

MENU' ALLA CARTA

AUTUNNO - INVERNO

2019 – 2020



Proverbio Toscano : “*In chiesa o' 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
- Crostini con pecorino caldo e miele Toscani* € 5.00
Small pieces of toast with hot Tuscan pecorino (sheep cheese) and honeys
- Polentine fritte ai funghi porcini* € 7.00
Fried pieces of cornbread with porcini mushrooms
- Tortino di pere dolci su fonduta di pecorino Toscano* € 8.00
Pears small flan with melted Tuscan pecorino (sheep) cheese
- Insalata di carciofi morellini con insalatina e scaglie di parmigiano* € 9.00
Salad of "morellini" artichokes, mixed salad and parmesan flakes
- Carpaccio di pere, pecorino Toscano, nocciole e miele di castagno* € 10.00
Finely sliced pears, Tuscan sheep cheese, hazelnuts with chestnut honey
- Tagliere "dei GANZI" : selezione di salumi Toscani di Scarpacci, (min. x 2 pers.) € 7.00*
stracchino, coccoli e crostini misti (a pers.)
"GANZI's" mixed appetizer platter with Scarpaccia sliced ham and sausages,
stracchino (soft cheese), small pieces of fried dough and mixed toast
- Tagliere "Toscano D.O.P." di salumi di Scarpaccia, (min. x 2 pers.) € 9.00*
pecorini e mieli (a pers.)
Tuscan D.O.P. Selection platter of Scarpaccia sliced ham and sausages,
pecorini (sheep cheeses) and honeys

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

ANTIPASTI DI MARE SEAFOODS APPETIZERS

- 
- "Hamburger" di baccalà su coulis di pomodoro e patè d'olive* € 11.00
Cod hamburger on tomato coulis with olives patè
- Carpaccio di tonno rosso con insalata di finocchi e aceto balsamico* € 12,00
Finely sliced red tuna with fennels salad and balsamic vinegare
- Tartara di salmone marinato con riduzione di Morellino* € 12.00
su crudità di kiwi e arance
Tartare of marinated sea salmon with reduction of Morellino's wine
on bed of kiwis and oranges
- Polpo alla griglia su crema di zucca con pomodori secchi e fior di capperi* €13.00
Grilled octopus on bed of pumpkin cream with dried tomatoes and flower buds(capers)
- Capesante fresche al gratin* € 13.00
Sea scallops au gratin
- La gran padella di mare caldo "dei GANZI"* (min. x 2 pers) € 12.00
"GANZI's" large pan of warm sea : sautéed of mussels, short-necked clams, (a pers.)
calamari, prawns, langoustines
- Assaggio di antipasti di mare "dei GANZI"* (min. x 2 pers.) € 14.00
"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

- Pici alle "briciole" (aglio, olio, briciole di pane e pinoli tostati)* € 10.00
Pici (fresh Tuscan pasta) with garlic, olive oil and crumbs of toasted bread and pine nuts
- Gnocchetti "Viola" (di patata) con Bardiccio Fiorentino e cavolo nero* € 10.00
"Violet" Gnocchi (potatoes) with Florentino Bardiccio (sausage) and Tuscan black-kale
- Pappardelle al cinghiale* € 11.00
Pappardelle (egg pasta) with wildboar meat sauce
- 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
- Gnudi Toscani al burro e salvia con pecorino di Grotta* € 12.00
Gnudi (fresh Tuscan dough of ricotta cheese and spinach) on butter and sage with Grotta (sheep cheeses)
- Tortelli di Lampredotto ai funghi porcini* € 13.00
Tortelli (fresh pasta stuffed) of Lampredotto (Florence's speciality) with porcini mushrooms
- Risottino al tartufo fresco* € 16.00
Risotto (rice) with fresh truffle

ZUPPE – SOUP

- Vellutata di zucca gialla con crostoncini di pane tostato* € 8.00
Pumpkin velvety soup with small pieces of toasted bread
- La classica Ribollita Toscana* € 8.00
Tuscan traditional seasonal vegetables and bread soup

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

PRIMI DI MARE
SEAFOOD FIRST COURSES



<i>Spaghetti allo scoglio</i> <i>Spaghetti(pasta) with mussels, calamaries, short-necked clams and prawns</i>	€ 12.00
<i>Linguine con vongole veraci, calamaretti e salvia</i> <i>Linguine(pasta) with short-necked clams, calamari and sage</i>	€ 12.00
<i>Tortelli di mozzarella di bufala con vellutata di scampi</i> <i>Tortelli(fresh pasta stuffed) of buffalo mozzarella with scampi(langoustines) sauce</i>	€ 13.00
<i>Risottino con gamberi e zucca gialla</i> <i>Risotto(rice) with shrimp and pumpkin</i>	€ 13.00
<i>Taglierini alle capesante fresche</i> <i>Taglierini(fresh pasta) with sea-scallops</i>	€ 14.00
<i>Pici all' astice</i> <i>Pici(fresh pasta) with lobster</i>	€ 19.00-24.00

