

## bollicine

<b>"Indigeno Mosso"</b> ( <i>Famoso e Albana</i> ) tenuta Santa Lucia (FC)	16 euro
<b>"Falestar"</b> (Pignoletto rifermentato in bottiglia) Flavio Cantelli (BO)	18 euro
<b>"Ciparisso Frizzante"</b> (Grechetto Gentile) Az. Agr. Tomisa (BO)	18 euro
<b>"Despina" Malvasia Emilia Frizzante IGT</b> Az. Agricola Quarticello (RE)	21 euro
<b>"Garg'n go" Veneto IGT</b> (Garganega) Az. Agricola La Bianca (VI)	21 euro
<b>"La Comedie"</b> (Barbera) Tenuta Foresto (AT)	24 euro
<b>"Particella 128"</b> (Spergola 100%) Az. Agricola Cinque Campi (RE)	24 euro
<b>"Malvasia Secco"</b> (Malvasia 100%) Camillo Donati (RE)	25 euro
<b>"Sauvignon"</b> (Sauvignon 100%) Camillo Donati (RE)	25 euro
<b>"Saumur Blanc" Brut</b> (Chenin Blanc) Domaine Des Sablonnières (LOIRA, FRANCIA)	28 euro
<b>"Augusto" Brut Rosè Metodo Classico</b> (Pinot Nero) Cooperativa "La Viranda" (AT)	32 euro
<b>"Arione" Metodo Classico</b> (Durella 100%) Daniele Piccinin (VR)	32 euro
<b>"Mauzac Nature"</b> (Mauzac 100%) Domaine Plageoles (FRANCIA)	38 euro
<b>Brut Rosè Dolomiti</b> Pojer e Sandri (TN)	38 euro
<b>Cuvée Extra Brut Dolomiti</b> Pojer e Sandri (TN)	40 euro
<b>Champagne Nature Zero Dosage</b> (Pinot nero/Chardonnay) Vincent Couche (FRANCIA)	70 euro

## bianchi

<b>2019 Rubicone IGT "Baccareto"</b> (Famoso) Tenuta Santa Lucia (FC)	16 euro
<b>2020 "Mamolo"</b> (Grechetto) Flavio Cantelli (BO)	16 euro
<b>2019 "Bianco Masieri" Veneto IGT</b> (Garganega e Trebbiano) Az. Agricola La Bianca (VI)	18 euro
<b>2017 "Bianco Anfora"</b> (Incrocio Manzoni e Chardonnay) Casabelfi (TV)	20 euro
<b>2018 "Apollo" Trebbiano d'Abruzzo DOP</b> Az. Agricola Ausonia (TE)	22 euro
<b>2018 "Maresa" Roccamonfina Bianco IGT</b> (Falanghina) Masseria Starnali (CE)	24 euro
<b>2018 "Granselva"</b> (Garganega, Chardonnay e Durella) Il Cavallino (VI)	24 euro
<b>2019 "Motula"</b> (Verdeca e Greco) Cantina Pantum (LE)	24 euro
<b>2019 "Favonio"</b> (Moscato) Tenuta Foresto (AT)	26 euro
<b>2019 "Terre Silvate" Marche Bianco IGT</b> (Verdicchio) Az. Agricola La Distesa (AN)	26 euro
<b>2019 "Migrante"</b> (Pecorino) Podere San Biagio (TE)	26 euro
<b>2017 "Montemagro"</b> (Durella) Daniele Piccinin (VR)	28 euro
<b>2005 "Besler Blank"</b> (Riesling, Kerner e Manzoni) Pojer e Sandri (TN)	30 euro
<b>2017 "Malvasia" Carso Sloveno</b> Az. Agricola Pietra (SLOVENIA)	35 euro
<b>2018 "Grillo" Terre Siciliane IGT</b> Nino Barraco (TP)	38 euro
<b>2017 "T" Vino Bianco</b> (Trebbiano) Francesco Guccione (PA)	40 euro
<b>2017 "C" Vino Bianco</b> (Catarratto) Francesco Guccione (PA)	40 euro
<b>2017 "Pico"</b> (Garganega senza solfiti aggiunti) La Bianca (VI)	42 euro
<b>2018 "Zibibbo" Terre Siciliane IGT</b> (Moscato d'Alessandria Secco) Nino Barraco (TP)	42 euro

