



*Carta dei vini*



**RADICI**

## VINI ROSSI

<i>Chianti Classico</i> Vigna Colombaio, S.Martino a Selvole, Toscana DOC	18
<i>Chianti Classico</i> Borgo Salcetino, Toscana DOCG	24
<i>Chianti Classico</i> "Peppoli" Antinori, Toscana DOCG	26
<i>Morellino Di Scansano</i> Val Delle Rose, Toscana DOCG	19
<i>Rosso Di Montalcino</i> "Poggio Alle Mura" Castello di Banfi, Toscana DOC	26
<i>Bolgheri Rosso</i> "Antillo" Guado Al Melo, Toscana DOC	28
<i>Pinot nero</i> "Patricia" Cantina Giran, Alto Adige DOC	30
<i>Pinot nero</i> Elena Walch, Alto Adige DOC	34
<i>Aglianico Del Vulture</i> "Verbo" Cantine Di Venosa, Basilicata DOC	24
<i>Aglianico Del Vulture</i> "Taglio Del Tralcio" Cantine Re Manfredi, Basilicata DOC	23

<i>Primitivo</i>		
“Torcicoda” Cantine Tormaresca Antinori, Puglia IGT		32
<i>Aglianico Superiore</i>		
“Serpara” Cantine Re Manfredi, Basilicata DOCG		45
<i>Merlot E Aglianico</i>		
“Matematico” Cantine Di Venosa, Basilicata		48
<i>Brunello Di Montalcino</i>		
Castello di Banfi, Toscana DOCG		55
<i>Brunello Di Montalcino</i>		
Col d’Orcia, Toscana DOCG		55
<i>Brunello Di Montalcino</i>		
“Castelgiocondo” Frescobaldi, Toscana DOCG		65
<i>Chianti (vino della casa)</i>		
Tenuta Borchini, Empoli, Toscana		
	1 litro	12
	1/2 litro	7
	1/4 litro	5

## VINI BIANCHI

<i>Pinot Grigio</i> Tenuta Casate, Friuli Isonzo DOC	15
<i>Pinot Grigio</i> Azienda Agricola Livon, Friuli Collio DOC	24
<i>Ribolla Gialla</i> Tenuta Casate, Friuli Isonzo IGT	16
<i>Ribolla Gialla</i> Azienda Agricola Livon, Friuli Roncalto DOC	28
<i>Pinot Bianco</i> "Cavezzo" Azienda Agricola Livon, Friuli Collio DOC	35
<i>Muller Thurgau</i> "Juliane" Cantine Valle Isarco, Alto Adige DOC	22
<i>Gewurztraminer</i> "Selida" Cantina Tramin, Alto Adige DOC	28
<i>Falanghina</i> Borgotufato, Campania IGT	19
<i>Fiano di Avellino</i> Borgotufato, Campania DOCG	22
<i>Greco di Tufo</i> Borgotufato, Campania DOC	21
<i>Muller Thurgau e Traminer</i> "Il Manfredi" Cantine Re Manfredi, Basilicata IGT	25

<i>Malvasia</i>		
“Verbo” Cantine di Venosa, Basilicata		24
<i>Vermentino (biologico)</i>		
“Aprilante” Pieve De Pitti, Terricciola Toscana IGT		18
<i>Vermentino di Gallura</i>		
“S’eleme” Etichetta Oro Cantina di Monti, Sardegna DOCG		19
<i>Vermentino di Gallura</i>		
“Funtanaliras” Etichetta Oro Cantina di Monti, Sardegna DOCG		26
<i>Vermentino di Gallura (vendemmia tardiva)</i>		
“Aghiloja” Etichetta Oro Cantina di Monti, Sardegna DOCG		27
<i>Vermentino di Gallura</i>		
“Is Argiolas” Argiolas, Sardegna DOC		32
<i>Vermentino di Bolgheri</i>		
“Solosole” Poggio Al Tesoro, Bolgheri Toscana DOC		34
<i>Vermentino di Gallura Superiore</i>		
“Arakena” Cantina di Monti, Sardegna DOCG		50
<i>Malvasia Trebbiano (vino della casa)</i>		
Tenuta Borchi, Empoli, Toscana		
	1 litro	12
	1/2 litro	7
	1/4 litro	5

