

Relais Le Jardin
RESTAURANT

La Carta dei Vini

Wine List

“Optime potor”, semplicemente:
chi sa bere.

Ma riconosciamo subito nella splendida sintesi latina la vera arte del bere, che privilegia sempre la qualità, nell’ equilibrio armonico dei gusti, dei luoghi, della compagnia, delle atmosfere. E, quindi, la vera arte del vivere. La carta dei vini del “Relais Le Jardin”, pensata e redatta sul filo ispiratore dell’ Optime potor, vi permetterà di ricreare, nella fantasia di scelte sapienti, la vera arte del vivere. Qui e ora, con i cibi e le bevande; e dopo, ancora: con i ricordi e il desiderio del ritorno.

“Optime potor”, simply:
those who know how to drink.

We fully embrace the splendid Latin saying; it always grants the privilege of quality in a harmonious balance of taste, location, brand and atmosphere. Hence, the true art of living. The “Relais Le Jardin” wine list was diligently chosen following the Optime potor tradition, thereby allowing one to recreate from an assortment of wise selections, the true art of living. Here and now, accompanied with food and drink; later, the reminiscence of fond memories and desire to return.

INDICE / INDEX

Il servizio a calice <i>Wine by the glass</i>	p. 1 <i>p. 1</i>
Spumanti metodo classico <i>Sparkling Italian wines</i>	p. 2 <i>p. 2</i>
Champagne <i>Champagnes</i>	p. 2 <i>p. 2</i>
Il vigneto bianco <i>Italian white wines</i>	p. 3 <i>p. 3</i>
I vini rosati <i>Rosè wines</i>	p. 5 <i>p. 5</i>
Orange Wines <i>Orange wines</i>	p. 5 <i>p. 5</i>
Il vigneto rosso <i>Italian red wines</i>	p. 6 <i>p. 6</i>
Vini esteri <i>Foreign wines</i>	p. 11 <i>p. 11</i>
Vini da dessert <i>Dessert wines</i>	p. 12 <i>p. 12</i>
Bevande <i>Beverage</i>	p. 13 <i>p. 13</i>
Caffetteria <i>Hot Beverage</i>	p. 13 <i>p. 13</i>

IL SERVIZIO AL CALICE - WINE BY THE GLASS

Vini Bianchi / White Wines

Fabrizio Bianchi Chardonnay I.G.T. Castello Monsanto - Toscana	2018	9,00
Vernaccia di S. Gimignano D.O.C.G. Panizzi - Toscana	2018	9,00
Pinot Grigio Mongris D.O.C. Marco Felluga - Trentino	2018	9,00
Sauvignon Colli Orientali D.O.C. Giorgio Colutta - Friuli	2017	9,00

Vini rosati/ Rosè Wines

I Balzini Pink Label I.G.P. I Balzini - Toscana (Sangiovese, Merlot)	2018	9,00
Lagrein Rosè D.O.C. Alois Lagender - Alto Adige	2018	9,00

Vini Rossi / Red Wines

Chianti Classico D.O.C.G Capotondo Castelvecchi - Toscana	2016	8,00
I Balzini Green Label I.G.P. San Giovese e Mammolo - Toscana	2016	8,00
Cabernet Colli Orientali D.O.C. Giorgio Colutta - Friuli	2015	8,00
Rosso di Montalcino D.O.C. Campo ai Sassi Marchesi Frescobaldi - Toscana	2016	9,00
Barbera D' Alba D.O.C. G.D. Vajra - Piemonte	2017	9,00

1.

SPUMANTI METODO CLASSICO
SPARKLING ITALIAN WINES

Prosecco D.O.C Extra Dry Millesimato Paladin - Veneto	2018	29,00
Bosco del Merlo Rosè Brut Paladin - Veneto		32,00
Montellori 2013 Pas Dosé - Toscana		41,00
Franciacorta Cuvée Royale Marchese Antinori - Lombardia		46,00
Ferrari Brut Cantine Ferrari - Trentino		54,00
Franciacorta Grande Cuvée Brut Bellavista - Lombardia		58,00
Berlucchi Rosè Cellarius Guido Berlucchi - Lombardia		58,00
Franciacorta Brut Cru Perdu Castello Bonomi - Lombardia		62,00

CHAMPAGNE
CHAMPAGNES

A.Bergère Brut		75,00
Laurent Perrier Brut		85,00
Gosset Brut Excellence		87,00
Veuve Clicquot Ponsardin		108,00
Louis Roederer Brut Premier		115,00
A.Bergère 38★40 Vintage Blanc de Blancs	2012	195,00
Dom Pérignon Millésimé Vintage	2004	250,00

2.

