

“CARTA DEI VINI”

VITA VINUM

34°EDIZIONE - APRILE 2026

VITA VINUM

(A cura di MIRANDA DOMENICO ELIA)

**(Serviamo anche vino al bicchiere a partire da€ 4.50 - Serving too wine by the glass to start€ 4.50)
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	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 17
<i>Prosecco Veneto Millesimato Brut 2024</i>	BOSCO DEL MERLO	glera,pinot nero	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 19
<i>Pros. Super. Valdobbiadene Brut 2024/2025</i>	BORGOLUCE	glera	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 22
<i>Pros. Super. Valdobbiadene Extra-Dry 2022/2024</i>	BORGOLUCE	glera	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 22
<i>Pros. Super. Valdob. "Rive di Collalto" Extra-Brut '23/'24</i>	BORGOLUCE	glera	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 26
<i>Pros. Super. Valdob. "Rive di Collalto" Extra-Dry '21/'22</i>	BORGOLUCE	glera	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 26
<i>Rosè Prosecco Veneto Millesimato Brut 2024</i>	PALADIN	90%glera,pinot nero	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	€ 19
<i>Rosè Prosecco Friulano Aquileia Brut 2024</i>	CA' BOLANI	85%glera,pinot nero	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	€ 21
<i>Rosè "RosaRiflesso" Extra-Brut 2024/2025</i>	BORGOLUCE	70%chardonnay,pinot nero	<i>Aperitivo,Tutto pasto</i>	€ 23

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

<i>Toscana "Villa ilangi" Blanc de Blancs Brut</i>	VILLA ILANGI	trebbiano,malvasia,glera	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 22
<i>Ribolla gialla Friulana di Aquileia Brut</i>	CA' BOLANI	ribolla gialla	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 17
<i>Sicilia "Neroluce" Blanc de Noirs Brut '22</i>	PRINCIPI di BUTERA	nero d'Avola	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 20
<i>Sicilia Grillo "Bolentino" Brut 2023</i>	COLOSI	grillo	<i>Aperitivo, frittiture</i>	€ 20
<i>Rosè Toscana "Fonterosa" Extra-Dry</i>	VILLA ILANGI	90%sauvignon,sangiovese	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 17
<i>Rosè Toscana "Vittoria" Brut</i>	CAPEZZANA	sangiovese	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 20
<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>	€ 17
<i>Asti Moscato D.o.c.g. 2025 [dolce]</i>	FONTANAFREDDA	moscato(charmat lungo)	<i>Crudité,Dessert, fine pasto</i>	€ 19

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 ('23/'25)</i>	<i>MONTE ROSSA</i>	<i>chardonnay(24 mesi)[65%+35%Riser.]</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 43
<i>Franc. "Sansevè" Satèn Brut ('23/'25)</i>	<i>MONTE ROSSA</i>	<i>chardonnay(24mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 45
<i>Franciacorta "Coupè" Dosaggio Zero ('22/'24)</i>	<i>MONTE ROSSA</i>	<i>chardonnay,5%pinot nero(24 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 45
<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 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 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. 2023/2025 (850mt)</i>	<i>CHEATEAU FEUILLET</i>	<i>traminer</i>	<i>Primi e secondi, formaggi, tartufo</i>	€ 29
<i>Moscato Bianco Super. 2023/2025 (850mt)</i>	<i>CHEATEAU FEUILLET</i>	<i>moscato bianco</i>	<i>Antipasti, pesce, frittiture, formaggi</i>	€ 29
<i>Petite Arvine Super. 2023/2025 (850mt)</i>	<i>CHEATEAU FEUILLET</i>	<i>petite arvine</i>	<i>Carni bian., pesce, frittiture, formaggi</i>	€ 32

