

**Q**uando si progetta una carta dei vini la scelta non è mai facile, si studiano le abitudini della clientela, la tipologia di cucina, il territorio e molteplici altri elementi. Entrando al Grand Hotel Parker's ti accorgi che tutto quello che cercavi, in realtà, è già a portata di mano.

L'amore e la passione per la tradizione vitivinicola della famiglia Avallone hanno reso possibile, con l'etichetta Villa Matilde, l'approdo sulla scena nazionale della grande qualità dei propri vini e di un territorio mirabile quale quello della Campania.

I vini di Villa Matilde permettono di creare abbinamenti con piatti della tradizione locale o sposano egregiamente quelli più ricercati della gastronomia contemporanea; vini capaci di sorprendere i palati più esigenti.

Avremmo potuto fermarci qui, ma è proprio da qui che invece abbiamo voluto iniziare.

**W***hen designing a wine list the choice is never easy, we study customers' habits, the type of cuisine, the territory and many other elements. Entering the Grand Hotel Parker's you realize that everything you were looking for is actually close at hand.*

*The love and the passion for the wine-making tradition of the Avallone family have made possible, with the label Villa Matilde, the landing on the national scene of the great quality of their wines and of a wonderful territory such as that of Campania.*

*Villa Matilde wines allow to create combinations with traditional local dishes or marry the most sought after of contemporary gastronomy; wines capable of surprising the most demanding palates.*

*We could have stopped here, but it is from here that we wanted to start.*



# INDICE

## INDEX

—

VILLA MATILDE AVALLONE	<i>pag. 3</i>
LA SELEZIONE PRIVATA DI GEORGE <i>GEORGE'S PRIVATE SELECTION</i>	<i>pag. 4</i>
GLI CHAMPAGNE <i>CHAMPAGNE</i>	<i>pag. 5</i>
GLI SPUMANTI <i>SPARKLING WINES</i>	<i>pag. 6-7</i>
I VINI BIANCHI <i>WHITE WINES</i>	<i>pag. 8-14</i>
I VINI ROSATI <i>ROSÈ WINES</i>	<i>pag. 15</i>
I VINI ROSSI <i>RED WINES</i>	<i>pag. 16-26</i>
I VINI DOLCI <i>SWEET WINES</i>	<i>pag. 27-28</i>

## BIANCHI

			
VIGNA CARACCI Falerno del Massico Doc			
<i>Falanghina</i>	'16	€ 24.00	€ 70.00
	'15	€ 23.00	€ 65.00
	'08	€ 23.00	€ 65.00
MAGNUM	'08		€ 125.00

## ROSSI

VIGNA CAMARATO Falerno del Massico Doc			
<i>Aglianico e Piediroso</i>	'11	€ 37.00	€ 110.00
	'10	€ 39.00	€ 115.00
	'07	€ 41.00	€ 125.00
	'06	€ 41.00	€ 125.00
	'05	€ 37.00	€ 115.00
	'04	€ 50.00	€ 125.00
	'03	€ 41.00	€ 125.00
MAGNUM	'11		€ 180.00
MAGNUM	'10		€ 190.00
MAGNUM	'07		€ 190.00
MAGNUM	'05		€ 180.00
MAGNUM	'04		€ 190.00



CECUBO Roccamonfina Rosso Igp			
<i>Primitivo, Piediroso e altre varietà</i>	'13	€ 18.00	€ 50.00
MAGNUM	'13		€ 125.00

