

Bollicine...

Puglia

“Donna Gislena Medici” Brut (Bianco d’Alessano, Minutolo, Maruggio)	Cantine Albea	€ 28,00
“Sumare” Rosè metodo classico (Susumaniello – Salento IGT)	Tenute Rubino	€ 29,00
“Armonica” Rosè metodo charmat (Primitivo)	Calitro	€ 30,00
“Sansevieria 2015” Rosè Brut (Nero di Troia – Daunia IGP)	D’Araprì	€ 80,00

Trentino Alto Adige

“Riserva del Fondatore 2007” (Chardonnay – Trento DOC)	F.lli Lunelli	€ 140,00
“Riserva del Fondatore 2006 Rosè” (Chardonnay, Pinot Nero – Trento DOC)	F.lli Lunelli	€ 340,00
“Riserva del Fondatore 2007 Rosè” (Chardonnay, Pinot Nero – Trento DOC)	F.lli Lunelli	€ 360,00

Piemonte - Alta Langa DOCG

“Cuvée 60 mesi” (Chardonnay, Pinot Nero)	Gancia	€ 40,00
“Cuvée 120 mesi” (Chardonnay, Pinot Nero)	Gancia	€ 90,00

Veneto

“Casa Vittorino” (Glera – Prosecco Superiore DOCG)	Astoria	€ 22,00
“Arzanà” (Cartize Superiore DOCG)	Astoria	€ 33,00

Lombardia - Franciacorta DOCG

“Vintage 2014” Brut (Chardonnay, Pinot Nero)	Majolini	€ 29,00
“Alma Gran Cuvée” Brut (Chardonnay, Pinot Nero)	Bellavista	€ 55,00
“Pas Opere” Extra Brut (Chardonnay, Pinot Nero)	Bellavista	€ 70,00
“Vendemmia Rosè 2013” Brut (Chardonnay, Pinot Nero)	Bellavista	€ 70,00

Champagne...

“Grande Réserve” (Chardonnay,Pinot Noir – Champagne AOC)	Vimart	€ 65,00
“Grand Cellier” (Chardonnay,Pinot Noir – Champagne AOC)	Vimart	€ 85,00
“Initial” (Chardonnay – Champagne AOC)	J.Selosse	€ 280,00
“OEnothèque 1996” (Pinot Noir,Chardonnat – Champagne AOC)	Dom Perignon	€ 1,000
“P2 Plénitude Deuxième 2000” (Chardonnay,Pinot Noir – Champagne AOC)	Dom Perignon	€ 540,00
“Vintage 2008” (Chardonnay,Pinot Noir – Champagne AOC)	Dom Perignon	€ 300,00
“Vintage 2009” (Chardonnay,Pinot Noir – Champagne AOC)	Dom Perignon	€ 270,00
“Vintage 2009 Tokujin edition” (Chardonnay,Pinot Noir – Champagne AOC)	Dom Perignon	€ 290,00
“La Grande Année 2008” (Chardonnay,Pinot Noir – Champagne AOC)	Bollinger	€ 180,00

“La Grande Dame 2008” (Chardonnay,Pinot Noir – Champagne AOC)	Veuve Clicquot	€ 180,00
“Trilennium Reserved 1989” (Chardonnay,Pinot Noir – Champagne AOC)	Veuve Clicquot	€ 200,00
“Brut Premier” (Chardonnay,Pinot Noir,Pinot Meunier – Champagne AOC)	Louis Roederer	€ 85,00
“Cristal 2009” (Chardonnay,Pinot Noir – Champagne AOC)	Louis Roederer	€ 300,00
“Cristal 2012” (Chardonnay,Pinot Noir – Champagne AOC)	Louis Roederer	€ 270,00
“Reserve Grand Cru” (Chardonnay,Pinot Noir,Pinot Meunier – Champagne AOC)	Paul Bara	€ 85,00
“Gold” (Chardonnay,Pinot Noir,Pinot Meunier – Champagne AOC)	Armand de Brignac	€ 540,00
“Krug 1989” (Chardonnay,Pinot Noir,Pinot Meunier – Champagne AOC)	Krug	€ 530,00
“R de Ruinart” (Chardonnay,Pinot Noir,Pinot Meunier – Champagne AOC)	Ruinart	€ 100,00

Champagne Rosé...

