

“CARTA DEI VINI”

VITA VINUM 29°EDIZIONE - GIUGNO 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)

Legenda: MILLESIMATO=ANNO / SBOCCATURA=(ANNO)

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 Montello Extra Dry</i>	<i>Ronco Belvedere</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivo, frittura</i>	€ 15
<i>Prosecco Friulano di Aquileia Brut</i>	<i>Ca' Bolani</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivo, frittura</i>	€ 18
<i>Pros. Super. Valdobbiadene Brut 2022</i>	<i>BorgoLuce</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivo, frittura</i>	€ 20
<i>Pros. Super. Valdobbiadene Extra-Dry 2022</i>	<i>BorgoLuce</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivo, frittura</i>	€ 20
<i>Pros. Super. Valdob. "Rive di Collalto" Extra-Brut 2022</i>	<i>BorgoLuce</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivo, frittura</i>	€ 24
<i>Pros. Super. Valdob. "Rive di Collalto" Extra-Dry 2021</i>	<i>BorgoLuce</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivo, frittura</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>Ribolla gialla Friulana di Aquileia Brut</i>	<i>Ca' Bolani</i>	<i>ribolla gialla</i>	<i>Aperitivo, frittura</i>	€ 17
<i>"Esordio" Serralunga del Piemonte Extra-Dry</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>70%pinot nero,chard.,riesling</i>	<i>Aperitivo, frittura</i>	€ 17
<i>Falanghina "Saliente" Blanc de Blancs Brut</i>	<i>Masseria Altemura</i>	<i>fanghina</i>	<i>Aperitivo, frittura</i>	€ 17
<i>Sicilia "Neroluce" Blanc de Noirs Brut</i>	<i>Principi di Butera</i>	<i>nero d'Avola</i>	<i>Aperitivo, frittura</i>	€ 20
<i>Sicilia "Saint Germain" Brut 2021</i>	<i>Firriato</i>	<i>grillo,catarratto</i>	<i>Aperitivo, frittura</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 di Sangiovese Toscana "Vittoria" Brut</i>	<i>Capezzana</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 20
<i>Rosè di Negroamaro Puglia "Rasamaro" 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>	€ 18
<i>Asti Moscato D.o.c.g. 2017 [dolce]</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>moscato(charmat lungo)</i>	<i>Cruditè,Dessert, fine pasto</i>	€ 21

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>	<i>€ 21</i>
<i>Brachetto d'Acqui D.o.c.g. 2018[dolce]</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>brachetto(charmat lungo)</i>	<i>Dessert, fine pasto</i>	<i>€ 24</i>

2) METODO CLASSICO-CHAMPENOISE (fermentazione in bottiglia)

Alto Adige D.O.C. :

<i>Alto Adige "Praeclarus" Blanc de Blancs Brut (2019)</i>	<i>St. Pauls</i>	<i>chardonnay(48mesi)</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	<i>€ 39</i>
<i>Alto Adige "Praeclarus" Blanc de Blancs Pas-Dosé 2016</i>	<i>St. Pauls</i>	<i>chardonnay(60mesi)</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	<i>€ 45</i>

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>	<i>€ 25</i>
<i>Franc. "P.R." Blanc de Blancs Brut (2022)</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>chardonnay(24 mesi)[65%+35%Riser.]</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 42</i>
<i>Franc. "Sansevé" Satèn Brut (2022)</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>chardonnay(24mesi)</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	<i>€ 45</i>
<i>Franciacorta "Coupè" Dosaggio Zero (2022)</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>95%chardonnay,pinot nero(24 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 47</i>
<i>Franciacorta Dosaggio Zero 2018</i>	<i>Arcari Danesi</i>	<i>chardonnay(31 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 47</i>
<i>Oltrepò Pavese "Oltrenero" Brut ('19/'20)</i>	<i>Il Bosco</i>	<i>pinot nero(30 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 35</i>
<i>Rosè Oltrepò Pavese "Oltrenero Cruasè" Brut ('19/'20)</i>	<i>Il Bosco</i>	<i>pinot nero(24 mesi)</i>	<i>Tutto Pasto</i>	<i>€ 39</i>

