

“CARTA DEI VINI”

VITA VINUM

32°EDIZIONE - NOVEMBRE 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):

Prosecco Veneto di Montello Extra Dry	RONCO BELVEDERE	glera	Aperitivo, frittiture	€ 17
Prosecco Friulano Aquileia Brut	CA' BOLANI	glera	Aperitivo, frittiture	€ 19
Pros. Super. Valdobbiadene Brut '22/'24	BORGOLUCE	glera	Aperitivo, frittiture	€ 22
Pros. Super. Valdobbiadene Extra-Dry 2022	BORGOLUCE	glera	Aperitivo, frittiture	€ 22
Pros. Super. Valdob. "Rive di Collalto" Extra-Brut '22/'23	BORGOLUCE	glera	Aperitivo, frittiture	€ 26
Pros. Super. Valdob. "Rive di Collalto" Extra-Dry 2021	BORGOLUCE	glera	Aperitivo, frittiture	€ 26
Rosè "RosaRiflesso" Extra-Brut '22/'24	BORGOLUCE	70%chardonnay,pinot nero	Aperitivo,Tutto pasto	€ 23
Rosè Prosecco Friulano Aquileia Brut '23/'24	CA' BOLANI	85%glera,pinot nero	Aperitivo,Tutto pasto	€ 21

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

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

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

Lambrusco di Castelvetro D.O.C.(amabile)	DUCA MAJORE	grasparossa	Arrosti,selvaggina, fine pasto	€ 15
Lambrusco di Sorbara D.O.C.(secco)	DUCA MAJORE	90%sorbara,salamino	Antipasti,pasta ripiena, funghi	€ 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



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 2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Aperitivo, primi patti, pesce, formaggi</i>	€ 19
<i>Chardonnay 2023/2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Antipasti, pesce, zuppe, carni bianche</i>	€ 19
<i>Pinot bianco 2023/2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Aperitivo, primi patti, pesce, formaggi</i>	€ 19
<i>Muller thurgau 2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Antipasti, primi, frittture di mare</i>	€ 19
<i>Sauvignon 2023/2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Antipasti, pesce, zuppe, formaggi</i>	€ 20
<i>Moscato giallo 2023/2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>moscato giallo</i>	<i>Aperitivo, pesce, carni bianche, Dessert</i>	€ 20
<i>Gewurztraminer 2023/2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>traminer</i>	<i>Piatti di pesce, formaggi, tartufo</i>	€ 22
<i>Riesling "Bergspiel" 2023/2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>riesling</i>	<i>Aperitivo, primi piatti, frutti di mare</i>	€ 25
<i>Pinot bianco "Plotzner" 2022/2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>Aperitivo, primi piatti, carne e pesce</i>	€ 25
<i>Gewurztraminer "Justina" 2022/2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>traminer</i>	<i>Piatti di pesce e carne, formaggi, tartufo</i>	€ 25
<i>Muller thurgau Super. 2021</i>	<i>KOFERERHOF</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Aperitivo, pesce, verdure, carni bianche</i>	€ 25
<i>Sylvaner Super. 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

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



Piemonte:

"Tartufo Bianco" d'Alba 2022	MARRONE	80%cortese,chardonnay	Aperitivo,Piatti di pesce,tartufo, formaggi	€ 19
Roero arneis "Pradalupo" 2023/2024	FONTANAFREDDA	arneis	Piatti di pesce,tartufo, formaggi	€ 21
Roero arneis Super. "S. Michele" 2021 (BIO) DELTETTO 1953		arneis	Carni bianche,pesce,tartufo, formaggi	€ 25
Gavi di Tassarolo "La Fornace" 2022	CINZIA BERGAGLIO	cortese	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 21
Gavi Super. "Marne oro" 2019 (BIO)	LE MARNE	cortese(tardiva)	Piatti di pesce,carni bianche, form.	€ 27
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
Pinot bianco Aquileia 2022/2024	CA' BOLANI	pinot bianco	Piatti di pesce,crostacei,molluschi	€ 21
Friulano Aquileia 2023/2024	CA' BOLANI	(tocai)	Aperitivo,affettati,pesce, formaggi	€ 21
Pinot grigio(orange) Colli Orientali '23/'24	VIGNE ZAMO'	pinot grigio	Piatti di pesce,crostacei,molluschi	€ 26
Ribolla gialla Colli Orientali '23/'24	VIGNE ZAMO'	ribolla gialla	Piatti di pesce e carne, formaggi	€ 26
Sauvignon Colli Orientali '23/'24	VIGNE ZAMO'	sauvignon	Primi piatti,crostacei,pesci al forno	€ 26

Liguria:

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

Umbria:

xBianco di Montefalco "Cortili" 20xx(BIO)	ALZATURA	70%grechetto,trebbiano	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 20x
--	-----------------	-------------------------------	--	--------------

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



Modifica con WPS Office

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

Lazio:

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

Abruzzo:

Pecorino d' Abruzzo 2024 (BIO)	MARCHESI MIGLIORATI	pecorino	Antipasti,verdure,piatti di carne e pesce	€ 17
---------------------------------------	----------------------------	-----------------	--	-------------

Campania:

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

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

				Sicilia:	
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	
				Sardegna:	
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" 2024	ROCCA MONTEMASSI	syrah	Aperitivo, Tutto pasto	€ 21	
Rosé di Montepulciano "Donna Claudia" 2024	LA CIARLIANA	prugnolo gentile	Aperitivo, Tutto pasto	€ 21	
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" 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



