

## SPUMANTE

90004	<b>Franciacorta</b>	Bellavista “Rosé” 2002			130.00
90019	<b>Franciacorta</b>	Curbaastro “Saten” NV			85.00
90016	<b>Kerner</b>	Carpene Malvolti NV			55.00
90025	<b>Metodo Classico</b>	Murgo Brut 2005	<i>nerello mascalese</i>		60.00
90027	<b>Prosecco</b>	Ruggeri “Cartizze” NV			65.00
90000	<b>Talento</b>	Ferrari “Riserva del Fundatore” 1994			150.00

## BIANCO

### *North*

18008	<b>Arneis</b>	Bruno Giacosa 2007			70.00
35022	<b>“Beyond the Clouds”</b>	Elena Walch 2007	<i>chardonnay</i>		120.00
35004	<b>Chardonnay</b>	Cantina Terlano 2007			48.00
18006	<b>Chardonnay</b>	Gaja “Gaia & Rey” 2006			400.00
35023	<b>Gewurztraminer</b>	Elena Walch “Kastelaz” 2008			64.00
28007	<b>Lugana</b>	Zenato “San Benedetto” 2007	<i>trebbiano di Lugana</i>		42.00
59002	<b>Pigato</b>	Bruna “Russeghine” 2007			58.00
59001	<b>Pigato</b>	Laura Aschero 2007			85.00
35024	<b>Pinot Bianco</b>	Elena Walch “Kastelaz” 2008			48.00
35019	<b>Pinot Grigio</b>	Abbazia di Novacella 2007			55.00
30047	<b>Pinot Grigio</b>	Jermann 2007			60.00
35007	<b>Pinot Grigio</b>	St. Michele Appiano “Sanct Valentine” 2005			90.00
31022	<b>Ribolla Gialla</b>	Gravner <u>1999</u>			140.00
30040	<b>Ribolla Gialla</b>	Movia “Lunar” 2005			70.00
31015	<b>Riesling</b>	Jermann “Afix” 2007			90.00
30044	<b>Sauvignon Blanc</b>	Bastianich “B” 2008			42.00
31017	<b>“Terre Alte”</b>	Livio Felluga 2006	<i>tocai, pinot bianco,sauvignon</i>		95.00
31018	<b>Traminer</b>	Dorigo 2007			60.00
31016	<b>“Vespa Bianco”</b>	Bastianich 2005	<i>chardonnay, sauvignon, picolit</i>		70.00

### *Central & South*

80001	<b>“Cervaro della Sala”</b>	Antinori 2006	<i>chardonnay, grechetto</i>		100.00
80002	<b>Chardonnay</b>	Antinori “Bramito del Cervo” 2007			52.00
77002	<b>Chardonnay</b>	Planeta 2006			90.00
50015	<b>Fiano di Avellino</b>	Feudi di San Gregorio 2007			50.00
80003	<b>Orvieto</b>	Tenute di Salviano 2007			34.00
41000	<b>Trebbiano d’Abruzzo</b>	Valentini <u>1999</u>			140.00
41007	<b>Trebbiano d’Abruzzo</b>	Valle Reale 2006			34.00
65004	<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi</b>	Bucci 2007			58.00
23006	<b>Vermentino</b>	Antinori 2006			60.00

