

- *Indice* -

Bollicine

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

Maison Louis Roederer - Reims

- “Cristal” Champagne Brut Pinot nero 55% -chardonnay 45%

Euro

360,00

Maison Krug - Reims

- Grand Cuvée Champagne

250,00

Maison Billecart-Salmon - Mareuil sur Ay

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

90,00

Maison Jean Paul Deville - Verzy - Reims



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

70,00

“Sappheiros” Champagne Rosè Brut Pinot nero - chardonnay

75,00

Maison Pol Roger - Epernay

- Champagne Brut Reserve Pinot Noir –Chardonnay –Pinot Meunier

90,00

Apollonis Michel - Lorient - Vallée de la Marne

- “Authentic Meunier” Champagne uve Pinot Meunier 100%

65,00

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

Maison Ghislain Payer - Fleury la Riviere

- “Tradition” Champagne uve Pinot Maunier 63% Chardonnay 27% Pinot nero 10%

65,00

.....altre Bollicine Francesi

Kriter - Borgogna

- “Kriter Rosè “ Vin Mousseux uve Pinot Nero, Chardonnay e Gamay

30,00

Louis Loron - Borgogna

- Cremant de Bourgogne Rosè uve Pinot Nero, e Gamay

33,00



Bollicine Italiane



Metodo Classico

Letrari - Trento

- Brut Trento d.o.c. da uve Chardonnay e Pinot Nero 40,00
- 976 Riserva del Fondatore da uve Chardonnay e Pinot nero 110,00

Monterossa - Bornato (Bs)

- “P.R. brut” Franciacorta Brut d.o.c.g. 44,00
- “Coupè” Franciacorta Brut Nature Pas Dosè 50,00
- “Flamingo” Franciacorta Rosè d.o.c.g. 52,00
- “Cabochon” Franciacorta d.o.c.g. Fuoriserie 024 95,00

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

- “Conte Aimo” Franciacorta d.o.c.g. brut millesimato 2018 90,00

Le Marchesine - Passirano (Bs)

- Brut Franciacorta d.o.c.g. 38,00
- Rosè Millesimato da uve Pinot Nero 2020 42,00

Tenuta 1701 - Cazzago S. Martino (Bs)



- Brut Nature 1701 Franciacorta d.o.c.g. 36,00

Prosecco

Denominazione

di Valdobbiadene D.O.C.G.

Annata

Euro

Borgoluce - Susegana (Tv)

- Prosecco Superiore di Valdobbiadene d.o.c.g. Extra Dry 25,00

Nino Franco - Valdobbiadene (Tv)

- Cartizze Prosecco Superiore d.o.c.g. 37,00

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



- Prosecco Sur Lie “Bolle Bandite” 27,00

- Isola d'Elba -

La Chiusa - loc. S. Giovanni - Portoferraio

- Spumante da uve Vermentino 26,00

Arrighi - Porto Azzurro

- “In Bolla” Spumante da uve Ansonica 2020 42,00

Le Ripalte - Capoliveri (Elba)

- Spumante Brut Rosè da uva Aleatico 100% 30,00

Mezze Bottiglie

Half bottles ml 375

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 2021 14,00

--- **Rosato** ---

Elba

- “Dragut” Elba Rosato d.o.c. Az. La Faccenda - bott. 375 2023 12,50

--- **Rosso** ---

Elba

- Elba Rosso d.o.c. az. Acquabona - bott. 375 ml 2022 12,00
- “Efebo” Elba Rosso d.o.c. Az. La Faccenda - bott. 375 2020 12,50

Chianti

- “Biskero” Chianti colli senesi Biologico - Az. Salcheto 2021 10,50
- “Peppoli” chianti classico d.o.c.g. -az. Antinori 375 ml 2021 18,00

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 18,00

Super Tuscan

- Tignanello rosso i.g.t. - Az. Antinori 375 ml 2017 75,00

Montalcino (Si)

- Rosso di Montalcino d.o.c. Az. Talenti 375 ml 2022 18,00
- Brunello di Montalcino d.o.c.g. - Az. Talenti 375 ml 2019 42,00

