

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.13</i>
<i>Bianchi Francesi</i>	<i>p.15</i>
<i>Riesling della Mosella (Germania)</i>	<i>p.17</i>
<i>Bianchi Italiani</i>	<i>p.18</i>
<i>Rossi Francesi</i>	<i>p.22</i>
<i>Rossi Italiani</i>	<i>p.24</i>
<i>Birre</i>	<i>p.33</i>

VINI AL CALICE

Bollicine

Prosecco di Valdobbiadene Brut		San Venanzio	Veneto	6 €
Extra Brut “ Riserva JRE n°5” 2009 (100% Chardonnay)		Berlucchi	Lombardia	9 €
Brut “Confiden’S” (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)		Demière	Champagne	12 €

Bianchi

Falanghina “Donnalaura”	2020	M. Frattasi	Campania	8 €
“Filici” Etna Bianco (Carricante- Catarratto)	2018	Nicola Gumina	Sicilia	9 €
Riesling Superiore	2020	Marchesi di Montalto	Lombardia	9 €
“Hey French” (Garganega, Pinot Bianco, Sauvignon)	15/16/17/18	Pasqua	Veneto	14 €

Rossi

Poculum (Bonarda Ferma)	2016	Fratelli Agnes	Lombardia	8 €
Marzemino “Poiema”	2018	Eugenio Rosi	Trentino	10 €
Amarone “La Rosta”	2018	Degani	Veneto	12 €
Barbaresco	2018	Roccalini	Piemonte	15 €

GRANDI FORMATI

Champagne Magnum

Brut Carte d'Or <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Josè Ardinat	100 €
Brut Cuvée de Reserve <i>(70% Pinot noir, 30% Chardonnay)</i>	Piollot	100 €
Brut Nature "Come des Tallants" <i>(100% Pinot noir)</i>	Piollot	115 €
Brut Nature "Champs Rayés" <i>(100% Chardonnay)</i>	Piollot	120 €
Brut "Cuvée Speciale" Premier Cru <i>(50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	110 €
Brut "Allegory Or, Blanc de Noirs" <i>(Pinot Noir - Pinot Meunier)</i>	Demiere	90 €
Brut "Confiden'S" <i>(Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay)</i>	Demiere	105 €
Extra-Brut "Le fruit de ma Passion" 2016 <i>(55% Pinot Meunier, 5% Pinot Noir, 40% Chardonnay)</i>	Vincent Charlot	115 €
Brut "Cuvée Elia", Blanc de Blancs 2015 <i>(100% Chardonnay)</i>	Charlot - Tanneux	125 €
Brut "Cuvee Reservee" Grand Cru 2015 <i>(Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay)</i>	Maurice Vesselle	130 €
Brut "Grande Cuvée" 166 <i>(Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier)</i>	Krug	650 €

Bianchi Magnum

La Bora di Kante <i>(Chardonnay)</i>	2011	Kante	Friuli	110 €
Sauvignon Blanc	2018	Gilfenstein	Trentino	80 €

Rossi Magnum

Sassella Stella Retica <i>(Nebbiolo)</i>	2017	Ar.Pe.Pe.	Lombardia	130 €
Barolo“Albe”	2017	Vajra	Piemonte	115 €
Etna Rosso	2016	Federico Graziani	Sicilia	95 €

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	47 €
Brut Cuvée Spéciale <i>(50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)</i>	Josè Ardinat	50 €
Brut Rosè “Oeil de Perdrix” <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Josè Ardinat	54 €
Brut Selection <i>(58%Chardonnay, 32%Pinot Meunier, 10%Pinot Noir)</i>	Barnier	53 €
Brut Tradition Premier Cru <i>(40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 30%Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	46 €

