

VINI SPUMANTI & CHAMPAGNE

<i>Franciacorta Satèn - Bosio</i> <i>D.o.c.g. Chardonnay</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Franciacorta Montenisa Brut - Antinori</i> <i>D.o.c.g. Chardonnay/Pinot Nero</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Franciacorta Montenisa Brut Satèn - Antinori</i> <i>D.o.c.g. Chardonnay</i>	<i>“2002”</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Franciacorta Brut Rosé - Tenuta Quadra</i> <i>D.o.c.g. Pinot Nero</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Franciacorta Extra Brut Francesco I - Uberti</i> <i>D.o.c.g. Chardonnay/Pinot Bianco/Pinot Nero</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Franciacorta Brut Rosé Francesco I - Uberti</i> <i>D.o.c.g. Chardonnay/Pinot Nero</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Franciacorta Satèn Magnificentia - Uberti</i> <i>D.o.c.g. Chardonnay</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Franciacorta Extra Brut Comarì del Salem - Uberti</i> <i>D.o.c.g. Chardonnay/Pinot Bianco</i>	<i>“2004”</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Franciacorta Non Dosato Sublimis - Uberti</i> <i>D.o.c.g. Chardonnay</i>	<i>“2003”</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 95,00</i>
<i>Cuvèe Metodo Classico - Nino Negri</i> <i>V.s.p. Chiavennasca/Chardonnay/Pinot Nero</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Franciacorta Brut - Antica Fratta</i> <i>D.o.c.g. Chardonnay</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Franciacorta Rosé - Antica Fratta</i> <i>D.o.c.g. Chardonnay/Pinot Nero</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Franciacorta Satèn - Antica Fratta</i> <i>D.o.c.g. Chardonnay</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Franciacorta Brut Millesimato Essence - Antica Fratta</i> <i>D.o.c.g. Chardonnay</i>	<i>“2005”</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Franciacorta Brut - Riva di Franciacorta</i> <i>D.o.c.g. Chardonnay/Pinot Nero</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Franciacorta Brut Rosé - Riva di Franciacorta</i> <i>D.o.c.g. Pinot Nero</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Franciacorta Satèn - Riva di Franciacorta</i> <i>D.o.c.g. Chardonnay</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€ 45,00</i>

<i>Costaripa Brut Rosé - Costaripa</i> <i>V.s.q. Chardonnay/Pinot Nero</i>		<i>Lombardia</i>	€ 35,00
<i>Spumante Trento Brut Tridentum - Cesarini Sforza</i> <i>D.o.c. Chardonnay/Pinot Nero</i>	“2005”	<i>Trentino</i>	€ 40,00
<i>Spumante Brut Aquila Reale Riserva - Cesarini Sforza</i> <i>D.o.c. Chardonnay</i>	“2002”	<i>Trentino</i>	€ 75,00
<i>Ribolla Gialla Brut - Forchir</i> <i>I.g.t. Ribolla Gialla</i>	“2008”	<i>Friuli V.G</i>	€ 30,00
<i>Blanquette De Limoux Cuvée Française - Antech</i> <i>A.o.c. Mauzac/Chardonnay/Chenin Blanc</i>			€ 30,00
<i>Champagne Brut Blanc de Blancs - Veuve Doussot</i> <i>A.o.c. Chardonnay</i>			€ 70,00
<i>Champagne Cuvée Rosé Brut - Laurent-Perrier</i> <i>A.o.c. Pinot Nero/Chardonnay</i>			€ 140,00
<i>Champagne Brut Millésimé - Laurent-Perrier</i> <i>A.o.c. Chardonnay/Pinot Nero</i>	“2000”		€ 75,00
<i>Champagne Premier Cru - Brochet-Hervieux</i> <i>A.o.c. Pinot Nero/Chardonnay</i>			€ 60,00
<i>Champagne Dom Pérignon - Moët & Chandon</i> <i>A.o.c. Chardonnay/Pinot Nero</i>	“2002”		€ 250,00
<i>Champagne Krug Gran Cuvée - Krug</i> <i>A.o.c. Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier</i>			€ 250,00
<i>Champagne Brut La Grande Dame - Veuve Clicquot Ponsardin</i> <i>A.o.c. Pinot Nero/Chardonnay</i>	“1998”		€ 250,00
<i>Champagne Brut Reserve - Louis Roederer</i> <i>A.o.c. Chardonnay/Pinot Nero</i>			€ 65,00
<i>Champagne Gran Cuvée Cristal - Louis Roederer</i> <i>A.o.c. Pinot Nero/Chardonnay</i>	“2000”		€ 280,00
<i>Champagne Gran Cuvée Cristal - Louis Roederer</i> <i>A.o.c. Pinot Nero/Chardonnay</i>	“1997”		€ 350,00
<i>Champagne Brut Cuvée Royale - Joseph Perrier</i> <i>A.o.c. Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier</i>			€ 70,00
<i>Champagne Brut Précieux - Baron Fuenté</i> <i>A.o.c. Pinot Meunier /Chardonnay/Pinot Nero</i>			€ 60,00
<i>Champagne Brut Carte Blanche Premier Cru - L. Bernard Pitois</i> <i>A.o.c. Pinot Nero/Pinot Meunier /Chardonnay/</i>			€ 65,00

VINI BIANCHI

<i>VdA Blanc de Morgex et de la Salle - Cave du Vin Blanc de Morgex D.o.c. Prié Blanc</i>	“2008”	Valle d’Aosta	€ 28,00
<i>Gavi Le Marne - Michele Chiarlo D.o.c.g. Cortese</i>	“2009”	Piemonte	€ 25,00
<i>Roero Arneis Le Madri - Michele Chiarlo D.o.c.g. Arneis</i>	“2009”	Piemonte	€ 25,00
<i>Roero Arneis - Prunotto D.o.c.g. Arneis</i>	“2009”	Piemonte	€ 25,00
<i>Roero Arneis Serra Lupini - Negro D.o.c.g. Arneis</i>	“2010”	Piemonte	€ 25,00
<i>Roero Arneis Perdaudin - Negro D.o.c.g. Arneis</i>	“2009”	Piemonte	€ 30,00
<i>Erbaluce di Caluso Cariola - Ferrando D.o.c. Erbaluce</i>	“2009”	Piemonte	€ 30,00
<i>Lugana Molin - Azienda Agricola Provenza D.o.c. Trebbiano di Lugana</i>	“2009”	Lombardia	€ 28,00
<i>Lugana Pievecroce - Costaripa D.o.c. Trebbiano di Lugana</i>	“2010”	Lombardia	€ 25,00
<i>Riesling Praepositus - Abbazia Di Novacella D.o.c. Riesling</i>	“2008”	Alto Adige	€ 45,00
<i>A.A. Gewürztraminer - Tramin D.o.c. Gewürztraminer</i>	“2010”	Alto Adige	€ 25,00
<i>A.A. Bianco Stoaan - Tramin D.o.c. Chardonnay/Sauvignon/Pinot Bianco/ Gewurztraminer</i>	“2009”	Alto Adige	€ 40,00
<i>A.A. Gewürztraminer Nussbaumer Terminum - Tramin D.o.c. Gewürztraminer</i>	“2009”	Alto Adige	€ 45,00
<i>A.A. Chardonnay - Castelfeder D.o.c. Chardonnay</i>	“2009”	Alto Adige	€ 25,00
<i>Sauvignon Vigneti delle Dolomiti - Castelfeder D.o.c. Sauvignon</i>	“2009”	Alto Adige	€ 25,00
<i>A.A. Gewürztraminer - Castelfeder D.o.c. Gewürztraminer</i>	“2009”	Alto Adige	€ 30,00
<i>A.A. Chardonnay - Hofstätter D.o.c. Chardonnay</i>	“2009”	Alto Adige	€ 25,00
<i>A.A. Pinot Grigio - Hofstätter D.o.c. Pinot Grigio</i>	“2009”	Alto Adige	€ 25,00

