



<i>La proposta al calice</i>	2
<i>Percorsi in Abbinamento</i>	6
<i>Champagne</i>	7
<i>Bollicine Italiane ed Estere</i>	14
<i>Bianchi Italiani</i>	19
<i>Bianchi Francesi</i>	33
<i>Bianchi del Mondo</i>	39
<i>Rosè</i>	43
<i>Rossi Italiani</i>	45
<i>Rossi dal Mondo</i>	52

## *La proposta al calice*

### *Bollicine*

<i>Colleonorato</i>	<i>“Gran Conte”</i> <i>Verdicchio</i>	<i>2019</i>	<i>€18</i>
<i>Castello Bonomi</i>	<i>“Cru Perdu”</i> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>2020</i>	<i>€18</i>
<i>Alexandre Bonnet</i>	<i>“Blanc de Noirs”</i> <i>Pinot Noir</i>		<i>€20</i>

### *Vini Bianchi*

<i>Antonella Lombardo</i>	<i>“Particella Cinquantotto”</i> <i>Greco di Bianco</i>	<i>2024</i>	<i>€16</i>
	<i>“Autoritratto”</i> <i>Mantonico</i>	<i>2022</i>	<i>€18</i>
<i>Colle Cianchetti</i>	<i>“Manco n’Ettaro”</i> <i>Trebbiano Focato, Maturano</i>	<i>2023</i>	<i>€14</i>

<b>Caprera</b>	<b>“Vento e Sale”</b> <i>Pecorino</i>	2024	€14
<b>Colleonorato</b>	<b>“Prologo”</b> <i>Verdicchio</i>	2022	€12
	<b>“La Giostra”</b> <i>Verdicchio</i>	2022	€16
<b>Sàgona</b>	<b>“Sàgona Bianco”</b> <i>Trebbiano</i>	2024	€15
<b>Valli Unite</b>	<b>“Derthona”</b> <i>Timorasso</i>	2023	€14
<b>I Mandorli</b>	<b>“Zino ”</b> <i>Moscato di Alessandria</i>	2022	€16
<b>Scheuermann</b>	<b>“Gelber Sandstein”</b> <i>Riesling</i>	2024	€18

<b>Companhia de Vinhos "Verdelho dos Villos"</b>		2024	€16
<b>Profetas e dos Villos</b>	<i>Verdelho</i>		

<b>Azores Wine Company</b>	<b>"Arinto Dos Acores"</b>	2024	€20
	<i>Arinto</i>		

	<b>"Arinto Dos Acores 3 Vintages"</b>	18/19/21	€24
	<i>Arinto</i>		

<b>Oliver Pithon</b>	<b>"Cuvèe Lais"</b>	2023	€16
	<i>Maccabeu, Grenache Blanc, Grenache Gris</i>		

	<b>"La D 18"</b>	2022	€22
	<i>Maccabeu, Grenache Blanc, Grenache Gris</i>		

### **Vini Rosati**

<b>A' Vita</b>	<b>"Rosato"</b>	2024	€14
	<i>Gaglioppo</i>		

<b>Casa Comerci</b>	<b>"Granatu"</b>	2023	€14
	<i>Magliocco Canino</i>		

<b>Nina Trinca</b>	<b>"Talitha"</b>	2024	€16
	<i>Merlot, Sangiovese</i>		

## *Vini Rossi*

<b><i>Rabel</i></b>	<b><i>“Acustico”</i></b> <i>Nebbiolo</i>	<b><i>2023</i></b>	<b><i>€14</i></b>
<b><i>Nadia Curto</i></b>	<b><i>“Langhe Nebbiolo”</i></b> <i>Nebbiolo</i>	<b><i>2023</i></b>	<b><i>€16</i></b>
<b><i>Tenuta del Travale</i></b>	<b><i>“Esmen Tetra”</i></b> <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	<b><i>2021</i></b>	<b><i>€18</i></b>
<b><i>Vike Vike</i></b>	<b><i>“Ghirada Fittiloghe”</i></b> <i>Cannonau</i>	<b><i>2021</i></b>	<b><i>€18</i></b>
<b><i>Daniel Bouland</i></b>	<b><i>“Bellevue Sable”</i></b> <i>Gamay</i>	<b><i>2024</i></b>	<b><i>€18</i></b>

*Percorsi in abbinamento*

*Un invito a viaggiare con i sensi tra onde, profumi e tradizioni del mare...*

*Degustazione di cinque calici di vino*

**€70**

*Degustazione di sette calici di vino*

**€110**

## *Champagne*

<i>Alberto Massucco</i>	<i>“Mon Idée de Cramant” Grand Cru</i> <i>Chardonnay</i>	2018	€230
<i>Alexandre Bonnet</i>	<i>“Blanc de Noirs” Extra Brut</i> <i>Pinot Noir</i>		€140
<i>Alexandre Filaine</i>	<i>“Cuvée Speciale”</i> <i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i>		€200
	<i>“Cuvée DMY”</i> <i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i>		€250
<i>Aubry</i>	<i>“Rosè” 1<sup>er</sup> Cru</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		€120
<i>Aurore Casanova</i>	<i>“Cuvée Malo” Grand Cru</i> <i>Chardonnay</i>		€220
<i>Béreche et Fils</i>	<i>“Rive Gauche Extra Brut”</i> <i>Meunier</i>	2021	€140

<b>Billecart Salmon</b>	<b>“Sous Bois” Brut</b> <i>Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</i>		€230
	<b>“Cuvée Nicolas Francois”</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	2008	€400
		2002	€400
<b>Bonnet Gilmert</b>	<b>“Grand Cru Extra Brut ”</b> <i>Chardonnay</i>	2015	€150
<b>Bollinger</b>	<b>“R.D”</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	2007	€480
<b>Bruno Paillard</b>	<b>“N.P.U”</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	2003	€480
<b>Charles Dufour</b>	<b>“#13 Cuisine du Dimanche”</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc</i>		€140
<b>Charles Heidsieck</b>	<b>“Brut Reserve”</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i>		€130

