ciso (<i>Lambrusco foglia frastagliata</i>) (P. Franco) 2015	I Dolomitici	€ 34,00
Pinot Nero 2019	Castel Juval	€ 38,00
Pinot Nero “31” 2020	P. Uccelli	€ 43,00
Schiava Classica (Vecchie vigne) 2017	Reyter	€ 40,00
Schiava “Campill” (Vecchie vigne) 2017	Pranzegg	€ 40,00
Schiava “S.Anna” 2018	In der Eben	€ 39,00
Teroldego “Dannato” 2015	Redondel	€ 26,00
Teroldego “Vigneto Sgarzon” 2018	Foradori	€ 40,00



Veneto

Amarone (Sant'Ambrogio) 2018	Corte Bravi	€ 52,00
Amarone (Fumane) 2017	Monte Santoccio	€ 46,00
Amarone “Moropio” (Marano di Valp.) 2016	Antolini	€ 48,00
Amarone “Rosson” (Marcellise) 2013	Terre di Pietra	€ 82,00
Amarone (Marcellise) 2012	Corte Scaletta	€ 58,00

Bardolino (<i>Corvina-Rondinella-Molinara</i>) 2018	Tantini	€ 18,00
Cizero (<i>Corvina</i>) 2019	Terre di Pietra	€ 49,00
Passo Dopo (<i>Rondinella-Corvina-Corvinona</i>) 2018	Roccolo di Monticelli	€ 28,00
Primo Fiore (<i>Cabernet-Corvina</i>) 2020	Quintarelli	€ 60,00
Rabiosa (<i>Marselanne</i>) 2012	Terre di Pietra	€ 65,00
Valpollicella Cl. Sup. “Camporenzo” 2019	Monte dall'Ora	€ 30,00
Valpollicella Cl. Sup. Ripasso (<i>Fumane</i>) 2016	Monte dei Ragni	€ 60,00
Valpollicella Cl. Sup. Ripasso (<i>Fumane</i>) 2019	Monte Santoccio	€ 26,00
Valpollicella Cl. Sup. Ripasso (<i>Marcellise</i>) 2019	Corte Scaletta	€ 28,00



Friuli Venezia - Giulia

Carso Terrano 2018	Skerlj	€ 35,00
Carso Terrano “Raro” 2019	Radovič	€ 37,00
Colli Orientali Cabernet Franc 2019	Marco Sara	€ 30,00
Colli Orientali “Morus Nigra” (<i>Refosco dal ped. rosso</i>) 2016	Vignai da Duline	€ 46,00
Colli Orientali Pignolo 2013	Stroppolatini	€ 36,00
Colli Orientali Refosco dal Peduncolo Rosso 2017	Marco Sara	€ 32,00
Colli Orientali Refosco dal Peduncolo Rosso 2018	Ronco Severo	€ 40,00
Colli Orientali Schioppettino 2020	Stroppolatini	€ 27,00
Colli Orientali Schioppettino di Prepotto 2017	Ronco Severo	€ 45,00
Collio Merlot 2018	E. Keber	€ 36,00
Collio Rosso “Martissima” (<i>Merlot-Refosco</i>) 2019	Sirk	€ 32,00
Roz (<i>Terrano-Merlot</i>) 2018	Zidarich	€ 25,00
Schioppettino “Le Duline” 2016	Vignai da Duline	€ 39,00



