

ROSSI "VIVACI"

Lambrusco "Ai Due Platani" Tirelli – Emilia Romagna Lambrusco, Bonarda e Barbera –10,5°	€ 12,00
Lambrusco "Otello etichetta oro" Ceci – Emilia Romagna Lambrusco Maestri –11°	€ 16,00
Lambrusco "Marcello" Ariola – Emilia Romagna Lambrusco Maestri –10,5°	€ 16,00
Lambrusco "Rimosso" Cantina della Volta- Emilia Romagna Lambrusco di Sorbara - 11,5°	€ 18,00
Lambrusco "Vigna del Cristo" Cavicchioli - Emilia Romagna Lambrusco di Sorbara - 11,5°	€ 18,00
Gutturnio Illica – Emilia Romagna Barbera e Croatina - 12,5°	€ 16,00

BIANCHI "VIVACI"

Malvasia "Ai Due Platani" Tirelli – Emilia Romagna Malvasia di Candia aromatica – 10,5°	€12,00
Malvasia "Otello" Cecì – Emilia Romagna Malvasia Candia aromatica – 11°	€16,00
" Il mio Trebbiano" Camillo Donati – Emilia Romagna Trebbiano – 12°	€20,00
" Il mio Malvasia" Camillo Donati – Emilia Romagna Malvasia Candia aromatica – 12°	€20,00
" Il mio Sauvignon" 2017 Magnum Camillo Donati – Emilia Romagna Sauvignon blanc – 12°	€60,00

BOLLICINE ITALIANE

Prosecco di Valdobbiadene Superiore "Col del Moín" Liessi – Veneto Glera – 11,5°	€ 20,00
"Cristian Bellei" 2016 Cantina della Volta – Emilia Romagna Lambrusco Sorbara vinificato in bianco – 12,5°	€ 32,00
Franciacorta "Cuvée Prestige" brut – s.a. Cà del Bosco – Lombardia Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero – 12,5°	€ 42,00
Franciacorta "Cuvée Prestige" brut – s.a. Magnum Cà del Bosco – Lombardia Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero – 12,5°	€ 90,00
Franciacorta "Vintage collection" Dosage zero 2019 Cà del Bosco – Lombardia Chardonnay – 12,5°	€ 70,00
Franciacorta Brut Solouva – Lombardia Chardonnay – 12°	€ 28,00
Franciacorta Dosaggio Zero Solouva – Lombardia Chardonnay – 12°	€ 28,00
Franciacorta Dosaggio Zero Fabio Peli – Lombardia Chardonnay – 12,5°	€ 32,00
Metodo Classico Brut Haderburg – Alto Adige Chardonnay e Pinot Nero – 12,5°	€ 45,00

Metodo Classico Pas Dosè 2018 Haderburg - Alto Adige Chardonnay e Pinot Nero – 12,5°	€ 65,00
Trento DOC “Perlè” 2018 Ferrari – Trentino Chardonnay – 12,5°	€ 55,00
Trento DOC “Perlè” 2017 Ferrari – Trentino Chardonnay – 12,5°	€ 60,00
Trento DOC “Perlè” 2013 Ferrari – Trentino Chardonnay – 12,5°	€ 75,00
Trento DOC “Perlè” 2011 Ferrari – Trentino Chardonnay – 12,5°	€ 85,00
Trento DOC “Perlè” 2007 Ferrari – Trentino Chardonnay – 12,5°	€ 105,00
Trento DOC “Perlè” <u>Magnum 2017</u> Ferrari – Trentino Chardonnay – 12,5°	€ 110,00
“48” Trento DOC Brut Nature Riserva 2017 Dolomis – Trentino Chardonnay - 12,5°	€ 60,00
Trento DOC Brut Pisoni – Trentino Chardonnay - 12,5°	€ 29,00
Trento DOC Brut Magnum Pisoni – Trentino Chardonnay – 12,5°	€ 85,00

Trento DOC Nature Pisoní – Trentino Chardonnay - 12,5°	€ 36,00
Trento DOC <u>rosé</u> Pisoní – Trentino Pinot nero - 12,5°	€ 38,00
Oltrepò Pavese “Talento” Brut La Piotta – Lombardia Pinot nero - 12°	€ 28,00
Oltrepò Pavese “Talento” Brut Magnum La Piotta – Lombardia Pinot nero - 12°	€ 70,00
Oltrepò Pavese Nature La Piotta – Lombardia Pinot nero - 12°	€ 32,00
Oltrepò Pavese <u>rosè</u> Extra Brut Frecciarossa – Lombardia Pinot nero - 12,5°	€ 28,00

