

*Carta dei vini - Weinkarte - Wine List*  
*2020*  
*Osteria a “Le Due Spade”*

---

*Riassumere l'affascinante Mondo del vino in una “Carta”, per ampia che essa sia, è molto difficile. Io e miei collaboratori ci abbiamo provato cercando dei prodotti che siano tipici e al tempo stesso di qualità. Per scelta diamo spazio in particolare alla nostra terra, il Trentino. Per chi lo desidera, c'è la possibilità di degustare anche al bicchiere.*

*Die faszinierende Welt des Weines auf einer “Karte” zusammenzufassen, so umfangreich diese auch sein mag, ist äußerst schwierig. Meine Mitarbeiter und ich haben versucht Produkte zu finden, die charakteristisch sind, gleichzeitig aber eine hohe Qualität aufweisen. Wir haben beschlossen, unserem Gebiet, dem Trentino, besonderen Raum zu gewähren. Es besteht auch die Möglichkeit, glasweise zu kosten.*

*To create a wine list that, however ample it may be, can summarize the fascinating Word of Wine, is a difficult task. My staff and I have tried to do this, selecting wines that are both typical and of high quality. We have chosen to give particular attention to the vineyards of our Province of Trento. Customers who wish to do so may order by the glass.*

*Salute! Zum Wohl! Cheers!*

*Il patron Massimiliano Peterlana  
con Giovanni Alovisi*

\* Vini non disponibili

## ***I grandi vini al bicchiere***

*Coravin è il sistema più intuitivo che permette di versare e gustare un bicchiere di vino da qualsiasi bottiglia, in qualsiasi momento. E' il miglior strumento per proteggere il vino dall'ossidazione, grazie alla tecnologia brevettata Coravin che permette di versare il vino senza dover stappare la bottiglia.*



### ***Vini Bianchi (100 ml)***

<i>053 Riesling</i>	<i>2016 Riesling</i>	<i>G. Gonzaga</i>	<i>€ 10</i>
<i>077 "AU"</i>	<i>2015 Chardonnay</i>	<i>Tiefenbruner</i>	<i>€ 15</i>
<i>134 "Trebiano D'Abruzzo"</i>	<i>2017 Trebbiano D'Abruzzo</i>	<i>Emidio Pepe</i>	<i>€ 10</i>
<i>122 "Vintage Tunina"</i>	<i>2017 Sauvignon, Chardonnay R.Gialla, Malv. Istriana, Picolit</i>	<i>Jermann</i>	<i>€ 13</i>

### ***Vini Rossi (100ml)***

<i>179 Granato</i>	<i>2017 Teroldego</i>	<i>Foradori</i>	<i>€ 14</i>
<i>235° San Leonardo</i>	<i>2014 Cabernet S., Carmenere, Merlot</i>	<i>G. Gonzaga</i>	<i>€ 15</i>
<i>352 °"Poggio Lombrone"</i>	<i>2013 Sangiovese</i>	<i>Colle Massari</i>	<i>€ 10</i>
<i>370° "Il Sigillo"</i>	<i>2011 Aglianico</i>	<i>C. Notaio</i>	<i>€ 13</i>

### ***Vini da meditazione (0,50ml)***

<i>460 "Sauternes"</i>	<i>2016 Semillon, S. Blanc, Muscadelle</i>	<i>Chât. Guiraud</i>	<i>€ 13</i>
------------------------	--	----------------------	-------------

## ***Il Sommelier consiglia...***

### ***Spumanti & Champagne***

<i>1 Riserva Zero Dosaggio</i>	<i>2013</i>	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Letrari</i>	<i>€ 48</i>
<i>11 "Aquila Reale"</i>	<i>2009</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Cesarini Sforza</i>	<i>€ 68</i>
<i>12 Mach Riserva Fondatore</i>	<i>2015</i>	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Istituto S. Michele</i>	<i>€ 50</i>
<i>5 Moser Brut Nature</i>	<i>2012</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Moser</i>	<i>€ 45</i>
<i>54 Cuvée Prestige <b>Rosé</b></i>		<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Ca'del Bosco</i>	<i>€ 60</i>

### ***Vini Bianchi***

<i>065 "Empeiria"</i>	<i>2016</i>	<i>Sauvignon, Manzoni.</i>	<i>De Vescovi</i>	<i>€ 28</i>
<i>075° "Borgum Novum"</i>	<i>2016</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Castelfeder</i>	<i>€ 38</i>
<i>088 "Feldmarshall"</i>	<i>2016</i>	<i>Muller Thurgau</i>	<i>Tiefenbrunner</i>	<i>€ 56</i>
<i>081 "Nussbaumer"</i>	<i>2017</i>	<i>Gewurztraminer</i>	<i>Tramin</i>	<i>€ 38</i>
<i>115 Malvasia</i>	<i>2018</i>	<i>Malvasia</i>	<i>Dario Raccaro</i>	<i>€ 32</i>

### ***Vini Rossi***

<i>207 Marzemino</i>	<i>2018</i>		<i>Tonini</i>	<i>€ 26</i>
<i>241 ° "Schweizer"</i>	<i>2016</i>	<i>Pinot Nero</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>€ 54</i>
<i>318 ° Nebbiolo</i>	<i>2018</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>Elio Grasso</i>	<i>€ 26</i>
<i>354 ° "Coevo"</i>	<i>2007</i>	<i>Sang., P. Verdot, Merlot, C. Sauv.</i>	<i>Cecchi</i>	<i>€ 70</i>
<i>368 ° "Macchia dei Goti"</i>	<i>2010</i>	<i>Taurasi</i>	<i>Cantine Caggiano</i>	<i>€ 52</i>

### ***Vini da meditazione***

<i>410 Vino Santo</i>	<i>1995</i>	<i>Nosiola</i>	<i>Cantina Toblino</i>	<i>€ 85</i>
<i>415 "Essenzia"</i>	<i>2015</i>	<i>Chard, S. Blanc, Riesling, Gewurztraminer, Kerner</i>	<i>Pojer &amp; Sandri</i>	<i>€ 36</i>

## ***Collezione***

## **“Le Due Spade”**

### **Spumanti & Champagne**

18 “Masetto Privè”	2009	Chardonnay	Endrizzi	€ 100
24 “Graal” Riserva Brut	2011	Chardonnay, P Nero	Cavit	€ 65
16 Madame Martis Brut	2009	Chardonnay, Pinot N. Pinot M.	Maso Martis	€ 125
57 “Cristal”	2008	Chardonnay, Pinot Nero	L. Roderer	€ 320

