



Il vino è un liquido vivente che non contiene conservanti. Il suo ciclo di vita comprende giovinezza, maturità, vecchiaia e morte. Se non trattata con ragionevole rispetto si ammala e muore.

(Julia Child)

Spumanti italiani

Friuli

<i>Carlo Nappo</i>	<i>Cuvèe Millasimato Extra Dry</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>15 €</i>
<i>San Simone</i>	<i>Prosecco doc Millesimato Brut</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>18 €</i>
<i>San Simone</i>	<i>Prosecco doc Millesimato Brut</i>	<i>1.50 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Borgo Veritas</i>	<i>Prosecco doc Brut</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>18 €</i>
<i>Borgo Veritas</i>	<i>Pietra Nera Cuvèe Brut</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Borgo Veritas</i>	<i>Ribolla Gialla Spum.</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>18 €</i>
<i>Bosco Albano</i>	<i>Ribolla Gialla Spum.</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>18 €</i>
<i>Pitars</i>	<i>Ribolla Gialla Spum.</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>18 €</i>
<i>Villa Parens</i>	<i>Ribolla Gialla Spum.</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Perusini</i>	<i>Ribolla Gialla Spum.</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>22 €</i>

Veneto

<i>Zanotto</i>	<i>Conegliano/Valdobbiadene Brut Nature</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>de Bernard</i>	<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>22 €</i>

Al vino non si beve soltanto, si annusa, si osserva, si gusta, si sorreggia e se ne parla.
(Edoardo VVV)

Metodo classico italiani

Friuli

<i>San Simone</i>	<i>Blanc de Blancs Dosage Zero 2013</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>34 €</i>
<i>Villa Parens</i>	<i>Blanc de Blancs 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>38 €</i>
<i>Villa Parens</i>	<i>Rosè de Noirs 2014</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>48 €</i>

Trentino Alto Adige

<i>Abate nero</i>	<i>Metodo classico Brut Trento doc 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Altemasi</i>	<i>Millesimato Trento doc 2013</i>	<i>0,75 vol,</i>	<i>34 €</i>
<i>Altemasi</i>	<i>Pas Dosè Trento doc 2012</i>	<i>0,75 vol,</i>	<i>34 €</i>
<i>Altemasi</i>	<i>Riserva Graal Trento doc 2011</i>	<i>0,75 vol,</i>	<i>34 €</i>
<i>Altemasi</i>	<i>Millesimato Trento doc 2013</i>	<i>1,50 vol.</i>	<i>68 €</i>
<i>Ferrari</i>	<i>Maximum Brut</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Ferrari</i>	<i>Maximum Brut Rosè</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Ferrari</i>	<i>Perlè Brut 2012</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>46 €</i>
<i>Ferrari</i>	<i>Perlè Brut Rosè 2011</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Ferrari</i>	<i>Giulio Riserva 2007</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>220 €</i>

Lombardia

<i>Bellavista</i>	<i>Alma Cuveè Brut Franciacorta</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>54 €</i>
<i>Bellavista</i>	<i>La Scala 2010</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>78 €</i>
<i>Ca Del Bosco</i>	<i>Cuvèe Prestige Brut</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>54 €</i>
<i>Ca Del Bosco</i>	<i>“Annamariaclementi” 2006 Franciacorta</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>220 €</i>
<i>Cavalleri</i>	<i>Blanc blancs</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Cavalleri</i>	<i>Saten 2014</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>52 €</i>
<i>Cavalleri</i>	<i>Pas dosè 2013</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>58 €</i>
<i>Contadi Castaldi</i>	<i>Brut Franciacorta</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>38 €</i>
<i>Derbusco</i>	<i>Doppio Erre di</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>46 €</i>
<i>Derbusco</i>	<i>Crisalis Blanc de noire 2011</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>58 €</i>
<i>Derbusco</i>	<i>Crisalis Blanc de noire 2010</i>	<i>1,50 vol.</i>	<i>115 €</i>
<i>Quadra</i>	<i>QBlack Brut Franciacorta</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Quadra</i>	<i>QSatèn Franciacorta 2013</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>42 €</i>
<i>Quadra</i>	<i>QZero Franciacorta 2010</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Quadra</i>	<i>QRosè Franciacorta 2010</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>40 €</i>
<i>Quadra</i>	<i>EretiQ Franciacorta 2011</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Quadra</i>	<i>Q58 Franciacorta 2011</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>44 €</i>
<i>Quadra</i>	<i>Q55 Franciacorta 2011</i>	<i>1,50 vol.</i>	<i>92 €</i>
<i>Quadra</i>	<i>QBlack Brut Franciacorta</i>	<i>1.50 vol.</i>	<i>70 €</i>
<i>Quadra</i>	<i>QSatèn Franciacorta 2012</i>	<i>1.50 vol.</i>	<i>80 €</i>
<i>Quadra</i>	<i>Q18 Franciacorta 2005</i>	<i>1.50 vol.</i>	<i>92 €</i>
<i>Quadra</i>	<i>Q21 Franciacorta 2006</i>	<i>1.50 vol.</i>	<i>96 €</i>
<i>Quadra</i>	<i>Q34 Franciacorta 2007</i>	<i>1.50 vol.</i>	<i>98 €</i>

Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia ed una scintilla all'amore.

