

**“Costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben aerata  
e rallegratela di tante belle bottiglie, queste ritte, quelle coricate,  
da considerare con occhio amico nelle sere di Primavera, Estate,  
Autunno e Inverno sogghignando al pensiero di quell’uomo  
senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere  
una decina di anni più di voi.”**

*Giacomo Bologna*



## INDICE

<i>Champagne</i>	<i>5</i>
<i>Spumanti Italiani</i>	<i>6</i>
<i>Vini Bianchi</i>	<i>7</i>
<i>Vini Rosati</i>	<i>10</i>
<i>Vini Rossi</i>	<i>11</i>
<i>I Grandi Rossi al Calice</i>	<i>14</i>
<i>Birre Artigianali Italiane</i>	<i>15</i>



## CHAMPAGNE

Brut Cuvée - Reims, Veuve Clicquot Ponsardin	€	45
Grande Cuvée Brut - Reims, Krug	€	180
Cristal Brut - Reims, Louis Roederer - 2007	€	200
Cristal Brut - Reims, Louis Roederer - 2009	€	180
Blanc de blancs - Reims, Bruno Paillard	€	115
Brut Reserve- Mareuil-sur-Aÿ, Billecart Salmon	€	70
Grande Reserve Brut - Epernay, Gosset	€	65
Dom Perignon Brut 2006 - Epernay, Moët & Chandon	€	200
Dom Perignon Brut 2009 - Epernay, Moët & Chandon	€	180
Cuvée n.740 Extra - Brut - Dizy, Jacquesson	€	130
Cuvée n.741 Extra - Brut- Dizy, Jacquesson	€	90
Cuvée n.735 Extra - Brut “Degorgement Tardif”, Dizy, Jacquesson	€	160
Gran Cuvée Reserve Grand Tour, Aube, Sette Ponti	€	50
Les 7 Crus - Avize, Agrapart & Fils	€	80
Blanc de Blancs, Terroirs - Avize, Agrapart & Fils	€	110
Special Cuvée Brut - Ay, Bollinger	€	80
Grand Cru Blanc de Blancs “Initial” - Avize, Jacques Selosse	€	180
Brut “Belle Epoque” - Epernay, Perrier - Jouët - 2008	€	160
Premier Cru Millésime 2008 - Reims, Monmarthe	€	90
Brut Reserve - Reims, Philipponnat	€	75
Brut Reserve - Reims, Charles Heidsieck	€	75

### *Rosé*

Grand Rosé Brut - Epernay, Gosset	€	70
Brut Rosé Premier Cuvée - Reims, Bruno Paillard	€	95
Rosé Brut - Mareuil - Sur - Aÿ, Billecart – Salmon	€	110
Rosé Reserve, Reims, Charles Heidsieck	€	85

### *Magnum*

Grand Reserve Brut - Epernay, Gosset	€	150
--------------------------------------	---	-----

## SPUMANTI ITALIANI

### *Metodo Martinotti*

Prosecco superiore DOCG - Bianca Vigna - 2016	€	28
Bellone IGP - Omina Romana	€	32
Lacryma Christi DOC “Dorè” Bianco - Sorrentino	€	28
Piediroso DOC “Dorè” Rosato - Sorrentino	€	28

### *Metodo Classico*

Franciacorta DOCG Brut Francesco I, Uberti	€	40
Franciacorta DOCG Dosage Zero “Sublimis”, Uberti - 2010	€	70
Franciacorta DOCG Brut Cuvée Prestige, Ca’ del Bosco	€	30
Franciacorta DOCG Brut Vintage Collection, Ca’ del Bosco - 2012	€	60
Franciacorta DOCG Brut Riserva Cuvée Annamaria Clementi, Ca’ del Bosco - 2007	€	95
Franciacorta DOCG Brut Alma Cuvée, Bellavista	€	40
Franciacorta DOCG Brut, Derbusco Cives - 2011	€	45
Trento DOC, Brut “Perlè”, Ferrari - 2010	€	50
Trento DOC, “Riserva del Fondatore” Giulio Ferrari - 2006	€	150

### *Magnum*

Franciacorta DOCG Brut Cuvée Prestige, Ca’ del Bosco	€	90
Franciacorta DOCG Saten, Bellavista - 2011	€	130

## VINI BIANCHI

### *Lazio*

Frascati DOC bio, De Sanctis - 2016	€	26
Viognier IGP Special Edition, Omina Romana - 2013	€	45
Chardonnay IGP, Omina Romana - 2015	€	40
Grechetto IGT “Latour a Civitella”, Sergio Mottura - 2015	€	28
Moscato di Terracina DOC Secco “Oppidum”, Sant’Andrea - 2016	€	26

