

## VINI BIANCHI / WHITE WINES

### Italia

#### CAMPANIA

<b>Tenuta Scuotto – Riserva “Kuris”</b> <i>100% Greco di Tufo   13%</i>	50€
<b>Brama – Altofiano</b> <i>100% Fiano di Avellino   13,5%</i>	55€
<b>Brama – Alleria</b> <i>100% Moscato di Salvitelle   15%</i>	55€
<b>Brama – Crianza</b> <i>100% Trebbiano Romagnolo   15%</i>	60€
<b>Cantine di Marzo – Vigna Serrone</b> <i>100% Greco di Tufo   13%</i>	60€
<b>Cantine di Marzo – Vigna Ortale</b> <i>100% Greco di Tufo   13%</i>	60€
<b>Feudi Studi – Vigna Morandi</b> <i>100% Fiano di Avellino   13%</i>	70€
<b>Feudi Studi – Vigna Arianiello</b> <i>100% Fiano di Avellino   13%</i>	75€
<b>Cantine di Marzo – Didymos</b> <i>100% Greco di Tufo   13%</i>	75€
<b>Alois – Morrone</b> <i>100% Pallagrello Bianco   13%</i>	75€
<b>Fiorentino Baldassarre – Capodaniello</b> <i>100% Fiano   13%</i>	80€

## VINI BIANCHI / WHITE WINES

### Italia

#### CAMPANIA

<b>Tenuta San Francesco – Per Eva</b> <i>Falaghina, Ginestra, Pepella   13,5%</i>	60€
<b>Cantine Dei Monaci – Decimo Sesto</b> <i>100% Greco di Tufo   13%</i>	65€
<b>Quintodecimo – Exultet</b> <i>100% Fiano Di Avellino   13,5%</i>	80€
<b>Quintodecimo – Via Del Campo</b> <i>100% Falaghina   13,5%</i>	80€
<b>Quintodecimo – Giallo D’Arles</b> <i>100% Greco di tufo   13,5%</i>	80€
<b>Di Meo –Riserva “Vittorio”</b> <i>100% Greco Di Tufo   13,5%</i>	95€
<b>Di Meo – Riserva “Alessandra”</b> <i>100% Fiano Di Avellino   13%</i>	100€
<b>Marianna Venuti – Venum 3</b> <i>100% Fiano Di Avellino   13%</i>	100€
<b>Feudi – Tenute Capaldo –Riserva “Goletto”</b> <i>100% Greco di Tufo   13%</i>	105€
<b>Marisa Cuomo – Fiorduva</b> <i>40% Ripoli, 30% Ginestra, 30% Fenile   14,5%</i>	120€
<b>Di Meo –Riserva 1993</b> <i>100% Fiano di Avellino   13,5%</i>	450€

## VINI BIANCHI / WHITE WINES

### Italia

#### TRENTINO-ALTO ADIGE

<b>Terlano</b> – Muller Thurgau <i>100% Muller Thurgau   12,5%</i>	40€
<b>Franz Haas</b> – Pinot Grigio <i>100% Pinot Grigio   13%</i>	45€
<b>Petrucco</b> – Pinot Bianco <i>100% Pinot Bianco   15%</i>	45€
<b>Franz Haas</b> – Sauvignon <i>100% Sauvignon   13,5%</i>	50€
<b>Longariva</b> – Graminè <i>100% Pinot Grigio Ramato   13%</i>	60€
<b>Longariva</b> – Chardonnay <i>100% Chardonnay   13%</i>	60€
<b>Terlano</b> – Lunare <i>100% Gewurztraminer   15%</i>	75€

#### FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>Zidarich</b> – Malvasia <i>100% Malvasia   13,5%</i>	60€
<b>Zidarich</b> – Vitoskava <i>100% Vitovska   13%</i>	60€
<b>Bressan</b> – Carat <i>Tocai Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla   13%</i>	70€
<b>Bressan</b> – Verduzzo <i>100% Verduzzo Friulano   13,5%</i>	70€
<b>Jermann</b> – Vinnæ <i>100% Ribolla Gialla   12,5%</i>	45€
<b>Jermann</b> – Vintage Tunina <i>Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia   13%</i>	80€

