

## BOLLICINE

Kius metodo classico (Bellone)	<b>Marco carpineti</b>	<b>Lazio</b>	S/A		<b>€35</b>
Franciacorta Brut (100% Glera)	<b>Le marchesine</b>	<b>Lombardia</b>	S/A		<b>€45</b>
Valdobiadene Docg	<b>Bernardi</b>	<b>Veneto</b>	S/A		<b>€25</b>

## VINI BIANCHI

Lugana Doc (S. benedetto 100% trebbiano)	<b>Zenato</b>	<b>Veneto</b>	<b>13%</b>	<b>2021</b>	<b>€30</b>
Gewurztraminer Doc	<b>Rotaliana</b>	<b>Trentino</b>	<b>14%</b>	<b>2021</b>	<b>€28</b>
Chardonnay Doc	<b>Colterenzio</b>	<b>Trentino</b>	<b>13,5%</b>	<b>2021</b>	<b>€22</b>
Pinot bianco Doc	<b>Colterenzio</b>	<b>Trentino</b>	<b>13%</b>	<b>2021</b>	<b>€22</b>
Pinot grigio Doc	<b>Colterenzio</b>	<b>Trentino</b>	<b>13,5%</b>	<b>2021</b>	<b>€24</b>
Roero arneis Docg	<b>Deletto</b>	<b>Piemonte</b>	<b>13,5%</b>	<b>2021</b>	<b>€28</b>
Friulano	<b>La tunella</b>	<b>Friuli</b>	<b>14%</b>	<b>2021</b>	<b>€30</b>
Ribolla gialla	<b>Carlo di pradis</b>	<b>Friuli</b>	<b>12,5%</b>	<b>2021</b>	<b>€25</b>
Ribolla gialla	<b>Marco felluga</b>	<b>Friuli</b>	<b>13%</b>	<b>2021</b>	<b>€28</b>
Sauvignon	<b>Marco felluga</b>	<b>Friuli</b>	<b>13,5%</b>	<b>2021</b>	<b>€26</b>
La pettegola (Vermentino)	<b>Banfi</b>	<b>Toscana</b>	<b>13%</b>	<b>2021</b>	<b>€28</b>
Frascati Docg	<b>Casale marchese</b>	<b>Lazio</b>	<b>13%</b>	<b>2021</b>	<b>€21</b>
Caparbio (Greghetto 50% Malvasia 50%)	<b>Eredi dei papi</b>	<b>Lazio</b>	<b>13%</b>	<b>2021</b>	<b>€21</b>
Verdicchio	<b>Podere S.Lucia</b>	<b>Marche</b>	<b>14%</b>	<b>2019</b>	<b>€20</b>
Funtanaliras Oro (Vermentino di Gallura)	<b>Cantina monti</b>	<b>Sardegna</b>	<b>13%</b>	<b>2021</b>	<b>€ 28</b>

## VINI ROSATI

Sagrantino rosato	<b>Le cimare</b>	<b>Umbria</b>	<b>13,5%</b>	<b>2021</b>	<b>€24</b>
Rosaro negroamaro	<b>Feudi di guagnano</b>	<b>Puglia</b>	<b>13%</b>	<b>2021</b>	<b>€22</b>

