



# *CARTA DEI VINI 2019*

*RISTORANTE GIARDINETTO LAGO D'ORTA*



"COSTRUITEVI UNA CANTINA AMPIA, SPAZIOSA, BEN AERATA E RALLEGRATELA DI  
TANTE BELLE BOTTIGLIE, QUESTE RITTE, QUELLE CORICATE, DA CONSIDERARE  
CON OCCHIO AMICO NELLE SERE DI PRIMAVERA, ESTATE, AUTUNNO E INVERNO  
SOGGHIGNANDO AL PENSIERO DI QUELL'UOMO SENZA CANTI E SENZA SUONI,  
SENZA DONNE E SENZA VINO, CHE DOVREBBE VIVERE  
UNA DECINA D'ANNI PIU' DI VOI"  
*Giacomo Bologna*

*L'abuso di alcol dannoso alla salute:  
SAPPIATELO APPREZZARE CON MODERAZIONE*

*I VINI SCRITTI CON LETTERA VERDE SONO DA  
COLTIVAZIONE BIOLOGICA, BIODINAMICA O NATURALE  
THE WINES WRITTEN IN GREEN ARE FROM ORGANIC,  
BIODYNAMIC OR NATURAL CULTIVATION.*



\*

*I VINI CON UN SIMBOLO ACCANTO SONO ESAURITI O IN FASE DI  
APPROVVIGIONAMENTO*

*LES VINS EVENTUELLEMENT CHOICHES AVEC UN ASTERISQUE SONT EPUISES,  
OU EN COURS D'APPROVISSIONNEMENT*

*THE WINES MARKED WITH AN ASTERIKS ARE NOT LONGER IN STOCK OR ON  
ORDER*

*WEIN, DIE EVENTUELL MIT EINEM STERNZEICHEN SIND, SIND IM AUGENBLICK  
NICHT MEHR VORHANDEN ODER ERST IN KURZE WIEDER VORRATIG*

*IDEATA, COMPOSTA E SELEZIONATA DA*

*Ezio Primatesta*

# INDICE

<i>BIRRE</i>	4
<i>SPUMANTI ITALIANI</i>	5
<i>CHAMPAGNE</i>	8
<i>VINI BIANCHI ITALIANI</i> <i>White Wine From Italy</i>	10
<i>VINI BIANCHI ESTERI</i> <i>White Wine From The World</i>	19
<i>VINI BIANCHI ITALIANI PICCOLO FORMATI</i> <i>White Wine Small Bottle</i>	23
<i>VINI ROSATI</i> <i>Rose Wine</i>	24
<i>VINI ROSSI ITALIANI</i> <i>Red Wine From Italy</i>	25
<i>VINI ROSSI ESTERI</i> <i>Red Wine From The World</i>	46
<i>VINI ROSSI ITALIANI PICCOLO FORMATI</i> <i>Red Wine Small Bottle</i>	49
<i>VINI DA DESSERT ITALIANI</i> <i>Dessert Wine From Italy</i>	50
<i>VINI DA DESSERT ESTERI</i> <i>Dessert Wine From The World</i>	51

# LE NOSTRE BIRRE

## OUR BEER

*Nastro Azzurro Peroni - Italia*

*0.20 – draft 3,50*  
*0.40 – draft 5,50*

*Tourtel - Italia Analcolica – alcool free 0,33 5,00*

*Peroni Glten free – Italia 0.33 5,00*

*Pilsner Urquel - Rep.Ceca 0.33 5,00*

## BIRRE ARTIGIANALI KM 0 - ITALIA

### Local Craft beer KM0

*Birrificio Barbanera Cavallirio Novara*

*Sudigiri IPA – indian pale ale 0.33 6,00*

*Mariù – Belgian Ale 0.33 6,00*

*La Fiera - Blanche 0.33 6,00*

*Ora d'Ora - APA - America pale ale 0.33 6,00*

*Irma – Balgian dubbel rossa 0.33 6,00*

*Leffe - Belgio*

*Vielle Cuvee 0.33 6,00*

*Hacker Pschorr – Munich Germania*

*Hefe – Weizen 0.50 6,00*

*Gold Lager 0.50 6,00*

# SPUMANTI ITALIANI METODO CHARMAT

## VENETO

<i>Prosecco brut selezione Giardinetto</i>			18,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene Extra dry</i>	<i>Foss Marai</i>		19,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene Extra dry</i>	<i>Foss Marai</i>		37,00
<i>Magnum</i>			
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>			
<i>Brut Zan Free Wine</i>	<i>Bortolin</i>		20,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>			
<i>Superiore di Cartizze</i>	<i>Bortolin</i>		29,00
<i>Prosecco Sur lie Noalta</i>	<i>Fiorin Silvia</i>		18,00

# SPUMANTI CLASSICI METODO CHAMPENOISE

## COLLINE NOVARESIS

<i>Riccardo (Vespolina) rose brut</i>	<i>n.m</i>	<i>Cascina Zoina</i>	21,00
---------------------------------------	------------	----------------------	-------

## PIEMONTE

<i>Villa Sparina Blanc de blanc (Cortese) 2011</i>	<i>Villa Sparina</i>		32,00
<i>Magnum</i>			64,00
<i>Contratto Mill Pas Dose'</i>	<i>2012</i>	<i>Contratto</i>	31,00
<i>Magnum</i>			60,00
<i>Alta Langa Riserva Coppo Brut</i>	<i>2011</i>	<i>Coppo</i>	50,00
<i>Clelia Coppo Brut Rose'</i>	<i>2013</i>	<i>Coppo</i>	46,00
<i>(50% chardonannay 50% Pinot nero)</i>			
<i>Ottosoldi blanc de blanc Extra brut</i>	<i>2010</i>	<i>Ottosoldi</i>	44,00

## TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Riserva del Fondatore Giulio Ferrari</i>	2005 Lunelli	140,00
<i>Trento Doc Revi Brut</i>	2013 Revi	31,00
<i>Magnum</i>	2014	60,00
<i>Trento Doc Revi Rose'</i>	2014 Revi	33,00
<i>Haderburg Pas Dose'</i>	2011 Haderburg	43,00

## LOMBARDIA

<i>Ca' Lojera Belle pas dose'</i>	2011 Ca Lojera	31,00
-----------------------------------	----------------	-------

## OLTREPO' PAVESE

<i>Monsupello nature</i>	Monsupello	33,00
<i>Stefanago Cruase' pinot nero rose'</i>	Cast di Stefanago	33,00
<i>Muller thurgau metodo ancestrale</i>	Cast di Stefanago	22,00

## FRULI VENERZIA GIULIA

<i>Ribolla gialla brut</i>	Tenuta Stella	31,00
<i>Cuvee' Tanni brut</i> (70% Chardonnay - 15% Pinot Nero - 15 % Ribolla Gialla)	Tenuta Stella	45,00

## CAMPANIA

<i>Brut Contadino Fiano</i>	2015 Piccariello	33,00
-----------------------------	------------------	-------

## LOMBARDIA

<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Ferghettina</i>	32,00
<i>Magnum</i>		63,00
<i>0.375</i>		18,00
<i>Franciacorta saten</i>	<i>Ferghettina</i>	40,00
<i>Franciacorta Extra Brut</i>	<i>2009 Ferghettina</i>	50,00
<i>Franciacorta Mill</i>	<i>2009 Ronco Calino</i>	40,00
<i>Franciacorta Saten</i>	<i>Ronco Calino</i>	34,00
<i>Franciacorta brut</i>	<i>Faccoli</i>	37,00
<i>Magnum</i>		72,00
<i>Franciacorta Extra brut</i>	<i>Faccoli</i>	38,00
<i>Magnum</i>		76,00
<i>Franciacorta Dosaggio zero</i>	<i>2013 Faccoli</i>	52,00
<i>Franciacorta Brut cuvee Prestige</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	45,00
<i>Franciacorta Vintage Col Pas dose'</i>	<i>2013 Ca' del Bosco</i>	74,00
<i>Franciacorta Cuvee</i>	<i>2008 Ca' del Bosco</i>	130,00
<i>Annamaria Clementi</i>		
<i>Franciacorta Extra brut</i>	<i>Camossi</i>	33,00
<i>Franciacorta Saten</i>	<i>Camossi</i>	35,00
<i>Magnum</i>		70,00
<i>Franciacorta Extra brut Rose'</i>	<i>Camossi</i>	34,00
<i>Franciacorta Saten Millesimato</i>	<i>2011 Camossi</i>	46,00
<i>Franciacorta Extra brut</i>	<i>2008 Camossi</i>	52,00

## LOMBARDIA

<i>Franciacorta Brut Alma Gran Cuvée</i>	<i>Bellavista</i>	<i>42,00</i>
<i>Magnum</i>		<i>85,00</i>
<i>Franciacorta Brut Teatro alla Scala</i>	<i>2013 Bellavista</i>	<i>51,00</i>
<i>Franciacorta Extra Brut Vittorio Moretti</i>	<i>2013 Bellavista</i>	<i>130,00</i>
<i>Franciacorta brut</i>	<i>Solo Uva</i>	<i>33,00</i>
<i>Franciacorta la Capineria Brut</i>	<i>La Boscaiola Cenci</i>	<i>31,00</i>
<i>Magnum</i>		<i>58,00</i>
<i>Franciacorta Zero Pas dose'</i>	<i>La Boscaiola Cenci</i>	<i>37,00</i>
<i>Franciacorta Rosè brut</i>	<i>La Boscaiola Cenci</i>	<i>35,00</i>
<i>Ombre cuveè 30 lune</i>	<i>Nicola Gatta</i>	<i>35,00</i>
<i>Quattrocento extra brut 40 lune</i>	<i>Nicola Gatta</i>	<i>38,00</i>

