

CARTA DEI VINI

VINI AL CALICE

BOLLICINE

"Bollicina della Casa" Blanc de Blancs Extra Dry - Contarini Veneto | VS 3.50

uve a bacca bianca - 12.5% vol.

Prosecco Superiore Valdobbiadene "Bosco di Gica" Brut - Adami Veneto | D O C G 4.00

chardonnay e glera - 11% vol.

VINI ROSÈ

Rosato di Toscana Pugnitello - Fattoria Santa Vittoria Toscana | I G T 2020 4.00

100% pugnitello - 13.5% vol.

VINI BIANCHI

"Bianco della Casa" umbria bianco - Quercia del Gallo Umbria 3.50

uve locali - 12.5% vol.

Bianco Toscana - Tenute Silvio Nardi Toscana | I G T 4.00

50% malvasia e 50% moscato - 14% vol.

VINI ROSSI

"Rosso della Casa" umbria rosso - Quercia del Gallo Umbria 3.50

uve locali - 12.5% vol.

43° Rosso Toscana - Tenute Silvio Nardi Toscana | I G T 4.50

40% sangiovese, 40% merlot e 20% petit verdot - 14.5% vol.

BOLLICINE

Crémant de Limoux Brut "Les Graimenaus" - J. Laurens	Francia A O P 2019	25.00
60% chardonnay, 30% chenin blanc, 5% mauzac, 5% pinot noir - 12% vol.		
Champagne Brut - Laurent Perrier	Francia A O C	50.00
50% chardonnay, 35% pinot nero, 15% pinot meunier - 12% vol.		
Champagne Brut Réserve - Pol Roger	Francia A O C	58.50
33% chardonnay, 33% pinot nero, 33% pinot meunier - 12.5% vol.		
Champagne Brut Millésime - Rémi Leroy	Francia A O C 2016	65.00
100% pinot nero - 12.5% vol.		
Champagne Brut Cuvée Rosé - Laurent Perrier	Francia A O C	93.00
100% pinot nero - 12% vol.		
Champagne Brut "PN VZ16" Blanc de Noirs - Bollinger	Francia A O C	130.00
100% pinot nero - 12% vol.		
Trento DOC "1673" Riserva Extra Brut - Cesarini Sforza	Alto Adige D O C 2013	28.00
100% chardonnay - 12.5% vol.		
Prosecco Superiore Valdobbiadene "Bosco di Gica" Brut - Adami	Veneto D O C G	21.00
chardonnay e glera - 11% vol.		
Franciacorta "Milledì" Millesimato Brut - Ferghettina	Lombardia D O C G 2016	30.00
100% chardonnay - 12.5% vol.		
Franciacorta "Flamingo" Brut Rosé - Monte Rossa	Lombardia D O C	35.00
60% chardonnay, 40% pinot nero - 13.5% vol.		
Franciacorta "Prestige" Brut - Ca' del Bosco	Lombardia D O C G	40.00
75% chardonnay, 15% pinot nero e pinot bianco - 12.5% vol.		
Franciacorta Gran Cuvée "Alma" Non Dosato - Bellavista	Lombardia D O C G	42.00
90% chardonnay, 10% pinot nero - 12.5% vol.		
Franciacorta "Teatro alla Scala" Brut 2016 - Bellavista	Lombardia D O C G 2016	47.00
75% chardonnay, 25% pinot nero - 12.5% vol.		
Franciacorta Gran Cuvée "Alma Rosé" Non Dosato - Bellavista	Lombardia D O C G	50.00
62% chardonnay, 38% pinot nero - 12.5% vol.		

Franciacorta “Cabochon Fuoriserie” Brut - Monte Rossa	Lombardia D O C G	68.00
70% chardonnay, 30% pinot nero - 12.5% vol.		
Metodo Classico “Punte dei tre Ciabòt” Brut - Cascina Ballarin	Piemonte V S Q	38.00
100% nebbiolo - 12.5% vol.		
Metodo Tradizionale Ancestrale Brut Rosato - Grilli La Palazzola	Umbria V S Q	27.00
sangiovese, pinot nero e alto - 12.5% vol.		
Metodo Classico “Nudo di Palerna” Millesimato Brut Rosato La Palerna	Umbria V S Q 2017	28.00
100% pinot nero - 12% vol.		
Riesling Metodo Classico Brut - Grilli La Palazzola	Umbria V S Q	33.00
100% riesling - 12% vol.		