## VINI BIANCHI / WHITE WINES

### Italia

#### PIEMONTE

**Ceretto – Blange'** 45€  
*100% Arneis | 13%*

**La Spinetta – Colli Tortonesi “Derthona”** 50€  
*100% Timorasso | 12,5%*

**La Spinetta – Langhe Doc Bianco** 80€  
*100% Sauvignon Blanc | 13,5%*

**La Spinetta – Chardonnay “Lidia”** 120€  
*100% Timorasso | 12,5%*

**Gaja – Rossj-Bass** 130€  
*100% Chardonnay | 13%*

**Gaja – Alteni di Brassica** 240€  
*100% Sauvignon Blanc | 12,5%*

#### LOMBARDIA

**Cantine Montelio – Noblerot** 60€  
*100% Moscato Giallo “Fior D’Arancio | 13%*

## VINI BIANCHI / WHITE WINES

### Italia

#### VENETO

<b>De Bacco – Solaris “G1J10”</b> <i>100% Solaris   13%</i>	45€
<b>De Bacco – Jenia</b> <i>50% Incrocio Manzoni, 50% Chardonnay   13%</i>	45€
<b>De Bacco – Saroel</b> <i>50% Moscato Bianco, 50% Bianchetta   15%</i>	50€
<b>Inama – Chardonnay Del Veneto</b> <i>100% Chardonnay   13,5%</i>	45€
<b>Inama – Vulcaia Fume’</b> <i>100% Sauvignon   15%</i>	65€
<b>Inama – I Palchi</b> <i>100% Garganega   13,5%</i>	75€
<b>Inama – Du Lot "Collection"</b> <i>100% Garganega   15%</i>	125€

#### TOSCANA

<b>Poggio Mori – Boreo</b> <i>50% Trebbiano, 50% Malvasia   13,5%</i>	45€
<b>Poggio Mori – Vin Santo</b> <i>50% Trebbiano, 50% Malvasia   16%</i>	45€
<b>Poggio Mori – Il Capriolo Bianco</b> <i>100% Roussanne   13,5%</i>	60€
<b>Gaja “Ca’ Marcanda” – Vistamare</b> <i>60% Vermentino, 40% Viognier   14%</i>	75€
<b>Ornellaia – Poggio Alle Gazze</b> <i>100% Sauvignon Blanc   13,5%</i>	90€
<b>Isole E Olena – Chardonnay “Collezione”</b> <i>100% Chardonnay   14%</i>	120€

## VINI BIANCHI / WHITE WINES

### Italia

#### UMBRIA

**Antinori “Castello Della Sala” – Conte della Vipera** 45€  
*80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon | 12,5%*

**Antinori “Castello Della Sala” – Muffato della Sala** 65€  
*100% Grechetto, Riesling, Sauvignon Blanc, Sémillon, Traminer | 13%*

