



## ***I Vini a bicchiere:***

***Prosecco Valdobbiadene Solivi Superiore Extra Dry***  
***€ 6,50***

***Conti D'Arco Metodo Classico Trento DOC***  
***€ 8,00***

***Pinot Grigio Cormòns Collio DOC***  
***€ 6,50***

***Ribolla Gialla Cormòns Collio DOC***  
***€ 6,50***

***SunRosè Rosato Toscana DOC***  
***€ 6,50***

***Chianti Classico Carobbio DOC***  
***€ 6,50***

***Chianti Castiglioni Frescobaldi DOCG***  
***€ 6,50***

***Aglianico Benevento IGT La Vinicola del Titerno***  
***€ 6,00***

# *Le nostre .375 ml*

## *I BIANCHI*

*Vernaccia San Gimignano "Panizzi" DOCG 2025*

*€ 15,00*

*Vermentino Casalvento Toscana IGT DOCG 2023*

*€ 15,00*

*Costamolino Vermentino di Sardegna Argiolas DOC 2024*

*€ 16,00*

*Pinot Grigio Cormòns Collio DOC 2023*

*€ 15,00*

*Ribolla Gialla Cormòns Collio DOC 2024*

*€ 15,00*

*Berlucchi Franciacorta Extra Brut DOCG*

*€ 23,00*

## *I ROSSI*

*Chianti Casalvento DOCG 2022*

*€ 14,00*

*Chianti Castiglioni Frescobaldi DOCG 2024*

*€ 14,00*

*Chianti Classico Carobbio DOCG 2019*

*€ 15,00*

# ***Le magnum***

## ***I BIANCHI***

*Gaston Chiquet Champagne Tradition Premier Cru Brut*  
*€ 165,00*

*Crémant de Bourgogne Brut “Pierre André”*  
*€ 95,00*

*Moratti Cuvée Rosé Brut Millesimato 2015*  
*€ 130,00*

*Moratti Cuvée More Pas Dose*  
*€ 120,00*

*Chardonnay “Fabrizio Bianchi” Castello di Monsanto IGT 2021*  
*€ 86,00*

*Vermentino SoloSole Poggio al Tesoro DOC 2022*  
*€ 83,00*

## ***I ROSSI***

*Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso DOC 2017*  
*€ 55,00*

*Costa d’Amalfi Furore Rosso Riserva Marisa Cuomo DOC 2017*  
*€ 95,00*

# ***Le Bollicine***

***Philipponnat, Royale Réserve non Dosé 2022***  
*(65% Pinot nero, 30 % Chardonnay, 5% Pinot Meunier )*  
*Abbinamento: Consigliato a tutto pasto*  
***€ 110,00***

***Philipponnat Cuvée Speciale Moon 2018***  
*(100%Pinot Noir)*  
*Abbinamento: Consigliato a tutto pasto*  
***€ 140,00***

***Philipponnat Blanc de Noirs 2018 (100%Pinot Noir)***  
*Abbinamento: Consigliato a tutto pasto*  
***€ 165,00***

***Dom Pérignon Vintage 2013 Brut Millesime***  
*( Pinot nero, Chardonnay )*  
*Abbinamento: Pesce, crostacei, formaggi stagionati, carni bianche , tartare di pesce*  
***€ 350,00***

***Beaumont des Crayères Champagne Grande Reserve AOC Brut***  
*( 15% Pinot nero, 25 % Chardonnay, 60% Pinot Meunier )*  
*Abbinamento: Consigliato a tutto pasto*  
***€ 78,00***

***Beaumont des Crayères Champagne Grand Prestige Brut***  
*( 40% Pinot nero, 40 % Chardonnay, 20% Pinot Meunier )*  
*Abbinamento: Consigliato a tutto pasto*  
***€ 80,00***

***Champagne “EPC” blanc de Blanc Nature***  
*(100 % Chardonnay )*  
*Abbinamento: Consigliato a antipasti, piatti di pesce, verdure*  
***€ 115,00***

***Geoffroy Champagne Premier Cru AOC Empreinte Blanc de Noirs***  
*Extra Brut Millésime 2015 (100 % Pinot Nero )*  
*Abbinamento: Consigliato a tutto pasto a base di pesce*  
***€ 120,00***

***Calvet Crémant de Bordeaux Extra Brut***  
*( 80% Merlot, 20% Semillon)*  
*Abbinamento: pesce e crostacei , sushi, formaggi freschi*  
***€ 42,00***

