

“CARTA DEI VINI”

VITA VINUM **28°EDIZIONE - NOVEMBRE 2023** 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”

VINI SPUMANTI – SPARKLING WINES

1) METODO MARTINOTTI-CHARMAT (fermentazione in autoclave)

Veneto (D.O.C. di Treviso - D.O.C.G. Valdobbiadene Superiore - D.O.C.G. Rive Crù):

<i>Prosecco di Treviso Brut</i>	<i>Ronco Belvedere</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivo, fritture</i>	€ 15
<i>Pros. Valdobb. Sup. "Dirupo" Brut 2021</i>	<i>Andreola</i>	<i>90%glera,bianchetta,perera</i>	<i>Aperitivo, fritture</i>	€ 20
<i>Pros. Valdobb. Sup. "Dirupo" Extra-Dry 2021</i>	<i>Andreola</i>	<i>90%glera,bianchetta,perera</i>	<i>Aperitivo, fritture</i>	€ 20
<i>Pros. Super. Rive Col San Martino "26°- I°" Ex-Brut 2020</i>	<i>Andreola</i>	<i>glera[0%res.Zucc.]</i>	<i>Aperitivo, fritture</i>	€ 23
<i>Pros. Super. Rive di Soligo "Mas de Fer" Extra-Dry '19/'21</i>	<i>Andreola</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivo, fritture</i>	€ 23
<i>xRosè "Bollè Cuvè" Extra-Dry 2021</i>	<i>Andreola</i>	<i>incrocio Manzoni(raboso e moscato)</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	€ 15x

TOSCANA, Friuli, Sicilia, Campania, Puglia, Piemonte :

<i>San Gimignano Toscana Brut (BIO)</i>	<i>Poggio Alloro</i>	<i>50%vernaccia,50%chardonnay</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	€ 22
<i>Ribolla gialla del Friuli Brut</i>	<i>Ca' Bolani</i>	<i>ribolla gialla</i>	<i>Aperitivo, fritture</i>	€ 17
<i>"Esordio" del Piemonte Extra-Dry</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>70%pinot nero,chard.,riesling</i>	<i>Aperitivo, fritture</i>	€ 17
<i>Falanghina "Saliente" Blanc de Blancs Brut</i>	<i>Masseria Altemura</i>	<i>fanghina</i>	<i>Aperitivo, fritture</i>	€ 17
<i>Sicilia "Neroluce" Blanc de Noirs Brut</i>	<i>Principi di Butera</i>	<i>nero d'Avola</i>	<i>Aperitivo, fritture</i>	€ 19
<i>Sicilia "Saint Germain" Brut 2021</i>	<i>Firriato</i>	<i>grillo,catarratto</i>	<i>Aperitivo, fritture</i>	€ 22
<i>Rosè "Fonterosa" di Toscana Extra-Dry</i>	<i>Villa Ilangi</i>	<i>90%sauvignon,sangiovese</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 17
<i>Rosè "Vittoria" di Toscana Brut</i>	<i>Capezzana</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 20
<i>Rosè "Rasamaro" Negroamaro Brut</i>	<i>Masseria Altemura</i>	<i>negroamaro</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 17
<i>Rosè Nebbiolo d'Alba "Pret à porter" Brut 2017</i>	<i>460 Casina Bric</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	€ 27
<i>Asti Moscato D.o.c.g. [dolce]</i>	<i>La Doja</i>	<i>moscato</i>	<i>Dessert, fine pasto</i>	€ 17
<i>Asti Moscato D.o.c.g. 2017 [dolce]</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>moscato(charmat lungo)</i>	<i>Crudité,Dessert, fine pasto</i>	€ 20

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

<i>Lambrusco di Castelvetro D.O.C.(amabile)</i>	<i>Duca Majore</i>	<i>grasparossa</i>	<i>Arrosti,selvaggina, fine pasto</i>	€ 15
<i>Lambrusco di Sorbara D.O.C.(secco)</i>	<i>Duca Majore</i>	<i>90%sorbara,salamino</i>	<i>Antipasti,pasta ripiena, funghi</i>	€ 15

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

<i>Brachetto d'Acqui D.o.c.g.[dolce]</i>	<i>La Doja</i>	<i>brachetto</i>	<i>Dessert, fine pasto</i>	€ 19
<i>Brachetto d'Acqui D.o.c.g. 2018[dolce]</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>brachetto(charmat lungo)</i>	<i>Dessert, fine pasto</i>	€ 24

2) METODO CLASSICO-CHAMPENOISE (fermentazione in bottiglia)

Alto Adige D.O.C. :

<i>Alto Adige "Talento" Brut (2018)</i>	<i>Arunda</i>	<i>50%chardon.,pinot n.,pinot b.(30mesi)</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	€ 42
<i>Alto Adige "Praeclarus" Blanc de Blancs Brut (2019)</i>	<i>St. Pauls</i>	<i>chardonnay(48mesi)</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	€ 39
<i>Alto Adige "Praeclarus" Blanc de Blancs Pas-Dosé 2016</i>	<i>St. Pauls</i>	<i>chardonnay(60mesi)</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	€ 45

Lombardia (Franciacorta D.O.C.G. - Oltrepò Pavese D.O.C.G.) :

<i>"Blanc de Blancs" Brut (2022)</i>	<i>Jacopo Maestri</i>	<i>chardonnay(12 mesi)</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	€ 23
<i>Franc. "P.R." Blanc de Blancs Brut (2021)</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>chardonnay(24 mesi)[65%+35%Riser.]</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 42
<i>Franc. "Sansevé" Satèn Brut (2021)</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>chardonnay(24mesi)</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	€ 45
<i>Franciacorta "Coupè" Dosaggio Zero (2022)</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>95%chardonnay,pinot nero(24 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 47
<i>Franciacorta Dosaggio Zero 2018</i>	<i>Arcari Danesi</i>	<i>chardonnay(31 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 47
<i>Oltrepò Pavese "Oltrenero" Brut ('19/'20)</i>	<i>Il Bosco</i>	<i>pinot nero(30 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 35
<i>Rosè Oltrepò Pavese "Oltrenero Cruasè" Brut ('19/'20)</i>	<i>Il Bosco</i>	<i>pinot nero(24 mesi)</i>	<i>Tutto Pasto</i>	€ 39

