Menù

Osteria di Bacco

Wi-fi: OSPITI_OSTERIADIBACCO Password: osteriadibacco

COPERTO 3€

Vegetariano **Tartufo** **Pesce** **Scelta dello Chef**

I piatti con * possono essere congelati

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE
O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO

Antipasti

ABBINAMENTI

Selezione di 5 tipi di affettati Toscani con salsa tipica di fegatini - 14,00

Selection of 5 types of Tuscan cold cuts with typical liver sauce

Lambrusco
20,00
Rosso effervescente con note floreali e sentori fruttati

Merlot Toscana IGT
20,00 **6,00**
Rosso con note di prugna, mora, ciliegia matura e spezie dolci.

Tris di pecorini di diversa stagionatura con marmellate e miele - 15,00

Trio of differently aged pecorino cheeses with marmalades and honey

Matilde
24 ,00
Rosato, fresco, vivace ed essenziale

Barbera
28 ,00
Rosso con note di ciliegia, prugna, mora e violetta.

Tris di carne battuta (al naturale, con olive taggiasche e con cipolla caramellata) - 18,00

Trio of tartare (classic, with taggiasca olives and with caramelized onion)

Barbaresco
35,00
Rosso, profumi di frutti rossi, violetta, rosa e spezie

Chianti Classico Riserva
45,00
Rosso con note di ciliegia matura, tabacco, cuoio e spezie dolci.

Tartare di Tonno - 14,00

Tuna Tartare

Angea
22,00 **7,00**
Bianco teso e luminoso, sapido

Magico
28,00
Bianco con note di pesca, agrumi e zagara, dal finale sapido.

Crème brûlée al baccalà mantecato con Chips di Parmigiano Reggiano - 10,00

Whipped salt cod crème brûlée with Parmigiano Reggiano crisps

Sabbiamare
23,00 **6,00**
Spumante metodo charmat, Brut

Tinente Verdeca IGP
16,00 **6,00**
Rosso con note di prugna matura, amarena, mora e spezie dolci.

Antipasti



ABBINAMENTI

Carpaccio di tonno affumicato su letto di insalata, arancia e pomodorini - 13,00

Carpaccio of smoked tuna on bed of orange, salad and cherry tomatoes

Matilde
24 ,00
Rosato, fresco, vivace ed essenziale

Edea
33,00
Franciacorta DOCG fresco e fragrante acidità bilanciata

Tentacolo di totano servito con pomodorini confit e maionese al lime - 15,00

Squid tentacle served with confit cherry tomatoes and lime mayonnaise

Chardonnay
32,00
Bianco con note di mela golden, pesca, fiori bianchi e frutta tropicale.

Sincero
23,00
Rosso con note intense di frutti rossi e neri, dai tannini morbidi e avvolgenti.

Uovo di Bacco al Tartufo di stagione - 12,00

Bacco's egg with seasonal truffle

Barbaresco
35,00
Rosso, profumi di frutti rossi, violetta, rosa e spezie

Chardonnay
32,00
Bianco con note di mela golden, pesca, fiori bianchi e frutta tropicale.

Battuta di manzo con tartufo di stagione - 20,00

Knife cut beef tartare with seasonal truffle

Chianti Classico Riserva
45,00
Rosso con note di ciliegia matura, tabacco, cuoio e spezie dolci.

Valpolicella DOC
28,00
Rosso con note di ciliegia, viola, frutti rossi e spezie delicate.



Primi



ABBINAMENTI

Pici al ragù di peposo dei Mattonai - 15,00

Pici with beef ragù marinate in spices and red wine

Clarice Bolgheri
30,00
Rosso con note di frutti scuri, bacche di bosco e sensazioni tostate

Merlot Toscana IGT
20,00 **6,00**
Rosso con note di prugna, mora, ciliegia matura e spezie dolci.

Pici al ragù di Cinta Senese - 14,00

Hand-rolled pici pasta with Cinta Senese pork ragù

Bolgheri Superiore
70,00
Incarna al meglio l'eccellenza della viticoltura toscana. Complesso, strutturato ed armonioso

Barbera
28 ,00
Rosso con note di ciliegia, prugna, mora e violetta.

Pappardelle al cinghiale* - 14,00

Pappardelle with wild boar sauce

Rosso di Montalcino
22,00 **7,00**
Rosso con note di frutta matura e di fiori che bilanciano la sapidità

Amarone della Valpolicella DOCG
70,00
Rosso con note di frutta matura e di fiori che bilanciano la sapidità

Riso con lardo di Patanegra, cipolla e crema di grana - 13,00

Rice with Patanegra lard, onion, and Parmesan cream

Barbaresco
35,00
Rosso, profumi di frutti rossi, violetta, rosa e spezie

Chianti Classico
35,00
Rosso con note di frutta rossa, sentori floreali e di bacche di ginepro

Tagliatelle al Ragù di Bacco (Vecchia Ricetta Toscana) - 12,00

Tagliatelle with Bacco's Ragù (Old Tuscan Recipe)

Merlot Toscana IGT
20,00 **6,00**
Rosso con note di prugna, mora, ciliegia matura e spezie dolci.

