

## VINI A BICCHIERE


## PUGLIA – BIANCHI

<b>Tenute Rubino</b>	01 Salende “20	vermentino	13°	20
<b>Alberto Longo</b>	02 Le Fossette “20	falanghina	13°	25
<b>Giancarlo Ceci</b>	03 Almagia (biod.) “19	bomb.-mosc.	12.5°	20
<b>Masseria Li Veli</b>	04 Askos “20	verdeca	13.5°	25
<b>Tormaresca</b>	05 Pietrabilanca “19	chardonnay	12.5°	30
	05 bis Pietrabilanca “18	chardonnay	13.5°	
<b>Maccone</b>	06 Moscato bianco “20	moscato sec.	13°	23
	06 Moscato bianco “20	negroamaro	13.5°	20
<b>Vespa</b>	07 Il Bianco dei Vespa “20	fiano	12.5°	18
<b>Leone de Castris</b>	08 Donna Lisa “	malvasia	13°	30
<b>San Marzano</b>	09 Edda “	blend	12.5°	23

## PUGLIA – ROSATI

<b>Giancarlo Ceci</b>	01 Almagia	blend	13°	18
<b>Masseria Li Veli</b>	02 Askos	sussumaniel.	12°	25
<b>Vespa</b>	03 Flarò	negr.-aleat.	12°	18
<b>Cantine Due Palme</b>	04 Melarosa (spumante)		11.5°	20
<b>Rosa del Golfo</b>	05 Rosati	negroamaro	13°	23
<b>Leone de Castris</b>	06 Five Roses	negroamaro	12°	25
<b>San Marzano</b>	07 Tramari	primitivo	12.5°	23

## CAMPANIA – BIANCHI

<b>F. S. Gregorio</b>	15 Cutizzi “19	greco	13.5°	28
<b>Quintodecimo</b>	16 Giallo d’Arles “19	greco	13.5°	56
<b>Quintodecimo</b>	17 Excultet “19	fiano	14°	56

## ABRUZZO – BIANCHI

<b>Massetti Francesco</b>	18 Mezzo Pieno “19	trebbiano	14.5°	36
<b>Agriverde Bio</b>	19 Eikos vegano “18	pecorino	13°	20

## UMBRIA – BIANCHI

<b>Marchesi Antinori</b>	20 Cervaro Della Sala “19	chard.-grec.	12.5°	65
--------------------------	---------------------------	--------------	-------	----

## TOSCANA – BIANCHI

<b>Marchesi Antinori</b>	21 Bolgheri “20	vermentino	13°	26
--------------------------	-----------------	------------	-----	----

## ALTO ADIGE – BIANCHI

<b>St.Michael Eppian</b>	25 Gewuztraminer “18-19	gewuztr.	13.5°	27
	26 Schultauser “19	pinot bianco	13.5°	30
	27 Sanct Valentin	pinot grigio	14°	40
	28 Sanct Valentin	sauvignon	14.5°	40

## FRIULI E VENETO – BIANCHI

<b>Jerman</b>	29 Vintage Tunina “15-17	blend	13.5°	60
---------------	--------------------------	-------	-------	----

## FRANCIA – BIANCHI

<b>Domain Hamelin</b>	31 Chablis P.re Cru Beauroy “17	chablis	12.5°	44
<b>Demanie du Pre Semele</b>	32 Sancerre Zeste “17	sauvignon	12.5°	38
<b>Pascal Jolivet</b>	33 Pouilly Fumee “18	blend	12.5°	50
<b>Nicholas Joly</b>	34 Les Viex Clos “13	semillon	15°	50
<b>Clos de la C. S.</b>	35 Coulée de Serrant “09	semillon	15°	160
	35 Coulée de Serrant “13	semillon	15°	130

## GERMANIA – BIANCHI

<b>DR. Fischer.</b>	36 Riesling trocken “19		13.5°	30
---------------------	-------------------------	--	-------	----