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

<i>Alta Langa "Limited Edition" Brut 2018</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>80%pinot n.,20%chard.(48 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 30
<i>Alta Langa "Bolla Ciao" Brut 2015</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>50%pinot n.,50%chard.(48 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 30
<i>Alta Langa "Blanc de Blancs" Extra-Brut 2019</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>chardonnay(48 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 35
<i>Rosè Alta Langa "Contessa Rosa" Brut 2015</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>50%pinot n.,50%chard.(60 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 40
<i>"Colli Fiorentini" Brut 2017</i>	<i>Catello del Trebbio</i>	<i>70%chardonnay,trebbiano (33mesi)</i>	<i>Tutto Pasto</i>	€ 32
<i>Lugana Brut 2020</i>	<i>Famiglia Olivini</i>	<i>lugana(24 mesi)</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	€ 32
<i>Rosé Riviera del Garda Brut 2020</i>	<i>Famiglia Olivini</i>	<i>groppe.,marzem.,sangiov.,barb.(24 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 32
<i>ETNA "Gaudensius" Blanc de Noirs Brut (2016)</i>	<i>Firriato</i>	<i>nerello mascalese(36 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 35
<i>(FRANCIA)Rosè Champagne Blason Brut</i>	<i>Perrier Jouet</i>	<i>chardonnay,pinot nero</i>	<i>Aperitivo, frutti di mare</i>	€ 85

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Valle d'Aosta:

<i>Blanc de Morgex et de La Salle "Rayon" 2016</i>	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>priè blanc</i>	<i>Aperitivo, carne, pesce, formaggi</i>	€ 26
<i>Traminer Aromatico Super. 2017/2018</i>	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>traminer</i>	<i>Primi e secondi, formaggi, tartufo</i>	€ 29
<i>Moscato bianco Super. 2017/2018</i>	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>moscato bianco</i>	<i>Aperitivo, pesce, frittiture, formaggi</i>	€ 29
<i>Petite Arvine Super. 2017/2018</i>	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>petite arvine</i>	<i>Aperitivo, pesce, frittiture, formaggi</i>	€ 32

Alto Adige:

<i>Pinot grigio 2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Aperitivo, primi patti, pesce, formaggi</i>	€ 18
<i>Chardonnay 2021/2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Antipasti, pesce, zuppe, carni bianche</i>	€ 18
<i>Sauvignon 2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Antipasti, pesce, zuppe, formaggi</i>	€ 18
<i>Pinot bianco 2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Aperitivo, primi patti, pesce, formaggi</i>	€ 18
<i>Muller thurgau 2021/2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Antipasti, primi, frittiture di mare</i>	€ 18
<i>Moscato giallo 2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>moscato giallo</i>	<i>Aperitivo, pesce, carni bianche, Dessert</i>	€ 18
<i>Gewurztraminer 2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>traminer</i>	<i>Piatti di pesce, formaggi, tartufo</i>	€ 20
<i>Riesling "Bergspiel" 2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>riesling</i>	<i>Aperitivo, primi piatti, frutti di mare</i>	€ 24
<i>Pinot bianco "Plotzner" '20/'21/'22</i>	<i>St. Pauls</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>Aperitivo, primi piatti, carne e pesce</i>	€ 24
<i>Gewurztraminer "Justina" 2020</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>traminer</i>	<i>Piatti di pesce e carne, formaggi, tartufo</i>	€ 24
<i>Muller thurgau Super. 2017/2021</i>	<i>Kofererhof</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Aperitivo, pesce, verdure, carni bianche</i>	€ 24
<i>Sylvaner Super. 2015/2017</i>	<i>Kofererhof</i>	<i>sylvaner</i>	<i>Aperitivo, antipasti e primi di pesce</i>	€ 28
<i>Kerner Super. 2017/2022</i>	<i>Kofererhof</i>	<i>kerner</i>	<i>Crostacei, molluschi, verdure, formaggi</i>	€ 32
<i>Veltliner Super. '14/'15/'17</i>	<i>Kofererhof</i>	<i>veltliner</i>	<i>Aperitivo, frittiture, carni bianche</i>	€ 32
<i>Sauvignon Super. 2016</i>	<i>Falkenstein</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Grigliate di pesce, carni bianche</i>	€ 35
<i>Riesling Super. 2013</i>	<i>Falkenstein</i>	<i>riesling</i>	<i>Aperitivo, pesce, carni bianche</i>	€ 35
<i>Pinot bianco Super. 2014</i>	<i>Falkenstein</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>Aperitivo, frittiture, pesce, carni bianche</i>	€ 35

Liguria:

<i>Vermentino Colli di Luni "Sirio" '21/'22</i>	<i>Federici</i>	<i>vermentino</i>	<i>Pesce, frutti di mare, carni bianche</i>	€ 20
---	-----------------	-------------------	---	------

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

Veneto:

Soave Classico di Roncà 2022	Corte Giacobbe(Dal Cero)	garganega	Aperitivo,carni bianche,pesce,verdure	€ 18
Pinot grigio(orange) 2022	Corte Giacobbe(Dal Cero)	pinot grigio	Aperitivo,carni bianche,pesce,verdure	€ 18
Lugana del Garda 2022	Famiglia Olivini	lugana	Aperitivo,carni bianche,pesce,verdure	€ 20
Manzoni di Montello(Asolo) 2021	Serafini e Vidotto	incrocio Manzoni	Aperitivo,carni bianche,pesce,verdure	€ 23

Piemonte:

Roero arneis "Pradalupo" 2021/2022	Fontanafredda	arneis	Piatti di pesce,tartufo, formaggi	€ 19
Roero arneis Super. "S. Michele" '20/'21	Deltetto 1953	arneis	Carni bianche,pesce,tartufo, formaggi	€ 25
Gavi di Tassarolo "La Fornace" 2021	Cinzia Bergaglio	cortese	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 19
Gavi Super. "Marne oro" 2019 (BIO)	Le Marne	cortese(tardiva)	Piatti di pesce,carni bianche, form.	€ 25
Erbaluce "Miranda" 2021	Centovigne	erbaluce	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 21
Timorasso "Colli Tortonesi" 2016	Sassobraglia	timorasso	Piatti di carne,pesce,verdure, formaggi	€ 29
"Bricco Quaglia"[dolce] 2022	La Spinetta	moscato d'Asti	Frutti di mare,Dessert	€ 21
"Moncucco"[dolce] 2021/2022	Fontanafredda	moscato d'Asti naturale su lieviti	Frutti di mare,Dessert	€ 24

