



RISTORANTE
il GUSTO & il TATTO

Carta dei Vini

APERITIVI

<i>Prosecco</i>	€ 3,00
<i>Crodino</i>	€ 3,00
<i>Bitter</i> (rosso o bianco)	€ 3,00
<i>Campari</i>	€ 3,50
<i>Martini</i> (rosso o bianco)	€ 3,50
<i>Campari Soda</i>	€ 3,50
<i>Spritz</i>	€ 4,50
<i>Campari Orange</i>	€ 4,50
<i>Americano</i>	€ 5,00
<i>Negroni</i>	€ 6,00

BIBITE

<i>Acqua / Water</i> ½ l	€ 1,00
<i>Acqua / Water</i> 1 l	€ 1,50
<i>Bibite in Lattina / Soft Drinks</i> 0,33 l (coca cola, coca cola zero, fanta, sprite)	€ 2,00
<i>EstaThe / Ice Tea</i> 0,50 l (limone, pesca / lemon, peach)	€ 2,50
<i>Succhi di Frutta / Fruit Juice</i> 0,33 l (arancia rossa, ananas, ACE / red orange, pineapple, ACE)	€ 3,00

VINO DELLA CASA

Azienda Agricola Le Macchie, Castelfiorentino

Rosso / Red: 100% uva sangiovese / grape

Bianco / White: uva vermentino, chardonnay & trebbiano / grape

<i>Bicchiere / Glas</i>	€ 2,00
¼ l caraffa / carafe	€ 2,50
½ l caraffa / carafe	€ 4,00
1 l caraffa / carafe	€ 7,00
<i>Bottiglia / Bottle</i> (0,75 l)	€ 7,00

BOLLICINE



Cuveè "Antesa" Brut, bicchiere

€ 3,00

Uvaggio: Varietà vocate di bacche bianche della zona trevisana - **Gradazione** 11 % vol.
Classificazione: Vino Spumante - **Zona di Produzione:** Veneto



Astoria Lounge, 0,375 l

€ 6,00

Uvaggio: Varietà aromatiche tipiche dell'alto trevigiano - **Gradazione:** 11 % vol.

Classificazione: Vino Spumante - **Zona di Produzione:** Treviso

Note Degustative: Perlage molto fine e persistente. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo etero, delicato, molto personale per sinergia fra aromi varietali e profumi del lievito; con decisa nota aromatica.



Prosecco Treviso, "Galie" Astoria

€ 15,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* 100% Glera - **Gradazione:** 11 % vol.

Classificazione: Prosecco Treviso DOC extra dry - **Zona di Produzione:** Treviso

Note Degustative: Perlage minuto e persistente. Colore giallo paglierino tenue. Profumo elegante, fruttato e floreale. Sapore caratteristico, piacevole e armonico.



Prosecco Superiore, Col De' Salici

€ 18,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* 100% Glera - **Gradazione:** 11,5 % vol.

Classificazione: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra dry - **Zona di Produzione:** Conegliano Valdobbiadene

Note Degustative: Metodo: Charmat - Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: fruttato, con note di mela; la nota floreale dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia.

Gusto: presenta una buona nota acida, di gusto fresco, al palato risulta gradevole e armonico



Prosecco Superiore Millesimato, Astoria

€ 20,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* 100% Glera - **Gradazione:** 11,5 % vol.

Classificazione: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato extra dry - **Zona di Produzione:** Valdobbiadene

Note Degustative: Perlage a grana sottilissima e continuo. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo intenso, fruttato di pesca e melone, tipico. Sapore morbido, pieno, armonico, aromatico per tipicità.

BIRRA

Birra Nazionale in bottiglia / Italian Bottled Beer

0,33 l € 2,50

0,66 l € 3,50

Birra Estera in bottiglia / Imported Bottled Beer

0,33 l € 3,00

0,66 l € 4,00

Birra Artigianale Riserva Aurea / Home Brew 0,75 l

"Aurea La Dorata" Birra Bionda - 5,2% vol

€ 9,00

Una birra bionda in alta fermentazione ricca di aroma che le viene conferito dall'orzo. In bocca è piena e rigogliosa, capace di soddisfare i palati più esigenti ma al contempo risulta facile da sorseggiare e da digerire. Impercettibile la luppolatura che serve a darle freschezza e stabilità.

"Aurea L'Ambrata" Birra Ambrata - 6,0 % vol

€ 9,00

Birra Strutturata, di colore ambrato, corposa e profumata con sentori di caramello e malto tostato. Luppolatura media con luppoli tedeschi e boemi che le conferiscono un retrogusto amarognolo e piacevolmente pungente.

