- Indice -

Bollicine

Champagne .....Pag. 2

Bollicine Italiane (Metodo Classico e Prosecco) .....Pag. 3

Mezze Bottiglie (Half Bottle) .....Pag. 4

- Bianco -

Elba Bianco .....Pag..5

Piemonte e Trentino Alto -Adige Pag.6

Friuli Venezia -Giulia e Veneto Pag.7

Toscana e Umbria Pag.8

Marche, Abruzzo, Campania, Sicilia e Sardegna ..... Pag. 9

- Rosè -

..... Pag. 10

- Rosso -

Elba Rosso .....Pag. 11

Piemonte e Trentino Alto –Adige .....Pag. 12

Friuli , Veneto, Emilia -Romagna Pag. 13

Toscana .....Pag. 14

Umbria , Marche, Abruzzo, Campania,Molise .....Pag. 18

Puglia, Basilicata, Sicilia e Sardegna .....Pag. 19

Vini dal Mondo ..... Pag. 20

Vini Naturali
Bio
Bianco..... Pag. 21
Rosso .....Pag. 22

Birra .....Pag. 23

Champagne

	Euro
Maison Louis Roederer - *Reims*	
• "Cristal" Champagne Brut Pinot nero 55% -chardonnay 45%	*360,00*
Maison Krug - *Reims*	
• Grand Cuvèe Champagne	*260,00*
Maison Billecart-Salmon - *Mareuil sur Ay*	
• Champagne Brut Reserve Pinot meunier40% -pinot nero e chardonnay 30%	*100,00*
Maison Jean Paul Deville - *Verzy - Reims*	
• "Carte Noire" Champagne Brut Pinot nero 75%-chardonnay 20%- p.meunier	*75,00*
• "Sappheiros" Champagne Rosè Brut Pinot nero - chardonnay	*80,00*
Maison Pol Roger - *Epernay*	
Esaurito • ~~Champagne Brut Reserve~~ *Pinot Noir –Chardonnay –Pinot Meunier*	*90,00*
Apollonis Michel - Loriot - *Vallèe de la Marne*	
• "Authentic Meunier" Champagne uve Pinot Meunier 100%	*70,00*
Maison Bonnaire - *Cramant*	
• "Terroirs" Champagne Blanc de blancs uve Chardonnay 100%	*75,00*
Maison Paul Clouet - *Bouzy*	
• "Bouzy MV" Champagne Blanc de Noirs uve Pinot Nero 100%	*70,00*
Maison Ghislain Payer - *Fleury la Riviere*	
• "Tradition" Champagne uve Pinot Maunier 63% Chardonnay 27% Pinot nero10%	*65,00*

…..altre Bollicine Francesi

Kriter - *Borgogna*	
• "Kriter Rosè " Vin Mousseux uve Pinot Nero, Chardonnay e Gamay	*30,00*
Louis Loron - *Borgogna*	
• Cremant de Bourgogne Rosè uve Pinot Nero, e Gamay	*35,00*

Bollicine Italiane

Metodo Classico

Letrari - *Trento*

- Brut Trento d.o.c. da uve Chardonnay e Pinot Nero — *45,00*
- 976 Riserva del Fondatore da uve Chardonnay e Pinot nero — *150,00*

Monterossa - *Bornato (Bs)*

- "P.R. brut" Franciacorta Brut d.o.c.g. — *48,00*
- "Coupè" Franciacorta Brut Nature Pas Dosè — *52,00*
- "Flamingo" Franciacorta Rosè d.o.c.g. — *54,00*
- "Cabochon" Franciacorta d.o.c.g. Fuoriserie 024 — *100,00*

Le Marchesine - *Passirano(Bs)*

- "Nitens" Brut Franciacorta d.o.c.g. — *40,00*
- "Artio" Rosè Franciacorta Millesimato da uve Pinot Nero *2021* — *42,00*
- "Secolo Novo" Franciacorta brut Millesimato *2016* — *65,00*

