

## Champagne

<b>Brut reserve Polisy</b> Pinot Noir, Chardonnay	Andre Beaufort	€ 140,00
<b>Les 7 Crus</b> Chardonnay, Pinot Noir	Agrapart	€ 135,00
<b>Terroirs Grand Cru Blanc de Blancs</b> Chardonnay	Agrapart	€ 165,00
<b>Aubry de Humbert 2008</b> Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	Aubry	€ 180,00
<b>Special Cuvée</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Bollinger	€ 100,00
<b>La Grande Année 2014</b> Pinot Noir, Chardonnay	Bollinger	€ 260,00
<b>RD 2002</b> Pinot Noir, Chardonnay	Bollinger	€ 650,00
<b>RD 2008 MAGNUM</b> Pinot Noir Chardonnay	Bollinger	€ 1.200,00
<b>Brut Réserve</b> Chardonnay, Pinot Noir	Béreche et Fils	€ 155,00
<b>Rosè</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Billecart-Salmon	€ 150,00
<b>Extra Brut Le Mint Benoit</b> Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	Brochet Emmanuel	€ 250,00
<b>Première Cuvée Extra Brut</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Bruno Paillard	€ 110,00
<b>Balnc de Blancs Extra Brut</b> Chardonnay	Bruno Paillard	€ 150,00
<b>Rosè Première Extra Brut</b> Pinot Noir	Bruno Paillard	€ 130,00
<b>Assemblage 2015</b> Chardonnay, Pinot Noir	Bruno Paillard	€ 170,00

# bollicine



<b>Casanova UNION B. de B. Grand Cru</b> Chardonnay	Casanova	€ 200,00
<b>Casanova Le Petites Vignes</b> Chardonnay	Casanova	€ 180,00
<b>Monocepage 2010 zero</b> Pinot Noir	Charlot	€ 140,00
<b>Père &amp; Fils 2009</b> Pinot Meunier	Charlot	€ 210,00
<b>Rose de Janne Brut VV R20</b> Pinot Noir	Cedric Bouchard	€ 380,00
<b>Rose de Janne Brut VV R21</b> Pinot Noir	Cedric Bouchard	€ 350,00
<b>Brut Grand Cru 2007</b> Chardonnay	Corbon	€ 130,00
<b>Heurtebise B. de B. (collection moon)</b> Chardonnay, Pinot Nero	Chartogne Taillet	€ 220,00
<b>Les Barres B. de B. (collection moon)</b> Pinot Meunier	Chartogne Taillet	€ 200,00
<b>Hors Serie 2017 B. de B. (collection moon)</b> Chardonnay	Chartogne Taillet	€ 300,00
<b>Cuvée l'Amateur</b> Chardonnay	David Léclapart	€ 155,00
<b>Millesime Exception 2006 Jeroboam 3L</b> Chardonnay, Pinot Noir	Drappier	€ 600,00
<b>Dans un Premier Temps</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Dhondt Grellet	€ 180,00
<b>Champagne de Cramant B.de B.</b> Chardonnay	Dhondt Grellet	€ 220,00
<b>Les Terres Fines B. de B.</b> Chardonnay	Dhondt Grellet	€ 200,00

# bollicine



<b>Brut</b> Chardonnay, pinot Nero, Pinot Meunier	Delamotte	€ 110,00
<b>Blanc de Blancs</b> Chardonnay	Delamotte	€ 130,00
<b>Blanc de Blancs MAGNUM</b> Chardonnay	Delamotte	€ 260,00
<b>Rosè</b> Pinot Noir	Delamotte	€ 150,00
<b>Degustation Secrete 1996</b> Chardonnay	Duval Leroy	€ 220,00
<b>Degustation Secrete 1998 - 2002</b> Chardonnay	Duval Leroy	€ 185,00
<b>Degustation Secrete 2006 -2007 - 2008</b> Chardonnay	Duval Leroy	€ 150,00
<b>Femme de Champagne Grand Cru</b> Chardonnay,Pinot Noir	Duval Leroy	€ 220,00
<b>Rosè de Saignèè</b> Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	Geoffroy	€ 130,00
<b>Les Chenes 2018 - 2019 Brut nature</b> Chardonnay	George Laval	€ 400,00
<b>Tradition Brut</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Gaston Chiquet	€ 100,00
<b>Blanc de Blancs 2013 MAGNUM</b> Chardonnay	Gaston Chiquet	€ 240,00
<b>Special Club 2017 Grand Cru</b> Chardonnay, Pinot Nero	Gaston Chiquet	€ 165,00
<b>Grande Reserve</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Gosset	€ 140,00
<b>Blanc des Millenaires 2007</b> Chardonnay	Heidsieck	€ 310,00

# bollicine



<b>Le Vignes de Vrigny</b> Pinot Meunier	Egly Ouriet	€ 160,00
<b>Le Vignes de Bisseuil</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Egly Ouriet	€ 170,00
<b>Gran Cru Brut</b> Pinot Noir, Chardonnay	Egly Ouriet	€ 175,00
<b>Gran Cru Blanc de Noir Les Crayères</b> Pinot Noir	Egly Ouriet	€ 440,00
<b>Gran Cru Brut 2009</b> Pinot Noir, Chardonnay	Egly Ouriet	€ 800,00
<b>Gran Cru Brut 2011</b> Pinot Noir, Chardonnay	Egly Ouriet	€ 700,00
<b>Gran Cru Brut 2014</b> Pinot Noir, Chardonnay	Egly Ouriet	€ 800,00
<b>Brut Grand Cru Spécial Club 2007</b> Chardonnay, Pinot Nero	H. Goutorbe	€ 150,00
<b>Les Enfers blanc de blancs</b> Chardonnay	Ulysse Colin	€ 360,00
<b>Les Perrieres blanc de blancs</b> Chardonnay	Ulysse Colin	€ 360,00
<b>Les Maillons blanc de noire</b> Pinot Noir	Ulysse Colin	€ 340,00
<b>Astral</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Bianco	Erick Schreiber	€ 220,00
<b>Cuvée 748</b> Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	Jacquesson	€ 140,00
<b>Cuvée 748 MAGNUM</b> Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	Jacquesson	€ 300,00

# bollicine



<b>Initial B. de B. (special agreement)</b> Chardonnay	Jacques Selosse	€ 380,00
<b>Substance Brut B. de B.</b> Chardonnay	Jacques Selosse	€ 550,00
<b>Lieux Dits Sous Le Mont (Mareuil sur Ay)</b> Pinot Noir	Jacques Selosse	€ 580,00
<b>Lieux Dits Le Cote Faron (Ay)</b> Pinot Noir	Jacques Selosse	€ 580,00
<b>Lieux Dits Le Bout du Clos (Ambonnay)</b> Pinot Noir	Jacques Selosse	€ 580,00
<b>Millesime Grand Cru 2009 - 2010</b> Chardonnay	Jacques Selosse	€ 1.400,00
<b>Millesime Grand Cru 2013</b> Chardonnay	Jacques Selosse	€ 1.350,00
<b>Rosè Grand Cru</b> Pinot Noir	Jacques Selosse	€ 600,00
<b>Cassa Lieux Dits (6 bottiglie )</b> Pinot Noir	Jacques Selosse	€ 7.000,00
<b>Heroine B. de B. Grand Cru 2013</b> Chardonnay	La Rogerie	€ 180,00
<b>B. de B. Grand Cru</b> Chardonnay	La Rogerie	€ 130,00
<b>Cuvée Rosé</b> Pinot Noir	Laurent Perrier	€ 140,00
<b>Grande Siècle n 26</b> Chardonnay, Pinot Noir	Laurent Perrier	€ 280,00
<b>Grande Siècle n 23 - 24 MAGNUM</b> Pinot Noir, Chardonnay	Laurent Perrier	€ 580,00
<b>Prologue Grand Cru</b> Pinot Noir; Chardonnay	Labruyer	€ 115,00

# bollicine



<b>Krug Gran Cuvée Brut 172 ediction</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Krug	€ 400,00
<b>Krug Gran Cuvée Brut 169 ed. MAGNUM</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Krug	€ 1.200,00
<b>Krug Clos du Mesnil 2004</b> Chardonnay	Krug	€ 2.600,00
<b>Krug Rosé 25a Edi.</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Krug	€ 700,00
<b>Krug Rosé 26a Edi. - 27a Edi.</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Krug	€ 650,00
<b>Krug 2000</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Krug	€ 1.300,00
<b>Krug 2002</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Krug	€ 1.450,00
<b>Krug 2004</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Krug	€ 1.100,00
<b>Krug 2006</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Krug	€ 680,00
<b>Krug 2008</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Krug	€ 800,00
<b>Krug 1988 - 1989 collection</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Krug	€ 2.400,00
<b>Krug 1995 collection</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Krug	€ 1.650,00
<b>Grand Cru Rosè</b> Pinot Noir, Chardonnay	Maillart	€ 110,00
<b>Les Ronsures 2020 Grand Cru</b> Chardonnay	Maillart	€ 220,00
<b>Blanc de Blanc 2012 vieilles vignes</b> Chardonnay	Maindois	€ 130,00
<b>Millesime Extra Brut Grand Cru 2014</b> Pinot Noir, Chardonnay	Marie Noëlle Ledru	€ 680,00

# bollicine



<b>Collection 245</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Louis Roederer	€ 100,00
<b>Collection 244 MAGNUM</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Louis Roederer	€ 200,00
<b>Brut Vintage Millésime 2013</b> Pinot Noir, Chardonnay	Louis Roederer	€ 170,00
<b>Rosè 2015</b> Pinot Noir, Chardonnay	Louis Roederer	€ 170,00
<b>Rosè 2016 - 2017</b> Pinot Noir, Chardonnay	Louis Roederer	€ 160,00
<b>Blanc de Blancs 2016</b> Chardonnay	Louis Roederer	€ 180,00
<b>Brut Nature 2015 Philippe Stark</b> Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	Louis Roederer	€ 160,00
<b>Brut Nature 2018 Philippe Stark</b> Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	Louis Roederer	€ 150,00
<b>Rosé 2015 Philippe Stark</b> Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	Louis Roederer	€ 165,00
<b>Cristal 1997</b> Pinot Noir, Chardonnay	Louis Roederer	€ 800,00
<b>Cristal 2015</b> Pinot Noir, Chardonnay	Louis Roederer	€ 400,00
<b>Cristal 2016</b> Pinot Noir, Chardonnay	Louis Roederer	€ 360,00
<b>Cristal 1999 DOPPIO MAGNUM 3L</b> Pinot Noir, Chardonnay	Louis Roederer	€ 4.000,00
<b>Cristal MAGNUM 2008</b> Pinot Noir, Chardonnay	Louis Roederer	€ 1.200,00
<b>Cristal 2002 Vinothèque</b> Pinot Noir, Chardonnay	Louis Roederer	€ 2.000,00
<b>Cristal MAGNUM 2012 Rosè</b> Pinot Noir, Chardonnay	Louis Roederer	€ 2.400,00

# bollicine



<b>Blanc de Noir Extra Brut</b> Pinot Meunier, Pinot Noir	Maurice Grumier	€ 90,00
<b>Blanc de Noir Extra Brut MAGNUM</b> Pinot Meunier, Pinot Noir	Maurice Grumier	€ 180,00
<b>Ozanne B. de B. Grand Cru</b> Chardonnay	Michel Fallon	€ 340,00
<b>Le Sentier Levraux B. de B. Grand Cru</b> Chardonnay	Michel Fallon	€ 440,00
<b>Influence</b> Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	Minière	€ 120,00
<b>Brut Zero</b> Chardonnay	Minière	€ 120,00
<b>Les Moineaux 2014 B. de B.</b> Chardonnay	Minière	€ 185,00
<b>Les Voirmissa 2016 B. de Noir</b> Pinot Nero	Minière	€ 220,00
<b>Les Voirmissa 2017-2018 B. de Noir</b> Pinot Nero	Minière	€ 200,00
<b>La Vigne à Alfred 2018 B. de Noir</b> Meunier	Minière	€ 235,00
<b>L'esquisse</b> Menieur, Pinot Nero	Mousse	€ 100,00
<b>Eugène</b> Menieur, Pinot Nero	Mousse	€ 110,00
<b>Les Vignes De Mon Village</b> Menieur	Mousse	€ 150,00
<b>Les Fortes Terres 2019</b> Menieur	Mousse	€ 200,00
<b>Cuvée Les Amoureuses</b> Pinot Noir	Philippe Gilbert	€ 125,00
<b>Brut Cuvée de Réserve</b> Chardonnay	Pierre Peters	€ 135,00

