

# - *Indice* -

## Bollicine

<i>Champagne e Metodo Classico</i>	.....Pag. 2
<i>Prosecco</i>	.....Pag. 3
<u><i>Mezze Bottiglie (Half Bottle)</i></u>	.....Pag. 4

## - Bianco -

<i>Elba Bianco</i>	.....Pag.5
<i>Piemonte e Trentino Alto -Adige</i>	.....Pag.6
<i>Friuli Venezia -Giulia e Veneto</i>	.....Pag.7
<i>Toscana e Umbria</i>	.....Pag.8
<i>Marche, Abruzzo, Campania, Sicilia e Sardegna</i>	..... Pag. 9

## - Rosè - ..... Pag. 10

## - Rosso -

<i>Elba Rosso</i>	.....Pag. 11
<i>Piemonte e Trentino Alto –Adige</i>	.....Pag. 12
<i>Friuli, Veneto, Emilia -Romagna</i>	Pag. 13
<i>Toscana</i>	.....Pag. 14
<i>Umbria, Marche, Abruzzo, Campania, Molise</i>	.....Pag. 18
<i>Puglia, Basilicata, Sicilia e Sardegna</i>	.....Pag. 19
<i>Vini dal Mondo</i>	..... Pag. 20



## Vini Naturali

**Bio**

{ Bianco.....	Pag. 21
{ Rosso .....	Pag. 22

<i>Birra</i>	.....Pag. 23
--------------	--------------

# Champagne

Euro

Maison **Krug** - Reims

- Grand Cuvèe Champagne 220,00

Maison **Billecart-Salmon** - Mareuil sur Ay

- Champagne Brut Reserve Pinot meunier 40% - pinot nero e chardonnay 30% 76,00

Maison **Jean Paul Deville** - Verzy - Reims



“Carte Noire” Champagne Brut Pinot nero 75% - chardonnay 20% - p. meunier 55,00

“Sappheiros” Champagne Rosè Brut Pinot nero - chardonnay 65,00

Maison **Pol Roger** - Epernay

- Champagne Brut Reserve Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier 80,00

**Apollonis Michel-Loriot** - Vallée de la Marne

- “Authentic Meunier” Champagne uve Pinot Meunier 100% 60,00

Maison **Bonnaire** - Cramant

- “Terroirs” Champagne blanc de blancs uve Chardonnay 100% 70,00

Maison **Paul Clouet** - Bouzy

- “Bouzy MV” Champagne blanc de Noirs uve Pinot Nero 100% 70,00

## Metodo Classico Italiano

**Letrari** - Trento

- Brut Trento d.o.c. da uve Chardonnay e Pinot Nero 36,00
- 976 Riserva del Fondatore da uve Chardonnay e Pinot nero 110,00

**Monterossa** - Bornato (Bs)

- “Prima Cuvèe” Franciacorta Brut d.o.c.g. 36,00
- “Coupè” Franciacorta Brut Nature Pas Dosè 42,00
- “Flamingo” Franciacorta Rosè d.o.c.g. 42,00
- “Cabochon” Franciacorta d.o.c.g. Millesimato 2011 85,00

**Marchese Antinori Tenuta Montenisa** - Cazzago S. Martino (Bs)

- “Conte Aimo” Franciacorta d.o.c.g. brut millesimato 2009 60,00

**Le Marchesine** - Passirano (Bs)

- Brut Franciacorta d.o.c.g. 33,00
- “Blanc de Noir” Rosè Millesimato da uve Pinot Nero 37,00
- “Secolo Novo” Franciacorta brut millesimato da uve Chardonnay 2011 60,00

**Tenuta 1701** - Cazzago S. Martino (Bs)



Brut Nature 1701 Franciacorta d.o.c.g. 35,00

Az. **Solouva** - Erbusco (Bs)



“Solouva” Franciacorta d.o.c.g. Brut 35,00

**Bastianich** - *Cividale del Friuli*

- “Plus” Ribolla Gialla Spumante d.o.c. Brut 30,00

**Le Ripalte** - *Capoliveri (Elba)*

- Spumante Brut Rosè da uva Aleatico 100% 28,00

**La Chiusa** - *loc. S. Giovanni - Portoferraio*

- Spumante da uve Vermentino 24,00

**Prosecco**

*di Valdobbiadene D.O.C.G.*

Denominazione

Annata

Euro

**Col dè Salici** - *(Tv)*

- Prosecco Superiore di Valdobbiadene  
d.o.c.g. Extra Dry 22,00

**Nino Franco** - *Valdobbiadene (Tv)*

- Cartizze Prosecco Superiore d.o.c.g. 36,00
- “Grave di Stecca” cru di Prosecco Brut 30,00

