



Selezione dei Vini al Bicchiere - Wine Selection By The Glass

Vini Spumanti Metodo Classico - Sparklings Traditional Method

Franciacorta Brut Vezzoli Metodo SoloUva Chardonnay 100%	7,50
Paltrinieri Lambrusco Metodo Classico 2021 Dosaggio Zero	7,50
Trento Doc Pas Dosé 2022 Giulio Larcher – Maso Corno - Chardonnay	8,00
Champagne Demièrè – Ansiot Grand Cru Brut Blanc de Blancs Oger	12,00

Vini Bianchi – White Wines

Vernaccia di San Gimignano Hydra Il Palagione 2025	7,00
Rosato/Rosè Gemma di San Leonardo 2025 – Lagrein 100%	7,00
Giacomo Grimaldi Langhe Sauvignon 2025	8,00
Roberto Crosio Prima Vite Erbaluce di Caluso 2023	7,50
Pinot Gris 2024 Valle d'Aosta Lo Triolet	8,00
Verdicchio di Matelica 2022 La Monacesca	7,00
Grillo 2025 Lalùci Baglio del Cristo di Campobello	7,50
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
Petrolo Boggina B Trebbiano 2023 – Valdarno Superiore – Viti oltre 50 anni di Età	18,00

Powered by enomatic®

Scelti dalla Selezione/From Our The Wine Club Spring 2026 15th Year Anniversary 2011 - 2026

Vini Rossi – Red Wines

Chianti Classico Val delle Corti Riserva 2022 – Radda in Chianti	12,00
Chianti Classico Belvedere1 Tenuta de' Carfini 2024 (0,9 H – Impianto del 1974)	9,00
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:

Azienda Agricola Lalù Langhe Nebbiolo 2022 Monforte d'Alba	10,00
Azienda Agricola Lalù Barbera d'Alba 2022 Monforte d'Alba	9,00
Castello di Monsanto Sangiovese Grosso Fabrizio Bianchi 2019	16,00
Barolo Cru Parafada 2020 – Serralunga d'Alba - Palladino	18,00
Barolo del Comune di La Morra 2021 Crissante Alessandria	16,00
Barolo 2020 Bartolo Mascarello	58,00
Petrolo Boggina C Riserva 2021	28,00
Rosso di Montalcino Poggio di Sotto 2022	20,00
Brunello di Montalcino 2018 Canalicchio di Sopra	22,00
Brunello di Montalcino 2012 Azienda Agricola Le Ragnaie	22,00
Domaine Rolet (Arbois – Jura) > Old Magnums of Poulsard/Trousseau from '90's	18,00
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

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 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:



Castell'in Villa è un borgo medievale del 1200 a Castelnuovo Berardenga, acquistato nel 1968 dalla principessa Coralia Pignatelli della Leonessa.

La cantina è celebre per la sua filosofia tradizionale e produce la sua prima annata nel 1971 con la famosa Riserva ancora oggi buonissima.

I suoi vini, frutto di bassissime rese e un uso rigoroso di grandi botti, sono icone mondiali di purezza e straordinaria longevità.

Castell'in Villa is a 13th-century medieval village in Castelnuovo Berardenga, acquired in 1968 by Princess Coralia Pignatelli della Leonessa.

The estate is renowned for its traditional winemaking philosophy, releasing its first Chianti Classico Riserva vintage in 1971.

Driven by low yields and large oak casks, these wines stand as global benchmarks for pure Sangiovese and exceptional longevity

Castell'in Villa Chianti Classico 2018 10,00



40 anni con Fattoria Selvapiana – 40 years with Fattoria Selvapiana

Fattoria Selvapiana nasce attorno ad una torre medievale di avvistamento, e durante il Rinascimento viene trasformata in villa. La Famiglia Giuntini la acquista nel 1827.

Francesco Giuntini, oggi 94 anni, fu uno dei grandi pionieri del Sangiovese.

Vigneto Bucerchiale nasce nel 1979. Biologico dal 1992.

Fattoria Selvapiana was established around a medieval watchtower and was later transformed into a villa during the Renaissance. The Giuntini family purchased it in 1827. Francesco Giuntini, now 94 years old, was one of the great pioneers of Sangiovese. The Bucerchiale vineyard was established in 1979 and has been organic since 1992

Chianti Rufina Riserva Vigneto Bucerchiale 2015 14,00

Chianti Rufina Fattoria Selvapiana 1975 16,00

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 Complement 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
Sedano Rapa alla Piastra con Crema di Peperone, Zabaione di Parmigiano e Pane Croccante Seared Celery Root with a Bell Pepper Cream, Parmigiano Cheese Sauce and Bread Crumbs	14,00
Carpaccio Tiegido di Seppia, Insalatina di Asparagi, Fragole e Mandorle Thinly Sliced Cuttlefish with an Asparagus Salad, Strawberries and Almonds	16,00
Tartare di Fassona Piemontese , Insalatina di Foglie di Senape, Tartufo di Stagione Beef Tartare from Fassona Breed of Piedmont Cattle, Mustard Plant Leaf Salad, Seasonal Truffle	18,00
Medaglione di Controfiletto di Cervo alla Piastra, Indivia Brasata, Gel di Mela Seared Stag Sirloin Medallion with Braised Endive and an Apple Sauce Gel	20,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Pici con Zucchine in Scapece, Crema di Zucchine, Petto d'Anatra Scottato Large Tuscan Spaghetti with Zucchine, Zucchini Cream and Seared Duck Breast	16,00
Risotto, Crema di Mozzarella di Bufala, Riduzione di Cipolla e Mandorle Tostate Risotto with Buffalo Mozzarella Cream an Onion Reduction and 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 Baccalà Mantecato, Crema di Patate Bruciate e Limone Candito Ravioli Stuffed with a Codfish Mousse, Potato Cream, Candied Lemon	16,00

Dolce /Formaggi - Dessert / Cheeses

Selezione di Formaggi Misti Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	16,00
Cheese Cake di Ricotta al Forno con Fichi e Arancia Baked Ricotta Cheese Cake with Figs and Orange	8,00
“Limone” ripieno di Mousse di Mascarpone e Lemon Curd, Crumble di Mandorle, Basilico e Menta “Lemon” Stuffed with Mascarpone Mousse, Lemon Curd, Almond Crumble, Basil and Mint	8,00
Biscotto di Frolla, Cioccolato Fondente, Gelato alla Ricotta e Spuma al Caffè Cookie, Chocolate, Ricotta Ice Cream and Coffee Mousse	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

Sedano Rapa alla Piastra con Crema di Peperone, Zabaione di Parmigiano e Pane Croccante
Celery Root, Bell Pepper Cream, Parmigiano Cheese Sauce and Bread Crumbs

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

Pici con Zucchine in Scapece, Crema di Zucchine, Petto d'Anatra Scottato
Large Tuscan Spaghetti, Zucchini, Zucchini Cream, Seared Duck Breast

Medaglione di Controfiletto di Cervo alla Piastra, Indivia Brasata, Gel di Mela
Seared Stag Sirloin Medallion, Braised Endive, Apple Sauce

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 Breed of Piedmont Cattle, 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 Breed of Piedmont Cattle, Mustard Plant Leaf Salad, Seasonal Truffle	18,00

Chef Matteo Caironi