



<i>CHAMPAGNE</i> <i>Una storia unica</i>	<i>pag.</i>	2 - 3
<i>ITALIA</i> <i>Vini spumanti e vini bianchi</i>	<i>pag.</i>	4 - 5
<i>ITALIA</i> <i>Vini rossi</i>	<i>pag.</i>	6
<i>ITALIA</i> <i>Toscana</i>	<i>pag.</i>	7
<i>ITALIA</i> <i>Barolo, Barbaresco e Piemonte</i>	<i>pag.</i>	8 - 9 - 10 - 11
<i>FRANCIA</i> <i>Vini bianchi</i>	<i>pag.</i>	12 - 13
<i>FRANCIA</i> <i>Vini rossi</i>	<i>pag.</i>	14
<i>ESTERO</i> <i>Vini bianchi e rossi d'Europa</i>	<i>pag.</i>	15
<i>PASSITI</i> <i>Vini dolci e da meditazione</i>	<i>pag.</i>	16

◦ *(Segnala ultima bottiglia)*

Cuvées della tradizione

<i>7 Crus Extra Brut</i>	Chardonnay, PNoir	<i>Agrapart & Fils</i>	<i>deg</i>	<i>05\2022</i>	€	<i>95</i>
<i>Première Cuvée Magnum</i>	Chardonnay, PNoir, PMeunier	<i>Bruno Paillard</i>	<i>deg</i>	<i>11\2021</i>	€	<i>195</i>
<i>Assemblage</i>	Chardonnay, PNoir, PMeunier	<i>Bruno Paillard</i>		<i>2012</i>	€	<i>130</i>
<i>Première Cuvée</i>	Chardonnay, PNoir, PMeunier	<i>Bruno Paillard</i>	<i>deg</i>	<i>02\2022</i>	€	<i>80</i>
<i>Extra brut</i>	Chardonnay, PNoir, PMeunier	<i>Dhondt-Grellet</i>	<i>deg</i>	<i>12\2021</i>	€	<i>90</i>
<i>Grand Cru</i>	Chardonnay, PNoir, PMeunier	<i>Egly-Ouriet</i>	<i>deg</i>	<i>12\2021</i>	€	<i>120</i>
<i>Vieillessement Prolongè</i>	Chardonnay, PNoir	<i>Egly-Ouriet</i>	<i>deg</i>	<i>12\2021</i>	€	<i>170</i>
<i>Reliance</i>	Chardonnay, PNoir, PMeunier	<i>Franck Pascal</i>		<i>s.a.</i>	€	<i>95</i>
<i>Millesime or 2016</i>	Chardonnay, PNoir	<i>Gaston Chiquet</i>	<i>deg</i>	<i>12\2021</i>	€	<i>100</i>
<i>Cuvée n.740 degorgément tardif</i>	Chardonnay, PNoir, PMeunier	<i>Jacquesson</i>	<i>base</i>	<i>2012</i>	€	<i>160</i>
<i>Cuvée n.744</i>	Chardonnay, PNoir, PMeunier	<i>Jacquesson</i>	<i>base</i>	<i>2016</i>	€	<i>118</i>
<i>Cuvée n.745</i>	Chardonnay, PNoir, PMeunier	<i>Jacquesson</i>	<i>base</i>	<i>2017</i>	€	<i>115</i>
<i>Brut Nature</i>	Chardonnay, PNoir	<i>Louis Dousset</i>	<i>deg</i>	<i>07\2021</i>	€	<i>70</i>
<i>Brut Selection</i>	Chardonnay, PNoir, PMeunier	<i>Roger Barnier</i>		<i>s.a.</i>	€	<i>75</i>

100% Chardonnay

<i>Mineral Magnum</i>	<i>Agrapart</i>	<i>base</i>	<i>2009</i>	€	<i>400</i>
<i>Terroirs Magnum</i>	<i>Agrapart</i>	<i>deg</i>	<i>2019</i>	€	<i>300</i>
<i>Blanc de Blancs</i>	<i>Bruno Paillard</i>	<i>deg</i>	<i>04\2021</i>	€	<i>115</i>
◦ <i>De Caurés à Mont-Aigu</i>	<i>Guiborat</i>	<i>base</i>	<i>2014</i>	€	<i>138</i>
<i>Prisme</i>	<i>Guiborat</i>	<i>deg</i>	<i>12\2020</i>	€	<i>90</i>
<i>Eloquence</i>	<i>J. L. Vergnon</i>	<i>deg</i>	<i>01\2019</i>	€	<i>78</i>
<i>La Tuilerie</i>	<i>Nowack</i>	<i>deg</i>	<i>02\2022</i>	€	<i>95</i>