Friuli-Venezia Giulia:

Pinot grigio 2021/2022	Tenute Casate	pinot grigio	Aperitivo,antipasti e primi di pesce	€ 17
Sauvignon 2020/2022	Tenute Casate	sauvignon	Aperitivo,antipasti, piatti di pesce	€ 17
Ribolla gialla 2021/2022	Tenute Casate	ribolla gialla	Aperitivo,salumi,piatti di pesce	€ 17
Pinot bianco Aquileia 2022	Ca' Bolani	pinot bianco	Piatti di pesce,crostacei,molluschi	€ 20
Friulano Aquileia 2021	Ca' Bolani	(tocai)	Aperitivo,affettati,pesce, formaggi	€ 20
Chardonnay Colli Orientali 2021	Vigne Zamò	chardonnay	Aperitivo,antipasti,pesce,carni bianche	€ 22
Pinot grigio(orange) Colli Orientali 2021/2022	Vigne Zamò	pinot grigio	Piatti di pesce,crostacei,molluschi	€ 26
Ribolla gialla Colli Orientali 2021/2022	Vigne Zamò	ribolla gialla	Aperitivo,antipasti,molluschi	€ 26
Sauvignon Colli Orientali 2021/2022	Vigne Zamò	sauvignon	Primi piatti,crostacei,pesci al forno	€ 26

Abruzzo:

Passerina d' Abruzzo"PA" 2022	Terre di Chieti	passerina	Aperitivo,piatti a base di pesce e verdure	€ 14
Pecorino d' Abruzzo 2021/2022(BIO)	Marchesi Migliorati	pecorino	Antipasti,verdure,piatti di carne e pesce	€ 16
"X" = non disponibile/not available				



Toscana:

<i>Vermentino-Chardonnay di Cortona 2022</i>	<i>Montecchiesi</i>	<i>vermentino,chardonnay</i>	<i>Antipasti, pesce e carni bianche</i>	<i>€ 18</i>
<i>"Incanto Mediterraneo" di Suvereto 2022(BIO)</i>	<i>Tenute Casadei</i>	<i>85%viognier,ansonica</i>	<i>Aperitivo,carne,pesce</i>	<i>€ 18</i>
<i>Vernaccia di San Gimignano 2022</i>	<i>Corte Podestá</i>	<i>vernaccia</i>	<i>Antipasti,pesce e carni bianche</i>	<i>€ 18</i>
<i>Vernaccia di San Gimignano 2022(BIO)</i>	<i>Panizzi</i>	<i>vernaccia</i>	<i>Antipasti,pesce e carni bianche</i>	<i>€ 21</i>
<i>Chardonnay di Carmignano 2022(BIO)</i>	<i>Capezzana</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Antipasti,pesce e carni bianche</i>	<i>€ 20</i>
<i>Chardonnay "Poggio alle Fate" (barr.)2020</i>	<i>Castello di Albola</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Pesce,crostacei e carni bianche</i>	<i>€ 35</i>
<i>Sauvignon "Ira" di Lastra a Signa 2021(BIO)</i>	<i>Villa Ilangi</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Aperitivo,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 20</i>
<i>Sauvignon "Gemella" di Montepulciano 2022</i>	<i>Bindella</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Aperitivo,piatti mediterranei,pesce</i>	<i>€ 25</i>
<i>Vermentino di Maremma 2022</i>	<i>Col di Bacche</i>	<i>vermentino</i>	<i>Aperitivo,antipasti e piatti di pesce</i>	<i>€ 20</i>
<i>Vermentino "Emilio Primo" I.G.T. di Bolgheri '21/'22</i>	<i>Terre d. Marchesato</i>	<i>vermentino</i>	<i>Aperitivo,antipasti e piatti di pesce</i>	<i>€ 21</i>
<i>Vermentino Bolgheri "Caccia al Palazzo" 2021</i>	<i>Di Vaira</i>	<i>vermentino</i>	<i>Primi piatti,pesce,carni bianche</i>	<i>€ 27</i>
<i>Vermentino Bolgheri "1898" 2019/2021</i>	<i>Donna Olimpia</i>	<i>90%vermentino,viogn.,petit man.</i>	<i>Piatti di pesce e carne</i>	<i>€ 32</i>
<i>"Toscana" di Radda in Chianti 2022 (BIO)</i>	<i>Castello di Albola</i>	<i>60%chardonnay,trebbiano</i>	<i>Piatti di pesce e carne</i>	<i>€ 22</i>
<i>"Colombaio" di Gaiole in Chianti 2021</i>	<i>Colombaio di Cencio</i>	<i>trebb.,malvas.,chard.,pinot b.</i>	<i>Piatti di pesce e carne</i>	<i>€ 22</i>
<i>"Congiura" di Pontassieve '19/'21 (BIO)</i>	<i>Cast. del Trebbio</i>	<i>60%pinot grig.,riesling,manzoni</i>	<i>Piatti di pesce e carne</i>	<i>€ 24</i>
<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>	<i>€ 35</i>

Marche:

<i>Verdicchio Castelli di Jesi "di Gino" 2022</i>	<i>San Lorenzo</i>	<i>verdicchio</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 19</i>
<i>Pecorino di Offida Super. 2020 (BIO)</i>	<i>Tenute Messieri</i>	<i>pecorino</i>	<i>Crostacei, piatti di pesce e carne</i>	<i>€ 22</i>

Campania:

<i>Falanghina "VerdiTerre" 2022</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>fanghina</i>	<i>Cozze,vongole,crostacei,verdure</i>	<i>€ 18</i>
<i>Greco di Tufo "LuciDelSud" 2022</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>greco di Tufo</i>	<i>Piatti di pesce,carpacci, formaggi</i>	<i>€ 21</i>
<i>Fiano d'Avellino "AltaRoccia" 2022</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>fiano d'Avellino</i>	<i>Pesce,crostacei,carni bianche</i>	<i>€ 21</i>

