

*Premiata*  
*Trattoria Arlati*  
*dal 1936*

### **Spumanti Metodo Charmat**

<i>Prosecco doc Treviso Extra dry</i>	<i>Terra serena</i>	€ 16,00
<i>Prosecco doc rosé Brut</i>	<i>Terra serena</i>	€ 18,00
<i>Prosecco d.o.c.g di Valdobbiadene Millesimato Extra dry</i>	<i>Picchi del Moro</i>	€ 19,00
<i>Calesio durello doc. millesimato bio Vicenza Brut</i>	<i>Tenuta Dalle Ore</i>	€ 19,00
<i>Ortrugo frizzante igt Colli piacentini</i>	<i>Arlati/Bergamaschi</i>	€ 13,00

### **Spumanti Metodo Classico**

<i>“Domm” Brut Metodo Classico Millesimato 2018</i>	<i>Nettare dei Santi</i>	€ 32,00
<i>“Domm” Rosè Brut metodo classico Mill. 2018</i>	<i>Nettare dei Santi</i>	€ 36,00
<i>Cruasé Pinot nero Brut Rosé Oltrepò d.o.c.g.</i>	<i>Cantine Cavallotti</i>	€ 30,00
<i>Metodo classico Brut v.s.q 60 mesi</i> <small>(Nebbiolo 30% Arneis 70%)</small>	<i>Maccagno</i>	€ 25,00
<i>Franciacorta d.o.c.g brut</i>	<i>Ricci Curbastro</i>	€ 34,00
<i>Franciacorta d.o.c.g brut Saten</i>	<i>Az. agr. Castelveder</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta d.o.c.g Pas dosè</i>	<i>Az. agr. Castelveder</i>	€ 40,00
<i>Trento doc brut Ferrari Perlé 2016</i>	<i>F.lli Lunelli</i>	€ 55,00
<i>Trento doc brut rosè millesimato 2018</i>	<i>Man Spumanti</i>	€ 55,00
<i>Ca' del Bosco Cuvée Prestige</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 55,00
<i>Bellavista Alma grande cuvée brut</i>	<i>Bellavista</i>	€ 50,00
<i>Bellavista Alma grande cuvée dosaggio zero</i>	<i>Bellavista</i>	€ 55,00
<i>Bellavista Alma grande cuvée rosé dosaggio zero</i>	<i>Bellavista</i>	€ 65,00
<i>Bellavista Vittorio Moretti extra brut 2013</i>	<i>Bellavista</i>	€ 145,00

### **Champagne**

<i>Jose' Michel &amp; fils brut tradition</i>	<i>Epernay-Moussy</i>	€ 55,00
<i>Jose' Michel &amp; fils blanc de blancs 2013</i>	<i>Epernay-Moussy</i>	€ 75,00
<i>Etienne Oudart Brut-Référence</i>	<i>Brugny-France</i>	€ 55,00
<i>G.H. Mumm Brut Cordon Rouge</i>	<i>Reims-France</i>	€ 50,00
<i>Perrier-Jouët Grand brut</i>	<i>Epernay-France</i>	€ 110,00

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

## Champagne

Taittinger Reserve brut	Reims-France	€ 90,00
Piper-Heidsieck Brut Rosè Sauvage	Reims-France	€ 95,00
Piper-Heidsieck Extra Brut Blanc de Blancs 2015	Reims-France	€ 100,00
Piper-Heidsieck Brut Vintage 2012	Reims-France	€ 105,00
Moët & Chandon Grand vintage rosé 2013	Epernay-France	€ 145,00
Ruinart Blanc de Blancs brut	Reims-France	€ 165,00
Jose' Michel & fils brut tradition Magnum	Epernay-France	€ 130,00

