

# 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	7 €
Brut “Cuvee 22” ( <i>Chardonnay</i> )		Bonomi	Lombardia	9 €
Brut Cuvee Spéciale Premier Cru (40% <i>Pinot Noir</i> , 50% <i>Chardonnay</i> , 10% <i>Pinot Meunier</i> )		Daniel Etienne	Champagne	12 €

### *Bianchi*

Langhe Arneis	2021	Rosanna Sandri	Piemonte	9 €
Timorasso “Derthona”	2020	Boveri Luigi	Piemonte	10 €
Friulano	2017	Tuzzi	Friuli	12 €
Aligotè	2018	C.Grandmougin	Bourgogne	12 €

### *Rossi*

Nero d’Avola “Ishac”	2019	Porta del Vento	Sicilia	9 €
Curtefranca “Zenighe” ( <i>Cabernet, Merlot</i> )	2019	Bosio	Lombardia	11 €
Pinot Nero Riserva	2015	Marchesi di Montalto	Lombardia	12 €
Brunello di Montalcino	2017	Fanti Luigi	Toscana	15 €

## GRANDI FORMATI

### *Champagne Magnum*

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 “Cuvee Du Melomane” Grand Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Herbert Beaufort	140 €
Brut Nature “Come des Tallants ”, B. de Noir <i>(100% Pinot Noir)</i>	Piollot	130 €
Brut Cuvee Spéciale Premier Cru <i>(40% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 10%Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	120 €
Extra Brut “Cuvee Reserve” Grand Cru <i>(85% Pinot Noir, 15% Chardonnay)</i>	Maurice Vesselle	140 €
Brut “Allegory Or, Blanc de Noirs” <i>(Pinot Noir -Pinot Meunier)</i>	Demiere	90 €
Brut Carte d’Or <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Josè Ardinat	105 €
Brut “Reserve de JRE” <i>(40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	P.Vallée	120 €
Brut Nature “Yuman 19” Premier Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Marguet	240 €

Brut Cuvée Reservée, Blanc de Blancs Grand Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Assailly	145 €
Extra Brut “Cuvée N° 745” <i>(57% Chardonnay, 22% Pinot Meunier, 21% Pinot Noir)</i>	Jacquesson	300 €
Extra Brut “Cuvée N° 743” <i>(61% Chardonnay, 21% Pinot Meunier, 18% Pinot Noir)</i>	Jacquesson	360 €
Brut Blanc de Blancs 2012	Bruno Paillard	380 €
Brut “Grande Cuvée” 166 <i>(Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier)</i>	Krug	700 €

### ***Franciacorta***

Nature 2018 <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Gigi Ravarini	110 €
--	---------------	-------

### ***Rossi Magnum***

Marzemino “Poima”	2016	Eugenio Rosi	Trentino	105 €
Barbera d’Asti Superiore “Alfiera”	2018	Marchesi Alfieri	Piemonte	125 €
Barolo	2017	Cascina Fontana	Piemonte	240 €
Nuits-Saint Georges Vielles Vignes	2005	Frederic Magnien	Bourgogne	260 €

## 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	50 €
Brut Cuvée Spéciale <i>(50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)</i>	Josè Ardinat	55 €
Brut Rosè “Oeil de Perdrix” <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Josè Ardinat	58 €
Brut “Serge Faust” <i>(50% Pinot noir, 50% Chardonnay)</i>	Josè Ardinat	60 €
Brut Nature Blanc de Noirs <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Josè Ardinat	64 €
Brut “Reserve de JRE” <i>(40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	P.Vallée	65 €
Brut Selection <i>(58%Chardonnay, 32%Pinot Meunier, 10%Pinot Noir)</i>	Barnier	68 €
Brut Tradition <i>(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)</i>	Pascal Henin	75 €
Extra -Brut “L'Appel de la Foret” 2015 <i>(80% Pinot Noir, 20%Chardonnay)</i>	Pascal (Romain) Henin	150 €
Extra -Brut “L'Appel de la Foret” New Ed. <i>(80% Pinot Noir, 20%Chardonnay)</i>	Pascal (Romain) Henin	165 €