### *Campania*

Greco di Tufo DOCG, “Vigna Cicogna”, Benito Ferrara - 2016	€	40
Greco di Tufo DOCG, Bambinuto - 2015	€	45
Fiano di Avellino DOCG “Vigna della Congregazione”, Villa Diamante - 2015	€	55
Fiano di Avellino DOCG Guido Marsella - 2014	€	45
Fiano di Avellino DOCG “Exultet”, Quintodecimo - 2016	€	60
Fiano di Avellino DOP Ciro Picariello - 2016	€	35
Fiano Colli di Salerno IGP “Quartara”, Lunarossa - 2012	€	40
Lacryma Christi DOC “Vigna Lapillo”, Sorrentino - 2016	€	28
Falanghina Pompeiano IGT, “Verso” bio, Sorrentino - 2016	€	26
Caprettone Vesuvio DOP, “Benita 31” bio, Sorrentino - 2017	€	26

### *Abruzzo*

Trebbiano d’Abruzzo DOC, Emidio Pepe - 2015	€	55
Trebbiano d’Abruzzo DOC, Edoardo Valentini - 2013	€	90

### ***Calabria***

Neostòs bianco Calabria IGP, Spiriti Ebbri - 2016 € 35

### ***Sicilia***

Santagostino DOC Sicilia, Firriato - 2014 € 30

Zibibbo IGT “Gibele”, Pellegrino - 2016 € 20

Vignammare IGT Terre Siciliane, Nino Barraco - 2015 € 30

Etna DOC “De Aetna”, Terra Costantino - 2015 € 30

### ***Valle d’Aosta***

Petite Arvine DOC, Ottin - 2016 € 30

Chambave Muscat DOC, La Crotta di Vegneron - 2015 € 32

Blanc de Morgex et de La Salle DOP, Ermes Pavese - 2016 € 28

### ***Piemonte***

Langhe DOP “Rossj - Bass”, Gaja - 2016 € 90

Langhe DOC Arneis “Blange”, Ceretto - 2017 € 35

### ***Trentino Alto Adige***

Sauvignon Blanc DOC “Quarz”, Terlan - 2015 € 45

Sylvaner DOC, Strasserhof - 2016 € 32

Gewurtztraminer DOP “Gess”, Cobelli - 2015 € 32

Gewurtztraminer DOC, “Selida”, Tramin - 2016 € 30

Müller Thurgau DOC, Strasserhof - 2016 € 28

Kerner DOC, Unterhofer - 2014 € 35

Gruner Veltliner DOC, Ebner - 2016 € 34

Pinot Bianco DOC “Finado”, Andrian - 2016 € 30



### ***Friuli Venezia Giulia***

Ribolla Gialla DOC, Doro Princic - 2016	€	36
Sauvignon Colli Orientali del Friuli DOC, Livio Felluga - 2016	€	35
Chardonnay IGT, Jermann - 2017	€	40
Venezia Giulia IGT, “Vintage Tunina”, Jermann - 2015	€	65
Sauvignon Blanc DOC “Piere”, Vie di Romans - 2015	€	45

### ***Veneto***

Veneto IGT “Le Lave” Magnum, Bertani - 2013	€	36
Veneto IGT Sauvignon “Vulcaia Fumè”- 2016	€	45
Soave Classico DOC “Calvarino”, Pieropan - 2015	€	35

### ***Marche***

Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore, Stefano Antonucci DOC - 2015	€	35
Verdicchio Castelli di Jesi Riserva DOCG, Villa Bucci - 2013	€	55

### ***Toscana***

Terre di Tufi IGT, Terruzzi & Puthod San Gimignano - 2014	€	30
---	---	----

### ***Umbria***

Umbria IGT, “Cervaro della Sala”, Antinori - 2016	€	60
---	---	----

### ***Sardegna***

Vermentino di Gallura Superiore DOCG Piero Mancini - 2015	€	30
Vermentino di Gallura DOCG “Petrisa” Masone Mannu - 2016	€	28

### ***Francia***

Chablis 1er Cru, Cote de Lechet, Domaine Bernard Defaix - 2014	€	60
Chablis 1er Cru, Vaillons, Domaine Bernard Defaix - 2015	€	90
Pouilly Fumè “Baron de l’”, Ladoucette au Chateau sur Loire - 2014	€	100