Piemonte (Alta Langa D.O.C.G), TOSCANA, Veneto, Sardegna 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>	<i>€ 30</i>
<i>Alta Langa "Blanc de Blancs" Extra-Brut 2019</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>chardonnay(48 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 35</i>
<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>	<i>€ 39</i>
<i>"Colli Fiorentini" Brut 2017/2018</i>	<i>Catello del Trebbio</i>	<i>70%chardonnay,trebbiano (33mesi)</i>	<i>Tutto Pasto</i>	<i>€ 32</i>
<i>Lugana Brut 2020</i>	<i>Famiglia Olivini</i>	<i>lugana(24 mesi)</i>	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	<i>€ 32</i>
<i>Rosé Riviera del Garda Brut 2020</i>	<i>Famiglia Olivini</i>	<i>groppe.,marzem.,sangiov.,barb.(24 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 32</i>
<i>Rosé di Cannonau Sardegna Brut 2021</i>	<i>Olianas</i>	<i>80%cannonau,vermentino(18mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 29</i>
<i>ETNA "Gaudensius" Blanc de Noirs Brut (2016)</i>	<i>Firriato</i>	<i>nerello mascalese(36 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 35</i>

<i>(FRANCIA)Rosè Champagne Blason Brut</i>	 <i>Perrier Jouet</i>	<i>chardonnay,pinot nero</i>	<i>Aperitivo, frutti di mare</i>	<i>€ 89</i>
--	--	------------------------------	----------------------------------	-------------

"X" = non disponibile/not available

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Valle d'Aosta:

<i>Traminer Aromatico Super. '18/'23 (850mt)</i>	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>traminer</i>	<i>Primi e secondi, formaggi, tartufo</i>	€ 27
<i>Moscato Bianco Super. '18/'23 (850mt)</i>	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>moscato bianco</i>	<i>Aperitivo, pesce, frittture, formaggi</i>	€ 27
<i>Petite Arvine Super. '18/'23 (850mt)</i>	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>petite arvine</i>	<i>Aperitivo, pesce, frittture, formaggi</i>	€ 30

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. 2015/2017</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
---	-----------------	-------------------	---	------

Umbria:

<i>Bianco di Montepulciano "Cortili" 2023 (BIO)</i>	<i>Tenuta Alzatura</i>	<i>70% grechetto, trebbiano</i>	<i>Antipasti, piatti di carne e pesce</i>	€ 20
---	------------------------	---------------------------------	---	------

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

Piemonte:

Roero arneis "Pradalupo" '21/'22/'23	Fontanafredda	arneis	Piatti di pesce,tartufo, formaggi	€ 20
Roero arneis Super. "S. Michele" '20/'21	Deltetto 1953	arneis	Carni bianche,pesce,tartufo, formaggi	€ 25
Gavi di Tassarolo "La Fornace" 2021/2022	Cinzia Bergaglio	cortese	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 22
Gavi Super. "Marne oro" 2019 (BIO)	Le Marne	cortese(tardiva)	Piatti di pesce,carni bianche, form.	€ 27
Erbaluce "Miranda" 2021/2022	Centovigne	erbaluce	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 24
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 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 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 '21/'22/'23	Vigne Zamò	pinot grigio	Piatti di pesce,crostacei,molluschi	€ 26
Ribolla gialla Colli Orientali '21/'22/'23	Vigne Zamò	ribolla gialla	Aperitivo,antipasti,molluschi	€ 26
Sauvignon Colli Orientali '21/'22/'23	Vigne Zamò	sauvignon	Primi piatti,crostacei,pesci al forno	€ 26

Veneto:

Pinot grigio(orange) 2022	Corte Giacobbe(Dal Cero)	pinot grigio	Aperitivo,carni bianche,pesce,verdure	€ 18
Soave di Roncà 2023	Gianni Tessari	garganega,trebbiano	Aperitivo,carni bianche,pesce,verdure	€ 20
Lugana del Garda '22/'23	Famiglia Olivini	lugana	Aperitivo,carni bianche,pesce,verdure	€ 23
Manzoni Colline di Montello 2021	Serafini e Vidotto	incrocio Manzoni	Aperitivo,carni bianche,pesce,verdure	€ 25

Marche:

Verdicchio Castelli di Jesi "di Gino" '22/'23	San Lorenzo	verdicchio(cemento)	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 20
Pecorino di Offida Super. 2020 (BIO)	Tenute Messieri	pecorino	Crostacei, piatti di pesce e carne	€ 23

