

VINS MOUSSEUX

	1dl	Btl
Prosecco "Marsuret Brut"	8.-	48.-
<i>Glera (Valdobbiadine)</i>		
Ferrari "Brut"	13.-	65.-
<i>Chardonnay - DOC (Trentino)</i>		
Bollinger "Spécial Cuvée"		210.-
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - DOC (Champagne)</i>		
Jacques Lassaigne "1 + UN"		130.-
<i>Chardonnay - DOC (Champagne)</i>		
R. Pouillon & Fils "Grande Vallée"		150.-
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - DOC (Champagne)</i>		
Huré Frères "Invitation"		120.-
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - DOC (Champagne)</i>		
Dom Pérignon		360.-
<i>Pinot Noir, Chardonnay - DOC (Champagne)</i>		
Louis Roederer "Cristal" 2006		1100.-
<i>Pinot Noir, Chardonnay - DOC (Champagne)</i>		

VINS ROSÉS

	1dl	Btl
SUD TYROL		
Elena Walch "20/26"	9.-	60.-
<i>Merlot, Pinot Noir, Langrein - IGT</i>		
SICILIA		
Terre Nere "Etna Rosato"		65.-
<i>NErello Mascalese - DOC</i>		

VINS BLANCS

VINS OUVERTS

	1dl	Btl
Riff	8.-	48.-
<i>Pinot Gris - biodynamique (Veneto)</i>		
Ciavolich	9.-	54.-
<i>Pecorino - biodynamique (Abruzzo)</i>		
Judeka "Blandine"	9.-	54.-
<i>Chardonnay, Zibibbo - IGP (Sicilia)</i>		

FRUILI-VENEZIA & ALTO ADIGE

Italo Cescon		55.-
<i>Pinot gris - DOCG</i>		
Elena Walch		55.-
<i>Pinot blanc - DOC</i>		
Castelfeder "Raif"		65.-
<i>Sauvignon blanc - IGT</i>		
Alois Lageder "Sou Ma"		65.-
<i>Sauvignon gris - vin orange, biodynamique</i>		
Alois Lageder "Se Rou Ma"		65.-
<i>Roussane, Sémillon - biodynamique</i>		
Castelfeder "Burgum Novum Riserva"		85.-
<i>Chardonnay - DOC</i>		
Zidarich "Prulke"		85.-
<i>Sauvignon, Vitoska, Malvoisie - biodynamique</i>		

MARCHE & UMBRIA

La Distesa "Terre Silvate"		65.-
<i>Verdicchio, Trebbiano - biodynamique</i>		
Marco Merli "Bruscisco"		65.-
<i>Trebbiano, Grechetto, Malvoisie - nature</i>		
Marco Merli "Tristo"		68.-
<i>Trebbiano - IGT nature</i>		

TOSCANA & ABRUZZO

Le Mortelle “Vivia”	54.-
<i>Vermentino, Viognier - DOC</i>	
Emidio Pepe “Trebiano d’Abruzzo”	160.-
<i>Trebiano - DOC biologique</i>	
Emidio Pepe “Pecorino Colli Aprunti”	180.-
<i>Pecorino - DOC biodynamique</i>	
Cantina De Fermo “Don Carlino”	70.-
<i>Pecorino - biodynamique</i>	

SICILIA

Marco Sferlazzo “Voria”	60.-
<i>Catarrato - Petnat biodynamique</i>	
Terre Nere “Etna Bianco”	65.-
<i>Carricante - DOC biologique</i>	
Occhipinti “Contrada SM”	120.-
<i>Grillo - biodynamique</i>	

CAMPANIA

Cantina dell’Angelo “Miniere”	60.-
<i>Greco di Tufo</i>	
Cantina del Barone “Particella 928”	80.-
<i>Fiano</i>	

PUGLIA

Tenuta Demaio “Bombino”	60.-
<i>Bombino blanc - bio</i>	

VINS ROUGES

VINS OUVERTS

	1dl	Btl
Judeka “Vittoria” <i>Nero d’Avola - DOCG (Sicilia)</i>	8.-	48.-
Ciavolich <i>Montepulciano (Abruzzo)</i>	9.-	54.-
Giuseppe Cortese “Langhe” <i>Dolcetto (Abruzzo)</i>	9.-	54.-

SICILIA & SARDEGNA

Terre Nere “Etna Rosso” <i>Nerello Mascalese, Nerello Capuccio - DOC biologique</i>		70.-
Porta del Vento “Perricone” <i>Perricone</i>		60.-
Vino di Anna “Jeudi 15” <i>Nerello Mascalese</i>		70.-
Halarà <i>Parpato - IGP</i>		70.-
Terre Nere “Etna Calderara Sottana Rosso” <i>Nerello Mascalese - DOC biologique</i>		110.-
Occhipinti “FL” <i>Frappato - biodynamique IGT</i>		120.-
Giuseppe Sedilesu “Mammuthone” <i>Cannonau - DOC biodynamique</i>		64.-
Cantina Sannas “Bobotti” <i>Cannonau - nature</i>		90.-