100% Pinot Noir

<i>Les Semblables Brut Nature</i>	<i>Clandestin (Benoit, Doussot)</i>	<i>deg</i>	<i>10\2021</i>	€	<i>100</i>
◦ <i>Blanc de Noirs Les Crayeres</i>	<i>Egly-Ouriet</i>	<i>deg</i>	<i>01\2020</i>	€	<i>270</i>
◦ <i>Concordance Extra Brut</i>	<i>Marie-Courtin</i>	<i>base</i>	<i>2016</i>	€	<i>105</i>
<i>Rèsonance</i>	<i>Marie-Courtin</i>	<i>s.a.</i>		€	<i>80</i>
<i>Blanc de noirs cuvée speciale Moon import</i>	<i>Philipponnat</i>	<i>deg</i>	<i>02\2022</i>	€	<i>110</i>

100% Pinot Mounier

<i>Les Vignes de Vrigny</i>	<i>Egly-Ouriet</i>	<i>deg</i>	<i>12\2021</i>	€	<i>120</i>
<i>Terre d'illite</i>	<i>Moussè Fils</i>	<i>deg</i>	<i>02\2022</i>	€	<i>100</i>

Rosé

<i>Première Cuvée Rosé</i>	Pinot Noir, Chardonnay	<i>Bruno Paillard</i>	<i>deg</i>	<i>10\2020</i>	€	<i>104</i>
----------------------------	------------------------	-----------------------	------------	----------------	---	------------

SPUMANTI

<i>Franciacorta V.C. Dosagè Zero</i>	Chardonnay, Pbianco, Pnero	<i>Ca' del Bosco</i>	2018	€	75
<i>Franciacorta V.C. Doseagè Zero Magnum</i>	Chardonnay, Pbianco, Pnero	<i>Ca' del Bosco</i>	2018	€	160
<i>Franciacorta Riserva Annamaria Clementi</i>	Chardonnay, Pbianco, Pnero	<i>Ca' del Bosco</i>	2014	€	140
<i>Franciacorta V.C. Saten</i>	Chardonnay, Pbianco	<i>Ca' del Bosco</i>	2018	€	80
<i>Franciacorta V.C. Saten Magnum</i>	Chardonnay, Pbianco	<i>Ca' del Bosco</i>	2018	€	160
<i>Franciacorta Nature Ammonites</i>	Chardonnay, Pnero, Pbianco	<i>Camillucci</i>	06\2022	€	45
<i>Extra Brut</i>	Chardonnay, Pbianco	<i>Carlo Zadra</i>		€	42
<i>Extra Brut Magnum</i>	Chardonnay, Pbianco	<i>Carlo Zadra</i>	deg 10\2021	€	90
<i>Franciacorta Nature Blanc de Blanc</i>	Chardonnay	<i>Guido Berlucchi</i>	2015	€	65
<i>Franciacorta Palazzo Lana</i>	Pinot Nero	<i>Guido Berlucchi</i>	2010	€	90
<i>Franciacorta Extra Brut</i>	Chardonnay, Pbianco, Pnero	<i>Luigi Massussi</i>		€	47
<i>Franciacorta Rosè Nature</i>	PNero, Chardonnay	<i>Luigi Massussi</i>	2011	€	52
<i>Dosaggio zero</i>	Chardonnay, Pnoir	<i>Revì</i>	2018	€	50

