

## Vini Spumanti

### Italia

#### Emilia Romagna

Az. Rinaldini Spumante Pjcol Ross S.A. € 25  
(Lambrusco Pjcol Ross)

#### Lombardia

Quadra QBlack Franciacorta Docg S.A. € 40  
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)

Quadra QSaten Franciacorta Docg 2016 € 45  
(Chardonnay, Pinot Bianco)

Quadra QRosé Franciacorta Docg 2011 € 45  
(Pinot Nero, Chardonnay)

#### Trentino Alto Adige

Mas dei Chini Inkino Nature Trento Doc 2011 € 45  
(Chardonnay)

Letrari 976 Riserva del Fondatore Trento Doc 2010 € 90  
(Chardonnay, Pinot Nero)

#### Sicilia

Marco de Bartoli Terzavia Brut 2017 € 45  
(Grillo)

### Francia

Fleury Champagne Brut Blanc de Noirs S.A. € 75  
(Pinot Nero)

Ayala Champagne Brut Nature S.A. € 80  
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)

Paul Bara Champagne Brut Millesimé Grand Cru 2014 € 90  
(Pinot Nero, Chardonnay)

Bollinger Champagne La Grande Année 2012 € 180  
(Pinot Nero, Chardonnay)

## Vini Bianchi

#### Emilia Romagna

Manaresi Pignoletto Classico Docg 2019 € 25  
(Grechetto Gentile)

Manaresi Pignoletto Frizzante Docg S.A. € 25  
(Grechetto Gentile)

#### Valle d'Aosta

Ermes Pavese Blanc de Morgex et de la Salle Doc 2019 € 30  
(Prié Blanc)

#### Piemonte

Ezio Poggio Caespes Colli Tortonesi Doc 2018 € 28  
(Timorasso)

#### Trentino Alto Adige

Niklas Hos Pinot Bianco Doc 2019 € 28  
(Pinot Bianco)

Niklas Mondevinum Kerner Riserva Doc 2017 € 35  
(Kerner)

Von Blumen Selezione Flowers Sauvignon Doc 2017 € 40  
(Sauvignon)

#### Friuli Venezia Giulia

Vignai Da Duline Chioma Integrale Malvasia Istriana Igt 2019 € 40  
(Malvasia Istriana)

Ronco Severo Ribolla Gialla Igt 2018 € 40  
(Ribolla Gialla)

#### Veneto

Cantina Roeno Collezione di Famiglia Riesling Igt 2015 € 55  
(Riesling)

#### Toscana

Tenuta delle Ripalte Bianco delle Ripalte Igt 2019 € 28  
(Vermentino)

<i>Marche</i>			
<i>Fattoria San Lorenzo</i>	<i>Campo delle Oche Igt</i> <i>(Verdicchio)</i>	<i>2016</i>	<i>€ 40</i>
<i>Abruzzo</i>			
<i>La Valentina</i>	<i>Spelt Oro Trebbiano Superiore Doc</i> <i>(Trebbiano)</i>	<i>2018</i>	<i>€ 30</i>
<i>Umbria</i>			
<i>Adanti</i>	<i>Montefalco Grechetto Doc</i> <i>(Grechetto Gentile)</i>	<i>2019</i>	<i>€ 28</i>
<i>Campania</i>			
<i>Masseria Frattasi</i>	<i>Falanghina del Sannio Taburno Doc</i> <i>(Falanghina)</i>	<i>2019</i>	<i>€ 30</i>
<i>Pierluigi Zampaglione</i>	<i>Don Chisciotte Igt</i> <i>(Fiano)</i>	<i>2019</i>	<i>€ 35</i>
<i>Joaquin</i>	<i>Vino della Stella Fiano d'Avellino Docg</i> <i>(Fiano)</i>	<i>2018</i>	<i>€ 60</i>
<i>Sicilia</i>			
<i>Marco de Bartoli</i>	<i>Vecchio Samperi</i> <i>(Grillo)</i>	<i>S.A.</i>	<i>€ 80</i>
<i>Sardegna</i>			
<i>Argiolas</i>	<i>Iselis Bianco Doc</i> <i>(Nasco)</i>	<i>2019</i>	<i>€ 30</i>

## *Vini Rosati*

<i>Puglia</i>			
<i>Rosa del Golfo</i>	<i>Rosato del Salento Igt</i> <i>(Negroamaro, Malvasia Nera Leccese)</i>	<i>2019</i>	<i>€ 25</i>
<i>Sicilia</i>			
<i>Le Casematte</i>	<i>Rosematte Igt</i> <i>(Nerello Mascalese)</i>	<i>2019</i>	<i>€ 28</i>

