

FINE DINING  
MAD TÈ



CARTA VINI

# Le nostre Bollicine

## Piemonte

<b>Alta Langa Metodo classico</b> 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay 60 mesi sui lieviti Pas dosè, 12,5% vol.	<b>Contratto</b>	<b>2013</b>	<b>€30</b>
<b>Arturo Metodo classico</b> 100% Pinot Nero 66 mesi sui lieviti Pas dosè, 12,5% vol.	<b>Bersano</b>	<b>2011</b>	<b>€32</b>
<b>Metodo Classico</b> Pinot Nero, Chardonnay 24 mesi sui lieviti Extra brut, 12,5% vol.	<b>M. Abbona</b>	<b>s.a</b>	<b>€35</b>
<b>Alta Langa Leonardo</b> 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay 30 mesi sui lieviti Extra Brut, 12,5% vol.	<b>F. Principiano</b>	<b>2015</b>	<b>€40</b>
<b>Alta Langa Riserva</b> 100% Pinot Nero 72 mesi sui lieviti Pas dosè, 12,5% vol.	<b>E. Serafino</b>	<b>2013</b>	<b>€45</b>
<b>Villa Sparina</b> 100% Chardonnay 24-36 mesi sui lieviti Brut, 12,5% vol.	<b>M. Moccagatta</b>	<b>s.a</b>	<b>€33</b>

**SOLD OUT**

<b>Valentino Metodo classico</b> Pinot Nero, Chardonnay 120 mesi sui lieviti Pas dosè, 12,5% vol.	<b>Rocche dei manzoni</b>	<b>2007</b>	<b>€58</b>
--	-------------------------------	-------------	------------

## Lombardia

<b>Peu Moussant</b> 100% Riesling Brut, 12,5% vol.	<b>Le Fracce</b>	<b>2018</b>	<b>€20</b>
--	------------------	-------------	------------

<b>Bussolera</b> 100% Pinot Nero Metodo Charmat lungo Extra Brut, 12,5% vol.	<b>Le Fracce</b>	<b>2016</b>	<b>€26</b>
---	------------------	-------------	------------

<b>Franciacorta Prima Cuveè</b> 85% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 5% Pinot Bianco 20 mesi sui lieviti Brut, 12% vol.	<b>Monterossa</b>	<b>s.a</b>	<b>€38</b>
---	-------------------	------------	------------

<b>Franciacorta Saten</b> 100% Chardonnay 24 mesi sui lieviti Brut, 12,5% vol.	<b>Monterossa</b>	<b>s.a</b>	<b>€43</b>
---	-------------------	------------	------------

<b>Franciacorta Coupè</b> Chardonnay( prevalenza), Pinot Nero 24 mesi sui lieviti Pas dosè, 12,5% vol.	<b>Monterossa</b>	<b>s.a</b>	<b>€45</b>
<b>Franciacorta Cabochon</b> <b>Fuoriserie 021</b> 30% Pinot Nero, 70% Chardonnay 24 mesi sui lieviti Brut, 12,5% vol.	<b>Monterossa</b>	<b>2013</b>	<b>€80</b>
<b>Franciacorta Cabochon</b> <b>doppio zero</b> 30% Pinot Nero, 70% Chardonnay 48 mesi sui lieviti Pas dosè, 12,5% vol.	<b>Monterossa</b>	<b>2012</b>	<b>€135</b>
<b>Franciacorta</b> 10% Pinot bianco, 90% Chardonnay 30 mesi sui lieviti Pas dosè, 12% vol.	<b>Arcari&amp;Danesi</b>	<b>2015</b>	<b>€35</b>
<b>Franciacorta Saten</b> 35% Pinot bianco, 65% Chardonnay 72 mesi sui lieviti Extra Brut, 12% vol.	<b>Arcari&amp;Danesi</b>	<b>2015</b>	<b>€45</b>
<b>Coro delle Monache</b> Franciacorta, 100% Pinot Nero 62 mesi sui lieviti Extra brut, 12% vol.	<b>Arcari&amp;Danesi</b>	<b>2013</b>	<b>€50</b>

<b>Franciacorta Ombra</b>	<b>N. Gatta</b>	<b>s.a</b>	<b>€30</b>
20% Pinot nero, 80% Chardonnay			
30 mesi sui lieviti			
Brut, 12,5% vol.			

