

Vini dolci

Sicilia

Contenuto in ml

<i>Passito di Pantelleria Bukkuram</i>	2005	<i>De Bartoli</i>	500	50,00
<i>Passito di Pantelleria Dietro l'Isola</i>	2012	<i>Salvino Gorgone</i>	500	35,00
<i>Passito di Pantelleria Martingana</i>	1999	<i>Murana</i>	500	50,00
<i>Passito di Pantelleria</i>	2006	<i>Ferrandes</i>	375	45,00
<i>Passito di Pantelleria</i>	2007	<i>Ferrandes</i>	375	40,00
<i>Passito di Pantelleria Sangue d'Oro</i>	2005	<i>Carol Bouquet</i>	500	40,00
<i>Ben Ryè Passito di Pantelleria</i>	2010	<i>Donnafugata</i>	375	32,00
<i>Nes Passito di Pantelleria</i>	2013	<i>Pellegrino</i>	500	32,00
<i>100 % Zibibbo o Moscato di Alessandria</i>				
<i>Marsala Superiore</i>	///	<i>De Batoli</i>	500	30,00
<i>100 % Grillo</i>				
<i>Cielo Dalcamo</i>	2012	<i>Rapitalà</i>	500	28,00
<i>Sauvignon e Catarratto</i>				

Francia

<i>Sauternes 1° Cru Classè Supèrior</i>	1996 -1998	<i>Château d 'Yquem</i>	375	200,00
<i>Sauternes 1° Cru Classè Supèrior</i>	2004	<i>Château d 'Yquem</i>	375	150,00
<i>Sauternes 1° Cru Classè Supèrior</i>	2006	<i>Château d 'Yquem</i>	375	180,00
<i>80% Semillon, 20% Sauvignon</i>				
<i>Sauternes 1° Cru Classè</i>	1996 -1998	<i>Château Haut Peyraguey</i>	375	60,00
<i>95% Semillon, 5% Sauvignon</i>				
<i>Sauternes 1° Cru Classè</i>	2005	<i>Château Guiraud</i>	375	45,00
<i>65% Semillon, 35% Sauvignon</i>				
<i>Sauternes Reserve</i>	2005	<i>Rousset Peyraguey</i>	375	40,00
<i>80% Semillon, 15% Sauvignon e 5% Muscadelle</i>				

Ungheria

<i>Tokaji Aszù 5 Puttonyos</i>	2005	<i>Samoel Tinon</i>	500	70,00
<i>90% Furmint, 10% Hárslevelú</i>				

Austria

<i>Eiswein Cuvèe</i>	2011	<i>Kracher</i>	375	50,00
<i>Auslese Cuvèe</i>	2009	<i>Kracher</i>	375	35,00
<i>Auslese Cuvèe</i>	2008	<i>Kracher</i>	375	35,00
<i>100% Zweigeld</i>				

Vini dolci

Veneto

Contenuto in ml

<i>Recioto della Valpolicella</i>	1997	<i>Quintarelli</i>	375	110,00
<i>Recioto della Valpolicella</i> <i>Corvina, Rondinella, Molinara e altre specie</i>	2011	<i>Valentina Cubi</i>	500	35,00
<i>I Capitelli</i> <i>100% Garganega</i>	2008	<i>Anselmi</i>	375	26,00
<i>Soèr</i> <i>Manzoni Bianco e Glera</i>	2009	<i>Case Paolin</i>	375	24,00

Friuli

<i>Picolit</i> <i>100 % Picolit</i>	2008	<i>Aquila del Torre</i>	375	55,00
<i>Dolce</i>	2008	<i>Livio Felluga</i>	375	28,00

Trentino e Alto Adige

<i>Moscato Rosa</i>	2009	<i>Waldgries</i>	375	36,00
<i>Moscato Rosa dei Venti</i> <i>100 % Moscato rosa</i>	2008	<i>Loacker</i>	500	30,00
<i>Muller Thurgau Spatlese</i> <i>100 % Muller Thurgau</i>	2010	<i>Unterortl</i>	500	35,00

Toscana

<i>Occhio di Pernice Vin Santo</i> <i>100 % Prugnolo Gentile</i>	1996	<i>Avignonesi</i>	375	220,00
<i>Vin Santo</i>	1995	<i>Avignonesi</i>	375	170,00
<i>Vin Santo del Chianti Classico</i> <i>Trebbiano e Malvasia</i>	2004	<i>Villa Calcinaia</i>	375	45,00

Piemonte

Contenuto in ml

<i>Barolo Chinato</i>	//	<i>Cappellano</i>	500	40,00
<i>Moscato d'Asti Vigna Vecchia</i>	2012	<i>Ca' D'Agal</i>	750	28,00
<i>Asti Spumante</i> <i>100 % Moscato bianco</i>		<i>Ceretto</i>	750	22,00

Puglia

<i>Es + sole</i> <i>100 % Primitivo di Manduria</i>	2012	<i>Gianfranco Fino</i>	375	70,00
--	------	------------------------	-----	-------

Sardegna

<i>Barrosu Dolce</i> <i>100 % Moscato</i>	2010	<i>Giovanni Montisci</i>	375	55,00
--	------	--------------------------	-----	-------