IL VIGNETO BIANCO
ITALIAN WHITE WINES

Montecarlo Bianco D.O.C. Tenuta Buonamico - Toscana (Sauvignon Blanc, Semillion, Chardonnay, Trebbiano, Pinot Bianco)	2018	28,00
Vernaccia di S. Gimignano Panizzi D.O.C.G Toscana	2018	30,00
Muller Thurgau J. Hofstatter I.G.T. Alto Adige	2017	30,00
Pinot Grigio Mongris D.O.C. Marco Felluga - Friuli	2018	35,00
Fosso di Corsano Colli di Luni D.O.C. Vermentino - Liguria	2017	35,00
Merol Chardonnay D.O.C. St. Michael Eppan - Trentino	2018	35,00
Fabrizio Bianchi Chardonnay I.G.T. Castello Monsanto - Toscana	2018	35,00
Fiano di Avellino D.O.C.G Mastroberardino - Campania	2018	35,00
Falanghina Morabianca D.O.C. Mastroberardino - Campania	2018	35,00
Sauvignon Colli Orientali D.O.C. Giorgio Colutta - Friuli	2017	37,00
Lighea I.G.T. Donnafugata - Sicilia (Zibibbo)	2018	37,00
Concetto Pecorino I.G.T. Terre di Chieti Azienda Tilli - Abruzzo	2017	38,00

Pinot Bianco D.O.C. E. Walch - Alto Adige	2017	38,00
Gewürtztraminer D.O.C. St. Michael Eppan - Trentino	2018	38,00
Riesling Montiggl D.O.C. St. Michael Eppan - Trentino	2016	41,00
Bolgheri Vermentino D.O.C. Tenuta Guado al Tasso - Toscana	2018	41,00
Sharis I.G.T. Livio Felluga - Friuli (Chardonnay - Ribolla Gialla)	2018	45,00
Capezzana I.G.T. Trebiano - Toscana	2017	45,00
Sauvignon I.G.T. Jermann - Friuli	2019	45,00
Chardonnay I.G.T. Jermann - Friuli	2018	49,00
Conte della Vipera I.G.T. Castello della Sala - Antinori - Umbria	2018	53,00
Gavi di Gavi Etichetta Nera D.O.C.G. La Scolca - Piemonte (Cortese 100%)	2017	64,00
Capichera Bianco I.G.T. Isola dei Nuraghi	2016	72,00
Quarz Sauvignon D.O.C. (Sauvignon Blanc) Terlano - Alto Adige	2016	80,00

Cervaro della Sala I.G.T. Castello della Sala - Antinori - Umbria (Chardonnay 85% e Grechetto 15%)	2015	88,00
Terre Alte D.O.C. Livio Felluga - Friuli (Sauvignon, Tocai Friulano e Pinot Bianco)	2014	88,00
Gaja & Rey D.O.C. Gaja - Piemonte (Chardonnay 100%)	2012	220,00

I VINI ROSATI *ROSE'WINES*

I Balzini Pink Label IGP I Balzini - Toscana (Sangiovese, Merlot)	2018	33,00
Lagrein Rosé D.O.C. Alois Lageder - Alto Adige	2018	39,00
Scalabrone, Bolgheri D.O.C. Guado al Tasso - Toscana (40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah)	2018	41,00

ORANGE WINES

Colle Fregiara Trebiana Spoletino - Annesanti Umbria	2017	48,00
Le Verzure Bianco Augusto Malvasia, Trebbiano - Toscana	2016	52,00
Radikon Jakot 50cl Friuli Venezia Giulia	2014	65,00

IL VIGNETO ROSSO ITALIAN RED WINES

Ci sentiamo di dedicare ampio spazio alla produzione vinicola della regione che ci ospita, avendo selezionato alcune tra le migliori etichette disponibili prodotte dal lavoro sapiente di tanti anni e passione.

Toscana



We are gladly dedicating a wide space to the red wines produced in this region where our restaurant is hosted. We have selected some of the finest labels, fruit of many years of expert work and passion.

Nàcchero I.G.T Ciliegiolo	2017	26,00
Chianti Rufina D.O.C.G. I Domi I Veroni Vino Biologico	2016	26,00
Chianti Classico D.O.C.G Capotondo Castelvecchi	2016	29,00
Salcheto Vino Nobile Montepulciano D.O.C.G. Sangiovese Prugnolo Gentile Vino Biologico	2016	30,00
Rosso di Montalcino D.O.C. Campo ai Sassi Marchesi Frescobaldi Sangiovese	2016	34,00
Poggio ai Ginepri Bolgheri D.O.C. (Merlot, Cabernet, Sauvignon, Cabernet blanc, Petit Verdot)	2018	35,00
Chianti Classico D.O.C.G. Nozzole Tenuta di Nozzole (Sangiovese 100%)	2017	38,00

6.

