

VINI SPUMANTI – SPARKLING WINES

1) METODO CLASSICO-CHAMPENOISE (fermentazione in bottiglia)

Valle d'Aosta (Blanc de Morgex et de la Salle D.O.C.) - Alto Adige (Talento D.O.C.) :

<i>Blanc de Morgex et de La Salle “Glacier” Extra-Brut 2013</i>	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>prié blanc(24 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 35</i>
<i>Valle d' Aosta D.O.P. “Caronte” Rosé Extra-Brut</i>	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>petit rouge(18 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 39</i>
<i>Talento Extra-Brut 2014</i>	<i>Arunda</i>	<i>80%chardonnay,20%pinot nero(30mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	<i>€ 42</i>
<i>Talento Rosè Brut 2014</i>	<i>Arunda</i>	<i>50%pinot nero,50%pinot bianco(30mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	<i>€ 47</i>

Lombardia (Franciacorta D.O.C.G.) :

<i>“Blanc de Blancs” Brut</i>	<i>Jacopo Maestri</i>	<i>chardonnay(12 mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	<i>€ 21</i>
<i>Franciacorta “Cuvèe 7” Brut</i>	<i>Lo Sparviere</i>	<i>chardonnay(30 mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	<i>€ 27</i>
<i>Franciacorta “Monique” Rosè Brut</i>	<i>Lo Sparviere</i>	<i>pinot nero(24 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 32</i>
<i>Franciacorta “Solouva” Brut</i>	<i>Solouva</i>	<i>chardonnay(27 mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	<i>€ 32</i>
<i>Franciacorta “Solouva” Dosaggio Zero</i>	<i>Solouva</i>	<i>chardonnay(36 mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	<i>€ 35</i>
<i>Franciacorta “P.R.” Blanc de Blancs Brut</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>chardonnay(24 mesi)[65%+35%Riser.]</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 35</i>
<i>Franciacorta “Sansevè” Satèn Brut</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>chardonnay(24mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	<i>€ 39</i>
<i>Franciacorta Satèn Brut</i>	<i>Solive</i>	<i>chardonnay(24 mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	<i>€ 35</i>
<i>Franciacorta Rosé Brut</i>	<i>Solive</i>	<i>pinot nero(24 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 39</i>
<i>Franciacorta Dosaggio Zero 2013</i>	<i>Arcari e Danesi</i>	<i>chardonnay(30 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 42</i>
<i>Franciacorta “Salvadek” Extra-Brut 2009/2011</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>chardonnay(30mesi)[95%+5%Ris.]</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 47</i>

Piemonte (Alta Langa D.O.C.G):

<i>Langhe Syrah “Revolution” Brut (rosso)</i>	<i>Cascina Baricchi</i>	<i>syrah(12 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 27</i>
<i>Barbera d'Alba “Belen” Rosé Extra-Brut</i>	<i>Principiano</i>	<i>barbera(12 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 27</i>
<i>Alta Langa “Bolla Ciao” Brut 2009</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>50%pinot n.,50%chard.(48 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 29</i>
<i>Alta Langa “Contessa Rosa” Rosé Brut 2011</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>50%pinot n.,50%chard.[Barolo '67]</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 39</i>

Veneto, Campania e Sicilia (Etna D.O.C.) :

<i>Soave Classico Brut</i>	<i>Corte Giacobbe</i>	<i>80%chardonnay,garganega(24 mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	<i>€ 21</i>
<i>Falanghina “DUBL” Brut</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>falanghina(24 mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	<i>€ 29</i>
<i>Etna Vulcano “Gaudensius” Brut 2013</i>	<i>Firriato</i>	<i>nerello mascalese(36 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 35</i>

“X” = non disponibile/not available

Champagne (FRANCIA) :

<i>Champagne Cordon Rouge Brut</i>	<i>G.H. Mumm</i>	<i>pinot nero, chardonnay, pinot meunier</i>	<i>Aperitivo, frutti di mare</i>	€ 50
<i>Champagne Grand Brut</i>	<i>Perrier Jouet</i>	<i>chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i>	<i>Aperitivo, frutti di mare</i>	€ 65
<i>Champagne Blason Rosé Brut</i>	<i>Perrier Jouet</i>	<i>chardonnay, pinot nero</i>	<i>Aperitivo, frutti di mare</i>	€ 85

2) METODO MARTINOTTI-CHARMAT (fermentazione in autoclave)

Veneto (D.O.C. Treviso / D.O.C.G. Valdobbiadene Superiore):

<i>Prosecco D.O.C. "Naonis" Extra-Dry</i>	<i>La Delizia</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivi, frittiture</i>	€ 15
<i>Prosecco D.O.C. "Belstar" Brut</i>	<i>Bisol</i>	<i>80% glera, verdiso, pinot bia., chard.</i>	<i>Aperitivi, frittiture</i>	€ 15
<i>Rosè "Belstar Cuvée Rosè" Brut</i>	<i>Bisol</i>	<i>merlot, pinot nero, sauvignon</i>	<i>Aperitivi, Tutto pasto</i>	€ 15
<i>Prosecco Super. D.O.C.G. "Dirupo" Brut 2016</i>	<i>Andreola</i>	<i>90% glera, bianchetta, perera</i>	<i>Aperitivi, frittiture</i>	€ 18
<i>Prosecco Super. D.O.C.G. "Alice" Extra-Dry 2015/2016</i>	<i>Vigne di Alice</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivi, frittiture</i>	€ 20
<i>Prosecco Super. D.O.C.G. "26°esimo I°" Brut 2014/2015</i>	<i>Andreola</i>	<i>glera [0% res. Zucc.]</i>	<i>Aperitivi, frittiture</i>	€ 22

Trentino, Piemonte, Toscana, Abruzzo, Campania :

<i>Chardonnay Trento Brut</i>	<i>Jacopo Maestri</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Aperitivi, frittiture</i>	€ 15
<i>Passerina "Pa" Abruzzo Brut</i>	<i>Pepa</i>	<i>passerina</i>	<i>Aperitivi, frittiture</i>	€ 17
<i>Pecorino "Pe" Abruzzo Brut</i>	<i>Pepa</i>	<i>pecorino</i>	<i>Aperitivi, frittiture</i>	€ 17
<i>Chianti "Boncitto" Brut 2015 (BIO)</i>	<i>San Jacopo</i>	<i>60% sangiovese, 30% pinot n., 10% chard.</i>	<i>Aperitivi, Tutto pasto</i>	€ 19
<i>Aglianico "Jacarando" Rosè Extra-Dry</i>	<i>San Paolo</i>	<i>aglianico</i>	<i>Aperitivi, Tutto pasto</i>	€ 22
<i>Nebbiolo Langhe "Collezione N.8" Rosè Brut</i>	<i>Casina Bric</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Aperitivi, Tutto pasto</i>	€ 27
<i>Asti spumante D.o.c.g. [dolce]</i>	<i>La Doja</i>	<i>moscato</i>	<i>Dessert, fine pasto</i>	€ 16

ROSSI FRIZZANTI – SPARKLING RED (Emilia-Romagna e Piemonte) :

<i>Lambrusco di Sorbara D.O.C. (secco)</i>	<i>Duca Majore</i>	<i>90% sorbara, salamino</i>	<i>Antipasti, pasta ripiena, funghi</i>	€ 13
<i>Lambrusco di Castelvetro D.O.C. (amabile)</i>	<i>Duca Majore</i>	<i>grasparossa</i>	<i>Arrosti, selvaggina, fine pasto</i>	€ 13
<i>Brachetto d'Acqui D.o.c.g. [dolce]</i>	<i>La Doja</i>	<i>brachetto</i>	<i>Dessert, fine pasto</i>	€ 18
<i>Brachetto d'Acqui D.o.c.g. 2015 [dolce]</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>brachetto</i>	<i>Dessert, fine pasto</i>	€ 23

