

# “CARTA DEI VINI”

VITA VINUM

**31°EDIZIONE - GIUGNO 2025**

VITA VINUM

*(A cura di MIRANDA DOMENICO ELIA)*

**(Serviamo anche vino al bicchiere a partire da€ 4.5 - Serving too wine by the glass to start€ 4.5)  
*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>	RONCO BELVEDERE	glera	<i>Aperitivo, frittura</i>	€ 17
<i>Prosecco Friulano Aquileia Brut</i>	CA' BOLANI	glera	<i>Aperitivo, frittura</i>	€ 19
<b>Pros. Super. Valdobbiadene Brut '22/'24</b>	<b>BORGOLUCE</b>	<b>glera</b>	<b><i>Aperitivo, frittura</i></b>	<b>€ 22</b>
<b>Pros. Super. Valdobbiadene Extra-Dry 2022</b>	<b>BORGOLUCE</b>	<b>glera</b>	<b><i>Aperitivo, frittura</i></b>	<b>€ 22</b>
<b>Pros. Super. Valdob. "Rive di Collalto" Extra-Brut '22/'23</b>	<b>BORGOLUCE</b>	<b>glera</b>	<b><i>Aperitivo, frittura</i></b>	<b>€ 26</b>
<b>Pros. Super. Valdob. "Rive di Collalto" Extra-Dry 2021</b>	<b>BORGOLUCE</b>	<b>glera</b>	<b><i>Aperitivo, frittura</i></b>	<b>€ 26</b>
<b>Rosè "RosaRiflesso" Extra-Brut '22/'24</b>	<b>BORGOLUCE</b>	<b>70%chardonnay,pinot nero</b>	<b><i>Aperitivo,Tutto pasto</i></b>	<b>€ 23</b>
<b>Rosè Prosecco Friulano Aquileia Brut '23/'24</b>	<b>CA' BOLANI</b>	<b>85%glera,pinot nero</b>	<b><i>Aperitivo,Tutto pasto</i></b>	<b>€ 21</b>

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

<i>Ribolla gialla Friulana di Aquileia Brut</i>	CA' BOLANI	ribolla gialla	<i>Aperitivo, frittura</i>	€ 17
<i>Falanghina "Saliente" Blanc de Blancs Brut</i>	MASSERIA ALTEMURA	fanghina	<i>Aperitivo, frittura</i>	€ 17
<b>Sicilia "Neroluce" Blanc de Noirs Brut '22</b>	<b>PRINCIPI di BUTERA</b>	<b>nero d'Avola</b>	<b><i>Aperitivo, frittura</i></b>	<b>€ 20</b>
<b>Sicilia "Saint Germain" Brut 2021</b>	<b>FIRRIATO</b>	<b>grillo,catarratto</b>	<b><i>Aperitivo, frittura</i></b>	<b>€ 22</b>
<i>Rosè Toscana "Fonterosa" Extra-Dry</i>	VILLA ILANGI	90%sauvignon,sangiovese	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 17
<b>Rosè Toscana "Vittoria" Brut</b>	<b>CAPEZZANA</b>	<b>sangiovese</b>	<b><i>Aperitivo, Tutto pasto</i></b>	<b>€ 20</b>
<i>Rosè di Negroamaro Puglia "Rasamaro" Brut</i>	MASSERIA ALTEMURA	negroamaro	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 17
<i>Asti Moscato D.o.c.g. [dolce]</i>	La DOJA	moscato	<i>Dessert, fine pasto</i>	€ 18
<b>Asti Moscato D.o.c.g. 2017 [dolce]</b>	<b>FONTANAFREDDA</b>	<b>moscato(charmat lungo)</b>	<b><i>Cruditè,Dessert, fine pasto</i></b>	<b>€ 21</b>

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

<i>Lambrusco di Castelvetro D.O.C.(amabile)</i>	DUCA MAJORE	grasparossa	<i>Arrosti,selvaggina, fine pasto</i>	€ 15
<i>Lambrusco di Sorbara D.O.C.(secco)</i>	DUCA MAJORE	90%sorbara,salamino	<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>	€ 21
<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)

Legenda: MILLESIMATO=ANNO / SBOCCATURA=(ANNO)

### 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>	€ 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 (2024)</i>	<i>JACOPO MAESTRI</i>	<i>chardonnay(12 mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 25
<i>Franc. "P.R." Blanc de Blancs Brut (2023)</i>	<i>MONTE ROSSA</i>	<i>chardonnay(24 mesi)[65%+35%Riser.]</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 42
<i>Franc. "Sansevé" Satèn Brut (2023)</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 e DANESI</i>	<i>chardonnay(31 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 47
<i>Oltrepò Pavese "Oltrenero" Brut ('22/'23)</i>	<i>IL BOSCO</i>	<i>pinot nero(24 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 37
<i>Rosè Oltrepò Pavese "Oltrenero Cruasè" Brut (2020)</i>	<i>IL BOSCO</i>	<i>pinot nero(36 mesi)</i>	<i>Tutto Pasto</i>	€ 39

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

<i>Alta Langa "Limited Edition" Brut 2020</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 '19/'20</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>	€ 39
<i>"Colli Fiorentini" Brut 2021</i>	<i>CASTELLO del TREBBIO</i>	<i>60%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>Rosé di Cannonau Sardegna Brut 2021</i>	<i>OLIANAS</i>	<i>80%cannonau,vermentino(18mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 28
<i>ETNA "Gaudensius" Blanc de Noirs Brut (2016)</i>	<i>FIRRIATO</i>	<i>nerello mascalese(36 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 35

