

*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 2016</i>	<i>Conti D’Arco</i>	€ 28,00
<i>Trento doc brut Ferrari Perlé 2015</i>	<i>F.lli Lunelli</i>	€ 50,00
<i>Ca ‘del Bosco Cuvée Prestige</i>	<i>Ca’ del Bosco</i>	€ 55,00
<i>Bellavista Alma cuvée brut</i>	<i>Bellavista</i>	€ 60,00

*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 2012</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>Tattinger prestige Rosé brut</i>	<i>Reims-France</i>	€ 100,00
<i>Moet &amp; Chandon Grand vintage rosé 2013</i>	<i>Epernay-France</i>	€ 120,00
<i>Ruinart Blanc de Blancs brut</i>	<i>Reims-France</i>	€ 145,00
<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> <i>(chardonnay in purezza)</i>	<i>Castelveder</i>	'20	75	12,5	€ 16,00
<i>Lugana doc "Il gruccione"</i> <i>(Trebiano di lugana 100%)</i>	<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> <i>(Arneis e Chardonnay invecchiamento in botti di rovere per 36 mesi)</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'12	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>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>	'20	75	13	€ 22,00
<b><u>Francia</u></b>					
<b><u>Borgogna</u></b>					
<i>Chablis</i> (100% Chardonnay)	<i>Emile Durand</i>	'20	75	12,5	€ 34,00
<b><u>Valle della Loira</u></b>					
<i>Pouilly fumé</i> (100% Sauvignon blanc)	<i>Michell Laurent</i>	'17	75	12	€ 28,50
<b><u>Rosati</u></b>					
<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>	'21	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>	'20	75	11,5	€ 13,00
<b><u>Lombardia</u></b>					
<i>San Colombano Milano doc Vivace</i>	<i>Nettare dei Santi</i>	'20	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	14,5	€ 30,00
<i>Buttafuoco doc. Oltrepò pavese</i>	<i>Cantine Cavallotti</i>	'19	75	14	€ 23,00
<i>Barbera dell'Oltrepò 12 12 doc.</i>	<i>Cigognola</i>	'20	75	14	€ 22,00
<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>	'16	75	13,5	€ 26,00
<i>Barbera doc. La Maga</i>	<i>Cigognola</i>	'16	75	15,5	€ 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>Corte del Lupo Franciacorta doc.</i> <small>(Cabernet Sauvignon 33% - Cabernet Franc 22% - Merlot 38% -Carmenere 7%)</small>	<i>Ca' del Bosco</i>	'18	75	13	€ 40,00
<b><u>Valtellina Lombardia</u></b>					
<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>	'17	75	13	€ 24,00
<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	€ 26,00
<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	€ 28,00
<i>Inferno Valtellina superiore d.o.c.g</i> <small>(Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)</small>	<i>Le Punghe</i>	'17	75	14	€ 30,00
<i>Inferno Valtellina superiore d.o.c.g Riserva</i> <small>(Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)</small>	<i>Le Punghe</i>	'16	75	13,5	€ 35,00