**Antinori “Castello Della Sala” – Cervaro Della Sala** 85€  
*100% Chardonnay | 13%*

#### LAZIO

**Cantine Imperatori – Segreto Verde** 60€  
*100% Trebbiano Verde | 13%*

#### MARCHE

**Bisci – Vigneto Fogliano** 50€  
*100% Verdicchio di Matellica | 13%*

**Bisci – Riserva “Senex”** 80€  
*100% Verdicchio di Matellica | 13%*

**La Staffa – Riserva “Selva di Sotto”** 100€  
*100% Verdicchio dei Castelli di Jesi | 13%*

## VINI BIANCHI / WHITE WINES

### Italia

#### SICILIA

**Hauner – Salina Bianco** 45€  
*50% Inzolia, 50% Catarratto | 12,5%*

**Hauner – Iancura** 50€  
*90% Malvasia delle Lipari Secca, 10% Inzolia | 12,5%*

**Gaja “Idda” – Idda Bianco** 50€  
*100% Carricante | 12,5%*

**Donnafugata – Kabir** 50€  
*100% Zibibbo | 11,5%*

**Eduardo Torres Acosta – Versante Nord Bianco** 50€  
*100% Carricante | 12%*

**Tenute Regaleali – Chardonnay** 70€  
*100% Chardonnay | 14%*

#### SARDEGNA

**Vikevike – Barbagia Bianco** 60€  
*100% Granazza | 14%*

**Cantina Musennore – Granazza** 60€  
*100% Granazza | 13,5%*

## VINI BIANCHI / WHITE WINES

### Francia

<b>Sébastien Dampt</b> – Petit-Chablis "Terroir de Milly" <i>100% Chardonnay</i>   12%	55€
<b>Sylvain Pataille</b> – Aligoté Classique <i>100% Aligoté</i>   12,5%	55€
<b>François Pinon</b> – Vouvray les Deronniers <i>100% Chenin Blanc</i>   12%	60€
<b>Château Fosse-Sèche</b> – Arcane <i>100% Chenin Blanc</i>   11,5%	100€
<b>Moulin Touchais</b> – Coteaux du Layon 1982 <i>100% Chenin Blanc</i>   13,5%	120€
<b>Moulin Touchais</b> – Coteaux du Layon 1979 <i>100% Chenin Blanc</i>   13,5%	130€
<b>Moreau-Naudet</b> – Chablis "Forets" 1er CRU <i>100% Chardonnay</i>   13%	130€
<b>Bouchard Père &amp; Fils</b> – Meursault "Village Les Clous" <i>100% Chardonnay</i>   13%	170€

### Cina

<b>Silver Heights</b> – The Last Warrior <i>70% Chardonnay, 25% Riesling Italico, 5% Viognier</i>   12%	45€
<b>Silver Heights</b> – Chardonnay Family Reserve <i>100% Chardonnay</i>   12%	90€

## VINI BIANCHI / WHITE WINES

### Germania

<b>Ruck Johann</b> – Sylvaner Trocken Iphofer Julius-Echter-Berg <i>100% Silvaner</i>   12%	60€
<b>Graf Von Schonborn</b> – Muller-thurgau <i>100% Muller-Thurgau</i>   9%	45€
<b>Graf Von Schonborn</b> – Pinot Blanc <i>100% Pinot Bianco</i>   10%	55€
<b>Trub : Stroff</b> – Propeller <i>50% Pinot Bianco, 50% Kerner</i>   12,5%	45€
<b>Weingut Sturm</b> – Riesling Spätlese Trocken <i>100% Riesling Renano</i>   12,5%	80€
<b>Peter Lauer</b> – Fass 11 <i>100% Riesling</i>   12,5%	90€

### Ungheria

<b>Disznoko</b> – Aszú 6 Puttonyos <i>100% Tokay</i>   11%	160€
---	------

### Giappone

<b>Chateau Mercian</b> – Yamanashi <i>100% Koshu</i>   12%	60€
<b>Chateau Mercian</b> – Iwade <i>100% Koshu</i>   12%	70€
<b>Shichiken</b> – Kinou No Aji <i>100% Sake</i>   16%	70€