## Francia - JURA LIMOUX

<i>Blanquette de Limoux Carte noir brut</i>	<i>Vergnes</i>	<i>28,00</i>
---	----------------	--------------

## SLOVENIA COLLIO

<i>Puro Magnum</i>	<i>2000 Movia</i>	<i>90,00</i>
<i>Puro Rose' Magnum</i>	<i>2001 Movia</i>	<i>90,00</i>

## NEW ZEALAND

<i>Malborough Sauvignon Blanc Bubbles</i>	<i>Saint Clair</i>	<i>28,00</i>
---	--------------------	--------------



# CHAMPAGNES

## EPERNAY

<i>Champagne Cordon Rouge brut</i>	<i>Mumm</i>	<i>50,00</i>
<i>Magnum</i>		<i>100,00</i>
<i>Champagne Cordon Rouge Rose'</i>	<i>Mumm</i>	<i>75,00</i>
<i>Champagne Cordon Rouge Mill Brut 2004</i>	<i>Mumm</i>	<i>90,00</i>
<i>Brut Reserve Rose'</i>	<i>Taittinger</i>	<i>88,00</i>
<i>Cuvee Dom Perignon</i>	<i>2009 Moet et Chandon</i>	<i>230,00</i>
<i>Grande Cuvee</i>	<i>Krug</i>	<i>240,00</i>
<i>Champagne 1er mill</i>	<i>2012 V.Etien 1er</i>	<i>74,00</i>
<i>Magnum</i>	<i>2011</i>	<i>145,00</i>
<i>Champagne Blanc de Blanc Nature</i>	<i>Laherte Freres</i>	<i>68,00</i>
<i>Champagne brut Assemble</i>	<i>Bruno Micheal</i>	<i>60,00</i>

## BOUZY

<i>Brut G.C.</i>	<i>Marie-Noelle Ledru</i>	<i>8800</i>
<i>Champagne grand cru Rose' Magnum</i>	<i>Louis de Sacy</i>	<i>160,00</i>
<i>Champagne Prestige Brut grand cru</i>	<i>Jean Vesselle</i>	<i>63,00</i>
<i>Champagne Oeil de Perdrix rosè</i>	<i>Jean Vesselle</i>	<i>63,00</i>

## AY

<i>Brut Royale Reserve</i>	<i>Philipponat</i>	<i>63,00</i>
<i>Magnum</i>		<i>129,00</i>
<i>Clos de Gosses</i>	<i>2007 Philipponat</i>	<i>240,00</i>
<i>Blanc de Noir Brut</i>	<i>Fleury</i>	<i>70,00</i>

# CHAMPAGNES

## AY

<i>Special Cuvee</i>	<i>Bollinger</i>	<i>74,00</i>
<i>Cuvee n. 741</i>	<i>Jacquesson</i>	<i>98,00</i>
<i>Cuvee n. 741 Magnum</i>	<i>Jacquesson</i>	<i>220,00</i>

## CÔTE DES BLANCS

<i>Brut Nature sans soufre</i>	<i>Drappier</i>	<i>54,00</i>
<i>Brut Blanc de Blancs "Les 7 Crus"</i>	<i>Agrapart</i>	<i>85,00</i>
<i>Longitude Blanc de blanc 1<sup>er</sup> Cru</i>	<i>Larmandier-Bernier</i>	<i>88,00</i>

## VALLE DELLA MARNA

<i>Reliance Brut Nature</i>	<i>Franck Pascal</i>	<i>95,00</i>
<i>Reserve brut</i>	<i>Bereche</i>	<i>66,00</i>
<i>Magnum</i>		<i>145,00</i>
<i>Naturellement Extra Brut</i>	<i>Cazè-Thibaut</i>	<i>63,00</i>
<i>100% Pinot Meunier</i>		
<i>Brut Premier cru</i>	<i>Didier Herber</i>	<i>60,00</i>
<i>Grande Réserve brut Premier cru</i>	<i>Didier Herber</i>	<i>67,00</i>
<i>Pinot noir de Verzenay brut</i>	<i>Didier Herber</i>	<i>80,00</i>
<i>Grand Cru blanc de noirs</i>		

# VINI BIANCHI ITALIAN WHITE WINES

## COLLINE NOVARESI OUR AREA

<i>Carolus</i> (Greco di Ghemme 50 %, Arneis 30%, Chardonnay 20%)	2018	Cantalupo	18,00
<i>Erbaluce l'innominabile</i>	2017	Chiarezza	20,00
<i>Erbaluce Costa di Sera dei Tabacchei</i>	2017	Alfonso Rinaldi	18,00
<i>Esther della Zoina</i> (100% Erbaluce)	2010	Cascina Zoina	26,00
<i>Erbaluce Lucino</i>	2017	Barbaglia	22,00
<i>Bianco Le piane Erbaluce</i>	2017	le Piane	25,00
<i>Gino Erbaluce</i>	2016	Santuario	22,00

## COLLINE DEL LAGO D'ORTA PETTENASCO

<i>Vino bianco – 100% chardonnay</i>	2009	Cas. Eugenia 1641	160,00
	2010		160,00

## PIEMONTE GLI AUTOCTONI

<i>Roero Arneis</i>	2018	Pescaja	18,00
<i>Roero Arneis Solo Luna</i>	2016	Pescaja	28,00
<i>Roero Arneis</i>	2017	Valfaccenda	22,00
<i>Roero Arneis Magnum</i>	2014	Valfaccenda	44,00
<i>Arzigh (100% Arneis con macerazione)</i>	2015	Valfaccenda	36,00
<i>Gavi di Gavi</i>	2018	Villa Sparina	22,00
<i>Magnum</i>	2018		44,00
<i>Gavi Monferotondo</i>	2014	Villa Sparina	52,00
<i>Gavi Pise'</i>	2014	La Raia	22,00

## PIEMONTE GLI AUTOCTONI

<i>Timorasso Pitasso</i>	2016 Mariotto	40,00
<i>Magnum</i>	2011	85,00
<i>Timorasso Derthona</i>	2016 Mariotto	28,00
<i>Timorasso San Leto Blu</i>	2006 Ricci	45,00
	2012	35,00
<i>Timorasso Giallo da costa</i>	2010 Ricci	36,00
<i>Timorasso</i>	2012 Ricci	43,00
<i>Io cammino da solo Anfora</i>		
<i>Erbaluce di Caluso La Rustia</i>	2017 Orsolani	20,00
<i>Cortese Vilet</i>	2015 Spertino	37,00
<i>Anas – Cetta</i>	2017 Elvio Cogno	28,00

## PIEMONTE "ALTRI VITIGNI"

<i>Moscato giallo secco Leonhard</i>	2017 Mongioia	24,00
<i>Chardonnay Rossj Bass</i>	2007 Gaja	63,00
	2011	88,00
<i>Chardonnay Gaja &amp;Rey</i>	2006 Gaja	250,00
	2008	235,00
<i>Chardonnay Costebianche</i>	2017 Coppo	22,00
<i>Chardonnay Monteriolo</i>	2005 Coppo	55,00
<i>Magnum</i>	2003	100,00

## PIEMONTE "ALTRI VITIGNI"

<i>Sauvignon Viridis</i>	2017 Burlotto	21,00
<i>Sauvignon Dives</i>	2017 Burlotto	27,00
<i>Sauvignon</i>	2018 Parusso	19,00
<i>Sauvignon Bricco Rovella</i>	2011 Parusso	43,00
<i>Sauvignon Alteni di Brassica</i>	2004 Gaja	150,00
	2006	140,00
<i>Viogner Cinerino</i>	2016 Marziano Abbona	32,00
<i>Riesling Herzu</i>	2016 Ettore Germano	29,00
<i>Riesling</i>	2016 Ca' del Baio	25,00
<i>Armonico bianco</i> (50%Arneis 25% Chardonnay 25%Sauvignon)	2014 L'astemia pentita	22,00
<i>Fonsina</i> (50% Chardonnay 50% sauvignon)	2017 Accornero	18,00
<i>Pafoj</i> (Sauvignon 60%, Chardonnay 40%)	2014 Icardi	3500
<i>Magnum</i>	2011 Icardi	60,00
<i>Langhe bianco</i> (chardonnay 90% nebbiolo 10%)	2016 Roagna	36,00
<i>Arcese</i> (Cortese 60%, Arneis 15%, Vermentino 15%, Favorita 10%)	2016 Bera	18,00
<i>0-30 Vino Bianco</i> (60% Timorasso,10% Chardonnay, 10%Riesling, 10% Sauvignon, 10% Viognie)	2013 Baricchi	28,00

## VALLE D'AOSTA

<i>Blanc de Morgex et de La Salle</i>	2016 Ermes Pavese	27,00
<i>Petite Arvine Vigna Champorette</i>	2017 Les Cretes	23,00

