

Caffetteria

Caffè espresso	2,5
Caffè macchiato	3
Caffè doppio	5
Caffè decaffeinato	3,5
Caffè americano	4,5
Caffè d'orzo / Ginseng	3,5
Caffè corretto	5
Cappuccino	4
Cappuccino di soya	4,5
Cappuccino di orzo (anche con soya)	5
Cappuccino decaffeinato (anche con soya)	5
Cappuccino al gingseng (anche con soya)	5
Marocchino	4,5
Marocchino decaffeinato	5
Latte macchiato	4

Bevande

ACQUA MINERALE Acqua minerale di Toscana San Felice, naturale o gasata, cl. 37,5	2,5
Acqua minerale di Toscana San Felice, naturale o gasata, cl. 75	3,5
BIBITE GASSATE	
PAPINI QUEEN 100% TOSCANO cl. 33 Cola, Aranciata, Chinotto, Bitter, Cedrata, Gassosa, Limonata, Pompelmo, Spuma Bionda, Panterino, Tonica, Ginger beer	5
OSPITI NON TOSCANI Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, EstaTè limone e pesca	5
SUCCHI DI FRUTTA	
100% TOSCANO (naturali, da frutta fresca) Fragola, Mirtillo, Pesca, Mela, Pera	5
OSPITI NON TOSCANI Ananas, Arancia, Pompelmo, Ace	4

Tè e tisane - "LA VIA DEL TÈ"

EARL GREY IMPERIALE pregiato tè nero indiano profumato al bergamotto	5
ENGLISH BREAKFAST tradizionale miscela di tè nero, forte e corposa	5
TÈ VERDE LIMONE E GINGER miscela fresca e leggera di tè verdi al gusto di ginger e agrumi	5
SPECIALE GUNPOWDER tè verde cinese a foglia intera, il più bevuto al mondo	5
SWEET RELAX (RILASSANTE) delicata miscela di erbe conosciute per le proprietà rilassanti	5
PURITY (DETOSSINANTE) miscela di erbe dalle proprietà depurative, arricchita dall'aroma naturale di limone	5
ENERGY (REVITALIZZANTE) miscela al gusto intenso e fruttato di pesca e ginger. Tra gli ingredienti, rooibos, guaranà e ginger	5
CAMOMILLA miscela di capolini interi di camomilla matricaria, fin dall'antichità apprezzata per le proprietà lenitive ed addolcenti	5

Binne artigianali

VAPORI DI BIRRA (in bottiglia)	
LOKOMOTIV 0.5 L blanche 5% (floreale, intensa)	10
GEYSER 0.5 L Pale ale 5% (caramellata, agrumata)	10
MAGMA 0.33 L amber ale 5% (fresca, agrumata)	7,5
FABBRICA IN PEDAVENA (alla spina)	
DOLOMITI (piccola/media) Pils/Chiara 4,9% (piena ed armoniosa)	5/7

Mixology Cocktail

Finissimi liquori toscani, estratti di fiori, infusi di erbe, essenze di frutta e spezie. Ecco <i>mixology</i> , la scienza alchemica che ha trasformato il mondo dei cocktail in una ricerca continua di combinazioni originali e squisite, per un bere ragionato e attento	
NEGRONI FIORENTINO gin, Vermouth rosso di Prato, bitter rosso amaro	10
TUSCAN SPRITZ aperit, bollicine, soda aromatizzata al cetriolo	9
BELLIN BOBOLI / STRAWBERRY FIELDS polpa di pesca bianca e bollicine / polpa di fragole e bollicine	8
TOSKA LEMON / TOSCA TONIC vodka, bitter lemon / vodka, acqua tonica, limone	9
NINO LEMON / NINO TONIC gin, bitter lemon / gin, acqua tonica, limone	9
1 nostri graditi ospiti cocktail classici realizzati anche con ingredienti non toscani	
AMERICANO	10
SPRITZ	9

Distillati

Limoncello	MORELLI	5
Grappa Chianti	MORELLI	5
Grappa 50+50 invecchiata	MORELLI	6
Amaro di Chianciano	SANTONI	4
Amaro di Toscana	SANTONI	4
Sambuca	SANTONI	5
Gin	SANTONI	5
Vodka Coliseum	SANTONI	5
Brandy	POGGIO TORSELLI	6
OSPITI NON TOSCANI		
Whisky 7Y	LEGAVULIN	12
Whisky	JACK DANIEL'S	8
Rhum 7Y	MATUSALEM	12
Cognac	HENNESSY	10

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni che provocano allergie o intolleranze, è possibile consultare l'apposita documentazione che, su richiesta, verrà fornita dal personale di servizio.

Alcuni prodotti freschi possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*Gli alimenti indicati con asterisco possono essere surgelati.