**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>Sfursat 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>	'18	75	16	€ 60,00
<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	€ 100,00
<b><u>Valle d'Aosta</u></b>					
<i>Nebbiolo Sommet Valle d'Aosta dop Les Cretes</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in rovere francese per 12 mesi-affinamento 12 mesi in bottiglia)</small>		'18	75	13,5	€ 55,00
<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	€ 46,00
<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	€ 17,00
<i>Barbera d'Alba doc.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'19	75	14,5	€ 20,00
<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>	'18	75	13	€ 24,00
<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>	'14	75	13,5	€ 30,00
<i>Nebbiolo delle Langhe doc.</i>	<i>Maccagno</i>	'20	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>	'16	75	14,5	€ 26,00
<i>Ruchè di Castagnole d.o.c.g</i>	<i>Poggio Ridente</i>	'19	75	13,5	€ 25,00
<i>Albarossa d.o.c.</i>	<i>Dezzani</i>	'17	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>	'17	75	15	€ 45,00
<i>Barolo d.o.c.g</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Cascina Amalia</i>	'13	75	14	€ 50,00
<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>	'16	75	14	€ 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 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>	'17	75	14	€ 115,00
<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> (Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)	<i>Dezzani</i>	'14	75	14	€ 36,00
<i>Barbaresco "Come un volo" d.o.c.g.</i> (Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)	<i>Gabriele Scaglione</i>	'18	75	14	€ 48,00
<i>Barbaresco Cru Martinenga d.o.c.g.</i> (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)	<i>Marchesi di Gresy</i>	'17	75	14,5	€ 105,00
<i>Barbaresco Secondine d.o.c.g.</i> (Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere per 12 mesi e affinamento 12 mesi in bottiglia)	<i>Prunotto</i>	'17	75	14	€ 100,00
<i>Barbaresco d.o.c.g.</i> (Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)	<i>Gaja</i>	'12	75	14,5	€ 340,00
<i>Barbaresco d.o.c.g.</i> (Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)	<i>Gaja</i>	'16	75	14,5	€ 320,00
<i>Barbaresco d.o.c.g.</i> (Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)	<i>Gaja</i>	'18	75	14,5	€ 300,00
<b><u>Veneto</u></b>					
<i>Valpolicella Classico doc.</i> (Corvina 60% -Rondinella 30%-Molinara 10 %)	<i>Az. Agr.Fornaser</i>	'20	75	12,5	€ 15,00
<i>Flò igt Veronese</i> (Corvina 60% -Sangiovese 40%)	<i>Az. Agr.Fornaser</i>	'17	75	14	€ 24,00
<i>Brolo Campofiorin Oro 5 stelle igt</i> (Corvina -Rondinella -Osoleta Appassimento e Maturazione in tonneaux per 24 mesi)	<i>Masi</i>	'18	75	14	€ 30,00
<i>Valpolicella Sup. Ripasso doc.</i> (Corvina 60% -Rondinella 30%-Sangiovese,croatina,barbera 10%-Maturazione in tonneaux per 15 mesi)	<i>Az. Agr.Fornaser</i>	'18	75	15	€ 28,00
<i>Valpolicella Ripasso doc. Bio</i> (Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella-Maturazione botti di rovere per 16-24 mesi e 6 mesi in bottiglia)	<i>Fasoli Gino</i>	'17	75	15	€ 34,00
<i>Amarone classico docg</i> (Corvina 70%-Rondinella 20%-Molinara 10%-Maturazione in barrique per 36 mesi)	<i>Az. Agr.Fornaser</i>	'16	75	17	€ 75,00
<i>Amarone classico docg Bio</i> (Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella-Maturazione 36 mesi in botti di rovere)	<i>Fasoli Gino</i>	'15	75	17,5	€ 90,00
<i>Riserva di Costasera Amarone classico docg</i> (Corvina Veronese 70%-Rondinella 15%-10% Oseleta-5% Molinara Maturazione in botte di rovere di slavonia per 40 mesi, 6 mesi bottiglia)	<i>Masi</i>	'16	75	15,5	€ 85,00
<i>Vaio Amarone classico docg</i> (Corvina Veronese 70%-Rondinella 20%-Molinara 10% Maturazione in botte di rovere di slavonia 36 mesi,4 mesi in barrique,5 mesi bott.)	<i>Serego Alighieri Masi</i>	'13	75	15,5	€ 115,00
<i>Mazzano Amarone classico docg</i> (Corvina Veronese 70%-Rondinella 25%-Molinara 5% Maturazione in barrique di rovere di slavonia e Allier 36 mesi, 6 mesi in bottiglia)	<i>Cantina Boscaini Masi</i>	'11	75	16	€ 180,00
<i>Campolongo Amarone classico docg</i> (Corvina Veronese 70%-Rondinella 25%-Molinara 5% Maturazione in barrique di rovere di slavonia e Allier 36 mesi, 6 mesi in bottiglia)	<i>Cantina Boscaini Masi</i>	'12	75	16	€ 195,00
<i>Amarone classico d.o.c.</i> (Corvina Veronese 70%-Rondinella 30%- Maturazione in botte di rovere di slavonia per 72 mesi)	<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	€ 25,00
