

*Premiata*  
*Trattoria Arlati*  
*dal 1936*

***Prosecco e altro metodo Martinotti***

<i>Prosecco doc Treviso</i>	<i>Extra dry</i>	<i>Terra serena</i>	€ 16,00
<i>Prosecco docg di Valdobbiadene Millesimato</i>	<i>Extra dry</i>	<i>Picchi del Moro</i>	€ 19,00
<i>Calesio durello doc. millesimato bio</i>	<i>Vicenza Brut</i>	<i>Tenuta Dalle Ore</i>	€ 19,00
<i>Riesling e Malvasia frizzante igt</i>	<i>Colli piacentini</i>	<i>Arlati/Bergamaschi</i>	€ 13,00

***Spumanti Metodo classico***

<i>“Domm” Brut Metodo Classico Millesimato 2017</i>	<i>Nettare dei Santi</i>	€ 28,00
<i>“Domm” Rosè Brut metodo classico Mill. 2017</i>	<i>Nettare dei Santi</i>	€ 32,00
<i>Cruasé Pinot nero Brut Rosé Oltrepò d.o.c.g.</i>	<i>Cantine Cavallotti</i>	€ 30,00
<i>Metodo Classico brut Rosè v.s.q Piemonte</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta brut d.o.c.g.</i>	<i>Az. agr. Castelveder</i>	€ 30,00
<i>Franciacorta brut Saten d.o.c.g.</i>	<i>Az. agr. Castelveder</i>	€ 36,00
<i>Berlucchi cuvée Imperiale brut igt</i>	<i>Az. agr. Guido Berlucchi</i>	€ 28,00
<i>Trento doc brut riserva 2015</i>	<i>Conti D’Arco</i>	€ 28,00
<i>Trento doc brut Ferrari Perlé 2015</i>	<i>F.lli Lunelli</i>	€ 45,00
<i>Ca ‘del Bosco Cuvée Prestige</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	€ 50,00
<i>Bellavista Alma cuvée brut</i>	<i>Bellavista</i>	€ 60,00
<i>Annamaria Clementi Franciacorta Riserva 2008</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	€ 130,00

***Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista***

## Champagne

<i>Jose' Michel &amp; fils brut tradition</i>	<i>Epernay-Moussy</i>	€ 55,00
<i>Jose' Michel &amp; fils blanc de blancs 2011</i>	<i>Epernay-Moussy</i>	€ 70,00
<i>Etienne Oudart Brut-Rèfèrence</i>	<i>Brugny-France</i>	€ 55,00
<i>V.ve Pelletier &amp; fils</i>	<i>Epernay-France</i>	€ 50,00
<i>G.H. Mumm Brut Cordon Rouge</i>	<i>Reims-France</i>	€ 50,00
<i>Taittinger Reserve brut</i>	<i>Reims-France</i>	€ 80,00
<i>Perrier-Jouët Grand brut</i>	<i>Epernay-France</i>	€ 85,00
<i>Veuve Clicquot Ponsardin Rosé brut</i>	<i>Reims-France</i>	€ 90,00
<i>Moet &amp; Chandon Grand vintage rosé 2012</i>	<i>Epernay-France</i>	€ 120,00
<i>Ruinart Blanc de Blancs brut</i>	<i>Reims-France</i>	€ 135,00
<i>Dom Pérignon vintage 2009</i>	<i>Epernay-France</i>	€ 260,00
<i>Jose' Michel &amp; fils brut tradition Magnum</i>	<i>Epernay-France</i>	€ 120,00