Sicilia:

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

Grillo"Acacia" 2022	Colosi	grillo	Aperitivo,piatti a base di pesce, formaggi	€ 16
"Salina Bianco" (isole Eolie) 2022	Colosi	inzolia,catarratto	Aperitivo,piatti di pesce e frutti di mare	€ 18
Inzolia "Chiaramonte" 2020 (BIO)	Firriato	inzolia	Aperitivo,antipasti e primi di pesce,verdure	€ 18
Catarratto"Caes" 2021 (BIO)	Firriato	catarratto	Antipasti e primi di mare,crostacei,verdure	€ 21
Viognier 2021/2022 (BIO)	Baglio di Grisi	viognier	Piatti di pesce, crostacei, carni bianche	€ 21
Zibibbo"Jasmin" 2022	Firriato	zibibbo	Piatti di pesce azzurro, frittiture di mare	€ 23
Chardonnay"La fuga" 2018	Donnafugata	chardonnay	Piatti di pesce,crostacei,carni grigliate	€ 23
Malvasia"Secca del Capo" (isole Eolie) 2022	Colosi	malvasia di Salina	Piatti ai frutti di mare,crostacei,tartare	€ 23
"Le sabbie dell' ETNA" 2022	Firriato	carricante,catarratto	Piatti di pesce,crostacei,carni bianche	€ 26
"La Vigna di Gabri" 2016/2017	Donnafugata	60%inzolia,catarratto, chardonnay,sauvignon,viognier	Piatti di carne e pesce, sformati, formaggi	€ 26

Sardegna:

Vermentino di Sardegna 2022 (BIO)	Olianas	vermentino	Antipasti e primi di pesce, formaggi	€ 19
-----------------------------------	---------	------------	--------------------------------------	------

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

Rosé di Maremma "Syrosa" 2021/2022	Rocca di Montemassi	syrah	Aperitivo,Tutto pasto	€ 20
Rosé di Bolgheri "Mareviglia" 2022	Campo alle Comete	syrah,grenache	Aperitivo,Tutto pasto	€ 20
Rosé di Bolgheri "Caccia al Palazzo" 2021	Di Vaira	70%cab.sauvig.,merlot,syrah	Aperitivo,Tutto pasto	€ 25
Rosé delle Langhe"Suasi" 2022	Deltetto 1953	nebbiolo	Aperitivo,Tutto pasto	€ 21
Rosé di Riviera del Garda 2022	Famiglia Olivini	groppeL.,marzem.,sangiov.,barb.	Aperitivo,Tutto pasto	€ 19
"Cerasuolo d'Abruzzo" 2022(BIO)	Villa Diana	montepulciano	Aperitivo,Tutto pasto	€ 16
Rosé del Salento"Murgia Rosa" 2022	Terre Carsiche	bombino nero,malvasia nera	Aperitivo,Tutto pasto	€ 19
Rosé "Isola dei Nuraghi" 2022 (BIO)	Olianas	cannonau	Aperitivo,Tutto pasto	€ 19
Rosé di Salina (isole Eolie) 2022	Colosi	nerello mascalese,corinto nero	Aperitivo,Tutto pasto	€ 19
Rosé dell' ETNA(pétillant)"Charme" '20/'22	Firriato	nerello mascalese,nerello cappuccio	Aperitivo,Frittiture	€ 22

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

VINI ROSSI – RED WINES

Valle d'Aosta:

<i>"Trasor" 2020 (750mt)</i>	<i>Rosset Terroir</i>	<i>nebbiolo,cornalin,syrah</i>	<i>Carni rosse, funghi,selvaggina, form.</i>	€ 25
<i>Cornalin 2020 (750mt)</i>	<i>Rosset Terroir</i>	<i>cornalin</i>	<i>Funghi,selvaggina.,tartufo, form.</i>	€ 32

Piemonte:

<i>"Tartufo Nero" d'Alba 2019</i>	<i>Marrone</i>	<i>barbera,nebbiolo</i>	<i>Antipasti e primi di carne e pesce,tartufo</i>	€ 19
<i>Monferrato Rosso "Ciuchino" '19/'21</i>	<i>Valle Asinari</i>	<i>50%barb.,cab.sauv.,merl.</i>	<i>Antip.,carni rosse e bianche,verdure</i>	€ 19
<i>Dolcetto d'Alba "Treiso" 2020/2021</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Antipasti e primi di carne e pesce,tartufo</i>	€ 22
<i>Dolcetto Diano d'Alba "La Lepre" 2020 (BIO)</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Piatti di carne e pesce,tartufo</i>	€ 25
<i>Barbera d'Alba "Raimonda" 2019/2021</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>barbera</i>	<i>Antipasti,carni rosse e bianche,verdure</i>	€ 21
<i>Barbera d'Asti 2019/2020</i>	<i>Valle Asinari</i>	<i>barbera</i>	<i>Antipasti,carni rosse e bianche,verdure</i>	€ 24
<i>Nebbiolo d'Alba 2019/2020</i>	<i>Deltetto 1953</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	€ 24
<i>Nebbiolo Langhe "Ebbio" 2020</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	€ 27
<i>Nebbiolo Langhe 2019 (BIO)</i>	<i>Mirafiore</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,brasati, fromaggi stagionati</i>	€ 35
<i>Barbaresco "Casa in Collina" 2016</i>	<i>Vite Colte</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</i>	€ 49
<i>Barbaresco Crù "Coste Rubin" 2019</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</i>	€ 55
<i>Barolo 2016</i>	<i>Casina Bric 460</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</i>	€ 55
<i>Barolo 2018</i>	<i>Mirafiore</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 65
<i>Barolo Crù "Serralunga" 2019</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 59
<i>Barolo Crù "Fossati" 2013</i>	<i>Borgogno</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 75
<i>Barolo Crù "Paiagallo" 2011</i>	<i>Mirafiore</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 75
<i>Barolo Crù "Lazarito" 2008</i>	<i>Mirafiore</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 85

Liguria:

<i>Colli Luni di Levante "Forlino" 2020</i>	<i>Baia del Sole</i>	<i>40%sangiovese,syrah,merlot</i>	<i>Piatti mediterranei,grigliate, formaggi</i>	€ 18
---	----------------------	-----------------------------------	--	------

