

## BOLLICINE

### Umbria

			<u>Takeaway</u>
<i>Terre Margaritelli Torgiano (Perugia) Metodo Martinotti</i>	<i>Thadea Brut Spumante rosato 2019 biologico Sangiovese</i>	22,00	18,00

<i>La Palazzola Stroncone (TR) Vino biologico Metodo ancestrale</i>	<i>Grilli Riesling Brut Vino Spumante di Qualità Riesling</i>	35,00	30,00
---	---	-------	-------

*fermentazione alcolica spontanea con abbassamento delle temperature per bloccare la fermentazione e mantenere il residuo zuccherino, assemblaggio con vini di riserva affinati per 12 mesi in legno e rifermentazione in bottiglia con sboccatura secondo il Metodo Classico, affina 42 mesi sui lieviti*

<i>Della Staffa Magione Vino naturale rifermentato in bottiglia</i>	<i>Il Briosio Umbria Bianco IGT 2018 Trebiano, Grechetto</i>	28,00	23,00
---	--	-------	-------

*bianco frizzante per rifermentazione in bottiglia da una base Grechetto e Trebbiano affinata in vetroresina. Imbottigliamento nei primi giorni di primavera con proprio residuo zuccherino naturale e presa di spuma grazie alle temperature calde della stagione che portano gli zuccheri e lieviti a conferire al vino un'anima mossa.*

Takeaway

Metodo Charmat

<i>Spagnol</i>	<i>Col de sas Brut</i>		
<i>Veneto</i>	<i>Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore 2017</i>	<i>18,00</i>	<i>14,00</i>
<i>Vidor (TV)</i>	<i>Glera</i>		

<i>Duca di Dolle</i>	<i>Zero Brut</i>		
<i>Rolle di Cison di Valmarino (TV)</i>	<i>Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG</i>	<i>35,00</i>	<i>30,00</i>
	<i>Glera</i>		

## Metodo Champenoise

	<u>Franciacorta</u>		<u>Takeaway</u>
Monte Rossa Lombardia Bornato (BS)	P.R. Brut Franciacorta Blanc de Blanc DOCG 2017 Chardonnay 24 mesi sui lieviti	40,00	32,00
Monte Rossa Lombardia Bornato (BS)	Flamingo Rosé Brut Franciacorta DOCG 2017 Chardonnay 60% Pinot Nero 40% almeno 24 mesi sui lieviti	42,00	33,00
Barone Pizzini Lombardia Provaglio d'Iseo (BS)	Naturae Brut 2015 Franciacorta DOCG biologico Chardonnay 70% Pinot Nero 30% 30/40 mesi sui lieviti	45,00	35,00
Barone Pizzini Lombardia Provaglio d'Iseo (BS)	Bagnadore Non dosato Riserva Franciacorta DOCG biologico Chardonnay 60% Pinot nero 40% 60/70 mesi sui lieviti	70,00	60,00
Bellavista Lombardia Erbusco (BS)	Alma Gran Cuvée Brut Millesimato 2012 Franciacorta DOCG Chardonnay 88% Pinot Bianco 1 Pinot nero 11%	45,00	37,00
Nicola Gatta Gussago, Cellatica (BS)	Ombra 30 Lune Extra Brut Ombra Cuvée Brut biodinamico Chardonnay 80%, Pinot nero 20% 30 mesi sui lieviti	35,00	30,00

Takeaway

Metodo Champenoise

<i>Cave Mont Blanc Valle d'Aosta Morgex (AO)</i>	<i>X.T. Etra Brut Vallée d'Aoste Doc 2014 Blanc de Morgex et de la Salle Prie Blanc 16 mesi sui lieviti</i>	<i>35,00</i>	<i>30,00</i>
<i>Maso Martis Trentino Trento</i>	<i>Brut Bio Trento Doc Brut biologico Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% 24 mesi sui lieviti</i>	<i>40,00</i>	<i>35,00</i>
<i>Monsupello Lombardia Oltrepò Torricella Verzate (PV)</i>	<i>Monsupello Nature Pinot nero metodo classico pas dosé VSQ Pinot Nero 90%, Chardonnay 10% 36 mesi sui lieviti</i>	<i>35,00</i>	<i>30,00</i>
<i>D'Arapri Puglia San Severo (FG)</i>	<i>D'Arapri Pas dosé 2014 Bombino Bianco, Pinot nero 30 mesi sui lieviti</i>	<i>28,00</i>	<i>23,00</i>

## Champagne

<i>Vilmart &amp; C Rilly la Montagne</i>	<i>Champagne Brut Grand Réserve Premier Cru Pinot Nero - Chardonnay</i>	<i>70,00</i>	<i>60,00</i>
<i>Laurent-Perrier Tours sur Marne</i>	<i>Champagne Blanc de Blancs brut nature Chardonnay 72 mesi sui lieviti</i>	<i>120,00</i>	<i>110,00</i>
<i>Francois Bedel Crouttes sur Marne</i>	<i>Entre Ciel &amp; Terre Champagne Extra Brut Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier 5 anni sui lieviti</i>	<i>120,00</i>	<i>110,00</i>
<i>Lallier Ay</i>	<i>Champagne Grand Rosè Brut Grand Cru d'Ay, Verzenay, Oger et Cramant Chardonnay, Pinot Noir 36 mesi sui lieviti</i>	<i>100,00</i>	<i>90,00</i>

## VINI BIANCHI

### UMBRIA

Takeaway

#### Colli del Trasimeno

<i>Podere Marella Castiglione del Lago</i>	<i>Godot Grechetto Umbria IGT 2019 biologico Grechetto fermentazione e maturazione in inox</i>	<i>24,00</i>	<i>20,00</i>
<i>Morami Castiglione del Lago</i>	<i>Pratolungo Bianco Umbria IGT 2018 Grechetto 70% Viogner 30%</i>	<i>22,00</i>	<i>18,00</i>
<i>Morami Castiglione del Lago</i>	<i>Cardissa Bianco Umbria IGT 2018 Chardonnay matura 5 mesi in tonneau di rovere francese e 12 in bottiglia</i>	<i>40,00</i>	<i>35,00</i>

#### Vini naturali Colli del Trasimeno

<i>Della Staffa Magione</i>	<i>Case Sparse Umbria IGT Bianco 2018 Grechetto, Trebbiano</i>	<i>24,00</i>	<i>19,00</i>
<i>Il Signor Kurtz Chiugiana di Corciano</i>	<i>Nista Vino Bianco Umbria 2019 Trebbiano, Grechetto, Malvasia fermentazione spontanea con una notte di macerazione sulle bucce, affina in acciaio per 6 mesi</i>	<i>30,00</i>	<i>25,00</i>
<i>La casa dei Cini Pietrafitta (PG)</i>	<i>Filara IGT bianco Umbria 2019 Biologico Grechetto, Manzoni Bianco</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>

