

Bibite , Aperitivi leggeri Birra Nazionale

Campari soda / Crodino	€. 2,50
Birra Nazionale 0,66 cl.	€. 4,50
Birra Nazionale 0,33 cl.	€. 3,00
Coca Cola, Fanta , Sprite (in lattina)	€. 2,50
Succhi di frutta	€. 2,50

Acqua Naturalizzata



frizzante , leggermente o naturale

x litro

€. 2,00

Selezione Vino della casa

0,750 cl.

**Vino da Tavola Rosso (red wine) di Trequanda
dalla Fattoria del Colle per il “ Conte Matto ”**

Sangiovese 90% e Merlot 10% **€. 10,00**

Caval Poggio Bianco (white wine) '19 Trebbiano
Toscano , Malvasia di Candia e Grechetto

“ Az. Agr. San Luciano ” €. 10,00

**Rosato (rosè) '19 Carlotta Pometti
dalla Fatt. La Selva per il “ Conte Matto ”**

Sangiovese 70% e Merlot 30% **€. 15,00**

Bottiglie 375 ml / Small Bottle

Prosecco di Valdobbiadene Brut

“ La Gioiosa ” €. 10,00

Vernaccia di San Gimignano Selvabianca '18

“Colombiaio di Santa Chiara ” €.11,00

Nobile di Montepulciano '16

“ Avignonesi ” €. 15,00

Chianti Classico '17 “ Ormanni ” €. 15,00

Rosso di Montalcino '18 “ Fattoi ” €. 15,00

Brunello di Montalcino '15 “ Fattoi ” €. 25,00

Vini serviti al Calice (Wine by the glass)

Vini Bianchi (White wines)

- **Aprilante '18** Trebbiano
 " Pod. Alberese " Asciano Biologico €. 5,00
- **Bianco del Borgo '19** Viogner
 " Tenimenti d'Alessandro " Cortona " €. 5,00
- **Luna di Monte '19 i.g.t. " San Luciano " Monte
San Savino** Trebbiano , Chardonnay e Grechetto €. 5,00

Vini Rossi (Red wines)

- **Rosso intenso '16** Sangiovese
 Fatt. di Belsedere Trequanda €. 5,00
- **Moronaia '18 i.g.t.**
 Sangiovese , Merlot e Cabernet Sauvignon
 " Tenuta di SanGimignano " Asciano €. 5,00
- **106 Orcia d.o.c. '13 " Fatt. la Selva "**
 Trequanda Sangiovese e Cabernet Sauvignon €. 5,00

MAGNUM 1,5 lt.

Pergole Torte '16	Sangioveto	
Montevertine	Radda in Chianti	€. 600,00
Cerentola '16	" Orcia " d.o.c.	
	Fatt. del Colle Trequanda	
	Sangiovese e Foglia Tonda	€. 90,00
Sangiovese '16 i.g.t.		
	" Podere Fabbrica " Pienza	€. 65,00
D'Ovidio '09 i.g.t.		
	Tenuta San Luciano Monte San Savino	
	Sangiovese , Montepulciano , Cabernet e Merlot	€. 80,00
Nobile di Montepulciano d.o.c.g. '16		
	" Bindella "	€. 65,00
Nobile di Montepulciano d.o.c.g. '16		
	" Boscarelli "	€. 85,00
Nobile di Montepulciano d.o.c.g. '16		
	" Le Berne "	€. 70,00

Spumanti Italiani / Italian Sparkling Wines

Felsina Vino Spumante Brut del Chianti di Qualità Metodo Classico	da uve 60% Sangiovese 20% Pinot Nero , 20% Chardonnay	€. 22,00
Il Bersagliere	da uve Pinot Nero e Chardonnay Metodo Classico Millesimato del Casentino	€. 55,00
Gancia Cuvèe 60 mesi Ris. ' 10 Alta Langa Metodo Classico Brut	da uve Pinot Nero e Chardonnay	€. 35,00
Gancia Cuvèe 18 mesi Metodo Classico Brut Rosè	da uve Pinot Nero e Chardonnay	€. 25,00
Orarosa Sangiovese del Chianti Brut Rosè " Altadonna - Chioccioli "		€. 20,00
" Castello di Cacchiano " Sangiovese del Chianti Brut Rosè Metodo Classico		€. 26,00
Caron Dimonio Pinot Nero di Trequanda Metodo Classico " Az. Le Crete "		€. 30,00
Ferrari Brut Trento Metodo Classico		€. 30,00
" Pucciarella " Pinot Nero Colli del Trasimeno Rosè Brut Metodo Classico		€. 25,00

Prosecco 0,750 cl.

