

- \* = **Abbattuto, surgelato o congelato.**
- \* = **Frozen, deep-frozen or shock-frozen.**
- \* = **Gefroren, tiefgefroren oder schockgefroren.**

*Si informa la gentile clientela che per la preparazione dei piatti indicati nel menù( antipasti, primi, secondi, contorni, dessert),  
in assenza di prodotti freschi, viene utilizzato un prodotto congelato, surgelato o abbattuto.*

*We inform our customers that, in the absence of fresh products, frozen, deep-frozen or blast-frozen products will be used  
to prepare the dishes indicated in the menu (starters, first courses, second courses, side dishes, desserts).*

*Wir informieren unsere Kunden, dass für die Zubereitung der im Menü angegebenen Gerichte (Vorspeisen, erste Gänge, zweite Gänge, Beilagen, Desserts) in Ermangelung frischer Produkte ein gefrorenes, tiefgekühltes oder schockgekühltes Produkt verwendet wird.*

**Pane e coperto € 2.00/ Bread and cover charge €2.00/ Brot und Gedeck  
2.00 €**

# ***ANTIPASTI di MARE***

*Allergeni*

**\*Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia con crema di avocado** € 22,00  
(1,2)

Sicilian red prawn carpaccio with avocado cream  
Sizilianisches Rotgarnelen-Carpaccio mit Avocadocreme

**\*Tartare di tonno con stracciatella di bufala e scaglie di mandorle** € 18,00  
(1,4,7,8)

Tuna tartare with buffalo mozzarella and almond flakes.  
Thunfisch-Tatar mit Büffelmozzarella und Mandelblättchen.

**\*Salmone marinato agli agrumi** € 16,00  
(1,4)

(salmone, arance, limone, sale grosso, zucchero di canna)  
Citrus-marinated salmon.  
Zitrusmarinierter Lachs.

**\*Calamaro al vapore con salsa di pomodorino picadilly e lampone** € 18,00  
(1,14)

Steamed squid with picadilly sauce and raspberry  
Gedämpfter Tintenfisch mit Piccadilly-Sauce und Himbeeren

**\*Insalata di mare** €  
15,00 (2,14)

(calamari, seppie, gamberi, polpo, scampi, cozze e vongole)  
Seafood salad (squid, cuttlefish, prawns, octopus, mussels and clams)  
Meeresfrücht (Tintenfische, Sepien, Garnelen, Oktopusse, Scampi, Muscheln und Venusmuscheln)

**\*Mousse di cernia** € 14,00  
(1,3,4)

(cernia, maionese e patate)  
Grouper mousse  
Zackenbarschmousse

**\*Polpo al vapore con carote alla vaniglia e cipolla toscana** € 18,00

(1,7,14)

Octopus with vegetables Steamed octopus with vanilla carrots and Tuscan onion.

Gedämpfter Oktopus mit Vanillekarotten und toskanischen Zwiebeln

**\*Pesce scavecciato di paranza con cipolla caramellata** € 16,00

(1,4,12)

*(fritto condito con aceto, aglio e peperoncino)*

Fried paranza fish with scaveccio sauce (vinegar, garlic and chilli pepper)and caramelized onion

Frittierte Paranza mit Scaveccio-Sauce (Essig, Knoblauch und Chilischote) und karamellisierte Zwiebel

### *Allergeni*

**\*Crostone di polpo** € 16,00

(1,14) *(polpo , salsa di pomodoro, pane grigliato)*

Octopus on toasted bred (octopus, tomato sauce)

Oktopus (Oktopus, Tomatensauce, Gegrilltes Brot)

**\*Soutè di cozze** € 15,00

(1,12,14)

Mussel souté

Muschelsouté

**\*Polpetta ai frutti di mare e pesce con verdure,** € 18,00

(1,2,3,4,7,9,12,14)

**cacao e salsa rosa**

Seafood meatball, fish with vegetables, cocoa and pink sauce

Meeresfrüchte-Frikadellen, Fisch mit Gemüse, Kakao und rosa Sauce

**\*Sformato di cavolo nero e patate con branzino e tartufo estivo** € 16,00

(1,3,4,7)

Black cabbage and potato pie with sea bass and summer truffle

Schwarzkohl-Kartoffel-Auflauf mit Wolfsbarsch und Sommertrüffel

**\*Mazzancolle fritte con salsa tartara** € 18,00

(1,2,3,12,14)

*(mazzancolle, maionese, cetriolini, tuorlo, capperi)*

Fried prawns with crazy mayonnaise

Frittierte Garnelen mit verrückter Mayonnaise

**\*Coccoli toscani con gamberi, fiore di zucca e robiola** € 16,00 (1,2,7)

Tuscan coccoli with prawns, courgette flowers and robiola cheese

Toskanische Coccoli mit Garnelen, Zucchini Blüten und Robiola-Käse

**\*Antipasto misto mare dello chef  
persona**

€ 20,00 a

minimo due porzioni  
(1,2,3,4,7,8,9,14)

chiedere al personale

Mixed seafood starters (Minimum two portions, price per person).  
Meeres gemischte Vorspeisen( Mindestens 2 Portionen, Preis pro Person).

