

VINI SPUMANTI – SPARKLING WINES

1) **METODO CLASSICO-CHAMPENOISE** (fermentazione in bottiglia)

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

<i>Blanc de Morgex et de La Salle Extra-Brut 2013</i>	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>prié blanc(24 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 35</i>
<i>Alto Adige "Talento" Extra-Brut 2014</i>	<i>Arunda</i>	<i>80%chardonnay,pinot nero(30mesi)</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	<i>€ 42</i>
<i>Rosé Valle d' Aosta "Caronte" Extra-Brut 2015</i>	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>petit rouge(18 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 39</i>
<i>Rosé Alto Adige "Talento" 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 "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>AperitivoTutto 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 Dosaggio Zero 2013/2014</i>	<i>Arcari e Danesi</i>	<i>chardonnay(30 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 42</i>
<i>Franciacorta "Salvàdek" Extra-Brut 2011</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>chardonnay(30mesi)[95%+5%Ris.]</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 47</i>
<i>Rosé Franciacorta "Monique" Brut</i>	<i>Lo Sparviere</i>	<i>pinot nero(24 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 32</i>
<i>Rosé Franciacorta Brut</i>	<i>Solive</i>	<i>pinot nero(24 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 39</i>

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

<i>Alta Langa "Limited Edition" Brut 2012</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>80%pinot n.,20%chard.(48 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>Rosé Barbera d'Alba "Belen" Extra-Brut 2015</i>	<i>Principiano</i>	<i>barbera(12 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 29</i>
<i>Rosé Alta Langa "Contessa Rosa" 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>Classico Brut</i>	<i>Corte Giacobbe</i>	<i>80%chardonnay,garganega(24 mesi)</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	<i>€ 23</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 "Gaudensius" Brut 2013</i>	<i>Firriato</i>	<i>nerello mascalese(36 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 35</i>

Soave

"X" = non disponibile/not available

Champagne (FRANCIA) :

<i>Champagne Grand Brut</i>	<i>Perrier Jouet</i>	<i>chardonnay,pinot nero,pinot meunier</i>	<i>Aperitivo, frutti di mare</i>	€ 65
<i>Rosé Champagne Blason 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 / Rive Crù):

<i>Prosecco D.O.C. "Verv" Brut</i>	<i>Andreola</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivi, frittura</i>	€ 15
<i>Prosecco D.O.C. "Verv" Extra-Dry</i>	<i>Andreola</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivi, frittura</i>	€ 15
<i>Rosé "Bollé Cuvée" Extra-Dry</i>	<i>Andreola</i>	<i>incrocio Manzoni(da raboso e moscato)</i>	<i>Aperitivi, Tutto pasto</i>	€ 15
<i>Prosecco Super. D.O.C.G. "Dirupo" Brut</i>	<i>Andreola</i>	<i>90%glera,bianchetta,perera</i>	<i>Aperitivi, frittura</i>	€ 18
<i>Prosecco Super. D.O.C.G. "Dirupo" Extra-Dry</i>	<i>Andreola</i>	<i>90%glera,bianchetta,perera</i>	<i>Aperitivi, frittura</i>	€ 18
<i>Prosecco Super. D.O.C.G. "Bisol Crede" Brut 2016</i>	<i>Bisol</i>	<i>85%glera,10%pinot bianco,verdiso</i>	<i>Aperitivi, frittura</i>	€ 20
<i>Prosecco Super. D.O.C.G. "Alice" Extra-Dry 2016</i>	<i>Vigne di Alice</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivi, frittura</i>	€ 20
<i>Pros. Sup. D.O.C.G. Rive Col San Martino "26°- I°" Brut 2016</i>	<i>Andreola</i>	<i>glera[0%res.Zucc.]</i>	<i>Aperitivi, frittura</i>	€ 22
<i>Pros. Sup. D.O.C.G. Rive di Soligo "Mas de Fer" Extra-Dry 2016</i>	<i>Andreola</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivi, frittura</i>	€ 22

Trentino, Piemonte, Toscana, Abruzzo, Campania :

<i>Chardonnay Trento Brut</i>	<i>Jacopo Maestri</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Aperitivi, frittura</i>	€ 15
<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>Falanghina "Jacarando" Blanc de Blancs Brut</i>	<i>San Paolo</i>	<i>fanghina</i>	<i>Aperitivi, Tutto pasto</i>	€ 22
<i>Rosé Aglianico "Jacarando" Brut</i>	<i>San Paolo</i>	<i>aglianico</i>	<i>Aperitivi, Tutto pasto</i>	€ 22
<i>Rosé Nebbiolo Langhe "Pret à porter" Brut</i>	<i>460 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 Castelvetro D.O.C.(amabile)</i>	<i>Duca Majore</i>	<i>grasparossa</i>	<i>Arrosti,selvaggina, fine pasto</i>	€ 13
<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>Langhe Syrah "Revolution" Brut</i>	<i>Cascina Baricchi</i>	<i>syrah(18 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 27

"X" = non disponibile/not available

<i>Brachetto d'Acqui D.o.c.g.[dolce]</i>	<i>La Doja</i>	<i>brachetto</i>	<i>Dessert, fine pasto</i>	<i>€ 18</i>
<i>Brachetto d'Acqui D.o.c.g. 2015[dolce]</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>brachetto</i>	<i>Dessert, fine pasto</i>	<i>€ 23</i>

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Valle d'Aosta:

<i>Nus Malvoisie(pinot grigio) 2016</i>	<i>Les Granges</i>	<i>malvoisie(pinot grigio)</i>	<i>Aperitivo,piatti di pesce e carni</i>	<i>€ 20</i>
<i>Blanc de Morgex et de La Salle“Rayon” 2015/2016</i>	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>priè blanc</i>	<i>Aperitivo,pesce, formaggi</i>	<i>€ 24</i>
<i>Traminer Aromatico Super. 2014/2015</i>	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>traminer</i>	<i>Primi e secondi, formaggi,tartufo</i>	<i>€ 27</i>
<i>Petite Arvine Super. 2015/2017</i>	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>petite arvine</i>	<i>Aperitivo, pesce, frittture, formaggi</i>	<i>€ 30</i>

Alto Adige:

<i>Pinot grigio 2017</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Aperitivo,primi patti,pesce, formaggi</i>	<i>€ 16</i>
<i>Moscato giallo 2017</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>moscato giallo</i>	<i>Aperitivo,pesce,carni bianche,Dessert</i>	<i>€ 16</i>
<i>Chardonnay 2017</i>	<i>Tiefenbrunner</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Antipasti,pesce,zuppe,carni bianche</i>	<i>€ 18</i>
<i>Muller thurgau 2017</i>	<i>Tiefenbrunner</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Antipasti,primi, frittture di mare</i>	<i>€ 18</i>
<i>Riesling 2016/2017</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>riesling</i>	<i>Aperitivo,primi piatti, frutti di mare</i>	<i>€ 18</i>
<i>Sauvignon 2016/2017</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Antipasti,pesce, zuppe, formaggi</i>	<i>€ 18</i>
<i>Gewurztraminer 2017</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>traminer</i>	<i>Piatti di pesce, formaggi,tartufo</i>	<i>€ 18</i>
<i>Pinot bianco “Anna” 2016</i>	<i>Tiefenbrunner</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>Aperitivo,primi piatti,carne e pesce</i>	<i>€ 21</i>
<i>Muller thurgau Super. 2015/2016</i>	<i>Kofererhof</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Aperitivo,pesce,verdure,carni bianche</i>	<i>€ 21</i>
<i>Sylvaner Super. 2015/2016</i>	<i>Kofererhof</i>	<i>sylvaner</i>	<i>Aperitivo,antipasti e primi di pesce</i>	<i>€ 26</i>
<i>Veltliner Super. 2014/2015</i>	<i>Kofererhof</i>	<i>veltliner</i>	<i>Aperitivo, frittture,carni bianche</i>	<i>€ 29</i>
<i>Kerner Super. 2016</i>	<i>Kofererhof</i>	<i>kerner</i>	<i>Crostacei,molluschi,verdure, formaggi</i>	<i>€ 32</i>
<i>Veltliner Super. 2012</i>	<i>Manni Nossing</i>	<i>veltliner</i>	<i>Aperitivo, frittture,carni bianche</i>	<i>€ 32</i>
<i>Sauvignon Super. 2013/2016</i>	<i>Falkenstein</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Grigliate di pesce,carni bianche</i>	<i>€ 32</i>
<i>Riesling Super. 2013</i>	<i>Falkenstein</i>	<i>riesling</i>	<i>Aperitivo,pesce,carni bianche</i>	<i>€ 32</i>
<i>Pinot bianco Super. 2013/2014</i>	<i>Falkenstein</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>Aperitivo, frittture,pesce,carni bianche</i>	<i>€ 32</i>

Veneto:

“X” = non disponibile/not available

Soave Classico 2016	Corte Giacobbe(Dal Cero)	garganega	Aperitivo,carni bianche,pesce,verdure	€ 15
Pinot grigio(orange) 2017	Corte Giacobbe(Dal Cero)	pinot grigio	Aperitivo,carni bianche,pesce,verdure	€ 15

Piemonte:

Roero arneis "Pradalupo" 2017 (VL)	Fontanafredda	arneis	Piatti di pesce,tartufo, formaggi	€ 18
Timorasso "Petit Derthona Terra" 2017	Vigneti Massa	timorasso	Aperitivo,pesce,verdure, formaggi	€ 18
Erbaluce di Caluso 2016/2017	Cieck	erbaluce	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 20
Gavi di Gavi 2016/2017	Fontanafredda	cortese	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 23
Roero arneis Super. 2016/2017	Matteo Correggia	arneis	Carni bianche,pesce,tartufo, formaggi	€ 23
Gavi Super. "Marne oro" 2015 (BIO)	Le Marne	cortese(tardiva)	Piatti di pesce,carni bianche, form.	€ 25
"Moncucco"(dolce) 2016 (VL)	Fontanafredda	moscato d'Asti	Frutti di mare,crostacei,Dessert	€ 21

Liguria:

Vermentino Portofino "Vignerta" 2016/2017	Bisson	vermentino	Pesce alla griglia,crostacei,carni bian.	€ 21
Pigato "Colline del Genovesato" 2017	Bisson	pigato	Secondi di pesce,fritture,carni bian.	€ 21
Vermentino Colli di Luni 2017	Ottaviano Lambruschi	vermentino	Pesce,frutti di mare,carni bianche	€ 23
Pigato "Riviera Ligure di Ponente" 2017	Luca Dallorto	pigato	Secondi di pesce,fritture,carni bian.	€ 25
Vermentino Super. Colli di Luni 2014	Terenzuola	vermentino	Piatti di pesce,carni bianche,tartufo	€ 25

Friuli-Venezia Giulia:

Pinot grigio 2017	Di Lenardo	pinot grigio	Aperitivo,antipasti e primi di pesce	€ 15
Sauvignon 2017	Di Lenardo	sauvignon	Aperitivo,antipasti, piatti di pesce	€ 15
Friulano "Tho!!" 2016/2017	Di Lenardo	(tocai)	Aperitivo,piatti di pesce e crostacei	€ 17
Ribolla gialla "Come mi vuoi" 2016/2017	Di Lenardo	ribolla gialla	Aperitivo,salumi,piatti di pesce	€ 17
Pinot grigio Colli Orient. 2016/2017 (orange-VL)	Vigne di Zamò	pinot grigio	Piatti di pesce,crostacei,molluschi	€ 23
Ribolla gialla Colli Orientali 2016/2017 (VL)	Vigne di Zamò	ribolla gialla	Aperitivo,antipasti,molluschi	€ 23
Sauvignon Colli Orientali 2016/2017 (VL)	Vigne di Zamò	sauvignon	Primi piatti,crostacei,pesci al forno	€ 23
"No Name" Friulano Colli Orient. '15/16' (VL)	Vigne di Zamò	(tocai)	Aperitivo,pesce,carni bianche	€ 26
"Sharis" delle Venezie 2016	Livio Felluga	70%chardonnay,ribolla gial.	Aperitivo,piatti di pece,verdure	€ 22

"X" = non disponibile/not available

Pinot grigio Colli Orientali '16/'17	Livio Felluga	pinot grigio	Piatti di pesce, frutti di mare,verdure	€ 28
Ribolla gialla Colli Orientali '16/'17	Livio Felluga	ribolla gialla	Aperitivo,piatti di pesce e crostacei	€ 28
Sauvignon Colli Orientali '16/'17	Livio Felluga	sauvignon	Aperitivo,pesci salsati,verdure	€ 28
Friulano Colli Orientali '16/'17	Livio Felluga	(tocai)	Aperitivo,affettati,pesce, formaggi	€ 28