# VINI ROSÉ / ROSÉ WINES

## Italia

### CAMPANIA

**Tenuta San Francesco – Rosato** 40€  
*50% Aglianico, 50% Piediroso* | 12,5%

### VENETO

**XPrese – Presette “Rifermentato”** 45€  
*100% Friularo* | 12,5%

**XPrese – Renara** 50€  
*90% Friularo, 10% Moscato Bianco* | 11,5%

### FRIULI VENEZIA GIULIA

**Bressan – Rosantico** 90€  
*100% Moscato Rosa* | 13%

### TOSCANA

**Poggio Mori – Rosamori** 50€  
*100% Sangiovese* | 13,5%

**Antinori – Tenuta Aldobrandesca – “A”** 60€  
*100% Aleatico* | 13%

# VINI ROSÉ / ROSÉ WINES

## Italia

### SICILIA

**Cantine di Nessuno – Nerosa** 45€  
*85% Nerello Mascalese, 15% Nerello | 13,5%*

**Hauner – Hierà Rosè** 45€  
*34% Calabrese, 33% Alicante, 33% Nocera | 12,5%*

**Gaja “Idda” – Idda Rosè** 60€  
*100% Nerello Mascalese | 12,5%*

### SARDEGNA

**Cantina Musennore – Mosennore Rosè** 60€  
*100% Cannonau | 13,5%*

## VINI ROSSI / RED WINES

### Italia

#### CAMPANIA

<b>Brama – Scaramanzia</b> <i>100% Aglianico   15%</i>	65€
<b>Brama – Forastero</b> <i>100% Sangiovese   14,5%</i>	55€
<b>Tenuta San Francesco – 4 Spine</b> <i>Aglianico, Tintore, Piediroso   13,5%</i>	60€
<b>Tenuta San Francesco – Turmiento</b> <i>Tintore, Piediroso   12%</i>	60€
<b>Tenuta San Francesco – E' Iss</b> <i>100% Tintore   13,5%</i>	70€
<b>Cantine Dei Monaci – Taurasi “Monaco rosso”</b> <i>100% Aglianico   15%</i>	70€
<b>Marino Maria – Pietre Levate</b> <i>100% Aglianico Colli Di Salerno   14%</i>	80€
<b>Quintodecimo – Terra D’eclano</b> <i>100% Aglianico   14%</i>	90€
<b>Marianna Venuti – Venum 2 “ Campi Taurasi”</b> <i>100% Aglianico</i>	100€
<b>Marianna Venuti – Venum 1 “Taurasi”</b> <i>100% Aglianico</i>	120€
<b>Feudi San Gregorio – Patrimo</b> <i>100% Merlot   14%</i>	150€
<b>Di Meo – Taurasi Riserva “Hamilton”</b> <i>100% Aglianico   13,5%</i>	165€

## VINI ROSSI / RED WINES

### Italia

#### TRENTINO-ALTO ADIGE

<b>Longariva – Riserva “Zinzel”</b> <i>100% Pinot Nero   13%</i>	60€
<b>Longariva – Vallagarina</b> <i>100% Lagrein   13%</i>	60€
<b>Franz Haas – “Schweizer”</b> <i>100% Pinot nero   13%</i>	85€
<b>Franz Haas – “Ponkler”</b> <i>100% Pinot nero   13%</i>	110€

#### PIEMONTE

<b>Boffa – Barbera D’Alba</b> <i>100% Barbero   14,5%</i>	40€
<b>Boffa – Langhe Nebiolo</b> <i>100% Nebbiolo   14%</i>	50€
<b>Boffa – Barolo Capalot</b> <i>100% Nebbiolo   14,5%</i>	80€
<b>Rocche Dei Manzoni – Vigna D’la Roul “Barolo”</b> <i>100% Nebbiolo   14%</i>	140€
<b>Rocche Dei Manzoni – Vigna Cappella S. Stefano “Barolo”</b> <i>100% Nebbiolo   14%</i>	145€
<b>Rocche Dei Manzoni – Big D Big “Barolo”</b> <i>100% Nebbiolo   14%</i>	140€
<b>La Spinetta – Barbaresco “Gallina”</b> <i>100% Nebbiolo   14,5%</i>	260€
<b>La Spinetta – Barbaresco “Straderi”</b> <i>100% Nebbiolo   14,5%</i>	260€

## VINI ROSSI / RED WINES

### Italia

#### VENETO

<b>De Bacco</b> – Cuss <i>100% Merlot</i>   13%	45€
<b>Tenuta Sant'Antonio</b> – Amarone Della Valpolicella <i>Rondinella, Croatina, Oseleta, Corvina</i>   15%	60€
<b>Inama</b> – Carminum <i>100% Carmenere</i>   13,5%	65€
<b>XPrese</b> – Longhignola 2018 <i>50% Friularo, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot,</i>   14,5%	60€
<b>XPrese</b> – Longhignola 2014 <i>50% Friularo, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot,</i>   14,5%	80€

#### FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>Zidarich</b> – Terrano <i>100% Terrano</i>   11%	55€
<b>Bressan</b> – Ego <i>Cabernet Franc, Schioppettino</i>   13,5%	75€
<b>Bressan</b> – Pignol <i>100% Pignol</i>   13%	185€

#### LOMBARDIA

<b>Cantine Montelio</b> – Solarolo <i>50% Coratina, 50% Barbera</i>   13%	60€
<b>Cantine Montelio</b> – Mirosa <i>100% Merlot</i>   13%	60€
<b>Cantine Montelio</b> – Costarsa <i>100% Pinot nero</i>   13%	60€