Bianchi di Orvieto

<i>Barberani Baschi (TR)</i>	<i>Grechetto Umbria bianco IGT 2019 biologico Grechetto</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
----------------------------------	---	--------------	--------------

*fermentazione in acciaio per 20 giorni con lieviti autoctoni ed affina in bottiglia*

<i>Barberani Baschi (TR)</i>	<i>Luigi e Giovanna Orvieto Classico Superiore DOC 2017 biologico Grechetto, Procanico</i>	<i>30,00</i>	<i>25,00</i>
----------------------------------	--	--------------	--------------

*fermentazione in botti di rovere per 6 mesi, svolge la fermentazione malolattica ed affina 12 mesi in bottiglia*

<i>Cantine Neri Orvieto</i>	<i>Ca Viti Orvieto Classico Superiore DOC 2018 Procanico, Grechetto</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
---------------------------------	---	--------------	--------------

*fermentazione in acciaio a temperatura controllata ed affina in bottiglia*

<i>Castello della Sala Marchesi Antinori Ficulle (TR)</i>	<i>Cervaro della Sala Umbria Bianco IGT 2017 Chardonnay 85%Grechetto 15%</i>	<i>80,00</i>	<i>70,00</i>
---	--	--------------	--------------

*lo Chardonnay svolge fermentazione alcolica e malolattica in barrique, viene poi assemblato al grechetto fermentato in acciaio ed affinano 5 mesi in barrique ed almeno 10 in bottiglia*

**Takeaway**

<i>Palazzone</i>	<i>Musco</i>		
<i>Orvieto</i>	<i>Vino Bianco 2014</i>	<i>40,00</i>	<i>35,00</i>
	<i>Procanico 50% Verdello 30% Malvasia 20%</i>		

*fermentazione con lieviti indigeni in botti di castagno per 1-2 mesi, matura 1 anno in botte di castagno, 8 mesi in damigiane di vetro ed almeno 8 mesi in bottiglie coricate nella grotta di tufo*

<i>Mottura</i>	<i>Latour a Civitella</i>		
<i>Viterbo</i>	<i>Civitella d'Agliano IGT 2015 biologico</i>	<i>40,00</i>	<i>35,00</i>
	<i>Grechetto</i>		

*fermentazione in acciaio e barrique di rovere francese, matura 9 mesi in barrique e 6 in bottiglia*



Takeaway

Montefalco e Bevagna

<i>Pardi</i>	<i>Spoletino</i>		
<i>Montefalco</i>	<i>Trebbiano Spoletino DOC 2017</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
	<i>Trebbiano Spoletino</i>		

*fermentazione a temperatura costante per 20 giorni in acciaio e matura e mesi in bottiglia*

<i>Romanelli</i>	<i>Le Tese</i>		
<i>Montefalco</i>	<i>Trebbiano Spoletino IGT 2018</i>	<i>25,00</i>	<i>20,00</i>
	<i>Trebbiano Spoletino</i>		

*fermentazione con le bucce per 40/50 giorni ed affinamento per 8 mesi sulle proprie fecce in acciaio ed almeno 6 mesi in bottiglia*

<i>Colsanto</i>	<i>Cantaluce</i>		
<i>Bevagna</i>	<i>Trebbiano Spoletino IGT Umbria Bianco 2018</i>	<i>40,00</i>	<i>32,00</i>
	<i>Trebbiano Spoletino</i>		

*fermentazione e maturazione in botti da 25 hl*

<i>Paolo Bea</i>	<i>Arboreus</i>		
<i>Montefalco</i>	<i>Trebbiano Spoletino Umbria IGT 2012 vino naturale</i>	<i>60,00</i>	<i>55,00</i>
	<i>Trebbiano Spoletino</i>		

*fermentazione con lieviti indigeni sulle bucce per 24 gg e poi matura con le prime fecce per 220 giorni 24 mesi in acciaio*

Colli Amerini

<i>Zanchi</i>	<i>Vignavecchia</i>		
<i>Amelia (TR)</i>	<i>Trebbiano Umbria IGT 2013</i>	<i>30,00</i>	<i>20,00</i>
	<i>Trebbiano toscano</i>		

*Macerazione con le bucce, fermentazione in tonneau di rovere, matura almeno 20 mesi in vasche di cemento vetrificate e 12 in bottiglia*

TOSCANA

<i>Folonari</i>	<i>Cabreo</i>		
<i>Panzano in Chianti</i>	<i>La Pietra Toscana IGT 2013</i>	<i>45,00</i>	<i>40,00</i>
	<i>Chardonnay</i>		

*parziale fermentazione alcolica in carati di rovere francese tostati (50% nuovi e 50% di un anno), matura 12 mesi in carati di rovere tostati con "bâtonnage", affina almeno 6 mesi in bottiglia*

VALLE D'AOSTA

<i>Les Cretes</i>	<i>Les Cretes</i>		
<i>Aymavilles (AO)</i>	<i>Petit Arvine FleurValle d'Aosta DOP 2017</i>	<i>22,00</i>	<i>18,00</i>
	<i>Petiti Arvine</i>		

*fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura di 16 °C, affina "sur lies" per 1-2 mesi*

<i>Les Cretes</i>	<i>Les Cretes</i>		
<i>Aymavilles (AO)</i>	<i>Chardonnay Cuvée Bois Valle d'Aosta DOP 2015</i>	<i>52,00</i>	<i>47,00</i>
	<i>Chardonnay</i>		

*selezione delle migliori uve di Chardonnay, refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero delle uve, fermentazione in barriques di rovere francese da 300 lt, tostate a fuoco vivo e affinamento "sur lies" di 12 mesi nelle stesse, con bâtonnages settimanali. Affinamento in bottiglia di 1-2 mesi*

PIEMONTE

<i>Vigneti Massa Monleale (AL)</i>	<i>Derthona Colli Tortonesi Timorasso DOC 2017 Timorasso</i>	<i>35,00</i>	<i>30,00</i>
--	--	--------------	--------------

*fermentazione in vasche di acciaio inox, con macerazione a contatto con le bucce per 48-60 ore, ad una temperatura controllata di 18-22°C, matura in vasche di acciaio e di cemento, con affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.*

<i>Michele Chiarlo Calamandrana (AT)</i>	<i>Rovereto Gavi del Comune di Gavi DOCG 2016 Cortese</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
--	---	--------------	--------------

