



MAMA ENOTECA

Presentazione

La carta che avete tra le mani rappresenta un viaggio attraverso territori, storie e passioni che nascono dalla terra e si trasformano in emozioni in bottiglia. Ogni vino qui presente è stato scelto con cura per raccontare l'eccellenza delle cantine, il rispetto delle tradizioni e la creatività che contraddistingue l'enologia moderna.

Vi invitiamo a esplorare con curiosità, lasciandovi guidare dai profumi, dai sapori e dalle sensazioni che ogni calice saprà regalarvi. La nostra enoteca è un luogo d'incontro tra culture, palati e persone, e siamo lieti di accompagnarvi in questo percorso sensoriale unico.

La nostra carta dei vini vuole essere un omaggio alla ricchezza e alla diversità dell'Italia. Abbiamo scelto di dare spazio a ogni regione, a ogni territorio, evidenziando i vitigni autoctoni che rappresentano il cuore della nostra tradizione vinicola, e quelle piccole "perle rare" che spesso sfuggono all'attenzione di chi non è un esperto del settore. Non dimentichiamo, però, anche i vitigni alloctoni¹ o internazionali, che qui vengono valorizzati come "spremute di territorio", un'esclusiva interpretazione ed espressione delle terre che li ospitano.

Salute e buon viaggio tra i vigneti del gusto!

(1) I vitigni alloctoni sono varietà di uva che non sono originarie del territorio in cui vengono coltivate, ma sono state introdotte da altre regioni o paesi. Queste varietà, sebbene "estranee" alla tradizione locale, si sono spesso adattate bene al nuovo ambiente, dando origine a interpretazioni uniche legate alle caratteristiche del territorio in cui crescono. Ad esempio, il Merlot e il Cabernet Sauvignon sono vitigni originari della Francia, ma vengono coltivati con successo in molte regioni italiane, dove acquisiscono sfumature e peculiarità diverse grazie al clima, al suolo e alle tecniche locali. Sono spesso apprezzati per la loro capacità di arricchire l'offerta enologica di un territorio, portando innovazione senza necessariamente oscurare i vitigni autoctoni tradizionali.



Spumanti

Metodo Charmat



Prosecco di Treviso SILKY

Prosecco 100%

DOC

Collalto

11,5%

€ 12,00

Malafemmena Rosè Brut

Aglianico 100%

VSQ

Telaro

13%

€ 12,00

Spumante Rosè Brut

*Blend di 6 varietà di uve a bacca rossa:
Cabernet Sauvignon, Montepulciano,
Sagrantini, Sangiovese e altre autoctone*

IGT

Foss Marai

11,5%

€ 15,00

Undici Prosecco di Treviso

Extra Dry

Glera 100%

DOC

Bosco del Merlo

11%

€ 12,00

Ademar

Chardonnay 100%

-

Patri

12%

€ 12,00

Masottina Calmaggione Extra

Dry

Glera 100%

DOC

Masottina

11%

€ 12,00

Metodo Classico

Franciacorta Extra Brut Chardonnay 70% Pinot Noir 30%	DOCG	Camossi	12%	€ 26,00
Franciacorta Satèn Chardonnay 100%	DOCG	Antica Fratta	13%	€ 29,00
Franciacorta Rosè Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%	DOCG	Antica Fratta	12,5%	€ 32,00
Franciacorta Cuvè Prestige Chardonnay 75%, Pinot Noir 15%, Pinot Blanc 10%	DOCG	Cà Del Bosco	12,5%	€ 37,00
Maximum Blanc de Blancs Chardonnay 100%	Trento DOC	Ferrari	12,5%	€ 30,00
Maximum Rosé Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%	Trento DOC	Ferrari	12,5%	€ 35,00
Ferrari Perlè Chardonnay 100%	Trento DOC	Ferrari	12,5%	€ 39,00
Spumante Brut Chardonnay 100%	Trento DOC	Cantina d'Isera	12,5%	€ 22,00
Spumante Pas Dosé Cortese 100%		Soldati la Scolca	12,5%	€ 20,00
Kius Bellone 100%	IGT	Marco Carpinetti	12,5%	€ 20,00
Leonia Chardonnay 95% Pinot Noir 5%	Pomino DOC	Marchesi de Frescobaldi	12,5%	€ 25,00
Leonia Pomino Rosè Pinot Noir 100%	Pomino DOC	Marchesi de Frescobaldi	12,5%	€ 35,00
Berlucchi Cuvée 61 Brut Franciacorta Chardonnay 90% Pinot Noir 10%	DOCG	Berlucchi	12,5%	€ 29,00
Spumante Pinot Nero Pas Dosé Pinot Noir 100%	DOC	Franz Hass	12,5%	€ 48,00
Oinoe Brut Pinot Blanc 60%, Chardonnay 40%	-	Cerlioli	12,5%	€ 21,00
Oinoe Nature Rosè Brut Barbera 100%	-	Cerlioli	12,5%	€ 25,00

Clarabella 180 <i>Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%</i>	DOCG	Cascina Clarabella	12,5%	€ 55,00
Passerina Brut Nature <i>Passerina 100%</i>	DOC	Centanni	12,5%	€ 26,00
DUBL Brut II <i>Prev. Greco</i>	-	Feudi di S. Gregorio	12,5%	€ 26,00
Contratto Millesimato Pas Dosè Alta Langa <i>Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%</i>	DOCG	Contratto	12,5%	€ 30,00
Metodo Classico Pas Dosè Limited Edition "140" Alta Langa <i>Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%</i>	DOCG	Contratto	12,5%	€ 55,00
Muratori Franciacorta Brut <i>In prevalenza Chardonnay con aggiunte di Pinot Bianco e Nero</i>	DOCG	Muratori	12,5%	€ 25,00
30 Lune Cuvée Nature <i>Chardonnay 80% Pinot Noir 20%,</i>	DOCG	Nicola Gatta	12,5%	€ 35,00
Franciacorta EB Blanc de Blancs <i>Chardonnay 100%,</i>	DOCG	Caruna	12,5%	€ 30,00
Luogo d'Agosto Extra Brut Oltrepò Pavese <i>Pinot Noir 100%</i>	DOCG	Brandolini	12,5%	€ 29,00
Note d'Agosto Rosè Extra Brut Oltrepò Pavese <i>Pinot Noir 100%</i>	DOCG	Brandolini	12,5%	€ 30,00
I Ger Pas Dosè Oltrepò Pavese <i>Pinot Noir 100%</i>	DOCG	Brandolini	12,5%	€ 50,00
Danger 380 Volts Repubblica Ceca TRIPLE A Metodo Ancestrale <i>Muller Turgau 70%, Neuburger 20% Muscat (Moravian Muscat / Muscat Blanc) 10%</i>		Milan Nastarec	11-13%	€ 36,00

Champagne & Cremant

Laurent-Perrier Brut <i>Chardonnay 50%, Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 15%</i>	AOC	Laurent-Perrier	12%	€ 48,00
Brut Experience Pr. Cru <i>Chardonnay 100%</i>	AOC	André Jaquart	12,5%	€ 59,00
Rosè Experience Extra Brut <i>Chardonnay 80%, Pinot Noir 20%</i>	AOC	André Jaquart	12,5%	€ 65,00
Brut Collection 245 <i>Chardonnay 41%, Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 24%</i>	AOC	Louis Roederer	12%	€ 65,00
Rosè Brut <i>Principalmente Pinot Noir con aggiunte di Chardonnay e Pinot Meunier</i>	AOC	Louis Roederer	12,5%	€ 115,00
Brigandant Blanc de Noirs <i>Pinot Noir 100%</i>	AOC	R. Brigandant & Fils	12,5%	€ 42,00
Cremant de Loire <i>Chenin Blanc con piccole percentuali di Chardonnay e Cabernet Franc</i>	AOC	Bouvet- Ladubay /Langlois- Chateau	12,5%	€ 18,00
Giulio Ferrari Riserva del fondatore <i>Chardonnay 100%</i>	DOC	Ferrari	12,5%	€ 209,00
Cremant de Bourgone Blanc <i>Principalmente Chardonnay e Pinot Noir con aggiunte di Aligoté e Gamay</i>	AOC	Louis Bouyillot, Veuve Ambal e Domanine Chanson	12%	€ 25,00
Bollinger Special Cuvée Brut <i>Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%</i>	AOC	Bollinger	12%	€ 89,00
Perrier-Jouët Grand Brut <i>Pinot Noir 40%, Chardonnay 20%, Pinot Meunier 40%</i>	AOC	Perrier-Jouët	12%	€ 89,00
Dom Pérignon Vintage <i>Blend di Pinot Noir e Chardonnay</i>	AOC	Dom Pérignon	12,5%	Su richiesta
Pol Roger Brut Reserve <i>Blend di Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	AOC	Pol Roger	12,5%	€ 60,00

