

VINI SPUMANTI – SPARKLING WINES

1) METODO CLASSICO-CHAMPENOISE (fermentazione in bottiglia)

Valle d'Aosta (Blanc de Morgex et de la Salle D.O.C.) - Alto Adige (Talento D.O.C.) :

<i>Blanc de Morgex et de La Salle “Glacier” Extra-Brut 2013</i>	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>prié blanc(24 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 35
<i>Talento Extra-Brut 2014</i>	<i>Arunda</i>	<i>80%chardonnay,20%pinot nero(30mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 42
<i>Valle d' Aosta D.O.P. “Caronte” Rosé Extra-Brut</i>	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>petit rouge(18 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 39
<i>Talento Rosé Brut 2014</i>	<i>Arunda</i>	<i>50%pinot nero,50%pinot bianco(30mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 47

Lombardia (Franciacorta D.O.C.G.) :

<i>“Blanc de Blancs” Brut</i>	<i>Jacopo Maestri</i>	<i>chardonnay(12 mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 21
<i>Franciacorta “Solouva” Brut</i>	<i>Solouva</i>	<i>chardonnay(27 mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 32
<i>Franciacorta “Solouva” Dosaggio Zero</i>	<i>Solouva</i>	<i>chardonnay(36 mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 35
<i>Franciacorta “P.R.” Blanc de Blancs Brut</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>chardonnay(24 mesi)[65%+35%Riser.]</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 35
<i>Franciacorta “Sansevé” Satèn Brut</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>chardonnay(24mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 39
<i>Franciacorta Satèn Brut</i>	<i>Solive</i>	<i>chardonnay(24 mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 35
<i>Franciacorta Dosaggio Zero 2013</i>	<i>Arcari e Danesi</i>	<i>chardonnay(30 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 42
<i>Franciacorta “Salvàdek” Extra-Brut 2009/2011</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>chardonnay(30mesi)[95%+5%Ris.]</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 47
<i>Franciacorta “Monique” Rosé Brut</i>	<i>Lo Sparviere</i>	<i>pinot nero(24 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 32
<i>Franciacorta Rosé Brut</i>	<i>Solive</i>	<i>pinot nero(24 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 39

Piemonte (Alta Langa D.O.C.G):

<i>Alta Langa “Limited Edition” Brut 2012</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>80%pinot n.,20%chard.(48 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 27
<i>Alta Langa “Bolla Ciao” Brut 2009</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>50%pinot n.,50%chard.(48 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 29
<i>Barbera d'Alba “Belen” Rosé Extra-Brut</i>	<i>Principiano</i>	<i>barbera(12 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 27
<i>Alta Langa “Contessa Rosa” Rosé Brut 2011</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>50%pinot n.,50%chard.[Barolo '67]</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 39
<i>Langhe Syrah “Revolution” Brut (rosso)</i>	<i>Cascina Baricchi</i>	<i>syrah(12 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 27

Veneto, Campania e Sicilia (Etna D.O.C.) :

<i>Soave Classico Brut</i>	<i>Corte Giacobbe</i>	<i>80%chardonnay,garganega(24 mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 23
<i>Falanghina “DUBL” Brut</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>fanghina(24 mesi)</i>	<i>Aperitivo, Tutto pasto</i>	€ 29
<i>Etna Vulcano “Gaudensius” Brut 2013</i>	<i>Firriato</i>	<i>nerello mascalese(36 mesi)</i>	<i>Tutto pasto</i>	€ 35

“X” = non disponibile/not available

Champagne (FRANCIA) :

<i>Champagne Cordon Rouge Brut</i>	<i>G.H. Mumm</i>	<i>pinot nero,chardonnay,pinot meu.</i>	<i>Aperitivo, frutti di mare</i>	<i>€ 50</i>
<i>Champagne Grand Brut</i>	<i>Perrier Jouet</i>	<i>chardonnay,pinot nero,pinot meunier</i>	<i>Aperitivo, frutti di mare</i>	<i>€ 65</i>
<i>Champagne Blason Rosé Brut</i>	<i>Perrier Jouet</i>	<i>chardonnay,pinot nero</i>	<i>Aperitivo, frutti di mare</i>	<i>€ 85</i>

2) METODO MARTINOTTI-CHARMAT (fermentazione in autoclave)

Veneto(D.O.C. Treviso / D.O.C.G. Valdobbiadene Superiore):

<i>Prosecco D.O.C. "Belstar" Brut</i>	<i>Bisol</i>	<i>80%glera,10%verdiso,pinot bianco,chardonnay</i>	<i>Aperitivi, frittiture</i>	<i>€ 15</i>
<i>Prosecco D.O.C. "Belstar Cult" Extra-Dry</i>	<i>Bisol</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivi, frittiture</i>	<i>€ 15</i>
<i>Rosè "Belstar Cuvée Rosé" Extra-Dry</i>	<i>Bisol</i>	<i>merlot,pinot nero,sauvignon</i>	<i>Aperitivi, Tutto pasto</i>	<i>€ 15</i>
<i>Prosecco Super. D.O.C.G. "Jeio" Brut 2017</i>	<i>Bisol</i>	<i>80%glera,10%verdiso,pinot bianco,chard.</i>	<i>Aperitivi, frittiture</i>	<i>€ 18</i>
<i>Prosecco Super. D.O.C.G. "Jeio Colmei" Extra-Dry 2017</i>	<i>Bisol</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivi, frittiture</i>	<i>€ 18</i>
<i>Prosecco Super. D.O.C.G. "Bisol Crede" Brut 2016</i>	<i>Bisol</i>	<i>85%glera,10%pinot bianco,verdiso</i>	<i>Aperitivi, frittiture</i>	<i>€ 20</i>
<i>Prosecco Super. D.O.C.G. "Alice" Extra-Dry 2016</i>	<i>Vigne di Alice</i>	<i>glera</i>	<i>Aperitivi, frittiture</i>	<i>€ 20</i>
<i>Prosecco Super. D.O.C.G. "26°esimo I°" Brut 2015</i>	<i>Andreola</i>	<i>glera [0% res. Zucc.]</i>	<i>Aperitivi, frittiture</i>	<i>€ 22</i>

Trentino, Piemonte, Toscana, Abruzzo, Campania :

<i>Chardonnay Trento Brut</i>	<i>Jacopo Maestri</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Aperitivi, frittiture</i>	<i>€ 15</i>
<i>Chianti "Boncitto" Brut 2015(BIO)</i>	<i>San Jacopo</i>	<i>60%sangiovese,30%pinot n.,10%chard.</i>	<i>Aperitivi, Tutto pasto</i>	<i>€ 19</i>
<i>Falanghina "Jacarando" Blanc de Blancs Brut</i>	<i>San Paolo</i>	<i>fanghina</i>	<i>Aperitivi, Tutto pasto</i>	<i>€ 22</i>
<i>Aglianico "Jacarando" Rosé Brut</i>	<i>San Paolo</i>	<i>aglianico</i>	<i>Aperitivi, Tutto pasto</i>	<i>€ 22</i>
<i>Nebbiolo Langhe "Collezione N.8" Rosé Brut</i>	<i>Casina Bric</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Aperitivi, Tutto pasto</i>	<i>€ 27</i>
<i>Asti spumante D.o.c.g. [dolce]</i>	<i>La Doja</i>	<i>moscato</i>	<i>Dessert, fine pasto</i>	<i>€ 16</i>