<i>Refosco dal peduncolo rosso doc.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'19	75	13	€ 26,00
<i>Cabernet doc.</i> (Cabernet Franc affinati in botti grandi di rovere)	<i>Giorgio Colutta</i>	'19	75	13,5	€ 26,00
<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>	'17	75	13	€ 30,00
<i>Teroldego delle Dolomiti igt</i>	<i>Foradori</i>	'20	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	13,5	€ 26,00
<i>St. Magdalener classico doc.</i>	<i>Martini &amp; Sohn</i>	'20	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>	'19	75	13	€ 16,50
<i>Sangiovese Sup. riserva "Sole rosso"</i>	<i>Enio Ottaviani</i>	'18	75	13,5	€ 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>	'19	75	14	€ 21,00
<i>Oro Rosso Piceno doc Superiore</i>	<i>De Angelis</i>	'16	75	14	€ 24,00
<b><u>Lazio</u></b>					
<i>Sodale Merlot Lazio Igp</i> <small>(Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 9 mesi)</small>	<i>Cotarella Tenuta Montiano</i>	'19	75	14	€ 36,00
<i>Montiano Merlot Lazio Igp</i> <small>(Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 12 mesi)</small>	<i>Cotarella Tenuta Montiano</i>	'18	75	14,5	€ 80,00
<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> <small>(Negroamaro 100%)</small>	<i>Podere Don Cataldo</i>	'19	75	14	€ 16,00
<i>Primitivo del Salento igt</i> <small>(Primitivo 100%)</small>	<i>Podere Don Cataldo</i>	'19	75	14	€ 16,00
<i>Il fedale Negroamaro del Salento igt</i> <small>(Negroamaro 100 - invecchiamento in barriques per 12 mesi)</small>	<i>Vespa</i>	'17	75	14	€ 24,00
<i>Il rosso dei Vespa Primitivo di Manduria doc</i> <small>(Primitivo 100%- invecchiamento in barriques per 6 mesi)</small>	<i>Vespa</i>	'19	75	15	€ 24,00
<i>Raccontami Primitivo di Manduria doc</i> <small>(Primitivo 100%-invecchiamento in barriques per 12 mesi)</small>	<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>Umbria</u></b>					
<i>Sagrantino di Montefalco d.o.c.g.</i> (Sagrantino 100%)	<i>Scacciadiavoli</i>	'15	75	15	€ 40,00
<i>Rosso di Montefalco doc.</i> (Sangiovese 60%, Sagrantino 15% e Merlot 25%)	<i>Scacciadiavoli</i>	'19	75	14	€ 22,00
<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> (Cabernet Sauvignon-Caberbet franc- 12 mesi in barriques)	<i>Le Mortelle</i>	'18	75	14	€ 25,00
<i>Chianti classico d.o.c.g.</i>	<i>Carrobbio</i>	'16	75	14	€ 30,00
<i>Rosso di Montepulciano doc.</i>	<i>Le Bertille</i>	'17	75	14	€ 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> (Merlot-Cabernet Sauvignon Affinato in acciaio)	<i>Pietra Nova</i>	'19	75	13,5	€ 24,00
<i>Rosso di Montalcino d.o.c.g.</i>	<i>Az agricola Scopone</i>	'17	75	14	€ 25,00
<i>L'Attesa i.g.t.</i> (sangiovese 80%- merlot 20%)	<i>Le Bertille</i>	'18	75	13,5	€ 19,00
<i>Montecucco doc. riseva</i> (sangiovese 90%-Syrah 5%-Grenache5%)	<i>Fatt. Capannacce</i>	'16	75	13,5	€ 20,00
<i>Fonte al rosso Montecucco doc</i> (sangiovese 80%-Syrah 15%-Grenache5% 24 mesi in botte grande di rovere)	<i>Fatt. Capannacce</i>	'13	75	14	€ 25,00
<i>Bolgheri doc 1698</i> (Merlot-Cabernet Sauvignon affinato in barriques)	<i>Pietra Nova</i>	'18	75	14	€ 30,00
<i>Le Volte dell'Ornellaia</i> (Sangiovese-cabernet sauvignon-merlot affinamento 10 mesi in barriques di secondo passaggio)	<i>Tenute dell'Ornellaia</i>	'20	75	13,5	€ 36,00
<i>Nobile di Montepulciano d.o.c.g.</i>	<i>Le Bertille</i>	'16	75	13,5	€ 32,00
<i>Chianti Classico riserva docg</i>	<i>Tenuta Tignanello</i>	'19	75	14	€ 55,00
<i>Lucente Toscana I.g.t. Montalcino</i> (Merlot 50%, Sangiovese 35% e Cabernet Sauvignon 15% 15 mesi in Barrique)	<i>Tenuta Luce</i>	'19	75	14,5	€ 45,00
<i>Le Serre nuove Bolgheri doc</i> (Merlot-cabernet sauvignon-cabernet franc-petit verdot affinamento 15 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia)	<i>Tenute dell'Ornellaia</i>	'19	75	14,5	€ 85,00
<i>Brunello di Montalcino docg</i>	<i>Scopone</i>	'15	75	14,5	€ 60,00
<i>Brunello Riserva Poggio alle mura</i>	<i>Villa Banfi</i>	'12	75	14,5	€ 110,00
<i>Tignanello i.g.t.</i> (80% Sangiovese, 15% cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc-affinamento 16/18 mesi in fusti di rovere)	<i>Antinori</i>	'16	75	14	€ 130,00
<i>Luce Toscana I.g.t. Montalcino</i> (Sangiovese-Merlot 24 mesi in Barrique)	<i>Tenuta Luce</i>	'18	75	15	€ 180,00
<i>Guado al Tasso Bolgheri sup doc</i> (60% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 22% Cabernet franc-affinamento 18 mesi in barriques francesi)	<i>Antinori</i>	'18	75	14,5	€ 155,00
<i>Ornellaia Bolgheri Sup. doc</i> (53% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 17% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot-affinamento 18 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	'15	75	14	€ 280,00