Taglieni		
Serviti in abbinamento allo  Impasto a lenta lievitazione naturale, cotto in forno. Farina, olio d'oliva, acqua e sale.		
	Piccolo	Grande
LEONARDO 3-4-5-7-8-10-11-12-13	11	21
prosciutto crudo, crema fresca al tartufo		
VASARI 3-4-5-7-8-10-11-12-13	10	19
prosciutto crudo, salame, pecorino stagionato, formaggio primo sale e miele		
VERRAZZANO 1-3-4-5-7-8-10-11-12-13-14 13		22
salmon e pesce spada affumicati, burratina, finocchietto, giardiniera di verdure, salsa e granelle di pistacchi		
GIOTTO <i>veg</i> 3-4-5-7-8-10-11-12-13-14	11	21
formaggio blu erborinato, pecorino Toscano DOP, pecorino rosso di Siena, formaggio primo sale, capriccio di capra in crosta fiorita giardiniera e mostarda di peperoni		
BRUNELLESCHI 1-3-4-5-7-8-9-10-11-12-13-14		9
Sbirulino® con pomodoro e basilico, crostino al cavolo nero con lardo e miele, bruschetta con burro ed acciughe, pandolce con fegatini, polenta ai funghi porcini*		
Carciofi sott'olio (3 pezzi) 10		6

Antipasti		
CARPACCIO DI MANZO 1-3-5-7-8-10-13		16
marinato alle erbe, con salsa caesar e grana		
TARTARA DI MANZO 3-4-5-7-8-9-10-11-12		18
con tuorlo d'uovo croccante, burratina, scorze di limone candito e capperi		
FLAN DI CAVOLO NERO* 3-5-8-9-10-11-12		12
con crema di pecorino e chips di zucca		
VAPORATA ELBANA* 1-2-3-5-6-7-8-10-11		16
gamberoni, fagioli zolfini e bottarga di muggine con cipollotto		
BACCALÀ MANTECATO* 1-2-3-5-6-8-10-11-13		16
con chips di topinambur e polenta fritta su crema di broccoli		

Zuppe di Tosca		
LA “SACRA” RIBOLLITA <i>veg</i> 4-5-7-8-10-11-12-13-14 12		
CREMA DI ZUCCA GIALLA 3-4-5-6-7-8-10-11-12-13-14		
con stracciatella, panetti al rosmarino e gamberi*	15	
DEGUSTAZIONE delle 2 zuppe		16

Primi espressi		
SPAGHETTI ALLA CHITARRA <i>veg</i> 3-4-5-8-9-10-11-14 12		
con “Pommarola” Toscana, stracciatella e basilico		
PICI INCACIATI 3-4-5-7-8-10-11-12		15
su crema di cavolo nero e rigatino croccante		
GNUDI* DI RICOTTA E SPINACI <i>veg</i>		16
al burro, salvia e parmigiano 3-4-5-9-10-11-14		
LASAGNETTA* 3-4-5-7-8-9-10-11-12-13-14		15
con ragù alla Chiantigiana		
PAPPARDELE 4-5-7-8-9-10-11-14		16
al sugo di cinghiale*		
FAGOTTINI DI BACCALÀ*		22
con crema di porri, pinoli tostat, pomodorini confit e scorze di limone candito 1-2-3-4-5-6-9-10-11-12-13-14		
SPAGHETTI “PORTOFERRAIO”*		18
seppie, gamberi, calamari, cozze, vongole e pomodorini 1-2-4-6-10-11-13-14		
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI* <i>veg</i>		18 p.p.
(minimo 2 porzioni) 3-5-7-8-10-11-12-13-14		
TAGLIOLINI AL TARTUFO <i>veg</i>		22
3-4-5-7-8-9-10-11-12-13-14		

Secondi		
POLPETTINE di manzo 3-4-5-7-8-9-10-11-12-13-14	20	
con salsa pomodoro alla livornese e fagioli zolfini		
CARRÈ D'AGNELLO ARROSTO 5-10-14		28
con spinaci freschi, lamponi e crumble di olive		
“ROSBIFFE” (Roast Beef)		22
con salsa tonnata e patate arrosto 1-2-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14		
GUANCIA DI MANZO BRASATA 3-5-7-10-11-14		26
cotta a bassa temperatura con arance candite e purè di patate		
POLPO* PIASTRATO 1-2-5-6-8-9-10-11-14		26
su disco di cavolo nero, cipolle in agrodolce e pomodorini confit		
BOCCONCINI DI CERVO* 3-5-7-8-10-11-14		22
in umido con polenta		
FILETTO DI PESCE DEL GIORNO		26
con carciofi* arrostiti, riso Venere agli agrumi e menta 1-2-3-5-6-7-10-11-13-14		