Isola d'Elba

- Vino Bianco -

Denominazione	Annata	Euro
<i>La Chiusa</i> - <i>loc. S. Giovanni - Portoferraio</i>		
• Elba Bianco d.o.c.	2023	23,00
• Vermentino dell'Elba	2023	24,00
• "Orto delle Fanciulle" Vermentino cru	2022	32,00
<i>Cecilia</i> - <i>loc. La Pila - Marina di Campo</i>		
• Ansonica dell'Elba d.o.c.	2023	26,00
• "Sette Terre" Chardonnay i.g.t. barrique	2022	54,00
<i>Acquabona</i> - <i>Portoferraio</i>		
• Elba Bianco d.o.c.	2023	22,00
• Ansonica dell'Elba d.o.c.	2023	23,00
<i>Zega</i> - <i>Marciana loc. Costarella</i>		
• Vermentino dell'Elba d.o.c.	2023	23,00
• Bianco dell'Elba	2024	22,00
<i>Le Sughere</i> - <i>Rio Marina</i>		
• Procanico da uve procanico rosa	2024	21,00
• "Miniera" Ansonica dell'Elba doc invecchiato in botte 12 mesi	2023	26,00
<i>Arrighi</i> - <i>Porto Azzurro</i>		
• "Hermia" da uve Viognier invecchiato in Anfora	2022	40,00
• "Valerius" da Uve Ansonica invecchiato in Anfora	2022	40,00
<i>Montefabbello</i> - <i>Portoferraio Loc. Schipparello</i>		
• Ansonica Zampicata nel palmento igt Vino BIO	2021	35,00

Piemonte

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

Trentino Alto Adige

<i>Peter Zemmer</i> (<u>Bz</u>)		
• Gewurztraminer d.o.c.	2022	25,00
• “Giatl” Pinot Grigio Riserva	2021	46,00
<i>Tiefenbrunner</i> <i>Cortaccia (Bz)</i>		
• “Turmhof” Sauvignon Blanc d.o.c.	2022	35,00
<i>Franz Haas</i> <i>Montagna (Bz)</i>		
• “Manna” bianco igt da uve Riesling, Chardonnay, traminer e sauvignon	2022	45,00
<i>Köfererhof</i> (<u>Bz</u>)		
• Riesling d.o.c.	2019	40,00
<i>Pfitscher</i> - <i>Montagna (Bz)</i>		
• “Langfeld” Pinot Bianco d.o.c.	2021	26,00
<i>St. Michael –Eppan</i> – <i>Appiano (Bz)</i>		
• Sauvignon “St. Valentin” d.o.c.	2020	47,00

Friuli Venezia Giulia

Denominazione	Annata	Euro
<i>Vie di Romans</i> – <i>Mariano del Friuli (Go)</i>		
• “Piere” da uve Sauvignon Blanc	2022	45,00
• “Ciampagnis” da Uve Chardonnay	2022	45,00
• “Vie di Romans” da Uve Chardonnay -barrique-	2022	47,00
<i>Bastianich</i> – <i>Cividale del Friuli</i>		
• “Vespa” bianco collio da uve Chardonnay, Sauvignon e Picolit	2017	42,00
• “Plus” Friulano d.o.c. cru da singola vigna di 70 anni	2019	55,00
<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	34,00
<i>Gradis’ Ciutta</i> di <i>Robert Princic</i> – <i>San Floriano del Collio (Go)</i>		
• Ribolla Gialla collio d.o.c.	2023	28,00
<i>Primosic</i> – <i>Capriva del Friuli (Go)</i>		
 “Think Yellow” Ribolla Gialla collio d.o.c.	2024	30,00
<i>Radikon</i> – <i>Oslavia (Go)</i>		
 “Oslavije” da uve Ribolla e Malvasia bottiglia da Lt. 0,50	2019	48,00
“Jakot” da Uve Tokaj bottiglia da Lt. 0,50	2011	45,00

Toscana

Panizzi – *San Gimignano (Si)*

- Vernaccia di S. Gimignano d.o.c.g. 2022 24,00
- Vernaccia di S. Gimignano d.o.c.g. Riserva 2017 38,00

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

Casadei – *Suvereto (Li)*



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

Fertuna – *Gavorrano*

- “Droppello” bianco da uve Sangiovese in purezza 2022 29,00

Fralluca – *Suvereto*

- “Bauci” bianco da uve Viognier in purezza 2022 27,00

Umbria

Castello della Sala – *Marchesi Antinori L. e P.*

- Conte della Vipera da uve Sauvignon blanc e Chardonnay 2023 40,00
- Bramito della Sala da uve Chardonnay 2020 34,00
- Cervaro della Sala i.g.t. da uve Chardonnay e Grechetto 2023 85,00

