

“CARTA DEI VINI”

VITA VINUM

33°EDIZIONE - GENNAIO 2026

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 Millesimato Extra Dry 2024</i>	PALADIN	glera	Aperitivo, frittiture € 17
<i>Prosecco Veneto Millesimato Brut 2024</i>	BOSCO DEL MERLO	glera,pinot nero	Aperitivo, frittiture € 19
<i>Pros. Super. Valdobbiadene Brut '22/'24</i>	BORGOLUCE	glera	Aperitivo, frittiture € 22
<i>Pros. Super. Valdobbiadene Extra-Dry 2022</i>	BORGOLUCE	glera	Aperitivo, frittiture € 22
<i>Pros. Super. Valdob. "Rive di Collalto" Extra-Brut '22/'23</i>	BORGOLUCE	glera	Aperitivo, frittiture € 26
<i>Pros. Super. Valdob. "Rive di Collalto" Extra-Dry 2021</i>	BORGOLUCE	glera	Aperitivo, frittiture € 26
<i>Rosè Prosecco Veneto Millesimato Brut 2024</i>	PALADIN	90%glera,pinot nero	Aperitivo,Tutto pasto € 19
<i>Rosè Prosecco Friulano Aquileia Brut '23/'24</i>	CA' BOLANI	85%glera,pinot nero	Aperitivo,Tutto pasto € 21
<i>Rosè "RosaRiflesso" Extra-Brut 2024</i>	BORGOLUCE	70%chardonnay,pinot nero	Aperitivo,Tutto pasto € 23

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

<i>Toscana "Villa ilangi" Blanc de Blancs Brut</i>	VILLA ILANGI	trebbiano,malvasia,glera	Aperitivo, Tutto pasto € 22
<i>Ribolla gialla Friulana di Aquileia Brut</i>	CA' BOLANI	ribolla gialla	Aperitivo, frittiture € 17
<i>Falanghina "Saliente" Blanc de Blancs Brut</i>	MASSERIA ALTEMURA	fanghina	Aperitivo, frittiture € 17
<i>Sicilia "Neroluce" Blanc de Noirs Brut '22</i>	PRINCIPI di BUTERA	nero d'Avola	Aperitivo, frittiture € 20
<i>Sicilia Grillo "Bolentino" Brut 2023</i>	COLOSI	grillo	Aperitivo, frittiture € 20
<i>Rosè Toscana "Fonterosa" Extra-Dry</i>	VILLA ILANGI	90%sauvignon,sangiovese	Aperitivo, Tutto pasto € 17
<i>Rosè Toscana "Vittoria" Brut</i>	CAPEZZANA	sangiovese	Aperitivo, Tutto pasto € 20
<i>Rosè di Negroamaro Puglia "Rasamaro" Brut</i>	MASSERIA ALTEMURA	negroamaro	Aperitivo, Tutto pasto € 17
<i>Asti Moscato D.o.c.g. [dolce]</i>	La DOJA	moscato	Dessert, fine pasto € 18
<i>xAsti Moscato D.o.c.g. 20xx [dolce]</i>	FONTANAFREDDA	moscato(charmat lungo)	Crudité,Dessert, fine pasto € 21x

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

<i>Lambrusco di Castelvetro D.O.C.(amabile)</i>	DUCA MAJORE	grasparossa	Arrosti,selvaggina, fine pasto € 15
<i>Lambrusco di Sorbara D.O.C.(secco)</i>	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 2019/2020</i>	<i>IL BOSCO</i>	<i>pinot nero(30 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 30
<i>Rosè Oltrepò Pavese "Oltrenero Cruasè" Brut (2020)</i>	<i>IL BOSCO</i>	<i>pinot nero(36 mesi)</i>	<i>Tutto Pasto</i>	€ 36