Marchese Antinori *Tenuta Montenisa* - *Cazzago S. Martino (Bs)*

- "Conte Aimo" Franciacorta d.o.c.g. brut millesimato *2018* — *95,00*

Tenuta 1701 - *Cazzago S. Martino (Bs)*

- Brut Nature 1701 Franciacorta d.o.c.g. — *38,00*

Bastianich - *Cividale del Friuli*

- "Plus" Ribolla Gialla Spumante d.o.c. Brut — *32,00*

Prosecco

Denominazione	*di Valdobbiadene D.O.C.G.*	Annata	Euro

Borgoluce - *Susegana (Tv)*

- Prosecco Superiore di Valdobbiadene d.o.c.g. Extra Dry — *25,00*

Nino Franco - *Valdobbiadene (Tv)*

- Cartizze Prosecco Superiore d.o.c.g. — *42,00*

Az. ag. Gatti - *Ponte di Piave (Tv)*

- Prosecco Sur Lie "Bolle Bandite" — *27,00*

- Isola d'Elba -

La Chiusa - *loc. S.Giovanni - Portoferraio*

- "Gabriel" Spumante da uve Vermentino — *27,00*

Le Ripalte – *Capoliveri (Elba)*

- Spumante Brut Rosè da uva Aleatico 100% — *30,00*

Mezze Bottiglie

Half bottles ml 375

Euro

--- Bianco ---

Elba

- Elba Bianco d.o.c. Acquabona 375 ml — *2022* — *12,00*

Toscana

- Vernaccia di San Gimignano d.o.c.g.- Az.Panizzi 375ml — *2021* — *14,00*

--- Rosato ---

Elba

- "Dragut" Elba Rosato d.o.c. Az. La Faccenda - bott. 375 — *2023* — *12,50*

--- Rosso ---

Elba

- Elba Rosso d.o.c. az. Acquabona - bott. 375 ml — *2022* — *12,50*
- "Efebo" Elba Rosso d.o.c. Az. La Faccenda - bott. 375 — *2020* — *13,00*

Chianti

- "Biskero" Chianti colli senesi Biologico - Az. Salcheto 375 ml — *2022* — *10,50*
- Chianti Classico d.o.c.g. vino Bio - Az. Dievole 375 ml — *2023* — *16,00*

Morellino di Scansano *(Gr)*

- "Mentore" Morellino di Scansano docg -Az. Mantellassi 375 ml — *2022* — *13,00*

Montepulciano *(Si)*

- Nobile di Montepulciano d.o.c.g.- Az. Salcheto 375 ml — *2020* — *18,00*

Super Tuscan

Esaurito
- ~~Tignanello rosso i.g.t. - Az. Antinori 375 ml~~ — *2015* — *85,00*

Montalcino *(Si)*

- Rosso di Montalcino d.o.c. Az. Talenti 375 ml — *2022* — *18,00*
- Brunello di Montalcino d.o.c.g. - Az. Talenti 375 ml — *2019* — *44,00*

Isola d'Elba

- Vino Bianco -

Denominazione	Annata	Euro
La Chiusa - *loc. S.Giovanni - Portoferraio*		
• Elba Bianco d.o.c.	*2025*	*24,00*
• "Salmastro" Vermentino dell'Elba	*2025*	*25,00*
• "Orto delle Fanciulle" Vermentino cru	*2023*	*35,00*
Cecilia - *loc. La Pila - Marina di Campo*		
• Ansonica dell' Elba d.o.c.	*2024*	*26,00*
• " Sette Terre" Chardonnay i.g.t. barrique	*2022*	*55,00*
Acquabona - *Portoferraio*		
• Elba Bianco d.o.c.	*2025*	*23,00*
• Ansonica dell'Elba d.o.c.	*2024*	*24,00*
Zega - *Marciana loc. Costarella*		
• Vermentino dell'Elba d.o.c.	*2025*	*24,00*
• Bianco dell'Elba	*2025*	*23,00*
Le Sughere - *Rio Marina*		
• "Miniera" Ansonica dell'Elba doc invecchiato in botte 12 mesi	*2023*	*27,00*
Arrighi - *Porto Azzurro*		
• "Hermia" da uve Viognier invecchiato in Anfora	*2022*	*40,00*
• "Valerius" da Uve Ansonica invecchiato in Anfora	*2022*	*40,00*
Montefabbrello - *Portoferraio Loc. Schipparello*		
• Ansonica Zampicata nel palmento igt Vino BIO	*2021*	*36,00*
• "Le Giuncaie" da sole uve Procanico	*2025*	*24,00*

Piemonte

Denominazione	Annata	Euro
Gaja - *Barbaresco (Cn)*		
Esaurito • ~~" Rossj-bass " Langhe d.o.c.~~ da uve Chardonnay	*2015*	*70,00*
Marco Porello - *Canale (Cn)*		
• "Camestri" Roero Arneis d.o.c.	*2023*	*26,00*
Conterno Fantino - *Monforte d'Alba*		
• "Bastia" Langhe Chardonnay d.o.c. Barrique 12 mesi	*2023*	*46,00*