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 2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Antipasti, pesce, zuppe, carni bianche</i>	€ 19
<i>Pinot bianco 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 2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Antipasti, pesce, zuppe, formaggi</i>	€ 20
<i>Moscato giallo 2024</i>	<i>ST. PAULS</i>	<i>moscato giallo</i>	<i>Aperitivo, pesce, carni bianche, Dessert</i>	€ 20
<i>Gewurztraminer 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. 2021/2024</i>	<i>KOFERERHOF</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Aperitivo, pesce, verdure, carni bianche</i>	€ 27
<i>Sylvaner Super. 2024</i>	<i>KOFERERHOF</i>	<i>sylvaner (tonneaux)</i>	<i>Aperitivo, antipasti e primi di pesce</i>	€ 30
<i>Kerner Super. 2022/2024</i>	<i>KOFERERHOF</i>	<i>kerner</i>	<i>Crostacei, molluschi, verdure, formaggi</i>	€ 33
<i>Veltliner Super. 2017</i>	<i>KOFERERHOF</i>	<i>veltliner (tonneaux)</i>	<i>Aperitivo, frittiture, 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 2024</i>	<i>GIANNI TESSARI</i>	<i>garganega, trebbiano</i>	<i>Aperitivo, carni bianche, pesce, verdure</i>	€ 21
<i>Lugana del Garda 2024</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
Chardonnay "Briccotondo" 2025	FONTANAFREDDA	chardonnay	Aperitivo,Piatti di pesce,tartufo, formaggi	€ 19
Roero arneis "Pradalupo" 2024/2025	FONTANAFREDDA	arneis	Piatti di pesce,tartufo, formaggi	€ 21
Gavi di Tassarolo "La Fornace" 2022	CINZIA BERGAGLIO	cortese	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 23
Gavi di Gavi "Cortem" 2025	FONTANAFREDDA	cortese	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 23
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 2025	BACCICHETTO	pinot grigio	Aperitivo,antipasti e primi di pesce	€ 16
Sauvignon 2025	BACCICHETTO	sauvignon	Aperitivo,antipasti, piatti di pesce	€ 16
Ribolla gialla 2025	BACCICHETTO	ribolla gialla	Aperitivo,salumi,piatti di pesce	€ 16
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 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" 2024	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
Pecorino di Offida Super. 2022 (BIO)	MESSIERI	pecorino	Crostacei, piatti di pesce e carne	€ 22

Abruzzo:

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

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

Toscana:

"Incanto Mediterraneo" di Suvereto 2024(BIO)	TENUTE CASADEI	sauvignon,semillon	Aperitivo,pesce e carni bianche	€ 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(blanco de noirs)	Aperitivo,carne,pesce	€ 20
Sauvignon"Ira" di Lastra a Signa 2024/2025 (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 I.G.T. di Manciano 2025	ANTONIO CAMILLO	vermentino (cemento)	Primi e secondi di pesce,carne	€ 23
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
Verm."Emilio Primo" I.G.T. di Bolgheri 2025	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 2024 (BIO)	CAST. di ALBOLA	60%chardonnay,trebbiano	Piatti di pesce e carne	€ 22
"Colombaio" di Gaiole in Chianti '24/'25	COLOMBAIO di CENCIO	trebb.,malvas.,chard.	Piatti di pesce e carne	€ 24
"Congiura" di Pontassieve 2024 (BIO)	CAST. del TREBBIO	50%pinot g.,40%riesling,manzoni	Piatti di pesce e carne	€ 24
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.) 2024	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
----------------------------	--------------	-------------------------------------	----------------------------------	------

Campania:

Falanghina "VerdiTerre" 2023/2024	Feudi di SAN GREGORIO	falanghina	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

Sardegna:

Vermentino di Sardegna 2023/2024 (BIO)	OLIANAS	vermentino	Antipasti e primi di pesce, formaggi	€ 20
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" 2024 (BIO)	FIRRIATO	catarratto	Antipasti e primi di mare, crostacei, verdure	€ 21
Viognier '23/'24/'25 (BIO)	Baglio di GRISI'	viognier	Piatti di pesce, crostacei, carni bianche	€ 21
Zibibbo "Jasmin" 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

