

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	8 €
“RoccaPietra” Brut Blanc de Noirs (<i>Pinot Nero</i>)		Scuropasso	Lombardia	10 €
Brut “Cuvèe Joyeuse” (80 % <i>Pinot Meunier</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)		Pinot-Chevauchet	Champagne	13 €

Bianchi

Pinot Grigio Riserva	2020	Ca di Frara	Lombardia	9 €
“Filici” Etna Bianco (<i>Carricante- Catarratto</i>)	2021	Nicola Gumina	Sicilia	10 €
Blanc de Morgex “Nathan” (<i>Priè Blanc</i>)	2021	Ermes Pavese	Valle d’Aosta	13 €
Ograde (<i>Malvasia, Vitovska, Pinot Grigio, Sauvignon</i>)	2021	Skerk	Friuli	15 €

Rossi

Tintilia	2020	Angelo d’Uva	Molise	9 €
Aglianico del Vulture	2018	Musto Carmelitano	Basilicata	11 €
“Partù” Pinot Nero Riserva	2021	Cordero San Giorgio	Lombardia	12 €
“Torrione” (80% <i>Sangiovese</i> , 15% <i>Merlot</i> , 5% <i>Cab Sau.</i>)	2021	Petrolo	Toscana	15 €

GRANDI FORMATI

Champagne Magnum

ExtraBrut “Reserve 4 Cepages” <i>(69% Pinot Noir, 13% Chardonnay, 17% Pinot Blanc, 1% Pinot Meunier,)</i>	Robert Barbichon	135 €
Brut Nature “Cuvee Génereuse” <i>(100 %Pinot Meunier)</i>	Pinot-Chevauchet	145 €
Brut Nature Rosè “Cuvee Elégante” <i>(90% Chardonnay, 10% Pinot Noir)</i>	Pinot-Chevauchet	160 €
Brut Cuvée Reservée, Blanc de Blancs Grand Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Assailly	160 €
Cuvée Nature, Blanc de Blancs Grand Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Assailly	170 €
Brut “Majeur” <i>(20% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay)</i>	Ayala	170 €
Brut Nature “Yuman 19” Premier Cru <i>(100% Chardonnay)</i>	Marguet	240 €
Brut Nature “Shaman 18” Rosè Grand Cru <i>(68% Chardonnay, 32% Pinot Noir)</i>	Marguet	290 €
Brut Reserve Polisy <i>(80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	André Beaufort	214 €
Brut Blanc de Blancs 2012 <i>(100% Chardonnay)</i>	Bruno Paillard	380 €

Extra Brut “Cuvée N° 746” (45% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir)	Jacquesson	300 €
--	------------	-------

Extra Brut “Cuvée N° 745” (57% Chardonnay, 22% Pinot Meunier, 21% Pinot Noir)	Jacquesson	300 €
--	------------	-------

Extra Brut “Cuvée N° 743” (61% Chardonnay, 21% Pinot Meunier, 18% Pinot Noir)	Jacquesson	360 €
--	------------	-------

Extra Brut “Cuvée N° 742” (50% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir)	Jacquesson	380 €
--	------------	-------

Brut “Grande Cuvée” 166 (Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier)	Krug	700 €
--	------	-------

Brut “Grande Cuvée” 168 (Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier)	Krug	800 €
--	------	-------

Franciacorta

Nature 2018 (100% Pinot Meunier)	Gigi Ravarini	110 €
----------------------------------	---------------	-------

Bianchi Magnum

“Prulke” 2015 (Sauvignon, Vitovska, Malvasia)	Zidarich	Friuli	130 €
--	----------	--------	-------

La Bora di Kante 2016 (Chardonnay)	Kante	Friuli	170 €
---------------------------------------	-------	--------	-------

Pouilly Fumé “Pur Sang” 2018 (Sauvignon)	Didier Dagueneau	Loire	680 €
---	------------------	-------	-------

Rossi Magnum

“Semplicemente Rosso” 2020	Cascina degli Ulivi	Piemonte	65 €
----------------------------	---------------------	----------	------

Pinot Nero Riserva “Partù” 2021	Cordero San Giorgio	Lombardia	96 €
---------------------------------	---------------------	-----------	------

Barbera d’Asti Sup. “Alfiera” 2019	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 “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 Blanc de Noirs Grand Cru <i>(100% Pinot Noir)</i>	Ernest Remy	68 €
Brut “C. de Pinots” <i>(25% Pinot Meunier, 75% Pinot Noir, 20%)</i>	Perseval Farge	72 €
Brut Nature Tradition <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Lionel Girard	73 €
Extra Brut “Terroirs d’Ecueil” Premier Cru <i>(85% Pinot noir, 15% Chardonnay)</i>	Lacourte Godbillon	78 €
Extra Brut “Adn de Meunier” <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Christophe Mignon	84 €
Extra Brut “Cuvée N° 746” <i>(45% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir)</i>	Jacquesson	150 €