## VINI ROSSI / RED WINES

### Italia

#### TOSCANA

<b>Poggio Mori – Blu di Vigna “Chianti Riserva”</b> <i>100% Sangiovese   13,5%</i>	50€
<b>Poggio Mori – Sertorius</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot   13,5%</i>	60€
<b>Antinori “Tenuta Di Pian Delle Vigne” – Brunello Di Montalcino</b> <i>100% Sangiovese   13,5%</i>	75€
<b>Antinori “Tenuta Guado Al Tasso” – il Bruciato</b> <i>18 % Cabernet Franc, 62% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 2% Petit Verdot   14%</i>	60€
<b>Celestino Pecci – Brunello Di Montalcino</b> <i>100% Nebbiolo   15%</i>	80€
<b>Antinori “Tenute Del Chianti Classico” – Badia A Passignano</b> <i>100% Sangiovese   13,5%</i>	85€
<b>Antinori – Villa Cigliano “Gran Selezione”</b> <i>100% Sangiovese   13,5%</i>	180€
<b>Antinori “Tenuta Guado Al Tasso” – Guado Al Tasso</b> <i>18 % Cabernet Franc, 62% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 2% Petit Verdot   14%</i>	200€
<b>Antinori “ Tenuta Tignanello” – Tignanello</b> <i>5% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 85% Sangiovese   13,5%</i>	200€
<b>Antinori “ Tenuta Tignanello” – Solaia</b> <i>100% Cabernet Sauvignon   13,5%</i>	480€

## VINI ROSSI / RED WINES

### Italia

#### TOSCANA

<b>Isole E Olena – Syrah “Collezione”</b> <i>100% Syrah   14%</i>	105€
<b>Biondi Santi – Rosso Di Montalcino</b> <i>100% Sangiovese   13,5%</i>	130€
<b>Biondi Santi – Brunello Di Montalcino</b> <i>100% Sangiovese   13%</i>	310€
<b>Isole E Olena – Chianti Classico Gran Riserva</b> <i>100% Sangiovese   14,5%</i>	385€

#### UMBRIA

<b>Antinori “Castello Della Sala” – Pinot Nero Della Sala</b> <i>100% Pinot Nero   14%</i>	85€
---	-----

#### SICILIA

<b>Cantine di Nessuno – Nuddu</b> <i>85% Nerello Mascalese, 15% Nerello   13,5%</i>	45€
<b>Eduardo Torres Acosta – Quota N</b> <i>70% Nerello mascalese, Grenache, 30% Grecanico, Coda di volpe, Carricante, Catarratto   12%</i>	60€
<b>Donnafugata – Mille e una Notte</b> <i>100% Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah   14%</i>	100€

#### SARDEGNA

<b>Cantina Musennore – Musennore “Ghirada Palagorrai”</b> <i>100% Cannonau   15,5%</i>	80€
<b>Cantina Musennore – Musennore Riserva</b> <i>100% Cannonau   15,5%</i>	90€

## VINI ROSSI / RED WINES

### Francia

<b>Le Clos Du Caillou</b> – Côtes Du Rhône Le Bouquet Des Garrigues <i>70% Grenache , 15% Syrah, 15% Mourvèdre   14,5%</i>	50€
<b>Vincent Paris</b> – Cornas Granit 30 <i>100% Syrah   14%</i>	80€
<b>Château Mont-Redon</b> – Chateauneuf du pape le plateau de Mont-Redon <i>100% Syrah   14,5</i>	110€
<b>Clos des Papes</b> – Châteauneuf-du-Pape <i>100% Grenache   15,5</i>	300€

## SPUMANTI

### Italia

<b>Ca' Sisa</b> – Prosecco Treviso Extra Dry <i>100% Glera   11%</i>	50€
<b>De Bacco</b> –Saca <i>100% Bianchetta   11,5%</i>	50€
<b>De Bacco</b> –Saca Rosè <i>100% Pavana   12%</i>	50€
<b>Cantine di Marzo</b> – “1930 VSQ” Brut Nature <i>100% Greco di Tufo   13%</i>	60€
<b>Cantine Montelio</b> – Montelio <i>100% Pinot Nero   13%</i>	60€
<b>Gostwinery</b> – “Alessio Messiani” Extra Brut <i>54% Chardonnay, 46% Pinot Nero 12,5%</i>	75€
<b>Gostwinery</b> – “Alessio Messiani” Ultra Brut <i>54% Chardonnay, 46% Pinot Nero 12,5%</i>	85€
<b>Antinori</b> – <b>Tenuta Montenisa</b> – “Conte Aymo” Franciacorta Blanc de Noir <i>100% Pinot Nero   12,5%</i>	85€
<b>Ca' Del Bosco</b> – Franciacorta Cuvée Prestige <i>100% Chardonnay   12,5%</i>	90€
<b>Ferrari</b> – Perlè Rosè Riserva <i>20% Chardonnay, 80% Pinot noir   12,5%</i>	100€
<b>Ferrari</b> – Riserva “Lunelli” <i>100% Chardonnay   12,5%</i>	120€
<b>Ferrari</b> – Giulio Ferrari Riserva <i>100% Chardonnay   12,5%</i>	280€