**SOLD OUT**

<b>Franciacorta Blanc de Blancs</b>	<b>N. Gatta</b>	<b>s.a</b>	<b>€ 38</b>
100%Chardonnay			
50 mesi sui lieviti			
Pas dosè, 12,5% vol.			

<b>Franciacorta Blanc de Noirs</b>	<b>N. Gatta</b>	<b>s.a</b>	<b>€38</b>
100% Pinot Nero			
70 mesi sui lieviti			
Pas dosè, 12,5% vol.			

## Trentino Alto Adige

<b>Maximum</b>	<b>Ferrari</b>	<b>2018</b>	<b>€35</b>
100% Chardonnay			
36 mesi sui lieviti (min.)			
Brut, 12,5% vol.			

<b>Perlè</b>	<b>Ferrari</b>	<b>2011</b>	<b>€45</b>
100% Chardonnay			
60 mesi sui lieviti (min.)			
Brut, 12,5% vol.			

<b>Perlè Bianco</b>	<b>Ferrari</b>	<b>2009</b>	<b>€50</b>
100% Chardonnay			
96 mesi sui lieviti (min.)			
Brut, 12,5% vol.			

<b>Perlè zero 10</b> 100% Chardonnay 72 mesi sui lieviti (min.) Pas dosè, 12,5% vol.	<b>Ferrari</b>	<b>2010</b>	<b>€75</b>
---	----------------	-------------	------------

<b>Perlè nero</b> 100% Pinot Nero 72 mesi sui lieviti (min.) Extra brut, 12,5% vol.	<b>Ferrari</b>	<b>2011</b>	<b>€90</b>
--	----------------	-------------	------------

<b>Riserva Lunelli</b> 100% Chardonnay 84 mesi sui lieviti (min.) Extra brut, 12,5% vol.	<b>Ferrari</b>	<b>2009</b>	<b>€70</b>
---	----------------	-------------	------------

<b>Giulio Ferrari</b> Riserva del Fondatore 100% Chardonnay 120 mesi sui lieviti (min.) Extra Brut, 12,5% vol.	<b>Ferrari</b>	<b>2007</b>	<b>€135</b>
--	----------------	-------------	-------------

## Friuli Venezia Giulia

<b>Metodo Classico mill.</b> 100% Muller Thurgau 2 mesi sui lieviti (min.) Extra dry, 11,5% vol.	<b>Il cantiniere d'Italia</b>	<b>2017</b>	<b>€32</b>
---	-----------------------------------	-------------	------------

<b>Ribolla Spumante</b> 100% Ribolla Gialla Metodo Charmat Brut, 11,5% vol.	<b>Le Monde</b>	<b>s.a</b>	<b>€33</b>
--	-----------------	------------	------------

## Veneto

**Frizzi pop** Armonia wines 2018 € 18  
Pinot Bianco, Pinot Nero  
Tutt'ora sui lieviti, rifermentato in bottiglia  
??, 11,5% vol.

**Il Millesimato Prosecco** De Faveri s.a € 27  
100% Glera  
Metodo Charmat  
Extra dry, 11% vol.

## Le nostre Bollicine Rosè

**Metodo Classico Rosè** Bersano s.a € 30  
100% Pinot Nero  
24 mesi sui lieviti (min.)  
Brut, 12,5% vol.

**Metodo Classico Rosè** M.Abbona 2013 € 40  
100% Pinot Nero  
Affinamento n.n  
Brut, 12,5% vol.

**Valentino Rosè Metodo Classico** Rocche dei Manzoni 2012 € 58  
Pinot Nero, Chardonnay  
60 mesi sui lieviti  
Pas dosè, 12% vol.

**Franciacorta Flamingo Rosè** Monterossa s.a € 45  
40% Pinot Nero, 60% Chardonnay  
24 mesi sui lieviti (min.)  
Brut, 12,5% vol.

<b>Perlè Rosè</b>	<b>Ferrari</b>	<b>s.a</b>	<b>€60</b>
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay 24 mesi sui lieviti (min.) Brut, 12% vol.			

<b>Franciacorta Rosè de Noirs</b>	<b>N. Gatta</b>	<b>s.a</b>	<b>€38</b>
100% Pinot Nero 60 mesi sui lieviti Pas dosè, 12,5% vol.			

