

Menu



 Wi-fi: OSPITI_OSTERIADIBACCO Password: osteriadibacco

COPERTO 2€

 Vegetariano  Tartufo  Pesce  Scelta dello Chef

I piatti con * possono essere congelati

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE
O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO

Antipasti

ABBINAMENTI

**Selezione di 5 tipi di affettati Toscani
con salsa tipica di fegatini - 13,00**

*Selection of 5 types of Tuscan cold
cuts with typical liver sauce*

Lambrusco

🍷 20,00

*Rosso effervescente
con note floreali
e sentori fruttati*

Sabbiamare

🍷 23,00 🍷 7,00

*Spumante metodo
charmat, Brut*



**Tris di pecorini di diversa stagionatura
con marmellate e miele - 14,00**

*Trio of differently aged pecorino cheeses
with marmalades and honey*

Matilde

🍷 24,00

*Rosato, fresco,
vivace ed essenziale*

Angea

🍷 22,00 🍷 7,00

*Bianco teso e
luminoso, sapido*



**Tris di carne battuta (al naturale, con olive
taggiasche e con cipolla caramellata) - 18,00**

*Trio of tartare (classic, with taggiasca olives
and with caramelized onion)*

Ciliegiolo

🍷 20,00

*Rosso, sentore di
frutta rossa, ridotta
acidità*

BOH

🍷 22,00

*Spumante Brut
Rosato, fresco, vivace,
cremoso*



Tartare di Tonno - 13,00

Tuna Tartare

Del Generale

🍷 32,00

*Bianco, limpido ed
elegante, con una
spiccata freschezza*

Paraida

🍷 25,00

*Rosato, copertino DOC
fruttato con sentori di
lampone, ciliegia e
fiori di pesco*

Antipasti



ABBINAMENTI



Carpaccio di tonno affumicato su letto di insalata, arancia e pomodorini - 13,00

Carpaccio of smoked tuna on bed of orange, salad and cherry tomatoes

Meridiana IGT

🍷 30,00 🍷 8,00

Orange wine, dalla macerazione sulle bucce. Metodo charmat, brut all'affinamento in anfora per 18 mesi

Sabbiamare

🍷 23,00 🍷 7,00

Spumante, metodo charmat, Brut



Tentacolo di totano servito con pomodorini confit e maionese al lime - 15,00

Squid tentacle served with confit cherry tomatoes and lime mayonnaise.

Matilde

🍷 24,00

Rosato, fresco, vivace ed essenziale

Sabbiamare

🍷 23,00 🍷 7,00

Spumante, metodo charmat, Brut



Uovo di Bacco al Tartufo di stagione - 10,00



Bacco's egg with seasonal truffle

Edea

🍷 33,00

Franciacorta DOCG fresco e fragrante acidità bilanciata

Angea

🍷 22,00 🍷 7,00

Bianco teso e luminoso, sapido



Battuta di manzo con tartufo di stagione - 20,00

Knife cut beef tartare with seasonal truffle

Erres

🍷 20,00 🍷 6,00

Valdobbiadene DOCG Extra Brut dal profumo secco e croccante

Bramato

🍷 24,00

Vino rosso di buona struttura ma morbido allo stesso tempo



Primi



ABBINAMENTI

Pici al ragù di peposo dei Mattonai - 13,00

Pici with beef ragù marinate in spices and red wine

Pappardelle alla salsiccia sfumata al trebbiano, crema di porri e stracchino - 11,00

Pappardelle with sausage simmered in Trebbiano wine, leek cream, and stracchino cheese

Pappardelle al cinghiale* - 13,00

Pappardelle with wild boar sauce

Riso con lardo di Patanegra, cipolla e crema di grana - 13,00

Rice with Patanegra lard, onion, and Parmesan cream

Tagliatelle al Ragù di Bacco (Vecchia Ricetta Toscana) - 10,00

Tagliatelle with Bacco's Ragù (Old Tuscan Recipe)

Barbaresco

🍷 35,00

Rosso, profumi di frutti rossi, violetta, rosa e spezie

Chianti superiore

🍷 20,00 🍷 6,00

Rosso con note floreali, di frutti rossi, pepe rosa e garofano

Derthona Timorasso

🍷 30,00

Bianco dai profumi erbacei, floreali e fruttati con marcata salinità

Cimba

🍷 24,00 🍷 6,00

Rosato biologico dal colore cerasuolo brillante, offre freschi profumi di piccoli frutti rossi, pesca e delicate note floreali.

