

**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. 3-4</i>
LA SELEZIONE PRIVATA DI GEORGE <i>GEORGE'S PRIVATE SELECTION</i>	<i>pag. 5-6</i>
GLI CHAMPAGNE <i>CHAMPAGNE</i>	<i>pag. 7-8</i>
GLI SPUMANTI <i>SPARKLING WINES</i>	<i>pag. 9-10</i>
I VINI BIANCHI <i>WHITE WINES</i>	<i>pag.11-17</i>
I VINI ROSATI <i>ROSÈ WINES</i>	<i>pag. 18</i>
I VINI ROSSI <i>RED WINES</i>	<i>pag. 19-30</i>
I VINI DOLCI <i>SWEET WINES</i>	<i>pag. 31-32</i>

SPUMANTI  
SPARKLING WINES



MATA BRUT metodo classico <i>falanghina</i>	s.a.	€ 14.00	€ 60.00
MATA ROSÈ metodo classico <i>aglianico</i>	s.a.	€ 14.00	€ 60.00

BIANCHI  
WHITE WINES

VIGNA CARACCI <i>falanghina</i>	'16	€ 24.00	€ 70.00
	'15	€ 23.00	€ 65.00
	'08	€ 23.00	€ 65.00
	MAGNUM '08		€ 125.00

## ROSSI RED WINES



### VIGNA CAMARATO

*aglianico e piedirosso*

'11		€ 110.00
'10		€ 115.00
'07		€ 125.00
'06		€ 125.00
'05		€ 115.00
'04		€ 125.00
'03		€ 125.00
MAGNUM	'11	€ 180.00
MAGNUM	'10	€ 190.00
MAGNUM	'07	€ 190.00
MAGNUM	'05	€ 180.00
MAGNUM	'04	€ 190.00

### CECUBO

*primitivo, piedirosso e altre varietà*

'14	€ 18.00	€ 50.00
MAGNUM	'13	€ 125.00

## I VINI DOLCI SWEET WINES

### ELEUSI

*falanghina passito*

'09 € 12.00

### DEIRA

*aglianico passito*

'05 € 19.00

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

### CAMPANIA



RADICI Riserva Mastroberardino <i>aglianico</i>	'13	€ 60.00
PIANO DI MONTEVERGINE Ris. Feudi di San Gregorio <i>aglianico</i>	'11	€ 70.00
SALAE DOMINI, Caggiano <i>aglianico</i>	'14	€ 65.00
TERRA D'ECLANO, Quintodecimo <i>aglianico</i>	'15	€ 105.00
MONTEVETRANO, Montevetrano <i>cabernet sauvignon, merlot, aglianico</i>	'12	€ 130.00
TERRA DI LAVORO, Galardi <i>aglianico e piediroso</i>	'09	€ 125.00
PATRIMO Feudi di San Gregorio <i>merlot</i>	'11	€ 125.00
BUE APIS, Cantina del Taburno <i>aglianico del Taburno</i>	'11	€ 105.00

### PIEMONTE

BAROLO, Michele Chiarlo <i>cabernet sauvignon</i>	'10	€ 90.00
DARMAGI, Gaja <i>cabernet sauvignon</i>	'01	€ 235.00

### VENETO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO Allegrini <i>corvina, rondinella, oseleta</i>	'13	€ 125.00
	'11	€ 130.00
	'10	€ 140.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA, Zenato <i>corvina, rondinella, oseleta</i>	'10	€ 130.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO COSTASERA, Masi <i>corvina, rondinella, oseleta</i>	'12	€ 95.00

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

### — TOSCANA



BRUNELLO DI MONTALCINO, Biondi Santi <i>sangiovese grosso</i>	'11	€ 195.00
L'APPARITA, Castello di Ama <i>merlot</i>	'10	€ 280.00
	'98	€ 300.00
BADIA A PASSIGNANO, Castello di Ama <i>sangiovese</i>	'12	€ 90.00
LUCENTE, Tenuta Luce <i>sangiovese e merlot</i>	'14	€ 85.00
MAGARI, Ca' Marcanda <i>merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	'10	€ 105.00
GIORGIO PRIMO, La Massa <i>cabernet sauvigno, merlot, petit verdot</i>	'12	€ 190.00

