

## La nostra carta dei vini

*Con un principio un po'antico, ma secondo noi sano, nel nostro ristorante non serviamo niente da mangiare o da bere che non ci piaccia, quindi la nostra carta è basata su qualità e gusto personale.*

*Riportiamo accanto ad ogni etichetta il giudizio assegnato al vino dalla guida Gambero Rosso, che divide le valutazioni nel seguente metodo:*



*vini buoni nelle loro rispettive categorie*



*vini da molto buoni a ottimi nelle loro rispettive categorie*



*vini eccellenti nelle loro rispettive categorie*

## Our wine list

*Our philosophy is rather “ancient” but we don’t serve nothing to eat or to drink that we don’t like so thats why our wine list is based on quality and personal taste.*

*Near every wine you will find the evaluations of the Gambero Rosso guide which divides all wines in the following categories:*



*good wines in their category*



*from very good to excellent wines in their category*



*excellent wines in their category*



**Bollicine**


**Champagne**

Louis Roederer Rose		anno 2006	€ 80,00
Laurent Perrier Brut			€ 55,00

**Franciacorta**

Cuveé Prestige	Ca' del Bosco		€ 45,00
Cuvée Brut Alma	Bellavista	sbocc. 2015	€ 40,00 
61 Nature	Berlucchi	sbocc. 2009	€ 40,00 
Cellarius brut	Berlucchi	sbocc. 2015	€ 35,00 
Cellarius Rosé	Berlucchi	sbocc. 2015	€ 40,00 
Marchese Antinori Brut Cuvée Royale	Tenuta Montesina		€ 30,00 
Marchese Antinori Brut Rosé	Tenuta Montesina		€ 35,00 

**Metodo classico**











Cuvée 28	Rotari Talento	sbocc. 2011	€ 25,00 
AlpeRegis Pas Dosé	Rotari Talento	sbocc. 2009	€ 30,00 

**Prosecco**

Brut Millesimato Valdobbiadene Superiore Docg	Mionetto		€ 18,00
Extra Brut Cuvée Anniversario Valdobbiadene Superiore Docg	Mionetto		€ 20,00
Serrai Extra Dry Valdobiaddene Docg	La Tordera		€ 16,00

## Vini Bianchi




### Toscana

<b>Vermentino di Bolgheri</b> 100% Vermentino	<b>Tenuta Guado al Tasso</b>	<b>anno 2016</b> vol. 13%	<b>€ 24,00</b> 
<b>Scalabrone Rosato di Bolgheri</b> 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah	<b>Tenuta Guado al Tasso</b>	<b>anno 2016</b> vol. 12,5%	<b>€ 18,00</b> 
<b>Obizzo</b> 100% Vermentino	<b>Donna Olimpia 1898</b>	<b>anno 2016</b> vol. 12,5 %	<b>€ 18,00</b>
<b>Acquagiusta</b> 100% Vermentino	<b>Tenuta La Badiola</b>	<b>anno 2016</b> vol. 13%	<b>€ 20,00</b> 
<b>Acquagiusta Rosato</b> 100% Alicante	<b>Tenuta La Badiola</b>	<b>anno 2016</b> vol. 12,5 %	<b>€ 18,00</b> 
<b>SoloSole</b> 100% Vermentino	<b>Poggio al Tesoro</b>	<b>anno 2016</b> vol. 14,5%	<b>€ 22,00</b> 
<b>Vermentino Bolgheri</b> 100% Vermentino	<b>Campo al Mare</b>	<b>anno 2016</b> vol. 12,5%	<b>€ 20,00</b>
<b>Poggio ai Ginepri</b> Vermentino, Viogner, Sauvignon	<b>Tenuta Argentiera</b>	<b>anno 2016</b> vol. 12,5%	<b>€ 20,00</b> 
<b>L'Albereta Riserva</b> 100% Vernaccia	<b>Il Colombaio di Santa Chiara</b>	<b>anno 2013</b> vol. 13,5%	<b>€ 30,00</b> 
<b>Campo alle Pieve</b> 100% Vernaccia	<b>Il Colombaio di Santa Chiara</b>	<b>anno 2015</b> vol. 13,5%	<b>€ 25,00</b> 
<b>Selvabianca</b> 100% Vernaccia	<b>Il Colombaio di Santa Chiara</b>	<b>anno 2016</b> vol. 13%	<b>€ 20,00</b> 
<b>Vernaccia di San Gimignano</b> 100% Vernaccia	<b>Castello di Montauto</b>	<b>anno 2016</b> vol. 13%	<b>€ 18,00</b> 