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

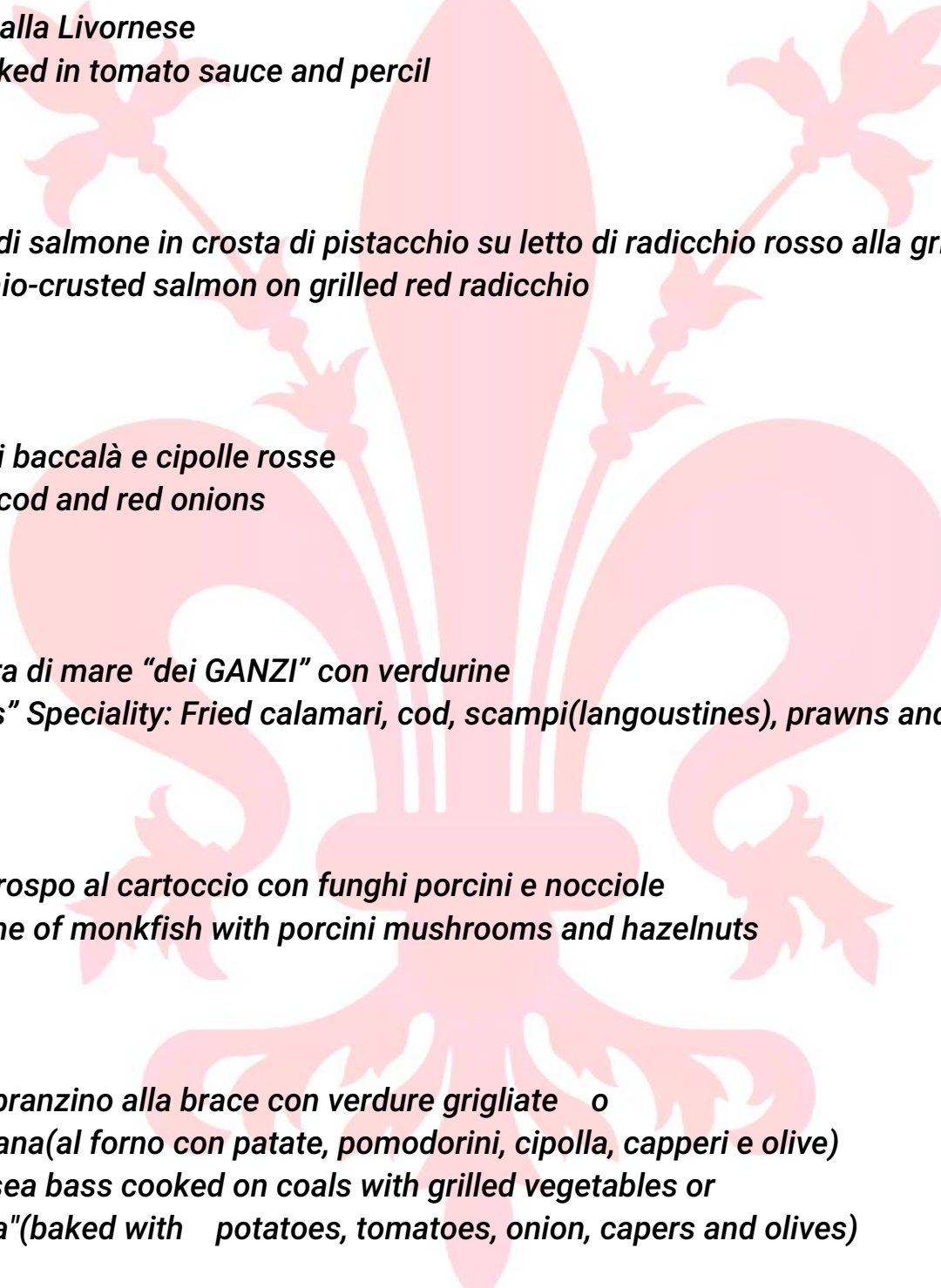
SECONDI SECOND COURSES



<i>Gran piatto di verdure grigliate con provola al forno</i> <i>Grand platter of grilled vegetables and provola cheese</i>	€ 10.00
<i>Lampredotto in "zimino" al cavolo nero gratinato</i> <i>Lampredotto (Florence's speciality) with onion, olive oil, chily and Tuscan black-kale au gratin</i>	€ 11.00
<i>Peposo dell'Impruneta</i> <i>Beef stew made with red wine and black peppercorns</i>	€ 12.00
<i>Scottadito d'agnello ai carboni con aromi antichi</i> <i>Lamb cutlets grilled over coals with ancient aromas</i>	€ 14.00
<i>Tagliata di petto d'anatra cotta a bassa temperatura con miele al tartufo e tortino di spinaci</i> <i>Sliced duck breast cooked low temperature with truffle honey and spinach small flan</i>	€ 16.00
<i>Filetto di Cinta Senese con fichi secchi e noci</i> <i>Cinta Senese pork tenderloin with dried figs and walnuts</i>	€ 16.00
<i>Tagliata di manzo ai carboni con patate arrosto</i> <i>Sliced, grilled steak of beef cooked on coals with roasted potatoes</i>	€ 18.00
<i>Filetto di manzo ai porcini e tartufo</i> <i>Fillet steak of beef cooked with porcini mushrooms and truffle</i>	€ 24.00
<i>Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace</i> <i>"GANZI's" Speciality : Traditional Florentine T-bone steak of beef cooked on coals</i>	€ 4.00/hg

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

SECONDI DI MARE SEAFOOD SECOND COURSES

- 
- Baccalà alla Livornese** € 13.00
Cod cooked in tomato sauce and percil
- Trancio di salmone in crosta di pistacchio su letto di radicchio rosso alla griglia** € 15.00
Pistacchio-crusted salmon on grilled red radicchio
- l' fritto di baccalà e cipolle rosse** € 15.00
Fried of cod and red onions
- La frittura di mare "dei GANZI" con verdure** € 16.00
"GANZI's" Speciality: Fried calamari, cod, scampi(langoustines), prawns and vegetables
- Coda di rospo al cartoccio con funghi porcini e nocciole** € 18.00
Cartouche of monkfish with porcini mushrooms and hazelnuts
- Orata o branzino alla brace con verdure grigliate o** € 18.00
all' Isolana(al forno con patate, pomodorini, cipolla, capperi e olive)
Golden sea bass cooked on coals with grilled vegetables or
"Isolana"(baked with potatoes, tomatoes, onion, capers and olives)
- Rombo con patate e funghi porcini** € 20.00
Turbot baked with potatoes and porcini mushrooms

Proverbio Toscano : " Chi ha bocca vuol mangiare."

CONTORNI SIDE DISHES

Patate arrosto o fritte *
Roasted or fried potatoes

€ 3.50

Fagioli al coccio o all'uccelletta
Boiled beans dressed with olive oil or tomato sauce

€ 3.50

Ceci lessi all'olio
Boiled chickpeas dressed with olive oil

€ 3.50

Insalata verde o mista
Green or mixed salad

€ 4.00

Bietole saltate
Sautéed Swiss chard

€ 4.00

Verdure grigliate
Grilled vegetables

€ 5.00

Cipolle rosse fritte
Fried red onions

€ 5.00

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

***** DESSERT *****

(Nostra Produzione)

(Home Made)

Torta di ricotta, mele e cannella con salsa d'arancia e gelato alla crema (Glu.-free) € 5.00
Ricotta, apples and cannella Cake served warm with orange and vanilla ice cream

Panna cotta con salsa di fragole o di cioccolato fondente (Gluten free) € 5.00
Panna cotta with fresh strawberry sauce or chocolat sauce

Crème brulée al pistacchio con gelato alla nocciola (Gluten Free) € 6.00
Pistacchio crème brulée with hazelnuts ice cream

Millefoglie "ai'vvolò"(sfoglia, chantilly e scaglie di cioccolato) € 6.00
Puff pastry(millefeuille) with Chantilly cream and chocolate flakes

Cheese cake "dei Ganzi" con salsa di arancia o fragole o caramello salato € 7.00
"Ganzi's" Cheese cake with orange sauce or strawberry sauce or salty caramel sauce

Soffione di cioccolato con salsa d'arancia al rum scuro e gelato di crema € 7.00
Chocolate flan with orange dark rum sauce and vanilla ice cream

Zuccotto alle castagne con salsa fondente e panna montata € 7.00
Tuscan Zuccotto of chestnuts with dark chocolat sauce and whipped cream

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

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

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

Sorbetto al limone € 5.00
Lemon sorbet

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



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

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

BEVANDE - COLD BEVERAGES

Acqua (naturale, gassata, leggermente gassata) :	½ lt € 1.50
Water (still, sparkling, light sparkling) :	1 lt € 2.50
Succhi di frutta: pera, pesca, mirtillo(+€1.00)	125ml € 2.00
Fruit juices: pear, peach, blueberry(+€1.00)	
Cocacola / CocaLight /CocaZero / Fanta / Sprite	33cl € 3.00
Coke / Light Coke / Coke Zero / Fanta Orange / Sprite	
EstaThè al limone / EstaThè alla pesca	33cl € 3.00
Lemon iced tea / Peach iced tea	
Birra chiara(Menabrea/Heineken) o Birra rossa(Peroni Riserva)	33 cl € 3.50
o Birra analcolica :	66 cl € 5.00
Blond Beer or Red Beer or No-alcoholic Beer :	rossa/red 50 cl € 5.00
Vino della casa (rosso, bianco, lambrusco, bianco frizzante) :	¼ lt € 3.00
House's wine (red, white, lambrusco, sparkling white) :	½ lt € 6.00
	1 lt € 12.00
Vino a bicchiere (dalla Carta dei Vini) a partire da :	€ 4.00
Wine by the glass (from the Wine List) to start from :	
Aperitivo, cocktail, long drink, drink lisci a partire da :	€ 3.50
Apertif, cocktail, long drink, plain drink to start from :	

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”

VITA VINUM **22°EDIZIONE - Febbraio 2020** VITA VINUM

(A cura di MIRANDA DOMENICO ELIA)

(Serviamo anche vino al bicchiere a partire da € 4 / Also serve wine by the glass starting from € 4)

Su richiesta la “Carta di degustazione a bicchiere” di: Vini da dessert(passiti), Porto, Rum, Grappe, Whiskey, Brandy, Cognac, Armagnac, Gin, Vodka, Amari, Digestivi.



Proverbi toscani sul vino:

“Un ti metter' in cammino si la bocca 'un sa di vino” “Il vino è la poppa de' grandi” “A chi 'un beve i' vino, Dio gli neghi l'acqua” “La vita ll'é troppo breve, per bere vino poho bono”

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) :

Blanc de Morgex et de La Salle Ex.-Brut 2013	Cave Mont Blanc	prié blanc(24 mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 35
Alto Adige Brut (2018)	Arunda	50%chardon.,30%pinot n.,20%pinot b.(30mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 42
Rosé Valle d'Aosta "Caronte" Ex.-Brut (2016)	Cave Mont Blanc	petit rouge(18 mesi)	Tutto pasto	€ 39
Rosé Alto Adige "Talento" Brut (2014)	Arunda	50%pinot nero,50%pinot bianco(30mesi)	Tutto pasto	€ 44

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

"Blanc de Blancs" Brut (2019)	Jacopo Maestri	chardonnay(12 mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 21
Franciacorta "Solouva" Brut 2016/2017	Solouva	chardonnay(27 mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 32
Franciacorta "Solouva" Dosag. Zero 2016/2017	Solouva	chardonnay(36 mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 35
Franc. "P.R." Blanc de Blancs Brut (2019)	Monte Rossa	chardonnay(24 mesi)[65%+35%Riser.]	Tutto pasto	€ 35
Franc. "Sansevé" Satèn Brut (2016)/(2019)	Monte Rossa	chardonnay(24mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 39
Franciacorta Satèn Brut 2014/2015	Solive/Franca Contea	chardonnay(24 mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 42
Franciacorta Dosaggio Zero 2015	Arcari e Danesi	chardonnay(30 mesi)	Tutto pasto	€ 42
Franciacorta "Salvàdek" Ex.-Brut 2011	Monte Rossa	chardonnay(30mesi)[95%+5%Ris.]	Tutto pasto	€ 47
Rosé Franciacorta Extra-Brut 2010	La Montina	85%pinot nero,chardonnay(60 mesi)	Tutto pasto	€ 35
Rosé Franciacorta Brut 2013	Solive	pinot nero(24 mesi)	Tutto pasto	€ 39

