



Selezione dei Vini al Bicchiere - Wine Selection By The Glass

Vini Spumanti Metodo Classico - Sparklings Traditional Method

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Metodo Classico 2019 Fratelli Barale Chardonnay e Pinot Nero Sboccatura 05\2025 | 7,50 |
| Paltrinieri Lambrusco Metodo Classico 2021 Dosaggio Zero | 7,50 |
| Franciacorta Brut Vezzoli Metodo Solo Uva Chardonnay 100% | 7,50 |
| Champagne Demièrè – Ansiot Grand Cru Brut Blanc de Blancs Oger | 12,00 |

Vini Bianchi – White Wines

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Vernaccia di San Gimignano Il Palagione Hydra 2025 | 7,00 |
| Rosato Toscano\Rosè 2024 Istine – Radda in Chianti | 7,00 |
| Giacomo Grimaldi Langhe Sauvignon 2025 | 8,00 |
| 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 |
| Malvasia delle Lipari prodotta sull'Isola di Vulcano Az. Agricola Pollastri - Punta Aria | 8,50 |
| Paolo e Lorenzo Marchionni L'Erta Trebbiano 2023 Toscana | 9,00 |
| Peter Dipoli Sauvignon Voglar 2022 Alto Adige | 11,00 |
| Soave Classico Gini Contrada Salvarenza Vecchie Vigne 2022 | 10,00 |
| Cinqueterre Doc 2024 Terenzuola | 9,00 |

*Powered by **enomatic**[®]*

Scelti dalla Selezione\From Our The Wine Club Spring 2026

15th Year Anniversary 2011 - 2026

Vini Rossi – Red Wines

| | |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| Chianti Classico 2024 Tenuta Belvedere1 Castellina in Chianti | 7,50 |
| Rosso di Montalcino 2024 Tenuta Buon Tempo | 7,50 |
| Brunello di Montalcino 2021 Azienda Agricola Padelletti | 13,00 |
| Brunello di Montalcino 2019 Podere Bucine – 3000 btl | 14,00 |
| Langhe Nebbiolo Federico Scarzello 2023 – Barolo | 8,00 |
| Barolo Cru Villero di Castiglione Falletto 2020 Renato Molino | 12,00 |
| Barolo Cru Cannubi San Lorenzo 2019 Camerano 1875 | 15,00 |
| Vallée d'Aoste Donnas 2020 – Nebbiolo Picotendro | 9,00 |
| Etna Rosso I Custodi delle Vigne dell'Etna 2024 700 mt s.l.m. | 7,50 |
| Schiava Alto Adige Vulkanit 2023 Hartmann Donà – 1500 btl prodotte | 9,00 |

Sigari \ Sigaretti NON ammessi in pedana – grazie ☹
Thank you for NOT smoking Cigars \ Cigarillos on the Patio ☹

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



Powered by:

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Blind Tasting: Premium Wine of the Day – Vino Premium del Giorno alla Cieca | 20,00 |
| Brunello di Montalcino 2019 Podere San Lorenzo | 15,00 |
| Castello di Monsanto Sangioveto Grosso Fabrizio Bianchi 2019 | 16,00 |
| Rosso di Montalcino Giuseppe Gorelli 2020 | 10,00 |
| Barolo del Comune di La Morra 2020 Crissante Alessandria | 16,00 |
| Barolo 2020 Bartolo Mascarello | 58,00 |
| Barolo Capalot Cristian Boffa 2020 – La Morra | 14,00 |
| 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 |
| Podere l’Assunta Costa del Pevano 2019 Sangiovese IGT | 14,00 |

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 | |
| <u>The Wine Club</u> “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 | |
| <u>The Wine Club</u> “Premium Reds”: Tre Vini Rossi Selezione Premium Reds | 45,00 |
| The Wine Club Flight “Premium Reds”: Three Red Wines from Recent Premium Selection | |

The Wine Club Shipment Timeline

| Spring | Summer | Fall | Winter |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Spring Classic Reds April Delivery Targets | Summer Whites June Delivery Targets | Fall Classic Reds November Delivery Targets | Winter Bubbles December Delivery Targets |
| | | Premium Reds November Delivery Targets | New Harvest Extra Virgin Olive Oils January Delivery Targets |



WINE FOCUS:

Azienda Agricola Lalu – Serralunga d’Alba

| | |
|---------------------------------------------|-------|
| Lalu Langhe Nebbiolo 2022 – Monforte d’Alba | 10,00 |
| Lalu Barbera d’Alba 2022 – Monforte d’Alba | 9,00 |

Tenuta Belvedere1 – Castellina in Chianti

| | |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| Chianti Classico Tenuta de’ Carfini 2024 (0,9H – Impianto del 1974) | 9,00 |
|---------------------------------------------------------------------|------|

Val delle Corti – Radda in Chianti

| | |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Chianti Classico 2022 Val delle Corti – Radda in Chianti | 8,00 |
| Chianti Classico Riserva 2022 Val delle Corti | 12,00 |

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