

Vini della Liguria

Pigato:

Az..Ag. Terre Rosse "Apogeo"-Finale Ligure(sv)	€28,00
Az. Ag. Massimo Alessandri "Vigna Veggio" Ranzo(IM)	€26,00
Az. Ag. Bio Vio "Bon in da Bon" - Bastia d'Albenga (SV) *	€26,00
Az. Ag. Terre Rosse - Finale Ligure(sv)	€24,00
Az. Ag. Laura Aschero - Pontedassio (IM)	€22,00
Az. Ag. Maria Donata Bianchi - Diano Arentino IM	€22,00
Az. Ag. Poggio ai Gorleri "Cicnus" - Diano IM	€22,00
Az. Ag. La Ginestraia -Poggio Cervo-Cervo (IM)	€22,00
Az. Ag. Terre Bianche -Dolceacqua (IM)	€22,00
Az. Ag. Massimo Alessandri "Costa de Vigne"-Ranzo(IM)	€22,00
Az. Ag. Massaretti, Pippo Parodi - Albenga (SV)	€22,00
Az. Ag. Durin Riserva "Le Braie" - Ortovero (SV)	€22,00
Az. Ag. Cascina Praiè "Il Canneto" - Colla Micheri (SV)	€22,00
Az. Ag. La Vecchia Cantina - Salea Albenga (SV)	€22,00
Az. Ag. Ramoino "Moie" - Sarola (IM)	€22,00

Vermentino

Az. Ag. Terenzuola - Colli di Luni (SP)	€26,00
Az. Ag. Cascina Terre Rosse - Finale L.(SV)	€24,00
Az. Ag. Bio Vio "Aimone" - Albenga (SV)	€24,00
Az. Ag. Maria Donata Bianchi - Diano Arentino (IM)	€22,00
Az. Ag. Laura Aschero - Pontedassio (IM)	€22,00
Az. Ag. Poggio ai Gorleri "Vigna Sorì" -Diano (IM)	€22,00
Az. Ag. Terre Bianche - Dolceacqua (IM)	€22,00
Az. Ag. La Ginestraia -Poggio Cervo-Cervo (IM)	€22,00
Az. Ag. La Vecchia Cantina - Salea Albenga (SV)	€22,00
Az. Ag. Podere Grecale Sanremo (IM)	€22,00
Az. Ag. Massimo Alessandri "Costa de Vigne" - Ranzo(IM)	€22,00
Az. Ag. Durin - Ortovero (SV)	€22,00
Az. Ag. Ramoino - "Montenero" - Sarola(IM)	€22,00

Bianchi Liguria

Az. Ag. Selvadolce "VB1 "	Bordighera	€45,00
(Vermentino 100% coltivazione biodinamica, non filtrato)		
Az. Ag. Selvadolce "Crescendo "	Bordighera *	€32,00
(Pigato 100% coltivazione biodinamica, non filtrato)		
Az. Ag. Terenzuola Ivan Giuliani "Cinque Terre"		€32,00
(Vermentino , Bosco, Albarola)		
Az. Ag. Bisson "Bianchetta Genovese"		€20,00
Az. Ag. Cascina Praiè "Lumassina vivace"		€20,00

Rossi Liguria

Rosso ...Se Az. Ag. Selvadolce	Bordighera	€42,00
(Rossese 100% coltivazione biodinamica , non filtrato)		
Ligustico Az. Ag. Alessandri Massimo Ranzo (IM)		€35,00
(Syrah, Granaccia)		
Rossese Az. Ag. Dringenberg "Posau" Superiore	Dolceacqua	€34,00
Ormeasco "superiore" Az. Ag. Guglierame	Pornassio	€30,00
Rossese Az. Ag. Terre Bianche	Dolceacqua	€24,00
Granaccia Az. Ag. Massimo Alessandri	Albenga	€22,00
Ormeasco Cascina Nirasca-Pieve di Teco (IM)		€20,00

Valle d'Aosta

Blanc de Morgex et de la Salle **Vevey Albert** **€26,00**

Piemonte

"Rossj Bass" **Gaja** **€60,00**
(Chardonnay)

"Monteriole" **Coppo** **€50,00**
(chardonnay)

Timorasso "Pitasso" **Claudio Mariotto** **€40,00**

"Nudo" **Montalbera** **€30,00**
(chardonnay)

"Blangè" **Ceretto** **€25,00**

Arneis **Damilano** **€22,00**

Gavi **Villa Sparina** **€22,00**
(Cortese)

Sauvignon "D'Amblè" **Orlando Abrigo** **€20,00**

Lombardia

Conv.SS Annunciata **Az.Bellavista** * **€45,00**
(Chardonnay)

Brolettino "Cà dei Frati" (affinato 5 anni in bottiglia) **€38,00**
(Turbiana)

Curtefranca Chardonnay **Cà del Bosco** **€28,00**

Lugana **Cà dei Frati** **€20,00**
(Trebiano di Lugana)