Toscana:

<i>Chardonnay-Vermentino di Cortona 2017</i>	<i>Montecchiesi</i>	<i>60%chardonnay,vermentino</i>	<i>Aperitivo,carne,pesce</i>	<i>€ 15</i>
<i>Vernaccia di San Gimignano 2017</i>	<i>Castello di Montauto</i>	<i>vernaccia</i>	<i>Antipasti,pesce e carni bianche</i>	<i>€ 17</i>
<i>Vermentino di Maremma 2017</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” 2017</i>	<i>San Jacopo</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 18</i>
<i>Sauvignon in Chianti “B.S.T.” 2017</i>	<i>Tenute Folonari</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Aperitivo,piatti mediterranei,pesce</i>	<i>€ 18</i>
<i>Vernaccia di San Gimignano 2017</i>	<i>Panizzi</i>	<i>vernaccia</i>	<i>Antipasti,pesce e carni bianche</i>	<i>€ 19</i>
<i>Brancaia “il Bianco” 2017</i>	<i>Brancaia</i>	<i>80%sauvignon,viognier</i>	<i>Pesce,crotacei,carni bianche</i>	<i>€ 19</i>
<i>Vermentino di Bolgheri“Caccia al Palazzo” 2016/2017</i>	<i>Di Vaira</i>	<i>vermentino</i>	<i>Primi piatti,pesce,carni bianche</i>	<i>€ 21</i>
<i>Vermentino di “Borgeri” 2016/2017</i>	<i>Meletti Cavallari</i>	<i>vermentino,viognier</i>	<i>Salumi,crostacei,pesce,carni</i>	<i>€ 21</i>
“Ricciobianco” (barr.) 2015	Az.Agr.Lanciola	chardonnay	Primi e secondi, di carne e pesce	€ 21
“Congiura” 2015/2016	Castello del Trebbio	pinot grigio,riesling,5%manzoni	Aperitivo, piatti di pesce e carne	€ 23
“Luminoso” 2016	San Cristoforo	50%trebbiano,40%vementino,malvasia	Primi e secondi, di carne e pesce	€ 23
Viognier di Manciano 2015	Podere 277	viognier	Piatti di pesce,carni bianche,tartufo	€ 27
“Serafico” (barr.) 2013	Frank & Serafico	vermentino(tardiva)	Piatti di carne e pesce, formaggi	€ 30
“Trebbiano” di Carmignano (barr.) '15/'16	Capezzana	trebbiano(tardiva)	Primi e secondi di carne e pesce	€ 30
Cabreo “La Pietra” (barr.) 2014	Cabreo(Ten. Folonari)	chardonnay	Pesce,crostacei e carni bianche	€ 39

Marche:

<i>Passerina 2017 (BIO)</i>	<i>Podere dei Colli</i>	<i>passerina</i>	<i>Aperitivo,piatti a base di pesce e verdure</i>	<i>€ 15</i>
<i>Verdicchio Castelli di Jesi “di Gino” 2017</i>	<i>San Lorenzo</i>	<i>verdicchio</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 17</i>
<i>Verdicchio di Matelica 2016/2017 (BIO)</i>	<i>Colle Stefano</i>	<i>verdicchio</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 19</i>

“X” = non disponibile/not available

<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>€ 22</i>
<i>Pecorino di Offida "Kiara" 2015/2017 (BIO)</i>	<i>San Giovanni</i>	<i>pecorino</i>	<i>Crostacei, piatti di pesce e carne</i>	<i>€ 22</i>

Umbria:

<i>Grechetto "Colli Martani" 2016/2017 (BIO)</i>	<i>Plani Arche</i>	<i>grechetto</i>	<i>Piatti di carne e pesce, verdure, formaggi</i>	<i>€ 17</i>
<i>Trebbiano Spoletino 2016/2017 (BIO)</i>	<i>Plani Arche</i>	<i>trebbiano spoletino</i>	<i>Antipasti e primi di carne e pesce</i>	<i>€ 17</i>

Abruzzo:

<i>Trebbiano d' Abruzzo 2016/2017 (VL)</i>	<i>Marchesi Migliorati</i>	<i>trebbiano</i>	<i>Antipasti, verdure, piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 15</i>
--	----------------------------	------------------	--	-------------

Puglia:

<i>Chardonnay "Anima" del Salento 2016</i>	<i>Emèra</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Aperitivo, piatti di pesce, formaggi</i>	<i>€ 17</i>
<i>Fiano "Amure" del Salento 2017</i>	<i>Emèra</i>	<i>93%fiano, manzoni</i>	<i>Antipasti di pesce, pesci al forno</i>	<i>€ 17</i>

Campania:

<i>Lacryma Christi del Vesuvio '16/'17</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>coda di volpe, falanghina</i>	<i>Cozze, vongole, verdure, carni</i>	<i>€ 16</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" '16/'17</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>falanghina</i>	<i>Cozze, vongole, crostacei, verdure</i>	<i>€ 19</i>
<i>Greco di Tufo "Cutizzi" '16/'17</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" '16/'17</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>fiano d'Avellino</i>	<i>Pesce, crostacei, carni b.</i>	<i>€ 24</i>

Sicilia:

<i>Inzolia 2016/2017 (BIO)</i>	<i>Masseria del Feudo</i>	<i>inzolia</i>	<i>Aperitivo, antipasti e primi di pesce, verdure</i>	<i>€ 16</i>
<i>Grillo "AltaVilla della Corte" 2017</i>	<i>Firriato</i>	<i>grillo</i>	<i>Aperitivo, antipasti e primi di pesce, verdure</i>	<i>€ 18</i>
<i>Catarratto "Prio" 2016/2017</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>catarratto</i>	<i>Antipasti e primi di mare, crostacei, verdure</i>	<i>€ 20</i>
<i>"Le sabbie dell' Etna" 2016</i>	<i>Firriato</i>	<i>carricante, catarratto</i>	<i>Piatti di pesce, crostacei, carni bianche</i>	<i>€ 20</i>
<i>Viognier 2016/2017</i>	<i>Baglio di Grisì</i>	<i>viognier</i>	<i>Piatti di pesce, crostacei, carni bianche</i>	<i>€ 20</i>

