

# Bollicine

<b>Bellenda • Radicale</b>	€30
<i>Veneto / Vittorio Veneto / 100% Glera brut nature fermentato in bottiglia</i>	
<b>Col Tamarite • Frizzante bianco</b>	€28
<i>Veneto / Vittorio Veneto / Bianchetta, Boschera, Glera, Verdisa, Grapariol, Perera sur lie</i>	
<b>Sauro Maule • Sgass</b>	€28
<i>Veneto / Germano dei Berici / Garganega e Durella rifermentata in bottiglia</i>	
<b>Cà dei Zago • Valdobbiadene col fondo</b>	€24
<i>Veneto / Valdobbiadene / Glera, Bianchetta, Verdisio e Perera in cemento, rifermentato in bottiglia</i>	
<b>Malga Ribelle • Vitale Valdobbiadene sui lieviti</b>	€24
<i>Veneto / Fara di Soligo / Glera sui lieviti rifermentato in bottiglia senza zuccheri</i>	
<b>Monte dei Roari • Rossanel</b>	€21
<i>Veneto / Valeggio / Rossanella in anfora e cemento, rifermentato in bottiglia con mosto passito</i>	
<b>Cave de Morgex e la Salle • Glacier Pas Dosé 2018</b>	€30
<i>Valle d'Aosta / Morgex / 100% Prié Blanc in metodo classico non dosato</i>	
<b>Dei Cavallini • Uva Rara Ancestrale</b>	€25
<i>Piemonte / Fara / 100% Uva Rara in metodo ancestrale</i>	
<b>Silvia Barbaglia • Curticella brut</b>	€35
<i>Piemonte / Cavallirio / 100% Glera Novarese in metodo classico</i>	
<b>Silvia Barbaglia • Curticella brut Rosé</b>	€35
<i>Piemonte / Cavallirio / 100% Uva Rara in metodo classico</i>	
<b>Cascina Baricchi • Et Voilà Metodo Classico</b>	€46
<i>Piemonte / Neviglie / 100% Pinot Nero in metodo classico 72 mesi sui lieviti</i>	
<b>Cascina Baricchi • Jamals Metodo Classico</b>	€46
<i>Piemonte / Neviglie / Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Riesling e Chenin blanc</i>	
<b>Cascina Baricchi • Visages de Canaille Rosé</b>	€46
<i>Piemonte / Neviglie / 100% Nebbiolo in metodo classico rosato</i>	
<b>Ferdinando Principiano • Leonardo Alta Langa</b>	€42
<i>Piemonte / Neviglie / Pinot Nero e Chardonnay 36 mesi sui lieviti</i>	
<b>Ferdinando Principiano • Belen Rosé</b>	€32
<i>Piemonte / Neviglie / Barbera e Freisa rosati in metodo classico 18 mesi sui lieviti</i>	
<b>460 Casina Bric • Origo-Ginis Brut Rosé Cuveé 970</b>	€28
<i>Piemonte / Serralunga d'Alba / 100% Nebbiolo rosato con presa di spuma in autoclave</i>	
<b>Ca du Rus • Faiv Metodo Classico Blanc de Blancs 2011</b>	€35
<i>Piemonte / Castellinaldo d'Alba / 100% Arneis in metodo classico 10 anni sui lieviti</i>	
<b>Ca du Rus • Faiv Metodo Classico Brut Rosé 2011</b>	€35
<i>Piemonte / Castellinaldo d'Alba / 100% Nebbiolo rosé in metodo classico 10 anni sui lieviti</i>	

