

# MENU' ALLA CARTA

## PRIMAVERA - ESTATE

### 2020

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



#### **PROTOCOLLO COVID-19 PER LA RISTORAZIONE (DPCM 17-5-2020 e Delibera regione Toscana 57 del 17-5-2020)**

**La Trattoria Osteria da QUE' GANZI aderendo al Protocollo "Covid-19" APPLICA e INDICA le seguenti procedure:**

- Le sedute sono disposte per garantire un distanziamento di almeno un metro tra gli utenti, tenendo presente che non è possibile predeterminare l'appartenenza a nuclei in coabitazione. Siamo disponibili a riorganizzare le sedute per gruppi di persone che ci dichiarano l'appartenenza a nuclei in coabitazione.
  - Al termine di ogni servizio al tavolo eseguiamo una accurata sanificazione delle superfici.
  - Tutto il nostro personale indossa la mascherina e, se possibile, guanti a perdere.
  - Abbiamo posizionato in diversi punti della sala e in prossimità dei servizi igienici, dei prodotti igienizzanti per il personale ed i clienti.
  - Evitiamo il più possibile l'uso di contenitori riutilizzabili (es. saliere e pepiere) rendendo disponibili confezioni monouso.
  - I servizi igienici sono sanificati più volte durante la giornata.
  - Favoriamo il più possibile il ricambio di aria naturale; gli impianti di condizionamento e gli split sono sanificati con cadenza almeno settimanale.
  - La clientela è invitata ad indossare la mascherina in tutte le attività diverse dal pasto al tavolo (es. pagamento alla cassa, spostamenti, utilizzo dei servizi igienici).
  - Preferiamo l'accesso dei clienti su prenotazione; in tal caso ci potrà essere indicata l'appartenenza allo stesso nucleo in coabitazione e quindi potremo disporre le sedute senza rispettare il distanziamento laterale. Conserviamo per 14 giorni i dati anagrafici dei clienti che effettuano prenotazioni.
  - Disponiamo di **MENU** digitale consultabile sul nostro sito [www.daqueiganzi.it](http://www.daqueiganzi.it) e di Menu del Pranzo cartacei monouso.
- Eventuali modifiche o variazioni (es. Piatti del giorno) verranno comunicati verbalmente.

#### **In riferimento alla applicazione del Reg. UE 1169-2011 relativo alla informazioni sugli alimenti (ALLERGENI)**

Si invita a segnalare, prima dell'ordinazione, eventuali **ALLERGIE** o **INTOLLERANZE ALIMENTARI**. Qui di seguito "**legenda numerata**" degli ingredienti che provocano **allergie** o **intolleranze**, segnalati in **blu** a fianco ai nomi dei piatti: **1** Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. **2** Crostacei e prodotti a base di crostacei. **3** Uova e prodotti a base di uova. **4** Pesce e prodotti a base di pesce. **5** Arachidi e prodotti a base di arachidi. **6** Soia e prodotti a base di soia. **7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). **8** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, noci macadamia. **9** Sedano e prodotti a base di sedano. **10** Senape e prodotti a base di senape. **11** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. **12** Anidride solforosa e solfiti. **13** Lupini e prodotti a base di lupini. **14** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

**Informiamo inoltre che alcuni prodotti da noi utilizzati, sono trattati con sistema di abbattimento termico e/o sottovuoto.**


