

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>Botte 22</i>	23	<i>Damiano Ciolli</i>	€ 24.00
<i>Valle Bianca Passerina Del Frusinate Bio</i>	24	<i>Pileum</i>	€ 22.00
<i>Fioranello Bianco</i>	22	<i>Tenuta di Fiorano</i>	€ 25.00
<i>Fiorano Bianco</i>	19	<i>Tenuta di Fiorano</i>	€ 55.00
<i>Malvasia 2601</i>	22	<i>Az.Agr Milana</i>	€ 23.00
<i>Frascati Il fanciullino</i>	22	<i>Tenuta Levia</i>	€ 34.00
<i>Sei Gemme Malvasia Puntinata Trebbiano</i>	22/23	<i>Cantine Del Tufaio</i>	€ 28.00
<i>Semillon IGP Lazio</i>	21	<i>Agric. Selva di Paliano</i>	€ 20.00
<i>L'Amica Tua Chardonnay IGT Lazio</i>	23	<i>La Mugilla</i>	€ 23.00
<i>Ruginella Pinot Grigio Ramato Bio IGT</i>	23	<i>La Mugilla</i>	€ 23.00
<i>De Santis Frascati Sup. 496</i>	23	<i>De Santis</i>	€ 25.00
<i>De Santis Amacos Bianco</i>	23	<i>De Santis</i>	€ 26.00
<i>Donna Luce</i>	23	<i>Poggio Le Volpi</i>	€ 28.00
<i>Roma DOC Bianco</i>	23	<i>Poggio Le Volpi</i>	€ 20.00
<i>Eughen Lazio Igt Bellone</i>	21	<i>Cantine Il Moro</i>	€ 24.00
<i>Pentima Lazio IGT Ottonese</i>	20/21	<i>Cantine Il Moro</i>	€ 24.00
<i>Vallefiaria Malvasia,Trebbiano</i>	23	<i>Az.Agr. Di Marzio Nadia</i>	€ 20.00
<i>Metella Trebbiano</i>	24	<i>Az.Agr. Di Marzio Nadia</i>	€ 22.00
<i>Centotrame, Vermentino Grechetto</i>	24	<i>Az.Agr. Di Marzio Nadia</i>	€ 20.00
<i>Lazio Bianco IGP Ambra</i>	24	<i>Rinelli Vini Affile</i>	€ 23.00
<i>Il Vino Del Confino Ventotene</i>	23	<i>Pandataria</i>	€ 40.00
<i>Biancolella Migliaccio Ponza</i>	23	<i>Migliaccio</i>	€ 50.00

Segue Lazio Naturale

● <i>Passerina Del Frusinate</i>	22	<i>La Visciola</i>	€ 30.00
● <i>Passerina Del Frusinate Raphael</i>	22	<i>Berucci</i>	€ 30.00
● <i>La Torre a Civitella "Grechetto"</i>	20	<i>Mottura Sergio</i>	€ 50.00
● <i>La Torre a Civitella "Grechetto"</i>	21	<i>Mottura Sergio</i>	€ 45.00
● <i>La Torre a Civitella "Grechetto"</i>	22	<i>Mottura Sergio</i>	€ 40.00
● <i>Poggio Delle Coste Grechetto</i>	23	<i>Mottura Sergio</i>	€ 30.00
● <i>Ioete "Trebiano e Malvasia"</i>	23	<i>Agr. Fazio</i>	€ 23.00
● <i>G.A. " Trebbiano e Malvasia"</i>	23	<i>Agr. Fazio</i>	€ 25.00
● <i>Kairos "Trebiano e Malvasia"</i>	23	<i>Agr. Fazio</i>	€ 23.00
● <i>Frascati Superiore</i>	23	<i>Gabriele Magno</i>	€ 23.00
● <i>WTF Rustica Progenie Bianco LT 1</i>	22	<i>Palazzo Tronconi</i>	€ 22.00
● <i>Fatia Frusinate IGT</i>	23	<i>Palazzo Tronconi</i>	€ 24.00
● <i>Emotiq "Malvasia Puntinata"</i>	22	<i>Riccardi Reale</i>	€ 25.00
● <i>Oncia Bianca Lazio Bianco igp</i>	24	<i>Carlo Noro</i>	€ 30.00

