



RISTORANTE

IL GUSTO & IL TATTO



IL GUSTO & IL TATTO

“Il genere umano dura solo perché l'uomo ha l'istinto della conservazione e quello della riproduzione e sente vivissimo il bisogno di soddisfarvi. Alla soddisfazione di un bisogno v'è sempre unito un piacere e il piacere della conservazione si ha nel senso del gusto e quello della riproduzione nel senso del tatto. Se l'uomo non appetisse il cibo o non provasse stimoli sessuali, il genere umano finirebbe subito.

Il gusto e il tatto sono quindi i sensi più necessari, anzi indispensabili alla vita dell'individuo e della specie. Gli altri aiutano soltanto e si può vivere ciechi e sordi, ma non senza l'attività funzionale degli organi del gusto.”

Lorenzo Stecchetti
prefazione da *“La scienza in cucina e
l'arte di mangiar bene”*
Artusi

TASTE & TOUCH



“The humanity only lasts, because man has the instinct of conservation and of reproduction, and feels the need to satisfy these strongly. The satisfaction of a need is always tried to be connected with a pleasure, and pleasure combined with conservation occurs in the sense of taste and that of reproduction in the sense of touch. If man did not desire food or did not feel sexual stimulations, the human race would end at once.

The senses of taste and touch are hence the most essential senses, indeed indispensable to the life of the individual and the species. The other senses only help, and you can live blind and deaf, but not without the functional activity of the organs of taste.”

Lorenzo Stecchetti
preface from *“The Science of Cooking
and the Art of Eating Well”*
Artusi



*Come Dante Alighieri è considerato il “padre” della lingua italiana, così Pellegrino Artusi può essere considerato il “padre” della cucina italiana. Con il suo famosissimo libro “**La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**” del 1891 possiamo veramente dire che ha posto le fondamenta della nostra cucina. Tutte le sue ricette erano accompagnate da riflessioni sul cibo e da aneddoti piacevoli dell'autore. E oggi “L'Artusi” è la più famosa e più letta di tutti i libri di cucina italiana, con 790 ricette dalla cucina di mamme e nonne, e che ha ispirato i grandi cuochi del paese per oltre un secolo.*

Artusi ha fatto la sua fortuna come commerciante di seta, ma dopo essere andato in pensione a soli 45 anni si dedicò alla cucina raffinata. Era nato a Forlì nel 1820, ma ha vissuto per oltre 60 anni a Firenze, in Piazza d'Azeglio 35, dove una targa sulla sua casa gli rende onore e memoria.



*Like Dante Alighieri is considered the "father" of the Italian language, Pellegrino Artusi can be considered the "father" of Italian cuisine. With his famous book "**Science in the Kitchen and the Art of Eating Well**" from 1891 we can indeed say that he has laid the foundation of our cuisine. All his recipes are accompanied by reflections on food and amusing anecdotes told by the author. And today “The Artusi” is the most famous and widely-read book of all Italian cook books with 790 recipes from the kitchens of mothers and grandmothers that have inspired the country's great chefs for over a century.*

Artusi made his fortune as a silk merchant, but after retiring at the age of only 45 year, he devoted himself to fine dining. He was born in Forlì in 1820, but lived for over 60 years in Florence, in Piazza d'Azeglio 35, where he has been honoured with a stone plaque on his house.



ANTIPASTI

Crostini Misti € 6,00
Mixed Crostini

Antipasto Toscano € 8,00
Tuscan Antipasto with Mix of Cold Cuts & Crostino

Vellutata di Zucca con Crostini di Pane all'Olio € 8,00
Pumpkin Soup with Bread Croutons

Millefoglie di Melanzane € 8,50
"Tart" of Grilled Eggplant and Ricotta Cheese

Selezione di Pecorini Toscani € 9,00
*con Salsa di Cipolla Rossa all'Aceto Balsamico, Gelatina di
Grappa alla Pera & Miele di Castagno*
*Selection of Tuscan Sheep Cheeses with a Sauce of Red Onions and
Aromatic Vinegar, Gelatine of Pear Grappa & Chestnut Honey*



Tomino Grigliato Avvolto con Prosciutto Crudo, € 9,00
su un Letto di Rucola

*Grilled Italian Tomino Cheese wrapped in Tuscan Cured Ham
served on a bed of Rucola*