CHAMPAGNE

“Réflexion R019” Brut s.a. Lallier – Ay Pinot nero e Chardonnay - 12°	€ 50,00
Blanc de Blanc Brut s.a. Jacques Copinet – Montgenost Chardonnay - 12°	€ 55,00
Brut Réserve Palmer & Co - Reims Chardonnay, Pinot nero e Meunier – 12°	€ 70,00
“Zero” Brut Nature Tarlant - Oeuilly Pinot nero , Chardonnay, Meunier, Meslier, Arbanne e Pinot blanc – 12,5°	€ 90,00
Special Cuvée Bollinger - Ay Pinot nero , Chardonnay e Meunier – 12°	€ 90,00
Blanc de Blancs 2014 Delamotte – Le Mesnil sur Oger Chardonnay – 12,5°	€ 160,00
“Passion” Brut Grand Cru 2011 Brigitte Beaufort – Bouzy Pinot nero e Chardonnay – 12,5°	€ 120,00
Ernest Remy Grand Cru Blanc de noir Brut Ernest Remy – Mailly Pinot nero – 12,5°	€ 90,00
“OX Les Chauffours” Brut Nature 2018 Rousseaux - Batteaux – Verzenay Pinot nero – 12,5°	€ 120,00
“La Pucelle” Brut Nature Blanc de Noirs 2013 Thomas Perseval – Chamery Meunier e Pinot nero – 12,5°	€ 180,00

<p>“Cuvée N°746” Extra Brut Jacquesson – Dizy Chardonnay, Pinot nero e Meunier – 13°</p>	<p>€ 120,00</p>
<p>“Femme de Champagne” Brut Grand Cru Duval-Leroy – Vertus Chardonnay e Pinot nero – 12°</p>	<p>€ 160,00</p>
<p>“Les Chenes” Brut Nature Premier Cru 2015 Georges Laval – Cumieres Chardonnay – 12.5°</p>	<p>€ 270,00</p>
<p>“Les Chenes” Brut Nature Premier Cru 2014 Georges Laval – Cumieres Chardonnay – 12.5°</p>	<p>€ 280,00</p>
<p>“Les Chenes” Brut Nature Premier Cru 2013 Georges Laval – Cumieres Chardonnay – 12.5°</p>	<p>€ 290,00</p>
<p>“Les Chenes” Brut Nature Premier Cru 2011 Georges Laval – Cumieres Chardonnay – 12.5°</p>	<p>€ 300,00</p>

VINI BIANCHI

“Callas” 2017 Monte delle Vigne – Emilia Romagna Malvasia di Candia aromatica – 13,5°	€ 28,00
“Bro” 2021 Noelia Ricci – Emilia Romagna Trebbiano Romagnolo – 13°	€ 28,00
Chardonnay 2022 Erste Neue – Alto Adige Chardonnay – 13,5°	€ 22,00
Chardonnay “Vigna Hausmannhof” 2022 Haderburg – Alto Adige Chardonnay	€ 27,00
“Bianko” 2021 Le Piane – Piemonte Greco novarese – 13,5°	€ 25,00
“Marine” Colli Tortonesi 2014 Marina Coppi – Piemonte Favorita – 13,5°	€ 28,00
“Fausto” Colli Tortonesi 2014 Marina Coppi – Piemonte Timorasso – 13,5°	€ 45,00
Collio Ribolla gialla 2022 Doro Princic – Friuli Venezia Giulia Ribolla gialla – 13,5°	€ 34,00
Collio 2021 Russiz – Friuli Venezia Giulia Friulano – 13,5°	€ 30,00