### **Vini Bianchi**

130 “Collezione” Riesling	2013	Riesling Renano	Roeno	€ 52
140 “Chiarandà”	2008	Chardonnay	Donna Fugata	€ 60
154 Château La Louvière	2013	Sauvignon, Sémillon	La Louvière	€ 60

### **Vini Rossi**

172 °Granato	2004	Teroldego	Foradori	€ 120
190 San Leonardo	2006	Cabernet S., Carmenere, Merlot	G. Gonzaga	€ 100
260 °Barthenau “S. Urbano”	2003	Pinot Nero	Hofstätter	€ 150
280° ”Monte Sant’Urbano”	2000	Corvina, Rondinella, Molinara	Speri	€ 90
288°Maurizio Zanella	1998	Cab. sauv./, Cab. Franc/Merlot	Cà del Bosco	€ 100
309 °“Sperss”	2008	Nebbiolo	Gaja	€ 250
383°Turriga	2007	Cann.,Carign.,Bov Sardo,Malv. N	Argiolas	€ 82
385°Chât. Sociando Mallet	2005	Cab. Sauv.,Franc Merlot	Jean Gautreau	€ 110

### **Vini da meditazione**

401 “Occhio di Pernice”	1993		Avignonesi	€ 235
425 Sauternes	1996		Château d’Yquem	€ 350

## *Selezione Triple “A”*

*Chi sono?*

### ***Agricoltori***

*Soltanto chi coltiva direttamente il vigneto può instaurare un rapporto corretto tra uomo e vite, ed ottenere un'uva sana e matura esclusivamente con interventi agronomici naturali.*

### ***Artigiani***

*Occorrono metodi e capacità “artigianali” per attuare un processo produttivo viticolo ed enologico che non modifichi la struttura originaria dell'uva, e non alteri quella del vino.*

### ***Artisti***

*Solamente la sensibilità “artistica” di un produttore, rispettoso del proprio lavoro e delle proprie idee, può dar vita ad un grande vino dove vengano esaltati i caratteri del territorio e del vitigno.*

### ***Vini Bianchi***

600 “Frus”	2016	<i>Friulano</i>	<i>Az. Marina Danieli</i>	€ 32
602 <i>Trebbiano D'Abruzzo</i>	2017	<i>Trebbiano</i>	<i>Emidio Pepe</i>	€ 55
603 “ <i>Romangia bianco</i> ”	2018	<i>Uve tradizionali</i>	<i>Tenute Dettori</i>	€ 45

### ***Vini Rossi***

604 <i>Trebbiolo Rosso</i>	2016	<i>Barbera, Bonarda</i>	<i>La Stoppa</i>	€ 24
605 ° <i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	2015	<i>Montepulciano</i>	<i>Emidio Pepe</i>	€ 60
606 <i>Aglianico</i>	2013	<i>Aglianico</i>	<i>L'archetipo</i>	€ 26

# Magnum 1,5l

Sapevi che il vino effettivamente è migliore nella Magnum?  
Scopri il perfetto rapporto tra volume di liquido e superficie del vetro.

## Spumanti Metodo Classico

501 “Methius” Riserva Brut	2014	Chardonnay, Pinot Nero	Dorigati	€ 125
502 Riserva Brut	2015	Pinot Nero Chardonnay	Maso Martis	€ 80
503 Brut Rosè		Pinot Nero Chardonnay	Pojer e Sandri	€ 74
505 Rosé “Couture”	2014	Pinot Nero	Cesarini Sforza	€ 80

## Vini Bianchi

506 Nosiola	2018		Fanti	€ 54
507 “Isidor”	2016		Fanti	€ 70
508 Chardonnay	2018		Vallarom	€ 62
509 “Riserva del Lupo”	2015		Ca' Lojera	€ 64
510 “Pinot Bianco”	2017		Girlan	€ 55

## Vini Rossi

511 “Ulzbach”	2017		De Vescovi	€ 58
512 “Sangue di Drago”	2017		Marco DonatI	€ 68
513 Pinot Nero	2017		Pojer & Sandri	€ 48
514 “Carmenère”	2007		G. Gonzaga	€ 120
515 “Il Vegro” Ripasso	2017		Brigaldara	€ 64

## Vini da meditazione

516 “Ben Ryé”	2008		Donnafugata	€ 140
---------------	------	--	-------------	-------

***Spumanti Metodo Classico - Champenoise - Sekt Weine***

*Trento doc (Trentino)*  
*Spumanti italiani*  
*Champagne*

***Vini Bianchi - Dry White Wines - Trocken Weißweine***

*Trentino*  
*Alto Adige*  
*Italia*  
*Internazionali*  
\*\*\*  
*Vini Rosati*

***Vini Rossi - Red Wines - Rotweine***

*Trentino*  
*Alto Adige*  
*Italia*  
*Internazionali*

***Vini da meditazione - Sweet Wines - Süßweine***

*Trentino-Europa*

***Vini Fortificati - Fortified Wines - Likorweine***

*Europa*



*Spumanti Metodo Classico*  
*Champenoise*  
*Sekt Weine*



# TRENTODOC

## *Dosaggio Zero*

1 <i>Riserva</i>	2013	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Letrari</i>	€ 48
3 <i>“Maso Nero” Dosaggio Zero</i>	2013	<i>Pinot Bianco</i>	<i>Zeni</i>	€ 65
4 <i>Riserva Nature</i>	2015	<i>Chardonnay</i>	<i>Bellaveder</i>	€ 36
5 <i>Moser Brut Nature</i>	2012	<i>Chardonnay</i>	<i>Moser</i>	€ 45
7 <i>“Dosaggio Zero”</i>	2014	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Maso Martis</i>	€ 45
8 <i>“Dosaggio Zero”</i>	2014	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Revì</i>	€ 32

## *Brut*

9 <i>Letrari Riserva</i>	2013	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Letrari</i>	€ 46
10 <i>Riserva “Le Grile”</i>	2012	<i>Chardonnay, Pinot Bianco</i>	<i>Marco Tonini</i>	€ 38
11 <i>“Aquila Reale”</i>	2009	<i>Chardonnay</i>	<i>Cesarini Sforza</i>	€ 68
12 <i>Mach Riserva Fondatore</i>	2015	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Istituto S. Michele</i>	€ 50
13 <i>Pian di Castello Ris. Brut</i>	2014	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 40
14 <i>“Methius” Riserva Brut</i>	2014	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Dorigati</i>	€ 60
15 <i>Maso Martis Riserva Brut</i>	2014	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Maso Martis</i>	€ 48
16 <i>Madame Martis Brut</i>	2009	<i>Chardonnay, Pinot N. Pinot M.</i>	<i>Maso Martis</i>	€ 125
17 <i>51,151 Brut</i>		<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Moser</i>	€ 30
18 <i>“Masetto Privè”</i>	2009	<i>Chardonnay</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 100
19 <i>For4 Neri</i>	2014	<i>Chardonnay</i>	<i>Zanotelli</i>	€ 32