Col Dorato Extra Dry	€. 15,00
-----------------------------	-----------------

Vini Bianchi - White Wines

Batàr '17	Chardonnay e Pinot Bianco	
	“ Querciabella “	€. 85,00
Nottetempi '17	“ Rocca di Castagnoli “	
	Malvasia lunga del Chianti , Trebbiano e Chardonnay	
	Bio Orange Wine	€. 65,00
Fontarca '16	“ Ten. D'Alessandro “	€. 35,00
Alichino '18	Foglia Tonda	
	“ Az. Agr. Le Crete “ Trequanda	€. 35,00
Vernaccia di San Gimignano L'albereta Ris. '16		
	“ Colombaio di Santa Chiara “	€. 36,00
Vernaccia di SanGimignano Crocus Ris. '15		
	“ Case alle Vacche “	€. 25,00
Vernaccia di San Gimignano Selvabianca '18		
	“ Colombaio di Santa Chiara “	€. 18,00
Papeo Cru '17	Vermentino	
	“ Terre del Marchesato “	€. 25,00
Emilio Primo '19	Vermentino	
	“ Terre del Marchesato “	€. 18,00
Bianco del Borgo '19	Viogner	
	“ Tenimenti d'Alessandro “	€. 20,00
Aprilante '18	Trebbiano	
	“ Pod. Alberese “ Biologico	€. 18,00
Poderino Vino frizzante di Trequanda		€. 10,00
Ghirlandaia '19	Sauvignon e Chardonnay	
	“Az. Agr. Trequanda”	€. 16,00

Vini Rossi del Territorio
- Local red wines

“ Fatt. del Colle “ Donatella Cinelli
Colombini Trequanda

Chianti superiore '18		€. 18,00
Leone rosso '18 orcia d.o.c.		
	Sangiovese e Merlot	€. 18,00
Il drago e le 8 colombe '16 i.g.t.		
	Sangiovese , Merlot e Sagrantino	€. 28,00
Cenerentola '16 orcia d.o.c.		
	Sangiovese e Foglia tonda	€. 38,00

“ Az. Le Crete “ Daniele Bino
Trequanda

Malacoda '14	Sangiovese	€. 35,00
Rubicante '14	Sangiovese	€. 24,00
Malebranche '14	Sangiovese , Cabernet Sauvignon	
	Merlot e Foglia Tonda	€. 25,00
Ciriatto '17	Pinot Nero	€. 35,00
Barbariccia '14	Merlot	€. 25,00
Graffiacane '14	Cabernet Sauvignon	€. 34,00
Alichino '17	Foglia Tonda	€. 36,00

“ Fatt.di Belsedere ” De’gori – Sorelli
Trequanda

Belsedere Ris. ’13 Orcia d.o.c.

Sangiovese , Cabernet Sauvignon e Merlot €. **28,00**

Belsedere ’16 Orcia d.o.c.

Sangiovese , Cabernet Sauvignon e Merlot €. **20,00**

Rosso intenso ’18 Sangiovese €. **12,00**

“ Podere Collalto “ Robert Buly
Trequanda

La " Estate 44 " ‘ 16 60% Sangiovese ,

20% Cabernet , 10% Syrah , 10% Merlot €. **32,00**

Il Canaiolo ‘ 15 €. **35,00**

Amidei ’15 40% Sangiovese , 40% Cabernet

Sauvignon , 20% Merlot €. **42,00**

“ Fatt. la Selva ” Carlotta Pometti
Trequanda

Tarchun us ’09 i.g.t. Cabernet Sauvignon ,

Petit verdot e Sangiovese €. **22,00**

Villa Boscarello’09 Merlot €. **26,00**

106 ’13 Orcia d.o.c.

Sangiovese e Cabernet Sauvignon €. **20,00**

Tino tre ’11 i.g.t. Cabernet Franc €. **26,00**

“ Az. Agr. di Trequanda “

Invidia '15 Orcia d.o.c.

Sangiovese , Cabernet Sauvignon e Merlot €. **22,00**

Tre Calici Ris. '16 Sangiovese Orcia d.o.c. €. **26,00**

Orcia '18 d.o.c. Sangiovese senza solfiti €. **28,00**

Alticato '16 Chianti Riserva €. **18,00**

Baconcoli '17 Chianti €. **12,00**

“ Podere Albiano “ **Petroio**

Ciriè '16 Orcia d.o.c. Sangiovese e Merlot €. **24,00**

Tribolo Ris. '15 Orcia d.o.c. Sangiovese €. **36,00**

Albiano '15 i.g.t.