Rosso di Montalcino

🍷 22,00 🍷 7,00

Rosso con note di frutta matura e di fiori che bilanciano la sapidità

Clarice Bolgheri

🍷 30,00

Rosso con note di frutti scuri, bacche di bosco e sensazioni tostate

Del Generale

🍷 32,00

Bianco, limpido ed elegante, con una spiccata freschezza

Matilde

🍷 24,00

Rosato, fresco, vivace ed essenziale

Barco Reale

🍷 22,00

Rosso rubino, fruttato con lievi note di rovere

Chianti superiore

🍷 20,00 🍷 6,00

Rosso con note floreali, di frutti rossi, pepe rosa e garofano



Primi



ABBINAMENTI



Risotto di mare dello Chef mantecato e rifinito con praline di bisque di crostacei - 16,00

Seafood risotto, creamy and finished with crustacean bisque pralines



"Mare in carbonara" calamari e tonno croccante affumicato* - 16,00

*Carbonara made with squid and smoked crunchy tuna**



Tagliatelle al Tartufo nero di stagione - 18,00

Tagliatelle with seasonal truffle



Pici Toscani alla Carbonara con Tartufo di stagione - 20,00



Tuscan Pici carbonara with seasonal truffle



Ravioli pomodorino e gallinella con ripieno di Burrata 16,00

Burrata-filled ravioli with gurnard and cherry tomatoes

Paraida

🍷 25,00

Rosato, copertino
DOC fruttato con
sentori di lampone,
ciliegia e fiori di pesco

Champagne Blanc de Noir

🍷 60,00

Al naso si distingue per
note fragranti di mela
matura, agrumi freschi
e accenni floreali

Del Generale

🍷 32,00

Bianco, limpido ed
elegante, con una
spiccata freschezza

Sabbiamare

🍷 23,00 🍷 7,00

Spumante metodo
charmat, brut

Derthona Timorasso

🍷 30,00

Bianco dai profumi
erbacei, floreali e
fruttati con marcata
salinità

Barco Reale

🍷 22,00

Rosso rubino, fruttato
con lievi note di
rovere

Matilde

🍷 24,00

Rosato, fresco,
vivace ed essenziale

Chianti Classico

🍷 35,00

Rosso con note di
frutta rossa, sentori
floreali e di bacche di
ginepro

Edea

🍷 33,00

Franciacorta
DOCG fresco e
fragrante acidità
bilanciata

Meridiana IGT

🍷 30,00 🍷 8,00

Orange wine, dalla
macerazione sulle
bucce. Metodo
charmat, brut
all'affinamento in
anfora per 18 mesi



Secondo



ABBINAMENTI

Scamerita in porchetta su riduzione di Sangiovese con cipolle caramellate - 13,00

Scamerita in porchetta on reduction made of Sangiovese wine with caramelized onions

Saint Louis Ribs con patate arrosto

Saint Louis Ribs with roasted potatoes

Picanha alla griglia con patate speziate e salsa bacco - 20,00

Grilled picanha with spiced potatoes and Bacco sauce

Petto d'anatra su letto di fagiolini e salsa ai frutti rossi 18,00

Duck breast on a bed of green beans and red fruit sauce

Catalana di gamberoni su letto di verdura e frutta (non sgusciati)* - 20,00

*Catalan-style prawns on a bed of vegetables and fruits (unpeeled)**

Frittura 3.0 di Calamari, Totani e Gamberi* - 18,00

Fried Calamari, Flying Squid, and Shrimp

Lambrusco

 20,00

Rosso effervescente con note floreali e sentori fruttati

Rosso di Montalcino

 22,00  7,00

Rosso con note di frutta matura e di fiori che bilanciano la sapidità

Chianti superiore

 20,00  6,00

Rosso con note floreali, di frutti rossi, pepe rosa e garofano

Clarice Bolgheri

 30,00

Rosso con note di frutti scuri, bacche di bosco e sensazioni tostate

Chianti superiore

 20,00  6,00

Rosso con note floreali, di frutti rossi, pepe rosa e garofano

Scarlatto

 28,00

Rosso con sentori di alloro, rosmarino e pepe, affinato in anfora 18 mesi

Chianti Classico

 35,00

Rosso con note di frutta rossa, sentori floreali e di bacche di ginepro

Barbaresco

 35,00

Rosso, profumi di frutti rossi, violetta, rosa e spezie

Champagne Blanc de Noir

 60,00

Al naso si distingue per note fragranti di mela matura, agrumi freschi e accenni floreali