VINI ROSÈ

Bolgheri “Scalabrone” - Tenuta Guado al Tasso (Villa Antinori)	Toscana D O C 2021	20.00
cabernet sauvignon, merlot, syrah - 13% vol.		
“Il Rosè di Casanova” - La Spinetta	Toscana I G T 2020	21.00
50% sangiovese, 50% prugnolo gentile - 12.5% vol.		
“Rosa di Martino” biologico - La Palerna	Umbria I G T 2020	17.50
merlot, sangiovese, cabernet sauvignon - 13% vol.		
“Animorosa” Umbria rosato - Tenuta Montione	Umbria I G T 2021	19.00
merlot, sangiovese, chardonnay e trebbiano toscano - 12,5% vol.		
“Raspato” Rosato Metodo Ancestrale (artigianale) - Annesanti	Umbria I G T 2020	22.00
sangiovese e aleatico - 11.5% vol.		

VINI BIANCHI

Riesling "Mosel" - <i>Markus Scholtes</i>	Germania 2018	19.50
100% riesling - 12% vol.		
Pouilly Fumé "Mademoiselle de T" - <i>Château de Tracy</i>	Francia A O C 2019	32.00
100% sauvignon - 13.5% vol.		
Sancerre "Les Monts Damnés" - <i>Pierre Martin</i>	Francia A S C 2018	35.00
100% sauvignon blanc - 13.5% vol.		
Sauvignon Blanc "Cosmas" - <i>Kornell</i>	Alto Adige D O C 2020	21.00
100% sauvignon - 13.5% vol.		
Gewurztraminer "Damian" - <i>Kornell</i>	Alto Adige D O C 2020	22.00
100% gewurztraminer - 13.5% vol.		
Pinot Bianco Riserva "Vorberg" - <i>Terlano</i>	Alto Adige D O C 2018	35.50
100% pinot bianco - 14% vol.		
Ribolla Gialla - <i>Le Monde</i>	Friuli D O C 2020	17.00
100% ribolla gialla - 13% vol.		
Pinot Grigio Collio - <i>La Bellanotte</i>	Friuli D O C 2019	17.50
100% pinot grigio - 14% vol.		
Sauvignon "Ronco delle Mele" - <i>Venica</i>	Friuli D O C 2019	65.00
100% sauvignon - 13.5% vol.		
Pignoletto frizzante - <i>Terre Forti</i>	Emilia Romagna I G T	12.00
100% pignoletto - 11% vol.		
Passerina "San Basso" biologico - <i>Tenuta Cocci Grifoni</i>	Marche I G T 2019	16.50
100% passerina - 13% vol.		
Verdicchio di Matelica "Petrara" biologico - <i>Borgo Paglianello</i>	Marche D O C 2020	19.00
100% verdicchio - 13.5% vol.		
Vermentino Bolgheri - <i>Tenuta Guado al Tasso (Villa Antinori)</i>	Toscana D O C 2021	21.00
100% vermentino - 13% vol.		
Pomino Bianco Riserva "Benefizio" - <i>Frescobaldi</i>	Toscana D O C 2018	35.50
100% chardonnay - 14.5% vol.		