<b>Bergianti • Perfranco Rosato</b>	€26
<i>Emilia / Carpi / Lambrusco Salamino di S. Croce, Sorbara e altre varietà rifermentato, non sboccato</i>	
<b>Bergianti • Steve</b>	€20
<i>Emilia / Carpi / Pignoletto e Trebbiano Modenese rifermentati in bottiglia, non sboccato</i>	
<b>Podere il Saliceto • Bi Fri</b>	€29
<i>Emilia / Campogalliano / Trebbiano Modenese e Sauvignon rifermentati in bottiglia</i>	
<b>Podere il Saliceto • Malbolle Rosé</b>	€23
<i>Emilia / Campogalliano / Malbo gentile in purezza vinificato in metodo classico</i>	
<b>Ancarani • Indigno</b>	€25
<i>Romagna / Faenza / 100% Trebbiano in metodo ancestrale</i>	
<b>Gigli • Rosato Extra Brut</b>	€28
<i>Toscana / Oreta / 100% Barsagolina rosato ancestrale</i>	
<b>Camerlengo • Jinette</b>	€37
<i>Basilicata / Rapolla / Santa Sofia e Cinguli, macerati e rifermentati in bottiglia</i>	

<b>Schloss Reinhartshausen • Rheingau Riesling Sekt Brut</b>	€37
<i>Rheingau / Germania / 100% Riesling in metodo classico</i>	
<b>Günther Steinmetz • Riesling Sekt Alte Reben Brut</b>	€27
<i>Brauneberg / Germania / 100% Riesling in metodo classico sulle fecce fini per un anno+3 di bottiglia</i>	

<b>Filipa Pato • 3b Blanc de Blancs Bruto Natural</b>	€27
<i>Ois do Bairro / Portogallo / Bical/Sercial e Maria Gomes in metodo classico</i>	
<b>Filipa Pato • 3b Rosé Extra Bruto</b>	€35
<i>Ois do Bairro / Portogallo / Baga e Bical in metodo classico rosa</i>	

<b>Clos Lentiscus • Greco di Subur Brut Natur</b>	€35
<i>Penedes / Spagna / 100% Malvasia di Stiges in metodo classico</i>	

<b>Champ Divin • Cremant du Jura</b>	€35
<i>Jura / Francia / Chardonnay e Savagnin in metodo classico</i>	
<b>Domaine de Montbourgau • Cremant du Jura</b>	€32
<i>Jura / Francia / 100% Chardonnay in metodo classico</i>	
<b>Château Pierre Bise • Cremant de Loire 2018</b>	€35
<i>Anjou / Francia / 100% Chenin Blanc da vigne di 15 anni in metodo classico</i>	
<b>Château Pierre Bise • Cremant de Loire Non Dosé 2018</b>	€35
<i>Anjou / Francia / 100% Chenin Blanc da vigne di 25 anni in metodo classico non dosato</i>	

<b>Alsazie Dirler-Cadig • Cremant d'Alsace Nature 2016</b>	€90
<i>Alsazia / Francia / Pinot Grigio, Auxerrois e Riesling in metodo classico, non dosato</i>	
<b>Huguenot Tassin • Les Fioles Rosées Brut</b>	€70
<i>Cote des Bar / Francia / Pinot Noir e Chardonnay rosé in metodo classico</i>	
<b>Nathalie Falmet • Blanc de Noirs Brut Nature</b>	€80
<i>Cote des Bar / Francia / 100% Pinot Noir in metodo classico</i>	
<b>Jacquesson • Cuvée n° 742</b>	€125
<i>Valle de la Marne / Francia / Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier in metodo classico</i>	
<b>Larmandier-Bernier • Vieille Vigne du Levant grand cru '09</b>	€70
<i>Cote des Blancs / Francia / 100% Chardonnay in metodo classico</i>	
<b>Charpentier • Terre d'Ormeau</b>	€70
<i>Valle de la Marne / Francia / Pinot Noir e Chardonnay e Pinot Meunier in metodo classico</i>	
<b>Dosnon • Récolte Noir Brut</b>	€70
<i>Valle de la Marne / Francia / Pinot Noir e Chardonnay in metodo classico</i>	
<b>Jeauxaux-Robin • Le Talus de Saint Prix Extra Brut</b>	€58
<i>Valle de la Marne / Francia / Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay in metodo classico</i>	
<b>Champagne Chavost • Blanc d'Assemblage Brut Nature</b>	€76
<i>Epernay / Francia / Chardonnay e Pinot Meunier con poco Pinno Nero in metodo classico</i>	
<b>Champagne Chavost • Blanc d'Assemblage Brut Nature</b>	€76
<i>Epernay / Francia / 100% Pinot Meunier brut nature in metodo classico</i>	
<b>Champagne Chavost • Blanc de Chardonnay</b>	€76
<i>Epernay / Francia / 100% Chardonnay Extra Brut in metodo classico</i>	

