

VINI ROSSI PISANI

PODERE LA CHIESA

Le redole di Casanova i.g.t. (sangiovese, canaiolo)
Sabiniano (sangiovese, merlot, cabernet)
Terre di Casanova chianti (sangiovese)
Opera in Rosso (sangiovese)
Opera in nero (merlot)
CF (cabernet franc)

Euro quindici
Euro ventisette
Euro diciotto
Euro cinquantacinque
Euro cinquantacinque
Euro ottanta

FATTORIA FIBBIANO

Ciliegiolo
L'aspetto (sangiovese, canaiolo)
Casalini (chianti superiore)

Euro venticinque
Euro trenta
Euro diciannove

GIANNI MOSCARDINI

Penteo (sangiovese, teroldego)
Ciliegiolo sileno
Cabernet franc sileno
Opera 11 (sangiovese, ciliegiolo, teroldego)

Euro diciannove
Euro ventisette
Euro ventisette
Euro quaranta

TENUTA GHIZZANO

Il ghizzano (sangiovese, merlot)
Veneroso (cabernet sauvignon, sangiovese)
Nambrot (cabernet franc, merlot, petit verdot)

Euro venti
Euro trentatre
Euro cinquantotto

VARRAMISTA

Monsonaccio (chianti)
Frasca (sangiovese, syrah, merlot)
Sterpato (sangiovese, merlot, cabernet)

Euro diciassette
Euro trenta
Euro diciotto

BECONCINI

Vigna le Nicchie (tempranillo prephiloxera)

Euro quarantotto

L'AGONA

Eternamente (sangiovese, merlot)
Iroso puro (merlot)
Presuntuoso (sangiovese)

Euro venti
Euro trentatre
Euro cinquantatre

SANGERVASIO

A sirio 2015 (sangiovese)

Euro quarantotto

FATTORIA SORBAIANO

Rosso delle Miniere (sangiovese, cabernet franc, malvasia nera)
Febo (merlot)

Euro trentatre
Euro ventisei

TENUTA LA MACCHIA

Scutum (merlot, cabernet sauvignon, petit verdot)

Euro ventidue

MARINA ROMIN

Pomerio (sangiovese malvasia)
Bocca Nera (sangiovese, foglia tonda)
Murioni (foglia tonda)

Euro sedici
Euro venticinque
Euro trenta

VINI ROSSI COSTA ETRUSCA

SAPAIO

Volpolo (merlot)

Euro trenta

Sapaio (cabernet sauvignon, petit verdot, cabernet franc)

Euro settantacinque

TENUTA DI VAIRA

Bolgherese superiore (cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot)

Euro sessantacinque

Caccia al Palazzo (cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot)

Euro ventisei

Caccia al Palazzo 375ml

Euro quindici

CACCIA AL PIANO

Ruit Hora (merlot, cabernet sauvignon, syrah, petit verdot)

Euro ventinove

Caccia al Piano Bolgheri superiore (cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot)

Euro settanta

ORNELLAIA

Le Volte dell'Ornellaia (merlot, sangiovese, cabernet sauvignon)

Euro trentatre

Serre Nuove (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot)

Euro settantacinque

CASADEI

Sogno Mediterraneo (syrah, grenache, molvedere)

Euro venticinque

Armonia Toscana (syrah)

Euro diciotto

Filare 18 (cabernet franc)

Euro cinquantacinque

Filare 41 (petit verdot)

Euro cinquantacinque

Anfora (syrah)

Euro ventotto

MICHELE SATTA

Bolgheri Rosso (cabernet sauvignon, sangiovese, merlot, syrah, teroldego)

Euro ventinove

Piastraia Bolgheri Superiore (cabernet sauvignon, merlot, sangiovese)

Euro sessanta

Cavaliere (sangiovese)

Euro sessanta

Syrah

Euro sessantacinque

Marianova Bolgheri Superiore DOC (sangiovese, syrah)