(Edmondo de Amicis)



Metodo champenoise

<i>André Beaufort</i>	<i>Champagne Reserve Brut "Futa selection" 2002</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>152 €</i>
<i>Billecart-Salmon</i>	<i>Champagne Brut Réserve S.A.</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>120 €</i>
<i>Bollinger</i>	<i>Champagne Special cuvée S.A.</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>130 €</i>
<i>Bruno Paillard</i>	<i>Champagne Première cuvée S.A.</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>98 €</i>
<i>Bruno Paillard</i>	<i>Champagne Blanc de blancs Extra brut 2006</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>160 €</i>
<i>Chateau de Bligny</i>	<i>Champagne Grande Reserve Brut S.A.</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>85 €</i>
<i>Cillez Lemaire</i>	<i>Champagne Eclats Brut Nature S.A.</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>82 €</i>
<i>Delaplace</i>	<i>Champagne Brut S.A.</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>78 €</i>
<i>Delaplace</i>	<i>Champagne Lady Brut Trilogies S.A.</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>95 €</i>
<i>Delaplace</i>	<i>Champagne Lady Blanc de Noirs S.A.</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>105 €</i>
<i>Dom Pérignon</i>	<i>Champagne Brut Vintage 2006</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>280 €</i>
<i>Dom Pérignon</i>	<i>Champagne Brut Vintage 2008</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>260 €</i>
<i>Dom Pérignon</i>	<i>Champagne Brut Vintage 2009</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>240 €</i>
<i>Dom Pérignon</i>	<i>Champagne Brut P2 2000</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>480 €</i>
<i>Dom Pérignon</i>	<i>Champagne Rosè Vintage 1998</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>680 €</i>

<i>Dom Pérignon</i>	<i>Champagne Oenothèque 1995</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>970 €</i>
<i>Dom Pérignon</i>	<i>Champagne Brut Vintage 2004</i>	<i>1,50 vol.</i>	<i>980 €</i>
<i>Dumenil</i>	<i>Champagne by Jany Poret Premier Cru S.A.</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>82 €</i>
<i>Dumenil</i>	<i>Champagne Blanc De Blancs Brut Prem. Cru S.A. 0.75 vol.</i>		<i>95 €</i>
<i>Louis Roederer</i>	<i>Champagne Brut Premier S.A.</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>95 €</i>
<i>Louis Roederer</i>	<i>Champagne Brut Premier S.A.</i>	<i>1,50 vol.</i>	<i>198 €</i>
<i>Louis Roederer</i>	<i>Champagne Cristal Brut 2008</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>400 €</i>
<i>Perrier Jouet</i>	<i>Champagne Belle Époque 2007</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>240 €</i>
<i>Perrier Jouet</i>	<i>Champagne Belle Époque 2008</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>225 €</i>
<i>Philipponnat</i>	<i>Champagne Royale Réserve sel. "Carlo Nappo"</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>78 €</i>
<i>Philipponnat</i>	<i>Champagne Rosè Brut S.A.</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>105 €</i>
<i>Philipponnat</i>	<i>Champagne Blanc de Blancs extra brut 2008</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>120 €</i>
<i>Philipponnat</i>	<i>Champagne Blanc de Noires extra brut 2011</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>120 €</i>
<i>Philipponnat</i>	<i>Champagne Grand Cru 1522 2007</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>160 €</i>
<i>Pommery</i>	<i>Champagne Apanage Brut S.A.</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>55 €</i>
<i>Pommery</i>	<i>Champagne Blanc de Blancs Brut S.A.</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>78 €</i>
<i>Pommery</i>	<i>Champagne Grand Cru Royal Brut 2006</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>120 €</i>
<i>Quentin Beaufort</i>	<i>Champagne Brut "Futa selection" S.A.</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>115€</i>
<i>Ruinart</i>	<i>Champagne Brut S.A.</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>90 €</i>
<i>Ruinart</i>	<i>Champagne Blanc De Blancs S.A.</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>120€</i>
<i>Ruinart</i>	<i>Champagne Rosè Brut S.A.</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>120€</i>

Spumanti Francesi

<i>Alice Beaufort</i>	<i>Le Petit Beaufort Brut P. Noir "Futa selection"</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Alice Beaufort</i>	<i>Le Petit Beaufort Brut P.Noir "Futa selection"</i>	<i>1,50 vol.</i>	<i>92 €</i>
<i>Beaufort Frères</i>	<i>Brut Nature Pinot Noir "Futa selection"</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>38 €</i>
<i>Coquard</i>	<i>Cremant de Bourgogne</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>36 €</i>
<i>Diaphane</i>	<i>Blanquette de limoux</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>36 €</i>
<i>Seltz</i>	<i>Cremant de Bourgogne</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>45 €</i>



Il bello del vino è che, per due ore, i tuoi problemi sono di altri.