\*Informiamo i signori clienti che il consumo di pesce crudo ( sempre abbattuto prima del consumo)  
può comportare dei rischi.

\*We inform our customers that raw fish consumption can cause some risks.

\*Wir weisen unsere Kunden darauf hin, dass der Verzehr von rohem Fisch gewisse Risiken bergen kann.

## ***ANTIPASTI di TERRA***

*Allergeni*

**Prosciutto crudo e bufala**

€ 15,00

(7)

Raw ham and buffalo mozzarella

Roher Schinken und Büffelmozzarella

**Tagliere misto di salumi e formaggi**

€ 16,00 (7)

Mixed degustations of ham, salami and cheeses

Aufschnitt von Wurstwaren und Käse

**Coccoli toscani con salamini misti aromatizzati**

€ 16,00

(1,7)

**e cacione di Maremma (Az. AG. Rustici)**

Pizza' pasta with mixed flavored salamis and Maremman cheese

Pizza'-Pasta mit gemischten Salamisorten und Maremann-Käse

**Crostini misti**

€ 10,00

(1,7)

Toasted bread topped with the typical tuscan sauces

Geröstetes Brot mit typisch toskanischen Saucen

## ***PRIMI di PESCE***

*Allergeni*

**\*Ravioli al ripieno di burrata, salsa al pesto di rucola, pistacchi,  
gamberi e pachino** € 18,00

(1,2,3,4,7,8)

Burrata-filled ravioli with arugula pesto sauce, pistachios, shrimp, and cherry tomatoes

Mit Burrata gefüllte Ravioli mit Rucola-Pesto, Pistazien, Garnelen und Kirschtomaten

**\*Spaghetti alle vongole** € 18,00

(1,4,14)

Spaghetti with clams

Spaghetti mit Venusmuscheln

**\*Spaghetti con vongole e bottarga** € 20,00

(1,4,14)

Spaghetti with clams and bottarga

Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga

**\*Paccheri con tonno fresco, olive, datterino giallo** € 17,00

(1,4, 8)

**e granella di pistacchio**

Paccheri with fresh tuna, olives, yellow datterino tomatoes and chopped pistachios.

Paccheri mit frischer Thunfisch, Oliven, gelbe Datterino-Tomaten und gehackte Pistazien

**\*Gnocchi di patate alla crema di scampi** € 16,00

(1,2,3,4,7)

Potato gnocchi with scampi cream

Kartoffel- Gnocchi mit Scampicreme

**\*Risotto alla pescatora** € 18,00

(1,2,4,14)

(*seppia, calamari, gamberi, totano , cozze e vongole*)

Mixed seafood rice (cuttlefish, squid, shrimp, octopus)

Risotto mit Meeresfrüchte (Tintenfisch, Kalmar, Garnelen, Krake)

**\*Carbonara mare e monti** € 18,00

(1,2,3,4)

(*guanciale di cinta e mazzancolle, pecorino, parmigiano e uovo*)

Pasta carbonara with egg, Pecorino, Parmesan, bacon and prawns

Pasta Carbonara mit Ei, Pecorino, Parmesan ,Speck und Garnelen

***Allergeni***

**\*Tagliolino con riccio e cannolicchi** € 22,00 (1,3,4,

14)

Tonnarello with sea urchin and razor clams

Tonnarello mit Seeigel und Messermuscheln

**\*Spaghetto misto mare** € 20,00

(1,2,4,14)

(*Cannolicchi, cozze, vongola, capesante e variazioni in base al pescato disponibile*)

Spaghetti with Razor clams, mussels, lupins, scallops (variations based on the available catch)

Spaghetti Venusmuscheln, Miesmuscheln, Lupinen, Jakobsmuscheln ( Variationen je nach verfügbarem Fang).

