

MENU' ALLA CARTA

ESTATE

2019



da QUE GANZI
TRATTORIA • OSTERIA

Proverbio Toscano : " In chiesa co' Santi, e all'Osteria co' Ganzi "

Si invita a segnalare, prima dell'ordinazione, eventuali ALLERGIE o INTOLLERANZE ALIMENTARI. Su richiesta del cliente, è possibile visionare il MENU' con gli ALLERGENI , sui piatti da noi somministrati. Informiamo anche che, i prodotti utilizzati in questo locale, sono trattati con sistema di abbattimento termico.

ANTIPASTI DI TERRA

APPETIZERS

- 
- Crostini Toscani di fegatini al vin Santo* € 5.00
Small pieces of toast with chicken liver sauce and "Santo" wine
- Bruschetta al pomodoro fresco e basilico* € 5.00
Small pieces of toast with tomato fresh and basil
- Tortino di cipolla rossa dolce su fonduta di parmigiano* € 7.00
Small flan of sweet red onion with melted parmesan
- Caprese di Bufala, pomodori e basilico* € 9.00
Bufala Caprese. Bufala mozzarella, tomatoes and basil
- Carpaccio di zucchine Fiorentine marinate con caprino e pinoli tostati* € 9.00
Finely sliced marinated Florentine zucchinis with goat cheese and toasted pine nuts
- Prosciutto crudo Toscano di Scarpaccia e melone* € 8.00
Tuscan ham of "Scarpaccia" and melon
- Carpaccio di filetto di manzo crudo su misticanza, pomodori secchi e pecorino stagionato di Grotta* € 12.00
Finely sliced raw beef fillet with mixed salad, dried tomatoes and seasoned "Grotta" pecorino (sheep cheese)
- Tagliere "dei GANZI" : selezione di salumi Toscani di Scarpaccia, stracchino, coccoli e crostini misti* (min. x 2 pers.) € 7.00
"GANZI's" mixed appetizer platter with Scarpaccia sliced ham and sausages, stracchino (soft cheese), small pieces of fried dough and mixed toast (a pers.)
- Tagliere "Toscano D.O.P." di salumi di Scarpaccia, pecorini e mieli* (min. x 2 pers.) € 9.00
Tuscan D.O.P. selection of : "Scarpaccia" sliced ham and sausages, pecorini (sheep cheeses) and honeys (a pers.)

Proverbio Toscano : " A mangiare e a bestemmiare tutto sta nel cominciare"

ANTIPASTI DI MARE
SEAFOODS APPETIZERS

Tortino soffice di gamberi su pesto leggero con gambero al vapore € 10.00
Small flan of shrimps on a bed of light basil pesto with steamed prawns

Carpaccio di pesce spada marinato con misticanza e fragole al naturale € 12.00
Finely sliced marinated sword fish with fresh mixed salad and strawberries

Capesante fresche al gratin € 12.00
Sea scallops au gratin

Tiepida di polpo con rucola, ciliegini e riduzione di balsamico € 13.00
Warm salad of octopus with rucola salad, cherry tomatoes and balsamic reduction

Tartara di tonno rosso con burrata, concassé di pomodori e pesto leggero € 14.00
Red tuna tartare with Burrata, diced tomatoes and light pesto

La gran padella di mare caldo "dei GANZI" (min. x 2 pers.) € 12.00
"GANZI's" large pan of warm sea: sautéed mussels, short-necked clams, (a pers.)
calamaries, scampi(langoutines) and prawns

Assaggio di antipasti di mare "dei GANZI" (min. x 2 pers.) € 12.00
"GANZI's" mixed seafood appetizer platter (a pers.)

Proverbio Toscano . " Il riso nasce nell'acqua e ha da morir nel vino "

PRIMI DI TERRA

FIRST COURSES

Spaghetti Chitarra con pesto di zucchine Fiorentine, menta e pecorino stagionato € 10.00
di Grotta

Spaghetti "Chitarra" (fresh pasta) with pesto of zucchinis, mint and seasoned "Grotta" pecorino (sheep cheese)

Pici aglio, olio e peperoncino con crema di burrata e briciole di pane tostato € 11.00

Pici (fresh Tuscan pasta) with garlic, olive oil and chili, finished with Burrata cream and toasted bread crumbs

Risottino con melone, mozzarella di Bufala e pancetta croccante € 11.00

Risotto (rice) with melon, Bufala mozzarella and crunchy bacon

Tagliatelle al ragù bianco di manzo e tartufo € 11.00

Tagliatelle (pasta) with beef white meat sauce and truffle

Paccheri "dei GANZI" : sugo d'agnello, funghi porcini e scaglie di parmigiano € 11.00

"GANZI's" Paccheri : (fresh pasta) with lamb meat sauce, porcini mushrooms and parmesan flakes

Tortelli di melanzane e ricotta con ciliegini e burrata fresca € 13.00

Tortelli (fresh pasta stuffed of eggplant and ricotta) with cherry tomatoes and Burrata

Gnocchi freschi di ricotta artigianali con fiori di zucca e tartufo fresco € 16.00

Home made gnocchi of ricotta cheese with zucchini flowers and fresh truffle

ZUPPE - SOUP

La Pappa al Pomodoro Toscana € 7.00

Tuscan traditional tomato, basil and bread soup

Proverbio Toscano: "Chi beve vino prima della minestra saluta il medico dalla finestra."