## *Brut*

20 <i>Paladino Extra Brut</i>	2012	<i>Chardonnay</i>	<i>Revì</i>	€ 70
21 <i>Riserva Extra Brut</i>	2010	<i>Chardonnay, P. Nero</i>	<i>Cant. Rotaliana</i>	€ 48
22 <i>Maso Nero Brut</i>		<i>Chardonnay</i>	<i>Zeni</i>	€ 45
23 “ <i>Riserva</i> ” <i>Brut</i>	2013	<i>Chardonnay</i>	<i>Maso Poli</i>	€ 40
24 “ <i>Graal</i> ” <i>Riserva Brut</i>	2011	<i>Chardonnay, P Nero</i>	<i>Cavit</i>	€ 65
25 “ <i>PerNilo</i> ” <i>Extra Brut</i>	2013	<i>Chardonnay</i>	<i>Bolognani</i>	€ 48

## *Trento doc Rosé*

27 <i>Moser Rosé Extra Brut</i>	2014	<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Moser</i>	€ 32
28 <i>4+1 Riserva Brut</i>	2010	<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Letrari</i>	€ 58
29 “ <i>Valentini</i> ” <i>Brut</i>	2015	<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Vivallis</i>	€ 36
30 <i>Rosé Extra Brut</i>	2014	<i>Pinot Nero</i>	<i>Maso Martis</i>	€ 42
31 <i>Rosé Brut</i>	2014	<i>Pinot Nero</i>	<i>Revì</i>	€ 32
33 “ <i>Monfort Rosé</i> ”		<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Casata Monfort</i>	€ 32

## *Metodo Classico*

34 “ <i>Der Blauwal</i> ” <i>Riserva</i>	2011	<i>Chardonnay</i>	<i>Cesconi</i>	€ 60
35 <i>Pojer &amp; Sandri Rosé Brut</i>		<i>Pinot Nero</i>	<i>Pojer &amp; Sandri</i>	€ 40
36 “ <i>Salisa</i> ” <i>Dosaggio Zero</i>	2014	<i>Chardonnay</i>	<i>Villa Corniole</i>	€ 43
37 <i>Laste Rosse Brut</i>	2015	<i>Groppello</i>	<i>Laste Rosse</i>	€ 32
38 “ <i>Kron “500”</i> ”	2012	<i>Pinot Nero</i>	<i>De Vescovi</i>	€ 50

*Fratelli*  *Lunelli*

# FERRARI

40 <i>Ferrari Perlé Zero</i>		<i>Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 90
41 <i>Giulio Ferrari Riserva</i>	2008	<i>Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 120
42 <i>Ferrari Perlé Brut</i>	2007	<i>Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 100
43 <i>Ferrari Perlé Brut</i>	2009	<i>Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 60
44 <i>Ferrari Perlé Brut</i>	2014	<i>Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 50
45 <i>Ferrari Perlé Bianco Brut</i>	2010	<i>Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 80
46 <i>Ferrari Perlé Nero Brut</i>	2011	<i>Pinot Nero</i>	<i>Ferrari</i>	€ 80
47 <i>Riserva Lunelli Brut</i>	2009	<i>Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 60
48 <i>Ferrari Perlé <b>Rosé</b> Brut</i>	2015	<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 60
49 <i>Giulio Ferrari <b>Rosé</b></i>	2006	<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 295

## *L o m b a r d i a*

<i>51 Bellavista Alma Cuvée Brut</i>	<i>Chard. P Bianco, P. Nero</i>	<i>Bellavista</i>	<i>€ 55</i>
<i>53 Cuvée Prestige</i>	<i>Chard. P Bianco, Pinot Nero</i>	<i>Ca'del Bosco</i>	<i>€ 45</i>
<i>54 Cuvée Prestige <b>Rosé</b></i>	<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Ca'del Bosco</i>	<i>€ 60</i>

## *C h a m p a g n e*

<i>57 "Cristal"</i>	<i>2008 Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>L. Roderer</i>	<i>€ 320</i>
<i>58 Blanc de Noirs Brut</i>	<i>Pinot Nero</i>	<i>Alexandre Bonnet</i>	<i>€ 68</i>
<i>59 Blanc de Noirs Grand Cru</i>	<i>Pinot Nero</i>	<i>Vesselle</i>	<i>€ 92</i>
<i>60 Blanc de Blancs Grand Cru</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Mallol Gantois</i>	<i>€ 62</i>
<i>61 "743" Extra Brut</i>	<i>Chard,P. Meunier ,P. noir</i>	<i>Jacquesson</i>	<i>€ 100</i>
<i>62 Nature Grand Cru</i>	<i>Pinot Nero ,Chardonnay</i>	<i>Benoit Lahaye</i>	<i>€ 80</i>

## *C h a m p a g n e R o s é*

<i>65 Cristal <b>Rosé</b></i>	<i>2002 Chardonnay, Pinot Noir</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>€ 490</i>
<i>68 Premier Cru Cuveé Brut</i>	<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	<i>Desruets</i>	<i>€ 64</i>



*Vini Bianchi*  
*Dry White Wines*  
*Trocken Weißweine*

# *Trentino*

## *Chardonnay*

028 ° <i>Villa Margon</i>	2017	<i>Tenute Lunelli</i>	€ 35
029 ° “ <i>Majerla</i> ”	2017	<i>Dorigati</i>	€ 30
030 “ <i>Perer</i> ”	2017	<i>Longariva</i>	€ 26
031 ° “ <i>Opera</i> ”	2018	<i>Grigoletti</i>	€ 22
032 ° <i>Chardonnay</i>	2018	<i>Vallarom</i>	€ 28

## *Gewürtztraminer*

033 “ <i>Sanròc</i> ”	2017	<i>Bolognani</i>	€ 22
034 <i>Gewürtztraminer</i>	2018	<i>Villa Corniole</i>	€ 26
035 “ <i>Vigna Coveli</i> ”	2017	<i>Pojer &amp; Sandri</i>	€ 30
036 <i>Gewürtztraminer</i>	2017	<i>Cesconi</i>	€ 26
037 <i>Gewürtztraminer</i>	2017	<i>Bellaveder</i>	€ 22

## *Müller Thurgau*

038 <i>Müller Thurgau</i>	2017	<i>Bellaveder</i>	€ 24
039 <i>Müller Thurgau</i>	2018	<i>Villa Corniole</i>	€ 26
040 “ <i>Palai</i> ”	2018	<i>Pojer &amp; Sandri</i>	€ 20