Marche e Abruzzo

Fattoria S. Lorenzo – *Montecarotto (An)*



“Campo delle Oche” Verdicchio Superiore Riserva 2009 35,00

Emidio Pepe – *Torano Nuovo (Te)*



Trebbiano d'Abruzzo bianco d.o.c. 2022 70,00

Sardegna

Argiolas – *Serdiana (Ca)*

- “Is Argiolas” Vermentino d.o.c. 2021 26,00

Dettori – *Sennori*

- “Renosu” bianco da uve Vermentino e Moscato di Sennori 26,00

Vino Rosato

Denominazione	Annata	Euro
<u>Le Ripalte</u> – Capoliveri (Elba)		
• Rosato di Toscana i.g.t. da uva Aleatico 100%	2023	28,00
• Spumante Brut Rosè da uva Aleatico 100%		30,00
<u>Acquabona</u> – Portoferraio (Elba)		
• Rosato dell'Elba D.o.c. da uve Sangiovese	2023	22,00
Panizzi – San Gimignano (Si)		
“Ceraso” Rosè da uve Sangiovese	2023	23,00
Franz Haas Montagna(Bz)		
• Pinot Nero Rosè vino delle Dolomiti igt	2024	34,00
Kriter - Borgogna		
• “Kriter Rosè” Vin Mousseux uve Pinot Nero, Chardonnay e Gamay		30,00
Louis Loron - Borgogna		
• Cremant de Bourgogne Rosè uve Pinot Nero, e Gamay		33,00

Isola d' Elba

Vino Rosso

Denominazione	Annata	Euro
Acquabona - Portoferraio		
• “Le Cote” Elba Rosso d.o.c.	2022	24,00
• “Camillo Bianchi” Elba Rosso Riserva D.o.c.	2019	40,00
• “Voltraio” Rosso i.g.t. da uva Syrah e Merlot	2020	45,00
Cecilia - Loc. la Pila - Marina di Campo		
• Elba Rosso d.o.c.	2024	23,50
• “Oglasa” da uve Syrah 100%	2022	42,00
La Faccenda - Capoliveri		
• “Efebo” Elba Rosso doc	2022	24,00
• “Giasone” Elba rosso Riserva da uve Sangiovese, Syrah, cabernet e merlot	2019	38,00
Az. Zega - Marciana loc. Costarella		
• “Zega” Elba rosso d.o.c. da uve Sangiovese e Merlot	2022	23,00
Az. La Chiusa - Portoferraio loc. Magazzini		
• “Ginevra” Elba rosso Riserva d.o.c. da uve Sangiovese	2020	33,00

Piemonte

Denominazione	Annata	Euro
Gaja - <i>Barbaresco (Cn)</i>		
• Barbaresco d.o.c.g.	2007	350,00
Giacomo Fenocchio - <i>Castiglione Falletto (Cn)</i>		
• Dolcetto d.o.c.	2021	26,00
• Barolo D.o.c.g. Bussia	2019	85,00
Vietti - <i>Castiglione Falletto (Cn)</i>		
• Barolo d.o.c.g. Castiglione	2015	80,00
Luigi Pira - <i>Serralunga d'Alba (Cn)</i>		
• Nebbiolo d.o.c.g.	2021	30,00

Trentino -Alto Adige

Franz Haas <i>Montagna (Bz)</i>		
• Pinot Nero d.o.c.	2022	44,00
• “Sofi” rosso delle dolomiti igt da uve Lagrein e merlot	2023	22,00
Tiefenbrunner <i>Cortaccia (Bz)</i>		
• “Turmhof” Pinot Nero d.o.c.	2022	36,00
Pfitscher - <i>Montagna (Bz)</i>		
• “Fuchsleiten” Pinot Nero d.o.c.	2022	36,00
• “Matan ” Pinot Nero Riserva d.o.c.	2020	65,00

