



La nostra carta dei vini

*“L'età è solo un numero.
E' del tutto irrilevante
a meno che, naturalmente,
non vi capiti di essere
una bottiglia di vino”*

Joan Collins

Le bollicine

Champagnes

<i>Krug Grande Cuvée</i> (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)	<i>Krug</i>	500,00€
<i>Dom Pérignon Vintage – 2013</i> (Pinot Nero, Chardonnay)	<i>Dom Pérignon</i>	500,00€
<i>Dom Pérignon Vintage – 2015</i> (Pinot Nero, Chardonnay)	<i>Dom Pérignon</i>	480,00€
<i>Amour de Deutz – 2009</i> (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)	<i>Deutz</i>	370,00€
<i>Bollinger Pinot Noir</i> (Pinot Nero)	<i>Bollinger</i>	290,00€
<i>Hommage à William Deutz – 2012</i> (Pinot Nero)	<i>Deutz</i>	210,00€
<i>Hommage à William Deutz – 2015</i> (Pinot Nero)	<i>Deutz</i>	200,00€
<i>Champagne Blanc de Blancs – 2014</i> (Chardonnay)	<i>Deutz</i>	180,00€
<i>Champagne Blanc de Blancs</i> (Chardonnay)	<i>Baron des Rothschild</i>	180,00€
<i>Champagne Rosé</i> (Chardonnay, Pinot Nero)	<i>Baron des Rothschild</i>	180,00€
<i>Bollinger Rosé</i> (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)	<i>Bollinger</i>	140,00€
<i>Veuve Clicquot Yellow Label</i> (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)	<i>Veuve Clicquot</i>	130,00€
<i>Bollinger Special Cuvée</i> (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)	<i>Bollinger</i>	130,00€
<i>Champagne Demi Sec</i> (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)	<i>Deutz</i>	120,00€
<i>Moet Impérial</i> (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)	<i>Moet et Chandon</i>	120,00€
<i>Champagne Millesimé – 2006</i> (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)	<i>Castelnau</i>	110,00€

<i>Champagne Blanc de Blancs</i> (Chardonnay)	<i>Castelnau</i>	<i>110,00€</i>
<i>Champagne Brut Classic</i> (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)	<i>Deutz</i>	<i>100,00€</i>
<i>Champagne Rosé</i> (Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Nero)	<i>Castelnau</i>	<i>80,00€</i>
<i>Champagne Brut Majeur</i> (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)	<i>Ayala</i>	<i>80,00€</i>
<i>Champagne Brut Nature</i> (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)	<i>Ayala</i>	<i>80,00€</i>
<i>Champagne Brut Classic</i> (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)	<i>Castelnau</i>	<i>70,00€</i>

Bollicine valdostane

<i>Lariserva di Etral</i> (Prié Blanc, Chardonnay)	<i>Chemin</i>	<i>105,00€</i>
<i>Mas du Jario</i> (Pinot Noir)	<i>Grosjean</i>	<i>60,00€</i>
<i>Rebàn Pas dosé</i> (Petite Arvine)	<i>Les Crêtes</i>	<i>55,00€</i>
<i>Nevecrino</i> (Prié Blanc, Chardonnay)	<i>Chemin</i>	<i>55,00€</i>
<i>Cuvée du Prince millesimato - 2013</i> (Prié Blanc)	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>50,00€</i>
<i>Ovide</i> (Chardonnay, Pinot Noir, Petite Arvine)	<i>Chateau Feuillet</i>	<i>45,00€</i>
<i>Glacier Pas Dosé</i> (Prié Blanc)	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>40,00€</i>
<i>Magnetite</i> (Prié Blanc)	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>40,00€</i>
<i>1187</i> (Prié Blanc)	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>35,00€</i>
<i>Fripon</i> (Prié Blanc)	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>35,00€</i>

