

# *Benvenuti in casa di Michela e Raffaele*

## *Carta dei vini 2023*

*Viste le tante referenze in carta, può accadere che alcune bottiglie di vino non siano a una corretta temperatura, per questo ci potrebbe essere la necessità di attendere qualche minuto per raggiungere la temperatura ottimale di servizio, ce ne scusiamo anticipatamente.*

*i vini contrassegnati con un punto nero ● sono da considerarsi terminati o in fase di approvvigionamento*

*I vini sono disposti in ordine alfabetico delle aziende*

San Martino



## **SM Metodo Classico o Spumante**

**La classificazione del Metodo Classico o Spumante si basa sul residuo zuccherino. La legge Europea classifica gli spumanti in base alla quantità di zuccheri aggiunti dopo la presa di spuma, se lo zucchero è inferiore ai 3 grammi/litro, lo spumante è un **Pas Dosè, Dosaggio Zero o Brut Natur**, in questi vini dopo la sboccatura viene aggiunto altro vino dello stesso tipo e non la liqueur d'expédition.**

*Se lo zucchero è compreso tra 3 e 6 grammi/litro si parla di **Extra Brut***

*Tra 6 e 12 grammi/litro troviamo i **Brut***

*Tra 12 e 17 grammi/litro troviamo gli **Extra Dry o Extra Sec***

*Tra i 17 e i 32 grammi/litro troviamo i **Dry, Sec, o Asciutto***

*Tra i 32 e i 50 grammi/litro troviamo i **Demi-Sec o Medium Dry***

*Se lo zucchero è superiore ai 50 grammi/litro troviamo i **Doux***

**Millesimato:** ottenuto con 85% di uve della stessa annata.

**Riserva:** ottenuto da uve della stessa annata con permanenza sui lieviti almeno 60 mesi.

**Satèn:** Marchio registrato dal Consorzio del Franciacorta.

*Il Satèn si distingue per una minore pressione in bottiglia, pari ad un massimo di 5 atmosfere, e viene prodotto solo con uve a bacca bianca per un minimo del 50 % di uva chardonnay.*

**Trento D.O.C.** deve sostare almeno trentasei mesi sui lieviti, per fregiarsi della qualificazione "Riserva"

## **SM Veneto**

**2018 Metodo Classico Brut Nature D.O.C.G. Valdobbiadene**

*(Glera, Verdiso, Perera e Bianchetta)*

*Affinamento sui lieviti per 8 mesi*

**Az. Follador Silvano € 33**

*S. Stefano di Valdobbiadene (Tv)*

**2015 Riserva Alfredo Barollo Pas Dosè I.G.T. Veneto**

*(Chardonnay) Affinamento sui lieviti per 72 mesi*

**Barollo € 30**

*Preganziol (Tv)*

**1995 Riserva di Mario Brut V.S.Q. Lessini Durello**

**Bellaguardia € 220**

<i>(Durella e Pinot Bianco) Affinamento sui lieviti per 25 anni</i>	<i>Montecchio Maggiore (Vi)</i>	
<b>2017 -1920 Pas Dosè V.S.Q. Lessini Durello</b>	<b>Bellaguardia</b>	€ 35
<b>2016 -1920 Pas Dosè V.S.Q. Lessini Durello (Magnum)</b>	<i>Montecchio Maggiore (Vi)</i>	€ 75
<i>(Pinot Bianco) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>		
<b>2015 Montecchi Pas Dosè V.S.Q. Lessini Durello</b>	<b>Bellaguardia</b>	€ 33
<b>2012 Montecchi Pas Dosè V.S.Q. Lessini Durello (Magnum)</b>	<b>Bellaguardia</b>	€ 75
<i>(Durella) Affinamento sui lieviti minimo 66 mesi</i>		
<b>2013 Rosa Bruna Brut V.S.Q.</b>	<b>Cecchetto Giorgio</b>	€ 28
<b>2013 Rosa Bruna Brut V.S.Q. (Magnum)</b>	<i>Tezze di Piave (Tv)</i>	€ 65
<i>(Raboso) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>		
<b>2016 Sogno Dosaggio Zero V.S.Q.</b>	<b>Ciroto</b>	€ 38
<i>(Manzoni Bianco) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi</i>	<i>Asolo (Tv)</i>	
<b>2015 Gran Cuvée Brut V.S.Q. Lessini Durello</b>	<b>Fongaro</b>	€ 32
<i>(Durella 80% e Chardonnay 20%)</i>	<i>Montecchio Maggiore (Vi)</i>	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi</i>		
 <b>SM Valle d'Aosta</b>		
<b>2019 Blanc De Morget et de La Salle XXIV Brut I.G.P.</b>	<b>Ermes Pavese</b>	€ 42
<i>(Prie Blanc 100%) Affinamento sui lieviti minimo 18 mesi</i>	<i>Morgex (Ao)</i>	
<b>2018 Blanc De Morget et de La Salle XXVI Brut I.G.P.</b>	<b>Ermes Pavese</b>	€ 52
<i>(Prie Blanc 100%) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>	<i>Morgex (Ao)</i>	
<b>2018 Rebàn Pas Dosè V.S.Q. Valle d'Aosta</b>	<b>Les Crêtes</b>	€ 38
<i>(Varietà autoctone) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>	<i>Aymavilles (Ao)</i>	

## **SM Piemonte**

<b>Speciale Door 185th “Riserva Valentino” Brut Cuvée s.a.</b> (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 96 mesi	<b>P. Rocche dei Manzoni</b> Monforte d'Alba (Cn)	€ 78
<b>2010 Riserva Valentino Brut "0" V.S.Q.</b>	<b>P. Rocche dei Manzoni</b>	€ 54
<b>2009 Riserva Valentino Brut "0" V.S.Q. (Magnum)</b> (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi	Monforte d'Alba (Cn)	€ 125
<b>2018 Rosè Valentino Brut "0" V.S.Q.</b>	<b>P. Rocche dei Manzoni</b>	€ 54
<b>2017 Rosè Valentino Brut "0" V.S.Q.</b> (Chardonnay e Pinot Nero) Affinamento sui lieviti 60 mesi	Monforte d'Alba (Cn)	€ 54
<b>2016 Blanc de Blanc Pas Dosé D.O.C.G. Alta Langa</b> (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 40 mesi	<b>Contratto Giuseppe</b> Canelli (At)	€ 53

## **SM Lombardia**

<b>2014 Annamaria Clementi Dosage Zéro D.O.C.G. Franciacorta</b>	<b>Cà del Bosco</b>	€ 165
<b>2014 Annamaria Clementi Dosage Zéro D.O.C.G. (Magnum)</b> (Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10% e Pinot Nero 15%) Affinamento sui lieviti minimo 180 mesi	Erbusco (Bs)	€ 295
<b>2011 Annamaria Clementi Rosé Riserva Extra Brut D.O.C.G.</b> (Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 108 mesi	<b>Cà del Bosco</b> Erbusco (Bs)	€ 210
<b>2013 Vintage Collection Dosage Zéro Noir D.O.C.G. Franciacorta.</b> (Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 101 mesi	<b>Cà del Bosco</b> Erbusco (Bs)	€ 110
<b>2018 Vintage Collection Extra Brut D.O.C.G. Franciacorta</b>	<b>Cà del Bosco</b>	€ 60

<i>(Chardonnay 65%, Pinot Bianco 6% e Pinot Nero 29%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi</i>	<i>Erbusco (Bs)</i>	
<b>2017 Vintage Collection Dosage Zéro D.O.C.G. Franciacorta</b> <i>(Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13% e Pinot Nero 22%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 101 mesi</i>	<b>Cà del Bosco</b> <i>Erbusco (Bs)</i>	€ 65
<b>2017 Satèn Vintage Collection Brut D.O.C.G. Franciacorta</b> <i>(Chardonnay 85% e Pinot Bianco 15%)</i> <i>Affinamento sui lieviti 48 mesi</i>	<b>Cà del Bosco</b> <i>Erbusco (Bs)</i>	€ 65
<b>2017 Satèn Brut D.O.C.G. Franciacorta</b> <i>(Chardonnay)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi</i>	<b>Camossi</b> <i>Erbusco (Bs)</i>	€ 30
<b>2008 Riserva CR149 Extra Brut D.O.C.G. Franciacorta</b> <i>(Chardonnay 70 % e Pinot Bianco 30%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 109 mesi</i>	<b>Camossi</b> <i>Erbusco (Bs)</i>	€ 67
<b>Franciacorta Extra Brut D.O.C.G. Franciacorta</b> <i>(Chardonnay 70% e Pinot Nero 30%)</i> <i>Affinamento sui lieviti 24 mesi</i>	<b>Camossi</b> <i>Erbusco (Bs)</i>	€ 30
<b>2001 Out Style Demi Sec V.S.Q. (Magnum)</b> <i>(Pinot Nero)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 111 mesi</i>	<b>Casa Caterina</b> <i>Monticelli Brusati (Bs)</i>	€ 98
<b>2011 Dégorgement Tardif Riserva Extra Brut D.O.C.G.</b> <i>(Chardonnay 65%, Pinot Bianco 30% e Pinot Nero 5%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 108 mesi</i>	<b>Faccoli</b> <i>Erbusco (Bs)</i>	€ 85
<b>Blanc de Blancs Extra Brut s.a. V.S.Q.</b> <i>(Chardonnay)</i> <i>affinamento sui lieviti minimo 50 mesi</i>	<b>Monsupello</b> <i>Torricella Verzate (Pv)</i>	€ 54
<b>Turra Brut s.a. D.O.C.G. Franciacorta</b>	<b>Turra</b>	€ 31
<b>Turra Brut s.a. D.O.C.G. Franciacorta (Magnum)</b>	<b>Cologne (Bs)</b>	€ 58

*(Chardonnay) Affinamento sui lieviti dai 24 ai 36 mesi*

## **SM Trentino**

<b>2017 Trento Riserva Brut D.O.C. Trento</b> <i>(Chardonnay e Pinot Nero) Affinamento sui lieviti dai 36/48 mesi</i>	<b>Conte F. Bossi Fedrigotti</b> Trento	€ 31
<b>2017 Etyssa Cuvée N.6 Extra Brut D.O.C. Trento</b> <i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 32 mesi</i>	<b>Etyssa</b> Trento	€ 34
<b>2015 Perlè Bianco Brut D.O.C. Trento</b> <i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 84 mesi</i>	<b>F.lli Lunelli</b> Trento	€ 48
<b>2010 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut D.O.C. Trento</b>	<b>F.lli Lunelli</b>	€ 195
<b>2009 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut D.O.C. Trento</b>	Trento	€ 190
<b>2008 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut D.O.C. Trento</b>		€ 190
<b>2007 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut D.O.C. Trento</b>		€ 190
<b>2002 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut D.O.C. Trento</b> <i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>		€ 220
<b>2010 Rosé Giulio Ferrari Riserva del Fond. Brut D.O.C. Trento</b> <i>(Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>	<b>F.lli Lunelli</b> Trento	€ 268
<b>2013 Riserva Perlé Nero Brut D.O.C. Trento</b> <i>(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 72 mesi</i>	<b>F.lli Lunelli</b> Trento	€ 92
<b>2015 Vènt Riserva Extra-Brut D.O.C. Trento</b> <i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 60 mesi</i>	<b>Toblino</b> Madruzzo (Tn)	€ 40

## **SM Alto Adige**

<b>2013 "1919 Riserva" Extra Brut D.O.C. G. Alto Adige</b>	<b>Kettmeir</b>	€ 49
<b>2015 "1919 Riserva" Extra Brut D.O.C. G. Alto Adige (Magnum)</b> (Chardonnay 60% e Pinot Nero 40%) Affinamento sui lieviti minimo 60 mesi	Caldaro (Bz)	€ 105
<b>2013 Hausmannhof Riserva Pas Dosè D.O.C. Alto Adige</b> (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 90 mesi	<b>Haderburg</b> Pochi di Salorno(Bz)	€ 64
<b>2017 Pas Dosè D.O.C. Alto Adige</b> (Chardonnay 85% e Pinot Nero 15%) Affinamento sui lieviti minimo 18 mesi	<b>Haderburg</b> Pochi di Salorno(Bz)	€ 39

## **SM Emilia Romagna**

<b>2018 Le Nebbie Pas Dosé I.G.P. Emilia</b> (Spergola) senza solforosa Affinamento sui lieviti da un minimo di 12 ai 48 mesi	<b>Anna Beatrice</b> Albinea (Re)	€ 33
<b>Famous Brut s.a. V.S.Q.</b> (Famoso) Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi	<b>Tenuta Santa Lucia</b> Mercato Saraceno (Fc)	€ 28

## **SM Marche**

<b>Stefano Antonucci Brut s.a. V.S.Q.</b> (Chardonnay 80% e Pinot Nero 20%) Affinamento sui lieviti minimo 18 mesi	<b>Santa Barbara</b> Barbara (An)	€ 33
--	--------------------------------------	------

## **SM** Sardegna

**2018 Rosé 6Mura Brut** I.G.T. Isola dei Nugari **Cantina Giba** € 33  
(Carignano del Sulcis) Affinamento sui lieviti minimo 12 mesi Giba (Ci)

San Martino



## **SM** Champagne

La produzione di **Metodo Classico o Spumante** in Francia viene chiamata **Champagne**, la zona di produzione è delimitata da una legge del 1927, essa si estende su una superficie di circa e comprende 319 comuni, suddivisi in quattro regioni:

La Montagna de Reims - La Vallée de la Marne - la Côtes des Blancs - la Côtes des Bar.

La restante produzione al di fuori di questi comuni viene classificata **Crémant**

**2011 "Venus" Grand Cru Brut Nature** **Agrapart & Fils** € 285  
(Chardonnay) Affinamento sui lieviti dai 67 ai 77 mesi Avize  
Vigneto del 1959 è lavorato unicamente dall'uomo e dal cavallo (aratura)

**"Terroirs" Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut s.a.** **Agrapart & Fils** € 112  
(Chardonnay) Affinamento sui lieviti 48 mesi Avize  
I 7 Crus: Avize, Oger, Oiry e Cramant (Grand Cru) e Avenay Val d'Or, Coligny (1er Cru) e Vauciennes

**"Les 7 Cru" Grand Cru Brut s.a** **Agrapart & Fils** € 95  
(Chardonnay 90 % e P. Nero 10 %) Affinamento sui lieviti 36 mesi Avize

**1999 "Edition Limitée" Cuvée Alain Thienot Brut** **Alain Thiénot** € 320  
Vigneti esclusivamente a Grand Cru e Premier Cru Reims  
(Chardonnay 60% e Pinot Nero 40%)



<b>2008 "Cuvée Stanislas" Blanc de Blancs Extra Brut</b> (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi	<i>Alain Thiénot</i> Reims	€ 150
<b>2012 Thienot Brut</b> (Chardonnay 25%, Pinot Nero 65% e Pinot Meunier 10%) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi	<i>Alain Thiénot</i> Reims	€ 77
<b>Mesnil Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut s.a.</b> (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 60 mesi	<i>André Jacquart</i> Vertus	€ 77
<b>"Vertus" Blanc de Blancs 1er Cru Extra Brut s.a.</b> (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 60 mesi	<i>André Jacquart</i> Vertus	€ 68
<b>"Tradition" Blanc de Noir Grand Cru Brut s.a.</b> (Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi	<i>Arnould Michel</i> Verzenay	€ 65
<b>2016 Carte D'Or Grand Cru Brut</b> (Pinot Nero 50% e Chardonnay 50%) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi	<i>Arnould Michel</i> Verzenay	€ 80
<b>Rosé Cuvée Fleur de Rosè Grand Cru Brut s.a.</b> (Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi	<i>Arnould Michel</i> Verzenay	€ 72
<b>2008 Vintage Billecart-Salmon Brut</b> (Pinot Nero 65% e Chardonnay 35%) Affinamento sui lieviti minimo 108 mesi	<i>Billecart-Salmon</i> Mareuil-sur-Ay	€ 150
<b>Blanc de Blancs Grand Cru Brut s.a.</b> (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo dai 48 ai 60 mesi	<i>Billecart-Salmon</i> Mareuil-sur-Ay	€ 120
<b>2008 Rosé "Cuvée Elisabeth-Salmon" Brut</b>	<i>Billecart-Salmon</i>	€ 285

<i>(Pinot Nero 55% e Chardonnay 45%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 108 mesi</i>	<i>Mareuil-sur-Ay</i>	
<b>"Assemblée" Extra Brut s.a.</b> <i>(Chardonnay 78% e Pinot Meunier 22%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>	<i>Bruno Michel</i> <i>Pierry</i>	€ 68
<b>2008 Bruno Paillard N.P.U. (Nec Plus Ultra) Brut</b> <i>(Chardonnay 50% e Pinot Nero 50%)</i> <i>Vigneti di Verzenay, Chouilly, Cramant, Oger, Le Mesnil sur Oger, Mailly-Champagne, Bouzy</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>	<i>Bruno Paillard</i> <i>Reims</i>	€ 330
<b>Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut s.a</b> <i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 50 mesi</i>	<i>Bruno Paillard</i> <i>Reims</i>	€ 110
<b>"Charles VII" Blanc de Blancs Grand Cru Brut s.a.</b> <i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi</i>	<i>Canard Duchene</i> <i>Reims</i>	€ 72
<b>Cuvée Reserve Dosage Zero s.a.</b> <i>(Pinot Meunier 85%, Chardonnay 10% e Pinot Nero 5%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 30 mesi</i>	<i>Charlot Père et Fils</i> <i>Châtillon-sur-Marne</i>	€ 70
<b>2018 Chemin de Reims Blanc de Blancs Extra Brut</b> <i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti per 36 mesi</i>	<i>Chartogne-Taillet</i> <i>Merfy</i>	€ 155
<b>Sainte Anne Brut s.a.</b> <i>(Chardonnay 40%, Pinot Meunier 15% e Pinot Nero 45%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi</i>	<i>Chartogne-Taillet</i> <i>Merfy</i>	€ 84
<b>Le Rosé Brut s.a.</b> <i>(Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi</i>	<i>Chartogne-Taillet</i> <i>Merfy</i>	€ 90
<b>1996 Cuvée Louis XV Brut</b>	<i>De Venoge</i>	€ 350

<i>(Chardonnay 50% e Pinot Nero 50%)</i> <i>Affinamento sui lieviti per 120 mesi</i>	<i>Epernay</i>	
<b>2006 Rosé Louis XV Grand Cru Extra Brut</b> <i>(Chardonnay 50% e Pinot Nero 50%)</i> <i>Affinamento sui lieviti per 120 mesi</i>	<i>De Venoge</i> <i>Epernay</i>	€ 195
<b>2010 Blanc de Blancs Brut</b>	<i>Dom Ruinart</i>	€ 320
<b>2006 Blanc de Blancs Brut</b> <i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>	<i>Reims</i>	€ 350
<b>Inattendue Brut s.a.</b> <i>(Pinot Meunier) Affinamento sui lieviti minimo dai 36 ai 42 mesi</i>	<i>Domaine Lagille</i> <i>Treslon Depuis</i>	€ 70
<b>2004 D'Alquettes Mesnil Sur Oger Grand Cru Brut</b> <i>(Chardonnay)</i>	<i>Douquet Pascal</i> <i>Vertus</i>	€ 217
<b>2009 Le Mesnil Sur Oger Grand Cru Coeur De Terroir Brut</b>	<i>Douquet Pascal</i>	€ 155
<b>2006 Le Mesnil Sur Oger Grand Cru Coeur De Terroir Brut</b>	<i>Vertus</i>	€ 158
<b>2005 Le Mesnil Sur Oger Grand Cru Coeur De Terroir Brut</b> <i>(Chardonnay)</i>		€ 190
<b>2009 Vertus 1er Cru Coeur De Terroir Brut</b>	<i>Douquet Pascal</i>	€ 115
<b>2006 Vertus 1er Cru Coeur De Terroir Brut</b>	<i>Vertus</i>	€ 120
<b>2005 Vertus 1er Cru Coeur De Terroir Brut</b> <i>(Chardonnay)</i>		€ 136
<b>2009 Le Mont Aimé 1er Cru Coeur De Terroir Brut</b>	<i>Douquet Pascal</i>	€ 110
<b>2008 Le Mont Aimé 1er Cru Coeur De Terroir Brut</b>	<i>Vertus</i>	€ 125
<b>2006 Le Mont Aimé 1er Cru Coeur De Terroir Brut</b> <i>(Chardonnay)</i>		€ 115
<b>Horizon Brut s.a.</b>	<i>Douquet Pascal</i>	€ 70

