

CARTA DEI VINI

Lorenzo Caponi

PICCOLA CARTA DEGLI OLI 2017

Affiorato -Frantoio Ancilloti

Bardelli Giuliana

Matrix “Essenzia” – Colline di Firenze

Balduccio

Decimi - Emozione

Tonda Iblea – Frantoi Cutrera

Fonte di Foiano

OlioCru – Origini – Casaliva del Garda

Leccio del Corno - Torre Bianca

Maria Caputo “Gran Pregio” - Coratina

Titone

Torre di Baratti - Bastianoni

“L'olio di qualità è patrimonio dell'umanità” - Lorenzo Caponi.

Bollicine Italiane

Valle d’Aoste Blanc de Morgex de la Salle Extreme Brut Cave du Vin Blanc (Priè Blanc)	2014	30,00
Valle d’Aoste Blanc de Morgex de la Salle “Millesimè” Brut Cave du Vin Blanc (Priè Blanc)	2014	30,00
Nebbiolo Dosaggio Zero MC Erpacrife	s.a	29,00
Oltre Po Pavese “Pinot 64” Calatroni	s.a	24,00
Oltre Po Pavese “Nor Ema” Calatroni	s.a	24,00
La Regola Brut Podere La Regola	2012	28,00
Franciacorta Brut <i>Primum</i> La Valle	s.a.	24,00
Franciacorta, Brut-Sublimis Uberti (Chardonnay)	s.a	55,00
Franciacorta, Brut Naturalis da Uve Pinot Nero La Valle	s.a	36,00
Franciacorta, Satèn La Valle	s.a.	36,00

Franciacorta, Brut Rosè La Valle	s.a.	36,00
Cuvèe XXI (Bombino Bianco – Pinot Nero – Montepulciano) D'Arapi	2008	36,00
Talento Brut <i>Diamicton</i> Piffer	2011	32,00
Talento Dosaggio Zero "<i>Vulcanite</i>" Piffer	2011	32,00
Trento doc Brut Riserva "<i>Maso Nero</i>" Zeni	2011	22,00
Trento doc Brut Riserva Casata Monfort	2008	39,00
Trento doc "<i>Perlè</i>" Ferrari	2009	42,00
Trento doc "<i>Riserva Lunelli</i>" Ferrari	2007	60,00
Prosecco, Extra Dry Conegliano e Valdobbiadene Vallis Mareni	s.a	20,00

BIRRA ARTIGIANALE

Pink Ipa Birrificio Almond 22	750ml	15,00
La Farrotta Birrificio Almond 22		15,00
Villa Serena Piccolo Birrificio Clandestino		15,00
American Ipa Piccolo Birrificio Clandestino		15,00
Gatta Nera Piccolo Birrificio Clandestino		15,00
Bianca Birrificio Bruton		15,00
Momus Birrificio Bruton		15,00

I Migliori Vini del Territorio

Bianchi

Scintilla 2015 16,00
Villa Orfei

Mafefa Bianco 2016 20,00
Agrisole

Rossi

Chianti DOCG 2015 16,00
Tenuta Colle Alberti

Chianti DOCG 2015 16,00
Monteauto

Rabesco (Canaiole) 2015 20,00
Santa liberata

Chianti DOCG Riserva 2013 24,00
Poggiotondo

Chianti DOCG Riserva “Vigna delle Conchiglie” 2011 41,00
Poggiotondo

Marmoreccia Syrah 2009 41,00
Poggiotondo

Chianti Superiore “Caselle” 2015 20,00
Fattoria Montellori

Vini dolci del territorio

Vin Santo del Chianti 2009 20,00
Monteauto

Vin Santo Occhio di Pernice 2006 24,00
Tenuta Colle Alberti

Vin Santo del Chianti 2007 24,00
Tenuta Colle Alberti

*... Nel nostro territorio si sono affermate negli anni alcune interessanti realtà **biodinamiche**.
Qui di seguito una piccola selezione dei loro migliori prodotti.*

