

# ANTICA OSTERIA MAGENES

*“El diseva el Balester  
e anch’mi sont del so parer  
che no gh’è per l’allegria  
on loeugh mej dell’osteria”*

## Indice

<i>Vini al Calice</i>	<i>p.3</i>
<i>Grandi Formati</i>	<i>p.4</i>
<i>Champagne</i>	<i>p.6</i>
<i>Bollicine Italiane</i>	<i>p.10</i>
<i>Bianchi Francesi</i>	<i>p.13</i>
<i>Bianchi Italiani</i>	<i>p.15</i>
<i>Rossi Francesi</i>	<i>p.19</i>
<i>Rossi Italiani</i>	<i>p.21</i>
<i>Birre</i>	<i>p.33</i>

## VINI AL CALICE

### *Bollicine*

Prosecco di Valdobbiadene Brut		San Venanzio	Veneto	6 €
Metodo Classico Brut (90% Chardonnay, 10% Trebbiano di Lugana)		Tenuta la Vigna	Lombardia	7 €
Brut Cuvée Spéciale Blanc de Noirs (50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)		Josè Ardinat	Champagne	12 €

### *Bianchi*

Monte Olivi (Tocai)	2017	Cobue	Lombardia	6 €
Malvasia “Sorriso di cielo”	2017	La Tosa	Emilia Romagna	7 €
Gewurztraminer	2017	Pierre Frick	Alsace	12 €
1er Cru Classè Sauternes	1998	Chateau Coutet	Bordeaux	15 €

### *Rossi*

Cresta del Ghiffi (Bonarda Vivace)	2017	Fratelli Agnes	Lombardia	5 €
Falerno del Massico (Primitivo)	2016	Gennaro Papa	Campania	7 €
Barbera “La tota”	2017	Marchesi Alfieri	Piemonte	7 €
Montepulciano d’Abruzzo	2014	Cacina del Colle	Abruzzo	8 €
Amarone “La Rosta”	2013	Degani	Veneto	12 €

## GRANDI FORMATI

### *Champagne Magnum*

Brut “Cuvée Reservee” Grand Cru <i>(80%Pinot noir, 20% Chardonnay)</i>	Maurice Vesselle	120 €
Brut Réserve Grand Cru <i>(60 % Pinot Noir, 40% Chardonnay)</i>	Delavenne	110 €
Brut “Cuv�e Speciale” Premier Cru <i>(50% Chardonnay, 40% Pinot Noir,10% Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	100 €
Brut Carte Or Premier Cru <i>(60 % Pinot Noir, 40% Chardonnay)</i>	Maitre-Geoffroy	110 €
Brut Tradition Blanc de Blanc Premier Cru 1997 <i>(60 % Pinot Noir, 40% Chardonnay)</i>	Vincent D’Astrée	130 €

### *Bianchi Magnum*

La Bora di Kante <i>(Chardonnay)</i>	2011	Kante	Friuli	110 €
Vitovska	2007	Kante	Friuli	115 €

## *Rossi Magnum*

Boisè ( <i>Bonarda</i> )	2009	Cabanon	Lombardia	75 €
Boisè ( <i>Bonarda</i> )	2007	Cabanon	Lombardia	80 €
Infernot ( <i>Bonarda, Uva Rara, Barbera</i> )	2007	Cabanon	Lombardia	80 €
Infernot ( <i>Bonarda, Uva Rara, Barbera</i> )	2011	Cabanon	Lombardia	80 €

## CHAMPAGNE

*“Lo Champagne lo bevo quando sono contenta e quando sono triste.  
Talvolta lo bevo quando sono sola. Quando ho compagnia lo considero obbligatorio.  
Lo sorseggio quando non ho fame e lo bevo quando ne ho.  
Altrimenti non lo tocco, a meno che non abbia sete.”  
(Lilly Bollinger)*