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/'24 (BIO)	DELTETTO 1953	nebbiolo	Aperitivo, Tutto pasto	€ 23
Rosé di Riviera del Garda 2024	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) 2024/2025	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	Apertivo, Frittiture	€ 22

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

VINI ROSSI – RED WINES

Valle d'Aosta:

<i>Pinot nero 2022/2025 (700mt)</i>	<i>CHEATEAU FEUILLET</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Aperitivo, piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 27</i>
<i>"Torrette" 2022/2025 (700mt)</i>	<i>CHEATEAU FEUILLET</i>	<i>90%petit rouge,fumin</i>	<i>Aperitivo, piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 27</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" '23/'24 (BIO)</i>	<i>VALLE ASINARI</i>	<i>50%barb.,cab.sauv.,merl.</i>	<i>Antipasti,carni,funghi,verdure</i>	<i>€ 20</i>
<i>Pinot nero "Briccotondo" 2025</i>	<i>FONTANAFREDDA</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Antipasti,primi di carne e pesce,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" 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" 2022</i>	<i>FONTANAFREDDA</i>	<i>barbera</i>	<i>Antipasti,carni rosse e bianche,verdure (375ml)</i>	<i>€ 13</i>
<i>Barbera d'Alba "Raimonda" 2022/2024</i>	<i>FONTANAFREDDA</i>	<i>barbera</i>	<i>Antipasti,carni rosse e bianche,verdure</i>	<i>€ 22</i>
<i>Barbera d'Asti 2022/2024 (BIO)</i>	<i>VALLE ASINARI</i>	<i>barbera</i>	<i>Antipasti,carni rosse e bianche,verdure</i>	<i>€ 25</i>
<i>Nebbiolo Langhe "Ebbio" 2021/</i>	<i>FONTANAFREDDA</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi (375ml)</i>	<i>€ 16</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 Crù "Coste Rubin" '19/'20</i>	<i>FONTANAFREDDA</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</i>	<i>€ 49</i>
<i>Barolo 2017</i>	<i>CASINA BRIC 460</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</i>	<i>€ 59</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>€ 79</i>
<i>Barolo Crù "Paiagallo" 2018</i>	<i>MIRAFIORE</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</i>	<i>€ 79</i>
<i>Barolo Crù "Lazzarito" 2015</i>	<i>MIRAFIORE</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</i>	<i>€ 89</i>

"X" = non disponibile/not available



Trentino-Alto Adige:

Lago di Caldaro 2024	ST. PAULS	schiaiva grigia	Aperitivo, Piatti di pesce o carni bianche	€ 17
Santa Maddalena 2024	ST. PAULS	90%schiaiva grigia, lagrein	Antipasti, primi piatti, formaggi	€ 19
Pinot nero 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
"Phigiaia" 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" 2016	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 Franc 2025	BACCICHETTO	cabernet franc	Antipasti, carni, selvaggina, formaggi	€ 16
Malbec 2025	BACCICHETTO	malbec	Antipasti, carni, selvaggina, formaggi	€ 16
Cabernet Sauvignon 2024	PALADIN	cabernet sauvignon	Carni rosse, selvaggina, formaggi	€ 16
"Salbanello" 2024	PALADIN	malbec, cab. sauvignon	Antipasti, piatti di carne o pesci salsati	€ 16
Refosco dal peducolo rosso 2024	PALADIN	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



Liguria:

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

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. € 29
Sagrantino di Montefalco 2017 (BIO) Tenuta ALZATURA sagrantino Secondi di carne,formaggi € 45

Lazio:

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

Abruzzo:

Montepulciano d'Abruzzo "Bisanzio" 2020 Tenute CITRA montepulciano Antipasti,verdure,carne, formaggi € 16

Campania:

Aglianico Irpinia "RossoMalpelo" 2019 AMARANO aglianico Antipasti, primi piatti, formaggi € 20
Aglianico Irpinia "Vadantico" 2024 Colli di CASTELFRANC aglianico (barrique) Carne, primi piatti, formaggi € 24
Campi Taurasini Irpinia "Malambruno" 2017 AMARANO aglianico (tonneaux) Carne, primi piatti, form.stag. € 28