Veneto

Massifitti **Suavia** **€26,00**
(Trebiano di soave)

Friuli

"Vintage Tunina" (Sauvignon, chardonnay, ribolla, malvasia, picolit)	Jermann	€55,00
"Ronco delle Mele" (sauvignon)	Venica & Venica	€50,00
"Vinnæ" (Ribolla)	Jermann	€28,00
Malvasia secca "Pètris"	Venica & Venica	€26,00
Pinot Grigio "Braide Grande"	Livon	€24,00
Sauvignon	Pecorari	€24,00
Friulano Tocai	Pecorari	€24,00
Ribolla gialla	Vidussi	€22,00

Trentino Alto Adige

Gewurztraminer "Lunare"	Terlano	€55,00
Sauvignon "Piere"	Vie De Romans	€42,00
Pinot Bianco "Vorberg"	Terlano	€40,00
Riesling	Kofererhof	€36,00
"Flors Di Uis" (Malvasia, Tocai, Riesling)	Vie De Romans	€36,00
Veltliner	Kofererhof	€34,00
Chardonnay "Creut"	Terlano	€30,00
"Manna" (riesling-chardonnay)	Franz Haas	€30,00

Kerner	Manni Nossing	€30,00
Gewurztraminer	Elena Walch	€22,00
Muller Thurgau	Franz Haas	€20,00

Toscana

"Vistamare" <i>Chardonnay, Vermentino, Sauvignon, Viognier</i>	Ca' Marcanda Gaja	€32,00
"Il Templare" <i>Vernaccia, Trebbiano, Malvasia Bianca</i>	Montenidoli	€32,00

Marche

Verdicchio di Jesi Classico Superiore	Az. Bucci	€22,00
--	-----------	--------

Umbria

"Cervaro della Sala" (Chardonnay, grechetto)	Castello della Sala	€55,00
"Grecante" (Grechetto)	Arnaldo Caprai	€24,00

Lazio

"Anthium" (Bellone)	Casale del Giglio	€25,00
------------------------	-------------------	--------

Campania

Greco di Tufo	Feudi di San.Gregorio	€20,00
Fiano d'Avellino	Pietracupa	€20,00
Falanghina	Feudi di San.Gregorio	€20,00

Basilicata

"Re Manfredi" (75% Muller Thurgau, 25% Traminer)	Terra degli Svevi	€20,00
---	-------------------	--------

Puglia

Verdeca *Masseria Li Veli* €24,00

Calabria

"*Critone*" *Librandi* €20,00
(90% Chardonnay, 10% Sauvignon)

Sicilia

Etna Bianco "A' Puddara" *Tenuta di Fessina* * €45,00
(Carricante)

Etna Bianco *Pietradolce* €26,00
(Carricante)

Sant'Agostino *Firriato* €22,00
(Catarratto ,Chardonnay)

"Vigna di Gabri " *Donna Fugata* €22,00
(Ansonica e una piccola parte di altri vitigni)

Sardegna

"Perda Pintà" *Sedilesu Giuseppe* €40,00
(Granazza di Mamoiada)

Vermentino Classico *Capichera* €38,00

Vermentino Vigna'ngena *Capichera* €32,00

Puistèris *Cantina Il Nuraghe* €32,00
(Semidano)

Vermentino "Mattariga" *Chessa* €26,00

BIANCHI ESTERI

Francia

Puligny-Montrachet (Chardonnay)	Vincent Girardin	€80,00
Chablis St. Martin (Chardonnay)	Domaine Laroche	€38,00
Pouilly Fumé (Sauvignon)	"La Rambarde" Landrat&Guillot	€36,00
Gewurztraminer	"Gruss" Les Roches Joseph	€32,00

Israele

Yarden (Gewurztraminer)		€28,00
----------------------------	--	--------

ROSATI (Italia)

Liguria

Ros'è (Granaccia, Mourvedre, Barbarossa)	Cascina Praiè	€20,00
---	---------------	--------

Veneto

Chiaretto	Cà dei Frati	€20,00
-----------	--------------	--------

Campania

Ros'aura (Aglianico)	Feudi di San Gregorio	€20,00
-------------------------	-----------------------	--------

Puglia

Prime Rose (Negroamaro)	Masseria Li Veli	€20,00
----------------------------	------------------	--------

Trentino

Lagrein	J. Hofstatter	€20,00
---------	---------------	--------

I ROSSI (Italia)