Brut Carte D'or Blanc de Noirs <i>(100 % Pinot Meunier)</i>	Josè Ardinat	40 €
Brut Cuvée Spéciale Blanc de Noirs <i>(50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)</i>	Josè Ardinat	45 €
Brut Nature <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Josè Ardinat	50 €
Brut Rosè “Oeil de Perdrix” <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Josè Ardinat	48 €
Brut Carte Rouge Premier Cru <i>(33%Chardonnay, 33%Pinot Meunier, 33%Pinot Noir)</i>	Maitre-Geoffroy	44 €
Brut Carte Or 2012 <i>(60%Chardonnay, 40%Pinot Noir)</i>	Maitre-Geoffroy	58 €
Brut Blanc de Noirs Premier Cru <i>(100%Pinot Noir)</i>	Maitre-Geoffroy	55 €
Brut Selection <i>(58%Chardonnay, 32%Pinot Meunier, 10%Pinot Noir)</i>	Barnier	50 €
Brut Reservè Grand Cru <i>(60% Pinot Noir, 40% Chardonnay)</i>	Delavenne	45 €

Brut Blanc de Blancs Grand Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Delavenne	47 €
Brut Nature Grand Cru <i>(60% Pinot Noir, 40% Chardonnay)</i>	Delavenne	49 €
Demi- Sec Grand Cru <i>(60% Pinot Noir, 40% Chardonnay)</i>	Delavenne	42 €
Brut Premier Cru <i>(80% Pinot Meunier, 20% Chardonnay)</i>	Vincent D'Astrée	46 €
Brut Eclipse Zero Dosage Premier Cru <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Vincent D'Astrée	70 €
Brut Tradition Blanc de Blanc Premier Cru 2000 <i>(100% Chardonnay)</i>	Vincent D'Astrée	70 €
Brut Tradition Premier Cru <i>(40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 32% Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	42 €
Brut Cuvée Speciale Premier Cru <i>(40% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 10% Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	45 €
Brut Zero Dosage Premier Cru <i>(40% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 10% Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	48€
Brut Millésime Premier Cru 2012 <i>(50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)</i>	Daniel Etienne	57 €
Brut Réserve Grand Cru Ambonnay <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	André Beaufort	65 €
Brut Grand Cru Ambonnay 2010 <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	André Beaufort	75 €

Brut Grand Cru Ambonnay 2003 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	115 €
Demi-Sec Grand Cru Ambonnay (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	72 €
Doux Rosè Grand Cru Ambonnay (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	130 €
Brut Polisy (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	50 €
Brut Polisy Blanc de Blancs Nature 2014 (100% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	90 €
Brut Polisy Nature 2008 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	75 €
Brut Polisy 2003 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	105 €
Demi-Sec Polisy (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	55 €
Extra-Brut “Le fruit de ma passion” Millésime 2013 (55% <i>Pinot Meunier</i> , 5% <i>Pinot Noir</i> , 40% <i>Chardonnay</i> )	Vincent Charlot	48 €
Extra-Brut Rosè De Saignee Millésime 2011 (90% <i>Pinot Meunier</i> , 10% <i>Pinot Noir</i> )	Vincent Charlot	66 €
Extra-Brut Rosè Extravagant (60% <i>Pinot Meunier</i> , 5% <i>Pinot Noir</i> , 35% <i>Chardonnay</i> )	Vincent Charlot	75 €



Brut “Cuvée Vendémiaire” Premier Cru (100% Chardonnay)	Doyard	46 €
Brut “Revolution” Grand Cru Non Dosè Blanc de Blancs (100% Chardonnay)	Doyard	65 €
Extra -Brut “Clos de l’Abbaye” Premier Cru 2012 (100% Chardonnay)	Doyard	105 €
Brut Nature “Reserve Intemporelle” (65% Pinot Noir, 35 %Chardonnay)	Vincent Couche	70 €
Brut Eclipsia (77% Pinot Noir, 23 %Chardonnay)	Vincente Couche	55 €
Extra Brut Chardonnay de Montgueux (100% Chardonnay)	Vincente Couche	74 €
Brut Nature “Champe rayés” Blanc de Blancs (100% Chardonnay)	Piollot	48 €
Extra Brut Rosè “Les Protelles” (100% Pinot Noir)	Piollot	60 €
Brut Premier Cru Millésime 2008 (60% Pinot Noir, 40 %Chardonnay)	Nicolas Maillart	64 €
Brut Cuvée Blanche ( 50% Pinot Meunier, 50%Chardonnay)	Bruno Michel	45 €
Brut Blanc de Blanc Millesime 2010 “Les Brousses” (100% Chardonnay)	Bruno Michel	65 €