***La Folie Crémant de Limoux Brut Vignobles La Baume***  
*( 60% Chardonnay, 30% Chenin Blanc, 10% Pinot Nero)*  
*Abbinamento; Consigliato per aperitivo e a tutto pasto*  
***€ 40,00***

**Barone Pizzini Golf 1927 Franciacorta Extra Brut **BIO** DOCG**  
( 100% Chardonnay)

*Abbinamento: aperitivo, grana padano, pasta con sugo di verdure e pesce, crostacei e carne bianche*  
**€ 60,00**

**Barone Pizzini Franciacorta Saten Brut Edizione 2018 **BIO** DOCG**  
( 100% Chardonnay)

*Abbinamento: aperitivo , pasta con sugo di pesce, formaggi freschi*  
**€ 68,00**

**Audens Franciacorta Marchesine Dosaggio Zero DOCG**  
( Chardonnay, Pinot Nero , Pinot Bianco )

*Abbinamento: aperitivo, carne, pesce, primi piatti, salumi*  
**€ 47,00**

**Nitens Franciacorta Marchesine Brut DOCG**  
( Chardonnay, Pinot Nero , Pinot Bianco )

*Abbinamento: aperitivo, primi pesce, salumi*  
**€ 45,00**

**Conti D'Arco Trento DOC**

( 100% Chardonnay)

*Abbinamento: consigliato a tutto pasto, piatti di pesce e piatti mediterranei*  
**€ 35,00**

**Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trento DOC**

( 100% Chardonnay)

*Abbinamento: consigliato per aperitivo, formaggi, salumi e piatti di pesce*  
**€ 48,00**

**Ferrari Missoni Limited Edition Black and White Trento DOC**

( 100% Chardonnay)

*Abbinamento: consigliato per aperitivo, piatti di pesce , insalata di polpo, formaggi*  
**€ 52,00**

**Ferrari Perlè Millesimato Trento DOC**

( 100% Chardonnay)

*Abbinamento: consigliato per aperitivo, formaggi, salumi e piatti di pesce*  
**€ 60,00**

**Metodo Classico Sangiovese 100% 24 mesi Tenuta Montauto**

*Abbinamento :consigliato per antipasti di carne- pesce, primi di pesce*  
**€ 46,00**

**Cartizze Dry "Agostinetto" Valdobbiadene DOCG**

(100% Glera)

*Abbinamento:consigliato per aperitivo, piatti di pesce, crostacei, salumi e formaggi*  
**€ 45,00**

*Prosecco Valdobbiadene Solivi Superiore Extra Dry*  
(100% Glera)  
Abbinamento:consigliato per aperitivo, piatti di pesce e formaggi  
**€ 25,00**

*Varaschin Valdobbiadine Prosecco Superiore Extra Dry DOCG*  
(100% Glera)  
Abbinamento:consigliato per aperitivo, piatti di pesce, crostacei, salumi e formaggi  
**€ 39,00**

*Ribolla Gialla “Cormons” Brut*  
(100% Ribolla Gialla)  
Abbinamento:consigliato per aperitivo, piatti di pesce, carni bianche e verdure  
**€ 29,00**

*Català36 millesimato*  
(Metodo Classico 100% Catalanesca Vesuviana)  
Abbinamento:consigliato a tutto pasto  
**€ 55,00**

*Català InNaturale (Pas Dosè) millesimato*  
(Metodo Classico Ancestrale millesimato 100% Catalanesca Vesuviana)  
Abbinamento:consigliato a tutto pasto  
**€ 55,00**

*Bolla Prosecco Rosè DOC Brut Millesimato*  
(85% Glera , 15 % Pinot Nero)  
Abbinamento:aperitivo e consigliato a tutto pasto  
**€ 29,00**

*De Moni Vino Spumante Brut Nature Rosè*  
(Metodo Classico 100% Sangiovese)  
Abbinamento:aperitivo e consigliato a tutto pasto  
**€ 40,00**

*70 Age Tenuta Agostinetto Metodo Classico Rosato Pas Dosè*  
(Metodo Classico 100% Ciliegiolo)  
Abbinamento: aperitivo, antipasti , piatti di pesce e primi piatti con asparagi  
**€ 41,00**