(Pedro Ruiz)

Friuli Venezia Giulia

Bianchi

<i>ABC</i>	<i>Sauvignon 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>ABC</i>	<i>Friulano 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>ABC</i>	<i>Ribolla gialla 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>ABC</i>	<i>Pinot grigio 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>ABC</i>	<i>Albarè 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>22 €</i>

<i>Borgo Veritas</i>	<i>Pinot Grigio 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Borgo Veritas</i>	<i>Pietra Bianca 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>24 €</i>
<i>Bosco Albano</i>	<i>Friulano 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>18 €</i>
<i>Bosco Albano</i>	<i>Ribolla Gialla 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>18 €</i>
<i>Bosco Albano</i>	<i>Sauvignon 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>18 €</i>
<i>Bosco Albano</i>	<i>Pinot Grigio 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>18 €</i>
<i>Bosco Albano</i>	<i>Traminer 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>18 €</i>
<i>Bosco Albano</i>	<i>Albano Bianco 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Canus</i>	<i>Chardonnay 2016</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Canus</i>	<i>Gramogliano 2016</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>38 €</i>
<i>Colmello di Grotta</i>	<i>Coldigrotta "Ribolla Gialla" 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>La Castellada</i>	<i>Bianco della Castellada 2010</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>La Castellada</i>	<i>Friulano 2011</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>La Castellada</i>	<i>Chardonnay 2011</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>La Castellada</i>	<i>Sauvignon 2011</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>La Castellada</i>	<i>Pinot Grigio 2011</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>La Castellada</i>	<i>Ribolla Gialla 2011</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>La Castellada</i>	<i>V R H "Cru" 2007</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>82 €</i>
<i>Dario Princic</i>	<i>Jacot "Friulano" 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>68 €</i>
<i>Dario Princic</i>	<i>Sivi "Pinot Grigio" 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>68 €</i>
<i>Gigante Adriano</i>	<i>Chardonnay 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>26 €</i>

<i>Gigante Adriano</i>	<i>Sauvignon 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Gigante Adriano</i>	<i>Friulano 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Gigante Adriano</i>	<i>Pinot Grigio 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Gigante Adriano</i>	<i>Malvasia 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Gigante Adriano</i>	<i>Ribolla Gialla 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Gigante Adriano</i>	<i>Friulano "Vigneto Storico" 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>36 €</i>
<i>Gravner</i>	<i>Ribolla Gialla 2011</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>68 €</i>
<i>Jermann</i>	<i>Vinnae 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Jermann</i>	<i>Sauvignon 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Jermann</i>	<i>Vintage Tunina 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>75 €</i>
<i>Miani</i>	<i>Friulano 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Miani</i>	<i>Sauvignon 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Myo'</i>	<i>Pinot Bianco 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Myo'</i>	<i>Sauvignon 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Myo'</i>	<i>Ribolla Gialla 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Myo'</i>	<i>Friulano 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Myo'</i>	<i>Malvasia 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Parovel</i>	<i>Visavi Bianco 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Parovel</i>	<i>Matos Nonet "Barde" Igt 2013</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>50 €</i>
<i>Perusini</i>	<i>Ribolla Gialla 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Perusini</i>	<i>Chardonnay 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>25 €</i>

<i>Perusini</i>	<i>Sauvignon 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Perusini</i>	<i>Friulano 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Perusini</i>	<i>Ribolla Gialla 2016</i>	<i>1.5 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Pitars</i>	<i>Tureis 2013</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>46 €</i>
<i>Princic</i>	<i>Malvasia 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Princic</i>	<i>Friulano 2016</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Princic</i>	<i>Pinot Bianco 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Ronc Soreli</i>	<i>Ottolustri 2012</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>56 €</i>
<i>Ronc Soreli</i>	<i>Friulano 2016</i>	<i>1,50 vol.</i>	<i>54 €</i>
<i>Ronco Severo</i>	<i>Friulano 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>58 €</i>
<i>Ronco Severo</i>	<i>Pinot Grigio 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>58 €</i>
<i>Ronco Severo</i>	<i>Ribolla Gialla Igt 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>58€</i>
<i>Russolo</i>	<i>Doi Raps 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Russolo</i>	<i>Muller Thurgau 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>San Simone</i>	<i>Friulano 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>San Simone</i>	<i>Pinot Grigio 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Segno di Terra</i>	<i>Donzel Bianco Doc 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Simon di Brazzan</i>	<i>Blanc di Simon 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>24 €</i>
<i>Simon di Brazzan</i>	<i>Blanc di Simon Rjs.2012</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>42 €</i>
<i>Simon di Brazzan</i>	<i>Pinot Grigio 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>24€</i>
<i>Simon di Brazzan</i>	<i>Ri-né Blanc 2016</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>24 €</i>