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

Alta Langa "Limited Edition" Brut 2012	Fontanafredda	80%pinot n.,20%chard.(48 mesi)	Tutto pasto	€ 27
Alta Langa "Bolla Ciao" Brut 2015	Fontanafredda	50%pinot n.,50%chard.(48 mesi)	Tutto pasto	€ 29
Rosé Barbera d'Alba "Belen" Extra-Brut 2016	Principiano	barbera(12 mesi)	Tutto pasto	€ 29
Rosé Alta Langa "Contessa Rosa" Brut 2011	Fontanafredda	50%pinot n.,50%chard.[Barolo'67]	Tutto pasto	€ 39

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

"Colli Fiorentini" Brut 2015	Catello del Trebbio	70%chardonnay,trebbiano (33mesi)	Tutto Pasto	€ 29
Soave Classico Brut (2018)	Corte Giacobbe	80%chardonnay,garganega (24 mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 23
Falanghina "DUBL" Brut (2016)	Feudi di San Gregorio	fanghina(24 mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 29
ETNA "Gaudensius" Blanc de Noirs Brut (2016)	Firriato	nerello mascalese(36 mesi)	Tutto pasto	€ 35

"X" = non disponibile/not available

Champagne (FRANCIA) :

Champagne Grand Brut	Perrier Jouet	chardonnay, pinot nero, pinot meunier	Aperitivo, frutti di mare	€ 65
Rosé Champagne Blason Brut	Perrier Jouet	chardonnay, pinot nero	Aperitivo, frutti di mare	€ 85

2) METODO MARTINOTTI-CHARMAT (fermentazione in autoclave)

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

Prosecco D.O.C. "Verv" Brut	Andreola	glera	Aperitivo, frittiture	€ 15
Prosecco D.O.C. "Verv" Extra-Dry	Andreola	glera	Aperitivo, frittiture	€ 15
Rosé "Bollé Cuvée" Extra-Dry	Andreola	incrocio Manzoni(raboso e moscato)	Aperitivo, Tutto pasto	€ 15
Prosecco Super. D.O.C.G. "Dirupo" Brut	Andreola	90%glera, bianchetta, perera	Aperitivo, frittiture	€ 18
Prosecco Super. D.O.C.G. "Dirupo" Extra-Dry	Andreola	90%glera, bianchetta, perera	Aperitivo, frittiture	€ 18
Pros. Sup. D.O.C.G. Rive Col San Martino "26°- I" Brut 2017	Andreola	glera[0%res.Zucc.]	Aperitivo, frittiture	€ 21
Pros. Sup. D.O.C.G. Rive di Soligo "Mas de Fer" Extra-Dry 2017	Andreola	glera	Aperitivo, frittiture	€ 21

TOSCANA, Trentino, Sicilia, Campania, Piemonte :

Chianti "Boncitto" Brut 2018(BIO)	San Jacopo	60%sangiovese, 30%pinot n., 10%chard.	Aperitivo, Tutto pasto	€ 19
Chardonnay Trento Brut	Jacopo Maestri	chardonnay	Aperitivo, frittiture	€ 15
Sicilia "Saint Germain" Brut 2017	Firriato	grillo, catarratto	Aperitivo, frittiture	€ 19
Falanghina "Jacarando" Blanc de Blancs Brut	San Paolo(Quarta)	fanghina	Aperitivo, Tutto pasto	€ 22
Rosé Aglianico "Jacarando" Brut	San Paolo(Quarta)	aglianico	Aperitivo, Tutto pasto	€ 22
Rosé Nebbiolo d'Alba "Pret à porter" Brut 2017	460 Casina Bric	nebbiolo	Aperitivo, Tutto pasto	€ 27
Asti Moscato D.o.c.g. [dolce]	La Doja	moscato	Dessert, fine pasto	€ 16
Asti Moscato D.o.c.g. 2017 [dolce]	Fontanafredda	moscato(charmat lungo)	Cruditè, Dessert, fine pasto	€ 18

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

Lambrusco di Castelvetro D.O.C.(amabile)	Duca Majore	grasparossa	Arrosti, selvaggina, fine pasto	€ 13
Lambrusco di Sorbara D.O.C.(secco)	Duca Majore	90%sorbara, salamino	Antipasti, pasta ripiena, funghi	€ 13
Brachetto d'Acqui D.o.c.g.[dolce]	La Doja	brachetto	Dessert, fine pasto	€ 18
Brachetto d'Acqui D.o.c.g. 2017[dolce]	Fontanafredda	brachetto(charmat lungo)	Dessert, fine pasto	€ 23

"X" = non disponibile/not available

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Valle d'Aosta:

Blanc de Morgex et de La Salle "Rayon" 2015/2016	Cave Mont Blanc	priè blanc	Aperitivo, pesce, formaggi	€ 24
Traminer Aromatico Super. '15/'17/'18	Cheateau Feuillet	traminer	Primi e secondi, formaggi, tartufo	€ 26
Moscato bianco Super. 2017/2018	Cheateau Feuillet	moscato bianco	Aperitivo, pesce, frittiture, formaggi	€ 26
Petite Arvine Super. '15/'17/'18	Cheateau Feuillet	petite arvine	Aperitivo, pesce, frittiture, formaggi	€ 29

Alto Adige:

<i>Pinot grigio 2018</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Aperitivo, primi patti, pesce, formaggi</i>	<i>€ 16</i>
<i>Moscato giallo 2017/2018</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>moscato giallo</i>	<i>Aperitivo, pesce, carni bianche, Dessert</i>	<i>€ 16</i>
<i>Chardonnay 2017/2018</i>	<i>Tiefenbrunner</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Antipasti, pesce, zuppe, carni bianche</i>	<i>€ 18</i>
<i>Muller thurgau 2017/2018</i>	<i>Tiefenbrunner</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Antipasti, primi, frittiture di mare</i>	<i>€ 18</i>
<i>Riesling 2017/2018</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>riesling</i>	<i>Aperitivo, primi piatti, frutti di mare</i>	<i>€ 18</i>
<i>Sauvignon 2017/2018</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Antipasti, pesce, zuppe, formaggi</i>	<i>€ 18</i>
<i>Gewurztraminer 2018</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>traminer</i>	<i>Piatti di pesce, formaggi, tartufo</i>	<i>€ 18</i>
Pinot bianco "Sandblicher" 2018	H. Lhun	pinot bianco	Aperitivo, primi piatti, carne e pesce	€ 22
Muller thurgau Super. '15/'16/'17	Kofererhof	muller thurgau	Aperitivo, pesce, verdure, carni bianche	€ 22
Pinot bianco "Anna" 2017	Tiefenbrunner	pinot bianco	Aperitivo, primi piatti, carne e pesce	€ 26
Sylvaner Super. 2015/2017	Kofererhof	sylvaner	Aperitivo, antipasti e primi di pesce	€ 26
Kerner Super. 2016/2017	Kofererhof	kerner	Crostacei, molluschi, verdure, formaggi	€ 29
Veltliner Super. '14/'15/'17	Kofererhof	veltliner	Aperitivo, frittiture, carni bianche	€ 32
Veltliner Super. 2012	Manni Nossing	veltliner	Aperitivo, frittiture, carni bianche	€ 32
Sauvignon Super. 2013/2016	Falkenstein	sauvignon	Grigliate di pesce, carni bianche	€ 32
Riesling Super. 2013	Falkenstein	riesling	Aperitivo, pesce, carni bianche	€ 32
Pinot bianco Super. 2013/2014	Falkenstein	pinot bianco	Aperitivo, frittiture, pesce, carni bianche	€ 32

Veneto:

<i>Soave Classico 2017/2018</i>	<i>Corte Giacobbe(Dal Cero)</i>	<i>garganega</i>	<i>Aperitivo, carni bianche, pesce, verdure</i>	<i>€ 15</i>
<i>Pinot grigio(orange) 2018</i>	<i>Corte Giacobbe(Dal Cero)</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Aperitivo, carni bianche, pesce, verdure</i>	<i>€ 15</i>
Lugana 2018	Valpantena	lugana	Aperitivo, carni bianche, pesce, verdure	€ 17

"X" = non disponibile/not available

Piemonte:

Roero arneis "Pradalupo" 2017/2018	Fontanafredda	arneis	Piatti di pesce,tartufo, formaggi	€ 18
Timorasso "Petit Derthona Terra" 2017/2018	Vigneti Massa	timorasso	Aperitivo,pesce,verdure, formaggi	€ 18
Gavi di Gavi 2018	Ernesto Picollo	cortese	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 18
Erbaluce di Caluso 2017/2018	Cieck	erbaluce	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 20
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] 2018	Fontanafredda	moscato d'Asti(natur. sui lieviti)	Frutti di mare,Dessert	€ 21