Bollicine Formato Magnum (1,5Lt)

<i>Prosecco di Conegliano Sup.</i> <i>Prosecco 100%</i>	DOCG	Conte Collalto	11%	<i>€35,00</i>
<i>Franciacorta Saten</i> <i>Chardonnay 90%, Pinot Noir 10%</i>	DOCG	Antica Fratta	13%	<i>€ 48,00</i>
<i>Maximum Blanc de Blancs</i> <i>Chardonnay 100%</i>	Trento DOC	Ferrari	12,5%	<i>€ 59,00</i>
<i>Ferrari Perlè Millesimato</i> <i>Chardonnay 100%</i>	Trento DOC	Ferrari	12,5%	<i>€ 85,00</i>
<i>Freccianera Nature Millesimato Pas Dosé</i> <i>Chardonnay e Pinot Noir</i>	DOCG	Berlucchi	12,5%	<i>€ 75,00</i>
<i>Freccianera Nature Millesimato Pas Dosé</i> <i>Chardonnay e Pinot Noir</i>	DOCG	Berlucchi	12,5%	<i>€ 75,00</i>
<i>Oinoe Zero Nature Rosè</i> <i>Barbera 100%</i>	-	Cerioli	12,5%	<i>€ 54,00</i>



Vini Bianchi



Valle d'Aosta

Les Crêtes Petit Arvine

Petite Arvine 100%

2024

DOP

Les Crêtes

13%

€ 18,00

Piemonte

Timorasso Derthona

Timorasso 100%

2022

DOC

Walter Massa

13,5%

€ 24,00

Hérzu 75

Riesling Renano 100%

2023

DOC

Germano Ettore

13%

€ 27,00

Langhe Arneis Blangé

Arneis 100%

2024

DOC

Ceretto

13%

€ 27,00

Roero Arneis

Arneis 100%

2023

DOCG

Poderi Gianni
Gagliardo

13,5%

€ 20,00

Arneis

Arneis 100%

DOCG

Angelo Negro

13,5%

€ 20,00

Liguria

Cinque Terre

Bosco, Albarola e Vermentino

2021

DOC

Forlini Cappellini

13%

€ 42,00

Vio Biologico Marenè

Pigato 100%

2023

DOC

Bio Vio

13,5%

€ 20,00

Vermentino dei Colli di Luni

Et. Nera

Vermentino 100%

DOC

Lunae

13%

€ 24,00

Lombardia

Monsupello Germogli Vivace

Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%

2023

DOC

Monsupello

12%

€ 11,00

Cà dei Frati Lugana <i>Turbiana 100%,</i>	2023	DOC	Cà dei Frati	13%	€ 15,00
I Pra – Riesling Oltrepò Pavese <i>Riesling Renano 100%</i>		IGT	Brandolini	14%	€ 21,00
Il Bardughino – Malvasia Oltrepò Pavese <i>Malvasia di Candia Aromatica 100%</i>		IGT	Brandolini	13%	€ 14,00
Tanta Roba BIO <i>Blend di Timorasso e Cortese</i>		IGT	Tenuta Fornace	12,5%	€ 19,00
Erbaluce di Galuso <i>Erbaluce 100%</i>		DOCG	Andromeda	12,5%	€ 18,00
Timorasso Colli Tortonesi Gocce di Luce <i>Timorasso 100%</i>		DOC	Tenuta Fornace	14%	€ 27,00
Timorasso Derthona dei Colli Tortonesi <i>Timorasso 100%</i>		DOC	La Spinetta	13%	€ 28,00
Zio Timo e Zio Pino <i>Blend di Pinot Nero vinificato in bianco e Timorasso</i>		IGT	Tenuta Fornace	12,5%	€ 20,00

Trentino Alto Adige

Selida Gewürztraminer <i>Gewürztraminer 100%,</i>	2023	DOC	Tramin	14%	€ 13,00
Müller Thurgau <i>Müller Thurgau 100%,</i>	2023	DOC	Tramin	12,5%	€ 14,00
Nussbaumer Gewürztraminer <i>Gewürztraminer 100%</i>	2022	DOC	Tramin	15%	€ 33,00
Terlano Terlaner <i>Pinot Blanc 60%, Chardonnay 30% Sauvignon Blanc 10%</i>	2023	DOC	Terlano	13,5%	€ 20,00
Vorberg pinot bianco riserva <i>Pinot Blanc 100% (12L+12B)</i>	2021	DOC	Terlano	14%	€ 33,00
Gewürztraminer <i>Gewürztraminer 100%</i>	2024	DOC	Terlano	14%	€ 21,00

Abbazia di Novacella Sauvignon <i>Sauvignon 100%</i>	2024	DOC	Abbazia di Novacella	13%	€ 15,00
Kerner <i>Kerner 100%</i>	2022	DOC	Manni Nössing	14%	€ 22,00
Tramin T <i>Chardonnay 65%, Pinot Blanc, Sauvignon, Riesling (35%)</i>	2023	IGT	Tramin	12,5%	€ 12,00
Vette Sauvignon Blanc <i>Sauvignon Blanc 100%</i>	2024	IGT	Tenuta San Leonardo	12,5%	€ 16,00
Gewürztraminer <i>Gewürztraminer 100%</i>	2023	DOC	Elena Walch	14%	€ 25,00
Sauvignon <i>Sauvignon Blanc 100%</i>	2023	DOC	Elena Walch	13%	€ 23,00
Pinot Grigio Alto Adige <i>Pinot Grigio 100%</i>	2023	DOC	Kettmeir	13,5%	€ 16,00
Aristos Riesling <i>Riesling 100% (breve legno)</i>	2022	DOC	Eisaktal Valle Isarco	13,5%	€ 22,00

Friuli Venezia Giulia

Ermacora Friulano <i>Friulano 100%</i>	2023	DOC	Ermacora	13,5%	€ 14,00
Ermacora Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli <i>Pinot Gris 100%</i>	2023	DOC	Ermacora	13%	€ 14,00
Ronco delle Mele <i>Sauvignon Blanc 100% (breve legno)</i>	2023	DOC	Venica & Venica	13,5%	€ 45,00
Altùris Ribolla IGP Venezia Giulia <i>Ribolla Gialla 100%</i>	2024	IGP	Altùris	12,5%	€ 11,00
Chardonnay Ciampagnis <i>Chardonnay 100%</i>	2022	DOC	Vie di Romans	14,5%	€ 27,00
Sauvignon Collio <i>Sauvignon Blanc 100%</i>	2023	DOC	Livon	12,5%	€ 14,00
Vinnae Ribolla <i>Ribolla Gialla 90%, Riesling Renano 5%, Friulano 5% (6L)</i>	2023	IGT	Jermann	12,5%	€ 22,00

