

# CAFFE' DELL' ORO

## LA CARTA DEI VINI

### WINE MENU

La nostra carta dei vini è un viaggio che attraversa l'Italia da nord a sud. Con oltre 300 etichette di vini italiani, e non solo, selezionate per rappresentare al meglio il nostro territorio, ma con una "dedica particolare" alla Regione Toscana!

*Our wine list is a journey which crosses Italy from north to south. With over 300 labels of Italian wines, and not only, all of them are selected to represent at best our territory, but with a "special dedication" to Tuscany!*

---

La selezionata produzione di alcune Aziende non consente a volte la continua disponibilità dei vini scelti, a causa del normale esaurimento delle scorte. In tal caso invitiamo i nostri gentili Ospiti a gradire la presentazione di eventuali altri vini di analoga qualità.

*Due to the select production of some Producers, our wine list may be subject to availability. In this case we kindly invite our Guest to welcome the suggestion of other wines of similar quality.*

## **INDICE**

## INDEX

BOLLICINE / SPARKLING WINE	p. 4
BIANCHI / WHITES	p. 9
ROSATI / ROSÉ	p. 12
ROSSI / REDS	p. 13
CLASSICI TOSCANI / CLASSICS FROM TUSCANY	p. 15
PICCOLI FORMATI / HALF BOTTLES	p. 23
VINI DOLCI / DESSERT WINES	p. 24
VINI AL BICCHIERE / BY THE GLASS	p. 25
VINI DOLCI / SWET WINES BY THE GLASS	p. 27

**SPUMANTI METODO CHARMAT**  
SPARKLING WINES “CHARMAT” METHOD

Questo metodo prevede che la seconda fermentazione avvenga in grandi contenitori di acciaio inox, dette autoclavi, e non in bottiglia, come invece avviene per lo Champagne. Il metodo fu sperimentato per la prima volta nel XIX secolo da Maumèné, dopo di che l'enologo italiano Federico Martinotti riprese l'idea di Maumèné e infine fu rielaborato e poi brevettato nel 1907 da Eugène Charmat (da qui il nome).  
Dai profumi fruttati, floreali e fragranti, sono vini dalla spiccata acidità, freschezza e media struttura.

*With this method the second fermentation happens in big stainless steel tanks, such as autoclaves, and not in the bottle, as instead for the Champagne.  
This method was experienced for the first time in the XIX century by Maumèné, then the Italian enologist Federico Martinotti worked the idea out and it was re-elaborated till it was patented in 1907 by Eugène Charmat (here the name).  
These wines are fruity with floral and fragrant perfumes, they are wine with high acidity, freshness and medium structure.*

VENETO

<b>Bisol – Jeio Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut</b> 11,5% Vol. - Uve: Glera	<b>35€</b>
<b>Borgoluce – Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut</b> 11,5% Vol. - Uve: Glera	<b>40€</b>
<b>Borgoluce – Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry</b> 11,5% Vol. - Uve: Glera	<b>40€</b>

**SPUMANTI METODO CLASSICO:**  
**FRANCIACORTA E CHAMPAGNE**

SPARKLING WINES CLASSIC METHOD:  
FRANCIACORTA AND CHAMPAGNE

Nato in Francia, nella regione della Champagne, nel seicento. Nel metodo classico (in Francia chiamato champenoise) la cosiddetta presa di spuma si ottiene in bottiglia mediante aggiunta di lieviti selezionati e zuccheri. Il processo è lungo: le bottiglie, poste in posizione orizzontale per permettere l'azione dei lieviti, devono riposare per un periodo minimo compreso tra 6 e 30 mesi. Con il metodo classico si ottengono vini più strutturati, caratterizzati da bollicine più fini e persistenti. Non solo: la lunga fase di riposo dona al vino il sentore di lieviti e un corpo più deciso. I vini così prodotti sono adatti a tutto pasto, e non soltanto per brindisi memorabili. Champagne e Franciacorta sono i più noti esempi di vini prodotti con questo secondo metodo.

*This method was born in France, in the Champagne region, in the seventeenth century. With the classic method (in France called champenoise) the foam gets into the bottle by adding selected yeasts and sugars. The process is long: the bottles, placed in the horizontal position to allow the yeast action, and then they need to rest for a minimum period between 6 and 30 months.  
With the classic method you get more structured wines, characterized by final and persistent bubbles and the long stage of resting gives to the wine a more decisive body. The wines so produced are suitable for every meal. Champagne and Franciacorta are the most known examples of wines produced with this method.*

ALTO ADIGE

<b>Ferrari – Trento Doc – Perlé Brut 2009</b> 12,5% Vol. - Uve: Chardonnay 100%	<b>70€</b>
<b>Ferrari – Trento Doc – Riserva del Fondatore Giulio Ferrari Brut 2002</b> 12,5% Vol. - Uve: Chardonnay 100%	<b>130€</b>

PIEMONTE

<b>Contratto – Millesimato Extra Brut 2011</b> 12% Vol. - Uve: 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay	<b>50€</b>
<b>Contratto – Blanc de Blancs Pas Dosé 2012</b> 12,5% Vol. - Uve: Chardonnay	<b>65€</b>

LOMBARDIA

<b>Berlucchi – Franciacorta DOCG – Brut '61</b> Vol: 12,5% – Uve: 60% Pinot Nero e 40%Chardonnay	<b>45€</b>
<b>Berlucchi – Franciacorta DOCG – Nature Millesimato 2009</b> Vol: 12,5% – Uve: 80%Chardonnay e 20% Pinot Nero	<b>65€</b>
<b>Marchese Antinori Montenisa – Franciacorta DOCG – Cuvée Royale</b> Vol: 12,5% – Uve: Chardonnay 78%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 10%	<b>50€</b>
<b>Plozza – Franciacorta DOCG – Pas Dosé Millesimato 2011</b> Vol: 12,5% – Uve: 60% Pinot Nero e 40%Chardonnay	<b>70€</b>
<b>Ca' del Bosco – Franciacorta DOCG – Brut Vintage 2008</b> Vol: 12,5% – Uve: Chardonnay 55%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 30%	<b>80€</b>

