

SPUMAN TI

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG NINO FRANCO <i>Brut (Glera) Veneto</i>	750 ml.	11% vol.		€ 25
PROSECCO DOC Millesimato, BIASOTTO <i>Brut (Glera) Veneto</i>	750 ml.	11,5% vol.		€ 16
ROSÉ MONOGRAM <i>Franciacorta DOCG BRUT Metodo Classico (Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%) Lombardia</i>	750 ml.	12,5% vol.		€ 30
MILLESIMATO DOSAGE ZERO, MONOGRAM <i>Franciacorta DOCG Metodo Classico (Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%) Lombardia</i>	750 ml.	12,5% vol.	2015	€ 38
BERLUCCHI 61 BRUT, GUIDO BERLUCCHI <i>Franciacorta DOCG Metodo Classico (Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%) Lombardia</i>	750 ml.	12,5% vol.		€ 36
ANIMANTE EXTRA BRUT, BARONE PIZZINI <i>Franciacorta DOCG Metodo Classico (Chardonnay 84%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 4%) BIOLOGICO</i>	750 ml.	12% vol.		€ 40
SPUMANTE BRUT, FELSINA <i>Metodo Classico (Sangiovese 60%, Pinot Nero 20%, Chardonnay 20%) Toscana</i>	750 ml.	13% vol.		€ 25
SUSSULTO DOSAGE 0, AMICI IN BOLLA <i>Metodo Classico (P.Nero 70% Oltrepò Pavese, Sangiovese 30%) Toscana</i>	750 ml.	12,5% vol.		€ 36
BANFI BRUT, BANFI <i>Metodo Classico (Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay) Piemonte</i>	750 ml.	12,5% vol.		€ 26
CUVÉE AURORA ROSÉ, BANFI Millesimato <i>Alta Langa DOCG, EXTRA BRUT Metodo Classico (Pinot Nero) Piemonte</i>	750 ml.	12,5% vol.	2015	€ 30
RISERVA NICCOLÓ D'ARCO, CONTI D'ARCO <i>Trento DOC Metodo Classico BRUT (Chardonnay) Trentino</i>	750 ml.	12,5% vol.	2014	€ 24
FERRARI PERLÉ, FERRARI Millesimato <i>Trento DOC, Metodo Classico BRUT (Chardonnay) Trentino</i>	750 ml.	12,5% vol.	2013	€ 48
CUVÉE BRUT ROSÉ, FRANCESCOBELLEI&CO <i>Metodo Classico (Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%) Emilia Romagna</i>	750 ml.	12,5% vol.		€ 40
TERAN PRIMA, STOKA <i>Metodo Classico (Terano) Carso, SLOVENIA</i>	750 ml.	12% vol.		€ 32
CHAMPAGNE BRUT TRADITION, J.CHARPENTIER <i>Champagne AOC (P.Meunier) Metodo Classico FRANCIA</i>	750 ml.	12% Vol.		€ 48
CHAMPAGNE BRUT GRAN CRU, EGLY OURIET <i>Champagne AOC (P.Noir 70%, Chardonnay 30%) Metodo Classico FRANCIA</i>	750 ml.	12,5% vol.		€ 99
CHAMPAGNE BRUT RÈSERVE GRAN CRU <i>VAZART COQUART Champagne AOC (Chardonnay) Metodo Classico FRANCIA</i>	750 ml.	12% vol.		€ 52

VINI BIANCHI - WHITE WINE

TOSCANA

CHARDONNAY, ISOLE E OLENA <i>Collezione privata (Chardonnay), IGT Toscana, affinato 12 mesi in barriques</i>	750 ml.	14% vol.	2019	€ 69
LA PIETRA, TENUTE DEL CABREO FOLONARI <i>Toscana IGT (Chardonnay) 12 mesi di maturazione in carati di rovere francese con "bâtonnage"</i>	750 ml.	15% vol.	2017	€ 46
VIGNEBASSE VERMENTINO BIANCO, TERREZZUOLA <i>Colli di Luni DOC (Vermentino 95%, Albarola 5%)</i>	750 ml.	13% vol.	2020	€ 20
LE GRILLAIE, MELINI <i>Vernaccia di San Gimignano DOCG (Vernaccia di San Gimignano)</i>	750 ml.	13% vol.	2018	€ 12
GEMELLA, BINDELLA <i>Toscana IGT (Sauvignon Blanc)</i>	750 ml.	13% vol.	2018	€ 25
CHARDONNAY, FABRIZIO BIANCHI, CASTELLO DI MONSANTO <i>Toscana IGT (Chardonnay) Affinato per 2/3 in acciaio, 1/3 in tonneaux di rovere francese per 6-7 mesi. Segue un anno di affinamento in bottiglia</i>	750 ml.	14% vol.	2019	€ 27
CASAMATTA BIANCO, BIBI GRAETZ <i>Toscana IGT (Vermentino 60% Trebbiano 30%, Ansonica 10%) BIOLOGICO</i>	750 ml.	12,5% vol.	2020	€ 29
GALANT, AZ. AGR. BIOCOCCHI <i>DOC Maremma (Vermentino) BIOLOGICO</i>	750 ml.	13,5% vol.	2019	€ 16