# Bianchi

<b>Domaine de la Renardière • Muscadet Sèvre-et-Maine</b>	€24
---	-----

<b>Julien et Francois Pinon • Vouvray Sec 2019</b>	€34
<i>Loira / Francia / 100% Chenin Blanc in botte grande</i>	
<b>Sylvain Pataille • Bourgogne Aligoté</b>	€35
<i>Borgogna, Cote d'Or / Francia / 100% Aligoté in vetro e legno grande</i>	
<b>Domaine du Trapadis • P'Tit côte blanc 2019</b>	€29
<i>Valle del Rodano / Francia / 100% Grenache blanc in acciaio</i>	
<b>Domaine du Trapadis • Les Plans</b>	€34
<i>Valle del Rodano / Francia / 100% Grenache blanc in tonneau</i>	
<b>M.Chapoutier • Invitare Condrieu 2017</b>	€80
<i>Valle del Rodano, Ermitage / Francia / 100% Viognier in botte grande</i>	
<b>M.Chapoutier • Invitare Condrieu 2016</b>	€82
<i>Valle del Rodano, Ermitage / Francia / 100% Viognier in botte grande</i>	
<b>M.Chapoutier • Invitare Condrieu 2015</b>	€38
<i>Valle del Rodano, Ermitage / Francia / 100% Viognier in botte grande</i>	
<b>Henri Milan • Le Papillon Blanc 2017</b>	€41
<i>Provenza / Francia / Grenache blanc, Rolle e Roussanne in cemento e barrique usate</i>	
<b>Domaine de la Renardière • Jurassique</b>	€38
<i>Jura / Francia / 100% Chardonnay in botte piccola</i>	

<b>Philip Lardot • Der Graf</b>	€33
<i>Mosella / Germania / 100% Riesling secco in acciaio e barrique</i>	
<b>Stein • Traubenflusterer 1LT</b>	€30
<i>Mosella / Germania / 100% Riesling secco in acciaio e legno grande</i>	

<b>Albamar • Albariño 2020</b>	€30
<i>Galizia / Spagna / 100% Albariño in acciaio e botte grandi</i>	
<b>Grawu • Lato Clara</b>	€20
<i>Alto Adige/ Cermes / 100% Bronner</i>	
<b>Il Torchio • Il Bianco</b>	€27
<i>Liguria / Castelnuovo Magra / 100% Vermentino in acciaio</i>	
<b>Possa • Er Giancu</b>	€22
<i>Liguria / Riomaggiore / Abarola e Bosco in acciaio</i>	
<b>Dei Cavallini • Lunatico</b>	€21
<i>Piemonte / Fara / Greco Novarese e altre uve bianche a maggiorina in acciaio</i>	
<b>Silvia Barbaglia • Lucino</b>	€27
<i>Piemonte / Cavallirio / Greco Novarese in acciaio</i>	
<b>Carlone Davide • Maria Pia 2020</b>	€23
<i>Piemonte / Grignasco / 100% Greco Novarese in acciaio</i>	
<b>Cascina degli Ulivi • Semplicemente Bianco</b>	€29
<i>Piemonte / Novi Ligure / Cortese e Chardonnay in acciaio e botte grande</i>	
<b>Cacciagalli • Aorivola 2019</b>	€29
<i>Campania / Teano / 100% Falanghina di Roccamonfina fermentata in acciaio</i>	

# Bianchi Macerati

<b>Domaine de la Renardière • Savagnin</b>	€60
<i>Jura / Francia / 100% Savagnin in botte scolma sous voile per 48 mesi, blend di più annate</i>	
<b>Durmann • Zegwur 2020</b>	€33
<i>Jura / Francia / 100% Gewurztraminer con breve macerazione sulle bucce in acciaio</i>	

