

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 €
Metodo Classico Ancestrale (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)		Gigi Ravarini	Lombardia	9 €
Brut Tradition (40%Chardonnay, 20%P. Meunier, 40%P. Noir)		Pascal Henin	Champagne	12 €

Bianchi

San Martino della Battaglia (Tuchì)	2020	Cobue	Lombardia	8 €
Grappoli del Grillo Riserva (Grillo)	2020	Marco De Bartoli	Sicilia	11 €
Sancerre “Akmenine” (Sauvignon)	2018	Sebastian Riffault	Francia	14 €
Jakot (Friulano)	2019	Dario Princic	Friuli	15 €

Rossi

Barbera d’Asti “La Tota”	2019	Marchesi Alfieri	Piemonte	9 €
“Campiani” (35% Barbera, 35% Marzemino, 25% Incrocio Terzi)	2018	Ca del Vent	Lombardia	11 €
“Collezione Cinquanta” (Primitivo, Negroamaro)	s.a	San Marzano	Puglia	11 €
Amarone “La Rosta”	2018	Degani	Veneto	12 €

GRANDI FORMATI

Champagne Magnum

Brut “Cuvée Joyeuse” <i>(80 %Pinot Meunier, 20% Chardonnay)</i>	Pinot-Chevauchet	120 €
Brut Nature “Cuvée Genereuse” <i>(90 %Pinot Meunier, 10% Chardonnay)</i>	Pinot-Chevauchet	130 €
Extra-Brut Blanc de Noirs Vieilles Vignes <i>(100 %Pinot Meunier)</i>	Pinot-Chevauchet	145 €
Brut “Carte D’Or Tradition” Grand Cru <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	Herbert Beaufort	130 €
Brut “Cuvee Du Melomane” Grand Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Herbert Beaufort	140 €
Brut “Cuvee La Favorite” Grand Cru 2015 <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	Herbert Beaufort	170 €
Brut Cuvée de Reserve <i>(70% Pinot noir, 30% Chardonnay)</i>	Piollot	100 €
Brut Nature “Come des Tallants” <i>(100% Pinot noir)</i>	Piollot	120 €
Brut Nature “Champs Rayès” <i>(100% Chardonnay)</i>	Piollot	125 €
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 €
Extra- Brut “Les Gouttes D’or” 2016 <i>(50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier)</i>		Charlot - Tanneux		130 €
Brut Cuvée Reservée, Blanc de Blancs Grand Cru <i>(100% Chardonnay)</i>		Assailly		145 €
Brut Blanc de Blancs 2012		Bruno Paillard		380 €
Brut “Grande Cuvée” 166 <i>(Chardonnay – Pinot Noir –Pinot Meunier)</i>		Krug		700 €

Rossi Magnum

Sassella Stella Retica <i>(Nebbiolo)</i>	2017	Ar.Pe.Pe.	Lombardia	130 €
Etna Rosso	2016	Federico Graziani	Sicilia	95 €
Barolo	2017	Cascina Fontana	Piemonte	240 €

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 Rosè “Oeil de Perdrix” <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Josè Ardinat	54 €
Brut “Reserve de JRE” <i>(40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	P.Vallèe	65 €
Brut Selection <i>(58%Chardonnay, 32%Pinot Meunier, 10%Pinot Noir)</i>	Barnier	53 €
Brut Tradition <i>(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)</i>	Pascal Henin	55 €
Extra -Brut “L'Appel de la Foret” 2015 <i>(80% Pinot Noir, 20%Chardonnay)</i>	Pascal (Romain) Henin	150 €
Brut Tradition “Original 60/40” Grand Cru <i>(60% Pinot Noir, 40% Chardonnay)</i>	Delavenne	60 €
Brut Réserve “Dom Basle” Grand Cru <i>(60% Pinot Noir, 40% Chardonnay)</i>	Delavenne	63 €
Brut Nature Grand Cru <i>(60% Pinot Noir, 40% Chardonnay)</i>	Delavenne	63 €