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

# VINI BIANCHI - WHITE WINES

## Valle d'Aosta:

<i>Traminer Aromatico Super. '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 2023/2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Aperitivo, primi patti, pesce, formaggi</i>	€ 18
<i>Chardonnay 2023/2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Antipasti, pesce, zuppe, carni bianche</i>	€ 18
<i>Pinot bianco 2023/2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Aperitivo, primi patti, pesce, formaggi</i>	€ 18
<i>Muller thurgau 2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Antipasti, primi, frittture di mare</i>	€ 18
<i>Sauvignon 2023/2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Antipasti, pesce, zuppe, formaggi</i>	€ 19
<i>Moscato giallo 2023/2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>moscato giallo</i>	<i>Aperitivo, pesce, carni bianche, Dessert</i>	€ 19
<i>Gewurztraminer 2023/2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>traminer</i>	<i>Piatti di pesce, formaggi, tartufo</i>	€ 21
<i>Riesling "Bergspiel" 2022/2023</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>riesling</i>	<i>Aperitivo, primi piatti, frutti di mare</i>	€ 24
<i>Pinot bianco "Plotzner" 2022/2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>Aperitivo, primi piatti, carne e pesce</i>	€ 24
<i>Gewurztraminer "Justina" 2022/2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>traminer</i>	<i>Piatti di pesce e carne, formaggi, tartufo</i>	€ 24
<i>Muller thurgau Super. 2021</i>	<i>KOFERERHOF</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Aperitivo, pesce, verdure, carni bianche</i>	€ 25
<i>Sylvaner Super. 2016/2017</i>	<i>KOFERERHOF</i>	<i>sylvaner</i>	<i>Aperitivo, antipasti e primi di pesce</i>	€ 28
<i>Kerner Super. 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

## Veneto:

<i>Soave di Roncà 2023/2024</i>	<i>GIANNI TESSARI</i>	<i>garganega, trebbiano</i>	<i>Aperitivo, carni bianche, pesce, verdure</i>	€ 21
<i>Lugana del Garda '23/'24</i>	<i>Famiglia OLIVINI</i>	<i>lugana</i>	<i>Aperitivo, carni bianche, pesce, verdure</i>	€ 23
<i>Manzoni Colline di Montello 2024</i>	<i>SERAFINI e VIDOTTO</i>	<i>incrocio Manzoni</i>	<i>Aperitivo, carni bianche, pesce, verdure</i>	€ 25
<i>"Vulcaia Sauvignon" del Soave 2023</i>	<i>INAMA</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Antipasti, carni bianche, pesce, verdure</i>	€ 28

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

## Piemonte:

"Tartufo Bianco" d'Alba 2022	MARRONE	80%cortese,chardonnay	Aperitivo,Piatti di pesce,tartufo, formaggi	€ 19
Roero arneis "Pradalupe" 2023/2024	FONTANAFREDDA	arneis	Piatti di pesce,tartufo, formaggi	€ 21
<b>Roero arneis Super. "S. Michele" 2021 (BIO)</b>	<b>DELTETTO 1953</b>	<b>arneis</b>	<b>Carni bianche,pesce,tartufo, formaggi</b>	<b>€ 25</b>
Gavi di Tassarolo "La Fornace" 2022	CINZIA BERGAGLIO	cortese	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 21
<b>Gavi Super. "Marne oro" 2019 (BIO)</b>	<b>LE MARNE</b>	<b>cortese(tardiva)</b>	<b>Piatti di pesce,carni bianche, form.</b>	<b>€ 27</b>
Timorasso "Colli Tortonesi" 2016	SASSOBRAGLIA	timorasso	Piatti di carne,pesce,verdure, formaggi	€ 29
Riesling Langhe "Marin" 2020	FONTANAFREDDA	riesling	Piatti di carne,pesce,verdure, formaggi	€ 29
Moscato d'Asti [dolce] 2022	VALLE ASINARI	moscato d'Asti	Frutti di mare,Dessert	€ 20
"Moncucco"[dolce] 2022/2023	FONTANAFREDDA	moscato d'Asti (naturale su lieviti)	Frutti di mare,Dessert	€ 24

## Friuli-Venezia Giulia:

Pinot grigio 2024	TENUTE CASATE	pinot grigio	Aperitivo,antipasti e primi di pesce	€ 17
Sauvignon 2023/2024	TENUTE CASATE	sauvignon	Aperitivo,antipasti, piatti di pesce	€ 17
Ribolla gialla 2024	TENUTE CASATE	ribolla gialla	Aperitivo,salumi,piatti di pesce	€ 17
Chardonnay Colli Orientali 2024	SIRCH	chardonnay	Aperitivo,pesce,zuppe,carni bianche	€ 19
Pinot grigio(orange) Colli Orientali 2024	SIRCH	pinot grigio	Aperitivo,pesce,crostacei,molluschi	€ 19
<b>Pinot bianco Aquileia 2022/2024</b>	<b>CA' BOLANI</b>	<b>pinot bianco</b>	<b>Piatti di pesce,crostacei,molluschi</b>	<b>€ 21</b>
<b>Friulano Aquileia 2023/2024</b>	<b>CA' BOLANI</b>	<b>(tocai)</b>	<b>Aperitivo,affettati,pesce, formaggi</b>	<b>€ 21</b>
<b>Pinot grigio(orange) Colli Orientali '23/'24</b>	<b>VIGNE ZAMO'</b>	<b>pinot grigio</b>	<b>Piatti di pesce,crostacei,molluschi</b>	<b>€ 26</b>
<b>Ribolla gialla Colli Orientali '23/'24</b>	<b>VIGNE ZAMO'</b>	<b>ribolla gialla</b>	<b>Piatti di pesce e carne, formaggi</b>	<b>€ 26</b>
<b>Sauvignon Colli Orientali '23/'24</b>	<b>VIGNE ZAMO'</b>	<b>sauvignon</b>	<b>Primi piatti,crostacei,pesci al forno</b>	<b>€ 26</b>

## Liguria:

Vermentino Colli di Luni "Sirio" '23/'24	FEDERICI	vermentino	Pesce, frutti di mare,carni bianche	€ 20
--	----------	------------	-------------------------------------	------

## Umbria:

Bianco di Montepulciano "Cortili" 2022 (BIO)	ALZATURA	70%grecchetto,trebbiano	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 20
--	----------	-------------------------	-----------------------------------	------