TOSCANA

<b>Marchese Frescobaldi – Pomino DOC – Brut Leonia</b> Vol: 12,5% – Uve: 60% Pinot Nero e 40%Chardonnay	<b>65€</b>
<b>Frescobaldi – Pomino Brut Rosé Millesimato Leonia 2013</b> Vol: 12,5% – Uve: 100% Pinot Nero	<b>85€</b>
<b>Tenuta Il Borro – Bolle di Borro Rosé</b> Vol: 12,5% – Uve: 100% Sangiovese	<b>90€</b>

CHAMPAGNE

<b>Marguerite Guyot – Brut Cuvée Desir Blanc de Noirs s.a.</b> Vol: 12% – Uve: 100% Pinot Meunier	<b>80€</b>
<b>Laurent Perrier – Brut s.a.</b> Vol: 12% – Uve: 50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier	<b>80€</b>
<b>Billecart Salmon – Brut Réserve s.a.</b> Vol: 12,5% – Uve: 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier	<b>80€</b>
<b>Billecart Salmon – Brut Sous Bois s.a.</b> Vol: 12% – Uve: 33% Chardonnay, 34% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier	<b>140€</b>
<b>Billecart Salmon – Extra Brut Blanc de Blancs Millesime 2004</b> Vol: 12% – Uve: 100% Chardonnay	<b>290€</b>

<b>Billecart Salmon – Brut Cuvée “Nicolas Francois Billecart” 1999</b> Vol: 12,5% – Uve: 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay	<b>200€</b>
<b>Louis Roederer – Brut Premier s.a.</b> Vol: 12,5% – Uve: 40%Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier	<b>85€</b>
<b>Louis Roederer – Brut Nature Philip Stark 2009</b> Vol: 12,5% – Uve: 55% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 25% Pinot Meunier	<b>160€</b>
<b>Louis Roederer – Brut Cristal Millesimé 2009</b> Vol: 12% – Uve: 58% Pinot Noir e 42% Chardonnay	<b>290€</b>
<b>Louis Roederer – Brut Cristal Millesimé 2007</b> Vol: 12% – Uve: 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay	<b>340€</b>
<b>Perrier Jouët – Grand Brut s.a.</b> Vol: 12,5% – Uve: 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 40% Pinot Meunier	<b>100€</b>
<b>Perrier Jouët – Brut Belle Epoque Millesimé 2006</b> Vol: 12,5% – Uve: 45% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 5% Pinot Meunier	<b>250€</b>
<b>Gosset – Brut Grande Réserve s.a.</b> Vol: 12% – Uve: 45% Pinot Noir, 36%Chardonnay, 19%Pinot Meunier	<b>100€</b>
<b>Ruinart – Brut Blanc de Blanc s.a.</b> Vol: 12,5% – Uve: 100% Chardonnay	<b>140€</b>
<b>Philipponnat – Extra Brut Cuveé1522 Millésime 2005</b> Vol: 12,5% – Uve: 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay	<b>160€</b>
<b>Delamotte – Brut Blanc de Blancs Millésime 2007</b> Vol: 12,5% – Uve: 100% Chardonnay	<b>150€</b>
<b>Delamotte – Brut Blanc de Blancs Collection 2000</b> Vol: 12,5% – Uve: 100% Chardonnay	<b>240€</b>
<b>Egly-Ouriet – Brut Millésime 2004</b> Vol: 12,5% – Uve: 70% Pinot Noir e 30% Chardonnay	<b>200€</b>
<b>Egly-Ouriet – Brut Blanc de Noir Vieilles Vignes GC Les Crayères s.a.</b> Vol: 12% – Uve: 100% Pinot Noir	<b>230€</b>
<b>Bollinger – Brut La Grande Anne 2005</b> Vol: 12% – Uve: 68% Pinot Noir e 32% Chardonnay	<b>200€</b>
<b>Bollinger – Extra Brut R. D. Millésime 2002</b> Vol: 12% – Uve: 63% Pinot Noir e 37% Chardonnay	<b>340€</b>
<b>Jacques Selosse – Brut Blanc de Blancs Initial s.a.</b> Vol: 12% – Uve: 100% Chardonnay	<b>250€</b>
<b>Krug – Brut Grande Cuvée s.a.</b> Vol: 12% – Uve: Chardonnay e Pinot Noir	<b>290€</b>

## CHAMPAGNE ROSÉ

**Bruno Paillard – Brut Rosé Première Cuvée s.a.** 130€  
Vol: 12% – Uve: 85% Pinot Noir e 15% Chardonnay

**Gosset – Brut Rosé s.a.** 130€  
Vol: 12% – Uve: 43% Chardonnay, 42% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

**Ruinart Brut Rosé s.a.** 120€  
Vol: 12,5% – Uve: 55% Pinot Noir e 45% Chardonnay

**Billecart Salmon – Brut Rosé s.a.** 130€  
Vol: 12% – Uve: 30% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 25% Pinot Meunier di cui 7% di vino rosso

**Bollinger – Brut Rosé s.a.** 140€  
Vol: 12% – Uve: 62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Pinot Meunier di cui 6% di vino rosso

