

# - *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, Umbria e Liguria</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 e 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. 22
--------------	--------------

# Champagne

Euro

Maison **Krug** - Reims

- Grand Cuvèe Champagne 220,00

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

- Champagne Brut 70,00

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



“Carte Noire” Champagne Brut 48,00

Champagne Rosè Brut 56,00

## Metodo Classico Italiano

**Ferrari** - Trento

- Ferrari Brut Perlè Rosè Trento d.o.c. 46,00

**Letrari** - Trento

- Brut Trento d.o.c. da uve Chardonnay e Pinot Nero 35,00
- 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 40,00
- “Flamingo” Franciacorta Rosè d.o.c.g. 40,00
- “Cabochon” Franciacorta d.o.c.g. Millesimato 2011 85,00

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

- “Blanc des Blancs” Franciacorta brut d.o.c.g. solo uve Chardonnay 36,00
- “Conte Aimò” Franciacorta d.o.c.g. brut millesimato 2009 50,00

**Le Marchesine** - Passirano (Bs)

- “Blanc de Noir” rosè da sole uve Pinot Nero 40,00
- “Secolo Novo” Franciacorta brut millesimato da uve Chardonnay 2011 60,00
- Secolo Novo “Giovanni Biatta” Brut Nature Riserva d.o.c.g. 2009 75,00

**Bellavista** - Erbusco (Bs)

- Rosè Franciacorta Gran Cuvèe d.o.c.g. 58,00

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



“Solouva” Franciacorta d.o.c.g. Brut 30,00

**Bastianich** - Cividale del Friuli

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

***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% 23,00

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

- Spumante da uve Vermentino 21,00

**Prosecco**

di Valdobbiadene D.O.C.G.

Denominazione	Annata	Euro
<b><i>Borgoluce</i></b> - Susegana (Tv)		
• Prosecco Superiore di Conegliano e Valdobbiadene d.o.c.g. Extra Dry		20,00
<b><i>Nino Franco</i></b> - Valdobbiadene (Tv)		
• “Faive” Spumante Rosè brut		22,00
• Prosecco di Valdobbiadene Brut d.o.c.g.		22,00
• Cartizze Prosecco Superiore d.o.c.g.		36,00
• “Grave di Stecca” cru di Prosecco Brut		30,00
<b><i>Az. ag. Gatti</i></b> - Ponte di Piave (Tv)		
 Prosecco Sur Lie “Bolle Bandite”		22,00

# Mezze Bottiglie Lt. 0,375

## Half bottles


			Euro
<b>Elba</b>	<b>--- Bianco ---</b>		
• Elba Bianco d.o.c. Acquacalda 375 ml		2018	11,0
<b>Toscana</b>			
• Vernaccia di San Gimignano d.o.c.g.- Az.Panizzi		2018	12,00
<b>San Michele Appiano</b> – Appiano (Bz)			
• Gewürtztraminer d.o.c. 375 ml		2017	14,00
<b>Elba</b>	<b>--- Rosè ---</b>		
• Elba Rosato d.o.c. az. Acquacalda - Lt 0,50		2018	15,00
<b>Elba</b>	<b>--- Rosso ---</b>		
• Elba Rosso d.o.c. az. Acquacalda - Marciana Marina bott. 375 ml		2017	11,00
<b>Morellino di Scansano</b>			
• “Bellamarsilia” Poggio Argentiera 375 ml		2017	12,00
<b>Chianti</b>			
• “Biskero” Chianti colli senesi - Az. Salcheto		2018	9,50
• “Peppoli” chianti classico d.o.c.g. -az. Antinori 375 ml		2016	15,50
• Isole e Olena Chianti Classico d.o.c.g. 375 ml		2015	19,00
<b>Montepulciano</b> (Si)			
• Nobile di Montepulciano d.o.c.g.- Az. Salcheto 375 ml		2015	16,00
<b>Bolgheri</b> (Li)			
• “Il Bruciato” Bolgheri d.o.c.g. - Antinori 375 ml		2017	19,00
<b>Super Tuscan</b>			
• Tignanello rosso i.g.t. - Az. Antinori 375 ml		2015	60,00
<b>Montalcino</b> (Si)			
• Brunello di Montalcino d.o.c.g. - Az. Talenti 375 ml		2013	32,00
• Rosso di Montalcino d.o.c.g.- Az. Talenti 375 ml		2015	15,00