“Rosé Réserve”	Charles Heidsieck	€ 85,00
(Chardonnay,Pinot Noir,Pinot Meunier – Champagne AOC)		
“Ruinart”	Ruinart	€ 140,00
(Chardonnay,Pinot Noir – Champagne AOC)		
“Unique 2006”	Bollinger	€ 180,00
(Chardonnay,Pinot Noir – Champagne AOC)		
“Vintage 2006”	Dom Perignon	€ 600,00
(Chardonnay,Pinot Noir – Champagne AOC)		
“Belle Epoque 1997”	P.Jouët	€ 427,00
(Chardonnay,Pinot Noir,Pinot Meunier – Champagne AOC)		

Vini Bianchi...

Puglia

“Il Selva Superiore” (Verdeca, Bianco d’Alessano, Minutolo – Locorotondo DOC)	Cantine Albea	€ 18,50
“Lei” (Nero di Troia, Viogner, Maresco – Bianco d’Italia)	Cantine Albea	€ 25,00
“Passaturi” (Minutolo – Valle d’Itria IGT)	Terre Carsiche 1939	€ 20,00
“Cava Bianca” (Chardonnay, Fiano – Valle d’Itria IGT)	Terre Carsiche 1939	€ 28,00
“Cupa 2014” (Bianco d’Alessano – Valle d’Itria IGP)	I Pastini	€ 30,00
“Rampone 2014” (Minutolo – Valle d’Itria IGP)	I Pastini	€ 30,00
“Lama dei Corvi” (Chardonnay – Castel del Monte DOC)	Rivera	€ 21,00
“Salende” (Vermentino – Salento IGT)	Tenute Rubino	€ 18,50

Trentino Alto Adige

“Müller Thurgau” Trentino DOC	De Tarczal	€ 25,00
“Gewurztraminer” Trentino DOC	De Tarczal	€ 30,00

Friuli Venezia Giulia

“Pinot Grigio” Colli Orientali DOC	E.Collavini	€ 23,00
“Ribolla Gialla” Colli Orientali DOC	E. Collavini	€ 29,00
“Malvasia 2017” (Malvasia Istriana – Collio DOC)	Schiopetto	€ 28,00
“Friulano 2017” (Friulano,Chardonnay – Collio DOC)	Schiopetto	€ 28,00
“M il Mario” (Friulano,Riesling – Collio DOC)	Schiopetto	€ 75,00
“Vintage Tunina” (Sauvignon,Chardonnay,Ribolla Gialla,Malvasia,Picolit – Venezia Giulia IGT)	Jermann	€ 60,00
“Cosi Sia” (Friulano,Malvasia,Ribolla Gialla – Venezia Giulia IGT)	Jermann	€ 50,00

Veneto

“Tremenalto” Dama del Rovere € 19,50
(Garganega – Soave DOC)

Piemonte

“Serra Lupini” Angelo Negro € 22,00
(Arneis – Roero Arneis DOCG)

“Onorata” Angelo Negro € 21,00
(Favorita del Roero – Langhe Favorita DOC)

Liguria

“Paduletti” Giacomelli € 20,00
(Vermentino, Trebbiano, Malvasia – Liguria di Levante IGT)

Umbria

“Cervaro della Sala” Castello della Sala € 65,00
(Chardonnay, Grechetto – Umbria IGT)

Marche

“Misco” Tenuta di Tavignano € 20,00
(Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC)

Abruzzo

“Pecorino” Colli Aprutini IGT Barone di Valforte € 18,00
“Passerina” Colli Aprutini IGT Barone di Valforte € 18,00

Basilicata

“Il Preliminare” Cantine del Notaio € 22,00
(Aglianico, Malvasia, Chardonnay, Moscato – Basilicata IGT)

Sicilia

“Colomba Platino” Duca di Salaparuta € 35,00
(Insolia – Terre Siciliane IGT)

“Kados” Duca di Salaparuta € 30,00
(Grillo – Terre Siciliane IGT)

Francia

“Grand Regnard 2006” Regnard € 85,00
(Chardonnay – Chablis AOC)

“Bandol 2017” Chateau Salettes € 55,00
(Clairette Pointue – Bandol AOC)

“Crozes Hermitage 2016) Domaine Marc Sorrel € 77,00
(Marsanne, Roussanne – Hermitage AOC)

“Pouilly Fuissé 2018” Joseph Drouhin € 57,00
(Chardonnay – Pouilly Fuissé AOC)

South Africa

“Chenin Blanc” Cape Dreams € 27,00
(Chenin Blanc – South Africa)

Vini Rosati...

