



*Al Girarrosto*  
RISTORANTE



The heart of Chianti Classico



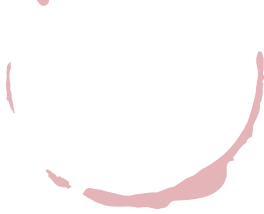
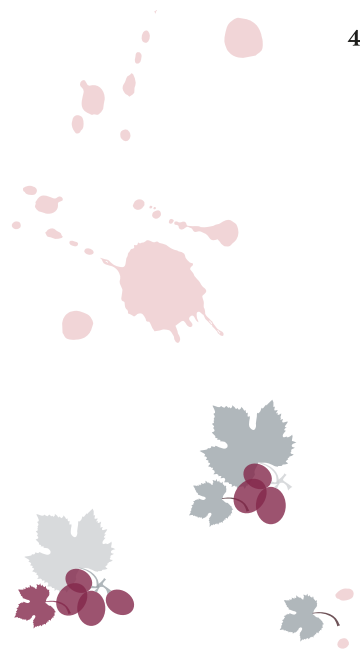


*Enoteca Leopoldo*

## Chianti Classico

INVECCHIATO ALMENO 11 MESI, PRESENTA UN COLORE ROSSO RUBINO  
CON NOTE FLOREALI, È MORBIDO E VELLUTATO.

*Aged at least 11 months, it has a ruby red color with floral notes,  
it is soft and velvety.*

Vistarenni Chianti Classico <i>Sangiovese</i>		28.00 €
Albola Chianti Classico <i>Sangiovese</i>		28.00 €
“Primocolle” Chianti Classico Villa Cerna <i>Sangiovese</i>		30.00 €
“Peppoli” Chianti Classico Antinori <i>Sangiovese</i>		30.00 €
Tenuta Perano Chianti Classico Frescobaldi <i>Sangiovese</i>		30.00 €
“Capotondo” Chianti Classico Castelvechi <i>Sangiovese</i>		30.00 €
Castello di Radda Chianti Classico <i>Sangiovese</i>		32.00 €
Colle Bereto Chianti Classico <i>Sangiovese</i>		32.00 €
Castello di Ama Chianti Classico <i>Sangiovese - Merlot</i>		45.00 €

## Chianti Classico Riserva

UN VINO NOBILE, DALL'ODORE PROLUNGATO E DALLA STRUTTURA IMPORTANTE,  
INVECCHIATO ALMENO DUE ANNI.

*A Noble wine with a long-lasting smell and an important structure,  
aged at least two years.*

Castello di Albola Riserva <i>Sangiovese</i>	39.00 €
Villa Cerna Riserva <i>Sangiovese</i>	41.00 €
Castello di Radda Riserva <i>Sangiovese</i>	46.00 €
"Villa Antinori" Riserva <i>Sangiovese</i>	49.00 €
Tenuta Perano Riserva Frescobaldi <i>Sangiovese</i>	48.00 €
Colle Bereto Riserva <i>Sangiovese</i>	49.00 €
"Marchese Antinori" Tenuta Tignanello Riserva <i>Sangiovese</i>	59.00 €



## Chianti Classico Gran Selezione DOCG

L'ECCELLENZA DEI NOSTRI VIGNETI DAI PROFUMI FLOREALI E SPEZIATI UNICI,  
PRODOTTO DALLE MIGLIORI UVE CON UN'INVECCHIAMENTO MINIMO DI 30 MESI.

*The excellence of our vineyards with unique floral and spicy aromas,  
produced from the best grapes with a minimum aging of 30 months.*

Colle Bereto Gran Selezione <i>Sangiovese</i>	61.00 €
“Vigna il Corvo” Gran Selezione Castello di Radda <i>Sangiovese</i>	64.00 €
Badia a Passignano Gran Selezione Antinori <i>Sangiovese</i>	77.00 €
“San Lorenzo” Gran Selezione Castello di Ama <i>Sangiovese</i>	89.00 €
Fonterutoli Gran Selezione Mazzei <i>Sangiovese</i>	89.00 €



## Brunello di Montalcino

LA COMPONENTE ALCOLICA CHE SFIORA IL 15%, LA GRANDE STRUTTURA ED UN PROFONDO MIX DI AROMI RENDONO IL BRUNELLO PERFETTO DA ABBINARE ALLE CARNI.

*The alcoholic component of almost 15%, the great structure and a deep mix of aromas make Brunello perfect to combine with meats.*

Rosso di Montalcino Cecchi <i>Sangiovese</i>	29.00 €
Brunello Cecchi <i>Sangiovese</i>	49.00 €
Pian delle Vigne Antinori Brunello <i>Sangiovese</i>	80.00 €
“Biondi-Santi” Brunello <i>Sangiovese</i>	350.00 €



## Super Tuscan

DALLE NOTE SPEZIEATE DEL SYRAH ALLA DOLCEZZA DEL MERLOT PASSANDO PER IL NOBILE CABERNET.  
I SUPER TUSCAN SONO I PIÙ FAMOSI VINI TOSCANI! INVECCHIATI IN LEGNO, DAL COLORE BRILLANTE ED INTENSI PROFUMI.

