

INDICE

- <i>Proposte al calice</i>	<i>Pag. 1</i>
- <i>Vini Spumanti</i>	
- <i>Spumanti di Territorio</i>	<i>Pag. 2</i>
- <i>Spumanti Nazionali</i>	<i>Pag. 2</i>
- <i>Spumanti Esteri</i>	<i>Pag. 4</i>
- <i>Vini Rifermentati e Frizzanti</i>	<i>Pag. 4</i>
- <i>Vini Bianchi Nazionali</i>	
- <i>Vini Bianchi di Territorio</i>	<i>Pag. 5</i>
- <i>Vini Bianchi del Friuli Venezia Giulia</i>	<i>Pag. 6</i>
- <i>Vini Bianchi del Trentino Alto Adige</i>	<i>Pag. 6</i>
- <i>Vini Bianchi di Altre Regioni</i>	<i>Pag. 7</i>
- <i>Vini Rosati Nazionali</i>	
- <i>Vini Rosati del Territorio</i>	<i>Pag. 9</i>
- <i>Vini Rosati di Altre Regioni</i>	<i>Pag. 9</i>
- <i>Orange Wine</i>	<i>Pag. 9</i>
- <i>Vini Rossi di Territorio</i>	
- <i>I.G.T. Veronesi</i>	<i>Pag. 10</i>
- <i>Valpolicella Classico</i>	<i>Pag. 11</i>
- <i>Valpolicella "Ripasso"</i>	<i>Pag. 11</i>
- <i>Valpolicella Superiore</i>	<i>Pag. 13</i>
- <i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>Pag. 15</i>
- <i>Vini Rossi Nazionali</i>	
- <i>Vini Rossi del Trentino Alto Adige</i>	<i>Pag. 17</i>
- <i>Vini Rossi del Piemonte</i>	<i>Pag. 17</i>
- <i>Vini Rossi della Toscana</i>	<i>Pag. 19</i>
- <i>Vini Rossi di altre regioni</i>	<i>Pag. 20</i>
- <i>Champagne</i>	<i>Pag. 22</i>
- <i>Vini Bianchi dal Mondo</i>	
- <i>Borgogna (Francia)</i>	<i>Pag. 26</i>
- <i>Jura (Francia)</i>	<i>Pag. 29</i>
- <i>Loira (Francia)</i>	<i>Pag. 30</i>
- <i>Altre Regioni della Francia</i>	<i>Pag. 31</i>
- <i>Germania e Austria</i>	<i>Pag. 31</i>
- <i>Altre Zone Estero</i>	<i>Pag. 32</i>
- <i>Vini Rossi dal Mondo</i>	
- <i>Borgogna (Francia)</i>	<i>Pag. 33</i>
- <i>Jura (Francia)</i>	<i>Pag. 38</i>
- <i>Bordeaux (Francia)</i>	<i>Pag. 38</i>
- <i>Altre Regioni della Francia</i>	<i>Pag. 39</i>
- <i>Altre Zone Estero</i>	<i>Pag. 40</i>
- <i>Vini da Dessert</i>	<i>Pag. 42</i>

Proposte Al Calice

Bollicine

Bolla del giorno € 7,00

Durello 36 mesi Metodo Classico *Gianni Tessari* € 7,00

Terzavia (Sicilia - Grillo) *De Bartoli* 2022 € 10,00

Vini Bianchi

Soave Battistelle *Le Battistelle* 2024 € 7,00

Pecorino d'Abruzzo Machaon (biologico) *Ausonia* 2022 € 7,00

Pinot Grigio Ronco Pitotti *Vignai di Duline* 2024 € 9,00

Vini Rossi

Valpolicella Classico Monte Lecisa *Villa della Torre* 2024 € 6,00

Valpolicella Superiore Grola *Allegrini* 2021 € 10,00

Valpolicella Classico Ripasso (biologico) *Corte Marconi* 2021 € 7,00

Amarone Classico della Valpolicella *Colle Cerè* 2020 € 14,00

Vini Dolci

Recioto Valpolicella Classico *AntoLini* 2022 € 8,00

Vermouth *Elena Spirits* € 7,00

Gli Elementi di Edoardo (Amarone/Porto) *Siridia* € 12,00

Vini serviti con sistema Enomatic

Valpolicella Classico Superiore Cà Paletta *Quintarelli* 2018 € 25,00

Valpolicella Classico Superiore (biodinamico) *Monte dei ragni* 2021 € 20,00

Syrah *Stefano Amerighi* 2021 € 9,00

VINI SPUMANTI

Spumanti di Territorio

<i>Prosecco Asolo Superiore Extra Brut</i>	<i>Soligo</i>		€ 27,00
<i>Durello 36 mesi Metodo Classico</i>	<i>Gianni Tessari</i>		€ 36,00
<i>Durello "Bolla Vecchie Vigne"</i>	<i>Tenuta l'Armonia</i>		€ 44,00
<i>Alami Garganega Metodo Classico</i>	<i>Imala</i>	2020	€ 42,00
<i>Durello Epochè Dosaggio Zero</i>	<i>Muni</i>	2021	€ 40,00
<i>Rosa per Voi (Durello, Pinot Nero)</i>	<i>Muni</i>	2020	€ 34,00

Spumanti Nazionali

<i>Grace Slave to Love (Brescia - Schiava Gent.)</i>	<i>Posapiano</i>		€ 36,00
<i>Lambrusco di Sorbara Brut Rosè</i>	<i>Cantina Della Volta</i>		€ 39,00
<i>Blanc de Noirs</i>	<i>Scapigliata</i>	2020	€ 56,00
<i>Franciacorta Ninfale Dosaggio Zero</i>	<i>Scapigliata</i>	2020	€ 62,00
<i>Blanc de Noir Dosaggio Zero</i>	<i>Alessandra Divella</i>	42 mesi	€ 110,00
<i>Ombra Cuvee Nature 30 Lune</i>	<i>Nicola Gatta</i>	30 Lune	€ 52,00
<i>Quattrocento Extra Brut</i>	<i>Nicola Gatta</i>	40 Lune	€ 64,00
<i>Trento Extra Brut Terre Basaltiche</i>	<i>Maso Bergamini</i>		€ 52,00
		1.5L	€ 110,00
<i>Trento Brut Terre Basaltiche Rosè</i>	<i>Maso Bergamini</i>		€ 52,00

<i>Trento Brut Nature Porfido</i>	<i>Zanotelli Elio</i>		€ 48,00
<i>Alta Langa Leonardo</i>	<i>Principiano</i>	2020	€ 50,00
<i>Barricaia Brut Riserva Millesimata</i>	<i>Villa Rinaldi</i>	2017	€ 85,00
<i>Barricaia Brut Riserva Millesimata Rosè</i>	<i>Villa Rinaldi</i>	2004	€ 98,00
<i>Brut Nature Cuvée Saccomani Veneri</i>	<i>Corte Quaiara</i>	2008	€ 98,00
<i>Brut MFPC (Chardonnay, Pinot Nero)</i>	<i>Ca' del Vent</i>	2018	€ 75,00
<i>Brut Rosè</i>	<i>Ca' del Vent</i>	2018	€ 94,00
<i>Blanc de Blancs</i>	<i>Ca' del Vent</i>	2017	€ 99,00
<i>Blanc de Noir</i>	<i>Ca' del Vent</i>	2017	€ 109,00
<i>3 Extra Brut (Vicenza - Pinot Nero)</i>	<i>Buvoli</i>		€ 60,00
<i>3 Extra Brut Rosè (Vicenza - Pinot Nero)</i>	<i>Buvoli</i>		€ 65,00
<i>Terzavia (Sicilia - Grillo)</i>	<i>De Bartoli</i>	2022	€ 48,00
<i>Terzavia Rosè (Sicilia - Pignatello)</i>	<i>De Bartoli</i>	2022	€ 48,00
<i>Terre Siciliane Dosaggio Zero (Nerello Mascalese)</i>	<i>De Bartoli</i>		€ 52,00
<i>Oltrepò Pavese Moxxè del re Pinot Nero Brut</i>	<i>Masi</i>	2021	€ 42,00
<i>Verdicchio Le Lute Dosaggio Zero</i>	<i>Cà Liptra</i>	2020	€ 40,00
<i>Oltrepo' Pavese Pinot Nero Pas Dosè</i>	<i>Casa Zuffada</i>	2021	€ 57,00
<i>Solouva Open (Oltrepò Pavese - Pinot Nero)</i>	<i>Az. Agr. Solouva</i>		€ 37,00

Spumanti Esteri

<i>Cremant Assemblage (Pinot Noir, Chardonnay)</i>	<i>Constance & Valentin</i>		€ 42,00
<i>Cremant de Bourgogne (Pinot Noir)</i>	<i>Constance & Valentin</i>		€ 48,00
<i>Cremant du Jura (Chardonnay, Savagnin)</i>	<i>Champ Divin</i>		€ 40,00
<i>Blanc de Blancs (Austria - Chardonnay)</i>	<i>Weingut Schodl</i>		€ 55,00
<i>Les Greffiers Brut Nature (Loira - Chenin Blanc)</i>	<i>Bodet - Herold</i>	2021	€ 56,00
<i>Blanc de Blancs Nature</i>	<i>Aufricht</i>	2021	<i>in invecchiamento</i>
<i>Blanc de Blancs Nature Vert</i>	<i>Aufricht</i>	2021	<i>in invecchiamento</i>