Trentino Alto Adige

Peter Zemmer *(Bz)*		
• Gewurztraminer d.o.c.	*2022*	*25,00*
Franz Haas *Montagna(Bz)*		
• "Manna" bianco igt da uve Riesling,Chardonnay, traminer e sauvignon	*2022*	*50,00*
Tiefenbrunner *Cortaccia (Bz)*		
• "Turmhof" Sauvignon blanc d.o.c.	*2022*	*36,00*
Pfitscher - *Montagna (Bz)*		
• "Langfeld" Pinot Bianco d.o.c.	*2021*	*26,00*
KÖfererhof *(Bz)*		
• Riesling d.o.c.	*2019*	*40,00*

Friuli Venezia Giulia

Denominazione	Annata	Euro
Vie di Romans – *Mariano del Friuli (Go)*		
• "Piere" da uve Sauvignon Blanc	*2022*	*46,00*
• "Vie di Romans" da Uve Chardonnay -barrique-	*2022*	*48,00*
Bastianich – *Cividale del Friuli*		
• Ribolla Gialla collio d.o.c.	*2025*	*29,00*
• " Vespa " bianco collio da uve Chardonnay,Sauvignon e Picolit	*2017*	*42,00*
• " Plus" Friulano d.o.c. cru da singola vigna di 70 anni	*2019*	*55,00*
Ronco dei Tassi - *Cormons (Go)*		
• Sauvignon d.o.c.	*2021*	*26,00*
• Pinot Grigio d.o.c.	*2021*	*26,00*
• " Fosarin" Collio Bianco d.o.c. da uve Tocai,Malvasia e Pinot Bianco	*2015*	*35,00*
Gradis' Ciutta *di Robert Princic*– *San Floriano del Collio(Go)*		
• Ribolla Gialla collio d.o.c.	*2025*	*28,00*
Primosic - *Capriva del Friuli (Go)*		
Pinot Grigio macerato orange -collezione Skin		*48,00*
Friulano macerato orange -collezione Skin		*48,00*
Radikon - *Oslavia (Go)*		
" Oslavije " da uve Ribolla e Malvasia bottiglia da Lt. 0,50	*2019*	*48,00*
" Jakot " da Uve Tokaj bottiglia da Lt. 0,50	*2011*	*45,00*

Toscana

Panizzi – *San Gimignano (Si)*

• Vernaccia di S. Gimignano d.o.c.g	*2024*	*25,00*
• Vernaccia di S. Gimignano d.o.c.g. Riserva	*2020*	*46,00*

Tenuta Meraviglia - *Castagneto Carducci (Li)*

• "Botro dei Fichi" Vermentino di Bolgheri d.o.c.	*2024*	*30,00*

Campo alle Comete - *Castagneto Carducci (Li)*

• "Strabilio" Bolgheri Bianco d.o.c. da uve Vermentino e Sauvignon Blanc	*2024*	*35,00*

Casadei - *Suvereto (Li)*

" Ansonaco " da uva Ansonica in purezza Invecchiato in Anfora	*2021*	*30,00*

Fertuna - *Gavorrano*

• "Droppello" bianco da uve Sangiovese in purezza	*2022*	*30,00*
Vermentino Orange	*2023*	*30,00*

Umbria

Castello della Sala - *Marchesi Antinori L. e P.*

• Conte della Vipera da uve Sauvignon blanc e Chardonnay	*2023*	*40,00*
• Cervaro della Sala i.g.t. da uve Chardonnay e Grechetto	*2023*	*85,00*

