



Charleston

### Spumanti

<b>Franciacorta Brut</b> Ca'del Bosco Erbusco	<b>Lombardia</b>	<b>€65,00</b>
<b>Franciacorta Alma Gran Cuvée</b> Bellavista	<b>Lombardia</b>	<b>€70,00</b>
<b>Metodo classico rosé</b> Costaripa	<b>Lombardia</b>	<b>€60,00</b>
<b>Franciacorta Dososage Zero</b> Andrea Rici	<b>Lombardia</b>	<b>€50,00</b>
<b>Franciacorta Brut 61 Storica</b> Berlucchi	<b>Lombardia</b>	<b>€45,00</b>
<b>Franciacorta Brut Dososage Zero Rosé</b> Andrea Rici	<b>Lombardia</b>	<b>€55,00</b>

### Champagne

<b>Belle Epoque</b> Perrier Jouet	<b>€255,00</b>
<b>Dom Perignon</b> Moet e Chandon Epernay	<b>€275,00</b>
<b>Cristal Brut</b> Louis Roederer	<b>€295,00</b>
<b>Blanc De Noir Grandcru</b> Marie Noelle Edru	<b>€180,00</b>
<b>Rosè Première Cuvée</b> Bruno Paillard	<b>€120,00</b>
<b>Special cuvée</b> Bollinger	<b>€135,00</b>
<b>Brut Reserve</b> Jean Vasselle	<b>€ 75,00</b>
<b>Cuvée Rosé Brut</b> Laurent Perrier	<b>€130,00</b>



Charleston

**Vini Bianchi Italiani – Italian White Wines – Vins Blanc Italiens**

<b>Arneis Blangè</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€38,00</b>
Ceretto	---2018---	
<b>Carolus</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€30,00</b>
Antichi Vigneti di Cantalupo	---2018---	
<b>San Grato</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€25,00</b>
Ioppa	---2017---	
<b>Gavi di Gavi Rovereto</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€33,00</b>
Michele Chiarlo	---2018---	
<b>Erbaluce di Caluso</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€27,00</b>
Podere Macellio	---2018---	
<b>Ribolla gialla</b>	<b>Alto Adige</b>	<b>€33,00</b>
Fiegl	---2018---	
<b>Kerner</b>	<b>Alto Adige</b>	<b>€33,00</b>
Niklas Caldaro	---2018---	
<b>Gewurztraminer Stoass</b>	<b>Alto Adige</b>	<b>€35,00</b>
Pfitscher	---2018---	
<b>Muller Thurgau</b>	<b>Trentino</b>	<b>€27,00</b>
Poyer e Sandri Faedo	---2018---	
<b>Sauvignon Ronco delle mele</b>	<b>Friuli</b>	<b>€33,00</b>
Venica e Venica	---2018---	
<b>Chardonnay Collio</b>	<b>Friuli</b>	<b>€38,00</b>
Colle D'Uga	---2018---	
<b>Vitovska</b>	<b>Friuli</b>	<b>€28,00</b>
Castelvecchio	---2018---	
<b>Vermentino Belguardo</b>	<b>Toscana</b>	<b>€33,00</b>
Mazzei	---2018---	
<b>Pecorino Villa Angela</b>	<b>Marche</b>	<b>€33,00</b>
Velenosi	---2018---	
<b>Cervaro della Sala</b>	<b>Umbria</b>	<b>€85,00</b>
Antinori	---2016---	
<b>Greco di Tufo Cutizzi</b>	<b>Campania</b>	<b>€33,00</b>
Feudi di S.Gregorio	---2018---	
<b>Grillo Mozia</b>	<b>Sicilia</b>	<b>€30,00</b>
Tenuta Conti Tasca D'Almerita	---2018---	
<b>Regaleali</b>	<b>Sicilia</b>	<b>€28,00</b>
Tenuta Conti Tasca D'Almerita	---2017---	
<b>Isola dei Nuragi Iselis</b>	<b>Sardegna</b>	<b>€35,00</b>
Argiolas	---2017---	