Brut Tradition “Original 60/40” Grand Cru <i>(60% Pinot Noir, 40% Chardonnay)</i>	Delavenne	60 €
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 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	52 €
Brut Cuvee Spéciale Premier Cru <i>(40% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 10% Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	56 €
Brut Zero Dosage Premier Cru <i>(40% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 10% Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	64 €
Brut Blanc de Noir Premier Cru <i>(100% Pinot Noir)</i>	Daniel Etienne	62 €
Brut Millèsime 2015 Premier Cru <i>(50% Chardonnay, 50% Pinot Noir)</i>	Daniel Etienne	75 €
Brut Rosè Premier Cru <i>(95% Pinot Noir, 5% Chardonnay)</i>	Daniel Etienne	62 €
Extra-Brut “Cuvee Terroirs de Cumieres” Premier Cru <i>(45% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 20% Pinot Meunier)</i>	Daniel Etienne	82 €

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 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 “Millesime 2008” Premier Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Pinot-Chevauchet	84 €
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 €



Demi-Sec Grand Cru Ambonnay (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	74 €
Brut Reserve Polisy (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	André Beaufort	72 €
Brut Polisy Rosè (100% <i>Pinot Noir</i> )	André Beaufort	82 €
Brut Nature Polisy 2007 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i> )	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 €

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

Extra Brut “Cuvee Reserve” Grand Cru <i>(85% Pinot Noir, 15% Chardonnay)</i>	Maurice Vesselle	68 €
Brut Rosè Grand Cru <i>(100% Pinot Noir)</i>	Maurice Vesselle	80 €
Extra-Brut Grand Cru 2013 <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	Maurice Vesselle	85 €
Brut Grand Cru 2000 Collection <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	Maurice Vesselle	140 €
Brut “Les Hauts Chemins” Grand Cru 2011 <i>(100% Pinot Noir)</i>	Maurice Vesselle	130 €
Brut Nature “Colas Robin”, <i>(100% Pinot Blanc)</i>	Piollot	66 €
Brut Nature “Champs Rayes”, B. de Blancs <i>(100% Chardonnay)</i>	Piollot	71 €
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	75 €
Extra -Brut “Les Protelles ” Rosè de Saignèe <i>(100% Pinot Noir)</i>	Piollot	73 €

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 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>	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 €

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 “Solera 23”, Blanc de Noirs <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Demière	70 €
Brut “Egreg’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” 2019 <i>(70% Chardonnay, 30% Pinot Nero)</i>	Bosio	45 €
Franciacorta “Boschedor extra brut” 2017 <i>(50% Chardonnay, 50% Pinot Nero)</i>	Bosio	56 €
Brut “Cuvee 22” <i>(100% Chardonnay)</i>	Castello di Bonomi	42 €
Extra-Brut “Riserva n°6 JRE ” 2008 <i>(60% Chardonnay, 40% Pinot Nero)</i>	Berlucchi	57 €
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 “Esperienza” 2017 <i>(100% Chardonnay)</i>	Ca Del Vent	88 €
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	40 €
“Natura” 2012 Pas Dosè <i>(Pinot nero)</i>	Marchesi di Montalto	65 €
“Cuveecento” 2009 Extra-Brut Rosè <i>(Pinot nero)</i>	Marchesi di Montalto	80 €
“Tersilio” 2009 Extra-Brut Riserva <i>(Pinot nero)</i>	Marchesi di Montalto	85 €
“Gran Lustri” 2004 Extra-Brut Riserva	Marchesi di Montalto	98 €

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

Metodo Classico Brut <i>(90% Chardonnay, 10% Trebbiano di Lugana)</i>	Tenuta la Vigna	33 €
--	-----------------	------

### ***L’Italia che non t’aspetti***

Metodo Classico Jamais Extra Brut	Cascina Baricchi	48 €
-----------------------------------	------------------	------

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

Prosecco di Valdobbiadene Brut ( <i>Glera</i> )	Terre di San Venanzio	32 €
---	-----------------------	------