Valpolicella DOC
28,00
Rosso con note di ciliegia, viola, frutti rossi e spezie delicate.



Primi



Risotto di mare dello Chef - 16,00
Seafood risotto

Calamarata al ragù di polpo - 16,00
Calamarata pasta with octopus ragù

Tagliatelle al Tartufo nero di stagione - 18,00
Tagliatelle with seasonal truffle

Uovo nel Raviolo con tartufo di stagione - 20,00
A large 100g raviolo filled with mascarpone, egg and truffle, served with truffle cream and freshly grated seasonal truffle.

Pici Toscani alla Carbonara con Tartufo di stagione - 20,00
Tuscan Pici carbonara with seasonal truffle

Ravioli al limone con crema di burrata e Tartare di Gambero Rosso - 20,00
Lemon potato ravioli with burrata cream and red prawn tartare



ABBINAMENTI

Edea
33,00
Franciacorta DOCG fresco e fragrante acidità bilanciata

Paraida
25,00 **7,00**
Rosato, copertino DOC fruttato con sentori di lampone, ciliegia e fiori di pesco

Barbaresco
35,00
Rosso, profumi di frutti rossi, violetta, rosa e spezie

Magico
28,00
Bianco con note di pesca, agrumi e zagara, dal finale sapido.

Chianti Classico Riserva
45,00
Rosso con note di ciliegia matura, tabacco, cuoio e spezie dolci.

Paraida
25,00 **7,00**
Rosato, copertino DOC fruttato con sentori di lampone, ciliegia e fiori di pesco

Lambrusco Rosè
22,00
Rosato spumante con note di frutti di bosco, mela verde e rosa canina.

Vermentino di Bolgheri DOC
25,00
Bianco con note di agrumi, frutta fresca e fiori bianchi, dal finale sapido.

Angea
22,00 **7,00**
Bianco teso e luminoso, sapido

Chianti Classico Riserva
45,00
Rosso con note di ciliegia matura, tabacco, cuoio e spezie dolci.

Chardonnay
32,00
Bianco con note di mela golden, pesca, fiori bianchi e frutta tropicale.

Champagne Maison Gruet
70,00
Champagne con note fruttate e floreali, dal sorso rotondo, elegante e persistente.

Secondi



ABBINAMENTI

Scamerita in porchetta su riduzione di Sangiovese con cipolle caramellate - 13,00
Scamerita in porchetta on reduction made of Sangiovese wine with caramelized onions

Saint Louis Ribs alla Guinness con cipolla caramellata su crema di patate arrosto- 18,00
Guinness-glazed St. Louis ribs with caramelized onions on roasted potato purée

Picanha alla griglia con patate speziate e salsa bacco - 20,00
Grilled picanha with spiced potatoes and Bacco sauce

Petto d'anatra su letto di fagiolini e salsa ai frutti rossi 18,00
Duck breast on a bed of green beans and red fruit sauce

Gamberoni alla griglia su letto di Insalata, arancia e pomodorini (non sgusciati)* - 20,00
*Catalan-style prawns on a bed of vegetables and fruits (unpeeled)**

Frittura 3.0 di Calamari, Totani e Gamberi* - 18,00
Fried Calamari, Flying Squid, and Shrimp

Rosso di Montalcino
22,00 | 7,00
Rosso con note di frutta matura e di fiori che bilanciano la sapidità

Primitivo
20,00 | 6,00
Rosso violaceo, al naso sprigiona note di frutti rossi e carruba.

Brunello di Montalcino
45,00
Rosso, dal profumo intenso profumo complesso di frutti rossi maturi, ciliegia, spezie, tabacco e note balsamiche

Valpolicella DOC
28,00
Rosso con note di ciliegia, viola, frutti rossi e spezie delicate.

Vermentino di Bolgheri DOC
25,00
Bianco con note di agrumi, frutta fresca e fiori bianchi, dal finale sapido.

Tinente Verdeca IGP
16,00 | 6,00
Rosso con note di prugna matura, amarena, mora e spezie dolci.

Merlot Toscana IGT
20,00 | 6,00
Rosso con note di prugna, mora, ciliegia matura e spezie dolci.

Chianti Classico Riserva
45,00
Rosso con note di ciliegia matura, tabacco, cuoio e spezie dolci.

Merlot Toscana IGT
20,00 | 6,00
Rosso con note di prugna, mora, ciliegia matura e spezie dolci.

Paraida
25,00 | 7,00
Rosato, copertino DOC fruttato con sentori di lampone, ciliegia e fiori di pesco

Champagne Maison Gruet
70,00
Champagne con note fruttate e floreali, dal sorso rotondo, elegante e persistente.

Paraida
25,00 | 7,00
Rosato, copertino DOC fruttato con sentori di lampone, ciliegia e fiori di pesco







Bistecche



Mazoy Polonia - 5,80/hg

Selezione premium di scottona proveniente dalla regione dei Laghi Masuri, nel nord della Polonia. I bovini sono allevati all'aperto in pascoli incontaminati, lontani da fonti di contaminazione. La carne si distingue per la ricca marezzatura e il grasso cremoso che in cottura sprigiona note di burro e nocciola, rendendola tenera, succosa e dal sapore intenso.