<i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti per circa 36 mesi</i>	<i>Vertus</i>	
<b>2008 Grand Cru Brut</b>	<b>Egly-Ouriet</b>	€ 360
<b>2007 Grand Cru Brut</b>	<i>Ambonnay</i>	€ 190
<i>(Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%)</i>		
<b>"Les Crayères" Blanc de Noir Grand Cru Brut s.a.</b>	<b>Egly-Ouriet</b>	€ 375
<i>(Pinot Nero)</i>	<i>Ambonnay</i>	
<b>Les Prémices Brut s.a.</b>	<b>Egly-Ouriet</b>	€ 88
<i>(Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir)</i>	<i>Ambonnay</i>	
<i>(Affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi)</i>		
<b>Rosé Grand Cru Brut s.a.</b>	<b>Egly-Ouriet</b>	€ 178
<i>(Pinot Nero 65% e Chardonnay 35%)</i>	<i>Ambonnay</i>	
<i>Affinamento sui lieviti minimo dai 50 ai 62 mesi</i>		
<b>2008 Quinte Essence Brut (Magnum)</b>	<b>Franck Pascal</b>	€ 290
<i>(Chardonnay 21%, Pinot Meunier 30% e Pinot Nero 49%)</i>	<i>Basilieux-sous-Chatillon</i>	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>		
<b>2015 Special Club 1er Cru Brut</b>	<b>Gaston Chiquet</b>	€ 107
<b>2014 Special Club 1er Cru Brut</b>	<i>Dizy</i>	€ 110
<b>2013 Special Club 1er Cru Brut</b>		€ 115
<i>(Chardonnay 70% e Pinot Nero 30%)</i>		
<i>Affinamento sui lieviti minimo 82 mesi</i>		
<b>2012 Blanc de Blanc Grand Cru Brut</b>	<b>Gaston Chiquet</b>	€ 110
<b>2012 Blanc de Blanc Grand Cru Brut (Magnum)</b>	<i>Dizy</i>	€ 220
<b>2010 Blanc de Blanc Grand Cru Brut</b>		€ 110
<b>2008 Blanc de Blanc Grand Cru Brut</b>		€ 115
<i>(Chardonnay proveniente dal vigneto situato ad Ay)</i>		
<i>Affinamento sui lieviti minimo 82 mesi</i>		

<b>2008 Millésime Or 1er Cru Brut</b> (Chardonnay 40% e Pinot Nero 60%) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi	<b>Gaston Chiquet</b> Dizy	€ 89
<b>Rosé 1er Cru Brut s.a.</b> (Chardonnay 30%, Pinot Meunier 40% e Pinot Nero 30%) Affinamento sui lieviti minimo dai 24 ai 48 mesi	<b>Gaston Chiquet</b> Dizy	€ 79
<b>Grande Réserve Brut s.a.</b> (Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi	<b>Gosset</b> Ay	€ 82
<b>Initial Grand Cru Brut s.a.</b> (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 30 mesi	<b>Jacques Selosse</b> Avize	€ 300
<b>Substance Grand Cru Brut s.a.</b> (Chardonnay) affinamento di almeno 72 mesi	<b>Jacques Selosse</b> Avize	€ 470
<b>"La Côte Faron" Grand Cru Extra Brut s.a.</b> (Pinot Nero vigneto ad Ay)	<b>Jacques Selosse</b> Avize	€ 390
<b>V.O. "Version Originale" Grand Cru Extra Brut s.a.</b> (Chardonnay) affinamento sui lieviti minimo 48 mesi	<b>Jacques Selosse</b> Avize	€ 390
<b>Sous le Mont 1er Cru Extra Brut s.a.</b> (Pinot Nero vigneto ad Mareuil-sur-Ay)	<b>Jacques Selosse</b> Avize	€ 400
<b>Rosé Grand Cru Brut s.a.</b> (Chardonnay 90%, Pinot Nero 10 % vigneto ad Ay e Ambonnay.)	<b>Jacques Selosse</b> Avize	€ 390
<b>Exquise Sec Grand Cru s.a.</b> (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi	<b>Jacques Selosse</b> Avize	€ 320

<b><i>Caïn Blanc de Blancs Grand Cru</i></b> <i>(Chardonnay) affinamento sui lieviti per 96 mesi</i>	<b><i>Jacquesson</i></b> <i>Dizy</i>	<b>€ 280</b>
<b><i>Jacquesson 746 Extra Brut</i></b> <i>(Chardonnay 61%, Pinot Meunier 21% e Pinot Noir 18%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>	<b><i>Jacquesson</i></b> <i>Dizy</i>	<b>€ 97</b>
<b><i>2006 Krug Brut</i></b> <i>(Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>	<b><i>Krug</i></b> <i>Reims</i>	<b>€ 450</b>
<b><i>Krug Grand Cuvée "170ème" Brut s.a.</i></b>	<b><i>Krug</i></b>	<b>€ 260</b>
<b><i>Krug Grand Cuvée "168ème" Brut s.a. (Magnum)</i></b> <i>(Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>	<b><i>Reims</i></b>	<b>€ 800</b>
<b><i>Rosé Grande Cuvée "26ème" Edition Brut s.a.</i></b>	<b><i>Krug</i></b>	<b>€ 395</b>
<b><i>Rosé Grande Cuvée "24ème" Edition Brut s.a.</i></b> <i>(Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>	<b><i>Reims</i></b>	<b>€ 440</b>
<b><i>2008 Vintage La Grande Dame Brut</i></b> <i>(Pinot Nero 92% e Chardonnay 8%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 84 mesi</i>	<b><i>Maison Veuve Clicquot</i></b> <i>Reims</i>	<b>€ 210</b>
<b><i>2002 Vintage 250°(dal 1772 al 2022) Brut (Magnum)</i></b> <i>(Pinot Nero 60% e Chardonnay 33% e Pinot Meunier 7%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 84 mesi</i>	<b><i>Maison Veuve Clicquot</i></b> <i>Reims</i>	<b>€ 800</b>
<b><i>1989 Vintage Cave Privée Brut</i></b> <i>(Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier)</i>	<b><i>Maison Veuve Clicquot</i></b> <i>Reims</i>	<b>€ 235</b>

<b>1990 Rosè Vintage Cave Privée - Brut</b>	<i>Maison Veuve Clicquot</i>	€ 350
<i>(Pinot N. 47% , Pinot M. 9% ,Chardonnay 27% e Rosso di Bouzy 17% Reims)</i>		
<b>2012 Vintage Dom Pérignon Brut</b>	<i>Moët &amp; Chandon</i>	€ 280
<i>(Chardonnay e Pinot Nero)</i>		
<i>Affinamento sui lieviti minimo 72 mesi</i>		
<b>2008 "Legacy Edition" Dom Pérignon Brut</b>	<i>Moët &amp; Chandon</i>	€ 440
<i>(Chardonnay e Pinot Nero) Affinamento sui lieviti 72 mesi</i>		
<b>2004 Plénitude Deuxième Dom Pérignon Brut</b>	<i>Moët &amp; Chandon</i>	€ 570
<b>2002 Plénitude Deuxième Dom Pérignon Brut</b>	<i>Epernay</i>	€ 570
<b>2000 Plénitude Deuxième Dom Pérignon Brut</b>		€ 590
<i>(Chardonnay 55% e Pinot Nero 45%) Affinamento sui lieviti 15 anni</i>		
<b>2006 Rosé Dom Pérignon Brut</b>	<i>Moët &amp; Chandon</i>	€ 440
<b>2000 Rosé Dom Pérignon Brut</b>	<i>Epernay</i>	€ 440
<i>(Chardonnay 55% e Pinot Nero 45%)</i>		
<i>Affinamento sui lieviti minimo 108 mesi</i>		
<b>2014 L'Orbane Cuvée Parcellaire Extra Brut</b>	<i>Orban Francis</i>	€ 110
<i>(Pinot Meunier)</i>		
<b>Francis Orban Extra Brut s.a.</b>	<i>Orban Francis</i>	€ 65
<i>(Pinot Meunier) Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi</i>		
<b>Les Quatre Terroirs Le Mesnil Sur Oger Grand Cru s.a.</b>	<i>Pertois-Moriset</i>	€ 70
<i>(Chardonnay di cui il 30% di vini di riserva perpetua)</i>		
<i>Minimo 36 mesi sui lieviti, fermentazione malolattica bloccata</i>		
<b>Cuvée La D. Blanche 1er Cru Brut s.a.</b>	<i>Philippe Gilbert</i>	€ 75
<i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>		
	<i>Hautvillers</i>	

<b><i>Cuvée Les Amoureuses 1er Cru Brut s.a.</i></b> <i>(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>	<b><i>Philippe Gilbert</i></b> <i>Hautvillers</i>	€ 78
<b><i>2010 Clos de Goisses Extra Brut</i></b> <i>(Chardonnay 45% e Pinot Nero 55%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 85 mesi</i>	<b><i>Philipponnat</i></b> <i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 380
<b><i>2008 Juste Rosé Clos de Goisses Extra Brut</i></b> <i>(Chardonnay 55% e Pinot Nero 45%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>	<b><i>Philipponnat</i></b> <i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 490
<b><i>2014 Cuvée 1522 Millésime Grand Cru Extra Brut</i></b>	<b><i>Philipponnat</i></b>	€ 170
<b><i>2008 Cuvée 1522 Millésime Grand Cru Extra Brut</i></b> <i>(Chardonnay 40% e Pinot Nero 60%) Affinamento sui lieviti minimo 92 mesi</i>	<i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 190
<b><i>2012 Rosé Cuvée 1522 Millésime Grand Cru Extra Brut</i></b>	<b><i>Philipponnat</i></b>	€ 190
<b><i>2008 Rosé Cuvée 1522 Millésime Grand Cru Extra Brut</i></b> <i>(Chardonnay 30% e Pinot Nero 70%) Affinamento sui lieviti minimo 72 mesi</i>	<i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 200
<b><i>2013 Grand Blanc Extra Brut</i></b>	<b><i>Philipponnat</i></b>	€ 109
<b><i>2008 Grand Blanc Extra Brut</i></b> <i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 92 mesi</i>	<i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 150
<b><i>Cuvée Speciale Moon 1er Cru Extra Brut s.a.</i></b> <i>(Chardonnay)</i>	<b><i>Philipponnat</i></b> <i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 86
<b><i>2012 "Les Blanchiens" 1er Cru Brut</i></b> <i>(Pinot Nero 50% e Chardonnay 50%)</i>	<b><i>Pouillon Roger</i></b> <i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 160
<b><i>Grande Vallée Extra Brut s.a.</i></b> <i>(Pinot Nero 65%, Pinot Meunier 20% e Chardonnay 15%)</i>	<b><i>Pouillon Roger</i></b> <i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 78
<b><i>2014 Rosé de Saignée "Les Crots" Extra Brut</i></b>	<b><i>Remi Leroy</i></b>	€ 90



<i>(Pinot Nero)</i>	<i>Meurville</i>	
<b>2014 Mer Sur Mont "Blanc de Quatre Cépages"</b> <i>(Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Bianco)</i>	<b>Remi Leroy</b> <i>Meurville</i>	€ 110
<b>2012 "Cuvée S" Le Mesnil Brut</b> <i>(Chardonnay)</i>	<b>Salon</b> <i>Ambonnay</i>	€ 1.100
<b>Cuvée Nicolas Grand Cru Brut s.a.</b> <i>(Pinot Nero 67% e Chardonnay 33%)</i> <i>Affinamento sui lieviti minimo dai 24 ai 36 mesi</i>	<b>Secondé-Simon</b> <i>Ambonnay</i>	€ 75
<b>Grand Reserve Brut s.a.</b> <i>(Pinot Nero 78%, Chardonnay 12%, Pinot Meunier 2% e Pinot Bianco)</i>	<b>Schreiber Erick</b> <i>Bar-Sur-Siene</i>	€ 89
<b>Cuvée Prestige Brut s.a.</b> <i>(Pinot Nero 70%, Chardonnay 18% e Pinot Meunier 12%)</i>	<b>Schreiber Erick</b> <i>Bar-Sur-Siene</i>	€ 110
<b>Tradition Grand Cru Brut s.a.</b> <i>(Chardonnay 70% e Pinot Nero 30%)</i>	<b>Thill Fernand</b> <i>A' Verzy</i>	€ 70
<b>Blanc de Blanc Grand Cru Brut s.a.</b> <i>(Chardonnay)</i>	<b>Thill Fernand</b> <i>A' Verzy</i>	€ 70
<b>2018 Les Maillons Blanc de Noirs Extra Brut</b> <i>(Pinot Nero)</i>	<b>Ulysse Collin</b> <i>Congy</i>	€ 170
<b>Blanc de Blancs Grand Cru Brut s.a.</b> <i>(Chardonnay)</i>	<b>Voirin-Jumel</b> <i>A' Cramant</i>	€ 78
<b>SM Loira</b>		
<b>L'Essentiel Brut Zero s.a.</b>	<b>Monmousseau</b>	€ 44

*(Chenin Blanc) Affinamento sui lieviti minimo 60 mesi*

*Montrichard - Loira*

## **SM Savoia**

**Don Giachino Brut Zero s.a.**

*(Jacquère) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi*

**Don Giachino** € 44

*Chemin du Mimoray*

## **SM Alszia**

**2016 Crémant d'Alsace Brut Zero**

*(Chardonnay, Pinot Grigio e Auxerrois)*

*Affinamento sui lieviti minimo 18 mesi*

**Zusslin Valentin** € 48

*Orschwihr*

**Crémant d'Alsace "Clos Liebenberg" Brut Zero s.a.**

*(Chardonnay, Pinot Grigio e Auxerrois)*

*Affinamento sui lieviti minimo 18 mesi*

**Zusslin Valentin** € 85

*Orschwihr*

## **SM Germania**

**2008 Riesling Grande Réserve Brut**

*(Riesling) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi*

**Raumland** € 185

*Rheinhessen*

## **SM Croazia**

**2017 Pjenusac Brut Nature**

*(Chardonnay, Malvasia Istriana e Negra Tenera) vino macerato*

*Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi*

**Giorgio Clai** € 40

*Krasica*

San Martino



## **SM Vini bianchi**

*I vini sono presentati in ordine alfabetico delle aziende*

### **SM Veneto** (bianchi frizzanti)

**Jeio Prosecco Superiore Dry D.O.C.G. (Magnum)**  
(Glera 85% ,Verdiso, Pinot Bianco e Chardonnay 15%)

**Bisol Stefano & Figli** € 45  
Valdobbiadene (Tv)

**Prosecco di Valdobbiadene Brut - D.O.C.G.**  
(Glera, vino col fondo)

**Casa Costepiane** € 29  
S. Stefano di Valdobbiadene (Tv)

**Servus Brut**  
(Glera e Pinot Nero )

**Frari Donà** € 25  
Belluno (Tv)

San Martino



### **SM Veneto**

**Capitel Croce 2020 I.G.T. Veneto**  
**Capitel Croce 2020 I.G.T. Veneto (Magnum)**  
(Garganega)

**Anselmi** € 29  
**Monforte D'Alpone (Vr)** € 64

**Chardonnay 2018 D.O.C. Piave**

**Barollo** € 35

<b>Chardonnay 2018</b> D.O.C. Piave ( <b>Magnum</b> ) (Chardonnay)	Preganziol (Tv)	€ 70
<b>Terralba 2018</b> vino da tavola (Friulano e Garganega) vino macerato	Castello di Lispida Monselice (Pd)	€ 33
<b>Manzoni Bianco 2021</b> I.G.T. Marca Trevigiana (Nasce da un incrocio di Pinot Bianco e Riesling Renano)	Cecchetto Giorgio Tezze di Piave (Tv)	€ 27
<b>Piuchebello 2017</b> I.G.T. delle Venezie (Moscato Bianco e Riesling)	Conte Emo Capodilista Selvazzano Dentro (Pd)	€ 28
<b>Foscarino Soave Classico 2019</b> D.O.C. Soave Classico (Garganega)	Inama San Bonifacio (Vr)	€ 29
<b>Pico 2019</b> I.G.T. Veneto (Garganega) vino macerato, senza solfiti aggiunti, non filtrato	La Biancara Gambellara (Vi)	€ 33
<b>Ferrata 2019</b> I.G.T. Veneto (Chardonnay)	Maculan Breganze (Vi)	€ 29
<b>Cru Prato di Canzio 2017</b> D.O.C. Breganze (Chardonnay 50%, Sauvignon 20% e Vespaiola 30%)	Maculan Breganze (Vi)	€ 36
<b>Orto 2020</b> vino da tavola	Orto di Venezia	€ 48
<b>Orto 2020</b> vino da tavola ( <b>Magnum</b> ) (Malvasia di Candia, Trebbiano e Fiano)	Isola di Sant' Erasmo (Ve)	€ 105
<b>Calvarino 2021</b> D.O.C. Soave Classico (Garganega)	Pieropan Soave (Vr)	€ 33
<b>La Rocca 2021</b> D.O.C. Soave Classico (Garganega)	Pieropan Soave (Vr)	€ 45

<b>Sass de Mura Blanc 2019</b> I.G.T. Veneto (Traminer Aromatico e Chardonnay)	<b>Sass De Mura</b> € 28 San Gregorio nelle Alpi (Bl)
<b>Mosca Bianca 2019</b> I.G.T. Veneto (Moscato Bianco e Garganega) vino macerato	<b>Siemàn</b> € 26 Villaga (Vi)
<b>Le Bine Soave Classico 2019</b> D.O.C. Soave Classico (Garganega)	<b>Tamellini</b> € 29 Soave (Vr)
<b>IoCloe 2021</b> D.O.C. Monte Lessini (Durella)	<b>Tonello</b> € 23 Montorso Vicentino (Vi)
<b>Campo di fiori 2021</b> I.G.T. Veneto (Malvasia Istriana)	<b>Vigneto Due Santi</b> € 20 Bassano del Grappa (Vi)
<b>Sauvignon 2020</b> D.O.C. Breganze (Sauvignon)	<b>Vigneto Due Santi</b> € 23 Bassano del Grappa (Vi)
<b>Lugana 2020</b> D.O.C. Lugana (Turbiana o Trebbiano di Lugana)	<b>Villa della Torre</b> € 35 Fumane (Vr)

## **SM Valle d'Aosta**

<b>Blanc de Morgex et de La Salle 2022</b> D.O.P. Valle d'Aosta (Prié Blanc)	<b>Ermes Pavese</b> € 30 Morgex (Ao)
<b>Cuvée Bois 2020</b> D.O.P. Valle d'Aosta	<b>Les Crêtes</b> € 55
<b>Cuvée Bois 2020</b> D.O.P. Valle d'Aosta ( <b>Magnum</b> )	Aymavilles (Ao) € 150
<b>Cuvée Bois 2019</b> D.O.P. Valle d'Aosta	€ 65
<b>Cuvée Bois 2018</b> D.O.P. Valle d'Aosta	€ 65
<b>Cuvée Bois 2016</b> D.O.P. Valle d'Aosta	€ 75