Brut Blanc de Blancs “Lumiere” Grand Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Delavenne	66 €
Brut Rosè “Rose Marne” Grand Cru <i>(43% Pinot Noir, 17% Chardonnay, 40% Rouge de Bouzy)</i>	Delavenne	66 €
Brut Blanc de Noirs “Aura de Marius” Grand Cru 2014 <i>(100% Pinot Noir)</i>	Delavenne	130 €
Brut Tradition Premier Cru <i>(40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 30%Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	50 €
Brut Cuvee Spéciale Premier Cru <i>(40% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 10%Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	53 €
Brut Zero Dosage Premier Cru <i>(40% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 10%Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	62 €
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 Millèsime 2015 Premier Cru <i>(50% Chardonnay, 50% Pinot Noir)</i>	Daniel Etienne	64 €
Brut Rosè Premier Cru <i>(95% Pinot Noir, 5% Chardonnay)</i>	Daniel Etienne	60 €
Extra-Brut “Cuvee Terroirs de Cumieres” Premier Cru <i>(45% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 20%Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	76 €
Brut Blanc de Blancs Grand Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Fallet-Crouzet	69 €

Extra-Brut Blanc de Blancs Grand Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Fallet-Crouzet	69 €
Nature Blanc de Blancs Grand Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Fallet-Crouzet	74 €
Brut “Cuvée Joyeuse” <i>(80 %Pinot Meunier, 20% Chardonnay)</i>	Pinot-Chevauchet	58 €
Brut Nature “Cuvée Genereuse” <i>(90 %Pinot Meunier, 10% Chardonnay)</i>	Pinot-Chevauchet	60 €
Brut “Cuvée Precieuse” Premier Cru <i>(50 %Pinot Meunier, 50% Chardonnay)</i>	Pinot-Chevauchet	63 €
Extra-Brut Blanc de Noirs Vieilles Vignes <i>(100 %Pinot Meunier)</i>	Pinot-Chevauchet	74 €
Extra-Brut “Cuvée Distinguee” Premier Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Pinot-Chevauchet	66 €
Brut Nature Rosè <i>(90% Chardonnay, 10% Pinot Noir)</i>	Pinot-Chevauchet	66 €
Brut “Grande Cuvée” Ed. 169	Krug	330 €
Brut “Grande Cuvée” Ed. 170	Krug	280 €
Brut Millesime 2006 <i>(45% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 20%Pinot Meunier)</i>	Krug	420 €
Vintage 2012	Dom Perignon	280 €
Brut Reserve Ambonnay <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	André Beaufort	95 €

Demi-Sec Grand Cru Ambonnay (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	74 €
Brut Grand Cru Rosè Ambonnay (100% Pinot Noir)	André Beaufort	104 €
Brut Reserve Polisy (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	72 €
Brut Polisy Rosè (100% Pinot Noir)	André Beaufort	82 €
Brut Reserve Polisy 2015 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	98 €
Brut Reserve Polisy Blanc de Blanc 2014 (100% Chardonnay)	André Beaufort	100 €
Brut Reserve Polisy 2013 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	87 €
Brut Reserve Polisy 2012 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	92 €
Brut Nature Polisy 2009 Blanc de Noirs (100% Pinot Noir)	André Beaufort	105 €
Brut Reserve Polisy 2008 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	110 €
Brut Nature Polisy 2007 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	108 €

