

CARTA DEI VINI

Emilia romagna

pag. 2

bollicine

franciacorta

pag. 3

TRENTODOC & alto adige

pag. 5

resto d'italia & ISOLE

pag. 6

champagne

pag. 7

bianchi & rosati

trentino alto adige

pag. 10

friuli venezia giulia

pag. 10

Resto d'italia

pag. 11

Resto del mondo

pag. 13

rosati

pag. 14

rossi

piemonte

14

pag.

toscana

pag. 17

trentino alto adige

pag. 18

resto d'italia

pag. 19

resto del mondo
20

pag.

grandi formati
pag. 22

BOLLICINE metodo classico & charmat

PIGRO, BRUT, Romagnoli, 2022

€ 25

Uve: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%
Affinamento sui lieviti per 30 mesi

PIGRO, dosaggio zero, Romagnoli, 2021

€ 32

Uve: pinot nero 70%, chardonnay 30%
Affinamento sui lieviti per 36 mesi

PIGRO, ROSÉ bRUT, Romagnoli, 2020

€ 30

Uve: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%
Affinamento sui lieviti per 30 mesi

PIGRO POETARIO, EXTRA BRUT, ROMAGNOLI, 2017

€ 40

PRINCIPESSA, Luretta

€ 25

Uve: Chardonnay 100%
Affinamento sui lieviti per 24 mesi

PAS DOSÉ, Luretta, 2019

€ 33

Uve: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%
Affinamento sui lieviti per 50 mesi

ON ATTEND LES INVITÉS, ROSÉ, Luretta, 2020

€ 33

Uve: Pinot Nero 100%
Affinamento sui lieviti per 60 mesi

SPAGO, ORTRUGO FRIZZANTE, il Poggiarello

€ 16

SASSO NERO, ORTRUGO FRIZZANTE, romagnoli
€ 16

SAUVIGNON, SOUVIGNON FRIZZANTE, Barattieri
€ 16

FIOCCO DI ROSE, PINOT NERO FRIZZANTE, Lusenti
€ 16

ZAGAIA FRIZZANTE, BARACCONI
€ 16

UVE: MALVASIA DI CANDIA 50%, CHARDONNAY 15%, ORTRUGO 25%, TREBBIANO 10%

BIANCO FERMO

OMBRASENZOMBRA, SOUVIGNON, la tosa, 2023
€ 26

SORRISO DI CIELO, MALVASIA, la tosa, 2024
€ 27

PARELIO, Baraccone, 2022
€ 20

ROSSO FRIZZANTE

SPAGO, GUTTURNIO FRIZZANTE, il Poggiarello
€ 16

SASSO NERO, GUTTURNIO FRIZZANTE, romagnoli
€ 16

RI' MORE, GUTTURNIO FRIZZANTE, BARACCONI
€ 17

OTELLO, LAMBRUSCO FRIZZANTE, ceci
€ 19

RUBINO DEL CARRO, LAMBRUSCO FRIZZANTE, VENTURINI
BALDINI € 20

ROSSO FERMO

COLOMBAIA, GUTTURNIO RISERVA, BARACCONE, 2021

€ 20

RONCO ALTO, GUTTURNIO RISERVA, BARACCONE, 2017

€ 26

AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 12 MESI

TALCHE', BARBERA, BARACCONE, 2019

€ 34

Affinamento IN ACCIAIO E FERMENTAZIONE IN LEGNO

T'AL DIGH ME, CABERNET SaUVIGNON, Baraccone, 2019

€ 27

Affinamento in barrique per 24 mesi

FILIBLU', CABERNET SaUVIGNON, baraccone, 2015

€ 38

VINO PASSITO SECCO, AFFINAMENTO 2 ANNI IN LEGNO E 2 ANNO IN BOTTIGLIA

PIAN DI DELMO, BARBERA, LABRE', 2023

€ 25

AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 12 MESI

ROSSO DI TERRE, CABERNET SaUVIGNON, LABRE', 2022

€ 30

TERRE DELLA TOSA, GUTTURNIO, LA TOSA

€ 20

VIGNAMORELLO, GUTTURNIO SUPERIORE, LA TOSA, 2022

€ 29

AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 6 MESI

LUNA SELVATICA, CABERNET SaUVIGNON, LA TOSA, 2022

€ 32

CARABAS, BARBERA, Luretta, 2021

€ 32

Affinamento IN BARRIQUE PER 10 MESI

PANTERA, LURETTA, 2020

€ 28

UVE: BARBERA, CROATINA E CABERNET SaUVIGNON

AFFINAMENTO IN BARRIQUE NUOVE PER 9 MESI

CORBEAU, CABERNET SaUVIGNON, LURETTA, 2018

€ 36

AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 12 MESI

ACHAB, LURETTA, 2021

€ 36

UVE: PINOT NERO 100%

AFFINAMENTO IN BARRIQUE NUOVE PER 18 MESI

Franciacorta

ELLESSEDI, BRUT NATURE BIO, 1701

€ 35

UVE: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

AFFINAMENTO sui lieviti per almeno 60 mesi

SATEN, SATEN BIO, 1701

€ 43

Uve: chardonnay 100%

Affinamento sui lieviti per almeno 42 MESI

Dosaggiozero uno, arici

€

42

Uve: chardonnay 90%, pinot nero 30%

Affinamento sui lieviti dai 18 ai 30 mesi

Dosaggiozero nero, arici

€

56

Uve: 100% pinot nero

Affinamento sui lieviti per almeno 40 mesi

NATURAE, BARONE PIZZINI, 2020

€ 45

UVE: CHARDONNAY 60%, PINOT NERO 40%

AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER ALMENO 40 MESI

ALMA ASSEMBLAGE 1, EXTRA BRUT, BELLAVISTA

€ 44

UVE: CHARDONNAY 86%, PINOT NERO 13%, PINOT BIANCHI 1%

AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 30 MESI

BRUT, CA' DE PAZZI

€ 32

UVE: CHARDONNAY E PINOT BIANCO

Rosè, brut, ca' de pazzi

€ 36

Uve: pinot nero 100%, affinamento 30 mesi sui lieviti

NATURE, BRUT NATURE, CA' DE PAZZI

€ 39

UVE: CHARDONNAY E PINOT BIANCO, AFFINAMENTO 48 MESI SUI LIEVITI

Saten, CA' DE PAZZI

€ 37

Uve: chardonnay 100%

Affinamento sui lieviti per 24 mesi

BRUT, ENRICO GATTI

€ 36

Uve: chardonnay 100%

Affinamento sui lieviti per 18 MESI

BRUT NATURE, ENRICO GATTI

€ 36

Uve: chardonnay 85%, PINOT NERO 15%

Affinamento sui lieviti per ALMENO 18 MESI

LA CASELLA, NATURE RISERVA, ENRICO GATTI, 2016

€ 60

UVE: CHARDONNAY 100%

AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 72 MESI

Salvàdek, EXTRA BRUT, MONTE ROSSA, 2016

€ 54

Uve: chardonnay 95%, vini di riserva 5%

Affinamento sui lieviti per oltre 40 MESI

P.R., BRUT, MONTE ROSSA

€ 45

UVE: CHARDONNAY 65%, CHARDONNAY DI RISERVA 35%

Vintage, majolini 2018

€

38

Uve: chardonnay 70%, pinot nero 30%, Affinamento sui lieviti per almeno 24 mesi

QUATTROCENTO, EXTRA BRUT, NICOLA GATTA

€ 44

UVE: CHARDONNAY 70%, PINOT NERO 30%, AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 40 LUNE

