

Carta dei vini - Weinkarte

Wine list - Carte des vins

In vino veritas

Nella nostra carta troverete le 7 più grandi DOCG in Toscana:

In unserer diesjährigen Weinkarte haben wir die 7 grössten Denominazioni der Toscana für Sie zusammengeführt:

Brunello di Montalcino DOCG

Carmignano DOCG

Chianti DOCG

Chianti Classico DOCG

Montecucco Sangiovese DOCG

Vernaccia di San Gimignano DOCG

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Vini bianchi - Weissweine

White wines - Vins blancs

<i>Vernaccia di San Gimignano 37,5 cl Bio</i>	2017	<i>Poggio Alloro</i>	8,50
<i>Vernaccia di San Gimignano Bio "Il Nicchiaio"</i>	2017	<i>Poggio Alloro</i>	17,00
<i>Chardonnay "Farnito"</i>	2016	<i>Carpineto</i>	17,50
<i>Maremma bianco "Vivia"</i>	2017	<i>Le Mortelle</i>	19,50
<i>Pinot Grigio "San Angelo"</i>	2017	<i>Castello Banfi</i>	18,50
<i>Bolgheri vermentino</i>	2017	<i>Guado al tasso</i>	21,00

Vini rosati- Rosé Weine - Rose wines - Vins rosé

<i>"Petalì di Rose" Rosé Bio Vegan</i>	2017	<i>Cantalici</i>	17,00
<i>"Il Meticcio" Rosato Toscano</i>	2016	<i>Lecci e Brocchi</i>	19,00

La nostra selezione per Lei / Unser Auswahl für Sie

Or selection for You / Notre sélection pour Vous

Sant'Antimo "Nearco"

2014

Col d'Orcia

33,00

Cru vinificato con uve merlot, cabernet e syrah Vino di grande impatto e struttura.

Ottimo con piatti come la tagliata e la fiorentina, ma si sposa ancor meglio con cacciagione in umido.

Vinifizierter Cru mit Merlot Trauben, Cabernet und Syrah, Wein von grosser Wirkung und Struktur

Ausgezeichnet für Fleischgerichte wie "Tagliata" und "Fiorentina Steak", sehr gut Kombinierbar mit Wildfleisch Eintopf

Chianti Classico riserva

2012

Fattoria di Rietine

29,00

100% Sangiovese, di color rosso rubine intenso con aroma terroso di bacche nere, tabacco e frutta secca.

Grazie al buon tannino da combinare con piatti ricchi di sughi dove può esprimere il suo meglio.

100 % Sangiovese, intensive Rubin Rote Färbung mit einem erdigem Bukett von schwarzen Beeren, Taback und Trockenobst.

Dank dem ausgeprägtem Tannin, hervorragend geeignet zu sossenreichen Gerichten, wo er voll zur Wirkung kommt.

Carmignano DOC Barco Reale

2014

Capezzana

21,00

A Carmignano si produceva vino fin dall'epoca etrusca. Un vino di antica tradizione, che risale ai tempi dei Medici dove nel 1716 il granduca Cosimo III concesse al vino di Carmignano la prima vera patente di nobiltà, una specie di DOC ante litteram.

In Carmignano wurde schon zu Etrusker Zeiten Wein produziert, es ist ein Wein mit antiken Traditionen, di auch auf die Familie der "Medici" zurück geht, 1716 gab der Grossherzog Cosimo III dem Wein von Carmignano seine erste Wertauszeichnung, eine Art DOC vor seiner Zeit.