<b>De Sousa</b>	<b>“3A” Grand Cru</b>		€160
	<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		
	<b>“Caudalies” Grand Cru</b>		€220
	<i>Chardonnay</i>		
		2008	€300
<b>Dhondt - Grellet</b>	<b>“Les Nogers” 1<sup>er</sup> Cru Blanc de Blancs</b>	2013	€480
	<i>Chardonnay</i>		
<b>Dom Perignon</b>	<b>“Vintage”</b>	2010	€400
	<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>		
<b>Doyard</b>	<b>“Revolution” Grand Cru</b>		€160
	<i>Chardonnay</i>		
	<b>“Oeil de Pedrix” Grand Cru</b>	2019	€260
	<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>		
	<b>“Clos de l’Abbaye” 1<sup>er</sup> Cru</b>	2019	€280
	<i>Chardonnay</i>		

<b>Egly Ouriet</b>	<i>“Les Vignes de Vrigny 1er Cru”</i> <i>Meunier</i>		€180
	<i>“Les Vignes Bisseuil 1er Cru”</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		€200
	<i>“Brut Grand Cru”</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		€220
	<i>“Brut Grand Cru Rosè”</i> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>		€300
<b>Eric Rodez</b>	<i>“Blanc de Noirs”</i> <i>Pinot Noir</i>		€210
<b>Francoise Bedel</b>	<i>“Entre Ciel et Terre”</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		€180
<b>Francis Orban</b>	<i>“Brut Reserve” Vieilles Vignes</i> <i>Meunier</i>		€100
<b>Franck Pascal</b>	<i>“Harmonie”</i> <i>Pinot Noir, Meunier</i>	2017	€170
	<i>“Quinte-Essence”</i> <i>Meunier, Chardonnay</i>	2013	€200

<b>Frederic Savart</b>	<i>“Extra Brut L’Ouverture 1<sup>er</sup> Cru”</i> <i>Pinot Noir</i>		€150
<b>Gaston Chiquet</b>	<i>“Blanc de Blancs d’Ay” Grand Cru</i> <i>Chardonnay</i>	2015	€160
<b>Georges Laval</b>	<i>“Garennnes” Extra Brut</i> <i>Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</i>		€200
<b>Guiborat</b>	<i>“Prisme” Grand Cru</i> <i>Chardonnay</i>		€170
<b>Jacques Selosse</b>	<i>“Substance”</i> <i>Chardonnay</i>		€750
<b>Jacquesson</b>	<i>“748”</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		€170
	<i>“Cuvée 740 DT”</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		€280
	<i>“Champ Cain” Avize Grand Cru</i> <i>Chardonnay</i>	2005	€600
<b>Krug</b>	<i>“172ème”</i> <i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i>		€400

<b>Lahèrte Freres</b>	<b>“Blanc de Blancs Nature”</b> <i>Chardonnay</i>		<b>€120</b>
<b>Lombard</b>	<b>“Brut Nature” Cramant Grand Cru</b> <i>Chardonnay</i>	<b>2015</b>	<b>€150</b>
<b>Louis Roederer</b>	<b>“Cristal”</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	<b>2016</b>	<b>€400</b>
<b>Lelarge Pugeot</b>	<b>“Les Charmes de Vrigny”</b> <i>Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>		<b>€170</b>
<b>Maurice Grumier</b>	<b>“Les Plates Pierres” Extra Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	<b>2012</b>	<b>€160</b>
<b>Mouzon Leroux</b>	<b>“L’ascendant” Extra Brut Grand Cru</b> <i>Chardonnay</i>		<b>€160</b>
<b>Odile Thieullet</b>	<b>“L’indipendant”</b> <i>Meunier</i>	<b>2021</b>	<b>€160</b>

<b>R. Pouillon et Fils</b>	<b>“Rosè” Brut Premier Cru</b> <i>Pinot Noir</i>		€170
<b>Philipponat</b>	<b>“L.V” Reserve Millesimée Extra Brut</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	2002	€400
<b>Sadi Malot</b>	<b>“Equilibre Grand Cru Brut”</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>		€100
	<b>“Les Cretes 1<sup>er</sup> Cru Brut”</b> <i>Chardonnay</i>		€130
<b>Vilmart</b>	<b>“Grand Cellier d’Or”</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	2015	€170
	<b>“Coeur de Cuvée”</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	2012	€260
<b>Waris - Larmandier</b>	<b>“Racines des Trois”</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		€120

## ***Bollicine Italiane ed Estere***

### ***Trentino***

<b><i>Etyssa</i></b>	<b><i>“Cuvèe n9”</i></b> <i>Chardonnay</i>	2020	€65
	<b><i>“Cuvèe n3”</i></b> <i>Chardonnay</i>	2014	€95
<b><i>Ferrari</i></b>	<b><i>“Brut Perlè Rosè”</i></b> <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	2018	€75
	<b><i>“Riserva Lunelli”</i></b> <i>Chardonnay</i>	2016	€150
	<b><i>“Riserva del Fondatore”</i></b> <i>Chardonnay</i>	2015	€320

### ***Piemonte***

<b><i>Cascina Albano</i></b>	<b><i>“Perschers”</i></b> <i>Chardonnay, Arneis</i>	2016	€65
<b><i>Cascina Galletto</i></b>	<b><i>“Brut Nature”</i></b> <i>Chardonnay, Arneis</i>		€55
<b><i>Ettore Germano</i></b>	<b><i>“Alta Langa Brut”</i></b> <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>		€60

**Monsignore**      *“Alta Langa Monsignore” Extra Brut*      €65  
*Pinot Nero, Chardonnay*

**Rabel**      *“Spinoso” Dosaggio Zero*      €75  
*Nebbiolo, Barbera, Pelaverga*

### **Lombardia**

**Arcari e Danesi**      *“Dosaggio Zero”*      2021      €65  
*Chardonnay, Pinot Bianco*

*“Coro delle Monache”*      2015      €80  
*Pinot Noir*

**Berlucchi**      *“Palazzo Lana”*      2014      €140  
*Pinot Nero*

**Castello Bonomi**      *“Cru Perdu”*      2020      €70  
*Pinot Noir, Chardonnay*

*“Rosè”*      2020      €60  
*Pinot Noir*

*“Cuvèe 1564” Brut Nature*      2018      €80  
*Pinot Noir, Chardonnay, Erbammat*

