



*La Carta dei Vini*

TOSCANA FAIR

# Champagne

*Champagne Barbier Louvet - Grand Cru Cuvée d'Ensemble Brut* €65  
Barbier Louvet, Tauxières-Mutry (60%Pinot Noir e 40%Chardonnay)

*Champagne Sébastien Daviaux - Rosè Gran Cru* €70  
Sébastien Daviaux, Chouilly - Ambonnay (88%Chardonnay, 12%Pinot Noir)

*Champagne Hervé Dubois - Réserve Blanc de Blancs Grand Cru* €65  
Hervé Dubois, Avize (100%Chardonnay)

*Champagne Vincent Phlipaux - Blanc de Noirs Brut* €65  
Vincent Phlipaux, Les Riceys (100% Pinot Noir)

*Champagne Pierre Arnould - Brut Millesime 2015* €70  
*Grand Cru 'Verzenay'*  
Pierre Arnould, (75%Pinot Noir, 25%Chardonnay)

# Spumanti

## Metodo Classico

*Montellori Pas Dosé*

Fattoria Montellori, Montalbano (Chardonnay)

€38

*Segreto Brut*

Tenuta Mariani, Massarosa (Pinot Nero, Chardonnay)

€29

*Perlinetto Rosé*

Azienda Agricola Vallepicciola, Pievasciata (Pinot Nero)

€31

## Metodo Charmat

*Pievasciata Brut*

Azienda Agricola Vallepicciola, Pievasciata (Chardonnay)

€18

*Particolare Brut*

Tenuta del Buonamico, Montecarlo (Pinot Bianco, Semillon, Trebbiano)

€21

*Particolare Brut Rosé*

Tenuta del Buonamico, Montecarlo (Sangiovese, Syrah)

€23

# Bianchi

<i>Mandorlo 2024</i>	€17
Fattoria Montellori, Montalbano (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier)	
<i>Etichetta Bianca 2024</i>	€19
Tenuta del Buonamico, Montecarlo (Trebiano, Pinot Bianco, Sauvignon)	
<i>I Pilastrini - Colli di Luni DOC 2024</i>	€21
Az. Agr. Pascale Francesca, Massa (Vermentino)	
<i>Quota 1100 Bianco</i>	€28
Az. Vinicola Terre dei Lontani, Cutigliano (Chasselas, Riesling Renano, Muller-Thurgau, Manzoni bianco e Kerner)	
<i>Alba 2024</i>	€25
Az. Agricola Ludus, Gambassi Terme (Pinot bianco, Petit Manseng, Sauvignon Blanc)	
<i>Ansonica 2024</i>	€24
Fattoria La Parrina, Orbetello (Ansonica)	
<i>Vermentino 2024</i>	€21
La Parrina, Orbetello (Vermentino)	
<i>Poggio della Fata 2024</i>	€28
La Parrina, Orbetello (Ansonica, Sauvignon, Trebbiano, Chardonnay, Vermentino)	
<i>Montedonico 2025</i>	€27
Soc. Agricola Terenzi, Scansano (Viognier)	
<i>Balbino 2025</i>	€20
Soc. Agricola Terenzi, Scansano (Vermentino)	

*L'Albachiara 2024* €16  
Podere Virginiolo, Montespertoli (Sauvignon Blanc)

*I' Meriggio 2024* €16  
Podere Virginiolo, Montespertoli (Chardonnay)

*Vernaccia di San Gimignano 2024* €17  
Panizzi, San Gimignano (Vernaccia)

*Vernaccia di San Gimignano 2024 - Vigna Santa Margherita* €24  
Panizzi, San Gimignano (Vernaccia)

*Colombaio bianco toscana bianco igt 2024* €21  
Il Colmbaio di Cencio srl, Gaiole in Chianti (Malvasia, Trebbiano)

*Ario 2021* €17  
Az. Agricola Beppino Montalti, Grosseto (Vermentino)

*Chardonnay Capezzana 2024* €38  
Tenuta di Capezana, Carmignano (Chardonnay)

*Trebbiano 2021/2024* €38  
Tenuta di Capezana, Carmignano (Trebbiano)

*Vigne Basse 2024* €24  
Terenzuola, Colli di Luni (Vermentino)

*Fosso di Corsano 2023* €34  
Terenzuola, Colli di Luni (Vermentino)



# Rosati

*Dea Rosa 2024*

€19

Tenuta del Buonamico, Montecarlo (Sangiovese, Canaiolo, Syrah)

*Pievasciata rosato 2024*

€18

Azienda agricola Vallepiciola, Vallepiciola (Pinot nero)

*L'Aura 2023*

€25

Az. Agricola Ludus, Gambassi Terme (Sangiovese, Canaiolo)

*A la Solativa*

€28

Az. Vinicola Terre dei Lontani, Cutigliano (Pinot Nero)

*Scalabrone 2025*

€25

Marchesi Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri  
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Sirah)



# Rossi

## Chianti e Dintorni

*Chianti Montellori 2021* €17  
Fattoria Montellori, Montalbano (Sangiovese)

*Dicatum 2007* €36  
Fattoria Montellori, Montalbano (Sangiovese)

*Salamartano 2011* €52  
Fattoria Montellori, Montalbano  
(Cabernet Franc, Merlot - Cabernet Sauvignon)

