



## **MENU PIZZE E BEVANDE A DOMICILIO**



Fedeli Clienti,  
in questo difficile momento “La Piazzetta” non vi abbandona,  
anzi Vi premia con il Servizio a Domicilio, scontando tutte le pizze di 1€ !!!!

#iorestoacasa #andratuttobene

**LA PIAZZETTA**  
**A CASA TUA**

CONSEGNA A  
DOMICILIO € 2,00

Tel. **055 6800253**

MENÙ su  
[www.lapiazzetta.com](http://www.lapiazzetta.com)

 @lapiazzettafirenze

*“Tesserina Fidelity”*

Ogni 10pizze  
una Margherita omaggio!!

Ristorante Pizzeria “La Piazzetta”  
Tel. 055 6800253 - [www.lapiazzetta.com](http://www.lapiazzetta.com)



## LE PIZZE

MOZZARELLA FIORDILATTE DI BOJANO E DI BUFALA CAMPANA D.O.P.



### LE SPECIALITÀ

<u>PIZZA CON FARINA INTEGRALE MULTICEREALI " SPADONI"</u> supplemento	€ 1,5
<b>Ghiotta</b> (Pomodoro, mozzarella, speck in cottura, Philadelphia cipolla di Tropea )	€ 10
Focaccia <b>Calabrese</b> (mozzarella, 'nduja, ciliegini, olive e origano)	€ 9
Pulcinella ( provola Campana DOP, salsiccia , friarielli e peperoncino )	€ 9
<b>Bella Capri</b> (pomodoro, Bufala DOP a metà cottura, pesto fatto in casa, Pachino)	€ 9
Pirata (pomodoro, paté di olive, pomodoro fresco e Bufala Campana DOP)	€ 8
Speck, mascarpone e noci	€ 9
Burrata (pomodoro, burrata di Andria, pomodorini di Pachino e basilico)	€ 9
Covaccino delle Apuane ( tartufo, tagliata di bistecca e lardo di Colonnata )	€ 14
Steack pizza ( covaccino con bistecca, rucola, radicchio rosso e aceto balsamico)	€ 14
Erbette e Bufala Campana DOP	€ 7,5
Fattoria ( pomodoro, pecorino, prosciutto crudo e pomodoro fresco, senza mozz.)	€ 8,5
Pesce (pomodoro, cozze, gamberone, vongole veraci e calamari)	€ 9
Napoli DOC(pomodoro, Bufala DOP, acciughe sotto sale, capperini, origano, Alta)	€ 9
Margherita DOC(pomodoro, Bufala DOP, pomodorini di Pachino, basilico, alta)	€ 8
Mezzaluna Enrico ( metà calzone, metà margherita con crudo, rucola e grana)	€ 10
Mezzaluna ( metà calzone, metà margherita)	€ 9
Piazzetta(pomodoro, Champignon freschi, fonduta di formaggi, speck e scaglie di grana)	€ 10
Tartufata ( pomodoro, mozzarella, crema di tartufo)	€ 8,5
Tartufata con prosciutto cotto	€ 9
Pugliese ( pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, peperoncino e origano)	€ 7
Siciliana ( Salsa di pomodoro, mozzar, peperoni, melanzane, capperi e peperoncino)	€ 7,5

### LE CLASSICHE

Margherita	€ 6.5	Salamino Piccante	€ 8
Margherita con bufala basilico	€ 7,5	Prosciutto e funghi	€ 7,5
Marinara	€ 5	Carciofini	€ 7
Napoli	€ 7.5	4 stagioni	€ 8
Pomodoro fresco	€ 7	4 formaggi	€ 7,5
Funghi	€ 7	Gorgonzola	€ 7,5
Wurstel	€ 7	Capricciosa	€ 8
Salsiccia	€ 7	Melanzane	€ 7
Maialona	€ 8,5	Tonno	€ 7
Prosciutto	€ 7	Porcini Freschi (in stagione)	€ 12



## *I CALZONI*

Prosciutto cotto e mozzarella	€ 7,5
Farcito (mozzarella, prosciutto, wurstel, carciofini e funghi)	€ 8,5
Piazzetta (Champignon freschi, fonduta di formaggi, speck e scaglie di grana)	€ 10
K.O. (mozzarella, fonduta di formaggi, salamino piccante e peperoncino)	€ 8,5
Vesuvio (Bufala Campana DOP, basilico e pomodorini Pachino)	€ 9

## *LE FOCACCE* (bianca con mozzarella fiordilatte di "Bojano")

Mediterranea (Burrata di Andria, pesto fatto in casa, Pachino e basilico)	€ 9
Focaccia <b>Calabrese</b> (mozzarella, 'nduja, ciliegini, olive e origano)	€ 9,
Speck e gorgonzola (mozzarella)	€ 9
Trevisana (mozzarella, fonduta di formaggi, radicchio rosso e origano)	€ 9
Dell'ortolano (mozzarella, zucchine e pomodoro fresco)	€ 7
Rustica (mozzarella, peperoni, cipolla, olive ed origano)	€ 7
Decisa (mozzarella, gorgonzola, cipolla, prosciutto cotto e peperoncino origano)	€ 8
Vegetariana (mozzarella, melanzane, zucchine, carciofi, funghi, pomodoro fresco e rucola)	€ 8,5
Leggera (mozzarella, pomodoro fresco a fette e rucola)	€ 7
Salsiccia, melanzane e grana (mozzarella e origano)	€ 8

