

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.12</i>
<i>Bianchi Francesi</i>	<i>p.15</i>
<i>Bianchi Italiani</i>	<i>p.17</i>
<i>Rossi Francesi</i>	<i>p.20</i>
<i>Rossi Italiani</i>	<i>p.22</i>
<i>Birre</i>	<i>p.32</i>

VINI AL CALICE

Bollicine

Prosecco di Valdobbiadene Brut		San Venanzio	Veneto	6 €
Franciacorta “Cuvèe JRE N°4” Extra Brut Riserva 2008		Berlucchi	Lombardia	8 €
Brut Carte Or 2012 (60% Chardonnay, 40% Pinot noir)		Maitre Geffroy	Champagne	12 €

Bianchi

Lugana “Monte Lupo”	2017	Cobue	Lombardia	6 €
Falanghina “Donnalaura”	2018	Masseria Frattasi	Campania	8 €
Cinerino (Viognier)	2017	Marziano Abbona	Piemonte	9 €
Malvasia	2016	Zidarich	Friuli	11 €

Rossi

Schiava “Der Keil”	2018	Manincor	Alto Adige	7 €
Cuore di Vino- Botte N° 18 (Cabernet Sauvignon)	2017	Fattoria Cabanon	Lombardia	8 €
Montepulciano d’Abruzzo	2015	Cascina del Colle	Abruzzo	8 €
Amarone “La Rosta”	2015	Degani	Veneto	12 €

GRANDI FORMATI

Champagne Magnum

Brut Carte Or Premier Cru <i>(70% Chardonnay, 15%Pinot Noir, 15% Pinot Meunier)</i>	Maitre-Geoffroy	95 €
Brut Carte Rouge Premier Cru <i>(30%Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 40% Chardonnay)</i>	Demière	95 €
Brut “Cuvée Speciale” Premier Cru <i>(50% Chardonnay, 40% Pinot Noir,10% Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	100 €
Brut Tradition Blanc de Blanc Premier Cru 1997 <i>(60 % Pinot Noir, 40% Chardonnay)</i>	Vincent D’Astrée	130 €
Brut Carte d’ Or <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Josè Ardinat	95 €
Brut Cuvee Rèserve Grand Cru <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	Maurice Vesselle	125 €
Brut Cuvee Expression <i>(70% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	Charlot-Tanneux	100 €

Bianchi Magnum

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

Rossi Magnum

Infernot <i>(Bonarda, Uva Rara, Barbera)</i>	2007	Cabanon	Lombardia	80 €
Infernot <i>(Bonarda, Uva Rara, Barbera)</i>	2011	Cabanon	Lombardia	80 €
Sassella “Rocce Rosse” <i>(Nebbiolo)</i>	2009	Ar.Pe.Pe.	Lombardia	130 €
Sassella “Vigna Regina” <i>(Nebbiolo)</i>	2009	Ar.Pe.Pe.	Lombardia	140 €
Barolo	2014	Cascina Fontana	Piemonte	100 €
Zenighe <i>(Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	2015	Bosio	Lombardia	90 €

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>(30%Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 40% Chardonnay)</i>	Maitre-Geoffroy	42 €
Brut Carte Or 2012 <i>(60%Chardonnay, 40%Pinot Noir)</i>	Maitre-Geoffroy	55 €
Brut Blanc de Noirs Premier Cru <i>(100%Pinot Noir)</i>	Maitre-Geoffroy	58 €
Brut Selection <i>(58%Chardonnay, 32%Pinot Meunier, 10%Pinot Noir)</i>	Barnier	50 €
Brut R�serve Grand Cru <i>(60% Pinot Noir, 40% Chardonnay)</i>	Delavenne	48 €

Brut Blanc de Blancs Grand Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Delavenne	49 €
Demi- Sec Grand Cru <i>(60% Pinot Noir, 40% Chardonnay)</i>	Delavenne	42 €
Brut Eclipse Zero Dosage Premier Cru <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Vincent D'Astrée	70 €
Brut Tradition Premier Cru <i>(40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 32% Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	44 €
Brut Cuvée Speciale Premier Cru <i>(40% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 10% Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	46 €
Brut Zero Dosage Premier Cru <i>(40% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 10% Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	50 €
Brut Millésime Premier Cru 2012 <i>(50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)</i>	Daniel Etienne	57 €
Brut Rosè Premier Cru <i>(85% Pinot Noir, 15% Chardonnay)</i>	Daniel Etienne	48 €
Brut Réserve Grand Cru Ambonnay <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	André Beaufort	65 €
Brut Grand Cru Ambonnay "Les Clos" 2013 <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	André Beaufort	115 €
Brut Grand Cru Ambonnay 2003 <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	André Beaufort	115 €
Brut Grand Cru Ambonnay 1999 <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	André Beaufort	145 €