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

<i>Lambrusco di Sorbara D.O.C.(secco)</i>	<i>Duca Majore</i>	<i>90%sorbara,salamino</i>	<i>Antipasti,pasta ripiena, funghi</i>	<i>€ 13</i>
<i>Lambrusco di Castelvetro D.O.C.(amabile)</i>	<i>Duca Majore</i>	<i>grasparossa</i>	<i>Arrosti,selvaggina, fine pasto</i>	<i>€ 13</i>
<i>Brachetto d'Acqui D.o.c.g.[dolce]</i>	<i>La Doja</i>	<i>brachetto</i>	<i>Dessert, fine pasto</i>	<i>€ 18</i>
<i>Brachetto d'Acqui D.o.c.g. 2015[dolce]</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>brachetto</i>	<i>Dessert, fine pasto</i>	<i>€ 23</i>

"X" = non disponibile/not available

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Valle d'Aosta:

<i>Nus Malvoisie</i> (pinot grigio) 2016	<i>Les Granges</i>	<i>malvoisie</i> (pinot grigio)	<i>Aperitivo,piatti di pesce e carni</i>	€ 20
<i>Blanc de Morgex et de La Salle</i> “Rayon” 2014/2015	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>priè blanc</i>	<i>Aperitivo,pesce,formaggi</i>	€ 24
<i>Traminer Aromatico Super.</i> 2014/2015	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>traminer</i>	<i>Primi e secondi,formaggi,tartufo</i>	€ 27
<i>Petite Arvine Super.</i> 2015	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>petite arvine</i>	<i>Aperitivo, pesce, frittura, formaggi</i>	€ 30

Alto Adige:

<i>Pinot grigio</i> 2016/2017	<i>H. Lhun</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Aperitivo,primi patti,pesce,formaggi</i>	€ 16
<i>Moscato giallo</i> 2016/2017	<i>H. Lhun</i>	<i>moscato giallo</i>	<i>Aperitivo,pesce,carni bianche,Dessert</i>	€ 16
<i>Chardonnay</i> 2015	<i>Girlan</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Antipasti,pesce,zuppe,carni bianche</i>	€ 17
<i>Muller thurgau</i> 2016	<i>Tiefenbrunner</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Antipasti,primi, frittura di mare</i>	€ 17
<i>Riesling</i> 2016/2017	<i>H. Lhun</i>	<i>riesling</i>	<i>Aperitivo,primi piatti,frutti di mare</i>	€ 18
<i>Sauvignon</i> 2016/2017	<i>H. Lhun</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Antipasti,pesce, zuppe, formaggi</i>	€ 18
<i>Gewurztraminer</i> 2016/2017	<i>H. Lhun</i>	<i>traminer</i>	<i>Piatti di pesce,formaggi,tartufo</i>	€ 18
<i>Pinot bianco</i> “Anna” 2015	<i>Tiefenbrunner</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>Aperitivo,primi piatti,carne e pesce</i>	€ 21
<i>Muller thurgau Super.</i> 2015	<i>Kofererhof</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Aperitivo,pesce,verdure,carni bianche</i>	€ 21
<i>Sylvaner Super.</i> 2014/2015	<i>Kofererhof</i>	<i>sylvaner</i>	<i>Aperitivo,antipasti e primi di pesce</i>	€ 26
<i>Veltliner Super.</i> 2014/2015	<i>Kofererhof</i>	<i>veltliner</i>	<i>Aperitivo, frittura,carni bianche</i>	€ 30
<i>Kerner Super.</i> 2016	<i>Kofererhof</i>	<i>kerner</i>	<i>Crostacei,molluschi,verdure,formaggi</i>	€ 30
<i>Veltliner Super.</i> 2012	<i>Manni Nossing</i>	<i>veltliner</i>	<i>Aperitivo, frittura,carni bianche</i>	€ 32
<i>Sauvignon Super.</i> 2013	<i>Falkenstein</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Grigliate di pesce,carni bianche</i>	€ 32
<i>Riesling Super.</i> 2013	<i>Falkenstein</i>	<i>riesling</i>	<i>Aperitivo,pesce,carni bianche</i>	€ 32
<i>Pinot bianco Super.</i> 2013/2014	<i>Falkenstein</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>Aperitivo, frittura,pesce,carni bianche</i>	€ 32

Veneto:

<i>Soave Classico</i> 2016	<i>Corte Giacobbe(Dal Cero)</i>	<i>garganega</i>	<i>Aperitivo,carni bianche,pesce,verdure</i>	€ 15
<i>Pinot grigio(orange)</i> 2015/2017	<i>Corte Giacobbe(Dal Cero)</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Aperitivo,carni bianche,pesce,verdure</i>	€ 15

“X” = non disponibile/not available

Piemonte:

Roero arneis "Pradalupo" 2016/2017 (VL)	Fontanafredda	roero arneis	Piatti di pesce,tartufo, formaggi	€ 18
Timorasso "PetitDerthona Terra" 2016	Vigneti Massa	timorasso	Aperitivo,pesce,verdure, formaggi	€ 18
Erbaluce di Caluso 2016	Cieck	erbaluce	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 18
Gavi di Gavi 2016/2017	Fontanafredda	cortese	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 23
Roero arneis Super. "Sughero" 2016	Matteo Correggia	roero arneis	Carni bianche,pesce,tartufo, form.	€ 23
Gavi Super. "Marne oro" 2009 (BIO)	Le Marne	cortese(tardiva)	Piatti di pesce,carni bianche, form.	€ 25
"Moncucco"(dolce) 2016 (VL)	Fontanafredda	moscato d'Asti	Frutti di mare,crostacei,Dessert	€ 21

Liguria:

Bianchetta Portofino "U' Pastine" 2016	Bisson	bianchetta	Piatti di pesce,verdure, formaggi	€ 18
Vermentino Portofino "Vignerta" 2016	Bisson	vermentino	Pesce alla griglia,crostacei,carni bianche	€ 21
Vermentino Colli di Luni 2015	Ottaviano Lambruschi	vermentino	Pesce, frutti di mare,carni bianche	€ 21
Pigato Riviera Ligure di Ponente 2015	Du Nemu	pigato	Secondi di pesce,frittura,carni bianche	€ 23
Vermentino Colli di Luni Super. 2014	Terenzuola	vermentino	Piatti di pesce,carni bianche,tartufo	€ 25

Friuli-Venezia Giulia:

Pinot grigio 2016/2017	Di Lenardo	pinot grigio	Aperitivo,antipasti e primi di pesce	€ 15
Sauvignon 2016/2017	Di Lenardo	sauvignon	Aperitivo,antipasti, piatti di pesce	€ 15
Friulano "Tho!!" 2016	Di Lenardo	(tocai)	Aperitivo,piatti di pesce e crostacei	€ 18
Ribolla gialla "Come mi vuoi" 2016	Di Lenardo	ribolla gialla	Aperitivo,salumi,piatti di pesce	€ 18
Pinot grigio Colli Orient. 2016/2017 (orange-VL)	Vigne di Zamò	pinot grigio	Piatti di pesce,crostacei,molluschi	€ 23
Ribolla gialla Colli Orientali 2016/2017 (VL)	Vigne di Zamò	ribolla gialla	Aperitivo,antipasti,molluschi	€ 23
Sauvignon Colli Orientali 2016/2017 (VL)	Vigne di Zamò	sauvignon	Primi piatti,crostacei,pesci al forno	€ 23
"No Name" Friulano Colli Orient. '15/'16' (VL)	Vigne di Zamò	(tocai)	Aperitivo,pesce,carni bianche	€ 26
"Sharis" delle Venezie 2015/2016	Livio Felluga	70%chardonnay,ribolla gial.	Aperitivo,piatti di pesce,verdure	€ 21
Pinot grigio Colli Orient. '15/'16	Livio Felluga	pinot grigio	Piatti di pesce, frutti di mare,verdure	€ 27
Ribolla gialla Colli Orient. '16	Livio Felluga	ribolla gialla	Aperitivo,piatti di pesce e crostacei	€ 27
Sauvignon Colli Orientali '15/'16	Livio Felluga	sauvignon	Aperitivo,pesci salsati,verdure	€ 27
Friulano Colli Orientali '15/'16	Livio Felluga	(tocai)	Aperitivo,affettati,pesce, formaggi	€ 27

"X" = non disponibile/not available

Toscana:

<i>Chardonnay-Vermentino di Cortona 2017</i>	<i>Montecchiesi</i>	<i>60%chard.,40%verm.</i>	<i>Aperitivo,carne,pesce</i>	<i>€ 15</i>
<i>Vernaccia di San Gimignano 2017</i>	<i>Castello di Montauto</i>	<i>vernaccia</i>	<i>Antipasti,pesce e carni bianche</i>	<i>€ 15</i>
<i>Vernaccia di San Gimignano 2016</i>	<i>Panizzi</i>	<i>vernaccia</i>	<i>Antipasti,pesce e carni bianche</i>	<i>€ 17</i>
<i>Vermentino di Maremma 2016</i>	<i>Col di Bacche</i>	<i>vermentino</i>	<i>Aperitivo,antipasti e piatti di pesce</i>	<i>€ 17</i>
<i>Chardonnay in Chianti“Quarto di Luna” 2016</i>	<i>San Jacopo</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 17</i>
<i>Fiano di Maremma “Bucce” 2015 (BIO)</i>	<i>PoggioArgentiera</i>	<i>fiano</i>	<i>Antipasti,pesce,carni bianche</i>	<i>€ 19</i>
<i>Brancaia “il Bianco” 2015/2017</i>	<i>Brancaia</i>	<i>90%sauvignon,viogn.,tram.,semillon</i>	<i>Pesce,crotacei,carni bianche</i>	<i>€ 19</i>
<i>Vermentino di Suvereto “Perlato del Bosco” 2015</i>	<i>Tua Rita</i>	<i>vermentino</i>	<i>Antipasti,pesce e carni bianche</i>	<i>€ 21</i>
<i>Vermentino di Bolgheri “Caccia al Palazzo” 2016</i>	<i>Di Vaira</i>	<i>vermentino</i>	<i>Primi piatti di pesce,carni bianche</i>	<i>€ 21</i>
<i>Vermentino di Bolgheri “Borgeri” 2016</i>	<i>Meletti Cavallari</i>	<i>1/2verment.,1/2viogn.</i>	<i>Salumi,crostacei,pesce,carni</i>	<i>€ 21</i>
<i>“Ricciobianco” (barr.) 2015</i>	<i>Az.Agr.Lanciola</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Primi e secondi, di carne e pesce</i>	<i>€ 21</i>
<i>Viognier di Manciano 2015</i>	<i>Podere 277</i>	<i>viognier</i>	<i>Piatti di pesce,carni bianche,tartufo</i>	<i>€ 21</i>
<i>“Congiura” 2015/2016</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>pinot grigio,riesling,5%manzoni</i>	<i>Aperitivo, piatti di pesce e carne</i>	<i>€ 23</i>
<i>“Luminoso” 2016</i>	<i>San Cristoforo</i>	<i>50%trebbiano,40%vermentino,malvasia</i>	<i>Primi e secondi, di carne e pesce</i>	<i>€ 23</i>
<i>Viognier Super. di Suvereto 2012</i>	<i>Tenute Casadei</i>	<i>viognier,5%petit manseng</i>	<i>Piatti di pesce e carne,tartufo</i>	<i>€ 30</i>
<i>“Serafico” (barr.)2012/2013</i>	<i>Frank & Serafico</i>	<i>vermentino(tardiva)</i>	<i>Piatti di carne e pesce, formaggi</i>	<i>€ 30</i>
<i>“Trebbiano” di Carmignano (barr.)2015</i>	<i>Capezzana</i>	<i>trebbiano(tardiva)</i>	<i>Primi e secondi di carne e pesce</i>	<i>€ 30</i>
<i>Cabreo “La Pietra”(barr.)2012/2014</i>	<i>Cabreo(Ten. Folonari)</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Pesce,crostacei e carni bianche</i>	<i>€ 39</i>

Marche:

<i>Passerina 2016</i>	<i>Podere dei Colli</i>	<i>passerina</i>	<i>Aperitivo,piatti a base di pesce e verdure</i>	<i>€ 16</i>
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi “di Gino” 2015/2017</i>	<i>San Lorenzo</i>	<i>verdicchio</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 16</i>
<i>Verdicchio di Matelica 2016 (BIO)</i>	<i>Colle Stefano</i>	<i>verdicchio</i>	<i>Antipasti,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 18</i>
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Super. 2012 (VL)</i>	<i>Castelfiora</i>	<i>verdicchio</i>	<i>Primi e secondi di carne e pesce</i>	<i>€ 21</i>
<i>Pecorino di Offida “Kiara” 2015 (BIO)</i>	<i>San Giovanni</i>	<i>pecorino</i>	<i>Crostacei, piatti di pesce e carne</i>	<i>€ 21</i>

Umbria:

<i>Grechetto “Colli Martani” 2016 (BIO)</i>	<i>Plani Arche</i>	<i>grechetto</i>	<i>Piatti di carne e pesce, verdure, formaggi</i>	<i>€ 16</i>
<i>Trebbiano Spoletino 2016 (BIO)</i>	<i>Plani Arche</i>	<i>trebbiano spoletino</i>	<i>Antipasti e primi di carne e pesce</i>	<i>€ 16</i>

“X” = non disponibile/not available

Abruzzo:

Trebbiano d' Abruzzo 2016/2017 (VL) Marchesi Migliorati trebbiano Antipasti,verdure,piatti di carne e pesce € 15

Puglia:

Chardonnay "Anima" del Salento 2016 Emèra chardonnay Aperitivo,piatti di pesce, formaggi € 17

Fiano "Amure" del Salento 2017 Emèra 93%fiano,manzoni Antipasti di pesce, pesci al forno € 17

Campania:

Lacryma Christi del Vesuvio 2016 Feudi di San Gregorio coda di volpe, falanghina Cozze,vongole,verdure,carni € 15

