

# 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 Brut “Ombra” <i>(80% Chardonnay, 20% Pinot Noir)</i>	Nicola Gatta	Lombardia	8 €
Brut “Coste Beert” Grand Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Pierre Legras	Champagne	12 €

### *Bianchi*

Lugana “Antico Vigneto” 2018	Anna Palvarini	Lombardia	8 €
Chardonnay 2018	Rocca di Castagnoli	Toscana	8 €
Pinot Bianco “Eichhorn” 2018	Manincor	Trentino	11 €
“Hey French” 13/15/16/17 <i>(Garganega, Pinot Bianco, Sauvignon)</i>	Pasqua	Veneto	14 €

### *Rossi*

“Mammut” 2015 <i>Montepulciano D’Abruzzo</i>	Cascina del Colle	Abruzzo	8 €
Nebbiolo “Bricco Barone” 2018	Abbona Marziano	Piemonte	8 €
Cabernet Franc 2014	La Fralluca	Toscana	12 €
Amarone “La Rosta” 2017	Degani	Veneto	12 €

## GRANDI FORMATI

### *Champagne Magnum*

Brut “Carte D’Or” Blanc De Noirs <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Josè Ardinat	90 €
Brut “Cuvèe Speciale” Premier Cru <i>(50% Chardonnay , 40%Pinot Noir, 10% Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	100 €
Brut Nature “Heritage Assemblage” <i>(40%Pinot Noir, 30% Chardonnay, 30% Pinot Meunier)</i>	Andrè Heucq	110 €
Extra-Brut “L’or de Basses Ronches” 2011 <i>(100% Chardonnay)</i>	Vincent Charlot	140 €
Brut Cuvèe Elia Premier Cru, Blanc de Blancs <i>(100% Chardonnay)</i>	Charlot-Tanneux	120 €
Brut Cuvèe Reserve Grand Cru <i>(80%Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	Maurice Vesselle	130 €

### *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 “Vigna Regina” <i>(Nebbiolo)</i>	2009	Ar.Pe.Pe.	Lombardia	140 €
Marzemino “Poima”	2016	Eugenio Rosi	Trentino	80 €
Barbera d’Asti “Alfiera”	2016	Marchesi Alfieri	Piemonte	110 €

## 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	43 €
Brut Cuvée Spéciale <i>(50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)</i>	Josè Ardinat	46 €
Brut Nature Blanc de Noirs <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Josè Ardinat	52 €
Brut Rosè “Oeil de Perdrix” <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Josè Ardinat	50 €
Brut “Coste Beert” Grand Cru, B. de Blancs <i>(100% Chardonnay)</i>	Pierre Legras	56 €
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 Blanc de Blancs Grand Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Delavenne	49 €
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	54 €
Brut Rosè Premier Cru <i>(85% Pinot Noir, 15% Chardonnay)</i>	Daniel Etienne	50 €
Brut Millésime Premier Cru 2013 <i>(50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)</i>	Daniel Etienne	58 €
Extra-Brut “Cuvee Terroirs de Cumieres” Premier Cru <i>(45% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 20%Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	76 €
Brut Nature “Fauve” 2012 <i>( 75% Chardonnay, 25% Pinot Noir)</i>	Famille Delouvin	54 €
Brut Nature “Sauvage”, Blanc de Noirs <i>( 100% Pinot Meunier)</i>	Famille Delouvin	52 €

Brut Grand Cru Ambonnay “Les Clos” 2013 (100% <i>Pinto Nero</i> )	André Beaufort	115 €
Brut Grand Cru Ambonnay 2011 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	80 €
Brut Grand Cru Ambonnay 2010 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	84 €
Brut Grand Cru Ambonnay 2009 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	90 €
Brut Grand Cru Ambonnay 2003 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	115 €
Brut Grand Cru Ambonnay 1999 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	145 €
Brut Grand Cru Ambonnay Rosè (100% <i>Pinot Noir</i> )	André Beaufort	82 €
Demi-Sec Grand Cru Ambonnay 2010 (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 Nature Polisy, Blanc de Blanc 2014 (100% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	80 €