Edea

 33,00

Franciacorta DOCG fresco e fragrante acidità bilanciata

Del Generale

 32,00

Bianco, limpido ed elegante, con una spiccata freschezza

Sabbiamare

 23,00  7,00

Spumante metodo charmat, brut



Bistecche



ABBINAMENTI PER LE BISTECHE

Bistecca di Bacco - 5,8/hg

Taglio dal carattere deciso proveniente da bovini maturi allevati in Spagna. Si distingue per l'intensa marezza e il tipico grasso dorato che, fondendosi dolcemente in cottura, rende la carne incredibilmente succosa e tenera. Il sapore è intenso e profondo, con decise note di burro e nocciola.

A bold cut from mature cattle raised in Spain. It is distinguished by intense marbling and typical golden fat that, melting gently during cooking, makes the meat incredibly juicy and tender. The flavor is intense and deep, with distinct notes of butter and hazelnut.

Limousine Toscana - 6,0/hg

Carne bovina di eccellenza, proveniente da pascoli selezionati del nostro territorio toscano. La razza Limousine si distingue per la grana finissima delle sue fibre e una naturale magrezza, che non rinuncia però a un'incredibile tenerezza. Al palato risulta elegante e dal sapore estremamente pulito. In cottura mantiene una succosità straordinaria, esaltando il gusto puro e autentico della carne con leggere note minerali e un finale delicato.

Premium beef sourced from selected pastures in our Tuscan territory. The Limousine breed stands out for its very fine grain and natural leanness, combined with incredible tenderness. On the palate, it is elegant with an extremely clean flavor. When cooked, it maintains extraordinary juiciness, enhancing the pure and authentic taste of the meat with light mineral notes and a delicate finish.

Angus Irlanda - 6,50/hg

Uno dei tagli più pregiati al mondo, l'Angus irlandese nasce nei verdi pascoli dell'Irlanda, dove i bovini vengono allevati all'aperto nutrendosi principalmente di erba. La carne si distingue per il colore rosso rubino, una marezza fine e un sapore pulito con leggere note erbacee. In cottura sviluppa una succosità elegante e una masticabilità nobile: compatta ma piacevole, capace di rilasciare tutto il carattere della carne a ogni boccone.

One of the most prized cuts of beef in the world, Irish Angus comes from cattle raised in the lush green pastures of Ireland, where they graze outdoors and feed mainly on grass. The meat is distinguished by its deep ruby-red color, fine marbling, and clean flavor with delicate herbaceous notes. When cooked, it develops an elegant juiciness and a noble chew: firm yet pleasant, releasing the full character of the meat with every bite.

Rosso di Montalcino

🍷 22,00 🍷 7,00

Rosso con note di frutta matura e di fiori che bilanciano la sapidità

Barbaresco

🍷 35,00

Rosso, profumi di frutti rossi, violetta, rosa e spezie

Brunello di Montalcino

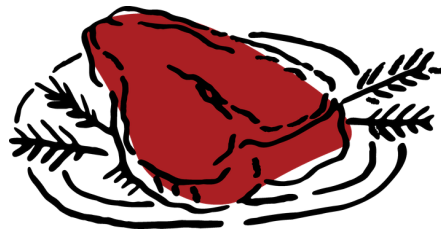
🍷 45,00

Rosso, dal profumo intenso profumo complesso di frutti rossi maturi, ciliegia, spezie, tabacco e note balsamiche