## Vini bianchi fermi

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol. %	Prezzo
<b><u>Lombardia</u></b>					
Lugana doc "Il gruccione" (Trebiano di lugana 100%)	Ghiraldi	'21	75	13,5	€ 19,00
<b><u>Piemonte</u></b>					
Roero Arneis d.o.c.g.	Maccagno	'21	75	14	€ 16,00
Chardonnay Langhe doc "L'Altro"	Pio Cesare	'21	75	14	€ 24,00
Gavi "San Pietro" d.o.c.g. Bio	Tenute San Pietro	'21	75	13,5	€ 27,00
Langhe bianco doc "Ellis" (Arneis e Chardonnay invecchiamento in botti di rovere per 36 mesi)	Gabriele Scaglione	'12	75	13	€ 38,00
<b><u>Friuli</u></b>					
Sauvignon Friuli d.o.c.	Giorgio Colutta	'21	75	13	€ 25,00
Pinot grigio Friuli d.o.c.	Giorgio Colutta	'21	75	13,5	€ 25,00
Chardonnay Friuli d.o.c.	Giorgio Colutta	'21	75	13,5	€ 27,00
Ribolla gialla Friuli d.o.c.	Giorgio Colutta	'21	75	12,5	€ 28,00
<b><u>Valle d'Aosta</u></b>					
Petite Arvine Valle d'Aosta dop	Les Cretes	'21	75	13	€ 27,00
Chardonnay cuvée Bois Valle d'Aosta dop (Chardonnay 100% affinamento 12 mesi in barriques francese e 12 mesi in bottiglia)	Les Cretes	'20	75	14	€ 60,00

<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)	Maso Grener	'21	75	13	€ 24,00
<b><u>Alto Adige</u></b>					
<i>Muller thurgau d.o.c.</i>	Martini & Sohn	'21	75	13	€ 19,00
<i>Gewurtztraminer d.o.c.</i>	Martini & Sohn	'21	75	13,5	€ 24,00
<b><u>Marche</u></b>					
<i>Pecorino di Offida d.o.c.g. Bio</i>	De Angelis	'21	75	13,5	€ 18,00
<i>Passerina Marche i.g.t Bio</i>	De Angelis	'21	75	12,5	€ 16,00
<b><u>Sardegna</u></b>					
<i>Vermentino di Sardegna d.o.c.</i>	Deiana	'21	75	13	€ 18,00
<i>Vermentino di Gallura d.o.c.g. Kintari</i>	Sa Raia	'21	75	14	€ 21,00
<b><u>Campania</u></b>					
<i>Falanghina I.g.t.</i>	Vinosia	'21	75	13	€ 16,00
<i>Greco di tufo d.o.c.g. L'Ariella</i>	Vinosia	'21	75	13	€ 26,00
<b><u>Sicilia</u></b>					
<i>Grillo Egisto I.g.t.</i>	Orestiadi	'21	75	12,5	€ 15,00
<i>Etna Bianco d.o.c</i> (Cataratto- carricante)	La Gelsomina	'21	75	13	€ 24,00
<b><u>Francia</u></b>					
<b><u>Borgogna</u></b>					
<i>Chablis 1er cru Vaucoupin</i> (100% Chardonnay)	Domaine Ellevin	'21	75	13	€ 45,00
<b><u>Valle della Loira</u></b>					
<i>Pouilly fumé</i> (100% Sauvignon blanc)	Michell Laurent	'20	75	12,5	€ 28,50
<b><u>Rosati</u></b>					
<b><u>Lombardia</u></b>					
<i>Rosa dei frati Chiaretto doc</i>	Cà dei frati	'21	75	12,5	€ 24,00
<b><u>Toscana</u></b>					
<i>3 File Bolgheri rosato doc</i>	Pietra Nova	'21	75	13	€ 22,00
<i>Barco reale di Carmignano rosato doc</i>	Artimino 1596	'21	75	13	€ 18,00
<b><u>Puglia</u></b>					
<i>Rosato del Salento igt</i>	Podere Don Cataldo	'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>	'20	75	14	€ 16,00
<i>Barbera e Bonarda i.g.t. Vivace</i>	<i>Arlati/Bergamaschi</i>	'21	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>	'19	75	14	€ 24,00
<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>	'18	75	14,5	€ 33,00
<i>San Colombano doc Tranquillo</i> <small>(Croatina 40%. Barbera 45%- uva rara 15% affinamento in acciaio 6 mesi)</small>	<i>Panizzari</i>	'20	75	12,5	€ 18,00
<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	€ 19,00
<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	€ 45,00
<i>Curtefranca rosso doc</i> <small>(Cabernet, Merlot, Barbera, Nebbiolo passato in botti di rovere)</small>	<i>Az. Castelveder</i>	'17	75	13,5	€ 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
<i>Maurizio Zanella Sebino Rosso i.g.t</i> <small>(Cabernet sauvignon 50%-Merlot 25% -Cabernet franc 25%)</small>	<i>Ca' del Bosco</i>	'18	75	13,5	€ 100,00
<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>	'19	75	14	€ 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>	'19	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>	'19	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
<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>	'19	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>	'18	75	16	€ 100,00