"X" = non disponibile/not available

Zibibbo "Lighea" 2016/2017	Donnafugata	zibibbo	Piatti di pesce azzurro, frittiture di mare	€ 22
Chardonnay "La fuga" 2016/2017	Donnafugata	chardonnay	Piatti di pesce, crostacei, carni grigliate	€ 22
Ansonica "Vigna di Gabri" 2014/2015/2016	Donnafugata	60% ansonica, catarratto, chardonnay, sauvignon, viognier	Piatti di carne e pesce, sformati, formaggi	€ 25
Moscato di Sicilia "L' Oera" (dolce) 2015	Firriato	zibibbo	Frutti di mare, crostacei, Dessert	€ 24

Sardegna:

Vermentino di Sardegna 2016 /2017 (BIO)	Olianas	vermentino	Antipasti e primi di pesce, formaggi	€ 18
---	---------	------------	--------------------------------------	------

VINI ROSE' (Toscana, Liguria, Abruzzo, Puglia, Sardegna, Veneto, Alto Adige, Sicilia):

Rosé del Chianti Classico 2017 (BIO)	Istine	sangiovese	Aperitivo, Tutto pasto	€ 14
Rosé del Chianti Classico 2017	Paneretta	canaiolo	Aperitivo, Tutto pasto	€ 16
"Ricciorosa" dell' Impruneta Super. '15/'16	Lanciola	sangiovese	Aperitivo, Tutto pasto	€ 19
Rosé di Bolgheri "Caccia al Palazzo" 2017	Di Vaira	70% cab. sauvig., merlot, syrah	Aperitivo, Tutto pasto	€ 21
Rosé di Portofino 2016/2017	Bisson	ciliegiolo	Aperitivo, Tutto pasto	€ 15
Rosé Cerasuolo d' Abruzzo 2016/2017 (VL)	Merchesi Migliorati	montepulciano	Aperitivo, Tutto pasto	€ 15
"La Vigne en Rose" del Salento 2016/2017	Emèra	negroamaro	Aperitivo, Tutto pasto	€ 17
Rosé Castel del Monte "Pontelama" '16/'17 (BIO)	Cefalicchio	nero di Troia	Aperitivo, Tutto pasto	€ 17
Rosé "Isola dei Nuraghi" 2016/2017 (BIO)	Olianas	cannonau	Aperitivo, Tutto pasto	€ 17
Rosé di Valpolicella "Drago" 2016 (BIO)	Musella	corvina	Aperitivo, Tutto pasto	€ 19
Rose' dell' Alto Adige 2017 (BIO)	Lageder	lagrein	Aperitivo, Tutto pasto	€ 19
Rosé di Sicilia "Lumera" 2016 (BIO)	Donnafugata	nero d'avola, syrah, pinot n., tannat	Aperitivo, Tutto pasto	€ 19
Rosé dell' Etna "Charme" (pétillant) 2016	Firriato	nerello mascalese, nerello cappuccio	Aperitivo, Frittiture	€ 19

VINI ROSSI – RED WINES

Valle d'Aosta:

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:

d'Alba "Raimonda" 2016 (VL)	Fontanafredda	barbera	Antipasti, carni rosse e bianche	€ 20
-----------------------------	---------------	---------	----------------------------------	------

"X" = non disponibile/not available

<i>Dolcetto d'Alba 2016 (VL)</i>	<i>Brandini</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Antipasti e primi di carne e pesce,tartufo</i>	<i>€ 22</i>
<i>Nebbiolo Langhe "Ebbio" 2014/2016</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 27</i>
<i>Nebbiolo Langhe 2015 (VL)</i>	<i>Brandini</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,brasati,fromaggi stagionati</i>	<i>€ 36</i>
<i>Gattinara Crù "Pietro" 2011/</i>	<i>Paride Iaretti</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti,formaggi tagionati</i>	<i>€ 42</i>
<i>Barbaresco Crù "Coste Rubin" 2013</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,brasati,formaggi stagionati</i>	<i>€ 52</i>
<i>Barolo Crù "Camilla" 2014</i>	<i>Bruna Grimaldi</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,brasati,formaggi stagionati</i>	<i>€ 49</i>
<i>Barolo Crù "Fossati" 2010 (VL)</i>	<i>Borgogno</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti,formaggi stagionati</i>	<i>€ 65</i>
<i>Barolo Crù "Paiagallo" 2011 (VL)</i>	<i>Mirafiore</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti,formaggi stagionati</i>	<i>€ 65</i>
<i>(1 Lt.)Barolo Crù "Serralunga" 2011 (VL)</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti,formaggi stagionati</i>	<i>€ 65</i>

Liguria:

<i>Ciliegiolo "Colline del Genovesato" 2016/2017</i>	<i>Bisson</i>	<i>ciliegiolo</i>	<i>Piatti di pesce,carni bianche,formaggi</i>	<i>€ 15</i>
--	---------------	-------------------	---	-------------

Trentino-Alto Adige:

<i>Schiava grigia 2016/</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>schiaiva grigia</i>	<i>Aperitivo,Piatti di pesce o carni bianche</i>	<i>€ 15</i>
<i>Pinot nero 2017</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Aperitivo, grigliate di carne e pesce</i>	<i>€ 18</i>
<i>St. Magdalener "Oberingram" 2017(BIO)</i>	<i>Lageder</i>	<i>schiaiva grigia,lagrein</i>	<i>Antipasti, primi piatti, formaggi</i>	<i>€ 18</i>
<i>Lagrein 2016(BIO)</i>	<i>Lageder</i>	<i>lagrein</i>	<i>Carni rosse, selvaggina, funghi</i>	<i>€ 23</i>
<i>Pinot nero Riserva "Sandbichler" '14/'15</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>franc 2016</i>	<i>Tenuta Casate</i>	<i>cabernet franc</i>	<i>Carni rosse, selvaggina, formaggi</i>	<i>€ 15</i>	<i>Cabernet Merlot</i>
<i>2016</i>	<i>Di Lenardo</i>	<i>merlot</i>	<i>Antipasti e primi di carne, formaggi</i>	<i>€ 15</i>	<i>Refosco dal</i>
<i>peducolo rosso 2016</i>	<i>Di Lenardo</i>	<i>refosco</i>	<i>Antipasti, carni o pesci salsati</i>	<i>€ 15</i>	<i>"Vertigo"</i>
<i>delle Venezie '15/'16</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>70%merlot,caber.sauvig.</i>	<i>Aperitivo,piatti di pece,verdure</i>	<i>€ 22</i>	<i>"Nuarè"</i>
<i>delle Venezie 2015</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>70%pinot nero,merlot</i>	<i>Aperitivo,piatti di pece,verdure</i>	<i>€ 22</i>	