# bollicine



<b>Dom Perignon 2015 vintage</b> Chardonnay, Pinot Noir	Moët & Chandon	€ 380,00
<b>Dom Perignon 2013 vintage</b> Chardonnay, Pinot Noir	Moët & Chandon	€ 400,00
<b>Dom Perignon 2010 - 2012 vintage</b> Chardonnay, Pinot Noir	Moët & Chandon	€ 450,00
<b>Dom Perignon 2012 vintage MAGNUM</b> Chardonnay, Pinot Noir	Moët & Chandon	€ 900,00
<b>Dom Perignon 2008 vintage</b> Chardonnay, Pinot Noir	Moët & Chandon	€ 600,00
<b>Dom Perignon 2002 vintage</b> Chardonnay, Pinot Noir	Moët & Chandon	€ 780,00
<b>Dom Perignon 2002 vintage MAGNUM</b> Chardonnay, Pinot Noir	Moët & Chandon	€ 1.600,00
<b>Dom Perignon 1999 vintage</b> Chardonnay, Pinot Noir	Moët & Chandon	€ 800,00
<b>Dom Perignon 1996 vintage</b> Chardonnay, Pinot Noir	Moët & Chandon	€ 1.000,00
<b>Dom Perignon 1992 - 1995 vintage</b> Chardonnay, Pinot Noir	Moët & Chandon	€ 880,00
<b>Dom Perignon 1988 vintage</b> Chardonnay, Pinot Noir	Moët & Chandon	€ 1.100,00
<b>P2 Plénitude 1998 - 2002</b> Pinot Noir, Chardonnay	Moët & Chandon	€ 1.400,00
<b>P2 Plénitude 2003 - 2004</b> Pinot Noir, Chardonnay	Moët & Chandon	€ 860,00
<b>P3 Plénitude Troisième 1988</b> Pinot Noir, Chardonnay	Moët & Chandon	€ 12.000,00
<b>Dom Perignon "Oenotheque" 1996</b> Pinot Noir, Chardonnay	Moët & Chandon	€ 1.550,00
<b>Moët &amp; Chandon MCIII 1ère ediction</b> Pinot Noir, Chardonnay	Moët & Chandon	€ 1.750,00

# bollicine



<b>Cuvee Louise 2006</b> Chardonnay, Pinot Noir	Pommery	€ 240,00
<b>Cuvee Loieuse 1999</b> Chardonnay, Pinot Noir	Pommery	€ 300,00
<b>Cuvee Loieuse Rosè 2004</b> Pinot Noir, Chardonnay	Pommery	€ 300,00
<b>La Closerie les Beguines</b> Pinot Meunier	Prevoste Jerome	€ 380,00
<b>Grand Cru</b> Pinot Meunier	Prevoste Jerome	€ 550,00
<b>Fluence Brut Nature</b> Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	Paskal Frank	€ 100,00
<b>Quinte - Essence 2007</b> Pinot Meunier, Chardonnay	Paskal Frank	€ 165,00
<b>Quinte - Essence 2010</b> Pinot Meunier, Chardonnay	Paskal Frank	€ 185,00
<b>Les Quarte Terroir B. de B. Grand Cru</b> Chardonnay	Pertois - Moriset	€ 110,00
<b>Rosé Blanc Grand Cru</b> Chardonnay, Pinot Nero	Pertois - Moriset	€ 120,00
<b>Barbonne - Fayel 2018 B. de Noir</b> Pinot Nero	Pertois - Moriset	€ 175,00
<b>Oger Grand Cru 2017 B. de B.</b> Chardonnay	Pertois - Moriset	€ 200,00
<b>Les Hautes Mottes 2016 B. de B.</b> Chardonnay	Pertois - Moriset	€ 200,00
<b>Les Hautes Mottes 2015 B. de B.</b> Chardonnay	Pertois - Moriset	€ 220,00

# bollicine



<b>PJ Grand Brut</b> Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	Perrier Jouët	€ 100,00
<b>PJ Blason Rosè</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Perrier Jouët	€ 150,00
<b>PJ Blanc de Blancs</b> Chardonnay	Perrier Jouët	€ 150,00
<b>Belle Epoque 2015 - 2016</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Perrier Jouët	€ 330,00
<b>Belle Epoque 2012 MAGNUM</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Perrier Jouët	€ 950,00
<b>Belle Epoque 2013 MAGNUM</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Perrier Jouët	€ 850,00
<b>Belle Epoque 2002 MAGNUM</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Perrier Jouët	€ 1.300,00
<b>Premier Cru Blanc de Blanc MAGNUM</b> Chardonnay	Perrot Batteaux	€ 220,00
<b>Brut Reserve</b> Pinot Noir, Chardonnay	Pol Roger	€ 110,00
<b>Rosè 2015</b> Pinot Noir, Chardonnay	Pol Roger	€ 145,00
<b>Sir Winston Churchill 2008</b> Pinot Noir, Chardonnay	Pol Roger	€ 700,00
<b>Sir Winston Churchill 2012 - 2013</b> Pinot Noir, Chardonnay	Pol Roger	€ 640,00
<b>Sir Winston Churchill 2015 - 2018</b> Pinot Noir, Chardonnay	Pol Roger	€ 580,00
<b>Sir Winston Churchill 2015 MAGNUM</b> Pinot Noir, Chardonnay	Pol Roger	€ 1.200,00
<b>Sir Winston Churchill 2018 MAGNUM</b> Pinot Noir, Chardonnay	Pol Roger	€ 1.100,00

# bollicine



<b>Royale Réserve Rosé</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Philipponnat	€ 150,00
<b>Cuvee 1522 Rosé 2012</b> Pinot Noir, Chardonnay	Philipponnat	€ 300,00
<b>Sublime Reserve 2009</b> Chardonnay	Philipponnat	€ 155,00
<b>Grand Blanc Extra Brut 2014</b> Chardonnay	Philipponnat	€ 180,00
<b>Clos des Goisses 2007</b> Pinot Noir, Chardonnay	Philipponnat	€ 450,00
<b>Clos des Goisses 2012 - 2015</b> Pinot Noir, Chardonnay	Philipponnat	€ 420,00
<b>Grand Cru millesimé 2015 - 2016</b> Chardonnay, Pinot Noir	Fernand Thill	€ 130,00
<b>Blanc de Blancs</b> Chardonnay	Ruinart	€ 160,00
<b>Rosé Brut</b> Pinot Nero, Chardonnay	Ruinart	€ 160,00
<b>R de Ruinnart Millesime 2011</b> Chardonnay, Pinot Noir	Ruinart	€ 165,00
<b>R de Ruinnart Millesime 2016</b> Chardonnay, Pinot Noir	Ruinart	€ 155,00
<b>Grand Cru Brut Cuvée Melodie</b> Pinot Noir	Seconde Simon	€ 155,00
<b>Emphemere 2018</b> Pinot Nero	Savart	€ 190,00
<b>Bulle de Rosé Premier Cru Brut</b> Pinot Noir, Chardonnay	Savart	€ 210,00
<b>Les Noues 2018</b> Pinot Nero	Savart	€ 400,00

# bollicine



<b>Rose de Janne Brut VV R20</b> Pinot Noir	Cedric Bouchard Rose de Janne	€ 380,00
<b>Rose de Janne Brut VV R21</b> Pinot Noir	Cedric Bouchard Rose de Janne	€ 350,00
<b>Cuvée S Blanc de Blancs 1996</b> Chardonnay	Salon	€ 2.600,00
<b>Cuvée S Blanc de Blancs 1997 "sb.2020"</b> Chardonnay	Salon	€ 2.200,00
<b>Cuvée S Blanc de Blancs 2002 "sb.2020"</b> Chardonnay	Salon	€ 2.000,00
<b>Cuvée S Blanc de Blancs 2004</b> Chardonnay	Salon	€ 1.500,00
<b>Cuvée S Blanc de Blancs 2006</b> Chardonnay	Salon	€ 1.500,00
<b>Cuvée S Blanc de Blancs 2007</b> Chardonnay	Salon	€ 1.500,00
<b>Cuvée S Blanc de Blancs 2008 MAGNUM</b> Chardonnay	Salon	€ 8.000,00
<b>Cuvée S Blanc de Blancs 2012</b> Chardonnay	Salon	€ 1.500,00
<b>Cuvée S Blanc de Blancs 2012 MAGNUM</b> Chardonnay	Salon	€ 3.000,00
<b>Cuvée S Blanc de Blancs 2013</b> Chardonnay	Salon	€ 1.200,00
<b>Cuvée S Blanc de Blancs 2013 MAGNUM</b> Chardonnay	Salon	€ 2.500,00
<b>Cuvée S Blanc de Blancs 2015</b> Chardonnay	Salon	€ 1.200,00

## Metodo Classico

<b>Rosè Brut</b> pinot nero - montepulciano	D'Arapri	€ 50,00
<b>Riserva Nobile</b> bombino - montepulciano	D'Arapri	€ 60,00
<b>Valentino ELENA 2022</b> Pinot Nero, Chardonnay	Podere Rocche dei Manzoni	€ 50,00
<b>Palazzo Lana 2014</b> Pinot Nero	Guido Berlucchi	€ 145,00
<b>Cuvée Prestige Brut</b> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	Cà del Bosco	€ 60,00
<b>Dosage Zero 2019</b> Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	Cà del Bosco	€ 85,00
<b>Saten 2019 - 2020</b> Chardonnay, Pinot Bianco	Cà del Bosco	€ 85,00
<b>Annamaria Clementi 2016</b> Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	Cà del Bosco	€ 175,00
<b>Annamaria Clementi 2016 Rosè</b> Pinot Nero	Cà del Bosco	€ 275,00
<b>Brut Saten 2019</b> Chardonnay, Pinot Bianco	Enrico Gatti	€ 85,00
<b>Brut Nature Riserva 2015 la Casella</b> Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	Enrico Gatti	€ 120,00
<b>Bagnadore Rosè 2011</b> Chardonnay, Pinot Nero	Barone Pizzini	€ 165,00
<b>Bagnadore riserva 2015</b> Chardonnay, Pinot Nero	Barone Pizzini	€ 110,00
<b>Saten 2018 - 2020</b> Chardonnay	Bellavista	€ 85,00
<b>Blanc de Blancs</b> Chardonnay, Pinot Bianco	Marchesi Antinori	€ 60,00
<b>Rosè</b> Pinot Nero	Marchesi Antinori	€ 65,00

# bollicine



<b>Perlè ed. Lim. '01-'03-'05 CASSA 6 bt</b> pinot nero, chardonnay	Ferrari	€ 1.200,00
<b>Perlè Zero 2013 - 2014</b> chardonnay	Ferrari	€ 135,00
<b>Perlè Bianco 2015</b> chardonnay in purezza	Ferrari	€ 95,00
<b>Riserva Lunelli 2015</b> chardonnay in purezza	Ferrari	€ 95,00
<b>Giulio Ferrari 2002 ed. limitata</b> chardonnay in purezza	Ferrari	€ 500,00
<b>Giulio Ferrari 2004 - 2008</b> chardonnay in purezza	Ferrari	€ 330,00
<b>Giulio Ferrari 2010 - 2012</b> chardonnay in purezza	Ferrari	€ 270,00
<b>Giulio Ferrari 2015</b> chardonnay in purezza	Ferrari	€ 240,00
<b>Giulio Ferrari MAGNUM 2006</b> chardonnay in purezza	Ferrari	€ 600,00
<b>Giulio Ferrari MAGNUM 2015</b> chardonnay in purezza	Ferrari	€ 530,00
<b>BRUNO Lunelli 1995 - 100° anniversario</b> chardonnay in purezza	Ferrari	€ 1.800,00
<b>BRUNO Lunelli 2006 riserva</b> chardonnay in purezza	Ferrari	€ 800,00
<b>Giulio Ferrari Collezione 1997</b> chardonnay in purezza	Ferrari	€ 1.800,00
<b>Giulio Ferrari Collezione 2001</b> chardonnay in purezza	Ferrari	€ 1.200,00
<b>Giulio Ferrari Collezione 2004</b> chardonnay in purezza	Ferrari	€ 700,00
<b>Giulio Ferrari Collezione 2004 MAGNUM</b> chardonnay in purezza	Ferrari	€ 1.500,00