Vini Rifermentati e Frizzanti

<i>Vino da Sete (Garganega, Malvasia)</i>	<i>Monte Dall'Ora</i>	2020	€ 39,00
<i>Valdobbiadene (Glera)</i>	<i>Ca dei Zago</i>	2022	€ 36,00
<i>Despina (Malvasia Emiliana)</i>	<i>Az Agricola Quarticello</i>	2022	€ 34,00
<i>Saint Vincent (Lambrusco)</i>	<i>Bergianti</i>	2022	€ 36,00

Vini Bianchi Nazionali

Vini di Territorio

<i>Soave "Montesei"</i>	<i>Le Battistelle</i>	2025	€ 28,00
<i>Soave "Le Battistelle"</i>	<i>Le Battistelle</i>	24/25	€ 34,00
<i>Soave "Roccolo del Durlo"</i>	<i>Le Battistelle</i>	2024	€ 40,00
<i>Soave Castelcerino</i>	<i>Villa della Torre</i>	2024	€ 32,00
<i>Soave Fittà</i>	<i>Villa della Torre</i>	2024	€ 32,00
<i>Soave</i>	<i>Ruki</i>	2021	€ 32,00
<i>Soave Classico Cru Foscariño "Vecchie Vigne"</i>	<i>Inama</i>	2022	€ 44,00
<i>Soave Duello</i>	<i>Zambon</i>	2020	€ 50,00
<i>Alami Garganega</i>	<i>Imala</i>	2024	€ 36,00
<i>Pinot Grigio Amphora</i>	<i>Corte Quaiara</i>	2022	€ 42,00
<i>Vulcaia Fumé IGT Veneto</i>	<i>Inama</i>	2020	€ 64,00
<i>Lugana Cromalgo</i>	<i>Corte Sermana</i>	2024	€ 36,00
<i>Lugana Sermana Riserva</i>	<i>Corte Sermana</i>	2021	€ 44,00
<i>Lugana Le Creete</i>	<i>Ottella</i>	2025	€ 36,00
<i>Lugana Molceo Riserva</i>	<i>Ottella</i>	2022	€ 40,00
<i>Montemagro (Durella)</i>	<i>Muni</i>	2021	€ 39,00

<i>Bianco del casal (Garganega e Trebbiano)</i>	<i>Ca La Bionda</i>	2023	€ 60,00
		2022	€ 65,00
<i>Bianco Inamphora (Garg. e Malv. Istriana)</i>	<i>Monte dei ragni</i>	2023	€ 40,00
		2022	€ 44,00
<i>Pievica (Johanniter e Bronner - PIWI)</i>	<i>Dennis Borchia</i>	2023	€ 63,00
<i>Traminer (biologico)</i>	<i>Tenuta La Cà</i>	2020	€ 55,00
<i>Chardonnay Manto</i>	<i>Rocca di Savio</i>	2024	€ 34,00

Vini Bianchi del Friuli Venezia Giulia

<i>Friulano La Duline</i>	<i>Vignai di Duline</i>	2023	€ 45,00
<i>Pinot Grigio Ronco Pitotti</i>	<i>Vignai di Duline</i>	2024	€ 44,00
<i>Malvasia Istriana Chioma Integrale</i>	<i>Vignai di Duline</i>	2024	€ 44,00
<i>Morus Alba (Malvasia Istriana, Sauvignon)</i>	<i>Vignai di Duline</i>	2022	€ 67,00
<i>Mario Schiopetto Collio (Friulano, Riesling)</i>	<i>Schiopetto</i>	2016	€ 77,00
<i>Vitovska</i>	<i>Zidarich</i>	2021	€ 42,00
<i>Vintage Tunina Venezia Giulia</i> <i>(Sav. Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit)</i>	<i>Jermann</i>	2021	€ 77,00

Vini Bianchi del Trentino Alto Adige

<i>Sauvignon Pulsar Amphore</i>	<i>Roberto Ferrari</i>	2018	€ 64,00
<i>Sauvignon Voglar</i>	<i>Peter Dipoli</i>	2021	€ 45,00
<i>Valle Isarco Riesling Kaiton</i>	<i>Tenuta Kuenhof</i>	2023	€ 40,00

<i>Valle Isarco Gruner Veltliner</i>	<i>Tenuta Kuenhof</i>	2022	€ 35,00	
<i>Sylvaner</i>	<i>Daniel Sigmund</i>	2022	€ 45,00	
<i>Riesling</i>	<i>Daniel Sigmund</i>	2022	€ 49,00	
<i>Il Fontanasanta Manzoni Bianco (biologico)</i>	<i>Foradori</i>	2023	€ 37,00	
<i>Sauvignon Quarz</i>	<i>Cantina Terlan</i>	2021	€ 79,00	
		1,5 L	2018	€ 200,00
		1,5 L	2017	€ 220,00
		1,5 L	2016	€ 240,00
<i>Manna</i> <i>(Riesling, Chardonnay, Gewurztraminer, Kerner, Sauvignon)</i>	<i>Franz Haas</i>	2023	€ 44,00	

Vini Bianchi di Altre Regioni

<i>Vermentino Ligure Etichetta Nera</i>	<i>Lunae</i>	2018	€ 33,00
<i>Timorasso Derthona</i>	<i>Penna Currado</i>	2024	€ 43,00
<i>Timorasso Colli Tortonesi</i>	<i>San Barnaba</i>	2023	€ 40,00
<i>Roero Arneis</i>	<i>Tibaldi</i>	2023	€ 34,00
<i>Roero Arneis Riserva 'Bricco delle Passere'</i>	<i>Tibaldi</i>	2022	€ 37,00
<i>Vernaccia di San Gimignano "Tradizionale"</i>	<i>Montenidoli</i>	2023	€ 37,00
<i>Kypra Verdicchio di Jesi Superiore (biologico)</i>	<i>Cà Liptra</i>	2023	€ 30,00
<i>Verdicchio Riserva Torcolaccio (biologico)</i>	<i>Cà Liptra</i>	2022	€ 37,00

<i>Bucci Verdicchio di Jesi</i>	<i>Azienda Agricola Bucci</i>	2022	€ 40,00
<i>Villa Bucci Verdicchio di Jesi Riserva</i>	<i>Azienda Agricola Bucci</i>	2020	€ 66,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Valle Reale</i>	2022	€ 33,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo Popoli</i>	<i>Valle Reale</i>	2020	€ 64,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo (biologico)</i>	<i>Emidio Pepe</i>	2021	€ 64,00
		2019	€ 70,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Valentini</i>	2020 *	€ 190,00
		2019 *	€ 200,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo San Pietro (biologico)</i>	<i>Ausonia</i>	2021	€ 40,00
<i>Pecorino d'Abruzzo Machaon (biologico)</i>	<i>Ausonia</i>	2022	€ 32,00
<i>Fiano Irpinia</i>	<i>Perillo</i>	2022	€ 33,00
<i>Fiano di Avellino Clos D'Haut</i>	<i>Villa Diamante</i>	2021	€ 50,00
<i>Eureka Chardonnay Terre Siciliane</i>	<i>Marabino</i>	2023	€ 35,00
<i>Pietranera Zibibbo</i>	<i>De Bartoli</i>	2024	€ 45,00
<i>Grappoli del Grillo</i>	<i>De Bartoli</i>	2023	€ 50,00
<i>Vino Bianco Primavera</i>	<i>I Vigneri</i>	2024	€ 55,00
<i>Etna Bianco</i>	<i>Muruasiccu</i>	2023	€ 48,00

Vini Rosati Nazionali

Vini Rosati di Territorio

<i>Rosato Veronese</i>	<i>Fugolo</i>	2024	€ 33,00
<i>Ropie</i>	<i>Monte dei ragni</i>	2023	€ 40,00

Vini Rosati di Altre Regioni

<i>Nebbiolo (Piemonte)</i>	<i>Philine Isabelle</i>	2024	€ 40,00
<i>Syrah (Toscana)</i>	<i>Stefano Amerighi</i>	2024	€ 38,00

ORANGE WINE

<i>Back to Silence</i> (Turbiana, Malvasia, Traminer)	<i>Ottella</i>	2023	€ 45,00
<i>Morain</i> (Garganega)	<i>Corte Quaiara</i>	2021	€ 65,00
<i>Baccabianca</i> (Uva Cortese)	<i>Tenuta Grillo</i>	2014	€ 48,00
<i>Ribolla Gialla</i> (Ribolla Gialla)	<i>Ronco Severo</i>	2022	€ 52,00
<i>Malvasija</i> (Malvasia Istriana)	<i>Skerk</i>	2022	€ 46,00
<i>Ograde</i> (Vitovska 25%, Malvasia 25%, Sauvignon 25% e Pinot Grigio 25%)	<i>Skerk</i>	2022	€ 55,00
<i>Jakot 0,5 l</i> (Friulano)	<i>Radikon</i>	2015	€ 45,00
<i>Jakot</i> (Friulano)	<i>Dario Princic</i>	2017	€ 53,00
<i>Ribolla Gialla</i> (Ribolla Gialla)	<i>Dario Princic</i>	2017	€ 53,00
<i>Sancerre "Auksinis"</i> (Francia - Sauvignon Blanc)	<i>Sébastien Riffault</i>	2018	€ 57,00
<i>Brutal Orange</i> (Francia - Macabeu)	<i>Matassa</i>	2021	€ 62,00

