



*.....Costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben areata e rallegrate-
la di tante belle bottiglie, queste ritte, quelle coricate, da considera-
re con occhio amico nelle sere di Primavera, Estate, Autunno, Inver-
no, sogghignando al pensiero di
quell'Uomo senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che
dovrebbe vivere una decina d'anni in più di Voi.....*

da G. Bologna

Champagne e Spumanti

Champagnes

<i>Didier Lapie Brut</i>	<i>Euro</i>	<i>50,00</i>
<i>Ruinart Brut</i>	<i>Euro</i>	<i>75,00</i>
<i>Ruinart Rosè</i>	<i>Euro</i>	<i>85,00</i>
<i>Veuve Clicquot Ponsardin San Pietroburgo</i>	<i>Euro</i>	<i>65,00</i>
<i>Louis Roederer Brut Premier</i>	<i>Euro</i>	<i>70,00</i>
<i>Veuve Cliquot Rosè P.S.P.</i>	<i>Euro</i>	<i>80,00</i>
<i>Billecort-Salmon Brut Rosè</i>	<i>Euro</i>	<i>85,00</i>
<i>Moet & Chandon "Riserva Imperiale"</i>	<i>Euro</i>	<i>65,00</i>
<i>Cuvée Dom Perignon</i>	<i>Euro</i>	<i>180,00</i>
<i>Didier Lapie Brut Magnum</i>	<i>Euro</i>	<i>150,00</i>
<i>Louis Roederer Brut Premier Magnum</i>	<i>Euro</i>	<i>200,00</i>
<i>Veuve Cliquot Ponsardin San Pietroburgo Magnum</i>	<i>Euro</i>	<i>250,00</i>

Metodo Charmat

<i>Prosecco</i>	<i>"Jejo" Bisol</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
<i>Prosecco</i>	<i>"Crede" Bisol</i>	<i>Euro</i>	<i>28,00</i>

Metodo Classico

<i>Lugana Brut</i>	<i>Provenza</i>	<i>Euro</i>	<i>33,00</i>
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Ferghettina</i>	<i>Euro</i>	<i>33,00</i>
<i>Franciacorta Satèn</i>	<i>Cavalleri</i>	<i>Euro</i>	<i>37,00</i>
<i>Franciacorta Satèn</i>	<i>Ferghettina</i>	<i>Euro</i>	<i>37,00</i>
<i>Franciacorta Cuvée</i>	<i>Bellavista</i>	<i>Euro</i>	<i>50,00</i>
<i>Franciacorta Gran Cuvée</i>	<i>Bellavista</i>	<i>Euro</i>	<i>65,00</i>
<i>Franciacorta Rosè Brut</i>	<i>Ferghettina</i>	<i>Euro</i>	<i>37,00</i>
<i>Franciacorta Gran Cuvée Rosè</i>	<i>Bellavista</i>	<i>Euro</i>	<i>65,00</i>
<i>Ferrari Perlé</i>	<i>Ferrari</i>	<i>Euro</i>	<i>50,00</i>

Lombardia

Vini Bianchi

<i>Lugana "Clodia"</i>	08	<i>Flli Cerini</i>	<i>Euro</i>	20,00
<i>Lugana</i>	08	<i>Provenza</i>	<i>Euro</i>	20,00
<i>Lugana</i>	08	<i>Bulgarini</i>	<i>Euro</i>	20,00
<i>Lugana</i>	08	<i>Perla del Garda</i>	<i>Euro</i>	20,00
<i>Lugana</i>	08	<i>Cà dei Frati</i>	<i>Euro</i>	20,00
<i>Lugana Superiore Madre perla</i>	07	<i>Perla del Garda</i>	<i>Euro</i>	25,00
<i>Lugana Sup. Brolettino</i>	07	<i>Cà dei Frati</i>	<i>Euro</i>	28,00
<i>Turbian Bianco frizzante</i>	08	<i>Provenza</i>	<i>Euro</i>	20,00
<i>Terre di Franciacorta</i>	08	<i>Ferghettina</i>	<i>Euro</i>	20,00
<i>Terre di Franciacorta</i>	07	<i>Cà del Bosco</i>	<i>Euro</i>	24,00