Cabernet Sauvignon , Merlot , Petit Verdot €. **36,00**

“ Tiberio Montaini “ **Sinalunga**

Chianti '16 €. **16,00**

Beato Pietro da Trequanda

Millesimato da uve Sangiovese , Cabernet

Sauvignon , Merlot , Shiraz , Alicante €. **24,00**

Tenuta SanGimignano **Asciano**

Moronaia '18

Sangiovese , Merlot e Cabernet Sauvignon €. **16,00**

“ Podere Alberese ” Loc. Casabianca Asciano

A Vento e Sole '15 Chianti Biologico	€. 18,00
Chianti Ris. '15 Biologico	€. 25,00
Sangiovese '11 Biologico	€. 45,00

“ Podere Fabbrica ” Pienza Biologico

Sangiovese '16 i.g.t.	€. 28,00
Syrah '16 i.g.t.	€. 42,00

“ Tenimenti Andreucci ” Pienza

Giobatta '17 Chianti Colli Senesi	€. 18,00
Costavecchia Chianti Ris. '16	€. 25,00
Regale '17 Super Tuscany	
Sangiovese , Cabernet Sauvignon e Merlot	€. 22,00

“ Capitoni ” Pienza

Frasi Orcia Ris.'16 Sangiovese	€. 25,00
Capitoni Orcia Ris. '16 Sangiovese e Merlot	€. 20,00

“ La Canonica ” San Giovanni D'Asso

Dongiovanni Orcia Ris. '15	
Sangiovese , Malvasia Nera e Colorino	€. 24,00

“ Campotondo ” Campiglia D’Orcia

Banditone ’17	Sangiovese Colorino Merlot	€. 24,00
Il Tocco Ris. ’16	Sangiovese e Colorino	€. 32,00
All’Incontro ’13	Colorino	€. 35,00

“ Sante Marie di Vignoni ” Quirico d’Orcia

Adone ’14	Sangiovese e Merlot	€. 18,00
Curzio ’14	Sangiovese grosso	€. 20,00

“ Tenimenti d’Alessandro ” Cortona

Bosco ’13	Syrah	€. 45,00
Borgo ’18	Syrah	€. 22,00

“ Casa alle Vacche ” San Gimignano

Colorino ’18		€. 20,00
Canaiolo ’18		€. 20,00
Ciliegiolo ’18		€. 20,00

Spiaggiolo ’19 “ Poggio Maestrino ”		
Morellino di Scansano		€. 15,00

“ Rascioni & Cecconello ” Orbetello Gr.

Rotulaia '18	Ciliegiolo della Maremma	€. 22,00
Poggio Ciliegio '14	Crù di Ciliegio	€. 35,00

“ Antonio Camillo ” Manciano Gr.

Principio '18	Ciliegiolo della Maremma	€. 16,00
Vallerana Alta '18	Cru Ciliegiolo della Maremma	€. 35,00

I Vini delle Terre di Arezzo

Civettaja '17	Pinot Nero	€. 50,00
Sempremai '14	Abrostine “ Cuna ”	€. 50,00
Casina di Burchio '17	Syrah	€. 28,00
Ornina '11	Sangiovese e Malvasia Nera	€. 26,00
Trigono '15	Canaiolo, Ciliegio e Pugnitello “ Ornina ”	€. 45,00
Ciliegiolo '18	“ San Ferdinando ”	€. 18,00
Pugnitello '15	“ San Ferdinando ”	€. 22,00
Gargaiolo '18	Chianti “ San Ferdinando ”	€. 14,00
Boschi Salviati '13	i.g.t. “ Ten. San Luciano ” Sangiovese , Montepulciano e Cabernet	€. 18,00
D'Ovidio '10	i.g.t. “ Ten. San Luciano ” Sangiovese , Montepulciano , Cabernet e Merlot	€. 35,00
Chianti Ris. '18	“ Tenute San Fabiano ”	€. 20,00

Super Tuscan

Sassicaia '15 “ Ten. San Guido “	
Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc	€. 350,00
Sassicaia '16 “ Ten. San Guido “	€. 400,00
Tignanello '15 / '16 Sangiovese , Cabernet Sauvignon	
Cabernet Franc “ Antinori ”	€. 180,00 / 200,00
Pergole Torte '15 Sangiovese	
“ Montevertine “	€. 250,00
Pergole Torte '16 Sangiovese	
“ Montevertine “	€. 280,00
Pergole Torte '17 Sangiovese	
“ Montevertine “	€. 240,00
Montevertine '16 Sangiovese , Canaiolo e Colorino	
“ Montevertine “	€. 70,00
Uno '17 i.g.t. Sangiovese	
“ Tenuta di Carleone “	€. 80,00
Grattamacco '15 Bolgheri Superiore	
Cabernet Sauvignon , Merlot e Sangiovese	
“ Colle Massari “	€. 110,00
Toro Desiderio '16 i.g.t. Merlot 92% Cabernet	
Sauvignon 8% “ Avignonesi “	€. 55,00
Casalferro '15 Merlot “ Barone Ricasoli “	€. 44,00
Sor Ugo '16 Bolgheri superiore Cabernet Sauvignon ,	
Merlot , Cabernet Franc , Petit Verdot AiaVecchia	€. 48,00
Lagone '17 Merlot , Cabernet Sauvignon e	
Cabernet Franc “ AiaVecchia “	€. 22,00

2&2 i.g.t. '17 Sangiovese , Canaiolo , Trebbiano e Malvasia bianca " Erta di Radda "	€. 18,00
La Gioia '16 Sangiovese " Riecine "	€. 70,00

Rosso di Montalcino d.o.c.