Bianchi

Aurea 2015 19,00
Podere Pornace Prima

Rossi

Chianti DOCG “Selengaia” 2013 19,00
Falzari – Il Giardino

Tindilloro – Canaiolo 2015 19,00
Podere Fornace Prima

Altrove 2011 20,00
Falzari – Il Giardino

Merlot 2013 20,00
Poggiosecco

Cabernet Sauvignon “Kersos” 2013 20,00
Poggiosecco

Bollicine Estere

Champagne, Brut Grand Cru Blanc de Blancs Mallot Gantois - Cramant	s.a	65,00
Champagne, Brut – Carte Noir Luis Casters - Damery	s.a	65,00
Champagne, Brut – Cuvée Spéciale Alexandre Filaine - Damery	s.a	70,00
Champagne, Authentique Michel Lorient (Pinot Munier) - Festigny	s.a	65,00
Champagne, Rosè -Théodorine Michel Lorient (Pinot Munier)	s.a	65,00
Champagne – bdb, Cuvée Table Ronde – Grad Cru Lancelot Pienne - Cramant	s.a	70,00
Champagne “Essentiel” Benoit Lahaye - Bouzy	s.a	65,00
Champagne “ <i>Tradition</i> ” Alain Couveur - Prouilly	00-02	70,00
Champagne, Blanc de Blanc-Brut, Premier Cru Larmandier-Bernier - Vertus	s.a	80,00
Champagne, Cuvée les Meslaines-Brut,Grand Cru Lamiable – Tours sur Marne	2008	80,00

Champagne, bdb Cuvée de Réserve . Grand Cru Pierre Pèters – Le Mensil-sur-Oger	s.a	70,00
Champagne, bdb Premier Cru de Trépail Boulard Bauquaire - Cormicy	s.a.	70,00
Champagne Krug “ <i>Grand Cuvée</i> ” Krug - Reims	s.a	250,00
Champagne Ruinart “ <i>R</i> ” Ruinart - Reims	s.a	100,00
Champagne Ruinart “ <i>Blanc de Blancs</i> ” Ruinart - Reims	s.a	150,00
Blanquette de Limoux Carte Noir Vergnes	s.a	20,00
Ayse – Méthode Traditionnelle Patric e Dominique Belluard	s.a	30,00
Cremant d’Alsace Dirlér – Cadé	2012	28,00
Cremant de Jura Domaine Pigner –Montaigu	s.a	28,00
Cremant de Bourgogne extra brut, bdb Martine e Pierre Marie Chermette - St. Verand	s.a	28,00
Cremant de Loire Pierre Bise – Anjou	s.a.	28,00

Vini Bianchi

Blanc de Morgex et de la Salle Cave du Vin Blanc (Priè-Blanc)	2016	20,00
Timorasso Colli Tortonesi, “Derthona” Vigneti Massa (Timorasso)	2015	26,00
Timorasso Colli Tortonesi, “Costa del Vento” Vigneti Massa (Timorasso)	2014	42,00
Langhe Bianco “Herzu” Ettore Germano	2016	28,00
Langhe Chardonnay “Monteriolo” Coppo	2014	36,00
Lugana del Garda , “Riserva del Lupo” Cà Lojera (Trebbiano di Lugana)	2013	28,00
Pinot Grigio, “Klausner” Kobler	2015	22,00
Müller Thurgau Borgo dei Posseri	2016	22,00
Pinot Binaco “Carnol” Rottensteiner	2016	22,00
Moscato Giallo Poppohf	2016	22,00
Gewurztraminer, Alto Adige Rottensteiner	2016	22,00
Verduzzo Friulano – Viti Vecchie I Clivi	2016	28,00

Cervaro della Sala Castello della Sala	2015	52,00
Vintage Tunina Jermann	2014	52,00
Malvasia Istriana Marco Fon	2015	26,00
Vitovska Marco Fon	2013	36,00
Ribolla Gialla Damijan Podversic	2012	39,00
Pinot Grigio Ramato Ronco Severo	2014	24,00
Kaplia Damijan Podversic	2012	39,00
Sauvignon, Colli orientali del Friuli Grillo	2016	22,00
Friulano, Collio Draga	2015	22,00
Ribolla Gialla, Collio Draga	2015	22,00
Soave classico “Calvarino” Pieropan	2015	24,00
Roero Arneis DOCG Valfaccenda	2015	22,00
Vernaccia di San Gimignano Panizzi	2015	22,00

Vernaccia di San Gimignano, Riserva La Lastra	2013	24,00
Chardonnay Lorenzo e Paolo Marchionni	2015	22,00
Chardonnay Collezione de Marchi Isole e Olena	2015	44,00
Bianco “Mafefa” Agrisole	2016	20,00
Trebbiano Agrisole	2015	24,00
Vermignon Tenuta Lenzini	2015	28,00
Caiarossa Bianco Caiarossa	2014	44,00
Un po’ più su del mare Mulini di Segalari	2016	24,00
Kalimera Cenatiempo (Biancolella ISCHIA)	2013	21,00
Vermentino di Gallura “ Memorie di Vite” Quartomoro	2015	23,00
Vespaiole Villa Angarano	2016	20,00
Verdicchio Castelli di Jesi, Classico Superiore Vignamato	2016	20,00
Verdicchio Castelli di Jesi - “Il Coroncino” Coroncino	2015	20,00

