

## Lazio

<i>Tenuta Al campo Ottonese</i>	22	<i>Proietti</i>	€ 20.00
<i>Passerina Del Frusinate "Duchessa"</i>	22	<i>Az .Agr. Giacobbe</i>	€ 20.00
<i>Passerina Del Frusinate La ciocciarella</i>	22	<i>Az .Agr. Giacobbe</i>	€ 20.00
<i>Fiorano Bianco</i>	17	<i>Tenuta di Fiorano</i>	€ 50.00
<i>Fioranello Bianco</i>	22	<i>Tenuta di Fiorano</i>	€ 25.00
<i>Frascati Doc Terso</i>	21	<i>Merumalia</i>	€ 22.00
<i>Frascati Sup Docg Primo</i>	21	<i>Merumalia</i>	€ 30.00
<i>Malvasia 2601</i>	21	<i>Az.Agr Milana</i>	€ 22.00
<i>Frascati Il fanciullino</i>	22	<i>Tenuta Levia</i>	€ 34.00
<i>Marcello 27 Moscato bianco</i>	22	<i>Antonio Carrarini</i>	€ 24.00
<i>Vecchi Filari "Malvasia, Bellone, Ottonese"</i>	22	<i>Antonio Carrarini</i>	€ 24.00
<i>Sei Gemme Malvasia Puntinata Trebbiano</i>	22/23	<i>Cantine Del Tufaio</i>	€ 28.00
<i>Semillon IGP Lazio</i>	21	<i>Agric. Selva di Paliano</i>	€ 16.00
<i>Passerina Del Frusinate</i>	23	<i>Casale Della Ioria</i>	€ 22.00
<i>L'Amica Tua Chardonnay IGT Lazio</i>	23	<i>La Mugilla</i>	€ 23.00
<i>Ruginella Pinot Grigio Ramato Bio IGT</i>	23	<i>La Mugilla</i>	€ 23.00
<i>Vermentino 253</i>	23	<i>Cantine Sant'Andrea</i>	€ 25.00
<i>De Santis Iuno Lazio Igt</i>	23	<i>De Santis</i>	€ 26.00
<i>De Santis Frascati Sup. 496</i>	23	<i>De Santis</i>	€ 25.00
<i>De Santis Amacos Bianco</i>	23	<i>De Santis</i>	€ 26.00

- *Passerina Del Frusinate* 22 *La Visciola* € 30.00
- *Passerina Del Frusinate Raphael* 22 *Berucci* € 30.00
- *La Tour a Civitella "Grechetto"* 20/21 *Mottura Sergio* € 40.00
- *Ioete "Trebbiano e Malvasia"* 23 *Agr. Fazio* € 23.00
- *G.A. "Trebbiano e Malvasia"* 23 *Agr. Fazio* € 25.00
- *Frascati Superiore* 23 *Gabriele Magno* € 23.00

- *Aziende che fanno attenzione all'uso di agenti chimici sia in vigna che in cantina e operano in agricoltura sostenibile*

### Valle D'Aosta

<i>Chardonnay Cuveè De Bois</i>	19	<i>Les Cretes</i>	€ 70.00
<i>Chardonnay Cuveè De Bois</i>	22	<i>Les Cretes</i>	€ 65.00
<i>Petit Arvine Devin Ros</i>	22	<i>Les Cretes</i>	€ 40.00
<i>Pinot Gris maturato in barriques</i>	19	<i>Lo Triolet</i>	€ 50.00
<i>Petite Arvine Nuances</i>	21	<i>Ottin</i>	€ 50.00

### Piemonte

<i>Roero Arneis</i>	22/23	<i>Giovanni Rosso</i>	€ 26.00
<i>Langhe Nascetta</i>	22	<i>E.Germano</i>	€ 30.00
<i>Langhe Riesling Herzu</i>	23	<i>E.Germano</i>	€ 36.00
● <i>Colli tortonesi macerato Poliedro</i>	19	<i>Repetto</i>	€ 27.00
● <i>Montecitorio Timorasso</i>	20	<i>Vigneti Massa</i>	€ 60.00
● <i>Costa Del Vento Derthona</i>	21	<i>Vigneti Massa</i>	€ 60.00
● <i>Costa Del Vento Derthona</i>	20	<i>Vigneti Massa</i>	€ 70.00

### Lombardia

● <i>Riesling Settenani</i>	21	<i>Tenuta Fornace</i>	€ 27.00
<i>Selve Della Tesa Chardonnay Sebino</i>	20	<i>Ca Del Bosco</i>	€100.00