### *Vini Rosati Italiani – Italin Rosé Wines – Vins Rosé Italiens*

<b>Scalabrone</b>	<b>Toscana</b>	<b>€35,00</b>
Antinori	---2018---	
<b>Veritas</b>	<b>Puglia</b>	<b>€28,00</b>
Torrevento	---2018---	
<b>Rosato del Salento</b>	<b>Puglia</b>	<b>€29,00</b>
Rosa del Golfo	---2017---	
<b>Rosato Serra Lori</b>	<b>Sardegna</b>	<b>€28,00</b>
Argiolas	---2018---	

### *Mezze Bottiglie – Half Bottles*

### *Vini Bianchi Italiani – Italin White Wines – Vins Blanc Italiens*

<b>Arneis</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€23,00</b>
Pelassa	---2017---	
<b>Gavi Rovereto</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€20,00</b>
Michele Chiarlo	---2018---	
<b>Muller Thurgau</b>	<b>Trentino</b>	<b>€25,00</b>
Poyer e Sandri	---2017---	
<b>Greco di Tufo</b>	<b>Campania</b>	<b>€20,00</b>
Feudi San Gregorio	---2017---	
<b>Cipresseto (rosato)</b>	<b>Toscana</b>	<b>€20,00</b>
Antinori	---2018---	

### *Vini Rossi Italiani – Italin Red Wines – Vins Rouges Italiens*

<b>Dolcetto di Dogliani</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€23,00</b>
Gilardi	---2017---	
<b>Barbera d'Asti Cipressi</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€25,00</b>
Michele Chiarlo	---2016---	
<b>Brentino</b>	<b>Veneto</b>	<b>€23,00</b>
Maculan	---2015---	
<b>Chianti Classico Fonterutoli</b>	<b>Toscana</b>	<b>€25,00</b>
Mazzei	---2016---	
<b>Primitivo</b>	<b>Puglia</b>	<b>€20,00</b>
Tormaresca	---2017---	



Charleston

**Vini Rossi Italiani – Italin Red Wines – Vins Rouges Italiens**

<b>Boca</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€65,00</b>
Le Piane	---2015---	
<b>Bric Amel (servito fresco)</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€35,00</b>
Marchesi di Barolo	---2018---	
<b>Mompertone</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€35,00</b>
Prunotto	---2015---	
<b>Barbaresco Coparossa</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€105,00</b>
Bruno Rocca	---2007---	
<b>Barbaresco Bernardot</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€140,00</b>
Ceretto	---2010---	
<b>Barolo Brunate</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€165,00</b>
Ceretto	---2015---	
<b>Barolo Perno</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€210,00</b>
Rocche dei Manzoni	---2010---	
<b>Dolcetto di Dogliani Cursalet</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€33,00</b>
Gilardi	---2016---	
<b>Barbera Asti Cipressi</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€40,00</b>
Michele Chiarlo	---2015---	
<b>Grignolino del Monferrato</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€27,00</b>
Gaudio	---2016---	
<b>Ghemme Signore di Bayard</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€60,00</b>
Antichi vigneti di Cantalupo	---2006---	
<b>Gattinara Tre Vigne</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€70,00</b>
Travaglini	---2013---	
<b>Ca d'Matè</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€35,00</b>
Garrone (Valli Ossolane)	---2015---	
<b>Nebbiolo Langhe Bernardina</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€45,00</b>
Ceretto	---2016---	
<b>Vespolina</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€35,00</b>
Ioppa	---2012---	
<b>Albarossa</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€33,00</b>
Chiarlo	---2015---	
<b>Vallée d'Aoste Fumin</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€40,00</b>
Les Crêtes	---2016---	
<b>Rainoldi Sfursat Fruttaio</b>	<b>Lombardia</b>	<b>€75,00</b>
Rizzieri	---2015---	
<b>Maurizio Zanella</b>	<b>Lombardia</b>	<b>€90,00</b>
Ca' del Bosco	---2013---	