**Az. ag. Gatti** - *Ponte di Piave (Tv)*



Prosecco Sur Lie “Bolle Bandite”

22,00

# Mezze Bottiglie

## Half bottles

			Euro
<i>Elba</i>		--- <b>Bianco</b> ---	
•	Elba Bianco d.o.c. Acquabona 375 ml	2020	12,00
<i>Toscana</i>			
•	Vernaccia di San Gimignano d.o.c.g.- Az.Panizzi	2020	13,50
		--- <b>Rosso</b> ---	
<i>Elba</i>			
•	Elba Rosso d.o.c. az. Acquabona - bott. 375 ml	2018	12,00
<i>Chianti</i>			
•	“Biskero” Chianti colli senesi Biologico - Az. Salcheto	2019	9,50
•	“Peppoli” chianti classico d.o.c.g. -az. Antinori 375 ml	2018	15,50
<i>Bolgheri (Li)</i>			
•	“Il Bruciato” bolgheri d.o.c. az. Guado al tasso 375 ml	2019	21,50
<i>Montepulciano (Si)</i>			
Esaurito •	<del>Nobile di Montepulciano d.o.c.g.- Az. Salcheto 375 ml</del>	2017	16,00
<i>Super Tuscan</i>			
•	Tignanello rosso i.g.t. - Az. Antinori 375 ml	2015	70,00
<i>Montalcino (Si)</i>			
•	Rosso di Montalcino d.o.c. Az. Talenti 375 ml	2019	15,00
•	Brunello di Montalcino d.o.c.g. - Az. Talenti 375 ml	2013	34,00

# *Isola d'Elba*

## *- Vino Bianco -*

Denominazione	Annata	Euro
<i><b>La Chiusa</b> - loc. S. Giovanni - Portoferraio</i>		
• Elba Bianco d.o.c.	2021	20,00
• Vermentino dell'Elba d.o.c.	2021	22,00
• "Orto delle Fanciulle" Vermentino macerato	2020	28,00
<i><b>Cecilia</b> - loc. La Pila - Marina di Campo</i>		
• Ansonica dell' Elba d.o.c.	2021	24,00
• " Sette Terre" Chardonnay i.g.t. barrique	2015	44,00
<i><b>Acquabona</b> - Portoferraio</i>		
• Elba Bianco d.o.c.	2021	20,00
• Ansonica dell'Elba d.o.c.	2021	22,00
<i><b>Arrighi</b> - loc. - Porto Azzurro</i>		
• <del>"Era Ora" i.g.t. Da uve Riesling, Pinot Bianco e Chardonnay</del>	<del>2018</del>	<del>30,00</del>
• " V.I.P. " i.g.t. da uve Viognier In Purezza	2018	30,00
• "Hermia" Viognier invecchiato in Anfora di terracotta	2018	36,00
<i><b>Montefabbello</b> - Portoferraio</i>		
• "Le Giuncaie" Elba Procanico d.o.c. da sole uve Procanico	2021	22,00
• "Trasassi" Vermentino dell'Elba d.o.c.	2021	22,00
• Ansonica Zampicata nel palmento igt Vino BIO	2021	34,00

## Piemonte

Denominazione	Annata	Euro
<b>Gaja</b> - <i>Barbaresco (Cn)</i>		
• “Rossj-bass” Langhe d.o.c. da uve Chardonnay	2015	70,00
<b>Vietti</b> - <i>Castiglione Falletto (Cn)</i>		
• Roero Arneis d.o.c.	2018	25,00

## Trentino Alto Adige

<b>San Michele Appiano</b> - <i>Appiano (Bz)</i>		
• “Schultauser” Pinot Bianco d.o.c.	2020	24,00
• “Montiggl” Riesling d.o.c.	2020	27,00
• Sauvignon “St. Valenctin” d.o.c.	2017	44,00
<b>Pfitscher</b> - <i>Montagna (Bz)</i>		
• “Stoass” Gewurztraminer d.o.c. a.a.	2020'	28,00
• “Langfeld” Pinot Bianco d.o.c.	2021	27,00
<b>Cantina Manni Nössing</b> - <i>Bressanone(Bz)</i>		
• Kerner d.o.c. eisacktaler	2014	26,00
<b>Köfererhof</b> (Bz)		
• Riesling d.o.c.	2016	36,00

