



Vini, birre, liquori
e desserts...



I Nostri Dolci - Dessert

Tiramisù della casa

€ 6.00

New York Cheesecake

Cheesecake cotta al forno con guarnizione a scelta.

€ 6.50

Crema catalana

€ 6.00

Tartufi artigianali di Pizzo Calabro

(‘Truffle’ ice cream: dark chocolate or pistachio,)

€ 5.50

Morbido al cioccolato con coulis di lamponi

€ 6.50

Sorbetto al limone / Sgroppino

(lactose and gluten free)

€ 4.00

Crema allo yogurt

Topping: frutti di bosco, Nutella e Smarties, pistacchio
(lactose and gluten free)

€ 6.00

Cantucci e vinsanto

€ 6.00

Tortino di mele

Tortino di mele al profumo di cannella con mele caramellate,
buccia disidratata e gelato alla vaniglia.

€ 7.00



I Nostri Liquori - Spirits

RUM

serviti con arancia e cioccolato:

- ◆ Matusalem 15 anni
- ◆ Legendario Ron Dorado
- ◆ El Profeta del Caribe - Elixir
- ◆ El Profeta del Caribe - Añejo Reserva 7 anni
€ 7.00
- ◆ Zacapa 23 anni
€8.00

LA NOSTRA SELEZIONE DI AMARI:

Whistler's Storm

(amari realizzati con tè inglese)

- ◆ Earl Grey: floreale, aromatico e piccante
- ◆ Masala Chai: speziato, con sentori di cereali
- ◆ Assam Black: piccantezza affumicata e aromatica

Amaro di Spiaggia: prodotto in Versilia con erbe mediterranee macerate in alcol e acqua di mare distillata

Amaro Dente di Leone: prodotto con tarassaco, zucchero Moscovado ed erbe alpine

€ 5.50



LIQUORI

Liquore alla nocciola **“Fratello”**
€ 4.00

Limoncello, Meloncello
€ 3.50

DA SERVIRE CON CANTUCCI

Vinsanto, Malvasia, Zibibbo, Pantelleria, Verduzzo.
Solo: € 4.00, con cantucci: € 6.00

WHISKY

King's Inch € 5.00

GRAPPE “Francoli”

- ◆ Nebbiolo (secca),
- ◆ Moscata (morbida)
€ 3.50

- ◆ Riserva 3 anni (barrique),
 - ◆ Moscato ambrata
 - ◆ Riserva 5 anni (barrique)
- ◆ Limousin (barrique doppia macerazione)
€ 4.50



...BOLLICINE...

Prosecco DOCG Valdobbiadene “Terra Serena”

Uvaggio: 85% Glera, 15% blend (Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco)

(prosecco superior, extra dry, DOCG, vol. 11%)

€ 20.00

Spumante Particolare brut “Tenuta Buonamico”

Uvaggio: Pinot Bianco, Semillon, Trebbiano toscano

(provenienza Montecarlo, vol. 12%)

€ 19.00

70 Age metodo classico rosé pas dosé “Tenuta Agostinetto”

Uvaggio: Ciliogiolo

(provenienza Magliano (GR), anno 2023, vol. 12%)

€ 32.00

Spumante Particolare brut rosé “Tenuta Buonamico”

Uvaggio: Sangiovese, Syrah

(provenienza Montecarlo, vol. 12%)

€ 20.00

Sedici Rosé “Tenuta Gaggino”

Uvaggio: Dolcetto

(provenienza Piemonte, extra dry, vol. 12%)

€ 17.00

...LE MEZZE...

Chianti Leopoldo

Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo e Trebbiano

(provenienza Montespertoli, anno 2022, vol. 13%)

€ 11.00

Montecarlo “Fattoria la Torre”

Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon (provenienza Toscana, anno 2022, vol. 14%)

€ 13.00

Vermentino Chioso

Uvaggio: 95% Vermentino, 5% Albarola

(provenienza Luni (SP), anno 2022, vol. 12,5%)

€ 14.00



...VINI BIANCHI...

Vermentino “Tenuta Aquilaia”

Uvaggio: 100% Vermentino
(provenienza Maremma Toscana, anno 2022,
vol. 14%)
€ 19.00

Vermentino Vivi “Tenuta Buonamico”

Uvaggio: 100% Vermentino
(provenienza Montecarlo, anno 2021, vol. 12,5%)
€ 22.00

Gewürztraminer Cròs del Mont “Pravis”

Uvaggio: 100% Gewürztraminer
(provenienza Trentino, anno 2021, vol. 14%)
€ 28.00

Sauvignon “Zeni”

Uvaggio: 100% Sauvignon blanc
(provenienza Trentino, anno 2021, BIO, vol. 13,5%)
€ 26.00

Pagliuzza DOC “Tenuta Gaggio”

