

- *Indice* -

Bollicine

Champagne e Metodo ClassicoPag. 1

ProseccoPag. 2

Mezze Bottiglie (Half Bottle)Pag. 3

- Bianco -

Elba BiancoPag.4

Piemonte e Trentino Alto -AdigePag.5

Friuli Venezia -Giulia e VenetoPag.6

Toscana, Umbria e LiguriaPag.7

Marche, Abruzzo, Campania, Sicilia e Sardegna Pag. 8

- Rosè - Pag. 9

- Rosso -

Elba RossoPag. 10

Piemonte e Trentino Alto –AdigePag. 11

Friuli, Veneto, Emilia -Romagna Pag. 12

ToscanaPag. 13

Umbria e Marche Abruzzo, Campania, MolisePag. 17

Puglia, Basilicata, Sicilia e SardegnaPag. 18

Vini dal Mondo Pag. 19



Vini Naturali

Bio

{ *Bianco*..... Pag. 20

{ *Rosso*Pag. 21

BirraPag. 22

Champagne

Euro

Maison **Krug** - Reims

- Grand Cuvèe Champagne 190,00

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

- Champagne Brut 66,00

Maison **Perrier - Jouët** - Epernay

- Grand Brut Champagne 68,00

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



“Carte Noire” Champagne Brut

45,00

Champagne Rosè Brut

52,00

Maison **Beaumont des Crayeres** - Epernay

- Champagne Grand Prestige 47,00
- Champagne Rosè Grand Rosè 55,00

Metodo Classico Italiano

Ferrari - Trento

- Ferrari Brut Perlè 40,00
- Ferrari Brut Perlè Rosè 48,00
- “Giulio Ferrari” Riserva del Fondatore 1999 100,00

Bellavista - Erbusco (Bs)

- “Teatro alla Scala” Franciacorta Cuvèe Brut d.o.c.g. 56,00
- Satèn Franciacorta Gran Cuvèe d.o.c.g. 60,00
- Rosè Franciacorta Gran Cuvèe d.o.c.g. 60,00

Monterossa - Bornato (Bs)

- “Prima Cuvèe” Franciacorta Brut d.o.c.g. 35,00
- “Coupè” Franciacorta Brut Pas Dosè 40,00
- “Cabochoon” Franciacorta d.o.c.g. Millesimato 2011 68,00

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

- “Blanc des Blancs” Franciacorta brut d.o.c.g. 35,00
- “Conte Aimò” Franciacorta d.o.c.g. brut millesimato 2009 48,00

Contadi Castaldi - Erbusco (Bs)

- “Soul Satèn” Franciacorta Brut d.o.c.g. 2008 48,00

Bastianich - Cividale del Friuli

- “Plus” Ribolla Gialla Spumante d.o.c. Brut 28,00

Felsina - Castelnuovo Berardenga (SI)


- Spumante Brut da uve Sangiovese, Pinot Nero e Chardonnay 28,00

Le Ripalte – Capoliveri (Elba)

- Spumante Brut Rosè da uva Aleatico 100% 22,00

Prosecco

di Valdobbiadene D.O.C.G.

Denominazione	Annata	Euro
Borgoluce - Susegana (Tv)		
<ul style="list-style-type: none">• Prosecco Superiore di Conegliano e Valdobbiadene d.o.c.g. Extra Dry		18,00
Nino Franco - Valdobbiadene (Tv)		
<ul style="list-style-type: none">• “Faive” Spumante Rosè brut		19,00
<ul style="list-style-type: none">• Prosecco di Valdobbiadene Brut d.o.c.g.		20,00
<ul style="list-style-type: none">• “Primo Franco” Prosecco d.o.c.g. Dry	2014	22,00
<ul style="list-style-type: none">• Cartizze Prosecco Superiore d.o.c.g.		36,00
<ul style="list-style-type: none">• “Grave di Stecca” cru di Prosecco Brut		30,00
		
Az. ag. Gatti - Ponte di Piave (Tv)		
<ul style="list-style-type: none">• Prosecco Sur Lie “Bolle Bandite”		21,00