Brut Zero Dosage Premier Cru <i>(40% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 10% Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	58 €
Brut Blanc de Noir Premier Cru <i>(100% Pinot Noir)</i>	Daniel Etienne	60 €
Brut Blanc de Blancs Premier Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Daniel Etienne	62 €
Brut Rosé Premier Cru <i>(95% Pinot Noir, 5% Chardonnay)</i>	Daniel Etienne	60 €
Brut Millésime Premier Cru 2015 <i>(50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)</i>	Daniel Etienne	64 €
Extra-Brut “Cuvee Terroirs de Cumieres” Premier Cru <i>(45% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 20% Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	76 €
Brut Grand Cru Ambonnay 2014 <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	André Beaufort	85 €
Brut Grand Cru Ambonnay 2011 <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	André Beaufort	88 €
Brut Grand Cru Ambonnay “Les Clos” 2010 <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	André Beaufort	125 €
Brut Grand Cru Ambonnay 2007 <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	André Beaufort	127 €
Brut Grand Cru Ambonnay Rosé <i>(100% Pinot Noir)</i>	André Beaufort	87 €

Demi-Sec Grand Cru Ambonnay (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	André Beaufort	74 €
Brut Polisy (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	André Beaufort	57 €
Brut Polisy Rosè (100% <i>Pinot Noir</i>)	André Beaufort	68 €
Brut Reserve Polisy 2013 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	André Beaufort	87 €
Brut Reserve Polisy 2012 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	André Beaufort	92 €
Brut Reserve Polisy 2010 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	André Beaufort	88 €
Brut Nature Polisy 2009 Blanc de Noirs (100% <i>Pinot Noir</i>)	André Beaufort	88 €
Brut Reserve Polisy 2008 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	André Beaufort	96 €
Brut Nature Polisy 2007 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	André Beaufort	88 €
Brut Nature Polisy 2006 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	André Beaufort	90 €
Extra-Brut “Le fruit de ma Passion” 2016 (55% <i>Pinot Meunier</i> , 5% <i>Pinot Noir</i> , 40% <i>Chardonnay</i>)	Vincent Charlot	58 €

Extra-Brut “La Dune” 2016 (100% <i>Pinot Meunier</i>)	Vincent Charlot	65 €
Extra-Brut “L’ Or des Basses Ronces” 2014 (100% <i>Chardonnay</i>)	Vincent Charlot	80 €
Extra-Brut Rosè de Saignee Millésime 2013 (90% <i>Pinot Meunier</i> , 10% <i>Pinot Noir</i>)	Vincent Charlot	77 €
Extra-Brut Cuvee Reserve Grand Cru (85% <i>Pinot Noir</i> , 15% <i>Chardonnay</i>)	Maurice Vesselle	57 €
Brut Grand Cru 2007 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	Maurice Vesselle	78 €
Brut Rosè Grand Cru (100% <i>Pinot Noir</i>)	Maurice Vesselle	74 €
Brut “Les Hauts Chemins” Grand Cru 2011 (100% <i>Pinot Noir</i>)	Maurice Vesselle	128 €
Extra-Brut Grand Cru 2000 Collection (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	Maurice Vesselle	110 €
Brut Grand Cru 1998 Collection (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	Maurice Vesselle	170 €
Brut Grand Cru 1995 Collection (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	Maurice Vesselle	210 €
Brut Nature “Heritage de Meunier” (100% <i>Pinot Meunier</i>)	Andrè Heucq	46 €

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 €
Brut Cuvée de Reserve <i>(70% Pinot Noir, 30% Chardonnay)</i>	Piollot	55 €
Brut Nature “Colas Robin”, <i>(100% Pinot Blanc)</i>	Piollot	63 €
Brut Nature “Champs Rayes”, B. de Blancs <i>(100% Chardonnay)</i>	Piollot	70 €
Brut “Chevry”, B. de Blancs 2017 <i>(100% Chardonnay)</i>	Piollot	72 €
Brut Nature “Me Petit ”, B. de Noirs <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Piollot	72 €
Extra -Brut “Les Protelles ” Rosè de Saignée <i>(100% Pinot Noir)</i>	Piollot	68 €
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 “Grande Cuvée” 168 <i>(Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier)</i>	Krug	195 €