**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>Dolcetto Dogliani doc.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'21	75	14,5	€ 16,00
<i>Dolcetto d'Alba doc.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'21	75	14	€ 17,00
<i>Grignolino d'Asti doc. Arlandino Tenuta Santa Caterina</i>		'20	75	13,5	€ 18,00
<i>Barbera d'Alba doc.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'20	75	14,5	€ 20,00
<i>Barbera d'Alba doc.</i>	<i>Pio Cesare</i>	'20	75	14,5	€ 26,00
<i>Barbera d'Alba doc.</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'17	75	14	€ 30,00
<i>Barbera d'Alba superiore doc.</i>	<i>Maccagno</i>	'17	75	16	€ 26,00
<i>Barbera d'Asti superiore docg</i> <small>(Barbera 100 %-Maturazione in tonneaux di rovere francese per 20 mesi-8 mesi in bottiglia)</small>	<i>Tenuta Santa Caterina</i>	'17	75	15,5	€ 40,00
<i>Nebbiolo superiore doc Illegale</i> <small>(Nebbiolo 100 %-Maturazione in fusti di rovere da 30 hl per 12 mesi-6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Tenuta Santa Caterina</i>	'20	75	14	€ 27,00
<i>Nebbiolo delle Langhe doc.</i>	<i>Maccagno</i>	'20	75	14	€ 17,00
<i>Nebbiolo delle Langhe doc.</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'19	75	13	€ 30,00
<i>Nebbiolo delle Langhe doc.</i>	<i>Pio Cesare</i>	'19	75	14,5	€ 33,00
<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>	'15	75	13,5	€ 35,00
<i>Nebbiolo d'Alba doc.</i>	<i>Maccagno</i>	'17	75	14,5	€ 22,00
<i>Roero rosso d.o.c.g</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere per 12 mesi)</small>	<i>Maccagno</i>	'17	75	14,5	€ 26,00
<i>Ruchè di Castagnole d.o.c.g</i>	<i>Poggio Ridente</i>	'20	75	13,5	€ 25,00
<i>Albarossa d.o.c.</i>	<i>Dezzani</i>	'17	75	14	€ 17,00
<i>Ghemme d.o.c.g</i> <small>(Nebbiolo 90%-Vespolina 10%-Maturazione in botti di rovere francese per 48 mesi-6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Torraccia del Piantavigna</i>	'15	75	13	€ 45,00
<i>Gattinara d.o.c.g</i> <small>(Nebbiolo 100%- Maturazione in botti di rovere francese per 48 mesi-6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Torraccia del Piantavigna</i>	'17	75	13,5	€ 47,00
<i>Monferrato doc Navlè</i> <small>(Nebbiolo 100 %-Maturazione in fusti di rovere francese e di Slavonia per 30 mesi-30 mesi in bottiglia)</small>	<i>Tenuta Santa Caterina</i>	'16	75	14	€ 70,00
<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	€ 60,00
<i>Barolo d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere francese per 30 mesi ed in piccola parte in barriques)</small>	<i>Pio Cesare</i>	'18	75	14,5	€ 85,00
<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	€ 130,00
<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> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</i>	<i>Dezzani</i>	'14	75	14	€ 36,00
<i>Barbaresco "Come un volo" d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'19	75	14	€ 48,00
<i>Barbaresco d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere francese per 30 mesi ed in piccola parte in barriques)</i>	<i>Pio Cesare</i>	'18	75	14,5	€ 85,00
<i>Barbaresco Secondine d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere per 12 mesi e affinamento 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Prunotto</i>	'18	75	14	€ 100,00
<i>Barbaresco d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</i>	<i>Gaja</i>	'16	75	14,5	€ 320,00
<i>Barbaresco d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</i>	<i>Gaja</i>	'18	75	14,5	€ 300,00
<b><u>Veneto</u></b>					
<i>Valpolicella Classico doc.</i> <i>(Corvina 60%-Rondinella 30%-Molinara 10%)</i>	<i>Az. Agr.Fornaser</i>	'20	75	12,5	€ 16,00
<i>Valpolicella Classico superiore doc. Monteci</i> <i>(Corvina-Rondinella-Molinara affinamento 12 mesi in Barriques e tonneau)</i>		'19	75	13,5	€ 27,00
<i>Valpolicella Sup. Ripasso doc.</i> <i>(Corvina-Corvinone-Rondinella-Oseleta-Sangiovese-Maturazione in tonneaux per 15 mesi)</i>	<i>Az. Agr.Fornaser</i>	'18	75	15	€ 32,00
<i>Valpolicella Sup. Ripasso doc. Bio Monteci</i> <i>(Corvina-Corvinone-Rondinella-Osoleta-Maturazione in barriques e tonneaux per 24 mesi)</i>		'18	75	15	€ 34,00
