

- *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
<i>Maison Louis Roederer - Reims</i>	
• “Cristal” Champagne Brut Pinot nero 55% -chardonnay 45%	360,00
<i>Maison Krug - Reims</i>	
• Grand Cuvèe Champagne	250,00
<i>Maison Billecart-Salmon - Mareuil sur Ay</i>	
• Champagne Brut Reserve Pinot meunier40% -pinot nero e chardonnay 30%	78,00
<i>Maison Jean Paul Deville - Verzy - Reims</i>	
 “Carte Noire” Champagne Brut Pinot nero 75%-chardonnay 20%- p.meunier	60,00
“Sappheiros” Champagne Rosè Brut Pinot nero - chardonnay	68,00
<i>Maison Pol Roger - Epernay</i>	
• Champagne Brut Reserve Pinot Noir –Chardonnay –Pinot Meunier	85,00
<i>Apollonis Michel-Loriot - Vallée de la Marne</i>	
• “Authentic Meunier” Champagne uve Pinot Meunier 100%	65,00
<i>Maison Bonnaire - Cramant</i>	
• “Terroirs” Champagne Blanc de blancs uve Chardonnay 100%	70,00
<i>Maison Paul Clouet - Bouzy</i>	
• “Bouzy MV” Champagne Blanc de Noirs uve Pinot Nero 100%	70,00

Metodo Classico Italiano

<i>Letrari - Trento</i>		
• 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
<i>Monterossa - Bornato (Bs)</i>		
• “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.		44,00
• “Cabochon” Franciacorta d.o.c.g. Millesimato	2011	85,00
<i>Marchese Antinori Tenuta Montenisa - Cazzago S. Martino (Bs)</i>		
• “Conte Aimo” Franciacorta d.o.c.g. brut millesimato	2018	70,00
<i>Le Marchesine - Passirano(Bs)</i>		
• Brut Franciacorta d.o.c.g.		33,00
• “Blanc de Noir” Rosè Millesimato da uve Pinot Nero		38,00
• “Secolo Novo” Franciacorta brut millesimato da uve Chardonnay	2011	65,00
<i>Tenuta 1701- Cazzago S. Martino (Bs)</i>		
 Brut Nature 1701 Franciacorta d.o.c.g.		35,00
<i>Az. Solouva- Erbusco (Bs)</i>		
 “Solouva” Franciacorta d.o.c.g. Brut		35,00

Bastianich - *Cividale del Friuli*

- “Plus” Ribolla Gialla Spumante d.o.c. Brut 32,00

Le Ripalte - *Capoliveri (Elba)*

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

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

- Spumante da uve Vermentino 25,00

Arrighi - *Porto Azzurro*

- “In Bolla” Spumante da uve Ansonica 2020 36,00

Prosecco

di Valdobbiadene D.O.C.G.

Denominazione

Annata

Euro

Borgoluce - *Susegana (Tv)*

- Prosecco Superiore di Valdobbiadene d.o.c.g. Extra Dry 24,00

Nino Franco - *Valdobbiadene (Tv)*

- Cartizze Prosecco Superiore d.o.c.g. 36,00

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



- Prosecco Sur Lie “Bolle Bandite” 25,00

Mezze Bottiglie

Half bottles

			Euro
Elba	--- Bianco ---		
•	Elba Bianco d.o.c. Acquabona 375 ml	2022	12,00
Toscana			
•	Vernaccia di San Gimignano d.o.c.g.- Az.Panizzi	2020	13,50
	--- Rosso ---		
Elba			
•	Elba Rosso d.o.c. az. Acquabona - bott. 375 ml	2020	12,00
Chianti			
•	“Biskero” Chianti colli senesi Biologico - Az. Salcheto	2021	10,50
•	“Peppoli” chianti classico d.o.c.g. -az. Antinori 375 ml	2018	16,00
Morellino di Scansano (Gr)			
•	“Mentore” Morellino di Scansano docg -Az. Mantellassi 375 ml	2022	12,00
Montepulciano (Si)			
•	Nobile di Montepulciano d.o.c.g.- Az. Salcheto 375 ml	2019	17,00
Super Tuscan			
•	Tignanello rosso i.g.t. - Az. Antinori 375 ml	2017	70,00
Montalcino (Si)			
•	Rosso di Montalcino d.o.c. Az. Talenti 375 ml	2019	16,50
•	Brunello di Montalcino d.o.c.g. - Az. Talenti 375 ml	2013	35,00