VINI ROSSI DI TERRITORIO

I.G.T. Veronesi

<i>Alami Rondinella</i>	<i>Imala</i>	2024	€ 37,00
<i>Corvina "Kardia" (biologico)</i>	<i>San Dionigi</i>	2024	€ 39,00
<i>Sangiovese Parcella 341</i>	<i>San Dionigi</i>	2023	€ 35,00
<i>Corvina Veronese</i>	<i>Fugolo</i>	2023	€ 34,00
<i>Pelara Feffar</i>	<i>Corte Marconi</i>	2025	€ 38,00
<i>Sottomonte (Julius PIWI, Corvina)</i>	<i>Dennis Borchia</i>	2023	€ 33,00
<i>Pinot Nero</i>	<i>Corte Quaiara</i>	2017	€ 64,00
<i>Oseletta</i>	<i>Corte Quaiara</i>	2017	€ 92,00
<i>Brolo Campofiorin</i>	<i>Masi</i>	2020	€ 39,00
<i>Palazzo della Torre</i>	<i>Allegrini</i>	2023	€ 39,00
<i>Poja</i>	<i>Allegrini</i>	2019	€ 140,00
		2018	€ 150,00
<i>Bardolino Morolongo Montebaldo</i>	<i>Villabella</i>	2020	€ 27,00
<i>Oratorio S.Lorenzo (100% Carmenere Riserva)</i>	<i>Inama</i>	2017	€ 110,00
<i>Cabernet Franc (biologico)</i>	<i>Tenuta La Cà</i>	2018	€ 64,00
<i>Rosso del Beppi</i>	<i>Quintarelli</i>	2016	€ 180,00
<i>Alzero (Cabernet)</i>	<i>Quintarelli</i>	2016	€ 420,00

Valpolicella Classico

<i>Valpolicella Classico</i>	<i>Allegrini</i>	2025	€ 29,00
<i>Valpolicella Classico</i>	<i>Siridia</i>	2022	€ 27,00
<i>Valpolicella Classico (biologico)</i>	<i>Dama</i>	2024	€ 25,00
<i>Valpolicella Classico</i>	<i>Corte Marconi</i>	2025	€ 30,00
<i>Valpolicella Classico</i>	<i>Viviani</i>	2023	€ 26,00
<i>Valpolicella Classico (biologico)</i>	<i>Secondo Marco</i>	2022	€ 28,00
<i>Valpolicella Classico (biologico)</i>	<i>Corte Bravi</i>	2024	€ 28,00
<i>Valpolicella Classico Le Miniere</i>	<i>Bertani</i>	2023	€ 32,00
<i>Valpolicella Classico Saseti (biologico)</i>	<i>Monte Dall'Ora</i>	2025	€ 32,00
<i>Valpolicella Classico Monte Lecisa</i>	<i>Villa della Torre</i>	2024	€ 32,00

Valpolicella "Ripasso"

<i>Valpolicella Classico Superiore (biologico)</i>	<i>Speri</i>	2023	€ 37,00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i>	<i>Il Re Pazzo</i>	2022	€ 36,00
<i>Valpolicella La Tonega Classico Superiore</i>	<i>Colle Cerè</i>	2022	€ 35,00
<i>Valpolicella Campi Magri (biodinamico)</i>	<i>Corte Sant'Alda</i>	2021	€ 50,00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i>	<i>Secondo Marco</i>	2019	€ 37,00

<i>Valpolicella Classico Superiore (biodinamico)</i>	<i>Monte dei ragni</i>		2021	€ 90,00
		<i>1.5 L</i>	2021	€ 190,00
			2020	€ 100,00
<i>Valpolicella Class. Superiore Il Ripetente</i>	<i>Fornaser</i>		2020	€ 36,00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i>	<i>Antolini</i>		2021	€ 35,00
<i>Valpolicella Classico Superiore (biologico)</i>	<i>Corte Marconi</i>		2021	€ 39,00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i>	<i>Monte Castelon</i>		2020	€ 37,00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i>	<i>Tenuta Santa Maria</i>		2021	€ 37,00
<i>Valpolicella Superiore Ripasso San Rocco</i>	<i>Tedeschi</i>		2022	€ 38,00
<i>Valpolicella Clas. Sup. Ripensia (biologico)</i>	<i>Dama</i>		2019	€ 38,00
<i>Valpolicella Superiore (biologico)</i>	<i>Musella</i>		2021	€ 37,00
<i>Valpolicella Classico Superiore (biologico)</i>	<i>Vigneti di Ettore</i>		2020	€ 36,00
		<i>0,375 L</i>		€ 20,00

Valpolicella Superiore

<i>Valpolicella Classico Sup. S.Urbano (biologico)</i>	<i>Speri</i>	2022	€ 39,00
<i>Valpolicella Superiore Ognisanti</i>	<i>Bertani</i>	2022	€ 50,00
<i>Valpolicella Class. Sup.Campo Morar</i>	<i>Viviani</i>	2020	€ 38,00
<i>Valpolicella Superiore Tarò</i>	<i>La Venta</i>	2020	€ 35,00
<i>Valpolicella Classico Superiore (senza solfiti)</i>	<i>AntoLini</i>	2021	€ 35,00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i>	<i>Mizzon</i>	2019	€ 36,00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i>	<i>Siridia</i>	2022	€ 35,00
<i>Valpolicella Clas. Sup.Camporengo (biologico)</i>	<i>Monte Dall'Ora</i>	2022	€ 40,00
<i>Valpolicella Clas. Sup. San Giorgio (biologico)</i>	<i>Monte Dall'Ora</i>	2021	€ 57,00
		2019	€ 70,00
		2018	€ 65,00
		1.5L 2017	€ 150,00
		2016	€ 70,00
<i>Valpolicella Superiore</i>	<i>Allegrini</i>	2024	€ 39,00
<i>Valpolicella Superiore Grola</i>	<i>Allegrini</i>	2021	€ 60,00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i>	<i>Terre di Leone</i>	2019	€ 40,00
<i>Valpolicella Superiore</i>	<i>Roccolo Grassi</i>	2019	€ 40,00
<i>Valpolicella Superiore Valfresca</i>	<i>Roccolo Grassi</i>	2019	€ 57,00
<i>Valpolicella Classico Superiore (biologico)</i>	<i>Corte Marconi</i>	2023	€ 37,00

<i>Valpolicella Superiore (biologico)</i>	<i>Corte Bravi</i>	2022	€ 38,00
<i>Valpolicella Superiore Montepiazzo</i>	<i>Serego Alighieri</i>	2020	€ 38,00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i>	<i>Tenuta Santa Maria</i>	2023	€ 35,00
<i>Valpolicella Clas. Sup. Casalvegri (biologico)</i>	<i>Cà La Bionda</i>	2022	€ 40,00
<i>Valpolicella Cl. Sup. Decennale (biologico)</i>	<i>Cà La Bionda</i>	2013	€ 69,00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i>	<i>Le Calendre</i>	2022	€ 37,00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i>	<i>Dolcevera</i>	2020	€ 37,00
<i>Valpolicella Superiore Nicalò</i>	<i>Tedeschi</i>	2023	€ 35,00
<i>Valpolicella Superiore</i>	<i>Ferragù</i>	2020	€ 40,00
<i>Valpolicella Classico Superiore Cà Paletta</i>	<i>Quintarelli</i>	2018	€ 130,00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i>	<i>Zymè</i>	2019	€ 55,00
<i>Valpolicella Superiore (biologico)</i>	<i>Musella</i>	2021	€ 36,00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i>	<i>Az. Agr. Gnirega</i>	2019	€ 37,00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i>	<i>Monte Castelon</i>	2020	€ 37,00
<i>Valpolicella Cl. Sup. Colombarino (biologico)</i>	<i>Dama</i>	2020	€ 39,00
<i>Valpolicella Classico Superiore Figari</i>	<i>Villa Spinosa</i>	2022	€ 36,00
<i>Valpolicella Classico Superiore (biologico)</i>	<i>Vigneti di Ettore</i>	2022	€ 35,00

Amarone della Valpolicella

Amarone Classico della Valpolicella	Colle Cerè	2020	€ 65,00	
Amarone Classico della Valpolicella	Dama	2019	€ 75,00	
Amarone Classico della Valpolicella	Secondo Marco	2016	€ 80,00	
Amarone Classico S.Urbano (biologico)	Speri	2020	€ 75,00	
		1.5L	2020	€ 165,00
			1990	€ 390,00
Amarone Cà Coato	AntoLini	2009	€ 140,00	
Amarone Morpiò	AntoLini	2008	€ 110,00	
		2009	€ 110,00	
Amarone (biodinamico)	Corte S.Alda	2015	€ 120,00	
Amarone Classico della Valpolicella Riserva	Mizzon	2015	€ 112,00	
Amarone Classico della Valpolicella	Il Re Pazzo	2018	€ 70,00	
Amarone Class. della Valpolicella (biodinamico)	Monte dei ragni	2018	€ 145,00	
		1.5 L	2018	<i>in invecchiamento</i>
			2017	€ 160,00
		1.5L	2017	€ 350,00
			2016	€ 175,00
			2015	<i>in invecchiamento</i>
Amarone Classico della Valpolicella	Bertani	2013	€ 160,00	
		2012	€ 170,00	
		2008	€ 210,00	