## **ANTIPASTI DI TERRA**

### **APPETIZERS**

- 
- Bruschetta al pomodoro fresco e basilico* 1 **€ 4.50**  
*Small pieces of toast with tomato fresh and basil*
- Crostini Toscani di fegatini al vin santo* 1,4,7,9 **€ 5.00**  
*Small pieces of toast with chicken liver sauce and "santo" wine*
- Polentine fritte ai funghi porcini* **€ 6.00**  
*Fried pieces of cornbread with porcini mushrooms*
- Tortino di cipolla rossa dolce su fonduta di parmigiano* 3,7 **€ 7.00**  
*Small flan of sweet red onion with melted parmesan*
- Prosciutto crudo, coccoli e stracchino* 1,7 **€ 8.00**  
*Tuscan ham, small pieces of fried dough and stracchino (soft cheese)*
- Carpaccio crudo di filetto di manzo con misticanza, pomodori secchi e pecorino stagionato* 7 **€ 12.00**  
*Finely sliced beef fillet with mixed salad, dried tomatoes and seasoned sheep cheese*
- Tagliere "dei GANZI" : selezione di salumi Toscani di Scarpacci, (min. x 2 pers.) € 7.00*  
*stracchino, coccoli e crostini misti* 1,4,7,9 **(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* 7 **(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



<i>"Impepata" di cozze</i> 1,4 <i>Steamed and peppered mussels</i>		<b>€ 9.00</b>
<i>Tortino soffice di branzino con pesto leggero e concassè di pomodoro</i> 3,4,7 <i>Small flan of sea bass with light basil pesto and diced tomato</i>		<b>€ 9.00</b>
<i>Zuppetta di mare "alla Viareggina"(cozze,vongole,calamaretti,gamberi)</i> 1,2,4,14 <i>Steamed of mussels,short-necked clams,calamari and shrimps</i>		<b>€ 11.00</b>
<i>Tiepida di polpo con rucola, ciliegini e riduzione di balsamico</i> 14 <i>Warm octopus with rucola salad, cherry tomatoes and balsamic reduction</i>		<b>€ 13.00</b>
<i>Assaggio di antipasti di mare "dei GANZI"</i> 1,2,4,14 <i>"GANZI's" mixed seafood appetizer platter</i>	(min. x 2 pers.)	<b>€ 13.00</b> (a pers.)

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

## **PRIMI DI TERRA FIRST COURSES**

*Pici aglio, olio e peperoncino con crema di burrata e briciole di pane tostato* 1,7,8 € 10.00  
*Pici(fresh Tuscan pasta) with garlic, olive oil and chili, finished with Burrata cream and toasted bread crumbs*

*Tagliatelle al ragù bianco di manzo e tartufo* 1,9 € 11.00  
*Tagliatelle(pasta) with beef white meat sauce and truffle*

*Paccheri "dei GANZI" : sugo d'agnello, funghi porcini e scaglie di parmigiano* 1,9 € 11.00  
*"GANZI's" Paccheri : (fresh pasta)with lamb meat sauce, porcini mushrooms and parmesan flakes*


*Tortelli Mugellani di patata con salsiccia e funghi porcini* 1,3,7 € 12.00  
*Tortellaccio(fresh pasta stuffed of potato) with pork sausage and porcini mushrooms*

### **ZUPPE SOUP**

*La Pappa al Pomodoro Toscana* 1 € 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**



*Pici con cozze e pesto leggero di basilico* 1, 7, 8,14 **€ 11.00**  
*Pici(fresh pasta) with mussels and light basil pesto*

*Paccheri con calamaretti, pomodorini e basilico* 1,3,14 **€ 11.00**  
*Paccheri(fresh pasta) with calamari, cherry tomatoes and basil*

*Spaghetti allo scoglio* 1,2,14 **€ 12.00**  
*Spaghetti with mussels, calamari, short-necked clams and prawns*

*Linguine agli scampi* 1,2,9 **€ 12.00**  
*Linguine(pasta) with scampi(langoustines)*

***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 7* € 10.00  
*Grand platter of grilled vegetables and provola cheese*

*Lampredotto al cocchio con patate e porcini 1* € 11.00  
*Lampredotto(Florence's speciality) with steamed potatoes and porcini mushrooms*

*Filetto di Cinta Senese al pepe verde 7,11* € 13.00  
*Cinta Senese pork tenderloin cooked in green peppercorns sauce*