Brut “Grande Cuvée” 169 <i>(Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier)</i>	Krug	230 €
Brut Blanc de Noirs Millésime 2010 <i>(100% Pinot Noir)</i>	Serge Mathieu	88 €
Brut “Cuvée Elia”, Blanc de Blancs 2015 <i>(100% Chardonnay)</i>	Charlot - Tanneux	64 €
Brut “Michelin Tanneux”, Premier Cru 2013 <i>(70% Chardonnay, 30% Pinot Nero)</i>	Charlot - Tanneux	70 €
Brut “Allégory Or”, Blanc de Noirs <i>(50% Pinot Meunier – 50% Pinot Noir)</i>	Demièrè	50 €
Brut Nature “Allégory Platine”, Blanc de Noirs <i>(50% Pinot Meunier – 50% Pinot Noir)</i>	Demièrè	50 €
Brut “Chromatyc”, Blanc de Blancs <i>(100% Chardonnay)</i>	Demièrè	68 €
Brut “Confiden’S” <i>(Chardonnay, Pinot Meunier , Pinot Noir)</i>	Demièrè	53 €
Extra-Brut “Inno’Sens” <i>(Chardonnay, Pinot Meunier , Pinot Noir)</i>	Demièrè	55 €
Brut “Es’Sens”, Blanc de Meuniers <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Demièrè	60 €
Extra - Brut “Lysandre”, Blanc de Noirs 2009 <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Demièrè	65 €
Extra - Dry “Lysandre”, Blanc de Noirs 2011 <i>(100% Pinot Noir)</i>	Demièrè	67 €

Brut “Lysandre” 2012 <i>(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)</i>	Demière	72 €
Brut Nature “Lysandre” 2012 <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Demière	75 €
Brut Rosè “Lysandre” 2015 <i>(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)</i>	Demière	58 €
Brut “Solera 23”, Blanc de Noirs <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Demière	70 €
Brut “Egrog’Or”, Blanc de Meunier <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Demière	80 €
Brut “Rosè de Saignée” <i>(80% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier)</i>	Demière	66 €

BOLLICINE ITALIANE

La Franciacorta secondo noi

Franciacorta “Nature” 2016 <i>(70% Chardonnay, 30% Pinot Noir)</i>	Bosio	42 €
Franciacorta “Boschedor extra brut” 2016 <i>(50% Chardonnay, 50% Pinot Noir)</i>	Bosio	54 €
Extra Brut “Riserva Jre n°5” 2009 <i>(100% Chardonnay)</i>	Berlucchi	48 €

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	35 €
“Natura” 2010 Pas Dosè <i>(Pinot nero)</i>	Marchesi di Montalto	52 €

“Cuveecento” 2009 Extra-Brut Rosè <i>(Pinot nero)</i>	Marchesi di Montalto	68 €
--	----------------------	------

“Tersilio” 2009 Extra-Brut Riserva <i>(Pinot nero)</i>	Marchesi di Montalto	84 €
---	----------------------	------

“Gran Lustri” 2004 Extra-Brut Riserva <i>(Pinot nero)</i>	Marchesi di Montalto	98 €
--	----------------------	------

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	30 €
--	-----------------	------

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	28 €
---	-----------------------	------

BIANCHI FRANCESI

Matassa, Cotes Catalanes Blanc <i>(70% Grenache Gris, 30 % Maccaben)</i>	2019	Cotes du Rousillon	64 €
Clos Lapeyre, Jurancon Sec Vitatge Vielh, <i>(60% Gros Manseng, 30% Petit Manseng, 10% Courbu)</i>	2017	Jurancon	45 €
Domaine Breton, Vouvray Sec “La Dilettante” <i>(Chenin Blanc)</i>	2020	Loire	38 €
Domaine Michel Chevrè, Saumur Blanc “Les Ecotardes” <i>(Chenin Blanc)</i>	2018	Loire	60 €
Sebastian Riffault Sancerre “Akmenine” <i>(Savignon)</i>	2017	Loire	52 €
Pascal Cotat Sancerre “La Grand Cote” <i>(Savignon)</i>	2019	Loire	80 €
Jacqueson, Rully – Premier Cru “Margotés” <i>(Chardonnay)</i>	2019	Bourgogne	57 €
Gerard Duplessi, Chablis Premier Cru “Vaillons” <i>(Chardonnay)</i>	2018	Bourgogne	68 €
Gerard Duplessi, Chablis Grand Cru “Les Clos”	2018	Bourgogne	146 €

(Chardonnay)