**Laurent Perrier – Brut Cuveé Rosé s.a.** 135€  
Vol: 12 – Uve: 100% Pinot Noir

**Perrier Jouët Brut Rosé Blason Rosé s.a.** 140€  
Vol: 12% – Uve: 50% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 25% Pinot Meunier di cui 12% di vino rosso

**Perrier Jouët – Brut Rosé Belle Époque 2004** 430€  
Vol: 12% – Uve: 50% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 5% Pinot Meunier di cui 11% di vino rosso

**Jacques Selosse – Brut Rosé s.a.** 270€  
Vol: 12,5% – Uve: 94% Chardonnay e 6% Pinot Noir vinificato rosso

## BIANCHI

### WHITE

## ALTO ADIGE

**Terlano – Winkl 2017** 45€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Sauvignon Blanc

**Terlano – Vorberg 2015** 50€  
Vol: 14% – Uve: 100% Pinot Bianco

**Terlano – Quarz 2016** 70€  
Vol: 14% – Uve: 100% Sauvignon Blanc

**Kofererhof – Gewurztraminer 2017** 45€  
Vol: 13% – Uve: 100% Gewurztraminer

**Kofererhof – Pinot Grigio 2016** 45€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Pinot Grigio

**Kofererhof – Riesling 2016** 55€  
Vol: 12,5% – Uve: 100% Riesling

**Pojer e Sandri – Riesling 2017** 45€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Riesling

**Pojer e Sandri – Traminer Aromatico 2017** 45€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Traminer

## PIEMONTE

**Angelo Gaja – Rossj Bass 2016** 120€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Chardonnay

**Angelo Gaja – Alteni di Brassica 2016** 140€  
Vol: 13% – Uve: 100% Sauvignon Blanc

**Angelo Gaja – Gaja & Rey 2015** 250€  
Vol: 14% – Uve: 100% Chardonnay

## VENETO

**Pieropan – Calvarino Soave Classico** 45€  
Vol: 12,5% – Uve: 70% Garganega e 30% Trebbiano di Soave

FRIULI VENEZIA GIULIA

**Radikon – Jakot 2007** 40€  
Vol: 13% – Uve: 100% Friulano

**Borgo San Daniele – Pinot Grigio 2015** 40€  
Vol: 12% – Uve: 100% Pinot Grigio

TOSCANA

**Tenuta il Borro – Lamelle 2017** 45€  
Vol: 12,5% – Uve: 100% Chardonnay

**Val delle Rose – Litorale 2017** 45€  
Vol: 13% – Uve: 100% Vermentino

**Torre a Cona – Vermentino 2016** 35€  
Vol: 12% – Uve: 100% Vermentino

**Castiglion del Bosco – Chardonnay 2016/2017** 45€  
Vol: 12% – Uve: 100% Chardonnay

**Panizzi – Vernaccia di San Gimignano 2015** 40€  
Vol: 13% – Uve: 100% Vernaccia

**Frescobaldi – Pomino Bianco Benefizio 2016** 55€  
Vol: 12,5% – Uve: 60% Chardonnay e 40% Pinot Bianco

**Isole e Olena – Collezione Privata 2016** 75€  
Vol: 14% – Uve: 100% Chardonnay

**Camarcanda Gaja – Vistamare 2016** 75€  
Vol: 13% – Uve: 80% Vermentino e 20% Viogner

**Tenuta dell'Ornellaia – Poggio Alle Gazze 2014** 85€  
Vol: 13,5% – Uve: 60% Sauvignon Blanc, 12% Viognier, 12% Vermentino, 7% Verdicchio

**Frescobaldi – Gorgona 2014** 130€  
Vol: 13% – Uve: 75% Vermentino e 25% Ansonica

UMBRIA

**Castello della Sala – San Giovanni della Sala Orvieto Classico Superiore 2017** 45€  
Vol: 12,5% – Uve: 50% Grechetto, 25% Procanico, 25% Pinot Bianco e Viognier

**Castello della Sala – Cervaro della Sala 2016** 85€  
Vol: 12% – Uve: 90% Chardonnay e 10% Grechetto

ABRUZZO

**Emidio Pepe – Trebbiano d'Abruzzo 2012** 50€  
Vol: 12,5% – Uve: 100% Trebbiano

**Masciarelli – Trebbiano d'Abruzzo 2017** 40€  
Vol: 12,5% – Uve: 100% Trebbiano

**Masciarelli – Pecorino Castello di Semivicoli 2017** 40€  
Vol: 13% – Uve: 100% Pecorino

CAMPANIA

**Feudi di San Gregorio – Greco di Tufo Cutizzi 2017** 40€  
Vol: 13% – Uve: 100% Greco

**Feudi di San Gregorio – Falanghina del Sannio Serrocielo 2017** 40€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Falanghina

SICILIA

**Passopisciaro – Passobianco 2015** 50€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Chardonnay

SARDEGNA

**Cantina Mesa – Vermentino di Sardegna Giunco 2016** 45€  
Vol: 13,5% – 100% Vermentino

**Cantina Mesa – Vermentino di Sardegna Opale 2016** 50€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Vermentino

**ROSÉ**

## TOSCANA

**Il Borro – Rosè 2016** 40€  
Vol: 12% – Uve: 100% Sangiovese

## ABRUZZO

**Masciarelli – Cerasuolo d’Abruzzo Villa Gemma 2017** 45€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Montepulciano