### Veneto

<i>Studio Veneto Trebbiano Soave Garganega</i>	17	<i>Cà Rugate</i>	€ 33.00
<i>Soave Classico Monte Carbonare</i>	19	<i>Suavia</i>	€ 25.00
<i>Soave Classico i Palchi Foscarino</i>	21	<i>Az.Agr.Inama</i>	€ 62.00
<i>Vulcaia Fumè Sauvignon Veneto IGT</i>	21	<i>Az.Agr.Inama</i>	€ 60.00
<i>Soave Classico Stelwin</i>	22	<i>Pieropan</i>	€ 22.00
<i>Soave Classico Calvarino Magnum</i>	21	<i>Pieropan</i>	€ 80.00
● <i>Soave Classico Calvarino</i>	21	<i>Pieropan</i>	€ 35.00
● <i>Soave Classico La Rocca</i>	21	<i>Pieropan</i>	€ 55.00
● <i>Soave Classico La Frosca</i>	21	<i>Az.Agr. Gini</i>	€ 32.00
● <i>Soave Cl, Contrada Salvarenza vecchie vigne</i>	21	<i>Az.Agr. Gini</i>	€ 33.00

## Trentino

- Fontanasanta Nosiola 22 Foradori € 50.00

## Alto adige

Terlaner Nuova Domus	21	Terlano	€ 60.00
Chardonnay Alto Adige	23	Hofstatter	€ 25.00
Gewurztraminer Joseph Alto Adige	23	Hofstatter	€ 26.00
Feldmarschall Von Fenner	18	Tiefenbrunner	€ 50.00
Sylvaner Alte Reben Valle Isarco	20/21	Pacher Hof	€ 42.00
Sylvaner Valle Isarco	22	Pacher Hof	€ 32.00
Riesling Val Venosta	23	Marinushof	€ 35.00
Weinsinn Bianco	22	Marinushof	€ 35.00
Pinot Grigio Val Venosta	23	Marinushof	€ 35.00
Muller Thurgau Valle Isarco	22	Zohlhof	€ 30.00
Sauvignon Porphyre & Kalk	21/22	Niedrist	€ 32.00
Pinot Bianco Berg	22	Niedrist	€ 38.00
Sofi Rosso Vigneti Delle Dolomiti	22	Franz Haas	€ 20.00

- Sonnair Hof Gandberg 19 Thomas Niedermayr € 40.00
- Solaris Hof Gandberg 19 Thomas Niedermayr € 39.00
- Bronner Hof Gandberg 17 Thomas Niedermayr € 40.00

## Friuli venezia giulia

Doi Matis Friulano	19	Az.Agr. Le Particelle	€ 35.00
Pinot Grigio Ronco Pitotti	21	Duline	€ 40.00
Ribolla Gialla IGT V.G.	15	Gravner Francesco	€ 120.00
Friulano Vigne 50 anni	20	Le Vigne Di Zamo	€ 48.00

- Vitoska 20 Skerk € 50.00
- Ograde 20 Skerk € 50.00
- Ribolla Gialla 19 Damijan Podversic € 70.00
- Pinot Grigio Collio 19 Damijan Podversic € 70.00
- Skin Pinot Grigio 20 Primosic € 60.00
- Chardonnay Collio GMAJNE 19 Primosic € 60.00
- Ribolla Gialla Riserva 19 Primosic € 72.00

## Liguria

<i>Colli Di Luni Vermentino Et. Grigia</i>	22	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 25.00
<i>Colli Di Luni Vermentino Et. Nera</i>	23	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 30.00
<i>Colli di Luni doc Vermentino Numero Chiuso</i>	20	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 65.00
<i>Colli di Luni doc Vermentino Numero Chiuso</i>	19	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 60.00
<i>Colli di Luni doc Vermentino Numero Chiuso</i>	17	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 57.00
<i>Colli di Luni doc Vermentino Numero Chiuso</i>	10	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 70.00
<i>Colli di Luni doc Vermentino Cavagino</i>	22	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 50.00
● <i>Er Giancù Albarola 70% Bosco 30%</i>	23	<i>Possa</i>	€ 30.00
● <i>R.I.P. Pigato</i>	22	<i>Terre Bianche</i>	€ 30.00
● <i>Colli Di Luni Vermentino Vignebasse</i>	23	<i>Terenzuola</i>	€ 23.00
● <i>Cinqueterre Bianco</i>	23	<i>Terenzuola</i>	€ 40.00
● <i>Bianchetta Genovese Golfo Del Tigullio</i>	22	<i>Casa Del Diavolo</i>	€ 30.00
● <i>Liguria di Levante Poggi Al Bosco</i>	22	<i>Santa Caterina</i>	€ 37.00
● <i>Liguria di Levante etichetta verde</i>	23	<i>Santa Caterina</i>	€ 32.00