Brut Nature Polisy 2006 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	André Beaufort	112 €
Brut Nature Polisy 2004 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	André Beaufort	116 €
Brut “Carte D’Or Tradition” Grand Cru (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	Herbert Beaufort	68 €
Brut “Cuvee Du Melomane” Grand Cru (100% <i>Chardonnay</i>)	Herbert Beaufort	75 €
Brut “Cuvee La Favorite” Grand Cru 2015 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	Herbert Beaufort	88 €
Brut Rosè “Cuvee Yllen” Grand Cru (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	Herbert Beaufort	72 €
Brut “Cuvee Les Facettes” Premier Cru (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	Marcellin Beaufort	64 €
Extra-Brut Grand Cru (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	Marcellin Beaufort	76 €
Brut Nature “Fauve” (75% <i>Chardonnay</i> , 25% <i>Pinot Meunier</i>)	Famille Delouvin	85 €
Extra-Brut “Meunier Perpetuel” (100% <i>Pinot Meunier</i>)	Famille Delouvin	76 €
Extra-Brut “Semper Fidelis XV” (100% <i>Pinot Meunier</i>)	Famille Delouvin	95 €

Brut Cuvée Reservée, Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Assailly	75 €
Cuvée Nature, Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Assailly	78 €
Brut “Mon Gamin”, Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Assailly	98 €
Brut Millesime 2012, Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Assailly	120 €
Brut “P.Assailly”, Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Assailly	140 €
Extra-Brut “Le fruit de ma Passion” 2017 (55% Pinot Meunier, 5% Pinot Noir, 40% Chardonnay)	Vincent Charlot	61 €
Extra-Brut “La Dune” 2017 (100% Pinot Meunier)	Vincent Charlot	67 €
Extra-Brut “L’ Or des Basses Ronces” 2014 (100% Chardonnay)	Vincent Charlot	87 €
Extra-Brut Rosè de Saignee Millésime 2014 (90% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir)	Vincent Charlot	84 €
Extra-Brut Extravagant 2015 (60% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir)	Vincent Charlot	95 €
Brut Rosè Grand Cru (100% Pinot Noir)	Maurice Vesselle	74 €

Brut “Les Hauts Chemins” Grand Cru 2011 <i>(100% Pinot Noir)</i>	Maurice Vesselle	128 €
Extra-Brut Grand Cru 2000 Collection <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	Maurice Vesselle	110 €
Brut Grand Cru 1995 Collection <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	Maurice Vesselle	210 €
Brut Nature “La Sablonniere”, B. de Noirs 2014 <i>(100% Pinot Noir)</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 “Come des Tallant ”, B. de Noir <i>(100% Pinot Noir)</i>	Piollot	65 €
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 €

Extra-Brut Bio <i>(50% Pinot Noir, 50%Chardonnay)</i>	Serge Horiot	69 €
Brut Nature “Métisse” <i>(80% Pinot Noir, 20% Pinot Blanc)</i>	Olivier Horiot	95 €
Brut Nature “Cuvée Air”, Premier Cru <i>(50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)</i>	Augustin	78 €
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	66 €
Extra-Brut “Nicolas”, Blanc de Noirs 2016 <i>(100% Pinot Noir)</i>	Charlot - Tanneux	68 €
Extra-Brut “7èm Siecle” 2017 <i>(Chardonnay, P.Noir, P. Meunier, P.Blanc, Arbane, Fromenteaux, Petit Meslier)</i>	Charlot - Tanneux	78 €
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>	Demière	50 €
Brut Nature“Allégory Platine”, Blanc de Noirs <i>(50% Pinot Meunier – 50% Pinot Noir)</i>	Demière	50 €
Brut “Chromatyc”, Blanc de Blancs <i>(100% Chardonnay)</i>	Demière	68 €
Brut “Confiden’S” <i>(Chardonnay, Pinot Meunier , Pinot Noir)</i>	Demière	53 €