<p>“Carat” 2020 Bressan – Friuli Venezia Giulia Malvasia, Ribolla e Friulano - 13°</p>	€ 60,00
<p>Malvazija 2021 Fon – Slovenia Malvasia Istriana - 13,5°</p>	€ 40,00
<p>“...di Gino” 2021 Fattoria S.Lorenzo - Marche Verdicchio - 13°</p>	€ 20,00
<p>“Ognonostro” Marco Tinessa – Campania Fiano - 13°</p>	€ 46,00
<p>“Mareneve” 2019 Fedegraziani – Sicilia Riesling, Gewurztraminer, Grecanico, Chenin blanc e Carricante - 12,5°</p>	€ 65,00
<p>“La vignée” Chardonnay 2020 Bouchard pere et Fils– AOC Borgogna (Francia) Chardonnay - 12,5°</p>	€ 34,00
<p>“Les due Dindes” Chardonnay 2021 Antoine Olivier– AOC Borgogna (Francia) Chardonnay - 13°</p>	€ 40,00
<p>“Les due Dindes” Chardonnay 2020 Antoine Olivier– AOC Borgogna (Francia) Chardonnay - 13°</p>	€ 47,00
<p>“ Greves ” Beaune Premier Cru Caroline Morey – AOC Borgogna (Francia) Chardonnay - 13°</p>	€ 140,00
<p>“Cuvée du Peirce-Neige” 2020 Laurent Ponsot – AOC Borgogna (Francia) Chardonnay - 13°</p>	€ 60,00

<p>“Les Tessions” Mersault 2018 Pierre Morey – AOC Borgogna (Francia) Chardonnay – 13°</p>	€ 180,00
<p>“Cuvée Flavie” Chardonnay 2020 Domaine Guy Amiot et Fils – AOC Borgogna (Francia) Chardonnay – 13°</p>	€ 40,00
<p>Viré Clessé 2021 Les Héritiers du Comte Lafon - AOC Borgogna (Francia) Chardonnay – 13,5°</p>	€ 70,00
<p>“Olla blanc” 2022 Domaine Matassa – Roussillon (Francia) Muscat petit grains, Muscat d’Alexandrie e Macabeu – 10°</p>	€ 45,00
<p>Piesporter Riesling 2020 Julian Haart – Piesport Mosella (Germania) Riesling – 10,5°</p>	€ 44,00
<p>Voski 2020 Zorah – Armenia Voskéat – 12,5°</p>	€ 50,00

VINI ROSSI LEGGERI

“Sínsal” Gutturnío Superiore 2019 Torre Fornello – Emilia Romagna Barbera e Bonarda – 14,5°	€ 22,00
Sangiovese Superiore 2022 Noelía Ricci – Emilia Romagna Sangiovese – 13,5°	€ 25,00
“Godenza” Sangiovese Predappío 2021 Noelía Ricci – Emilia Romagna Sangiovese – 14°	€ 35,00
Barbera d’Alba Superiore 2021 Pira Luígi - Piemonte Barbera – 14,5°	€ 25,00
“Sant’Andrea” Barbera Colli Tortonesi 2021 Marína Coppí - Piemonte Barbera – 13,5°	€ 25,00
“Grop” Barbera Superiore Colli Tortonesi 2017 Marína Coppí - Piemonte Barbera – 14,5°	€ 30,00
Langhe Nebbiolo d’Alba 2022 Ferdinando Príncipiano - Piemonte Nebbiolo – 13°	€26,00
Langhe Nebbiolo d’Alba 2022 Pira Luígi - Piemonte Nebbiolo – 14,5°	€28,00
“Bula” Nebbiolo d’Alba 2021 Roberto Bolla - Piemonte Nebbiolo – 14,5°	€ 45,00

<p>Pínot nero 2022 Erste+Neue – Alto Adige Pínot nero - 13,5°</p>	<p>€ 22,00</p>
<p>Puntay Pínot nero Riserva 2021 Erste+Neue – Alto Adige Pínot nero - 13,5°</p>	<p>€ 30,00</p>
<p>Puntay Lagrein Riserva 2021 Erste+Neue – Alto Adige Lagrein - 13,5°</p>	<p>€ 32,00</p>
<p>“Iperico” Valpolicella Classico 2021 Valentina Cubi – Veneto Corvina, Rondinella e Molinara – 12°</p>	<p>€ 20,00</p>
<p>“Arusnatico” Valpolicella Ripasso Classico Sup. 2018 Valentina Cubi – Veneto Corvina, Rondinella e Molinara – 14°</p>	<p>€ 28,00</p>
<p>Chianti Classico Doccg 2021 Tenuta Carleone – Toscana Sangiovese - 12,5°</p>	<p>€ 34,00</p>
<p>“Il Randagio” Igt Toscana 2021 Tenuta Carleone – Toscana Cabernet Franc e Merlot - 12,5°</p>	<p>€ 25,00</p>