<i>Valpolicella Ripasso doc. Bio</i> <i>(Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella-Maturazione botti di rovere per 16-24 mesi e 6 mesi in bottiglia)</i>	<i>Fasoli Gino</i>	'17	75	15	€ 38,00
<i>Amarone classico docg</i> <i>(Corvina 70%-Rondinella 20%-Molinara 10%-Maturazione in barrique per 36 mesi)</i>	<i>Az. Agr.Fornaser</i>	'16	75	17	€ 80,00
<i>Amarone classico docg Bio</i> <i>(Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella-Maturazione 36 mesi in botti di rovere)</i>	<i>Fasoli Gino</i>	'15	75	17,5	€ 90,00
<i>Riserva di Costasera Amarone classico docg</i> <i>(Corvina Veronese 70%-Rondinella 15%-10% Oseleta-5% Molinara Maturazione in botte di rovere di slavonia per 40 mesi, 6 mesi bottiglia)</i>	<i>Masi</i>	'16	75	15,5	€ 85,00
<i>Vaio Amarone classico docg</i> <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>	<i>Serego Alighieri Masi</i>	'13	75	15,5	€ 115,00
<i>Mazzano Amarone classico docg</i> <i>(Corvina Veronese 70%-Rondinella 25%-Molinara 5% Maturazione in barrique di rovere di slavonia e Allier 36 mesi, 6 mesi in bottiglia)</i>	<i>Cantina Boscaini Masi</i>	'11	75	16	€ 180,00
<i>Campolongo Amarone classico docg</i> <i>(Corvina Veronese 70%-Rondinella 25%-Molinara 5% Maturazione in barrique di rovere di slavonia e Allier 36 mesi, 6 mesi in bottiglia)</i>	<i>Cantina Boscaini Masi</i>	'12	75	16	€ 195,00
<i>Amarone classico d.o.c.</i> <i>(Corvina Veronese 70%-Rondinella 30%- Maturazione in botte di rovere di slavonia per 72 mesi)</i>	<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>	'18	75	14	€ 26,00
<i>Refosco dal peduncolo rosso doc.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'20	75	13,5	€ 26,00
<i>Cabernet doc.</i> <i>(Cabernet Franc affinati in botti grandi di rovere)</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'19	75	13,5	€ 26,00
<i>Schioppettino doc.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'15	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>Valle d'Aosta</u></b>					
<i>Nebbiolo Sommet Valle d'Aosta dop</i>	<i>Les Cretes</i>	'18	75	13,5	€ 55,00
<i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in rovere francese per 12 mesi-affinamento 12 mesi in bottiglia)</i>					
<i>Fumin Valle d'Aosta doc</i>	<i>Les Cretes</i>	'19	75	13	€ 34,00
<i>(Fumin 100%-Maturazione in rovere francese per 12 mesi-affinamento 6 mesi in bottiglia)</i>					
<i>Pinot Nero Revei Valle d'Aosta dop</i>	<i>Les Cretes</i>	'19	75	14,5	€ 60,00
<i>(Pinot nero 100%-Maturazione in Tonneaux per 18 mesi-affinamento 18 mesi in bottiglia)</i>					
<i>Gamaret Valle d'Aosta doc</i>	<i>Cave Gargantua di Cunèaz</i>	'20	75	14,5	€ 46,00
<i>(Gamaret 100%-Maturazione in botte grande per 12 mesi)</i>					
<b><u>Trentino-Alto Adige-Sud Tirolo</u></b>					
<i>Pinot nero doc "Vigna Bindesi"</i>	<i>Maso Grener</i>	'20	75	13,5	€ 36,00
<i>Marzemino Trentino doc</i>	<i>Maso Salengo</i>	'19	75	12,5	€ 22,00
<i>Marzemino Superiore Trentino doc</i>	<i>Maso Salengo</i>	'17	75	13	€ 36,00
<i>Teroldego delle Dolomiti igt</i>	<i>Foradori</i>	'20	75	12,5	€ 38,00
<i>Lagrein doc.</i>	<i>Martini &amp; Sohn</i>	'21	75	13,5	€ 20,00
<i>Pinot noir doc. Selez. Palladium</i>	<i>Martini &amp; Sohn</i>	'20	75	14	€ 28,00
<i>St. Magdalener classico doc.</i>	<i>Martini &amp; Sohn</i>	'20	75	13	€ 18,00
<b><u>Emilia</u></b>					
<i>Lambrusco del Garibaldino I.g.t</i>	<i>Cantine Bergamaschi</i>	'19	75	11	€ 13,00
<b><u>Romagna</u></b>					
<i>Sangiovese superiore dop "Caciara"</i>	<i>Enio Ottaviani</i>	'19	75	13	€ 18,00
<i>Sangiovese Sup. riserva "Sole rosso"</i>	<i>Enio Ottaviani</i>	'18	75	13,5	€ 32,00
<i>Merlot Rubicone igt</i>	<i>Enio Ottaviani</i>	'15	75	14	€ 40,00
<b><u>Umbria</u></b>					
<i>Sagrantino di Montefalco d.o.c.g.</i>	<i>Scacciadiavoli</i>	'16	75	15	€ 40,00
<i>(Sagrantino 100%)</i>					
<i>Rosso di Montefalco doc.</i>	<i>Scacciadiavoli</i>	'19	75	14	€ 22,00
<i>(Sangiovese 60%, Sagrantino 15% e Merlot 25%)</i>					
<b><u>Marche</u></b>					
<i>Lacrima di Morro d'Alba doc Sup.</i>	<i>Castello di Ramosceto</i>	'19	75	14	€ 24,00
<i>Oro Rosso Piceno doc Superiore</i>	<i>De Angelis</i>	'18	75	14	€ 26,00
<b><u>Abruzzo</u></b>					
<i>Montepulciano d'Abruzzo doc.</i>	<i>De Angelis</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**

