

# Vini bianchi

## Ticino

Vinattieri Bianco del Ticino DOC Fr. 50.–  
*Zanini*

## Campania

Falanghina del Sannio DOC Fr. 58.–  
*Azienda Quintodecimo*

Falanghina del Sannio DOC Fr. 40.–  
*D'Antiche Terre*

Fiano di Avellino DOCG Fr. 42.–  
*D'Antiche Terre*

Greco di Tufo DOCG Fr. 42.–  
*D'Antiche Terre*

## Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, classico superiore Fr. 42.–  
*Umani Ronchi*

## Trentino Alto Adige

Chardonnay Alto Adige DOC Fr. 42.–  
*Alois Lageder*

Pinot Grigio Alto Adige DOC Fr. 46.–  
*Alois Lageder*

Chardonnay Loewengang Alto Adige DOC Fr. 70.–  
*Alois Lageder*

Sauvignon Winkl Alto Adige Terlaner DOC Fr. 55.–  
*Terlan*

Sauvignon Quarz Ato Adige Terlaner DOC Fr. 88.–  
*Terlan*

Chardonnay Kreuth Alto Adige Terlaner DOC Fr. 60.–  
*Terlan*

Kerner Alto Adige DOC Fr. 58.–  
*Abbazia di Novacella*

## Vini bianchi

### *Friuli Venezia Giulia*

Chardonnay Venezia Giulia IGT Fr. 58.–  
*Jermann*

Sauvignon Venezia Giulia IGT Fr. 58.–  
*Jermann*

### *Sardegna*

Monteoro – Vermentino Gallura DOCG superiore Fr. 42.–  
*Sella & Mosca*

### *Toscana*

Vermentino – Bolgheri DOC Fr. 52.–  
*Marchesi Antinori*

## Vini rosati

### *Neuchâtel*

Neuchâtel Oeil-de-Perdrix AOC Fr. 42.–  
*Domaine du Château Vaumarcus*

### *Campania*

Lacrimarosa – Irpinia Rosato DOC Fr. 42.–  
*Mastroberardino Avellino*

## Vini rossi ticinesi

Merlot del Ticino DOC <i>Cantina Sociale Giubiasco</i>	Fr. 40.–
Merlot Artù – Ticino DOC <i>Cantina il Cavaliere</i>	Fr. 42.–
Merlot di Gudo – Ticino DOC <i>Delea</i>	Fr. 44.–
Roncaia (Merlot) – Ticino DOC <i>Vinattieri</i>	Fr. 48.–
Irti Colli (Merlot) – Ticino DOC <i>Settemaggio</i>	Fr. 48.–
Scintilla (Merlot) – Ticino DOC <i>Azienda Mondò</i>	Fr. 48.–
Merlot Barrique di Monte Carasso – Ticino DOC <i>Cantina Giubiasco</i>	Fr. 48.–
Syrah (Merlot) – Ticino DOC <i>Tenuta dell'Or (Arzo)</i>	Fr. 62.–
Merlot del Ticino DOC <i>Trapletti</i>	Fr. 64.–
Ronco dei Ciliegi (Merlot / Cabernet Sauvignon) – Ticino DOC <i>Azienda Mondò</i>	Fr. 74.–
Riflessi d'epoca (Merlot) – Ticino DOC <i>Guido Brivio</i>	Fr. 78.–
Sassi Grossi DOC Barrique (Merlot) <i>Gialdi</i>	Fr. 80.–
Malcantone Rosso (Merlot) – Ticino DOC <i>Monti - Cademario</i>	Fr. 88.–
Quattro mani (Merlot) – Ticino DOC <i>Delea - Brivio - Gialdi - Tamborini</i>	Fr. 108.–
Vinattieri (Merlot) – Ticino DOC <i>Zanini</i>	Fr. 145.–

## Vini rossi ticinesi

Castello Luigi (Merlot) – Ticino DOC <i>Zanini</i>	Fr. 160.–
Sotto Bosco (Merlot / Cabernet Sauvignon) – Ticino DOC <i>Teniment dell'or</i>	Fr. 75.–

## Vini francesi

### *Aquitaine*

Château Margaux (1997) <i>Margaux ac</i>	Fr. 395.–
---	-----------

### *Bordeaux*

Château Lafite Rothschild (1997) <i>Pauillac</i>	Fr. 395.–
Château Mouton Rothschild (2006) <i>Pauillac</i>	Fr. 1'350.–
Château Croix-Mouton <i>Bordeaux Supérieur ac</i>	Fr. 42.–
Château Faugères – grand cru classé <i>St. Émilion ac</i>	Fr. 68.–

