



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

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

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

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

Dolce / Dessert

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

Chef Matteo Caironi

Menu Degustazione

The Wine Tasting Menus

Degustazione di 4 Vini Accompagnata Dal Seguente 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 Cironi



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 12,00
Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and a Vin Santo Reduction

Selezione di Formaggi Misti 16,00
Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)

Piatto di Salumi Artigianali 16,00
Selection of Mixed Artisanal Salumi

Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi di Stagionatura 12,00
Specialty Cured Local Ham Aged 22 Months

Sformato di Cavolfiore con Formaggio Monteventisette e Crema di Castagne 12,00
Cauliflower and Monteventisette Cheese Flan with a Cream of Chestnuts

Chef Matteo Caironi