

# “CARTA DEI VINI”

VITA VINUM 29°EDIZIONE - MAGGIO 2024 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 e Friuli (D.O.C. di Treviso e Aquileia- D.O.C.G. Valdobbiadene Superiore - D.O.C.G. Rive Crù):

<i>Prosecco Veneto di Treviso Extra Dry</i>	<i>Ronco Belvedere</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 15
<i>Prosecco Friulano di Aquileia Brut</i>	<i>Ca' Bolani</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 18
<i>Pros. Super. Valdobbiadene Brut 2022</i>	<i>BorgoLuce</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 20
<i>Pros. Super. Valdobbiadene Extra-Dry 2022</i>	<i>BorgoLuce</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 20
<i>Pros. Super. Valdob. "Rive di Collalto" Extra-Brut 2022</i>	<i>BorgoLuce</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 24
<i>Pros. Super. Valdob. "Rive di Collalto" Extra-Dry 2021</i>	<i>BorgoLuce</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 24
<i>Rosè "RosaRiflesso" Extra-Brut 2022</i>	<i>BorgoLuce</i>	<i>70%chardonnay,pinot nero</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	€ 20
<i>Rosè Prosecco Friulano di Aquileia Brut 2023</i>	<i>Ca' Bolani</i>	<i>85%glera,pinot nero</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	€ 20

### 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 Friulana di Aquileia Brut</i>	<i>Ca' Bolani</i>	<i>ribolla gialla</i>	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 17
<i>"Esordio" Serralunga del Piemonte Extra-Dry</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>70%pinot nero,chard.,riesling</i>	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 17
<i>Falanghina "Saliente" Blanc de Blancs Brut</i>	<i>Masseria Altemura</i>	<i>fanghina</i>	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 17
<i>Sicilia "Neroluce" Blanc de Noirs Brut</i>	<i>Principi di Butera</i>	<i>nero d'Avola</i>	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 20
<i>Sicilia "Saint Germain" Brut 2021</i>	<i>Firriato</i>	<i>grillo,catarratto</i>	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 22
<i>Rosè Toscana "Fonterosa" Extra-Dry</i>	<i>Villa Ilangi</i>	<i>90%sauvignon,sangiovese</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 17
<i>Rosè Toscana "Vittoria" Brut</i>	<i>Capezzana</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 20
<i>Rosè Puglia "Rasamaro" Negroamaro Brut</i>	<i>Masseria Altemura</i>	<i>negroamaro</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 17
<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>Crudità,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>	€ 25
<i>Franc. "P.R." Blanc de Blancs Brut ('21/' 22)</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>chardonnay(24 mesi)[65%+35%Riser.]</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 42
<i>Franc. "Sansevé" Satèn Brut ('21/'22)</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 "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>Traminer Aromatico Super. 2018</i>	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>traminer</i>	<i>Primi e secondi, formaggi, tartufo</i>	€ 29
<i>Moscato Bianco Super. 2018</i>	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>moscato bianco</i>	<i>Aperitivo, pesce, frittture, formaggi</i>	€ 29
<i>Petite Arvine Super. 2017/2018</i>	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>petite arvine</i>	<i>Aperitivo, pesce, frittture, 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 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 2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Antipasti, primi, frittture 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" 2021/2022</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. 2016/2017</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, frittture, 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, frittture, 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	€ 24