A premium selection of heifer beef from the Masurian Lakes region in northern Poland. The cattle are raised outdoors in pristine pastures, far from sources of contamination. The meat is known for its rich marbling and creamy fat that melts during cooking, releasing notes of butter and hazelnut and making it tender, juicy, and intensely flavorful.

Limousine Toscana - 6,0/hg

Carne bovina di eccellenza, proveniente da pascoli selezionati del nostro territorio toscano. La razza Limousine si distingue per la grana finissima delle sue fibre e una naturale magrezza, che non rinuncia però a un'incredibile tenerezza. Al palato risulta elegante e dal sapore estremamente pulito. In cottura mantiene una succosità straordinaria, esaltando il gusto puro e autentico della carne con leggere note minerali e un finale delicato.

Premium beef sourced from selected pastures in our Tuscan territory. The Limousine breed stands out for its very fine grain and natural leanness, combined with incredible tenderness. On the palate, it is elegant with an extremely clean flavor. When cooked, it maintains extraordinary juiciness, enhancing the pure and authentic taste of the meat with light mineral notes and a delicate finish.

Black Angus Irlanda - 6,80/hg

Allevato nei verdi pascoli d'Irlanda, il Black Angus esprime il carattere della sua terra in una carne dal gusto ricco ed equilibrato. Il colore rosso rubino e la fine marezzatura ne raccontano la qualità, mentre al palato emergono delicate note erbacee. In cottura, il grasso si scioglie dolcemente, esaltando la succosità e la tenerezza della carne. Ogni boccone offre una consistenza piena e piacevole, con un sapore persistente che conquista senza eccessi.

Raised on Ireland's lush green pastures, Black Angus reflects the character of its homeland with a rich, well-balanced flavour. Its ruby-red colour and fine marbling reveal its quality, while delicate grassy notes emerge on the palate. During cooking, the fat gently melts, enhancing the meat's juiciness and tenderness. Each bite offers a satisfying texture and a lingering flavour that delights without overwhelming.

ABBINAMENTI PER LE BISTECCHE

Rosso di Montalcino

22,00 **7,00**

Rosso con note di frutta matura e di fiori che bilanciano la sapidità

Chianti Classico

35,00

Rosso con note di frutta rossa, sentori floreali e di bacche di ginepro

Barbaresco

35,00

Rosso, profumi di frutti rossi, violetta, rosa e spezie

Brunello di Montalcino

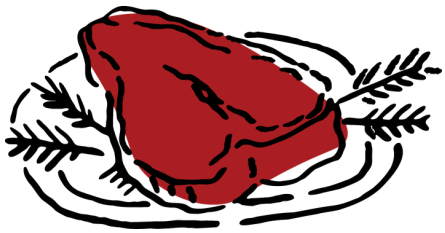
45,00

Rosso, dal profumo intenso profumo complesso di frutti rossi maturi, ciliegia, spezie, tabacco e note balsamiche

Bolgheri Superiore

70,00

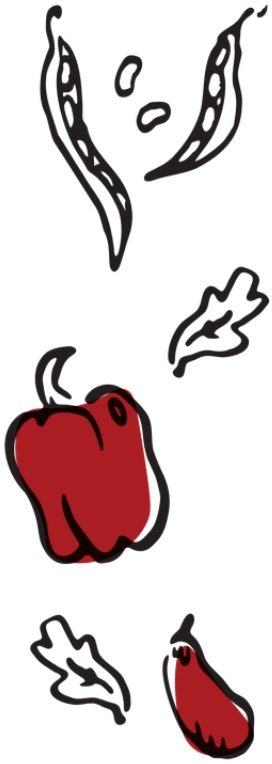
Incarna al meglio l'eccellenza della viticoltura toscana. Complesso, strutturato ed armonioso