<i>Amarone Classico della Valpolicella</i>	<i>Allegrini</i>	2020	€ 100,00
<i>Amarone Fieramonte Classico Riserva</i>	<i>Allegrini</i>	2016	€ 330,00
<i>Amarone Classico</i>	<i>Viviani</i>	2019	€ 60,00
<i>Amarone Classico Casa del Beppi</i>	<i>Viviani</i>	2017	€ 75,00
<i>Amarone della Valpolicella Stropa (biologico)</i>	<i>Monte Dall'Ora</i>	2015	€ 120,00
<i>Amarone Classico Riserva Costasera</i>	<i>Masi</i>	2019	€ 90,00
<i>Amarone Classico Mazzano</i>	<i>Masi</i>	2015	€ 180,00
		1990	€ 490,00
<i>Amarone Classico Ravazzol Riserva</i>	<i>Cà La Bionda</i>	2013	€ 135,00
<i>Amarone Classico</i>	<i>Vigneti di Ettore</i>	2019	€ 60,00
		0,375 L	2019
			€ 36,00
<i>Amarone Classico</i>	<i>Siridia</i>	2019	€ 60,00
<i>Amarone Riserva</i>	<i>Tenuta Santa Maria</i>	2019	€ 75,00
<i>Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli</i>	<i>Tenuta Sant'Antonio</i>	2017	€ 86,00
<i>Amarone Classico</i>	<i>Zymè</i>	2018	€ 156,00
<i>Amarone Classico Monte Cà Paletta</i>	<i>Quintarelli</i>	2018	€ 360,00
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>Dal Forno</i>	2017	€ 460,00

VINI ROSSI NAZIONALI

Vini Rossi del Trentino Alto Adige

<i>Pinot Nero</i>	<i>Franz Haas</i>	2023	€ 40,00
<i>Pinot Nero Louis</i>	<i>Patrick Uccelli-Dornach</i>	2022	€ 38,00
<i>Pinot Nero</i>	<i>Hartmann Donà</i>	2022	€ 45,00
<i>Pinot Nero Riserva "Noir"</i>	<i>Hartmann Donà</i>	2016	€ 100,00
<i>Lagrein Riserva</i>	<i>Waldthaler</i>	2018	€ 47,00

Vini Rossi del Piemonte

<i>Nizza Barbera Riserva</i>	<i>Marenco</i>	2020	€ 45,00
<i>Roero Ciafrè</i>	<i>Marco Pezzuto</i>	2022	€ 55,00
<i>Origini</i>	<i>Elena Conti</i>	2022	€ 35,00
<i>Boca</i>	<i>Elena Conti</i>	2020	€ 75,00
<i>Pelaverga Verduno</i>	<i>San Barnaba</i>	2024	€ 35,00
<i>Barbaresco</i>	<i>Roccalini</i>	2021	€ 75,00
<i>Barbaresco Mondino</i>	<i>Piero Busso</i>	2022	€ 80,00
<i>Barbaresco Albesani Viti Vecchie</i>	<i>Piero Busso</i>	2019	€ 240,00
<i>Barbaresco Gallina Viti Vecchie</i>	<i>Piero Busso</i>	2019	€ 240,00
<i>Barbaresco</i>	<i>Gaja</i>	2018	<i>in invecchiamento</i>
<i>Freisa</i>	<i>Cavallotto</i>	2021	€ 37,00
<i>Barbera d'Alba Majano</i>	<i>Piero Busso</i>	2023	€ 40,00

<i>Barbera d'Alba Vigna del Cuculo</i>	<i>Cavallotto</i>	2023	€ 46,00
<i>Dolcetto Bricco Lago</i>	<i>Cascina Penna Currado</i>	2023	€ 34,00
<i>Nebbiolo</i>	<i>San Barnaba</i>	2024	€ 36,00
<i>Nebbiolo</i>	<i>Cavallotto</i>	2023	€ 50,00
<i>Nebbiolo</i>	<i>Trediberri</i>	2024	€ 37,00
<i>Barolo Perno</i>	<i>Ca' di Press</i>	2020	€ 95,00
<i>Barolo Bricco Boschis</i>	<i>Cavallotto</i>	2021	€ 130,00
		2020	€ 138,00
<i>Barolo Riserva Vigna San Giuseppe</i>	<i>Cavallotto</i>	2019	€ 250,00
<i>Barolo Romirasco</i>	<i>Aldo Conterno</i>	2019	<i>in invecchiamento</i>
<i>Barolo Mosconi</i>	<i>Chiara Boschis</i>	2019	€ 148,00
<i>Barolo Rocche Annunziata</i>	<i>Trediberri</i>	2021	€ 110,00
<i>Barolo Rocche di Castiglione</i>	<i>Roccheviberti</i>	2021	€ 95,00
<i>Barolo Preda</i>	<i>Philine Isabelle</i>	2021	€ 160,00
		1,5 L	2021 <i>in invecchiamento</i>
<i>Barolo Tebavio</i>	<i>L'Illuminata</i>	2012	€ 55,00
<i>Barolo Gramolere</i>	<i>Manzone</i>	2010	€ 90,00
<i>Barolo Falletto</i>	<i>Bruno Giacosa</i>	2019 *	€ 280,00

Vini Rossi della Toscana

<i>Syrah</i>	<i>Stefano Amerighi</i>		2022	€ 40,00
			2021	€ 44,00
			2020	€ 48,00
<i>Syrah Apice</i>	<i>Stefano Amerighi</i>		2021	€ 74,00
			2020	€ 79,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>San Giusto a Rentennano</i>		2023	€ 32,00
<i>Chianti Classico Riserva</i>	<i>San Giusto a Rentennano</i>		2023	€ 45,00
<i>Percarlo</i>	<i>San Giusto a Rentennano</i>		2021	€ 100,00
<i>Pian del Ciampolo</i>	<i>Montevertine</i>		2023	€ 40,00
<i>Montevertine</i>	<i>Montevertine</i>		2022	€ 90,00
		<i>1.5 L</i>	2022	€ 200,00
			2021	€ 100,00
		<i>1.5 L</i>	2021	€ 230,00
<i>Le Pergole Torte</i>	<i>Montevertine</i>		2022	€ 220,00
		<i>1.5 L</i>	2022	€ 450,00
			2021	€ 235,00
		<i>1.5 L</i>	2021	€ 490,00
			2020	€ 250,00
<i>Il Duemilaventuno di Sergio Manetti Riserva</i>	<i>Montevertine</i>	<i>1.5 L</i>	2021	€ 2.800,00
<i>Alberaia (100% Sangiovese)</i>	<i>Paolo Caciorgna</i>		2019	€ 35,00
<i>Macchie-Terra Casole (100% Sagiovese)</i>	<i>Paolo Caciorgna</i>		2018	€ 55,00
<i>Bioselvatico (100% Sagiovese - biodinamico)</i>	<i>Filippo Volpi</i>		2020	€ 38,00

<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Argiano</i>	2020	€ 32,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Le Chiose</i>	2022	€ 42,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>John Benda</i>	2022	€ 95,00
	<i>1.5 L</i>	2022	€ 210,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Biondi Santi</i>	2019	€ 96,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Albatreti</i>	2015	€ 96,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Le Chiose</i>	2019	€ 110,00
<i>Brunello di Montalcino La Cerbaiola</i>	<i>Salvioni</i>	2018	€ 240,00
<i>Brunello di Montalcino Phenomena</i>	<i>Sesti</i>	2006	€ 270,00
<i>Colore (Sangiovese 33%, canaiolo 33%, colorino 33%)</i>	<i>Bibi Graetz</i>	2019	€ 400,00

Vini Rossi di Altre Regioni

<i>Valtellina Inferno Fiamme Antiche</i>	<i>AR.PE.PE</i>	2019	€ 60,00
<i>Valtellina Alpi Retiche (Anfora)</i>	<i>Dislivelli</i>	2022	€ 100,00
<i>Rossese di Dolceacqua Posau</i>	<i>Maccario Dringenberg</i>	2023	€ 45,00
<i>Cabernet</i>	<i>Ca' del Vent</i>	2017	€ 56,00
<i>"Montebueno" Oltrepò Pavese - Triple A</i>	<i>Lino Maga</i>	2005	€ 93,00
<i>Capo di Stato</i>	<i>Loredan Gasparini-Venegazzù</i>	2018	€ 85,00
<i>Schioppettino</i>	<i>Bressan</i>	2018	€ 70,00

<i>Cru Pignol</i>	<i>Bressan</i>	2004	€ 165,00
<i>Pongelli (Montepulciano 50%, Sangiovese 50%)</i>	<i>Azienda Agricola Bucci</i>	2021	€ 30,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>Emidio Pepe</i>	2021	€ 65,00
<i>Terra di Lavoro (Aglianico)</i>	<i>Roccamonfina</i>	2009	€ 108,00
<i>Parrino Terre Siciliane (Nero d'Avola)</i>	<i>Marabino</i>	2021	€ 36,00
<i>Rosso Radica Grenache</i>	<i>I Vigneri</i>	2024	€ 50,00
<i>Etna Rosso</i>	<i>I Vigneri</i>	2024	€ 44,00
<i>Profumo di Vulcano</i>	<i>Federico Graziani</i>	2017	€ 120,00