## Grandi Formati

### Magnum

<b>Franciacorta Cuveè Prestige</b>	<b>Ca' del Bosco</b>		<b>€100</b>
------------------------------------	----------------------	--	-------------

75% Chardonnay, 15% Pinot nero, 10% Pinot Bianco

<b>Perlè Bianco</b>	<b>Ferrari</b>	<b>2009</b>	<b>€100</b>
---------------------	----------------	-------------	-------------

<b>Franciacorta Saten</b>	<b>Monterossa</b>		<b>€86</b>
---------------------------	-------------------	--	------------

<b>Alta Langa Pas dosè</b>	<b>Contratto</b>		<b>€60</b>
----------------------------	------------------	--	------------

### Jeroboam

<b>Alta Langa Riserva</b>	<b>Ronco Calino</b>		<b>€240</b>
80% Pinot nero, 20% Chardonnay Extra Brut			



# Le Bollicine Estere

## Dalla Regione dello Champagne

<b>Blanc de Noirs</b> 100% Pinot Noir Affinamento n.n Brut, 12,5% vol.	<b>Alexander Bonnet</b>	<b>s.a</b>	<b>€60</b>
<b>Apanage</b> 100% Chardonnay 42 mesi sui lieviti Brut, 12% vol.	<b>Pommery</b>	<b>s.a</b>	<b>€70</b>
<b>Gran Reserve Premier Cru</b> 50%Pinot Noir, 50% Chardonnay Affinamento n.n Brut, 12,5% vol.	<b>Roger Manceaux</b>	<b>s.a</b>	<b>€70</b>
<b>Blanc de noirs Gran Cru</b> 100% Pinot Noir Affinamento n.n Brut, 12,5% vol.**	<b>Roger Manceaux</b>	<b>s.a</b>	<b>€65</b>
<b>Premier Cru</b> 45% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier 36 mesi sui lieviti Brut, 12% vol.	<b>Bruno Paillard</b>	<b>s.a</b>	<b>€85</b>
<b>Royal Reserve</b> 65% Pinot Noir, 30%Chardonnay, 5% Pinot Meunier 36 mesi sui lieviti Brut, 12% vol.	<b>Philipponat</b>	<b>s.a</b>	<b>€80</b>


**SOLD OUT**

**SOLD OUT**

<b>Blanc de Noirs</b> 100% Pinot Noir 60 mesi sui lieviti Extra brut, 12,5% vol.	<b>Philipponat</b>	<b>s.a</b>	<b>€120</b>
<b>Shaman 14 Gran Cru</b>  31% Chardonnay, 69% Pinot Noir 24 mesi sui lieviti Extra Brut, 12,5% vol.	<b>Marguet</b>	<b>s.a</b>	<b>€95</b>
<b>Damery</b>  100% Pinot Meunier 24 mesi sui lieviti Extra Brut, 12,5% vol.	<b>Caillez Lemaire</b>	<b>s.a</b>	<b>€79</b>
<b>Blanc de Blancs</b> 100% Chardonnay 48 mesi sui lieviti Brut, 12% vol.	<b>R&amp;L Legras</b>	<b>s.a</b>	<b>€75</b>
<b>Champagne Millesimè</b>  Pinot Noir (prev.), Chardonnay, Pinot Meunier 60 mesi sui lieviti Extra Brut, 12,5% vol.	<b>Claude Michez</b>	<b>2009</b>	<b>€55</b>
<b>Blanc de Noirs Reserve</b> 100% Pinot Meunier 24 mesi sui lieviti (min.) Brut, 12% vol.	<b>Francis Orban</b>	<b>s.a</b>	<b>€ 52</b>

<b>Premier Cru Metodo solera</b> 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir Periodo di affinamento non noto Extra Brut, 12% vol.	<b>R.Pouillon</b>	<b>s.a</b>	<b>€95</b>
<b>Premier Cru</b> 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir 48 mesi sui lieviti Pas dosè, 12,5% vol.	<b>Vranken-Pommery</b>	<b>s.a</b>	<b>€75</b>
<b>Champagne</b> Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 48 mesi sui lieviti Pas dosè, 12% vol.	<b>Vranken-Pommery</b>	<b>s.a</b>	<b>€70</b>
<b>Fluence</b> 51% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir, 24% Chardonnay 24 mesi sui lieviti (min.) Pas dosè, 12,5% vol.	<b>Franck Pascal</b>	<b>s.a</b>	<b>€100</b>

## Slovenia

<b>Puro</b>  60% Chardonnay, 40% Ribolla sui lieviti, non sboccato Pas dosè, 12,5% vol.	<b>Movia</b>	<b>2009</b>	<b>€60</b>
---	--------------	-------------	------------

# Le Bollicine estere rosè

Dalla regione dello Champagne


**Champagne rosè royal** Pommery s.a €72  
50% Pinot Noir, 36% Chardonnay, 14% Pinot Meunier  
42 mesi sui lieviti (min.)  
Brut, 12,5% vol.