<b>Mosnel</b>	<b>“Brut”</b> <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>		€60
	<b>“EBB”</b> <i>Chardonnay</i>	2018	€90
<b>Nicola Gatta</b>	<b>“400” Extra Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		€70
	<b>“Blanc de Noirs”</b> <i>Pinot Noir</i>		€100
	<b>“Campiani Est Cru 151” Brut Nature</b> <i>Pinot Noir</i>		€180
	<b>“Campiani Ovest Cru 749” Brut Nature</b> <i>Chardonnay</i>		€180

### **Marche**

<b>Colleonorato</b>	<b>“Gran Conte” Brut</b> <i>Verdicchio</i>	2019	€75
---------------------	---	------	-----

### **Lazio**

<b>Sergio Mottura</b>	<b>“Metodo Classico”</b> <i>Chardonnay</i>	2015	€75
-----------------------	---	------	-----

## ***Calabria***

<b><i>Aspromonte Vini</i></b>	<b><i>“Petrotondo” Rosè</i></b> <i>Greco Nero</i>		<b>€40</b>
<b><i>Casa Comerci</i></b>	<b><i>“Fantasia”</i></b> <i>Greco Bianco</i>	<b>2024</b>	<b>€50</b>
	<b><i>“Nosense” Rosè</i></b> <i>Magliocco Canino</i>	<b>2022</b>	<b>€50</b>

## ***Sicilia***

<b><i>Alessandro Viola</i></b>	<b><i>“Blanc de Blancs” Pas Dosè</i></b> <i>Catarratto</i>		<b>€70</b>
<b><i>Marco de Bartoli</i></b>	<b><i>“Terzavia”</i></b> <i>Grillo</i>	<b>2022</b>	<b>€80</b>
	<b><i>“Terzavia Cuvèe V.S”</i></b> <i>Grillo</i>		<b>€100</b>
<b><i>Porta del Vento</i></b>	<b><i>“Lyr”</i></b> <i>Perricone</i>	<b>2023</b>	<b>€70</b>
<b><i>Tenuta Valle delle Ferle</i></b>	<b><i>“Klopè Dosaggio Zero”</i></b> <i>Nero d’Avola, Frappato</i>	<b>2022</b>	<b>€70</b>

## *Alsazia*

***Camille Braun***      *"Crémant d'Alsace Origine"*      €50  
*Pinot Blanc, Auxerrois*

## *Valle della Loira*

***Domaine du Facteur***      *"Brut Nature"*      2022      €50  
*Chenin Blanc*

## *Germania*

***Peter Lauer***      *"Cremant"*      €70  
*Riesling*

***Scheuermann***      *"Blanc et Noir"*      €70  
*Chardonnay, Pinot Nero*

*"Blanc et Noir"*      2019      €100  
*Pinot Nero*

## *Portogallo*

***Fitapreta***      *"Blanc de Blancs"*      €90  
*Arinto*

## *I Bianchi Italiani*

### *Sicilia*

<i>Alessandro Viola</i>	<i>"Le Mie Origini"</i> <i>Catarratto</i>	2022	€65
<i>Arianna Occhipinti</i>	<i>"Sp 68"</i> <i>Albanello, Zibibbo</i>	2024	€50
<i>Barraco</i>	<i>"Altomare"</i> <i>Grillo</i>	2020	€65
<i>Caravaglio</i>	<i>"Nzemi"</i> <i>Malvasia delle Lipari</i>	2022	€95
<i>Gaetano di Carlo</i>	<i>"Lù catarratto"</i> <i>Catarratto</i>	2023	€50
		2022	€60
	<i>"Cicco"</i> <i>Catarratto</i>	2021	€70
<i>Graci</i>	<i>"Muganazzi"</i> <i>Carricante</i>	2023	€90
	<i>"Arcuria"</i> <i>Carricante</i>	2023	€115

<b><i>I Mandorli</i></b>	<b><i>"Zino"</i></b> <i>Moscato di Alessandria</i>		€60
<b><i>I Vigneri</i></b>	<b><i>"Aurora"</i></b> <i>Carricante, Minnella</i>	2023	€60
	<b><i>"Vigna di Milo"</i></b> <i>Carricante</i>	2022	€90
<b><i>Marco de Bartoli</i></b>	<b><i>"Sole e Vento"</i></b> <i>Zibibbo, Grillo</i>	2024	€45
	<b><i>"Integer"</i></b> <i>Grillo</i>	2023	€70
<b><i>Vini di Luca</i></b>	<b><i>"Virgola Bianco"</i></b> <i>Carricante</i>	2023	€70
<b><i>Tenuta delle Terre Nere</i></b>	<b><i>"Etna Bianco"</i></b> <i>Carricante</i>	2021	€70
	<b><i>"Calderara Sottana"</i></b> <i>Carricante</i>	2022	€130

## *Calabria*

<i>Antonella Lombardo</i>	<i>"Greco"</i> <i>Greco di Bianco</i>	2024	€50
	<i>"Particella Cinquantotto"</i> <i>Greco di Bianco</i>	2024	€70
	<i>"Autoritratto"</i> <i>Mantonico</i>	2022	€80
<i>Aspromonte Vini</i>	<i>"Mantonico"</i> <i>Mantonico</i>	2022	€50
<i>'A Vita</i>	<i>"Leuko"</i> <i>Greco Bianco, Gaglioppo</i>	2024	€45
	<i>"Mantonico"</i> <i>Mantonico</i>	2021	€60
<i>Cantine Viola</i>	<i>"Biancomargherita"</i> <i>Guarnaccia Bianca, Mantonico</i>	2024	€50
<i>Casa Comerci</i>	<i>"Refulu"</i> <i>Greco Bianco</i>	2024	€40
<i>Ceraudo</i>	<i>"Grisara"</i> <i>Pecorello</i>	2024	€50

<b>Giuseppe Calabrese</b>	<b>"Vadduna Longa"</b> <i>Guarnaccia</i>	2022	€45
---------------------------	---	------	-----

<b>Sergio Arcuri</b>	<b>"Libera i Sensi"</b> <i>Greco Bianco</i>	2023	€50
----------------------	--	------	-----

### **Basilicata**

<b>Arteteke</b>	<b>"Ianghè"</b> <i>Malvasia, Moscato</i>	2024	€40
-----------------	---	------	-----

