

Piemonte

Vini Bianchi – White Wines

<i>Moscato D'Asti</i>	<i>G. Doglia</i>	€ 18,00
<i>Roero Arnais "Re Cit"</i>	<i>Monchiero Carbone</i>	€ 22,00
<i>Blangè Langhe</i>	<i>Ceretto</i>	€ 26,00

Vini Rossi – Red Wines

<i>Dolcetto D'Alba</i>	<i>Pio Cesare</i>	€ 25,00
<i>Barolo</i>	<i>Roagna</i>	€ 52,00
<i>Barolo</i>	<i>Cantina Cordone</i>	€ 48,00
<i>Barolo</i>	<i>Marchesi di Barolo</i>	€ 65,00
<i>Barolo</i>	<i>Cascina Bongiovanni</i>	€ 55,00
<i>Barolo</i>	<i>Fontanafredda</i>	€ 52,00
<i>Nebbiolo Langhe "Bric del Baio"</i>	<i>Monchiero Carbone</i>	€ 22,00

Veneto

Vini Bianchi – White Wines

<i>Pinot Grigio "Torre del Falasco"</i>	<i>Cantina Valpantena</i>	€ 25,00
<i>Chardonnay "Baroncino"</i>	<i>Cantina Valpantena</i>	€ 22,00
<i>Chardonnay "Frizzante"</i>	<i>Cantina Valpantena</i>	€ 18,00

Vini Rossi – Red Wines

<i>Valpolicella "Ripasso"</i>	<i>Cantina Valpantena</i>	€ 24,00
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>Cantina Valpantena</i>	€ 39,00

<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>Cantina di Negrar</i>	€ 68,00
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>Cantina di Soave Ca Dis</i>	€ 60,00
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>Tenuta Sartori</i>	€ 75,00

Alto Adige

Vini Bianchi – White Wines

<i>Muller Thurgau</i>	<i>San Michele Appiano</i>	€ 25,00
<i>Gewurztraminer</i>	<i>San Michele Appiano</i>	€ 30,00
<i>Pinot Grigio Sanct Valantin</i>	<i>San Michele Appiano</i>	€ 42,00
<i>Chardonnay Sanct Valantin</i>	<i>San Michele Appiano</i>	€ 45,00
<i>Sauvignon Sant Valantin</i>	<i>San Michele Appiano</i>	€ 46,00

Friuli Venezia Giulia

Vini Bianchi – White Wines

<i>Pinot Grigio</i>	<i>Jermann Vinnaioli</i>	€ 35,00
<i>Sauvignon</i>	<i>Jermann Vinnaioli</i>	€ 35,00
<i>Chardonnay</i>	<i>Jermann Vinnaioli</i>	€ 35,00
<i>Vintage Tunina</i>	<i>Jermann Vinnaioli</i>	€ 65,00

Emilia Romagna

Vini Rossi – Red Wines

<i>Lambrusco di Sorbara</i>	<i>Sant' Ignazio</i>	€ 18,00
<i>Sangiovese di Romagna "Prugneto"</i>	<i>Poderi Dal Nespoli</i>	€ 23,00

Toscana

Vini Rossi – Red Wines

<i>Chianti "Vigneto della Rana"</i>	<i>Castel San Sano</i>	€ 20,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>Ponte ai Massi</i>	€ 28,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>Reffio</i>	€ 30,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>Cecchi</i>	€ 30,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>Terre De' Mastri</i>	€ 30,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>Banfi</i>	€ 30,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Banfi</i>	€ 28,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Barbi</i>	€ 28,00
<i>Villa Antinori</i>	<i>Antinori</i>	€ 28,00
<i>Morellino di Scansano</i>	<i>Le Pupille</i>	€ 25,00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Poggio Uliveto</i>	€ 30,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Castello Banfi</i>	€ 60,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Barbi</i>	€ 60,00
<i>Nipozzano "Riserva"</i>	<i>Marchesi De' Frescobaldi</i>	€ 40,00
<i>Bunello di Montalcino</i>	<i>Biondi Santi</i>	€ 160,00
<i>Tignanello</i>	<i>Marchesi De' Frescobaldi</i>	€ 110,00

<i>Saffredi</i>	<i>Fattoria Le Pupille</i>	€ 85,00
<i>Mondavi Luce 2003 DOCG</i>	<i>Marchesi De' Frescobaldi</i>	€ 130,00
<i>Sassicaia 2003 DOC</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	€ 180,00
<i>Ornellaia "Bolghieri Sup."</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	€ 220,00
<i>Spres 1998 DOC</i>	<i>Gaja</i>	€ 200,00
<i>Solaia 2003 IGT</i>	<i>Antinori</i>	€ 220,00
<i>Vigna Il Chiuso 1989 DOCG</i>	<i>Castel di Ama</i>	€ 300,00