## LA SELEZIONE PRIVATA DI GOERGE GEORGE'S PRIVATE SELECTION



Radici Ris. Mastroberardino	'11	€ 60.00
Aglianico	'13	€ 60.00
Piano di Montevergine Ris. Feudi di San Gregorio <i>Aglianico</i>	'11	€ 70.00
Vigna Macchia dei Goti, Antonio Caggiano <i>Aglianico</i>	'14	€ 70.00
Naturalis Historia, Mastroberardino <i>Aglianico</i>	'07	€ 75.00
Patrimo , Feudi di San Gregorio <i>Merlot</i>	'11	€ 125.00
Bue Apis, Cantina del Taburno <i>Aglianico del Taburno</i>	'11	€ 105.00
Darmagi, Gaja <i>Cabernet Sauvignon</i>	'01	€ 235.00
Amarone della Valpolicella Classico, Allegrini <i>Corvina, rondinella, oseleta</i>	'11 '10	€ 130.00 € 140.00
Amarone della Valpolicella Riserva, Zenato <i>Corvina, rondinella, oseleta</i>	'10 '09 '08	€ 130.00 € 140.00 € 150.00
Lucente, Luce della Vita <i>Sangiovese, merlot</i>	'13	€ 70.00
Brunello di Montalcino, Biondi Santi <i>Sangiovese grosso</i>	'11	€ 195.00
Sassicaia, Tenuta San Guido <i>Cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	'14	€ 235.00
L'Apparita, Castello di Ama <i>Merlot</i>	' 10 ' 98	€ 280.00 € 300.00

## GLI CHAMPAGNE CHAMPAGNE

			
<b>KRUG – Reims (France)</b>			
Grande Cuvée Brut <i>chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>	s.a.	€ 45.00	€ 295.00
Brut Vintage 2004 <i>chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>			€ 375.00
Brut Collection 1990 <i>chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>			€ 845.00
Clos du Mesnil Blanc de Blanc 2002 <i>chardonnay</i>			€ 1255.00
Rosé Brut <i>chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>	s.a.		€ 435.00
<b>DOM PERIGNON – Épernay (France)</b>			
Brut Vintage 2008 <i>pinot noir, chardonnay</i>			€ 280.00
<b>LAURENT PERRIER – Tours-sur-Marne (France)</b>			
La Cuvée <i>chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>	s.a.	€ 25.00	€ 105.00
Brut Cuvée Rosè <i>pinot noir</i>	s.a.	€ 30.00	€ 120.00
<b>POL ROGER – Épernay (France)</b>			
Pure Extra Brut <i>pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	s.a.	€ 29,00	€ 115.00
Winston Churchill <i>pinot noir, chardonnay</i>	'08		€ 320.00
<b>JACQUESSON – Épernay (France)</b>			
Cuvée 742 <i>pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	s.a.	€ 27,00	€ 115.00

# GLI SPUMANTI SPARKLING WINES

## CAMPANIA



### MASSERIA CAMPITO – Gricignano d’Aversa (Ce)

Asprinio di Aversa Spumante m.c. PRIEZZA <i>asprinio</i>	s.a.	€ 12.00	€ 45.00
---	------	---------	---------

## TRENTINO

### LETRARI – Rovereto (Tn)

Trento Brut m.c. 976 RISERVA DEL FONDATORE <i>chardonnay e pinot nero</i>	‘07	€ 30.00	€ 120.00
--	-----	---------	----------

### FERRARI – Trento (Tn)

Perlè Bianco Riserva <i>chardonnay</i>	‘09	€ 26.00	€ 80.00
---	-----	---------	---------

Perlè Rosè Riserva <i>Chardonnay e pinot nero</i>	‘13	€ 29.00	€ 90.00
--	-----	---------	---------

Riserva Lunelli <i>Chardonnay</i>	‘09		€ 115.00
--------------------------------------	-----	--	----------

Giulio Ferrari RISERVA DEL FONDATORE <i>Chardonnay</i>	‘05		€ 215,00
---	-----	--	----------

Giulio Ferrari RISERVA DEL FONDATORE <i>Pinot nero e chardonnay</i>	‘07		€ 260,00
--	-----	--	----------

# GLI SPUMANTI SPARKLING WINES

## FRANCIACORTA



### BARONE PIZZINI – Provaglio D’Iseo (Bs)

Franciacorta Brut ANIMANTE <i>chardonnay, pinot nero e pinot bianco</i>	s.a.	€ 16.00	€ 55.00
Franciacorta Brut Rosè EDIZIONE 2015 <i>pinot nero e chardonnay</i>	‘15	€ 18.00	€ 70.00
Franciacorta Brut Golf 1927 <i>pinot nero e chardonnay</i>	s.a.	€ 16.00	€ 55.00