"X" = non disponibile/not available

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Valle d'Aosta:

<i>Nus Malvoisie</i> (pinot grigio) 2016	<i>Les Granges</i>	<i>malvoisie</i> (pinot grigio)	<i>Aperitivo, piatti di pesce e carni</i>	€ 20
<i>Blanc de Morgex et de La Salle</i> “Rayon” 2014/2015	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>priè blanc</i>	<i>Aperitivo, pesce, formaggi</i>	€ 24
<i>Traminer Aromatico Super.</i> 2014/2015	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>traminer</i>	<i>Primi e secondi, formaggi, tartufo</i>	€ 27
<i>Petite Arvine Super.</i> 2015	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>petite arvine</i>	<i>Aperitivo, pesce, frittiture, formaggi</i>	€ 30

Alto Adige:

<i>Pinot grigio</i> 2015/2016	<i>H. Lhun</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Aperitivo, primi patti, pesce, formaggi</i>	€ 16
<i>Moscato giallo</i> 2015/2016	<i>H. Lhun</i>	<i>moscato giallo</i>	<i>Aperitivo, pesce, carni bianche, Dessert</i>	€ 16
<i>Chardonnay</i> 2015	<i>Girlan</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Antipasti, pesce, zuppe, carni bianche</i>	€ 17
<i>Muller thurgau</i> 2016	<i>Tiefenbrunner</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Antipasti, primi, frittiture di mare</i>	€ 17
<i>Riesling</i> 2016	<i>H. Lhun</i>	<i>riesling</i>	<i>Aperitivo, primi piatti, frutti di mare</i>	€ 18
<i>Sauvignon</i> 2015/2016	<i>H. Lhun</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Antipasti, pesce, zuppe, formaggi</i>	€ 18
<i>Gewurztraminer</i> 2015/2016	<i>H. Lhun</i>	<i>traminer</i>	<i>Piatti di pesce, formaggi, tartufo</i>	€ 18
<i>Pinot bianco “Anna”</i> 2015	<i>Tiefenbrunner</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>Aperitivo, primi piatti, carne e pesce</i>	€ 21
<i>Muller thurgau Super.</i> 2014/2015	<i>Kofererhof</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Aperitivo, pesce, verdure, carni bianche</i>	€ 21
<i>Sylvaner Super.</i> 2014/2015	<i>Kofererhof</i>	<i>sylvaner</i>	<i>Aperitivo, antipasti e primi di pesce</i>	€ 26
<i>Veltliner Super.</i> 2014/2015	<i>Kofererhof</i>	<i>veltliner</i>	<i>Aperitivo, frittiture, carni bianche</i>	€ 30
<i>Kerner Super.</i> 2016	<i>Kofererhof</i>	<i>kerner</i>	<i>Crostacei, molluschi, verdure, formaggi</i>	€ 30
<i>Kerner Super.</i> 2012	<i>Manni Nossing</i>	<i>kerner</i>	<i>Crostacei, molluschi, verdure, formaggi</i>	€ 32
<i>Veltliner Super.</i> 2012	<i>Manni Nossing</i>	<i>veltliner</i>	<i>Aperitivo, frittiture, carni bianche</i>	€ 32
<i>Sauvignon Super.</i> 2013	<i>Falkenstein</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Grigliate di pesce, carni bianche</i>	€ 32
<i>Riesling Super.</i> 2013	<i>Falkenstein</i>	<i>riesling</i>	<i>Aperitivo, pesce, carni bianche</i>	€ 32
<i>Pinot bianco Super.</i> 2013/2014	<i>Falkenstein</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>Aperitivo, frittiture, pesce, carni bianche</i>	€ 32

Veneto:

<i>Soave Classico</i> 2016	<i>Corte Giacobbe</i> (Dal Cero)	<i>garganega</i>	<i>Aperitivo, carni bianche, pesce, verdure</i>	€ 15
<i>Pinot grigio</i> (orange) 2015/2016	<i>Corte Giacobbe</i> (Dal Cero)	<i>pinot grigio</i>	<i>Aperitivo, carni bianche, pesce, verdure</i>	€ 15

“X” = non disponibile/not available

Piemonte:

<i>Roero arneis "Pradalupo" 2015/2016 (VL)</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>roero arneis</i>	<i>Piatti di pesce,tartufo, formaggi</i>	<i>€ 18</i>
<i>Timorasso "PetitDerthona Terra" 2015/2016</i>	<i>Vigneti Massa</i>	<i>timorasso</i>	<i>Aperitivo,pesce,verdure, formaggi</i>	<i>€ 18</i>
<i>Erbaluce di Caluso 2016</i>	<i>Cieck</i>	<i>erbaluce</i>	<i>Piatti di pesce,carni bianche, formaggi</i>	<i>€ 18</i>
<i>Gavi di Gavi 2015/2016</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>cortese</i>	<i>Piatti di pesce,carni bianche, formaggi</i>	<i>€ 21</i>
<i>Roero arneis Super. "Sughero" 2016</i>	<i>Matteo Correggia</i>	<i>roero arneis</i>	<i>Carni bianche,pesce,tartufo, form.</i>	<i>€ 23</i>
<i>Gavi Super. "Marne oro" 2009 (BIO)</i>	<i>Le Marne</i>	<i>cortese(tardiva)</i>	<i>Piatti di pesce,carni bianche, form.</i>	<i>€ 25</i>
<i>"Moncucco"(dolce) 2016 (VL)</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>moscato d'Asti</i>	<i>Frutti di mare,crostacei,Dessert</i>	<i>€ 21</i>

Liguria:

<i>Bianchetta di Portofino "U' Pastine" 2015/2016</i>	<i>Bisson</i>	<i>bianchetta</i>	<i>Piatti di pesce,verdure, formaggi</i>	<i>€ 18</i>
<i>Vermentino di Portofino "Vignerta" 2015/2016</i>	<i>Bisson</i>	<i>vermentino</i>	<i>Pesce alla griglia,crostacei,carni bianche</i>	<i>€ 21</i>
<i>Vermentino Colli di Luni 2015</i>	<i>Ottaviano Lambruschi</i>	<i>vermentino</i>	<i>Pesce, frutti di mare,carni bianche</i>	<i>€ 21</i>
<i>Pigato Riviera Ligure di Ponente 2015</i>	<i>Du Nemu</i>	<i>pigato</i>	<i>Secondi di pesce,frittura,carni bianche</i>	<i>€ 23</i>
<i>Vermentino Colli di Luni Super. 2014</i>	<i>Terenzuola</i>	<i>vermentino</i>	<i>Piatti di pesce,carni bianche,tartufo</i>	<i>€ 25</i>

Friuli-Venezia Giulia:

<i>Pinot grigio 2016</i>	<i>Di Lenardo</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Aperitivo,antipasti e primi di pesce</i>	<i>€ 15</i>
<i>Sauvignon 2016</i>	<i>Di Lenardo</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Aperitivo,antipasti, piatti di pesce</i>	<i>€ 15</i>
<i>Friulano "Tho!!" 2016</i>	<i>Di Lenardo</i>	<i>(tocai)</i>	<i>Aperitivo,piatti di pesce e crostacei</i>	<i>€ 18</i>
<i>Ribolla gialla "Come mi vuoi" 2016</i>	<i>Di Lenardo</i>	<i>ribolla gialla</i>	<i>Aperitivo,salumi,piatti di pesce</i>	<i>€ 18</i>
<i>Pinot grigio Colli Orient. 2015/2016 (orange-VL)</i>	<i>Vigne di Zamò</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Piatti di pesce,crostacei,molluschi</i>	<i>€ 21</i>
<i>Ribolla gialla Colli Orientali 2015/2016 (VL)</i>	<i>Vigne di Zamò</i>	<i>ribolla gialla</i>	<i>Aperitivo,antipasti,molluschi</i>	<i>€ 21</i>
<i>Sauvignon Colli Orientali 2015/2016 (VL)</i>	<i>Vigne di Zamò</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Primi piatti,crostacei,pesci al forno</i>	<i>€ 21</i>
<i>"No Name" Friulano Colli Orient. 2015 (VL)</i>	<i>Vigne di Zamò</i>	<i>(tocai)</i>	<i>Aperitivo,pesce,carni bianche</i>	<i>€ 24</i>
<i>"Sharis" delle Venezie 2015/2016</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>70%chardonnay,ribolla gial.</i>	<i>Aperitivo,piatti di pesce,verdure</i>	<i>€ 21</i>
<i>Pinot grigio Colli Orient. '15/'16</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Piatti di pesce, frutti di mare,verdure</i>	<i>€ 27</i>
<i>Ribolla gialla Colli Orient. '15/'16</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>ribolla gialla</i>	<i>Aperitivo,piatti di pesce e crostacei</i>	<i>€ 27</i>
<i>Sauvignon Colli Orientali '15/'16</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Aperitivo,pesci salsati,verdure</i>	<i>€ 27</i>
<i>Friulano Colli Orientali '15/'16</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>(tocai)</i>	<i>Aperitivo,affettati,pesce, formaggi</i>	<i>€ 27</i>

"X" = non disponibile/not available

Toscana:

<i>Chardonnay-Vermentino di Cortona 2016</i>	<i>Montecchiesi</i>	<i>60%chard.,40%verm.</i>	<i>Aperitivo,carne,pesce</i>	<i>€ 15</i>
<i>Vernaccia di S.Gimignano 2015</i>	<i>Castello di Montauto</i>	<i>vernaccia</i>	<i>Antipasti,pesce e carni bianche</i>	<i>€ 15</i>
<i>Vernaccia di S.Gimignano 2016</i>	<i>Panizzi</i>	<i>vernaccia</i>	<i>Antipasti,pesce e carni bianche</i>	<i>€ 17</i>
<i>Vermentino di Maremma 2016</i>	<i>Col di Bacche</i>	<i>vermentino</i>	<i>Aperitivo,antipasti e piatti di pesce</i>	<i>€ 17</i>
<i>Chardonnay in Chianti“Quarto di Luna” 2016</i>	<i>San Jacopo</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 17</i>
<i>Fiano di Maremma “Bucce” 2015 (BIO)</i>	<i>PoggioArgentiera</i>	<i>fiano</i>	<i>Antipasti,pesce,carni bianche</i>	<i>€ 19</i>
<i>Brancaia “il Bianco” 2014/2015</i>	<i>Brancaia</i>	<i>90%sauvignon,viogn.,tram.,semillon</i>	<i>Pesce,crotacei,carni bianche</i>	<i>€ 19</i>
<i>Vermentino di Suvereto“Perlato del Bosco” 2015</i>	<i>Tua Rita</i>	<i>vermentino</i>	<i>Antipasti,pesce e carni bianche</i>	<i>€ 21</i>
<i>Vermentino Bolgheri“Borgeri” 2015/2016</i>	<i>Meletti Cavallari</i>	<i>½verment.,½viogn.</i>	<i>Salumi,crostacei,pesce,carni</i>	<i>€ 21</i>
<i>Vermentino Bolgheri“Caccia al Palazzo” 2015/2016</i>	<i>Di Vaira</i>	<i>vermentino</i>	<i>Primi piatti di pesce,carni bianche</i>	<i>€ 21</i>
<i>Viognier di Manciano 2015</i>	<i>Podere 277</i>	<i>viognier</i>	<i>Piatti di pesce,carni bianche,tartufo</i>	<i>€ 21</i>
<i>“Congiura” 2015</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>pinot grigio,riesling,5%manzoni</i>	<i>Aperitivo, piatti di pesce e carne</i>	<i>€ 23</i>
<i>“Luminoso” 2016</i>	<i>San Cristoforo</i>	<i>50%trebbiano,40%vermentino,malvasia</i>	<i>Primi e secondi, di carne e pesce</i>	<i>€ 23</i>
<i>“Ricciobianco” (barr.)2014/2015</i>	<i>Az.Agr.Lanciola</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Primi e secondi, di carne e pesce</i>	<i>€ 27</i>
<i>Viognier Super. di Suvereto 2012</i>	<i>Tenute Casadei</i>	<i>viognier,5%petit manseng</i>	<i>Piatti di pesce e carne,tartufo</i>	<i>€ 30</i>
<i>“Serafico” (barr.)2012/2013</i>	<i>Frank & Serafico</i>	<i>vermentino(tardiva)</i>	<i>Piatti di carne e pesce, formaggi</i>	<i>€ 30</i>
<i>“Trebbiano” di Carmignano (barr.)2015</i>	<i>Capezzana</i>	<i>trebbiano(tardiva)</i>	<i>Primi e secondi di carne e pesce</i>	<i>€ 30</i>
<i>Cabreo “La Pietra”(barr.)2012/2014</i>	<i>Cabreo(Ten. Folonari)</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Pesce,crostacei e carni bianche</i>	<i>€ 39</i>

Marche:

<i>Passerina 2016</i>	<i>Podere dei Colli</i>	<i>passerina</i>	<i>Aperitivo,piatti a base di pesce e verdure</i>	<i>€ 16</i>
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi “di Gino” 2015/2016</i>	<i>San Lorenzo</i>	<i>verdicchio</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 16</i>
<i>Verdicchio di Matelica 2016 (BIO)</i>	<i>Colle Stefano</i>	<i>verdicchio</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 18</i>
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Super. 2012 (VL)</i>	<i>Castelfiora</i>	<i>verdicchio</i>	<i>Primi e secondi di carne e pesce</i>	<i>€ 21</i>
<i>Pecorino di Offida “Kiara” 2015 (BIO)</i>	<i>San Giovanni</i>	<i>pecorino</i>	<i>Crostacei, piatti di pesce e carne</i>	<i>€ 21</i>

Umbria:

<i>Grechetto “Colli Martani” 2015/2016 (BIO)</i>	<i>Plani Arche</i>	<i>grechetto</i>	<i>Piatti di carne e pesce, verdure, formaggi</i>	<i>€ 16</i>
<i>Trebbiano Spoletino 2016 (BIO)</i>	<i>Plani Arche</i>	<i>trebbiano spoletino</i>	<i>Antipasti e primi di carne e pesce</i>	<i>€ 16</i>

“X” = non disponibile/not available

Abruzzo:

<i>Trebbiano d' Abruzzo 2016 (VL)</i>	<i>Marchesi Migliorati</i>	<i>trebbiano</i>	<i>Antipasti,verdure,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 15</i>
<i>Pecorino Colline Pescaresi 2016 (VL)</i>	<i>Marchesi Migliorati</i>	<i>pecorino</i>	<i>Antipasti,verdure,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 15</i>

Puglia:

<i>Chardonnay "Anima" del Salento 2015/2016</i>	<i>Emèra</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Aperitivo,piatti di pesce, formaggi</i>	<i>€ 16</i>
<i>Fiano "Amure" del Salento 2016</i>	<i>Emèra</i>	<i>93%fiano,manzoni</i>	<i>Antipasti di pesce, pesci al forno</i>	<i>€ 16</i>

Campania:

<i>Lacryma Christi del Vesuvio 2016</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>coda di volpe, falanghina</i>	<i>Cozze,vongole,verdure,carni</i>	<i>€ 15</i>
<i>Biancolella di Ischia 2016</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>biancolella</i>	<i>Crostacei,molluchi,pesci alla griglia</i>	<i>€ 19</i>
<i>Falanghina "Serrocielo" 2015/2016</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>falanghina</i>	<i>Cozze,vongole,crostacei,verdure</i>	<i>€ 19</i>
<i>Greco di Tufo "Cutizzi" 2015/2016</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>greco di Tufo</i>	<i>Piatti di pesce,carpacci, formaggi</i>	<i>€ 22</i>
<i>Fiano d'Avellino "Pietracalda" 2014/2016</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>fiano d'Avellino</i>	<i>Pesce,crostacei,carni bianche</i>	<i>€ 24</i>

Sicilia:

<i>Inzolia "Poiano" 2015/2016</i>	<i>Curto</i>	<i>inzolia</i>	<i>Aperitivo,antipasti e primi di pesce,verdure</i>	<i>€ 16</i>
<i>Grillo "AltaVilla della Corte" 2015/2016</i>	<i>Firriato</i>	<i>grillo</i>	<i>Aperitivo,antipasti e primi di pesce,verdure</i>	<i>€ 18</i>
<i>Catarratto "Prio" 2015/2016</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>catarratto</i>	<i>Antipasti e primi di mare,crostacei,verdure</i>	<i>€ 18</i>
<i>"Le sabbie dell' Etna" 2015/2016</i>	<i>Firriato</i>	<i>carricante,catarratto</i>	<i>Piatti di pesce,crostacei,carni bianche</i>	<i>€ 20</i>
<i>Viognier 2015/2016</i>	<i>Baglio di Grisì</i>	<i>viognier</i>	<i>Piatti di pesce, crostacei, carni bianche</i>	<i>€ 20</i>
<i>Zibibbo "Lighea" 2015/2016</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Piatti di pesce azzurro, frittture di mare</i>	<i>€ 20</i>
<i>Chardonnay "La fuga" 2015/2016</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Piatti di pesce,crostacei,carni grigliate</i>	<i>€ 20</i>
<i>Ansonica "Vigna di Gabri" 2013/2014/ 2015</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>60%ansonica,catarratto, chardonnay,sauvignon,viognier</i>	<i>Piatti di carne e pesce, sformati, formaggi</i>	<i>€ 25</i>

Sardegna:

<i>Vermentino di Sardegna 2015/2016 (BIO)</i>	<i>Olianas</i>	<i>vermentino</i>	<i>Antipasti e primi di pesce, formaggi</i>	<i>€ 18</i>
---	----------------	-------------------	---	-------------

VINI ROSE' : Toscana,Liguria,Puglia,Veneto,Sardegna,Sicilia

Rosé del Chianti Classico 2016 (BIO)	Istine	sangiovese	Aperitivo, Tutto pasto	€ 13
"Bacio" Rosé di Montescudaio 2016 (BIO)	Marchesi Ginori Lisci	syrah	Aperitivo, Tutto pasto	€ 15
Rosé di "Borgeri" 2015/2016	Meletti Cavallari	70%syrah,merlot	Aperitivo, Tutto pasto	€ 18
"Riccirosa" dell' Impruneta Super. 2015	Lanciola	sangiovese	Aperitivo, Tutto pasto	€ 18
Rosè di Portofino 2016	Bisson	ciliegiolo	Aperitivo, Tutto pasto	€ 15
"La vigne en Rose" del Salento 2015/2016	Emèra	negroamaro	Aperitivo, Tutto pasto	€ 15
Rosè di Castel del Monte "Pontelama" 2016(BIO)	Cefalicchio	nero di Troia	Aperitivo, Tutto pasto	€ 15
Rosé di Valpolicella "Drago" 2016 (BIO)	Musella	corvina	Aperitivo,Tutto pasto	€ 18
Rosé "Isola dei Nuraghi" 2016 (BIO)	Olianas	cannonau	Aperitivo, Tutto pasto	€ 18
Rosé di Sicilia "Lumera" 2016 (BIO)	Donnafugata	nero d'avola,syrah,pinot n.,tannat	Aperitivo,Tutto pasto	€ 20
Rosé di Sicilia "Charme" (pétillant) 2015	Firriato	nerello mascalese,nerello cappuccio	Aperitivo, Fritture	€ 20

VINI ROSSI – RED WINES

Valle d'Aosta:

Pinot noir 2015	Les Granges	pinot nero	Aperitivo, grigliate di carne e pesce	€ 21
Nus 2016	Les Granges	vien de nus,fumin,petit rouge	Antipasti, grigliate di carne e pesce	€ 21

Piemonte:

Barbera d'Alba "Raimonda" 2015 (VL)	Fontanafredda	barbera	Antipasti,carni rosse e bianche	€ 20
Dolcetto d'Alba 2015 (VL)	Borgogno	dolcetto	Antipasti e primi di carne e pesce,tartufo	€ 20
Nebbiolo Langhe "Ebbio" 2014	Fontanafredda	nebbiolo	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 24
Nebbiolo Langhe 2013 (VL)	Mirafiore	nebbiolo	Bistecca,brasati, fromaggi stagionati	€ 32
"No Name"(un Barolo senza nome) 2012 (VL)	Borgogno	nebbiolo	Bistecca, arrosti, formaggi stagionati	€ 39
Gattinara Crù "Pietro" 2011	Paride Iaretti	nebbiolo	Bistecca,arrosti, formaggi tagionati	€ 42
Barbaresco Crù "Coste Rubin" 2010/2013	Fontanafredda	nebbiolo	Bistecca,brasati, formaggi stagionati	€ 49
Barolo Crù "Fossati" 2010 (VL)	Borgogno	nebbiolo	Bistecca,arrosti, formaggi stagionati	€ 60
(1 LT)Barolo Crù "Serralunga" 2011 (VL)	Fontanafredda	nebbiolo	Bistecca,arrosti, formaggi stagionati	€ 60

Liguria:

Ciliegiolo "Colline del Genovesato" 2015/2016	Bisson	ciliegiolo	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 15
---	--------	------------	---	------

"X" = non disponibile/not available

Trentino-Alto Adige:

<i>S. Maddalena Classico 2015</i>	<i>Girlan</i>	<i>1/2schiava,1/2lagrein</i>	<i>Antipasti, primi piatti, formaggi</i>	<i>€ 15</i>
<i>Schiava grigia 2016</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>schiava grigia</i>	<i>Aperitivo, Piatti di pesce o carni bianche</i>	<i>€ 15</i>
<i>Pinot nero 2015</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Aperitivo, grigliate di carne e pesce</i>	<i>€ 18</i>
<i>Lagrein 2015</i>	<i>Girlan</i>	<i>lagrein</i>	<i>Carni rosse, selvaggina, funghi</i>	<i>€ 18</i>
<i>Moscato rosa (amabile)2015</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>moscato rosa</i>	<i>Crostacei,verdure, formaggi,Dessert</i>	<i>€ 18</i>
<i>Pinot nero Riserva "Sandbichler" 2014</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Funghi,selvaggina.,tartufo, form.</i>	<i>€ 27</i>
<i>Cabernet Sauvignon Riserva "Doss" 2013</i>	<i>Girlan</i>	<i>cabernet sauvignon</i>	<i>Carni rosse, funghi,selvaggina</i>	<i>€ 27</i>
<i>Lagrein Riserva "Brenntal" 2012</i>	<i>Pfitsher</i>	<i>lagrein</i>	<i>Carni rosse, funghi,selvaggina, formaggi</i>	<i>€ 36</i>

Friuli Venezia Giulia:

<i>Cabernet franc 2015/2016</i>	<i>Tenuta Casate</i>	<i>cabernet franc</i>	<i>Carni rosse, selvaggina, formaggi</i>	<i>€ 15</i>
<i>Merlot 2015/2016</i>	<i>Di Lenardo</i>	<i>merlot</i>	<i>Antipasti e primi di carne, formaggi</i>	<i>€ 15</i>
<i>Refosco dal peducolo rosso 2016</i>	<i>Di Lenardo</i>	<i>refosco</i>	<i>Antipasti, carni o pesci salsati</i>	<i>€ 15</i>
<i>"Vertigo" delle Venezie 2015</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>70%merlot,cabernet sauvig.</i>	<i>Aperitivo,piatti di pece,verdure</i>	<i>€ 21</i>
<i>"Nuarè" delle Venezie 2015</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>70%pinot nero,merlot</i>	<i>Aperitivo,piatti di pece,verdure</i>	<i>€ 21</i>

Veneto:

<i>Valpolicella Class. Sup. 2014/2015</i>	<i>Accordini</i>	<i>corvina,corvinoni,rondin.,rossign.</i>	<i>Primi e secondi di carne</i>	<i>€ 21</i>
<i>Ripasso Valpolicella Clas.Sup. 2013</i>	<i>Accordini</i>	<i>corvina,corvinoni,rondin.,rossign.</i>	<i>Arrosti di carne, funghi</i>	<i>€ 29</i>
<i>Amarone della Valpolicella "Paverno" 2013</i>	<i>Vaona</i>	<i>corvina,corvin.,rondinel.,molin.</i>	<i>Selvaggina,carni rosse</i>	<i>€ 47</i>
<i>Amarone della Valpolicella 2012</i>	<i>Dal Cero</i>	<i>corvina,rondinella,molinara</i>	<i>Selvaggina,carni rosse, formaggi</i>	<i>€ 55</i>

Umbria:

<i>Montefalco Rosso "Ziggurat" 2011/2012</i>	<i>Castelbuono</i>	<i>sangiov.,sagr.,caber.,merlot</i>	<i>Piatti di carne,tartufo, form.</i>	<i>€ 21</i>
<i>Montef. Rosso Riserva "Lampante" 2010</i>	<i>Castelbuono</i>	<i>sangiov.,sagr.,caber.,merlot</i>	<i>Carni rosse, funghi,form.</i>	<i>€ 30</i>
<i>Sagrantino di Montefalco 2007</i>	<i>Cesarini Sartori</i>	<i>sagrantino</i>	<i>Secondi di carne,formaggi</i>	<i>€ 45</i>

Marche:

<i>Rosso Piceno "di Gino" 2013/2014</i>	<i>San Lorenzo</i>	<i>60%montepulciano,sangiovese</i>	<i>Antipasti e primi di carne</i>	<i>€ 15</i>
<i>Lacrime di Morro d'Alba "Da Sempre" 2015</i>	<i>Vicari</i>	<i>lacrime nera</i>	<i>Antipasti, verdure, pesce e carne</i>	<i>€ 18</i>

"X" = non disponibile/not available

Abruzzo:

Montepulciano d' Abruzzo 2015 (VL) Marchesi Migliorati montepulciano Antipasti, verdure, carne, formaggi € 15

Campania:

Aglinico Irpinia 2013 Sanpaolo aglianico Antipasti, primi piatti, formaggi € 15
Lacryma Christi del Vesuvio 2015 Feudi di San Gregorio piedirosso, aglianico Antipasti, primi piatti, funghi € 17
Piedirosso 2014 Feudi di San Gregorio piedirosso Antipasti, primi piatti, funghi, formaggi € 19
Taurasi "Sigillo Ellenico" Sup. 2009 Sanpaolo aglianico Antipasti, Bistecca, brasati, formaggi € 25

Basilicata:

Aglianico del Vulture "Nero" 2012 Carbone aglianico del Vulture Primi e secondi di carne, formaggi € 20

Puglia:

Nero di Troia 2013/2014 Tenute Emèra nero di Troia Primi piatti, carni rosse, formaggi € 16
Negroamaro Sup. di Lizzano 2014 Tenute Emèra negroamaro Primi piatti, carne e pesce, formaggi € 16
Salice Salentino 2013 Tenute Emèra negroamaro, 20% malvasia nera Primi piatti, carni rosse, formaggi € 16
Primitivo di Manduria "Sigillo" 2015 Tenute Emèra primitivo Primi piatti, Bistecca, formaggi € 19
Nero di Troia Super. 2013 Masseria San Magno nero di Troia Primi piatti, Bistecca, formaggi € 25

Sicilia:

"Ventù" 2015 (VL) Baglio di Grisi nero d'Avola, 20% merlot Piatti di carne e pesce, salumi, formaggi € 15
Nero d' Avola 2013/2015 Graffetta nero d'Avola Piatti di carne e pesce, salumi, formaggi € 15
Syrah 2013/2014 Graffetta syrah Piatti di carne e pesce, funghi, formaggi € 15
"Sherazade" 2015 Donnafugata nero d'Avola Piatti di carne e pesce, salumi, formaggi € 18
"Le Sabbie dell' Etna" 2014 Firriato nerello mascalese, nerello cappuccio Carne e pesce, tartufo, verdure € 20
"Hierà" delle Eolie 2013 Carlo Hauner calabrese, alicante, nocera Carne e pesce, salumi, formaggi € 24
"Tancredi" Super. 2011 Donnafugata nero d'avola, caber. sauv., 5% tannat Bistecca, funghi, formaggi € 36

Sardegna:

Cannonau di Sardegna 2013/2015 Olianas cannonau Arrostiti, sughi di carne, formaggi € 18
Carignano del Sulcis "6 Mura" 2013/2015 Giba carignano del Sulcis Arrostiti, carne, funghi, tartufo € 18

"X" = non disponibile/not available

I.G.T. di Toscana - Tuscan I.G.T.

I.G.T. dell'entroterra Toscano - Tuscan hinterland's I.G.T. :

<i>"Cadmo" di Montespertoli 2015</i>	<i>Casa di Monte</i>	<i>85%sangiovese,canaiolo,trebb.</i>	<i>Antipasti,primi,formaggi</i>	<i>€ 12</i>
<i>"Monna Nera" di Carmignano 2016</i>	<i>Capezzana</i>	<i>70%sangiov.,cab.franc,merlot,cilieg.</i>	<i>Antipasti e primi</i>	<i>€ 14</i>
<i>"Gaiolè" del Chianti Classico 2015</i>	<i>Casa al vento</i>	<i>60%sangiovese,merlot</i>	<i>Primi e secondi,carne e funghi</i>	<i>€ 14</i>
<i>"Ciliegiolo" in Val di Chiana 2015/2016</i>	<i>San Ferdinando</i>	<i>ciliegiolo</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 19</i>
<i>"InNno" di Gianna 2014 (VL)</i>	<i>Certosa Belriguardo</i>	<i>1/2 sang.(botte),1/2 sang.(anfora)</i>	<i>Carni rosse,primi,form.</i>	<i>€ 19</i>
<i>"San Biagio" di Montalcino 2014</i>	<i>Lisini</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Antipasti e secondi di carne,form.</i>	<i>€ 19</i>
<i>"Lapillo" di Montecucco 2012</i>	<i>Amiata</i>	<i>90%sang.grosso,cab.sauv.</i>	<i>Primi e secondi di carne,formaggi</i>	<i>€ 19</i>
<i>"Preziosa Terra" di Cortona 2013</i>	<i>Montecchiesi(Dal Cero)</i>	<i>60%sangiovese,syrah</i>	<i>Antipasti,carne,tartufo</i>	<i>€ 21</i>