<b>Philip Lardot • Kontakt 2020</b>	€30
<i>Mosella / Germania / Müller Thurgau e Riesling, 6 giorni di macerazione, 7 mesi di barrique</i>	
<b>Philip Lardot • Pinot Gris 2020</b>	€35
<i>Mosella / Germania / 100% Pinot Grigio, 14 giorni di macerazione, 7 mesi di barrique</i>	

<b>Finca Parera • Clar</b>	€28
<i>Penedes / Spagna / Xarella, e uve locali bianche in acciaio e anfora di terracotta</i>	
<b>Finca Casa Balaguer • Tragolargo</b>	€26
<i>Alicante / Spagna / Moscatel e Malvasia in acciaio</i>	
<b>Esencia Rural • Pampaneau Airen Natural</b>	€45
<i>La Mancha / Spagna / Airen, 4 mesi di macerazione in acciaio, 2 mesi di anfora</i>	
<b>Jose Antonio Zarzana • Ximémez-Spinola 2017</b>	€52
<i>Galizia / Spagna / 100% Pedro Ximénez surmatturo</i>	

<b>Vinogradi Fon • Vitovska 2018</b>	€23
<i>Carso / Slovenia / 100% Vitovska in botti grandi</i>	
<b>Slavcek • Belo 2020 1LT</b>	€34
<i>Vipava / Slovenia / Ribolla, Chardonnay, Sauvignon, Malvasia, Friulana 2 giorni sulle bucce</i>	

<b>Grawü • Chardonnay 2018</b>	€39
<i>Alto Adige/ Cermes / 100% Chardonnay delle Dolomiti in botti grandi di acciaio</i>	
<b>In Der Eben • Sauvignon Weinberg Dolomiten 2016</b>	€30
<i>Alto Adige / Renon / 100% Sauvignon Alto Atesino in botte grande</i>	
<b>Valli Unite • Montesoro 2018</b>	€23
<i>Piemonte / Costa Vesuviana / 100% Timarosso in acciaio</i>	
<b>Le Calle • La Treggiata</b>	€25
<i>Toscana / Cinigiano / 100% Vermentino in acciaio</i>	
<b>Fattoria di San Lorenzo • Le Oche 2019</b>	€26
<i>Marche / Monte Carotto / 100% Verdicchio in acciaio e cemento</i>	

# Rosati

<b>Domaine du Trapadis • P'Tit côte rose' 2019</b>	€29
<i>Valle del Rodano / Francia / 100% Grenache in acciaio</i>	
<b>Chateau du Roquefort • Côtes de Provence Corail 2020</b>	€30
<i>Provenza / Francia / Syrah, Cinsault, Clairette, Grenache Noir, Grenache Blanc, Carignano</i>	

<b>La Cantina di Cunéaz Nadir • 5 Jours</b>	€26
<i>Valle d'Aosta / Gressan / 100% Pinot Nero in acciaio</i>	
<b>Dei Cavallini • Prosperosa</b>	€22
<i>Piemonte / Fara / 100% Nebbiolo in acciaio</i>	
<b>Il Torchio • Brutto Anatroccolo</b>	€23
<i>Liguria / Castelnuovo Magra / 100% Sangiovese in barrique</i>	
<b>Le Calle • Rosa delle Calle</b>	€34
<i>Toscana / Cinigiano / 100% Vermentino in acciaio</i>	
<b>Riccardi Reale • Tucuca</b>	€27
<i>Lazio / Olevano Romano / 100% Cesanese di Affile in legno di castagno</i>	
<b>Di Giulia • Rebecca</b>	€26
<i>Marche / Cupramontana / 100% Montepulciano in acciaio</i>	
<b>Calabretta • Rosato 2020</b>	€40
<i>Sicilia / Randazzo / Nerello mascalese in acciaio</i>	