Puglia

“Petrarosa” (Primitivo di Gioia del Colle IGP)	Cantine Albea	€ 18,00
“Saturnino” (Negroamaro – Salento IGP)	Tenute Rubino	€ 20,00
“Pungirosa” (Bombino Nero – Castel del Monte DOCG)	Rivera	€ 17,00
“Altire” (Susumaniello – Valle d’Itria IGP)	Paolo Leo	€ 18,00
“Calafuria” (Negroamaro – Salento IGT)	Tormaresca	€ 20,00

Trentino Alto Adige

“Rosa” (Schiava, Marzemino – Vallagarina IGT)	De Tarczal	€ 24,00
--	------------	---------

Piemonte

“Primarosa” Angelo Negro € 20,00
(Arneis – Langhe Rosato IGT)

Liguria

“Gorgonia” Giacomelli € 21,00
(Merlot – Liguria di Levante IGT)

Marche

“Lacrima Rosè” Tenuta di Tavignano € 24,00
(Lacrima – Marche IGP)

Basilicata

“Il Rogito” Cantine del Notaio € 20,00
(Aglianico del Vulture – Basilicata IGT)

Francia

“Les Deux Anges” Chateau de l’Escarelle € 33,00
(Grenache, Syrah – Coteaux Varois en Provence AOC)

South Africa

“Pinotage” Cape Dreams € 27,00
(Pinotage – South Africa)

Vini Rossi...

Puglia

Primitivo

“Petranera” (Primitivo di Gioia del Colle IGP)	Cantine Albea	€ 22,00
“Sol” (Primitivo di Gioia del Colle IGT)	Cantine Albea	
	2012	€ 60,00
	2013	€ 40,00
	2014	€ 45,00
	2015	€ 31,00
“Es 2017” (Primitivo Salento IGT)	Gianfranco Fino	€ 70,00
“Es Riserva” (Primitivo di Manduria DOC)	Gianfranco Fino	
	2013	€ 140,00
	2014	€ 130,00
“Triusco 2017” (Primitivo di Manduria DOC)	Rivera	€ 24,00
“Regula Magistri Riserva 2014” (Primitivo di Gioia del Colle DOC)	Terre Carsiche 1939	€ 57,00

Negroamaro

“Nero di Velluto 2013” (Negroamaro – Salento IGT)	Feudi di Guagnano	€ 43,00
“Dorsorosso 2013” (Negroamaro – Puglia IGT)	Paolo Leo	€ 65,00
“Orfeo 2016” (Negroamaro – Puglia IGP)	Paolo Leo	€ 26,00
“Lago della Pergola 2017” (Negroamaro – Salento IGT)	Vetrere	€ 26,00

Uve di Troia

“Lui 2016” (Nero di Troia – Puglia IGP)	Cantine Albea	€ 43,00
“Peur Apuliae 2013” (Nero di Troia riserva – Castel del Monte DOCG)	Rivera	€ 38,00
“Il Falcone” (Nero di Troia Riserva – Castel del Monte DOCG)	Rivera	
	2003	€ 150,00
	2005	€ 130,00
	2006	€ 88,00
	2007	€ 51,00
	2008	€ 60,00
	2012	€ 40,00
	2013	€ 30,00
“Telamone 2015” (Nero di Troia – Puglia IGT)	Terre Carsiche 1939	€ 28,00

Altri Vitigni...