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

Trentino-Alto Adige:

Lago di Caldaro 2022	St.Pauls	schiaiva grigia	Aperitivo, Piatti di pesce o carni bianche	€ 16
Santa Maddalena 2022	St.Pauls	90%schiaiva grigia, lagrein	Antipasti, primi piatti, formaggi	€ 18
Pinot nero 2021	St.Pauls	pinot nero	Aperitivo, grigliate di carne e pesce	€ 21
Lagrein 2021	St.Pauls	lagrein	Carni rosse, selvaggina, funghi	€ 21

Pinot nero Super. "Luzia" 2021	St.Pauls	pinot nero	Funghi, selvaggina., tartufo, form.	€ 25
Lagrein Super. "Zobl" 2021	St.Pauls	lagrein	Carni rosse, funghi, selvaggina, form.	€ 25
Lagrein Super. "Turmfeld" 2020	St.Pauls	cabernet sauvignon	Carni rosse, funghi, selvaggina, form.	€ 25
Pinot nero Riserva "Sandbichler" 2018	H. Lhun	pinot nero	Funghi, selvaggina., tartufo, form.	€ 29

Veneto:

"Gemei" di Valpolicella 2019	Ottella	corvina, merlot, cab.sauvignon	Antipasti e primi di carne	€ 18
"Phigaia" di Montello (Asolo) 2020	Serafini e Vidotto	cab.franc, cab.sauv., merlot	Selvaggina, carni rosse, formaggi	€ 29
Valpolicella Classico Super. 2018	Vaona	corvina, corvinone, rondiella., molinara	Primi e secondi di carne	€ 21
Ripasso Valpolicella Class. Sup. '17/'19	Vaona	corvina, corvinone, rondin., molin.	Arrosti di carne, funghi	€ 29
Amarone d. Valpolicella "Paerno" 2017	Vaona	corvina, rondinella, molinara	Selvaggina, carni rosse, formaggi	€ 49
Amarone della Valpolicella 2018	Zonin 1821	corvina, rondinella, molinara	Selvaggina, carni rosse, formaggi	€ 49
Amarone d. Valpolicella "S. Giorgio" '13/'16	Boscaini	corvina, rondinella, molinara	Selvaggina, carni rosse, formaggi	€ 59
Amarone d. Valpolicella "R.d.V." 2016	Ottella	70%corv., 20%corvin., osel., spigam., corb., turch.	Selvag., carni rosse, form.	€ 59

Friuli Venezia Giulia:

Schioppettino 2019	I Versanti	schiooppettino	Antipasti e primi di carne, formaggi	€ 15
Cabernet franc Collio 2021	I versanti	cabernet franc	Carni rosse, selvaggina, formaggi	€ 17
Refosco dal peducolo rosso 2022	Tenuta Casate	refosco	Antipasti, piatti di carne o pesci salsati	€ 17

Umbria:

Montefalco Rosso "Pomontino" 2019	Bellafonte	80% sangiovese, 20% sagraantino	Piatti di carne, tartufo, form.	€ 27
Montefalco Riserva "Lampante" 2015	Castelbuono	sangiov., sagraant., caber., merl.	Carni rosse, funghi, formaggi	€ 32
Sagraantino di Montefalco 2014 (BIO)	Lungarotti	sagraantino	Secondi di carne, formaggi	€ 39
Sagraantino di Montefalco "Carapace" 2015	Castelbuono	sagraantino	Secondi di carne, formaggi	€ 45

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

Marche:

Rosso Piceno "di Gino" 2019	San Lorenzo	60%montepulciano,sangiovese	Antipasti e primi di carne	€ 19
Lacrima di Morro d'Alba "Da Sempre" 2018	Vicari	lacrima nera	Antipasti, verdure, pesce e carne	€ 21

Abruzzo:

Montepulciano d'Abruzzo "Bisanzio" 2021	Tenute Citra	montepulciano	Antipasti,verdure,carne, formaggi	€ 16
---	--------------	---------------	-----------------------------------	------

Basilicata:

Aglianico del Vulture "Teodosio" 2020(BIO)	Basilisco	aglianico del Vulture	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 21
--	-----------	-----------------------	------------------------------------	------

Campania:

Aglinico Irpinia "SabbieNere" 2020	Feudi di San Gregorio	aglianico	Antipasti, primi piatti, formaggi	€ 18
Taurasi "Sigillo Ellenico" 2011	San Paolo(Quarta)	aglianico	Antipasti,Bistecca,brasati,formaggi	€ 25

Puglia:

Negroamaro del Salento 2021	Trullo di Noha	negroamaro	Primi piatti,carne e pesce, formaggi	€ 15
Primitivo del Salento 2021	Trullo di Noha	primitivo	Primi piatti,carni rosse, formaggi	€ 15
Nero di Troia 2020	Terre Carsiche	nero di Troia	Primi piatti,carni rosse, formaggi	€ 19
Primitivo di Manduria 2020	Terre Carsiche	primitivo	Primi piatti,Bistecca, formaggi	€ 19

Sicilia:

Nero d' Avola 2021	Colosi	nero d'Avola	Piatti di carne e di pesce, formaggi	€ 16
Syrah 2022 (BIO)	Baglio di Grísi	syrah	Piatti di carne e di pesce, formaggi	€ 18
Salina Rosso(Isole Eolie) 2021	Colosi	nerel.mascalese,nerel.cappuccio	Carne e pesce,tartufo,verdure	€ 19
Syrah "Caeles" 2017/2020 (BIO)	Firriato	syrah	Piatti di carne,selvaggina, formaggi	€ 22
Nero d'Avola "Sherazade" 2017	Donnafugata	nero d'Avola	Piatti di carne e pesce,salumi, formaggi	€ 22

"Le Sabbie dell' ETNA" 2020	Firriato	nerel.mascalese,nerel.cappuccio	Carne e pesce,tartufo,verdure	€ 26
"Tancredi" Super. 2016	Donnafugata	nero d'avola,caber.sauv.,5%tannat	Bistecca, funghi, formaggi	€ 36

Sardegna:

Cannonau di Sardegna '17/'20/'21 (BIO)	Olianas	cannonau	Arrosti, sughi di carne, formaggi	€ 19
Carignano del Sulcis "6 Mura" 2016	Giba	carignano del Sulcis	Arrosti,carne, funghi,tartufo	€ 19
Monica di Sardegna Superiore 2015	Parpinello	monica	Arrosti,sughi di carne, formaggi	€ 21

"X" = non disponibile/not available



TOSCANA - TUSCANY:

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

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

"CADMO" di Montespertoli 2021	Casa di Monte	85%sangiovese,canaiolo,trebb.	Antipasti,primi, formaggi	€ 13
"Camponovo" di Montalcino 2021	Di Sesta	80%sang.grosso,colorino,canaiolo	Antipasti,primi, formaggi	€ 16
"T'amo" di Gaiole in Chianti 2020	Casa al vento	60%sangiovese,merlot	Primi e secondi,carne e funghi	€ 16
"Combarbia" di Montepulciano 2021	La Combarbia	80%prugnolo gentile,mamm.,canai.	Primi e secondi,carne e funghi	€ 18
"Il Fontino" di Lastra a Signa 2021(BIO)	Villa Ilangi	60%sangiovese,30%cana.,color.	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 18
"Poggio D'Arna" di Montalcino '19/'20	Di Sesta	40%sang.gros.,merlot,cab.franc	Carne, funghi, formaggi	€ 18
"Lucumone" di Pieve al Toppo 2020	Conte di Toscana	sangiovese	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 18
Ciliegiolo e Canaiolo 2022 (BIO)(S.S.A.)	Castello del Trebbio	ciliegiolo,canaiolo	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 18
"Ciliegiolo N. 2" in Montecucco 2020	Marco Salustri	ciliegiolo	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 21
"Ciliegiolo" in Val di Chiana 2021	San Ferdinando	ciliegiolo	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 23
"Pugnitello" in Val di Chiana 2016	San Ferdinando	pugnitello	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 29

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

"Armonia" di Suvereto 2020 (BIO)	Tenuta Casadei	syrah,cab.sauv.,merlot	Antipasti, primi, funghi, pesce	€ 17
"Tageto" di Bolgheri 2021	Donna Olimpia	cab.sauvignon,merlot,cab.franc,petit verdot	Antipasti, primi di carne	€ 17
"Inedito" di Bolgheri 2022	Terre del Marchesato	merlot,syrah	Antipasti,primi, funghi,tartufo	€ 21
"OltreSogno" di Bolgheri 2021	Campo alle Comete	cabernet sauvignon	Antipasti,primi, funghi,formaggi	€ 21
"Le Ballerine" di Bolgheri 2020	Di Vaira	30%cab.sau.,30%cab.fra.,30%merl.,pet.verd.	Primi piatti,carne,form.	€ 25



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

"Monaco" dei Colli Aretini 2013	Conte di Toscana	70%sangioiv.,20%syrah,10%merl.	Piatti di carne,formaggi	€ 25
"Sogno Mediterraneo" '19/'20(BIO)	Tenuta Casadei	85%syrah,grenache,mourvedre	Secondi di carne,pesce al forno	€ 25
"Frank" 2019	Frank & Serafico	80%cabernet franc,merlot,sangioiv.	Piatti di carne, funghi,tartufo	€ 27
"De' Pazzi" 2016	Castello del Trebbio	60%sangiovese,syrah,merlot	Bistecca,brasati, funghi, formaggi	€ 29
"L'affronto" 2016/2018	Podere Le Berne	colorino,mammolo	Piatti di carne,salumi, formaggi	€ 35
"Pazzesco" '14/'16	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
"Cupinero" 2013/2019	Col di Bacche	merlot	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 45
"Tarabuso" '16/'19/'20	Terre del Marchesato	cabernet sauvignon	Carni rosse, funghi,tartufo, formaggi	€ 45
"Riccione" 2008	Az.Agr. Lanciola	pinot nero	Carni rosse e binache,tartufo, form.	€ 45
"Futuro" 2018	Colombaio di Cencio	35%merlot,30%cab.sauv.,30%cab.fr.,petit v.	Selvaggina, brasati, funghi	€ 45
"Fauno" 2015/2019	Arceno	56%merlot,24%cab.franc,20%cab.sauv.	Selvaggina, brasati, funghi	€ 59
"Ghiaie Della Furba" 2010	Capezzana	40%cabernet sauv.,merlot,syrah	Carni sughi, funghi, formaggi	€ 69
"Pareto" 2010	Nozzole(Ten.Folonari)	cabernet sauvignon	Bistecca, funghi,tartufo,brasati	€ 69
"Philip" 2012	Tenute Mazzei	cabernet sauvignon	Bistecca, funghi,tartufo,brasati	€ 69
"Filare 18" 2013/2014	Tenuta Casadei	cabernet franc	Bistecca,brasati, funghi,tartufo	€ 69
"Fata" 2015	Casa al Vento	merlot	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 69
Syrah"Collezione Privata" 2009 /2011	Isole e Olena	syrah	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 85
"Il Blu" di Brancaia 2011	Brancaia	50%sangiovese,45%merlot,cab.sauv.	Bistecca,brasati, funghi, form.	€ 85
"Acciaiuolo" 2015	Castello di Albola	80%cabernet sauvignon,sangiovese	Bistecca, funghi,tartufo,brasati	€ 85

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

D.O.C. e D.O.C.G. di Toscana - D.O.C. and D.O.C.G. of Tuscany:

4) 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 Carmignano D.O.C." e "Carmignano D.O.C.G."