Contorni

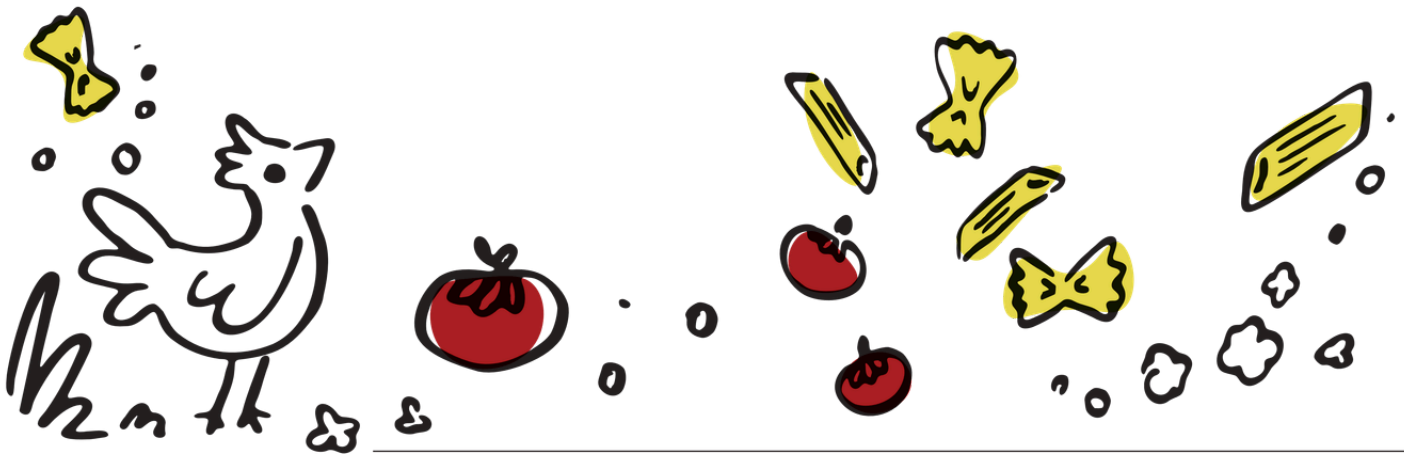


- **Fagioli Cannellini cotti al vapore- 6,00**
  Cannellini beans (white kidney beans)
- **Patate fritte*/al forno - 5,00**
  French fries or baked
- **Insalata mista - 5,00**
  Mixed salad
- **Verdure al forno - 5,00**
  Baked vegetables
- **Funghi Porcini del Monte Amiata Fritti - 15,00**
  (Salvo disponibilità)
  Crispy Fried Mount Amiata Porcini mushrooms
  (Subject to availability)



Per i Bacco-Piccoli

- **Pasta al sugo di pomodoro (Porzione per bambini) - 5,00**
  Pasta with tomato sauce (Kid's Portion)
- **Pasta al ragù (Porzione per bambini) - 7,00**
  Pasta with ragù (Kid's Portion)
- **Cotoletta di pollo con patate fritte* - 11,00**
  Chicken cutlet with French fries



Vini della Casa



A mescita

Rosso di Bacco — **5,00** (1/2L) **9,00** (Litro)
Sangiovese e Alicante

Rosso di Bacco, Premium — **7,00** (1/2L) **12,00** (Litro)
Merlot e Cabernet

Bianco di Bacco — **5,00** (1/2L) **9,00** (Litro)
Trebbiano e Vermentino



Governo, Colle Alberti
16,00 **5,00**
Rosso, da Cerreto Guidi
Sangiovese 80%, Canaiolo Nero 10%, Colorino 10%

Pangea, Colle Alberti
16,00 ***5,00***
Bianco, da Cerreto Guidi
85% Vermentino, 15% Malvasia

Al Calice

Primitivo Salento IGP – Vini Marulli - 6,00
Primitivo 100%

Giorni — Merlot Toscana IGT - 6,00
Merlot 100%

Rosso di Montalcino - 7,00
Sangiovese grosso 100%

Sabbiamare - 6,00
Spumante Brut Nature, Sangiovese 50%, Vermentino 25%, Chardonnay 25%

Erres Valdobbiadene DOCG - 6,00
Extra Brut, Glera 100%

Angea IGT Toscana - 7,00
Trebbiano 80% Malvasia 20%

Verdeca - 6,00
Verdeca 100%

Paraida, rosato Copertino DOC - 7
Di colore ciliegia intenso e brillante, al gusto si presenta asciutto, armonioso, con fondo erbaceo unito ad un retrogusto amarognolo gradevole.



Vini Rossi



Tenuta Colle Alberti - Cerreto Guidi

Cantina storica di Cerreto Guidi che ha trovato nuova vita solo negli ultimi 10 anni con l'ultima generazione di proprietari. Tradizione e innovazione sono le parole chiave con la riscoperta di vitigni secondari e terziari oltre al sangiovese, come il Foglia Tonda e il Colorino,.

Bramato, IGT Rosso di Toscana, 2023 - 24,00
50% Fogliatonda e 50% Sangiovese
Dopo la sosta sulle bucce di 4 settimane si passa in affinamento in cemento per 6 mesi e altri 6 mesi di bottiglia . Recentemente ha ricevuto il riconoscimento "Quattro Viti" nell'undicesima edizione di Vitae la Guida Vini. Un vino di buona struttura ma allo stesso tempo molto morbido, che esprime al naso un frutto rosso e nero piacevole con un tannino ben presente e note erbacee tipiche del Fogliatonda.

Tinente Primitivo Salento IGP – Vini Marulli - 20,00
Primitivo 100%
Dal colore rosso violaceo con riflessi granati, offre un bouquet ampio con intense note di frutti rossi e carruba. Al palato risulta morbido, avvolgente e di ottima persistenza. Perfetto in abbinamento a primi piatti strutturati, arrosti e selezioni di formaggi.

Clarice, Bolgheri Rosso, Dario di Vaira - 30,00
Merlot 50% Cabernet Sauvignon 40% Syrah 10%
È un vino rosso dalla personalità raffinata e strutturata che nasce da un blend di uve internazionali e che affina per 9 mesi in barrique. Note di frutti scuri, bacche di bosco, sensazioni tostate e leggere sfumature speziate si proiettano da un corpo caldo, elegante e deciso, connotato da un tannino ben scolpito e da una viva freschezza

Terrante — Sincero, Toscana Rosso IGT - 23,00
Sangiovese e Cabernet Sauvignon
Sincero nasce dall'incontro tra Sangiovese e Cabernet Sauvignon, interpretati attraverso fermentazioni spontanee e un lavoro di cantina essenziale. La vinificazione in cemento e acciaio valorizza l'espressione del frutto, con profumi intensi di bacche rosse e nere. I tannini morbidi e avvolgenti accompagnano un rosso che riflette l'attenzione di Terrante per la natura e per l'identità del territorio.