## 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] 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 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	€ 21
Friulano Aquileia 2021/2023	Ca' Bolani	(tocai)	Aperitivo,affettati,pesce, formaggi	€ 21
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,peste 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,peste</i>	<i>€ 18</i>
<b><i>Vernaccia di San Gimignano 2023</i></b>	<b><i>Abbazia Monte Oliveto</i></b>	<b><i>vernaccia</i></b>	<b><i>Antipasti,peste e carni bianche</i></b>	<b><i>€ 18</i></b>
<b><i>Vernaccia di San Gimignano 2022(BIO)</i></b>	<b><i>Panizzi</i></b>	<b><i>vernaccia</i></b>	<b><i>Antipasti,peste e carni bianche</i></b>	<b><i>€ 21</i></b>
<i>Chardonnay di Carmignano 2022(BIO)</i>	<i>Capezzana</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Antipasti,peste e carni bianche</i>	<i>€ 20</i>
<b><i>Chardonnay "Poggio alle Fate" (barr.)2020</i></b>	<b><i>Castello di Albola</i></b>	<b><i>chardonnay</i></b>	<b><i>Pesce,crostacei e carni bianche</i></b>	<b><i>€ 35</i></b>
<i>Sauvignon "Ira" di Lastra a Signa 2022(BIO)</i>	<i>Villa Ilangi</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Aperitivo,piatti di carne e peste</i>	<i>€ 20</i>
<b><i>Sauvignon "Gemella" di Montepulciano 2022</i></b>	<b><i>Bindella</i></b>	<b><i>sauvignon</i></b>	<b><i>Aperitivo,piatti mediterranei,peste</i></b>	<b><i>€ 25</i></b>
<i>Vermentino di Maremma I.G.T. 2022</i>	<i>Col di Bacche</i>	<i>vermentino</i>	<i>Aperitivo,antipasti e piatti di peste</i>	<i>€ 20</i>
<b><i>Vermentino Maremma "CalaSole" 2023</i></b>	<b><i>Rocca di Montemassi</i></b>	<b><i>vermentino</i></b>	<b><i>Antipasti,crostacei e piatti di peste</i></b>	<b><i>€ 22</i></b>
<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 peste</i>	<i>€ 22</i>
<b><i>Vermentino Bolgheri "Caccia al Palazzo" 2021</i></b>	<b><i>Di Vaira</i></b>	<b><i>vermentino</i></b>	<b><i>Primi piatti,peste,carni bianche</i></b>	<b><i>€ 27</i></b>
<b><i>Vermentino Bolgheri "1898" 2019/2021</i></b>	<b><i>Donna Olimpia</i></b>	<b><i>90%vermentino,viogn.,petit man.</i></b>	<b><i>Piatti di peste e carne</i></b>	<b><i>€ 32</i></b>
<b><i>"Toscana" di Radda in Chianti 2022 (BIO)</i></b>	<b><i>Castello di Albola</i></b>	<b><i>60%chardonnay,trebbiano</i></b>	<b><i>Piatti di peste e carne</i></b>	<b><i>€ 22</i></b>
<b><i>"Colombaio" di Gaiole in Chianti 2021</i></b>	<b><i>Colombaio di Cencio</i></b>	<b><i>trebb.,malvas.,chard.,pinot b.</i></b>	<b><i>Piatti di peste e carne</i></b>	<b><i>€ 22</i></b>
<b><i>"Congiura" di Pontassieve '19/'21 (BIO)</i></b>	<b><i>Cast. del Trebbio</i></b>	<b><i>60%pinot grig.,riesling,manzoni</i></b>	<b><i>Piatti di peste e carne</i></b>	<b><i>€ 24</i></b>
<b><i>"Trebbiano" di Carmignano (barr.)'15/'16/'18</i></b>	<b><i>Capezzana</i></b>	<b><i>trebbiano(tardiva)</i></b>	<b><i>Primi e secondi di carne e peste</i></b>	<b><i>€ 35</i></b>

## Marche:

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

## Campania:

<i>Falanghina "VerdiTerre" 2022</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>fangalhina</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 peste,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>