Bollicine nazionali

<i>Annamaria Clementi Rosé - 2013</i> <i>(Pinot Nero)</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	<i>295,00€</i>
<i>Annamaria Clementi Dosage Zéro - 2019</i> <i>(Pinot Nero)</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	<i>200,00€</i>
<i>Franciacorta Millesimato "Sessanta"</i> <i>(Pinot Nero)</i>	<i>Vigneti Cenci</i>	<i>100,00€</i>
<i>Vintage Collection Pas Dosé – 2019</i> <i>(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	<i>95,00€</i>
<i>Franciacorta Pas Opere - 2016</i> <i>(Chardonnay, Pinot Nero)</i>	<i>Bellavista</i>	<i>90,00€</i>
<i>Franciacorta Brut millesimato - 2015</i> <i>Nelson Cenci</i> <i>(Chardonnay, Pinot Bianco)</i>	<i>Vigneti Cenci</i>	<i>80,00€</i>
<i>Franciacorta Alma non dosato</i> <i>(Chardonnay, Pinot Nero)</i>	<i>Bellavista</i>	<i>70,00€</i>
<i>Franciacorta Alma brut</i> <i>(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)</i>	<i>Bellavista</i>	<i>65,00€</i>
<i>Cuvée Prestige Franciacorta Extra Brut</i> <i>(Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero)</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	<i>60,00€</i>
<i>Franciacorta Rosé "La Capinera"</i> <i>(Pinot Nero)</i>	<i>Vigneti Cenci</i>	<i>60,00€</i>
<i>Franciacorta Satèn "La Via della seta"</i> <i>(Chardonnay, Pinot Bianco)</i>	<i>Vigneti Cenci</i>	<i>50,00€</i>
<i>Franciacorta Brut "La Capinera"</i> <i>(Chardonnay, Pinot Bianco)</i>	<i>Vigneti Cenci</i>	<i>45,00€</i>
<i>Alta Langa DOCG millesimato</i> <i>(Pinot Nero, Chardonnay)</i>	<i>Azienda agricola TT</i>	<i>35,00€</i>
<i>Giorgi brut Gran Cuvée 1870</i> <i>(Pinot Nero)</i>	<i>Giorgi</i>	<i>35,00€</i>
<i>Giorgi brut Blanc des Noirs</i> <i>(Pinot Nero)</i>	<i>Giorgi</i>	<i>30,00€</i>

0,375 lt e 0,5 lt

<i>Brut Impérial 0,375</i>	<i>Moet et Chandon</i>	<i>40,00€</i>
<i>Brut 0,375</i>	<i>Veuve Pelletier</i>	<i>37,00€</i>

1,5 lt e oltre

<i>Perlabrina Magnum</i>	<i>Chemin</i>	<i>270,00€</i>
<i>Cuvée des Guides Magnum - 2015</i>	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>200,00€</i>
<i>Nevecrino Magnum</i>	<i>Chemin</i>	<i>170,00€</i>
<i>Vintage Collection satèn millesimato Magnum – 2016</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	<i>155,00€</i>
<i>Etral Magnum</i>	<i>Chemin</i>	<i>125,00€</i>
<i>Franciacorta satèn “La Via della Seta” Magnum</i>	<i>Vigneti Cenci</i>	<i>95,00€</i>
<i>Alta Langa DOCG millesimato Magnum</i>	<i>Azienda Agricola TT</i>	<i>95,00€</i>
<i>Franciacorta brut “La Capinera” Magnum</i>	<i>Vigneti Cenci</i>	<i>90,00€</i>