BIANCHI

<i>Collio Sauvignon</i>	Sauvignon	<i>Borgo del Tiglio</i>	2018 €	95
<i>Curtefranca Bianco Magnum</i>	Chardonnay, Pbianco	<i>Ca' del Bosco</i>	2014 €	90
<i>Collio Friulano</i>	Friulano	<i>Colle Duga</i>	2021 €	40
<i>Voglar</i>	Sauvignon blanc	<i>Diepoli</i>	2018 €	45
<i>Voglar Magnum</i>	Sauvignon blanc	<i>Diepoli</i>	2018 €	85
<i>Barthenau</i>	Pinot Bianco	<i>Hofstatter</i>	2020 €	55
<i>Gravner</i>	Ribolla	<i>Josko Gravner</i>	2014 €	105
<i>Collio bianco della Castellada</i>	Pgrigio, Chardonnay, Sauvignon	<i>La Castellada</i>	2016 €	57
◦ <i>SP 68 Bianco</i>	Albanello, Zibibbo	<i>Occhipinti</i>	2020 €	45
<i>Archineri Etna Bianco pre-philoxera</i>	Carricante	<i>Pietradolce</i>	2019 €	68
<i>Archineri Etna Bianco pre-philoxera</i>	Carricante	<i>Pietradolce</i>	2020 €	73
<i>Verdicchio Tralivio Magnum</i>	Verdicchio	<i>Sartarelli</i>	2018 €	70
<i>Soave Monte Carbonare</i>	Garganega	<i>Suavia</i>	2019 €	40
<i>Tschaupp</i>	Chardonnay	<i>Tenuta Schweitzer</i>	2015 €	50
◦ <i>Turmhof Magnum</i>	Sauvignon blanc	<i>Tiefenbruner</i>	2019 €	80
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	Trebbiano	<i>Valentini</i>	2015 €	150

ROSATI

<i>Etna Rosato</i>	Nerello Mascalese	<i>Graci</i>	2021 €	40
--------------------	-------------------	--------------	--------	----

ROSSI

<i>Guelfo</i>	Cabernet Sauvignon	<i>Biava</i>	2015 €	40
<i>Etna rosso N'Anticchia</i>	Nerello Mascalese	<i>Caciorgna Pietro</i>	2017 €	75
◦ <i>Pinot Nero Mazzon Magnum</i>		<i>Carlotto</i>	2016 €	96
◦ <i>Pinot Nero Mazzon</i>		<i>Carlotto</i>	2017 €	80
<i>Barthenau vigna San Urbano</i>	Pinot Nero	<i>Hofstatter</i>	2018 €	90
◦ <i>Pinot Nero Schwarze Madonna Magnum</i>		<i>Klosterhof</i>	2015 €	98
<i>Janus Geminus</i>	Cab S., Cab F., Merlot	<i>Omina Romana</i>	2013 €	104
<i>Lazio rosso - Ars Magna</i>	Cabernet Franc	<i>Omina Romana</i>	2013 €	126
<i>Lazio rosso - Ars Magna</i>	Merlot	<i>Omina Romana</i>	2015 €	114
<i>Etna Rosso Contrada Rampante</i>	Nerello Mascalese	<i>Pietradolce</i>	2017 €	65
<i>Etna Rosso Contrada Santo Spirito</i>	Nerello Mascalese	<i>Pietradolce</i>	2017 €	68

ROSSI

<i>Macchie</i>	Sangiovese	<i>Caciorgna Pietro</i>	2017 €	68
<i>Chianti Classico</i>	Sangiovese	<i>Castell'in Villa</i>	2018 €	54
◦ <i>Chianti Classico Riserva</i>	Sangiovese	<i>Castell'in Villa</i>	2010 €	95
<i>Brunello di Montalcino</i>	Sangiovese	<i>Cupano</i>	2016 €	130
<i>Brunello di Montalcino</i>	Sangiovese	<i>Fuligni</i>	2015 €	125
<i>Brunello di Montalcino "Madonna delle Grazie"</i>	Sangiovese	<i>Il Marroneto</i>	2011	a richiesta
<i>Brunello di Montalcino</i>	Sangiovese	<i>Le Chiusse</i>	2015 €	116
<i>Brunello di Montalcino</i>	Sangiovese	<i>Le Ragnaie</i>	2011 €	112
<i>Brunello di Montalcino - Fornace</i>	Sangiovese	<i>Le Ragnaie</i>	2011 €	125
◦ <i>Chianti Classico Grosso Sanese</i>	Sangiovese	<i>Podere Il Palazzino</i>	2013 €	59
<i>Brunello di Montalcino</i>	Sangiovese	<i>Poggio di Sotto</i>	2013 €	170
<i>Brunello di Montalcino</i>	Sangiovese	<i>Ridolfi</i>	2017 €	85
<i>Brunello di Montalcino</i>	Sangiovese	<i>Pietroso</i>	2017 €	75