dalla griglia

BISTECCA ALLA FIORENTINA		
SELEZIONE TOSCA&NINO		5,50 hg
DI CHIANINA		9 hg

FILETTO DI MANZO 10		28
olio e rosmarino		
FILETTO DI MANZO 8-10-14		34
ai porcini* e tartufo fresco		
TAGLIATA DI MANZO 5-7-8-10-13		25
con lardo dell'Antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti e salvia fritta		
SOVRACCOSCIA DI POLLO 5-10-13		20
all'erbette con patate arrosto		
Aggiunta di <i>TARTUFO FRESCO</i> (su qualsiasi pietanza)		6
NINO BURGER con patate fritte* 220 gr. di manzo, pecorino, cipolle caramellate, maionese, pomodoro e rigatino 3-4-5-7-8-9-10-11-12-13-14		20
CLUB SANDWICH con patatine fritte* pane bianco, maionese, pollo, lattuga, pomodori, uovo sodo, rigatino e formaggio 3-4-5-7-8-9-10-11-12-13-14		20

Contorni <i>veg</i>		
PATATE ARROSTO 10		7
PURÉ DI PATATE 3-5-10-14		8
SPINACI* saltati al burro 3-5-10-14		7
FAGIOLI zolfini all'olio e pepe nero 10		8
VERDURE ALLA GRIGLIA		7,5
INSALATA VERDE o MISTA		6
PATATINE FRITTE* 3-4-5-7-9		7
VERDURE FRITTE* 3-4-7-9		8

Insalate		
PIAZZA DELLA SIGNORIA <i>veg</i> 3-5-7-8-10-11-12-13-14		
spinaci, pere, pecorino, mandorle e salsa al sesamo	13	
PIAZZA SANTA CROCE (con salsa Caesar)		15
insalata romana, pollo grigliato, rigatino, grana e panetti croccanti 1-3-4-5-7-8-9-10-11-12-13-14		
PIAZZA DELLA REPUBBLICA		15
mesticanza, bresaola di scottona, formaggio primo sale, croccante di carote, olive toscanelle e semi di girasole 3-5-7-8-10-11-12-13-14		
PIAZZA BECCARIA 1-2-5-6-7-8-10-11-12-14		16
quinoa, gamberi* in olio cottura, giardiniera e melograna		

Dolci di Nino		
DOLCE DELL'AMICIZIA	Piccolo 8	Grande 14
gelato di crema fiorentina con Cialde di Montecatini 3-4-5-7-8-9-10-11-12-13		
TIRAMISÙ DI TOSCANINO 3-4-5-7-8-9-10-11-12-13 8		
MILLEFOGLIE 3-4-5-7-8-9-10-11-12-13		8
con crema chantilly e scaglie di cioccolato		
TORTA DELLA NONNA 3-4-5-7-8-9-10-11-12-13		8
con crema pasticcera e mandorle		
SACHER 3-4-5-7-8-9-10-11-12-13		8
CHEESECAKE 3-4-5-7-8-9-10-11-12-13		8
ai frutti di bosco* o al cioccolato		
BONGO 3-4-5-7-8-9-10-11-12-13		8
“CUORE CALDO” AL CIOCCOLATO con crema alla vaniglia e crumble fondente 3-4-5-7-8-9-10-11-12-13		8
CANTUCCI DI PRATO ALLE MANDORLE con Vin Santo DOCG 3-4-5-7-8-9-10-11-12-13		10
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA al naturale		8

Il gelato		
COPPA GELATO (max. 3 gusti a scelta) crema fiorentina, cioccolato, pistacchio, fior di latte, limone o fragola 3-4-5-7-8-9-10-11-12-13		8
Aggiunta di fragole o frutti di bosco		3

con un calice di...		
ALEATICO PASSITO		7
VIN SANTO del Chianti DOC		6
POURRITURE NOBLE — Petreto		7
MOSCATO — Particolare Buonamico		6
Coperto		3

MENU		
BISTECCA FIORENTINA		
MIN 2 PERSONE		
TAGLIERE toscano (salumi, formaggi e crostini)		
BISTECCA FIORENTINA da condividere		
CONTORNO a scelta		
DOLCE a scelta		
55		70
SELEZIONE Tosca&Nino		CHIANINA
prezzo per persona		

Alcuni prodotti freschi possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*Gli alimenti indicati con asterisco possono essere surgelati.