PRIMI DI MARE
SEAFOOD FIRST COURSES

Spaghetti Chitarra con acciughe, menta e briciole di pane € 11.00
Spaghetti "Chitarra" (fresh pasta) with anchovies, mint and toasted bread crumbs

Spaghetti allo scoglio con ciliegini e basilico € 12.00
Spaghetti with mussels, calamari, short-necked clams, prawns, cherry tomatoes and basil

Linguine alle vongole veraci, scorza di limone e timo € 13.00
Linguine (pasta) with short-necked clams, lemon peel and thyme

Tortelli di pesce azzurro con capesante e vellutata di scampi € 13.00
Tortelli (fresh pasta stuffed with blue fish) with sea scallops and scampi (langoustines) sauce

Risottino con gamberi e agrumi € 13.00
Risotto (rice) with shrimp, prawns and citrus fruits

Pici all' astice € 19.00-24.00
Pici (fresh pasta) with lobster

Proverbio Toscano : " Chi vuol vivere sano e lesto, mangi poco e ceni presto."

SECONDI
SECOND COURSES

Gran piatto di verdure grigliate con provola al forno € 10.00
Grand platter of grilled vegetables and provola cheese

Lampredotto al cocchio con patate e porcini € 11.00
Lampredotto(Florence's speciality) with steamed potatoes and porcini mushrooms

Peposo dell'Impruneta € 12.00
Beef stew made with red wine and black pepper

Scottadito d'agnello ai carboni con aromi antichi € 14.00
Lamb cutlets cooked on coals with ancient aromas

Tagliata di petto d'anatra cotta a bassa temperatura con miele al tartufo e pomodoro al gratin € 15.00
Sliced duck breast cooked low temperature with truffle honey and tomato au gratin

Filetto di Cinta Senese con salsa di cipolle rosse dolci € 15.00
Cinta Senese pork tenderloin cooked with sweet red onion sauce

Tagliata di manzo ai carboni con patate arrosto € 18.00
Sliced, grilled steak of beef cooked on coals with roasted potatoes

Filetto di manzo ai carboni con rucola, ciliegini e riduzione di balsamico € 22.00
Fillet steack of beef cooked on coals with rucola salad, cherry tomatoes and balsamic reduction

Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace € 3.90/hg
"GANZI's" Speciality : Traditional Florentine T-bone steak of beef cooked on coals

Proverbio Toscano : "Chi non carneggia, non festeggia."

SECONDI DI MARE
SEAFOOD SECOND COURSES



| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <i>Baccalà alla Livornese</i> <i>Cod cooked in tomato sauce and percil</i> | € 13.00 |
| <i>I' fritto di baccalà e fiori di zucca</i> <i>Fried of cod and zucchini flowers</i> | € 15.00 |
| <i>La frittura di mare "dei GANZI" con verdure</i> <i>"GANZI's" Speciality: Fried of calamari, cod, scampi(langoustines), prawns and vegetables</i> | € 16.00 |
| <i>Tagliata di tonno rosso al sale nero di Cipro con verdure grigliate</i> <i>Grilled sliced red tuna in Cipro black salt with grilled vegetables</i> | € 18.00 |
| <i>Orata o branzino alla brace con verdure grigliate o</i> <i>all' Isolana(al forno con patate, pomodorini, cipolla, capperi e olive)</i> <i>Golden sea bass cooked on coals with grilled vegetables or</i> <i>Isolana(baked with potatoes, tomatoes, onion, capers and olives)</i> | € 18.00 |
| <i>Rombo con patate,funghi porcini e cilegini</i> <i>Turbot baked with potatoes, porcini mushrooms and cherry tomatoes</i> | € 20.00 |
| <i>Catalana di Astice,Gamberoni e Scampi con verdure e frutta fresca</i> <i>Catalana(steamed) lobster, scampi(langoustines) and prawns with vegetables</i> <i>and fresch fruits</i> | € 24.00/29.00 |

Proverbio Toscano : " Chi ha bocca vuol mangiare."