Isola d'Elba

- Vino Bianco -

Denominazione	Annata	Euro
<i>La Chiusa - loc. S. Giovanni - Portoferraio</i>		
• Elba Bianco d.o.c.	2022	20,00
• Vermentino dell'Elba d.o.c.	2022	22,00
• "Orto delle Fanciulle" Vermentino macerato	2022	30,00
<i>Cecilia - loc. La Pila - Marina di Campo</i>		
• Ansonica dell' Elba d.o.c.	2022	24,00
• "Sette Terre" Chardonnay i.g.t. barrique	2022	48,00
<i>Acquabona - Portoferraio</i>		
• Elba Bianco d.o.c.	2022	20,00
• Ansonica dell'Elba d.o.c.	2022	22,00
<i>Montefabbello - Portoferraio Loc. Schipparello</i>		
• "Le Giuncaie" Elba Procanico d.o.c. da sole uve Procanico	2022	22,00
• Ansonica Zampicata nel palmento igt Vino BIO	2021	35,00
<i>Zega - Marciana loc. Costarella</i>		
• "Zega" Elba Vermentino d.o.c.	2022	22,00
<i>Arrighi - Porto Azzurro</i>		
• "Hermia" da uve Viognier invecchiato in Anfora	2022	40,00
• "Valerius" da Uve Ansonica invecchiato in Anfora	2022	40,00

Piemonte

Denominazione	Annata	Euro
Gaja - <i>Barbaresco (Cn)</i>		
• “ Rossj-bass “ Langhe d.o.c. da uve Chardonnay	2015	70,00
Fenocchio - <i>Castiglione Falletto (Cn)</i>		
• Roero Arneis d.o.c.	2022	25,00

Trentino Alto Adige

St. Michael –Eppan – <i>Appiano (Bz)</i>		
• “ Schultauser ” Pinot Bianco d.o.c	2020	25,00
• Sauvignon “St. Valenctin” d.o.c.	2020	46,00
Peter Zemmer (<u>Bz</u>)		
• Gewurztraminer d.o.c.	2022	25,00
Pfitscher - <i>Montagna (Bz)</i>		
• “Stoass” Gewurztraminer d.o.c. a.a.	2021	28,00
• “Langfeld” Pinot Bianco d.o.c.	2021	26,00
Köfererhof (<u>Bz</u>)		
• Riesling d.o.c.	2019	38,00

Friuli Venezia Giulia

Denominazione	Annata	Euro
<i>Vie di Romans</i> – <i>Mariano del Friuli (Go)</i>		
• “Ciampagnis ” da uve Chardonnay	2019	38,00
• “Piere” da uve Sauvignon Blanc	2019	38,00
• “Flor di Uis” cuvèe da Uve Malvasia, Riesling e Friulano	2019	40,00
<i>Bastianich</i> – <i>Cividale del Friuli</i>		
• “ Vespa “ bianco collio da uve Chardonnay, Sauvignon e Picolit	2017	40,00
• Friulano d.o.c.	2021	26,00
<i>Ronco dei Tassi</i> - <i>Cormons (Go)</i>		
• Sauvignon d.o.c.	2021	26,00
• Pinot Grigio d.o.c.	2021	26,00
• “ Fosarin“ Collio Bianco d.o.c. da uve Tocai, Malvasia e Pinot Bianco	2015	33,00
<i>Gradis' Ciutta</i> di <i>Robert Princic</i> – <i>San Floriano del Collio (Go)</i>		
• Ribolla Gialla collio d.o.c.	2022	26,00
<i>Russiz Superiore</i> - <i>Capriva del Friuli (Go)</i>		
• Friulano collio d.o.c.	2015	35,00
<i>Radikon</i> - <i>Oslavia (Go)</i>		
 “ Oslavije “ da uve Ribolla e Malvasia bottiglia da Lt. 0,50	2009	34,00
“ Jakot “ da Uve Tokaj bottiglia da Lt. 0,50	2009	34,00
“Slatnik” da uve Chardonnay e Tocai bottiglia da lt. 0,75	2011	35,00
<i>Bressan</i> <i>Mastri Vinai</i> – <i>Farra d'Isonzo</i>		
 “ Carat “ da uve, Friulano, Malvasia e Ribolla	2011	37,00
<i>Bajta Salez</i> - <i>Sales</i>		
 “Majnik” Vitovska del carso	2017	35,00

Toscana

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 36,00

La Macchia - Montescudaio (Pi)