## PUGLIA – ROSSI

<b>Leone de Castris</b>	01 Salice Salentino “16	negr.-malv.	14°	25
	31 Donna Lisa Ris. “95-11-13-15	negr.-malv.	14°	40
<b>Alberto Longo</b>	03 Le Cruste “17	nero di troia	13.5°	28
<b>Chiaromonte</b>	09 Muro Sant Angelo “17	primitivo	14.5°	38
	32 Contrada Barbatto “15-16	primitivo	16°	60
<b>Tenuta Coppadoro</b>	33 Stibadium “13	nero di troia	14°	42
	34 Impavido “13	primitivo	15°	45
<b>Tenuta Rubino</b>	35 Visellio “11-12	primitivo	15°	36
	36 Torre Testa “07-17	sussumaniel.	13°	70
	02 Oltreme “17	sussumaniel.	13.5°	22
<b>Cantina Due Palme</b>	37 Selvarossa Ris. “10-12-13	negr.-malv.	14.5°	35
	46 Selvarossa Ris. del Fond. “10	negr.-malv.	14.5°	40
<b>Giancarlo Ceci</b>	38 Felice Ceci “11-12	nero di troia	13.5°	40
<b>Tormaresca</b>	39 Bocca di Lupo “16-17	aglianico	14.5°	42
	40 Masseria Maime “07-10-11	negroamaro	14°	35
	41 Trentangeli Bio “12-15-16	blend	14°	30
	04 Amativo “16	prim.-negr.	14.5°	30
<b>Agricola Vallone</b>	42 Gratticciaia “13	negroamaro	14.5°	60
<b>Candido</b>	43 Duca d’Aragona “03-12	negr.-mont.	14°	30
	44 Immensum Ris. “13	negroamaro	14.5°	31
<b>Cosimo Taurino</b>	05 Notarparano “10-11	negroamaro	14.5°	22
	06 A 64 “08-11	blend	14.5°	33
	08 Kompa “15	negroamaro	14°	18
	45 Patriglione “01-11	negroamaro	14.5°	90
<b>Rivera</b>	47 Falcone “08-11	nero di troia	13.5°	30
<b>Torre Vento</b>	07 Vigna Pedale “09-10-14-15	nero di troia	13.5°	28
	48 Puer Apuliae “14	nero di troia	14°	38
	49 Ottagono “14	nero di troia	13.5°	34

<b>Produttori di Manduria</b>	50 Elegia Ris. "99-14-15	primitivo	14.5°	40
<b>Cantina San Marzano</b>	51 F "14	negroamaro	14.5°	40
<b>Morella</b>	52 Old Vines "11-16	primitivo	16°	80
	53 Malbek "13-18	primitivo	15°	50
<b>Gianfranco Fino</b>	54 Es "14-18	primitivo	16°	80
	56 Jo "17	negroamaro	14.5°	80
<b>Vespa</b>	55 Raccontami "18	primitivo	15.5°	
<b>Azienda Monaci</b>	87 Le Braci "07-13	negroamaro	15°	60

### CAMPANIA – ROSSI

<b>Masseria Frattasi</b>	57 Kapnios "12	aglianico	15°	40
<b>Cantine del Taburno</b>	58 Delius "15	aglianico	14°	48
<b>F. S. Gregorio</b>	05 bis Patrimo "05	merlot	14°	100
<b>Quintodecimo</b>	59 Taurasi "16	aglianico	14.5°	200

### ABRUZZO – ROSSI

<b>Emidio Pepe Triple A</b>	60 Montepulciano "13-14	montepulc.	13°	140
	60 Cerasuolo "15	cerasuolo	14.5°	140
<b>Masciarelli</b>	61 Villa Gemma "06-07	montepulc.	14.5°	50
	62 Marina Cvetic "08-11-13	montepulc.	14°	50

### SARDEGNA – ROSSI

<b>Sella e Mosca</b>	68 Tanca Farra "04	cannonau	12.5°	35
	69 Cannonau Ris. "11	cannonau	14°	28