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

<b>Sicilia:</b>			
Grillo "Acacia" 2022	Colosi	grillo	Aperitivo, piatti a base di pesce, formaggi € 16
"Salina Bianco" (isole Eolie) 2022	Colosi	insolia, catarratto	Aperitivo, piatti di pesce e frutti di mare € 18
Insolia "Chiaromonte" 2020 (BIO)	Firriato	insolia	Aperitivo, antipasti e primi di pesce, verdure € 18
<b>Insolia "Carizza" 2023 (BIO)</b>	<b>Principi di Butera</b>	<b>insolia</b>	<b>Aperitivo, antipasti e primi di pesce, verdure € 21</b>
<b>Catarratto "Caeles" 2021 (BIO)</b>	<b>Firriato</b>	<b>catarratto</b>	<b>Antipasti e primi di mare, crostacei, verdure € 21</b>
<b>Viognier 2021/2022 (BIO)</b>	<b>Baglio di Grisi</b>	<b>viognier</b>	<b>Piatti di pesce, crostacei, carni bianche € 21</b>
<b>Zibibbo "Jasmin" 2022</b>	<b>Firriato</b>	<b>zibibbo</b>	<b>Piatti di pesce azzurro, frittiture di mare € 23</b>
<b>Chardonnay "La fuga" 2018</b>	<b>Donnafugata</b>	<b>chardonnay</b>	<b>Piatti di pesce, crostacei, carni grigliate € 23</b>
<b>Malvasia "Secca del Capo" (isole Eolie) 2022</b>	<b>Colosi</b>	<b>malvasia di Salina</b>	<b>Piatti ai frutti di mare, crostacei, tartare € 23</b>
<b>"Le sabbie dell' ETNA" 2022</b>	<b>Firriato</b>	<b>carricante, catarratto</b>	<b>Piatti di pesce, crostacei, carni bianche € 26</b>
<b>"La Vigna di Gabri" 2016/2017</b>	<b>Donnafugata</b>	<b>60% insolia, catarratto, chardonnay, sauvignon, viognier</b>	<b>Piatti di carne e pesce, sformati, formaggi € 26</b>
<b>Sardegna:</b>			
Vermentino di Sardegna 2022 (BIO)	Olianas	vermentino	Antipasti e primi di pesce, formaggi € 19

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

<b>Rosé di Bolgheri "Mareviglia" 2022</b>	<b>Campo alle Comete</b>	<b>syrah, grenache</b>	<b>Aperitivo, Tutto pasto € 20</b>
<b>Rosé di Montepulciano "Donna Claudia" 2022</b>	<b>La Ciarliana</b>	<b>prugnolo gentile</b>	<b>Aperitivo, Tutto pasto € 20</b>
<b>Rosé di Maremma "Syrosa" 2022/2023</b>	<b>Rocca di Montemassi</b>	<b>syrah</b>	<b>Aperitivo, Tutto pasto € 22</b>
<b>Rosé delle Langhe "Suasi" 2022</b>	<b>Deltetto 1953</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Aperitivo, Tutto pasto € 21</b>
<b>Rosé di Riviera del Garda 2022</b>	<b>Famiglia Olivini</b>	<b>groppe, marzem., sangiov., barb.</b>	<b>Aperitivo, Tutto pasto € 19</b>
<b>"Cerasuolo d'Abruzzo" 2021/2022</b>	<b>Villa Diana</b>	<b>montepulciano</b>	<b>Aperitivo, Tutto pasto € 16</b>
<b>Rosé del Salento "Murgia Rosa" 2022</b>	<b>Terre Carsiche</b>	<b>bombino nero, malvasia nera</b>	<b>Aperitivo, Tutto pasto € 19</b>
<b>Rosé "Isola dei Nuraghi" 2022 (BIO)</b>	<b>Olianas</b>	<b>cannonau</b>	<b>Aperitivo, Tutto pasto € 19</b>
<b>Rosé di Salina (isole Eolie) 2022</b>	<b>Colosi</b>	<b>nerello mascalese, corinto nero</b>	<b>Aperitivo, Tutto pasto € 19</b>
<b>Rosé dell' ETNA (pétillant) "Charme" 2022</b>	<b>Firriato</b>	<b>nerello mascalese, nerello cappuccio</b>	<b>Aperitivo, Frittiture € 22</b>
<b>"X" = non disponibile/not available</b>			