Extra-Brut “Inno’Sens” <i>(Chardonnay, Pinot Meunier , Pinot Noir)</i>	Demière	55 €
Brut “Es’Sens”, Blanc de Meuniers <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Demière	60 €
Extra - Brut “Lysandre”, Blanc de Noirs 2009 <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Demière	65 €
Extra - Dry “Lysandre”, Blanc de Noirs 2011 <i>(100% Pinot Noir)</i>	Demière	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 “Egrec’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” 2018 <i>(70% Chardonnay, 30% Pinot Noir)</i>	Bosio	44 €
Franciacorta “Boschedor extra brut” 2017 <i>(50% Chardonnay, 50% Pinot Noir)</i>	Bosio	54 €
Brut “Cuvee 22” <i>(100% Chardonnay)</i>	Castello di Bonomi	42 €
Extra-Brut “Riserva n°5 JRE ” 2009 <i>(100% Chardonnay)</i>	Berlucchi	52 €
Metodo Classico Ancestrale <i>(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)</i>	Gigi Ravarini	39 €
Nature 2018 <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Gigi Ravarini	54 €
Pas Operè “Pensiero” 2016 <i>(100% Chardonnay)</i>	Ca Del Vent	86 €
Pas Operè “Sogno” 2015 <i>(100% Chardonnay)</i>	Ca Del Vent	90 €
Dosaggio Zero Blanc de Noirs <i>(100% Pinot nero)</i>	Divella	85 €

Il vicino Oltrepò

“Costadelvento” Cruasé 2015 (<i>Pinot Nero in Rosé</i>)	Marchesi di Montalto	38 €
“Natura” 2010 Pas Dosè (<i>Pinot nero</i>)	Marchesi di Montalto	54 €
“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	65 €

Valcalepio & Capriano del Colle

Metodo Classico Brut (<i>90% Chardonnay, 10%Trebiano di Lugana</i>)	Tenuta la Vigna	32 €
--------------------------------------------------------------------------	-----------------	------

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	30 €
-------------------------------------------------	-----------------------	------

Trentino

Brut Perlè 2016 (<i>100 % Chardonnay</i>)	Ferrari	55 €
Giulio Ferrari “Riserva del Fondatore” 2009 (<i>100 % Chardonnay</i>)	Ferrari	230 €

BIANCHI FRANCESI

Matassa, Cotes Catalanes Blanc (70% Grenache Gris, 30 % Maccaben)	2019	Cotes du Rousillon	68 €
Clos Lapeyre, Jurancon Sec Vitatge Vielh, (60% Gros Manseng, 30% Petit Manseng, 10% Courbu)	2017	Jurancon	47 €
Domaine Breton, Vouvray Sec “La Dilettante” (Chenin Blanc)	2020	Loire	42 €
Domaine Michel Chevrè, Saumur Blanc “Les Ecotardes” (Chenin Blanc)	2018	Loire	62 €
Sebastian Riffault Sancerre “Akmenine” (Savignon)	2018	Loire	56 €
Pascal Cotat Sancerre “La Grand Cote” (Savignon)	2019	Loire	83 €
Pascal Cotat Sancerre “Les Monts Damnes” (Savignon)	2020	Loire	85 €
Joseph Mellot Pouilly Fumé “Le Tronsec” (Savignon)	2019	Loire	75 €
Jacqueson, Rully – Premier Cru “Margotés” (Chardonnay)	2020	Bourgogne	58 €
Gerard Duplessi, Chablis Premier Cru “Vaillons” (Chardonnay)	2019	Bourgogne	70 €
Michel Gros, Fontaine Saint Martin “Monopole” (Chardonnay)	2019	Bourgogne	84 €

Gerard Duplessi, Chablis Grand Cru “Les Clos” (<i>Chardonnay</i>)	2018	Bourgogne	146 €
Marc Morey , Chassagne -Montrachet (<i>Chardonnay</i>)	2019	Bourgogne	160 €
Marc Morey , Chassagne -Montrachet 1° Er Cru “En Virondot” (<i>Chardonnay</i>)	2018	Bourgogne	236 €
Pacalet, “Ladoix” (<i>Chardonnay</i>)	2020	Bourgogne	166 €
Olivier Horiot , Rosè des Riceys “En Valingrain” (<i>Chardonnay, Rouge des Riceys</i>)	2017	Bourgogne	85 €
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	78 €
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	2019	Kante	Friuli	40 €
Sauvignon	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	2018	Zidarich	Friuli	54 €
Prulke (<i>Sauvignon, Vitovska, Malvasia</i>)	2018	Zidarich	Friuli	52 €

“Le altre regioni...”