## *I COVACCINI*

All'olio	€ 2
Cipolla, origano e grana	€ 4
Prosciutto crudo	€ 7
Bresaola	€ 8
Lardo di Colonnata e rosmarino	€ 7
4 formaggi e pomodoro fresco a fette	€ 7
Tonno e rucola	€ 7
Bresaola, rucola e grana	€ 9
Estate (bufala DOP, pomodorini di Pachino e rucola, tutto a crudo dopo cottura)	€ 9

## *I SUPPLEMENTI*

Farina <b>INTEGRALE MULTICEREALI "SPADONI"</b>	€ 1,5
Doppia pasta (pizza alta – 350g)	€ 1
Prosciutto crudo, speck, bresaola o salamino	€ 2,5
Mozzarella di bufala Campana DOP	€ 2
Rucola	€ 1
Grana a scaglie	€ 0,5



## LE BEVANDE

1/2 Acqua		€ 1,5
<b>CASAMATTA</b> <i>Vino Rosso IGT Azienda BIBI GRAETZ</i>	750ml	€ 12
	375ml	€ 7
Coca cola, Coca cola Zero, Fanta e Sprite		€ 3
Heineken		€ 3,5
Menabrea		€ 4
Corona		€ 4
Chimey rossa		€ 4
Guinness scura		€ 4
Ceres chiara		€ 4
Beck's		€ 4
Weiss Kapuziner 50cl sapore di frutta matura di colore ambrato		€ 7
Birra analcolica		€ 3
Moretti 66cl		€ 4

## BIRRE RTIGIANALI

### *Italia*

L'olmaia PVK 750cl	€ 12
(grado alcolico 4,5% vol., non filtrata, molto beverina, fresca e profumata, fatta con i cereali tipici della Val D'Orcia)	

### *Germania*

Original Landbier Hell (grado alcolico -5,3% vol., chiara, aroma fresco) 33cl	€ 5
Original Aktien 1857 (grado alcolico -5,3% vol., chiara, beverina, fresca) 50cl	€ 7
Zwick'l Kellerbier (grado alcolico -5,3% vol., ambrata, non filtrata) 50cl	€ 7



## VINI BIANCHI

### *Marchesi de' Frescobaldi*

#### **Pomino Bianco**

euro

18,00

*È caratterizzato da chardonnay e pinot bianco e viene prodotto alla Rufina. Viene messo in fermentazione per l'80% in acciaio inox ed il restante 20% in barriques per circa 20 giorni. L'affinamento dura 4 mesi in inox e barriques e termina il proprio ciclo con ulteriori 2 mesi in bottiglia.*

#### **Pomino Benefizio Riserva**

euro

40,00

*Sicuramente tra i migliori Chardonnay prodotti in Toscana e più precisamente alla Rufina, si presenta con un colore dorato brillante e luminoso e dei profumi intensi di frutto maturo come albicocca e ananas, supportato da note floreali come il gelsomino. Il sapore è avvolgente e profondo dimostrando una buona consistenza e piacevole densità. L'affinamento avviene in barriques di rovere Francese per 12 mesi per poi terminare il proprio ciclo di ulteriori 4 mesi nella bottiglia. Si abbina molto bene alle carni bianche in genere e naturalmente con il pesce.*

### *Azienda Eugenio Collavini Friuli Venezia Giulia*

#### **Ribolla Gialla DOC Turian**

euro

29,00

*Vinificato in purezza, di colore giallo paglierino brillante con tenui riflessi verdi, profumo fine ed elegante, fruttato con un richiamo ad essenze floreali come l'acacia, in bocca è fresco e molto delicato. Si sposa molto bene agli antipasti, piatti di pesce, molluschi e pizza*

#### **Tocai Friulano DOC**

euro

20,00

*Prodotto in Friuli ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, i profumi notevolmente persistenti di fiori di campo, per proseguire poi con una spiccata nota di mandorla tipica del vitigno che ritroviamo anche confermata anche nel gusto che è secco, pieno e corposo ma rotondo nel palato. Si abbina molto bene con i piatti di pesce, le carni bianche e le verdure.*

### *Cantina Toblino Trentino Alto Adige*

#### **Kerner**

euro

18,00

*Il Kerner è un vitigno ottenuto dall'incrocio del Trollinger (Schiava) ed il Riesling Renano. Ha un colore giallo paglierino brillante, al naso è piacevole e seducente ed ha un bouquet ampio di sentori fruttati, ricordi di erbe aromatiche. Al palato è di buona persistenza aromatica, fresco e veramente piacevole. Si abbina in maniera egregia al pesce, carni bianche, salumi e formaggi di media stagionatura e le pizze in generale*



## Marchesi Antinori

### **Cervaro della Sala**

euro

60,00

Proveniente dalla regione Umbria è considerato tra i migliori bianchi presenti sul mercato, il suo uvaggio è composto per l'80% da Chardonnay e il restante 20% da Grechetto. Ha un profumo fruttato con sfumature di vaniglia. I grappoli appena raccolti vengono vinificati separatamente al fine di aumentarne il patrimonio aromatico successivamente i mosti vengono messi in barriques Francesi dove viene fatto riposare per 5 mesi dove completa la fermentazione. Completa il suo ciclo con ulteriori 10 mesi di affinamento in bottiglia. Il Cervaro ha vinto numerosi premi ed ha ottenuto 3 bicchieri dal Gambero rosso