VINI BIANCHI

Pignoletto Reno, Righi

€ 9,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* 100% Pignoletto - *Gradazione:* 11 % vol.

Classificazione: Pignoletto Reno DOC Vino Frizzante Secco - *Zona di Produzione:* Emilia Romagna

Note Degustative: colore giallo paglierino carico. Al naso si sente subito il fiore di campo ma non per molto perché poi pur rimanendo sul floreale si fa tutto più delicato. Il gusto è pieno, a dispetto della sua frizzantezza il palato sente subito un calore particolare ed un tocco di frutta, che cede il morso solo nel finale dove diventa finalmente fresco, ma mai acidulo.

Orvieto, Casasole (amabile/sweet)

€ 11,00

Annata: 2016 - *Uvaggio:* Procanico, Grechetto, Verdello, Drupeggio, Malvasia - *Gradazione:* 10 % vol.

Classificazione: Orvieto DOC Classico - *Zona di Produzione:* Orvieto, Umbria

Note Degustative: Il vino presenta un colore giallo paglierino, il profumo intenso e fine ricorda la frutta bianca, come la banana e la mela. Al palato è amabile con una nota fresca che ne esalta la bevibilità.

Sauvignon Blanc, "Suade" Astoria

€ 13,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* Sauvignon - *Gradazione:* 12 % vol.

Classificazione: Sauvignon IGT - *Zona di Produzione:* Valdobbiadene

Note Degustative: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo aromatico, delicato, con ricordo di peperone e frutta esotica. Sapore asciutto, fresco senza eccessi, elegante e vellutato.

Vermentino, Massi di Mandorlaia

€ 13,00

Annata: 2016 - *Uvaggio:* Vermentino - *Gradazione:* 13,5 % vol.

Classificazione: Costa Toscana IGT - *Zona di Produzione:* Grosseto, Toscana

Note Degustative: Colore giallo paglierino pallido con riflessi dorati. Aromi intensi e persistenti di fiori selvatici. Acidità vivace e fresca, gusto armonioso, finale intrigante di frutti esotici.

Pinot Grigio, "Alisia" Astoria

€ 14,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* Pinot Grigio - *Gradazione:* 12,5 % vol.

Classificazione: Pinot Grigio DOC - *Zona di Produzione:* Valdobbiadene

Note Degustative: Colore giallo paglierino con sfumature dorate. Profumo intenso, fruttato con ricordo di fieno, di mallo di noce fresco. Fine ed elegante. Sapore vellutato, armonico, caratteristico e signorile.

Viognier, Camposegreto

€ 15,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* Viognier - *Gradazione:* 13,5 % vol.

Classificazione: Toscana IGT - *Zona di Produzione:* Montespertoli, Toscana

Note Degustative: Colore giallo paglierino con riflessi lievemente verdognoli fresco e piacevolmente profumato con sentori fruttati di pesca ed albicocca, corpo elegante, finale lungo e piacevole.

Falanghina, La Sibilla

€ 15,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* Falanghina - *Gradazione:* 12 % vol.

Classificazione: Falanghina DOC - *Zona di Produzione:* Campania

Note Degustative: Colore paglierino chiaro con leggera sfumatura verdolina, esibisce al naso note di ginestra e fiori della macchia mediterranea; il gusto è fresco, particolarmente armonico e morbido.

Vernaccia di San Gimignano, "I Macchioni" Casa alle Vacche

€ 15,00

Annata: 2016 - *Uvaggio:* Vernaccia di San Gimignano - *Gradazione:* 12 % vol.

Classificazione: Vernaccia di San Gimignano DOCG - *Zona di Produzione:* San Gimignano, Toscana

Note Degustative: Colore giallo tenue con riflessi verdognoli. Profumo ampio, penetrante con ricordi di frutta matura e sentori di mandorla. Sapore asciutto, armonico con freschezza piacevole, con sottile caratteristico retrogusto di mandorla.

Pinot Grigio, Komjanc

€ 16,00

Annata: 2016 - *Uvaggio:* Pinot Grigio - *Gradazione:* 13,5 % vol.

Classificazione: Pinot Grigio Collio DOC - *Zona di Produzione:* Friuli Venezia Giulia

Note Degustative: Ha un colore paglierino con fuggevoli riflessi cinerini, profumo intenso ed esclusivo. Dal sapore solido e persistente.

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Titulus

€ 16,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* Verdicchio - *Gradazione:* 13 % vol.

Classificazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico - *Zona di Produzione:* Castelfranco, Marche

Note Degustative: Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo: è un vino elegante, caratterizzato da un profumo floreale con sfumature fresche e un ricordo di crosta di pane appena sfornato. Gusto: fresco, ricco di buona persistenza e spessore, lascia in bocca una caratteristica e piacevole nota di mandorla amara.

Pinot Bianco, Zeni

€ 16,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* Pinot Bianco - *Gradazione:* 13 % vol.

Classificazione: Pinot Bianco DOC - *Zona di Produzione:* Trentino

Note Degustative: Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini, il profumo è delicatamente fruttato e fragrante di vaniglia, il gusto è secco ed equilibrato con un retrogusto lievemente amarognolo.

Riesling, Calatroni

€ 17,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* Riesling Renano - *Gradazione:* 13 % vol.

Classificazione: Riesling Renano DOC - *Zona di Produzione:* Lombardia

Note Degustative: prodotto vinificato solamente uve Riesling Renano, si presenta con tipici profumi eleganti del vitigno e una marcata acidità donata dal terreno. Colore giallo paglierino con riflesso dorati, profumo inizialmente fruttato, si evolve con il tempo in profumi più complessi tipici del vitigno. Sapore teso, fresco con ottima persistenza al palato.

Chardonnay, La Cadalora

€ 18,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* Chardonnay - *Gradazione:* 13 % vol.

Classificazione: Vallagarina IGT - *Zona di Produzione:* Trentino

Note Degustative: profumi di fiori di campo e pietra focaia. Sapore secco, mediamente acido, di grande rotondità, con buona persistenza e intensità.

Vernaccia di San Gimignano Riserva, "Crocus" Casa alle Vacche

€ 18,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* Vernaccia di San Gimignano - *Gradazione:* 13,5 % vol.

Classificazione: Vernaccia di San Gimignano DOCG - *Zona di Produzione:* San Gimignano, Toscana

Note Degustative: Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, tendente al dorato con l'invecchiamento. Al naso ampio, fine, fruttato e penetrante, mentre in bocca è asciutto, pieno, vellutato con sentori di frutta matura, vaniglia e mandorla di pesca.

Pomino Bianco, Frescobaldi

€ 19,00

Annata: 2016 - *Uvaggio:* Chardonnay, Pinot Bianco - *Gradazione:* 13 % vol.

Classificazione: Pomino Bianco DOC - *Zona di Produzione:* Rufina, Toscana

Note Degustative: colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Al naso si avvertono note floreali, mugugno in evidenza, e fruttate di mela e maracuja. Minerale e fresco, sul finale emergono sentori delicati di scorza di cedro e fichi. In bocca è molto fresco, appagante e lungo.

Chardonnay Giaiet, Stella Vini

€ 21,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* 100% Chardonnay - *Gradazione:* 14,5 % vol.

Classificazione: Piemonte Chardonnay - *Zona di Produzione:* Piemonte

Note Degustative: colore giallo paglierino con riflessi leggermente ambrati, al palato si presenta rotondo e con un importante sapidità che lo rende asciutto e fragrante, al naso si percepiscono profumi maturi di frutta passa con sentori leggeri di spezie

Gewurztraminer, Rottensteiner

€ 21,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* Traminer - *Gradazione:* 14 % vol.

Classificazione: Bianco - *Zona di Produzione:* Alto Adige

Note Degustative: Colore giallo paglierino tendente al giallo oro, al naso spiccatamente aromatico speziato, di sapore pieno e secco, fresco, gradevole.

VINI ROSE'

Bardolino Chiaretto, Az Agr. Tantini

€ 15,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* Corvina, Rondinella, Molinara - *Gradazione:* 12,5 % vol.

Classificazione: Chiaretto DOC - *Zona di Produzione:* Castelnuovo del Garda, Verona

Note Degustative: Colore rosa intenso. Il Profumo si caratterizza da delicati sentori di frutta fresca ed in bocca è fresco e vivace.

Honor Rosè Venezia DOC, Astoria

€ 17,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* Raboso, Pinot Nero - *Gradazione:* 11,5 % vol.

Classificazione: Spumante Cuvee Rosè - *Zona di Produzione:* Venezia

Note Degustative: Rosè frizzante di colore rosa tenue, profumo elegante, vario, di aroma ricco e complesso. Sapore piacevolmente fitto ed equilibrato in corretta armonia.

Rosato Toscano, Rosato della Costa

€ 18,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* Sangiovese e complementari - *Gradazione:* 12 % vol.