INSALATONE – HOUSE LARGE SALAD

Insalatona “Matteo”: radicchi misti, pomodori, crudo Toscano, melone e noci € 8.00
Large mixed salad with tomatoes, ham, melon and walnuts

Insalatona “Domenico”: lattuga, mozzarella di bufala, ciliegini e basilico € 8.00
Large green salad with Bufala mozzarella, cherry tomatoes and basil

Insalatona “Bea”: rucola, ciliegini, tonno, mais, cipolla, olive nere € 8.00
Large rucola salad with cherry tomatoes, tuna, corn, onion and black olives

Insalatona “Chiara”: lattuga, ciliegini, caprino, noci, melone e balsamico ristretto € 8.00
Large green salad with cherry tomatoes, goat cheese, walnuts, melon and balsamic reduc.

Insalatona “Simone”: radicchi misti, pomodoro, crudo Toscano, pecorino, olive nere € 8.00
Large mixed salad with tomatoes, Tuscan ham, Pecorino (sheep cheese), black olives

CONTORNI – SIDE DISHES

*Patate arrosto o fritte ** € 3.50
Roasted or fried potatoes

Fagioli al cocchio o all'uccelletta € 3.50
Boiled beans dressed with olive oil or tomato sauce

Ceci lessi all'olio € 3,50
Boiled chickpeas dressed with olive oil

Insalata verde o mista € 4.00
Green or mixed salad

Bietole saltate € 4.00
Sautéed Swiss chard

Verdure grigliate € 5.00
Grilled vegetables

Fiori fritti € 5.00
Fried zucchini flowers

Proverbio Toscano : “ Un buon pasto e un mezzano, tengono l'uomo sano.”

(Nostra Produzione) • **DESSERT** • (Home Made)

Torta di carote e pinoli tostati con sorbetto di mandorla e salsa al fondente (Vegano) € 5.00
Carrots-cake with almond sorbet and chocolate sauce (Vegan)

Panna cotta con caramello salato e salsa al limone (senza Glutine) € 5.00
Panna cotta with salty caramel and lemon sauce (Gluten free)

Il classico Tiramisù al mascarpone € 6.00
The traditional Tiramisù

“Non mi rompere la ricotta !!” (Crema fresca di ricotta alla scorza d'arancia € 7.00
con disco finissimo di frolla al cacao e salsa di fragole)

“Don't break the ricotta cheese !!” (Orange peel cream of fresh ricotta cheese
with a very thin chocolate pastry disk and strawberry sauce)

Cheese cake “dei Ganzi” con salsa di fragole o salsa al limone o al caramello salato € 7.00
“Ganzi's” Cheese cake with fresh strawberry sauce or lemon sauce or salty caramel

Soffione di cioccolato con salsa al fondente e gelato alla crema € 7.00
Chocolate flan with dark chocolate sauce and vanilla ice cream

Zuccotto della Signoria con salsa fondente e panna montata € 7.00
Tuscan Signoria's Zuccotto with dark chocolate sauce and whipped cream

Cantuccini di Prato con vinsanto € 6.00
Traditional Tuscan cookies with a glass of santo wine

Fragole al naturale o con panna montata € 5.00-6.00
Fresh strawberries slices au naturelle or with whipped cream

Ananas o Melone al naturale o al maraschino € 5.00
Fresh Pineapple or Melon slices au naturelle or dressed with cherry liqueur

Coppa di gelato o Affogato al caffè € 5.00-6.00
Cup of ice cream or Affogato with espresso

Sorbetto al limone/Lemon sorbet € 5.00 - Sorbetto alla mandorla/Almond sorbet € 6.00

A richiesta la “Carta di degustazione a bicchiere” di .

Vini da dessert, Porto, Sherry, Rum, Grappe, Whiskey, Brandy, Cognac, Armagnac,
Gin, Vodka, Amari, Digestivi.

Proverbio Toscano : “ Ne ammazza più la gola che la spada. “

CAFFETTERIA
HOT BEVERAGES



| | |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Espresso</i> <i>Espresso coffee</i> | € 1.70 |
| <i>Macchiato</i> <i>Espresso with a small amount of milk</i> | € 1.70 |
| <i>Decaffeinato</i> <i>Decaffeinated coffee</i> | € 2.00 |
| <i>Caffè doppio</i> <i>Double espresso coffee</i> | € 3.00 |
| <i>Americano</i> <i>American coffee</i> | € 2.00 |
| <i>Caffè corretto</i> <i>Espresso with liquor added</i> | € 3.00 |
| <i>Cappuccino</i> <i>Espresso with hot milk and steamed milk foam</i> | € 2.50 |
| <i>Caffè d'Orzo</i> <i>Malt coffee</i> | € 2.00 |
| <i>Thè</i> <i>Hot Tea</i> | € 2.00 |