*Tagliata di manzo ai carboni con aromi antichi* € 14.00  
*Sliced, grilled steak of beef cooked on coals with ancient aromas*

*Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace nella costola* € 3.50/hg  
*"GANZI's" Speciality : Traditional Florentine L-bone steak of beef cooked on coals*

*Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace nel filetto* € 4.00/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**

- 
- Baccalà alla Livornese** 1,4,9 **€ 13.00**  
*Cod cooked in tomato sauce and percil*
- Trancio di salmone al cartoccio con verdure estive e agrumi** 4 **€ 14.00**  
*Cartouche of salmon cooked with summer vegetables and agrumes*
- La frittura di mare "dei GANZI"** 1,2,4,14 **€ 14.00**  
*"GANZI's" Speciality: Fried calamari, cod, scampi(langoustines), prawns*
- Orata o branzino alla brace con verdure grigliate oppure  
all' Isolana(al forno con patate, pomodorini, cipolla, capperi e olive)** 4 **€ 16.00**  
*Golden sea bass cooked on coals with grilled vegetables or  
"Isolana"(baked with potatoes, tomatoes, onion, capers and olives)*

***Proverbio Toscano : " Chi ha bocca vuol mangiare."***

**CONTORNI  
SIDE DISHES**

**Patate arrosto**  
**Roasted potatoes**

**€ 3.50**

**Patate fritte \***  
**Fried potatoes**

**€ 3.50**

**Ceci lessi all'olio**  
**Boiled chickpeas dressed with olive oil**

**€ 3.50**

**Insalata verde o mista**  
**Green or mixed salad**

**€ 3.50**

**Spinaci saltati \***  
**Sautéed spinach**

**€ 4.00**

**Verdure grigliate**  
**Grilled vegetables**

**€ 4.00**

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



### **\*\*\* DESSERT \*\*\***

( Nostra Produzione )

( Home Made )



<i>Il classico Tiramisù al mascarpone</i> 1,3,7 <i>The traditional Tiramisù</i>	<b>€ 5.00</b>
<i>Panna cotta con salsa di fragole o di cioccolato fondente (Gluten free)</i> 7 <i>Panna cotta with fresh strawberry sauce or chocolat sauce</i>	<b>€ 5.00</b>
<i>Cheese cake "dei Ganzi" con salsa di fragole o caramello salato</i> 1,3,7 <i>"Ganzi's" Cheese cake with strawberry sauce or salty caramel sauce</i>	<b>€ 6.00</b>
<i>"Cioccolatissimo" di fondente e nocciole con gelato alla crema</i> 3,7,8 <i>"Cioccolatissimo" of dark chocolate and hazelnut with vanilla ice cream</i>	<b>€ 6.00</b>
<hr/>	
<i>Cantuccini di Prato con vin Santo</i> 1, 3, 8, 12 <i>Traditional Tuscan cookies with a glass of santo wine</i>	<b>€ 6.00</b>
<i>Ananas al naturale o al maraschino</i> <i>Fresh Pineapple slices au naturelle or dressed with cherry liquer</i>	<b>€ 5.00</b>
<i>Coppa di gelato</i> 3,7 <i>Cup of ice cream</i>	<b>€ 5.00</b>
<i>Affogato al caffè</i> 3,7 <i>Affogato (ice cream with espresso)</i>	<b>€ 6.00</b>
<i>Sorbetto al limone</i> <i>Lemon sorbet</i>	<b>€ 5.00</b>

**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**



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

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

## **BEVANDE - COLD BEVERAGES**



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

- **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 - Giugno 2020**

VITA VINUM

(A cura di MIRANDA DOMENICO ELIA)

**(Serviamo anche vino al bicchiere a partire da € 4 - Serving too wine by the glass to start € 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”

“X” = non disponibile/not available

# 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
Rosè Valle d'Aosta "Caronte" Ex.-Brut (2016)	Cave Mont Blanc	petit rouge(18 mesi)	Tutto pasto	€ 39
Rosè Alto Adige "Talento" Brut (2014)	Arunda	50%pinot nero,50%pinot bianco(30mesi)	Tutto pasto	€ 44