Friuli

Bastianich - *Cordignano*

- Schioppettino d.o.c. 2023 28,00

Bressan *Mastri Vinai - Farra d'Isonzo*



- Schioppettino 2016 65,00

Ronco dei Tassi - *Cormons (Go)*

- “Cjarandon” Collio rosso d.o.c. da uve Merlot e Cabernet sauvignon 202 38,00

Radikon - *Oslavia (Go)*

- “Pop” vino rosso da uve Merlot e Cabernet sauvignon 2024 34,00

Veneto

Speri - *Valpolicella (Vr)*

- Ripasso della Valpolicella d.o.c. 2021 33,00
- Amarone della Valpolicella d.o.c.g. Vigneto S.Urbano 2016 80,00

Zenato - *Valpolicella (Vr)*

- Ripasso della Valpolicella d.o.c. 45,00
- Amarone della Valpolicella d.o.c.g. 2018 76,00

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 36,00

La Stoppa - *Rivergaro (Pc)*



- “Macchiona” da uva Barbera e Bonarda 2011 36,00

Toscana

- Montalcino -

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

- | | | |
|-----------------------------------|------|-------|
| • Rosso di Montalcino d.o.c.g. | 2021 | 31,00 |
| • Brunello di Montalcino d.o.c.g. | 2018 | 68,00 |

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

- | | | |
|-----------------------------------|------|-------|
| • Rosso di Montalcino d.o.c.g. | 2021 | 40,00 |
| • Brunello di Montalcino d.o.c.g. | 2017 | 82,00 |

***Agostina Pieri** - Montalcino (Si)*

- | | | |
|----------------------------|------|-------|
| • Rosso di Montalcino docg | 2021 | 31,00 |
|----------------------------|------|-------|

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



- | | | |
|---------------------------------|------|--------|
| Brunello di Montalcino d.o.c.g. | 2018 | 180,00 |
|---------------------------------|------|--------|

- Morellino di Scansano -

***Mantellassi** - loc. Magliano (Gr)*

- | | | |
|--|------|-------|
| • “Mentore” Morellino di Scansano d.o.c.g. | 2022 | 23,00 |
| • “Mago di Oz” Morellino di Scansano docg -Senza Solfiti aggiunti- | 2023 | 24,00 |

***Podere 414** - loc. (Gr)*

- | | | |
|--|------|-------|
| • “414” Morellino di Scansano d.o.c.g. | 2021 | 32,00 |
|--|------|-------|

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

- | | | |
|---|------|-------|
| • “Cupinero” rosso igt da sole uve Merlot | 2018 | 40,00 |
|---|------|-------|

***Poggio Argentiera** - loc. Gr)*

- | | | |
|--|------|-------|
| • “Bellamarsilia” morellino di scansano d.o.c.g. | 2024 | 25,00 |
| • Ciliegiole | 2024 | 21,00 |
| • Capatosta rosso igt da uve Sangiovese, ciliegiole e Alicante | 2021 | 30,00 |

- **Bolgheri** -

Denominazione	Annata	Euro
<i>Tenuta S. Guido</i> - <i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i> - Bolgheri (Li)		
• “Sassicaia” Bolgheri rosso superiore d.o.c. Annate disponibili -08 -03-11-12-18-19	2021	320,00
•	2020	280,00
•	2015	450,00
•	2016	390,00
• “Guidalberto” i.g.t. da uve Cabernet Sauvignon e Merlot	2019	65,00

Le Macchiole - Bolgheri (Li)

• Bolgheri Rosso d.o.c.g. Merlot, Syrah e Cabernet	2021	35,00
• “Paleo” Bolgheri Rosso i.g.t. da uve Cabernet Franc 100%	2018	125,00

Micheletti- Castagneto Carducci (Li)

• “Dalleo” Rosso di Bolgheri d.o.c.g. Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit verdot	2022	30,00
• “Guardione” Bolgheri Superiore d.o.c.g. da Uve Cabernet S. e F.	2021	46,00
• “Poggio Matto” Bolgheri Superiore d.o.c.g. da Uve Merlot	2021	48,00

Az. agr. Imperiale- Castagneto Carducci (Li)

• “Scapestrato” rosso da uve Merlot 60%, Cabernet franc 20%, Cabernet sauvignon 20%	2021	30,00
• “Imperfetto” rosso da uve 100% Cabernet Sauvignon	2020	46,00

Guado al Tasso - Antinori - Bolgheri (Li)

Esaurito • “Cont’Ugo” Bolgheri d.o.c. da uve Merlot 100%	2021	75,00
• “il Bruciato” Bolgheri d.o.c.g. da uve Cabernet sauvignon, Merlot e Syrah	2022	40,00