## Bianchi Francia

<b>Grand Regnard Chablis 2023</b> chardonnay, alc.12,5%	Albert Pic	€ 75,00
<b>Pic 1<sup>er</sup> 2012</b> chablis, alc 13 %	Albert Pic	€ 155,00
<b>Crozes Hermitage 2022</b> marsanne, roussanne alc.13%	Alain Graillot	€ 70,00
<b>Saint - Romain 2020</b> chardonnay, alc.13%	Alain Gras	€ 120,00
<b>Bourgogne Blanc 2021</b> chardonnay, alc.13%	Alan Chavy	€ 65,00
<b>Bourgogne Blanc 2021 - 2024</b> chardonnay, alc.13%	Bruno Colin	€ 75,00
<b>Chassagne Montrachet 2024</b> chardonnay, alc.13%	Bruno Colin	€ 180,00
<b>Chassagne Mont. 1er Remilly 2020</b> chardonnay, alc.13%	Bruno Colin	€ 240,00
<b>Morey St. Denis 2022 (white) Vergy</b> chardonnay , alc. 13 %	Bruno Clair	€ 160,00
<b>Marsannay 2022 - 2023 (white)</b> chardonnay , alc. 13 %	Bruno Clair	€ 110,00
<b>Bourgogne La Vigne 2020</b> chardonnay, alc. 13,5%	Bouchard Pere et Fils	€ 55,00
<b>Beaune Clos Saint Landry 2021</b> chardonnay, alc. 13,5%	Bouchard Pere et Fils	€ 180,00
<b>Meursault 1er Charmes 1999</b> chardonnay, alc. 13,5%	Bouchard Pere et Fils	€ 220,00
<b>Meursault Les Clous 2022</b> chardonnay, alc. 13,5%	Bouchard Pere et Fils	€ 165,00
<b>Corton Charlemagne 2018</b> chardonnay, alc. 13,5%	Bouchard Pere et Fils	€ 600,00

# internazionali



<b>Chiesa Nera Blanc 2019</b> gentile, vermentino, genovese, alc. 13%	Clos Venturini	€ 150,00
<b>Bourgogne Blanc 2018</b> chardonnay, alc. 12,5 %	Coche Dury	€ 450,00
<b>La Mission Monopole 2020</b> chardonnay, alc.13,5%	Chateau de Chamier	€ 80,00
<b>La Mission Monopole 2018 MAGNUM</b> chardonnay, alc.13,5%	Chateau de Chamier	€ 180,00
<b>Chablis Per Aspera 2022</b> chardonnay, alc.12,5%	Charly Nicolle	€ 80,00
<b>Clos des Papes 2024</b> Bourbolenc, Granacha blanca, alc. 14%	Chaueauneuf du Pape	€ 180,00
<b>Chateauneuf du pape Blanc 2020</b> Bourbolenc, Granacha blanca, alc. 14%	Chateau La Nerthe	€ 160,00
<b>Pouilly Fumè 2023</b> sauvignon blanc, alc. 12,5%	De Ladoucette	€ 55,00
<b>Baron "De L" 2019 - 2022</b> sauvignon, alc 13 %	De Ladoucette	€ 155,00
<b>Sancerre 2022</b> sauvignon, alc. 13%	Comte La Fond	€ 60,00
<b>Graves bianco 2022</b> Semillon, Sauvignon, alc. 13,5%	Chateau Juvet	€ 60,00
<b>Còtes du Rhòne 2021 - 2023</b> Viogner, alc. 13,5%	Chateau Grillet	€ 180,00
<b>Pouilly Fuissé 2002 Col. Privée</b> Chardonnay, alc. 13,5%	Chateau Fuissé	€ 220,00
<b>Pouilly Fuissé 2023 Tete de Cuvée</b> Chardonnay, alc. 13,5%	Chateau Fuissé	€ 90,00
<b>Pernand Clos Berthet 2023 monopole</b> chardonnay, alc. 13 %	Dubreuil Fontaine	€ 155,00
<b>Corton Charlemagne 2023</b> chardonnay, alc. 13 %	Dubreuil Fontaine	€ 350,00

# internazionali



<b>Chablis Cru Les Lys 2002 MAGNUM</b> chardonnay, alc.13 %	Daniel Etienne Defaix	€ 300,00
<b>Saint-Aubin 1er Cru En Créot 2020</b> chardonnay, alc. 13 %	Domaine Lamy Pillot	€ 185,00
<b>Buisson Renard 2019 Pouilly-Fumé</b> sauvignon, alc. 13,5 %	Didier Dagueneau	€ 230,00
<b>Silex 2019 Pouilly-Fumé</b> sauvignon , alc. 13,5 %	Didier Dagueneau	€ 350,00
<b>Silex 2020 Pouilly-Fumé</b> sauvignon , alc. 13,5 %	Didier Dagueneau	€ 290,00
<b>Sancerre 2024</b> sauvignon, alc. 13%	Domaine Vacheron	€ 85,00
<b>Pouilly-Fumé 2022</b> sauvignon , alc. 13,5 %	Serge Dagueneau	€ 60,00
<b>Pouilly-Fumé 2022 MAGNUM</b> sauvignon , alc. 13,5 %	Serge Dagueneau	€ 120,00
<b>Bourgogne Cote d'or Blanc 2023</b> chardonnay, alc. 13%	Domaine Guy Brocard	€ 85,00
<b>Bourgogne 2020</b> chardonnay, alc. 13%	Domaine Bertagna	€ 70,00
<b>Sylvaner 2021</b> sylvaner, alc. 13,5%	Domaine Weinbach	€ 80,00
<b>Gewurztraminer 2023</b> gewurztraminer alc. 13%	Domaine Weinbach	€ 90,00
<b>Chablis 2023</b> chardonnay, alc. 12,5%	Domaine William Fevre	€ 75,00
<b>Pinot Gris Tradition 2020</b> pinot gris, alc. 13,5%	Domaine Schoffit	€ 80,00
<b>Chablis Premier Cru 2022</b> chardonnay, alc. 12,5%	Domaine Servin	€ 70,00

# internazionali



<b>Macon Verzé 2020</b> chardonnay, alc.13,5%	Domaine Lafflaive	€ 110,00
<b>Macon Verzé 2024</b> chardonnay, alc.12,5%	Domaine Lafflaive	€ 100,00
<b>Puligny-Montrachet 2023</b> chardonnay, alc.13,5%	Domaine Lafflaive	€ 285,00
<b>Puligny-Mont. 1er cru Pucelles 2020</b> chardonnay, alc.13,5%	Domaine Lafflaive	€ 600,00
<b>Cote de Nuits la Montagne 2019</b> chardonnay, alc. 13%	Domaine Jean J. Confuron	€ 145,00
<b>Auxey Duresses Haute Blanc 2023</b> chardonnay, alc.12,5%	Domaine Pierre Vincent	€ 150,00
<b>Chassagne Montrachet PLATIERE 2023</b> chardonnay, alc.12,5%	Domaine Pierre Vincent	€ 260,00
<b>Puligny Montrachet 2023</b> chardonnay, alc.12,5%	Domaine Pierre Vincent	€ 260,00
<b>Morey Saint Denis Clos Monts Vieilles Vignes 2016 - 2017 Monopole</b> chardonnay, alc. 13,5 %	Domaine Ponsot	€ 400,00
<b>Meursault 2019 Vieilles Vignes</b> chardonnay, alc. 13,5 %	Domaine Jean Monnier	€ 180,00
<b>Meursault 2020 Vieilles Vignes</b> chardonnay, alc. 13,5 %	Domaine Jean Monnier	€ 165,00
<b>Bourgogne Aligotè 2023</b> aligotè, alc. 12,5 %	Domaine Tessier	€ 95,00
<b>Meursault Blanc 2023</b> chardonnay, alc. 12,5 %	Domaine Tessier	€ 155,00
<b>Meursault 1er Cru CHARMES 2023</b> chardonnay, alc. 12,5 %	Domaine Tessier	€ 250,00
<b>Meursault 1er C. GENEVRIERES 2020</b> chardonnay, alc. 13,0 %	Domaine Tessier	€ 300,00
<b>Clos Floridene 2018 Graves</b> Sauvignon Blanc , Semillon, alc 12,5%	Denis Dubordieu	€ 70,00

# internazionali



<b>Vougeot Clos Blanc Monop. 2018</b> chardonnay, alc. 13 %	Domaine de la Vougeraie	€ 280,00
<b>Batard - Montrachet 2016</b> chardonnay, alc. 13%	Domaine de la Vougeraie	€ 680,00
<b>Puligny-Mont. 1er Clos Cailleret 2020</b> chardonnay, alc. 13,5%	Domaine des Lambrays	€ 320,00
<b>Puligny-Mont. 1er cru Folatières 2020</b> chardonnay, alc. 13%	Domaine des Lambrays	€ 280,00
<b>Pouilly Fumé les Angelots 2019</b> sauvignon, alc. 13%	Domaine Masson Blondelet	€ 70,00
<b>Chassagne-Montrachet 2017</b> chardonnay, alc.13% Grand Vin de Bourgogne	Domaine René Lamy	€ 200,00
<b>Corton Charlemagne Grand Cru2018</b> chardonnay, alc.13,5%	Domaine de la Juvinière	€ 400,00
<b>Chablis Vieilles Vigne 2022 MAGNUM</b> chardonnay, alc.12,5%	Gilbert Picq	€ 150,00
<b>Meursault 2019 Vieilles Vignes</b> chardonnay, alc.13%	Girardin	€ 200,00
<b>Corton Charlemagne Grand Cru2016</b> chardonnay, alc.13,5%	Girardin	€ 550,00
<b>Hautes Cotes de Nuits blanc 2023</b> chardonnay, alc. 13 %	Georges Noellat	€ 80,00
<b>Viognier Le Pied de Samson 2018</b> viognier, alc. 13,5 %	George Vernay	€ 90,00
<b>Condrieu les Terrasses de l'E. 2020</b> viognier, alc. 14 %	George Vernay	€ 180,00
<b>Chardonnay 2023</b> chardonnay, alc. 13 %	Gros Frère	€ 90,00
<b>Hautes Cotes blanc 2021</b> chardonnay, alc. 13 %	Gros Frère	€ 80,00
<b>Condrieu 2021</b> viognier, alc. 14 %	Guigal	€ 130,00

