

## Vins rouges du moment en suggestion

### COM T U

1dl

13.50.-

Priorat/Montsant, Espagne, Clos Mogador-René Barbier

100% Grenache. Le vieillissement prend place pendant 18 mois dans un unique foudre en bois de 6'000 litres.

**Notre coup de cœur :** voici le nouveau projet de René Barbier de Clos Mogador. Ce cru a été élaboré par René Barbier père, Anderson le fils adoptif d'Haïti et René fils.

Le premier nez est sauvage. Des arômes, dans un style « sudiste » avec des notes de fruits comme la cerise, la groseille, la mûre. Grande concentration de fruits noirs et de réglisse. Fluide mais dense, avec une pointe végétale et minérale qui lui donne un côté frais et dynamique. Les tanins sont enrobés, puissants, séveux, charnus et gourmands.

### Château Rouquette-sur-Mer 2017

1dl

7.50.-

Cuvée Esprit Terroir, La Clape, Languedoc, France

Carignan, Grenache, Syrah, et Mourvèdre. Elevé en barrique de 1 vin pendant 12 mois.

Tout y est ! De la couleur, du fruit, de l'expression, de la fraîcheur, de l'élégance. Son nez est finement épicé avec des notes intenses de fruits rouges sauvages et de réglisse. Sa bouche est pleine et friande.

Un vin élégant, élancé, parfait pour étancher la soif avec des plats légers, dotés d'une certaine fraîcheur. Le vin de l'amitié.

### Glou-Glou 2017

1dl

6.90.-

Vin de Pays, France, Domaine Faury

Syrah. Vinification traditionnelle et élevage en cuves uniquement

Des arômes de fruits noirs et rouges frais ainsi qu'une touche épicée pour cette jolie syrah. La bouche est souple, le grain du tannin est doux. Un vin d'une fraîcheur plaisante

### Le Cellier du Mas 2019

1dl

6.00.-

Gamay-Garanoir

Tartegnin, La Côte AOC, Vaud, Suisse

Vin équilibré, aux notes de fruits noirs et de poivre, riche en couleur et en bon tannins.

### Monsonaccio Chianti 2015

1dl

7.00.-

Chianti, Pise, Italie, Fattoria Varramista

Syrah, Merlot, Sangiovese. 12 mois en fût de chêne

Le Chianti de Varramista se distingue par ses arômes frais et sa vivacité typiques du Sangiovese, mais avec toute la douceur et la rondeur fournies respectivement par le Merlot et la Syrah. L'arôme contient des notes de violette, de pavot, d'anémones et de fleurs blanches. Un goût doux mais très tannique.

### Haut-Crêt, Clos des Moines 2018

1dl

9.00.-

AOC Dézaley Grand Cru, Vaud, Suisse, Ville de Lausanne

95% Merlot, 5% Gamay

La robe est cerise noire avec des reflets violets. Le nez est complexe et ouvert. Très mûr, il évoque les épices et les herbes aromatiques. Poivre blanc, thym, laurier se marient à des notes de violettes et de fruits noirs. L'attaque est

précise et d'une très belle rondeur. Les tannins sont fins et agréables. La finale tout en fraîcheur est gage d'un très bel équilibre.

## *Vins blancs du moment en suggestion*

**Pinot Grigio San Michele 2018** 1dl 6.50.-  
Trentino, Edmund Mach, Italie

Pinot Grigio  
Élevé 3 mois en fût de chêne et 3 mois cuve en inox

Pinot Gris, issu de la plus prestigieuse école d'œnologie d'Italie. Couleur jaune aux reflets verts, aux arômes fruités. Harmonieux et plaisant, ce pinot gris est légèrement acidulé.

**Domaine du Salvard 2018** 1dl 6.80.-  
Cheverny, Loire, France, Famille Delaille

85% Sauvignon blanc, 15% chardonnay

La robe brillante est or pâle à reflets verts. Le nez est d'une complexité étonnante : litchis, citrons mûrs. Très riche au palais. Vif, frais et très fruité avec beaucoup de gras et une belle longueur en bouche.