### **Lombardia (Franciacorta D.O.C.G. - Oltrepò Pavese 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 2011	Franca Contea	chardonnay(24 mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 42
Franciacorta Dosaggio Zero 2015	Arcari e Danesi	chardonnay(30 mesi)	Tutto pasto	€ 42
Franciacorta "Salvadek" Ex.-Brut 2011	Monte Rossa	chardonnay(30mesi)[95%+5%Ris.]	Tutto pasto	€ 47
Rosè Franciacorta Extra-Brut 2010	La Montina	85%pinot nero,chardonnay(60 mesi)	Tutto pasto	€ 35
Rosè Franciacorta Brut 2013	Solive	pinot nero(24 mesi)	Tutto pasto	€ 39
Oltrepò Pavese "Oltrenero" Brut (2019)	Il Bosco	pinot nero(30 mesi)	Tutto pasto	€ 33
Rosè Oltrepò Pavese "Oltrenero Cruasè" Brut (2019)	Il Bosco	pinot nero(24 mesi)	Tutto Pasto	€ 35

### **Piemonte (Alta Langa D.O.C.G), TOSCANA, Veneto, Campania e Sicilia (Etna D.O.C.) :**

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
Rosè Barbera d'Alba "Belen" Extra-Brut 2016	Principiano	barbera(12 mesi)	Tutto pasto	€ 29
Rosè Alta Langa "Contessa Rosa" Brut 2011	Fontanafredda	50%pinot n.,50%chard.[Barolo'67]	Tutto pasto	€ 39
"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	falanghina(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
Rosè 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 2019	Andreola	glera	Aperitivo, frittura	€ 15
Prosecco D.O.C. "Verv" Extra-Dry 2019	Andreola	glera	Aperitivo, frittura	€ 15
Rosè "Bollè Cuvè" Extra-Dry 2018	Andreola	incrocio Manzoni(raboso e moscato)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 15
Pros.Super. Valdob. "Dirupo" Brut 2018	Andreola	90%glera,bianchetta,perera	Aperitivo, frittura	€ 18
Pros. Super. Valdob. "Dirupo" Extra-Dry 2018	Andreola	90%glera,bianchetta,perera	Aperitivo, frittura	€ 18
Pros. Super. Rive Col San Martino "26°- I°" Brut '17/'18	Andreola	glera[0%res.Zucc.]	Aperitivo, frittura	€ 21
Pros. Super. Rive di Soligo "Mas de Fer" Extra-Dry '17/'18	Andreola	glera	Aperitivo, frittura	€ 21

### TOSCANA, Trentino, Sicilia, Campania, Puglia, 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, frittura	€ 15
Sicilia "Neroluce" Brut	Principi di Butera	nero d' Avola	Aperitivo, frittura	€ 17
Sicilia "Saint Germain" Brut 2017	Firriato	grillo,catarratto	Aperitivo, frittura	€ 19
Falanghina "Jacarando" Blanc de Blancs Brut	San Paolo(Quarta)	fanghina	Aperitivo,Tutto pasto	€ 22
Rosè Negroamaro "Rasamaro" Brut	Masseria Altemura	negroamaro	Aperitivo, Tutto Pasto	€ 15
Rosè Aglianico "Jacarando" Brut	San Paolo(Quarta)	aglianico	Aperitivo,Tutto pasto	€ 22
Rosè 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)	Crudité,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, frittture, formaggi	€ 26
Petite Arvine Super. '15/'17/'18	Cheateau Feuillet	petite arvine	Aperitivo, pesce, frittture, 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, frittture 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. 2016/2017	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, frittture,carni bianche	€ 32
Veltliner Super. 2012	Manni Nossing	veltliner	Aperitivo, frittture,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, frittture,pesce,carni bianche	€ 32