Charleston

**Vini Rossi Italiani – Italian Red Wines – Vins Rouges Italiens**

<b>Pinot nero di Faedo</b>	<b>Friuli</b>	<b>€50,00</b>
Pojer E Sandri	---2015---	
<b>Crosara</b>	<b>Veneto</b>	<b>€160,00</b>
Maculan	---2011---	
<b>Brentino</b>	<b>Veneto</b>	<b>€29,00</b>
Maculan	---2015---	
<b>Amarone classico</b>	<b>Veneto</b>	<b>€95,00</b>
Speri	---2013---	
<b>Ripasso Valpolicella Superiore</b>	<b>Veneto</b>	<b>€40,00</b>
Speri	---2017---	
<b>Marzemino Corno Rotto</b>	<b>Veneto</b>	<b>€45,00</b>
Maculan	---2015---	
<b>Chianti classico Fonterutoli</b>	<b>Toscana</b>	<b>€38,00</b>
Mazzei	---2017---	
<b>Chianti Castello di Fonterutoli</b>	<b>Toscana</b>	<b>€85,00</b>
Mazzei	---2015---	
<b>Villa Capezzana</b>	<b>Toscana</b>	<b>€40,00</b>
Conte Contini Bonacossi	---2013---	
<b>Brunello di Montalcino</b>	<b>Toscana</b>	<b>€105,00</b>
Pian delle Vigne Antinori	---2014---	
<b>Brunello di Montalcino</b>	<b>Toscana</b>	<b>€185,00</b>
Biondi Santi	---2013---	
<b>Le Difese</b>	<b>Toscana</b>	<b>€40,00</b>
Tenuta S.Guido	---2015---	
<b>Guido Alberto</b>	<b>Toscana</b>	<b>€70,00</b>
S.Guido	---2017---	
<b>Rosso di Montalcino</b>	<b>Toscana</b>	<b>€40,00</b>
Mastroianni	---2017---	
<b>Siepi</b>	<b>Toscana</b>	<b>€140,00</b>
Az. Agr. Mazzei	---2010---	
<b>Sassicaia</b>	<b>Toscana</b>	<b>€240,00</b>
Tenuta S.Guido	---2015---	
<b>Tignanello</b>	<b>Toscana</b>	<b>€130,00</b>
Az. Agr. Antinori	---2015---	
<b>Lacrima di Moro superiore</b>	<b>Marche</b>	<b>€35,00</b>
Az. Agr. Velenosi	---2016---	
<b>Sagrantino de Montefalco</b>	<b>Umbria</b>	<b>€45,00</b>
Tenuta Alzatura	---2012---	



**Vini Rossi Italiani – Italian Red Wines – Vins Rouges Italiens**

<b><i>Taurasi Selve di Luoti</i></b> Az. Agr. Feudi di S.Gregorio	<b><i>Campania</i></b> ---2014---	<b>€40,00</b>
<b><i>Barrua</i></b> Az. Agr. Punica	<b><i>Sardegna</i></b> ---2015---	<b>€65,00</b>
<b><i>Terre Brune</i></b> Cantine di Santadi	<b><i>Sardegna</i></b> ---2013---	<b>€70,00</b>
<b><i>Turriga</i></b> Argiolas	<b><i>Sardegna</i></b> ---2013---	<b>€110,00</b>
<b><i>Canonau riserva Senes</i></b> Argiolas	<b><i>Sardegna</i></b> ---2015---	<b>€50,00</b>
<b><i>Quarantale</i></b> Rosa del Golfo	<b><i>Puglia</i></b> ---2013---	<b>€45,00</b>
<b><i>Primitivo</i></b> Rosa del Golfo	<b><i>Puglia</i></b> ---2017---	<b>€28,00</b>
<b><i>Nero di Troia Ottagono</i></b> Torrevento	<b><i>Puglia</i></b> ---2014---	<b>€35,00</b>
<b><i>Magno Megonio</i></b> Librandi	<b><i>Calabria</i></b> ---2013---	<b>€40,00</b>
<b><i>Zisola Nero d'Avola</i></b> Mazzei	<b><i>Sicilia</i></b> ---2015---	<b>€39,00</b>
<b><i>Le Sabbie dell'Etna</i></b> Firriato	<b><i>Sicilia</i></b> ---2017---	<b>€30,00</b>