Piemonte

Barolo Riserva "Per Cristina"	Az. Clerico		€180,00
Barolo "Pajana"	Az. Clerico		€95,00
Barbaresco	"Vigneto Bordini"	AZ. La Spinetta	€85,00
Barbera d'Asti "Pomorosso"	Az. Coppo		€60,00
Nebbiolo "Arte"	Az. Clerico	Langhe	€50,00
Le Grive	Az. Forteto della Luja	Monferrato	€30,00
(Barbera 80% Pinot Nero 20%)			
Ruché "L'accento"	Az. Montalbera	Monferrato	€28,00
Nebbiolo "Valmaggione"	Az. Orlando Abrigo	Alba	€25,00
Nebbiolo "Marghe"	Az. Da Milano	Langhe	€25,00
Barbera d'Asti "La Luna e I Falò"	Az. Vite Colte		€25,00
Mompertone	Az. Prunotto	Monferrato	€24,00
(Barbera, Syrah)			
Barbera "	Az. Matteo Correggia	Alba	€24,00
Barbera "Mon Ross"	Az. Forteto della Luja	Asti	€20,00
Dolcetto "Visadi"	Az. Clerico	Langhe	€20,00

Trentino Alto Adige

Pinot Nero	"Mazzon"	Az. Gottardi	€40,00
Pinot Nero	Mezcan	Az. J. Hofstatter	€28,00
Lagrein	Az. Elena Walch		€24,00
Pinot Nero	Az. Elena Walch		€24,00
Rossara	Az. Zeni	*	€20,00

Friuli

Merlot "Maurus" Az. Vie Di Romans €30,00

Veneto

Amarone Riserva Sergio Zenato Az. Zenato €80,00
(corvina ,rondilla ,corvinone)

Merlot Az. Sansonina €48,00

Cresasso Az. Zenato €45,00
(corvina)

Ripasso Az. Zenato €28,00
(Veronese, Rondinella, Sangiovese)

Emilia Romagna

Lambrusco " Otello" Az. Ceci €20,00
(Varietà Maestri)

Toscana

Sassicaia Az. Tenuta S. Guido €180,00
(cabernet sauvignon, cabernet franc)

Ornellaia Az. tenuta Ornellaia €170,00
(Cabernet Sauvignon 52%, Merlot 22%, Cabernet Franc 21%, Petit Verdot 5%)

Tignanello Az. Antinori €110,00
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc)

Brunello di Montalcino Az. Greppone Mazzi €75,00

Chianti Classico "riserva ducale" Az. Ruffino €45,00
(Sangiovese 80% minimo Cabernet S., Merlot)

Rosso di Montalcino Az. Ciampoletto €30,00

Il Bruciato Guado al Tasso €30,00
(Cabernet sauvignon ,Merlot, Syrah,)

Chianti Classico "Santedame" Az. Ruffino €30,00

Vermentino Nero Az. Ag. Terenzuola €24,00

Tageto Az. Donna Olimpia €22,00
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc)

Umbria

Sagrantino di Montefalco (Collepiano) Az. Arnaldo Caprai €45,00
(Sagrantino)

Rosso di Montefalco Az. Arnaldo Caprai €24,00
(sangiovese, sagrantino)

Puglia

Aiace Riserva Castello Monaci €25,00
(negroamaro, malvasia nera)

Primitivo di manduria " Orion" Masseria Li Veli €20,00

Sicilia

Mille e Una Notte Az. Donna Fugata €60,00
(Nero d'Avola)

Harmonium Az. Firriato €40,00
(Nero d'Avola)

Etna rosso Az. Tenute delle Terre Nere € 26,00
(Nerello cappuccio ,Nerello mescalese)

Champagne

Dom Pérignon Oenothèque DP <i>(Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%)</i>		€460,00
Bollinger R.D. <i>(Chardonnay, Pinot Nero)</i>		€270,00
Krug Grand Cuvée <i>(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)</i>		€220,00
Cristal	Louis Roederer	€220,00
<i>(Chardonnay 55%, Pinot Nero 45%)</i>		
Dom Ruinart <i>(Chardonnay)</i>		€220,00
Jacques Selosse <i>(Chardonnay)</i>	"Initial Brut"	€210,00
Dom Pérignon <i>(Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%)</i>	Moët & Chandon	€200,00
Philipponnat <i>(Pinot Nero, Chardonnay)</i>	"Le Clos des Goisses"	€200,00
Laurent Perrier <i>(Chardonnay, Pinot Nero)</i>	"Gran Siècle"	€200,00
Perrier Jouët <i>(Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>	"Belle Époque"	€190,00
La Grand Dame <i>(Chardonnay, Pinot nero)</i>	Veuve Clicquot	€190,00
Louis Roederer <i>(Chardonnay)</i>	"Blanc de Blancs"	€120,00
Egly-Ouriot <i>(Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%)</i>	"Traditionnal Grand Cru"	€120,00
Ruinart <i>(Blend di 100% Premier Cru Chardonnay di diverse annate)</i>	Blan de Blanc	€110,00
Pol Roger <i>(33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 34% Chardonnay)</i>	"Brut Vintage"	€110,00