## Veneto:

<i>Soave Classico 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, frittura	€ 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, frittura,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, frittura,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/Ten.Casate	pinot grigio	Aperitivo,antipasti e primi di pesce	€ 15
Sauvignon 2018/2019	I Versanti/Ten.Casate	sauvignon	Aperitivo,antipasti, piatti di pesce	€ 15
Friulano "Tho!!" 2017	Di Lenardo	(tocai)	Aperitivo,piatti di pesce e crostacei	€ 17
Ribolla gialla 2017/2019	Di Lenardo/Ten.Casate	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>85%vermentino,15%trebbiano</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 &amp; 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>	€ 45

## 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 2016/2017 (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>	€ 15
<i>Pecorino d' Abruzzo 2018 (BIO)</i>	<i>Marchesi Migliorati</i>	<i>pecorino</i>	<i>Antipasti,verdure,piatti di carne e pesce</i>	€ 15

**Puglia:**

<i>Chardonnay Salento "Anima Revolution" 2017</i>	<i>Emèra(Quarta)</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Aperitivo,piatti di pesce, formaggi</i>	€ 17
<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>	€ 17

**Campania:**

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

**Sicilia:**

<i>Grillo (isole Eolie) 2018</i>	<i>Colosi</i>	<i>grillo</i>	<i>Aperitivo,piatti a base di pesce, formaggi</i>	€ 14
<i>"Salina Bianco" (isole Eolie) 2018</i>	<i>Colosi</i>	<i>inzolia,catarratto</i>	<i>Aperitivo,piatti di pesce e frutti di mare</i>	€ 16
<i>Inzolia 2017 (BIO)</i>	<i>Masseria del Feudo</i>	<i>inzolia</i>	<i>Aperitivo,antipasti e primi di pesce,verdure</i>	€ 16
<i>Grillo "AltaVilla della Corte" 2017</i>	<i>Firriato</i>	<i>grillo</i>	<i>Aperitivo,antipasti e primi di pesce,verdure</i>	€ 18
<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>	€ 18
<i>Catarratto "Prio" 2017/2018</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>catarratto</i>	<i>Antipasti e primi di mare,crostacei,verdure</i>	€ 18
<i>Viognier 2017/2018</i>	<i>Baglio di Grisi</i>	<i>viognier</i>	<i>Piatti di pesce, crostacei, carni bianche</i>	€ 20
<i>Zibibbo "Lighea" 2017/2018</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Piatti di pesce azzurro, frittiture di mare</i>	€ 20
<i>Chardonnay "La fuga" 2017/2018</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Piatti di pesce,crostacei,carni grigliate</i>	€ 20
<i>"Le sabbie dell' ETNA" 2016/2018</i>	<i>Firriato</i>	<i>carricante,catarratto</i>	<i>Piatti di pesce,crostacei,carni bianche</i>	€ 22
<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>	€ 24
<i>Moscato di Sicilia "L' Ocra" (dolce) 2015</i>	<i>Firriato</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Frutti di mare, crostacei, Dessert</i>	€ 24

**Sardegna:**

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

"X" = non disponibile/not available

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

Rosé del Chianti Classico 2017	Paneretta	canaiolo	Aperitivo,Tutto pasto	€ 17
Rosé di Maremma "Syrosa" 2018	Rocca di Montemassi	syrah	Aperitivo,Tutto pasto	€ 17
Rosé del Chianti Classico 2018/2019 (BIO)	Rocca di Montegrossi	sangiovese	Aperitivo,Tutto pasto	€ 19
"Riccirosa" dell' Impruneta Super. (barr.)2016	Lanciola	sangiovese	Aperitivo,Tutto pasto	€ 19
Rosé di Bolgheri "Caccia al Palazzo" 2017 /2018	Di Vaira	70%cab.sauvig.,merlot,syrah	Aperitivo,Tutto pasto	€ 21
Rosé 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 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>“Tartufo Nero” d'Alba 2018</i>	<i>Marrone</i>	<i>barbera,nebbiolo</i>	<i>Antipasti e primi di carne e pesce,tartufo</i>	€ 18
<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>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 (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, fromaggi 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,arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 69
<i>Barolo Crù “Paialgallo” 2011</i>	<i>Mirafiore</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 69
<i>(1 Lt.)Barolo Crù “Serralunga” 2011</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 69
<i>Barolo Crù “Lazzarito” 2008</i>	<i>Mirafiore</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 79