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol.%</b>	<b>Prezzo</b>
<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> <i>(Cabernet Sauvignon-Caberbet franc- 12 mesi in barriques)</i>	<i>Le Mortelle</i>	'18	75	14	€ 25,00
<i>Col di lupo Maremma doc</i> <i>(Cabernet 50%-25% Sangiovese-25% Merlot- 6 mesi in cemento 6 mesi in bottiglia)</i>	<i>Argentaia</i>	'20	75	15	€ 35,00
<i>Chianti classico d.o.c.g.</i>	<i>Carobbio</i>	'17	75	14	€ 30,00
<i>Chianti Governo d.o.c.g.</i> <i>(85% Sangiovese-15% Merlot rifermentazione del vino e aggiunta uve passite affinamento 3 mesi in barriques)</i>	<i>Tenuta di Artimino</i>	'20	75	13,5	€ 20,00
<i>Carmignano d.o.c.g. Poggilarca</i> <i>(Sangiovese-Merlot-Cabernet Sauvignon 10 mesi in botti di rovere e 4 mesi in bottiglia)</i>	<i>Artimino 1596</i>	'18	75	14	€ 26,00
<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> <i>(Merlot-Cabernet Sauvignon Affinato in acciaio)</i>	<i>Pietra Nova</i>	'21	75	13,5	€ 24,00
<i>Rosso di Montalcino d.o.c.</i>	<i>Az agricola Scopone</i>	'19	75	14	€ 25,00
<i>L'Attesa i.g.t.</i> <i>(sangiovese 80%- merlot 20%)</i>	<i>Le Bertille</i>	'18	75	13,5	€ 19,00
<i>Montecucco doc. riseva</i> <i>(sangiovese 90%-Syrah 5%-Grenache5%)</i>	<i>Fatt. Capannacce</i>	'19	75	13,5	€ 20,00
<i>Fonte al rosso Montecucco doc</i> <i>(sangiovese 80%-Syrah 15%-Grenache5% 24 mesi in botte grande di rovere)</i>	<i>Fatt. Capannacce</i>	'13	75	14	€ 25,00
<i>Bolgheri doc 1698</i> <i>(Merlot-Cabernet Sauvignon affinato in barriques)</i>	<i>Pietra Nova</i>	'19	75	14,5	€ 30,00
<i>Nobile di Montepulciano d.o.c.g.</i>	<i>Le Bertille</i>	'17	75	13,5	€ 32,00
<i>Lucente Toscana I.g.t. Montalcino</i> <i>(Merlot 50%, Sangiovese 35% e Cabernet Sauvignon 15% 15 mesi in Barrique)</i>	<i>Tenuta Luce</i>	'19	75	14,5	€ 45,00
<i>Cont'Ugo Bolgheri doc</i> <i>(100 % Merlot-affinamento 12 mesi in barriques francesi e 3 mesi in bottiglia)</i>	<i>Tenuta Guado al Tasso</i>	'20	75	14,5	€ 65,00
<i>Le Serre nuove Bolgheri doc</i> <i>(Merlot-cabernet sauvignon-cabernet franc-petit verdot affinamento 15 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia)</i>	<i>Tenute dell'Ornellaia</i>	'20	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>Luce Toscana I.g.t. Montalcino</i> <i>(Sangiovese-Merlot 24 mesi in Barrique)</i>	<i>Tenuta Luce</i>	'19	75	15	€ 180,00
<i>Guado al Tasso Bolgheri sup doc</i> <i>(60% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 22% Cabernet franc-affinamento 18 mesi in barriques francesi)</i>	<i>Antinori</i>	'19	75	14,5	€ 170,00
<i>Ornellaia Bolgheri Sup. doc</i> <i>(53% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 17% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot-affinamento 18 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)</i>	<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>					