Veneto:

<i>Valpolicella Classico 2017</i>	<i>Vaona</i>	<i>corvina,corvinone,rondinella,molinara</i>	<i>Antipasti e primi di carne</i>	<i>€ 15</i>
<i>Valpolicella Superiore 2016</i>	<i>Vaona</i>	<i>corvina,corvinone,rondin.,molin.</i>	<i>Primi e secondi di carne</i>	<i>€ 21</i>

"X" = non disponibile/not available

Ripasso Valpolicella Clas. Sup. 2013/2016 **Accordini/Vaona** *corv.,corvin.,rondin.,mol.* **Arrosti di carne, funghi** € 29
Amarone della Valpolicella "Paverno" 2013 **Vaona** *corvina,corvin.,rondinel.,molin.* **Selvaggina,carni rosse** € 47
Amarone della Valpolicella 2012 **Dal Cero** *corvina,rondinella,molinara* **Selvaggina,carni rosse, formaggi** € 55

Umbria:

Montefalco Rosso "Ziggurat" 2012/2016 **Castelbuono** *sangiov.,sagr.,caber.,merlot* **Piatti di carne,tartufo, form.** € 21
Montefalco Riserva "Lampante" 2010/2014 **Castelbuono** *sangiov.,sagr.,caber.,merlot* **Carni rosse, funghi,form.** € 30
Sagrantino di Montefalco 2007 **Cesarini Sartori** **sagrantino** **Secondi di carne,formaggi** € 45

Marche:

Rosso Piceno "di Gino" 2016 **San Lorenzo** *60%montepulciano,sangiovese* **Antipasti e primi di carne** € 17
Lacrima di Morro d'Alba "Da Sempre" 2017 **Vicari** *lacrima nera* **Antipasti, verdure, pesce e carne** € 19

Abruzzo:

Montepulciano d' Abruzzo 2016 (VL) **Marchesi Migliorati** *montepulciano* **Antipasti,verdure,carne, formaggi** € 15

Campania:

Aglinico Irpinia 2013/2016 **Sanpaolo** *aglianico* **Antipasti, primi piatti, formaggi** € 15
Lacryma Christi del Vesuvio 2016 **Feudi di San Gregorio** *pedirosso,aglianico* **Antipasti,primi piatti, funghi** € 17
Piedirosso 2015 **Feudi di San Gregorio** **pedirosso** **Antipasti, primi piatti, funghi, formaggi** € 19
Taurasi "Sigillo" Sup. 2009 **Sanpaolo** **aglianico** **Antipasti,Bistecca,brasati,formaggi** € 25

Basilicata:

Aglianico del Vulture "Teodosio" 2014 **Basilisco** *aglianico del Vulture* **Primi e secondi di carne, formaggi** € 20

Puglia:

Nero di Troia "Sigillo" 2014 **Tenute Emèra** *nero di Troia* **Primi piatti,carni rosse, formaggi** € 15
Negroamaro Sup. di Lizzano 2014/2015 **Tenute Emèra** *negroamaro* **Primi piatti,carne e pesce, formaggi** € 17
Salice Salentino 2013 **Tenute Emèra** *80%negroamaro,malvasia nera* **Primi piatti,carni rosse, formaggi** € 17
Primitivo di Manduria "Sigillo" 2016 **Tenute Emèra** **primitivo** **Primi piatti,Bistecca, formaggi** € 19

"X" = non disponibile/not available

Sicilia:

"Ventù" 2015 (VL)	Baglio di Grisi	nero d'Avola,20%merlot	Piatti di carne e pesce,salumi, formaggi	€ 15
Nero d' Avola 2015/2016	Graffetta/Vaccaro	nero d'Avola	Piatti di carne e grigliate di pesce	€ 15
Syrah 2014/2016	Graffetta/Vaccaro	syrah	Piatti di carne,selvaggina, formaggi	€ 15
"Sherazade" 2015/2016	Donnafugata	nero d'Avola	Piatti di carne e pesce,salumi , formaggi	€ 20
"Le Sabbie dell' Etna" 2015	Firriato	nerel.mascalese,nerel.cappuccio	Carne e pesce,tartufo,verdure	€ 20
Frappato "Sorià" 2015	Firriato	frappato	Carne e pesce,tartufo,verdure	€ 20
"Tancredi" Super. 2011	Donnafugata	nero d'avola,caber.sauv.,5%tannat	Bistecca, funghi, formaggi	€ 36

Sardegna:

Cannonau di Sardegna 2015/2016	Olianas	cannonau	Arrosti, sughi di carne, formaggi	€ 19
Carignano del Sulcis "6 Mura" 2015/2016	Giba	carignano del Sulcis	Arrosti,carne, funghi,tartufo	€ 19

I.G.T. di Toscana - Tuscan I.G.T.(Baby Super Tuscan)

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

"Cadmo" di Montespertoli 2016	Casa di Monte	85%sangiovese,canaiolo,trebb.	Antipasti,primi, formaggi	€ 12
"Camponovo" di Montalcino 2016	Di Sesta	80%sang.grosso,colorino,canaiolo	Antipasti,primi, formaggi	€ 14
"Gaiolè" del Chianti Classico 2016	Casa al vento	60%sangiovese,merlot	Primi e secondi,carne e funghi	€ 14
"Lucumone" in Pieve al Toppo 2013	Conte di Toscana	sangiovese	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 17
"Poggio D'Arna" di Montalcino 2015	Di Sesta	40%sang.gros.,merlot,cab.franc	Carne, funghi, formaggi	€ 17
"B.S.T." Cabenet-Merlot 2017	Tenute Folonari	cab.sauignon,merlot	Antipasti,primi,funghi,formaggi	€ 19
"InNno" di Gianna 2014 (VL)	Certosa Belriguardo	1/2 sang.(botte),1/2 sang.(anfora)	Carni rosse,primi, form.	€ 19
"Ciliegiolo" in Val di Chiana 2015/2016	San Ferdinando	ciliegiolo	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 21
"San Biagio" di Montalcino 2016	Lisini	sangiovese grosso	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 21
"Preziosa Terra" di Cortona '13/'14	Montecchiesi(Dal Cero)	60%sangiov.,syrah	Antipasti,carne,tartufo	€ 21
"Pugnitello" in Val di Chiana 2013	San Ferdinando	pugnitello	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 25