### **Pietrabianca biologico Az Agric Tormaresca PUGLIA**

euro

27,00

Il suo uvaggio è composto da un 90% da uve chardonnay e un 10% da Fiano. Il mosto viene trasferito in serbatoi di acciaio alla temperatura di 10C per ottenere una decantazione naturale. Successivamente viene trasferito in barriques nuove di rovere Francese. Di colore giallo dorato con un bouquet ricco ed ampio, spiccano note di fiori agrumi e ginestra. Al palato è equilibrato e persistente, l'affinamento di 6 mesi in bottiglia aumenta la sua complessità olfattiva. E' un vino che si abbina oltre che al pesce anche alle carni rosse e formaggi e pizze ben condite

### **Tormaresca Chardonnay Az Agric Tormaresca PUGLIA**

18,00

Prodotte con uve chardonnay in purezza è un vino fresco che si adatta a tutte le esigenze, al naso le note di frutta bianca e agrumi sono in armonia con lievi sentori di fiori di campo. Il sapore è fragrante con un delicato retrogusto fruttato

### **Conte della Vipera**

euro

28,00

Proveniente dalla regione Umbria il suo uvaggio è composto da 80% di Sauvignon Blanc e da un 20% di Sémillon. Ha un colore giallo chiaro con riflessi verdognoli, profumi fruttati con piacevoli note agrumate unite a aromi di pesca a pasta bianca. Al palato dimostra carattere e struttura con vivace freschezza gustativa, il finale è persistente e armonico. Si abbina in molto bene con i formaggi e con le pizze

### **Villa Antinori**

euro

15,00

È un ottimo vino da tavola Toscano composto per l'80% da uve di trebbiano e malvasia e il restante 20% da chardonnay Toscano.

## Tenute Guado al Tasso ( Marchesi Antinori )

### **Vermentino di Bolgheri D.O.C**

euro

22,00

Uvaggio 100% Vermentino, Colore giallo paglierino luminoso. All'olfatto gli aromi sono più dolci e maturi del solito, alle note di agrumi ed erbe aromatiche si mischiano in questa annata sentori fruttati che ricordano la pesca gialla e l'albicocca. Al palato è sapido, persistente, fresco e con un piacevole retrogusto fruttato.

### **Scalabrone Rosato D.O.C**

euro

20,00

Di colore rosato intenso ed un profumo molto fruttato con aromi di fragola, durante l'estate è un'alternativa al vino rosso. Il suo uvaggio è composto da 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Sangiovese. I vigneti sono situati nella tenuta Guado al Tasso di Bolgheri sulla costa Toscana. Si abbina molto bene agli antipasti di pesce, alle carni bianche e alle pizze con formaggi.



## Tenute Folonari

### **Prosecco Superiore Pian della torre Millesimato DOCG**

euro 20,00

Nasce in vigneti situati nella zona storica di produzione del Prosecco, le colline di Conegliano Valdobbiadene in Veneto: E' prodotto esclusivamente con uve Glera selezionate nei vigneti più vecchi. Perfetto come aperitivo, ma è anche ideale per accompagnare antipasti leggeri, pizze classiche verdure e naturalmente il pesce

## Livio Felluga

### **Terre Alte**

euro

55,00

Nasce nel 1981 ed è da considerarsi uno dei più prestigiosi vini Italiani. L'armonico assemblaggio di uve di Tocai Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon, coltivati negli storici vigneti delle Terre Alte, crea un vino elegante e ricco dagli intensi profumi fruttati e floreali. E' un vino di grande struttura e con l'invecchiamento acquisisce una evoluzione terziaria di notevole complessità. Si abbina molto bene con piatti di pesce e le carni bianche con sapori decisi

### **Sauvignon**

euro

27,00

Il vitigno è di origine Francese, divulgato in Friuli agli inizi del 900. Vino fresco dagli inconfondibili e molteplici profumi fruttati in cui si evidenziano note di peperone, foglie di pomodoro, fieno menta e bosco. Ha un gusto pieno ed intenso, di buona sapidità, ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente ai primi piatti di pesce ed al pesce marinato.

### **Pinot Grigio**

euro

27,00

La moderna vinificazione conferisce al vino finezza ed eleganza, mantenendo i tenui riflessi ramati che ne caratterizzano inconfondibilmente il colore. E' sicuramente il vino Friulano più conosciuto nel mondo. Ha un colore grigio dorato con tenui riflessi ramati, un profumo con note floreali di rosa selvatica, fiore di acacia e frutti esotici di mango e mela cotogna. E' un prodotto che può essere tranquillamente invecchiato per circa 3 anni. Si abbina molto bene con i piatti a base di pesce, ed altre portate con gusti ben decisi.

## Alois Lageder

### **Gewürztraminer "Alto Adige"**

euro

23,00

Di colore giallo paglierino brillante con riflessi rossastri. Un aroma fresco, delicato con note floreali rosa e geranio, corpo ricco e sapore vinoso. Un buon invecchiamento permetterà di apprezzare questo vino in beva ottimale nei prossimi 3 - 5 anni. Si abbina molto bene con antipasti gustosi salumi ed insaccati.