Mezze Bottiglie Lt. 0,375
Half bottles


		Euro
--- Bianco ---		
Elba		
• Elba Bianco d.o.c. Acquacalda	2016	10,00
• Ansonica dell'Elba d.o.c. az. Acquacalda lt.0,50	2016	12,00
Toscana		
• Vermentino di Bolgheri d.o.c.- Guado al Tasso	2016	13,50
• Vernaccia di S.Gimignano d.o.c.g.- Az. Panizzi	2015	10,00
San Michele Appiano – Appiano (Bz)		
• Pinot Bianco “Schultausser” d.o.c	2014	10,00
• Gewürtztraminer d.o.c.	2016	12,00
--- Rosè ---		
Elba		
• Elba Rosato d.o.c. az. Acquacalda - Lt.0,50	2016	11,00
--- Rosso ---		
Elba		
• Elba Rosso d.o.c. az. Acquacalda - Marciana Marina	2015	10,00
Morellino di Scansano		
• “Bellamarsilia” Poggio Argentiera	2015	11,00
Chianti		
• Chianti dei Colli senesi - Salcheto	2014	8,00
• “Peppoli” chianti classico d.o.c.g. -az. Antinori	2014	14,00
Montepulciano (Si)		
• Nobile di Montepulciano d.o.c.g.	2013	15,50
Bolgheri (Li)		
• “Il Bruciato” Bolgheri d.o.c.g. - Antinori	2015	17,50
• Villa Donoratico Bolgheri d.o.c.g. - Argentiera	2014	17,00
• “Le Difese” bolgheri i.g.t. - Tenuta San Guido	2014	16,00
Super Tuscan		
• Tignanello rosso i.g.t. - Az. Antinori	2011	42,00
• “Sassicaia“ bolgheri rosso - Tenuta S.Guido	2011	95,00
Montalcino (Si)		
• Brunello di Montalcino d.o.c.g. - Az. Talenti	2011	28,00
• Rosso di Montalcino d.o.c.g.	2015	13,00

Isola d'Elba

Vino Bianco

Denominazione	Annata	Euro
<i>Sapereta</i> - <i>loc. mola - Porto Azzurro</i>		
• “Vigna Tea” Elba bianco d.o.c.	<i>2016</i>	<i>20,00</i>
• Vermentino dell’Elba d.o.c.	<i>2016</i>	<i>20,00</i>
• Ansonica dell’Elba d.o.c.	<i>2016</i>	<i>21,00</i>
<i>Acquacalda</i> - <i>Marciana Marina</i>		
• Elba Bianco d.o.c. -	<i>2016</i>	<i>17,00</i>
• Vermentino dell’Elba d.o.c.	<i>2016</i>	<i>17,00</i>
• Ansonica dell’Elba d.o.c.	<i>2016</i>	<i>18,00</i>
• “Femmie” da sola uva Viognier	<i>2015</i>	<i>25,00</i>
<i>La Chiusa</i> - <i>loc. S. Giovanni - Portoferraio</i>		
• Elba Bianco d.o.c. - Proposto come vino della Casa -	<i>2016</i>	<i>13,50</i>
• Vermentino dell’Elba d.o.c.	<i>2016</i>	<i>17,00</i>
<i>Cecilia</i> - <i>loc. La Pila - Marina di Campo</i>		
• Ansonica dell’ Elba d.o.c.	<i>2016</i>	<i>20,00</i>
• “Sette Terre” Chardonnay i.g.t.	<i>2015</i>	<i>38,00</i>
<i>Montefabbrello</i> - <i>loc. Schiopparello</i>		
• “Le Giuncaie” Procanico dell’Elba d.o.c.	<i>2016</i>	<i>16,00</i>
• Ansonica “Zampicata” nel Palmento d.o.c.	<i>2012</i>	<i>27,00</i>
<i>Valle di Lazzaro</i> <i>di Stefano Farkas</i> - <i>loc. Valle di Lazzaro - Portoferraio</i>		
• Vermentino dell’Elba d.o.c.	<i>2015</i>	<i>22,00</i>
• Ansonica dell’Elba d.o.c.	<i>2015</i>	<i>22,00</i>
• “Lazarus” Chardonnay i.g.t. Barrique	<i>2014</i>	<i>32,00</i>

Piemonte

Denominazione	Annata	Euro
Cascina degli Ulivi - <i>Novi Ligure (Al)</i>  “Semplicemente Vino” da uve Cortese	2016	22,00
Gaja - <i>Barbaresco (Cn)</i> <ul style="list-style-type: none">• “Rossj-bass” Langhe d.o.c. da uve Chardonnay	2012	66,00
Vietti - <i>Castiglione Falletto (Cn)</i> <ul style="list-style-type: none">• Roero Arneis d.o.c.	2015	25,00