Umbria

Vini Rossi – Red Wines

<i>Collepiano</i>	<i>Arnaldo Caprai</i>	€ 65,00
<i>Sagrantino "25 Anni Riserva"</i>	<i>Arnaldo Caprai</i>	€ 95,00

Vini Bianchi – White Wines

<i>Cervaro della Sala</i>	<i>Antinori</i>	€ 59,00
---------------------------	-----------------	---------

Lazio

Vini Bianchi – White Wines

<i>Frascati Supriore "Conte Jacopo"</i>	<i>Casata Mergè</i>	€ 18,00
<i>Chardonnay "Ville Ludos"</i>	<i>Casata Mergè</i>	€ 22,00
<i>Pinot Grigio "Markus"</i>	<i>Casata Mergè</i>	€ 28,00
<i>Rosè "Ginevra"</i>	<i>Casata Mergè</i>	€ 25,00

Vini Rossi – Red Wines

<i>Cabernet Sauvignon "Panta Rei"</i>	<i>Casata Mergè</i>	€ 18,00
<i>Shiraz</i>	<i>Casale Del Giglio</i>	€ 22,00
<i>Montiano 2004</i>	<i>Falesco</i>	€ 48,00

Abruzzo

Vini Bianchi – White Wines

Pecorino “Terre di Chieti” *Umani Ronchi* € 23,00

Vini Rossi – Red Wines

Montepulciano d’ Abruzzo *Ponte ai Massi* € 15,00

Campania

Vini Bianchi – White Wines

Falanghina *Feudi di San Gregorio* € 25,00

Greco di Tufo *Feudi di San Gregorio* € 27,00

Puglia

Vini Rossi – Red Wines

Primitivo di Manduria *Le Cernaie* € 22,00

Sicilia

Vini Bianchi – White Wines

<i>La Segreta</i>	<i>Planeta</i>	€ 25,00
-------------------	----------------	---------

Vini Rossi – Red Wines

<i>Nero D'Avola</i>	<i>Poggio Graffetta</i>	€ 23,00
---------------------	-------------------------	---------

<i>La Segreta</i>	<i>Planeta</i>	€ 25,00
-------------------	----------------	---------

<i>Duca Enrico '92</i>	<i>Duca di Salaparuta</i>	€ 120,00
------------------------	---------------------------	----------

<i>Camelot Cabernet Sauvignon</i>	<i>Firriato</i>	€ 48,00
-----------------------------------	-----------------	---------

Sardegna

Vini Bianchi – White Wines

<i>Vermentino Di Gallura</i>	<i>Piero Mancini</i>	€ 22,00
------------------------------	----------------------	---------

Vini Rossi – Red Wines

<i>Cannonau</i>	<i>Piero Mancini</i>	€ 24,00
-----------------	----------------------	---------

<i>Turriga 2003</i>	<i>Argiolas</i>	€ 110,00
---------------------	-----------------	----------

Spumanti

<i>Prosecco</i>	<i>Casata Mergè</i>	€ 25,00
<i>Prosecco Valdobbiadene</i>	<i>Foss Marai</i>	€ 28,00
<i>Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze "Millesimato 2010" Zardetto</i>		€ 30,00
<i>Maximum Brut</i>	<i>Ferrari</i>	€ 45,00

Champagne

<i>Val Des Demoiselles Rosè Brut</i>	<i>Drappier</i>	€ 60,00
<i>Blanc de Blanc Signature</i>	<i>Drappier</i>	€ 60,00
<i>Carte D' Or Brut</i>	<i>Drappier</i>	€ 60,00
<i>Brut Nature</i>	<i>Drappier</i>	€ 65,00
<i>Brut Premier</i>	<i>Louis Roederer</i>	€ 80,00
<i>Veuve Clicquot Ponsardin</i>	<i>A Remis France</i>	€ 85,00
<i>Grande Sendrèe Brut</i>	<i>Drappier</i>	€ 90,00
<i>Don Perignon</i>	<i>Moet et Chandon</i>	€ 230,00
<i>Krug</i>	<i>A Remis France</i>	€ 250,00
<i>Cristal</i>	<i>Louis Roederer</i>	€ 280,00
<i>Cristal Rosè</i>	<i>Louis Roederer</i>	€ 1.450,00