# Isola d'Elba

## - *Vino Bianco* -

Denominazione	Annata	Euro
<b><i>Acquacalda</i></b> - <i>Marciana Marina</i>		
• Elba Bianco d.o.c. -	2018	18,00
• Ansonica dell'Elba d.o.c.	2018	22,00
<b><i>La Chiusa</i></b> - <i>loc. S. Giovanni - Portoferraio</i>		
• Elba Bianco d.o.c. - Proposto come vino della Casa -	2018	14,00
• Vermentino	2017	18,00
<b><i>Cecilia</i></b> - <i>loc. La Pila - Marina di Campo</i>		
• Ansonica dell' Elba d.o.c.	2018	22,00
• "Sette Terre" Chardonnay i.g.t.	2015	40,00
<b><i>Valle di Lazzaro</i></b> <i>di Stefano Farkas - loc. Valle di Lazzaro - Portoferraio</i>		
• Procanico	2018	22,00
• Vermentino dell'Elba d.o.c.	2018	22,00
• "Lazarus" Chardonnay i.g.t. Barrique	2014	35,00
<b><i>Arrighi</i></b> - <i>loc. - Porto Azzurro</i>		
• "EraOra" i.g.t. Da uve Riesling, Pinot Bianco e Chardonnay	2018	26,00
• "V.I.P." i.g.t. da uve Viognier In Purezza	2018	30,00
• "Valerius" Ansonica dell'Elba invecchiata in Anfora di terracotta	2018	34,00

## Piemonte

Denominazione	Annata	Euro
<b>Cascina degli Ulivi</b> - <i>Novi Ligure (Al)</i>		
 “Semplicemente Vino” da uve Cortese	2016	22,00
<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

### **San Michele Appiano** – *Appiano (Bz)*

- “Schultaufer” Pinot Bianco d.o.c. 2017 22,00
- “Montiggl” Riesling d.o.c. 2017 27,00
- Sauvignon “St. Valentin” d.o.c. 2017 38,00
- Gewürztraminer “St. Valentin” d.o.c. 2015 34,00

### **Cantina Eisacktaler-** (Bz)

- Kerner d.o.c. 2015 24,00
- Veltliner 2015 22,00

### **Köfererhof** (Bz)

- Riesling d.o.c. 2016 36,00

### **Hofstätter** - *Cortaccia (Bz)*

- Gewürztraminer d.o.c. “Joseph” 2017 25,00
- Gewürztraminer d.o.c. “Kolbenhof” 2008 32,00

# Friuli Venezia Giulia

Denominazione	Annata	Euro
<b>Ronco dei Tassi</b> - Cormons (Go)		
• Friulano d.o.c.	2017	22,00
• Sauvignon d.o.c.	2017	22,00
• Pinot Grigio d.o.c.	2018	22,00
• “Fosarin” Collio Bianco d.o.c. da uve Tocai, Malvasia e Pinot Bianco	2015	27,00
<b>Vie di Romans</b> –Mariano del Friuli (Go)		
• “Ciampagnis Vieris” Chardonnay	2014	32,00
• “Vieris Sauvignon” Maturato in Barriques	2014	32,00
• Chardonnay	2014	38,00
<b>Bastianich</b> – Cividale del Friuli		
• “Vespa” bianco collio da uve Chardonnay, Sauvignon e Picolit	2015	36,00
<b>Schiopetto</b> – Cividale del Friuli		
• Ribolla Gialla bianco collio d.o.c.	2018	25,00
<b>Russiz Superiore</b> - Capriva del Friuli (Go)		
• Friulano collio d.o.c.	2015	34,00
• Pinot Bianco	2018	34,00
<b>Radikon</b> - 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
<b>Bressan</b> Mastri Vinai - Farra d'Isonzo		
 • Carat	2011	35,00
<b>Bajta Salez</b> - Sales		
 • “Majnik” Vitovska del carso	2017	35,00

## Veneto

### **Allegrini** - Fumane (Vr)

- |                |      |       |
|----------------|------|-------|
| • Soave d.o.c. | 2018 | 18,00 |
|----------------|------|-------|