Bolgheri Superiore

🍷 70,00

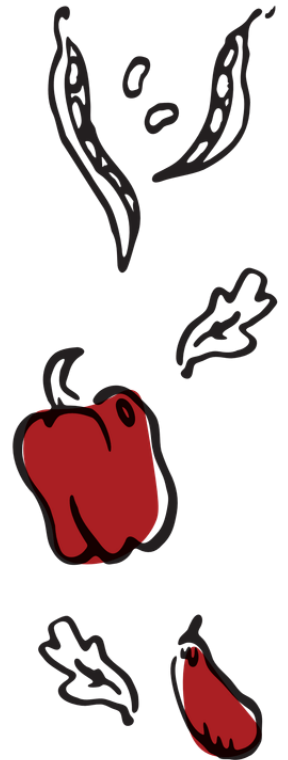
Incarna al meglio l'eccellenza della viticoltura toscana. Complesso, strutturato ed armonioso



Cortoni

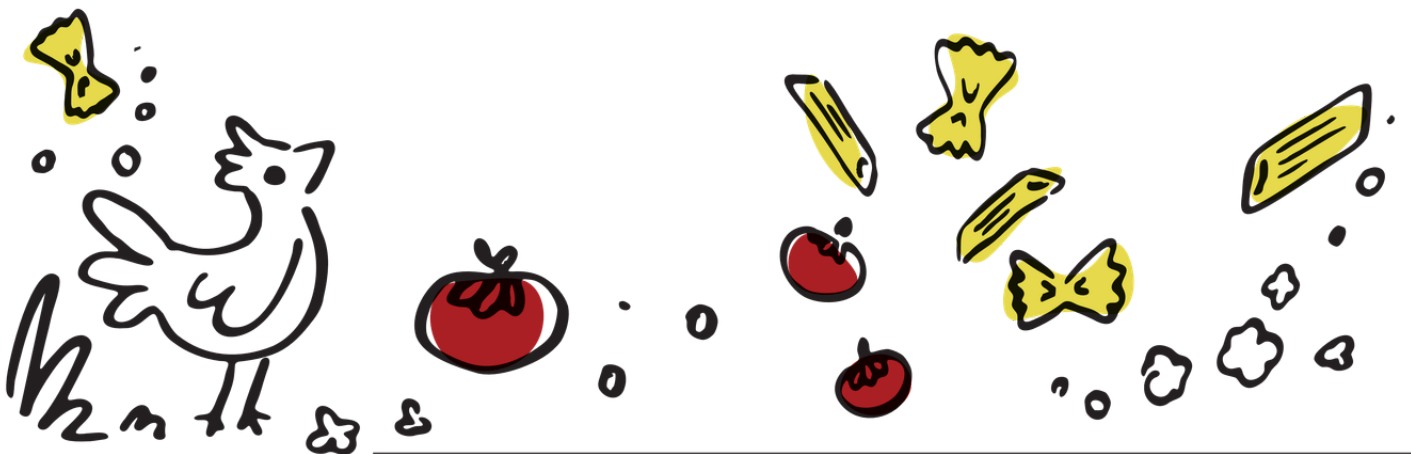


- ✓ **Fagioli Cannellini - 5,00**
Cannellini beans (white kidney beans)
- ✓ **Patate fritte*/al forno - 4,00**
French fries or baked
- ✓ **Insalata mista - 4,00**
Mixed salad
- ✓ **Verdure al forno - 5,00**
Baked vegetables 4,00



Per i Bacco-Piccoli

- ✓ **Pasta al sugo di pomodoro (Porzione per bambini) - 5,00**
Pasta with tomato sauce (Kid's Portion)
- Pasta al ragù (Porzione per bambini) - 5,00**
Pasta with ragù (Kid's Portion)
- Cotoletta di pollo con patate fritte* - 10,00**
Chicken cutlet with French fries



Bevande



Acqua Verna di toscana minerale naturale / gassata 750 ml - 2,50

Still/Sparkling mineral water Verna from Tuscany 750ml

Coca Cola bottiglia vetro 330ml (normale o zero) - 3,00

Coca Cola in the glass bottle 330ml (normal or zero)

Galvanina bevande biologiche 355ml:

tè al limone, tè alla pesca, cedrata - 4,00

Galvanina biological drinks 355ml:

lemon tea, peach tea, citron juice

Cocktail Drink (chiedere al personale)

Cocktail Drink List (ask the waiter)

Lista Amari e Distillati (chiedere al personale)

List of Spirits (ask the waiter)



Birra alla spina

Krombacher PILS 3,50 (0.2 cl) 5,00 (0.4 cl)

Colorgiallo brillante, offrea bbondanti aromi fruttati di luppolo che lasciano spazio a una struttura di malto ben bilanciata al palato 4,8% vol.