Pol Roger (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	"Pure"	€100,00
Jacquesson (Pinot Nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%)	"Cuvèe Numero ..."	€95,00
Laurent-Perrier (52% chardonnay, 48% pinot noir)	"brut millésimé"	€90,00
Bollinger (Pinot Nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%)	"Special Cuvèe)"	€80,00
Grand Gosset (Pinot Nero 36%, Chardonnay 49%, Pinot Meunier 15%)	"Brut "	€80,00
Deutz (Pinot Nero 1/3, Chardonnay 1/3, Pinot Meunier 1/3)	"Brut Classic"	€80,00
Pascal Doquet (Chardonnay 100%)	"Horizon"	€80,00
Louis Roederer (Pinot Noir 56% , Chardonnay 34%, Pinot Meunier 10%)	"Brut Premier"	€80,00
Billecart Salmon (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	"Brut Rèserve"	€80,00
Michel Arnould (Pinot Noir 100%)	"Brut Grand Cru"	€75,00
Canard Duchene (Chardonnay 20%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%)	"Cuvèe Lèonie"	€75,00
Thiènot (Chardonnay 45%, Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 20%)	"Brut"	€75,00
Perrier Jouet (Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20%)	"Gran Brut"	€75,00
R. Pouillon (70% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier, 15% Chardonnay)	"Cuvèe de Reserve"	€75,00
Veuve Clicquot Ponsardin (Pinot Nero 50%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 15%)	"San Pietroburgo"	€75,00

Moet & Chandon "Reserve Imperial" €75,00
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

Devaux "Cuvée D" €70,00
(Chardonnay 76% Pinot Nero 24%)

Champagne Rosè

Louis Roederer Rosè Millesimè €120,00
(Pinot nero 70%, Chardonnay 30%)

Laurent-Perrier Rosè €120,00
(Pinot Nero, chardonnay)

Billecart Salmon Rosè €120,00
(chardonnay, pinot meunier, e pinot noir vinificato rosso)

Bollinger Rosè €110,00
(Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)

Ruinart Rosè €110,00
(45% di Chardonnay, il 55% di Pinot Noir di cui il 18% vinificato in rosso.)

Grand Gosset Rosè €90,00
(Chardonnay 56% Pinot Nero 35% 9% di vino rosso)

Perrier Jouet Blason Rosè €90,00

Deutz Brut Rosè €90,00
(Pinot Nero)

Devaux Cuvée D €75,00
(Chardonnay 27% Pinot Nero 73%)

Champagne Magnum

Ruinart Rosè (Chardonnay 45%,Pinot Nero 55%)		€230,00
Ruinart Blanc de Blanc (Chardonnay)		€230,00
Laurent Perrier (Pinot Nero, chardonnay)	Rosè	€230,00
Jacquesson (Pinot Nero 60%,Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%)	"Cuvèe Numero ..."	€200,00
Laurent Perrier (52% chardonnay, 48% pinot noir)	brut millésimé	€190,00
Philipponnat (Pinot Nero 80% Chardonnay 20%)	Brut "Royale Réserve"	€180,00
Perrier Jouet (Pinot Nero 40%,Pinot Meunier 40%,Chardonnay 20%)	"Gran Brut"	€170,00
R.Pouillon (70% Pinot noir, 15% pinot meunier, 15%chardonnay)	Cuvèe de Reserve	€160,00
Devaux (Chardonnay 27% Pinot Nero 73%)	"Cuvèe D"	€150,00

Metodo Charmat

Cartizze	"Valdobbiadene"	€26,00
Rosè		€24,00
Prosecco	"Valdobbiadene"	€22,00

Metodo Classico Talento

<p>Piero Coppo Riserva del Fondatore (Pinot Nero, Chardonnay) 9 mesi barrique, 90 mesi sui lieviti</p>	<p>Canelli AT</p>	<p>€110,00</p>
<p>Cà del Bosco Anna Maria Clementi (Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%) 6 mesi barrique, min 96 mesi sui lieviti</p>	<p>Erbusco BS</p>	<p>€110,00</p>
<p>Riserva Giulio Ferrari (Chardonnay) 9 mesi barrique, 120 mesi sui lieviti</p>	<p>Ravina TN</p>	<p>€100,00</p>
<p>Riserva Vittorio Moretti Bellavista (Chardonnay 58, Pinot Nero 22%) 9 mesi barrique, minimo 84 mesi sui lieviti</p>	<p>Erbusco BS</p>	<p>€100,00</p>
<p>Monte Rossa "Cabochon" (Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%) 6 mesi barrique, 40 mesi sui lieviti</p>	<p>Bornato di Cazzago BS</p>	<p>€70,00</p>
<p>Marzaghe "Aureum" (Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%) 5 mesi barrique, 72 mesi sui lieviti</p>	<p>Erbusco Bs</p>	<p>€68,00</p>
<p>Valentino "Brut Zero" (Chardonnay) 9 mesi barrique, 120 mesi sui lieviti</p>	<p>Monforte D'Alba CN</p>	<p>€68,00</p>
<p>Bellavista Saten (Chardonnay) 5 mesi barrique, 60 mesi sui lieviti</p>	<p>Erbusco BS</p>	<p>€68,00</p>
<p>Abate Nero "Riserva Cuveè dell'Abate" (Pinot Nero) 80 mesi in bottiglia sui lieviti</p>	<p>Trento TN *</p>	<p>€65,00</p>
<p>Vintage Collection "Cà del Bosco" Saten (Chardonnay 85%, pinot bianco 15%) 5 mesi barrique, 48 mesi sui lieviti</p>	<p>Erbusco BS</p>	<p>€65,00</p>
<p>Vintage Collection "Cà del Bosco" Dosage Zèro (Chardonnay 65%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 22%) 5 mesi barrique, 48 mesi sui lieviti</p>	<p>Erbusco BS</p>	<p>€65,00</p>
<p>Marzaghe "Millesimato" (Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%) 5 mesi barrique 50%, 36 mesi sui lieviti</p>	<p>Erbusco BS</p>	<p>€60,00</p>