Vini Rossi



Giorni — Merlot Toscana IGT - 20,00
Merlot 100%
Questo Merlot toscano si distingue per il colore rubino intenso, attraversato da riflessi violacei, e per un profilo aromatico che unisce frutta fresca e delicate sfumature speziate. La fermentazione delle uve, condotta per circa dieci-quindici giorni, dà origine a un rosso dal gusto deciso e dalla personalità riconoscibile, interpretazione schietta del vitigno nel territorio di Cerreto Guidi.

Sassi San Cristoforo — Barbera d'Alba DOC Superiore 28,00
Barbera 100%
Unisce la vivacità del vitigno a una struttura piena e avvolgente. L'affinamento di dodici mesi in barrique arricchisce i profumi di frutti rossi e amarena con sfumature di vaniglia e spezie. Al palato, i tannini delicati si integrano con la tipica acidità della Barbera, dando vita a un rosso equilibrato e persistente

Terreno — Chianti Classico Riserva DOCG - 45,00
Sangiovese, Colorino e Cabernet Sauvignon
Nato dai vigneti terrazzati di Greve in Chianti, questo Chianti Classico Riserva esprime un carattere intenso ed elegante. La fermentazione con lieviti naturali e il lungo affinamento in rovere, seguito dal riposo in bottiglia, accompagnano profumi di ciliegia matura, frutti di bosco e spezie. Al palato, struttura e freschezza si incontrano in una trama di tannini raffinati, con richiami di tabacco e cioccolato.

Giocaia — Amarone della Valpolicella DOCG - 70,00
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina e Oseleta
Proveniente dai vigneti di Monte Preafitta, questo Amarone esprime la profondità e la ricchezza della Valpolicella. Il bouquet intreccia amarena e ciliegia sotto spirito con note di liquirizia, cacao e vaniglia. Al palato si presenta pieno, sapido e persistente, con una trama tannica vivace e un finale articolato che richiama frutta secca e spezie.

Giocaia — Valpolicella Superiore DOC - 28,00
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta
Questo Valpolicella Superiore nasce dall'incontro dei vitigni tradizionali coltivati sul Monte Preafitta. Le note di ciliegia e marasca si intrecciano a sfumature speziate e balsamiche, delineando un profilo intenso ed elegante. Il sorso è pieno e generoso, sostenuto da una vivace acidità e da una marcata sapidità, che donano slancio e valorizzano il carattere del territorio.



Vini Rossi



IXE, Tempranillo Campi Nuovi, 2022 - Beconcini, San Miniato - 30,00
100% Tempranillo
af. 50% in rovere francese e 50% in cemento per 15 mesi.
Vino impossibile da non tenere in carta, vino da prime emozioni che fa scoprire un mondo al di là del Sangiovese. Balsamico, speziato con note di rosa, elegante e complesso; conserva il suo varietale con un ottimo frutto ma in bocca con la sua elegante acidità ci riporta a San Miniato. Insieme a Leonardo in degustazione lo abbiamo abbinato al nostro Cuore di Reale di puro Angus e Tartufo di San Miniato.

Senzafondo, Lusvardi, Lambrusco dell'Emilia IGP - 20,00
Lambrusco salamino 60%, lambrusco grasparossa 40%
Rosso rubino, vivacemente effervescente. Al naso si avvertono note floreali di violetta, sentori fruttati di ciliegia e sottobosco; in bocca è di medio corpo, fresco, equilibrato e beverino.

Chianti Superiore DOCG, La Leccia, Montespertoli, Firenze - 20,00
Sangiovese 100%
Il colore è rosso rubino brillante con luminosi riflessi a tinta porpora; il profumo è fresco, fruttato, molto nitido. Si riconoscono note floreali di violetta, di frutti rossi quali lampone e melograno, nonché lievissimi sentori speziati di pepe rosa e chiodi di garofano. In bocca i tannini, vibranti e gradevoli, insieme alla spiccata acidità, conferiscono fresca piacevolezza e bevibilità.

Chianti Classico 2022, Podere Terreno - 35,00
Sangiovese 100%
Rosso rubino intenso, al naso mostra buona intensità nelle note di frutta rossa tra cui ciliegia, amarena, una nota floreale di violetta, erbette officinali, bacche di ginepro. Al gusto ha una buona struttura, un corpo lineare e teso grazie alla freschezza e sapidità, le note di frutta e sottobosco ritornano sul finale con un tannino elegante e ben definito.

Terreno — Chianti Classico Riserva DOCG - 45,00
Sangiovese, Colorino e Cabernet Sauvignon
Nato dai vigneti terrazzati di Greve in Chianti, questo Chianti Classico Riserva esprime un carattere intenso ed elegante. La fermentazione con lieviti naturali e il lungo affinamento in rovere, seguito dal riposo in bottiglia, accompagnano profumi di ciliegia matura, frutti di bosco e spezie. Al palato, struttura e freschezza si incontrano in una trama di tannini raffinati, con richiami di tabacco e cioccolato.