Pinot nero San Gimignano 2020(BIO)	Panizzi	pinot nero	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 25
Barco Reale Carmignano 2020(BIO)	Capezzana	75%sangio.,15%cab.sauv.,cab.franc,canai.	Primi,carni bianche e rosse	€ 20
Carmignano"Villa Capezzana" '15/'16/'19(BIO)	Capezzana	80%sangiovese,cab.sauv.	Primi piatti,bistecca, form.	€ 37
"Cortona D.O.C."				
Syrah Cortona "Selverello" 2018	Montecchiesi(Dal Cero)	syrah	Piatti di carne,tartufo, formaggi	€ 24
Syrah Cortona		syrah	Secondi piatti,tartufo, formaggi	€

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

Montecucco Rosso "Marleo" 2021(BIO)	Salustri	90%sang.grosso,ciliegiolo	Antipasti,primi di terra, formaggi	€ 21
Montecucco Sangiovese"Santa Marta"2021(BIO)	Salustri	sangiovese grosso	Bistecca,sughi di carne,umidi, form.	€ 29

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

Rosso di Montalcino '20/'21	Tenuta Di Sesta	sangiovese grosso	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 29
Rosso di Montalcino '20/'21	Poggio Antico	sangiovese grosso	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 36
Brunello di Montalcino '17/'18	Tenuta di Sesta	sangiovese grosso	Bistecca, formaggi stagionati	€ 59
Brunello di Montalcino 2013	Poggio Antico	sangiovese grosso	Bistecca, formaggi stagionati	€ 75

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

Rosso di Montepulciano "La Spinella" 2022	San Salvagio	prugnolo gentile	Antipasti, primi piatti, carne, funghi	€ 18
Rosso di Montepulciano "Fossolupaio" 2020	Bindella	85%prugnolo gentile,syrah	Primi piatti, carne, funghi	€ 20
Rosso di Montepulciano '19/'21	La Combarbia	prugnolo gentile	Primi piatti, carne, funghi	€ 22
Nobile di Montepulciano 2018	Bindella	85%prugn.genile.,color.,canai.,mamm.	Bistecca,arrosti, formaggi	€ 33
Nobile di Montepulciano 2018	Le Berne	95%prugnolo gentile,colorino	Bistecca,arrosti, formaggi	€ 33
Nobile di Montepulciano 2018	La Combarbia	prugnolo gentile	Bistecca,arrosti, formaggi	€ 35

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

Chianti D.O.C.G

<i>Chianti di Montepertoli 2022</i>	<i>Casa di Monte</i>	<i>85%sangiovese,canaiolo,trebb.,malv.</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 14</i>
<i>Chianti di Lastra a Signa 2021(BIO)</i>	<i>Villa Ilangi</i>	<i>80%sangiovese,canaiolo,merlot</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 14</i>
<i>Chianti Superiore "di Rufina" 2020(BIO)</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>85%sangiovese,canai.,cilieg.</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 16</i>
<i>Chianti "Colli Fiorentini" 2020</i>	<i>Lanciola</i>	<i>90%sangiovese,cab.sauvignon</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 16</i>

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

<i>Chianti Classico 2021 (BIO)</i>	<i>Castello di Albola</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca,sughi, formaggi (375ml)</i>	<i>€ 13</i>
<i>Chianti Classico 2021(BIO)</i>	<i>Castello di Albola</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 21</i>
<i>Chianti Classico "Aria" 2020 (BIO)</i>	<i>Casa al Vento</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Primi e secondi di carne</i>	<i>€ 21</i>
<i>Chianti Classico 2019 (BIO)</i>	<i>Villa Trasqua</i>	<i>80%sangiov.,merlot,cab.sauvig.</i>	<i>Primi e secondi di carne</i>	<i>€ 23</i>
<i>Chianti Class. "Monticello" 2020</i>	<i>Colombaio di Cencio</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 23</i>
<i>Chianti Classico 2016</i>	<i>Lanciola</i>	<i>95%sangiovese,canaiolo</i>	<i>Bistecca,sughi di carne, formaggi</i>	<i>€ 25</i>
<i>Chianti Classico 2019/2020</i>	<i>Arceno</i>	<i>85%sangiovese,merlot</i>	<i>Bistecca,sughi di carne, tartufo</i>	<i>€ 25</i>
<i>Chianti Classico 2019/2021</i>	<i>Brancaia</i>	<i>95%sangiovese,canaiolo</i>	<i>Bistecca,sughi di carne, form.</i>	<i>€ 30</i>
<i>Chianti Classico 2019 (BIO)</i>	<i>Renzo Marinai</i>	<i>90%sangiovese,cab.sauvignon</i>	<i>Bistecca,umidi, form. stag.</i>	<i>€ 35</i>
<i>Chianti Classico 2020 (BIO)</i>	<i>Isole e Olena</i>	<i>80%sangiovese,canaiolo,syrah</i>	<i>Bistecca,umidi, form. stag.</i>	<i>€ 39</i>
<i>Chianti Riserva Montespertoli 2015/2018</i>	<i>Casa di Monte</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Sughi di carne, formaggi, funghi</i>	<i>€ 21</i>
<i>Chianti Riserva Lastra a Signa 2020(BIO)</i>	<i>Villa Ilangi</i>	<i>90%sangiovese,merlot</i>	<i>Sughi di carne, formaggi, funghi</i>	<i>€ 27</i>
<i>Chianti Rufina Riserva 2018(BIO)</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Sughi di carne, formaggi, funghi</i>	<i>€ 27</i>
<i>Ch. Rufina Riserva "Lastricato" 2016</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca,umidi, formaggi</i>	<i>€ 29</i>
<i>Ch. Classico Riserva "Foho" 17/'18 (BIO)</i>	<i>Casa al Vento</i>	<i>90%sangiovese,merlot</i>	<i>Bistecca,umidi, formaggi</i>	<i>€ 29</i>
<i>Chianti Classico Riserva "Massi" 2016</i>	<i>Colombaio di Cencio</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca,brasati, formaggi</i>	<i>€ 33</i>
<i>Chianti Classico Riserva 2015</i>	<i>Az. Agr. Lanciola</i>	<i>95%sangiovese,canaiolo</i>	<i>Bistecca, funghi, formaggi</i>	<i>€ 35</i>
<i>Chianti Classico Riserva "Fanatico" 2017</i>	<i>Villa Trasqua</i>	<i>90%sangiovese, merlot</i>	<i>Primi e secondi di carne, form.</i>	<i>€ 35</i>
<i>Chianti Classico Riserva 2015/2019</i>	<i>Arceno</i>	<i>90%sangiovese,cab.sauvignon</i>	<i>Bistecca,umidi,selvaggina</i>	<i>€ 39</i>
<i>Chianti Classico Riserva 2013/2016</i>	<i>Brancaia</i>	<i>80%sangiovese,merlot</i>	<i>Bistecca,pesci grigliati, form.</i>	<i>€ 45</i>