- *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>	€ 70.00
<i>Chardonnay Cuveè De Bois</i>	22	<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>	21	<i>Ottin</i>	€ 50.00

Piemonte

<i>Roero Arneis</i>	22/23	<i>Giovanni Rosso</i>	€ 26.00
<i>Langhe Nascetta</i>	22	<i>E.Germano</i>	€ 30.00
<i>Langhe Riesling Herzu</i>	23	<i>E.Germano</i>	€ 36.00
<i>Derthona Timorasso</i>	22	<i>Oddero</i>	€ 40.00
● <i>Colli tortonesi macerato Poliedro</i>	19	<i>Repetto</i>	€ 27.00
● <i>Blanc De Lissart Malvasia autoctona</i>	23	<i>Le Marie</i>	€ 25.00
● <i>Piccolo Dertona</i>	22	<i>Vigneti Massa</i>	€ 28.00

Lombardia

● <i>Riesling Settenani</i>	21	<i>Tenuta Fornace</i>	€ 27.00
<i>Selve Della Tesa Chardonnay Sebino</i>	20	<i>Ca Del Bosco</i>	€100.00

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 Fumè Sauvignon Veneto IGT</i>	21	<i>Az.Agr.Inama</i>	€ 60.00
<i>Soave Roncà Monte Calvarina'</i>	24	<i>Dal Cero</i>	€ 25.00
<i>Soave Superiore Roncata</i>	22	<i>Dal Cero</i>	€ 39.00
● <i>Soave Classico La Rocca</i>	21	<i>Pieropan</i>	€ 55.00
● <i>Pop Rizzi frizzante macerato Durella Pinot Nero</i>	21	<i>Tenuta L'armonia</i>	€ 24.00
● <i>Freak Orange Wine Durella Chardonnay</i>	21	<i>Tenuta l'armonia</i>	€ 33.00

Trentino

● Fontanasanta Nosiola	22	Foradori	€ 50.00
● Palai Muller Thurgau	23	Pojer & Sandri	€ 24.00
● Riesling IGT Dolomiti	24	Pojer & Sandri	€ 29.00
● Nosiola IGT Dolomiti	24	Pojer & Sandri	€ 24.00
● Nosiola	23	Vignaiolo Fanti	€ 28.00

Alto adige

Terlaner Nuova Domus	21	Terlano	€ 60.00
Chardonnay Alto Adige	23	Hofstatter	€ 25.00
Feldmarschall Von Fenner	18	Tiefenbrunner	€ 50.00
Sylvaner Alte Reben Valle Isarco	20/21	Pacher Hof	€ 42.00
Sylvaner Valle Isarco	22	Pacher Hof	€ 32.00
Riesling Val Venosta	23	Marinushof	€ 35.00
Weinsinn Bianco	22	Marinushof	€ 35.00
Pinot Grigio Val Venosta	23	Marinushof	€ 35.00
Muller Thurgau Valle Isarco	22	Zohlhof	€ 30.00
Sauvignon Porphyre & Kalk	21/22	Niedrist	€ 32.00
Pinot Bianco Berg	22	Niedrist	€ 38.00
Chardonnay Doss	23	Castelfeder	€ 25.00
Kerner Lahn	23	Castelfeder	€ 30.00
Sauvignon igt Raif	23	Castelfeder	€ 30.00
Chardonnay Altkirch	24	Colterenzio	€ 24.00
Pinot Grigio Puiten	23	Colterenzio	€ 27.00
Riesling Harner	23	Colterenzio	€ 30.00
Sauvignon Turmhof	22	Tiefenbrunner	€ 32.00
Chardonnay Turmhof	22	Tiefenbrunner	€ 30.00
Gewurztraminer Merus	24	Tiefenbrunner	€ 26.00
Muller Thurgau Merus	23	Tiefenbrunner	€ 24.00
Chardonnay Ogeaner	23	Kobler	€ 30.00
Pinot Grigio Oberfeld	23	Kobler	€ 30.00

● Sonnair Hof Gandberg	19	Thomas Niedermayr	€ 40.00
● Solaris Hof Gandberg	19	Thomas Niedermayr	€ 39.00
● Bronner Hof Gandberg	17	Thomas Niedermayr	€ 40.00