**Champagne rosè**  Caillez Lemaire s.a €68  
Pinot Noir (prev.), Pinot Meunier  
24 mesi sui lieviti  
Extra dry, 12,5% vol.

**SOLD OUT**

**Champagne rosè** Vranken-Pommery s.a €60  
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier  
48 mesi sui lieviti  
Pas dosè, 12,5% vol.

## Slovenia

**Puro Rosè**  Movia 2006 €60  
70% Pinot Nero, 10% Pinot Grigio, 20% Ribolla  
sui lieviti, non sboccato  
Pas dosè, 12% vol.

# I Bianchi

## Piemonte

<b>Carolus</b> Greco di Ghemme, Arneis, Chardonnay, 13,5% vol.	<b>Cantalupo</b>	<b>2018</b>	<b>€18</b>
<b>Roero Arneis (95%)</b> 13,5% vol.	<b>G. Barbero</b>	<b>2018</b>	<b>€22</b>
<b>Chardonnay</b> 13,5% vol.	<b>Teo Costa</b>	<b>2015</b>	<b>€22</b>
<b>Roero Arneis</b> 13% vol.	<b>Sulin</b>	<b>2016</b>	<b>€23</b>
<b>Roero Arneis</b> 13,5% vol.	<b>Bersano</b>	<b>2017</b>	<b>€23</b>
<b>Aromane Piemonte Bianco</b> Riesling, sauvignon, moscato giallo 12,5% vol.	<b>Teo Costa</b>	<b>2018</b>	<b>€23</b>
<b>Langhe Favorita Valle dell'Olmo</b> 13% vol.	<b>M.Abbona</b>	<b>2018</b>	<b>€20</b>
<b>Gavi di Gavi Rovereto</b> 100% Cortese 12,5% vol.	<b>M.Chiarlo</b>	<b>2017</b>	<b>€28</b>
<b>Roero Arneis</b> 14% vol.	<b>Sebaste</b>	<b>2017</b>	<b>€29</b>
<b>Cinerino Langhe Bianco</b> 100% Viognier 14,5% vol.	<b>M.Abbona</b>	<b>2017</b>	<b>€50</b>
<b>Chardonnay Langhe</b> 13,5% vol.	<b>Cordero di Montezemolo</b>	<b>2016</b>	<b>€55</b>

## Valle d'Aosta

### Al Mister

50% Sauvignon, 50% Viognier  
13,5% vol.

Le Plantze

s.a

€33

## Lombardia

### Riesling Lando

13,5% vol.

Le Fracce

2018

€20

### Riesling

13% vol.

Monsupello

2017

€22

## Trentino Alto Adige

### Pietragrande

80% Chardonnay, pinot bianco, sauvignon,  
incrocio manzoni, 12,5%vol.

Tenute Lunelli

2018

€17

### Muller Thurgau

12,5% vol.

Abbazia Novacella

2017

€25

### Sylvaner

13% vol

Abbazia Novacella

2017

€26

### Kerner

13,5% vol.

Abbazia Novacella

2017

€26

### Villa Margon

100% chardonnay, 13,5 % vol.

Tenute Lunelli

2017

€29

### Fontanasanta Manzoni Bianco

100% incrocio manzoni, 13,5% vol.