*Barone Pizzini Franciacorta ROSE' Extra Brut Edizione BIO DOCG*  
(100% Pinot Nero)  
Abbinamento: primi piatti, pesci , carni bianche , formaggi e salumi  
**€ 68,00**

# ***I Bianchi***

## ***Piluka IGT 2024***

***(100% Pinot Bianco Toscana)***

***Abbinamento: antipasti leggeri, piatti a base di pesce e carni bianche***

***€ 38,00***

## ***Pinot Bianco “Kettmeir” Alto Adige Sudtirolo DOC 2025***

***(100% Pinot Bianco)***

***Abbinamento: consigliato per piatti di pesce delicati, asparagi e verdure, creme di crostacei***

***€ 35,00***

## ***Lyra Vernaccia di San Gimignano “Il Palagione” DOCG 2022***

***(100% Vernaccia)***

***Abbinamento consigliato: antipasti toscani, risotti di mare, pesci arrosto, carne bianche***

***€ 32,00***

## ***Ori Vernaccia di San Gimignano Riserva “Il Palagione” DOCG 2022***

***(100% Vernaccia)***

***Abbinamento consigliato per piatti di pesce e carni bianche***

***€ 39,00***

## ***Vernaccia di San Gimignano Riserva Panizzi DOCG 2021***

***(100% Vernaccia)***

***Abbinamento consigliato per piatti di pesce e carni bianche***

***€ 47,00***

## ***Vernaccia di San Gimignano “Panizzi” DOCG 2024***

***(100% Vernaccia)***

***Abbinamento consigliato per aperitivo, ptimi piatti e zuppe a base di pesce, crudità e crostacei, frittura***

***€ 29,00***

## ***Vigna Santa Margarita Vernaccia di San Gimignano Panizzi **BIO** DOCG 2023***

***(100% Vernaccia)***

***Abbinamento consigliato per piatti di pesce e carni bianche***

***€ 35,00***

## ***La Terrazza Tenuta Agostinetto Vermentino Maremma Toscana DOC 2023***

***(100% Vermentino)***

***Abbinamento: consigliato antipasti e primi di pesce, crostacei, formaggi freschi***

***€ 29,00***

## ***Vermentino Toscana Tenuta Montauto I.G.T 2023***

***(100% Vermentino)***

***Abbinamento: consigliato antipasti e primi di pesce***

***€ 32,00***

## ***Vermentino Toscana Casalvento I.G.T 2023***

***(100% Vermentino)***

***Abbinamento: consigliato antipasti e primi di pesce***

***€ 27,00***

*Azzizzato Vermentino Terre Sicilia I.G.P 2024*  
(100% Vermentino)

*Abbinamento: consigliato antipasti e primi di pesce*

**€ 23,00**

*Costamolino Vermentino di Sardegna Argiolas DOC 2024*  
(100% Vermentino)

*Abbinamento: consigliato a tutto pasto a base di pesce*

**€ 35,00**

***Chablis 1er Cru "Pierre André" AOP 2023***

( 100% Chardonnay)

*Abbinamento: consigliato per crostacei, aragosta, astice, granchio*

**€ 65,00**

***Bourgogne Chardonnay "Pierre André" AOP 2022***

( 100% Chardonnay)

*Abbinamento: consigliato per piatti di pesce*

**€ 49,00**

***Domaine de Sainte- Cécile Viognier 2023***

( 100% Viognier)

*Abbinamento: consigliato piatti di pesce, uova , pasta al pesce in bianco, formaggi freschi*

**€ 36,00**

***"I CLIMAT" Vie dei Romans Edizione Speciale 2017***

( GLESIE, NUTS, GOSS, CORTESAR )

( 100% Chardonnay)

*Abbinamento: consigliato per antipasti, crostacei, pesci in salsa, carni bianche, asparagi*

**€ 120,00**

***Chardonnay " Attems" Venezia Giulia IGT 2024***

( 100% Chardonnay)

*Abbinamento: consigliato piatti di pesce, primi piatti , carni bianche*

**€ 30,00**

***Il Poggio Chardonnay " Castello di Ama" Toscana IGT 2024***

( 100% Chardonnay)

*Abbinamento: consigliato piatti di pesce*

**€ 48,00**

***Chardonnay "Fabrizio Bianchi" Castello di Monsanto IGT 2023***

( 100% Chardonnay)

*Abbinamento: consigliato pesce in umido, primi piatti di pesce, formaggi freschi*

