

## PUGLIA – BIANCHI

<b>Alberto Longo</b>	02 Le Fossette	falanghina	13°	30
<b>Donato Angiuli</b>	04 Moscato secco	moscato	13°	30
	05 Negroamaro bianco	negroamaro	13.5°	28
<b>Leone de Castris</b>	06 Donna Lisa	malvasia	13°	30
<b>Tenuta Coppadoro</b>	07 Iside	f. minutolo	12°	22
	08 Ratino	bombino	12.5°	23
<b>La Marchesa</b>	09 Il Capriccio	fiano	13.5°	35
<b>Colli della Murgia Azienda BIO</b>	10 Fondovico (bollicine)	blend	12.5°	28
	11 Tufiano	minutolo	12.5°	28
<b>Cantina San Marzano</b>	12 Talò	verdeca	12.5°	25
<b>Tormaresca</b>	01 Pietrabilanca	chardonnay	13°	35
<b>Candido</b>	13 Teresa Manara Couvée	chardonnay	14.5°	35

## PUGLIA – ROSATI

<b>Cantele</b>	04 Rohesia	negroamaro	13°	27
<b>Cantine San Marzano</b>	05 Tramari	primitivo	12.5°	25
<b>Tenuta Coppadoro</b>	06 Rosa di Salsola	nero di troia	12°	25
<b>Leone de Castris</b>	09 Five Roses	negroamaro	12.5°	28
<b>La Marchesa</b>	10 Il Melograno	uva di troia	12.5°	28
<b>Borgo Turritto</b>	11 Calarosa	nero di troia	13°	28

## **ABRUZZO – BIANCHI & ROSÈ**

<b>Agricosimo</b>	17 Pecorino Bio	pecorino	12°	25
-------------------	-----------------	----------	-----	----

<b>Praesidium</b>	23 Trebbiano	trebbiano	13.5°	45
-------------------	--------------	-----------	-------	----

## **CAMPANIA**

<b>Feudi di San Gregorio</b>	14 Cutizzi	greco	13.5°	30
------------------------------	------------	-------	-------	----

	15 Serro Cielo	falanghina	13°	30
--	----------------	------------	-----	----

	16 Feudistudi “C. Ariella”	greco	14°	50
--	----------------------------	-------	-----	----

## **UMBRIA – BIANCHI**

<b>Marchesi Antinori</b>	24 Cervaro Della Sala	chard. - grec.	12.5°	80
--------------------------	-----------------------	----------------	-------	----

## **ALTO ADIGE – BIANCHI**

<b>Kossler</b>	25 Gewürztraminer	gewürz.	13°	30
----------------	-------------------	---------	-----	----

<b>St.Michael Eppian</b>	26 Sanct Valentin	pinot grigio	14°	45
--------------------------	-------------------	--------------	-----	----

	28 Sanct Valentin	sauvignon	14.5°	45
--	-------------------	-----------	-------	----

## **FRIULI E VENETO – BIANCHI**

<b>Jerman</b>	29 Vintage Tunina	blend	13.5°	85
---------------	-------------------	-------	-------	----

	30 Vinnae Ribolla Gialla	r. gialla	12.5°	40
--	--------------------------	-----------	-------	----

## FRANCIA – BIANCHI

<b>Domain Bernard Defaix</b>	31 Chablis 1 er Cru	chardonnay	13°	80
<b>Dampt Sébastien</b>	32 Chablis C. d. Léchet 1 Cru	chardonnay	13°	80
<b>Julien et Clement Raimbault</b>	33 Sancerre Zeste	sauvignon	13°	60
<b>J. M. Roger</b>	34 Sancerre Couvée Cail. Marne	sauvignon	12.5°	60
<b>Domain Fouassier</b>	35 Sancerre Les Romains “Triple A”	chenin blanc	13°	70
<b>Redde</b>	36 Fume de Pouilly Les Bois	sauvignon	12.5°	80
<b>Nicolas Joly</b>	38 Coulée de Serrant “Triple A”	chenin blanc	13.5°	160

## GERMANIA – BIANCHI

<b>Weegmuller</b>	39 Herrenletten Alte Roben	riesling	13.5°	50
-------------------	----------------------------	----------	-------	----

## NUOVA ZELANDA

<b>Saint Clair</b>	41 Sauvignon Bl. Block	sauv. bl.	13°	60
	42 Sauv. Blanc Wairau Reserve	sauv. bl.	13°	70