## CAMPANIA

**Feudi di San Gregorio – Visione Rosè 2017** 45€  
Vol: 12,5% – Uve: 100% Aglianico

## BASILICATA

**Cantine del Notaio – Il Rogito 2016** 40€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Aglianico

## PUGLIA

**Tenute Rubino – Saturnino 2017** 45€  
Vol: 13% – Uve: 100% Negroamaro

## SARDEGNA

**Mesa – Rosa Grande 2017** 40€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Carignano

**ROSSI**

## REDS

## ALTO ADIGE

**Pojer e Sandri – Rodel Pianezi 2015** 75€  
Vol: 12,5% – Uve: 100% Pinot Nero

**Terlan – Pinot Nero 2017** 55€  
Vol: 12,5% – Uve: 100% Pinot Nero

## PIEMONTE

**Cordero di Montezemolo – Barolo Monfalletto 2014** 75€  
Vol: 14% – Uve: 100% Nebbiolo

**Prunotto – Barbera D’Alba 2017** 45€  
Vol: 13% – Uve: 100% Barbera

**Prunotto – Nebbiolo Ochetti 2016** 40€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Barbera

**Prunotto – Barbaresco Bric Turot 2015** 70€  
Vol: 13% – Uve: 100% Nebbiolo

**Roagna – Barbaresco Paje 2012** 200€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Nebbiolo

**Giacomo Conterno – Barbera d’Alba Cerretta 2014/15** 75€  
Vol: 14% – Uve: 100% Barbera

**Giacomo Conterno – Barolo Cascina Francia 2012** 240€  
Vol: 15% – Uve: 100% Nebbiolo

**Giacomo Conterno – Barolo Cascina Francia 2011** 260€  
Vol: 15% – Uve: 100% Nebbiolo

**Giacomo Conterno – Barolo Cascina Francia 2009** 300€  
Vol: 15% – Uve: 100% Nebbiolo

**Giacomo Conterno – Barolo Ceretta 2012** 240€  
Vol: 15% – Uve: 100% Nebbiolo

**Giacomo Conterno – Barolo Ceretta 2013** 240€  
Vol: 15% – Uve: 100% Nebbiolo

**Giacomo Conterno – Barolo Riserva Monfortino 2008** 600€  
Vol: 15% – Uve: 100% Nebbiolo

## CLASSICI TOSCANI

### CLASSIC FROM TUSCANY

**Angelo Gaja – Barbaresco 2014** 270€  
Vol: 14,5% – Uve: 100% Nebbiolo

**Bruno Giacosa – Barolo Falletto 2009** 230€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Nebbiolo

**Bruno Giacosa – Barolo Falletto Vigna Le Rocche 2013** 280€  
Vol: 14% – Uve: 100% Nebbiolo

**Bruno Giacosa – Barolo Falletto Riserva E. Rossa 2008** 380€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Nebbiolo

#### VENETO

**Corte Sant'Alda – Mythas Valpolicella Superiore 2008** 70€  
Vol: 14% – Uve: 40% Corvina, 30% Rondinella, 30% Corvinone

**Cà Rugate – Amarone Punta Tolotti 2013** 75€  
Vol: 15% – Uve: 40% Corvina, 30% Rondinella, 30% Corvinone

**Pieropan – Amarone della Valpolicella 2013** 80€  
Vol: 14,5% – Uve: 60% Corvina, 30% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Croatina

**Speri – Amarone Monte Sant'Urbano 2013** 100€  
Vol: 15% – Uve: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

**Dal Forno – Valpolicella Superiore 2010** 135€  
Vol: 16,5% – Uve: 60% Corvina, 20% Rondinella, 20%, 10% Oseleta, 10% Croatina

**Bertani – Amarone della Valpolicella 2008** 150€  
Vol: 15% – Uve: 70% Corvina e 30% Rondinella

**Quintarelli – Amarone della Valpolicella 2007** 360€  
Vol: 16,5% – Uve: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

La toscana è prevalentemente legata al vitigno sangiovese che a seconda della zona prende un nome diverso: a montalcino si chiama brunello (prevede un invecchiamento di 5 anni), a scansano si chiama morellino, a montepulciano c'è il prugnolo gentile (invecchiamento di 2 anni). vengono definiti supertuscan i vini rossi (prodotti in toscana) che non rispettano, di proposito, le tradizionali regole di preparazione della regione, ma utilizzano altri tipi d'uva, specialmente cabernet sauvignon, in aggiunta o al posto del tradizionale sangiovese. la doc bolgheri creata appositamente per questo vino.

La nascita di questa denominazione risale agli anni settanta, quando si modificò la procedura di preparazione del chianti eliminando le uve bianche per sostituirle con alcune varietà di bordeaux come cabernet sauvignon e merlot. l'ispirazione gli venne dal poco conosciuto (all'epoca) cabernet sauvignon sassicaia, il risultato di questo esperimento fu chiamato tignanello, dal nome della vigna, e fu il primo vino supertuscan. in breve tempo ne seguirono altri, tra cui solaia, l'ornellaia...

*Tuscany is mainly related to the sangiovese variety which, accordingly to the area, takes a different name: in montalcino you call it "brunello" (for a minimum aging of 5 years), in scansano you call it "morellino", in montepulciano it goes under name of "prugnolo gentile" (aging of 2 years). supertuscan are the red wines (product in tuscan) that do not respect the traditional rules of preparation by using other types of grapes, like cabernet sauvignon, in addition or at the place of the traditional sangiovese. the doc bolgheri has been created just for this wine.*

*The birth of the name "supertuscan" happened during the seventies, when the chianti preparation procedure was changed, avoided white grapes and replaced with some varieties of bordeaux as cabernet sauvignon and merlot. the inspiration has come from the little known cabernet sauvignon "sassicaia". the result of this experiment was called "tignanello" (from the name of the vine), and it was the first supertuscan. in short time all the others like "solaia", "ornellaia" followed...*





É definito vino chianti quello prodotto fuori dai confini geografici del chianti storico, mentre il vino chianti classico è quello prodotto all'interno della zona di origine denominata "chianti". chianti e chianti classico sono quindi due denominazioni distinte, con disciplinari di produzione differenti, diverse aree di produzione, propri consorzi di tutela