**\*Pici con ragù di polpo, friggitelli e polvere di olive** € 18,00

(1,4,9,14)

Pici with octopus ragù, peppers and olive powder.

Pici mit Oktopusragout, Paprika und Olivenpulver.

**\*Raviolo con ripieno di baccalà e polenta con crema di crostacei** € 20,00

(1,2,3,4,7)

Ravioli filled with cod and polenta with shellfish cream .

Ravioli gefüllt mit Kabeljau und Polenta mit Meeresfrüchtecreme

**\*Casarecce con pesce spada, pesto di zucchini,  
bottarga e nocciole** € 20,00

(1,3,4,7,8)

Casarecce with swordfish, zucchini pesto, bottarga, and hazelnuts Pici mit Oktopusragout,

Casarecce mit Schwertfisch, Zucchinipesto, Bottarga und Haselnüssen.

## ***PRIMI di TERRA***

### ***Allergeni***

**\*Pappardelle al ragù di cinghiale** € 15,00

( 1,3, 9)

Fresh Pasta with wild boar white ragù.  
Fettucine mit weiße Wildschweinsauce.

**\*Ravioli maremmani al ragù** € 14,00

(1,3,7,9)

Ravioli maremmani with ragù.

Ravioli Maremmani mit Rindfleischsauce.

**\*Tagliatelle ai funghi porcini** € 15,00

(1,3)

Tagliatelle with mushrooms.

Tagliatelle mit Steinpilze .

**\*Bufalino con verdure** € 15,00

(1,3,7,9)

*(Raviolo ripieno di mozzarella di bufala e spinaci con sugo di melanzane,  
zucchine, pomodorino ciliegino e fiori di zucca.)*

Ravioli stuffed with buffalo mozzarella and spinach with aubergine, courgettes, cherry tomatoes and courgette flowers sauce.

Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat mit Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten und Zucchini Blüten Sauce.

## ***SECONDI di PESCE***

*Allergeni*

**\*Orata o spigola al forno o alla griglia**

€ 7,00 /hg

(4)

Baked sea bream or sea bass  
Gebackener Fang des Tages

**\*Pescato del giorno al forno**

**Gallinella, rombo, dentice, scorfano, pagello, san pietro, ricciola** da € 8,00 a €10,00 per hg

(4)

Baked catch of the day

Gebackener Brasse oder Wolfsbarsch

**\*Trancio di pesce spada mediterraneo**

€ 16,00 (4)

Grilled Sword-fish

Gegrillten Schwertfisch

**\*Grigliata mista**

€ 24,00

(2,4,14)

*(calamari,scampi,gamberoni,pesce spada,tonno)*

Mixed grilled seafood (calamari,scampi,king prawns,sword-fish, tuna fish)

Grillgericht (Tintenfische, Scampi, Krebs, Schwertfisch,Thunfisch)

**\*Baccalà fritto con maionese al riccio**

€ 22,00

(1,2,3,4,14)

Fried cod with sea urchin mayonnaise

Gebratener Kabeljau mit Seeigel-Mayonnaise

**\*Filetto di tonno al sesamo/papavero/naturale**

€ 20,00

(1,4,11)

Tuna filet with sesame/poppy/natural

Filet von Thunfisch mit Sesam / Mohn

**\*Frittura di calamari e gamberi**

€ 18,00

(1,2,14)

Fried calamari and prawns

Frittierte Tintenfische und Krebs

**\*Frittura di pesce di paranza**

€ 22,00

(1,2,14)

Mixed fried seafood

Gemischte frittierte Meeresfrüchte

*Allergeni*

**\*Calamari allagriglia**

€ 18,00 ( 14)

Grilled calamari  
Gegrillte Calamari

**\*Tentacolo di polpo grigliato con purea di cavolo viola**

€ 20,00 (14)

Grilled octopus tentacle with purple cabbage puree  
Grilled octopus tentacle with purple cabbage puree

**\*Trancio di pesce al forno accompagnato da verdure e cialda croccante**

**( in base al pescato del giorno)**

€ 18,00

(4,9)

Catch of the day : baked fish fillet accompanied by vegetables and crispy wafer  
Fang des Tages : Gebackenes Fischfilet mit Gemüse und knuspriger Waffel

**\*Zuppa di pesce**

€ 45,00 a

*porzione*

**( su prenotazione il giorno prima)**

**(1,2,4,14)**

Seafood soup (with reservation the day before , price per serving).

Meeresfrüchtesuppe (bei Reservierung am Vortag, Preis pro Portion ).