la Sosta del
Cavaliere

ITALIA

PRINCIPESSA GAVIA PERLANTE, BANFI <i>vino frizzante Gavi DOCG (Cortese) Piemonte</i>	750 ml.	12% vol.	2018	€ 15
CHARDONNAY, CONTI D'ARCO <i>Trentino DOC (Chardonnay) Trentino</i>	750 ml.	12,5% vol.	2017	€ 14
VON LEHM, CASTEL FEDER <i>Alto Adige DOC (Gewurztraminer) Alto Adige</i>	750 ml.	15% vol.	2018	€ 30
FRIULIANO AZ. TENUTA STELLA <i>Collio DOC (Tocai Friulano) Friuli Venezia Giulia BIOLOGICO</i>	750 ml.	14% vol.	2019	€ 26
RIBOLLA GIALLA, LIVIO FELLUGA <i>Friuli Colli Orientali DOC (Ribolla Gialla) Friuli Venezia Giulia</i>	750 ml.	12,5% vol.	2019	€ 30
MARINALI BIANCO, VILLA SANDI <i>DOC Montello Colli Asolani (Incrocio Manzoni) Veneto</i>	750 ml.	13% vol.	2018	€ 16
CHARDONNAY VENEZIA, VILLA SANDI <i>DOC Venezia (Chardonnay) Veneto</i>	750 ml.	12% vol.	2018	€ 12
ALÈXANDROS, COLLI LAPIO <i>Greco di tufo DOCG (Greco) Campania</i>	750 ml.	14% vol.	2019	€ 27
VIVIRÍ, RAPITALÁ <i>Sicilia DOC (Grillo) Sicilia</i>	750 ml.	13% vol.	2018	€ 13

la Sosta del
Cavaliere
ESTERO

CHABLIS, BILLAUD-SIMON <i>CHABLIS AOC (Chardonnay) Borgogna, FRANCIA</i>	750 ml.	12,5% vol.	2018	€ 46
FLORES, VINCENT PINARD <i>SANCERRÉ AOC (Sauvignon Blanc) Valle della Loira FRANCIA</i>	750 ml.	13% vol.	2018	€ 48
LES ELÉMENTS, DOMAINE BOTT GEYL <i>ALSACE AOC (Riesling) Alsazia FRANCIA, BIOLOGICO</i>	750 ml.	13,5% vol.	2018	€ 36
CASILLERO DEL DIABLO Riserva, CONCHA y TORO <i>(Sauvignon Blanc) CILE</i>	750 ml.	12,5% vol.	2016	€ 16
VITOVSKA GRGANJ ŠTOKA <i>(Vitovska Grganja) Carso, SLOVENIA</i>	750 ml.	13% vol.	2017	€ 18

VINI ROSÈ

PURPLE ROSÈ, CASTELLO DI AMA 750 ml. 13,5 % vol. 2020 € 29
*IGT Toscana (Sangiovese) Toscana,
Parte del mosto è vinificato in barriques di rovere di secondo passaggio*

CENTINE ROSÉ, BANFI 750 ml. 13% vol. 2018 € 12
Toscana IGT (Sangiovese, Merlot) Toscana

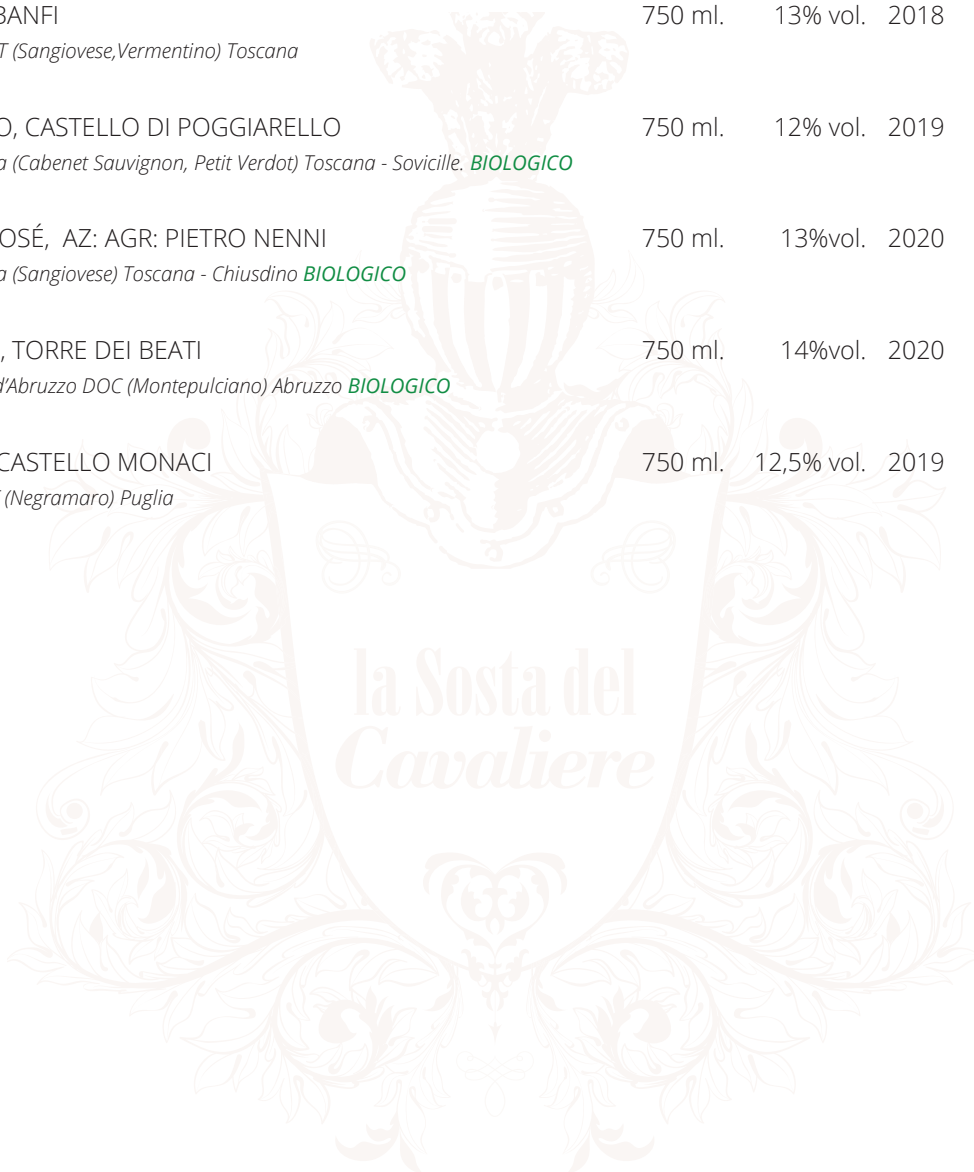
COSTÉ, BANFI 750 ml. 13% vol. 2018 € 16
Toscana IGT (Sangiovese, Vermentino) Toscana