<i>A.A. Müller Thurgau - Hofstätter D.o.c. Müller Thurgau</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00
<i>De Vite - Hofstätter I.g.t. Pinot Bianco/Müller Thurgau/Sauvignon/Riesling</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 28,00
<i>A.A. Gewürztraminer - Hofstätter D.o.c. Gewürztraminer</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 32,00
<i>Manna - Franz Haas D.o.c. Riesling/Chardonnay/Gewürztraminer/Sauvignon</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 45,00
<i>A.A. Gewürztraminer - Franz Haas D.o.c. Gewürztraminer</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 35,00
<i>A.A. Pinot Bianco - Franz Haas D.o.c. Pinot Bianco</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 32,00
<i>A.A. Pinot Grigio - Franz Haas D.o.c. Pinot Grigio</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 30,00
<i>A.A. Müller Thurgau - Franz Haas D.o.c. Muller Thurgau</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 30,00
<i>A.A. Pinot Bianco - H. Lun D.o.c. Pinot Bianco</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00
<i>A.A. Pinot Grigio - H. Lun D.o.c. Pinot Bianco</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00
<i>A.A. Chardonnay - H. Lun D.o.c. Chardonnay</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00
<i>A.A. Müller Thurgau - H. Lun D.o.c. Muller Thurgau</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00
<i>A.A. Gewürztraminer - H. Lun D.o.c. Gewürztraminer</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 30,00
<i>A.A. Riesling - H. Lun D.o.c. Riesling</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 30,00
<i>A.A. Sauvignon - H. Lun D.o.c. Sauvignon</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 30,00
<i>A.A. Sandbichler Bianco - H. Lun D.o.c. Pinot Bianco, Riesling, Chardonnay, Sauvignon</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 30,00
<i>A.A. Muller Thurgau - Elena Walch D.o.c. Müller Thurgau</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00
<i>A.A. Pinot Grigio - Elena Walch D.o.c. Pinot Grigio</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00
<i>A.A. Pinot Bianco - Elena Walch D.o.c. Pinot Bianco</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00

<i>A.A. Chardonnay - Elena Walch D.o.c. Chardonnay</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00
<i>Ewa Cuvée - Elena Walch D.o.c. Gewürztraminer, Müller Thurgau, Chardonnay</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 28,00
<i>A.A. Gewürztraminer - Elena Walch D.o.c. Gewürztraminer</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 30,00
<i>Feldmarschall Müller Thurgau - Tiefenbrunner D.o.c. Müller Thurgau</i>	“2008”	<i>Alto Adige</i>	€ 40,00
<i>A.A. Pinot Bianco De Silva - Peter Sölva I.g.t. Pinot Bianco</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00
<i>A.A. Pinot Bianco Terlaner De Silva - Peter Sölva I.g.t. Pinot Bianco</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 35,00
<i>A.A. Gewürztraminer - Peter Sölva D.o.c. Gewürztraminer</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 32,00
<i>A.A. Sauvignon De Silva - Peter Sölva D.o.c. Sauvignon</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 36,00
<i>Collio Friuliano Ronco Delle Cime - Venica D.o.c. Friuliano</i>	“2010”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 40,00
<i>Sauvignon L'Altro - Forchir D.o.c. Sauvignon</i>	“2010”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 30,00
<i>Ribolla Gialla - Forchir D.o.c. Ribolla Gialla</i>	“2010”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 30,00
<i>Pinot Bianco Campo Dei Gelsi - Forchir D.o.c. Pinot Bianco</i>	“2010”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 30,00
<i>Friulano Lusôr - Forchir D.o.c. Friulano</i>	“2010”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 25,00
<i>Pinot Grigio Lamis - Forchir D.o.c. Pinot Grigio</i>	“2010”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 25,00
<i>Sauvignon - Attems I.g.t. Sauvignon</i>	“2009”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 25,00
<i>Cupra Ramato - Attems D.o.c. Pinot Grigio</i>	“2009”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 25,00
<i>Friuli Isonzo Sauvignon Picol - Lis Neris D.o.c. Sauvignon</i>	“2008”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 45,00
<i>Collio Bianco Broy - Collavini D.o.c. Friuliano/Chardonnay/Sauvignon</i>	“2006”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 60,00
<i>Collio Sauvignon Blanc - Livon D.o.c. Sauvignon</i>	“2009”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 30,00

<i>Malvasia Soluna - Livon</i> <i>I.g.t. Malvasia</i>	“2010”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 30,00
<i>Collio Ribolla Gialla Tenuta Roncalto - Livon</i> <i>D.o.c. Ribolla Gialla</i>	“2009”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 35,00
<i>Friulano Ronc di Zorz - Livon</i> <i>D.o.c. Friulano</i>	“2009”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 36,00
<i>Braide Alte - Livon</i> <i>I.g.t. Chardonnay/Sauvignon/Picolit/Moscato Giallo</i>	“2009”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 45,00
<i>C.O.F. Bianco Canto - Cantarutti</i> <i>D.o.c. Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon</i>	“2009”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 25,00
<i>C.O.F. Friulano - Cantarutti</i> <i>D.o.c. Friulano</i>	“2010”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 25,00
<i>C.O.F. Pinot Grigio - Cantarutti</i> <i>D.o.c. Pinot Grigio</i>	“2010”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 25,00
<i>C.O.F. Ribolla Gialla - Cantarutti</i> <i>D.o.c. Ribolla Gialla</i>	“2010”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 30,00
<i>C.O.F. Sauvignon - Cantarutti</i> <i>D.o.c. Sauvignon</i>	“2009”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 30,00
<i>C.O.F. Pinot Grigio Ronco San Michele - Cantarutti</i> <i>D.o.c. Pinot Grigio</i>	“2003”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 45,00
<i>C.O.F. Ribolla Gialla - Ronchi di Cialla</i> <i>D.o.c. Ribolla Gialla</i>	“2010”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 28,00
<i>Vintage Tunina - Jermann</i> <i>I.g.t. Sauvignon/Chardonnay/Malvasia Istriana/Picolit/Ribolla Gialla</i>	“2006”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 65,00
<i>Capo Martino - Jermann</i> <i>I.g.t. Friuliano/Picolit/Malvasia Istriana/Ribolla Gialla</i>	“2005”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 75,00
<i>Bianco Breg Anfora - Gravner</i> <i>I.g.t. Sauvignon/Pinot Grigio/Chardonnay/Riesling Italico</i>	“2004”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 100,00
<i>Vulcaia Sauvignon - Inama</i> <i>I.g.t. Sauvignon</i>	“2009”	<i>Veneto</i>	€ 28,00
<i>Vulcaia Fumé - Inama</i> <i>I.g.t. Sauvignon</i>	“2009”	<i>Veneto</i>	€ 45,00
<i>Chardonnay - Inama</i> <i>I.g.t. Chardonnay</i>	“2009”	<i>Veneto</i>	€ 25,00
<i>Soave Classico Vin Soave - Inama</i> <i>D.o.c. Garganega</i>	“2009”	<i>Veneto</i>	€ 25,00
<i>Soave Classico Vigneti di Foscarino - Inama</i> <i>D.o.c. Garganega</i>	“2008”	<i>Veneto</i>	€ 40,00

<i>Lugana Il Sestante - Tommasi</i> <i>D.o.c. Trebbiano di Lugana</i>	“2010”	<i>Veneto</i>	€ 28,00
<i>Lugana - Cantina Caorsa</i> <i>D.o.c. Trebbiano di Lugana</i>	“2008”	<i>Veneto</i>	€ 25,00
<i>Soave Classico - Pieropan</i> <i>D.o.c. Garganega</i>	“2010”	<i>Veneto</i>	€ 25,00
<i>Bianchetta Genovese Golfo del Tigullio - Pino Gino</i> <i>D.o.c. Bianchetta Genovese</i>	“2010”	<i>Liguria</i>	€ 28,00
<i>Riviera Ligure di Ponente Pigato Ma Renè - Bio Vio</i> <i>D.o.c. Pigato</i>	“2008”	<i>Liguria</i>	€ 30,00
<i>Golfo dei Poeti Bianco I Campi - Giacomelli</i> <i>I.g.t. Vermentino/Trebbiano/Malvasia</i>	“2009”	<i>Liguria</i>	€ 25,00
<i>Colli di Luni Vermentino Boboli - Giacomelli</i> <i>I.g.t. Vermentino/Trebbiano/Malvasia</i>	“2009”	<i>Liguria</i>	€ 32,00
<i>Cinque Terre Bianco - Capellini</i> <i>D.o.c. Bosco/Arbarola/Vermentino</i>	“2009”	<i>Liguria</i>	€ 40,00
<i>Castello di Pomino Bianco - Frescobaldi</i> <i>I.g.t. Chardonnay/Pinot Bianco</i>	“2009”	<i>Toscana</i>	€ 28,00
<i>Bolgheri Bianco Grattamacco - Grattamacco</i> <i>I.g.t. Vermentino</i>	“2009”	<i>Toscana</i>	€ 45,00
<i>Melacce Montecucco Vermentino - Colle Massari</i> <i>D.o.c. Vermentino</i>	“2009”	<i>Toscana</i>	€ 25,00
<i>Vermentino - Villa Poggio Salvi</i> <i>I.g.t. Vermentino</i>	“2009”	<i>Toscana</i>	€ 25,00
<i>Sassi Chiari di Toscana - Capalbio Fattoria</i> <i>I.g.t. Ansonica</i>	“ 2010”	<i>Toscana</i>	€ 25,00
<i>Tenuta La Solatìa - Ruffino</i> <i>I.g.t. Chardonnay</i>	“2007”	<i>Toscana</i>	€ 35,00
<i>Cortona Sauvignon Blanc - Avignonesi</i> <i>I.g.t. Sauvignon Blanc</i>	“2008”	<i>Toscana</i>	€ 30,00
<i>Vernaccia di San Gimignano Tradizionale - Montenedoli</i> <i>D.o.c.g. Vernaccia</i>	“2007”	<i>Toscana</i>	€ 25,00
<i>Vernaccia di San Gimignano Fiore - Montenedoli</i> <i>D.o.c.g. Vernaccia</i>	“2007”	<i>Toscana</i>	€ 30,00
<i>Il Templare Bianco di Toscana - Montenedoli</i> <i>I.g.t. Vernaccia/Trebbiano/Malvasia bianca</i>	“2006”	<i>Toscana</i>	€ 35,00
<i>Offida Passerina Vigna Cese - Filippo Panichi</i> <i>D.o.c. Passerina</i>	“2009”	<i>Marche</i>	€ 25,00