### UBERTI – Erbusco (Bs)

Franciacorta Dosaggio Zero Ris. SUBLIMIS <i>chardonnay</i>	‘10	€ 25.00	€ 100.00
Franciacorta Extra Brut MAGNIFICENTIA <i>Chardonnay</i>	‘13	€ 20.00	€ 85.00

### ANDREA ARICI – Gussago (Bs)

Franciacorta Dosaggio Zero ZEROUNO <i>chardonnay e pinot nero</i>	s.a.	€ 16.00	€ 60.00
Franciacorta Dosaggio Zero Rosè <i>pinot nero</i>	s.a.	€ 18.00	€ 70.00

# I VINI BIANCHI WHITE WINES

## — CAMPANIA



### BAMBINUTO – Santa Paolina (Av)

Greco di Tufo PICOLI  
*greco di tufo*

'16 € 19.00 € 50.00

### CANTINE LONARDO – Taurasi (Av)

BURLESQUE GRECOMUSC'  
*roviello*

'15 € 24.00 € 70.00

### GUIDO MARSELLA – Summonte (Av)

Fiano Di Avellino  
*fiano*

'16 € 19.00 € 55.00

### JOAQUIN – Montefalcione (Av)

Fiano Di Avellino VINO DELLA STELLA  
*fiano*

'16 € 24.00 € 75.00

### LA SIBILLA – Bacoli (Na)

Falanghina Campi Flegrei CRUNA DELAGO  
*fanghina*

'17 € 18.00 € 55.00

### RAFFAELE PALMA – Maiori (Sa)

Costa d'Amalfi Doc PUNTACROCE  
*fanghina, biancolella e ginestra*

'14 € 19.00 € 55.00



## I VINI BIANCHI WHITE WINES

### — CAMPANIA



#### MUSTILLI – Sant’Agata Dei Goti (Bn)

Falanghina Sannio Sant’Agata Dei Goti <i>fanghina</i>	‘17	€ 19.00	€ 50.00
--	-----	---------	---------

#### NANNI COPE’ – Vitulazio (Ce)

POLVERI DELLA SCARRUPATA <i>fiano, asprinio e pallagrello bianco</i>	‘16	€ 28.00	€ 80.00
---	-----	---------	---------

#### TENUTA SAN FRANCESCO – Tramonti (Sa)

Costa D’ Amalfi Bianco PER EVA <i>biancolella, papella ginestra</i>	‘17	€ 23.00	€ 65.00
--	-----	---------	---------

#### TERRE DEL PRINCIPE – Castel Campagnano (Ce)

LE SEROLE <i>pallagrello bianco</i>	‘16	€22.00	€ 65.00
--	-----	--------	---------

#### MASSERIA FRATTASI – Montesarchio (Bn)

CHY 890 <i>chardonnay</i>	‘18	€ 17.00	€ 50.00
------------------------------	-----	---------	---------

SVG 920 <i>Sauvignon</i>	‘17	€ 17.00	€ 50.00
-----------------------------	-----	---------	---------

Falanghina del Sannio DONNALAURA <i>fanghina</i>	‘17	€ 18.00	€ 55.00
---	-----	---------	---------