BLANC DE BLANCS, NATURE, NICOLA GATTA

€ 48

UVE: CHARDONNAY 100%, AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 50 LUNE

ROSE DE NOIRS, NATURE, NICOLA GATTA

€ 48

UVE: PINOT NERO 100%, AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 60 LUNE

MOLENÉR, EXTRA BRUT, NICOLA GATTA

€ 65

UVE: CHARDONNAY E PINOT NERO, AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 90 LUNE

PERPETUO 36 LUNE, NATURE, NICOLA GATTA

€ 75

UVE: PINOT NERO 100%, AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 36 MESI

CRU 151 CAMPIANI EST, NATURE, NICOLA GATTA

€ 83

UVE: PINOT NERO 100%, AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 50 LUNE

CRU 479 CAMPIANI OVEST, NATURE, NICOLA GATTA

€ 83

UVE: PINOT NERO 100%, AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 50 LUNE

FRANCESCO i, EXTRA BRUT, UBERTI

€ 42

AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 30 MESI

FRANCESCO i, ROSE' BRUT, UBERTI

€ 40

AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 30 MESI

COMARI' DEL SALEM, EXTRA BRUT, UBERTI, 2017

€ 52

UVE: CHARDONNAY 80%, PINOT BIANCO 20%

AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 60 MESI

MAGNIFICENTIA, SATEN, UBERTI, 2020

€ 53

UVE: CHARDONNAY 100%

AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER ALMENO 40 MESI

SUBLIMIS, DOSAGGIO ZERO, UBERTI, 2018-2020

€ 57

Uve: chardonnay 100%

Affinamento sui lieviti per 72 MESI

trentodoc & alto adige

DOSAGGIO ZERO, ABATE NERO

€ 36

UVE: chardonnay 80%, PINOT NERO 20%

ROSE' BRUT, ABATE NERO

€ 36

Uve: PINOT NERO 100%

Affinamento sui lieviti per 18 MESI

Rosè extra brut, cenci

€ 38

Perlè ROSE', Ferrari, 2017

65

Uve: pinot nero 80%, chardonnay 20%

Affinamento sui lieviti per 60 MESI

PERLE' NERO, FERRARI, 2016

€ 115

Uve: pinot nero 100%

€

Affinamento SU LIEVITI SELEZIONATI PER 6 MESI

giulio ferrari riserva del fondatore, ferrari, 2010
€170

giulio ferrari riserva del fondatore, ferrari, 2009
€180

uve: chardonnay 100%

Affinamento sui lieviti per 120 MESI

CUVEE PETRA, BLANC DE BLANCS, MARCHESI GUERRIERI
GONZAGA € 35

MILLESIMATO BRUT, PEDROTTI, 2018
€ 38

UVE: CHARDONNAY 90%, PINOT NERO 10%

millesimato rosé, pedrotti, 2018-2019
€ 39

Uve: chardonnay 70%, pinot nero 30%

Affinamento sui lieviti per 45/48 MESI

Riserva 111, pas dosé, pedrotti, 2017
€ 54

Uve: chardonnay 90%, pinot nero 10%

Affinamento sui lieviti per 72 MESI

Resto d'italia & isole

Valle d'aosta

Xt-vini estremi, extra brut, cave mont blanc
€ 36

Glacier, pas dosé, cave mont blanc
€ 34

Uve: prié blanc 100%

veneto

GRAN CUVEE BIANCA, BRUT MILLESIMATO, VILLA RINALDI,
2020 € 42

CUVEE IMPERIALE, BRUT MILLESIMATO, VILLA RINALDI,
2020 € 48

lombardia

BIANCO, BRUT, ROSSETTI & SCRIVANI

€ 32

Uve: pinot nero 100%

Affinamento SUI LIEVITI PER 24 MESI

L'EPLORATORE, ALBERTO NIVELLI

€ 45

UVE: RIESLING 100%, METODO CLASSICO, DOSAGGIO ZERO

AFFINAMENTO 36 MESI SUI LIEVITI

Moratti, pas dosè, castello di cigognola

€ 34

UVE: pinot nero 100%, Affinamento 36 mesi sui lieviti

PIEMONTE

LUIGI COPPO, COPPO, 2020

€ 36

UVE: PINOT NERO E CHARDONNAY

AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 36 MESI MINIMO

RISERVA COPPO, EXTRA BRUT, COPPO, 2018

€ 46

UVE: PINOT NERO E CHARDONNAY

AFFINAMENTO UNA PARTE BOTTE GRANDE E ALMENO 60 MESI

SPUMANTE EXTRA BRUT, BRUNO GIACOSA, 2020

€ 44

Puglia

Mavù, pas dosè, weno cantina

€ 36

Mavù, pas dosè rosè, weno cantina

€ 40

francia

cremant de limoux, rosé brut, martinolles

€ 28

Champagne

BLEND

CUVÉE REFLET, EXTRA BRUT, CLEMENT BERTRAND

€ 55

UVE: CHARDONNAY 50%, PINOT NERO 30%, MEUNIER 20%

AFFINAMENTO SUI LIEVITI ALMENO 3 ANNI

LE RÉSERVE, BILLECART-SALMON

€ 70

UVE: PINOT NERO 28 %, CHARDONNAY 29%, MEUNIER 43%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 50 MESI

LA GRANDE ANNÉE, BOLLINGER, 2012

€150

LA GRANDE ANNÉE, BOLLINGER, 2015

€136

UVE: PINOT NERO 66%, CHARDONNAY 34%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 72 MESI

grand cru, extra brut, egly-ouriet

€120

Uve: pinot nero 70%, chardonnay 30%
Affinamento sui lieviti olte 50 mesi

WILLIAM DEUTZ, BRUT, DEUTZ, 2013

€180

UVE: PINOT NERO 65%, CHARDONNAY 30%, MEUNIER 5%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 84 MESI