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. Macrina - Garofoli D.o.c. Verdicchio</i>	“2009”	Marche	€ 25,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. Podium - Garofoli D.o.c. Verdicchio</i>	“2008”	Marche	€ 35,00
<i>Bramito del Cervo - Castello Della Sala I.g.t. Chardonnay</i>	“2009”	Umbria	€ 35,00
<i>Cervaro Della Sala - Castello Della Sala I.g.t. Chardonnay/Grechetto</i>	“2007”	Umbria	€ 70,00
<i>Colli Martani Grecante - Arnaldo Caprai D.o.c. Grechetto</i>	“2010”	Umbria	€ 30,00
<i>Calanchi di Vaiano - Paolo e Noemia D’Amico I.g.t. Chardonnay</i>	“2009”	Lazio	€ 28,00
<i>Falesia - Paolo e Noemia D’Amico I.g.t. Chardonnay</i>	“2009”	Lazio	€ 35,00
<i>Orchidea - Tenuta Le Quinte I.g.t. Malvasia Puntinata</i>	“2008”	Lazio	€ 25,00
<i>Virtù Romane - Tenuta Le Quinte D.o.c. Malvasia Puntinata/Bonvino/Bellone</i>	“2008”	Lazio	€ 25,00
<i>Francati Superiore Luna Mater - Fontana Candida D.o.c. Malvasia Bianca/Malvasia Lazio/Trebbiano/Greco/Bombino</i>	“2008”	Lazio	€ 40,00
<i>Dune - Cantina Sant’Andrea D.o.c. Malvasia/Trebbiano</i>	“2009”	Lazio	€ 25,00
<i>Oppidum - Cantina Sant’Andrea D.o.c. Moscato di Terracina</i>	“2009”	Lazio	€ 25,00
<i>Ferentano - Falesco I.g.t. Roschetto</i>	“2007”	Lazio	€ 45,00
<i>Moss - La Rasenna I.g.t. Moscato d’Alessandria/Sauvignon</i>	“2010”	Lazio	€ 25,00
<i>Pecorino Riseis - Agriverde I.g.t. Pecorino</i>	“2010”	Abruzzo	€ 25,00
<i>Passerina Riseis - Agriverde I.g.t. Passerina</i>	“2010”	Abruzzo	€ 25,00
<i>Trebbiano d’Abruzzo - Agriverde D.o.c. Trebbiano</i>	“2010”	Abruzzo	€ 25,00
<i>Chardonnay Riseis - Agriverde I.g.t. Chardonnay</i>	“2010”	Abruzzo	€ 25,00
<i>Trebbiano d’Abruzzo - Valentini D.o.c. Trebbiano</i>	“2005”	Abruzzo	€ 90,00

<i>Controguerra Bianco Pligia - Illuminati</i> <i>D.o.c. Trebbiano/Passerina/Riesling</i>	“2009”	<i>Abruzzo</i>	€ 20,00
<i>Falanghina Serrocielo - Feudi Di San Gregorio</i> <i>D.o.c. Falanghina</i>	“2010”	<i>Campania</i>	€ 32,00
<i>Fiano di Avellino Pietracalda - Feudi Di San Gregorio</i> <i>D.o.c.g. Fiano</i>	“2010”	<i>Campania</i>	€ 32,00
<i>Greco di Tufo Cutizzi - Feudi Di San Gregorio</i> <i>D.o.c.g. Greco</i>	“2010”	<i>Campania</i>	€ 32,00
<i>Campanaro - Feudi Di San Gregorio</i> <i>D.o.c. Fiano/Greco</i>	“2009”	<i>Campania</i>	€ 40,00
<i>Falerno del Massico Bianco - Villa Matilde</i> <i>D.o.c. Falanghina</i>	“2009”	<i>Campania</i>	€ 30,00
<i>Falerno del Massico Bianco Caracci - Villa Matilde</i> <i>D.o.c. Falanghina</i>	“2007”	<i>Campania</i>	€ 36,00
<i>Falanghina - Villa Matilde</i> <i>I.g.t. Falanghina</i>	“2009”	<i>Campania</i>	€ 25,00
<i>Falanghina del Taburno Flora - Ocone</i> <i>D.o.c. Falanghina</i>	“2010”	<i>Campania</i>	€ 22,00
<i>Coda di Volpe del Taburno Cerere - Ocone</i> <i>D.o.c. Coda di Volpe</i>	“2010”	<i>Campania</i>	€ 22,00
<i>Greco del Taburno Giano - Ocone</i> <i>D.o.c. Greco</i>	“2010”	<i>Campania</i>	€ 25,00
<i>Falanghina del Taburno Vigna del Monaco - Ocone</i> <i>D.o.c. Falanghina</i>	“2010”	<i>Campania</i>	€ 28,00
<i>Chardonnay Preludio n. 1 - Rivera</i> <i>D.o.c. Chardonnay</i>	“2009”	<i>Puglia</i>	€ 25,00
<i>Sauvignon Terre al Monte - Rivera</i> <i>D.o.c. Sauvignon</i>	“2009”	<i>Puglia</i>	€ 25,00
<i>Sauvignon Vigna Case Alte - Leone De Castris</i> <i>I.g.t. Sauvignon</i>	“2009”	<i>Puglia</i>	€ 25,00
<i>Verdeca Messapia - Leone De Castris</i> <i>I.g.t. Verdeca</i>	“2009”	<i>Puglia</i>	€ 25,00
<i>Chardonnay Bosco delle Rose - Bisceglia</i> <i>I.g.t. Chardonnay</i>	“2008”	<i>Basilicata</i>	€ 30,00
<i>Cirò Bianco - Librandi</i> <i>D.o.c. Greco Bianco</i>	“2009”	<i>Calabria</i>	€ 20,00
<i>Critone - Librandi</i> <i>I.g.t. Chardonnay/Sauvignon</i>	“2009”	<i>Calabria</i>	€ 25,00

<i>Tenuta di Risignolo Kados - Duca di Salaparuta I.g.t. Grillo</i>	“2008”	Sicilia	€ 22,00
<i>Colomba Platino - Duca di Salaparuta I.g.t. Inzolia</i>	“2009”	Sicilia	€ 25,00
<i>Polena - Donnafugata I.g.t. Catarratto/Viognier</i>	“2009”	Sicilia	€ 22,00
<i>Adragna Inzolia - Tenute Adragna I.g.t. Inzolia</i>	“2009”	Sicilia	€ 25,00
<i>Altavilla della Corte Bianco - Firriato I.g.t. Grillo</i>	“2009”	Sicilia	€ 22,00
<i>Chiaromonte Bianco - Firriato I.g.t. Inzolia</i>	“2009”	Sicilia	€ 25,00
<i>Etna Bianco - Firriato D.o.c. Carricante/Catarratto</i>	“2009”	Sicilia	€ 28,00
<i>Etna Bianco Bianco di Caselle - Benanti D.o.c. Carricante</i>	“2008”	Sicilia	€ 30,00
<i>Etna Bianco Fondo Filara - Nicosia D.o.c. Carricante/Catarratto</i>	“2009”	Sicilia	€ 28,00
<i>Insolia Fondo Filara - Nicosia I.g.t. Insolia</i>	“2009”	Sicilia	€ 22,00
<i>Catarratto Fondo Filara - Nicosia I.g.t. Catarratto</i>	“2009”	Sicilia	€ 22,00
<i>Moscato di Pantelleria YRNM - Miceli I.g.t. Moscato di Alessandria</i>	“2008”	Sicilia	€ 35,00
<i>Grillo Viogner Terre del Palco - Tenuta dell'Abate I.g.t. Grillo/Viogner</i>	“2009”	Sicilia	€ 30,00
<i>Zibibbo Taif - Fina I.g.p. Zibibbo</i>	“2010”	Sicilia	€ 25,00
<i>Kikè - Fina I.g.p. Traminer Aromatico, Sauvignon Blanc</i>	“2010”	Sicilia	€ 25,00
<i>Salina Bianco - Cantine Colosi I.g.t. Catarratto/Inzolia</i>	“2010”	Sicilia	€ 22,00
<i>Grillo - Cantine Colosi I.g.t. Grillo</i>	“2010”	Sicilia	€ 22,00
<i>Vermentino di Sardegna Tuvaoes - Giovanni Cherchi D.o.c. Vermentino</i>	“2007”	Sardegna	€ 32,00
<i>Capichera Vendemmia Tardiva - Giovannella & Alberto Ragnedda I.g.t. Vermentino</i>	“2006”	Sardegna	€ 90,00