# internazionali



<b>Montlouis Sur Loire 2020 - 2023</b> chenin blanc, alc. 13 %	Les Terres Turones	€ 60,00
<b>Pinot Gris 2019</b> pinot grigio, alc. 13,5 %	Leon Bayer	€ 55,00
<b>Muscat 2017</b> muscat, alc. 12 %	Leon Bayer	€ 55,00
<b>Bourgogne Chardonnay 2024</b> chardonnay, alc. 12,5 %	Louis Moreau	€ 55,00
<b>Chablis 2024</b> chardonnay, alc. 12,5 %	Louis Moreau	€ 70,00
<b>Chablis 2022 Grand Cru Valmur</b> chardonnay, alc. 12,5 %	Louis Moreau	€ 120,00
<b>Chablis G.C. Clos Hospices 2018</b> chardonnay, alc. 12,5 %	Louis Moreau	€ 220,00
<b>Côtes du Rhône 2023</b> Viogner, Roussanne, alc 13%	Mont Redon	€ 45,00
<b>Les Vieux Clos 2023</b> Chenin Blanc, alc 13%	Nicolas Joly	€ 100,00
<b>Clos de la Coulée De Serrant 2020</b> Chenin Blanc, alc 15%	Nicolas Joly	€ 210,00
<b>Clos de la Coulée De Serrant 2023</b> Chenin Blanc, alc 13%	Nicolas Joly	€ 190,00
<b>Clos del la Plante Martin 2014</b> chenin blanc, alc. 13,5 %	Joguet Charles	€ 100,00
<b>Bourgogne les Charmes 2019</b> chardonnay, alc.13%	Linger Belair Thibauld	€ 95,00
<b>Corton Charlemagne Languette2019</b> chardonnay, alc.14%	Linger Belair Thibauld	€ 600,00
<b>Bourgogne 2017</b> chardonnay, alc.12,5%	Leroy	€ 520,00
<b>Bourgogne Fleur de Vignes</b> chardonnay, alc.12,5% (10 annate)	Leroy	€ 800,00

# internazionali



<b>Aligotè 2021 Aux Poirelots</b> aligotè, alc. 11 %	Ligner Hubert	€ 70,00
<b>Bourgogne Blanc 2020 Setilles</b> chardonnay, alc.13%	Olivier Leflaive	€ 100,00
<b>Chassagne-Montrachet 2017-2019</b> chardonnay, alc.13,5% Clos Saint-Marc	Olivier Leflaive	€ 255,00
<b>Chassagne-Montrachet 2022</b> chardonnay, alc.13,5%	Olivier Leflaive	€ 220,00
<b>Saint-Aubin 2019 - 2020 Remilly</b> chardonnay, alc. 14,5 %	Olivier Leflaive	€ 145,00
<b>Saint-Aubin 2022 Dents de Chien</b> chardonnay, alc. 13 %	Olivier Leflaive	€ 130,00
<b>Meursault 2018</b> chardonnay, alc. 13,5 %	Olivier Leflaive	€ 190,00
<b>Puligny Mont. Levrans 2018 - 2021</b> chardonnay, alc. 13 %	Olivier Leflaive	€ 220,00
<b>Puligny M. 1er Cru Champ Gain 2019</b> chardonnay, alc. 13 %	Olivier Leflaive	€ 275,00
<b>MONTRACHET 2017</b> chardonnay, alc.13,5%	Olivier Leflaive	€ 3.100,00
<b>Aligotè 2021</b> aligotè, alc. 12,5 %	Pierre Morey	€ 55,00
<b>Bourgogne 2021 Cote D'Or</b> chardonnay, alc. 13,5 %	Pierre Morey	€ 75,00
<b>Bourgogne 2022</b> cherdonnay, alc. 13 %	Philippe Chavy	€ 90,00
<b>Aligotè 2020</b> aligotè, alc. 12,5 %	Pillot	€ 65,00
<b>Chassagne-Montrachet 2020</b> chardonnay, alc. 14,5 %	Pillot	€ 150,00
<b>Buorgogne Cote d'Or 2024</b> chardonnay, alc. 13%	Mikulski	€ 75,00

# internazionali



<b>Grande Ardeche 2023</b> chardonnay, alc. 13,5 %	Louis Latour	€ 65,00
<b>Chassagne - Montr. Morgeot 2002</b> chardonnay, alc. 13,5 %	Louis Latour	€ 230,00
<b>Chassagne - Montrachet 2019</b> chardonnay, alc. 13,5 %	Louis Latour	€ 190,00
<b>Meursault 1er Cru Perrières 2000</b> chardonnay, alc. 13%	Louis Latour	€ 220,00
<b>Corton Charlemagne 2018</b> chardonnay, alc. 13,5 %	Louis Latour	€ 480,00
<b>Corton Charlemagne 2019 - 2020</b> chardonnay, alc. 13,5 %	Louis Latour	€ 440,00
<b>Condrieu V.V. 2020 Jacques Vernay</b> viognier, alc. 13%	Stephane Ogier	€ 200,00
<b>Kessler Grand Cru 2021</b> gewurztraminer, alc. 12,5%	Schlumberger	€ 75,00
<b>Riesling 2016 anniver.360°</b> riesling, alc 12,5%	Trimbach	€ 55,00
<b>Riesling Grand Cru Geisberg 2016</b> riesling, alc 13%	Trimbach	€ 160,00
<b>Riesling Clos St. Hune 2008</b> riesling, alc 13,5%	Trimbach	€ 600,00
<b>Riesling Clos St. Hune 2016 - 2017</b> riesling, alc 13,5%	Trimbach	€ 550,00
<b>Riesling Clos St. Hune 2017 MG</b> riesling, alc 13,5%	Trimbach	€ 1.100,00
<b>Riesling Roche Calcaire 2024</b> riesling, alc. 12%	Zind - Humbrecht	€ 75,00
<b>Gewurztraminer Turckheim 2020</b> gewurztraminer, alc 14%	Zind - Humbrecht	€ 65,00
<b>Gewurztraminer Estate 2021</b> gewurztraminer, alc 14%	Hugel	€ 75,00
<b>Riesling Estate 2020</b> riesling, alc. 12,5%	Hugel	€ 70,00

# internazionali



## **Pinot Gris Estate 2020**

pinot grigio, alc. 14%

Hugel

€ 80,00

## **Bianchi Germania**

### **Riesling 2024 trocken**

riesling, alc.12,5 %

Bassermann

€ 45,00

### **Riesling 2020 kabinett Erdener**

riesling, alc.8,5 %

Dr. Loosen

€ 55,00

### **Riesling Spatlese 2022 Urziger**

riesling, alc. 8,5%

Dr. Loosen

€ 75,00

### **Himmel. Riesling 2020 kabinett**

riesling, alc.12 %

Willi Schafer

€ 78,00

### **Riesling SCHARZHOF 2023**

riesling, alc. 8,5%

Egon Muller

€ 180,00

### **Riesling Kabinett 2022**

riesling, alc. 9,5%

Egon Muller

€ 150,00

### **Riesling Kabinett 2020 - 2021**

riesling, alc. 9,5%

Joh.Jos.Prum

€ 75,00

### **Riesling Spatlese 2019**

riesling, alc. 9,5%

Joh.Jos.Prum

€ 95,00

### **Riesling Auslese 2017**

riesling, alc. 7,5%

Joh.Jos.Prum

€ 115,00

### **Riesling Kabinett 2019 - 2020**

riesling, alc. 10%

Robert Weill

€ 68,00

### **Riesling RR 2024**

riesling, alc. 13%

Keller

€ 110,00

### **Riesling Abstberb Kabinett 2022**

riesling, alc. 10%

Von Schubert

€ 75,00

### **Riesling Abstberb GG 2022**

riesling, alc. 10%

Von Schubert

€ 145,00

# internazionali



## Bianchi Austria

<b>Rotes Tor 2015 - 2016 Federspiel</b> gruner veltiner, alc. 12,5 %	Franz Hirtzberger	€ 100,00
<b>Loibner 2017 Federspiel</b> gruner veltiner federspiel alc. 12%	Knoll	€ 70,00
<b>Fass 4 2019</b> gruner veltiner alc. 12,5%	Ott	€ 60,00
<b>Ried Spiegel 2016</b> gruner veltiner alc. 12,5%	Ott	€ 110,00
<b>Riesling 2018 Smaragd Steinertal</b> riesling alc. 13%	Pichler	€ 150,00
<b>Riesling 2023 Burgstall</b> riesling alc. 13%	Pichler	€ 100,00

## Bianchi California

<b>Willamette 2023</b> chardonnay, alc.13,5 %	Ostia Tempore	€ 165,00
<b>Kristler 2021 Les Noisetiers</b> chardonnay, alc.14 %	Kristler	€ 220,00
<b>Kristler 2023 Les Noisetiers</b> chardonnay, alc.14 %	Kristler	€ 180,00

## Bianchi New Zeland

<b>Cloudy Bay 2023</b> sauvignon, alc.13,5 %	Cloudy Bay	€ 65,00
---	------------	---------

# internazionali



## Rossi Borgogna

<b>Gevray - Chambertin 2018 MAGNUM</b> pinot nero, alc. 13,5%	Armand Rosseau	€ 2.600,00
<b>Chambertin 2023</b> pinot nero, alc. 13,5%	Armand Rosseau	€ 2.800,00
<b>Chambertin Clos de Beze 2022</b> pinot nero, alc. 14%	Armand Rosseau	€ 2.600,00
<b>Beaune 2021 1er Cru</b> pinot nero, alc. 13,5%	Bouchard Pere et Fils	€ 100,00
<b>Corton rouge 2022</b> pinot nero , alc. 13,5 %	Bonneau du Martray	€ 1.200,00
<b>Morgon 2024 Bellevue</b> pinot nero , alc. 13 %	Buoland Daniel	€ 65,00
<b>Bourgogne Pinot Noir 2021</b> gamay , alc. 13 %	Bruno Colin	€ 65,00
<b>Chassagne-Montrachet (red) 2022</b> pinot nero , alc. 13 %	Bruno Colin	€ 145,00
<b>Chassagne-Montr. (red) 2023 -2024</b> pinot nero , alc. 13 %	Bruno Colin	€ 165,00
<b>Chambolle Musigny Veroilles 2023</b> pinot nero , alc. 13%	Bruno Clair	€ 185,00
<b>Gevrey Chambertin 2023</b> pinot nero , alc. 13%	Bruno Clair	€ 175,00
<b>Bonnes Mares grand cru 2016</b> pinot nero , alc. 13 %	Bruno Clair	€ 1.100,00
<b>Chambertin "Clos de Bèze" 2016</b> pinot nero , alc. 13%	Bruno Clair	€ 1.100,00
<b>Chateauneuf du Pape 2018</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre,Cinsault alc. 14%	Chateau La Nerthe	€ 160,00

# internazionali



<b>Nuits St. Georges 2023 CHARMOTTE</b> pinot nero, alc. 13,5%	Charles Lachaux	€ 300,00
<b>Morey St. Denis 2023</b> pinot nero , alc. 13,5 %	Clos des Lambrays	€ 340,00
<b>Clos des Lambrays grand cru 2020</b> pinot nero , alc. 13,5 %	Clos des Lambrays	€ 1.200,00
<b>Clos des Lambrays grand cru 2014</b> pinot nero , alc. 13,5 %	Clos des Lambrays	€ 1.400,00
<b>Monthelie 2018 1er Cru Duresses</b> pinot nero, alc. 13 %	Comtes Lafon	€ 200,00
<b>Cote de Nuits Vignottes 2019</b> pinot nero, alc. 13,5%	Domaine Jean J. Confuron	€ 120,00
<b>Nuits Saint Georges 2019 Fleurières</b> pinot nero, alc. 13,5%	Domaine Jean J. Confuron	€ 170,00
<b>Nuits Saint Georges 2021</b> pinot nero, alc. 13,5%	Domaine Leflaive	€ 260,00
<b>Bourogne rouge 2020 Hemisphere</b> pinot nero , alc. 13%	Meo Camuzet	€ 170,00
<b>Nuits Saint Georges Boudots 2023</b> pinot nero, alc. 14%	Meo Camuzet	€ 320,00
<b>Marsannay 2020 - 2022</b> pinot nero , alc. 14%	Meo Camuzet	€ 110,00
<b>Vosne Romanee Chaumes 2021</b> pinot nero , alc. 14%	Meo Camuzet	€ 360,00
<b>Chambolle Musigny 2018</b> pinot nero , alc. 13%	Domaine Roblot	€ 220,00
<b>Beaune 2016 - 2017 1re Teurons</b> pinot nero , alc. 13%	Domaine Rossignol Trapet	€ 165,00
<b>La Framboise Mercurey 2016</b> pinot nero , alc. 12,5 %	Faiveley	€ 120,00