ROSARCO, CASTELLO DI POGGIARELLO 750 ml. 12% vol. 2019 € 20
*IGT Toscana (Cabernet Sauvignon, Petit Verdot) Toscana - Sovicille. **BIOLOGICO***

SPADA ROSÉ, AZ: AGR: PIETRO NENNI 750 ml. 13%vol. 2020 € 26
*IGT Toscana (Sangiovese) Toscana - Chiusdino **BIOLOGICO***

ROSA-AE, TORRE DEI BEATI 750 ml. 14%vol. 2020 € 20
*Cerasuolo d'Abruzzo DOC (Montepulciano) Abruzzo **BIOLOGICO***

KREOS, CASTELLO MONACI 750 ml. 12,5% vol. 2019 € 12
Salento IGT (Negramaro) Puglia



VINI ROSSI - RED WINE

TOSCANA - CHIANTI

COLONIA, Chianti Classico Gran selezione DOCG	750 ml.	14% vol.	2010	€ 110
<i>FELSINA (Sangiovese)</i>	750 ml.	14% vol.	2013	€ 100
<i>30 mesi di maturazione in barrique nuovi di rovere francese, 8-12 mesi di affinamento in bottiglia</i>	750 ml.	13,5% vol.	2016	€ 95
SAN LORENZO, Chianti Classico Gran selezione DOCG	750 ml.	13,5% vol.	2016	€ 62
<i>CASTELLO DI AMA (Sangiovese 80%, Merlot 13%, Malvasia Nera 7%)</i>				
<i>12 mesi di affinamento in barriques di rovere a grana fina</i>				
BANDECCA, Chianti Classico RISERVA DOCG	750 ml.	14% vol.	2014	€ 32
<i>SAN GIORGIO A LAPI (Sangiovese 90%, Uve autoctone 10%)</i>				
<i>24 mesi di maturazione in botti grandi di rovere, 6 mesi di affinamento in bottiglia</i>				
GROSSO SANESE CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG	750 ml.	15% vol.	2011	€ 50
<i>PODERE IL PALAZZINO (Sangiovese)</i>	750 ml.	15% vol.	2012	€ 48
<i>12 mesi di affinamento in barrique, di rovere francese e 12 in botte grande</i>	750 ml.	14,5% vol.	2013	€ 48
	750 ml.	15% vol.	2015	€ 46
MESSER RIDOLFO, Chianti Classico DOCG RISERVA CANTALICI	750 ml.	14,5% vol.	2013	€ 32
<i>(Sangiovese)</i>				
<i>12 mesi di invecchiamento in botti e barriques di rovere francese</i>				
CANTALICI Chianti Classico DOCG	750 ml.	15% vol.	2015	€ 25
<i>CANTALICI (Sangiovese 85%, Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 5%) BIOLOGICO</i>				
<i>12 mesi di invecchiamento in barriques di rovere francese e in tini di acciaio</i>				
CHIANTI CLASSICO DOCG	750 ml.	14,5% vol.	2018	€ 40
<i>ISOLE E OLENA (Sangiovese 80%, Canaiolo 20%)</i>				
<i>12 mesi di maturazione in botti e barriques</i>				
CHIANTI CLASSICO DOCG	750 ml.	13 % vol.	2018	€ 32
<i>VAL DELLE CORTI (Sangiovese)</i>				
<i>24 mesi di maturazione in botti di rovere di Slavonia e 3 mesi di affinamento in bottiglia</i>				
SACELLO Chianti Classico DOCG	750 ml.	13,5 vol.	2019	€ 24
<i>ARILLO IN TERRA BIANCA (Sangiovese)</i>				
<i>Affinato 5 mesi in vasche d'acciaio</i>				
CHIANTI CLASSICO DOCG	750 ml.	14% vol.	2017	€ 18
<i>SAN GIORGIO A LAPI (Sangiovese 90%, Uve autoctone 10%)</i>				
<i>12 mesi di maturazione in botti grandi di rovere, 6 mesi di affinamento in bottiglia</i>				
CHIANTI CLASSICO DOCG	750 ml.	14,5% vol.	2016	€ 38
<i>FONTODI (Sangiovese) BIOLOGICO</i>				
<i>18 mesi di maturazione in barriques di rovere francese di Tronçais e Allier</i>				
CHIANTI CLASSICO DOCG	750 ml.	13,5% vol.	2017	€ 32
<i>FONTERUTOLI (Sangiovese 90%, complementari 10%)</i>				
<i>12 mesi di maturazione in fusti di rovere francese da 225 e 500 lt.</i>				