MES FAVORITES, VIEILLES VIGNES PREMIER CRU, MARC

HEBRART € 75

UVE: PINOT NERO E CHARDONNAY
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 36 MESI

BRUT RÉSERVE, CHARLES HEIDSIECK

€ 65

UVE: PINOT NERO, CHARDONNAY, MEUNIER IN PARTI UGUALI DA VINI DI RISERVA

LA GRANDE CUVÉE 170, KRUG

€300

UVE: PINOT NERO 51%, CHARDONNAY 38%, MEUNIER 11%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 84 MESI

N.P.U. NEC PLUS ULTRA, BRUNO PAILLARD, 2004

€250

UVE: PINOT NERO 50%, CHARDONNAY 50%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 120 MESI

ASSEMBLAGE, BRUNO PAILLARD, 1996

€300

UVE: CHARDONNAY 52%, PINOT NERO 48%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 120 MESI

VINTAGE, BRUT, DOM PERIGNON, 2012

€270

VINTAGE, BRUT, DOM PERIGNON, 2013

€250

UVE: PINOT NERO E CHARDONNAY
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER ALMENO 96 MESI

ROYAL RESERVE NON DOSÉ, PHILIPPONNAT

€ 65

UVE: PINOT NERO 66%, CHARDONNAY 32 %, MEUNIER 2%
AFFINAMENTO IN BOTTI DI VINO DI RISERVA PER 3 ANNI

CLOS DES GOISSES, EXTRA BRUT, PHILIPPONAT, 2016

€236

UVE: CHARDONNAY 55%, PINOT NERO 45%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 96 MESI

BRUT COLLECTION 244, LOUIS ROEDERER

€ 75

UVE: PINOT NERO 42%, CHARDONNAY 40%, MEUNIER 18%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 36 MESI

CRISTAL, LOUIS ROEDERER, 2014

€300

UVE: PINOT NERO 60%, CHARDONNAY 40%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 72 MESI

Cuvée millesimé, BRUT grand cru, secondé simon, 2016

€ 90

Uve: chardonnay 90%, pinot nero 10%,
Affinamento sui lieviti per 60 MESI

Blanc de blancs

CUIS, PREMIER CRU, PIERE GIMONNET & FILS

€ 57

UVE: CHARDONNAY 100%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER ALMENO 24 MESI

Cuvée reserve, grand cru, assailly

€

75

Uve: CHARDONNAY 100%
Affinamento sui lieviti per almeno 24 MESI

**CRAMANT VINTAGE, GRAND CRU BLANC DE BLANCS,
BONNAIRE, 2013 € 72**

UVE: CHARDONNAY 100%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER ALMENO 84 MESI

AMOUR DE DEUTZ, BRUT, DEUTZ, 2013

€190

UVE: CHARDONNAY 100%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 84 MESI

BLANC DE BLANCS, LOUIS ROEDERER, 2015

€125

UVE: CHARDONNAY 100%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 60 MESI

Unique (parcellaire) grand cru, chapuy, 2015

€126

Uve: CHARDONNAY 100%
Affinamento sui lieviti per oltre 60 mesi

terre du mesnil, grand cru, andré robert, 2017

€110

Uve: CHARDONNAY 100%
Affinamento sui lieviti per 48 MESI

Grande cuvée brut, grand cru, encry

€ 85

Uve: CHARDONNAY 100%
Affinamento sui lieviti per 42 mesi

Blanc de blancs, grand cru, encry, 2012

€135

Uve: CHARDONNAY 100%
Affinamento sui lieviti per 42 mesi

LE MESNIL, BLANC DE BLANCS, SALON, 2012

€1200

UVE: CHARDONNAY 100%
AFFINAMENTO 10 anni sui lieviti

Blanc de noirs

PN VZ16, BLANC DE NOIRS, BOLLINGER

€140

UVE: PINOT NERO 100%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI ALMENO 3 ANNI

Solarris, brut, constantine

€ 68

Uve: pinot meunier 100%
Affinamento sui lieviti per almeno 36 MESI

LES VIGNES DE VRIGNY, PREMIER CRU, egly-ouriet

€90

Uve: PINOT meunier 100%
Affinamento sui lieviti per 36 MESI

Cuvée millesimé, LE VILLAGE, secondé simon, 2014

€130

Uve: pinot nero 100%,
Affinamento sui lieviti per 84 MESI

Rosé

Guy de CHASSEY, BRUT ROSé, guy de chassey

€ 60

Uve: PINOT nero 70%, chardonnay 30%
Affinamento sui lieviti per 70 MESI

DEUTZ, BRUT ROSé, DEUTZ

€ 70

UVE: PINOT NERO, CHARDONNAY

AMOUR DE DEUTZ, BRUT ROSé, DEUTZ

€210

UVE: PINOT NERO 55 %, CHARDONNAY 45%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 84 MESI

Vue blanche estelle grand rosé, grand cru, encry

€ 90

Uve: CHARDONNAY 95%, pinot nero 5%
Affinamento sui lieviti per 36 MESI

BRUT ROSé, GRAND CRU, egly-ouriet

€150

Uve: PINOT nero 65%, CHARDONNAY 35%
Affinamento sui lieviti per almeno 36 MESI

ROSé, BRUT, LEGRAS ET HAAS

€ 58

UVE: CHARDONNAY 50%, PINOT NERO 25%, MEUNIER 25%
AFFINAMENTO SUI LIOEVITI PER 36 MESI

TOPAZE ROSé, BRUT, JARRY HÉRITAGE

€ 52

UVE: MEUNIER 40%, PINOT NERO 35%, CHARDONNAY 25%, PINOT NERO VINIFICAZIONE
RUOGE 15%
AFFINAMENTO PER ALMENO 24 MESI

ROSé, LOUIS ROEDERER, 2016

€120

UVE: PINOT NERO 62%, CHARDONNAY 38%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER ALMENO 48 MESI

