

*Carta dei vini - Weinkarte*

*Wine list - Carte des vins*

*In vino veritas*

*Nella nostra carta troverete le 8 più grandi DOCG in Toscana:*

*In unserer diesjährigen Weinkarte haben wir die 8 grössten Denominazioni der Toscana für Sie zusammengeführt:*

*Brunello di Montalcino DOCG*

*Carmignano DOCG*

*Chianti DOCG*

*Chianti Classico DOCG*

*Montecucco Sangiovese DOCG*

*Morellino di Scansano DOCG*

*Vernaccia di San Gimignano DOCG*

*Vino Nobile di Montepulciano DOCG*

## *Spumanti - Sekt - Sparkling wines - Vins mousseux*

<i>Bianco Brut Toscano</i>		<i>Carpineto</i>	<b>17,50</b>
<i>Brut Rosé Toscano</i>		<i>Carpineto</i>	<b>17,50</b>
<i>Montellori Pas Dosé millesimato</i>	2013	<i>Montellori</i>	<b>30,00</b>
<i>Champagne Piper Heidsieck</i>		<i>Piper-Heidsieck</i>	<b>75,00</b>

## *Vini bianchi - Weissweine - White wines - Vins blancs*

<i>Vernaccia di San Gimignano 37,5 cl</i>	2017	<i>Casa alle Vacche</i>	<b>8,50</b>
<i>Vernaccia di San Gimignano Bio Ris. "Le Mandorle"</i>	2015	<i>Poggio Alloro</i>	<b>18,00</b>
<i>Vernaccia di San Gimignano Riserva "Crocus"</i>	2015	<i>Casa alle Vacche</i>	<b>19,00</b>
<i>Vermentino Maremma Toscana</i>	2017	<i>Terre di Fiori</i>	<b>14,00</b>
<i>Sant'Antimo Pinot grigio Bio</i>	2016	<i>Col d'Orcia</i>	<b>16,50</b>
<i>Viogner Maremma Toscana</i>	2017	<i>Terre di Fiori</i>	<b>17,50</b>
<i>Chardonnay "Farnito"</i>	2016	<i>Carpineto</i>	<b>18,00</b>
<i>Maremma bianco "Vivia"</i>	2017	<i>Le Mortelle</i>	<b>19,50</b>
<i>"Il Sangiò" Sangiovese bianco</i>	2017	<i>Lecci &amp; Brocchi</i>	<b>20,50</b>
<i>Livia IGT Toscana Bianco</i>	2016	<i>Querceto di Castellina</i>	<b>23,00</b>
<i>Bianco IGT "Maturato"</i>	2015	<i>Tiberini</i>	<b>24,00</b>

## *Vini rosati - Rosé Weine - Rose wines - Vins rosé*

<i>"Petalì" Rosé Bio Vegan</i>	2017	<i>Cantalici</i>	<b>16,50</b>
<i>"Vin Ruspo" Rosato Bio</i>	2016	<i>Capezzana</i>	<b>17,00</b>
<i>"Il Meticcio" Rosato Toscano</i>	2016	<i>Lecci e Brocchi</i>	<b>19,00</b>

*La nostra selezione per Lei / Unsere Auswahl für Sie*  
*Or selection for You / Notre sélection pour Vous*

***Cervaro della sala*** **2014** ***Antinori*** **56,00**

90% Chardonnay e 10% Grechetto, color giallo paglierino, ha un profumo intenso di agrumi, pere, fiori di acacia e vaniglia, 6 mesi in barriques. Ottimo con carni bianche e piatti di pesce elaborati, come il cacciucco.

Ein Wein, 90% Chardonnay und 10% Grechetto, strohgelbe Färbung, mit einem intensiven Bukett von Zitrusfrüchten, Birne und Akazienblüten sowie Vanille, 6 Monate Barriques Reifung. Optimal bei weissen Fleisch- und aufwendigeren Fischgerichten.

***Sant'Antimo "Olmaia"*** **2012** ***Col d'Orcia*** **52,00**

100% Cabernet Sauvignon, un Cabernet Sauvignon favoloso, che sottolinea la sua ricca struttura carnoso e fruttato, con aromi di grafite e liquirizia. Il suo sapore ampio, pieno ed equilibrato, tannini levigati, si presenta fruttato e molto elegante fino alla fine.

100% Cabernet Sauvignon, märchenhaft schöner Cabernet Sauvignon, der seine reiche, fleischige Frucht mit Graphit- und Lakritzaromen unterstreicht. Sein weiter, voller und ausgewogener Geschmack, die polierten Tannine und seine fruchtige, elegante Art steigern sich bis in den langen Abschluss.

***Brunello di Montalcino Riserva "Lupi e Sirene"*** **2012** ***Podere le Ripi*** **79,00**

Francesco Illy a creato questo fantastico Brunello in piena armonia con la natura nella sua cantina aurea, in quale non viene usato acciaio. Un vino di colore rosso rubino intenso con riflessi granato. Al naso si presenta con un bouquet di frutti rossi ben maturi e una spunta balsamica di erbe mediterranee. In bocca è equilibrato con dei tannini ben bilanciati, una importante sapidità.

