



Selezione dei Vini al Bicchiere - Wine Selection By The Glass

Vini Spumanti Metodo Classico -Italian Sparklings Traditional Method

Metodo Classico 2019 Fratelli Barale Chardonnay e Pinot Nero Sboccatura 01\2025	7,50
Franciacorta Brut Metodo Classico Il Mosnel 24 mesi	7,50
Trento Doc Nature Millesimato 2021 Revi Chardonnay e Pinot Nero 36 mesi	7,50

Vini Bianchi – White Wines

Vernaccia di San Gimignano Riserva Sanice 2022 Vincenzo Cesani - Toscana	8,00
Albana Tenute 2021 Tozzi - Romagna	7,00
Verdicchio di Matelica 2022 La Monacesca	7,00
Vermentino Fosso di Corsano 2024 Terenzuola - Toscana	7,50
Catarratto 2024 Marco De Bartoli Lucido	7,00
Greco di Tufo Riserva Miniere Dell'Angelo 2023 Cantine in Tufo	7,50
Tramonti Bianco Costa d'Amalfi 2024 Tenuta San Francesco	7,50
Derthona Timorasso 2022 Battegazzore	8,00
Bianco Catarratto e Inzolia 2023 Hibiscus L'Isola di Ustica	8,00

Powered by enomatic®

Vini Rossi – Red Wines

Chianti Classico Riserva 2019 Vigna Viacosta Fattoria di Rodano da Magnum 1.5 L	9,00
Podere Villanova 2021 – Radda in Chianti Selezione Enoteca Pitti Gola e Cantina	10,00
Barbaresco 2022 Giuseppe Cortese	10,00
Langhe Nebbiolo 2023 Orlando Rocca – Monforte d'Alba	8,00
Barolo Vigna Bricco Ambrogio 2021 Lodali	11,00

Dal Nostro Wine Club Fall 2025 - Selection from The Wine Club Fall 2025

Rosso di Montalcino 2023 Azienda Agricola Mastrojanni	8,00
Brunello di Montalcino 2020 Collemattoni Sangiovese Grosso\Montalcino	13,00
Vino Nobile di Montepulciano Podere Casanova Guidotti 2020	9,00
Chianti Classico Istine 2023 – Angela Fronti – Radda in Chianti	7,50
Pinot Noir Mimuet 2023 Alois Lageder - Alto Adige	7,50
Faro 2021 Azienda Agricola Bonavita - Sicilia	10,00

Vini Rossi Premium al Bicchiere – Premium Red Wines By the Glass

Powered by



Brunello di Montalcino Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotto 2020	25,00
IGT Toscana Cepparello Sangiovese Isole e Olena 2021	32,00
Barolo del Comune di La Morra 2019 Crissante Alessandria	16,00
Barolo 2018 Bartolo Mascarello	58,00
Domaine Rolet (Arbois – Jura) : Old Magnums of Poulsard/Trousseau from '90's	18,00

Flights

Le Degustazioni del The Wine Club - The Wine Club Flights

*Per Ragioni di Servizio Massimo Due Tipologie di Flight per Tavolo, Grazie

*For Service Reason We Kindly Ask You to Select No More Than Two Types of Flights Per Table, Thank You

Bollicine: Tre Calici di Bollicine Italiane Metodo Classico di Varie Zone di Produzione 20,00
Bubbles Flight: Three Sparkling Italian Traditional Method Wines from Different Regions

Vini Bianchi d'Italia: Tre Vini Bianchi di Varie Zone di Produzione Italiane 20,00
Whites Flight: Three White Italian Wines Produced in Various Italian Regions

The Wine Club “Classic Reds”: Tre Vini Rossi dalla Selezione Fall 2025 24,00
The Wine Club Flight Classic Reds: Three Red Wines from the Fall 2025 Classic Selection

The Wine Club “Premium Reds”: Tre Vini Rossi Selezione Wine Club Premium 65,00
The Wine Club Flight “Premium Reds”: Three Red Wines from Fall 2025 Premium Selection

The Wine Club Shipment Annual Timeline

Spring	Summer	Fall	Winter
<u>Spring Classic Reds</u>	<u>Summer Whites</u>	<u>Fall Classic Reds</u>	<u>Winter Bubbles</u>
*April Delivery Targets	*June Delivery Targets	*November Delivery Targets	*December Delivery Targets
		<u>Premium Reds</u>	<u>New Harvest Extra Virgin Olive Oils</u>
		*November Delivery Targets	*January Delivery Targets