## Toscana

### **Poggio al Tesoro** - Bolgheri (LI)

- “Solosole” Vermentino di Bolgheri d.o.c. da un clone di Vermentino corso 2017 26,00

### **Panizzi** – San Gimignano (Si)

- Vernaccia di S. Gimignano d.o.c.g. 2017 20,00
- Vernaccia di S. Gimignano d.o.c.g. Riserva 2013 33,00

### **Fertuna** - Gavorrano

- “Droppello” bianco da uve Sangiovese in purezza 2016 18,00

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

- “Al Poggio” Chardonnay Toscana i.g.t. barrique 2017 30,00

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



- “Intrigo” Chardonnay 100% vino biologico no barrique 2018 28,00

## 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 60,00

## Marche e Abruzzo

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



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

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



- Trebbiano d’Abruzzo bianco d.o.c. 2015 40,00



## Campania

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

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

## Sicilia

### *Planeta* - Menfi (Ag)

- Chardonnay 2017 35,00

## Sardegna

### *Argiolas* - Serdiana (Ca)

- “Is Argiolas” Vermentino d.o.c. 2016 24,00

### *Capichera* - (Ca)

- 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)		
• Rosato di Toscana i.g.t. da uva Aleatico 100%	2018	22,00
• Spumante Brut Rosè da uva Aleatico 100%		23,00
<u><i>Acquacalda</i></u> – Marciana Marina (Elba)		
• Rosato dell'Elba D.o.c. da uve Sangiovese	2018	18,50
<u><i>Guado al Tasso</i></u> - Antinori marchesi L. e P.- Bolgheri		
• “ Scalabrone “ Rosato di Bolgheri	2018	23,00
<u><i>In Serrata</i></u> - San Miniato - (Pi)		
 “ Indaco “ Rosato i.g.t. da uve merlot e sangiovese vino biologico	2018	25,00
<u><i>Hofstätter</i></u> - Cortaccia (Bz)		
• Lagrein Rosè	2017	22,00
<u><i>San Michele Appiano</i></u> – Appiano (Bz)		
• Pinot Nero Rosè d.o.c	2018	26,00

# Isola d' Elba

## Vino Rosso

Denominazione	Annata	Euro
<i>Acquacalda</i> - <i>Marciana Marina</i>		
• Elba Rosso d.o.c.	2018	18,00
• Elba Rosso Riserva D.o.c.	2015	27,00
<i>Cecilia</i> - <i>Loc. la Pila - Marina di Campo</i>		
• Elba Rosso d.o.c.	2018	18,00
• “Oglasa” da uve Syrah 100%	2016	32,00
<i>Acquabona</i> - <i>Portoferraio</i>		
• “Camillo Bianchi” Elba Rosso Riserva D.o.c.	2013	30,00
• “Voltraio” Rosso i.g.t. da uva Syrah e Merlot	2013	30,00
<i>Arrighi</i> - <i>loc. Porto Azzurro</i>		
• “Tresse” da uva Sagrantino, Sangiovese e Syrah Invecchiato in Anfore di terracotta	2016	40,00
<u><i>Le Ripalte</i></u> - <u><i>Capoliveri (Elba)</i></u>		
• “Rosso Mediterraneo” i.g.t. Riserva da uva Alicante barrique	2016	36,00

## Piemonte

Denominazione	Annata	Euro
<b>Prunotto</b> - <i>S.Cassiano d' Alba (Cn)</i>		
• “Mompertone” Langhe i.g.t. da uve Barbera e Syrah	2015	22,00
• “Costamiole” Barbera d.o.c.	2001	38,00
• Barolo d.o.c.g.	2010	55,00
<b>Gaja</b> - <i>Barbaresco (Cn)</i>		
• “Sito Moresco” da uve Nebbiolo, Merlot, Cabernet-sauvignon	2014	50,00
• “Dagromis” Barolo d.o.c.g.	2010	86,00
• Barbaresco d.o.c.g.	2007	220,00
<b>Cascina degli Ulivi</b> - <i>Novi Ligure (Al)</i>		
 “Semplicemente Vino” Bellotti Rosso da uve Dolcetto	2016	22,00
<b>Vietti</b> - <i>Castiglione Falletto (Cn)</i>		
• Barolo d.o.c.g. Castiglione	2011	78,00
• “Perbacco” da uve Nebbiolo Langhe	2016	33,00
<b>Nino Costa</b> - <i>Montà</i>		
• “Gepin” Roero d.o.c. Nebbiolo 100%	2013	35,00