Brut Nature Polisy, Blanc de Noir 2009 (100% <i>Pinot Noir</i> )	André Beaufort	85 €
Brut Polisy 2008 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	90 €
Brut Nature Polisy 2007 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	85 €
Brut Polisy 2003 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	105 €
Brut Polisy 2001 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	110 €
Brut Polisy 1999 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	124 €
Brut Polisy 1998 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	130 €
Demi-Sec Polisy (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	55 €
Extra-Brut “Le fruit de ma passion” 2014 (55% <i>Pinot Meunier</i> , 5% <i>Pinot Noir</i> , 40% <i>Chardonnay</i> )	Vincent Charlot	52 €
Extra-Brut “Nicolas”, Blanc de Noirs 2014 (10% <i>Pinot Meunier</i> , 90% <i>Pinot Noir</i> )	Vincent Charlot	56 €
Extra-Brut “L’ Or des Basses Ronces” 2013 (100% <i>Chardonnay</i> )	Vincent Charlot	74 €

Extra-Brut Rosè De Saignee Millésime 2012 <i>(90% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir)</i>	Vincent Charlot	70 €
Extra-Brut Rosè Extravagant <i>(60% Pinot Meunier, 5% Pinot Noir, 35% Chardonnay)</i>	Vincent Charlot	75 €
Extra -Brut Cuvée “V.M.H.J.P.L.I.” Grand Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Waris -Larmandier	92 €
Brut Rosè “L’istant de Passion” <i>(80% Chardonnay – 20 % Rouge de Bouzy)</i>	Waris -Larmandier	56 €
Brut “Vendemiaire”, B. de Blancs Premier Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Doyard	55 €
Brut “Revolution”, B. de Blancs, Nature Gr. Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Doyard	70 €
Extra-Brut “Clos de l’Abbaye” Premier Cru 2012 <i>(100% Chardonnay)</i>	Doyard	105 €
Brut Cuvée Reserve Grand Cru <i>(85% Pinot Noir, 15% Chardonnay)</i>	Maurice Vesselle	52 €
Brut Grand Cru 2007 <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	Maurice Vesselle	64 €
Brut Grand Cru Rosè <i>(100% Pinot Noir)</i>	Maurice Vesselle	60 €
Extra Brut Chardonnay de Montgueux <i>(100% Chardonnay)</i>	Vincente Couche	74 €
Brut Nature “Heritage de Meunier” <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Andrè Heucq	46 €

Brut Extra-Brut “Heritage” 2012 <i>(50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier)</i>	Andrè Heucq	56 €
Brut Nature “La Sablonniere”, B. de Noirs 2014 <i>(100% Pinot Noir)</i>	Andrè Heucq	84 €
Brut Nature “Les Roches”, B. de Noirs 2014 <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Andrè Heucq	84 €
Extra-Brut Rosè de Saignée “Phase 1” <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Andrè Heucq	54 €
Extra-Brut Rosè “Phase 2” <i>(70% Pinot Meunier, 30% Chardonnay)</i>	Andrè Heucq	55 €
Brut Nature “Come des Tallants”, B. de Noirs <i>(100% Pinot Noir)</i>	Piollot	54 €
Brut Nature “Colas Robin”, <i>(100% Pinot Blanc)</i>	Piollot	56 €
Brut Nature “Champs Rayes”, B. de Blancs <i>(100% Chardonnay)</i>	Piollot	58 €
Brut Nature “Me Petit ”, B. de Noirs <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Piollot	60 €
Brut “Cuvée Terre”, B. de Noirs, Premier Cru <i>(100% Pinot Noir)</i>	Augustin	58 €
Brut Nature “Cuvée Air”, Premier Cru <i>(50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)</i>	Augustin	76 €

Brut Nature “Cuvée CXVI”, B. de Noirs <i>(100% Pinot Noir)</i>	Augustin	130 €
Brut Rosé de Saignée “Cuvée O2” <i>(100% Pinot Noir)</i>	Augustin	90 €
Brut “Grande Cuvée” 166 <i>(Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier)</i>	Krug	195 €
Brut “Grande Cuvée” 168 <i>(Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier)</i>	Krug	190 €
Brut Millesime 2006 <i>(40% Pinot Noir, 39% Chardonnay, 21% Pinot Meunier)</i>	Krug	350 €
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 2010 <i>(100% Pinot Noir)</i>	Serge Mathieu	78 €
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 2013 <i>(100% Chardonnay)</i>	Charlot - Tanneux	56 €
Brut “Lysandre”, Blanc de Noirs 2008 <i>(50% Pinot Meunier – 50% Pinot Noir)</i>	Demière	58 €
Extra - Brut “Lysandre”, Blanc de Noirs 2009 <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Demière	52 €