### ***Trentino***

Giulio Ferrari “Riserva del Fondatore” 2009 <i>(100 % Chardonnay)</i>	Ferrari	230 €
--	---------	-------



## BIANCHI FRANCESI

Matassa, Cotes Catalanes Blanc (70% <i>Grenache Gris</i> , 30 % <i>Maccaben</i> )	2019	Cotes du Rousillon	68 €
Clos Lapeyre, Jurancon Sec Vitatge Vielh, (60% <i>Gros Manseng</i> , 30% <i>Petit Manseng</i> , 10% <i>Courbu</i> )	2018	Jurancon	47 €
Domaine Breton, Vouvray Sec “La Dilettante” ( <i>Chenin Blanc</i> )	2020	Loire	44 €
Domaine Michel Chevrè, Saumur Blanc “Les Ecotardes” ( <i>Chenin Blanc</i> )	2020	Loire	62 €
Sebastian Riffault Sancerre “Akmenine” ( <i>Sauvignon</i> )	2018	Loire	56 €
Pascal Cotat Sancerre “Les Monts Damnes” ( <i>Sauvignon</i> )	2020	Loire	98 €
Joseph Mellot Pouilly Fumé “Le Tronsec” ( <i>Sauvignon</i> )	2020	Loire	75 €
Jacqueson, Rully – Premier Cru “Margotés” ( <i>Chardonnay</i> )	2020	Bourgogne	68 €
C.Grandmougin, Rully – Premier Cru “Marissou” ( <i>Chardonnay</i> )	2018	Bourgogne	74 €
C.Grandmougin, Aligotè	2018	Bourgogne	45 €
Chateau de Charodon, Saint Romain ( <i>Chardonnay</i> )	2020	Bourgogne	84 €

Gerard Duplessi, Chablis Premier Cru “Vaillons” (Chardonnay)	2020	Bourgogne	82 €
Gerard Duplessi, Chablis Grand Cru “Les Clos” (Chardonnay)	2020	Bourgogne	154 €
Marc Morey , Chassagne -Montrachet (Chardonnay)	2019	Bourgogne	160 €
Marc Morey , Chassagne -Montrachet 1° Er Cru “En Virondot” (Chardonnay)	2018	Bourgogne	236 €
Pacalet, “Ladoix” (Chardonnay)	2020	Bourgogne	166 €
Olivier Horiot , Rosè des Riceys “En Valingrain” (Chardonnay, Rouge des Riceys)	2017	Bourgogne	85 €
Pierre Frick, Gewurztraminer	2021	Alsace	69 €
Pierre Frick, Pinot Gris “Vorbourg”	2019	Alsace	75 €
Pierre Frick, Sylvaner	2018	Alsace	60 €
Pierre Frick, Auxerrois	2017	Alsace	60 €
Pierre Frick, Pinot Blanc	2018	Alsace	55 €
Domaine Christian Binner, Riesling Grand Cru Schlossberg “ La gazouille”	2016	Alsace	78 €

## RIESLING DELLA MOSELLA (GERMANIA)

Riesling Trocken	2021	Schloss Lieser	38 €
Resling Kabinett	2021	Dr. Loosen	48 €
Riesling Marienburg Fahrlay GG	2019	Clemens Bush	82 €
Riesling Spatlese	2019	Markus Molitor	65 €
Riesling Scharzhof	2021	Egon Muller	108 €
Riesling Doosberg GG	2016	P.J. Kuhn	95 €
Riesling Raush Auslese	2003	Zilliken	110 €

## BIANCHI ITALIANI

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

Malvasia KM	2021	Kante	Friuli	38 €
Malvasia	2020	Kante	Friuli	42 €
Sauvignon	2020	Kante	Friuli	42 €
Vitovska	2020	Kante	Friuli	42 €
La Bora ( <i>Chardonnay</i> )	2012	Kante	Friuli	74 €
Ograde ( <i>Malvasia, Vitovska, Pinot Grigio, Sauvignon</i> )	2020	Skerk	Friuli	60 €
Malvasia	2019	Zidarich	Friuli	54 €
Vitovska	2019	Zidarich	Friuli	54 €
“Prulke” ( <i>Sauvignon, Vitovska, Malvasia</i> )	2019	Zidarich	Friuli	52 €
“Kamen” Vitovska	2019	Zidarich	Friuli	80 €