## macerati

<b>2016 "Costa d'San Sebastian"</b> (Sauvignon) Cooperativa La Viranda (AT)	22 euro
<b>2018 "Fricandò"</b> (Albana) Az. Agricola Al di là del Fiume (BO)	30 euro
<b>2016 "Le Mole"</b> (Malvasia di Candia Aromatica) Az. Agr. Quarticello (RE)	30 euro
<b>2015 "Ageno"</b> (Malvasia, Ortugo e Trebbiano) Az. Agricola La Stoppa (PC)	35 euro
<b>2018 "La Cerrettina"</b> (Malvasia del chianti e Trebbiano toscano) Az. Agr. Pacina (SI)	42 euro
<b>2015 "Sialis"</b> (Pinot Grigio) Terpin (UD)	53 euro

## rosati

<b>2019 Cerasuolo d'Abruzzo "Apollo"</b> (Montepulciano d'Abruzzo 100%), <i>Az. Agricola Ausonia (TE)</i>	21 euro
<b>2019 "Meticcio" Rosato</b> (Misto di uve bianche e rosse dell'azienda) <i>Az. Agr. La Distesa (AN)</i>	22 euro
<b>2019 Garda DOC Valtenesi Chiaretto "La Moglie Ubriaca"</b> (Groppello, Barbera, Marzemino) <i>La Basia (BS)</i>	26 euro
<b>2018 "L'Instant" Cotes de Provence Rose'</b> (Cinsault, Syrah, Grenache) <i>Domaine Chateau Barbanau (FRANCIA)</i>	28 euro

## lambruschi

<b>2017 "Ferrando" Rosato Lambrusco Emilia IGT</b> (Salamino) <i>Az. Agricola Quarticello (RE)</i>	21 euro
<b>2017 "Neromaestri" Lambrusco Emilia IGT</b> (Maestri e Grasperossa) <i>Az. Agricola Quarticello (RE)</i>	21 euro
<b>2018 "Cinquecampi" Rosso Frizzante</b> (Lambrusco Grasperossa, Malbo Gentile e Marzemino) <i>Az. Agricola Cinque Campi (RE)</i>	23 euro
<b>2019 "Lambrusco"</b> (Grasperossa) <i>Camillo Donati (RE)</i>	25 euro

## rossi

<b>2019 "Baccareto" Sangiovese Superiore IGT</b> <i>Tenuta Santa Lucia (FC)</i>	18 euro
<b>2018 "Vini di Vignaioli Eretici"</b> (Barbera e Dolcetto) <i>Cooperativa Valli Unite (AL)</i>	18 euro
<b>2011 "Besler Ross" Rosso IGT (0.5l)</b> (Zweigelt, Blaufrankish, Rebo, Negrara, Groppello) <i>Pojer e Sandri (TN)</i>	19 euro
<b>2019 "Matilde" (Barbera)</b> <i>Flavio Cantelli (BO)</i>	22 euro
<b>2020 "Rosso Masieri"</b> (Tai Rosso e Merlot) <i>La Bianca (VI)</i>	22 euro
<b>2013 Colli Bolognesi Cabernet Sauvignon</b> , <i>Az. Agricola Tomisa (BO)</i>	22 euro
<b>2019 "La Ideale"</b> (Barbera) <i>Tenuta Foresto (AT)</i>	24 euro
<b>2018 Chianti Colli Aretini DOCG</b> <i>Az. Agricola Paterna (AR)</i>	24 euro
<b>2018 "Saramat" Emilia IGT</b> (Barbera) <i>Az. Agricola Al di là del Fiume (BO)</i>	25 euro
<b>2018 Montepulciano d'Abruzzo "Apollo"</b> , <i>Az. Agricola Ausonia (TE)</i>	25 euro
<b>2015 "Le Marcone"</b> (Malbo Gentile, Cabernet e Marzemino) <i>Az. Agricola Cinque Campi (RE)</i>	27 euro
<b>2018 "Piccola Peste" Rosso Veronese</b> (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara) <i>Terre di Pietra (VR)</i>	27 euro
<b>2013 "La natura ama nascondersi" Barbera DOC</b> <i>Flavio Cantelli (BO)</i>	27 euro
<b>2018 "Nocenzio" Marche Rosso</b> (Montepulciano d'Abruzzo) <i>Az. Agricola La Distesa (AN)</i>	29 euro
<b>2019 "Dagamo" Colli Bolognesi DOC</b> (Barbera) <i>Az. Agricola Al di là del Fiume (BO)</i>	30 euro
<b>2016 "Campaglione Rosso"</b> (Sangiovese) <i>Vigne di San Lorenzo (RA)</i>	30 euro
<b>2017 "Teran" Carso Sloveno</b> (Terrano) <i>Pietra (SLOVENIA)</i>	32 euro
<b>2017 "Le Domaine" Chinon</b> (Cabernet Franc) <i>Bernard Baudry (Loira-FRANCIA)</i>	35 euro
<b>Macchiona</b> (riserva di Barbera e Bonarda) <i>La Stoppa (PC)</i>	
2011	38 euro
2006	49 euro
2002	55 euro
<b>2016 "Vigna del Peste" Valpolicella Classico Superiore</b> <i>Terre di Pietra (VR)</i>	38 euro
<b>2015 "Sa'etta" Chianti Classico Riserva DOCG</b> <i>Monte Bernardi (SI)</i>	38 euro
<b>2015 "Les Galichets" Bourgueil</b> (Cabernet Franc) <i>Domaine De La Chevallerie (Loira - FRANCIA)</i>	40 euro
<b>2017 Vino Rosso "P"</b> (Perricone) <i>Francesco Guccione (PA)</i>	40 euro
<b>2018 "Patapon"</b> (Pineau d'Aunis 100%) <i>Nathalie Gaubicher, Domaine Le Briseau (Loira - FRANCIA)</i>	42 euro
<b>2018 Pinot Nero</b> , <i>Daniele Piccinin (VR)</i>	42 euro
<b>2018 Langhe Rosso</b> (Nebbiolo) <i>Olek Bondonio (CU)</i>	45 euro
<b>2014 Barolo</b> (Nebbiolo) <i>Az. Agricola Erbaluna (CN)</i>	55 euro
<b>2009 Amarone della Valpolicella DOC</b> <i>Trabucchi (VR)</i>	62 euro
<b>2011 Brunello di Montalcino DOCG</b> <i>Le Chiuse (SI)</i>	70 euro
<b>2015 Brunello di Montalcino DOCG "CRU"</b> <i>Podere Santa Maria (SI)</i>	110 euro