Sbriciolona e Pecorino Stagionato in Grotta € 8,00

*Sbriciolona, Tuscan salami with a flavour of fennel,
and Cave-Seasoned Sheep Cheese from Pienza*

Fonduta di Scamorza Affumicata € 8,00
con Speck Alto Adige I.G.P

Fondue of Smoked Scamorza Chesse with Speck I.G.P. from Alto Adige

Anelli di Cipolla Fritti con Pecorino Fresco di Pienza € 8,50
e Prosciutto Crudo del Casentino

*Deep-fried onion rings with Fresh Sheep Cheese and
Cured Ham from Casentino*

Antipasto del Cacciatore con Salumi Misti di Cacciagione, € 9,50

Stufato di Cinghiale e Olive Farcite

*The Hunter's Antipasto with variety of Cold Cuts of Game,
Stewed Wild Boar and Stuffed Olives*



PRIMI

I primi su questa pagina sono con pasta all'uovo fatta in casa
The dishes on this page are with homemade pasta

Pappardelle al Ragù di Cacciagione € 9,50

*Pappardella, a large and very broad fettuccine pasta,
with game sauce (wild boar/hare/venison sauce
ask for the day's special)*

Crespelle alla Fiorentina € 9,50

*"Florentine Crepe", Crepes stuffed with spinach and ricotta
cheese and baked with a light tomato and besciamella sauce*

Lasagnette al profumo di Basilico € 12,00

con Pesto Fatto in Casa e Pomodorini Ciliegini

*Lasagnette of Basil with homemade Pesto
and Cherry Tomatoes*



Ravioli Ricotta e Spinaci con Salvia e Granella di Noci € 9,00
Ravioli, pasta stuffed with Ricotta Cheese and Spinach, served with the herb Sage and Grains of Walnuts

Riccioli ai Funghi Porcini € 9,50
Short and curly fresh pasta in a sauce of fresh Porcini Mushrooms

Risotto al Radicchio Rosso e Pancetta Affumicata € 8,50
Risotto with red-leaved Chicory and smoked Bacon

Pici all'Aglione € 8,50
Pici, pasta traditionally from the Siena-area, similar to thick spaghetti, in a garlic and tomato sauce

Ribollita all'Olio Nuovo € 8,00
Tuscan vegetable soup made with beans, red cabbage and bread

Lasagne con sfoglia fresca all'uovo € 9,00
Lasagne with fresh egg pasta



SECONDI

Bistecca alla Fiorentina (min 2 persone) € 35,00/kg
Florentine T-bone Steak (min 2 persons)

Filetto di Manzo al Pepe Verde o alla Griglia € 18,00
Beef Tenderloin in a Green Pepper Sauce or on the Grill

Controfiletto con Cappella di Porcino Grigliato € 17,00
Beef Sirloin with grilled Porcini-mushroom

Tagliata con Rucola e Grana o € 13,00
all'Aceto Balsamico o al Rosmarino
Sliced Grilled Sirloin Steak served with Rucola and Grana
Cheese or with Aromatic Vinegar or with Rosemary

Straccetti di Manzo con Rucola € 11,00
Strips of Beef cooked with Rocket



Bocconcini di Cinghiale in Umido € 13,00
con Polentine Croccanti
Stew of Wild Boar with Crisp Polenta

Spiedini di Carne alla Griglia € 11,00
Grilled Skewers with Mix of Pork and Chicken

Medaglione di Filetto di Maiale, € 14,00
avvolto nel Rigatino, e brasato al Chianti
Medallion of Pork Fillet Steak, wrapped in Tuscan Bacon and braised in red Chianti-wine

Grigliata Mista di Maiale € 15,00
(bistecchina, salsiccia e rosticciana)
Mixed Grill of Pork (Chop, Tuscan Sausage and Ribs)

Supreme di Pollo alle Erbe Aromatiche € 11,00
Chicken Supreme with Mixed Herbs



CONTORNI

Side dishes

Insalata di Pomodoro € 2,50
Tomato Salad

Insalata Mista € 3,50
Mixed Salad

Spinaci Saltati € 3,50
Sauteed Spinach with Garlic

Patatine Fritte € 3,00
French Fries

Verdurine Fritte € 4,50
Fried Vegetables

Verdure Grigliate € 4,50
Grilled Vegetables

Fagioli Cannellini all'Olio Toscano € 4,00
White Cannellini Beans with Tuscan Olive Oil