<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> <i>(80% Sangiovese, 15% cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc-affinamento 16/18 mesi in fusti di rovere)</i>	<i>Antinori</i>	'85	75	13	€ 300,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <i>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Antinori</i>	'85	75	13	€ 440,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <i>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Antinori</i>	'86	75	13	€ 420,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <i>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Antinori</i>	'88	75	13	€ 400,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <i>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Antinori</i>	'00	75	13	€ 390,00
<i>Toscana rosso igt “Masseto”</i> <i>(100% Merlot-affinamento 24 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Tenuta Masseto</i>	'08	75	14	€ 1.100,00
<i>Toscana rosso igt “Masseto”</i> <i>(100% Merlot-affinamento 24 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Tenuta Masseto</i>	'13	75	14	€ 1.200,00
<b><u>Lazio</u></b>					
<i>Sodale Merlot Lazio Igp</i>	<i>Cotarella Tenuta Montiano</i>	'19	75	14	€ 36,00
<i>(Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 9 mesi)</i>					
<i>Montiano Merlot Lazio Igp</i>	<i>Cotarella Tenuta Montiano</i>	'18	75	14,5	€ 80,00
<i>(Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 12 mesi)</i>					
<b><u>Puglia</u></b>					
<i>Negroamaro del Salento igt</i> <i>(Negroamaro 100%)</i>	<i>Podere Don Cataldo</i>	'20	75	14	€ 16,00
<i>Primitivo del Salento igt</i> <i>(Primitivo 100%)</i>	<i>Podere Don Cataldo</i>	'20	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>	'19	75	14	€ 24,00
<i>Il rosso dei Vespa Primitivo di Manduria doc Vespa</i> <i>(Primitivo 100%- invecchiamento in barriques per 6 mesi)</i>		'21	75	15	€ 24,00
<i>Raccontami Primitivo di Manduria doc</i> <i>(Primitivo 100%-invecchiamento in barriques per 12 mesi)</i>	<i>Vespa</i>	'19	75	15	€ 42,00
<b><u>Campania</u></b>					
<i>Taurasi d.o.c.g Sant’Andrea</i>	<i>Vinosia</i>	'16	75	14	€ 40,00
<b><u>Calabria</u></b>					
<i>Calabria Igp Chora rosso</i> <i>Magliocco 100% affinamento in acciaio</i>	<i>Soc Agr L’Acino</i>	'16	75	13	€ 18,00
<i>Tocomagliocco Igp</i> <i>Magliocco 100% affinamento in acciaio e 10 mesi in tonneau</i>	<i>Soc Agr L’Acino</i>	'13	75	13	€ 32,00
<i>Terre Damia Igt Calabria</i> <i>(Gaglioppo, Magliocco, Nerello cappuccio, Greco nero variabili dal 10 al 30% ciascuno affinamento acciaio e barrique di Il passaggio)</i>	<i>Odoardi</i>	'15	75	14	€ 20,00