Euro centosessantacinque

RIGOLOCCIO

Fonte dell'Anguillaia (cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot, merlot)

Euro ventidue

Il Sorvegliante (cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot, merlot)

Euro ventotto

Ottodiciembre (petit verdot)

Euro settanta

Elegantia (cabernet franc)

Euro cinquanta

TENUTA BISERNO

Insoglio del Cinghiale (merlot, syrah, cabernet, petit verdot)

Euro trenta

CANTINA LE CROCINE

Le Crocine (cabernet sauvignon, merlot)

Euro trenta

VINI ROSSI MISTI

CASTELLO DEL TREBBIO

Chianti Superiore (sangiovese, colorino, ciliegio)
Chianti Superiore 375ml
Chianti Rufina Riserva (sangiovese, merlot, syrah)
Pazzesco (merlot)

Euro sedici
Euro dieci
Euro ventidue
Euro trentasei

RIECINE

Riecine Chianti Classico (sangiovese)

Euro trenta

SALCHETO

Nobile di Montepulciano (sangiovese, prugnolo gentile)

Euro ventisei

DIANELLA

Chianti DOCG BIO (sangiovese e colorino)
Chianti Riserve DOCG BIO (sangiovese)
Veglie dei Neri (cabernet sauvignon, sangiovese)
Matto delle Giuncaie (cru di sangiovese)
Matto delle Giuncaie 375ml

Euro sedici
Euro ventidue
Euro diciannove
Euro venticinque
Euro diciotto

TERENZI

Purosangue DOCG (sangiovese)
Bramaluce (sangiovese, syrah)

Euro venticinque
Euro ventiquattro

ANTONIO CAMILLO

Morellino (sangiovese)
Ciliegiolo

Euro venti
Euro ventitre

GRILLESINO

Nacchero (ciliegio)

Euro diciotto

ABRIGO GIOVANNI

Marminela (barbera d'alba)

Euro venti

KONRAD OBERHOFER

Lagrein Sudtirol
Pinot Nero

Euro ventiquattro
Euro ventiquattro

BOSCO AGOSTINO

Barolo
Nebbiolo

Euro cinquanta
Euro ventisette

ELEVA

Tenzone Ripasso Classico BIO (corvina veronese, corvinone, rondinella)
Cercastelle IGT Rosso Verona (merlot, oseleta)
Amarone DOCG Classico (corvina veronese, corvinone, rondinella)

Euro trentaquattro
Euro quaranta
Euro settanta

MARTINOLLES

Chateau Lauriga Roussilon (carignano, grenache, syrah)
Domaine Cres Ricard Auxaume (cabernet sauvignon, carignano, merlot, syrah)
Pinot Noir

Euro venticinque
Euro venticinque
Euro venticinque

VINI BIANCHI E ROSATI

CASTELLO DEL TREBBIO

Riesling

Euro ventitre

TENUTA LA MACCHIA

Aryah (sauvignon blanc)

Euro venticinque

Materia Rosato (merlot, petit verdot)

Euro venticinque

FATTORIA FIBBIANO

Fonte delle Donne (vermentino, colombana)

Euro venti

CASADEI

Incanto Mediterraneo (semillion, sauvignon)

Euro venti

Anfora Trebbiano Orange Wine(trebbiano)

Euro ventotto

CANTINE FINA

Mamari (sauvignon blanc)

Euro ventidue

Hanami Rosato (merlot)

Euro ventidue

TENUTA DI VAIRA

Caccia al Palazzo (vermentino)

Euro ventuno

MICHELE SATTA

Costa di Giulia Bolgheri Superiore (vermentino, sauvignon)

Euro venticinque

DIANELLA

Orpicchio (trebbiano)

Euro trentatre

PODERE LA CHIESA

Punto di Vista (vermentino)

Euro diciotto

L'altro Punto di Vista Rosato (sangiovese)

Euro diciotto

TENUTA DI GHIZZANO

Il Ghizzano (vermentino, trebbiano, malvasia)