**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>					
Brunello di Montalcino d.o.c.g.	Villa Banfi	'85	75	13,5	€ 210,00
Brunello di Montalcino d.o.c.g.	Villa Banfi	'86	75	13,5	€ 200,00
Tignanello i.g.t. (80% Sangiovese, 15% cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc-affinamento 16/18 mesi in fusti di rovere)	Antinori	'85	75	13	€ 300,00
Solaia i.g.t. (75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)	Antinori	'85	75	13	€ 440,00
Solaia i.g.t. (75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)	Antinori	'86	75	13	€ 420,00
Solaia i.g.t. (75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)	Antinori	'88	75	13	€ 400,00
Solaia i.g.t. (75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)	Antinori	'00	75	13	€ 390,00
Toscana rosso igt “Masseto” (100% Merlot-affinamento 24 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)	Tenuta Masseto	'08	75	14	€ 1.100,00
Toscana rosso igt “Masseto” (100% Merlot-affinamento 24 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)	Tenuta Masseto	'13	75	14	€ 1.200,00
<b><u>Isola d'Elba</u></b>					
Syrah i.g.t.	Az. Cecilia	'17	75	14	€ 28,00
<b><u>Campania</u></b>					
Taurasi d.o.c.g Sant'Andrea	Vinosia	'14	75	14	€ 32,00
<b><u>Calabria</u></b>					
Calabria Igp Chora rosso Magliocco 100% affinamento in acciaio	Soc Agr L'Acino	'16	75	13	€ 18,00
Tocommagliocco Igp Magliocco 100% affinamento in acciaio e 10 mesi in tonneaux	Soc Agr L'Acino	'13	75	13	€ 32,00
Terre Damia Igt Calabria (Gaglioppo, Magliocco, Nerello cappuccio, Greco nero variabili dal 10 al 30% ciascuno affinamento acciaio e barrique di II passaggio)	Odoardi	'15	75	14	€ 20,00
<b><u>Sicilia</u></b>					
Giffarrò i.g.t. (Cabernet sauvignon-Syrah)	Tenuta dell'Abate	'14	75	14,5	€ 27,00
Nero d'Avola i.g.p.	Orestiadi	'18	75	14	€ 15,50
Etna rosso doc	La Gelsomina	'17	75	13,5	€ 24,00
Frappato Sicilia d.o.c	Orestiadi	'17	75	14	€ 16,00
Ludovico igt (Nero d'Avola 90%-Cabernet-sauvignon Sicilia igt 10% affinamento 12 mesi in tonneaux di rovere francese e 8 mesi in bottiglia)	Orestiadi	'15	75	14,5	€ 24,00
<b><u>Sardegna</u></b>					
Cannonau doc. di Sardegna	Ferruccio Deiana	'18	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>					
Sassella Valtellina superiore d.o.c.g <small>(Chiavennasca 90%-denominazione locale del Nebbiolo-Pignola e pinot nero 10%)</small>	Nobili	'16	150	13	€ 90,00
Barbera doc. La Maga	Cigognola	'12	150	14,5	€ 90,00
Rosso di Franciacorta doc Magnum <small>(Cabernet Sauvignon 21% - Cabernet Franc 17% - Merlot 36% - Nebbiolo 13% - Barbera 13%)</small>	Ca' del Bosco	'96	150	13	€ 140,00
Sfursat 5 Stelle d.o.c.g <small>(Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 18 mesi in barriques e 6 affinamento in bottiglia)</small>	Nino Negri	'17	150	16	€ 220,00
<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 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>					
Syrah i.g.t Isola d'Elba	Az.Cecilia	'17	150	14	€ 70,00
Le Volte dell'Ornellaia <small>(Sangiovese-cabernet sauvignon-merlot affinamento 10 mesi in barriques di secondo passaggio)</small>	Tenute dell'Ornellaia	'20	150	13,5	€ 75,00
Lucente Toscana I.g.t. Montalcino <small>(Merlot 50%, Sangiovese 35% e Cabernet Sauvignon 15% 15 mesi in Barrique)</small>	Tenuta Luce	'19	150	14,5	€ 120,00
Tignanello i.g.t. <small>(80% Sangiovese, 15% cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc-affinamento 16/18 mesi in fusti di rovere)</small>	Antinori	'18	150	14	€ 285,00
<b><u>Puglia</u></b>					
Primitivo di Manduria doc Raccontami <small>(Primitivo 100%-invecchiamento in barriques per 12 mesi)</small>	Vespa	'18	150	15	€ 90,00