# Rossi

<b>Domaine Gauby • Calcaires 2018</b>	€26
<i>Roussillon / Francia / Syrah, Mourvèdre, Grenache e Carignan in cemento e vecchie botti</i>	
<b>Guy Breton • Cuvée Fanchon Beaujoleais Nouveau</b>	€49
<i>Margon / Francia / 100% Gamay in macerazione carbonica solo acciaio</i>	
<b>Sylvain Pataille • Bourgogne Rouge</b>	€29
<i>Borgogna / Francia / 100% Pinot noir a grappe entiere in acciaio e vetroresina, poi barrique</i>	
<b>Eric Texier • Chat Fou</b>	€75
<i>Valle del Rodano / Francia / Grenache, Cinsault, Carignan e Chasselas in cemento e acciaio</i>	
<b>Clos de L'Oratoire Des Papes • Châteauneuf du Pape '17</b>	€21
<i>Valle del Rodano / Francia / Grenache, Syrah e Mourvèdre in legno grande</i>	
<b>Domaine du Trapadis • Esprit 2019</b>	€41
<i>Valle del Rodano / Francia / 100% Grenache Noir in cemento</i>	
<b>Domaine de la Renardière • Ploussard 2020</b>	€39
<i>Jura / Francia / 100% Ploussard in acciaio e botte grande</i>	

<b>Philip Lardot • Pinot Noir 2019</b>	€30
<i>Mosella / Germania / 100% Pinot Nero della Mosella in botte grande</i>	
<b>Weingut Weninger • Blaufränkisch Horistschoner</b>	€23
<i>Burgenland / Austria / 100% Blaufränkisch in acciaio, affinato in botte grande scarica</i>	
<b>Finca Casa Belaguer • Tragolargo Tinto</b>	€23
<i>Alicante / Spagna / 100% Monastrell in acciaio</i>	
<b>Bodega Cinco Leguas • La Maldicion 2019</b>	€55
<i>Madrid / Spagna / Garnacha e Malvar in cemento</i>	