Guinness 4,00 (1/2 pinta) 7,00 (pinta)

Birra nazionale d'Irlanda, su ricetta originale di Arthur Guinness dal 1759.

Colore scuro, sentori di caffè e liquirizia 4,2% vol.

Bass Best Scotch 4,00 (0.2 cl) 6,00 (0.4 cl)

Birraambratadoppiomalto,dal gusto intenso, corposa al punto giusto e gradazione alcolica gratificante 9,0% vol.

Goose IPA 6,00 (33 cl)

Colorgiallo brillante, offre abbondanti aromi fruttati di luppolo che lasciano spazio a una struttura di malto ben bilanciata al palato 4,8% vol.

Birra Perugia, Pale Ale 5,50 (33 cl)

Colore ambrato chiaro, con schiuma contenuta ma di buona persistenza. Si distinguono piacevoli note di frutta tropicale, agrumate, resinose ed erbacee 5,2% vol.

Birra del mese (chiedere al personale)

Beer of the month (ask the waiters)



Vini della Casa



A miscita

Rosso di Bacco 5,00 (1/2L) 9,00 (Litro)
Sangiovese e Alicante

Rosso di Bacco, Premium 7,00 (1/2L) 12,00 (Litro)
Merlot e Cabernet

Bianco di Bacco 5,00 (1/2L) 9,00 (Litro)
Trebiano e Vermentino



Governo, Colle Alberti

🍷 16,00 🍷 5,00

Rosso, da Cerreto Guidi
Sangiovese 80%, Canaiolo Nero
10%, Colorino 10%

Pangea, Colle Alberti

🍷 16,00 🍷 5,00

Bianco, da Cerreto Guidi
85% Vermentino, 15% Malvasia

Al Calice

Chianti Superiore DOCG - 6,00

Sangiovese 100%

Angea IGT Toscana - 7,00

Trebiano 80% Malvasia 20%

Rosso di Montalcino - 6,00

Sangiovese grosso 100%

Meridiana - 8,00

Trebiano macerato 100%
Orange wine

Sabbiamare - 7,00

Spumante Brut Nature, Sangiovese 50%,
Vermentino 25%, Chardonnay 25%

Cimba, Podere Pellicciano - 6

Rosato biologico da uve
Sangiovese, Canaiolo e Malvasia
Nera.

Erress Valdobbiadene DOCG - 6,00

Extra Brut, Glera 100%



Vini Rossi



Tenuta Colle Alberti - Cerreto Guidi

Cantina storica di Cerreto Guidi che ha trovato nuova vita solo negli ultimi 10 anni con l'ultima generazione di proprietari. Tradizione e innovazione sono le parole chiave con la riscoperta di vitigni secondari e terziari oltre al sangiovese, come il Foglia Tonda e il Colorino, mentre per i bianchi abbiamo il Trebbiano ma rivisitato e lavorato per ottenere un orange wine.

Bramato, IGT Rosso di Toscana, 2023 - 24,00

50% Fogliatonda e 50% Sangiovese

Dopo la sosta sulle bucce di 4 settimane si passa in affinamento in cemento per 6 mesi e altri 6 mesi di bottiglia. Recentemente ha ricevuto il riconoscimento "Quattro Viti" nell'undicesima edizione di Vitae la Guida Vini. Un vino di buona struttura ma allo stesso tempo molto morbido, che esprime al naso un frutto rosso e nero piacevole con un tannino ben presente e note erbacee tipiche del Fogliatonda.

Scarlatto, IGT Rosso di Toscana, 2022 - 28,00

100% Colorino

Vinificato in cemento con contatto con le bucce per 14 giorni.