## LOMBARDIA

<i>Lugana Catulliano</i>	<i>2017 Pratello</i>	<i>18,00</i>
<i>Riesling</i>	<i>2012 Cast di Stefanago</i>	<i>24,00</i>

## LIGURIA

<i>Pigato riviera di Ponente</i>	<i>2017 Bio Vio</i>	<i>22,00</i>
<i>Pigato Spigau Crociata Selezione</i>	<i>2007 Le rocche del gatto</i>	<i>28,00</i>
	<i>2006</i>	<i>28,00</i>
<i>Cinqueterre bianco</i>	<i>2017 Forlini Cappellini</i>	<i>32,00</i>
<i>Vermentino riviera di Ponente</i>	<i>2018 Bio Vio</i>	<i>22,00</i>
<i>Er Giancu</i>	<i>2017 Possa</i>	<i>24,00</i>
<i>(70% Albarola, 30% Bosco)</i>		

## VENETO

<i>Soave Classico Monte Ceriani</i>	<i>2016 Sant'Antonio</i>	<i>18,00</i>
<i>Soave Vigne della Bra</i>	<i>2013 Filippi</i>	<i>26,00</i>
<i>Soave Classico Sup</i>	<i>2015 Gini</i>	<i>33,00</i>
<i>Contrada Salvarenza</i>		
<i>Massifitti Garganega</i>	<i>2015 Suavia</i>	<i>22,00</i>

## ALTO ADIGE

<i>Chardonnay Somereto</i>	2018 Andriano	18,00
<i>Chardonnay Riserva</i>	2013 Bessererhof	24,00
<i>Chardonnay Ateyon</i>	2013 Loacker	32,00
<i>Gewürztraminer</i>	2018 Andriano	21,00
<i>Gewürztraminer Praesilus</i>	2017 Gumphof	32,00
<i>Pinot bianco Vorberg riserva</i>	2013 Cantina di Terlano	42,00
<i>Pinot bianco Praesulis</i>	2016 Gumphof	25,00
<i>Müller-Thurgau</i>	2016 Radoar	19,00
<i>Etza (100% Müller-Thurgau)</i>	2013 Radoar	28,00
<i>Riesling Kaiton Valle Isarco</i>	2013 Kuenhof	33,00
<i>Riesling Windbichel</i>	2016 Castel Juval	45,00
<i>Riesling Valle Venosta</i>	2012 Falkestein	29,00
<i>Moscato giallo secco</i>	2013 Bessererhof	26,00
<i>Sauvignon Praesilum Val Venosta</i>	2017 Gumphof	28,00
<i>Sauvignon Andrius</i>	2015 Andriano	42,00
<i>Nova Domus Terlaner Riserva</i> (Chardonnay 30%, Sauvignon 10%, Pinot Bianco 60%)	2014 Terlano	60,00
<i>Dona' Blanc</i> (60 % Pinot Blanc 40 % Chardonnay)	2013 Hartmann Dona'	37,00
<i>Terlaner Riserva della Contessa</i> (Pinot Bianco 60%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 10%)	2017 Manincor	27,00

## TRENTINO

<i>Nosiola Sottovi</i>	2016 Francesco Poli	19,00
------------------------	---------------------	-------

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Pinot Grigio Confinis</i>	2018	<i>Francesco Rotolo</i>	18,00
<i>Pinot Grigio Ramato</i>	2017	<i>Specogna</i>	21,00
<i>Ribolla Gialla</i>	2015	<i>Tenuta Stella</i>	20,00
<i>Erre Gialla - Ribolla Gialla</i>	2016	<i>Marco Sara</i>	20,00
<i>Ribolla gialla</i>	2012	<i>Podversic</i>	48,00
<i>Ribolla gialla 0,500</i>	2008	<i>Radikon</i>	37,00
<i>Malvasia</i>	2015	<i>Tenuta Stella</i>	20,00
<i>Malvazija</i>	2012	<i>Skerk</i>	41,00
<i>Sauvignon</i>	2017	<i>Specogna</i>	20,00
<i>Sauvignon zuc di volpe</i>	2015	<i>Volpe Pasini</i>	32,00
<i>Sauvignon Carso</i>	2014	<i>Edi Kante</i>	40,00
<i>Chardonnay Planta</i>	2012/2013	<i>Tercic</i>	33,00
<i>Friulano</i>	2015	<i>Tenuta Stella</i>	20,00
<i>Friulano Erba Alta</i>	2015	<i>Marco Sara</i>	26,00
<i>Friulano Brazan</i>	2016	<i>I Clivi</i>	35,00
<i>Nekaj (tocai)</i>	2012	<i>Podversic</i>	48,00
<i>Vitovska Carso</i>	2012	<i>Skerk</i>	36,00
<i>Vitovska Carso</i>	2014	<i>Edi Kante</i>	40,00
<i>Vintage Tunina</i>	2016	<i>Jermann</i>	66,00
<i>(Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia)</i>			
<i>Sacrisassi bianco</i>	2015	<i>Due Terre</i>	46,00
<i>(40% Chardonnay, 40% Sauvignon, 10% Picolit)</i>			
<i>Breg</i>	2006	<i>Gravner</i>	95,00
<i>(38% Sauvignon, 30% Chardonnay, 32% Pinot Grigio)</i>			



## TOSCANA

<i>Vernaccia di San Gimignano Riserva ori</i>	<i>2017 Il Palagione</i>	<i>23,00</i>
<i>Vermentino di Bolgheri Greppolo</i>	<i>2017 Tenuta i Greppi</i>	<i>27,00</i>
<i>Sassocarlo (Trebbiano 80%, Malvasia 20%)</i>	<i>2015 Fattoria Bacchereto</i>	<i>38,00</i>
<i>Amnesya (Trebbiano 50%, Malvasia 50%)</i>	<i>2016 Podere Luisa</i>	<i>18,00</i>

## MARCHE

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Sup. Vigna delle Oche</i>	<i>2016 Fatt San Lorenzo</i>	<i>21,00</i>
<i>Verdicchio Classico Riserva "Campo delle Oche"</i>	<i>2013 Fatt San Lorenzo</i>	<i>31,00</i>
<i>Magnum</i>	<i>2014</i>	<i>65,00</i>
<i>Verdicchio di Matelica Terra Vignata</i>	<i>2017 Borgo Paglianello</i>	<i>18,00</i>
<i>Verdicchio di Jesi le Vaglie Magnum</i>	<i>2010 Santa Barbara</i>	<i>50,00</i>
<i>Verdicchio di Jesi Plenio Riserva</i>	<i>2013 Umani Ronchi</i>	<i>30,00</i>
<i>Ribona Colli Maceratesi</i>	<i>2015 Fontezoppa</i>	<i>25,00</i>
<i>Stella Flora (Pecorino 50%, Passerina 30%, Trebbiano 10%, Malvasia di Candia 10%)</i>	<i>2012 Maria Pia Castelli</i>	<i>34,00</i>

## UMBRIA

<i>Cervaro della Sala</i> <i>(80%Chardonnay, 20% Grechetto)</i>	2016 Antinori	62,00
--	---------------	-------

## ABRUZZO

<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2016 Cirelli	18,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2010 Emidio Pepe	60,00
	2012	48,00
	2013	46,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2014 Valentini	110,00
<i>Pecorino onirocep</i>	2016 Pantaleone	18,00
<i>Pecorino</i>	2010 Emidio Pepe	80,00

## CAMPANIA

<i>Fiano d'Avellino</i>	2014 Tenuta Sarno 1860	23,00
<i>Fiano d'Avellino</i>	2012 Ciro Piccariello	29,00
	2014	26,00
<i>Fiano Kratos</i>	2017 Luigi Maffini	26,00
<i>Fiano Pitraincatenata</i>	2016 Luigi Maffini	39,00
<i>Greco di Tufo</i>	2017 Scuotto	21,00
<i>Falaghina Campi Flegrei</i>	2017 Agnanum	21,00
<i>Furore bianco</i>	2016 Marisa Cuomo	26,00
<i>Ravello Selva delle monache</i>	2017 Ettore Sanmarco	23,00
<i>Vigna Grotta piana</i> <i>Cosata d'Amalfi riserva</i>	2016 Ettore Sanmarco	52,00

## SICILIA

<i>S.p. 68</i> (50%Albanello 50% zibibbo)	2018 <i>A Occhipinti</i>	2100
<i>Chardonnay Eureka</i>	2015 <i>Marabino</i>	20,00
<i>Magnum</i>	2013	45,00
<i>Etna bianco Vigna di Eli</i>	2016 <i>Vigna di Eli</i>	27,00
<i>Caricanti</i>	2013 <i>Gulfi</i>	29,00
<i>Valcanzjria</i> (Carricante, Albarello e Chardonnay)	2013 <i>Gulfi</i>	18,00
<i>Cataratto Sel Vigne alte</i>	2016 <i>Terre Chiare</i>	24,00
<i>Cataratto</i>	2015 <i>Porta del Vento</i>	25,00
<i>Grillo Integer</i>	2015 <i>De Bartoli</i>	39,00
<i>Grappoli del Grillo</i>	2014 <i>De Bartoli</i>	33,00
<i>Egesta grillo</i>	2016 <i>Aldo Viola</i>	39,00
<i>Zibibbo Integer</i>	2015 <i>De Bartoli</i>	39,00