*(Chardonnay)*

***Fleur Vigna Devin Ros 2019 D.O.P Valle d'Aosta***

*(Petite Arvine)*

***Les Crêtes***

€ 38

*Aymavilles (Ao)*

## ***SM Piemonte***

***Gaja & Rey 2019 D.O.C. Langhe***

*(Chardonnay)*

***Gaja***

€ 220

*Barbaresco (Cn)*

***Alteni di Brassica 2019 D.O.C. Langhe***

*(Chardonnay)*

***Gaja***

€ 145

*Barbaresco (Cn)*

***Rossj-Bass 2020 D.O.C. Langhe***

*(Sauvignon)*

***Gaja***

€ 75

*Barbaresco (Cn)*

***Monteriolo 2011 D.O.C. Piemonte***

*(Chardonnay)*

***Coppo***

€ 60

*Canelli (At)*

***L'Angelica 2020 D.O.C. Langhe Bianco***

*(Chardonnay)*

***P. Rocche dei Manzoni***

€ 58

*Monforte d'Alba (Cn)*

***Stato Riserva 2007 D.O.C. Colli Tortonesi (vecchia annata)***

*(Timorasso)*

***Terralba***

€ 38

*Berzano di Tortona (Al)*

***Rieslig "Petracine" 2020 D.O.C. Langhe***

*(Riesling)*

***Vajra G.D.***

€ 41

*Barolo*

## ***SM Liguria***

**Cinqueterre 2020** D.O.C. Cinqueterre  
(Bosco 90% e Albarola 10%)

**Campogrande - Elio Altare** € 49  
Riomaggiore (Sp)

## **SM Lombardia**

**Cà del Bosco 2017** D.O.C. Curtefranca Bianco  
**Cà del Bosco 2012** D.O.C. Curtefranca Bianco  
(Chardonnay)

**Cà del Bosco** € 85  
Erbusco (Bs) € 95

**Zero Blanc 2013** I.G.T. (**Magnum**)  
(Chardonnay) vino macerato

**Casa Caterina** € 65  
Monticelli Brusati (Bs)

**L'Estro 2009** I.G.T.

**Casa Caterina** € 43

**L'Estro 2011** I.G.T. (**Magnum**)

Monticelli Brusati (Bs) € 75

**L'Estro 2009** I.G.T. (**Magnum**)

€ 75

(Viognier 40%, Marsanne 30% e Sauvignon Blanc 30%) vino macerato

**Non c'e' 2004** I.G.T. (**Magnum**)  
(Gewürztraminer) vino macerato

**Casa Caterina** € 90  
Monticelli Brusati (Bs)

**Montunale 2021** D.O.C. Lugana  
(Turbina)

**Montonale** € 26  
Desenzano del Garda (Bs)

**Orestilla 2020** D.O.C. Lugana

**Montonale** € 35

**Orestilla 2019** D.O.C. Lugana  
(Turbina)

Desenzano del Garda (Bs) € 41

**Alpi Retiche 2021** I.G.T. Bianco Valtellina  
(Nebbiolo vinificato in bianco)

**Nino Negri** € 28  
Chiuso (So)

## **SM Trentino**

<b>Vign'Asmara 2017</b> I.G.T. Vigneti delle Dolomiti (Chardonnay)	<b>Conte Bossi Fedrigotti</b> Rovereto (Tn)	€ 34
<b>Largiller 2015</b> I.G.T. Vigneti delle Dolomiti (Nosiola)	<b>Cantina Toblino</b> Mdruzzo 8tn)	€ 36
<b>Villa Margon 2019</b> I.G.T. Vigneti delle Dolomiti (Chardonnay)	<b>F.III Lunelli</b> Mezzolombardo (Tn)	€ 48
<b>Fontanasanta 2019</b> I.G.T. Vigneti delle Dolomiti (Nosiola) vino macerato	<b>Foradori Elisabetta</b> Mezzolombardo (Tn)	€ 35

## **SM Alto Adige**

<b>Löwengang 2019</b> I.G.T. Vigneti delle Dolomiti	<b>Alois Lageder</b>	€ 67
<b>Löwengang 2019</b> I.G.T. Vigneti delle Dolomiti ( <b>Magnum</b> ) (Chardonnay)	Magrè	€ 145
<b>Floreado 2022</b> D.O.C. Alto Adige (Sauvignon)	<b>Andrian</b> Siberleitenweg (Bz)	€ 28
<b>Gewürztraminer 2022</b> D.O.C. Alto Adige (Gewürztraminer)	<b>Andrian</b> Siberleitenweg (Bz)	€ 27
<b>Voglar Riserva 2020</b> (Pinot Bianco)	<b>Cantina Prod. Terlano</b> Terlano (Bz)	€ 43
<b>Nova Domus Riserva Terlaner 2020</b> (Pinot Bianco 60%, Chardonnay 30% e Sauvignon Blanc 10%)	<b>Cantina Prod. Terlano</b> Terlano (Bz)	€ 50



<b>Lunare 2021</b> (Gewürztraminer)	<b>Cantina Prod. Terlano</b> Terlano (Bz)	€ 56
<b>Riserva "Quarz" 2017 D.O.C. Alto Adige (Magnum)</b> . (Sauvignon)	<b>Cantina Prod. Terlano</b> Terlano (Bz)	€ 110
<b>Réserve della Contessa 2019 D.O.C. Alto Adige</b> (Pinot Bianco 55%, Chardonnay 30% e Sauvignon Blanc 15%)	<b>Manincor</b> Caldaro (Bz)	€ 29
<b>Kerner 2020 D.O.C. Alto Adige</b> (Incrocio tra Schiava Grossa e Riesling)	<b>Manni Nossing</b> Bressanone (Bz)	€ 30
<b>Müller-Thurgau Athesis 2018 D.O.C. Alto Adige</b> (Müller-Thurgau)	<b>Kettmeir</b> Bolzano	€ 30
<b>Pinot Bianco Athesis 2020 D.O.C. Alto Adige</b> (Pinot Bianco)	<b>Kettmeir</b> Bolzano	€ 35

## **SM Friuli Venezia Giulia**

<b>Studio di Bianco 2019 D.O.C. Collio Goriziano</b> (Riesling, Sauvignon e Friulano)	<b>Borgo del Tiglio</b> Brazzano (Go)	€ 105
<b>Ronco della Chiesa 2019 D.O.C. Collio Goriziano</b> (Friulano)	<b>Borgo del Tiglio</b> Brazzano (Go)	€ 92
<b>Friulano "Borc Dodon" 2014 I.G.T. Venezia Giulia</b> (Friulano) vino macerato e non filtrato	<b>Denis Montanar</b> Villa Vicentina (Ud)	€ 35
<b>Ribolla Gialla 2009 I.G.T. Venezia Giulia (Magnum)</b>	<b>Josko Gravner</b>	€ 190
<b>Ribolla Gialla 2008 I.G.T. Venezia Giulia (Magnum)</b>	<b>Oslavia (Go)</b>	€ 190

*Fermentazione sulle fecce in anfore, affinamento 6 anni in botti di rovere*

<b>Breg 2009</b> I.G.T. Venezia Giulia	<b>Josko Gravner</b>	€ 88
<b>Breg 2008</b> I.G.T. Venezia Giulia	Oslavia (Go)	€ 88
<b>Breg 2007</b> I.G.T. Venezia Giulia		€ 88
<b>Breg 2006</b> I.G.T. Venezia Giulia		€ 200

*(Sauvignon, Pinot Bianco, Chardonnay e Riesling Italico)*

*Fermentazione sulle fecce in anfore, affinamento 3 anni in botti di rovere*

<b>Pinot Grigio 2006</b> I.G.T. Venezia Giulia	<b>Josko Gravner</b>	€ 220
<i>(Pinot Grigio) vino macerato</i>		

<b>Bianco Sesto 2019</b> D.O.C. Friuli Colli Orientali <b>(Magnum)</b>	<b>La Tunella</b>	€ 70
<b>Bianco Sesto 2018</b> D.O.C. Friuli Colli Orientali	Premariacco (Ud)	€ 28
<b>Bianco Sesto 2017</b> D.O.C. Friuli Colli Orientali		€ 28
<b>Bianco Sesto 2011</b> D.O.C. Friuli Colli Orientali		€ 44
<b>Bianco Sesto 2008</b> D.O.C. Friuli Colli Orientali		€ 66
<i>(Friulano e Ribolla Gialla)</i>		

<b>Sacrisassi Bianco 2018</b> D.O.C. Friuli Colli Orientali	<b>Le Due Terre</b>	€ 55
<i>(Friulano 70% e Ribolla Gialla 30%) vino macerato</i>	Prepotto (Ud)	

<b>Ribolla Gialla Pettarin 2020</b> D.O.C. Colli Orientali del Friuli	<b>Miani</b>	€ 65
<i>(Ribolla Gialla)</i>	Buttrio (Ud)	

<b>Chardonnay Baracca 2020</b> D.O.C. Colli Orientali del Friuli	<b>Miani</b>	€ 65
<i>(Chardonnay)</i>	Buttrio (Ud)	

<b>Le Mont di Zuc 2020</b> D.O.C. Colli Orientali del Friuli	<b>Miani</b>	€ 65
<i>(Sauvignon)</i>	Buttrio (Ud)	

<b>Sauvignon Zitelle 2019</b> D.O.C. Colli Orientali del Friuli	<b>Miani</b>	€ 65
<i>(Sauvignon)</i>	Buttrio (Ud)	

<b>Friulano 2020 D.O.C. Colli Orientali del Friuli</b> (Sauvignon)	<b>Miani</b> Buttrio (Ud)	€ 50
<b>Ribolla Gialla 2020 D.O.C. Collio</b> (Ribolla Gialla)	<b>Muzic</b> S. Floriano del Collio (Go)	€ 28
<b>Friulano Valeris 2020 D.O.C. Collio</b> (Friulano)	<b>Muzic</b> S. Floriano del Collio (Go)	€ 28
<b>Malvasia 2020 D.O.C. Collio</b> (Malvasia)	<b>Muzic</b> S. Floriano del Collio (Go)	€ 30
<b>Klin 2013 D.O.C. Collio Goriziano (Magnum)</b> (Friulano, Chardonnay, Sauvignon e Ribolla Gialla)	<b>Primosic</b> Oslavia (Go)	€ 100
<b>Malvasia 2016 I.G.T. Venezia Giulia</b> (Malvasia) vino macerato	<b>Podversic Damijan</b> Gorizia	€ 47
<b>Bianco Kaplja 2016 I.G.T. Venezia Giulia</b>	<b>Podversic Damijan</b>	€ 47
<b>Bianco Kaplja 2015 I.G.T. Venezia Giulia</b> (Chardonnay 40%, Friulano 30% e Malvasia 30%) vino macerato	Gorizia	€ 47
<b>Malvasia 2019 I.G.T. Venezia Giulia</b> (Vitovska)	<b>Skerlj Matej e Kristina</b> Sales di Sgonico (Ts)	€ 38
<b>Origine 2018 I.G.P. Venezia Giulia</b> (Vitovska) vino macerato	<b>Voodopivec</b> Sgornico (Ts)	€ 58
<b>Vitovska "Kamen" 2020 I.G.T. Venezia Giulia</b> (Vitovska fermentata e vinificata in tini in pietra carsica)	<b>Zidarich Benjamin</b> Duino Aurisina (Ts)	€ 51

## **SM Emilia Romagna**

**Famous 2017 I.G.T. Forli**  
(Famoso)

**Tenuta Santa Lucia** € 28  
Mercato Caraceno (Fc)

## **SM Toscana**

**Vernaccia "Tradizionale" di S. Geminiano 2014 D.O.C.G.**  
(Vernaccia) (vecchia annata)

**Montenidoli** € 38  
San Geminiano (Si)

**Il Templare 2010 I.G.T. Toscana (vecchia annata)**  
(Vernaccia 70%, Trebbiano 20% e Malvasia Bianca 10%)

**Montenidoli** € 39  
San Geminiano (Si)

**Ariento 2018 I.G.T. Toscana**  
(Vermentino)

**Massa Vecchia** € 55  
Massa Marittima (Gr)

**Permano 2020 I.G.T. Costa Toscana**  
(Vermentino e Trebbiano)

**Terenzuola** € 36  
Riomaggiore (Sp)

## **SM Marche**

**Gajospino 2019 Classico Riserva D.O.C. Castelli di Jesi**  
(Verdicchio)

**Fattoria Coroncino** € 36  
Staffolo (An)

**Terra di Mezzo 2012 D.O.C. Verdicchio di Matelica**  
(Verdicchio) (vecchia annata)

**La Monacesca** € 25  
Potenza Picena (Mc)

**Villa Bucci 2018 Riserva Classico verdicchio di Jesi D.O.C.G**  
(Verdicchio)

**Bucci** € 59  
Aostra Vetere (An)

<b><i>Le Vaglie 2020</i></b> D.O.C. Verdicchio dei Castelli di Jesi (Verdicchio)	<b><i>Santa Barbara</i></b> Barbara (An)	€ 26
<b><i>Tardivio ma Non Tardo 2018</i></b> Riserva Classico D.O.C.G (Verdicchio)	<b><i>Santa Barbara</i></b> Barbara (An)	€ 48
<b><i>Tralivo 2021</i></b> Classico Superiore D.O.C. V. Dei Castelli Jesi (Verdicchio)	<b><i>Sartarelli</i></b> Poggio San Marcello (An)	€ 28
<b><i>Balciana 2020</i></b> Classico Superiore D.O.C. V. Dei Castelli Jesi (Verdicchio)	<b><i>Sartarelli</i></b> Poggio San Marcello (An)	€ 36

## ***SM Umbria***

<b><i>Maris 2014</i></b> D.O.C. Umbria bianco ( <i>vecchia annata</i> ) (Chardonnay)	<b><i>Degugnano dei Barbi</i></b> Orvieto (Tr)	€ 29
---	---	------

## ***SM Lazio***

<b><i>Maar 2021</i></b> I.G.T. Lazio (Trebiano 50%, Malvasia Puntinata 30% e Bombino 20%)	<b><i>Campolavico</i></b> Genzano di Roma (Rm)	€ 28
--	---	------

## ***SM Abruzzo***

<b><i>Pecorino 2018</i></b> D.O.C. Trebbiano d'Abruzzo (Pecorino)	<b><i>Emidio Pepe</i></b> Teramo Novo (Te)	€ 89
<b><i>Trebiano Marina Svetic 2021</i></b> I.G.T. Colline Teatine (Trebiano)	<b><i>Masciarelli</i></b> S. Marino della Marruccia (Ch)	€ 42

<b>Chardonnay Marina Svetic 2021 I.G.T. Colline Teatine</b> (Chardonnay)	<b>Masciarelli</b> € 38 S. Marino della Marruccia (Ch)
<b>Castello di Semivicoli 2018 D.O.C. Trebbiano d'Abruzzo</b> (Trebbiano)	<b>Masciarelli</b> € 30 S. Marino della Marruccia (Ch)
<b>Trebbiano d'Abruzzo 2015 D.O.C. Trebbiano d'Abruzzo</b> (Trebbiano)	<b>Valentini</b> € 165 Loreto Aprutino
 <b>SM Campania</b>	
<b>Zagreo 2018 D.O.C. Aversa</b> (Fiano)	<b>I Cacciagalli</b> € 30 Teano (Ce)
<b>Fiorduva 2018 D.O.C. Costa d'Amalfi</b>	<b>Marisa Cuomo</b> € 87
<b>Fiorduva 2017 D.O.C. Costa d'Amalfi</b>	<b>Furore (Sa)</b> € 80
<b>Fiorduva 2016 D.O.C. Costa d'Amalfi</b>	€ 82
<b>Fiorduva 2014 D.O.C. Costa d'Amalfi</b> (Ripoli 40%, Fenile 30% e Ginestra 30%)	€ 106
<b>Enoz La Nomade 2021 I.G.T. Roccamonfina</b> (Fiano) leggera macerazione	<b>Masseria Torricella</b> € 30 Sessa Aurunca (Ce)
<b>Exsultet 2022 D.O.C.G. Fiano di Avellino</b> (Fiano)	<b>Quintodecimo</b> € 49 Ascoli Striano (Av)
<b>Giallo d'Arles 2022 D.O.C.G. Greco di Tufo</b> (Greco di Tufo)	<b>Quintodecimo</b> € 49 Ascoli Striano (Av)
<b>Grande Cuvée Luigi Moio 2020</b> (Falanghina, Fiano e Greco)	<b>Quintodecimo</b> € 110 Ascoli Striano (Av)

## **SM Calabria**

**Grisara 2022 I.G.T. Val di Neto** **Ceraudo** € 30  
(Pecorello, vitigno recuperato da Roberto Ceraudo) Strongoli (Kr)

**Neostòs 2021 I.G.P. Bianco Calabria** **Spititi Ebri** € 36  
(Pecorello) Celio (Cs)

## **SM Sicilia**

**Contrada Santa Margherita 2020 I.G.T. Terre Siciliane** **Arianna Occhipinti** € 58  
(Grillo) Vittoria (Rg)

**SP68 2015 I.G.T. Terre Siciliane** **Arianna Occhipinti** € 35  
(Albarello 50% e Zibibbo 50%) Vittoria (Rg)

**Carricante 2019 I.G.T. Terre Siciliane** **Calabretta** € 28  
(Carricante) Rondazzo (Ct)

**Bianca di Valguarnera 2020 I.G.T. Terre Siciliane** **Duca di Salaparuta** € 48  
(Inzolia) Casteldaccia (Pa)

**Millesulmare 2017 D.O.C. Sicilia** **Santa Maria La Nave** € 77

**Millesulmare 2016 D.O.C. Sicilia** **Catania** € 65

**Millesulmare 2014 D.O.C. Sicilia** € 90  
(Grecanico Dorato)

**A Puddara 2019 D.O.C. Etna Bianco** **Tenuta di Fessina** € 42  
(Carricante) Castiglione di Sicilia (Ct)

## **SM Sardegna**

**Giunco 2021 D.O.C. Vermentino di Sardegna**  
(Vermentino)

**Mesa** € 28  
Sant'Anna Arresi (Su)

**Me Galesa 2019 I.G.T. Valli di Porto Pino**  
(Vermentino)

**Mesa** € 45  
Sant'Anna Arresi (Su)

**Sentenzia 2015 I.G.T. Isola dei Nugari**  
(Viognier)

**Murales** € 39  
Olbia (Ss)

**Dettori Bianco 2015 I.G.T. Bianco**  
(Vermentino Storico di Sorso viti di 50 anni) vino macerato

**Tenute Dettori** € 33  
Sennori (Ss)

San Martino



## **SM Vini bianchi dal mondo**

*I vini sono disposti in ordine alfabetico delle aziende*

### **SM Francia**

#### **SM Borgogna**

**Corton - Grand Cru 2014**  
(Chardonnay)

**Chandon De Briailles** € 220  
Savigny-Les-Beaune



<b>Chablis - Bougros - Grand Cru 2020</b> (Chardonnay)	<b>Domaine Charly Nicolle</b> Chablis	€ 110
<b>Chablis - Mont de Milieu - 1er Cru 2019</b> (Chardonnay)	<b>Domaine Charly Nicolle</b> Chablis	€ 49
<b>Chablis Vallons - 1er Cru 2019</b> (Chardonnay)	<b>Dom. Du Chardonnay</b> Chablis	€ 40
<b>Chablis - Vasgros -1er Cru 2017</b> (Chardonnay)	<b>Dom. Du Chardonnay</b> Chablis	€ 45
<b>Chablis - Montmains - 1er Cru 2018</b> (Chardonnay)	<b>Dom. Du Chardonnay</b> Chablis	€ 40
<b>Meursault - Goutte d'Or - 1er Cru 2018</b> (Chardonnay)	<b>Dom. Des Comtes Lafon</b> Meursault	€ 278
<b>Chassagne-Montrachet - El Cailleret - 1er Cru 2019</b> (Chardonnay)	<b>Dom. Morey-Confinet</b> Chassagne-Montrachet	€ 145
<b>Chablis - Les Clos- Grand Cru 2020</b> (Chardonnay)	<b>Domaine William Fevre</b> Chablis	€ 195
<b>Chablis - Montmains - 1er Cru 2020</b>	<b>Domaine William Fevre</b>	€ 88
<b>Chablis - Montmains - 1er Cru 2019</b> (Chardonnay)	Chablis	€ 88
<b>Chablis - Les Lys - 1er Cru 2020</b> (Chardonnay)	<b>Domaine William Fevre</b> Chablis	€ 88
<b>Chablis 2019</b>	<b>Domaine William Fevre</b>	€ 38