# internazionali



<b>Bourgogne 2021</b> pinot nero , alc. 13,5 %	Duband David	€ 100,00
<b>Morey Saint Denis 2019 - 2020</b> pinot nero , alc. 13 %	Duband David	€ 180,00
<b>Vosne Romanée 2020</b> pinot nero , alc. 13%	Duband David	€ 200,00
<b>Houtes Cotes de Nuit 2021</b> pinot nero, alc. 13%	George Noellat	€ 100,00
<b>Nuit St George 1er C. Damodes 2021</b> pinot nero, alc. 13%	George Noellat	€ 240,00
<b>Gevrey Chambertin 2023</b> pinot nero, alc. 13%	George Noellat	€ 170,00
<b>Moret St Denis 2023</b> pinot nero, alc. 13,5%	George Noellat	€ 140,00
<b>Vosne Romanée 1er. CHAUMES 2023</b> pinot nero, alc. 13%	George Noellat	€ 280,00
<b>Clos de Vougeot grand crù 2017</b> pinot nero , alc. 13 %	Gros Frère	€ 360,00
<b>Houtes Cotes de Nuit 2017</b> pinot nero , alc. 13%	Gros Frère	€ 80,00
<b>Bourgogne Chailots 2019</b> pinot nero, alc.13,5%	Linger Belair Thibauld	€ 100,00
<b>Chambolle Musigny 2017</b> pinot nero , alc. 13%	Louis Latour	€ 155,00
<b>Pinot Nero 2023</b> pinot nero , alc. 13%	Louis Latour	€ 65,00
<b>Pinot Nero 2023 MAGNUM</b> pinot nero , alc. 13%	Louis Latour	€ 130,00

# internazionali



<b>Hermitage 2020</b> syrah, alc.15,5%	Paul Jaboulet Ainé	€ 175,00
<b>Chassagne-Montrachet (red)2020</b> pinot nero , alc. 13 %	Pillot	€ 145,00
<b>Volnay 2020</b> pinot nero , alc. 14,5%	Pillot	€ 135,00
<b>Corton Aloxe 2018</b> pinot nero , alc. 13,5 %	Nicolas Rossignol	€ 130,00
<b>La Cote Aux Enfants 2019</b> pinot nero , alc. 13 %	BOLLINGER	€ 180,00
<b>La Gravette De Certan 2006 Pomerol</b> merlot,cabernet sauvignon, alc.13%	Chateau Certain	€ 120,00
<b>Chateau Talbot 2016</b> merlot,cabernet sauvignon, alc.13,5%	Chateau Talbot	€ 175,00
<b>L'Etoile 2012</b> merlot,cabernet sauvignon, alc.13,5%	Chateau l'Etoile	€ 85,00
<b>Chateau Les Ormes 2015</b> merlot,cabernet sauvignon, alc.13,5%	Chateau Les Ormes	€ 78,00
<b>Chateau Lynch Bages 1978 - 1980</b> merlot,cabernet sauvignon, alc.13%	Chateau Lynch Bages	€ 420,00
<b>Chateau Lynch Bages 2014</b> merlot,cabernet sauvignon, alc.13%	Chateau Lynch Bages	€ 350,00
<b>Chateau Palmer 2021</b> merlot, cabernet sauvignon, petit verdot alc.13,5%	Chateau Palmer	€ 750,00

## DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI

<b>Montrachet 2017</b> chardonnay, alc.13%	D.R.C.	€ 28.000,00
<b>Corton Charlemagne 2022</b> chardonnay, alc.13%	D.R.C.	€ 6.000,00
<b>Grands Echezeaux 2018</b> pinot nero, alc.13,5%	D.R.C.	€ 9.000,00
<b>Echezeaux 2020</b> pinot nero, alc.13,5%	D.R.C.	€ 7.000,00
<b>La Tache 2017</b> pinot nero, alc.13%	D.R.C.	€ 12.000,00
<b>La Tache 2018</b> pinot nero, alc.13,5%	D.R.C.	€ 11.000,00
<b>La Tache 2020</b> pinot nero, alc.13,5%	D.R.C.	€ 10.000,00
<b>La Tache 2021</b> pinot nero, alc.13,5%	D.R.C.	€ 9.000,00
<b>Romanée-Conti 2017</b> pinot nero, alc.13%	D.R.C.	€ 48.000,00
<b>Romanée-Conti 2018</b> pinot nero, alc.13%	D.R.C.	€ 52.000,00
<b>Romanée-Conti 2019</b> pinot nero, alc.13%	D.R.C.	€ 75.000,00
<b>Romanée-Conti 2020</b> pinot nero, alc.13%	D.R.C.	€ 80.000,00

# internazionali



## POMEROL

<b>PETRUS 1979 (2022 relized)</b> merlot, alc.13,5%	Chateau Petrus	€ 15.000,00
<b>PETRUS 2020 (2023 relized)</b> merlot, alc.13,5%	Chateau Petrus	€ 9.500,00

## Rossi CALIFORNIA

<b>Opus One 2022</b> Cab. Sauv., Merlot, Petit Berdot, alc. 14,5%	Mondavi	€ 900,00
<b>Ostia Tempore Willamette 2023</b> pinot noir, alc.13,5%	Ostia Tempore	€ 135,00

## Rossi SPAGNA

<b>Unico 2006</b> tempranillo, alc.14,5%	Vega Sicilia	€ 750,00
<b>Unico 2002</b> tempranillo, alc.14,5%	Vega Sicilia	€ 850,00
<b>Castillo Ygay</b> <b>Gran Reserva Especial 2011</b> 86% Tempranillo e 14% Mazuelo	Murrieta	€ 400,00

## Puglia

<b>Edda 2024</b> chard.,moscat.selv., alc.13,5%	San Marzano	€ 35,00
<b>Teresa Manara 2022 VT</b> chardonnay alc.14,5%	Cantele	€ 45,00
<b>Sameto chardonnay 2021</b> chardonnay, alc.14%	Sameto	€ 75,00
<b>Come d'Incanto</b> nero di troia , alc. 13,5%	Cantine Carpentiere	€ 40,00
<b>Chakra Essenza Verdeca 2022</b> verdeca, alc. 13,5 %	Giovanni Aiello	€ 60,00
<b>Fiano 2024</b> fiano, alc. 13,5 %	Bocca di Lupo	€ 75,00
<b>Pietrabilanca 2024 Bio</b> chardonnay, alc. 13,5 %	Bocca di Lupo	€ 35,00
<b>Carparo 2022</b> fiano minutolo, alc. 12,5%	I Parieti	€ 75,00
<b>San Valentino 2024</b> chardonnay, fiano, alc. 13%	Villa Schinosa	€ 55,00

## Abruzzo

<b>Pecorino Abruzzo 2024</b> pecorino, alc. 13,5%	Castello di Semivicoli Masciarelli	€ 35,00
<b>Merina Cvetic Trebbiano riserva 2023</b> trebbiano, alc. 13,5%	Masciarelli	€ 60,00
<b>Merina C. MAGNUM ris. 2021 - 2022</b> trebbiano, alc. 13,5%	Masciarelli	€ 120,00
<b>La Botte di Gianni Trebbiano 2019</b> trebbiano, alc. 14%	Masciarelli	€ 120,00
<b>Trebbiano d'Abruzzo 2022 SPELT</b> trebbiano, alc. 13%	La Valentina	€ 40,00
<b>Trebbiano d'Abruzzo 2018</b> trebbiano, alc. 12,5%	Valentini	€ 220,00

## Campania

<b>Greco di Tufo 2023 Vigna Cicogna</b> greco, alc. 13,5%	Ferrara	€ 55,00
<b>Fiano di Avellino 2024</b> fiano di avellino alc. 13.5 %	Ferrara	€ 50,00
<b>Furore bianco 2024</b> falanghina, biancolella alc. 13.5 %	Marisa Cuomo	€ 40,00
<b>Fiorduva 2023</b> fenile, ginestra, ripoli, alc. 13.5 %	Marisa Cuomo	€ 150,00
<b>Fiorduva 2024 MAGNUM</b> fenile, ginestra, ripoli, alc. 13.5 %	Marisa Cuomo	€ 300,00

## Marche

<b>Balciana 2021 Verdicchio Cast. Jesi</b> verdicchio, alc.13,5%	Sartarelli	€ 85,00
<b>Verdicchio 2022 Stefano Antonucci</b> verdicchio, alc.12,5%	Stefano Antonucci	€ 55,00
<b>Passerina 2022</b> passerina, alc.12,5%	Stefano Antonucci	€ 35,00

## Toscana

<b>Vistamare 2025</b> vermentino, viogner alc. 13,5%	Gaja Ca' Marcanda	€ 70,00
<b>Batar 2021</b> chardonnay, alc. 13,5 %	Querciabella	€ 160,00
<b>Boggina 2019</b> trebbiano toscano, alc. 12 %	Petrolo	€ 120,00
<b>Lodano Bianco 2023</b> vermentino, alc. 14%	Tua Rita	€ 65,00
<b>Perlato del Bosco 2023</b> vermentino, alc. 14%	Tua Rita	€ 45,00
<b>Keir 2023 anfora</b> ansonica, alc. 12%	Tua Rita	€ 70,00

## Valle d'Aosta

<b>Petite Arvine 2024 vigna rovettaz</b> petite arvine, alc. 13%	Grosjean	€ 65,00
<b>Nix Nivis</b> riesling, alc. 13,5%	Anselmet	€ 65,00

## Liguria

<b>Cinqueterre 2010</b> bosco, albarola, alc. 13%	Campogrande Eilio Altare	€ 135,00
<b>Cinqueterre 2016 - 2018</b> bosco, albarola, alc. 13%	Campogrande Eilio Altare	€ 140,00

## Lombardia

<b>Chardonnay 2017</b> chardonnay, alc. 13,5%	Cà del Bosco	€ 170,00
<b>Chardonnay 2018</b> chardonnay, alc. 13,5%	Cà del Bosco	€ 150,00

## Sardegna

<b>Vign'angena 2022 - 2024</b> vermentino, alc. 14 %	Capichera	€ 60,00
<b>Capichera 2021 - 2024</b> vermentino, alc.1%	Capichera	€ 75,00
<b>VT 2021 - 2023</b> Vermetino, alc.14%	Capichera	€ 100,00

## Veneto

<b>Vulcaia Fumè sauvignon 2022</b> Sauvignon, alc. 14%	Inama	€ 70,00
<b>Foscarino Soave classico 2022</b> Garganeca, alc. 12,5 %	Inama	€ 45,00
<b>Bianco Secco 2024</b> Chard., Garg., Sauv., Treb. e Saorin, alc. 12,5 %	Quintarelli	€ 65,00

## Friuli Venezia Giulia

<b>Ribolla Gialla 2020 (non filtrato)</b> Ribolla, alc. 12,5%	Dario Princic	€ 70,00
<b>Bianco Sivi 2020 (non filtrato)</b> Pinot Grigio, alc. 13%	Dario Princic	€ 75,00
<b>Vintage Tunina 2015</b> Souv. Chard. Ribol. Picolit, alc. 13%	Jermann	€ 145,00
<b>Vintage Tunina 2019 - 2022</b> Souv. Chard. Ribol. Picolit, alc. 13%	Jermann	€ 115,00
<b>Capo Martino 2015</b> Friulano, Picolit, Malvasia, Ribolla, alc. 13%	Jermann	€ 145,00
<b>Capo Martino 2019 - 2021</b> Friulano, Picolit, Malvasia, Ribolla, alc. 13%	Jermann	€ 115,00
<b>Vie di Romans 2023</b> chardonnay, alc. 14,5%	Vie Di Romans	€ 65,00
<b>Dessimis 2023 (bianco ramato)</b> pinot grigio, alc. 14,5%	Vie Di Romans	€ 65,00
<b>Dessimis 2023 MAGNUM</b> pinot grigio, alc. 14,5%	Vie Di Romans	€ 130,00
<b>Ribolla Gialla 2024</b> ribolla, alc. 12,5%	Ronchi di Cialla	€ 45,00
<b>Cialla Bianco 2020</b> ribolla, verduzzo e picolit, alc. 13,5%	Ronchi di Cialla	€ 55,00
<b>Ribolla 2015</b> ribolla gialla, alc. 14%	Gravner	€ 140,00
<b>Ronco Delle Mele 2024</b> sauvignon, alc. 13,5 %	Venica & Venica	€ 75,00
<b>Ronco Delle Mele 2024 MAGNUM</b> sauvignon, alc. 13,5 %	Venica & Venica	€ 150,00
<b>Talis 2024</b> pinot bianco alc. 13,5 %	Venica & Venica	€ 45,00
<b>Jesera 2024 ramato</b> pinot grigio, alc. 13,5 %	Venica & Venica	€ 45,00

