

# Carta dei Vini

Vini d'annata, da collezione e selezioni regionali

Scopri la nostra selezione di vini pregiati, dalle grandi annate toscane alle bollicine di lusso. Ogni vino è stato scelto con cura per accompagnare i vostri momenti speciali, offrendo un viaggio sensoriale attraverso le eccellenze vitivinicole del territorio. Dalla complessità dei rossi più strutturati alla freschezza dei bianchi aromatici, la nostra cantina è un omaggio alla tradizione e alla passione per l'enologia di qualità.

# Toscana – Grandi Annate

Vino	€	Note
Syrah DOCG 2007 – Tenuta Il Bosco	€ 80	Frutti rossi, spezie
Brunello Riserva DOCG 2004 – Castel Giocondo	€ 135	Tannini eleganti
Brunello DOCG 2006 – Casanova di Neri	€ 160	Elegante, carni rosse
Chianti Montesodi Ris. DOCG 2007 – Frescobaldi	€ 115	Corpo medio, longevo
Chianti Classico DOC 2007 – Castello di Ama	€ 120	Ciliegia, spezie
Luce Della Vite IGT 2003 – Montalcino	€ 240	Iconico, persistente

Vino	€	Note
Solaia IGT 2007 – Marchesi Antinori	<b>€ 510</b>	Grande struttura
Ornellaia Le Volte IGT 2009 – Bolgheri	€ 170	Elegante, armonioso
Merlot Quercegobbe IGT 2007 – Petra	€ 110	Morbido, equilibrato
L'Ornellaia DOC 2008 – Bolgheri	€ 250	Iconico, elegante
Le Serre Nuove Ornellaia DOCG 2008	€ 190	Struttura armoniosa
Sassicaia DOC 2008 – Bolgheri	<b>€ 350</b>	Complesso, raffinato

# Piemonte, Veneto, Umbria, Lazio

Vino	€	Note
<b>VENETO</b>		
Costaserai Amarone DOCG 2006 – Masi	€ 130	Corposo, speziato
<b>PIEMONTE</b>		
Barolo DOCG 2007 – Massolino Villa Ronda	€ 135	Frutti rossi, brasati
Barolo DOCG 2006 – Dagromis Gaja	€ 135	Iconico, potente
Il Bacialè Monferrato DOC 2005 – Braida	€ 100	Tannini morbidi
Dolcetto D'Alba DOCG 2010 – Massolino	€ 90	Leggero, salumi

Vino	€	Note
<b>UMBRIA</b>		
Sagrantino Montefalco DOC 2005 – Colpetrone	€ 110	Tannico, lungo
Sagrantino Montefalco DOC 2005 – Custodia	€ 120	Corpo pieno
<b>LAZIO</b>		
Merlot IGP 2009 – Montiano Falesco	€ 180	Tannini equilibrati
<b>ABRUZZO</b>		
Montepulciano d'Abruzzo DOP 2007 – Cvetic	€ 100	Strutturat o, arrostiti

# Campania, Sicilia, Sardegna

Vino	€	Note
<b>CAMPANIA</b>		
Aglianico DOP 2009 – Fattoria di Lillo	€ 110	Corposo, formaggi
<b>SICILIA</b>		
Cerasuolo di Vittoria DOC 2008 – Cos	€ 90	Fruttato, elegante

Vino	€	Note
<b>SARDEGNA</b>		
Caleno Falerno Riserva DOC 2006 – Nugnes	€ 100	Tannini morbidi
Is Solinas Argiolas IGT 2007 – Nuraghi	€ 90	Equilibrato , fruttato

# Toscana & Sicilia – Selezione Corrente

Toscana	€	Note
Cilegiolo Canapone DOC 2023 – S. Lucia	€ 36	Fresco, giovane
Morellino A' Luciano DOCG 2024 – S. Lucia	€ 34	Armonico, carni
Morellino di Scansano DOCG 2023 – Vignaioli	€ 34	Tradizione toscana
Bolgheri Rosso DOC 2022 – Donna Olimpia	€ 70	Corpo medio, spezie
Masolino Sangiovese IGT 2022 – La Vigna	€ 34	Morbido, versatile
Verruzzo Bio IGT 2020 – Monteverro	€ 54	Equilibrato, spezie
Terra di Monteverro Bio IGT 2018	€ 80	Corpo pieno, formaggi
Alasco Bio DOC 2022 – Gramineta	€ 34	Fresco, quotidiano
Litiano Bio DOC 2019 – Gramineta	€ 60	Armonioso, versatile
Litiano Limited Edition Bio DOC 2015	€ 80	Elegante, strutturato
Gramineta Bio DOC 2019 – Gramineta	€ 42	Carni, primi leggeri