*una parte delle uve è sottoposta a criomacerazione; pressatura e fermentazione in acciaio, affinamento 5 mesi sui lieviti in acciaio*

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Livon</i>	<i>Braide Alte</i>		
<i>Dolegnano (UD)</i>	<i>IGT Venezia Giulia Bianco 2017</i>	<i>60,00</i>	<i>55,00</i>
	<i>Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo</i>		

*fermentazione in barriques nuove di Allier ad una temperatura controllata di 14 – 16°C, matura negli stessi contenitori per circa otto mesi ad una temperatura costante, affina a lungo in bottiglia*

<i>Matiaz Cetrlic (Slovenia)</i>	<i>Brda Ferdinand</i>		
<i>Kojsko</i>	<i>Rebula Ribolla Gialla 2016</i>	<i>22,00</i>	<i>18,00</i>
	<i>Ribolla Gialla</i>		

*fermentazione in serbatoi di acciaio inox ed imbottigliamo nell'estate dell'anno successivo alla vendemmia*

<i>Vignaioli Specogna</i>	<i>Duality</i>		
<i>Corno di Rosazzo (UD)</i>	<i>Friuli Colli Orientali Sauvignon Blanc 2017 DOC</i>	<i>50,00</i>	<i>42,00</i>
	<i>Sauvignon Blanc</i>		

*macerazione a bassa temperatura per 12 ore, decantazione statica a freddo per circa 48 ore, e quindi travaso del pulito, fermentazione ed affinamento in barrique di rovere (di secondo passaggio) da 225 litri per circa 12 mesi, segue un ulteriore affinamento di circa 6 mesi in acciaio*

VINI MACERATI FRIULI VENEZIA GIULIA

macerazione per 60-90 giorni, affinamento in botte per tre anni ed in bottiglia per un  
anno

<i>Damijan Podversic Gorizia</i>	<i>Malvasia Venezia Giulia IGT 2013</i>	<i>60,00</i>	<i>55,00</i>
--------------------------------------	---	--------------	--------------

<i>Damijan Podversic Gorizia</i>	<i>Nekaj Tocai Venezia Giulia IGT 2013</i>	<i>60,00</i>	<i>55,00</i>
--------------------------------------	--	--------------	--------------

<i>Damijan Podversic Gorizia</i>	<i>Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT 2013</i>	<i>60,00</i>	<i>55,00</i>
--------------------------------------	---	--------------	--------------

Takeaway

LIGURIA

<i>Sancio Spotorno (SV)</i>	<i>Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc 2018 Pigato</i>	<i>22,00</i>	<i>18,00</i>
---------------------------------	---	--------------	--------------

*50% criomacerazione e 50% con pressatura morbida delle uve, fermentazione a temperatura controllata in vasi in acciaio inox, affina almeno tre mesi in vasca su fecce fini*

MARCHE

<i>Bisci Matelica (MC)</i>	<i>Verdicchio di Matelica Verdicchio di Matelica DOC 2017 Verdicchio di Matelica</i>	<i>22,00</i>	<i>18,00</i>
--------------------------------	--	--------------	--------------

*decantazione a freddo del mosto, fermentazione in vasche di cemento a una temperatura inferiore a 20°C., affina in bottiglia 2 mesi*

<i>Coroncino Staffolo (AN)</i>	<i>Il Coroncino Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 2016 Verdicchio dei Castelli di Jesi</i>	<i>22,00</i>	<i>18,00</i>
------------------------------------	--	--------------	--------------

*fermentazione alcolica e malolattica in acciaio con lieviti indigeni, affina 12 mesi sulle fecce fini acciaio*

<i>Pievalta Maiolati Spontini (AN)</i>	<i>San Paolo Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico DOGC 2016 Verdicchio dei Castelli di Jesi</i>	<i>28,00</i>	<i>23,00</i>
--	---	--------------	--------------

*pressatura soffice e fermentazione in acciaio termocondizionato, matura 14 mesi in acciaio sui propri lieviti, affina 6 mesi in bottiglia*

Takeaway

ALTO ADIGE

<i>Kobler Magrè (BZ)</i>	<i>Feld Alto Adige Gewürztraminer DOC 2016 Gewurztraminer</i>	<i>30,00</i>	<i>25,00</i>
------------------------------	---	--------------	--------------

*fermentazione in acciaio, matura alcuni mesi in acciaio sulle fecce fini*

<i>Kornell Terlano (BZ)</i>	<i>Damian Gewurztraminer 2018 Gewurztraminer</i>	<i>30,00</i>	<i>25,00</i>
---------------------------------	--	--------------	--------------

*Fermentazione e maturazione in cisterne di acciaio per 5 mesi*

<i>Weingut Caldaro</i>	<i>Kerner Alto Adige DOC 2012 Kerner</i>	<i>22,00</i>	<i>18,00</i>
----------------------------	--	--------------	--------------

*Macerazione a freddo e fermentazione parte in acciaio a una temperatura controllata inferiore ai 18° e parte in botti di rovere da 500 litri, affina 6 mesi sui lieviti*

<i>Falkenstein Naturno (BZ)</i>	<i>Riesling Alto Adige Val Venosta DOC 2015 Riesling</i>	<i>30,00</i>	<i>25,00</i>
-------------------------------------	--	--------------	--------------

*fermentazione a temperatura controllata in botti di legno di acacia, affina 7 mesi in botti di legno di acacia*

ABRUZZO

<i>Illuminati</i>	<i>Daniele</i>		
<i>Controguerra (TE)</i>	<i>V.Q.P.R.D. Controguerra Bianco Doc Daniele 2015</i>	<i>30,00</i>	<i>25,00</i>
	<i>Trebbiano d'Abruzzo 60% Chardonnay 15% Passerina 15%</i>		

*Macerazione di 15 ore delle bucce, fermentazione alcolica a temperatura controllata in botti di rovere, affina 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 25 ettolitri*

CAMPANIA

<i>Marisa Cuomo</i>	<i>Fiorduva</i>		
<i>San Michele (SA)</i>	<i>Costa d'Amalfi Furore Bianco DOC 2016</i>	<i>90,00</i>	<i>80,00</i>
	<i>Fenile 30% Ripoli 30% Ginestra 40%</i>		

*Le uve surmature vengono raccolte manualmente e giungono in cantina integre. Dopo pressatura soffice il mosto fiore, previo illimpidamento statico a freddo e inoculo di lieviti selezionati, fermenta alla temperatura di 12°C per circa tre mesi in barriques di rovere.*