Svinato passa in anfora per il suo affinamento per circa 12/18 mesi e almeno 6 mesi di bottiglia. Al naso si apre con profumi che riportano ai mazzetti aromatici utilizzati per la cottura del ragù, quindi alloro, rosmarino ma anche pepe e chiodo di garofano. Proprio per le sue caratteristiche l'abbinamento ricade su un bel piccio a ragù di peposo o con lo stesso peposo fatto a spezzatino, ottima alternativa (tradizionale) al Syrah, vitigno francese molto coltivato in Toscana.



TENUTA
COLLE ALBERTI
DAL 1819

Vini Rossi



IXE, Tempranillo Campi Nuovi, 2022 - Beconcini - 30,00

100% Tempranillo

af. 50% in rovere francese e 50% in cemento per 15 mesi.

Vino impossibile da non tenere in carta, vino da prime emozioni che fa scoprire un mondo al di là del Sangiovese. Balsamico, speziato con note di rosa, elegante e complesso; conserva il suo varietale con un ottimo frutto ma in bocca con la sua elegante acidità ci riporta a San Miniato. Insieme a Leonardo in degustazione lo abbiamo abbinato al nostro Cuore di Reale di puro Angus e Tartufo di San Miniato.

Senza fondo, Lusvardi, Lambrusco dell'Emilia IGP - 20,00

Lambrusco salamino 60%, lambrusco grasparossa 40%

Rosso rubino, vivacemente effervescente. Al naso si avvertono note floreali di violetta, sentori fruttati di ciliegia e sottobosco; in bocca è di medio corpo, fresco, equilibrato e beverino.

Chianti Superiore DOCG, La Leccia, Montespertoli, Firenze - 20,00

Sangiovese 100%

Il colore è rosso rubino brillante con luminosi riflessi a tinta porpora; il profumo è fresco, fruttato, molto nitido. Si riconoscono note floreali di violetta, di frutti rossi quali lampone e melograno, nonché lievissimi sentori speziati di pepe rosa e chiodi di garofano. In bocca i tannini, vibranti e gradevoli, insieme alla spiccata acidità, conferiscono fresca piacevolezza e bevibilità.

Chianti Classico 2022, Podere Terreno - 35,00

Sangiovese 100%

Rosso rubino intenso, al naso mostra buona intensità nelle note di frutta rossa tra cui ciliegia, amarena, una nota floreale di violetta, erbe officinali, bacche di ginepro. Al gusto ha una buona struttura, un corpo lineare e teso grazie alla freschezza e sapidità, le note di frutta e sottobosco ritornano sul finale con un tannino elegante e ben definito.

Ciliegiolo IGT Toscana, Cantina Giorni - 20,00

Ciliegiolo 100%

Questo vino è il frutto di un meticoloso lavoro nel vigneto. Ottenuto con una tradizionale vinificazione, viene messo al consumo appena finita la fermentazione malolattica, per coglierne le sue maggiori peculiarità: Colore intenso e profondo, naso di frutta fresca rossa, tannini gradevoli, ridotta acidità e intensa sobrietà. Tutto questo fa ricordare i profumi dell'Autunno.



Vini Rossi



Clarice, Bolgheri Rosso, Dario di Vaira - 30,0

Merlot 50% Cabernet Sauvignon 40% Syrah 10%

È un vino rosso dalla personalità raffinata e strutturata che nasce da un blend di uve internazionali e che affina per 9 mesi in barrique. Note di frutti scuri, bacche di bosco, sensazioni tostate e leggere sfumature speziate si proiettano da un corpo caldo, elegante e deciso, connotato da un tannino ben scolpito e da una viva freschezza

Barbaresco DOCG, Sassi San Cristoforo - 35,00

Nebbiolo 100%

Rosso rubino intenso, con riflessi granati. Profumi intensi e raffinati di frutti rossi, violetta, rosa, con sfumature speziate. Vino di grande struttura ed eleganza, con tannini decisi ma vellutati e una buona freschezza.

Barco Reale di Carmigliano DOCG, Cantina Capezzana (FI) - 22,00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Vino dal colore rosso rubino violaceo ed intenso, dal profumo dolce, ampio, fine, molto intenso, fruttato, con lievi note di rovere. Il sapore è equilibrato e dalla piacevole freschezza, con tannini morbidi e vellutati e un finale persistente.