Bisson -"Abissi" (Bianchetta Genovese, Vermentino) ,26 mesi sui lieviti	Dosage Zèro	Sestri Levante GE	€60,00
Uberti (Chardonnay) 5 mesi barrique70%,40 mesi sui lieviti	"Saten Magnificentia"	Erbusco BS	€55,00
Marzaghe (Chardonnay 90%,Pinot Nero 10%) 5 mesi barrique50%,30 mesi sui lieviti	Dosage Zèro	Erbusco BS	€55,00
Abate Nero (Chardonnay) 60 mesi in bottiglia sui lieviti	"Domini"	Trento TN *	€50,00
Bàsura Obscura (Pigato) 5 mesi barrique50%,30 mesi sui lieviti	"Pas dosè"	Albenga SV	€50,00
Abate Nero (Pinot Nero) 60 mesi in bottiglia sui lieviti	"Domini Nero"	Trento TN *	€50,00
Cocchi (Pinot nero) 96 mesi sui lieviti	Pas Dosè	Cocconato d'Asti	€48,00
Bellavista Alma (Chardonnay77%,Pinot Nero22%,Pinot Bianco1%) 5 mesi barrique35%,40 mesi sui lieviti		Erbusco BS *	€45,00
Contadi Castaldi (87% chardonnay, 13& pinot bianco) 7 mesi barrique50%,36 mesi sui lieviti	"Saten"	Adro BS	€45,00
Monte Rossa (Chardonnay) 5 mesi barrique 15%,24 mesi sui lieviti	"Saten"	Erbusco BS	€45,00
Marzaghe (Chardonnay 100%) 40 mesi sui lieviti	"Saten"	Erbusco BS	€45,00
Ferrari (Chardonnay) 60 mesi sui lieviti	"Perlè"	Trento TN	€40,00
Cà del Bosco (75% chardonnay, 15% pinot nero10%, pinot bianco) 25 mesi sui lieviti	"Cuvée Prestige"	Erbusco BS	€40,00

Barone Pizzini "Animante" (25 Cru) Bio (Chardonnay 78%,Pinot Nero 18%,Pinot Bianco 4%) <i>20/30 mesi sui lieviti</i>	Provaglio d'Iseo	BS	€40,00
Mosnel Brut Nature Bio (Chardonnay ,Pinot Nero ,Pinot Bianco) <i>24 mesi sui lieviti</i>	Camignole	BS	€40,00
Monte Rossa "PR" "Brut" (65% Chardonnay, 35% vini di riserva) <i>5 mesi barrique50%,24 mesi sui lieviti</i>	Bornato di Cazzago	BS	€40,00
Zeni "Maso Nero Riserva" (Chardonnay) <i>40 mesi sui lieviti</i>	Trento TN	*	€40,00
Coppo "Brut-Luigi Coppo" (Pinot Nero) <i>24 mesi sui lieviti</i>	Canelli	AT	€38,00
Valentino "Brut-Riserva Elena" (Pinot Nero-Chardonnay) <i>48 mesi sui lieviti</i>	Monforte D'Alba	CN	€38,00
Marzaghe "Brut" (Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%) <i>5 mesi barrique,48 mesi sui lieviti</i>	Erbusco	BS	€38,00
Cocchi "TotoCorde Brut" (30%Chardonnay e 70%pinot nero) <i>48 mesi sui lieviti</i>	Cocconato d'Asti		€38,00
Montenisa "Brut" (Chardonnay, pinot bianco e una piccola percentuale pinot nero) <i>36 mesi sui lieviti</i>	S.Stefano	BS	€30,00

Rosè

Bellavista Rosè (Pinot Nero38%,Chardonnay 62%) <i>6 mesi in barrique30%,60 mesi in bottiglia sui lieviti</i>	Erbusco	BS	€70,00
Valentino "Brut Zero" (Pinot Nero) <i>60 mesi in bottiglia sui lieviti</i>	Monforte D'Alba	CN	€68,00
Cà del Bosco Rosè (Chardonnay 20%,pinot Nero80%) <i>8 mesi in barrique 20%,30 mesi in bottiglia sui lieviti</i>	Erbusco	BS	€65,00