<b>Sirk • Contea Merlot 2009</b>	€50
<i>Brida / Slovenia / 3 cloni di Merlot (francesca,rauscedo e ignota centenaria) in cemento e legno</i>	
<b>Le due Terre • Sacrisis 2017</b>	€30
<i>Friuli-Venezia Giulia / Prepotto / Refosco e Schioppettino in cemento e botte grande</i>	
<b>Grawü • Lato Scuro 2019</b>	€59
<i>Alto Adige/ Cermes / 100% Reoant in macerazione semicarbonica in legni piccoli e grandi</i>	
<b>In Der Eben • Sankt Anna R 2012</b>	€40
<i>Alto Adige / Renon / 100% Schiava da vigne vecchie in botti grandi</i>	
<b>Pranzegg • Laurenc 2016</b>	€70
<i>Alto Adige/ Bolzano / 100% Lagrein in tini troncoconici e legno piccolo</i>	
<b>Pranzegg • Campil 2016</b>	€25
<i>Alto Adige/ Bolzano / 100% Schiava da vigne vecchie in tini troncoconici e cemento</i>	
<b>Tenuta Sant'Antonio • Campo dei Gigli Amarene 2015</b>	€120
<i>Veneto/ Colognola ai Colli / Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina e Oseleta in tonneau nuovi</i>	
<b>Carolina Gatti • Raboso</b>	€32
<i>Veneto/ Ponte di Piave / 100% Raboso Piave in cemento</i>	
<b>Monte dall'Ora • Valpolicella Classico Camporeno 2018</b>	€75
<i>Veneto/San Pietro in Cariano / Corvina, Corvinone e Rondinella in botte piccola</i>	
<b>Pio Cesare • Barolo Ornato 2015</b>	€75
<i>Piemonte / Alba / 100% Nebbiolo in barriques nuove francesi e parte in botti grandi</i>	
<b>Gaja • Barolo D'Agromis 2015</b>	€70
<i>Piemonte / La Morra / 100% Nebbiolo acciaio, barriques e botti grandi di Rovere</i>	
<b>Brovia • Barolo 2014</b>	€85
<i>Piemonte / Garbelletto / 100% Nebbiolo in botti grandi di Rovere per 36 mesi</i>	
<b>Brovia • Barolo Villero 2015</b>	€90
<i>Piemonte / Garbelletto / 100% Nebbiolo in botti grandi di Rovere per 24 mesi</i>	
<b>Agricola Brandini • Barolo Resa56 2010</b>	€88
<i>Piemonte / La Morra / 100% Nebbiolo in botti grandi di Rovere per 30 mesi</i>	
<b>Agricola Brandini • Barolo Resa56 2011</b>	€24
<i>Piemonte / La Morra / 100% Nebbiolo in botti grandi di Rovere per 30 mesi</i>	
<b>Giuseppe Cortese • Barbaresco Rabaja 2016</b>	€24
<i>Piemonte / Barbaresco/ 100% Nebbiolo 22 mesi in Rovere di Slavonia</i>	
<b>Cascina Baricchi • Alastor</b>	€24
<i>Piemonte / Neviglie / Pinot nero, Nebbiola, Dolcetto e Barbera, una parte carbonica, poi vetroresina</i>	
<b>Crealto • Agricolae</b>	€23
<i>Piemonte / Cardona / 100% Barbera in acciaio</i>	
<b>Crealto • Marcaleone</b>	€24
<i>Piemonte / Cardona / 100% Grignolino da vigne vecchie in acciaio</i>	
<b>460 Casina Bric • Mesi Rosso</b>	€26
<i>Piemonte / Serralunga d'Alba / 100% Nebbiolo affinato tra acciaio e legno</i>	
<b>Cooperativa Terre Vive • Vino di Tutti</b>	€30
<i>Piemonte / Cardona di Alfiano Natta / 100% Barbera da più produttori, vinificata assieme</i>	
<b>Iuli • Natalin 2020</b>	€40
<i>Piemonte / Montaldo di Cerrina / 100% Grignolino in acciaio</i>	
<b>Iuli • Nino 2020</b>	€24
<i>Piemonte / Montaldo di Cerrina / 100% Pinot Nero in acciaio e poi botti di diverse età</i>	
<b>Iuli • Umberto 2020</b>	€34
<i>Piemonte / Montaldo di Cerrina / 100% Barbera in cemento</i>	
<b>Iuli • La Rina 2020</b>	€28
<i>Piemonte / Montaldo di Cerrina / 100% Slarina in acciaio</i>	
<b>San Fereolo • Dogliani Superiore Valdibà 2019</b>	€40
<i>Piemonte / Dogliani / 100% Dolcetto in acciaio</i>	
<b>San Fereolo • Dogliani Superiore San Fereolo 2012</b>	€28
<i>Piemonte / Dogliani / 100% Dolcetto affinato in botte grande</i>	
<b>Nicholas Altare • Dogliani 2019</b>	€30
<i>Piemonte / Dogliani / 100% Dolcetto da viti vecchie in acciaio</i>	
<b>Nicholas Altare • Langhe Barbera 2018</b>	€32