### **Campania**

<b>Brama</b>	<b>"Altofiano"</b> <i>Fiano</i>	2019	€80
--------------	------------------------------------	------	-----

	<b>"Crianza"</b> <i>Trebbiano Romagnolo</i>	2018	€80
--	--	------	-----

<b>Benito Ferrara</b>	<b>"Vigna Cicogna"</b> <i>Greco di Tufo</i>	2023	€60
-----------------------	--	------	-----

<b>Ciro Picariello</b>	<b>"Particella 906"</b> <i>Fiano</i>	2022	€60
------------------------	---	------	-----

<b>La Sibilla</b>	<b>"Cruna de Lago"</b> <i>Falanghina</i>	2023	€50
-------------------	---	------	-----

<b><i>Rocca del Principe</i></b>	<b><i>"Fiano di Avellino Riserva"</i></b>	2018	€50
	<i>Fiano</i>		
	<b><i>"Tognano"</i></b>	2022	€60
	<i>Fiano</i>		
	<b><i>"Neviera di Sopra"</i></b>	2020	€75
	<i>Fiano</i>		
<b><i>Villa Diamante</i></b>	<b><i>"Congregazione Clos d'Haut"</i></b>	2023	€70
	<i>Fiano</i>		

### ***Sardegna***

<b><i>Cantine Neoneli</i></b>	<b><i>"Melavaxia"</i></b>	2023	€70
	<i>Nuragus</i>		
<b><i>Ilaria Addis</i></b>	<b><i>"Madrighe"</i></b>	2024	€50
	<i>Vermentino</i>		
	<b><i>"Sa Mama e su Sole"</i></b>	2024	€60
	<i>Vermentino</i>		

*La Granitica* "Pedra Lughente " 2024 €60

*Vike Vike* "Barbagia Bianco" 2024 €60  
*Granazza*

**Lazio**

*Alberto Giacobbe* "Maddalena" 2023 €45  
*Passerina*

*Antiche Cantine  
Migliaccio* "Biancolella" 2023 €80  
*Biancolella*

*Candidaterra* "Pandataria" 2024 €65  
*Greco, Fiano, Falanghina*

*Campolavico* "Maar" 2023 €40  
*Bombino, Malvasia Puntinata, Trebbiano*

*Carlo Noro* "Oncia Bianca" 2024 €45  
*Passerina*

*Cotarella* "Il Punto" 2022 €80  
*Sauvignon Blanc*

*Colle Cianchetti* "Manco n'Ettaro" 2023 €60  
*Trebbiano Focato, Maturano*

<i><b>Fra i Monti</b></i>	<i>“Sous Voile”</i> <i>Maturano, Semillon</i>	2021	€70
---------------------------	--	------	-----

<i><b>Nina Trinca</b></i>	<i>“Qumi”</i> <i>Grechetto</i>	2025	€60
---------------------------	-----------------------------------	------	-----

### ***Abruzzo***

<i><b>Cataldi Madonna</b></i>	<i>“Frontone”</i> <i>Pecorino</i>	2020	€100
-------------------------------	--------------------------------------	------	------

<i><b>Caprera</b></i>	<i>“Vento e Sale”</i> <i>Pecorino</i>	2024	€60
-----------------------	--	------	-----

<i><b>Ciavolich</b></i>	<i>“Fosso Cancelli”</i> <i>Pecorino</i>	2021	€70
-------------------------	--	------	-----

<i><b>Valentini</b></i>	<i>“Trebiano d’Abruzzo”</i> <i>Trebiano d’Abruzzo</i>	2021	€190
-------------------------	--	------	------

### ***Umbria***

<i><b>Castello della Sala</b></i>	<i>“Cervaro della Sala”</i> <i>Chardonnay, Grechetto</i>	2023	€140
-----------------------------------	---	------	------

<i><b>Tenuta Bellafonte</b></i>	<i>“Arneto”</i> <i>Trebiano Spoletino</i>	2022	€50
---------------------------------	--	------	-----

## **Marche**

<b>Colleonorato</b>	<b>“Prologo”</b> <i>Verdicchio</i>	2022	€45
	<b>“La Giostra”</b> <i>Verdicchio</i>	2022	€60
<b>Fattoria San Lorenzo</b>	<b>“Campo delle Oche”</b> <i>Verdicchio</i>	2022	€50

## **Toscana**

<b>Paolo Marchionni</b>	<b>“L'Erta”</b> <i>Trebbiano Toscano</i>	2022	€50
		2020	€65
<b>Podere Le Ripi</b>	<b>“Canna Torta”</b> <i>Trebbiano, Malvasia, Vermentino</i>	2023	€45
<b>Sàgona</b>	<b>“Sàgona Bianco”</b> <i>Trebbiano Toscano</i>	2024	€70

<b><i>Tenuta di Valgiano</i></b>	<b><i>“Palistorti”</i></b> <i>Vermentino, Malvasia, Trebbiano, Grechetto</i>	2024	€55
----------------------------------	---	------	-----

<b><i>Terre di Sovrnaja</i></b>	<b><i>“Riserva Assola”</i></b> <i>Vernaccia</i>	2022	€60
---------------------------------	--	------	-----

<b><i>Vigneto Altura</i></b>	<b><i>“Ansonaco”</i></b> <i>Ansonaco</i>	2022	€80
------------------------------	---	------	-----

### ***Emilia Romagna***

<b><i>Al di là del Fiume</i></b>	<b><i>“Al di là del Bianco”</i></b> <i>Albana</i>	2021	€60
----------------------------------	--	------	-----

<b><i>Il Pratello</i></b>	<b><i>“Le Fornaci del Re”</i></b> <i>Trebbiano, Albana</i>	2023	€60
---------------------------	---	------	-----

		2022	€70
--	--	------	-----

## *Liguria*

<b><i>Cà du Ferrà</i></b>	<b><i>“Bonazolae”</i></b> <i>Vermentino, Albarola, Bosco</i>	<i>2024</i>	<i>€60</i>
<b><i>Cian du Giorgi</i></b>	<b><i>“Amante dei Venti”</i></b> <i>Bosco, Albarola, Vermentino</i>	<i>2021</i>	<i>€90</i>
<b><i>Giorgia Grande</i></b>	<b><i>“Mediterraneo”</i></b> <i>Bosco, Albarola, Vermentino</i>	<i>2023</i>	<i>€70</i>