**€ 44,00**

***Chardonnay " Saecula" Terre Siciliane IGP 2023***

( 100 % Chardonnay )

*Abbinamento:consigliato a tutto pasto carni bianche e pesce*

**€ 25,00**

**Chardonnay Kettmeir Sudtirolo DOC 2025**

( 100% Chardonnay)

*Abbinamento: frutti di mare, scampi e gamberi crudi, pasta e risotti a base di ortaggi, branzino o spigola al forno*

**€ 42,00**

**Certaldo Cinquantotto “Cantina Barsacchi Gori” IGT Bianco Toscana 2024**

( 60% Incrocio Manzoni, 40% Chardonnay)

*Abbinamento: consigliato a tutto pasto a base di pesce e carni bianche)*

**€ 29,00**

**Sauvignon “Attems” Venezia Giulia IGT 2024**

( 100% Sauvignon Blanc)

*Abbinamento: consigliato per piatti di pesce, asparagi e verdure, primi piatti con salse a base di formaggio*

**€ 29,00**

**Sauvignon “Kettmeir” Alto Adige Sudtirolo DOC 2025**

( 100% Sauvignon Blanc)

*Abbinamento: consigliato per piatti di pesce, asparagi e verdure, primi piatti con salse a base di formaggio*

**€ 38,00**

**Sauvignon “Le Pianure” Venezia Giulia IGT 2024**

( 100% Sauvignon Blanc)

*Abbinamento: consigliato per tutti i piatti di pesce, primi piatti con salse a base di formaggio*

**€ 25,00**

**Enos1 Tenuta Montauto Maremma Toscana DOC 2023**

( 100% Sauvignon ) *Abbinamento: consigliato antipasti e primi di pesce*

**€ 42,00**

**Sauvignon “Piere” Vie di Romans 2022**

( 100% Sauvignon Blanc)

*Abbinamento: consigliato per antipasti, crostacei, pesci in salsa, carni bianche, asparagi*

**€ 55,00**

**Le Pianure Friulano Friuli DOC 2024**

( 100 % Friulano )

*Abbinamento:consigliato a tutto pasto carni bianche e pesce*

**€ 25,00**

**Ribolla Gialla “Attems” Venezia Giulia IGT 2024**

(100% Ribolla Gialla)

*Abbinamento:consigliato per aperitivo, piatti di pesce, carni bianche e verdure*

**€ 30,00**

**Pinot Grigio “Kettmeir” Alto Adige Sudtirolo DOC 2025**

( 100% Pinot Grigio)

*Abbinamento: consigliato per piatti di pesce, asparagi e verdure, primi piatti con salse a base di formaggio*

**€ 35,00**

**Pinot Grigio “Attems” Friuli DOC 2024**  
( 100% Pinot grigio)

*Abbinamento: consigliato a tutto pasto, tartare di pesce, pasta al pesce bianco, sugo di verdure*

**€ 30,00**

**Pinot Grigio “Ramato” “Attems” DOC 2023**  
( 100% Pinot grigio)

*Abbinamento: sushi, sashimi, pesce affumicato, antipasti di pesce, pesce alla griglia*

**€ 30,00**

**Muller Thurgau Valle Isacro Sudtirolo/Alto Adige DOC 2023**  
( 100% Muller Thurgau)

*Abbinamento: consigliato a tutto pasto, primi piatti verdure e pesce, frittate*

**€ 32,00**

**Muller Thurgau “Kettmeir” Alto Adige Sudtirolo DOC 2025**  
( 100% Muller Thurgau)

*Abbinamento: consigliato per aperitivi, frutti di mare, grigliate di pesce*

**€ 35,00**

**Gewurztraminer Conti d’Arco Trentino DOC 2024**  
( 100% Gewurztraminer)

*Abbinamento: consigliato piatti di pesce, uova e torte salate, pasta al pesce in bianco, formaggi freschi*

**€ 32,00**

**Gewurztraminer Capoalago Madonna delle Vittorie Trentino DOP 2024**  
( 100% Gewurztraminer)

*Abbinamento: consigliato piatti di pesce, crostacie, formaggi freschi*

**€ 34,00**

**Gewurztraminer Elena Walch Trentino DOC 2024**  
( 100% Gewurztraminer)

*Abbinamento: consigliato per aperitivo, crostacei e primi piatti saporiti*

**€ 40,00**

**Nosiola Madonna delle Vittorie Dolomiti IGP 2022**  
( 100% Nosiola)

*Abbinamento: consigliato per aperitivo, piatti di pesce sia di mare sia di lago*

