Vini delle Antiche Carampane

Aperitivi

Spritz al Bitter o Aperol	€	7,00
Aperitivo Naturale, bicchiere/Glass di Malvasia Surliè, Az.. Agr. Lusenti	€	5,00
Bicchiere/Glass di Prosecco	€	7,00
Negroni con Bitter, Gin, Vermouth Artigianali	€	12,00
Americano con Bitter, Vermouth Artigianali	€	12,00
Iced Vodka Shot	€	11,00
Il Nostro Martini Cocktail	€	12,00
Gin Tonic con Gin artigianali	€	12,00
Bloody Mary	€	12,00

Birre – Beers

Birra Artigianale 0,33 L. Birrificio Julia (Friuli)	€	7,00
Acqua Gasata S. Pellegrino - Naturale Acqua Panna (0,75 L)	€	3,50
Succo di Mela – Van Nahmen (Austria)	€	6,00

Vini Bianchi al bicchiere – White Wines by the glass (10 cl)

Selezione Bianco del giorno	€	7,00
Chardonnay del Trentino 2016, Az. Agr. Eredi di Cobelli (Trentino)	€	6,00
Soave Magenta 2016, Az.Agr. Nous (Veneto)	€	7,00
Lugana 2018, Az.Agr. Cà de Fer (Veneto)	€	7,00

Vini Rossi al bicchiere – Red Wines by the glass (10 cl)

Valpolicella Classico 2018, Az.Agr. Fornasier (Veneto)	€	7,00
Pinot Nero 2018, Franz Haas (Alto Adige)	€	7,00
Barbera d'Alba 2017, Az.Agr. Viglione (Piemonte)	€	7,00
Selezione Rosso del giorno	€	7,50
Amarone della Valpolicella 2013, Az.Agr. Le Bignele (Veneto)	€	10,00

Bianchi in caraffa – White Wines in carafe (0,75 L / 0,375 L)

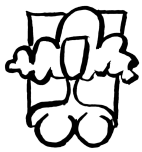
Tocai Bianco "Tai" 2018, Az. Agr. Pegoraro (Veneto)			
	½ caraffa (0,375 L)	€	8,00
	1 caraffa (0,75 L)	€	16,00
Selezione Bianco del giorno	½ caraffa	€	17,00
Chardonnay del Trentino 2016, Az. Agr. Eredi di Cobelli (Trentino)	½ caraffa	€	16,00
Lugana 2018, Az.Agr. Cà de Fer (Veneto)	½ caraffa	€	16,00
Soave Magenta 2016, Az.Agr. Nous (Veneto)	½ caraffa	€	16,00

Rossi in caraffa – Red Wines in carafe (0,75 L / 0,375 L)

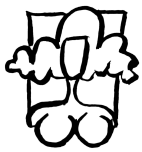
Tocai Rosso Doc Colli Ber. 2018, Az. Agr. Pegoraro (Veneto)			
	½ caraffa (0,375 L)	€	8,00
	1 caraffa (0,75 L)	€	16,00
Pinot Nero 2018, Franz Haas (Alto Adige)	½ caraffa	€	17,00
Barbera d'Alba 2017, Az.Agr. Viglione (Piemonte)	½ caraffa	€	16,00
Selezione Rosso del giorno	½ caraffa	€	17,00
Valpolicella Classico 2018, Az.Agr. Fornasier (Veneto)	½ caraffa	€	16,00

Vini Bianchi – White Wines (1)

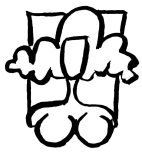
Ribolla Gialla 2010 (vinificato in anfora), Josko Gravner (Friuli)	€	110,00
Ribolla Gialla 2018, Az. Agr.Le Tiare (Collio Sloveno)	€	33,00
Ribolla Gialla “Pettarin” 2017, Az. Agr.Miani (Friuli)	€	80,00
Ribolla Gialla 2015, Az. Agr. Podversic (Friuli)	€	75,00
Ribolla gialla Visvik 2016, Az. Agr. Jerman (Collio Sloveno)	€	150,00
Malvasia 2014, Az. Agr. Podversic (Friuli)	€	75,00
Malvasia 2018 “Blu”, Az. Agr. Princic (Friuli)	€	36,00
Malvasia 2018 “Chioma Verde”, Az. Agr. Vignai da Duline (Friuli)	€	39,00
Malvasia 2017, Az. Agr. Ronco delle Rose (Friuli)	€	30,00
Malvasia 2018, Az. Agr. Le Tiare (Friuli)	€	30,00
Collio Malvasia 2016 Doc, Az. Agr. Borgo del Tiglio (Friuli)	€	90,00
Chardonnay 2015, Az. Agr. Hedele (Slovenia)	€	29,00
Chardonnay 2018, Liende Az.Agr. La Viarte (Friuli)	€	40,00
Chardonnay “Privè” 2013, Az. Agr. Villa Parens (Friuli)	€	60,00
Chardonnay 2018, Az. Agr. Bellaveder (Trentino)	€	21,00
Chardonnay “Soris” 2016, Az. Agr. P.P. Pecorari (Friuli)	€	40,00
Chardonnay 2017, Az. Agr. Maso Thaler (Trentino)	€	30,00
Chardonnay 2016, Az. Agr. Vignai da Duline (Friuli)	€	39,00
Chardonnay 2017, Az. Agr. Vie di Romans (Friuli)	€	36,00
Chardonnay “Gaja & Rey” 2016, Az. Agr. Gaja (Piemonte)	€	350,00
Chardonnay 2017 “Collezione Privata”, Az. Agr. Isole Olena (Toscana)	€	75,00
Chardonnay “Grafin De Latour” 2014, Az. Agr. Villa Russiz (Friuli)	€	75,00
Chardonnay “Ronco Basso” 2017, Az.Agr. Ronco del Gnemiz (Friuli)	€	45,00
Chardonnay Langhe 2017, Az. Agr. Da Milano (Piemonte)	€	75,00
Chardonnay 2018 “Laudari”, Az. Agr. Cristo di Campobello (Sicilia)	€	30,00
Chardonnay 2016, Az. Agr. Monteverro (Toscana)	€	150,00
Vitoska 2016, Az. Agr. Bajta (Friuli)	€	36,00
Vitoska Verde 2017, Az. Agr. Zidarich (Friuli)	€	35,00
Vitoska 2016 “Giovane”, Az. Agr. Pietra (Slovenia)	€	27,00
Vtoska 2017, Az. Agr. Zahar (Friuli)	€	45,00