ERMETE Chianti RISERVA DOCG	750 ml.	14% vol.	2015	€ 20
<i>SAN GIORGIO A LAPI (Sangiovese 80%, Teroldego 20%) 12 mesi di maturazione in tonneau da 5 hl, 3 mesi di affinamento in bottiglia</i>				
ITALO Chianti RISERVA DOCG	750 ml.	14% vol.	2015	€ 24
<i>Az.Agr. TAMBURINI (Sangiovese 90%, Colorino e Canaiolo 10%) 6/8 mesi di affinamento in barrique di rovere francese, affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi</i>				
THE BOSS Chianti DOCG	750 ml.	13,5% vol.	2016	€ 15
<i>Az.Agr. TAMBURINI (Sangiovese 90%, Canaiolo 10%) 1 anno di affinamento in vasche di cemento</i>				
CHIANTI COLLI SENESI DOCG	750 ml.	13,5% vol.	2016	€ 12
<i>SAN GIORGIO A LAPI (Sangiovese 90%, altre uve autoctone 10%) 6 mesi di maturazione in botti grandi di rovere, 4 mesi di affinamento in bottiglia</i>				

TOSCANA - MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA	750 ml.	14,5% vol.	2012	€ 105
<i>POGGIO ALLE MURA, BANFI (Sangiovese) Fermentazione e macerazione in tini combinati di acciaio e legno Horizon, maturazione per oltre 2 anni in botti e barrique di rovere francese. 12 mesi di affinamento in bottiglia</i>				
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	750 ml.	14% vol.	2011	€ 58
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	750 ml.	14,5% vol.	2012	€ 62
<i>POGGIO ALLE MURA, BANFI (Sangiovese) Fermentazione e macerazione in tini combinati di acciaio e legno Horizon, maturazione per 2 anni in botti e barrique di rovere francese. 12 mesi di affinamento in bottiglia</i>				
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	750 ml.	13,5% vol.	2014	€ 48
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	750 ml.	13,5% vol.	2013	€ 48
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	375 ml.	13,5% vol.	2014	€ 24
<i>CASTELLO BANFI (Sangiovese) Fermentazione e macerazione in tini combinati di acciaio e legno Horizon, maturazione per 2 anni in botti e barrique di rovere francese. 8/12 mesi di affinamento in bottiglia</i>				
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	750 ml.	14% vol.	2012	€ 40
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	750 ml.	14% vol.	2013	€ 40
<i>CAMIGLIANO (Sangiovese) Invecchiato 24 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia</i>				
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	750 ml.	14% vol.	2015	€ 54
<i>SAN POLO (Sangiovese) Fermentazione in vasche di cemento, affinamento di 24 mesi in tonneau di rovere francese a media tostatura. Affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi</i>				
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	750 ml.	13,5% vol.	2013	€ 198
<i>BIONDI SANTI, TENUTA GREPPO (Sangiovese) Maturato 36 mesi in botti di rovere di Slavonia, affinamento in bottiglia minimo 4 mesi</i>				
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	750 ml.	13,5% vol.	2013	€ 45
<i>TENUTE SILVIO NARDI (Sangiovese) Maturazione per 12 mesi in tonneau di rovere francese seguita da 18 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia di 12 mesi</i>				
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	750 ml.	14,5% vol.	2013	€ 52
<i>COL D'ORCIA (Sangiovese) Invecchiamento di 4 anni, di cui 3 in botti di rovere di Allier e di Slavonia, affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi. BIOLOGICO</i>				

ROSSO DI MONTALCINO DOC <i>POGGIO ALLE MURA, BANFI (Sangiovese)</i> <i>Fermentazione e macerazione in tini combinati di acciaio e legno Horizon, maturazione per 12 mesi in botti e barrique di rovere francese</i>	750 ml.	15% vol.	2017	€ 24
ROSSO DI MONTALCINO DOC <i>PODERE LA VIGNA (Sangiovese)</i> <i>Maturazione in piccoli fusti di rovere per circa 6 mesi, affinamento in bottiglia minimo 4 mesi</i>	750 ml.	14% vol.	2017	€ 19
ROSSO DI MONTALCINO DOC <i>BARICCI (Sangiovese)</i> <i>Maturazione di 8 mesi in botti di rovere di Slavonia, affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi</i>	750 ml.	14,5% vol.	2017	€ 32
ROSSO DI MONTALCINO DOC <i>CASANOVA DI NERI (Sangiovese)</i> <i>Maturazione di 13 mesi in tonneaux</i>	750 ml.	14,5% vol.	2019	€ 35
ROSSO DI MONTALCINO DOC <i>TALENTI (Sangiovese)</i> <i>Maturazione alcuni mesi in rovere francese di Slavonia, segue affinamento in bottiglia</i>	750 ml.	14,5% vol.	2018	€ 29