Foradori

2017

€30

<b>Gewurztraminer</b> 14° vol.	<b>Abbazia Novacella</b>	<b>2017</b>	<b>€33</b>
-----------------------------------	--------------------------	-------------	------------

<b>Fuoripista Pinot Grigio</b> 🍷 12,5° vol.	<b>Foradori</b>	<b>2018</b>	<b>€62</b>
--	-----------------	-------------	------------

## Friuli Venezia Giulia

<b>Friulano</b> 14° vol.	<b>Rocca Bernarda</b>	<b>2016</b>	<b>€22</b>
-----------------------------	-----------------------	-------------	------------

<b>Ethos</b> Fleurtaï, soreli, kretos, nepis, rytos, 12,5° vol.	<b>Forchir</b>	<b>2016</b>	<b>€24</b>
--	----------------	-------------	------------

**SOLD OUT**

<b>Friulano</b> 13° vol.	<b>Masut de Rive</b>	<b>2016</b>	<b>€25</b>
-----------------------------	----------------------	-------------	------------

<b>Pratum Riserva</b> Sauvignon, chardonnay e pinot bianco, 14° vol.	<b>Le Monde</b>	<b>2014</b>	<b>€25</b>
---	-----------------	-------------	------------

<b>Ribolla Gialla</b> 12,5° vol.	<b>Masut de Rive</b>	<b>2018</b>	<b>€26</b>
-------------------------------------	----------------------	-------------	------------

<b>Pinot Grigio</b> 13° vol.	<b>Livio Felluga</b>	<b>2018</b>	<b>€30</b>
---------------------------------	----------------------	-------------	------------

<b>Friulano</b> 13° vol.	<b>Livio Felluga</b>	<b>2018</b>	<b>€30</b>
-----------------------------	----------------------	-------------	------------

<b>Ribolla Gialla</b> 12,5° vol.	<b>Livio Felluga</b>	<b>2018</b>	<b>€34</b>
-------------------------------------	----------------------	-------------	------------

<b>Chardonnay</b> 14° vol.	<b>Marjan Simcic</b>	<b>2017</b>	<b>€37</b>
-------------------------------	----------------------	-------------	------------

<b>Chardonnay</b> 13 % vol.	<b>Kante</b>	<b>2014</b>	<b>€60</b>
--------------------------------	--------------	-------------	------------

<b>Vitovska</b> 13 % vol.	<b>Kante</b>	<b>2014</b>	<b>€62</b>
------------------------------	--------------	-------------	------------

<b>Pinot Grigio</b> 12,5 % vol.	<b>Le Vie di Romans</b>	<b>2017</b>	<b>€67</b>
------------------------------------	-------------------------	-------------	------------

## Marche

<b>Pecorino Vellodoro</b> 12,5 % vol.	<b>Umani Ronchi</b>	<b>2018</b>	<b>€20</b>
--	---------------------	-------------	------------

<b>Ribona</b> 100% maceratina, 13 % vol.	<b>Fontezoppa</b>	<b>2016</b>	<b>€24</b>
---	-------------------	-------------	------------

<b>Incrocio Bruni 54</b> 12,5 % vol.	<b>Fontezoppa</b>	<b>2016</b>	<b>€25</b>
---	-------------------	-------------	------------

<b>Verdicchio Castelli Jesi</b> 13,5 % vol.	<b>Umani Ronchi</b>	<b>2016</b>	<b>€28</b>
--	---------------------	-------------	------------

<b>Verdicchio Castelli Jesi</b> 13,5 % vol.	<b>Colonnara</b>	<b>2015</b>	<b>€29</b>
--	------------------	-------------	------------



## Toscana

<b>Vernaccia di S. Gimignano</b>  13 % vol.	<b>A. Toffanari</b>	<b>2016</b>	<b>€22</b>
---	---------------------	-------------	------------

## Lazio

<b>Santa Teresa Frascati sup.</b> Malvasia puntinata, malvasia di Candia, trebbiano e greco, 13,5 % vol.	<b>Fontana Candida</b>	<b>2016</b>	<b>€21</b>
--	------------------------	-------------	------------

<b>Costa Vecchia</b> Chardonnay, sauvignon e falanghina, 13 % vol.	<b>Pietra Pinta</b>	<b>2017</b>	<b>€25</b>
---	---------------------	-------------	------------

## Campania

<b>Fiano di Avellino</b> 13 % vol.	<b>Feudi San Gregorio</b>	<b>2017</b>	<b>€26</b>
---------------------------------------	---------------------------	-------------	------------

<b>Summa</b> 100% catalanesca, 13% vol.	<b>Cantine Olivella</b>	<b>2017</b>	<b>€40</b>
--	-------------------------	-------------	------------

<b>Exultet-Fiano di Avellino</b> 13,5 % vol.	<b>Quintodecimo</b>	<b>2018</b>	<b>€50</b>
---	---------------------	-------------	------------

<b>Via del Campo-Falanghina</b> 13,5 % vol.	<b>Quintodecimo</b>	<b>2018</b>	<b>€50</b>
--	---------------------	-------------	------------