### UMBRIA

COLLEPIANO, Arnaldo Caprai <i>sagrantino di Montefalco</i>	'10	€ 110.00
	'07	€ 120.00

### SICILIA

CABERNET SAUVIGNON, Tasca d'Almerita <i>cabernet sauvignon</i>	'13	€ 90.00
---	-----	---------

# GLI CHAMPAGNE CHAMPAGNE



## KRUG – Reims (France)

GRANDE CUVÉE BRUT <i>chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>	s.a.	€ 300.00
BRUT VINTAGE <i>chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>	'04	€ 375.00
BRUT COLLECTION <i>chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>	'90	€ 845.00
CLOS DU MESNIL BLANC DE BLANC <i>chardonnay</i>	'02	€ 1255.00
ROSÉ BRUT <i>chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>	s.a.	€ 435.00



## DOM PERIGNON – Épernay (France)

BRUT VINTAGE <i>pinot noir, chardonnay</i>	'10	€ 300.00
BRUT VINTAGE ROSÉ <i>pinot noir</i>	'06	€ 500.00

## POL ROGER – Épernay (France)

WINSTON CHURCHILL <i>pinot noir, chardonnay</i>	'08	€ 320.00
--	-----	----------

## GLI CHAMPAGNE CHAMPAGNE

			—	
				 
<b>HENRI GIRAUD – Ay (France)</b>				
ESPRIT <i>pinot noir, chardonnay</i>	s.a.	€ 21.00		€ 110.00
	MAGNUM	s.a.		€ 200.00
AY GRAND CRU MV 15 <i>pinot noir</i>	'15			€ 280.00
<b>DOSNON – Avirey - Lingey (France)</b>				
RECOLTE NOIR DOSAGE ZERO <i>pinot noir</i>	s.a.			€ 140.00
BRUT ROSÈ <i>pinot noir, chardonnay</i>	s.a.	€ 22.00		€ 115.00
<b>LAURENT PERRIER – Tours-sur-Marne (France)</b>				
LA CUVÈE <i>chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>	s.a.			€ 105.00
BRUT CUVÈE ROSÈ <i>pinot noir</i>	s.a.	€ 30.00		€ 120.00
<b>JACQUESSON – Épernay (France)</b>				
CUVÈE 742 <i>pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	s.a.			€ 115.00



# GLI SPUMANTI SPARKLING WINES

## CAMPANIA



MASSERIA CAMPITO – Gricignano d’Aversa (Ce)

PRIEZZA  
*asprinio d’Aversa*

s.a. € 12.00 € 45.00

## TRENTINO

LETRARI – Rovereto (Tn)

976 RISERVA DEL FONDATORE  
*chardonnay e pinot nero*

‘07 € 30.00 € 120.00

FERRARI – Trento (Tn)

RISERVA LUNELLI  
*chardonnay*

‘09 € 115.00

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE  
*chardonnay*

‘05 € 215,00

GIULIO FERRARI ROSÈ RISERVA DEL FONDATORE  
*pinot nero e chardonnay*

‘07 € 260,00

# GLI SPUMANTI SPARKLING WINES

## FRANCIACORTA

		
<b>ANDREA ARICI – Gussago (Bs)</b>		
ZEROUNO Dosaggio Zero <i>chardonnay e pinot nero</i>	s.a. € 16.00	€ 60.00
DOSAGGIO ZERO ROSÈ <i>pinot nero</i>	s.a. € 18.00	€ 70.00
DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO <i>chardonnay, pinot nero</i>	'15	€ 100.00
<b>UBERTI – Erbusco (Bs)</b>		
DOSAGGIO ZERO RIS. SUBLIMIS <i>chardonnay</i>	'10	€ 100.00
EXTRA BRUT MAGNIFICENTIA <i>chardonnay</i>	'13	€ 85.00
<b>BARONE PIZZINI – Provaglio D'Iseo (Bs)</b>		
ANIMANTE L.A. <i>chardonnay, pinot nero e pinot bianco</i>	s.a.	€ 70.00
ROSÈ EDIZIONE <i>pinot nero e chardonnay</i>	'16	€ 75.00