CHAMPAGNE

Champagne 7 Crus Extra Brut <i>Vallée de la Marne (Chardonnay 10%, Pinot Noir 90%)</i>	<i>Agrapart</i>	<i>Sboc. 01/25</i>	SA	€ 96,00
Champagne Ambonnay Brut Reserve <i>Reims (Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%)</i>	<i>André Beaufort</i>		SA	€ 170,00
Champagne Les Mont de la Vallée <i>Mareuil-sur-Ay (Pinot Noir)</i>	<i>Antoine Bouvet</i>	<i>Sboc. 07/24</i>	SA	€ 80,00
Champagne Grand Cru <i>Reims (Chardonnay)</i>	<i>Aurore Casanova</i>	<i>Sboc. 04/25</i>	2022	€ 115,00
Champagne Les Petites Vignes Grand Cru <i>Reims (Pinot Noir)</i>	<i>Aurore Casanova</i>	<i>Sboc. 04/25</i>	2022	€ 130,00
Champagne Brut Reserve <i>Reims (Chardonnay 30%, Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 35%)</i>	<i>Bérèche et Fils</i>	<i>Sboc. 06/25</i>	SA	€ 95,00
Champagne Mailly Gran Cru <i>Reims (Chardonnay 50% - Pinot Noir 60%)</i>	<i>Boulard</i>	<i>Sboc. 10/22</i>	2020	€ 120,00
Champagne Extra Brut "Bulles de Comptoir #13" <i>Aube (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc)</i>	<i>Charles Dufour</i>	<i>Sboc. 05/25</i>	SA	€ 90,00
Champagne Extra Brut "Bistrøtage B.20" <i>Aube (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc)</i>	<i>Charles Dufour</i>	<i>Sboc. 06/25</i>	SA	€ 115,00
Champagne Blanc de Millénaires <i>Côte des Blancs (Chardonnay)</i>	<i>Charles Heidsiek</i>	<i>Sboc. 2022</i>	2007	€ 200,00
Champagne Brut Cuvée "Sainte Anne" <i>Reims (Chardonnay 60%, Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 5%)</i>	<i>Chartogne-Taillet</i>	<i>Sboc. 04/25</i>	2022	€ 85,00
Champagne Hors Series <i>Reims (Chardonnay)</i>	<i>Chartogne-Taillet</i>	<i>Sboc. 02/25</i>	2020	€ 196,00
Champagne Blanc de Noirs <i>Reims (Pinot Noir)</i>	<i>Clement Perseval</i>	<i>Sboc. 09/23</i>	19/20	€ 75,00

Champagne Tradition Chamery 1er Cru Reims (Pinot Noir 33%, Chardonnay 33%, Pinot Meunier 33%)	Clement Perseval	Sboc. 02/23	18/19	€ 75,00
Champagne "Les Tremboies" 1er Cru Reims (Chardonnay 50%, Pinot Meunie 50%)	Clement Perseval	Sboc. 07/22	2015	€ 120,00
Champagne Premier Cru Pas Dosé "l'Amateur" Reims (Chardonnay)	David Léclapart	Sboc. 04/25	2022	€ 150,00
Champagne Premier Cru Pas Dosé "l'Artiste" Reims (Chardonnay)	David Léclapart	Sboc. 04/25	2020	€ 210,00
Champagne Pur Zero Brut Nature Reims (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	Mauruce Delabaye	Sboc. 07/25	SA	€ 65,00
Champagne Les Coullemets BdB Grand Cru Vallée de la Marne (Chardonnay)	Dhondt Adrien	Sboc. 04/24	2020	€ 250,00
Champagne Premier Cru "Les Terres Fines" Vallée de la Marne (Chardonnay)	Dhondt Grellet	Sboc. 11/24	2021	€ 125,00
		Sboc. 05/24	2021	€ 130,00
Champagne Roc Solare Vallée de la Marne (Chardonnay)	Dhondt Grellet	Sboc. 09/24	2021	€ 115,00
Champagne Bourg/Sud Cote de Blancs (Chardonnay)	La Rogerie	Sboc. 01/25	SA *	€ 150,00
Champagne Terroir De Cumières Cumières (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	Les Freres Mignon	Sboc. 02/24	2019	€ 110,00
Champagne Terroir De Cuis Les Nogers Cumières (Chardonnay)	Les Freres Mignon	Sboc. 04/23	2017	€ 120,00
Champagne Le Mont Benoit Reims (25% Chardonnay, 35% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir)	Emmanuel Brochet	Sboc. 07/25	SA	€ 135,00
Champagne Blanc de Noir Harmonie Vallée de la Marne (Pinot Meunier)	F. Pascal	Sboc. 06/23	2014	€ 115,00
Champagne L'Ouverture Reims (Pinot Noir)	Frédéric Savart	Sboc. 09/25	SA	€ 110,00

Champagne L'Accomplie Reims (Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%)	Frédéric Savart	Sboc. 06/22	SA	€ 135,00
Champagne Les Hautes Chèvres Brut Natur Vallée de la Marne (Pinot Meunier)	Gerorges Laval	Sboc. 04/23	2018	€ 360,00
Champagne Grand Cru "Sous Le Mont" Avize (Pinot Nero)	Jacques Selosse	Sboc. 02/24	SA	€ 470,00
Champagne Grand Cru Substance Avize (Chardonnay)	Jacques Selosse	Sboc. 07/24	SA	€ 620,00
Champagne La Closerie & Reims (Pinot Meunier)	Jérôme Prévost	Sboc. 09/25	2023	€ 190,00
Champagne Les Béguines Reims (Pinot Meunier)	Jérôme Prévost	Sboc. 09/25	2023	€ 240,00
Champagne Grand Cru Reims (Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%)	Jérôme Prévost	Sboc. 09/25	2023	€ 340,00
Champagne Premices Reims -Vallée de la Marne (Pinot Noir, Chardonnay)	Jules Brochet	Sboc. 01/25	2022	in invecchiamento
Champagne Grande Cuvée 173ème Edition Reims (Pinot Noir 44%, Chardonnay 34%, Meunier 22%)	Krug	Sboc. 04/24		€ 360,00
Champagne Vintage Reims (Pinot Noir 41%, Chardonnay 38%, Meunier 21%)	Krug	Sboc. 12/23	2013	€ 580,00
Champagne Blanc de Blancs Nature Chavot-Courcourt (Chardonnay)	Laherte Frères	Sboc. 01/25	SA	€ 90,00
Champagne Les Empreintes Chavot-Courcourt (Chardonnay)	Laherte Frères	Sboc. 11/21	2016	€ 140,00
Champagne Les Septs Chavot-Courcourt (Fromenteau, Arbanne, Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Meunier, Petit Meslier)	Laherte Frères	Sboc. 12/23	2016	€ 140,00

Champagne Yuman Premier Cru <i>Ambonnay (Chardonnay)</i>	<i>Marguet</i>	<i>Sboc. 04/25</i>	2022	€ 85,00
Champagne Shaman Rosè Grand Cru <i>Ambonnay (Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%)</i>	<i>Marguet</i>	<i>Sboc. 05/25</i>	2022	€ 100,00
		<i>1.5L Sboc. 10/24</i>	2021	€ 220,00
Champagne Le Parc Grand Cru <i>Ambonnay (Chardonnay)</i>	<i>Marguet</i>	<i>Sboc. 02/25</i>	2020	€ 160,00
Champagne Eugène <i>Valle de la Marne (Meunier 80%, Pinot Noir 20%)</i>	<i>Moussè</i>	<i>Sboc. 07/25</i>	SA	€ 80,00
Champagne Solera Grand Cru Verzy <i>Verzy (Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%)</i>	<i>Mouzon Leroux</i>	<i>Sboc. 11/19</i>	SA	€ 110,00
Champagne 1er Cru Mont Martin Extra Brut <i>Reims (Pinot Noir)</i>	<i>Nicolas Maillart</i>	<i>Sboc. 05/23</i>	2019	€ 135,00
Champagne Monochrome Blanc de Blancs <i>Le Mesnil-su-Oger (Chardonnay)</i>	<i>Paul Launois</i>	<i>Sboc. 06/24</i>	SA	€ 90,00
Champagne Belle Epoque <i>Epernay (Chardonnay 50%, Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 5%)</i>	<i>Perrier Jouet</i>	<i>N.D.</i>	2014	€ 240,00
		<i>N.D.</i>	2013	€ 255,00
Champagne Grains de Celles Rosé <i>Celles-sur-Ource (Pinot Noir 50%, Pinot Blanc 25%, Chardonnay 25%)</i>	<i>Pierre Gerbais</i>	<i>Sboc. 10/23</i>	2020	€ 90,00
Champagne Rosé Brut Nature Galip'ette <i>Reims (Pinot Noir)</i>	<i>Romain Henin</i>	<i>Sboc. 05/23</i>	2020	€ 150,00
Champagne Brut Nature La Vigne d'Or <i>Oeuilly (Pinot Meunier)</i>	<i>Tarlant</i>	<i>Sboc. 06/22</i>	SA	€ 200,00
Champagne Blanc D'Argile Brut Nature <i>Aube (Chardonnay)</i>	<i>Vouette & Sorbée</i>	<i>Sboc. 10/24</i>	SA	€ 160,00
		<i>1.5 L Sboc. 01/24</i>	SA *	€ 350,00

VINI BIANCHI DAL MONDO

Borgogna (Francia)