Mosnel	"Parosè"	Passirano	BS	€55,00
<i>(Pinot Nero70%,Chardonnay30%)</i>				
6 mesi in barrique,36 mesi in bottiglia sui lieviti				
Abate Nero	"Domini Rosè"	Trento TN	*	€50,00
<i>(Pinot Nero)</i>				
36 mesi in bottiglia sui lieviti				
Cocchi	"Rosa"	Cocconato d'Asti		€48,00
<i>(Pinot nero)</i>				
36 mesi sui lieviti				
Marzaghe	Rosè	Erbusco	BS	€45,00
<i>(Chardonnay 60%,Pinot Nero 40%)</i>				
30 mesi sui lieviti				
Monte Rossa	Rosè	Bornato di Cazzago	BS	€45,00
<i>(Chardonnay60%,Pinot Nero40%)</i>				
5 mesi in barrique40%,24 mesi in bottiglia sui lieviti				
Uberti	Rosè	Francesco 1	Erbusco	BS
<i>(Chardonnay60%,Pinot Nero40%)</i>				
30 mesi in bottiglia sui lieviti				

Magnum

Mosnel	"Rosè"			€90,00
<i>(Pinot Nero40%,Chardonnay40%,Pinot Bianco20%)</i>				
7 mesi barrique20% ,24 mesi sui lieviti				
Castello Bonomi	"Saten"		*	€90,00
<i>(Chardonnay)</i>				
8 mesi barrique50% ,30 mesi sui lieviti				
Cà bel Bosco		Cuvèe Prestige	*	€80,00
<i>(75% chardonnay, 15% pinot nero ,10% pinot bianco)</i>				
25 mesi sui lieviti				
Conti Ducco	"Millesimato"		*	€70,00
<i>(Chardonnay)</i>				
6 mesi barrique50% ,36 mesi sui lieviti				
Montenisa	"Brut"			€60,00
<i>(Chardonnay, pinot bianco e una piccola percentuale pinot nero)</i>				
36 mesi sui lieviti				

Vini da Meditazione

	Bottiglia	Bicchiere
Barolo chinato DaMilano		€8,00
Porto 10 anni Burmester		€8,00
Sherry Don PX Pedro Ximenez (750ml)	€60,00	€6,00
Sauternes Chateau Bastor-Lamontagne		€8,00
Passito di Pantelleria "Ben Ryé" D.Fugata (375 ml)	€42,00	€6,00
Brachetto passito Forteto della Luja (375ml)	€38,00	€6,00
Moscato passito Forteto della Luja (375ml)	€38,00	€6,00
Moscato di Trani "Kaloro "(375ml)	€34,00	€6,00
Pigato Passito	€32,00	€6,00

I nostri rum a bicchiere

"Forte, indiatolato e terribile ".... così era definito il liquore che accompagnava i momenti di riposo di marinai e pirati sulle rotte dei mari dei Caraibi. Il rum è probabilmente il più antico alcolico distillato e la sua epoca d'oro risale alla Cuba degli anni venti. Un detto giamaicano recita:

*"Dio fece sì, che gli uomini
si alzassero in piedi,
il rhum che si rimettessero distesi."*

Demerara Rum 1998 15y(Guyana)

I rum imbottigliati sotto la collezione "Painting Caribe" appartengono ai migliori Rum Demerara, prodotti con il metodo discontinuo "Pot Still". Rum pregiati ,invecchiati per lunghi anni e prodotti in quantità limitata. Le etichette raffigurano momenti di vita Caraibica. Dal bellissimo colore aranciato e dalle note floreali e dolci di zucchero grezzo, emerge questo rum fine ed elegante, non aggressivo. Al naso emergono note dolci di marzapane, zucchero a velo, panna ,cioccolato bianco e leggere note fruttate e fresche di arancia e mandarino. In bocca è potente al punto giusto ,con corpo medio e finale asciutto e pulito ,lungo e mai aggressivo. Selezione speciale di 752 bottiglie.(Ultimi due anni invecchiato in botti di sherry). vol.46% €16,00

Neisson extra vieux (Martinica) Rum agricolo: piccola distilleria all'entrata di un villaggio di pescatori, l'unica di proprietà di una donna, è oggi reputata la miglior distilleria della Martinica e la famosa bottiglia rettangolare "zepol kare" ha una domanda nettamente superiore all'offerta. La Neisson utilizza varietà di canna da zucchero coltivate nelle piantagioni di proprietà a bassa resa ma estremamente profumate. La lenta fermentazione, 72 ore, la più lunga delle Antille, sviluppa una complessità aromatica unica. La distillazione è effettuata nella mitica colonna di rame Savalle del 1938 a 73°: una distillazione a

basso grado alcolico nello spirito di produrre un rum di grande
struttura. vol. 45% €14,00