## SARDEGNA

<i>Vermentino di Gallura Canayli</i>	2018 <i>Cantine di Gallura</i>	20,00
<i>Dettori Bianco Vermentino</i>	2014 <i>Dettori</i>	35,00
<i>Capichera Bianco Vigna'ngena</i> (100% Vermentino)	2016 <i>Capichera</i>	45,00

# VINI BIANCHI ESTERI EUROPA

## EUROPE WHITE WINES

### GERMANIA - MOSEL

<i>Riesling Marinenburg El Gg (troken)</i>	<i>2011</i>	<i>Clamens-Bush</i>	<i>50,00</i>
<i>Riesling Hochheimer (troken)</i>	<i>2011</i>	<i>Kunstler</i>	<i>38,00</i>
<i>Riesling troken Pfalz</i>	<i>2016</i>	<i>Okonomierat Rebholz</i>	<i>28,00</i>
<i>Riesling Zeiltinger Himmelreich Kabinett</i>	<i>2015</i>	<i>Molitor</i>	<i>33,00</i>

### AUSTRIA

<i>Riesling Kamptal</i>	<i>2013</i>	<i>Loimer</i>	<i>32,00</i>
<i>Gruner Veltiner Alte Setzen Erste lage</i>	<i>2011</i>	<i>Huber</i>	<i>29,00</i>

### SLOVENIA - BRDA COLLIO SLOVENO

<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>2015</i>	<i>Movia</i>	<i>30,00</i>
<i>Ribolla Lunar</i>	<i>2008</i>	<i>Movia</i>	<i>42,00</i>
<i>Burja Bela</i>	<i>2015</i>	<i>Tenuta Burja</i>	<i>36,00</i>
<i>Malvazija Sel</i>	<i>2013</i>	<i>Korenika e Moskom</i>	<i>32,00</i>

### CROAZIA

<i>Malvazija Svetijakov</i>	<i>2009</i>	<i>Giorgio Clai</i>	<i>41,00</i>
-----------------------------	-------------	---------------------	--------------

### GRECIA

<i>Thalassitis Santorini</i>	<i>2013</i>	<i>Gaia wines</i>	<i>24,00</i>
------------------------------	-------------	-------------------	--------------

# FRANCIA

## ALSACE

<i>Riesling Hart</i>	<i>2009 Domaine Shofitte</i>	<i>36,00</i>
<i>Gewürztraminer cuvée Beatrice</i>	<i>2011 Binner</i>	<i>38,00</i>
<i>Gewürztraminer Hart</i>	<i>2009 Domaine Shofitte</i>	<i>36,00</i>
<i>Pinot Gris Colmar</i>	<i>2009 Domaine Shofitte</i>	<i>38,00</i>
	<i>2004</i>	<i>42,00</i>

## CHABLIS

<i>Chablis</i>	<i>2017 Colette Gros</i>	<i>28,00</i>
----------------	--------------------------	--------------

## LENGUADOC - ROUSSILLON

<i>Cotes Catalanes blanc</i>	<i>2008 Matassa</i>	<i>48,00</i>
<i>Magnum</i>	<i>2013</i>	<i>95,00</i>
<i>Calcinaires</i>	<i>2011 Domaine Gauby</i>	<i>33,00</i>

## BORDEUAX

<i>Carbonnieux Blanc</i>	<i>2005 Chât Carbonnieux</i>	<i>78,00</i>
<i>Graves Grand cru (50% Semmillon,50% Sauvignon)</i>		

## BOURGOGNE

<i>Puligny Montrachet „Les Tremblots“</i>	2011	<i>Hubert Lamy</i>	98,00
<i>Bourgogne blanc</i>	2016	<i>Domaine de Fuisse</i>	32,00
<i>Chassagne Montrachet La Romane</i>	2007	<i>Louis Jadot</i>	140,00
<i>Saint Aubin</i>	2008	<i>Domaine Lamy-Pillot</i>	50,00
<i>Mercrey</i>	2003	<i>Domaine Micheal Juillot</i>	40,00
<i>Vin de table Blanc</i>	2014	<i>Domaine Prieure Roch</i>	85,00

## LOIRE

<i>Sancerre</i>	2016	<i>Gerard Fiou</i>	37,00
<i>Muscadet de Sèvre-et-Maine "Clos des Allées"</i>	2011	<i>Pierre Luneau-Papin</i>	26,00
<i>Montlouis Mineral +</i>	2012	<i>Domaine Frantz Saumon</i>	38,00
<i>Samur l'Insolite Sauvignon</i>	2015	<i>Des Roches</i>	39,00
<i>Touraine Blanc "Thésée"</i>	2010	<i>Thierry Puzelat</i>	28,00
<i>Savennieres-Coulee de Serrant</i>	2007	<i>Nicolas Joly</i>	115,00
<i>Savennieres-Coulee de Serrant</i>	2008	<i>Nicolas Joly</i>	110,00
<i>Savennieres – Roche aux moines</i>	2013	<i>Domaine aux Moines</i>	73,00
<i>Pouilly fumè La Moynerie</i>	2014	<i>Michel Redde</i>	40,00

## PROVENZA

*Le grand Blanc* 2014 *Herni Milan* 40,00

## JURA

*Chardonnay "Chalasses"  
Vieilles Vignes* 2012 *Ganevat* 160,00

*Vin blanc tradition (ossidato)* 2002 *Château D'Arlay* 52,00

## NUOVO MONDO NEW WORLD

### AUSTRALIA - MARGARET RIVER

*Sauvignon Blanc - Semillon* 2006 *Cullen* 42,00

### LIBANO

*Chateau Musar* 2000 *Chateau Musar* 60,00

### NEW ZELAND

*Sauvignon Marlborough* 2018 *Saint Clair* 27,00

### SUD AFRICA

*Sauvignon blanc Agulhas* 2014 *Lomond* 27,00

*Sauvignon blanc* 2017 *Simonsig* 25,00

# VINI BIANCHI PICCOLI 0,375

## SMALL WHITE WINES 0,375

### PIEMONTE

<i>Carolus Colline novaresi</i>	<i>2018 Cantalupo</i>	<i>10,00</i>
<i>Roero Arneis</i>	<i>2018 Pescaja</i>	<i>11,00</i>
<i>Gavi di Gavi</i>	<i>2017 Villa Sparina</i>	<i>11,00</i>
<i>Piemonte Chardonnay Monteriolo</i>	<i>2008 Coppo</i>	<i>29,00</i>

### VENETO

<i>Soave bio</i>	<i>2018 Gini</i>	<i>11,00</i>
------------------	------------------	--------------

### SARDEGNA

<i>Vermentino di Gallura Canayli</i>	<i>2018 Cantina di Gallura</i>	<i>11,00</i>
--------------------------------------	--------------------------------	--------------



# VINI ROSATI ITALIANI

## ROSE' WINE

### PIEMONTE

<i>Il Mimo</i> (100% Nebbiolo)	2017 Cantalupo	18,00
<i>Flury</i> (Nebbiolo 60%, Arneis 30%, Barbera 5%, Freisa 5%)	2018 Pescaja	18,00
<i>Grignolino</i> Rose naturale - Natural rose'	2018 Spertino	21,00
<i>Orezza</i>	2017 Pietraforata	18,00
<i>Al posto dei fiori Costa della Sesia</i>	2017 Le Pianelle	24,00

### ALTO ADIGE

<i>Lagrein Rose'</i>	2018 Andriano	18,00
----------------------	---------------	-------

### VENETO

<i>Chiaretto del Garda Valtenesi</i>	2017 Pratello	18,00
--------------------------------------	---------------	-------

### ABRUZZO

<i>Cerasuolo</i>	2015 Emidio Pepe	43,00
------------------	------------------	-------

### Campania

<i>Malgrè aglianico rosè</i>	2018 Scuotto	19,00
------------------------------	--------------	-------

# VINI ROSSI ITALIANI

## RED WINE

### COLLINE NOVARESI - AREA HILLS

<i>Villa Horta</i> <i>(100% Vespolina)</i>	<i>2016 Cantalupo</i>	<i>18,00</i>
<i>Vespolina al Ricetto</i>	<i>2018 Mazzoni</i>	<i>18,00</i>
<i>Vespolina Ledi</i>	<i>2018 Barbaglia</i>	<i>22,00</i>
<i>Boca</i>	<i>2011 Le Piane</i>	<i>68,00</i>
<i>Boca</i>	<i>2013 Barbaglia</i>	<i>42,00</i>
<i>Boca Vigna Cristiana</i>	<i>2010 Podere ai Valloni</i>	<i>46,00</i>
<i>Magnum</i>	<i>2013</i>	<i>95,00</i>
<i>Boca</i>	<i>2014 Conti</i>	<i>60,00</i>
<i>Boca</i>	<i>2013 Poderi Garona</i>	<i>42,00</i>
<i>Fara</i>	<i>2012 Francesca Castaldi</i>	<i>30,00</i>
<i>Fara Barton</i>	<i>2014 Gilberto Boniperti</i>	<i>33,00</i>
<i>Sizzano</i>	<i>2011 Paride Chiovini</i>	<i>30,00</i>
<i>Barbera Martina</i>	<i>2016 Francesca Castaldi</i>	<i>19,00</i>
<i>Origini</i> <i>(nebbiolo e altre varietà locali)</i>	<i>2016 Conti</i>	<i>19,00</i>
<i>Lozio XIII Nebbiolo e Vespolina</i>	<i>2012 Santuvario</i>	<i>35,00</i>