<i>Mâcon-Vergisson "La Roche"</i>	<i>Domaine Jessica Litaud</i>	2023	€ 65,00
<i>Chablis Vieilles Vignes</i>	<i>Gautheron</i>	2022	€ 45,00
		2021	€ 50,00
<i>Chablis Bel Air et Clardy</i>	<i>Domaine De Moor</i>	2022	€ 80,00
<i>Aligotè Les Peteurs</i>	<i>Domaine Didon</i>	2023	€ 48,00
<i>Aligotè Classique</i>	<i>Sylvain Pataille</i>	2023	€ 45,00
<i>Aligotè Bouzeron</i>	<i>Jean Claude Ramonet</i>	2021	€ 65,00
<i>Aligotè Plantation 1902</i>	<i>Domaine De Moor</i>	2022	€ 74,00
		2020	€ 80,00
<i>Aligotè Hors Classe</i>	<i>Domaine Buisson-Charles</i>	2021	€ 70,00
<i>Aligotè</i>	<i>Les Jardiniers Vignerons</i>	2022	€ 75,00
<i>Aligotè</i>	<i>Coche - Dury</i>	2021	<i>in invecchiamento</i>
<i>Aligotè Vieille Vignes</i>	<i>Guilbert Gillet</i>	2023	€ 160,00
<i>Aligotè Belle de Jour</i>	<i>Maison Valentine Krug</i>	2021	€ 120,00
		2020	€ 110,00
<i>Aligotè Antichtone</i>	<i>Domaine Benoit Ente</i>	2021	€ 145,00

<i>Aligotè Les Champs Argent</i>	<i>Charles Lachaux</i>	2023	€ 530,00
<i>Bourgogne Chitry</i>	<i>Domaine De Moor</i>	2022	€ 55,00
<i>Bourgogne</i>	<i>Duroche</i>	2023	€ 75,00
<i>Bourgogne Blanc</i>	<i>Antoine Jobard</i>	2023	€ 85,00
<i>Bourgogne</i>	<i>Lamy Caillat</i>	2023	€ 95,00
<i>Bourgogne Overture Blanc</i>	<i>Maisona Glandien</i>	2024	€ 100,00
<i>Bourgogne Blanc</i>	<i>Vincent Dancer</i>	2022	€ 100,00
<i>Bourgogne Blanc</i>	<i>P.Y.Colin-Morey</i>	2022	€ 145,00
<i>Bourgogne Blanc Le Perrieres</i>	<i>Guilbert Gillet</i>	2023	€ 140,00
<i>Bourgogne Blanc "Les Riaux"</i>	<i>Domaine Renaud Boyer</i>	2022	€ 85,00
		2019	€ 90,00
<i>Bourgogne Blanc Laisse Tomber</i>	<i>Bastian Tomber</i>	2022	€ 110,00
<i>Bourgogne Monthélie Village Blanc `Le Clos`</i>	<i>Domaine Changarnier</i>	2021	€ 80,00
<i>Bourgogne Blanc Hautes-Côtes de Nuits</i>	<i>Emmanuel Rouget</i>	2022	€ 65,00
<i>Bourgogne H-C de Beaune La Corvee de Bully</i>	<i>Nicolas Faure</i>	2023	<i>in invecchiamento</i>
<i>Bourgogne H-C de Nuits Clematis Vitalba</i>	<i>Claire Naudin</i>	2023	€ 85,00

<i>Pernand Vergelesses Les Vignes Blanches</i>	<i>Nicolas Faure</i>	2023	<i>in invecchiamento</i>
<i>Marsannay Blanc</i>	<i>Joseph Roty</i>	2021	€ 80,00
<i>Marange 1er cru la Fussièrè</i>	<i>Bachelet -Monnot</i>	2022	€ 75,00
<i>St-Aubin "En L'Ebaupin"</i>	<i>Lamy Caillat</i>	2023	€ 152,00
<i>St-Aubin 1er cru Hommage A " Marguerite"</i>	<i>P.Y.Colin-Morey</i>	2022	€ 180,00
<i>St. Aubin 1er Cru Derriere Chez Edouard</i>	<i>Antoine Jobard</i>	2023	€ 160,00
<i>Rully Village Blanc</i>	<i>Domaine Saint Jacques</i>	2021	€ 60,00
<i>Rully Les Cailloux</i>	<i>Maison Glandien</i>	2024	€ 135,00
<i>Pouilly Fuissè La Soufrandière Climat En Chatenay</i>	<i>Bret Brothers</i>	2019	€ 80,00
<i>Pouilly-Fuissé 1er cru 'Sur la Roche'</i>	<i>Domaine Jessica Litaud</i>	2023	€ 130,00
		2022	€ 140,00
<i>Saint-Vèran</i>	<i>Jules Desjourneys</i>	2020	€ 80,00
<i>Pouilly-Loché</i>	<i>Jules Desjourneys</i>	2020	€ 80,00
<i>Pouilly-Vinzelles</i>	<i>Jules Desjourneys</i>	2020	€ 85,00
<i>Auxey-Duresses Les Hautes</i>	<i>Jean Marc Vincent</i>	2021	€ 140,00
<i>Morey Saint Denis "Bidaude"</i>	<i>Domaine Jean-Pierre Guyon</i>	2023	€ 160,00
		2022	€ 175,00

<i>Meursault</i>	<i>Tessier</i>	2022	€ 125,00
<i>Meursault Les Casse Tetes</i>	<i>Tessier</i>	2023	€ 160,00
<i>Meursault Les Charmes Dessus 1er Cru</i>	<i>Tessier</i>	2023	€ 220,00
		2022	<i>in invecchiamento</i>
<i>Meursault Poruzots 1er Cru</i>	<i>Antoine Jobard</i>	2018	<i>in invecchiamento</i>
<i>Meursault Blagny 1er Cru</i>	<i>Antoine Jobard</i>	2023	<i>in invecchiamento</i>
<i>Puligny Montrachet "Les Reuchaux"</i>	<i>Domaine Renaud Boyer</i>	2023	€ 210,00
<i>Chassagne-Montrachet</i>	<i>Bachelet Monnot</i>	2023	€ 130,00
<i>Chassagne-Montrachet</i>	<i>Noel Ramonet</i>	2023	€ 130,00
<i>Chassagne-Montrachet</i>	<i>Jean Claude Ramonet</i>	2022	€ 160,00
 <u>Jura (Francia)</u>			
<i>Arbois Savagnin</i>	<i>Domaine Tissot</i>	2018	€ 80,00
<i>Arbois Leon Chardonnay</i>	<i>Domaine des Bottes Rouges</i>	2022	€ 70,00
<i>En Chalasse Savagnin</i>	<i>Domaine Labet</i>	2021	<i>in invecchiamento</i>
<i>En Chalasse Savagnin Long Elevage</i>	<i>Domaine Labet</i>	2018	€ 200,00
<i>Vin de France La Barde Savagnin</i>	<i>Allante et Boulanger</i>	2022	€ 120,00
<i>Vin de France Phenomaynal Chardonnay</i>	<i>Allante et Boulanger</i>	2022	<i>in invecchiamento</i>

<i>Varron Chardonnay</i>	<i>Domaine de la Borde</i>	2022	€ 60,00
<i>Varron Savagnin</i>	<i>Domaine Buronfosse</i>	2022	€ 75,00
<i>Savagnin Perrieres</i>	<i>Domaine FMR</i>	2018	€ 110,00

Loira (Francia)

<i>Monts Damnés Sancerre</i>	<i>Gerard Boulay</i>	2019	€ 80,00
<i>Folie Insolente</i>	<i>Nicolas Barbou</i>	2023	€ 100,00
		2022	€ 110,00
<i>Utopie Creative</i>	<i>Nicolas Barbou</i>	2023	€ 130,00
<i>Pouilly-Fumé Buisson Renard</i>	<i>Didier Dagueneau</i>	2022	€ 220,00
<i>Pouilly-Fumé Silex</i>	<i>Didier Dagueneau</i>	2022 *	€ 260,00
<i>Les Pleurs Chenin Blanc</i>	<i>Clos Thierrière</i>	2023	€ 39,00
<i>Petrichior Chenin Blanc</i>	<i>Clos Thierrière</i>	2023	€ 65,00
<i>Les Murs Chenin Blanc</i>	<i>Clos Thierrière</i>	2022	€ 80,00
<i>Clos Romans Chenin Blanc</i>	<i>Thierry Germain</i>	2017	€ 100,00
<i>Saumur Clos de l'Ecotard</i>	<i>Domaine Michel Chevre</i>	2021	€ 70,00
<i>Carpe Diem</i>	<i>Domaine de l'Ecu</i>		€ 80,00

Altre Regioni della Francia

Atlas Aligotè (Francia - Savoia)	<i>Les Aricoques</i>	2023	€ 45,00
Vin de Savoie La Pente - Jacquere (Francia - Savoia)	<i>Domaine Des Cotes Rousses</i>	2023	€ 39,00
La Yode Viogner (Francia - Rodano)	<i>Guillaume Chaize</i>	2024	€ 65,00
Condrieur (Francia - Rodano)	<i>Guillaume Chaize</i>	2024	€ 170,00
Chateauneuf du Pape La Crau (Francia - Rodano)	<i>Vieux Telegraphe</i>	2019	€ 140,00
Coteaux du Lyonnais "Radiance" (Francia - Nord Rodano)	<i>Will Arnold</i>	2023	€ 50,00
Gewurztraminer Cuvèe Laurence (Francia - Alszia)	<i>Domaine Weinbach</i>	2018	€ 50,00
Altenberg Bergheim Grand Cru (Francia - Alszia)	<i>Marcel Deiss</i>	2011	€ 130,00