Vini Rosati

<i>Rosé di Picedo</i>	08	<i>Bottarelli</i>	<i>Euro</i>	20,00
<i>Turbian Rosè frizzante</i>	08	<i>Provenza</i>	<i>Euro</i>	20,00

Vini Rossi

<i>Garda Classico Gropello</i>	07	<i>Bottarelli</i>	<i>Euro</i>	20,00
<i>Garda Classico Superiore</i>	06	<i>Bottarelli</i>	<i>Euro</i>	22,00
<i>Merlot "Gaius"</i>	08	<i>Flli Cerini</i>	<i>Euro</i>	20,00
<i>Merlot</i>	07	<i>La Prendina</i>	<i>Euro</i>	22,00
<i>Ronco di Monpiano</i>	01	<i>M. Pasolini</i>	<i>Euro</i>	24,00
<i>Cabernet Le Zalte</i>	99	<i>Casc. La Pertica</i>	<i>Euro</i>	45,00
<i>Terre di Franciacorta</i>	06/07	<i>Ferghettina</i>	<i>Euro</i>	20,00
<i>Merlot Sebino Baladello</i>	03/04	<i>Ferghettina</i>	<i>Euro</i>	28,00
<i>Curtefranca</i>	04/05	<i>Cà del Bosco</i>	<i>Euro</i>	24,00
<i>Bonarda Vivace</i>	08	<i>Ca' de Frara</i>	<i>Euro</i>	20,00
<i>Inferno</i>	05	<i>Cantine Tona</i>	<i>Euro</i>	22,00
<i>Sassella</i>	03/04	<i>Cantine Tona</i>	<i>Euro</i>	22,00
<i>Sforzato</i>	01/04	<i>Cantine Tona</i>	<i>Euro</i>	35,00

Veneto

Vini Bianchi

<i>Chardonnay</i>	07	<i>Santa Cristina</i>	<i>Euro</i>	<i>22,00</i>
<i>Bianco di Custoza "Monte Fiera"</i>			07/08 <i>Montresor</i>	
			<i>Euro</i>	<i>22,00</i>
<i>Soave Sereole</i>	07	<i>Bertani</i>	<i>Euro</i>	<i>20,00</i>
<i>Soave classico</i>	07	<i>Pieropan</i>	<i>Euro</i>	<i>20,00</i>
<i>Soave Riserva Calvarino</i>	06	<i>Pieropan</i>	<i>Euro</i>	<i>26,00</i>

Vini Rosati

<i>Bardolino Chiaretto</i>	07/08	<i>Cavalchina</i>	<i>Euro</i>	<i>20,00</i>
<i>Bardolino Chiaretto</i>	07/08	<i>Tommasi</i>	<i>Euro</i>	<i>20,00</i>

Vini Rossi

<i>Bardolino</i>	07	<i>Zenato</i>	<i>Euro</i>	<i>20,00</i>
<i>Bardolino "Banche di San Lorenzo"</i>	07	<i>Montresor</i>	<i>Euro</i>	<i>20,00</i>
<i>Bardolino "Munus"</i>	05	<i>G. Rizzardi</i>	<i>Euro</i>	<i>25,00</i>
<i>Campo Sireso</i>	06	<i>Ottella</i>	<i>Euro</i>	<i>25,00</i>
<i>Brentino</i>	05	<i>Maculan</i>	<i>Euro</i>	<i>25,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon</i>	06	<i>Az.S.Cristina</i>	<i>Euro</i>	<i>25,00</i>
<i>Valpolicella "Villa Novare"</i>	07	<i>Bertani</i>	<i>Euro</i>	<i>25,00</i>
<i>Valpolicella "Capitel della Crosara"</i>	06	<i>Montresor</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
<i>Valpolicella Superiore "Ripasso"</i>	07	<i>Tommasi</i>	<i>Euro</i>	<i>28,00</i>
<i>Valpolicella "Classico Superiore"</i>	98	<i>Quintarelli</i>	<i>Euro</i>	<i>65,00</i>
<i>La Poja</i>	93	<i>Allegrini</i>	<i>Euro</i>	<i>100,00</i>
<i>Amarone Valpantena</i>	04	<i>Bertani</i>	<i>Euro</i>	<i>40,00</i>
<i>Amarone Classico</i>	00	<i>Bertani</i>	<i>Euro</i>	<i>65,00</i>
<i>Amarone</i>	01	<i>Allegrini</i>	<i>Euro</i>	<i>55,00</i>
<i>Amarone "Capitel della Crosara"</i>	00/03	<i>Montresor</i>	<i>Euro</i>	<i>50,00</i>
<i>Amarone Ca' Paletta</i>	95	<i>Quintarelli</i>	<i>Euro</i>	<i>150,00</i>
<i>Fratta</i>	99	<i>Maculan</i>	<i>Euro</i>	<i>80,00</i>