Pinot Grigio 2016 “Olivers”, Az. Agr. P.P.Pecorari (Friuli)	€	35,00
Pinot Grigio 2017, Az. Agr. Vignai da Duline (Friuli)	€	39,00
Pinot Grigio 2016, Az. Agr. Simcic (Collio Sloveno)	€	29,00
Pinot Grigio 2017, Az. Agr. Mario Schiopetto (Friuli)	€	33,00
Pinot Grigio 2018, Az. Agr. La viarte (Friuli)	€	30,00
Pinot Bianco 2017 Berg, Az. Agr. Niedrist (Alto Adige)	€	35,00
Pinot Bianco 2016, Az. Agr. P.P.Pecorari (Friuli)	€	27,00
Pinot Bianco delle Dolomiti 2017, Az.Agr. Tenuta Dornach (Alto Adige)	€	45,00
Pinot Bianco 2018, “Vassal”, Az.Agr. Gilfenstein (Alto Adige)	€	36,00
Pinot Bianco “Faedi” 2018, Az. Agr. Bellaveder (Trentino)	€	30,00
Pinot Bianco 2018, Az. Agr. Princic (Friuli)	€	36,00
Illivio Bianco 2015, Az. Agr. Felluga (Friuli) (Pinot Bianco)	€	45,00
Sauvignon 2017, Az. Agr. La Viarte (Friuli)	€	30,00
Sauvignon 2016 “Liende”, Az. Agr. La Viarte (Friuli)	€	40,00
Sauvignon 2014, Az. Agr. Hedele (Collio Sloveno)	€	29,00
Sauvignon 2016 “Kolaus”, Az. Agr. P.P.Pecorari (Friuli)	€	35,00
Sauvignon 2016, Maso Thaler (Alto Adie)	€	30,00
Sauvignon 2016, Az. Agr. Maso Furli (Trentino)	€	36,00
Sauvignon 2017 Propyr&Kalk, Az. Agr. Niedrist (Alto Adige)	€	36,00
Sauvignon 2016 Limes, Az. Agr. Niedrist (Alto Adige)	€	45,00
Sauvignon 2017, Az. Agr. Ronco delle Rose (Friuli)	€	30,00
Sauvignon 2012 Praesepium (vendemmia tardiva), Az. Stachlburg (Alto Adige)	€	40,00
Sauvignon 2016 “Vassal”, Az. Agr. Gilfstein (Alto Adige)	€	36,00
Sauvignon 2017, Az. Agr. Miani (Friuli)	€	50,00
Sauvignon 2016 “Maciete Fumè, Az. Agr. Gini (Veneto)	€	36,00
Sauvignon 2017 “Vette di S.Leonardo”, Az. Agr. S. Leonardo (Trentino)	€	25,00
Sauvignon “Serena” 2017, Az. Agr. Ronco del Gnemiz (Friuli)	€	30,00
Sauvignon “Pieri” 2017, Az. Agr. Ronco del Gnemiz (Friuli)	€	60,00
Sauvignon Doc Collio 2018, Az. Agr. Le Tiare (Friuli)	€	36,00
Sauvignon “Langhe Doc Bianco” 2018, Az. Agr. Reva (Piemonte)	€	30,00



Soave Classico Sup. “Calvarino” 2017, Az. Agr. Pieropan (Veneto)	€	33,00
Soave Le di Bine di Costiola 2016, Az. Agr. Tamellini (Veneto)	€	33,00
Soave Classico 2017, Az. Agr. Gini (Veneto)	€	25,00
Soave 2017 “Campo Vulcano”, Az.Agr. I Campi (Veneto)	€	30,00
Soave Classico Sup. 2018 “Montecarbonare”, Az. Agr. Suavia (Veneto)	€	35,00
Soave Classico Superiore “Contrada Salvarenza” 2016, Az.Agr. Gini (Ven.)	€	40,00
Soave “La Rocca” 2015, Az. Agr .Pieropan (Veneto)	€	49,00
Madre 2016 “Manzoni bianco”, Az. Agr. Italo Cescon (Veneto)	€	36,00
Lugana 2016, (fermentazione spontanea), Az.Agr. La Sansonina (Veneto)	€	30,00
Lugana 2018 “La Marangona”, Az. Agr. La marangona (Lombardia)	€	19,00
Lugana 2018 Az.Agr. Cà de Fer (Lombardia)	€	19,00
Lugana 2018 “Campo Argilla”, Az.Agr. I Campi (Veneto)	€	27,00
Lugana 2016 “Clay” Riserva, Az. Agr. Csacina Maddalena (Lombardia)	€	45,00
Lugana Riserva 2016, Az. Agr. Cà del Lupo (Lombardia)	€	32,00
Garganega 2013 “Campo al Salice”, Az. Agr. Corte Quaiara (Veneto)	€	21,00
Bianco secco Igp, Az.Agr. Quintarelli (Veneto) (Garganega,chard.Sav,Trebb.)	€	50,00
Identità 2016 (Doc), Az. Agr. Specogna (Friuli) (Ribolla, Tocai, Malvasia)	€	60,00
Terre Alte 2015, Az. Agr. Felluga (Friuli) (Tocai, Pinot Bianco, Sauvignon)	€	75,00
Flor de Uis 2018, Az.Agr. Vie di Romans (Friuli) Malvasia,Tocai,Riesling	€	45,00
Tocai 2015, Az. Agr. Borgo del Tiglio (Friuli)	€	50,00
Collio Friulano 2018, Az. Agr. Sara & Sara (Friuli)	€	25,00
Collio Friulano Selezione 2017, Az. Agr. Sara & Sara (Friuli)	€	36,00
Ronco della Chiesa 2016, Az. Agr. Borgo del Tiglio (Friuli)	€	100,00
Tocai 2017, Az. Agr. Miani (Friuli)	€	50,00
Tocai 2018, Az.Agr. La Viarte (Friuli)	€	30,00
Tocai 2016, “Liende” Az.Agr. La Viarte (Friuli)	€	40,00
Tocai 2017, Az. Agr. Vignai da Duline (Friuli)	€	39,00
Tocai 2018, Az. Agr. Le Tiare (Friuli)	€	30,00