# 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>	<i>€ 25</i>
<i>Cornalin 2021 (750mt)</i>	<i>Rosset Terroir</i>	<i>cornalin</i>	<i>Funghi,selvaggina.,tartufo, form.</i>	<i>€ 32</i>

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

## 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>	<i>€ 18</i>
---	----------------------	-----------------------------------	--	-------------

“X” = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office



## Trentino-Alto Adige:

<i>Lago di Caldaro 2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>schiaiva grigia</i>	<i>Aperitivo,Piatti di pesce o carni bianche</i>	€ 16
<i>Santa Maddalena 2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>90%schiaiva grigia,lagrein</i>	<i>Antipasti, primi piatti, formaggi</i>	€ 18
<i>Pinot nero 2021</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Aperitivo, grigliate di carne e pesce</i>	€ 21
<i>Lagrein 2021</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>lagrein</i>	<i>Carni rosse, selvaggina, funghi</i>	€ 21
<b><i>Pinot nero Super. "Luzia" 2021</i></b>	<b><i>St.Pauls</i></b>	<b><i>pinot nero</i></b>	<b><i>Funghi,selvaggina.,tartufo, form.</i></b>	<b>€ 25</b>
<b><i>Lagrein Super. "Zobl" 2021</i></b>	<b><i>St.Pauls</i></b>	<b><i>lagrein</i></b>	<b><i>Carni rosse, funghi,selvaggina, form.</i></b>	<b>€ 25</b>
<b><i>Cabernet Super. "Turmfeld" 2020</i></b>	<b><i>St.Pauls</i></b>	<b><i>cabernet sauvignon</i></b>	<b><i>Carni rosse, funghi,selvaggina, form.</i></b>	<b>€ 25</b>

## Veneto:

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

## Friuli Venezia Giulia:

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

## Umbria:

<i>Montefalco Rosso "Pomontino" 2019</i>	<i>Bellafonte</i>	<i>80%sangiovese,20%sagrantino</i>	<i>Piatti di carne,tartufo, form.</i>	€ 27
<b><i>Montefalco Riserva "Lampante" 2015</i></b>	<b><i>Castelbuono</i></b>	<b><i>sangiov.,sagrant.,cabern.,merl.</i></b>	<b><i>Carni rosse, funghi,formaggi</i></b>	<b>€ 32</b>
<b><i>Sagrantino di Montefalco "Carapace" 2015</i></b>	<b><i>Castelbuono</i></b>	<b><i>sagrantino</i></b>	<b><i>Secondi di carne,formaggi</i></b>	<b>€ 45</b>

## Abruzzo:

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

"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

### 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
------------------------------------	-----------------------	-----------	-----------------------------------	------

### Puglia:

Negroamaro del Salento 2021	Trullo di Noha	negroamaro	Primi piatti,carne e pesce, formaggi	€ 16
Primitivo del Salento 2021	Trullo di Noha	primitivo	Primi piatti,carni rosse, formaggi	€ 16
Negroamaro del Salento 2021	Masseria Altemura	negroamaro	Primi piatti,carne e pesce, formaggi	€ 19
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) 2022	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 2020/2021 (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