## “Le altre regioni...”

San Martino della Battaglia ( <i>Tuchì</i> )	2020	Cobue	Lombardia	34 €
Lugana “Antico Vigneto”	2019	Anna Palvarini	Lombardia	40 €
Valcamonica “Videt” ( <i>Riesling Renano</i> )	2019	Concarena	Lombardia	38 €
Valcamonica “Mat” ( <i>80%Riesling, 20%Sauvignon</i> )	2017	Concarena	Lombardia	42 €
Riesling Sec	2020	M. di Montalto	Lombardia	36 €
Langhe Arneis	2021	Rosanna Sandri	Piemonte	37 €
Timorasso “Derthona”	2020	Boveri Luigi	Piemonte	40 €
Filagnotti ( <i>cortese</i> )	2013	Cascina degli Ulivi	Piemonte	60 €
Filagnotti ( <i>cortese</i> )	2012	Cascina degli Ulivi	Piemonte	62 €
Filagnotti ( <i>cortese</i> )	2010	Cascina degli Ulivi	Piemonte	65 €
Montemarino ( <i>cortese</i> )	2014	Cascina degli Ulivi	Piemonte	60 €
Montemarino ( <i>cortese</i> )	2012	Cascina degli Ulivi	Piemonte	62 €
Montemarino ( <i>cortese</i> )	2011	Cascina degli Ulivi	Piemonte	65 €
Montemarino ( <i>cortese</i> )	2010	Cascina degli Ulivi	Piemonte	74 €
Kerner Selection	2019	Oxenreiter	Trentino A.A.	39 €

“Zeus”	s.a.	Oxenreiter	Trentino A.A.	43 €
Gewurtztraminer	2022	Zanotelli	Trentino A.A.	40 €
Pinot Bianco “Eichhorn”	2021	Manincor	Trentino A.A.	50 €
Ribolla Gialla	2018	Tuzzi	Friuli	45 €
Friulano	2017	Tuzzi	Friuli	50 €
Verduzzo	2018	Bressan	Friuli	66 €
Jakot ( <i>Friulano</i> )	2019	Dario Princic	Friuli	62 €
Sivi( <i>Pinot Grigio</i> )	2019	Dario Princic	Friuli	62 €
Trebez ( <i>Chardonnay, Sauvignon, Tocai</i> )	2017	Dario Princic	Friuli	62 €
Ribolla Gialla	2018	Damijan	Friuli	75 €
Kaplja ( <i>40% Chardonnay, 30% Friulano, 30% Malvasia</i> )	2018	Damijan	Friuli	75 €
Pigato “Domè”	2021	Vis Amoris	Liguria	40 €
Pigato “Sogno”	2020	Vis Amoris	Liguria	42 €
Albana “Santa Lusa”	2017	Ancarani	Emilia Romagna	35 €
Chardonnay “M. delle Balze”	2020	Rocca di Castagnoli	Toscana	39 €

Vigneto di Popoli ( <i>Trebbiano</i> )	2018	Valle Reale	Abruzzo	63 €
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	38 €
Vermentino "Shar"	2020	ConcaEntosa	Sardegna	95 €
Vermentino "Discovolante"	2020	ConcaEntosa	Sardegna	960 €
Muscatedda ( <i>Moscato di Noto</i> )	2021	Marabino	Sicilia	35 €
"Lù" Catarratto	2021	Gaetano Di Carlo	Sicilia	39 €
"Filici" Etna Bianco ( <i>Carricante- Catarratto</i> )	2020	Nicola Gumina	Sicilia	40 €
Grappoli del Grillo Riserva ( <i>Grillo</i> )	2021	Marco De Bartoli	Sicilia	52 €
Mareneve	2019	Federico Graziani	Sicilia	81 €