<i>Simon di Brazzan</i>	<i>Sauvignon 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>24 €</i>
<i>Simon di Brazzan</i>	<i>Blanc di Simon 2015</i>	<i>1,50vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Simon di Brazzan</i>	<i>Blanc di Simon Ris. 2011</i>	<i>1,50 vol.</i>	<i>82 €</i>
<i>Specogna</i>	<i>Friulano 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Specogna</i>	<i>Ribolla Gialla 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Specogna</i>	<i>Chardonnay 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Specogna</i>	<i>Sauvignon 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Specogna</i>	<i>Pinot Grigio 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Specogna</i>	<i>Identità bianco 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>52 €</i>
<i>Specogna</i>	<i>Duality Sauvignon Blanc 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>54 €</i>
<i>Terre di Ger</i>	<i>Chardonnay 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>18 €</i>
<i>Terre di Ger</i>	<i>Pinot Grigio 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>18 €</i>
<i>Terre di Ger</i>	<i>Arconi Bianco 2017 "PIWI"</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>42 €</i>
<i>Terre di Ger</i>	<i>Limine Bianco 2017 "PIWI"</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>44 €</i>
<i>Specogna</i>	<i>Pinot Grigio Ramato</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>58 €</i>
<i>Tomasella</i>	<i>Friulano 2015</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Tomasella</i>	<i>Rigole Bianco 2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Toros Franco</i>	<i>Friulano 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Toros Franco</i>	<i>Chardonnay 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Toros Franco</i>	<i>Pinot Bianco 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Venica & Venica</i>	<i>Friulano 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>32 €</i>

<i>Venica & Venica</i>	<i>Pinot Bianco Talis 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>34 €</i>
<i>Venica & Venica</i>	<i>Sauvignon Ronco del Cerò 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>36 €</i>
<i>Venica & Venica</i>	<i>Friulano Ronco delle Cime 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Venica & Venica</i>	<i>Sauvignon Ronco delle Mele 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>55 €</i>
<i>Venica & Venica</i>	<i>Friulano Ronco delle Cime 2016</i>	<i>1,50 vol.</i>	<i>92 €</i>
<i>Vie de Romans</i>	<i>Ciampagnis Chardonnay 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Vie de Romans</i>	<i>Dolèe Friulano 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Vie de Romans</i>	<i>Piere Sauvignon Blanc 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Vie de Romans</i>	<i>Dolèe Friulano(cassetta 2007)</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>250 €</i>
<i>Vie de Romans</i>	<i>Vieris Sauvignon Blanc(Verticale cass.07/09)</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>280 €</i>
<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Ribolla Gialla 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Pinot Grigio 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Friulano 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Sauvignon 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>No Name 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Villa Parens</i>	<i>Chardonnay Elijo 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>36 €</i>
<i>Villa Parens</i>	<i>Sauvignon 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>36 €</i>
<i>Villa Parens</i>	<i>Prindis 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>36 €</i>
<i>Villa Parens</i>	<i>Ribolla Gialla 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>36 €</i>
<i>Villa Parens</i>	<i>Ivangelo Riserva 2013</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>62 €</i>
<i>Villa Parens</i>	<i>Ribolla Gialla Privè 2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>52 €</i>

<i>Villa Parens</i>	<i>Chardonnay Privè 2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>52 €</i>
<i>Zidarich</i>	<i>Malvazija 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>40 €</i>
<i>Zidarich</i>	<i>Prulke 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>40 €</i>
<i>Zidarich</i>	<i>Vitoska 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>40 €</i>
<i>Zorzettig</i>	<i>Ribolla gialla 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>23 €</i>
<i>Zorzettig</i>	<i>Sauvignon 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>23 €</i>
<i>Zorzettig</i>	<i>Pinot Grigio 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>23 €</i>
<i>Zorzettig</i>	<i>Pinot Bianco 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>23 €</i>
<i>Zorzettig</i>	<i>Friulano 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>23 €</i>
<i>Zorzettig</i>	<i>Chardonnay 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>23 €</i>