I bianchi e i rosé

Bianchi valdostani

<i>Neige d'or</i> (Petite Arvine, Pinot Gris)	<i>Les Crêtes</i>	<i>105,00€</i>
<i>Chardonnay Cuvée Bois</i> (Chardonnay)	<i>Les Crêtes</i>	<i>80,00€</i>
<i>Daphne</i> (Chardonnay)	<i>Cave Gargantua</i>	<i>55,00€</i>
<i>Petite Arvine</i> (Petite Arvine)	<i>Maison Anselmet</i>	<i>60,00€</i>
<i>Chardonnay 770</i> (Chardonnay)	<i>Rosset Terroir</i>	<i>60,00€</i>
<i>Chardonnay 2021</i> (Chardonnay)	<i>Ottin</i>	<i>55,00€</i>
<i>Chardonnay Elevé en Fut de Chêne</i> (Chardonnay)	<i>Maison Anselmet</i>	<i>55,00€</i>
<i>Nix Nivis</i> (Riesling)	<i>Maison Anselmet</i>	<i>40,00€</i>
<i>Nathan</i> (Prié Blanc)	<i>Ermes Pavese</i>	<i>40,00€</i>
<i>Petite Arvine 2022</i> (Petite Arvine)	<i>Ottin</i>	<i>40,00€</i>
<i>Petite Arvine Fleur</i> (Petite Arvine)	<i>Les Crêtes</i>	<i>40,00€</i>
<i>Stéphanie</i> (Gewurztraminer)	<i>Maison Anselmet</i>	<i>40,00€</i>
<i>Chambave Muscat</i> (Moscato bianco)	<i>Rosset Terroir</i>	<i>35,00€</i>
<i>Pinot Gris</i> (Pinot Gris)	<i>Rosset Terroir</i>	<i>35,00€</i>
<i>Pinot Gris Brulant</i> (Pinot Gris)	<i>Les Crêtes</i>	<i>35,00€</i>

<i>Al Mister</i> (Sauvignon, Viognier)	<i>La Plantze</i>	35,00€
<i>Chardonnay</i> (Chardonnay)	<i>Maison Anselmet</i>	32,00€
<i>Petite Arvine BIO</i> (Petite Arvine)	<i>Grosjean</i>	30,00€
<i>Petite Arvine</i> (Petite Arvine)	<i>Les Crètes</i>	30,00€
<i>Petite Arvine</i> (Petite Arvine)	<i>Lo Triolet</i>	30,00€
<i>Chardonnay</i> (Chardonnay)	<i>Les Crètes</i>	30,00€
<i>Pinot Gris</i> (Pinot Gris)	<i>Lo Triolet</i>	30,00€
<i>Pinot Gris</i> (Pinot Gris)	<i>Maison Anselmet</i>	30,00€
<i>Trii Rundin</i> (Pinot Gris)	<i>La Plantze</i>	28,00€
<i>Ferox</i> (Sauvignon)	<i>La Plantze</i>	28,00€
<i>Gewurztraminer</i> (Gewurztraminer)	<i>Lo Triolet</i>	28,00€
<i>Petite Arvine</i> (Petite Arvine)	<i>Chateau Feuillet</i>	26,00€
<i>Rosé</i> (Petit Rouge)	<i>Les Crètes</i>	25,00€
<i>Muller Thurgau</i> (Muller Thurgau)	<i>Maison Anselmet</i>	25,00€
<i>Mon Dada</i> (Sauvignon)	<i>Cave Gargantua</i>	25,00€
<i>Blanc de Morgex et la Salle</i> (Prié Blanc)	<i>Ermes Pavese</i>	25,00€
<i>Vin de la Fée</i> (Gewurztraminer)	<i>Cave Gargantua</i>	24,00€

Rosé du coteau Institut Agricole Régional 22,00€
(Grenache, Cornalin, Petit Rouge)

Blanc de Morgex et la Salle Cave Mont Blanc 20,00€
(Prié Blanc)

Blanc du Prieur Institut Agricole Régional 20,00€
(Prié Blanc)

Bianchi nazionali

Gorgona - 2020 Marchesi Frescobaldi 130,00€
(Vermentino, Ansonica)

Poggio alle Gazze Ornellaia 90,00€
(Sauvignon Blanc, Vermentino, Viognier, Verdicchio)

Derthona Borgogno 85,00€
(Timorasso)

Cervaro della Sala Antinori 70,00€
(Chardonnay, Grechetto)

Corte del Lupo Bianco - 2019 Ca' del Bosco 45,00€
(Chardonnay, Pinot Bianco)

Falanghina Irpinia Taurasi 35,00€
(Falanghina)

Cinerino Langhe Marziano Abbona 35,00€
(Viognier)

Ribolla Gialla "Zui" Russolo 30,00€
(Ribolla Gialla)

Ribolla Gialla Perusini 30,00€
(Ribolla Gialla)

Val di Tana Fontanafredda 25,00€
(Arneis)