Takeaway

SICILIA

<i>Hibiscus</i>	<i>Grotta dell'Oro</i>		
<i>Ustica</i>	<i>Terre Siciliane Zibibbo IGT 2016</i>	<i>25,00</i>	<i>20,00</i>
	<i>Zibibbo</i>		

*vinificazione tradizionale, a temperatura controllata, e seguita da affinamento in acciaio*

<i>Hibiscus</i>	<i>L'Isola</i>		
<i>Ustica</i>	<i>Terre Siciliane IGT Bianco 2016</i>	<i>25,00</i>	<i>20,00</i>
	<i>Inzolia, Catarratto</i>		

*vinificazione tradizionale, a temperatura controllata, e seguita da affinamento in acciaio*

<i>Baglio di Grisi</i>	<i>Aria</i>		
<i>Monreale (PA)</i>	<i>Terre Siciliane Bianco IGT 2016</i>	<i>22,00</i>	<i>18,00</i>
	<i>Chardonnay</i>		

*fermenta lentamente in acciaio per 30-40 giorni, affina prima in acciaio, per quattro mesi e poi altri due mesi in bottiglia*

SARDEGNA

<i>Sa Conca</i>	<i>Loe</i>		
	<i>Vermentino di Gallura Superiore DOCG 2016</i>	<i>22,00</i>	<i>18,00</i>
	<i>Vermentino di Sardegna</i>		

*vinificazione tradizionale, con macerazione prefermentativa di 5 ore in pressa*

FRANCIA

Takeaway

Alsazia

*Zind Humbrecht  
Turckheim*

*Gewurstraminer  
Biodinamico 2015  
Gewurstraminer*

40,00

35,00

Borgogna

*Chateau de Beru  
Beru*

*Montserre sans soufre  
Chablis 2017 biodinamico  
Chardonnay*

90,00

80,00

Valle della Loira

*Gitton  
Ménétréol-sous-Sancerre*

*Cuvée Galinot  
Sancerre Silex 2016  
Sauvignon*

80,00

70,00

GERMANIA

Mosella

*Weingut Molitor*

*Wintrhicher  
Riesling Spatsele Trocken 2000  
Riesling della Mosella*

40,00

35,00

VINI ROSATI

<i>Terre Margaritelli Umbria Colli Perugini Torgiano (PG)</i>	<i>Venturosa Umbria Rosato IGT 2017 Sangiovese</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
---	--	--------------	--------------

*Maturazione in vasche di acciaio*

<i>San Marzano Puglia San Marzano di San giuseppe (TA)</i>	<i>Tramari Rosato Primitivo Salento IGP 2018 Primitivo</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
--	--	--------------	--------------

*Maturazione di tre mesi in acciaio*

<i>Podere Marella Umbria Colli del Trasimeno Castiglione del Lago (PG)</i>	<i>Marella Rosato Umbria Rosato IGT 2018 Sangiovese 40% Gamay 30% Merlot 30%</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
--	--	--------------	--------------

*Maturazione in acciaio*

<i>Il Signor Kurtz Chiugiana di Corciano Vino Naturale</i>	<i>Milton Vino Rosato Umbria 2019 Uve rosse locali vendemmiate tardivamente</i>	<i>25,00</i>	<i>20,00</i>
--	---	--------------	--------------

*pressato direttamente e fermentazione spontanea in vasche aperte. Alla fine della fermentazione affina in acciaio per 5 mesi e poi va direttamente in bottiglia*

VINI ROSSI

UMBRIA

Colli del Trasimeno

<i>Madrevite</i>	<i>Amore</i>		
<i>Castiglione del Lago</i>	<i>Syrah 2016</i>	20,00	16,00
	<i>Syrah</i>		

*fermentazione spontanea senza l'utilizzo di lieviti aggiunti, macerazione sulle bucce, maturazione in cemento e affina 12 mesi in bottiglia*

<i>Madrevite</i>	<i>C'osa</i>		
<i>Castiglione del Lago</i>	<i>Gamay del Trasimeno DOC 2017</i>	50,00	45,00
	<i>Gamay del Trasimeno</i>		

*fermentazione spontanea senza l'utilizzo di lieviti aggiunti, macerazione sulle bucce, affina per 12 mesi in bottiglia*

<i>Morami</i>	<i>Renaia</i>		
<i>Castiglione del Lago</i>	<i>Umbria Rosso IGT 2014</i>	45,00	40,00
	<i>Merlot 50% Cabernet Franc 25% Cabernet Sauvignon 25%</i>		

*maturazione di 12 mesi in barrique di rovere francese e 18 mesi in bottiglia*

<i>Podere Marella</i>	<i>Godot</i>		
<i>Castiglione del Lago</i>	<i>Sangiovese Umbria IGT 2016 biologico</i>	30,00	25,00
	<i>Sangiovese</i>		

*invecchiamento in botti di rovere, seguito da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia*

<i>Carini</i>	<i>Tegolaro</i>		
<i>Oscano (Perugia)</i>	<i>Rosso Umbria IGT 2012</i>	<i>42,00</i>	<i>37,00</i>
	<i>Cabernet Sauvignon 50% Merlot 50%</i>		

*macerazione tradizionale a contatto delle bucce per 15/18 gg. Circa, fermentazione alcolica a temperatura controllata (max. 27°C) in acciaio inox. Utilizzo di lieviti selezionati. Fermentazione malolattica completamente effettuata in barrique.*

<i>Fontesecca</i>	<i>Pino</i>		
<i>Città della Pieve</i>	<i>Umbria Sangiovese IGT 2016 biologico</i>	<i>25,00</i>	<i>22,00</i>
	<i>Sangiovese</i>		

*vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata, con macerazione delle bucce di 20 giorni circa. Affinamento in Tonneaux usate di rovere francese da 500 litri per 12 mesi, 6 mesi in cemento e 6 mesi in acciaio*

<i>Cantina Nofrini</i>	<i>Rosso Principe</i>		
<i>Magione</i>	<i>Colli del Trasimeno Gamay 2018 DOC</i>	<i>25,00</i>	<i>22,00</i>
	<i>Gamay</i>		

*vinificazione in acciaio inox, macerazione ed affinamento in bottiglia*

<i>Fontesecca</i>	<i>Canaiolo</i>		
<i>Città della Pieve</i>	<i>Umbria Rosso IGT 2017 biologico</i>	<i>25,00</i>	<i>22,00</i>
	<i>Canaiolo</i>		

*fermentazione per 16 giorni in cemento ed affinamento per 12 mesi in Tonneaux usate di rovere francese da 500 litri*