Biancolella di Ischia 2016 Feudi di San Gregorio biancolella Crostacei,molluchi,pesci alla griglia € 19

Falanghina "Serrocielo" 2016 Feudi di San Gregorio falanghina Cozze,vongole,crostacei,verdure € 19

Greco di Tufo "Cutizzi" 2016 Feudi di San Gregorio greco di Tufo Piatti di pesce,carpacci, formaggi € 22

Fiano d'Avellino "Pietracalda" 2014/2016 Feudi di San Gregorio fiano d'Avellino Pesce,crostacei,carni bianche € 24

Sicilia:

Inzolia "Poiano" 2016 Curto inzolia Aperitivo,antipasti e primi di pesce,verdure € 15

Inzolia 2016 (BIO) Masseria del Feudo inzolia Aperitivo,antipasti e primi di pesce,verdure € 16

Grillo "AltaVilla della Corte" 2017 Firriato grillo Aperitivo,antipasti e primi di pesce,verdure € 18

Catarratto "Prio" 2016 Donnafugata catarratto Antipasti e primi di mare,crostacei,verdure € 18

"Le sabbie dell' Etna" 2016 Firriato carricante,catarratto Piatti di pesce,crostacei,carni bianche € 20

Viognier 2016 Baglio di Grisì viognier Piatti di pesce, crostacei, carni bianche € 20

Zibibbo "Lighea" 2016 Donnafugata zibibbo Piatti di pesce azzurro, frittore di mare € 20

Chardonnay "La fuga" 2015/2016 Donnafugata chardonnay Piatti di pesce,crostacei,carni grigliate € 20

*Ansonica "Vigna di Gabri" 2014/2015/ Donnafugata 60%ansonica,catarratto, Piatti di carne e pesce, € 25
201 chardonnay,sauvignon,viognier sformati, formaggi*

Moscato di Sicilia "L' Odra" (dolce) 2015 Firriato zibibbo Frutti di mare, crostacei, Dessert € 24

Sardegna:

Vermentino di Sardegna 2016 /2017 (BIO) Olianas vermentino Antipasti e primi di pesce, formaggi € 18

VINI ROSE' : Toscana,Liguria,Abruzzo,Puglia,Veneto,Sardegna,Sicilia

Rosé del Chianti Classico 2016/2017 (BIO)	Istine	sangiovese	Aperitivo, Tutto pasto	€ 14
"Bacio" Rosé di Montescudaio 2016 (BIO)	Marchesi Ginori Lisci	syrah	Aperitivo, Tutto pasto	€ 16
Rosé di "Borgeri" 2016	Meletti Cavallari	70%syrah,merlot	Aperitivo, Tutto pasto	€ 19
"Riccirosa" dell' Impruneta Super. '15/'16	Lanciola	sangiovese	Aperitivo, Tutto pasto	€ 19
Rosé di Portofino 2016	Bisson	ciliegiolo	Aperitivo, Tutto pasto	€ 15
Rosé d' Abruzzo 2017 (VL)	Merchesi Migliorati	cerasuolo	Aperitivo, Tutto pasto	€ 15
"La vigne en Rose" del Salento 2016/2017	Emèra	negroamaro	Aperitivo, Tutto pasto	€ 17
Rosé di Castel del Monte "Pontelama" 2016(BIO)	Cefalicchio	nero di Troia	Aperitivo, Tutto pasto	€ 17
Rosé "Isola dei Nuraghi" 2016 (BIO)	Olianas	cannonau	Aperitivo, Tutto pasto	€ 17
Rosé di Valpolicella "Drago" 2016 (BIO)	Musella	corvina	Aperitivo,Tutto pasto	€ 19
Rosé di Sicilia "Lumera" 2016 (BIO)	Donnafugata	nero d'avola,syrah,pinot n.,tannat	Aperitivo,Tutto pasto	€ 19
Rosé di Sicilia "Charme" (pétillant) '15/'16	Firriato	nerello mascalese,nerello cappuccio	Aperitivo, Fritture	€ 19

VINI ROSSI – RED WINES

Valle d'Aosta:

Pinot noir 2015	Les Granges	pinot nero	Aperitivo, grigliate di carne e pesce	€ 21
Nus 2016	Les Granges	vien de nus,fumin,petit rouge	Antipasti, grigliate di carne e pesce	€ 21

Piemonte:

Barbera d'Alba "Raimonda" 2015 (VL)	Fontanafredda	barbera	Antipasti,carni rosse e bianche	€ 20
Dolcetto d'Alba 2015 (VL)	Borgogno	dolcetto	Antipasti e primi di carne e pesce,tartufo	€ 20
Dolcetto d'Alba 2016 (VL)	Brandini	dolcetto	Antipasti e primi di carne e pesce,tartufo	€ 22
Nebbiolo Langhe "Ebbio" 2014	Fontanafredda	nebbiolo	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 24
Nebbiolo Langhe 2013 (VL)	Mirafiore	nebbiolo	Bistecca,brasati, fromaggi stagionati	€ 32
Nebbiolo Langhe 2015 (VL)	Brandini	nebbiolo	Bistecca,brasati, fromaggi stagionati	€ 36
Gattinara Crù "Pietro" 2011	Paride Iaretti	nebbiolo	Bistecca,arrosti, formaggi tagionati	€ 42
Barbaresco Crù "Coste Rubin" 2010/2013	Fontanafredda	nebbiolo	Bistecca,brasati, formaggi stagionati	€ 52
Barolo Crù "Fossati" 2010 (VL)	Borgogno	nebbiolo	Bistecca,arrosti, formaggi stagionati	€ 65
Barolo Crù "Paiagallo" 2011 (VL)	Mirafiore	nebbiolo	Bistecca,arrosti, formaggi stagionati	€ 65
(1 LT)Barolo Crù "Serralunga" 2011 (VL)	Fontanafredda	nebbiolo	Bistecca,arrosti, formaggi stagionati	€ 65

"X" = non disponibile/not available

Liguria:

Ciliegiolo "Colline del Genovesato" 2016 Bisson ciliegiolo Piatti di pesce,carni bianche, formaggi € 15

Trentino-Alto Adige:

S. Maddalena Classico 2015 Giralan 1/2schiava,1/2lagrein Antipasti, primi piatti, formaggi € 15
Schiava grigia 2016 H. Lhun schiava grigia Aperitivo,Piatti di pesce o carni bianche € 15
Pinot nero 2017 H. Lhun pinot nero Aperitivo, grigliate di carne e pesce € 18
Lagrein 2015 Giralan lagrein Carni rosse, selvaggina, funghi € 18
Pinot nero Riserva "Sandbichler" '14/'15 H. Lhun pinot nero Funghi,selvaggina.,tartufo, form. € 27
Cabernet Sauvignon Riserva "Doss" 2013 Giralan cabernet sauvignon Carni rosse, funghi,selvaggina € 27
Lagrein Riserva "Brenntal" 2012 Pfitsher lagrein Carni rosse, funghi,selvaggina, formaggi € 36

Friuli Venezia Giulia:

Cabernet franc 2016 Tenuta Casate cabernet franc Carni rosse, selvaggina, formaggi € 15
Merlot 2016 Di Lenardo merlot Antipasti e primi di carne, formaggi € 15
Refosco dal peducolo rosso 2016 Di Lenardo refosco Antipasti, carni o pesci salsati € 15
"Vertigo" delle Venezie 2015 Livio Felluga 70%merlot,cabernet sauvig. Aperitivo,piatti di pece,verdure € 21
"Nuare" delle Venezie 2015 Livio Felluga 70%pinot nero,merlot Aperitivo,piatti di pece,verdure € 21

Veneto:

Valpolicella Class. Sup. 2014/2015 Accordini corvina,corvinoni,rondin.,rossign. Primi e secondi di carne € 21
Ripasso Valpolicella Clas.Sup. 2013 Accordini corvina,corvinoni,rondin.,rossign. Arrostiti di carne, funghi € 29
Amarone della Valpolicella "Paverno" 2013 Vaona corvina,corvin.,rondinel.,molin. Selvaggina,carni rosse € 47
Amarone della Valpolicella 2012 Dal Cero corvina,rondinella,molinara Selvaggina,carni rosse, formaggi € 55

Umbria:

Montefalco Rosso "Ziggurat" 2012 Castelbuono sangiov.,sagr.,caber.,merlot Piatti di carne,tartufo, form. € 21
Montef. Rosso Riserva "Lampante" 2010 Castelbuono sangiov.,sagr.,caber.,merlot Carni rosse, funghi,form. € 30
Sagrantino di Montefalco 2007 Cesarini Sartori sagrantino Secondi di carne,formaggi € 45

Marche:

Rosso Piceno "di Gino" 2013/2015 San Lorenzo 60%montepulciano,sangiovese Antipasti e primi di carne € 15
Lacrime di Morro d'Alba "Da Sempre" 2015 Vicari lacrima nera Antipasti, verdure, pesce e carne € 18

"X" = non disponibile/not available

Abruzzo:

Montepulciano d' Abruzzo 2015 (VL) Marchesi Migliorati montepulciano Antipasti, verdure, carne, formaggi € 15

Campania:

Aglinico Irpinia 2013/2016 Sanpaolo aglianico Antipasti, primi piatti, formaggi € 15

Lacryma Christi del Vesuvio 2016 Feudi di San Gregorio piedirosso, aglianico Antipasti, primi piatti, funghi € 17

Piedirosso 2015 Feudi di San Gregorio piedirosso Antipasti, primi piatti, funghi, formaggi € 19

Taurasi "Sigillo" Sup. 2009 Sanpaolo aglianico Antipasti, Bistecca, brasati, formaggi € 25

Basilicata:

Aglianico del Vulture "Teodosio" 2014 Basilisco aglianico del Vulture Primi e secondi di carne, formaggi € 20

Aglianico del Vulture "Nero" 2012 Carbone aglianico del Vulture Primi e secondi di carne, formaggi € 20

Puglia:

Nero di Troia "Sigillo" 2014 Tenute Emèra nero di Troia Primi piatti, carni rosse, formaggi € 15

Negroamaro Sup. di Lizzano 2015 Tenute Emèra negroamaro Primi piatti, carne e pesce, formaggi € 17

Salice Salentino 2013 Tenute Emèra negroamaro, 20% malvasia nera Primi piatti, carni rosse, formaggi € 17

Primitivo di Manduria "Sigillo" 2015/2016 Tenute Emèra primitivo Primi piatti, Bistecca, formaggi € 19

Sicilia:

"Ventù" 2015 (VL) Baglio di Grisi nero d'Avola, 20% merlot Piatti di carne e pesce, salumi, formaggi € 15

Nero d'Avola 2015 Graffetta nero d'Avola Piatti di carne e pesce, salumi, formaggi € 15

Syrah 2014 Graffetta syrah Piatti di carne e pesce, funghi, formaggi € 15

"Sherazade" 2015 Donnafugata nero d'Avola Piatti di carne e pesce, salumi, formaggi € 18

"Le Sabbie dell' Etna" 2015 Firriato nerello mascalese, nerello cappuccio Carne e pesce, tartufo, verdure € 20

Frappato "Sorià" 2015 Firriato frappato Carne e pesce, tartufo, verdure € 20

"Tancredi" Super. 2011 Donnafugata nero d'Avola, caber. sauv., 5% tannat Bistecca, funghi, formaggi € 36

Sardegna:

Cannonau di Sardegna 2015/2016 Olianas cannonau Arrostiti, sughi di carne, formaggi € 19

Carignano del Sulcis "6 Mura" 2015/2016 Giba carignano del Sulcis Arrostiti, carne, funghi, tartufo € 19

"X" = non disponibile/not available

I.G.T. di Toscana - Tuscan I.G.T.

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

"Cadmo" di Montespertoli 2015/2016	Casa di Monte	85%sangiovese,canaiolo,trebb.	Antipasti,primi,formaggi	€ 12
"Monna Nera" di Carmignano 2016 (BIO)	Capezzana	70%sangiov.,cab.franc,merlot,cilieg.	Antipasti e primi	€ 14
"Gaiolè" del Chianti Classico 2015	Casa al vento	60%sangiovese,merlot	Primi e secondi,carne e funghi	€ 14
"Ciliegiolo" in Val di Chiana 2015/2016	San Ferdinando	ciliegiolo	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 19
"InNno" di Gianna 2014 (VL)	Certosa Belriguardo	1/2 sang.(botte),1/2 sang.(anfora)	Carni rosse,primi,form.	€ 19
"Lapillo" di Montecucco 2012	Amiata	90%sang.grosso,cab.sauv.	Primi e secondi di carne,formaggi	€ 19
"San Biagio" di Montalcino 2016	Lisini	sangiovese grosso	Antipasti e secondi di carne,form.	€ 21
"Preziosa Terra" di Cortona '13/'14	Montecchiesi(Dal Cero)	60%sangiovese,syrah	Antipasti,carne,tartufo	€ 21

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

"Aliotto" 2015 (BIO)	Tenuta Podernovo	70%sangiovese,cab.sauv.,merlot	Primi piatti,carne,formaggi	€ 15
"Tageto" di Bolgheri 2016	Donna Olimpia	cab.sauv.,cab.franc,merlot,5%petit ver.	Antipasti,primi di carne	€ 17
"Armonia" di Suvereto 2016 (BIO)	Tenuta Casadei	70%merlot,syrah,cab.sauv.	Antipasti,primi,funghi,pesce	€ 17
"Amaranto" di Maremma 2015	San Cristoforo	sangiovese	Primi e secondi di carne,formaggi	€ 19
"Yantra" di sopra Bolgheri 2016	Tenuta Settecieli	70%merlot,cab.sauvignon	Antipasti,primi,funghi,tartufo	€ 19
"TierRe" Merlot di Suvereto 2015	Tua Rita	80%merlot,alicante	Piatti di carne,funghi,tartufo	€ 21
"Tre" di Brancaia 2015	Brancaia	80%sangiovese,cab.sauvignon,merlot	Piatti di carne,funghi,tartufo	€ 23
"Sogno Mediterraneo" 2015	Tenuta Casadei	60%syrah,grenache,mourvedre	Secondi di carne,pesce al forno	€ 23
"Ad Astra" 2013	Nittardi	45%sangiov.,cab.sauv.,merlot,syrah,petit ver.	Antipasti e primi,carne e pesce	€ 25
"Frank" 2015	Frank & Serafico	80%cabernet franc,merlot,sangiovese	Piatti di carne,funghi,tartufo	€ 25