Classificazione: Rosato Toscano Biologico - *Zona di Produzione:* Grosseto, Toscana

Note Degustative: Colore cerasuolo intenso, profumo fruttato, con sentori di ciliegie e fragoline di bosco. Ritorni di frutta nella fase retrofativa chiusura sapida, minerale e persistente.

"Rosa-ae", Torre dei Beati

€ 18,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* 100% Montepulciano - *Gradazione:* 13,5 % vol.

Classificazione: Cerasuola d'Abruzzo DOC - *Zona di Produzione:* Abruzzo

Note Degustative: Al tipico rosso ciliegia brillante, arricchito da vivaci riflessi violacei e da percezioni visive di buona consistenza, fanno riscontro profumi freschi e persistenti, di fragola, melograno e ciliegia, impreziositi da eleganti sentori floreali tra i quali in bella evidenza la rosa. Il buon volume in bocca è caratterizzato da un ottimo equilibrio tra la morbidezza e la viva componente acida e minerale, che rendono lunga la persistenza in bocca e stimolante il finale.

VINI MEZZA-BOTTIGLIA

HALF-BOTTLE WINE 0,375 l

BIANCHI

Vernaccia di San Gimignano, Casa alle Vacche

€ 10,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* Vernaccia di San Gimignano - *Gradazione:* 12,5 % vol.

Classificazione: Vernaccia di San Gimignano DOCG - *Zona di Produzione:* San Gimignano, Toscana

Santa Cristina, Antinori

€ 7,00

Annata: 2016 - *Uvaggio:* 60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Syrah - *Gradazione:* 12,5 % vol.

Classificazione: Toscana IGT - *Zona di Produzione:* Cortona, Toscana

ROSSI

Chianti Classico, Peppoli

€ 12,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* 90% Sangiovese, 10% Merlot & Syrah - *Gradazione:* 13 % vol.

Classificazione: Chianti Classico DOCG - *Zona di Produzione:* San Casciano V.P., Toscana

Bolgheri, Il Bruciato

€ 16,00

Annata: 2016 - *Uvaggio:* 55% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 15% Syrah - *Gradazione:* 13 % vol.

Classificazione: Bolgheri DOC Superiore - *Zona di Produzione:* Bolgheri, Toscana

per la nota degustativa consultare la lista

VINI ROSSI

Fiasco Chianti, 1 l (wicker wine bottle)

€ 15,00

Annata: 2018 - *Uvaggio:* 85% Sangiovese, 15% Canaiolo e Colorino - *Gradazione:* 13 % vol.
Classificazione: Chianti DOCG - *Zona di Produzione:* Montespertoli, Toscana
Note Degustative: Vino giovane e vivace di colore rubino. Beverino e piacevolmente morbido.

Santa Cristina, Antinori

€ 12,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* 60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Syrah - *Gradazione:* 12,5 % vol.
Classificazione: Toscana IGT - *Zona di Produzione:* Cortona, Toscana
Note Degustative: Il vino si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Ha un profumo intenso, ampio, che ricorda la frutta rossa e i dolci alla vaniglia. In bocca è fresco, morbido, equilibrato con un retrogusto complesso che ricorda le note di vaniglia e cacao.

Chianti Colli Fiorentini, Il Cortile

€ 14,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* 85% Sangiovese, 15% Ciliegiole e Colorino - *Gradazione:* 13,5 % vol.
Classificazione: Chianti Colli Fiorentini DOCG - *Zona di Produzione:* Montespertoli, Toscana
Note Degustative: Colore rubino con riflessi porpora, aromi floreali che si aprono a sentori fruttati, equilibrio fra componenti tanniche ed alcooliche. Finale lungo ed elegante.

Morellino di Scansano, Sassato Provveditore

€ 16,00

Annata: 2016 - *Uvaggio:* Sangiovese - *Gradazione:* 13,5 % vol.
Classificazione: Morellino di Scansano DOCG - *Zona di Produzione:* Grosseto, Toscana
Note Degustative: Si presenta di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. All'olfatto si presenta intenso, fine, fresco, fruttato con sentori di frutti rossi. Al gusto è secco, caldo, leggermente tannico, morbido con l'invecchiamento.

Il Puro Merlot, Astoria

€ 17,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* Merlot - *Gradazione:* 13 % vol.
Classificazione: Merlot DOC - *Zona di Produzione:* Venezia
Note Degustative: Colore rosso rubino molto intenso con sfumature violacee. Profumo intenso, tipico con ricordo di frutta a bacca rossa e spezie. Sapore pieno, corposo, morbido, di grande intensità e struttura.