## SICILIA – ROSSI

<b>Planeta</b>	63 Eruzione 1614 “14	nerello mas.	14°	33
<b>Donna Fugata</b>	64 Mille e Una Notte “15-16	nero d’avol.	14°	60
	65 Sul Vulcano “17	nerello mas.	14°	48
<b>Dario Cos</b>	66 Nero di Lupo “15	nero d’avol.	12.5°	38
	67 Cerasuolo di Vittoria “14	nero frapp.	13°	38

## MARCHE – ROSSI

<b>Oasi degli Angeli</b>	70 Kurni “14	montepulc.	14°	120
	70 bis Kurni Jeroboam “14	cannonau	14°	200

## TOSCANA – ROSSI

<b>Tenuta Lilliano</b>	71 Chianti Gran Selez. “14	sangiovese	14.5°	40
<b>Castello Romitorio</b>	72 Il Toro “08	blend	14°	28
<b>Val di Suga</b>	73 Brunello Poggio al Granc. “11	sangiovese	15°	45
<b>Rocche delle Macie</b>	74 Ser Gioveto “99	sangiovese	13.5°	42
<b>Petra</b>	75 Toscana “04	cab. s.-mer.	14°	70
<b>Marchesa.Incisa della Rocchetta</b>	76 Sassicaia “01	cab. s.-cab. f	13.5°	630
	76 Sassicaia “07	cab. s.-cab. f	13.5°	960
<b>San Fabiano Calcinaia Cantina di Montalcino</b>	77 Cerviolo “00	cerviolo	14°	
	78 Brunello di Montalcino “01	sangiovese	14°	
<b>Marchesi Antinori</b>	79 Guado al Tasso “98	cab.-mer.-sy.	13°	180
	80 Brunello Pian delle Vigne “14	sangiovese	14°	60

## PIEMONTE – ROSSI

<b>Prunotto</b>	81 Barolo Brussia “04-14	barolo	14°	150
	82 Barbera d’Asti Costam. “03	barbera	14°	56
<b>Masseria Li Veli</b>	<b>83 Masseria Li Veli “17</b>	<b>blend</b>	<b>15.5°</b>	<b>30</b>
<b>Abbona</b>	84 Dolcetto Dogliani “00	dolcetto	14°	38
<b>San Fereolo</b>	85 Dolcetto Dogliani “09	dolcetto	14.5°	45

## VENETO – ROSSI

<b>Bertani</b>	86 Amarone della Valpolic. “07	amarone	15°	100
<b>Jerman</b>	88 Red Angel “16	pinot nero	13°	43

## ALTO ADIGE – ROSSI

<b>St Michael Eppian</b>	89 Sanct Valentine “14	pinot nero	14°	40
	90 Sanct Valentine “17	lagrein	14°	40
<b>F. Hoffstatter</b>	91 Barthenau “16	pinot nero	13.5°	65

## ISRAELE – ROSSI

Galilea	92 Barkan “16	merlot	13.5°	32
---------	---------------	--------	-------	----

## AMERICA – ROSSI

<b>USA Columbia Valley</b>	93 Col Solare “97	taglio bord.	13.5°	360
--------------------------------	-------------------	--------------	-------	-----

## ROSSI VINTAGE

<b>Baron de Rothschild Pomerol (USA)</b>	100 Bordeaux Special Rés. “02	blend	12°	130
<b>Tasca D’Almerita</b>	101 Clos De Amandiers biod. “07	rkatziteli	12°	140
<b>Machiavelli</b>	102 Rosso Del Conte “97	n. d’av.-perr.	14.5°	90
<b>Melini</b>	103 Vigna di Fontale	chianti		80
<b>Chateau La Nerthe</b>	104 La Selvanella Ris. “95	chianti	12.5°	60
<b>Nino Negri</b>	105 Chateauneuf-du-Pape “03	blend	13.5°	160
<b>Bertani</b>	106 5 Stelle Sfursat “98	chiavenn.		200
<b>F. S. Gregorio</b>	107 Villa Novare “97	cab. sauv.	13°	80
<b>Castello Banfi</b>	108 Pian di Montevergine “95		13°	60
<b>Tasca D’Almerita</b>	109 Excelsus “97	cab. s.-merl.	13°	210
	110 Cabernet Sauvignon “97		13.5°	96