Brut Rosè <i>(60% Chardonnay, 40 %Pinot Meunier)</i>	Bruno Michel	54 €
Brut “Grande Cuvée” <i>(Chardonnay -Pinot noir)</i>	Krug	185 €
Brut “BdN” Blanc de Noirs <i>(100% Pinot Noir)</i>	Fleury	58 €
Extra Brut “Bolero” Blanc de Noirs 2006 <i>(100% Pinot Noir)</i>	Fleury	90 €
Brut Nature “Notes Blanches” 2011 <i>(100% Pinot Blanc)</i>	Fleury	95 €
Brut Rosè de Saignée <i>(100% Pinot Noir)</i>	Fleury	72 €
Brut Blanc de Noirs Millésime 2009 <i>(100% Pinot Noir)</i>	Serge Mathieu	58 €
Brut “Originel” Premier Cru <i>(30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Pinot Blanc)</i>	Pascal Mazet	52 €
Brut “Cuvée Elia”, Blanc de Blancs Millésime 2011 <i>(100% Chardonnay)</i>	Charlot - Tanneux	52 €
Brut Grand Cru Millésime 2007 <i>(80%Pinot noir, 20%Chardonnay)</i>	Maurice Vesselle	55 €
Brut “Rosè” Grand Cru <i>(100%Pinot noir)</i>	Maurice Vesselle	55 €

## BOLLICINE ITALIANE

### *La Franciacorta secondo noi*

Franciacorta “Gran Cuvèe” <i>(80% chardonnay, 20% Pinot noir)</i>	Castello Bonomi	30 €
Franciacorta “Dosage Zero” 2010 <i>(50% chardonnay, 50% Pinot noir)</i>	Castello Bonomi	36 €
Franciacorta “Saten”	Bosio	37 €
Franciacorta “Nature” 2013	Bosio	38 €
Franciacorta “Extra Brut Boschedòr” 2012	Bosio	40 €
Franciacorta “Cuvèe JRE N°4” Extra Brut Riserva 2008 <i>(58% Chardonnay, 42 %Pinot Noir)</i>	Berlucchi	42 €
Brut Pas Operè 2012 <i>(75% Chardonnay, 25 %Pinot Noir)</i>	Cà del Vent	75 €
Brut Pas Operè “Memoria” 2013 <i>(94% Chardonnay, 6 % Pinot Noir)</i>	Cà del Vent	65 €
Brut Pas Operè “Sogno” 2013 <i>(100% Chardonnay)</i>	Cà del Vent	65 €

### ***Il vicino Oltrepò***

Metodo Classico “Don Cabanon” <i>(Chardonnay, Sauvignon Blanc)</i>	Cabanon	24 €
“Costadelvento” Cruasé 2012 <i>(Pinot Nero in Rosé)</i>	Marchesi di Montalto	30 €
“Natura” 2010 Pas Dosè <i>(Pinot nero)</i>	Marchesi di Montalto	52 €
Brut Rosè “Giubilo” 2017 <i>(Pinot Nero in Rosé)</i>	Fausto Andi	64 €

### ***Valcalepio & Capriano del Colle***

Metodo Classico Brut <i>(90% Chardonnay, 10% Trebbiano di Lugana)</i>	Tenuta la Vigna	25 €
Brut “Pàs Dosè” 2010 <i>(80% Chardonnay, 20% Pinot Nero)</i>	Il Calepino	30 €

### ***L' Italia che non t'aspetti***

Metodo Classico Extra Brut 2014 <i>( 100% Verdicchio di Matelica)</i>	Colle Stefano	28 €
Metodo Classico Jamais Extra Brut	Cascina Baricchi	46 €

### ***Quella zona del Veneto per cui siamo famosi nel mondo***

Prosecco di Valdobbiadene Brut ( <i>Glera</i> )	Terre di San Venanzio	25 €
---	-----------------------	------

### ***Trentino***

Methius Trento Doc Brut Riserva 2013 <i>(100% Chardonnay)</i>	Dorigati	56 €
--	----------	------