Brut “Lysandre”, Blanc de Noirs 2011 <i>(100% Pinot Noir)</i>	Demière	60 €
Brut “Solera 23”, Blanc de Noirs <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Demière	64 €
Brut “Rosè de Saignée” <i>(80% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier)</i>	Demière	56 €

## BOLLICINE ITALIANE

### *La Franciacorta secondo noi*

Franciacorta “Nature” 2015	Bosio	42 €
Brut “Ombra ” <i>(80% Chardonnay, 20% Pinot Nero)</i>	Nicola Gatta	40 €
Extra Brut “Quattrocento ” <i>(70% Chardonnay, 30% Pinot Nero)</i>	Nicola Gatta	44 €
Brut Nature “70 Lune” Blanc de Noirs <i>(100% Pinot Nero)</i>	Nicola Gatta	52 €
Brut Pas Operè “Pensiero” 2014 <i>(100% Chardonnay)</i>	Cà del Vent	60 €
Brut Pas Operè “Memoria” 2014 <i>(43% Chardonnay, 57 % Pinot Noir)</i>	Cà del Vent	65 €
Brut Pas Operè “Sogno” 2013 B. de Blancs	Cà del Vent	65 €
Brut Pas Operè Riserva “Sospiri” 2011 <i>(75% Chardonnay, 25 % Pinot Noir)</i>	Cà del Vent	70 €

### ***Il vicino Oltrepò***

Metodo Classico “Don Cabanon” ( <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc</i> )	Cabanon	25 €
“Costadelvento” Cruasé 2015 ( <i>Pinot Nero in Rosé</i> )	Marchesi di Montalto	32 €
“Natura” 2010 Pas Dosè ( <i>Pinot nero</i> )	Marchesi di Montalto	52 €
Brut Rosè “Giubilo” 2017( <i>Pinot nero</i> )	Fausto Andi	64 €

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

Metodo Classico Brut ( <i>90% Chardonnay, 10% Trebbiano di Lugana</i> )	Tenuta la Vigna	28 €
Brut “Pàs Dosè” 2011 ( <i>80% Chardonnay, 20% Pinot Nero</i> )	Il Calepino	34 €

### ***L’Italia che non t’aspetti***

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	27 €
-------------------------------------------------	-----------------------	------

## 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> )	2014	Jurancon	42 €
Domaine Breton, Vouvray Sec “La Dilettante” ( <i>Chenin Blanc</i> )	2017	Loire	35 €
Domaine Michel Chevrè, Saumur Blanc “Les Ecotardes” ( <i>Chenin Blanc</i> )	2017	Loire	46 €
Pascal Cotat Sancerre “Les Monts Damnes” ( <i>Sauvignon</i> )	2018	Loire	75 €
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> )	2018	Bourgogne	95 €
Domaine Moreau, Chablis Grand Cru Les Clos ( <i>Chardonnay</i> )	2015	Bourgogne	84 €



Pierre Frick, “Voyages” <i>(Pinot Gris, Sylvaner, Riesling)</i>	2018	Alsace	43 €
Pierre Frick, Gewurztraminer	2018	Alsace	48 €
Pierre Frick, Pinot Gris “Vorbourg”	2018	Alsace	56 €
Pierre Frick, Auxerrois	2017	Alsace	46 €
Pierre Frick, Sylvaner	2018	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	2018	Schloss Lieser	28 €
Riesling Goldtropfchen Kabinett	2018	R. Haart	40 €
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	2017	Kante	Friuli	37 €
Sauvignon	2017	Kante	Friuli	38 €
Malvasia	2017	Zidarich	Friuli	46 €
Vitovska Collection	2009	Zidarich	Friuli	110 €
Vitovska	2017	Zidarich	Friuli	46 €
Vitovska “Kamen”	2017	Zidarich	Friuli	56 €