Vini rossi - Rotweine
Red wines - Vins rouges



<i>Chianti Classico</i>			
<i>Chianti Superiore</i>	2016	<i>Castello Banfi</i>	15,50
<i>Chianti Classico</i>	2014	<i>Lecci & Brocchi</i>	19,00
<i>Chianti Classico Bio</i>	2014	<i>Badia a Coltibuono</i>	24,00
<i>Chianti Classico riserva "Cultus Boni" Bio</i>	2013	<i>Badia a Coltibuono</i>	30,00
<i>Chianti Classico Riserva</i>	2013	<i>Villa Antinori</i>	29,00
<i>Chianti Classico Riserva "Italo"</i>	2013	<i>Agr. Tamburini</i>	27,00
<i>Tignanello</i>	2014	<i>Marchese Antinori</i>	88,00
<i>Chianti</i>			
<i>Chianti - 37,5 cl Bio</i>	2015	<i>Poggio Alloro</i>	8,50
<i>Chianti "The Boss"</i>	2013	<i>Agr. Tamburini</i>	15,00
<i>Rosso Toscano</i>			
<i>Il Moraccio</i>	2015	<i>Agr. Tamburini</i>	25,50

Vini rossi - Rotweine - Red wines - Vins rouges

Montalcino

<i>Rosso di Montalcino</i>	2014	<i>Tenuta Fanti</i>	21,50
<i>Rosso di Montalcino "Poggio alle Mura"</i>	2016	<i>Castello Banfi</i>	25,50
<i>Rosso di Montalcino "Pian delle Vigne"</i>	2015	<i>Antinori</i>	29,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2012	<i>Tenuta Fanti</i>	47,00
<i>Brunello di Montalcino "Poggio alle Mura"</i>	2012	<i>Castello Banfi</i>	55,00

Montepulciano

<i>Nobile di Montepulciano</i>	2013	<i>Villa Sant'Anna</i>	31,00
--------------------------------	------	------------------------	--------------

Maremma

<i>Montecucco Selezione "Tenuta Impostino"</i>	2012	<i>Tenuta L'Impostino</i>	21,00
<i>Monteregio di Massa Marittima</i>	2014	<i>Tenute Costa</i>	18,00
<i>Merlot Bolgheri "Cont'Ugo"</i>	2015	<i>Guado al Tasso</i>	48,00

Vino al bicchiere - Wein als Glass - Wines by the glass - Vins ouverts

150 ml

<i>Vernaccia di San Gimignano Bio "Il Nicchiaio"</i>	2017	<i>Poggio Alloro</i>	4,00
<i>Maremma bianco "Vivia"</i>	2017	<i>Le Mortelle</i>	4,30
<i>Chardonnay "Farnito"</i>	2016	<i>Carpineto</i>	4,50
<i>"Il Meticcio" Rosato Toscano</i>	2016	<i>Lecci e Brocchi</i>	4,60
<i>Chianti Classico Bio</i>	2014	<i>Badia a Coltibuono</i>	4,50
<i>Chianti Classico riserva</i>	2012	<i>Fattoria di Rietine</i>	6,40
<i>Rosso di Montalcino "Poggio alle Mura"</i>	2016	<i>Castello Banfi</i>	5,30
<i>Brunello di Montalcino</i>	2012	<i>Tenuta Fanti</i>	9,50
<i>Nobile di Montepulciano</i>	2013	<i>Villa Sant'Anna</i>	6,40

Tutti i nostri vini, vini da dessert e grappe sono disponibili da asporto a prezzi da enoteca.

Chiedete al personale di sala

Alle unsere Weine, Dessert Weine und Grappa stehen ihnen auch zum Mitnehmen zur Verfügung, zu Enoteca Preisen. Bitte wenden Sie sich ans Restaurant Personal.

All our wines, dessert wines and grappa are available for you for take away at Enoteca prices. Please contact our restaurant staff.

Tous nos vins, vins de dessert et de la grappa est à votre disposition pour emporter à prix de Enoteca. S'il vous plaît contacter notre personnel du restaurant.

Al onze wijnen, dessertwijnen en grappa zijn ook beschikbaar om mee te nemen tegen wijnwinkel prijzen.

Meer informatie verkrijgbaar bij onze medewerkers in de bediening.