I.G.T. della costa Toscana–Tuscan coast's I.G.T. :

<i>"Aliotto" 2014 (BIO)</i>	<i>Tenuta Podernovo</i>	<i>70%sangiovese,cab.sauv.,merlot</i>	<i>Primi piatti,carne,formaggi</i>	<i>€ 15</i>
<i>"Tageto" di Bolgheri 2015</i>	<i>Donna Olimpia</i>	<i>cab.sauv.,cab.franc,merlot,5%petit ver.</i>	<i>Antipasti, primi di carne</i>	<i>€ 17</i>
<i>"Ciliegiolo" di Maremma 2014</i>	<i>PoggioArgentiera</i>	<i>ciliegiolo</i>	<i>Antipasti e primi di carne e pesce</i>	<i>€ 17</i>
<i>"Armonia" di Suvereto 2016 (BIO)</i>	<i>Tenuta Casadei</i>	<i>70%merlot,syrah,cab.sauv.</i>	<i>Antipasti, primi, funghi, pesce</i>	<i>€ 17</i>
<i>"Amaranto" di Maremma 2014/2016</i>	<i>San Cristoforo</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Primi e secondi di carne,formaggi</i>	<i>€ 19</i>
<i>"Yantra" di sopra Bolgheri 2016</i>	<i>Tenuta Settecieli</i>	<i>70%merlot,cab.sauvignon</i>	<i>Antipasti,primi, funghi,tartufo</i>	<i>€ 19</i>
<i>"TierRe" Merlot di Suvereto 2015</i>	<i>Tua Rita</i>	<i>80%merlot,alicante</i>	<i>Piatti di carne, funghi,tartufo</i>	<i>€ 21</i>
<i>"Tre" di Brancaia 2013/2015</i>	<i>Brancaia</i>	<i>80%sangiovese,cab.sauvignon,merlot</i>	<i>Piatti di carne, funghi, tartufo</i>	<i>€ 23</i>
<i>"Sogno Mediterraneo" 2015</i>	<i>Tenuta Casadei</i>	<i>60%syrah,grenache,mourvedre</i>	<i>Secondi di carne, pesce al forno</i>	<i>€ 23</i>
<i>"Ad Astra" 2013</i>	<i>Nittardi</i>	<i>45%sangiov.,cab.sauv.,merlot,syrah,petit ver.</i>	<i>Antipasti e primi, carne e pesce</i>	<i>€ 25</i>
<i>"Frank" 2014/2015</i>	<i>Frank & Serafico</i>	<i>80%cabernet franc,merlot,sangiovese</i>	<i>Piatti di carne, funghi,tartufo</i>	<i>€ 25</i>

"X" = non disponibile/not available

SUPER TUSCAN (i migliori I.G.T. - the best I.G.T.):

“De' Pazzi” 2013/2014	Castello del Trebbio	60%sangiovese,syrah,merlot	Bistecca,brasati, funghi, formaggi	€ 29
“Teuto” 2011/2012	Tenuta Podernovo	70%sangiovese,merlot	Piatti di carne, funghi, tartufo, form.	€ 29
“Syrah” 2015	Podere 277	syrah	Carni rosse, funghi, tartufo, form.	€ 29
“Mongrana” 2011	Querciabella	50%sangiov.,cab.sauv.,merlot	Piatti di carne, funghi, tartufo	€ 32
“Insoglio” 2013	Campo di Sasso(Antinori)	syrah,cab.franc,merlot,petit verdot	Arrosti,umidi, formaggi	€ 32
“Pazzesco” 2010/2014	Castello del Trebbio	60%merlot,syrah	Selvaggina,stufati, formaggi stagionati	€ 39
“Terricci” 2009	Az. Agr. Lanciola	50%sangiovese,cab.franc,cab.sauv.	Carni rosse,tartufo, funghi, form.	€ 39
“Santo Pellegrino” 2007	Ciarliana	cab.sauvignon,merlot,syrah,sangiovese	Carni rosse,tartufo, funghi	€ 39
“Riccione” 2007	Az.Agr. Lanciola	pinot nero	Carni rosse e binache,tartufo, form.	€ 39
“Cabreo il Borgo” 2013	Il Cabreo(Folonari)	70%sangiovese,cab.sauvignon	Bistecca,selvaggina, form.	€ 45
“Cabreo Black” 2008	Il Cabreo(Folonari)	pinot nero	Carni bianche, selvaggina, tartufo	€ 49
“Ghiaie Della Furba” 2010	Capezzana	60%cabernet sauv.,30%merlot,syrah	Carni, sughi, funghi, formaggi	€ 52
“Cacciacone” 2009	San giorgio	50%cabernet sauvignon,50%syrah	Bistecca, funghi, form.stag.	€ 52
“Fauno” 2010	Arceno	56%merlot,24%cab.franc,20%cab.sauv.	Selvaggina, brasati, funghi	€ 52
“Philip” 2012	Tenute Mazzei	cabernet sauvignon	Bistecca, funghi,tartufo,brasati	€ 55
“Filare 18” 2013/2014	Tenuta Casadei	cabernet franc	Bistecca,brasati, funghi,tartufo	€ 55
“Fata” 2012	Casa al Vento	merlot	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 55
“Il Borro” 2009	Il Borro	50%merlot,35%cab. sauv.,syrah,petit verdot	Bistecca,tartufo, funghi, form.	€ 55
“Nectar Dei” 2010	Nittardi	40%cabernet,30%merlot,syrah,petit verdot	Carni rosse,selvaggina,tartufo	€ 60
“Pareto” 2010	Nozzole(Ten.Folonari)	cabernet sauvignon	Bistecca, funghi, tartufo,brasati	€ 60
Syrah“Collezione Privata” 2009 /2011	Isole e Olena	syrah	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 70
“Il Blu” Brancaia 2011	Brancaia	50%sangiovese,45%merlot,cab.sauv.	Bistecca,brasati, funghi, form.	€ 70
“Tignanello” 2013/2014	Tignanello(Antinori)	80%sangiov.,15%cab.sauv.,cab.fra.	Bistecca,brasati, funghi, form.	€ 100

“X” = non disponibile/not available

D.O.C. e D.O.C.G. Di Toscana - Tuscan D.O.C. and D.O.C.G.

1) D.O.C. e D.O.C.G. dell'entroterra - Hinterland's D.O.C. and D.O.C.G.

San Gimignano D.O.C. – Barco Reale D.O.C. e Carmignano D.O.C.G.

<i>Pinot nero di San Gimignano 2015</i>	<i>Panizzi</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Antipasti, piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 19</i>
<i>Barco Reale di Carmignano 2014/2015</i>	<i>Capezzana</i>	<i>70%sangioiv.,cab.sauv.,cab.fr.,can.</i>	<i>Primi,carni bianche e rosse</i>	<i>€ 19</i>
<i>Carmignano “Villa Capezzana” 2012/2013</i>	<i>Capezzana</i>	<i>80%sangiovese,cab.sauvign.</i>	<i>Primi piatti,bistecca,form.</i>	<i>€ 33</i>

Cortona D.O.C.

<i>Syrah Cortona “Selverello” 2014/2015</i>	<i>Montecchiesi(Dal Cero)</i>	<i>syrah</i>	<i>Piatti di carne,tartufo, formaggi</i>	<i>€ 21</i>
<i>Syrah Cortona “Borgo” 2013/2015</i>	<i>Tenimenti D'alessandro</i>	<i>syrah</i>	<i>Secondi piatti,tartufo, formaggi</i>	<i>€ 24</i>

Montepulciano Rosso D.O.C. e Nobile D.O.C.G.