<i>Piemonte / Dogliani / 100% Barbera da viti vecchie in botte grande e poi cemento</i>	
<b>Nicholas Altare • Langhe Nebbiolo 2019</b>	€22
<i>Piemonte / Dogliani / 100% Nebbiolo da viti giovani in botte grande di Slavonia</i>	
<b>Dei Cavallini • Ardita 2020</b>	€20
<i>Piemonte / Fara / 100% Vespolina in acciaio</i>	
<b>Dei Cavallini • Terre del Rosa 2018</b>	€25
<i>Piemonte / Fara / 100% Nebbiolo Spanna in acciaio</i>	
<b>Dei Cavallini • Altro 2018</b>	€20
<i>Piemonte / Fara / 100% Nebbiolo in acciaio e botte grande</i>	
<b>Silvia Barbaglia • Uva rara 2020</b>	€20
<i>Piemonte / Cavallirio / 100% Uva rara in acciaio</i>	
<b>Silvia Barbaglia • Croatina 2017</b>	€20
<i>Piemonte / Cavallirio / 100% Croatina in acciaio</i>	
<b>Silvia Barbaglia • Ledi Vespolina 2020</b>	€40
<i>Piemonte / Cavallirio / 100% Vespolina in acciaio</i>	
<b>Silvia Barbaglia • Boca 2017</b>	€27
<i>Piemonte / Cavallirio / Nebbiolo e Vespolina in botte di rovere</i>	
<b>Carlone Davide • Vespolina 2020</b>	€27
<i>Piemonte / Grignasco / 100% Vespolina in acciaio</i>	
<b>Carlone Davide • Croatina 2018</b>	€27
<i>Piemonte / Grignasco / 100% Croatina in acciaio</i>	
<b>Carlone Davide • Nebbiolo 2018</b>	€40
<i>Piemonte / Grignasco / 100% Nebbiolo in acciaio</i>	
<b>Carlone Davide • Boca 2017</b>	€21
<i>Piemonte / Grignasco / 85% Nebbiolo e 15% Vespolina in botte piccola e grande</i>	
<b>Castaldi Francesca • Bigin 2018</b>	€35
<i>Piemonte / Briona / 100% Barbera in acciaio</i>	
<b>Castaldi Francesca • Bigin 2018</b>	€26
<i>Piemonte / Briona / 100% Nebbiolo in acciaio e botte grande</i>	
<b>Il Farneto • Giandon Rosso 2020</b>	€20
<i>Emilia Romagna / Castell'Arano / Malbo Gentile, Lambruschi e Marzemino in acciaio</i>	
<b>Podere Anima Mundi • Gava Gai 2020</b>	€65
<i>Toscana / Ustigliano di Lari / 100% Magari parte a grappolo intero, in cemento</i>	
<b>Gaja • CàMarcanda Canaioli 2017</b>	€65
<i>Toscana / Castagneto Carducci / Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc in barrique francesi</i>	
<b>Canalicchio di Sopra • Brunello di Montalcino 2014</b>	€82
<i>Toscana / Montalcino / 100% Sangiovese 36 mesi in botti di legno piccole e grosse, 12 di bottiglia</i>	
<b>Isole e Olena • Cepparello 2016</b>	€22
<i>Toscana / Barberino Val d'Elsa / 100% Sangiovese in barrique in parte nuove e in parte usate</i>	
<b>Isole e Olena • Cepparello 2015</b>	€22
<i>Toscana / Barberino Val d'Elsa / 100% Sangiovese in barrique in parte nuove e in parte usate</i>	
<b>Fattoria di San Lorenzo • di Gino Rosso 2019</b>	€32
<i>Marche / Monte Carotto/ Montepulciano e Sangiovese in cemento e tonneau</i>	
<b>Podere Veneri Vecchio • Nigrum 2018</b>	€85
<i>Campania / Castelvenere / 100% Aglianico Beneventano in acciaio e botte piccola di castagno</i>	

# Grandi Formati

<b>BOLLE</b>	
<b>Philipponnat • Royale Reserve Non Dosé 1,5 L</b>	€130
<i>Francia/ Valle de la Marne / Pinot Noir, Chardonnay e piccolo taglio di Meunier, nessun dosaggio</i>	
<b>Philipponnat • Royale Reserve Brut 1,5 L</b>	€90
<i>Francia/ Valle de la Marne / Pinot Noir, Chardonnay e piccolo taglio di Meunier, brut</i>	
<b>Yannick Preveteau • Carte D'Or brut 1,5 L</b>	€90
<i>Francia/ Ardenne / 1/3 Pinot noir, 1/3 Chardonnay e 1/3 Pinot Meunier</i>	
<b>Fontanafredda • Bollacciao Altlanga 3 L</b>	€55
<i>Piemonte / Serralunga d'Alba / Pinot Nero e Chardonnay in formato da 3 Litri</i>	

<b>BIANCHI</b>	
<b>Tenuta San'Antonio • Monte Ceriani Soave 2007 1,5 L</b>	€75
<i>Veneto / Colognola ai Colli / 100% Garganega in acciaio</i>	
<b>Bricco Maiolica • Pensiero Infinito 2013 1,5 L</b>	€95