## VINI ROSATI

### *Lazio*

Albiola IGT Rosato, Casale del Giglio - 2017 € 25

### *Campania*

Lacryma Christi del Vesuvio Rosato DOC “Vigna Lapillo” Sorrentino - 2016 € 28

### *Calabria*

Neostòs Rosato Calabria IGP, Spiriti Ebbri - 2016 € 26

## VINI ROSSI

### *Lazio*

Merlot IGT, Piana dei Castelli - 2015	€	24
Cesanese Superiore DOC "Silene", Damiano Ciolli - 2014	€	35
Syrah IGP, Omina Romana - 2013	€	40
Cesanese IGP, Omina Romana - 2014	€	45
Cabernet Franc IGP, Omina Romana - 2013	€	100

### *Campania*

Taurasi DOCG, "Vigna Cinque Querce", Salvatore Mollettieri - 2005	€	75
Taurasi DOCG, "Poliphemo", Luigi Tecce - 2013	€	70
Colli di Salerno IGT "Borgomastro", Lunarossa - 2007	€	60
Colli di Salerno IGT, Montevetrano - 2013	€	70
Aglianico Pompeiano IGT "Don Paolo", Sorrentino - 2009	€	50
Aglianico Pompeiano IGT "Don Paolo", Sorrentino - 2010	€	45
Aglianico Pompeiano IGT "Don Paolo", Sorrentino - 2012	€	40
Lacryma Christi del Vesuvio Rosso DOC "Vigna Lapillo", Sorrentino - 2014	€	32
Piedirosso Pompeiano IGT "Frupa", Sorrentino - 2012	€	40
Gragnano DOC, "M'ODDA" - Sorrentino - 2017	€	25

### *Abruzzo*

Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOCG "Zanna", Dino Illuminati - 2010	€	45
Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC, Praesidium - 2012	€	40
Montepulciano d'Abruzzo Emidio Pepe DOC - 2014	€	60

### *Puglia*

Negroamaro Salento IGT, Masseria Altemura - 2015	€	26
Primitivo Salento IGT, Masseria Altemura - 2015	€	22

### *Calabria*

Val di Neto IGT "Gravello", Librandi - 2012	€	35
Neostòs Rosso Calabria IGP, Spiriti Ebbri - 2016	€	32

## ***Sicilia***

Perricone Terre Siciliane IGT “Ribeca”, Firriato - 2012	€	36
Nero d’Avola Terre Siciliane IGT, Pellegrino - 2014	€	26
Etna rosso DOC, Pietradolce - 2015	€	28
Obli’ Faro DOC, Tenuta La Fauci - 2013	€	40

## ***Piemonte***

Barbaresco DOCG, Batasiolo - 2013	€	60
Barbera d’Alba DOC, Batasiolo - 2012	€	45
Barbera d’Alba DOC, Batasiolo - 2013	€	40
Barbera d’Alba DOC “Fides”, Pio Cesare - 2013	€	45
Barolo DOCG, “Cerequio”, Batasiolo - 2008	€	80
Barolo DOCG, Batasiolo - 2011	€	60
Barolo DOCG, Damilano - 2012	€	50
Nebbiolo Langhe DOC “Sperss”, Gaja - 2008	€	220
Nebbiolo Langhe DOC “Sperss”, Gaja - 2010	€	180
Nebbiolo Langhe DOC, Batasiolo - 2014	€	35
Nebbiolo Langhe DOC, Damilano - 2014	€	32

## ***Trentino Alto Adige***

Vigneti delle Dolomiti IGT, San Leonardo - 2008	€	110
Pinot Noir Alto Adige DOC, Tramin - 2016	€	35
Lagrein Alto Adige DOC, Tramin - 2016	€	32

## ***Friuli Venezia Giulia***

Collio DOC Cabernet Franc, Doro Princic - 2013	€	35
Collio DOC Merlot, Doro Princic - 2013	€	45

## ***Veneto***

Amarone della Valpolicella Classico DOC, Bertani - 2008	€	110
Veneto IGT, “Bradisisimo”, Inama - 2013	€	40