Trentino Alto Adige

Nals Margreid - <i>Nalles (Bz)</i> <ul style="list-style-type: none">• “Sirmian” Pinot Bianco d.o.c.	2011	32,00
San Michele Appiano - <i>Appiano (Bz)</i> <ul style="list-style-type: none">• Müller Thurgau• “Schultausser” Pinot Bianco d.o.c.• “Merol” Chardonnay d.o.c.• Gewürztraminer d.o.c.• “Montiggl” Riesling d.o.c.• Sauvignon “St. Valentin” d.o.c.• Gewürztraminer “St. Valentin” d.o.c.	2016 2015 2015 2015 2015 2012 2012	20,00 22,00 22,00 23,00 25,00 34,00 33,00
Cantina Eisacktaler - <i>(Bz)</i> <ul style="list-style-type: none">• Kerner d.o.c.• Veltliner	2014 2014	24,00 22,00
Elena Walch - <i>Termeno (Bz)</i> <ul style="list-style-type: none">• “Beyond the Clouds” Cuvèe da uve in prevalenza Chardonnay	2011	45,00
Hofstätter - <i>Cortaccia (Bz)</i> <ul style="list-style-type: none">• “De Vite” da uve Pinot bianco, Muller thurgau e Sauvignon• Gewürztraminer d.o.c. “Joseph”• Gewürztraminer d.o.c. “Kolbenhof”	2015 2015 2008	18,00 25,00 32,00

Friuli Venezia Giulia

Denominazione	Annata	Euro
Ronco dei Tassi - Cormons (Go)		
• Pinot Grigio d.o.c.	2015	21,00
• Sauvignon d.o.c.	2014	21,00
• Ribolla gialla d.o.c.	2015	22,00
• Malvasia d.o.c.	2014	21,00
• “Fosarin” Collio Bianco d.o.c. da uve Tocai, Malvasia e Pinot Bianco	2015	25,00
Russiz Superiore - Capriva del Friuli (Go)		
• Pinot Bianco collio d.o.c.	2014	32,00
• Friulano collio d.o.c.	2015	32,00
Marco Felluga – Gradisca d’Isonzo		
• Ribolla Gialla Collio d.o.c.	2016	25,00
Vie di Romans – Mariano del Friuli (Go)		
• “Ciampagnis Vieris” Chardonnay	2013	30,00
• “Piere Sauvignon” solo Acciaio	2013	30,00
• “Vieris Sauvignon” Maturato in Barriques	2013	32,00
Bastianich – Cividale del Friuli		
• “Vespa” bianco collio da uve Chardonnay, Sauvignon e Picolit	2014	36,00
Radikon - Oslavia (Go)		
• Ribolla bottiglia da Lt. 0,50	2007	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
• Pinot Grigio bottiglia da Lt. 0,75	2011	30,00
Bressan Mastri Vinai – Farra d’Isonzo		
 • Carat	2011	35,00

Toscana

Tenuta Guado al Tasso - Antinori - Bolgheri (LI)

- Vermentino di Bolgheri d.o.c. 2016 23,00
- “Camillo” Vermentino di Bolgheri d.o.c. barrique 2013 30,00

Argentiera - Castagneto Carducci (Li)

- “Poggio ai Ginepri” bianco da uve Viognier, Vermentino e Sauvignon blanc 2015 21,00

Cà Marcanda di Gaja - Bolgheri

- “Vistamare” da uve Vermentino e Viognier 2014 35,00

Monteverro - Capalbio (Gr)

- Vermentino 2016 24,00

Petra - Suvereto (Li)

- “La Balena” Viognier 100% barrique 2015 29,00

Felsina - Castelnuovo Berardenga (Si)

- “I Sistri” Chardonnay Toscana i.g.t. barrique 2013 24,00

San Fabiano in Calcinaia - Cas

- “Cerviolo” bianco da uve Chardonnay e Sauvignon Blanc 2015 24,00

Panizzi - San Gimignano (Si)

- Vernaccia di S. Gimignano d.o.c.g. 2015 18,00
- Vernaccia di S. Gimignano d.o.c.g. Riserva 2011 30,00

Fertuna - Gavorrano

- “Droppello” bianco da uve Sangiovese 2015 18,00

Capezzana- Carmignano (Po)

- Trebbiano di Toscana 2006 30,00

Liguria

Ottaviano Lambruschi - Castelnuovo Magra (Ls)

- Vermentino Colli di Luni d.o.c. 2014 22,00

Umbria

Castello della Sala - Marchesi Antinori L. e P.