COMUNE DI BAROLO

◦ <i>Barolo Preda</i>	Nebbiolo	<i>Cascina Adelaide</i>	2014 €	75
◦ <i>Barolo Cannubi</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2013 €	68
<i>Barolo Cannubi</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2014 €	75
<i>Barolo Cannubi</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2016 €	88
<i>Barolo Cannubi</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2017 €	75
<i>Barolo Cannubi</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2018 €	90
<i>Barolo Castellero</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2012 €	90
<i>Barolo Castellero</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2016 €	78
<i>Barolo Castellero</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2017 €	66
<i>Barolo Castellero</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2018 €	70
◦ <i>Barolo Tre Tine</i>	Nebbiolo	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2011	a richiesta
<i>Barolo Tre Tine</i>	Nebbiolo	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2013	a richiesta
<i>Barolo Bricco delle Viole</i>	Nebbiolo	<i>Marengo Mario</i>	2018 €	66
<i>Barolo Paiagallo</i>	Nebbiolo	<i>Mauro Veglio</i>	2017 €	102
<i>Barolo del Comune di Barolo</i>	Nebbiolo	<i>Scarzello</i>	2009 €	63
<i>Barolo Sarmassa Vigna Merenda</i>	Nebbiolo	<i>Scarzello</i>	2011 €	75
<i>Barolo Bricco delle Viole</i>	Nebbiolo	<i>Vajra</i>	2015 €	105

 COMUNE DI MONFORTE D'ALBA

<i>Barolo Bussia Magnum</i>	Nebbiolo	<i>Bolmida Silvano</i>	2013 €	112
<i>Barolo Rocche di Castiglione</i>	Nebbiolo	<i>Brovia</i>	2012 €	94
<i>Barolo Bussia</i>	Nebbiolo	<i>Elio Sandri</i>	2012 €	80
<i>Barolo Monforte</i>	Nebbiolo	<i>Elio Sandri</i>	2012 €	82
<i>Barolo Perno Riserva</i>	Nebbiolo	<i>Elio Sandri</i>	2011 €	85
<i>Barolo Perno Riserva</i>	Nebbiolo	<i>Elio Sandri</i>	2013 €	85
<i>Barolo Perno Riserva</i>	Nebbiolo	<i>Elio Sandri</i>	2015 €	74
<i>Barolo Bussia</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2013 €	65
<i>Barolo Bussia</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2014 €	66
<i>Barolo Bussia</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2015 €	88
<i>Barolo Bussia</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2016 €	88
<i>Barolo Bussia</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2017 €	66
<i>Barolo Bussia</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2018 €	70
◦ <i>Barolo Bussia Riserva "90 di"</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2011 €	90

COMUNE DI CASTIGLIONE FALLETTO



<i>Barolo Riserva Le Rocche</i>	Nbbiolo	<i>Bruno Giacosa</i>	2014	a richiesta
<i>Barolo Villero</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2011	€ 62
<i>Barolo Villero</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2014	€ 74
<i>Barolo Villero</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2015	€ 92
<i>Barolo Villero</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2016	€ 105
<i>Barolo Villero</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2017	€ 73
<i>Barolo Villero</i>	Nebbiolo	<i>Giacomo Fenocchio</i>	2018	€ 90
<i>Barolo Villero</i>	Nebbiolo	<i>Livia Fontana</i>	2010	€ 68
<i>Barolo Villero</i>	Nebbiolo	<i>Livia Fontana</i>	2015	€ 75
<i>Barolo Villero</i>	Nebbiolo	<i>Pugnane</i>	2013	€ 65
<i>Barolo Rocche di Castiglione</i>	Nebbiolo	<i>Roccheviberti</i>	2011	€ 55
<i>Barolo Rocche di Castiglione</i>	Nebbiolo	<i>Roccheviberti</i>	2013	€ 75