# Friuli Venezia Giulia

Denominazione	Annata	Euro
<b><i>Vie di Romans</i></b> – <i>Mariano del Friuli (Go)</i>		
• “Ciampagnis ” da uve Chardonnay	2019	36,00
• “Piere” da uve Sauvignon Blanc	2019	36,00
• “Flor di Uis” cuvée da Uve Malvasia, Riesling e Friulano	2019	37,00
<b><i>Bastianich</i></b> – <i>Cividale del Friuli</i>		
• “ Vespa “ bianco collio da uve Chardonnay, Sauvignon e Picolit	2016	37,00
• Ribolla Gialla d.o.c.	2021	27,00
• Friulano d.o.c.	2021	27,00
<b><i>Ronco dei Tassi</i></b> - <i>Cormons (Go)</i>		
• Friulano d.o.c.	2017	23,00
• <del>Pinot Grigio d.o.c.</del>	2018	23,00
• “ Fosarin “ Collio Bianco d.o.c. da uve Tocai, Malvasia e Pinot Bianco	2015	30,00
<b><i>Russiz Superiore</i></b> - <i>Capriva del Friuli (Go)</i>		
• Friulano collio d.o.c.	2015	34,00
• Pinot Bianco	2018	34,00
<b><i>Radikon</i></b> - <i>Oslavia (Go)</i>		
 “ Oslavije “ da uve Ribolla e Malvasia bottiglia da Lt. 0,50	2009	32,00
“ Jakot “ da Uve Tokaj bottiglia da Lt. 0,50	2009	32,00
“ Slatnik ” da uve Chardonnay e Tocai bottiglia da lt. 0,75	2011	30,00
<b><i>Bressan</i></b> <i>Mastri Vinai - Farra d'Isonzo</i>		
 “ Carat “ da uve, Friulano, Malvasia e Ribolla	2011	35,00
<b><i>Bajta Salez</i></b> - <i>Sales</i>		
 “Majnik” Vitovska del carso	2017	35,00

# Toscana

## **Campo alle Comete** - Bolgheri (LI)

“Albablu ” Vermentino di Bolgheri d.o.c. 2020 22,00

## **Tenuta Meraviglia** - Bolgheri (LI)

Vermentino di Bolgheri d.o.c. - vino Bio - Da uve 90% Vermentino 2021 26,00  
10% viognier

## **Panizzi** - San Gimignano (SI)

- Vernaccia di S. Gimignano d.o.c.g. 2020 22,00
- Vernaccia di S. Gimignano d.o.c.g. Riserva 2015 35,00

## **Fattoria Le Pupille** - Piagge del Maiano (GR)

- “Poggio Argentato” da uve Sauvignon Blanc, Traminer e Semillon 2021 24,00


## **Fertuna** - Gavorrano

- “Droppello” bianco da uve Sangiovese in purezza 2018 20,00

## **Castello di Ama** - Gaiole in Chianti (SI)

- “Al Poggio” Chardonnay Toscana i.g.t. barrique 2017 33,00

## **In Serrata** - San Miniato (PI)

-  “Intrigo” Chardonnay 100% vino biologico no barrique 2018 29,00

# Umbria

## **Castello della Sala** - Marchesi Antinori L. e P.

- Conte della Vipera da uve Sauvignon blanc e Chardonnay 2021 36,00
- Bramito della Sala da uve Chardonnay 2020 32,00
- Cervaro della Sala i.g.t. da uve Chardonnay e Grechetto 2015 68,00



## Marche e Abruzzo

**Fattoria S.Lorenzo** – Montecarotto (An)



“Campo delle Oche” Verdicchio Superiore Riserva

2009

33,00

**Emidio Pepe** – Torano Nuovo (Te)



Trebbiano d’Abruzzo bianco d.o.c.

2015

45,00

## Campania

**Villa Raiano** – Serino (Av)

- —Greco di Tufo d.o.c.—

2016

23,00

## Sicilia

**Planeta** – Menfi (Ag)

- Chardonnay

2017

36,00

## Sardegna

**Argiolas** – Serdiana (Ca)

- “Is Argiolas” Vermentino d.o.c.