# ***SECONDI di TERRA***

## *Allergeni*

### **\*Fiorentina**

( su prenotazione)

By reservation :thick grilled sirloin steak

Mit Reservierung : Fiorentina Beefsteak

€ 7,00/hg

### **\*Bistecca di Manzo**

Grilled beef steak

Rindsteak

€ 6.00/hg

### **\*Tagliata di chianina con rucola e grana**

(7)

Beef filet with parmesan and arangula

Rind filet mit Parmesankaese und Rakete Salat

€ 20,00

### **\*Cinghiale alla cacciatora**

(9)

(in salsa di pomodoro con olive nere )

Slowly cooked wildboar in a lightly chilli tomato sauce with black olives

Wildschwein auf Jägerart

€ 15,00

### **\*Tomino alla piastra accompagnato da insalata di pomodori e verdure con semi biologici**

(1,7,8,11)

Grilled Tomino cheese with tomatoes and vegetable salad with organic seeds

Gegrillter Tomino-Käse mit Tomaten- und Gemüsesalat und Bio-Samen

€ 16,00

# CONTORNI

*Allergeni*

**\*Patate fritte**

€ 5,00

(1)

French fries

Pommes frites

**\*Patate al forno**

€ 6,00

baked potatoes

gebackenen Kartoffeln

**Insalata mista / verde**

€ 5,00

Mixed salad / green salad

Gemischter Salat / Grüner Salat

**Verdura saltata**

€ 6,00

Sauted vegetables / boiled vegetables served with a slice of lemon

Sautierte Gemüse / Sauere Gemüse

**\*Verdure grigliate (melanzane,zucchine,peperoni)**

€ 7,00

Grilled mixed vegetables (aubergines, courgettes, peppers)

Gegrillte Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika)

**\*Verdure miste al forno**

€ 6,00

(9)

Baked mixed vegetables

Gebackenes gemischtes Gemüse

# DESSERT

## Allergeni

**Semifreddo al croccantino** € 5,00 (3,7,8)  
Crunchy semifreddo  
Knuspriges Semifreddo

**Tiramisù** € 5,00  
(1,3,7)

**Tiramisù al pistacchio** € 6,00  
(1,3,7,8)  
Pistachio tiramisu  
Pistazien-Tiramisu

**Mousse di ricotta bio( Az.Ag.Rustici) con frutti di bosco** € 6,00 (1, 7)  
Organic ricotta mousse with berries  
Bio-Ricotta-Mousse mit Beeren

**Panna cotta** € 5,00  
(4,7)

**Crema catalana** € 5,00  
(3,7)  
Crème brulee

**Cheese Cake** € 6,00  
(1,3,7,)  
Käsekuchen

**Torta di carote con cannella, salsa all'arancia,**

**rum e mousse al cioccolato**

€ 6,00

(3,7,8,12)

Carrot cake with cinnamon, orange sauce, rum and chocolate mousse.

Karottenkuchen mit Zimt, Orangensauce, Rum-Schokoladenmousse

***BEVANDE****Allergeni***Acqua da 0,75 Lt**

€ 2,50

**Bibite Lattina**

€ 3,00

**Birra Moretti bottiglia da 0,66 lt**

€ 4,00

**Birra alla spina piccola**

€ 4,00

**Birra alla spina media**

€ 5,00

**Caffè**

€ 1,50

**Caffè corretto**

€ 2,00

**Amari**

€ 4,00

**Grappa**

€ 4,00

**Grappa Barrique**

€ 5,00

**Limoncello**

€ 4,00

# ***VINI BIANCHI E ROSSI SFUSI***

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| <b>Da ¼ Litro</b> | <b>€ 4,00</b>  |
| <b>Da ½ Litro</b> | <b>€ 7,00</b>  |
| <b>Da 1 Litro</b> | <b>€ 12,00</b> |