- Conte della Vipera da uve Sauvignon blanc e Chardonnay 2012 30,00
- Cervaro della Sala i.g.t. da uve Chardonnay e Grechetto 2008 55,00

Marche e Abruzzo

Fattoria S.Lorenzo – Montecarotto (An)



“Campo delle Oche” Verdicchio Superiore Riserva 2009 30,00

Emidio Pepe - Torano Nuovo (Tè)



Trebbiano d'Abruzzo bianco d.o.c. 2009 32,00

Bucci Ostra Vetere (An)

- “Bucci” Verdicchio Classico superiore d.o.c.g. 2014 25,00

Campania

Colli di Lapio di Cefalù Romano - Lapio (Av)

- Fiano di Avellino d.o.c.g. 2013 24,00

Villa Raiano - Serino (Av)

- Falanghina d.o.c. 2016 20,00
- Greco di Tufo d.o.c. 2016 23,00

Sicilia

Planeta - Menfi (Ag)

- Chardonnay 2011 30,00
- Cometa da uva Fiano 2009 30,00

Terra Costantino - Catania

- “De Aetna” Etna Bianco d.o.c. da uve Carricante, Catarratto e Minella 2014 25,00

Sardegna

Argiolas - Sardiniana (Ca)

- “Is Argiolas” Vermentino d.o.c. 2013 24,00

Capichera - (Ca)

- “Lintori” Vermentino 2015 23,00
- Capichera Classico 2014 48,00

Dettoni - Sennori

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

Vino Rosato

Denominazione	Annata	Euro
<u><i>Le Ripalte</i></u> – Capoliveri (Elba) <ul style="list-style-type: none">Rosato di Toscana i.g.t. da uva Aleatico 100%	2015	18,50
<u><i>Acquacalda</i></u> – Marciana Marina (Elba) <ul style="list-style-type: none">Rosato dell'Elba D.o.c.	2016	17,00
<u><i>Sapereta</i></u> - loc. mola - Porto Azzurro <ul style="list-style-type: none">“Vigna Tea” Elba rosato d.o.c.	2016	19,00
<u><i>Guado al Tasso</i></u> - Antinori marchesi L. e P.- Bolgheri <ul style="list-style-type: none">“Scalabrone” Rosato di Bolgheri	2015	20,00
<u><i>Borgo dei Lunardi</i></u> -- Cerreto Guidi (Fi) <ul style="list-style-type: none">Rosato Toscano da uve Merlot	2015	16,00
<u><i>Salcheto</i></u> - Montepulciano (Si)  “Obvius” Rosè	2014	22,00
<u><i>Hofstätter</i></u> - Cortaccia (Bz) <ul style="list-style-type: none">Lagrein Rosè	2016	20,00

Isola d' Elba

Vino Rosso

Denominazione	Annata	Euro
Acquacalda - <i>Marciana Marina</i>		
• Elba Rosso d.o.c.	2015	17,00
• Elba Rosso Riserva D.o.c.	2013	26,00
Sapereta - <i>loc. mola - Porto Azzurro</i>		
• “Vigna Tea” Elba Rosso d.o.c.	2016	22,00
Cecilia - <i>Loc. la Pila - Marina di Campo</i>		
• Elba Rosso d.o.c.	2016	16,00
• “Oglasa” da uve Syrah 100%	2015	30,00
• “Imago” Elba rosso Riserva d.o.c.	2013	38,00
Acquabona - <i>Portoferraio</i>		
• “Camillo Bianchi” Elba Rosso Riserva D.o.c.	2012	28,00
• “Voltraio” Rosso i.g.t. da uva Syrah e Merlot	2011	30,00
Casa Felici Ss Lino - <i>loc. Costarella - Marciana Marina</i>		
• “Zega” Elba Rosso d.o.c.	2014	17,00
Montefabbrello - <i>loc. Schiopparello</i>		
• “Il Sussurro del Vignaiolo” Rosso i.g.t. da uve Merlot e Sangiovese	2013	30,00
La Chiusa - <i>loc. S. Giovanni - Portoferraio</i>		
• Elba Rosso d.o.c.	2015	17,00