Bernard Moreau, Chassagne -Montrachet <i>(Chardonnay)</i>	2018	Bourgogne	95 €
Pierre Frick, “Voyages” <i>(Pinot Gris, Sylvaner, Riesling)</i>	2020	Alsace	45 €
Pierre Frick, Gewurztraminer	2020	Alsace	60 €
Pierre Frick, Pinot Gris “Vorbourg”	2019	Alsace	67 €
Pierre Frick, Sylvaner	2018	Alsace	54 €
Pierre Frick, Pinot Blanc	2018	Alsace	47 €
Domaine Christian Binner, Riesling “Salon des Bains”	2019	Alsace	46 €
Domaine Christian Binner, Riesling Grand Cru Schlossberg “ La gazouille”	2016	Alsace	75 €
Domaine Zind Humbrecht, Riesling “Heimbourg”	2016	Alsace	60 €
Stephane Ogier, Condrieu, “La Combe de Malleval” <i>(Viognier)</i>	2015	Rhone	80 €

RIESLING DELLA MOSELLA (GERMANIA)

Riesling Trocken	2020	Schloss Lieser	32 €
Riesling Goldtropfchen Kabinett	2020	R. Haart	45 €
Riesling Steinreich Trocken	2020	Clusserath	52 €
Riesling Marienburg Fahrlay GG	2019	Clemens Bush	82 €
Riesling Doosberg GG	2016	P.J. Kuhn	95 €
Riesling Raush Auslese	2003	Zilliken	110 €

BIANCHI ITALIANI

“Il Carso: cuore, mani e terra...”

Malvasia	2018	Kante	Friuli	40 €
Sauvignon	2019	Kante	Friuli	40 €
Chardonnay	2019	Kante	Friuli	40 €
Vitovska	2019	Kante	Friuli	40 €
La Bora (<i>Chardonnay</i>)	2012	Kante	Friuli	74 €
Ograde (<i>Malvasia, Vitovska, Pinto Grigio, Sauvignon</i>)	2019	Skerk	Friuli	52 €
Malvasia	2018	Zidarich	Friuli	54 €
Vitovska Collection	2009	Zidarich	Friuli	110 €
Vitovska	2018	Zidarich	Friuli	54 €
Prulke (<i>Sauvignon, Vitovska, Malvasia</i>)	2018	Zidarich	Friuli	52 €

“Le altre regioni...”

Lugana “Antico Vigneto”	2019	Anna Palvarini	Lombardia	38 €
Valcamonica “Videt” <i>(Riesling Renano)</i>	2017	Concarena	Lombardia	35 €
Valcamonica “Mat” <i>(80% Riesling Renano, 20% Sauvignon)</i>	2017	Concarena	Lombardia	42 €
Timorasso “Derthona”	2019	Boveri Luigi	Piemonte	38 €
Filagnotti <i>(cortese)</i>	2014	Cascina degli Ulivi	Piemonte	56 €
Filagnotti <i>(cortese)</i>	2013	Cascina degli Ulivi	Piemonte	58 €
Filagnotti <i>(cortese)</i>	2012	Cascina degli Ulivi	Piemonte	60 €
Filagnotti <i>(cortese)</i>	2010	Cascina degli Ulivi	Piemonte	64 €
Montemarino <i>(cortese)</i>	2014	Cascina degli Ulivi	Piemonte	58 €
Montemarino <i>(cortese)</i>	2012	Cascina degli Ulivi	Piemonte	60 €
Montemarino <i>(cortese)</i>	2011	Cascina degli Ulivi	Piemonte	62 €
Montemarino <i>(cortese)</i>	2010	Cascina degli Ulivi	Piemonte	64 €

Kerner Selection	2019	Oxenreiter	Trentino A.A.	36 €
Gewurtztraminer	2020	Zanotelli	Trentino A.A.	38 €
“Zeus”	s.a.	Oxenreiter	Trentino A.A.	42 €
Pinot Bianco “Eichhorn”	2020	Manincor	Trentino A.A.	46 €
La Rose de Manincor	2020	Manincor	Trentino A.A.	36 €
<i>(Lagrein, Merlot, Cabernet,...)</i>				
“Collio”	2018	Zuani	Friuli	38 €
Verduzzo	2016	Bressan	Friuli	64 €
Jakot (<i>Friulano</i>)	2018	Dario Princic	Friuli	58 €
Trebez	2017	Dario Princic	Friuli	58 €
<i>(Chardonnay, Sauvignon, Tocai)</i>				
Ribolla Gialla	2017	Damijan	Friuli	68 €
Kaplja	2017	Damijan	Friuli	68 €
<i>(40% Chardonnay, 30% Friulano, 30% Malvasia)</i>				
“Hey French”	15/16/17/18	Pasqua	Veneto	58 €
<i>(Garganega, Pinot Bianco, Sauvignon)</i>				
Pigato “Domè”	2020	Vis Amoris	Liguria	36 €
Albana “Santa Lusa”	2017	Ancarani	Emilia Romagna	34 €
Acquadimalva	2019	Cantinaia	Emilia Romagna	30 €
<i>(Malvasia di Candia aromatica)</i>				
Trebbiano “Strada Corniolo”	2018	Villa Papiano	Emilia Romagna	32 €
Vermentino “Elice”	2018	Fralluca	Toscana	36 €