## *Nosiola*

041 <i>Nosiola</i>	2017	<i>Bolognani</i>	€ 20
042 “ <i>Corylus</i> ”	2016	<i>Casata Monfort</i>	€ 25
044 “ <i>Majano</i> ”	2015	<i>Francesco Poli</i>	€ 28
045 <i>Nosiola</i>	2018	<i>Fanti</i>	€ 26
046 “ <i>Nosiol</i> ”	2017	<i>Cobelli</i>	€ 26
047 <i>Nosiola</i>	2018	<i>Cesconi</i>	€ 24

### ***Incrocio Manzoni***

049 "Isidor" 2017 Fanti € 32

050 Manzoni bianco 2017 Maso Furli € 28

### ***Pinot Grigio***

051 Pinot Grigio 2018 Cesconi € 24

052 Pinot Grigio 2018 Dorigati € 26

### ***Riesling***

053 Riesling 2016 Guerr. Gonzaga € 50

054 Riesling 2016 Zanutelli € 24

### ***Sauvignon***

056 "Blanc" 2016 Cesconi € 36

059 "Sauvignon Blanc" 2018 Maso Cantanghel € 28

### ***Solaris***

060 "Dedit" 2017 Filanda de Boron € 32

### ***Uva ggi***

061 "Victoriae" 2015 Bronner, Chardonnay Mori Colli Zugna € 60

062 °"Olivar" 2016 P. Bianco, Char. P. Grigio Cesconi € 36

063 °"Faye" 2015 Chardonnay, P. Bianco Pojer & Sandri € 40

064 "Masetto Bianco" 2016 Chard. Ries. Sauv. Tram. Endrizzi € 24

065 "Empeiria" 2018 Sauv. Incrocio M. De Vescovi € 28

066 °"Anisos" 2016 Chardonnay, P. Bianco Eugenio Rosi € 36

# *Alto Adige*

## *Chardonnay*

074 “Troy”	2016	Tramin	€ 90
075° “Borgum Novum”	2016	Castelfeder	€ 38
076° “Lafòà”	2017	Colterenzio	€ 40

## *Grüner Veltliner*

078 “Grüner Veltliner”	2017	M. Nössing	€ 28
------------------------	------	------------	------

## *Gewürztraminer*

079 “Epokale”	2012	Tramin	€ 140
080 “Kolbenhof”	2017	Hofstätter	€ 36
081 “Nussbaumer”	2017	Tramin	€ 38
082 “Sanct Valentin”	2016	St. Mich. Eppan	€ 34
084 “Lafòà”	2017	Colterenzio	€ 40

## *Kerner*

086 Kerner	2019	M. Nössing	€ 26
087 Kerner	2018	Nals Maigred	€ 28

## *Müller Thurgau*

088 “Feldmarshall”	2016	Tiefenbrunner	€ 56
--------------------	------	---------------	------

## *Pinot Grigio*

089 “Penòner”	2016	Kurtatsch	€ 30
090 “Puggl”	2017	Nals Margreid	€ 30
091 Pinot Grigio	2018	Pacherhof	€ 32



### ***P i n o t B i a n c o***

092 “Berg”	2018	Colterenzio	€ 28
094 “Vorberg”	2017	Terlano	€ 40
095 “Plat & Riegl”	2018	Girland	€ 25

### ***P e t i t M a n s e n g***

096 Petit Manseng	2016	Franz Haas	€ 38
-------------------	------	------------	------

### ***R i e s l i n g***

097 Riesling	2016	Falkenstein	€ 30
098 “Preapositus”	2016	Abb. Novacella	€ 36
099 Riesling	2017	Strasserhof	€ 24

### ***S a u v i g n o n***

100 “Quintessenz”	2017	Caldaro Kellerei	€ 40
101 “Raif”	2018	Castelfeder	€ 22
102 “Lafòda”	2018	Colterenzio	€ 40
103 “Flora”	2017	Girland	€ 32
104 “Winkl”	2019	Cant. Terlano	€ 26
105 “Voglar”	2016	Peter Dipoli	€ 36

### ***U v a g g i***

108 “Manna”	2017	Riesling, Sauv, Ch, Traminer	Franz Haas	€ 32
109 °”Donà Blanc”	2016	, P. Bianco Chardonnay	Hartmann Donà	€ 38

# ***Friuli Venezia Giulia***

## ***Chardonnay***

110 Chardonnay 2017 Vie di Romans € 32

## ***Friulano***

111 “Vigna del Rolat” 2018 Dario Raccaro € 33

112 Friulano 2017 Livio Felluga € 28

## ***Malvasia***

114 “Dis Cumeris” 2017 Vie di Romans € 32

115 Malvasia 2018 Dario Raccaro € 32

## ***Riesling***

116 “Afix” 2017 Jermann € 32

## ***Ribolla Gialla***

117 “Vinnae” 2017 Jermann € 24

118 Ribolla Gialla 2017 Livio Felluga € 28

## ***Sauvignon***

119 Sauvignon 2017 Livio Felluga € 28

120 “Piere” 2017 Vie di Romans € 34

121 “Ronco delle Mele” 2017 Venica € 50

## ***Uvaggi***

122 “Vintage Tunina” 2017 Sauvignon, Chardonnay Jermann € 68  
R.Gialla, Malv. Istriana, Picolit

123 “K” 2017 Friul.,Malv., Ribolla Keber € 30

124 “Terre Alte” 2015 Friul.,Pinot B., Sauvignon Felluga € 70

125 Vespa Bianco 2015 Sauvignon, Chardonnay Bastianich € 40

## ***V e n e t o***

126 “Calvarino”	2017 <i>Garganega</i>	<i>Pieropan</i>	€ 28
127 “La Rocca”	2017 <i>Garganega</i>	<i>Pieropan</i>	€ 40
128 “Le Rive”	2016 <i>Garganega</i>	<i>Suavia</i>	€ 32
129 “Collezione” Riesling	2013 <i>Riesling Renano</i>	<i>Roeno</i>	€ 52

## ***P i e m o n t e***

130/1 “Recit”	2019 <i>Arneis</i>	<i>Monch. Carbone</i>	€ 24
130 ° “Rossi Bass”	2018 <i>Chardonnay</i>	<i>Gaja</i>	€ 80
131 ° “Darthona”	2018 <i>Timorasso</i>	<i>Vigneti Massa</i>	€ 30

## ***A b r u z z o***

132 ° “Marina Cvetic”	2015 <i>Chardonnay</i>	<i>Masciarelli</i>	€ 40
133 ° “Marina Cvetic”	2015 <i>Trebbiano</i>	<i>Masciarelli</i>	€ 40
134 <i>Trebbiano D'Abruzzo</i>	2017 <i>Trebbiano</i>	<i>Emidio Pepe</i>	€ 55