### **Müller Thurgau "Valle Isarco"**

euro

19,00

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo intenso e tipico del vitigno con sentori di noce moscata. Un buon invecchiamento permetterà di apprezzare questo vino in beva ottimale nei prossimi 2-4 anni. Si abbina molto bene con antipasti di verdure, insalate, e pizze ben condite.

### **Chardonnay "Alto Adige"**

euro

18,00

Ha un profumo delicato tipico del vitigno con note di frutta esotica matura. Di buon corpo e dal gusto pulito. Invecchiamento 3-5 anni. Si abbina con antipasti leggeri pesce, crostacei, pollame ed anche come aperitivo molto bene con le pizze.

### **Pinot Grigio ½ bottiglia**

euro

12,00



## Villa Banfi

### *Principessa Gavia*

euro

18,00

*Il suo uvaggio è composto al 100% da uve Cortese di Gavi, proveniente dal Piemonte ha un colore giallo paglierino, profumo fruttato, sapore secco. Si abbina molto bene con antipasti e piatti di pesce*

### *Principessa Gavia mezza bottiglia*

euro

12,00

## Azienda "Cantine di Tufo"

### Greco di Tufo

euro

20,00

*Proveniente dalle colline della Valle del Sabato nei pressi di Avellino ormai conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo di colore paglierino chiaro dal bouquet fruttato, intenso e dal gusto secco personale ed armonico. Si consiglia di accompagnarlo con portate a base di pesce e formaggi non molto stagionati.*

### Fiano di Avellino

euro

20,00

*Ottimo vino di colore giallo paglierino ed un profumo delicato con sentori di frutta secca e aromi floreali che si fondono elegantemente, in bocca si rileva una buona corposità ed una nota di nocciola. Si sposa con i piatti di pesce e carni bianche non troppo elaborate.*

## Spumanti

### Ferrari Spumante Brut

euro

35,00

### Nature Cuvee royale *Marchesi Antinori*

euro

30,00

### Tener Spumante Brut *Villa Banfi*

euro

20,00

### Asti Spumante

*Villa Banfi*

euro

20,00

## Champagne

### *Veuve Cliquot Ponsardin*

euro

65,00





## ***I Nostri Rossi***

### ***Marchesi de' Frescobaldi***

#### ***Luce 2013***

euro

130,00

*Per la produzione le famiglie Frescobaldi e Mondavi hanno scelto di acquistare una tenuta nella zona vinicola Italiana più prestigiosa: le colline di Montalcino.*

*Nasce così un vino indimenticabile, il colore è rubino intenso con lievi note di porpora. Viene vinificato con 55% di Merlot e un 45% di Sangiovese grosso*

#### ***Lucente 2017-18***

euro

50,00

*E' composto all'25% da Sangiovese e il 75% da Merlot è di colore rosso rubino molto profondo. Ha un profumo di frutti di bosco come i ribes e la mora chiusi da una piacevolissima speziatura di caffè. Si abbina a pietanze come il filetto , l'agnello al forno e i formaggi semistagionati.*

#### ***Mormoreto 2015-16-17***

euro

75,00

*Anche questo un grande vino!! Il suo uvaggio è così composto: 60% da Cabernet Sauvignon, 25% da Merlot, 12% da Cabernet Franc e un 3% da Petit Verdot.. Ha un profumo con sentori fruttati di prugna e frutti di bosco perfettamente maturi e ben amalgamati. Un gusto quasi cremoso con tannini perfettamente integrati. Affinato in barriques Francesi a grana fine, si abbina molto bene con grandi grigliate di carne.*

#### ***Lamaione 2014 - 15 - 16***

euro

65,00

*Merlot 100% di colore rosso rubino molto intenso, con un profumo molto vivace che regala sensazioni di ribes mirtillo e mora, l'attacco al palato colpisce per la concentrazione e ricchezza di gusto. Si abbina molto bene all'agnello, carni rosse saporite.*

#### ***Campo ai Sassi 2017-18***

euro

20,00

*E' un "Rosso di Montalcino " vinificato in purezza con uve Sangiovese. Vendemmiato verso la metà d'Ottobre, è messo a fermentare in acciaio inox per 15 giorni e successivamente travasato in botti di rovere di Slavonia per l'affinamento di circa 7 mesi . Conclude il suo ciclo dopo 4 mesi di raffinazione nella bottiglia.*

#### ***Brunello di Montalcino 2014-15***

euro

60,00

*Viene prodotto a Castelgiocondo ed è un vino difficile da dimenticare! Vendemmiato i primi di Ottobre, le sue uve vengono rigorosamente selezionate e avviate alla fermentazione per circa 10 giorni e successivamente sottoposte all'affinamento, parte in botti di rovere di Slavonia, parte in barriques Francesi per circa 36 mesi. È un vino molto adatto alle pietanze di carni.*

#### ***Castello di Nipozzano riserva 2016-17***

euro

22,00

#### ***Castello di Nipozzano riserva 2016-17 mezza bottiglia***

euro

12,00

*È un Chianti che viene prodotto nelle tenute di Nipozzano lungo la strada per la Consuma. Il gran pregio di questo vino è l'accurata scelta delle uve, di cui solo le migliori vengono utilizzate con l'etichetta " Nipozzano ". La maturazione avviene per 2 anni in botti di rovere e la riserva arriva fino a 15 anni d'invecchiamento. Ha un sapore ricco con un tessuto rotondo e vellutato*