"X" = non disponibile/not available

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

“De' Pazzi” 2013/2014	Castello del Trebbio	60%sangiovese,syrah,merlot	Bistecca,brasati, funghi, formaggi	€ 29
“Teuto” 2011/2012	Tenuta Podernovo	70%sangiovese,merlot	Piatti di carne, funghi, tartufo, form.	€ 29
“Syrah” 2015	Podere 277	syrah	Carni rosse, funghi, tartufo, form.	€ 29
“Insoglio” 2013	Campo di Sasso(Antinori)	syrah,cab.franc,merlot,petit verdot	Arrosti,umidi, formaggi	€ 32
“Pazzesco” 2010/2014	Castello del Trebbio	60%merlot,syrah	Selvaggina,stufati, formaggi stagionati	€ 39
“Terricci” 2011	Az. Agr. Lanciola	50%sangiovese,cab.franc,cab.sauv.	Carni rosse,tartufo, funghi, form.	€ 39
“Santo Pellegrino” 2007	Ciarliana	cab.sauvignon,merlot,syrah,sangiovese	Carni rosse,tartufo, funghi	€ 39
“Riccione” 2007	Az.Agr. Lanciola	pinot nero	Carni rosse e binache,tartufo, form.	€ 39
“Cabreo il Borgo” 2013	Il Cabreo(Folonari)	70%sangiovese,cab.sauvignon	Bistecca,selvaggina, form.	€ 45
“Cabreo Black” 2008	Il Cabreo(Folonari)	pinot nero	Carni bianche, selvaggina, tartufo	€ 49
“Ghiaie Della Furba” 2010	Capezzana	60%cabernet sauv.,30%merlot,syrah	Carni, sughi, funghi, formaggi	€ 52
“Cacciacone” 2009	San giorgio	50%cabernet sauvignon,50%syrah	Bistecca, funghi, form.stag.	€ 52
“Fauno” 2010	Arceno	56%merlot,24%cab.franc,20%cab.sauv.	Selvaggina, brasati, funghi	€ 52
“Philip” 2012	Tenute Mazzei	cabernet sauvignon	Bistecca, funghi,tartufo,brasati	€ 55
“Filare 18” 2013/2014	Tenuta Casadei	cabernet franc	Bistecca,brasati, funghi,tartufo	€ 55
“Fata” 2012/2015	Casa al Vento	merlot	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 60
“Il Borro” 2009	Il Borro	50%merlot,35%cab. sauv.,syrah,petit verdot	Bistecca,tartufo, funghi, form.	€ 60
“Nectar Dei” 2010	Nittardi	40%cabernet,30%merlot,syrah,petit verdot	Carni rosse,selvaggina,tartufo	€ 60
“Pareto” 2010	Nozzole(Ten.Folonari)	cabernet sauvignon	Bistecca, funghi, tartufo,brasati	€ 60
Syrah“Collezione Privata” 2009 /2011	Isole e Olena	syrah	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 70
“Il Blu” Brancaia 2011	Brancaia	50%sangiovese,45%merlot,cab.sauv.	Bistecca,brasati, funghi, form.	€ 70
“Tignanello” 2013/2014	Tignanello(Antinori)	80%sangiov.,15%cab.sauv.,cab.fra.	Bistecca,brasati, funghi, form.	€ 100

“X” = non disponibile/not available

D.O.C. e D.O.C.G. Di Toscana - Tuscan D.O.C. and D.O.C.G.

1) 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 D.O.C. e Carmignano D.O.C.G.

<i>Pinot nero di San Gimignano 2015</i>	<i>Panizzi</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Antipasti, piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 19</i>
<i>Barco Reale Carmignano 2015 (BIO)</i>	<i>Capezzana</i>	<i>70%sangiov.,cab.sauv.,cab.fr.,can.</i>	<i>Primi,carni bianche e rosse</i>	<i>€ 19</i>
<i>Carmignano “Villa Capezzana” 2012/2013</i>	<i>Capezzana</i>	<i>80%sangiovese,cab.sauvign.</i>	<i>Primi piatti,bistecca,form.</i>	<i>€ 33</i>

Cortona D.O.C.

<i>Syrah Cortona “Selverello” 2015</i>	<i>Montecchiesi(Dal Cero)</i>	<i>syrah</i>	<i>Piatti di carne,tartufo, formaggi</i>	<i>€ 21</i>
<i>Syrah Cortona “Borgo” 2015</i>	<i>Tenimenti D'alessandro</i>	<i>syrah</i>	<i>Secondi piatti,tartufo, formaggi</i>	<i>€ 24</i>

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

<i>Rosso di Montepulciano 2015</i>	<i>Canneto</i>	<i>80%prugnolo gentile,merlot</i>	<i>Primi piatti, carne, funghi</i>	<i>€ 17</i>
<i>Rosso di Montepulciano 2015(BIO)</i>	<i>Croce di Febo</i>	<i>90%prugnolo gentile,canaiolo</i>	<i>Primi piatti, carne, formaggi</i>	<i>€ 19</i>
<i>Rosso di Montepulciano 2015</i>	<i>Ciarliana</i>	<i>80%prugnolo gentile,merlot,cana.</i>	<i>Primi piatti, carne, formaggi</i>	<i>€ 19</i>
<i>Nobile di Montepulciano 2013</i>	<i>Canneto</i>	<i>90%prugnolo gentile,merlot</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi</i>	<i>€ 26</i>
<i>Nobile di Montepulciano 2011/2012</i>	<i>Ciarliana</i>	<i>95%prugnolo gentile,mammolo</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi</i>	<i>€ 28</i>
<i>Nobile di Montepulciano 2012</i>	<i>Lunadoro</i>	<i>pugnolo gentile</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi</i>	<i>€ 30</i>
<i>Nobile di Montepulciano 2013(BIO)</i>	<i>Croce di Febo</i>	<i>90%prugnolo gent.,merlot,can.</i>	<i>Bistecca,arrosti, formaggi</i>	<i>€ 30</i>

Montecucco D.O.C.