Modifica con WPS Office

# 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.

<i>"CADMO" di Montespertoli 2022</i>	<i>Casa di Monte</i>	<i>85%sangiovese, canaiolo, trebb.</i>	<i>Antipasti, primi, formaggi</i>	<i>€ 13</i>
<i>"Camponovo" di Montalcino 2021</i>	<i>Di Sesta</i>	<i>80%sang.grosso, colorino, canaiolo</i>	<i>Antipasti, primi, formaggi</i>	<i>€ 16</i>
<i>"T'amo" di Gaiole in Chianti 2020</i>	<i>Casa al vento</i>	<i>60%sangiovese, merlot</i>	<i>Primi e secondi, carne e funghi</i>	<i>€ 16</i>
<i>x"Combarbia" di Montepulciano 20xx</i>	<i>La Combarbia</i>	<i>80%prugnolo gentile, mamm., canai.</i>	<i>Primi e secondi, carne e funghi</i>	<i>€ 18x</i>
<i>"Il Fontino" di Lastra a Signa 2019(BIO)</i>	<i>Villa Ilangi</i>	<i>60%sangiovese, 30%cana., color.</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 18</i>
<i>"Poggio D'Arna" di Montalcino 2020</i>	<i>Di Sesta</i>	<i>40%sang.gros., merlot, cab.franc</i>	<i>Carne, funghi, formaggi</i>	<i>€ 18</i>
<i>Ciliegiolo e Canaiolo 2022 (BIO)(S.S.A.)</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>ciliegiolo, canaiolo</i>	<i>Antipasti, piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 18</i>
<i>"Ciliegiolo N. 2" in Montecucco 2020</i>	<i>Marco Salustri</i>	<i>ciliegiolo</i>	<i>Antipasti, piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 21</i>
<i>x"Ciliegiolo" in Val di Chiana 20xx</i>	<i>San Ferdinando</i>	<i>ciliegiolo</i>	<i>Antipasti, piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 23x</i>
<i>"Pugnitello" in Val di Chiana 2016</i>	<i>San Ferdinando</i>	<i>pugnitello</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 29</i>

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

<i>x"Armonia" di Suvereto 20xx (BIO)</i>	<i>Tenuta Casadei</i>	<i>syrah, cab.sauv., merlot</i>	<i>Antipasti, primi, funghi, pesce</i>	<i>€ 17x</i>
<i>x"Tageto" di Bolgheri 20xx</i>	<i>Donna Olimpia</i>	<i>cab.sauvignon, merlot, cab.franc, petit verdot</i>	<i>Antipasti, primi di carne</i>	<i>€ 17x</i>
<i>"Inedito" di Bolgheri 2022</i>	<i>Terre del Marchesato</i>	<i>merlot, syrah</i>	<i>Antipasti, primi, funghi, tartufo</i>	<i>€ 21</i>
<i>"OltreSogno" di Bolgheri 2021</i>	<i>Campo alle Comete</i>	<i>cabernet sauvignon</i>	<i>Antipasti, primi, funghi, formaggi</i>	<i>€ 21</i>



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

"Sogno Mediterraneo" 2020(BIO)	Tenuta Casadei	85%syrah,grenache,mourvedre	Secondi di carne,pesce al forno	€ 27
"Frank" 2019	Frank & Serafico	80%cabernet franc,merlot,sangiov.	Piatti di carne, funghi,tartufo	€ 29
"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
"Santo Pellegrino" 2019	La Ciarliana	cab.sauv.,merlot,syrah,sangiov.	Carni rosse,tartufo, funghi, form.	€ 39
"Pazzesco" 2014/2016	Castello del Trebbio	60%merlot,syrah	Selvaggina,stufati, formaggi stag.	€ 39
"Cupinero" 2013/2019	Col di Bacche	merlot	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 45
"Tarabuso" 2019/2020	Terre del Marchesato	cabernet sauvignon	Carni rosse, funghi,tartufo, formaggi	€ 45
"Riccionero" 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
"Rocca" 2017	Rocca di Montemassi	35%syrah,35%petit verdot,merlot	Bistecca, funghi,tartufo,brasati	€ 59
"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" 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
"X" = non disponibile/not available				



"Acciaiuolo" 2015      Castello di Albola      80%cabernet sauvignon,sangiovese      Bistecca, funghi,tartufo,brasati      € 85

## 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 '20/'21(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" '16/'19(BIO)*      Capezzana      80%sangiovese,cab.sauv.      Primi piatti,bistecca, form.      € 37

#### **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 2021*      La Ciarliana      90%prugnolo gentile,canaiolo,merlot      Primi piatti, carne, funghi      € 20

*Rosso di Montepulciano 2021*      La Combarbia      prugnolo gentile      Primi piatti, carne, funghi      € 22