Francesco Illy hat diesen fantastischen Brunello im vollem Einklang mit der Natur, in seiner goldenen Weinkellerei kreierte, in der kein Stahl verwendet wird. Ein rubinroter, intensiver Wein mit granatfarbenen Reflexen. Ein Bouchette aus reifen Waldfrüchten, balsamischen Kräuternote, einem runden Tannin und einer wichtigen Frische.

***Sangalvano Nenni Toscana*** **2013** ***Podere Vesperino*** **48,00**

100% Sangiovese, rosso rubino, speziato con profumi di mandorla, frutti di bosco e rose. Un vino giovane, creato dallo stesso team dei famosi vini Ornellaia, Solaia e Tignanello, del quale ci si potrà con gli anni aspettarsi tanto, un vino da collezione.

100% Sangiovese, Rubinrot mit würzigem Duft auch mit Mandel, Waldfrüchten und Rose. Ein noch sehr junger Wein kreierte vom selben Team der bekannten Weine Ornellaia, Solaia oder Tignanello, der zur Zeit eine optimale Basis aufweist und mit den Jahren sicherlich ein Sammelwein sein wird, von dem viel zu erwarten ist.

## *Vini rossi - Rotweine - Red wines - Vins rouges*

### **Chianti Classico**

<i>Chianti Classico</i>	2014	<i>Lecci &amp; Brocchi</i>	<b>19,00</b>
<i>Chianti Classico "L'aura"</i>	2015	<i>Querceto di Castellina</i>	<b>20,00</b>
<i>Chianti Classico Bio</i>	2015	<i>Badia a Coltibuono</i>	<b>24,00</b>
<i>Chianti Classico "Baruffo"</i>	2013	<i>Cantalici</i>	<b>26,00</b>
<i>Chianti Classico</i>	2015	<i>Valdellecorti</i>	<b>29,00</b>
<i>Chianti Classico riserva</i>	2012	<i>Fattoria di Rietine</i>	<b>30,00</b>
<i>Chianti Classico riserva "Cultus Boni" Bio</i>	2013	<i>Badia a Coltibuono</i>	<b>31,00</b>
<i>Chianti classico riserva</i>	2012	<i>Badia a Passignano</i>	<b>39,00</b>
<i>Tiziano IGT</i>	2011	<i>Fattoria di Rietine</i>	<b>32,00</b>
<i>Tangano IGT</i>	2012	<i>Cantalici</i>	<b>36,00</b>
<i>Tignanello IGT</i>	2012	<i>Marchese Antinori</i>	<b>88,00</b>

### **Chianti**

<i>Chianti - 37,5 cl Bio</i>	2016	<i>Poggio Alloro</i>	<b>8,50</b>
<i>Chianti Colli Senesi</i>	2015	<i>Casa alle Vacche</i>	<b>13,00</b>
<i>Chianti "9 Code"</i>	2015	<i>Corbucci</i>	<b>18,00</b>
<i>Chianti "Governo all'Uso Toscano"</i>	2013	<i>Melini</i>	<b>18,00</b>
<i>Il Moraccio IGT</i>	2011	<i>Agr. Tamburini</i>	<b>24,00</b>

# *Vini rossi - Rotweine - Red wines - Vins rouges*

## **Carmignano - Firenze**

<i>Carmignano DOCG "Barco Reale"</i>	2014	<i>Capezzana</i>	<b>21,00</b>
<i>"Trefiano" Riserva DOCG</i>	2012	<i>Capezzana</i>	<b>46,00</b>

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 nobiltá, 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.

## **Montalcino**

<i>Rosso di Montalcino</i>	2015	<i>Tenuta Fanti</i>	<b>21,50</b>
<i>Rosso di Montalcino</i>	2015	<i>Il Poggione</i>	<b>27,00</b>
<i>Rosso di Montalcino "Pian delle Vigne"</i>	2015	<i>Antinori</i>	<b>29,00</b>
<i>Rosso di Montalcino "Amore e Magia"</i>	2013	<i>Podere le Ripi</i>	<b>38,00</b>
<i>Brunello di Montalcino</i>	2013	<i>Tenuta Fanti</i>	<b>46,00</b>
<i>Brunello di Montalcino</i>	2013	<i>Belpoggio</i>	<b>47,00</b>
<i>Brunello di Montalcino</i>	2012	<i>Il Poggione</i>	<b>52,00</b>
<i>Brunello Progetto Prime Donne</i>	2013	<i>Cinelli Colombini</i>	<b>61,00</b>
<i>Brunello di Montalcino "Nastagio"</i>	2012	<i>Col d'Orcia</i>	<b>62,00</b>
<i>Brunello di Montalcino Riserva "Poggio al Vento"</i>	2010	<i>Col d'Orcia</i>	<b>79,00</b>