Toscana

Arcipressi Rosso (<i>Mix vitigni autoctoni</i>) 2020	Fabbrica di S.Martino € 34,00
Baccanera (<i>Mix di vitigni autoctoni</i>) 2020	Verona € 27,00
Bakkanali Rosso (<i>Sangiovese</i>) 2020	Bakkanali € 37,00
Bolgheri Rosso (<i>Cabernet-Merlot</i>) 2020	Le Macchiole € 34,00
Brunello di Montalcino 2015	S. Carlo € 45,00
Brunello di Montalcino 2017	Il Colle € 65,00
Brunello di Montalcino 2017	Baricci € 63,00
Brunello di Montalcino 2016	Corte dei Venti € 56,00
Brunello di Montalcino 2018	La Fornacina € 50,00
Chianti Cl. (Radda) 2016	Val delle Corti € 28,00
Chianti Cl. (Castellina) 2019	Pomona € 25,00
Chianti Cl. (Castelnuovo Berardenga) 2015	Castell'in Villa € 42,00
Chianti Cl. Ris. “Vigna Barbischio” (Gaiole) 2018	Alongi € 42,00
Chianti Cl. Ris. “Caparsino” (Radda) 2017	Caparsa € 48,00
Chianti Cl. “Gran Selezione” (Greve in Chianti) 2016	V. T. Montefili € 50,00
Cinque (<i>Sangiovese</i>) (Castelnuovo Berardenga) 2019	Le Boncie € 29,00
Cortona Syrah 2018	Amerighi € 34,00
Il Bioselvatico (<i>Sangiovese</i>) 2019	Il Bioselvatico € 31,00
Il Guercio (<i>Sangiovese</i>) (Gaiole) 2020	Ten. Carleone € 66,00
Le Trame (<i>Sangiovese</i>) (Castelnuovo Berardenga) 2018	Le Boncie € 56,00
Merla della Miniera (<i>Canaiolo</i>) 2020	Terenzuola € 27,00
Montevertine (<i>Sangiovese</i>) (Radda) 2018	Montevertine € 66,00
Nobile di Montepulciano Ris. (<i>Prugnolo Gentile</i>) 2016	Crociani € 27,00
Orcia Sangiovese Ris. “Frasì” 2016	Capitoni € 27,00

Pian del Ciampolo (<i>Sangiovese</i>) (Radda) 2019	Montevertine	€ 34,00
Pinot Nero del Mugello 2019	Baccanella	€ 30,00
Pinot Nero 2019	Pod. Civettaia	€ 47,00
Sempremai (<i>Abrostine</i>) 2015	Cuna	€ 54,00
Rosso di Montalcino 2020	Baricci	€ 28,00
Vallerana Alta (<i>Ciliegiolo</i>) 2018	Camillo A.	€ 34,00
Vizioramingo (Sangiovese e altri vitigni autoctoni) 2021	Pulcini M.	€ 28,00



Marche

Barricadiero (<i>Montepulciano</i>) 2015	Aurora	€ 27,00
Conero Ris. "Terra Calcinara" (<i>Montep-Sangiov.</i>) 2017	La Calcinara	€ 26,00
Le Derive (<i>Montep.-Sangiov.-Vernaccia Nera</i>) 2018	La Distesa	€ 36,00
Mida Offida Rosso (<i>Montepulciano</i>) 2015	Allevi	€ 29,00
Nocenzio (<i>Montepulciano-Sangiovese</i>) 2020	La Distesa	€ 23,00
Rosso Piceno Sup. "Podere 72" (<i>Montep.-Sangiov.</i>) 2018	Podere S. Lazzaro	€ 21,00



Umbria

Armaleo (<i>Cabernet</i>) 2015	Palazzone	€ 34,00
Campo di Raina (<i>Sagrantino</i>) 2015	Raina	€ 38,00
Margò Rosso (Sangiovese) 2018	Cantina Margò	€ 29,00
Montefalco Rosso (<i>Sangiovese-Sagrantino-Merlot</i>) 2019	Raina	€ 24,00
Montefalco Sagrantino "Campo alla Cerqua" 2015	Tabarrini	€ 60,00
Torgiano Rosso Ris. Rubesco "Vigna Monticchio" 2011	Lungarotti	€ 44,00
Torgiano Rosso Ris. "La Cupa" (<i>Sangiovese</i>) 2013	Mani di Luna	€ 36,00



Lazio

Cesanese di Olevano Romano “Calitro” 2017	Riccardi Reale	€ 41,00
Cesanese di Olevano Romano “Silene” 2015	Ciolti	€ 26,00
Lazio Rosso (<i>Mix Vitigni locali</i>) 2018	Pod. Orto	€ 36,00
Vino Rosso (<i>Vitigni misti</i>) S.A	S. Giovenale	€ 39,00