*Nobile di Montepulciano 2019*      Bindella      85%prugn.genile.,color.,canai.,mamm.      Bistecca,arrosti, formaggi (375ml)      € 18

*Nobile di Montepulciano 2020*      San Salvagio      prugnolo gentile      Bistecca,arrosti, formaggi      € 28

*Nobile di Montepulciano 2018*      Bindella      85%prugn.genile.,color.,canai.,mamm.      Bistecca,arrosti, formaggi      € 33

*Nobile di Montepulciano 2019*      La Ciarliana      90%prugnolo gentile,mammolo      Bistecca,arrosti, formaggi      € 33

*Nobile di Montepulciano 2018*      La Combarbia      prugnolo gentile      Bistecca,arrosti, formaggi      € 35

"X" = non disponibile/not available





## "Cortona D.O.C."

<i>Syrah Cortona "Selverello" 2018</i>	<i>Montecchiesi(Dal Cero)</i>	<i>syrah</i>	<i>Piatti di carne,tartufo, formaggi</i>	<i>€ 24</i>
<b><i>Syrah Cortona "Gortinaia" 2017</i></b>	<b><i>Poggio Sorbello</i></b>	<b><i>syrah</i></b>	<b><i>Secondi piatti,tartufo, formaggi</i></b>	<b><i>€ 29</i></b>

## 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 2022(BIO)</i>	<i>Villa Ilangi</i>	<i>80%sangiovese,canaiolo,merlot</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 14</i>
<b><i>xChianti Superiore "di Rufina" 20xx(BIO)</i></b>	<b><i>Castello del Trebbio</i></b>	<b><i>85%sangiovese,canai.,cilieg.</i></b>	<b><i>Tutto pasto</i></b>	<b><i>€ 16x</i></b>

## 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 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>€ 23</i>
<i>Chianti Riserva Lastra a Signa '15/'16(BIO)</i>	<i>Villa Ilangi</i>	<i>90%sangiovese,merlot</i>	<i>Sughi di carne, formaggi, funghi</i>	<i>€ 28</i>
<i>Chianti Rufina Riserva 2018(BIO)</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Sughi di carne, formaggi, funghi</i>	<i>€ 28</i>
<b><i>Ch. Classico Riserva "Foho" 2018 (BIO)</i></b>	<b><i>Casa al Vento</i></b>	<b><i>90%sangiovese,merlot</i></b>	<b><i>Bistecca,umidi, formaggi</i></b>	<b><i>€ 29</i></b>
<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>

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

<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>

### **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."**

<i>Merlot Montescudaio "Campordigno" 2020(BIO)</i>	<i>Marchesi Ginori</i>	<i>merlot</i>	<i>Antipasti,carne,tartufo, funghi</i>	<i>€ 19</i>
<i>Cabernet Montescudaio "Macchion del Lupo" '18/'19(BIO)</i>	<i>Marchesi Ginori</i>	<i>cab.sauvignon</i>	<i>Brasati,selvagg.,formaggi</i>	<i>€ 26</i>
<i>Sangiovese Maremma "Le Focai" '20/'21</i>	<i>Rocca di Montemassi</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Antipasti,primi di carne, formaggi</i>	<i>€ 21</i>
<i>"Sassabrina" Maremma '20/'21</i>	<i>Rocca di Montemassi</i>	<i>80%sangiov.,syrah,merlot</i>	<i>Brasati, funghi,tartufo, form.</i>	<i>€ 27</i>
<i>Morellino di Scansano 2021</i>	<i>Val delle Rose</i>	<i>90%morellino,merlot</i>	<i>Primi piatti,carni, formaggi (375ml)</i>	<i>€ 12</i>
<i>Morellino di Scansano 2021</i>	<i>Val delle Rose</i>	<i>90%morellino,merlot</i>	<i>Primi piatti,carni, formaggi</i>	<i>€ 20</i>
<i>Morellino di Scansano 2020/2021</i>	<i>Col di Bacche</i>	<i>90%morellino,syrah,merl.,cab.sauv.</i>	<i>Primi piatti,carni, form.</i>	<i>€ 23</i>
<i>Morel. Scans. Riserva "Poggio al Leone" '15/'17</i>	<i>Val delle Rose</i>	<i>90%morellino,cab.sauvignon</i>	<i>Bistecca,tartufo, funghi</i>	<i>€ 35</i>
<i>Morel. Scans. Riserva "Rovente" 2018/2019</i>	<i>Col di Bacche</i>	<i>90%morellino,syrah</i>	<i>Bistecca,brasati,tartufo</i>	<i>€ 39</i>