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 2020/2021</i>	<i>Famiglia OLIVINI</i>	<i>lugana(24 mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 33
<i>Rosé Riviera del Garda Brut 2020</i>	<i>Famiglia OLIVINI</i>	<i>groppe.,marzem.,sangiov.,barb.(24 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 35
<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>	€ 37

"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, frittiture, formaggi</i>	€ 27
<i>Petite Arvine Super. '18/'23 (850mt)</i>	<i>CHEATEAU FEUILLET</i>	<i>petite arvine</i>	<i>Aperitivo, pesce, frittiture, 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, frittiture 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, frittiture, carni bianche</i>	€ 32
<i>Sauvignon Super. 2016</i>	<i>FALKENSTEIN</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Grigliate di pesce, carni bianche</i>	€ 36
<i>Riesling Super. "Aristos" 2022 (600mt)</i>	<i>EISACKTAL</i>	<i>riesling (tonneaux)</i>	<i>Aperitivo, primi piatti, frutti di mare</i>	€ 39
<i>Pinot grigio Super. "Aristos" 2022 (575mt)</i>	<i>EISACKTAL</i>	<i>pinot grigio (tonneaux)</i>	<i>Aperitivo, primi patti, pesce, form.</i>	€ 39

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				



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
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(ramato)	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) 2024	BOSCO DEL MERLO	pinot grigio(ramato)	Piatti di pesce,crostacei,molluschi	€ 21
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
Pinot grigio(orange) Colli Orientali '23/'24	VIGNE ZAMO'	pinot grigio(ramato)	Piatti di pesce,crostacei,molluschi	€ 26

Liguria:

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

Marche:

Verdicchio Cast.di Jesi Class.Super. 2024	CIMARELLI	verdicchio(cemento)	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 18
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:

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

Lazio:

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

Abruzzo:

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

Campania:

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

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

Sicilia:			
Grillo "Acacia" 2023/2024	COLOSI	grillo	Aperitivo, piatti a base di pesce, formaggi € 18
"Salina Bianco" (isole Eolie) '23/'24	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" '22/'24 (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" 2022/2024	FIRRIATO	zibibbo	Piatti di pesce azzurro, frittiture di mare € 23
Malvasia di Salina "del Capo" (isole Eolie) '23/'24	COLOSI	malvasia	Piatti ai frutti di mare, crostacei, tartare € 25
"Le sabbie dell' ETNA" 2022/2024	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
xRosé di San Gimignano "Piaggia a Ponente" 20xx	Terre Sovernaja	sangiovese (cemento)	Aperitivo, Tutto pasto € 25x
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) 2023/2024	COLOSI	nerello mascalese, corinto nero	Aperitivo, Tutto pasto € 20
Rosé dell' ETNA (pétillant) "Charme" '22/'24	FIRRIATO	nerello macalese, 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>	CHEATEAU FEUILLET	<i>pinot nero</i>	<i>Aperitivo, piatti di carne e pesce</i>	€ 24
<i>"Torrette" 2022 (700mt)</i>	CHEATEAU FEUILLET	<i>90%petit rouge,fumin</i>	<i>Aperitivo, piatti di carne e pesce</i>	€ 24
<i>Cornalin 2021/2023 (750mt)</i>	ROSSET TERROIR	<i>cornalin</i>	<i>Funghi,selvaggina.,tartufo, form.</i>	€ 33

Piemonte:

<i>"Tartufo Nero" d'Alba 2022</i>	MARRONE	<i>barbera,nebbiolo</i>	<i>Antipasti e primi di carne e pesce,tartufo</i>	€ 20
Monferrato Rosso "Ciuchino" 2023 (BIO)	VALLE ASINARI	<i>50%barb.,cab.sauv.,merl.</i>	<i>Antip.,carni,funghi,verdure</i>	€ 20
<i>Grignolino Monferrato 2023</i>	POGGIO LE COSTE	<i>grignolino</i>	<i>Antipasti,primi di carne e pesce,verdure</i>	€ 20
<i>Dolcetto Monferrato 2023</i>	POGGIO LE COSTE	<i>dolcetto</i>	<i>Primi di carne e pesce,verdure,tartufo</i>	€ 20
<i>Dolcetto d'Alba "Treiso" 2024</i>	FONTANAFREDDA	<i>dolcetto</i>	<i>Antipasti e primi di carne e pesce,tartufo</i>	€ 22
Dolcetto Diano d'Alba "la Lepre" 2024 (BIO)	FONTANAFREDDA	<i>dolcetto</i>	<i>Piatti di carne e pesce,tartufo</i>	€ 24
<i>Barbera d'Alba "Raimonda" 2022</i>	FONTANAFREDDA	<i>barbera</i>	<i>Antipasti,carni rosse e bianche,verdure</i>	€ 22
Barbera d'Asti 2022 (BIO)	VALLE ASINARI	<i>barbera</i>	<i>Antipasti,carni rosse e bianche,verdure</i>	€ 24
<i>Nebbiolo Langhe "Ebbio" 2021</i>	FONTANAFREDDA	<i>nebbiolo</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi (375ml)</i>	€ 15
<i>Nebbiolo Langhe "Ebbio" 2024</i>	FONTANAFREDDA	<i>nebbiolo</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	€ 27
Nebbiolo d'Alba 2022/2023 (BIO)	DELTETTO 1953	<i>nebbiolo</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	€ 29
Nebbiolo Langhe 2019 (BIO)	MIRAFIORE	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,brasati, fromaggi stagionati</i>	€ 35
Nebbiolo Langhe 2022 (BIO)	BRANDINI	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,brasati, fromaggi stagionati</i>	€ 35
Barbaresco 2020	CASCINA GHERCINA	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</i>	€ 45
Barbaresco "Casa in Collina" 2016	VITE COLTE	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</i>	€ 49
Barbaresco Crù "Coste Rubin" 2019	FONTANAFREDDA	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</i>	€ 55
Barolo 2017	CASINA BRIC 460	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</i>	€ 55
Barolo Crù "Serralunga" 2019	FONTANAFREDDA	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 59
Barolo 2018	MIRAFIORE	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 65
Barolo Crù "Bricco delle Viole" 2014	CASINA BRIC 460	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 69
Barolo Crù "Fossati" 2013	BORGOGNO	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 75
Barolo Crù "Paiagallo" 2011	MIRAFIORE	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 79
Barolo Crù "Lazzarito" 2008	MIRAFIORE	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 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 2023/2024 ST. PAULS schiava grigia Aperitivo,Piatti di pesce o carni bianche € 17
Santa Maddalena 2023/2024 ST. PAULS 90%schiava 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 Riserva "Turmfeld" 2021 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
"Phigaiia" 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 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 '23/'24 TENUTE CASATE/PALADIN cabernet sauvignon Carni rosse, selvaggina, formaggi € 17
Refosco dal peducolo rosso '23/'24 TENUTE CASATE/PALADIN refosco Antipasti, piatti di carne o pesci salsati € 17
"Salbanello" 2024 TENUTE CASATE/PALADIN malbech,cab.sauvignon 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