Puglia:

Negroamaro del Salento 2022/2024 (BIO) TRULLO di NOHA negroamaro Primi piatti,carne e pesce, formaggi € 16
Primitivo del Salento 2023/2024(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

Basilicata:

Aglianico del Vulture "Teodosio" 2021 (BIO) BASILISCO aglianico del Vulture Primi e secondi di carne, formaggi € 22

Sardegna:

Cannonau di Sardegna '21/'22/'23(BIO) OLIANAS cannonau Arrostiti, sughi di carne, formaggi € 20

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

Sicilia:

Nero d' Avola 2023/2024	COLOSI	nero d'Avola	Piatti di carne e di pesce, formaggi	€ 16
Syrah 2024 (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) '22/'24	COLOSI	nerel.mascalese,nerel.cappuccio	Carne e pesce,tartufo,verdure	€ 21
Syrah "Caeles" 2023 (BIO)	FIRRIATO	syrah	Piatti di carne,selvaggina, formaggi	€ 22
"Le Sabbie dell' ETNA" '20/'22	FIRRIATO	nerel.mascalese,nerel.cappuccio	Carne e pesce,tartufo,verdure	€ 27

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
"La Spinella" di Montepulciano 2024	SAN SALVAGIO	95%prugnolo gentile,canaiolo,syrah	Antipasti,primi, formaggi	€ 16
"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 in Chianti '23/'24(BIO)	MALENCINI	canaiolo	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 22
Canaiolo in Chianti Classico 2022	ASCIONE-ALONGI	canaiolo(cemento)	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 25
Ciliegiolo "N.2" in Montecucco 2023/2024	SALUSTRI & figli	ciliegiolo(barr.)	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 23

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 2024	TERRE MARCHESATO	merlot,syrah	Antipasti,primi, funghi,tartufo (375ml)	€ 14
"Inedito" di Bolgheri 2024	TERRE MARCHESATO	merlot,syrah	Antipasti,primi, funghi,tartufo	€ 23
"OltreSogno" di Bolgheri 2023	CAMPO alle COMETE	cabernet sauvignon	Antipasti,primi, funghi, formaggi	€ 23
"Mediterraneo" di Manciano 2024	ANTONIO CAMILLO	ciliegi.,carign.,gren.(cemento)	Antipasti,primi,carne e pesce	€ 21
Ciliegiolo di Manciano 2024	ANTONIO CAMILLO	ciliegiolo (cemento)	Fritti,umidi,selvaggina, funghi	€ 24
"Linchetto" di Lucca 2023	VALLE del SOLE	65%sangiov.,mos.rosso,aleati.,cilieg.,colo.	Secondi di carne,pesce al forno	€ 24
"Fillide" di Suvereto 2020	LA FRALLUCA	60%sangiovese,syrah,alicante	Antipasti, primi,carne e tartufo	€ 24
"X" = non disponibile/not available				



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
"Viale al Piano" 2022/2024	COLOMBAIO di CENCIO	merlot	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 27
"Le Ballerine" 2022	DI VAIRA	30%cab.sau.,30%cab.fra.,30%merl.,pet.verd.	Primi piatti,carne,form.	€ 29
"Foglia Tonda" 2022	ASCIONE-ALONGI	foglia tonda(cemento)	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 29
"De' Pazzi" 2020	CASTELLO del TREBBIO	60%sangiovese,syrah,merlot	Bistecca,brasati, funghi, formaggi	€ 29
"Il Randagio" 2024	Tenuta di CARLEONE	cabernet franc,merlot (cemento)	Piatti di carne, funghi,tartufo	€ 33
"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" 2019	CASTELLO del TREBBIO	60%merlot,syrah	Selvaggina,stufati, formaggi stag.	€ 45
"Cupinero" 2019	COL di BACCHE	merlot	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 49
"Tarabuso" 2019/2020	TERRE MARCHESATO	cabernet sauvignon	Carni rosse, funghi,tartufo, formaggi	€ 49
"Franco" 2023 (BIO)	I LUOGHI	cabernet franc(barrique)	Carni bianche, 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" 2019	ARCENO	56%merlot,24%cab.franc,20%cab.sauv.	Selvaggina, brasati, funghi	€ 59