## ROSSO

### *North*

25016	<b>Amarone della Valpolicella</b>	Nicolis “Ambrosan” 2003			165.00
10042	<b>Barolo</b>	Aldo Conterno “Bussia” <u>1999</u>			140.00
10344	<b>Barolo</b>	Batasiolo <u>2000</u>			100.00
10160	<b>Barolo</b>	Bovio “Arborina” 2001			130.00
10072	<b>Barolo</b>	Bruno Giacosa <u>1999</u>			230.00
10329	<b>Barolo</b>	Damilano “Le Cinquevigne” 2004			70.00
10350	<b>Barolo</b>	Giovanni Rosso “Storico” 2004			105.00
10351	<b>Barolo</b>	Oddero <u>1996</u>			120.00
10349	<b>Barolo</b>	Roagna “La Rocca e La Pira” 2001			98.00
10347	<b>Barolo</b>	Seghesio “La Villa” 2003			105.00
14131	<b>Barbaresco</b>	Castello di Neive 2004			100.00
14130	<b>Barbaresco</b>	Ceretto “Asij” 2005			85.00
14133	<b>Barbaresco</b>	Dante Rivetti “Bricco de Neueis” <u>1990</u>			240.00
14135	<b>Barbaresco</b>	Marchesy di Gresy “Martenega” <u>1995</u>			150.00
14137	<b>Barbaresco</b>	Marchesy di Gresy “Martenega” <u>1997</u>			165.00
14067	<b>Barbaresco</b>	Moccagatta “Cole” <u>2000</u>			140.00
14134	<b>Barbaresco</b>	Produttori del Barbaresco “Rio Sordo” <u>2000</u>			95.00
14132	<b>Barbaresco</b>	Rivetto “Cé Vanin” 2005			68.00
14078	<b>Barbaresco</b>	Sottimano “Curra” 2001			130.00
17032	<b>Barbera d’Alba</b>	Sandrone 2006			70.00

27013	<b>“Ca’ del Merlo”</b>	Quintarelli <u>2000</u>	<i>corvina, rondinella, molinara</i>		160.00
82000	<b>“Coteau La Tour”</b>	VdT Les Crêtes 2004	<i>syrah</i>		100.00
17041	<b>Dolcetto d’Alba</b>	Castello di Neive “Basarin” 2007			55.00
17046	<b>Dolcetto di Dogliani</b>	Pecchenio “San Luigi” 2006			48.00
33035	<b>“Il Fusco”</b>	La Roncaia 2001	<i>merlot, cabernet franc, refosco, tazzelenghe</i>		78.00
33031	<b>“Joe’s Rosso”</b>	Bastianich 2005	<i>cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, schioppettino</i>		37.00
38018	<b>Lagrein</b>	Abbazia di Novacella “Praepositus” 2004			94.00
38019	<b>Lagrein</b>	Franz Gojer “Glögglhof” 2006			76.00
38006	<b>Marzemino</b>	de Tarczal 2005			55.00
33010	<b>Merlot</b>	Scarbolo 2006			42.00
17043	<b>Monferrato Rosso</b>	Cantina Sant’ Agata “Monterovere” 2006	<i>barbera, cabernet sauvignon, nebbiolo</i>		75.00
17000	<b>Monferrato Rosso</b>	La Spinetta “Pin” 2005	<i>nebbiolo, barbera</i>		95.00
17044	<b>Nebbiolo d’Alba</b>	Sandrone “Valmaggione” 2004			85.00
27014	<b>“Primofiore”</b>	Quintarelli 2005	<i>corvina, corvione, cabernet sauvignon</i>		95.00
58000	<b>“Pulin”</b>	Bruna 2006	<i>grenache, syrah, barbera</i>		90.00
33019	<b>Refosco</b>	Antico Broilo 2004			80.00
33036	<b>Schioppettino</b>	Dorigo 2006			60.00
26009	<b>Valpolicella Ripasso</b>	Raimondi “Campo San Vito” 2006			58.00
26004	<b>Valpolicella Superiore</b>	Tenuta Sant’ Antonio “La Bandina” 2003			75.00
33034	<b>“Vespa Rosso”</b>	Bastianich 2005	<i>merlot, refosco, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>		72.00