Marche:			
<i>Rosso Piceno Superiore 2020</i>	MESSIERI	<i>60%montepulciano,sangiovese</i>	<i>Antipasti e primi di carne</i> € 20
Umbria:			
<i>Montefalco Rosso“Pomontino” 2019</i>	BELLAFONTE	<i>80%sangiovese,20%sagrantino</i>	<i>Piatti di carne,tartufo, form.</i> € 29
<i>Sagrantino di Montefalco 2017 (BIO)</i>	Tenuta ALZATURA	<i>sagrantino</i>	<i>Secondi di carne,formaggi</i> € 45
<i>Sagrantino di Montefalco"Carapace" 2015</i>	CASTELBUONO(Lunelli)	<i>sagrantino</i>	<i>Secondi di carne,formaggi</i> € 49
Lazio:			
<i>"Diana Nemorensis I" 2018</i>	OMINA ROMANA	<i>merlot,cab.franc,cab.sauv.</i>	<i>Selvaggina,carni rosse,formaggi</i> € 26
Abruzzo:			
<i>Montepulciano d'Abruzzo "Bisanzio" 2020</i>	Tenute CITRA	<i>montepulciano</i>	<i>Antipasti,verdure,carne, formaggi</i> € 16
Campania:			
<i>Aglianico Irpinia "Vadantico" 2024</i>	Colli di CASTELFRANCI	<i>aglianico</i>	<i>Antipasti, primi piatti, formaggi</i> € 24
Basilicata:			
<i>Aglianico del Vulture“Teodosio” 2021 (BIO)</i>	BASILISCO	<i>aglianico del Vulture</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i> € 22
Puglia:			
<i>Negroamaro del Salento 2022 (BIO)</i>	TRULLO di NOHA	<i>negroamaro</i>	<i>Primi piatti,carne e pesce, formaggi</i> € 16
<i>Primitivo del Salento 2023(BIO)</i>	TRULLO di NOHA	<i>primitivo</i>	<i>Primi piatti,carni rosse, formaggi</i> € 16
<i>Negroamaro del Salento '21/'23</i>	MASSERIA ALTEMURA	<i>negroamaro</i>	<i>Primi piatti,carne e pesce, formaggi</i> € 20
<i>Nero di Troia 2020</i>	TERRE CARSICHE	<i>nero di Troia</i>	<i>Primi piatti,carni rosse, formaggi</i> € 20
<i>Primitivo di Manduria 2021</i>	VIGNE SAMMARCO	<i>primitivo</i>	<i>Primi piatti,Bistecca, formaggi</i> € 23
Sicilia:			
<i>Nero d' Avola 2023/2024</i>	COLOSI	<i>nero d'Avola</i>	<i>Piatti di carne e di pesce, formaggi</i> € 16
<i>Syrah 2022 (BIO)</i>	Baglio di GRISI'	<i>syrah</i>	<i>Piatti di carne e di pesce, formaggi</i> € 18
<i>Nero d' Avola "SottoCase" 2021 (BIO)</i>	Baglio di GRISI'	<i>nero d'Avola</i>	<i>Piatti di carne e di pesce, formaggi</i> € 20
<i>Salina Rosso(Isole Eolie) '22/'24</i>	COLOSI	<i>nerel.mascalese,nerel.cappuccio</i>	<i>Carne e pesce,tartufo,verdure</i> € 21
<i>Syrah "Caeles" '20/'23 (BIO)</i>	FIRRIATO	<i>syrah</i>	<i>Piatti di carne,selvaggina, formaggi</i> € 22
<i>“Le Sabbie dell' ETNA” '20/'22</i>	FIRRIATO	<i>nerel.mascalese,nerel.cappuccio</i>	<i>Carne e pesce,tartufo,verdure</i> € 27
Sardegna:			
<i>Cannonau di Sardegna '21/'22/'23(BIO)</i>	OLIANAS	<i>cannonau</i>	<i>Arrosti, sughi di carne, formaggi</i> € 20

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

TOSCANA - TUSCANY:

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

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

"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 '22/'23(BIO)	MALENCHINI	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,cab.franc	Antipasti, primi, funghi, pesce	€ 19
"Tageto" di Bolgheri 2024	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
"Linchetto" 2023	VALLE del SOLE	65%sangiovese,mos.rosso,aleati.,cilieg.,colo.	Secondi di carne,pesce al forno	€ 25



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
"Libente" 2023	VALLE del SOLE	merlot (tonneaux/cemento)	Secondi di carne,funghi, formaggi	€ 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.	€ 29
"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				



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 '20/'21</i>	<i>LA CIARLIANA</i>	<i>90% prugnolo gentile, mammolo</i>	<i>Bistecca, arrosti, formaggi</i>	<i>€ 32</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."

