

CARTA DEI VINI



IL CALICE

Selezioniamo quotidianamente con cura la nostra proposta di vini al bicchiere al fine di garantirvi la massima varietà e darvi la possibilità di scegliere ogni giorno tra le diverse offerte della nostra cantina. Scegli il tuo calice dalla nostra lavagna.

BOLLICINE

TOSCANA

Fèlsina, Vino Spumante di Qualità Brut, Castelnuovo Berardenga, Metodo Classico — 30 euro
SANGIOVESE, PINOT NERO, CHARDONNAY

Fèlsina, Vino Spumante di Qualità Brut Rosé, Castelnuovo Berardenga, Metodo Classico — 30 euro
SANGIOVESE, PINOT NERO, CHARDONNAY

ALSAZIA

Domaine Kleinknecht, Crémant d'Alsace, Brut Nature, Metodo Classico, 2018 — 40 euro 🍷
CHARDONNAY, AUXERROIS, PINOT GRIS

CHAMPAGNE

Billiecart-Salmon, Brut Rserve, Vallée de la Marne — 64 euro
CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR

FRANCIACORTA

SoloUva, Franciacorta DOCG, Brut Nature, Metodo Classico — 34 euro 🍷
CHARDONNAY

PROSECCO

Borgo Molino, Prosecco di Valdobbiadene Superiore, Brut, Metodo Martinotti — 20 euro
GLERA

MARCHE

Broccanera, Scosso, Rifermentato in bottiglia, 2021 — 20 euro
VERDICCHIO

ROSATI

TOSCANA

Manucci Droandi, Rossinello, Val di Chiana, 2022 — 18 euro
SANGIOVESE

Tenimenti d'Alessandro, Rosato, Cortona, 2022 — 24 euro
SYRAH

Tenuta TerraVita, Aurora, Suvereto, 2021 — 22 euro 🍷
SANGIOVESE, GRENACHE

BIANCHI

TOSCANA

Mannucci Droandi, Campiglole, Val di Chiana, 2022 — 20 euro
TREBBIANO TOSCANO, MALVASIA

Podere della Bruciata, Bruggina, Montepulciano, 2022 — 22 euro 🍷
TREBBIANO TOSCANO, MALVASIA

Arrighi, Ilagiù, Isola d'Elba, 2022 — 22 euro
PROCANICO, BIANCONE, ANSONICA

Alessandro Tofanari, Sassa, San Gimignano, 2022 — 24 euro 🍷
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Poggio La Luna, L'Una, Scasano, 2022 — 24 euro 🍷
CHARDONNAY, VIOGNIER

Antonio Camillo, Marittimo, Manciano, 2022 — 24 euro 🍷
VERMENTINO

Fattoria Casabianca, Il Rocolo, 2022 — 20 euro
MALVASIA, TREBBIANO, CHARDONNAY

BIANCHI

FUORI TOSCANA

Angiolino Maule, Masieri bianco, 2022 — 20 euro

GARGANEGA

Cirelli, Pecorino, Abruzzo, 2021 — 20 euro 🍷

PECORINO

Agricola Calabretta, Carricante, Etna, 2022 — 25 euro 🍷

CARRICANTE

Nec-Otium, Sauvignon di Jacopo, Colli Orientali del Friuli, 2022 — 28 euro 🍷

SAUVIGNON

Girilan, Ahimé, Bassa Atesina, 2021 — 36 euro

GEWURZTRAMINER

ROSSI

TOSCANA

Collemassari, Rigoletto, Montecucco, 2021 — 22 euro

SANGIOVESE, CILIEGIOLO, MONTEPULCIANO

Tenuta Buontempo, Rosso di Montalcino, 2022 — 24 euro

SANGIOVESE

Salcheto, Rosso Di Montepulciano, 2022 — 23 euro

SANGIOVESE, CANAILOLO, MERLOT

Tenimenti d'Alessandro, Syrah, Cortona, 2020 — 24 euro

SYRAH

Tenuta di Carleone, Il Randagio, 2020 — 24 euro 🍷

CABERNET FRANC, MERLOT

Vallone di Cecione, Giulianna, 2021 — 24 euro 🍷

SANGIOVESE, CANAILOLO

Poggio la Luna, Morellino di Scansano, 2021 — 24 euro 🍷

SANGIOVESE E PICCOLI TAGLI

Antonio Camillo, Principio, Scansano, 2022 — 28 euro 🍷

CILIEGIOLO

Le Calle, Campo Rombolo, Monte Amiata, 2020 — 28 euro

SANGIOVESE, CILIEGIOLO

Tenuta TerraVita, Solerica, Suvereto, 2021 — 28 euro 🍷

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

Cantina Ripoli, Chianti Classico, Tavernelle Val di Pesa, 2020 — 33 euro 🍷

SANGIOVESE

Fabio Motta, Pievi, Bolgheri Rosso, 2021 — 36 euro 🍷

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE

Podere della Bruciata, Cesiro, Nobile di Montepulciano, 2020 — 38 euro 🍷

SANGIOVESE

Podere Le Ripi, Cielo d'Ulisse, Brunello di Montalcino, 2018 — 60 euro 🍷

SANGIOVESE

FUORI TOSCANA

Ettore Germano, Langhe Nebbiolo, Piemonte, 2022 — 22 euro

NEBBIOLO

Podere Magia, Lambrusco, 2019 — 24 euro 🍷

LAMBRUSCO MAESTRI

Nadia Curto, Barolo La Foia, La Morra, 2019 — 60 euro 🍷

NEBBIOLO