TOSCANA - MONTEPULCIANO

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG <i>ASINONE, POLIZIANO (Sangiovese)</i> <i>Affinamento di 16/18 mesi in tonneaux di rovere francese</i>	750 ml.	14,5% vol.	2016	€ 60
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG <i>PIETRA ROSSA, CONTUCCI (Prugnolo Gentile 80%, Canaiolo Nero 10%, Colorino 10%)</i> <i>Invecchiamento in legno 30 mesi, 8/10 mesi di affinamento in bottiglia</i>	750 ml.	14% vol.	2015	€ 36
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG <i>GATTAVECCHI (Sangiovese 90%, altre uve a bacca rossa 10%)</i> <i>Affinamento di 2 anni in botti di rovere di Slavonia e in piccoli fusti di rovere francese. Affinamento di 6/8 mesi in bottiglia</i>	750 ml.	14% vol.	2016	€ 26
ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC <i>GATTAVECCHI (Sangiovese Prugnolo Gentile 90%, altre uve a bacca rossa 10%)</i> <i>Affinamento di 6/8 mesi in legno</i>	750 ml.	13,5% vol.	2018	€ 15
ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC, PRUGNOLO <i>BOSCARELLI (Sangiovese Prugnolo Gentile 90%, Mammolo 10%)</i> <i>Maturazione per alcuni mesi in vasche di cemento vetrificato</i>	750 ml.	13,5% vol.	2019	€ 25

TOSCANA - BOLGHERI

SASSICAIA, DOC BOLGHERI SASSICAIA <i>TENUTA SAN GUIDO (Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%)</i> <i>Affinamento di 24 mesi in barrique di rovere francese e successivo affinamento in vetro</i>	750 ml.	14% vol.	2016	€ 350
BRUCIATO, BOLGHERI DOC <i>ANTINORI, Tenuta Guada al Tasso (Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%, Syrah 20%)</i> <i>Maturazione di 10 mesi in barrique, affinamento in bottiglia di 4 mesi</i>	750 ml.	14,5% vol.	2019	€ 38

ASKA BOLGHERI DOC <i>BANFI (Cabernet Sauvignon 90%, Cabernet Franc 10%) Affinamento in barrique di rovere francese per circa 10 mesi</i>	750 ml.	14% vol.	2017	€ 26
VILLA DONORATICO, TENUTA ARGENTIERA, BOLGHERI DOC <i>(Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%, Cabernet Franc 15%, Petit Verdot 5%) Affinamento in barrique di rovere francese per circa 10 mesi</i>	750 ml.	14,5% vol.	2017	€ 42
BOLGHERI ROSSO DOC <i>AZ. LE MACCHIOLE (Merlot 50%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 10%) 10 mesi di affinamento parte in barrique, parte in cemento</i>	750 ml.	14% vol.	2018	€ 36

TOSCANA

LE CUPOLE, IGT Toscana <i>TENUTA DI TRINORO, Sarteano (Merlot 60%, C. Sauvignon 17%, C. Franc 16%, Petit Verdot 7%) Invecchiamento per 8 mesi in barrique di rovere francese e 11 mesi in vasche di cemento</i>	750 ml.	15% vol.	2018	€ 40
CORTONA DOC <i>STEFANO AMERIGHI (Syrah) Fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti selezionati e solforosa. Affinamento in legno e cemento per 12 mesi. BIODINAMICO</i>	750 ml.	13,5% vol.	2017	€ 38
ROSSO DELLA PORTICCIA, Montecucco DOCG <i>CASALE POZZUOLO Galluzzi Gorelli (Sangiovese) Fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti. Leggero affinamento in botti di rovere</i>	750 ml.	14% vol.	2015	€ 21
NEARCO, Sant'Antimo DOC <i>COL D'ORCIA (Merlot 50%, Cab. Sauvignon 30%, Syrah 15%, Petit Verdot 5%) Affinamento, prima dell'assemblaggio, in barriques e tonneaux di rovere francese per 12 mesi BIOLOGICO</i>	750 ml.	14,5% vol.	2015	€ 28
TIGNANELLO Toscana IGT <i>ANTINORI, San Casciano Val di Pesa (Sangiovese 80%, C. Sauvignon 15%, C. Franc 5%) Affinamento, prima dell'assemblaggio, in fusti di rovere francese ed ungherese di circa 14/16 mesi. Affinamento di 12 mesi in bottiglia</i>	750 ml.	14% vol.	2017	€ 122
CENERENTOLA DOC Orcia <i>CINELLI COLOMBINI, Fattoria del Colle (Sangiovese 65%, Foglia tonda 45%) Maturazione di 1 anno in botti e tonneau di rovere, riposo in cemento nudo dopo l'assemblaggio</i>	750 ml.	14,5% vol.	2016	€ 38
BELNERO Toscana IGT <i>BANFI, Castello Banfi Montalcino (Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon, Merlot) Fermentazione in tini combinati di acciaio e rovere francese Horizon, affinamento per 14 mesi in barrique di rovere francese</i>	750 ml.	14% vol.	2015	€ 24
COL DI SASSO Toscana IGT <i>BANFI (Sangiovese, Cabernet Sauvignon) Breve periodo di affinamento in tini di acciaio</i>	375 ml. 375 ml.	13% vol. 13% vol.	2018 2017	€ 7 € 7
MONTECHIARO IGT Toscana <i>CASTELLO DI POGGIARELLO, Sovicille (Cabernet Franc) Maturazione per 24 mesi in barriques di rovere francese, affinamento di 18 mesi in bottiglia BIOLOGICO</i>	750 ml.	14,5% vol.	2015	€ 30