Piemonte

Denominazione	Annata	Euro
Prunotto - <i>S.Cassiano d' Alba (Cn)</i>		
• “Mompertone” Langhe i.g.t. da uve Barbera e Syrah	2006	18,00
• “Costamiole” Barbera d.o.c.	2000	38,00
• Barolo d.o.c.g.	2008	46,00
Gaja - <i>Barbaresco (Cn)</i>		
• “Sito Moresco” da uve Nebbiolo, Merlot, Cabernet-sauvignon	2012	45,00
• “Dagromis” Barolo d.o.c.g.	2010	72,00
• Barbaresco d.o.c.g.	2007	185,00
Cascina degli Ulivi - <i>Novi Ligure (Al)</i>		
 “Semplicemente Vino” Bellotti Rosso da uve Dolcetto	2010	20,00
Vietti - <i>Castiglione Falletto (Cn)</i>		
• “Perbacco” Langhe d.o.c. Nebbiolo	2013	30,00
• Barolo d.o.c.g. Castiglione	2011	70,00

Trentino -Alto Adige

Nals Margreid - <i>Nalles (Bz)</i>		
• “Mazzon” Pinot Nero d.o.c.	2011	34,00
Hoffstatter - <i>Cortaccia (Bz)</i>		
• “Meczan” Pinot Nero d.o.c.	2016	24,00
• “Mazon” Pinot Nero riserva	2012	38,00
Pfitscher - <i>Tramin (Bz)</i>		
• “Fuchsleiten” Pinot Nero d.o.c.	2015	25,00
San Michele Appiano - <i>Appiano (Bz)</i>		
• A.Adige Lagrein d.o.c	2014	20,00

Friuli

Ronco dei Tassi - Cormons (ud)

- “Cjarandon” Collio rosso d.o.c. 2008 26,00

Le Due Terre - Prepotto (Ud)

-  Sacrisassi Rosso da uve Refosco e Schioppettino 2007 37,00

Bastianich - Cordignano

- Schioppettino d.o.c. 20 20,00

Bressan Mastri Vinai - Farra d'Isonzo

-  Schioppettino 2004 44,00

Veneto

Speri – Valpolicella (Vr)

- Amarone della Valpolicella d.o.c.g.. Vigneto S.Urbano 2011 62,00

Zenato – Valpolicella (Vr)

- Amarone della Valpolicella d.o.c.g.. 2011 60,00

Emilia Romagna

Cantine Ceci – Torrice

- “Otello” Nero di Lambrusco 20,00

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 34,00

Toscana

- Montalcino -

Talenti - Montalcino (Si)

- Rosso di Montalcino d.o.c.g. 2012 25,00
- Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2011 52,00

Mocali di Tiziano Ciacci - Montalcino (Si)

- Rosso di Montalcino d.o.c.g. 2015 20,00
- Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2012 42,00

Mastrojanni - Montalcino (Si)

- Rosso di Montalcino d.o.c.g. 2014 32,00
- Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2012 75,00

Pieve Santa Restituta di Gaja - Montalcino (Si)

- Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2011 60,00

Il Marroneto di Alessandro Mori - Montalcino (Si)

- “Madonna delle Grazie” Brunello di Montalcino d.o.c.g. Ris. 2008 80,00

Il Paradiso di Manfredi - Montalcino (Si)



- Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2007 88,00

Casanova di Neri (Si)

- “Tenuta Nuova “ Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2006 66,00
- “Cerretalto “ Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2001 180,00
- “Pietradonice” rosso i.g.t. da uve Cabernet- sauvignon 2003 85,00

- Montepulciano -

Avignonesi - Montepulciano (Si)

- Rosso di Montepulciano d.o.c.g. 2014 22,00
- Vino Nobile di Montepulciano d.o.c.g. 2012 34,00

La Braccessa - Cortona (Fi)

- “Bramasole “ Sirah Cortona D.o.c. (in Barrique) 2008 45,00

Salcheto - Montepulciano (Si)



- Nobile di Montepulciano d.o.c.g. 2013 25,00
- Nobile di Montepulciano Riserva d.o.c.g. 2011 34,00
- “Salco” vino Nobile di Montepulciano d.o.c.g. 2010 48,00
- “Obvius” rosso di Montepulciano d.o.c. biologico 2013 22,00
- “Salco 2089 ” nobile fusione di 2 annate 65,00