## COLLINE NOVARESIS - AREA HILLS

<i>Nebbiolo Carlin</i>	<i>2016 Gilberto Boniperti</i>	<i>19,00</i>
<i>Nebbiolo Talunit</i>	<i>2017 Pidrin</i>	<i>20,00</i>
<i>Nebbiolo Vigna San Quirico</i>	<i>2007 Ca' Nova</i>	<i>31,00</i>
<i>Nebbiolo Valentina</i>	<i>2014 Roccolo</i>	<i>24,00</i>
<i>Nebbiolo Gratus</i>	<i>2015 Podere ai Valloni</i>	<i>24,00</i>
<i>Ghemme Cantalupo Anno 1</i>	<i>2010 Cantalupo</i>	<i>32,00</i>
<i>Ghemme Magnum</i>	<i>2007 Cantalupo</i>	<i>63,00</i>
<i>Ghemme Collis Breclerae</i>	<i>2011 Cantalupo</i>	<i>60,00</i>
<i>Ghemme Collis Carelae</i>	<i>2010 Cantalupo</i>	<i>46,00</i>
<i>Ghemme Chioso dei pomi</i>	<i>2010 Rovellotti</i>	<i>31,00</i>
<i>Ghemme Riserva Costa del Salamino</i>	<i>2012 Rovellotti</i>	<i>50,00</i>
<i>Ghemme</i>	<i>2009 Ca' Nova</i>	<i>35,00</i>
<i>Ghemme dei Mazzoni</i>	<i>2011 Mazzoni</i>	<i>32,00</i>
<i>Ghemme dei Mazzoni Magnum</i>	<i>2013 Mazzoni</i>	<i>62,00</i>
<i>Ghemme Olegium</i>	<i>2009 Cascina Zoina</i>	<i>28,00</i>
<i>Ghemme</i>	<i>2012 Pietraforata</i>	<i>38,00</i>
<i>Ghemme</i>	<i>2011 Ioppa</i>	<i>32,00</i>
<i>Ghemme</i>	<i>2012 Tor. del Piantavigna</i>	<i>40,00</i>

## OSSOLA

<i>Nebbiolo ossolano Ca'd La Volp</i>	<i>2015 Eca</i>	<i>19,00</i>
<i>Prunent</i>	<i>2016 Cantina Garrone</i>	<i>36,00</i>

## COLLINE VERCELLESI E BIELLESI

<i>Gattinara</i>	<i>2015 Travaglini</i>	<i>32,00</i>
<i>Magnum</i>	<i>2012</i>	<i>63,00</i>
<i>Gattinara Riserva</i>	<i>2012 Travaglini</i>	<i>43,00</i>
<i>Magnum</i>	<i>2009 Travaglini</i>	<i>86,00</i>
<i>Gattinara</i>	<i>2010 Antoniolo</i>	<i>42,00</i>
<i>Gattinara Vigneto Castelle</i>	<i>2003 Antoniolo</i>	<i>70,00</i>
<i>Gattinara</i>	<i>2012 Franchino</i>	<i>32,00</i>
<i>Gattinara Riserva</i>	<i>2011 Petterino</i>	<i>34,00</i>
<i>Gattinara Timoteo</i>	<i>2014 Gaggiano</i>	<i>33,00</i>
<i>Gattinara</i>	<i>2013 Nervi</i>	<i>33,00</i>
<i>Magnum</i>	<i>2013</i>	<i>66,00</i>
<i>Gattinara Vigneto Molsino</i>	<i>2013 Nervi</i>	<i>68,00</i>
<i>Gattinara Vigneto Valferana</i>	<i>2013 Nervi</i>	<i>58,00</i>
<i>Bramaterra</i>	<i>2013 Antoniotti</i>	<i>36,00</i>
<i>Bramaterra</i>	<i>2013 Colombera e Garella</i>	<i>36,00</i>
<i>Bramaterra</i>	<i>2015 Gaggiano</i>	<i>33,00</i>
<i>Lessona</i>	<i>2004 Propieta' Sperino</i>	<i>70,00</i>
<i>Il Sogno (Nebbiolo con appasstimneto)</i>	<i>2014 Travaglini</i>	<i>80,00</i>
<i>Il Centovigne(80%nebbiolo, 20% Vespolina)</i>	<i>2012 Centovigne</i>	<i>32,00</i>
<i>Coste della Sesia rosso</i>	<i>2013 Colombera e Garella</i>	<i>19,00</i>
<i>Uvaggio Coste della Sesia</i>	<i>2011 Proprieta' Sperino</i>	<i>42,00</i>

## PIEMONTE - BARBARESCO

<i>Barbaresco</i>	<i>1990 Gaja</i>	<i>400,00</i>
	<i>1994</i>	<i>180,00</i>
	<i>1996</i>	<i>230,00</i>
	<i>2006</i>	<i>220,00</i>
<i>Magnum</i>	<i>2006</i>	<i>400,00</i>
<i>Barbaresco Sori Ciabot</i>	<i>1998 Traversa</i>	<i>55,00</i>
	<i>2009</i>	<i>48,00</i>
<i>Magnum</i>	<i>2006</i>	<i>85,00</i>
<i>Jeroboam</i>	<i>2006</i>	<i>155,00</i>
<i>Barbaresco Bric Staderi</i>	<i>2004 Traversa</i>	<i>49,00</i>
	<i>2005</i>	<i>47,00</i>
	<i>2010</i>	<i>4700</i>
	<i>2013</i>	<i>42,00</i>
<i>Barbaresco Bric de Neuis</i>	<i>1990 Rivetti</i>	<i>50,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>2012 Produttori del Barbaresco</i>	<i>37,00</i>

## PIEMONTE - BARBARESCO

<i>Barbaresco Rabaja</i>	<i>2013 Cortese Giuseppe</i>	<i>49,00</i>
	<i>2014</i>	<i>47,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>2006 Punset</i>	<i>50,00</i>
<i>Barbaresco Basarin</i>	<i>2012 Punset</i>	<i>45,00</i>
<i>Barbaresco Roccalini</i>	<i>2009 Cascina Roccalini</i>	<i>48,00</i>
	<i>2012</i>	<i>44,00</i>
	<i>2013</i>	<i>42,00</i>
<i>Magnum</i>	<i>2010</i>	<i>120,00</i>
<i>Barbaresco Bric Balin</i>	<i>2008 Moccagatta</i>	<i>5300</i>
<i>Barbaresco Vigneto Bordini</i>	<i>2004 La Spinetta</i>	<i>69,00</i>
<i>Barbaresco Paje</i>	<i>2013 Roagna</i>	<i>200,00</i>

## PIEMONTE - LA BARBERA D'ASTI

<i>Barbera d'Asti Soliter</i>	2018 Pescaja	18,00
<i>Magnum</i>	2018 Pescaja	36,00
<i>Barbera d'Asti Superiore Nizza</i>	2013 Pescaja	31,00
<i>Solneri</i>		
<i>Barbera d'Asti i Bricchi</i>	2011 Scarpa	27,00
<i>Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone</i>	2014 G. Bologna	75,00
<i>Magnum</i>	2012	150,00
<i>Barbera d'Asti Ai suma</i>	2012 G. Bologna	75,00
<i>Barbera d'Asti Camp du Rouss</i>	2015 Coppo	23,00
<i>Barbera d'Asti Pomorosso</i>	2015 Coppo	60,00
<i>Barbera d'Asti Vallia</i>	2016 Poggio Ridente	18,00
<i>Barbera d'Asti</i>	2015 Spertino	25,00
<i>Barbera d'Asti La Mandorla</i>	2015 Spertino	48,00
<i>Barbera d'Asti Ca' di Pian</i>	2013 La Spinetta	30,00
<i>Barbera d'Asti 80 anni</i>	2014 Dezzani	26,00
<i>Barbera d'Asti Superiore</i>		
<i>La luna e i falò Jeroboam</i>	2007 Terre da vino	65,00

## LA BARBERA D'ALBA

<i>Barbera d'Alba</i>	2018 Boglietti	18,00
<i>Barbera d'Alba Roscaletto</i>	2015 Boglietti	3500
<i>Barbera d'Alba Santo Stefano Perno</i>	2012 Mascarello	4300
<i>Barbera d'Alba</i>	2016 Rinaldi	28,00
<i>Barbera d'Alba Gisepe</i>	2013 Massolino	37,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2013 Roagna	65,00
<i>Barbera d'Alba Peiragal</i>	2016 Marchesi di Barolo	21,00
<i>Barbera d'Alba Superiore Marun</i>	2014 Correggia	39,00
<i>Barbera d'Alba Superiore</i>	2016 Conterno Franco	25,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2013 L'astemia Pentita	38,00