“Raro 2016” (Negroamaro, Primitivo – Puglia IGP)	Cantine Albea	€ 24,00
“Nerimatti” (Salice Salentino Riserva DOP)	Paolo Leo	
	2010	€ 50,00
	2011	€ 45,00
“Lamo” (Ottavianello – Ostuni DOC)	Tenute Rubino	€ 23,00
“Antieri” (Susumaniello – Salento IGT)	Schola Sarmenti	€ 28,00

Trentino Alto Adige

“Sankt Magdalener 2017” Locker € 28,00

(Schiava, Lagrein, Pinot Nero – Sudtirol Alto Adige DOC)

“Kastlet 2014” Locker € 35,00

(Cabernet, Lagrein – Mitterberg IGT)

Friuli Venezia Giulia

“Red Angel 2013” Jermann € 40,00

(Pinot Nero – Venezia Giulia IGT)

“Rivarossa 2016” Schiopetto € 28,00

(Merlot, Cab. Sauvignon – Venezia Giulia IGT)

Piemonte

“Podio 2016” Tenuta Carretta € 25,00

(Nebbiolo, Barbera – Langhe Nebbiolo DOC)

“Ciabot San Giorgio 2015” Angelo Negro € 35,00

(Nebbiolo – Roero DOCG Riserva)

“Bricco Asinari 2008” Tenute dei Vallarino € 55,00

(Barbera d’Asti Superiore DOCG)

“Dragomis 2014” Gaja € 130,00

(Nebbiolo – Barolo DOCG)

“Rispetto 2011” Tenute dei Vallarino € 40,00

(Nebbiolo – Monferrato DOC)

Veneto

“Piovesole 2011”	Società Agricola Eleva	€ 68,00
(Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella – Amarone Classico Valpolicella DOC)		
“Riserva 2003”	Fam. Pasqua	€ 168,00
(Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella – Amarone Classico Valpolicella DOC)		
“Riserva 2006”	Fam. Pasqua	€ 200,00
(Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella – Amarone Classico Valpolicella DOCG)		
“Primofiore 2015”	Quintarelli	€ 80,00
(Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Corvina, Corvinone – Veneto IGT)		
“Ripasso 2014”	Cecilia Beretta	€ 35,00
(Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara – Valpolicella Ripasso Superiore DOC)		

Toscana

“Elisabetta Gnudi Angelini”	Caparzo	
(Brunello di Montalcino DOCG)		
	2011	€ 65,00
	2013	€ 50,00
“Vigna Misciano”	Borgo Scopeto	
(Chianti Classico Riserva DOCG)		
	2011	€ 42,00
	2013	€ 36,00
“Castellare di Castellina 2016”	Podere di Castellare	€ 37,00
(Sangiovese, Canaiolo – Chianti Classico DOCG)		

“Chianti Classico 2016”	San Giusto A Rentenanno	€ 43,00
(Sangiovese, Canaiolo – Chianti Classico DOCG)		
“Doga delle Clavule 2013”	Caparzo	€ 30,00
(Morellino di Scansano DOCG)		
“Sassicaia”	Tenuta San Guido	
(Cab. Sauvignon, Cab. Franc – Bolgheri DOC)		
	1994	€ 492,00
	1996	€ 460,00
	2000	€ 546,00
	2012	€ 300,00
	2014	€ 270,00
	2015	€ 350,00
	2016	€ 350,00
“Tignanello”	Marchesi Antinori	
(Sangiovese, Cab. Franc, Cab. Sauvignon – Toscana IGT)		
	2014	€ 135,00
	2015	€ 145,00
	2016	€ 110,00
“Lux Vitis 2015”	Tenuta Luce	€ 240,00
(Cab. Sauvignon, Sangiovese – Toscana IGT)		
“Solaia”	Marchesi Antinori	
(Cab. Franc, Sangiovese, Cab. Sauvignon – Toscana IGT)		
	2015	€ 350,00
	2016	€ 290,00

“Cà del Pazzo” 2014 Caparzo € 43,00

(Sangiovese, Cab. Sauvignon – Toscana IGT)

“Pian delle Vigne 2014” Marchesi Antinori € 65,00

(Brunello di Montalcino – DOCG)

“Il Bruciato 2018” Marchesi Antinori € 40,00

(Merlot, Syrah, Cab.Sauvignon – Bolgheri DOC)

Umbria

“Pinot della Sala 2016” Castello della Sala € 65,00

(Pinot Nero – Umbria IGT)

Marche

“Barbarossa 2015” Tenuta di Tavignano € 30,00

(Lacrima di Morro d’Alba DOC)