<i>Montecucco Rosso "Marleo" 2022 (BIO)</i>	<i>SALUSTRI</i>	<i>90% sang. grosso, cilieggiolo</i>	<i>Antipasti, primi di terra, formaggi</i>	<i>€ 22</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>

"X" = non disponibile/not available



"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,ciliegiolo	Tutto pasto (375ml)	€ 11
Chianti Superiore di Rufina '22/'23 (BIO)	CASTELLO del TREBBIO	85%sangiovese,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 (375ml)	€ 13
Chianti Classico 2024 (BIO)	CASTELLO di ALBOLA	sangiovese	Secondi di carne, formaggi	€ 22
Chianti Classico "Aria" 2022 (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	€ 31
Chi. Classico Riserva 2022 (BIO)	CASTELLO di ALBOLA	sangiovese	Bistecca,brasati, formaggi	€ 33
Chi. Classico Riserva "Fanatico" '17/'20	VILLA TRASQUA	90%sangiovese, merlot	Primi e secondi di carne, form.	€ 35
Chi. Classico Riserva "Massi" '16/'19	COLOMBAIO di CENCIO	sangiovese	Bistecca,brasati, formaggi	€ 37
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 2016/2022(BIO)	BRANCAIA	80%sangiovese,merlot	Bistecca,pesci grigliati, form.	€ 49

"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.	€ 28
Morellino di Scansano "Rosamante" 2022	VAL delle ROSE	90%morellino,merlot	Primi piatti,carni, formaggi	€ 23
xMorellino di Scansano 20xx	COL di BACCHE	90%morellino,syrah,merl.,cab.sauv.	Primi piatti,carni, form. (375ml)	€ 14x
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 2023	MICHELETTI	60%merlot,cabernet sauvignon	Piatti di carne e pesce, funghi	€ 23
"Dalleo" 2022/2023	MICHELETTI	80%cabernet sauvigno,merlot	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 29
"1898" 2023	DONNA OLIMPIA	cab.sauvig.,merlot,petit verd.,cab.franc	Carni rosse, funghi,tartufo	€ 19
"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" 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
--	---------------	---	---	------

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

<i>“Guado al tasso” 2013 Superiore D.O.C.</i>	<i>GUADO al TASSO (Antinori)</i>	<i>cabernet sauvignon,20%merlot, 12%cabernet franc,3%petit verdot</i>	<i>Carni alla griglia,tartufo, funghi, formaggi</i>	<i>€ 225</i>
<i>“Ornellaia” 2014/2015 Superiore D.O.C.</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” 2011 Superiore D.O.C.</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>Passito Toscano di sangiovese "Trasanto" (BIO)</i>	<i>VILLA TRASQUA</i>	<i>sangiovese (min.5anni)</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 49 (375 ml)</i>
<i>Vin Santo del Chianti Classico 2010</i>	<i>CASTELLO di ALBOLA</i>	<i>trebbiano,malvasia</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 49 (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>Passito Verduzzo Friulano Colli Orientali</i>	<i>TUNELLA</i>	<i>verduzzo</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 30 (500 ml)</i>
<i>Passito Verduzzo Friulano "Soandre" 2020</i>	<i>BOSCO DEL MERLO</i>	<i>verduzzo</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 39 (750 ml)</i>
<i>Moscato d'Asti 2022</i>	<i>VALLE ASINARI</i>	<i>moscato d'Asti</i>	<i>Formaggi,Dessert</i>	<i>€ 20 (750 ml)</i>
<i>Moscato d' Asti “Moncucco” 2022/2023</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 (700 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 del Piemonte Riserva "18 Mesi" (barr.)</i>	<i>JACOPO MAESTRI</i>	<i>nebbiolo,barbera,dolcetto</i>	<i>Digestivo</i>	<i>€ 35 (700ml)</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>moscato d'Asti</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>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