#### **"Bolgheri D.O.C."**

<i>Bolgheri 2021</i>	<i>Micheletti</i>	<i>60%merlot,cabernet sauvignon</i>	<i>Piatti di carne e pesce, funghi</i>	<i>€ 21</i>
<i>"Dalleo" 2021</i>	<i>Micheletti</i>	<i>80%cabernet sauvigno,merlot</i>	<i>Carni rosse, funghi, tartufo</i>	<i>€ 28</i>
<i>"Stupore" 2021</i>	<i>Campo alle Comete</i>	<i>50%merlot,cab.franc,cab.sauvignon</i>	<i>Carni rosse, funghi, tartufo</i>	<i>€ 32</i>
<i>"Caccia al Palazzo" 2020</i>	<i>Di Vaira</i>	<i>50%cab.sauvignon,merlot,cab.franc</i>	<i>Carni rosse, funghi, tartufo</i>	<i>€ 32</i>
<i>"1898" 2019/2021</i>	<i>Donna Olimpia</i>	<i>cab.sauvig.,merlot,petit verd.,cab.franc</i>	<i>Carni rosse, funghi,tartufo</i>	<i>€ 32</i>
<i>"Emilio Primo" 2020/2021</i>	<i>Terre del Marchesato</i>	<i>60%cabernet.sauvig.,30%merlot,syrah</i>	<i>Carni rosse, funghi,tartufo</i>	<i>€ 32</i>
<i>"Le Macchiole" 2021</i>	<i>Le Macchiole</i>	<i>50%merlot,cab.franc,syrah</i>	<i>Carni rosse,brasati, funghi,tartufo</i>	<i>€ 37</i>
<i>"Il Bruciato" 2020</i>	<i>Guado al Tasso(Antinori)</i>	<i>60%cab.sauvignon,merlot,syrah</i>	<i>Carni rosse, funghi,tartufo</i>	<i>€ 45</i>

#### **"Bolgheri D.O.C. Superiore"**

<i>"Millepassi" 2016/2018 Superiore D.O.C.</i>	<i>Donna Olimpia</i>	<i>cabernet sauvignon,35%merlot, 5%petit verdot</i>	<i>Carni alla griglia,tartufo, selvaggina, formaggi</i>	<i>€ 75</i>
<i>"Guado al tasso" 2008/2014 "X" = non disponibile/not available</i>	<i>Guado al Tasso</i>	<i>cabernet sauvignon,20%merlot,</i>	<i>Carni alla griglia,tartufo,</i>	<i>€ 225</i>



<i>Superiore D.O.C.</i>		<i>(Antinori)</i>	<i>12%cabernet franc,3%petit verdot</i>	<i>funghi, formaggi</i>	
<i>"Ornellaia" Superiore D.O.C.</i>	<i>2014/2015</i>	<i>Tenute dell'Ornellaia</i>	<i>cabernet sauvignon,22%merlot 21%cabernet franc,5%petit verdot</i>	<i>Carni alla griglia,tartufo, selvaggina, formaggi</i>	<i>€ 375</i>
<i>"Sassicaia" Superiore D.O.C.</i>	<i>2011</i>	<i>Tenute San Guido</i>	<i>cabernet sauvignon, 15%cabernet franc</i>	<i>Secondi di carne,brasati, tartufo, formaggi stagionati</i>	<i>€ 375</i>

## **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>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