## *Carta dei Vini*

<b>Cabreo La Pietra</b> 100% Chardonnay	<b>Tenute Folonari</b>	<b>anno 2014</b> vol. 13,5%	<b>€ 40,00</b> 
<b>I Sistri</b> 100% Chardonnay	<b>Felsina</b>	<b>anno 2016</b> vol. 13%	<b>€ 25,00</b> 
<b>Philika</b> 100% Vermentino	<b>Poggio Rosso</b>	<b>anno 2016</b> vol. 12,5 %	<b>€ 18,00</b> 
<b>Litorale</b> 100% Vermentino	<b>Val delle Rose</b>	<b>anno 2016</b> vol. 13%	<b>€ 18,00</b> 
<b>Il Bianco</b> Sauvignon Blanc, Viogner, Gewurztraminer, Semillon	<b>Brancaia</b>	<b>anno 2016</b> vol. 12,5%	<b>€ 18,00</b> 
<b>Rosé</b> 100%Merlot	<b>Brancaia</b>	<b>anno 2016</b> vol. 12,5%	<b>€ 18,00</b>
<b>La Fonte</b> 100% Viogner	<b>Terrabianca</b>	<b>anno 2016</b> vol. 12,5%	<b>€ 20,00</b>
<b>Conte di Montemaggiore</b> 100% Sauvignon	<b>Tenute di Barone</b>	<b>anno 2016</b> vol. 13%	<b>€ 25,00</b> 
<b>La Fonte Chardonnay</b> 100% Chardonnay	<b>Terrabianca</b>	<b>anno 2015</b>	<b>€ 20,00</b>

## **Friuli**

<b>Broy</b> Friulano (50%), Chardonnay (30%), Sauvignon (20%)	<b>Eugenio Collavini</b>	<b>anno 2014</b> vol. 13%	<b>€ 30,00</b> 
<b>Aquilis Sauvignon</b> 100% Sauvignon	<b>Ca' Bolani</b>	<b>anno 2015</b> vol. 13%	<b>€ 32,00</b> 
<b>Col Matiss Sauvignon</b> 100 % Sauvignon	<b>La Tunella</b>	<b>anno 2016</b> vol. 13 %	<b>€ 22,00</b> 
<b>Col Livius Friulano</b>	<b>La Tunella</b>	<b>anno 2016</b>	<b>€ 22,00</b>

## Carta dei Vini

100 % Friulano



### Friuli

**Col de Bliss Ribolla Gialla**

**La Tunella**

**anno 2016**

**€ 22,00**

100 % Ribolla Gialla



**Pinot Grigio**

**Livio Felluga**

**anno 2016**

**€ 24,00**

100% Pinot Grigio

vol. 13%

**Sauvignon**

**Livio Felluga**

**anno 2016**

**€ 24,00**

100% Sauvignon

vol. 13%

**Ribolla Gialla**

**Livio Felluga**

**anno 2016**

**€ 24,00**

100% Ribolla Gialla

vol. 12,5%

**Sharis**

**Livio Felluga**

**anno 2016**

**€ 24,00**

Chardonnay, Ribolla Gialla

vol. 12,5%

### Alto Adige

**Lafoa**

**Colterenzio**

**anno 2014**

**€ 30,00**

100% Sauvignon

vol. 13,5%



**Altkirch**

**Colterenzio**

**anno 2016**

**€ 18,00**

100% Chardonnay

vol. 13,5%



**Gewurztraminer**

**Colterenzio**

**anno 2016**

**€ 20,00**

100 % Gewurztraminer

vol. 13,5%



**Muller Thurgau**

**Colterenzio**

**anno 2016**

**€ 18,00**

100 % Muller Thurgau

vol.

**Pinot Grigio**

**Colterenzio**

**anno 2016**

**€ 18,00**

100 % Pinot Grigio

vol. 13,5%



**Riesling**

**Colterenzio**

**anno 2016**

**€ 22,00**

100 % Riesling

vol.

**Pinot Bianco**

**J. Hofstatter**

**anno 2016**

**€ 18,00**

100% Pinot Bianco

vol. 12,5%

**Riesling Trocken**

**Dr. Fisher Hofstatter**




**anno 2015**

**€ 24,00**

100% Riesling

vol.