### *Central*

21140	<b>“Aragone”</b>	La Mozza 2006	<i>sangiovese, syrah, alicante, carignano</i>		85.00
20087	<b>Brunello di Montalcino</b>	Il Palazzone 2000			140.00
20089	<b>Brunello di Montalcino</b>	Tiezzi 2000			105.00
20086	<b>Brunello di Montalcino Riserva</b>	Terralsole 2001			225.00
21149	<b>Cabernet Sauvignon</b>	Monsanto “Nemo” 2001			105.00
22029	<b>Chianti Classico Riserva</b>	Fèlsina “Rancia” 2004			85.00
22024	<b>Chianti Classico</b>	Querciabella 2006			70.00
22035	<b>Chianti Rufina</b>	Selvapiana 2005			48.00
21145	<b>Colline Lucchesi DOC</b>	Tenuta di Valgiano “Palistorti” 2005	<i>sangiovese, merlot, syrah</i>		65.00
64001	<b>Conero</b>	Umani Ronchi “Cúmaro” 2005	<i>montepulciano</i>		95.00
21058	<b>“Galatrona”</b>	Petrolo 2004	<i>merlot</i>		180.00
21089	<b>“Guidalberto”</b>	Tenuta San Guido 2006	<i>cabernet sauvignon, merlot, sangiovese</i>		135.00
24031	<b>“Il Borro”</b>	Il Borro 2003	<i>cabernet sauvignon, merlot, syrah</i>		200.00
21152	<b>“Il Borro”</b>	Il Borro 2005			85.00
21150	<b>“Lupicaia”</b>	Castello del Terriccio 2004	<i>cabernet sauvignon, merlot</i>		240.00
79009	<b>Montefalco Rosso</b>	Caprai 2005	<i>sangiovese, sagrantino</i>		65.00
79014	<b>Montefalco Rosso</b>	Paolo Bea “Piparello” 2001			120.00
40011	<b>Montepulciano d’Abruzzo</b>	Farnese “Casale Vecchio” 2006			50.00
40013	<b>Montepulciano d’Abruzzo</b>	Valle Reale “San Calisto” 2005			85.00
22036	<b>Rosso di Montalcino</b>	San Felice “Campogiovanni” 2006			50.00
22038	<b>Rosso di Montalcino</b>	Valdicava 2007			84.00
21115	<b>Sant’Antimo</b>	San Polo “Mezzopane” 2004	<i>sangiovese, merlot</i>		70.00
21147	<b>“Sassicaia”</b>	Tenuta San Guido 2005	<i>cabernet sauvignon, cabernet franc</i>		425.00
79020	<b>“Villa Fidelia”</b>	Sportoletti 2004	<i>cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc</i>		98.00
22037	<b>Vino Nobile di Montepulciano</b>	La Bracesca 2005			55.00

### *South & Islands*

73009	<b>“Barrua”</b>	Agricola Punica 2004	<i>carignano, cabernet sauvignon, merlot</i>		99.00
73011	<b>“Buio Buio”</b>	Mesa 2005	<i>carignano</i>		85.00
76020	<b>Cerasuolo di Vittoria</b>	COS “Pithos” 2006	<i>nero d’avola, frappato</i>		88.00
76003	<b>Cerasuolo di Vittoria</b>	Planeta 2007			50.00
76011	<b>Faro DOC</b>	Palari 2002	<i>nerello mascalese, nocera, nerello cappuccio</i>		150.00
49007	<b>Lacryma Christi del Vesuvio</b>	Terradora di Paolo 2006	<i>pedirosso</i>		50.00
73010	<b>Monica di Sardegna</b>	Argiolas “Perdera” 2007			44.00
76008	<b>Nero d’Avola</b>	COS “Labirinto” <u>1999</u>			165.00
76014	<b>Nero d’Avola</b>	Morgante “Don Antonio” 2005			95.00
76024	<b>Nero d’Avola</b>	Planeta “Santa Cecilia” 2005			80.00
70004	<b>Primitivo</b>	Layer Cake 2007			48.00
76012	<b>“Rosso del Soprano”</b>	Palari 2004	<i>nerello mascalese, nocera, nerello cappuccio, galatena</i>		85.00
73007	<b>“Shardana”</b>	Shardana 2004	<i>carignano, syrah</i>		70.00
73006	<b>“Tanca Farra”</b>	Sella & Mosca 2003	<i>cabernet sauvignon, cannonau</i>		60.00
49009	<b>Taurasi</b>	Feudi di San Gregorio “Selvi di Luoti” <u>1998</u>			125.00