Castello del Terriccio - Castellina marittima (Pi)

• “Tassinai” i.g.t. da uve Cabernet Sauvignon e Merlot	2020	47,00
--	------	-------

- **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 -	2023	15,00
• “Salco 2089” nobile fusione di 2 annate		65,00

Denominazione	- <u>Suvereto</u> -	Annata	Euro
Tua Rita - Suvereto (Li)			
• “Rosso dei Notri” rosso igt da uve Cabernet, Merlot e Syrah		2023	28,00
• “Perlato del Bosco” rosso i.g.t. da uve Sangiovese 100%		2019	46,00
• “Giusto di Notri” da uve 80% Cabernet sauvignon, 20% merlot		2022	125,00
• “Redigaffi” da uve Merlot in purezza 100%		2019	370,00

Petra – Suvereto (Li)

• “Hebo” da uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese	2020	27,00
• “Quercegobbe” i.g.t. da sole uve Merlot	2021	42,00
• “Alto” igt. da sole uve Sangiovese	2021	40,00
• “Potenti” da sole uve Cabernet S.	2021	40,00
• “Petra” Riserva rosso Val di Cornia Riserva Cabernet Sauvignon e Merlot	2013	82,00

Casadei - Suvereto (Li)



• “Sogno Mediterraneo” da uva Syrah	2020	29,00
• “Syrah” da uva Syrah in purezza Invecchiato in Anfora	2021	34,00

- Altre zone della Toscana -

Podere Còncori - Galliciano (Lu)



• “Melograno” da uva Syrah e Cilieggiolo	2020	35,00
• “Vigna Piezza” da uva Syrah 100%	2018	45,00

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	28,00
--	------	-------

Podere Pellicciano - S. Miniato (Pi)

• “Tricche” Toscana i.g.t. da uve Cabernet sauvignon, Sangiovese	2019	28,00
• “Colorino” i.g.t. da uve Colorino in purezza	2018	44,00

Ampeleia - Roccatederighi (Gr)



• Alicante rosso i.g.t. da uve Alicante nero 100%	2017	35,00
---	------	-------

Az. San Ferdinando - Civitella Val di Chiana (Si)

• Cilieggiolo rosso igt da sole uve cilieggiolo	2020	24,00
---	------	-------

Querciabella - Greve in Chianti (Fi)

- Chianti Classico d.o.c.g. Sangiovese 2020 44,00
- “Palafreno” rosso i.g.t. da uve Merlot in purezza 2017 165,00

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

- “Peppoli” Chianti Classico D.o.c.g. 2021 30,00
- “Villa Antinori” Chianti Classico Riserva d.o.c.g. 2022 37,00
- “Marchese Antinori” Chianti Classico Riserva
Tenuta Tignanello 2022 50,00
- “Tignanello” rosso i.g.t. Sangiovese — Cabernet 2020 150,00

Isole e Olena - Barberino V.Elsa (Fi)

- Chianti Classico d.o.c.g. 2021 40,00
- “Cepparello” rosso i.g.t. da uve Sangiovese 2020 110,00

Badia a Coltibuono - Gaiole in Chianti (Si)

- Chianti Classico d.o.c.g. - vino Bio - 2018 33,00
- “Cultus” Chianti Classico Riserva d.o.c.g. - vino Bio - 2017 48,00

Castello di Ama - Gaiole in Chianti (Si)

- Esaurito
- ~~“Bellavista” Chianti Classico d.o.c.g.~~ 2001 160,00
 - “L’Apparita” Toscana i.g.t. Da uve Merlot 2015 250,00

Castello del Trebbio - Pontassieve (Fi)

- Chianti Superiore d.o.c.g. 2022 25,00

- **Carmignano** -**Capezzana** - Carmignano (Po)

- Barco Reale di Carmignano d.o.c.g. da uve Sangiovese,
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Canaiolo 2022 24,00
- “Villa di Capezzana” Carmignano d.o.c.g. da uve Sangiovese,
Cabernet S. 2021 36,00
- “Ghiaie dell Furba” rosso igt da uve Merlot, Cabernet S. e Syrah 2021 70,00

Denominazione	Annata	Euro
<u>Umbria</u>		
Rocca di Fabbri - Montefalco (Pg)		
Esaurito • 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	42,00
Emidio Pepe - Torano Nuovo (Te)		
 Montepulciano d’Abruzzo d.o.c.	2020	80,00
<u>Campania</u>		
Villa Raiano - Serino (Av)		
Esaurito • Taurasi d.o.c.g. da uve aglianico 100%	2011	35,00