Vini Rossi



Barbaresco DOCG, Sassi San Cristoforo - 35,00
Nebbiolo 100%
Rosso rubino intenso, con riflessi granati. Profumi intensi e raffinati di frutti rossi, violetta, rosa, con sfumature speziate. Vino di grande struttura ed eleganza, con tannini decisi ma vellutati e una buona freschezza.

Bolgheri Superiore DOC, Dario di Vaira - 70,00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Questo Bolgheri DOC, ottenuto dalla sapiente combinazione di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, incarna al meglio l'eccellenza della viticoltura toscana. La lunga fermentazione e l'affinamento in barrique e in bottiglia conferiscono al vino complessità, struttura e armonia. Prodotta seguendo i principi dei Vignaioli Indipendenti, questa etichetta riflette l'impegno e la passione dei produttori nel creare un vino autentico

Rosso di Montalcino 2024, Cantina Camigliano - 22,00
Sangiovese grosso 100%
Questo vino si presenta molto rispettoso dell'annata e richiama in modo evidente la tipicità del sangiovese di Montalcino. Infatti le note di frutta matura e di fiori (come la viola) si interfacciano alle sensazioni sapide in un perfetto equilibrio; i tannini risultano levigati ed accompagnano piacevolmente la lunghezza del finale.

Brunello di Montalcino DOCG - 45,00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Grande vino dai profumi intensi e dai tannini equilibrati che sa esprimere tutte le caratteristiche del "terroir" per qualità e tipicità, sia nella selezione dei cloni che nella scelta dei terreni meglio esposti e soleggiati. Un vino di classe che promette un'evoluzione interessante e prolungata nel tempo. Va bevuto ad una temperatura ottimale di 18°C e si accompagna a piatti di cacciagione, a carni di manzo e a formaggi stagionati, ma può essere bevuto anche da solo, in meditazione.

Ciliegiolo IGT Toscana, Cantina Giorni - 20,00
Ciliegiolo 100%
Questo vino è il frutto di un meticoloso lavoro nel vigneto. Ottenuto con una tradizionale vinificazione, viene messo al consumo appena finita la fermentazione malolattica, per coglierne le sue maggiori peculiarità: Colore intenso e profondo, naso di frutta fresca rossa, tannini gradevoli, ridotta acidità e intensa sobrietà. Tutto questo fa ricordare i profumi dell'Autunno.



Vini Bianchi



Meridiana, IGT Toscana Bianco, 2022 - 30,00
Trebbiano Macerato 100% e Ossidazione (Orange wine)
Dopo appassimento dei migliori grappoli e con il raggiungimento del grado alcolico si procede ad una vinificazione con macerazione sulle bucce di 20 giorni in anfore con frollature giornaliere. Separato dalle buccie continua il suo affinamento in anfora per circa 12/18 mesi e almeno 6 mesi di bottiglia.

Angea IGT, Terrante, San Miniato - 22,00
Trebbiano 80%, Malvasia 20%
Nato da vecchie vigne di Trebbiano e Malvasia su suoli tufacei che donano sapidità, carattere e un'anima vulcanica. Una breve macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea, vinificato in cemento e acciaio. È un bianco teso e luminoso, che sa di pietra calda e vento salato.

Cecchini — Chardonnay Friuli Colli Orientali DOC - 32,00
Chardonnay 100%
Questo Chardonnay dei Colli Orientali del Friuli esprime una personalità generosa, capace di unire ricchezza aromatica e freschezza. I profumi di frutta esotica matura e fiori gialli accompagnano un sorso pieno, morbido e piacevolmente sapido. Un bianco dalla buona persistenza, che interpreta il vitigno attraverso il carattere del territorio friulano.

Dario di Vaira — Le Pinete, Bolgheri Vermentino DOC - 25,00
Vermentino 100%
Le Pinete racconta il volto mediterraneo di Bolgheri, dove la vicinanza del mare contribuisce all'identità del vino. La fermentazione in acciaio e cemento e la successiva maturazione sui lieviti valorizzano la pienezza del frutto, sostenuta da una vivace sapidità. Un Vermentino generoso ed equilibrato, nel quale freschezza e morbidezza si incontrano con naturale armonia

Fabio Ferracane — 25Foddreè, Terre Siciliane IGP bianco frizzante - 28,00
Catarratto 100%
Questo bianco frizzante nasce da un'interpretazione artigianale del Catarratto, ispirata alla tradizione contadina siciliana. Imbottigliato prima del termine della fermentazione, sviluppa naturalmente una delicata effervescenza. I profumi di pera, lievito e mandorla accompagnano un sorso fresco, sapido e persistente. Prodotto senza solfiti aggiunti, esprime il carattere libero e vivace della filosofia di Fabio Ferracane.