Orvieto Classico Superiore "Ca' Viti" - Neri Enrico 40% procanico, 40% grechetto, 20% chardonnay - 13.5% vol.	Umbria D O P 2020	17.00
"Bramito della Sala" - Castello della Sala (Antinori) 100% chardonnay - 12.5% vol.	Umbria I G T 2020	22.00
Orvieto Classico Superiore "Luigi e Giovanna" - Barberani 90% grechetto, 10% trebbiano procanico - 12.5% vol.	Umbria D O C 2017	29.00
"Cervaro della Sala" - Castello della Sala (Antinori) 85% chardonnay, 15% grechetto - 13% vol.	Umbria I G T 2019	55.00
Pecorino "Ekwo" biologico - Terraviva 100% pecorino - 13% vol.	Abruzzo D O C 2020	24.00
"Tellus" - Falesco 100% chardonnay - 12.5% vol.	Lazio I G P 2020	17.00
"Kebrilla" Grillo - Fina 100% grillo - 13% vol.	Sicilia I G P 2019	15.50

VINI ROSSI

Lagrein "Greif" - Kornell	Alto Adige D O C 2018	20.00
100% lagrein - 12% vol.		
Amarone della Valpolicella "Conte Gastone" biologico - Massimago	Veneto D O C G 2016	40.00
70% corvina, 15% rondinella, 15% corvinone - 16% vol.		
Barolo "Tre Ciabót" - Cascina Ballarin	Piemonte D O C G 2015	46.00
100% nebbiolo - 14% vol.		
Rosso di Montalcino - Tenuta Silvio Nardi	Toscana D O C 2018	17.00
100% sangiovese - 13.5% vol		
"T.U." Toscana Rosso - I Girasoli di Sant'Andrea	Toscana I G T 2016	17.50
100% teroldego - 14% vol.		
"Canapone" Toscana Rosso - Santa Vittoria	Toscana I G T 2016	24.50
pugnitello e sangiovese parzialmente appassite - 14.5% vol.		
Chianti Classico Riserva Tenuta Tignanello - Marchese Antinori	Toscana D O C 2018	26.00
90% sangiovese, 10% cabernet - 14% vol.		
Nobile di Montepulciano biologico - Avignonesi	Toscana D O C G 2016	27.00
100% sangiovese - 13.5% vol.		
Bolgheri "Il Bruciato" - Tenuta Guado al Tasso (Villa Antinori)	Toscana D O C 2020	28.00
65% cabernet sauvignon, 20% merlot, 15% syrah - 14.5% vol.		
"Lambda" Toscana rosso - Fattoria Kappa	Toscana I G T 2016	28.00
merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc e petit verdot - 14% vol.		
Brunello di Montalcino - Tenuta Silvio Nardi	Toscana D O C G 2016	30.00
100% sangiovese - 14.5% vol		
Bolgheri "Cont'Ugo" - Tenuta Guado al Tasso (Villa Antinori)	Toscana D O C 2019	39.00
100% merlot - 14.5% vol.		

Brunello di Montalcino - <i>San Lorenzo</i>	Toscana D O C G 2013	42.50
100% sangiovese - 14.5% vol.		
Montefalco Rosso biologico - <i>Moretti Omero</i>	Umbria D O C 2018	19.00
sangiovese, merlot e sagrantino - 14% vol.		
"Giovanni" Rosso Umbria - <i>Peppucci</i>	Umbria I G T 2013	20.00
70% cabernet sauvignon, 30% cabernet franc - 13.5% vol.		
"Cospaia 1441" Rosso Umbria - <i>La Palerna</i>	Umbria I G T 2018	22.00
60% sangiovese, 20% merlot, 20% cabernet - 15% vol.		
Montefalco Sagrantino biologico - <i>Moretti Omero</i>	Umbria D O C G 2017	28.50
100% sagrantino - 14.5% vol.		
Montefalco Sagrantino - <i>Fattoria di Milziade Antani</i>	Umbria D O C G 2016	34.50
100% sagrantino - 15% vol.		
Merlot "Sodale" - <i>Cotarella</i>	Lazio I G P 2018	21.00
100% merlot - 14% vol.		
"Fichimori" (servito freddo) - <i>Tormaresca (Villa Antinori)</i>	Puglia D O C 2019	17.50
negramaro e syrah - 12.5% vol.		
Etna Rosso - <i>Masseria Setteporte</i>	Sicilia D O C 2017	23.00
95% nerello mascalese, 5% nerello cappuccio - 14.5% vol.		