Brut Grand Cru Ambonnay 1998 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	135 €
Demi-Sec Grand Cru Ambonnay (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	72 €
Doux Rosè Grand Cru Ambonnay (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	130 €
Brut Polisy (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	50 €
Brut Polisy Nature 2008 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	78 €
Brut Polisy 2003 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	105 €
Brut Polisy 2001 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	110 €
Brut Polisy 1998 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	124 €
Demi-Sec Polisy (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	55 €
Extra-Brut “Le fruit de ma passion” 2013 (55% Pinot Meunier, 5% Pinot Noir, 40% Chardonnay)	Vincent Charlot	49 €
Extra-Brut “L’ Or des Basses Ronces” 2013 (100% Chardonnay)	Vincent Charlot	72 €

Extra-Brut Rosè De Saignee Millésime 2012 (90% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir)	Vincent Charlot	66 €
Extra-Brut Rosè Extravagant (60% Pinot Meunier, 5% Pinot Noir, 35% Chardonnay)	Vincent Charlot	75 €
Brut “Particules Crayeuses” Grand Cru (100% Chardonnay)	Waris -Larmandier	58 €
Extra - Brut “Particules Crayeuses” Grand Cru (100% Chardonnay)	Waris -Larmandier	60 €
Extra -Brut Cuvée “V.M.H.J.P.L.I.” Grand Cru (100% Chardonnay)	Waris -Larmandier	92 €
Brut Rosè “L’istant de Passion” (80% Chardonnay – 20 % Rouge de Bouzy)	Waris -Larmandier	56 €
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 €

Extra Brut Rosè “Les Protelles” <i>(100% Pinot Noir)</i>	Piollot	60 €
Brut Blanc de Blanc Millésime 2010 “Les Brousses” <i>(100% Chardonnay)</i>	Bruno Michel	65 €
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 Blanc de Noirs Millésime 2009 <i>(100% Pinot Noir)</i>	Serge Mathieu	66€
Extra-Brut “Les Gouttes d’Or” 2014 <i>(50% Chardonnay, 25% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir)</i>	Charlot - Tanneux	46 €
Brut “Cuvée Elia”, Blanc de Blancs 2012 <i>(100% Chardonnay)</i>	Charlot - Tanneux	55 €
Brut Cuvée Prestige Rachelle, Blanc de Noir <i>(60% Pinot Meunier – 40% Pinot Noir)</i>	Demière	43 €
Brut “Lysandre”, Blanc de Noirs 2008 <i>(50% Pinot Meunier – 50% Pinot Noir)</i>	Demière	58 €

Extra - Brut “Lysandre”, Blanc de Noirs 2009 (100% <i>Pinot Meunier</i>)	Demière	50 €
Brut “Solera 23”, Blanc de Noirs (100% <i>Pinot Meunier</i>)	Demière	62 €
Brut “Egrog’or”, Blanc de Noirs 2010 (100% <i>Pinot Meunier</i>)	Demière	75 €
Brut “Rosè de Saignée” (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Pinot Meunier</i>)	Demière	56 €
Brut Grand Cru Millésime 2007 (80% <i>Pinot noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	Maurice Vesselle	57 €
Brut “Rosè” Grand Cru (100% <i>Pinot noir</i>)	Maurice Vesselle	57 €

BOLLICINE ITALIANE

La Franciacorta secondo noi

Franciacorta “Saten”	Bosio	38 €
Franciacorta “Nature” 2013	Bosio	40 €
Franciacorta “Extra Brut Boschedòr” 2012	Bosio	42 €
Franciacorta “Cuvèe JRE N°4” Extra Brut Riserva 2008 <i>(58% Chardonnay, 42 %Pinot Noir)</i>	Berlucchi	42 €
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	25 €
“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	27 €
Brut “Pàs Dosè” 2011 <i>(80% Chardonnay, 20% Pinot Nero)</i>	Il Calepino	32 €

L' Italia che non t'aspetti

Metodo Classico Extra Brut 2015 (100% Verdicchio di Matelica)	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 (Glera)	Terre di San Venanzio	25 €
------------------------------------------	-----------------------	------

Trentino

Methius Trento Doc Brut Riserva 2013 (100% Chardonnay)	Dorigati	56 €
-----------------------------------------------------------	----------	------