## Marche:

Verdicchio Castelli di Jesi "di Gino" 2023	SAN LORENZO	verdicchio(cemento)	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 20
Pecorino di Offida Super. 2022 (BIO)	MESSIERI	pecorino	Crostacei, piatti di pesce e carne	€ 22

"X" = non disponibile/not available



## Toscana:

"Incanto Mediterraneo" di Suvereto 2024(BIO)	TENUTE CASADEI	85%viognier,ansonica	Aperitivo,carne,pesce	€ 18
Vernaccia di San Gimignano 2024 (BIO)	POGGIO ALLORO	vernaccia	Antipasti,pesce e carni bianche	€ 18
<b>Vernaccia di San Gimignano 2024 (BIO)</b>	<b>PANIZZI</b>	<b>vernaccia</b>	<b>Antipasti,pesce e carni bianche</b>	<b>€ 20</b>
<b>"Sangiovese Bianco" 2024 (BIO)</b>	<b>POGGIO AL SOLE</b>	<b>sangiovese(blanc de noirs)</b>	<b>Aperitivo,carne,pesce</b>	<b>€ 20</b>
Sauvignon"Ira" di Lastra a Signa '22/'24 (BIO)	VILLA ILANGI	sauvignon	Aperitivo,piatti di carne e pesce	€ 20
<b>Sauvignon"Gemella" di Montepulciano '23/'24</b>	<b>BINDELLA</b>	<b>sauvignon</b>	<b>Aperitivo,piatti mediterranei,pesce</b>	<b>€ 25</b>
Vermentino I.G.T. di Maremma '23/'24	COL di BACCHE	vermentino	Aperitivo,antipasti e piatti di pesce	€ 21
<b>Vermentino Maremma "CalaSole" 2024</b>	<b>ROCCA MONTEMASSI</b>	<b>vermentino</b>	<b>Antipasti,crostacei e piatti di pesce</b>	<b>€ 23</b>
Vermentino"AlbaBlu" I.G.T. di Bolgheri 2024	CAMPO alle COMETE	vermentino	Aperitivo,antipasti e piatti di pesce	€ 21
<b>Vermentino"Emilio Primo" I.G.T. Bolgheri '23</b>	<b>TERRE MARCHESATO</b>	<b>vermentino</b>	<b>Aperitivo,antipasti e piatti di pesce</b>	<b>€ 23</b>
<b>Vermentino Bolgheri "Caccia al Palazzo" 2023</b>	<b>DI VAIRA</b>	<b>vermentino</b>	<b>Primi piatti,pesce,carni bianche</b>	<b>€ 27</b>
<b>Vermentino Bolgheri "1898" '21/'22/'23</b>	<b>DONNA OLIMPIA</b>	<b>90%vermentino,viogn.,petit man.</b>	<b>Piatti di pesce e carne</b>	<b>€ 33</b>
<b>"Le Fagge" di Radda in Chianti 2023 (BIO)</b>	<b>CAST. di ALBOLA</b>	<b>60%chardonnay,trebbiano</b>	<b>Piatti di pesce e carne</b>	<b>€ 22</b>
<b>"Colombaio" di Gaiole in Chianti '21/'24</b>	<b>COLOMBAIO</b>	<b>trebb.,malvas.,chard.,pinot b.</b>	<b>Piatti di pesce e carne</b>	<b>€ 24</b>
<b>"Congiura" di Pontassieve '22/'24 (BIO)</b>	<b>CAST. del TREBBIO</b>	<b>50%pinot g.,40%riesling,manzoni</b>	<b>Piatti di pesce e carne</b>	<b>€ 24</b>
<b>"Malie" di Lucca 2023</b>	<b>VALLE del SOLE</b>	<b>80%vermentino,chardon.,gchetto</b>	<b>Primi piatti,pesce,carni bianche</b>	<b>€ 26</b>
<b>Riesling "Congiura" di Pontassieve 2019 (BIO)</b>	<b>CASTELLO del TREBBIO</b>	<b>riesling</b>	<b>Aperitivo,Piatti di pesce e carne</b>	<b>€ 29</b>
<b>Chardonnay"Poggio alle Fate" (barr.) 2020</b>	<b>CAST. di ALBOLA</b>	<b>chardonnay</b>	<b>Pesce,crostacei e carni bianche</b>	<b>€ 39</b>
<b>"Trebiano" di Carmignano (barr.) '18/'24</b>	<b>CAPEZZANA</b>	<b>trebbiano(tardiva)</b>	<b>Primi e secondi di carne e pesce</b>	<b>€ 39</b>
<b>Viognier "Filare 23" di Suvereto (barr.) 2022</b>	<b>TENUTE CASADEI</b>	<b>viognier</b>	<b>Primi e secondi di carne e pesce</b>	<b>€ 45</b>

## Lazio:

<b>"Hermes Diactoros II" 2022</b>	<b>OMINA ROMANA</b>	<b>60%viognier,char.,pet.mans.,manzoni</b>	<b>Primi e secondi di carne e pesce</b>	<b>€ 26</b>
-----------------------------------	---------------------	--	---	-------------

## Abruzzo:

<b>Pecorino d' Abruzzo '23/'24 (BIO)</b>	<b>MARCHESI MIGLIORATI</b>	<b>pecorino</b>	<b>Antipasti,verdure,piatti di carne e pesce</b>	<b>€ 17</b>
--	----------------------------	-----------------	--	-------------

## Campania:

<b>Falanghina "VerdiTerre" 2023/2024</b>	<b>Feudi di SAN GREGORIO</b>	<b>fangalghina</b>	<b>Cozze,vongole,crostacei,verdure</b>	<b>€ 19</b>
<b>Greco di Tufo "LuciDelSud" 2023/2024</b>	<b>Feudi di SAN GREGORIO</b>	<b>greco di Tufo</b>	<b>Piatti di pesce,carpacci, formaggi</b>	<b>€ 22</b>
<b>Fiano d'Avellino "AltaRoccia" 2023/2024</b>	<b>Feudi di SAN GREGORIO</b>	<b>fiano d'Avellino</b>	<b>Pesce,crostacei,carni bianche</b>	<b>€ 22</b>