Vintage Tunina <i>Blend di Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istrian e Picolit (passaggio in legno)</i>	2018	IGT	Jermann	13,5%	€ 60,00
Sauvignon <i>Sauvignon Blanc 100%</i>	2024	IGT	Jermann	12,5%	€ 30,00
Pinot Grigio Ramato <i>Pinot Grigio 100%</i>	2023	DOC	Antonutti	13%	€ 13,00
Ribolla Gialla <i>Ribolla Gialla 100%</i>	2023	IGT	Antonutti	13%	€ 11,00
Sauvignon <i>Sauvignon Blanc 100%</i>	2023	DOC	Livio Felluga	13%	€ 28,00
Sharis <i>In prevalenza Chardonnay con aggiunta di Ribolla Gialla</i>	2023	IGT	Livio Felluga	12,5%	€ 18,00

Veneto

Soave Classico <i>Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15% (cemento vetrificato)</i>	2023	DOC	Pieropan	12%	€ 15,00
150 Lison Classico <i>Tai – Friulano 100%</i>	2022	DOCG	Borgo Stajnbach	13%	€ 20,00
Tre Venezie <i>Chardonnay 100% (piccolo passaggio in legno)</i>	2023	IGP	Borgo Stajnbach	13%	€ 18,00
Monte Fiorentine Soave Classico <i>Garganega 90% e Trebbiano di Soave</i>	2022	DOC	Cà Rugate	12,5%	€ 16,00

Emilia Romagna

Come il Vento Sauvignon <i>Sauvignon Blanc 100%</i>	2021	IGT	Poggiarello	13,5%	€ 16,00
---	------	-----	-------------	-------	---------

Toscana

Pomino Bianco <i>Blend Chardonnay & Pinot Blanc (piccolo passaggio in legno)</i>	2024	DOC	Marchesi de' Frescobaldi	12,5%	€ 10,00
--	------	-----	-----------------------------	-------	---------

Ansonica DOC Maremma Toscana Bio <i>Ansonica 100%</i>	2023	DOC	Fattoria di Magliano	12,5%	€ 14,00
---	------	-----	-------------------------	-------	---------

Vivia Le Mortelle <i>Blend Vermentino, Ansonica e Viognier</i>	2023	DOC	Antinori	12,5%	€ 14,00
--	------	-----	----------	-------	---------

Umbria

Orzalume <i>Grechetto 70%, Sauvignon Blanc 30% (5L+4B)</i>	2023	IGT	Castello di Corbara	13%	€ 17,00
--	------	-----	---------------------	-----	---------

Cervaro della Sala <i>Chardonnay 85%, Grechetto 15% (5L)</i>	2023	IGT	Castello della Sala	12,5%	€ 70,00
--	------	-----	---------------------	-------	---------

Vermentino <i>Vermentino 100%</i>	2024	IGT	Lungarotti	12,5%	€ 10,00
---	------	-----	------------	-------	---------

Bramito della Sala <i>Chardonnay 100% (5L)</i>	2022	IGT	Antinori	12,5%	€ 27,00
--	------	-----	----------	-------	---------

Conte della Vipera <i>Sauvignon Blanc 80%, Sèmillon 20% (breve passaggio in legno)</i>	2022	IGT	Antinori	12,5%	€ 35,00
--	------	-----	----------	-------	---------

Farandola <i>Trebbiano Spoletino 100%</i>		IGT	Di Filippo	13,5%	€ 18,00
---	--	-----	------------	-------	---------

Lazio

Enyo- Cori <i>Bellone 100%</i>	2023	DOC	Cincinnato	13,5%	€ 12,00
--	------	-----	------------	-------	---------

Castore <i>Bellone 100%</i>	2024	IGT	Cincinnato	13%	€ 10,00
---------------------------------------	------	-----	------------	-----	---------

Capolemole Bianco <i>Bellone 100%</i>	2023	IGP	Marco Carpineti	13,5%	€ 12,00
---	------	-----	-----------------	-------	---------

Poggio della Costa <i>Grechetto 100%</i>	2023	IGT	Sergio Mottura	14%	€ 18,00
--	------	-----	----------------	-----	---------

La torre di Civitella Bio <i>Grechetto 100% (9L+3B)</i>	2022	IGT	Sergio Mottura	14%	€ 25,00
---	------	-----	----------------	-----	---------

Calanchi di Vaiano <i>Chardonnay 100%</i>	2023	IGT	Paolo e Noemia d’Amico	13,5%	€ 15,00
---	------	-----	---------------------------	-------	---------

Falesia <i>Chardonnay 100% (10L+12B)</i>	2023	IGT	Paolo e Noemia d’Amico	14,5%	€ 16,00
--	------	-----	---------------------------	-------	---------

Agylla <i>Grechetto 100% (8A+8A+3B)</i>	2023	IGT	Paolo e Noemia d'Amico	13,5%	€ 17,00
Abelos Frascati Superiore <i>Malvasia Puntinata 80%, Bombino Bianco 20%</i>	2023	DOCG	De Sanctis	14%	€ 15,00
IX Miglio Bio <i>Blend di Malvasia Puntinata, Malvasia di Candia e Bombino Bianco (2A+4A+3L+6B)</i>	2023	IGT	Riserva della Cascina	12,5%	€ 11,00
Gallieno <i>Malvasia Puntinata 100% (breve passaggio in legno)</i>	2023	IGT	Riserva della Cascina	13%	€ 17,00
Domina <i>Grechetto 100% (breve passaggio in legno)</i>	2022	IGT	Riserva della Cascina	13%	€ 18,00
Conubium <i>Malvasia 100%</i>	2023	IGT	Le Macchie	14%	€ 15,00
Miadimia <i>Blend di Grechetto, Trebbiano, Verdello e Drupeggio, con una piccola percentuale di Chardonnay</i>	2023	IGP	Tenuta La Pazzaglia	12,5%	€ 19,00
G109 Grechetto <i>Grechetto 100%</i>	2023	IGP	Tenuta La Pazzaglia	13%	€ 17,00
Poggio Triale <i>Grechetto 100%</i>	2021	IGP	Tenuta La Pazzaglia	12%	€ 25,00
Villa Santa <i>Passerina 100%</i>		IGT	Giovanni Terenzi	12,5%	€ 15,00
Zerli <i>Passerina 100% (6L+6B)</i>		IGT	Giovanni Terenzi	13%	€ 16,00

Campania

Furore <i>60% Falanghina e 40% Biancolella</i>	2023	DOC	Marisa Cuomo	13,5%	€ 29,90
Falanghina di Roccamonfina <i>Falanghina 85% con una percentuale di Coda di Volpe</i>		IGT	Telaro	12%	€ 10,00
Le Cinque Pietre <i>Greco 100%</i>		IGT	Telaro	13%	€ 14,00

Falanghina di Roccamonfina uva tardiva <i>Falanghina 85% , Sauvignon Blanc 15%</i>		IGT	Telaro	13%	€ 14,00
Fiano <i>Fiano 85%, Falanghina 15%</i>		IGT	Telaro	12,5%	€ 14,00
Tra i due fiumi <i>Pallagrello 100%</i>		IGT	Telaro	13,5%	€ 18,00

Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo <i>Trebbiano 100% (12C+12B)</i>	2021	DOC	Emidio Pepe	12,5%	€ 60,00
Trebbiano “Anima” <i>Trebbiano 100%</i>	2024	DOC	Marammieri	13,5%	€ 14,00
Orange Wine BIO <i>Trebbiano 100%</i>			Cirelli	11%	€ 14,00
Testarossa Passerina <i>Passerina 100%</i>		IGP	Pasetti	13%	€ 15,00
Collecivetta <i>Pecorino 100%</i>		DOP	Pasetti	13%	€ 15,00

Marche

Pecorino <i>Pecorino 100%</i>	2024	DOCG	Centanni	14,5%	€ 15,00
Luzano Verdicchio dei Castelli Di Jesi <i>Verdicchio 100%</i>		DOC	Marotti Campi	13%	€ 12,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Le Vaglie <i>Verdicchio 100%</i>		DOC	Stefano Antonucci	12,5%	€ 18,00
Passerina <i>Passerina 100%</i>		IGT	Stefano Antonucci	12%	€ 15,00
Offida Pecorino <i>Pecorino 100%</i>		DOCG	Stefano Antonucci	13,5%	€ 18,00

