

BAR MENU





CHAMPENOISE AND CHAMPAGNE / SPUMANTI E CHAMPAGNE

	Glass
Prosecco di Conegliano Extra Dry	€ 8
Vettori – Veneto / Prosecco	
Franciacorta Cuvèe Satèn	€ 9
Bellavista – Lombardia / Chardonnay	
bettavista Eombardia / Charaonnay	
Champagne Brut s.n	€ 12
Alain Couvreur – Francia / Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier	
WHITE WINDS / MAIL DIAMOIN	
WHITE WINES / VINI BIANCHI	
	Glass
Chardonnay DOC	€ 7
Weger – Alto Adige / Chardonnay	
Valcanzjria IGT	€8
Valcanzjria IGT Gulfi – Sicilia / Chardonnay, Albanello e Carricante	£0
Guiti – Sicilia / Charaonnay, Albanetto e Carricante	
Poggio ai Ginepri Bianco IGT	€6
Tenuta Argentiera – Toscana / Viognier, Vermentino, Sauvignon Blanc	
Tenda / Modernie a Teodana / Moderne), vermentino, essa / Moderne Etano	
Bolgheri Vermentino	€ 8
Tenuta Gualdo al Tasso – Toscana / Vermentino	
Collio Pinot Grigio DOC	€ 10
Villa Russiz – Friuli Venezia Giula / Pinot Grigio	
WINI DOCCI / DED WINEC	
VINI ROSSI / RED WINES	
— — — — — — — — — — — — — — — — — — —	Glass
Poggio ai Ginepri Bolgheri Rosso DOC Tenuta Argentiera – Toscana / Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	€6
Tenuta Argentiera – Toscana / Cabernet Sauvignon, Syran, Mertot	
Rosso di Montalcino	€ 9
Gianni Brunelli – Toscana / Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc	
8,	
Chianti Classico DOCG	€ 10
Bindi Sergardi – Toscana / Sangiovese e Cannaiolo	
Rosso Lamo IGT	€ 11
Giovanna Neri – Toscana / Sangiovese e Cabernet Sauvignon	
Brunello di Montalcino DOCG	€ 13
Gianni Brunello – Toscana / Sangiovese Grosso	



SWEET WINES BY THE GLASS / VINI DOLCI AL BICCHIERE

_	Glass
Moscadello di Montalcino	
Vin Santo Tenimenti Luigi d'Alessandro	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Tordiruta	
Albana di Romagna Passito	
Vin Santo di Carmignano Riserva Capezzana	
Antico Gregori "Contini" Muffato della Sala "Antinori"	
Munato della Sala "Antinori"	€ 12
SANDWICHES	
Ham and cheese toasted sandwich	€ 15
Il classico toast con prosciutto cotto e fontina	
Chicken salad sandwich	€ 16
Sandwich con insalata di pollo	
Tuscan bread with Parma ham and mozzarella	€ 16
Pane toscano con prosciutto crudo e mozzarella	
Smoked salmon sandwich	€ 18
Sandwich al salmone affumicato	
SALADS / INSALATE	
Buffalo's milk mozzarella and tomato salad	€ 15
Insalata caprese con mozzarella di bufala e pomodori	
Green tomato and rocket salad	€ 14
Insalata di campo verde con pomodori e ruchetta selvatica	
Selection of Italian cheese	€ 16
Selezione di formaggi italiani	
DESSERTS	
DESSERTS —	
Assorted sorbets or ice creams	€ 12
Gelati o sorbetti assortiti	
Today's home-made cake	€ 12
Torta del giorno	
Crème brûlèe with passion fruit	€ 12
Crème Brûlèe al frutto della passione	