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

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 2023 (BIO)</i>	<i>Tenute Casadei</i>	<i>85%viognier,ansonica</i>	<i>Aperitivo,carne,pesce</i>	<i>€ 18</i>
<i>Vernaccia di San Gimignano 2023</i>	<i>Abbazia Monte Oliveto</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>Sauvignon "Ira" di Lastra a Signa '22/'23 (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 I.G.T. 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 Maremma "CalaSole" 2023</i>	<i>Rocca di Montemassi</i>	<i>vermentino</i>	<i>Antipasti,crostacei e piatti di pesce</i>	<i>€ 22</i>
<i>Vermentino "AlbaBlu" I.G.T. di Bolgheri 2023</i>	<i>Campo alle Comete</i>	<i>vermentino</i>	<i>Aperitivo,antipasti e piatti di pesce</i>	<i>€ 21</i>
<i>Vermentino "Emilio Primo" I.G.T. di Bolgheri 2022</i>	<i>Terre del Marchesato</i>	<i>vermentino</i>	<i>Aperitivo,antipasti e piatti di pesce</i>	<i>€ 21</i>
<i>Vermentino Bolgheri "Caccia al Palazzo" '21/'23</i>	<i>Di Vaira</i>	<i>vermentino</i>	<i>Primi piatti,pesce,carni bianche</i>	<i>€ 27</i>
<i>Vermentino Bolgheri "1898" '19/'21/'22</i>	<i>Donna Olimpia</i>	<i>90%vermentino,viogn.,petit man.</i>	<i>Piatti di pesce e carne</i>	<i>€ 33</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>€ 24</i>
<i>"Colombaio" di Gaiole in Chianti '21/'22</i>	<i>Colombaio di Cencio</i>	<i>trebb.,malvas.,chard.,pinot b.</i>	<i>Piatti di pesce e carne</i>	<i>€ 24</i>
<i>"Congiura" di Pontassieve '21/'22 (BIO)</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>50%pinot g.,40%riesling,manzoni</i>	<i>Piatti di pesce e carne</i>	<i>€ 24</i>
<i>Riesling "Congiura" di Pontassieve 2019 (BIO)</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>riesling</i>	<i>Aperitivo,Piatti di pesce e carne</i>	<i>€ 29</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>"Trebbiano" di Carmignano (barr.)'16/'18</i>	<i>Capezzana</i>	<i>trebbiano(tardiva)</i>	<i>Primi e secondi di carne e pesce</i>	<i>€ 39</i>

Abruzzo:

<i>Passerina d' Abruzzo "PA" 2022</i>	<i>Terre di Chieti</i>	<i>passerina</i>	<i>Aperitivo,piatti a base di pesce e verdure</i>	<i>€ 14</i>
<i>Pecorino d' Abruzzo 2022/2023(BIO)</i>	<i>Marchesi Migliorati</i>	<i>pecorino</i>	<i>Antipasti,verdure,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 16</i>

Campania:

<i>Falanghina "VerdiTerre" 2022/2023</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>falanghina</i>	<i>Cozze,vongole,crostacei,verdure</i>	<i>€ 18</i>
<i>Greco di Tufo "LuciDelSud" 2022/2023</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" 2022/2023</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

Sicilia:

Grillo "Acacia" 2022/2023	Colosi	grillo	Aperitivo, piatti a base di pesce, formaggi	€ 18
"Salina Bianco" (isole Eolie) 2022/2023	Colosi	insolia, catarratto	Aperitivo, piatti di pesce e frutti di mare	€ 20
Insolia "Carizza" 2023 (BIO)	Principi di Butera	insolia	Aperitivo, antipasti e primi di pesce, verdure	€ 21
Catarratto "Caeles" 2021 (BIO)	Firriato	catarratto	Antipasti e primi di mare, crostacei, verdure	€ 21
Viognier '21/'22/'23 (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
Malvasia di Salina "Secca del Capo" (isole Eolie) '22/'23	Colosi	malvasia	Piatti ai frutti di mare, crostacei, tartare	€ 25
"Le sabbie dell' ETNA" 2022	Firriato	carricante, catarratto	Piatti di pesce, crostacei, carni bianche	€ 27
"La Vigna di Gabri" 2017	Donnafugata	60% insolia, catarratto, chardonnay, sauvignon, viognier	Piatti di carne e pesce, sformati, formaggi	€ 27

Sardegna:

Vermentino di Sardegna 2022/2023 (BIO)	Olianas	vermentino	Antipasti e primi di pesce, formaggi	€ 20
--	---------	------------	--------------------------------------	------