"X" = non disponibile/not available



<b>Sicilia:</b>				
Grillo"Acacia" 2023	COLOSI	grillo	Aperitivo,piatti a base di pesce, formaggi	€ 18
"Salina Bianco"(isole Eolie) 2023	COLOSI	insolia,catarratto	Aperitivo,piatti di pesce e frutti di mare	€ 20
Insolia "Carizza" '23/'24 (BIO)	PRINCIPI di BUTERA	insolia	Aperitivo,antipasti e primi di pesce,verdure	€ 21
Catarratto"Caeles" 2022 (BIO)	FIRRIATO	catarratto	Antipasti e primi di mare,crostacei,verdure	€ 21
Viognier '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"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	€ 29
<b>Sardegna:</b>				
Vermentino di Sardegna 2023/2024 (BIO)	OLIANAS	vermentino	Antipasti e primi di pesce, formaggi	€ 20

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

Rosé di Bolgheri "Mareviglia" 2024	CAMPO alle COMETE	syrah,grenache	Aperitivo,Tutto pasto	€ 21
Rosé di Maremma "Syrosa" 2023/2024	ROCCA MONTEMASSI	syrah	Aperitivo,Tutto pasto	€ 21
Rosé di Montepulciano "Donna Claudia" 2024	LA CIARLIANA	prugnolo gentile	Aperitivo,Tutto pasto	€ 21
Rosé di Val di Chiana "Ciliegiolo" 2022	SAN FERDINANDO	ciliegiolo	Aperitivo,Tutto pasto	€ 23
Rosé del Mugello "Nero" 2023	CORTEVECCHIA	pinot nero	Aperitivo,Tutto pasto	€ 23
Rosé di San Gimignano "Piaggia a Ponente" 2022	Terre Sovernaja	sangiovese(cemento)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 25
Rosé di Bolgheri "1898" 2024	DONNA OLIMPIA	merlot,cab.franc	Aperitivo,Tutto pasto	€ 25
Rosé di Bolgheri "Caccia al Palazzo" 2023	DI VAIRA	70%cab.sauvig.,merlot,syrah	Aperitivo,Tutto pasto	€ 27
Rosé Nebbiolo Langhe"Suasi" '22/'23 (BIO)	DELTETTO 1953	nebbiolo	Aperitivo,Tutto pasto	€ 23
Rosé di Riviera del Garda '23/'24	Famiglia OLIVINI	groppe.,marzem.,sangiov.,barb.	Aperitivo,Tutto pasto	€ 23
"Cerasuolo d'Abruzzo" 2023/2024	VILLA DIANA	montepulciano	Aperitivo,Tutto pasto	€ 16
Rosé Negroamaro del Salento (BIO) 2023/2024	TRULLO di NOHA	negramaro	Aperitivo,Tutto pasto	€ 16
Rosé "Isola dei Nuraghi" 2023/2024 (BIO)	OLIANAS	cannonau	Aperitivo,Tutto pasto	€ 20
Rosé di Salina (isole Eolie) 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:

<i>Pinot nero 2022 (700mt)</i>	<b>CHEATEAU FEUILLET</b>	<i>pinot nero</i>	<i>Aperitivo, piatti di carne e pesce</i>	€ 24
<i>"Torrette" 2022 (700mt)</i>	<b>CHEATEAU FEUILLET</b>	<i>90%petit rouge,fumin</i>	<i>Aperitivo, piatti di carne e pesce</i>	€ 24
<i>Cornalin 2021/2023 (750mt)</i>	<b>ROSSET TERROIR</b>	<i>cornalin</i>	<i>Funghi,selvaggina.,tartufo, form.</i>	€ 33

## Piemonte:

<i>"Tartufo Nero" d'Alba 2022</i>	<b>MARRONE</b>	<i>barbera,nebbiolo</i>	<i>Antipasti e primi di carne e pesce,tartufo</i>	€ 20
<b>Monferrato Rosso "Ciuchino" '21/'23 (BIO)</b>	<b>VALLE ASINARI</b>	<i>50%barb.,cab.sauv.,merl.</i>	<i>Antip.,carni,funghi,verdure</i>	€ 20
<i>Grignolino Monferrato 2023</i>	<b>POGGIO LE COSTE</b>	<i>grignolino</i>	<i>Antipasti,primi di carne e pesce,verdure</i>	€ 20
<i>Dolcetto Monferrato 2023</i>	<b>POGGIO LE COSTE</b>	<i>dolcetto</i>	<i>Primi di carne e pesce,verdure,tartufo</i>	€ 20
<i>Dolcetto d'Alba "Treiso" 2021/2024</i>	<b>FONTANAFREDDA</b>	<i>dolcetto</i>	<i>Antipasti e primi di carne e pesce,tartufo</i>	€ 22
<b>Dolcetto Diano d'Alba "la Lepre" '20/'24 (BIO)</b>	<b>FONTANAFREDDA</b>	<b>dolcetto</b>	<b>Piatti di carne e pesce,tartufo</b>	€ 24
<i>Barbera d'Alba "Raimonda" 2021/2022</i>	<b>FONTANAFREDDA</b>	<i>barbera</i>	<i>Antipasti,carni rosse e bianche,verdure</i>	€ 22
<b>Barbera d'Asti 2022 (BIO)</b>	<b>VALLE ASINARI</b>	<b>barbera</b>	<b>Antipasti,carni rosse e bianche,verdure</b>	€ 24
<i>Nebbiolo Langhe "Ebbio" 2021</i>	<b>FONTANAFREDDA</b>	<i>nebbiolo</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi (375ml)</i>	€ 15
<i>Nebbiolo Langhe "Ebbio" 2024</i>	<b>FONTANAFREDDA</b>	<i>nebbiolo</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	€ 27
<b>Nebbiolo d'Alba 2022/2023 (BIO)</b>	<b>DELTETTO 1953</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Primi e secondi di carne, formaggi</b>	€ 29
<b>Nebbiolo Langhe 2019 (BIO)</b>	<b>MIRAFIORE</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,brasati, fromaggi stagionati</b>	€ 35
<b>Nebbiolo Langhe 2022 (BIO)</b>	<b>BRANDINI</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,brasati, fromaggi stagionati</b>	€ 35
<b>Barbaresco 2020</b>	<b>CASCINA GHERCINA</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</b>	€ 45
<b>Barbaresco "Casa in Collina" 2016</b>	<b>VITE COLTE</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</b>	€ 49
<b>Barbaresco Crù "Coste Rubin" 2019</b>	<b>FONTANAFREDDA</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</b>	€ 55
<b>Barolo 2017</b>	<b>CASINA BRIC 460</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</b>	€ 55
<b>Barolo Crù "Serralunga" 2019</b>	<b>FONTANAFREDDA</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</b>	€ 59
<b>Barolo 2018</b>	<b>MIRAFIORE</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</b>	€ 65
<b>Barolo Crù "Bricco delle Viole" 2014</b>	<b>CASINA BRIC 460</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</b>	€ 69
<b>Barolo Crù "Fossati" 2013</b>	<b>BORGOGNO</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</b>	€ 75
<b>Barolo Crù "Paiagallo" 2011</b>	<b>MIRAFIORE</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</b>	€ 79
<b>Barolo Crù "Lazzarito" 2008</b>	<b>MIRAFIORE</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</b>	€ 85