La Rustia Erbaluce Orsolani 25,00€
(Erbaluce)

Attems ramato Marchesi Frescobaldi 25,00€
(Pinot Grigio)

Allié rosé Marchesi Frescobaldi 25,00€
(Syrah, Vermentino)

0,375 lt e 0,5 lt

<i>Petite Arvine 0,375</i>	<i>Grosjean</i>	<i>20,00€</i>
<i>Petite Arvine 0,375</i>	<i>Les Crètes</i>	<i>13,00€</i>
<i>Pinot Gris 0,375</i>	<i>Lo Triolet</i>	<i>13,00€</i>
<i>Blanc de Morgex et la Salle 0,375</i>	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>12,00€</i>

1,5 lt e oltre

<i>Chardonnay Elevé en Fut de Chêne Magnum</i>	<i>Maison Anselmet</i>	<i>140,00</i>
<i>Nathan Magnum</i>	<i>Ermes Pavese</i>	<i>90,00€</i>
<i>Rosé Magnum</i>	<i>Les Crètes</i>	<i>65,00€</i>

I rossi

Rossi valdostani

<i>Le Prisonnier</i> (Petit Rouge, Cornalin, Fumin, Mayolet)	<i>Maison Anselmet</i>	105,00€
<i>Semel Pater</i> (Pinot Noir)	<i>Anselmet</i>	85,00€
<i>Héritage</i> (Syrah, Fumin)	<i>Lo Triolet</i>	75,00€
<i>Digne du Pape</i> (Petit Rouge)	<i>Cooperative de l'Enfer</i>	70,00€
<i>Syrah 870</i> (Syrah)	<i>Rosset Terroir</i>	68,00€
<i>Donnas Georgos - 2019</i> (Nebbiolo Picotendro)	<i>Piantagrossa</i>	65,00€
<i>Henri</i> (Syrah)	<i>Maison Anselmet</i>	60,00€
<i>Fumin</i> (Fumin)	<i>Maison Anselmet</i>	55,00€
<i>Sommet</i> (Nebbiolo)	<i>Les Crêtes</i>	55,00€
<i>Nebbiolo</i> (Nebbiolo picotendro)	<i>Rosset Terroir</i>	50,00€
<i>Nagott</i> (Petit Rouge, Fumin, Cornalin)	<i>La Plantze</i>	50,00€
<i>Impasse</i> (Merlot, Petit Rouge, Fumin)	<i>Cave Gargantua</i>	50,00€
<i>Clos Réserve</i> (Petit Rouge)	<i>Cooperative de l'Enfer</i>	50,00€
<i>Le Merl</i> (Merlot)	<i>Les Crêtes</i>	50,00€
<i>Pinot Noir Tradition</i> (Pinot Noir)	<i>Maison Anselmet</i>	50,00€
<i>Pinot Noir - 2022</i> (Pinot Noir)	<i>Ottin</i>	50,00€

<i>Fumin - 2021</i> (Fumin)	<i>Ottin</i>	<i>50,00€</i>
<i>Fumin BIO</i> (Fumin)	<i>Grosjean</i>	<i>50,00€</i>
<i>Syrah - 2021</i> (Syrah)	<i>Ottin</i>	<i>50,00€</i>
<i>Fumin</i> (Fumin)	<i>Lo Triolet</i>	<i>45,00€</i>
<i>Pinot Noir Elevation</i> (Pinot Noir)	<i>Pellissier</i>	<i>45,00€</i>
<i>Torrette Supérieur - 2021</i> (Petit Rouge)	<i>Ottin</i>	<i>45,00€</i>
<i>Donnas Vieilles Vignes</i> (Nebbiolo, Freisa, Neiret)	<i>Cooperative de Donnas</i>	<i>42,00€</i>
<i>Maurice</i> (Petit Rouge, Pinot Noir)	<i>Danilo Thomain</i>	<i>42,00€</i>
<i>L'Ainé Rouge</i> (Neiret)	<i>Didier Gerbelle</i>	<i>40,00€</i>
<i>Coteau Barrage</i> (Syrah, Fumin)	<i>Lo Triolet</i>	<i>40,00€</i>
<i>Torrette Supérieur</i> (Petit Rouge)	<i>Les Crêtes</i>	<i>40,00€</i>
<i>Torrette Supérieur</i> (Petit Rouge, Fumin, Syrah)	<i>Pellissier</i>	<i>40,00€</i>
<i>Pinot Noir BIO</i> (Pinot Noir)	<i>Grosjean</i>	<i>40,00€</i>
<i>Vin du Prévot</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	<i>Institut Agricole Régional</i>	<i>40,00€</i>
<i>Nebbiolo Dessus</i> (Nebbiolo Picotendro)	<i>Piantagrossa</i>	<i>40,00€</i>
<i>Torrette Supérieur</i> (Petit Rouge, Fumin, Cornalin)	<i>Maison Anselmet</i>	<i>40,00€</i>
<i>Pinot Nero</i> (Pinot Nero)	<i>Les Crêtes</i>	<i>38,00€</i>