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

Rosé di Bolgheri "Mareviglia" 2022/2023	Campo alle Comete	syrah, grenache	Aperitivo, Tutto pasto	€ 21
Rosé di Maremma "Syrosa" 2022/2023	Rocca di Montemassi	syrah	Aperitivo, Tutto pasto	€ 21
Rosé di Montepulciano "Donna Claudia" 2022	La Ciarliana	prugnolo gentile	Aperitivo, Tutto pasto	€ 21
Rosé di Val di Chiana "Ciliegiolo" 2022	San Ferdinando	ciliegiolo	Aperitivo, Tutto pasto	€ 23
Rosé di San Gimignano "Piaggia a Ponente" 2022	Terre Sovrnaja	sangiovese (cemento)	Aperitivo, Tutto pasto	€ 25
Rosé di Bolgheri "Caccia al Palazzo" 2023	Di Vaira	70% cab. sauvig., merlot, syrah	Aperitivo, Tutto pasto	€ 27
Rosé delle Langhe "Altare" '22/'23	Altare	nebbiolo, barbera, dolcetto	Aperitivo, Tutto pasto	€ 21
Rosé delle Langhe "Suasi" '22/'23	Deltetto 1953	nebbiolo	Aperitivo, Tutto pasto	€ 23
Rosé di Riviera del Garda '22/'23	Famiglia Olivini	groppe., marzem., sangiov., barb.	Aperitivo, Tutto pasto	€ 23
"Cerasuolo d'Abruzzo" 2022/2023	Villa Diana	montepulciano	Aperitivo, Tutto pasto	€ 16
Rosé Negroamaro del Salento 2023	Trullo di Noha	negramaro	Aperitivo, Tutto pasto	€ 16
Rosé "Isola dei Nuraghi" 2022/2023 (BIO)	Olianas	cannonau	Aperitivo, Tutto pasto	€ 20
Rosé di Salina (isole Eolie) 2022/2023	Colosi	nerello mascalese, corinto nero	Aperitivo, Tutto pasto	€ 20
Rosé dell' ETNA (pétillant) "Charme" 2022	Firriato	nerello mascalese, nerello cappuccio	Aperitivo, Frittiture	€ 22

"X" = non disponibile/not available



VINI ROSSI – RED WINES

Valle d'Aosta:

Pinot nero 2023 (700mt)	Cheateau Feuillet	pinot nero	Aperitivo, piatti di carne e pesce	€ 24
"Torrette" 2023 (700mt)	Cheateau Feuillet	90%petit rouge,fumin	Aperitivo, piatti di carne e pesce	€ 24
"Trasor" 2020 (750mt)	Rosset Terroir	nebbiolo,cornalin,syrah	Carni rosse, funghi,selvaggina, form.	€ 26
Cornalin 2021 (750mt)	Rosset Terroir	cornalin	Funghi,selvaggina.,tartufo, form.	€ 32

Piemonte:

"Tartufo Nero" d'Alba 2019/2020	Marrone	barbera,nebbiolo	Antipasti e primi di carne e pesce,tartufo	€ 19
Monferrato Rosso "Ciuchino" '19/'21	Valle Asinari	50%barb.,cab.sauv.,merl.	Antip.,carni rosse e bianche,verdure	€ 19
Dolcetto d'Alba "Treiso" 2021	Fontanafredda	dolcetto	Antipasti e primi di carne e pesce,tartufo	€ 22
Dolcetto Diano d'Alba "La Lepre" 2020 (BIO)	Fontanafredda	dolcetto	Piatti di carne e pesce,tartufo	€ 26
Dolcetto di Dogliani 2021	Altare	dolcetto	Piatti di carne e pesce,tartufo	€ 26
Barbera d'Alba "Raimonda" 2019/2021	Fontanafredda	barbera	Antipasti,carni rosse e bianche,verdure	€ 21
Barbera d'Asti 2019/2020	Valle Asinari	barbera	Antipasti,carni rosse e bianche,verdure	€ 24
Nebbiolo d'Alba 2020/2021	Deltetto 1953	nebbiolo	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 24
Nebbiolo Langhe "Ebbio" 2020	Fontanafredda	nebbiolo	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 27
Nebbiolo Langhe 2019 (BIO)	Mirafiore	nebbiolo	Bistecca,brasati, fromaggi stagionati	€ 35
Barbaresco 2020	Cascina Ghercina	nebbiolo	Bistecca,brasati, formaggi stagionati	€ 45
Barbaresco "Casa in Collina" 2016	Vite Colte	nebbiolo	Bistecca,brasati, formaggi stagionati	€ 49
Barbaresco Crù "Coste Rubin" 2019	Fontanafredda	nebbiolo	Bistecca,brasati, formaggi stagionati	€ 55
Barolo 2016/2017	Casina Bric 460	nebbiolo	Bistecca,brasati, formaggi stagionati	€ 55
Barolo Crù "Serralunga" 2019	Fontanafredda	nebbiolo	Bistecca,arrosti, formaggi stagionati	€ 59
Barolo 2018	Mirafiore	nebbiolo	Bistecca,arrosti, formaggi stagionati	€ 65
Barolo Crù "Bricco delle Viole" 2014	Casina Bric 460	nebbiolo	Bistecca,arrosti, formaggi stagionati	€ 65
Barolo Crù "Fossati" 2013	Borgogno	nebbiolo	Bistecca,arrosti, formaggi stagionati	€ 75
Barolo Crù "Paiagallo" 2011	Mirafiore	nebbiolo	Bistecca,arrosti, formaggi stagionati	€ 75
Barolo Crù "Lazarito" 2008	Mirafiore	nebbiolo	Bistecca,arrosti, formaggi stagionati	€ 85