Marche e Abruzzo

Fattoria S.Lorenzo – *Montecarotto (An)*

"Campo delle Oche" Verdicchio Superiore Riserva	*2014*	*36,00*

Emidio Pepe - *Torano Nuovo (Te)*

Trebbiano d'Abruzzo bianco d.o.c.	*2022*	*75,00*

Sardegna

Argiolas - *Serdiana (Ca)*

• " Is Argiolas " Vermentino d.o.c.	*2022*	*30,00*

Dettori - *Sennori*

• " Renosu" bianco da uve Vermentino e Moscato di Sennori	*27,00*

Vino Rosato

Denominazione	Annata	Euro
Le Ripalte *– Capoliveri (Elba)*		
• Rosato di Toscana i.g.t. da uva Aleatico 100%	*2024*	*28,00*
• Spumante Brut Rosè da uva Aleatico 100%		*30,00*
Acquabona *– Portoferraio (Elba)*		
• Rosato dell'Elba D.o.c. da uve Sangiovese e Syrah	*2024*	*22,00*
Panizzi *– San Gimignano (Si)*		
"Ceraso" Rosè da uve Sangiovese	*2024*	*23,00*
Franz Haas *Montagna(Bz)*		
• Pinot Nero Rosè vino delle Dolomiti igt	*2024*	*37,00*
Muri-Gries *Bolzano (Bz)*		
• Lagrein Kretzer Rosè d.o.c.	*2024*	*28,00*
Terrazze dell'Etna *- Randazzo(Ct)*		
Spumante Brut Rosè da uve Nerello mascalese		*44,00*
Kriter *- Borgogna*		
• "Kriter Rosè " Vin Mousseux uve Pinot Nero, Chardonnay e Gamay		*30,00*
Louis Loron *- Borgogna*		
• Cremant de Bourgogne Rosè uve Pinot Nero, e Gamay		*35,00*

Isola d'Elba

Vino Rosso

Denominazione	Annata	Euro
Acquabona - *Portoferraio*		
• "Le Cote" Elba Rosso d.o.c. Sangiovese e Merlot	*2023*	*25,00*
• "Camillo Bianchi" Elba Rosso Riserva D.o.c.	*2019*	*40,00*
• " Voltraio" Rosso i.g.t. da uva Syrah e Merlot	*2020*	*45,00*
Cecilia - *Loc. la Pila - Marina di Campo*		
• Elba Rosso d.o.c.	*2024*	*24,00*
• " Oglasa" da uve Syrah 100%	*2022*	*44,00*
La Faccenda - *Capoliveri*		
• "Efebo" Elba Rosso doc	*2025*	*24,00*
• "Giasone" Elba rosso Riserva da uve Sangiovese,Syrah, cabernet e merlot	*2019*	*40,00*
Montefabbrello - *Schiopparello (Portoferraio)*		
• "Poggio Le Lenze" Elba Rosso d.o.c. Biologico Sangiovese 90% e Merlot	*2025*	*25,00*
• "Sussurro del Vignaiolo" i.g.t. Biologico da uve Merlot 85%, Sangiovese 15%	*2023*	*40,00*
Az.Zega - *Marciana loc. Costarella*		
• " Zega" Elba rosso d.o.c. da uve Sangiovese e Merlot	*2023*	*23,00*
Az.La Chiusa - *Portoferraio loc. Magazzini*		
• " Ginevra " Elba rosso Riserva d.o.c. da uve Sangiovese	*2020*	*36,00*

Piemonte

Denominazione	Annata	Euro
Gaja - *Barbaresco (Cn)*		
• Barbaresco d.o.c.g.	*2007*	*350,00*
Giacomo Fenocchio - *Castiglione Falletto (Cn)*		
• Dolcetto d.o.c.	*2021*	*26,00*
• Barolo D.o.c.g. Bussia	*2019*	*85,00*
Luigi **Pira** - *Serralunga d'Alba (Cn)*		
• Nebbiolo d.o.c.g.	*2023*	*31,00*
• Barolo Serralunga	*2022*	*60,00*

Trentino -Alto Adige

Franz Haas *Montagna(Bz)*		
• Pinot Nero d.o.c.	*2023*	*45,00*
• "Sofi" rosso delle dolomiti igt da uve Lagrein e merlot	*2023*	*24,00*
Tiefenbrunner *Cortaccia (Bz)*		
• "Turmhof" Pinot Nero d.o.c.	*2022*	*36,00*
Pfitscher - *Montagna (Bz)*		
• "Fuchsleiten" Pinot Nero d.o.c.	*2022*	*36,00*
• " Matan " Pinot Nero Riserva d.o.c.	*2020*	*65,00*

Friuli

Bastianich - *Cordignano*

- Schioppettino d.o.c. — *2023* — *28,00*

Bressan *Mastri Vinai – Farra d'Isonzo*

- Schioppettino — *2016* — *70,00*

Ronco dei Tassi - *Cormons (Go)*

- "Cjarandon" Collio rosso d.o.c. da uve Merlot e Cabernet sauvignon — *202* — *38,00*