San Martino della Battaglia (<i>Tuchì</i>)	2020	Cobue	Lombardia	32 €
Lugana “Antico Vigneto”	2019	Anna Palvarini	Lombardia	38 €
Valcamonica “Videt” (<i>Riesling Renano</i>)	2017	Concarena	Lombardia	36 €
Riesling Sec	2020	M. di Montalto	Lombardia	36 €
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 €

Kerner Selection	2019	Oxenreiter	Trentino A.A.	38 €
Gewurtztraminer	2021	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.	38 €
<i>(Lagrein, Merlot, Cabernet, ...)</i>				
“Collio”	2020	Zuani	Friuli	40 €
Verduzzo	2018	Bressan	Friuli	66 €
Jakot (<i>Friulano</i>)	2018	Dario Princic	Friuli	62 €
Trebez	2017	Dario Princic	Friuli	62 €
<i>(Chardonnay, Sauvignon, Tocai)</i>				
Ribolla Gialla	2018	Damijan	Friuli	75 €
Kaplja	2018	Damijan	Friuli	75 €
<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”	2021	Vis Amoris	Liguria	38 €
Albana “Santa Lusa”	2017	Ancarani	Emilia Romagna	34 €
Trebbiano “Strada Corniolo”	2018	Villa Papiano	Emilia Romagna	32 €
Vermentino “Elice”	2018	Fralluca	Toscana	38 €
Chardonnay “M. delle Balze”	2019	Rocca di Castagnoli	Toscana	37 €

Vigneto di Popoli (<i>Trebbiano</i>)	2018	Valle Reale	Abruzzo	48 €
Caprestano Riserva (<i>Trebbiano</i>)	2018	Valle Reale	Abruzzo	74 €
Trebbiano d'Abruzzo	2020	Emidio Pepe	Abruzzo	69 €
Cerasuolo d'Abruzzo (<i>Rosè</i>)	2021	Emidio Pepe	Abruzzo	56 €
Pecorino	2018	Emidio Pepe	Abruzzo	87 €
Falanghina "Donnalaura"	2021	M. Frattasi	Campania	37 €
Fiano d'Avellino	2019	Pietracupa	Campania	35 €
Greco di Tufo	2019	Pietracupa	Campania	35 €
Vermentino "Oraohona"	2020	ConcaEntosa	Sardegna	50 €
Vermentino "Shar"	2020	ConcaEntosa	Sardegna	95 €
Vermentino "Discovolante"	2020	ConcaEntosa	Sardegna	960 €
Muscatedda (<i>Moscato di Noto</i>)	2019	Marabino	Sicilia	33 €
"Filici" Etna Bianco (<i>Carricante- Catarratto</i>)	2020	Nicola Gumina	Sicilia	40 €
Grappoli del Grillo Riserva (<i>Grillo</i>)	2020	Marco De Bartoli	Sicilia	48 €
Mareneve	2019	Federico Graziani	Sicilia	81 €

ROSSI FRANCESI

Domaine Lucien Boillot, Bourgogne (<i>Pinot Noir – Cote de Nuits</i>)	2019	Bourgogne	60 €
Jean Foillard, Morgon, “Cote du Py” (<i>Gamay</i>)	2020	Beaujolais	74 €
Michel Gros, Fontaine Saint Martin “Monopole” (<i>Pinot Noir – Hautes Cote de Nuits</i>)	2019	Bourgogne	85 €
Domaine Fredric Magnien, Gevrey - Chambertin “Vielles Vignes” (<i>Pinot Noir – Cote de Nuits</i>)	2019	Bourgogne	88 €
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>)	2015	Bourgogne	132 €
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	115 €
Chateau Malescot –St-Exupery, La dame “Margaux” (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc</i>)	2009	Bordeaux	88 €
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

Boisèe (<i>Bonarda ferma</i>)	2015	36 €
---------------------------------	------	------