<b>Giallo d'Arles-Greco di Tufo</b> 13,5 % vol.	<b>Quintodecimo</b>	<b>2018</b>	<b>€50</b>
--	---------------------	-------------	------------

## Umbria

<b>Grechetto</b> 13 % vol.	<b>Strozzavolpe</b>	<b>2015</b>	<b>€20</b>
-------------------------------	---------------------	-------------	------------



## Sicilia

<b>Sole e Vento</b> 11,5 % vol.	<b>M. De Bartoli</b>	<b>2018</b>	<b>€23</b>
------------------------------------	----------------------	-------------	------------

<b>Etna Bianco</b> 12 % vol.	<b>Graci</b>	<b>2018</b>	<b>€32</b>
<b>Zibibbo in Pithos</b>  12 % vol.	<b>Cos</b>	<b>2017</b>	<b>€38</b>
<b>Integer Grillo</b> 12,5 % vol.	<b>M. De Bartoli</b>	<b>2017</b>	<b>€42</b>

## I Vini Bianchi Esteri

### Francia

<b>Sylvaner Reserve Alsace</b>  13,5 % vol.	<b>Domaine Fernand Engel</b>	<b>2017</b>	<b>€29</b>
<b>Pouilly Fumè</b> 13 % vol.	<b>Alphonse Mellot</b>	<b>2018</b>	<b>€50</b>
<b>Chablis 1er Cru</b>  13 % vol.	<b>Bernard Defaix</b>	<b>2017</b>	<b>€64</b>
<b>Satellitè Sancerre</b> Sauvignon Valle della Loira, 13 % vol.	<b>Alphonse Mellot</b>	<b>2016</b>	<b>€105</b>

### Slovenia

<b>Rebula</b>  100% ribolla gialla, 12,5 % vol.	<b>Movia</b>	<b>2016</b>	<b>€38</b>
---	--------------	-------------	------------

## Spagna

<b>Fermentacion Lenta</b> Tipologia: vino secco, 14 % vol.	<b>Pedro Ximenez</b>	<b>2017</b>	<b>€60</b>
---	----------------------	-------------	------------

## Cile

<b>Chardonnay</b> 14,5 % vol.	<b>Cantine Veramonte</b>	<b>2015</b>	<b>€45</b>
----------------------------------	--------------------------	-------------	------------

## Germania

<b>Riesling</b> 11,5 % vol.	<b>Monopol grunhaus</b>	<b>2016</b>	<b>€30</b>
--------------------------------	-------------------------	-------------	------------

## I Nostri Vini Rosè

<b>Rosato Basilicata</b> 100% aglianico terre degli Svevi, 13 % vol.	<b>Re Manfredi</b>	<b>2016</b>	<b>€18</b>
---	--------------------	-------------	------------

<b>Barlan</b> 100% nebbiolo, 12 % vol.	<b>Torraccia del Piantavigna</b>	<b>2016</b>	<b>€23</b>
---	--------------------------------------	-------------	------------

<b>La Nonna</b> 100% nebbiolo, 13 % vol.	<b>Fontechiara</b>	<b>2017</b>	<b>€28</b>
---	--------------------	-------------	------------

## I Vini Rosè Esteri

### Francia

<b>Chateau la Gordonne</b> 1Grenache, syrah e cinsault, 12,5 % vol.	<b>Vranken-Pommery</b>	<b>2018</b>	<b>€28</b>
--	------------------------	-------------	------------

<b>La Chapelle Gordonne</b> Grenache e syrah in prevalenza, 13,5 % vol.	<b>Vranken-Pommery</b>	<b>2016</b>	<b>€44</b>
--	------------------------	-------------	------------