Syrah, Achelo

€ 17,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* 100% Syrah - *Gradazione:* 14,5 % vol.
Classificazione: Cortona DOC - *Zona di Produzione:* Cortona, Toscana
Note Degustative: Vino rosso rubino carico con riflessi brillanti. L'aroma intensamente fruttato, con note di lamponi e ribes. Il gusto ampio, morbido, sapido e con tannini vellutati.

Chianti Classico, Lamole di Lamole

€ 17,00

Annata: 2016 - *Uvaggio:* Sangiovese e altri vitigni - *Gradazione:* 13,5 % vol.
Classificazione: Chianti Classico DOCG - *Zona di Produzione:* Gaiole in Chianti, Toscana
Note Degustative: Colore rosso rubino intenso e vivace, all'olfatto si dispiega con tipici sentori floreali di viola mammola e fruttati di ciliegia e bacche rosse e una sfumata nota minerale. Al palato si apre immediato e deciso, con freschezza e sapidità a dominare la fase centrale dell'assaggio mentre nel piacevole finale si ripropongono fragranti note fruttate e balsamiche.

Valpolicella Classico Superiore, Armani

€ 17,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* Corvina, Corvinone e Rondinella - *Gradazione:* 13 % vol.
Classificazione: Valpolicella DOC - *Zona di Produzione:* Veneto
Note Degustative: Colore rubino vivace, sentori di ciliegia selvatica e prugna al naso; al palato l'uva di alta collina conferisce sapidità, freschezza ed eleganza.

Cannonau di Sardegna, Quartomoro

€ 17,00

Annata: 2017
- *Uvaggio:* Cannonau - *Gradazione:* 14,5 % vol.
Classificazione: Cannonau di Sardegna DOC - *Zona di Produzione:* Sardegna
Note Degustative: Presenta un colore mediamente carico, tendente all'aranciato con l'evoluzione; al naso è speziato, fruttato, balsamico e al palato fine e lungo.

Chianti Riserva Colli Fiorentini, Castello di Poppiano

€ 18,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* 85% Sangiovese, 15% Merlot e Cabernet - *Gradazione:* 14% vol.

Classificazione: Chianti Colli Fiorentini Riserva DOCG - *Zona di Produzione:* Montespertoli, Toscana

Note Degustative: Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, bouquet evolutivo e complesso. Struttura intensa ed elegante con tannini vellutati ben armonizzati con la componente alcolica. Piacevole finale lungo e bilanciato.

Chianti Riserva Colli Senesi, Casa alle Vacche

€ 18,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* 100% Sangiovese - *Gradazione:* 14% vol.

Classificazione: Chianti Colli Senesi Riserva DOCG - *Zona di Produzione:* San Gimignano, Toscana

Note Degustative: Colore rosso granato vivo e profondo. Profumo pronunciato, ampio, complesso e persistente con note di confettura e vaniglia, spezie e cacao. Sapore asciutto, caldo, austero, di grande struttura e buona tannicità con sensazione aromatica persistente.

Campi Taurasani, Amarano

€ 18,00

Annata: 2012 - *Uvaggio:* Aglianico - *Gradazione:* 14,5% vol.

Classificazione: Irpinia DOC - *Zona di Produzione:* Campania

Note Degustative: Ha un colore rosso rubino, un profumo intenso e speziato in grado di evolvere nel tempo verso svariate sensazioni olfattive. Al gusto è fresco e strutturato, caratteristiche che lo rendono un vino longevo.

Nero d'Avola, Terre di Giurfo

€ 18,00

Annata: 2014 - *Uvaggio:* Nero d'Avola - *Gradazione:* 13,5% vol.

Classificazione: Nero d'Avola DOC - *Zona di Produzione:* Sicilia

Note Degustative: Colore rosso rubino intenso. Profumo caratteristico del vitigno, con note di bacca rossa e frutta matura. Sapore pieno, giustamente tannico ed armonico.

Lambrusco, Grasparossa di Castelvetro Frizzante

€ 19,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* Lambrusco Grasparossa di Castelvetro - *Gradazione:* 11% vol.

Classificazione: Lambrusco DOP - *Zona di Produzione:* Modena

Note Degustative: Un vino rosso rubino con la spuma vivace e persistente. Al naso è delicato, gradevole e caratteristico. In bocca è semisecco, sapido e armonico.

Chianti Classico, Pèppoli

€ 20,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* 90% Sangiovese, 10% Merlot e Syrah - *Gradazione:* 13% vol.

