

Lazio

<i>Tenuta Al campo Ottonese</i>	22	<i>Proietti</i>	€ 20.00
<i>Passerina Del Frusinate "Duchessa"</i>	22	<i>Az .Agr. Giacobbe</i>	€ 20.00
<i>Passerina Del Frusinate La ciociarella</i>	22	<i>Az .Agr. Giacobbe</i>	€ 20.00
<i>Vermentinon IGT</i>	22	<i>Cantine Raparelli</i>	€ 23.00
<i>Viognier</i>	22	<i>Cantine Raparelli</i>	€ 23.00
<i>Hermes Diactoros II Lazio igp</i>	20	<i>Omina Romana</i>	€ 32.00
<i>Fiorano Bianco</i>	17	<i>Tenuta di Fiorano</i>	€ 50.00
<i>Trebbiano Amalthea</i>	21	<i>Az.Agr.Artico</i>	€ 20.00
<i>Bellone Vignaselva</i>	21	<i>Az.Agr.G. Iachetti</i>	€ 20.00
<i>Luna Mater Frascati Sup.</i>	18/20	<i>Fontana Candida</i>	€ 30.00
<i>Cleto</i>	19	<i>Fini Emiliano</i>	€ 20.00
<i>Lavente</i>	20	<i>Fini Emiliano</i>	€ 20.00
<i>Frascati Doc Terso</i>	21	<i>Merumalia</i>	€ 22.00
<i>Frascati Sup Docg Primo</i>	21	<i>Merumalia</i>	€ 30.00
<i>Bellone</i>	22	<i>San Vitis</i>	€ 22.00
<i>Chiomè</i>	21	<i>Az.Agr.Tranquilli Andrea</i>	€ 24.00
<i>Malvasia 2601</i>	21	<i>Az.Agr Milana</i>	€ 22.00
<i>Passerina Del Frusinate</i>	22.	<i>Casale Della Ioria</i>	€ 23.00
<i>Eughen Lazio Bianco IGP Bellone</i>	20	<i>Cantine Il Moro</i>	€ 22.00
<i>Pentima Lazio Bianco IGP Ottonese Bellone</i>	20	<i>Cantine Il Moro</i>	€ 24.00
<i>Frascati il fanciullino</i>	22	<i>Tenuta Levia</i>	€ 34.00
<i>Marcello 27 Moscato bianco</i>	22	<i>Antonio Carrarini</i>	€ 24.00
<i>Vecchi Filari Lazio IGT Malvasia Ottonese</i>	22	<i>Antonio Carrarini</i>	€ 24.00
● <i>Castagna Lazio Bianco IGP</i>	21	<i>La Torretta</i>	€ 25.00
● <i>Passerina Igt</i>	19	<i>Agricola Ferracci</i>	€ 24.00
● <i>Passerina Del Frusinate Donna Rosa</i>	20	<i>La visciola</i>	€ 28.00
● <i>Emotiq Riesling</i>	21	<i>Riccardi e lorella Reale</i>	€ 25.00
● <i>La Tour a Civitella "Grechetto"</i>	20/21	<i>Mottura Sergio</i>	€ 40.00
● <i>Passerina Bio</i>	22	<i>San Vitis</i>	€ 22.00
● <i>Poggio le Coste</i>	19/21/22	<i>Mottura Sergio</i>	€ 29.00
● <i>Fregellae uva Campolongo, Pampanaro, Capolongo</i>	22	<i>Palazzo Tronconi</i>	€ 26.00

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

Valle D'Aosta

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

Piemonte

<i>Roero Arneis</i>	22	<i>Giovanni Rosso</i>	€ 26.00
● <i>Colli tortonesi macerato Poliedro</i>	19	<i>Repetto</i>	€ 27.00
● <i>Montecitorio Timorasso</i>	20	<i>Vigneti Massa</i>	€ 60.00
● <i>Piccolo Derthona</i>	22	<i>Vigneti Massa</i>	€ 25.00
● <i>Costa Del Vento Derthona</i>	21	<i>Vigneti Massa</i>	€ 60.00
● <i>Costa Del Vento Derthona</i>	20	<i>Vigneti Massa</i>	€ 70.00
● <i>Costa Del Vento Derthona</i>	16	<i>Vigneti Massa</i>	€ 75.00