## “Le altre regioni...”

Lugana “Antico Vigneto”	2018	Anna Palvarini	Lombardia	30 €
San Martino delle Battaglia ( <i>Tocai</i> )	2018	Cobue	Lombardia	25 €
Valcamonica “Violet” ( <i>Riesling Renano</i> )	2015	Concarena	Lombardia	28 €
Riesling Superiore	2011	Ca Boffenisio	Lombardia	32 €
“Ghiaia di Monte” ( <i>Rislieng Renano, Sauvignon</i> )	2010	Ca Boffenisio	Lombardia	34 €
“Poderosa” ( <i>barbera in rosè</i> )	2018	Fausto Andi	Lombardia	30 €
Timorasso “Derthona”	2018	Boveri Luigi	Piemonte	32 €
Filagnotti ( <i>cortese</i> )	2012	Cascina degli Ulivi	Piemonte	56 €
Filagnotti ( <i>cortese</i> )	2010	Cascina degli Ulivi	Piemonte	64 €
Cinerino ( <i>Viognier</i> )	2019	Marziano Abbona	Piemonte	35 €
Kerner Selection	2017	Oxenreiter	Trentino A.A.	32 €
Gewurtztraminer “Auratus”	2018	Ritterhof	Trentino A.A.	44 €
“Zeus”	s.a.	Oxenreiter	Trentino A.A.	38 €
Pinot Bianco “Eichhorn”	2018	Manincor	Trentino A.A.	44 €
“Collio”	2018	Zuani	Friuli	34 €

Pinot Grigio	2016	Bressan	Friuli	50 €
Verduzzo	2016	Bressan	Friuli	52 €
Jakot ( <i>Friulano</i> )	2017	Dario Princic	Friuli	48 €
Trebez ( <i>Chardonnay, Sauvignon, Tocai</i> )	2015	Dario Princic	Friuli	48 €
Ribolla Gialla	2015	Damijan	Friuli	58 €
Kaplja ( <i>40% Chardonnay, 30% Friulano, 30% Malvasia</i> )	2015	Damijan	Friuli	58 €
“Hey French” ( <i>Garganega, Pinot Bianco, Sauvignon</i> )	13/15/16/17	Pasqua	Veneto	54 €
Pigato “Domè”	2019	Vis Amoris	Liguria	32 €
Albana “Santa Lusa”	2016	Ancarani	Emilia Romagna	32 €
Famoso “Signore”	2018	Ancarani	Emilia Romagna	28 €
Acquadimalva ( <i>Malvasia di Candia aromatica</i> )	2017	Cantinaia	Emilia Romagna	30 €
Vermentino “Elice”	2016	Fralluca	Toscana	34 €
Chardonnay “M. delle Balze”	2018	Rocca di Castagnoli	Toscana	30 €
Vigneto di Popoli ( <i>Trebbiano</i> )	2016	Valle Reale	Abruzzo	48 €
Pecorino	2016	Emidio Pepe	Abruzzo	80 €
Falanghina “Donnalaura”	2018	M. Frattasi	Campania	32 €

Fiano d'Avellino	2018	Pietracupa	Campania	29 €
Greco di Tufo	2018	Pietracupa	Campania	32 €
Zibibbo secco "Ilios"	2017	Solidea	Sicilia	27 €
Muscatedda <i>(Moscato di Noto)</i>	2019	Marabino	Sicilia	30 €
"Filici" Etna Bianco <i>(Carricante- Catarratto)</i>	2017	Nicola Gumina	Sicilia	36 €
Mareneve	2016	Federico Graziani	Sicilia	57 €

## ROSSI FRANCESI

Domaine Lucien Boillot, Bourgogne <i>( Pinot Noir – Cote de Nuits )</i>	2017	Bourgogne	50 €
Jean Foillard, Morgon, “Cote du Py” <i>( Gamay )</i>	2017	Beaujolais	60 €
Domaine Fredric Magnien, Gevrey - Chambertin “Vielles Vignes” <i>( Pinot Noir – Cote de Nuits )</i>	2017	Bourgogne	84 €
Domaine Lucien Boillot, Volnay <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 €
Domaine Hnery Gouges, Nuits. S. G. 1er Cru “Clos des Porrets” <i>( Pinot Noir – Cote de Nuits )</i>	2017	Bourgogne	138 €
Gauby, “Vielles Vignes”, Cote de Roussillon, <i>( 40% Carignan, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre )</i>	2014	Cote de Roussillon	65 €
Domaine Alain Voge, Cornas “ Les Chailles” Syrah	2017	Rhone	80 €

