

Le bollicine ★ Sparkling

Les pétillants ★ Die schäumende Wein

<i>Cà del Bosco Cuveé Prestige Franciacorta DOCG</i>	€ 60
<i>Champagne Blanc de Noirs Brut “cuvée Tradition” Serge Mathieu</i>	€ 60
<i>Cristal Cuvée de Prestige - Louis Roederer</i>	€ 300
<i>Cuvée Royale Franciacorta -Marchesi Antinori</i>	€ 35
<i>Dom Perignon Vintage - Mötet et Chandon</i>	€ 300
<i>Ferrari Maximum Brut Blanc de Blancs- F.lli Lunelli</i>	€ 35
<i>Ferrari Perlé- F.lli Lunelli</i>	€ 50
<i>Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G Extra Dry - Col dei Salici</i>	€ 20
<i>Prosecco DOC Brut Sigillo Del Doge Tenuta Sant'Anna 75 Cl</i>	€ 18
<i>Rosè Brut n°1 – Cantine Lvnæ Bosoni</i>	€ 25
<i>Veuve Cliquot Ponsardin Brut - Veuve Cliquot Ponsardin</i>	€ 70
<i>Vino Spumante Brut Rosé- Col dei Salici</i>	€ 20

I bianchi di Toscana ★ White wines from Tuscany

Vins blancs de la Toscane ★ Weißweine der Toskana



<i>Alberico Vermentino IGT Toscano Azienda vinicola Montepepe</i>	€ 8	€ 20
<i>Montepepe bianco IGT Toscano Azienda vinicola Montepepe</i>		€ 30
<i>Pinot Bianco IGT- Villa Antinori</i>		€ 20
<i>Vermentino di Bolgheri D.O.C. - Marchesi Antinori</i>		€ 25
<i>Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.</i>		€ 20
<i>Vivia D.O.C. Maremma Toscana - Le Mortelle.</i>		€ 22

Le mezze bottiglie ★ Half bottles 0,375 ml

Les bouteilles de moitié ★ Halben Flaschen 0,375 ml

<i>Campogrande Orvieto Classico D.O.C. - Santa Cristina</i>	€ 10
<i>Vetusto - Rosso di Luni - Cantine Lunae Bosoni</i>	€ 14
<i>Santa Cristina Rosso Toscana I.G.T. - Marchesi Antinori</i>	€ 14
<i>Vermentino Colli di Luni D.O.C. - Cantine Lvnæ Bosoni</i>	€ 14

Gli altri bianchi ★ Other white wines

Les autres vins blanc ★ Andere Weißweine

<i>Albarola - Cantine Bosoni</i>	€ 25
<i>Arneis Blangé D.O.C. delle Langhe – Ceretto</i>	€ 40
<i>Bramito del Cervo I.G.T. Marchesi Antinori • non disponibile</i>	€ 30
<i>Cervaro della Sala I.G.T. - Marchesi Antinori</i>	€ 70
<i>Chardonnay -Burggräfler</i>	€ 20
<i>Gewürztraminer - Burggräfler</i>	€ 25
<i>Greco di Tufo D.O.C –Macchialupa</i>	€ 20
<i>Orvieto Campogrande Classico - Santa Cristina</i>	€ 16
<i>Pinot Grigio - Poggiobello</i>	€ 20
<i>Ripazzo Vino Frizzante - Az Agricola Belfior</i>	€ 15
<i>Riviera ligure di Ponente Pigato- Terreferme</i>	€ 25
<i>Sauvignon - Poggiobello</i>	€ 20
<i>Vermentino colli di Luni Fosso di Corsano Terenzuola</i>	€ 30
<i>Vermentino colli di Luni Vigne Basse Terenzuola</i>	€ 25
<i>Vermentino Et. Nera D.O.C Colli di Luni - Cantine Lvnæ Bosoni</i>	€ 30

I rosati ★ Rosé wines

Vins Rosés ★ Roséweine

<i>Cipresseto</i> Marchesi Antinori	€ 16
<i>Scalabrone di Bolgheri D.O.C.</i> - Marchesi Antinori	€ 25

I rossi di Toscana ★ Red wines from Tuscany

Vins rouges de la Toscane ★ Rotweine von Toskanischem



<i>Bolgheri Superiore Guado al Tasso D.O.C.</i> - Marchesi Antinori	€ 100
<i>Bruciato D.O.C.</i> - Tenuta Guado al Tasso	€ 35
<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G.</i> - Cantine Leonardo Da Vinci	€ 50
<i>Chianti Classico Badia a Passignano Riserva D.O.C.G.</i> - M.Antinori	€ 50
<i>Chianti Da Vinci D.O.C.G.</i> - Cantine Leonardo Da Vinci	€ 5 € 18
<i>Chianti Leonardo Riserva</i> - Cantine Leonardo Da Vinci	€ 30
<i>Ludovico Sardini</i> - Pieve S.Stefano	€ 25
<i>Merla della Miniera IGT Toscano</i> Terenzuola	€ 35
<i>Montepepe Rosso IGT Toscana</i> Azienda vinicola Montepepe	€ 35
<i>Nobile di Montepulciano D.O.C.G.</i> - Marchesi Antinori La Braccessa	€ 30
<i>Ornellaia Bolgheri Superiore D.O.C.</i> - Tenuta dell'Ornellaia	€ 300
<i>Rosso di Montalcino D.O.C.G.</i> - Cantine Leonardo Da Vinci	€ 25
<i>Santa Cristina I.G.T.</i> – Marchesi Antinori	€ 8 € 20
<i>Solaia I.G.T.</i> - Marchesi Antinori	€ 180
<i>Vermentino Nero IGT Toscano</i> Terenzuola	€ 25
<i>Villa Sardini DOC</i> - Pieve S.Stefano	€ 18

Gli altri Rossi ★ Other red wines

Les autres vins rouges ★ Andere Rotweine

<i>Barolo Luigi Bosca D.O.C.G - Bosca</i>	€ 40
<i>Bricco dell'Uccellone Barbera D'Asti D.O.C. - Giacomo Braida</i>	€ 70
<i>Lambrusco Amabile D.O.C.</i>	€ 15
<i>Lambrusco Secco D.O.C.G</i>	€ 15
<i>Mandus Primitivo di Manduria - Pietra Pura</i>	€ 25
<i>Niccolò V Riserva Colli di Luni D.O.C. Rosso Riserva Lynae Bosoni</i>	€ 35
<i>Niccolò V Rosso dei Colli di Luni - Cantine Lynae Bosoni</i>	€ 25
<i>Pinot Nero I.G.T. - Castello della Sala Marchesi Antinori</i>	€ 60
<i>Ciliegiolo I.G.T. – Riviera di Levante – Cantine Lynae Bosoni</i>	€ 30

Vini da dessert ★ Dessert wine

Vins pour dessert ★ Weine für Nachtisch



<i>Brachetto d'Acqui 75 cl</i>	€ 15
<i>Kaloro Moscato di Trani- Tormaresca 0,375 cl</i>	€ 8 € 25
<i>Muffato della Sala Antinori 0,375 cl</i>	€ 50
<i>Spumante dolce o secco 75 cl</i>	€ 15
<i>Umeshu Plum liquore alle prugne Takara 75 cl</i>	€ 5 € 20
<i>Verduzzo Passito Ronchi di Manzano 75 cl</i>	€ 35
<i>Moscato d'Asti Prunotto -75 cl</i>	€ 20
<i>Fonteviva naturale 0,75 cl</i>	€ 3
<i>Fonteviva frizzante 0,75 cl</i>	€ 3