*"Chianti" is defined as all the wine produced outside the geographical borders of the historic chianti area, while the "chianti classico" is produced within the area of origin. chianti and chianti classico are therefore two distinct denominations, with different specifications of production, different areas and their own legal protections.*

## CHIANTI

**Torre a Cona – Chianti Colli Fiorentini 2016** 35€  
Vol: 13,5% – Uve: 90% Sangiovese e 10% Colorino

## CHIANTI CLASSICO

**Villa Cerna – Riserva Villa Cerna 2014** 45€  
Vol: 13,5% – Uve: 95% Sangiovese e 5% Colorino

**Istine – Vigna Cavarchione 2014** 50€  
Vol: 13% – Uve: 100% Sangiovese

**Riecine – Chianti Classico 2016** 45€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Sangiovese

**Capannelle – Riserva Capannelle 2013** 70€  
Vol: 13% - Uve: 100% Sangiovese

**Castello di Ama – Vigneto La Casuccia 2011** 240€  
Vol: 13% – Uve: 95% Sangiovese e 5% Merlot

**Castello di Ama – Vigneto Bellavista 2011** 240€  
Vol: 13% – Uve: 93% Sangiovese e 7% Malvasia Nera

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

**Canneto – Vino Nobile di Montepulciano 2014** 45€  
Vol: 14% – Uve: 100% Sangiovese

**Tenuta di Valdipiatta – Rosso di Montepulciano 2016** 40€  
Vol: 14% – Uve: 90% Sangiovese, 6% Canaiolo, 4% Mammolo

**Contucci – Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2013** 60€  
Vol: 13,5% – Uve: 90% Sangiovese, 6% Canaiolo, 4% Colorino

## ROSSO DI MONTALCINO

**Castiglion del Bosco – Rosso di Montalcino 2015** 40€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Sangiovese

**Castello di Argiano – Rosso di Montalcino Sesti 2014** 50€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Sangiovese

**Salicutti – Rosso di Montalcino 2014** 60€  
Vol: 14,5% – Uve: 100% Sangiovese

**Poggio di Sotto – Rosso di Montalcino 2014** 95€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Sangiovese

## BRUNELLO DI MONTALCINO

**Gaja – Pieve Santa Restituta 2013** 75€  
Vol: 14,5% – Uve: 100% Sangiovese

**Agostina Pieri – Brunello di Montalcino 2013** 65€  
Vol: 15,5% – Uve: 100% Sangiovese

**Castiglion del Bosco – Brunello di Montalcino 2013** 80€  
Vol: 14,5% – Uve: 100% Sangiovese

**Castiglion del Bosco – Riserva 1100 2011** 260€  
Vol: 15% – Uve: 100% Sangiovese

**Castiglion del Bosco – Riserva 1100 2010** 300€  
Vol: 15% – Uve: 100% Sangiovese

**Siro Pacenti – Brunello di Montalcino Pelagrilli 2012** 80€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Sangiovese

<b>Angelini – Vigna Spuntali 2011</b> Vol: 13% – Uve: 100% Sangiovese	<b>110€</b>
<b>Castello di Argiano – Brunello di Montalcino Sesti 2013</b> Vol: 13,5% – Uve: 100% Sangiovese	<b>120€</b>
<b>Valdicava – Valdicava 2004</b> Vol: 13,5% – Uve: 100% Sangiovese	<b>130€</b>
<b>Valdicava – Riserva Madonna del Piano 2010</b> Vol: 14% – Uve: 100% Sangiovese	<b>300€</b>
<b>Tenuta Nuova – Casanova dei Neri 2012</b> Vol: 15% – Uve: 100% Sangiovese	<b>140€</b>
<b>Biondi Santi – Tenuta Greppo 2012</b> Vol: 13% – Uve: 100% Sangiovese	<b>240€</b>
<b>Carlo Ferrini – Brunello di Montalcino Giodo 2015</b> Vol: 15% – Uve: 100% Sangiovese	<b>85€</b>
<b>Carlo Ferrini – Brunello di Montalcino Giodo 2012</b> Vol: 15% – Uve: 100% Sangiovese	<b>200€</b>
<b>Marchesi Frescobaldi – Brunello Luce della Vite 2013</b> Vol: 15% – Uve: 100% Sangiovese	<b>240€</b>
<b>Poggio di Sotto – Brunello di Montalcino 2012</b> Vol: 13,5% – Uve: 100% Sangiovese	<b>240€</b>
<b>BOLGHERI</b>	
<b>Tenuta Argentera – Villa Donoratico 2016</b> Vol: 14% – Uve: 45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 10% Cabernet Franc	<b>45€</b>
<b>Tenuta Argentera – Argentera 2015</b> Vol: 14,5% – Uve: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc	<b>125€</b>
<b>Tenuta dell'Ornellaia – Le Serre Nuove 2014</b> Vol: 14,5% – Uve: 36% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 20% Cabernet Franc, 12% Petit Verdot	<b>80€</b>
<b>Tenuta dell'Ornellaia – Ornellaia 2013</b> Vol: 14,5% – Uve: 56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot	<b>280€</b>
<b>Caccia al Piano – Bolgheri Rosso Ruit Hora 2015</b> Vol: 14,5% – Uve: 50% Merlot e 50% Cabernet Sauvignon	<b>40€</b>