"X" = non disponibile/not available



## Liguria:

Colli Luni di Levante "Forlino" 2022 FEDERICI 40%sangiovese,syrah,merlot Piatti mediterranei,grigliate, formaggi € 19

## Trentino-Alto Adige:

Lago di Caldaro 2023 ST. PAULS schiava grigia Aperitivo,Piatti di pesce o carni bianche € 16  
Santa Maddalena 2023/2024 ST. PAULS 90%schiava grigia,lagrein Antipasti, primi piatti, formaggi € 18  
Pinot nero 2023 ST. PAULS pinot nero Aperitivo, grigliate di carne e pesce € 22  
Lagrein 2021/2023 ST. PAULS lagrein Carni rosse, selvaggina, funghi € 22  
Pinot nero Super. 2021 WEINDHORF pinot nero Funghi,selvaggina.,tartufo, form. € 26  
Pinot nero Super. "Luzia" '21/'23 ST. PAULS pinot nero Funghi,selvaggina.,tartufo, form. € 26  
Lagrein Super. "Zobl" 2022/2023 ST. PAULS lagrein Carni rosse, funghi,selvaggina, form. € 26  
Cabernet Super. "Turmfeld" '20/'21 ST. PAULS cabernet sauvignon Carni rosse, funghi,selvaggina, form. € 26

## Veneto:

Pinot nero di Roncà 2023 GIANNI TESSARI pinot nero Aperitivo, grigliate di carne e pesce € 22  
"Due" dei Colli Berici 2020 GIANNI TESSARI merlot,cab.franc (ripasso) Selvaggina,carni rosse,formaggi € 24  
Pinot nero Colline di Montello 2023 SERAFINI e VIDOTTO pinot nero Antipasti,carne e pesce,formaggi € 26  
"Phigaia" Colline di Montello 2020 SERAFINI e VIDOTTO cab.franc,merlot,cab.sauv. Selvaggina,carni rosse,form. € 30  
"Carmenere Più..." del Soave 2022 INAMA 80%carmenere,merlot Antipasti,selvaggina,carni rosse,form. € 30  
Valpolicella Classico Super. 2021 (BIO-anfora) VAONA corvina,corvinone,rondin.,molin. Primi e secondi di carne € 22  
Ripasso Valpolicella Class. Super. '19/'21(BIO) VAONA corvina,corvinone,rondin.,molin. Arrostiti di carne, funghi € 29  
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. Valpolic. "S. Giorgio" '13/'16 BOSCAINI corvina,rondinella,molinara Selvaggina,carni rosse,formaggi € 59  
Amarone d. Valpolic. "R.d.V." '16 OTTELLA 70%corv.,20%corvin.,osel.,spigam.,corb.,turch. Selvag.,carni rosse,form. € 59

## Friuli Venezia Giulia:

Cabernet Sauvignon 2023 TENUTE CASATE cabernet sauvignon Carni rosse, selvaggina, formaggi € 17  
Refosco dal peducolo rosso 2023 TENUTE CASATE refosco Antipasti, piatti di carne o pesci salsati € 17  
Schioppettino di Prepotto Colli Orientali 2023 SIRCH schioppettino Antipasti e primi di carne, formaggi € 19  
Merlot Colli Orientali 2023 SIRCH merlot Antipasti e primi di carne, formaggi € 19

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

### Marche:

**Rosso Piceno Superiore 2020**    **MESSIERI**    **60%montepulciano,sangiovese**    **Antipasti e primi di carne**    **€ 20**

### Umbria:

**Montefalco Rosso "Pomontino" 2019**    **BELLAFONTE**    **80%sangiovese,20%sagrantino**    **Piatti di carne,tartufo, form.**    **€ 27**  
**Sagrantino di Montefalco 2017 (BIO)**    **Tenuta ALZATURA**    **sagrantino**    **Secondi di carne,formaggi**    **€ 42**  
**Sagrantino di Montefalco "Carapace" 2015**    **CASTELBUONO(Lunelli)**    **sagrantino**    **Secondi di carne,formaggi**    **€ 47**

### Lazio:

**"Diana Nemorensis I" 2018**    **OMINA ROMANA**    **merlot,cab.franc,cab.sauv.**    **Selvaggina,carni rosse,formaggi**    **€ 26**

### Abruzzo:

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

### Campania:

**Aglianico Irpinia "SabbieNere" 2020**    **Feudi di SAN GREGORIO**    **aglianico**    **Antipasti, primi piatti, formaggi**    **€ 19**

### Basilicata:

**Aglianico del Vulture "Teodosio" '20/'21 (BIO)**    **BASILISCO**    **aglianico del Vulture**    **Primi e secondi di carne, formaggi**    **€ 22**