## I VINI BIANCHI WHITE WINES

### — CAMPANIA

		
<b>CANTINE LONARDO – Taurasi (Av)</b>		
BURLESQUE GRECOMUSC' <i>roviello</i>	'15 € 24.00	€ 70.00
<b>GUIDO MARSELLA – Summonte (Av)</b>		
FIANO DI AVELLINO <i>fiano d'Avellino</i>	'16 € 19.00	€ 55.00
<b>JOAQUIN – Montefalcione (Av)</b>		
VINO DELLA STELLA <i>fiano d'Avellino</i>	'16 € 24.00	€ 75.00
<b>VETITREFILARI – Montefredame (Av)</b>		
FIANO DI AVELLINO <i>fiano d'Avellino</i>	'18 € 17.00 '14 € 36.00	€ 50.00 € 105.00
<b>SERTURA – Montefalcione (Av)</b>		
FIANO DI AVELLINO <i>fiano d'Avellino</i>	'19 € 16.00	€ 40.00
GRECO DI TUFO <i>greco di Tufo</i>	'19 € 16.00	€ 40.00
<b>VALLISASSOLI – San Martino Valle Caudina (Av)</b>		
33/33/33 <i>greco, fiano, coda di volpe</i>	'15 € 32.00 '13 € 32.00	€ 90.00 € 95.00
<b>LA SIBILLA – Bacoli (Na)</b>		
CRUNA DELAGO <i>falanghina dei campi flegrei</i>	'17 € 18.00	€ 55.00

# I VINI BIANCHI WHITE WINES

## CAMPANIA



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

FALANGHINA <i>falanghina del Sannio</i>	'18	€ 19.00	€ 50.00
--	-----	---------	---------

### RAFFAELE PALMA – Maiori (Sa)

PUNTACROCE <i>falanghina, biancolella e ginestra</i>	'14	€ 19.00	€ 55.00
---	-----	---------	---------

### TENUTA SAN FRANCESCO – Tramonti (Sa)

PER EVA <i>biancolella, pepella, ginestra</i>	'17	€ 23.00	€ 65.00
--	-----	---------	---------

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

LE SEROLE <i>pallagrello bianco</i>	'18	€22.00	€ 65.00
--	-----	--------	---------

### I BORBONI – Lusciano (Ce)

LUNAJANCA <i>coda di volpe</i>	'18	€15.00	€ 35.00
-----------------------------------	-----	--------	---------

SANTA PATENA <i>asprinio d’Aversa</i>	'16	€ 19.00	€ 50.00
--	-----	---------	---------

### MASSERIA FRATTASI – Montesarchio (Bn)

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

SVG 920 <i>sauvignon</i>	'17	€ 17.00	€ 50.00
-----------------------------	-----	---------	---------

DONNALAURA <i>falanghina del Sannio vendemmia tardiva</i>	'17	€ 18.00	€ 55.00
--	-----	---------	---------

### VILLA DORA – Terzigno (Na)

Lacrima Christi del Vesuvio VIGNA DEL VULCANO <i>coda di volpe e falanghina</i>	'16	€ 15.00	€ 40.00
--	-----	---------	---------