<b>Caccia al Piano – Levia Gravia 2013</b> Vol: 15% – Uve: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot	<b>80€</b>
<b>Antinori – Guado al Tasso Bolgheri Superiore 2015</b> Vol: 14% – Uve: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Syrah	<b>180€</b>
<b>Tenuta Guado al Tasso – Bolgheri Rosso Il Bruciato 2016</b> Vol: 13% – Uve: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah	<b>50€</b>
<b>Gaja – Ca'marcanda Bolgheri Rosso 2013</b> Vol: 14% – Uve: 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc	<b>170€</b>
<b>Tenuta San Guido – Sassicaia 2014</b> Vol: 13,5% – Uve: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc	<b>290€</b>
<b>Tenuta San Guido – Sassicaia 2013</b> Vol: 14% – Uve: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc	<b>320€</b>
<b>IGT TOSCANA/SUPERTUSCAN</b>	
<b>Tenuta il Borro – Borrigiano 2015</b> Vol: 13,5% – Uve: 50% Merlot e 25% Syrah, 25% Sangiovese	<b>35€</b>
<b>Tenuta il Borro – Petruna Anfora 2015</b> Vol: 13,5% – Uve: 100% Sangiovese	<b>70€</b>
<b>Tenuta il Borro – Il Borro 2014</b> Vol: 14% – Uve: 50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 5% Petit Verdot	<b>80€</b>
<b>Podere Lentisco – Fugace 2011</b> Vol: 14% – Uve: 100% Sangiovese	<b>45€</b>
<b>Podere Lentisco – Fugace 2013</b> Vol: 14% – Uve: 100% Sangiovese	<b>50€</b>
<b>Torre a Cona – Terre di Cino Sangiovese 2013</b> Vol: 14% – 100% Sangiovese	<b>45€</b>
<b>Vigna alla Sughera – I Mandorli 2010</b> Vol: 14,5% – Uve: 85% Sangiovese e 15% Cabernet Sauvignon	<b>50€</b>
<b>Castiglion del Bosco – Prima Pietra 2013</b> Vol: 14,5% – Uve: 50% Merlot e 50% Cabernet Sauvignon	<b>75€</b>
<b>La Ricolma – San Giusto a Rentennano 2012</b> Vol: 14% – Uve: 100% Merlot	<b>90€</b>

<b>Cecchi – Coevo 2013</b> Vol: 13,5% – Uve: 50% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 20% Merlot	<b>100€</b>
<b>Castello di Ama – L'Apparita Merlot 2014</b> Vol: 14,5% – Uve: 100% Merlot	<b>280€</b>
<b>Montevertine Pergole Torte 2014</b> Vol: 13% – Uve: 100% Sangiovese	<b>160€</b>
<b>Marchesi Frescobaldi – Lamaione 2012</b> Vol: 14,5% – Uve: 100% Merlot	<b>100€</b>
<b>Marchesi Frescobaldi – Luce della Vite 2013</b> Vol: 14% – Uve: 55% Merlot e 45% Cabernet Sauvignon	<b>190€</b>
<b>Le Macchiole – Paleo Rosso 2014</b> Vol: 14,5% – Uve: 100% Cabernet Franc	<b>125€</b>
<b>Le Macchiole – Messorio 2010</b> Vol: 14% – Uve: 100% Merlot	<b>250€</b>
<b>Le Macchiole – Messorio 2004</b> Vol: 14% – Uve: 100% Merlot	<b>320€</b>
<b>Antinori – Tignanello 2014</b> Vol: 14,5% – Uve: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc	<b>155€</b>
<b>Antinori – Solaia 2014</b> Vol: 14,5% – Uve: 75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 5% Cabernet Franc	<b>390€</b>
<b>Tenute dell'Ornellaia – Masseto 2009</b> Vol: 14,5% – Uve: 50% Merlot e 50% Cabernet Sauvignon	<b>900€</b>
<b>Tenute dell'Ornellaia – Masseto 2011</b> Vol: 14,5% – Uve: 100% Merlot	<b>1000€</b>
<b>Tenute dell'Ornellaia – Masseto 2012</b> Vol: 14,5% – Uve: 100% Merlot	<b>1000€</b>
<b>Tenute dell'Ornellaia – Masseto 2013</b> Vol: 14,5% – Uve: 100% Merlot	<b>1100€</b>

<b>TOSCANA</b>	
<b>Stefano Amerighi – Syrah 2014</b> Vol: 13% – Uve: 100% Syrah	<b>50€</b>
<b>Podere della Civettaja – Pinot Nero 2015</b> Vol: 13,5% – Uve: 100% Pinot Nero	<b>60€</b>
<b>Tenuta Valdipiatta - Pinot Nero 2015</b> Vol: 13% – Uve: 100% Pinot Nero	<b>50€</b>
<b>ABRUZZO</b>	
<b>Masciarelli – Montepulciano d'Abruzzo Gianni Masciarelli 2016</b> Vol: 13% – Uve: 100% Montepulciano d'Abruzzo	<b>45€</b>
<b>Masciarelli – Merlot Marina Cvetic 2014</b> Vol: 14% – Uve: 100% Merlot	<b>55€</b>
<b>Masciarelli – Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma Riserva 2012</b> Vol: 14,5% – Uve: 100% Montepulciano d'Abruzzo	<b>100€</b>
<b>BASILICATA</b>	
<b>Cantine del Notaio – Aglianico del Vulture L'Atto 2015/16</b> Vol: 14% – Uve: 100% Aglianico del Vulture	<b>45€</b>
<b>Cantine del Notaio – Aglianico del Vulture Superiore La Firma 2013</b> Vol: 14,5% – Uve: 100% Aglianico del Vulture	<b>70€</b>
<b>CAMPANIA</b>	
<b>Feudi di San Gregorio – Patrimo</b> Vol: 13% – Uve: 100% Merlot	<b>40€</b>
<b>Feudi di San Gregorio – Aglianico del Re 2015</b> Vol: 13,5% – Uve: 100% Aglianico	<b>45€</b>
<b>PUGLIA</b>	
<b>Tenute Rubino – Marmorelle Rosso 2015</b> Vol: 14% – Uve: 100% Negroamaro	<b>35€</b>