## Trentino -Alto Adige

<b>Hoffstatter</b> - <i>Cortaccia (Bz)</i>		
• “Meczan” Pinot Nero d.o.c.	2016	25,00
• “Mazon” Pinot Nero riserva d.o.c.	2012	45,00
<b>Pfitscher</b> - <i>Montagna (Bz)</i>		
• “Fuchsleiten” Pinot Nero d.o.c.	2017	27,00
• “Matan” Pinot Nero Riserva d.o.c.	2016	45,00
<b>Nals Margreid</b> - <i>Nalles (Bz)</i>		
• “Mazzon” Pinot Nero d.o.c.	2012-13	36,00

## Friuli

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

- “Cjarandon” Collio rosso d.o.c. 2008 27,00

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

-  Sacrisassi Rosso da uve Refosco e Schioppettino 2007 38,00

### **Bastianich** - Cordenans

- Schioppettino d.o.c. 2017 24,00

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

-  Schioppettino 2007 46,00

## Veneto

### **Speri** – Valpolicella (Vr)

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

### **Zenato** – Valpolicella (Vr)

- Amarone della Valpolicella d.o.c.g.. 2011 68,00

### **Allegrini** – Valpolicella (Vr)

- Amarone della Valpolicella d.o.c.g.. 201 85,00

## 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. 2017 25,00
- Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2013 58,00

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

- Rosso di Montalcino d.o.c.g. 2015 20,00
- Brunello di Montalcino Riserva d.o.c.g. 2007 75,00

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

- Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2012 76,00

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

- “Madonna delle Grazie” Brunello di Montalcino d.o.c.g. Ris. 2008 105,00

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

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

### **Tenuta S.Polo** - Montalcino (Si)

- Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2013 50,00

## - Montepulciano -

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



- Nobile di Montepulciano d.o.c.g. 2015 27,00
- “Biskero” Chianti colli senesi d.o.c.g. 2019 14,00
- “Salco 2089” nobile fusione di 2 annate 65,00

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

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

- **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 14 -13- 12- 11- 09 - 08 - 05 - 03	2013	230,00
•	2014	210,00
•	2015	400,00
•	2016	350,00
• “Guidalberto” i.g.t. da uve Cabernet Sauvignon e Merlot	2015	50,00
• “Le Difese” bolgheri i.g.t. da uve Cabernet sauvignon e Sangiovese	2015	28,00
<b>Guado al Tasso</b> - <i>Antinori - Bolgheri (Li)</i>		
• “Guado al Tasso” Bolgheri Superiore d.o.c.	2013	110,00
• “Cont’Ugo” Bolgheri d.o.c. da uve Merlot 100%	2013	55,00
• “il Bruciato” Bolgheri d.o.c. da uve Cabernet sauvignon, Merlot e Syrah	2018	30,00
<b>Le Macchiole</b> - <i>Bolgheri (Li)</i>		
• Bolgheri Rosso d.o.c.	2016	30,00
• “Paleo” Bolgheri Rosso i.g.t. da uve Cabernet Franc 100%	2018	110,00
<b>Poggio al Tesoro</b> - <i>Castagneto Carducci (Li)</i>		
• “Il Seggio” Bolgheri rosso d.o.c. Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 20%, Petit Verdot 10%	2016	29,00
• “Sondraia” Bolgheri rosso Superiore d.o.c. Cabernet sauvignon, Merlot Cabernet Franc	2013	63,00
<b>Chiappini</b> - <i>Bolgheri (Li)</i>		
• “Felciaino” Bolgheri rosso d.o.c.	2017	30,00
• “Guado dè Gemoli” Bolgheri rosso Superiore d.o.c.	2015	68,00
• “Lienà” Bolgheri rosso da sole uve Merlot	2015	80,00
<b>Argentiera</b> - <i>Castagneto carducci (Li)</i>		
• “Argentiera” Bolgheri rosso Superiore d.o.c. Da uve Merlot, cabernet sauvignon e cab. Franc	2014	78,00