Campania

Colli di Salerno Aglianico 2015	Mila Vuolo	€ 34,00
Costa d’Amalfi Rosso (<i>Aglianico-Piedirosso</i>) 2020	M. Cuomo	€ 26,00
Lacryma Christi Vesuvio “Gelsonero” (<i>Aglianico-Piedir.</i>) '17	Villa Dora	€ 26,00
Sabbie di Sopra il Bosco (<i>Agl.-Casavecchia-Pallagrello</i>) '17	Nanni Copè	€ 44,00
Taurasi (<i>Aglianico</i>) 2009	Perillo	€ 62,00
Tramonti Rosso Ris. “Quattro Spine” (<i>Tintore-Agl.-Piedir.</i>) '16	Ten. S. Francesco	€ 35,00



Abruzzo e Molise

Montepulciano d’Abruzzo 2020	G. Pettinella	€ 42,00
Montepulciano d’Abruzzo “Animerranti” 2019	Di Cato	€ 33,00
Montepulciano d’Abruzzo “Vign. di S. Eusanio” 2018	Valle Reale	€ 38,00
Montepulciano d’Abruzzo Ris. 2017	Praesidium	€ 45,00
Molise Tintillia “Settevigne” 2016	Cipressi	€ 28,00



Basilicata

Aglianico del Vulture “Gricos“ 2020	Grifalco	€ 26,00
Aglianico del Vulture “Physis“ 2015	Ripanero	€ 33,00
Camerlengo (Aglianico) 2017	Camerlengo	€ 38,00



Puglia

Cacc’e Mitte di Lucera “Agramante”(Nero di Tr.-Bomb.) 2017	Petrilli	€ 34,00
Negroamaro 2020	Hiso Telaray	€ 22,00
Negroamaro del Salento 2019	Marra	€ 28,00
Pantum (Primitivo) 2019	Caragnano	€ 23,00
Primitivo di Gioia del Colle “Volere Volare“ 2019	Pietraventosa	€ 23,00
Primitivo di Manduria “Mezzanotte“ 2019	Morella	€ 25,00



Calabria

Armacia (Prunesta-Malv.Nera-Negrello-Gaglioppo) 2019	Costa Viola	€ 24,00
Cirò Rosso (Gaglioppo) 2016	A’ Vita	€ 25,00
Cirò Rosso Ris. 2017	Calabretta	€ 40,00



Sicilia

Corinto Nero 2016	Ten. Di Castellaro € 46,00
Etna Rosso “Pistus” 2020	Cust. delle v. dell'Etna € 28,00
Etna Rosso “Nireddu” 2018	Calcagno € 29,00
Etna Rosso “Versante Nord” 2017	Torres Acosta € 33,00
Etna Rosso 2017	Abbate € 42,00
Etna Rosso “Lato Sud” 2019	Grottafumata € 37,00
Etna Rosso “N'zemmula” 2016	Ferrarra Sardo € 39,00
Faro (<i>Ner. mascalese-Ner. Cappuccio-Nocera</i>) 2019	Bonavita € 42,00
Lato Sud “Vigna degli Architetti” (<i>Grenache</i>) 2019	Grottafumata € 42,00
Nerocapitano (<i>Frappato</i>) 2021	Lamoresca € 31,00
Nero d'Avola 2018	Curtaz € 30,00
Pithos Rosso (<i>Frappato-Nero d'Avola</i>) 2019	Cos € 33,00



Sardegna

Bovale “Isola dei Nuraghi” 2018	Quartomoro € 26,00
Cannonau “Mamuthone” 2016	Sedilesu € 24,00
Cannonau “L'ora grande” 2020	La Contralta € 32,00
Carignano del Sulcis (<i>Piede Franco</i>) 2021	Tanca G. Carloforte € 26,00
Carignano del Sulcis Sup. “Terre Brune” 2017	Cantina Santadi € 63,00