## Emilia Romagna

● <i>Bianco Forli Trebbiano Brò</i>	22	<i>Noelia Ricci</i>	€ 25.00
● <i>Rio Bagno "Albana,Famoso, Trebbiano"</i>	20	<i>Bragagni Andrea</i>	€ 23.00
● <i>Colli Piacentini "Donna Luigia"</i>	19	<i>Torre Fornello</i>	€ 25.00

## Toscana

● <i>Vernaccia Di San Gimignano L'Albereta 19/20</i>	<i>Il Colombaio</i>	€ 50.00
● <i>Vernaccia Di San Gimignano Campo della Pieve 22</i>	<i>Il Colombaio</i>	€ 55.00

## Marche

● <i>Verdicchio Di Matelica</i>	23	<i>Colle Stefano</i>	€ 24.00
<i>Verdicchio di Matelica Mirum</i>	20	<i>La Monacesca</i>	€ 40.00
<i>Verdicchio di Matelica Mirum</i>	19	<i>La Monacesca</i>	€ 45.00
<i>Verdicchio di Matelica Mirum</i>	18	<i>La Monacesca</i>	€ 50.00
<i>Verdicchio di Matelica Mirum</i>	14	<i>La Monacesca</i>	€ 60.00
● <i>Verdicchio Castelli Di Jesi Cantico Ris.</i>	18	<i>Andrea Felici</i>	€ 75.00
● <i>Verdicchio Castelli Di Jesi Cantico Ris.</i>	19	<i>Andrea Felici</i>	€ 85.00
● <i>Verdicchio Castelli di Jesi Classico</i>	21	<i>Venturi</i>	€ 25.00
● <i>Verdicchio Castelli Di Jesi Classico Sup.</i>	22	<i>Andrea Felici</i>	€ 25.00

## Abruzzo

● <i>Trebbiano D'Abruzzo</i>	21	<i>Emidio Pepe</i>	€ 75.00
● <i>Trebbiano D'Abruzzo</i>	22	<i>Emidio Pepe</i>	€ 70.00
● <i>Trebbiano D'Abruzzo</i>	19	<i>Valentini</i>	€ 200.00
● <i>Trebbiano D'Abruzzo Porta rispetto</i>	23	<i>Fontefico</i>	€ 37.00
● <i>Trebbiano</i>	18/19	<i>Francesco Masetti</i>	€ 35.00
● <i>Pecorino IGP Fosso Cancelli Coll.Pescaresi</i>	19	<i>Ciavolich</i>	€ 42.00
● <i>Trebbiano D'Abruzzo Fosso Cancelli</i>	19	<i>Ciavolich</i>	€ 42.00
● <i>Trebbiano D'Abruzzo San Pietro</i>	20	<i>Ausonia</i>	€ 32.00
● <i>Pecorino Colline Pescaresi</i>	20	<i>Ciavolich</i>	€ 40.00
● <i>Malandrino Trebbiano</i>	23	<i>Cataldi Madonna</i>	€ 22.00
● <i>Giulia Pecorino D'Abruzzo</i>	22	<i>Cataldi Madonna</i>	€ 25.00

## Umbria

● Umbria IGT Misluli	19	Cantine Ninni	€ 60.00
● Ca' Viti Orvieto Classico Sup.	22	Az.Agr. Neri Enrico	€ 24.00
● Vardano Grechetto IGP Umbria	21	Az.Agr. Neri Enrico	€ 35.00
● La Peschiera Trebbiano Umbria	22	Raina	€ 25.00
● Campo Di Colonnello Trebbiano Spoletino	22	Raina	€ 27.00
● Greghetto Colle Ozio	23	Leonardo Bussoletti	€ 25.00
● Colle Murello Umbria IGT	23	Leonardo Bussoletti	€ 27.00