Trentino Alto Adige

Vini Bianchi

<i>Pinot Bianco</i>	<i>07/08</i>	<i>St. Michael-Eppan</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>08</i>	<i>Castel Firmian</i>	<i>Euro</i>	<i>20,00</i>
<i>Muller Thurgau</i>	<i>07/08</i>	<i>Elena Walch</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
<i>Moscato giallo</i>	<i>07/08</i>	<i>Laimburg</i>	<i>Euro</i>	<i>22,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>07/08</i>	<i>Lahn</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>07/08</i>	<i>Laimburg</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>

Vini Rossi

<i>Teroldego Rotaliano</i>	<i>06/07</i>	<i>Castel Firmian</i>	<i>Euro</i>	<i>20,00</i>
<i>Granato</i>	<i>02</i>	<i>Foradori</i>	<i>Euro</i>	<i>45,00</i>
<i>Marzemino</i>	<i>07</i>	<i>Castel Firmian</i>	<i>Euro</i>	<i>20,00</i>
<i>Pinot Nero</i>	<i>04</i>	<i>Laimburg</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
<i>Lagrein</i>	<i>06</i>	<i>St. Michael-Eppan</i>	<i>Euro</i>	<i>26,00</i>
<i>Schiava "Kolbenhofer"</i>	<i>04</i>	<i>J. Hofstaetter</i>	<i>Euro</i>	<i>26,00</i>
<i>Tajapreda</i>	<i>02</i>	<i>Maso Cantanghel</i>	<i>Euro</i>	<i>30,00</i>

Piemonte

Vini Bianchi

<i>Gavi di Gavi</i>	<i>06</i>	<i>La Scolca</i>	<i>Euro</i>	<i>26,00</i>
<i>Bianco delle Langhe "Blangé"</i>	<i>06/07</i>	<i>Ceretto</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
<i>Rossj-Bass</i>	<i>06</i>	<i>Gaja</i>	<i>Euro</i>	<i>65,00</i>

Vini Rossi

<i>Barbera "La Monella"</i>	<i>05/06</i>	<i>G. Bologna</i>	<i>Euro</i>	<i>20,00</i>
<i>Barbera d'Asti "San Grato"</i>	<i>04/05</i>	<i>Grimaldi</i>	<i>Euro</i>	<i>22,00</i>
<i>Barbera D'Alba</i>	<i>04</i>	<i>Colbertina</i>	<i>Euro</i>	<i>30,00</i>
<i>Barbera "Bricco dell'Uccellone"</i>	<i>03/05</i>	<i>G. Bologna</i>	<i>Euro</i>	<i>55,00</i>
<i>Dolcetto di Dogliani "Vigna dei Prey"</i>	<i>06</i>	<i>F. Boschis</i>	<i>Euro</i>	<i>26,00</i>
<i>Langhe "Sito Moresco"</i>	<i>04</i>	<i>Gaja</i>	<i>Euro</i>	<i>36,00</i>
<i>Nebbiolo delle Langhe</i>	<i>05/06</i>	<i>Pr. d. Barbaresco</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
<i>Barbaresco "Riserva"</i>	<i>00</i>	<i>Pr. d. Barbaresco</i>	<i>Euro</i>	<i>35,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>96</i>	<i>Gaja</i>	<i>Euro</i>	<i>200,00</i>
<i>Barolo</i>	<i>01/03</i>	<i>F.lli Alessandria</i>	<i>Euro</i>	<i>50,00</i>
<i>Barolo "Sori Ginestra"</i>	<i>99</i>	<i>F. Conterno</i>	<i>Euro</i>	<i>85,00</i>
<i>Barolo "Pajana"</i>	<i>97</i>	<i>Clerico</i>	<i>Euro</i>	<i>105,00</i>