<i>Enfer d'Arvier</i> (Petit Rouge)	<i>Danilo Thomain</i>	38,00€
<i>Syrah Coteau la Tour</i> (Syrah)	<i>Les Crêtes</i>	38,00€
<i>Labié</i> (Petit Rouge, Fumin, Vin de Nus)	<i>Cave Gargantua</i>	38,00€
<i>Syrah</i> (Syrah)	<i>Institut Agricole Régional</i>	38,00€
<i>Broblan</i> (Cornalin)	<i>Maison Anselmet</i>	35,00€
<i>Fumin</i> (Fumin)	<i>Les Crêtes</i>	35,00€
<i>Fumin</i> (Fumin)	<i>Chateau Feuillet</i>	35,00€
<i>Fumin</i> (Fumin)	<i>Institut Agricole Régional</i>	35,00€
<i>Le Doyen</i> (Fumin, Nebbiolo)	<i>Institut Agricole Régional</i>	35,00€
<i>Vuillermin</i> (Vuillermin, Varietà autoctone)	<i>Institut Agricole Régional</i>	35,00€
<i>Gamaret</i> (Gamaret)	<i>Cave Gargantua</i>	35,00€
<i>El Temp</i> (Merlot, Syrah)	<i>La Plantze</i>	33,00€
<i>Sang des Salasses</i> (Pinot Noir)	<i>Institut Agricole Régional</i>	33,00€
<i>Enfer d'Arvier</i> (Petit Rouge)	<i>Cooperative de l'Enfer</i>	33,00€
<i>La Table Ronde</i> (Petit Rouge, Fumin, Pinot Nero)	<i>Chateau Feuillet</i>	30,00€
<i>Gamay</i> (Gamay)	<i>Edoardo Braga</i>	30,00€
<i>Gamay</i> (Gamay)	<i>Cave Gargantua</i>	30,00€

<i>Nebbiolo 396</i> (Nebbiolo Picotendro, Vitigni autoctoni)	<i>Piantagrossa</i>	30,00€
<i>Pinot Noir</i> (Pinot Noir)	<i>Lo Triolet</i>	28,00€
<i>Pinot Noir</i> (Pinot Noir)	<i>Cave Gargantua</i>	27,00€
<i>La Sabla</i> (Petit Rouge, Fumin, Barbera, Mayolet)	<i>Les Crètes</i>	25,00€
<i>Torrette</i> (Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin)	<i>Edoardo Braga</i>	25,00€
<i>Torrette</i> (Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin)	<i>Grosjean</i>	25,00€
<i>Torrette</i> (Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin)	<i>Les Crètes</i>	25,00€
<i>Peque-Na Rouge</i> (Blend di uvaggi rossi)	<i>Didier Gerbelle</i>	25,00€
<i>Mayolet</i> (Mayolet)	<i>Cooperative de l'Enfer</i>	25,00€
<i>Cornalin</i> (Cornalin)g	<i>Chateau Feuillet</i>	23,00€
<i>Donnas</i> (Nebbiolo Picotendro)	<i>Cooperative de Donnas</i>	23,00€