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

5) 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" '18/'20(BIO) Marchesi Ginori merlot Antipasti,carne,tartufo, funghi € 19
 Cabernet Montescudaio "Macchion del Lupo" '18/'19(BIO) Marchesi Ginori cab.sauvignon Brasati,selvagg.,formaggi € 26

Sangiovese Maremma "Le Focchie" '20/'21 Rocca di Montemassi sangiovese Antipasti,primi di carne, formaggi € 19
 "Sassabruna" Maremma '18/'20 Rocca di Montemassi 80%sangiov.,syrah,merlot Brasati, funghi,tartufo, form. € 26

Morellino di Scansano 2021 Val delle Rose 90%morellino,merlot Primi piatti,carni, formaggi (375ml)€ 12
 Morellino di Scansano 2021 Le Pupille 90%morellino,ciliegiolo,alicante Primi piatti,carni, formaggi (375ml)€ 12

Morellino di Scansano 2021 Val delle Rose 90%morellino,merlot Primi piatti,carni, formaggi € 20
 Morellino di Scansano 2020/2021 Col di Bacche 90%morellino,syrah,merl.,cab.sauv. Primi piatti,carni, form. € 23

Morel. Scans. Riserva "Poggio al Leone" '15/'17 Val delle Rose 90%morellino,cab.sauvignon Bistecca,tartufo, funghi € 35
 Morel. Scans. Riserva "Rovente" 2018/2019 Col di Bacche 90%morellino,syrah Bistecca,brasati,tartufo € 39

"Bolgheri D.O.C."

Bolgheri 2021 Micheletti 60%merlot,cabernet sauvignon Piatti di carne e pesce, funghi € 21

"Dalleo" 2021 Micheletti 80%cabernet sauvigno,merlot Carni rosse, funghi, tartufo € 28

"Stupore" 2021 Campo alle Comete 50%merlot,cab.franc,cab.sauvignon Carni rosse, funghi, tartufo € 32

"Caccia al Palazzo" 2020 Di Vaira 50%cab.sauvignon,merlot,cab.franc Carni rosse, funghi, tartufo € 32

"1898" 2019/2021 Donna Olimpia cab.sauvig.,merlot,petit verd.,cab.franc Carni rosse, funghi,tartufo € 32

"Emilio Primo" 2020/2021 Terre del Marchesato 60%cabernet.sauvig.,30%merlot,syrah Carni rosse, funghi,tartufo € 32

"Le Macchiole" 2021 Le Macchiole 50%merlot,cab.franc,syrah Carni rosse,brasati, funghi,tartufo € 37

"Il Bruciato" 2020 Guado al Tasso(Antinori) 60%cab.sauvignon,merlot,syrah Carni rosse, funghi,tartufo € 45

x"Guidalberto" 20xx Tenute San Guido 60%cabernet sauvignon,merlot Carni rosse, funghi, tartufo € 75x

"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



Modifica con WPS Office

"Bolgheri D.O.C. Superiore"

"Millepassi" 2016/2018 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	€ 225
"Ornellaia" 2014/2015 Superiore D.O.C.	Tenute dell'Ornellaia	cabernet sauvignon,22%merlot 21%cabernet franc,5%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, selvaggina, formaggi	€ 375
"Sassicaia" 2011 Superiore D.O.C.	Tenute San Guido	cabernet sauvignon, 15%cabernet franc	Secondi di carne,brasati, tartufo, formaggi stagionati	€ 375

VINI DA DESSERT e LIQUORI – DESSERT WINES and LIQUORS :

<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"Occhio di Pernice" Chian.Classico 2008</i>	<i>Lanciola</i>	<i>sangiovese,canaiolo</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 65 (375 ml)</i>
<i>Vin Santo"Occhio di Pernice" Montepulciano 2012</i>	<i>Bindella</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 65 (375 ml)</i>
<i>Moscato d' Asti "Bricco Quaglia" 2022</i>	<i>La Spinetta</i>	<i>moscato d'Asti</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 21 (750 ml)</i>
<i>Moscato d' Asti "Moncucco" 2022</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>moscato d'Asti</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 24 (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>€ 25 (500 ml)</i>
<i>Moscato di Sicilia "Terre d'Ocra" 2022</i>	<i>Firriato</i>	<i>zibibbo(naturale)</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 25 (500 ml)</i>
<i>Passito di Sicilia "Terre Siciliane" 2019</i>	<i>Colosi</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Formaggi, Dessert</i>	<i>€ 25 (500 ml)</i>
<i>Passito di Malvasia delle Lipari "Najm" 2020</i>	<i>Colosi</i>	<i>95%malvasia,corinto nero</i>	<i>Formaggi, Dessert</i>	<i>€ 35 (500 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>€ 35 (700 ml)</i>
<i>Grappa "Estrema 50° " del Trentino</i>	<i>Segnana(Lunelli)</i>	<i>pinot nero,chardonnay</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 35 (700 ml)</i>
<i>Grappa Riserva di Chianti (barr.)</i>	<i>Castello di Oliveto</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 39 (500 ml)</i>
<i>Grappa del Piemonte "Gialla" (barr.)</i>	<i>Trussoni(Montanaro)</i>	<i>nebbiolo,barbera,dolcetto</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 32 (700ml)</i>
<i>Grappa di Barolo (barr.)</i>	<i>Trussoni(Montanaro)</i>	<i>nebbiolo di Barolo</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 39 (700ml)</i>
<i>Grappa di Moscato d'Asti (barr.)</i>	<i>Trussoni(Montanaro)</i>	<i>nebbiolo di Barolo</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 39 (700ml)</i>
<i>Amaro "Maestri" (21°)</i>	<i>Jacopo Maestri</i>	<i>erbe aromatiche e spezie</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 25 (1000ml)</i>
<i>Antico Amaro di Firenze (30°)</i>	<i>Morfea Michele</i>	<i>erbe aromatiche</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 25 (700ml)</i>

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

“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”ExtraVerg. di Carmignano(€ 8/€ 12),Cantuccini di Carmignano(€ 5),

Vin santo(€ 6),Grappe Toscane(€ 25), 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

“X” = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office