Brut Cuvee “Carte d’Or” (80% <i>Pinot Noir</i> , 15% <i>Chardonnay</i> , 5% <i>Pinot Meunier</i>)	Drappier	75 €
Brut Nature Blanc de Noirs (100% <i>Pinot Noir</i>)	Drappier	81 €
Brut Rosè de Saignée (100% <i>Pinot Noir</i>)	Drappier	84 €
Brut Nature Rosè “Les Riceys” (100% <i>Pinot Noir</i>)	Drappier	96 €
Extra Brut “Grains de Celles” (50% <i>Pinot Noir</i> , 25% <i>Chardonnay</i> ,25% <i>Pinot Blanc</i>)	Pierre Gerbais	76 €
Extra Brut Rosè “Grains de Celles” (50% <i>Pinot Noir</i> , 25% <i>Chardonnay</i> ,25% <i>Pinot Blanc</i>)	Pierre Gerbais	82 €
Extra Brut Rosè “Terres Roses” Grand Cru (64% <i>Chardonnay</i> ,31% <i>Pinot Noir</i> ,5% <i>Bouzy Rouge</i>)	Pierre Paillard	95 €
Extra Brut “Le Parcelles” Grand Cru (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	Pierre Paillard	115 €
Brut Tradition (<i>Chardonnay</i> , <i>Pinot Meunier</i> , <i>Pinot Noir</i>)	Pascal Henin	75 €
Extra -Brut “L’Appel de la Foret” 2015 (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	Pascal (Romain) Henin	150 €
Extra -Brut “L’Appel de la Foret” New Ed. (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	Pascal (Romain) Henin	165 €
Brut Tradition “Original 60/40” Grand Cru (60% <i>Pinot Noir</i> , 40% <i>Chardonnay</i>)	Delavenne	70 €
Brut Nature Grand Cru (60% <i>Pinot Noir</i> , 40% <i>Chardonnay</i>)	Delavenne	78 €
Brut Réserve “Dom Basle” Grand Cru (60% <i>Pinot Noir</i> , 40% <i>Chardonnay</i>)	Delavenne	78 €
Brut Blanc de Blancs “Lumiere” Grand Cru (100% <i>Chardonnay</i>)	Delavenne	80 €
Brut Blanc de Noirs “Aura de Marius” Grand Cru 2014 (100% <i>Pinot Noir</i>)	Delavenne	145 €

Brut “Cuvée Joyeuse” (80 %Pinot Meunier, 20% Chardonnay)	Pinot-Chevauchet	58 €
Brut Nature “Cuvee Généreuse” (100 %Pinot Meunier)	Pinot-Chevauchet	62 €
Brut “Cuvée Precieuse” Premier Cru (50 %Pinot Meunier, 50% Chardonnay)	Pinot-Chevauchet	65 €
Brut Nature Rosè “Cuvee Elégante” (90% Chardonnay, 10% Pinot Noir)	Pinot-Chevauchet	68 €
Extra-Brut “Cuvée Distinguee” Premier Cru (100% Chardonnay)	Pinot-Chevauchet	70 €
Extra-Brut Blanc de Noirs Vieilles Vignes (100 %Pinot Meunier)	Pinot-Chevauchet	86 €
Extra-Brut Blanc de Noirs Trois Parcelles (100 %Pinot Noir)	Pinot-Chevauchet	88 €
Brut Premier Cru Blanc de Blancs 2010 (100% Chardonnay)	Pinot-Chevauchet	87 €
Brut Premier Cru Blanc de Blancs 2008 (100% Chardonnay)	Pinot-Chevauchet	95 €
Brut “Grande Cuvée” Ed. 169	Krug	330 €
Brut “Grande Cuvée” Ed. 170	Krug	300 €
Brut “Grande Cuvée” Ed. 171	Krug	380 €
Brut Millesime 2006 (45% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 20%Pinot Meunier)	Krug	420 €
Brut Rosè Ed. 24 (57% Pinot Noir, 23% Chardonnay, 20%Pinot Meunier)	Krug	580 €
Brut Rosè Ed. 26 (57% Pinot Noir, 23% Chardonnay, 20%Pinot Meunier)	Krug	560 €
Brut Rosè Ed. 27 (57% Pinot Noir, 23% Chardonnay, 20%Pinot Meunier)	Krug	560 €
Brut Rosè “Fiorellini” Limited Edition (56% Pinot Noir, 16% Chardonnay, 28%Pinot Meunier)	Krug	750 €

Demi-Sec Reserve 2014 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	110 €
Brut Reserve Polisy (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	80 €
Brut Polisy 2017 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	104 €
Brut Polisy Blanc de Noirs 2009 (100% Pinot Noir)	André Beaufort	117 €
Brut Polisy Blanc de Blancs 2009 (100% Chardonnay)	André Beaufort	126 €
Brut Polisy 2007 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	110 €
Brut Nature Polisy 2007 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	117 €
Brut Polisy 2006 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	118 €
Brut Polisy 2005 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	123 €
Brut Polisy “Derriere l’Eglise” 2015 (100% Pinot Noir)	André Beaufort	146 €
Brut Polisy Rosè “Derriere l’Eglise” 2011 (100% Pinot Noir)	André Beaufort	146 €
Brut Réserve Ambonnay (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	108 €
Brut Grand Cru Ambonnay Rosè (100% Pinot Noir)	André Beaufort	117 €
Brut Grand Cru Ambonnay 2017 (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	André Beaufort	127 €