## *Friuli Venezia Giulia*

<b><i>Bressan</i></b>	<b><i>“Verduzzo”</i></b> <i>Verduzzo</i>	<i>2021</i>	<i>€70</i>
<b><i>Damijan Podversic</i></b>	<b><i>“Ribolla Gialla”</i></b> <i>Ribolla Gialla</i>	<i>2021</i>	<i>€90</i>
	<b><i>“Malvasia”</i></b> <i>Malvasia Istriana</i>	<i>2021</i>	<i>€90</i>
<b><i>Lis Neris</i></b>	<b><i>“Gris”</i></b> <i>Pinot Grigio</i>	<i>2022</i>	<i>€60</i>

<b>Matej Skerlj</b>	“Vitovska” <i>Vitovska</i>	2022	€70
	“Malvasia” <i>Malvasia Istriana</i>	2022	€70
	“Vitovska S” <i>Vitovska</i>	2022	€90
<b>Kante</b>	“Malvasia” <i>Malvasia Istriana</i>	2022	€50
	“Vitovska” <i>Vitovska</i>	2022	€60
<b>Skerk</b>	“Ograde” <i>Vitovska, Malvasia, Sauvignon, Pinot Grigio</i>	2021	€100
<b>Zidarich</b>	“Vitovska” <i>Vitovska</i>	2022	€70

### **Veneto**

<b>Dalle Ore</b>	“La Garganiga” <i>Garganega</i>	2022	€40
<b>Filippi</b>	“Monteseroni” <i>Garganega</i>	2023	€60
<b>Inama</b>	“Foscarino” <i>Garganega</i>	2022	€70

## *Lombardia*

<i>Sandro Fay</i>	<i>“Chardonnay”</i> <i>Chardonnay</i>	2022	€50
-------------------	--	------	-----

## *Trentino*

<i>Foradori</i>	<i>“Fontanasanta Manzoni Bianco”</i> <i>Manzoni Bianco</i>	2024	€50
-----------------	---	------	-----

	<i>“Fontanasanta Nosiola”</i> <i>Nosiola</i>	2024	€70
--	---	------	-----

		2022	€80
--	--	------	-----

## *Alto Adige*

<i>Cantina Terlano</i>	<i>“Vorberg”</i> <i>Pinot bianco</i>	2022	€70
------------------------	---	------	-----

	<i>“Quarz”</i> <i>Sauvignon</i>	2023	€100
--	------------------------------------	------	------

	<i>“Lunare”</i> <i>Gewurztraminer</i>	2023	€80
--	--	------	-----

	<i>“Rarity”</i> <i>Pinot Bianco</i>	2012	€250
--	--	------	------

<b>Colterenzio</b>	<b>“La Fòa”</b> <i>Sauvignon</i>	2023	€80
--------------------	-------------------------------------	------	-----

<b>Leya</b>	<b>“Gewurztraminer”</b> <i>Gewurztraminer</i>	2023	€50
-------------	--	------	-----

	<b>“Terlaner Classico”</b> <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon</i>	2023	€60
--	--	------	-----

<b>Schweitzer</b>	<b>“Tschaupp”</b> <i>Chardonnay</i>	2022	€70
-------------------	--	------	-----

### ***Piemonte***

<b>Coppo</b>	<b>“Monteriolo”</b> <i>Chardonnay</i>	2022	€90
--------------	--	------	-----

	<b>“Riserva della Famiglia”</b> <i>Chardonnay</i>	2018	€220
--	--	------	------

<b>Gaja</b>	<b>“Gaia &amp; Rey”</b> <i>Chardonnay</i>	2021	€450
-------------	--	------	------

<b>Lorenzo Bottazzi</b>	<b>“Monterosso”</b> <i>Timorasso</i>	2018	€70
-------------------------	---	------	-----

	<b>“Italo”</b> <i>Timorasso</i>	2016	€90
--	------------------------------------	------	-----

<b>Rabel</b>	<b>“Soffio”</b> <i>Arneis</i>	2022	€60
<b>Valli Unite</b>	<b>“Derthona”</b> <i>Timorasso</i>	2022	€45
<b>Vigneti Massa</b>	<b>“Montecitorio”</b> <i>Timorasso</i>	2019	€140
	<b>“Costa del Vento”</b> <i>Timorasso</i>	2023	€100

**Valle d’Aosta**

<b>Les Cretes</b>	<b>“Cuvée Bois”</b> <i>Chardonnay</i>	2023	€100
-------------------	--	------	------

## ***I Bianchi Francesi***

### ***Alsazia***

<i><b>Camille Braun</b></i>	<i>"Riesling Prima"</i> <i>Riesling</i>	<i>2023</i>	<i>€60</i>
<i><b>Domaine Numeyer</b></i>	<i>"Bruderthal"</i> <i>Riesling</i>	<i>2021</i>	<i>€70</i>
	<i>"Generations"</i> <i>Sylvaner</i>	<i>2022</i>	<i>€60</i>
<i><b>Marcel Deiss</b></i>	<i>"Gewurztraminer"</i> <i>Gewurztraminer</i>	<i>2022</i>	<i>€70</i>

### ***Borgogna***

<i><b>Alain Gras</b></i>	<i>"Les Cinq Climats"</i> <i>Chardonnay</i>	<i>2023</i>	<i>€110</i>
<i><b>Domaine Chevalier</b></i>	<i>"Les Grechons" Ladoix 1er Cru</i> <i>Chardonnay</i>	<i>2022</i>	<i>€160</i>
<i><b>Domaine Gilbert Picq</b></i>	<i>"Chablis Vauclaire"</i> <i>Chardonnay</i>	<i>2023</i>	<i>€80</i>