## ROSSI FRANCESI

Domaine Jean Marc Boillot, Bourgogne rouge ( <i>Pinot Noir – Cote de Beaune</i> )	2020	Bourgogne	60 €
Domaine Debord, Cuvee Reserve ( <i>Pinot Noir</i> )	2020	Bourgogne	64 €
Jean Foillard, Morgon, “Cote du Py” ( <i>Gamay</i> )	2020	Beaujolais	74 €
Philippe Pacalet, “Moulin à Vent” ( <i>Gamay</i> )	2020	Beaujolais	118 €
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 Fredric Magnien, Cote de Nuits - Village ( <i>Pinot Noir – Cote de Nuits</i> )	2018	Bourgogne	80 €
Domaine Berthelemot, Volnay “Le Village” ( <i>Pinot Noir – Cote de Beaune</i> )	2020	Bourgogne	89 €



Domaine Forey , Nuits S.G. 1er cru “Les Perrieres” 2015 ( <i>Pinot Noir – Cote de Nuits</i> )	Bourgogne	132 €
Domaine Jamet, Cotes du Rhone, Syrah 2021	Rhone	70 €
Chateau La Commanderie Saint-Estèphe Cru Bourgeois 2017 ( <i>45% Cabernet Sauvignon, 55% Merlot</i> )	Bordeaux	82 €
Chateau Sociando Mallet Cru Bourgeois Supérieur 2018 ( <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i> )	Bordeaux	110 €
Chateau du Tertre, Grand Cru Classé “Margaux” 2016 ( <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc</i> )	Bordeaux	130 €
Chateau Quinault, “L’ Enclos”, Saint Emilion Gran Cru 2001 ( <i>83% Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc</i> )	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)

### FRATELLI AGNES

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

### CABANON

Cuore Divino Botte n°18 (Cabernet Sauvignon)	2018	48 €
---	------	------

## FAUSTO ANDI

Estro (*vitigni autoctoni*) 2021 40 €

## VALTER CALVI

Vigna Montarzolo Buttafuoco Storico 2016 42 €

## MARCHESI DI MONTALTO

“Pizzotorto” Pinot Nero Riserva 2015 46 €

## BRUNO VERDI

Cavariola Riserva 2019 57 €  
(*60% Croatina, Barbera, Ughetta, Uva Rara*)

## ALZIATI ANNIBALE

Gaggiarone Riserva 2010 60 €  
(*Croatina*)

## 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 €
Sassella “Stella Retica ”	2019	Ar.Pe.Pe	60 €
Valtellina Superiore “Pettirosso ”	1999	Ar.Pe.Pe	80 €
Sassella “Stella Retica ”	2000	Ar.Pe.Pe	85 €
Grumello “Rocca de Piro”	2000	Ar.Pe.Pe	82 €
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 “Gianetto”	2018	Guido Porro	60 €
Barolo “Lazzairasco”	2018	Guido Porro	65 €
Barolo	2018	Cascina Fontana	75 €
Barolo “Lecinquevigne”	2017	Damilano	74 €
Barolo “Cerretta”	2017	Giovanni Rosso	120 €
Barolo “Vigna Rionda”	2018	Guido porro	160 €
Barolo “Tre Tine”	2018	Rinaldi	560 €
Barolo “Brunate”	2018	Rinaldi	580 €
Barolo “Francia”	2017	Giacomo Conterno	460 €
Barbaresco	2020	Rizzi	55 €
Barbaresco	2019	Roccalini	65 €
Barbaresco “Gallina”	2018	La Spinetta	250 €
Barbera d’Alba “Baccara”	2021	Rosanna Sandri	38 €
Barbera d’Asti “La Tota”	2020	Marchesi Alfieri	36 €
Barbera d’Asti Superiore “Alfiera”	2019	Marchesi Alfieri	58 €

Dolcetto di Dogliani “Papà Celso”	2021	Abbona Marziano	37 €
“Grasmeri” ( <i>Dolcetto</i> )	2021	Rosanna Sandri	42 €
Nebbiolo Langhe	2021	Guido porro	38 €
Nebbiolo Langhe “Botero”	2021	Rosanna Sandri	39 €
Nebbiolo Langhe	2021	Roccalini	40 €
Roero “Bric Valdiana”	2018	Giovanni Almondo	48 €
Bramaterra	2014	Tenute Sella	45 €
Boca	2019	Davide Carlone	50 €
Sizzano	2015	Valle Roncati	54 €