Brut “Carte D’Or Tradition” Grand Cru (80% <i>Pinot Noir</i> , 20% <i>Chardonnay</i>)	Herbert Beaufort	68 €
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 €
Extra-Brut “Meunier Perpetuel” (100% <i>Pinot Meunier</i>)	Famille Delouvin	82 €
Brut Nature “Sauvage” (100% <i>Pinot Meunier</i>)	Famille Delouvin	89 €
Extra-Brut “Semper Fidelis XVI” (100% <i>Pinot Meunier</i>)	Famille Delouvin	105 €
Brut Nature “Fauve” (75% <i>Chardonnay</i> , 25% <i>Pinot Meunier</i>)	Famille Delouvin	105 €
Extra-Brut “Olim” Rosè de Meunier (100% <i>Pinot Meunier</i>)	Aurore & Florian Laval	110 €
Extra-Brut Rosè de Meunier (100% <i>Pinot Meunier</i>)	Laherte Frères	110 €
Extra-Brut “Les Longues Voyes” 2017 1er Cru (100% <i>Pinot Noir</i>)	Laherte Frères	125 €
Brut Nature “Bd’N” (70% <i>Pinot Noir</i> , 30% <i>Pinot Meunier</i>)	Bourgeois-Diaz	110 €
Brut Nature “Bd’M” (100% <i>Pinot Meunier</i>)	Bourgeois-Diaz	120 €

Brut Cuvée Reservée, Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Assailly	74 €
Cuvée Nature, Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Assailly	76 €
Brut Cuvée Rosé Grand Cru (87% Chardonnay, 13% Pinot noir)	Assailly	80 €
Brut “Cuvée du Patron”, Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Assailly	80 €
Brut “Mon Gamin”, Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Assailly	98 €
Brut Millesime 2013, Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Assailly	120 €
Brut “P.Assailly”, Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Assailly	130 €
Brut “Parcelnaires”, Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Assailly	140 €
Brut “Les Origines”, Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Assailly	140 €
Brut “Macellum”, Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Assailly	142 €
Brut Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Fallet-Crouzet	76 €
Extra-Brut Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Fallet-Crouzet	76 €
Nature Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)	Fallet-Crouzet	80 €

Brut Nature “La Craie ”, B. de Blancs <i>(100% Chardonnay)</i>	Marie Copinet	87 €
Brut Nature “La Pierre ”, B. de Noir <i>(100% Pinot Noir)</i>	Marie Copinet	87 €
Brut Nature “La Terre ” <i>(Pinot Noir, Meunier)</i>	Marie Copinet	87 €
Brut “Classic” <i>(33%Pinot Noir, 34%Chardonnay, 33%Pinot Meunier)</i>	Deutz	90 €
Brut Rosè <i>(80%Pinot Noir, 20%Chardonnay)</i>	Deutz	120 €
Brut “Cuvée William Deutz” 2013 <i>(77%Pinot Noir, 20%Chardonnay, 3%Pinot Meunier)</i>	Deutz	230 €
Brut “Amour de Deutz” 2013 <i>(100%Chardonnay)</i>	Deutz	260 €
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 Saignée <i>(100% Pinot Noir)</i>	Piollot	73 €

Extra-Brut “Les Gouttes D’or” Millésime 2019 (100% Chardonnay)	Charlot - Tanneux	66 €
Extra-Brut Rosè de Saignee Millésime 2018 (90% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir)	Charlot - Tanneux	68 €
Extra-Brut “7èm Siecle” 2018 (Chardonnay, P.Noir, P. Meunier, P.Blanc, Arbane, Fromenteaux, Petit Meslier)	Charlot - Tanneux	94 €
Extra-Brut “Le fruit de ma Passion” 2018 (55% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	Vincent Charlot	64 €
Extra-Brut “La Dune” 2019 (100% Pinot Meunier)	Vincent Charlot	72 €
Extra-Brut Rosè “L’écorché de la Genette” 2014 (90% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir)	Vincent Charlot	95 €
Extra-Brut “L’ Or des Basses Ronces” 2015 (100% Chardonnay)	Vincent Charlot	98 €
Extra-Brut Extravagant 2019 (60% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir)	Vincent Charlot	105 €
Brut Cuvee Spéciale Premier Cru (40% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 10%Pinot Meunier)	Daniel Etienne	56 €
Brut Zero Dosage Premier Cru (40% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 10%Pinot Meunier)	Daniel Etienne	64 €
Brut Millésime 2015 Premier Cru (50% Chardonnay, 50% Pinot Noir)	Daniel Etienne	75 €