Radikon - *Oslavia (Go)*

- "Pop" vino rosso da uve Merlot e Cabernet sauvignon — *2024* — *34,00*

Veneto

Speri – *Valpolicella (Vr)*

- Amarone della Valpolicella d.o.c.g. Vigneto S.Urbano — *2016* — *80,00*

Zenato – *Valpolicella (Vr)*

- Ripasso della Valpolicella d.o.c. — *2020* — *48,00*
- Amarone della Valpolicella d.o.c.g. — *2018* — *76,00*

Pieropan – *Soave (Vr)*

- "Ruberpan" Valpolicella Superiore d.o.c. — *2022* — *33,00*

Emilia Romagna

Az. **Rinaldini** – *Calerno di S.Ilario d'Enza (Re)*

- "Vecchio Moro" Lambrusco i.g.t. da uve Lambrusco Grasparossa e Salamino — *22,00*

San Patrignano – *Coriano (Rn)*

- " Montepirolo " Colli di Rimini Cabernet d.o.c.g. — *2003* — *36,00*

La Stoppa - *Rivergaro (Pc)*

- " Macchiona " da uva Barbera e Bonarda — *2011* — *36,00*

Toscana

- Montalcino -

Talenti - *Montalcino (Si)*

• Rosso di Montalcino d.o.c.g.	*2023*	*31,00*
• Brunello di Montalcino d.o.c.g.	*2019*	*70,00*

Mastrojanni - *Montalcino (Si)*

• Rosso di Montalcino d.o.c.g.	*2024*	*40,00*
• Brunello di Montalcino d.o.c.g.	*2019*	*82,00*

Agostina Pieri - *Montalcino (Si)*

• Rosso di Montalcino docg	*2022*	*31,00*

Il Paradiso di Manfredi - *Montalcino (Si)*

Brunello di Montalcino d.o.c.g.	*2018*	*185,00*

- Morellino di Scansano -

Mantellassi - *loc. Magliano (Gr)*

• " Mentore" Morellino di Scansano d.o.c.g.	*2024*	*23,00*

Podere 414 - *loc. (Gr)*

• "414" Morellino di Scansano d.o.c.g.	*2022*	*32,00*

Az. I Lecci - *loc. Perazzeta (Gr)*

• " Fonte Tinta" Morellino di Scansano d.o.c.g.	*2024*	*25,00*

Col di Bacche - *loc.Cupi(Gr)*

• "Cupinero" rosso igt da sole uve Merlot	*2018*	*42,00*

Poggio Argentiera - *(Gr)*

• "Bellamarsilia" morellino di scansano d.o.c.g.	*2024*	*25,00*
• Ciliegiolo	*2024*	*22,00*

- Bolgheri -

Denominazione	Annata	Euro
Tenuta S.Guido - *Marchesi Incisa della Rocchetta* - *Bolgheri (Li)*		
• " Sassicaia " Bolgheri rosso superiore d.o.c. Annate disponibili -08 -03-11-12-18-19	2021	320,00
•	2020	280,00
•	2015	450,00
•	2016	400,00
Le Macchiole - *Bolgheri (Li)*		
• Bolgheri Rosso d.o.c. Merlot,Syrah e Cabernet	2024	37,50
• "Paleo" Bolgheri Rosso i.g.t. da uve Cabernet Franc 100%	2022	165,00
Micheletti- *Castagneto Carducci Li)*		
• "Dalleo" Rosso di Bolgheri d.o.c. Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit verdot	2023	30,00
• "Guardione" Bolgheri Superiore d.o.c. da Uve Cabernet S. e F.	2022	50,00
• "Poggio Matto" Bolgheri Superiore d.o.c. da Uve Merlot	2022	50,00
Tenuta **Le Colonne**- *Castagneto Carducci Li)*		
• Bolgheri Rosso d.o.c. 50% Merlot, 30% Petit Verdot, 20% Cabernet F.	2023	30,00
• Bolgheri Superiore d.o.c. Cabernet sauvignon 70% Cab. Franc 30%	2021	65,00
Campo alle Comete - *Castagneto Carducci (Li)*		
• "Stupore" Bolgheri rosso d.o.c. da uve Cabernet Sauvignon,Merlot e Cabernet Franc	2024	35,00
Tenuta **Meraviglia** - *Castagneto Carducci(Li)*		
• Bolgheri Rosso da uve 100% Cabernet Franc	2023	40,00
Az.agr. Imperiale- *Castagneto Carducci Li)*		
• " Scapestrato" rosso da uve Merlot 60%, Cabernet franc 20%, Cabernet sauvignon 20%	2023	30,00
• "Imperfetto" rosso da uve 100% Cabernet Sauvignon	2020	46,00
Castello del Terriccio - *Castellina marittima (Pi)*		
• " Tassinaia" i.g.t. da uve Cabernet Sauvignon e Merlot	2022	55,00