<i>Rosso di Montepulciano 2015</i>	<i>Canneto</i>	<i>80%prugnolo gentile,merlot</i>	<i>Primi piatti, carne, funghi</i>	<i>€ 17</i>
<i>Rosso di Montepulciano 2015(BIO)</i>	<i>Croce di Febo</i>	<i>90%prugnolo gentile,canaiolo</i>	<i>Primi piatti, carne, formaggi</i>	<i>€ 19</i>
<i>Rosso di Montepulciano 2015</i>	<i>Ciarliana</i>	<i>80%prugnolo gentile,merlot,cana.</i>	<i>Primi piatti, carne, formaggi</i>	<i>€ 19</i>
<i>Nobile di Montepulciano 2013</i>	<i>Canneto</i>	<i>90%prugnolo gentile,merlot</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi</i>	<i>€ 26</i>
<i>Nobile di Montepulciano 2012/2013</i>	<i>Nottola</i>	<i>95% prugnolo gentile,mammolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi</i>	<i>€ 26</i>
<i>Nobile di Montepulciano 2011</i>	<i>Ciarliana</i>	<i>95%prugnolo gentile,mammolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi</i>	<i>€ 28</i>
<i>Nobile di Montepulciano 2012</i>	<i>Lunadoro</i>	<i>pugnolo gentile</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi</i>	<i>€ 30</i>
<i>Nobile di Montep. 2011/2013(BIO)</i>	<i>Croce di Febo</i>	<i>90%prugnolo gent.,merlot,can.</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi</i>	<i>€ 30</i>

Montecucco D.O.C.

<i>Montecucco“Lavico” Sup. 2010/2011</i>	<i>Amiata</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca,sughi di carne,umidi, formaggi</i>	<i>€ 27</i>
<i>Montecucco“Cenere” Sup. Riserva 2009/2010</i>	<i>Amiata</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca,umidi,brasati, form. stag.</i>	<i>€ 35</i>

Chianti D.O.C.G

<i>Chianti “Poggio ai Grilli” 2016 (BIO)</i>	<i>San Jacopo</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 13</i>
<i>Chianti “di Montepertoli” 2015</i>	<i>Casa di Monte</i>	<i>85%sangiovese,10%canaiolo,trebb.,malv.</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 13</i>
<i>Chianti Superiore “di Rufina” 2015</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>80%sangiovese,canaiolo,ciliegiolo</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 15</i>
<i>Chianti “Colli Fiorentini” 2015</i>	<i>Az. Agr. Lanciola</i>	<i>90%sangiovese,cab.sauvognon</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 15</i>

“X” = non disponibile/not available

(Chianti Classico – Riserva - Gran Selezione)

<i>Chianti Classico 2014/2015 (BIO)</i>	<i>Istine</i>	<i>90%sangiovese,canaiolo</i>	<i>Primi e secondi di carne (500ml)</i>	€ 13
<i>Chianti Class. "Fonterutoli" 2015</i>	<i>Mazzei</i>	<i>90%sangiovese,malb.nera,color.,mer.</i>	<i>Bistecca,umidi,form. (375ml)</i>	€ 17
<i>Chianti Classico 2014</i>	<i>Villa Cerna</i>	<i>95%sangiovese,colorino</i>	<i>Secondi di carne, formaggi</i>	€ 17
<i>Chianti Class. "Aria" 2015 (BIO)</i>	<i>Casa al Vento</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Primi e secondi di carne</i>	€ 19
<i>Chianti Classico 2015</i>	<i>Nozzole(Folonari)</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Secondi di carne, formaggi</i>	€ 21
<i>Chianti Classico 2014/201</i>	<i>Arceno</i>	<i>85%sangiovese,merlot</i>	<i>Bistecca,sughi di carne, tartufo</i>	€ 21
<i>Chianti Classico 2013</i>	<i>Az. Agr. Lanciola</i>	<i>95%sangiovese,canaiolo</i>	<i>Bistecca,sughi di carne, formaggi</i>	€ 23
<i>Chianti Class. 2012/2013 (BIO)</i>	<i>Quercia al Poggio</i>	<i>80%sangiov.,can.,cilieg.,color.</i>	<i>Bistecca,funghi,form.</i>	€ 25
<i>Chianti Class. "Belcanto" 2014</i>	<i>Nittardi</i>	<i>80%sangiovese,altre 7 varietà</i>	<i>Bistecca, sughi di carne, form.</i>	€ 25
<i>Chianti Classico 2014/2015</i>	<i>Brancaia</i>	<i>sangiovese,2%canaiolo</i>	<i>Bistecca,sughi di carne, form.</i>	€ 27
<i>Chianti Class. "Fonterutoli" 2015</i>	<i>Mazzei</i>	<i>90%sangiovese,malb.nera,color.,mer.</i>	<i>Bistecca,umidi,formaggi</i>	€ 30
<i>Chianti Class. "Casanuova" 2012/2014</i>	<i>Nittardi</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca,umidi,formaggi stag.</i>	€ 32
<i>Chianti Classico 2013/2014 (BIO)</i>	<i>Isole e Olena</i>	<i>80%sangiov.,cana.,syrah</i>	<i>Bistecca,umidi,form. stag.</i>	€ 35
<i>Chianti Classico 2012 (BIO)</i>	<i>Querciabella</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca, umidi,formaggi, tartufo</i>	€ 39
<i>Chianti Montespertoli Riserva 2011</i>	<i>Casa di Monte</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Sughi di carne, formaggi, funghi</i>	€ 20
<i>Ch. Rufina Riserva "Lastricato" 2011/2013</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca,umidi,formaggi</i>	€ 27
<i>Chianti Classico Riserva 2011</i>	<i>Villa Cerna</i>	<i>95%sangiovese,colorino</i>	<i>Bistecca,umidi,formaggi</i>	€ 27
<i>Ch. Class. Riserva "Foho" '12/'13/'14 (BIO)</i>	<i>Casa al Vento</i>	<i>sangiovese,10%merlot</i>	<i>Bistecca, umidi,formaggi</i>	€ 27
<i>Chianti Classico Riserva 2010</i>	<i>Az. Agr. Lanciola</i>	<i>95%sangiovese,canaiolo</i>	<i>Bistecca,funghi,formaggi</i>	€ 29
<i>Ch. Class. Gran Selezione "La Forra" 2012</i>	<i>Nozzole(Folonari)</i>	<i>90%sangiovese,cab.sauv.</i>	<i>Bistecca,formaggi</i>	€ 32
<i>Chianti Class. Riserva 2011/2012</i>	<i>Arceno</i>	<i>90%sangiovese,cab.sauvig.</i>	<i>Bistecca,umidi, selvaggina</i>	€ 32
<i>Chianti Class. Riserva 2011/2013</i>	<i>Brancaia</i>	<i>80%sangiovese,merlot</i>	<i>Bistecca,pesci grigliati,form.</i>	€ 35
<i>Chianti Class. Riserva 2011 (BIO)</i>	<i>Querciabella</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca,umidi,formaggi stag., tartufo</i>	€ 55

"X" = non disponibile/not available

Montalcino Rosso D.O.C. e Brunello D.O.C.G.