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 “Chromatyc”, Blanc de Blancs <i>(100% Chardonnay)</i>	Demière	68 €
Brut “Confiden’S” <i>(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)</i>	Demière	53 €
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 Cuvée Spéciale <i>(50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)</i>	Josè Ardinat	55 €
Brut Nature Blanc de Noirs <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Josè Ardinat	64 €

BOLLICINE ITALIANE

La Franciacorta secondo noi

Franciacorta Extra-Brut <i>(60% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 20% Pinot Bianco)</i>	Faccoli	53 €
Franciacorta Brut Rosè <i>(70% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco)</i>	Faccoli	55 €
Franciacorta Nature “Ammonites” <i>(75% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 5% Pinot Bianco)</i>	Camilucci	50 €
Franciacorta Nature “Anthologie Noir” 2019 <i>(100% Pinot Nero)</i>	Camilucci	60 €
Franciacorta Nature Riserva “ST 10” 2010 <i>(100% Chardonnay)</i>	Camilucci	70 €
Nature 2019 <i>(100% Pinot Meunier)</i>	Gigi Ravarini	62 €
Franciacorta Nature 2019 <i>(100% Pinot Nero)</i>	Gigi Ravarini	63 €
Pas Operè “Pensiero” 2018 <i>(100% Chardonnay)</i>	Ca Del Vent	90 €
Pas Operè Brut Rosè 2016 <i>(63% Cab. Sau., 25% merlot, 12% altre uve)</i>	Ca Del Vent	90 €
Pas Operè “Sogno” 2016 <i>(100% Chardonnay)</i>	Ca Del Vent	98 €
Pas Operè “Memoria” 2016 <i>(69% Pinot Nero , 31% Chardonnay)</i>	Ca Del Vent	98 €
Cabochon Brut “Fuoriserie N° 024” <i>(70% Chardonnay, 30% Pinot Nero)</i>	Monterossa	85 €
Cabochon Brut Rosè “Fuoriserie N° 06” <i>(54% Chardonnay, 46% Pinot Nero)</i>	Monterossa	100 €
Cabochon Brut Nature “Doppiozero” 2016 <i>(70% Chardonnay, 30% Pinot Nero)</i>	Monterossa	128 €

Il vicino Oltrepò

“RoccaPietra” Extra-Brut Blanc de Blancs (100% Chardonnay)	Scuropasso	44 €
“RoccaPietra” Brut Blanc de Noirs (90% Pinot Nero, 10% Meunier)	Scuropasso	45 €
“RoccaPietra” Nature Blanc de Noirs 2017 (100% Pinot Nero)	Scuropasso	50 €
“Costadelvento” Cruasé 2017 (Pinot Nero in Rosé)	Marchesi di Montalto	42 €
“Natura” 2012 Pas Dosè	Marchesi di Montalto	65 €
“Cuveecento” 2009 Extra-Brut Rosè	Marchesi di Montalto	80 €
“Tersilio” 2009 Extra-Brut Riserva	Marchesi di Montalto	85 €

Valcalepio & Capriano del Colle

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

Quella zona del Veneto per cui siamo famosi nel mondo

Prosecco di Valdobbiadene Brut (Glera)	Terre di San Venanzio	34 €
--	-----------------------	------

Trentino

Trento Doc “Perlè” 2018 (100 % Chardonnay)	Ferrari	68 €
Giulio Ferrari “Riserva del Fondatore” 2009 (100 % Chardonnay)	Ferrari	260 €
Giulio Ferrari “Riserva del Fondatore” 2010 (100 % Chardonnay)	Ferrari	280 €
Giulio Ferrari “Riserva del Fondatore” 2012 (100 % Chardonnay)	Ferrari	250 €

BIANCHI FRANCESI

Clos Lapeyre, Jurancon Sec Vitatge Vielh, (60% Gros Manseng, 30% Petit Manseng, 10% Courbu)	2018	Jurancon	47 €
Didier Dagueneau, “Les Jardins de Babylone” (Gros Manseng, Petit Manseng, Courbu, Lauzet, Camarelet)	2018	Jurancon	150 €
Matassa, Cotes Catalanes Blanc (70% Grenache Gris, 30 % Maccaben)	2021	Cotes du Rousillon	68 €
Domaine Michel Chevrè, Saumur Blanc “Les Ecotardes” (Chenin Blanc)	2020	Loire	62 €
Sebastian Riffault, Sancerre “Akmenine” (Sauvignon)	2019	Loire	61 €
Joseph Mellot, Pouilly Fumé “Le Tronsec” (Sauvignon)	2022	Loire	84 €
Didier Dagueneau Pouilly Fumé “Pur Sang” (Sauvignon)	2019	Loire	245 €
Didier Dagueneau Pouilly Fumé “Silex” (Sauvignon)	2019	Loire	340 €
Jean Charles Rion, Bourgogne Blanc (Chardonnay)	2018	Bourgogne	56 €
Fabien Coche, Aligotè Vieilles Vignes	2021	Bourgogne	58 €
Cornin, Macon Chaintre “Les Serreuxdières” (Chardonnay)	2017	Bourgogne	74 €
C.Grandmougin, Rully Premier Cru “Marissou” (Chardonnay)	2020	Bourgogne	75 €
Boulangier, Savigny les Beaune Vieilles Vignes (Chardonnay)	2018	Bourgogne	84 €
Olivier Horiot , Rosè des Riceys “En Valingrain” (Chardonnay, Rouge des Riceys)	2017	Bourgogne	85 €
Alain Michelot, Meursault “Sous la Velle” (Chardonnay)	2018	Bourgogne	90 €