Chardonnay “M. delle Balze” 2019		Rocca di Castagnoli	Toscana	36 €
Vigneto di Popoli (<i>Trebbiano</i>)	2018	Valle Reale	Abruzzo	48 €
Caprestano Riserva (<i>Trebbiano</i>)	2018	Valle Reale	Abruzzo	74 €
Trebbiano d’Abruzzo	2018	Emidio Pepe	Abruzzo	62 €
Cerasuolo d’Abruzzo (<i>Rosè</i>)	2019	Emidio Pepe	Abruzzo	54 €
Pecorino	2018	Emidio Pepe	Abruzzo	87 €
Falanghina “Donnalaura”	2020	M. Frattasi	Campania	36 €
Fiano d’Avellino	2018	Pietracupa	Campania	34 €
Greco di Tufo	2019	Pietracupa	Campania	34 €
Muscatedda (<i>Moscato di Noto</i>)	2019	Marabino	Sicilia	32 €
“Filici” Etna Bianco (<i>Carricante- Catarratto</i>)	2018	Nicola Gumina	Sicilia	37 €
Mareneve	2018	Federico Graziani	Sicilia	70 €

ROSSI FRANCESI

Domaine Lucien Boillot, Bourgogne <i>(Pinot Noir – Cote de Nuits)</i>	2019	Bourgogne	58 €
Jean Foillard, Morgon, “Cote du Py” <i>(Gamay)</i>	2019	Beaujolais	60 €
Domaine Fredric Magnien, Gevrey - Chambertin “Vielles Vignes” <i>(Pinot Noir – Cote de Nuits)</i>	2018	Bourgogne	86 €
Domaine Lucien Boillot, Volnay <i>(Pinot Noir – Cote de Nuits)</i>	2018	Bourgogne	89 €
Domaine Forey , Nuits S.G. 1er cru “Les Perrieres” <i>(Pinot Noir – Cote de Nuits)</i>	2017	Bourgogne	122 €
Domaine Henry Gouges, Nuits. S. G. 1er Cru “Clos des Porrets” <i>(Pinot Noir – Cote de Nuits)</i>	2017	Bourgogne	138 €
Domaine Alain Voge, Cornas “ Les Chailles” Syrah	2017	Rhone	80 €
Chateau Chasse Spleen <i>(50% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 5% Petit Verdot , 3% C.Franc)</i>	2017	Bordeaux	98 €

Chateau Sociando Mallet Cru Bourgeois Supérieur (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>)	2018	Bordeaux	110 €
Chateau Sociando Mallet Cru Bourgeois Supérieur (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>)	2012	Bordeaux	92 €
Chateau Malescot –St-Exupery, La dame “Margaux” (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc</i>)	2009	Bordeaux	86 €
Chateau du Tertre, Grand Cru Classé “Margaux” (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc</i>)	2016	Bordeaux	130 €
Chateau Quinault, “L’ Enclos”, Saint Emilion Gran Cru (<i>83% Merlot, 10 %Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc</i>)	2001	Bordeaux	152 €
Domaine des Roches Neuves, Franc de Pied Saumur Champigny (<i>Cabernet Franc</i>)	2020	Loira	85 €
Domaine Vonville, Rouge d’Ottrott (<i>Pinot Noir</i>)	2017	Alsace	56 €
Nicolas Carmarans “Fer de sang” (<i>Fer Servadou</i>)	2016	Aveyron	58 €