### **LIGURIA**

Rossese di Dolceacqua	2021	Terre Bianche	38 €
-----------------------	------	---------------	------

### **TRENTINO ALTO ADIGE**

Marzemino “Poima”	2019	Eugenio Rosi	45 €
Cabernet Franc 18/19/20	s.a.	Eugenio Rosi	72 €
Pinot Nero “Riserva”	2017	Clemens Waldthaler	50 €
Pinot Nero “Selection”	2015	Mazzon-Gottardi	114 €
Pinot Nero “Vassal”	2020	Gilfenstein	48 €
Lagrein “Vassal”	2019	Gilfenstein	44 €
Schiava “Der Keil”	2021	Manincor	36 €

## VENETO

Amarone della Valpolicella	2018	Corte S. Benedetto	60 €
Amarone della Valpolicella	2017	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”	2018	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	2013	Zýmè	80 €
60/20/20 Cabernet <i>(C.Sauvignon 60%, Merlot 20%, C. Franc 20%)</i>	2019	Zýmè	60 €
Kairos	2019	Zýmè	98 €
Raboso del Piave “Gelsaia”	2017	Cecchetto	60 €

## FRIULI

Refosco “ Nero di Botte”	2015	Feresin Davide	38 €
Terran	2020	Skerk	54€
Schioppettino	2017	Bressan	84 €
Pinot nero	2016	Bressan	84 €

## EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Sorbara “Leclisse”	2021	Paltrinieri	28 €
Centesimino	2018	Ancarani	30 €

## TOSCANA

Morellino di Scansano	2020	Fattoria San Felo	38 €
Chianti Classico Riserva	2019	Monte Bernardi	40 €
“Amor Costante” (80% Merlot, 20% Sangiovese)	2018	Le Chiuse di Sotto	57 €
“Torrione” (80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cab Sau.)	2020	Petrolo	58 €
Brunello di Montalcino	2017	Fanti Luigi	60 €
“Nambrot” Costa Toscana	2017	Tenuta di Ghizzano	66 €
Merlot “Casa Nocera”	2017	Pagani-De Marchi	54 €
Pinot Nero “Fortuni”	2016	Podere Fortuna	56€
Pinot Nero	2018	Podere Concori	49 €
Syra’s	2019	Stefano Amerighi	50 €
Suvereto, Ciparisso ( <i>sangiovese</i> )	2018	La Fralluca	48 €
Cabernet Franc	2016	La Fralluca	63 €
Carmignano	2018	Terre a Mano	55 €
Pratola ( <i>Colorino</i> )	2018	Rocca di Castagnoli	48 €
Buriano ( <i>Cabernet Sauvignon</i> )	2015	Rocca di Castagnoli	57 €
Le Pratola ( <i>Merlot</i> )	2006	Rocca di Castagnoli	75 €
“I Sodi di S. Nicolò” (90% Sangiovese, 10% Malvasia Nera)	2017	Castellare di Castellina	150 €



Bolgheri Superiore “Ornellaia” (40% Cab Sauvignon, 51% Merlot, 2% Petit Verdot, 7% Cab Franc)	2018	Ornellaia	320 €
--	------	-----------	-------

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	37 €
----------------------------	------	---------	------

### **ABRUZZO**

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

### **LAZIO**

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

### **UMBRIA**

Sagrantino	2016	Milziade Antano	58 €
------------	------	-----------------	------

### **MOLISE**

Tintilia	2018	Angelo d’Uva	35 €
----------	------	--------------	------

### **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	42 €
Etna rosso	2020	Federico Graziani	50 €
Etna Rosso "Rosso di Mezzo"	2020	Federico Graziani	78 €
Etna Rosso "Profumo di Vulcano"	2019	Federico Graziani	97 €

## SARDEGNA

Carignano del Sulcis ( <i>su Piede Franco</i> )	2018	Tenuta La Sabbiosa	60 €
---	------	--------------------	------

## 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 €