Grechetto 2016 “Latour a Civitella”. Az. Agr. Sergio Mottura (Lazio)	€	45,00
Trebbiano 2017, Az. Agr. E. Pepe (Abruzzo)	€	60,00
Pecorino 2015, Giocheremo con i fiori, Az. Agr. Torre dei Beati (Abruzzo)	€	21,00
Greco di Tufo “Due Chicchi” 2018, Az. Agr. Benito Ferrara (Campania)	€	25,00
Colli Tortonesi Marine 2013 (uva Favorita) Vigne Maria Coppi (Piemonte)	€	40,00
Timorasso 2016 “petit Derthona”, Az. Agr. Vigneti Massa (Piemonte)	€	33,00
Selvabianca 2016, Vernaccia di San Gim. , Az. Agr. Il Colombaio (Toscana)	€	25,00
Vermentino 2016, Az. Agr. Gibbada (Sardegna)	€	24,00
Vermentino 1 anno dopo, Az. Agr. Quartomoro di Sardegna (Sardegna)	€	27,00
Blanc de Morgex et de la Salle 2016, Az. Agr. Pavese (Valle d’Aosta)	€	27,00
Grillo 2017, Az. Agr. Baroni di Pianogrillo (Sicilia)	€	20,00
Fiorduva 2017, Az. Agr. Marisa Cuomo (Campania)	€	120,00
Fiano d’Avellino “Oini” 2015, Az.Agr. Scuotto (Campania)	€	40,00
Etna Bianco 2018, Az. Agr. Tenuta delle Terre Nere (Sicilia)	€	36,00
Terre Siciliane Bianco 2016 “Passobianco”, Az. Agr. Passopisciaro (Sicilia)	€	45,00
Verdicchio 2016 “Tradivo ma non tardo”, Az. Agr. Santa Barbara (Marche)	€	60,00
Müller-Thurgau 2016, Az. Agr. Radoar (Alto Adige)	€	27,00
Gentil 2014 Dom. Fonnè (Francia) (Riesling, Pinot Bianco, Muscadet)	€	25,00
Sylvaner Val d’Isarco Doc 2014, Az. Agr. Kuenhof (Alto Adige)	€	35,00
Mitterberg Weiss TRIS 2017, Az. Agr. Niedrist (Alto Adige) (Chardonnay, incrocio, P. Mans)	€	40,00
Gewürtztraminer 2018 Az. Agr. Kobler (Alto Adige)	€	33,00
Gewürtztraminer 2018, Az. Agr. Hartmann Donà (Alto Adige)	€	32,00
Gewurtztraminer 2018, Az. Agr. Kuenhof (Alto Adige)	€	35,00
Gewurtztraminer 2018, Az.Agr. Maso Thaler (Trentino)	€	40,00
Gewurtztraminer Vassal dop, 2018 Az.Agr. Gilfenstein (Alto Adige)	€	36,00
Riesling 2015, Az. Agr. S.Leoanrdo (Trentino)	€	60,00
Riesling 2015 (non filtrato) “Numen”Az. Agr. Zillinger (Austria)	€	60,00
Riesling Natur 2016, Weingut Schmitt (Germania) BIO	€	45,00
Welschriesling BIOdynamic (Riesling Italico) 2015 – W. Schmelzer (Austria)	€	30,00
Riesling 2016 “Niederosterrei” , Az. Agr. Zillinger (Austria)	€	27,00
Riesling 2018, Az. Agr. Kuenhof (Alto Adige)	€	35,00
Riesling 2015, Az. Agr. Greywacke (New Zeland)	€	45,00
Riesling Trocken 2016, Az. Agr. Burlin-Wolf (Germania)	€	30,00
Riesling Trocken 2015, Az. Agr. Bibo Runge (Germania)	€	33,00

Vini Bianchi oltre confine – White Wines (2)

Chablis 2017, Dom. William Fevre (Francia)	€	60,00
Chablis 2016, Dom. Colette Gros (Francia)	€	33,00
Chassagne Montrachet 2016, Domaine , M. Niellon (Francia)	€	150,00
Poully Fumè 2018, Dom. Lebrun (Francia)	€	40,00
Pouilly Fumé 2016, Dom. Pascal Jolivet (Francia)	€	60,00
Voski 2016, Az. Agr. Zorah (Armenia) (Voskèat, Garandmak)	€	60,00

Vini Bianchi vecchie annate (solo per intenditori)