-  “Aryah” bianco i.g.t. da uve Sauvignon Blanc 2022 28,00


Fattoria **Le Pupille** - Piagge del Maiano (Gr)

- “Poggio Argentato” da uve Sauvignon Blanc, Traminer e Semillon 2022 24,00

Podere Còncori - Galliano (Lu)

-  “Còncori Bianco” da uva Pinot Bianco e Chenin Blanc 2021 30,00

Casadei Suvereto (Li)

-  “Ansonaco” da uva Ansonica in purezza Invecchiato in Anfora 2021 30,00


Tenuta Meraviglia - Bolgheri (LI)

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

Fertuna - Gavorrano

- “Droppello” bianco da uve Sangiovese in purezza 2020 25,00

In Serrata - San Miniato (Pi)

-  “Intrigo” Chardonnay 100% vino biologico no barrique 2018 30,00

Umbria

Castello della Sala - Marchesi Antinori L. e P.

- Conte della Vipera da uve Sauvignon blanc e Chardonnay 2021 38,00
- Bramito della Sala da uve Chardonnay 2020 33,00
- Cervaro della Sala i.g.t. da uve Chardonnay e Grechetto 2015 75,00

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.

2016

48,00

Sicilia

Planeta - Menfi (Ag)

- Chardonnay

2017

40,00

Sardegna

Argiolas - Serdiana (Ca)

- “Is Argiolas” Vermentino d.o.c.

2018

26,00

Dettoni - Sennori

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

26,00

Vino Rosato

Denominazione	Annata	Euro
<u><i>Le Ripalte</i></u> – Capoliveri (Elba)		
• Rosato di Toscana i.g.t. da uva Aleatico 100%	2022	25,00
• Spumante Brut Rosè da uva Aleatico 100%		28,00
<u><i>Az. Zega</i></u> - Marciana loc. Costarella		
• “Zega” Elba Rosato d.o.c. da uve Sangiovese	2022	22,00
<u><i>Acquabona</i></u> – Portoferraio (Elba)		
• Rosato dell’Elba D.o.c. da uve Sangiovese	2022	22,00
<u><i>Tenuta La Macchia</i></u> - Montescudaio - (Pi)		
 “Materia” Rosato i.g.t. Toscana Vino Biologico da uve 50% Petit verdot e 50% Merlot	2022	26,00
<u><i>Tormaresca</i></u> - Minervino Murge (Ba)		
• “Calafuria” Rosè da uva Negramaro	2022	22,00

Isola d' Elba

Vino Rosso

Denominazione	Annata	Euro
Acquabona - Portoferraio		
• “Le Cote” Elba Rosso d.o.c.	2021	22,00
• “Camillo Bianchi” Elba Rosso Riserva D.o.c.	2019	36,00
• “Voltraio” Rosso i.g.t. da uva Syrah e Merlot	2019	40,00
Cecilia - Loc. la Pila - Marina di Campo		
• Elba Rosso d.o.c.	2022	22,00
• “Oglasa” da uve Syrah 100%	2019	37,00
Montefabbello - Portoferraio		
• “Poggio le Lenze” Elba Rosso doc BIO	2022	22,00
• “Sussurro del Vignaiolo” i.g.t. da uve Merlot e Sangiovese	2018	38,00
• “Bonfiglio” Elba Rosso Riserva doc Sangiovese 90%	2018	42,00
Az. Zega - Marciana loc. Costarella		
• “Zega” Elba rosso d.o.c. da uve Sangiovese	2022	22,00
Az. La Chiusa - Portoferraio loc. Magazzini		
• “Ginevra” Elba rosso Riserva d.o.c. da uve Sangiovese	2020	30,00
Arrighi - Porto Azzurro		
• “Tresse” da uve Sangiovese, Syrah e Sagrantino invecchiato in Anfora	2020	48,00
Tenuta Santa Caterina - Portoferraio loc. Scotto		
• Elba Rosso d.o.c. da sole uve Sangiovese	2022	23,00

Piemonte

Denominazione	Annata	Euro
Prunotto - <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
Gaja - <i>Barbaresco (Cn)</i>		
• “Dagromis” Barolo d.o.c.g.	2012	95,00
• Barbaresco d.o.c.g.	2007	255,00
Giacomo Fenocchio - <i>Castiglione Falletto (Cn)</i>		
• Dolcetto d.o.c.	2021	25,00
• Barolo D.o.c.g. Bussia	2019	85,00
Vietti - <i>Castiglione Falletto (Cn)</i>		
• Barolo d.o.c.g. Castiglione	2011	78,00
Luigi Pira - <i>Serralunga d'Alba (Cn)</i>		
• Nebbiolo d.o.c.g.	2021	30,00