### Puglia:

**Negroamaro del Salento 2021/2022 (BIO)**    **TRULLO di NOHA**    **negroamaro**    **Primi piatti,carne e pesce, formaggi**    **€ 16**  
**Primitivo del Salento 2021/2023 (BIO)**    **TRULLO di NOHA**    **primitivo**    **Primi piatti,carni rosse, formaggi**    **€ 16**  
**Negroamaro del Salento '21/'23**    **MASSERIA ALTEMURA**    **negroamaro**    **Primi piatti,carne e pesce, formaggi**    **€ 20**  
**Nero di Troia 2020**    **TERRE CARSICHE**    **nero di Troia**    **Primi piatti,carni rosse, formaggi**    **€ 20**  
**Primitivo di Manduria 2021**    **VIGNE SAMMARCO**    **primitivo**    **Primi piatti,Bistecca, formaggi**    **€ 23**

### Sicilia:

**Nero d' Avola 2023**    **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**  
**Nero d' Avola "SottoCase" 2021 (BIO)**    **Baglio di GRISI'**    **nero d'Avola**    **Piatti di carne e di pesce, formaggi**    **€ 20**  
**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**  
**"Le Sabbie dell' ETNA" 2020**    **FIRRIATO**    **nerel.mascalese,nerel.cappuccio**    **Carne e pesce,tartufo,verdure**    **€ 27**

### Sardegna:

**Cannonau di Sardegna '20/'21/'22 (BIO)**    **OLLANAS**    **cannonau**    **Arrosti, sughi di carne, formaggi**    **€ 20**

"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 2023	CASA di MONTE	85%sangiovese,canaiolo,trebb.	Antipasti,primi, formaggi	€ 14
"Camponovo" di Montalcino 2023	DI SESTA	80%sang.grosso,colorino,canaiolo	Antipasti,primi, formaggi	€ 17
"T'amo" di Gaiole in Chianti 2022 (BIO)	CASA al VENTO	60%sangiovese,merlot	Primi e secondi,carne e funghi	€ 17
"Il Fontino" di Lastra a Signa 2023 (BIO)	VILLA ILANGI	60%sangiovese,30%cana.,color.	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 19
"Poggio D'Arna" di Montalcino 2022	DI SESTA	40%merlot,40%cab.franc,sang.gros.	Carne, funghi, formaggi	€ 19
<b>Canaiolo del Chianti 2022 (BIO)</b>	<b>MALENCINI</b>	<b>canaiolo</b>	<b>Antipasti,piatti di carne e pesce</b>	<b>€ 22</b>
<b>Ciliegiolo "N. 2" in Montecucco 2023</b>	<b>SALUSTRI &amp; figli</b>	<b>ciliegiolo</b>	<b>Antipasti,piatti di carne e pesce</b>	<b>€ 22</b>
<b>Ciliegiolo in Val di Chiana 2022</b>	<b>SAN FERDINANDO</b>	<b>ciliegiolo</b>	<b>Antipasti,piatti di carne e pesce</b>	<b>€ 24</b>
<b>"Pazzi" in Castellina in Chianti 2022</b>	<b>PAZZI</b>	<b>sangiovese(cemento)</b>	<b>Primi e secondi di carne, formaggi</b>	<b>€24</b>

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

"Armonia" di Suvereto 2022 (BIO)	TENUTE CASADEI	syrah,cab.sauv.,merlot	Antipasti, primi, funghi, pesce	€ 19
"Tageto" di Bolgheri 2023	DONNA OLIMPIA	cab.sauvignon,merlot,cab.franc,petit verdot	Antipasti, primi di carne	€ 19
"Inedito" di Bolgheri 2023	TERRE MARCHESATO	merlot, syrah	Antipasti,primi, funghi,tartufo	€ 23
"OltreSogno" di Bolgheri 2023	CAMPO alle COMETE	cabernet sauvignon	Antipasti,primi, funghi,formaggi	€ 23



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

"Sogno Mediterraneo" 2018 (BIO)	TENUTE CASADEI	85%syrah,grenache,mourvedre	Secondi di carne,pesce al forno (375ml)	€ 16
"Sogno Mediterraneo" '21/'22 (BIO)	TENUTE CASADEI	85%syrah,grenache,mourv.	Secondi di carne,pesce al forno	€ 27
"Linchetto" 2023	VALLE del SOLE	65%sangiovese,mos.rosso,aleati.,cilieg.,colo.	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
"Viale al Piano" 2022	COLOMBAIO di CENCIO	merlot	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 27
"De' Pazzi" 2020	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
x"L'affronto" 20xx	Podere LE BERNE	colorino,mammolo	Piatti di carne,salumi, formaggi	€ 35x
"Bossú" 2021	VILLA ILANGI	70%sangiovese,merlot	Selvaggina,stufati, formaggi stag.	€ 39
"Santo Pellegrino" 2019	LA CIARLIANA	cab.sauv.,merlot,syrah,sangiov.	Carni rosse,tartufo, funghi, form.	€ 39
"Futuro" '18/'20	COLOMBAIO di CENCIO	35%merlot,30%cab.sauv.,30%cab.fr.,petit v.	Selvaggina, brasati, funghi	€ 45
"Pazzesco" '16/'19	CASTELLO del TREBBIO	60%merlot,syrah	Selvaggina,stufati, formaggi stag.	€ 45
"Cupinero" 2013/2019	COL di BACCHE	merlot	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 49
"Tarabuso" 2019/2020	TERRE MARCHESATO	cabernet sauvignon	Carni rosse, funghi,tartufo, formaggi	€ 49
"Fata" 2015/2017	CASA al VENTO	merlot	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 59
"Rocca" 2017	ROCCA 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" 2014	Tenute CASADEI	cabernet franc	Bistecca,brasati, funghi,tartufo	€ 69
"Acciaiolo" 2015	Castello di ALBOLA	80%cabernet sauvignon,sangiovese	Bistecca, funghi,tartufo,brasati	€ 89
"Il Blu" di Brancaia 2011	BRANCAIA	50%sangiovese,45%merlot, cab.sauv.	Bistecca,brasati, funghi, form.	€ 89
"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 2021/2022 (BIO)</i>	<i>PANIZZI</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Antipasti, piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 28</i>
<i>Barco Reale Carmignano 2022 (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 2022 (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" 2019/2020 (BIO)</i>	<i>CAPEZZANA</i>	<i>80%sangiovese,cab.sauv.</i>	<i>Bistecca,brasati, formaggi</i>	<i>€ 37</i>