Puglia

Maccone Moscato Secco <i>Moscato Bianco100%</i>	2023	IGP	Angiuli Donato	14%	€ 12,00
---	------	-----	----------------	-----	---------

Luna <i>Blend di Malvasia Bianca e Chardonnay</i>	2022	IGP	Conti Zecca	13%	€ 15,00
Tormaresca Chardonnay <i>Chardonnay 100%</i>	2024	IGT	Tormaresca - Antinori	12,5%	€ 12,00
Pietrabianca – Bocca di Lupo <i>Chardonnay 95%, Fiano 5%</i>	2024	DOC	Tormaresca- Antinori	12,5%	€ 22,00
Calabria					
Cirò Bianco Segno <i>Greco Bianco 100%</i>	2023	DOC	Librandi	12,5%	€ 11,00
Bianco Critone <i>Sauvignon Blanc 90%, Chardonnay 10%</i>	2021	IGT	Librandi	12,5%	€ 13,00
Sicilia					
Salina Bianco <i>Inzolia 60%, Catarratto 40%</i>	2023	IGP	Hauner	12,5%	€ 20,00
Mozia <i>Grillo 100%</i>	2023	DOC	Tasca d'Almerita	13,5%	€ 30,00
Nozze d'Oro <i>Inzolia 61%, Sauvignon 39%</i>	2022	DOC	Tasca d'Almerita	13%	€ 28,00
Etna Bianco <i>Carricante 90%, Catarratto 10%</i>	2022	DOC	Palmento Costanzo	12%	€ 23,00
Planeta Chardonnay <i>Chardonnay 100% (12L+12B)</i>	2022	DOC	Planeta	13,5%	€ 35,00
Grillo Acacia <i>Grillo 100% (4L+3A)</i>		DOC	Colosi	13%	€ 12,00
Mar'è <i>Inzolia 50%, Catarratto 50%</i>		IGP	Colosi	12,5%	€ 12,00
Solitario Bianco <i>Chardonnay 100%</i>		DOC	Patri	13%	€ 12,00
Kikè <i>Traminer aromatico 90%, Sauvignon Blanc 10%</i>		IGT	Fina	13,5%	€ 13,00
Taif <i>Zibibbo 100%</i>		IGT	Fina	13,5%	€ 13,00
Kebrilla <i>Grillo 100%</i>		DOC	Fina	13,5%	€ 12,00

Firma del Tempo Grillo 100%		DOC	Fina	13,5%	€ 23,00
Sardegna					
Costamolino Vermentino di Sardegna 100%	2024	DOC	Argiolas	12%	€ 11,00
Vermentino di Gallura Vermentino 100%	2023	DOCG	Piero Mancini	13%	€ 13,00
Karagnanj Vermentino di Gallura 100%	2023	DOCG	Tondini	14%	€ 20,00
Is Argiolas Vermentino di Gallura 100% (breve passaggio in legno)	2024	DOCG	Argiolas	14,5%	€ 19,00
Vign'angena Vermentino di Gallura 100%	2023	DOCG	Capichera	13,5%	€ 37,00
Cala Silente Vermentino di Sardegna 100%	2023	DOC	Santadi	13,5%	€ 16,00



Vini Rosati



Sardegna

Erèssia

Cannonau 100%

2021

DOC

Giuseppe Sedilesu

13,5%

€ 16,00

Sicilia

Salina

Corinto Nero 50%, Nerello

Mascalese 50%

IGP

Colosi

13%

€ 15,00

Basilicata

Rogito

Aglianico 100% (12L+3B)

2023

IGT

Cantine del Notaio

13,5%

€ 16,00

Piemonte

Rosato Nervi Conterno

Blend Nebbiolo e Uve Rare

2023

IGP

Cantina Nervi

13,5%

€ 20,00

Lazio

Wright

Merlot 100%

2022

IGT

Riserva della
Cascina

12%

€ 25,00

Puglia

Tramari

Primitivo 100%

2023

IGP

San Marzano

12,5%

€ 12,00

Maccone 17

Primitivo 90%, Vitigni aut. 10%

2023

IGP

Angiuli Donato

17%

€ 22,00

Calabria

Terre Lontane

*Gaglioppo 70%, Cabernet Franc
30%*

IGT

Librandi

13%

€ 15,00

Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo

Montepulciano 100%

2024

DOC

Zaccagnini

12,5%

€ 10,00

Trentino Alto Adige

Gemma

Lagrein 100%

2023

DOC

Tenuta San
Leonardo

12,5%

€ 17,00



Vini Rossi



Piemonte

Barbaresco Gallina <i>Nebbiolo 100%</i>	2020	DOCG	Castello di Neive	14,5%	€ 47,00
Barbera d'Alba <i>Barbera 100%</i>	2023	DOC	Castello di Neive	14,5%	€ 20,00
Barolo Castiglione <i>Nebbiolo 100%</i>	2020	DOCG	Vietti	14,5%	€ 57,00
Nebbiolo Langhe Perbacco <i>Nebbiolo 100%</i>	2022	DOC	Vietti	14%	€ 25,00
Dolcetto d'Alba <i>Dolcetto 100%</i>	2022	DOC	Sordo	13,5%	€ 14,00
Barolo <i>Nebbiolo 100%</i>	2019	DOCG	Sordo	14%	€ 33,00
Nebbiolo d'Alba <i>Nebbiolo 100%</i>	2022	DOC	Sordo	13,5%	€ 16,00
Barbera d'Alba Vigna Francia <i>Barbera 100%</i>	2021	DOC	Giacomo Conterno	15,5%	€ 69,00
Gattinara <i>Nebbiolo 100%</i>	2021	DOCG	Nervi	14,5%	€ 70,00
Barbaresco <i>Nebbiolo 100%</i>	2021	DOCG	Prunotto	14%	€ 45,00
Barbera d'Asti Fiulot <i>Barbera 100%</i>	2022	DOCG	Prunotto	13,5%	€ 15,00
Langhe Arneis <i>Arneis 100%</i>		DOCG	Borgogno Rivata	13%	€ 20,00
Artist Label Dolcetto Grappolo Intero <i>Dolcetto 100%</i>		IGT	Borgogno Rivata	-	€ 22,00

Lombardia

Bonarda “Vaiolet” <i>Croatina 100%</i>	2023	DOC	Monsupello	13%	€ 11,00
Corte del Lupo Rosso Curtefranca <i>Merlot 49%, Cabernet Sauvignon 31%, Cabernet Franc 9%, Carménère 11%</i>	2021	DOC	Cà del Bosco	13,5%	€ 27,00
Sassella Valtellina Superiore <i>Nebbiolo 100% (localmente chiamato Chiavennasca)</i>	2018	DOCG	Nino Negri	13,5%	€ 20,00
Sfursat di Valtellina <i>Nebbiolo 100% (localmente chiamato Chiavennasca)</i>	2017	DOCG	Nino Negri	16%	€ 40,00
Sfursat 5 Stelle <i>Nebbiolo 100% (localmente chiamato Chiavennasca)</i>	2017	DOCG	Nino Negri	15,5%	€ 85,00
Il Soffio – Croatina Oltrepò Pavese <i>Croatina 100%</i>		IGT	Brandolini	14,5%	€ 12,00
Al Negres – Pinot Nero Oltrepò Pavese <i>Pinot Nero 100%</i>		DOC	Brandolini	13%	€ 22,00

Liguria

“U Bastio” <i>Rossese 100%</i>	2023	DOC	Bio Vio	13%	€ 21,00
--	------	-----	---------	-----	---------