2018

26,00

**Dettori** – Sennori

- “Renosu” bianco da uve Vermentino e Moscato di Sennori

24,00

# Vino Rosato


Denominazione	Annata	Euro
<u><i>Le Ripalte – Capoliveri (Elba)</i></u>		
• Rosato di Toscana i.g.t. da uva Aleatico 100%	2020	24,00
• Spumante Brut Rosè da uva Aleatico 100%		28,00
<u><i>Acquabona – Portoferraio (Elba)</i></u>		
• Rosato dell'Elba D.o.c. da uve Sangiovese	2020	20,00
<u><i>Campo alle Comete – Castagneto Carducci (Li)</i></u>		
• “Rosastella” Bolgheri rosato d.o.c.	2020	23,00
<u><i>Vallepicciola – Castelnuovo Berardenga (Si)</i></u>		
• “Pievasciata” Rosato Toscano da uva Pinot Nero	2020	22,00
<u><i>Tenuta La Macchia - Montescudaio - (Pi)</i></u>		
 “Materia “ Rosato i.g.t. Toscana Vino Biologico da uve 50% Petit verdot e 50% Merlot	2020	25,00
<u><i>In Serrata - San Miniato - (Pi)</i></u>		
 “Indaco “ Rosato i.g.t. da uve merlot e sangiovese vino biologico	2018	25,00
<u><i>San Michele Appiano – Appiano (Bz)</i></u>		
• Pinot Nero Rosè d.o.c	2020	26,00

# Isola d' Elba

## Vino Rosso

Denominazione	Annata	Euro
<b>Acquabona - Portoferraio</b>		
• Elba Rosso d.o.c.	2018	21,00
• “Benvenuto” igt da uve Merlot		21,00
• “Camillo Bianchi” Elba Rosso Riserva D.o.c.	2016	34,00
• “Voltraio” Rosso i.g.t. da uva Syrah e Merlot	2016	35,00
<b>Cecilia - Loc. la Pila - Marina di Campo</b>		
• Elba Rosso d.o.c.	2020	21,00
• “Oglasa” da uve Syrah 100%	2018	36,00
• “Imago” Elba Rosso Riserva d.o.c.	2016	44,00
<b>Montefabbello - Portoferraio</b>		
• “Sussurro del Vignaiolo” i.g.t. da uve Merlot e Sangiovese	2018	38,00
<b>Arrighi - loc. Porto Azzurro</b>		
Esaurito • <del>“Tresse” da uva Sagrantino, Sangiovese e Syrah</del> Invecchiato in Anfore di terracotta	2017	45,00

## Piemonte

Denominazione	Annata	Euro
<b>Prunotto</b> - <i>S.Cassiano d' Alba (Cn)</i>		
• “Mompertone” Langhe i.g.t. da uve Barbera e Syrah	2019	25,00
• “Occhetti” Nebbiolo Langhe d.o.c.	2019	30,00
• Barolo d.o.c.g.	2010	65,00
<b>Gaja</b> - <i>Barbaresco (Cn)</i>		
Esaurito • <del>“Sito Moresco” da uve Nebbiolo, Merlot, Cabernet-sauvignon</del>	2015	50,00
• “Dagromis” Barolo d.o.c.g.	2010-12	95,00
• Barbaresco d.o.c.g.	2007	250,00
<b>Cascina degli Ulivi</b> - <i>Novi Ligure (Al)</i>		
 <del>“Semplicemente Vino” Bellotti Rosso da uve Dolcetto</del>	2016	22,00
<b>Vietti</b> - <i>Castiglione Falletto (Cn)</i>		
• Barolo d.o.c.g. Castiglione	2011	78,00

## Trentino - Alto Adige


<b>Tiefenbrünnler</b> - <i>Niclara (Bz)</i>		
• “Thurmhof” Pinot Nero d.o.c.	2019	30,00
<b>Pfitscher</b> - <i>Montagna (Bz)</i>		
• “Fuchsleiten” Pinot Nero d.o.c.	2019	30,00
• “Matan” Pinot Nero Riserva d.o.c.	2016	45,00

## Friuli

### **Ronco dei Tassi** - Cormons (ud)

- “Cjarandon” Collio rosso riserva d.o.c. 2008 30,00

### **Le Due Terre** - Prepotto (Ud)

Esaurito  ~~Sacrisassi Rosso da uve Refosco e Schioppettino~~ 2007 38,00

### **Bastianich** - Cordignano

- Schioppettino d.o.c. 2018 25,00

### **Bressan** Mastri Vinai - Farra d'Isonzo

 Schioppettino 2010 50,00

## Veneto

### **Speri** – Valpolicella (Vr)

- Ripasso della Valpolicella d.o.c. 2018 30,00
- Amarone della Valpolicella d.o.c.g. Vigneto S.Urbano 2012 72,00