Classificazione: Chianti Classico DOCG - *Zona di Produzione:* San Casciano V.P., Toscana

Note Degustative: Di colore rosso rubino intenso, al naso è caratterizzato da note di ciliegia. Il profilo olfattivo si completa con le sfumature di viola, caratteristiche del Sangiovese, spezie e vaniglia. Al palato è un vino equilibrato e saporito, con buona acidità tipica del Sangiovese e dotazione zuccherina. I tannini sono abbastanza morbidi, nel retrogusto spiccano note fruttate e speziate tipiche dell'affinamento in legno. Nel complesso è un vino persistente e piacevole.

Barbera Monferrato Superiore, Castello di Uviglie

€ 20,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* Barbera - *Gradazione:* 14% vol.

Classificazione: Barbera del Monferrato Superiore DOCG - *Zona di Produzione:* Piemonte

Note Degustative: Colore rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno.

Chianti Classico, Lamole "Etichetta Blu"

€ 21,00

Annata: 2014 - *Uvaggio:* Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot - *Gradazione:* 13,5% vol.

Classificazione: Chianti Classico DOCG - *Zona di Produzione:* Gaiole in Chianti, Toscana

Note Degustative: Il colore è rosso rubino intenso, le prime sensazioni olfattive rivelano marcate note fruttate di amarena e frutti di bosco con una aromaticità floreale e speziata di particolare dolcezza. In bocca risalta l'ampia rotondità e una tattilità glicerica con il centro bocca pieno e polposo e un finale ancora dominato dalla dolcezza della frutta e delle spezie.

Morellino di Scansano Riserva, Mandorlaia

€ 21,00

Annata: 2014 - *Uvaggio:* 85% Sangiovese, 15% Alicante e Cabernet - *Gradazione:* 14,5% vol.

Classificazione: Morellino di Scansano DOCG - *Zona di Produzione:* Scansano, Toscana

Note Degustative: Intrigante intensità del colore rubino con riflessi purpurei con lieve tendenza al granato. Complessi sentori di cuoio, tabacco e frutti di bacca nera. Corpo notevole sostenuto da tannini strutturati e sericei, lungo finale con lievi note speziate.

Vino Nobile di Montepulciano, La Braccessa

€ 22,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* 90% Prugnolo Gentile, 10% Merlot - *Gradazione:* 13,5 % vol.

Classificazione: Vino Nobile di Montepulciano DOCG - *Zona di Produzione:* Montepulciano, Toscana

Note Degustative: Di colore rosso rubino acceso, al naso presenta note fresche e floreali, di violetta, ribes rosso e mora, il tutto amalgamato con leggeri sentori di cannella. Al palato risulta dolce e minerale; le note di frutta percepite al naso si uniscono a leggere note speziate. Lungo e persistente nel finale.

Maremma Toscana, Le Mortelle

€ 24,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* 60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc - *Gradazione:* 13 % vol.

Classificazione: Maremma Toscana DOC - *Zona di Produzione:* Castiglione della Pescaia, Toscana

Note Degustative: Alla vista si presenta di un colore rosso intenso e all'olfatto spiccano le note di cioccolato e ciliegia. L'aroma è ricco e complesso, dominato dai frutti di bosco che si uniscono a sentori floreali e di eucalipto. Al palato il vino è morbido e largo, con un finale vibrante di piacevole freschezza dato dal Cabernet Franc. Anche nel retrogusto si avvertono gli aromi fruttati insieme a leggere note di tabacco fresco e menta.

Chianti Classico Riserva, Lamole di Lamole

€ 26,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* Sangiovese, Canaiolo - *Gradazione:* 13,5 % vol.

Classificazione: Chianti Classico DOCG Riserva - *Zona di Produzione:* Gaiole in Chianti, Toscana

Note Degustative: Colore rubino intenso con sfumature granato, al naso dispiega in modo progressivo note floreali, fruttate, speziate e minerali in un complesso aromatico affascinante e coinvolgente nella sua ricchezza e viscerosità. In bocca l'austera composizione tannica del Sangiovese ci riporta alla tradizione grazie a una dinamica gustativa dove convivono calore e freschezza, sapidità e mineralità, articolazione aromatica e profondità, finezza e potenza, centralità e sfumature.

Rosso di Montalcino, FornaCella

€ 26,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* 100% Sangiovese - *Gradazione:* 14,5 % vol.