<b>Domaine Leflaive</b>	<i>"Puligny Montrachet"</i> Chardonnay	2022	€320
<b>Le Grappin</b>	<i>"Aligotè"</i> Aligotè	2023	€70
	<i>"Macon Village"</i> Chardonnay	2023	€80
<b>Michelot</b>	<i>"Affinè en Gres"</i> Chardonnay	2019	€260
<b>Janotsbos</b>	<i>"En Creot Saint Aubin 1er Cru"</i> Chardonnay	2024	€80
	<i>"Bourgogne Blanc"</i> Chardonnay	2023	€80
	<i>"Macon Vergisson"</i> Chardonnay	2023	€90
<b>Patrick Javillier</b>	<i>"Cuvèe des Forgets"</i> Chardonnay	2023	€90
	<i>"Mersault Les Clousots"</i> Chardonnay	2023	€250

<b>Saumaize - Michelin</b>	<i>"1<sup>er</sup> Cru Sur la Roche"</i> <i>Chardonnay</i>	2023	€130
----------------------------	---	------	------

<b>Sylvain Pataille</b>	<i>"Aligotè"</i> <i>Aligotè</i>	2023	€65
-------------------------	------------------------------------	------	-----

	<i>"Marsannay Blanc"</i> <i>Chardonnay</i>	2023	€130
--	---	------	------

### ***Champagne***

<b>Alexandre Bonnet</b>	<i>"Coteaux Champenois"</i> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	2021	€140
-------------------------	--	------	------

<b>Franck Pascal</b>	<i>"Confiance Blanc"</i> <i>Pinot Noir, Meunier, Chardonnay</i>		€100
----------------------	--	--	------

## *Valle della Loira*

<i>Domaine Bretaudeau</i>	<i>“Theia”</i> <i>Melon de Bourgogne</i>	2024	€60
	<i>“Gaia”</i> <i>Melon de Bourgogne</i>	2022	€110
<i>Domaine de la Bergerie</i>	<i>“Zerzilles” Anjou Blanc</i> <i>Chenin Blanc</i>	2020	€90
<i>Domaine de la Fessardière</i>	<i>“La Mer”</i> <i>Muscadet</i>	2023	€50
<i>Domaine Sept</i>	<i>“Guimardiere”</i> <i>Chenin Blanc</i>	2022	€70
<i>Gitton Père et Fils</i>	<i>“La Vigne du Larrey”</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	2003	€160
<i>Patrick Badouin</i>	<i>“Effusion”</i> <i>Chenin blanc</i>	2022	€80
	<i>“Les Gats”</i> <i>Chenin Blanc</i>	2017	€130
<i>Riffault</i>	<i>“Quarterons”</i> <i>Sauvignon Blan</i>	2020	€75

## ***Jura***

<i><b>Berthet - Bondet</b></i>	<i>"Savagnier"</i> <i>Savagnin</i>	2022	€80
<i><b>Didier et Jules Grappe</b></i>	<i>"Novelin"</i> <i>Chardonnay</i>	2018	€100
<i><b>Renardiere</b></i>	<i>"Vignes de 1966"</i> <i>Chardonnay</i>	2023	€75
	<i>"Savagnin"</i> <i>Savagnin</i>	18/20	€80

## ***Provenza***

<i><b>Chateau des Bormettes</b></i>	<i>"Cote &amp; Mer Blanc"</i> <i>Rolle</i>	2022	€50
-------------------------------------	---	------	-----

## ***Roussilon***

<b><i>Olivier Pithon</i></b>	<b><i>"Cuvée Lais"</i></b> <i>Maccabeu, Grenache Gris, Grenache Blanc</i>	2022	€65
	<b><i>"D18"</i></b> <i>Maccabeu, Grenache</i>	2022	€110

## ***Valle del Rodano***

<b><i>Clos des Papes</i></b>	<b><i>"Chatenauf du Pape"</i></b> <i>Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Roussanne</i>	2024	€220
------------------------------	---	------	------

## *I Bianchi del Mondo*

### *Portogallo*

<i>Adega Do Vulcao</i>	<i>"Ameixambar"</i> <i>Arinto</i>	2022	€65
<i>Adega Lucas Amaral</i>	<i>"Cadmavor"</i> <i>Fernao Pires</i>	2021	€65
<i>Azores Wine Company</i>	<i>"Arinto dos Acores Sur Lies"</i> <i>Arinto</i>	18/20/21	€100
	<i>"Arinto dos Acores"</i> <i>Arinto</i>	2024	€70
<i>Companhia de Vinhos Profetas e dos Villos</i>	<i>"Sercial dos Villos"</i> <i>Sercial</i>	2023	€90
	<i>"Caracol dos Profetas"</i> <i>Caracol</i>	2023	€80

<b><i>Fitapreta</i></b>	<b><i>"Palpite Branco Reserva"</i></b> <i>Arinto, Alicante Branco</i>	2021	€85
-------------------------	--	------	-----

	<b><i>"Arinto das Indigenas do Morgado"</i></b> <i>Arinto</i>	2022	€90
--	--	------	-----

### ***Spagna***

<b><i>Antigua Real Fabrica</i></b>	<b><i>"Moscatel Morisco"</i></b> <i>Muscat Blanc</i>	2022	€80
------------------------------------	---	------	-----

### ***Polonia***

<b><i>Kamil Barczentewiz</i></b>	<b><i>"Riesling Winnica"</i></b> <i>Riesling</i>	2022	€80
----------------------------------	---	------	-----

### ***Australia***

<b><i>Irrewarra</i></b>	<b><i>"Chardonnay"</i></b> <i>Chardonnay</i>	2020	€110
-------------------------	---	------	------

### *Austria*

<i>Nigl</i>	<i>"Urgestein"</i> <i>Riesling</i>	<i>2023</i>	<i>€60</i>
<i>Rebenhof</i>	<i>"Weingaerten II"</i> <i>Riesling, Gruner Sylvaner</i>		<i>€55</i>

### *California*

<i>Arnot - Roberts</i>	<i>"Watson Ranch"</i> <i>Chardonnay</i>	<i>2021</i>	<i>€150</i>
------------------------	--	-------------	-------------

### *Germania*

<i>Bassermann - Jordan</i>	<i>"Kalkofen" Trocken</i> <i>Riesling</i>	<i>2022</i>	<i>€130</i>
	<i>"Kieselberg" Trocken</i> <i>Riesling</i>	<i>2019</i>	<i>€150</i>
<i>Dr. H Tanisch</i>	<i>"Berncasteler" Riesling Spatlese</i> <i>Riesling</i>	<i>2007</i>	<i>€220</i>