Lombardia

● <i>Riesling Settenani</i>	21	<i>Tenuta Fornace</i>	€ 27.00
-----------------------------	----	-----------------------	---------

Veneto

<i>Studio Veneto Trebbiano Soave Garganega</i>	17	<i>Cà Rugate</i>	€ 33.00
<i>Soave Classico Monte Carbonare</i>	19	<i>Suavia</i>	€ 25.00
<i>Soave Classico i Palchi Foscari</i>	21	<i>Az.Agr.Inama</i>	€ 62.00
<i>Vulcaia Sauvignon Veneto IGT</i>	22	<i>Az.Agr.Inama</i>	€ 26.00
<i>Vulcaia Fumè Sauvignon Veneto IGT</i>	21	<i>Az.Agr.Inama</i>	€ 60.00
<i>Garganega Duchessa Allegra</i>	20	<i>Massimago</i>	€ 22.00
<i>Soave Classico Stelwin</i>	22	<i>Pieropan</i>	€ 22.00
<i>Soave Classico Calvarino Magnum</i>	21	<i>Pieropan</i>	€ 80.00
● <i>Soave Classico Calvarino</i>	21	<i>Pieropan</i>	€ 35.00
● <i>Soave Classico La Rocca</i>	21	<i>Pieropan</i>	€ 55.00

Trentino

<i>Pinot Grigio ramato Pietramontis</i>	20	<i>Villa Corniole</i>	€ 30.00
● <i>Fontanasanta Nosiola</i>	22	<i>Foradori</i>	€ 50.00
● <i>Fuoripista Pinot Grigio</i>	22	<i>Foradori</i>	€ 50.00

Alto adige

<i>Pinot Bianco Volberg</i>	21	<i>Terlano</i>	€ 50.00
<i>Chardonnay Kreuth</i>	22	<i>Terlano</i>	€ 32.00
<i>Terlaner Nuova Domus</i>	21	<i>Terlano</i>	€ 60.00
<i>Feldmarschall Von Fenner</i>	18	<i>Tiefenbrunner</i>	€ 50.00
<i>Pinot Bianco</i>	21	<i>Gojer</i>	€ 35.00
<i>Pinot Grigio A.Adige</i>	20	<i>Falkenstein</i>	€ 28.00
<i>Gewurztraminer Kleinstein</i>	22	<i>Bozen</i>	€ 32.00
<i>Rielsing Hochkofler</i>	22	<i>Bozen</i>	€ 27.00
<i>Kerner Puntschelt</i>	22	<i>Bozen</i>	€ 26.00
<i>Pinot Bianco Dellago</i>	22	<i>Bozen</i>	€ 27.00
<i>Sylvaner Valle Isarco</i>	22	<i>Pacher Hof</i>	€ 32.00
<i>Kerner vigneti delle Dolomiti</i>	22	<i>Pacher Hof</i>	€ 32.00
<i>Riesling Valle Isarco</i>	22	<i>Pacher Hof</i>	€ 32.00
<i>Sylvaner Alte Reben Valle Isarco</i>	20	<i>Pacher Hof</i>	€ 42.00
<i>Riesling Val Venosta</i>	22	<i>Marinushof</i>	€ 32.00
<i>Pinot Grigio Val Venosta</i>	22	<i>Marinushof</i>	€ 32.00
<i>Sauvignon Porphye & Kalk</i>	21	<i>Niedrist</i>	€ 32.00
<i>Sauvignon Limes</i>	20	<i>Niedrist</i>	€ 40.00
<i>Riesling Berg</i>	22	<i>Niedrist</i>	€ 38.00
● <i>Sylvaner</i>	20	<i>Kuenhof</i>	€ 40.00
● <i>Chardonnay Ogeaner</i>	21	<i>Kobler</i>	€ 28.00