## I VINI BIANCHI WHITE WINES

### — PIEMONTE



#### RIZZI – Treiso (Cn)

PIEMONTE CHARDONNAY  
*chardonnay*

'17 € 15.00 € 35.00

#### G.D. VAJRA – Barolo (Cn)

PETRACINE  
*riesling renano*

'17 € 25.00 € 70.00

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

PIEMONTE CHARDONNAY  
*chardonnay*

'18 € 14.00 € 40.00

#### GIUSEPPE CORTESE – Barbaresco (Cn)

SCAPULIN  
*chardonnay*

'17 € 14.00 € 40.00

#### MATTEO CORREGGIA – Bra (Cn)

ROERO ARNEIS  
*arneis*

'17 € 16.00 € 38.00

### TRENTINO ALTO ADIGE

#### BARON DI PAULI – Caldaro (Bz)

DYNAMIS  
*riesling*



'17 € 22.00 € 65.00

KINESIS  
*sauvignon*

'17 € 16.00 € 45.00

## I VINI BIANCHI WHITE WINES

### TRENTINO ALTO ADIGE

			
<b>CASTEL SALLEGG – Caldaro (Bz)</b>			
PINOT BIANCO <i>pinot bianco</i>	'17	€ 14.00	€ 35.00
CHARDONNAY <i>chardonnay</i>	'18	€ 14.00	€ 35.00
SAUVIGNON <i>sauvignon</i>	'18	€ 18.00	€ 40.00
<b>PACHERHOF – Varna (Bz)</b>			
PINOT GRIGIO <i>pinot grigio</i>	'17	€ 20.00	€ 60.00
<b>KURTASTCH – Cortaccia (Bz)</b>			
GEWURZTRAMINER <i>gewurztraminer</i>	'18	€ 16.00	€ 40.00
BRENTAL <i>gewurztraminer riserva</i>	'16	€ 25.00	€ 68.00
AMOS <i>pinot bianco, chardonnay, pinot grigio</i>	'17	€ 23.00	€ 65.00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>EDI KEBER – Cormòns (Go)</b>			
COLLIO BIANCO <i>tocai friulano, malvasia e ribolla gialla</i>	'17	€ 17.00	€ 50.00
<b>RONCÙS – Capriva del Friuli (Go)</b>			
RIBOLLA GIALLA <i>ribolla gialla</i>	'17	€ 14.00	€ 35.00
MALVASIA <i>malvasia istriana</i>	'18	€ 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

#### DALLEORE – Trissino (Vi)

852 HZ

*riesling renano*

'14 € 19.00 € 55.00

### TOSCANA

#### FÈLSINA – Castelnuovo Berardenga (Si)

I SISTRI

*chardonnay*

'17 € 14.00 € 40.00

#### IL RIO – Vicchio di Mugello (Fi)

ANNITA

*chardonnay e pinot nero*

'18 € 24.00 € 70.00

#### MICHELE SATTA – Donoratico (Li)

GIOVIN RE

*viognier*

'17 € 30.00 € 85.00

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)

SAN PAOLO

*verdicchio dei castelli di Jesi classico riserva*

'15

€ 14.00

€ 40.00



### LAZIO

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

FERENTANO

*rossetto*

'15

€ 20.00

€ 55.00

SOENTE

*viognier*

'18

€ 15.00

€ 40.00

### ABRUZZO

#### EMIDIO PEPE – Torano Nuovo (Te)

TREBBIANO

*trebbiano abruzzese*

'17

€ 28.00

€ 80.00

PECORINO

*pecorino*

'17

€ 39.00

€ 125.00

#### LA VALENTINA – Spoltore (Pe)

SPELT

*trebbiano d'Abruzzo superiore*

'17

€ 17.00

€ 40.00



## I VINI BIANCHI WHITE WINES

### — CALABRIA



#### CERAUDO – Strongoli (Kr)

GRISARA  
*pecorello*

'18

€ 14.00

€ 40.00

### SICILIA

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

PASSOBIANCO  
*chardonnay*

'18

€ 18.00

€ 55.00

#### VIVERA – Linguaglossa (Ct)

SALISIRE  
*carricante*

'15

€ 18.00

€ 55.00

'10

€ 38.00

€ 110.00

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

CATARRATTO  
*catarratto bianco*

'15

€ 18.00

€ 50.00

#### MARCO DE BARTOLI – Marsala (Tp)

GRAPPOLI DEL GRILLO  
*grillo*

'17

€ 22.00

€ 60.00

## I VINI ROSATI ROSÈ WINES

### — CAMPANIA

RAFFAELE PALMA – Maiori (Sa)

SALICERCHI

*pedirosso, aglianico e tintore*

'13

€ 19.00

€ 55.00

TENUTA SAN FRANCESCO – Tramonti (Sa)

COSTA D'AMALFI ROSATO

*pedirosso, aglianico e tintore*

'18

€ 15.00

€ 40.00

### TOSCANA

FATTORIA ALDOBRANDESCA – Sovana (Gr)