Fattoi '18	€. 22,00
Le Ragnaie '16	€. 35,00
Sogni di Follia '15 " Podere le Ripi "	€. 35,00
Sogni di Follia '16 " Podere le Ripi "	€. 32,00
Mastrojanni '19	€. 30,00
Pietroso '19	€. 28,00
Baricci '18	€. 25,00
Piancornello '18	€. 30,00
Lisini '18	€. 28,00

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

Fuligni Ris. '12	€. 130,00
Fattoi Ris. '12	€. 90,00
Lupi e Sirene Ris.'15 " Podere Le Ripi "	€. 110,00
Amore e Magia '16 " Fatt. Le Ripi "	€. 100,00
Fattoi '15	€. 50,00
Fuligni '13	€. 70,00
Le Chiuse '13	€. 80,00
Lisini '15	€. 58,00
Baricci '15	€. 58,00

Piancornello '16	€. 62,00
Cielo d'Ulisse '15 " Fatt. Le Ripi "	€. 50,00
Mastrojanni '15	€. 65,00
Mastrojanni '16	€. 65,00
Pietroso '16	€. 62,00

Chianti Classico d.o.c.g.

Castello di Ama '18	€. 36,00
Le Miccine '16	€. 22,00
Querciabella '16	€. 36,00
Vecchie Terre di Montefili '16	€. 22,00
Ormanni '17	€. 20,00
Tenuta di Carleone '17	€. 28,00
Istine '18 Bio	€. 20,00
Riecine '18	€. 26,00
Val delle Corti '17	€. 25,00
San Felice '18	€. 18,00
Capraia '18	€. 22,00

Chianti Classico d.o.c.g. _ Riserva o Cru

Gran Selezione San Lorenzo '15	
 " Castello di Ama "	€. 70,00
Vecchie Terre di Montefili Ris. '15	€. 50,00
Le Miccine Ris. '15	€. 38,00

Vigna Barbischio Ris. '16	
“ Maurizio Alongi “	€. 35,00
Castello di Brolio '15 Gran Selezione	
“ Barone Ricasoli “	€. 55,00
Millennio '10 Gran Selezione	
“ Castello di Cacchiano “	€. 45,00
Contessa di Radda Ris. '16 “Geografico”	€. 30,00
Montegiachi Ris. '16 “ Geografico “	€. 26,00
Rancia Ris. '16 “ Felsina “	€. 50,00
Dievole Novecento Ris. '15	€. 40,00
Val delle Corti Ris. '16	€. 42,00
Vigna Istine '18 Cru Bio “ Istine “	€. 35,00
Le Vigne Ris. '17 Bio “ Istine “	€. 45,00
Castello d'Albola Ris. '17	€. 32,00
Solatio '17 Gran Selezione	
“ Castello d'Albola “	€. 70,00
Colledilà '17 Gran Selezione Castello di Brolio	
“ Barone Ricasoli “	€. 70,00
Capraia Ris. '16	€. 32,00
Poggio ai Frati Ris. '16	
“ Rocca di Castagnoli “	€. 30,00

Nobile di Montepulciano d.o.c.g.

Boscarelli '16	€. 36,00
Lunadoro '15	€. 30,00
Le Berne '16	€. 32,00
Salcheto '16	€. 28,00
Bindella '16	€. 28,00
Avignonesi '16	€. 28,00
Sanguineto '18	€. 28,00
Alboreto '18 " Fatt. della Talosa "	€. 25,00

Nobile di Montepulciano d.o.c.g. Riserva o Cru

Damo '11 " MonteMercurio " Cru	€. 65,00
Grandi Annate '13 " Avignonesi "	€. 80,00
Le Berne Ris. '15	€. 45,00
Oceano '16 Vigna Singola Cru Biologico " Avignonesi "	€. 48,00
El Grasso '16 Vigna Singola Cru Biologico " Avignonesi "	€. 48,00
Filai Lunghi '15 Crù " Fatt. della Talosa "	€. 48,00
Contucci Ris. '13	€. 40,00
Sanguineto Ris.'15	€. 35,00