BIANCHI FERMI

Trentino alto adige

VETTE, SaUVIGNON, San leonardo

€ 27

Tradition, pinot bianco, TERLANO

€ 28

Tradition, gewurztraminer, TERLANO

€

30

Vorberg, pinot bianco riserva, TERLANO, 2022

€ 44

Affinamento in botte di rovere per 12 mesi

Cuvée terlaner, TERLANO, 2024

€

30

Uve: pinot bianco, chardonnay, sauvignon

WINKL, SaUVIGNON, TERLANO, 2023

€ 35

QUARTS, SaUVIGNON RISERVA, terlano, 2021

€ 57

affinamento: 50% delle uve in botte grande per 9 mesi

gewurztraminer, franz haas, 2024

€

35

manna, franz haas, 2023

€

37

uve: riesling, chardonnay, Traminer, sauvignon

incROcio manzoni, maso thaler

€ 31

GEWURZTRAMINER, MASO THALER

€ 33

SYLVANER, TAUBER

€ 32

Sauvignon, the wine collection, st. michael eppan, 2017

€110

INCJANT, FRIULANO, AGANIS

€ 26

pinot grigio, Livio Felluga

€ 36

Friulano, Livio Felluga

€ 34

RIBOLLA GIALLA, LIVIO FELLUGA

€ 34

sharis, Livio Felluga

€ 26

uve: chardonnay 70%, ribolla gialla 30%

TERRE ALTE, LIVIO FELLUGA, 2020

€ 75

UVE: SaUVIGNON, PINOT BIANCO, FRIULANO

chardonnay, jermann

€ 34

SaUVIGNON, JERMANN

€

34

vintage tunina, jermann, 2021

€ 65

vintage tunina, jermann, 2022

€ 60

UVE: SaUVIGNON BLANC, CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA, MALVASIA ISTRIANA, PICOLIT

W..DREAMS, JERMANN

€ 62

UVE: CHARDONNAY 100%, AFFINAMENTO IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE

Friulano, merioi, 2022

€ 37

SaUVIGNON, merioi, 2021

€ 32

FRIULANO, MIANI, 2022

€ 44

Friulano FILIP, miani, 2020

€

60

CHARDONNAY, MIANI, 2023

€ 44

CHARDONNAY BARACCA, MIANI, 2022

€ 60

AFFINAMENTO 12 MESI IN BARRIQUE

SaUVIGNON, MIANI, 2022

€ 60

PICOL, SaUVIGNON BLANC, LIS NERIS, 2020

€ 35

MALVASIA PETRIS, VENICA & VENICA, 2022

€ 38

CIAMPAGNIS, CHARDONNAY, VIE DI ROMANS, 2022

€ 35

Dolèe, friulano, VIE DI ROMANS, 2023

€ 38

VIE DI ROMANS, CHARDONNAY, VIE DI ROMANS, 2022

€ 42

Vieris, sauvignon blanc, VIE DI ROMANS, 2023

€ 41

DIS CUMIERIS, MALVASIA, VIE DI ROMANS, 2020

€ 35

FLOR DE UIS, VIE DI ROMANS, 2022

€ 38

UVE: MALVASIA ISTRIANA, TOCAI FRIULANO, RIESLING RENANO
AFFINAMENTO 9 MESI IN BOTTIGLIA

DUT'UN, VIE DI ROMANS, 2021

€ 55

UVE: CHARDONNAY 50%, SaUVIGNON BLANC 50%
AFFINAMENTO 19 MESI IN BOTTIGLIA

LOMBARDIA

RIBELLE, FAUSTO ANDI, 2023

€ 33

Uve: autoctone recuperate

Pinot grigio, Cordero s. Giorgio, 2022

€ 24

Elemento, lugana, olivini, 2024

€

24

Explorer, olivini, 2021

€

31

Uve: Trebbiano di lugana e incrocio Manzoni

CHARDONNAY BLANC, MAZZOLINO, 2017

€ 59

CHARDONNAY BLANC, MAZZOLINO, 2021

€ 40

Affinamento in barrique per 10 mesi

PIEMONTE

ROERO ARNEIS, BRUNO GIACOSA

€ 38

CHARDONNAY, ELIO GRASSO

€ 32

SORRISO, PAOLO SCAVINO

€ 32

UVE: CHARDONNAY, SOUVIGNON, VIOGNER

DERTHONA, TIMORASSO, SPINETTA

€ 35

LANGHE BIANCO, SAUVIGNON, SPINETTA, 2020

€ 51

AFFINAMENTO IN BOTTE PER CIRCA 18 MESI

DERTHONA, TIMORASSO, GIOVANNI VIBERTI

€ 35

RINATO, CHARDONNAY, GIOVANNI VIBERTI, 2021

€ 36

AFFINAMENTO AL 60% IN BOTTE GRANDE PER 10/12 MESI CON LE BUCCE

DERTHONA, TIMORASSO, VIETTI, 2021

€ 37

Toscana

Isolina, sassotondo

€ 28

Uve: trebbiano, sauvignon e greco

LIGURIA

PIGATO, TERRE BIANCHE

€ 30

VERMENTINO, TERRE BIANCHE

€ 30

MARCHE

VECCHIE VIGNE, VERDICCHIO, UMANI RONCHI, 2020

€ 33

SPELT, TREBBIANO D'ABRUZZO, LA VALENTINA, 2020

€ 28

VILLA ANGELA OFFIDA, PECORINO, velenosi

€ 27

UMBRIA

CONTE DELLA VIPERA, ANTINORI, 2022

€ 35

UVE: SAUVIGNON BLANC, SÈMILLON

AFFINAMENTO IN ACCIAIO

CERVARO DELLA SALA, ANTINORI

€ 69

UVE: CHARDONNAY E GRECHETTO

AFFINAMENTO UNA PARTE IN LEGNO

CAMPANIA

FALANGHINA, AIA DEI COLOMBI

€ 20

SARDEGNA

G'OCEANO, ARVISIOVADU, CANTINA ARVISIONADU

€ 38

G'OCEANO SENNORE, ARVISIONADU, CANTINA

ARVISIONADU

€ 40

sicilia

GUARDOILVENTO, ETNA BIANCO, PIETRO Caciorgna, 2023

€ 36

Uve: Carricante 100%

Passobianco, etna bianco, passopisciari, 2022

€ 35

Uve: chardonnay

PomicE BIANCO, castellarò

€ 35 Uve: malvasia di Lipari 60%, Carricante 30%, vitigni autoctoni 10%

Etna bianco, giovanni rosso

€ 36

Uve: carricante 100%

Etna bianco, TENUTA DELLE Terre nere, 2023

€ 40 Uve: Carricante 70%, Catarratto 20%, Grecanico 5%, Minnella 5%

Resto del mondo

Germania mosella

**LOSNIHER FORSTERLAY, RIESLING DRY, DR. LOOSEN,
2018 € 49**

**URZIGER WURZGARTEN, RIESLING KABINETT, C.H. BERRES,
2007 € 32**

AUSTRIA

**Steinwaindl, gruner veltliner, maissau, 2019 €
34**

**Quittengang, gruner veltliner, maissau, 2017 €
40**

FRANCIA, PIRENEI FRANCESI

**Mantoulan, Jurançon SEC, CLOS LAPEYRE, 2016
€ 52**

UVE: PETIT MANSENG 70%, CORBU 15%, CAMARALET 15%

**LE VIEUX CHAI, JURANÇON, CAVE DE GAN, 2019
€110**

FRANCIA BORDEAUX

graves blanc, chateau la louvière, 2016

€

69

Affinamento in rovere per 10 mesi

SaUVIGNON BLANC SÉMILLON, CHATEAU BONNET, 2022

€ 43

Francia Loira

De ladoucette, pouilly-fumè, baron la doucette, 2023

€ 45

Uve: sauvignon blanc

Francia jura

Arbois grand curoulet, chardonnay, domaine ratte, 2022

€ 45

Arbois nature, domaine ratte, 2022

€ 45

uve: chardonnay, pinot nero

En guille-bourton, savagnin, domaine grand, 2022

€ 46

La grand haute, chardonnay, domaine grand, 2022

€ 46

savagnin, chardonnay savagnin, domaine grand, 2018

€ 55

FRANCIA BORGOGNA

MEURSAULT, CHARDONNAY, CHANSON

€ 85

BOURGOGNE ALIGOTé, SMITH CHAPEL, 2023

€ 40

CHEF UN P'TIT VERT, CHARDONNAY, SIMON FAURE, 2023

€ 45

MACON-VILLAGES, CHARDONNAY, LE duGRAPPIN, 2022

€ 44

**RULLY LES MAIZIÈRES, CHARDONNAY, MARTHE HENRY,
2022 € 58**

**SANCERRE BLANC NV, SOUVIGNON BLANC, PAUL PRIEUR &
FILS, 2022 € 53**

**BOURGOGNE ALIGOTé, TERCET, 2023
€ 44**

GRECIA

**SANTORINI, ASSYRTIKO, ESTATE ARGYROS, 2022
€ 50**

Vini ROSATI fermi

**VALTENESI, CHIARETTO, FAMIGLIA OLIVINI
€ 23**

UVE: GROPPELLO, BARBERA, SANGIOVESE E MARZEMINO

**Il rosato, cantine nervi, conterno, 2024
€ 26**

Uve: nebbiolo

**WHISPERING ANGEL, CHATEAU D'ESCLANS, 2022
€ 40**

UVE: GREGNACHE, SYRAH, CARIGNANO, VERMENTINO

Vini Rossi

Piemonte

**BAROLO, GIACOMO BREZZA, 2017
€ 38**

AFFINAMENTO IN BOTTE GRANDE PER 24 MESI

**CIPRESSI NIZZA, BARBERA, MICHELE CHIARLO, 2021
€ 33**

AFFINAMENTO 12 MESI IN BOTTE GRANDE E 6 MESI IN BOTTIGLIA

**CAMP DU ROUSS, BARBERA D'ASTI, COPPO, 2021
€ 35**

AFFINAMENTO 12 MESI IN BARRIQUE

NEBBIOLO, DWNL, 2023

€ 38

AFFINAMENTO CON FERMENTAZIONE SPONTANEA IN VASCHE D'ACCIAIO CON 17 GIORNI DI FERMENTAZIONE PRIMA DELLA PRESSATURA

LANGHE ROSSO, DOLCETTO, DWNL, 2023

€ 38

AFFINAMENTO CON FERMENTAZIONE SPONTANEA IN VASCHE D'ACCIAIO CON 14 GIORNI DI FERMENTAZIONE PRIMA DELLA PRESSATURA

PINOT NERO, DWNL, 2023

€ 38

AFFINAMENTO CON FERMENTAZIONE SPONTANEA IN VASCHE D'ACCIAIO CON 18 GIORNI DI FERMENTAZIONE PRIMA DELLA PRESSATURA

Dolcetto d'alba, falletto bruno giacosa, 2024

€ 37

BAROLO, BRUNO GIACOSA, 2020

€230

AFFINAMENTO 36 MESE IN BOTTE GRANDE

BAROLO, BRUNO GIACOSA, 2021

€210

AFFINAMENTO DI 30 MESI IN BOTTE DI ROVERE FRANCESE

Barolo falletto, bruno giacosa, 2020

€240

Barbaresco asili, bruno giacosa, 2022

€210

Barbaresco asili riserva, bruno giacosa, 2020

€580

BARBARESCO RABAJA, BRUNO GIACOSA, 2020

€240

AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 24 MESI

Nebbiolo d'alba, bruno giacosa, 2023

€ 44

VIGNA MARTINA, BARBERA D'ALBA, ELIO GRASSO, 2022

€ 35

AFFINAMENTO IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE

GINESTRA CASA MATé, BAROLO, ELIO GRASSO, 2020

€ 85

AFFINAMENTO IN BOTTE DI ROVERE SLAVONIA

BAROLO RISERVA RUNCOT, ELIO GRASSO, 2016

€190

AFFINAMENTO IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE

BIGOLLA, BARBERA, VIGNETI MASSA, 2006

€ 52

AFFINAMENTO IN ROVEE PER 22 MESI

GATTINARA, NEBBIOLO, NERVI CONTERNO, 2020

€ 70

AFFINAMENTO IN BOTTE GRANDE PER 36 MESI

CASTELLETTO BAROLO, CASTELLO DI PERNO, 2016

€ 49

AFFINAMENTO IN BOTTE GRANDE PER 18 MESI

PIRA, BAROLO, ROAGNA, 2019

€220

AFFINAMENTO IN BOTTE DI ROVERE PER 5 ANNI

PAJé, BARBARESCO, ROAGNA, 2019

€230

AFFINAMENTO IN BOTTE DI ROVERE PER 5 ANNI

BARBERA D'ALBA, ROAGNA, 2019

€ 72

AFFINAMENTO 5 ANNI IN TINI NEUTRI DI LEGNO E CEMENTO

BAROLO, GIOVANNI ROSSO, 2020

€ 55

AFFINAMENTO IN BOTTE PER 36 MESI

BAROLO CERRETTA, GIOVANNI ROSSO, 2020

€ 85

AFFINAMENTO IN BOTTE DI ROVERE DA 18 A 36 MESI

BAROLO SERRA, GIOVANNI ROSSO, 2020

€ 85

BAROLO ESTER CANALE ROSSO, GIOVANNI ROSSO, 2020

€320

AFFINAMENTO DA 18 A 36 MESI IN BOTTE DI ROVERE

NEBBIOLO ESTER CANALE ROSSO, GIOVANNI ROSSO,

2021

€180

AFFINAMENTO 30 MESI IN TONNEAU

CERRETTA, BAROLO, SCHIAVENZA, 2018

€ 59

AFFINAMENTO IN BOTTE GRANDE PER 36 MESI

RAVERA, BAROLO, PAOLO SCAVINO, 2019

€ 85

AFFINAMENTO 24 MESI IN BARRIQUE FRANCESI

BRIC DEL FIASC, BAROLO, PAOLO SCAVINO, 2019

€105

AFFINAMENTO 24 MESI IN BOTTE E BARRIQUE

BAROLO, PAOLO SCAVINO, 2019

€ 52

AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 10 MESI, POI BOTTE GRANDE PER 12 MESI