Trentino Alto Adige

Terre di San Leonardo <i>Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Carménère 10%</i>	2021	IGT	Tenuta San Leonardo	13%	€ 15,00
Lazèr <i>Teroldego 82%, mix uve 18%</i>	2023	IGT	Foradori	12,5%	€ 16,00
Teroldego <i>Teroldego 100%</i>	2022	IGT	Foradori	12,5%	€ 22,00
Lagrein <i>Lagrein 100%</i>	2024	DOC	Terlano	13,5%	€ 17,00

Pinot Nero <i>Pinot nero 100%</i>	2024	DOC	Terlano	13,5%	€ 25,00
Pinot nero <i>Pinot nero 100%</i>	2022	DOC	Franz Haas	14%	€ 29,00
Pinot nero <i>Pinot nero 100%</i>	2022	DOC	Elena Walch	13,5%	€ 27,00
T Rosso <i>Blend di Schiava, Pinot Noir e Merlot</i>	2023	IGT	Tramin	12,5%	€ 10,00
Pinot Nero <i>Pinot nero 100%</i>	2023	DOC	Tramin	13%	€ 17,00
Schiava “Fallwind” <i>Schiava 100%</i>	2023	DOC	St Michael Eppan	13%	€ 13,00
Friuli Venezia Giulia					
Altùris <i>Cebernet Sauvignon 100%</i>	2023	IGP	Altùris	13%	€ 11,00
Schioppettino di Cialla <i>Schioppettino 100%</i>	2017	DOC	Ronchi di Cialla	12,5%	€ 50,00
Refosco dal Peduncolo Rosso <i>Refosco dal Peduncolo Rosso 100%</i>	2022	DOC	Ermacora	13,5%	€ 14,00
Cabernet Sauvignon <i>Cabernet Sauvignon 100%</i>	2020	IGP	Lis Neris	13%	€ 20,00
Calabrone 2013 <i>Blend di Refosco, Merlot, Schioppettino e Pignolo</i>	2020	IGT	Bastianich	14%	€ 65,00
Vertigo <i>Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%</i>	2022	IGT	Livio Felluga	13,5%	€ 20,00
Veneto					
Valpolicella Ripasso Sup. <i>Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 15%</i>	2022	DOC	Cà Rugate	14,5%	€ 20,00
“Ripassa” <i>Corvina 85%, Rondinella 10%, Oseleta 5%</i>	2020	DOC	Zenato	14%	€ 20,00
Valpolicella Classico <i>Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%</i>	2023	DOC	Speri	12,5%	€ 15,00

<i>Amarone della Valpolicella Selezione Castagnedi</i> Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 5%, Croatina e Oseleta 5%	2019	DOCG	Tenuta Sant'Antonio	15%	€ 35,00
<i>Costasera Amarone della Valpolicella Classico</i> Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%	2019	DOCG	Masi	15%	€ 45,00
<i>San Pietro Valpolicella</i> Blend di Corvina, Rondinella e altre varietà autoctone	2023	DOC	Montresor	-	€ 15,00
<i>Amarone Satinato della Valpolicella</i> Blend di Corvina, Corvinone e Rondinella	2021	DOCG	Montresor	15%	€ 29,00
<i>Amarone della Valpolicella</i> Blend di Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara		DOCG	Massaro	16%	€ 55,00
<i>Le Cime (progetto Vulcano)</i> Merlot 100%		-	Zambon	12,5%	€ 18,00

Emilia Romagna

<i>Sangiovese di Romagna Superiore</i> Sangiovese 100%	2022	DOC	Noelia Ricci	13,5%	€ 17,00
<i>Radice</i> Lambrusco di Sorbara 100%	2022	DOC	Paltrinieri	11,5%	€ 14,00

Toscana

<i>Bell'Aja Bolgheri</i> Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%	2023	DOC	San Felice	14%	€ 21,00
<i>Bolgheri Rosso</i> Cabernet Sauvignon 30%, Sangiovese 30%, Merlot 20%, Syrah 10%, Teroldego 10%	2022	DOC	Michele Satta	13,5%	€ 23,00
<i>Le Volte dell'Ornellaia</i> Merlot 51%, Cabernet Sauvignon 44%, Petit Verdot 5%	2022	IGT	Tenuta dell'Ornellaia	13%	€ 28,00

Le Serre Nuove dell'Ornellaia - Bolgheri <i>Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 5%</i>	2022	DOC	Tenuta dell'Ornellaia	14%	€ 65,00
Vino Nobile di Montepulciano <i>Prugnolo Gentile (Sangiovese) 90%, Canaiolo, Colorino e Mammolo 10%</i>	2022	DOCG	Boscarelli	14%	€ 29,00
Prugnolo Rosso di Montepulciano <i>Prugnolo Gentile (Sangiovese) 90%, Mammolo 10%</i>	2022	DOC	Boscarelli	13,5%	€ 17,00
“Heba” Morellino di Scansano <i>Prugnolo Gentile (Sangiovese) 95%, Sirah 5%</i>	2020	DOCG	Fattoria di Magliano	13%	€14,00
Poggio Bestiale Bio <i>Cabernet Sauvignon 35%, Merlot, 35%, Cabernet Franc 25% Petit Verdot 5%</i>	2019	DOC	Fattoria di Magliano	14%	€28,00
Rosso Toscana <i>Blend di Merlot, Cabernet Sauvignon, Ciliegiole e Sangiovese</i>	2022	IGT	San Felice	13%	€ 10,00
Sasyr <i>Sangiovese 60%, Sirah 40%</i>	2022	IGT	Rocca delle Macie	13,5%	€ 11,00
Brunello di Montalcino “Castelgiocondo” <i>Sangiovese 100%</i>	2019	DOCG	Marchesi de Frescobaldi	14,5%	€ 45,00
Brunello di Montalcino “Campogiovanni” <i>Sangiovese 100%</i>	2019	DOCG	San Felice	14,5%	€ 40,00
Brunello di Montalcino <i>Sangiovese 100%</i>	2019	DOCG	Mastrojanni	14,5%	€ 59,00
Rosso di Montalcino <i>Sangiovese 100%</i>	2022	DOC	Mastrojanni	14%	€ 27,00
Rosso di Montalcino <i>Sangiovese 100%</i>	2022	DOC	San Felice	14%	€ 18,00
Chianti Classico Monsanto <i>Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%</i>	2021	DOCG	Castello di Monsanto	14%	€ 20,00

Villa Antinori Chianti**Classico Riserva**

Sangiovese 90%, Cabernet
Sauvignon 10%

2021 DOCG Antinori 14% € 24,00

**Pian delle Vigne Brunello di
Montalcino**

Sangiovese 100%

2018 DOCG Antinori 14,5% € 85,00

Nipozzano Chianti Rufina

Principalmente uve Sangiovese e in
piccole percentuali Malvasia Nera,
Colorino, Merlot e Cabernet
Sauvignon