*(Chardonnay)*

*Chablis*

***Chablis Les Clos Grand Cru 2018***

***Droin Jean-Paul & Benôt € 135***

*(Chardonnay)*

*Yonne*

***Chablis Côte de Léchet 1er Cru 2018***

***Droin Jean-Paul & Benôt € 72***

*(Chardonnay)*

*Yonne*

***Puligny-Montrachet - Les Combettes 1er Cru 2020***

***Domaine Jacques Prieur € 320***

*(Chardonnay)*

*Meursault*

***Beaune Cos de la Feguine 1er Cru 2020***

***Domaine Jacques Prieur € 206***

*(Chardonnay)*

*Meursault*

***Beaune Greves 1er Cru 2018***

***Domaine Jacques Prieur € 165***

*(Chardonnay)*

*Meursault*

***Meursault Poruzot 1er Cru 2020***

***Dom. Jean-Marie Bouzerea € 155***

*(Chardonnay)*

*Meursault*

***Puligny-Montrachet Les Folatières 1er Cru 2020***

***Dom. Jean-Marie Bouzerea € 190***

*(Chardonnay)*

*Meursault*

***Meursault Charmes 1er Cru 2020***

***Dom. Jean-Marie Bouzerea € 173***

*(Chardonnay)*

*Meursault*

***Meursault Gouttes d'Or 1er Cru 2021***

***Dom. Jean-Marie Bouzerea € 183***

*(Chardonnay)*

*Meursault*

***Chevalier-Montrachet Grand Cru 2010***

***Domaine Marc Morey & Fi. € 1.200***

*(Chardonnay)*

***Chablis Les Clos Grand Cru 2018***

***Drouhin-Vaudon € 160***

<i>(Chardonnay)</i>	<i>Chablis</i>	
<b>"Premier Jus" Pouilly-Fuissé 2019</b>	<b>Guffens-Heynen</b>	€ 130
<i>(Chardonnay)</i>	<i>Mâconnais</i>	
<b>"Trente Cinquième Vendange" Pouilly-Fuissé 2014</b>	<b>Guffens-Heynen</b>	€ 170
<i>(Chardonnay)</i>	<i>Mâconnais</i>	
<b>"Tris des Hauts des Vignes" Pouilly-Fuissé 2010</b>	<b>Guffens-Heynen</b>	€ 130
<i>(Chardonnay)</i>	<i>Mâconnais</i>	
<b>"Tri de Chavigne" Mâcon Pierreclos 2010</b>	<b>Guffens-Heynen</b>	€ 85
<i>(Chardonnay)</i>	<i>Mâconnais</i>	
<b>"Le Chavigne" Mâcon Pierreclos 2014</b>	<b>Guffens-Heynen</b>	€ 66
<i>(Chardonnay)</i>	<i>Mâconnais</i>	
<b>Corton-Charlemagne Grand Cru 2017</b>	<b>Joseph Drouhin</b>	€ 360
<i>(Chardonnay)</i>	<i>Beaune</i>	
<b>Meursault Genevrières 1er Cru 2018</b>	<b>Joseph Drouhin</b>	€ 180
<i>(Chardonnay)</i>	<i>Beaune</i>	
<b>Meursault 2019</b>	<b>Joseph Drouhin</b>	€ 85
<i>(Chardonnay)</i>	<i>Beaune</i>	
<b>Chablis Grenouilles Grand Cru 2014 (Magnum)</b>	<b>La Chablisienne</b>	€ 180
<i>(Chardonnay)</i>	<i>Chablis</i>	
<b>Chassagne-Montrachet La Grande Montagne 1er Cru 2014</b>	<b>Lamy-Pillot</b>	€ 134
<i>(Chardonnay)</i>	<i>Chassagne-Montrachet</i>	
<b>Chablis 2020</b>	<b>Louis Jadot</b>	€ 35

<i>(Chardonnay)</i>	<i>Beaune</i>	
<b><i>Pouilly Fuissé 2020</i></b>	<b><i>Louis Jadot</i></b>	<b>€ 42</b>
<i>(Chardonnay)</i>	<i>Beaune</i>	
<b><i>Saran Nature Blanc de Blancs Brut s.a.</i></b>	<b><i>Moët &amp; Chandon</i></b>	<b>€ 285</b>
<i>(Chardonnay lotto del 1998)</i>	<i>Epernay</i>	
<b><i>Bâtard-Montrachet Grand Cru 2020</i></b>	<b><i>Maison Philippe Pacalet</i></b>	<b>€ 2.500</b>
<i>(Chardonnay)</i>	<i>Beaune</i>	
<b><i>Corton-Charlemagne Grand Cru 2018</i></b>	<b><i>Maison Philippe Pacalet</i></b>	<b>€ 350</b>
<b><i>Corton-Charlemagne Grand Cru 2016</i></b>	<i>Beaune</i>	<b>€ 295</b>
<b><i>Corton-Charlemagne Grand Cru 2015</i></b>		<b>€ 315</b>
<i>(Chardonnay)</i>		
<b><i>Meursault- Les Perrières 1er Cru 2016</i></b>	<b><i>Maison Philippe Pacalet</i></b>	<b>€ 215</b>
<i>(Chardonnay)</i>	<i>Beaune</i>	
<b><i>Meursault - Charmes 1er Cru 2015</i></b>	<b><i>Maison Philippe Pacalet</i></b>	<b>€ 240</b>
<i>(Chardonnay)</i>	<i>Beaune</i>	
<b><i>Puligny-Montrachet 2018 (Magnum)</i></b>	<b><i>Maison Philippe Pacalet</i></b>	<b>€ 420</b>
<i>(Chardonnay)</i>		
<b><i>Nuits-Saint-George 2016</i></b>	<b><i>Maison Philippe Pacalet</i></b>	<b>€ 125</b>
<b><i>Nuits-Saint-George 2015</i></b>	<i>Beaune</i>	<b>€ 120</b>
<b><i>Nuits-Saint-George 2013</i></b>		<b>€ 120</b>
<i>(Pinot Bianco)</i>		
<b><i>Bourgogne Aligote 2015</i></b>	<b><i>Pierre Morey</i></b>	<b>€ 38</b>
<i>(Aligotè)</i>	<i>Meursault</i>	

<b>Meursault-Poruzots 1er Cru 2008 (Magnum)</b> (Chardonnay)	<b>Maison Pierre Ponnelle</b> € 260 Beaune
<b>Chablis Bourgogne 2018</b> (Chardonnay)	<b>Sarnin-Berrux Sarl</b> € 55 Monthelie
<b>SM Loira</b>	
<b>La Moussière 2021 Sancerre AOC</b> (Sauvignon Blanc)	<b>Alphonse Mellot</b> € 53 Sancerre
<b>"Clos de la Coulée De Serrant" 2020</b>	<b>Domaine Nicolas Joly</b> € 148
<b>"Clos de la Coulée De Serrant" 2018</b>	Savennières € 140
<b>"Clos de la Coulée De Serrant" 2015</b> (Chenin Blanc 100%)	€ 140
<b>Pur Sang - Pouilly-Fumé AOC 2020</b> (Sauvignon Blanc)	<b>Dom. Didier Dagueneau</b> € 178 Pouilly-Fumé
<b>Silex - Pouilly-Fumé AOC 2017</b> (Sauvignon Blanc)	<b>Dom. Didier Dagueneau</b> € 196 Pouilly-Fumé
<b>Le Paradis De Juchepie 2016</b> (Chenin Sec)	<b>Domaine de Juchepie</b> € 52 Bellevigne-En-Layon
<b>Clos Les Montys 2020 (Vigne De 1914) Sur Lie</b> (Melon de Bourgogne)	<b>Domaine de La Chauvinière</b> € 33 Château Thèbaud
<b>Les Caillottes Sancerres AOC 2020</b> (Sauvignon Blanc)	<b>Maison Jolivet Pascal</b> € 42 Sancerre
<b>Nature Pouilly-Fumé AOC 2015</b>	<b>Maison Jolivet Pascal</b> € 56

<i>(Sauvignon Blanc)</i>	<i>Sancerre</i>	
<b><i>Gustave Daudin 2017</i></b>	<b><i>Michel Redde</i></b>	<b>€ 39</b>
<i>(Chasselas)</i>	<i>Pouilly sur Loire</i>	
<b><i>La Grande Châtelaine Sancerre AOC 2017</i></b>	<b><i>Joseph Mellot</i></b>	<b>€ 65</b>
<i>(Sauvignon Blanc)</i>	<i>Sancerre</i>	
<b><i>La Grande Cuvée des Edvins Pouilly-Fumé AOC 2018</i></b>	<b><i>Joseph Mellot</i></b>	<b>€ 75</b>
<b><i>La Grande Cuvée des Edvins Pouilly-Fumé AOC 2017</i></b>	<i>Sancerre</i>	<b>€ 65</b>
<b><i>La Grande Cuvée des Edvins Pouilly-Fumé AOC 2015</i></b>		<b>€ 60</b>
<i>(Sauvignon Blanc)</i>		
<b><i>Cuvée Pierre Etienne Sancerre AOC 2010</i></b>	<b><i>Joseph Mellot</i></b>	<b>€ 78</b>
<i>(Sauvignon Blanc)</i>	<i>Sancerre</i>	
<b><i>Clos Paradis Sancerre AOC 2018</i></b>	<b><i>Domaine Fouassier</i></b>	<b>€ 33</b>
<i>(Sauvignon Blanc)</i>	<i>Sancerre</i>	
<b><i>Savennières Roches Aux Moines 2010</i></b>	<b><i>Dom. Roche Aux Moines</i></b>	<b>€ 35</b>
<b><i>Savennières Roches Aux Moines 2010 (Magnum)</i></b>	<i>Savennières</i>	<b>€ 77</b>
<i>(Chenin Blanc)</i>		
<b><i>Terre Vitis Vouvray 2017</i></b>	<b><i>Domaine Champalou</i></b>	<b>€ 30</b>
<i>(Chenin Blanc)</i>	<i>Vouvray</i>	
<b><i>Romorantin 2011 (Magnum)</i></b>	<b><i>Puzelat-Bonhomme</i></b>	<b>€ 120</b>
<i>(Viti di Romorantin di età compresa tra il 1905 e il 1973)</i>	<i>Les Montils Touraine</i>	

## ***SM Bordeaux***

<b><i>Pessac-Léognan - Grand Cru - Classé 2015</i></b>	<b><i>Château Smith Haut Lafitte</i></b>	<b>€ 210</b>
--	--	--------------

<b>Pessac-Léognan - Grand Cru - Classé 2014</b> (Chardonnay e Sauvignon)	<i>Les Montils Touraine</i>	€ 210
<b>Grand Cru Classé de Graves 2019 - Pessac-Léognan AOC</b>	<i>Château Latour-Martillac</i>	€ 79
<b>Grand Cru Classé de Graves 2017- Pessac-Léognan AOC</b>	<i>Martillac - Graves</i>	€ 75
<b>Grand Cru Classé de Graves 2016 - Pessac-Léognan AOC</b> (Sauvignon Blanc 70% e Semilon 30%)		€ 75

## **SM Valle del Rodano**

<b>Châteauneuf-du-Pape Blanc 2020</b> (43% Roussanne, 30% Clairette, 25% Grenache blanc, 2% Bourbouill)	<i>Château La Nerthe</i> Châteauneuf-du-Pape	€ 95
<b>Les Cassagnes de La Nerthe 2020</b> (30% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 30% Viognier, 10% Marsan)	<i>Château La Nerthe</i> Châteauneuf-du-Pape	€ 46
<b>Hermitage Blanc 2008</b> (Marsanne 90% e Roussanne 10%)	<i>Domaine Du Colombier</i> Tain l'Hermitage	€ 105
<b>Condrieu "La Landonne" 2020</b> (Viognier)	<i>E. Guigal</i> Tain l'Hermitage	€ 175
<b>Ermitage Ex Voto 2017</b> (Roussanne, Marsanne)	<i>E. Guigal</i> Tain l'Hermitage	€ 320
<b>Hermitage Blanc Le Recules 2016</b>	<i>Marc Sorrel</i>	€ 190
<b>Hermitage Blanc Le Recules 2007</b> (Marsanne 90% e Roussanne 10%)	<i>Tain l'Hermitage</i>	€ 280
<b>Hermitage Blanc 2020</b>	<i>Tardieu-Laurent</i>	€ 110
<b>Hermitage Blanc 2010</b> (Marsanne e Roussanne )	<i>Lourmarin</i>	€ 115

## **SM Languedoc-Roussillon**

<b>Palette Blanc Grand Cru 2010</b>	<b>Château Simone</b>	€ 95
<b>Palette Blanc Grand Cru 2009</b> (Clairette 80%, Grenache Blanc, Ugni Blanc e Muscat 20%)	Meyreuil	€ 95
<b>Jourde 2020</b> Grenache Blanc e Gris 40%, Roussanne 30%, Chenin 20%, Clairette Aniane	<b>Chapelle St-Mathieu</b>	€ 32

## **SM Sud-Ovest**

<b>Mantoulan Blanc 2016 - Jurançon Sec</b> (Petit Manseng 70%, Courbu 15%, e Camaralet 15%)	<b>Clos Lapeyre</b> Jurançon	€ 60
<b>Lapeyre Jurançon Sec 2014</b> (Petit Manseng 70%, Courbu 15%, e Camaralet 15%)	<b>Clos Lapeyre</b> Jurançon	€ 29
<b>Néphèle 2021</b> (Sauvignon blanc 50% Sauvignon gris 30% Mauzac rosa e verde e 10% Verdanelle 10%) senza fermentazione manolattica	<b>Domaine Laroque D'Antan</b> Cahors	€ 60

## **SM Côtes du Jura**

<b>Blanc Tradition 2009</b> (Chardonnay 80% e Savagnin 20%)	<b>Château d'Arlay</b> Arlay	€ 36
<b>Cuvée Protéioide Vin Jaune 2011 - 2019</b> (Savagnin)	<b>Château d'Arlay</b> Arlay	€ 108



## **SM** Alsazia

<b>A360P Muenchberg Grand Cru 2013</b> (Pinot Grigio)	<b>Domaine Ostertag</b> Eppig	€ 89
<b>Engelgarten 2015</b> (Riesling, Gewürztraminer, Pinot Grigio, Bianco e Nero, Muscat e Sylvaner)	<b>Marcel Deiss</b> Bergheim	€ 40
<b>Riesling Altenberg de Bergheim Grand Cru 2014</b> (Riesling)	<b>Ribeauvillé</b> Haut-Rhin	€ 70
<b>Pinot Gris Altenberg de Bergheim Grand Cru 2010</b> (Pinot Grigio)	<b>Ribeauvillé</b> Haut-Rhin	€ 35
<b>Un Instant sur Terre 2020 (senza solfiti)</b> (Pinot Grigio 50% e Gewrtraminer 40% e Riesling 10%)	<b>Vignoble Du Rêveur</b> Bennwihir	€ 59
<b>Artisan 2020 (senza solfiti)</b> (Pinot Grigio 60% e Gewrtraminer 40%)	<b>Vignoble Du Rêveur</b> Bennwihir	€ 45

## **SM** Germania

*I Riesling hanno vari predicati che indicano il residuo zuccherino,*

**Trocken** : questo termine viene usato nei vini secchi

**Kabinett** : prodotto con uve surmature

**Spätlese**: raccolta tardiva

**Auslese**: selezione degli acini surmaturi fatta a mano

*questi vini hanno la caratteristiche di essere sostenuti da una spiccata mineralità*

<b>Riesling Kabinett 2016 Nahe</b> (Riesling Vigneto Mongizen)	<b>Emrich-Schönleber</b> Mongizen	€ 32
<b>Riesling Halenberg Spätlese 2014 Vecchie vigne</b> (Riesling Vigneto Halenberg) Nahe	<b>Emrich-Schönleber</b> Mongizen	€ 80
<b>Grauburgunder Trocken 2016</b> (Pinot Grigio) Nahe	<b>Emrich-Schönleber</b> Mongizen	€ 35
<b>Weissburgunder Trocken 2016</b> (Pinot Bianco) Nahe	<b>Emrich-Schönleber</b> Mongizen	€ 35
<b>"A" Homburg Kallmuth 2013</b> (Silvaner) Franconia	<b>Fürst Löwenstein</b> Kleinheubach	€ 50
<b>Riesling Uhlen terroir Laubach GG 2015</b> (Riesling) Mosella	<b>Heymann-Löwenstein</b> Winningen	€ 65
<b>Red Stone Trocken 2020</b> (Riesling) Rheinhessen	<b>Gunderloch</b> Nackenheim	€ 30
<b>Alte Reben Riesling Trocken 2020</b> (Riesling) Mosella	<b>Karthäuserhof</b> Saar Ruwer	€ 39
<b>Riesling Kabinett 2017er Rheingau</b> (Riesling)	<b>Scholss Johannisberger</b> Geisenheim	€ 47
<b>Riesling Rotlack Kabinett 1990er Rheingau</b> (Riesling)	<b>Scholss Johannisberger</b> Geisenheim	€ 110
<b>Riesling Rotlack Kabinett 1979er Rheingau</b> (Riesling)	<b>Scholss Johannisberger</b> Geisenheim	€ 150