**€ 33,00**

**Fiano “Temys” Fontana delle Selve Sannio DOP 2019**  
( 100% Fiano)

*Abbinamento: consigliato per aperitivi, , crostacei, paté di fegato , filetti di pesce*

**€ 30,00**

**Bellone” Enyo” Cantina Cincinnato Lazio IGT 2019**  
( 100% Bellone)

*Abbinamento: piatti di pesce e carni bianche*

**€ 32,00**

*Viti Vecchie EST!EST!EST!!! di Montefiascone DOC 2023*  
( 40% Roscetto, 40% Procanico, 20% Malvasia)  
*Abbinamento:consigliato a crostacei, frutti di mare, antipasti freddi o caldi di pesce)*  
**€ 26,00**

*Costa d'Amalfi Bianco Marisa Cuomo DOC 2024*  
(60% Falanghina, 40% Biancolella )  
*Abbinamento:consigliato piatti vegetariani e secondi di pesce*  
**€ 40,00**

*Costa d'Amalfi Furore Marisa Cuomo DOC 2024*  
(60% Falanghina, 40% Biancolella )  
*Abbinamento:consigliato piatti vegetariani e secondi di pesce*  
**€ 50,00**

*Fiorduva Furore Bianco Marisa Cuomo DOC 2023*  
(30% Fenile, 30% Ginestra, 40 % Ripoli )  
*Abbinamento:consigliato piatti vegetariani e secondi di pesce*  
**€ 95,00**

*Kata Cantina Monte Olivella IGP Catalanesca del Montesomma 2024*  
( 100% Catalanesca)  
*Abbinamento: consigliato a tutto pasto a base di pesce*  
**€ 32,00**

*Lacrima Bianco Cantina Monte Olivella Vesuvio Lacryma Christi Bianco DOP 2024*  
( 50% Catalanesca, 50% Caprettone)  
*Abbinamento: consigliato a tutto pasto a base di pesce*  
**€ 32,00**

*Capri Bianco Scala Fenicia DOC 2022*  
( 50% Greco, 30% Falaghina , 20% Biancolella)  
*Abbinamento: antipasti di pesce, tartare di pesce, frittura di pesce e formaggi freschi*  
**€ 50,00**

*Falanghina Campi Flegrei "Crana del Lago" La Sibilla DOC 2022*  
( 100 % Falanghina)  
*Abbinamento: antipasti di pesce, risotti, zuppa di pesce, primi di pesce, formaggi freschi*  
**€ 52,00**

*Greco di Tufo "Vigna Cicogna" Ferrara Benito DOCG 2023*  
( 100% Greco di Tufo)  
*Abbinamento:consigliato a tutto pasto di pesce, carni bianchi in umido e formaggi freschi*  
**€ 48,00**

*Greco di Tufo "Achelòs" Fontana delle Selve Sannio DOP 2021*  
( 100% Greco di Tufo)  
*Abbinamento:consigliato a tutto pasto di pesce, insalata di mare, minestre in brodo*  
**€ 32,00**

*Biancolella Ischia Cenatiempo DOC 2023*  
(100% Biancolella)  
*Abbinamento: antipasti di pesce, primi piatti di pesce)*  
**€ 39,00**

**Lefkos Ischia Cenatiempo DOC 2023**

( 50% Forastera, 50% Biancolella )

Abbinamento: consigliato piatti di pesce

**€ 44,00**

**Falanghina Campi Flegrei La Sibilla DOC 2023**

( 100 % Falanghina )

Abbinamento: antipasti di pesce, risotti, zuppa di pesce, primi di pesce, formaggi freschi

**€ 29,00**

**Forastera Ischia Cenatiempo DOC 2023**

( 100% Forastera )

Abbinamento: consigliato piatti di pesce

**€ 44,00**

**Kalimera Ischia Cenatiempo DOC 20221**

( 100% Biancolella )

Abbinamento: consigliato piatti di pesce

**€ 52,00**

**Pompeii Bianco Azienda Bosco de' Medici IGT 2024**

( 100% Caprettone )

Abbinamento: consigliato formaggi freschi e semi stagionati, primi piatti di pesce, risotti e zuppette