## Piemonte

<b>Anas-Cetta 2025</b> nascetta alc. 13,5%	Elvio Cogno	€ 60,00
<b>Bricco delle Ciliegie 2025</b> arneis alc. 13,5%	Almondo Giovanni	€ 45,00
<b>Cadet 2024</b> chardonnay, alc. 12,5%	Bruno Rocca	€ 45,00
<b>Viridis 2023</b> sauvignon alc. 13,5%	Comm. G.B. Burlotto	€ 45,00
<b>Langhe riesling 2023</b> riesling, alc. 13%	Oddero	€ 55,00
<b>Fre riesling 2023</b> riesling, alc. 12,5%	Ca' del Baio	€ 55,00
<b>Lidia 2022</b> chardonnay, alc. 12,5%	La Spinetta	€ 95,00
<b>Timorasso 2024 Derthona</b> timorasso alc. 12,5%	La Spinetta	€ 65,00
<b>L'Angelica 2022 - 2023</b> chardonnay, alc. 13,5%	Podere Rocche dei Manzoni	€ 85,00
<b>Rossj Bass 2022 - 2024</b> chardonnay alc. 14%	Gaja	€ 120,00
<b>Alteni di Brassica 2019 - 2021</b> sauvignon alc. 13%	Gaja	€ 200,00
<b>Gaja e Rey 2021 - 2022</b> chardonnay, alc. 14%	Gaja	€ 320,00
<b>Chardonnay Brigata 2022</b> chardonnay, alc. 13,5%	Renato Ratti	€ 50,00
<b>Costa del Vento Timorasso 2023</b> timorasso, alc. 14,5%	Vigneti Massa	€ 85,00
<b>Derthona Timorasso 2024</b> timorasso, alc. 13,5%	Vigneti Massa	€ 45,00
<b>Derthona Timorasso 2023</b> timorasso, alc. 14%	Penna - Currado	€ 70,00
<b>Riesling 2025 Petracine</b> riesling, alc. 12,5%	Vajra	€ 70,00

## Umbria

<b>Cervaro Della Sala 2018 - 2019</b> chardon. 90%, grechetto 10% ,alc. 13%	Antinori	€ 120,00
<b>Cervaro Della Sala 2024</b> chardon. 90%, grechetto 10% ,alc. 12,5%	Antinori	€ 80,00

## Sicilia

<b>Etna Bianco2022 Isolano x D&amp;G</b> carricante alc. 12.5%	Donna Fugata	€ 50,00
<b>Etna Bianco Idda 2024</b> carricante alc. 12.5%	Gaja	€ 50,00
<b>Etna Bianco Superiore 2020</b> carricante alc. 12.5%	Curtaz	€ 70,00
<b>Tirsat 2021</b> viogner, chardonnay, alc. 12,5 %	Gurra di Mare	€ 50,00
<b>Passobianco 2021</b> Chardonnay, alc. 14%	Passopisciario	€ 65,00
<b>Contrada S. Spirito 2020</b> carricante alc. 12%	Palmento	€ 75,00
<b>Chardonnay 2021</b> chardonnay, alc. 13,5 %	Planeta	€ 50,00
<b>Eruzione 1614 Carricante 2019</b> carricante, alc. 12,5 %	Planeta	€ 45,00
<b>Mareneve 2021</b> carricante, riesling, alc.12,5%	Federico Graziani	€ 80,00
<b>A'puddara 2023</b> carricante, alc.13%	Tenuta di Fessina	€ 65,00
<b>Erse 2022 Etna Bianco</b> carricante, catarratto, alc.12%	Tenuta di Fessina	€ 45,00

## Trentino Alto Adige

<b>Voglar Sauvignon 2020</b> sauvignon, alc. 13 %	Dipoli	€ 60,00
<b>Sauvignon Lafoa 2022</b> sauvignon, alc. 14,5 %	Colterenzio	€ 60,00

<b>Gewurztraminer Lafoa 2021 MAGNUM</b> gewurztraminer, alc. 14,5 %	Colterenzio	€ 120,00
<b>Gewurztraminer Kolbenhof 2022</b> gewurztraminer, alc. 15 %	Hofstatter	€ 70,00
<b>Gewurztraminer Kolb. 2021 MAGNUM</b> gewurztraminer, alc. 15 %	Hofstatter	€ 140,00
<b>Kerner 2024</b> kerner, alc. 12,5%	Manni Nossing	€ 40,00
<b>Muller Thurgau 2024</b> muller, alc. 12,5 %	Manni Nossing	€ 35,00
<b>Gewurztraminer 2022</b> gewurztraminer, alc. 14 %	Niedrist	€ 65,00
<b>BREG Pinot Bianco 2022</b> Pinot Bianco, alc. 13,5%	Niedrist	€ 60,00
<b>Manzoni Bianco 2022 Fontanasanta</b> Incrocio Manzoni , alc. 12,5%	Foradori	€ 65,00
<b>Kerner 2022</b> kerner, alc. 12,5%	Putzenhof	€ 45,00
<b>Manna 2022</b> Riesling Renano, Chard, Gewurz., Sauvi, alc. 13,5 %	Franz Hass	€ 55,00
<b>Gewurztraminer 2024 Sanct Valentin</b> gewurztraminer, alc. 14,5%	San Michele Appiano	€ 60,00
<b>Sauvignon 2024 Sanct Valentin</b> sauvignon, alc. 14%	San Michele Appiano	€ 60,00
<b>Pinot Grigio 2023 Sanct Val.</b> pinot grigio, alc. 14,5%	San Michele Appiano	€ 60,00
<b>Winkl 2024</b> sauvignon, alc. 13,5 %	Terlan	€ 45,00
<b>Quarz 2023</b> sauvignon, alc. 14 %	Terlan	€ 85,00
<b>Vorberg Riserva 2018 - 2020</b> pinot bianco, alc. 14 %	Terlan	€ 85,00
<b>Lunare 2021</b> gewurztraminer, alc. 15 %	Terlan	€ 80,00
<b>Terlaner Rarity 1991</b> pin.bia., chard., sauv. alc.14,5%	Terlan	€ 350,00

## Puglia

<b>Tramari 2024</b> primitivo alc. 12,5%	San Marzano		€ 35,00
<b>Attanasio 2024</b> primitivo alc. 14,5%	Attanasio		€ 35,00
<b>Susumaniello 2025</b> susumaniello, alc. 12,5%	Li Veli		€ 35,00
<b>Susumaniello 2024 Serranova</b> susumaniello, alc. 12,5%	Vallone		€ 35,00
<b>Kimia rosato 2023</b> pinot nero, alc. 12,5%	Tenute Chiaromonte		€ 35,00
<b>Calafuria 2025</b> negroamaro, alc. 12,5%	Tormaresca		€ 35,00
<b>Furia 2025</b> negroamaro, cabernet, syrah alc. 12,5%	Tormaresca		€ 45,00
<b>Spelt Cerasuolo 2024</b> cerasuolo, alc. 14%	La Valentina	Abruzzo	€ 40,00
<b>Costa d'Amalfi rosato 2024</b> piedirosso, aglianico, alc. 13,5%	Marisa Cuomo	Campania	€ 45,00
<b>Gemma 2024</b> lagrein, alc. 12,5%	San Leonardo	Alto Adige	€ 35,00
<b>A di Aldo Brandesca 2025</b> Aleatico alc. 13%	Aldo Brandesca	Toscana	€ 60,00
<b>Droppello rosè 2024</b> Sangiovese alc. 11,5%	Tenuta Fertuna	Toscana	€ 35,00
<b>Rosa 2025 D&amp;G</b> nerello mascalese alc. 12,5%	Donna Fugata	Sicilia	€ 35,00
<b>Etna Rosato Idda 2025</b> nerello mascalese alc. 12,5%	Gaja	Sicilia	€ 50,00
<b>Erse Etna Rosato 2024</b> nerello mascalese alc. 12,5%	Tenute di Fessina	Sicilia	€ 45,00
<b>Domaines OTT 2024</b> Mourvèdre, Cinsault, Grenache, alc. 13,5%	Domaines Ott	Francia	€ 75,00
<b>Chateau Galoupet 2023</b> Grenache, Tibouren alc. 13,5%	Galoupet	Francia	€ 95,00

## Puglia

<b>Felice Ceci 2015</b> nero di troia, alc. 13,5%	Giancarlo Ceci	€ 70,00
<b>Es 2018 MAGNUM</b> primitivo, alc. 16,5 %	Gianfranco Fino	€ 210,00
<b>Jo 2019</b> negroamaro, alc. 14 %	Gianfranco Fino	€ 75,00
<b>Chakra 2019 Primitivo Riserva</b> primitivo, alc. 14,5 %	Giovanni Aiello	€ 80,00
<b>Per Lui 2013 riserva</b> susumaniello, alc. 14,5 %	Leone De Castris	€ 75,00
<b>Per Lui 2013 riserva</b> salice salentino, alc.15 %	Leone De Castris	€ 85,00
<b>Per Lui 2013 riserva</b> primitivo, alc. 15,5 %	Leone De Castris	€ 95,00
<b>Old Vines 2021</b> primitivo alc. 15%	Morella	€ 75,00
<b>La Signora 2021</b> primitivo alc. 16%	Morella	€ 75,00
<b>Sessantanni 2020</b> primitivo, alc.14,5%	San Marzano	€ 60,00
<b>Anniversario 62 riserva 2019</b> primitivo, alc.14,5%	San Marzano	€ 65,00
<b>F 2021</b> negroamaro, alc. 14,5%	San Marzano	€ 55,00
<b>Le More riserva 2019</b> nero di troia alc. 14,5%	Santa Lucia	€ 75,00
<b>Patriglione 2013</b> negramaro,alc 14,5%	Cosimo Taurino	€ 105,00
<b>Sameto 2020</b> cabernet sauvignon alc. 14%	Sameto	€ 75,00

<b>Bocca Di Lupo 2013</b> aglianico, alc. 13,5%	Tormaresca	€ 70,00
<b>Arso 2020 - 2021</b> cabernet franc alc. 14,5%	Tenuta Bocca di Lup	€ 220,00
<b>Muro Sant'Angelo Cont. Barbatto 2021</b> primitivo, alc.14,5%	Tenute Chiaromonte	€ 65,00
<b>Graticciaia 2016</b> negramaro,alc 14,5%	Vallone	€ 85,00

## Campania

<b>Montevetrano 2013</b> cab. sauv. 50%, aglianico 30%, merl. 20% alc.13,5%	Montevetrano	€ 150,00
<b>Montevetrano 2021</b> cab. sauv. 50%, aglianico 30%, merl. 20% alc.13,5%	Montevetrano	€ 130,00

## Abruzzo

<b>Montepulciano M. Cvetic riserva 2021</b> montepulciano, alc. 14,5 %	Masciarelli	€ 55,00
<b>Binomio 2021</b> montepulciano, alc. 15 %	La Valentina	€ 75,00