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>)	2018	32 €
Cuore di Vino – Botte n°18 (<i>Cabernet Sauvignon</i>)	2018	38 €
Boisèe (<i>Bonarda ferma</i>)	2015	36 €
Piccolo Principe (<i>Barbera</i>)	2016	56 €

FRATELLI AGNES

Cresta del Ghiffi (<i>Bonarda Vivace</i>)	2019	24 €
Loghetto (<i>Bonarda Ferma</i>)	2019	30 €
Poculum (<i>Bonarda Ferma</i>)	2016	32 €

FAUSTO ANDI

Ascaro (<i>barbera</i>)	2019	35 €
Moradella “Frodo”	2016	50 €

TENUTA CÀ BOFFENISIO

“Tacabrighe” (<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>)	2011	34 €
---	------	------

VALTER CALVI

Vigna Montarzolo Buttafuoco Storico	2016	40 €
-------------------------------------	------	------

MARCHESI DI MONTALTO

“Pizzotorto” Pinot Nero Riserva	2015	36 €
---------------------------------	------	------

BRUNO VERDI

Cavariola Riserva (<i>Barbera, Ughetta, Uva Rara</i>)	2018	57 €
--	------	------

LOMBARDIA

Curtefranca “Zenighe” <i>(Cabernet, Merlot)</i>	2019	Bosio	42 €
Sassella “Stella Retica ”	2017	Ar.Pe.Pe	60 €
Grumello “Buon Consiglio” Riserva	2013	Ar.Pe.Pe	64 €
Sassella “Rocce Rosse” Riserva	2013	Ar.Pe.Pe	70 €
Sforzato – Vino Sbagliato	2018	Dirupi	92 €

PIEMONTE

Barolo “Serralunga”	2018	Principiano	66 €
Barolo “Albe”	2017	Vajra	57 €
Barolo “Parafada”	2017	Palladino	68 €
Barolo “Cannubi”	2017	Giacomo Fenocchio	76 €
Barolo “Gianetto”	2015	Guido Porro	66 €
Barolo “Lazzariasco”	2015	Guido Porro	78 €
Barolo “Sarmassa-Vigna Merenda”	2015	Scarzello	84 €
Barolo “Rocca Manzoni”	2015	Ferrero/Incanto	120 €
Barbaresco	2018	Rizzi	48 €
Barbaresco	2018	Produttori del Barbaresco	55 €
Barbaresco	2018	Roccalini	65 €
Barbera d’Asti “La Tota”	2019	Marchesi Alfieri	34 €
Barbera d’Alba Superiore	2020	Vajra	50 €
Barbera d’Asti Superiore “Alfiera”	2018	Marchesi Alfieri	56 €
Dolcetto di Dogliani “Papà Celso”	2020	Abbona Marziano	35 €

Nebbiolo Langhe	2020	Principiano	36 €
Nebbiolo Langhe	2020	Roccalini	42 €
Roero “Bric Valdiana”	2015	Giovanni Almondo	46 €
Bramaterra	2014	Tenute Sella	38 €
Boca	2014	Cascina Montalbano	44 €
Sizzano	2015	Valle Roncati	45 €

LIGURIA

Rossese di Dolceacqua	2020	Terre Bianche	34€
-----------------------	------	---------------	-----

TRENTINO ALTO ADIGE

Marzemino “Poima”	2018	Eugenio Rosi	42 €
Cabernet Franc 17/18/19	s.a.	Eugenio Rosi	66 €
Pinot Nero “Vassal”	2019	Gilfenstein	40 €
Lagrein “Vassal”	2018	Gilfenstein	40 €
Schiava “Der Keil”	2020	Manincor	30 €