"X" = non disponibile/not available



Liguria:

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

Trentino-Alto Adige:

Lago di Caldaro 2022 St.Pauls schiava grigia Aperitivo,Piatti di pesce o carni bianche € 16
Santa Maddalena 2022 St.Pauls 90%schiava 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
xLagrein Super."Zobl" 20xx St.Pauls lagrein Carni rosse, funghi,selvaggina, form. € 25x
Cabernet Super."Turmfeld" 2020 St.Pauls cabernet sauvignon Carni rosse, funghi,selvaggina, form. € 25

Veneto:

"Phigaia" Colline di Montello 2020 Serafini e Vidotto cab.franc,cab.sauv.,merlot Selvaggina,carni rosse,formaggi € 29
Pinot nero di Roncà 2023 Gianni Tessari pinot nero Aperitivo, grigliate di carne e pesce € 21
Valpolicella Classico Super. '19/'21 (BIO-anfora) Vaona corvina,corvinone,rondin.,molin. Primi e secondi di carne € 21
Ripasso Valpolicella Class. Super.' 19/'21(BIO) Vaona corvina,corvinone,rondin.,molin. Arrostiti di carne, funghi € 27
Amarone d. Valpolicella"Paerno" '17/'19 Vaona corvina,rondinella,molinara Selvaggina,carni rosse,formaggi € 49
Amarone della Valpolicella '18/'20 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. Valpolice."R.d.V." 2016 Ottella 70%corv.,20%corvin.,osel.,spigam.,corb.,turch. Selvag.,carni rosse,form. € 59

Friuli Venezia Giulia:

Schioppettino 2021 I Versanti schioppettino 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

Marche:

Rosso Piceno "di Gino" 2019 San Lorenzo 60%montepulciano,sangiovese(cemento) Antipasti e primi di carne € 20
Lacrima di Morro d'Alba "Da Sempre" 2018 Vicari lacrima nera Antipasti, verdure, pesce e carne € 22
"X" = non disponibile/not available



Umbria:

Montefalco Rosso "Pomontino" 2019	Bellafonte	80% sangiovese, 20% sagrantino	Piatti di carne, tartufo, form.	€ 27
Montefalco Riserva "Lampante" 2015	Castelbuono	sangiov., sagrant., caber., merl.	Carni rosse, funghi, formaggi	€ 32
Sagrantino di Montefalco 2017 (BIO)	Tenuta Alzatura	sagrantino	Secondi di carne, formaggi	€ 42
Sagrantino di Montefalco "Carapace" 2015	Castelbuono	sagrantino	Secondi di carne, formaggi	€ 47

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 "Sabbie Nere" 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 2021	Vigne Sammarco	primitivo	Primi piatti, Bistecca, formaggi	€ 23

Sicilia:

Nero d'Avola 2021/2022	Colosi	nero d'Avola	Piatti di carne e di pesce, formaggi	€ 16
Syrah 2022 (BIO)	Baglio di Grisi	syrah	Piatti di carne e di pesce, formaggi	€ 18
Salina Rosso (Isole Eolie) 2022	Colosi	nerel.mascalese, nerel.cappuccio	Carne e pesce, tartufo, verdure	€ 20
Syrah "Caeles" 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	€ 27
"Tancredi" Super. 2016	Donnafugata	nero d'avola, caber.sauv., 5% tannat	Bistecca, funghi, formaggi	€ 36

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

Sardegna:

<i>Cannonau di Sardegna '20/'21/'22 (BIO)</i>	<i>Olianas</i>	<i>cannonau</i>	<i>Arrosti, sughi di carne, formaggi</i>	€ 20
<i>Carignano del Sulcis "6 Mura" 2016</i>	<i>Giba</i>	<i>carignano del Sulcis</i>	<i>Arrosti,carne, funghi,tartufo</i>	€ 20
<i>Monica di Sardegna Superiore 2015</i>	<i>Parpinello</i>	<i>monica</i>	<i>Arrosti,sughi di carne, formaggi</i>	€ 22