**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	'18	50	17	€ 28,00
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	'17	50	15	€ 44,00
<b><u>Toscana</u></b>					
Vino santo Spirito	Frescobaldi	'18	75	16	€ 20,00
<b><u>Sicilia</u></b>					
Passito liquoroso terre di zagara	Terre di Zagara	'20	50	15	€ 21,00
Zibibbo di Sicilia igp	Terre di Zagara	'16	75	16	€ 18,00
Vendemmia Tardiva Terre siciliane igp <small>(Traminer e Sauvignon blanc)</small>	Tenuta dell'Abate	'18	50	19	€ 30,00
Vendemmia Tardiva Zibibbo Pacenzia igp	Tenuta Orestidi	'18	50	13,5	€ 22,00
<b><u>Francia</u></b>					
Sauternes a.s.c	Chateau Haut-Monteils	'17	50	13	€ 39,00

***Vini Rossi francesi***

**Bordeaux**

Château Clarke Listrac Médoc	Baron Edmond de Rothschild	'10	75	14	€ 70,00
<small>(Merlot 70%-Cabernet sauvignon 30% invecchiamento 18 mesi in barriques)</small>					

***Vini Bianchi francesi***

**Borgogna**

Chablis <small>(100% Chardonnay)</small>	Emile Durand	'20	75	12,5	€ 34,00
---	--------------	-----	----	------	---------

**Valle della Loira**

Pouilly fumé <small>(100% Sauvignon blanc)</small>	Michell Laurent	'17	75	12	€ 28,50
---	-----------------	-----	----	----	---------