

Dalla nostra Cantina

ROSSI

Vino della casa – Chianti o Aglianico (secondo disponibilità)

Un litro sfuso € 16,00

Mezzo litro sfuso € 8,00

¼ di litro sfuso € 6,00

Al calice sfuso € 5,00

dalla Toscana

Castello di Albola – Chianti Classico DOCG – Gallo Nero – 2013 vol 13%

Nasce dalle pregiate uve Sangiovese e Canaiolo, gradevole nella sua morbida e salda pienezza. Si distingue per la particolare fragranza del suo bouquet.

Consigliabile con arrosti di carni rosse e selvaggina €29,00

San Felice – Chianti Classico DOCG – Gallo Nero – 2016 vol. 13%

Prodotto con uve San Giovese e altre varietà autoctone è un Chianti Classico di media struttura che si distingue per l'eleganza dei profumi e la rotondità dei tannini.

Consigliabile con arrosti di carni rosse e selvaggina €21,00

Lamole di Lamole – Chianti Classico DOCG – Gallo Nero – 2015 vol. 13,5%

90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Malvasia nera

Chianti Classico DOCG della cantina Lamole di Lamole ha un colore rubino intenso e vivace, ricco di riflessi rossi e aranciati. All'olfatto si apre e si amplia con tipici sentori floreali di viola, mammola e fruttati di ciliegia e bacche rosse. Si percepisce anche una lieve nota minerale. Al palato si apre immediato e deciso, con freschezza e sapidità nella parte centrale del sorso, mentre nel finale, piacevolmente, si ripropongono fragranti note fruttate e balsamiche.

Consigliabile con arrosti di carni rosse e selvaggina €24,00

Castello di Uzzano – Chianti Classico DOCG – Gallo Nero – 2015 13,5%

90% Sangiovese, 5% Canaiolo nero, 5% Colorino

Vino di struttura che sprigiona i classici profumi del chianti. Perfettamente abbinabile a carni grigliate, stufati, arrosti e minestre €23,00

S. Ilario – Chianti Classico Gallo- Nero 2016 – 13%

Uvaggio San Giovese e Canaiolo.

Di colore rosso rubino tendente al granato. Fine color delicati sentori di viola mammola si presenta asciutto, armonico, di buona struttura e stoffa vellutata. Si accompagna ottimamente con i piatti della tipica cucina toscana €22,00

BRUNELLO DI MONTALCINO LA PODERINA – TENUTE DEL CERRO DOCG 2014 – 14.00%

Uvaggio: Sangiovese

Premi: WE – JS – RP

Grande Classico dal lungo invecchiamento maturato in grandi botti di rovere di Slavonia. Alla vista si impone subito per la ricca tonalità rosso rubino con riflessi granata. L'esordio olfattivo è giocato inizialmente su avvolgenti note speziate e balsamiche, per poi lasciare spazio a note di fiori essiccati e di frutta, anche in confettura, che ricordano amarena, frutti di bosco. Il legno usato nella maturazione conferisce sottili nuance tostate. È deciso al palato, incredibilmente morbido, spalleggiato validamente da un tannino di ottime proporzioni, buona freschezza ed una gradevole sapidità. Superbo nella persistenza, lunga e gustosa, riporta al palato le intriganti suggestioni olfattive. Perfetto con salumi, carni rosse, cacciagione, ragù e risotti. **€ 52,00**

Contessa di Radda – Chianti Classico DOCG - Gallo Nero – 2015 13%

Uvaggio: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo nero, 5% Colorino

Dall'armonia tra Canaiolo e Sangiovese nasce questo vino dalle note fruttate e floreali. Elegante al palato e ben strutturato **€ 24,00**

Leccioni – Chianti DOCG – Fattoria Frescobaldi - 2016

Dal colore rosso rubino con intensi sentori di viola mammola. Dal gusto morbido e vellutato, ottimo con carni rosse alla griglia con salumi e formaggi. **€ 24,00**

Carpineto – Chianti Classico DOCG - Gallo Nero – 2017 13%

Vitigni: 80% Sangiovese, Canaiola e altri a bacca rossa

Color rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, dal profumo intenso e persistente di fiori di mammola. Gusto vellutato, sapido, rotondo di buon corpo e buona struttura. Indicato con grigliate di carne, carni rosse e selvaggina **€ 23,00**