- **Suvereto** -

<b>Tua Rita</b> - <i>Suvereto (Li)</i>		
• “Rosso dei Notri” da uve Sangiovese, Cabernet sauvignon e Syrah	2017	26,00
• “Perlato del Bosco” rosso i.g.t. da uve Sangiovese 100%	2015	38,00
• “Giusto di Notri” da uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Cab. Franc	2014	82,00
• “Redigaffi” da uve Merlot in purezza 100%	2010	260,00
<b>Petra</b> - <i>Suvereto (Li)</i>		
• “Alto” da uve Sangiovese 100%	2008	32,00
• “Petra” Riserva rosso Val di Cornia Riserva	2013	80,00

Denominazione	- <u>Morellino di Scansano</u> -	Annata	Euro
<b>Mantellassi</b>	- loc. Magliano (Gr)		
•	“Mentore” Morellino di Scansano d.o.c.g.	2018	18,50
<b>Podere 414</b>	- loc. (Gr)		
•	“414” Morellino di Scansano d.o.c.g.	2015	25,00
•	“il Badilante” Sangiovese in purezza solo acciaio	2016	20,00
<b>Poggio Argentiera</b>	- loc. Banditella di Alberese (Gr)		
•	“Capatosta” Morellino di Scansano riserva d.o.c.g.	2016	27,00
<b>Suberli</b>	di Tiziano Ciacci - loc. Apparita (Gr)		
•	Morellino di Scansano Riserva d.o.c.g.	2011	22,00
<b>Col di Bacche</b>	- loc. Cupi (Gr)		
•	“Cupinero” rosso igt da sole uve Merlot	2015	36,00
<b>Fattoria di Magliano</b>	- loc. Scansano (Gr)		
•	“Perenzo” da uve Syrah 100%	2012	35,00
<b>Le Pupille</b>	- Piagge del Maiano (Gr)		
•	“Saffredi” rosso i.g.t. da uve Cabernet-sauvignon, Merlot e alicante	2010	90,00

- Altre zone della Toscana -

<b>Podere Còncori</b>	- Gallignano (Lu)		
	“Melograno” da uva Syrah e Ciliegiolo	2015	29,00
	“Vigna Piezza” da uva Syrah 100%	2016	40,00
<b>Capezzana</b>	- Carmignano (Po)		
•	“Villa di Capezzana” Carmignano D.o.c.g.	2012	30,00
•	“Ghiaie della Furba” i.g.t. da uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah	2012	45,00
<b>Monteverro</b>	- Capalbio (Gr)		
•	“Verruzzo” Maremma Toscana i.g.t. da uve Cabernet sauvignon, cabernet franc, Merlot, Sangiovese	2013	25,00
•	“Terra di Monteverro” Maremma Toscana i.g.t. da uve Cabernet Franc, cabernet sauvignon, Merlot e Petit verdot	2013	55,00
<b>Le Mortelle</b>	- Castiglione della Pescaia (Gr)		
•	“Botrosecco” Maremma Toscana i.g.t. da uve Cabernet	2014	24,00
<b>San Ferdinando</b>	- Civitella Val di Chiana (Ar)		
•	Ciliegiolo rosso i.g.t.	2018	23,00
<b>Ampeleia</b>	- Roccatoderighi (Gr)		
	Alicante rosso i.g.t. da uve Alicante nero 100%	2014-17	34,00



Denominazione	- <u>Chianti</u> -	Annata	Euro
<b>Antinori Marchesi L e P.</b> - San Casciano V.P. - Firenze			
• “Peppoli” Chianti Classico D.o.c.g.		2016	25,00
• Badia a Passignano Riserva Chianti Classico selezione		2009	45,00
• “Tignanello” rosso i.g.t. Sangiovese — Cabernet		2017	95,00
• “Solaia” rosso i.g.t. Cabernet-Sauvignon, Sangiovese, Cab. Franc		2013	205,00
<b>Isole e Olena</b> - Barberino V. Elsa (Fi)			
• Chianti Classico d.o.c.g.		2015	32,00
• “Cepparello” rosso i.g.t. da uve Sangiovese		2012	82,00
<b>Badia a Coltibuono</b> - Gaiole in Chianti (Fi)			
• Chianti Classico d.o.c.g.		2016	26,00
• “Cultus Boni” Chianti Classico Riserva d.o.c.g.		2015	36,00
<b>Castello di Ama</b> - Gaiole in Chianti (Si)			
• “Ama” Chianti Classico		2016	30,00
• “San Lorenzo” Chianti Classico Gran Selezione		2015	60,00
• “Bellavista” Chianti Classico d.o.c.g.		2001	160,00
• “L’ Apparita” Toscana i.g.t. Da uve Merlot		2009-15	220,00
<b>Felsina</b> - Castelnuovo Berardenga (Si)			
• Chianti Classico d.o.c.g.		2013	28,00
<b>Buondonno</b> Casavecchia alla Piazza- Castellina in Chianti (Si)			
 Chianti Classico d.o.c.g.		2016	26,00
 Fiasco impagliato Chianti Classico docg da 1lt.		2015	30,00
<b>Tolaini</b> - Greve in Chianti (Fi)			
• “Al Passo” da uve Sangiovese e Merlot		2009	26,00
<b>Testamatta</b> 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**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. 2016 46,00