Friuli Venezia Giulia

Rossi

<i>ABC</i>	<i>Merlot 2016</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>ABC</i>	<i>Rosso di sera 2016</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>ABC</i>	<i>Pinot Nero 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Borgo Veritas</i>	<i>Merlot</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Borgo Veritas</i>	<i>Refosco del Peduncolo rosso</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>22 €</i>

<i>Bosco Albano</i>	<i>Cabernet Franc 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>18 €</i>
<i>Bosco Albano</i>	<i>Pinot Nero 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>18 €</i>
<i>Bosco Albano</i>	<i>Albano Rosso 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Canus</i>	<i>Pignolo 2011</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Canus</i>	<i>Mezzo Secolo 2010</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>65 €</i>
<i>Colmello di Grotto</i>	<i>Rondon Rosso 2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>La Castellada</i>	<i>Rosso della Castellada 2007</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>65 €</i>
<i>Gigante Adriano</i>	<i>Refosco Riserva 2015</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Gigante Adriano</i>	<i>Merlot 2016</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Gigante Adriano</i>	<i>Cabernet Franc 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Gigante Adriano</i>	<i>Pignolo 2008</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Gigante Adriano</i>	<i>Pignolo 2007</i>	<i>1,50 vol.</i>	<i>86 €</i>
<i>Miani</i>	<i>Rosso 2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>56 €</i>
<i>Myo</i>	<i>Pignolo 2011</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>38 €</i>
<i>Parovel</i>	<i>Visavi Rosso 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Perusini</i>	<i>Cabernet Sauvignon 2016</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Perusini</i>	<i>Merlot 2016</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Perusini</i>	<i>Rosso del Postiglione 2013</i>	<i>1.50 vol.</i>	<i>64 €</i>
<i>Pitars</i>	<i>Naos 2012</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Princic</i>	<i>Merlot 2014</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Ronc Soreli</i>	<i>Ribolla Nera(Schioppettino) 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>30 €</i>

<i>Ronc Soreli</i>	<i>Schioppettino di Prepotto Riserva 2008</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>66 €</i>
<i>Ronc Soreli</i>	<i>RossoRe 2008</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>66 €</i>
<i>Ronco Severo</i>	<i>Merlot Riserva 2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>54 €</i>
<i>Russolo</i>	<i>Grifo Nero 2015</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>San Simone</i>	<i>Cabernet Franc 2018</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>San Simone</i>	<i>Nexus</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>42 €</i>
<i>Segno di Terra</i>	<i>Merlot "Assoluto" 2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Segno di Terra</i>	<i>Cunfins Rosso Doc 2013</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Simon di Brazzan</i>	<i>Merlot 2016</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Simon di Brazzan</i>	<i>Merlot Riserva</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>34 €</i>
<i>Simon di Brazzan</i>	<i>Cabernet Franc 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Specogna</i>	<i>Merlot 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Specogna</i>	<i>Cabernet Franc 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Specogna</i>	<i>Cabernet Sauvignon 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Specogna</i>	<i>Refosco del Peduncolo Rosso 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Specogna</i>	<i>Oltre Rosso (non filtrato) 2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>52 €</i>
<i>Specogna</i>	<i>Pignolo(non filtrato) 2013</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>52 €</i>
<i>Terre di Ger</i>	<i>Merlot 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Terre di Ger</i>	<i>Refosco del Peduncolo Rosso 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Terre di Ger</i>	<i>Pinot Nero Caliere 2018 "PIWI"</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Terre di Ger</i>	<i>El Masut 2016 "PIWI"</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>45 €</i>

<i>Toros Franco</i>	<i>Merlot 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Venica & Venica</i>	<i>Merlot 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Venica & Venica</i>	<i>Cabernet Franc 2016</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Merlot 2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Refosco 2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Ronco dei Roseti 2009</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>54 €</i>
<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Merlot Riserva 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>56 €</i>
<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Rè-fosco Riserva 2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>54 €</i>
<i>Villa Parens</i>	<i>Pinot Nero</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>38 €</i>
<i>Zidarich</i>	<i>Teran 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Zorzettig</i>	<i>Cabernet Franc 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Zorzettig</i>	<i>Merlot 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Zorzettig</i>	<i>Franconia 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>23 €</i>
<i>Zorzettig</i>	<i>Pinot Nero 2016</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>23 €</i>
<i>Zorzettig</i>	<i>Schioppettino 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>23 €</i>



Il vino prepara i cuori e li rende più pronti alla passione.