### ***Toscana***

Bolgheri DOC Superiore “Ornellaia”, Tenuta dell’Ornellaia - 2014	€	190
Bolgheri Sassicaia DOC, Tenuta San Guido - 2013	€	220
Brunello di Montalcino DOCG, Col d’Orcia - 2012	€	70
Brunello di Montalcino DOCG “Pian delle Vigne”, Antinori - 2012	€	90
Chianti Classico Riserva DOCG “Monsenese”, San Leonino - 2010	€	45
Chianti Classico Riserva DOCG “Monsenese” San Leonino - 2011	€	40
Chianti Classico Riserva DOCG “Monsenese” San Leonino - 2012	€	35
Chianti Classico Riserva DOCG “Vigna di Pallino”, Tenuta Sette Ponti - 2014	€	30
Chianti Classico DOCG Gran Selezione, Badia a Passignano, Antinori - 2012	€	70
Rosso di Montalcino DOC, Fattoria dei Barbi - 2013	€	40
Rosso di Montepulciano DOC “Salterio”, Trerose - 2015	€	25
Toscana IGT “Crognolo”, Tenuta Sette Ponti - 2014	€	35
Toscana IGT “Oreno”, Tenuta Sette Ponti - 2014	€	65
Toscana IGT “Tignanello”, Antinori - 2014	€	180
Toscana IGT “Solaia”, Antinori - 2014	€	230
Vino Nobile di Montepulciano DOCG “Santa Caterina”, Trerose - 2013	€	45

### ***Umbria***

Sagrantino di Montefalco DOCG, Broccatelli Galli - 2011	€	40
Sagrantino di Montefalco DOCG, “25 Anni”, Arnaldo Caprai - 2012	€	80
Sagrantino di Montefalco DOCG, “Collepiano”, Arnaldo Caprai - 2010	€	50

### ***Sardegna***

Cannonau di Sardegna DOC, Piero Mancini - 2015	€	24
--	---	----

### ***Francia***

Morey Saint Denis 1Er Cru, Les Faconnières, Lignier Michelot - 2011	€	140
Morey Saint Denis 1Er Cru, Les Faconnières, Lignier Michelot - 2012	€	120
Morey Saint Denis 1Er Cru, Les Faconnières, Lignier Michelot - 2013	€	110
Jaeger Defaix, Grand Vin de Bourgogne, Rully APC - 2015	€	60
Chateau Haut Batailley, Grand Cru Pauillac, Francoise-Xavier Borie AOC - 2014	€	110

## I GRANDI ROSSI AL CALICE

Taurasi DOCG, “Vigna Cinque Querce”, Salvatore Mollettieri - 2005	€	12
Cabernet Franc IGP, Omina Romana - 2013	€	15
Morey Saint Denis 1Er Cru, Les Faconnières, Lignier Michelot - 2011	€	20
Sagrantino di Montefalco DOCG Collepiano Arnaldo Caprai - 2010	€	15
Barolo Damilano DOCG - 2012	€	12
Toscana IGT “Oreno” Tenuta Sette Ponti - 2014	€	12

*Il **Coravin**® è un dispositivo di ultima generazione prodotto negli Stati Uniti che consente di versare un bicchiere di vino senza stappare la bottiglia, è dotato di un ago sottilissimo e di una bocchetta contenente gas Argon.*

*L'ago penetra il tappo di sughero spillando il vino e al contempo insufflando Argon, che impedisce all'aria di penetrare nella bottiglia. Il gas entra nella bottiglia e sostituisce il liquido versato; dopo aver estratto l'ago il sughero si ricompatta. Il vino residuo non subisce alterazioni dal punto di vista organolettico, e la bottiglia può essere conservata anche per un anno come se non fosse mai stata aperta.*

## **BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE**

### ***Trentino***

Birra chiara stile Weizen 5% “Zio Urlich”, Nero Brigante 1909 - 0,75 cl	€	16
Birra ambrata stile Vienna Lager 5,5% “Fra Diavolo”, Nero Brigante 1909 - 0,75 cl	€	16

### ***Veneto***

Birra Bianca 5,8%, “Curmi”, Via dei Birrai 32 - 0,75 cl	€	18
Birra Bionda Forte 8,4%, “Audace”, Via dei Birrai 32 - 0,75 cl	€	18
Birra Chiara 5,5%, “Oppale”, Via dei Birrai 32 - 0,75 cl	€	18

### ***Lazio***

Birra chiara ispirata alle Pils ceco-tedesche 4,9%, “Nabiretta Chiara”, Birradamare - 0,33 cl	€	8
Birra rossa ispirata alle Bock tedesche 6,3%, “Nabiretta Rossa”, Birradamare - 0,33 cl	€	8
Birra nera ispirata alle Swarz tedesche, 5,5 %, “Nabiretta Nera”, Birradamare - 0,33 cl	€	8



**PINTURICCHIO**