"X" = non disponibile/not available

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

“Aliotto” 2015 (BIO)	Tenuta Podernovo	70%sangiovese,cab.sauv.,merlot	Primi piatti,carne,formaggi	€ 15
“Tageto” di Bolgheri 2016	Donna Olimpia	cab.sauv.,cab.franc,merlot,5%petit ver.	Antipasti, primi di carne	€ 17
“Armonia” di Suvereto 2016 (BIO)	Tenuta Casadei	70%merlot,syrah,cab.sauv.	Antipasti, primi, funghi, pesce	€ 17
“Amaranto” di Maremma 2015	San Cristoforo	sangiovese	Primi e secondi di carne,formaggi	€ 19
“Yantra” di sopra Bolgheri 2016	Tenuta Settecieli	70%merlot,cab.sauvignon	Antipasti,primi, funghi,tartufo	€ 19
“TierRe” Merlot di Suvereto 2015	Tua Rita	80%merlot,alicante	Piatti di carne, funghi,tartufo	€ 21
“Tre” di Brancaia 2015	Brancaia	80%sangiovese,cab.sauv.,merlot	Piatti di carne, funghi, tartufo	€ 23
“Sogno Mediterraneo” '15/'16(BIO)	Tenuta Casadei	60%syrah,grenache,mourvedre	Secondi di carne,pesce al forno	€ 23
“Ad Astra” 2013	Nittardi	45%sangiov.,cab.sauv.,merlot,syrah,petit ver.	Antipasti e primi, carne e pesce	€ 25

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

“Frank” 2015	Frank & Serafico	80%cabernet franc,merlot,sangiovese	Piatti di carne, funghi,tartufo	€ 27
“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
“Insoglio” 2013	Campo di Sasso(Antinori)	syrah,cab.franc,merlot,petit verdot	Arrosti,umidi, formaggi	€ 35
“Pazzesco” 2010/2014	Castello del Trebbio	60%merlot,syrah	Selvaggina,stufati, formaggi stagionati	€ 39
“Terricci” 2011	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

“X” = non disponibile/not available

<i>“Fauno” 2010</i>	<i>Arceno</i>	<i>56%merlot,24%cab.franc,20%cab.sauv.</i>	<i>Selvaggina, brasati, funghi</i>	<i>€ 52</i>
<i>“Philip” 2012</i>	<i>Tenute Mazzei</i>	<i>cabernet sauvignon</i>	<i>Bistecca, funghi, tartufo, brasati</i>	<i>€ 55</i>
<i>“Filare 18” 2013/2014</i>	<i>Tenuta Casadei</i>	<i>cabernet franc</i>	<i>Bistecca, brasati, funghi, tartufo</i>	<i>€ 55</i>
<i>“Fata” 2012/2015</i>	<i>Casa al Vento</i>	<i>merlot</i>	<i>Carni rosse, funghi, tartufo, form.</i>	<i>€ 60</i>
<i>“Nectar Dei” 2010</i>	<i>Nittardi</i>	<i>40%cabernet,30%merlot,syrah,petit verdot</i>	<i>Carni rosse, selvaggina, tartufo</i>	<i>€ 60</i>
<i>“Pareto” 2010</i>	<i>Nozzole(Ten.Folonari)</i>	<i>cabernet sauvignon</i>	<i>Bistecca, funghi, tartufo, brasati</i>	<i>€ 60</i>
<i>Syrah“Collezione Privata” 2009 /2011</i>	<i>Isole e Olena</i>	<i>syrah</i>	<i>Carni rosse, funghi, tartufo, form.</i>	<i>€ 70</i>
<i>“Il Blu” Brancaia 2011</i>	<i>Brancaia</i>	<i>50%sangiovese,45%merlot,cab.sauv.</i>	<i>Bistecca, brasati, funghi, form.</i>	<i>€ 70</i>
<i>“Tignanello” 2014</i>	<i>Tignanello(Antinori)</i>	<i>80%sangioiv.,15%cab.sauv.,cab.fra.</i>	<i>Bistecca, brasati, funghi, form.</i>	<i>€ 100</i>

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 2015/2016</i>	<i>Panizzi</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Antipasti, piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 20</i>
<i>Barco Reale Carmignano 2016 (BIO)</i>	<i>Capezzana</i>	<i>70%sangioiv.,cab.sauv.,cab.fr.,can.</i>	<i>Primi, carni bianche e rosse</i>	<i>€ 20</i>
<i>Carmignano “Villa Capezzana” '12/'13/'15</i>	<i>Capezzana</i>	<i>80%sangiovese, cab.sauvign.</i>	<i>Primi piatti, bistecca, form.</i>	<i>€ 35</i>

Cortona D.O.C.

<i>Cortona “Selverello” 2015</i>	<i>Capoverso</i>	<i>syrah</i>	<i>Piatti di carne, tartufo, formaggi</i>	<i>€ 19</i>
<i>Syrah Cortona “Selverello” 2015</i>	<i>Montecchiesi(Dal Cero)</i>	<i>syrah</i>	<i>Piatti di carne, tartufo, formaggi</i>	<i>€ 21</i>
<i>Syrah Cortona “Borgo” 2015</i>	<i>Tenimenti D'alessandro</i>	<i>syrah</i>	<i>Secondi piatti, tartufo, formaggi</i>	<i>€ 24</i>

Montecucco Rosso D.O.C. e Montecucco Sangiovese D.O.C.G.