Chateau Chasse Spleen ( 50% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 5% Petit Verdot , 3% C.Franc)	2015	Bordeaux	105 €
Chateau Sociando Mallet Cru Bourgeois Supérieur ( Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc )	2014	Bordeaux	75 €
Chateau Malescot –St-Exupery, La dame “Margaux” ( Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc )	2009	Bordeaux	84 €
Chateau du Tertre, Grand Cru Classé “Margaux” ( Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc )	2015	Bordeaux	130 €
Chateau Longoa –Barton, “Saint Julien” ( 67 %Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 6% Cabernet Franc )	2006	Bordeaux	135 €
Domaine des Roches Neuves, Terres Chaudes Saumur Champigny (Cabernet Franc )	2015	Loira	46 €
Domaine des Roches Neuves, Franc de Pied Saumur Champigny (Cabernet Franc )	2017	Loira	75 €
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	28 €
Boisèe ( <i>Bonarda ferma</i> )	2013	32 €
Infernot ( <i>Bonarda, Uva Rara, Barbera</i> )	2015	35 €
Cuore di vino-Botte n.18 ( <i>C.Sauvignon</i> )	2017	32 €
Piccolo Principe ( <i>Barbera</i> )	2015	46 €

## 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”	2018	30 €
Estro <i>(vitigni autoctoni)</i>	2017	32 €
Moradella “Frodo”	2016	50 €
Pinot Nero “Crinale”	2000	70 €

## TENUTA CÀ BOFFENISIO

“Tacabrighe” <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)</i>	2011	30 €
---------------------------------------------------------------------	------	------

## VALTER CALVI

Vigna Montarzolo Buttafuoco Storico	2015	36 €
-------------------------------------	------	------

## MARCHESI DI MONTALTO

“Pizzotorto” Pinot Nero Riserva	2014		32 €
---------------------------------	------	--	------

## BRUNO VERDI

Cavariola Riserva <i>(Barbera, Ughetta, Uva Rara)</i>	2016		40 €
----------------------------------------------------------	------	--	------

## LOMBARDIA

Curtefranca “Zenighe” <i>(Cabernet, Merlot)</i>	2017	Bosio	37 €
----------------------------------------------------	------	-------	------

Cabernet Sauvignon “Kalos”	2015	Il Calepino	48 €
----------------------------	------	-------------	------

Grumello “Buon Consiglio” Riserva	2013	Ar.Pe.Pe	64 €
-----------------------------------	------	----------	------

Sassella “Rocce Rosse” Riserva	2013	Ar.Pe.Pe	70 €
--------------------------------	------	----------	------

Sforzato – Vino Sbagliato	2017	Dirupi	78 €
---------------------------	------	--------	------

## PIEMONTE

Barolo “Serralunga”	2015	Principiano	50 €
Barolo	2014	Cascina Fontana	52 €
Barolo “Fossati”	2013	Dosio	65 €
Barolo “Fossati”	2012	Dosio	70 €
Barolo “Fossati”	2009	Dosio	110 €
Barolo “Mosconi”	2013	E.Pira & Figli “C. Boschis”	90 €
Barolo	2013	Ferrero/Incanto	60 €
Barolo “Rocca Manzoni”	2015	Ferrero/Incanto	120 €
Barbaresco	2016	Rizzi	43 €
Barbaresco “Rio Sordo”	2015	Produttori del Barbaresco	55 €
Barbaresco “Asili”	2015	Produttori del Barbaresco	55 €
Barbera d’Asti “La Tota”	2017	Marchesi Alfieri	30 €
Barbera d’Asti Superiore “Alfiera”	2017	Marchesi Alfieri	50 €
Dolcetto di Dogliani “Papà Celso”	2019	Abbona Marziano	32 €
Nebbiolo d’Alba “Bricco Barone”	2018	Abbona Marziano	32 €
Nebbiolo Langhe “Barillà”	2016	Dosio	35 €

Merlot “Eventi”	2016	Dosio	40 €
Roero “Bric Valdiana”	2015	Giovanni Almondo	42 €
Bramaterra	2012	Tenute Sella	35 €
Boca	2013	Cascina Montalbano	42 €
Sizzano	2013	Valle Roncati	42 €

### **LIGURIA**

Rossese di Dolceacqua	2019	Terre Bianche	30 €
-----------------------	------	---------------	------