"A"

*aleatico*

'17

€ 26.00

€ 75.00

### PUGLIA

VARVAGLIONE – Leporano (Ta)

IDEA

*primitivo di Puglia*

'18

€ 12.00

€ 30.00

### CALABRIA

CERAUDO – Strongoli (Kr)

GRAYASUSI

*gaglioppo*

'18

€ 17.00

€ 50.00

## I VINI ROSSI RED WINES

### — CAMPANIA



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

LA VIGNA DEI MILLE ANNI <i>pedirosso, aglianico e cabernet sauvignon</i>	'14	€ 21.00	€ 60.00
---	-----	---------	---------

#### CAUTIERO – Frasso Telesino (Bn)

DONNA CANDIDA <i>aglianico del Sannio</i>	'15	€ 17.00	€ 50.00
--	-----	---------	---------

#### CANTINE LONARDO – Taurasi (Av)

TAURASI VIGNE D'ALTO <i>aglianico</i>	'11	€ 41.00	€ 125.00
--	-----	---------	----------

#### LA SIBILLA – Bacoli (Na)

MARSILIANO <i>marsigliese, olivella e pedirosso</i>	'11	€ 18.00	€ 55.00
--	-----	---------	---------

VIGNA MADRE <i>pedirosso dei Campi Flegrei</i>	'13	€ 19.00	€ 50.00
---	-----	---------	---------

#### LUIGI TECCE – Partenopoli (Av)

TAURASI POLIPHEMO <i>aglianico</i>	'14	€ 39.00	€ 120.00
---------------------------------------	-----	---------	----------

#### RAFFAELE PALMA – Maiori (Sa)

MONTECORVO <i>pedirosso, aglianico e tintore</i>	'12	€ 19.00	€ 55.00
---	-----	---------	---------