## Vini bianchi fermi

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol. %</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Lombardia</u></b>					
<i>Curtefranca bianco doc</i> <small>(chardonnay in purezza)</small>	<i>Castelveder</i>	'20	75	12,5	€ 16,00
<i>Lugana doc "Il gruccione"</i> <small>(Trebiano di lugana 100%)</small>	<i>Ghiraldi</i>	'20	75	13,5	€ 18,00
<b><u>Piemonte</u></b>					
<i>Roero Arneis d.o.c.g.</i>	<i>Maccagno</i>	'20	75	14	€ 16,00
<i>Gavi "San Pietro" d.o.c.g. Bio</i>	<i>Tenute San Pietro</i>	'20	75	12,5	€ 22,00
<i>Langhe bianco doc "Ellis"</i> <small>(Arneis e Chardonnay invecchiamento in botti di rovere per 36 mesi)</small>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'11	75	13	€ 35,00
<b><u>Friuli</u></b>					
<i>Sauvignon Friuli d.o.c.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'20	75	13	€ 24,00
<i>Pinot grigio Friuli d.o.c.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'20	75	13	€ 24,00
<i>Chardonnay Friuli d.o.c.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'19	75	13,5	€ 24,00
<i>Ribolla gialla Friuli d.o.c.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'20	75	12,5	€ 28,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol. %</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Trentino</u></b>					
<i>Vigneti delle Dolomiti igt</i> (Chardonnay-Sauvignon)	<i>Maso Grener</i>	'20	75	13	€ 20,00
<b><u>Alto Adige</u></b>					
<i>Muller thurgau d.o.c.</i>	<i>Martini &amp; Sohn</i>	'20	75	13	€ 18,00
<i>Gewurtztraminer d.o.c.</i>	<i>Martini &amp; Sohn</i>	'20	75	14	€ 22,00
<b><u>Valle d'Aosta</u></b>					
<i>Valle d'Aosta doc Petite Arvine</i>	<i>Les Cretes</i>	'20	75	13	€ 27,00
<b><u>Toscana</u></b>					
<i>Castelfalfi igt Toscana Bio</i> (70% Vermentino-30% Viogner)	<i>Tenuta di Castelfalfi</i>	'20	75	12,5	€ 16,00
<b><u>Marche</u></b>					
<i>Pecorino di Offida d.o.c.g. Bio</i>	<i>De Angelis</i>	'20	75	14	€ 18,00
<i>Passerina Marche i.g.t Bio</i>	<i>De Angelis</i>	'20	75	12,5	€ 16,00
<b><u>Sardegna</u></b>					
<i>Vermentino di Sardegna d.o.c.g.</i>	<i>Deiana</i>	'20	75	13	€ 17,00
<b><u>Campania</u></b>					
<i>Falanghina I.g.t.</i>	<i>Vinosia</i>	'20	75	13	€ 16,00
<i>Greco di tufo d.o.c.g. L'Ariella</i>	<i>Vinosia</i>	'20	75	13	€ 25,00
<b><u>Sicilia</u></b>					
<i>Grillo Egisto I.g.t.</i>	<i>Orestiadi</i>	'20	75	12,5	€ 15,00
<i>Etna Bianco d.o.c</i> (Cataratto- carricante)	<i>La Gelsomina</i>	'19	75	13	€ 22,00

## ***Vini rosati fermi***

<b><u>Alto Adige</u></b>					
<i>Lagrein rosé doc.</i>	<i>Martini &amp; Sohn</i>	'20	75	12	€ 16,00
<b><u>Lombardia</u></b>					
<i>Rosa dei frati Chiaretto doc</i>	<i>Cà dei frati</i>	'20	75	12,5	€ 22,00
<b><u>Toscana</u></b>					
<i>3 File Bolgheri rosato doc</i>	<i>Pietra Nova</i>	'20	75	13	€ 22,00
<b><u>Puglia</u></b>					
<i>Rosato del Salento igt</i>	<i>Podere Don Cataldo</i>	'20	75	13	€ 16,00

**Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista**

*Premiata*  
*Trattoria Arlati*  
*dal 1936*

## **Vini rossi**

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol. %</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Selezione Arlati</u></b>					
<i>Monferrato Rosso d.o.c</i> <small>(Dolcetto, Cabernet sauvignon e Barbera con affinamento 12 mesi in grandi botti di rovere e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Arlati/Dezzani</i>	'17	75	14	€ 16,00
<i>Barbera e Bonarda i.g.t. Vivace</i>	<i>Arlati/Bergamaschi</i>	'19	75	11,5	€ 13,00
<b><u>Lombardia</u></b>					
<i>San Colombano Milano doc Vivace</i>	<i>Nettare dei Santi</i>	'18	75	12,5	€ 13,00
<i>San Colombano Milano doc riserva</i> <small>(Croatina 45%. Barbera 35%-Merlot 12%-uva rara 8% affinamento barriques 18 mesi in botti di rovere)</small>	<i>Nettare dei Santi</i>	'18	75	14	€ 18,00
<i>F. Riccardi Collina del milanese igt</i> <small>(Merlot 80%-cabernet sauvignon 20% appassite 3 mesi, affinamento 6 mesi in barrique e 18 mesi in bottiglia)</small>	<i>Nettare dei Santi</i>	'17	75	15	€ 30,00
<i>Barbera dell'Oltrepò 12 12 doc.</i>	<i>Cigognola</i>	'16	75	15,5	€ 22,00
<i>Buttafuoco doc. Oltrepò pavese</i>	<i>Cantine Cavallotti</i>	'17	75	14	€ 23,00
<i>Valcalepio rosso doc.</i> <small>(Merlot-cabernet sauvignon)</small>	<i>Castello di Grumello</i>	'17	75	14	€ 16,00
<i>Valcalepio riserva doc</i> <small>(Merlot 60%-cabernet sauvignon 40% affinamento barriques 12 mesi)</small>	<i>Castello di Grumello</i>	'13	75	13,5	€ 26,00
<i>Barbera doc. La Maga</i>	<i>Cigognola</i>	'13	75	14,5	€ 42,00
<i>Franciacorta Monte della Rosa</i> <small>(Cabernet, Merlot, Barbera, Nebbiolo passato in botti di rovere)</small>	<i>Az. Castelveder</i>	'16	75	14	€ 22,00
<i>Maurizio Zanella Sebino Rosso i.g.t. Ca' del Bosco</i> <small>(Cabernet sauvignon 50%-Merlot 20% -Cabernet franc 30%)</small>		'16	75	13,5	€ 80,00
<b><u>Valtellina Lombardia</u></b>					
<i>Sassella selez. Valtellina d.o.c.g</i> <small>(Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)</small>	<i>Nino Negri</i>	'18	75	13	€ 24,00
<i>Grumello selez. Valtellina d.o.c.g</i> <small>(Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)</small>	<i>Nino Negri</i>	'16	75	13	€ 24,00
<i>Inferno selez. Valtellina d.o.c.g</i> <small>(Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)</small>	<i>Nino Negri</i>	'18	75	13	€ 26,00
<i>Valtellina Superiore docg Vigneto Fracia</i> <small>(Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 24 mesi in botti di rovere francese)</small>	<i>Nino Negri</i>	'17	75	13,5	€ 45,00

**Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista**

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol.%</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Valtellina Lombardia</u></b>					
<i>Inferno selez. Valtellina d.o.c.g</i> <small>(Chiavennasca 90%-denominazione locale del Nebbiolo-Pignola e pinot nero 10%)</small>	<i>Nobili</i>	'14	75	12,5	€ 34,00
<i>Sassella selez. Valtellina d.o.c.g</i> <small>(Chiavennasca 90%-denominazione locale del Nebbiolo-Pignola e pinot nero 10%)</small>	<i>Nobili</i>	'17	75	13	€ 34,00
<i>Sfursat Carlo Negri d.o.c.g</i> <small>(Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 22 mesi in botti di rovere francese)</small>	<i>Nino Negri</i>	'16	75	16	€ 55,00
<i>Sfursat 5 Stelle d.o.c.g</i> <small>(Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 18 mesi in barriques e 6 affinamento in bottiglia)</small>	<i>Nino Negri</i>	'17	75	16	€ 90,00
<b><u>Piemonte</u></b>					
<i>Dolcetto Dogliani doc.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'20	75	13	€ 16,00
<i>Dolcetto d'Alba doc.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'20	75	13,5	€ 17,00
<i>Barbera d'Alba doc.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'18	75	14,5	€ 18,00
<i>Barbera d'Alba doc.</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'16	75	14	€ 25,00
<i>Nebbiolo delle Langhe doc.</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'17	75	13	€ 22,00
<i>Langhe rosso d.o.c Tutto dipende...</i> <small>(Nebbiolo – Barbera Maturazione 24 maesi in botti di rovere, affinamento 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Gabriele scaglione</i>	'13	75	13,5	€ 28,00
<i>Nebbiolo delle Langhe doc.</i>	<i>Maccagno</i>	'19	75	14	€ 17,00
<i>Roero rosso d.o.c.g</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere per 12 mesi)</small>	<i>Maccagno</i>	'15	75	15	€ 26,00
<i>Langhe rosso d.o.c Tango</i> <small>(Nebbiolo 85%-Freisa15% affinamento 12 mesi in acciaio)</small>	<i>Marinacci</i>	'16	75	14,5	€ 22,00
<i>Ruchè di Castagnole d.o.c.g</i>	<i>Poggio Ridente</i>	'19	75	13,5	€ 24,00
<i>L'Assioma Albarossa d.o.c.</i>	<i>Dezzani</i>	'16	75	14	€ 17,00
<i>Barolo d.o.c.g</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Aldo Clerico</i>	'16	75	15	€ 42,00
<i>Barolo d.o.c.g Passione di re</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'15	75	14,5	€ 60,00
<i>Barolo Cru Serralunga d.o.c.g</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Aldo Clerico</i>	'15	75	15	€ 55,00
<i>Barolo Cinque Vigne d.o.c.g</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Damilano</i>	'07	75	14,5	€ 90,00
<i>Barolo Cru Cannubi d.o.c.g</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Damilano</i>	'11	75	14,5	€ 115,00
<i>Barolo Cru Liste d.o.c.g</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-18 mesi in bottiglia)</small>	<i>Damilano</i>	'07	75	14,5	€ 130,00
<i>Barolo Dagromis d.o.c.g</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-2 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Gaja</i>	'15	75	14	€ 105,00
<i>Barolo Bussia d.o.c.g</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi-2 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Prunotto</i>	'17	75	14	€ 110,00

**Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista**

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol.%</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Piemonte</u></b>					
<i>Barbaresco Stardè d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</small>	<i>Dezzani</i>	'14	75	14	€ 36,00
<i>Barbaresco "Come un volo" d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</small>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'16	75	14	€ 42,00
<i>Barbaresco Cru Martinenga d.o.c.g. Marchesi di Gresy</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 12 mesi, in botti di rovere di slavonia per altri 12 mesi e affinamento in bottiglia per 12 mesi)</small>		'15	75	14,5	€ 105,00
<i>Barbaresco Secondine d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere per 12 mesi e affinamento 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Prunotto</i>	'17	75	14	€ 100,00
<i>Barbaresco d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</small>	<i>Gaja</i>	'12	75	14,5	€ 300,00
<i>Barbaresco d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</small>	<i>Gaja</i>	'16	75	14,5	€ 270,00
<b><u>Valle d'Aosta</u></b>					
<i>Fumin Valle d'Aosta doc</i> <small>(Fumin 100%-Maturazione in rovere francese per 12 mesi-affinamento 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Les Cretes</i>	'19	75	13	€ 34,00
<i>Gamaret Valle d'Aosta doc</i> <small>(Gamaret 100%-Maturazione in botte grande per 12 mesi)</small>	<i>Cave Gargantua di Cunèaz</i>	'18	75	14,5	€ 40,00
<b><u>Veneto</u></b>					
<i>Valpolicella Classico doc.</i> <small>(Corvina 60% -Rondinella 30%-Molinara 10%)</small>	<i>Az. Agr.Fornaser</i>	'19	75	12,5	€ 15,00
<i>Flò igt Veronese</i> <small>(Corvina 60% -Sangiovese 40%)</small>	<i>Az. Agr.Fornaser</i>	'17	75	14	€ 20,00
<i>Valpolicella Sup. Ripasso doc.</i> <small>(Corvina 60% -Rondinella 30%-Sangiovese,croatina,barbera 10%-Maturazione in tonneaux per 15 mesi)</small>	<i>Az. Agr.Fornaser</i>	'17	75	15	€ 26,00
<i>Valpolicella Ripasso doc. Bio</i> <small>(Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella-Maturazione botti di rovere per 16-24 mesi e 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Fasoli Gino</i>	'17	75	14,5	€ 32,00
<i>Amarone classico docg</i> <small>(Corvina 70%-Rondinella 20%-Molinara 10%-Maturazione in barrique per 36 mesi)</small>	<i>Az. Agr.Fornaser</i>	'15	75	17	€ 70,00
<i>Amarone classico docg Bio</i> <small>(Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella-Maturazione 36 mesi in botti di rovere)</small>	<i>Fasoli Gino</i>	'15	75	17,5	€ 85,00
<i>Vaio Amarone classico docg</i> <small>(Corvina Veronese 70%-Rondinella 20%-Molinara 10% Maturazione in botte di rovere di slavonia 36 mesi, 4 mesi in barrique, 5 mesi bott.)</small>	<i>Serego Alighieri Masi</i>	'11	75	15,5	€ 120,00
<i>Mazzano Amarone classico docg</i> <small>(Corvina Veronese 70%-Rondinella 25%-Molinara 5% Maturazione in barrique di rovere di slavonia e Allier 36 mesi, 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Cantina Boscaini Masi</i>	'11	75	16	€ 180,00
<i>Amarone classico d.o.c.</i> <small>(Corvina Veronese 70%-Rondinella 30%- Maturazione in botte di rovere di slavonia per 72 mesi)</small>	<i>Bertani</i>	'06	75	15	€ 140,00
<b><u>Friuli colli orientali</u></b>					
<i>Merlot colli orientali del Friuli doc.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'16	75	14	€ 24,00
<i>Refosco dal peduncolo rosso doc.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'15	75	13,5	€ 25,00
<i>Cabernet doc.</i> <small>(Cabernet Sauvignon- Cabernet Franc affinati in botti grandi di rovere)</small>	<i>Giorgio Colutta</i>	'19	75	14	€ 25,00
<i>Schioppettino doc.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'14	75	12	€ 34,00

**Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista**

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol.%</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Trentino-Alto Adige-Sud Tirolo</u></b>					
<i>Pinot nero doc "Vigna Bindesi"</i>	<i>Maso Grener</i>	'19	75	13,5	€ 33,00
<i>Marzemino Trentino doc</i>	<i>Maso Salengo</i>	'17	75	12,5	€ 20,00
<i>Marzemino Superiore Trentino doc</i>	<i>Maso Salengo</i>	'15	75	13	€ 30,00
<i>Teroldego delle Dolomiti igt</i>	<i>Foradori</i>	'19	75	12,5	€ 36,00
<i>Lagrein doc.</i>	<i>Martini &amp; Sohn</i>	'20	75	13	€ 20,00
<i>Pinot noir doc. Selez. Palladium</i>	<i>Martini &amp; Sohn</i>	'19	75	14	€ 26,00
<i>St. Magdalener classico doc.</i>	<i>Martini &amp; Sohn</i>	'18	75	13	€ 17,00
<b><u>Emilia</u></b>					
<i>Lambrusco del Garibaldino I.g.t</i>	<i>Cantine Bergamaschi</i>	'19	75	11	€ 13,00
<i>Lambrusco Grasparossa doc</i>	<i>Cavicchioli U. &amp; Figli</i>	'19	75	11	€ 15,00
<b><u>Romagna</u></b>					
<i>Sangiovese superiore dop "Caciara"</i>	<i>Enio Ottaviani</i>	'18	75	13	€ 16,50
<i>Sangiovese Sup. riserva "Sole rosso"</i>	<i>Enio Ottaviani</i>	'16	75	14	€ 29,00
<i>Merlot Rubicone igt</i>	<i>Enio Ottaviani</i>	'15	75	14	€ 34,00
<b><u>Marche</u></b>					
<i>Lacrima di Morro d'Alba doc Sup.</i>	<i>Castello di Ramosceto</i>	'16	75	13,5	€ 21,00
<i>Oro Rosso Piceno doc Superiore</i>	<i>De Angelis</i>	'16	75	14	€ 24,00
<b><u>Umbria</u></b>					
<i>Sagrantino di Montefalco d.o.c.g.</i> <i>(Sagrantino 100%)</i>	<i>Scacciadiavoli</i>	'15	75	15	€ 38,00
<i>Rosso di Montefalco doc.</i> <i>(Sangiovese 60%, Sagrantino 15% e Merlot 25%)</i>	<i>Scacciadiavoli</i>	'18	75	14	€ 20,00
<b><u>Abruzzo</u></b>					
<i>Montepulciano d'Abruzzo doc.</i>	<i>De Angelis</i>	'19	75	13	€ 18,00
<b><u>Puglia</u></b>					
<i>Negroamaro del Salento igt</i> <i>(Negroamaro 100%)</i>	<i>Podere Don Cataldo</i>	'19	75	14	€ 16,00
<i>Primitivo del Salento igt</i> <i>(Primitivo 100%)</i>	<i>Podere Don Cataldo</i>	'19	75	14	€ 16,00
<i>Il fedale Negroamaro del Salento igt</i> <i>(Negroamaro 100 - invecchiamento in barriques per 12 mesi)</i>	<i>Vespa</i>	'17	75	14	€ 24,00
<i>Il rosso dei Vespa Primitivo di Manduria doc</i> <i>(Primitivo 100%- invecchiamento in barriques per 6 mesi)</i>	<i>Vespa</i>	'19	75	15	€ 24,00
<i>Raccontami Primitivo di Manduria doc</i> <i>(Primitivo 100%-invecchiamento in barriques per 12 mesi)</i>	<i>Vespa</i>	'18	75	15	€ 42,00

**Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista**

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol.%</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Isola d'Elba</u></b>					
<i>Syrah i.g.t</i>	<i>Az. Cecilia</i>	'17	75	14	€ 28,00
<b><u>Toscana</u></b>					
<i>Morellino di Scansano d.o.c.g. Bio</i>	<i>Poggio Nibbiale</i>	'19	75	14	€ 16,00
<i>Botrosecco Maremma doc</i> <small>(Cabernet Sauvignon-Caberbet franc- 12 mesi in barriques)</small>	<i>Le Mortelle</i>	'18	75	14	€ 25,00
<i>Chianti classico d.o.c.g.</i>	<i>Villa Mangiacane</i>	'16	75	14	€ 18,00
<i>Chianti classico d.o.c.g.</i>	<i>Carobbio</i>	'15	75	14	€ 30,00
<i>Chianti classico Riserva d.o.c.g.</i>	<i>Villa Mangiacane</i>	'15	75	14,5	€ 32,00
<i>Rosso di Montepulciano doc.</i>	<i>Le Bertille</i>	'16	75	13,5	€ 19,50
<i>Chianti dei colli Senesi d.o.c.g.</i>	<i>Le Bertille</i>	'16	75	13,5	€ 20,00
<i>Bolgheri doc Casa al piano</i> <small>(Merlot-Cabernet Sauvignon Affinato in acciaio)</small>	<i>Pietra Nova</i>	'19	75	13,5	€ 20,00
<i>Rosso di Montalcino d.o.c.g.</i>	<i>Az agricola Scopone</i>	'17	75	14	€ 24,00
<i>L'Attesa i.g.t.</i> <small>(sangiovese 80%- merlot 20%)</small>	<i>Le Bertille</i>	'16	75	13,5	€ 18,00
<i>Montecucco doc. riseva</i> <small>(sangiovese 90%-Syrah 5%-Grenache5%)</small>	<i>Fatt. Capannacce</i>	'16	75	13,5	€ 20,00
<i>Fonte al rosso Montecucco doc</i> <small>(sangiovese 80%-Syrah 15%-Grenache5% 24 mesi in botte grande di rovere)</small>	<i>Fatt. Capannacce</i>	'13	75	14	€ 25,00
<i>Bolgheri doc 1698</i> <small>(Merlot-Cabernet Sauvignon affinato in barriques)</small>	<i>Pietra Nova</i>	'17	75	14	€ 28,00
<i>Nobile di Montepulciano d.o.c.g.</i>	<i>Le Bertille</i>	'15	75	13,5	€ 30,00
<i>Lucente Toscana I.g.t. Montalcino</i> <small>(Merlot 50%, Sangiovese 35% e Cabernet Sauvignon 15% 15 mesi in Barrique)</small>	<i>Tenuta Luce</i>	'17	75	13,5	€ 45,00
<i>Cont' Ugo Bolgheri doc</i> <small>(100 % Merlot-affinamento 12 mesi in barriques francesi e 3 mesi in bottiglia)</small>	<i>Tenuta Guado al Tasso</i>	'19	75	14,5	€ 60,00
<i>Le Serre nuove Bolgheri doc</i> <small>(Merlot-cabernet sauvignon-cabernet franc-petit verdot affinamento 15 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Tenute dell'Ornellaia</i>	'17	75	14,5	€ 70,00
<i>Brunello di Montalcino docg</i>	<i>Scopone</i>	'15	75	14,5	€ 55,00
<i>Brunello Riserva Poggio alle mura</i>	<i>Villa Banfi</i>	'12	75	14,5	€ 110,00
<i>Tignanello i.g.t.</i> <small>(80% Sangiovese, 15% cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc-affinamento 16/18 mesi in fusti di rovere)</small>	<i>Antinori</i>	'16	75	14	€ 130,00
<i>Guado al Tasso Bolgheri sup doc</i> <small>(60% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 22% Cabernet franc-affinamento 18 mesi in barriques francesi)</small>	<i>Antinori</i>	'18	75	14,5	€ 155,00
<i>Ornellaia Bolgheri Sup. doc</i> <small>(53% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 17% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot-affinamento 18 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	'15	75	14	€ 250,00

**Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista**



<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol.%</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Annate particolari Toscana</u></b>					
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g.</i>	<i>Villa Banfi</i>	'85	75	13,5	€ 210,00
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g.</i>	<i>Villa Banfi</i>	'86	75	13,5	€ 200,00
<i>Tignanello i.g.t.</i> <small>(80% Sangiovese, 15% cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc-affinamento 16/18 mesi in fusti di rovere)</small>	<i>Antinori</i>	'85	75	13	€ 300,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <small>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Antinori</i>	'85	75	13	€ 440,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <small>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Antinori</i>	'86	75	13	€ 420,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <small>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Antinori</i>	'88	75	13	€ 400,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <small>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Antinori</i>	'00	75	13	€ 390,00
<i>Toscana rosso igt “Masseto”</i> <small>(100% Merlot-affinamento 24 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Tenuta Masseto</i>	'08	75	14	€ 1.100,00
<i>Toscana rosso igt “Masseto”</i> <small>(100% Merlot-affinamento 24 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Tenuta Masseto</i>	'13	75	14	€ 1.200,00
<b><u>Campania</u></b>					
<i>Taurasi d.o.c.g Sant’Andrea</i>	<i>Vinosia</i>	'14	75	14	€ 32,00
<b><u>Calabria</u></b>					
<i>Calabria Igp Chora rosso</i> <small>Magliocco 100% affinamento in acciaio</small>	<i>Soc Agr L’Acino</i>	'16	75	13	€ 18,00
<i>Tocomagliocco Igp</i> <small>Magliocco 100% affinamento in acciaio e 10 mesi in tonneaux</small>	<i>Soc Agr L’Acino</i>	'13	75	13	€ 32,00
<i>Terre Damia Igt Calabria</i> <small>(Gaglioppo, Magliocco, Nerello cappuccio, Greco nero variabili dal 10 al 30% ciascuno affinamento acciaio e barrique di Il passaggio)</small>	<i>Odoardi</i>	'15	75	14	€ 20,00
<b><u>Sicilia</u></b>					
<i>Giffarrò i.g.t.</i> <small>(Cabernet sauvignon-Syrah)</small>	<i>Tenuta dell’Abate</i>	'14	75	14,5	€ 27,00
<i>Nero d’Avola i.g.p.</i>	<i>Orestiadi</i>	'18	75	14	€ 15,50
<i>Etna rosso doc</i>	<i>La Gelsomina</i>	'16	75	13,5	€ 24,00
<i>Frappato Sicilia d.o.c</i>	<i>Orestiadi</i>	'17	75	14	€ 16,00
<i>Ludovico igt</i> <small>(Nero d’Avola 90%-Cabernet-sauvignon Sicilia igt 10% affinamento 12 mesi in tonneaux di rovere francese e 8 mesi in bottiglia)</small>	<i>Orestiadi</i>	'15	75	14,5	€ 24,00
<b><u>Sardegna</u></b>					
<i>Cannonau doc. di Sardegna</i>	<i>Ferruccio Deiana</i>	'17	75	14	€ 18,00

**Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista**

## Altri formati

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol. %	Prezzo
<b><u>Lombardia</u></b>					
Barbera doc. La Maga	Cigognola	'12	150	14,5	€ 90,00
Rosso di Franciacorta doc Magnum Ca' del Bosco <small>(Cabernet Sauvignon 21% - Cabernet Franc 17% - Merlot 36% - Nebbiolo 13% - Barbera 13%)</small>		'96	150	13	€ 140,00
<b><u>Piemonte</u></b>					
Monferrato Rosso d.o.c <small>(Dolcetto, Cabernet sauvignon e Barbera con affinamento 12 mesi in grandi botti di rovere e 12 mesi in bottiglia)</small>	Arlati/ Dezzani	'16	150	14	€ 30,00
Barolo d.o.c.g <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</small>	Aldo Clerico	'13	150	14,5	€ 110,00
Barolo Cinque Vigne d.o.c.g <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</small>	Damilano	'07	150	14,5	€ 155,00
<b><u>Veneto</u></b>					
Valpolicella Sup. Ripasso doc. <small>(Corvina 60% -Rondinella 30%-Sangiovese,croatina,barbera 10%-Maturazione in tonneaux per 15 mesi)</small>	Az. Agr.Fornaser	'17	150	15	€ 65,00
Amarone classico doc <small>(Corvina 70%-Rondinella 20%-Molinara 10%-Maturazione in barrique per 36 mesi)</small>	Az. Agr.Fornaser	'07	150	15,5	€ 200,00
<b><u>Toscana</u></b>					
Bolgheri Superiore Alfeo doc. <small>(cabernet sauvignon-merlot)</small>	Ceralti	'14	150	14	€ 105,00
Chianti Rufina riserva d.o.c.g <small>(Vecchie viti Nipozzano sangiovese e uve complementari 24 mesi in botte grande di rovere, affinamento 3 mesi in bottiglia)</small>	Frescobaldi	'15	150	13,5	€ 90,00
Syrah i.g.t Isola d'Elba	Az.Cecilia	'15	150	14	€ 75,00
Syrah i.g.t Isola d'Elba	Az.Cecilia	'17	150	14	€ 70,00
<b><u>Puglia</u></b>					
Il rosso dei Vespa Primitivo di Manduria doc <small>(Primitivo 100%- invecchiamento in barriques per 6 mesi)</small>	Vespa	'19	150	15	€ 55,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

**I vini da dessert:**

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol.%</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Piemonte</u></b>					
Moscato d'Asti d.o.c.g.	Scaglione	'20	75	5,5	€ 20,00
Freisa Chinata Vej	Tenuta Tamburin	'12	50	17	€ 28,00
Barolo Chinato docg	Villa Rosati	'14	50	16,5	€ 25,00
Bracchetto d'Acqui d.o.c.g	Braida	'18	75	5,5	€ 22,00
<b><u>Lombardia</u></b>					
Valcalepio moscato passito doc	Castello di grumello	'11	50	15,5	€ 45,00
<b><u>Veneto</u></b>					
Recioto della Valpolicella docg	Monte Faustino	'14	50	15	€ 44,00
<b><u>Toscana</u></b>					
Vino santo Spirito	Frescobaldi	'15	75	16	€ 20,00
<b><u>Sicilia</u></b>					
Passito liquoroso terre di zagara	Terre di Zagara	'16	50	15	€ 21,00
Zibibbo di Sicilia igp	Feudo Baglio Inca	'16	50	16	€ 18,00
Vendemmia Tardiva Terre siciliane igp <small>(Traminer e Sauvignon blanc)</small>	Tenuta dell'Abate	'12	50	12	€ 30,00
Vendemmia Tardiva Zibibbo Pacenzia igp	Tenuta Orestyadi	'12	50	13,5	€ 22,00
<b><u>Francia</u></b>					
Sauternes a.s.c	Sablettes	'16	37,5	13	€ 25,00

**Vini Rossi francesi**

**Bordeaux**

Mouton cadet 80th anniversair <small>(Merlot 84%-cabernet sauvignon 10%-cabernet franc 6%)</small>	Baron Philippe de Rothschild	'11	75	13,5	€ 50,00
Château Clarke Listrac Médoc <small>(Merlot 70%-Cabernet sauvignon 30% invecchiamento 18 mesi in barriques)</small>	Baron Edmond de Rothschild	'10	75	14	€ 70,00
Côte-Rôtie <small>(Syrah 96%- Viognier 4% invecchiamento 36 mesi in barriques)</small>	E. Guigal	'07	75	13,5	€ 75,00

**Vini Bianchi francesi**

**Borgogna**

Chablis <small>(100% Chardonnay)</small>	Emile Durand	'18	75	12,5	€ 34,00
<b><u>Valle della Loira</u></b>					
Pouilly fumé <small>(100% Sauvignon blanc)</small>	Michell Laurent	'17	75	12	€ 28,50