Sauvignon 2014 “Kolaus” 2014, Az. Agr. P.P. Pecorari (Friuli)	€	40,00
Tocai 2012, Az. Agr. Vignai da Duline (Friuli)	€	50,00
Tocai 2015, Az. Agr. Vignai da Duline (Friuli)	€	45,00
Morus Alba 2010, Az. Agr. Vignai da Duline (Friuli) (Malvasia, Sauvignon)	€	60,00
Collio Sauvignon Grici 2008, Az. Agr. Renato Keber (Friuli)	€	45,00
Soave Calvarino 2011, Az. Agr. Pieropan (Veneto)	€	60,00
Soave Calvarino 2012, Az. Agr. Pieropan (Veneto)	€	60,00
Collio Friulano 2013 Zegla Riserva, Az. Agr. Renato Keber (Friuli)	€	45,00
Collio Ribolla Gialla 2012, Az. Agr. Renato Keber (Friuli)	€	45,00
Chardonnay Jurosa 2013, Az Agr. Lis Neris (Friuli)	€	45,00
Pinot Grigio 2008, Az. Agr. Lis Neris (Friuli)	€	60,00
Confini 2011, Az. Agr. Lis Neris (Friuli) (Pinot Grigio, Traminer, Riesling)	€	60,00

Rosé

Ghenè (Lagrein Rosé delle Dolomiti) 2017, Az. Agr. Caste Noarna (Trentino)	€	25,00
Rosè “Ligrezza” 2017, Az.Agr. Terre di Balbia (Calabria) da uve Gaglioppo	€	30,00
Nero di Troia 2018, Az. Agr. Vino Nuovo (Puglia)	€	25,00
Rosè D’Amour , Az. Agr. Possa (Liguria) BIO	€	36,00

Bollicine – Sparkling Wines

Veneto

Valdobbiadene Prosecco Docg Brut Millesimato 2016, Az. Agr. Garbara (Veneto)	€	18,00
Volcanalia (Garganega “sur lies”), Az. Agr. Volconalia (veneto)	€	25,00
Prosecco di Valdobbiadene “Vigna del Baffo”, Az. Agr. Agostinetto (Veneto)	€	30,00
Prosecco “naturalmente frizzante” 2017, Az. Agr. Casa Belfi (Veneto)	€	21,00
Prosecco Finalizzato Brut, Az. Agr. I Tre Matt (Veneto)	€	25,00
Prosecco Brut Nature 2016, Az. Agr. Silvano Follador (Veneto)	€	33,00
Vespaiò 2017 (Vespaiola “sur lies”), Az. Agr. Il Moralizzatore (Veneto)	€	30,00
Prosecco Sup Docg BIO, (Extra Dry) Az.Agr. La Vigna del Nespolo (Ven.)	€	24,00
Boschera Surliè 2018, Az.Agr. Winkler (Veneto)	€	23,00
Pinot Nero Rosè Surlie 2018, Az.Agr. Winkler (Veneto)	€	23,00
Quintovino, Az. Agr. Garbara (Veneto) (Glera, Pinot Nero, Chardonnay)	€	25,00
Rethium 2016 (“sur lies”) Az. Agr. Castel Noarna (Trentino) (Nosiola, Chardonnay)	€	30,00
Brut Millesimato Metodo Classico 4, Az.Agr. Buvoli (Veneto)	€	60,00
Riserva Daniele 2009 Rosé, Az. Agr. Zamuner (Veneto)	€	60,00
Riserva Daniele 2008 Extra Brut, Az. Agr. Zamuner (Veneto)	€	60,00

Emilia

Pignoletto “sur lies” 2015 “Only for Venice” (anfora), Az. Agr. Orsi (Emilia)	€	24,00
Malvasia Emiliana Surliè 2018, Az. Agr. Lusenti (Emilia)	€	18,00
Lambrusco “Metodo Ancestrale” 2016, Az. Agr. F. Bellei (Emilia)	€	27,00
Pignoletto “Metodo Ancestrale” 2016, Az. Agr. F. Bellei (Emilia)	€	27,00
Blanc de Noir 2012, Az. Agr. Cantinadavinci – Cavazzutti (Emilia)	€	40,00
Blanc de Blancs 2013, Az. Agr. Cantinadavinci – Cavazzutti (Emilia)	€	40,00

Trento Doc Metodo Classico

Trento Doc Brut (Blanc de Blancs), Az. Agr. Balter (Trentino)	€	35,00
Trento Doc Riserva Pas Dosè 2012, Az. Agr. Balter (Trentino)	€	75,00
Trento Doc Brut Rosè, CAz. Agr. Balter (Trentino)	€	45,00

Franciacorta

Franciacorta Dosage Zero 2014, Az. Agr. Cà del Bosco (Lombardia)	€	90,00
Franciacorta Vintage Collection Saten Mill. 2014, Az. Agr. Cà del Bosco (Lomb.)	€	100,00
Franciacorta “Annamaria Clementi” 2009, Az. Agr. Cà del Bosco (Lombardia)	€	160,00

Oltrepò Pavese

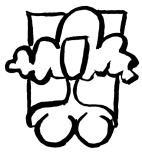
Vesna Rosè Nature (Pinot Nero) Az.Agr. Stefano Milanesi (Lombardia) Metodo cl.	€	45,00
Smila VSQ (Chardonnay) Az.Agr. Stefano Milanesi (Lombardia) Metodo Classico	€	45,00