*From the spicy notes of Syrah to the sweetness of Merlot, through the noble Cabernet.  
Super Tuscan are among the most famous tuscan wines, fermented in wooden barrels with bright colors and intense aromas*

“Gran bruno” Castello di Radda <i>Sangiovese - Merlot</i>	39.00 €
“Le Volte” Tenuta Ornellaia <i>Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot</i>	45.00 €
“Lucente” Frescobaldi Tenuta Luce <i>Merlot - Sangiovese</i>	49.00 €
“Il Cenno” Colle Bereto <i>Pinot Noir</i>	69.00 €
“Casalferro” Barone di Ricasoli <i>Merlot</i>	75.00 €
“Guss” Castello di Radda <i>Merlot</i>	81.00 €
“Acciaiole” Castello di Albola <i>Cabernet Sauvignon</i>	88.00 €
“Il Tocco” Colle Bereto <i>Merlot</i>	98.00 €
“Poggio alle Nane” Antinori <i>Cabernet Frank - Cabernet Sauvignon</i>	120.00 €
“Cepparello” Isole e Olena <i>Sangiovese</i>	175.00 €
“Tignanello” Antinori <i>Cabernet Frank - Cabernet Sauvignon - Sangiovese</i>	190.00 €



## Bolgheri

CORPOSI MA MORBIDI, SPESSO INVECCHIATI IN LEGNO E DAL COLORE INTENSO.  
I VIGNETI DI BOLGHERI, AFFACCIATI SUL TIRRENO, REGALANO PROFUMI FLOREALI E FRUTTATI.

*Full-bodied and smooth at the same time, characterized by intense colors and fruity and floral notes.  
Bolgheri vineyards overlook the Tyrrhenian Sea. Often fermented in oak barrels.*

<p>“Emilio Primo” Bolgheri DOC Terre del Marchesato <i>Cabernet Sauvignon - Merlot</i></p>	39.00 €	
<p>“Bruciato” Bolgheri DOC Antinori <i>Syrah - Cabernet Sauvignon - Merlot</i></p>	48.00 €	
<p>Marchesale Bolgheri Superiore Terre del Marchesato <i>Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot</i></p>	89.00 €	
<p>Guado al Tasso Bolgheri Superiore Antinori <i>Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Merlot</i></p>	190.00 €	
<p>Sassicaia Tenuta San Guido <i>Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon</i></p>	350.00 €	



## Vino Bianco-White Wine

SCEGLI IL TUO BIANCO!

DAI PIÙ FRUTTATI COME IL SAUVIGNON E IL PINOT AI PIÙ SECCHI COME LA RIBOLLA GIALLA E CHARDONNAY.

*Choose your White Wine!*

*From the most fruity like Sauvignon and Pinot to the driest like Ribolla Gialla and Chardonnay.*

"Calasole" Rocca di Montemassi <i>Vermentino</i>	27.00 €
"Le Fagge" Castello di Albola <i>50% Chardonnay - 50% Trebbiano</i>	28.00 €
Vernaccia di San Gimignano Strozzi <i>Vernaccia</i>	28.00 €
Ribolla Gialla Bosco del Merlo <i>Ribolla Gialla</i>	28.00 €
Turriano Sauvignon DOC <i>Sauvignon</i>	28.00 €
Pinot Grigio DOC Bosco del Merlo <i>Pinot Grigio</i>	28.00 €
"Villa Antinori" Marchesi Antinori <i>Trebbiano - Malvasia - Pinot Bianco - Pinot Grigio - Riesling Renano</i>	28.00 €
"Albo" Colle Bereto <i>Vermentino - Pinot bianco - Chardonnay</i>	30.00 €
"Torricella" Castello di Brolio Ricasoli <i>Chardonnay</i>	38.00 €
"Poggio alle Fate" Castello di Albola <i>Chardonnay</i>	69.00 €



## Rosè

VINI DI FRESCHEZZA E PROFUMI UNICI. IL "COLLE È" VIENE PRODOTTO A RADDA!  
*Wines of freshness and unique aromas. The "Colle è" is produced in Radda!*

Syrosa Rocca di Montemassi <i>Syrah</i>		29.00 €
Rosato Castello di Radda <i>Sangiovese</i>		29.00 €
"Colle È" Rosè Colle Bereto <i>Sangiovese - Pinot Noir</i>		32.00 €

## Prosecco & Franciacorta & Champagne

PER GLI AMANTI DELLE BOLLE SI CONSIGLIA L'ABBINAMENTO CON I SALUMI.  
*For lovers of bubbles, we recommend pairing with selection of Cold cuts.*

Prosecco DOC		27.00 €
"Colle B" Metodo Classico Brut Rosè Colle Bereto <i>Pinot Noir</i>		39.00 €
Cuvèe Royal Franciacorta Marchese Antinori <i>Pinot Noir - Pinot Bianco - Chardonnay</i>		45.00 €
Franciacorta "Lo Sparviere" Satèn <i>Chardonnay</i>		55.00 €
Perrier-Jouët Blason Rosè <i>25% Chardonnay - 50% Pinot Nero - 25% Pinot Meunier</i>		165.00 €
Perrier-Jouët Blanc de Blancs <i>100% Chardonnay</i>		170.00 €







*Enoteca Leopoldo*

“ SHARE YOUR EXPERIENCE! ”

*@ilgirarstoradda*