<b>Georg Lingenfelder</b>	<b>"Gewurztraminer"</b> <i>Gewurztraminer</i>	2022	€60
	<b>"Sylvaner"</b> <i>Sylvaner</i>	2022	€80
<b>Markus Molitor</b>	<b>"Niedermenninger Herrenber" Spatlese</b> <i>Riesling</i>	2003	€130
<b>Peter Lauer</b>	<b>"Fass 12"</b> <i>Riesling</i>	2023	€85
<b>Scheuermann</b>	<b>"Gelber Sandstein"</b> <i>Riesling</i>	2024	€70
	<b>"Rosengarten"</b> <i>Pinot Bianco</i>	2021	€90
<b>Weingut Schnaitmann</b>	<b>"Lammler Riesling GG"</b> <i>Riesling</i>	2022	€90

### **Nuova Zelanda**

<b>Cloudy Bay</b>	<b>"Sauvignon Blanc"</b> <i>Sauvignon Blanc</i>	2025	€75
<b>Saint Claire</b>	<b>"Block 20"</b> <i>Sauvignon Blanc</i>	2022	€65

## ***Vini Rosati***

### ***Calabria***

<b><i>Antonella Lombardo</i></b>	<b><i>"Charà"</i></b> <i>Nerello Mascalese</i>	2023	€60
<b><i>'A Vita</i></b>	<b><i>"Rosato"</i></b> <i>Gaglioppo</i>	2024	€45
<b><i>Casa Comerci</i></b>	<b><i>"Granatu"</i></b> <i>Magliocco Canino</i>	2023	€50
<b><i>Giuseppe Calabrese</i></b>	<b><i>"Parole, solo Parole"</i></b> <i>Magliocco Canino</i>	2021	€40
<b><i>Tenuta del Travale</i></b>	<b><i>"Epicarma"</i></b> <i>Nerello Cappuccio</i>	2024	€60

### ***Lazio***

<b><i>Nina Trinca</i></b>	<b><i>"Talitha"</i></b> <i>Merlot, Sangiovese</i>	2024	€50
---------------------------	--	------	-----

### *Toscana*

<i>Paolo Marchionni</i>	<i>"Rosato"</i> <i>Sangiovese</i>	2024	€40
-------------------------	--------------------------------------	------	-----

### *Trentino*

<i>Foradori</i>	<i>"Fuoripista"</i> <i>Pinot Grigio</i>	2023	€70
-----------------	--	------	-----

### *Lombardia*

<i>Barbacan</i>	<i>"Alpi Reticeh Rosato"</i> <i>Chiavennasca</i>	2021	€55
-----------------	---	------	-----

### *Champagne*

<i>Alexandre Bonnet</i>	<i>"La Foret" Rosè des Riceys</i> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	2020	€120
-------------------------	--	------	------

### *Provenza*

<i>Chateau des Bormettes</i>	<i>"Cote &amp; Mer"</i> <i>Rolle</i>	2022	€55
------------------------------	---	------	-----

## *I Rossi Italiani*

### *Piemonte*

<b>Ceretto</b>	<i>"Barolo Bricco Rocche"</i>	2009	€350
	<i>Nebbiolo</i>	2005	€400
	<i>"Barolo Brunate"</i>	2019	€150
	<i>Nebbiolo</i>		
<b>Dwnl</b>	<i>"Guess the Variety"</i>	2023	€90
	<i>"Langhe Nebbiolo"</i>	2023	€110
	<i>Nebbiolo</i>		
<b>Gaja</b>	<i>"Costa Russi" Barbaresco</i>	2013	€700
	<i>Nebbiolo</i>		
	<i>"Sorì Tildin" Barbaresco</i>	2014	€750
	<i>Nebbiolo</i>		
<b>Michele Chiarlo</b>	<i>"Barolo Cannubi"</i>	2010	€150
	<i>Nebbiolo</i>		

<b>Nadia Curto</b>	<b>"Langhe Nebbiolo"</b> <i>Nebbiolo</i>	2023	€65
--------------------	---	------	-----

	<b>"Barolo La Foia"</b> <i>Nebbiolo</i>	2021	€90
--	--	------	-----

<b>Rabel</b>	<b>"Acustico"</b> <i>Nebbiolo</i>	2023	€70
--------------	--------------------------------------	------	-----

	<b>"Ramingo"</b> <i>Pinot Nero</i>	2023	€60
--	---------------------------------------	------	-----

### **Lombardia**

<b>Alfio Mozzi</b>	<b>"Rosso di Valtellina"</b> <i>Nebbiolo</i>	2023	€60
--------------------	---	------	-----

	<b>"Vigna Mossino" Sassella</b> <i>Nebbiolo</i>	2022	€90
--	--	------	-----

<b>Dislivelli</b>	<b>"Dislivelli"</b> <i>Nebbiolo</i>	2022	€140
-------------------	--	------	------

### **Alto Adige**

<b>J. Hofstatter</b>	<b>"Vigna S. Urbano"</b> <i>Pinot Nero</i>	2015	€140
----------------------	---	------	------

## ***Veneto***

<b><i>Dal Forno Romano</i></b>	<b><i>"Monte Lodoletta"</i></b> <i>Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta</i>	2012	€400
--------------------------------	--	------	------

## ***Emilia Romagna***

<b><i>Il Pratello</i></b>	<b><i>"Mantignano"</i></b> <i>Sangiovese</i>	2015	€60
---------------------------	---	------	-----

## ***Toscana***

<b><i>Agricola 45</i></b>	<b><i>"Quasi Rosso"</i></b> <i>Merlot, Sangiovese</i>	2024	€50
---------------------------	--	------	-----

<b><i>Az. Agr. La Lama</i></b>	<b><i>"Sotto l'aia"</i></b> <i>Sangiovese</i>	2018	€60
--------------------------------	--	------	-----

<b><i>Castello di Ama</i></b>	<b><i>"L'apparita"</i></b> <i>Merlot</i>	2010	€280
-------------------------------	---	------	------

<b><i>Isole e Olena</i></b>	<b><i>"Chianti Classico"</i></b> <i>Sangiovese, Canaiolo</i>	2021	€70
-----------------------------	---	------	-----