Christian Moreau, Chablis “Les Pargues” (<i>Chardonnay</i>)	2020	Bourgogne	72 €
Domaine de L’Enclos, Chablis 1Er Cru “Vau de Vey” (<i>Chardonnay</i>)	2020	Bourgogne	80 €
Gerard Duplessis, Chablis Grand Cru “Les Clos” (<i>Chardonnay</i>)	2020	Bourgogne	154 €
Jean Marc Boillot , Puligny -Montrachet (<i>Chardonnay</i>)	2020	Bourgogne	180 €
Domaine Coffinet , Chassagne -Montrachet 1° Er Cru “Maltroie” (<i>Chardonnay</i>)	2017	Bourgogne	200 €
Marc Morey , Chassagne -Montrachet 1° Er Cru “En Virondot” (<i>Chardonnay</i>)	2018	Bourgogne	236 €
Pacalet, “Ladoix” (<i>Chardonnay</i>)	2021	Bourgogne	178 €
Frédéric Lornet, Arbois Savagnin	2017	Jura	74 €
Pierre Frick, “Voyages” (<i>Riesling, Pinot Gris, Sylvaner</i>)	2021	Alsace	62 €
Pierre Frick, Sylvaner “Bergweingarten”	2020	Alsace	72 €
Pierre Frick, Gewurztraminer “Macération”	2021	Alsace	75 €
Pierre Frick, Pinot Gris “Vorbourg”	2019	Alsace	84 €
Pierre Frick, Auxerrois	2017	Alsace	68 €
Pierre Frick, Pinot Blanc	2018	Alsace	65 €
Albert Boxler, Pinot Blanc	2020	Alsace	65 €
Domaine Christian Binner, Riesling Grand Cru Schlossberg “ La gazouille”	2017	Alsace	78 €

RIESLING DELLA MOSELLA (GERMANIA)

Riesling "Schloss" Trocken	2022	Maximin Grunhaus	45 €
Resling Kabinett	2022	Dr. Loosen	48 €
Riesling Brauneberger - J	2022	Fritz Haag	62 €
Riesling Spatlese	2019	Markus Molitor	65 €
Riesling Scharzhof	2021	Egon Muller	118 €
Riesling Auslese	2005	Karlsmuhle	90 €

SLOVENIA

Brda	2020	Kristian Keber	72 €
<i>(50% Ribolla Gialla, 40% Friulano, 10% Malvasia Istriana)</i>			

BIANCHI ITALIANI

“Il Carso: cuore, mani e terra...”

La Bora di Kante <i>(Chardonnay)</i>	2016	Kante	Friuli	82 €
Malvasia	2021	Kante	Friuli	42 €
Vitovska	2021	Kante	Friuli	42 €
Sauvignon	2021	Kante	Friuli	42 €
Ograde <i>(Malvasia, Vitovska, Pinot Grigio, Sauvignon)</i>	2021	Skerk	Friuli	65 €
Malvasia	2021	Zidarich	Friuli	54 €
Vitovska	2021	Zidarich	Friuli	54 €
“Prulke” <i>(Sauvignon, Vitovska, Malvasia)</i>	2020	Zidarich	Friuli	56 €
“Kamen” Vitovska	2019	Zidarich	Friuli	80 €

“Le altre regioni...”