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>	€ 13
<i>"Camponovo" di Montalcino 2021/2022</i>	<i>Di Sesta</i>	<i>80%sang.grosso,colorino,canaiolo</i>	<i>Antipasti,primi, formaggi</i>	€ 16
<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>	€ 16
<i>"Combarbia" di Montepulciano 2023</i>	<i>La Combarbia</i>	<i>80%prugnolo gentile,mamm.,canai.</i>	<i>Primi e secondi,carne e funghi</i>	€ 18
<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>	€ 18
<i>"Poggio D'Arna" di Montalcino 2020/2021</i>	<i>Di Sesta</i>	<i>40%merlot,40%cab.franc,sang.gros.</i>	<i>Carne, funghi, formaggi</i>	€ 18
<i>Ciliegiolo e Canaiolo 2022/2023 (BIO)(S.S.A.)</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>ciliegiolo,canaiolo</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	€ 18
<i>"Ciliegiolo N. 2" in Montecucco 2020</i>	<i>Marco Salustri</i>	<i>ciliegiolo</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	€ 21
<i>"Ciliegiolo" in Val di Chiana 2022</i>	<i>San Ferdinando</i>	<i>ciliegiolo</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	€ 24
<i>"Pazzi" in Castellina in Chianti 2022</i>	<i>Pazzi</i>	<i>sangiovese(cemento)</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	€24

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

<i>"Armonia" di Suvereto 2022 (BIO)</i>	<i>Tenuta Casadei</i>	<i>syrah,cab.sauv.,merlot</i>	<i>Antipasti, primi, funghi, pesce</i>	€ 18
<i>"Tageto" di Bolgheri 2022</i>	<i>Donna Olimpia</i>	<i>cab.sauvignon,merlot,cab.franc,petit verdot</i>	<i>Antipasti, primi di carne</i>	€ 18
<i>"Inedito" di Bolgheri 2022</i>	<i>Terre del Marchesato</i>	<i>merlot,syrah</i>	<i>Antipasti,primi, funghi,tartufo</i>	€ 21
<i>"OltreSogno" di Bolgheri 2021</i>	<i>Campo alle Comete</i>	<i>cabernet sauvignon</i>	<i>Antipasti,primi, funghi,formaggi</i>	€ 21



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

"Sogno Mediterraneo" 2018 (BIO)	Tenuta Casadei	85%syrah,grenache,mourvedre	Secondi di carne,pesce al forno (375ml)	€ 16
"Sogno Mediterraneo" '20/'21(BIO)	Tenuta Casadei	85%syrah,grenache,mourvedre	Secondi di carne,pesce al forno	€ 27
"Le Ballerine" 2022	Di Vaira	30%cab.sau.,30%cab.fra.,30%merl.,pet.verd.	Primi piatti,carne,form.	€ 27
"Frank" 2019	Frank & Serafico	80%cabernet franc,merlot,sangiov.	Piatti di carne, funghi,tartufo	€ 29
"De' Pazzi" 2019	Castello del Trebbio	60%sangiovese,syrah,merlot	Bistecca,brasati, funghi, formaggi	€ 29
"Pugnitello" 2016/2018	San Ferdinando	pugnitello	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 33
"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
"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
"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
"Acciaiuolo" 2015	Castello di Albola	80%cabernet sauvignon,sangiovese	Bistecca, funghi,tartufo,brasati	€ 85
"X" = non disponibile/not available				



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."

<i>Pinot nero San Gimignano '20/'21 (BIO)</i>	<i>Panizzi</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Antipasti, piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 25</i>
<i>Barco Reale Carmignano 2021 (BIO)</i>	<i>Capezzana</i>	<i>75% sangio., 15% cab. sau., cab. fr., can.</i>	<i>Primi, carni bianche e rosse (375ml)</i>	<i>€ 12</i>
<i>Barco Reale Carmignano '20/'21 (BIO)</i>	<i>Capezzana</i>	<i>75% sangio., 15% cab. sau., cab. fr., can.</i>	<i>Primi, carni bianche e rosse</i>	<i>€ 20</i>
<i>Carmignano "Villa Capezzana" '16/'19/'20 (BIO)</i>	<i>Capezzana</i>	<i>80% sangiovese, cab. sauv.</i>	<i>Bistecca, brasati, formaggi</i>	<i>€ 37</i>