COMUNE DI SERRALUNGA

<i>Barolo Badarina</i>	Nebbiolo	<i>Bruna Grimaldi</i>	2015	€ 60
<i>Barolo Badarina</i>	Nebbiolo	<i>Bruna Grimaldi</i>	2018	€ 65
<i>Barolo Badarina Riserva</i>	Nebbiolo	<i>Bruna Grimaldi</i>	2011	€ 73
<i>Barolo Camilla</i>	Nebbiolo	<i>Bruna Grimaldi</i>	2018	€ 51
<i>Barolo Baudana</i>	Nebbiolo	<i>Cascina Adelaide</i>	2014	€ 75
<i>Barolo Margheria</i>	Nebbiolo	<i>Gabutti-Boasso</i>	2010	€ 60
<i>Barolo Ornato</i>	Nebbiolo	<i>Palladino</i>	2010	€ 75
<i>Barolo Parafada</i>	Nebbiolo	<i>Palladino</i>	2011	€ 55
◦ <i>Barolo Riserva San Bernardo</i>	Nebbiolo	<i>Palladino</i>	2008	€ 85
◦ <i>Barolo Riserva San Bernardo</i>	Nebbiolo	<i>Palladino</i>	2013	€ 63
<i>Barolo Baudana</i>	Nebbiolo	<i>Vajra</i>	2015	€ 105

COMUNE NOVELLO



◦ *Barolo Ravera* Nebbiolo *Giovanni Abrigo* 2016 € 55

COMUNE DI LA MORRA

Barolo Rocche Nebbiolo *Aurelio Settimo* 2009 € 71
◦ *Barolo Resa 56* Nebbiolo *Brandini* 2011 € 96
Barolo Nebbiolo *Brandini* 2012 € 74
Barolo Arborina Nebbiolo *Elio Altare* 2012 € 106
◦ *Barolo Annunziata* Nebbiolo *Lorenzo Accomasso* 2012 a richiesta
◦ *Barolo Annunziata* Nebbiolo *Lorenzo Accomasso* 2014 a richiesta
◦ *Barolo Rocchette* Nebbiolo *Lorenzo Accomasso* 2012 a richiesta
Barolo Brunate Nebbiolo *Marengo Mario* 2018 € 82
Barolo Brunate Riserva Nebbiolo *Marengo Mario* 2016 € 110
Barolo Capalòt Nebbiolo *Walter Viberti* 2017 € 65
Barolo Arborina Nebbiolo *Mauro Veglio* 2017 € 75
Barolo Capalòt Riserva Nebbiolo *Walter Viberti* 2015 € 80

BARBARESCO

◦ *Barbaresco Pajè* Nebbiolo *Boffa Carlo* 2018 € 65
Barbaresco Asili Nebbiolo *Bruno Giacosa* 2017 a richiesta
Barbaresco Albesani Nebbiolo *Cantina del Pino* 2016 € 72
Barbaresco Ovello Nebbiolo *Cantina del Pino* 2016 € 80
Barbaresco Giacone Nebbiolo *Cascina Alberta* 2018 € 50
Barbaresco Tre Stelle Nebbiolo *Cascina delle Rose* 2015 € 74
Barbaresco Tre Stelle Nebbiolo *Cascina delle Rose* 2017 € 74
Barbaresco San Giuliano Nebbiolo *Cecilia Monte* 2018 € 55
Barbaresco Serracapelli Nebbiolo *Cecilia Monte* 2015 € 75
◦ *Barbaresco* Nebbiolo *Gaja* 2015 € 190
Barbaresco Nebbiolo *Gaja* 2016 a richiesta

ROSSI PIEMONTE



◦ <i>Langhe Rosso Larigi</i>	Barbera	<i>Elio Altare</i>	2012 €	95
<i>Langhe Rosso Larigi</i>	Barbera	<i>Elio Altare</i>	2013 €	90
<i>Barbera</i>		<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2016 €	88
<i>Altromondo</i>	Grignolino	<i>Hic et Nunc</i>	2020 €	35
<i>Nebbiolo 375ml</i>		<i>Marco Porello</i>	2018 €	22
<i>Barbera Pugnane</i>		<i>Marengo Mario</i>	2020 €	35
◦ <i>Lessona</i>	Nebbiolo	<i>Proprietà Sperino</i>	2012 €	65
◦ <i>Langhe Rosso Manzoni 3 lt.</i>	Nebbiolo, Barbera	<i>Rocche dei Manzoni</i>	1999 €	150