**Chablis Vieilles Vignes 2018** 1dl 8.50.-  
Bourgogne, Chablis, France, Domaine Roland Lavantureux

100% Chardonnay

Robe jaune clair. Nez net et friand, associant notes florales et fruitées (fruits exotiques). La bouche séduit par son ampleur, son gras et surtout sa fraîcheur, qui lui confèrent longueur et légèreté. Grande expression minérale, soutenue par une acidité convaincante. Un très beau Chablis.

**Le Cellier du Mas 2018** 1dl 5.80.-  
Mont-sur-Rolle, Vaud, Suisse, Frères Blanchard

100% Chasselas, Grand Cru

Couleur or gris, ce 2017 offre un nez frais, légèrement beurré. En bouche, il se montre riche, mûr et ample, dominé par des arômes de pêche de vigne. À boire dès aujourd'hui sur une volaille en sauce.

**Chemin de Fer 2019** 1dl 9.00.-  
Dézaley, Vaud, Suisse, Massy

100% Chasselas

Le Dézaley Chemin de Fer est un vin de caractère qui a besoin d'une année de garde au minimum pour offrir sa plénitude, sa complexité aromatique, avec ses touches de silex, de pierre à fusil, ses notes miellées. Il est opulent, flatteur, emplit la bouche avec beaucoup de générosité avant de conclure sur une très longue finale. Au terme de quelques années, le Dézaley Chemin de Fer gagne encore en complexité. Fier de son rang et de son mythe, le Dézaley Chemin de Fer va magnifier des volailles truffées, des poissons nobles ou des crustacés. Il saura résister à des sauces puissantes, donnera de la noblesse à des ris de veau caramélisés. Et, en fin de repas, il fera un couple magique avec un vieux gruyère ou un vacherin Mont-d'Or de caractère.

## *Blancs Suisses*

<b><i>Le Cellier du Mas, Chasselas, Mont-sur-Rolle, Frères Blanchard</i></b>	<b>75cl</b>	<b>34.00</b>
<i>Chemin de Fer, Chasselas, Dézaley, Grand Cru, Luc Massy</i>	75cl	59.00
<i>Clos du Boux, Chasselas, Epesses, Grand Cru, Luc Massy</i>	75cl	49.00
<i>Clos des Moines, Chasselas, Dézaley, Grand Cru, Ville de Lausanne</i>	75cl	59.00
<i>Vieilles Vignes, Chasselas, Morges, Cave de la Côte</i>	75cl	38.00
<i>Domaine de Burignon, Chasselas, Saint-Saphorin, Grand Cru, Ville de Lausanne</i>	75cl	45.00
<i>La Jouvence, Merlot Blanc de Noir, Rolle, Charles Rolaz</i>	75cl	49.00
<i>Cru La Bâtiaz, Païen, Martigny, Bujard et Moser Propriétaires</i>	75cl	59.00
<i>Muscat, Peissy, Domaine les Perrières</i>	50cl	55.00
<b><i>Chardonnay, Peissy, Domaine les Perrières</i></b>	<b>75cl</b>	<b>51.00</b>
<i>Pinot blanc, Dardagny, Domaine « les Hutins »</i>	75cl	48.00
<i>Clos Camille Grand Cru, Chasselas, Epesses Calamin, Bujard</i>	75cl	59.00
<b><i>Petit Vignoble, Chasselas, Yvorne, Badoux</i></b>	<b>75cl</b>	<b>55.00</b>
<i>Lutry Tradition, Chasselas, Terre de Lavaux</i>	75cl	38.00
<i>Petite Arvine, AOC Valais Sion, Provins, Grand Métral</i>	75cl	58.00
<i>Riesling-Sylvaner, Schaffhouse AOC, Aagne</i>	75cl	49.00
<i>Chardonnay, Schaffhouse AOC, Aagne</i>	75cl	59.00