## Friuli Venezia Giulia:

<i>Cabernet franc 2017/2018</i>	<i>Tenuta Casate</i>	<i>cabernet franc</i>	<i>Carni rosse, selvaggina, formaggi</i>	€ 15
<i>Merlot 2017/2018</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.sauvigon</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 2017/2018</i>	<i>Vaona</i>	<i>corvina,corvinone,rondinella,molinara</i>	<i>Antipasti e primi di carne</i>	€ 15
<i>Valpolicella Superiore 2016/2017</i>	<i>Vaona</i>	<i>corvina,corvinone,rondiella.,molinara</i>	<i>Primi e secondi di carne</i>	€ 21
<i>Ripasso Valpolicella Class. Sup. 2016/2017</i>	<i>Vaona</i>	<i>corvina,corvin.,rondin.,molin.</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" 2016/2018	Castelbuono	sangiovese,sagantino.,caber.,merlot	Piatti di carne,tartufo, form.	€ 21
Montefalco Riserva "Lampante" '14/' 15	Castelbuono	sangiov.,sagrant.,caber.,merl.	Carni rosse, funghi,formaggi	€ 32
Sagrantino di Montefalco 2014(BIO)	Lungarotti	sagrantino	Secondi di carne,formaggi	€ 39
Sagrantino di Montefalco "Carapace" 2015	Castelbuono	sagrantino	Secondi di carne,formaggi	€ 45

### 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:

Aglinico Irpinia 2016	San Paolo(Quarta)	aglianico	Antipasti, primi piatti, formaggi	€ 15
"Totò" partenopeo 2018	San Paolo(Quarta)	pediroso,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 2015/2017	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" 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:

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

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

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

"Armonia" di Suvereto 2017/2018 (BIO)	Tenuta Casadei	70%merlot,syrah,cab.sauv.	Antipasti, primi, funghi, pesce	€ 15
"Aliotto" da Pisa 2015/2016 (BIO)	Tenuta Podernovo	70%sangiovese,cab.sauv.,merlot	Primi piatti,carne,formaggi	€ 17
"Tageto" di Bolgheri 2018	Donna Olimpia	cab.sauvignon,merlot,cab.franc,petit verdot	Antipasti, primi di carne	€ 17
"Inedito" di Bolgheri 2018	Terre del Marchesato	50%merlot,50%syrah	Antipasti,primi, funghi,tartufo	€ 19
"Yantra" sopra Bolgheri 2017	Tenuta Settecieli	70%merlot,cab.sauv.	Antipasti,primi, funghi,tartufo	€ 21
"TierRe" Merlot di Suvereto 2015	Tua Rita	80%merlot,alicante	Piatti di carne, funghi,tartufo	€ 23
"Tre" di Brancaia 2015	Brancaia	80%sangiovese,cab.sauv.,merlot	Piatti di carne, funghi, tartufo	€ 23
"Sogno Mediterraneo" '15/'16(BIO)	Tenuta Casadei	60%syrah,grenache,mourvedre	Secondi di carne,pesce al forno	€ 25
"Ad Astra" 2013	Nittardi	45%sangiov.,cab.sauv.,merlot,syrah,petit ver.	Antipasti e primi, carne e pesce	€ 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,sangiov.	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
“Tarabuso” 2016	Terre del Marchesato	cabernet sauvignon	Carni rosse, funghi,tartufo, formaggi	€ 45
“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
"Acciaiuolo" 2015	Castello di Albola	80%cabernet sauvignon,sangiovese	Bistecca, funghi,tartufo,brasati	€ 85
“Tignanello” 2014	Tignanello(Antinori)	80%sangiov.,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 2016/2018</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 2016/2017</i>	<i>Lisini</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	€ 35
<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” 2018 (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 di Albola	sangiovese	Bistecca,umidi, formaggi (375ml)	€ 14
Chianti Classico 2016 (BIO)	Montegrossi	91%sangiov.,canai.,colori.	Bistecca,sughi, formaggi (375ml)	€ 15
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)	€ 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>
<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 2017/2018 (BIO)	Istine	90%sangiovese,canaiolo	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 22
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
Ch. Classico 2016/2017 (BIO)	Montegrossi	91%sangiov.,canaiolo,colori.	Bistecca,sughi di carne, form.	€ 27
Chianti Classico 2015	Brancaia	95%sangiovese,canaiolo	Bistecca,sughi di carne, form.	€ 27
Ch. Classico "Fonterutoli" 2015/2017	Mazzei	90%sangiovese,malv.nera,color.,mer.	Bistecca,umidi, formaggi	€ 30
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>Pagliarese(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
Chianti Classico Riserva 2014/2015	Arceno	90%sangiovese,cab.sauvig.	Bistecca,umidi,selvaggina	€ 32
Chianti Classico Riserva 2014 (BIO)	Istine	sangiovese	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 32
Chianti Classico Riserva 2013	Brancaia	80%sangiovese,merlot	Bistecca,pesci grigliati, form.	€ 39