Borgogna

<i>Bourgogne</i>	Chardonnay	<i>Alain Chavy</i>	2020 €	50
<i>Meursault-Charmes 1er Cru</i>	Chardonnay	<i>Buoisson Battault</i>	2018 €	97
◦ <i>Puligny-Montrachet Les Charmes</i>	Chardonnay	<i>Buoisson Battault</i>	2019 €	80
<i>Bourgogne Blanc</i>	Chardonnay	<i>Forest E.</i>	2020 €	45
<i>Le Clos des Charmes</i>	Chardonnay	<i>Forest E.</i>	2019 €	65
<i>Pouilly-Fuissé Les Crays</i>	Chardonnay	<i>Forest E.</i>	2020 €	75
<i>Sur la roche</i>	Chardonnay	<i>Forest E.</i>	2020 €	60
◦ <i>Chablis Fourchaume</i>	Chardonnay	<i>Gautheron</i>	2019 €	70
<i>Saint Aubin La Princee</i>	Chardonnay	<i>Hubert Lamy</i>	2018 €	75
<i>Meursault Les Charmes</i>	Chardonnay	<i>Philippe Chavy</i>	2021 €	155
<i>Meursault</i>	Chardonnay	<i>Vincent Girardin</i>	2017 €	98
<i>Meursault Les Narvaux</i>	Chardonnay	<i>Vincent Girardin</i>	2017 €	160
<i>Santenay Vieilles Vignes</i>	Chardonnay	<i>Vincent Girardin</i>	2017 €	62

Loira

◦ <i>Touraine Oisly</i>	Sauvignon	<i>Fabel Barbou</i>	2018 €	60
<i>Sancerre Clos du Roy</i>	Sauvignon	<i>Pascal Jolivet</i>	2020 €	75
<i>Sancerre Les Caillottes</i>	Sauvignon	<i>Pascal Jolivet</i>	2020 €	70
◦ <i>Sancerre Akmèniné</i>	Sauvignon	<i>Riffault</i>	2018 €	55

Jura

• *Cotes du Jura Vin Jaune 620ml* Savagnin *Chateau d'Arlay* 2002 € 135

Sud-Ouest

Jurançon La Virada Gros Manseng, Petit Manseng, Camaralet *Camin Larredya* 2016 € 78
Pacherenc du Vil-Bich Gros Manseng, Petit Manseng *Dne Labranche Laffont* 2016 € 65
Gaillac Nature VINO SPUMANTE Mauzac Blanc *Dne Plageoles* 2018 € 65

ROSATI

Rosè cotes de provence Granche, Cinsault, Syrah Mourvèdre *Chateau des Sarrins* 2021 € 40

Borgogna

<i>Gevrey-Chambertin Les Combottes</i>	Pinot Noir	<i>Amiot Pierre</i>	2018 €	130
<i>Gevrey-Chambertin Les Combottes</i>	Pinot Noir	<i>Amiot Pierre</i>	2019 €	125
<i>Nuits Saint Georges - Les Damodes</i>	Pinot Noir	<i>Aurelien Verdet</i>	2016 €	149
<i>Bourgogne</i>	Pinot Noir	<i>Boillot</i>	2019 €	72
<i>Pommard</i>	Pinot Noir	<i>Bonnardot</i>	2020 €	86
<i>Bourgogne Rouge cuvee de noble souche</i>	Pinot Noir	<i>Denis Mortet</i>	2019 €	83
<i>Gevrey-Chambertin mes cinq terroirs</i>	Pinot Noir	<i>Denis Mortet</i>	2019 €	150
<i>Les Ronceret Volnay 1er Cru</i>	Pinot Noir	<i>Domaine Glantenay</i>	2015 €	98
<i>Bourgogne</i>	Pinot Noir	<i>Francois Feuillet</i>	2020 €	62
<i>Bourgogne Rouge</i>	Pinot Noir	<i>Lucien le Moine</i>	2019 €	85
<i>Les Grands Chaillots</i>	Pinot Noir	<i>Machard de Gramont</i>	2016 €	50
<i>Santenay Champs Glaude</i>	Pinot Noir	<i>Michel Clair</i>	2016 €	64
<i>Chassagne-Montrachet Clos St. Jean</i>	Pinot Noir	<i>Ramonet</i>	2013	a richiesta
<i>Bourgogne</i>	Pinot Noir	<i>Rossignol</i>	2017 €	55
<i>Monthelie 1er Cru Sur la Velle</i>	Pinot Noir	<i>Suremain</i>	2015 €	90
<i>Pommard Vieilles Vignes</i>	Pinot Noir	<i>Vincent Girardin</i>	2017 €	88
<i>Savigny Le Beaune</i>	Pinot Noir	<i>Vincent Girardin</i>	2017 €	62
<i>Volnay Vieilles Vignes</i>	Pinot Noir	<i>Vincent Girardin</i>	2017 €	160