<i>Montecucco “Lavico” Sup. 2011</i>	<i>Amiata</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca,sughi di carne,umidi, formaggi</i>	<i>€ 27</i>
<i>Montecucco “Cenere” Sup. Riserva 2010</i>	<i>Amiata</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca,umidi,brasati, form. stag.</i>	<i>€ 35</i>

Chianti D.O.C.G

<i>Chianti “Poggio ai Grilli” 2016 (BIO)</i>	<i>San Jacopo</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 13</i>
<i>Chianti “di Montepertoli” 2015/2016</i>	<i>Casa di Monte</i>	<i>85%sangiovese,10%canaiolo,trebb.,malv.</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 13</i>
<i>Chianti Superiore “di Rufina” 2015</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>80%sangiovese,canaiolo,ciliegiolo</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 15</i>
<i>Chianti “Colli Fiorentini” 2015</i>	<i>Az. Agr. Lanciola</i>	<i>90%sangiovese,cab.sauvognon</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 15</i>

“X” = non disponibile/not available

(Chianti Classico – Riserva - Gran Selezione)

<i>Chianti Classico 2016</i>	<i>Vicchio Maggio</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Primi e secondi di carne (375ml)€ 11</i>
<i>Chianti Classico 2015 (BIO)</i>	<i>Istine</i>	<i>90%sangiovese,canaiolo</i>	<i>Primi e secondi di carne (500ml)€ 14</i>
<i>Chianti Class. "Fonterutoli" 2015</i>	<i>Mazzei</i>	<i>90%sangiovese,malv.nera,color.,mer.</i>	<i>Bistecca,umidi,form. (375ml)€ 17</i>
<i>Chianti Classico 2015</i>	<i>Villa Cerna</i>	<i>95%sangiovese,colorino</i>	<i>Secondi di carne, formaggi € 18</i>
<i>Chianti Class. "Aria" 2015 (BIO)</i>	<i>Casa al Vento</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Primi e secondi di carne € 20</i>
<i>Chianti Classico 2015</i>	<i>Arceno</i>	<i>85%sangiovese,merlot</i>	<i>Bistecca,sughi di carne, tartufo € 20</i>
<i>Chianti Classico 2015</i>	<i>Nozzole(Folonari)</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Secondi di carne, formaggi € 22</i>
<i>Chianti Classico '13/'14</i>	<i>Az. Agr. Lanciola</i>	<i>95%sangiovese,canaiolo</i>	<i>Bistecca,sughi di carne, formaggi € 22</i>
<i>Chianti Class. 2012/2013 (BIO)</i>	<i>Quercia al Poggio</i>	<i>80%sangiov.,can.,cilieg.,color.</i>	<i>Bistecca, funghi, form. € 25</i>
<i>Chianti Class. "Belcanto" 2014</i>	<i>Nittardi</i>	<i>80%sangiovese,altre 7 varietà</i>	<i>Bistecca, sughi di carne, form. € 25</i>
<i>Chianti Classico 2014/2015</i>	<i>Brancaia</i>	<i>sangiovese,2%canaiolo</i>	<i>Bistecca,sughi di carne, form. € 27</i>
<i>Chianti Class. "Fonterutoli" 2015</i>	<i>Mazzei</i>	<i>90%sangiovese,malv.nera,color.,mer.</i>	<i>Bistecca,umidi, formaggi € 30</i>
<i>Chianti Class. "Casanuova" 2012/2014</i>	<i>Nittardi</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca,umidi, formaggi stag. € 32</i>
<i>Chianti Classico 2013/2014 (BIO)</i>	<i>Isole e Olena</i>	<i>80%sangiov.,cana.,syrah</i>	<i>Bistecca,umidi, form. stag. € 35</i>
<i>Chianti Classico 2012 (BIO)</i>	<i>Querciabella</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca, umidi, formaggi, tartufo € 39</i>
<i>Chianti Montespertoli Riserva 2011</i>	<i>Casa di Monte</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Sughi di carne, formaggi, funghi € 20</i>
<i>Ch. Rufina Riserva "Lastricato" 2011/2013</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca,umidi, formaggi € 27</i>
<i>Chianti Classico Riserva 2011</i>	<i>Villa Cerna</i>	<i>95%sangiovese,colorino</i>	<i>Bistecca,umidi, formaggi € 27</i>
<i>Ch. Class. Riserva "Foho" '12/'13/'14 (BIO)</i>	<i>Casa al Vento</i>	<i>sangiovese,10%merlot</i>	<i>Bistecca, umidi, formaggi € 27</i>
<i>Chianti Classico Riserva '10/'14</i>	<i>Az. Agr. Lanciola</i>	<i>95%sangiovese,canaiolo</i>	<i>Bistecca, funghi, formaggi € 29</i>
<i>Ch. Class. Gran Selezione "La Forra" 2012</i>	<i>Nozzole(Folonari)</i>	<i>90%sangiovese,cab.sauv.</i>	<i>Bistecca, formaggi € 32</i>
<i>Chianti Class. Riserva '11/'12/'14</i>	<i>Arceno</i>	<i>90%sangiovese,cab.sauvig.</i>	<i>Bistecca,umidi, selvaggina € 32</i>
<i>Chianti Class. Riserva 2013</i>	<i>Brancaia</i>	<i>80%sangiovese,merlot</i>	<i>Bistecca,pesci grigliati, form. € 35</i>
<i>Chianti Class. Riserva 2011 (BIO)</i>	<i>Querciabella</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca,umidi, formaggi stag., tartufo € 55</i>

"X" = non disponibile/not available

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

<i>Rosso di Montalcino 2014/2015</i>	<i>Lambardi</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 25</i>
<i>Rosso di Montalcino 2014</i>	<i>Castiglion del Bosco</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 27</i>
<i>Rosso di Montalcino 2015</i>	<i>San Giorgio</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 27</i>
<i>Rosso di Montalcino 2013/2016</i>	<i>Lisini</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 30</i>
<i>Brunello di Montalcino 2010/2012</i>	<i>Lambardi</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	<i>€ 52</i>
<i>Brunello di Montalcino 2010</i>	<i>Castiglion del Bosco</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	<i>€ 55</i>
<i>Brunello di Montalcino '10/'11/'12</i>	<i>San Giorgio</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	<i>€ 59</i>
<i>Brunello di Montalcino 2010/2012</i>	<i>Lisini</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	<i>€ 59</i>
<i>Brunello di Montalcino '07/'08/'09</i>	<i>Biondi Santi</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	<i>€ 115</i>

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

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

<i>Merlot "Campordigno" 2015 (BIO)</i>	<i>Marchesi Ginori Lisci</i>	<i>merlot</i>	<i>Antipasti,carne,tartufo, funghi</i>	<i>€ 18</i>
<i>Cabernet "Lupo" 2014 (BIO)</i>	<i>Marchesi Ginori Lisci</i>	<i>cabernet sauvignon</i>	<i>Brasati,selvaggina,formaggi</i>	<i>€ 24</i>
<i>"Ciliegiole" di Maremma 2015</i>	<i>Val delle Rose</i>	<i>ciliegiole</i>	<i>Antipasti e primi di carne e pesce</i>	<i>€ 20</i>
<i>"Mr." Morellino di Scansano 2016</i>	<i>Frank & Serafico</i>	<i>morellino</i>	<i>Antipasti, primi, formaggi</i>	<i>€ 16</i>
<i>Morellino di Scansano 2016 (BIO)</i>	<i>PoggioArgentiera</i>	<i>85%morellino,cilegiolo</i>	<i>Primi piatti,carni, formaggi</i>	<i>€ 18</i>
<i>Morellino di Scansano 2016</i>	<i>Col di Bacche</i>	<i>90%morellino,syrah,merlot,cab.sauv.</i>	<i>Primi piatti,carni, form.</i>	<i>€ 20</i>
<i>More. Scans. Riserva "Bronzone" '12/'13</i>	<i>Belguardo(Mazzei)</i>	<i>90%morellino,malv.nera</i>	<i>Bistecca,brasati,tartufo</i>	<i>€ 25</i>
<i>More. Scans. Riserva "Capatosta" '11/'13</i>	<i>PoggioArgentiera</i>	<i>85%morellino,cilegiolo.,alican.</i>	<i>Bistecca,brasati,tartu.</i>	<i>€ 27</i>
<i>More. Scans. Riserva "Poggio Maestrino" 2012</i>	<i>Poggio Maestrino</i>	<i>90%morellino,cab.sauv.</i>	<i>Bistecca,tartufo, funghi</i>	<i>€ 27</i>

Bolgheri D.O.C.