## *Blancs français*

<b><i>Dom. De Saluard, Sauvignon Chardonnay, Cheverny, Loire</i></b>	<b>2016</b>	<b>75cl</b>	<b>46.00</b>
<i>Saint Fiacre Ch. Du Coing Muscadet</i>	2010	75cl	48.00
<i>Côtes du Rhône Seguret Dom de l'Amauve</i>	2017	75cl	47.00
<i>Vieux-Lazaret, Châteauneuf-du-Pape</i>	2016	75cl	69.00
<i>Pellehaut L'Eté Gascon (vin doux)</i>	2018	75cl	42.00

## *Blancs italiens*

<b><i>Fondazione Edmund Mach, Trentino Pinot Grigio</i></b>	<b>2017</b>	<b>75cl</b>	<b>45.00</b>
<i>Dom Terenzi, Montdonico, Viogner, Toscane Maremma</i>	2016	75cl	59.00
<i>Dom Terenzi, Balbino, Vermentino, Toscane Maremma</i>	2016	75cl	52.00
<i>Un buon momento, Moscato d'Asti, Gabriele Scaglione</i>	2017	75cl	38.00
<i>Il Disperato, Veneto IGT, Garganega, Buglioni</i>	2017	75cl	43.00
<i>Paleo, Le Macchiole, Toscane, Sauvignon, Chardonnay</i>	2017	75cl	99.00

## *Blancs espagnols*

<i>Nelín, Clos Mogador – René Barbier, Priorat, Montsant</i>	2016	75cl	89.00
--	------	------	-------

## *Rosés, vins doux, vins mousseux et champagne ouverts*

<i>Pellehaut L'Été Gascon (vin doux)</i>	<i>1dl</i>	<i>7.00</i>
<i>Œil-de-Perdrix, rosé de pinot noir</i>	<i>1dl</i>	<i>5.00</i>
<i>Nieddera, Sardaigne, Contini</i>	<i>1dl</i>	<i>5.90</i>
<i>Taittinger Brut</i>	<i>1dl</i>	<i>15.00</i>
<i>Prosecco, Setteanime, Extra Dry</i>	<i>1dl</i>	<i>7.00</i>

## *Rosés*

<i>Château d'Auvernier, Œil de Perdrix, Thierry Grosjean</i>	<i>75cl</i>	<i>48.00</i>
<i>Œil de Perdrix, rosé de pinot noir</i>	<i>50cl</i>	<i>25.00</i>
<i>Nieddera, Sardaigne, Contini</i>	<i>75cl</i>	<i>44.00</i>

## *Champagne et Vins Mousseux*

<i>Taittinger Brut</i>	<i>75cl</i>	<i>110.00</i>
<i>Taittinger Brut</i>	<i>1dl</i>	<i>15.00</i>
<i>Taittinger Rosé</i>	<i>75cl</i>	<i>129.00</i>
<i>Deutz Brut classic</i>	<i>75cl</i>	<i>119.00</i>
<i>Prosecco, Setteanime, Extra Dry</i>	<i>75cl</i>	<i>48.00</i>
<i>Prosecco, Setteanime, Extra Dry</i>	<i>1dl</i>	<i>7.00</i>

## Rouges Vaudois

<i>Dom. Cellier du Mas, Assemblage, Réserve, Tartegnin, Frères Blanchard</i>	75cl	54.00
<i>Servagnin, Premier Pinot Noir Suisse, La Côte, Henri Cruchon</i>	75cl	59.00
<i>Maison Blanche, Grand Cru, Mondeuse Noire et Pinot Noir, Mont-sur-Rolle</i>	75cl	48.00
<i>Réserve de la Cour, Pinot Noir, Villette, Buiard</i>	75cl	55.00
<b><i>Gamay-Garanoir, Cellier du Mas, Tartegnin, Frères Blanchard</i></b>	<b>75cl</b>	<b>42.00</b>
<i>Garanoir Vaudois P. Fonjallaz</i>	75cl	46.00
<i>Syrah, Domaine Croix-Duplex, district d'Aigle, Jean Vogel et Fils</i>	75cl	59.00
<i>Gamaret, Domaine Croix-Duplex, Lavaux, Jean Vogel et Fils</i>	75cl	59.00
<i>Orpheus, Gamay, Lutry, Terres de Lavaux</i>	75cl	46.00
<i>Clos des Moines, Dézaley Grand Cru Lavaux, Merlot, Ville de Lausanne</i>	75cl	59.00
<i>Velours Côtier, Abbaye de Mont, Assemblage Rouge, Mont-sur-Rolle</i>	75cl	45.00
<i>Crêt-Bailli, Lavaux, Epesses, Gamay, Luc Massy</i>	75cl	55.00