### **Castiglioni 2018**

euro

15,00

*E' un chianti innovativo composto da uve Sangiovese e Merlot. Il profumo è fruttato, vivace di amarena, mirtillo rosso e lampone. Il sapore ricco e pieno è assai elegante e rotondo. Si accosta molto bene alla nostra cucina Toscana.*

### **Pomino Pinot Nero 2016-17**

euro

25,00

*Un grande vino prodotto dalla metà del seicento, si caratterizza per la prevalenza di Pinot nero ed una piccola percentuale di Sangiovese. Il mosto viene affinato in piccole barriques di rovere Francese per circa 18 mesi, per poi passare successivamente nelle bordolesi per altri 4 mesi. Il Pomino incarna lo spirito "Borgognone" della tenuta e a tutt'oggi rispetta le regole di vinificazione dettate da Vittorio degli Albizzi nel 1855.*

## **Ornellaia Bolgheri (Castagneto Carducci)**

### **Le Volte 2017-18 Dell'Ornellaia**

€ 28,00

*LeVolte è un blend creato con la massima cura che unisce i migliori territori della Toscana. Il suo uvaggio è composto : 50% Merlot, 30% Sangiovese e 20% Cabernet Sauvignon. La fase di affinamento dura 10 mesi in barriques di 2-4 anni usate in precedenza per l'affinamento del vino Ornellaia, il periodo trascorso nelle piccole botti permette al vino di migliorare la propria struttura ammorbidendo la vivacità dei tannini. Il vino si presenta con il solito colore rosso intenso, al naso ampiamente fruttato e leggermente speziato. In bocca colpisce una trama tannica elegante e sottolineata da un'acidità vibrante e rinfrescante. Si abbina in maniera egregia con le carni rosse in generale e le pizze ben condite*

### **Le Serre Nuove 2017-18 Dell'Ornellaia**

€ 57,00

*Un grande vino !! Quest'annata è stata soleggiata e asciutta con un uva concentrata e matura. La raccolta avviene a mano e i grappoli vengono attentamente selezionati e sottoposti ad una pigiatura soffice. La fermentazione malolattica iniziata nei tini d'acciaio per circa 10 giorni per poi passare in barriques per 15 mesi per poi completare il ciclo con ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia. Il suo uvaggio è composto : 52% Merlot 28% Cabernet Sauvignon 12% Petit Verdot 8% Cabernet Franc. All'olfatto si sviluppano note intensamente fruttate e floreali, al palato si presenta sostanzioso ma allo stesso tempo fine ed elegante. Si abbina benissimo alle carni alla brace ed egregiamente ai gran taglieri di salumi e formaggi.*

## **Ludovico e Piero Antinori Tenuta Campo di Sasso Bibbona**

### **Insoglio del cinghiale 2018-19**

€ 28,00

*Il suo uvaggio si compone da 31% Cabernet Franc, 32% Merlot, 32% Syrah e 5% Petit verdot. Ha un profumo di ciliegia e frutta rossa con note floreali, mentre il sapore si distingue per un gusto pieno e fruttato al palato con tannini morbidi ed equilibrati. Viene affinato per 6 mesi in barriques di rovere Francese.*

*Si abbina molto bene alle carni sulla brace, formaggi e primi*

## **Tenuta San Guido**

### **Sassicaia 2014**

euro

220,00

*Famoso in tutto il mondo e collezionato da molti per il notevole valore delle annate più vecchie, è composto per l'85% da Cabernet Sauvignon dal 15% da Cabernet Franc. Davvero qualificante la morbidezza, l'equilibrio frutto e spezie dell'olfatto ed un profumo denso quanto limpido e dolcemente orientato. Al palato il vino si supera tocca voluminoso e viscoso, segue potente, non affonda tannico né amaro o sgraziato anzi in uscita è tutto un succedersi di mora di tabacco dolce da pipa ed altre qualificanti note di mirtillo e suadentissima cioccolata. Vino che pochi ristoranti hanno in carta visto anche il prezzo e la produzione limitatissima, per i fortunati che potranno degustarlo rimarrà un'esperienza unica.*

### **Guidalberto 2016-17**

€ 55,00



Un grande Vino!! Prodotto anche questo a Bolgheri, il suo uvaggio è composto da un 60% da Cabernet Sauvignon e un 40% di Merlot. Si abbina molto bene ai Formaggi, affettati e salumi, carni rosse. Si caratterizza immediatamente per lo splendido colore violaceo e il suo profumo al naso si rivela lungo e persistente con aromi di ciliegia e prugna che introducono sentori floreali impreziositi da toni di tabacco e di liquirizia. In bocca è elegantissimo mentre al palato presenta una struttura eccellente e di grande equilibrio

**Le Difese 2017-18**

€ 32,00

Viene prodotto a Bolgheri nelle Tenute SAN GUIDO dove si produce il famoso Sassicaia. Si caratterizza per il suo corpo fruttato con note erbacee e tostate, affinato in barriques per 12 mesi, ha un colore rosso rubino intenso che richiama note di more e ciliegie con aromi di cioccolato, il gusto è rotondo e pieno, fresco con tannini dolci.

Il suo uvaggio è composto da 70% Cabernet Sauvignon e 30% di Sangiovese, adatto ad un invecchiamento di circa 15 anni. La gentilezza dei tannini e la freschezza lo rendono estremamente piacevole al palato e abbinabile a qualsiasi piatto.