Friuli venezia giulia

<i>Doi Matis Friulano</i>	19	<i>Az.Agr. Le Particelle</i>	€ 35.00
<i>Pinot Grigio Ronco Pitotti</i>	21	<i>Duline</i>	€ 40.00
<i>Ribolla Gialla IGT V.G.</i>	15	<i>Gravner Francesco</i>	€ 120.00
<i>Friulano Vigne 50 anni</i>	20	<i>Le Vigne Di Zamo</i>	€ 48.00
● <i>Vitoska</i>	20	<i>Skerk</i>	€ 50.00
● <i>Ograde</i>	20	<i>Skerk</i>	€ 50.00
● <i>Ribolla Gialla</i>	19	<i>Damijan Podversic</i>	€ 70.00
● <i>Pinot Grigio Collio</i>	19	<i>Damijan Podversic</i>	€ 70.00
● <i>Ribolla Gialla IGT Venezia</i>	22	<i>I Clivi</i>	€ 24.00
● <i>Friulano DOC Collio San Lorenzo</i>	21	<i>I Clivi</i>	€ 24.00

Liguria

<i>Bianco Liguria Di Levante Labianca</i>	22	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 22.00
<i>Colli Di Luni Vermentino Et. Grigia</i>	22	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 25.00
<i>Colli Di Luni Vermentino Et. Nera</i>	21/22	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 30.00
<i>Colli di Luni doc Vermentino Numero Chiuso</i>	19	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 55.00
<i>Colli di Luni doc Vermentino Numero Chiuso</i>	17	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 57.00
<i>Colli di Luni doc Vermentino Numero Chiuso</i>	10	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 70.00
<i>Vermentino Cavagino</i>	19	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 35.00

- *Er Giancù Albarola 70% Bosco 30%* 20 *Possa* € 25.00
- *R.I.P. Pigato* 22 *Terre Bianche* € 30.00
- *Kin(g) Tannino Fu**ing Granaccia, Ciliegiolo, Sangiovese 22 La Ricolla* € 26.00

Toscana

- *Vernaccia Di San Gimignano Campo Della Pieve 21 Il Colombaio* € 35.00
- *Vernaccia Di San Gimignano L'Albereta 19/20 Il Colombaio* € 50.00

Emilia Romagna

- *Bianco Forli Trebbiano Brò* 20 *Noelia Ricci* € 25.00
- *Rio Bagno "Albana,Famoso, Trebbiano"* 20 *Bragagni Andrea* € 23.00
- *Colli Piacentini "Donna Luigia"* 19 *Torre Fornello* € 25.00

Marche

- *Verdicchio Di Matelica* 22 *Colle Stefano* € 23.00
 - *Verdicchio Di Matelica Magnum* 22 *Colle Stefano* € 45.00
- Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Sup. Antonucci* 19 *Santa Barbara* € 30.00
- Verdicchio dei Castelli Di Jesi San Paolo* 19 *Barone Pizzini* € 35.00
- Verdicchio di Matelica Mirum* 20 *La Monacesca* € 40.00
- Verdicchio di Matelica Mirum* 19 *La Monacesca* € 45.00
- Verdicchio di Matelica Mirum* 18 *La Monacesca* € 50.00
- Verdicchio di Matelica Mirum* 16 *La Monacesca* € 55.00
- Verdicchio di Matelica Mirum* 15 *La Monacesca* € 60.00
- Verdicchio di Matelica Mirum* 14 *La Monacesca* € 60.00
- *Verdicchio Castelli Di Jesi Cantico Ris.* 18 *Andrea Felici* € 75.00
 - *Pecorino Onirocep Falerio* 21 *Pantaleone* € 25.00

Abruzzo

● <i>Trebbiano D'Abruzzo</i>	20	<i>Emidio Pepe</i>	€ 65.00
● <i>Trebbiano D'Abruzzo</i>	21	<i>Emidio Pepe</i>	€ 60.00
● <i>Trebbiano D'Abruzzo</i>	19	<i>Valentini</i>	€ 200.00
● <i>Trebbiano</i>	18/19	<i>Francesco Masetti</i>	€ 35.00
● <i>Pecorino IGP Fosso Cancelli Coll.Pescarese</i>	19	<i>Ciavolich</i>	€ 42.00
● <i>Trebbiano D'Abruzzo Fosso Cancelli</i>	19	<i>Ciavolich</i>	€ 42.00
● <i>Pecorino D'Abruzzo</i>	21	<i>Tenuta I Fauri</i>	€ 25.00
● <i>Trebbiano D'Abruzzo San Pietro</i>	20	<i>Ausonia</i>	€ 32.00
● <i>Pecorino Machaon</i>	19	<i>Ausonia</i>	€ 22.00
● <i>Pecorino Colline Pescaresi</i>	20	<i>Ciavolich</i>	€ 40.00