Liguria:

Bianchetta Portofino "2 vigneti" 2018	La Ricolla	bianchetta	Aperitivo,antipasti di pesce, fritture	€ 20
Vermentino Portofino "Vignerta" 2017	Bisson	vermentino	Pesce alla griglia,crostacei,carni bian.	€ 20
Vermentino Portofino "Fliscano" 2018	La Ricolla	vermentino	Pesce alla griglia,crostacei,carni bian.	€ 22
Pigato "Colline del Genovesato" 2017	Bisson	pigato	Secondi di pesce, fritture,carni bian.	€ 22
Vermentino Colli di Luni "Sirio" 2018	Federici	vermentino	Pesce, frutti di mare,carni bianche	€ 20
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 2018	Vigne Zamò	pinot grigio	Aperitivo,antipasti e primi di pesce	€ 15
Sauvignon 2018	I Versanti	sauvignon	Aperitivo,antipasti, piatti di pesce	€ 15
Friulano "Tho!!" 2017	Di Lenardo	(tocai)	Aperitivo,piatti di pesce e crostacei	€ 17
Ribolla gialla "Come mi vuoi" 2017	Di Lenardo	ribolla gialla	Aperitivo,salumi,piatti di pesce	€ 17
Pinot grigio(orange) Colli Orientali '17/'18	Vigne Zamò	pinot grigio	Piatti di pesce,crostacei,molluschi	€ 23
Ribolla gialla Colli Orientali 2017/2018	Vigne Zamò	ribolla gialla	Aperitivo,antipasti,molluschi	€ 23
Sauvignon Colli Orientali 2017/2018	Vigne Zamò	sauvignon	Primi piatti,crostacei,pesci al forno	€ 23
"No Name" Friulano Colli Orientali '15/16'	Vigne Zamò	(tocai)	Aperitivo,pesce,carni bianche	€ 26
"Sharis" Venezia Giulia 2018	Livio Felluga	70%chardonnay,ribolla gialla	Aperitivo,piatti di pesce,verdure	€ 22
Pinot grigio Colli Orientali 2017/2018	Livio Felluga	pinot grigio	Piatti di pesce, frutti di mare,verdure	€ 28
Ribolla gialla Colli Orientali 2017/2018	Livio Felluga	ribolla gialla	Aperitivo,piatti di pesce e crostacei	€ 28
Sauvignon Colli Orientali 2017/2018	Livio Felluga	sauvignon	Aperitivo,pesci salsati,verdure	€ 28
Friulano Colli Orientali '16/'17/'18	Livio Felluga	(tocai)	Aperitivo,affettati,pesce, formaggi	€ 28

"X" = non disponibile/not available

Toscana:

<i>Vermentino-Chardonnay di Cortona 2018</i>	<i>Montecchiesi</i>	<i>vermentino,chardonnay</i>	<i>Aperitivo,carne,pesce</i>	€ 15
<i>“Incanto Mediterraneo” Suvereto 2018 (BIO)</i>	<i>Tenute Casadei</i>	<i>85%viognier,ansonica</i>	<i>Aperitivo,carne,pesce</i>	€ 15
<i>Vernaccia di San Gimignano 2018</i>	<i>Castello di Montauto</i>	<i>vernaccia</i>	<i>Antipasti,pesce e carni bianche</i>	€ 17
<i>Vermentino di Maremma 2018</i>	<i>Col di Bacche</i>	<i>vermentino</i>	<i>Aperitivo,antipasti e piatti di pesce</i>	€ 17
<i>Chardonnay in Chianti 2018 (BIO)</i>	<i>San Jacopo</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	€ 18
<i>Sauvignon in Chianti “B.S.T.” 2017</i>	<i>Tenute Folonari</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Aperitivo,piatti mediterranei,pesce</i>	€ 18
<i>Vernaccia di San Gimignano 2018</i>	<i>Panizzi</i>	<i>vernaccia</i>	<i>Antipasti,pesce e carni bianche</i>	€ 19
<i>Brancaia “il Bianco” 2017</i>	<i>Brancaia</i>	<i>80%sauvignon,viognier</i>	<i>Pesce,crotacei,carni bianche</i>	€ 19
<i>Vermentino Bolgheri “Caccia al Palazzo” 2018</i>	<i>Di Vaira</i>	<i>vermentino</i>	<i>Primi piatti,pesce,carni bianche</i>	€ 21
<i>Vermentino Bolgheri“Borgeri” 2017</i>	<i>Meletti Cavallari</i>	<i>vermentino,viognier</i>	<i>Salumi,crostacei,pesce,carni</i>	€ 21
<i>“Ricciobianco” (barr.)2015</i>	<i>Az.Agr.Lanciola</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Primi e secondi,di carne e pesce</i>	€ 21
<i>“Congiura” 2016/2017 (BIO)</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>pinot grigio,riesling,5%manzoni</i>	<i>Piatti di pesce e carne</i>	€ 23
<i>“Luminoso” (barr.)2016/2018</i>	<i>San Cristoforo</i>	<i>50%trebbiano,40%verm.,malv.</i>	<i>Primi e secondi,di carne e pesce</i>	€ 23
<i>Vermentino Bolgheri“1898”(barr.)2017</i>	<i>Donna Olimpia</i>	<i>90%vermentino,viogn.,petit man.</i>	<i>Piatti di pesce e carne</i>	€ 25
<i>Viognier di Manciano(barr.)2015</i>	<i>Podere 277</i>	<i>viognier</i>	<i>Piatti di pesce,carni bianche,tartufo</i>	€ 27
<i>“Serafico” di Maremma(barr.) 2013</i>	<i>Frank & Serafico</i>	<i>vermentino(tardiva)</i>	<i>Piatti di carne e pesce, formaggi</i>	€ 32
<i>“Trebbiano” di Carmignano (barr.)'15/'16/'18</i>	<i>Capezzana</i>	<i>trebbiano(tardiva)</i>	<i>Primi e secondi di carne e pesce</i>	€ 32
<i>Cabreo “La Pietra” (barr.)2014</i>	<i>Cabreo(Ten. Folonari)</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Pesce,crostacei e carni bianche</i>	€ 39

Marche:

<i>Passerina 2017/2018 (BIO)</i>	<i>Podere dei Colli</i>	<i>passerina</i>	<i>Aperitivo,piatti a base di pesce e verdure</i>	€ 15
<i>Verdicchio Castelli di Jesi “di Gino” 2017</i>	<i>San Lorenzo</i>	<i>verdicchio</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	€ 17
<i>Verdicchio di Matelica 2018 (BIO)</i>	<i>Colle Stefano</i>	<i>verdicchio</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	€ 19
<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>	€ 22
<i>Pecorino di Offida Super. 2018 (BIO)</i>	<i>Podere dei Colli</i>	<i>pecorino</i>	<i>Crostacei, piatti di pesce e carne</i>	€ 22
<i>Pecorino di Offida “Kiara” 2017 (BIO)</i>	<i>San Giovanni</i>	<i>pecorino</i>	<i>Crostacei, piatti di pesce e carne</i>	€ 22

Umbria

<i>Grechetto “Colli Martani” 2017/2018 (BIO)</i>	<i>Plani Arche</i>	<i>grechetto</i>	<i>Piatti di carne e pesce, verdure, formaggi</i>	€ 17
<i>Trebbiano Spoletino 2017/2018 (BIO)</i>	<i>Plani Arche</i>	<i>trebbiano spoletino</i>	<i>Antipasti e primi di carne e pesce</i>	€ 17

“X” = non disponibile/not available

Abruzzo:

<i>Trebbiano d' Abruzzo 2017 (BIO)</i>	<i>Marchesi Migliorati</i>	<i>trebbiano</i>	<i>Antipasti,verdure,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 15</i>
<i>Pecorino d' Abruzzo 2018 (BIO)</i>	<i>Marchesi Migliorati</i>	<i>pecorino</i>	<i>Antipasti,verdure,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 15</i>

Puglia:

<i>Chardonnay Salento "Anima Revolution" 2017</i>	<i>Emèra(Quarta)</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Aperitivo,piatti di pesce, formaggi</i>	<i>€ 17</i>
<i>Fiano Salento "Amure" 2017/2018</i>	<i>Emèra(Quarta)</i>	<i>80%fiano,incrocio manzoni</i>	<i>Antipasti di pesce, pesci al forno</i>	<i>€ 17</i>

Campania:

<i>Falanghina Beneventana 2018</i>	<i>San Paolo(Quarta)</i>	<i>falanghina</i>	<i>Cozze,vongole,crostacei,verdure</i>	<i>€ 15</i>
<i>Greco di Tufo 2018</i>	<i>San Paolo(Quarta)</i>	<i>greco di Tufo</i>	<i>Piatti di pesce,carpacci, formaggi</i>	<i>€ 18</i>
<i>Fiano d'Avellino 2018</i>	<i>San Paolo(Quarta)</i>	<i>fiano d'Avellino</i>	<i>Pesce,crostacei,carni bianche</i>	<i>€ 20</i>
<i>"Totò" Partenepoeo 2018</i>	<i>San Paolo(Quarta)</i>	<i>fiano,greco</i>	<i>Piatti di pesce,crostacei,carni bianche</i>	<i>€ 22</i>

Sicilia:

<i>Grillo (isole Eolie) 2018</i>	<i>Colosi</i>	<i>grillo</i>	<i>Aperitivo,piatti a base di pesce, formaggi</i>	<i>€ 14</i>
<i>"Salina Bianco" (isole Eolie) 2018</i>	<i>Colosi</i>	<i>inzolia,catarratto</i>	<i>Aperitivo,piatti di pesce e frutti di mare</i>	<i>€ 16</i>
<i>Inzolia 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>Malvasia di Salina (isole Eolie) 2018</i>	<i>Colosi</i>	<i>malvasia di Salina</i>	<i>Piatti ai frutti di mare,crostacei,tartare</i>	<i>€ 18</i>
<i>Catarratto "Prio" 2017/2018</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>catarratto</i>	<i>Antipasti e primi di mare,crostacei,verdure</i>	<i>€ 18</i>
<i>Viognier 2017/2018</i>	<i>Baglio di Grisi</i>	<i>viognier</i>	<i>Piatti di pesce, crostacei, carni bianche</i>	<i>€ 20</i>
<i>Zibibbo "Lighea" 2017/2018</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Piatti di pesce azzurro, frittore di mare</i>	<i>€ 20</i>
<i>Chardonnay "La fuga" 2017/2018</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Piatti di pesce,crostacei,carni grigliate</i>	<i>€ 20</i>
<i>"Le sabbie dell' ETNA" 2016/2018</i>	<i>Firriato</i>	<i>carricante,catarratto</i>	<i>Piatti di pesce,crostacei,carni bianche</i>	<i>€ 22</i>
<i>Ansonica "Vigna di Gabri" 2015/2016 2017</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>60%ansonica,catarratto, chardonnay,sauvignon,viognier</i>	<i>Piatti di carne e pesce, sformati, formaggi</i>	<i>€ 24</i>
<i>Moscato di Sicilia "L' Ocra" (dolce) 2015</i>	<i>Firriato</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Frutti di mare, crostacei, Dessert</i>	<i>€ 24</i>

Sardegna:

<i>Vermentino di Sardegna 2018 (BIO)</i>	<i>Olianas</i>	<i>vermentino</i>	<i>Antipasti e primi di pesce, formaggi</i>	<i>€ 18</i>
--	----------------	-------------------	---	-------------

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

Rosé del Chianti Classico 2017	Paneretta	canaiolo	Aperitivo,Tutto pasto	€ 16
Rosé del Chianti Classico 2018 (BIO)	Rocca di Montegrossi	sangiovese	Aperitivo,Tutto pasto	€ 19
“Riccirosa” dell' Impruneta Super. (barr.)2016	Lanciola	sangiovese	Aperitivo,Tutto pasto	€ 19
Rosè di Maremma "Syrosa" 2018	Rocca Montemassi	syrah	Aperitivo,Tutto pasto	€ 19
Rosé di Bolgheri “Caccia al Palazzo” 2017 /2018	Di Vaira	70%cab.sauvig.,merlot,syrah	Aperitivo,Tutto pasto	€ 21
XxRosé di Portofino 2017	Bisson	ciliegiolo	Aperitivo,Tutto pasto	€ 15
Rosé Cerasuolo d' Abruzzo 2018 (BIO)	Marchesi Migliorati	montepulciano	Aperitivo,Tutto pasto	€ 15
“La Vigne en Rose” del Salento 2018	Emèra(Quarta)	negroamaro	Aperitivo,Tutto pasto	€ 17
Rosé “Isola dei Nuraghi” 2017/2018 (BIO)	Olianas	cannonau	Aperitivo,Tutto pasto	€ 17
Rose' dell'Alto Adige 2017 (BIO)	Lageder	lagrein	Aperitivo,Tutto pasto	€ 19
Rosé di Sicilia “Lumera” 2018 (BIO)	Donnafugata	nero d'avola,syrah,pinot n.,tannat	Aperitivo,Tutto pasto	€ 19
Rosé dell' ETNA(pétillant)“Charme” 2018	Firriato	nerello mascalese,nerello cappuccio	Aperitivo,Frittura	€ 19

VINI ROSSI – RED WINES

Valle d'Aosta:

Pinot noir 2018	Cheateau Feuillet	pinot nero	Aperitivo, piatti di carne e pesce	€ 22
Torrette 2018	Cheateau Feuillet	90%petit rouge,fumin	Aperitivo, piatti di carne e pesce	€ 22

Trentino-Alto Adige:

Schiava grigia 2017/2018	H. Lhun	schiaiva grigia	Aperitivo,Piatti di pesce o carni bianche	€ 15
St. Magdalener 2018	H. Lhun	schiaiva grigia,lagrein	Antipasti, primi piatti, formaggi	€ 15
Pinot nero 2017/2018	H. Lhun	pinot nero	Aperitivo, grigliate di carne e pesce	€ 18
Lagrein 2018	H. Lhun	lagrein	Carni rosse, selvaggina, funghi	€ 18
Merlot Riserva “XV” 2015	Lageder	merlot	Carni rosse, funghi,selvaggina	€ 27
Pinot nero Riserva “Sandbichler” 2015	H. Lhun	pinot nero	Funghi,selvaggina.,tartufo, form.	€ 27
Cabernet sauvignon Riserva “Doss” 2013	Girlan	cabernet sauvignon	Carni rosse, funghi,selvaggina	€ 27
Lagrein Riserva “Sandblicher” 2016	H. Lhun	lagrein	Carni rosse, funghi,selvaggina, form.	€ 27

Liguria:

Ciliegiolo “Colline del Genovesato” 2017	Bisson	ciliegiolo	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 15
--	--------	------------	---	------

“X” = non disponibile/not available

Piemonte:

<i>Barbera d'Alba "Raimonda" 2017</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>barbera</i>	<i>Antipasti, carni rosse e bianche</i>	€ 20
<i>Dolcetto d'Alba 2017</i>	<i>Bruna Grimaldi</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Antipasti e primi di carne e pesce, tartufo</i>	€ 18
<i>Dolcetto d'Alba 2017 (BIO)</i>	<i>Brandini</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Antipasti e primi di carne e pesce, tartufo</i>	€ 22
<i>Nebbiolo d'Alba 2016</i>	<i>Bruna Grimaldi</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	€ 25
<i>Nebbiolo Langhe "Ebbio" 2017</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	€ 25
<i>Nebbiolo Langhe 2016 (BIO)</i>	<i>Brandini</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca, brasati, formaggi stagionati</i>	€ 32
<i>Barbaresco 2016</i>	<i>Nada Fiorenzo</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca, brasati, formaggi stagionati</i>	€ 49
<i>Barbaresco Crù "Coste Rubin" 2013</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca, brasati, formaggi stagionati</i>	€ 55
<i>Barolo Crù "Camilla" 2014</i>	<i>Bruna Grimaldi</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca, brasati, formaggi stagionati</i>	€ 49
<i>Barolo Crù "Fossati" 2010/2013</i>	<i>Borgogno</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca, arrostiti, formaggi stagionati</i>	€ 69
<i>Barolo Crù "Paialgallo" 2011</i>	<i>Mirafiore</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca, arrostiti, formaggi stagionati</i>	€ 69
<i>(1 Lt.) Barolo Crù "Serralunga" 2011</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca, arrostiti, formaggi stagionati</i>	€ 69
<i>Barolo Crù "Lazzarito" 2008</i>	<i>Mirafiore</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca, arrostiti, formaggi stagionati</i>	€ 79

Friuli Venezia Giulia:

<i>Cabernet franc 2017</i>	<i>Tenuta Casate</i>	<i>cabernet franc</i>	<i>Carni rosse, selvaggina, formaggi</i>	€ 15
<i>Merlot 2017</i>	<i>I Versanti</i>	<i>merlot</i>	<i>Antipasti e primi di carne, formaggi</i>	€ 15
<i>Refosco dal peducolo rosso 2018</i>	<i>Tenuta Casate</i>	<i>refosco</i>	<i>Antipasti, piatti di carne o pesci salsati</i>	€ 15
<i>"Vertigo" delle Venezie 2016</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>70%merlot, caber. sauvignon</i>	<i>Aperitivo, piatti di pece, verdure</i>	€ 22
<i>"Nuare" delle Venezie 2017</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>70%pinot nero, merlot</i>	<i>Aperitivo, piatti di pece, verdure</i>	€ 22