## I VINI BIANCHI WHITE WINES

### — PIEMONTE



#### RIZZI – Treiso (Cn)

Piemonte Chardonnay  
*Chardonnay*

'17 € 15.00 € 40.00

#### G.D. VAJRA – Barolo (Cn)

Langhe Riesling PETRACINE  
*riesling renano*

'17 € 25.00 € 70.00

#### MASSOLINO – Serralunga d'Alba (Cn)

Piemonte Chardonnay  
*chardonnay*

'18 € 14.00 € 35.00

#### GIUSEPPE CORTESE – Barbaresco (Cn)

Langhe Bianco SCAPULIN  
*chardonnay*

'17 € 14.00 € 40.00

### LOMBARDIA

#### UBERTI – Erbusco (Bs)

MARIA MEDICI  
*chardonnay*

'14 € 16.00 € 45.00

### TRENTINO

#### BARON DI PAULI – Caldaro (Bz)

ENOSI  
*riesling, sauvignon blanc*

'17 € 16.00 € 45.00

DYNAMIS  
*riesling*

'16 € 22.00 € 60.00

Alto Adige Sauvignon KINESIS  
*sauvignon*

'17 € 16.00 € 45.00

## I VINI BIANCHI WHITE WINES

### — ALTO ADIGE



#### CASTEL SALLEGG – Caldaro (Bz)

Alto Adige Pinot Bianco <i>pinot bianco</i>	'17	€ 14.00	€ 35.00
--	-----	---------	---------

Alto Adige Sauvignon <i>sauvignon</i>	'17	€ 18.00	€ 40.00
--	-----	---------	---------

#### PACHERHOF – Varna (Bz)

Alto Adige Valle Isarco Pinot Grigio <i>pinot grigio</i>	'17	€ 20.00	€ 60.00
---	-----	---------	---------

### FRIULI VENEZIA GIULIA

#### EDI KEBER – Cormòns (Go)

Collio Bianco <i>tocai friulano, malvasia e ribolla gialla</i>	'17	€ 17.00	€ 50.00
---	-----	---------	---------

#### RONCÙS – Capriva del Friuli (Go)

Ribolla Gialla <i>ribolla gialla</i>	'17	€ 14.00	€ 35.00
---	-----	---------	---------

Malvasia <i>malvasia istriana</i>	'17	€ 14.00	€ 40.00
--------------------------------------	-----	---------	---------

#### CASTELLO DI SPESSA – Capriva del Friuli (Go)

Santarosa <i>pinot bianco</i>	'17	€ 14.00	€ 40.00
----------------------------------	-----	---------	---------

## I VINI BIANCHI WHITE WINES

### — VENETO

#### ADALIA – Val di Mezzane (Vr)

Soave SINGAN  
*garganega, trebbiano di soave e chardonnay*

'17

€ 15.00

€ 35.00



### TOSCANA

#### FÈLSINA – Castelnuovo Berardenga (Si)

I SISTRI  
*chardonnay*

'17

€ 14.00

€ 40.00

#### IL RIO – Vicchio di Mugello (Fi)

ANNITA  
*chardonnay e pinot nero*

'16

€ 24.00

€ 70.00

#### LE MORTELLE – Castiglione della Pescaia (Gr)

Maremma Toscana Bianco VIVIA  
*vermentino viognier e ansonica*

'17

€ 15.00

€ 35.00

#### MICHELE SATTA – Donoratico (Li)

Toscana Igt GIOVIN RE  
*viognier*

'17

€ 30.00

€ 85.00

Bolgheri Bianco COSTE DI GIULIA  
*vermentino e sauvignon*

'17

€ 14.00

€ 40.00

#### TENUTA MONTELORO – Pontassieve (Fi)

MEZZO BRACCIO  
*riesling renano*

'15

€ 14.00

€ 40.00

## I VINI BIANCHI WHITE WINES

### MARCHE



#### PIEVALTA – Maiolati Spontini (An)

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Ris. SAN PAOLO <i>verdicchio</i>	'15	€ 14.00	€ 40.00
--	-----	---------	---------

### LAZIO

#### FALESCO FAM. COTARELLA – Montefiascone (Vt)

FERENTANO <i>roschetto</i>	'15	€ 20.00	€ 55.00
-------------------------------	-----	---------	---------

### ABRUZZO

#### EMIDIO PEPE – Torano Nuovo (Te)

Trebbiano D'Abruzzo EMIDIO PEPE <i>trebbiano abruzzese</i>	'16	€ 28.00	€ 80.00
---	-----	---------	---------

Pecorino EMIDIO PEPE <i>pecorino</i>	'16	€ 39.00	€ 125.00
---	-----	---------	----------