<i>"Casa al piano" 2014</i>	<i>Tringali-Casanuova</i>	<i>60%cabernet sauvignon,merlot</i>	<i>Piatti di carne e pesce, funghi</i>	<i>€ 21</i>
<i>"Borgeri" 2015/2016</i>	<i>Meletti Cavallari</i>	<i>40%cab.sauv.,40%merlot,syrah</i>	<i>Carni rosse,pesci salsati,selvaggina</i>	<i>€ 25</i>
<i>"Caccia al Palazzo" 2015</i>	<i>Di Vaira</i>	<i>50%cabernet sauvignon,50%merlot</i>	<i>Carni rosse, funghi, tartufo</i>	<i>€ 25</i>
<i>Bolgheri 2014/2015</i>	<i>Donna Olimpia</i>	<i>cab.sauvignon,merlot,petit verd.,cab.franc</i>	<i>Carni rosse, funghi, tartufo</i>	<i>€ 27</i>
<i>"1698" 2012</i>	<i>Tringali-Casanuova</i>	<i>60%cabernet sauvignon,merlot</i>	<i>Carni rosse, funghi, tartufo</i>	<i>€ 30</i>
<i>"NOI 4" 2014</i>	<i>Tenute Settecieli</i>	<i>cab.sauvig.,merlot,petit verd.,cab.franc</i>	<i>Carni rosse,funghi,tartufo</i>	<i>€ 32</i>
<i>"Il Bruciato"2014/2015</i>	<i>Guado al Tasso(Antinori)</i>	<i>60%cab.sauvign.,merlot,syrah</i>	<i>Carni rosse, funghi,tartufo</i>	<i>€ 35</i>
<i>"Guidalberto" 2012/2014</i>	<i>Tenute San Guido</i>	<i>60%cabernet sauvignon,merlot</i>	<i>Carni rosse, funghi, tartufo</i>	<i>€ 65</i>
<i>"Serre Nuove" 2014</i>	<i>dell'Ornellaia</i>	<i>merlot,17%cab.sauv.,14%pet.verdot,12%cab.franc</i>	<i>Carni rosse, funghi,tartufo</i>	<i>€ 70</i>

"X" = non disponibile/not available

BOLGHERI D.O.C. SUPERIORI

“Millepassi” 2011/2013 Superiore D.O.C.	Donna Olimpia	cabernet sauvignon,35%merlot, 5%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, € 75 selvaggina, formaggi
“Guado al tasso” 2008 Superiore D.O.C.	Guado al Tasso (Antinori)	cabernet sauvignon,20%merlot, 12%cabernet franc,3%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, € 145 funghi, formaggi
“Ornellaia” 2009/2014 Superiore D.O.C.	Tenute dell'Ornellaia	cabernet sauvignon,22%merlot 21%cabernet franc,5%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, € 220 selvaggina, formaggi
“Sassicaia” 2009/2011 Superiore D.O.C.	Tenute San Guido	cabernet sauvignon, 15%cabernet franc	Secondi di carne,brasati, € 220 tartufo, formaggi stagionati

VINI DA DESSERT e LIQUORI – DESSERT WINES and LIQUORS :

<i>Vin Santo del Chianti Rufina 2010</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>trebbiano,malvasia</i>	<i>Formaggi,Dessert € 35 (500 ml)</i>
<i>Vin Santo del Chianti Colli Fiorentini 2007</i>	<i>Lanciola</i>	<i>trebbiano,malvasia</i>	<i>Formaggi,Dessert € 35 (375 ml)</i>
<i>Vin Santo “Occhio di Pernice” Ch.Class. 2007</i>	<i>Lanciola</i>	<i>sangiovese,canaiolo</i>	<i>Formaggi,Dessert € 60 (375 ml)</i>
<i>Moscato d' Asti “Moncucco” 2016 (VL)</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>moscato d'Asti</i>	<i>Formaggi,Dessert € 21 (750 ml)</i>
<i>Passito Friulano “Pass the Cookies” '15/'16</i>	<i>Di Lenardo</i>	<i>verduzzo,pinot grigio</i>	<i>Formaggi,Dessert € 21 (500 ml)</i>
<i>Moscato di Sicilia “L' Odra” 2015</i>	<i>Firriato</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Formaggi, Dessert € 24 (750 ml)</i>
<i>Passito di Puglia “Koan” 2011</i>	<i>Tenuta Cefalicchio</i>	<i>primitivo,nero di Troia</i>	<i>Formaggi, Dessert € 25 (500 ml)</i>
<i>Passito di Malvasia delle Lipari(Isole Eolie) 2012</i>	<i>Hauner</i>	<i>malvasia</i>	<i>Formaggi,Dessert € 45 (500 ml)</i>
<i>Passito di Pantelleria “Ben Ryé” 2012</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Formaggi,Dessert € 45 (375 ml)</i>
<i>Sherry Pedro Ximenez “Vina 25”(17°)</i>	<i>Bodegas Lustau</i>	<i>ximenez</i>	<i>Formaggi, Dessert € 35 (750ml)</i>
<i>Grappa di Chianti di Montespertoli</i>	<i>Casa di Monte</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Digestivo € 28 (500 ml)</i>
<i>Grappa di Cortona “Fontarca”</i>	<i>Luigi D'Alessandro</i>	<i>viognier</i>	<i>Digestivo € 32 (500ml)</i>
<i>Grappa di Sagrantino di Montefalco</i>	<i>Cesarini Sartori</i>	<i>sagrantino</i>	<i>Digestivo € 32 (500 ml)</i>
<i>Grappa “Gentile” del Trentino</i>	<i>Segnana</i>	<i>chardonnay,sauvignon</i>	<i>Digestivo € 32 (1.000 ml)</i>
<i>Grappa “Estrema 50° ” del Trentino</i>	<i>Segnana</i>	<i>pinot nero,chardonnay</i>	<i>Digestivo € 32 (700 ml)</i>
<i>Grappa Riserva di Chianti (barr.)</i>	<i>Castello di Oliveto</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Digestivo € 35 (500 ml)</i>
<i>Grappa “Il Blu” di Brancaia 2011 (barr.)</i>	<i>Brancaia</i>	<i>sangiovese,merlot,5%cab.sauv</i>	<i>Digestivo € 38 (500ml)</i>
<i>Grappa Invecchiata “Villa Prato” (barr.)</i>	<i>Berta</i>	<i>moscato,chardonnay</i>	<i>Digestivo € 45 (1.000 ml)</i>
<i>Amaro di Chianciano Terme (16°)</i>	<i>Gabriello Santoni</i>	<i>erbe di bosco</i>	<i>Digestivo € 20 (700 ml)</i>

“X” = non disponibile/not available