# **PIZZA**

**Only in the evening**

# PIZZE

## Allergeni

|   |         |
|---|---------|
| <b>FOCACCIA</b> : pizza bianca olio,sale.<br>(1)<br>White pizza, oil, salt.<br>Weiße Pizza, Öl, Salz.   | € 5,00  |
| <b>FOCACCIA MEDITERRANEA</b><br>(1)<br><i>pizza bianca, pachini, rucola, carpaccio di spada o salmone.</i><br>White pizza, cherry tomatoes, rocket, swordfish or salmon carpaccio.<br>Weiße Pizza, Kirschtomaten, Rucola, Schwertfisch- oder Lachs-Carpaccio. | € 12,00 |
| <b>MARINARA</b> : pomodoro, aglio, origano<br>(1)<br>Tomato sauce, garlic, oregano<br>Tomatensauce, Knoblauch, Origano  | € 7,00  |
| <b>MARGHERITA</b> : pomodoro, mozzarella<br>(1,7)<br>Tomato sauce, mozzarella<br>Tomatensauce, Mozzarella   | € 8,00  |
| <b>BUFALINA</b> : pomodoro, mozzarella di bufala<br>(1,7)<br>Tomato sauce, buffalo mozzarella<br>Tomatensauce, Büffelmozzarella   | € 10,00 |
| <b>DIAVOLA</b> : pomodoro, mozzarella, salame piccante<br>(1,7)<br>Tomato sauce, mozzarella, chilli salami<br>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami  | € 9,00  |
| <b>WURSTEL</b> : pomodoro, mozzarella, wurstel<br>(1,7)<br>Tomato sauce, mozzarella, wurtsel<br>Tomatensauce, Mozzarella, Würstchen   | € 9,00  |
| <b>NAPOLI</b> : pomodoro, mozzarella, alici, origano<br>(1,4,7)<br>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano<br>Tomatensauce, Mozzarella, Anchovis, oregano  | € 9,00  |
| <b>PROSCIUTTO</b> : pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto<br>(1,7)<br>Tomato sauce, mozzarella, ham<br>Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken  | € 9,00  |

**ROMANA** : pomodoro, mozzarella, capperi, alici €  
**9,00** (1,5,7)  
Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies  
Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Anchovis

**TONNO E CIPOLLA** : pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla €  
**10,00** (1,4,7)  
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions  
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

*Allergeni*

**PRIMAVERA** : mozzarella, pomodorini gialli e rossi freschi, basilico € **10,00**  
(1,7)  
Mozzarella, fresh tomatoes,, basil  
Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum

**4 FORMAGGI** : mozzarella, formaggi vari € **9,00**  
(1,7)  
Mozzarella, mixed cheeses  
Mozzarella, vielfätige Käse

**VEGETARIANA** : mozzarella, zucchine, melanzane, carciofi € **9,00**  
(1,7)  
Mozzarella, zucchini, eggplants, artichokes, olive, mushroom  
Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Artischocken, oliven, Pilze

**4 STAGIONI** : pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, € **10,00**  
(1,7)  
prosciutto, champignon  
Tomato sauce, mozzarella, artichokes, olives, ham, mushrooms  
Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Schinken, Champignons

**BOSCAIOLA** :, mozzarella, salsiccia e funghi porcini € **10,00**  
(1,7)  
Mozzarella, sausage and flap mushroom  
Mozzarella, Wurst, Steinpilze

**PORCELLONA** : pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta. € **12,00**  
(1,7)  
Tomato sauce, mozzarella, italian sausages, bacon.  
Tomatensauce, Mozzarella, italienische Würstchen, Speck.

**CAPRICCIOSA** : pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, € **11,00**  
(1,7) funghi, olive, salsiccia.  
Tomato sauce, mozzarella, artichokes, ham, olives, mushrooms, sausage  
Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Kochschinken, Oliven, Pilze, Wurst.

**DELICATA** : mozzarella, pere, gorgonzola, noci. € 12,00  
(1,7)

Mozzarella, Pears, Gorgonzola, walnuts.  
Mozzarella, Birnen, Gorgonzola, Walnüsse.

**FRESCA** : mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pachino, grana. €  
12,00 (1,7)

Mozzarella, raw ham, rocket salad, cherry tomatoes, parmesan cheese  
Mozzarella, Rucola (Rauke), Kirschtomate, Parmesan

**FRUTTI DI MARE** : pomodoro, frutti di mare, prezzemolo € 12,00  
(1,2,14)

Tomato sauce, mixed seafood, parsley  
Tomatensauce, Meeresfrüchte, Petersilie

**PIZZA TORTA CON NUTELLA** € 20,00  
(1,7)

Pasta base, nutella, pasta di copertura, zucchero a velo  
Base paste, Nutella, covering paste, powdered sugar.  
Grundpaste, Nutella-Schokolade, Deckpaste, Puderzucker .

## CALZONI

*Allergeni*

**CLASSICO** : pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 10,00  
(1,7)

Tomato sauce, mozzarella, ham  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken

**CALZONE BIANCO** : mozzarella, prosciutto cotto o crudo a scelta. € 10,00  
(1,7)

Mozzarella, ham or cooked ham of your choice.  
Mozzarella, Schinken oder gekochter Schinken Ihrer Wahl.