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>BBK Ribolla Gialla</i>	23	<i>Lis Neris</i>	€ 26.00
<i>Sauvignon</i>	23	<i>Lis Neris</i>	€ 25.00
<i>Chardonnay</i>	23	<i>Lis Neris</i>	€ 25.00
<i>La Vila Friulano</i>	21	<i>Lis Neris</i>	€ 40.00
<i>Gris Pinot Grigio</i>	21	<i>Lis Neris</i>	€ 45.00
<i>Sauvignon Picol</i>	21	<i>Lis Neris</i>	€ 45.00
<i>Chardonnay Jurosa</i>	21	<i>Lis Neris</i>	€ 45.00

● <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>Skin Pinot Grigio</i>	20	<i>Primosic</i>	€ 60.00
● <i>Chardonnay Collio GMAJNE</i>	19	<i>Primosic</i>	€ 60.00
● <i>Ribolla Gialla Riserva</i>	19	<i>Primosic</i>	€ 72.00

Liguria

<i>Liguria Di Levante Labianca</i>	24	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 24.00
<i>Colli Di Luni Vermentino Et. Grigia</i>	23/24	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 25.00
<i>Colli Di Luni Vermentino Et. Nera</i>	23/24	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 32.00
<i>Colli di Luni doc Vermentino Numero Chiuso</i>	20	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 65.00
<i>Colli di Luni doc Vermentino Numero Chiuso</i>	19	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 60.00
<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>Colli di Luni doc Vermentino Cavagino</i>	22	<i>Lunae Bosoni</i>	€ 50.00
● <i>Er Giancù Albarola 70% Bosco 30%</i>	23	<i>Possa</i>	€ 30.00
● <i>Cinqueterre Bianco</i>	23	<i>Terenzuola</i>	€ 40.00
● <i>Vermentino Colli Di Luni Vigne basse</i>	23/24	<i>Terenzuola</i>	€ 24.00
● <i>Vermentino Colli Di Luni Fosso Di Corsano</i>	23/24	<i>Terenzuola</i>	€ 29.00
● <i>Bianchetta Genovese Golfo Del Tigullio</i>	22	<i>Casa Del Diavolo</i>	€ 30.00
● <i>Liguria di Levante Poggi Al Bosco</i>	22	<i>Santa Caterina</i>	€ 37.00
● <i>Liguria di Levante etichetta verde</i>	23	<i>Santa Caterina</i>	€ 32.00

Emilia Romagna

● <i>Bianco Forli Trebbiano Brò</i>	22	<i>Noelia Ricci</i>	€ 25.00
● <i>Rio Bagno "Albana,Famoso, Trebbiano"</i>	20	<i>Bragagni Andrea</i>	€ 23.00
● <i>Colli Piacentini "Donna Luigia"</i>	19	<i>Torre Fornello</i>	€ 25.00

Toscana

- *Vernaccia Di San Gimignano L'Albereta 19/20* *Il Colombaio* € 50.00
- *Vernaccia Di San Gimignano Campo della Pieve 22* *Il Colombaio* € 55.00
- *Lunatico Bianco Da Sangiovese rosso* 23 *San Donatino* € 23.00

Marche

<i>Verdicchio di Matelica Mirum</i>	20	<i>La Monacesca</i>	€ 40.00
<i>Verdicchio di Matelica Mirum</i>	19	<i>La Monacesca</i>	€ 45.00
<i>Verdicchio di Matelica Mirum</i>	18	<i>La Monacesca</i>	€ 50.00
<i>Verdicchio di Matelica Mirum</i>	14	<i>La Monacesca</i>	€ 60.00
● <i>Verdicchio Castelli Di Jesi Cantico Ris.</i>	18	<i>Andrea Felici</i>	€ 75.00
● <i>Verdicchio Castelli Di Jesi Cantico Ris.</i>	19	<i>Andrea Felici</i>	€ 85.00
● <i>Verdicchio Castelli di Jesi Classico</i>	21	<i>Venturi</i>	€ 25.00
● <i>Verdicchio Castelli Di Jesi Classico Sup.</i>	22	<i>Andrea Felici</i>	€ 25.00
● <i>Bianco Marche Lt 1,00 IGT</i>	24	<i>Collestefano</i>	€ 20.00
● <i>Verdicchio Di Matelica</i>	24	<i>Collestefano</i>	€ 23.00
● <i>Verdicchio Di Matelica mezza Bottiglia</i>	24	<i>Collestefano</i>	€ 12.00
● <i>Verdicchio Di Matelica Magnum</i>	24	<i>Collestefano</i>	€ 42.00
● <i>Onirocep Falerio DoC Pecorino</i>	23	<i>Pantaleone</i>	€ 26.00