## VINI ROSSI

Ripasso valpolicella	<b>Zenato</b>	<b>Veneto</b>	<b>14%</b>	<b>2018</b>	<b>€38</b>
Amarone valpolicella Docg	<b>Zenato</b>	<b>Veneto</b>	<b>16,5%</b>	<b>2017</b>	<b>€68</b>
Lagrein	<b>Rotaliana</b>	<b>Trentino</b>	<b>12,5%</b>	<b>2020</b>	<b>€25</b>
Pinot nero	<b>La tunella</b>	<b>Friuli</b>	<b>13%</b>	<b>2020</b>	<b>€30</b>
Refosco	<b>La tunella</b>	<b>Friuli</b>	<b>13,5%</b>	<b>2020</b>	<b>€30</b>
Merlot Collio	<b>Marco felluga</b>	<b>Friuli</b>	<b>13%</b>	<b>2018</b>	<b>€28</b>
Nebbiolo D'Alba Doc	<b>Deletto</b>	<b>Piemonte</b>	<b>14%</b>	<b>2020</b>	<b>€30</b>
Barbera D'Alba (Tre vigne)	<b>Vietti</b>	<b>Piemonte</b>	<b>14,5%</b>	<b>2020</b>	<b>€35</b>
Dolcetto D'Alba (Tre vigne)	<b>Vietti</b>	<b>Piemonte</b>	<b>12,5%</b>	<b>2020</b>	<b>€32</b>
Rosso di montepulciano	<b>Le berne</b>	<b>Toscana</b>	<b>14,5%</b>	<b>2021</b>	<b>€26</b>
Rosso di montalcino	<b>Banfi</b>	<b>Toscana</b>	<b>14,5%</b>	<b>2019</b>	<b>€29</b>
Brunello di montalcino	<b>Cantine Guidi</b>	<b>Toscana</b>	<b>14,5%</b>	<b>2017</b>	<b>€60</b>
Bruciato Bolgheri Doc (Cabernet 37% Merlot 24% Syrah 17% Pedit Verdot 4%)	<b>Antinori</b>	<b>Toscana</b>	<b>14%</b>	<b>2021</b>	<b>€45</b>
Peppoli (Chianti Classico DOCG)	<b>Antinori</b>	<b>Toscana</b>	<b>13,5%</b>	<b>2020</b>	<b>€32</b>
Rosso di Montefalco (60% Sangiovese 40% Refosco)	<b>Le cimate</b>	<b>Umbria</b>	<b>14,5%</b>	<b>2018</b>	<b>€25</b>
Sagrantino di montefalco (Sagrantino 100%)	<b>Le cimate</b>	<b>Umbria</b>	<b>15%</b>	<b>2015</b>	<b>€50</b>
Composto (Syrah Cabernet Franc Merlot)	<b>Eredi dei papi</b>	<b>Lazio</b>	<b>13,5%</b>	<b>2020</b>	<b>€22</b>
Cesanese del piglio	<b>Petrucca e Vela</b>	<b>Lazio</b>	<b>14%</b>	<b>2020</b>	<b>€22</b>
Lacrime di moro D'Alba (lacrime nera 100%)	<b>Podere Santa Lucia</b>	<b>Marche</b>	<b>13%</b>	<b>2021</b>	<b>€25</b>
Primitivo 10 anni	<b>Feudi di Guagnano</b>	<b>Puglia</b>	<b>13,5%</b>	<b>2020</b>	<b>€25</b>

## CANTINE INTERNAZIONALI

Gaja “Langhe”	<b>Gaja e Rey</b>	<b>Piemonte</b>	<b>13,5%</b>	<b>2018</b>	<b>€320</b>
Vintage Tunina	<b>Jerman</b>	<b>Friuli</b>	<b>13,5%</b>	<b>2020</b>	<b>€90</b>
Baron de L (Savignon)	<b>La doucette</b>	<b>Francia</b>	<b>13,5%</b>	<b>2019</b>	<b>€160</b>
Sassicaia Bolgheri	<b>Tenuta San Guido</b>	<b>Toscana</b>	<b>14%</b>	<b>2019</b>	<b>€350</b>
Brunello di Montalcino	<b>Biondi-Santi</b>	<b>Toscana</b>	<b>14%</b>	<b>2016</b>	<b>€290</b>
Guado al Tasso	<b>Antinori</b>	<b>Toscana</b>	<b>14%</b>	<b>2019</b>	<b>€190</b>
Tignanello	<b>Antinori</b>	<b>Toscana</b>	<b>14%</b>	<b>2019</b>	<b>€160</b>
Pinot Noir Bourgogne	<b>J. Faiveley</b>	<b>Francia</b>	<b>13%</b>	<b>2020</b>	<b>€65</b>