## LA BARBERA DEL MONFERRATO

<i>Barbera del Monferrato Giulini</i>	2015 Accornero	18,00
<i>Magnum</i>	2013	36,00
<i>Barbera del Monferrato frizzante</i>		
<i>La matacchiona</i>	2016 Accornero	18,00
<i>Barbera del Monferrato Superiore</i>	2012 Accornero	38,00
<i>Bricco Battista</i>		
<i>Barbera Monferrato Sup. Magnum</i>	2004 Accornero	100,00
<i>Cima riserva della famiglia</i>		



## PIEMONTE - BAROLO

<i>Barolo Da Gromis</i>	<i>2010 Gaja</i>	<i>72,00</i>
	<i>2007</i>	<i>78,00</i>
<i>Barolo 44 anno</i>	<i>2014 Parusso</i>	<i>55,00</i>
<i>Barolo Mariondino</i>	<i>2006 Parusso</i>	<i>67,00</i>
<i>Barolo Bussia riserva</i>	<i>2001 Parusso</i>	<i>130,00</i>
<i>Barolo Vigne di Proprietà Jeroboam</i>	<i>2001 Marchesi di Barolo</i>	<i>175,00</i>
<i>Barolo Sarmassa     Magnum</i>	<i>2010 Marchesi di Barolo</i>	<i>120,00</i>
<i>Barolo Cannubi</i>	<i>2004 Marchesi di Barolo</i>	<i>56,00</i>
	<i>2005</i>	<i>52,00</i>
<i>Barolo Riserva Gran Bussia</i>	<i>2000 Aldo Conterno</i>	<i>220,00</i>
<i>Barolo Brunate Le Coste</i>	<i>2009 Giuseppe Rinaldi</i>	<i>125,00</i>
	<i>2010</i>	<i>120,00</i>
	<i>2011</i>	<i>115,00</i>
	<i>2012</i>	<i>110,00</i>
<i>Barolo</i>	<i>2014 Burlotto</i>	<i>48,00</i>
<i>Barolo Monvigliero</i>	<i>2013 Burlotto</i>	<i>120,00</i>
	<i>2014</i>	<i>100,00</i>
<i>Barolo Airone</i>	<i>2010 Boglietti</i>	<i>75,00</i>
<i>Barolo</i>	<i>2014 GD Varja</i>	<i>50,00</i>
<i>Barolo Bricco delle Viole</i>	<i>2014 GD Varja</i>	<i>75,00</i>

## PIEMONTE - BAROLO

<i>Barolo di Serralunga</i>	<i>2015 Principiano</i>	<i>42,00</i>
<i>Magnum</i>	<i>2014</i>	<i>80,00</i>
<i>Barolo Ravera</i>	<i>2015 Principiano</i>	<i>65,00</i>
<i>Barolo Riserva Boscareto</i>	<i>2006 Principiano</i>	<i>90,00</i>
<i>Barolo Riserva Vigna Rionda</i>	<i>2006 Massolino</i>	<i>105,00</i>
<i>Barolo</i>	<i>2015 Massolino</i>	<i>45,00</i>
<i>Barolo Parafada</i>	<i>2014 Massolino</i>	<i>75,00</i>
<i>Barolo Vigna Colonnello</i>	<i>2001 Bussia Soprana</i>	<i>60,00</i>
<i>Barolo Riserva Gabutti della Bussia</i>	<i>2001 Bussia Soprana</i>	<i>65,00</i>
<i>Barolo Bussia</i>	<i>2004 Bussia Soprana</i>	<i>56,00</i>
<i>Barolo Bricco Boschis</i>	<i>2007 Cavallotto</i>	<i>80,00</i>
<i>Barolo Ginestra Riserva Magnum</i>	<i>1997 Paolo Conterno</i>	<i>150,00</i>
<i>Barolo Monprivato</i>	<i>2004 Mascarello</i>	<i>300,00</i>
<i>Barolo Santo Stefano di Perno</i>	<i>2006 Mascarello</i>	<i>130,00</i>
	<i>2011</i>	<i>120,00</i>
<i>Barolo Sarmassa</i>	<i>2011 Brezza</i>	<i>60,00</i>
<i>Barolo Cannubi</i>	<i>2010 Brezza</i>	<i>60,00</i>
<i>Barolo Vigneto Arborina</i>	<i>2004 Altare</i>	<i>125,00</i>

## PIEMONTE – BAROLO

<i>Barolo Bussia</i>	<i>2012 Fenocchio</i>	<i>62,00</i>
	<i>2014</i>	<i>58,00</i>
<i>Barolo Villero</i>	<i>2012 Fenocchio</i>	<i>68,00</i>
	<i>2014</i>	<i>64,00</i>
<i>Barolo riserva 90 di</i>	<i>2012 Fenocchio</i>	<i>115,00</i>
<i>Barolo Marasco</i>	<i>2000 Martinetti</i>	<i>64,00</i>
	<i>2003</i>	<i>55,00</i>
	<i>2004</i>	<i>62,00</i>
<i>Barolo</i>	<i>2004 Bartolo Mascarello</i>	<i>190,00</i>
<i>Barolo Rocche Annunziata</i>	<i>2004 Rocche Costamagna</i>	<i>48,00</i>
<i>Barolo Terlo</i>	<i>2012 L'astemia Pentita</i>	<i>78,00</i>
<i>Barolo Cannubi</i>	<i>2011 L'astemia Pentita</i>	<i>88,00</i>
<i>Barolo Brunate</i>	<i>1999 Marcarini</i>	<i>70,00</i>
<i>Barolo Essenze Riserva</i>	<i>2001 Terre da vino</i>	<i>65,00</i>

## PIEMONTE

<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>2017 Massolino</i>	<i>18,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>2013 Sandrone</i>	<i>20,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>2016 Rinaldi</i>	<i>24,00</i>
<i>Dolcetto di Dogliani San Luigi</i>	<i>2017 Marziano Abbona</i>	<i>18,00</i>
<i>Dolcetto di Dogliani Papa Celso</i>	<i>2016 Marziano Abbona</i>	<i>20,00</i>
<i>Dolcetto di Dogliani in Anfora</i>	<i>2015 Cascina Corte</i>	<i>32,00</i>
<i>Grignolino Bricco Del Bosco</i> <i>Vigne vecchie</i>	<i>2015 Accornero</i>	<i>48,00</i>

## PIEMONTE GLI UVAGGI - BLEND

<i>Arte Magnum</i>	<i>2001 Clerico</i>	<i>95,00</i>
<i>Sito Moresco</i> <i>(33% Nebbiolo 33% Merlot 33% Cabernet sauvignon)</i>	<i>2014 Gaja</i>	<i>51,00</i>
<i>Zero Solfiti</i>	<i>2007 Marziano Abbona</i>	<i>40,00</i>

## PIEMONTE

<i>Torbido!! (nebbiolo)</i>	<i>2006 Cascina Ebreo</i>	<i>70,00</i>
<i>Roero Nebbiolo</i>	<i>2015 Valfaccenda</i>	<i>33,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo Conteisa</i>	<i>1996 Gaja</i>	<i>250,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>2014 Rinaldi</i>	<i>32,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>2015 Parusso</i>	<i>24,00</i>
<i>Magnum</i>	<i>2015 Parusso</i>	<i>48,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>2014 Cavallotto</i>	<i>34,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>2016 Massolino</i>	<i>26,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>2013 L'astemia Pentita</i>	<i>30,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba Valmaggiora</i>	<i>2012 / 2015 Sandrone</i>	<i>39,00</i>
<i>Carema etichetta bianca (100% Nebbiolo)</i>	<i>2009 Ferrando</i>	<i>40,00</i>
<i>Ruche' di Castagnole Monferrato</i>	<i>2017 Poggio Ridente</i>	<i>19,00</i>
<i>Nino – Pinot nero</i>	<i>2011 Iuli</i>	<i>31,00</i>
<i>Pinot nero La Mandorla</i>	<i>2015 Spertino</i>	<i>38,00</i>
<i>Bricco Appiani Cabernet Sauvignon</i>	<i>2006 Roddolo</i>	<i>52,00</i>
<i>Centenario (100% Cabernet sauvignon)</i>	<i>2010 Accornero</i>	<i>29,00</i>