Uvaggio: 80% Chardonnay, 20% Sauvignon
(provenienza Carpeneto, anno 2023, vol. 13%)
€ 18.00

Pinot Grigio “Norina Pez”

Uvaggio: 100% Pinot Grigio
(provenienza Friuli, anno 2022, vol. 13,5%)
€ 22.00

Chardonnay “Norina Pez”

Uvaggio: 100% Chardonnay
(provenienza Friuli, anno 2022, vol. 14%)
€ 22.00

Friulano “Norina Pez”

Uvaggio: 100% Tocai Friulano
(provenienza Friuli, anno 2022, vol. 13,5%)
€ 22.00

Rosé Dea “Tenuta Buonamico”

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Syrah
(provenienza Montecarlo, anno 2021, vol. 12,5%)
€ 18.00

Pinot Grigio Ramato “Zeni”

Uvaggio: Pinot Grigio
(provenienza Trentino Trentino, anno 2022, vol. 12,5%)
€ 26.00



...VINI ROSSI...

CHIANTI

Chianti Colli Fiorentini DOCG “Tenuta Uggiano”

Uvaggio: min. 70% Sangiovese
(provenienza Chianti, anno 2021, vol. 13%)
€ 17.00

Chianti classico Roccialta DOCG “Tenuta Uggiano”

Uvaggio: min. 85% Sangiovese
(provenienza Chianti, anno 2020, vol. 13,5%)
€ 19.00

Chianti classico DOCG “Le Masse di Lamole”

Uvaggio: 100% Sangiovese
(provenienza Chianti, anno 2020, BIO, vol. 13,5%)
€ 30.00

Chianti Riserva DOCG “Tenuta Uggiano”

Uvaggio: min. 70% Sangiovese
(provenienza Chianti, anno 2019, vol. 13,5%)
€ 30.00

Chianti classico Riserva DOCG “Casa Emma”

Uvaggio: Sangiovese, vigneto fertilizzato dalle oche domestiche.
(provenienza Chianti, anno 2018, vol. 14%)
€ 45.00

Chianti Montalbano “Tenuta Artimino”

Uvaggio: 70% Sangiovese
(provenienza Carmignano, anno 2020, vol. 13,5%)
€ 28.00

Chianti classico Nozzole “Tenuta di Nozzole”

Uvaggio: 100% Sangiovese
(provenienza Chianti, anno 2021, vol. 14%)
€ 24.00

Chianti Luna Torta DOCG “Tenuta il Pino”

Uvaggio: 100% Sangiovese
(provenienza Poggibonsi (SI), anno 2022, BIO, vol. 14%)
€ 18.00



BOLGHERI

Duca Allone “Tenuta Leopoldo”

Uvaggio: 50% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc e
10% Merlot

(provenienza Bolgheri, anno 2021, vol. 14%)

€ 30.00

D’Unico “Tenuta Leopoldo”

Uvaggio: 100% Syrah

(provenienza Bolgheri, anno 2018, vol.14%)

€ 26.00

Orio “Podere il Castellaccio”

Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot, Syrah

(provenienza Castagneto Carducci, anno 2021, vol.14,5%)

€ 40.00

Bell’Aja “Tenuta San felice”

Uvaggio: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

(provenienza Bolgheri, anno 2021, vol. 14,5%)

€ 32.00

Tegoletto “Tenuta Serni Fulvio Luigi”

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese

(provenienza Castagneto Carducci, anno 2022, vol. 14%)

€ 24.00

Miterre “Campo al Noce”

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

(prov. Castagneto Carducci, anno 2021, vol. 14,5%)

€ 34.00



...VINI ROSSI...

Montecarlo DOC “Tenuta del Buonamico”

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

(provenienza Montecarlo, anno 2019, vol. 14%)

€ 20.00

Cercatoja “Tenuta Buonamico”

Uvaggio: Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon

(provenienza Montecarlo, anno 2018, vol. 14%)

€ 30.00

Il Fortino “Tenuta Buonamico”

Uvaggio: 100% Syrah

(provenienza Montecarlo, anno 2018, vol. 14,5%)

€ 42.00

Alfeno “Tenuta Perazzeta”

Uvaggio: 70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon

(provenienza Montecucco, anno 2019, vol. 14,5%)

€ 24.00

Cartacanta “Tenuta Basile”

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

(provenienza Montecucco, anno 2019, vol. 14%)

€ 28.00

Fubbiano “Colline Lucchesi”

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo

(provenienza Capannori, Arezzo, anno 2020, vol. 13,5%)

€ 24.00

Terre di Matraja “Colle Verde”

Uvaggio: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Cilieggiolo

(provenienza Capannori, Arezzo, anno 2020, vol. 13,5%)

€ 28.00

Urlo di Lupo “Maria Teresa”