Veneto:

<i>Valpolicella Classico 2017</i>	<i>Vaona</i>	<i>corvina, corvinone, rondinella, molinara</i>	<i>Antipasti e primi di carne</i>	€ 15
<i>Valpolicella Superiore 2016</i>	<i>Vaona</i>	<i>corvina, corvinone, rondinella, molinara</i>	<i>Primi e secondi di carne</i>	€ 21
<i>Ripasso Valpolicella Clas. Sup. 2016</i>	<i>Vaona</i>	<i>corvina, corvinone, rondinella, molinara</i>	<i>Arrosti di carne, funghi</i>	€ 29
<i>Amarone della Valpolicella 2015</i>	<i>Valpantena</i>	<i>corvina, corvinone, rondinella</i>	<i>Selvaggina, carni rosse</i>	€ 39
<i>Amarone della Valpolicella 2012</i>	<i>Dal Cero</i>	<i>corvina, rondinella, molinara</i>	<i>Selvaggina, carni rosse, formaggi</i>	€ 55
<i>Amarone della Valpolicella 2013</i>	<i>San Giorgio</i>	<i>corvina, rondinella, molinara</i>	<i>Selvaggina, carni rosse, formaggi</i>	€ 55

Abruzzo:

<i>Montepulciano d' Abruzzo 2017(BIO)/2018</i>	<i>Migliorati/Villa Diana</i>	<i>montepulciano</i>	<i>Antipasti, verdure, carne, formaggi</i>	€ 15
--	-------------------------------	----------------------	--	------

"X" = non disponibile/not available

Umbria:

Montefalco Rosso "Ziggurat" 2016	Castelbuono	sangiovese,sagantino.,caber.,merlot	Piatti di carne,tartufo, form.	€ 21
Montefalco Riserva "Lampante" 2014	Castelbuono	sangiovese,sagrantino,caber.,merlot	Carni rosse, funghi,formaggi	€ 30
Sagrantino di Montefalco 2014(BIO)	Lungarotti	sagrantino	Secondi di carne,formaggi	€ 39

Marche

Rosso Piceno "di Gino" 2016/2017	San Lorenzo	60%montepulciano,sangiovese	Antipasti e primi di carne	€ 17
Lacrima di Morro d'Alba "Da Sempre" 2018	Vicari	lacrima nera	Antipasti, verdure, pesce e carne	€ 20

Campania:

Aglianico Irpinia 2016	San Paolo(Quarta)	aglianico	Antipasti, primi piatti, formaggi	€ 15
"Totò" partenopeo 2018	San Paolo(Quarta)	pedirosso,casavecchia	Antipasti,primi piatti, funghi, formaggi	€ 22
Taurasi "Sigillo Ellenico" 2011	San Paolo(Quarta)	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" 2014/2017	Emèra(Quarta)	nero di Troia	Primi piatti,carni rosse, formaggi	€ 15
Negroamaro Sup. di Lizzano 2015/2016	Emèra(Quarta)	negroamaro	Primi piatti,carne e pesce, formaggi	€ 17
Salice Salentino "Sigillo" 2015	Emèra(Quarta)	80%negroamaro,malvasia nera	Primi piatti,carni rosse, formag.	€ 17
Primitivo di Manduria "Sigillo" 2017	Emèra(Quarta)	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 2018	Colosi	nero d'Avola	Piatti di carne e di pesce, formaggi	€ 15
Syrah 2018	Vaccaro	syrah	Piatti di carne,selvaggina, formaggi	€ 15
Nerello Mascalese(Isole Eolie) 2018	Colosi	nerello mascalese	Carne e pesce, tartufo, formaggi	€ 15
Syrah 2017	Baglio di Grisi	syrah	Piatti di carne,selvaggina, formaggi	€ 18
Salina Rosso(Isole Eolie) 2017	Colosi	nerel.mascalese,nerel.cappuccio	Carne e pesce,tartufo,verdure	€ 18
"Sherazade" 2016/2017	Donnafugata	nero d'Avola	Piatti di carne e pesce,salumi, formaggi	€ 18
Frappato "Sorià" 2016	Firriato	frappato	Carne e pesce,tartufo,verdure	€ 20
"Le Sabbie dell' ETNA" 2017	Firriato	nerel.mascalese,nerel.cappuccio	Carne e pesce,tartufo,verdure	€ 22
"Tancredi" Super. 2016	Donnafugata	nero d'avola,caber.sauv.,5%tannat	Bistecca, funghi, formaggi	€ 36

"X" = non disponibile/not available

Sardegna:

<i>Cannonau di Sardegna 2016/2017 (BIO)</i>	<i>Olianas</i>	<i>cannonau</i>	<i>Arrosti, sughi di carne, formaggi</i>	€ 18
<i>Carignano del Sulcis "6 Mura" 2015/2016</i>	<i>Giba</i>	<i>carignano del Sulcis</i>	<i>Arrosti,carne, funghi,tartufo</i>	€ 18
<i>Monica di Sardegna Superiore 2015</i>	<i>Parpinello</i>	<i>monica</i>	<i>Arrosti,sughi di carne, formaggi</i>	€ 21

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 2017</i>	<i>Casa di Monte</i>	<i>85%sangiovese,canaiolo,trebb.</i>	<i>Antipasti,primi, formaggi</i>	€ 12
<i>"Camponovo" di Montalcino 2017</i>	<i>Di Sesta</i>	<i>80%sang.grosso,colorino,canaiolo</i>	<i>Antipasti,primi, formaggi</i>	€ 15
<i>"T'amo" del Chianti Classico 2017</i>	<i>Casa al vento</i>	<i>60%sangiovese,merlot</i>	<i>Primi e secondi,carne e funghi</i>	€ 15
<i>"Lucumone" di Pieve al Toppo 2013</i>	<i>Conte di Toscana</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	€ 17
<i>"Poggio D'Arna" di Montalcino 2016</i>	<i>Di Sesta</i>	<i>40%sang.gros.,merlot,cab.franc</i>	<i>Carne, funghi, formaggi</i>	€ 17
<i>"B.S.T." Cabenet-Merlot 2017</i>	<i>Tenute Folonari</i>	<i>cabernet sauvignon,merlot</i>	<i>Antipasti,primi,funghi,formaggi</i>	€ 19
<i>"InNno" di Gianna 2015 (BIO)</i>	<i>Certosa Belriguardo</i>	<i>½ sangiov.(botte),½ sangiov.(anfora)</i>	<i>Carni rosse,primi, form.</i>	€ 19
<i>"San Biagio" di Montalcino 2016</i>	<i>Lisini</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	€ 21
<i>"Preziosa Terra" di Cortona 2015</i>	<i>Montecchiesi(Dal Cero)</i>	<i>60%sangiovese,syrah</i>	<i>Antipasti,carne,tartufo</i>	€ 21
<i>"Ciliegiolo" in Val di Chiana 2017/2018</i>	<i>San Ferdinando</i>	<i>ciliegiolo</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	€ 23
<i>"Pugnitello" in Val di Chiana 2013/2015</i>	<i>San Ferdinando</i>	<i>pugnitello</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	€ 25

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

<i>"Armonia" di Suvereto 2017 (BIO)</i>	<i>Tenuta Casadei</i>	<i>70%merlot,syrah,cab.sauv.</i>	<i>Antipasti, primi, funghi, pesce</i>	€ 15
<i>"Aliotto" da Pisa 2015 (BIO)</i>	<i>Tenuta Podernovo</i>	<i>70%sangiovese,cab.sauv.,merlot</i>	<i>Primi piatti,carne,formaggi</i>	€ 17
<i>"Tageto" di Bolgheri 2018</i>	<i>Donna Olimpia</i>	<i>cab.sauvignon,merlot,cab.franc,petit verdot</i>	<i>Antipasti, primi di carne</i>	€ 17
<i>"Amaranto" di Maremma 2017</i>	<i>San Cristoforo</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Primi e secondi di carne,formaggi</i>	€ 19
<i>"Yantra" sopra Bolgheri 2017</i>	<i>Tenuta Settecieli</i>	<i>70%merlot,cab.sauv.</i>	<i>Antipasti,primi, funghi,tartufo</i>	€ 21
<i>"TierRe" Merlot di Suvereto 2015</i>	<i>Tua Rita</i>	<i>80%merlot,alicante</i>	<i>Piatti di carne, funghi,tartufo</i>	€ 23
<i>"Tre" di Brancaia 2015</i>	<i>Brancaia</i>	<i>80%sangiovese,cab.sauv.,merlot</i>	<i>Piatti di carne, funghi, tartufo</i>	€ 23
<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>	€ 25
<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>	€ 25

