



## THE BAR

### AL CALICE BY THE GLASS (12)

#### BOLLE ♦ SPARKLING WINES

|  |  |    |
|--|--|----|
| Champagne<br>Mandois Brut / Rosè                     | <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i> | 22 |
| Prosecco Bisol                                       | <i>Glera</i>                                 | 12 |
| IGT Metodo Classico<br>Montellori                    | <i>Chardonnay<br/>Dosaggio zero</i>          | 18 |
| Rubedo Metodo<br>Classico Rosè<br>Fattoria La Leccia | <i>Sangiovese</i>                            | 18 |

#### VINI BIANCHI ♦ WHITE WINES

|  |                                   |    |
|--|-----------------------------------|----|
| Litorale Val delle Rose                  | <i>Vermentino</i>                 | 13 |
| Azienda Agricola<br>Campochiarenti       | <i>Vernaccia di San Gimignano</i> | 15 |
| Fattoria di Petreto                      | <i>Sauvignon Gris</i>             | 17 |
| 4 Chiacchiere a<br>Oltrepoggio Colognole | <i>Chardonnay</i>                 | 15 |

#### VINI ROSATI ♦ ROSÉ WINES

|                              |                   |    |
|------------------------------|-------------------|----|
| “Gioiellae” Vinate<br>Montae | <i>Sangiovese</i> | 15 |
|------------------------------|-------------------|----|

#### VINI ROSSI ♦ RED WINES

|  |                                       |    |
|--|---------------------------------------|----|
| “Lo Scorno” Rosso di<br>Montalcino         | <i>Sangiovese Grosso</i>              | 15 |
| “Il Chiuso” Castello di<br>Ama             | <i>Pinot Nero</i>                     | 17 |
| Villa Capezzana<br>Carmignano              | <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i> | 17 |
| Fattoria La Leccia<br>Chianti Riserva DOCG | <i>Sangiovese, Trebbiano Toscano</i>  | 16 |

#### VINI DOLCI ♦ DESSERT WINES

|                                       |                  |    |
|---------------------------------------|------------------|----|
| Vin Santo della<br>Signora Montellori | <i>Trebbiano</i> | 18 |
|---------------------------------------|------------------|----|

Le bevande sono accompagnate da biscotti o dry snacks a seconda della tipologia, dalle 17 alle 20 con assaggi dalla cucina / *Drinks are served with cookies or nibbles, from 5 to 8 PM with snacks from the kitchen*



## THE BAR

# BOTTIGLIERIA BOTTLES

(12)

### BOLLE ♦ SPARKLING WINES

|  |     |
|--|-----|
| Prosecco Bisol "Belstar", <i>Glera</i>                                       | 40  |
| Pas Dosé Fattoria Montellori 2020, <i>Chardonnay</i>                         | 80  |
| Rubedo Pas Dosé Rosé Fattoria la Leccia 2019, <i>Sangiovese</i>              | 90  |
| Champagne Mandois Brut Origine, <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> | 110 |
| Champagne Mandois Brut Rosé, <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>    | 120 |

### VINI BIANCHI ♦ WHITE WINES

|   |     |
|---|-----|
| Litorale Fattoria Cecchi 2023, <i>Vermentino</i>                                | 40  |
| Cantalici Cantavento 2020, <i>Malvasia Bianca</i>                               | 50  |
| Torricella Barone Ricasoli 2023, <i>Chardonnay</i>                              | 55  |
| Azienda Agricola Campochiarenti 2024, <i>Vernaccia di San Gimignano</i>         | 55  |
| 4 Chiacchiere a Oltrepoggio Colognole 2024, <i>Chardonnay</i>                   | 60  |
| Alessandro Fonseca Fattoria di Petreto 2022, <i>Semillon &amp; Chenin Blanc</i> | 70  |
| Alessandro Fonseca Fattoria di Petreto 2022, <i>Sauvignon Gris</i>              | 80  |
| Al Poggio Castello di Ama 2025, <i>Chardonnay</i>                               | 70  |
| Querciabella Batàr 2021, <i>Chardonnay</i>                                      | 160 |

### VINI ROSATI ♦ ROSÉ WINES

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Montenidoli 2023, <i>Canaiuolo</i> | 60 |
| Gioiellae 2021, <i>Sangiovese</i>  | 50 |

### VINI ROSSI ♦ RED WINES

|  |     |
|--|-----|
| Chianti Classico Castello Di Ama 2023, <i>Sangiovese &amp; Merlot</i>                        | 55  |
| Rosso di Montalcino Lo Scorno San Filippo 2023, <i>Sangiovese Grosso</i>                     | 60  |
| Chianti Riserva DOCG Fattoria la Leccia 2022, <i>Sangiovese &amp; Trebbiano Toscano</i>      | 65  |
| Chianti Riserva Brolio 2021, <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>                   | 70  |
| Villa Capezzana 2020, <i>Sangiovese &amp; Cabernet Sauvignon</i>                             | 75  |
| Baccarosso Tenuta Baccanella 2021, <i>Pinot Noir</i>   | 60  |
| Il Chiuso by Castello di Ama 2021, <i>Pinot Noir</i>   | 75  |
| Villa di Bagnolo Marchesi Pancrazi 2022, <i>Pinot Noir</i>                                   | 90  |
| Bolgheri Campo al Signore 2018, <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon &amp; Petit Verdot</i> | 120 |
| Casalferro Ricasoli 2019, <i>Merlot</i>  | 130 |
| Le Lucere Brunello di Montalcino San Filippo 2019, <i>Sangiovese</i>                         | 160 |

### VINI DOLCI ♦ DESSERT WINES

|   |     |
|---|-----|
| Vinsanto della Signora Fattoria Montellori 2018, <i>Trebbiano</i> | 80  |
| Pourriture Noble 2006, <i>Sauvignon Blanc &amp; Semillon</i>      | 120 |

Le bevande sono accompagnate da biscotti o dry snacks a seconda della tipologia, dalle 17 alle 20 con assaggi dalla cucina / *Drinks are served with cookies or nibbles, from 5 to 8 PM with snacks from the kitchen*



THE BAR

VINI VOLANTI  
FLYING WINES <sup>(12)</sup>

|  |     |
|--|-----|
| <i>Dom Perignon 2015</i>                             | 400 |
| <i>Champagne Brut Autolyse Le Brun de Neuville</i>   | 220 |
| <i>Marchese Antinori Cuvée Royale - Franciacorta</i> | 210 |
| <i>Ruinart Rosè</i>                                  | 180 |
| <i>Si Rosè Due Mani</i>                              | 95  |
| <i>Fontalloro 2020, Fielsina</i>                     | 130 |
| <i>Percarlo 2020, San Giusto a Rentennano</i>        | 190 |
| <i>Camartina 2020, Querciabella</i>                  | 160 |
| <i>L'Imperfetto 2021, Magnum</i>                     | 210 |
| <i>L'Apparita 2020, Castello di Ama</i>              | 340 |
| <i>Pergole Torte 2017, Montevertine</i>              | 550 |