Champagne

Champagne Cuvè Rosè, Maison Laurent Perrier (Francia)	€	150,00
Champagne Rose, Maison Ruinart (Francia)	€	150,00
Champagne Dom 2006, Maison Ruinart (Francia)	€	300,00
Champagne Grand Brut, Dom. Perrier Jouet (Francia)	€	100,00
Champagne Extra Brut Premier Cuvèe, Maison Bruno Paillard (Francia)	€	100,00
Champagne Brut Reserve B.d.B., Dom. Vazart Coquart (Francia)	€	60,00
Champagne Solessence 7 Villages, Dom. Jm Seleque (Francia)	€	75,00
Champagne Brut Reserve Ay Grand Crù, Dom. Gatinois (Francia)	€	90,00
Champagne Brut Reserve , Cuvèe non Filtrèe, Dom. Bèereche et Fills (Fr.)	€	90,00
Champagne Brut L’Ouverture Premier Crù, Dom. Frederic Savart (Francia)	€	90,00
Champagne “Sonate” 2011, Dom. Fleury (Francia)	€	200,00

Vini Naturali – Organic and Orange Wines

Ribolla Gialla Anfora 2010, Josko Gravner (Friuli)	€	110,00
Bianco Breg 2011, Josko Gravner (Friuli)	€	130,00
Pinot Grigio 2007, Josko Gravner (Friuli)	€	190,00
Tocai 2013, Az. Agr. La Castellada (Friuli)	€	50,00
Ribolla Gialla 2013, Az. Agr. La Castellada (Friuli)	€	50,00
Pinot Grigio 20’13, Az. Agr. La Castellada (Friuli)	€	50,00
Gewürtztraminer “Mittenberg” 2015, Az. Agr. Tenuta Dornach (Alto Adige)	€	90,00
Nosiola “Fontanasanta”2016, Az. Agr. Foradori (Trentino)	€	50,00
Nosiola delle Dolomiti 2017, Az. Agr. Caste Noarna (Trentino)	€	25,00
Manzoni Bianco Vigneto delle Dolomiti 2015, Tenuta Dornach (Alto Adige)	€	45,00
Odyssea 2017 (Ansonica costa Toscana), Az. Agr. Macchion dei Lupi (Toscana)	€	30,00
Vermentino 2017 “Faustine” Veilles Vignes, Dom. Jc. Abatucci (Corsica)	€	60,00
Vino del Poggio Bianco 2016, Az. Agr. Vino del Poggio (Emilia Rom.) (Malvasia)	€	30,00



La Moresca Bianco 2106, Az. Agr. La Moresca (Sicilia)	€	44,00
Fiano d'Avellino "Donchisciotte" 2018, Az.Agr. Zampiglione (Campania)	€	33,00
Muscadet Sèvre et Maine 2015, Dom. de L'Ecu (Francia)	€	30,00
Sauvignon Blanc "Surin" 2015, Dom. Bruno Allion (Francia)	€	35,00
Riesling 2014 "Andlau", Dom. Kreydenweiss (Alsazia)	€	35,00
Sauvignon Black Anfora "Garnellen" 2015, Az.Agr. Tropflahof (Alto Adige)	€	115,00
Malvasia Bianca Regina 2014, Az. Agr. Lusenti (Emilia)	€	30,00
Bianco Anfora, 2018, Az.Agr. Casa Belfi (Veneto)	€	20,00
Pico 2017, Az.Agr. La Biancara (Veneto) (Garganega)	€	45,00
Pantagruel 2018, (Gewurtraminer) La Cantina di Cunèaz Nadir (Valle d'Aosta)	€	30,00
Mittemberg Bianco "Abendrat" 2016 (Vigne resistenti), Az. Niedermayer (A.Adige)	€	60,00
Sonnrain 2016 (da uve aromatiche resistenti), Az.Agr. Niedermayer (A.Adige)	€	33,00

Vini Naturali Rossi – Red Natural and Organic Wines

"Navel" (Barbera) 2010, Az. Agr. Vino del Poggio (Emilia Romagna)	€	30,00
Bricco delle Streghe 2017 (Dolcetto), Az.Agr. La Morella (Piem.) NO SOLFITI AGG.	€	21,00
Langhe Nebbiolo 2016, Az.Agr. Cascina Fontana (Piemonte)	€	33,00
Badalisc 2012, (Merlot), Az.Agr. Antonio Ligabue (Lombardia) NO SOLFITI AGG:	€	30,00
Minego Rosso 2012 (Barbera), Az. Agr. Antonio Ligabue (Lombardia)	€	45,00
Teroldego "Morei" 2104 (Cilindrica), Az. Agr. Foradori (Trentino)	€	60,00
Rosso di Caspri 2014 Igt Toscana, Az. Agr. Caspri (Toscana)	€	30,00
Zeno 2015 (Igt Toscana), Az. Agr. Voltumnia (Toscana) (75% Sangi. 25% Pinot Nero)	€	25,00
Avresir 206, Bardolino Superiore, Az. Agr. Villacalicantus (Veneto)	€	60,00
La Moresca Rosso 2016, Az. Agr. La Moresca (Sicilia)	€	44,00
Lorano 2014 (Sangiovese 100%), Az. Agr. Maria Pia Castelli (Marche)	€	30,00
Erasmo Castelli 2013 (Montepulc.) Az. Agr. Maria Pia Castelli (Marche)	€	60,00
Munjibel Rosso 2017, Az.Agr. Frank Cornelissen (Sicilia)	€	75,00
Susucaru Rosato 2018, Az.Agr. Frank Cornelissen (Sicilia)	€	35,00
Rosso Rujno 2003, Az. Agr. Gravner (Friuli) (Merlot 95% - Cab.Sav. 5%)	€	240,00
Pignolo 2003, Az. Agr. Bressan (Friuli)	€	120,00
Ego 2011, Az. Agr. Bressan (Friuli) (Schioppettino, Cabernet)	€	60,00
Schioppettino 2012, Az. Agr. Bressan (Friuli)	€	65,00
I Vigneri 2018, (Etna Rosso) Az. Agr. I Vigneri (Sicilia)	€	45,00
Iddillio 2015, Colline Terramane, Podere San Biagio (Abruzzo)	€	45,00
Cafone 2017, Montepulciano, , Podere San Biagio (Abruzzo)	€	30,00
Badebec 2016, Az.Agr. La Cantina di Cunèaz Nadir (Valle d'Aosta)	€	30,00
Mittemberg Bronner 2016, Az. Agr. Niedermayer (A.Adige)	€	36,00
Neroir 2016 (pinot Nero,Oltrepò Pavese), Az.Agr. Milani (Lombardia)	€	30,00
Maderu 2013 (pino nero/Oltrepò Pavese), Az.Agr. Milani (Lombardia)	€	50,00
Oppure 2013 (Croatina), Az.Agr. Milani (Lombardia)	€	50,00