San Martino della Battaglia (<i>Fuchi</i>)	2021	Cobue	Lombardia	38 €
Pinot Grigio Riserva	2020	Ca di Frara	Lombardia	39 €
Lugana “Antico Vigneto”	2020	Anna Palvarini	Lombardia	40 €
Timorasso “Fontanalbina”	2020	Mezzacane	Lombardia	44 €
“Piasa” Rosato (<i>Croatina</i>)	2023	Cordero San Giorgio	Lombardia	36 €
Chardonnay “Rivone”	2021	Cordero San Giorgio	Lombardia	52 €
Valcamonica Bianco (100% <i>Incrocio Manzoni</i>)	2021	La Muraca	Lombardia	45 €
“Idòl” PIWI (100% <i>Solaris</i>)	2021	Alpi dell’Adamello	Lombardia	52 €
Valcamonica “Videt” (100% <i>Riesling</i>)	2020	Concarena	Lombardia	42 €
Valcamonica “Mat” (80% <i>Riesling</i> , 20% <i>Sauvignon</i>)	2019	Concarena	Lombardia	56 €
“La Copine” (<i>Sauvignon</i>)	2022	La Plantze	Valle d’Aosta	42 €
Blanc de Morgex “Nathan” (<i>Priè Blanc</i>)	2021	Ermes Pavese	Valle d’Aosta	52 €
Langhe Arneis	2022	Giovanni Rosso	Piemonte	39 €
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.	40 €
“Zeus”	s.a.	Oxenreiter	Trentino A.A.	60 €
Gewurtztraminer	2022	Zanotelli	Trentino A.A.	40 €
Vulcaia Fumè <i>(Sauvignon)</i>	2021	Inama	Veneto	78 €
Friulano	2017	Tuzzi	Friuli	50 €
Verduzzo	2020	Bressan	Friuli	83 €
Pinot Grigio	2020	Damijan	Friuli	75 €
Ribolla Gialla	2019	Damijan	Friuli	75 €
Kaplja <i>(40% Chardonnay, 30% Friulano, 30% Malvasia)</i>	2019	Damijan	Friuli	75 €
Pigato “Verum”	2022	Vis Amoris	Liguria	42 €
“Greto alla Macchia” <i>(Chardonnay)</i>	2020	Podere Fortuna	Toscana	45 €
“Bòggina B” <i>(Trebbiano)</i>	2021	Petrolo	Toscana	110 €

Verdicchio Castelli di Jesi	2021	Castellucci	Marche	42 €
Vigneto di Popoli (<i>Trebbiano</i>)	2018	Valle Reale	Abruzzo	63 €
Caprestano Riserva (<i>Trebbiano</i>)	2018	Valle Reale	Abruzzo	74 €
Trebbiano d'Abruzzo	2021	Emidio Pepe	Abruzzo	78 €
Cerasuolo d'Abruzzo (<i>Rosè</i>)	2020	Emidio Pepe	Abruzzo	65 €
Fiano "Don Chisciotte"	2021	P. Zampaglione	Campania	46 €
Falanghina "Donnalaura"	2022	M. Frattasi	Campania	58 €
Susumaniello "Amai" (<i>Rosè</i>)	2023	San Marzano	Puglia	39 €
Vermentino "Shar"	2020	ConcaEntosa	Sardegna	95 €
Vermentino "Discovolante"2020		ConcaEntosa	Sardegna	960 €
"Filici" Etna Bianco (<i>Carricante- Catarratto</i>)	2021	Nicola Gumina	Sicilia	42 €
Grappoli del Grillo Riserva (<i>Grillo</i>)	2021	Marco De Bartoli	Sicilia	64 €
Mareneve	2019	Federico Graziani	Sicilia	81 €

ROSSI FRANCESI

Robert Chevillon, Bourgogne Rouge <i>(Pinot Noir – Cote de Nuits)</i>	2017	Bourgogne	60 €
Sylvain Pataille, Bourgogne Rouge <i>(Pinot Noir – Marsannay)</i>	2021	Bourgogne	68 €
Bruno Colin, Bourgogne Rouge <i>(Pinot Noir – Cote de Beaune)</i>	2021	Bourgogne	72 €
Jean Foillard, Morgon “Classique” <i>(Gamay)</i>	2021	Beaujolais	55 €
Du Grappin, Cote de Brouilly <i>(Gamay)</i>	2021	Beaujolais	60 €
Philippe Pacalet, Moulin à Vent <i>(Gamay)</i>	2020	Beaujolais	125 €
Michel Gros, Fontaine Saint Martin “Monopole” <i>(Pinot Noir – Hautes Cote de Nuits)</i>	2020	Bourgogne	82 €
Chantal Lescure, Savigny Les Beaune “Les Picotins” <i>(Pinot Noir – Cote de Beaune)</i>	2020	Bourgogne	84 €
Chantal Lescure, Pommard “Les Vignots” <i>(Pinot Noir – Cote de Beaune)</i>	2020	Bourgogne	108 €
Domaine Berthelemot, Volnay “Le Village” <i>(Pinot Noir – Cote de Beaune)</i>	2020	Bourgogne	89 €
Domaine Cachat, Ladoix “Les Madonnes” <i>(Pinot Noir – Cote de Beaune)</i>	2021	Bourgogne	94 €
Domaine Jean Fèry, Givry Premier Cru <i>(Pinot Noir – Cote de Nuits)</i>	2021	Bourgogne	98 €
F. Gay, Savigny Les Beaune 1C “Les Serpentières” <i>(Pinot Noir – Cote de Beaune)</i>	2015	Bourgogne	105 €
Boulangier, Chambolle Musigny <i>(Pinot Noir – Cote de Nuits)</i>	2017	Bourgogne	120 €
Sylvain Pataille, Marsannay <i>(Pinot Noir – Marsannay)</i>	2021	Bourgogne	92 €
Sylvain Pataille, Marsannay “Le Chapitre” <i>(Pinot Noir – Marsannay)</i>	2020	Bourgogne	135 €
Henri Gouges, Nuits-Saint-Geroges <i>(Pinot Noir – Cote de Nuits)</i>	2020	Bourgogne	115 €
Dom. de l’Arlot, Nuits-S.G.1er Cru “Hors Ligne” <i>(Pinot Noir – Cote de Nuits)</i>	2017	Bourgogne	144 €