(Ovidio)

Veneto

Bianchi

<i>Borgo Molino</i>	<i>Chardonnay doc Venezie 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Borgo Molino</i>	<i>Sauvignon Blanc Igt Venezie 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Borgo Molino</i>	<i>Pinot Grigio doc Venezie 2016</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Monte del Fra</i>	<i>Soave Classico Valpolicella Doc 2015</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Monte del Fra</i>	<i>Custoza Superiore Doc</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Mosole</i>	<i>Tai 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>18 €</i>
<i>Mosole</i>	<i>Eleo 2015</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Mosole</i>	<i>Hora Prima 2014</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Suavia</i>	<i>Soave Classico 201</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>23 €</i>
<i>Suavia</i>	<i>Soave Monte Carbonare 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Farina</i>	<i>Nodo d'Amore "Bianco"2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>34 €</i>

Rossi

<i>Borgo Molino</i>	<i>Cabernet Sauvignon doc Venezie 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Borgo Molino</i>	<i>Cabernet Franc doc Venezie 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Borgo Molino</i>	<i>Merlot doc Venezie 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Tedeschi</i>	<i>Capitel San Rocco Ripasso 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Tedeschi</i>	<i>Amarone della Valpolicella 2014</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>75 €</i>
<i>Farina</i>	<i>Nodo d'Amore "Rosso"2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>34 €</i>

Una bottiglia di vino contiene più filosofia che tutti i libri del mondo.

(Louis Pasteur)



Trentino alto adige

Bianchi

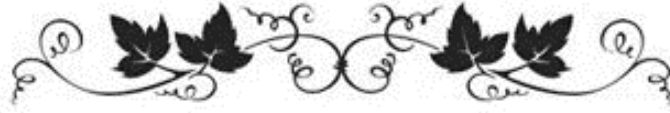
<i>Lavis</i>	<i>Gewurztraminer 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>36 €</i>
<i>San Michele Appiano</i>	<i>Chardonnay 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>San Michele Appiano</i>	<i>Muller Thurgau 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>San Michele Appiano</i>	<i>Weissburgunder 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>San Michele Appiano</i>	<i>Gewurztraminer 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Zemmer Peter</i>	<i>Gewurztraminer 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>39€</i>
<i>Zemmer Peter</i>	<i>Muller Thurgau 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>36 €</i>
<i>Zemmer Peter</i>	<i>Riesling 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>36 €</i>

Rossi

<i>San Michele Appiano</i>	<i>Pinot Nero 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>San Michele Appiano</i>	<i>Pinot Nero Riserva 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>40 €</i>
<i>Zemmer Peter</i>	<i>Pinot Nero 2016</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>38 €</i>
<i>Zemmer Peter</i>	<i>Lagrein 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>34 €</i>

Un pasto senza vino è come un giorno senza sole.

(Anthelme Brillat-Savarin)



Lombardia

Rossi

<i>Quadra</i>	<i>Acchiappasogni 2011</i>	<i>1.5 vol.</i>	<i>98 €</i>
---------------	----------------------------	-----------------	-------------

Piemonte

Rossi

<i>Varej</i>	<i>Barbera d'Alba 2015</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>24 €</i>
<i>Varej</i>	<i>Barolo 2010</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>78 €</i>
<i>Parusso</i>	<i>Nebbiolo Langhe 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Parusso</i>	<i>Barolo "44° annata" 2014</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>75 €</i>
<i>Rivetto</i>	<i>Barolo 2013</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>118 €</i>

Quando il vino entra, esce la verità.

(Benjamin Franklin)

Toscana

Rossi

<i>Doga delle Clavule</i>	<i>Morellino di Scansano 2015</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Guado al Melo</i>	<i>Antillo Rosso Bolgheri 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Fanti</i>	<i>Rosso di Montalcino 2015</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>38 €</i>
<i>Fanti</i>	<i>Brunello di Montalcino 2012</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>82 €</i>

L'acqua divide gli uomini, il vino li unisce.
(Liberio Bovio)

Abruzzo

Bianchi

<i>Barone di Valforte</i>	<i>Passerina</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Barone di Valforte</i>	<i>Pecorino</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>25€</i>
<i>Masciarelli</i>	<i>Chardonnay Marina Cvetic 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>54 €</i>
<i>Masciarelli</i>	<i>Trebbiano d'Abruzzo "Cast.Semivicoli"15</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>42 €</i>

Rossi

<i>Barone di Valforte</i>	<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Masciarelli</i>	<i>Cerasuolo "Rosè" Villa Gemma 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>24 €</i>
<i>Masciarelli</i>	<i>Montepulciano Ris. Marina Cvetic 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Masciarelli</i>	<i>Iskya Montepulciano 2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>52 €</i>
<i>Masciarelli</i>	<i>Montepulciano Ris. Marina Cvetic 2016</i>	<i>1,50 vol.</i>	<i>92 €</i>