BIANCHI FRANCESI

Matassa, Cotes Catalanes Blanc (70% <i>Grenache Gris</i> , 30 % <i>Maccabeu</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>)	2017	Loire	34 €
Domaine Michel Chevrè, Saumur Blanc “Les Ecotardes” (<i>Chenin Blanc</i>)	2014	Loire	46 €
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 €
Jacqueson, Rully – Premier Cru “Margotés” (<i>Chardonnay</i>)	2017	Bourgogne	48 €

Bernard Moreau, Chassagne -Montrachet (<i>Chardonnay</i>)	2017	Bourgogne	80 €
Domaine Moreau, Chablis Grand Cru Les Clos (<i>Chardonnay</i>)	2015	Bourgogne	84 €
Pierre Frick, Gewurztraminer	2018	Alsace	47 €
Pierre Frick, Pinot Gris “Vorbourg”	2018	Alsace	56 €
Pierre Frick, Auxerrois	2017	Alsace	46 €
Pierre Frick, Sylvaner	2014	Alsace	46 €
Domaine Zind Humbrecht, Riesling “Heimbourg”	2016	Alsace	60 €
Domaine Zind Humbrecht, Riesling Grand Cru “Brand”, Vieilles Vignes	2011	Alsace	105 €
Stephane Ogier, Condrieu, “La Combe de Malleval” (<i>Viognier</i>)	2015	Rhone	80 €

RIESLING DELLA MOSELLA (GERMANIA)

Riesling Trocken	2017	Schloss Lieser	28 €
Riesling Goldtropfchen Kabinett	2017	R. Haart	38 €
Riesling Steinreich Trocken	2017	Clusserath	44 €
Riesling Marienburg Fahrlay GG	2016	Clemens Bush	78 €
Riesling Doosberg GG	2016	P.J. Kuhn	95 €
Riesling Raush Auslese	2003	Zilliken	92 €

BIANCHI ITALIANI

“Il Carso: cuore, mani e terra...”

La Bora di Kante <i>(Chardonnay)</i>	2009	Kante	Friuli	54 €
Malvasia	2016	Kante	Friuli	37 €
Sauvignon	2016	Kante	Friuli	38 €
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...”

Lugana “Monte Lupo”	2017	Cobue	Lombardia	26 €
San Martino delle Battaglia (<i>Tocai</i>)	2018	Cobue	Lombardia	25 €
Valcamonica “Violet” (<i>Riesling Renano</i>)	2015	Concarena	Lombardia	28 €
Timorasso “Derthona”	2017	Boveri Luigi	Piemonte	32 €
Filagnotti (<i>cortese</i>)	2015	Cascina degli Ulivi	Piemonte	37 €
Filagnotti (<i>cortese</i>)	2012	Cascina degli Ulivi	Piemonte	52 €
Cinerino (<i>Viognier</i>)	2017	Marziano Abbona	Piemonte	34 €
Kerner Selection	2017	Oxenreiter	Trentino A.A.	30 €
Gewurtztraminer	2018	Maso delle Rose	Trentino A.A.	34 €
“Zeus”	s.a.	Oxenreiter	Trentino A.A.	38 €
Pinot Bianco “Eichhorn”	2018	Manincor	Trentino A.A.	44 €
“Collio”	2017	Zuani	Friuli	34 €
Pinot Grigio	2016	Bressan	Friuli	50 €
Verduzzo	2015	Bressan	Friuli	48 €

Trebez <i>(Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio)</i>	2014	Dario Princic	Friuli	44 €
Jakot <i>(Friulano)</i>	2016	Dario Princic	Friuli	45 €
Ribolla Gialla	2015	Damijan	Friuli	54 €
Albana “Santa Lusa”	2016	Ancarani	Emilia Romagna	30 €
Famoso “Signore”	2018	Ancarani	Emilia Romagna	28 €
Vermentino “Elice”	2016	Fralluca	Toscana	34 €
Vigneto di Popoli <i>(Trebbiano)</i>	2015	Valle Reale	Abruzzo	46 €
Pecorino	2016	Emidio Pepe	Abruzzo	80 €
Falanghina “Donnalaura”	2018	M. Frattasi	Campania	30 €
Fiano d’Avellino	2017	Pietracupa	Campania	29 €
Greco di Tufo	2017	Pietracupa	Campania	32 €
Zibibbo secco “Ilios”	2017	Solidea	Sicilia	26 €
Muscatedda <i>(Moscato di Noto)</i>	2018	Marabino	Sicilia	30 €
Rosa nera <i>(Nero d’Avola in rosè)</i>	2018	Marabino	Sicilia	30 €
Etna Bianco Superiore “Pietra Marina” <i>(Carricante)</i>	2014	Benanti	Sicilia	68 €