### **Zenato** – Valpolicella (Vr)

- Amarone della Valpolicella d.o.c.g.. 2016 70,00

## Emilia Romagna

### Az. Rinaldini – Calerno di S. Ilario d'Enza (Re)

- “Vecchio Moro” Lambrusco i.g.t. da uve Lambrusco Grasperossa e Salamino 22,00

### **San Patrignano** – Coriano (Rn)

- “Montepirolò” Colli di Rimini Cabernet d.o.c.g. 2003 35,00

### **La Stoppa** - Rivergaro (Pc)

 “Macchiona” da uva Barbera e Bonarda 2011 35,00

# Toscana

## - Montalcino -

### **Talenti** - Montalcino (Si)

- Rosso di Montalcino d.o.c.g. 2018 28,00
- Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2016 62,00

### **Mastrojanni** - Montalcino (Si)

- Rosso di Montalcino d.o.c.g. 2018 31,00
- Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2015 78,00

### **Tenuta Poggio Landi** - Montalcino (Si)

- Rosso di Montalcino docg 2019 27,00
- Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2017 55,00

### **Mocali** di Tiziano Ciacci - Montalcino (Si)

- Brunello di Montalcino Riserva d.o.c.g. 2007 90,00

### **Castello del Romitorio** - Montalcino (Si)

- Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2013 80,00

### **Il Marroneto** di Alessandro Mori - Montalcino (Si)

- “Madonna delle Grazie” Brunello di Montalcino d.o.c.g. Ris. 2008 130,00

### **Il Paradiso di Manfredi** - Montalcino (Si)



- Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2014 145,00

### **Casanova di Neri** (Si)

Esaurito

- ~~“Tenuta Nuova” Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2005 80,00~~
- “Pietradonice” rosso i.g.t. da uve Cabernet- sauvignon 2003 85,00

## - Suvereto -

### **Tua Rita** - Suvereto (Li)

- ~~“Rosso dei Notri” da uve Sangiovese, Cabernet sauvignon e Syrah 2019 26,00~~
- “Perlato del Bosco” rosso i.g.t. da uve Sangiovese 100% 2019 42,00
- “Giusto di Notri” da uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Cab.Franc 2014 82,00
- “Redigaffi” da uve Merlot in purezza 100% 2010 260,00

### **Petra** - Suvereto (Li)

- “Hebo” da uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese 2019 24,00
- “Quercegobbe” i.g.t. da sole uve Merlot 2018 37,00
- “Alto” igt. da sole uve Sangiovese 2018 36,00
- “Colle al Fico” da sole uve Syrah 2018 36,00
- “Potenti” da sole uve Cabernet S. 2018 36,00
- “Petra” Riserva rosso Val di Cornia Riserva 2013 75,00

Cabernet Sauvignon e merlot

## - Bolgheri -

Denominazione	Annata	Euro
<b>Tenuta S. Guido</b> - <i>Marchesi Incisa della Rocchetta - Bolgheri (Li)</i>		
• “Sassicaia” Bolgheri rosso superiore d.o.c. Annate disponibili -13- 12- 11 - 08 - 03 -	2013	210,00
•	2014	200,00
•	2015	400,00
•	2016	350,00
• “Guidalberto” i.g.t. da uve Cabernet Sauvignon e Merlot	2019	60,00
<b>Guado al Tasso</b> - <i>Antinori - Bolgheri (Li)</i>		
• “Guado al Tasso” Bolgheri Superiore d.o.c.	2013	120,00
• “Cont’Ugo” Bolgheri d.o.c. da uve Merlot 100%	2019	55,00
• “il Bruciato” Bolgheri d.o.c.g. da uve Cabernet sauvignon, Merlot e Syrah	2021	35,00
<b>Le Macchiole</b> - <i>Bolgheri (Li)</i>		
• Bolgheri Rosso d.o.c.g Merlot, Syrah e Cabernet	2021	33,00
• “Paleo” Bolgheri Rosso i.g.t. da uve Cabernet Franc 100%	2018	120,00
<b>Mulini di Segalari</b> - <i>Castagneto Carducci (Li)</i>		
• “Ai Confini del Bosco” Rosso di Bolgheri d.o.c.g. Cabernet F. e S. e Merlot	2020	30,00
• “Soloterra” da uve Sangiovese 100% in Anfora di terracotta	2020	30,00
• Mulini di Segalari Bolgheri Superiore docg cabernet sauvignon e Merlot	2018	60,00
<b>Campo alle Comete</b> - <i>Bolgheri (Li)</i>		
• “Stupore” Bolgheri Rosso d.o.c.g.	2017	33,00
<b>Tenuta Meraviglia</b> - <i>Bolgheri (Li)</i>		
• Bolgheri Rosso d.o.c.g. - vino Biologico -	2019	32,00
<b>Chiappini</b> - <i>Bolgheri (Li)</i>		
• “Guado de Gemoli” Bolgheri Superiore d.o.c.g.	2015	70,00
• “Lienà” Bolgheri rosso da sole uve Merlot	2015	80,00