"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 Montescudaio "Campordigno" 2016/2017 (BIO)	Marchesi Ginori	merlot	Antipasti,carne,tartufo, funghi	€ 18
Cabernet Montescudaio "Macchion del Lupo" 2016 (BIO)	Marchesi Ginori	cabernet sauvignon.	Brasati,selvagg.,form.	€ 24
Sangiovese Maremma "Le Focchie" 2018	Rocca di Montemassi	sangiovese	Antipasti,primi di carne, formaggi	€ 18
Sangiovese Maremma "Amaranto" 2017 (BIO)	San Cristoforo	sangiovese	Primi e secondi di carne,formaggi	€ 24
Ciliegiolo Maremma 2015/2017	Val delle Rose	ciliegiolo	Antipasti e primi di carne e pesce	€ 24
"Sassabruna" Maremma 2017	Rocca di Montemassi	80%sangiovese.,syrah,merlot	Brasati, funghi,tartufo, form.	€ 24
"Tirrenico" Maremma 2016	Belguardo(Mazzei)	65%cab.sauv.,20%alican.,cab.fr.,pet.verd.	Brasati,tartufo	€ 26
"Mr." Morellino di Scansano 2017/2018	Frank & Serafico	morellino	Antipasti, primi, formaggi	€ 16
Morellino di Scansano 2018	Val delle Rose	90%morellino,ciliegiolo	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" '13/'17	Belguardo(Mazzei)	90%morellino,malv.nera	Bistecca,brasati,tartufo	€ 30
More. Scans. Riserva "Capatosta" 2013	PoggioArgentiera	85%morellino,ciliegiolo.,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.sauvignon.,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
"Caccia al Palazzo" 2017	Di Vaira	50%cabernet sauvignon,50%merlot	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 25
"1898" 2015/2016	Donna Olimpia	cab.sauvignon.,merlot,petit verd.,cab.franc	Carni rosse, funghi,tartufo	€ 27
"Emilio Primo" 2018	Terre del Marchesato	60%cabernet.sauvignon.,30%merlot,syrah	Carni rosse, funghi,tartufo	€ 30
"NOI 4" 2016	Tenute Settecieli	cab.sauvignon.,merlot,petit verd.,cab.franc	Carni rosse,funghi,tartufo	€ 33

