

## Rossi Toscani

<i>Arginvecchio "Montepulciano"</i>	€10,00
<i>Nicodemo Tenuta Mareli "Monte Magno"</i>	€20,00
<i>Remagno Tenuta Mareli "Monte Magno"</i>	€28,00
<i>Morellino di Scansano Fattoria dei Barbi</i>	€20,00
<i>Mafefa Podere di Pellicciano di San Miniato</i>	€22,00
<i>Malvasia Nera Podere di Pellicciano di San Miniato</i>	€36,00
<i>Palistorti di Valgiano</i>	€28,00

## Chianti

<i>San Miniatello Podere di Pellicciano</i>	€18,00
<i>Nipozzano Rufina Riserva Frescobaldi 750ml/375ml</i>	€22,00
<i>Nipozzano Vecchie Viti Riserva Rufina Frescobaldi</i>	€34,00
<i>Perano Frescobaldi</i>	€24,00
<i>Perano Riserva Frescobaldi</i>	€38,00
<i>Castellare di Castellina</i>	€24,00
<i>Castellare di Castellina Riserva</i>	€38,00
<i>I Sodi di S. Niccolò Castellare di Castellina</i>	€100,00
<i>Roncicone Gran Selezione Ricasoli.</i>	€90,00
<i>Colledilà Gran Selezione Ricasoli.</i>	€90,00
<i>CeniPrimo Gran Selezione Ricasoli</i>	€90,00

## Montecucco

<i>Peposo Podere Montale</i>	€18,00
<i>Sangiovese Podere Montale</i>	€24,00

## Carmignano

<i>Barco Reale Capezzana</i>	€18,00
<i>Villa di Capezzana</i>	€30,00
<i>Villa di Capezzana 2009 - 2010</i>	€60,00
<i>Ghiaie della Furba Capezzana</i>	€50,00
<i>Trefiano Riserva Capezzana</i>	€50,00
<i>"Vin Ruspo" Capezzana (Rosato)</i>	€18,00

## Montalcino

<i>Rosso Poggio alle Mura Banfi</i>	€22,00
<i>Brunello Fattoria dei Barbi</i>	€45,00
<i>Brunello Poggio alle Mura Banfi</i>	€65,00
<i>Lucente Frescobaldi</i>	€45,00
<i>Luce Frescobaldi</i>	€150,00

## Bolgheri

<i>Zizzolo Fornacelle</i>	€22,00
<i>Guarda Boschi Fornacelle (Superiore)</i>	€36,00
<i>Erminia Fornacelle (Merlot)</i>	€50,00
<i>Foglio 38 Fornacelle (Cabernet Franc Superiore)</i>	€50,00
<i>Campo al Mare Ambrogio e Giovanni Folonari 750 ml</i>	€30,00
<i>Aska Banfi</i>	€26,00
<i>Donna Olimpia</i>	€26,00
<i>Campo alla Giostra Donna Olimpia</i>	€38,00
<i>Grattamacco (Superiore)</i>	€85,00
<i>Le Volte Ornellaia</i>	€32,00
<i>Ornellaia</i>	€250,00

## Tuori Regione

<i>Barbera D'Alba Lodali</i>	€18,00
<i>Barbaresco Rocche dei Sette Fratelli Lodali</i>	€34,00
<i>Barolo Bricco Ambrogio Lodali</i>	€38,00
<i>Pinot Nero Blauburgunder Sudtirolo Muri-Gries</i>	€22,00
<i>Otello Lambrusco Ceci</i>	€20,00

## Le Nostre 375 ml

<i>Nipozzano Chianti Rufina Riserva Frescobaldi</i>	€14,00
<i>Chianti Castellare di Castellina</i>	€15,00
<i>Villa di Capezzana Carmignano</i>	€16,00
<i>Zizzolo Fornacelle Bolgheri</i>	€14,00
<i>Vermentino di Bolgheri Campo al Mare (Bianco)</i>	€14,00
<i>Vermentino di Toscana Pettegola Banfi (Bianco)</i>	€12,00

## *Bianchi Toscani*

<i>Arginvecchio Vermentino</i>	€10,00
<i>Vermentino Campo al Mare</i>	€ 22,00
<i>Vermentino di Toscana Pettegola Banfi</i>	€16,00

## *Bianchi Fuori Regione*

<i>Langhe Chardonnay Lodali</i>	€18,00
<i>Roero Arnais Lodali</i>	€18,00
<i>Pinot Grigio Sudtirolo Muri-Gries</i>	€20,00
<i>Gewurztraminer Sudtirolo Muri-Gries</i>	€22,00
<i>Irpinia Falanghina Mora Bianca Mastroberardino</i>	€18,00
<i>Fiano di Avellino Radici Mastroberardino</i>	€22,00
<i>Greco di Tufo Nova Serra Mastroberardino</i>	€22,00

## *Bollicine*

<i>Nao Nis Prosecco Extra Dry Viticoltori Friulani La Delizie</i>	€15,00
<i>Franciacorta Saten Barone Pizzini</i>	€38,00
<i>Franciacorta Rosè Barone Pizzini</i>	€38,00
<i>Franciacorta "Animante" extra brut Barone Pizzini</i>	€32,00

## *Champagne*

<i>Joseph Perrier Brut</i>	€60,00
<i>Joseph Perrier Brut Nature</i>	€75,00
<i>Joseph Perrier Brut Blanc de Blancs</i>	€75,00

## *Vini Dolci*

<i>Moscato D'Asti Lodali 750ml</i>	€18,00
<i>Passito Pantelleria Pellegrino 500ml</i>	€25,00
<i>Vin Santo di Carmignano "Capezzana" 375ml</i>	€75,00

## *Bevande*

<i>Acqua Plose Bressanone 750 ml</i>	€3,00
<i>Bibite in vetro 330 ml</i>	€ 4,00
<i>Birra Menabrea o Corona 330 ml</i>	€ 5,00
<i>Birre di Parma Ceci artigianale non filtrata 500ml</i>	€10,00
<i>Caffè</i>	€2,00
<i>Caffè Decaffeinato, Corretto, Orzo e Ginseng</i>	€ 2,50
<i>Liquori, Amari, Distillati</i>	€4,00/8,00

# Vini

## *Per Voi che siete Nostri Ospiti*

*E' nella seconda metà del Medioevo che iniziano a nascere i primi Ristoranti,  
allora noti con il nome di "Taverne".*

*A quei tempi la Taverna non era solo un luogo dove gustare le pietanze preparate dalla cucina,  
ma era anche luogo di incontro e soprattutto di rifugio.*

*Infatti, nelle giornate fredde e piovose, il "ristoratore" offriva riparo ai viandanti che, al prezzo  
di una piccola quota chiamata "Coperto" potevano portare e consumare il Proprio Cibo  
all'interno del locale.*

*Ora, sperando che voi non abbiate portato il vostro cibo e che siate qui per gustare la Nostra  
Cucina, non vediamo il motivo per il quale dovremmo chiedervi il Coperto.*