## Rouges Valaisans

<i>Humagne rouge, Chamoson, M. Boven</i>	37.5cl	31.00
<i>Humagne rouge, Chamoson, M. Boven</i>	75cl	59.00
<i>Cornalin Aduars, Valais AOC, T. Constantin</i>	75cl	65.00
<i>Pinot noir, Fully, Gérard Dorsaz</i>	75cl	49.00
<b><i>Syrah, Fully, Gérard Dorsaz</i></b>	<b>75cl</b>	<b>59.00</b>
<i>Humagne rouge, Varen, Chevalier Bayard</i>	75cl	59.00

## Rouges Neuchâtelois

<i>Les Cailloutis, Pinot Noir élevé en fût, Domaine des Landions</i>	2017	75cl	69.00
<i>Clos du Château, Pinot Noir, Domaine des Landions</i>	2017	75cl	120.00

## Rouges Tessinois

<b><i>Merlot Scintilla, Azienda Mando</i></b>	<b>2015</b>	<b>75cl</b>	<b>59.00</b>
<i>Riflesi d'Epoca, Merlot, Brivio</i>	2016	75cl	105.00
<i>Baiocco, Merlot, Brivio</i>	2017	75cl	45.00
<i>Dogaia, Merlot Gamaret, Brivio</i>	2015	75cl	85.00
<i>Quatromani, Merlot</i>	2014	75cl	125.00

## Rouges des Grisons

<i>Pinot Noir, Lampfert's, Maienfelder, vieilles vignes</i>	2015	75cl	68.00
---	------	------	-------

## Rouges Genevois

<i>Merlot, Peissy, Elevé en fût de chêne, Domaine les Perrières</i>		75cl	59.00
---	--	------	-------

## Magnums

<i>Le Secret d'Aphrodite, Humagne, Sion, Cave Emery (Valais)</i>	2017	150cl	125.00
<i>San Carlo, Merlot, Delea (Tessin)</i>	2017	150cl	115.00
<i>Carato, Merlot, Delea (Tessin)</i>	2015	150cl	175.00
<i>Carato, La Réserve, Merlot, Delea (Tessin)</i>	2012	150cl	235.00

## Bourgogne

<i>Gevey Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Les Champeaux</i>	2012	75cl	139.00
<i>Volnay Clos des Chênes, Domaine du Château de Meursault</i>	2012	75cl	110.00
<i>Côte de nuits-villages, Frédéric Magnien, Croix Violettes</i>	2016	75cl	95.00

## Côtes du Rhône

<i>Crozes-Hermitage, Tradition, Syrah, Domaine Yann Chave (bio)</i>	2018	75cl	59.00
<i>Séguret, Domaine de l'Amavve, Réserve</i>	2015	75cl	57.00
<i>Vacqueyras, la Bastide St.-Vincent</i>	2017	75cl	58.00
<i>Gigondas, La Bastide St.-Vincent</i>	2016	75cl	69.00
<i>Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux-Lazaret</i>	2015/16	75cl	68.00
<i>Châteauneuf-du-Pape, Secret de Pignan</i>	2015	75cl	125.00
<i>Châteauneuf-du-Pape, la Bastide St Dominique</i>	2017	75cl	86.00
<i>Grenache Vieilles Vignes, La Bastide St Dominique,</i>	2016	75cl	48.00
<i>Châteauneuf-du-Pape, Domaine Féraud-Fils, Grand-Veneur</i>	2016	75cl	89.00