INSALATONE

Salads

Insalata Vegetariana

€ 6,00

Insalata, pomodoro, cipolla, carote, mais, olive
Salad, tomato, onion, carrot, sweet corn, olive

Insalata Fantasia

€ 8,00

Rucola, pomodorini ciliegini, carote, cipolle, noci, olive
Rucola, cherry tomato, carrot, onion, walnut, olive

Insalata Profumo di Mare

€ 8,50

Insalata, pomodoro, cipolla, tonno, acciughe, capperi
Salad, tomato, onion, tuna, anchovies, capers

Insalata del Contadino

€ 8,50

Insalata, pomodoro, mozzarella, pecorino, olive
Salad, tomato, mozzarella, sheep cheese, olive

Insalata al Pollo

€ 8,50

Insalata, pomodoro, carote, bocconcini di pollo, crostini di pane
Salad, tomato, carrot, chicken, croutons



DOLCI

Cantuccini & Vin Santo € 3,50

*Tuscan Almond Cookies & Vin Santo,
a Sweet Tuscan Dessert Wine*

“Shotino” di gelato al limone € 2,50

“Shot” of Lemon Ice-Cream

Coppetta Gelato Crema & Cioccolato € 4,00

Ice dessert with Chocolate & Cream Ice-cream

Coppetta Gelato Affogato all'Amarena € 4,00

Ice dessert with Black Cherry in Cream Ice-cream

Coppetta Gelato Crema alla Fiorentina con Amaretti € 4,00

Ice dessert with Cream Ice-cream and Amaretti

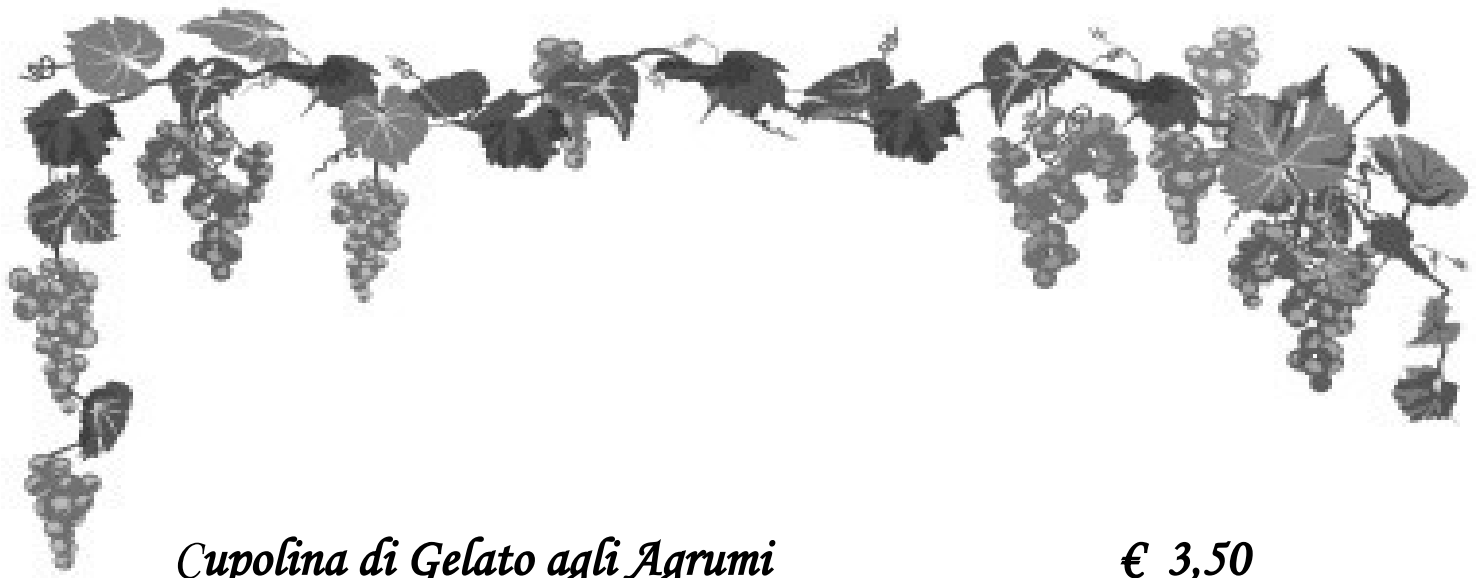
Semifreddo al Torroncino € 4,00

Almond Nougat Semifreddo

“Pinolato”, matonella di Gelato alla Crema con Pinoli € 3,50

“Brick” of Cream Ice-cream with Pine Nuts

Continua ... / continues ...