Rossi nazionali

<i>Sassicaia - 2017</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	<i>Tenuta San Guido</i>	400,00€
<i>Brunello di Montalcino - 2012</i> (Sangiovese grosso)	<i>Biondi Santi</i>	330,00€
<i>Sassicaia - 2019</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	<i>Tenuta San Guido</i>	300,00€
<i>Barolo Sarmassa - 2012</i> (Nebbiolo)	<i>Marchesi di Barolo</i>	280,00€
<i>Ornellaia '17 - Solare</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot)	<i>Ornellaia</i>	275,00€

<i>Lux - 2018</i> (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)	<i>Tenuta Luce</i>	<i>260,00€</i>
<i>Ornellaia '15 - Carisma</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot)	<i>Ornellaia</i>	<i>250,00€</i>
<i>Luce Brunello - 2015</i> (Sangiovese)	<i>Tenuta Luce</i>	<i>250,00€</i>
<i>Luce della vite - 2017</i> (Sangiovese, Merlot)	<i>Tenuta Luce</i>	<i>250,00€</i>
<i>Amarone Campolongo di Torbe Riserva - 2011</i> (Corvina, Rondinella, Molinara)	<i>Masi</i>	<i>250,00€</i>
<i>Lux - 2018</i> (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)	<i>Tenuta Luce</i>	<i>225,00€</i>
<i>Amarone della Valpolicella Costasera Grandi annate - 1997</i> Corvina, Rondinella, Molinara	<i>Masi</i>	<i>210,00€</i>
<i>Guado al Tasso - 2013</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot e Vermentino Nero e Bianco)	<i>Tenuta Guado al Tasso</i>	<i>210,00€</i>
<i>Amarone Mazzano Riserva - 2009</i> (Corvina, Rondinella, Molinara)	<i>Masi</i>	<i>200,00€</i>
<i>Tignanello - 2015</i> (Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)	<i>Antinori</i>	<i>200,00€</i>
<i>Liste Barolo – 2013</i> (Nebbiolo)	<i>Borgogno</i>	<i>180,00€</i>
<i>Barolo Cannubi - 2012</i> (Nebbiolo)	<i>Marchesi di Barolo</i>	<i>180,00€</i>
<i>Tignanello - 2018</i> (Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)	<i>Antinori</i>	<i>160,00€</i>
<i>Barbaresco Riserva - 2013</i> (Nebbiolo)	<i>Tenuta Biancospino</i>	<i>160,00€</i>
<i>Barolo Riserva - 2012</i> (Nebbiolo)	<i>Tenuta Biancospino</i>	<i>160,00€</i>
<i>Guado al Tasso - 2017</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot e Vermentino)	<i>Tenuta Guado al Tasso</i>	<i>150,00€</i>

<i>Liste Barolo – 2019</i> (Nebbiolo)	<i>Borgogno</i>	<i>140,00€</i>
<i>Barolo Cannubi - 2014</i> (Nebbiolo)	<i>Marchesi di Barolo</i>	<i>140,00€</i>
<i>Sagrantino di Montefalco 25 - 2015</i> (Sagrantino)	<i>Arnaldo Caprai</i>	<i>120,00€</i>
<i>Brunello di Montalcino</i> <i>Esperienza 8 - 2015</i> (Sangiovese)	<i>Rocca delle Macie</i>	<i>120,00€</i>
<i>Chianti Classico Gran Selezione - 2018</i> (Sangiovese)	<i>Sergio Zingarelli</i>	<i>90,00€</i>
<i>Amarone della Valpolicella - 2017</i> (Corvina, Rondinella, Molinara)	<i>Masi</i>	<i>90,00€</i>
<i>Barbaresco Roncaglie - 2018</i> (Nebbiolo)	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	<i>90,00€</i>
<i>Lamaione - 2014</i> (Merlot)	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	<i>90,00€</i>
<i>Lamaione - 2015</i> (Merlot)	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	<i>85,00€</i>
<i>Levia Gravia - 2015</i> (Merlot)	<i>Caccia al Piano</i>	<i>85,00€</i>
<i>Brunello di Montalcino - 2018</i> (Sangiovese)	<i>Col d'Orcia</i>	<i>85,00€</i>
<i>Brunello di Montalcino Castelgiocondo</i> (Sangiovese)	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	<i>85,00€</i>
<i>Le Serre Nuove</i> (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)	<i>Ornellaia</i>	<i>85,00€</i>
<i>Chianti Classico Gran Selezione</i> <i>Riserva di Fizzano - 2019</i> (Sangiovese)	<i>Rocca delle Macie</i>	<i>65,00€</i>
<i>Cont'Ugo</i> (Merlot)	<i>Antinori</i>	<i>65,00€</i>
<i>Guidalberto</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot)	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>65,00€</i>
<i>Barbaresco - 2019</i> (Nebbiolo)	<i>Socré</i>	<i>60,00€</i>

