

PICCOLA CARTA DEI VINI ROSSI

ROSSI TIPICI

IN LUNIGIANA:

- <i>Pollera Podere Benelli</i>	19,00
- <i>Rosso Reconteso La Felce*</i>	20,00
- <i>Cenobio Monas. dei Frati Bianchi*</i>	17,50
- <i>Pollera Monas. dei Frati Binachi*</i>	22,00
- <i>Barsagliana Monas. dei Frati Bianchi</i>	23,00
- <i>Spinorosso Podere Fedespina</i> (merlot 100%)	19,50
- <i>Ca' Riserva Podere Fedespina</i> (merlot 100%)	30,00
- <i>Pinot Nero Podere Fedespina</i>	42,00
- <i>Pepenero CasteldelPiano*</i> (Vermentino nero 100%)	22,00
- <i>Groppolungo CasteldelPiano*</i>	19,00
- <i>Castel del Piano</i> (merlot 100%)	35,00
- <i>Pinot Nero CasteldelPiano*</i>	35,00

Altri Rossi:

- <i>Merlot Montanar*</i>	25,00
- <i>Vitagrama Del Bono*</i> (merlot-cabernet)	29,00
- <i>Dolcetto d'Alba Conterno Fantino</i>	18,00
- <i>Barbera d'Alba Conterno Fantino</i>	22,00
- <i>Nebbiolo Langhe Erbaluna*</i>	24,00
- <i>Barolo Castelletto Conterno Fantino</i>	79,00
- <i>Valpolicella Ripassa Zenato</i>	26,00
- <i>Valpolicella Classico superiore Zenato</i>	21,00
- <i>Valpolicella Ripasso Saustò Monte dall'Ora*</i>	38,00
- <i>Valpolicella Classico Novaia</i>	18,50
- <i>Barbarossa Marcobarba</i>	18,50
- <i>Bakari Veneto igt</i>	18,00
- <i>Raboso Carolina Gatti</i>	22,00
- <i>Lambrusco Vittorio Graziano*</i>	18,00
- <i>Pietrorosso Daniele Portinari*</i> (Merlot- Cabernet Sauvignon- Tai rosso)	20,00
- <i>Lambrusco Cinque Campi*</i>	18,00
- <i>Lambrusco Camillo Donati</i>	18,00
- <i>Rosso di Montalcino Fornacella</i>	21,00
- <i>Rosso Toscana Santa Maria*</i> (Sangiovese grosso 100% Monte Amiata)	20,00
- <i>Rosso di Montepulciano Sanguineto*</i>	27,00
- <i>Nobile di Montepulciano Sanguineto*</i>	40,00
- <i>Rosso Buondonno *</i>	18,50
- <i>Chianti Classico La Ginestra*</i>	24,00
- <i>Chianti Classico Fattoria di Rodano</i>	24,00
- <i>Bolgheri Rosso M.Satta</i>	24,00
- <i>Montepulciano d'Abruzzo Senza Niente*</i>	22,00
- <i>Aglanico il Cancelliere*</i>	25,00
- <i>Nieru Maru Archetipo*</i>	22,00
- <i>Cala Cala Calabretta*</i> (Nerello mascalese-Nerello Cappuccio)	22,00
- <i>Dettori*</i> (Cannonau 100%)	58,00
- <i>Tenores Dettori*</i> (Cannonau 100%)	50,00
- <i>Renosu Rosso Dettori*</i> (Cannonau-Mollica-Pascale)	19,00



PICCOLA CARTA DEI VINI BIANCHI

Bianchi TIPICI

IN LUNIGIANA:

- <i>Durella Podere Benelli</i>	19,00
- <i>Plinio Vermentino Alessandro Vignali</i>	30,00
- <i>Vermentino Podere Lavandaro</i>	18,50
- <i>Vermentino Monte dei Frati La Felce*</i>	20,00
- <i>In Origine La Felce*</i>	23,00
- <i>Ponte di Toi S. Legnani</i> (Vermentino naturale 100%)	25,00
- <i>Loup Garou S.Legnani*</i> (Vermentino naturale 100%)	32,00
(<i>Bamboo Road S.Legnani*</i> (Vermentino-Malvasia di Candia- Trebbiano)	22,00
- <i>Piano Piano CasteldelPiano</i> (Chardonay-Durella-Pinot bianco)	20,00

* Produttore naturale aderente a Triple "A"- Vinnature - Les Caves de Pyrene - certificazione BIO

Altri Bianchi:

- <i>Vurgo IGP Viteadovest</i>	30,00
- <i>La Ponca Ribolla Gialla</i>	25,00
- <i>Pietrobianco</i>	
<i>(Pinot bianco-Tai bianco)</i>	20,00
- <i>Sauvignon 2011 Franco Terpin*</i>	40,00
- <i>Unico 2008 Casa Caterina*</i>	
<i>(Intervenga 100%)</i>	28,00
- <i>Malvasia Camillo Donato*</i>	19,00
- <i>Vermentino di Bolgheri M.Satta</i>	18,00
- <i>Bianco di Bolgheri Costa di Giulia M.Satta</i>	23,00
- <i>Greco Archetipo*</i>	20,00
- <i>Renosu Bianco Dettori*</i>	
<i>(Vermentinp-Moscato)</i>	19,00
- <i>Bianco Dettori*</i>	
<i>(Vermentino)</i>	37,00

STRANIERI PICCOLA SELEZIONE

- <i>Rieslyng Aoc Kumpf et Meyer (FR)</i>	27,50
- <i>Les Viuex Clos Joly* (FR)</i>	50,00
- <i>Coulee de Serrant Joly* (FR)</i>	120,00
- <i>Exilé Blanc L.B. Jousset (FR)</i>	30,00
- <i>La Grande Signature Cuvée Rapatel (FR)</i>	35,00
- <i>Nuances de pinot Mann (FR)</i>	41,00
- <i>Malvasia istriana Piquentum</i>	30,00
- <i>Rapatel Blanc</i>	
<i>(vermentino-Viognier-chardonnay)</i>	24,00
- <i>Blauburgunder Meinklang (AT)</i>	30,00
- <i>Saint Amor Descombes (FR)</i>	50,00
- <i>La Chambre d'Edouard Grosbot-Barbara (FR)</i>	31,00
- <i>Brut Zero Grosbot-Barbara</i>	32,00
- <i>Cremant de Bourgogne Domaine J.Lafarge</i>	32,00
- <i>Cremant D'Alsace Brut Nature Mann</i>	37,00
- <i>Champagne Eric Legrand</i>	77,00
- <i>Champagne Reserve Eric Legrand</i>	65,00
- <i>Champagne Brut zero Pertois</i>	67,00
- <i>Champagne Perle Noir Dechannes</i>	68,00

**PICCOLA CARTA DEI VINI
LE BOLLICINE
E I VINI DA DESSERT**

LE BOLLICINE:

- <i>Couvée 60 Casa Caterina* (Franciacorta)</i>	39,00
- <i>Couvée 36 Casa Caterina* (Franciacorta)</i>	36,00
- <i>Couvée 36 Rosé Casa Caterina* (Franciacorta)</i>	35,00
- <i>Franciacorta Brut Solouva</i>	30,00
- <i>Souvage reserve 1989 Casa Caterina*</i>	200,00
- <i>Prosecco Fagher</i>	19,00
- <i>Brut Nature Marasco Archetipo*</i>	22,00
- <i>Casa Belfi frizzante</i>	18,00
- <i>Bolle Bandite C. Gatti</i>	20,00
- <i>Particella 128 Cinque Campi</i>	28,00

Da Dessert:

- <i>Moscato d'Asti Cascina Fonda</i>	17,00
- <i>Spumante Asti Cascina Fonda</i>	16,00
- <i>Moscatello Selvatico Archetipo*</i>	22,00
- <i>Barolo Chinato Conterno</i>	37,00
- <i>Emozioni di ghiaccio Croci*</i>	55,00



La Nostra Cantina

*Le annate , le riserve
Gli introvabili e i grandi formati*

- <i>Pacina igt Toscana 2011 Magnum</i>	<i>60,00</i>
- <i>L'Estro 2011 Magnum Casa Caterina*</i>	<i>110,00</i>
- <i>Noncè 2014 Magnum Casa Caterina*</i>	<i>110,00</i>
- <i>Amarone Zenato</i>	<i>70,00</i>
- <i>Amarone Monte dall'Ora</i>	<i>95,00</i>
- <i>Rebus Del Bono*</i>	<i>75,00</i>
- <i>Cavaliere M.Satta</i>	<i>55,00</i>
- <i>Sassicaia 2007</i>	<i>270,00</i>
- <i>Sassicaia Magnum 2004</i>	<i>700,00</i>
- <i>Brunello di Montalcino Manfredi*</i>	<i>95,00</i>



Birre Artigianali

Birra del moro:

Alambra: American amber ale, ambrata.
0,75 cl/ 0,33 cl euro 12,00/4,50

Statua Stale: Belgian strong ale, ambrata
0,75 cl/ 0,33 cl euro 12,00/4,50

La quinta: Ipa, bionda
0,75 cl/ 0,33 cl euro 10,00/ 4,00

Taverna del vara:

Vara: birra prodotta con luppoli aziendali
0,75 cl/ 0,33 cl euro 14,00/ 5,00

Ture: birra al farro
0,75 cl/ 0,33 cl euro 14,00/ 5,00

Suvero: prodotta con il grano antico di Suvero
0,75 cl/ 0,33 cl euro 14,00/ 5,00