Trentino -Alto Adige

Tiefenbrünnler - <i>Niclara (Bz)</i>		
esaurito • “Thurmhof” Pinot Nero d.o.c.	2020	30,00
Pfitscher - <i>Montagna (Bz)</i>		
• “Fuchsleiten” Pinot Nero d.o.c.	2020	32,00
• “Matan” Pinot Nero Riserva d.o.c.	2016	50,00

Friuli

Bastianich - *Cordignano*

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

Bressan *Mastri Vinai - Farra d'Isonzo*



Schioppettino

2020 55,00

Ronco dei Tassi - *Cormons (Go)*

- “Cjarandon” Collio rosso d.o.c. da uve Merlot e Cabernet sauvignon 202 37,00

Veneto

Speri - *Valpolicella (Vr)*

- Ripasso della Valpolicella d.o.c. 2018 30,00
- Amarone della Valpolicella d.o.c.g. Vigneto S.Urbano 2012 75,00

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 Grasparossa e Salamino 21,00

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 65,00

Mastrojanni - *Montalcino (Si)*

- Rosso di Montalcino d.o.c.g. 2018 34,00
- Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2017 80,00

Agostina Pieri - *Montalcino (Si)*

- Rosso di Montalcino docg 2021 30,00

Tenuta Poggio Landi - *Montalcino (Si)*

- Rosso di Montalcino docg 2019 28,00

Mocali di Tiziano Ciacci - *Montalcino (Si)*

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

Il Paradiso di Manfredi - *Montalcino (Si)*



Brunello di Montalcino d.o.c.g.

2014 145,00

Castello del Romitorio - *Montalcino (Si)*

- Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2013 85,00

- Morellino di Scansano -

Mantellassi - *loc. Magliano (Gr)*

- “Mentore” Morellino di Scansano d.o.c.g. 2021 21,00
-

Podere 414 - *loc. (Gr)*

- “414” Morellino di Scansano d.o.c.g. 2021 30,00

Col di Bacche - *loc. Cupi (Gr)*

- “Cupinero” rosso igt da sole uve Merlot 2015 40,00

- Bolgheri -


Denominazione	Annata	Euro
Tenuta S. Guido - <i>Marchesi Incisa della Rocchetta - Bolgheri (Li)</i>		
• “Sassicaia” Bolgheri rosso superiore d.o.c. Annate disponibili 18-12-11-08-03-19-20	2013	210,00
•	2014	200,00
•	2015	400,00
•	2016	350,00
• “Guidalberto” i.g.t. da uve Cabernet Sauvignon e Merlot	2019	65,00
Guado al Tasso - <i>Antinori - Bolgheri (Li)</i>		
• “Cont’Ugo” Bolgheri d.o.c. da uve Merlot 100%	2020	65,00
• “il Bruciato” Bolgheri d.o.c.g. da uve Cabernet sauvignon, Merlot e Syrah	2022	36,00
Le Macchiole - <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
Micheletti - <i>Castagneto Carducci Li)</i>		
• “Dalleo” Rosso di Bolgheri d.o.c.g. Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit verdot	2021	29,00
• “Guardione” Bolgheri Superiore d.o.c.g.	2020	44,00
Mulini di Segalari - <i>Castagneto Carducci Li)</i>		
 • “Ai Confini del Bosco” Rosso di Bolgheri d.o.c.g. Cabernet F. e S. e Merlot	2019	32,00
• “Soloterra” da uve Sangiovese 100% in Anfora di terracotta	2020	30,00
Az. agr. Imperiale - <i>Castagneto Carducci Li)</i>		
• “Scapestrato” rosso da uve Merlot 60%, Cabernet franc 20%, Cabernet sauvignon 20%	2021	30,00

- Montepulciano -

Salcheto - *Montepulciano (Si)*



Nobile di Montepulciano d.o.c.g.	2018	30,00
• “Biskero” Chianti colli senesi d.o.c.g. - vino della casa -	2020	15,00
• “Salco 2089” nobile fusione di 2 annate		65,00