Siamo tutti mortali fino al primo bacio e al secondo bicchiere di vino.
(Eduardo Hughes Galeano)

Marche

Bianchi

<i>Fontezoppa</i>	<i>Incrocio Bruni 54</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Fontezoppa</i>	<i>Ribona</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Sartarelli</i>	<i>Verdicchio Castelli di Jesi Classico</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>20 €</i>

Quando sei felice bevi per festeggiare. Quando sei triste bevi per dimenticare, quando non hai nulla per essere triste o essere felice, bevi per fare accadere qualcosa.
(Charles Bukowski)

Campania

Bianchi

<i>Terre del Sole</i>	<i>Falanghina</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Fosso degli Angeli</i>	<i>Falanghina</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>24 €</i>
<i>Joaquin</i>	<i>Vino della Stella "Fiano" 2014</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Joaquin</i>	<i>Oyster "Greco" 2013</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>58 €</i>
<i>Marisa Cuomo</i>	<i>Fiorduva "Furore Bianco"</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>75 €</i>
<i>Marisa Cuomo</i>	<i>Fiorduva "Furore Bianco"</i>	<i>1,50 vol.</i>	<i>164 €</i>

Rossi

<i>Terre del Sole</i>	<i>Aglianico del Sannio</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Fosso degli Angeli</i>	<i>Aglianico del Sannio</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>25 €</i>

Amo sulla tavola, quando si conversa, la luce di una bottiglia di intelligente vino.
(Pablo Neruda)



Calabria

Bianchi

<i>A'Vita</i>	<i>Leuko 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>25 €</i>
---------------	-------------------	------------------	-------------

Rossi

<i>A'Vita</i>	<i>Cirò 2014</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>26 €</i>
---------------	------------------	------------------	-------------

<i>A'Vita</i>	<i>Cirò Riserva 2013</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>42 €</i>
---------------	--------------------------	------------------	-------------

<i>A'Vita</i>	<i>Cirò 2014</i>	<i>1,50 vol.</i>	<i>58 €</i>
---------------	------------------	------------------	-------------

<i>A'Vita</i>	<i>Cirò Riserva 2013</i>	<i>1,50 vol.</i>	<i>86 €</i>
---------------	--------------------------	------------------	-------------



Puglia

Bianchi

<i>Tor dei falchi</i>	<i>Chiancabianca</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>20 €</i>
-----------------------	----------------------	------------------	-------------

Rossi

<i>Tor dei falchi</i>	<i>Boamundus 2012</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>26 €</i>
-----------------------	-----------------------	------------------	-------------

Non è vero che un uomo si trasforma ubriacandosi. È da sobrio che è diverso!
(Thomas De Quincey)

Sicilia

Bianchi

<i>Alagna</i>	<i>Grillo 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Duca di Salaparuta</i>	<i>Calanica Isolia e Chardonnay</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Duca di Salaparuta</i>	<i>Kados Grillo</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>28€</i>
<i>Duca di Salaparuta</i>	<i>Bianca di Valguenera</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>82 €</i>

Rossi

<i>Duca di Salaparuta</i>	<i>Calanica Nero d'Avola e Merlot 2014</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>20 €</i>
<i>Duca di Salaparuta</i>	<i>Passo delle Mule Nero d'Avola</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>22 €</i>



*Come si ricorda il sapore del vino quando il bicchiere
ed il suo colore sono ormai perduti.
(Kahlil Gibran)*

Slovenia

Bianchi

<i>Benedetic</i>	<i>Rebula Goriska Brda</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Benedetic</i>	<i>Chardonnay Goriska Brda</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Sirk</i>	<i>Chardonnay Goriska Brda</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Sirk</i>	<i>Pinot Grigio Goriska Brda</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Sirk</i>	<i>T.F. Goriska Brda</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>25 €</i>

<i>Sirk</i>	<i>Rebula Goriska Brda</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Sirk</i>	<i>Contea Chardonnay Goriska Brda</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Sirk</i>	<i>Contea Pinot Bianco Goriska Brda</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Simcic</i>	<i>Rebula 2017</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Simcic</i>	<i>Sivi Pinot 2016</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Simcic</i>	<i>Sauvignon 2016</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>38 €</i>
<i>Simcic</i>	<i>Pinot Grigio 2017</i>	<i>1,50 vol.</i>	<i>64 €</i>
<i>Simcic</i>	<i>Rebula "Opoka" 2008</i>	<i>3,00 vol.</i>	<i>185 €</i>