Toscana (segue)	€	Note
Chianti Ris. Villa Albergotti DOCG 2019	€ 40	Tannini morbidi
Chianti Logge Vasari DOCG 2017	€ 35	Fresco, facile
Chianti Classico DOCG 2016 – Predella	€ 38	Elegante, carni bianche
Sicilia	€	Note
Nero d'Avola DOC 2018 – Fonte Frontini	€ 35	Leggero, giovane
Nero d'Avola DOC 2017 – Sinibbio	€ 40	Corpo medio, carne

# Bollicine & Rosé

Rosé	€	Note
Scantianum IGT 2024 – Vignaioli Scansano	€ 30	Fresco, pesce
BRIO Rosato Sangiovese Bio 2023 – Gramineta	€ 32	Aperitivo, antipasti
Champagne	€	Note
François Montand Brut 2022	€ 60	Frutta bianca, aperitivo
Moët & Chandon	€ 110	Elegante, persistente
Veuve Clicquot	<b>€ 130</b>	Celebrazioni

Bollicine	€	Note
Almar Spumante Brut Rosato – Le Vigne	€ 32	Leggero, aperitivo
Maccari Prosecco DOC extra dry	€ 35	Aromatico, stuzzichini
Valdobbiadene Prosecco DOCG – Mionetto	€ 35	Bollicine fini, pesce
Ferrari Trento Brut DOC 2023 – Lunelli	€ 50	Elegante, pesce
Franciacorta NobleBlanc Brut Bio 2023	€ 54	Fresco, antipasti
Franciacorta Cuvée Imperial Brut 2023 – Berlucchi	€ 55	Aromatico, aperitivo
Franciacorta Extra Brut 2020 – Freccianera	€ 75	Complesso, pesce
Franciacorta Grande Cuvée 'Alma' 2023 – Bellavista	<b>€ 75</b>	Occasioni speciali

# Toscana & Trentino Alto Adige

Toscana	€	Note
Brusio Vermentino Bio DOC 2024 – Gramineta	€ 34	Fresco, pesce
Duseiquattro Viognier DOC 2024 – S. Lucia	€ 36	Aromatico, formaggi
Ansonica DOC 2024 – Tenuta Santa Lucia	€ 36	Leggero, mare
Eroica Ansonica Argentario DOC 2024	€ 58	Pieno, crostacei
Sauvignon Gessaia Bio 2023 – Montauto	€ 40	Aromatico, pesce
Bianco di Pitigliano Bio 2023 – Montauto	€ 34	Aperitivo, antipasti

Trentino Alto Adige	€	Note
Müller Thurgau DOC 2024 – S. Margherita	€ 32	Leggero, pesce
Chardonnay IGT 2024 – S. Margherita	€ 32	Morbido, carni bianche
Chardonnay Cavit DOC 2024 – Terrazze Luna	€ 32	Elegante, delicato
Pinot Grigio Cavit IGT 2023 – Terrazze Luna	€ 32	Versatile, antipasti
Sauvignon DOC 2023 – H. Lun	€ 35	Armonioso , verdure
Gewurztraminer DOC 2023 – H. Lun	€ 48	Complesso , speziati
Sauvignon Blanc Cavit DOC 2022 – Mastri	€ 32	Fresco, pesce
Müller Thurgau Cavit IGT 2024 – Mastri	€ 32	Aperitivo

VINI BIANCHI

# Veneto, Marche, Sardegna, Campania

Veneto & Marche	€	Note
Müller Thurgau Frizzante IGT 2023 – S. Margherita	€ 32	Frizzante, aperitivo
Verdicchio Castelli di Jesi DOC 2024 – Sassi Avari	€ 28	Leggero, antipasti

Sardegna & Campania	€	Note
Vermentino di Sardegna DOC 2024 – Sella & Mosca	€ 30	Fresco, crostacei
Falanghina Beneventano IGP 2024 – Vigne Sannite	€ 28	Fresco, leggero
Greco Beneventano IGP 2024 – Vigne Sannite	€ 28	Fruttato, pesce

FORMATO 37,5 CL · AL CALICE

# Mezzebottiglie & Vini al Calice

Vini 37,5 cl	€	
Vernantino Brigante IGT 2024 – S. Lucia	€ 24	Aperitivo, mare
Morellino A' Luciano DOCG 2024 – S. Lucia	€ 24	Carni bianche

Al Calice	€
Bianco – Brusio / Ansonica S. Lucia	€ 10
Rosso – Alasco / Morellino di Scansano	€ 10
Rosé – BRIO Gramineta / Scantianum	€ 10

# Buona Degustazione

Una selezione curata per ogni occasione — dal calice quotidiano alle grandi annate da collezione.

## Vini Rossi

Da collezione e selezione corrente

## Bianchi & Rosé

Freschi, aromatici, regionali

## Bollicine

Prosecco, Franciacorta,  
Champagne