vursu' gallina, Barbaresco, la spinetta, 2020

€135

Affinamento in barrique per 22 mesi

vursu' staderi, Barbaresco, La spinetta, 2020

€135

Affinamento in barrique per 22 mesi

LA GEMELLA, BARBERA D'ALBA, GIOVANNI VIBERTI

€ 26

BAROLO LA VOLTA, GIOVANNI VIBERTI, 2015

€ 95

BAROLO LA VOLTA, GIOVANNI VIBERTI, 2016

€ 85

AFFINAMENTO IN ROVERE PER 46 MESI

Barolo CASTIGLIONE, roccheviberti, 2019

€ 45

affinamento in rovere per 24 mesi

BAROLO BRICCO BOSCHIS, ROCCHEVIBERTI, 2018

€ 73

AFFINAMENTO IN ROVERE PER 24 MESI

BAROLO LA SERRA, ALBERTO VOERZIO, 2018

€ 65

AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 24 MESI

Collezione giacomo conterno

BARBERA D'ALBA, FRANCIA, 2021

€ 65

BARBERA D'ALBA, FRANCIA, 2022

€ 60

Nebbiolo, arione, 2020

€135

Barolo, cerretta, 2012

€250

Barolo, cerretta, 2013

€240

Barolo, francia, 2011

€265

Barolo, francia, 2012

€255

BAROLO, FRANCIA, 2020

€200

barolo monfortino, 2008

€950

barolo monfortino, 2010

€1500

TOScana

ILATRAIA, BRANCAIA, 2018

€ 45

UVE: PETIT VERDOT 40%, CABERNET SOUVIGNON 40%, CABERNET FRANC 20%
AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 16 MESI

ARNIONE, CAMPO DELLA SUGHERA, 2020

€ 65

UVE: PETIT VERDOT, CABERNET SOUVIGNON, CABERNET FRANC E MERLOT
AFFINAMENTO 18 MESI IN BARRIQUE E 24 MESI IN BOTTIGLIA

CARNASCIALE, CARNASCIALE, 2021

€ 75

UVE: CABERLOT 100%
AFFINAMENTO IN ROVERE PER 6 MESI

GIORGIO PRIMO, la massa, 2019

€110

Uve: cabernet sauvignon 55%, merlot e alicante 10%
Affinamento in rovere per 10 mesi

Pian del ciampolo, montevertine, 2022

€ 37

Uve: sangiovese 90%, canaiolo nero 5%, colorino 5%
Affinamento in rovere per 12 mesi

montevertine, montevertine, 2020

€ 65

montevertine, montevertine, 2021

€ 60

Uve: sangiovese 90%, canaiolo nero 5%, colorino 5%
Affinamento in rovere per 24 mesi

Le pergole torte, montevertine, 2020

€190

Le pergole torte, montevertine, 2021

€180

Uve: sangiovese 100%, Affinamento in botte grande e barrique per 24 mesi

Colle al fico, syrah, petra, 2022

€ 35

Sassotondo rosso, ciliegiolo, sassotondo

€ 28

ROSSO DI MONTALCINO, TENUTE SILVIO NARDI

€ 30

UVE: SANGIOVESE 100%

BRUNELLO DI MONTALCINO, TENUTE SILVIO NARDI, 2018

€ 47

UVE: SANGIOVESE 100%

AFFINAMENTO IN BOTTE DI ROVERE PER 16 MESI

POGGIO DORIA, BRUNELLO DI MONTALCINO, TENUTE SILVIO NARDI, 2018 € 90

UVE: SANGIOVESE 100%

AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE PER 18 MESI POI IN BOTTIGLIA PER 36 MESI

PINOT NERO, PETIT SANCABA

€ 35

hebo, petra

€

27

Uve: cabernet sauvignon 50%, merlot 40%, sangiovese 10%

Affinamento in rovere per 12 mesi

quercegobbe, MERLOT, petra, 2020

€ 35

Affinamento in barrique per 18 mesi

CARBONAIONE, SANGIOVESE, POGGIO SCALETTE, 2020

€ 54

AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 18 MESI

PIANTONAIA, MERLOT, poggio scalette, 2018

€110

Affinamento in barrique per 18 mesi

PIANTONAIA, MERLOT, poggio scalette, 2021

€ 90

Affinamento in barrique per 18 mesi

capogatto, poggio scalette, 2019

€ 60

capogatto, poggio scalette, 2021

€ 55

Uve: merlot 25%, cabernet sauvignon 25%, cabernet franc 25%, petit verdot 25%

Affinamento in barrique per 18 mesi

LE CUPOLE, TENUTA TRINORO, 2022

€ 44

UVE: MERLOT 57%, CABERNET FRANC 27%, CABERNET SAUVIGNON 11% PETIT VERDOT 6%

Trentino

SANCT VALENTIN, PINOT NERO, ST,MICHAEL-EPPAN, 2016

€115

AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 12 MESI E POI BOTTE GRANDE