## ***U m b r i a***

135 “Grecante”	2019 <i>Grecanico</i>	<i>Caprai</i>	€ 26
----------------	-----------------------	---------------	------

## ***M a r c h e***

136 “Tralivio” Verdicchio Cl.	2017 <i>Verdicchio</i>	<i>Santarelli</i>	€ 26
-------------------------------	------------------------	-------------------	------

## *C a m p a n i a*

137 “Cruna del Lago”	2017 <i>Falanghina</i>	<i>La Sibilla</i>	€ 32
138 “Furore Bianco”	2018 <i>Falanghina, Bianchella</i>	<i>Marisa Cuomo</i>	€ 26

## *S i c i l i a*

139 “Chiarandà”	2016 <i>Chardonnay</i>	<i>Donna Fugata</i>	€ 36
140 “Chiarandà”	2008 <i>Chardonnay</i>	<i>Donna Fugata</i>	€ 60
141 “Eruzione 1614”	2017 <i>Carricante; Riesling</i>	<i>Planeta</i>	€ 34
142 “Sur Sur”	2018 <i>Grillo</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 18

## *S a r d e g n a*

145 “Meri”	2018 <i>Vermentino</i>	<i>Argiolas</i>	€ 28
146 “Iselis”	2018 <i>Nasco di Cagliari</i>	<i>Argiolas</i>	€ 26

## *A u s t r i a*

148 <i>Riesling “Strasser Weinberge”</i> 2013		<i>Arndorfer</i>	€ 28
149 <i>Grüner Veltliner Juliusberg</i> 2010	<i>Grüner Veltliner</i>	<i>Schloss Maissau</i>	€ 48

## *G e r m a n i a*

### **MOSELLA**

151 <i>Riesling Kabinett</i>	2013	<i>Villa Huesgen</i>	€ 36
152 <i>Riesling Trocken Altenberg</i>	2014	<i>Von Othegraven</i>	€ 65
153 <i>Riesling Spätlese</i>	2017	<i>Markus Molitor</i>	€ 48

# *Francia*

## **BORDEAUX**

154 *Château La Louvière* 2013 *Sauvignon, Sémillon* *La Louvière* € 60

## **BOURGOGNE**

155 *“La Princèe” St Aubin* 2017 *Chardonnay* *Hubert Lamy* € 62

156 *“Bourgogne Blanc* 2018 *Chardonnay* *Philippe Colin* € 40

158 *Chablis* 2014 *Chardonnay* *Regnaud* € 38

## **VAL DE LOIRE**

159 *°Pouilly Fumé* 2014 *Sauvignon,* *Ladoucette* € 44

160 *Saumur* 2017 *Chenin* *Chat. Villeneuve* € 40

## **ALSACE**

162 *“Gueberschwihr”* 2015 *Gewurztraminer* *Humbrecht* € 48

163 *Riesling* 2014 *Riesling* *Grüss* € 30

164 *“Brand”* 2014 *Riesling* *Humbrecht* € 50

165 *Pinot Gris* 2011 *Pinot Gris* *Humbrecht* € 52

# *Rosati Italiani*

## **TRENTINO**

167 *“Broili”* 2019 *Pinot Nero* *Zeni* € 21

167 *“Rosato”* 2018 *Teroldego Rotaliano* *De Vigili* € 22

168 *Vin dei Molini* 2018 *Rotberger* *Pojer e Sandri* € 24

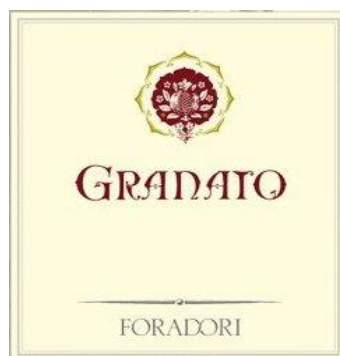
## **SICILIA**

170 *“Sul Vulcano”* 2018 *Nerello Mascalese* *Donnafugata* € 30



*Vini Rossi*  
*Red Wines*  
*Rotweine*

# *Trentino*



## *Foradori*

<i>171°Granato</i>	2002	€ 140
<i>171°Granato</i>	2003	€ 125
<i>172°Granato</i>	2004	€ 120
<i>173°Granato</i>	2006	€ 115
<i>173°Granato</i>	2007	€ 120
<i>174°Granato</i>	2008	€ 118
<i>174°Granato</i>	2009	€ 110
<i>175°Granato</i>	2010	€ 84
<i>176°Granato</i>	2013	€ 80
<i>177°Granato</i>	2015	€ 85
<i>178°Granato</i>	2016	€ 84
<i>179°Granato</i>	2017	€ 75

## *Teroldego*

180 °“Ottavio”	2016	<i>F. De Vigili</i>	€ 48
181 ° <i>Teroldego</i> ”	2018	<i>Foradori</i>	€ 32
182 ° “Sgarzon”	2018	<i>Foradori</i>	€ 42
183 °“Grill”	2015	<i>E. Cobelli</i>	€ 32
184 °“Le Fron”	2016	<i>De Vescovi</i>	€ 50
185 °“Vigilius”	2016	<i>De Vescovi</i>	€ 34
186 °“Ulzbach”	2018	<i>De Vescovi</i>	€ 26
188° “7 Pergole”	2015	<i>Villa Corniole</i>	€ 42
189 °“Luigi”	2015	<i>Dorigati</i>	€ 56
190 °“Luigi”	2013	<i>Dorigati</i>	€ 60
191°“Diedri”	2016	<i>Dorigati</i>	€ 36
193 °” <i>Gran Masetto</i> ”	2013	<i>Endrizzi</i>	€ 65
194 “ <i>Sangue di Drago</i> ”	2017	<i>Donati</i>	€ 32
195 “ <i>Lealbere</i> ”	2018	<i>Zeni</i>	€ 24
196 “ <i>Pini</i> ”	2015	<i>Zeni</i>	€ 50



### ***Cabernet Sauvignon***

198°“Fior di Ciliegio”	2016 <i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Spagnolli</i>	€ 70
199°“Marognon” Riserva	2011 <i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Longariva</i>	€ 35
200°“Germano”	2012 <i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Grigolli</i>	€ 42

### ***Lagrein***

203 “Le Valetè”	2016	<i>F- Poli</i>	€ 28
-----------------	------	----------------	------