**Riesling Grünlack Spätlese 1971er Rheingau**  
(Riesling)

**Scholss Johannisberger** € 350  
Geisenheim

## **SM Svizzera**

**Valais 2018**  
(Riesling e Sylvaner) vino non filtrato

**Domaine de Beudon** € 55  
Fully

## **SM Spagna**

**Belontrade y Lurton 2021**  
(Verdejo)

**Belontrade** € 60  
La Seca (Rueda)

## **SM Austria**

**Gewürztraminer 2017**  
(Gewürztraminer)

**Helmut Gangl** € 29  
Neusiedlersee

**Pinot Bianco 2009 (vecchia annata)**  
(Pinot Bianco)

**Helmut Gangl** € 29  
Neusiedlersee

## **SM Croazia**

**Ottocento Bianco 2017**  
(Malvasia Istriana, Sauvignon, Pinot Grigio e Chardonnay)  
vino macerato

**Giorgio Clai** € 40  
Krasica

## **SM Slovenia**

### **Furmint 2021**

*(Furmint)*

**Venus Vinogradi** € 29

*Ormož - Stajerska*

### **Renski Rizling 2021**

*(Riesling)*

**Venus Vinogradi** € 29

*Ormož - Stajerska*

### **Chardonnay 2015**

*(Chardonnay)*

**Kmetiia Hedelerus** € 29

*Štanjel*

## **SM Ungheria**

### **Tokaji Furmint Selection 2017 (Selezione Dry)**

*(Fumint)*

**Tokaj-Hétszőlő** € 39

*Monte Tokaj*

## **SM Georgia**

### **Chinuri 2007 (vecchia annata)**

*(Chinuri)*

**Iago Bitarishvili** € 30

*Chardakhi*

## **SM Armenia**

### **Voski 2020**

*(Garandmak 50% e Voskéat 50%)*

*fermentazione in anfora e affinamento in cemento*

**Zorik Gharibian** € 46

*Yeghegnadzor - Rind*

## **SM Nuova Zelanda**

**Riesling 2019**

*(Riesling)*

**Greywacke**

€ 34

*Marlborough*

**Chardonnay 2020**

*(Chardonnay)*

**Cloudy Bay**

€ 36

*Marlborough*

## **SM Israele**

**Hermon 2021**

*(Chardonnay e Sauvignon)*

**Yarden**

€ 30

*Katzrin*

**Katzrin Chardonnay 2020**

*(Chardonnay)*

**Yarden**

€ 53

*Katzrin*

**Viognier 2018**

*(Viognier)*

**Yarden**

€ 30

*Katzrin*

## **SM Libano**

**Musar White 2010**

**Musar White 2008**

*(Obaideh e Merwah)*

**Château Musar**

€ 69

*Ghazir - Keserwan*

€ 65

## **SM Cile**

**Tanao 2006** (*vecchia annata*)  
(Sauvignon Blanc, Chardonnay e Viognier)

**Casa Lapostolle** € 35  
Cunaco

San Martino



## **SM Vini rossi**

*I vini sono presentati in ordine alfabetico delle aziende*

## **SM Veneto**

**La Grola 2010** I.G.T. Veronese edizione limitata (**Magnum**)  
(Corvina Veronese 90%, e Oseleta 10%)

**Allegrini** € 200  
Fumane (Vr)

**Valpolicella 2020** D.O.C. Classico  
(Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara)

**Antolini** € 24  
Marano Valpolicella (Vr)

**Valpolicella ripasso 2018** D.O.C. Classico Superiore  
(Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara)

**Antolini** € 28  
Marano Valpolicella (Vr)

**Frank! 2019** I.G.T. Veneto  
(Cabernet Franc)

**Barollo** € 38  
Preganziol (Tv)

**Des Roses Pour Madame 2011** D.O.C. Montello (**Magnum**)  
(Merlot, Cabernet Sauvignon e Malbec)

**Conte L. Gasparini** € 90  
Volpago del Montello (Tv)

**Valpolicella Ripasso Superiore 2016** D.O.C.  
(Corvinone, Corvina Veronese, Rondinella e Oseleta)

**Falezze** € 45  
Illasi (Vr)

**Gelsaia 2017** I.G.T. Raboso Marca Trevigiana

**Giorgio Cecchetto** € 45

<b>Gelsaia 2016</b> D.O.C.G. Piave Malanotte D.O.C.G.	Tezze di Piave (Tv)	€ 55
<b>Gelsaia 2016</b> D.O.C.G. Piave Malanotte D.O.C.G. ( <b>Magnum</b> )		€ 120
<b>Gelsaia 2011</b> D.O.C.G. Piave Malanotte D.O.C.G. ( <b>Magnum</b> )		€ 120
<b>Gelsaia 2009</b> D.O.C.G. Piave Malanotte D.O.C.G. ( <b>Magnum</b> )		€ 120
<i>(Con l'aggiunta dal 15 al 35% di uva Raboso passita sui graticci)</i>		
<b>Raboso del Piave 2019</b> Piave D.O.C.	Giorgio Cecchetto	€ 32
<b>Raboso del Piave 2016</b> Piave D.O.C.	Tezze di Piave (Tv)	€ 28
<b>Raboso del Piave 2000</b> Piave D.O.C. ( <b>Magnum</b> )		€ 75
<b>Raboso del Piave 1998</b> Piave D.O.C. ( <b>Magnum</b> )		€ 75
<i>(Raboso)</i>		
<b>Sante Rosso 2019</b> I.G.T. Marca Trevigiana	Giorgio Cecchetto	€ 29
<i>(Merlot)</i>		
<b>Amarone della Valpolicella 2009</b> D.O.C.G. Classico	Giuseppe Quintarelli	€ 380
<b>Amarone della Valpolicella 2006</b> D.O.C.G. Classico	Negrar (Vr)	€ 380
<b>Amarone della Valpolicella 2004</b> D.O.C.G. Classico		€ 380
<i>(Corvina 50%, Rondinella 25%, Cabernet, Croatina, Sangiovese e Nebbiolo 15%)</i>		
<b>Valpolicella 2006</b> D.O.C.G. Classico Superiore	Giuseppe Quintarelli	€ 90
<b>Valpolicella 2005</b> D.O.C.G. Classico Superiore	Negrar (Vr)	€ 110
<b>Valpolicella 2004</b> D.O.C.G. Classico Superiore		€ 110
<i>(Corvina 50%, Rondinella 25%, Cabernet, Croatina, Sangiovese e Nebbiolo 15%)</i>		
<b>Montalto 2021</b> I.G.T. Rosso Veneto	Le Fraghe	€ 35
<i>(Cabernet Franc)</i>		
<b>Fratta 2016</b> I.G.T. Rosso Veneto	Maculan	€ 65
<b>Fratta 2006</b> I.G.T. Rosso Veneto	Breganze (Vi)	€ 80
<i>(Cabernet Sauvignon 80% e Merlot 20%)</i>		
<b>Amarone della Valpolicella Classico 2012</b> D.O.C.G.	Masi	€ 59

**"Costasera Riserva "**

(Corvina, Rondinella e Molinara)

Sant'Ambrogio di Valp. (Vr)

<b>Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta 2010 D.O.C.</b>	<b>Romano Dal Forno</b>	€ 330
<b>Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta 2009 D.O.C.</b>	Cellare di Illasi (Vr)	€ 330
<b>Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta 2008 D.O.C.</b>		€ 330

(Corvina 60%, Rondinella 20%, Croatina 10% e Oseleta 10%)

<b>Valpolicella Classico Superiore Monte Lodoletta 2010 D.O.C.</b>	<b>Romano Dal Forno</b>	€ 95
<b>Valpolicella Classico Superiore Monte Lodoletta 2008 D.O.C.</b>	Cellare di Illasi (Vr)	€ 95
<b>Valpolicella Classico Superiore Monte Lodoletta 2007 D.O.C.</b>		€ 95

Corvina e Corvina Grossa 70%, Rondinella 20%, Croatina 5% e Oseleta 5%

<b>Valpolicella Superiore 2011 D.O.C.G.</b>	<b>Roccolo Grassi</b>	€ 33
---	-----------------------	------

Il 50% di vino da uva fresca e 50% di uva leggermente passita  
(Corvina 60%, Croatina 5%, Corvinone 15% e Rondinella 20%)  
Mezzane di Sotto (Vr)

<b>Campo dei Gigli Amarone della Valpolla 1999 D.O.C.G.</b>	<b>Tenuta Sant'Antonio</b>	€ 73
---	----------------------------	------

(Corvina, Rondinella, Croatina e Oseleta)  
Colognata ai Colli (Vr)

<b>Cabernet "Due Santi" D.O.C. Breganze</b>	<b>Vigneto Due Santi</b>	€ 37
---	--------------------------	------

(Cabernet)  
Bassano del Grappa (Vi)

<b>Vecchio Grion's 2012 I.G.T. Veneto (Magnum)</b>	<b>Vinicola Balan</b>	€ 55
--	-----------------------	------

(Cabernet e Merlot)  
Trebaseleghe (Pd)

<b>Pinot Noir Còrs 2018 I.G.T. delle Dolomiti</b>	<b>Val de Pol</b>	€ 39
---	-------------------	------

(Pinot Nero)  
Chies D' Alpago (Bl)

**SM Lombardia**

<b>"Nuova Regina" Sassella Riserva 2013 D.O.C.G. Valtellina Sup.</b>	<b>Ar.Pe.Pe.</b>	€ 78
--	------------------	------



<i>(Schiavenasca )</i>	<i>Sondrio (So)</i>	
<b>"Sesto Canto" Inferno 2013 D.O.C.G. Valtellina Superiore</b> <i>(Schiavenasca da Nebbiolo)</i>	<b>Ar.Pe.Pe.</b> <i>Sondrio (So)</i>	€ 75
<b>Barbacarlo 2020 I.G.T. Rosso Pavia</b>	<b>Barbacarlo - Lino Maga</b>	€ 99
<b>Barbacarlo 2018 I.G.T. Rosso Pavia</b>	<i>Broni (Pv)</i>	€ 89
<b>Barbacarlo 2017 I.G.T. Rosso Pavia</b>		€ 89
<b>Barbacarlo 2016 I.G.T. Rosso Pavia</b> <i>(Croatina 50%, Uva rara 30% e Ughetta 20%)</i>		€ 89
<b>Maurizio Zanella 2018 I.G.T. Sebino Rosso</b> <i>(Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%)</i>	<b>Cà del Bosco</b> <i>Erbusco (Bs)</i>	€ 79
<b>Il Merlot 2003 I.G.T. Sebino Rosso (vecchia annata)</b> <i>(Merlot)</i>	<b>Cà del Bosco</b> <i>Erbusco (Bs)</i>	€ 80
<b>"Carlo Negri" 5 Stelle 2019 D.O.C.G. Sfursat di Valtellina</b> <i>(Schiavenasca)</i>	<b>Nino Negri</b> <i>Chiuso (So)</i>	€ 78
<b>"Giùen" 2021 D.O.C.G. Rosso di Valtellina</b> <i>(Schiavenasca)</i>	<b>Nino Negri</b> <i>Chiuso (So)</i>	€ 29
<b>Grumello "San Martino" 2011 D.O.C.G. Valtellina Superiore</b> <i>(Schiavenasca da Nebbiolo)</i>	<b>Giannati Giorgio</b> <i>Sassina (So)</i>	€ 44

## **SM Piemonte**

<b>Barolo Rocche dell'Annunziata "Riserva 2015" D.O.C.G. Barolo</b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b>Accomasso Lorenzo</b> <i>La Morra (Cn)</i>	€ 150
<b>Barolo Rocche dell'Annunziata "Rocchette Riserva 2015" D.O.C.G.</b>	<b>Accomasso Lorenzo</b>	€ 210

<i>(Nebbiolo, il vigneto non sarà piu in produzione sino al 2030)</i>	<i>La Morra (Cn)</i>	
<b><i>Barolo 2015 D.O.C.G. Barolo</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>Accomasso Lorenzo</i></b> <i>La Morra (Cn)</i>	<b>€ 110</b>
<b><i>Barbera Pochi Filagn 2018 D.O.C.G Barbera d'Alba</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>Accomasso Lorenzo</i></b> <i>La Morra (Cn)</i>	<b>€ 65</b>
<b><i>Dolcetto 2019 D.O.C. Dolcetto d'Alba</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>Bartolo Mascarello</i></b> <i>Barolo (Cn)</i>	<b>€ 45</b>
<b><i>Barbera d'Alba 2018 D.O.C. Barbera d'Alba</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>Bartolo Mascarello</i></b> <i>Barolo (Cn)</i>	<b>€ 44</b>
<b><i>Barolo Torriglione 2015 D.O.C.G. Barolo</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>Bartolo Mascarello</i></b> <i>Barolo (Cn)</i>	<b>€ 300</b>
<b><i>Barolo di "Grinzane Cavour" 2016 D.O.C.G. Barolo</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>Canonica Giovanni</i></b> <i>Barolo (Cn)</i>	<b>€ 220</b>
<b><i>Barolo "Pajagallo" 2018 D.O.C.G. Barolo</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>Canonica Giovanni</i></b> <i>Barolo (Cn)</i>	<b>€ 200</b>
<b><i>Barbaresco "Roccalini" 2011 D.O.C.G. Barbaresco</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>Cascina Roccalini</i></b> <i>Barbaresco (Cn)</i>	<b>€ 50</b>
<b><i>Barolo "Bricco alle Viole" 2010 D.O.C.G. Barolo</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>Cascina Bric 460</i></b> <i>Barolo (Cn)</i>	<b>€ 55</b>
<b><i>Barolo "Liste" 2005 D.O.C.G. Barolo</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>Damilano</i></b> <i>Barolo (Cn)</i>	<b>€ 55</b>
<b><i>Barolo "Cannubi" 2006 D.O.C.G. Barolo</i></b>	<b><i>Damilano</i></b>	<b>€ 70</b>

<i>(Nebbiolo)</i>	<i>Barolo (Cn)</i>	
<b><i>Barolo "Brunate" 2010 D.O.C.G. Barolo</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>Damilano</i></b> <i>Barolo (Cn)</i>	€ 60
<b><i>Barolo "Moschioni " 2015 D.O.C.G. Barolo</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>Chiara Boschis</i></b> <i>Barolo (Cn)</i>	€ 94
<b><i>Barolo 2013 D.O.C.G. Barolo</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>F.Ili Alessandria</i></b> <i>Verduno (Cn)</i>	€ 60
<b><i>Barolo "Monveglio" 1998 D.O.C.G. Barolo</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>F.Ili Alessandria</i></b> <i>Verduno (Cn)</i>	€ 60
<b><i>Barbaresco 1995 D.O.C.G. Barbaresco</i></b>	<b><i>Gaja</i></b>	€ 250
<b><i>Barbaresco 1994 D.O.C.G. Barbaresco</i></b>	<i>Barbaresco (Cn)</i>	€ 240
<b><i>Barbaresco 1993 D.O.C.G. Barbaresco</i></b>		€ 240
<b><i>Barbaresco 1988 D.O.C.G. Barbaresco</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>		€ 390
<b><i>"Sperss" Barolo 1998 D.O.C. Langhe</i></b>	<b><i>Gaja</i></b>	€ 300
<b><i>"Sperss" Barolo 1994 D.O.C. Langhe</i></b>	<i>Barbaresco (Cn)</i>	€ 300
<b><i>"Sperss" Barolo 1993 D.O.C. Langhe</i></b>		€ 300
<b><i>"Sperss" Barolo 1991 D.O.C. Langhe</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>		€ 310
<b><i>"Sori Tildin" Barbaresco 1998 D.O.C. Langhe</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>Gaja</i></b> <i>Barbaresco (Cn)</i>	€ 490
<b><i>"Costa Russi" Barbaresco 1998 D.O.C. Langhe</i></b> <i>(Nebbiolo e Barbera)</i>	<b><i>Gaja</i></b> <i>Barbaresco (Cn)</i>	€ 490
<b><i>"Sori San Lorenzo" Barbaresco 1998 D.O.C. Langhe</i></b>	<b><i>Gaja</i></b>	€ 490

<i>(Nebbiolo)</i>	<i>Barbaresco (Cn)</i>	
<b>Darmagi 1998</b> <i>D.O.C. Langhe</i>	<b>Gaja</b>	€ 280
<b>Darmagi 1995</b> <i>D.O.C. Langhe</i>	<i>Barbaresco (Cn)</i>	€ 250
<b>Darmagi 1993</b> <i>D.O.C. Langhe</i>		€ 250
<i>(Cabernet Sauvignon, 95% Merlot 3% e Cabernet Franc 2%)</i>		
<b>Barolo "Vigneto Arborina" 2010</b> <i>D.O.C.G. Barolo</i>	<b>Giovanni Corino</b>	€ 55
<i>(Nebbiolo)</i>	<i>La Morra (Cn)</i>	
<b>Nebbiolo 2018</b> <i>D.O.C. Langhe</i>	<b>Giuseppe Mascarello</b>	€ 65
<i>(Nebbiolo)</i>	<i>Castiglione Felleto (Cn)</i>	
<b>Bionzo 2003</b> <i>D.O.C.G. Barbera d'Asti Superiore</i>	<b>La Spinetta</b>	€ 37
<i>(Barbera)</i>	<i>Castagnole Lanze (At)</i>	
<b>Sarmassa 2015</b> <i>D.O.C.G. Barolo</i>	<b>Marchesi di Barolo</b>	€ 70
<i>(Barolo)</i>	<i>Barolo (Cn)</i>	
<b>Barolo "Margheria" 2016</b> <i>D.O.C.G. Barolo</i>	<b>Massolino</b>	€ 90
<i>(Nebbiolo)</i>	<i>Serralunga d'Alba (Cn)</i>	
<b>Barolo "Ginestra" 2010</b> <i>D.O.C.G. Barolo</i>	<b>Paolo Conterno</b>	€ 75
<i>(Nebbiolo)</i>	<i>Monforte d'Alba (Cn)</i>	
<b>Quatr Nas 2011</b> <i>D.O.C. Langhe</i>	<b>P. Rocche dei Manzoni</b>	€ 45
<i>(Nebbiolo, Pinot Nero, Cabernet e Merlot)</i>	<i>Monforte d'Alba (Cn)</i>	
<b>Soprano Bussia Pianpolvere 2006</b> <i>D.O.C.G. Barolo (Magnum)</i>	<b>P. Rocche dei Manzoni</b>	€ 205
<b>Barolo Riserva 7Anni</b>	<i>Monforte d'Alba (Cn)</i>	
<i>(Nebbiolo)</i>		
<b>Barbaresco Cottà 2017</b> <i>D.O.C.G. Barbaresco</i>	<b>Sottimano</b>	€ 88

<i>(Nebbiolo)</i>	<i>Nieve (Cn)</i>	
<b><i>Barbaresco Basarin 2016 D.O.C.G. Barbaresco</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>Sottimano</i></b> <i>Nieve (Cn)</i>	€ 160
<b><i>Barbaresco Currà 2015 D.O.C.G. Barbaresco</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>Sottimano</i></b> <i>Nieve (Cn)</i>	€ 98
<b><i>Barbaresco Fausoni 2014 D.O.C.G. Barbaresco</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b><i>Sottimano</i></b> <i>Nieve (Cn)</i>	€ 108

## ***SM Trentino***

<b><i>Granato 2019 I.G.T. Vigneti delle Dolomiti</i></b>	<b><i>Foradori</i></b>	€ 75
<b><i>Granato 2012 I.G.T. Vigneti delle Dolomiti</i></b> <i>(Teroldego Rotaliano) vino non filtrato</i>	<i>Mezzolombardo (Tn)</i>	€ 66

## ***SM Alto Adige***

<b><i>Cor Römigberg 1995 D.O.C. Alto Adige</i></b>	<b><i>Alois Lageder</i></b>	€ 98
<b><i>Cor Römigberg 1994 D.O.C. Alto Adige</i></b>	<i>Magrè (Bz)</i>	€ 98
<b><i>Cor Römigberg 1993 D.O.C. Alto Adige</i></b>		€ 98
<b><i>Cor Römigberg 1992 D.O.C. Alto Adige</i></b>		€ 98
<b><i>Cor Römigberg 1991 D.O.C. Alto Adige</i></b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i>		€ 98
<b><i>Lagrein "Riserva Porphy" 2016 D.O.C. Alto Adige</i></b>	<b><i>Cantina Prod. Terlano</i></b>	€ 55
<b><i>Lagrein "Riserva Porphy" 2013 D.O.C. Alto Adige (Magnum)</i></b>	<i>Terlano (Bz)</i>	€ 120
<b><i>Filari di Mazzon 2018 D.O.C. Alto Adige</i></b>	<b><i>Carlotta</i></b>	€ 39

<i>(Pinot Nero)</i>	<i>Ora (Bz)</i>	
<b><i>Pinot Nero 2016 D.O.C. Alto Adige</i></b>	<b><i>Gottardi</i></b>	<b>€ 36</b>
<i>(Pinot Nero)</i>	<i>Mazzon (Bz)</i>	
<b><i>Der Keil 2018 D.O.C. Lago di Caldaro Superiore</i></b>	<b><i>Manincor</i></b>	<b>€ 32</b>
<i>(Schiava)</i>	<i>Caldaro (Bz)</i>	
<b><i>Mason 2018 D.O.C. Alto Adige</i></b>	<b><i>Manincor</i></b>	<b>€ 42</b>
<i>(Pinot Nero)</i>	<i>Caldaro (Bz)</i>	
<b><i>Vigna Hausmannahof 2020 D.O.C. Alto Adige</i></b>	<b><i>Haderburg</i></b>	<b>€ 46</b>
<i>(Pinot Nero)</i>	<i>Salorno (Bz)</i>	
<b><i>Lamarein Riserva 2020 D.O.C. Alto Adige</i></b>	<b><i>Josephus Mayr</i></b>	<b>€ 82</b>
<i>(Con appassimento delle uve Lagrein)</i>	<i>Caldaro (Bz)</i>	
<b><i>Lagrein 2019 D.O.C. Alto Adige</i></b>	<b><i>Peter Solva De Silva</i></b>	<b>€ 29</b>
<i>(Lagrein)</i>	<i>Caldaro (Bz)</i>	
<b><i>Lagrein Laurenc 2017 D.O.C. Alto Adige</i></b>	<b><i>Pranzegg</i></b>	<b>€ 40</b>
<b><i>Lagrein Laurenc 2016 D.O.C. Alto Adige</i></b>	<i>Bolzano</i>	<b>€ 45</b>
<i>(Lagrein vino non filtrato)</i>		
<b><i>Pinot Nero "Vigna Maso Reiner" 2019 D.O.C. Alto Adige</i></b>	<b><i>Kettmaier</i></b>	<b>€ 44</b>
<i>(Pinot Nero)</i>	<i>Bolzano</i>	

## ***SM Friuli Venezia Giulia***

<b><i>Collio Rosso Selezione 2013 D.O.C. Collio Goriziano</i></b>	<b><i>Borgo del Tiglio</i></b>	<b>€ 58</b>
<i>(Cabernet Sauvignon e Merlot)</i>	<i>Cormons (Go)</i>	