INQUADRAMI PER CONSULTARE IL MENU COMPLETO e anche le informazioni su sostanze e allergeni che possono provocare allergie o intolleranze





CARTA DEI VINI

ROSSI \ RED WINES

CHIANTI CLASSICO DOCG

1•	ROCCA DELLE MACIE “TENUTA SANT’ALFONSO” - Chianti Classico DOCG Sangiovese 100%	28,00
2•	POGGIO TORSELLI - Chianti Classico DOCG Sangiovese 95%, Merlot 5%	30,00
3•	LUIANO - Chianti Classico DOCG Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet Sauvignon 5%	27,00
4•	TENUTA DEGLI DEI “FORCOLE” - Chianti Classico DOCG Sangiovese 100%	29,00
5•	CASTELLO DI AMA “AMA” - Chianti Classico DOCG Sangiovese 96%, Merlot 4%	36,00
6•	ORMANNI - Chianti Classico DOCG BIO Sangiovese 100%	30,00
7•	PANZANELLO - Chianti Classico DOCG BIO Sangiovese 95%, Merlot 5%	29,00
8•	CASTELLO DI VERRAZZANO - Chianti Classico DOCG BIO Sangiovese 95%, complementari rossi 5%	28,00
9•	FATTORIA PETROIO - Chianti Classico DOCG Sangiovese 90%, Colorino e Malvasia Nera 10%	29,00
10•	COLLE BERETO - Chianti Classico DOCG Sangiovese 97%, Colorino 3%	28,00
11•	TENUTA VIGNOLE - Chianti Classico DOCG Sangiovese 90%, Merlot 10%	26,00
12•	FONTODI “FILETTA DI LAMOLE” - Chianti Classico DOCG Sangiovese 100%	38,00
13•	CINCIANO - Chianti Classico DOCG Sangiovese 100%	28,00
14•	DIEVOLE - Chianti Classico DOCG Sangiovese 90%, Canaiolo 7%, Colorino 3%	27,00
15•	TENUTA CASENUOVE - Chianti Classico DOCG Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet Sauvignon 5%	34,00



CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

20•	ORMANNI “BORRO DEL DIAVOLO” - Chianti Classico DOCG Riserva Sangiovese 100%	39,00
21•	ROCCA DELLE MACIE - Chianti Classico DOCG Riserva Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Colorino 5%	37,00
22•	ANTINORI “VILLA ANTINORI” - Chianti Classico DOCG Riserva Sangiovese 90%, Cabernet 10%	42,00
23•	COLLE BERETO- Chianti Classico DOCG Riserva Sangiovese 100%	38,00
24•	TENUTA VIGNOLE “CAMPICAIA” - Chianti Classico DOCG Riserva Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%	36,00
25•	LUIANO - Chianti Classico DOCG Riserva Sangiovese 100%	35,00
26•	RUFFINO “RISERVA DUCALE” - Chianti Classico DOCG Riserva Sangiovese 80%, Merlot, Cabernet Sauvignon e altri vitigni 20%	38,00
27•	TENUTA DI NOZZOLE “LA FORRA” - Chianti Classico DOCG Riserva Sangiovese 100%	38,00

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

30•	LUIANO “81” - Chianti Classico Gran Selezione DOCG Sangiovese 85%, Merlot 15%	48,00
31•	ORMANNI - Chianti Classico Gran Selezione DOCG Sangiovese 100%	55,00
32•	CASTELLO DI AMA “SAN LORENZO” - Chianti Classico Gran Selezione DOCG Sangiovese 80%, Merlot 13%, Malvasia Nera 7%	69,00
33•	CASTELLO DI VERRAZZANO - Chianti Classico Gran Selezione DOCG BIO Sangiovese 100%	58,00
34•	SERGIO ZINGARELLI - Chianti Classico Gran Selezione DOCG Sangiovese 100%	78,00
35•	FATTORIA PETROIO “POGGIO AI GRILLI” - Chianti Classico Gran Selezione DOCG Sangiovese 100%	59,00
36•	DIEVOLE “VIGNA DI SESSINA” - Chianti Classico Gran Selezione DOCG Sangiovese 100%	57,00

CHIANTI RUFINA

40•	COLOGNOLE - Chianti Rufina DOCG Sangiovese 100%	26,00
41•	COLOGNOLE “COLLEZIONE” - Chianti Rufina Riserva DOCG Sangiovese 100%	32,00



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

50•	POGGIO ANTICO - Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese 100%	82,00
51•	FRESCOBALDI “CASTEL GIOCONDO” - Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese 100%	64,00
52•	ANTINORI “PIAN DELLE VIGNE” - Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese 100%	86,00
53•	FOLONARI “TENUTA LA FUGA” - Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese 100%	59,00
54•	VAL SUGA - Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese 100%	62,00
55•	CAPRILI - Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese 100%	64,00
56•	MOCALI - Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese 100%	52,00
57•	GEOGRAFICO “SACCENTE” - Brunello di Montalcino Sangiovese 100%	48,00

ROSSO DI MONTALCINO DOC

70•	CAPRILI - Rosso di Montalcino DOC Sangiovese 100%	32,00
71•	FOLONARI “TENUTA LA FUGA” - Rosso di Montalcino DOC Sangiovese 100%	30,00
72•	POGGIO ANTICO - Rosso di Montalcino DOC Sangiovese 100%	40,00
73•	MOCALI - Rosso di Montalcino DOCG Sangiovese 100%	28,00