Denominazione	- <u>Suvereto</u> -	Annata	Euro
Tua Rita - Suvereto (Li)			
•	“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%	2019	290,00
Petra – Suvereto (Li)			
•	“Hebo” da uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese	2019	24,00
•	“Quercegobbe” i.g.t. da sole uve Merlot	2018	38,00
•	“Alto” igt. da sole uve Sangiovese	2018	37,00
•	“Colle al Fico” da sole uve Syrah	2018	37,00
•	“Potenti” da sole uve Cabernet S.	2018	37,00
•	“Petra” Riserva rosso Val di Cornia Riserva Cabernet Sauvignon e merlot	2013	80,00
Casadei - Suvereto (Li)			
	• “Sogno Mediterraneo” da uva Syrah	2020	26,00
	• “Syrah” da uva Syrah in purezza Invecchiato in Anfora	2021	30,00

- Altre zone della Toscana -

Podere Còncori - Galliciano (Lu)			
	• “Melograno” da uva Syrah e Ciliegiole	2020	34,00
	• “Vigna Piezza” da uva Syrah 100%	2018	43,00
Tenuta La Macchia - Montescudaio (Pi)			
	• “Scutum” rosso Toscano Bio da Uve 40% Cabernet sauvignon 30% Petit Verdot e 30% Merlot	2018	27,00
Le Mortelle - Castiglione della Pescaia (Gr)			
•	“Botrosecco” Maremma toscana d.o.c. da uve Cabernet 100%	2019	27,00
Podere Pellicciano - S.Miniato (Pi)			
•	“Tricche” Toscana i.g.t. da uve Cabernet sauvignon, Sangiovese	2019	28,00
•	Ciliegiole i.g.t. da uve Ciliegiole in purezza	2018	44,00
Ampeleia - Roccatoderighi (Gr)			
	• Alicante rosso i.g.t. da uve Alicante nero 100%	2017	35,00
Az. San Ferdinando - Civitella Val di Chiana (Si)			
•	Ciliegiole rosso igt da sole uve ciliegiole	2020	24,00

Querciabella - Greve in Chianti (Fi)

- Chianti Classico d.o.c.g. Sangiovese 2020 40,00
- “Palafreno” rosso i.g.t. da uve Merlot in purezza 2017 150,00

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

- “Peppoli” Chianti Classico D.o.c.g. 2019 28,00
- “Villa Antinori” Chianti Classico Riserva d.o.c.g. 2020 33,00
- “Tignanello” rosso i.g.t. Sangiovese — Cabernet 2019 125,00

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 - 2017 46,00

Dievole - Vagliagli (Si)

- Chianti Classico d.o.c.g. - vino Bio - 2019 27,00
- Chianti Classico Riserva d.o.c.g. - vino Bio - 2018 42,00

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. 2017 26,00

Denominazione	Annata	Euro
<u>Umbria</u>		
Rocca di Fabbri - Montefalco (Pg)		
• Sagrantino di Montefalco d.o.c.g.	2019	42,00
<u>Lazio</u>		
Damiano Ciolli - Olevano Romano (Rm)		
Esaurito • “Silene” Cesanese di Olevano Romano d.o.c. da uve Cesanese di Affile 100%	2017	25,00
<u>Abruzzo</u>		
Villa Medoro - Atri (Te)		
• “Adrano” Montepulciano d’Abruzzo d.o.c.g.	2015	35,00
Emidio Pepe - Torano Nuovo (Te)		
 Montepulciano d’Abruzzo d.o.c.	2020	65,00
<u>Campania</u>		
Villa Raiano - Serino (Av)		
• Taurasi d.o.c.g. da uve aglianico 100%	2011	33,00
<u>Molise</u>		
Di Majo Norante - Campomarino (CH)		
Esaurito • “Contado” Aglianico Riserva	2010	35,00

Puglia

Tormaresca - Minervino Murge (Ba)

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

Sicilia

Arianna Occhipinti - Vittoria (Ag)



Frappato di Vittoria

2015 36,00

Gulfi - Chiaramonte gulfi (Rg)

- Cerasuolo di Vittoria docg da uve Frappato e Nero d'avola 2020 30,00

Terrazze dell'Etna - Randazzo (Ct)

- “Carusu” Etna rosso doc da uve Nerello mascalese e nerello cappuccio 2014 30,00

Sardegna

Argiolas - Serdiana (Ca)