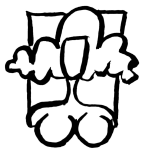
Vini Rossi – Red Wines (Veneto, Friuli, Trentino)

Cecilia di Baone 2015, Az. Agr. il Filò delle Vigne (Veneto) (Franc, Sauv.)	€	33,00
Borgo delle Casette 2015, Az. Agr. il Filò delle Vigne (Veneto) (Franc, Sauv.Mer)	€	45,00
121 BC “Carmenere” (non filtrato), Az. Agr. Contrà Soarda (Veneto)	€	40,00
Valpolicella 2012, Az. Agr. Quintarelli (Veneto)	€	110,00
Valpolicella Ripasso “Il Ripetente”, Az. Agr. Fornasier (Veneto)	€	30,00
Valpolicella Ripasso Clas. Sup. 2016, Az.. Agr. Monte Dall’Ora (Veneto)	€	45,00
Valpolicella Clas. Sup. “Camporenzo”, 2016, Az.Agr. Monte Dall’Ora (Ven)	€	33,00
Valpolicella Class. Secco Bertani 2017, Az.Agr. Bertani (Veneto)	€	33,00
Valpolicella Class. Sup. Ripasso 2016, Az.Agr. Le Bignele (Veneto)	€	30,00
Valpolicella Classico sup.2017, Az.Agr. Zenato (Veneto)	€	21,00
Ripassa della Valpolicella 2016, Az.Agr. Zenato (veneto)	€	33,00
Valpolicella Class. Sup. Ripasso 2016 “Catullo”, Az.Agr. Bertani (Veneto)	€	60,00
Valpolicella Clas. Sup. “San Giorgio” 2016, Az.. Agr. Monte Dall’Ora (Veneto)	€	60,00
Valpolicella 2012, Az. Agr. Romano dal Forno (Veneto)	€	180,00
Valpolicella “Campoprognare” 2008, Az.Agr. I Campi (Veneto)	€	120,00
Amarone 2009, Az. Agr. Quintarelli (Veneto)	€	450,00
Amarone 2011, Az. Agr. Monte dei Ragni (Veneto)	€	150,00
Amarone “Stroppa” 2011, Az. Agr. Monte Dall’Ora (Veneto)	€	150,00
Amarone 2015, Az. Agr. Zenato (Veneto)	€	75,00
Amarone Doc Classico Riserva 2013, Az. Agr. Zenato (Veneto)	€	150,00
Amarone 2008 Riserva “Archivio Storico”, Az. Agr. Zenato (veneto)	€	480,00
Amarone 2011, Az. Agr. Zymè (Veneto)	€	150,00
Amarone 2012, Az. Agr. Romano dal Forno (Veneto)	€	600,00
Rosso del Bepi 2010, Az. Agr. Quintarelli (Veneto)	€	200,00
Bardolino Superiore 2011, Az. Agr. Albino Piola (Veneto)	€	30,00
Raboso Storico 2014 (senza solfiti aggiunti), Az. Agr. Bonotto (Veneto)	€	30,00
San Leonardo 2014, Tenuta San Leonardo (Trentino) (C. Sauvignon, C. Franc, Carm.)	€	120,00
Teroldego 2013 (Vigneto delle Dolomiti), Az. Agr. Castel Noarna (Trentino)	€	30,00
Lagrein Riserva Gris 2016, Az.Agr. Niedrist (Alto Adige)	€	49,00
Miani Rosso 2015, Az. Agr. Miani (Friuli) (Merlot, Cab. Sav., Cab. Franc, Tezz.)	€	100,00
Merlot 2015 “Casa del Merlo”, Az. Agr. Il Filò delle Vigne (Veneto)	€	50,00
Merlot 2013, Az. Agr. Doro Princic (Friuli)	€	45,00
Merlot 2009 “Opoka”, Az. Agr. Simcic (Collio Sloveno)	€	120,00
Merlot “Filip” 2012, Az. Agr. Miani (Friuli)	€	250,00
Merlot 2015 Colli Orientali , Az. Agr. Ronco Severo (Friuli)	€	30,00
Merlot 2013 Baolar , Az. Agr. P.P. Pecorari (Friuli)	€	35,00