Puglia

Tormaresca - Minervino Murge (Ba)

- “Fichimori” da uva Negramaro da servire freddo 2020 22,00

Sicilia

Arianna Occhipinti - Vittoria (Ag)



- “SP 68” Rosso da uve Frappato di Vittoria e Nero d’Avola 2023 32,00

Gulfi - Chiaramonte gulfi (Rg)

- Cerasuolo di Vittoria docg da uve Frappato e Nero d’avola 2021 55,00

Terrazze dell’Etna - Randazzo (Ct)

- “Carusu” Etna rosso doc da uve Nerello mascalese e nerello cappuccio 2014 30,00
- Spumante Brut Rosè da uve Nerello mascalese 44,00

Sardegna

Argiolas - Serdiana (Ca)

- “Costera” Cannonau d.o.c da uve Cannonau, Carignano e Bovale Sardo 2020 29,00

Vini dal Mondo

Denominazione

Annata

Euro

Francia

Bianchi

Landrat & Guyot - Pouilly sur loire - Val de Loire

- “La Rambarde” Pouilly Fumé 2017 35,00

Jean Paul Drouin - Chablis

- “Chablis” Appellation Chablis Controlée 2014 38,00

Hugel - Alsace

- Riesling Classic 2018 33,00

Domaine André Vatan - Verdigny (Loira)

-  “Les Charmes” Sancerre a.s.c. 2019 35,00

Etienne Suzzoni - Corsica

-  “Culombu” corse Calvi aoc da uve Vermentino Corso 2023 35,00

Rossi

Domaine Barons de Rothschild Lafite - Bordeaux

- “Les Legendes” Medoc Rouge A.M.C. 2020 32,00
da uve Cabernet Sauvignon e Merlot

Dampt - Freres - Bourgogne

- “Chevalier d'Eon” Bourgogne Pinot Nero a.b.c. 2022 36,00

Germania

Dr. Fischer - Mosella

- Riesling Saarburger Trocken 2016 33,00

Immich - Batterieberg - Mosella

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

Slovenia

Verus vinogradi - Slovenia -

- “Renski Rizling” da uve Riesling 2022 30,00

Australia

Penfolds - Nuriootpa - South Australia

- “Thomas Hyland” da uve Shiraz 2004 28,00



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)

- “Oslavije” da uve Ribolla e Malvasia bottiglia da Lt. 0,50 2019 48,00
- “Jakot” da Uve Tokaj bottiglia da Lt. 0,50 2009 45,00

Bressan Mastri Vinai - Farra d'Isonzo

- Carat 2011 36,00

Altura Famiglia Carfagna - Isola del Giglio (Gr)

- Ansonaco dell'isola del Giglio 2014 45,00

Emidio Pepe - Torano Nuovo (Te)

- Trebbiano d'Abruzzo bianco d.o.c. 2022 70,00

Casadei Suvereto (Li)

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

Fattoria S. Lorenzo - Montecarotto (An)

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

Dettoni - Sennori

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



Vini Naturali



Rosso

Bressan *Mastri Vinai - Farra d'Isonzo*

- Schioppettino 2016 65,00

Castello di Lispida - *Monselice (Padova)*

- Terraforte 2001 30,00

La Stoppa - *Rivergaro (Pc)*

- "Macchiona" da uva Barbera e Bonarda 2011 35,00

Podere Còncori - *Galliciano (Lu)*

- "Melograno" da uva Syrah e Ciliegiole 2020 35,00
- "Vigna Piezza" da uva Syrah 100% 2018 45,00

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
30% Petit Verdot e 30% Merlot 2018 27,00

Senza Rete - *progetto Agricoltura*

- "Senza Rete" rosso costa toscana i.g.t. da uve Ciliegiole 2021 33,00

Il Paradiso di Manfredi - *Montalcino (Si)*

- Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2018 180,00

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 80,00

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 blanches belghe
è aromatizzata con scorze d'arancia
coriandolo e zenzero.
si adatta al pesce, è ottima da aperitivo.



Birra Senza Glutine



“ Wild Rowing” Birra dell'Elba Senza Glutine

Bott. Cl. 50 8,00