<b>Tazzelenghe "Ronc de Juri" 1999</b> D.O.C. Colli Orie. del Friuli <i>Tazzelenghe (vecchia annata)</i>	<b>Girolamo Dorigo</b> Buttrio (Ud)	€ 80
<b>Rosso Gravner 2004</b> I.G.T. Venezia Giulia <i>(Tazzelenghe)</i>	<b>Josko Gravner</b> Oslavia (Go)	€ 130
<b>Rosso Breg 2005</b> I.G.T. Venezia Giulia <i>(Pignolo)</i>	<b>Josko Gravner</b> Oslavia (Go)	€ 160
<b>Rosso Rujno 2001</b> I.G.T. Venezia Giulia <i>(Merlot, selezione prodotta solo nelle migliori annate)</i>	<b>Josko Gravner</b> Oslavia (Go)	€ 180
<b>Rujno Gravner 1997</b> I.G.T. Venezia Giulia <i>(Merlot 90% e Cabernet 10%)</i>	<b>Josko Gravner</b> Oslavia (Go)	€ 195
<b>Pignolo 2018</b> D.O.C. Colli Orientali del Friuli	<b>La Tunella</b>	€ 45
<b>Pignolo 2015</b> D.O.C. Colli Orientali del Friuli	Premariacco (Ud)	€ 45
<b>Pignolo 2012</b> D.O.C. Colli Orientali del Friuli		€ 47
<b>Pignolo 2010</b> D.O.C. Colli Orientali del Friuli		€ 50
<b>Pignolo 2008</b> D.O.C. Colli Orientali del Friuli <i>(Pignolo)</i>		€ 55
<b>Massale 2017</b> D.O.C. Colli Orientali del Friuli <i>(Refosco del Peduncolo Rosso)</i>	<b>Marco Pinat</b> Poletto (Ud)	€ 38
<b>Merlot 2018</b> D.O.C. Colli Orientali del Friuli <i>(Merlot)</i>	<b>Miani</b> Buttrio (Ud)	€ 105
<b>Refosco 2018</b> D.O.C. Colli Orientali del Friuli <i>(Refosco)</i>	<b>Miani</b> Buttrio (Ud)	€ 105
<b>Rosso Miani 2015</b> D.O.C. Colli Orientali del Friuli	<b>Miani</b>	€ 75
<b>Rosso Miani 2013</b> D.O.C. Colli Orientali del Friuli	Buttrio (Ud)	€ 75

*(Merlot, Tazzelenghe, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc)*

**Refosco dal Peduncolo Rosso Riserva 2012 D.O.C. Rosso** **Moschioni** € 59  
*(Refosco)* *Cividale del Friuli*

## **SM Emilia Romagna**

**Torre di Ceparano 2001 D.O.C. Romagna Sangiovese (Magnum)** **Fattoria Zerbina** € 60  
**Sangiovese Superiore Riserva** *Faenza (Ra)*  
*(Sangiovese di Romagna)*

**La Macchiona 2011 I.G.T. Emilia** **La Stoppa** € 35  
*(Bonarda 50% e Barbera 50%)* *Rivergano (Pc)*

## **SM Toscana**

**"Riserva Soldera" 1996 D.O.C.G. Brunello di Montalcino** **Case Basse Soldera** € 650  
*(Sangiovese)* *Montalcino (Si)*

**"Riserva Case Basse" 1995 D.O.C.G. Brunello di Montalcino** **Case Basse Soldera** € 650  
*(Sangiovese)* *Montalcino (Si)*

**"Riserva Insistetti " 1995 D.O.C.G. Brunello di Montalcino** **Case Basse Soldera** € 650  
*(Sangiovese)* *Montalcino (Si)*

**Salvioni 2014 D.O.C. Rosso di Montalcino** **La Cerbaiola** € 50  
*(Sangiovese Grosso)* *Montalcino (Si)*

**" Tenuta Nova" 2016 D.O.C.G. Brunello di Montalcino** **Casanova di Neri** € 170  
*(Sangiovese)* *Montalcino (Si)*



<b>"Cerretalto" 2015</b> D.O.C.G. Brunello di Montalcino (Sangiovese)	<b>Casanova di Neri</b> Montalcino (Si)	€ 480
<b>Apparita 2001</b> I.G.T. Toscana	<b>Castello di Ama</b>	€ 190
<b>Apparita 1995</b> I.G.T. Toscana	Gaiole in Chianti (Si)	€ 215
<b>Apparita 1994</b> I.G.T. Toscana		€ 215
<b>Apparita 1993</b> I.G.T. Toscana (Merlot)		€ 215
<b>"La Casuccia" 1995</b> D.O.C.G. Chianti Classico	<b>Castello di Ama</b>	€ 190
<b>"La Casuccia" 1994</b> D.O.C.G. Chianti Classico (Sangiovese 80% e Merlot 20%)	Gaiole in Chianti (Si)	€ 190
<b>Chianti Classico 2019</b> D.O.C.G. Chianti Classico (Sangiovese)	<b>Isole e Olena</b> Barberino Tavarnelle (Fi)	€ 38
<b>Ceparello 2018</b> D.O.C.G. Chianti Classico (Sangiovese)	<b>Isole e Olena</b> Barberino Tavarnelle (Fi)	€ 105
<b>Giorgio Primo 2013</b> I.G.T. Toscana Rosso	<b>Fattoria La Massa</b>	€ 80
<b>Giorgio Primo 2013</b> I.G.T. Toscana Rosso ( <b>Magnum</b> )	Panzano in Chianti (Si)	€ 190
<b>Giorgio Primo 2012</b> I.G.T. Toscana Rosso		€ 80
<b>Giorgio Primo 2011</b> I.G.T. Toscana Rosso		€ 80
<b>Giorgio Primo 2009</b> I.G.T. Toscana Rosso		€ 85
<b>Giorgio Primo 2008</b> I.G.T. Toscana Rosso		€ 85
<b>Giorgio Primo 2008</b> I.G.T. Toscana Rosso ( <b>Jeroboam</b> ) (Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot)		€ 280
<b>Chianti Classico Riserva 2006 "La Forra"</b> I.G.T. Toscana Rosso Tenuta di Nozzole ( <b>vecchia annata</b> ) (Sangiovese)	<b>Tenute A. Folonari</b> Greve in Chianti (Si)	€ 45

<b>Lamole di Lamole 2017</b> D.O.C.G. Chianti Classico (Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot)	<b>Lamole di Lamole</b> Greve in Chianti (Si)	€ 29
<b>Solaia 2010</b> I.G.T. Toscana Rosso	<b>Marchesi Antinori</b>	€ 250
<b>Solaia 2002 "Annata Diversa"</b> I.G.T. Toscana Rosso	San Casciano (Li)	€ 150
<b>Solaia 2001</b> I.G.T. Toscana Rosso		€ 270
<b>Solaia 2000</b> I.G.T. Toscana Rosso (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese)		€ 210
<b>Guado al Tasso 2012</b> D.O.C. Bolgheri Rosso Superiore	<b>Marchesi Antinori</b>	€ 120
<b>Guado al Tasso 2008</b> D.O.C. Bolgheri Rosso Superiore (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot)	San Casciano (Li)	€ 110
<b>Poggio a'Venti 2017</b> I.G.T. Toscana Rosso	<b>Massa Vecchia</b>	€ 90
<b>Poggio a'Venti 2016</b> I.G.T. Toscana Rosso (Sangiovese)	Massa Marittima (Gr)	€ 90
<b>Il Cavaliere 2000</b> I.G.T. Toscana Rosso ( <b>Magnum</b> ) (Sangiovese)	<b>Michele Satta</b> Bolgheri (Li)	€ 75
<b>" Collezione con rare annate" dal 2001- 02- 03- 04- 05- 06"</b> Dalla barrique, al legno di una preziosa cassa, contenente rare annate provenienti dalla cantina storica di Ornellaia. Ogni cassa in rovere massello è stata realizzata manualmente in Bolgheri da un artigiano ed individualmente numerata. Creata in edizione limitata, le bottiglie sono numerate e corredate da un'elegante brochure contenente informazioni tecniche su ogni vendemmia. <b>Cassetta n. 280 su 1000 prodotte</b>	<b>Ornellaia</b>	€ 1.800
<b>Ornellaia 1995</b> D.O.C. Bolgheri Superiore	<b>Ornellaia</b>	€ 270
<b>Ornellaia 1994</b> D.O.C. Bolgheri Superiore (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot)	Bolgheri (Li)	€ 270
<b>Le Volte 2006</b> I.G.T. Toscana Rosso	<b>Ornellaia</b>	€ 50

<i>(Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot)</i>	<i>Bolgheri (Li)</i>	
<b><i>Brunello di Montalcino 2009</i></b> <i>D.O.C.G. Brunello di Montalcino</i> <i>(Sangiovese)</i>	<b><i>Poggiarellino</i></b> <i>Montalcino (Si)</i>	€ 55
<b><i>Altero Poggio Antico 1993</i></b> <i>I.G.T. Toscana Rosso</i> <i>(Sangiovese) (vecchia annata)</i>	<b><i>Poggio Antico</i></b> <i>Montalcino (Si)</i>	€ 60
<b><i>Vigna Asinone 2001</i></b> <i>D.O.C.G. Vino Nobile di Montepulciano</i>	<b><i>Poliziano</i></b>	€ 70
<b><i>Vigna Asinone 1998</i></b> <i>D.O.C.G. Vino Nobile di Montepulciano</i>	<i>Montepulciano Stazione (Si)</i>	€ 79
<b><i>Vigna Asinone 1997</i></b> <i>D.O.C.G. Vino Nobile di Montepulciano</i>		€ 75
<b><i>Vigna Asinone 1995</i></b> <i>D.O.C.G. Vino Nobile di Montepulciano</i> <i>(Prugnolo Gentile)</i>		€ 75
<b><i>Le Stanze 1996</i></b> <i>I.G.T. Toscana Rosso (vecchia annata)</i> <i>(Cabernet Sauvignon e Merlot)</i>	<b><i>Poliziano</i></b> <i>Montepulciano Staz. (Si)</i>	€ 50
<b><i>"Il Pareto" Tenuta di Nozzole 1994</i></b> <i>I.G.T. Toscana Rosso</i> <i>(Cabernet Sauvignon) (vecchia annata)</i>	<b><i>Tenuta Folonari</i></b> <i>Greve in Chianti (Fi)</i>	€ 45
<b><i>Sassicaia 2013</i></b> <i>D.O.C. Bolgheri</i> <i>(Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc)</i>	<b><i>Tenuta San Guido</i></b> <i>Bolgheri (Li)</i>	€ 300
<b><i>Vermentino Nero 2021</i></b> <i>I.G.T. Toscana</i> <i>Vermentino Nero 95% e Pollera 5%)</i>	<b><i>Terenzuola</i></b> <i>Fosdinovo (MS))</i>	€ 29
<b><i>Forma Alta 2017</i></b> <i>I.G.T. Toscana</i> <i>(Vermentino Nero vigneto di 80 anni )</i>	<b><i>Terenzuola</i></b> <i>Fosdinovo (MS))</i>	€ 70
<b><i>Anfiteatro 1997</i></b> <i>I.G.T. Colli della Toscana Centrale</i> <i>(Saviovese di Vecchia Vigna 1975) (vecchia annata)</i>	<b><i>Vecchie Terre di Montefili</i></b> <i>Greve in Chianti (Fi)</i>	€ 70
<b><i>Bruno di Rocca 1996</i></b> <i>I.G.T. Colli della Toscana Centrale</i>	<b><i>Vecchie Terre di Montefili</i></b>	€ 70

<i>(Cabernet Sauvignon e Sangiovese) (vecchia annata)</i>	<i>Greve in Chianti (Fi)</i>	
<b>"Basilicata Solatio" 1995</b> <i>D.O.C.G. Chianti Classico Riserva</i>	<b>Villa Cafaggio</b>	€ 65
<b>"Basilicata Solatio" 1994</b> <i>D.O.C.G. Chianti Classico Riserva</i> <i>(Sangiovese)</i>	<i>Greve in Chianti (Fi)</i>	€ 65
<b>San Martino 2001</b> <i>I.G.T. Toscana Rosso</i>	<b>Villa Cafaggio</b>	€ 60
<b>San Martino 1998</b> <i>I.G.T. Toscana Rosso</i> <i>(Sangiovese)</i>	<i>Greve in Chianti (Fi)</i>	€ 60
<b>Il Cortaccio 1998</b> <i>I.G.T. Toscana Rosso</i> <i>(Cabernet Sauvignon)</i>	<b>Villa Cafaggio</b>	€ 60
	<i>Greve in Chianti (Fi)</i>	

## **SM Marche**

<b>Villa Bucci Rosso 2020</b> <i>D.O.C. Piceno</i> <i>(Montepulciano 70% e Sangiovese 30%)</i>	<b>Bucci</b>	€ 39
	<i>Ostra Vetere (An)</i>	
<b>Pelago 1995</b> <i>I.G.T. Marche Rosso (vecchia annata)</i> <i>(Montepulciano 50%, Cabernet Sauvignon 40% e Merlot 10%)</i>	<b>Umani Ronchi</b>	€ 55
	<i>Osimo (An)</i>	

## **SM Abruzzo**

<b>Montepulciano d'Abruzzo 2016</b> <i>D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo</i>	<b>Emidio Pepe</b>	€ 40
<b>Montepulciano d'Abruzzo 2013</b> <i>D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>Teramo Nuovo (Te)</i>	€ 90
<b>Montepulciano d'Abruzzo 1983</b> <i>D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo</i> <i>(Montepulciano)</i>		€ 250
<b>Montepulciano d'Abruzzo 2019</b> <i>D.O.C. Molntepulciano d'Abruzzo</i> <i>(Montepulciano)</i>	<b>Masciarelli</b>	€ 38
	<i>S. Marino della Marruccia (Ch)</i>	

*Montepulciano d'Abruzzo 2013 D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo* **Valentini** € 280  
(Montepulciano) Loreto Aprutino (Pe)

## **SM Lazio**

*Tefra 2021 I.G.T. Lazio* **Campolavico** € 25  
(Cesanese) Genzano di Roma (Rm)

## **SM Molise**

*Militem Christi Riserva 2012 D.O.C. Aglianico del Molise* **Cianfagna** € 39  
(Aglianico) Acquaviva Collecroce (Cb).

*Sator Gran Maestro 2018 D.O.C. Tintillia del Molise* **Cianfagna** € 58  
(Tintilia con un leggero appassimento in pianta) Acquaviva Collecroce (Cb)

## **SM Campania**

*Il Chaos 2018 I.G.P. Roccamonfina* **Masseria Torricella** € 29  
(Primitivo) Sessa Aurunca (Ce)

*"Vigna Quintodecimo" 2018 D.O.C.G. Taurasi* **Quintodecimo** € 190  
(Aglianico) Ascoli Striano (Av)

## **SM Calabria**

**Appianum 2020 Rosso Calabria I.G.P.** *Spititi Ebri* € 43  
*Magliocco Dolce e Canino, Gaglioppo, Greco Nero e Bianco, Nerell Celio (Cs)*  
*Trebbiano e Malvasia*

## **SM Sicilia**

**Frappato di Vittoria 2020 I.G.T. Sicilia** *Arianna Occhipinti* € 38  
*(Frappato)* *Vittoria (Ct)*

**Duca Enrico 1995 I.G.T. Terre Siciliane (vecchia annata)** *Duca di Sala Paruta* € 65  
*(Nero d'Avola)* *Casteldaccia (Pa)*

**Calmarossa 2016 D.O.C. Sicilia** *Santa Maria La Nave* € 80  
*(Vitigno Nero d'Avola )* *Catania*

**Rosso del Conte 2001 D.O.C. Contea di Sclafani** *Tasca d'Almerita* € 70  
**Rosso del Conte 1997 D.O.C. Contea di Sclafani** *Sennori (Ss)* € 70  
*(Nero d'Avola 60% e Perricone 40%) (vecchia annata)*

## **SM Sardegna**

**6Mura 2009 D.O.C. Carignano del Sulcis** *Cantina Giba* € 35  
*(Carignano da viti centenarie a piede franco)* *S. Giovanni in Suergiu' (Ca)*

**Buio Buio Riserva 2016 D.O.C. Carignano del Sulcis** *Mesa* € 33  
*(Carignano)* *Sant' Anna Arresi (Su)*

**Romangia Rosso 2011 I.G.T. Romangia Rosso** *Tenute Dettori* € 78  
*(Cannonau)* *Sennori (Ss)*

San Martino



## **SM Vini rossi dal mondo**

*I vini sono presentati in ordine alfabetico delle aziende*

### **SM Francia**

#### **SM Borgogna**

**Mercrey Clos Du Roi 1er Cru 2011**

*(Pinot Nero)*

**Château De Chamirey** € 80

*Mercrey*

**Mercrey "Les Cinq" 1er Cru 2009**

*(Pinot Nero di cinque Clos: 1°Cru Les Ruelles, 1° Cru De Roi , 1° C1Mercrey*

**Château de Chamirey** € 180

**Corton Les Bressandes Grand Cru 2012**

*(Pinot Nero)*

**Chandon de Briailles** € 220

*Savigny-Les-Beaune*

**Ile Des Vergelesses 1er Cru 2011**

*(Pinot Nero)*

**Chandon de Briailles** € 120

*Savigny-Les-Beaune*

**Volnay - Les Caillerets 1er Cru 2015**

*(Pinot Nero)*

**Dom. Christophe Vaudoisey** € 75

*Volnay*

**Clos De Tart 2014**

**Domaine Clos de Tart** € 1.100

**Clos De Tart 2009**

**Morey-Saint-Denis** € 1.500

*(Pinot Nero)*

**Bourgogne 2020**

*(Pinot Nero)*

**Domaine David Duband** € 39

*Chevannes*

**Echézeaux Grand Cru 2012**

*(Pinot Nero)*

**Dom. Coquard-Loison-Fleu** € 220

*Flagey-Echézeaux*

**Grands Echézeaux 2004**

**Grands Echézeaux 2002**

*(Pinot Nero)*

**Domaine Gros Frère Et Soe** € 550

*Vosne-Romanée*

**Clos de Vougeot Grand Cru 2016**

*(Pinot Nero)*

**Domaine Confuron-Cotetid** € 400

*Vosne-Romanée*

**Morey-Saint-Denis 1er Cru 2012**

*(Pinot Nero)*

**Domaine Dujac** € 420

*Morey-Saint-Denis*

**Givry 1er Cru 2014**

*(Pinot Nero)*

**Domaine Cellier Aux Moin** € 60

*Mercrey*

**Mercrey Les Vasées 1er Cru 2008**

*(Pinot Nero)*

**Domaine Mia** € 49

*Nuit-Saint-George*

**Clos De Mouches 1er Cru 2020**

*(Pinot Nero)*

**Maison Joseph Drouhin** € 200

*Beaune*

**Nuits-Saint George Proces 1er Cru 2016**

*(Pinot Nero)*

**Maison Joseph Drouhin** € 190

*Beaune*

**Griotte-Chambertin Grand Cru 2014**

*(Pinot Nero)*

**Maison Joseph Drouhin** € 550

*Beaune*

**Clos de Vougeot Grand Cru 2020**

*(Pinot Nero)*

**Maison Philippe Pacalet** € 600

*Beaune*



**Corton-Bressandes Grand Cru 2016**

*(Pinot Nero)*

*Maison Philippe Pacalet € 350*

*Beaune*

**Echézeaux Grand Cru 2012**

*(Pinot Nero)*

*Maison Philippe Pacalet € 550*

*Beaune*

**Chambolle-Musigny Les Sentiers 1er Cru 2015**

*(Pinot Nero)*

*Maison Philippe Pacalet € 390*

*Beaune*

**Gevrey Chambertin La Perrière 1er Cru 2015**

*(Pinot Nero)*

*Maison Philippe Pacalet € 398*

*Beaune*

***SM* Bordeaux**

***SM* Saint-Emilion**

**Clos Des Jacobins Grand Cru Classé 2010**

*(Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon)*

*Clos Des Jacobins € 105*

*Saint-Emilion*

**Château Cheval Blanc Premier Grand Cru Classé 1999**

*(Merlot 43%, Cabernet Franc 52%, Cabernet Sauvigno 5%)*

*Château Cheval Blanc € 800*

*Saint-Emilion*

**Saint-Emilion Grand Cru Classé 2010**

**Saint-Emilion Grand Cru Classé 2009**

*(Merlot, Cabernet Franc e Malbec)*

*Château Jean Faure € 115*

*Saint-Emilion € 110*

**Saint-Emilion 1er Cru Classé 2011**

*(Merlot 50% e Cabernet Franc 50%)*

*Château Trotte Vieille € 185*

*Saint-Emilion*

***SM* Saint-Estèphe**

<b><i>Saint-Estèphe Cru Bourgeois 2011</i></b>	<b><i>Château Beau-Site</i></b>	€ 50
<b><i>Saint-Estèphe Cru Bourgeois 1995</i></b> (Cabernet Sauvignon e Merlot)	<i>Saint-Estèphe</i>	€ 110