Lazio

“Montiano 2016” Cotarella € 65,00

(Merlot – Lazio IGT)

Abruzzo

“Colle Sale 2015” Barone di Valforte € 32,00

(Montepulciano d’Abruzzo DOCG)

“DOC 2016” Emidio Pepe € 82,00

(Montepulciano d’Abruzzo DOC)

Basilicata

“L’atto 2015” Cantine del Notaio € 25,00
(Aglianico del Vulture – Basilicata IGT)

“Il Repertorio 2015” Cantine del Notaio € 45,00
(Aglianico del Vulture DOC)

“La Firma” Cantine del Notaio
(Aglianico del Vulture DOC)

2010 € 88,00

2011 € 77,00

2012 € 70,00

2013 € 60,00

“Il Lascito Ventanni” Cantine del Notaio € 120,00
(Aglianico del Vulture)

Sicilia

“Mille e una notte 2012” Donnafugata € 85,00
(Nero d’Avola, Petit Verdot, Syrah – Terre Siciliane IGT)

“Floramundi 2016” Donnafugata € 40,00
(Nero d’Avola, Frappato – Cerasuolo di Vittoria IGT)

“Bell’ Assai 2016” Donnafugata € 45,00
(Frappato – Vittoria DOC Frappato)

“Sedàra 2015” Donnafugata € 35,00
(Nero d’ Avola – Sicilia DOC)

“La Bella Sedara 2017” Donnafugata € 30,00
(Nero d’Avola, Merlot, Syrah, Cab. Sauvignon – Sicilia DOC)

Sardegna

“Turriga 2002” Argiolas € 130,00
(Cannonau, Carignano, Bovale Sardo – Isola dei Nuraghi IGT)

“Tabarkino 2016” Carloforte € 25,00
(Bovale Sardo – Isola dei Nuraghi IGT)

Argentina

“Topungato Valley 2016” Domaine Bousquet € 38,00
(Malbec – Mendoza)

“Collecìon Privada 2016” Navarro Correas € 49,00
(Malbec – Mendoza)

South Africa

“Pinotage 2017” Cape Dreams € 35,00
(Pinot Nero, Cinsault – South Africa)

Francia

“Tour du Haut Moulin”	Chateau Tour du Haut Moulin	
(Merlot, Cab. Sauvignon, Petit Verdot – Haut Medoc AOC)		
	1992	€ 75,00
	1993	€ 80,00
	1994	€ 140,00
“Cru Mon Plaisir 2016 “	Gionet Medeville	€ 45,00
(Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc – Bordeaux Superior AOC)		
“Le Bordeaux 2016 “	Larrivet Haut-Brion	€ 45,00
(Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc – Bordeaux AOP)		
“Pavillon Rouge 2004”	Chateau Margaux	€ 300,00
(Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot – Margaux AOC)		
“Chapelle de la Trinitè 2016”	Borie Manoux	€ 50,00
(Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Malbec – St. Emilion AOC)		
“Pinot Noir 2017”	Seguin Manuel	€ 43,00
(Pinot Noir – Bourgogne AOC)		
“Les Côteaux 2016”	Domaine Durand Chateauborg	€ 52,00
(Syrah – St. Joseph AOC)		
“Rouge Tradition 2017”	Château de Valcombe	€ 30,00
(Syrah, Grenache – Costieres de Nimes AOP)		
“Puillac 2013”	Château Latour	€ 180,00
(Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot – Appellation Puillac Controlée)		
“Alter Ego 2014”	Château Palmer	€ 200,00
(Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot – Appellation Margaux Controlée)		

Vini da dessert

“Ben Ryè”	Donnafugata	
(Zibibbo – Passito di Pantelleria DOC)		
2007		€ 84,00
2011		€ 105,00
2015		€ 90,00
“Krikò”	Paolo Leo	€ 27,00 (0,50 cl)
(Primitivo – Salento IGP)		
“Piani di Tufara”	Rivera	€ 22,00 (0,50 cl)
(Moscato Reale – Moscato di Trani DOC)		

Formati speciali Magnum (1,5 l)

