



Selezione dei Vini al Bicchiera - Wine Selection By The Glass

Vini Spumanti Metodo Classico -Italian Sparklings Traditional Method

Metodo Classico 2019 Fratelli Barale Chardonnay e Pinot Nero Sboccatura 05\2025	7,50
Cantina della Volta Lambrusco Metodo Classico 2020 Sboccatura 02\25	7,50
Trento Doc Nature Millesimato 2022 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
Poderi Colla Langhe Riesling 2023	7,00
Roberto Crosio Prima Vite Erbaluce di Caluso 2023	7,50
Pinot Gris 2023 Valle d'Aosta Lo Triolet	8,00
Verdicchio di Matelica 2022 La Monacesca	7,00
Catarratto 2024 Marco De Bartoli Lucido	7,00
Malvasia delle Lipari prodotta sull'Isola di Vulcano Az. Agricola Pollastri - Punta Aria	8,50
Permano Bianco Vermentino e Trebbiano V.V. 2022 Terenzuola 2800 bt prodotte	9,00

Powered by enomatic®

Vini Rossi – Red Wines

Chianti Classico 2022 Tre Vigne Terreno – Greve in Chianti	7,50
Barbaresco 2022 Giuseppe Cortese	10,00
Langhe Nebbiolo La Ca'Nova 2023	7,50
Barolo Vigna Bricco Ambrogio 2021 Lodali	11,00
Brunello di Montalcino 2021 Azienda Agricola Padelletti	13,00
Vino Nobile di Montepulciano Podere Casanova Guidotti 2020	9,00
Vallée d'Aoste Donnas 2020 – Nebbiolo Picotendro	10,00
Etna Rosso I Custodi delle Vigne dell'Etna 2024 700 mt s.l.m.	7,50

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

Powered by



Brunello di Montalcino Fonterenza 2018 – Francesca e Margherita Padovani	24,00
IGT Toscana Cepparello Sangiovese Isole e Olena 2021	32,00
Barolo del Comune di La Morra 2020 Crissante Alessandria	16,00
Barolo 2018 Bartolo Mascarello	58,00
Domaine Rolet (Arbois – Jura): Old Magnums of Poulsard\Trousseau from '90's	18,00
Podere Villanova 2021 – Radda in Chianti Selezione Enoteca Pitti Gola e Cantina	12,00

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

<u>Bollicine: Tre Calici di Bollicine Italiane Metodo Classico di Varie Zone di Produzione</u> Bubbles Flight: Three Sparkling Italian Traditional Method Wines from Different Regions	20,00
<u>Vini Bianchi d'Italia: Tre Vini Bianchi di Varie Zone di Produzione Italiane</u> Whites Flight: Three White Italian Wines Produced in Various Italian Regions	20,00
<u>The Wine Club "Classic Reds": Tre Vini Rossi dalla Selezione Classic Reds</u> The Wine Club Flight Classic Reds: Three Red Wines from the Recent Classic Selection	24,00
<u>The Wine Club "Premium Reds": Tre Vini Rossi Selezione Premium Reds</u> The Wine Club Flight "Premium Reds": Three Red Wines from Recent Premium Selection	65,00

The Wine Club Shipment Annual Timeline

<u>Spring</u>	<u>Summer</u>	<u>Fall</u>	<u>Winter</u>
<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 Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and a Vin Santo Reduction	13,00
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
Mortadella Favola Gran Riserva e Carciofi Sott'Olio Mortadella Bologna Favola served with Artichokes under Oil	12,00
Carciofo Ripieno, Salsa Mornay al Parmigiano Reggiano Dop 48 Mesi, Pane Carasau Stuffed Artichoke, Mornay Sauce with Parmigiano Reggiano Dop 48 Months Age, Flat Bread	14,00
Polpo Cotto a Bassa Temperatura, Crema di Piselli, Salsa al Gorgonzola e Pomodoro Confit Octopus, Cream of Green Peas, Gorgonzola Cheese Sauce, Cherry Tomatoes Confit	16,00
Tartare di Fassona Piemontese, Insalatina di Foglie di Senape, Tartufo di Stagione Beef Tartare from Fassona Race of Piedmont, Mustard Plant Leaves salad, Seasonal Truffle	18,00
Medaglione di Controfiletto di Cervo alla Piastra, Crema di Ceci, Lamponi e Alloro Seared Stag Sirloin Medallion, Chickpeas Cream, Raspberry and Laurel	20,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Cannelloni di Ricotta e Gamberi, Crema di Spinaci e Fondo di Crostacei Baked Cannelloni Filled with Ricotta Cheese and Shrimps, Spinach Cream,	16,00
Risotto, Crema di Mozzarella di Bufala, Riduzione di Cipolla e Mandorle Tostate Risotto, Buffalo Mozzarella Cream, Onion Reduction, Toasted Almonds	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
Ravioletti Ripieni di Trippa alla Fiorentina, Salsa di Pane Bruciato, Cipollotto Fresco Ravioli Stuffed with Traditional Florentine Tripe, Bread Cream and Fresh Spring Onion	16,00

Dolce /Formaggi - Dessert / Cheeses

Selezione di Formaggi Misti Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	16,00
Cheese Cake al Forno, Salsa al Caramello Salato Baked Cheese Cake served with Salted Caramel	8,00
Panna Cotta con Cioccolato Bianco e Salsa di Frutti di Bosco Panna Cotta with White Chocolate and Red Berries Sauce	8,00
Biscotto alle Mandorle, Spuma di Zabaione al Vin Santo e Mousse al Cioccolato Fondente Almond Cookie, Chocolate Mousse, Vin Santo Zabaione	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

Carciofo Ripieno, Salsa Mornay al Parmigiano Reggiano Dop 48 Mesi, Pane Carasau
Stuffed Artichoke, Mornay Sauce with Parmigiano Reggiano Dop 48 Months Age, Flat Bread

Risotto, Crema di Mozzarella di Bufala, Riduzione di Cipolla e Mandorle Tostate
Risotto, Buffalo Mozzarella Cream, Onion Reduction, Toasted Almonds

Dolce alla Carta

Dessert a la Carte

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Classico

60,00 euro Per Persona

Ravioletti Ripieni di Trippa alla Fiorentina, Salsa di Pane Bruciato, Cipollotto Fresco
Ravioli Stuffed with Traditional Florentine Tripe, Bread Cream and Fresh Spring Onion

Medaglione di Controfiletto di Cervo alla Piastra, Crema di Ceci, Lamponi e Alloro
Seared Stag Sirloin Medallion, Chickpeas Cream, Raspberry and Laurel

Dolce alla Carta

Dessert a la Carte

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Tartufo

65,00 euro Per Persona

Tartare di Fassona Piemontese, Insalatina di Foglie di Senape, Tartufo di Stagione
Beef Tartare from Fassona Race of Piedmont, Mustard Plant Leaf Salad, Seasonal Truffle

Tagliolini all'Uovo con Burro di Montagna e Tartufo Fresco di Stagione
Fresh Tagliolino Pasta with Butter, Aged Parmesan Cheese 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	13,00
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
Mortadella Favola Gran Riserva e Carciofi Sott'Olio Mortadella Bologna Favola served with Artichokes under Oil	12,00
Tartare di Fassona Piemontese, Insalatina di Foglie di Senape, Tartufo di Stagione Beef Tartare from Fassona Race of Piedmont , Mustard Plant Leaf Salad, Seasonal Truffle	18,00

Chef Matteo Caironi