#### LA VALENTINA – Spoltore (Pe)

Trebbiano D'Abruzzo Sup. SPELT <i>trebbiano</i>	'17	€ 17.00	€ 40.00
--	-----	---------	---------

## I VINI BIANCHI WHITE WINES

—

### PUGLIA



#### VESPA VIGNAIOLI – Manduria (Ta)

IL BIANCO DEI VESPA  
*fiano*

'18 € 13.00 € 30.00

### SICILIA

#### CANTINE BARBERA – Menfi (Ag)

AMMA'NO  
*Zibibbo*

'16 € 27.00 € 75.00

#### MARCO DE BARTOLI – Marsala (Tp)

GRAPPOLI DEL GRILLO  
*grillo*

'17 € 22.00 € 60.00

#### PASSOPISCIARO – Castiglione di Sicilia (Ct)

PASSOBIANCO  
*chardonnay*

'16 € 18.00 € 55.00

#### PORTA DEL VENTO – Camporeale (Pa)

CATARRATTO  
*catarratto bianco*

'15 € 18.00 € 50.00

## I VINI ROSATI ROSÈ WINES



### CAMPANIA



RAFFAELE PALMA – Maiori (Sa)

Costa d'Amalfi Doc SALICERCHI  
*pedirosso, aglianico e tintore*

'13

€ 19.00

€ 55.00

### TOSCANA

FATTORIA ALDOBRANDESCA – Sovana (Gr)

"A"  
*aleatico*

'17

€ 26.00

€ 75.00

## I VINI ROSSI

## RED WINES

### — CAMPANIA



#### CASA D'AMBRA – Forio D'Ischia (Na)

Ischia Per' 'e Palummo LA VIGNA DEI MILLE ANNI '14 € 21.00 € 60.00  
*pedirosso, aglianico e cabernet sauvignon*

#### CAUTIERO – Frasso Telesino (Bn)

Sannio Aglianico DONNA CANDIDA '15 € 17.00 € 50.00  
*aglianico*

#### CANTINE LONARDO – Taurasi (Av)

Taurasi VIGNE D'ALTO '11 € 41.00 € 125.00  
*aglianico*

#### LA SIBILLA – Bacoli (Na)

MARSILIANO '10 € 18.00 € 55.00  
*marsigliese, olivella e pedirosso*

Campi Flegrei Piedirosso VIGNA MADRE '13 € 19.00 € 50.00  
*pedirosso*

#### LUIGI TECCE – Partenopoli (Av)

Taurasi POLIPHEMO '14 € 39.00 € 120.00  
*aglianico*

#### RAFFAELE PALMA – Maiori (Sa)

Costa d'Amalfi Doc MONTECORVO '12 € 19.00 € 55.00  
*pedirosso, aglianico e tintore*



## I VINI ROSSI RED WINES

—

### CAMPANIA

		
<b>NANNI COPÈ – Vitulazio (Ce)</b>		
SABBIE DI SOPRA IL BOSCO <i>pallagrello nero, aglianico e casavecchia</i>	'16 € 28.00	€ 80.00
<b>TENUTA SAN FRANCESCO – Tramonti (Sa)</b>		
Costa D'Amalfi Rosso 4 SPINE <i>pedirosso, aglianico e tintore</i>	'16 € 25.00	€ 70.00
E' ISS <i>tintore</i>	'15 € 26.00	€ 75.00
<b>TERRE DEL PRINCIPE – Campagnano (Ce)</b>		
PIANCASTELLI <i>pallagrello nero e casavecchia</i>	'14 € 30.00	€ 90.00
	'13 € 33.00	€ 95.00

## I VINI ROSSI RED WINES

### — PIEMONTE



#### GIACOMO FENOCCHIO – Monteforte d'Alba (Cn)

Barolo CANNUBI <i>nebbiolo</i>	'14	€ 41.00	€ 120.00
-----------------------------------	-----	---------	----------

#### GIANNI DOGLIA – Castagnole Lanze (At)

Nizza VITI VECCHIE <i>barbera</i>	'16	€ 39.00	€ 120.00
--------------------------------------	-----	---------	----------