NOBILE DI MONTELPULCIANO DOCG

80•	DEI - Vino Nobile di Montalcino DOCG Sangiovese 100%	42,00
81•	ANTINORI “LA BRACCESCA” - Vino Nobile di Montepulciano DOCG Sangiovese 90%, Merlot 10%	39,00

ROSSO DI MONTELPULCIANO DOC

86•	DEI - Rosso di Montalcino DOC BIO Sangiovese 90%, Canaiolo Nero 5%, Merlot 5%	26,00
87•	LA BRACCESCA “SABAZIO” ANTINORI - Rosso di Montepulciano DOC Sangiovese 85%, Merlot 15%	25,00



BOLGHERI DOC

90•	FOLONARI “CAMPO AL MARE” - Bolgheri DOC Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 15%, petit Verdot 5%	36,00
91•	ANTINORI “IL BRUCIATO” - Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Syrah 15%	42,00
92•	DIEVOLE TENUTA MERA VIGLIA “BOLGHERI ROSSO” - Bolgheri DOC BIO Cabernet Franc 100%	39,00
93•	TENUTA DI VAIRA “CACCIA AL PALAZZO” - Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%	34,00
94•	TERRE DEL MARCHESATO “EMILIO PRIMO” - Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Syrah 10%	38,00
95•	TENUTE PICCINI - Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon, Merlot	32,00
96•	ANTINORI “GUADO AL TASSO” - Bolgheri DOC Superiore Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 25%, Cabernet Franc 18%, Petit Verdot 2%	190,00
97•	ANTINORI TENUTA GUADO AL TASSO “CONT’UGO” - Bolgheri DOC Merlot 100%	95,00

TOSCANA IGT

100•	TENUTA DEGLI DEI “LE REDINI” - Toscana IGT Merlot 90%, Alicante 10%	34,00
101•	TENUTA MORAIA “PERPIERO” - Toscana IGT Cabernet Sauvignon 40%, Sangiovese 40%, Cabernet Franc 20%	120,00
102•	ROCCA DELLE MACIE “SASYR” - Toscana IGT Sangiovese 60%, Syrah 40%	28,00
103•	RUFFINO “MODUS” - Toscana IGT Sangiovese 34%, Merlot 33%, Cabernet Sauvignon 33%	42,00
104•	LE VOLTE DELL’ORNELLAIA - Toscana IGT Merlot 67%, Sangiovese 13%, Cabernet Sauvignon 20%	38,00
105•	ANTINORI “VIE CAVE” - Toscana IGT Malbec 100%	38,00
106•	PANIZZI “PINOT NERO” - San Gimignano DOC Pinot Nero 100%	34,00
107•	COLLE BERETO “IL CENNO” - Toscana IGT Pinot Nero 100%	72,00
108•	PODERE “COLDIAIA” - Toscana IGT Pinot Nero 100%	36,00
109•	SALUSTRI “NUMERO DUE” - Toscana IGT Ciliegiolo 100%	28,00
110•	CASTELLO DI AMA “HAIKU” - Toscana IGT Sangiovese 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%	78,00
111•	PANZANELLO “IL MANUZIO” - Toscana IGT Sangiovese 90%, Merlot 10%	72,00



112•	CANTO ALLA MORAIA “SER ALFIERO” - Toscana IGT Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 20%	36,00
113•	PETRA “HEBO” - Toscana IGT Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	26,00
114•	TENUTE IL PALAGIO “WHEN WE DANCE” - Chianti DOCG BIO Sangiovese, Canaiolo, Colorino	27,00
115•	ANTINORI “VILLA ANTINORI” - Toscana IGT Sangiovese 55%, Cabernet Sauvignon 25, Merlot 15%, Syrah 5%	28,00
116•	ORMANNI “CANAILOLO” - Toscana IGT Canaiolo 100%	29,00
117•	TOLAINI “AL PASSO” - Toscana IGT Sangiovese 34%, Merlot 33%, Cabernet Sauvignon 33%	26,00
118•	TOLAINI “LEGIT” - Toscana IGT Cabernet Sauvignon 100%	35,00

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

120•	ROCCAPESTA “ROCCAPESTA” - Morellino di Scansano DOCG Sangiovese 80%, Syrah 10%, Petit Verdot 10%	36,00
121•	ROCCA DELLE MACIE “CAMPO MACCIONE” - Morellino di Scansano DOCG Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%	30,00
122•	ROCCAPESTA “CALESTIA” - Morellino di Scansano DOCG Riserva Sangiovese 100%	56,00

CARMIGNANO DOCG

130•	CAPEZZANA “VILLA DI CAPEZZANA” - Carmignano DOCG BIO Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 20%	38,00
------	--	-------

MONTECUCCO

135•	SALUSTRI “SANTA MARTA” - Montecucco DOCG BIO Sangiovese 100%	36,00
136•	COLLE MASSARI “RIGOLETO” - Montecucco DOC BIO Sangiovese 70%, Ciliegiole 15%, Montepulciano 15%	25,00