<i>Amarone della Valpolicella - 2015</i> (Corvina, Rondinella, Molinara)	<i>Santi</i>	60,00€
<i>Amarone della Valpolicella - 2018</i> (Corvina, Rondinella, Molinara)	<i>Santi</i>	55,00€
<i>Sagrantino di Montefalco Collepiano</i> (Sagrantino)	<i>Arnaldo Caprai</i>	55,00€
<i>No Name</i> (Nebbiolo)	<i>Borgogno</i>	55,00€
<i>Chianti Classico Badia a Passignano</i> (Sangiovese)	<i>Antinori</i>	50,00€
<i>Chianti Classico Riserva - 2019</i> (Sangiovese)	<i>Antinori</i>	50,00€
<i>Nipozzano Vecchie Viti</i> (Sangiovese, Varietà complementari)	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	40,00€
<i>Corte del Lupo - 2018</i> (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere)	<i>Ca' del Bosco</i>	40,00€
<i>Barbera d'Alba Peiragal</i> (Barbera)	<i>Marchesi di Barolo</i>	40,00€
<i>Le Difese</i> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	<i>Tenuta San Guido</i>	40,00€
<i>Le Volte</i> (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)	<i>Ornellaia</i>	40,00€
<i>Lucente</i> (Sangiovese, Merlot)	<i>Tenuta Luce</i>	40,00€
<i>Rosso di Montalcino Esperienza 8</i> (Sangiovese)	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	38,00€
<i>Refosco dal peduncolo rosso</i> (Peduncolo rosso)	<i>Russolo</i>	38,00€
<i>Refosco</i> (Peduncolo rosso)	<i>Perusini</i>	35,00€
<i>Langhe Nebbiolo</i> (Nebbiolo)	<i>Parusso</i>	35,00€
<i>Barbera d'Alba Pian Romualdo</i> (Barbera)	<i>Prunotto</i>	30,00€

<i>Nipozzano Riserva</i> (Sangiovese, Varietà complementari)	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	30,00€
<i>Ruit Hora</i> (Merlot, Cabernet Sauvignon)	<i>Caccia al Piano</i>	28,00€
<i>Sassi Sparsi</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot)	<i>Rocca delle Macie</i>	28,00€
<i>Dolcetto d'Alba</i> (Dolcetto)	<i>Azienda agricola TT</i>	25,00€
<i>La Lepre</i> (Dolcetto)	<i>Fontanafredda</i>	25,00€
<i>Campofiorin</i> (Corvina, Rondinella, Molinara)	<i>Masi</i>	21,00€

0,375 lt e 0,5 lt

<i>Torrette Supérieur 0,50</i>	<i>Edoardo Braga</i>	25,00€
<i>Coteau Barrage 0,375</i>	<i>Lo Triolet</i>	18,00€
<i>Fumin 0,375</i>	<i>Lo Triolet</i>	18,00€
<i>Nipozzano Riserva 0,375</i>	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	18,00€
<i>Torrette 0,375</i>	<i>Grosjean</i>	15,00€
<i>La Sabla 0,375</i>	<i>Les Crêtes</i>	15,00€