Umbria

● <i>Umbria IGT Misluli</i>	19	<i>Cantine Ninni</i>	€ 60.00
● <i>Trebbiano Spoletino DOC Poggio Del Vescovo 2020</i>		<i>Cantine Ninni</i>	€ 25.00
● <i>Colle Ozio Grechetto</i>	21	<i>Leonardo Bussoletti</i>	€ 27.00
● <i>Bianco Umbria Igt</i>	22	<i>Leonardo Bussoletti</i>	€ 28.00
● <i>Ca' Viti Orvieto Classico Sup.</i>	22	<i>Az.Agr. Neri Enrico</i>	€ 24.00
● <i>Vardano Grechetto IGP Umbria</i>	21	<i>Az.Agr. Neri Enrico</i>	€ 35.00

Musco 15 *Palazzone* € 40.00

Campania

<i>Fiano di Avellino</i>	20	<i>Vadiaperti</i>	€ 25.00
<i>Fiano Cilento Licosa</i>	22	<i>Colle Del Corsicano</i>	€ 30.00
<i>Fiano Di Avellino Bechar</i>	22	<i>Antonio Caggiano</i>	€ 27.00
<i>Fiano Di Avellino Riserva Et.Bianca</i>	18	<i>I Favati</i>	€ 38.00
<i>Fiano Di Avellino Riserva Et.Nera</i>	18	<i>I Favati</i>	€ 38.00
<i>Fiano Di Avellino</i>	22	<i>Colli Di Lapio</i>	€ 26.00
<i>Fiano Di Avellino Magnum T. 1.5</i>	22	<i>Colli Di Lapio</i>	€ 53.00
<i>Fiano Di Avellino Clelia</i>	22	<i>Colli Di Lapio</i>	€ 30.00
<i>Greco di Tufo Alexandros</i>	22	<i>Colli Di Lapio</i>	€ 25.00
<i>Greco di Tufo Terrantica Et. Nera</i>	19	<i>I Favati</i>	€ 30.00
<i>Greco Di Tufo Devon</i>	22	<i>Antonio Caggiano</i>	€ 27.00
<i>Greco Di Tufo Vigna Cicogna</i>	20/21	<i>Ferrara</i>	€ 30.00
<i>Greco di Tufo Miniere Riserva</i>	20	<i>Dell'Angelo</i>	€ 25.00
<i>Furore Bianco</i>	22	<i>Marisa Cuomo</i>	€ 36.00
<i>Furore Bianco Fiorduva</i>	20	<i>Marisa Cuomo</i>	€ 90.00
<i>Furore Bianco Fiorduva</i>	21	<i>Marisa Cuomo</i>	€ 85.00
<i>Falanghina Campi Flegrei Cruna Del lago</i>	20	<i>La Sibilla</i>	€ 35.00
<i>Pian Di Stio Fiano</i>	21	<i>San Salvatore</i>	€ 35.00
<i>Falanghina</i>	22	<i>San Salvatore</i>	€ 25.00
<i>Falanghina</i>	22	<i>Antonio Caggiano</i>	€ 23.00

Calabria

- *G Calabria Bianco “Guarnaccia” 18* *L’Acino Vini* € 30.00
- *Cirò Diversamente* 15 *Tenuta Del Conte* € 23.00

Sardegna

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

Sicilia

- *Catarratto “C”* 18 *Guccione* € 35.00
- *Bianco di contrada S. Margherita Grillo 21 A.Occhipinti* € 55.00
- *Vino Bianco Non Filtrato Florio* *Florio* € 25.00