"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 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 2022/2023</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 2022</i>	<i>POGGIO ANTICO</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 37</i>
<i>Brunello di Montalcino 2019/2020</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 2019/2020</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" 2023</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 2020</i>	<i>BINDELLA</i>	<i>85%prugn.genile., color., canai., mamm.</i>	<i>Bistecca, arrosti, formaggi (375ml)</i>	<i>€ 20</i>
<i>Nobile di Montepulciano '19/'20/'21</i>	<i>BINDELLA</i>	<i>85%prugn.genile., color., canai., mamm.</i>	<i>Bistecca, arrosti, formaggi</i>	<i>€ 36</i>

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

<i>Montecucco Rosso "Marleo" '22/'24 (BIO)</i>	<i>SALUSTRI</i>	<i>90%sang.grosso, cilieggiolo</i>	<i>Antipasti, primi di terra, formaggi</i>	<i>€ 23</i>
<i>Montecucco Sangiov. "Santa Marta" '21/'23 (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



Modifica con WPS Office

"Cortona D.O.C."

<i>Syrah Cortona "Rugapiana" 2022</i>	<i>POGGIO SORBELLO</i>	<i>syrah</i>	<i>Antipasti,primi,tartufo, formaggi</i>	<i>€ 27</i>
<i>Syrah Cortona (Riserva) "Gortinaia" 2019</i>	<i>POGGIO SORBELLO</i>	<i>syrah</i>	<i>Secondi piatti,tartufo, formaggi</i>	<i>€ 35</i>

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

<i>Chianti di Montepertoli 2024</i>	<i>CASA di MONTE</i>	<i>85%sangiovese,canaiolo,trebb.,malvasia</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 15</i>
<i>Chianti di Lastra a Signa 2024 (BIO)</i>	<i>VILLA ILANGI</i>	<i>80%sangiovese,canaiolo,merlot</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 17</i>
<i>Chianti Superiore di Rufina 2022 (BIO)</i>	<i>CASTELLO del TREBBIO</i>	<i>85%sangiovese,ciliegiolo</i>	<i>Tutto pasto (375ml)</i>	<i>€ 11</i>
<i>Chianti Superiore di Rufina 2023 (BIO)</i>	<i>CASTELLO del TREBBIO</i>	<i>85%sangiovese,ciliegiolo</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 17</i>
<i>Chi. Riserva di Montespertoli 2022</i>	<i>CASA di MONTE</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Sughi di carne, formaggi, funghi</i>	<i>€ 24</i>
<i>Chi. Riserva di Lastra a Signa '16/'20 (BIO)</i>	<i>VILLA ILANGI</i>	<i>90%sangiovese,merlot</i>	<i>Sughi di carne, formaggi, funghi</i>	<i>€ 28</i>
<i>Chi. Riserva di Rufina '19/'20 (BIO)</i>	<i>CAST. del TREBBIO</i>	<i>90%sangiovese,merl.,syr.</i>	<i>Sughi di carne, formaggi, funghi</i>	<i>€ 28</i>

