

I NOSTRI VINI ⁽¹²⁾

ROSSI

- **Chianti Classico DOCG**
Gallo Nero - *Renascimentho (FI)* **26,00**
Storico baluardo del Sangiovese, prodotto nel cuore del Chianti con disciplinare rigoroso e affinamento minimo di 12 mesi.
- **Rosso di Montepulciano DOC**
Cantina Del Giusto (SI) **27,00**
Giovane e vibrante, è il fratello minore del Nobile, vinificato spesso in acciaio per valorizzare il frutto.
- **Colorino Toscana IGT**
Fattoria di Piazzano (FI) **38,00**
Vitigno autoctono spesso usato in blend, qui vinificato in purezza: raro, scuro, tannico, da riscoprire.
- **Hebo - Cantina Petra (LI)** **34,00**
Bolgheri giovane e agile, prodotto con Merlot, Cabernet e Sangiovese da uno dei terroir più iconici d'Italia.
- **Primitivo IGP Puglia**
Cantine De Falco (LE) **24,00**
Vecchie vigne a piede franco e raccolta anticipata per non perdere freschezza: tradizione e tecnica.
- **Lacrima di Morro D'Alba DOC**
Tenute Mattei (AN) **24,00**
Unico per la sua aromaticità floreale: vinificato con lieviti indigeni, perfetto con i salumi.
- **Chianti DOCG La Torre**
Renascimentho (FI) **24,00**
Versione più quotidiana ma sincera del Chianti, prodotto con uve selezionate a bassa resa in vigneti collinari.
- **Morellino di Scansano DOCG**
Renascimentho (GR) **26,00**
Maremma in bottiglia: sangiovese che cresce vicino al mare, su suoli sabbiosi che donano leggerezza e sapidità.
- **Supertoscane IGT**
Renascimentho (GR) **26,00**
Vino 'fuorilegge' nato per ribellione ai disciplinari: blend di vitigni internazionali, barricato, potente.
- **Barbera D'Asti DOCG**
Cascina Piancanelli (AT) **26,00**
Acidità e croccantezza per eccellenza. Fermentazione spontanea e acciaio per massima bevibilità.
- **Syrah Toscana IGT**
Guicciardini (FI) **26,00**
Toscane ma di spirito francese, cresce su suoli pietrosi: speziato dal terroir, non dal legno.
- **Le Bronche Cabernè Sauvignon**
Fattorie Parri (FI) **39,00**
Internazionale ma radicato: coltivato in zona collinare con vendemmia tardiva per concentrazione naturale.

BIANCHI

- **Verdicchio DOC**
Tenute Mattei (AN) **25,00**
Tra i bianchi più longevi d'Italia, vinificato in cemento e acciaio: sapido, minerale, senza trucchi.
- **Sauvignon DOC - De Lorenzi (PN)** **26,00**
Da altitudine elevata per preservare tensione e acidità, affinato sui lieviti fini.
- **Pecorino DOCG Bio**
Vigneti di Santa Liberata (FM) **24,00**
Vitigno riscoperto e rilanciato da piccoli produttori: basse rese, raccolta precoce, grande grinta.
- **Colombana Fruttidoro Toscana IGT - Fattoria di Piazzano (FI)** **28,00**
Bianco toscano da azienda familiare, vendemmia manuale e controllo termico durante la fermentazione.
- **Belloro Orvieto Classico DOC**
Azienda Custodi (TR) **24,00**
Blend storico su base vulcanica, vinificato in acciaio per conservare freschezza e mineralità.
- **Greco del Sannio DOC**
Vigne di Malies (BN) **24,00**
Coltivato su pendii vulcanici, raccolto a mano e pressato intero per mantenere integrità e struttura.
- **Vernaccia di San Gimignano DOCG - Azienda San Benedetto (SI)** **25,00**
Prima DOC italiana: coltivata su terreni sabbiosi e calcarei, vinificata secca e verticale.
- **Grechetto dell'Umbria IGT**
Di Filippo (PG) **24,00**
Cresciuto su suoli tufacei, fermentato con lieviti indigeni per esprimere il carattere umbro.
- **Fiano del Sannio DOC**
Vigne di Malies (BN) **24,00**
Terreni vulcanici e vendemmia notturna: vinificazione senza chiarifiche per rispettare il frutto.

SIAM QUEL POSTICINO... UN PO' COSÌ, CHE TI FA SENTIRE... UN PO' COSÌ, MA CHE TI PIACE TANTO COSÌ!