## VINI ROSATI

<i>Aglianico Del Vulture</i> "Il Rogito" Cantine del Notaio, Basilicata IGT	24
<i>Aglianico Del Vulture</i> "Verbo" Cantine di Venosa, Basilicata	24
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i> "Scalabrone" Antinori Guado Al Tasso, Bolgheri Toscana DOC	28
<i>Primitivo</i> "Tramari" Cantine San Marzano, Salento Puglia IGP	24
<i>Negroamaro</i> "Calafuria" Cantine Tormaresca Antinori, Puglia IGT	24

## **BOLLICINE**

<i>Prosecco</i> "65", Treviso DOC	20
<i>Ribolla gialla (metodo Charmat lungo 12 mesi)</i> "Fenis" Azienda Agricola Livon, Friuli Collio	26
<i>Prosecco Superiore</i> "47" Cantine Umberto Bortolotti, Valdobbiadene DOCG	26
<i>Valdobbiadene sui Lieviti Brut Nature</i> "Sui Lieviti" Cantine Umberto Bortolotti, Valdobbiadene DOCG	28
<i>Prosecco Superiore di Cartizze</i> Cantine Umberto Bortolotti, Valdobbiadene DOCG	45
<i>Franciacorta (Chardonnay 100%)</i> "Brut 25" Azienda Agricola Fratelli Berlucci, Lombardia DOCG	33
<i>Franciacorta Extra Brut (Chardonnay 75% - Pinot Nero 25%)</i> La Montina, Lombardia DOCG	38
<i>Franciacorta Satèn (Chardonnay 100%)</i> La Montina, Lombardia DOCG	45
<i>Franciacorta Gran cuvée (Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero)</i> Alma Brut Bellavista, Lombardia DOCG	65

## LE BIRRE DEL BIRRIFICIO APUANO, MASSA (MS) TOSCANA

### **BREZZA** 6

*Golden Ale 5% Vol. alc., 33 Cl*

Bionda rinfrescante, nel bicchiere soffiano fragranti aromi floreali e fruttati, in bocca meraviglia per il gusto intenso ma delicato. Fonde semplicità e carattere.

### **GRUNT** 6

*Strong Ale 6,5% Vol. alc., 33 Cl*

Birra corposa colore ambra scura. Dominano i malti speciali che le donano la pienezza, la dolcezza della frutta secca, sentori di castagna, crosta di pane ed una leggera affumicatura

### **LUPUS** 7

*American Pale Ale 5,5% Vol. alc., 33 Cl*

Dalla luppolatura decisa americana stuzzica il naso con intensi profumi agrumati, erbacei e tropicali. L'amaro non aggressivo e il caramello dei malti la rendono equilibrata.



## VINI AL CALICE

### **Vini Rossi**

<i>Chianti (vino della casa)</i> Tenuta Borchì, Empoli, Toscana	4
<i>Chianti</i> "I Sodi del Paretaio" Badia di Morrone, Toscana DOCG	6
<i>Morellino Di Scansano</i> Val Delle Rose, Toscana DOCG	7
<i>Aglanico del Vulture</i> "Vignali" Cantine di Venosa, Basilicata DOC	6

### **Vini bianchi**

<i>Malvasia Trebbiano (vino della casa)</i> Tenuta Borchì, Empoli, Toscana	4
<i>Pinot Grigio</i> Tenuta Casate, Friuli Isonzo DOC	6
<i>Ribolla Gialla</i> Tenuta Casate, Friuli Isonzo IGT	6
<i>Vermentino</i> "Il Felciaio" Badia di Morrone, Toscana IGT	7

### **Bollicine**

<i>Prosecco</i> "65", Treviso DOC	6
--------------------------------------	---