2020 DOCG Marchesi de'
Frescobaldi 14% € 14,00

**Rosso di Montalcino Capo ai
Sassi**

Sangiovese 100%

2023 DOC Frescobaldi 13,5% € 27,00

Le Difese

Cabernet Sauvignon 70%,
Sangiovese 30%

2023 IGT Tenuta San Guido 13,5% € 39,00

Achelo

Sirah 100%

2023 DOC La Braccasca 14% € 14,00

Nobile di Montepulciano

Prevalenza di Sangiovese con una
piccola percentuale di Merlot

2022 DOC La Braccasca 13,5% € 19,00

Umbria**Thybris**

Sangiovese 100%

2020 DOC Castello di Corbara 14% € 17,00

Rosso di Montefalco

Sangiovese 70%, Merlot 15%
Sagrantino 15%

2021 DOC Arnaldo Caprai 14,5% € 15,00

Montefalco Sagrantino

Sagrantino 100%

2019 DOCG Arnaldo Caprai 15,5% € 30,00

Sangiovese

Sangiovese 100%

2024 IGT Lungarotti 13,5% € 10,00

Notturmo dei Calanchi

Pinot Nero 100%

2022 IGP Paolo e Noemia
d'Amico 14,5% € 22,00

Abruzzo**Montepulciano d'Abruzzo
"Unico"**

Montepulciano 100%

DOC Tenuta Ulisse 14,5% € 12,00

Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Marina Cvetic" <i>Montepulciano 100%</i>	2020	DOC	Masciarelli	14,5%	€ 33,00
Montepulciano d'Abruzzo <i>Montepulciano 100%</i>	2021	DOC	Emidio Pepe	14%	€ 69,00
Montepulciano d'Abruzzo Cuvè Abate <i>Montepulciano 100%</i>	2022	DOC	Zaccagnini	12,5%	€ 10,00
Montepulciano d'Abruzzo Riserva Villa Gemma <i>Montepulciano 100%</i>	2018	DOC	Masciarelli	15%	€ 69,00
Venturone Appassimento <i>Principalmente Montepulciano con sovra maturazione delle uve</i>	-	DOC	Citra	15%	€ 18,00
Testarossa (24 L) <i>Montepulciano 100%</i>		DOP	Pasetti	14%	€ 28,00
Marche					
Rosso di Forca <i>Blend di Sangiovese 50% e altri vitigni a bacca rossa</i>	2022	DOC	Centanni	14%	€ 10,00
Lazio					
Capolemole Rosso <i>Nero Buono 60%, Montepulciano 30%, Cesanese 10%</i>		IGT	Marco Carpineti	14,5%	€ 15,00
IX Miglio Rosso <i>Sangiovese 50%, Montepulciano 30%, Merlot 20%</i>	2023	IGT	Riserva della Cascina	14%	€ 12,00
Costa di Basalto Bio <i>Syrah 100%</i>	2023	IGT	Riserva della Cascina	14%	€ 17,00
Polluce <i>Nero Buono 100%</i>	2022	IGT	Cincinnati	13%	€ 10,00
Ercole <i>Nero Buono 100%</i>	2020	IGT	Cincinnati	13,5%	€ 14,00
Merlot Villa Tirrena <i>Merlot 90%, Syrah 10%</i>	2022	IGP	Paolo e Noemia d'Amico	14%	€ 15,00
Riflessi Circeo Rosso <i>Merlot 100%</i>	2023	DOC	Sant'Andrea	12,5%	€ 10,00

Il Cerqueto <i>Blend di Merlot e Cesanese Nero</i>	2021	IGT	Le Macchie	15%	€ 20,00
Montijone <i>Merlot 100%</i>	2021	IGT	Tenuta La Pazzaglia	14%	€ 22,00
Colle Forma Cesanese del Piglio Superiore <i>Cesanese d'Affile 100%</i>	2021	DOCG	Giovanni Terenzi	14,5%	€ 18,00
Vajoscuro Cesanese del Piglio Superiore Riserva <i>Cesanese d'Affile 100%</i>	2021	DOCG	Giovanni Terenzi	14%	€ 24,00
Colle San Quirico Cesanese di Olevano Romano <i>Blend di Cesanese d'Affile e Cesanese d'Affile</i>	2023	DOC	Giovanni Terenzi	13%	€ 11,00
Palagio <i>Blend di Sangiovese, Sirah e Ciliegiolo</i>	2022	IGP	Tenuta La Pazzaglia	13%	€ 15,00

Campania

Furore Rosso Costa d'Amalfi <i>Aglianico 50%, Piediroso 50%</i>	2023	DOC	Marisa Cuomo	13%	€ 30,00
Falerno del Massico Rosso <i>Aglianico 80%, Piediroso 20%</i>	2020	DOC	Villa Matilde	14%	€ 20,00
Montecaruso Galluccio <i>Aglianico 85%, Piediroso 15% (6A con breve passaggio in legno)</i>		DOC	Telaro	13,5%	€ 13,00
Caliverno <i>Aglianico 70%, Casavecchia 30% (1A+14L)</i>		IGT	Telaro	13,5%	€ 20,00
Ara Mundi <i>Aglianico 100% (1A+18L)</i>		DOC	Telaro	13,5%	€ 20,00
Aglianico Ciesco Rosso Roccamonfina <i>Aglianico 100%</i>		IGT	Telaro	12,5%	€ 10,00
Bariletta <i>Bariletta 85%, Casavecchia 15%</i>		IGT	Telaro	14,5%	€ 14,00
Taurasi (L) <i>Aglianico 100%</i>		DOCG	Amato	13,5%	€ 39,00

Molise

<i>Tintilla del Molise</i> <i>Tintilla 100%</i>	2020	DOC	Di Majo Norante	14%	€ 18,00
---	------	-----	-----------------	-----	----------------

<i>Don Luigi Riserva</i> <i>Montepulciano 90%, Aglianico 10%</i>	2019	DOC	Di Majo Norante	15,5%	€ 36,00
--	------	-----	-----------------	-------	----------------

Basilicata

<i>L'Atto</i> <i>Aglianico 100%</i>	2023	IGT	Cantine del Notaio	13,5%	€ 14,00
---	------	-----	--------------------	-------	----------------

<i>Il Repertorio</i> <i>Aglianico 100%</i>	2022	DOC	Cantine del Notaio	14%	€ 20,00
--	------	-----	--------------------	-----	----------------

Puglia

<i>Negroamaro</i> <i>Negroamaro 100%</i>	2022	IGP	Angiuli Donato	13,5%	€ 12,00
--	------	-----	----------------	-------	----------------

<i>Maccone</i> <i>Primitivo 100%</i>	2023	IGP	Angiuli Donato	15,5%	€ 18,00
--	------	-----	----------------	-------	----------------

<i>Maccone Rosso 17</i> <i>Primitivo 100%</i>	2021	IGP	Angiuli Donato	17%	€ 27,00
---	------	-----	----------------	-----	----------------

<i>“Sessantanni” Primitivo di Manduria</i> <i>Primitivo 100% da vigne di oltre 60 anni</i>	2019	DOC	San Marzano	14,5	€ 29,00
--	------	-----	-------------	------	----------------

<i>Neprica</i> <i>Primitivo 100%</i>	2024	IGP	Tormaresca - Antinori	14%	€ 12,00
--	------	-----	-----------------------	-----	----------------

<i>Salice Salentino Riserva</i> <i>Negroamaro 75%, Malvasia Nera 25%</i>	2020	DOP	Leone de Castris	14%	€ 15,00
--	------	-----	------------------	-----	----------------

<i>Negroamaro del Salento</i> <i>Negroamaro 100%</i>	2022	IGP	Paolo Leo	13%	€ 12,00
--	------	-----	-----------	-----	----------------

<i>Passo del Cardinale Primitivo di Manduria</i> <i>Primitivo 100%</i>	2022	DOC	Paolo Leo	14%	€ 19,00
--	------	-----	-----------	-----	----------------

Calabria

<i>Cirò Riserva Duca di Sanfelice</i> <i>Gaglioppo 100%</i>	2019	DOC	Librandi	14%	€ 17,00
---	------	-----	----------	-----	----------------

Rosso Gravello Gaglioppo 60%, Cabernet Sauvignon 40%	2019	IGT	Librandi	14,5%	€ 24,00
---	------	-----	----------	-------	---------

Rosso Magno Megonio Magliocco 100%	2017	IGT	Librandi	14%	€ 23,00
--	------	-----	----------	-----	---------

Sicilia

Sallier de la Tour Syrah Syrah 100%	2023	DOC	Tasca d'Almerita	13,5%	€ 12,00
---	------	-----	------------------	-------	---------

Sallier de la Tour La Monaca Syrah Syrah 100%	2021	DOC	Tasca d'Almerita	14,5%	€ 25,00
---	------	-----	------------------	-------	---------

Lamùri Nero d'Avola 100%	2020	DOC	Tasca d'Almerita	13%	€ 16,00
------------------------------------	------	-----	------------------	-----	---------

Salina Rosso Nero d'Avola 60%, Nerello Mascalese 40%	2022	IGT	Hauner	13,5%	€ 23,00
---	------	-----	--------	-------	---------