**€ 39,00**

**Certaldo Quarrantanove "Cantina Barsacchi Gori" IGT *Rosato* Toscana 2024**

( 50% Sangiovese, 30% Syrah, 20% Merlot )

Abbinamento: consigliato a tutto pasto a base di pesce e carni bianche)

**€ 29,00**

**Terra Rossa "Cantina Carobbio" IGT *Rosato* Toscana 2024**

( 100% Sangiovese )

Abbinamento: consigliato a tutto pasto a base di pesce e carni bianche)

**€ 29,00**

**Ereò Cantina Monte Olivella Vesuvio DOP *Rosato* 2024**

( 50% Piediroso, 25% Guarnaccia nera, 25% Sciascinoso )

Abbinamento: consigliato a tutto pasto a base di pesce

**€ 35,00**

**Purple *Rose* "Castello di Ama" IGT Toscana 2024**

( 100 % Sangiovese )

Abbinamento: consigliato a tutto pasto a base di pesce , aperitivo

**€ 45,00**

**Sun*Rosè* "Il Palagione" DOC *Rosato* Toscana 2024**

( 90% Sangiovese, 10% Ciliegio )

Abbinamento: consigliato a aperitivo, tutto pasto

**€ 29,00**

## ***I Rossi***

### ***Pinot Nero di San Gimignano Panizzi DOC 2022***

***(100% Pinot Nero)***

***Abbinamento con pesce ,con salse, salumi, formaggi cremosi e muffati***

***€ 34,00***

### ***Pinot Nero Il Chiuso “ Castello Di Ama” Toscana IGT 2021***

***( 100% Pinot nero)***

***Abbinamento: consigliato a tutto pasto, carne bianche e rosse, formaggi e pesci grassi***

***€ 50,00***

### ***Pinot Nero Friuli Cormons Collio DOC 2021***

***( 100 % Pinot Nero )***

***Abbinamento:consigliato a tutto pasto carni bianche e pesce***

***€ 26,00***

### ***Castello Cigognola Famiglia Moratti DOC 2020***

***( 100 % Pinot Nero )***

***Abbinamento:consigliato a tutto pasto carni bianche e pesce***

***€ 60,00***

### ***Pinot Nero Conti D'arco DOC 2024***

***( 100 % Pinot Nero )***

***Abbinamento: consigliato a carni arrosto sia bianche che rosse, piatti di pesce con salsa di pomodoro***

***€ 32,00***

### ***Pinot Nero Tenuta Montauto IGT 2023***

***( 100 % Pinot Nero )***

***Abbinamento: consigliato a carni arrosto sia bianche che rosse, piatti di pesce con salsa di pomodoro***

***€ 45,00***

### ***Pinot nero Umbria Barberani IGT 2016***

***( 100 % Pinot Nero )***

***Abbinamento:consigliato a tutto pasto carni bianche e pesce***

***€ 68,00***

### ***Bourgogne “Cuvée Margot”Olivier Leflaive (Francia) 2018***

***( 100% Pinot nero)***

***Abbinamento:consigliato piatti elaborati a base di carne e arrosti , formaggi stagionati***

***€ 72,00***

**Chianti Casalvento DOCG 2023**

*(100% Sangiovese)*

*Abbinamento: Pasta al ragù, carne alla griglia e formaggi stagionati*

**€ 25,00**

**Chianti Classico Carobbio DOCG 2019**

*(100% Sangiovese)*

*Abbinamento: Pasta al ragù, carne alla griglia e formaggi stagionati*

**€ 32,00**

**Chianti Classico Carobbio Riserva DOCG 2016**

*(100% Sangiovese)*

*Abbinamento: Pasta al ragù, carne alla griglia e formaggi stagionati*

**€ 42,00**

**Chianti Classico Castellare di Castellina DOCG 2023**

*(95% Sangiovese, 5% Canaiolo )*

*Abbinamento: Salumi, carne alla griglia , carne rossa in umido, selvaggina e formaggi stagionati*

**€ 36,00**

**Chianti Classico Riserva Castellare di Castellina DOCG 2021**

*(95% Sangiovese, 5% Canaiolo )*

*Abbinamento: carni rosse e bianche arrostiti e grigliati, selvaggina e formaggi stagionati*