## Sud de la France

<i>Corbière, Ch. Bel Evêque, Cuvée Cardinal, P. Richard</i>	2017	75cl	73.00
<i>Corbière, Syrah, Cuvée personnelle, P. Richard</i>	2018	75cl	64.00
<i>Languedoc, Ch. Rouquette s/Mer, « la Clape »</i>	2016/17	75cl	49.00
<i>Languedoc, Ch. Rouquette s/Mer, Cuvée Henry Lapiere</i>	2016	75cl	75.00
<i>Faugères, Cistus, Château la Liquière</i>	2015	75cl	58.00
<i>Languedoc, Château d'Anglès, La Clape</i>	2015	75cl	59.00

## Magnums

<i>Sud-Ouest Madiran, Château Montus</i>	2015	150cl	145.00
<i>Roquemaure, Lirac, Cuvée Saint-Valentin</i>	2015	150cl	115.00
<i>Le Clos des Cazaux, Gigondas</i>	2017	150cl	125.00
<i>Crozes-Hermitage, Tradition, Syrah, Yann Chave (bio)</i>	2018	150cl	139.00

## Bordeaux

### **Pessac-Léognan et Graves**

<i>Ch. Carbonnieux</i>	2015	75cl	98.00
<i>Ch. La Louvière</i>	2006	75cl	89.00
<i>Le Sillage de Malartic</i>	2012	75cl	69.00
<i>Ch. Domaine de Larrivet</i>	2002	75cl	85.00
<b><i>Ch. Séguin</i></b>	<b>2015</b>	<b>75cl</b>	<b>89.00</b>
<i>Domaine de Chevalier</i>	2012	75cl	135.00
<i>Château Pape Clément</i>	2014	75cl	195.00
<i>Ch. Malartic Lagravière</i>	2016	75cl	138.00
<i>La Petite Lune</i>	2015	75cl	48.00

### **Margaux**

<i>Ch. Brane-Cantenac</i>	2007/12	75cl	135.00
<i>Ch. Cantenac Brown</i>	2008	75cl	148.00
<i>Ch. D'Issan</i>	2008	75cl	98.00
<i>Ch. Lascombes</i>	2012/13	75cl	125.00
<i>Ch. Giscours</i>	2016	75cl	165.00
<i>Ch. Rauzan-Ségla</i>	2012	75cl	185.00
<b><i>Ch. Ségla</i></b>	<b>2010</b>	<b>75cl</b>	<b>135.00</b>
<i>Ch. Rauzan-Gassies</i>	2012	75cl	120.00

### **Haut-Medoc, Medoc et Moulis**

<i>Ch. Sociando-Mallet</i>	2014	75cl	105.00
<i>Clos de la Bohème</i>	2014	75cl	85.00
<i>Ch. Poujeaux</i>	2010	75cl	98.00
<i>Les Brulières de Beychevelle</i>	2016	75cl	59.00
<b><i>Ch. De Lamarque</i></b>	<b>2016</b>	<b>75cl</b>	<b>59.00</b>

### **Saint-Emilion**

<i>Ch. Canon La Gaffelière</i>	2012	75cl	130.00
<i>Ch. Grand Pontet</i>	2015	75cl	65.00
<i>Clos Fourtet</i>	2015	75cl	185.00
<b><i>Ch. Fombrauge</i></b>	<b>2015</b>	<b>75cl</b>	<b>85.00</b>

### **Saint-Julien**

<b><i>Ch. Branaire –Ducru</i></b>	<b>2011</b>	<b>75cl</b>	<b>125.00</b>
<i>Ch. Lagrange</i>	2011	75cl	119.00
<i>Clos du Marquis 2<sup>ème</sup> vin du Ch. Leoville Lascases</i>	2007	75cl	135.00
<i>Clos du Marquis 2<sup>ème</sup> vin du Ch. Leoville Lascases</i>	2005	75cl	185.00
<i>Pavillon Léoville Poyferré</i>	2015	75cl	98.00
<i>Ch. Gloria</i>	2008	75cl	108.00

## *Bordeaux*

### *Saint-Estèphe*

<i>Ch. Haut-Marbuzet</i>	2007	75cl	118.00
<i>Ch. Lafon-Rochet</i>	2011	75cl	115.00
<i>La Dame de Montrose, 2<sup>ème</sup> du Ch. Montrose</i>	2015	75cl	96.00