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

## ***I vini delle isole***

<b><i>Tipologia</i></b>	<b><i>Produttore</i></b>	<b><i>anno</i></b>	<b><i>cl.</i></b>	<b><i>vol.%</i></b>	<b><i>Prezzo</i></b>
<b><u>Isola d'Elba</u></b>					
<i>Syrah i.g.t</i>	<i>Az. Cecilia</i>	'19	75	14	€ 28,00
<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	€ 30,00
<i>Nero d'Avola i.g.p.</i>	<i>Orestiadi</i>	'18	75	14	€ 16,00
<i>Etna rosso doc</i>	<i>La Gelsomina</i>	'17	75	13,5	€ 26,00
<i>Frappato Sicilia d.o.c</i>	<i>Orestiadi</i>	'19	75	14	€ 17,00
<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	€ 25,00
<b><u>Sardegna</u></b>					
<i>Cannonau doc. di Sardegna</i>	<i>Ferruccio Deiana</i>	'18	75	14	€ 21,00
<i>Carignano del Sulcis doc</i>	<i>Sa Raja</i>	'19	75	13	€ 26,00

## ***I vini da dessert***

<b><i>Tipologia</i></b>	<b><i>Produttore</i></b>	<b><i>anno</i></b>	<b><i>cl.</i></b>	<b><i>vol.%</i></b>	<b><i>Prezzo</i></b>
<b><u>Piemonte</u></b>					
<i>Moscato d'Asti d.o.c.g.</i>	<i>Scaglione</i>	'20	75	5,5	€ 24,00
<i>Bracchetto d'Acqui d.o.c.g</i>	<i>Braida</i>	'18	75	5,5	€ 22,00
<b><u>Lombardia</u></b>					
<i>Valcalepio moscato passito doc</i>	<i>Castello di grumello</i>	'11	50	15,5	€ 50,00
<b><u>Veneto</u></b>					
<i>Recioto della Valpolicella docg</i>	<i>Monte Faustino</i>	'18	50	15	€ 50,00
<b><u>Toscana</u></b>					
<i>Vino santo Spirito</i>	<i>Frescobaldi</i>	'18	75	16	€ 20,00
<b><u>Sicilia</u></b>					
<i>Passito liquoroso terre di zagara</i>	<i>Terre di Zagara</i>	'21	50	15	€ 21,00
<i>Zibibbo di Sicilia igt</i>	<i>Terre di Zagara</i>	'16	75	16	€ 18,00
<i>Vendemmia Tardiva Terre siciliane igt</i> <i>Tenuta dell'Abate</i> <small>(Traminer e Sauvignon blanc)</small>		'18	50	12	€ 33,00
<i>Vendemmia Tardiva Zibibbo Pacenzia igt</i> <i>Tenuta Orestiadi</i>		'18	50	13,5	€ 22,00
<b><u>Francia</u></b>					
<i>Sauternes a.s.c</i>	<i>Chateau Haut-Monteils</i>	'18	50	13	€ 40,00

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

## Grandi formati

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol. %	Prezzo
<b><u>Lombardia</u></b>					
Barbera doc. La Maga	Cigognola	'12	150	14,5	€ 100,00
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	€ 75,00
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	'18	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	€ 300,00
<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