LA PROSCIUTTERIA CRUDI E BOLLICINE

Direttamente dalla Nostra Azienda nel Chianti

A SIENA IN VIA PANTANETO, 89



Metodo Champenoise

- **Franciacorta Brut DOCG** **42,00**
Società Agricola Gabriella Bariselli (BS)
- **Franciacorta Saten DOCG** **46,00**
Società Agricola Gabriella Bariselli (BS)
- **Franciacorta Dosaggio Zero DOCG** **45,00**
Società Agricola Gabriella Bariselli (BS)
- **Crémant D'Alsace Extra Brut - Gruss (F)** **45,00**
- **"Centoventi" Spumante Millesimato Brut** **55,00**
Cascina Longoria (CN)

Metodo Charmat

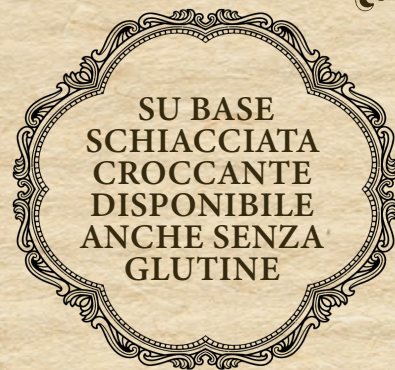
- **Vino Spumante Extra Dry "Amelie"** **20,00**
La Prosciutteria (TV)
- **Pignoletto "Pietragialla"** **24,00**
Azienda Agricola Pezzuoli (MO)
- **Spumante Extra Dry** **26,00**
Società Agricola Gabriella Bariselli (BS)

FIRENZE CENTRO - FIRENZE S. LORENZO - SIENA - BOLOGNA CENTRO - BOLOGNA PRATELLO
MILANO BRERA - MILANO NAVIGLI - MILANO ISOLA - VERONA - MARINA DI MASSA
PERUGIA - TORINO - VENEZIA - RIMINI - PADOVA

TARTARE

AMPIA SELEZIONE DI TARTARE, PREPARATE CON CARNI SELEZIONATE E RICETTE UNICHE TUTTE DA ASSAPORARE.

Scegli la carne



- CHIANINA _____ 15,00
- FASSONA _____ 15,00
- BLACK GOLD _____ 14,00
- BLACK GOLD CON NDUJA _____ 15,00
- WAGYU _____ 17,00

Scegli la ricetta

• QUASI CLASSICONA

Fiore di Capperi, Maionese ai Capperi, Cipolle Borrettane alla brace, Senape di Digione all'antica

• BRUCAIOLA

Mela verde, Ginger, Lime

• MERIDIONALISTA

Melanzane, Crema di pomodori secchi, Mandorle, Lime, Tabasco

• ESCOBAR

Finocchio, Guacamole, Semi di Girasole e Sesamo

• TARTUFELLA

Noce, Crema a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo bianco, Misticanza

• MOZZAFIATO

Porri, Mosto Cotto, Salsa Soia, Mandorle, Lime

• M'ARROCCHINA

Crema a base di Ricotta aromatizzata al Curry, Mandorle, Mirtilli, Albicocca

• CERVO GIULIVO + 3,00

Tartufo, Noci, Cervo

PIATTI CALDI



- PAPPAL POMODORO _____ 10,00
- RIBOLLITA _____ 10,00
- PEPOSO ALL'IMPRUNETINA _____ 13,00
- TRIPPA ALLA FIORENTINA _____ 13,00

INSALATE

- INSALATA FAI DA TE _____ 12,00
Personalizza la tua insalata!
- INSALATA SPECIAL EDITION _____ 9,00
Scegli il tuo condimento tra le ricette dei carpacci!



CARPACCI

AMPIA SELEZIONE DI CARNI PREGIATE PER ABBINARLE A PARTICOLARISSIME RICETTE.

Scegli la carne



- BLACK ANGUS ARGENTINA AFF. _____ 15,00
- BRESAOLA DI CAVALLO _____ 12,00
- CERVO FUMÉ _____ 14,00
- PROSC. ARROSTO MONTANARO AFF. _____ 12,00
- CHIANINA MARINATA _____ 15,00
- TACCHINO AL MIELE _____ 11,00

Scegli la ricetta

• SCICCOSO

Olio di Tartufo, Granella, Albicocche, Grana Padano DOP

• TRADIZIONALISTA

Scaglie di Grana Padano DOP, Glassa di Aceto Balsamico, Mandorle, Semi di Girasole

• ESCOBAR

Finocchio, Guacamole, Semi di Girasole e Sesamo

• VAPOROSA

Cipolla Borrettana alla brace, Borlotti, Salsa Tonnata

• GORGONZELLO

Crema a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Crema di Pomodori secchi, Granella, Radicchio

• M'ARROCCHINO

Crema a base di Ricotta aromatizzata al Curry, Mandorle, Mirtilli, Albicocca

• BRUCAIOLA

Mela verde, Ginger, Lime

TAGLIERI

SIAMO PARTITI PRODUCENDO LA MAGGIOR PARTE DEI PRODOTTI DEI NOSTRI TAGLIERI, DI CUI LA QUALITÀ CI HA RESI FAMOSI.

- APERIPRANZO/APERICENA _____ 14,00
A PERSONA
Tagliere da aperipranzo/apericena.
- PRANZO - CENA _____ 18,00
A PERSONA
Una ricca selezione del giorno di salumi, formaggi, crostini, verdure e frutta pensate come piatto unico da pranzo/cena.
- VEGETARIANO CLASSICO _____ 12,00
A PERSONA
È il nostro Tagliere pensato per un aperitivo o un apericena in versione vegetariana!
Una selezione di formaggi, crostini, verdure e frutta.