"X" = non disponibile/not available

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

“Frank” 2015/2016	Frank & Serafico	80%cabernet franc,merlot,sangioiv.	Piatti di carne, funghi,tartufo	€ 29
“De' Pazzi” 2014	Castello del Trebbio	60%sangiovese,syrah,merlot	Bistecca,brasati, funghi, formaggi	€ 29
“Teuto” 2012	Tenuta Podernovo	70%sangiovese,merlot	Piatti di carne, funghi,tartufo, form.	€ 29
“L' affronto” 2016	Podere Le Berne	colorino,mammolo	Piatti di carne,salumi, formaggi	€ 35
“Cupinero” 2013	Col di Bacche	merlot	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 39
“Insoglio” 2015/2016	Campo di Sasso(Antinori)	syrah,cab.franc,merlot,petit verdot	Arrosti,umidi, formaggi	€ 39
“Pazzesco” 2010/2014	Castello del Trebbio	60%merlot,syrah	Selvaggina,stufati, formaggi stag.	€ 39
“Terricci” 2011	Az. Agr. Lanciola	50%sangiovese,cab.franc,cab.sauv.	Carni rosse,tartufo, funghi, form.	€ 39
“Riccionero” 2007/2008	Az.Agr. Lanciola	pinot nero	Carni rosse e binache,tartufo, form.	€ 45
“Cabreo il Borgo” 2013	Il Cabreo(Folonari)	70%sangiovese,cab.sauvignon	Bistecca,selvaggina, formaggi	€ 45
“Cabreo Black” 2008	Il Cabreo(Folonari)	pinot nero	Carni bianche, selvaggina, tartufo	€ 49
“Fauno” 2010/2015	Arceno	56%merlot,24%cab.franc,20%cab.sauv.	Selvaggina, brasati, funghi	€ 52
“Ghiaie Della Furba” 2010	Capezzana	60%cabernet sauv.,30%merlot,syrah	Carni sughi, funghi, formaggi	€ 55
“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	€ 65
“Pareto” 2010	Nozzole(Ten.Folonari)	cabernet sauvignon	Bistecca, funghi, tartufo,brasati	€ 65
Syrah“Collezione Privata” 2009 /2011	Isole e Olena	syrah	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 75
“Il Blu” di Brancaia 2011	Brancaia	50%sangiovese,45%merlot,cab.sauv.	Bistecca,brasati, funghi, form.	€ 75
“Tignanello” 2014	Tignanello(Antinori)	80%sangioiv.,15%cab.sauv.,cab.franc	Bistecca,brasati, funghi, form.	€ 120

“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 2017</i>	<i>Panizzi</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	€ 20
<i>Barco Reale Carmignano 2017 (BIO)</i>	<i>Capezzana</i>	<i>70%sangioiese.,cab.sauv.,cab.franc.,canai.</i>	<i>Primi,carni bianche e rosse</i>	€ 20
<i>Carmignano“Villa Capezzana” '13/'15/'16(BIO)</i>	<i>Capezzana</i>	<i>80%sangioiv.,cab.sauvig.</i>	<i>Primi piatti,bistecca, form.</i>	€ 35

Cortona D.O.C.

<i>Syrah Cortona 2015/2016</i>	<i>Capoverso</i>	<i>syrah</i>	<i>Piatti di carne,tartufo, formaggi</i>	€ 19
<i>Syrah Cortona “Selverello” 2016</i>	<i>Montecchiesi(Dal Cero)</i>	<i>syrah</i>	<i>Piatti di carne,tartufo, formaggi</i>	€ 21
<i>Syrah Cortona “Borgo” 2015</i>	<i>Tenimenti D'alessandro</i>	<i>syrah</i>	<i>Secondi piatti,tartufo, formaggi</i>	€ 24

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>	€ 20
<i>Montecucco Sangiovese“Lavico” 2011</i>	<i>Amiata</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca,sughi di carne,umidi, form.</i>	€ 27
<i>Montecucco Sangiovese Riserva“Cenere” 2010</i>	<i>Amiata</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca,umidi,brasati, form. stag.</i>	€ 35

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>	€ 24
<i>Rosso di Montalcino 2016/2017</i>	<i>Poggio Antico</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	€ 30
<i>Rosso di Montalcino 2015</i>	<i>San Giorgio</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	€ 30
<i>Rosso di Montalcino 2016</i>	<i>Lisini</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	€ 30
<i>Brunello di Montalcino 2012</i>	<i>Lambardi</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	€ 55
<i>Brunello di Montalcino 2010</i>	<i>Castglion del Bosco</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	€ 59
<i>Brunello di Montalcino 2011/2012</i>	<i>San Giorgio</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	€ 65
<i>Brunello di Montalcino 2012</i>	<i>Lisini</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	€ 65

Chianti D.O.C.G

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

“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	Castello d'Albola	sangiovese	Bistecca,umidi, formaggi (375ml)	€ 14
Chianti Classico 2016 (BIO)	Montegrossi	91%sangioiv.,canai.,colori.	Bistecca,sughi, formaggi (375ml)	€ 14
xxxChianti Classico 2016	Brancaia	95%sangiovese,canaiolo	Bistecca,umidi, formaggi (375ml)	€ 15xx
Chianti Classico 2015 (BIO)	Istine	90%sangiovese,canaiolo	Primi e secondi di carne (500ml)	€ 15
Chianti Classico "San Jacopo" 2017	Vicchio Maggio	sangiovese	Primi e secondi di carne	€ 18
<i>Chianti Classico 2016 (BIO)</i>	<i>Pagliarese(Felsina)</i>	<i>90%sangiovese,canaiolo,mammolo</i>	<i>Secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 18</i>
Chianti Classico 2017 (BIO)	Istine	90%sangiovese,canaiolo	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 20
<i>Chianti Classico "Aria" 2016 (BIO)</i>	<i>Casa al Vento</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Primi e secondi di carne</i>	<i>€ 20</i>
Chianti Classico 2016/2017	Arceno	85%sangiovese,merlot	Bistecca,sughi di carne, tartufo	€ 22
Chianti Classico 2016	Nozzole(Folonari)	sangiovese	Secondi di carne, formaggi	€ 22
Chianti Classico 2015	Az. Agr. Lanciola	95%sangiovese,canaiolo	Bistecca,sughi di carne, formaggi	€ 22
Chia. Classico 2016/2017 (BIO)	Montegrossi	91%sangioiv.,canaiolo,colori.	Bistecca,sughi di carne, form.	€ 25
Chianti Classico 2015	Brancaia	95%sangiovese,canaiolo	Bistecca,sughi di carne, form.	€ 27
Chia. Classico "Fonterutoli" 2015	Mazzei	90%sangiovese,malv.nera,color.,mer.	Bistecca,umidi, formaggi	€ 30
Chianti Classico "Casanuova" 2014	Nittardi	sangiovese	Bistecca,umidi, formaggi stag.	€ 32
Chianti Classico 2014/2015 (BIO)	Isole e Olena	80%sangiovese,canai.,syrah	Bistecca,umidi, form. stag.	€ 35
Chianti Classico 2012 (BIO)	Querciabella	sangiovese	Bistecca, umidi, formaggi, tartufo	€ 39
<i>Chianti Montespertoli Riserva 2012</i>	<i>Casa di Monte</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Sughi di carne, formaggi, funghi</i>	<i>€ 20</i>
Chianti Riserva "Poggio ai Grilli" 2016 (BIO)	San Jacopo	sangiovese	Bistecca,umidi, formaggi	€ 25
Ch. Rufina Riserva "Lastricato" '13/'14/'15	Castello del Trebbio	sangiovese	Bistecca,umidi, formaggi	€ 29
<i>Chianti Classico Riserva 2015 (BIO)</i>	<i>Pagiarese(Felsina)</i>	<i>95%sangiovese,colorino</i>	<i>Bistecca,umidi, formaggi</i>	<i>€ 29</i>
<i>Ch. Classico Riserva "Foho" 2014/2015 (BIO)</i>	<i>Casa al Vento</i>	<i>90%sangiovese,merlot</i>	<i>Bistecca,umidi, formaggi</i>	<i>€ 29</i>
Chianti Classico Riserva 2014	Az. Agr. Lanciola	95%sangiovese,canaiolo	Bistecca, funghi, formaggi	€ 29
Ch. Class. Gran Selezione "La Forra" 2013	Nozzole(Folonari)	90%sangiovese,cab.sauv.	Bistecca, formaggi	€ 32
Chian. Classico Riserva 2014/2015	Arceno	90%sangiovese,cab.sauvig.	Bistecca,umidi,selva gina	€ 32
Chianti Classico Riserva 2013	Brancaia	80%sangiovese,merlot	Bistecca,pesci grigliati, form.	€ 37

"X" = non disponibile/not available

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

Rosso di Montepulciano 2018	Capoverso	90%prugnolo gentile, canaiolo	Primi piatti, carne, formaggi	€ 17
Rosso di Montepulciano 2018 (BIO)	Canneto	80%prugnolo gentile, merlot	Primi piatti, carne, funghi	€ 18
Rosso di Montepulciano 2017	Le Berne	80%prugn. gent., mammolo, colorino	Primi piatti, carne, funghi	€ 19
Nobile di Montepulciano 2014/2015 (BIO)	Canneto	90%prugnolo gentile, merlot	Bistecca, arrosti, formaggi	€ 28
Nobile di Montepulciano 2015	Capoverso	90%prugnolo genile., merlot	Bistecca, arrosti, formaggi	€ 28
Nobile di Montepulciano 2015/2016	Le Berne	97%prugnolo gentile, colorino	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. / Maremma D.O.C. / Morellino di Scansano D.O.C.G.