ENOTECA PITTI GOLLA E CANTINA

Pranzo dalle 12:00 alle 15:00 – Lunch from 12:00 pm to 3:00 pm

Cena dalle 19:00 alle 22:30 – Dinner from 7:00 pm to 10:30 pm

In Accompagnamento ai Nostri Vini - To Compliment Our Wines

Blocco di Terrina di Fegatini, Pane Tostato e Riduzione di Vinsanto Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and a Vin Santo Reduction	12,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi di Stagionatura Specialty Cured Local Ham Aged 22 Months	13,00
Selezione di Formaggi Misti Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	16,00
Piatto di Salumi Misti di Produzione Artigianale Selection of Mixed Artisanal Salumi	16,00
Medaglione di Polpo alla Piastra, Crema di Patate, Insalatina di Cavolo Viola Seared Octopus, Potato Cream, Purple Cabbage Salad	14,00
Involantino di Verza ripieno di Capriolo, Fondo di Cottura, Carote in Diverse Cotture Cabbage Roll stuffed with Venison, Cooking Stock and Carrots prepared in Different Ways	14,00
Sformato di Cavolfiore con Formaggio Monteventisette, Crema di Castagne e Tartufo Nero Cauliflower and Monteventisette Cheese Flan with a Cream of Chestnuts and Black Truffle	15,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Gnocchi di Patata Ripieni di Pollo alla Cacciatora, Spuma di Parmigiano Reggiano Dop 48 Mesi Stuffed Potato Gnocchi with Chicken Cacciatore, 48 Months Parmigiano Reggiano Dop Cream	16,00
Pici Freschi in Salsa di Aglione, Polvere di Pomodoro e Olio alle Erbe Fresh Pici Pasta with a Giant, Sweet Garlic Cream, Dried Tomato Dusting and Herbed Olive Oil	16,00
Tagliolini Freschi, Burro di Montagna, Parmigiano Reggiano Dop e Tartufo di Stagione Fresh Tagliolino Pasta with Butter, Parmigiano Reggiano Dop and Seasonal Truffle	20,00
Lasagnetta al Forno con Porri, Ragù di Seppia e Besciamella allo Zenzero Baked Lasagne with Leeks, Cuttlefish Ragù and Ginger Bechamel	16,00

Dolce / Dessert

Torta di Mele con Caramello Salato, Mandorle e Gelato alla Crema Apple Cake, Salted Caramel and Vanilla Gelato	8,00
Tortino Caldo al Cioccolato Fondente con Coulis al Mandarino Warm Dark Chocolate Cake with a Mandarin Sauce	8,00
Millefoglie Scomposto con Crema Pasticcera alla Vaniglia e Salsa Al Diospero Deconstructed Mille-Feuille with Vanilla Cream and Persimmon	8,00

Chef Matteo Caironi

Menu Degustazione

The Wine Tasting Menus

Degustazione di 4 Vini Accompagnata Dal Seguento Menu
Tasting of 4 Wines Accompanied by the Following Menu

Vegetariano

55,00 euro Per Persona

Sformato di Cavolfiore con Formaggio Monteventisette e Crema di Castagne
Cauliflower and Monteventisette Cheese Flan with a Cream of Chestnuts

Pici Freschi in Salsa di Aglione, Polvere di Pomodoro e Olio alle Erbe
Fresh Pici Pasta, Giant, Sweet Garlic Cream, Dried Tomato Dust and Herbed Olive Oil

Dolce alla Carta

Dessert a la Carte

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Classico

60,00 euro Per Persona

Involtino di Verza ripieno di Capriolo, Fondo di Cottura, Carote in Diverse Cotture
Cabbage Roll stuffed with Venison, Cooking Stock and Carrots prepared in Different Ways

Gnocchi di Patata Ripieni di Pollo alla Cacciatora e Spuma di Parmigiano Reggiano Dop 48 Mesi
Stuffed Potato Gnocchi with Chicken Cacciatore, 48 Months Parmigiano Reggiano Dop Cream

Dolce alla Carta

Dessert a la Carte

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Tartufo

65,00 euro Per Persona

Tagliolini all'Uovo con Burro di Montagna e Tartufo Fresco di Stagione
Fresh Tagliolino Pasta with Butter, Aged Parmesan Cheese and Seasonal Black Truffle

Petto d'Anatra, Salsa Al Cavolo Nero, Fagioli e Tartufo Fresco di Stagione
Duck Breast with Black Cabbage Sauce, Tuscan White Beans and Seasonal Black Truffle

Dolce alla Carta

Dessert a la Carte

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Chef Matteo Caironi



Menu Pomeridiano

Afternoon Menu

Menu' Pomeridiano Disponibile tra le 15:00 e le 19:00

Limited Menu Items Available Between 3:00pm to 7:00pm

Blocco di Terrina di Fegatini, Pane Tostato e Riduzione di Vinsanto Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and a Vin Santo Reduction	12,00
Selezione di Formaggi Misti Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	16,00
Piatto di Salumi Artigianali Selection of Mixed Artisanal Salumi	16,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi di Stagionatura Specialty Cured Local Ham Aged 22 Months	12,00
Sformato di Cavolfiore con Formaggio Monteventisette e Crema di Castagne Cauliflower and Monteventisette Cheese Flan with a Cream of Chestnuts	12,00

Chef Matteo Caironi