Mareneve	2016	Federico Graziani	Sicilia	57 €
----------	------	-------------------	---------	------

ROSSI FRANCESI

Domaine Lucien Boillot, Bourgogne (<i>Pinot Noir – Cote de Nuits</i>)	2015	Bourgogne	50 €
----------------------------------------------------------------------------	------	-----------	------

Jean Foillard, Morgon, “Cote du Py” (<i>Gamay</i>)	2016	Beaujolais	60 €
---------------------------------------------------------	------	------------	------

Domaine Fredric Magnien, Gevrey - Chambertin “Vielles Vignes” (<i>Pinot Noir – Cote de Nuits</i>)	2016	Bourgogne	80 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-----------	------

Domaine Forey , Nuits S.G. 1er cru “Les Perrieres” (<i>Pinot Noir – Cote de Nuits</i>)	2013	Bourgogne	118 €
---------------------------------------------------------------------------------------------	------	-----------	-------

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>)	2016	Rhone	54 €
------------------------------------------------------------	------	-------	------

Gauby, “Vielles Vignes”, Cote de Roussillon, (<i>40% Carignan, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre</i>)	2014	Cote de Roussillon	65 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	--------------------	------

Chateau Chasse Spleen <i>(50% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 5% Petit Verdot , 3% C.Franc)</i>	2015	Bordeaux	105 €
Chateau Sociando Mallet Cru Bourgeois Supérieur <i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)</i>	2014	Bordeaux	75 €
Chateau du Tertre, Grand Cru Classé “Margaux” <i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc)</i>	2015	Bordeaux	130 €
Chateau d’Issan 3ème Grand Cru Classé <i>(Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 38%)</i>	2008	Bordeaux	110 €
Chateau Branaire Ducru 4ème Grand Cru Classé <i>(Cabernet S., Merlot, Cabernet F., Petit V.)</i>	2006	Bordeaux	125 €
Domaine des Roches Neuves, Terres Chaudes Saumur Champigny <i>(Cabernet Franc)</i>	2015	Loira	46 €
Domaine Vonville, Rouge d’Ottrott <i>(Pinot Noir)</i>	2016	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>)	2017	27 €
Boisè (<i>Bonarda ferma</i>)	2013	30 €
Infernot (<i>Bonarda, Uva Rara, Barbera</i>)	2015	35 €
Cuore di vino-Botte n.18 (<i>C.Sauvignon</i>)	2016	32 €
Piccolo Principe (<i>Barbera</i>)	2015	44 €

FRATELLI AGNES

Cresta del Ghiffi <i>(Bonarda Vivace)</i>	2018	18 €
Loghetto <i>(Bonarda Ferma)</i>	2016	26 €
Poculum <i>(Bonarda Ferma)</i>	2010	28 €

FAUSTO ANDI

Barbera “Ascaro”	2015	30 €
Pinot Nero “Crinale”	2000	60 €
Estro <i>(vitigni autoctoni)</i>	2016	32 €
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 25 €

La Maga (*Barbera*) 2013 32 €

MARCHESI DI MONTALTO

“Pizzotorto” Pinot Nero Riserva 2014 32 €

BRUNO VERDI

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

LOMBARDIA

Curtefranca “Zenighe” (<i>Cabernet, Merlot</i>)	2015	Bosio	36 €
Cabernet Sauvignon “Kalos”	2015	Il Calepino	47 €
Grumello “Buon Consiglio” Riserva	2009	Ar.Pe.Pe	62 €
Sassella “Rocce Rosse” Riserva	2009	Ar.Pe.Pe	68 €
Sforzato – Vino Sbagliato	2016	Dirupi	78 €

PIEMONTE

Barolo “Serralunga”	2015	Principiano	50 €
Barolo	2014	Cascina Fontana	52 €
Barolo “Parafada”	2011	Palladino	55 €
Barolo “Mosconi”	2013	E.Pira & Figli “C. Boschis”	90 €
Barbaresco	2015	Rizzi	40 €
Barbaresco	2015	Cascina Roccalini	45 €
Barbaresco “Asili”	2014	Produttori del Barbaresco	56 €
Barbera d’Asti “La Tota”	2017	Marchesi Alfieri	30 €
Barbera d’Asti Superiore “Alfiera”	2016	Marchesi Alfieri	45 €
Dolcetto di Dogliani “Papà Celso”	2017	Abbona Marziano	32 €
Nebbiolo d’Alba “Bricco Barone”	2017	Abbona Marziano	32 €
Roero “Bric Valdiana”	2015	Giovanni Almondo	38 €
Bramaterra	2011	Tenute Sella	35 €
Boca	2013	Cascina Montalbano	42 €