Zacapa Centenario 23 anni (Guatemala): invecchiato di
produzione limitata. È il risultato ultimo di una speciale miscela di rum
"anejos". Per il suo bouquet è considerato il "cognac" dei rum. Colore
rame. Ricco morbido e sontuoso. Distillato esclusivamente da miele
vergine di canna. vol.40% € 11,00

Good Spirits 13 anni (Jamaica)-rum agricolo: La Long Pond
Distillery è una delle poche distillerie sopravvissuta alle 148 che
operavano un centinaio di anni addietro. Questo rum con un intenso
bouquet, di grande qualità è prodotto nelle Trelawny.
vol.46% €10,00

Brugal 1888 Doblemente Anejado (Rep. Dominicana) agricolo:
Il rum Gran Riserva 1888 di Brugal è un rum originario della Repubblica
Domenicana che porta nel nome l'anno dell'inaugurazione aziendale, oggi
riproposto in una veste rinnovata. La selezione dei cask che compongono
il rum finale è infatti affidata ai maestros roneros della quinta
generazione di Brugal. Doppia invecchiato, questo rum affina per 10
anni in botti di rovere americano che in precedenza contenevano il
bourbon e per ulteriori 4-6 anni in botti di rovere rosso spagnolo ex-
sherry oloroso. Di colore ambra scuro all'vista, questo rum si apre al naso
con intense sensazioni di frutta secca accompagnate da delicate note
legnose al palato risulta dolce e lungo, con toni burrosi e zuccherati, con
un finale appena sapido e caramellato. Vol.40% €10,00

Neisson extra vieux (Martinica) Rum agricolo: piccola
distilleria all'entrata di un villaggio di pescatori, l'unica di proprietà di
una donna, è oggi reputata la miglior distilleria della Martinica e la
famosa bottiglia rettangolare "zèpol kare" ha una domanda nettamente
superiore all'offerta. La Neisson utilizza varietà di canna da zucchero
coltivate nelle piantagioni di proprietà a bassa resa ma estremamente
profumate. La lenta fermentazione, 72 ore, la più lunga delle Antille,
sviluppa una complessità aromatica unica. La distillazione è effettuata

nella mitica colonna di rame Savalle del 1938 a 73°: una distillazione a basso grado alcolico nello spirito di produrre un rum di grande struttura. vol. 45% €14,00

Clement vieux XO (Martinica) rum agricolo: Questo rum viene fatto invecchiare un minimo di 6 anni in fusti di quercia. Ha così acquistato una bella maturità e prende la sua grande complessità dall'uso alternativo di fusti nuovi e di fusti che hanno contenuto Bourbon. Il produttore, Homere Clement, è considerato il padre dei rum agricoli. 42% vol €9,00

Botran 19 anni Solera (Guatemala): rappresenta il culmine della linea Botran. È invecchiato per diciannove anni in barrique selezionate. Il metodo Solera consente di dare grande omogeneità al prodotto. Morbido ed equilibrato, con un finale lungo ed elegante. 40% vol. €8,00

Flor de Caña 7 anni (Nicaragua): color ambra, aromi di cacao, sciroppo d'acero, lampone/fragola, frutto della passione e complesse note di legno di quercia. Al palato ricco e dolce ma con un carattere legnoso equilibrato con un lungo finale. 40% vol €8,00

Ron Dos Maderas 5+5(Caraibi)

in un primo momento riposa nel suo luogo di origine del Caraibo (Guyana e Barbados) in botti di rovere Americano per 5 anni. Successivamente viene trasferito negli stabilimenti di Williams & Humbert a Jerez, Andalusia, Spagna, dove passerà l'ultima fase del suo processo d'invecchiamento, 5 anni in botti che previamente hanno conservato l'internazionale premiato Vino di Jerez Don Cortado. Questo processo in due fasi, fa diventare il Dos Maderas, un rum stagionato speciale e unico al mondo con bouquet, sapori e aromi, incomparabili. Deve sottolinearsi la sua singolare morbidezza 37,5% vol.