Frappato di Vittoria Frappato 100%	2022	IGT	Arianna Occhipinti	12,5%	€ 39,00
--	------	-----	--------------------	-------	---------

Etna Rosso Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%	2021	DOC	Palmento Costanzo	13,5%	€ 23,00
--	------	-----	-------------------	-------	---------

Etna Rosso Ghiaia Nera Nerello Mascalese 90% + uve autoctone	2022	DOC	Tasca d'Almerita	13%	€ 25,00
---	------	-----	------------------	-----	---------

Faro DOC Nerello Mascalese 50%, Nerello Cappuccio 30%, Nocera 10%	2014	DOC	Palari	14%	€ 43,00
--	------	-----	--------	-----	---------

Solitario Nero Nero d'Avola 100%		DOC	Patri	13%	€ 11,00
--	--	-----	-------	-----	---------

Frappato Frappato 100%		DOC	Patri	13%	€ 15,00
----------------------------------	--	-----	-------	-----	---------

Cerasuolo Nero d'Avola 55%, Frappato 45%		DOCG	Patri	13%	€ 15,00
--	--	------	-------	-----	---------

Nero d'Avola Nero d'Avola 100%		DOC	Fina	14%	€ 12,00
--	--	-----	------	-----	---------

Sirah (12 L) Sirah 100%		IGT	Fina	14%	€ 14,00
-----------------------------------	--	-----	------	-----	---------

Bausa (18 L) <i>Nero d'Avola 100%</i>		DOC	Fina	14%	€ 21,00
Caro Maestro <i>Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Petit Verdot 10%</i>		IGT	Fina	14%	€ 29,00
Perricone <i>Perricone 100%</i>		IGT	Fina	12,5%	€ 12,00
Vitrarolo (vino reliquia recuperato da antichi cloni pre-filossera) <i>Vitrarolo 100%</i>		IGP	Fina	13%	€ 22,00

Sardegna

Mamuthone <i>Cannonau 100%</i>	2021	DOC	Giuseppe Sedilesu	15%	€ 22,00
Cannonau di Sardegna <i>Cannonau 95%, Tintillu 5%</i>	2022	DOC	Olianas	14%	€ 14,00
Rocca Rubia Carignano del Sulcis Riserva <i>Carignano 100%</i>	2021	DOC	Santadi	14,5%	€ 26,00
Korem Isola dei Nuraghi <i>Carignano 55%, Cannonau 35%, Bovale 10%</i>	2021	IGT	Argiolas	14%	€ 33,00
Cannonau Costera 2014 <i>Cannonau 100%</i>	2022	DOC	Argiolas	14,5%	€ 18,00
Perdera Monica di Sardegna <i>Pincipalmente Monica più piccole percentuali di Carignano e Bovale</i>	2023	DOC	Argiolas	13%	€ 15,00

Vini Internazionali

Australia

Cape Mantelle Sauvignon Blanc Semillon

Sauvignon Blanc 58%, Sémillon 42%

2019 Margaret River Cape Mantelle 12,5% € 23,00

Dancing in the Doldrums

Pinot meunier 100%

Poppel Vej 12% € 34,00

Riasling Orange OST

Riesling 100%

Poppel Vej 10-12% € 34,00

Cile

Gewurtztraminer Bio Natura

Gewurtztraminer 100%

2023 Rapel Valley Banfi 12,5% € 13,00

Pinot Noir Bio Natura

Pinot Noir 100%

2022 Valle de Colchagua Banfi 12,5% € 15,00

Croazia

Malvazija

Malvasia Istriana 100%

2020 Istrian Malvasia Kabola 13,5% € 18,00

Malvazija Anfora

Malvasia Istriana 100%

2016 Istrian Malvasia Kabola 13,5% € 44,00

Red Wine BARBBA

Blend all'80% di Babic, Plavina, Lasin
Con aggiunta di un 20% di Debit e Marastina

Camisard 12,5% € 15,00

Francia

Import Chablis Domaine Colboise

Chardonnay 100%

2022 ACP Domaine Colbois 12,5% € 29,90

Pouilly Fumé Loira

Sauvignon Blanc 100%

2020 AOC Jean Pierre Bailly 12% € 40,00

Chablis Régnard Millésime de Réserve

Chardonnay 100%

AOC Maison Régnard 12,5% € 48,00

Bredif Muscadet Royal Oyster

Melon de Bourgogne 100%

2019 AOC Marc Brédif 12% € 29,00

Gewurtztraminer Alsace Mersiol <i>Gewurtztraminer 100%</i>	2019	AOC	Domaine Mersiol	13%	€ 24,00
Pinot Noir BIO San Sulfite EL PINOT – Marsiglia <i>Pinot Noir 100%</i>			Maison Saget La Perriere	13%	€ 19,00
NOMAD BIO - Valle del Rodano <i>Sirah 50%, Grenache 50%</i>		VDF	Mas Théo Laurent Clapier	13%	€ 19,00
THEOLAS BIO – Valle del Rodano <i>Grenache Noir 100%</i>		VDF	Mas Théo Laurent Clapier	13%	€ 19,00
GRIFFON BIO – Valle del Rodano <i>Sirah 90%, Grenache 7%, Mouvedre 3%</i>		VDF	Mas Théo Laurent Clapier	13%	€ 24,00
Chardonnay ASTR VI Occitania <i>Chardonnay 100%</i>		Pays d'Oc IGP	Vignobles Vellas	13%	€ 24,00
Viognier ASTR VII Occitania <i>Viognier 100%</i>		Pays d'Oc IGP	Vignobles Vellas	13,5%	€ 17,00
Pinot Noir ASTR III Occitania <i>Pinot Noir 100%</i>		Pays d'Oc IGP	Vignobles Vellas	13,5%	€ 14,00
Cevennes Rouge Camisard <i>Blend di Cabernet Sauvignon e Sirah</i>		IGP	Cevennes Wines	13,5%	€ 15,00
Pays D'OC GLOU GLOU Occitania <i>Cinsault 100%</i>		Pays d'Oc IGP	Vignobles Vellas	13%	€ 14,00

Nuova Zelanda

Cloudy Bay Pinot Noir <i>Pinot Noir 100%</i>	2019	Marlborough	Cloudy Bay	13,5%	€ 48,00
Cloudy Bay Sauvignon Blanc <i>Sauvignon Blanc 100%</i>	2021	Marlborough	Cloudy Bay	13,5%	€ 38,00

Libano

Vallée de la Bekaa Rouge **BRETÈCHES**

Cabernet Sauvignon 50%, Sirah 20%,
Carignan 15%, Cinsault 15%

Chateau Kefraya 13% € 21,00

Vallée de la Bekaa Blanc **BRETÈCHE**

Blend di Muscat à Petits Grains e
Sauvignon Blanc

Chateau Kefraya 12% € 21,00

Patagonia – Argentina

Pinot Noir (L) Pinot Noir 100%

Rebel Mantra 14% € 21,00

Chardonnay Chardonnay 100%

Rebel Mantra 13% € 21,00

Portogallo

Inho Tinto RUFIA Blend di Jaen 50%, Touriga Nacional 25%, Rufete 25%

Tavares de Pina 11-12% € 29,00

Vinho Branco RUFIA Blend di Encruzado, Carceal Branco, Malvasia Fina, Bical, Arinto

Tavares de Pina 11-12% € 25,00

Spagna

Vino Varietal BIO Luna Lunera Blend di Tempranillo e Sirah

Dehesa de Luna 14% € 15,00

Chenin Blanc (12 L) Chenin Blanc 100%

Els Bassots 13,5% € 35,00

Repubblica Ceca

Pinot Nero Ruby Pinot Noir 100%

Krasna Hora
Winery 11,5% € 22,00

Gewurztraminer Orange BIO Gewurztraminer 100%

Krasna Hora
Winery 11,5% € 27,00

Selezione Formati Magnum (1,5 Lt)

Toscana

Chianti Castiglioni <i>Sangiovese 90%, Merlot 10%</i>	2023	DOCG	Marchesi de' Frescobaldi	13%	€ 25,00
Le Difese <i>Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30%</i>	2023	IGT	Tenuta San Guido	13,5%	€ 78,00
Brunello di Montalcino Campogiovanni <i>Sangiovese Grosso 100%</i>	2013	DOCG	San Felice	14,5%	€ 90,00

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo <i>Montepulciano 100%</i>	2021	DOC	Masciarelli	14%	€ 25,00
---	------	-----	-------------	-----	---------

Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla Roncalto Collio <i>Ribolla Gialla 100%</i>	2022	DOC	Livon	13%	€ 39,00
---	------	-----	-------	-----	---------

Grandi Vini per Grandi Intenditori

Tutti i vini sotto elencati sono disponibili in diverse annate e non sono esposti in quanto conservati a temperatura controllata, pertanto chiedere l'annata desiderata per la quantificazione del prezzo e per l'effettiva disponibilità.