<i>Montecucco Rosso “Marleo” 2016(BIO)</i>	<i>Salustri</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Antipasti, primi di terra, formaggi</i>	<i>€ 20</i>
<i>Montecucco Sangiovese “Lavico” 2011</i>	<i>Amiata</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, sughi di carne, umidi, formaggi</i>	<i>€ 27</i>
<i>Montecucco Sangiovese Riserva “Cenere” 2010</i>	<i>Amiata</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, umidi, brasati, form. stag.</i>	<i>€ 35</i>

“X” = non disponibile/not available

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

Rosso di Montalcino 2016	Tenuta Di Sesta	sangiovese grosso	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 23
Rosso di Montalcino 2015	Poggio Antico	sangiovese grosso	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 27
Rosso di Montalcino 2015	San Giorgio	sangiovese grosso	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 27
Rosso di Montalcino 2013/2016	Lisini	sangiovese grosso	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 30
Brunello di Montalcino 2010/2012	Lambardi	sangiovese grosso	Bistecca, formaggi stagionati	€ 52
Brunello di Montalcino 2010	Castgion 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 2007/2009	Biondi Santi	sangiovese grosso	Bistecca, formaggi stagionati	€ 115

Chianti D.O.C.G

Chianti "di Montepertoli" 2016	Casa di Monte	85%sangiovese,10%canaiolo,trebb.,malv.	Tutto pasto	€ 13
Chianti "Poggio ai Grilli" 2017 (BIO)	San Jacopo	sangiovese	Tutto pasto	€ 15
Chianti Superiore "di Rufina" 2016 (BIO)	Castello del Trebbio	80%sangiovese,canaiolo,ciliegiolo	Tutto pasto	€ 15
Chianti "Colli Fiorentini" 2015	Az. Agr. Lanciola	90%sangiovese,cab.sauvignon	Tutto pasto	€ 15

Chianti D.O.C.G. : Classico - Riserva - Gran Selezione

Chianti Classico "San Jacopo" 2016	Vicchio Maggio	sangiovese	Primi e secondi di carne (375ml)	€ 11
Chianti Classico 2016	Nozzole(Folonari)	sangiovese	Bistecca,umidi, formaggi (375ml)	€ 13
Chianti Classico 2016	Brancaia	95%sangiovese,canaiolo	Bistecca,umidi, formaggi (375ml)	€ 15
Chianti Classico 2015 (BIO)	Istine	90%sangiovese,canaiolo	Primi e secondi di carne (500ml)	€ 14
Chianti Classico 2015	Villa Cerna	95%sangiovese,colorino	Secondi di carne, formaggi	€ 18
Chianti Classico 2014	Villa Trasqua	80%sangiovese,malv.nera,colorino	Secondi di carne, formaggi	€ 18
Chianti Class."Aria" 2015 (BIO)	Casa al Vento	sangiovese	Primi e secondi di carne	€ 20
Chianti Classico 2016	Arceno	85%sangiovese,merlot	Bistecca,sughi di carne, tartufo	€ 20
Chianti Classico 2016	Nozzole(Folonari)	sangiovese	Secondi di carne, formaggi	€ 22
Chianti Classico 2014	Az. Agr. Lanciola	95%sangiovese,canaiolo	Bistecca,sughi di carne, formaggi	€ 22
?Chianti Class. 2013 (BIO)	Quercia al Poggio	80%sangiov.,can.,cilieg.,color.	Bistecca, funghi, form.	€ 25
Chianti Class."Belcanto" 2014	Nittardi	80%sangiovese,altre 7 varietà	Bistecca, sughi di carne, form.	€ 25

"X" = non disponibile/not available

Chianti Classico 2014/2015	Brancaia	95%sangiovese, canaiolo	Bistecca, sughi di carne, form.	€ 27
Chianti Class. "Fonterutoli" 2015	Mazzei	90%sangiovese, malv. nera, color., mer.	Bistecca, umidi, formaggi	€ 30
Chianti Class. "Casanuova" 2012/2014	Nittardi	sangiovese	Bistecca, umidi, formaggi stag.	€ 32
Chianti Classico 2013/2014 (BIO)	Isole e Olena	80%sangiov., cana., syrah	Bistecca, umidi, form. stag.	€ 35
Chianti Classico 2012 (BIO)	Querciabella	sangiovese	Bistecca, umidi, formaggi, tartufo	€ 39
Chianti Montespertoli Riserva 2011/2012	Casa di Monte	sangiovese	Sughi di carne, formaggi, funghi	€ 20
Ch. Rufina Riserva "Lastricato" 2013/2014	Castello del Trebbio	sangiovese	Bistecca, umidi, formaggi	€ 29
Chianti Classico Riserva 2011	Villa Cerna	95%sangiovese, colorino	Bistecca, umidi, formaggi	€ 27
Ch. Class. Riserva "Foho" 2014 (BIO)	Casa al Vento	90%sangiovese, merlot	Bistecca, umidi, formaggi	€ 27
Chianti Classico Riserva 2014	Az. Agr. Lanciola	95%sangiovese, canaiolo	Bistecca, funghi, formaggi	€ 29
Ch. Class. Gran Selezione "La Forra" '12/'13	Nozzole (Folonari)	90%sangiovese, cab. sauv.	Bistecca, formaggi	€ 32
Chianti Class. Riserva '12/'14/'15	Arceno	90%sangiovese, cab. sauvig.	Bistecca, umidi, selvaggina	€ 32
Chianti Class. Riserva 2013	Brancaia	80%sangiovese, merlot	Bistecca, pesci grigliati, form.	€ 37
Chianti Class. Riserva 2011 (BIO)	Querciabella	sangiovese	Bistecca, umidi, formaggi stag., tartufo	€ 55

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

Rosso di Montepulciano 2017 (BIO)	Canneto	80%prugnolo gentile, merlot	Primi piatti, carne, funghi	€ 16
Rosso di Montepulciano 2016	Le Berne	80%prugn. gent., mammolo, colorino	Primi piatti, carne, funghi	€ 18
Rosso di Montepulciano 2016	Capoverso	90%prugnolo gentile, canaiolo	Primi piatti, carne, formaggi	€ 18
Nobile di Montepulciano 2013/2014 (BIO)	Canneto	90%prugnolo gentile, merlot	Bistecca, arrosti, formaggi	€ 26
Nobile di Montepulciano 2015	San Salvagio	prugnolo gentile	Bistecca, arrosti, formaggi	€ 26
Nobile di Montepulciano 2015	Le Berne	97%prugnolo gentile, colorino	Bistecca, arrosti, formaggi	€ 28
Nobile di Montepulciano 2015	Capoverso	90%prugnolo genile., merlot	Bistecca, arrosti, formaggi	€ 30

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. / Ciliegiole di Maremma D.O.C. / Morellino di Scansano D.O.C.G.