## - Montepulciano -

### **Salcheto** - *Montepulciano (Si)*






Nobile di Montepulciano d.o.c.g.	2018	27,00
• “Biskero” Chianti colli senesi d.o.c.g. - vino della casa -	2020	15,00
• “Salco 2089” nobile fusione di 2 annate		65,00

### **La Braccasca** - *Cortona (Fi)*

• “Bramasole” Sirah Cortona D.o.c. (in Barrique)	2012	45,00
--	------	-------

Denominazione	- <u>Morellino di Scansano</u> -	Annata	Euro
<b>Mantellassi</b> - loc. Magliano (Gr)			
•	“Mentore” Morellino di Scansano d.o.c.g.	2020	20,00
<b>Podere 414</b> - loc. (Gr)			
•	“414” Morellino di Scansano d.o.c.g.	2019	28,00
<b>Le Pupille</b> - Piagge del Maiano (Gr)			
•	Morellino di Scansano d.o.c.g.	2021	22,00
•	“Saffredi” rosso i.g.t. da uve Cabernet-sauvignon, Merlot e alicante	2010	95,00
<b>Col di Bacche</b> - loc. Cupi (Gr)			
•	“Cupinero” rosso igt da sole uve Merlot	2015	37,00

- Altre zone della Toscana -

<b>Podere Còncori</b> - Galliano (Lu)			
	“Melograno” da uva Syrah e Cilieggiolo	2015	33,00
	“Vigna Piezza” da uva Syrah 100%	2016	42,00
<b>Tenuta La Macchia</b> - Montescudaio (Pi)			
	“Scutum” rosso Toscano Bio da Uve 40% Cabernet sauvignon 30% Petit Verdot e 30% Merlot	2018	27,00
<b>Le Mortelle</b> - Castiglione della Pescaia (Gr)			
•	“Botrosecco” Maremma toscana d.o.c. da uve Cabernet 100%	2019	25,00
<b>Monteverro</b> - Capalbio (Gr)			
•	“Verruzzo” Maremma Toscana i.g.t. da uve Cabernet sauvignon, cabernet franc, Merlot, Sangiovese	2013	28,00
<b>Ampeleia</b> - Roccatoderighi (Gr)			
	Alicante rosso i.g.t. da uve Alicante nero 100%	2017	35,00



**Antinori Marchesi L e P.** - San Casciano V.P. - Firenze

- |  |      |        |
|--|------|--------|
| • “Peppoli” Chianti Classico D.o.c.g.                              | 2019 | 27,00  |
| • “Tignanello” rosso i.g.t. Sangiovese — Cabernet                  | 2018 | 110,00 |
| • “Solaia” rosso i.g.t. Cabernet-Sauvignon, Sangiovese, Cab. Franc | 2013 | 210,00 |

**Isole e Olena** - Barberino V. Elsa (Fi)

- |   |      |       |
|---|------|-------|
| • Chianti Classico d.o.c.g.                   | 2018 | 32,00 |
| • “Cepparello” rosso i.g.t. da uve Sangiovese | 2012 | 82,00 |

**Badia a Coltibuono** - Gaiole in Chianti (Fi)

- |  |      |       |
|--|------|-------|
| • Chianti Classico d.o.c.g. - vino Bio -                       | 2018 | 28,00 |
| • “Cultus Boni” Chianti Classico Riserva d.o.c.g. - vino Bio - | 2016 | 45,00 |

**Dievole** - Vagliagli (Si)

- |  |      |       |
|--|------|-------|
| • Chianti Classico d.o.c.g. - vino Bio -         | 2019 | 27,00 |
| • Chianti Classico Riserva d.o.c.g. - vino Bio - | 2018 | 44,00 |