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

<i>Chianti Classico 2022</i>	<i>CERTOSA di BELRIGUARDO</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Secondi di carne, formaggi (375ml)</i>	<i>€ 14</i>
<i>Chianti Classico 2023 (BIO)</i>	<i>CASTELLO di ALBOLA</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Secondi di carne, formaggi (375ml)</i>	<i>€ 13</i>
<i>Chianti Classico 2024 (BIO)</i>	<i>CASTELLO di ALBOLA</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 22</i>
<i>Chianti Classico "Aria" 2022 (BIO)</i>	<i>CASA al VENTO</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Primi e secondi di carne</i>	<i>€ 24</i>
<i>Chianti Classico 2021(BIO)</i>	<i>VILLA TRASQUA</i>	<i>80%sangiov.,merlot,cab.sauvig.</i>	<i>Primi e secondi di carne</i>	<i>€ 24</i>
<i>Chi. Classico "Monticello" 2021/2022</i>	<i>COLOMBAIO di CENCIO</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 26</i>
<i>Chianti Classico 2022 (BIO)</i>	<i>BRANCAIA</i>	<i>95%sangiovese,canaiolo</i>	<i>Bistecca,sughi di carne, form.</i>	<i>€ 30</i>
<i>Chi. Classico "Fonterutoli" 2022</i>	<i>MAZZEI</i>	<i>90%sangiovese,malv.nera,color.</i>	<i>Bistecca,sughi di carne, form. (375ml)</i>	<i>€ 19</i>
<i>Chi. Classico "Fonterutoli" 2022</i>	<i>MAZZEI</i>	<i>90%sangiovese,malv.nera,color.</i>	<i>Bistecca,sughi di carne, form.</i>	<i>€ 33</i>
<i>Chianti Classico 2019 (BIO)</i>	<i>RENZO MARINAI</i>	<i>90%sangiovese,cab.sauvignon</i>	<i>Bistecca,umidi, form. stag.</i>	<i>€ 35</i>
<i>Chi. Class. Riserva 2022 (BIO)</i>	<i>CASTELLO di ALBOLA</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca,brasati, formaggi</i>	<i>€ 33</i>
<i>Chi. Class. Riserva "Foho" 2019 (BIO)</i>	<i>CASA al VENTO</i>	<i>90%sangiovese,merlot</i>	<i>Bistecca,umidi, formaggi</i>	<i>€ 33</i>
<i>Chi. Class. Riserva "Fanatico" 2020</i>	<i>VILLA TRASQUA</i>	<i>90%sangiovese, merlot</i>	<i>Primi e secondi di carne, form.</i>	<i>€ 35</i>
<i>Chi. Class. Riserva "Massi" 2019</i>	<i>COLOMBAIO di CENCIO</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca,brasati, formaggi</i>	<i>€ 37</i>
<i>Chi. Class. Riserva "Ser Lapo" 2021</i>	<i>MAZZEI</i>	<i>90%sangiovese,merlot</i>	<i>Bistecca,umidi, form. stag.</i>	<i>€ 37</i>
<i>Chi. Class. Riserva 2019</i>	<i>ARCENO</i>	<i>90%sangiovese,cab.sauvignon</i>	<i>Bistecca,umidi,selvaggina</i>	<i>€ 39</i>
<i>Chi. Class. Riserva 2022(BIO)</i>	<i>BRANCAIA</i>	<i>80%sangiovese,merlot</i>	<i>Bistecca,pesci grigliati, form.</i>	<i>€ 49</i>

"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" 22/'23(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
xCiliegiolo Maremma 202x	COL DI BACCHE	ciliegiolo	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 22x
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 2023	COL di BACCHE	90%morellino,syrah,merl.,cab.sauv.	Primi piatti,carni, form.	€ 25
Morel. Scans. Riserva "Poggio al Leone" 2021	VAL delle ROSE	90%morellino,cab.sauv.	Bistecca,tartufo, funghi	€ 36
Morel. Scans. Riserva "Rovente" 2019	COL di BACCHE	90%morellino,syrah	Bistecca,brasati,tartufo	€ 39

"Bolgheri D.O.C."