SUPER TUSCAN

150•	IL BORRO “IL BORRO” - Toscana IGT BIO Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 35%, Syrah 10%, Petit Verdot 5%	72,00
151•	ANTINORI “TIGNANELLO” - Toscana IGT Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%	170,00
152•	CONTE GUICCIARDI “HISTORIA” - Toscana IGT Merlot 100%	65,00
153•	CECCHI “COEVO” - Toscana IGT 2015 Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20%, Petit Verdot 10%	95,00
154•	TENUTA DEGLI DEI “CAVALLI” - Toscana IGT Cabernet Sauvignon 50%, Petit Verdot 35%, Cabernet Franc 15%	65,00
155•	SOLAIA – Toscana IGT Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%	460,00
156•	FONTODI “FLACCIANELLO” - Toscana IGT Sangiovese 100%	180,00
157•	MAZZEI “SIEPI” - Toscana IGT Sangiovese 50%, Merlot 50%	185,00
158•	TENUTA SAN GUIDO “SASSICAIA” - Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%	480,00
159•	ORNELLAIA “ORNELLAIA” - Bolgheri DOC Superiore Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 32, Cabernet Franc 13%, Petit Verdot 5%	370,00
160•	SAN FELICE “VIGORELLO” - Toscana IGT Pugnitello 35%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%, Petit Verdot 5%	65,00
161•	TENUTE NOZZOLE “IL PARETO” - Toscana IGT Cabernet Sauvignon 100%	92,00
162•	TENUTE LUNELLI “AURITEA” - Toscana IGT Cabernet Franc 100%	98,00
163•	ROCCA DELLE MACIE “ROCCATO” - Toscana IGT Cabernet Sauvignon 100%	65,00

PICCOLI FORMATI

0,375 l

170•	LUIANO - Chianti Classico DOCG Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet Sauvignon 5%	13,00
171•	ORMANNI - Chianti Classico DOCG BIO Sangiovese 100%	15,00
172•	RUFFINO “RISERVA DUCALE” - Chianti Classico DOCG Riserva Sangiovese 80%, Merlot, Cabernet Sauvignon e altri vitigni 20%	18,00
173•	ROCCA DELLE MACIE - Chianti Classico DOCG Sangiovese 100%	14,00



174•	ROCCA DELLE MACIE “CAMPO MACCIONE” - Morellino di Scansano DOCG Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%	14,00
175•	TERRE DEL MARCHESATO “EMILIO PRIMO” - Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Syrah 10%	16,00
176•	TENUTA DI VAIRA “CACCIA AL PALAZZO” - Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	14,00
177•	ANTINORI “IL BRUCIATO” - Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Syrah 15%	22,00

GRANDI FORMATI

MAGNUM 1,5 l

180•	TENUTA DI NOZZOLE “NOZZOLE” - Chianti Classico DOCG Sangiovese 100%	56,00
181•	ORMANNI “BORRO DEL DIAVOLO” - Chianti Classico DOCG Riserva Sangiovese 100%	85,00
182•	DIEVOLE “NOVECENTO” - Chianti Classico DOCG Riserva Sangiovese 95%, Canaiolo 3%, Colorino 2%	82,00
183•	CASTELLO DI AMA “SAN LORENZO” - Chianti Classico Gran Selezione DOCG Sangiovese 80%, Merlot 13%, Malvasia Nera 7%	125,00
184•	ORMANNI “DUGENTANNI” - Chianti Classico Gran Selezione DOCG Sangiovese 100%	110,00
185•	FATTORIA PETROIO “POGGIO AI GRILLI” - Chianti Classico Gran Selezione DOCG Sangiovese 100%	115,00
186•	COLLE BERETO - Chianti Classico Gran Selezione DOCG Sangiovese 100%	135,00
187•	BROLIO “CASTELLO DI BROLIO” - Chianti Classico Gran Selezione DOCG Sangiovese 97%, Abrusco 3%	105,00
188•	DIEVOLE “VIGNA DI SESSINA” - Chianti Classico Gran Selezione DOCG Sangiovese 100%	135,00
189•	TENUTA DEGLI DEI “CAVALLI” - Toscana IGT Cabernet Sauvignon 50%, Petit Verdot 35%, Cabernet Franc 15%	120,00
190•	FOTONDI “FLACCIANELLO” - Toscana IGT Sangiovese 100%	360,00
191•	SAN FELICE “VIGORELLO” - Toscana IGT Pugnitello 35%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%, Petit Verdot 5%	118,00
192•	DIEVOLE “TENUTA MERAVIGLIA” - Bolgheri DOC Cabernet Franc 100%	96,00
193•	FRESCOBALDI “CASTELGIOCONDO” - Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese 100%	160,00
194•	FOLONARI “TENUTA LA FUGA” - Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese 100%	145,00
195•	CANTO ALLA MORAIA “SER ALFIERO” - Toscana IGT BIO Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 20%	97,00