VINI ROSATI

<i>A.A. Lagrein Rosè Classico Superiore - Tramin D.o.c. Lagrein</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 30,00
<i>Rosè 20/26 - Elena Walch D.o.c. Lagrein, Merlot, Pinot Nero</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 28,00
<i>Rosamara Garda Classico Chiaretto - Costaripa D.o.c. Groppello/Sangiovese/Marzemino/Barbera</i>	“2009”	<i>Lombardia</i>	€ 25,00
<i>Molmenti Garda Classico Chiaretto - Costaripa D.o.c. Groppello/Sangiovese/Marzemino/Barbera</i>	“2009”	<i>Lombardia</i>	€ 35,00
<i>Scalabrone - Tenuta Guado al Tasso D.o.c. Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah/a.v.</i>	“2009”	<i>Toscana</i>	€ 30,00
<i>Rosato - Castello di Ama I.g.t. Sangiovese/Merlot/Pinot Nero/Canaiolo</i>	“2009”	<i>Toscana</i>	€ 30,00
<i>Grottolo Rosato Toscano - Colle Massari I.g.t. Sangiovese/Ciliegiolo/Montepulciano</i>	“2009”	<i>Toscana</i>	€ 25,00
<i>Rosato di Carmignano Vin Ruspo - Capezzana D.o.c. Sangiovese/Lanaiole/Cabernet Sauvignon</i>	“2010”	<i>Toscana</i>	€ 25,00
<i>Montepulciano d’Abruzzo Cerasuolo - Valentini D.o.c. Montepulciano</i>	“2006”	<i>Abruzzo</i>	€ 80,00
<i>Montepulciano d’Abruzzo Cerasuolo - Villamedoro D.o.c. Montepulciano</i>	“2009”	<i>Abruzzo</i>	€ 22,00
<i>Montepulciano d’Abruzzo Cerasuolo Sitàra - Illuminati D.o.c. Montepulciano</i>	“2009”	<i>Abruzzo</i>	€ 22,00
<i>Ros’Aura Irpinia Rosato - Feudi Di San Gregorio I.g.t. Aglianico</i>	“2010”	<i>Campania</i>	€ 25,00
<i>Le Mongolfiere a San Bruno - Fattoria la Rivolta D.o.c. Aglianico</i>	“2009”	<i>Campania</i>	€ 25,00
<i>Five Roses 67° Anniversario - Leone de Castris I.g.t. Negroamaro/Malvasia</i>	“2010”	<i>Puglia</i>	€ 30,00
<i>Bombino Nero Pungirosa - Rivera D.o.c. Bombino Nero</i>	“2009”	<i>Puglia</i>	€ 22,00
<i>Cirò Rosato - Librandi D.o.c. Gaglioppo</i>	“2009”	<i>Calabria</i>	€ 22,00

VINI ROSSI

<i>Sorì San Lorenzo - Gaja</i> <i>D.o.c. Nebbiolo</i>	“1993”	<i>Piemonte</i>	€ 450,00
<i>Barbaresco Cascinotta - Negro</i> <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	“2007”	<i>Piemonte</i>	€ 45,00
<i>Langhe Nebbiolo Angelin - Negro</i> <i>D.o.c. Nebbiolo</i>	“2008”	<i>Piemonte</i>	€ 25,00
<i>Barbera D’Alba Nicolon - Negro</i> <i>D.o.c. Barbera</i>	“2007”	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Nebbiolo d’Alba Il Principe - Michele Chiarlo</i> <i>D.o.c. Nebbiolo</i>	“2008”	<i>Piemonte</i>	€ 25,00
<i>Barbera d’Asti Superiore Le Orme - Michele Chiarlo</i> <i>D.o.c.g. Barbera</i>	“2007”	<i>Piemonte</i>	€ 25,00
<i>Dolcetto d’Alba Le Coste - Michele Chiarlo</i> <i>D.o.c. Dolcetto</i>	“2009”	<i>Piemonte</i>	€ 25,00
<i>Barolo Tortoniano - Michele Chiarlo</i> <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	“2005”	<i>Piemonte</i>	€ 60,00
<i>Antè Barbera d’Asti Sup. - Tenimenti Ca’ Bianca</i> <i>D.o.c.g. Barbera</i>	“2007”	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
<i>Monferrato Rosso Mompertone - Prunotto</i> <i>D.o.c. Barbera/Syrah</i>	“2007”	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
<i>Barolo - Prunotto</i> <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	“2005”	<i>Piemonte</i>	€ 55,00
<i>Dolcetto d’Alba Ginestra - Paolo Conterno</i> <i>D.o.c. Dolcetto</i>	“2008”	<i>Piemonte</i>	€ 25,00
<i>Barolo - Paolo Conterno</i> <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	“2005”	<i>Piemonte</i>	€ 55,00
<i>Barolo Bricco Riund - Cascina del Monastero</i> <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	“2005”	<i>Piemonte</i>	€ 55,00
<i>Barolo - Francone</i> <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	“2007”	<i>Piemonte</i>	€ 55,00
<i>Barolo Gabutti - Azienda Agricola Gabutti</i> <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	“2006”	<i>Piemonte</i>	€ 55,00
<i>Barolo Tre Ciabòt - Cascina Ballarin</i> <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	“2005”	<i>Piemonte</i>	€ 55,00

<i>Barolo Arborina - Bovio D.o.c.g. Nebbiolo</i>	“2006”	<i>Piemonte</i>	€ 60,00
<i>Inferno Valtellina Superiore - Nino Negri D.o.c.g. Chiavennasca</i>	“2006”	<i>Lombardia</i>	€ 35,00
<i>Valtellina Superiore Le Tense Sassella - Nino Negri D.o.c.g. Chiavennasca</i>	“2006”	<i>Lombardia</i>	€ 35,00
<i>Valtellina Sfurzat 5 Stelle - Nino Negri D.o.c.g. Chiavennasca</i>	“2006”	<i>Lombardia</i>	€ 100,00
<i>A.A. Pinot Nero - Franz Haas D.o.c. Pinot Nero</i>	“2008”	<i>Alto Adige</i>	€ 40,00
<i>A.A. Lagrein - Franz Haas D.o.c. Lagrein</i>	“2008”	<i>Alto Adige</i>	€ 38,00
<i>A.A. Pinot Nero - Castelfeder D.o.c. Pinot Nero</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00
<i>A.A. Lago di Caldaro Castel Ringberg - Elena Walch D.o.c. Schiava</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00
<i>A.A. Pinot Nero - Elena Walch D.o.c. Pinot Nero</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 30,00
<i>A.A. Lago di Caldaro - Tramin D.o.c. Schiava</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00
<i>A.A. Pinot Nero - Tramin D.o.c. Pinot Nero</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 30,00
<i>A.A. Lagrein Urban Riserva - Tramin D.o.c. Lagrein</i>	“2007”	<i>Alto Adige</i>	€ 50,00
<i>A.A. Schiava Vernatsch Kolbenhofer - Hofstätter D.o.c. Schiava</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00
<i>A.A. Pinot Nero Meczan - Hofstätter D.o.c. Pinot Nero</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 30,00
<i>A.A. Kirchegg Riserva - Hofstätter D.o.c. Merlot/Cabernet Sauvignon</i>	“2007”	<i>Alto Adige</i>	€ 35,00
<i>A.A. Schiava Grigia - H. Lun D.o.c. Schiava Grigia</i>	“2010”	<i>Alto Adige</i>	€ 25,00
<i>A.A. Pinot Nero - H. Lun D.o.c. Pinot Nero</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 30,00
<i>A.A. Schiava Vernatsch - Peter Sölva D.o.c. Schiava</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 28,00
<i>A.A. Lagrein - Peter Sölva D.o.c. Lagrein</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 32,00