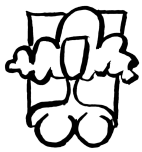
Merlot 2011, Az. Agr. Vistorta (Friuli)	€	39,00
Collio Rosso 2015, Az. Agr. Korsic (Friuli) (95% Merlot, 5% Cabernet Franc)	€	30,00
Ottocento Rosso 2010, Az. Agr. G.Clai (Croazia) (Merlot, Cab. Refosco, Terran)	€	45,00
60 20 20 Cabernet 2010 , Az. Agr. Zymè (Veneto)	€	60,00
Cabernet Sauvignon 2009, Az. Agr. Steimbergher (Collio Sloveno)	€	60,00
Schioppettino Doc Cof 2011, Az. Agr. Ronchi di Cialla (Friuli)	€	60,00
Schioppettino “Pesarul” 2010 Doc , Az. Agr. Lis Fadis (Friuli) (MAGNUM)	€	90,00
Schioppettino 2012, Az. Agr. Pizzulin (Friuli)	€	29,00
Schioppettino 2012, Az. Agr. Bressan (Friuli)	€	65,00
Schioppettino “Ribolla Nera” 2015, Az. Agr. Ronchi di Cialla (Friuli)	€	30,00
Schioppettino 2016, Az. Agr. Vignai da Duline (Friuli)	€	39,00
Pignolo Cof Doc 2012, Az. Agr. Ronchi di Cialla (Friuli)	€	50,00
Pignolo 2003, Az. Agr. Bressan (Friuli)	€	120,00
Ego 2011, Az. Agr. Bressan (Friuli) (Schioppettino, Cabernet)	€	60,00
Rosso Rujno 2003, Az. Agr. Gravner (Friuli) (Merlot 95% - Cab.Sav. 5%)	€	240,00
Bergul 2011, Az. Agr. Lis Fadis (Friuli) (Schiopettino, Merlot, Refosco)	€	45,00
Refosco Crù 2011, Az. Agr. Ronchi di Cialla (Friuli)	€	60,00
Refosco “Inaco” 2013, Az. Agr. Le Monde (Friuli)	€	40,00
Refosco d.p. Rosso “El Re” 2014, Az. Agr. Marco e Sara (Friuli)	€	25,00
Refosco “Rio Falcone” 2013, Az.Agr. Sara &b Sara (Friuli)	€	40,00

Vini Rossi altre regioni – Red Wines (2)

Barolo 2014 “Le Cinque Vigne”, Az. Agr. Da Milano (Piemonte)	€	60,00
Barolo Docg 2015, Az. Agr. Reva (Piemonte)	€	60,00
Barolo Docg 2013, Az.Agr. Parusso (piemonte)	€	75,00
Barbera d’Alba 2014 Doc, Cascina Francia, Az. Agr. G. Conterno (Piemonte)	€	60,00
Barbera d’Alba Superiore 2017, Az.Agr. Reva (Piemonte)	€	33,00
Barbera d’Alba 2017, Az.Agr. Viglione (Piemonte)	€	30,00
Dolcetto d’Alba 2017 “Bric del Salto”, Az. Agr. Sottimano (Piemonte)	€	27,00
I Grop 2010 (Barbera dei Colli Tortonesi), Az. Agr. M. Coppi (Piemonte)	€	49,00
Nebbiolo 2016, Az. Agr. Francesco Rinaldi (Piemonte)	€	36,00
Barbaresco “Pajè” 2014, Az.Agr. Roagna (Piemonte)	€	210,00
Costa della Sesia Doc 10, Az. Agr.Prop. Sperino (Piemonte) (Nebbiolo, Croatina)	€	45,00



Canua Sforzato di Valtellina 2012, Az. Agr. C.Sertoli Salis (Lombardia)	€	40,00
Il Pettirosso Valtellina Sup. 2015, Az. Agr. A.R.PE.PE (Lombardia)	€	45,00
Dolcetto di Dogliani 2015, Cascina Corte di Barosi (Piemonte)	€	22,00
Grignolino del Monferrato 2017, Az. Agr. Vicara (Piemonte)	€	25,00
Merlot Cont'Ugo 2015, Tenuta Guado al Tasso Antinori (Toscana)	€	60,00
Tenuta di Trinoro 2016 (Igt Toscana), Az. Agr. Tenuta di Trinoro (Toscana)	€	450,00
Le Cupole 2017, Az. Agr. Tenuta di Trinoro (Toscana)	€	45,00
Brunello di Montalcino 2014, Az. Agr. Casanova di Neri (Toscana)	€	80,00
Brunello di Montalcino 2013, "Tenuta Nuova", Az. Agr. C. di Neri (Toscana)	€	150,00
Brunello di Montalcino 2013, "Cerretalto", Az. Agr. C. di Neri (Toscana)	€	500,00
Brunello di Montalcino 2013 Le Ragnaie (Toscana)	€	90,00
Rosso di Montalcino 2016, Az. Agr. Salvioni (Toscana)	€	90,00
Brunello di Montalcino 2014, Az. Agr. Il Marroneto (Toscana)	€	130,00
Brunello di Montalcino "Madonna alle Grazie" 2013, Az. Agr. Il Marroneto (Toscana)	€	400,00
Paleo Rosso 2013, Az. Agr. Le Macchiole (Toscana)	€	130,00
Cepparello 2015, Az. Agr. Isole Olena (Toscana)	€	120,00
Tignanello 2017, Az.Agr. Antinori (Toscana)	€	120,00
Moreccio 2014, Az. Agr. Casa di Terra (Toscana) (Cab., Merlot, Syrah)	€	25,00
Luce della Vite 2014, Az. Agr. Frescobaldi (Toscana)	€	240,00
Arenario 2015, Az. Agr. Poggio Cagnano (Toscana - Maremma) (Cab. Sauvignon)	€	45,00
Altaripa 2015, Az. Agr. Poggio Cagnano (Toscana - Maremma) (Sangiovese)	€	45,00
Unlitro 2016, Igt (Costa Toscana), Az. Agr. Ampelaia (Toscana) (1 litro)	€	21,00
Chianti Classico in Fiasco 2014, Az. Agr. Buondonno (Toscana) (1 litro)	€	36,00
Chianti Classico Riserva 2013, Az.Agr. Castellinvilla (Toscana)	€	45,00
Terre a Mano 09, Fattoria di Bacchereto (Toscana) (75% Sang., 10% Cann., C. Sauvignon)	€	42,00