# I Rossi

## Piemonte

<b>Bonarda Rubiosa</b> 13,5 % vol.	<b>Le Fracce</b>	<b>2018</b>	<b>€20</b>
<b>Barbera d'Alba Laura</b> 12,5 % vol.	<b>F.Principiano</b>	<b>2017</b>	<b>€22</b>
<b>Barbera d'Alba Castellinaldo</b> 14,5% vol.	<b>Teo Costa</b>	<b>2016</b>	<b>€22</b>
<b>Lumas</b> 13,5% vol.	<b>Langhero</b>	<b>s.a</b>	<b>€22</b>
<b>Grignolino d'Asti Arlandino</b> 14 % vol.	<b>Tenuta S. Caterina</b>	<b>2012</b>	<b>€23</b>
<b>Nebbiolo Coste della Sesia</b> 13% vol.	<b>M.Franchino</b>	<b>2015</b>	<b>€24</b>
<b>Uve Stramature</b> 14,5 % vol.	<b>Teo Costa</b>	<b>2018</b>	<b>€27</b>
<b>Langhe Nebbiolo</b> 13,5% vol.	<b>F.Principiano</b>	<b>2018</b>	<b>€28</b>
<b>Roero Rosso Batajot</b> 13,5 % vol.	<b>Teo Costa</b>	<b>2015</b>	<b>€28</b>
<b>Nebbiolo d'Alba</b> 14,5 % vol.	<b>M.Abbona</b>	<b>2016</b>	<b>€31</b>

**SOLD OUT**


<b>Papà Celso Dogliani</b> 14,5 % vol.	<b>M.Abbona</b>	<b>2017</b>	<b>€33</b>
<b>Nebbiolo</b> 14 % vol.	<b>Rocche dei Manzoni</b>	<b>2016</b>	<b>€36</b>
<b>Nebbiolo</b> 14 % vol.	<b>Elio Altare</b>	<b>2017</b>	<b>€38</b>
<b>Langhe Rosso</b> 14,5 % vol.	<b>M.Abbona</b>	<b>2015</b>	<b>€39</b>
<b>Nizza Riserva</b> 14,5 % vol.	<b>Bersano</b>	<b>2014</b>	<b>€43</b>
<b>Barolo Monroj</b> 14,5 % vol.	<b>Teo Costa</b>	<b>2014</b>	<b>€50</b>
<b>Barolo</b> 14,5 % vol.	<b>Le Strette</b>	<b>2014</b>	<b>€52</b>
<b>Barolo</b> 13 % vol.	<b>F.Principiano</b>	<b>2014</b>	<b>€55</b>
<b>Barolo Nivasco</b> 14 % vol.	<b>Bersano</b>	<b>2013</b>	<b>€58</b>
<b>Barbaresco Riserva</b> 14% vol.	<b>Cascina Baricchi</b>	<b>2012</b>	<b>€58</b>
<b>Funtani Barbera d'Alba Superiore</b> 14,5 % vol.	<b>Cordero di Montezemolo</b>	<b>2015</b>	<b>€60</b>

<b>Barolo Ravera</b> 14,5 % vol.	<b>M.Abbona</b>	<b>2012</b>	<b>€61</b>
<b>Ghemme Il Motto</b> 14 % vol.	<b>La Torretta</b>	<b>2009</b>	<b>€62</b>
<b>Barolo Riserva Badarina</b> 14,5 % vol.	<b>Bersano</b>	<b>2010</b>	<b>€78</b>
<b>Barbaresco Rabaja</b> 14,5 % vol.	<b>Bruno Rocca</b>	<b>2015</b>	<b>€125</b>
<b>Barolo</b> 14,5 % vol.	<b>Elio Altare</b>	<b>2015</b>	<b>€135</b>

## Lombardia

<b>Sassella Superiore</b> 13 % vol.	<b>Pietro Nera</b>	<b>2012</b>	<b>€27</b>
<b>Inferno Superiore</b> Nebbiolo, pignola e rossa, 13 % vol.	<b>Pietro Nera</b>	<b>2012</b>	<b>€29</b>
<b>Nettare-Nebbiolo Valtellina</b> 12,5 % vol.	<b>Tenuta Scerscè</b>	<b>2014</b>	<b>€35</b>
<b>Ronco del Picchio-Nebbiolo</b> 15 % vol.	<b>Sandrofay</b>	<b>2014</b>	<b>€70</b>

## Veneto

<b>Marchesa Mariabella</b>  <b>Valpollicella Ripasso</b> Corvina, corvinone, rondinella, 14 % vol.	<b>Massimago</b>	<b>2017</b>	<b>€31</b>
<b>Amarone Conte Gastone</b>  Corvina, corvinone, rondinella, 16 % vol.	<b>Massimago</b>	<b>2015</b>	<b>€55</b>
<b>Amarone</b> Corvina, corvinone, rondinella, oseleta 15% vol.	<b>Tommasi</b>	<b>2013</b>	<b>€70</b>
<b>Amarone</b> Corvina, rondinella e molinara, 15%vol.	<b>Cesari</b>	<b>2013</b>	<b>€80</b>