Proverbio Toscano : "Sacco vuoto 'un ista' ritto"

BEVANDE – COLD BEVERAGES



| | |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <i>Acqua (naturale, gassata, leggermente gassata) :</i> | ½ lt € 1.50 |
| <i>Water (still, sparkling, light sparkling) :</i> | 1 lt € 2.50 |
| <i>Succhi di frutta (pera, pesca, mirtillo+€1.00)</i> | 125ml € 2.00 |
| <i>Fruit juices (pear, peach, blueberry+€1.00)</i> | |
| <i>Cocacola / CocaLight / CocaZero / Fanta / Sprite</i> | 33cl € 3.00 |
| <i>Coke / Light Coke / Coke Zero / Fanta Orange / Sprite</i> | |
| <i>EstaThè al limone / EstaThè alla pesca</i> | 33cl € 3.00 |
| <i>Lemon iced tea / Peach iced tea</i> | |
| <i>Birra / birra rossa / birra analcolica :</i> | 33 cl € 3.50 |
| <i>Beer / red beer / non-alcoholic beer :</i> | 66 cl € 5.00 |
| | (rossa/red) 50 cl € 5.00 |
| <i>Vino della casa (rosso, bianco, lambrusco, bianco frizzante) :</i> | ¼ lt € 3.00 |
| <i>House's wine (red, white, lambrusco, sparkling white) :</i> | ½ lt € 6.00 |
| | 1 lt € 12.00 |
| <i>Vino a bicchiere (dalla Carta dei Vini) a partire da :</i> | € 4.00 |
| <i>Wine by the glass (from the Wine List) starting from :</i> | |
| <i>Aperitivo, cocktail, long drink, drink lisci a partire da :</i> | € 3.50 |
| <i>Apertif, cocktail, long drink, plain drink starting from :</i> | |
| Coperto € 2.50 | |
| Cover charge (Free service) | |

- *Quando il prodotto fresco non è reperibile, è possibile l'uso di congelato 1°cat. A.*
- *When fresh product is not available, we reserve the right to substitute frozen product of the first quality.*

Proverbio Toscano : “ Chi non beve i' vino, Dio gli levi l'acqua.”

CARTA DEI VINI

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 "Sansevé" 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>Soave 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> |

"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. "Veru" Brut</i> | <i>Andreola</i> | <i>glera</i> | <i>Aperitivi, frittiture</i> | € 15 |
| <i>Prosecco D.O.C. "Veru" Extra-Dry</i> | <i>Andreola</i> | <i>glera</i> | <i>Aperitivi, frittiture</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, frittiture</i> | € 18 |
| <i>Prosecco Super. D.O.C.G. "Dirupo" Extra-Dry</i> | <i>Andreola</i> | <i>90%glera,bianchetta,perera</i> | <i>Aperitivi, frittiture</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, frittiture</i> | € 20 |
| <i>Prosecco Super. D.O.C.G. "Alice" Extra-Dry 2016</i> | <i>Vigne di Alice</i> | <i>glera</i> | <i>Aperitivi, frittiture</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, frittiture</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, 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>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 |
| <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” 2015/2016 | <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> 2015/2017 | <i>Cheateau Feuillet</i> | <i>petite arvine</i> | <i>Aperitivo, pesce, frittture, formaggi</i> | € 30 |

Alto Adige:

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

Veneto:

| | | | | |
|----------------------------------|---------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------|------|
| <i>Soave Classico</i> 2016 | <i>Corte Giacobbe(Dal Cero)</i> | <i>garganega</i> | <i>Aperitivo, carni bianche, pesce, verdure</i> | € 15 |
| <i>Pinot grigio(orange)</i> 2017 | <i>Corte Giacobbe(Dal Cero)</i> | <i>pinot grigio</i> | <i>Aperitivo, carni bianche, pesce, verdure</i> | € 15 |

“X” = non disponibile/not available

Piemonte:

| | | | | |
|----------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------------------------------|-------------|
| <i>Roero arneis "Pradalupo" 2017 (VL)</i> | <i>Fontanafredda</i> | <i>arneis</i> | <i>Piatti di pesce,tartufo, formaggi</i> | <i>€ 18</i> |
| <i>Timorasso "Petit Derthona Terra" 2017</i> | <i>Vigneti Massa</i> | <i>timorasso</i> | <i>Aperitivo,pesce,verdure, formaggi</i> | <i>€ 18</i> |
| <i>Erbaluce di Caluso 2016/2017</i> | <i>Cieck</i> | <i>erbaluce</i> | <i>Piatti di pesce,carni bianche, formaggi</i> | <i>€ 20</i> |
| <i>Gavi di Gavi 2016/2017</i> | <i>Fontanafredda</i> | <i>cortese</i> | <i>Piatti di pesce,carni bianche, formaggi</i> | <i>€ 23</i> |
| <i>Roero arneis Super. 2016/2017</i> | <i>Matteo Correggia</i> | <i>arneis</i> | <i>Carni bianche,pesce,tartufo, formaggi</i> | <i>€ 23</i> |
| <i>Gavi Super. "Marne oro" 2015 (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>Vermentino Portofino "Vignerta" 2016/2017</i> | <i>Bisson</i> | <i>vermentino</i> | <i>Pesce alla griglia,crostacei,carni bian.</i> | <i>€ 21</i> |
| <i>Pigato "Colline del Genovesato" 2017</i> | <i>Bisson</i> | <i>pigato</i> | <i>Secondi di pesce, frittiture,carni bian.</i> | <i>€ 21</i> |
| <i>Vermentino Colli di Luni 2017</i> | <i>Ottaviano Lambruschi</i> | <i>vermentino</i> | <i>Pesce, frutti di mare,carni bianche</i> | <i>€ 23</i> |
| <i>Pigato "Riviera Ligure di Ponente" 2017</i> | <i>Luca Dallorto</i> | <i>pigato</i> | <i>Secondi di pesce, frittiture,carni bian.</i> | <i>€ 25</i> |
| <i>Vermentino Super. Colli di Luni 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 2017</i> | <i>Di Lenardo</i> | <i>pinot grigio</i> | <i>Aperitivo,antipasti e primi di pesce</i> | <i>€ 15</i> |
| <i>Sauvignon 2017</i> | <i>Di Lenardo</i> | <i>sauvignon</i> | <i>Aperitivo,antipasti, piatti di pesce</i> | <i>€ 15</i> |
| <i>Friulano "Tho!!" 2016/2017</i> | <i>Di Lenardo</i> | <i>(tocai)</i> | <i>Aperitivo,piatti di pesce e crostacei</i> | <i>€ 17</i> |
| <i>Ribolla gialla "Come mi vuoi" 2016/2017</i> | <i>Di Lenardo</i> | <i>ribolla gialla</i> | <i>Aperitivo,salumi,piatti di pesce</i> | <i>€ 17</i> |
| <i>Pinot grigio Colli Orient. 2016/2017 (orange-VL)</i> | <i>Vigne di Zamò</i> | <i>pinot grigio</i> | <i>Piatti di pesce,crostacei,molluschi</i> | <i>€ 23</i> |
| <i>Ribolla gialla Colli Orientali 2016/2017 (VL)</i> | <i>Vigne di Zamò</i> | <i>ribolla gialla</i> | <i>Aperitivo,antipasti,molluschi</i> | <i>€ 23</i> |
| <i>Sauvignon Colli Orientali 2016/2017 (VL)</i> | <i>Vigne di Zamò</i> | <i>sauvignon</i> | <i>Primi piatti,crostacei,pesci al forno</i> | <i>€ 23</i> |
| <i>"No Name" Friulano Colli Orient. '15/16' (VL)</i> | <i>Vigne di Zamò</i> | <i>(tocai)</i> | <i>Aperitivo,pesce,carni bianche</i> | <i>€ 26</i> |
| <i>"Sharis" delle Venezie 2016</i> | <i>Livio Felluga</i> | <i>70%chardonnay,ribolla gial.</i> | <i>Aperitivo,piatti di pece,verdure</i> | <i>€ 22</i> |
| <i>Pinot grigio Colli Orientali '16/'17</i> | <i>Livio Felluga</i> | <i>pinot grigio</i> | <i>Piatti di pesce, frutti di mare,verdure</i> | <i>€ 28</i> |
| <i>Ribolla gialla Colli Orientali '16/'17</i> | <i>Livio Felluga</i> | <i>ribolla gialla</i> | <i>Aperitivo,piatti di pesce e crostacei</i> | <i>€ 28</i> |
| <i>Sauvignon Colli Orientali '16/'17</i> | <i>Livio Felluga</i> | <i>sauvignon</i> | <i>Aperitivo,pesci salsati,verdure</i> | <i>€ 28</i> |
| <i>Friulano Colli Orientali '16/'17</i> | <i>Livio Felluga</i> | <i>(tocai)</i> | <i>Aperitivo,affettati,pesce, formaggi</i> | <i>€ 28</i> |