### *Pauillac*

<i>Ch. Pontet-Canet</i>	2011/15	75cl	195.00
<i>Réserve de la Comtesse, Ch. Pichon-Longueville</i>	2015	75cl	98.00
<i>Ch. Duhart-Milon</i>	2011/13	75cl	165.00
<i>Ch. Duhart-Milon</i>	2010	75cl	189.00

### *Pommerol*

<i>Ch. La Rose Figeac</i>	2011	75cl	87.00
<i>Ch. La Pointe</i>	2011	75cl	125.00

## *Magnums*

<i>Ch. Ducru-Beaucaillou, Saint-Julien</i>	2008	150cl	550.00
<i>Ch. Liviersan Haut-Médoc</i>	2011	150cl	115.00
<i>Ch. Castera, Médoc, Cru Bourgeois</i>	2009/12	150cl	115.00
<i>Ch. Charmail, Haut-Médoc</i>	2017	150cl	120.00
<i>Ch. Malartic-Lagravière, Pessac-Léognan</i>	2016	150cl	245.00
<i>Ch. Latour- Martillac, Pessac-Léognan</i>	2014	150cl	145.00
<i>Ch. Du Tertre, Margaux</i>	2014	150cl	198.00
<i>Ch. Ségla, Margaux</i>	2012	150cl	255.00



## Espagne

### **Piorat Falset Montsant**

<i>Com Tu Montsant, A. Barbier</i>	2017	75cl	89.00
<i>Espetacle de Clos Mogador</i>	2013	75cl	190.00
<i>Clos Mogador</i>	2016	75cl	115.00
<i>Partida Pedrera Dom du Clos Mogador</i>	2008	75cl	98.00
<i>Manyetes 2ème du Clos Mogador</i>	2003	75cl	115.00

### **Ribera Del Duero**

<i>Psi 2016, Domaine de Pingus</i>	2016	75cl	75.00
------------------------------------	------	------	-------

### **Jumilla**

<i>Clio, Bodegas El Nido, Cabernet Sauvigon - Monastrell</i>	2016	75cl	125.00
--	------	------	--------

## Italie

### **Saraigne**

<i>Terre Brune Santadi</i>	2007/9	75cl	119.00
<i>Dieci Cavalli Corsa, 100% Syrah</i>	2017	75cl	75.00

### **Pouilles**

<i>Primitivo di Manduria Tenuta di Eméra</i>	2014	75cl	42.00
<i>Kompa, Negroamaro, Taurino</i>	2015	75cl	39.00

### **Marches**

<i>Polesio, 100% Sangiovese, Poderi San Lazzaro (bio)</i>	2017	75cl	39.00
---	------	------	-------

### **Trentin**

<i>San Leonardo</i>	2013	75cl	90.00
---------------------	------	------	-------

### **Piémont**

<i>Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti</i>	2015	75cl	115.00
<i>I Quattro Conigli Bianchi, Barbera d'Alba, Gabriele Scaglione</i>	2014	75cl	49.00
<i>Passione di Re, Barolo, Gabriele Scaglione</i>	2013	75cl	85.00
<b>Brico Luciani, Barolo, Cascina Del Monastero</b>	<b>2009</b>	<b>75cl</b>	<b>89.00</b>
<i>Gattera, Barolo, Mauro Veglio</i>	2016	75cl	95.00
<i>Cesare, Nebiolo Gattinara</i>	2015	75cl	129.00