## Vini spagnoli

### *Ribera del Duero*

Alion (2003) – Ribera del Duero DO <i>Bodegas y Vinedos</i>	Fr. 130.–
Pingus (1999) – Ribera del Duero DO <i>Dominio De Pingus</i>	Fr. 900.–

# Vini rossi italiani

## *Toscana*

Scapestrato – Toscana IGT <i>Azienda Imperiale</i>	Fr. 45.–
Imperfetto – Bolgheri DOC <i>Azienda Imperiale</i>	Fr. 56.–
Promis – Toscana IGT <i>Ca' Marcanda Gaja</i>	Fr. 74.–
Tassinaia – Toscana IGT <i>Castello del Terriccio</i>	Fr. 76.–
Cabreo Il Borgo – Toscana IGT <i>Tenuta del Cabreo</i>	Fr. 78.–
Sor Ugo – Bolgheri rosso superiore DOC <i>Tenuta dell'Argentiera</i>	Fr. 78.–
Guidalberto – Toscana IGT <i>Tenuta San Guido</i>	Fr. 78.–
Vino Nobile di Montepulciano DOCG <i>Poliziano</i>	Fr. 84.–
Guado al Tasso – Bolgheri DOC superiore <i>Marchesi Antinori</i>	Fr. 135.–
Schidione – Toscana IGT <i>Jacopo Biondi Santi</i>	Fr. 168.–
Solaia – Toscana IGT <i>Marchesi Antinori</i>	Fr. 265.–
Solaia – Toscana IGT (1997) <i>Marchesi Antinori</i>	Fr. 500.–
Sassicaia – Bolgheri Sassicaia DOC (2000) <i>Tenuta San Guido</i>	Fr. 240.–
Sassicaia – Bolgheri Sassicaia DOC (2008) <i>Tenuta San Guido</i>	Fr. 280.–
Sassicaia – Bolgheri Sassicaia DOC (2015) <i>Tenuta San Guido</i>	Fr. 280.–
Sassicaia – Bolgheri Sassicaia DOC (1984) <i>Tenuta San Guido</i>	Fr. 320.–

# Vini rossi italiani

## *Toscana*

Sassicaia – Bolgheri Sassicaia DOC (2005) <i>Tenuta San Guido</i>	Fr. 320.–
Sassicaia – Bolgheri Sassicaia DOC (1997) <i>Tenuta San Guido</i>	Fr. 350.–
Sassicaia – Bolgheri Sassicaia DOC (2004) <i>Tenuta San Guido</i>	Fr. 350.–
Sassicaia – Bolgheri Sassicaia DOC (1998) <i>Tenuta San Guido</i>	Fr. 360.–
Masseto – Toscana IGT (2004) <i>Masseto</i>	Fr. 640.–
Masseto – Toscana IGT (2013) <i>Masseto</i>	Fr. 650.–
Ornellaia – Bolgheri DOC superiore (2000) <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	Fr. 260.–
Ornellaia – Bolgheri DOC superiore (2004) <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	Fr. 320.–
Ornellaia – Bolgheri DOC superiore (2005) <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	Fr. 320.–
Ornellaia – Bolgheri DOC superiore (2006) <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	Fr. 320.–
Ornellaia – Bolgheri DOC superiore (1999) <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	Fr. 340.–
Ornellaia – Bolgheri DOC superiore (2007) <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	Fr. 340.–
Ornellaia – Bolgheri DOC superiore (1998) <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	Fr. 390.–
Ornellaia – Bolgheri DOC superiore (2005, ventesimo) <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	Fr. 400.–

# Vini rossi italiani

## Toscana

Morellino di Scansano DOCG <i>San Felo</i>	Fr. 54.–
Le Volte dell'Ornellaia – Toscana IGT <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	Fr. 56.–
Le Difese – Toscana IGT <i>Tenuta San Guido</i>	Fr. 56.–
Le Stanze del Poliziano – Toscana IGT <i>Poliziano</i>	Fr. 86.–
Magari – Bolgheri DOC <i>Ca' Marcanda Gaja</i>	Fr. 88.–
Le Serre Nuove dell'Ornellaia – Bolgheri DOC <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	Fr. 96.–
Le Pergole Torte – Toscana IGT <i>Montevertine</i>	Fr. 149.–
Lupicaia – Toscana IGT <i>Castello del Terriccio</i>	Fr. 158.–
Argentiera – Bolgheri superiore DOC (2004) <i>Tenuta dell'Argentiera</i>	Fr. 98.–
Tignanello – Toscana IGT (1979) <i>Marchesi Antinori</i>	Fr. 190.–
Tignanello – Toscana IGT (2006) <i>Marchesi Antinori</i>	Fr. 160.–
Tignanello – Toscana IGT (2014) <i>Marchesi Antinori</i>	Fr. 158.–
Marchese Antinori – Chianti classico DOCG, Riserva <i>Marchesi Antinori</i>	Fr. 48.–
Insoglio del Cinghiale – Toscana IGT <i>Tenuta di Biserno</i>	Fr. 58.–
Il Bruciato – Bolgheri DOC <i>Marchesi Antinori</i>	Fr. 58.–
Brunello di Montalcino DOCG – Pian delle Vigne <i>Marchesi Antinori</i>	Fr. 84.–