Toscana

Vini Bianchi

<i>Vermentino "Donna Olimpia"</i>	<i>06</i>	<i>Obizzio</i>	<i>Euro</i>	<i>22,00</i>
<i>Chardonnay di Toscano</i>	<i>07</i>	<i>Le Bruniche</i>	<i>Euro</i>	<i>22,00</i>

Vini Rossi

<i>Morellino di Scansano</i>	<i>07</i>	<i>Greto delle fate</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>05/06</i>	<i>La Poderina</i>	<i>Euro</i>	<i>26,00</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>05</i>	<i>Lisini</i>	<i>Euro</i>	<i>28,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>02</i>	<i>La Poderina</i>	<i>Euro</i>	<i>35,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>				
<i>"Pian delle Vigne"</i>	<i>00/03</i>	<i>Antinori</i>	<i>Euro</i>	<i>50,00</i>
<i>Chianti Classico</i>	<i>05</i>	<i>Castello di Querceto</i>	<i>Euro</i>	<i>26,00</i>
<i>Chianti Classico Riserva</i>	<i>03</i>	<i>Tenute M. Antinori</i>	<i>Euro</i>	<i>28,00</i>
<i>Rosso dei Notri</i>	<i>06</i>	<i>Tua Rita</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
<i>Rosso di Montepulciano</i>	<i>07</i>	<i>Fattoria del Cerro</i>	<i>Euro</i>	<i>22,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>04</i>	<i>Fattoria del Cerro</i>	<i>Euro</i>	<i>26,00</i>
<i>Tignanello</i>	<i>06</i>	<i>Antinori</i>	<i>Euro</i>	<i>70,00</i>
<i>Ornellaia</i>	<i>02</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Euro</i>	<i>130,00</i>
<i>Sassicaia</i>	<i>02/03</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>Euro</i>	<i>150,00</i>

Altre Regioni

Friuli Venezia Giulia

Vini Bianchi

<i>Tocai Friulano</i>	<i>04</i>	<i>Vigne di Zamò</i>	<i>Euro</i>	<i>26,00</i>
<i>Tocai del Collio</i>	<i>06</i>	<i>Schiopetto</i>	<i>Euro</i>	<i>26,00</i>

Vini Rossi

<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>05</i>	<i>M.Felluga</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>00</i>	<i>G.Puiatti</i>	<i>Euro</i>	<i>28,00</i>
<i>Vertigo</i>	<i>03</i>	<i>M.Felluga</i>	<i>Euro</i>	<i>30,00</i>
<i>Braida Nuova</i>	<i>97</i>	<i>B. Conventi</i>	<i>Euro</i>	<i>35,00</i>

Emilia Romagna

Vini Rossi

<i>Lambrusco Pruno Nero</i>	<i>07/08</i>	<i>Chiarli</i>	<i>Euro</i>	<i>20,00</i>
-----------------------------	--------------	----------------	-------------	--------------

Umbria

Vini Bianchi

<i>Orvieto abboccato</i>	<i>07</i>	<i>Antinori</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
--------------------------	-----------	-----------------	-------------	--------------

Vini Rossi

<i>Rosso di Montefalco</i>	<i>06</i>	<i>Colpretone</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
<i>Sagrantino di Montefalco</i>	<i>01/02</i>	<i>Colpetrone</i>	<i>Euro</i>	<i>36,00</i>

Molise

Vini Rossi

<i>Sangiovese</i>	<i>03</i>	<i>Di Majo Norante</i>	<i>Euro</i>	<i>22,00</i>
-------------------	-----------	------------------------	-------------	--------------