Cerreta (90% <i>barbera</i>)	2003	Vigneti Massa	75 €
Sizzano	2012	Valle Roncati	42 €

LIGURIA

Rossese di Dolceacqua	2018	Terre Bianche	28 €
-----------------------	------	---------------	------

VENETO

Amarone “La Rosta”	2015	Degani	42 €
Amarone “Pegrandi”	2013	Vaona	48 €
Amarone Classico Riserva Camporal	2009	Corte San Benedetto	68 €
Amarone Classico	2011	Bussola	75 €
Valpolicella Ripasso “Cà de Laito”	2015	Bussola	33 €
Valpolicella Classico Superiore	2011	Quintarelli	85 €
Oseleta	2009	Zýmè	47 €
Raboso del Piave “Gelsaia”	2013	Cecchetto	48 €

TRENTINO ALTO ADIGE

Marzemino “Poiema”	2015	Eugenio Rosi	36 €
Teroldego Rotaliano Superiore Riserva “Diedri”	2015	Dorigati	36 €
Lagrein Riserva	2015	Messnerhof	35 €
Schiava “Der Keil”	2018	Manincor	30 €
Lagrein “Lamarein”	2014	Josephus Mayr	85 €
Lagrein “Lamarein”	2015	Josephus Mayr	85 €

FRIULI

Refosco “ Nero di Botte”	2012	Feresin Davide	34 €
Terrano	2015	Skerk	45 €
Schioppettino	2013	Bressan	54 €
Pinot Nero	2012	Bressan	57 €

EMILIA ROMAGNA

Barbera “Sarnat”	2016	Al di la del fiume	28 €
Lambrusco di Sorbara “Leclisse”	2016	Paltrinieri	25 €
Centesimino	2017	Ancarani	30 €

TOSCANA

Morellino di Scansano Riserva	2012	Fattoria San Felo	36 €
Chianti Classico Riserva	2011	Pruneto	32 €
“Amor Costante” <i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)</i>	2013	Le Chiuse di Sotto	44 €
Brunello di Montalcino	2014	Le Chiuse di Sotto	48 €
Brunello di Montalcino	2014	Talenti	64 €
“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>	2015	Tenuta di Ghizzano	62 €
Merlot “Casa Nocera”	2013	Pagani-De Marchi	48 €
Pinot Nero “Fortuni”	2014	Podere Fortuna	46 €
Pinot Nero “Coldaia”	2015	Podere Fortuna	38 €
Pinot Nero “Cuna”	2013	Podere Santa Felicità	58 €
Pinot Nero “Cuna”	2015	Podere Santa Felicità	54 €
Terra di Monteverro <i>(Cabernet S. , Cabernet F. , Merlot)</i>	2012	Monteverro	58 €
Syrah	2014	Stefano Amerighi	40 €
Cabernet Franc	2014	La Fralluca	47 €
Suvereto, Ciparisso <i>(sangiovese)</i>	2014	La Fralluca	40 €

MARCHE

Lacrima di Morro Superiore	2016	Marconi	30 €
----------------------------	------	---------	------

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo "Mammut" 2015		Cascina del Colle	32 €
---------------------------------------	--	-------------------	------

UMBRIA

Sagrantino	2013	Milziade Antano	48 €
------------	------	-----------------	------

MOLISE

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

CAMPANIA

Falerno del Massico (<i>Primitivo</i>)	2015	Gennaro Papa	28 €
------------------------------------------	------	--------------	------

Taurasi	2013	Pietracupa	46 €
---------	------	------------	------

Sabbie di sopra il Bosco (<i>Pallagrello Negro-Casavecchia-Aglianico</i>)	2016	Nanni Copè	52 €
--------------------------------------------------------------------------------	------	------------	------

PUGLIA

“Collezione Cinquanta” <i>(Primitivo, Negroamaro)</i>	s.a	San Marzano	42 €
Primitivo “Anniversario 62”	2015	San Marzano	48 €

SICILIA

Nero d’Avola “Ishac”	2016	Porta del Vento	28 €
Etna rosso	2017	Federico Graziani	35 €
Etna Rosso “Profumo di Vulcano”	2016	Federico Graziani	76 €

SARDEGNA

8 Marzo <i>(Pascale)</i>	2016	Dettori	36 €
Chimbanta <i>(Monica)</i>	2015	Dettori	36 €
Tenores <i>(Cannonau)</i>	2014	Dettori	64 €

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 €