Rosso di Montalcino 2014	Lambardi	sangiovese grosso	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 25
Rosso di Montalcino 2014	Castiglion del Bosco	sangiovese grosso	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 27
Rosso di Montalcino 2013/2015	San Giorgio	sangiovese grosso	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 27
Rosso di Montalcino 2013	Lisini	sangiovese grosso	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 29
Rosso di Montalcino 2012	Le Ragnaie	sangiovese grosso	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 32
Brunello di Montalcino 2010/2012	Lambardi	sangiovese grosso	Bistecca, formaggi stagionati	€ 52
Brunello di Montalcino 2010	Castiglion del Bosco	sangiovese grosso	Bistecca, formaggi stagionati	€ 55
Brunello di Montalcino '10/'11/'12	San Giorgio	sangiovese grosso	Bistecca, formaggi stagionati	€ 59
Brunello di Montalcino 2010/2012	Lisini	sangiovese grosso	Bistecca, formaggi stagionati	€ 59
Brunello di Montalcino '07/'08/'09	Biondi Santi	sangiovese grosso	Bistecca, formaggi stagionati	€ 115

2) D.O.C. e D.O.C.G. della Costa - Coast's D.O.C. and D.O.C.G. :

Montescudaio D.O.C. e Morellino di Scansano D.O.C.G.

Merlot "Campordigno" 2014/2015(BIO)	Marchesi Ginori Lisci	merlot	Antipasti,carne,tartufo, funghi	€ 18
Cabernet "Lupo" 2013/2014(BIO)	Marchesi Ginori Lisci	cabernet sauvignon	Brasati,selvaggina,formaggi	€ 24
"Mr." Morellino di Scansano 2015	Frank & Serafico	morellino	Antipasti, primi, formaggi	€ 15
Morellino di Scansano 2015/2016	PoggioArgentiera	85%morellino,cilegiolo	Primi piatti,carni, formaggi	€ 17
Morellino di Scans. 2015/2016	Col di Bacche	90%morellino,syrah,merlot,cab.sauv.	Primi piatti,carni, form.	€ 19
More. Scans. Riserva "Bronzone" '12/'13	Belguardo(Mazzei)	90%morellino,malv.nera	Bistecca,brasati,tartufo	€ 25
More. Scans. Riserva "Capatosta" '11/'13	PoggioArgentiera	85%morellino,ciliegiolo.,alican.	Bistecca,brasati,tartu.	€ 27
More. Scans. Riserva "Poggio Maestrino" 2012	Poggio Maestrino	90%morellino,cab.sauv.	Bistecca,tartufo, funghi	€ 27

Bolgheri D.O.C.

"Casa al piano" 2014	Tringali-Casanuova	60%cabernet sauvignon,merlot	Piatti di carne e pesce, funghi	€ 21
"Borgeri" 2015	Meletti Cavallari	40%cab.sauv.,40%merlot,syrah	Carni rosse,pesci salsati,selvaggina	€ 24
"Caccia al Palazzo" 2015	Di Vaira	50%cabernet sauvignon,50%merlot	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 24
Bolgheri 2013/2014	Donna Olimpia	cab.sauvignon,merlot,petit verd.,cab.franc	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 27
"1698" 2012	Tringali-Casanuova	60%cabernet sauvignon,merlot	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 30
"NOI 4" 2013/2014	Tenute Settecieli	cab.sauvig.,merlot,petit verd.,cab.franc	Carni rosse,funghi,tartufo	€ 32
"Il Bruciato"2014/2015	Guado al Tasso(Antinori)	60%cab.sauvign.,merlot,syrah	Carni rosse, funghi,tartufo	€ 35
"Guidalberto" 2012/2014	Tenute San Guido	60%cabernet sauvignon,merlot	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 60
"Serre Nuove" '12/'14	dell'Ornellaia	merlot,17%cab.sauv.,14%pet.verdot,12%cab. franc	Carni rosse, funghi,tartufo	€ 65

"X" = non disponibile/not available

BOLGHERI D.O.C. SUPERIORI

“Millepassi” 2011 Superiore D.O.C.	Donna Olimpia	cabernet sauvignon,35%merlot, 5%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo € 70 selvaggina, formaggi
“Guado al tasso” 2008 Superiore D.O.C.	Guado al Tasso (Antinori)	cabernet sauvignon,20%merlot, 12%cabernet franc,3%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, € 115 funghi, formaggi
“Ornellaia” 2009 Superiore D.O.C.	Tenute dell'Ornellaia	cabernet sauvignon,22%merlot 21%cabernet franc,5%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, € 200 selvaggina, formaggi
“Sassicaia” 2009/2011 Superiore D.O.C.	Tenute San Guido	cabernet sauvignon, 15%cabernet franc	Secondi di carne,brasati, € 220 tartufo, formaggi stagionati

VINI DA DESSERT e LIQUORI – DESSERT WINES and LIQUORS :

<i>Vin Santo di Chianti Rufina 2010</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>trebbiano,malvasia</i>	<i>Formaggi,Dessert € 35 (500 ml)</i>
<i>Vin Santo del Chianti Classico 2008</i>	<i>Casa al Vento</i>	<i>trebbiano,malvasia</i>	<i>Formaggi,Dessert € 35 (500 ml)</i>
<i>Vin Santo “Occhio di Pernice” Ch.Class. 2007</i>	<i>Lanciola</i>	<i>sangiovese,canaiolo</i>	<i>Formaggi,Dessert € 60 (375 ml)</i>
<i>Moscato d' Asti “Moncucco” 2016 (VL)</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>moscato d'Asti</i>	<i>Formaggi,Dessert € 21 (750 ml)</i>
<i>Passito Friulano “Pass the Cookies” 2015</i>	<i>Di Lenardo</i>	<i>verduzzo,pinot grigio</i>	<i>Formaggi,Dessert € 21 (500 ml)</i>
<i>Passito di Puglia “Koan” 2011</i>	<i>Tenuta Cefalicchio</i>	<i>primitivo,nero di Troia</i>	<i>Formaggi, Dessert € 25 (500 ml)</i>
<i>Passito di Malvasia delle Lipari(Isole Eolie) 2012</i>	<i>Hauner</i>	<i>malvasia</i>	<i>Formaggi,Dessert € 45 (500 ml)</i>
<i>Passito di Pantelleria “Ben Ryé” 2012</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Formaggi,Dessert € 45 (375 ml)</i>
<i>Grappa di Chianti di Montespertoli</i>	<i>Casa di Monte</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Digestivo € 28 (500 ml)</i>
<i>Grappa di Cortona “Fontarca”</i>	<i>Luigi D'Alessandro</i>	<i>viognier</i>	<i>Digestivo € 32 (500ml)</i>
<i>Grappa di Sagrantino di Montefalco</i>	<i>Cesarini Sartori</i>	<i>sagrantino</i>	<i>Digestivo € 32 (500 ml)</i>
<i>Grappa “Gentile” del Trentino</i>	<i>Segnana</i>	<i>chardonnay,sauvignon</i>	<i>Digestivo € 32 (1.000 ml)</i>
<i>Grappa “Estrema 50° ” del Trentino</i>	<i>Segnana</i>	<i>pinot nero,chardonnay</i>	<i>Digestivo € 32 (700 ml)</i>
<i>Grappa Riserva di Chianti (barr.)</i>	<i>Castello di Oliveto</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Digestivo € 35 (500 ml)</i>
<i>Grappa “Il Blu” di Brancaia 2011 (barr.)</i>	<i>Brancaia</i>	<i>sangiovese,merlot,5%cab.sauv</i>	<i>Digestivo € 38 (500ml)</i>
<i>Grappa Invecchiata “Villa Prato” (barr.)</i>	<i>Berta</i>	<i>moscato,chardonnay</i>	<i>Digestivo € 45 (1.000 ml)</i>
<i>Amaro di Chianciano Terme (16°)</i>	<i>Gabriello Santoni</i>	<i>erbe di bosco</i>	<i>Digestivo € 20 (700 ml)</i>
<i>Amaro di Toscana alle erbe (30°)</i>	<i>Gabriello Santoni</i>	<i>erbe di bosco</i>	<i>Digestivo € 25 (700 ml)</i>

“X” = non disponibile/not available