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

<i>Rosso di Montalcino 2022</i>	<i>Tenuta FANTI</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 29</i>
<i>Rosso di Montalcino 2022</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 '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 2019</i>	<i>Tenuta FANTI</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	<i>€ 59</i>
<i>Brunello di Montalcino 2019/2020</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>€ 69</i>
<i>Brunello di Montalcino '13/'19/'20</i>	<i>POGGIO ANTICO</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	<i>€ 79</i>

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

<i>Rosso di Montepulciano "Spinella" 2023</i>	<i>SAN SALVAGIO</i>	<i>prugnolo gentile</i>	<i>Antipasti, primi piatti, carne, funghi</i>	<i>€ 18</i>
<i>Rosso di Montepulciano 2021/2023</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" 2022</i>	<i>BINDELLA</i>	<i>85%prugnolo gentile,syrah</i>	<i>Primi piatti, carne, funghi</i>	<i>€ 22</i>
<i>Nobile di Montepulciano 2021</i>	<i>SAN SALVAGIO</i>	<i>prugnolo gentile</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi</i>	<i>€ 28</i>
<i>Nobile di Montepulciano '19/'20</i>	<i>LA CIARLIANA</i>	<i>90%prugnolo gentile,mammolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi</i>	<i>€ 33</i>
<i>Nobile di Montepulciano 2019</i>	<i>BINDELLA</i>	<i>85%prugn.gentile.,color.,canai.,mamm.</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi (375ml)</i>	<i>€ 19</i>
<i>Nobile di Montepulciano '18/'20</i>	<i>BINDELLA</i>	<i>85%prugn.gentile.,color.,canai.,mamm.</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi</i>	<i>€ 35</i>
<i>Nobile di Montepulciano 2019</i>	<i>LA COMBARBIA</i>	<i>prugnolo gentile</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi</i>	<i>€ 35</i>



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

Montecucco Rosso "Marleo" 2022 (BIO)	SALUSTRI	90%sang.grosso,ciliegiolo	Antipasti,primi di terra, formaggi	€ 22
Montecucco Sangiovese "Santa Marta" 2021(BIO)	SALUSTRI	sangiovese grosso	Bistecca,sughi di carne,umidi, form.	€ 29

## "Cortona D.O.C."

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 Montepertoli 2023	CASA di MONTE	85%sangiovese,canaiolo,trebb.,malvasia	Tutto pasto	€ 15
Chianti di Lastra a Signa 2023 (BIO)	VILLA ILANGI	80%sangiovese,canaiolo,merlot	Tutto pasto	€ 17
Chianti Superiore di Rufina 2022 (BIO)	CASTELLO del TREBBIO	85%sangiovese,canai.,ciliegiolo	Tutto pasto	€ 17
Chianti Riserva Montespertoli 2022	CASA di MONTE	sangiovese	Sughi di carne, formaggi, funghi	€ 24
Chi. Riserva di Lastra a Signa 2016(BIO)	VILLA ILANGI	90%sangiovese,merlot	Sughi di carne, formaggi, funghi	€ 28
Chi. Riserva di Rufina '19/'20(BIO)	CAST. del TREBBIO	90%sangiovese,merl.,syr.	Sughi di carne, formaggi, funghi	€ 28

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

Chianti Classico 2023 (BIO)	CASTELLO di ALBOLA	sangiovese	Secondi di carne, formaggi	€ 21
Chianti Classico "Aria" 2020 (BIO)	CASA al VENTO	sangiovese	Primi e secondi di carne	€ 23
Chianti Classico 2020/2021(BIO)	VILLA TRASQUA	80%sangiov.,merlot,cab.sauvig.	Primi e secondi di carne	€ 25
Chi. Classico "Monticello" 2021/2022	COLOMBAIO di CENCIO	sangiovese	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 25
Chianti Classico 2022 (BIO)	CAFAGGIO	sangiovese	Bistecca,sughi di carne, tartufo	€ 27
Chianti Classico 2022 (BIO)	BRANCAIA	95%sangiovese,canaiolo	Bistecca,sughi di carne, form.	€ 30
Chi. Classico "Fonterutoli" 2022	MAZZEI	90%sangiovese,malv.nera,color.	Bistecca,sughi di carne, form. (375ml)	€ 19
Chi. Classico "Fonterutoli" 2022	MAZZEI	90%sangiovese,malv.nera,color.	Bistecca,sughi di carne, form.	€ 33
Chianti Classico 2019 (BIO)	RENZO MARINAI	90%sangiovese,cab.sauvignon	Bistecca,umidi, form. stag.	€ 35
Chi. Classico Riserva "Foho" '18/'19 (BIO)	CASA al VENTO	90%sangiovese,merlot	Bistecca,umidi, formaggi	€ 30
Chi. Classico Riserva "Massi" '16/'19	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 "Ser Lapo" 2021	MAZZEI	90%sangiovese,merlot	Bistecca,umidi, form. stag.	€ 37
Chi. Classico Riserva 2019	ARCENO	90%sangiovese,cab.sauvignon	Bistecca,umidi,selvaggina	€ 39
Chi. Classico Riserva 2016 (BIO)	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" 2022(BIO)	MARCHESI GINORI	merlot	Antipasti,carne,tartufo, funghi	€ 21
Cabernet Montescudaio "Macchion del Lupo" '21/'22(BIO)	MARCHESI GINORI	cabernet sauvig.	Brasati,selvagg.,form.	€ 26
Ciliegiolo Maremma 2024	COL DI BACCHE	ciliegiolo	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 22
Ciliegiolo Maremma "Belguardo" 2024	MAZZEI	ciliegiolo(cemento)	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 24
Sangiovese Maremma "Le Focchie" 2021	ROCCA MONTEMASSI	sangiovese	Antipasti,primi di carne, formaggi	€ 22
"Sassabruna" Maremma '20/'21	ROCCA MONTEMASSI	80%sangiov.,syrah,merlot	Brasati, funghi,tartufo, form.	€ 27
Morellino di Scansano "Rosamante" 2022	VAL delle ROSE	90%morellino,merlot	Primi piatti,carni, formaggi	€ 23
Morellino di Scansano 2022/2023	COL di BACCHE	90%morellino,syrah,merl.,cab.sauv.	Primi piatti,carni, form. (375ml)	€ 14
Morellino di Scansano 2022/2023	COL di BACCHE	90%morellino,syrah,merl.,cab.sauv.	Primi piatti,carni, form.	€ 25
Morel. Scans. Riserva "Poggio al Leone" '18/'21	VAL delle ROSE	90%morellino,cab.sauv.	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 2022/2023	MICHELETTI	60%merlot,cabernet sauvignon	Piatti di carne e pesce, funghi	€ 23
"Dalleo" 2022/2023	MICHELETTI	80%cabernet sauvignon,merlot	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 29
"1898" '21/'22/'23	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" 2020/2022	DI VAIRA	50%cab.sauvignon,merlot,cab.franc	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 35
"Stupore" 2021/2023	CAMPO alle COMETE	50%merlot,cab.franc,cab.sauvignon	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 35
"Emilio Primo" 2020/2021	TERRE 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" 2019/2020	DONNA OLIMPIA	cabernet sauvignon	Carni rosse, funghi,tartufo, formaggi	€ 45