Musco 15 Palazzone € 40.00

## Campania

Fiano Cilento Licosa	22	Colle Del Corsicano	€ 30.00
Fiano Di Avellino	22	Rocca Del Principe	€ 32.00
Fiano Di Avellino	22	Colli Di Lapio	€ 26.00
Fiano Di Avellino Magnum T. 1.5	22	Colli Di Lapio	€ 53.00
Fiano Di Avellino Clelia	22	Colli Di Lapio	€ 30.00
Greco di Tufo Alexandros	22	Colli Di Lapio	€ 25.00
Greco Di Tufo Devon	22	Antonio Caggiano	€ 27.00
Greco Di Tufo Vigna Cicogna	20/21	Ferrara	€ 30.00
Greco di Tufo Miniere Riserva	22	Cantine dell'Angelo	€ 30.00
Furore Bianco	22	Marisa Cuomo	€ 36.00
Furore Bianco Fiorduva	20	Marisa Cuomo	€ 90.00
Furore Bianco Fiorduva	21	Marisa Cuomo	€ 85.00
Falanghina Campi Flegrei Cruna Del lago	20	La Sibilla	€ 35.00
Pian Di Stio Fiano	21	San Salvatore	€ 35.00
Falanghina	22	San Salvatore	€ 25.00
Falanghina	22	Antonio Caggiano	€ 23.00
Via Del Campo Falanghina	22	Quintodecimo	€ 50.00

## Calabria

- *G Calabria Bianco “Guarnaccia”* 18 *L’Acino Vini* € 30.00
- *Cirò Diversamente* 15 *Tenuta Del Conte* € 23.00
- *Seta Calabria Bianco* 20 *L’Acino Vini* € 35.00
- *Guarnaccia* 19/20 *L’Acino Vini* € 34.00

## Puglia

- *Bianco IGT Murgia Puglia Apriti Cielo 22 Pietraventosa* € 24.00

## Sardegna

- *Dettori Bianco “Vermentino, Moscato di Sennori 20 Dettori* € 50.00

## Sicilia

- *Bianco di contrada S. Margherita Grillo 21 A.Occhipinti* € 55.00
- *Vino Bianco Non Filtrato Florio* *Florio* € 25.00
- *Etna Bianco* 21 *Federico Curtaz* € 45.00
- *Terre Siciliane Trebbiano* 20 *Francesco Guccione* € 32.00

## *La Francia Bianchi La Loira*

- **Pouilly-Fumé**, ottenuto da Sauvignon Blanc in purezza, molto strutturato, con bassissime rese in vigna e sottoposto a maturazione in legno; la barrique cambia capacità e anche nome, si passa a 350-500 litri e si chiama piece. Il legno di questi vini dona un leggero tono di tostatura al vino.
- **Sancerre**, più vicino alla città di Orléans, dove il legno non viene molto utilizzato, è un complemento abbastanza raro; il vino risulta più sapido, fresco ed elegante. E' il vino della Valle della Loira

● <i>Savennières Roche aux Moines</i>	18	<i>Pierre Bise</i>	€ 55.00
● <i>Anjou Blanc Effusion</i>	21	<i>Baudoin</i>	€ 60.00
● <i>Les Champs Des Billons <u>Fumé de Pouilly</u></i>	20	<i>Michel Redde</i>	€ 60.00
● <i>Sancerre Les grands Champs</i>	22	<i>Fouassier</i>	€ 47.00
● <i>Pouilly Fume Magnum</i>	21	<i>Dagueneau</i>	€ 90.00
● <i>Sancerre</i>	22	<i>Vacheron</i>	€ 70.00
● <i>Chenonceaux Touraine bio</i>	20	<i>Clos Rousely</i>	€ 35.00
● <i>L d'Ange 48 mesi</i>	18	<i>Alexandre Bain</i>	€ 70.00
● <i>Sancerre Les Herses</i>	21	<i>Domaine Gitton Père et Fils</i>	€ 60.00

## *Cotes Du Jura*

*Savagnin* 18 *Pignier* € 80.00

## *Alsace*

- *Pinoy Gris Alsace Elements* 17 *Domaine Bott-Geyl* € 40.00



## **Borgogna**

● <i>Chablis En Vandecorse</i>	22	<i>Picq</i>	€ 50.00
<i>Mersault Village</i>	20	<i>Jean Chartron</i>	€ 145.00
<i>Auxey Duresses</i>	18/20	<i>A.Gras</i>	€ 80.00
<i>Beaune Du Chateaux 1cru</i>	19	<i>Bouchard</i>	€ 100.00
<i>Bourgogne Blanc Forgetes</i>	20	<i>Javillier</i>	€ 60.00
<i>Meursault Viel vigne</i>	17	<i>Girardin</i>	€ 120.00
<i>Chablis Les Venerables</i>	21	<i>Maison La Chablisienne</i>	€ 55.00
<i>Chablis Fourchaume 1er Cru</i>	22	<i>Maison La Chablisienne</i>	€ 90.00