La Francia Bianchi La Loira

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

● <i>Savennières Roche aux Moines</i>	18	<i>Pierre Bise</i>	€ 55.00
● <i>Anjou Le Haute De la Garde</i>	20	<i>Pierre Bise</i>	€ 37.00
● <i>Sancerre Akmèninè</i>	19	<i>Riffault</i>	€ 50.00
● <i>Les Champs Des Billons <u>Fumé de Pouilly</u></i>	20	<i>Michel Redde</i>	€ 60.00
● <i>Sancerre Les grands Champs</i>	22	<i>Fouassier</i>	€ 47.00
● <i>Sauvignon Blanc L'escale</i>	20	<i>Clos Roussey</i>	€ 30.00
● <i>Chenonceaux Touraine bio</i>	20	<i>Clos Roussey</i>	€ 35.00
● <i>L d'Ange 48 mesi</i>	18	<i>Alexandre Bain</i>	€ 70.00

Cotes Du Jura

<i>Savagnin</i>	18	<i>Pignier</i>	€ 80.00
-----------------	----	----------------	---------

Alsace

● <i>Pinoy Gris Alsace Elements</i>	17	<i>Domaine Bott-Geyl</i>	€ 40.00
● <i>Pinot Gris Macerato Grand Cru Vorbourg</i>	19	<i>Pierre Frick</i>	€ 60.00

Borgogna

<i>Chassagne Montrachet Village</i>	18	<i>Gagnard</i>	€ 100.00
<i>Mersault Village</i>	20	<i>Jean Chartron</i>	€ 145.00
<i>Auxey Duresses</i>	18/20	<i>A.Gras</i>	€ 80.00
<i>Beaune Du Chateaux 1cru</i>	19	<i>Bouchard</i>	€ 100.00
<i>Bourgogne Blanc Forgetes</i>	20	<i>Javillier</i>	€ 60.00
<i>Savigny Les Beaune Montchen</i>	17	<i>Javillier</i>	€ 70.00
<i>Auxey-Duresses LeVal 1 cru</i>	14	<i>Domanine Roy</i>	€ 65.00
<i>Meursault Viel vigne</i>	17	<i>Girardin</i>	€ 120.00
<i>Mersault Veilles Vignes</i>	16	<i>Bernard Bonin</i>	€ 85.00

Spagna

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

La Germania

I Riesling della Mosella-Saar- Ruwer e Rheingau

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

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

Vini Passiti e dolci

Le Marsale Florio

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

LE RISERVE MILLESIMATE

<i>Vergine Riserva</i>	<i>2004</i>	<i>Bicchiere 10.00 €</i>
<i>Vergine Riserva</i>	<i>2008</i>	<i>Bicchiere 9.00 €</i>
<i>Secco Superiore</i>	<i>2016</i>	<i>Bicchiere 9.00 €</i>
<i>Dolce Superiore</i>	<i>2017</i>	<i>Bicchiere 9.00 €</i>
<i>Semiseco Sup. Riserva</i>	<i>2015</i>	<i>Bicchiere 10.00 €</i>
<i>Semiseco Sup. Riserva</i>	<i>2007</i>	<i>Bicchiere 12.00 €</i>
<i>Vergine Riserva</i>	<i>2004</i>	<i>Bicchiere 12.00 €</i>
<i>Vergine Riserva</i>	<i>2009</i>	<i>Bicchiere 12.00 €</i>
<i>Semiseco Superiore riserva</i>	<i>1998</i>	<i>Bicchiere 25.00 €</i>
<i>Riserva Dolce</i>	<i>1994</i>	<i>Bicchiere 25.00 €</i>

Passiti e vini dolci

<i>Vino Muffo da grechetto</i>	<i>2019</i>	<i>Sergio Mottura € 40.00</i>
<i>Lina Verdicchio Castelli Di Jesi passito</i>	<i>2020</i>	<i>Santa Barbara. € 50.00</i>
<i>Nektar Passito</i>	<i>2019</i>	<i>Lunae Bosoni. € 45.00</i>
<i>Mel Vino Dolce</i>		<i>Antonio Caggiano. € 40.00</i>
<i>Ratafià Vino Aromatizzato</i>	<i>Piero Riccardi e Lorella Reale</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Note Di Sole Malvasian Proietti</i>		<i>Cantine Proietti € 30.00</i>
<i>Poggio Forno Orvieto Clas. Sup. Muffa Nobile 18</i>	<i>Az.Agr. Neri Enrico</i>	<i>€ 55.00</i>

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