MONTEBRUNO IGT Toscana <i>CASTELLO DI POGGIARELLO, Sovicille (Cabernet Sauvignon) Maturazione per 24 mesi in barriques di rovere francese, affinamento di 12 mesi in bottiglia BIOLOGICO</i>	750 ml.	14% vol.	2016	€ 30
SIC ET SIMPLICITER, IGT Toscana <i>CASTELLO DI POGGIARELLO, Sovicille (Cabernet Franc 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 25%) Fermentazione spontanea. Vinificato e affinato in anfore di terracotta BIOLOGICO</i>	750 ml.	13% vol.	2018	€ 22
SAN GALGANO IGP Toscana <i>AZ. AGR. PIETRO NENNI, Chiusdino (Sangiovese) Invecchiamento di 24 mesi in piccole botti di rovere francese, 12 mesi di affinamento in bottiglia</i>	750 ml.	14% vol.	2014	€ 55
SPADA IGP Toscana <i>AZ. AGR. PIETRO NENNI, Chiusdino (Sangiovese) Affinamento di 12 mesi in barriques, 24 mesi di affinamento in bottiglia</i>	750 ml.	14% vol.	2015	€ 32
SPADA PLATINUM Edition IGP Toscana <i>AZ. AGR. PIETRO NENNI, Chiusdino (Sangiovese 90%, Cabernet Franc 5%, Merlot 5%) Invecchiamento di 24 mesi in piccole botti di rovere francese</i>	750 ml.	14% vol.	2016	€ 40
ORCIA DOC Riserva <i>TENUTA BELSEDERE (Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10%) Maturazione di 6/8 mesi in barrique</i>	750 ml.	14 % vol.	2013	€ 27

ITALIA

BAROLO, PIO CESARE <i>Barolo DOCG (Nebbiolo), Piemonte Affinato per circa 30 mesi in botti di rovere francese e una piccola parte in barrique</i>	750 ml.	14% vol.	2015	€ 86
CHERSI, Cà BIANCA <i>Barbera d'Asti DOCG Superiore (Barbera) Piemonte Affinamento di circa 18 mesi in botti e barrique di rovere francese</i>	750 ml.	14% vol.	2016	€ 25
PINOT NERO, Blauburgunder, TIEFENBRUNNER <i>Alto Adige DOC (Pinot Nero) Alto Adige Fermentato in cemento, matura 10 mesi in botti di legno grandi e piccole e ancora 2 mesi in cemento dopo l'assemblaggio. Affinato 5 mesi in bottiglia</i>	750 ml.	13,5% vol.	2019	€ 33
LE POIANE, BOLLA <i>Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC (Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 30%) Veneto Affinamento in piccoli fusti di rovere francese ed americano ed in parte in botte per 12 mesi fino all'assemblaggio. 3 mesi di permanenza in bottiglia</i>	750 ml.	13,5% vol.	2016	€ 24
AMARONE DELLA VALPOLICELLA Classico, TOMMASI <i>Amarone della Valpolicella classico DOCG (Corvina veronese 50%, Rondinella 30%, Corvinone 15%, Oseleta 5%) Veneto Affinamento di 3 anni in botti di rovere di Slavonia</i>	750 ml.	15% vol.	2015	€ 50
PILUNA, CASTELLO MONACI <i>Primitivo Salento IGT (Primitivo) Puglia Maturazione di 6 mesi in barrique francesi e acciaio</i>	750 ml.	14% vol.	2018	€ 15

ETNA ROSSO, TENUTA RAPITALÀ 750 ml. 14% vol. 2016 € 28
*Etna Rosso DOC (Nerello Mascalese) Sicilia
Affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi*

AGLIANICO DEL VULTURE, RE MANFREDI 750 ml. 14% vol. 2016 € 35
*Aglianico del Vulture DOC (Aglianico) Basilicata
Maturazione di 10/12 mesi in barrique*

ESTERO

PINOT NOIR, SEGUIN MANUEL 750 ml. 12,5 % vol. 2018 € 40
*Borgogne AOC (Pinot Noir) FRANCIA
Affinamento di 10 mesi in botte di rovere*

GRAND VIN DE BORDEAUX, CHATEAUX DE ROCHEMORIN 750 ml. 14% vol. 2016 € 40
*ROUGE PASSAC LÉOGNAN, ANDRÉ LURTON viticulteur
(Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 35%) FRANCIA
Affinamento di 12 mesi in barrique*

CARMENERE RISERVA, CASILLERO DEL DIABLO 750 ml. 13,5% vol. 2017 € 16
*CONCHA yTORO (Carménère) CILE
Affinamento in barrique di quercia americana*