### ***Marzemino***

207 <i>Marzemino</i>	2018	<i>Tonini</i>	€ 26
208 <i>Marzemino</i>	2015	<i>Longariva</i>	€ 22
209 “ <i>Pojema</i> ”	2016	<i>Rosi</i>	€ 32
211 “ <i>Dei Ziresi</i> ”	2016	<i>Maso Salengo</i>	€ 25

### ***Merlot***

213°“ <i>Antica Vigna</i> ”	2016	<i>Grigoletti</i>	€ 32
214°“ <i>Tovi</i> ”	2013	<i>Longariva</i>	€ 30
215°“ <i>Noal</i> ”	2013	<i>Grigolli</i>	€ 42
216 ° “ <i>Pivier</i> ”	2015	<i>Cesconi</i>	€ 50

### **Syrah**

217 “Syrae” 2016 Pravis € 28

### **Pinot Nero**

218 “Maso Montalto” Riserva 2016 Tenute Lunelli € 42

219 “Zinzele” Riserva 2013 Longariva € 45

222 Pinot Nero “Rodel Planezi” 2015 Pojer e Sandri € 50

223 Pinot Nero 2018 Pojer e Sandri € 28

223 Pinot Nero 2016 Maso Cantanghel € 34

### **Rebo**

226 Rebo 2017 Dorigati € 26

227 Rebo 2017 Maso Salengo € 26

### **Uva ggi**

228° “Fojaneghe” 2013 Cabernet, Merlot, Teroldego Bossi Fedrigotti € 34

229° “Trilogia” 2012 Cabernet, Merlot, Grigolli € 42

231° “Castel rosso” 2016 Cabernet, Merlot, Ist. S. Michele € 38

232° “Gaban” 2013 Cabernet, Merlot, Bolognani € 28

233° “Faye Rosso” 2015 Cabernet, Merlot, Lagrein Pojer & Sandri € 50



# Tenuta San Leonardo

*Fondata nel 1770*

## ***Guerrieri Gonzaga***

<i>°1994 San Leonardo</i>	<i>€ 150</i>
<i>°1995 San Leonardo</i>	<i>€ 140</i>
<i>°1996 San Leonardo</i>	<i>€ 130</i>
<i>°1997 San Leonardo</i>	<i>€ 200</i>
<i>°2004 San Leonardo</i>	<i>€ 120</i>
<i>°2005 San Leonardo</i>	<i>€ 150</i>
<i>°2006 San Leonardo</i>	<i>€ 100</i>
<i>°2008 San Leonardo</i>	<i>€ 90</i>
<i>°2010 San Leonardo</i>	<i>€ 110</i>
<i>°2011 San Leonardo</i>	<i>€ 100</i>
<i>°2013 San Leonardo</i>	<i>€ 90</i>
<i>°2014 San Leonardo</i>	<i>€ 84</i>

# *Alto Adige*

## *Pinot Nero – Blauburgunder*

238 °	<i>”Monticol”</i>	2017	<i>Terlano</i>	€ 44
239	<i>”Turmhof”</i>	2018	<i>Tiefenbrunner</i>	€ 32
240 °	<i>Pinot Nero</i>	2017	<i>Franz Haas</i>	€ 38
241 °	<i>”Schweizer”</i>	2016	<i>Franz Haas</i>	€ 54
242 °	<i>”Ponkler”</i>	2014	<i>Franz Haas</i>	€ 125
243 °	<i>”Sanc Valentin”</i>	2013	<i>St. Mich. Eppan</i>	€ 42
244	<i>”Patricia”</i>	2017	<i>Girlan</i>	€ 26
245 °	<i>”Trattmann”</i>	2017	<i>Girlan</i>	€ 54
246	<i>”Fuchsleiten”</i>	2018	<i>Pfitscher</i>	€ 28
250 °	<i>”Mazzon”</i>	2015	<i>Gottardi</i>	€ 40
251 °	<i>”Dona Noir”</i>	2012	<i>Hartman Donà</i>	€ 90
253	<i>”Borgum Novum”</i>	2016	<i>Castelfeder</i>	€ 42
254	<i>”Filari di Mazzon”</i>	2017	<i>Carlotto</i>	€ 36
255 °	<i>”Jura”</i>	2016	<i>Nals Margreid</i>	€ 46

## ***B l a u b u r g u n d e r - V i g n a “ S . U r b a n o ”***

260 °Barthenau “ S. Urbano ”	2003	Hofstätter	€ 150
260°Barthenau “ S. Urbano ”	2004	Hofstätter	€ 150
260°Barthenau “ S. Urbano ”	2007	Hofstätter	€ 135
260°Barthenau “ S. Urbano ”	2008	Hofstätter	€ 145
260°Barthenau “ S. Urbano ”	2009	Hofstätter	€ 140
260°Barthenau “ S. Urbano ”	2010	Hofstätter	€ 140
260°Barthenau “ S. Urbano ”	2011	Hofstätter	€ 145
260°Barthenau “ S. Urbano ”	2012	Hofstätter	€ 140

## ***L a g r e i n***

262 °Lenticlarus” Riserva	2016	Tiefenbrunner	€ 44
265°“Urban” Riserva	2016	Tramin	€ 40
266 °“Ora in Ora”	2017	Carlotto	€ 28
267 Lagrein	2018	Girlan	€ 28
268 “Sand”	2018	Nals Magreid	€ 26

## ***S c h i a v a***

270° Freisinger	2018	Tramin	€ 26
271° “Fass Nr. 9	2018	Girlan	€ 25

## ***U v a g g i***

272 °Frauenrigel	2014	<i>Cabernet, Merlot, Franc</i>	Dipoli	€ 62
273 “Donà Rouge”	2009	<i>Schiava, P. Nero, Lagrein</i>	Hartman Donà	€ 38

## *V e n e t o*

278°Amarone	1990	Corvina, Rondinella, Molinara	Bertani	€ 200
279 °Amarone	2009	Corvina, Rondinella, Molinara	Bertani	€ 160
280°"Monte Sant'Urbano"	2000	Corvina, Rondinella, Molinara	Speri	€ 90
281°"Monte Sant'Urbano"	2007	Corvina, Rondinella, Molinara	Speri	€ 70
282°"Monte Sant'Urbano"	2008	Corvina, Rondinella, Molinara	Speri	€ 68
283°"Campolongo di Torbe"	2007	Corvina, Rondinella, Molinara	Masi	€ 140
284°"Costasera"	2008	Corv-, Rondin. Moli. Oseleta	Masi	€ 80
285 "Ripasso"	2016	Corvina, Rondinella, Merlot	Bertani	€ 30