GRANDI FORMATI

DOPPIA MAGNUM 3lt

200•	POGGIO TORSELLI - Chianti Classico Gran Selezione DOCG Sangiovese 100%	290,00
201•	ANTINORI "BADIA A PASSIGNANO" - Chianti Classico Gran Selezione DOCG Sangiovese 100%	370,00

ROSATI \ ROSÉ WINES

250•	IL BORRO "BORRO ROSA" - Toscana IGT BIO Sangiovese 100%	28,00
251•	RUFFINO "ACQUA DI VENUS" - Toscana IGT Syrah 38%, Sangiovese 31%, Pinot Grigio 31%	29,00
252•	FOLONARI "CAMPO AL MARE" - Bolgheri DOC Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%	34,00
253•	ROCCA DELLE MACIE "CAMPO MACCIONE" - Toscana IGT Sangiovese 100%	26,00
254•	CASTELLO DI AMA "PURPLE" - Toscana IGT Sangiovese 96%, Merlot 4%	34,00
255•	COLLE BERETO "COLLE È" - Toscana IGT Sangiovese 50%, Pinot Nero 50%	30,00
256•	POGGIO TORSELLI "BIZZARIA" - Toscana IGT Pugnitello 100%	34,00
257•	PANIZZI "CERASO" - Toscana IGT Sangiovese, Merlot	27,00
258•	COLLE MASSARI "GROTTOLO" - Montecucco DOC BIO Sangiovese 70%, Ciliegiole 15%, Montepulciano 15%	24,00

BIANCHI \ WHITE WINES

TOSCANA IGT

300•	FOLONARI "CABREO LA PIETRA" - Toscana IGT Chardonnay 100%	46,00
301•	FOLONARI "BABY SUPER TUSCAN SAUVIGNON" - Toscana IGT Sauvignon Blanc 100%	27,00
302•	RUFFINO "ACQUA DI VENUS" - Toscana IGT Vermentino 61%, Chardonnay 22%, Sangiovese 17%	29,00
303•	RUFFINO "LA SOLATIA" - Toscana IGT Pinto Grigio 100%	29,00



304•	CINCIANO “PREZIANO” - Toscana IGT Sangiovese 100%	32,00
305•	ANTINORI “SCABREZZA” - Toscana IGT Pinot Grigio 100%	30,00
306•	BUONAMICO “VIVI” - Toscana IGT Vermentino 100%	28,00
307•	PETRETO “PODERE LE SASSAIE” - Toscana IGT Sauvignon 60%, Semillon 35%, Chenin Blanc e Riesling 5%	34,00
308•	CASTELLO DI AMA “AL POGGIO” - Toscana IGT Chardonnay 100%	34,00
309•	TENUTE IL PALAGIO “MASSAGE IN A BOTTLE” - Toscana IGT Vermentino 100%	26,00
310•	FOTONDI “MERIGGIO” - Toscana IGT Sauvignon 90%, Trebbiano 10%	34,00

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

320•	TOLLENA “LUNARIO” - Vernaccia di San Gimignano DOCG Vernaccia 100%	27,00
321•	PANIZZI - Vernaccia di San Gimignano DOCG Vernaccia 100%	29,00

ELBA BIANCO DOC

325•	CHIESINA DI LACONA “ELBA BIANCO” - Elba Bianco DOC Procanico, Vermentino, Ansonica	32,00
------	---	-------

BOLGHERI

330•	DIEVOLE “TENUTA MERAVIGLIA” - Bolgheri DOC BIO Vermentino 90%, Viognier 10%	32,00
331•	FOLONARI “CAMPO AL MARE” - Bolgheri DOC Vermentino 100%	30,00

PICCOLI FORMATI

0,375 l

350•	BUONAMICO “VIVI” - Toscana IGT Vermentino 100%	14,00
351•	CAMPOMACCIONE “VERMENTINO” - Maremma Toscana DOC Vermentino 100%	12,00

ZERO ALCOHOL

390•	LEITZ - White Wine 0% Chardonnay deacoholized	30,00
391•	LEITZ - Sparkling White Wine 0% Sparkling riesling deacoholized	34,00



BOLLICINE / SPARKLING WINES

400•	FRESCOBALDI “LEONIA” Brut metodo classico - Pomino DOC Pinot Nero, Chardonnay	48,00
401•	FRESCOBALDI “LEONIA ROSE” Brut metodo classico Rosé - Pomino DOC Pinot Nero 100%	54,00
402•	FELSINA “BRUT” Brut metodo classico BIO Sangiovese 60%, Pinot Nero 20%, Chardonnay 20%	34,00
403•	FELSINA “BRUT ROSÉ” - Metodo classico Rosé BIO Sangiovese 50%, Pinot Nero 30%, Chardonnay 20%	38,00
404•	BUONAMICO “PARTICOLARE” - Grand Cuvee Brut Pinot Bianco, Semillon, Trebbiano	29,00
405•	BUONAMICO “PARTICOLARE ROSÉ” - Grand Cuvee Brut Rosé Sangiovese, Syrah	33,00
406•	TENUTA MORAIA “VERMENTINO BRUT” - Maremma Toscana DOC Vermentino 100%	27,00
407•	COLLE BERETO “COLLE B” - Metodo classico Rosé Pinot Nero 100%	36,00