FRATELLI AGNES

Cresta del Ghiffi (<i>Bonarda Vivace</i>)	2019	28 €
Loghetto (<i>Bonarda Ferma</i>)	2019	32 €
Poculum (<i>Bonarda Ferma</i>)	2016	34 €

FAUSTO ANDI

Estro (<i>vitigni autoctoni</i>)	2021	40 €
Ascaro (<i>barbera</i>)	2019	36 €
Moradella “Frodo”	2016	50 €

TENUTA CÀ BOFFENISIO

“Tacabrighe” 2011 37 €
(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

VALTER CALVI

Vigna Montarzolo Buttafuoco Storico 2016 42 €

MARCHESI DI MONTALTO

“Pizzotorto” Pinot Nero Riserva 2015 38 €

BRUNO VERDI

Cavariola Riserva 2018 57 €
(Barbera, Ughetta, Uva Rara)

LOMBARDIA

Curtefranca “Zenighe” <i>(Cabernet, Merlot)</i>	2019	Bosio	42 €
“Campiani” <i>(35% Barbera, 35% Marzemino, 25% Incrocio Terzi n°1, 5% Schiava)</i>	2018	Ca del Vent	45 €
Cabernet Sauvignon	2015	Ca del Vent	57 €
Sassella “Stella Retica ”	2017	Ar.Pe.Pe	60 €
Valtellina Superiore “Pettiroso ”	1999	Ar.Pe.Pe	77 €
Sassella “Stella Retica ”	2000	Ar.Pe.Pe	80 €
Grumello “Rocca de Piro”	2002	Ar.Pe.Pe	76 €
Grumello “Buon Consiglio” Riserva	1999	Ar.Pe.Pe	148 €
Sassella “Rocce Rosse” Riserva	1996	Ar.Pe.Pe	146 €
Sassella “Vigna Regina ”	1999	Ar.Pe.Pe	150 €
Sforzato – Vino Sbagliato	2018	Dirupi	92 €

PIEMONTE

Barolo “Serralunga”	2018	Principiano	66 €
Barolo “Parafada”	2017	Palladino	68 €
Barolo “Cannubi”	2017	Giacomo Fenocchio	76 €
Barolo “Gianetto”	2015	Guido Porro	66 €
Barolo “Serralunga”	2015	Massolino	84 €
Barolo “Cerretta”	2015	Ettore Germano	110 €
Barolo “Rocca Manzoni”	2015	Ferrero/Incanto	120 €
Barolo “Tre Tine”	2018	Rinaldi	560 €
Barolo “Brunate”	2018	Rinaldi	580 €
Barolo “Francia”	2017	Giacomo Conterno	460 €
Barbaresco	2018	Rizzi	48 €
Barbaresco “Porà” Riserva	2017	Produttori del Barbaresco	78 €
Barbaresco “Ovello” Riserva	2014	Produttori del Barbaresco	90 €
Barbaresco	2018	Roccalini	65 €
Barbera d’Asti “La Tota”	2019	Marchesi Alfieri	36 €
Barbera d’Asti Superiore “Alfiera”	2018	Marchesi Alfieri	56 €

Dolcetto di Dogliani “Papà Celso”	2021	Abbona Marziano	37 €
Nebbiolo Langhe “Bricco Barone”	2020	Abbona Marziano	37 €
Nebbiolo Langhe	2020	Roccalini	42 €
Roero “Bric Valdiana”	2018	Giovanni Almondo	48 €
Bramaterra	2014	Tenute Sella	38 €
Boca	2013	Cascina Montalbano	45 €
Sizzano	2015	Valle Roncati	46 €

LIGURIA

Rossese di Dolceacqua	2020	Terre Bianche	36€
-----------------------	------	---------------	-----