## Azienda Agricola LE MACCHIOLE

**Le Macchiole BOLGHERI ROSSO DOC 2017-18**

€ 28,00

E' un vino gioioso e facile da bere non rinuncia a materia e complessità, affinato per 10 mesi in barriques di colore rosso rubino, la fermentazione avviene per macerazione in acciaio per 15 gg

Il suo uvaggio è di notevole pregio, così composto: 40% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon e 15% di Syrah, molto adatto all'invecchiamento. Le sue vigne si trovano a Castagneto Carducci

Si abbina molto bene alla carne ed anche ai formaggi ben stagionati ma anche alle pizze ben condite

## Castello di Bolgheri

**Varvara BOLGHERI DOC 2017-18 MEZZA BOTTIGLIA**

€ 17,00

Gran vino! anche questo prodotto a Castagneto Carducci, il suo uvaggio è così composto: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Cabernet Franc e 5% Petit Verdot

## Tenute Folonari

**Torcalvano Nobile di Montepulciano 2016-17**

euro

20,00

Sangiovese in purezza invecchiamento di 20 mesi in botti di rovere di Slavonia con affinamento in bottiglia per ulteriore 6 mesi. Colore rosso rubino intenso con sfumature tendenti al granato, bouquet con sentori di viola e ciliegia, sapore equilibrato e grande persistenza finale. Si accompagna molto bene con carni e pollame e arrosti

**Nozzole Chianti Classico anno 2017-18**

euro

20,00

Prodotto nel comune di Greve in Chianti è vinificato con uve Sangiovese in purezza, invecchiamento 12 mesi in botti di rovere di Slavonia con affinamento in bottiglia di ulteriori 3 mesi. Colore rosso rubino, bouquet composto e persistente con note di viola, sapore asciutto con stoffa elegante. Si sposa molto bene con la bistecca alla Fiorentina, pollame e formaggi.

**Campo al mare Bolgheri anno 2018-19**

euro

27,00

Prodotto nel comprensorio di Bolgheri, il suo uvaggio è così composto: 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc e 5% Petit Verdot. Invecchiamento di 12 mesi in botti di rovere Francese ed un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 3 mesi. Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, bouquet di piccoli frutti rossi e liquirizia, sapore pieno, vellutato di grande bevibilità con buona persistenza finale. Si accompagna con carni bianche e rosse, formaggi non molto stagionati e pollame

**Cabreo Il Borgo anno 2016 - 17**

euro

40,00



Prodotto nei vigneti delle tenute Cabreo situate sui colli di Greve in Chianti a 300mt di altitudine, il suo uvaggio è composto da un 70% di Sangiovese grosso e da un 30% di Cabernet Sauvignon, le due uve vengono poi unite e maturate in carati di rovere Francese.

Si accompagna egregiamente con carni arrosto e formaggi stagionati

**La Forra Chianti Classico Riserva 2015-16**

euro

27,00

Chianti Classico Gran Selezione prodotto nelle Tenute di Nozzole nel comune di Greve in Chianti a circa 350mt di altitudine, viene vinificato in purezza con uve di Sangiovese successivamente invecchiato per 14/16 mesi un 50% in botti di rovere di Slavonia e l'altro 50% in carati di rovere Francese.

Ha un colore rosso rubino ed un bouquet di frutta matura. Si accompagna con tutti i tipi di carne e formaggi

## Marchesi Antinori

**Bocca di Lupo Aglianico biologico 2014-15 Az Agric Tormaresca PUGLIA**

57,00

Le uve sono state raccolte leggermente surmature, in modo da esaltare il loro potenziale fenolico. Dopo la svinatura il vino è passato direttamente in botti di rovere principalmente francese, dove ha effettuato la fermentazione malolattica, permanendoci 15 mesi prima di essere imbottigliato. E' seguito un ulteriore periodo di 24 mesi di affinamento in bottiglia. Ha un colore rosso rubino scuro ed un profumo prolungato e complesso con sentori di spezie, mentolato, tostato e confetture. Un sapore di grandissima struttura equilibrio ed eleganza

Si abbina alle carni rosse e agli arrosti ma anche molto bene ai primi piatti ad esempio il cinghiale

**Badia a Passignano Gran Selezione 2016-17**

euro

47,00

E' un Chianti Classico veramente eccezionale vinificato con solo uve di Sangiovese. Badia a Passignano riserva è prodotto esclusivamente dalle migliori uve provenienti dall'omonima proprietà situata nella zona del Chianti Classico, vino rosso di grande impatto con un colore vivo di intensa tonalità, al naso è ricco e concentrato con un aroma fruttato nell'intensità e nella dolcezza dove si sente il contatto con il legno. In bocca è morbido e rotondo con un tannino presente ma setoso. Si abbina in maniera egregia ai formaggi stagionati alla selvaggina e alle carni rosse.

**Villa Antinori 2016-17**

euro

22,00

E' composto dal 60% di Sangiovese, 20% di Cabernet Sauvignon, 15% Merlot ed infine da un 5% di Syrah Ha un colore rosso rubino, vellutato ed elegante con un finale persistente. Le uve sono state diraspate in maniera soffice e la macerazione è durata per circa 12 giorni, viene poi trasferito in piccole barriques Francesi, Americane ed Ungheresi dove rimane per 12 mesi per poi venire imbottigliato e affinato per altri 8 mesi prima di essere introdotto sul mercato.