## PUGLIA – ROSSI

<b>Leone de Castris</b>	31 Donna Lisa Ris.	negr. - malv.	14°	50
<b>Alberto Longo</b>	03 Le Cruste	nero di troia	13.5°	36
<b>Chiaromonte</b>	09 Muro Sant Angelo	primitivo	14.5°	40
	32 Contrada Barbatto “16-18	primitivo	16°	70
<b>Tenuta Coppadoro</b>	33 Stibadium “14	nero di troia	14°	42
	34 Impavido “15	primitivo	15°	45
<b>Borgo Turritto</b>	35 Lingue di Terra Ris.	nero di troia	14°	50
<b>Tenuta Rubino</b>	36 Torre Testa “17	sussumaniel.	13°	70
<b>Apollonio</b>	37 Divoto	negr. - mont.	14.5°	60
	38 Selvarossa Ris. del Fond. “10	negr.-malv.	14.5°	40
<b>Tormaresca</b>	39 Bocca di Lupo	aglianico	14.5°	70
	40 Masseria Maime	negroamaro	14°	48
	41 Trentangeli Bio “15-16	blend	14°	30
	69 Torcicoda	primitivo	15.5°	35
<b>Cantele</b>	21 Salice Salentino	mal. - negr,	13.5°	25
<b>Agricola Vallone</b>	44 Gratticciaia “13	negroamaro	14.5°	70
<b>Candido</b>	42 Duca d’Aragona	negr.-mont.	14°	30
	43 Immensum Ris.	negroamaro	14.5°	31
<b>Maccone</b>	14 Primitivo	primitivo	15.5°	30
<b>Colli della Murgia</b>	13 Mazzaro	aglianico	14°	35
<b>C. San Marzano</b>	46 Sessantanni ‘DOP’ “17	primitivo	14.5°	45
	48 F ‘IGT’ “20	negroamaro	14.5°	45
	19 Talò	primitivo	14°	28

	20 Talò	negramaro	13.5°	28
<b>Cosimo Taurino</b>	05 Notarparano	negroamaro	14.5°	28
	45 Patriglione “11	negroamaro	14.5°	90
<b>Rivera</b>	47 Falcone “15	nero di troia	13.5°	35
<b>Torre Vento</b>	07 Vigna Pedale	nero di troia	13.5°	28
	49 Ottagono “14	nero di troia	13.5°	34
	08 Veritas	bombino n.	13.5°	26
	72 Since 1913	primitivo	14.5°	35
<b>Pr. di Manduria</b>	50 Elegia Ris. “15	primitivo	14.5°	40
<b>Michele Biancardi</b>	51 Mille Ceppi	nero di troia	14.5°	50
<b>Morella</b>	52 Old Vines “16	primitivo	16°	80
	53 Malbek “18	primitivo	15°	50
	10 Mezzanotte	primitivo	15°	30
<b>Gianfranco Fino</b>	54 Es “14-18	primitivo	16°	80
<b>Vespa</b>	55 Raccontami	primitivo	15.5°	50
<b>Masseria Li Veli</b>	83 Masseria Li Veli	sussuman.	15°	45
<b>Azienda Monaci</b>	56 Le Braci “07-13	negroamaro	15°	80
<b>Tenuta Patruno</b>	77 1821	primitivo	15.5°	55
<b>Perniola</b>				

## CAMPANIA – ROSSI

<b>Masseria Frattasi</b>	57 Kapnios “12	aglianico	15°	58
<b>Cantine del Tiburno</b>	58 Delius “15	aglianico	14°	48
<b>Quintodecimo</b>	59 Taurasi “16	aglianico	14.5°	200
<b>Feudi San Gregorio</b>	94 Patrimo “05	merlot	14°	250

## ABRUZZO – ROSSI

<b>Emidio Pepe Triple A</b>	60 Montepulciano “13-14	montepulc.	13°	250
	60bis Cerasuolo “15	cerasuolo	14.5°	80
<b>Masciarelli</b>	61 Villa Gemma “06-07	montepulc.	14.5°	70
	62 Marina Cvetic “11-13	montepulc.	14°	50

## 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°	120
	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°	200
	70 bis Kurni Jeroboam “14	montepulc.	14°	300