Classificazione: Rosso di Montalcino DOC - *Zona di Produzione:* Montalcino, Toscana

Note Degustative: Colore rosso rubino. Il floreale di viola si unisce al fruttato di ribes e marasca matura, creando un bel bouquet olfattivo. L'assaggio è delicato e fine, abbastanza equilibrato e armonico in persistenza.

Supertuscan, Historia

€ 26,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* Merlot - *Gradazione:* 14,5 % vol.

Classificazione: Toscana IGT - *Zona di Produzione:* Montespertoli, Toscana

Note Degustative: Grande struttura ed eleganza con una piacevole morbidezza fruttata. Un vino equilibrato ed armonico con buona freschezza e un tannino maturo e morbido. Lunga e intensa persistenza aromatica con finale di prugna avvolta dalle note balsamiche.

Bolgheri, Il Bruciato

€ 27,00

Annata: 2017 - *Uvaggio:* 55% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 15% Syrah - *Gradazione:* 13 % vol.

Classificazione: Bolgheri DOC Superiore - *Zona di Produzione:* Bolgheri, Toscana

Note Degustative: Al naso è ricco e attraente, con note di spezie dolci, caffè tostato e piccoli frutti rossi maturi.

Al palato il vino risulta fine ed equilibrato, di buona persistenza e dal retrogusto piacevolmente fruttato.

Chianti Classico Riserva, Villa Antinori

€ 28,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* 90% Sangiovese, 10% Cabernet - *Gradazione:* 13,5 % vol.

Classificazione: Chianti Classico DOCG Riserva - *Zona di Produzione:* San Casciano V.P., Toscana

Note Degustative: ha un colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano note di piccoli frutti rossi, ribes e lampone che ben si amalgamano alle note di ciliegia. Un leggero boisè sfuma nelle note speziate di cannella e canditi. Al palato ha un ingresso armonico, rotondo con una leggera presenza acidica, tipica del Sangiovese e del territorio di provenienza. I tannini setosi ma allo stesso tempo vibranti, lo rendono molto piacevole nel finale. Il retrogusto fruttato e le note boisè perdurano nel tempo.

Brunello di Montalcino, FornaCella

€ 32,00

Annata: 2014 - *Uvaggio:* 100% Sangiovese - *Gradazione:* 14,5 % vol.

Classificazione: Brunello di Montalcino DOCG - *Zona di Produzione:* Montalcino, Toscana

Note Degustative: Rosso rubino tendente al granato. I sentori fruttati di marasca e ribes si armonizzano al naso insieme a toni speziati e sfumature vanigliate. La bocca si esprime in maniera distinta ed elegante, risultando dominata da tannini ancora energici, e leggermente sapida e minerale in chiusura.

Barolo, Ginestra

€ 39,00

Annata: 2013 - *Uvaggio:* Nebbiolo - *Gradazione:* 14,5 % vol.

Classificazione: Barolo DOCG - *Zona di Produzione:* Piemonte

Note Degustative: Vino ottenuto da Cru Ginestra. Il colore è rosso granato e il profumo elegante esalta le note fruttate persistenti, speziate, balsamiche e minerali. Al palato il sapore è pieno e importante.

... E PER CONCLUDERE IN BELLEZZA

Spumante Brut , Antonini Ceresa

€ 10,00

Uvaggio: Varietà vocate di bacche bianche della zona trevisana - *Gradazione:* 11,5 % vol.

Classificazione: Vino Spumante - *Zona di Produzione:* Veneto

Note Degustative: Caratterizzato da un perlage fine e persistente; il colore giallo paglierino tenue accompagna un bouquet etero e fragrante, dal sapore armonico e stuzzicante.

Spumante Dolce , Antonini Ceresa

€ 10,00

Uvaggio: Varietà di uva aromatiche - *Gradazione:* 7 % vol.

Classificazione: Vino Spumante dolce, metodo Charmat - *Zona di Produzione:* Veneto

Note Degustative: al colore si presenta con brillanti riflessi dorati. La spuma abbondante evolve in bouquet aromatico di piacevole e lunga persistenza. Il gusto armonico lo elegge ideale come compagno del dessert e della pasticceria tradizionale.

Spumante Dolce "Fontanafredda"

€ 12,00

Uvaggio: Moscato Bianco - *Gradazione:* 7 % vol.

Classificazione: Asti DOCG - *Zona di Produzione:* Asti

Note Degustative: Colore giallo paglierino con aromi fragranti, tipici del Moscato Bianco da cui proviene, al naso emergono note dolci e suadenti di fiori di tiglio, muschio, acacia, biancospino e arancio, di salvia e di miele. Il sapore in bocca equilibrato, fragrante e caratteristico, gradevolmente dolce che rimanda al sapore dell'uva appena raccolta.