Duband , Nuits-S.G. 1er Cru “Les Procès” (<i>Pinot Noir – Cote de Nuits</i>)	2013	Bourgogne	165 €
Michel Gros, Vosne Romanée 1C “Clos des Réas” (<i>Pinot Noir – Cote de Nuits</i>)	2020	Bourgogne	280 €
Les Maravilhas, “Alice”, Cinsault	2021	Rhone	44 €
Domaine Jamet, Cotes du Rhone, Syrah	2021	Rhone	70 €
Stephane Ogier, Cote-Rotie, Syrah	2019	Rhone	140 €
Auguste Clape, Cornas “Renaissance”, Syrah	2018	Rhone	210 €
Chateau La Commanderie Saint-Estèphe Cru Bourgeois (<i>45% Cabernet Sauvignon, 55% Merlot</i>)	2019	Bordeaux	82 €
Chateau Bouscaut, Grand Cru Classé “Graves” (<i>56% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 6% Malbec</i>)	2016	Bordeaux	102 €
Chateau Sociando Mallet Médoc Cru Bourgeois Supérieur (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>)	2018	Bordeaux	110 €
Chateau Bel Air Marquis d’Aligre, “Margaux” (<i>30% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 15% Petit Verdot 20% Cabernet Franc</i>)	2010	Bordeaux	115 €
Chateau Chasse Spleen, Médoc Cru Bourgeois (<i>52% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 6% Petit Verdot 2% Cabernet Franc</i>)	2018	Bordeaux	116 €
Chateau Fonroque, Saint Emilion Gran Cru Classé (<i>93% Merlot, 7% Cabernet Franc</i>)	2018	Bordeaux	114 €
Chateau du Tertre, Grand Cru Classé “Margaux” (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc</i>)	2016	Bordeaux	130 €
Domaine des Roches Neuves, “Terres Chaudes” Saumur Champigny (<i>Cabernet Franc</i>)	2018	Loira	54 €
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)	2022	30 €
Loghetto (Bonarda Ferma)	2021	36 €
Poculum (Bonarda Ferma)	2018	38 €

CABANON

Cuore Divino Botte n°18 (Cabernet Sauvignon)	2019	48 €
---	------	------

CA' DI FRARA

“Io Rosso” Riserva (Barbera, Pinot Nero, Merlot)	2018	40 €
“Il Frater” Riserva (Croatina)	2018	46 €

VALTER CALVI

Vigna Montarzolo Buttafuoco Storico 2017 50 €

CORDERO SAN GIORGIO

“Partù” Pinot Nero Riserva 2021 48 €

MARCHESI DI MONTALTO

“Pizzotorto” Pinot Nero Riserva 2016 48 €

BRUNO VERDI

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

ALZIATI ANNIBALE

Gaggiarone Riserva 2012 58 €
(Croatina)

LOMBARDIA

Curtefranca “Zenighe” <i>(Cabernet, Merlot)</i>	2021	Bosio	52 €
Sassella “Stella Retica ”	2019	Ar.Pe.Pe	65 €
Sassella “Stella Retica ”	2000	Ar.Pe.Pe	85 €
Grumello “Buon Consiglio” Riserva	1999	Ar.Pe.Pe	148 €
Sassella “Vigna Regina ”	1999	Ar.Pe.Pe	150 €
Sforzato – Vino Sbagliato	2018	Dirupi	92 €

PIEMONTE

Barolo “Gianetto”	2019	Guido Porro	65 €
Barolo “Berri”	2019	TrediBerri	75 €
Barolo	2018	Cascina Fontana	80 €
Barolo	2019	Scarzello	82 €
Barolo “Sarmassa Vigna Merenda”	2019	Scarzello	115 €
Barolo “Cerretta”	2017	Giovanni Rosso	120 €
Barolo “Ravera”	2019	G. D. Vajra	140 €
Barolo “Vigna Rionda”	2018	Guido porro	170 €
Barolo “Tre Tine”	2018	Rinaldi	560 €
Barolo “Brunate”	2018	Rinaldi	580 €
Barolo “Francia”	2017	Giacomo Conterno	460 €
Barbaresco “Pajorè”	2020	Rizzi	70 €
Barbaresco	2020	Roccalini	88 €
Barbaresco “Gallina”	2018	La Spinetta	250 €
Barbera d’Asti “La Tota”	2021	Marchesi Alfieri	36 €
Barbera d’Asti Superiore “Alfiera”	2019	Marchesi Alfieri	58 €
Verduno Pelaverga	2022	Gianluca Colombo	48 €