I NOSTRI OSPITI DALLA FRANCIACORTA

410•	ANTINORI “CUVEE ROYAL” - Franciacorta DOCG Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	48,00
411•	CA' DEL BOSCO “CUVEE PRESTIGE” - Franciacorta DOCG Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	56,00
412•	VEZZOLI “BRUT S.A.” - Franciacorta DOCG Chardonnay 100%	42,00
413•	VEZZOLI “BRUT ROSÉ” - Franciacorta Rosé DOCG Pinot Nero 100%	46,00

I NOSTRI OSPITI DAL TRENTO DOC

417•	FERRARI “MAXIMUM BRUT” - Trento DOC Chardonnay 100%	43,00
418•	FERRARI “PERLÉ” - Trento DOC Chardonnay 100%	62,00

I NOSTRI OSPITI DALLA CHAMPAGNE

420•	PERRIER-JOUET “GRAND BRUT” - Champagne AOC Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20%	105,00
421•	PERRIER-JOUET “BLASON ROSÉ” - Champagne AOC Pinot Nero 50%, Pinot Meunier 25%, Chardonnay 25%	150,00



422•	PERRIER-JOUET “BLANC DE BLANCS” - Champagne AOC Chardonnay 100%	170,00
423•	PERRIER-JOUET “BELLE EPOQUE BRUT” - Champagne AOC Chardonnay 50%, Pinot Nero 45%, Pinot Meunier 5%	320,00
424•	PERRIER-JOUET “BELLE EPOQUE ROSÉ” - Champagne AOC Pinot Nero 50%, Chardonnay 45%, Pinot Meunier 5%,	650,00
425•	PERRIER-JOUET “BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS” - Champagne AOC Chardonnay 100%	960,00
426•	VOLLEREAUX “BLANC DE BLANCS” - Champagne AOC Chardonnay 100%	58,00
427•	VOLLEREAUX “ROSÉ DE SAIGNEE” - Champagne AOC Pinot Nero 100%	65,00

GRANDI FORMATI

MAGNUM 1,5 l

430•	FRESCOBALDI “LEONIA BRUT” metodo classico – Pomino DOC Pinot Nero, Chardonnay	92,00
431•	BUONAMICO “PARTICOLARE” - Grand Cuvee Brut Pinot Bianco, Semillon, Trebbiano	55,00
432•	BUONAMICO “PARTICOLARE ROSÉ” - Gran Cuvee Brut Rosé Sangiovese, Syrah	65,00
433•	FELSINA “BRUT ROSE” - Metodo classico Rosé BIO Sangiovese 50%, Pinot Nero 25%, Chardonnay 25%	60,00
434•	COLLE BERETO “COLLE B” - Metodo classico Rosé Pinot Nero 100%	66,00

CHAMPAGNE

MAGNUM 1,5 l

440•	VOLLEREAUX “BLANC DE BLANCS” - Champagne AOC Chardonnay 100%	110,00
441•	VOLLEREAUX “ROSÉ DE SAIGNEE” - Champagne AOC Pinot Nero 100%	140,00



VINI DOLCI / WINE DESSERT

500•	DIEVOLE “VIN SANTO” - Chianti Classico DOC Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca	0,50lt	49,00
501•	BONAMICO “PARTICOLARE DOLCE” - Toscana IGT Moscato 100%	0,75lt	30,00
502•	ANTINORI “ALEATICO” - Sovana DOC Superiore Aleatico 100%	0,50lt	37,00
503•	CHIESINA DI LACONA “ALEATICO PASSITO” - Elba DOCG Aleatico 100%	0,50lt	48,00
504•	PETRETO “POURRITURE NOBLE” - Toscana IGT Sauvignon Blanc 55%, Semillon Blanc 45%	0,50lt	72,00
505•	RUFFINO “SERELLE” Vin Santo - Chianti Classico DOCG Malvasia, Trebbiano, Sangiovese	0,375lt	28,00
506•	RICASOLI “CASTELLO DI BROLIO” Vin Santo - Chianti Classico DOCG Malvasia, Trebbiano, Sangiovese	0,50lt	54,00
507•	TERRE DEL MARCHESATO “NOBILIS” - Toscana IGT Vermentino Muffato 100%	0,375lt	46,00
508•	ANTINORI “SANTA CRISTINA” Vin Santo - Valdichiana DOC Trebbiano Toscano e Malvasia	0,375lt	42,00