Pinot Nero , (in Bianco) Mancini	2015	36,00
Trebbiano d'Abruzzo, “Bianchi Grilli” Torre dei Beati.	2015	22,00
Grechetto, “Poggio della Costa” Sergio Mottura	2015	22,00
Pecorino, “Giocheremo con i Fiori” Torre dei Beati	2016	20,00
Trebbiano D’Abruzzo Valentini	2012	75,00
Pecorino “Bianchi Grilli” Torre dei Beati	2015	22,00
Falanghina Campi Flegrei La Sibilla	2015	22,00
Furore Bianco Marisa Cuomo	2016	26,00
Greco di Tufo, “Vigna Cicogna” Benito Ferrara	2015	26,00
Falanghina, Campi Flegrei, “Cruna deLago” La Sibilla	2014	28,00
Fiano d’Avellino Benito Ferrara	2015	22,00
Vignaammare Nino Barraco	2015	24,00
Bianco Pomice Tenuta di Castellaro	2012	32,00

Vini Bianchi Esteri

Silvaner Trocken Johann Ruck-Iphofen	2012	24,00
Riesling Classic Johann Ruck-Iphofen	2012	22,00
Riesling Spalese Troken “Alte Reben” Kerpen	2013	31,00
Riesling Kabinett Troken “Graacher Himmelreich” Kerpen	2015	22,00
Riesling Alsace Grand Cru “Saering” Dirler - Cadè	2012	31,00
Riesling Alsace Grand Cru “Rosacher” Hunawir	2013	33,00
Riesling Urziger Wurzgarten Spatlese Loosen-Erben	1977	60,00
Riesling Erdener Treppchen Auslese Schwaab-Kiebel	1992	45,00

Rheinriesling “Preussen” Fhurgassl-Huber	2013	31,00
Sancerre, “La Mossiere” Alphonse Mellot	2010	47,00
Borgogna Chardonnay Philippe Colin	2015	36,00
Pouilly Fumè Saget Guy – Pouilly sur Loire	2015	31,00
Chablis, Vaillons, Premier Cru Christina Moreau	2014	43,00
Chablis, <i>Veilles Vignes</i> Jean Claud Bessin	2015	32,00

Vini Rossi Francesi

Pommard Domaine Joseph Voillot	2014	70,00
Bourgogne, Pinot Noir Chicotot	2014	25,00
Bourgogne, Pinot Noir "Veille Vigne" Domaine Joseph Voillot	2014	32,00
Bourgogne, Hautes Cote de Nuis Domaine Gros Frere	2013	42,00
Echezeaux, Grand Cru Domaine Jean Grivot	2006	160,00
Chateau Sainte-Marie Alios	2014	28,00
Chateau Yon-Figeac, Grand Cru Classè Famille Manoncourt	2001	60,00
Chateau Figeac, Premier Grand Cru Classè Famille Manoncourt	2006	139,00
Cotes du Roussillon Villages "Les Calcinaries" Domanine Gauby (Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan)	2015	24,00
Chateaunef Du Pape, La Crau Domaine du Vieux Telegraph (Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsaut)	2014	98,00
Crozes-Hermitage Rouge (Syrah) Yann Chave	2015	33,00
Soumur-Champigny (Cabernet Franc) Le P'tit Domaine	2015	33,00

Vini Rossi

Torrette La Source	2015	20,00
Dolcetto di Dogliani, Pianezzo Francesco Boschis	2015	20,00
Barolo, Cerretta Ettore Germano	2009	60,00
Pelaverga Verduno Castello di Verduno	2015	22,00
Barbaresco "Rabajà" Castello di Verduno	2011	42,00
Barbaresco Ovello "Vigna Loreto" Albino Rocca	2010	75,00
Barbaresco "Mondino" Busso	2013	39,00
Lessona DOC La Prevostura	2013	44,00
Gattinara, Tre Vigne Giancarlo Travaglini	2010	38,00
Barbera d'Alba "Ciabot del Fi" Brovia	2013	26,00
Barbera d'Alba "Gepin" Albino Rocca	2014	28,00
Barbera d'Asti Superiore "Il vino del maestro" Stella	2013	26,00

Croatina Colli Tortonesi,"Pertichetta" Vigneti Massa	2010	22,00
Langhe Nebbiolo Ettore Germano	2015	22,00
Schiava Vigneti delle Dolomiti Ferruccio Carlotto	2015	24,00
Teroldigo Fedrizzi Cipriano	2013	22,00
Pinot Nero, Vignalet La Cadalora	2012	31,00
Cabernet Franc "Puit" Kobler	2012	30,00
Cabernet Sauvignon "Under The Sky" Filippi	2012	20,00
Lagrein Pophof	2013	21,00
Pinot Nero Dalzocchio	2011	33,00
Pinot Nero, Val Venosta Stachlburg Baron Von Kripp	2013	35,00
Schioppettino La Duline	2015	33,00
Amarone della Valpolicella Classico Antonlini	2012	36,00
Amarone della Valpolicella Classico "Case Vecie" Brigaldara	2010	55,00