Modifica con WPS Office

VINI ROSSI – RED WINES

Valle d'Aosta:

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

Piemonte:

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

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

Liguria:

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

Trentino-Alto Adige:

Lago di Caldaro 2023/2024	ST. PAULS	schiaiva grigia	Aperitivo,Piatti di pesce o carni bianche	€ 17
Santa Maddalena 2023/2024	ST. PAULS	90%schiaiva grigia,lagrein	Antipasti, primi piatti, formaggi	€ 19
Pinot nero 2023/2024	ST. PAULS	pinot nero	Aperitivo, grigliate di carne e pesce	€ 23
Lagrein 2024	ST. PAULS	lagrein	Carni rosse, selvaggina, funghi	€ 23
Pinot nero Super. 2021	WEINDHORF	pinot nero	Funghi,selvaggina.,tartufo, form.	€ 27
Pinot nero Super. "Luzia" 2023	ST. PAULS	pinot nero	Funghi,selvaggina.,tartufo, form.	€ 27
Lagrein Super. "Zobl" 2023	ST. PAULS	lagrein	Carni rosse, funghi,selvaggina, form.	€ 27
Cabernet Super. "Turmfeld" '20/'21	ST. PAULS	cabernet sauvignon	Carni rosse, funghi,selvaggina, form.	€ 27

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.	Arrosti di carne, funghi	€ 29
Amarone d. Valpolicella "Paerno" '17/'19	VAONA	corvina,rondinella,molinara	Selvaggina,carni rosse,formaggi	€ 49
Amarone della Valpolicella 2020	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	schiooppettino	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 2021/2022 (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
Canaiolo del Chianti 2022 (BIO)	MALENCINI	canaiolo	Antipasti, piatti di carne e pesce	€ 22
Ciliegiolo "N. 2" in Montecucco 2023	SALUSTRI & figli	ciliegiolo	Antipasti, piatti di carne e pesce	€ 22
Ciliegiolo in Val di Chiana 2022	SAN FERDINANDO	ciliegiolo	Antipasti, piatti di carne e pesce	€ 24
"Pazzi" in Castellina in Chianti 2022	PAZZI	sangiovese(cemento)	Primi e secondi di carne, formaggi	€24

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" 2022 (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" 2018	SAN FERDINANDO	pugnitello	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 33
"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
x"Ghiaie Della Furba" 20xx	CAPEZZANA	40%cabernet sauv., merlot, syrah	Carni sughi, funghi, formaggi	€ 69x
"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



Modifica con WPS Office

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

4) D.O.C. e D.O.C.G. dell'entroterra - Hinterland's D.O.C. and D.O.C.G.

"San Gimignano D.O.C." – "Barco Reale Carmignano D.O.C. " e "Carmignano D.O.C.G."

<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" 2024</i>	<i>SAN SALVAGIO</i>	<i>prugnolo gentile</i>	<i>Antipasti, primi piatti, carne, funghi</i>	<i>€ 18</i>
<i>Rosso di Montepulciano 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 2022</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.genile., color., canai., mamm.</i>	<i>Bistecca, arrosti, formaggi (375ml)</i>	<i>€ 19</i>
<i>Nobile di Montepulciano '19/'20</i>	<i>BINDELLA</i>	<i>85%prugn.genile., 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 (Riserva) "Gortinaia" 2019	POGGIO SORBELLO	syrah	Secondi piatti,tartufo, formaggi	€ 35

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 2024 (BIO)	VILLA ILANGI	80%sangiovese,canaiolo,merlot	Tutto pasto	€ 17
Chianti Superiore di Rufina 2022 (BIO)	CASTELLO del TREBBIO	85%sangiovese,canai.,cilieggiolo	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	€ 22
Chianti Classico "Aria" 2020 (BIO)	CASA al VENTO	sangiovese	Primi e secondi di carne	€ 24
Chianti Classico 2021 (BIO)	VILLA TRASQUA	80%sangiov.,merlot,cab.sauvig.	Primi e secondi di carne	€ 24
Chi. Classico "Monticello" 2021/2022	COLOMBAIO di CENCIO	sangiovese	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 26
Chianti Classico 2022 (BIO)	CAFAGGIO	sangiovese	Bistecca,sughi di carne, tartufo	€ 28
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" 2019 (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/'20	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



Modifica con WPS Office

5) D.O.C. e D.O.C.G. della Costa - Coast's D.O.C. and D.O.C.G. :

"Montescudaio D.O.C." - "Maremma D.O.C." - "Morellino di Scansano D.O.C.G."

Merlot Montescudaio "Campordigno" 2022(BIO)	MARCHESI GINORI	merlot	Antipasti,carne,tartufo, funghi	€ 21
Cabernet Montescudaio "Macchion del Lupo" '21/'22(BIO)	MARCHESI GINORI	cabernet sauvignon	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%sangiovese,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,merlot,cab.sauv.	Primi piatti,carni, form. (375ml)	€ 14
Morellino di Scansano 2022/2023	COL di BACCHE	90%morellino,syrah,merlot,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 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.sauvignon,merlot,petit verdot,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" 2021	TERRE MARCHESATO	60%cabernet sauvignon,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				



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

VINI DA DESSERT e LIQUORI – DESSERT WINES and LIQUORS :

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