## *L o m b a r d i a*

286 "Sfursat" Cinque Stelle	2007	Nebbiolo	Nino Negri	€ 70
287 Sassela Riserva	2015	Nebbiolo	Rainoldi	€ 48
288°Maurizio Zanella	1998	Cab. sauv./, Cab. Franc/Merlot	Cà del Bosco	€ 100

## *F r i u l i V e n e z i a J u l i a*

289°"Sossò"	2007	Refosco, Merlot, Pignolo	Livio Felluga	€ 64
290°"Abbazia di Rosazzo"	1991	Cab. Sauvignon, Franc, Merlot	Vigna di Zamò	€ 84
291 °"Abbazia di Rosazzo"	1996	Cab. Sauvignon, Franc, Merlot	Vigna di Zamò	€ 68
292°"Abbazia di Rosazzo"	1997	Cab. Sauvignon, Franc, Merlot	Vigna di Zamò	€ 67
294°"Orzoni" Russiz Superiore	1995	Refosco, Merlot, Pignolo	Marco Felluga	€ 68
295°"Orzoni" Russiz Superiore	1996	Refosco, Merlot, Pignol	Marco Felluga	€ 66

## *E m i l i a R o m a g n a*

296 Vecchio Moro		Lambrusco	Rinaldini	€ 20
------------------	--	-----------	-----------	------

# *P i e m o n t e*

## *B a r b e r a*

302 °*Barbera* 2018 *Castello di Neive* € 28

## *B a r b a r e s c o*

303 °*Barbaresco* 2016 *Gaja* € 270

304 °*Barbaresco* 2016 *Pr. Barbaresco* € 55

305 °"*Gaiun*" 2008 *Marchesi di Gresy* € 100

306 °*Barbaresco* 2016 *Castello di Neive* € 50

## *B a r o l o*

307 °"*Albe*" 2015 *Vajra* € 50

308 °"*Le Vigne*" 2015 *Sandrone* € 120

309 °"*Sperss*" 2008 *Gaja* € 250

310 °"*Dagromis*" 2014 *Gaja* € 90

311 °"*Gavarini Chiniera*" 2015 *Elio Grasso* € 105

## *G a t t i n a r a*

314• "*Tre Vigne*" 2015 *Travaglini* € 40

## *D o l c e t t o*

315 "*Dei Grassi*" 2016 *Elio Grasso* € 24

## *N e b b i o l o*

318 °*Nebbiolo* 2018 *Elio Grasso* € 26

320 °*Nebbiolo* 2016 *Vajra* € 28

## *R o e r o*

320/1 *Srü* 2017 *Monch. Carbonre* € 30

320/2 *Printi* 2016 *Monch. Carbone* € 42

# *T o s c a n a*

## *B o l g h e r i*

322° <i>Ornellaia</i>	2014	<i>C. Sauv, Franc, Merlot, P. Verdot</i>	<i>Ornellaia</i>	€ 160
324° <i>“Le Volte”</i>	2015	<i>Cab. Sauv. Merlot, Sangiovese</i>	<i>Ornellaia</i>	€ 32
325° <i>Sassicaia</i>	2008	<i>Cab. Sauvignon/ Franc</i>	<i>T. San Guido</i>	€ 200
326° <i>Sassicaia</i>	2010	<i>Cab. Sauvignon/ Franc</i>	<i>T. San Guido</i>	€ 196
327° <i>Sassicaia</i>	2012	<i>Cab. Sauvignon/ Franc</i>	<i>T. San Guido</i>	€ 190
329° <i>Le Difese</i>	2016	<i>Cab. Sauvignon, Sangiovese</i>	<i>T. San Guido</i>	€ 26

## *C h i a n t i*

337° <i>“La Selvanella”</i>	2006		<i>Melini</i>	€ 38
338° <i>“Coltus Boni”</i>	2013		<i>Badia Coltibuono</i>	€ 40
339° <i>“Riserva Ducale Oro</i>	2014		<i>Ruffino</i>	€ 46

## *C a r m i g n a n o*

340° <i>“Terre a Mano”</i>	2014	<i>Sangiovese, Cab. Sauv. Cannaiolo</i>	<i>Fatt. di Bacchereto</i>	€ 44
----------------------------	------	---	----------------------------	------



### ***Brunello di Montalcino***

341 °	<i>Brunello di Montalcino</i>	2015	<i>C. Piccolomini</i>	€ 50
342 °	<i>Brunello di Montalcino</i>	2014	<i>Lisini</i>	€ 60
343 °	<i>Brunello di Montalcino</i>	2015	<i>Col D'Orcia</i>	€ 48
344 °	“ <i>Tenuta Greppo</i> ”	2012	<i>Biondi Santi</i>	€ 170
345 °	“ <i>Castelgiocondo</i> ”	2011	<i>Frescobaldi</i>	€ 65
346 °	“ <i>Castelgiocondo</i> ”	2012	<i>Frescobaldi</i>	€ 70
347 °	“ <i>Poggio all’Oro</i> ” <i>Ris.</i>	1990	<i>Banfi</i>	€ 260
348 °	“ <i>Poggio all’Oro</i> ” <i>Ris.</i>	1988	<i>Banfi</i>	€ 270

### ***Merlot***

349 °	“ <i>Casalferro</i> ”	1999	<i>Barone Ricasoli</i>	€ 70
350 °	“ <i>Casalferro</i> ”	2006	<i>Barone Ricasoli</i>	€ 50

### ***Sangiovese***

352 °	“ <i>Montecucco</i> ”	2013 <i>Sangiovese</i>	<i>Colle Massari</i>	€ 48
353 °	“ <i>Pergolaia</i> ”	2011 <i>Sangiovese</i>	<i>Caiarossa</i>	€ 28

### ***Uvaggi***

354 °	“ <i>Coevo</i> ”	2007 <i>Sang.,P. Verdot,Merlot,C. Sauv.</i>	<i>Cecchi</i>	€ 70
355 °	“ <i>Sorripa</i> ”	1998 <i>Cab. Sauv., Merlot, Sang.</i>	<i>Az. San Nicolò</i>	€ 50
356 °	“ <i>Solare</i> ”	1996 <i>Sang., Malvasia Nera</i>	<i>Capannelle</i>	€ 84
357 °	<i>Excelsus</i> “ <i>Sant’ Antimo</i> ”	1999 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	<i>Banfi</i>	€ 60
358	“ <i>Aria</i> ”	2011 <i>Cab. Fran.- Sauv., Merl, Syrah</i>	<i>Caiarossa</i>	€ 38

## ***A b r u z z o***

361 ° “ <i>Marina Cvetic</i> ”	2016 <i>Montepulciano</i>	<i>Masciarelli</i>	€ 38
362 ° “ <i>Bellovedere</i> ” <i>Riserva</i>	2015 <i>Montepulciano</i>	<i>La Valentina</i>	€ 42
363 ° <i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	2017 <i>Montepulciano</i>	<i>Emidio Pepe</i>	€ 60