Abruzzo

● <i>Trebbiano D'Abruzzo</i>	21	<i>Emidio Pepe</i>	€ 75.00
● <i>Trebbiano D'Abruzzo</i>	22	<i>Emidio Pepe</i>	€ 70.00
● <i>Trebbiano D'Abruzzo</i>	19	<i>Valentini</i>	€ 200.00
● <i>Trebbiano D'Abruzzo Porta rispetto</i>	23	<i>Fontefico</i>	€ 37.00
● <i>Trebbiano</i>	18/19	<i>Francesco Masetti</i>	€ 35.00
● <i>Pecorino IGP Fosso Cancelli Coll. Pescaresi</i>	19	<i>Ciavolich</i>	€ 42.00
● <i>Trebbiano D'Abruzzo Fosso Cancelli</i>	19	<i>Ciavolich</i>	€ 42.00
● <i>Pecorino Colline Pescaresi</i>	20	<i>Ciavolich</i>	€ 40.00
● <i>Giulia Pecorino D'Abruzzo</i>	22	<i>Cataldi Madonna</i>	€ 25.00
● <i>Trebbiano D'Abruzzo San Pietro</i>	20	<i>Ausonia</i>	€ 28.00

Umbria

● <i>Umbria IGT Misluli</i>	19	<i>Cantine Ninni</i>	€ 60.00
● <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
● <i>La Peschiera Trebbiano Umbria</i>	22	<i>Raina</i>	€ 25.00
● <i>Campo Di Colonnello Trebbiano Spoletino</i>	22	<i>Raina</i>	€ 27.00
● <i>Colle Murello Umbria IGT</i>	23	<i>Leonardo Bussolletti</i>	€ 27.00
● <i>Colle Ozio Grechetto</i>	23	<i>Leonardo Bussolletti</i>	€ 25.00
<i>Musco</i>	15	<i>Palazzone</i>	€ 40.00

Campania

<i>Fiano Cilento Licosa</i>	22	<i>Colle Del Corsicano</i>	€ 30.00
<i>Fiano Di Avellino</i>	22	<i>Rocca Del Principe</i>	€ 32.00
<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>Fiano Di Avellino Elle</i>	20	<i>Laura De Vito</i>	€ 30.00
<i>Fiano di Avellino</i>	23	<i>Ciro Picariello</i>	€ 30.00
<i>Greco Di Tufo</i>	24	<i>Ciro Picariello</i>	€ 29.00
<i>Greco di Tufo Alexandros</i>	22	<i>Colli Di Lapio</i>	€ 25.00
<i>Greco Di Tufo Devon</i>	22	<i>Antonio Caggiano</i>	€ 27.00
<i>Greco di Tufo Miniere Riserva</i>	22	<i>Cantine dell'Angelo</i>	€ 29.00
<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>Pian Di Stio Fiano</i>	21	<i>San Salvatore</i>	€ 35.00
<i>Falanghina</i>	22	<i>San Salvatore</i>	€ 25.00
<i>Via Del Campo Falanghina</i>	22	<i>Quintodecimo</i>	€ 50.00

Calabria

- *G Calabria Bianco “Guarnaccia”* 18 *L’Acino Vini* € 30.00
- *Cirò Diversamente* 15 *Tenuta Del Conte* € 23.00
- *Guarnaccia* 19/20 *L’Acino Vini* € 34.00

Puglia

- Retroterra Sauvignon Blanc IGT* 24 *Cantina Di Veglie* € 22.00
- *Bianco IGT Murgia Puglia Apriti Cielo* 22 *Pietraventosa* € 24.00