## vini dolci

<b>“Dolcedò”</b> (Vendemmia tardiva Sauvignon 100%), <i>Flavio Cantelli (BO)</i>	4 euro
<b>“Passito di Raboso”</b>	4 euro
<b>“Tribulè”</b> (Vendemmia di moscato giallo, moscato bianco e malvasia) <i>Az.Agricola Cinque Campi (RE)</i>	6 euro
<b>“Merlino”</b> (Vino rosso a base di Lagrein fortificato con brandy) <i>Pojer e Sandri (TN)</i>	7 euro
<b>“Stradora”</b> (Vendemmia tardiva di Malvasia di candia) <i>Az.Agricola Cinque Campi (RE)</i>	7 euro
<b>“Ondenc”</b> <i>Domaine Plageoles (Gaillac, FRANCIA)</i>	7 euro
<b>“Passito di Sole”</b> (Passito di Garganega), <i>Az. Agricola La Biancara (VI)</i>	8 euro

## amari e liquori

<b>Amore eterno, Walcher (BZ) bio</b> <i>Liquore di miele e arancia con distillato di rose</i>	5 euro
<b>Amaretto flower, Walcher (BZ) bio</b> <i>Mandorla amara, vaniglia bio del madagascar e cacao bio del Perù</i>	6 euro
<b>Liquore al caffè, Walcher (BZ) bio</b> <i>A base di arabica dell’Etiopia e dell’America latina, progetto Fairtrade</i>	6 euro
<b>Sambuca, Walcher (BZ) bio</b> <i>Liquore di miele e arancia con distillato di rose</i>	5 euro
<b>Fernet, Walcher (BZ) bio</b> <i>Infusione di 26 botanicals e cuore formato da preziosissimo zafferano bio</i>	5 euro
<b>Liquore alla liquirizia</b>	4 euro
<b>Liquore allo zenzero, Erboristeria Pietralata 63</b>	5 euro

## distillati

<b>Grappa classica, Walcher (BZ)</b>	4 euro
<b>Grappa barrique Primus, Walcher (BZ)</b>	5 euro
<b>Grappa di Pinot Nero, Walcher (BZ) bio</b>	6 euro
<b>Grappa di Zero Infinito, Pojer e Sandri (TN) bio</b>	6 euro
<b>Grappa di Traminer (TN)</b>	5 euro
<b>Brandy assemblaggio tradizionale 10 anni, Villa Zarri</b> <i>misto di annate differenti</i>	7 euro
<b>Brandy 18 anni, Villa Zarri</b> <i>millesimato 1998 con selezione di tabacco toscano</i>	9 euro