## LIGURIA

*Rossese di Dolceacqua Galeae* 2015 *Ka' Mancine'* 27,00

## VAL D'AOSTA

*Pinot nero* 2016 *Costantin Pranz* 22,00

*Torrette Superior* 2015 *Le Clocher* 20,00

*Fumin* 2015 *Le Clocher* 22,00

## LOMBARDIA

*Sassella Superiore riserva* 2011 *Ar.Pe.Pe* 39,00  
*Stella Retica*

*Rosso di Valtellina* 2014 *Ar.Pe.Pe.* 28,00

*Bonarda Monpezzato* 2018 *Ca' di Frara* 18,00

*Pinot nero Campo Castagna* 2013 *Castello di Stefanago* 28,00

## VENETO

*Amarone Selezione* 2015 *Sant'Antonio* 50,00  
*Antonio Castagnedi*

*Amarone Classico Valmezzante* 2012 *Corte Sant'alda* 97,00

*Valpolicella Superiore* 2008 *Romano Dal Forno* 135,00  
*Monte Lodoletta*

*Valpolicella Ripasso Monte Garbi* 2015 *Sant'Antonio* 23,00

*Valpolicella Ripasso Campi magri* 2015 *Corte Sant'alda* 39,00

*Pinot nero Campo alle More* 2013 *Gini* 35,00

*60.20.20* 2012 *Zyme'* 40,00

*(60% Cabernet Sauvignon - 20% Cabernet Franc - 20% Merlot)*

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Merlot</i>	<i>2013 Mario Schioppetto</i>	<i>23,00</i>
<i>Merlot Riserva Artiul</i>	<i>2013 Ronco Severo</i>	<i>39,00</i>
<i>Refosco dal Peduncolo rosso</i>	<i>2013 Aquila del Torre</i>	<i>20,00</i>
<i>Pinot nero</i>	<i>2011 Due Terre</i>	<i>49,00</i>
<i>Schioppettino - Ribolla nera</i>	<i>2004 Bressan</i>	<i>45,00</i>
<i>Cabernet Franc</i>	<i>2015 Marco Sara</i>	<i>21,00</i>
<i>Riserva degli Orzoni</i> <i>(50% Merlot, 50% Cabernet sauvignon)</i>	<i>2004 Russiz Superiore</i>	<i>40,00</i>
<i>Opera Viva Carso</i> <i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero)</i>	<i>2000/2010 Edi Kante</i>	<i>45,00</i>

## TRENTINO

<i>Teroldego Rotaliano Foradori</i>	<i>2013 Foradori</i>	<i>28,00</i>
<i>Pinot Nero</i>	<i>2011 Dalzocchio</i>	<i>42,00</i>

## ALTO ADIGE

<i>Pinot Nero</i>	<i>2017 Andriano</i>	<i>22,00</i>
<i>Pinot Nero Magnum</i>	<i>2009 Gottardi</i>	<i>75,00</i>
<i>Pinot Nero</i>	<i>2014 Gumphof</i>	<i>35,00</i>
<i>Magnum</i>	<i>2008</i>	<i>72,00</i>
<i>Pinot Nero Filari di Mazzon</i>	<i>2016 Ferruccio Carlotto</i>	<i>39,00</i>
<i>Pinot Nero</i>	<i>2016 Hartmann Donà</i>	<i>35,00</i>
<i>Pinot Nero</i>	<i>2016 Castel Juval</i>	<i>35,00</i>
<i>Lagrein Gran Lareyn</i>	<i>2013 Loacker</i>	<i>31,00</i>
<i>Merlot riserva Klausner</i>	<i>2011 Armin Kobler</i>	<i>38,00</i>
<i>Kastlet Cabernet/Merlot</i>	<i>2010 Loacker</i>	<i>34,00</i>
<i>Amistar Rosso</i>	<i>2007 Peter Solva</i>	<i>39,00</i>
<i>(30% Lagrein 35% Merlot 35% Cabernet Sauvignon)</i>		

## EMILIA ROMAGNA

<i>Lambrusco Solco</i>	<i>2017 Paltrinieri</i>	<i>18,00</i>
------------------------	-------------------------	--------------



## TOSCANA - CHIANTI

<i>Chianti Riserva La Casuccia</i>	1993	<i>Castello di Ama</i>	75,00
<i>Chianti Riserva La Casuccia</i>	1994	<i>Castello di Ama</i>	68,00
<i>Chianti Riserva Bellavista</i>	1994	<i>Castello di Ama</i>	68,00
<i>Chianti Classico</i>	2015	<i>Buondonno</i>	23,00
<i>Chianti Montalbano</i>	2015	<i>Fattoria Castellina</i>	18,00
<i>Chianti Classico Brolio</i>	2016	<i>Barone Ricasoli</i>	20,00
<i>Chianti classico Riserva</i>	2014	<i>Barone Ricasoli</i>	30,00
<i>Chianti Classico</i>	2013	<i>Isole e Olena</i>	33,00
<i>Magnum</i>	2013		65,00
<i>Chianti Classico</i>	2013	<i>Castell'in Villa</i>	30,00
<i>Chianti Classico</i>	2014	<i>Monteraponi</i>	32,00

## TOSCANA - MONTALCINO

<i>Brunello di Montalcino</i>	1990	<i>Tenuta Col d'Orcia</i>	150,00
<i>Poggio al Vento</i>			
<i>Brunello di Montalcino</i>	2005	<i>Biondi Santi</i>	120,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2013	<i>Altesino</i>	52,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2012	<i>Il Poggione</i>	52,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2012	<i>Le Ragnaie</i>	71,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2013	<i>Gaja Pieve</i>	65,00
		<i>Santa Restituta</i>	
<i>Rosso di Montalcino</i>	2013	<i>Altesino</i>	20,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	2011	<i>Pian dell'Orino</i>	42,00

## TOSCANA - BOLGHERI

<i>Sassicaia</i>	1997 Tenuta S. Guido	300,00
<i>Sassicaia</i>	1998 Tenuta S. Guido	290,00
<i>Sassicaia</i>	2000 Tenuta S. Guido	280,00
<i>Sassicaia</i>	2001 Tenuta S. Guido	270,00
<i>Sassicaia</i>	2004 Tenuta S. Guido	260,00
<i>Sassicaia</i>	2005 Tenuta S. Guido	270,00
<i>Sassicaia</i>	2009 Tenuta S. Guido	250,00
<i>(85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc)</i>		
<i>Guidalberto</i>	2015 Tenuta S. Guido	62,00
<i>(40% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 20% Sangiovese)</i>		
<i>Le difese</i>	2015 Tenuta S. Guido	34,00
<i>(20% Cabernet Sauvignon, 80% Sangiovese)</i>		
<i>Magnum</i>	2015	68,00
<i>Bolgheri rosso</i>	2016 Le Macchiole	28,00
<i>(40% merlot, 40% cabernet, 20% syrah)</i>		
<i>Promis</i>	2016 Gaja	42,00
<i>(Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 25% e Cabernet Franc 25%)</i>		

## TOSCANA

<i>Vino Nobile di Montepulciano</i>	2012	<i>Caterina Dei</i>	28,00
<i>Morellino di Scansano</i>	2013	<i>La torre del Falco</i>	18,00
<i>L'Apparita Merlot</i>	2005	<i>Castello di Ama</i>	160,00
<i>Tignanello</i>	2015	<i>Antinori</i>	125,00
<i>(80% Sangiovese, 15 Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc)</i>			
<i>Magnum</i>	2011		250,00
<i>Casalferro Merlot</i>	2015	<i>Barone Ricasoli</i>	50,00
<i>Daino Bianco Merlot</i>	2011	<i>Fattoria Castellina</i>	35,00
<i>Messio Merlot Maremma</i>	2015	<i>Tenuta Fertuna</i>	40,00
<i>Cortona Sirah</i>	2013	<i>Stefano Amerighi</i>	39,00
<i>Kepos</i>	2012	<i>Ampeleia</i>	29,00
<i>Melograno (100% sirah)</i>	2009	<i>Podere Concori</i>	25,00
<i>Le anfore Sirah</i>	2017	<i>Tenuta Casadei</i>	40,00
<i>Pinot Nero Vigneto di Coldaia</i>	2013	<i>Podere Fortuna</i>	39,00
<i>Pinot Nero</i>	2015	<i>Podere della Civettaja</i>	56,00
<i>Le Cupole</i>	2017	<i>Tenuta di Trinoro</i>	37,00
<i>Magnum</i>	2017		72,00
<i>(60% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% petit verdot)</i>			
<i>Soffocone di Vincigliata Sangiovese</i>	2015	<i>Bibi Graetz</i>	43,00

## UMBRIA

<i>Rubesco Magnum</i>	<i>2001 Lungarotti</i>	<i>75,00</i>
<i>Riserva V. Monticchio (Sangiovese 70% e Canajolo 30%)</i>		
<i>Sagrantino di Montefalco Arquata</i>	<i>2009 Adanti</i>	<i>38,00</i>
<i>Sagrantino di Montefalco 25 anni</i>	<i>2000 Caprai</i>	<i>85,00</i>
<i>Pinot nero notturno dei calanchi</i>	<i>2014 D'Amico</i>	<i>38,00</i>

## ABRUZZO

<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>2017 Cirelli</i>	<i>16,00</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo Anfora</i>	<i>2015 Cirelli</i>	<i>36,00</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>2009 Emidio Pepe</i>	<i>60,00</i>
	<i>2010</i>	<i>55,00</i>

## MARCHE

<i>Kurni</i> <i>(100% Montepulciano)</i>	<i>2012 Oasi degli angeli</i>	<i>125,00</i>
<i>Lacrima di Morro d'Alba</i>	<i>2016 Giusti</i>	<i>18,00</i>
<i>Carpignano Malvasia nera</i>	<i>2017 Fontezoppa</i>	<i>18,00</i>
<i>Orano</i> <i>(100% Sangiovese)</i>	<i>2011 Maria Pia Castelli</i>	<i>24,00</i>

## CAMPANIA

<i>Marziacanalè Aglianico</i>	<i>2005 Vinosia</i>	<i>29,00</i>
<i>Taurasi Vigna Cinque Querce</i>	<i>2001 Mollettieri</i>	<i>52,00</i>
<i>Aglianico Kleos</i>	<i>2015 Maffini</i>	<i>22,00</i>
<i>Taurasi</i>	<i>2012 Scuotto</i>	<i>32,00</i>
<i>Montevetrano</i> <i>(Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30% e Aglianico Taurasi 10%)</i>	<i>2005 Montevetrano</i>	<i>76,00</i>