Monferrato Rosso <i>merlot</i>	'13	€ 40.00	€ 125.00
-----------------------------------	-----	---------	----------

#### MASSOLINO – Serralunga d'Alba (Cn)

Barolo <i>nebbiolo</i>	'15	€ 28.00	€ 80.00
---------------------------	-----	---------	---------

Barolo Riserva VIGNA RIONDA <i>nebbiolo</i>	'11	€ 54.00	€ 190.00
--	-----	---------	----------

#### PAOLO CONTERNO – Monteforte d'Alba (Cn)

Barolo GINESTRA <i>nebbiolo</i>	'13	€ 45.00	€ 140.00
------------------------------------	-----	---------	----------

#### RIVELLA – Barbaresco (Cn)

Barbaresco MONTESTEFANO <i>nebbiolo</i>	'14	€ 45,00	€ 145.00
--	-----	---------	----------

#### G.D. VAJRA – Barolo (Cn)

Clarè J.C. <i>nebbiolo</i>	'18	€ 17.00	€ 45.00
-------------------------------	-----	---------	---------

Barbera d'Alba <i>barbera</i>	'16	€ 24.00	€ 70.00
----------------------------------	-----	---------	---------

## I VINI ROSSI RED WINES

### — PIEMONTE



#### RIZZI – Treiso (Cn)

Barbaresco NERVO <i>Nebbiolo</i>	'15	€ 35.00	€ 100.00
	'14	€ 32.00	€ 90.00
	'13	€ 39.00	€ 120.00
Barbaresco Ris. VIGNA BOITO <i>Nebbiolo</i>	'13	€ 43.00	€ 125.00

### LOMBARDIA



#### BISI – San Damiano al Colle (Pv)

SENZA AIUTO <i>barbera</i>	'15	€ 21.00	€ 60.00
-------------------------------	-----	---------	---------

#### SANDRO FAY – San Giacomo di Teglio (So)

Sforzato di Valtellina RONCO DEL PICCHIO <i>chiavennasca</i>	'14	€ 37.00	€ 110.00
Terrazze Retiche di Sondrio LA FAYA <i>nebbiolo, merlot e syrah</i>	'15	€ 18.00	€ 40.00

#### UBERTI – Erbusco (Bs)

CURTEFRANCA ROSSO <i>Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, nebbiolo</i>	'15	€ 13.00	€ 30.00
--	-----	---------	---------

## I VINI ROSSI

### RED WINES

#### ALTO ADIGE



#### BARON DI PAULI – Caldaro (Bz)

Alto Adige Lago di Caldaro Cl. Sup. <i>KALKOFEN schiava</i>	'16	€ 15.00	€ 40.00
Alto Adige ARZIO <i>merlot e cabernet sauvignon</i>	'15	€ 36.00	€ 105.00

#### CASTEL SALLEGG – Caldaro (Bz)

Alto Adige Cabernet Sauvignon Ris. <i>cabernet sauvignon</i>	'17	€ 14.00	€ 35.00
---	-----	---------	---------

#### KORNELL – Termeno (Bz)

Alto Adige Pinot Nero MARITH <i>pinot nero</i>	'17	€ 17.00	€ 45.00
---	-----	---------	---------

#### FRIULI VENEZIA GIULIA

#### EDI KEBER – Cormòns (Go)

Collio Merlot <i>merlot</i>	'15	€ 30.00	€ 85.00
--------------------------------	-----	---------	---------

#### RONCÙS – Capriva del Friuli (Go)

Pinot Nero SOLISTERRAE <i>pinot nero</i>	'15	€ 30.00	€ 85.00
---	-----	---------	---------

## I VINI ROSSI RED WINES

### — VENETO



#### OTTELLA – Peschiera Del Garda (Vr)

Valpolicella Ripasso RIPA DELLA VOLTA <i>corvina, corvinone e oseleta</i>	'14	€ 17.00	€ 50.00
--	-----	---------	---------

#### VIGNETI DI ETTORE – Negrar (Vr)

Amarone Della Valpolicella Classico <i>corvina, corvinone, croatina, rondinella e oseleta</i>	'15	€ 40.00	€ 120.00
--	-----	---------	----------