Germania e Austria

Riesling Gimmeldingen (Pfalz-Germania)	<i>Weingut Christmann</i>	2020	€ 45,00
Riesling Dr. Burklin-Wolf (Pfalz-Germania)	<i>Gaisbohl G.C.</i>	2017	€ 150,00
Riesling Bronzelack Trocken (Mosella-Germania)	<i>Riesling Bronzelack Trocken</i>	2021	€ 70,00
Riesling Smaragd Ried Kellerberg (Wachau- Austria)	<i>E. Knoll</i>	2020	€ 85,00

Gruner Veltliner (Wachau- Austria)	<i>Feuersbrunner Spiegel</i>	2017	€ 65,00
Silvaner Wurzburg (Würzburg - Germania)	<i>Weingut am Stein</i>	2021	€ 35,00
Riesling Von Der Fels Trocken (Rheinhessen - Germania)	<i>Keller</i>	2024	€ 70,00
Bunter Sandstein Chardonnay (Pfalz - Germania)	<i>Scheuermann</i>	2024	€ 42,00
Schlossberg Chardonnay (Rheinhessen - Germania)	<i>Wong Amat</i>	2022	€ 140,00

Altre Zone Estero

Burja Bela (Slovenia - Ribolla Gialla, Malvasia, Welschriesling)	<i>Burja</i>	2019	€ 45,00
Nossa Calcário Blanco (Portogallo - Bical)	<i>Filipa Pato</i>	2020	€ 45,00
Albamar (Spagna - Albariño)	<i>Pepe Luis</i>	2019	€ 50,00
Txuria (Spagna - Navarra - Viura)	<i>Aseginolaza & Leunda</i>	2023	€ 45,00
Stella Occidentis (Spagna - Priorat - Xarello bianco)	<i>Ex Occidente</i>	2023	€ 80,00
Candelario Blanco (Palma di Maiorca - Listán Blanco, Vijariego Blanco, Albillo Criollo)	<i>M. Candelario</i>	2024	€ 110,00
Chardonnay (Patagonia)	<i>Chacra Mainque</i>	2021	€ 70,00

VINI ROSSI DAL MONDO

Borgogna (Francia)

<i>Coteaux Bourguignons</i>	<i>Les Horees</i>	2023	€ 100,00
<i>Vin de France Hautes-Sphères</i>	<i>Maison Valentine Krug</i>	2021	€ 160,00
<i>Bourgogne Passetoutgrain</i>	<i>Emmanuel Rouget</i>	2022	€ 65,00
<i>Bourgogne Rouge</i>	<i>Domaine Audiffred</i>	2022	€ 60,00
<i>Bourgogne Rouge</i>	<i>Jean - Marc Millot</i>	2023	€ 50,00
<i>Bourgogne</i>	<i>La Maison Romane</i>	2022	€ 65,00
<i>Bourgogne</i>	<i>Coquard Loison-Fleurot</i>	2023	€ 70,00
<i>Bourgogne "Cote d'Or"</i>	<i>Amiot Servelle</i>	2023	€ 70,00
<i>Bourgogne "Cote d'Or"</i>	<i>Domaine Jean-Pierre Guyon</i>	2023	€ 90,00
<i>Bourgogne "Cote d'Or" Pinot Noir</i>	<i>Domaine Pierrick Bouley</i>	2023	€ 75,00
<i>Bourgogne Rouge</i>	<i>Y. Clerget</i>	2023	€ 65,00
<i>Bourgogne Rouge</i>	<i>Antoine Jobard</i>	2023	€ 73,00
<i>Bourgogne Pinot Noir</i>	<i>Domaine Fourrier</i>	2022	€ 80,00
<i>Bourgogne Rouge Les Perrieres</i>	<i>Guilbert Gillet</i>	2023	€ 140,00

<i>Bourgogne Pinot Noir</i>	<i>Robert Groffier Père & Fils</i>	2022	€ 100,00
<i>Bourgogne L'Overture Rouge</i>	<i>Maison Glandien</i>	2024	€ 120,00
<i>Bourgogne La Leux (Pinot Noir, Gamay)</i>	<i>Maison Glandien</i>	2024	€ 135,00
<i>Bourgogne Les Ecully (Pinot Noir, Gamay)</i>	<i>Maison Glandien</i>	2023	€ 130,00
<i>Bourgogne Le Freddie Rouge</i>	<i>Maison Glandien</i>	2023 *	€ 165,00
<i>Bourgogne Terre Rosè L'Origine</i>	<i>Maison Glandien</i>	2023	€ 320,00
<i>Bourgogne H-C de Beaune Orchis Mascula</i>	<i>Claire Naudin</i>	2023	<i>in invecchiamento</i>
<i>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits</i>	<i>Berthaut - Gerbet</i>	2023	€ 50,00
<i>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits</i>	<i>Les Jardiniers Vignerons</i>	2023	€ 72,00
<i>Monthélie Côte de Beaune</i>	<i>Coche - Dury</i>	2023	€ 170,00
<i>Marange Vieilles Vignes</i>	<i>Bachelet -Monnot</i>	2023	€ 60,00
<i>Marange 1er cru les Clos Roussots</i>	<i>Bachelet -Monnot</i>	2022	€ 70,00
<i>Fleur de Pinot Marsannay Rosè</i>	<i>Sylvain Pataille</i>	2022	€ 140,00
		2020	€ 150,00
<i>Morey-Saint-Denis</i>	<i>Coquard Loison-Fleurot</i>	2023	€ 130,00
<i>Morey-Saint-Denis</i>	<i>Didier Amiot</i>	2022	€ 110,00

<i>Morey-Saint-Denis 1er Cru Chenevery</i>	<i>Didier Amiot</i>	2022	€ 180,00
<i>Volnay</i>	<i>Domaine Pierrick Bouley</i>	2023	€ 120,00
		2022	€ 130,00
<i>Volnay Le Matin</i>	<i>Les Horees</i>	2023	<i>in invecchiamento</i>
<i>Volnay 1er Cru Robardelle</i>	<i>Domaine Pierrick Bouley</i>	2022	€ 200,00
<i>Volnay 1er Cru Santenots</i>	<i>Domaine Pierrick Bouley</i>	2022	€ 220,00
<i>Volnay 1er Cru Champans</i>	<i>Domaine Pierrick Bouley</i>	2023	€ 230,00
<i>Chorey Les Beaune "Les Bons ores"</i>	<i>Jean-Pierre Guyon</i>	2023	€ 120,00
<i>Savigny Les Beaune Marcelle</i>	<i>Maison Valentine Krug</i>	2021	€ 170,00
<i>Savigny Les Beaune Les Plaisirs e les Jours</i>	<i>Les Horees</i>	2023	€ 145,00
<i>Savigny 1er Cru Aux Gravains</i>	<i>Gerard Mugneret</i>	2023	€ 150,00
<i>Ladoix Les Briquottes</i>	<i>Antonio Quari</i>	2024	€ 160,00
		2023	<i>in invecchiamento</i>
<i>Côtes de Nuits Village Aux Montagnes</i>	<i>Charles Lachaux</i>	2023	€ 240,00
<i>Chorey Les Beaumonts</i>	<i>Guilbert Gillet</i>	2023	€ 200,00
<i>Chambolle Musigny</i>	<i>Amiot Servelle</i>	2023	€ 130,00
		1.5L	2023 * € 280,00

<i>Chambolle Musigny</i>	<i>J.F. Mugnier</i>	2023	€ 240,00
		2022	<i>in invecchiamento</i>
<i>Chambolle Musigny 1er Cru Les Plantes</i>	<i>Amiot Servelle</i>	2022	<i>in invecchiamento</i>
<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>Emmanuel Rouget</i>	2021	€ 175,00
<i>Gevrey-Chambertin "Les Seuvrées"</i>	<i>Edouard Confuron</i>	2023	€ 160,00
		1.5 L	2023
			€ 390,00
<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>Les Horees</i>	2023	* € 210,00
<i>Gevrey Chambertin 1 Cru Les Corbeaux</i>	<i>Domaine Serafin</i>	2019	€ 210,00
<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>Duroche</i>	2023	€ 150,00
<i>Gevrey-Chambertin Le Clos</i>	<i>Duroche</i>	2023	€ 170,00
<i>Gevrey-Chambertin Les Jeunes Rois</i>	<i>Duroche</i>	2022	<i>in invecchiamento</i>
<i>Nuits Saint Georges Aux Allots</i>	<i>Edouard Confuron</i>	2023	€ 160,00
<i>Nuits Saint Georges "Herbues"</i>	<i>Domaine Jean-Pierre Guyon</i>	2023	€ 200,00
<i>Nuits Saint Georges</i>	<i>Emmanuel Rouget</i>	2021	€ 245,00
<i>Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Chaignots"</i>	<i>Mugneret - Gibourg</i>	2023	€ 300,00
<i>Nuits Saint Georges 'Aux Cras' 1er Cru</i>	<i>Domaine Gerard Mugneret</i>	2023	€ 320,00
		2022	€ 340,00