Castello di Volpaia – Chianti Classico – Gallo Nero - DOCG – 2016 14%

Vitigni: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Uno straordinario Chianti Classico DOCG quello del Castello di Volpaia. Frutto di una vendemmia manuale e una macerazione sulle bucce di circa 10 giorni. Rosso rubino intenso nel bicchiere, si esprime sulle classiche note fruttate di ciliegie mature e frutti rossi con lievi sentori di viola. In bocca il frutto è concentrato, la struttura solida e morbida. Ottimo con zuppe di legumi, carni rosse arrosto o brasate. Si abbina perfettamente ad un tagliere di salumi misti e formaggi mediamente stagionati. **€29,00**

PANZANELLO – Azienda biologica PANZANELLO – Chianti Classico DOCG 2014 15%

Vitigni: Sangiovese 100%

Rosso rubino luminoso il colore al calice. Ben delineato il bouquet olfattivo, aperto da sentori floreali di viola mammola e ricco di rimandi fruttati alla prugna, alla marasca e alla ciliegia nera. Deciso ma equilibrato il sorso, ben presente nella trama tannica e di ottima persistenza. Ottimo anche a tutto pasto con il menu della cucina di terra, è perfetto con le tagliatelle al ragù toscano. **€40,00**

AIOLA – Fattoria dell' Aiola Chianti Classico DOCG – Gallo Nero – 2015 13,5%

Vitigni: Sangiovese 90%, Merlot e Colorino 10%

Nel calice ha un bel colore rosso rubino, leggermente tendente al granato. Il naso si muove su una trama olfattiva principalmente floreale e speziata. In bocca è di corpo medio, scorrevole, con un sorso appagante e croccante. Da bere a tutto pasto, si sposa bene sia con primi piatti con sughi strutturati, che con secondi di carne rossa e bianca. Da urlare con una tagliata di manzo accompagnata da un contorno di funghi. **€22,00**

MORELLINO DI SCANSANO – Fattoria DEI BARBI – DOCG 2016 13.5%

Vitigni: Merlot e Sangiovese di Toscana

Color rosso rubino lucente con riflessi tendenti al granato. I profumi di ciliegia in confettura, frutti di bosco, fiori leggermente appassiti, erba sfalciata e spezie si sprigionano intensi e ben amalgamati. Al sorso è pieno, rotondo, armonico, ha una lunga e piacevole persistenza. Il nobile tannino avvolge il palato come velluto. Consigliato con piatti forti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

€22,00

Loggia dei Fiori - RISERVA – Chianti Classico DOCG – Gallo Nero – 2014 13%

Di colore rosso brillante, con profumo intenso e vivace e dal sapore armonico ed equilibrato. Particolarmente indicato per piatti a base di carne. **€19,00**

Casale dello Sparviero-RISERVA – Tenuta Campoperi Chianti Classico DOCG – Gallo Nero – 2015 14,5%

Vitigni: Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

Vinificazione tipica con follature e rimontaggi, seguita da una maturazione in botti grandi di rovere di 12 mesi. L'omaggio alla tradizione. Colore rubino intenso con lievi riflessi granato. Naso intenso che apre su note di frutti di bosco e di viola mammola, allargandosi con sensazioni speziate. Al palato è asciutto e robusto con una chiusura piacevolmente avvolgente. Ottimo con carni alla griglia o rosse corpose. **€25,00**

Pieve di Spaltenna-RISERVA – Chianti Classico DOCG – Gallo Nero – 2013 13,5%

Vitigni: Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

Vinificazione tipica con follature e rimontaggi, seguita da una maturazione in botti grandi di rovere di 12 mesi. L'omaggio alla tradizione. Colore rubino intenso con lievi riflessi granato. Naso intenso che apre su note di frutti di bosco e di viola mammola, allargandosi con sensazioni speziate. Al palato è asciutto e robusto con una chiusura piacevolmente avvolgente. Ottimo con carni alla griglia o rosse corpose. **€25,00**

dalla Liguria

Niccolò V – Colli di Luni - Cantine Lunae Bosoni

San Giovese, Merlot, Pollera Nera- DOC 2014

Di colore rosso rubino con sfumature porpora. Il profumo è intenso e complesso con sentori di speziati di pepe nero e cannella e uno sfondo di terra bagnata e cuoio. Evidenti anche le note di frutti rossi maturi. In bocca è caldo, suadente, di grande personalità. Ottimo con piatti di carne rossa quali bistecca fiorentina, tagliata o cacciagione e formaggi stagionati. **€28,00**

