



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
Alta Langa Todocorde Chardonnay\Pinot Nero 2020 Cocchi	7,50
Trento Doc Pas Dosé 2022 Giulio Larcher – Maso Corno - Chardonnay	8,00
Champagne Secondé – Simon Cuvée Nuance Brut Grand Cru	12,00

Vini Bianchi – White Wines

Vermentino Colli di Luni Costa Marina azienda Agricola Ottaviano L.	8,50
Vernaccia di San Gimignano Hydra Il Palagione 2025	7,00
Rosato \ Rosé Eolia Terre Siciliane Rosa 2023 - Sicilia	7,50
Rosato \ Rosé Istine 2024 Sangiovese – Toscana	7,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2025 Andrea Felici	7,50
Cinqueterre Doc 2024 – Terenzuola	8,00
Azienda Agricola Skerlj Vitovska 2023 – Friuli	10,00
Peter Dipoli Sauvignon Voglar 2022 Alto Adige	11,00
Quintodecimo Greco di Tufo “Giallo d’Arles” 2025	14,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva 2022 La Staffa Selva di Sotto 2592 Bott.	18,00
Petrolo Boggina B Trebbiano 2023 – Valdarno Superiore – Viti oltre 50 anni di Età	18,00 Costa
d’Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2024 Marisa Cuomo	20,00

Powered by enomatic®

Vini Rossi – Red Wines

Chianti Classico Gran Selezione Sillano 2020 Terreno	12,00
Chianti Classico Tenuta di Carleone 2023 – Radda in Chianti	8,00
Rosso di Montalcino Azienda Agricola Terre Nere 2022	7,50
Brunello di Montalcino 2019 Azienda Agricola Albatreti	13,00
Schiava Alto Adige Vulkanit Hartman Donà 2023	9,00
Valtellina Superiore 2022 Puntisel Az Agr Colombo Sormani	9,00
Barolo Cru Bricco Ambrogio 2021 Azienda Agricola Lòdali	12,00
Barolo 2020 Marcarini – La Morra	12,00
Barbaresco Cru Sorì Montaribaldi 2022 Azienda Agricola Montaribaldi	9,00
Nebbiolo Valle D’Aosta Donnas 2020	7,50
Igt Toscana Sangiovese Podere Villanova 2022 – Radda in Chianti	12,00
Podere L’Assunta IGT Toscana Coste del Pievano 2019	12,00

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 Barbera d'Alba 2022 Monforte d'Alba	9,00
Barolo Cru Ornato 2021 – Serralunga d'Alba - Palladino	18,00
Barolo del Comune di La Morra 2021 Crissante Alessandria	16,00
Barolo 2020 Bartolo Mascarello	58,00
Barolo Giacomo Conterno Cru Francia 2018	58,00
Petrolo Boggina C Riserva 2021 Doc Valdarno di Sopra	28,00
Sangiovese Toscana Alberello 2021 – Fonterenza Montalcino	15,00
Brunello di Montalcino Giulio Salvioni 2020	48,00
Brunello di Montalcino 2020 Amore e Magia 2020 Podere Le Ripi	22,00
Rosso di Montalcino 2023 Giulio Salvioni	20,00
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 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 2020	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
Cheese Cake Salata di Robiola e Cipolla di Tropea Savory Cheesecake Made with Robiola Cheese and Tropea Sweet Onion	14,00
Calamaro Ripieno di Patate Viola, Zafferano e Cime di Rapa Saltate Stuffed Calamari Filled with Purple Potatoes, Saffron and Sautéed Turnip Greens	16,00
Tartare di Fassona Piemontese, Crema di Insalatina Riccia, Salsa Tonnata e Tartufo di Stagione Beef Tartare from Fassona Breed of Piedmont Cattle, Cream of Lettuce, Seasonal Truffle	18,00
Rosbif di Cervo, Giardiniera Croccante, Maionese allo Zenzero Stag Roast Beef, Cured Vegetables Served with Ginger Mayonnaise	20,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Lasagnette al Forno con Ragu' di Coniglio e Salsa ai Broccoli Baked Lasagne with Rabbit Ragout and Broccoli Sauce	16,00
Tagliatella alle Capesante con Burro Acido, Bisque di Gambero e Pane Croccante Tagliatella Pasta with Scallops, Sour Butter, Shrimp Bisque and Breadcrumbs	18,00
Risotto con Funghi di Stagione, Topinambur e Olio alle Erbe Risotto with Seasonal Mushrooms, Topinambur and Herbed Olive Oil	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
Ravioli Ripieni di Pane, Uvetta, Pinoli e Erbe Conditi con Burro e Salvia, Ricotta e Bietola Ravioli Filled with Bread, Raisins, Pine Nuts and Herbs in Butter and Sage Sauce, Ricotta and Swiss Chard	16,00

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

Cheese Cake Salata di Robiola e Cipolla di Tropea
Savory Cheesecake Made with Robiola Cheese and Tropea Sweet Onion

Ravioli Ripieni di Pane, Uvetta, Pinoli e Erbe Conditi con Burro e Salvia, Ricotta e Bietola
Ravioli Filled with Bread, Raisins, Pine Nuts and Herbs in Butter and Sage Sauce, Ricotta and Swiss Chard

Dolce alla Carta

Dessert a la Carte

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Classico

60,00 euro Per Persona

Rosbif di Cervo, Giardiniera Croccante, Maionese allo Zenzero
Stag Roast Beef, Cured Vegetables Served with Ginger

Lasagnette al Forno con Ragù di Coniglio e Salsa ai Broccoli
Baked Lasagne with Rabbit Ragout and Broccoli 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 Riccia, Tartufo di Stagione
Beef Tartare from Fassona Breed of Piedmont Cattle, 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

Formaggi / Cheeses

Selezione di Formaggi Misti

Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)

16,00 euro

Dolce / Dessert

Cubo di Tiramisù con Crumble al Cacao e Sale Maldon

Our Tiramisù with Cacao Crumble and Maldon Salt

8,00 euro

Mousse di Ricotta e Cioccolato Bianco con Pere Cotte al Vino

White Chocolate and Ricotta Mousse with Pears Cooked in Red Wine

8,00 euro

Torta di Riso alla Fiorentina con Salsa all'Arancia

Florentine Rice Cake with Orange Sauce

8,00 euro

Bottiglia 10 cl Olio Extra Vergine Di Oliva Estratto a Freddo Dievole

Extra Virgin Olive Oil Glass Bottle Dievole 10 cl

3,50 euro

Vini Dolci, Grappe e Distillati / After Dinner Drinks

Moscadello di Montalcino Caprili	6,00
Barolo Chinato Teobaldo Cappellano	9,00
Vin Santo Riserva 2016 Terreno	7,00
Grappa Bianca o Affinata	5,00/7,00
Grappa Cappellano – Capovilla	10,00
Contratto (AT) Amaro Fernet	6,00
Malvasia delle Lipari Passito 2023 – Punta Aria	8,00
Recioto di Soave Col Foscari Gini 2021	8,00
Monteverdine Le Pergole Torte AquaVitae Riserva 18 Anni	26,00

Coperto 2,00 euro p.p.

*Per eventuali intolleranze o allergie richiedete al personale di sala la lista degli allergeni

*For intolerances or allergies please ask your server for the list of allergens



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 Riccia, Tartufo di Stagione Beef Tartare from Fassona Breed of Piedmont Cattle, Salad, Seasonal Truffle	18,00
Bottiglia 10 cl Olio Extra Vergine di Oliva Estratto a Freddo Dievole Extra Virgin Olive Oil Glass Bottle Dievole 10 cl	3,50

Chef Matteo Caironi