### **TRENTINO ALTO ADIGE**

Marzemino “Poiema”	2016	Eugenio Rosi	36 €
Cabernet Franc 15/16/17	s.a.	Eugenio Rosi	54 €
Pinot Nero “Vassal”	2018	Gilfenstein	36 €
Lagrein “Vassal”	2018	Gilfenstein	36 €
Schiava “Der Keil”	2019	Manincor	30 €

## VENETO

Amarone “La Rosta”	2017	Degani	44 €
Amarone “Pegrandi”	2013	Vaona	56 €
Amarone Classico Riserva Camporal	2009	Corte San Benedetto	68 €
Amarone Classico	2011	Bussola	75 €
Valpolicella Ripasso “Cà de Laito”	2016	Bussola	34 €
Valpolicella Classico Superiore	2011	Quintarelli	85 €
Oseleta	2011	Zýmè	47 €
60/20/20 Cabernet ( <i>C.Sauvignon 60%, Merlot 20%, C. Franc 20%</i> )	2016	Zýmè	48 €
Kairos	2016	Zýmè	75 €
Raboso del Piave “Gelsaia”	2013	Cecchetto	48 €

## FRIULI

Refosco “ Nero di Botte”	2012	Feresin Davide	34 €
Schioppettino	2015	Bressan	60 €
Pinot Nero	2015	Bressan	64 €

## EMILIA ROMAGNA

Barbera “Sarnat”	2016	Al di la del fiume	28 €
Lambrusco di Sorbara “Leclisse”	2016	Paltrinieri	25 €
Centesimino	2018	Ancarani	30 €
Dracone Riserva ( <i>Merlot, Cabernet Franc</i> )	2011	Palazzona di Maggio	42 €

## TOSCANA

Morellino di Scansano Riserva	2013	Fattoria San Felo	36 €
Chianti Classico Riserva	2011	Pruneto	32 €
“Amor Costante” ( <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i> )	2014	Le Chiuse di Sotto	48 €
Brunello di Montalcino	2014	Le Chiuse di Sotto	48 €
Brunello di Montalcino	2015	Talenti	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> )	2016	Tenuta di Ghizzano	64 €
Merlot “Casa Nocera”	2015	Pagani-De Marchi	48 €
Pinot Nero “Fortuni”	2014	Podere Fortuna	46 €
Pinot Nero “Coldaia”	2015	Podere Fortuna	38 €
Pinot Nero “Cuna”	2012	Podere Santa Felicità	58 €
Pinot Nero “Cuna”	2016	Podere Santa Felicità	54 €

Cabernet Franc	2014	La Fralluca	48 €
Suvereto, Ciparisso ( <i>sangiovese</i> )	2014	La Fralluca	43 €
Carmignano	2016	Terre a Mano	48 €
Le Pratola ( <i>Merlot</i> )	2013	Rocca di Castagnoli	56 €

### **MARCHE**

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

### **ABRUZZO**

Montepulciano d’Abruzzo “Mammut” 2015		Cascina del Colle	32 €
---------------------------------------	--	-------------------	------

### **UMBRIA**

Sagrantino	2015	Milziade Antano	52 €
------------	------	-----------------	------

### **MOLISE**

Tintilia	2017	Angelo d’Uva	30 €
----------	------	--------------	------



## CAMPANIA

Falerno del Massico ( <i>Primitivo</i> )	2017	Gennaro Papa	30 €
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”	2016	San Marzano	48 €

## SICILIA

Nero d’Avola “Ishac”	2016	Porta del Vento	28 €
Cerasuolo di Vittoria ( <i>Nero d’ Avola – Frappato</i> )	2016	Valle delle Ferle	36 €
Etna rosso	2018	Federico Graziani	35 €
Etna Rosso “Profumo di Vulcano”	2015	Federico Graziani	76 €

## SARDEGNA

8 Marzo ( <i>Pascale</i> )	2016	Dettori	36 €
Chimbanta ( <i>Monica</i> )	2018	Dettori	52 €
Tenores ( <i>Cannonau</i> )	2015	Dettori	66 €

## BIRRE

Blond (Chiara) (0,75 cl)	Vol. Alc. 6,4%	La Cascinazza	18 €
Amber (Ambrata) (0,75 cl)	Vol. Alc. 6,4%	La Cascinazza	18 €
Brain (Scura) (0,75 cl)	Vol. Alc. 8%	La Cascinazza	18 €