Satyricon 2011, Az. Agr. Luigi Tecce (Campania) (Aglianico)	€	40,00
Montepulciano d'Abruzzo 2015 "Mazzamurello", Az. Agr. Torre dei Beati (Abruzzo)	€	50,00
Fiorano Rosso 2009, Tenuta di Fiorano (Lazio) (C. Sauvignon, Merlot)	€	80,00
Il Pollenza 2009 (Marche) (60% C. Sauvignon, 20% Merlot, 15% C. Franc, 5% P. Verdot)	€	100,00
Cosimo 2011 (Marche) (80% C. Sauvignon, 20% C. Franc)	€	36,00
Maschio del Monte 2015 (Rosso Piceno), Az. Agr. Santabarbara (Marche)	€	60,00
Aglianico "Cenito" 2011 Doc del Cilento, Az. Agr. Maffini (Campania)	€	45,00
Munjebel Rosso 2014 , Az. Agr. Frank Corneliussen (Sicilia - Etna)	€	75,00
Il Frappato di Sicilia 2011, Az. Agr. Arianna Occhipinti (Sicilia)	€	36,00
Maldafrica 2012, Az. Agr. Cos (Sicilia) (C. Sauvignon, Merlot, Frappato)	€	30,00
Furore Rosso Riserva 2015, Az. Agr. Marisa Cuomo (Campania)	€	60,00
Il Musumeci Etna Rosso Doc 2011, Tenuta di Fessina (Sicilia)	€	60,00
Igt Terre Siciliane Rosso 2015 "Rampante", Az. Agr. Passopisciaro (Sicilia)	€	75,00
Etna Rosso 2017, Az. Agr. Tenuta delle Terre Nere (Sicilia)	€	36,00
Nero d'Avola 2015 "Lu Patri", Az. Agr. Cristo di Campobello (Sicilia)	€	39,00
Syrah 2015 "Lusirà" Az. Agr. Cristo di Campobello (Sicilia)	€	39,00
Cannonau 2016 "Mommotti", Cantine Gibbadda (Sardegna)	€	30,00
Cirò "Aris" 2015, Az. Agr. Sergio Arcuri (Calabria)	€	32,00
Civitella Rosso 2014, Az. Agr. Mottura (Lazio)	€	27,00
"Jo" Negramaro del Salento 2015, Az. Agr. Gianfranco Fino (Puglia)	€	80,00

Vini Rossi oltreconfine – Red Wines (3)

Borgogne Hautes cotes de nuits 07, Dom. Hudelt Noellat (Francia)	€	36,00
Gevrey – Chambertin 2015, Philippe Pacalet (Francia)	€	180,00
M de Marquis de Terme (Margaux) 2014, (Francia)	€	160,00

Pinot Nero – Pinot Noir

Karasi Areni Noir 2013, Dom. Zorah (Armenia)	€	45,00
Pinot Nero 2015 “Vigneto delle Dolomiti”, Az. Agr. Tenuta Dornach (Alto Adige)	€	50,00
Pinot Nero 2013, Maso Thaler (Alto Adige)	€	39,00
Pinot Nero 2017, Az. Agr. Brunnerhof (Alto Adige)	€	33,00
Pinot Nero 2017 “Patricia”, Az.Agr. Girlan (Alto Adige)	€	30,00
Pinot Nero 2016 “Trattman”, Az.Agr. Girlan (Alto Adige)	€	75,00
Pinot Nero 2017, Az. Agr. Franz Haas (Alto Adige)	€	45,00
Pinot Nero 2015, “Pònkler”, Az. Agr. Franz Haas (Alto Adige)	€	150,00
Pinot Nero 2016 “Glener”, Az. Agr. Castelfeder (Alto Adige)	€	36,00
Pinot Nero 2016 “Untertorti”, Az.Agr. Caste Juval (Alto Adige)	€	45,00
Pinot Nero 2’18, Az. Agr. Bellaveder (Trentino)	€	30,00
Pinot nero delle Dolomiti 2016, Az.Agr. Bellaveder (Trentino)	€	45,00
Pinot Nero 2016 , Az. Agr. Podere della Civettaja (Toscana)	€	60,00
Pinot Nero 2015 “Pinuàr”, Az. Agr. Corte Quaiara (Veneto)	€	60,00
Pinot Nero 2016, Az.Agr. Buvoli (Veneto)	€	60,00
Pinot Nero 2015, “ Campo alle More”, Az.Agr. Gini (Veneto)	€	60,00
Pinot Nero 2012, Az. Agr. Bressan (Friuli)	€	65,00
Pinot Nero 2016 “Pigeno”, Az.Agr. Stroblhof (Alto Adige)	€	60,00
Pinot Nero 2014, “Fortuni”, Podere Fortuna (Toscana)	€	60,00
Baden Spatburgunder Malterdinger 2014, Bernard Huber (Germania)	€	45,00
Pinot Nero “Grond”, Az. Agr. Andrea Devoz (Svizzero)	€	75,00

Grandi Formati (1,5 lt)

Soave Montecarbonare 2016, Az.Agr. Suavia (Veneto)	€	60,00
Rosso L’Arcione 2008, Az. Agr. La Tunella (Friuli) da uve: Pignolo, Schioppettino	€	60,00
Borgo delle Casette 2013, Az. Agr. il Filò delle Vigne (Veneto) Cabernet Franc – Cab. Sav.-Merlot	€	100,00
M. Zanella ,Sebino Rosso 2015, Az.Agr. Cà del Bosco (Lombardia) cab. Sav. Cab. Franc.- Merlot	€	210,00
Munjibel Rosso Vigne Alte VA 2016, Az.Agr. F. Cornelissen (Sicilia) 100% Nerello Mascalese	€	250,00
Munjibel Rosso Campo Re CR 2016, Az.Agr. F. Cornelissen (Sicilia) 100% Nerello	€	250,00