Spumante Moscato "Fashion Victim" Astoria

€ 12,00

Uvaggio: Moscato - *Gradazione:* 7 % vol.

Classificazione: Spumante Moscato - *Zona di Produzione:* Treviso

Note Degustative: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante. Aroma caratteristico del Moscato, spiccato e delicato con note di pesca, salvia e timo.

Spumante Brut "Xala" Ribolla Gialla, Astoria

€ 14,00

Uvaggio: Ribolla Gialla - *Gradazione:* 12 % vol.

Classificazione: Spumante Brut - *Zona di Produzione:* Treviso

Note Degustative: Si caratterizza per un colore giallo paglierino intenso e un perlage molto fine e persistente. Al naso evidenzia chiare ed eleganti sensazioni fruttate che uniscono ad aromi freschi di agrumi. Al palato risulta composto e citrino, con un finale morbido e aromatico.

Cuveè Imperiale Franciacorta Brut "Berlucchi"

€ 19,00

Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot nero - *Gradazione:* 12,5 % vol.

Classificazione: Franciacorta DOCG - *Zona di Produzione:* Lombardia

Note Degustative: Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Il profumo è netto con tenui aromi di lieviti e croste di pane che si aggiungono a classiche note fruttate e floreali. Armonico, ampio, cremoso, pulito e con una piacevole nota acidula.

CAFFETTERIA

"...al bicchiere"



Vin Santo Toscano

Sweet Tuscan Dessert Wine € 2,50

Moscato € 3,00

Passito € 3,00

Marsala € 3,00

Caffè Espresso € 1,00

Caffè Macchiato € 1,00

Caffè Decaffeinato € 1,00

Caffè d'Orzo € 1,00

Caffè Corretto € 1,50

Caffè Americano € 1,50

Caffè Doppio € 2,00

Cappuccino / Caffèlatte /

Latte Macchiato € 2,00

The / Infuso € 1,50

GRAPPE

Grappa Candolini Bianca - 40% Vol € 2,00

dall'aroma e gusto equilibrato e particolarmente delicato. Prodotta con distillati dalla qualità accuratamente selezionata, limpida e piacevole, è una Grappa fresca che seduce e conquista per la sua raffinatezza.

Grappa Trento La Morbida - 40% Vol € 3,00

grappa trentina dal gusto morbido e leggermente fruttato - colore trasparente - le vinacce sono state distillate a bagnomaria con il metodo classico trentino.

Grappa Trento La Barrique - 40% Vol € 3,00

grappa invecchiata - gusto morbido e leggermente fruttato - colore ambrato scuro - distillata da vinacce del triveneto; ricorda la grappa del tempo antico - invecchiata 18 mesi in piccole botti.

Grappa "K-Attiva" - 50% Vol € 3,00

grappa trentina - gusto deciso - colore trasparente - grappa ottenuta dalla spremitura di vinacce fresche di uve nere. Prodotto garantito dall'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

Ori di Grappa Cuvee - 40% Vol € 3,50

grappa Trentina, gusto secco e fruttato, colore trasparente, distillata da uve bianche di chardonnay e pinot bianco. Prodotto garantito dall'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

Ori di Grappa Barrique - 40% Vol € 4,00

grappa stravecchia invecchiata 18 mesi - gusto morbido - colore ambrato - grappa di selezionate vinacce, distillata con metodo classico e invecchiata in piccole botti per oltre 18/24 mesi.

AMARI

Amaro del Capo € 2,50

Montenegro € 2,50

Averna € 2,50

Lucano € 2,50

Fernet Branca € 2,50

Branca Menta € 2,50

Ramazotti € 2,50

Cynar € 2,50

Jägermeister € 2,50

Unicum € 2,50

Amaro "80" € 3,00

*Amaro artigianale alle erbe
dei Frati di Vallombrosa*

ALTRI DIGESTIVI

Limoncello € 2,50

Sambuca € 2,50

Amaretto Disaronno € 3,00

Stravecchio Branca € 3,00

Vecchia Romagna, Brandy € 3,00

Grand Marnier € 3,00

Cointreau € 3,00

Hennessy, Cognac € 4,00

Glen Grant, Scotch Whiskey € 3,00

Jameson, Irish Whiskey € 3,00

Bacardi, Rum Bianco € 3,00

Pampero Anniversario, Rum Scuro
€ 3,50