<i>Nuits Saint Georges Clos Des Fourches</i>	<i>J.F. Mugnier</i>	2023	€ 190,00
<i>Nuits Saint Georges 1er Cru Clos de la Marechalle</i>	<i>J.F. Mugnier</i>	2023 *	€ 230,00
		2022	<i>in invecchiamento</i>
		1.5 L	2022 <i>in invecchiamento</i>
<i>Nuits Saint Georges Village Charmot</i>	<i>Charles Lachaux</i>	2023	€ 330,00
<i>Corton Gran Cru Les Hautes Mourottes</i>	<i>Georges Noellat</i>	2022	<i>in invecchiamento</i>
<i>Morey 1er Les Millandes Vieilles Vignes</i>	<i>Guilbert Gillet</i>	2023	€ 480,00
<i>Aloxe Corton 1er Cru Les Valozières</i>	<i>Charles Lachaux</i>	2023	€ 580,00
<i>Vosne - Romanée Le Pre de la Folie</i>	<i>Edouard Confuron</i>	2023	€ 190,00
<i>Vosne - Romanée Cuvée Precolombiere</i>	<i>Gerard Mugneret</i>	2023	€ 230,00
<i>Vosne - Romanée</i>	<i>Domaine Jean-Pierre Guyon</i>	2023	€ 280,00
<i>Vosne - Romanée</i>	<i>Mugneret - Gibourg</i>	2022	<i>in invecchiamento</i>
<i>Vosne - Romanée Haute Maizieres</i>	<i>Arnoux Lachaux</i>	2021	€ 690,00
<i>Vosne - Romanée 1er Cru Les Suchots</i>	<i>Jean Marc Millot</i>	2023	€ 280,00
<i>Clos de Vougeot</i>	<i>J.M. Millot</i>	2022	<i>in invecchiamento</i>
<i>Clos de la Roche Grand Cru</i>	<i>Didier Amiot</i>	2022	€ 390,00
<i>Echezeaux</i>	<i>Jean Marc Millot</i>	2022	<i>in invecchiamento</i>
		1.5 L	2023 € 900,00

Jura (Francia)

<i>Pinot Noir Cuvée 909</i>	<i>Domaine FRM</i>	2022	€ 106,00
<i>Trousseau Des Corvées</i>	<i>Domaine de La Tournelle</i>	2023	€ 85,00
<i>Cul de Brey Rouge Beclan & Syrah</i>	<i>Domaine de La Tournelle</i>	2023	€ 115,00
<i>Les Parcelles Rares Les Varrons Pinot Noir</i>	<i>Domaine Labet</i>	2023	€ 130,00
<i>Les Parcelles Rares en Billat Pousard</i>	<i>Domaine Labet</i>	2023	€ 110,00
<i>Vin De France Gamay Pataratte</i>	<i>Allante et Boulanger</i>	2023	€ 100,00
<i>Pineau d'Aunis</i>	<i>Allante et Boulanger</i>	2023 *	€ 100,00
<i>Cotes du Jura Tot ou Tard Ploussard</i>	<i>Domaine des Bottes Rouges</i>	2022	€ 70,00
<i>Pousard Lumachelles</i>	<i>Domaine des Cavarodes</i>	2022	€ 70,00
<i>Pinot Noir Lumachelles</i>	<i>Domaine des Cavarodes</i>	2022	€ 90,00

Bordeaux (Francia)

<i>Bordeaux (Saint-Estèphe)</i>	<i>Château Ormes de Pez</i>	2020	€ 80,00
<i>Bordeaux Grand Cru Classé (Margaux)</i>	<i>Château Kirwan</i>	2018	€ 150,00
<i>Bordeaux Grand Cru Classé (Saint Julien)</i>	<i>Château Branaire-Ducru</i>	2015	€ 165,00

Bordeaux Grand Village Rouge (Pomerol)	<i>Château Lafleur</i>	2023	€ 50,00
		2019	€ 62,00
Bordeaux Les Perrieres (Pomerol)	<i>Château Lafleur</i>	2022	€ 138,00
Bordeaux Château Lafleur (Pomerol)	<i>Château Lafleur</i>	2006	€ 1.160,00
Bordeaux (Pomerol)	<i>Château Domaine de l'Eglise</i>	2018	€ 122,00
Bordeaux Grand Cru Classé (Saint-Émilion)	<i>Château TrotteVieille</i>	2018	€ 266,00

Altre Regioni della Francia

Beaujolais Village (Francia - Beaujolais - Gamay)	<i>Domaine de Vernus</i>	2021	€ 35,00
Côte de Brouilly Les Griottes de Brulhié (Francia - Beaujolais - Gamay)	<i>Chateau Thivin</i>	2023	€ 45,00
Fleurie AOC (Francia - Beaujolais - Gamay)	<i>Domaine Joseph Chamonard</i>	2021	€ 45,00
"Confiance" Rouge (Francia - Champagne - Pinot Meunier)	<i>Franck Pascal</i>		€ 75,00
Coteaux Champenois (Francia - Champagne - Pinot Noir)	<i>Sadi Malot</i>	2023	€ 73,00
Saint-Joseph Grand Cru (Francia - Cote du Rhone)	<i>Domaine Durand Eric & Joël</i>	2020	€ 85,00
Saint-Joseph Cuvee Chantelet (Francia - Cote du Rhone)	<i>Domaine Monier-Perreol</i>	2022	€ 75,00

Saint-Joseph Le Gamin du Coin (Francia - Cote du Rhone)	<i>Guillaume Chaize</i>	2024	€ 110,00
Cornas Empreintes (Francia - Cote du Rhone)	<i>Domaine Durand Eric & Joël</i>	2019	€ 100,00
Cornas Granit (Francia - Cote du Rhone)	<i>Domaine Vincent Paris</i>	2019	€ 70,00
Cornas Chaillot (Francia - Cote du Rhone)	<i>Guillaume Gilles</i>	2019	€ 110,00
Châteauneuf du Pape "La Crau" (Francia - Cote du Rhone)	<i>Vieux Telegraphe</i>	2019	€ 130,00
Metairies Du Clos (Francia - Languedoc - Syrah, Grenache, Carignan)	<i>Pic Saint Loup</i>	2013	€ 55,00
Elisa (Francia - Savoie - Mondeuse)	<i>Domaine J.F Quenard</i>	2020	€ 70,00

Altre Zone Estero

Nachtweld (Germania - Lago di Costanza - Pinot Nero)	<i>Aufricht</i>	2022	<i>in invecchiamento</i>
Gelber Sandstein (Germania - Pfalz - Pinot Nero)	<i>Scheuermann</i>	2023	€ 64,00
Burgel (Germania - Rheinhessen - Pinot Nero)	<i>Wong Amat</i>	2023	€ 140,00
Euphancholie (Germania - Rheinhessen - Cabernet Sauv. - Cabernet Franc)	<i>Wong Amat</i>	2023	€ 110,00
		2022	€ 120,00
Cabernat Franc (Germania - Rheinhessen - Cabernet Sauv. - Cabernet Franc)	<i>Wong Amat</i>	2022	€ 155,00
R de Romaneira (Portogallo - Mencía)	<i>Quinta da Romaneira</i>	2019	€ 35,00

VO Versión Original Mencía <i>(Spagna - Mencía)</i>	<i>Veronica Ortega</i>	2018	€ 50,00
Planetes Classic <i>(Spagna - Priorat - Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo)</i>	<i>Nin Ortiz</i>	2022	€ 70,00
Roig de la Figuera <i>(Spagna - Priorat - Trobat Negre, Trobat Blanc, Macabeau, Sumoll and Rojal)</i>	<i>Ex Occidente</i>	21/22	€ 70,00
Candelario Tinto <i>(Palma di Maiorca - Negramoll, Listán negro, Listán Prieto)</i>	<i>M. Candelario</i>	2024	€ 80,00
		2023	€ 85,00
Gran Reserva "Unico" <i>(Spagna - Ribera del Duero - 95% Tempranillo, 5% Cabernet-Sauvignon)</i>	<i>Vega Sicilia</i>	2008	€ 660,00

VINI DA DESSERT

<i>Recioto Valpolicella Classico</i>	<i>AntoLini</i>	2022	€ 40,00
<i>Recioto Valpolicella Classico</i>	<i>Corte Bravi</i>	2021	€ 75,00
<i>Recioto Valpolicella Classico Sant'Ulderico</i>	<i>Monte dall'Ora</i>	2016	€ 90,00
<i>Malvasia delle Lipari</i>	<i>Colosi</i>	2022	€ 40,00
<i>Moscato d'Asti Scrapona (biologico)</i>	<i>Marenco</i>	2023	€ 30,00
<i>Dolce di Creme L.0,75</i>	<i>Rinaldi</i>	2009	€ 86,00
<i>Porto 10 anni Tawny</i>	<i>Quinta do Noval</i>		€ 40,00
<i>Tokaji Aszu ' 6 Puttonyos</i>	<i>Disnoko</i>	1999	€ 110,00
<i>Sherry Pedro Ximenez</i>	<i>Lustau</i>		€ 39,00
<i>Macvin de Jura</i>	<i>Domaine Labet</i>		€ 88,00
<i>Ratafia de Bourgogne</i>	<i>Domaine Renaud Boyer</i>		€ 74,00
<i>Sauternes L.0,375</i>	<i>Chateau Graves</i>	2018	€ 45,00
<i>"Y" Bordeaux L. 0,75</i>	<i>Chateau d'Yquem</i>	2004	€ 460,00