- Montepulciano -

Salcheto - *Montepulciano (Si)*		
Nobile di Montepulciano d.o.c.g.	2018	30,00
"Biskero" Chianti colli senesi d.o.c.g. - vino della casa -	2024	15,00

Denominazione	- Suvereto -	Annata	Euro

Tua Rita - *Suvereto (Li)*

• "Rosso dei Notri" rosso igt da uve Cabernet,Merlot e Syrah	*2023*	*28,00*
• " Perlato del Bosco " rosso i.g.t. da uve Sangiovese 100%	*2022*	*46,00*
• "Giusto di Notri" da uve 80% Cabernet sauvignon, 20% merlot	*2022*	*125,00*
• " Redigaffi " da uve Merlot in purezza 100%	*2019*	*370,00*

Petra – *Suvereto (Li)*

• "Hebo" da uve Cabernet Sauvignon,Merlot e Sangiovese	*2022*	*27,00*
• "Quercegobbe" i.g.t. da sole uve Merlot	*2022*	*42,00*
• "Alto" igt. da sole uve Sangiovese	*2021*	*40,00*
• "Potenti" da sole uve Cabernet S.	*2022*	*40,00*
• " Petra" Riserva rosso Val di Cornia Riserva Cabernet Sauvignon e Merlot	*2021*	*82,00*

Casadei - *Suvereto (Li)*

• "Sogno Mediterraneo" da uva Syrah	*2020*	*30,00*
• " Syrah " da uva Syrah in purezza Invecchiato in Anfora	*2021*	*35,00*

- Altre zone della Toscana -

Podere Còncori - *Gallicano (Lu)*

• " Melograno " da uva Syrah e Ciliegiolo	*2020*	*35,00*
• "Vigna Piezza" da uva Syrah 100%	*2018*	*45,00*

Tenuta La Macchia - *Montescudaio(Pi)*

"Scutum" rosso Toscano Bio da Uve 40% Cabernet sauvignon 30% Petit Verdot e 30% Merlot	*2018*	*27,00*

Podere Pellicciano - *S.Miniato (Pi)*

• " Tricche " Toscana i.g.t. da uve Cabernet sauvignon,Sangiovese	*2019*	*28,00*
• "Colorino" i.g.t. da uve Colorino in purezza	*2018*	*44,00*

Ampeleia - *Roccatederighi (Gr)*

Alicante rosso i.g.t. da uve Alicante nero 100%	*2017*	*35,00*

Salustri - *Cinigiano (Si)*

• "Numero 2" Ciliegiolo rosso igt da sole uve ciliegiolo	*2024*	*25,00*

Denominazione		Annata	Euro

- Chianti -

Querciabella - *Greve in Chianti (Fi)*

• Chianti Classico d.o.c.g. Sangiovese	*2020*	*46,00*
• " Palafreno " rosso i.g.t. da uve Merlot in purezza	*2017*	*175,00*

Antinori Marchesi L e P. - *San Casciano V.P. - Firenze*

• "Peppoli" Chianti Classico D.o.c.g	*2021*	*31,00*
• " Villa Antinori" Chianti Classico Riserva d.o.c.g.	*2022*	*40,00*
• "Marchese Antinori"Chianti Classico Riserva Tenuta Tignanello	*2022*	*50,00*
• " Tignanello " rosso i.g.t. Sangiovese — Cabernet	*2021*	*155,00*

Isole e Olena - *Barberino V.Elsa (Fi)*

• Chianti Classico d.o.c.g.	*2021*	*40,00*
• " Cepparello " rosso i.g.t. da uve Sangiovese	*2020*	*150,00*

Badia a Coltibuono - *Gaiole in Chianti(Si)*

• Chianti Classico d.o.c.g. - vino Bio -	*2021*	*33,00*
• "Cultus" Chianti Classico Riserva d.o.c.g.- vino Bio -	*2017*	*50,00*