Takeaway

Colli Perugini/ Torgiano

<i>Cantina Margò Torgiano</i>	<i>Margò Rosso Umbria Rosso IGP 2018 vino naturale Sangiovese</i>	<i>28,00</i>	<i>23,00</i>
-----------------------------------	---	--------------	--------------

*fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in inox per 6 mesi e 3 mesi in tonneaux 500 lt. di 10 passaggi, affinamento in bottiglia di 1 anno*

<i>Terre Margaritelli Torgiano</i>	<i>Freccia degli Scacchi Torgiano Rosso Riserva DOCG 2012 biologico Sangiovese</i>	<i>40,00</i>	<i>33,00</i>
--	--	--------------	--------------

*affinamento in legno 24 mesi in barriques di rovere francese almeno 12 mesi in bottiglia*

<i>Terre Margaritelli Torgiano</i>	<i>Pinturicchio Torgiano Rosso Riserva DOCG 2016 biologico Sangiovese</i>	<i>130,00</i>	<i>115,00</i>
--	---	---------------	---------------

*affinamento in barrique di rovere bianco di almeno 24 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia*

Colli Amerini

<i>Zanchi Amelia</i>	<i>Sciurio Amelia Rosso Riserva DOC 2010 Sangiovese 65% Canaiolo 25% Merlot 10%</i>	<i>35,00</i>	<i>30,00</i>
--------------------------	---	--------------	--------------

*affinamento in grandi botti di rovere per circa ventiquattro mesi e in bottiglia per almeno altri sei*

<i>Zanchi Amelia</i>	<i>Carmìno Amelia Ciliegiolo DOC 2017 Ciliegiolo</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
--------------------------	--	--------------	--------------

*fermentazione in vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata, maturazione 6 mesi in vasche di cemento vetrificate e 3 in bottiglia*

Takeaway

Vini naturali umbri

<i>Della Staffa Magione</i>	<i>Rossissimo Rosso Umbria IGT 2015 Alicante matura in vecchie botti, senza solfiti aggiunti</i>	<i>25,00</i>	<i>20,00</i>
<i>Della Staffa Magione</i>	<i>Rosso Due Colli Umbria IGT 2018 Gamay del Trasimeno matura in vecchie botti di quercia, senza solfiti aggiunti</i>	<i>25,00</i>	<i>20,00</i>
<i>Collecapretta Spoleto</i>	<i>Merlo Nero Rosso Umbria IGT 2016 Merlot uve provenienti da vigne vecchie affinate in vetroresina per 8 mesi, senza lieviti aggiunti se non quelli derivanti dalle uve e dalla cantina</i>	<i>25,00</i>	<i>20,00</i>
<i>Tiberi Vini Artigianali Montepetriolo (PG)</i>	<i>La Torre Rosso Rosso Umbria IGT 2016 Gamay, Canaiolo, Ciliegiole fermentazione alcolica spontanea in acciaio con lieviti indigeni, imbottigliamento senza filtrazione e senza aggiunta di solforosa, affinamento di alcuni mesi in tini di acciaio</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
<i>La casa dei Cini Pietrafitta (PG)</i>	<i>Malandrino IGT Rosso Umbria 2019 biologico Ciliegiole, Aleatico, Foglia Tonda, Malvasia Bianca macerazione con le bucce per 2-3 giorni e pressatura molto soffice</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>

## Territorio di Montefalco

### Rossi

<i>Milziade Antano</i>	<i>Montefalco Rosso</i>		
<i>Bevagna</i>	<i>Montefalco Rosso DOC 2017</i>	<i>25,00</i>	<i>20,00</i>
	<i>Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot 15%</i>		

*fermentazione in vasche di acciaio inox unicamente con lieviti indigeni, affinamento 12 mesi in botti di rovere*

### Rossi Riserva

<i>Romanelli</i>	<i>Molinetta</i>		
<i>Montefalco</i>	<i>Montefalco Rosso Riserva DOC 2015</i>	<i>35,00</i>	<i>30,00</i>
	<i>Sangiovese 65%, Sagrantino 15%, 20%Merlot</i>		

*fermentazione e macerazione sulle bucce per 40/50 giorni, affinamento per 24 mesi in botti di rovere francese e per altri 24 mesi in bottiglia*

<i>Milziade Antano</i>	<i>Montefalco Rosso Riserva</i>		
<i>Bevagna</i>	<i>Montefalco Rosso Riserva DOC 2016</i>	<i>35,00</i>	<i>30,00</i>
	<i>Sangiovese 65%, Sagrantino 15%, Merlot 15%, Cabernet 5%</i>		

*fermentazione in vasche di acciaio inox unicamente con lieviti indigeni, affinamento 14 mesi in botti di rovere*



	<u>Sagrantini</u>		<u>Takeaway</u>
<i>Agricola Ruggeri Montefalco</i>	<i>Tenuta Colfalco Montefalco Sagrantino DOCG 2014 Sagrantino</i>	<i>40,00</i>	<i>35,00</i>
<i>Cantine Briziarelli Bevagna</i>	<i>Montefalco Sagrantino Montefalco Sagrantino DOCG 2014 Sagrantino</i>	<i>40,00</i>	<i>35,00</i>
<i>Cantina Fratelli Pardi Montefalco</i>	<i>Sacrantino Cru Montefalco Sagrantino DOCG 2015 Sagrantino</i>	<i>45,00</i>	<i>40,00</i>
<i>Di Filippo Bevagna</i>	<i>Montefalco Sagrantino Sagrantino di Montefalco DOCG 2014 biologico Sagrantino</i>	<i>45,00</i>	<i>40,00</i>
<i>Fattoria Colsanto Bevagna</i>	<i>Sagrantino Montefalco Sagrantino DOCG 2013 Sagrantino</i>	<i>45,00</i>	<i>40,00</i>
<i>Milziade Antano Bevagna</i>	<i>Sagrantino di Montefalco Fattoria Collealodole Montefalco Sagrantino DOCG 2014 Sagrantino</i>	<i>45,00</i>	<i>40,00</i>
<i>Milziade Antano Bevagna</i>	<i>Sagrantino di Montefalco Fattoria Collealodole Montefalco Sagrantino DOCG 2015 Sagrantino</i>	<i>60,00</i>	<i>55,00</i>