"X" = non disponibile/not available

Toscana:

| | | | | | |
|--------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------|
| <i>Chardonnay-Vermentino di Cortona</i> | <i>2017</i> | <i>Montecchiesi</i> | <i>60%chardonnay,vermentino</i> | <i>Aperitivo,carne,pesce</i> | <i>€ 15</i> |
| <i>Vernaccia di San Gimignano</i> | <i>2017</i> | <i>Castello di Montauto</i> | <i>vernaccia</i> | <i>Antipasti,pesce e carni bianche</i> | <i>€ 17</i> |
| <i>Vermentino di Maremma</i> | <i>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”</i> | <i>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.”</i> | <i>2017</i> | <i>Tenute Folonari</i> | <i>sauvignon</i> | <i>Aperitivo,piatti mediterranei,pesce</i> | <i>€ 18</i> |
| <i>Vernaccia di San Gimignano</i> | <i>2017</i> | <i>Panizzi</i> | <i>vernaccia</i> | <i>Antipasti,pesce e carni bianche</i> | <i>€ 19</i> |
| <i>Brancaia “il Bianco”</i> | <i>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”</i> | <i>2016/2017</i> | <i>Di Vaira</i> | <i>vermentino</i> | <i>Primi piatti,pesce,carni bianche</i> | <i>€ 21</i> |
| <i>Vermentino di “Borgeri”</i> | <i>2016/2017</i> | <i>Meletti Cavallari</i> | <i>vermentino,viognier</i> | <i>Salumi,crostacei,pesce,carni</i> | <i>€ 21</i> |
| <i>“Ricciobianco” (barr.)</i> | <i>2015</i> | <i>Az.Agr.Lanciola</i> | <i>chardonnay</i> | <i>Primi e secondi, di carne e pesce</i> | <i>€ 21</i> |
| <i>“Congiura”</i> | <i>2015/2016</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”</i> | <i>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>Viognier di Manciano</i> | <i>2015</i> | <i>Podere 277</i> | <i>viognier</i> | <i>Piatti di pesce,carni bianche,tartufo</i> | <i>€ 27</i> |
| <i>“Serafico” (barr.)</i> | <i>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.)</i> | <i>'15/'16</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.)</i> | <i>2014</i> | <i>Cabreo(Ten. Folonari)</i> | <i>chardonnay</i> | <i>Pesce,crostacei e carni bianche</i> | <i>€ 39</i> |

Marche:

| | | | | | |
|------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------|--------------------|
| <i>Passerina</i> | <i>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”</i> | <i>2017</i> | <i>San Lorenzo</i> | <i>verdicchio</i> | <i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i> | <i>€ 17</i> |
| <i>Verdicchio di Matelica</i> | <i>2016/2017 (BIO)</i> | <i>Colle Stefano</i> | <i>verdicchio</i> | <i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i> | <i>€ 19</i> |
| <i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Super.</i> | <i>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”</i> | <i>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”</i> | <i>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</i> | <i>2016/2017 (BIO)</i> | <i>Plani Arche</i> | <i>trebbiano spoletino</i> | <i>Antipasti e primi di carne e pesce</i> | <i>€ 17</i> |

“X” = non disponibile/not available

Abruzzo:

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

Puglia:

Chardonnay "Anima" del Salento 2016 Emèra chardonnay Aperitivo,piatti di pesce, formaggi € 17

Fiano "Amure" del Salento 2017 Emèra 93%fiano,manzoni Antipasti di pesce, pesci al forno € 17

Campania:

Lacryma Christi del Vesuvio '16/'17 Feudi di San Gregorio coda di volpe, falanghina Cozze,vongole,verdure,carni € 16

Biancolella di Ischia 2016 Feudi di San Gregorio biancolella Crostacei,molluchi,pesci alla griglia € 19

Falanghina "Serrocielo" '16/'17 Feudi di San Gregorio falanghina Cozze,vongole,crostacei,verdure € 19

Greco di Tufo "Cutizzi" '16/'17 Feudi di San Gregorio greco di Tufo Piatti di pesce,carpacci, formaggi € 22

Fiano d'Avellino "Pietracalda" '16/'17 Feudi di San Gregorio fiano d'Avellino Pesce,crostacei,carni b. € 24

Sicilia:

Inzolia 2016/2017 (BIO) Masseria del Feudo inzolia Aperitivo,antipasti e primi di pesce,verdure € 16

Grillo "AltaVilla della Corte" 2017 Firriato grillo Aperitivo,antipasti e primi di pesce,verdure € 18

Catarratto "Prio" 2016/2017 Donnafugata catarratto Antipasti e primi di mare,crostacei,verdure € 20

"Le sabbie dell' Etna" 2016 Firriato carricante,catarratto Piatti di pesce,crostacei,carni bianche € 20

Viognier 2016/2017 Baglio di Grisì viognier Piatti di pesce, crostacei, carni bianche € 20

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, Piatti di carne e pesce, € 25
chardonnay,sauvignon,viognier sformati, formaggi*