Merlot "Campordigno" 2016/2017 (BIO)	Marchesi Ginori Lisci	merlot	Antipasti, carne, tartufo, funghi	€ 18
Sangiovese di Maremma "Le Focaiè" 2018	Rocca Montemassi	sangiovese	Antipasti, primi di carne, formaggi	€ 18
"Ciliegiolo" di Maremma 2015/2017	Val delle Rose	ciliegiolo	Antipasti e primi di carne e pesce	€ 24
Cabernet "Macchion del Lupo" 2016 (BIO)	Marchesi Ginori Lisci	cabernet sauvignon	Brasati, selvaggina, formaggi	€ 24
"Mr." Morellino di Scansano 2017	Frank & Serafico	morellino	Antipasti, primi, formaggi	€ 16
Morellino di Scansano 2018	Val delle Rose	90%morellino, ciliegio	Primi piatti, carni, formaggi	€ 18
Morellino di Scansano 2016/2017	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	€ 30
More. Scans. Riserva "Capatosta" 2013	Poggio Argentiera	85%morellino, ciliegio., alican.	Bistecca, brasati, tartu.	€ 32
More. Scans. Riserva "Poggio al Leone" 2015	Val delle Rose	90%morellino, cab.sauvignon	Bistecca, tartufo, funghi	€ 32

Bolgheri D.O.C.

"1898" 2015/2016	Donna Olimpia	cab.sauvig., merlot, petit verd., cab.franc	Carni rosse, funghi, tartufo (375ml)	€ 14
Bolgheri 2018	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	€ 25
"Caccia al Palazzo" 2017	Di Vaira	50%cabernet sauvignon, 50%merlot	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 25
"1898" 2015/2016	Donna Olimpia	cab.sauvig., merlot, petit verd., cab.franc	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 27
"NOI 4" 2016	Tenute Settecieli	cab.sauvig., merlot, petit verd., cab.franc	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 33
"Il Bruciato" '16/'17/'18	Guado al Tasso (Antinori)	60%cab.sauvign., merlot, syrah	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 35
"Guidalberto" 2014/2015	Tenute San Guido	60%cabernet sauvignon, merlot	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 70
"Serre Nuove" '14/'16	Tenute Ornellaia	57%merlot, 17%cab.sauv., pet.verd., cab.franc	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 75

"X" = non disponibile/not available

Bolgheri D.O.C. Superiore

“Millepassi” Superiore D.O.C.	2013/2015 2016	Donna Olimpia	cabernet sauvignon,35%merlot, 5%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, selvaggina, formaggi	€ 75
“Guado al tasso” Superiore D.O.C.	2008/2014	Guado al Tasso (Antinori)	cabernet sauvignon,20%merlot, 12%cabernet franc,3%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, funghi, formaggi	€ 165
“Ornellaia” Superiore D.O.C.	2009/2014 2015	Tenute dell'Ornellaia	cabernet sauvignon,22%merlot 21%cabernet franc,5%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, selvaggina, formaggi	€ 290
“Sassicaia” Superiore D.O.C.	2009/2011	Tenute San Guido	cabernet sauvignon, 15%cabernet franc	Secondi di carne,brasati, tartufo, formaggi stagionati	€ 290

VINI DA DESSERT e LIQUORI – DESSERT WINES and LIQUORS :

<i>Vin Santo del Chianti Rufina</i> 2010/2011	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>trebbiano,malvasia</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	€ 35 (500 ml)
<i>Vin Santo del Chianti Colli Fiorentini</i> 2007/2008	<i>Lanciola</i>	<i>trebbiano,malvasia</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	€ 45 (375 ml)
<i>Vin Santo“Occhio di Pernice” Chian.Classico</i> 2007	<i>Lanciola</i>	<i>sangiovese,canaiolo</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	€ 60 (375 ml)
<i>Moscato d' Asti “Moncucco”</i> 2018 (VL)	<i>Fontanafredda</i>	<i>moscato d'Asti</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	€ 21 (750 ml)
<i>Passito Friulano “Pass the Cookies”</i> 2016	<i>Di Lenardo</i>	<i>verduzzo,pinot grigio</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	€ 21 (500 ml)
<i>Moscato di Sicilia “L' Ocra”</i> 2015	<i>Firriato</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Formaggi, Dessert</i>	€ 24 (750 ml)
<i>Passito di Puglia “Koan”</i> 2011	<i>Tenuta Cefalicchio</i>	<i>primitivo,nero di Troia</i>	<i>Formaggi, Dessert</i>	€ 25 (500 ml)
<i>Passito di Pantelleria “Ben Ryé”</i> 2016	<i>Donnafugata</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	€ 49 (375 ml)
<i>Sherry Pedro Ximenez “Vina 25”(17°)</i>	<i>Bodegas Lustau</i>	<i>ximenez</i>	<i>Formaggi, Dessert</i>	€ 35 (750 ml)
<i>Grappa di Brunello di Montalcino</i>	<i>Jacopo Maestri</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Digestivo</i>	€ 32 (700 ml)
<i>Grappa di Sagrantino di Montefalco</i>	<i>Cesarini Sartori</i>	<i>sagrantino</i>	<i>Digestivo</i>	€ 32 (500 ml)
<i>Grappa “Gentile” del Trentino</i>	<i>Segnana(Lunelli)</i>	<i>chardonnay,sauvignon</i>	<i>Digestivo</i>	€ 32 (1.000 ml)
<i>Grappa “Estrema 50° ” del Trentino</i>	<i>Segnana(Lunelli)</i>	<i>pinot nero,chardonnay</i>	<i>Digestivo</i>	€ 32 (700 ml)
<i>Grappa Riserva di Chianti (barr.)</i>	<i>Castello di Oliveto</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Digestivo</i>	€ 35 (500 ml)
<i>Grappa Invecchiata “Villa Prato” (barr.)</i>	<i>Berta</i>	<i>moscato,chardonnay</i>	<i>Digestivo</i>	€ 45 (1.000 ml)
<i>Antico Amaro di Firenze (30°)</i>	<i>Morfea Michele</i>	<i>erbe aromatiche</i>	<i>Digestivo</i>	€ 25 (700ml)
<i>Liquore al sidro “Cristallier”(18°)</i>	<i>Maley</i>	<i>sidro di mela Valdostano</i>	<i>Aperitivo,Digestivo</i>	€ 40 (700 ml)

“X” = non disponibile/not available

“ENOTECA e BOTTEGA”

VITA VINUM

DA QUE' GANZI

VITA VINUM

Per chi fosse interessato all' acquisto dei Vini della nostra selezione, ricordiamo che avrete uno sconto* dal prezzo della carta a secondo della quantità di bottiglie desiderata.

Da 1 a 12 bott. = 20% di sconto*/ Da 13 a 24 bott.= 25% di sconto*/ Oltre 24 bott. = 30% di sconto*
(*=Scontistica non valida per bottiglie d'importo superiore a €49. Per quest'ultime si applicherà una scontistica personalizzata.)



Ricordiamo inoltre che è anche possibile acquistare:

Olio“Novo”Extra Verg. di Carmignano(€ 8/€11), Cantuccini di Carmignano(€ 4),
Vin santo(€ 6), Grappe Toscane(€22), Amari Toscani(€20), Vini da Dessert, Cavatappi(€
8), Tappi spumante profess.(€ 4), Pompette SalvaVino“dei Ganzi” (€ 12), T-Shirts e Polo “dei
Ganzi”(€ 15/€ 20), Portapane “dei Ganzi”(€ 10), IceBag "dei Ganzi"(€ 15), etc....

PER INFO e ACQUISTI, RIVOLGERSI ALLA CASSA FOR INFO AND PURCHASES, CONTACT THE CASHPOINT