<b><i>Monteraponi</i></b>	<b><i>"Il Campitello"</i></b> <i>Sangiovese</i>	2021	€110
---------------------------	--	------	------

	<b><i>"Baron 'Ugo'"</i></b> <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i>	2020	€150
--	--	------	------

<b>Paolo Marchionni</b>	<b>"Erta Poggio della Bruna"</b> <i>Sangiovese</i>	2020	€50
<b>Podere le Ripi</b>	<b>"Sogni e Follia"</b> <i>Sangiovese</i>	2021	€65
<b>Sàgona</b>	<b>"Sàgona Rosso"</b> <i>Sangiovese</i>	2021	€70
<b>Tenuta San Guido</b>	<b>"Sassicaia"</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	2015	€650
		2016	€600
<b>Querciabella</b>	<b>"Camartina"</b> <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	2011	€170

### **Lazio**

<b>Alberto Giacobbe</b>	<b>"Lepanto"</b> <i>Cesanese</i>	2021	€50
<b>Nina Trinca</b>	<b>"Dam"</b> <i>Cabernet Sauvignon</i>	2022	€90

## *Liguria*

<i>Sancio</i>	<i>"Rossese"</i> <i>Rossese di Dolceacqua</i>	2023	€45
---------------	--	------	-----

## *Abruzzo*

<i>Emidio Pepe</i>	<i>"Montepulciano d'Abruzzo"</i> <i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	2021	€120
		2011	€170
		2007	€230

## *Campania*

<i>Brama</i>	<i>"Sparaposa"</i> <i>Barbera</i>	2017	€80
	<i>"Forastero"</i> <i>Sangiovese</i>	2017	€90

## *Basilicata*

<i>Arteteke</i>	<i>"Franco"</i> <i>Aglianico</i>	2019	€70
-----------------	-------------------------------------	------	-----

## *Calabria*

<i>Antonella Lombardo</i>	<i>"Aoristo"</i> <i>Gaglioppo</i>	2020	€80
<i>Casa Comerci</i>	<i>"'A Batia"</i> <i>Magliocco Canino</i>	2021	€60
<i>Tenuta del Travale</i>	<i>"Esmen Tetra"</i> <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	2021	€70
	<i>"Eleuteria"</i> <i>Nerello Mascalese</i>	2017	€120
		2016	€130
		2015	€140

## *Sicilia*

<i>Alessandro Viola</i>	<i>"Sinfonia di Rosso"</i> <i>Nerello Mascalese</i>	2022	€60
<i>Arianna Occhipinti</i>	<i>"Sp 68"</i> <i>Nero d'Avola, Frappato</i>	2022	€40
	<i>"Siccagno"</i> <i>Nero d'Avola</i>	2022	€65

<b><i>Bonavita</i></b>	<b><i>“Faro”</i></b> <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera</i>	<b><i>2021</i></b>	<b><i>€65</i></b>
<b><i>Caravaglio</i></b>	<b><i>“Nero du Munti”</i></b> <i>Corinto Nero</i>	<b><i>2023</i></b>	<b><i>€60</i></b>
<b><i>Pietradolce</i></b>	<b><i>"Archineri Etna Rosso”</i></b> <i>Nerello Macsalese</i>	<b><i>2018</i></b>	<b><i>€110</i></b>
<b><i>Tenuta delle Terre Nere</i></b>	<b><i>"Etna Rosso”</i></b> <i>Nerello Macsalese, Nerello Cappuccio</i>	<b><i>2021</i></b>	<b><i>€70</i></b>

### ***Sardegna***

<b><i>Cantine Neoneli</i></b>	<b><i>"Omestica”</i></b> <i>Cannonau</i>	<b><i>2022</i></b>	<b><i>€85</i></b>
<b><i>Tenute Dettori</i></b>	<b><i>"Dettori Rosso”</i></b> <i>Cannoanu</i>	<b><i>2013</i></b>	<b><i>€90</i></b>
<b><i>Vike Vike</i></b>	<b><i>"Ghirada Fittiloghe”</i></b> <i>Cannoanu</i>	<b><i>2021</i></b>	<b><i>€70</i></b>

## *I Rossi Esteri*

### *Borgogna*

<i>Domaine Laurent</i>	<i>"Vosne – Romanée Les Rouges"</i> <i>Pinot Noir</i>	2022	€260
<i>Perrot Minot</i>	<i>"La Richemone" 1er Cru</i> <i>Pinot Noir</i>	2009	€650
<i>Xavier Durand</i>	<i>"Damoda" Villages Rouge</i> <i>Pinot Noir</i>	2022	€90

### *Beaujolais*

<i>Daniel Bouland</i>	<i>"Bellevue Sable"</i> <i>Gamay</i>	2024	€70
<i>Domaine Des Combes</i>	<i>"Morgon"</i> <i>Gamay</i>	2023	€60
<i>Les Capréoles</i>	<i>"Hydrophobe"</i> <i>Gamay</i>	2023	€60

## *Valle della Loira*

<i>Antoine Sanzay</i>	<i>"La Paterne" Saumur</i> <i>Cabernet Franc</i>	<i>2021</i>	<i>€60</i>
<i>Domaine Bretaudeau</i>	<i>"Statera"</i> <i>Pinot Noir</i>	<i>2023</i>	<i>€160</i>

## *Bordeaux*

<i>Chateau Pichon</i>	<i>"Grand Cru Classé"</i> <i>Cab. Sauvignon</i>	<i>2011</i>	<i>€300</i>
	<i>"Comtesse de Lalande"</i> <i>Cab. Sauvignon</i>	<i>2007</i>	<i>€500</i>
<i>Chateau L'Evangile</i>	<i>"Chateau L'evangile"</i> <i>Merlot, Cab. Franc</i>	<i>2008</i>	<i>€280</i>
<i>Chateau L'Arrosée</i>	<i>"Grand Cru Classé"</i> <i>Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon</i>	<i>1999</i>	<i>€220</i>

## *Spagna*

<i>Vega Sicilia</i>	<i>"Unico"</i> <i>Cab. Sauvignon, Malbec, Merlot, Tempranillo</i>	<i>2004</i>	<i>€700</i>
---------------------	--	-------------	-------------

