La Syrah Tenuta Lenzini	2013	32,00
Pinot Nero “Fortuni” Podere Fortuna	2011	45,00
Pinot Nero Civettaja Podere Civettaja	2013	45,00
Mor di Roccia Podere Anima Mundi	2014	33,00
Gualandus Guido Gualandi	2009	30,00
Caiarossa Rosso Caiarossa	2012	55,00
Foglia Tonda – antico vitigno toscano -Riserva Dalle Nostre Mani	2012	22,00
Chinati DOCG Riserva Poggiotondo	2011	24,00
Chianti DOCG Riserva “ Vigna delle Conchiglie” Poggiotondo	2011	41,00
Marmoreccia Syrah Poggiotondo	2009	41,00
Piaggia Carmignano, Riserva Vannucchi	2011	39,00
Il Vallino La Regola	2013	24,00
Bolgheri , Le Macchiole	2014	24,00

Bolgheri Cont'Ugo Tenuta Guado Al Tasso	2015	46,00
Bolgheri Superiore Podere Guado al Melo	2012	43,00
Bolgheri Superiore Mulini di Segalari	2013	40,00
Bolgheri Superiore Guado al Tasso	2006	71,00
Indaco Tenuta sette cieli	2011	31,00
Scipio Tenuta sette cieli	2011	50,00
Paleo Le Macchiole	2006	70,00
A - Rosato Aldobrandesca	2015	36,00
Nobile di Montepulciano Il Conventino	2011	22,00
Chianti Classico "Terra di Lamole" I Fabbri	2012	23,00
Chianti Classico Riserva "Il Poggio" Castello di Monsanto	2007	50,00
Chianti Classico Riserva, "Vigna del Sorbo" Fontodi	2008	49,00
Chianti Classico Isole e Olena	2013	27,00

Anfiteatro Vecchie terre Montefili (Sangiovese)	2008	70,00
Cepparello Isole e Olena	2010	70,00
Le Pergole Torte Montevertine	2011	85,00
Flaccianello Fontodi	2011	70,00
Testamatta Testamatta	2010	80,00
Fontalloro Félsina	2006	50,00
Brunello di Montalcino “Ugolaia” Lisini	2006	80,00
Rosso di Montalcino Le Fornacelle	2012	22,00
Montecucco Sangiovese Campinuovi	2011	23,00
Morellino di Scansano, <i>Sassato</i> Provveditore Bargagli	2013	20,00
Montepulciano d’Abruzzo Valentini	2006	198,00
Carmignano del Sulcis, Superiore, Terre Brune Santadi	2007	61,00
Lacrima di Morro d’Alba Piergiovanni Giusti	2012	22,00

Montepulciano d’Abruzzo “Mazzamurello” Torre dei Beati	2013	31,00
Cerasuolo d’Abruzzo, Rosa –ae Torre dei Beati	2015	22,00
Aglianico Core Montevetrano	2012	22,00
Aglianico del Vulture Camerlengo	2006	36,00
Taurasi Petrilli	2005	40,00
Cirò Rosso Classico Superiore ‘A Vita	2013	22,00
Negroamaro Hiso Telaray Renata Fonte	2014	22,00
Primitivo Antò	2015	22,00
Etna Rosso Le vigne di Eli	2015	24,00
Le Sabbie Sopra il bosco Nanni Copè	2015	34,00
Cerasuolo di Vittoria, Maskaria Terra di Giurfo	2011	19,00
Etna Rosso, <i>Vinupetra</i> Salvo Foti	2011	46,00
Faro Feudo dei Barbera	2010	40,00

Vini Dolci (in aggiornamento)

Moscato d'Asti Cascina Carlot	2011	16,00
Asti Spumante, Bel Piasi M.M Cascina Fonda	2010	16,00
Merlino Pojer e Sandri	s.a	50,00
Vin Santo Occhio di Pernice Colle Alberti	2006	24,00
Grechetto, Muffo Sergio Mottura	2007	36,00
Passito di Pantelleria Ferrandes	2007	36,00
Moscato - Zibibbo Alagna	s.a	16,00
Sauternes Chateau Lange-Reglat	2010	32,00

Distillati (in aggiornamento)

Grappa invecchiata, La Scura Francesco Poli	4,00
Grappa di Nosiola Francesco Poli	4,00
Rum Dipolomatico	8,00
Brandy, 10 anni Villa Zarri	9,00
Whiskey s.m, Moch Caol Ila	9,00
Calvados VSOP Chateau Du Breuil	10,00
Cognac Fine Hennessy	10,00
BICCHIERE DI VINO (a scelta concordata)	5,00
ACQUA DEMINERALIZZATA	1,00
BOTTIGLIA ACQUA	3,00