## Toscane

<i>Guado Al Tasso, Bolgheri Superiore</i>	2016	75cl	220.00
<i>Flaccianello, Della Pieve</i>	2015	75cl	159.00
<i>Flaccianello, Della Pieve</i>	2016	75cl	210.00
<i>Brunello di Montalcino, Campogiovanni</i>	2013	75cl	98.00
<i>Brunello di Montalcino, Riserva, Il Poggione, Vigna Paganelli</i>	2012	75cl	125.00
<b><i>Brunello di Montalcino, Salvioni, La Cerbaiola</i></b>	<b>2013</b>	<b>75cl</b>	<b>179.00</b>
<i>Rosso di Montalcino, Salvioni, La Cerbaiola</i>	2016	75cl	89.00
<i>Chianti Classico, Fontondi</i>	2016	75cl	59.00
<i>Frasca, de Varramista</i>	2015	75cl	59.00
<i>Varramista 100% syrah fam. Agnelli-Piaggio</i>	2009/13	75cl	95.00
<b><i>Armione, Bolgheri Sup,</i></b>	<b>2012</b>	<b>75cl</b>	<b>89.00</b>
<i>CA' del Bosco Curtefranca</i>	2011	75cl	55.00
<i>Paleo Le Macchiole</i>	2016	75cl	159.00
<b><i>Le Macchiole</i></b>	<b>2018</b>	<b>75cl</b>	<b>59.00</b>
<i>Francesca Romana Terenzi</i>	2012	75cl	78.00
<i>Saffredi Fattoria le Pupille</i>	2015/16	75cl	138.00
<i>Rocca di Frassinello</i>	2017	75cl	98.00
<i>Sughere di Frassinello</i>	2014/15/16	75cl	69.00
<i>Le Serre Nuove dell'Ornellaia</i>	2016	75cl	112.00
<i>Il Borro</i>	2012/15	75cl	115.00
<i>Il Tarabuso, Terre del Marchesato, 100% Cab. Sauvignon</i>	2015	75cl	59.00
<b><i>Il Pino di Biserno</i></b>	<b>2016/18</b>	<b>75cl</b>	<b>95.00</b>
<i>Ca' Marcanda Magari Gaja</i>	2015	75cl	96.00
<i>Colle Al Fico, 100% Syrah, Petra</i>	2016	75cl	69.00
<b><i>Quercegobbe, Merlot, Petra</i></b>	<b>2010/15</b>	<b>75cl</b>	<b>85.00</b>
<b><i>Hebo, Petra</i></b>	<b>2018</b>	<b>75cl</b>	<b>49.00</b>
<i>Sanmarco, Castello dei Rampolla,</i>	2013	75cl	120.00
<i>D'Alceo, Castello dei Rampolla,</i>	2011	75cl	185.00
<i>Le Pergole Torte</i>	2014/16	75cl	155.00
<i>Concerto, Marchesi Mazzei Castello di Fonterutoli</i>	2017	75cl	145.00
<i>Galatrona, Fattoria Petrolo</i>	2017	75cl	159.00

## Venétie

<i>Amarone Valpolicella, Moropio, Antolini</i>	2015	50cl	55.00
<i>Amarone Valpolicella, Buglioni, Il Lussurioso</i>	2014	37.5cl	79.00
<i>Amarone Valpolicella, Buglioni, Il Lussurioso</i>	2014	75cl	98.00

## Magnums

<i>Le Macchiole, Toscane</i>	2016	150cl	125.00
<i>Ada Nada, Barbaresco Valeirano, Piémont</i>	2015	150cl	140.00
<i>Insoglio del Cinghiale, de Tenuta di Biserno, Toscane</i>	2017	150cl	118.00
<i>Quercegobbe, Merlot, Petra, Toscane</i>	2017	150cl	160.00
<i>Flaccianello, Toscane</i>	2015	150cl	298.00
<i>Il Borro, Toscane</i>	2016	150cl	195.00
<i>Le Sughere di Frassinello, Toscane</i>	2016	150cl	145.00
<i>Allésandro Dal Borro, 100% Syrah, Toscane</i>	2015	150cl	390.00
<i>Saffredi, Fattoria Le Pupille, Toscane</i>	2017	150cl	269.00
<i>Frasca, de Varramista, Toscane</i>	2013/16	150cl	119.00
<i>Hebo, Petra, Toscane</i>	2017	150cl	98.00
<i>I Quattro Conigli, Barbera d'Alba</i>	2015	150cl	89.00
<i>Cesare, Gattinara Riserva, Piémont</i>	2015	150cl	259.00
<i>Concerto, Marchesi Mazzei Castello di Fonterutoli, Toscane</i>	2017	150cl	289.00