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

"X" = non disponibile/not available

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

| | | | | |
|---------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------|-------------------------------|-------------|
| Rosé del Chianti Classico 2017 (BIO) | Istine | sangiovese | Aperitivo, Tutto pasto | € 14 |
| Rosé del Chianti Classico 2017 | Paneretta | canaiolo | Aperitivo, Tutto pasto | € 16 |
| "Riccirosa" 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, Fritture | € 19 |

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" 2016 (VL) | Fontanafredda | barbera | Antipasti,carni rosse e bianche | € 20 |
| Dolcetto d'Alba 2016 (VL) | Brandini | dolcetto | Antipasti e primi di carne e pesce,tartufo | € 22 |
| Nebbiolo Langhe "Ebbio" 2014/2016 | Fontanafredda | nebbiolo | Primi e secondi di carne, formaggi | € 27 |
| Nebbiolo Langhe 2015 (VL) | Brandini | nebbiolo | Bistecca,brasati,fromaggi stagionati | € 36 |
| Gattinara Crù "Pietro" 2011/ | Paride Iaretti | nebbiolo | Bistecca,arrosti, formaggi tagionati | € 42 |
| Barbaresco Crù "Coste Rubin" 2013 | Fontanafredda | nebbiolo | Bistecca,brasati, formaggi stagionati | € 52 |
| Barolo Crù "Camilla" 2014 | Bruna Grimaldi | nebbiolo | Bistecca,brasati, formaggi stagionati | € 49 |
| Barolo Crù "Fossati" 2010 (VL) | Borgogno | nebbiolo | Bistecca,arrosti, formaggi stagionati | € 65 |
| Barolo Crù "Paiagallo" 2011 (VL) | Mirafiore | nebbiolo | Bistecca,arrosti, formaggi stagionati | € 65 |
| (1 Lt.)Barolo Crù "Serralunga" 2011 (VL) | Fontanafredda | nebbiolo | Bistecca,arrosti, formaggi stagionati | € 65 |

"X" = non disponibile/not available

Liguria:

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

Trentino-Alto Adige:

Schiava grigia 2016/ H. Lhun schiava grigia Aperitivo,Piatti di pesce o carni bianche € 15

Pinot nero 2017 H. Lhun pinot nero Aperitivo, grigliate di carne e pesce € 18

St. Magdalener "Oberingram" 2017(BIO) Lageder schiava grigia,lagrein Antipasti, primi piatti, formaggi € 18

Lagrein 2016(BIO) Lageder lagrein Carni rosse, selvaggina, funghi € 23

Pinot nero Riserva "Sandbichler" '14/'15 H. Lhun pinot nero Funghi,selvaggina.,tartufo, form. € 27

Cabernet Sauvignon Riserva "Doss" 2013 Grlan cabernet sauvignon Carni rosse, funghi,selvaggina € 27

Lagrein Riserva "Brenntal" 2012 Pfitsher lagrein Carni rosse, funghi,selvaggina, formaggi € 36

Friuli Venezia Giulia:

Cabernet franc 2016 Tenuta Casate cabernet franc Carni rosse, selvaggina, formaggi € 15

Merlot 2016 Di Lenardo merlot Antipasti e primi di carne, formaggi € 15

Refosco dal peducolo rosso 2016 Di Lenardo refosco Antipasti, carni o pesci salsati € 15

"Vertigo" delle Venezie '15/'16 Livio Felluga 70%merlot,caber.sauvig. Aperitivo,piatti di pece,verdure € 22

"Nuarè" delle Venezie 2015 Livio Felluga 70%pinot nero,merlot Aperitivo,piatti di pece,verdure € 22

Veneto:

Valpolicella Classico 2017 Vaona corvina,corvinone,rondinella,molinara Antipasti e primi di carne € 15

Valpolicella Superiore 2016 Vaona corvina,corvinone,rondin.,molin. Primi e secondi di carne € 21

Ripasso Valpolicella Clas. Sup. 2013/2016 Accordini/Vaona corv.,corvin.,rondin.,mol. Arrostiti 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 sangioiv.,sagr.,caber.,merlot Piatti di carne,tartufo, form. € 21

Montefalco Riserva "Lampante" 2010/2014 Castelbuono sangioiv.,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

Lacrime di Morro d'Alba "Da Sempre" 2017 Vicari lacrima nera Antipasti, verdure, pesce e carne € 19

"X" = non disponibile/not available

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 piedirosso,aglianico Antipasti,primi piatti, funghi € 17

Piedirosso 2015 Feudi di San Gregorio piedirosso 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

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

"X" = non disponibile/not available

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

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

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

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

| | | | | |
|-------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------|
| <i>"Aliotto" 2015 (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 2016</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>"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 2015</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 2015</i> | <i>Brancaia</i> | <i>80%sangiovese,cab.sauv.,merlot</i> | <i>Piatti di carne,funghi,tartufo</i> | <i>€ 23</i> |
| <i>"Sogno Mediterraneo" '15/'16(BIO)</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> |