*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 28,00

## Puglia

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

- “Fichimori” da uva Negramaro da servire freddo 2016 18,00

## Sicilia

### *Planeta* - Menfi (Ag)

- Cerasuolo di Vittoria d.o.c. da uve Frappato e Nero d'Avola 2013 18,00
- “Plumbago” da uva nero d'Avola 2018 18,00
- “Santa Cecilia” da uve Nero d'Avola Barrique 2015 35,00

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



Frappato di Vittoria

2015 33,00

### *Porta del Vento* - Palermo (Pa)



“Maquè” da uve Nero d'Avola e Perricone

2015 24,00

### *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 36,00

## Sardegna

### *Dettori* - Sennori



“Renosu Rosso” Rosso da uve Cannonau, Monica e Pascale

25,00

## Vini dal Mondo

Denominazione	<u>Francia</u>	Annata	Euro
<i>Landrat &amp; Guyollet</i> - <i>Pouilly sur loire</i> - <i>Val de Loire</i>			
• “La Rambarde” Pouilly Fumè		2011	30,00
<i>Jean Paul Droin</i> - <i>Chablis</i>			
• “Chablis” Appellation Chablis Controlée		2014	32,00
<i>Kumpf et Meyer</i> - <i>Alsace</i>			
 Riesling		2014	32,00
<i>Domaine Fouassier</i> - <i>Sancerre (Loira)</i>			
 Sancerre “le Grands Champs”		2014	34,00
<i>Domaine Dubois</i> - <i>Nuits Saint Georges- Borgogna</i>			
• Pinot Noir “Issue de Vieilles Vignes” Bourgogne rouge		2016	32,00

## Germania

<i>Dr. Fischer</i> - <i>Mosella</i>			
• Riesling Saarburger Trocken		2016	30,00

## Australia

<i>Penfolds</i> - <i>Nuriootpa</i> - <i>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

### **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 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

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

- Carat 2011 35,00

### **Bajta Salez** - *Salas*

- “Majnik” Vitovska del carso 2017 35,00

### **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. 2015 40,00

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

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

### **Domaine Fouassier** - *Sancerre (Loira)*

- Sancerre “le Grands Champs” 2014 34,00



# Vini Naturali



## Rosso

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

- “Semplicemente Vino” Bellotti Rosso da uve Dolcetto 2010 22,00

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

- Schioppettino 2007 46,00

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

- Sacrisassi Rosso da uve Refosco e Schioppettino 2010 38,00

### **Castello di Lispida** - *Monselice (Padova)*

- Terraforte 2001 30,00

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

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

### **Podere Còncori** - *Gallignano (Lu)*

- “Melograno” da uva Syrah e Ciliegiolo 2015 27,00
- “Vigna Piezza” da uva Syrah 100% 2016 40,00

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

- Chianti Classico d.o.c.g. 2015 26,00
- Fiasco impagliato Chianti Classico docg da 1lt. 2015 30,00

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

- Rosso dell’isola del Giglio 2008 46,00

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

- Montepulciano d’Abruzzo rosso d.o.c. 2016 46,00

### **Porta del Vento** - *Palermo (Pa)*

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

### **Dettori** - *Sennori*

- “Renosu Rosso” Rosso da uve Cannonau, Monica e Pascale 24,00

# 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* 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