**CALZONE CON LA NUTELLA** € 12,00  
(1,7)

With Nutella chocolate  
Mit Nutella-Schokolade

## MEZZALUNA

**MEZZALUNA ALLA MORTADELLA:** pasta base, mozzarella, € 11,00 (1,7)  
Mortadella e pasta di copertura  
Basic pasta, mozzarella, mortadella and cover pasta  
Grundnudeln, Mozzarella, Mortadella und Decknudeln

**MEZZALUNA ALLA CIPOLLA :** pasta base, mozzarella, € 10,00  
(1,7)  
cipolla cotta, alici e pasta di copertura.  
Basic pasta, mozzarella, cooked onion, anchovies and topping paste.  
Grundnudeln, Mozzarella, gekochte Zwiebeln, Sardellen und Toppingpaste.

- **Impasto : farina 00, acqua, lievito di birra, sale e olio.**
- Dough: 00 flour, water, brewer's yeast, salt and oil.
- Teig: 00 Mehl, Wasser, Bierhefe, Salz und

# VINI

## VINI BIANCHI

### **Az. Agr. Poggio Brigante**

“Guazzafalco” Toscana IGT

“Oro di Giacomo” Toscana IGT biologico

Vermentino

Ansonica

€ 22,00

€ 24,00

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>Az. Agr. I Lecci di Scansano</b><br>"Fonte Tinta", Toscana IGT                                     | Vermentino  | € 16,00                                |
| <b>Az. Poggio Maestrino</b><br>"Torresaline ", Toscana IGT  | Vermentino  | € 22,00                                |
| <b>Az. Agr. Poggio Graffetta</b><br>"Catarratto Rapio ", IGT<br>26,00                                 |   | €                                      |
| "Grillo Rapio ", IGT<br>20,00   |   | €                                      |
| <b>Az. Agr. Rocca di Castagnoli</b><br>"Molino delle Balse ", IGT<br>€ 32,00                          | Chardonnay  |  |
| <b>Az. Tenuta Montauto</b><br>"Enos I " Doc<br>35,00  | Sauvignon   | €                                      |
| "Gessaia " Doc  | Sauvignon   | € 24,00                                |
| <b>Az. Agr. Purovino</b><br>"Iannutri" Toscana IGT senza solfiti aggiunti<br>"Igilium"                | Fiano<br>Vermentino                                 | € 22,00<br>€ 22,00                     |
| <b>Az. Agr. Il Provveditore</b><br>"Purosole"<br>"La Madda"<br>"Il Bargaglino"<br>22,00<br>"Piperino" | Chardonnay<br>Ansonica<br>Sauvignon<br><br>Trebiano | € 22,00<br>€ 22,00<br>€<br><br>€ 16,00 |
| <b>Az. Ca Dei Frati</b><br>"Brollettino "<br>28,00  | Turbiana 100%                                       | €                                      |
| <b>Tenuta Agostinetto</b><br>"La Terrazza"<br>"Le Vante"  | Vermentino<br>Rosè                                  | € 20,00<br>€ 22,00                     |
| <b>Tenuta Rocca Alta Langa</b><br>"Metodo Classico "<br>€ 40,00                                       |   |  |
| <b>Alain Vesselle Champagne</b>   |   | €60,00                                 |

**VINI ROSSI**

**Az. Agr. Brigante**

"Morellino di scansano"

Sangiovese

€ 24,00

**Az. Agr. I Lecci di Scansano**

"Fonte Tinta",

Morellino di Scansano

€ 24,00

**Az. Poggio Bestiale**

"Morellino"

24,00

Sangiovese

€

**Tenuta Il Quinto**

"Le Ficaie",  
22,00

Sangiovese 85% Syrah 15%

€

**Cantina Vignaioli Scansano**

"Capoccia"

18,00

"Roggiano" DOCG

Ciliegiolo

€

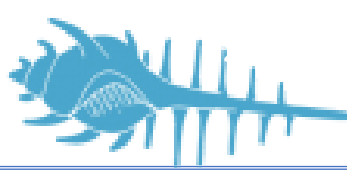
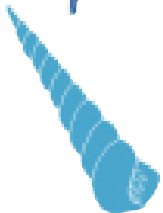
Morellino riserva  
€ 28,00

**Le Bocche**

**Az. Agr. Purovino**

Sangiovese

"Montechristi" IGT senza solfiti aggiunti  
€ 24,00



**Ristorante**

**Pizzeria**