VINI ROSSI IMPORTANTI

“Bricco Rocche” Barolo 2019 Ceretto - Piemonte Nebbiolo - 14°	€ 250,00
Barolo Docg 2018 Cavallotto - Piemonte Nebbiolo - 14°	€ 110,00
Barolo Docg 2003 Viglione - Piemonte Nebbiolo - 14°	€ 95,00
“Basarin” Barbaresco Docg 2019 Adriano Marco e Vittorio - Piemonte Nebbiolo - 14°	€ 38,00
Amarone della Valpolicella Classico 2012 Bertani - Veneto Corvina e Rondinella - 15°	€ 190,00
“Il Guercio” 2021 Carleone - Toscana Sangiovese - 13,5°	€ 90,00
“Uno” 2020 Carleone - Toscana Sangiovese - 13,5°	€ 75,00
“Uno” 2019 Carleone - Toscana Sangiovese - 13,5°	€ 80,00
“Due” 2015 Carleone - Toscana Sangiovese e Merlot - 13,5°	€ 60,00

<p>“Sessant’anni” Primitivo di Manduria 2018 San Marzano - Puglia Primitivo – 14,5°</p>	€ 44,00
<p>“F” Negroamaro Salento 2018 San Marzano - Puglia Negroamaro – 14,5°</p>	€ 38,00
<p>“Uras” 2019 I garagisti di Sorgono – Sardegna Monica, Cannonau, Girò e Muristellu – 16°</p>	€ 37,00
<p>“Uras” 2017 I garagisti di Sorgono – Sardegna Monica, Cannonau, Girò e Muristellu – 16°</p>	€ 42,00
<p>Etna rosso 2019 Fede Graziani – Sicilia Nerello cappuccio, Nerello mascalese, Alicante – 12,5°</p>	€ 45,00
<p>“Profumo di Vulcano” Etna rosso 2019 Fede Graziani – Sicilia Nerello cappuccio, Nerello mascalese – 12,5°</p>	€ 130,00
<p>“Roncevie” Bourgogne 2020 Domaine Arlaud – AOC Borgogna (Francia) Pinot noir – 14°</p>	€ 70,00
<p>Pinot noir 2021 Domaine Henri & Gilles Buisson – AOC Borgogna (Francia) Pinot noir – 14°</p>	€ 68,00
<p>“Cuvée de Peupliers” Bourgogne 2019 Laurent Ponsot – AOC Borgogna (Francia) Pinot noir – 13,5°</p>	€ 67,00

<p>“Cuvée de Peupliers” Bourgogne 2018 Laurent Ponsot – AOC Borgogna (Francia) Pinot noir – 14°</p>	€ 74,00
<p>“Cuvée de Peupliers” Bourgogne 2017 Laurent Ponsot – AOC Borgogna (Francia) Pinot noir – 13°</p>	€ 81,00
<p>Bourgogne 2020 Hudelot-Noellat – AOC Borgogna (Francia) Pinot noir – 13°</p>	€ 130,00
<p>“Beaune du Chateau” Premier Cru 2019 Bouchard Pere & Fils – Borgogna (Francia) Pinot noir – 13,5°</p>	€ 90,00
<p>“Greves” Beaune Premier Cru 2019 Bouchard Pere & Fils – Borgogna (Francia) Pinot noir – 13,5°</p>	€ 190,00
<p>“Les Vignottes” Cote de Nuits-Villages 2019 J.J. Confuron – Borgogna (Francia) Pinot noir – 13,5°</p>	€ 100,00
<p>Bourgogne Hautes Cote de Nuits 2021 Nicole Lamarche – Borgogna (Francia) Pinot noir – 13°</p>	€ 70,00
<p>“C. Simone” 2021 Guy Amiot et Fils – AOC Borgogna (Francia) Pinot noir – 13°</p>	€ 50,00
<p>“La Comme Dessus” Santenay 2019 Guy Amiot et Fils – AOC Borgogna (Francia) Pinot noir – 13°</p>	€ 70,00
<p>Santenay 2021 Caroline Morey – AOC Borgogna (Francia) Pinot noir – 13°</p>	€ 100,00