## I VINI ROSSI RED WINES

### — CAMPANIA

#### NANNI COPÈ – Vitulazio (Ce)

SABBIE DI SOPRA IL BOSCO  
*pallagrello nero, aglianico e casavecchia*

'16 € 28.00 € 80.00



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

4 SPINE  
*pedirosso, aglianico e tintore*

'16 € 25.00 € 70.00

E' ISS  
*tintore*

'15 € 26.00 € 75.00

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

PIANCASTELLI  
*pallagrello nero e casavecchia*

'14 € 30.00 € 90.00

#### MUSTILLI – Sant'Agata dei Goti (Bn)

PIEDIROSSO  
*pedirosso del Sannio*

'18 € 19.00 € 50.00

## I VINI ROSSI RED WINES

### — PIEMONTE



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

NIZZA VITI VECCHIE '16 € 39.00 € 120.00  
*barbera*

MONFERRATO ROSSO '13 € 40.00 € 125.00  
*merlot*

#### RENZO SEGHESSIO – Monforte d'Alba (Cn)

BAROLO GINESTRA '10 € 52.00 € 220.00  
*nebbiolo*

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

BAROLO '15 € 28.00 € 80.00  
*nebbiolo*

BAROLO RISERVA VIGNA RIONDA '11 € 54.00 € 190.00  
*nebbiolo*

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

BAROLO GINESTRA '13 € 45.00 € 140.00  
*nebbiolo*

#### RIVELLA – Barbaresco (Cn)

BARBARESCO MONTESTEFANO '14 € 45,00 € 145.00  
*nebbiolo*

#### G.D. VAJRA – Barolo (Cn)

CLARE' J.C. '18 € 17.00 € 45.00  
*nebbiolo*

BARBERA D'ALBA '16 € 24.00 € 70.00  
*barbera*

## I VINI ROSSI RED WINES

### — PIEMONTE



#### RIZZI – Treiso (Cn)

BARBARESCO NERVO  
*nebbiolo*

'15 € 35.00 € 100.00

'14 € 32.00 € 90.00

'13 € 43.00 € 125.00

BARBARESCO RISERVAVIGNA BOITO  
*nebbiolo*

'13 € 43.00 € 125.00

### LOMBARDIA

#### BISI – San Damiano al Colle (Pv)

SENZAAIUTO  
*barbera*

'15 € 21.00 € 60.00

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

RONCO DEL PICCHIO  
*chiavennasca*



'14 € 37.00 € 110.00

LA FAYA  
*nebbiolo, merlot e syrah*

'15 € 18.00 € 55.00

# I VINI ROSSI RED WINES

## TRENTINO ALTO ADIGE

			
<b>BARON DI PAULI – Caldaro (Bz)</b>			
KALKOFEN <i>schiaava</i>	'16	€ 15.00	€ 40.00
ARZIO <i>merlot e cabernet sauvignon</i>	'15	€ 36.00	€ 105.00
<b>CASTEL SALLEGG – Caldaro (Bz)</b>			
CABERNET SAUVIGNON <i>cabernet sauvignon</i>	'17	€ 14.00	€ 35.00
<b>KORNELL – Termeno (Bz)</b>			
MARITH <i>pinot nero</i>	'18	€ 17.00	€ 45.00
<b>KURTASTCH – Cortaccia (Bz)</b>			
FRAUENRIGL <i>lagrein riserva</i>	'17	€ 23.00	€ 65.00
<b>KOLLERHOF – Egna (Bz)</b>			
MAZZON <i>pinot nero</i>	'16	€ 20.00	€ 60.00

## I VINI ROSSI RED WINES

### FRIULI VENEZIA GIULIA



#### EDI KEBER – Cormòns (Go)

COLLIO MERLOT  
*merlot*

'15 € 30.00 € 85.00

#### RONCÙS – Capriva del Friuli (Go)

SOLISTERRAE  
*pinot nero*

'15 € 30.00 € 85.00

### VENETO

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

VALPOLICELLA RIPASSO RIPA DELLA VOLTA  
*corvina, corvinone e oseleta*

'14 € 17.00 € 50.00

#### VIGNETI DI ETTORE – Negrar (Vr)

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO  
*corvina, corvinone, croatina, rondinella e oseleta*

'15 € 40.00 € 120.00

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE  
*corvina, corvinone, rondinella e croatina*

'17 € 19.00 € 55.00

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

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL. MONTE CA'BIANCA  
*corvina, corvinone, rondinella e oseleta*

'13 € 41.00 € 130.00

#### MASI-VESPA

TERREGIUNTE  
*amarone e primitivo*

'16 € 50.00 € 190.00



## I VINI ROSSI RED WINES

### — TOSCANA



#### AMERIGHI – Cortona (Ar)

SYRAH <i>syrrah</i>	'15	€ 25.00	€ 70.00
------------------------	-----	---------	---------

#### TENUTA DI BISERNO – Cortona (Ar)

BISERNO <i>merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon e petit verdot</i>	'15	€ 58.00	€ 220.00
---	-----	---------	----------

IL PINO DI BISERNO <i>merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot</i>	'16	€ 37.00	€ 110.00
---	-----	---------	----------

#### CANNETO – Montepulciano (Si)

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO CASINA DI DORO <i>sangiovese</i>	'13	€ 39.00	€ 120.00
--	-----	---------	----------

FILIPPONE <i>merlot e sangiovese</i>	'12	€ 30.00	€ 85.00
---	-----	---------	---------

#### FÈLSINA – Castelnuovo Berardenga (Si)

MAESTRO RARO <i>cabernet sauvignon</i>	'16	€ 36.00	€ 100.00
---	-----	---------	----------

FONTALLORO <i>sangiovese</i>	'16	€ 33.00	€ 100.00
---------------------------------	-----	---------	----------

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

BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese</i>	'12	€ 37.00	€ 110.00
---	-----	---------	----------

#### IL RIO – Vicchio di Mugello (Fi)

VENTISEI <i>pinot nero</i>	'16	€ 24.00	€ 70.00
-------------------------------	-----	---------	---------

## I VINI ROSSI RED WINES

### — TOSCANA

#### MICHELE SATTA – Donoratico (Li)



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
MARIANOVA <i>sangiovese, syrah</i>	'15 '16	€ 57.00 € 57.00	€ 260.00 € 260.00