**Villa Antinori Riserva 2015-16**

euro

28,00

Il suo uvaggio si compone da un 90% di Sangiovese e da un 10% di Cabernet e Merlot. Il vino matura in botte per il 60% e per la restante parte in barriques Francesi, si presenta con un colore rosso rubino, al naso spiccano intense note di frutti rossi, mirtillo e lampone seguite da delicate note di spezie in chiusura che ricordano i chiodi di garofano. Al Palato ha un ingresso vibrante strettamente legato al territorio. Si abbina in maniera egregia alla classica bistecca alla Fiorentina e alle carni rosse in generale

**Achelo 2017-18**

euro

19,00

Il suo uvaggio si compone da uve di Syrah in purezza. Dopo circa 7-10 giorni prima della fermentazione alcolica il vino viene messo in legno dove ha svolto anche la fermentazione malolattica, a ciò fa seguito un affinamento di circa 6 mesi in barriques. Si presenta al naso con intensi profumi di lampone e frutti freschi, in bocca è ampio e avvolgente con tannini morbidi ed eleganti. Si abbina molto bene ai formaggi e le carni

**Pinot Nero "Castello della Sala" 2016-17**

euro

60,00

È vinificato in purezza per gli amanti dei grandi vini, lascia al palato sentori di ciliegia ed è estremamente fruttato in stile della Borgogna. La fermentazione alcolica avviene in un primo momento



*in serbatoi d'acciaio per poi dopo continuare in barriques Francesi. Successivamente viene travasato e introdotto in barriques nuove dove riposa per tre mesi, per poi terminare il suo ciclo d'affinamento in bottiglia per riposare 15 mesi nelle cantine storiche del Castello della Sala.*

**“Sabazio” Rosso di Montepulciano 2017-18** **euro** **18,00**

*Proviene dai vigneti selezionati dell'azienda “La Braccessa” di Montepulciano. È composto per l'80% da Prugnolo Gentile e per il restante 20% dal Canaiolo Nero. Il vino rimane per circa 4 mesi in botti di rovere prima di essere imbottigliato.*

**Tignanello 2015 - 16** **euro** **100,00**

*Veramente un grande vino! Composto per l'80% da Sangiovese, per il 15% da Cabernet Sauvignon e per il restante 5% da Cabernet Franc, ha un gusto intensamente fruttato e finemente strutturato e complesso.*

*Il vigneto Tignanello è uno degli ultimi ad essere vendemmiato e solo le uve scrupolosamente selezionate vengono utilizzate per questo vino storico. Le uve vengono pigiate in maniera soffice e vinificate separatamente usando metodi che garantiscono una tecnica di lavorazione molto delicata. Dopo aver completato viene introdotto in barriques nuove di 1 anno di età. Successivamente viene reintrodotto in altre barriques dove riposa per 14 mesi per terminare il ciclo con ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia. È consigliabile sulla classica “Bistecca alla Fiorentina”.*

**Peppoli 2017-18** **euro** **24,00**

*Veramente un ottimo Chianti Classico che nasce nella zona di Mercatale Val di Pesa è composto per il 90% da uve Sangiovese e per il 10% da Canaiolo e Trebbiano. Il vino rimane nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia per circa 9 mesi completando l'affinamento in bottiglia per 1 anno.*

## **Tenute Guado al Tasso ( Antinori )**

**Il Bruciato 2018-19** **euro** **30,00**

*Prodotto a Bolgheri, il suo uvaggio si compone da un 50% di Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 20% di Syrah. Il Bruciato ha un colore intenso che si presenta all'olfatto ben definito e fresco con note di frutta a bacca rossa con note di spezie dolci e sentori mentolati. In bocca è morbido, sviluppando note fruttate dolci e molto flagranti che gli conferiscono un gusto lungo e piacevole. Si abbina molto bene alle pizze ben condite e alla bistecca alla Fiorentina*

## **Barone Ricasoli**

**Brolio Chianti classico 2017-18** **euro** **25,00**

*E' prodotto da uve Sangiovese ed in misura contenuta da altre uve a bacca rossa raccolte solitamente alla fine di Settembre. Il bouquet largo ed avvolgente ricorda violette e mirtilli maturi, il gusto è pieno e vellutato. Si abbina molto bene agli antipasti Toscani ed ai primi piatti abbastanza conditi.*

## **Villa Banfi**

**Brunello di Montalcino 2013-14 “Mezza bottiglia”** **euro** **30,00**

**Chianti D.O.C.G Superiore 2017-18** **euro** **18,00**

*Un prodotto tradizionale e moderno, le uve impiegate sono un 75% di Sangiovese ed il 25% di Cabernet Sauvignon e canaiolo nero. A fermentazione alcolica e malolattica terminata seguono 5 mesi di invecchiamento in barriques di rovere Francese. Ha un colore rosso rubino ed un profumo fruttato che ricorda la violetta selvatica la ciliegia e la prugna. Sapore morbido e persistente, si accosta egregiamente alla cacciagione alle pizze ben condite e naturalmente alle carni rosse*

**Chianti classico riserva 2015-16** **euro** **24,00**

*Viene prodotto quasi esclusivamente con uve Sangiovese segue l'invecchiamento di 2 anni in botti di rovere di Slavonia l'evoluzione si conclude dopo almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.*

*Di colore rosso malva ed un profumo intenso con bouquet di vaniglia, liquirizia e cioccolata con un sapore rotondo, speziato e molto elegante.*