Fabio Ferracane — Magico, Terre Siciliane IGP - 28,00
Grillo 100%
Nato dai vigneti vicini alle saline di Marsala, questo Grillo esprime il carattere luminoso della Sicilia occidentale. La breve macerazione sulle bucce accompagna un profilo aromatico di pesca, agrumi e fiori d'arancio. Al palato, la morbidezza e il buon corpo incontrano freschezza e sapidità, dando vita a un bianco equilibrato e profondamente legato al paesaggio marino da cui proviene.

Marulli — Tinente Verdeca, Salento IGP - 16,00
Verdeca 100%
Prodotto da uve coltivate nell'agro di Copertino, questo bianco valorizza la delicatezza aromatica della Verdeca. La pressatura soffice e la fermentazione in acciaio a bassa temperatura preservano i profumi fruttati e la freschezza del vitigno. Il sorso è armonico e sapido, con un equilibrio che restituisce un'espressione immediata e piacevole del territorio salentino.

Vini Rosati

Paraida, rosato Copertino DOC, Puglia - 25,00
Negroamaro 100%
Con età media dei vitigni di circa 30 anni. Di colore ciliegia intenso e brillante, con bouquet ricco, composito e fruttato con sentori di lampone, ciliegia e fiori di pesco. Al gusto si presenta asciutto, armonioso, con fondo erbaceo unito ad un retrogusto amarognolo gradevole.

Matilde, Terrante, San Miniato - 24,00
Da uve Sangiovese vinificato in cemento e acciaio con pressatura diretta. Fresco, vivace, essenziale: sempre fermentazione spontanea, nasce da un intervento minimo in cantina per raccontare la purezza dell'uva e la vitalità del territorio.
Prende il nome dalla Torre Matilde del Duomo, una delle icone di San Miniato, paese che ospita le vigne di Terrante e accoglie ogni giorno la nostra visione.

Lusvardi Wines — Lusvardi Rosé, Lambrusco dell'Emilia IGP - 22,00
Questo Lambrusco rosato spumante nasce da uve raccolte a mano, sottoposte a una breve macerazione sulle bucce. La fermentazione diretta del mosto in autoclave sviluppa un perlage fine e persistente, che accompagna profumi di frutti di bosco, mela verde e rosa canina. Al palato, freschezza e delicata morbidezza si bilanciano in un sorso vivace e armonioso.



Bollicine



SabbiaMare, spumante metodo charmat, Brut nature - 23,00

50% sangiovese vinificato in bianco, 25% vermentino e 25% chardonnay

Uve provenienti da vigneti situati tra Viareggio e Torre del Lago. Affinamento in acciaio per 6 mesi e successiva spumantizzazione in autoclave per 3 mesi. Dosaggio Zuccherino, Brut Nature 2/3 g/l. Spumante che basa le sue caratteristiche sulla grandissima sapidità e una buona acidità, caratteristiche che lo rendono ideale per accompagnare le fritture e i piatti a base di pesce.

Erres, Valdobbiadene DOCG Extra Brut, Serre di Paderiva - 20,00

100% Glera

Esprime al palato un sapore delicato di frutta fresca e fiori estivi, unito a un profumo particolarmente secco e croccante. All'aspetto risulta giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli e perlage, fine e persistente. Prodotto con uve raccolte esclusivamente a mano e coltivate nei ripidi vigneti di Combai. È il prosecco ideale per i palati esigenti e per chi vuole provare nuove esperienze gustative.

EDEA Franciacorta DOCG blanc de blancs, Rodengo Saiano - 33,00

Prodotto in Franciacorta a base di Chardonnay e Pinot Bianco. Fresco e fragrante al palato, l'acidità, percepita per prima, viene ben bilanciata da una piacevole nota ammandorlata in fin di bocca. Al naso i sentori di agrumi e fiori bianchi si accompagnano a note di mela golden e banana, e a lievi sentori di lievito e pane, dovuti alla fermentazione in bottiglia. La bottiglia perfetta per un brindisi all'aperto!

Gruet — Champagne Brut - 70,00

Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier
Questo Champagne nasce dall'incontro tra il carattere fruttato dei Pinot e la finezza dello Chardonnay. Le delicate note floreali accompagnano un profilo armonioso, nel quale rotondità ed eleganza si sviluppano con piacevole continuità. La persistenza del sorso completa una cuvée equilibrata, espressione dello stile della Maison Gruet.

Special Cocktail

Iovem Mule ..... 7€
LiquoreIovem,Ginger Beer, Succo di lime

Milano - Torino al cacao ..... 8€
FusettiBitterinfusoallefavedicacao e arancia, Punt e Mes.

Negroni Svegliato ..... 10€
FusettiBitter,PunteMes,Selvatico Mezcal, Caffè espresso.

Americano Bellissimo ..... 9€
Amaro Bello, Punt e Mes, Soda.

Gin Fizz al pompelmo rosa ..... 10€
Lampo diGin,Succodi limone,Simpol Syrum,
Soda al pompelmo rosa Dandy.

Camillo Negroni ..... 12€
BitterFusetti,CarpanoVermouth Antica Formula, Gin Fiamma Maite.