- **Bolgheri** -

Denominazione	Annata	Euro
Tenuta S. Guido - <i>Marchesi Incisa della Rocchetta - Bolgheri (Li)</i>		
• “Sassicaia” Bolgheri rosso superiore d.o.c. Annate disponibili 13- 12- 11- 09 - 08 - 05 - 03	2012	185,00
• “Guidalberto” i.g.t. da uve Cabernet Sauvignon e Merlot	2015	48,00
• “Le Difese” bolgheri i.g.t. da uve Cabernet sauvignon e Sangiovese	2015	28,00
Argentiera - <i>Castagneto carducci (Li)</i>		
• “Poggio ai Ginepri “ Bolgheri rosso d.o.c.	2014	22,00
• “Villa Donoratico” Bolgheri rosso d.o.c.	2013	29,00
• “Argentiera” Bolgheri rosso Superiore d.o.c.	2011	78,00
Guado al Tasso - <i>Antinori - Bolgheri (Li)</i>		
• “Bruciato” Bolgheri rosso d.o.c.	2015	30,00
• “Guado al Tasso” Bolgheri Superiore d.o.c.	2013	110,00
• “Cont’Ugo” Bolgheri d.o.c. da uve Merlot 100%	2013	46,00
Le Macchiole - <i>Bolgheri (Li)</i>		
• Bolgheri Rosso d.o.c.	2015	30,00
• “Paleo” Bolgheri rosso da Uve Cabernet Franc 100%	2013	82,00
• “Scrio” da uve Sirah 100%	2012	105,00

- **Suvereto** -

Tua Rita - <i>Suvereto (Li)</i>		
• “Palazzetto” I.g.t. da uve sangiovese 80%	2015	18,00
• “Rosso dei Notri “ da uve Sangiovese, Merlot e Cabernet sauvignon	2015	24,00
• “Perlato del Bosco “ rosso i.g.t. da uve Sangiovese 100%	2014	37,00
• “Giusto di Notri” da uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Cab.Franc	2014	80,00
• “Redigaffi ” da uve Merlot in purezza 100%	2010	210,00
Petra - <i>Suvereto (Li)</i>		
• “Hebo “ Rosso della Val di Cornia d.o.c. Cabernet S-Merlot-Sangiovese	2015	22,00
• “Quercegobbe” da uve Merlot 100%	2012	32,00
• “Alto” da uve Sangiovese 100%	2008	32,00
• “Colle al Fico” da uve Syrah 100%	2014	32,00
• “Petra” Riserva rosso Val di Cornia Riserva	2004	75,00

- **Carmignano** -

Capezzana - <i>Carmignano (Po)</i>		
• “Barco Reale di Carmignano” D.o.c.	2015	18,00
• “Villa di Capezzana ” Carmignano D.o.c.g.	2012	30,00
• “Ghiaie della Furba” i.g.t. da uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah	2010	45,00

Denominazione	- <u>Morellino di Scansano</u> -	Annata	Euro
Poggio Argentiera - loc. (Gr)			
•	“Bellamarsilia” Morellino di Scansano d.o.c.g.	2015	18,00
•	Poderadua Ciliegiolo da uve Ciliegiolo	2015	18,00
•	“Capatosta” Morellino di Scansano riserva d.o.c.g.	2011	27,00
Col di Bacche - Magliano (Gr)			
•	Morellino di Scansano d.o.c.g.	2015	18,50
•	“Cupinero” rosso i.g.t. Da Uve Merlot	2012	35,00
Le Pupille - Piagge del Maiano (Gr)			
•	“Poggio Valente” Morellino di Scansano Riserva d.o.c.g.	2008	40,00
•	“Saffredi” rosso i.g.t. da uve Cabernet-sauvignon, Merlot e alicante	2011	86,00
Suberli di Tiziano Ciacci - loc. Apparita (Gr)			
•	Morellino di Scansano d.o.c.g.	2015	16,00
•	Morellino di Scansano Riserva d.o.c.g.	2011	22,00
Fattoria di Magliano - loc. Scansano (Gr)			
•	“Sinarra” da uve Sangiovese in purezza solo acciaio	2013	21,00
•	“Poggio Bestiale” da uve Cabernet sauvignon, e Merlot	2012	34,00
•	“Perenzo” da uve Syrah 100%	2012	34,00

- Altre zone della Toscana -

Monteverro - Capalbio (Gr)			
•	“Verruzzo” Maremma Toscana i.g.t. da uve Cabernet sauvignon, cabernet franc, Merlot, Sangiovese	2013	24,00
•	“Terra di Monteverro” Maremma Toscana i.g.t. da uve Cabernet Franc, cabernet sauvignon, Merlot e Petit verdot	2013	52,00
Le Mortelle - Castiglione della Pescaia (Gr)			
•	“Botrosecco” Maremma Toscana i.g.t. da uve Cabernet	2014	24,00
Salustri - Cinigiano (Si)			
•	 “Marleo” Montecucco Rosso d.o.c.	2013	18,00
Badia di Morrona - Terricciola (Pi)			
•	“N’Antia” da uve Cabernet-sauvignon, Cabernet-franc e Merlot	2007	25,00
OT Oliviero Toscani - Casale Marittimo (Pi)			
•	“OT” Toscana rosso i.g.t. da uve Syrah, Cabernet-Franc e Petit Verdot	2007	40,00
Borgo dei Lunardi - Cerreto Guidi (Fi)			
•	“Monticellone” i.g.t. da uve Merlot 100%	2006	32,00
Fattoria Aldobrandesca -			
•	“Vie Cave” Maremma toscana i.g.t. da Uve Malbec	2006	18,00