*Si abbina egregiamente a piatti di carne e alla cucina tipica Toscana.*



**Rosso di Montalcino Poggio alle Mura 2017-18** euro 25,00  
*Un ottimo vino composto da sole uve di Sangiovese, le uve vengono fatte invecchiare per circa 12 mesi in barriques per poi procedere al successivo affinamento in bottiglia per altri 6 mesi. Ha un colore rosso rubino, un profumo intenso fresco e fruttato, conclude con un sapore morbido e di lunghezza sorprendente. Ideale l'abbinamento con i primi piatti di cacciagione e formaggi e le pizze ben condite.*

**Chianti Classico mezza bott. 2017-18** euro 10,00

### Marchesi Mazzei

**Fonterutoli Chianti Classico 2017-18** euro 26,00  
*Il suo uvaggio è composto da un 90% di sangiovese ed un 10% di merlot, ha un corpo elegante e degli aromi di frutti di bosco e spezie fresche, potenziale invecchiamento fino a 10 anni. Si abbina in maniera egregia con formaggi stagionati, pasta con cacciagione e carni alla griglia*

**Fonterutoli chianti classico 2017-18 mezza bottigl** euro 15,00

**Chianti Classico "Fontodi 2014 - 15 "mezza bottiglia "** € 14,00

### Azienda agricola Tommasi

**Poggio al Tufo Cabernet Sauvignon 2016-17 Maremma Toscana** € 18,00  
*Il suo uvaggio è composto da Cabernet Sauvignon in purezza e matura per circa 1 anno in botti di rovere di Slavonia da 35hl. Ha un colore rosso rubino intenso con profumi di spezie e liquirizia, è pieno, corposo, morbido e vellutato con sentori di frutta matura. Si abbina con primi piatti con sughi di carne carni bianche e formaggi freschi, indicato anche con le pizze ben condite*

### Azienda vinicola Cantele

**Primitivo IGT del Salento 2016-17** euro 18,00  
*Affinamento in barriques per circa 6 mesi, invecchiamento per circa 3-4 anni, ha un colore rosso rubino con delicata unghia granata olfattivamente si sente l'amarena e la prugna; i fiori e le spezie chiudono in un finale dotato di ottima insistenza olfattiva. Al palato i tannini non aggressivi, la buona acidità suffragano la bontà di questo prodotto. Si abbina con pasta con sughi di carne, ottimo con carni rosse e partner ideale di formaggi a media e lunga stagionatura.*

**Negroamaro IGT del Salento 2016-17** euro 18,00  
*Prodotto a Guagnano in provincia di Lecce affinamento in serbatoi d'acciaio fino all'imbottigliamento, invecchiamento per circa 2-3 anni, ha un colore rubino intenso con tenui riflessi color viola, al naso l'olfatto è composto da frutti rossi e da un delicato erbaceo appena percettibile, prettamente identificabili l'amarena, la prugna rossa e il timo. Al palato il gusto è caratterizzato da una persistenza gustativa inizialmente morbida, con delicato retrogusto incisivo tipico del vitigno. Si sposa molto bene con la cucina mediterranea.*

### Azienda "Il Grillesino"

**Battiferro Morellino di Scansano D.O.C riserva 2016-17** euro 25,00



*Vino prodotto con uve Sangiovese localmente chiamate “Morellino” Le vigne sono ubicate nella località Grancia nella Maremma Toscana. Al completamento della fermentazione viene introdotto in barriques nuove di rovere Allier e americano. Non si effettua nessuna filtrazione ma solo un leggero collaggio. Ha un colore intenso molto raffinato con aromi di ciliegia nel naso e in bocca. Si abbina molto bene alle pizze con salumi e naturalmente alle carni rosse.*

## *Le nostre Magnum da 1500ml*

<i>Campo al Mare Bolgheri 2018-19 Tenute Folonari</i>	<i>euro</i>	<i>55,00</i>
<i>60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc 5% Petit Verdot</i>		
<i>Nipozzano riserva 2014 - 15 Marchesi de' Frescobaldi</i>	<i>euro</i>	<i>45,00</i>
<i>90% Sangiovese e un 10% di uve complementari</i>		
<i>Cum Laude 2013 -15 Villa Banfi</i>	<i>euro</i>	<i>55,00</i>
<i>30% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 25% Sangiovese 15% Syrah</i>		
<i>Rosso di Montalcino anno 2017 Villa Banfi</i>	<i>euro</i>	<i>50,00</i>
<i>Sangiovese in purezza</i>		
<i>Tenuta Frescobaldi di Castiglioni anno 2015</i>	<i>euro</i>	<i>60,00</i>
<i>50% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 10% Cabernet Franc 10% Sangiovese</i>		
<i>Bel Nero 2014 Super Tuscan Villa Banfi</i>	<i>euro</i>	<i>55,00</i>
<i>Forte predominanza di Sangiovese</i>		
<i>La Forra Chianti Classico Gran Selezione 2013-15 Tenuta di Nozzole</i>	<i>euro</i>	<i>65,00</i>
<i>Gran selezione 90% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Excelsus 2015-16 Villa Banfi Prodotto solo nelle grandi annate</i>	<i>euro</i>	<i>120,00</i>
<i>Super Tuscan 60% Merlot 40% Cabernet Sauvignon</i>		