Bolgheri Superiore DOC, Dario di Vaira - 70,00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Questo Bolgheri DOC, ottenuto dalla sapiente combinazione di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, incarna al meglio l'eccellenza della viticoltura toscana. La lunga fermentazione e l'affinamento in barrique e in bottiglia conferiscono al vino complessità, struttura e armonia. Prodotta seguendo i principi dei Vignaioli Indipendenti, questa etichetta riflette l'impegno e la passione dei produttori nel creare un vino autentico

Rosso di Montalcino 2024, Cantina Camigliano - 22,00

Sangiovese grosso 100%

Questo vino si presenta molto rispettoso dell'annata e richiama in modo evidente la tipicità del sangiovese di Montalcino. Infatti le note di frutta matura e di fiori (come la viola) si interfacciano alle sensazioni sapide in un perfetto equilibrio; i tannini risultano levigati ed accompagnano piacevolmente la lunghezza del finale.

Brunello di Montalcino DOCG - 45,00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Grande vino dai profumi intensi e dai tannini equilibrati che sa esprimere tutte le caratteristiche del "terroir" per qualità e tipicità, sia nella selezione dei cloni che nella scelta dei terreni meglio esposti e soleggiati. Un vino di classe che promette un'evoluzione interessante e prolungata nel tempo. Va bevuto ad una temperatura ottimale di 18°C e si accompagna a piatti di cacciagione, a carni di manzo e a formaggi stagionati, ma può essere bevuto anche da solo, in meditazione.



Vini Bianchi



Meridiana, IGT Toscana Bianco, 2022 - 30,00

Trebbiano Macerato 100% e Ossidazione (Orange wine)

Dopo appassimento dei migliori grappoli e con il raggiungimento del grado alcolico si procede ad una vinificazione con macerazione sulle bucce di 20 giorni in anfore con frollature giornaliere. Separato dalle bucce continua il suo affinamento in anfora per circa 12/18 mesi e almeno 6 mesi di bottiglia.

Angea IGT, Terrante, San Miniato - 22,00

Trebbiano 80%, Malvasia 20%

Nato da vecchie vigne di Trebbiano e Malvasia su suoli tufacei che donano sapidità, carattere e un'anima vulcanica. Una breve macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea, vinificato in cemento e acciaio. È un bianco teso e luminoso, che sa di pietra calda e vento salato.

Derthona, Timorasso DOC, Piemonte - 30,00

Timorasso 100%

Profumi intensi e persistenti: erbacei, floreali, fruttati con marcata salinità. Potenza e complessità integrano un'intensa mineralità. L'alcool di 14% gradi e' in perfetta armonia con la forte acidità che ne fa un vino beverino ma di lunghissima persistenza.

Del Generale, Vermentino di Luni DOCG, Liguria - 32,00

Vermentino 100%

È un bianco che nasce dall'essenzialità e dal tempo. Nessuna fretta, nessuna forzatura: solo uve selezionate, pressate con delicatezza, che poi trovano purezza nella decantazione naturale e nell'attesa dei cicli lunari. Un vino che si spoglia da solo, seguendo i ritmi della natura, fino a diventare limpido ed elegante. In bocca rivela tensione, verticalità e una freschezza che invita al sorso. Il Mediterraneo in versione nobile.



Vini Rosati



Cimba, IGT Toscana Rosato BIO, Podere Pellicciano - 24,00

Sangiovese, Malvasia Nera e Canaiolo

Rose molto estivo fresco e piacevole con note di agrumi e di frutta come l'albicocca, una buona mineralità e giusta acidità lo rendono ideale nel periodo estivo da bere anche sotto al sole e di inverno copre un'ampia portata di piatti molto delicati e che presentano una base più ampia di verdure.

Paraída, rosato Copertino DOC, Puglia - 25,00

Negroamaro 100%

Con età media dei vitigni di circa 30 anni. Di colore ciliegia intenso e brillante, con bouquet ricco, composito e fruttato con sentori di lampone, ciliegia e fiori di pesco. Al gusto si presenta asciutto, armonioso, con fondo erbaceo unito ad un retrogusto amarognolo gradevole.

Matilde, Terrante, San Miniato - 24,00

Da uve Sangiovese vinificato in cemento e acciaio con pressatura diretta. Fresco, vivace, essenziale: sempre fermentazione spontanea, nasce da un intervento minimo in cantina per raccontare la purezza dell'uva e la vitalità del territorio.