<i>A.A. Peterleiten Kalterer See De Silva - Peter Sölva</i> <i>D.o.c. Schiava/Lagrein</i>	“2009”	<i>Alto Adige</i>	€ 32,00
<i>Amistar Rosso - Peter Sölva</i> <i>V.d.t. Lagrein/Merlot/Cabernet S./Cabernet F./Petit Verdot</i>	“2007”	<i>Alto Adige</i>	€ 45,00
<i>Granato - Foradori</i> <i>I.g.t. Teroldego</i>	“2006”	<i>Trentino</i>	€ 85,00
<i>Collio Merlot - Attems</i> <i>D.o.c. Merlot</i>	“2007”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 25,00
<i>Merlot - Villa Chiopris</i> <i>D.o.c. Merlot</i>	“2009”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 22,00
<i>Cabernet Sauvignon - Villa Chiopris</i> <i>D.o.c. Cabernet Sauvignon</i>	“2009”	<i>Friuli V.G.</i>	€ 22,00
<i>Valpolicella Ripasso Le Poiane - Cantine Bolla</i> <i>D.o.c. Corvina/Corvinone/Molinara</i>	“2007”	<i>Veneto</i>	€ 30,00
<i>Amarone Della Valpolicella - Santi</i> <i>D.o.c. Corvina Gentile/Rondinella/Croatina</i>	“2006”	<i>Veneto</i>	€ 55,00
<i>Amarone della Valpolicella - Sartori</i> <i>D.o.c. Corvina Veronese/Rondinella/Croatina</i>	“2005”	<i>Veneto</i>	€ 55,00
<i>Amarone della Valpolicella Classico - Tommasi</i> <i>D.o.c. Corvina Veronese/Corvinone/Rondinella/Molinara</i>	“2007”	<i>Veneto</i>	€ 75,00
<i>Amarone della Valpolicella Classico - Tommasi</i> <i>D.o.c. Corvina Veronese/Corvinone/Rondinella/Molinara</i>	“2000”	<i>Veneto</i>	€ 100,00
<i>Carmenère Più - Inama</i> <i>D.o.c. Carmenère/Merlot/Raboso</i>	“2007”	<i>Veneto</i>	€ 30,00
<i>Golfo dei Poeti Rosso I Campi - Giacomelli</i> <i>I.g.t. Sangiovese/Merlot</i>	“2009”	<i>Liguria</i>	€ 25,00
<i>Poggio Bestiale - Fattoria Di Magliano</i> <i>I.g.t. Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc</i>	“2007”	<i>Toscana</i>	€ 60,00
<i>Morellino di Scansano Vaio - Villa Poggio Salvi</i> <i>D.o.c.g. Sangiovese/Alicante</i>	“2008”	<i>Toscana</i>	€ 25,00
<i>Chianti dei Colli Senesi Caspagnolo - Villa Poggio Salvi</i> <i>D.o.c.g. Sangiovese</i>	“2008”	<i>Toscana</i>	€ 22,00
<i>Chianti Castiglioni - Frescobaldi</i> <i>D.o.c.g. Sangiovese</i>	“2008”	<i>Toscana</i>	€ 22,00
<i>Morellino di Scansano Santa Maria - Frescobaldi</i> <i>D.o.c.g. Sangiovese/Alicante</i>	“2008”	<i>Toscana</i>	€ 22,00
<i>Campo ai Sassi Rosso di Montalcino - Frescobaldi</i> <i>D.o.c. Sangiovese Grosso</i>	“2008”	<i>Toscana</i>	€ 25,00

<i>Chianti Rufina Nipozzano Riserva - Frescobaldi D.o.c.g. Sangiovese</i>	“2006”	<i>Toscana</i>	€ 35,00
<i>Morellino di Scansano - Castello Romitorio D.o.c.g. Sangiovese/Cabernet Sauvignon</i>	“2010”	<i>Toscana</i>	€ 25,00
<i>Merlot Maremma Toscana - Vigne a Porrone I.g.t. Merlot</i>	“2009”	<i>Toscana</i>	€ 25,00
<i>Belnero - Castello Banfi I.g.t. Sangiovese</i>	“2006”	<i>Toscana</i>	€ 30,00
<i>Rosso di Montalcino - Castello Banfi D.o.c. Sangiovese</i>	“2008”	<i>Toscana</i>	€ 28,00
<i>Brunello di Montalcino - Castello Banfi D.o.c.g. Sangiovese Grosso</i>	“2005”	<i>Toscana</i>	€ 45,00
<i>Brunello Di Montalcino Poggio Alle Mura - Castello Banfi D.o.c.g. Sangiovese Grosso</i>	“2004”	<i>Toscana</i>	€ 75,00
<i>Chianti Classico Nozzole - Tenuta di Nozzole D.o.c.g. Sangiovese</i>	“2007”	<i>Toscana</i>	€ 30,00
<i>Rosso di Montalcino - Col d'Orcia D.o.c. Sangiovese</i>	“2009”	<i>Toscana</i>	€ 28,00
<i>Sant'Antimo Nearco - Col d'Orcia D.o.c. Merlot/Cabernet Sauvignon/Syrah</i>	“2006”	<i>Toscana</i>	€ 35,00
<i>Brunello di Montalcino - Col d'Orcia D.o.c.g. Sangiovese Grosso</i>	“2005”	<i>Toscana</i>	€ 45,00
<i>Brusco dei Barbi - Fattoria dei Barbi I.g.t. Sangiovese</i>	“2007”	<i>Toscana</i>	€ 22,00
<i>Chianti Barbi - Fattoria dei Barbi D.o.c.g. Sangiovese</i>	“2007”	<i>Toscana</i>	€ 22,00
<i>Rosso Dei Barbi - Fattoria dei Barbi I.g.t. Sangiovese/Merlot</i>	“2007”	<i>Toscana</i>	€ 22,00
<i>Rosso di Montalcino Barbi - Fattoria dei Barbi D.o.c. Sangiovese</i>	“2008”	<i>Toscana</i>	€ 25,00
<i>Brunello di Montalcino Barbi - Fattoria dei Barbi D.o.c.g. Sangiovese Grosso</i>	“2004”	<i>Toscana</i>	€ 45,00
<i>Brunello di Montalcino - Tenuta la Fuga D.o.c.g. Sangiovese Grosso</i>	“2005”	<i>Toscana</i>	€ 45,00
<i>Achelo Cortona - Tenuta La Braccasca D.o.c. Syrah</i>	“2007”	<i>Toscana</i>	€ 30,00
<i>Vino Nobile di Montepulciano La Braccasca - Tenuta La Braccasca D.o.c.g. Prugnolo Gentile/Merlot</i>	“2006”	<i>Toscana</i>	€ 35,00

<i>Vino Nobile di Montepulciano - Fattoria Torcalvano D.o.c.g. Prugnolo Gentile</i>	“2007”	<i>Toscana</i>	€ 32,00
<i>Chianti Classico Riserva Badia a Passignano - Antinori D.o.c.g. Sangiovese/Cabernet Sauvignon</i>	“2007”	<i>Toscana</i>	€ 55,00
<i>Bolgheri Sassicaia Sassicaia - Tenuta San Guido D.o.c. Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc</i>	“2008”	<i>Toscana</i>	€ 200,00
<i>Bolgheri Rosso Il Bruciato - Antinori D.o.c. Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah</i>	“2007”	<i>Toscana</i>	€ 40,00
<i>Bolgheri Rosso - Campo al Mare D.o.c. Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Petit Verdot</i>	“2008”	<i>Toscana</i>	€ 35,00
<i>Bolgheri Superiore Guado al Tasso - Antinori D.o.c. Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah</i>	“2004”	<i>Toscana</i>	€ 120,00
<i>Tignanello - Antinori I.g.t. Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc</i>	“2006”	<i>Toscana</i>	€ 95,00
<i>Brunello di Montalcino Tenuta Greppo - Biondi Santi D.o.c.g. Sangiovese Grosso</i>	“2004”	<i>Toscana</i>	€ 150,00
<i>Brunello di Montalcino Riserva Tenuta Greppo - Biondi Santi D.o.c.g. Sangiovese Grosso</i>	“2004”	<i>Toscana</i>	€ 450,00
<i>Brunello di Montalcino Riserva Tenuta Greppo - Biondi Santi D.o.c.g. Sangiovese Grosso</i>	“1983”	<i>Toscana</i>	€ 800,00
<i>Il Pareto - Tenuta di Nozzole I.g.t. Cabernet Sauvignon</i>	“2006”	<i>Toscana</i>	€ 90,00
<i>Bolgheri Rosso - Grattamacco D.o.c. Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot/Sangiovese</i>	“2008”	<i>Toscana</i>	€ 36,00
<i>Bolgheri Superiore Grattamacco Rosso - Grattamacco D.o.c. Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese</i>	“2006”	<i>Toscana</i>	€ 70,00
<i>Rigoletto Montecucco Rosso - Colle Massari D.o.c. Sangiovese/Ciliegiolo/Montepulciano</i>	“2008”	<i>Toscana</i>	€ 25,00
<i>Colle Massari Montecucco Rosso Riserva - Colle Massari D.o.c. Sangiovese/Ciliegiolo/Cabernet Sauvignon</i>	“2007”	<i>Toscana</i>	€ 36,00
<i>Modus - Ruffino I.g.t. Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot</i>	“2006”	<i>Toscana</i>	€ 55,00
<i>Chianti Classico Riserva. Ducale Oro - Ruffino D.o.c.g. Sangiovese/a.v.</i>	“2005”	<i>Toscana</i>	€ 55,00
<i>Vino Nobile di Montepulciano - Avignonesi D.o.c.g. Prunolo Gentile/Merlot</i>	“2007”	<i>Toscana</i>	€ 35,00
<i>Brunello di Montalcino Campogiovanni - San Felice D.o.c.g. Sangiovese Grosso</i>	“2003”	<i>Toscana</i>	€ 50,00