# Vini rossi italiani

## Toscana

Il Pino di Biserno – Toscana IGT <i>Tenuta di Biserno</i>	Fr. 78.–
Villa Donoratico – Bolgheri DOC <i>Tenuta dell'Argentiera</i>	Fr. 62.–
Cepparello – Toscana IGT <i>Isole e Olena</i>	Fr. 115.–
50 & 50 – Toscana IGT <i>Avignonesi &amp; Capanelle</i>	Fr. 148.–
Biserno – Toscana IGT <i>Tenuta di Biserno</i>	Fr. 185.–

## Molise

Sangiovese – Terre degli Osci IGT <i>Di Majo Norante</i>	Fr. 42.–
Don Luigi – Riserva Molise DOC <i>Di Majo Norante</i>	Fr. 66.–

## Campania

Montevetrano – Colli di Salerno IGT <i>Azienda Montevetrano</i>	Fr. 158.–
Aglianico – Irpinia Aglianico DOC <i>D'Antiche Terre</i>	Fr. 42.–
Taurasi DOCG <i>D'Antiche Terre</i>	Fr. 60.–
Aglianico – Irpinia Aglianico DOC (Quintodecimo) <i>Terra d'Eclano</i>	Fr. 64.–

## Emilia Romagna

Monte delle Vigne Rosso – Colli di Parma DOC <i>Monte delle Vigne</i>	Fr. 42.–
--	----------



# Vini rossi italiani

## Umbria

Sagrantino di Montefalco – Montefalco Sagrantino DOCG <i>Arnaldo Caprai</i>	Fr. 92.–
Sagrantino di Montefalco – Montefalco Sagrantino DOCG (25 anni) <i>Arnaldo Caprai</i>	Fr. 170.–

## Trentino Alto Adige

Granato – Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT <i>Elisabetta Foradori</i>	Fr. 84.–
Lagrein – Alto Adige DOC <i>Terlan</i>	Fr. 46.–
Gries Lagrein Riserva – Alto Adige DOC <i>Terlan</i>	Fr. 58.–

## Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC <i>Zaccagnini</i>	Fr. 42.–
--	----------

## Piemonte

Barbera d'Alba DOC, superiore <i>Borgogno</i>	Fr. 52.–
Dolcetto d'Alba DOC "Falletto" <i>Bruno Giacosa</i>	Fr. 50.–
Barbaresco DOCG <i>Beni di Batasiolo</i>	Fr. 54.–
Barolo DOCG <i>Beni di Batasiolo</i>	Fr. 54.–
Le Grive – Monferrato rosso DOC <i>Forteto della Luja</i>	Fr. 56.–
Sito Moresco – Langhe rosso DOC <i>Gaja</i>	Fr. 86.–

# Vini rossi italiani

## *Piemonte*

Bricco dell'Uccellone – Barbera d'Asti DOCG <i>Braida (Giacomo Bologna)</i>	Fr. 102.–
Barolo DOCG (1995) <i>Gaja</i>	Fr. 300.–
Barbaresco DOCG (1997) <i>Gaja</i>	Fr. 320.–

## *Sardegna*

Marchese di Villamarina – Alghero Cabernet DOC, Riserva <i>Stella &amp; Mosca</i>	Fr. 72.–
Korem – Isola dei Nuraghi IGT <i>Argiolas</i>	Fr. 75.–
Terre Brune – Carignano del Sulcis Superiore <i>Santadi</i>	Fr. 78.–

## *Sicilia*

St. Agostino Nero d'Avola Syrah – Terre Siciliane IGT <i>Firriato</i>	Fr. 42.–
Regaleali Nero d'Avola – Sicilia DOC <i>Tasca – Tenuta Regaleali</i>	Fr. 42.–
Rosso del Conte – Sicilia Contea di Sclafani DOC <i>Tasca – Tenuta Regaleali</i>	Fr. 64.–
Planeta Syrah – Sicilia IGT <i>Planeta</i>	Fr. 64.–
Tancredi – Terre Siciliane IGT <i>Donnafugata</i>	Fr. 68.–
Carbnet Sauvignon – Sicilia Contea di Sclafani DOC <i>Tasca – Tenuta Regaleali</i>	Fr. 78.–
Mille e una Notte – Sicilia DOC Rosso <i>Donnafugata</i>	Fr. 98.–