## Marche

<b>Kurni 2021</b> montepulciano, alc. 14,5 %	Oasi degli Angeli	€ 200,00
<b>Pongelli 2019</b> montepulciano, Sangiovese alc. 13,5 %	Bucci	€ 50,00
<b>Mossone 2017</b> merlot, alc. 14,5 %	Stefano Antonucci	€ 140,00
<b>Mossone 2018</b> merlot, alc. 14,5 %	Stefano Antonucci	€ 120,00

## Sardegna

<b>Turriga 2021</b> bovale, cannonau, carignano, malv. nera, alc. 14,5 %	Argiolas	€ 145,00
---	----------	----------

## Sicilia

<b>Mille E Una Notte 2012 - 2013</b> nero d'avola, alc. 14%	Donna Fugata	€ 85,00
<b>Etna Rosso 2018</b> nerello mascalese 95%, nerello cap. 5%, alc. 14%	Terre Nere	€ 60,00
<b>San Lorenzo Etna Rosso 2021</b> nerello mascalese 95%, nerello cap. 5%, alc. 14%	Terre Nere	€ 120,00
<b>Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2019</b> nerello, alc. 13,5 %	Planeta	€ 60,00
<b>Profumo di Vulcano Etna Rosso 2021</b> Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese, alc. 13,5%	Graziani Federico	€ 130,00
<b>Passorosso 2021</b> Nerello Mascalese, alc. 14%	Passopisciaro	€ 65,00
<b>Etna Rosso 2017</b> Nerello Mascalese, alc. 14%	Graci	€ 45,00

## Piemonte

<b>Barolo 1971</b> nebbiolo, alc. 14%	Borgogno	€ 380,00
<b>Barolo 1974</b> nebbiolo, alc. 14%	Borgogno	€ 320,00
<b>Barolo Le Liste 1988</b> nebbiolo, alc. 13,5%	Borgogno	€ 300,00
<b>Langhe Nebbiolo Fralu' 2022</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Bruno Rocca	€ 55,00
<b>Barbaresco 2020 - 2022</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Bruno Rocca	€ 85,00
<b>Barbaresco Rabaja 2022</b> nebbiolo, alc. 15%	Bruno Rocca	€ 140,00
<b>Barbaresco Montefico 2021</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	La Cà Nova	€ 95,00
<b>Langhe Nebbiolo Montegrilli 2024</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Elvio Cogno	€ 60,00

<b>Barbera d'Alba Vigna Francia 2023</b> barbera, alc. 15%	Giacomo Conterno	€ 100,00
<b>Barolo Arione 2021</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Giacomo Conterno	€ 250,00
<b>Barolo Francia 2021</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Giacomo Conterno	€ 300,00
<b>Barolo Perno 2021</b> nebbiolo, alc. 14%	Cà di Press	€ 100,00
<b>Langhe Nebbiolo 2023</b> nebbiolo, alc. 14%	Cà di Press	€ 60,00
<b>Barolo Prapò 2018</b> nebbiolo, alc. 14%	Ceretto	€ 185,00
<b>Barolo Rocche di Castiglione 2018</b> nebbiolo, alc. 13,5%	Ceretto	€ 210,00
<b>Barolo Ginestra 2018 Casa Matè</b> nebbiolo, alc. 13,5%	Grasso Elio	€ 150,00
<b>Barolo ris. Runcot 2015</b> nebbiolo, alc,14%	Grasso Elio	€ 320,00
<b>Barolo Conteisa 2019</b> nebbiolo, alc,14%	Gaja	€ 450,00
<b>Barbaresco 2018</b> nebbiolo, alc,14%	Gaja	€ 380,00
<b>Barbaresco 2020 - 2021</b> nebbiolo, alc,14%	Gaja	€ 320,00
<b>Barolo Arborina 2021</b> nebbiolo, alc. 15%	Elio Altare	€ 160,00
<b>Barolo UNOPERUNO 2021</b> nebbiolo, alc,15%	Elio Altare	€ 380,00
<b>Langhe Nebbiolo 2024</b> nebbiolo, alc. 13,5%	Elio Altare	€ 70,00
<b>Barbera D'alba 2024</b> barbera, alc. 14%	Elio Altare	€ 65,00

<b>Freisa 2023 - 2024</b> freisa, alc,13%	Giuseppe Rinaldi	€ 55,00
<b>Barbera D'alba 2021 -2022</b> barbera, alc,14%	Giuseppe Rinaldi	€ 75,00
<b>Dolcetto D'Alba 2023 - 2024</b> dolcetto, alc. 13%	Giuseppe Rinaldi	€ 65,00
<b>Langhe Nebbiolo 2022 - 2023</b> nebbiolo, alc,13,5%	Giuseppe Rinaldi	€ 85,00
<b>Barolo Bussia 2019</b> nebbiolo, alc. 14%	Giuseppe Rinaldi	€ 450,00
<b>Barolo Bussia 2020</b> nebbiolo, alc. 14%	Giuseppe Rinaldi	€ 400,00
<b>Barolo Bussia 2021</b> nebbiolo, alc. 14%	Giuseppe Rinaldi	€ 380,00
<b>Langhe Nebbiolo 2022 CAPISMEE</b> nebbiolo, alc,13,5%	Domenico Clerico	€ 55,00
<b>Barolo 2019</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Domenico Clerico	€ 95,00
<b>Barolo Areoplanservaj 2020</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Domenico Clerico	€ 155,00
<b>Barbaresco 2022</b> nebbiolo, alc,14%	Ca' del Baio	€ 85,00
<b>Barbaresco 2022 Gallina</b> nebbiolo, alc,14%	Oddero	€ 95,00
<b>Nebbiolo 2021 - 2022 Ginestrino</b> nebbiolo, alc. 14%	Conterno Fantino	€ 50,00
<b>Barolo 2018 Sorì Ginestra</b> nebbiolo, alc. 14%	Conterno Fantino	€ 170,00
<b>Barolo 2018 Vigna del Gris</b> nebbiolo, alc. 14%	Conterno Fantino	€ 160,00
<b>Barolo Rocche Annunziata 2018</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Rinaldi Francesco	€ 135,00

<b>Barbera d'Alba Gallina 2022</b> barbera, alc. 14,5%	La Spinetta	€ 75,00
<b>Pin Monferrato Rosso 2021</b> nebbiolo, barbera alc. 14,5%	La Spinetta	€ 75,00
<b>Barbaresco Gallina 2006 Magnum</b> nebbiolo, alc. 14,5%	La Spinetta	€ 440,00
<b>Barolo Cannubi Boschis 2004</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Sandrone Luciano	€ 400,00
<b>Barolo 2015</b> nebbiolo, alc. 14%	Marchesi di Barolo	€ 110,00
<b>Barolo 2019</b> nebbiolo, alc. 14%	Marchesi di Barolo	€ 75,00
<b>Barbaresco 2020</b> nebbiolo, alc. 14%	Marchesi di Barolo	€ 75,00
<b>Barbaresco 2016 - 2017 Rabaja riserva</b> nebbiolo, alc. 13,5%	Produttori del Barbaresco	€ 140,00
<b>Barbaresco MAGNUM 2017 Rabaja ris.</b> nebbiolo, alc. 13,5%	Produttori del Barbaresco	€ 280,00
<b>Barbaresco 2019 Rabaja riserva</b> nebbiolo, alc. 13,5%	Produttori del Barbaresco	€ 110,00
<b>Barbaresco 2016 Montestefano riserva</b> nebbiolo, alc. 13,5%	Produttori del Barbaresco	€ 145,00
<b>Barbaresco 2019 Montestefano riserva</b> nebbiolo, alc. 13,5%	Produttori del Barbaresco	€ 110,00
<b>Barbaresco 2015 - 2016 Rio Sordo ris.</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Produttori del Barbaresco	€ 150,00
<b>Barbaresco 2017 - 2019 Rio Sordo ris.</b> nebbiolo, alc. 13,5%	Produttori del Barbaresco	€ 130,00
<b>Barbaresco 2016 Don Fiorino riserva</b> nebbiolo, alc. 13,5%	Produttori del Barbaresco	€ 250,00

<b>Nebbiolo Langhe 2023</b> nebbiolo, alc. 13,5%	Comm. Burlotto	€ 85,00
<b>Barolo Acclivi 2017 - 2019</b> nebbiolo, alc. 14%	Comm. Burlotto	€ 420,00
<b>Monvigliero 2017 - 2018 - 2019 - 2020</b> nebbiolo, alc. 14%	Comm. Burlotto	€ 500,00
<b>Langhe Nebbiolo 2022</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Pira	€ 50,00
<b>Barolo Serralunga 2019</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Pira	€ 95,00
<b>Barolo Vigna Rionda 2017 - 2019</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Pira	€ 145,00
<b>Langhe Nebbiolo Occhetti 2021</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Prunotto	€ 50,00
<b>Barbera D'Alba Bric du Luv 2019</b> barbera, alc. 15 %	Cà Viola	€ 80,00
<b>Langhe Nebbiolo Gibilin 2018</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Cà Viola	€ 55,00
<b>Langhe Nebbiolo 2020</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Giovanni Rosso	€ 50,00
<b>Barolo 2018 Vigna Rionda Ester Canale</b> nebbiolo, alc 14,5%	Giovanni Rosso	€ 600,00
<b>Langhe Nebbiolo 2019 Ester Canale</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Giovanni Rosso	€ 260,00
<b>Langhe Nebbiolo 2022</b> nebbiolo, alc 14 %	Paolo Scavino	€ 50,00
<b>Barolo 2020</b> nebbiolo, alc 14,5 %	Paolo Scavino	€ 90,00

**rossi**



<b>Barolo Carobric 1999</b> nebbiolo, alc 14,5 %	Paolo Scavino	€ 320,00
<b>Barolo Carobric 2016</b> nebbiolo, alc 14,5 %	Paolo Scavino	€ 170,00
<b>Barolo Cannubi 2009</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Paolo Scavino	€ 210,00
<b>Barolo Cannubi 2010</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Paolo Scavino	€ 240,00
<b>Barolo Cannubi 2012</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Paolo Scavino	€ 185,00
<b>Barolo Cannubi 2013</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Paolo Scavino	€ 200,00
<b>Barolo Cannubi 2014 - 2016</b> nebbiolo, alc. 14,5%	Paolo Scavino	€ 190,00
<b>Barolo Bric Dël Fiasc® 2005</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	Paolo Scavino	€ 220,00
<b>Barolo Bric Dël Fiasc® 2006 - 2007</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	Paolo Scavino	€ 195,00
<b>Barolo Ris. Bric Dël Fiasc®2008</b> nebbiolo,alc.14,5 %	Paolo Scavino	€ 360,00
<b>Barolo Bric Dël Fiasc® 2010</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	Paolo Scavino	€ 220,00
<b>Barolo Bric Dël Fiasc® 2013</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	Paolo Scavino	€ 175,00
<b>Barolo Bric Dël Fiasc® 2014 - 2016</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	Paolo Scavino	€ 165,00
<b>Barolo Bric Dël Fiasc® 2020</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	Paolo Scavino	€ 135,00
<b>Barolo Bricco Ambrogio 2007</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	Paolo Scavino	€ 165,00
<b>Barolo Bricco Ambrogio 2015 MAGNUM</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	Paolo Scavino	€ 240,00

**rossi**



<b>Barolo Monvigliero 2009</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	Paolo Scavino	€ 180,00
<b>Barolo Monvigliero 2010</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	Paolo Scavino	€ 200,00
<b>Barolo Monvigliero 2012</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	Paolo Scavino	€ 165,00
<b>Barolo ris. Rocche Dell'Annunziata 2007</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	Paolo Scavino	€ 430,00
<b>Barolo ris. Rocche Dell'Annunziata 2010</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	Paolo Scavino	€ 420,00
<b>Barolo ris. Rocche Dell'Annunziata 2011</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	Paolo Scavino	€ 380,00
<b>Barolo RISERVA fu Cav. Lorenzo 2011</b> nebbiolo, alc 14,5 %	Paolo Scavino	€ 520,00
<b>Barbera d'Alba 2019 Vigne Vecchie</b> barbera, alc. 14%	Vietti	€ 120,00
<b>Barbera d'Alba 2020 Vigne Vecchie</b> barbera, alc. 14%	Vietti	€ 110,00
<b>Barolo ALBE 2022</b> nebbiolo, alc. 15%	Vajra	€ 80,00
<b>Barolo Bricco delle Viole 2022</b> nebbiolo, alc. 15%	Vajra	€ 130,00
<b>Barolo Baudana 2022</b> nebbiolo, alc. 15%	Vajra	€ 125,00
<b>Barolo Sarmassa 2015 MAGNUM</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	Scarzello	€ 275,00
<b>Barbaresco Martinenga 2018</b> nebbiolo, alc. 14,5 %	Tenute Marchesi di Gresy	€ 140,00