Cupolina di Gelato agli Agrumi € 3,50
“Dome” of Ice-cream of Citrus Fruits

Cupolina di Gelato al Pistacchio con Meringa € 3,50
“Dome” of Pistachio Ice-cream with Meringue

Tartufo Bianco o Nero € 4,00
*“Bianco”: Cream Ice-cream with a coffee heart
or “Nero”: Chocolate truffle Ice-cream*

Tartufo Affogato € 4,50
Tartufo Bianco or Nero drowned in Coffee

Limoncino € 4,00
Refreshing Frozen Lemon Dessert

Flute di Limoncello Gelato € 3,50
Champagne-Glass of Limoncello Ice-Cream

Dessert del Giorno da € 3,50
Dessert of the Day



MENÙ BIMBI

Children's Menu

In esclusiva per bimbi fino a 10 anni / exclusively for kids up to 10 years

Pasta (penne o spaghetti) in bianco o al pomodoro € 4,00
Pasta (penne or spaghetti) with olive oil and grated parmesan or with tomato sauce

Lasagne € 5,50
Lasagne

Spaghetti Bolognese € 4,50
Spaghetti with Bolognese meat Sauce

Petto di Pollo Grigliato € 7,50
È piccolo contorno a scelta tra patatine fritte e insalata
Grilled Chicken Breast & small side of french fries or salad.

Salsiccia Toscana € 7,50
È piccolo contorno a scelta tra patatine fritte e insalata
Grilled Salsiccia (Tuscan Sausage) & small side of french fries or salad.

Piccolo Contorno di Patatine o Insalata Mista € 2,50
small side of french fries or salad



BEVANDE

Acqua Minerale, 1 litro € 1,50

Mineral Water, 1 liter

Vino della Casa (bianco o rosso)

House wine (white or red)

$\frac{1}{4}$ l € 2,50

$\frac{1}{2}$ l € 4,00

1 l € 7,00

Bibita in Lattina (0,33 l) € 2,00

Soft Drink in Can

Birra in Bottiglia

Bottled Beer

0,33 l € 2,50

0,66 l € 3,50

Caffé Espresso € 1,00

Espresso Coffee

Amari & Digestivi da € 2,00

Bitters & Liqueurs

Coperto, Cover charge € 1,50



VINI ROSSI

Fiasco Chianti, 1 l (wicker wine bottle) € 15,00

Annata: 2015 - *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: 2015 - *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.

Vino Biologico, Az. Agricola Bellavista € 13,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* 80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Malvasia del Chianti - *Gradazione:* 13 % vol.

Classificazione: Vino Biologico, Chianti DOCG - *Zona di Produzione:* San Miniato, Toscana

Note Degustative: Colore: rosso rubino brillante,

Profumo: aroma intenso ed equilibrato con sentori fruttati

Gusto: morbido ed equilibrato

Chianti Colli Fiorentini, Il Cortile € 14,00

Annata: 2013 - *Uvaggio:* 85% Sangiovese, 15% Ciliegolo e Colorino - *Gradazione:* 13,5 % vol.

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

Note Degustative: Color 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, Grillesino Battiferro € 16,00

Annata: 2013 - *Uvaggio:* 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon - *Gradazione:* 13,5 % vol.

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

Note Degustative: Rosso granato vivo tendente al rubino. Naso delicato che apre con note di ciliegia seguite da toni erbacei. I tannini in bocca sono morbidi, l'acidità è tipica e la sapidità non troppo presente. Il finale è molto lungo. Bocca morbida e avvolgente



Syrah, Achelo

€ 17,00

Annata: 2015 - *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: 2012 - *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: 2014 - *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: 2015 - *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, Castello di Poppiano

€ 18,00

Annata: 2013 - *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 evoluto e complesso. Struttura intensa ed elegante con tannini vellutati ben armonizzati con la componente alcolica. Piacevole finale lungo e bilanciato

Nero d'Avola, Terre di Giurfo

€ 18,00

Annata: 2013 - *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.



Campi Taurasani, Amarano

€ 18,00

Annata: 2010 - *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.

Chianti Classico, Belvedere Campòli

€ 19,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* Sangiovese - *Gradazione:* 14,50 % vol.