Rossi

<i>Benedetic</i>	<i>Merlot Goriska Brda 2013</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>28€</i>
<i>Benedetic</i>	<i>Cabernet Sauvignon Goriska Brda 2014</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Sirk</i>	<i>Tereza Rosso 2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>34 €</i>
<i>Sirk</i>	<i>Contea Merlot Goriska Brda 2008</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Simcic</i>	<i>Pinot Noir 2015</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>52 €</i>

Francia

Bianchi

<i>Digioia-Royer</i>	<i>Chardonnay Bourgogne 2014</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>42 €</i>
<i>Alain Geoffroy</i>	<i>Chablis Vieilles Vignes 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Coffinet-Duvernay</i>	<i>Chassagne Montrachet Blanc 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>86 €</i>
<i>Daniel Dampt</i>	<i>Chablis Les Lys 1er Cru 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>62 €</i>
<i>Gassmann</i>	<i>Gewurztraminer Alsazia 2015</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>85 €</i>

<i>Gassmann</i>	<i>Pinot Gris Alsazia 2012</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>78 €</i>
<i>Gassmann</i>	<i>Pinot Blanc Alsazia 2014</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>75 €</i>
<i>Gassmann</i>	<i>Riesling Alsazia 2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>82 €</i>
<i>Henri Boillot</i>	<i>Meursault Village 2016</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>125 €</i>
<i>Laporte</i>	<i>Pouilly-Fumè Les Duchesses 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Laporte</i>	<i>Sancerre Le Rochoy 2017</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>54 €</i>
<i>Marcel Deiss</i>	<i>Alsace 2014</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Marcel Deiss</i>	<i>Engelgarten 1^{er} Cru 2014</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>54 €</i>
<i>Regnard</i>	<i>Grand Regnard Chablis 2018</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>85 €</i>
<i>Vincent Girardin</i>	<i>Bourgogne Blanc Cuvee St. Vincent 2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>45 €</i>

Rossi

<i>Digioia-Royer</i>	<i>Passetoutgrain Bourgogne 2014</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>42 €</i>
<i>Digioia-Royer</i>	<i>Hautes-Cotes des Nuits Bourgogne 2014</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>54 €</i>
<i>Digioia-Royer</i>	<i>Nuits Saint Georges "les charmois" 2014</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>88 €</i>
<i>David Duband</i>	<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>145 €</i>
<i>Arnoux-Lachaux</i>	<i>Vosne-Romanee 2013</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>172 €</i>

Nuova zelanda

Bianchi

<i>Schubert</i>	<i>Sauvignon Blanc 2015</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>36 €</i>
-----------------	-----------------------------	------------------	-------------



Austria

Bianchi

Moser	Riesling Von Den Terrassenn 2017	0.75 vol.	58 €
Moser	Gruner Veltiner Von Den Terrassen 2016	0.75 vol.	54 €
Eichinger Birgit	Strass Riesling 2017	0,75 vol.	52 €

Germania

Bianchi

Stigler	Weissburgunder "Futa selection" 2015	0,75 vol.	54 €
Stigler	Chenin Blanc "Futa selection" 2012	0,75 vol.	54 €
Schönleber	Riesling Lenz 2016	0,75 vol.	38 €
Heymann Lowenstein	Riesling Uhlen Laubach 2015	0,75 vol.	78 €



Vini da dessert

Butussi	Verduzzo Friulano	0,50 vol.	20 €
Butussi	Picolit	0,50 vol.	75 €
Chateau Roumieu	Sauternes	0,375 vol.	42 €

<i>Florio</i>	<i>Passito di Pantelleria Doc</i>	<i>0,50 vol.</i>	<i>85 €</i>
<i>Florio</i>	<i>Zighidi Passito di Pantelleria</i>	<i>0,50 vol.</i>	<i>42 €</i>
<i>Jermann</i>	<i>Picolit</i>	<i>0,375 vol.</i>	<i>70 €</i>
<i>Segno di Terra</i>	<i>Verduzzo Friulano</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>34 €</i>
<i>Specogna</i>	<i>Verduzzo Friulano</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Suavia</i>	<i>Acinatum Recioto di Soave</i>	<i>0,375 vol.</i>	<i>38 €</i>
<i>Varei</i>	<i>Moscato</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Vignana</i>	<i>Moscato Spumante</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>16 €</i>
<i>Zorzettig</i>	<i>Picolit</i>	<i>0,50 vol.</i>	<i>52 €</i>

Vini liquorosi

<i>Florio</i>	<i>Marsala Superiore Secco</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>36 €</i>
<i>Alagna</i>	<i>Marsala Vergine "Futa selection"</i>	<i>0.75 vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Alagna</i>	<i>Marsala Superiore Garibaldi "Futa selection"</i>	<i>0,75 vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Quinta de la Rosa</i>	<i>Porto Vintage 2012</i>	<i>0,50 vol.</i>	<i>42 €</i>