Ruchè “Tre Parcelle”	2022	I Parcellari	42 €
Grignolino d’Asti “Parcelle 505”	2021	I Parcellari	54 €
Dolcetto D’alba “Grasmeri”	2022	Rosanna Sandri	42 €
Barbera d’Alba “Baccara”	2022	Rosanna Sandri	38 €
Barbera d’Alba Superiore	2021	Scarzello	42 €
Nebbiolo Langhe	2021	Scarzello	40€
Nebbiolo Langhe	2022	Rosanna Sandri	39 €
Nebbiolo Langhe “Foravia”	2022	Gabriele Morra	42 €
Roero “Bric Valdiana”	2020	Giovanni Almondo	60 €
Boca	2018	Davide Carlone	65 €
Sizzano	2015	Valle Roncati	60 €

LIGURIA

Rossese di Dolceacqua	2022	Terre Bianche	38 €
-----------------------	------	---------------	------

TRENTINO ALTO ADIGE

Marzemino “Poima”	2019	Eugenio Rosi	45 €
Cabernet Franc 18/19/20	s.a.	Eugenio Rosi	72 €
Pinot Nero “Vassal”	2021	Gilfenstein	48 €
Lagrein “Vassal”	2020	Gilfenstein	45 €
Pinot Nero “Selection”	2015	Mazzon-Gottardi	114 €

VENETO

Amarone della Valpolicella	2018	Corte S. Benedetto	65 €
Amarone della Valpolicella	2017	Zýmè	170 €
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”	2019	Bussola	46 €
Valpolicella Classico Superiore	2015	Quintarelli	116 €
Valpolicella Classico Superiore	2009	Dal Forno	150 €
Valpolicella Classico Superiore	2007	Dal Forno	165 €
Oseleta	2013	Zýmè	93 €
60/20/20 Cabernet (<i>C.Sauvignon 60%, Merlot 20%, C. Franc 20%</i>)	2020	Zýmè	78 €
Kairos	2019	Zýmè	114 €
Raboso del Piave “Gelsaia”	2020	Cecchetto	78 €

FRIULI

Refosco “ Nero di Botte”	2016	Feresin Davide	40 €
“Teran” (<i>Terrano</i>)	2021	Zidarich	45 €
Schioppettino	2017	Bressan	89 €
Pinot nero	2017	Bressan	89 €

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Sorbara “Falistra”	2022	Podere il Saliceto	30 €
---------------------------------	------	--------------------	------

TOSCANA

Morellino di Scansano	2020	Fattoria San Felo	38 €
Chianti Classico	2021	Tenuta di Carleone	50 €
“Amor Costante” <i>(80% Merlot, 20% Sangiovese)</i>	2019	Le Chiuse di Sotto	57 €
“Torrione” <i>(80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cab Sau.)</i>	2021	Petrolo	58 €
Brunello di Montalcino	2018	Fanti Luigi	70 €
“Nambrot” Costa Toscana	2017	Tenuta di Ghizzano	66 €
Merlot “Casa Nocera”	2020	Pagani-De Marchi	54 €
Pinot Nero “Fortuni”	2016	Podere Fortuna	60 €
Pinot Nero “Civettaja”	2021	Podere della Civettaja	72 €
Syra’s	2020	Stefano Amerighi	60 €
Suvereto, Ciparisso <i>(sangiovese)</i>	2018	La Fralluca	50 €
Cabernet Franc	2019	La Fralluca	65 €
Carmignano	2018	Terre a Mano	58 €
Carmignano	2007	Terre a Mano	65 €
Pratola <i>(Colorino)</i>	2018	Rocca di Castagnoli	48 €
“I Sodi di S. Nicolò” <i>(90% Sangiovese, 10% Malvasia Nera)</i>	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	2019	Marconi	38 €
----------------------------	------	---------	------

ABRUZZO

Montepulciano d’Abruzzo	2021	Emidio Pepe	88 €
-------------------------	------	-------------	------

UMBRIA

Sagrantino	2019	Milziade Antano	60 €
------------	------	-----------------	------

MOLISE

Tintilia	2020	Angelo d’Uva	38 €
----------	------	--------------	------

CAMPANIA

Taurasi	2016	Pietracupa	65 €
---------	------	------------	------

BASILICATA

Aglianico del Vulture “Pian del moro”	2018	Musto Carmelitano	45 €
---------------------------------------	------	-------------------	------

PUGLIA

“Collezione Cinquanta” (<i>Primitivo, Negroamaro</i>)	s.a	San Marzano	48 €
Primitivo “Anniversario 62”	2018	San Marzano	56 €

SICILIA

Nero d’Avola “Ishac”	2019	Porta del Vento	40 €
Cerasuolo di Vittoria (<i>Nero d’ Avola – Frappato</i>)	2018	Valle delle Ferle	42 €
Etna rosso	2021	Federico Graziani	55 €
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>)	2019	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 €