**Castello di Ama** - Gaiole in Chianti (Si)

- |  |      |        |
|--|------|--------|
| • “Bellavista” Chianti Classico d.o.c.g.     | 2001 | 160,00 |
| • “L’ Apparita” Toscana i.g.t. Da uve Merlot | 2015 | 220,00 |

**Buondonno** Casavecchia alla Piazza - Castellina in Chianti (Si)

- |                           |      |       |
|---------------------------|------|-------|
| Chianti Classico d.o.c.g. | 2016 | 26,00 |
|---------------------------|------|-------|

**Testamatta** di Bibi Graetz - Fiesole (Fi)

- |   |      |       |
|---|------|-------|
| • “Soffocone di Vincigliata” rosso i.g.t.<br>Da uve Sangiovese, Canaiolo e Colorino | 2012 | 36,00 |
|---|------|-------|

Denominazione

Annata

Euro

## Umbria

**Rocca di Fabbri** - Montefalco (Pg)

- Sagrantino di Montefalco d.o.c.g. 2015 36,00

## Lazio

**Damiano Ciolli** - Olevano Romano (Rm)

- “Silene” Cesanese di Olevano Romano d.o.c.  
da uve Cesanese di Affile 100% 2017 25,00

## Abruzzo

**Villa Medoro** - Atri (Te)

- “Adrano” Montepulciano d’Abruzzo d.o.c.g. 2015 33,00

**Emidio Pepe** - Torano Nuovo (Te)



- Montepulciano d’Abruzzo d.o.c. 2020 65,00

## Campania

**Villa Raiano** - Serino (Av)

- Taurasi d.o.c.g. da uve aglianico 100% 2011 33,00

## Molise

**Di Majo Norante** - Campomarino (CH)

- “Contado” Aglianico Riserva 2010 30,00

## Puglia

### *Tormaresca* - Minervino Murge (Ba)

- “Fichimori” da uva Negramaro da servire freddo 2020 21,00

## Sicilia

### *Planeta* - Menfi (Ag)

- “Santa Cecilia” da uve Nero d’Avola Barrique 2015 36,00

### *Arianna Occhipinti* - Vittoria (Ag)



Frappato di Vittoria

2015 35,00

### *Gulfi* - Chiaramonte gulfi (Rg)

- Cerasuolo di Vittoria docg da uve frappato e nero d’avola 2020 27,00

### *Terrazze dell’Etna* - Randazzo (Ct)

- “Carusu” Etna rosso doc da uve Nerello mascalese e nerello cappuccio 2014 26,00

### *Le Casematte* - Messina

- Faro d.o.c. da uve Nerello mascalese, Nerello cappuccio e Nocera 2011 40,00

## Sardegna

### *Argiolas* - Serdiana (Ca)

- “Costera” Cannonau d.o.c da uve Cannonau, Carignano e Bovale Sardo 2020 26,00

# Vini dal Mondo

Denominazione Francia Annata Euro

**Landrat & Guyollet** - Pouilly sur loire - Val de Loire

- “La Rambarde” Pouilly Fumè 2011 33,00


**Jean Paul Droin** - Chablis

- “Chablis” Appellation Chablis Controlèe 2014 38,00

**Hugel** - Alsace

- Riesling Classic 2018 32,00

**Domaine Andrè Vatan**- Verdigny (Loira)

-  “Les Charmes” Sancerre a.s.c. 2019 34,00

**Domaine Dubois** - Nuits Saint Georges- Borgogna

- Pinot Noir “Issue de Vieilles Vignes” Bourgogne rouge 2016 35,00

**Chateau le Puy** - Bordeaux

- Duc des Nauves Cotes de Bordeaux da uve Merlot, Cabernet franc e Cabernet sauvignon 2017 33,00

## Germania

**Dr. Fischer** - Mosella

- Riesling Saarburger Trocken 2016 33,00

**Immich - Batterieberg** - Mosella

- “C.A.I.” Riesling Kabinett Trocken 2020 30,00

## Australia

**Penfolds** - Nuriootpa - South Australia

- “Thomas Hyland” da uve Shiraz 2004 26,00



# Vini Naturali



Vini non trattati con sostanze chimiche, nè in vigna nè in cantina,  
per ottenere un'assoluta naturalezza e tipicità territoriale del prodotto,  
nel rispetto della Natura.