## *Vini rossi - Rotweine - Red wines - Vins rouges -*

### **Montepulciano**

<i>Rosso di Montepulciano</i>	2015	<i>Tiberini</i>	<b>17,50</b>
<i>Rosso di Montepulciano</i>	2016	<i>Nottola</i>	<b>18,00</b>
<i>Vino Nobile di Montepulciano</i>	2013	<i>Tiberini</i>	<b>29,00</b>
<i>Vino Nobile di Montepulciano Ris "Campaccio"</i>	2012	<i>Tiberini</i>	<b>38,00</b>
<i>Vino Nobile di Montepulciano "Asinone"</i>	2012	<i>Poliziano</i>	<b>59,00</b>
<i>"Petruna Anfora" Val D'arno di sopra DOC</i>	2015	<i>Il Borro</i>	<b>50,00</b>
<i>"Achelo" Cortona DOC - Syrah</i>	2016	<i>La Braccasca</i>	<b>18,50</b>
<i>Anterivo IGT</i>	2011	<i>Nottola</i>	<b>40,00</b>
<i>Sangiovese IGT "Virgulto"</i>	2009	<i>Tiberini</i>	<b>45,00</b>

### **Maremma**

<i>Morellino di Scansano Lohsa</i>	2016	<i>Poliziano</i>	<b>18,00</b>
<i>Montecucco Selezione "Impostino"</i>	2012	<i>Tenuta L'Impostino</i>	<b>21,00</b>
<i>Bolgheri rosso "Pievi"</i>	2014	<i>Fabio Motta</i>	<b>25,00</b>
<i>Morellino di Scansano "Ventaio"</i>	2015	<i>Terre di Fiori</i>	<b>27,00</b>
<i>30-03 IGT Toscana</i>	2013	<i>Terre di Fiori</i>	<b>35,00</b>
<i>Bolgheri Superiore "Levia Gravia"</i>	2014	<i>Caccia al Piano</i>	<b>37,00</b>
<i>Merlot Bolgheri "Cont'Ugo"</i>	2016	<i>Guado al Tasso</i>	<b>43,00</b>
<i>Ornellaia</i>	2012	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<b>170,00</b>

## *Grandi Formati*

<i>Chianti Classico cl 150</i>	2013	<i>Lecci &amp; Brocchi</i>	<b>39,00</b>
<i>IGT "Moraccio" cl 150</i>	2015	<i>Tamburini</i>	<b>49,00</b>
<i>Vino Nobile di Montepulciano cl 150</i>	2013	<i>Tiberini</i>	<b>64,00</b>
<i>Brunello di Montalcino cl 150</i>	2012	<i>Il Poggione</i>	<b>95,00</b>
<i>Chianti Classico Riserva cl 150</i>	2015	<i>Valdellecorti</i>	<b>95,00</b>
<i>Brunello Progetto Prime Donne cl 150</i>	2013	<i>Donatella Cinelli Colombi</i>	<b>115,00</b>
<i>"Trefiano" Carmignano DOCG Riserva cl 150</i>	2012	<i>Capezzana</i>	<b>102,00</b>
<i>Il Borro IGT cl 150 (Merlot-Cabernet S.-Sirah-Petit V.)</i>	2012	<i>Tenuta Ferragamo</i>	<b>112,00</b>
<i>IGT "Acanto" Maremma Toscana cl 300</i>	2013	<i>Terre di Fiori</i>	<b>118,00</b>
<i>Sangalvano Nenni Toscana cl 300</i>	2013	<i>Podere Vesperino</i>	<b>160,00</b>
<i>Il Borro IGT cl300 (Merlot-Cabernet S.-Sirah-Petit V.)</i>	2014	<i>Tenuta Ferragamo</i>	<b>212,00</b>

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

<i>Bianco Brut Toscano</i>		10 cl	<i>Felsina</i>	<b>4,50</b>
<i>Vermentino Maremma Toscana</i>	2017	15 cl	<i>Terre di Fiori</i>	<b>4,00</b>
<i>Vernaccia di San Gimignano Bio Ris. "Le Mandorle"</i>	2015	15 cl	<i>Poggio Alloro</i>	<b>4,20</b>
<i>Chardonnay "Farnito"</i>	2016	15 cl	<i>Carpineto</i>	<b>4,50</b>
<i>"Petalì" Rosé Bio Vegan</i>	2017	15 cl	<i>Cantalici</i>	<b>4,20</b>
<i>Rosso di Montalcino</i>	2015	15 cl	<i>Tenuta Fanti</i>	<b>4,80</b>
<i>Chianti Classico</i>	2014	15 cl	<i>Lecci &amp; Brocchi</i>	<b>5,00</b>
<i>Chianti Classico riserva</i>	2012	15 cl	<i>Fattoria di Rietine</i>	<b>6,40</b>
<i>Vino Nobile di Montepulciano</i>	2013	15 cl	<i>Tiberini</i>	<b>7,00</b>

*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.*