## SPUMANTI

<b>D'Arapi</b>	01 Riserva Nobile Brut	12.5°	40
	02 Gran Couvee XXI	13°	60
	03 Rose Brut	12.5°	40
<b>Bellavista</b>	04 Alma Couvee	12.5°	50
	05 Pas Operè	12.5°	90
	06 Vittorio Moretti Extra Brut	12.5°	150
<b>Cà del Bosco</b>	07 Couvee Prestige	12.5°	50
	08 Annamaria Clemente Ris.	12.5°	180
	09 Dosage Zero "16	12.5°	140

## CHAMPAGNE

<b>Verichon &amp; Clerc</b>	10 Blanc de Blanc	12°	32
<b>Drappier</b>	11 Quattours "four variety grape"	12°	110
<b>Perrier-Jouët</b>	12 Belle Epoque Brut "13	12°	250
<b>Krug</b>	13 Krug Gran Couvee	12°	300
<b>Billecart-Salomon</b>	14 Brute Rosé	12°	120
	15 Brut Vintage	12°	150
	16 Special Couvee Brut	12°	140

## DISTILLATI

<b>Calvados</b>	1 Christian Drowin Reserv de Fiefs XO	
	2 Lelouvier Hors d' age	12
<b>Cognac</b>	3 Daniel Bouju XO	12
	4 Chateau de Montifaud XO	12
	5 Tesseron XO	10
<b>Armagnac</b>	6 Duc de Maravat	8
	7 Chateau de Maniban	8
<b>Brandy</b>	8 Hidalgo Privilege Brandy de Jerez G. Riserva	16
<b>Rhum</b>	9 Hampden overproof 60° (Jamaica)	12
	10 Cubaney XO (Rep. Domenicana)	22
	11 Brugal Riserva (Rep. Domenicana)	10
	12 Neisson 70° (Martinica)	7
	35 Tiger Shark Royal Navy Carribean	8
	13 Dictator (Colombia)	15
	14 Karukera Agricole	7
	15 Riviere du Mat XO (Île de la Réunion)	8
	16 Matusalem	12
	17 Ron Zacapa 23 años	7
	34 Brugal gran riserva 1888	9
<b>Whisky</b>	18 Highland Park 12 Years	9
	19 The Glen Livet 12 Years	7
	20 Talisker 57° nord	8
	21 The Macallan Amber	8
	22 Nikka Taketsuru 12 Years	8
	23 Nikka pure malt	12
	24 Nikka Coffey Malt	8
	25 Dalwhinne 1995	8
	26 Wipper Snapper	10
	27 Port Askaig full proof 57.1	10
	28 Caol Ila Vintage 2007	12

<b>Grappe</b>	29 BERTA Paolo Berta	10
	30 BERTA Bric del Gaian	13
	31 BERTA Tre Soli Tre	8
	32 BERTA Magia	8
	33 Grappe	5

## VINI DA DESSERT

				Btl.	Gl.
<b>Marchesi Antinori</b>	01 Muffato della Sala “15	botritis	12°		
	01 Muffato della Sala “16	botritis	12°		
<b>Giancarlo Ceci</b>	02 Dolce Rosalia “18	moscato	14°		
<b>Vallone</b>	03 Passo delle Viscarde “13	blend	13.5°		
<b>Donna Fugata</b>	04 Ben Rey “17	zibibbo	14.5°		
	04 Ben Rey “17	zibibbo	14.5°		
<b>Marco de Bartoli</b>	05 Vergine 1988 Ris. “15	marsala	19°		
<b>Cantina Due Palme</b>	06 Cuoriarsi “18	marsala	15°		
<b>Moscato di Trani</b>	07 Extasi				