**Takeaway**

<i>Paolo Bea Montefalco</i>	<i>Cerrete 2010 Montefalco Sagrantino DOCG vino naturale Sagrantino</i>	<i>175,00</i>	
<i>Romanelli Montefalco</i>	<i>Montefalco Sagrantino Montefalco Sagrantino DOCG 2013 Sagrantino</i>	<i>50,00</i>	<i>45,00</i>
<i>Romanelli Montefalco</i>	<i>Medeo Cru Montefalco Sagrantino DOCG 2015 Sagrantino</i>	<i>85,00</i>	<i>70,00</i>
<i>Tenuta Bellafonte Bevagna</i>	<i>Collenottolo Montefalco Sagrantino DOCG 2012 Sagrantino</i>	<i>50,00</i>	<i>45,00</i>
<i>Villa Mongalli Bevagna</i>	<i>Pozzo del Curato Sagrantino di Montefalco DOCG 2010 Sagrantino</i>	<i>35,00</i>	<i>30,00</i>
<i>Villa Mongalli Bevagna</i>	<i>Della Cima Cru Sagrantino di Montefalco DOCG 2008 Sagrantino</i>	<i>40,00</i>	<i>35,00</i>

Takeaway

PIEMONTE

Barbera

<i>Vietti Castiglione Falletto (CN)</i>	<i>Tre Vigne Barbera d'Alba DOC 2014 Barbera</i>	<i>25,00</i>	<i>20,00</i>
<i>Michele Chiarlo Asti</i>	<i>Cipressi Nizza 2016 DOCG Barbera</i>	<i>35,00</i>	<i>30,00</i>
<i>Michele Chiarlo Asti</i>	<i>Cipressi Nizza 2017 DOCG Barbera</i>	<i>30,00</i>	<i>25,00</i>
<i>Michele Chiarlo Asti</i>	<i>La Court Nizza DOCG Riserva 2015 Barbera</i>	<i>60,00</i>	<i>55,00</i>

***Takeaway******Barolo***

<i>Vietti Castiglione Falletto (CN)</i>	<i>Castiglione Barolo DOCG 2011 - 2014 Nebbiolo</i>	<i>90,00</i>	<i>80,00</i>
<i>Michele Chiarlo Asti</i>	<i>Cerequio Barolo DOCG 2013 Nebbiolo</i>	<i>110,00</i>	<i>100,00</i>
<i>Elio Grasso Monforte d'Alba (CN)</i>	<i>Barolo Barolo DOCG 2014 Nebbiolo</i>	<i>100,00</i>	<i>90,00</i>

***Barbaresco***

<i>Abrigo Treiso (CN)</i>	<i>Rongalio Barbaresco Riserva DOCG 2014 Nebbiolo</i>	<i>100,00</i>	<i>90,00</i>
-------------------------------	---	---------------	--------------

**Takeaway**

**Altre Denominazioni**

<i>Vietti</i> <i>Castiglione Falletto (CN)</i>	<i>Tre Vigne</i> <i>Dolcetto d'Alba DOC 2017</i> <i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>22,00</i>	<i>18,00</i>
<i>Travaglini</i> <i>Gattinara</i>	<i>Il Sogno</i> <i>Nebbiolo appassito 2012</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>110,00</i>	<i>100,00</i>

LOMBARDIA

<i>Mamete Prevostini</i>	<i>Inferno</i>		
<i>Mese (SO)</i>	<i>Valtellina Superiore DOCG 2015</i>	<i>40,00</i>	<i>35,00</i>
	<i>Nebbiolo (Chiavennasca)</i>		

*pigiatura, delicata diraspatura, fermentazione alcolica in acciaio con macerazione sulle bucce per 15 giorni e fermentazione malolattica in botti di rovere, affinamento per 12 mesi in barrique e almeno 10 in bottiglia*

<i>Balgera</i>	<i>Sforzato di Valtellina</i>		
<i>Chiuro (SO)</i>	<i>Sforzato di Valtellina DOCG 2002</i>	<i>80,00</i>	<i>70,00</i>
	<i>Nebbiolo (Chiavennasca)</i>		

*dopo la vendemmia le uve vengono accuratamente selezionate e coricate sui graticci fino ai primi mesi dell'anno successivo, in modo che appassiscano e concentrino i propri zuccheri e aromi, dopo la spremitura soffice e fermentazione con macerazione sulle bucce per un periodo di circa 20 giorni, il vino è pronto per la maturazione in legno e poi in vetro. Affinamento per 3/4 anni in botti di rovere e poi 6 mesi in bottiglia*

Takeaway

VENETO

<i>Az. Agr. Quintarelli Negrar (VR)</i>	<i>Primofiore Veneto IGP 2016 Cabernet Sauvignon, Corvina, Corvinone</i>	<i>50,00</i>	<i>45,00</i>
---	--	--------------	--------------

Valpolicella e Valpolicella Ripasso

<i>Dal Forno Romano Cellore d'Illasi (VR)</i>	<i>Monte Lodoletta Valpolicella DOC Superiore 2008 Corvina e Corvina Grossa, Rondinella, Croatina, Oseleta</i>	<i>160,00</i>
---	--	---------------

<i>Az. Agr. Quintarelli Negrar (VR)</i>	<i>Valpolicella Valpolicella DOP 2012 Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon</i>	<i>130,00</i>
---	---	---------------

Takeaway

Amarone della Valpolicella

<i>Brigaldara San Pietro in Cariano (VR)</i>	<i>Case Vecie Amarone della Valpolicella DOCG 2012 Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	<i>80,00</i>	<i>74,00</i>
<i>Zenato Peschiera del Garda (VR)</i>	<i>Amarone della Valpolicella Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2011 Corvina, Rondinella, Oseleta</i>	<i>120,00</i>	
<i>Dal Forno Romano Cellore d'Illasi (VR)</i>	<i>Monte Lodoletta Amarone della Valpolicella DOCG 2011 Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina</i>	<i>650,00</i>	
<i>Az. Agr. Quintarelli Negrar (VR)</i>	<i>Amarone della Valpolicella Amarone della Valpolicella Classico DOP 2011 Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon</i>	<i>400,00</i>	



Takeaway

TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Abbazia di Novacella Novacella (BZ)</i>	<i>Lagrein Sudtirol Alto Adige Lagrein DOC 2013 Lagrein</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
--	---	--------------	--------------

<i>Maso Cantanghel Lavis (TN)</i>	<i>Vigna Cantanghel Trentino Pinot Nero DOC 2013 Pinot Nero</i>	<i>40,00</i>	<i>35,00</i>
---------------------------------------	---	--------------	--------------

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Le Vigne di Zamò Rosazzo (UD)</i>	<i>Refosco dal peduncolo rosso Colli Orientali del Friuli DOC 2009 Refosco dal peduncolo rosso</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
--	--	--------------	--------------