Pinot nero, franz haas, 2023

€ 38

schweizer, PINOT NERO, franz haas, 2022

€ 50

affinamento in barrique per 12 mesi

PÒNKLER, PINOT NERO, franz haas, 2018

€ 85

Affinamento in BARRIQUE per 15 MESI

Monticol, pinot nero riserva, terlan, 2022

€ 44

Affinamento in botte di rovere per 12 mesi

GRANIT, SCHIAVA, HARTMANN DONà, 2021

€ 30

SIEBENEICH, MERLOT, kellerei bozen, 2016

€ 48 Affinamento in BARRIQUE per 12 MESI

mauritus, kellerei bozen, 2016

€ 46 uve: lagrein E MERLOT

Affinamento in BARRIQUE per 12 MESI

MUMELTER, kellerei bozen, 2017

€ 48

uve: CABERNET SAUVIGNON E CABETRNET FRANC

Affinamento in BARRIQUE per 12 MESI

terre, san leonardo, 2021

€ 27 uve: cabernet sauvignon 50%, merlot 40%, carmenééré 10%

Affinamento in rovere per 18 MESI

San leonardo, san leonardo, 2008

€120

San leonardo, san leonardo, 2017

€ 90

San leonardo, san leonardo, 2018

€ 85

Uve: cabernet sauvignon, merlot e carmenÈre

Affinamento in barrique per 18-24 MESI

friuli venezia giulia

MERLOT, COLLE DUGA, 2019

€ 30

AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 12 MESI

VERTIGO, livio felluga, 2022

€ 30

UVE: MERLOT, REFOSCO, CABERNET SOUVIGNON, CABERNET FRANC

pignacolusse, PIGNOLO, jermann, 2018

€ 40 affinamento in rovere per 18-24 mesi

VIGNA DOMININ, MERLOT, meroi, 2019

€ 60

mesi

affinamento in barrique per 24

VIGNA DOMININ, refosco, meroi, 2016

€ 60 affinamento in barrique per 24 mesi

VENETO

VALPOLICELLA SUPERIORE, LA COLLINA DEI CILIEGI

€ 30

AFFINAMENTO 11 MESI TRA BOTTE GRANDE E BARRIQUE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA, LA COLLINA DEI

CILIEGI, 2020 € 48

UVE: CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

AFFINAMENTO IN BARRIQUE DI ROVERE

il conte TANO, ca' dei conti, 2012

€180

Uve: corvina, corvinone, rondinella, marzemino, teroldego

affinamento in barrique per 48 mesi

LOMBARDIA

MOSCATO SECCO, MANUEL BIAVA

€ 30

SAN CARLO SEBINO, BARONE PIZZINI, 2020

€ 40

ZONA FRANCIACORTA

UVE: MERLOT 60%, CABERNET SAUVIGNON 20%, CABERNET FRANC 20%, AFFINAMENTO 20 MESI IN BARRIQUE

MARCHE

SOLESTÀ, ROSSO PICENO, VELENOSI, 2021

€ 30

UVE: MONTEPULCIANO 70% SANGIOVESE 30%

AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 12/16 MESI

ROGGIO DEL FILARE, VELENOSI, 2019

€ 42

UVE: MONTEPULCIANO 70%, SANGIOVESE 30%

AFFINAMENTO IN BARRIQUE 18 MESI

ABRUZZO

IMPRESSIONI, MONTEPULCIANO, GIANNI SENSI, 2021

€ 30

campania

TERRA DI ROSSO PIEDIROSSO, galardi, 2019

€ 33

Affinamento in barrique per 9 mesi

CORE ROSSO, AGLIANICO, MONTEVETRANO, 2021

€ 35

montevetrano, montevetrano, 2021

€ 60

uve: Cabernet sauvignon 60%, aglianico 30%, merlot 10%, Affinamento in barrique per 12 mesi

SARDEGNA

BARRIU, SURRAU, 2020

€ 38

UVE: CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, CANNONAU, CARIGNANO
Affinamento in botte per 12 mesi

SICILIA

guardoilvento, ETNA ROSSO, PIETRO Caciorgna, 2022

€ 37

Uve: nerello mascalese 100%
Affinamento in barrique per 12 mesi

ETNA ROSSO, PASSOPISCIARO, 2022

€ 35

UVE: NERELLO MASCALESE 100%

ETNA ROSSO, GIOVANNI ROSSO, 2020

€ 41

UVE: NERELLO MASCALESE 100%
AFFINAMENTO IN ROVERE

RESTO DEL MONDO

FRANCIA

CHAPEL, BEAUJOLAIS-VILLAGES, 2022

€ 35

REGIONE: BEAUJOLAIS
UVE: GAMAY 100%, VINO NATURALE, FERMENTAZIONE SPONTANEA

MOULIN A VENT, DOMAINE ANITA, 2022

€ 40

REGIONE: BEAUJOLAIS
UVE: GAMAY 100%

AMOUR VACHE, VIN Noè, 2023

€ 43

REGIONE: BEAUJOLAIS

UVE: GAMAY 100%, VINO NATURALE, FERMENTAZIONE SPONTANEA

corbieres, château d'ausières, 2018

€ 47

REGIONE: valle del rodano

Uve: syrah 76%, mourvedre 24%

affinamento in rovere per 15 mesi

NENU, LA CUVÈE DE CLAUDE, 2019

€ 47

REGIONE: VALLE DEL RODANO

UVE: GRENACHE 65%, MOURVREDRE 35%

AFFINAMENTO IN BOTTE DI ROVERE FRANCESE

Arbois pinot nero, domaine ratte, 2023

€ 47

Regione: jura

Affinamento: acciaio e una parte in barrique nuove

BARON EDMOND DE ROTHSCHILD, CHATEAU CLARKE, 2016 € 57

REGIONE: MEDOC

UVE: MERLOT 70%, CABERNET SOUVIGNON 30%

saint estèphe, chateau de pez, 2020

€ 60

REGIONE: BORDEAUX

Uve: merlot 49%, cabernet franc 49%, cabernet sauvignon 1%, petit verdot 1%

saint estèphe, les ormes de pez, 2019

€ 60

REGIONE: BORDEAUX

Uve: merlot 50%, PETIT VERDOT 40%, cabernet sauvignon 7%

SAINT EMILION GRAN CRU, CHATEAU LA GRACE DIEU, 2010 € 48

REGIONE: BORDEAUX

UVE: MERLOT, CABERNET SaUVIGNON, CABERNET FRANC

saint emilion grand cru, chateau daugay, 2017

€ 48

REGIONE: BORDEAUX

Uve: merlot 60%, cabernet franc 32%, CABERNET SaUVIGNON 8%

Bourgogne cote d'or, domaine humbert freres,2019

€ 42

Regione: borgogna

Uve: pinot nero 100%, breve affinamento in botte di legno

BOURGOGNE ROUGE, SYLVAIN PATAILLE, 2022

€ 44

REGIONE: BORGOGNA

UVE: PINOT NERO 100%, AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER DUE INVERNI

LES BAS DES CHÈNES RULLY, ALBERT SOUNIT, 2017

€ 45

REGIONE: BORGOGNA

UVE: PINOT NERO 100%,

AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE PER 8 MESI

LE RENARD, DOMAINES DEVILLARD, 2022

€ 45

REGIONE: BORGOGNA

UVE: PINOT NERO 100%

BOURGOGNE, JOSEPH DROUHIN, 2021

€ 45

REGIONE: BORGOGNA

UVE: PINOT NERO 100%

AFFINAMENTO 10-14 MESI IN BOTTE DI ROVERE

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU, JOSEPH DROUHIN, 2021

€190

REGIONE: BORGOGNA

UVE: PINOT NERO 100%

GEVREY CHAMBERTIN, DOMAINE CHANSON, 2018

€ 63

REGIONE: BORGOGNA

UVE: PINOT NERO 100%

AFFINAMENTO IN BARRIQUE TRA I 12 E I 18 MESI

GIVRY CLOS DE MORTIÈRES, DOMAINE DE LA FERTÉ,

2021

€ 70

REGIONE: BORGOGNA

UVE: PINOT NERO 100%

FIXIN 1^{ER} CRU CLOS DE LA PERRIÈRE, DOMAINE JOLIET,

2018

€105

REGIONE: BORGOGNA

UVE: PINOT NERO 100%

**CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU CLOS SAINT JEAN,
JUSTIN GIRARDIN
2019
€105**

REGIONE: BORGOGNA
UVE: PINOT NERO 100%

**MADIRAN ALAIN BRUMONT, CHATEAU MONTUS, 2016
€ 55**

REGIONE: GUASCOGNA, MADIRAN
UVE: TANNAT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON
AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 12-14 MESI

grecia

**Agion oros, mount athos VINEYARDS, monastero
panteleimon,
2015
€ 37**

I GRANDI FORMATI

METODO CLASSICO

**PROSECCO DOC TREVISO, CA' DI RAJO
€ 50**

**IL PIGRO, BRUT, ROMAGNOLI, 2019
€ 55**

UVE: PINOT NERO 70%, CHARDONNAY 30%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 30 MESI