"X" = non disponibile/not available

“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
<b>Bolgheri D.O.C. Superiore</b>				
“Millepassi” 2015/2016 Superiore D.O.C.	Donna Olimpia	cabernet sauvignon,35%merlot, 5%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, selvaggina, formaggi	€ 75
“Guado al tasso” 2008/2014 Superiore D.O.C.	Guado al Tasso (Antinori)	cabernet sauvignon,20%merlot, 12%cabernet franc,3%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, funghi, formaggi	€ 165
“Ornellaia” 2009/2014 Superiore D.O.C. 2015	Tenute dell'Ornellaia	cabernet sauvignon,22%merlot 21%cabernet franc,5%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, selvaggina, formaggi	€ 290
“Sassicaia” 2009/2011 Superiore D.O.C.	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 2010/2011</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>trebbiano,malvasia</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 35 (500 ml)</i>
<i>Vin Santo del Chianti Classico 2007</i>	<i>Castello di Albola</i>	<i>trebbiano,malvasia</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 45 (500 ml)</i>
<i>Vin Santo del Chianti Colli Fiorentini 2007/2008</i>	<i>Lanciola</i>	<i>trebbiano,malvasia</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 45 (375 ml)</i>
<i>Vin Santo“Occhio di Pernice” Chian.Classico 2007</i>	<i>Lanciola</i>	<i>sangiovese,canaiolo</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 60 (375 ml)</i>
<i>Moscato d' Asti “Moncucco” 2018 (VL)</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>moscato d'Asti</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 21 (750 ml)</i>
<i>Passito Friulano “Pass the Cookies” 2016</i>	<i>Di Lenardo</i>	<i>verduzzo,pinot grigio</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 21 (500 ml)</i>
<i>Moscato di Sicilia “L' Ocra” 2015</i>	<i>Firriato</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Formaggi, Dessert</i>	<i>€ 24 (750 ml)</i>
<i>Passito di Puglia “Koan” 2011</i>	<i>Tenuta Cefalicchio</i>	<i>primitivo,nero di Troia</i>	<i>Formaggi, Dessert</i>	<i>€ 25 (500 ml)</i>
<i>Passito di Pantelleria “Ben Ryé” 2016</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 49 (375 ml)</i>
<i>Sherry Pedro Ximenez “Vina 25”(17°)</i>	<i>Bodegas Lustau</i>	<i>ximenez</i>	<i>Formaggi, Dessert</i>	<i>€ 35 (750 ml)</i>
<i>Grappa di Brunello di Montalcino</i>	<i>Jacopo Maestri</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 32 (700 ml)</i>
<i>Grappa di Sagrantino di Montefalco</i>	<i>Cesarini Sartori</i>	<i>sagrantino</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 32 (500 ml)</i>
<i>Grappa “Gentile” del Trentino</i>	<i>Segnana(Lunelli)</i>	<i>chardonnay,sauvignon</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 32 (1.000 ml)</i>
<i>Grappa “Estrema 50° ” del Trentino</i>	<i>Segnana(Lunelli)</i>	<i>pinot nero,chardonnay</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 32 (700 ml)</i>
<i>Grappa Riserva di Chianti (barr.)</i>	<i>Castello di Oliveto</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 35 (500 ml)</i>

“X” = non disponibile/not available

<i>Grappa Invecchiata "Villa Prato" (barr.)</i>	<i>Berta</i>	<i>moscato,chardonnay</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 45 (1.000 ml)</i>
<i>Antico Amaro di Firenze (30°)</i>	<i>Morfea Michele</i>	<i>erbe aromatiche</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 25 (700ml)</i>
<i>Liquore al sidro "Cristallier"(18°)</i>	<i>Maley</i>	<i>sidro di mela Valdostano</i>	<i>Aperitivo,Digestivo</i>	<i>€ 40 (700 ml)</i>

## “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.)



“X” = non disponibile/not available

**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**