# Vini rossi italiani

## *Veneto*

Monte Piazze – Valpolicella classico superiore DOC  
*Serego Alghieri – Masi* Fr. 52.–

Amarone della Valpolicella Classico DOCG  
*Allegrini* Fr. 138.–

Amarone della Valpolicella Classico DOCG  
*Dal Forno Romano* Fr. 320.–

Amarone della Valpolicella Classico DOCG (1998)  
*Quintarelli* Fr. 600.–

## *Lombardia*

Maurizio Zanella – Rosso del Sebino IGT  
*Ca' del Bosco* Fr. 98.–

Corte del Lupo – Curtefranca rosso DOC  
*Ca' del Bosco* Fr. 68.–

## Magnum 150 cl e Doppio Magnum (300 cl)

### *Ticino*

Vinattieri – Ticino DOC (2000) Fr. 320.–  
*Zanini*

### *Toscana*

Insoglio del Cinghiale – Toscana IGT Fr. 135.–  
*Tenuta di Biserno*

Scapestrato – Toscana IGT Fr. 90.–  
*Azienda Imperiale*

Imperfetto – Bolgheri DOC Fr. 135.–  
*Azienda Imperiale*

Tignanello – Toscana IGT Fr. 285.–  
*Marchesi Antinori*

Tignanello – Toscana IGT (2005) (300 cl) Fr. 650.–  
*Marchesi Antinori*

Sassicaia – Bolgheri Sassicaia DOC (2004) Fr. 520.–  
*Tenuta San Guido*

Solaia – Toscana IGT (2011) Fr. 710.–  
*Marchesi Antinori*

Solaia – Toscana IGT (2004) Fr. 760.–  
*Marchesi Antinori*

Solaia – Toscana IGT (1998) Fr. 840.–  
*Marchesi Antinori*

Ornellaia – Bolgheri DOC superiore (1999) Fr. 690.–  
*Tenuta dell'Ornellaia*

Ornellaia – Bolgheri DOC superiore (2004) Fr. 780.–  
*Tenuta dell'Ornellaia*

Ornellaia – Bolgheri DOC superiore (2004) (300 cl) Fr. 1'100.–  
*Tenuta dell'Ornellaia*

Ornellaia – Bolgheri DOC superiore (2005) - 20 anni Fr. 1'400.–  
*Tenuta dell'Ornellaia*

# Magnum 150 cl e Doppio Magnum (300 cl)

## Toscana

Ornellaia – Bolgheri DOC superiore (2005) - 20 anni <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	(300 cl) Fr. 2'100.–
Le Volte – Toscana IGT (2007) <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	(150 cl) Fr. 140.–
Le Volte – Toscana IGT (2007) <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	(300 cl) Fr. 320.–
Bruciato – Bolgheri DOC <i>Marchesi Antinori</i>	Fr. 150.–
Guado al Tasso – Bolgheri DOC superiore (1998) <i>Marchesi Antinori</i>	Fr. 380.–
Guado al Tasso – Bolgheri DOC superiore (2004) <i>Marchesi Antinori</i>	(300 cl) Fr. 600.–
Masseto Toscana IGT (1995) <i>Masseto</i>	Fr. 1'200.–
Schidione Toscana IGT (1997) <i>Jacopo Biondi Santi</i>	Fr. 1'500.–

## Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC <i>Zaccagnini</i>	(150 cl) Fr. 88.–
--	-------------------

## Campania

Patrimo Campania Rosso IGT (2000) <i>Feudi di San Gregorio</i>	Fr. 380.–
---	-----------

## Piemonte

Bricco dell'Uccellone – Barbera d'Asti DOCG <i>Braida (Giacomo Bologna)</i>	(150 cl) Fr. 185.–
Barbaresco DOCG (1997) <i>Gaja</i>	Fr. 980.–

## Bollicine

### *Lombardia*

Ca' del Bosco – Franciacorta DOCG <i>Ca' del Bosco</i>	Fr. 70.–
Monte Rossa Rosé – Franciacorta DOCG <i>Società Agricola Monte Rossa</i>	Fr. 65.–
Golf 1927 – Franciacorta DOCG <i>Barone Pizzini</i>	Fr. 58.–

### *Veneto*

Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG <i>La Tordera</i>	Fr. 45.–
--	----------

### *Piemonte*

Asti DOCG – Metodo Charmant <i>Gancia</i>	Fr. 40.–
--	----------

### *Francia*

Dom Pérignon - Champagne <i>Dom Pérignon</i>	Fr. 240.–
---	-----------

## Passiti

### *Sicilia*

Ben Ryé – Passito di Pantelleria DOC <i>Donnafugata</i>	(37.5 cl) Fr. 70.–
--	--------------------