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

<i>Montecucco Rosso "Marleo" 2021/2022 (BIO)</i>	<i>Salustri</i>	<i>90% sang. grosso, ciliegio</i>	<i>Antipasti, primi di terra, formaggi</i>	<i>€ 21</i>
<i>Montecucco Sangiovese "Santa Marta" 2021 (BIO)</i>	<i>Salustri</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, sughi di carne, umidi, form.</i>	<i>€ 29</i>

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

<i>Rosso di Montalcino '20/'21/'22</i>	<i>Tenuta Di Sesta</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 29</i>
<i>Rosso di Montalcino 2022 (BIO)</i>	<i>Tenuta Buon Tempo.</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 32</i>
<i>Rosso di Montalcino '20/'21/'22</i>	<i>Poggio Antico</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 37</i>
<i>Brunello di Montalcino '17/'18/'19</i>	<i>Tenuta di Sesta</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	<i>€ 59</i>
<i>Brunello di Montalcino 2018 (BIO)</i>	<i>Tenuta Buon Tempo</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	<i>€ 67</i>
<i>Brunello di Montalcino '13/'19</i>	<i>Poggio Antico</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	<i>€ 75</i>

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

<i>Rosso di Montepulciano "La Spinella" 2022</i>	<i>San Salviaio</i>	<i>prugnolo gentile</i>	<i>Antipasti, primi piatti, carne, funghi</i>	<i>€ 18</i>
<i>Rosso di Montepulciano 2021</i>	<i>La Ciarliana</i>	<i>90% prugnolo gentile, canaiolo, merlot</i>	<i>Primi piatti, carne, funghi</i>	<i>€ 20</i>
<i>Rosso di Montepulciano "Fossolupaio" 2020</i>	<i>Bindella</i>	<i>85% prugnolo gentile, syrah</i>	<i>Primi piatti, carne, funghi</i>	<i>€ 22</i>
<i>Rosso di Montepulciano 2021</i>	<i>La Combarbia</i>	<i>prugnolo gentile</i>	<i>Primi piatti, carne, funghi</i>	<i>€ 22</i>
<i>Nobile di Montepulciano 2020</i>	<i>San Salviaio</i>	<i>prugnolo gentile</i>	<i>Bistecca, arrostiti, formaggi</i>	<i>€ 28</i>
<i>Nobile di Montepulciano 2019</i>	<i>La Ciarliana</i>	<i>90% prugnolo gentile, mammolo</i>	<i>Bistecca, arrostiti, formaggi</i>	<i>€ 33</i>
<i>Nobile di Montepulciano 2019</i>	<i>Bindella</i>	<i>85% prugn. genile., color., canai., mamm.</i>	<i>Bistecca, arrostiti, formaggi (375ml)</i>	<i>€ 19</i>
<i>Nobile di Montepulciano 2018</i>	<i>Bindella</i>	<i>85% prugn. genile., color., canai., mamm.</i>	<i>Bistecca, arrostiti, formaggi</i>	<i>€ 35</i>
<i>Nobile di Montepulciano '18/'19</i>	<i>La Combarbia</i>	<i>prugnolo gentile</i>	<i>Bistecca, arrostiti, formaggi</i>	<i>€ 35</i>

"X" = non disponibile/not available



"Cortona D.O.C."

Syrah Cortona "Selverello" 2018	Montecchiesi(Dal Cero)	syrah	Piatti di carne,tartufo, formaggi	€ 24
Syrah Cortona "Rugapiana" 2022	Poggio Sorbello	syrah	Antipasti,primi,tartufo, formaggi	€ 27
Syrah Cortona "Gortinaia" 2017	Poggio Sorbello	syrah	Secondi piatti,tartufo, formaggi	€ 30

Chianti D.O.C.G. : "Chianti" - "Superiore" - "Riserva"

Chianti di San Gimignano 2022	Corti dei Podestá	90%sangiovese,colorino	Tutto pasto	€ 14
Chianti di Montepertoli 2022	Casa di Monte	85%sangiovese,canaiolo,trebb.,malvasia	Tutto pasto	€ 14
Chianti di Lastra a Signa 2022 (BIO)	Villa Ilangi	80%sangiovese,canaiolo,merlot	Tutto pasto	€ 15
Chianti Superiore di Rufina 2021 (BIO)	Castello del Trebbio	85%sangiovese,canai.,ciliegiolo	Tutto pasto	€ 16
Chianti Riserva Montepertoli 2015/2018	Casa di Monte	sangiovese	Sughi di carne, formaggi, funghi	€ 23
Chi. Riserva di Lastra a Signa '15/'16(BIO)	Villa Ilangi	90%sangiovese,merlot	Sughi di carne, formaggi, funghi	€ 27
Chi. Riserva di Rufina '18/'19(BIO)	Castello del Trebbio	90%sangiovese,merl.,syr.	Sughi di carne, formaggi, funghi	€ 27