**IL PIGRO, DOSAGGIO ZERO, ROMAGNOLI, 2020
€ 68**

UVE: PINOT NERO 70%, CHARDONNAY 30%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 36 MESI

**IL PIGRO, ROSÈ BRUT, ROMAGNOLI, 2019
€ 64**

UVE: PINOT NERO 70%, CHARDONNAY 30%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 30 MESI

**ON ATTEND LES INVITES, RISERVA RONCOLINO, LURETTA,
2011 € 85**

UVE: PINOT NERO 100%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 60 MESI

VULCANITE, NENO-PIFFER

€ 75

REGIONE: TRENTINO ALTO ADIGE
UVE: CHARDONNAY 100%

MILLESIMATO BRUT, PEDROTTI, 2018

€ 80

REGIONE: TRENTINO ALTO ADICE

BRUT, ENRICO GATTI

€ 72

ZONA FRANCIACORTA
UVE: CHARDONNAY 100%, AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER ALMENO 18 MESI

SATEN, ENRICO GATTI

€ 78

ZONA FRANCIACORTA
UVE: CHARDONNAY 100%, AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER ALMENO 36 MESI

ROSÈ, MOSNEL

€ 90

ZONA FRANCIACORTA
UVE: CHARDONNAY E PINOT NERO, AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 24 MESI

FRANCESCO I, EXTRA BRUT, UBERTI

€ 85

ZONA FRANCIACORTA
UVE: PINOT NERO 15%, CHARDONNAY 75, PINOT BIANCO 10%, AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 30 MESI

CHAMPAGNE

SPECIAL CUVÈE, BRUT, BOLLINGER

€180

UVE: PINOT NERO 60%, CHARDONNAY 25%, MEUNIER 15%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 36 MESI

GRAND ANNEE (cassa legno), BOLLINGER, 2015

€500

BIANCHI fermi

MANNA, FRANZ HAAS, 2015

€75

UVE: RIESLING 40%, CHARDONNAY 20%, GEWURZTRAMINER 15%, KERNER 15%,
SAUVIGNON BLANC 10%

VORBERG jero boem (3l), PINOT BIANCO, TERLANO, 2020

€190

REGIONE: TRENTINO ALTO ADIGE

Vieris, sauvignon blanc, vie di romans, 2023

€ 85

Vie di romans, chardonnay, vie di romans, 2023

€ 85

ROSATI

PASTEL ROSÈ, CHATEAU DE VALCOMBE, 2022

€ 69

REGIONE: VALLE DEL RODANO, FRANCIA

UVE: SYRAH 70%, GRENACHE 30%

ROSSI FERMI

PIEMONTE

VIGNA FRANCIA, BARBERA D'ALBA, CONTERNO, 2020

€130

VIGNA MARTINA, BARBERA D'ALBA, ELIO GRASSO, 2022

€ 65

AFFINAMENTO IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE

GINESTRA CASA MATÈ, BAROLO, ELIO GRASSO, 2020

€190

AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE SLAVONIA

BAROLO, GIOVANNI ROSSO, 2019

€120

AFFINAMENTO IN BOTTE PER 36 MESI

BAROLO, PAOLO SCAVINO, 2019

€130

AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 10 MESI POI BOTTE GRANDE PER 12 MESI

ROCCE DELL'ANNUNZIATA, BAROLO, SCAVINO, 2016

**VECCHIE VITI DI CASTIGLIONE, BAROLO, ROCCEVIBERTI,
2019 €160**

BRICCO BOSCHIS, BAROLO, ROCCEVIBERTI, 2019

€170

AFFINAMENTO IN ROVERE PER 24 MESI

TRENTINO ALTO ADIGE

VERTIGO, FELLUGA, 2022

€ 60

UVE: MERLOT E CABERNET SOUVIGNON

Pinot nero, franz hass

€ 80

TERRE, SAN LEONARDO, 2020

€ 65

UVE: CABERNET SaUVIGNON 50%, MERLOT 40%, CARMENÈERE 10%
AFFINAMENTO IN ROVERE PER 18 MESI

SAN LEONARDO, SAN LEONARDO, 2013

€190

PINOT NERO, MASO THALER, 2017

€ 75

PINOT NERO, MASO THALER, 2018

€ 70

PINOT NERO 680, MASO THALER, 2018

€ 85

AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 12 MESI

FRIULI VENEZIA GIULIA

NèSTRI JEROBOEM (3L.), MEROI

€110

UVE: MERLOT 80%, CABERNET SaUVIGNON 20%
AFFINAMENTO 16 MESI IN BARRIQUE POI 4 MESI IN BOTTIGLIA

VENETO

VESCOVO MORO, CA' DEI CONTI, 2020

€ 80

UVE: VALPOLICELLA 60%, CROATINA CABERNET SaUVIGNON TEROLDEGO 40%
AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 12 MESI

TOSCANA

MORELLINO DI SCANSANO, PODERE 414, 2022

€ 60

UVE: SANGIOVESE 85%, VITIGNI A BACCA ROSSA 15%

MONTEVERTINE, MONTEVERTINE, 2020

€170

UVE: SANGIOVESE 90%, CANAILOLO 5%, COLORINO 5%
AFFINAMENTO 2 ANNI IN BOTTE SLAVONIA

Emilia-romagna

CARABASS, BARBERA, LURETTA, 2011

€ 70

**Qui a 'la fratta – osteria conviviale –'
piace pensare che la nostra sia una carta dei vini "ragionata".
tutti i prodotti sono stati inseriti perché assaggiati.**

lo scopo è l'abbinamento ai nostri piatti.
Il rapporto qualità-prezzo è significativo per i legami con il territorio e
per le storie di chi li ha voluti.
per questo non dovete esitare nel chiederci consigli e suggerimenti sulle
bottiglie adatte alle vostre occasioni.