<i>Grillo Prepotto (UD)</i>	<i>Schioppettino di Prepotto DOC Colli Orientali del Friuli 2009 Schioppettino</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
---------------------------------	--	--------------	--------------

Takeaway

EMILIA ROMAGNA

<i>M.M. Paltrinieri</i> <i>Sorbara (MO)</i>	<i>Leclisse</i> <i>Lambrusco di Sorbara DOC 2018</i> <i>Lambrusco di Sorbara</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
--	--	--------------	--------------

MARCHE

<i>Giusti</i> <i>Montignano di Senigallia (AN)</i>	<i>Lacrima di Morro d'Alba</i> <i>Lacrima di Morro d'Alba DOC 2016</i> <i>Lacrima di Morro d'Alba</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
---	---	--------------	--------------

<i>Giusti</i> <i>Montignano di Senigallia (AN)</i>	<i>Luigino</i> <i>Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC 2011</i> <i>Lacrima di Morro d'Alba</i>	<i>26,00</i>	<i>20,00</i>
---	---	--------------	--------------

<i>Giusti</i> <i>Montignano di Senigallia (AN)</i>	<i>Rubbiano</i> <i>Lacrima di Morro d'Alba DOC</i> <i>Lacrima di Morro d'Alba</i>	<i>45,00</i>	<i>40,00</i>
---	---	--------------	--------------

ABRUZZO

<i>Illuminati</i> <i>Controguerra (TE)</i>	<i>Pieluni</i> <i>Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC 2013</i> <i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>90,00</i>	<i>80,00</i>
---	---	--------------	--------------

**Takeaway**

**CAMPANIA**

<i>Benito Ferrara Tufo (AV)</i>	<i>Quattro Confini Irpinia Aglianico DOC 2012 Aglianico</i>	<i>28,00</i>	<i>22,00</i>
<i>Il Cancelliere Montemarano (AV)</i>	<i>Nero né Taurasi DOCG 2012 Aglianico</i>	<i>50,00</i>	<i>45,00</i>
<i>Vigne Storte Guardia Sanframonti (BN)</i>	<i>Vigna Panacea Aglianico Sannio DOC 2012 Aglianico</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>

Takeaway

PUGLIA

<i>Feudi Salentini Leporano (TA)</i>	<i>Gocce Primitivo di Manduria DOC 2014 Primitivo</i>	<i>40,00</i>	<i>35,00</i>
--	---	--------------	--------------

<i>Gianfranco Fino Sava (Taranto)</i>	<i>ES Primitivo di Maduria DOC 2015 Primitivo</i>	<i>70,00</i>	<i>60,00</i>
---	---	--------------	--------------

<i>Morella Manduria</i>	<i>Mezzanotte Salento Rosso IGT 2016 Primitivo</i>	<i>20,00</i>	<i>15,00</i>
-----------------------------	--	--------------	--------------

CALABRIA

<i>Scala Cirò Marina (KR)</i>	<i>Durì Cirò Rosso Classico Superiore Riserva DOC 2013 Gaglioppo</i>	<i>20,00</i>	<i>15,00</i>
-----------------------------------	--	--------------	--------------

**Takeaway****SICILIA**

<i>Graci Castiglione di Sicilia (CT)</i>	<i>Etna Rosso Etna DOC 2015 Nerello Mascalese</i>	<i>22,00</i>	<i>17,00</i>
<i>Frank Cornelissen Catania</i>	<i>Susucaru IGP Terre Siciliane 2018 Nerello Mascalese</i>	<i>40,00</i>	<i>35,00</i>
<i>Baglio di Grisi Monreale (PA)</i>	<i>Nero d'Avola Nero d'Avola Terre Siciliane IGP 2014 Nero d'Avola</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>

**Takeaway****SARDEGNA**

<i>Masone Mannu Monti (SS)</i>	<i>Zurria IGT Isola dei Nuraghi Rosso 2014 Cannonau - Carignano</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
<i>Masone Mannu Monti (SS)</i>	<i>Zojosu Cannonau di Sardegna DOC 2014 Cannonau</i>	<i>25,00</i>	<i>20,00</i>
<i>Qartomoro Arborea (OR)</i>	<i>Orriu Cannonau di Sardegna DOC 2012 Cannonau</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>

TOSCANA

territorio di Cortona

<i>Tenimenti d'Alessandro Cortona</i>	<i>Bosco Cortona Syrah DOC 2015 biologico Syrah</i>	<i>40,00</i>	<i>35,00</i>
---	---	--------------	--------------

territorio di Valdarno

<i>Petrolo Bucine (AR)</i>	<i>Galatrona Val d'arno di Sopra Rosso DOC 2009 Merlot</i>	<i>150,00</i>	<i>130,00</i>
--------------------------------	--	---------------	---------------

territorio della Maremma

<i>Sassotondo Sovana (GR)</i>	<i>Tufo Rosso Toscana Rosso IGT Tufo Rosso 2016 biologico Sangiovese, Merlot, Teroldego, Ciliegiole</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
-----------------------------------	---	--------------	--------------

*Takeaway*

*territorio di Montepulciano*

*Corte alla Flora  
Montepulciano (SI)*

*Pugnitello  
Rosso Toscana IGT 2013  
Pugnitello*

*35,00*

*30,00*



**Takeaway****territorio del Chianti**

<i>Borgo Salcetino Radda in Chianti (SI)</i>	<i>Chianti Classico Chianti Classico DOCG 2013 Sangiovese, Canaiolo</i>	<i>35,00</i>	<i>30,00</i>
<i>Castello di Monsanto Monsanto (FI)</i>	<i>Chianti Classico Riserva Chianti Classico Riserva DOCG 2015 Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i>	<i>50,00</i>	<i>40,00</i>
<i>Castello di Monsanto Monsanto (FI)</i>	<i>Il Poggio Chianti Classico Riserva DOCG 2015 Cru vigna Il Poggio Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i>	<i>80,00</i>	<i>70,00</i>
<i>Agricola Querciarbella Greve in Chianti (Fi)</i>	<i>Camartina Toscana Rosso IGT 2008 biodinamico Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	<i>125,00</i>	<i>110,00</i>
<i>Tenute Folonari Greve in Chianti (FI)</i>	<i>Il Borgo Tenuta di Cabreo Toscana Rosso IGT 2015 Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	<i>60,00</i>	<i>55,00</i>
<i>Tenute Folonari Greve in Chianti (FI)</i>	<i>Il Pareto Tenuta di Nozzole Toscana Rosso IGT 2015 Cabernet Sauvignon</i>	<i>80,00</i>	<i>70,00</i>
<i>Azienda Agricola Il Rio Vicchio di Mugello (FI)</i>	<i>Ventisei Toscana Rosso IGT 2012 Pinot Nero Pinot Nero</i>	<i>40,00</i>	<i>33,00</i>