"X" = non disponibile/not available

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 |
| "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" 2012/2015 | Casa al Vento | merlot | Carni rosse, funghi,tartufo, form. | € 60 |
| "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" 2014 | Tignanello(Antinori) | 80%sangioiv.,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 2015/2016</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>Syrah 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> |

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

| | | | | |
|-------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------------------|--------------|
| <i>Rosso di Montalcino 2016</i> | <i>Tenuta Di Sesta</i> | <i>sangiovese grosso</i> | <i>Primi e secondi di carne, formaggi</i> | <i>€ 23</i> |
| <i>Rosso di Montalcino 2015</i> | <i>Poggio Antico</i> | <i>sangiovese grosso</i> | <i>Primi e secondi di carne, formaggi</i> | <i>€ 27</i> |
| <i>Rosso di Montalcino 2015</i> | <i>San Giorgio</i> | <i>sangiovese grosso</i> | <i>Primi e secondi di carne, formaggi</i> | <i>€ 27</i> |
| <i>Rosso di Montalcino 2013/2016</i> | <i>Lisini</i> | <i>sangiovese grosso</i> | <i>Primi e secondi di carne, formaggi</i> | <i>€ 30</i> |
| <i>Brunello di Montalcino 2010/2012</i> | <i>Lambardi</i> | <i>sangiovese grosso</i> | <i>Bistecca, formaggi stagionati</i> | <i>€ 52</i> |
| <i>Brunello di Montalcino 2010</i> | <i>Castgion del Bosco</i> | <i>sangiovese grosso</i> | <i>Bistecca, formaggi stagionati</i> | <i>€ 55</i> |
| <i>Brunello di Montalcino '10/'11/'12</i> | <i>San Giorgio</i> | <i>sangiovese grosso</i> | <i>Bistecca, formaggi stagionati</i> | <i>€ 59</i> |
| <i>Brunello di Montalcino 2010/2012</i> | <i>Lisini</i> | <i>sangiovese grosso</i> | <i>Bistecca, formaggi stagionati</i> | <i>€ 59</i> |
| <i>Brunello di Montalcino 2007/2009</i> | <i>Biondi Santi</i> | <i>sangiovese grosso</i> | <i>Bistecca, formaggi stagionati</i> | <i>€ 115</i> |

Chianti D.O.C.G

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

“X” = non disponibile/not available

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 |
| 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 |

"X" = non disponibile/not available

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. / Cilieggiolo 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 |
| "Cilieggiolo" di Maremma 2015 | Val delle Rose | cilieggiolo | Antipasti e primi di carne e pesce | € 21 |
| 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,ciliegio.,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.sauvign.,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 |

"X" = non disponibile/not available

Bolgheri D.O.C. Superiore

| | | | |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| “Millepassi” 2013 Superiore D.O.C. | Donna Olimpia | cabernet sauvignon,35%merlot, 5%petit verdot | Carni alla griglia,tartufo, € 75 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, € 145 funghi,formaggi |
| “Ornellaia” 2009/2014 Superiore D.O.C. | Tenute dell'Ornellaia | cabernet sauvignon,22%merlot 21%cabernet franc,5%petit verdot | Carni alla griglia,tartufo, € 220 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 del 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 Colli Fiorentini 2007</i> | <i>Lanciola</i> | <i>trebbiano,malvasia</i> | <i>Formaggi,Dessert € 35 (375 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” 2016</i> | <i>Di Lenardo</i> | <i>verduzzo,pinot grigio</i> | <i>Formaggi,Dessert € 21 (500 ml)</i> |
| <i>Moscato di Sicilia “L' Ocra” 2015</i> | <i>Firriato</i> | <i>zibibbo</i> | <i>Formaggi, Dessert € 24 (750 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 Pantelleria “Ben Ryé” 2012</i> | <i>Donnafugata</i> | <i>zibibbo</i> | <i>Formaggi,Dessert € 45 (375 ml)</i> |
| <i>Sherry Pedro Ximenez “Vina 25”(17°)</i> | <i>Bodegas Lustau</i> | <i>ximenez</i> | <i>Formaggi, Dessert € 35 (750 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 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 € 45 (500 ml)</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>Antico Amaro di Firenze (30°)</i> | <i>Morfea Michele</i> | <i>erbe aromatiche</i> | <i>Digestivo € 25 (700ml)</i> |
| <i>Liquore al sidro “Cristallier”(18°)</i> | <i>Maley</i> | <i>sidro di mela Valdostano</i> | <i>Aperitivo,Digestivo € 40 (700 ml)</i> |

“X” = non disponibile/not available