<i>Pietricci - Pianese</i> <i>I.g.t. Sangiovese</i>	“2005”	<i>Toscana</i>	€ 30,00
<i>Vie Cave - Fattoria Aldobrandesca</i> <i>I.g.t. Malbec</i>	“2006”	<i>Toscana</i>	€ 30,00
<i>Maremma Plato - Fertuna</i> <i>I.g.t. Sangiovese/Cabernet Sauvignon</i>	“2007”	<i>Toscana</i>	€ 30,00
<i>Maremma Lodai - Fertuna</i> <i>I.g.t. Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot</i>	“2004”	<i>Toscana</i>	€ 35,00
<i>Rosso Piceno Superiore Polittico - Filippo Panichi</i> <i>D.o.c. Montepulciano/Sangiovese piccolo</i>	“2009”	<i>Marche</i>	€ 30,00
<i>Rosso Conero Piancarda - Garofoli</i> <i>D.o.c. Montepulciano</i>	“2007”	<i>Marche</i>	€ 25,00
<i>Lacrima di Morro d’Alba Kerria - Garofoli</i> <i>D.o.c. Lacrima</i>	“2009”	<i>Marche</i>	€ 25,00
<i>Montefalco Rosso - Arnaldo Caprai</i> <i>D.o.c. Sangiovese/Sagrantino</i>	“2007”	<i>Umbria</i>	€ 25,00
<i>Sagrantino di Montefalco Collepiano - Arnaldo Caprai</i> <i>D.o.c.g. Sagrantino</i>	“2006”	<i>Umbria</i>	€ 55,00
<i>Sagrantino di Montefalco 25 Anni - Arnaldo Caprai</i> <i>D.o.c.g. Sagrantino</i>	“2007”	<i>Umbria</i>	€ 100,00
<i>Sagrantino di Montefalco - Lungarotti</i> <i>D.o.c.g. Sagrantino</i>	“2006”	<i>Umbria</i>	€ 35,00
<i>Pinot Nero - Castello Della Sala</i> <i>I.g.t. Pinot Nero</i>	“2006”	<i>Umbria</i>	€ 65,00
<i>Tellus - Falesco</i> <i>I.g.t. Merlot/Syrah</i>	“2008”	<i>Lazio</i>	€ 25,00
<i>Montiano - Falesco</i> <i>I.g.t. Merlot</i>	“2007”	<i>Lazio</i>	€ 55,00
<i>Mater Matuta - Casale Del Giglio</i> <i>I.g.t. Syrah/Petit Verdot</i>	“2004”	<i>Lazio</i>	€ 65,00
<i>Cesanese del Piglio - Pileum</i> <i>D.o.c. Cesanese</i>	“2007”	<i>Lazio</i>	€ 20,00
<i>Cesanese del Piglio Bolla di Urbano - Pileum</i> <i>D.o.c.g. Cesanese</i>	“2006”	<i>Lazio</i>	€ 35,00
<i>Cesanese di Olevano Romano Cerasus - Terre Rubre</i> <i>D.o.c. Cesanese</i>	“2007”	<i>Lazio</i>	€ 28,00
<i>Atina Cabernet Forgiato - La Ferriera</i> <i>D.o.c. Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Syrah</i>	“2008”	<i>Lazio</i>	€ 35,00

<i>San Cristiano - Casal Pillozzo</i> <i>I.g.t. Pinot Nero/Cabernet Sauvignon</i>	“2004”	Lazio	€ 45,00
<i>Cabernet Franc - La Rasenna</i> <i>I.g.t. Cabernet Franc</i>	“2008”	Lazio	€ 30,00
<i>Edizione Cinque Autoctoni - Farnese</i> <i>V.d.t. Montepulciano/Primitivo/Sangiovese/Negroamaro/Malvasia</i>	“2006”	Abruzzo	€ 55,00
<i>Montepulciano d’Abruzzo Sasso Arso - Villa Bizzarri</i> <i>D.o.c. Montepulciano</i>	“2008”	Abruzzo	€ 25,00
<i>Montepulciano d’Abruzzo Villamedoro - Villamedoro</i> <i>D.o.c. Montepulciano</i>	“2008”	Abruzzo	€ 25,00
<i>Montepulciano d’Abruzzo Riseis - Agriverde</i> <i>D.o.c. Montepulciano</i>	“2008”	Abruzzo	€ 25,00
<i>Montepulciano d’Abruzzo Spiano - Illuminati</i> <i>D.o.c. Montepulciano</i>	“2008”	Abruzzo	€ 25,00
<i>Montepulciano d’Abruzzo Ilico - Illuminati</i> <i>D.o.c. Montepulciano</i>	“2008”	Abruzzo	€ 28,00
<i>Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane Zanna Ris. - Illuminati</i> <i>D.o.c. Montepulciano</i>	“2006”	Abruzzo	€ 45,00
<i>Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane OPI Riserva - Farnese</i> <i>D.o.c. Montepulciano</i>	“2005”	Abruzzo	€ 50,00
<i>Aglianico Contado - Di Majo Norante</i> <i>D.o.c. Aglianico</i>	“2008”	Basilicata	€ 25,00
<i>Aglianico Rubrato - Feudi Di San Gregorio</i> <i>D.o.c. Aglianico</i>	“2008”	Campania	€ 25,00
<i>Taurasi - Feudi Di San Gregorio</i> <i>D.o.c.g. Aglianico</i>	“2007”	Campania	€ 45,00
<i>Falerno del Massico Rosso - Villa Matilde</i> <i>D.o.c. Aglianico/Piedirosso</i>	“2008”	Campania	€ 30,00
<i>Piedirosso del Taburno Plutone - Ocone</i> <i>D.o.c. Piedirosso</i>	“2010”	Campania	€ 22,00
<i>Aglianico del Taburno Apollo - Ocone</i> <i>D.o.c. Aglianico</i>	“2006”	Campania	€ 25,00
<i>Primitivo del Salento Piluna - Castello Monaci</i> <i>D.o.c. Primitivo</i>	“2008”	Puglia	€ 22,00
<i>Negroamaro del Salento Maru - Castello Monaci</i> <i>D.o.c. Negroamaro</i>	“2008”	Puglia	€ 22,00
<i>Salice Salentino Riserva Aiace - Castello Monaci</i> <i>D.o.c. Negroamaro/Malvasia Nera</i>	“2006”	Puglia	€ 30,00

<i>Primitivo del Salento Villa Larena - Leone De Castris I.g.t. Primitivo</i>	“2008”	Puglia	€ 25,00
<i>Negroamaro del Salento Elo Veni - Leone De Castris I.g.t. Negroamaro</i>	“2009”	Puglia	€ 25,00
<i>Primitivo di Mandria Villa Santera - Leone De Castris D.o.c. Primitivo</i>	“2009”	Puglia	€ 28,00
<i>Salice Salentino Riserva - Leone De Castris D.o.c. Negroamaro/Malvasia Nera</i>	“2006”	Puglia	€ 30,00
<i>Nèprica - Tormaresca I.g.t. Negramaro/Primitivo/Cabernet Sauvignon</i>	“2008”	Puglia	€ 30,00
<i>Nero di Troia Centurio - Campanelli I.g.t. Nero di Troia</i>	“2005”	Puglia	€ 30,00
<i>Nero di Troia Violante - Rivera D.o.c. Nero di Troia</i>	“2007”	Puglia	€ 22,00
<i>Castel del Monte Il Falcone Riserva - Rivera D.o.c. Nero di Troia/Montepulciano</i>	“2005”	Puglia	€ 35,00
<i>Syrah Basilicata Armille - Bisceglia I.g.t. Syrah</i>	“2009”	Basilicata	€ 28,00
<i>Aglianico del Vulture Terra di Vulcano - Bisceglia I.g.t. Syrah</i>	“2009”	Basilicata	€ 22,00
<i>Aglianico del Vulture Re Manfredi - Terre Degli Svevi D.o.c. Aglianico</i>	“2005”	Basilicata	€ 50,00
<i>Aglianico del Vulture - Feudi Di San Gregorio D.o.c. Aglianico</i>	“2008”	Basilicata	€ 30,00
<i>Cirò Rosso - Librandi D.o.c. Gaglioppo</i>	“2009”	Calabria	€ 20,00
<i>Cirò Rosso Riserva Duca Sanfelice - Librandi D.o.c. Gaglioppo</i>	“2008”	Calabria	€ 25,00
<i>Nadir - Tenuta Rapitalà I.g.t. Syrah</i>	“2007”	Sicilia	€ 22,00
<i>Contessa Entellina Rosso Tancredi - Donnafugata I.g.t. Nero d'Avola/Cabernet Sauvignon</i>	“2006”	Sicilia	€ 45,00
<i>Sherazade - Donnafugata I.g.t. Nero d'Avola</i>	“2008”	Sicilia	€ 25,00
<i>Passo delle Mule Tenuta Suormarchesa - Duca Di Salaparuta I.g.t. Nero d'Avola</i>	“2007”	Sicilia	€ 22,00
<i>Làvico Tenuta Vajasindi - Duca Di Salaparuta I.g.t. Nerello Mascalese</i>	“2006”	Sicilia	€ 22,00