## BIANCHI FRANCESI

Matassa, Cotes Catalanes Blanc (70% <i>Grenache Gris</i> , 30 % <i>Maccaben</i> )	2017	Cotes du Rousillon	62 €
Clos Lapeyre, Jurancon Sec Vitatge Vielh, (60% <i>Gros Manseng</i> , 30% <i>Petit Manseng</i> , 10% <i>Courbu</i> )	2013	Jurancon	40 €
Domaine Breton, Vouvray Sec “La Dilettante” ( <i>Chenin Blanc</i> )	2016	Loire	34 €
Domaine Michel Brégeon, Muscadet “Sevre et Maine”	2009	Loire	42 €
Pascal Cotat Sancerre “Les Monts Damnes” ( <i>Sauvignon</i> )	2016	Loire	70 €

Chateau La Tour Blanche, 1er Cru Sauternes 0.375 ml	2005	Bordeaux	60 €
Celine et Laurent, Macon “Les Morandes” ( <i>Chardonnay</i> )	2015	Bourgogne	38 €
Domaine Moreau, Chablis Grand Cru Les Clos ( <i>Chardonnay</i> )	2015	Bourgogne	84 €
Pierre Frick, Gewurztraminer	2017	Alsace	47 €
Pierre Frick, Pinot Gris “Vorbourg”	2017	Alsace	56 €
Pierre Frick, Auxerrois	2014	Alsace	45 €
Pierre Frick, Sylvaner	2014	Alsace	45 €
Domaine Zind Humbrecht, Riesling Grand Cru “Brand”	2014	Alsace	50 €
Domaine Albert Mann, Riesling Grand Cru “Schlossberg”	2013	Alsace	65 €
Stephane Ogier, Condrieu, “La Combe de Malleval” ( <i>Viognier</i> )	2015	Rhone	80 €

## BIANCHI ITALIANI

**“Il Carso: cuore, mani e terra...”**

La Bora di Kante <i>(Chardonnay)</i>	2011	Kante	Friuli	50 €
Ograde <i>(Vitovska, Malvasia, Sauvignon, Pinot Grigio)</i>	2016	Skerk	Friuli	45 €
Malvasia	2016	Zidarich	Friuli	46 €
Vitovska Collection	2009	Zidarich	Friuli	110 €
Vitovska	2016	Zidarich	Friuli	46 €



## “Le altre regioni...”

San Martino della Battaglia	2016	Cobue	Lombardia	24 €
Lugana”Antico Vigneto”	2016	Palvarini	Lombardia	28 €
Valcamonica “Violet” <i>(Riesling Renano)</i>	2014	Concarena	Lombardia	25 €
Soave “La Rocca”	2016	Piero Pan	Veneto	45 €
Timorasso “Derthona”	2015	Boveri Luigi	Piemonte	32 €
Filagnotti <i>(cortese)</i>	2015	Cascina degli Ulivi	Piemonte	37 €
Filagnotti <i>(cortese)</i>	2012	Cascina degli Ulivi	Piemonte	48 €
Cinerino <i>(Viognier)</i>	2016	Marziano Abbona	Piemonte	34 €
Kerner Selection	2017	Oxenreiter	Trentino A.A.	30 €
Gewurtztraminer	2017	Oxenreiter	Trentino A.A.	32 €
“Zeus”	s.a.	Oxenreiter	Trentino A.A.	38 €
Sauvignon	2016	Maso delle Rose	Trentino A.A.	32 €
Pinot Bianco “Eichhorn”	2016	Manincor	Trentino A.A.	38 €