#### ORMANNI – Poggibonsi (Si)

CHIANTI CLASSICO <i>sangiovese</i>	'16	€ 13.00	€ 35.00
CHIANTI CLASSICO RISERVA BORRO DEL DIAVOLO <i>sangiovese</i>	'15	€ 20.00	€55.00

#### POGGIO SCALETTE – Greve in Chianti (Fi)

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

#### TIEZZI – Montalcino (Si)

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  
*montepulciano*

'15

€ 57.00

€ 210.00

KUPRA  
*grenache*

'14

€ 56.00

€ 320.00

### UMBRIA

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

MARCILIANO  
*cabernet sauvignon e merlot*

'14

€ 36.00

€ 100.00

### LAZIO

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

MONTIANO  
*merlot*

'15

€ 43.00

€ 125.00

#### FATTORIA DI FIORANO – Roma

FIORANO  
*merlot e cabernet sauvignon*

'14

€ 30.00

€ 120.00

## I VINI ROSSI RED WINES

### — ABRUZZO

#### EMIDIO PEPE – Torano Nuovo (Te)

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO EMIDIO PEPE  
*montepulciano d'Abruzzo*

'16

€ 33.00

€ 95.00



#### LA VALENTINA – Spoltore (Pe)

SPELT  
*montepulciano d'Abruzzo*

'14

€ 17.00

€ 45.00

### MOLISE

#### CIANFAGNA – Acquaviva Collecroce (Cb)

SATOR GRAN MAESTRO  
*tintilia del Molise*

'11

€ 33.00

€ 100.00

### BASILICATA

#### MUSTO CARMELITANO – Maschito (Pz)

SERRA DEL PRETE  
*aglianico del Vulture*

'17

€ 15.00

€ 40.00

I VINI ROSSI  
RED WINES

—  
PUGLIA

GIANFRANCO FINO – Sava (Ta)

ES '17 € 38.00 € 115.00  
*primitivo*

JO '17 € 38.00 € 115.00  
*negramaro*

VARVAGLIONE – Leporano (Ta)

PAPALE '16 € 27.00 € 75.00  
*primitivo di Manduria*

SALICE SALENTINO '17 € 17.00 € 45.00  
*primitivo e malvasia nera*

SCHIACCIANOCI '17 € 15.00 € 30.00  
*negroamaro*

VESPA VIGNAIOLI – Manduria (Ta)

HELENA '16 € 43.00 € 135.00  
*nero di Troia*

## I VINI ROSSI RED WINES

### — SICILIA

#### CURTO – Ispica (Rg)

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

#### VIVERA – Linguaglossa (Ct)

MARTINELLA <i>nerello mascalese, nerello cappuccio</i>	'13	€ 23.00	€ 65.00
	'11	€ 30.00	€ 90.00

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

PASSOROSSO <i>nerello mascalese</i>	'17	€ 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 – Baseline (Bn)

ZINGARELLA  
*moscato di Baseline*

'16

€ 12.00

€ 55.00



### PIEMONTE

G.D. VAJRA – Barolo (Cn)

MOSCATO D'ASTI  
*moscato d'Asti*

'18

€ 13.00

€ 40.00

### ALTO ADIGE

CASTEL SALLEGG– Caldaro (Bz)

MOSCATO ROSA  
*moscato rosa*

'15

€ 18.00

€ 105.00

### VENETO

BEGALI– San Pietro in Cariano (Vr)

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO  
*corvina, rondinella e altri vitigni autoctoni*

'15

€ 16.00

€ 90.00

## I VINI DOLCI SWEET WINES

### — TOSCANA

#### IL POGGIONE

VIN SANTO S. ANTIMO  
*trebbiano e malvasia*

'06

€ 18.00

€ 105.00



### PUGLIA

#### VARVAGLIONE – Leporano (Ta)

CHICCA  
*primitivo di Manduria dolce naturale*

'19

€ 17.00

€ 45.00

### SICILIA

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

BUKKURAM SOLE D'AGOSTO  
*zibibbo*

'15

€ 20.00

€ 115.00