Dievole - *Castelnuovo Berardenga (Si)*

• Chianti Classico d.o.c.g. - vino Bio -	*2023*	*30,00*
• "Novecento" Chianti Classico Riserva d.o.c.g.- vino Bio -	*2022*	*48,00*

Castello del Trebbio - *Pontassieve (Fi)*

Chianti Superiore d.o.c.g.	*2022*	*25,00*

Bibi Graetz - *Pontassieve (Fi)*

• Soffocone di Vincigliata da uve Sangiovese 100%	*2023*	*56,00*

- Carmignano -

Capezzana - *Carmignano (Po)*

• Barco Reale di Carmignano d.o.c.g. da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Canaiolo	*2022*	*24,00*
• "Villa di Capezzana" Carmignano d.o.c.g. da uve Sangiovese, Cabernet S.	*2021*	*36,00*
" Ghiaie dell Furba" rosso igt da uve Merlot,Cabernet S. e Syrah	*2021*	*70,00*

Denominazione	Annata	Euro

Lazio

Damiano Ciolli - *Olevano Romano(Rm)*

Esaurito • ~~"Silene" Cesanese di Olevano Romano d.o.c.~~ *2017* *25,00*
da uve Cesanese di Affile 100%

Abruzzo

Villa Medoro - *Atri (Te)*

- " Adrano " Montepulciano d'Abruzzo d.o.c.g. *2015* *42,00*

Emidio Pepe - *Torano Nuovo (Te)*

Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. *2023* *110,00*

Basilicata

Basilisco - *Barile (Pz)*

- Aglianico del Vulture Superiore d.o.c.g. *2019* *50,00*
  Dai vigneti a 550 mt sul Vulcano Vulture -Vino Bio-

Puglia

Tormaresca - *Minervino Murge (Ba)*

- "Fichimori" da uva Negramaro da servire freddo *2024* *22,00*

Gianfranco Fino - *Manduria (Ta)*

- "ES" Primitivo del salento igt *2022* *80,00*

Sicilia

Arianna Occhipinti - *Vittoria (Ag)*

"SP 68" Rosso da uve Frappato di Vittoria e Nero d'Avola *2023* *32,00*

Gulfi - *Chiaramonte gulfi (Rg)*

- Cerasuolo di Vittoria docg da uve Frappato e Nero d'avola *2021* *35,00*

Terrazze dell'Etna - *Randazzo(Ct)*

- "Carusu" Etna rosso doc da uve Nerello mascalese e nerello cappuccio *2022* *30,00*

Spumante Brut Rosè da uve Nerello mascalese *44,00*

Sardegna

Argiolas - *Serdiana (Ca)*

- " Costera " Cannonau d.o.c da uve Cannonau,Carignano e Bovale Sardo *2020* *29,00*

Vini dal Mondo

Denominazione	Annata	Euro

Francia

Bianchi

Landrat & Guyollot - *Pouilly sur loire - Val de Loire*

- " La Rambarde" Pouilly Fumè — *2017* — *36,00*

Jean Paul Droin - *Chablis*

- " Chablis" Appelletion Chablis Controlèe — *2014* — *40,00*

Hugel - *Alsace*

- Riesling Classic — *2018* — *34,00*

Domaine **Andrè Vatan**- *Verdigny (Loira)*

- "Les Charmes" Sancerre a.s.c. — *2019* — *35,00*

Etienne Suzzoni- *Corsica*

- "Culombu" corse Calvi aoc da uve Vermentino Corso — *2023* — *35,00*

Rossi

Domaine **Barons de Rothschild Lafite** - *Bordeaux*

- "Les Legendes" Medoc Rouge A.M.C. da uve Cabernet Sauvignon e Merlot — *2020* — *33,00*

Dampt - Freres - *Bourgogne*

- "Chevalier d'Eon" Bourgogne Pinot Nero — *2022* — *36,00*

Germania

Dr. Fischer - *Mosella*

- Riesling Saarburger Trocken — *2016* — *34,00*

Immich - Batterieberg - *Mosella*

- "C.A.I." Riesling Kabinett Trocken — *2020* — *33,00*

Slovenia

Verus vinogradi – *Slovenia* -

- " Renski Rizling " da uve Riesling — *2022* — *30,00*

Australia

Penfolds - *Nuriootpa - South Australia*

- " Thomas Hyland " da uve Shiraz — *2004* — *28,00*

Vini Naturali

Vini non trattati con sostanze chimiche, nè in vigna nè in cantina,
per ottenere un'assoluta naturalezza e tipicità territoriale del prodotto,
nel rispetto della Natura.