- Alcuni di questi bianchi sono rinfrescati al momento del servizio. -

## Bianco

### **Cascina degli Ulivi** - *Novi Ligure (Al)*

- “ Semplicemente Vino ” da uve Cortese di Gavi 2016 22,00

### **Radikon** - *Oslavia (Go)*

- Ribolla bottiglia da Lt. 0,50 2012 32,00
- “ Oslavije “ da uve Ribolla e Malvasia bottiglia da Lt. 0,50 2009 32,00
- “ Jakot “ da Uve Tokaj bottiglia da Lt. 0,50 2009 32,00
- “Slatnik” da uve Chardonnay e Tocai bottiglia da lt. 0,75 2011 30,00

### **Bressan** *Mastri Vinai - Farra d'Isonzo*

- Carat 2011 35,00

### **Bajta Salez** - *Sales*

- “Majnik” Vitovska del carso 2017 35,00

### **Altura** *Famiglia Carfagna - Isola del Giglio (Gr)*

- Ansonaco dell'isola del Giglio 2014 45,00

### **Fattoria S.Lorenzo** - *Montecarotto(An)*

- “Campo delle Oche” Verdicchio di Jesi Classico Riserva 2008 33,00

### **Emidio Pepe** - *Torano Nuovo (Te)*

- Trebbiano d'Abruzzo bianco d.o.c. 2015 45,00

### **Dettoni** - *Sennori*

- “ Renosu ” bianco da uve Vermentino e Moscato di Sennori 24,00

## - Rosato -

### Tenuta La Macchia - *Montescudaio - (Pi)*

- “ Materia “ Rosato i.g.t. Toscana Vino Biologico da uve 50% Petit verdot e 50% Merlot 2020 24,00



# Vini Naturali



## Rosso

<b>Cascina degli Ulivi</b> - <i>Novi Ligure (Al)</i>			
	• “Semplicemente Vino” Bellotti Rosso da uve Dolcetto	2010	22,00
<b>Bressan</b> <i>Mastri Vinai - Farra d’Isonzo</i>			
	• Schioppettino	2007	46,00
<b>Le Due Terre</b> - <i>Prepotto (Ud)</i>			
Esaurito	• <del>Sacrisassi Rosso da uve Refosco e Schioppettino</del>	2010	38,00
<b>Castello di Lispida</b> - <i>Monselice (Padova)</i>			
	• Terraforte	2001	30,00
<b>La Stoppa</b> - <i>Rivergaro (Pc)</i>			
	• “Macchiona” da uva Barbera e Bonarda	2011	35,00
<b>Podere Còncori</b> - <i>Gallignano (Lu)</i>			
	• “Melograno” da uva Syrah e Ciliegiole	2015	33,00
	• “Vigna Piezza” da uva Syrah 100%	2016	42,00
<b>Buondonno</b> <i>Casavecchia alla Piazza- Castellina in Chianti (Si)</i>			
	• Chianti Classico d.o.c.g.	2015	26,00
	• Fiasco impagliato Chianti Classico docg da 1lt.	2015	30,00
<b>Altura</b> <i>Famiglia Carfagna- Isola del Giglio (Gr)</i>			
	• Rosso dell’isola del Giglio	2008	50,00
<b>Emidio Pepe</b> - <i>Torano Nuovo (Te)</i>			
	• Montepulciano d’Abruzzo rosso d.o.c.	2020	65,00

# Birra

*Nastro Azzurro Peroni- Italia*

Cl. 33 5,00

*Franziskaner - Germania*

Cl. 50 8,00

## - *Birra dell' Elba* -

*Birra Artigianale, naturale, non filtrata, non pastorizzata e senza conservanti*

“MaestrAle” Birra di corpo leggero e dissetante *Bott. cl.33* 7,00  
Si adatta al pesce ed alle carni bianche

“La Caldarrosta” prodotta con farina e miele di *Bott. cl.33* 7,50  
Birra alle Castagne Castagne corposa e persistente  
si adatta alle carni rosse alla griglia  
e si abbina molto bene al cinghiale

“Ripa Bianca” birra leggera, fresca e dissetante *Bott. cl.33* 7,50  
Si ispira alle birre bianche belghe  
è aromatizzata con scorze d'arancia  
coriandolo e zenzero.  
si adatta al pesce, è ottima da aperitivo.



## Birra Senza Glutine



*Peroni senza Glutine*

Cl. 33 6,00