	'14	€ 42.00	€ 125.00
--	-----	---------	----------

Valpolicella Ripasso Classico Superiore <i>corvina, corvinone, rondinella e croatina</i>	'17	€ 19.00	€ 55.00
---	-----	---------	---------

#### BEGALI – San Pietro in Cariano (Vr)

Amarone Della Valpolicella Cl. MONTE CA'BIANCA <i>corvina, corvinone, rondinella e oseleta</i>	'13	€ 41.00	€ 130.00
---	-----	---------	----------

## I VINI ROSSI RED WINES

### — TOSCANA

#### AMERIGHI – Cortona (Ar)

Cortona Syrah  
*syrah*

'15

€ 25.00

€ 70.00



#### TENUTA DI BISERNO – Cortona (Ar)

BISERNO  
*merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon e petit verdot*

'15

€ 58.00

€ 220.00

IL PINO DI BISERNO

*merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot*

'16

€ 37.00

€ 110.00

#### CANNETO – Montepulciano (Si)

Vino Nobile Di Montepulciano CASINA DI DORO  
*sangiovese*

'13

€ 39.00

€ 120.00

FILIPPONE

*merlot e sangiovese*

'12

€ 30.00

€ 85.00

#### FÈLSINA – Castelnuovo Berardenga (Si)

MAESTRO RARO  
*cabernet sauvignon*

'16

€ 36.00

€ 100.00

FONTALLORO

*sangiovese*

'16

€ 33.00

€ 100.00

#### IL POGGIONE – Sant'Angelo in Colle (Si)

Brunello di Montalcino  
*sangiovese*

'12

€ 37.00

€ 110.00

#### IL RIO – Vicchio di Mugello (Fi)

VENTISEI  
*pinot nero*

'16

€ 24.00

€ 70.00

## I VINI ROSSI RED WINES

### — TOSCANA

			
<b>MICHELE SATTA – Donoratico (Li)</b>			
Bolgheri Superiore PIASTRAIA <i>cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot e petit verdot</i>	'15	€ 28.00	€ 80.00
SYRAH <i>syrah</i>	'15	€ 30.00	€ 85.00
Bolgheri Superiore Doc Marianova <i>sangiovese, syrah</i>	'15 '16	€ 57.00 € 57.00	€ 260.00 € 260.00
<b>ORMANNI – Poggibonsi (Si)</b>			
Chianti Classico <i>sangiovese</i>	'16	€ 13.00	€ 35.00
Chianti Classico Riserva BORRO DEL DIAVOLO <i>sangiovese</i>	'15	€ 20.00	€55.00
<b>POGGIO SCALETTE – Greve in Chianti (Fi)</b>			
CAPOGATTO <i>cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot e petit verdot</i>	'13	€ 33.00	€ 100.00
CARBONAIONE <i>sangiovese</i>	'14	€ 33.00	€ 100.00
<b>TIEZZI – Montalcino (Si)</b>			
Brunello di Montalcino VIGNA SOCCORSO <i>sangiovese</i>	'11	€ 35.00	€ 105.00
Brunello di Montalcino POGGIO CERRINO <i>sangiovese</i>	'13	€ 32.00	€ 90.00

## I VINI ROSSI RED WINES

### — MARCHE



#### OASI DEGLI ANGELI – Cupa Marittima (Ap)

KURNI <i>montepulciano</i>	'15	€ 57.00	€ 210.00
-------------------------------	-----	---------	----------

KUPRA <i>grenache</i>	'14	€ 56.00	€ 320.00
--------------------------	-----	---------	----------

### UMBRIA

#### FALESCO FAM. COTARELLA – Montecchio (Tr)

MARCILIANO <i>cabernet sauvignon e merlot</i>	'14	€ 36.00	€ 100.00
--	-----	---------	----------

### LAZIO

#### FALESCO FAM. COTARELLA – Montefiascone (Vt)

MONTIANO <i>merlot</i>	'15	€ 26.00	€ 80.00
---------------------------	-----	---------	---------