MI MALBEC Gran Reserva, RODOLFO COSINI 750 ml. 14% vol. 2014 € 48
(Malbec) Mendoza, ARGENTINA

DOUSCANA 750 ml. 14,5% vol. 2015 € 60
*AZ. AGR. TAMBURINI & DOURO
(Assemblaggio di Sangiovese e Touriga Nation) ITALIA - PORTOGALLO
Maturazione di alcuni mesi in tonneaux di rovere francese*

CARSUS, STOKA 750 ml. 13% vol. 2013 € 32
*(Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%, Terrano 20%) Carso, SLOVENIA
Maturazione per 6 anni in botti di rovere americano, croato e francese*

EGRI BIKAVER SUPERIOR 750 ml. 13% vol. 2015 € 38
*TOTH FERENC PINCESZET (Sangue di toro: Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon,, Kadarka, Kekfrankos, Merlot, Pinot Noir) Eger, UNGHERIA
I vini base vengono invecchiati in botti di rovere per 25 mesi e ancora 2 mesi
dopo l'assemblaggio, seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.*

GRAND VIN DE BORDEAUX, CHÂTEAUX DE BARBE BLANCHE 750 ml. 13,5% vol. 2016 € 36
*LUSSAC SAINT EMILION ROUGE, ANDRÉ LURTON VITICULTEUR
(Merlot 80%, Cabernet Franc 20%) Francia
Affinato 12 mesi in barrique*

SPUMANTE DOLCI VINI DA DESSERT



ASTI SPUMANTE DOCG <i>BANFI (Moscato Bianco) Piemonte</i>	750 ml.	7% vol.		€ 20	
LATE HARVEST RISERVA 2011 <i>CASILLERO DEL DIABLO, CONCHA y TORO (Sauvignon Blanc) CILE</i> <i>Affinamento per 24 mesi in acciaio</i>	375 ml.	12% vol.		€ 18	€ 4
LAPI D'AUTUNNO, SAN GIORGIO A LAPI <i>IGT Toscana (Malvasia 70%, Trebbiano 30%) Toscana</i> <i>Vendemmia tardiva. Appassimento di 2 mesi su graticci, maturazione di 12 mesi in barrique, affinamento di 6 mesi in bottiglia</i>	375 ml.	14,5% vol.		€ 32	€ 5
VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC <i>FELSINA (Trebbiano, Malvasia e Sangiovese) Toscana</i> <i>Dopo la pigiatura, il mosto viene trasferito in caratelli sigillati di rovere, con la "madre" (denso residuo del vino delle annate precedenti).</i> <i>Trascorsi 7 anni nella vinsantaia viene affinato almeno 6 mesi in bottiglia</i>	375 ml.	15% vol.	2008	€ 42	€ 7
VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC <i>PODERE IL PALAZZINO (Malvasia, Trebbiano)</i> <i>Appassimento delle uve appese per alcuni mesi, permanenza di almeno 7 anni in piccole botti di castagno e rovere.</i>	375 ml.	12,5% vol.	2006	€ 48	€ 8
VIN SANTO del Chianti DOC <i>GEOGRAFICO (Trebbiano 80%, Malvasia 20%)</i> <i>San Gimignano - Toscana</i> <i>Essiccamento di circa 2 mesi, invecchiato per 42 mesi in barrique, 1 mese di affinamento in bottiglia</i>	750 ml.	17% vol.	2010	€ 32	€ 4
PASCENA, Moscadello di Montalcino DOC <i>COL D'ORCIA (Moscato Bianco) Montalcino - Toscana</i> <i>Vendemmia tardiva, appassimento sulla pianta di circa 45 giorni, fermentazione parte in acciaio parte in barrique, affinamento in barrique per 1 anno, 6 mesi in bottiglia. BIOLOGICO</i>	375 ml.	12% vol.	2015	€ 34	€ 6
BEN RYè Passito di Pantelleria DOC <i>DONNA FUGATA (Zibibbo: Moscato d'Alessandria) Pantelleria - Sicilia</i> <i>Appassimento naturale di 3/4 settimane dell'uva passata, aggiunta durante la fermentazione al mosto di uva fresca. Affinamento per 8 mesi in vasca, 12 mesi in bottiglia</i>	375 ml.	14,5% vol.	2016	€ 40	€ 7
GRAND TOKAJI ASZU 6 PUTTONYOS <i>(Il vino contiene principalmente Furmint e Harslevelu e tracce di bacche di Zeta, Kabar, Koverszolo e Moscato giallo. Il vino base 100% Furmint).</i> <i>Invecchiato in botti di rovere grandi e piccole per almeno 18 mesi.</i> <i>UNGHERIA, Tokaji Hegyalja</i>		9,5% vol.	2013		€ 12
SAUTERNES, Chateau Piada <i>APPELLATION SAUTERNES CONTRÔLÉE (semillon, Muscadelle)</i> <i>Invecchiato in barrique 10-15 mesi</i>		13,5%	2015		€ 6