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

Vini dal Mondo

Denominazione	<u>Francia</u>	Annata	Euro
Landrat & Guyollet - <i>Pouilly sur loire - Val de Loire</i>			
• “La Rambarde” Pouilly Fumè		2011	34,00
Jean Paul Droin - <i>Chablis</i>			
• “Chablis” Appellation Chablis Controlèe		2014	38,00
Hugel - <i>Alsace</i>			
• Riesling Classic		2018	32,00
Domaine Andrè Vatan - <i>Verdigny (Loira)</i>			
 “Les Charmes” Sancerre a.s.c.		2019	34,00
Domaine Barons de Rothschild Lafite - <i>Bordeaux</i>			
• “Les Legendes” Medoc Rouge A.M.C. da uve cabernet Sauvignon e Merlot		2020	30,00
Chateau le Puy - <i>Bordeaux</i>			
• Duc des Nauves Cotes de Bordeaux da uve Merlot, Cabernet franc e Cabernet sauvignon		2017	33,00
<u>Germania</u>			
Dr. Fischer - <i>Mosella</i>			
• Riesling Saarburger Trocken		2016	33,00
Immich - Batterieberg - <i>Mosella</i>			
• “C.A.I.” Riesling Kabinett Trocken		2020	30,00
<u>Australia</u>			
Penfolds - <i>Nuriootpa - South Australia</i>			
• “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

Radikon - Oslavia (Go)

Esaurito	• 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	36,00
---------	------	-------

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
----------------------------------	------	-------

Casadei Suvereto (Li)

• “Ansonaco” da uva ANSONICA in purezza Invecchiato in Anfora	2021	30,00
---	------	-------

Podere Còncori - Galliciano (Lu)

• “Còncori Bianco” da uva	2021	27,00
---------------------------	------	-------

La Macchia - Montescudaio (Pi)

• “Aryah” bianco i.g.t. da uve Sauvignon Blanc	2022	28,00
--	------	-------

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
-------------------------------------	------	-------

Dettori - Sennori

• “Renosu” bianco da uve Vermentino e Moscato di Sennori		25,00
--	--	-------

- 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

Bressan *Mastri Vinai - Farra d'Isonzo*

- Schioppettino 2007 46,00

Castello di Lispida - *Monselice (Padova)*

- Terraforte 2001 30,00

La Stoppa - *Rivergaro (Pc)*

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

Mulini di Segalari - *Castagneto Carducci (Li)*

- “Ai Confini del Bosco” Rosso di Bolgheri d.o.c.g. 2019 30,00
Cabernet F. e S. e Merlot
- “Soloterra” da uve Sangiovese 100% in Anfora di terracotta 2020 30,00

Podere Còncori - *Gallignano (Lu)*

- “Melograno” da uva Syrah e Ciliegiole 2015 33,00
- “Vigna Piezza” da uva Syrah 100% 2016 42,00

Casadei - *Suvereto (Li)*

- “Sogno Mediterraneo” da uva Syrah 2020 26,00
- “Syrah” da uva Syrah in purezza Invecchiato in Anfora 2021 30,00

Tenuta La Macchia - *Montescudaio (Pi)*

- “Scutum” rosso Toscano Bio da Uve 40% Cabernet sauvignon 2018 27,00
30% Petit Verdot e 30% Merlot

Il Paradiso di Manfredi - *Montalcino (Si)*

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

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

- Chianti Classico d.o.c.g. 2015 26,00

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

- Rosso dell'isola del Giglio 2008 50,00

Emidio Pepe - *Torano Nuovo (Te)*

- Montepulciano d'Abruzzo rosso d.o.c. 2020 65,00

Birra

<i>Nastro Azzurro Peroni- Italia</i>	Cl. 33	5,00
<i>Franziskaner - Germania</i>	Cl. 50	8,00

- Birra dell' Elba -

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

“ MaestrAle”	Birra di corpo leggero e dissetante Si adatta al pesce ed alle carni bianche	Bott. cl.33	7,00
“ La Caldarrosta” Birra alle Castagne	prodotta con farina e miele di Castagne corposa e persistente si adatta alle carni rosse alla griglia e si abbina molto bene al cinghiale	Bott. cl.33	7,50
“ Ripa Bianca”	birra leggera, fresca e dissetante Si ispira alle birre bianche belghe è aromatizzata con scorze d'arancia coriandolo e zenzero. si adatta al pesce, è ottima da aperitivo.	Bott. cl.33	7,50
“ Salina”	<i>Birra Gourmet dell'Elba all'Acqua di Mare</i> <i>Abbina all'acqua di mare i Lieviti di fermentazione degli</i> <i>Spumanti metodo classico.</i>	Bott. Cl. 50	10,00



Birra Senza Glutine



“ Wild Rowing”	<i>Birra dell'Elba Senza Glutine</i>	Bott. Cl. 50	8,00
----------------	--------------------------------------	--------------	------