VENETO

Amarone “La Rosta”	2018	Degani	50 €
Amarone Classico Riserva Camporal	2009	Corte San Benedetto	68 €
Amarone della Valpolicella	2015	Zýmè	123 €
Amarone della Valpolicella	2013	Quintarelli	310 €
Amarone della Valpolicella	2013	Dal Forno	420 €
Amarone della Valpolicella	2009	Dal Forno	500 €
Amarone della Valpolicella	2008	Dal Forno	520 €
Amarone della Valpolicella	2007	Dal Forno	540 €
Valpolicella Ripasso “Cà de Laito”	2017	Bussola	42 €
Valpolicella Classico Superiore	2014	Quintarelli	98 €
Valpolicella Classico Superiore	2009	Dal Forno	150 €
Valpolicella Classico Superiore	2008	Dal Forno	156 €
Valpolicella Classico Superiore	2007	Dal Forno	165 €
Rosso del Bepi	2010	Quintarelli	155 €
<i>(Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon)</i>			
Oseleta	2012	Zýmè	70 €
60/20/20 Cabernet	2018	Zýmè	52 €
<i>(C.Sauvignon 60%, Merlot 20%, C. Franc 20%)</i>			
Kairos	2018	Zýmè	87 €
Raboso del Piave “Gelsaia”	2013	Cecchetto	55 €

FRIULI

Refosco “ Nero di Botte”	2013	Feresin Davide	34 €
Terran	2018	Skerk	43 €
Schioppettino	2016	Bressan	74 €
Pinot nero	2016	Bressan	76 €

EMILIA ROMAGNA

Barbera “Saramat”	2016	Al di la del fiume	28 €
Lambrusco di Sorbara “Leclisse”	2020	Paltrinieri	26 €
Centesimino	2018	Ancarani	30 €
Franzes (<i>Lambrusco Fermo</i>)	2019	Podere Sotto il Noce	38 €

TOSCANA

Morellino di Scansano Riserva	2013	Fattoria San Felo	36 €
Chianti Classico Riserva	2015	Pruneto	34 €
“Amor Costante” (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i>)	2018	Le Chiuse di Sotto	57 €
Brunello di Montalcino	2015	Ventolaio	58 €
“Nambrot” Costa Toscana (<i>70% Merlot, 20% Cabernet S. 10% Petit V.</i>)	2017	Tenuta di Ghizzano	66 €
Merlot “Casa Nocera”	2016	Pagani-De Marchi	54 €
Pinot Nero “Fortuni”	2015	Podere Fortuna	56€

Pinot Nero “Coldaia”	2018	Podere Fortuna	44 €
Pinot Nero	2018	Podere Concori	49 €
Syra’s “Melograno	2019	Podere Concori	42 €
Syra’s	2018	Stefano Amerighi	48 €
Suvereto, Ciparisso (<i>sangiovese</i>)	2016	La Fralluca	47 €
Cabernet Franc	2016	La Fralluca	55 €
Carmignano	2018	Terre a Mano	55 €
Le Pratola (<i>Merlot</i>)	2015	Rocca di Castagnoli	63 €

MARCHE

Lacrima di Morro Superiore	2018	Marconi	34 €
----------------------------	------	---------	------

ABRUZZO

Montepulciano d’Abruzzo	2018	Emidio Pepe	72 €
-------------------------	------	-------------	------

LAZIO

Cesanese Superiore “Silene”	2019	Damiano Ciolli	32 €
-----------------------------	------	----------------	------

UMBRIA

Sagrantino	2017	Milziade Antano	56 €
------------	------	-----------------	------

MOLISE

Tintilia	2018	Angelo d'Uva	30 €
----------	------	--------------	------

CAMPANIA

Taurasi	2015	Pietracupa	57 €
---------	------	------------	------

PUGLIA

“Collezione Cinquanta” <i>(Primitivo, Negroamaro)</i>	s.a	San Marzano	45 €
--	-----	-------------	------

Primitivo “Anniversario 62”	2017	San Marzano	54 €
-----------------------------	------	-------------	------

SICILIA

Nero d'Avola “Ishac”	2019	Porta del Vento	35 €
----------------------	------	-----------------	------

Cerasuolo di Vittoria <i>(Nero d'Avola – Frappato)</i>	2016	Valle delle Ferle	38 €
---	------	-------------------	------

Etna rosso	2018	Federico Graziani	40 €
------------	------	-------------------	------

Etna Rosso “Rosso di Mezzo”	2018	Federico Graziani	75 €
-----------------------------	------	-------------------	------

Etna Rosso “Profumo di Vulcano”	2019	Federico Graziani	97 €
---------------------------------	------	-------------------	------

SARDEGNA

8 Marzo <i>(Pascale)</i>	2016	Dettori	36 €
--------------------------	------	---------	------

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 €
----------------------------	--------------	---------------	------