<b><i>Saint-Estèphe 2011</i></b> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Merlot)	<b><i>Chât. Les Ormes de Pez</i></b>	€ 60
	<i>Saint-Estèphe</i>	

### ***SM Pauillac***

<b><i>Château Batailley 5ème Grand Cru Classé 2011</i></b>	<b><i>Château Batailley</i></b>	€ 95
<b><i>Château Batailley 5ème Grand Cru Classé 2001</i></b>	<i>Pauillac</i>	€ 140
<b><i>Château Batailley 5ème Grand Cru Classé 1990</i></b> (Cabernet Sauvignon)		€ 190

<b><i>Pauillac 5ème Grand Cru Classé 2011</i></b> (Cabernet Sauvignon)	<b><i>Château Clerc Milon</i></b>	€ 109
	<i>Pauillac</i>	

<b><i>Château Pichon Baron 2ème Grand Cru Classé 2019</i></b>	<b><i>Château Pichon Baron</i></b>	€ 260
<b><i>Château Pichon Baron 2ème Grand Cru Classé 2018</i></b> (Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30% e Cabernet Franc 5%)	<i>Pauillac</i>	€ 295

<b><i>Château Pontet-Canet 5ème Grand Cru Classé 2019</i></b>	<b><i>Château Pontet-Canet</i></b>	€ 210
<b><i>Château Pontet-Canet 5ème Grand Cru Classé 2018</i></b> (Cabernet Sauv 62% Merlot 32% Cabernet Franc 4 % e Petit Verdot 2%)	<i>Pauillac</i>	€ 220

### ***SM Saint-Julien***

<b><i>Château Gruaud Larose 2ème Grand Cru Classé 2011</i></b> (Cabernet Sauvignon e Franc, Petit Verdot e Merlot)	<b><i>Château Gruaud Larose</i></b>	€ 120
	<i>Saint-Julien</i>	

<b><i>Château Léoville Barton 2ème Grand Cru Classé 2019</i></b>	<b><i>Château Léoville Barton</i></b>	€ 90
--	---------------------------------------	------

*(Cabernet Sauvignon 70 % Merlot 22 % e Cabernet Franc 8 %)*

*Saint-Julien*

**Château Léoville Las Cases 2ème 2019**

**Château Léoville Las Cases € 370**

**Château Léoville Las Cases 2ème 2018**

*Saint-Julien* € 390

*(Cabernet Sauvignon 80 % Merlot 11 % e Cabernet Franc 9 %)*

**Château Saint-Pierre 4ème Grand Cru Classé 2011**

**Château Saint-Pierre € 110**

*(Cabernet Sauvignon e Merlot)*

*Saint-Julien*

### **SM Graves**

**Château Carbonnieux Grand Cru Classé de Graves 2010**

**Château Carbonnieux € 108**

*(Cabernet Sauvignon 65%, Cabernet Franc 5% e Merlot 30%)*

*Graves*

**Château Sociando Mallet Haut Médoc 2009**

**Château Sociando Mallet € 74**

*(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot)*

*Graves*

### **SM Pessac-Léognan**

**Château Haut-Brion Premier Grand Cru Classé 2015**

**Château Haut-Brion € 1.100**

**Château Haut-Brion Premier Grand Cru Classé 2002**

*Graves* € 880

*(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot)*

### **SM Pomerol**

**Château Clinet 2019**

**Château Clinet € 220**

**Château Clinet 2018**

*Pomerol* € 215

*(Merlot 88% e Cabernet Sauvignon 12%)*

**Château Le Puy 2007**

**Château Le Puy € 38**

*(Merlot e Cabernet Sauvignon)*

*Pomerol*

***Pomerol 2011***

***Domaine De l'Eglise*** € 85

*(Merlot e Cabernet Sauvignon)*

*Pomerol*

***Pomerol 2000***

***Château Cantelauze*** € 78

***Pomerol 2000 (Magnum)***

*Pomerol* € 150

***Pomerol 1996***

€ 78

*(Merlot e Cabernet Sauvignon)*

## ***SM Sud-Ovest***

***Madiran 2010 (Magnum)***

***Château Montus*** € 60

*(Tannat e Cabernet Sauvignon)*

*Castelnau-Rivière-Basse*

## ***SM Valle del Rodano***

***Les Cassagnes 2021***

***Domaine La Nerthe*** € 46

*(Grenache Noir 55% Syrah 35% Cinsault 7% e Mourvèdre 3%)*

*Châteauneuf-du-Pape*

***Juliènas 2021***

***D.Laurent Perrachon et Fil.*** € 30

*(Gamay)*

*Juliènas*

***Croyes Hermitage 2005 (Magnum)***

***Cave De Tain*** € 180

*(Syrah)*

*Tain Hermitage*

***Hermitage Cuvèe Gaby 2010 Le Vieilles Vigne***

***Domaine Du Colombier*** € 120

*(Syrah)*

*Tain Hermitage*

***Crozes Hermitage Cuvèe Gaby 2014 Le Vieilles Vigne***

***Domaine Du Colombier*** € 55

*(Syrah)*

*Tain Hermitage*

**Châteauneuf du Pape 2017 Les Vieilles Vignes**

**Domaine De Villeneuve** € 75

*(Grenache 70%, Mourvèdre 16%, Cinsault, Syrah, Clairette 14%)*

*Orange*

**Cuvèe Terroirs 1997 (vecchia annata)**

**Domaine R. Rostaing** € 110

*(Syrah, Mourvèdre e Grenache)*

*Côte Rôtie*

## **SM Austria**

**Zweigelt Reserve 2013**

**Helmut Gangl** € 40

*(Verdejo Negro e Cargas)*

*Neusiedlersee*

## **SM Spagna**

**De Sol a Sol Natural 2014**

**Bodega Esencia Rural** € 30

*(Temparillo) vino macerato*

*Quero*

## **SM Argentina**

**Malbec 2020**

**Terrazas de Los Andes** € 32

*(Malbec)*

*Mendoza - Argentina*

San Martino



**SM Grandi Formati**

*I vini sono presentati in ordine alfabetico delle aziende*

### **Classificazione**

**Magnum** - 2 bottiglie 1500 (ml)

**Jéaroboam** - 4 bottiglie 3000 (ml)

**Réhoboam** - 6 bottiglie 4500 (ml)

**Mathusalem** - 8 bottiglie 6000 (ml)

**Salmanazar** -12 bottiglie 9000 (ml)

**Bathazar** - 16 bottiglie 12000 (ml)

**Nabouchodonosor** - 20 bottiglie 15000 (ml)

### **SM Vini frizzanti**

**Jeio Prosecco Superiore Dry D.O.C.G. (Magnum)**

*(Glera 85%, Verdiso, Pinot Bianco, Chardonnay 15%)*

**Bisol Stefano & Figli**

€ 45

*Valdobbiadene (Tv)*

### **SM Metodo Classico o Spumante Italiano**

**2016 -1920 Pas Dosè V.S.Q. Lessini Durello (Magnum)**

*(Pinot Bianco) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi*

**Bellaguardia**

€ 78

*Montecchio Maggiore (Vi)*

**2012 Montecchi Pas Dosè V.S.Q. Lessini Durello (Magnum)**

*(Durella ) Affinamento sui lieviti minimo 66 mesi*

**Bellaguardia**

€ 75

*Montecchio Maggiore (Vi)*

**2014 Annamaria Clementi Dosage Zéro D.O.C.G. (Magnum)**

*(Chardonnay 75%, Pinot Bianco10% e Pinot Nero15%)*

*Affinamento sui lieviti minimo 108 mesi*

**Cà del Bosco**

€ 295

*Erbusco (Bs)*

**2013 Rosa Bruna Brut I.G.T. (Magnum)**

*(Raboso) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi*

**Cecchetto Giorgio**

€ 75

*Tezze di Piave (Tv)*

**2009 Riserva Valentino Brut "0" V.S.Q. (Magnum)**

**Podere R. dei Manzoni**

€ 125

*(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi*

*Monforte d'Alba (Cn)*

**2001 Out Style Demi Sec V.S.Q. (Magnum)**

**Casa Caterina** € 98

*(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 111 mesi*

*Monticelli Brusati (Bs)*

**Turra Brut s.a. D.O.C.G. Franciacorta (Magnum)**

**Turra** € 58

*(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi*

*Cologne (Bs)*

## **SM Champagne**

**2008 Quinte Essence Brut (Magnum)**

**Franck Pascal** € 290

*(Chardonnay 21%, Pinot Meunier 30% e Pinot Noir 49%)*

*Baslieux-sous-Châtillon*

*Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi*

**2012 Blanc de Blanc Grand Cru Brut (Magnum)**

**Gaston Chiquet** € 206

*(Chardonnay)*

*Dizy*

**Krug Grand Cuvée "168ème" Brut s.a. (Magnum)**

**krug** € 800

*(Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier)*

*Reims*

*Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi*

**2002 Vintage 250 (dal 1772 al 2022) Brut (Magnum)**

**Veuve Clicquot** € 800

*(Pinot Nero 60% e Chardonnay 33% e Pinot Meunier 7%)*

*Reims*

*Affinamento sui lieviti minimo 84 mesi*

## **SM Grandi formati**

### **SM Veneto**

**Capitel Croce 2020 I.G.T. Veneto (Magnum)**

**Anselmi** € 64

*(Garganega)*

*Monforte D'Alpone (Vr)*

**Orto 2020** vino da tavola **(Magnum)**  
*(Malvasia di Candia, Trebbiano e Fiano)*

*Isola di Sant' Erasmo (Ve) € 105*

*Isola di Sant' Erasmo (Ve)*

**Chardonnay 2018** D.O.C. Piave **(Magnum)**  
*(Chardonnay)*

**Barollo** € 70

*Preganziol (Tv)*

## **SM Valle d'Aosta**

**Cuvée Bois 2020** D.O.P Valle d'Aosta **(Magnum)**  
*(Chardonnay)*

**Les Crêtes** € 150

*Aymavilles (Ao)*

## **SM Lombardia**

**Zero Blanc 2013** I.G.T. **(Magnum)**  
*(Chardonnay)*

**Casa Caterina** € 65

*Monticelli Brusati (Bs)*

**L'Estro 2011** I.G.T. **(Magnum)**

**Casa Caterina** € 75

**L'Estro 2009** I.G.T. **(Magnum)**

*Monticelli Brusati (Bs) € 75*

**Non c'e' 2004** I.G.T. **(Magnum)**  
*(Gewürztraminer)*

**Casa Caterina** € 90

*Monticelli Brusati (Bs)*

## **SM Alto Adige**

**Löwengang 2019** I.G.T. Vigneti delle Dolomiti **(Magnum)**  
*(Chardonnay)*

**Alois Lageder** € 145

*Magrè (Bz)*



**Riserva "Quarz" 2017 D.O.C. Alto Adige (Magnum)** **Cantina Prod. Terlano** € 105  
(Sauvignon) Terlano (Bz)

## **SM Friuli Venezia Giulia**

**Bianco Sesto 2019 D.O.C. Friuli Colli Orientali (Magnum)** **La Tunella** € 70  
(Friulano e Ribolla Gialla) Premariacco (Ud)

**Ribolla Gialla 2009 I.G.T. Venezia Giulia (Magnum)** **Josko Gravner** € 190

**Ribolla Gialla 2008 I.G.T. Venezia Giulia (Magnum)** **Oslavia (Go)** € 190

*Fermentazione sulle fecce in anfore, affinamento 6 anni in botti di rovere*

**Klin 2013 D.O.C. Collio Goriziano (Magnum)** **Primosic** € 100  
(Friulano, Chardonnay, Sauvignon e Ribolla Gialla) Oslavia (Go)

## **SM Francia Bordeaux**

**Chablis Grenouilles Grand Cru 2014 (Magnum)** **La Chablienne** € 180  
(Chardonnay) Chablis

**Puligny-Montrachet 2018 (Magnum)** **Maison Philippe Pacalet** € 420  
(Chardonnay) Beaune

**Meursault-Poruzots 1er Cru 2008 (Magnum)** **Maison Pierre Ponnelle** € 260  
(Chardonnay) Beaune

## **SM Loira**

**Savennières - Roches Aux Moines 2010 (Magnum)** **Domaine Roche Aux Moine** € 95

*(Chenin blanc)*

*Savennières*

**3 i**

**Romorantin 2011 (Magnum)**

**Puzelat-Bonhomme**

€ 120

*(Viti di Romorantin di età compresa tra il 1905 e il 1973)*

*Les Montils Touraine*

## **SM Grandi formati vini rossi nazionali**

### **SM Veneto**

**Des Roses Pour Madame 2011 D.O.C. Montello (Magnum)**

**Conte L. Gasparini**

€ 90

*(Merlot, Cabernet Sauvignon e Malbec)*

*Volpago del Montello (Tv)*

**Gelsaia 2016 D.O.C.G. Piave Malanotte (Magnum)**

**Giorgio Cecchetto**

€ 120

**Gelsaia 2011 D.O.C.G. Piave Malanotte (Magnum)**

*Tezze di Piave (Tv)*

€ 120

**Gelsaia 2009 D.O.C.G. Piave Malanotte (Magnum)**

€ 120

*(Con l'aggiunta dal 15 al 35% di uva Raboso passita sui graticci)*

**Raboso del Piave 1998 D.O.C. Piave (Magnum)**

**Giorgio Cecchetto**

€ 75

**Raboso del Piave 2000 D.O.C. Piave (Magnum)**

*Tezze di Piave (Tv)*

€ 75

*(Raboso)*

**Vecchio Grion's 2012 I.G.T. Veneto (Magnum)**

**Vinicola Balan**

€ 55

*(Cabernet e Merlot)*

*Trebaseleghe (Pd)*

### **SM Piemonte**

**Soprano Bussia Pianpolvere 2006 D.O.C.G. Barolo (Magnum)**

**P. Rocche dei Manzoni**

€ 205

**Barolo Riserva 7 Anni**

*Monforte d'Alba (Cn)*

*(Nebbiolo)*

## ***SM Alto Adige***

***Lagrein "Riserva Porphy" 2013 D.O.C. Alto Adige (Magnum)***      ***Cantina Prod. Terlano***      € 120  
*(Lagrein)*      *Terlano (Bz)*

## ***SM Emilia Romagna***

***Torre di Ceparano 2001 D.O.C. Romagna Sangiovese (Magnum)***      ***Fattoria Zerbina***      € 60  
***Sangiovese Superiore Riserva***      *Faenza (Ra)*  
*(Sangiovese di Romagna)*

## ***SM Toscana***

***Giorgio Primo 2013 I.G.T. Toscana Rosso (Magnum)***      *Panzano in Chianti (Si)*      € 190  
***Giorgio Primo 2008 I.G.T. Toscana Rosso (Jeroboam)***      *Panzano in Chianti (Si)*      € 280  
*(Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot)*

***Il Cavaliere 2000 I.G.T. Toscana Rosso (Magnum)***      ***Michele Satta***      € 75  
*(Sangiovese)*      *Bolgheri (Li)*

## ***SM Francia Bordeaux***

***Pomerol 2000 (Magnum)***      ***Château Cantelauze***      € 150  
*(Merlot e Cabernet Sauvignon)*      *Pomerol*

## ***SM Francia Sud-Ovest***

**Madiran 2010 (Magnum)**  
(Tannat e Cabernet Sauvignon)

**Château Montus** € 60  
Castelnau-Rivière-Basse

## **SM Francia Valle del Rodano**

**Croyes Hermitage 2005 (Magnum)**  
(Syrah)

**Cave De Tain** € 180  
Tain Hermitage

## **SM Vini dolci**

**Recioto della Valpolicella 1988 I.G.T. Veneto (Magnum)**  
(Corvina, Rondinella e Molinara)

**Romano Dal Forno** € 1.080  
Cellare di Illasi (Vr)



## **SM Vini dolci**

### **Classificazione dei vini dolci**

**Vendemmia tardiva:** uve lasciate sovrarmaturare in pianta

**Vini passiti:** uve lasciate sui graticci ad appassire con ventilazione forzata o in modo naturale.

**Muffa Nobile o Botrytis Cinerea:** uve lasciate in pianta attaccate da una muffa nobile, (Botrytis Cinerea) che ne concentra il succo e le parti zuccherine, questi vengono detti vini muffati, es. Muffato della Sala, Sauternes, Tokaji Aszú.

**Icewine:** grappoli vendemmiati quando l'acino ghiacciato all'interno raggiunge i meno 7 °

**Recioto:** uno dei vini dolci simbolo del Veronese "recioto" deriva da "recie", letteralmente "orecchio" ovvero parte superiore del grappolo, chiamate così per la loro posizione laterale esposta al sole

*in maniera continuativa, quindi ideali per l'appassimento e per la produzione di un vino dolce.*

## **SM Veneto**

<b><i>I Capitelli 2018</i></b> I.G.T. Veneto (750 ml)	<b>Anselmi</b>	€ 59
<b><i>I Capitelli 2018</i></b> I.G.T. Veneto (350 ml) (Garganega)	Soave (Vr)	€ 30
<b><i>Raboso Passito 2006</i></b> I.G.T. Veneto (500 ml) (Raboso Piave)	<b>Bonotto delle Tezze</b> Vazzola (Tv)	€ 38
<b><i>R.P. Passito Veneto</i></b> s.a. I.G.P. (500 ml) (Raboso Piave)	<b>Giorgio Cecchetto</b> Tezze di Piave (Tv)	€ 40
<b><i>AciniNobili 2012</i></b> I.G.T. Veneto (375 ml)	<b>Maculan</b>	€ 50
<b><i>AciniNobili 1994</i></b> I.G.T. Veneto (375 ml) (Vespaiola)	Soave (Vr)	€ 110
<b><i>Torcolato 2015</i></b> D.O.C. Breganze (750 ml)	<b>Miotti Firmino</b>	€ 68
<b><i>Torcolato 2015</i></b> D.O.C. Breganze (375 ml)	Breganze (Vi)	€ 35
<b><i>Torcolato 2007</i></b> D.O.C. Breganze (375 ml) (Vespaiolo, Garganega e Tokay )		€ 39
<b><i>Monte Sorio 2018</i></b> I.G.T. Veneto (500 ml) (Garganega) non filtrato	<b>La Biancara</b> Gambellara (Vi)	€ 38
<b><i>Le Colombare 2018</i></b> - D.O.C.G. Recioto di Soave (375 ml) (Garganega)	<b>Pieropan</b> Soave (Vr)	€ 40
<b><i>Santa Lucia vendemmia tardiva 1995</i></b> I.G.T. Veneto (500 ml) (Garganega)	<b>Pieropan</b> Soave (Vr)	€ 90
<b><i>Cristina vendemmia tardiva 2010</i></b> I.G.T. Veneto (375 ml)	<b>Roeno</b>	€ 44
<b><i>Cristina vendemmia tardiva 2006</i></b> I.G.T. Veneto (375 ml)	Brentino Belluno (Vr)	€ 45

<b><i>Vigna Serè 2004</i></b> I.G.T. Veneto (375 ml) (Corvina, Rondinella e Molinara)	<b>Romano Dal Forno</b> Cellare di Illasi (Vr)	€ 120
<b><i>Recioto della Valpolicella 1988</i></b> I.G.T. Veneto ( <b>Magnum</b> ) (Corvina, Rondinella e Molinara)	<b>Romano Dal Forno</b> Cellare di Illasi (Vr)	€ 1.080
<b><i>"Capitel Monte Fontana" 2000</i></b> D.O.C.G. Recioto d. Valp. (500 ml) Recioto della Valpolicella Classico (Corvina, Rondinella e Molinara)	<b>Tedeschi</b> Pedemonte (Vr)	€ 55
<b><i>Recioto della Valpolicella 1994</i></b> D.O.C.G. (750 ml) (Corvina, Rondinella e Molinara)	<b>Venturini</b> San Floriano (Vr)	€ 85

## **SM Valle d'Aosta**

<b><i>Ninive Ice Wine</i></b> da uva stramatura (500 ml) (Prie Blanc 100%)	<b>Ermes Pavese</b> Morgex (Ao)	€ 48
---	------------------------------------	------

## **sm Piemonte**

<b><i>Anthons</i></b> (375 ml) (Bracchetto passito)	<b>Matteo Correggia</b> Canale (Cn)	€ 29
<b><i>Barolo Chinato</i></b> D.O.C.G. vino aromatizzato (500 ml) 35 diverse erbe e spezie (China Calissaia, Cannella, Liquirizia, Vani Verduno (Cn) Zenzero, Chiodi di garofano, Anice, Rabarbaro ecc.)	<b>F.lli Alessandria</b>	€ 35
<b><i>Barolo Chinato</i></b> D.O.C.G. vino aromatizzato (500 ml) Il vino viene aggiunto, infusi e distillati di botaniche e spezie,	<b>Mulassano</b> Cuneo	€ 42

tra le quali la corteccia di China Calissaja, il coriandolo, la liquirizia, i chiodi di garofano.