1,5 lt e oltre

<i>Amarone Mazzano</i> <i>Riserva Magnum - 2007</i>	<i>Masi</i>	460,00€
<i>Barbaresco Jeroboam</i>	<i>Cantine Salvano</i>	280,00€
<i>Caccialpiano Magnum</i>	<i>Caccia al Piano</i>	260,00€
<i>Fumin Jeroboam</i>	<i>Les Crêtes</i>	180,00€
<i>Cont'Ugo Magnum</i>	<i>Antinori</i>	145,00
<i>Sasyr Jeroboam</i>	<i>Rocca delle Macie</i>	125,00€

<i>Ruit Hora Magnum</i>	<i>Caccia al Piano</i>	<i>75,00€</i>
<i>Le Prisonnier Magnum - 2015</i>	<i>Maison Anselmet</i>	<i>250,00€</i>
<i>Le Prisonnier Magnum - 2018</i>	<i>Maison Anselmet</i>	<i>230,00€</i>
<i>Chianti Classico Gran Selezione Magnum - 2018</i>	<i>Sergio Zingarelli</i>	<i>190,00€</i>
<i>Brunello di Montalcino Castelgiocondo Magnum - 2018</i>	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	<i>180,00€</i>
<i>Heritage Magnum</i>	<i>Lo Triolet</i>	<i>170,00€</i>
<i>Digne du Pape</i>	<i>Cooperative de l'Enfer</i>	<i>160,00€</i>
<i>Clos Réserve Magnum- 2015</i>	<i>Cooperative de l'Enfer</i>	<i>150,00€</i>
<i>No Name Magnum</i>	<i>Borgogno</i>	<i>140,00€</i>
<i>Sommet Magnum</i>	<i>Les Crêtes</i>	<i>130,00€</i>
<i>Nipozzano Vecchie Viti Magnum</i>	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	<i>95,00€</i>
<i>Syrah Magnum</i>	<i>Les Crêtes</i>	<i>90,00€</i>
<i>Labié Magnum</i>	<i>Cave Gargantua</i>	<i>85,00€</i>
<i>Enfer d'Arvier Magnum</i>	<i>Cooperative de l'Enfer</i>	<i>75,00€</i>
<i>Fumin Magnum</i>	<i>Chateau Feuillet</i>	<i>75,00€</i>
<i>Gamaret Magnum</i>	<i>Cave Gargantua</i>	<i>75,00€</i>
<i>Nipozzano Riserva Magnum</i>	<i>Marchesi Frescobaldi</i>	<i>75,00€</i>

La nostra vetrina

<i>Masseto - 2015</i>	<i>Tenuta Masseto</i>	<i>1600,00€</i>
<i>Masseto - 2016</i>	<i>Tenuta Masseto</i>	<i>1500,00€</i>
<i>Masseto - 2014</i>	<i>Tenuta Masseto</i>	<i>1250,00€</i>
<i>Annamaria Clementi – R.S. 1980</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	<i>1200,00€</i>
<i>Sassicaia - 2015</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>800,00€</i>
<i>Brunello di Montalcino Riserva – 2011</i>	<i>Biondi Santi</i>	<i>700,00€</i>
<i>Balôs Magnum</i>	<i>Anselmet</i>	<i>600,00€</i>
<i>Barbaresco - 2007</i>	<i>Gaja</i>	<i>500,00€</i>
<i>Solaia - 2015</i>	<i>Antinori</i>	<i>450,00€</i>
<i>Amarone della Valpolicella Campolongo di Torbe Grandi annate - 1988</i>	<i>Masi</i>	<i>400,00€</i>
<i>Bollinger Special Cuvée - 007</i>	<i>Bollinger</i>	<i>600,00€</i>
<i>Darmagi - 2015</i>	<i>Gaja</i>	<i>350,00€</i>
<i>Sperss – 2011</i>	<i>Gaja</i>	<i>340,00€</i>
<i>Amarone della Valpolicella Campolongo di Torbe Grandi annate - 1998</i>	<i>Masi</i>	<i>290,00€</i>
<i>Balôs</i>	<i>Anselmet</i>	<i>250,00€</i>
<i>Amarone della Valpolicella Campolongo di Torbe Grandi annate - 2001</i>	<i>Masi</i>	<i>240,00€</i>