€8,00

Distillati

Bas Armagnac Veuve Goudoulin "1980"	€16,00
Bas Armagnac Samalens 15 anni	€14,00
Bas Armagnac Castarède 10 anni	€10,00
Cognac Drouet "Cuvée Ulisse XO"	€18,00
Cognac Francois Peyrot xo	€15,00
Cognac Jean Fillioux Napoleon	€14,00
Cognac A.E.D'or VS Selection	€ 6,00
Calvados Chateau du Breuil 1998	€15,00
Calvados Sergie Desfrieches 10 Anni	€ 9,00
Calvados Christian Drouin 5 Anni	€ 6,00
Whisky Caol Ila Single malt Islay	€12,00
Whisky Strathisla Single malt Speyside	€12,00
Whisky Nikka Taketsuru vatted malt 40	€10,00
Whisky The Balvenie 12yo single malt	€ 8,00
Whisky Lagavulin 16 anni Single malt Islay	€ 8,00
Whisky Oban 14anni West Highlands	€ 7,00
Whisky Laphroaig 10 anni Single malt Islay	€ 6,00
Brandy Antinori 6 anni	€ 5,00
Acquavite "Primagioia" Berta (barrique)	€ 7,00
Grappa di Sassicaia (barrique)	€14,00
Grappa di Barbera "Roccanivo" Berta (barrique)	€13,00
Grappa Poli Barrique	€11,00
Grappa di Barolo e Barbaresco Carlo Bocchino (cask finish Margaux)	€10,00
Grappa di Moscato Carlo Bocchino (cask finish Sauternes)	€ 9,00
Grappa di Barbaresco Carlo Bocchino (cask finish Barbaresco)	€ 9,0
Grappa di Barolo Carlo Bocchino (cask finish Barolo)	€ 9,00
Grappa Marc de Champagne Moet & Chandon (servita fredda)	€ 8,00
Grappa Poli moscato	€ 7,00
Grappa Moscato "Valdavi" Berta	€ 6,00
Grappa Pigato Marolo	€ 6,00
Grappa Vermentino Marolo	€ 6,00
Grappa Gewurztraminer Marolo	€ 6,00
Grappa Barbaresco Marolo	€ 6,00

1\2 bott. Bianchi da 375 ml

Pigato Az. Ag. Laura Aschero - Pontedassio		€12,00
Pigato Az. Ag Terre Bianche- Dolceacqua		€12,00
Pigato Az.Ag. La Ginestra - Cervo		€12,00
Pigato Az.Ag. Maria Donata Bianchi -Diano (IM)		€12,00
Vermentino Az. Ag La Ginestra - Cervo		€12,00
Vermentino Az. Ag. Laura Aschero - Pontedassio		€12,00
Vermentino Az.Ag.Terre Bianche -Dolceacqua		€12,00
Vermentino Az.Ag. Maria Donata Bianchi -Diano (IM)		€12,00
Gewurztraminer	Elena Walch	€12,00
Lugana	"Ca dei Frati"	€12,00
Rosa dei Frati	"Lugana" Rosè	€12,00
Prosecco	"Valdobbiadene"	€14,00
Cà del Bosco	Cuvée Prestige	€22,00
<i>Bellavista</i>	<i>Cuvée Alma</i>	€28,00
Champagne Perrier Jouet	Grand Brut	€40,00
Champagne Deutz	"Rosè"	€45,00
Champagne Ruinart	"Rosè"	€55,00
Champagne Ruinart	" Blanc de Blanc"	€55,00

1\2 bott. Rossi da 375ml

Amarone 1\2bott (<i>corvina , rondilla , corvinone</i>)	Az. Zenato	€36,00
Barbera d'Asti "Pomorosso"	Az. Coppo	€32,00
Sagrantino "Collepiano"	Az. Arnaldo Caprai	€28,00
Ripasso (Veronese, Rondinella, Sangiovese)	Az. Zenato	€15,00
Le Grive (Barbera 80% Pinot Nero 20%)	Az. Forteto della Luja	€15,00
Lambrusco "Otello" (varietà maestri)	Az. Ceci	€14,00
Pinot nero	Az. Elena Walch	€14,00
Rosso di Montefalco	Az. Arnaldo-Caprai	€14,00
Ormeasco Cascina Nirasca-Pieve di Teco (IM)		€12,00
Rossese	Az. Ag. Terre Bianche Dolceacqua	€14,00

*"...bevete il vino,
questa è la vita eterna,
questo è ciò che Vi darà la giovinezza.
Questa è la stagione del vino,
delle rose e
degli amici ubriachi.
Siate felici,
questo momento è la Vostra vita."*

Proposte di vini al bicchiere

Bianchi

<i>Bollicine Metodo Classico</i>	<i>€6,00</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene</i>	<i>€5,00</i>
<i>Pigato Liguria</i>	<i>€5,00</i>
<i>Vermentino Liguria</i>	<i>€5,00</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>€5,00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>€5,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>€5,00</i>

Rossi

<i>Rossese Dolceacqua</i>	<i>€6,00</i>
<i>Lagrein Alto Adige</i>	<i>€6,00</i>
<i>Barbera "Mon Ross"</i>	<i>€6,00</i>
<i>Nebbiolo</i>	<i>€6,00</i>

Birra

<i>Menabrea</i>	<i>0,33cl</i>	<i>€4,00</i>
<i>Scarampola n°8 (artigianale)</i>	<i>0,33 cl</i>	<i>€6,50</i>
<i>Ceci 1938 Oro</i>	<i>0,75cl</i>	<i>€17,00</i>

(birra bionda rifermentata in bottiglia con aggiunta di lieviti di lambrusco)

<i>Scarampola n°8(artigianale)</i>	<i>0,75cl</i>	<i>€15,00</i>
---	----------------------	----------------------

(birra bianca ,impresiosita con l'aggiunta del raro chinotto di Savona, dai profumi freschi e delicati)