<i>Calanica - Duca di Salaparuta</i> <i>I.g.t. Nero d'Avola /Merlot</i>	"2009"	<i>Sicilia</i>	€ 22,00
<i>Altavilla della Corte Rosso - Firriato</i> <i>I.g.t. Nero d'Avola/Cabernet Sauvignon</i>	"2009"	<i>Sicilia</i>	€ 22,00
<i>Chiaromonte Rosso - Firriato</i> <i>I.g.t. Nero d'Avola</i>	"2009"	<i>Sicilia</i>	€ 25,00
<i>Etna Rosso - Firriato</i> <i>D.o.c. Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio</i>	"2009"	<i>Sicilia</i>	€ 28,00
<i>Nerello Mascalese Fondo Filara - Nicosia</i> <i>I.g.t. Nerello Mascalese</i>	"2008"	<i>Sicilia</i>	€ 22,00
<i>Nero d'Avola Fondo Filara - Nicosia</i> <i>I.g.t. Nero d'Avola</i>	"2008"	<i>Sicilia</i>	€ 22,00
<i>Pinot Nero Fondo Filara - Nicosia</i> <i>I.g.t. Pinot Nero</i>	"2008"	<i>Sicilia</i>	€ 22,00
<i>Syrah - Fina</i> <i>I.g.t. Syrah</i>	"2006"	<i>Sicilia</i>	€ 25,00
<i>Caro Maestro - Fina</i> <i>I.g.t. Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot</i>	"2005"	<i>Sicilia</i>	€ 45,00
<i>Salina Rosso - Cantine Colosi</i> <i>I.g.t. Nerello Cappuccio/Nerello Mascalese</i>	"2009"	<i>Sicilia</i>	€ 22,00
<i>Nero d'Avola - Cantine Colosi</i> <i>I.g.t. Nero d'Avola</i>	"2010"	<i>Sicilia</i>	€ 22,00
<i>L'Incontro - Cantine Colosi</i> <i>I.g.t. Nero d'Avola/Frappato</i>	"2010"	<i>Sicilia</i>	€ 35,00

VINI ESTERI

Francia

<i>Chardonnay Mer Vieiller Vigner - Vincent Girardin</i> <i>A.o.c. Chardonnay</i>	“2006”	<i>Cote De Nuits</i>	€ 35,00
<i>Bourgogne Chardonnay Le Renard - Domaines Devillard</i> <i>A.b.c. Chardonnay</i>	“2007”	<i>Cote De Beaune</i>	€ 35,00
<i>Viré-Clessé - Seguin Manuel</i> <i>A.v.c.c. Chardonnay</i>	“2008”	<i>Cote De Beaune</i>	€ 35,00
<i>Chassagne Montrachet - Chanson Père & Fils</i> <i>A.c.m.c. Chardonnay</i>	“2009”	<i>Cote De Beaune</i>	€ 90,00
<i>Gewurztraminer Reserve - Domaine Engel</i> <i>A.a.c. Gewurztraminer</i>	“2007”	<i>Alsazia</i>	€ 40,00
<i>Riesling Les Princes Abbés - Domaines Schlumberger</i> <i>A.a.c. Riesling</i>	“2007”	<i>Alsazia</i>	€ 40,00
<i>Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie - Langlois Chateau</i> <i>A.o.c. Melon de Bourgogne</i>	“2010”	<i>Loira</i>	€ 35,00
<i>Anjou Petit Princé - Domaine De Bablut</i> <i>A.a.c. Chardonnay</i>	“2009”	<i>Loira</i>	€ 35,00
<i>Savennières Roche Aux Moines - Domaine aux Moines</i> <i>A.s.c. Chenin Blanc</i>	“2006”	<i>Loira</i>	€ 45,00
<i>Sancerre Comte Lafond - Baron De Ladoucette</i> <i>A.s.c. Sauvignon</i>	“2008”	<i>Loira</i>	€ 50,00
<i>Pouilly Fumé De Ladoucette - Baron De Ladoucette</i> <i>A.p.f.c. Chardonnay</i>	“2008”	<i>Loira</i>	€ 55,00
<i>Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes - Domaine Eloy</i> <i>A.p.f.c. Chardonnay</i>	“2008”	<i>Mâconnais</i>	€ 55,00
<i>Chablis Saint Pierre - Albert Pic</i> <i>A.c.c. Chardonnay</i>	“2008”	<i>Chablis</i>	€ 40,00
<i>Bourgogne Rouge - Domaine Faiveley</i> <i>A.o.c. Pinot nero</i>	“2008”	<i>Cote De Nuits</i>	€ 35,00
<i>Vougeot Premier Cru Les Petits Vougeots - Domaine Philipp</i> <i>A.o.c. Pinot nero</i>	“2007”	<i>Cote De Nuits</i>	€ 110,00
<i>Clos Des Lambrays - Domaine De Lambrays</i> <i>A.o.c. Pinot nero</i>	“2003”	<i>Cote De Nuits</i>	€ 160,00
<i>Chateau Petrus - Chateau Petrus</i> <i>A.p.c. Merlot</i>	“2008”	<i>Pomerol</i>	€ 1.800,00

<i>Chateau Latour à Pomerol - Chateau Latour à Pomerol</i> <i>A.p.c. Merlot</i>	“2008”	<i>Pomerol</i>	€ 170,00
<i>Chateau Figeac - Chateau Figeac</i> <i>A.s.e.g.c.c. Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot</i>	“2008”	<i>Saint-Emilion</i>	€ 220,00
<i>Chateau Magdelaine - Chateau Magdelaine</i> <i>A.s.e.g.c.c. Merlot/Cabernet Franc</i>	“2008”	<i>Saint-Emilion</i>	€ 180,00
<i>Chateau Smith Haut Lafitte - Chateau Smith Haut Lafitte</i> <i>A.p.l.c. Merlot/ Cabernet Sauvignon /Cabernet Franc/Petit Verdot</i>	“2008”	<i>Pessac-Lèognan</i>	€ 180,00

Germania

<i>Blau Schiefer - Dr. Loosen</i> <i>Q.m.p. Riesling</i>	“2007”	<i>Mosella</i>	€ 40,00
<i>Bernkasteler Himmelreich Riesling Kabinett - Joh. Jos. Prüm</i> <i>Q.m.p. Riesling</i>	“2008”	<i>Mosella</i>	€ 65,00
<i>Scharzhofberger Riesling Kabinett - Egon Müller</i> <i>Q.m.p. Riesling</i>	“2008”	<i>Mosella (Saar)</i>	€ 95,00
<i>Abtsberg Riesling Spätlese - Von Schubert</i> <i>Q.m.p. Riesling</i>	“2000”	<i>Mosella (Ruwer)</i>	€ 75,00
<i>Riesling Q.b.a. - Von Schubert</i> <i>Q.m.p. Riesling</i>	“2007”	<i>Mosella (Ruwer)</i>	€ 55,00
<i>Riesling Trocken Q.b.a. - Wachtenburg Winzer</i> <i>Q.m.p. Riesling</i>	“2007”	<i>Pfalz</i>	€ 35,00
<i>Riesling Spatlese - Hofmann</i> <i>Q.m.p. Riesling</i>	“2009”	<i>Franken</i>	€ 35,00

Spagna

<i>Marqués de Cáceres Blanco - Marqués de Cáceres</i> <i>D.o.g. Viura</i>	“2010”	<i>Rioja</i>	€ 25,00
--	--------	--------------	---------

Austria

<i>Grüner Veltliner - Bründlmayer</i> <i>Q.t. Veltliner</i>	“2007”	<i>Kamptal</i>	€ 40,00
--	--------	----------------	---------

Slovenia

<i>Rebula - Blažič</i> <i>Z.g.p. Ribolla Gialla</i>	“2008”	<i>Goriska Brda</i>	€ 35,00
--	--------	---------------------	---------

Australia

Rawson's Retreat Semillon Chardonnay - Penfolds "2009" *Adelaide Hills* € 55,00
Semillon/Chardonnay

Nuova Zelanda

Chardonnay - Cloudy Bay "2007" *Marlborough* € 55,00
B.n.z. Chardonnay

Sauvignon Blanc - Cloudy Bay "2007" *Marlborough* € 55,00
B.n.z. Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc - Bishop's Leap "2008" *Marlborough* € 35,00
B.n.z. Sauvignon Blanc

Sudafrica

Chenin Blanc - Ayama "2009" *Paarl* € 35,00
V.p. Chenin Blanc

BIRRE ARTIGIANALI

Collesi (Marche)