Dal Piemonte

L'EVOLUZIONE - BAROLO DOCG 2013 Cantina MONTALBERA – 13.5%

Vitigni: Nebbiolo 100% *2 calici gamberorosso*

Rosso rubino brillante con riflessi granata. Ampio e intenso al naso, connotato da un bouquet ricco di frutta rossa a confettura, cui fa seguito una serie di sentori terziari che riportano alla mente noce moscata, china, liquirizia e spezie in genere. Corposo, armonico e vellutato il sorso, giustamente tannico, equilibrato e persistente. Richiede in abbinamento preparazioni a base di carni rosse, selvaggina o cacciagione. Ottimo con il filetto di bue al vino rosso **€48,00**

dalla Campania

IMPERVIO – AGLIANICO CILENTO DOC - Azienda Agricola Botti - 2013

Invecchiato in botti di rovere minimo un anno, di gusto asciutto e corposo e dal colore rosso rubino. Di completamento a salumi, arrostiti e selvaggina. **€21,00**

VINOSIA – AGLIANICO IRPINIA DOC – 2017 12.5%

Vitigni: Aglianico

Cresce su terreno vulcanico e argilloso. Fresco alla bocca con sensazioni di mora e ribes si accompagna con carni rosse, salumi, formaggi e selvaggina. **€ 15,00**

dalla Basilicata

BALI'AGGIO – AGLIANICO VULTURE CANTINA DI VENOSA DOC 2018 13%

Vitigni: Aglianico 1 calice gamberorosso

Vino rosso rubino intenso, con note floreali di viola, pepe nero e frutta rossa matura. Il gusto è caldo e sapido, con un tannino vellutato. Affinamento in botti di rovere

Ottimo con primi piatti saporiti, carni bianche e rosse e formaggi a pasta dura. **€ 12,00**

BIANCHI

Vino della casa – Falanghina -

Vino fermo non frizzante

Un litro sfuso **€ 16,00**

Mezzo litro sfuso **€ 8,00**

¼ di litro sfuso **€ 6,00**

Al calice sfuso **€ 5,00**

dalla Sardegna

Bàlari – Cantina del Vermentino Monti - Vermentino Vino Frizzante di Sardegna a fermentazione naturale . Ottimo con pietanze a base di pesce **€16,50**

Funtanaliras – Vermentino di Gallura DOCG oro

Cantina del Vermentino Monti - 2015

Note inizialmente agrumate e sensazioni floreali con toni di frutta tropicale, nate dai fiori amari del bosco e dai mandorli. Vino piacevolissimo al palato e le sue note floreali lo rendono perfetto in abbinamento ai più importanti piatti di pesce e crudité **€28,00**

PIERO MANCINI – Vermentino di Gallura DOCG 13%

Vitigni: Vermentino

colore paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso lievemente aromatico, elegante. Sapore lievemente alcoolico, morbido, di buona struttura, leggermente amarognolo particolarmente indicato per gli antipasti ed i primi di mare, i crostacei, il pesce, le carni alla griglia. **€ 28,00**

Dalla Campania

Pengue - Falanghina -

Vitigni: Falanghina

Dal colore paglierino più o meno intenso, con profumi fruttati e floreali. Il sapore asciutto, armonico e fresco. Da abbinare con primi piatti di pesce, carni bianche e grigliate di verdure. **€ 18,50**

VILLA DEI PAPI – Falanghina Beneventana IGP 12%

Vitigni: Falanghina

Dal colore intenso, con profumi fruttati e floreali, avvolge il palato in tutta la sua freschezza. Il sapore è determinato da un'armonia di profumi territoriali fruttati. Perfetto con piatti di pesce e formaggi a pasta molle **€ 19,50**

dalla Sicilia

Rivière – Maltese IGP- 2014

Vino frizzante a fermentazione naturale da vitigni a bacca bianca autoctoni; sprigiona morbidezza, armonia e toni fruttati dei profumi della Sicilia. **€18,50**