## ***U m b r i a***

364° <i>Merlot</i>	2003 <i>Merlot</i>	<i>Castello Regine</i>	€ 48
365° “ <i>Montefalco</i> ”	2014 <i>Sangiov., Sagrantino, Merlot</i>	<i>A. Caprai</i>	€ 28

## ***C a m p a n i a***

368° “ <i>Macchia dei Goti</i> ”	2010 <i>Taurasi</i>	<i>Cantine Caggiano</i>	€ 52
----------------------------------	---------------------	-------------------------	------

## ***B a s i l i c a t a***

369° “ <i>Repertorio</i> ”	2014 <i>Aglianico</i>	<i>C. Notaio</i>	€ 32
370° “ <i>Il Sigillo</i> ”	2011 <i>Aglianico</i>	<i>C. Notaio</i>	€ 68

## *Sicilia*

373° “Sul Vulcano”	2016 <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 32
374° “Eruzione 1614	2016 <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Planeta</i>	€ 34
375° “Mille e una Notte”	2015 <i>N d'Avola,,P. Verdot, Syrah</i>	<i>Donna Fugata</i>	€ 80
376° “Tancredi”	2014 <i>N d'Avola, Cab. Sauvignon</i>	<i>Donna Fugata</i>	€ 36

## *Sardegna*

379 “CNS”	2015 <i>Cannonau</i>	<i>Quartomoro</i>	€ 28
380° “Barrua”	2011 <i>Cannonau</i>	<i>Punica</i>	€ 55
381 “Lillovè”	2015 <i>Cannonau</i>	<i>Gabbas</i>	€ 22
382° <i>Korem</i>	2015 <i>Bovale Sardo, Carign., Cannonau</i>	<i>Argiolas</i>	€ 50
383° <i>Turriga</i>	2007 <i>Cann., Carign., Bov Sardo, Malv. N</i>	<i>Argiolas</i>	€ 85
384° <i>Turriga</i>	2014 <i>Cann., Carign., Bov Sardo, Malv. N</i>	<i>Argiolas</i>	€ 75

# *Francia*

## *BORDEAUX*

### *Saint-Estèphe*

385° <i>Chât. Haut Beauséjour</i>	2014	<i>Merlot, Cab. Sauv</i>	<i>Chât, Beauséjour</i>	€ 50
386° <i>Chât. Sociando Mallet</i>	2005	<i>Cab. Sauv., Franc Merlot</i>	<i>Jean Gautreau</i>	€ 110

### *Pessac-Léognan*

387° <i>Château La Louvière</i>	2012	<i>Cab. Sauv., Franc Merlot</i>	<i>André Lurton</i>	€ 80
---------------------------------	------	---------------------------------	---------------------	------

## *BORGOGNE*

389 <i>Vosne Romanée</i>	2014	<i>Pinot Nero</i>	<i>Domaine Faiveley</i>	€ 120
390° <i>Pinot Noir Vieilles Vignes</i>	2018	<i>Pinot Nero</i>	<i>Joseph Voillot</i>	€ 43
391 <i>“Gravel”</i>	2018	<i>Pinot Nero</i>	<i>Marèchal</i>	€ 45
392° <i>Pinot Noir</i>	2018	<i>Pinot Nero</i>	<i>Chicotot</i>	€ 38

## *RHONE*

394° <i>Syrah “La Rosine”</i>	2015	<i>Syrah</i>	<i>Stephane Ogier</i>	€ 40
-------------------------------	------	--------------	-----------------------	------

## *S p a g n a*

395°*Torroja*                      2012 *Carignan, Garnacha*                      *Terroir Soc. Lda.* € 60

## *A m e r i c a*

WASHINGTON - VIRGINIA

### *U v a g g i*

397°*Col Solare*                      1998 *Cab Sau, Franc, P. Verdot, Merlot* *Antinori*                      € 125

## *A u s t r a l i a*

### *U v a g g i*

398°*“Moda Amarone”*                      1998                      *Joseph*                      € 60

### *S y r a h*

399°*Mourrèdre “Binz”*                      2010                      *Penfold*                      € 48



*Vini da meditazione*  
*Sweet Wines*  
*Süßweine*

## VINOSANTO

<i>Vino Santo</i>	2003	<i>Francesco Poli</i>	€ 70
<i>Vino Santo</i>	2004	<i>Francesco Poli</i>	€ 68
<i>Vino Santo</i>	2006	<i>Pravis</i>	€ 68
<i>Vino Santo</i>	2003	<i>Cantina Toblino</i>	€ 85
<i>Vino Santo</i>	2000	<i>Cantina Toblino</i>	€ 90
<i>Vino Santo</i>	1995	<i>Cantina Toblino</i>	€ 95
<i>Vino Santo</i>	1994	<i>Cantina Toblino</i>	€ 98

## TRENTINO – ALTO ADIGE

<i>Essenzia</i>	2016	<i>Pojer &amp; Sandri</i>	€ 38
<i>Moscato Giallo</i>	2017	<i>Salizzoni</i>	€ 26
<i>Moscato Rosa</i>	2015	<i>Maso Bergamini</i>	€ 30
<i>Merlino</i>	'16/'02	<i>Pojer &amp; Sandri</i>	€ 36
<i>Moscato Rosa</i>	2016	<i>Franz Haas</i>	€ 52

## TOSCANA

<i>Vin Santo "V:S Montepulciano</i>	1995	<i>Avignonesi</i>	€ 200
<i>Vin Santo "Occhio di Pernice"</i>	1993	<i>Avignonesi</i>	€ 235
<i>Vin Santo "Occhio di Pernice"</i>	1996	<i>Avignonesi</i>	€ 225
<i>Vin Santo "Occhio di Pernice"</i>	1997	<i>Avignonesi</i>	€ 220

## SICILIA

<i>Passito "Ben Ryé"</i>	2017	<i>Donnafugata</i>	€ 78
--------------------------	------	--------------------	------

## FRANCIA

<i>Sauternes 1er Gr. Cru</i>	2016	<i>Château Guiraud</i>	€ 115
<i>Sauternes</i>	2015	<i>Château Rieussec</i>	€ 145
<i>Sauternes</i>	1996	<i>Château d'Yquem</i>	€ 350

## PORTO - MADEIRA

<i>Porto LBV</i>	2013	<i>Graham's</i>	
<i>Porto White</i>		<i>Graham's</i>	
<i>Madeira Malmsey</i>	10 years	<i>Blandy's</i>	