## PUGLIA

<i>Castel del Monte Riserva Vigna Pedale</i>	<i>2015 Torrevento</i>	<i>19,00</i>
<i>Primitivo Talò</i>	<i>2016 Feudi San Marzano</i>	<i>19,00</i>
<i>Primitivo Since 1913</i>	<i>2015 Torrevento</i>	<i>30,00</i>

## BASILICATA

<i>Aglianico del Vulture Synthesi</i>	<i>2012 Paternoster</i>	<i>19,00</i>
---------------------------------------	-------------------------	--------------

## CALABRIA

<i>Nerello</i>	<i>2016 Spadafora</i>	<i>23,00</i>
----------------	-----------------------	--------------

## SICILIA

<i>Etna Rosso "Quota 600" pre filossera</i> (100% Nerello Mascalese)	2011	Graci	41,00
<i>Etna rosso Vigna di Eli</i>	2014	Vigna di Eli	27,00
<i>Etna rosso Rovo delle Coturnie</i>	2013	Firriato	38,00
<i>Pinot nero dell'Etna</i>	2012	Calabretta	31,00
<i>Nerojbleo (100% Nero d'Avola)</i>	2011	Gulfi	23,00
<i>Magnum</i>	2010		45,00
<i>Nerobaronj</i> (100% Nero d'Avola)	2010	Gulfi	34,00
<i>S.p. 68 rosso</i> (70% Frappato, 30% Nero d'Avola)	2016	Occhipinti	23,00
<i>Il frappato di Vittoria</i>	2012	Occhipinti	39,00
<i>Sirah Guarini Plus</i>	2015	Aldo Viola	39,00
<i>Faro</i> (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)	2016	Bonavita	38,00

## SARDEGNA

<i>Tuderi Cannonau</i> (55% Bovale Sardo, 35% Carignano, 5% Cannonau)	2014	Dettori	32,00
<i>CRG - Carignano del Sulcis</i>	2013	Orriu – Quartomoro	27,00

# VINI ROSSI ESTERI

## FOREIGN RED WINES

### FRANCIA

#### BORDEAUX

<i>Château Brane Cantenac Margaux</i>	1988	<i>Château BraneCantenac</i>	150,00
<i>Bordeaux Superior</i>	2014	<i>Chateau Ferran</i>	25,00
<i>Château La Louvriere Pessac-Leognan</i>	2013	<i>Château La Louvriere</i>	63,00

#### BORGOGNA

<i>Bourgogne Pinot Noir</i>	2015	<i>Roy Jacqueline</i>	31,00
<i>Nuit Saint George Aux Perdrix 1cru</i>	2005	<i>Domaine Devillard</i>	99,00
<i>Gevrey-Chambertin Aux Echezeaux Languedoc – Roussillon</i>	2009	<i>Domaine Fourrier</i>	95,00

#### Languedoc / Cahors

<i>Mas de Daumas Gassac rouge</i>	2007	<i>Mas de Daumas Gassac</i>	60,00
<i>Clos de Gamot Cahors</i>	2015	<i>Clos de Gamot</i>	30,00

#### COTE DU RHONE

<i>Cote du Rhone Guy Louise</i>	2006	<i>Tardieu - Laurent</i>	85,00
<i>Morgon Cotes du Py</i>	2016	<i>DomainJean Foillard,</i>	52,00

## LOIRA

<i>Samur Champigny Cabernet Franc</i>	<i>2007 Millon</i>	<i>42,00</i>
<i>Samur Champigny</i>	<i>2012 Roches-Neuves</i>	<i>28,00</i>
<i>Anjou Cabernet-Sauvignon</i>	<i>2004 Clau de Nell</i>	<i>40,00</i>
<i>Samur Champigny Les Poyeux</i>	<i>2012 Clos Rougeard</i>	<i>170,00</i>
	<i>2013</i>	<i>160,00</i>

## SVIZZERA

<i>Stema Merlot del Ticino</i>	<i>2001 Latini</i>	<i>38,00</i>
--------------------------------	--------------------	--------------

## SPAGNA

<i>Vina Tondonia tinto Crianza</i>	<i>2005 Lopez de Heredia</i>	<i>6200</i>
<i>Finca Sios Vino de Lagar</i> <i>80% Garnaca20% Syrah</i>	<i>2015 Costers del Sio</i>	<i>62,00</i>

## PORTOGALLO

<i>Douro</i>	<i>2003 Quinta</i> <i>do Infantado</i>	<i>32,00</i>
	<i>2005</i>	<i>28,00</i>

## LIBANO

<i>Chateau Musar</i>	<i>2007 Chateau Musar</i>	<i>6500</i>
<i>Musar Jeune Rosso</i>	<i>2009 Chateau Musar</i>	<i>29,00</i>



## *NUOVA ZELANDA*

<i>Pinot noir Hatter's hill Marlborough</i>	<i>2005 Delta vineyard</i>	<i>42,00</i>
---	----------------------------	--------------

## *USA*

<i>Sonoma Zinfandel</i>	<i>2005 Seghesio</i>	<i>64,00</i>
-------------------------	----------------------	--------------

## *SUD AFRICA*

<i>Pinot noir Stellenbosch</i>	<i>2010 Meerlust</i>	<i>53,00</i>
--------------------------------	----------------------	--------------

<i>Pinotage Stellenbosch</i>	<i>2012 Lanzerac</i>	<i>34,00</i>
------------------------------	----------------------	--------------

<i>Pinotage Stellenbosch</i>	<i>2011 Kannionkop</i>	<i>45,00</i>
------------------------------	------------------------	--------------

<i>Africana Sirah Franschhoek</i>	<i>2010 Solms Delta</i>	<i>60,00</i>
-----------------------------------	-------------------------	--------------

# VINI ROSSI PICCOLI 0,375

## SMALL RED WINE 0,375

### PIEMONTE

<i>Agamium Nebbiolo</i>	2013 Cantalupo	11,00
<i>Ghemme</i>	2011 Cantalupo	16,00
<i>Gattinara 0.500</i>	2015 Travaglini	20,00
<i>Vespolina</i>	2018 Mazzoni	10,00
<i>Barbera Soliter</i>	2017 Pescaja	11,00
<i>Barbera Camp Du Rouss</i>	2015 Coppo	15,00
<i>Barolo</i>	2015 Massolino	27,00
<i>Dolcetto d'Alba lodoli</i>	2016 Ca' del Baio	11,00

### VENETO

<i>Valpolicella Sup. Ripasso</i>	2014 Sant'Antonio	12,00
<i>Monti Garbi</i>		
<i>Amarone della Valpolicella</i>	2015 Sant'Antonio	26,00
<i>Sel Castagnedi</i>		

### TOSCANA

<i>Brunello di Montalcino</i>	2013 Caparzo	29,00
<i>Chianti classico</i>	2015 Badia a Coltobuono	13,00
<i>Guidalberto</i>	2015 Tenuta San Guido	22,00
<i>(40% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 20% Sangiovese)</i>		

# VINI DA DESSERT ITALIANI

## DESSERT WINE

### PIEMONTE

<i>Moscato d'Asti Belb</i>	<i>2018 Mongioia</i>	<i>18,00</i>
<i>Alcedo 0.375</i>	<i>2004 Martinetti</i>	<i>23,00</i>
<i>Da uve stramature di Timorasso</i>		
<i>Brachetto d'Acqui Fossa della rossa</i>	<i>Almondo</i>	<i>16,00</i>
<i>Moscato passito Sol 0.375</i>	<i>2007 Ezio Cerruti</i>	<i>32,00</i>
<i>Vino Dolce da uve stramature</i>	<i>2008 Cascina Eugenia</i>	<i>160,00</i>

### VENETO

<i>I Capitelli (100% Garganega) 0.375</i>	<i>2008 Anselmi</i>	<i>20,00</i>
---	---------------------	--------------

### FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Picolit 0.500</i>	<i>2008 Fantin Nodar</i>	<i>20,00</i>
----------------------	--------------------------	--------------

### ALTO ADIGE

<i>Moscato rosa E. Schweizer 0.375</i>	<i>2008 Franz Haas</i>	<i>29,00</i>
--	------------------------	--------------

### TOSCANA

<i>Vin Santo</i>	<i>1997 Castello di Ama</i>	<i>50,00</i>
------------------	-----------------------------	--------------

### SICILIA

<i>Passito di Pantelleria Ben Rye 0.375</i>	<i>2014 Donnafugata</i>	<i>38,00</i>
<i>Marsala sup. Oro Vigna la Miccia</i>	<i>De Bartoli</i>	<i>37,00</i>

# VINI DA DESSERT STRANIERI

## FOREIGN DESSERT

### FRANCIA

*Sauternes 0,375*    *2002 Chateau Fontebride*    *32,00*

### GERMANIA

*Silvaner Eiswein 0.375*    *1989 Weingut Walter*    *40,00*

### AUSTRIA

*Cuvee Eiswein 0.375*    *2006 Kracher*    *37,00*