## **Spagna**

<i>Cienfuegos VdT Castilla y Leon</i> "Albarin, Verdejo, Godello"	19	<i>Cesar Muoz</i>	€ 50.00
--	----	-------------------	---------

## **La Germania**

### **I Riesling della Mosella-Saar- Ruwer e Rheingau**

<i>Chenin Blanc Extra</i>	15	<i>Stiglers</i>	€ 45.00
<i>Riesling Grunhauser Trocken</i>	20	<i>Von Schubert</i>	€ 50.00
<i>Durnstein Wachau Gruner Veltiner</i>	22	<i>Pichler Krutzler</i>	€ 35.00
<i>Loiben Wachau Gruner Riesling</i>	21	<i>Pichler Krutzler</i>	€ 35.00

- ***Aziende che fanno attenzione all'uso di agenti chimici sia in vigna che in cantina***

## Vini Passiti e dolci

### Le Marsale Florio

<i>Terre Arse 2006</i>	<i>Bottiglia 30.00 €</i>	<i>Bicchiere 7.00 €</i>
<i>Oltrecento 2017</i>	<i>Bottiglia 25.00 €</i>	<i>Bicchiere 5.00 €</i>
<i>Targa 1840 2019</i>	<i>Bottiglia 27.00 €</i>	<i>Bicchiere 6.00 €</i>
<i>Donna Franca Superiore Riserva</i>	<i>Bottiglia 50.00 €</i>	
<i>Baglio Florio 04</i>	<i>Bottiglia 45.00 €</i>	

### **LE RISERVE MILLESIMATE**

<i>Secco Superiore</i>	<i>2016</i>	<i>Bicchiere 9.00 €</i>
<i>Dolce Superiore</i>	<i>2017</i>	<i>Bicchiere 9.00 €</i>
<i>Semiseco Superiore riserva</i>	<i>1998</i>	<i>Bicchiere 25.00 €</i>
<i>Riserva Dolce</i>	<i>1994</i>	<i>Bicchiere 25.00 €</i>

### Passiti e vini dolci

<i>Spumante Moscato dolce Templum</i>		<i>Cantina Sant'Andrea</i>	<i>€ 24.00</i>
<i>Sursum Corda Passito</i>	<i>2016</i>	<i>Federici</i>	<i>€ 32.00</i>
<i>Vino Muffo da Grechetto</i>	<i>2019</i>	<i>Sergio Mottura</i>	<i>€ 40.00</i>
<i>Lina Verdicchio Castelli Di Jesi passito</i>	<i>2020</i>	<i>Santa Barbara.</i>	<i>€ 50.00</i>
<i>Nektar Passito</i>	<i>2019</i>	<i>Lunae Bosoni.</i>	<i>€ 45.00</i>
<i>Mel Vino Dolce</i>		<i>Antonio Caggiano.</i>	<i>€ 40.00</i>
<i>Ratafià Vino Aromatizzato</i>		<i>Piero Riccardi e Lorella Reale</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Note Di Sole Malvasian Proietti</i>		<i>Cantine Proietti</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Poggio Forno Orvieto Clas. Sup. Muffa Nobile 18</i>		<i>Az.Agr. Neri Enrico</i>	<i>€ 55.00</i>
<i>Pedro Ximenez Don Px</i>	<i>2002</i>	<i>Montilla Morales</i>	<i>€ 55.00</i>
<i>Pedro Ximenez Don Px</i>	<i>2022</i>	<i>Montilla Morales</i>	<i>€ 37.00</i>
<i>Moncucco Moscato D'Asti DOCG</i>	<i>2022</i>	<i>Fontafredda</i>	<i>€ 23.00</i>
<i>Recioto di Soave Classico</i>	<i>2016</i>	<i>Az.Agr.Gini</i>	<i>€ 38.00</i>
<i>Moscato di Terracina Capitolium</i>	<i>2021</i>	<i>Sant' Andrea</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Vin Santo In Pincis</i>	<i>2012</i>	<i>San Felice</i>	<i>€ 50.00</i>
<i>Moscato D'Asti</i>	<i>2023</i>	<i>Casa di Bianca</i>	<i>€ 25.00</i>

- *Vino Del Volta Malvasia Passita*      *2022 La Stoppa*      *€ 40.00*