Merlot "Campordigno" 2015/2016 (BIO)	Marchesi Ginori Lisci	merlot	Antipasti, carne, tartufo, funghi	€ 18
"Ciliegiole" di Maremma 2015	Val delle Rose	ciliegiole	Antipasti e primi di carne e pesce	€ 21

"X" = non disponibile/not available

Cabernet "Lupo" 2014/2016 (BIO)	Marchesi Ginori Lisci	cabernet sauvignon	Brasati,selvaggina,formaggi	€ 24
"Mr." Morellino di Scansano 2016	Frank & Serafico	morellino	Antipasti, primi, formaggi	€ 16
Morellino di Scansano 2016	Val delle Rose	90%morellino,cilegiolo	Primi piatti,carni, formaggi	€ 18
Morellino di Scansano 2016	Col di Bacche	90%morellino,syrah,merlot,cab.sauv.	Primi piatti,carni, form.	€ 21
More. Scans. Riserva"Bronzone" 2013	Belguardo(Mazzei)	90%morellino,malv.nera	Bistecca,brasati,tartufo	€ 26
More. Scans. Riserva"Capatosta" '11/'13	PoggioArgentiera	85%morellino,ciliegiolo,alican.	Bistecca,brasati,tartu.	€ 28
More. Scans. Ris."Poggio Maestrino" 2012	Poggio Maestrino	90%morellino,cab.sauv.	Bistecca,tartufo,funghi	€ 28

Bolgheri D.O.C.

Bolgheri 2017	Micheletti	60%merlot,cabernet sauvignon	Piatti di carne e pesce, funghi	€ 20
"Borgeri" 2016	Meletti Cavallari	40%cab.sauv.,40%merlot,syrah	Carni rosse,pesci salsati,selvaggina	€ 24
"Caccia al Palazzo" 2015/2017	Di Vaira	50%cabernet sauvignon,50%merlot	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 24
Bolgheri 2015/2016	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" 2014	Tenute Settecieli	cab.sauvig.,merlot,petit verd.,cab.franc	Carni rosse,funghi,tartufo	€ 32
"Il Bruciato"2015/2016	Guado al Tasso(Antinori)	60%cab.sauvignon.,merlot,syrah	Carni rosse, funghi,tartufo	€ 35
"Guidalberto" 2012/2014	Tenute San Guido	60%cabernet sauvignon,merlot	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 65
"Serre Nuove" 2014	dell'Ornellaia	merlot,17%cab.sauv.,14%pet.verdot,12%cab.franc	Carni rosse, funghi,tartufo	€ 70

Bolgheri D.O.C. Superiore

"Millepassi" 2013 Superiore D.O.C.	Donna Olimpia	cabernet sauvignon,35%merlot, 5%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, selvaggina, formaggi	€ 75
"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, funghi, formaggi	€ 145
"Ornellaia" 2009/2014 Superiore D.O.C.	Tenute dell'Ornellaia	cabernet sauvignon,22%merlot 21%cabernet franc,5%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, selvaggina, formaggi	€ 220
"Sassicaia" 2009/2011 Superiore D.O.C.	Tenute San Guido	cabernet sauvignon, 15%cabernet franc	Secondi di carne,brasati, tartufo, formaggi stagionati	€ 220

VINI DA DESSERT e LIQUORI – DESSERT WINES and LIQUORS :

"X" = non disponibile/not available

<i>Vin Santo del Chianti Rufina 2010</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>trebbiano,malvasia</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 35 (500 ml)</i>
<i>Vin Santo del Chianti Colli Fiorentini 2007</i>	<i>Lanciola</i>	<i>trebbiano,malvasia</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 35 (375 ml)</i>
<i>Vin Santo "Occhio di Pernice" Ch.Class. 2007</i>	<i>Lanciola</i>	<i>sangiovese,canaiolo</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 60 (375 ml)</i>
<i>Moscato d' Asti "Moncucco" 2016 (VL)</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>moscato d'Asti</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 21 (750 ml)</i>
<i>Passito Friulano "Pass the Cookies" 2016</i>	<i>Di Lenardo</i>	<i>verduzzo,pinot grigio</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 21 (500 ml)</i>
<i>Moscato di Sicilia "L' Ocra" 2015</i>	<i>Firriato</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Formaggi, Dessert</i>	<i>€ 24 (750 ml)</i>
<i>Passito di Puglia "Koan" 2011</i>	<i>Tenuta Cefalicchio</i>	<i>primitivo,nero di Troia</i>	<i>Formaggi, Dessert</i>	<i>€ 25 (500 ml)</i>
<i>Passito di Pantelleria "Ben Ryé" 2012</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 45 (375 ml)</i>
<i>Sherry Pedro Ximenez "Vina 25"(17°)</i>	<i>Bodegas Lustau</i>	<i>ximenez</i>	<i>Formaggi, Dessert</i>	<i>€ 35 (750 ml)</i>
<i>Grappa di Chianti di Montespertoli</i>	<i>Casa di Monte</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 28 (500 ml)</i>
<i>Grappa di Sagrantino di Montefalco</i>	<i>Cesarini Sartori</i>	<i>sagrantino</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 32 (500 ml)</i>
<i>Grappa "Gentile" del Trentino</i>	<i>Segnana</i>	<i>chardonnay,sauvignon</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 32 (1.000 ml)</i>
<i>Grappa "Estrema 50° " del Trentino</i>	<i>Segnana</i>	<i>pinot nero,chardonnay</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 32 (700 ml)</i>
<i>Grappa Riserva di Chianti (barr.)</i>	<i>Castello di Oliveto</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 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</i>	<i>€ 45 (500 ml)</i>
<i>Grappa Invecchiata "Villa Prato" (barr.)</i>	<i>Berta</i>	<i>moscato,chardonnay</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 45 (1.000 ml)</i>
<i>Amaro di Chianciano Terme (16°)</i>	<i>Gabriello Santoni</i>	<i>erbe di bosco</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 20 (700 ml)</i>
<i>Antico Amaro di Firenze (30°)</i>	<i>Morfea Michele</i>	<i>erbe aromatiche</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 25 (700ml)</i>
<i>Liquore al sidro "Cristallier"(18°)</i>	<i>Maley</i>	<i>sidro di mela Valdostano</i>	<i>Aperitivo,Digestivo</i>	<i>€ 40 (700 ml)</i>

"X" = non disponibile/not available