## *Vini Rossi*

<i>Emilia Romagna</i>			
<i>Poderi Fiorini</i>	<i>Lambrusco di Sorbara Vigna del Padre Doc</i> <i>(Lambrusco di Sorbara)</i>	<i>S.A.</i>	<i>€ 25</i>
<i>Tenuta Galvana</i>	<i>Lambrusco Cà Imperatore Doc</i> <i>(Lambrusco Grasparossa)</i>	<i>2019</i>	<i>€ 25</i>
<i>Podere Sottoilnoce</i>	<i>Saldalama</i> <i>(Grasparossa, Sorbara, Trebbiano Modenese)</i>	<i>2019</i>	<i>€ 30</i>
<i>Podere Sottoilnoce</i>	<i>Franzes</i> <i>(Grasparossa, Trebbiano Modenese)</i>	<i>2018</i>	<i>€ 38</i>
<i>Az. Rinaldini</i>	<i>Moro del Moro Igt</i> <i>(Lambrusco Pjcol Ross)</i>	<i>2015</i>	<i>€ 40</i>
<i>Piemonte</i>			
<i>Gian Luca Colombo</i>	<i>Langhe Pinot Nero Doc</i> <i>(Pinot Nero)</i>	<i>2018</i>	<i>€ 40</i>
<i>Giulia Negri</i>	<i>La Tartufaia Barolo Docg</i> <i>(Nebbiolo)</i>	<i>2017</i>	<i>€ 70</i>
<i>Lombardia</i>			
<i>Ar.pe.pe.</i>	<i>Sassella Riserva Stella Retica Valtellina Doc</i> <i>(Nebbiolo)</i>	<i>2015</i>	<i>€ 60</i>
<i>Trentino Alto Adige</i>			
<i>Niklas</i>	<i>Oxs Lagrein Doc</i> <i>(Lagrein)</i>	<i>2019</i>	<i>€ 28</i>
<i>Pfitscher</i>	<i>Fuchsleiten Pinot Nero Doc</i> <i>(Pinot Nero)</i>	<i>2019</i>	<i>€ 38</i>
<i>Friuli Venezia Giulia</i>			
<i>Az. Vistorta</i>	<i>Merlot di Vistorta Doc</i> <i>(Merlot)</i>	<i>2013</i>	<i>€ 40</i>
<i>Vignai Da Duline</i>	<i>La Duline Schioppettino Igt</i> <i>(Schioppettino)</i>	<i>2019</i>	<i>€ 40</i>

<b>Veneto</b>		
<i>Fratelli Speri</i>	<i>Valpolicella Classico Doc</i> <i>(Corvina, Rondinella, Molinara)</i>	2019 € 28
<i>Fratelli Speri</i>	<i>Amarone Monte S. Urbano Docg</i> <i>(Corvina, Rondinella, Molinara)</i>	2016 € 75
<i>Cantina Roeno</i>	<i>Terra dei Forti Enantio Riserva Doc</i> <i>(Enantio)</i>	2015 € 55
<b>Toscana</b>		
<i>Fattoria Ambra</i>	<i>Carmignano Santa Cristina in Pilli Docg</i> <i>(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo)</i>	2017 € 28
<i>Badia a Coltibuono</i>	<i>Cultus Boni Chianti Classico Riserva Docg</i> <i>(Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino)</i>	2016 € 40
<i>Le Ragnaie</i>	<i>Brunello di Montalcino Docg</i> <i>(Sangiovese)</i>	2015 € 75
<i>Tenuta Fertuna</i>	<i>Messiio Igt</i> <i>(Merlot)</i>	2015 € 45
<i>Castello del Terriccio</i>	<i>Lupicaia Igt</i> <i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)</i>	2015 € 160
<i>Tenuta San Guido</i>	<i>Sassicaia Doc</i> <i>(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)</i>	2017 € 280
<b>Molise</b>		
<i>Di Majo Norante</i>	<i>Don Luigi Rosso Doc</i> <i>(Montepulciano)</i>	2016 € 45
<b>Campania</b>		
<i>Galardi</i>	<i>Terre di Lavoro Igt</i> <i>(Aglianico, Piediroso)</i>	2015 € 70
<b>Calabria</b>		
<i>Scala</i>	<i>Cirò Classico Riserva Superiore Doc</i> <i>(Gaglioppo)</i>	2016 € 30
<b>Sicilia</b>		
<i>Le Casematte</i>	<i>Peloro Rosso Igt</i> <i>(Nerello Mascalese, Nocera)</i>	2018 € 28

<i>Argiolas</i>	<i>Iselis Rosso Doc</i> <i>(Monica)</i>	2017 € 35
<b>Vini Passiti</b>		
<i>Marchesi di Montalto</i>	<i>Oltrepò Pavese Riesling</i> <i>(Riesling)</i>	a calice € 6,00
<i>La Montecchia</i>	<i>Fiori d'Arancio Docg</i> <i>(Moscato)</i>	a calice € 5,00
<i>Adanti</i>	<i>Sagrantino Passito Doc</i> <i>(Sagrantino)</i>	a calice € 8,00
<i>Marco De Bartoli</i>	<i>Bukkuram Sole d'Agosto</i> <i>(Grillo)</i>	a calice € 12,00

**Sardegna**