#### FATTORIA DI FIORANO – Roma

FIORANO <i>merlot, cabernet sauvignon</i>	'14	€ 30.00	€ 120.00
--	-----	---------	----------

FIORANELLO <i>merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	'16	€ 15.00	€ 38.00
---	-----	---------	---------



## I VINI ROSSI RED WINES

### — ABRUZZO



#### EMIDIO PEPE – Torano Nuovo (Te)

Montepulciano D’Abruzzo EMIDIO PEPE  
*montepulciano*

‘16 € 33.00 € 95.00

#### LA VALENTINA – Spoltore (Pe)

Montepulciano D’Abruzzo SPELT  
*montepulciano*

‘14 € 17.00 € 45.00

### MOLISE

#### CIANFAGNA – Acquaviva Collecroce (Cb)

SATOR GRAN MAESTRO  
*tintilia del Molise*

‘11 € 33.00 € 100.00

## I VINI ROSSI RED WINES

### — PUGLIA

#### GIANFRANCO FINO – Sava (Ta)

ES <i>primitivo</i>	'17	€ 38.00	€ 115.00
------------------------	-----	---------	----------

JO <i>negramaro</i>	'17	€ 38.00	€ 115.00
------------------------	-----	---------	----------

#### VARVAGLIONE – Leporano (Ta)

PAPALE <i>primitivo di manduria dop</i>	'15	€ 18.00	€ 50.00
--	-----	---------	---------

#### VESPA VIGNAIOLI – Manduria (Ta)

RACCONTAMI <i>primitivo di manduria doc</i>	'16	€ 24.00	€ 70.00
--	-----	---------	---------

HELENA <i>nero di troia</i>	'16	€ 43.00	€ 135.00
--------------------------------	-----	---------	----------

### SICILIA

#### CURTO – Ispica (Rg)

Eloro Nero D'Avola FONTANELLE <i>nero d'Avola</i>	'10	€ 25.00	€ 70.00
--	-----	---------	---------

#### PASSOPISCIARO – Castiglione di Sicilia (Ct)

PASSOROSSO <i>nerello mascalese</i>	'16	€ 23.00	€ 65.00
--	-----	---------	---------

#### PORTA DEL VENTO – Camporeale (Pa)

ISHAC <i>nero d'Avola</i>	'16	€ 18.00	€ 50.00
------------------------------	-----	---------	---------

## I VINI DOLCI SWEET WINES

### — CAMPANIA



#### MASSERIA PARISI – Baselice (Bn)

ZINGARELLA <i>moscato di Baselice</i>	'16	€ 12.00	€ 55.00
--	-----	---------	---------

### PIEMONTE

#### GIANNI DOGLIA – Castagnole Lanze (At)

Moscato D'Asti CASA DI BIANCA <i>moscato</i>	'17	€ 9.00	€ 40.00
---	-----	--------	---------

### ALTO ADIGE

#### CASTEL SALLEGG– Caldaro (Bz)

Alto Adige Moscato Rosa <i>moscato rosa</i>	'15	€ 18.00	€ 105.00
--	-----	---------	----------

### VENETO

#### BEGALI– San Pietro in Cariano (Vr)

Recioto Della Valpolicella Classico <i>corvina, rondinella e altri vitigni autoctoni</i>	'15	€ 16.00	€ 90.00
---	-----	---------	---------

## I VINI DOLCI SWEET WINES

### — TOSCANA



#### CANNETO – Montepulciano (Si)

##### IL MUFFATO

*malvasia, petit manseng, riesling e traminer aromatico*

'15

€ 12.00

€ 65.00

#### IL POGGIONE

Vin Santo S. Antimo

*trebbiano e malvasia*

'06

€ 18.00

€ 105.00

### SICILIA

#### MARCO DE BARTOLI – Pantelleria (Tp)

Passito di Pantelleria BUKKURAM SOLE D'AGOSTO

*zibibbo*

'15

€ 20.00

€ 115.00