Morellino di Scansano D.O.C.G. Moris Farms (Sangiovese 90%, Merlot, Syrah 10%)	2016	38,00
Malvasia Nera I.G.T. Podere Pellicano - Agrisole	2015	39,00
Rosso di Montepulciano D.O.C. Avignonesi (Sangiovese 94%)	2016	42,00
Le Macchiole Bolgheri D.O.C. (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc)	2017	45,00
Cortona D.O.C. Syrah Achelo La Braccasca	2017	45,00
Chianti Rufina Riserva D.O.C.G. Nipozzano Marchesi Frescobaldi	2014	47,00
Chianti Classico Riserva Ducale Oro D.O.C.G. Ruffino (Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon e Merlot)	2012	49,00
Chianti Classico D.O.C.G. Fonterutoli Mazzei (Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%)	2015	50,00
Le Difese I.G.T. Tenuta San Guido (70% Cabernet, 30% Sangiovese)	2016	50,00
Chianti Classico Ris. Il Grigio D.O.C.G. Agricola San Felice (Sangiovese 100%)	2015	52,00
Il Bruciato, Bolgheri D.O.C. Tenuta Guado al Tasso (65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah)	2017	53,00

Chianti Rufina Riserva D.O.C.G. Fattoria Selvapiana (Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 30%)	2015	58,00
I Balzini Black Label I.G.P. I Balzini (Cabernet Sauvignon, Merlot)	2013	62,00
Avvoltore I.G.T. Moris Farms (Sangiovese 75%, Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 5%)	2013	63,00
Vigorello I.G.T. Agricola San Felice (50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot)	2011	68,00
Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. Avignonesi (Sangiovese 100%)	2015	68,00
Chianti Classico Riserva D.O.C.G. Vigna del Sorbo Fontodi (Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%)	2014	76,00
Il Pareto Tenute di Nozzole I.G.T. Tenute Folonari (Cabernet Sauvignon 100%)	2014	81,00
Brunello di Montalcino D.O.C.G. Pian delle Vigne Antinori	2013	83,00
Bolgheri D.O.C. Le Serre Nuove dell'Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia (Merlot 45%; Cabernet Sauvignon 41%; Cabernet Franc 5%; Petit Verdot 9%)	2016	85,00
Brunello di Montalcino D.O.C.G. Poggio alle mura Castello Banfi	2013	85,00

Brunello di Montalcino D.O.C.G. Castel Giocondo Marchesi Frescobaldi	2013	85,00
Petra I.G.T. (Cabernet, Sauvignon, Merlot)	2015	90,00
Brunello Montalcino D.O.C.G. Siro Pacenti, Sangiovese	2014	110,00
Tignanello I.G.T. Antinori (Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%)	2016	120,00
Brunello di Montalcino D.O.C.G. Tenuta il Greppo Biondi Santi	2011	175,00
I Balzini Gold Label I.G.P. I Balzini (Merlot 100%)	2012	500,00

LE ALTRE REGIONI
THE OTHER REGIONES

Carbernet Colli Orientali D.O.C. Giorgio Colutta - Friuli	2016	32,00
Aglianico del Vulture Taverna - Basilicata	2008	32,00
Nebbiolo Langhe D.O.C. Mauro Molino - Piemonte	2018	33,00
Nero D'Avola Sedara I.G.T. Donnafugata - Sicilia	2016	33,00
Barbera d'Alba D.O.C. G.D. Vajra - Piemonte	2017	35,00
Cottanera Etna D.O.C. Nerello Mascalese	2017	36,00
Pinot Nero Alto Adige D.O.C. Franz Haas - Alto Adige	2017	38,00
Cannonau Costera D.O.C Argiolas - Sardegna	2012	42,00
Barolo D.O.C.G. Prunotto - Piemonte	2015	52,00
Pinot Nero I.G.T Castello della Sala - Antinori - Umbria	2015	55,00
Sagrantino D.O.C.G. Collepiano di Montefalco Arnaldo Caprai - Umbria	2014	75,00

Amarone della Valpolicella D.O.C. Masi - Veneto	2012	82,00
Barbaresco D.O.C.G. Gaja - Piemonte (Nebbiolo)	2013	230,00

VINI ESTERI
FOREIGN WINES

Muscadet Domanie Pierre de la Grange - Francia		32,00
Chablis Drohuin Reserve de Vaudon - Francia	2013	48,00

VINI DA DESSERT
DESSERT WINES



Recioto della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2012 Masi Angelorum - Veneto		41,00	9,00
Dindarello I.G.T. 2018 Maculan - Veneto		41,00	9,00
Vin Santo D.O.C. 2013 Castelli del Grevepesa - Toscana		43,00	9,50
Ben Ryè D.O.C. 2016 Donnafugata - Sicilia		46,00	11,00
Château Landion D.O.C 2015 Sauternes - Francia		52,00	11,00
Muffato della Sala I.G.T. 2011 Castello della Sala Antinori - Umbria		68,00	13,00

BEVANDE
BEVERAGE

Acqua Panna 75cl <i>Still Water</i>	5,00
Acqua San Pellegrino 75cl <i>Sparkling Water</i>	5,00
Thomas Henry (Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon)	8,00
Coca Cola, Coca Cola Zero	8,00
Aranciata San Pellegrino <i>Orange San Pellegrino</i>	8,00
Centrifughe <i>Cold pressed juice</i>	12,00
Spremuta d'arancia/pompelmo <i>Fresh orange/grapefruit juice</i>	9,00

CAFFETTERIA
HOT BEVERAGE

Espresso	5,00
Espresso Hag / <i>Decaffeinated coffee</i>	5,00
Americano / <i>American coffee</i>	6,00
Caffè d'orzo / <i>Barley coffee</i>	6,00
Cappuccino	6,00
Selezione di Thè "La via del tè" <i>"La Via del tè" Tea Selection</i>	8,00