ALTO ADIGE

Foradori <i>Teroldego - DOC</i>		120.-
------------------------------------	--	-------

PIEMONTE

Oddero “Langhe”		72.-
<i>Nebbiolo - DOC</i>		
Elio Grasso “Vigna Martina”		75.-
<i>Barbera d’Alba - DOC</i>		
Giuseppe Mascarello “Bricco in Castiglione”		75.-
<i>Dolcetto d’Alba - DOC</i>		
Gaja “Sito Moresco Langhe”		120.-
<i>Nebbiolo, Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon - DOP</i>		
Giovanni Rosso “Barolo del Comune di Serralunga”		90.-
<i>Barolo - DOCG</i>		
Oddero “Barbaresco”		90.-
<i>Nebbiolo - DOCG</i>		
Giuseppe Cortese “Barbaresco”		95.-
<i>Nebbiolo - DOCG</i>		
Mascarello Giuseppe e Figlio “Barbera Santo Stefano”		115.-
<i>Barbera d’Alba - DOC</i>		
Mascarello Giuseppe e Figlio “Barolo Monprivato”	2017	280.-
<i>Barolo - DOCG</i>		
Gaja “Barbaresco”	2019	380.-
<i>Barbaresco - DOP</i>		
Cascina Ballarin “Tre Ciabo”		100.-
<i>Barolo - DOCG</i>		

U M B R I A & T O S C A N A

Marco Merli “0001822022”		60.-
<i>Sangiovese, Merlot, Cabernet, Malvasia, Ciliegolo - nature</i>		
Tennuta Bellafonte “Collenottolo”		80.-
<i>Segrantino - DOCG</i>		
Tenuta di Corleone “Chianti Classico”		70.-
<i>Sangiovese - DOCG</i>		
Le Potazzine “Rosso di Montalcino - Gorelli”		85.-
<i>Sangiovese - DOC</i>		
Stefano Amerighi “L’Antinca Luna”		80.-
<i>Syrah - biodynamique</i>		
Stefano Amerighi “Bioselvatico”		80.-
<i>Sangiovese</i>		
Col d’Orcia “Nearco Sant’Antimo”		90.-
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot - DOC</i>		
Monteverro “Terra di Monteverro”		130.-
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot - IGT</i>		
Gaja “Ca’Marcanda Magari”		160.-
<i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot - DOP</i>		
Podere Le Boncie “Le Trame”		80.-
<i>Sangiovese - IGT</i>		
Fontodi “Flaccianello”	2020	230.-
<i>Sangiovese - IGT</i>		
Antinori “Tignanello”	2020	210.-
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - IGT</i>		
Gaja “Brunello di Montalcino - Rennina”	2018	270.-
<i>Sangiovese - IGT</i>		
Tenuta San Guido “Sassicaia”	2019/20	350.-
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - DOC</i>		
Antinori “Solaia”	2016	750.-
<i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc - IGT</i>		
Masseto	2018/19	950.-
<i>Merlot - IGT</i>		

CAMPANIA & BASILICATE

Grifalco “Damaschito”		75.-
<i>Aglianico - DOC biodynamique</i>		
Cantine Barone “Pietralena”		75.-
<i>Aglianico - DOC biologique</i>		
Migliozzi “Rampaniuci Falerno del Massico”		85.-
<i>Aglianico, Piediroso - DOC biologique</i>		
Galardi “Terra di Rosso”		85.-
<i>Piediroso - IGT</i>		
Montevetrano “Colli di Salerno Rosso”		110.-
<i>Aglianico, Cabernet Sauvignon, Merlot - DOC</i>		
Feudi San Giorgio “Pàtrimo”	2017	210.-
<i>Merlot</i>		
Colli Cereantino “Masquito Gold”	2013	130.-
<i>Aglianico</i>		
Luigi Maffini “Cenito”		120.-
<i>Aglianico - DOP</i>		

ABRUZZO & PUGLIA

Masca del Tacco “Lu Rappaio”		52.-
<i>Primitivo</i>		
Ciavolich “Divus”		62.-
<i>Montepulciano</i>		
Tenuta Demaio		65.-
<i>Nero di Troia</i>		
Francesco Marra “Rosso Salento”		70.-
<i>Negroamaro</i>		
Emidio Pepe “Montepulciano d’Abruzzo”	2000	600.-
<i>Montepulciano - DOC biodynamique</i>	2020	190.-
Ciavolich “Fosso Cancelli”		120.-
<i>Montepulciano - DOP</i>		