**PICCOLI FORMATI**  
**HALF BOTTLES**

**Tenute Rubino - Visellio Primitivo 2015** 55€  
Vol: 14,5% – Uve: 100% Primitivo di Manduria

**Tenute Rubino – Torre Testa Rosso 2015** 70€  
Vol: 14% – Uve: 100% Sussumaniello

SICILIA

**Occhipinti – Siccagno ero d'Avola** 50€  
Vol: 13% – Uve: 100% Nero D'Avola

**Occhipinti – Frappato 2012** 50€  
Vol: 13% – Uve: 100% Frappato

**Federico Graziani – Etna Rosso** 50€  
Vol: 13% – Uve: 45% Nerello Cappuccio, 45% Nerello Mascalese, 10% Alicante

**Passopisciaro – Passorosso Nerello Mascalese 2013** 50€  
Vol: 13% – Uve: 100% Nerello Mascalese

**Passopisciaro – Contrada Rampante 2011** 90€  
Vol: 14% – Uve: 100% Nerello Mascalese

**Palari – Faro 2010** 80€  
Vol: 13,5% – Uve: 50% Nerello Mascalese, 30% Nerello Cappuccio, 10% Nocera, 10% Galatena

SARDEGNA

**Mesa – Carignano del Sulcis Buio 2017** 40€  
Vol: 14,5% – Uve: 100% Carignano

**Mesa – Valli di Porto Pino Syrah Brama 2016** 45€  
Vol: 14,5% – Uve: 100% Syrah

CHAMPAGNE

**Laurent Perrier – Brut Réserve s.a.** 50€  
Vol: 12,5% – Uve: 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier

ARANCIONI / ORANGE WINE

**Radikon – Jakot 2007** 40€  
Vol: 13% – Uve: 100% Friulano

BIANCHI / WHITE

**Angelo Gaja – Gaja & Rey 2016** 160€  
Vol: 13,5% – Uve: 100% Chardonnay

ROSSI/RED

**Torre a Cona – Chianti Colli Fiorentini 2016** 20€  
Vol: 13,5% – Uve: 90% Sangiovese e 10% Colorino

**Canneto – Vino Nobile di Montepulciano 2014** 30€  
Vol: 14% – Uve: 100% Sangiovese

**Canneto – Rosso di Montepulciano 2016** 25€  
Vol: 14% – Uve: 100% Sangiovese

**Isole e Olena – Chianti Classico 2015** 35€  
Vol: 13,5% – Uve: 90% Sangiovese e 10% Canaiolo

**Cantine Mesa – Buio** 40€  
Vol: 14,5% – Uve: 100% Carignano

**Cordero di Montezemolo – Barolo Monfalletto 2013** 40€  
Vol: 14% – Uve: 100% Nebbiolo

**Gaja – Barbaresco 2013** 135€  
Vol: 14% – Uve: 100% Nebbiolo

**Gaja – Brunello Pieve Santa Restituta 2012** 50€  
Vol: 14,5% – Uve: 100% Sangiovese

**Tenuta dell'Ornellaia – Ornellaia 2013** 150€  
Vol: 14,5% – Uve: 56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

**Tenuta dell'Ornellaia – Ornellaia 2011** 180€  
Vol: 14,5% – Uve: 56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

**VINI DOLCI**  
SWEET WINES

TRENTINO ALTO ADIGE	
<b>Pojer &amp; Sandri – Essenzia 2013</b> Vol: 9,5% – Uve: Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Gewürztraminer, Kerner	40€
<b>Pojer &amp; Sandri – Merlino 15/01</b> Vol: 20% – Uve: Lagrein, Schiava	40€
FRIULI	
<b>Lis Neris – Ta Lùc</b> Vol: 11% – Uve: 95% Verduzzo, 5% Riesling	100€
PIEMONTE	
<b>La Morandina – Moscato d'Asti 2017</b> Vol: 5,5% – Uve: 100% Moscato d'Asti	30€
VENETO	
<b>Roccolo Grassi – Recioto di Soave La Broia 2009</b> Vol: 15% – Uve: 100% Garganega	40€
<b>Maculan – Torcolato 2012</b> Vol: 14% – Uve: 100% Vespaiola	40€
TOSCANA	
<b>Col D'Orcia – Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva Pascena 2008</b> Vol: 12,6% – Uve: 100% Moscato Bianco	50€
<b>Torre a Cona – Vin Santo del Chianti Merlaia 2010</b> Vol: 12% – Uve: 50% Trebbiano Toscano e 50% Malvasia del Chianti	70€
UMBRIA	
<b>Castello della Sala – Muffato Della Sala 2014</b> Vol: 13% – Uve: Sauvignon Blanc, Grechetto, Sémillon, Traminer e Riesling	75€
BASILICATA	
<b>Cantine del Notaio – Moscato La Postilla</b> Vol: 12% – Uve: 100% Moscato	35€
SICILIA	
<b>Tasca d'Almerita – Passito Diamante 2015</b> Vol: 11% – Uve: 60% Traminer aromatico e 40% Moscato	40€
<b>De Bartoli – Vecchio Samperi Ventennale s.a.</b> Vol: 17,5% – Uve: 100% Grillo	80€
FRANCIA	
<b>Giraud – Sauternes 1999</b> Vol: 13,5% – Uve: 65% Sémillon e 35% Sauvignon	140€
PORTOGALLO	
<b>Quinta de Noval 20Y.O. Tawny Port</b>	220€