TRENTINO ALTO ADIGE

Marzemino “Poima”	2018	Eugenio Rosi	42 €
Cabernet Franc 17/18/19	s.a.	Eugenio Rosi	66 €
Pinot Nero “Riserva”	2018	Clemens Waldthaler	48 €
Pinot Nero “Vassal”	2019	Gilfenstein	42 €
Lagrein “Vassal”	2019	Gilfenstein	42 €
Schiava “Der Keil”	2021	Manincor	34 €

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	2015	Quintarelli	360 €
Amarone della Valpolicella	2013	Dal Forno	420 €
Amarone della Valpolicella	2009	Dal Forno	500 €
Amarone della Valpolicella	2008	Dal Forno	520 €
Amarone della Valpolicella	2006	Dal Forno	540 €
Valpolicella Ripasso “Cà de Laito”	2017	Bussola	44 €
Valpolicella Classico Superiore	2015	Quintarelli	116 €
Valpolicella Classico Superiore	2009	Dal Forno	150 €
Valpolicella Classico Superiore	2007	Dal Forno	165 €
Rosso del Bepi <i>(Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon)</i>	2010	Quintarelli	155 €
Oseleta	2012	Zýmè	70 €
60/20/20 Cabernet <i>(C.Sauvignon 60%, Merlot 20%, C. Franc 20%)</i>	2018	Zýmè	60 €
Kairos	2018	Zýmè	87 €
Raboso del Piave “Gelsaia”	2013	Cecchetto	55 €

FRIULI

Refosco “ Nero di Botte”	2013	Feresin Davide	36 €
Terran	2018	Skerk	43 €
Schioppettino	2016	Bressan	78 €
Pinot nero	2016	Bressan	82 €

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Sorbara “Leclisse”	2021	Paltrinieri	28 €
Centesimino	2018	Ancarani	30 €
Franzes (<i>Lambrusco Fermo</i>)	2019	Podere Sotto il Noce	38 €

TOSCANA

Morellino di Scansano Riserva	2013	Fattoria San Felo	38 €
“Amor Costante” (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i>)	2018	Le Chiuse di Sotto	57 €
Brunello di Montalcino	2015	Ventolaio	58 €
“Nambrot” Costa Toscana	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	2019	Stefano Amerighi	50 €
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 €

Le Pergole Torte (<i>Sangiovese</i>)	2019	Montevertine	350 €
Le Pergole Torte (<i>Sangiovese</i>)	2018	Montevertine	350 €
Le Pergole Torte (<i>Sangiovese</i>)	2017	Montevertine	365 €
Le Pergole Torte (<i>Sangiovese</i>)	2016	Montevertine	400 €
Le Pergole Torte (<i>Sangiovese</i>)	2015	Montevertine	380 €
Le Pergole Torte (<i>Sangiovese</i>)	2014	Montevertine	400 €

MARCHE

Lacrima di Morro Superiore	2018	Marconi	35 €
----------------------------	------	---------	------

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo	2020	Emidio Pepe	78 €
-------------------------	------	-------------	------

LAZIO

Cesanese Superiore "Silene"	2019	Damiano Ciolli	32 €
-----------------------------	------	----------------	------

UMBRIA

Sagrantino	2018	Milziade Antano	58 €
------------	------	-----------------	------

MOLISE

Tintilia	2018	Angelo d'Uva	32 €
----------	------	--------------	------

CAMPANIA

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

PUGLIA

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

Primitivo "Anniversario 62"	2018	San Marzano	54 €
-----------------------------	------	-------------	------

SICILIA

Nero d'Avola "Ishac"	2019	Porta del Vento	36 €
Cerasuolo di Vittoria (Nero d'Avola – Frappato)	2016	Valle delle Ferle	40 €
Etna rosso	2019	Federico Graziani	48 €
Etna Rosso "Rosso di Mezzo"	2018	Federico Graziani	75 €
Etna Rosso "Profumo di Vulcano"	2019	Federico Graziani	97 €

SARDEGNA

Carignano del Sulcis (su Piede Franco)	2018	Tenuta La Sabbiosa	60 €
Tenores (Cannonau)	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 €