Denominazione	- <u>Chianti</u> -	Annata	Euro
Antinori Marchesi L e P. - San Casciano V.P. - Firenze			
• “Peppoli” Chianti Classico D.o.c.g.		2014	24,00
• Badia a Passignano Riserva Chianti Classico selezione		2009	42,00
• “Tignanello” rosso i.g.t. Sangiovese — Cabernet		2012-13	85,00
• “Solaia” rosso i.g.t. Cabernet-Sauvignon, Sangiovese, Cab. Franc		2005	190,00
Castello di Ama - Gaiole in Chianti (Si)			
• Chianti Classico d.o.c.g. Gran Selezione S.Lorenzo		2010	45,00
• “Bellavista” Chianti Classico d.o.c.g.		2001	160,00
• “L’ Apparita” Toscana i.g.t. Da uve Merlot		2009	210,00
Isole e Olena - Barberino V.Elsa (Fi)			
• Chianti Classico d.o.c.g.		2012	30,00
• “Cepparello” rosso i.g.t. da uve Sangiovese		2012	75,00
Felsina - Castelnuovo Berardenga (Si)			
• Chianti Classico d.o.c.g.		2013	25,00
• Chianti Classico Riserva d.o.c.g.		2011	34,00
• “Fontalloro” da uve Sangiovese		2011	55,00
Poggio Scalette - Greve in Chianti (Fi)			
• Chianti Classico d.o.c.g.		2013	24,00
• “Il Carbonaione” Rosso i.g.t. da uve Sangiovese 100%		2013	52,00
Buondonno Casavecchia alla Piazza - Castellina in Chianti (Si)			
 Rosso Toscana i.g.t.		2014	18,00
• Chianti Classico d.o.c.g.		2015	25,00
• Fiasco impagliato Chianti Classico docg da 1lt.		2015	30,00
Barone Ricasoli - Gaiole in Chianti (Si)			
• “Brolio” Chianti Classico d.o.c.g.		2012	23,00
• “Casalferro” da uve Merlot in purezza		2011	40,00
Tolaini - Greve in Chianti (Fi)			
• “Al Passo” da uve Sangiovese e Merlot		2009	26,00
Testamatta di Bibi Graetz - Fiesole (Fi)			
• “Soffocone di Vincigliata” rosso i.g.t. Da uve Sangiovese, Canaiolo e Colorino		2012	36,00

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

- Sagrantino di Montefalco d.o.c.g. 2012 36,00

Abruzzo**Cantina Frentana** - Rocca S. Giovanni (Ch)

- “Panarda” Montepulciano d’Abruzzo d.o.c. 2007 25,00

Villa Medoro - Atri (Te)

- “Adrano” Montepulciano d’Abruzzo d.o.c.g. 2010 30,00

Emidio Pepe - Torano Nuovo (Te)

- Montepulciano d’Abruzzo d.o.c. 2013 42,00

Campania**Villa Raiano** - Serino (Av)

- Taurasi d.o.c.g. da uve aglianico 100% 2011 32,00

Feudi di San Gregorio - Sorbo Serpico (Av)

- Taurasi d.o.c.g. da uve aglianico 100% 2004 30,00

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

- “Contado” Aglianico Riserva 2010 23,00

Puglia e Basilicata

Tormaresca - Minervino Murge (Ba)

- “Masseria Maime” Negroamaro d.o.c. 2005 27,00
- “Fichimori” da uva Negroamaro da servire freddo 2015 18,00

Sicilia

Planeta - Menfi (Ag)

- Cerasuolo di Vittoria d.o.c. da uve Frappato e Nero d'Avola 2010 18,00
- “Santa Cecilia” da uve Nero d'Avola 2010 30,00

Arianna Occhipinti - Vittoria (Ag)

-  Frappato di Vittoria 2014 33,00

Porta del Vento - Palermo (Pa)

-  “Maquè” da uve Nero d'Avola e Perricone 2015 24,00

Terra Costantino - (Ct)