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

"Millepassi" '18/'20 Superiore D.O.C.	DONNA OLIMPIA	cabernet sauvignon,35%merlot, 5%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, selvaggina, formaggi	€ 79
"Guado al tasso" 2013 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



<b>“Ornellaia” 2014/2015 Superiore D.O.C.</b>	<b>Tenute dell'ORNELLAIA</b>	<b>cabernet sauvignon,22%merlot 21%cabernet franc,5%petit verdot</b>	<b>Carni alla griglia,tartufo, selvaggina, formaggi</b>	<b>€ 375</b>
<b>“Sassicaia” 2011 Superiore D.O.C.</b>	<b>Tenute SAN GUIDO</b>	<b>cabernet sauvignon, 15%cabernet franc</b>	<b>Secondi di carne,brasati, tartufo, formaggi stagionati</b>	<b>€ 375</b>

## **VINI DA DESSERT e LIQUORI – DESSERT WINES and LIQUORS :**

<i>Passito Toscano di sangiovese "Trasanto" (BIO)</i>	VILLA TRASQUA	sangiovese (min.5anni)	Formaggi,Dessert	€ 49 (375 ml)
<i>Vin Santo del Chianti Classico 2010</i>	CASTELLO di ALBOLA	trebbiano,malvasia	Formaggi,Dessert	€ 49 (500 ml)
<i>Vin Santo“Occhio di Pernice” Chian.Classico 2008</i>	LANCIOLA	sangiovese,canaiolo	Formaggi,Dessert	€ 65 (375 ml)
<i>Vin Santo“Occhio di Pernice” Montepulciano 2012</i>	BINDELLA	sangiovese	Formaggi,Dessert	€ 65 (375 ml)
<i>Passito Verduzzo Friulano Colli Orientali</i>	TUNELLA	verduzzo	Formaggi,Dessert	€ 30 (500 ml)
<i>Moscato d'Asti 2022</i>	VALLE ASINARI	moscato d'Asti	Formaggi,Dessert	€ 20 (750 ml)
<i>Moscato d' Asti “Moncucco” 2022/2023</i>	FONTANAFREDDA	moscato d'Asti	Formaggi,Dessert	€ 24 (750 ml)
<i>Moscato di Sicilia "Terre d'Ocra" 2022</i>	FIRRIATO	zibibbo(naturale)	Formaggi,Dessert	€ 25 (500 ml)
<i>Passito di Sicilia "Terre Siciliane" 2019</i>	COLOSI	zibibbo	Formaggi, Dessert	€ 25 (500 ml)
<i>Passito di Malvasia delle Lipari "Najm" 2020</i>	COLOSI	95%malvasia,corinto nero	Formaggi, Dessert	€ 35 (500 ml)
<i>Sherry Pedro Ximenez “Vina 25”(17°)</i>	Bodegas LUSTAU	ximenez	Formaggi, Dessert	€ 35 (700 ml)
<i>Grappa di Brunello di Montalcino</i>	JACOPO MAESTRI	sangiovese grosso	Digestivo	€ 35 (700 ml)
<i>Grappa del Piemonte Riserva "18 Mesi" (barr.)</i>	JACOPO MAESTRI	nebbiolo,barbera,dolcetto	Digestivo	€ 35 (700ml)
<i>Grappa del Piemonte "Gialla" (barr.)</i>	TRUSSONI(Montanaro)	nebbiolo,barbera,dolcetto	Digestivo	€ 35 (700ml)
<i>Grappa di Barolo Riserva (barr.)</i>	FONTANAFREDDA(Montanaro)	nebbiolo di Barolo Riserva	Digestivo	€ 45 (700ml)
<i>Grappa di Moscato d'Asti (barr.)</i>	TRUSSONI(Montanaro)	moscato d'Asti	Digestivo	€ 39 (700ml)
<i>Grappa al Miele (barr.)</i>	BRANDINI	blend di vinacce	Digestivo	€ 39 (700ml)
<i>Amaro "Maestri" (21°)</i>	JACOPO MAESTRI	erbe aromatiche e spezie	Digestivo	€ 25 (1000ml)
<i>Antico Amaro di Firenze (30°)</i>	MORFEA MICHELE	erbe aromatiche	Digestivo	€ 25 (700ml)



# “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