“Collio”	2017	Zuani	Friuli	34 €
Pinot Grigio	2015	Bressan	Friuli	45 €
Verduzzo	2015	Bressan	Friuli	48 €
Trebez <i>(Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio)</i>	2013	Dario Princic	Friuli	44 €
Jakot ( <i>Friulano</i> )	2014	Dario Princic	Friuli	45 €
Ribolla Gialla	2013	Damijan	Friuli	52 €
Malvasia “Sorriso di Cielo”	2017	La Tosa	Emilia Romagna	28 €
Vigneto di Popoli <i>(Trebbiano)</i>	2014	Valle Reale	Abruzzo	44 €
Pecorino	2016	Emidio Pepe	Abruzzo	80 €
Falanghina “Donnalaura”	2017	M. Frattasi	Campania	28 €
Fiano d’Avellino	2015	Pietracupa	Campania	29 €
Greco di Tufo	2016	Pietracupa	Campania	32 €
Zibibbo secco “Ilios”	2017	Solidea	Sicilia	26 €
Etna Bianco Superiore “Pietra Marina” <i>(Carricante)</i>	2014	Benanti	Sicilia	68 €
Mareneve	2016	Federico Graziani	Sicilia	57 €

## ROSSI FRANCESI

Jean Foillard, Morgon, “Cote du Py” ( <i>Gamay</i> )	2016	Beaujolais	60 €
Marechal, Savigny Les Beaune, Vieilles Vignes ( <i>Pinot Noir – Cote de Beaune</i> )	2015	Bourgogne	65 €
Domaine Fredric Magnien, Gevrey - Chambertin “Vieilles Vignes” ( <i>Pinot Noir – Cote de Nuits</i> )	2015	Bourgogne	80 €
Domaine Henri Gouges, Nuits S.G. 1er cru “Clos des Porrets” ( <i>Pinot Noir – Cote de Nuits</i> )	2013	Bourgogne	105 €
Domaine Henri Gouges, Nuits S.G. 1er cru “Les Pruliers” ( <i>Pinot Noir – Cote de Nuits</i> )	2014	Bourgogne	120 €
Maison Roche de Bellene, Volnay 1er Cru “Clos des Chenes” ( <i>Pinot Noir – Cote de Beaune</i> )	2013	Bourgogne	110 €
Yann Chave, Crozes-Hermitage Le Rouvre ( <i>Syrah</i> )	2013	Rhone	45 €
Yann Chave, Crozes-Hermitage Le Rouvre ( <i>Syrah</i> )	2016	Rhone	54 €

Gauby, “Vielles Vignes”, Cote de Roussillon, ( 40% Carignan, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre )	2012	Cote de Roussillon	55 €
Gauby, “Vielles Vignes”, Cote de Roussillon, ( 40% Carignan, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre )	2014	Cote de Roussillon	65 €
Chateau Chasse Spleen Cru Bourgeois ( 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot )	2010	Bordeaux	70 €
Chateau Sociando Mallet Cru Bourgeois Supérieur ( Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc )	2014	Bordeaux	75 €
Chateau d’Issan 3ème Grand Cru Classé ( Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 38% )	2008	Bordeaux	110 €
Chateau Branaire Ducru 4ème Grand Cru Classé ( Cabernet S., Merlot, Cabernet F., Petit V. )	2006	Bordeaux	125 €
Domaine des Roches Neuves, Terres Chaudes Saumur Champigny (Cabernet Franc)	2015	Loira	46 €
Domaine Vonville, Rouge d’Ottrott (Pinot Noir)	2015	Alsace	55 €

## ROSSI ITALIANI

### I VINI DEL TERRITORIO: OLTREPÒ PAVESE

*“Dai colli là, Oltre Po, ho rivincita.  
Vini di mani fatte vere, usurate dalla fatica, invecchiano, si animano sui colli partigiani,  
trasformano la dolcezza in alcol.  
Dai colli là, Oltre Po, ho rivincita.  
Vini vignaioli, il vino è vino, polputi e saldi i rossi, freschi e disponibili i bianchi”.*  
*(Veronelli)*

### FATTORIA CABANON

Sensazioni ( <i>Dolcetto</i> )	2016	24 €
Boisè ( <i>Bonarda ferma</i> )	2013	28 €
Infernot ( <i>Bonarda, Uva Rara, Barbera</i> )	2012	35 €
Cuore di vino-Botte n.18 ( <i>C.Sauvignon</i> )	2015	32 €
Piccolo Principe ( <i>Barbera</i> )	2012	44 €

## FRATELLI AGNES

Cresta del Ghiffi <i>(Bonarda Vivace)</i>	2017	18 €
Loghetto <i>(Bonarda Ferma)</i>	2015	26 €
Poculum <i>(Bonarda Ferma)</i>	2010	28 €