Euro venti

MARINA ROMIN

Dama Bianca (colombana)

Euro ventinove

CAVE VINICOLE HUNAWIHR

Riesling reserve

Euro ventitre

MARTINOLLES

Viogner

Euro ventitre

LE CLOS

Trinqu' Ames (sauvignon)

Euro ventitre

BOLLICINE ITALIA

MARINA ROMIN

Averusco ancestrale rosato (sangiovese)

Euro diciannove

FATTORIA FIBBIANO

Metodo ancestrale pet nat (vermentino)

Euro ventitre

TENUTA LA MACCHIA

Continuo rosè brut (merlot, petit verdot)

Euro venti

DIANELLA

Maria Vittoria e Ottavia brut (sangiovese)

Euro diciannove

Euro ---

MASCHIO DEI CAVALIERI

Prosecco doc Maschio dei Cavalieri (glera)

Euro diciotto

FERRARI

Ferrari perlè (chardonnay)

Euro quarantacinque

BOLLICINE FRANCIA

LE VIGNOBLE DU REVEUR

Artefact Cremant d'Alsace

Euro trentacinque

DIDIER DUCOS

Didier Ducos Millesimer 2012

Didier Ducos Absolu Meunier

Euro settanta

Euro sessantadue

MAISON VERGENES

Vergenes blanquette de limoux carte noire brut

Euro venticinque

ANTIPASTI

PRINCIPIO DI BACCO

La Nostra rivisitazione del tipico ed abbondante antipasto toscano da condividere composto da prodotti locali e di stagione.

Euro diciotto

POLPO PIASTRATO

polpo su crema di piselli, pomodorini confit e cipolle al forno

Euro quindici

FORMAGGI

crostino con taleggio bio, pecorini misti e infossato, accompagnati da miele e marmellata

Euro quindici

POLPETTE

con salsa di parmigiano e cipolle caramellate

Euro otto

TARTARE

tris di assaggi con: uovo fritto, stracciatella e cipolle flambé

Euro quattordici

GAMBERONI

gamberoni in tempura di riso e panko con insalatina di finocchi

Euro otto

PRIMI

PICI ALL' AGLIONE

Euro dodici

SPAGHETTO AL LIMONE

spaghetti fatti a mano con bisque e tartare di gamberi

Euro sedici

TORTELLONI AL RAGU'

tortelloni di patate fatte a mano al ragù di cinta senese

Euro dodici

PACCHEROTTI

paccherotti alla carbonara con guanciale croccante

Euro dodici

SCRIGNI CON POMODORO E GUANCIALE

Scrigni fatti a mano ripieni di pecorino fuso e pepe sichuan con pomodori confit e guanciale croccante

Euro sedici

SECONDI

BISTECCA DI SCOTTONA

Frolla 25/30 giorni

Euro quarantasei. al kg

TAGLIATA DI PICANHA

Tagliata cotta a bassa temperatura

Euro sedici

FILETTO DI MANZO

Filetto di manzo irlandese alla grigia (peso circa 200 gr)

Euro ventitre

FILETTO DI MANZO CON LARDO E TALEGGIO

Filetto di manzo irlandese alla grigia con taleggio toscano e lardo di colonnata (peso circa 200 gr)

Euro ventisei

HAMBURGER DI ANGUS

Hamburger di angus irlandese con pane fatto in casa, taleggio toscano bio, pancetta croccante, pomodorini confit e cipolla flambé, accompagnato da patate fritte

Euro quindici

HAMBURGER DI POLPO

Hamburger di polpo con pane nero fatto in casa, stracciatella, pomodorini confit e nostro pesto, accompagnato da patate fritte

Euro quindici

CONTORNI

PATATE FRITTE

Euro cinque

FAGIOLI

Euro quattro

VERDURE GRIGLIATE

Euro cinque

ZUCCHINE FRITTE

Euro cinque

COPERTO

Euro due

ACQUA

Euro due

COCA COLA

Euro tre