



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 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

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 Italiana 20,00
Whites Flight: Three White Italian Wines Produced in Various Italian Regions

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

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

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



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	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 Leafs salad, Seasonal Truffle	18,00



WINE FOCUS:

Azienda Agricola Renato Molino – La Morra

Barolo Cru Villero 2020 – Castiglione Falletto	13,00
Barolo Cru Rocche dell'Annunziata 2020 – La Morra	15,00

Tenuta Buon Tempo – Montalcino

Rosso di Montalcino 2024	7,50
Brunello di Montalcino 2020	14,00

“Quindici Giorni di Celebrità – 15 DAYS OF FAME”

In questa nuova sezione diamo spazio e visibilità a nuove piccole produzioni artigianali che proponiamo in degustazione al calice per 15 giorni...di Celebrità !

In this area we present New, Artisanal wine productions that we offer by the glass for 15 Days...of Fame !

Azienda Agricola Belvedere1

Chianti Classico Belvedere1 2024	7,50
----------------------------------	------

Vino Prodotto da due vigne di 30 anni, fermentato a chicco intero e affinato in cemento e in botti grandi di rovere

Wine produced from two vineyards of 30 yrs old of Sangiovese grape, fermented and aged in cements vats and Large Oak barrels

Chianti Classico Belvedere1 2024 Tenuta de' Carfini	9,00
---	------

Cru aziendale di 0,9 ha impiantato nel 1974 con l'aiuto di Giulio Gambelli

Single vineyard of only 2,20 Acres of Sangiovese Grape planted in 1974 on stony soil