## Friuli Venezia Giulia

<b>Inaco Refosco Riserva</b> 14% vol.	<b>Le Monde</b>	<b>2013</b>	<b>€45</b>
<b>Vertigo</b> Merlot e cabernet saouvignon, 13% vol.	<b>Livio Felluga</b>	<b>2017</b>	<b>€25</b>
<b>Sossò</b> 34% refosco, 33% merlot, 33% pignolo 13,5% vol.	<b>Livio Felluga</b>	<b>2015</b>	<b>€60</b>

## Trentino Alto Adige

<b>Teroldego</b>  <b>vigneti delle Dolomiti</b> 12,5 % vol.	<b>Foradori</b>	<b>2016</b>	<b>€28</b>
--	-----------------	-------------	------------

<b>Cornelius</b> Cabernet merlot, 14% vol.	<b>Colterenzio</b>	<b>2016</b>	<b>€45</b>
---	--------------------	-------------	------------

<b>Pinot Nero</b> 13% vol.
-------------------------------

**SOLD OUT**

<b>Falkestein</b>	<b>2018</b>	<b>€30</b>
-------------------	-------------	------------

## Toscana

<b>Morellino Heba</b> 13% vol.
-----------------------------------


<b>Fattoria Magliano</b>	<b>2014</b>	<b>€38</b>
--------------------------	-------------	------------

<b>Auritea</b>  Cabernet franc 100%, 14% vol.
---

<b>Tenute Lunelli</b>	<b>2015</b>	<b>€50</b>
-----------------------	-------------	------------

<b>Bolgheri Superiore</b> 70% cabernet sauvignon e 30% cabernet franc, 13,5% vol.
--

<b>Giorgio Meletti</b>	<b>2014</b>	<b>€50</b>
------------------------	-------------	------------

<b>Teuto</b>  65% sangiovese, 30% merlot e 5% cabernet sauvignon, 14,5% vol.
--

<b>Tenute Lunelli</b>	<b>2015</b>	<b>€87</b>
-----------------------	-------------	------------

## Umbria

<b>Rosso di Montefalco</b> Sangiovese, merlot, sagrantino e montepulciano, 14,5% vol.
--

<b>Napolini</b>	<b>2015</b>	<b>€26</b>
-----------------	-------------	------------

<b>Aglianico del Volture</b> 13% vol.
--

<b>Paternoster</b>	<b>2015</b>	<b>€27</b>
--------------------	-------------	------------

<b>Gricos Aglianico del Volture</b> 13% vol.
---

<b>Grifalco</b>	<b>2015</b>	<b>€29</b>
-----------------	-------------	------------



Lampante Montefalco Riserva Tenute Lunelli 2014 €34  
14% vol. 

**SOLD OUT**

Carapace Montefalco Sagrantino Tenute Lunelli 2014 €43  
14% vol. 

## Marche

Cumaro Conero Riserva Umani Ronchi 2014 €35  
Montepulciano 100%, 13,5% vol.

## Campania

Taurasi Historia Antiqua 2011 €26  
Aglianico 100%, 14,5% vol.

Vesuvio Rosso Cantine Olivella 2017 €46  
Piedirosso 100%, 12,5% vol.

## Puglia

Negroamaro del Salento Marù Castello Monaci 2016 €24  
13% vol.


**SOLD OUT**

Primitivo Piluna Castello Monaci 2016 €25  
14% vol.

## Sicilia

Nero d'Avola  Feudo Montoni 2014 €26  
13,5% vol.

Etna Rosso Pietra Rizzo 2015 €30  
Nerello Mascalese 100%, 14% vol.

**Sp 68** 

Frappato e nero d'avola, 12,5% vol.

**Frappato** 

12,5 % vol.

**Cagnulari Sass'antico**

14 % vol.

**Assolo Cannonau**

14 % vol.

**Pinot Nero Borgogna**

Riesling, sauvignon, moscato giallo

12,5% vol.

**Occhipinti**

**2018**

**€33**

**Occhipinti**

**2017**

**€58**

## Sardegna

**Tenuta l'Ariosa**

**2015**

**€25**

**Tenuta l'Ariosa**

**2015**

**€39**

## I Vini Rossi Esteri

### Francia

**Bernard de Faix**

**2018**

**€32**