- Alcuni di questi bianchi sono rinfrescati al momento del servizio. -

Bianco

Radikon - *Oslavia (Go)*

- " Oslavije " da uve Ribolla e Malvasia bottiglia da Lt. 0,50 — *2019* — *48,00*
- " Jakot " da Uve Tokaj bottiglia da Lt. 0,50 — *2009* — *45,00*

Bressan *Mastri Vinai - Farra d'Isonzo*

- ~~Carat~~ — *2011* — *36,00*

Tenuta Fertuna - *Gavorrano (Gr)*

- Vermentino Orange — *2023* — *30,00*

Altura *Famiglia Carfagna - Isola del Giglio (Gr)*

Esaurito
- ~~Ansonaco dell'isola del Giglio~~ — *2014* — *45,00*

Casadei - *Suvereto (Li)*

- " Ansonaco " da uva Ansonica in purezza Invecchiato in Anfora — *2021* — *30,00*

Emidio Pepe - *Torano Nuovo (Te)*

- Trebbiano d'Abruzzo bianco d.o.c. — *2022* — *75,00*

Fattoria S.Lorenzo – *Montecarotto(An)*

- "Campo delle Oche" Verdicchio di Jesi Classico Riserva — *2014* — *35,00*

Dettori - *Sennori*

- " Renosu" bianco da uve Vermentino e Moscato di Sennori — *25,00*

Primosic - *Capriva del Friuli (Go)*

- Pinot Grigio macerato orange -collezione Skin — *48,00*
- Friulano macerato orange -collezione Skin — *48,00*

Vini Naturali

Rosso

Bressan *Mastri Vinai – Farra d'Isonzo*

• Schioppettino	*2016*	*70,00*

Castello di Lispida – *Monselice (Padova)*

• Terraforte	*2001*	*30,00*

La Stoppa – *Rivergaro (Pc)*

• " Macchiona " da uva Barbera e Bonarda	*2011*	*35,00*

Podere Còncori - *Gallicano (Lu)*

• " Melograno " da uva Syrah e Ciliegiolo	*2020*	*35,00*
• "Vigna Piezza" da uva Syrah 100%	*2018*	*45,00*

Casadei - *Suvereto (Li)*

• "Sogno Mediterraneo" da uva Syrah	*2020*	*30,00*
• " Syrah " da uva Syrah in purezza Invecchiato in Anfora	*2021*	*35,00*

Tenuta **La Macchia** - *Montescudaio(Pi)*

• "Scutum" rosso Toscano Bio da Uve 40% Cabernet sauvignon 30% Petit Verdot e 30% Merlot	*2018*	*27,00*

Senza Rete - *progetto Agricoltura*

• "Senza Rete" rosso costa toscana i.g.t. da uve Ciliegiolo	*2021*	*33,00*

Il Paradiso di Manfredi - *Montalcino (Si)*

• Brunello di Montalcino d.o.c.g.	*2018*	*185,00*

Altura *Famiglia Carfagna* – *Isola del Giglio (Gr)*

• Rosso dell'isola del Giglio	*2008*	*50,00*

Emidio Pepe – *Torano Nuovo (Te)*

In arrivo • ~~Montepulciano d'Abruzzo rosso d.o.c.~~	*2020*	*80,00*

Birra

Nastro Azzurro *Peroni- Italia*	Cl. 33	*5,00*
Franziskaner - *Germania*	Cl. 50	*8,00*

- Birra dell' Elba -

Birra Artigianale ,naturale, non filtrata, non pastorizzata e senza conservanti

" MaestrAle"	Birra di corpo leggero e dissetante Si adatta al pesce ed alle carni bianche	*Bott. cl.33*	*7,00*
" La Caldarrosta" Birra alle Castagne	prodotta con farina e miele di Castagne corposa e persistente si adatta alle carni rosse alla griglia e si abbina molto bene al cinghiale	*Bott. cl.33*	*7,50*
" Ripa Bianca"	birra leggera,fresca e dissetante Si ispira alle birre blanche belghe è aromatizzata con scorze d'arancia coriandolo e zenzero. si adatta al pesce, è ottima da aperitivo.	*Bott. cl.33*	*7,50*

Birra Senza Glutine

" Wild Rowing" Birra dell'Elba Senza Glutine	Bott. Cl. 50	*8,00*