**VINI AL BICCHIERE E CORAVIN**  
WINE BY THE GLASS AND CORAVIN

FRIZZANTI / SPARKLING	
<b>Bisol – Jeio Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut</b> 11,5% Vol. - Uve: Glera	10€
<b>Marchese Antinori Montenisa – Franciacorta DOCG – Cuvée Royale</b> Vol: 12,5% – Uve: Chardonnay 78%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 10%	10€
<b>Louis Roederer – Brut Premier s.a.</b> Vol: 12,5% – Uve: 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier	17€
<b>Laurent Perrier – Brut s.a.</b> Vol: 12% – Uve: 50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier	18€
<b>Gosset – Brut Rosé s.a.</b> Vol: 12% – Uve: 43% Chardonnay, 42% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier	22€
BIANCHI / WHITE	
<b>Val delle Rose – Litorale 2016</b> Vol: 13% – Uve: 100% Vermentino	10€
<b>Tenuta il Borro – Lamelle 2016</b> Vol: 12,5% – Uve: 100% Chardonnay	10€
<b>Pieropan – Calvarino Soave Classico</b> Vol: 12,5% – Uve: 70% Garganega e 30% Trebbiano di Soave	10€
<b>Borgo San Daniele – Pinot Grigio 2015</b> Vol: 12% – Uve: 100% Pinot Grigio	10€
<b>Terlano – Winkl 2017</b> Vol: 13,5% – Uve: 100% Sauvignon Blanc	11€
<b>Kofererhof – Riesling 2016</b> Vol: 12,5% – Uve: 100% Riesling	12€
<b>Isole e Olena – Collezione Privata 2016</b> Vol: 14% – Uve: 100% Chardonnay	16€
<b>Terlano – Vorberg 2014 (Coravin)</b> Vol: 14% – Uve: 100% Pinot Bianco	16€
<b>Tenuta dell'Ornellaia – Poggio Alle Gazze 2014 (Coravin)</b> Vol: 13,5% – Uve: 60% Sauvignon Blanc, 12% Viognier, 12% Vermentino, 7% Verdicchio	19€
<b>Angelo Gaja – Rossj Bass 2015 (Coravin)</b> Vol: 13,5% – Uve: 100% Chardonnay	25€

**VINI DOLCI**  
SWEET WINES BY THE GLASS

ROSATI / PINK

<b>Il Borro – Rosè 2016</b> Vol: 12% – Uve: 100% Sangiovese	<b>10€</b>
<b>Masciarelli – Cerasuolo d'Abruzzo Villa Gemma 2017</b> Vol: 13,5% – Uve: 100% Montepulciano	<b>10€</b>
<b>Feudi di San Gregorio – Visione Rosè 2017</b> Vol: 12,5% – Uve: 100% Aglianico	<b>10€</b>

ROSSI / RED

<b>Feudi di San Gregorio – Aglianico del Re</b> Vol: 13,5% – Uve: 100% Aglianico	<b>10€</b>
<b>Riecine – Chianti Classico 2016</b> Vol: 13,5% – Uve: 100% Sangiovese	<b>11€</b>
<b>Pojer e Sandri – Rodel Pianezzi 2015</b> Vol: 12,5% – Uve: 100% Pinot Nero	<b>15€</b>
<b>Castiglion del Bosco – Prima Pietra 2013</b> Vol: 14,5% – Uve: 50% Merlot e 50% Cabernet Sauvignon	<b>16€</b>
<b>Cordero di Montezemolo – Barolo Monfalletto 2013</b> Vol: 14% – Uve: 100% Nebbiolo	<b>16€</b>
<b>Castiglion del Bosco – Brunello di Montalcino 2013</b> Vol: 14,5% – Uve: 100% Sangiovese	<b>17€</b>
<b>Pieropan – Amarone della Valpolicella 2013</b> Vol: 14,5% – Uve: 60% Corvina, 30% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Croatina	<b>17€</b>
<b>Castello di Argiano – Brunello di Montalcino Sesti 2013 (Coravin)</b> Vol: 13,5% – Uve: 100% Sangiovese	<b>25€</b>
<b>Le Macchiole – Paleo Rosso 2013 (Coravin)</b> Vol: 14,5% – Uve: 100% Cabernet Franc	<b>28€</b>
<b>Tenuta Argentiera – Argentiera 2014 (Coravin)</b> Vol: 14,5% – Uve: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc	<b>30€</b>

<b>La Morandina – Moscato d'Asti 2016</b> Vol: 5,5% – Uve: 100% Moscato d'Asti	<b>10€</b>
<b>Pojer &amp; Sandri – Essenzia 2013</b> Vol: 9,5% – Uve: Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Gewürztraminer, Kerner	<b>10€</b>
<b>Tasca d'Almerita – Passito Diamante 2015</b> Vol: 11% – Uve: 60% Traminer aromatico e 40% Moscato	<b>10€</b>
<b>Torre a Cona – Vin Santo del Chianti Merlaia 2009</b> Vol: 12% – Uve: 50% Trebbiano Toscano e 50% Malvasia del Chianti	<b>10€</b>
<b>Quinta de Noval 20Y.O. Tawny Port</b>	<b>20€</b>
<b>Castello della Sala – Muffato Della Sala 2014 (Coravin)</b> Vol: 13% – Uve: Sauvignon Blanc, Grechetto, Sémillon, Traminer e Riesling	<b>14€</b>
<b>Lis Neris – Ta Lùc (Coravin)</b> Vol: 11% – Uve: 95% Verduzzo, 5% Riesling	<b>20€</b>
<b>Giraud – Sauternes 2012 (Coravin)</b> Vol: 13,5% – Uve: 65% Sémillon e 35% Sauvignon	<b>20€</b>
<b>Quinta de Noval 20Y.O. Tawny Port</b>	<b>20€</b>