## **SM Liguria**

**Sciacchetrà Cinque Terre Riserva 2015 D.O.C. Sciacchetrà (375 ml)** **Possa** € 95  
(Bosco e Rossese Bianco) Macerazione con le bucce per 28 giorni Riomaggiore (Sp)

## **SM Lombardia**

**Villa Marone I.G.T. Pavia (375 ml)** **Bisi** € 28  
(Malvasia di Candia) San Damiano al Colle (Pv)

## **SM Alto Adige**

**Moscato Rosa 2007 D.O.C. Alto Adige (375 ml)** **Franz Haas** € 45  
(Moscato Rosa) Montagna (Bz)

**10 Vendem. Tardive 2002/1 D.O.C. Alto Adige (500 ml)** **Pelz** € 30  
(Resling Renano) Cembra (Bz)

## **SM Friuli Venezia Giulia**

**Verduzzo 2008 D.O.C. Colli Orientali del Friuli (500 ml)** **Gigante** € 29  
(Verduzzo) Corno di Rosazzo (Go)

**Picolit 2011 D.O.C.G. Colli Orientali del Friuli (375 ml)** **Giovanni Dri** € 45  
(Picolit) Nimis (Ud)

**Gravner 8'9'10'** I.G.T Venezia Giulia (750 ml)  
(Ribolla Gialla attaccata dalla muffa nobile)

**Josko Gravner** € 400  
Oslavia (Go)

## **SM Emilia Romagna**

**Vino del Volta s.a.** D.O.C. Colli Piacentini (500 ml)  
**Vigna del Volta 2007** D.O.C. Colli Piacentini (500 ml)  
(Malvasia di Candia) non filtrato

**La Stoppa** € 43  
Rivergano (Pc) € 38

**Arrocco 2019** D.O.C.G. Albana di Romagna (500 ml)  
(Albana di Romagna)

**Fattoria di Zerbina** € 38  
Marzeno-Faenza (Rm)

**Scaccio Matto 2016** D.O.C.G. Albana di Romagna (375 ml)  
(Albana di Romagna)

**Fattoria di Zerbina** € 62  
Marzeno-Faenza (Rm)

## **SM Toscana**

**Patrizia B. 1998** I.G.T. Toscana (375 ml)  
**Patrizia B. 1997** I.G.T. Toscana (375 ml)  
(Sauvignon)

**Massa Vecchia** € 80  
Massamarittima (Gr) € 80

**Il Matto delle Giuncaie 1998** I.G.T. Toscana (375 ml)  
**Il Matto delle Giuncaie 1997** I.G.T. Toscana (375 ml)  
(Aleatico della Maremma)

**Massa Vecchia** € 80  
Massamarittima (Gr) € 80

**Vin Santo di Montepulciano 1990** D.O.C. (375 ml)  
**Vin Santo di Montepulciano 1991** D.O.C. (375 ml)  
**Vin Santo di Montepulciano 1993** D.O.C. (375 ml)  
(Malvasia e Grechetto)

**Poliziano** € 80  
Montepulciano (Si) € 80

**Vin Santo del Chianti Classico 2003** D.O.C. (500 ml)

**Tenuta di Nozzole** € 44



*(Trebbiano e Malvasia)*

*Greve in Chianti (Si)*

## **SM Umbria**

***Aleatico passito 2007 I.G.T. Umbria (500 ml)***

***Barberani***

**€ 49**

*(Sauvignon, Grechetto e Traminer attaccate dalla muffa nobile)*

*Orvieto (Tr)*

***Muffa Nobile 2015 D.O.C. Orvieto Classico Superiore (375 ml)***

***Palazzone***

**€ 35**

*(Grechetto, Sauvignon e Procanico attaccati dalla muffa nobile)*

*Orvieto (Tr)*

## **SM Sicilia**

***Martingana 1998 D.O.C. Passito di Pantelleria (500 ml)***

***Salvatore Murana***

**€ 65**

*(Zibibbo da uve Moscato d'Alessandria)*

*Pantelleria (Tp)*

***Khamma 1999 D.O.C. Passita di Pantelleria (500 ml)***

***Salvatore Murana***

**€ 65**

*(Zibibbo da uve Moscato d'Alessandria)*

*Pantelleria (Tp)*

## **SM Vini liquorosi**

*I vini liquorosi sono prodotti con un vino base di almeno 12° e vengono addizionati con :  
mosto concentrato, alcool etilico, acquavite di vino, mistelle.*

*Alcuni tra i piu' conosciuti sono: il Marsala, il Barolo Chinato, il Porto, lo Sherry, il Madera.*

## **SM Sicilia (vini liquorosi)**

***Denominazione Marsala***

***Fine - Invecchiamento 1 anno - 17 gradi alcolici minimo***

*Superiore - Invecchiamento 2 anno - 18° gradi alcolici minimo*

*Superiore Riserva - Invecchiamento 4 anno - 18° gradi alcolici minimo*

*Vergine o Soleras - Invecchiamento 5 anno - 18° gradi alcolici minimo*

*Vergine o Soleras o Riserva - Invecchiamento 10 anno - 18° gradi alcolici minimo*

### **Zuccheri**

*Secco - inferiore a 40 g / litro*

*Semi secco - tra 40-100 g / litro*

*Dolce Superiore - 100 g / litro*

*Altogrado 2009 (500 ml)*

*(Grillo)*

**Barraco Nico** € 89

*Contrada Bausa (Tp)*

*Vecchio Sampaeri Ventennale D.O.C. Marsala (500 ml)*

*(Grillo)*

**Marco De Bartoli** € 80

*Marsala (Tp)*

*Marsala Superiore 10 anni D.O.C. Marsala (500 ml)*

*(Grillo)*

**Marco De Bartoli** € 80

*Marsala (Tp)*

San Martino



## **SM Vini dolci dal mondo**

### **SM Francia Bordeaux**

*Sauternes 1996 Premier Grand Cru Classe (750 ml)*

*(Sauvignon, Semillon e Muscadet attaccate dalla muffa nobile)*

**Château d'Yquem** € 800

*Sauternes*

*Sauternes 2018 Grand Cru Classe (375 ml)*

*(Sauvignon, Semillon e Muscadet attaccate dalla muffa nobile)*

**Château Rieussec** € 59

*Fargues*

**Sauternes 2015 (750 ml)**  
(Sauvignon)

**Domaine De Carbonnieu** € 65  
Bommes

### **SM Francia Loira**

**Bonnezeaux 1997 (500 ml)**  
**Bonnezeaux 1996 (500 ml)**  
(Chenin Blanc)

**Château De Fesles** € 110  
Bellevigne En Layon € 110

**Les Juliens 1996 (500 ml)**  
(Chenin Blanc)

**Château De La Guimonière** € 105  
Thouarcé

### **SM Francia Alsazia**

**Gewürztraminer 1989 Selezione Acini Nobili (500 ml)**  
(Gewürztraminer)

**Gustave Lorentz** € 95  
Bergheim

**Gewürztraminer 2007 (750 ml)**  
(Gewürztraminer)

**Earl Michel Heyberger** € 90  
St-hppolyte (Haut-Rhin)

### **SM Ungheria**

**Tokaji Aszu' Essencia 1995 (500 ml)**  
(Furmint, Harslevelu'e MusKataly attaccate dalla muffa nobile)

**Royal Tokaji** € 160  
Tokay - Hegyalja

### **SM Austria**

#### **Denominazioni del residuo zuccherino**

**Spätlese** : raccolta tardiva con un contenuto zuccherino nel mosto 190-210 g/l.

**Auslese** : Selezione degli acini fatta a mano con un contenuto zuccherino nel mosto 210-230 g/l.

**Beerenauslese** : Selezione di acini attaccati dalla muffa nobile per un minimo del 40% , con un

contenuto zuccherino nel mosto 250 g/l.

**Trockenbeerenauslese** : selezione di acini stramaturi attaccati dalla muffa nobile per 80%, con u  
contenuto zuccherino nel mosto 300 g/l.

**Stroh-Schilfwein** : uva passita sulla paglia (strof) o sulla canna (schilfwein) per almeno 3 mesi ,  
contenuto zuccherino nel mosto 250 g/l.

**Dürnsteiner Auslese 1977 (375 ml)** **Freie Weingärtner** € 170  
(Müller Thurgau) Wachau

**Zweigelt Beerenauslese 2012 (375 ml)** **Helmut Gangl** € 40  
(Zweigelt) Neusiedlersee

**Traminer Beerenauslese 2004 (375 ml)** **Helmut Gangl** € 35  
(Gewürztraminer) Neusiedlersee

**Cuvée Beerenauslese 2017 (375 ml)** **Kracher** € 38  
(Welschriesling, Chardonnay, Traminer, Scheurebe e Muskat-Ottone Illmitz

**Cuvée Beerenauslese 1997 (375 ml)** **Kracher** € 87  
(Chardonnay) Illmitz

### **SM Romania Eiswein (vini di ghiaccio)**

**Ice Wine 2017 (375 ml)** **Kracher & Liliac** € 50  
(Neuburger, Pinot Gris e Muskat Ottonel) Batoş

Kracher ha avviato una collaborazione con la Liliac Winery in Transilvania (regione di Lechinta)

### **SM Israele Eiswein (vini di ghiaccio)**

**Yarden Heightswine Ice Wine 2018 (375 ml)** **Yarden** € 50  
(Gewurztraminer) Katzrin

## **SM Vini liquorosi dal mondo**

I vini **liquorosi** sono prodotti con un vino base di almeno 12°, vengono addizionati con del mosto oppure alcool etilico o acquavite di vino o mistelle.

Alcuni tra i più conosciuti sono il Marsala, il Barolo Chinato, il Porto, lo Sherry, il Madera.

### **SM Francia Nuova Aquitania (vini liquorosi)**

<b><i>Pineau Des Charentes "Selezione Claude Thorin" (750 ml)</i></b> (Ugni Blanc)	<b><i>Claude Thorin</i></b> <i>Charente</i>	<b>€ 50</b>
---	--	-------------

### **SM Francia Languedoc-Roussillon (vini liquorosi)**

<b><i>Vintage 20 anni "Mas Amiel" (750 ml)</i></b> (Grenache 90%, Maccadeu%% e Carignan 5%)	<b><i>Mas Amiel</i></b> <i>Maury</i>	<b>€ 98</b>
--	---	-------------

<b><i>Vintage 2015 "Mas Amiel" (500 ml)</i></b> (Grenache 90%, Maccadeu% e Carignan 5%)	<b><i>Mas Amiel</i></b> <i>Maury</i>	<b>€ 55</b>
--	---	-------------

### **SM Spagna (vini liquorosi)**

<b><i>Pedro Ximenez Murillo Sherry 100 Anos (500 ml)</i></b> (Pedro Ximénez)	<b><i>Lustau</i></b> <i>Jerez De La Frontera</i>	<b>€ 60</b>
---	---	-------------

<b><i>Sherry Almacenista Fino Secco (750 ml)</i></b> (Palomino)	<b><i>Lustau</i></b> <i>Jerez De La Frontera</i>	<b>€ 75</b>
--	---	-------------

<b><i>Pedro Ximénez Solera dal 1927 (375 ml)</i></b> (Pedro Ximénez)	<b><i>Bodegas Alvear</i></b> <i>Montilla</i>	<b>€ 28</b>
---	---	-------------

## **SM Portogallo** (vini liquorosi)

### **Porto Vintage 1998** (750 ml)

(Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Cão)

**Quinta Do Passadouro** € 88

Alijo'

### **Porto Vintage 1997** (750 ml)

(Tempranillo, Tinta Amarela, Barroca e Touriga Nacional)

**Taylor's** € 95

Vila Nova De Gaia

### **Porto Taylor's 20 anni** (750 ml)

(Tempranillo, Tinta Amarela, Barroca e Touriga Nacional)

**Taylor's** € 60

Vila Nova De Gaia

San Martino



## **SM Vecchie annate**

*Viste le tante referenze in carta, può accadere che alcune bottiglie di vino non siano a una corretta temperatura, per questo ci potrebbe essere la necessità di attendere qualche minuto per raggiungere la temperatura ottimale di servizio, ce ne scusiamo anticipatamente.*

## **SM Vini bianchi**

*Le bottiglie sono disposte per annata*

### **Orto 2006** vino da tavola

(Malvasia di Candia, Trebbiano e Fiano)

**Orto di Venezia** € 110

Isola di Sant' Erasmo (Ve)

<b>2006 Tanao</b> (Sauvignon Blanc, Chardonnay e Viognier)	<b>Casa Lapostolle</b> Cunaco - Cile	€ 35
<b>2007 Orto</b> vino da tavola (Malvasia di Candia, Trebbiano e Fiano)	<b>Orto di Venezia</b> Isola di Sant' Erasmo (Ve)	€ 110
<b>2007 Chinuri</b> (Chinuri)	<b>Iago Bitarishvili</b> Chardakhi - Georgia	€ 35
<b>2008 Orto</b> vino da tavola (Malvasia di Candia, Trebbiano e Fiano)	<b>Orto di Venezia</b> Isola di Sant' Erasmo (Ve)	€ 110
<b>2007 Stato Riserva</b> Colli Tortonesi D.O.C. (Timorasso)	<b>Terralba</b> Berzano di Tortona (Al)	€ 38
<b>2010 Il Templare</b> D.O.C. (Vernaccia 70%, Trebbiano Gentile 20% e Malvasia Bianca 10%)	<b>Montenidoli</b> San Geminiano (Si)	€ 33
<b>2010 Savennières</b> Roches Aux Moines (Chenin Blanc)	<b>Dom. Roche Aux Moines</b> Savennières	€ 40
<b>2012 Cà del Bosco</b> D.O.C. Curtefranca Bianco (Chardonnay)	<b>Cà del Bosco</b> Erbusco (Bs)	€ 95
<b>2013 Riesling Reserve</b> (Riesling)	<b>Ribeauville</b> Colmar	€ 30
<b>2014 Maris</b> D.O.C. Umbria bianco (Chardonnay)	<b>Degugnano dei Barbi</b> Orvieto (Tr)	€ 29
<b>2014 Vernaccia tradizionale di San Geminiano</b> D.O.C.G. (Vernaccia)	<b>Montenidoli</b> San Geminiano (Si)	€ 30

<b>2014 Carricante I.G.T. Terre Siciliane</b> (Carricante)	<b>Calabretta</b> Rondazzo (Ct)	€ 35
<b>2014 La Grande Chàtelaine Sancerre AOC</b> (Sauvignon Blanc)	<b>Joseph Mellot</b> Sancerre	€ 65
<b>2015 Favorita D.O.C. Langhe</b> (Favorita)	<b>F. Alessandria</b> Verduno (Cn)	€ 32
<b>2017 Greco di Tufo D.O.C.G.</b> (Favorita)	<b>Benito Ferrara</b> Tufo (Av)	€ 33

## **SM Vini rossi di vecchia annata**

*Le bottiglie sono disposte per annata*

<b>1983 Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo</b> (Montepulciano)	<b>Emidio Pepe</b> Teramo Nuovo (Te)	€ 250
<b>1993 Altero Poggio Antico I.G.T. Toscana</b> (Sangiovese)	<b>Poggio Antico</b> Montalcino (Si)	€ 60
<b>1994 "Il Pareto" Tenuta di Nozzole I.G.T. Toscana Rosso</b> (Cabernet Sauvignon)	<b>Tenuta Folonari</b> Greve in Chianti (Fi)	€ 45
<b>1994 "Basilicata Solatio" D.O.C.G. Chianti Classico Riserva</b>	<b>Villa Cafaggio</b>	€ 65



<i>(Sangiovese)</i>	<i>Greve in Chianti (Fi)</i>	
<b>1995 "Basilicata Solatio" D.O.C.G. Chianti Classico Riserva</b> <i>(Sangiovese)</i>	<b>Villa Cafaggio</b> <i>Greve in Chianti (Fi)</i>	€ 65
<b>1995 Duca Enrico I.G.T. Terre Siciliane</b> <i>(Nero d'Avola)</i>	<b>Duca di Sala Paruta</b> <i>Casteldaccia (Pa)</i>	€ 65
<b>1995 Pelago 1995 I.G.T. Marche Rosso</b> <i>(Montepulciano 50%, Cab. Sauvignon 40% e Merlot 10%)</i>	<b>Umani Ronchi</b> <i>Osimo (An)</i>	€ 55
<b>1996 Le Stanze D.O.C.</b> <i>(Cabernet Sauvignon e Merlot)</i>	<b>Poliziano</b> <i>Montepulciano Staz. (Si)</i>	€ 50
<b>1996 Bruno di Rocca I.G.T. Colli della Toscana Centrale</b> <i>(Cabernet Sauvignon e Sangiovese)</i>	<b>Vecchie Terre di Montefili</b> <i>Greve in Chianti (Fi)</i>	€ 70
<b>1997 Anfiteatro I.G.T. Colli della Toscana Centrale</b> <i>(Sangiovese di Vecchia Vigna 1975)</i>	<b>Vecchie Terre di Montefili</b> <i>Greve in Chianti (Fi)</i>	€ 70
<b>1998 Il Cortaccio I.G.T. Toscana</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i>	<b>Villa Cafaggio</b> <i>Greve in Chianti (Fi)</i>	€ 65
<b>1998 San Martino I.G.T. Toscana</b> <i>(Sangiovese)</i>	<b>Villa Cafaggio</b> <i>Greve in Chianti (Fi)</i>	€ 60
<b>1999 Tazzelenghe "Ronc De Juri" D.O.C. Colli Orient. del Friuli</b> <i>(Tazzelenghe)</i>	<b>Girolamo Dorigo</b> <i>Buttrio (Ud)</i>	€ 80
<b>2001 Rosso del Conte D.O.C. Contea di Sclafani</b> <i>(Nero d'Avola 60% e Perricone 40%)</i>	<b>Tasca d'Almerita</b> <i>Sennori (Ss)</i>	€ 70

**2013 Villa Bucci Rosso D.O.C. Piceno**  
*(Montepulciano 70% e Sangiovese 30%)*

**Bucci** € 35  
*Ostra Vetere (An)*

*Michela*