## Alto Adige

<b>Muller Thurgau “Gassner”</b> 100% Muller Thurgau	<b>Castelfeder</b>	<b>anno 2016</b> vol. 12,5%	<b>€ 20,00</b>
<b>Kerner “Lahn”</b> 100% Kerner	<b>Castelfeder</b>	<b>anno 2016</b> vol. 13,5%	<b>€ 22,00</b>
<b>Sauvignon “Raif”</b> 100% Sauvignon	<b>Castelfeder</b>	<b>anno 2016</b> vol.	<b>€ 25,00</b> 
<b>Pinot Bianco</b> 100% Pinot Grigio	<b>St. Michael Eppan</b>	<b>anno 2016</b> vol. 13%	<b>€ 18,00</b>
<b>Gewurztraminer</b> 100% Gewurztraminer	<b>St. Michael Eppan</b>	<b>anno 2016</b> vol.	<b>€ 20,00</b>
<b>Pinot Grigio</b> 100% Pinot Grigio	<b>St. Michael Eppan</b>	<b>anno 2016</b> vol.	<b>€ 18,00</b> 
<b>Riesling</b> 100% Riesling	<b>St. Michael Eppan</b>	<b>anno 2016</b> vol.	<b>€ 22,00</b> 
<b>Chardonnay</b> 100% Chardonnay	<b>St. Michael Eppan</b>	<b>anno 2016</b> vol.	<b>€ 18,00</b>

## Vini Rossi Toscana

<b>Le Volte</b>	<b>Tenuta Ornellaia</b>	<b>anno 2013</b>	<b>€ 25,00</b>
Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese		vol. 13,5%	
<b>Le Serre Nuove</b>	<b>Tenuta Ornellaia</b>	<b>anno 2012/13</b>	<b>€ 45,00</b>
Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30%		vol. 14,5%	
<b>Volpola</b>	<b>Sapaio</b>	<b>anno 2015</b>	<b>€ 30,00</b>
70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Petit Verdot		vol. 13,5%	
<b>Il Bruciato</b>	<b>Tenuta Guado al Tasso</b>	<b>anno 2014</b>	<b>€ 30,00</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		vol. 14%	
<b>Morellino di Scansano</b>	<b>Fattoria le Pupille</b>	<b>anno 2014</b>	<b>€ 18,00</b>
85% Sangiovese, 10% Alicante, 5% Malvasia nera		vol. 13,5%	
<b>Poggio ai Ginepri</b>	<b>Tenuta Argentiera</b>	<b>anno 2013</b>	<b>€ 18,00</b>
Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot		vol. 13,5%	
<b>Villa Donoratico</b>	<b>Tenuta Argentiera</b>	<b>anno 2012</b>	<b>€ 25,00</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot		vol. 14%	
<b>Donna Olimpia 1898</b>	<b>Donna Olimpia 1898</b>	<b>anno 2013</b>	<b>€ 25,00</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc		vol. 14%	
<b>Sondraia</b>	<b>Poggio al Tesoro</b>	<b>anno 2013</b>	<b>€ 40,00</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		vol. 14%	
<b>Hebo</b>	<b>Petra</b>	<b>anno 2014</b>	<b>€ 20,00</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese		vol. 13%	
<b>Alto</b>	<b>Petra</b>	<b>anno 2012</b>	<b>€ 35,00</b>
100% Sangiovese		vol. 14,5%	
<b>Potenti</b>	<b>Petra</b>	<b>anno 2013</b>	<b>€ 35,00</b>
100% Cabernet Sauvignon		vol. 14%	

*Carta dei Vini*

<b>Quercegobbe</b> 100% Merlot	<b>Petra</b>	<b>anno 2013</b> vol. 14%	<b>€ 35,00</b> 
<b>Colle al Fico</b> 100% Syrah	<b>Petra</b>	<b>anno 2014</b> vol.	<b>€ 35,00</b>
<b>Hyde</b> 100% Syrah	<b>La Bulichella</b>	<b>anno 2010</b> vol. 14%	<b>€ 45,00</b> 
<b>Nipozzano Riserva</b> 100% Sangiovese	<b>Frescobaldi</b>	<b>anno 2013</b> vol. 14%	<b>€ 25,00</b> 
<b>Brunello di Montalcino Castelgiocondo Frescobaldi</b> 100% Sangiovese		<b>anno 2007</b> vol. 14,5%	<b>€ 50,00</b>
<b>Tignanello</b> 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc	<b>Antinori</b>	<b>anno 2012</b> vol. 13,5%	<b>€ 110,00</b> 
<b>L'apparita</b> 100% Merlot	<b>Castello di Ama</b>	<b>anno 2005</b> vol. 13,5%	<b>€ 150,00</b> 
<b>Ornellaia</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	<b>Tenuta Ornellaia</b>	<b>anno 2012</b> vol. 14,5%	<b>€ 170,00</b> 
<b>Solaia</b> Cabernet Sauvignon 75%, Cabernet Franc 5%, Sangiovese 20%	<b>Antinori</b>	<b>anno 2006</b> vol. 14%	<b>€ 170,00</b> 
<b>50 &amp; 50</b> 50% Merlot (Avignonesi), 50% Sangiovese (Capannelle)	<b>Avignonesi</b>	<b>anno 2007</b> vol. 13,5%	<b>€ 150,00</b> 