Santenay 2020 Caroline Morey – AOC Borgogna (Francia) Pinot noir – 13°	€ 110,00
Saint-Romain 2020 Domaine Florence Cholet – AOC Borgogna (Francia) Pinot noir – 13°	€ 60,00
“Cuvée de Cerisier “ Vosne Romanée 2020 Laurent Ponsot – AOC Borgogna (Francia) Pinot noir – 13,5°	€150,00
“Cuvée de la Violette” Chambolle Musigny 2020 Laurent Ponsot – AOC Borgogna (Francia) Pinot noir – 13,5°	€ 150,00
Chambolle Musigny 2021 Amiot-Servelle – AOC Borgogna (Francia) Pinot noir – 13°	€ 150,00
“Vignes du Tremblay” Moulin a Vent 2021 Paul Janin – Beaujolais Gamay noir à jus blanc – 13°	€ 40,00
“Le Pigeolet” Vaucluse 2021 Selon & Brunier – Chateuneuf du Pape (Francia) Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault e Mourvedre – 14,5°	€ 40,00
“ La Croix des Vignes” Saint-Joseph 2021 Paul Jaboulet – Valle del Rodano (Francia) Syrah – 13°	€ 95,00
“Domaine de Saint-Pierre” Cornas 2016 Paul Jaboulet – Valle del Rodano (Francia) Syrah – 13,5°	€ 110,00
“ Puech Noble” 2019 Domaine Rostaing – Languedoc (Francia) Syrah, Grenache, Mourvedre – 13,5°	€ 55,00

<p>“ L ” Vin de France 2019 Ugo Lestelle – Languedoc Roussillon (Francia) Grenache – 13,5°</p>	€ 40,00
<p>“ C’est Bon Le Vin ” 2019 Chateau de la Vielle Chapelle – Bordeaux (Francia) Merlot e Bouchaes – 13,5°</p>	€ 90,00
<p>“ La Bruja de Rozas ” 2021 Comando G – Madrid (Spagna) Garnacha – 14°</p>	€ 38,00
<p>“ El Hombre Bala ” 2018 Comando G – Madrid (Spagna) Garnacha – 14,5°</p>	€ 35,00
<p>“ Peixe da Estrada ” 20120 Fedellos – Ribeira Sacra - Galizia (Spagna) Garnacha Tinta, Godello, Grao Negro, Mencía e Mouration – 14,5°</p>	€ 26,00

“RARITA’”
SELEZIONE CAVALLI

Vallée de la Marne

Champagne “Ultradition” Extra Brut €
85.00

Laherte Freres – Chavot-Courcout
Meunier – Chardonnay – Pinot noir – 12.5°

Champagne Blanc de Blancs Nature €
85.00

Laherte Freres – Chavot-Courcout
Chardonnay – 12.5°

Champagne “Les Vignes d’Autrefois ” Extra Brut 2018 €140.00

Laherte Freres – Chavot-Courcout
Meunier – 12.5°

Montagne de Reims

Champagne Grand Cru “Atavique ” Nature €
85.00

Mouzon-Leroux et Fils – Verzy
Pinot noir – Chardonnay - 12.5°

Champagne Grand Cru “Ascendant” Extra Brut Solera € 110.00

Mouzon-Leroux et Fils – Verzy
Pinot noir – Chardonnay - 12.5°

Champagne “Reserve” Brut €
100.00

Berèche – Ludes
Chardonnay - Meunier – Pinot noir – 12.5°

Champagne “Campania Remensis” Extra Brut 2019 € 160.00
Berèche – Montagne de Reims
Pinot noir – Chardonnay - Meunier – 12.5°

Champagne Grand Cru “Ay” Extra Brut 2015 € 370.00
Berèche – Ludes
Chardonnay - Pinot noir – 12.5°

Champagne P. Cru “L'Ouverture” Brut €
95.00
Frederic Savart – Ecueil
Pinot noir – 12.5°

Champagne P. Cru “L'Accomplie” V.V. Extra Brut € 130.00
Frederic Savart – Ecueil
Pinot noir – 12.5°

Champagne P.Cru “Bulle de Rosè” Brut
€147.00
Frederic Savart – Ecueil
Pinot noir – Chardonnay - 12.5°

Champagne Grand Cru “Haute Couture” Extra Brut 2018 €370.00
Frederic Savart – Ecueil
Chardonnay - 12.5°

Champagne Grand Cru “Atavique” Nature €
85.00
Mouzon-Leroux et Fils – Verzy
Pinot noir – Chardonnay - 12.5°

Champagne Grand Cru “Ascendant” Extra Brut Solera € 110.00
Mouzon-Leroux et Fils – Verzy
Pinot noir – Chardonnay - 12.5°