- “De Aetna” Etna rosso doc da uve Nerello mascalese 2013 25,00

Sardegna

Az. Argiolas - Sardiniana (Ca)

- “Korem” isola dei Nuraghi da uve Bovale e Carignano 2011 37,00

Vini dal Mondo

Denominazione	<u>Francia</u>	Annata	Euro
Châteaux Greysac - <i>Medoc - Bordeaux</i>			
• Châteaux Greysac Rouge		2004	24,00
Landrat & Guyollet - <i>Pouilly sur Loire - Val de Loire</i>			
• “La Rambarde” Pouilly Fumé		2011	26,00
Jean Paul Droin - <i>Chablis</i>			
• “Chablis” Appellation Chablis Controlée		2009	30,00
Kumpf et Meyer - <i>Alsace</i>			
 Riesling		2014	30,00
Agnes et Renè Mosse - <i>St. Lambert du Lattay</i>			
 Anjou		2004	24,00

Germania

Dr. Fischer –Bocksteinhof - *Mosella*

- Riesling Bockstein 2015 30,00

Cile

Viña Haras de Pirque - *Maipo Valley*

- “Equus” da Uve Carmenere 2004 16,00

Domaines Barons de Rothschild - *Colchagua*

- “Los Vascos” da uve Cabernet Sauvignon 2006 16,00

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 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 2009 22,00

Radikon - *Oslavia (Go)*

- Ribolla bottiglia da Lt. 0,50 2007 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
- Pinot Grigio bottiglia da Lt. 0,75 2011 30,00

Vodopivec - *sgonico (Ts)*

- Vitovska del Carso i.g.t. Vino invecchiato in Anfore interrante 2005 42,00

Bressan *Mastri Vinai - Farra d'Isonzo*

- Carat 2011 35,00

Vignale di Cecilia- *Baone (Pd)*

- “ Benavides” 2008 17,00

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

- Ansonaco dell'isola del Giglio 2014 40,00

Fattoria S.Lorenzo - *Montecarotto(An)*

- “Campo delle Oche” Verdicchio di Jesi Classico Riserva 2008 30,00

Emidio Pepe - *Torano Nuovo (Te)*

- Trebbiano d'Abruzzo bianco d.o.c. 2009 32,00

Dettori - *Sennori*

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



Vini Naturali



Rosso

Cascina degli Ulivi - <i>Novi Ligure (Al)</i>		
• “Semplicemente Vino” Bellotti Rosso da uve Dolcetto	2010	20,00
Bressan <i>Mastri Vinai - Farra d’Isonzo</i>		
• Schioppettino	2004	44,00
Le Due Terre - <i>Prepotto (Ud)</i>		
• Sacrisassi Rosso da uve Refosco e Schioppettino	2010	37,00
Castello di Lispida - <i>Monseice (Padova)</i>		
• Terraforte	2001	30,00
La Stoppa - <i>Rivergaro (Pc)</i>		
• “Macchiona ” da uva Barbera e Bonarda	2011	33,00
Il Paradiso di Manfredi - <i>Montalcino (Si)</i>		
• Brunello di Montalcino d.o.c.g.	2007	88,00
Podere Còncori - <i>Galliciano (Lu)</i>		
• “Melograno “ da uva Syrah	2015	27,00
Buondonno <i>Casavecchia alla Piazza- Castellina in Chianti (Si)</i>		
 Rosso Toscana i.g.t.	2014	18,00
• Chianti Classico d.o.c.g.	2015	25,00
• Fiasco impagliato Chianti Classico docg da 1lt.	2015	30,00
Altura <i>Famiglia Carfagna- Isola del Giglio (Gr)</i>		
• Rosso dell’isola del Giglio	2008	46,00
Emidio Pepe - <i>Torano Nuovo (Te)</i>		
• Montepulciano d’Abruzzo rosso d.o.c.	2009	42,00
Porta del Vento - <i>Palermo (Pa)</i>		
• “Maquè” da uve Nero d’Avola e Perricone	2015	24,00

Birra

Pilsner Urquell - Repubblica Ceca Cl. 33 5,00

Nastro Azzurro Peroni - Italia Cl. 33 5,00

- *Birra dell' Elba* -

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

“MaestrAle” Birra di corpo leggero e dissetante *Bott. cl.33* 6,50
Si adatta al pesce ed alle carni bianche

“La Caldarrosta” prodotta con farina e miele di *Bott. cl.33* 7,00
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* 7,00
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