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

Chianti Classico 2021 (BIO)	Castello di Albola	sangiovese	Bistecca,sughi, formaggi (375ml)	€ 13
Chianti Classico 2021(BIO)	Castello di Albola	sangiovese	Secondi di carne, formaggi	€ 21
Chianti Classico "Aria" 2020 (BIO)	Casa al Vento	sangiovese	Primi e secondi di carne	€ 21
Chianti Classico 2019/2020(BIO)	Villa Trasqua	80%sangiov.,merlot,cab.sauvig.	Primi e secondi di carne	€ 23
Chianti Class."Monticello" 2020/2021	Colombaio di Cencio	sangiovese	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 25
Chianti Classico 2019/2020	Arceno	85%sangiovese,merlot	Bistecca,sughi di carne, tartufo	€ 27
Chianti Classico 2021/2022	Brancaia	95%sangiovese,canaiolo	Bistecca,sughi di carne, form.	€ 30
Chianti Classico 2019 (BIO)	Renzo Marinai	90%sangiovese,cab.sauvignon	Bistecca,umidi, form. stag.	€ 35
Chianti Classico 2020 (BIO)	Isole e Olena	80%sangiovese,canaiolo,syrah	Bistecca,umidi, form. stag.	€ 39
Chi. Classico Riserva "Foho" 2018 (BIO)	Casa al Vento	90%sangiovese,merlot	Bistecca,umidi, formaggi	€ 32
Chi. Classico Riserva "Massi" 2016	Colombaio di Cencio	sangiovese	Bistecca,brasati, formaggi	€ 35
Chi. Classico Riserva "Fanatico" '17/'18	Villa Trasqua	90%sangiovese, merlot	Primi e secondi di carne, form.	€ 35
Chi. Classico Riserva 2015/2019	Arceno	90%sangiovese,cab.sauvignon	Bistecca,umidi,selvaggina	€ 39
Chi. Classico Riserva 2013/2016	Brancaia	80%sangiovese,merlot	Bistecca,pesci grigliati, form.	€ 45

"X" = non disponibile/not available



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" 2020(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 Focai" '20/'21	Rocca di Montemassi	sangiovese	Antipasti,primi di carne, formaggi	€ 21
"Sassabruna" Maremma '20/'21	Rocca di Montemassi	80%sangiov.,syrah,merlot	Brasati, funghi,tartufo, form.	€ 27
Morellino di Scansano "Rosamante" '21/'22	Val delle Rose	90%morellino,merlot	Primi piatti,carni, formaggi	€ 23
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" '17/'21	Val delle Rose	90%morellino,cab.sauvignon	Bistecca,tartufo, funghi	€ 36
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 sauvignon,merlot	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 28
"1898" 2022	Donna Olimpia	cab.sauvig.,merlot,petit verd.,cab.franc	Carni rosse, funghi,tartufo (375ml)	€ 18
"1898" 2021/2022	Donna Olimpia	cab.sauvig.,merlot,petit verd.,cab.franc	Carni rosse, funghi,tartufo	€ 33
"Caccia al Palazzo" 2022	Di Vaira	50%cab.sauvignon,merlot,cab.franc	Carni rosse, funghi, tartufo (375ml)	€ 19
"Caccia al Palazzo" '20/'22	Di Vaira	50%cab.sauvignon,merlot,cab.franc	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 35
"Stupore" 2021	Campo alle Comete	50%merlot,cab.franc,cab.sauvignon	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 35
"Emilio Primo" 2020/2021	Terre del Marchesato	60%cabernet.sauvig.,30%merlot,syrah	Carni rosse, funghi,tartufo	€ 35
"Le Macchiole" 2021	Le Macchiole	50%merlot,cab.franc,syrah	Carni rosse,brasati, funghi,tartufo	€ 39
"Campo alla Giostra" 2019	Donna Olimpia	cabernet sauvignon	Carni rosse, funghi,tartufo, formaggi	€ 45

"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	€ 79
"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

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

<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>€ 35 (700ml)</i>
<i>Grappa di Barolo Riserva (barr.)</i>	<i>Fontanafredda(Montanaro)</i>	<i>nebbiolo di Barolo Riserva</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 45 (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>Grappa al Miele (barr.)</i>	<i>Brandini</i>	<i>blend di vinacce</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