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

Note Degustative: colore rosso rubino. Al naso si presenta fruttato con sentori tipici di frutti rossi e delicate note di erbe aromatiche. In bocca è fresco, il frutto succoso e intenso, di buona struttura dai tannini eleganti e ben bilanciati. Il finale è lungo e complesso.

Chianti Classico, Pèppoli

€ 20,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* 90% Sangiovese, 10% Merlot & 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: 2014 - *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. Odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento. Sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno.

Chianti Classico, Lamole "Etichetta Blu"

€ 21,00

Annata: 2012 - *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: 2012 - **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: 2013 - **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: 2013 - **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: 2012 - **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, Pian delle Vigne € 26,00

Annata: 2014 - **Uvaggio:** 100% Sangiovese - **Gradazione:** 13,5 % vol.

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

Note Degustative: Di colore rosso rubino brillante, esprime al naso note di frutta matura, confettura di mele cotogne e prugne miste a note floreali tipiche del Sangiovese e note tostate derivanti dalla maturazione in legno. Al palato si presenta in tutta la sua piacevolezza, morbido, con tannini vivi ma setosi. La sua freschezza e vivacità di gusto sono esaltate da un retrogusto minerale e sapido, che esalta anche in bocca i sentori presenti al naso di frutta matura.



Supertuscan, Historia

€ 26,00

Annata: 2012 - *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: 2015 - *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: 2013 - *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: 2012 - *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: 2012 - *Uvaggio:* Nebbiolo - *Gradazione:* 14,5 % vol.

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

Note Degustative: vino ottenuto dal 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



VINI BIANCHI

Pignoletto Reno, Righi

€ 9,00

Annata: 2014 - *Uvaggio:* 100% Pignoletto - *Gradazione:* 11 % vol.

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

Note Degustative: colore: giallo paglierino carico

Ha un sacco di profumo, 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

€ 11,00

Annata: 2014 - *Uvaggio:* Procanico, Grechetto, Verdello, Drupeggio, Malvasia - *Gradazione:* 10 % vol.

Classificazione: Orvieto DOC *Classico Amabile* - *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.

Vermentino, Massi di Mandorlaia

€ 13,00

Annata: 2015 - *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.

Viognier, Camposegredo

€ 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: 2016 - *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, Pietrafitta

€ 15,00

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

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

Note Degustative: Colore: giallo paglierino con precisa brillantezza

Profumo: profumo tenue ed elegante

Gusto: sapido e asciutto, evidenza netta la mandorla che persiste e lentamente sfuma in complessi sentori piacevolmente amarognoli

Pinot Grigio, Komjanc

€ 16,00

Annata: 2015 - *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:* Castelplanio, 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: 2016 - *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: 2015 - *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: 2015 - *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

Gewurztraminer, Rottensteiner

€ 18,00

Annata: 2016 - *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.

Pomino Bianco, Frescobaldi

€ 19,00

Annata: 2015 - *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.



VINO ROSE'

Rosatello, Ruffino

€ 13,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* da vigneti dei colli Fiorentini più vocate per la produzione di rosati -

Gradazione: 11,5 % vol.

Classificazione: Rosato - *Zona di Produzione:* Pontassieve, Toscana

Note Degustative: Intensamente fruttato e molto invitante con note fragranti che ricordano i frutti estivi come il lampone e la pesca. Al palato risulta piacevolmente fresco e fragrante con predominanza dei sentori fruttati. Il retrogusto è delicato e persistente con sfumature di frutto ed erbe aromatiche. Vino di media struttura, fresco, fragrante.

Rosato Toscano Biologico, "Capriccio"

€ 15,00

Annata: 2015 - *Uvaggio:* Sangiovese 100% - *Gradazione:* 12,5 % vol.

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

Note Degustative: Colore: rosa cerasuolo - *Olfatto:* abbastanza fine, floreale (violetta, rosa)

Gusto: fresco, abbastanza morbido con retrogusto amarognolo

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 retroolfattiva chiusura sapida, minerale e persistente.

PROSECCO

Prosecco Superiore, La Gioiosa

€ 12,00

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

Classificazione: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra dry -

Zona di Produzione: Conegliano Valdobbiadene

Note Degustative: Ha un colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, al bouquet è intensamente fruttato con note di mela golden matura. Piacevole ed elegante la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia. Al gusto è fresco, leggermente abboccato, morbido

Prosecco Superiore, Col De' Salici

€ 19,00

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