## Trentino Alto Adige

<b>Pinot Nero 2023 Sanct Valentin</b> pinot nero, alc. 14%	San Michele Appianc	€ 70,00
<b>Barthenau 2016 Vigna S. Urbano</b> pinot nero, alc. 14 %	Hofstaetter	€ 120,00
<b>Barthenau 2010 Vigna S. Urbano</b> pinot nero, alc. 14 %	Hofstaetter	€ 145,00
<b>Pinot Nero 2023</b> pinot nero, alc. 13,5 %	Franz Hass	€ 50,00
<b>San Leonardo 2000</b> taglio bordolese, alc 13,5 %	Tenuta S. Leonardo	€ 240,00
<b>San Leonardo 2008</b> taglio bordolese, alc 13,5 %	Tenuta S. Leonardo	€ 200,00
<b>San Leonardo 2010</b> taglio bordolese, alc 13,5 %	Tenuta S. Leonardo	€ 195,00
<b>San Leonardo 2011</b> taglio bordolese, alc 13,5 %	Tenuta S. Leonardo	€ 175,00
<b>San Leonardo 2013</b> taglio bordolese, alc 13,5 %	Tenuta S. Leonardo	€ 165,00
<b>San Leonardo 2016</b> taglio bordolese, alc 13,5 %	Tenuta S. Leonardo	€ 155,00
<b>San Leonardo 2017</b> taglio bordolese, alc 13,5 %	Tenuta S. Leonardo	€ 145,00
<b>San Leonardo 2020</b> taglio bordolese, alc 13,5 %	Tenuta S. Leonardo	€ 125,00
<b>San Leonardo 2020 MAGNUM</b> taglio bordolese, alc 13,5 %	Tenuta S. Leonardo	€ 270,00
<b>Carmenere 2016</b> carmenere, alc. 13 %	Tenuta S. Leonardo	€ 125,00
<b>Carmenere 2018</b> carmenere, alc. 13 %	Tenuta S. Leonardo	€ 110,00

## Veneto

<b>Amarone della Valpolicella 2016 - 2018</b> corvina veronese, alc. 16%	Dal Forno	€ 650,00
<b>Amarone della Valpolicella 2010</b> corvina veronese, alc. 16%	Dal Forno	€ 800,00
<b>Valpolicella Superiore 2016 - 2017- 2018</b> corvina veronese, alc. 14,5%	Dal Forno	€ 180,00
<b>Valpolicella Superiore 2012 MAGNUM</b> corvina veronese, alc. 14,5%	Dal Forno	€ 380,00
<b>Amarone della Valpolicella 2019</b> corvina veronese, alc. 16%	Allegrini	€ 140,00
<b>La Poja 2013</b> corvina veronese, alc. 14%	Allegrini	€ 165,00
<b>Primofiore 2023</b> corvina veronese, cabernet sauv - franc, alc. 14%	Quintarelli	€ 80,00
<b>Valpolicella Classico 2018</b> corvina veronese, alc. 15%	Quintarelli	€ 125,00
<b>Amarone della Valpolicella classico 2018</b> corvina veronese, alc. 16,5%	Quintarelli	€ 440,00
<b>Amarone della Valpolicella 2013</b> corvina veronese, alc. 16%	San Marco	€ 120,00
<b>Valpolicella Ripasso 2020</b> corvina veronese, alc. 16%	San Marco	€ 55,00
<b>Amarone Sant'Urbano 2020</b> corvina veronese, alc. 16%	Speri	€ 120,00
<b>Amarone Campo dei Gigli 2010</b> corvina veronese, alc. 16%	Tenuta Sant'Antonio	€ 140,00

## Toscana

<b>Brunello di Montalcino 2018</b> sangiovese, alc.13,5%	Biondi Santi	€ 330,00
<b>Brunello di Montalcino 2018 MAGNUM</b> sangiovese, alc.13,5%	Biondi Santi	€ 680,00
<b>Rosso di Montalcino 2021</b> sangiovese, alc. 13,5%	Biondi Santi	€ 110,00
<b>Adine 2017</b> sangiovese, alc.14%	Bertinga	€ 100,00
<b>Bertinga 2016</b> sangiovese 50% merlot 50% alc. 14%	Bertinga	€ 140,00
<b>Brunello di Montalcino 2017</b> sangiovese, alc.14,5%	Ciacci Piccolomini d'Aragona	€ 100,00
<b>Brunello di Montalcino 1997</b> sangiovese, alc.14%	Banfi	€ 120,00
<b>Cepparello 2020</b> sangiovese, alc. 15%	Isole e Olena	€ 130,00
<b>Rosso di Montalcino 2019</b> sangiovese, alc. 13,5 %	Il Marroneto	€ 100,00
<b>Brunello di Montalcino M.d.G. 2017</b> sangiovese, alc. 14,5 %	Il Marroneto	€ 500,00
<b>Poggio ai Merli 2019</b> merlot,alc.14%	Castellare di Castellina	€ 150,00
<b>I Sodi di San Niccolo' 2019</b> sangiovese, malvasia nera ,alc.14%	Castellare di Castellina	€ 180,00
<b>Brunello di Montalcino 2019</b> sangiovese, alc. 15 %	Canalicchio di Sopra	€ 100,00
<b>Brunello di Montalcino 2018</b> sangiovese, alc. 14,5 %	Il Poggione	€ 100,00

**rossi**



<b>Solaia 2020</b> caber,sauv. , sangiovese, caber.francalc.14,5%	Antinori	€ 550,00
<b>Solaia 2020 Magnum</b> caber,sauv. , sangiovese, caber.francalc.14,5%	Antinori	€ 1.300,00
<b>Tignanello 2011 MAGNUM</b> sangiovese 80%,caber,sauv.15%,caber.franc 5%,alc.14%	Antinori	€ 420,00
<b>Tignanello 2018 Magnum</b> sangiovese 80%,caber,sauv.15%,caber.franc 5%,alc.14%	Antinori	€ 360,00
<b>Tignanello 2019</b> sangiovese 80%,caber,sauv.15%,caber.franc 5%,alc.14%	Antinori	€ 165,00
<b>Tignanello 2020</b> sangiovese 80%,caber,sauv.15%,caber.franc 5%,alc.14%	Antinori	€ 155,00
<b>Tignanello 2021</b> sangiovese 80%,caber,sauv.15%,caber.franc 5%,alc.14%	Antinori	€ 150,00
<b>Tignanello 2021 Mathusalem 6L</b> sangiovese 80%,caber,sauv.15%,caber.franc 5%,alc.14%	Antinori	€ 1.800,00
<b>Tignanello 2022</b> sangiovese 80%,caber,sauv.15%,caber.franc 5%,alc.14%	Antinori	€ 140,00
<b>Tignanello 2022 Magnum</b> sangiovese 80%,caber,sauv.15%,caber.franc 5%,alc.14%	Antinori	€ 280,00
<b>Tignanello 2022 Mathusalem 6L</b> sangiovese 80%,caber,sauv.15%,caber.franc 5%,alc.14%	Antinori	€ 1.400,00
<b>Luce 2011</b> sangiovese, alc. 15 %	Mar. De Frescobaldi	€ 200,00
<b>Luce 2018</b> sangiovese,merlot, alc. 14,5 %	Mar. De Frescobaldi	€ 190,00
<b>Luce 2020</b> sangiovese,merlot, alc. 14,5 %	Mar. De Frescobaldi	€ 180,00

<b>Pian del Ciampolo 2023</b> sangiovese 90%, canaiolo 5%, colorino 5%, alc. 13,5%	Montevertine	€ 65,00
<b>Montevertine 2015</b> sangiovese 90%, canaiolo 5%, colorino 5%, alc. 13,5%	Montevertine	€ 100,00
<b>Montevertine 2020</b> sangiovese 90%, canaiolo 5%, colorino 5%, alc. 13,5%	Montevertine	€ 85,00
<b>Montevertine 2020 MAGNUM</b> sangiovese 90%, canaiolo 5%, colorino 5%, alc. 13,5%	Montevertine	€ 185,00
<b>Le Pergole Torte 2022</b> sangiovese, alc. 13%	Montevertine	€ 280,00
<b>Le Pergole Torte 2020</b> sangiovese, alc. 13%	Montevertine	€ 300,00
<b>Le Pergole Torte 2020 MAGNUM</b> sangiovese, alc. 13%	Montevertine	€ 650,00
<b>Le Pergole Torte 2015 MAGNUM</b> sangiovese, alc. 13%	Montevertine	€ 750,00
<b>Brunello di Montalcino 2017</b> sangiovese, alc. 15 %	Magi	€ 120,00
<b>Siepi 2015</b> sangiovese 50% merlot 50%, alc. 14%	Mazzei	€ 175,00
<b>Ornellaia 2020</b> Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc e Petit Verdot, alc. 13,5%	Ornellaia	€ 400,00
<b>Ornellaia 2022</b> Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc e Petit Verdot, alc. 13,5%	Ornellaia	€ 380,00
<b>Le Volte dell'Ornellaia 2021</b> Merlot, Sangiovese e Cab.Sauv, alc. 13,5 %	Ornellaia	€ 55,00
<b>Massetino 2019</b> merlot, cabernet, alc. 14,5 %	Masseto	€ 690,00
<b>Masseto 2022</b> merlot, alc. 14,5 %	Masseto	€ 1.500,00

<b>Torrione 2019</b> sangiovese, cabernet, merlot, alc. 14,5 %	Petrolo	€ 65,00
<b>Galatrona 2019</b> merlot, alc. 14,5 %	Petrolo	€ 320,00
<b>Lodano Rosso 2019</b> petit verdot, merlot, alc. 14,5 %	Tua Rita	€ 80,00
<b>Redigaffi 2019</b> merlot, alc. 15 %	Tua Rita	€ 380,00
<b>Redigaffi 2020 - 2021</b> merlot, alc. 14,5 %	Tua Rita	€ 400,00
<b>Sassicaia 2019 - 2020</b> cabernet sauv.85% cab. franc 15% alc 13,5%	Tenuta San Guido	€ 420,00
<b>Sassicaia 2022</b> cabernet sauv.85% cab. franc 15% alc 13,5%	Tenuta San Guido	€ 380,00
<b>Sassicaia 2022 MAGNUM</b> cabernet sauv.85% cab. franc 15% alc 13,5%	Tenuta San Guido	€ 800,00
<b>Sassicaia 2018 MAGNUM</b> cabernet sauv.85% cab. franc 15% alc 13,5%	Tenuta San Guido	€ 900,00
<b>Guidalberto San Guido 2020 - 2021</b> cabernet sauvignon 60% merlot 40%, alc. 13%	Tenuta San Guido	€ 100,00
<b>Le Difese 2023</b> cabernet sauvignon 60% sangiovese 40%, alc. 13,5%	Tenuta San Guido	€ 65,00
<b>Insoglio del Cinghiale 2024</b> cabernet, merlot, petit v., syrha ,alc.14%	Tenuta di Biserno	€ 65,00
<b>Biserno 2010</b> merlot, cab.franc, cab. sauv., alc. 14,5 %	Tenuta di Biserno	€ 260,00
<b>Biserno 2020</b> merlot, cab.franc, cab. sauv., alc. 14,5 %	Tenuta di Biserno	€ 230,00