Birra Artigianale Bionda Alter 6° (0,75 cl) € 16,00

Birra Artigianale Bionda Ego 6° (0,75 cl) € 16,00

Birra Artigianale Triplo Malto 9,0° (0,75 cl) € 18,00

Birra Artigianale Ambrata Fiat Lux 7,5° (0,75 cl) € 18,00

Birra Artigianale Rossa Ubi 8° (0,75 cl) € 20,00

Birra del Borgo (Lazio)

Reale American Pale Ale "la prima e originale" 6,4° (0,75 cl) € 16,00

Duchessa con farro 5,8° (0,75 cl) € 16,00

Ducale Belgian Strong Ale "da meditazione" 8,5° (0,75 cl) € 18,00

Enkir "origine di ogni cosa" 6,1° (0,75 cl) € 18,00

**VINI DA DESSERT &
LIQUOROSI**

	Bicchiere		
<i>A.A. Moscato Rosa - Franz Haas D.o.c. Moscato Rosa</i>	“2008”	<i>Alto Adige</i>	€ 14,00
<i>A.A. Moscato Rosa Terminum - Tramin D.o.c. Moscato Rosa</i>	“2006”	<i>Alto Adige</i>	€ 12,00
<i>Vulcaia Après - Inama D.o.c. Sauvignon</i>	“2007”	<i>Veneto</i>	€ 10,00
<i>Vin Santo Del Chianti - Fattoria Dei Barbi D.o.c. Trebbiano/Colombana/Sangiovese</i>	“2004”	<i>Toscana</i>	€ 7,00
<i>Serelle Vin Santo Del Chianti - Ruffino D.o.c. Malvasia del Chianti/Trebbiano Toscano</i>	“2006”	<i>Toscana</i>	€ 7,00
<i>Aleatico Passito dell’Elba Malvina - Valdana D.o.c.g. Aleatico</i>	“2008”	<i>Toscana</i>	€ 14,00
<i>Muffato della Sala - Castello Della Sala I.g.t. Sauvignon/Grechetto/Traminer/Riesling</i>	“2007”	<i>Umbria</i>	€ 14,00
<i>Sagrantino di Montefalco Passito - Arnaldo Caprai D.o.c. Sagrantino</i>	“2007”	<i>Umbria</i>	€ 14,00
<i>Passirò Passito - Falesco I.g.t. Roschetto</i>	“2008”	<i>Lazio</i>	€ 8,00
<i>Capitolium - Cantina Sant’Andrea D.o.c. Moscato di Terracina</i>	“2009”	<i>Lazio</i>	€ 8,00
<i>Muffa Nobile - Castel de Paolis I.g.t. Semillon/Sauvignon Blanc</i>	“2009”	<i>Lazio</i>	€ 7,00
<i>Moscato del Molise Apianae - Di Majo Norante D.o.c. Moscato Reale</i>	“2008”	<i>Molise</i>	€ 7,00
<i>Aleatico Negrino - Leone De Castris I.g.t. Aleatico</i>	“2009”	<i>Puglia</i>	€ 7,00
<i>Zibibbo Fondo Filara - Nicosia D.o.c. Moscato d’Alessandria</i>	“2008”	<i>Sicilia</i>	€ 7,00
<i>Antico Liquorino Amarascato Ala - Duca di Salaparuta Liquoroso/Nero d’Avola/Frappato</i>		<i>Sicilia</i>	€ 8,00
<i>El Aziz Vendemmia Tardiva - Fina I.g.t. Chardonnay</i>		<i>Sicilia</i>	€ 8,00
<i>Passito di Pantelleria - Cantine Florio D.o.c. Moscato d’Alessandria</i>	“2008”	<i>Sicilia</i>	€ 10,00

<i>Morsi di Luce Zibibbo - Cantine Florio</i> <i>D.o.c. Moscato d'Alessandria</i>	"2008"	<i>Sicilia</i>	€ 8,00
<i>Malvasia delle Lipari - Cantine Florio</i> <i>D.o.c. Malvasia di Lipari/Corinto Nero</i>	"2008"	<i>Sicilia</i>	€ 10,00
<i>Terre Arse Marsala Vergine - Cantine Florio</i> <i>D.o.c. Liquoroso/Grillo</i>	"1999"	<i>Sicilia</i>	€ 8,00
<i>Targa Riserva 1840 Marsala Superiore - Cantine Florio</i> <i>D.o.c. Liquoroso/Grillo</i>	"1999"	<i>Sicilia</i>	€ 8,00
<i>Targa Riserva 1840 Marsala Superiore Ed. Limitata - Cantine Florio</i> <i>D.o.c. Liquoroso/Grillo</i>	"1994"	<i>Sicilia</i>	€ 12,00

SPAGNA

<i>Sherry Pedro Ximénez 20 Years Old - Emilio Hidalgo</i> <i>J.x. Pedro Ximénes</i>		<i>Jerez</i>	€ 15,00
--	--	--------------	---------

PORTOGALLO

<i>Tawny Reserve Port - Quinta Do Noval Port</i> <i>V.d.p. Turiga nacional.</i>		<i>Noval</i>	€ 15,00
<i>Moscatel De Setubal - Bacalhôa</i> <i>D.o.c. Moscatel</i>	"2001"	<i>Setubal</i>	€ 12,00

FRANCIA

<i>Sauternes 1° Grand Cru Classé - Chateau Rieussec</i> <i>A.s.c. Semillon/Sauvignon</i>	"2004"	<i>Sauternes</i>	€ 25,00
<i>Sauternes Carmes de Rieussec - Chateau Rieussec</i> <i>A.s.c. Semillon/Sauvignon</i>	"2006"	<i>Sauternes</i>	€ 18,00
<i>Sauternes - Castelnau de Suduiraut</i> <i>A.s.c. Semillon/Sauvignon</i>	"2004"	<i>Sauternes</i>	€ 15,00

UNGHERIA

<i>Tokaji Aszú 4 Puttonyos - Disnókö Tokaji</i> <i>D.h.c. Tokaj</i>	" 2004"	<i>Tokaj</i>	€ 15,00
--	---------	--------------	---------

***DISTILLATI &
LIQUORI***

		<i>Bicchiere</i>
<i>Cognac Premier Cru - Daniel Bouju</i>	<i>Francia</i>	€ 10,00
<i>Fine Calvados - Comte Louis De Lauriston</i>	<i>Francia</i>	€ 10,00
<i>Armagnac Monopole - Marquis De Montesquiou</i>	<i>Francia</i>	€ 10,00
<i>Grand Armagnac V.S.O.P. - Janneau</i>	<i>Francia</i>	€ 10,00
<i>Bas Armagnac Millesimato 1995 - Dartigalongue</i>	<i>Francia</i>	€ 12,00
<i>Magno Brandy de Jerez - Osborne</i>	<i>Spagna</i>	€ 10,00
<i>Brandy Solera Gran Reserva - Cardinal Mendoza</i>	<i>Spagna</i>	€ 10,00
<i>Florio Amaro - Florio</i>	<i>Italia</i>	€ 6,00
<i>Scotch Whisky NC2 10 years old - Duncan Taylor</i>	<i>Scozia</i>	€ 12,00
<i>Single Islay Malt Bowmore 2003 - The Ultimate Whisky Company</i>	<i>Scozia</i>	€ 12,00
<i>Rhum Ron Columbus Dominicano 7 Anni - Dupuy Barcelò</i>	<i>Rep. Dominicana</i>	€ 10,00
<i>Rhum Barbancourt 8 Anni - Jean Gardere et C.</i>	<i>Rep. Dominicana</i>	€ 10,00
<i>Rhum Ron Isla Coiba 15 Anni - Caribbean Spirits</i>	<i>Panama</i>	€ 10,00
<i>Rhum Ambré Agricole - J. Bally</i>	<i>Martinica</i>	€ 10,00
<i>Rhum J.M. Paille Agricole - Macouba Martinique F.W.I.</i>	<i>Martinica</i>	€ 12,00
<i>The Ultimate Finest Rum Selection - The Ultimate Whisky Company</i>	<i>Guyana</i>	€ 12,00
<i>Vodka Beluga - Mariinsk Distillery</i>	<i>Russia</i>	€ 8,00
<i>Vodka Beluga Gold Line - Mariinsk Distillery</i>	<i>Russia</i>	€ 18,00
<i>Grappe</i>		<i>Bicchiere</i>
<i>Grappa di Moscato - Distillerie Francoli</i>		€ 7,00
<i>Grappa di Brachetto - Distillerie Francoli</i>		€ 7,00
<i>Grappa Riserva 3 Anni - Distillerie Francoli</i>		€ 7,00
<i>Grappa Riserva 5 Anni - Distillerie Francoli</i>		€ 10,00
<i>Grappa 903 Barrique - Bonaventura Maschio</i>		€ 8,00
<i>Grappa Morsi di Luce - Cantine Florio</i>		€ 8,00