Bollicine

“Grande Reserve” (Pinot Noir, Chardonnay – Champagne AOC)	Vilamart	€ 145,00
“Majolini Vintage 2010” (Pinot Nero, Chardonnay – Franciacorta DOCG)	Majolini	€ 80,00
“Riserva del Fondatore 2006” (Chardonnay – Trento DOC)	F.lli Lunelli	€ 270,00
“Vendemmia Rosè 2011” (Chardonnay, Pinot Nero – Franciacorta DOCG)	Bellavista	€ 180,00
“Simona Natale 2015” (Negroamaro – Salento IGT)	Gianfranco Fino	€ 180,00

Vini Bianchi Magnum (1,5 l)

“Cervaro della Sala 2017” (Chardonnay, Grechetto – Umbria IGT)	Castello della Sala	€ 150,00
“Lama dei Corvi 2017” (Chardonnay – Castel del Monte DOC)	Rivera	€ 50,00

Vini Rosati Magnum (1,5 l)

“Pungirosa 2018” Rivera € 35,00

(Bombino Nero – Castel del Monte DOCG)

“Calafuria 2019” Tormaresca € 45,00

(Negroamaro – Salento IGT)

Vini Rossi Magnum (1,5 l)

“Verso Sud 2013” I Pastini € 50,00

(Susumaniello – Valle d' Itria IGP)

“Triusco 2016” Rivera € 50,00

(Primitivo di Manduria DOC)

“Il Falcone 2013” Rivera € 60,00

(Nero di Troia – Castel del Monte Riserva DOCG)

“Lui 2011” Albea € 100,00

(Nero di Troia – Puglia IGT)

“Montiano 2016” Cotarella € 150,00

(Merlot – Lazio IGT)

“Torre Testa 2015” Tenute Rubino € 85,00

(Susumaniello – Salento IGT)

“Il Bruciato 2017” Marchesi Antinori € 85,00

(Merlot, Cab. Sauvignon, Syrah – Bolgheri DOC)

“Le Serre Nuove 2017” Ornellaia € 300,00

(Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot – Bolgheri DOC)

“Mille e una notte” Donnafugata

(Nero d’Avola, Petit Verdot, Syrah – Terre Siciliane IGT)

2007 € 190,00

2013 € 160,00

Vini Rossi Jeroboam (3,0 l)

“Il Falcone Riserva 2010” Rivera € 160,00

(Nero di Troia – Castel del Monte DOC)

“60 Anni 2012” San Marzano € 200,00

(Primitivo di Manduria DOP)

Vini Rossi Mathusalem (6,0 l)

“60 Anni 2012” San Marzano € 400,00

(Primitivo di Manduria DOP)

Vini al calice / wine by the glass

125 ml

Bollicine

“Donna Gislena Medici” Brut Cantine Albea € 6,00
(Bianco d’Alessano, Minutolo, Maruggio)

“Grande Réserve” Vimart € 13,00
(Chardonnay, Pinot Noir – Champagne AOC)

Vini bianchi

“Lei” Cantine Albea € 6,00
(Nero di Troia, Viogner, Maresco – Bianco d’Italia)

“Passaturi” Terre Carsiche 1939 € 5,00
(Minutolo – Valle d’Itria IGT)

Vini Rosati

“Altire” Paolo Leo € 5,00
(Susumaniello – Valle d’Itria IGP)

“Calafuria” Tormaresca € 5,00
(Negroamaro – Salento IGT)

“Les Deux Anges” Chateau de l’Escarelle € 7,00
(Grenache, Syrah – Coteaux Varois en Provence AOC)

Vini al calice / wine by the glass

125 ml

Vini rossi

“Sol 2015” (Primitivo di Gioia del Colle IGT)	Cantine Albea	€ 7,00
“Nero di Velluto 2013” (Negroamaro – Salento IGT)	Feudi di Guagnano	€ 8,00
“Telamone 2015” (Nero di Troia – Puglia IGT)	Terre Carsiche 1939	€ 6,00

Vini da dessert

“Ben Ryè 2015” (Zibibbo – Passito di Pantelleria DOC)	Donnafugata	€ 10,00
“Krikò” (Primitivo – Salento IGP)	Paolo Leo	€ 5,50
“Piani di Tufara” (Moscatto Reale – Moscatto di Trani DOC)	Rivera	€ 5,00