Sardegna

- *Dettori Bianco “Vermentino, Moscato di Sennori* 20 *Dettori* € 50.00
- *Isn Argiolas Vermentino* 24 *Argiolas* € 30.00
- *Cala Silente Vermentino* 24 *Santadi* € 24.00
- *Barbagia Bianco uva Granazza* 24 *Vikevike* € 42.00

Sicilia

- *Bianco di contrada S. Margherita Grillo* 21 *A.Occhipinti* € 55.00
- *Vino Bianco Non Filtrato Florio* *Florio* € 25.00
- *Etna Bianco* 21 *Federico Curtaz* € 45.00
- *Terre Siciliane Trebbiano* 20 *Francesco Guccione* € 32.00
- *Terre Siciliane Cataratto* 20 *Francesco Guccione* € 30.00
- *Terre Siciliane Zibibbo* 23 *Antonio Barraco* € 32.00
- *Terre Siciliane Biancammare Grilln* 23 *Antonio Barraco* € 30.00
- *Terre Siciliane Catarratto* 23 *Antonio Barraco* € 32.00

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

● Savennières Roche aux Moines	18	Pierre Bise	€ 55.00
● Anjou Blanc Effusion	21	Baudoin	€ 60.00
● Les Champs Des Billons <u>Fumé de Pouilly</u>	20	Michel Redde	€ 60.00
● Sancerre	22	Vacheron	€ 70.00
● Chenonceaux Touraine bio	20	Clos Roussely	€ 35.00
● L d'Ange 48 mesi	18	Alexandre Bain	€ 70.00
● Sancerre Les Herses	21	Domaine Gitton Père et Fils	€ 60.00

Cotes Du Jura

Savagnin	18	Pignier	€ 80.00
----------	----	---------	---------

Alsace

● Pinoy Gris Alsace Elements	17	Domaine Bott-Geyl	€ 40.00
● Alsace complantation	22	Deiss	€ 40.00
● Riesling Ribeuville	23	Deiss	€ 50.00

Borgogna

<i>Mersault Village</i>	20	<i>Jean Chartron</i>	€ 145.00
<i>Beaune Du Chateaux 1cru</i>	19	<i>Bouchard</i>	€ 100.00
<i>Meursault Viel vigne</i>	17	<i>Girardin</i>	€ 120.00
<i>Chablis Les Venerables</i>	21	<i>Maison La Chablisienne</i>	€ 55.00
<i>Chablis Fourchaume 1er Cru</i>	22	<i>Maison La Chablisienne</i>	€ 90.00
<i>Meursault Les Grand Charrons</i>	23	<i>Bouzereau</i>	€ 130.00
● <i>Chablis</i>	22	<i>Pattes Loup</i>	€ 80.00
● <i>Bourgogne Blanc Cote D'or</i>	23	<i>Guy Bocard</i>	€ 55.00

Spagna

<i>Tinto Pesquera Crianza</i>	20	<i>Tinto Pesquera</i>	€ 55.00
<i>Tinto Pesquera Crianza Riserva</i>	19	<i>Tinto Pesquera</i>	€ 90.00
<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>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
<i>Riesling Trocken</i>	23	<i>Julius Treis</i>	€ 30.00
<i>Riesling Alte Reben Trocken QBA</i>	22	<i>Julius Treis</i>	€ 36.00

- 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>Bicchiere 10.00 €</i>
<i>Baglio Florio 04</i>	<i>Bottiglia 45.00 €</i>	

LE RISERVE MILLESIMATE

<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 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>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>
<i>Pedro Ximenez Don Px</i>	<i>2002 Montilla Morales</i>	<i>€ 55.00</i>
<i>Pedro Ximenez Don Px</i>	<i>2022 Montilla Morales</i>	<i>€ 37.00</i>
<i>Moncucco Moscato D'Asti DOCG</i>	<i>2022 Fontafredda</i>	<i>€ 23.00</i>
<i>Recioto di Soave Classico</i>	<i>2016 Az.Agr.Gini</i>	<i>€ 38.00</i>
<i>Vin Santo In Pincis</i>	<i>2012 San Felice</i>	<i>€ 50.00</i>
<i>Morsi Di Luce</i>	<i>Florio</i>	<i>€ 30.00</i>

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