DISTILLATI & LIQUORI



GRAPPA DI SASSICAIA <i>Maturata 5 anni in barili di Sassicaia (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Edizione limitata</i>	40% vol.	€ 12
GRAPPA CLEOPATRA AMARONE ORO - POLI <i>Elevata 1 anno in barrique (Corvina, Rondinella, Molinara)</i>	40% vol.	€ 6
GRAPPA CLEOPATRA MOSCATO ORO - POLI <i>Elevata 1 anno in barrique (Moscato Bianco dei colli Euganei)</i>	40% vol.	€ 6
TRÈS VIEUX RHUM AGRICOLE VSOP <i>Clément, Martinique Caraibi Invecchiato minimo 4 anni in piccole botti di rovere americano</i>	40% vol.	€ 7
RHUM Dos Maderas PX 5+5 <i>Invecchiamento: 10 anni in botti di rovere americano (5 anni ai Caraibi in botti di Bourbon, 3 in botti di Sherry e 2 in botti di Pedro Ximenez in Andalusia)</i>	40% vol.	€ 8
TRÈS VIEUX RHUM AGRICOLE <i>Clément, Martinique Caraibi Invecchiato minimo 10 anni in botti di rovere americano</i>	42% vol.	€ 10
FINLAGGAN "OLD RESERVE" WHISKY <i>Whisky torbato di malto scozzese Invecchiato almeno 4 anni in botti di Bourbon e Sherry</i>	40% vol.	€ 7
REBEL YELL SMALL BATCH RESERVE BOURBON <i>Kentucky straight burbon whisky (68% mais, 20% frumento, 12% malto d'orzo) Invecchiato minimo 6 anni in botti di quercia americana</i>	43,5% vol.	€ 8
AKASHI JAPANESE BLENDED WHISKY <i>Sublime blended (30% orzo maltato, 70% whisky di cereali) Invecchiato dai 3 ai 4 anni in botti hogshead di quercia bianca</i>	40% vol.	€ 8
COGNAC VSPO <i>FRANÇOIS PEYROT, Charente - Jarnac (Ugni blanc, Colombar) Invecchiato minimo 12 anni in botti di rovere bianco del distretto di Limousin</i>	40% vol.	€ 8
ARMAGNAC XO <i>ROUNAGLE, Larroque sur l'osse - Landes (Ugni blanc, Colombar, Folle Blanche) Invecchiato minimo 6 anni</i>	40% vol.	€ 8
SCAPEGRACE GOLD DRY GIN <i>New Zealand</i>	57% vol.	€ 8
LIQUEUR AU COGNAC POIRE <i>FRANÇOIS PEYROT, Charente - Jarnac Liquore alle pere invecchiato minimo 2 anni in botti di rovere bianco di Limousin</i>	30% vol.	€ 5
TERANOV LIKER <i>STOKA, Carso Slovenia Liquore prodotto da Terrano, cannella, chiodi di garofano ed altre spezie</i>	15% vol.	€ 6

BIRRE ARTIGIANALI

BVS BIRRIFICIO 26 NERO

33CL. 7,00 €

Rumata Imperial Porter

Ebano scuro Alc. 8,3% IBU 65

Birra brassata con aggiunta di peperoncino galapeño, decisa e suadente, note di cioccolato caffè e tabacco.

Bier with addition of galapeño chilli, strong and persuasive hints of chocolate, coffee and tobacco.

Frida Italian Grape Ale

Giallo carico Alc. 6% IBU 18

Birra prodotta con percentuale di mosto di uva a bacca bianca secca in bocca e dal sentore vinoso.

Beer produced with a percentage of white wine grape must. Very dry in the mouth. Vinous aroma.

Listra Birra Blanche

Giallo paglierino Alc. 4,7% IBU 15

Fresco dissetante, beverina. Nel profilo aromartico prevalgono note speziate.

Fresh and easy to drink. The flavour profile prevail spicy notes.



Fedora Birra Golden Ale

Giallo dorato Alc. 5% IBU 19

Senza glutine / Gluten free

Birra con note dolciastre di malto contornate da aromi fruttati, albicocca matura. Piacevole amaro che rimane come retrogusto.

Blond beer with sweet malt combined with fruity aromas, ripe apricot. Pleasant bitter persistent taste and aftertaste a beer of high brewing wheat flavoured with raspberries. Marked acidity.

Guadagnata Birra Amber Ale

Mogano con riflessi rubino Alc. 6,5% IBU 23

Birra dal colore ambrato scuro, aromi di caramello, senori di caffè tostato e liquirizia.

Bright dark amber-colour beer, caramel aromas, hints of toasted coffee and licorice

We advise our clients that some of the ingredients used may be frozen or prepared and frozen on the premises by the restaurant.
For further information please ask your waiter.

**For information on allergy or intolerance, please contact the staff who can provide you with accurate documentation and info.

BEVANDE DRINKS

Acqua Aliseo in vetro liscia o gassata
Still or sparkling water

2,50 €

Bibite in vetro / Succo di frutta
Drinks in glass bottle / Fruit juice

3,50 €

Aperitivi
Aperitifs

5,00/8,00 €

*la Sosta del
Cavaliere*
LIQUORI AL BICCHIERE
LIQUOR BY THE GLASS

Limoncello

3,00 €

Amari

3,00/4,00 €

*We advise our clients that some of the ingredients used may be frozen or prepared and frozen on the premises by the restaurant.
For further information please ask your waiter.*

***For information on allergy or intolerance, please contact the staff who can provide you with accurate documentation and info.*