Dalle Tre Venezie

ANGORIS – Ribolla gialla Colli Orientali del Friuli DOC – Indicazione Geografica tipica **€29,00**

VIGNA RUNC' – Collio Ribolla Gialla IL CARPINO DOC 2018- 12%

Vitigni: Ribolla Gialla 100%

Nasce nel territorio a confine con la Slovenia dove viene prodotta la migliore Ribolla Gialla. Colore giallo paglierino vivo e brillante. Al naso è agrumato e insieme erbaceo, con grande finezza. In bocca spicca subito per sapidità, giustamente acido ritorna sulle note erbacee nel finale. Perfetto con piatti di pesce, in particolare lo spaghetti allo scoglio. **€ 29,00**

RJGIALLA LA TUNELLA – Colli Orientali del Friuli Ribolla Gialla DOC 2018 -13%

Vitigni: Ribolla Gialla 100%

Giallo paglierino luminoso, al naso si distingue per intensità. Note di fiori di acacia, di prugna, di pesca gialla aprono ad un assaggio intenso ed equilibrato. Una traccia più sapida lo rende luminoso ed affascinante, prima di una chiusura leggermente aromatica, morbida e persistente. Carni agrodolci, pesce e dessert. **€ 27,00**

Pinot Grigio Le Marsure Friuli € 18,00

Pinot Grigio IGT delle Venezie Pra della Luna € 18,00

Chardonnay Inama – 2017 € 27,00

Chardonnay Livon – 2017 Collio DOC € 26,00

Mueller Thurgau - Trentino DOC "DOLA" 2018 Pfischer € 27,00

Muller Thurgau Ritterhof € 24,00

Muller Thurgau Zemmer € 21,00

Traminer Jermann Aromatico Venezia Giulia IGT 2017- 13%

Vitigni: Traminer aromatico 100%Giallo paglierino dorato piuttosto intenso e brillante. Al naso esprime un profumo intenso ma delicato, aromatico, fruttato. Al palato è asciutto, di corpo, equilibrato, caratterizzato da un retrogusto leggermente amarognolo. Vivo, ricco, vibrante, chiude con un finale di buona persistenza. **€ 39,00**

Gewurtztraminer J. Hofstatter DOC 13%

Vitigni: Traminer 100% Giallo paglierino intenso, al naso esprime aromi netti, soprattutto di pesche ed albicocche, che si intrecciano a profumi esotici di lychees, mango e frutto della passione. In bocca è saporito, lungo, tattile e morbido. Una bella traccia di acidità ne delinea le forme prima di una chiusura di grande persistenza.Splendido da degustarsi in assoluta solitudine, trova un grande abbinamento nei crostacei, nelle preparazione di pesci di una certa struttura, sul foie gras. **€ 39,00**

SOFT DRINKS IN BOTTIGLIA

Acqua Naturale o frizzante	Luxury (75 cl)	€ 2,00
Sprite (33cl)		€ 3,00
Coca Cola (lattina 50cc)		€3,50
Fanta Aranciata (50cc)		€3,50
Ice Tea bio organic (20cl) nei gusti: thè & pesca, thè & limone, thè verde		€3,50
Succhi di frutta 100% bio organic (20cl)		€ 3,80

BIRRE ALLA SPINA

Bitburger (0,20 L)	€ 4,00
Bitburger (0,40 L)	€ 5,00
Benediktiner (0,30 L)	€ 4,00
Benediktiner (0,50 L)	€ 5,00
Genevieve rossa (0,25 l)	€ 5,00

BIRRE ARTIGIANALI GLUTEN FREE

Chiedere al personale di visionare birre disponibili e listino

LIQUORI e DIGESTIVI

<i>Hurricane Dark Rum</i>	€4,50
<i>Rum Invecchiato 20 anni</i>	€4,50
<i>Grappa</i>	€4,50
<i>Whiskey</i>	€5,00
<i>Amari</i>	€3,00
<i>Limoncello o similare</i>	€3,00

BEVANDE CALDE

<i>Caffè</i>	€2,00
<i>Caffè corretto</i>	€3,00
<i>Caffè decaffeinato</i>	€2,50
<i>Caffè Americano</i>	€4,00
<i>Ginseng</i>	€3,00
<i>Caffe d'orzo</i>	€2,00

Cappuccino

€3,00

Thè caldo

€3,00