Toscana

Ornellaia Bolgheri Superiore <i>Blend di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot</i>	-	DOC	Ornellaia	15%	€ 235,00
Sassicaia <i>Blend di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>	-	DOC	Tenuta San Guido	14%	Su richiesta
Solaia <i>Blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese</i>	-	IGT	Antinori	14%	Su richiesta
Tignanello <i>Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cab.Franc 5%</i>	-	IGT	Marchesi Antinori	13,5%	€ 140,00
Brunello di Montalcino Riserva "Quercione" <i>Sangiovese Grosso 100%</i>	2013	DOCG	San Felice	15%	€ 135,00
Le Pergole Torte <i>Sangiovese 100%</i>	2022	IGT	Monteverdine	13,5%	€ 300,00

Piemonte

Barolo Cascina Francia <i>Nebbiolo 100%</i>	2020	DOCG	Giacomo Conterno	14,5%	€ 250,00
Barolo "Dagromis" <i>Nebbiolo 100%</i>	2020	DOCG	Gaja	14%	€ 110,00

Veneto

Amarone della Valpolicella Classico Riserva <i>Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta 5%, Croatina 5%</i>	2018	DOCG	Sergio Zenato	16,5%	€ 99,00
---	------	------	---------------	-------	---------

Trentino Alto Adige

San Leonardo

*Cabernet Sauvignon 60%,
Carménère 30%, Merlot 10%*

2021

IGT

Tenuta San
Leonardo

13%

€ 105,00

Lazio

Poggio Triale Cantina

Storica – Verticale annata

***2014 -2015-2016-2017-2018-
2020***

IGT

Tenuta La Pazzaglia

-

€ 296,00

Campania

Fiorduva

*Ripoli, 40% Fenile 30% e Ginestra
30%*

2022

DOC

Marisa Cuomo

13,5%

€ 85,00

Sardegna

Turriga

*Blend di Cannonau, Carignano,
Bovale Sardo e Malvasia Nera*

2020

IGT

Argiolas

14,5%

€ 110,00



Vini Dolci, Liquorosi e da Dessert



Sicilia

Passito di Pantelleria Ben Ryé <i>Moscato d'Alessandria 100%</i>	2022	DOC	Donnafugata	14,5%	€ 65,00
Malvasia delle Lipari Naturale <i>Malvasia delle Lipari 95%, Corinto Nero 5%</i>	2022	DOC	Hauner	14%	€ 25,00
Marsala Superiore Riserva 1995 <i>Grillo 70%, Catarratto 30%</i>	-	DOC	Curatolo Arini	19%	€ 50,00
Zibibbo Biologico <i>Zibibbo 100%</i>	-	IGP	Pellegrino	16%	€ 14,00
Passito <i>Moscato Bianco 100%</i>		IGP	Colosi	13%	€ 16,00

Lazio

Muffo <i>Grechetto 100%</i>	2022	IGT	Sergio Mottura	13,5%	€ 30,00
Capitolium Moscato di Terracina Passito <i>Moscato di Terracina 100%</i>	2021	DOC	Sant'Andrea	14%	€ 18,00

Friuli Venezia Giulia

Picolit Colli Orientali del Friuli <i>Picolit 100%</i>	2020	DOCG	Ermacora	12,5%	€ 29,00
Verduzzo di Cialla Colli Orientali del Friuli <i>Verduzzo Friulano 100%</i>	2016	DOC	Ronchi di Cialla	12,5%	€ 36,00

Veneto

Recioto della Valpolicella “L’Eremita” <i>Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 15%</i>	2019	DOCG	Cà Rugate	13,5%	€ 33,00
--	------	------	-----------	-------	----------------

Piemonte

Moscato d’Asti <i>Moscato Bianco di Canelli 100%</i>	2024	DOCG	Saracco	5,5%	€ 15,00
--	------	------	---------	------	----------------

Moscato d’Asti <i>Moscato Bianco di Canelli 100%</i>	2024	DOCG	I Vignaioli di Santo Stefano	5,5%	€ 15,00
--	------	------	---------------------------------	------	----------------

Umbria

Vernaccia di Cannara Colli Martani <i>Cornetta 100% in via di estinzione</i>		DOC	Di Filippo	13%	€ 22,00
--	--	-----	------------	-----	----------------

Portogallo

Porto Ruby <i>Varietà principale di Touriga Franca con aggiunta di Tinta Barroca per donare morbidezza ed equilibrio</i>	-	Porto DOC	Ramos Pinto	19,5%	€ 25,00
--	---	--------------	-------------	-------	----------------

Porto LBV (Late Bottled Vintage) <i>Blend di Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz</i>	-	Porto DOC	W. & J. Graham’s	20%	€ 33,00
---	---	--------------	------------------	-----	----------------



Distillati



Grappa Amarone

Grappa di monovitigno Amarone, affinata 36 mesi in botti di rovere e successivamente altri 36 mesi in barrique precedentemente utilizzate per l'invecchiamento dell'Amarone.

XO

Dellavalle

42%

€ 53,00

Grappa Amarone

Barricata

Grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce di Amarone, seguita da un affinamento in botti di rovere per 18 mesi

Dellavalle

42%

€ 33,00

Grappa Castagno

Grappa prodotta con Castagne piemontesi che vengono tostate, sminuzzate e messe in unfusione con la grappa per circa 6 mesi, successivamente si separa il liquido dalle castagne e viene affinato in barrique.

Dellavalle

42%

€ 63,00

Grappa Rhum Demerara

Grappa ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Dopo la distillazione e bagnomaria in piccoli alambicchi, viene affinata per 10 anni in botti precedentemente utilizzate per l'invecchiamento del prestigioso Rum Demerara della Guyana Francese

Dellavalle

42%

€ 95,00

Grappa Porto

Grappa ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Dopo la distillazione e bagnomaria in piccoli alambicchi, viene affinata per 10 anni in botti precedentemente utilizzate per l'invecchiamento del Porto, celebre vino liquoroso portoghese

Dellavalle	42%	€ 95,00
------------	-----	---------

Grappa Moscato Bianca e Gialla

Grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce fresche di Moscato, utilizzando alambicchi discontinui a bagnomaria con un affinamento in botti di rovere per almeno 18 mesi

Dellavalle	42%	€ 33,00
------------	-----	---------

Grappa Greco di Tufo Barricata

Grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce fresche di Greco di Tufo utilizzando alambicchi discontinui a bagnomaria con un affinamento in botti di rovere per almeno 18 mesi

Dellavalle	42%	€ 33,00
------------	-----	---------

Grappa Terenzi

Grappa ottenuta da vinacce delle uve aziendali. La distillazione avviene entro 24 ore dalla pressatura con un metodo discontinuo a vapore. Processo che garantisce un prodotto di alta qualità, senza aggiunta di aromi artificiali, esaltando le caratteristiche del vitigno di origine

Giovanni Terenzi	42%	€ 27,00
------------------	-----	---------