## TOSCANA – ROSSI

<b>Tenuta Lilliano</b>	71 Chianti Gran Selez. “14	sangiovese	14.5°	40
<b>Petrognani</b>	74 Orci	sangiovese	13.5°	40
	75 Chianti Riserva DOCG	sang.-cab. f.	13.5°	38
<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>Cantina Ferrero</b>	78 Brunello di Montalcino	sangiovese	14°	55
<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>Abbona</b>	84 Docetto Dogliani	dolcetto	14°	45
<b>San Fereolo</b>	85 Dolcetto Dogliani “09	dolcetto	14.5°	45

## VENETO – ROSSI

<b>Bertani</b>	86 Amarone della Valpolic. “07	amarone	15°	200
<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°	60
<b>F. Hoffstatter</b>	91 Barthenau “16	pinot nero	13.5°	65

## AMERICA – ROSSI

<b>USA</b>	93 Col Solare “97	taglio bord.	13.5°	250
<b>Columbia Valley</b>				

## ROSSI VINTAGE

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

## SPUMANTI

<b>Maccone</b>	01 Ru Ancestrale Brut	11.5°	40
<b>D'Arapi</b>	02 Riserva Nobile Brut	12.5°	50
	03 Gran Couvee XXI	13°	60
	04 Brut Rosè	13°	50
<b>Bellavista</b>	07 Vittorio Moretti Extra Brut	12.5°	150
<b>Cà del Bosco</b>	08 Couvee Prestige Extra Brut	12.5°	60
	10 Dosage Zero Millesimato V. C. "16	12.5°	90

## CHAMPAGNE

<b>Verichon &amp; Clerc</b>	12 Privilege Blanc de Blancs	12°	40
<b>Perrier-Jouët</b>	12 Belle Epoque Brut "13	12°	250
<b>Krug</b>	13 Krug Gran Cuvée Brut	12.5°	300
<b>Billecart-Salomon</b>	16 Brut Riserva	12°	150
<b>Egly-Ouriet</b>	18 Les Premices	12.5°	125

## **DISTILLATI**

<b>Calvados</b>	1 Christian Drowin Reserv de Fiefs XO	15
	2 Christian Drowin Reserve	10
	3 Le Morton Dieux Damfrontais XO	15
<b>Cognac</b>	4 Daniel Bouju XO	15
	5 Chateau de Montifaud XO	15
	6 Tesseron XO	15
	7 Frapin XO VIP	15
<b>Armagnac</b>	8 Duc de Maravat	8
	9 Chateau de Castes D'Armagnac	12
<b>Brandy</b>	10 Hidalgo Privilege Brandy de Jerez G. Riserva	20
<b>Rhum</b>	11 Hampden overproof 60° (Jamaica) 68.5°	12
	12 Karukera Guadalupe – Rhum Agricole	10
	13 Neisson 70° (Martinica)	10
	16 Riviere du Mat XO (Île de la Réunion)	10
	18 Ron Zacapa 23 años 40° G. R.	10
	19 Brugal Gran Reserve 1888 40°	9

<b>Whisky</b>	20 Caol Ila Signatory Vintage 2010	12
	21 The Glenlivet 12 Years	8
	22 Talisker 57° nord	10
	23 The Macallan 12 Triple Cask 40°	15
	24 Nikka Miyagikyo	15
	26 Dalwhinnie 1995	8
	27 Wipper Snapper	10
	28 Island Park 43° Dragon Legend	10
<b>Grappe</b>	29 BERTA Paolo Berta	12
	30 BERTA Bric del Gaian	10
	31 Grappe	5
	32 Borgo Scuro	7
<b>Gin</b>	33 River Mentana	9
	34 Muma “Gin di Puglia”	9
	35 Essentiae “Gin del Salento”	9

## VINI DA DESSERT

				Btl.	Gl.
<b>Marchesi Antinori</b>	01 Muffato della Sala (50cl)	botritis	12°	70	13
<b>Giancarlo Ceci</b>	02 Dolce Rosalia (50 cl)	moscato	14°	30	6
<b>Donna Fugata</b>	Ben Rye (75 cl)	zibibbo	14.5°	90	15
<b>Castelnau de Suduiraut</b>	04 Sauternes (50cl)	semillion	15°	70	13
<b>Moscato di Trani</b>	05 Estasi (50cl)	moscato	14°	40	8
<b>Cantina San Marzano</b>	06 11 Filari (50cl)	primitivo	13.5°	40	8