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot

(provenienza Lucca, anno 2020, BIO IGT, vol. 13%)

€ 27.00

Pactio “Tenuta Fertuna”

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot

(provenienza Grosseto, anno 2018, vol. 13,5%)

€ 33.00



Maremma Toscana “Tenuta Aquilaia”

Uvaggio: Sangiovese, Petit Verdot
(provenienza Maremma, anno 2020, vol. 13,5%)

€ 18.00

Ciliegiolo “Tenuta Aquilaia”

Uvaggio: 100% Ciliegiolo
(provenienza Maremma, anno 2020, vol. 14%)

€ 21.00

Fosso Sanguinaio “Tenuta Aquilaia”

Uvaggio: 75% Sangiovese, 15% Petit Verdot, 10% Alicante
(provenienza Maremma, anno 2019, vol. 14%)

€ 42.00

Rosso di Montalcino DOC “Tenuta Uggiano”

Uvaggio: 100% Sangiovese grosso
(provenienza Montalcino, anno 2021, vol. 13,5%)

€ 27.00

Brunello di Montalcino DOCG “Tenuta Uggiano”

Uvaggio: 100% Sangiovese grosso
(anno 2017, provenienza Montalcino, vol. 14%)

€ 55.00

Merlot Petraia “Tenuta Uggiano”

Uvaggio: 85% Merlot, 15% cabernet sauvignon
(provenienza Uggiano, anno 2019, vol. 14%)

€ 47.00

Ser Biagio “Tenuta Artimino”

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
(provenienza Carmignano, anno 2021, vol. 13,5 %)

€ 25.00

Poggilarca “Tenuta Artimino”

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
(provenienza Carmignano, anno 2018, DOCG, vol. 14%)

€ 26.00

Centocamini “Tenuta Artimino”

Uvaggio: Sangiovese, Gamay
(provenienza Carmignano, anno 2021, DOCG, vol. 13,5%)

€ 18.00

Morellino “SanFelo”

Uvaggio: 100% Sangiovese
(provenienza Scansano, anno 2022, vol. 13.5%)

€ 23.00



Morellino La Madonnina “Tenuta Agostinetto”

Uvaggio: 85% Sangiovese, 15% Cabernet
(provenienza Scansano, anno 2022, vol. 14%)

€ 25.00

Rosso di Montepulciano “Le Corbinie”

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
(provenienza Montepulciano, anno 2020, vol. 13%)

€ 19.00

Merlot “Castell Firmian”

Uvaggio: 100% Merlot
(provenienza Trentino, anno 2021, vol. 13%)

€ 23.00

Stella Senza Nome “Tenuta il Pino”

Uvaggio: 100% merlot
(provenienza Poggibonsi (SI), anno, 2020, BIO, vol. 14%)

€ 17.00

Merlot “Norina Pez”

Uvaggio: 100% Merlot
(provenienza Friuli, anno 2020, vol. 13,5%)

€ 22.00

Pinot Nero Liadura “Casata Davini”

Uvaggio: 100% Pinot Nero
(provenienza Trentino, anno 2020, vol. 13%)

€ 21.00

Pinot Nero Garfagnino “Tenuta Bravi”

Uvaggio: 100% Pinot Nero
(provenienza Garfagnana, anno 2023, vol. 13%)

€ 28.00

Il Rullante “La Burlanda”

Uvaggio: 85% Sangiovese, 15% Canaiolo
(provenienza Lunigiana, anno 2020, vol. 14%)

€18.00



Ampelo “Tenuta Agostinetto”

Uvaggio: 100% Sangiovese
(provenienza Magliano (GR), anno 2020, vol.14%)

€ 30.00

Evan “Tenuta Agostinetto”

Uvaggio: 100% Petit Verdot
(provenienza Magliano (GR), anno 2018, vol. 14,5%)

€ 38.00

Syrah “Tenuta Uggiano”

Uvaggio: 100% Syrah
(provenienza Scandicci, anno 2020, vol. 14%)

€ 20.00

Convivio “Tenuta Gaggino”

Uvaggio: Dolcetto
(provenienza Carpeneto, anno 2020, vol. 13,5%)

€ 28.00

Lazzarina “Tenuta Gaggino”

Uvaggio: Barbera
(provenienza Carpeneto, anno 2022, vol. 14%)

€ 18.00

Falconeri “Tenuta Uggiano”

Uvaggio: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese
(provenienza Scandicci, anno 2019, 14%)

€ 38.00

Cabernet Franc “Norina Pez”

Uvaggio: 100% Cabernet Franc
(provenienza Friuli, anno 2020, vol. 13%)

€ 22.00

Schioppettino “Norina Pez”

Uvaggio: 100% Schioppettino
(provenienza Friuli, anno 2021, vol. 13,5%)

€ 25.00