**€ 46,00**

**Chianti Castiglioni Frescobaldi DOCG 2023**

*(90% Sangiovese, 10% Merlot)*

*Abbinamento:consigliato a tutto pasto*

**€ 28,00**

**Leone Carobbio IGT Toscana 2015**

*(100% Sangiovese)*

*Abbinamento: Cinghiale in umido, bistecca alla Fiorentina, ossobuco, formaggi stagionati*

**€ 75,00**

**La Forra Chianti Classico RISERVA DOCG 2018**

*(100% Sangiovese)*

*Abbinamento:consigliato a tutto pasto*

**€ 45,00**

**Rosso di Montalcino Castello Banfi DOC 2022**

*(100% Sangiovese)*

*Abbinamento:consigliato a tutto pasto*

**€ 40,00**

***Soffocone di Vincigliata Bibi Graetz Toscana IGT 2017***

*(90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino)*

*Abbinamento: consigliato a primi di terra e secondo di carni rosse*

**€ 47,00**

***Folgòre San Gimignano Rosso DOC Panizzi 2015***

*(60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Cabernet)*

*Abbinamento: consigliato a primi di terra e secondo di carni rosse*

**€ 48,00**

***Haiku Castello di Ama Toscana IGT 2018***

*(50% Sangiovese, 25% Cabernet Franc, 25% merlot)*

*Abbinamento: consigliato ai zuppa di pesce, piatti di carne, umido e selvaggina*

**€ 78,00**

***Merlot CELII "Panizzi" San Gimignano 2020 BIO DOC (100% Merlot)***

*Abbinamento: Pasta al ragù, selvaggina, carne alla griglia e formaggi stagionati*

**€ 47,00**

***L' Erpico Montecucco Riserva DOCG 2020***

*( 100 % Sangiovese )*

*Abbinamento: consigliato a tutto pasto carni , salumi e formaggi stagionati*

**€ 50,00**

***L'apparita Castello di Ama IGT Toscana 2019***

*(100% Merlot)*

*Abbinamento: Pasta al ragù, selvaggina, carne alla griglia e formaggi stagionati*

**€ 340,00**

***Magaldo Carobbio IGT Toscana 2017***

*(100% Merlot)*

*Abbinamento: Pasta al ragù, piatto di carne, formaggi stagionati*

**€ 68,00**

***Il Pareto Toscana Rosso IGT 2017***

*(100% Cabernet Sauvignon)*

*Abbinamento: consigliato a tutto pasto*

**€ 120,00**

***Pietraforte Carobbio IGT Toscana 2014***

*(100% Cabernet Sauvignon)*

*Abbinamento: Pasta con sugo di carne, arrostiti di carne, formaggi stagionati*

**€ 88,00**

*Sammarco Castello dei Rampolla DOCG 2018*  
(90 Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Sangiovese )  
Abbinamento: Salumi, carne alla griglia e formaggi stagionati  
**€ 90,00**

*Scarpa Barbaresco "Tettineive" 2018 DOCG ( 100% Nebbiolo)*  
Abbinamento consigliato per piatti di carne e formaggi stagionati  
**€ 75,00 (Top wine SlowWine 2023)**

*Corte del Lupo Curtefranca Rosso Cà del Bosco DOC 2017*  
(38% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 22% Cabernet Franc, 7% Carménère)  
Abbinamento:consigliato formaggi stagionati primi di terra secondi di carne rossa  
**€ 50,00**

*Cabernet Franc Le Pianure IGT 2023*  
(100% Cabernet Franc)  
Abbinamento:consigliato a tutto pasto  
**€ 25,00**

*Costa Sera Amarone Classico Masi DOCG 2015*  
(70% Corvina, 25% Rondinella,5% Molinara)  
Abbinamento:consigliato formaggi stagionati, primi di terra secondi di carne rossa  
**€ 80,00**

*Bolgheri Rosso "Il Seggio" Poggio al Tesoro DOC 2019*  
(30% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10%Petit verdot, 20%Cabernet franc)  
Abbinamento:consigliato affettati e salumi, primi di terra e di carne, secondi di carne  
**€ 45,00**

*Costa d'Amalfi Furore Rosso Riserva Marisa Cuomo DOC 2017*  
( 50% Piediroso e 50% Aglianico)  
Abbinamento: antipasti di terra, primi di carne e terra, secondi di terra  
**€ 65,00**

*Zinfandel "Primitivo di Manduria "Sinfarosa DOP 2016*  
( 100% Primitivo di Manduria)  
Abbinamento:consigliato a tutto pasto  
**€ 45,00**