# CHAMPAGNE

## Francia

<b>Château De Bligny</b> – Champagne Grande Réserve Brut <i>50% Chardonnay, 50% Pinot Nero   12.5%</i>	80€
<b>Théophile</b> – Champagne brut <i>34% Meunier, 33% Pinot nero, 33% Chaedonnay   12,5%</i>	85€
<b>Andre Beaufort</b> – San Eize Brut Nature <i>100% Pinot Noir   12%</i>	90€
<b>Moët &amp; Chandon</b> – Impérial Brut Champagne <i>100% Pinot Noir   12%</i>	95€
<b>Veuve Clicquot</b> – Brut (Carte Jaune) Champagne <i>30% Chardonnay, 52% Pinot Nero 18% Pinot Meunier   12%</i>	110€
<b>Deutz</b> – Champagne Rosé “Sakura” <i>90% Pinot Nero, 10% Chardonnay   12,5%</i>	125€
<b>Cottet-Dubreuil</b> – Champagne Millésimé <i>50% Chardonnay, 50% Pinot Nero   12%</i>	140€
<b>Nomine’ Renard</b> – Champagne Blanc De Blancs La Mémoire #2 <i>100% Chardonnay   12%</i>	155€
<b>Lelarg Pugeot</b> – Champagne 1.Er Cru Les Meuniers De Clémence Extra Brut <i>100% Meunier</i>	160€
<b>Perrier-Jouet</b> – Champagne Brut “Belle Epoque” <i>50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier   12,5%</i>	330€
<b>Louis Roederer</b> – Blanc de Blanc <i>100% Chardonnay   12,5%</i>	190€
<b>Louis Roederer</b> – Cristal 2016 <i>100% Chardonnay   12,5%</i>	390€
<b>Dom Perignon</b> – Brut Champagne <i>50% Chardonnay, 50% Pinot Nero   12,5%</i>	450€

## CALICE DI BOLLICINE

**Cantine di Marzo** – “1930 VSQ” Brut Nature 12€  
*100% Greco di Tufo | 13%*

**Ca' Sisa** – Prosecco Treviso Extra Dry 10€  
*100% Glera | 11%*

## VINI BIANCHI AL CALICE

**Inama** – Chardonnay 10€  
*100% Sauvignon | 15%*

**Petrucco** – Pinot Bianco 10€  
*100% Pinot Bianco | 15%*

**Cantina dei Monaci** – Decimo Sesto 12€  
*100% Greco Di Tufo | 13,5%*

**Weingut Sturm** – Riesling Spätlese Trocken 18€  
*100% Riesling Renano | 12,5%*

**Quintodecimo** – Exultet 20€  
*100% Fiano di Avellino | 13%*

## VINI ROSE' AL CALICE

**Tenuta San Francesco** –Rosato 10€  
*50% Aglianico, 50% Piediroso | 12,5%*

## VINI ROSSI AL CALICE

<b>Poggio Mori – Blu di Vigna “Chianti Riserva”</b> <i>100% Sangiovese   13,5%</i>	12€
<b>Longariva – Riserva “Zinzel”</b> <i>100% Pinot Nero   13%</i>	14€
<b>XPrese – Longhignola</b> <i>30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 50% Friularo,   14,5%</i>	14€
<b>Marianna Venuti – Venum 2 “ Campi Taurasi”</b> <i>100% Aglianico   13,5%</i>	20€
<b>Antinori “ Tenuta Tignanello” – Tignanello</b> <i>5% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 85% Sangiovese   13,5%</i>	55€

## VINI DOLCI AL CALICE

<b>Poggio Mori – Vin Santo</b> <i>50% Trebbiano, 50% Malvasia   16%</i>	14€
<b>Antinori “Castello Della Sala” – Muffato della Sala</b> <i>100% Grechetto, Riesling, Sauvignon Blanc, Sémillon, Traminer   13%</i>	16€