



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	*June Delivery	*November	*December
Targets	Targets	Delivery Targets	Delivery Targets
		<u>Premium Reds</u>	<u>New Harvest Extra</u>
		*November	<u>Virgin Olive Oils</u>
		Delivery Targets	*January Delivery
			Targets



Menu

Menu' Disponibile dalle 12:00 alle 22:30
Menu Available Between 12pm to 22.30pm

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