Charleston

**Vini Bianchi Francesi – French White Wines – Vins Blancs  
Français**

<b>Sancerre La Chatillet</b>		<b>€40,00</b>
Chateau de Fontaine - Audon	---2015---	
<b>Chablis G°Cru Vacoupin</b>		<b>€70,00</b>
Gilbert Pico	---2017---	
<b>Pouilly fumè La Rambarde</b>		<b>€40,00</b>
Domaine Landrat Guylot	---2012---	
<b>Hersault Pouruzot première cru</b>		<b>€120,00</b>
Olivier Leflaive	---2006---	

**Vini Rossi Francesi – French Red Wines – Vins Rouges Français**

<b>Cuvée prestige Moulin à vent</b>		<b>€60,00</b>
George Duboeuf	---2005---	
<b>Volnay</b>		<b>€90,00</b>
Olivier Leflaive	---2011---	
<b>Pomard 1° cru</b>		<b>€110,00</b>
Olivier Leflaive	---2008---	
<b>Nuit S.George</b>		<b>€95,00</b>
Domaine Guyon	---2009---	
<b>Cornas</b>		<b>€130,00</b>
A.Clape	---2006---	



**Vini da Dessert-Dessert Wines - Vins de Dessert**

<b>Moscato Vigna S.Stefano</b> Az. Agr. Ceretto	<b>Piemonte</b> ---2018---	<b>€27,00</b>
<b>Barolo Chinato</b> Az. Agr. Marchesi di Barolo	<b>Piemonte</b> -----	<b>€35,00</b>
<b>Acininobili</b> Az. Agr. Maculan	<b>Veneto</b> ---2004---	<b>€80,00</b>
<b>Torcolato</b> Az. Maculan	<b>Veneto</b> ---2009---	<b>€50,00</b>
<b>Passito Meja</b> Fiegl	<b>Friuli</b> -----	<b>€35,00</b>
<b>Muffato della Sala</b> Az. Antinori	<b>Umbria</b> ---2013---	<b>€65,00</b>
<b>Dulcis in fundo</b> Torrevento	<b>Puglia</b> ---2016---	<b>€30,00</b>
<b>Malvasia delle Lipari</b> Tenuta di Castellaro	<b>Sicilia</b> ---2015---	<b>€35,00</b>
<b>L'Ecrú</b> Firriato	<b>Sicilia</b> ---2016---	<b>€45,00</b>
<b>Sauternes</b> Chateau de Malle	<b>Francia</b> ---2006---	<b>€75,00</b>





Charleston

*Vini da Dessert a Degustazione - Dessert Wines for tasting*

<i>Passito Val d'Enrico</i> Ravellotti	<i>Piemonte</i> ---2018---	€9,00
<i>Moscato Vigna S.Stefano</i> Az. Agr. Ceretto	<i>Piemonte</i>	€7,00
<i>Barolo Chinato</i> Az. Agr. Marchesi di Barolo	<i>Piemonte</i>	€7,00
<i>Dindarello</i> Az. Agr. Maculan	<i>Veneto</i>	€8,00
<i>Torcolato</i> Az. Maculan	<i>Veneto</i>	€9,00
<i>Muffato della Sala</i> Az. Antinori	<i>Toscana</i>	€10,00
<i>Malvasia delle Lipari</i> Tenuta di Castellaro	<i>Sicilia</i>	€9,00
<i>L'Ecrù</i> Firriato	<i>Sicilia</i>	€8,00
<i>Sauternes</i> Chateau de Malle	<i>Francia</i>	€12,00