## FAUSTO ANDI

Barbera “Ascaro”	2015	28 €
Pinot Nero “Crinale”	2000	60 €
Estro <i>(vitigni autoctoni)</i>	2016	30 €
Moradella “Frodo”	2016	50 €

## TENUTA CÀ BOFFENISIO

“Iperbole” Pinot Nero Riserva	2009	30 €
“Tacabrighe” <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)</i>	2011	30 €

## **VALTER CALVI**

Vigna Montarzolo Buttafuoco Storico 2013 32 €

## **CASTELLO DI CIGOGNOLA**

Dodici Dodici (*Barbera*) 2015 24 €

La Maga (*Barbera*) 2013 30 €

## **MARCHESI DI MONTALTO**

“Pizzotorto” Pinot Nero Riserva 2010 28 €

## **BRUNO VERDI**

Cavariola Riserva 2013 38€  
(*Barbera, Ughetta, Uva Rara*)

## LOMBARDIA

Curtefranca “Zenighe” <i>(Cabernet, Merlot)</i>	2015	Bosio	36 €
Cabernet Sauvignon “Kalos”	2011	Il Calepino	45 €
Sassella “Rocce Rosse” Riserva	2009	Ar.Pe.Pe	58 €
Sfursat “Fruttaio Ca Rizzieri”	2013	Rainoldi	62 €



## PIEMONTE

Barolo “Parafada”	2011	Palladino	55 €
Barolo “Bussia”	2012	Giacomo Fenocchio	60 €
Barolo “Mosconi”	2013	E.Pira & Figli “C. Boschis”	90 €
Barbaresco	2015	Rizzi	40 €
Barbaresco	2015	Produttori del Barbaresco	44 €
Barbaresco “Asili”	2011	Produttori del Barbaresco	58 €
Barbaresco “Asili”	2013	Produttori del Barbaresco	56 €
Barbaresco “Paje”	2013	Produttori del Barbaresco	56 €
Barbera d’Asti “La Tota”	2017	Marchesi Alfieri	28 €
Barbera d’Asti Superiore “Alfiera”	2014	Marchesi Alfieri	45 €
Dolcetto di Dogliani “Papà Celso”	2016	Abbona Marziano	30 €
Nebbiolo Langhe “Il Ginestrino”	2016	Conterno Fantino	30 €
Nebbiolo d’Alba “Bricco Barone”	2017	Abbona Marziano	30 €
Roero “Bric Valdiana”	2015	Giovanni Almondo	38 €
Ghemme	2012	Vigneti Valle Roncati	42 €

Bramaterra	2011	Tenute Sella	35 €
Cerreta ( 90% <i>barbera</i> )	2003	Vigneti Massa	75 €

## LIGURIA

Rossese di Dolceacqua	2017	Terre Bianche	26 €
-----------------------	------	---------------	------

## VENETO

Amarone “La Rosta”	2013	Degani	42 €
Amarone “Pegrandi”	2012	Vaona	48 €
Amarone Classico Riserva Camporal	2008	Corte San Benedetto	68 €
Amarone Classico	2011	Bussola	75 €
Valpolicella Ripasso “Cà de Laito”	2014	Bussola	32 €
Valpolicella Classico Superiore	2010	Quintarelli	80 €
Oseleta	2009	Zýmè	47 €
Raboso del Piave “Gelsaia”	2013	Cecchetto	48 €

## TRENTINO ALTO ADIGE

Schiava “Der Keil”	2017	Manincor	27 €
Teroldego Rotaliano Superiore Riserva “Diedri”	2015	Dorigati	36 €
Lagrein Riserva	2015	Messnerhof	35 €
Lagrein “Lamarein”	2014	Josephus Mayr	85 €
Lagrein “Lamarein”	2015	Josephus Mayr	85 €

## FRIULI

Refosco “ Nero di Botte”	2012	Feresin Davide	32 €
Terrano	2013	Skerk	47 €
Terrano	2015	Skerk	45 €
Schioppettino	2012	Bressan	52 €
Pinot Nero	2012	Bressan	55 €

## EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Sorbara “Leclisse”	2016	Paltrinieri	24 €
---------------------------------	------	-------------	------

## TOSCANA

Morellino di Scansano Riserva “Dicioccatore”	2012	Fattoria San Felo	32 €
---	------	-------------------	------

Chianti Classico Riserva	2009	Pruneto	32 €
--------------------------	------	---------	------

“Amor Costante” ( <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i> )	2012	Le Chiuse di Sotto	44 €
--	------	--------------------	------

Brunello di Montalcino	2013	Le Chiuse di Sotto	48 €
------------------------	------	--------------------	------

Brunello di Montalcino Riserva	2011	Lisini	66 €
--------------------------------	------	--------	------

“Veneroso” Terre di Pisa ( <i>70% Sangiovese, 30% Cabernet S.</i> )	2013	Tenuta di Ghizzano	36 €
--	------	--------------------	------

“Nambrot” Costa Toscana ( <i>70% Merlot, 20% Cabernet S. 10% Petit V.</i> )	2014	Tenuta di Ghizzano	56 €
--	------	--------------------	------

Merlot “Casa Nocera”	2012	Pagani-De Marchi	48 €
----------------------	------	------------------	------

Pinot Nero “Fortuni”	2012	Podere Fortuna	46 €
Pinot Nero “Coldaia”	2015	Podere Fortuna	38 €
Terra di Monteverro ( <i>Cabernet S. , Cabernet F. , Merlot</i> )	2012	Monteverro	58 €
Syrah	2014	Stefano Amerighi	40 €
Syrah	2009	Stefano Amerighi	48 €
Cabernet Franc	2014	La Fra e Luca	47 €
Suvereto, Ciparisso ( <i>sangiovese</i> )	2013	La Fra e Luca	40 €

## MARCHE

Lacrima di Morro Superiore	2016	Marconi	28 €
----------------------------	------	---------	------

## ABRUZZO

Montepulciano d’Abruzzo “Mammut” 2014		Cascina del Colle	32 €
---------------------------------------	--	-------------------	------

## UMBRIA

Villa Fidelia <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)</i>	2013	Sportoletti	36 €
Sagrantino	2013	Milziade Antano	48 €

## MOLISE

Tintilia	2016	Angelo d'Uva	28 €
----------	------	--------------	------

## CAMPANIA

Falerno del Massico <i>(Primitivo)</i>	2015	Gennaro Papa	28 €
Taurasi	2011	Pietracupa	46 €
Sabbie di sopra il Bosco <i>(Pallagrello Negro-Casavecchia-Aglianico)</i>	2016	Nanni Copè	52 €

## PUGLIA

“Collezione Cinquanta” <i>(Primitivo, Negroamaro)</i>	2012	San Marzano	42 €
“Anniversario 62” Primitivo	2013	San Marzano	48 €

## CALABRIA

Carilio “Terre Nobili” ( <i>Magliocco</i> )	2015	Lidia Matera	26 €
---	------	--------------	------

## SICILIA

Nero d’Avola “Ishac”	2016	Porta del Vento	28 €
----------------------	------	-----------------	------

Etna rosso	2016	Federico Graziani	35 €
------------	------	-------------------	------

Etna Rosso “Profumo di Vulcano”	2016	Federico Graziani	76 €
---------------------------------	------	-------------------	------

## SARDEGNA

8 Marzo ( <i>Pascale</i> )	2016	Dettori	35 €
----------------------------	------	---------	------

Chimbanta ( <i>Monica</i> )	2015	Dettori	35 €
-----------------------------	------	---------	------

Tenores ( <i>Cannonau</i> )	2014	Dettori	62 €
-----------------------------	------	---------	------

## BIRRE

Koral (Pacific Ipa) (0,33 cl)	Vol. Alc. 6,3 %	Birrificio Hammer	7 €
----------------------------------	-----------------	-------------------	-----

Amber (Ambrata) (0,75 cl)	Vol. Alc. 6,4%	La Cascinazza	18 €
------------------------------	----------------	---------------	------

Brain (Scura) (0,75 cl)	Vol. Alc. 8%	La Cascinazza	18 €
----------------------------	--------------	---------------	------