Bolgheri 2023/2024	MICHELETTI	60%merlot,cabernet sauvignon	Piatti di carne e pesce, funghi	€ 23
"Dalleo" 2023/2024	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
"Stupore" 2021/2023	CAMPO alle COMETE	50%merlot,cab.franc,cab.sauvignon	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 35
"Emilio Primo" 2023	TERRE MARCHESATO	60%cabernet sauvig.,30%merlot,syrah	Carni rosse, funghi,tartufo (375ml)	€ 21
"Emilio Primo" '21/'23	TERRE MARCHESATO	60%cabernet sauvig.,30%merlot,syrah	Carni rosse, funghi,tartufo	€ 37
"Caccia al Palazzo" 2020/2022	DI VAIRA	50%cab.sauvignon,merlot,cab.franc	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 39
"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
"Millepassi" 2018/2020	DONNA OLIMPIA	60%cabernet sauv.,35%merlot, 5%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, selvaggina, formaggi	€ 79

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

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" Montepulciano 2012	BINDELLA	sangiovese	Formaggi,Dessert	€ 65 (375 ml)
Passito Verduzzo Friulano Colli Orientali	TUNELLA	verduzzo	Formaggi,Dessert	€ 30 (500 ml)
Passito Verduzzo Friulano "Soandre" 2020	BOSCO DEL MERLO	verduzzo	Formaggi,Dessert	€ 39 (750 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 "Bianca"	TRUSSONI(Montanaro)	arneis,moscato,chardonnay	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)
Antico Amaro di Firenze (30°)	MORFEA MICHELE	erbe aromatiche	Digestivo	€ 28 (700ml)

"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” Extra Vergine del Chianti (€ 18/lt), 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” (€ 20/€ 25), 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

Collezione Privata Vecchie Annate: / Private Collection Older Vintages:

by Domenico Elia Miranda

<i>Petite Arvine Super. 2018 (850mt)</i>	<i>CHEATEAU FEUILLET</i>	<i>petite arvine</i>	<i>Aperitivo, pesce, frittiture, formaggi</i>	€ 35
<i>Sylvaner Super. 2017</i>	<i>KOFERERHOF</i>	<i>sylvaner (tonneaux)</i>	<i>Aperitivo, antipasti e primi di pesce</i>	€ 35
<i>Veltliner Super. 2015</i>	<i>KOFERERHOF</i>	<i>veltliner (tonneaux)</i>	<i>Aperitivo, frittiture, carni bianche</i>	€ 39
<i>Sauvignon Super. 2016</i>	<i>FALKENSTEIN</i>	<i>sauvignon (tonneaux)</i>	<i>Grigliate di pesce, carni bianche</i>	€ 39
<i>Roero arneis Super. "S. Michele" 2021 (BIO)</i>	<i>DELLETTO 1953</i>	<i>arneis</i>	<i>Carni bianche, pesce, tartufo, formaggi</i>	€ 29
<i>Gavi Super. "Marne oro" 2019 (BIO)</i>	<i>LE MARNE</i>	<i>cortese (tardiva)</i>	<i>Piatti di pesce, carni bianche, form.</i>	€ 29
<i>Timorasso "Colli Tortonesi" 2016</i>	<i>SASSOBRAGLIA</i>	<i>timorasso</i>	<i>Piatti di carne, pesce, verdure, formaggi</i>	€ 33
<i>"Trebiano" di Carmignano (barr.) 2018</i>	<i>CAPEZZANA</i>	<i>trebbiano (tardiva)</i>	<i>Primi e secondi di carne e pesce</i>	€ 49
<i>"La Vigna di Gabri" 2017</i>	<i>DONNAFUGATA</i>	<i>60%insolia, catarratto, chardonnay, sauvignon, viognier</i>	<i>Piatti di carne e pesce, sformati, formaggi</i>	€ 33
<hr/>				
<i>Barolo Crù "Paiagallo" 2011</i>	<i>MIRAFIORE</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca, arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 89
<i>Barolo Crù "Lazarito" 2008</i>	<i>MIRAFIORE</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Bistecca, arrosti, formaggi stagionati</i>	€ 99
<i>Amarone d. Valpolic. "S. Giorgio" 2013</i>	<i>BOSCAINI</i>	<i>corvina, rondinella, molinara</i>	<i>Selvaggina, carni rosse, formaggi</i>	€ 69
<i>Sagrantino di Montefalco "Carapace" 2015</i>	<i>CASTELBUONO (Lunelli)</i>	<i>sagrantino</i>	<i>Secondi di carne, formaggi</i>	€ 55
<i>"Pazzesco" 2016</i>	<i>CASTELLO del TREBBIO</i>	<i>60%merlot, syrah</i>	<i>Selvaggina, stufati, formaggi stag.</i>	€ 55
<i>"Cupinero" 2013</i>	<i>COL di BACCHE</i>	<i>merlot</i>	<i>Carni rosse, funghi, tartufo, form.</i>	€ 59
<i>"Pareto" 2010</i>	<i>NOZZOLE (Ten. Folonari)</i>	<i>cabernet sauvignon</i>	<i>Bistecca, funghi, tartufo, brasati</i>	€ 69
<i>"Philip" 2012</i>	<i>Tenute MAZZEI</i>	<i>cabernet sauvignon</i>	<i>Bistecca, funghi, tartufo, brasati</i>	€ 69
<i>"Filare 18" 2014</i>	<i>Tenute CASADEI</i>	<i>cabernet franc</i>	<i>Bistecca, brasati, funghi, tartufo</i>	€ 69
<i>"Acciaiuolo" 2015</i>	<i>Castello di ALBOLA</i>	<i>80%cabernet sauvignon, sangiovese</i>	<i>Bistecca, funghi, tartufo, brasati</i>	€ 89
<i>"Il Blu" di Brancaia 2011</i>	<i>BRANCAIA</i>	<i>50%sangiovese, 45%merlot, cab. sauv.</i>	<i>Bistecca, brasati, funghi, form.</i>	€ 95
<i>Brunello di Montalcino 2013</i>	<i>POGGIO ANTICO</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	€ 95
<i>Chi. Class. Riserva "Massi" 2016</i>	<i>COLOMBAIO di CENCIO</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca, brasati, formaggi</i>	€ 49
<i>Chi. Class. Riserva 2016 (BIO)</i>	<i>BRANCAIA</i>	<i>80%sangiovese, merlot</i>	<i>Bistecca, pesci grigliati, form.</i>	€ 65
<i>Morel. Scans. Riserva "Poggio al Leone" 2018</i>	<i>VAL delle ROSE</i>	<i>90%morellino, cab. sauv.</i>	<i>Bistecca, tartufo, funghi</i>	€ 42
<i>Morel. Scans. Riserva "Rovente" 2018</i>	<i>COL di BACCHE</i>	<i>90%morellino, syrah</i>	<i>Bistecca, brasati, tartufo</i>	€ 45
<i>"X" = non disponibile/not available</i>				



<i>“Guado al tasso” 2013 Bolgheri Superiore</i>	<i>GUADO al TASSO (Antinori)</i>	<i>55%cabernet sauvignon,25%merlot, 18%cabernet franc,2%petit verdot</i>	<i>Carni alla griglia,tartufo, funghi, formaggi</i>	<i>€ 290</i>
<i>“Ornellaia” 2014 Bolgheri Superiore</i>	<i>Tenute dell'ORNELLAIA</i>	<i>34%cabernet sauvignon,32%merlot 20%cabernet franc,14%petit verdot</i>	<i>Carni alla griglia,tartufo, selvaggina, formaggi</i>	<i>€ 390</i>
<i>“Ornellaia” 2015 Bolgheri Superiore</i>	<i>Tenute dell'ORNELLAIA</i>	<i>53%cabernet sauvignon,23%merlot 17%cabernet franc,7%petit verdot</i>	<i>Carni alla griglia,tartufo, selvaggina, formaggi</i>	<i>€ 450</i>
<i>“Sassicaia” 2011 Bolgheri Superiore</i>	<i>Tenute SAN GUIDO</i>	<i>85%cabernet sauvignon, 15%cabernet franc</i>	<i>Secondi di carne,brasati, tartufo, formaggi stagionati</i>	<i>€ 490</i>

“X” = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office