Prende il nome dalla Torre Matilde del Duomo, una delle icone di San Miniato, paese che ospita le vigne di Terrante e accoglie ogni giorno la nostra visione.

BOH, Spumante Brut Rosato, Fattoria la Leccia - 22,00

100% Sangiovese

Il colore è un rosato delicato e luminoso, simile ai fiori di pesco, con riflessi vivaci e brillanti. Il perlage è denso e persistente, caratterizzato da una schiuma bianca che si dissolve nel bicchiere in modo lento ed elegante. Al naso emergono aromi intensi e invitanti di frutta fresca, come pesca, fragolina di bosco e papaya matura. Al palato, si percepiscono grande freschezza, vivacità e cremosità, con un finale sapido e una piacevole armonia tra le diverse componenti.

In Fermento Rosato, IGT Toscana Frizzante, Podere Pellicciano - 24,00

100% Sangiovese

Dopo la diraspatura e la pressatura delle uve, il mosto fiore ottenuto svolge la fermentazione alcolica in vasche di acciaio e dopo un affinamento di all'incirca 3 mesi sui lieviti di fermentazione, viene imbottigliato e qui effettua una seconda rifermentazione in bottiglia, senza sboccatura. Il risultato che ne esce fuori è un vino frizzante con una spiccata acidità e una buona sapidità, con note agrumate di pompelmo e che virano verso una pesca non a piena maturazione con qualche accenno di frutti rossi.



Bollicine



SabbiaMare, spumante metodo charmat, Brut nature - 23,00

50% sangiovese vinificato in bianco, 25% vermentino e 25% chardonnay

Uve provenienti da vigneti situati tra Viareggio e Torre del Lago. Affinamento in acciaio per 6 mesi e successiva spumantizzazione in autoclave per 3 mesi. Dosaggio Zuccherino, Brut Nature 2/3 g/l. Spumante che basa le sue caratteristiche sulla grandissima sapidità e una buona acidità, caratteristiche che lo rendono ideale per accompagnare le frittture e i piatti a base di pesce.

Erres, Valdobbiadene DOCG Extra Brut, Serre di Paderiva - 20,00

100% Glera

Esprime al palato un sapore delicato di frutta fresca e fiori estivi, unito a un profumo particolarmente secco e croccante. All'aspetto risulta giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli e perlage, fine e persistente. Prodotto con uve raccolte esclusivamente a mano e coltivate nei ripidi vigneti di Combai. È il prosecco ideale per i palati esigenti e per chi vuole provare nuove esperienze gustative.

EDEA Franciacorta DOCG blanc de blancs, Rodengo Saiano - 33,00

Prodotto in Franciacorta a base di Chardonnay e Pinot Bianco. Fresco e fragrante al palato, l'acidità, percepita per prima, viene ben bilanciata da una piacevole nota ammandorlata in fin di bocca. Al naso i sentori di agrumi e fiori bianchi si accompagnano a note di mela golden e banana, e a lievi sentori di lievito e pane, dovuti alla fermentazione in bottiglia. La bottiglia perfetta per un brindisi all'aperto!

Champagne Blanc de Noir, tradition - 60,00

100% Pinot Nero

Il Marie Demets Tradition Blanc de Noirs Brut è uno Champagne prodotto esclusivamente con uve Pinot Nero provenienti dalla rinomata Côte des Bar in Champagne. Di colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, presenta un perlage fine e persistente. Al naso si distingue per note fragranti di mela rossa matura, agrumi freschi, accenni floreali delicati e sentori di lievito dovuti ai 15 mesi di affinamento sur lie.

Al palato è medio-corposo, equilibrato e fresco, con una piacevole acidità che ne garantisce la longevità e un finale armonioso con leggere sfumature tostate e di pane croccante. Prodotto dalla maison a conduzione familiare Marie Demets, fondata negli anni '50 e situata nel villaggio di Gyé-sur-Seine, questo Blanc de Noirs esprime il carattere autentico del terroir della Côte des Bar, con un approccio sostenibile e rispettoso della biodiversità in vigna. È ideale per chi cerca un vino spumante elegante e raffinato che unisce tradizione e modernità.