Classic Cocktail

Aperol/Campari Spritz	6€	Sarti/Hugo Spritz	7€
Americano	6.5€	Negroni	7€
Negroni Sbagliato	6.5€	Long Island	8€
Old Fashioned	8€	Whisky Sour	8€
Moscow Mule	7€	Daiquiri	7€

PRINZ

BEERGIN
Tuscany Pub

BEERGIN
Tuscany Pub

Birra & Cocktail







PRINZ

Birra alla Spina

KrombacherPils
Pils | Bassa | IBU24 | 4,8%vol.
Color giallo brillante, offre abbondanti aromi fruttati di luppolo che lasciano spazio a una struttura di malto ben bilanciata al palato.
20 cl 3.5€ | 40 cl 5€

Guinness
Stout | Alta | IBU 45 | 4,2% vol.
Birra nazionale d'Irlanda, su ricetta originale di Arthur Guinness dal 1759. Colore scuro, sentori di caffè e liquirizia.
½ Pinta 4€ | Pinta 7€

Bass Best Scotch
Scotch Ale | Alta | IBU25 | 9,0% vol.
Birra ambrata doppio malto, dal gusto intenso, corposa al punto giusto, e gradazione alcolica gratificante.
20 cl 4€ | 40 cl 6€

Goose IPA
IPA| Bassa | IBU55 | 5,9% vol.
Birra ispirata al tradizionale stile inglese, arricchita con aromi di agrumi e un deciso finale luppolato. Colore ambrato.
33 cl 6€

Birra Perugia Open Hub
Pale Ale | Alta | IBU25 | 5,2%vol.
Pale Ale è una birra di colore ambrato chiaro, con schiuma contenuta ma di buona persistenza. Si distinguono piacevoli note di frutta tropicale, agrumate, resinose ed erbacee.
33 cl 5.5€

Birra di Stagione
Degusta la Birra del Momento
Chiedi al personale la birra ospite!

Gin Tonic List

Beefeater
london dry gin
Il London Dry per eccellenza: secco, pulito ed equilibrato, ideale per miscelazione classica.
7€

Abetone
Ginepro di montagna e altre 5 botaniche sapientemente fatte fermentare e successivamente essiccate per poi essere distillate.
7€

Premium List Gin Toscani

With *Dandy Tonic Selection*

Massa Carrara 8€
Maite 15°, Low alcool
Distillato di ginepro
Delicato e agrumato, con ginepro equilibrato da bergamotto e spezie morbide; finale vellutato e leggermente dolce grazie all'iris.

Massa Carrara 10€
Maite Spiaggia Lunga
LondonDryGin
Vibrante e complesso: l'elicriso mediterraneo si fonde con spezie orientali, sorretto dal ginepro, con finale speziato e raffinato.

Greve in Chianti 9€
Gin Arte
DryGin
Equilibrato, floreale e fresco, con un'anima moderna e leggera che richiama l'arte e la creatività.

Grosseto 9€
Priscilla Tuscany
Dry Gin
Fresco e territoriale, con agrumi e lavanda che addolciscono il ginepro, e un finale aromatico tipicamente toscano.

Ponsacco 10€
Ginepraio Mediterranea
TuscanyDryGinBio
Intenso e marino, con chiaro richiamo mediterraneo, ricco di erbe aromatiche che abbracciano un ginepro nitido.

Ponsacco 11€
Ginepraio Amphora
Navy Strength Bio
Potente e complesso, con un'alcolicità robusta che esalta le note resinose e agrumate, bilanciate da erbe mediterranee.

Fiesole 11€
Selvapura Premium
London Dry Gin
Un gin toscano vellutato in cui il ginepro si unisce a fresche note agrumate, erbe aromatiche e delicati sentori sfloreali di iris e lavanda.

MontelupoF.no 10€
Lampo di Gin
LondonDryGin
Un gin London Dry audace e avvolgente, in cui il ginepro e le foglie di lampone si uniscono a fresche note fruttate di prugna e gelso nero, e a delicati sentori floreali di gelsomino e fiordaliso.

Un mondo di Gin

Ramsbury 9.5€
Seccoedeciso,9botaniche speziate tra cui mela cotogna, arancia, liquirizia e angelica.

Sakurao Classic Dry Gin 10€
Esoticoraffinato, fonde la tradizione del London Dry con botaniche giapponesi uniche, fresche e floreali.

Santa Ana Gin delle Filippine 8.5€
Esoticoprofumato,riccodifioriefrutta tropicale, con eleganza contemporanea e sorprendente freschezza.

Gin Crafters Aromatic Flowers 11€
Intensamentefloreale, con grande armoniatra ginepro e bouquet di fiori aromatici, pensato per palati delicati.

IL GIN DEL MESE
Chiedere al personale per la selezione attuale.

Analcolici
ALCOHOL FREE

Sprits	7€	Americano	7€
Negroni	7€	Birra krombaker 0.0	5€
Cocktail secco o dolce	6€	Gin Tonic Analcolico	7€

Soft Drinks

Te al limone - Galvanina 4.5€
Te alla pesca - Galvanina 4.5€
Cedrata - Galvanina 4.5€
Fanta *Servita con ghiaccio* 3.5€
Coca Cola *Servitaconghiaccioe limone* 3.5€
Coca Cola Zero *Servitaconghiaccio e limone* 3.5€