Sud-Ouest e Rodano

<i>Iroulégué Sans Souffre</i>	Cabernet Franc, Tannat	<i>Dne Ilarria</i>	2012 €	64
<i>Brune & Blonde</i>	Syrah	<i>Guical</i>	2018 €	112

GERMANIA

<i>Weheler Sonnenuhr</i>	Riesling	<i>J. J. Prum</i>	2019 €	95
<i>Lorenzhofer</i>	Riesling	<i>Karlsmuhle</i>	2019 €	48
◦ <i>Kollstadter Saumagen Auslese Trocken</i>	Riesling	<i>Koehler-Ruprecht</i>	2016 €	70
<i>Riesling Trocken</i>	Riesling	<i>Künstler</i>	2020 €	40
<i>Rottgen Grosse Lage</i>	Riesling	<i>Lowenstein</i>	2018 €	78
<i>Gimmeldingen</i>	Riesling	<i>Muller-Catoir</i>	2018 €	50
<i>Weissburgunder</i>	Pinot Bianco	<i>Schoenleber</i>	2016 €	45

GEORGIA

<i>Chinuri Amber</i>	Chinuri	<i>Iago Bitarishvili</i>	2020 €	50
----------------------	---------	--------------------------	--------	----

AUSTRIA

<i>Alte Reben</i>	Gruner Veltliner	<i>Bründlmayer</i>	2016 €	75
◦ <i>Blaufrankisch Kalkstein</i>	Frankonia	<i>Preisinger</i>	2021 €	40
<i>Galgenberg</i>	Pinot Nero	<i>Roschitz</i>	2019 €	35
<i>Lenz</i>	Riesling	<i>Schoenleber</i>	2018 €	40

ITALIA

◦ <i>Moscato di Scanzo</i>			<i>Biava</i>	2015	€	88
<i>Moscato Giallo 375ml</i>			<i>Biava</i>	2012	€	60
<i>Moscato di Scanzo</i>		Moscato di Scanzo	<i>De Toma Giacomo</i>	2018	€	75
◦ <i>Marsala Superiore Oro</i>	VINO FORTIFICATO	Grillo	<i>Heritage</i>	2014	€	90
◦ <i>Marsala Vergine Secco</i>	VINO FORTIFICATO	Grillo	<i>Heritage</i>	2004	€	90
◦ <i>La Galeisa Magnum</i>		Moscato d'Asti	<i>La Caudrina</i>	2017	€	47
<i>Theia 375ml</i>		Helios, Solaris, Bronner	<i>Nove Lune</i>	n.v.	€	60
<i>Vinsanto del Chianti Classico 375ml</i>		Sangiovese	<i>Podere Il Palazzino</i>	2007	€	53

ESTERO

<i>Sauternes (375)</i>		Semillon, Sauvignon, Muscade	<i>Ch. Roumieu</i>	2019	€	35
<i>Uroulat Jurancon 375ml</i>		Petit manseng	<i>Charles Hours</i>	2019	€	50
<i>Soyeux Moelleux</i>		Gros Manseng	<i>Dominique Andiran</i>	2013	€	52
<i>Late harvest</i>		Harslevelu	<i>Pajzos</i>	2018	€	35
<i>Tokaji Aszù 5 puttyones</i>		Harslevelu, Furmint, Zeta	<i>Pajzos</i>	2006	€	90
<i>Tokaji Aszù 5 puttyones</i>		Harslevelu, Furmint, Zeta	<i>Pajzos</i>	2016	€	60
<i>Susse biene</i>		Riesling	<i>Salomon</i>	2018	€	45
◦ <i>Macvin du Jura</i>	VINO FORTIFICATO	Savagnin	<i>Chateau d'Arlay</i>	n.v.	a richiesta	