Altre Regioni

Campania

Vini Bianchi

<i>Greco di Tufo</i>	<i>07</i>	<i>Feudi S.Gregorio</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
----------------------	-----------	-------------------------	-------------	--------------

Vini Rossi

<i>Taurasi di Avellino</i>	<i>03</i>	<i>Macchialupa</i>	<i>Euro</i>	<i>36,00</i>
----------------------------	-----------	--------------------	-------------	--------------

Sicilia

Vini Bianchi

<i>Grillo</i>	<i>07/08</i>	<i>Feudo Arancio</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
---------------	--------------	----------------------	-------------	--------------

<i>Chardonnay</i>	<i>06</i>	<i>Donna Fugata</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
-------------------	-----------	---------------------	-------------	--------------

Vini Rossi

<i>Syrah</i>	<i>06/07</i>	<i>Feudo Arancio</i>	<i>Euro</i>	<i>22,00</i>
--------------	--------------	----------------------	-------------	--------------

<i>Terre delle Baronia</i>	<i>01</i>	<i>Az. Ag. G. Milazzo</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
----------------------------	-----------	---------------------------	-------------	--------------

<i>Harmonium</i>	<i>02</i>	<i>Firriato</i>	<i>Euro</i>	<i>36,00</i>
------------------	-----------	-----------------	-------------	--------------

<i>Duca Enrico</i>	<i>92</i>	<i>Duca di Salaparuta</i>	<i>Euro</i>	<i>120,00</i>
--------------------	-----------	---------------------------	-------------	---------------

Sardegna

Vini Bianchi

<i>Vermentino di Gallura</i>	<i>06</i>	<i>Petritza</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
------------------------------	-----------	-----------------	-------------	--------------

Vini Rossi

<i>Assajé</i>	<i>03</i>	<i>Capichera</i>	<i>Euro</i>	<i>26,00</i>
---------------	-----------	------------------	-------------	--------------

LA NOSTRA SELEZIONE DEI VINI STRANIERI

FRANCIA

Chateauneuf du Pape 99 *Guigal* *Euro* 70,00

STATI UNITI

Merlot Blu Label 99 *F.Coppola* *Euro* 50,00

California

Cabernet Sauvignon 99 *Consenso Vineyard* *Euro* 45,00

AUSTRALIA

Shiraz Reserve 00 *Angove's* *Euro* 35,00

Vini da Dessert

Lombardia

<i>Moscato naturale "Risuli"</i>	<i>08</i>	<i>Zenegaglia</i>	<i>Euro</i>	<i>20,00</i>	<i>₣ 4,00</i>
<i>Sol Do Ré</i>	<i>07/08</i>	<i>Provenza</i>	<i>Euro</i>	<i>22,00</i>	<i>₣ 5,50</i>
<i>Tre Filer</i>	<i>05</i>	<i>Cà Dei Frati</i>	<i>Euro</i>	<i>22,00</i>	<i>₣ 5,50</i>

Veneto

<i>Rigoletto</i>	<i>06</i>	<i>S.Cristina</i>	<i>Euro</i>	<i>22,00</i>	<i>₣ 5,50</i>
<i>Recioto della Valpolicella</i>	<i>05</i>	<i>Tommasi</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>	<i>₣ 5,50</i>
<i>Torcolato</i>	<i>04</i>	<i>Maculan</i>	<i>Euro</i>	<i>28,00</i>	

Piemonte

<i>Moscato Cà du Sindic</i>	<i>07/08</i>	<i>Grimaldi</i>	<i>Euro</i>	<i>20,00</i>	
<i>Bracchetto</i>	<i>08</i>	<i>Grimaldi</i>	<i>Euro</i>	<i>20,00</i>	

Umbria

<i>Muffato della Sala</i>	<i>05</i>	<i>Antinori</i>	<i>Euro</i>	<i>34,00</i>	
---------------------------	-----------	-----------------	-------------	--------------	--

Sicilia

<i>Moscato di Siracusa</i>	<i>05</i>	<i>Barone Guglielmo</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>	
----------------------------	-----------	-------------------------	-------------	--------------	--