**Takeaway**

territorio di Montalcino

<i>Piancornello Montalcino (SI)</i>	<i>Rosso di Montalcino Biologico Rosso di Montalcino DOC 2018 Sangiovese grosso</i>	<i>30,00</i>	<i>25,00</i>
<i>Palazzo Montalcino (SI)</i>	<i>Brunello di Montalcino Riserva Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2010 Sangiovese grosso</i>	<i>100,00</i>	<i>80,00</i>
<i>Soldera Montalcino (SI)</i>	<i>Case Basse Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2006 Sangiovese grosso</i>	<i>Solo da asporto</i>	<i>1.800,00</i>
<i>Corte dei Venti Montalcino (SI)</i>	<i>Corte dei Venti Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2012 Sangiovese Grosso</i>	<i>110,00</i>	<i>90,00</i>

Takeaway

territorio di Bolgheri

<i>Tua Rita Suvereto (LI)</i>	<i>Giusto di Notri Toscana Rosso IGT 2015 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>110,00</i>	<i>90,00</i>
<i>Michele Satta Castagneto Carducci (LI)</i>	<i>Piastraia Bolgheri Superiore DOC 2015 Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah</i>	<i>60,00</i>	<i>55,00</i>
<i>Michele Satta Castagneto Carducci (LI)</i>	<i>I Castagni Bolgheri Superiore DOC 2014 Cabernet Sauvignon, Syrah, Teroldego</i>	<i>120,00</i>	<i>100,00</i>
<i>Tenuta San Guido Bolgheri (LI)</i>	<i>Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC 2015 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>		<i>500,00</i>
<i>Agricola Collemassari Castagneto Carducci (LI)</i>	<i>Grattamacco Bolgheri Superiore DOC 2017 biologico Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Sangiovese 15%</i>	<i>95,00</i>	<i>85,00</i>

Takeaway

territorio di Grosseto

<i>Collemassari Cinigliano (GR)</i>	<i>Collemassari Montecucco Rosso Riserva biologico DOC 2011 Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet</i>	<i>28,00</i>	<i>24,00</i>
---	--	--------------	--------------

<i>Podere Casina Grosseto</i>	<i>Morellino Morellino di Scansano DOCG 2014 Sangiovese, Syrah</i>	<i>20,00</i>	<i>16,00</i>
-----------------------------------	--	--------------	--------------

<i>Fattoria di Magliano Magliano in Toscana (GR)</i>	<i>Heba Morellino di Scansano DOC 2015 Sangiovese, Syrah</i>	<i>22,00</i>	<i>18,00</i>
--	--	--------------	--------------

Territorio di Val d'Orcia

<i>Vini Franchetti Sarteano (SI)</i>	<i>Palazzi Tenuta di Trinoro Rosso di Toscana IGT 2009 Merlot</i>	<i>300,00</i>	<i>270,00</i>
--	---	---------------	---------------

FRANCIA

Takeaway

Borgogna

<i>Dominique Laurent L'Étang-Vergy</i>	<i>MCMXXXVI Bourgogne Cuvée 2015 biodinamico Pinot nero</i>	<i>60,00</i>	<i>55,00</i>
--	---	--------------	--------------

Bordeaux

<i>Chateau Cheval Noir Saint Emilion</i>	<i>Cheval Noir Saint Emilion AOC 2016 Merlot, Cabernet Franc</i>	<i>40,00</i>	<i>35,00</i>
--	--	--------------	--------------

<i>Chateau la Tour de Mons Soussans</i>	<i>Chateau la Tour de Mons Margaux 2012 Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	<i>50,00</i>	<i>45,00</i>
---	--	--------------	--------------

Valle del Rodano

<i>Domaine Michel &amp; Stephane Ogier Ampuis</i>	<i>L'Ame Soeur Syrah de Seyssuel 2014 IGP Collines Rhodaniennes Syrah</i>	<i>80,00</i>	<i>70,00</i>
---	---	--------------	--------------

<i>Famille Perrin Orange</i>	<i>Sinards Chateuneuf du Pape Rouge 2015 biodinamico Grenache, Mourvedre, Syrah</i>	<i>75,00</i>	<i>65,00</i>
----------------------------------	---	--------------	--------------

*Vini dolci o liquorosi*

<i>Az. Agr. Gori Maria Paola Panicale (PG)</i>	<i>Il Tirello Vin Santo Colli del Trasimeno DOP 2015</i>	<i>35,00</i>
<i>La Palazzola Stroncone (Tr)</i>	<i>Occhio di Pernice Vin Santo Occhio di Pernice Amelia DOC 2011</i>	<i>35,00</i>
<i>Palazzone Orvieto (Tr)</i>	<i>Vendemmia tardiva 2017 Orvieto Classico Superiore DOC 2017</i>	<i>25,00</i>
<i>Barberani Baschi (Tr)</i>	<i>Calcaia Muffa Nobile Orvieto Classico Superiore DOC 2016</i>	<i>40,00</i>
<i>Barberani Baschi (Tr)</i>	<i>Moscato Passito Umbria IGT Bianco 2015</i>	<i>40,00</i>
<i>Marchesi Antinori Orvieto (Tr)</i>	<i>Muffato della Sala Umbria IGT Bianco 2015</i>	<i>80,00</i>
<i>Adanti Bevagna</i>	<i>Montefalco Sagrantino Passito Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2010</i>	<i>30,00</i>
<i>Az. Agr. Milziade Antano Bevagna</i>	<i>Fattoria di Colleallodole Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2011</i>	<i>45,00</i>

<i>Arnaldo Caprai Montefalco</i>	<i>Sagrantino di Montefalco Passito Montefalco Sagrantino Passito DOCG 1996</i>	
<i>Cantina Fratelli Pardi Montefalco</i>	<i>Sagrantino di Montefalco Passito Montefalco Sagrantino Passito DOCG</i>	<i>35,00</i>
<i>G.D. Vajra Barolo (Cn)</i>	<i>Barolo Chinato</i>	<i>40,00</i>
<i>Michele Chiarlo Asti</i>	<i>Palàs Moscato d'Asti DOCG</i>	<i>20,00</i>
<i>Az. Agr. Paolo Saracco Castiglione Tinella (Cn)</i>	<i>Saracco Moscato D'Asti DOP 2017</i>	<i>25,00</i>
<i>XIMENEZ-SPINOLA Jerez de la Frontera</i>	<i>Solera 1918 Pedro Ximenez</i>	<i>90,00</i>