*Salamartano 2012* €46  
Fattoria Montellori, Montalbano  
(Cabernet Franc, Merlot - Cabernet Sauvignon)

*Viale al Piano Rosso Toscana IGT 2023* €24  
Il Colmbaio di Cencio srl, Gaiole in Chianti (Merlot)

*Chianti Montalbano 2024* €16  
Fattoria Betti, Quarrata (Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Sauvignon)

*Chianti Montalbano Riserva 2022* €20  
Fattoria Betti, Quarrata (Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Sauvignon)

*Chianti Dianella 2024* €16  
Fattoria Dianella, Vinci (Sangiovese, Colorino)

*Chianti Dianella Riserva 2022* €28  
Fattoria Dianella, Vinci (Sangiovese, Colorino)

*Chianti Classico DOCG 2023* €20

Azienda Agricola Vallepicciola, Pievasciata (Sangiovese)

*Mordese 2021* €42

Azienda Agricola Vallepicciola, Pievasciata (Cabernet Franc)

*Parva Domus 2021* €42

Azienda Agricola Vallepicciola, Pievasciata (Cabernet Sauvignon)

*Chianti di Celle 2023* €16

Fattoria di Celle, Santomato (Sangiovese)

*Cardinale di Celle 2023* €18

Fattoria di Celle, Santomato (Merlot, Syrah)

*Vermentino Nero 2024* €27

Terenzuola, Colli di Luni (Vermentino nero)

*Lauretum 2023* €24

Ludus, Castelnuovo Berardenga (Sangiovese)

*Ludus 2022* €32

Ludus, Castelnuovo Berardenga  
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)

*Chianti Classico Isole e Olena 2023* €38  
Isole e Olena, Barberino Val D'Elsa (Sangiovese, Canaiolo)

*Chianti Classico Renzo Marinai 2021 BIO* €28  
Renzo Marinai S.A.R.L. , Greve in Chianti  
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

*Chianti Classico Riserva 2013* €44  
Capannelle, Gaiole in Chianti (Sangiovese)

*Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2022* €36  
Marchesi Antinori, San Casciano in Val di Pesa (Sangiovese)

*Vecchie Viti 2021* €34  
Castello Nipozzano Frescobaldi, Nipozzano Chianti Rufina  
(Sangiovese)

*Sinefelle Riserva BIODINAMICO 2009* €34  
Podere Casaccia, Scandicci (Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera)

*Liber 2023 (SENZA SOLFITI)* €21  
Az. Agr. Colle Adimari, Cerreto Guidi (Sangiovese)

*Lanfora 2022* €27  
Az. Agr. Colle Adimari, Cerreto Guidi (Sirah, Sangiovese)

*Pugnitello BIODINAMICO 2015* €52  
Podere Casaccia, Scandicci (Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera)

*Matteino 2022* €16

Podere Virginiolo, Montespertoli (Sangiovese, Canaiolo)

*L'Incontro - Chianti Riserva 2021* €18

Podere Virginiolo, Montespertoli (Sangiovese)

*Ser Matteo 2020* €22

Podere Virginiolo, Montespertoli  
(Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)

*Virtus IGT 2021* €45

Prima Domus, Santa Croce sull'Arno  
(Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)

*Onirico IGT 2023* €20

Prima Domus, Castelnuovo Berardenga (Sangiovese, Ciliegiolo)

*Pinot Nero 2025* €20

Azienda Agricola Vallepicciola, Pievasciata (Pinot Nero)

*Pinot Nero 2022* €30

Fattoria Montellori, Montalbano (Pinot Nero)

*Pinot Nero Quota 1100* €32

Az. Vinicola Terre dei Lontani, Quota 1100, Cutigliano (Pinot Nero)

*Boscobruno 2022* €42

Azienda Agricola Vallepicciola, Pievasciata (Pinot Nero)

*Pinot Nero 2013* €48

Az. Agr. Baracchi, Cortona (Pinot Nero)



*Rossi*  
*Montalcino*

*Lo Spepo 2024* €17  
Elia Palazzesi, Montalcino (Sangiovese)

*Olmaia BIO 2014* €53  
Col D'Orcia, Montalcino (Cabernet Sauvignon)

*Rosso di Montalcino 2023* €24  
Az. Agr. Agostina Pieri, Montalcino (Sangiovese)

*Brunello di Montalcino 2018* €56  
Az. Agr. Agostina Pieri, Montalcino (Sangiovese)

*Brunello di Montalcino 2019* €56  
Az. Agr. Agostina Pieri, Montalcino (Sangiovese)

*Brunello di Montalcino 2020* €56  
Az. Agr. Agostina Pieri, Montalcino (Sangiovese)

*Rosso di Montalcino 2023* €25  
Az. Agr. Talenti, Montalcino (Sangiovese)

*Brunello di Montalcino 2018* €66  
Az. Agr. Talenti, Montalcino (Sangiovese)

*Brunello di Montalcino 2020* €68  
Az. Agr. Talenti, Montalcino (Sangiovese)

*Brunello di Montalcino 2014* €68  
Castiglion del Bosco, Montalcino (Sangiovese)

*Brunello di Montalcino DOCG Col d'Orcia 2013* €67  
Tenuta Col d'Orcia , Montalcino (Sangiovese)

*Brunello di Montalcino DOCG Col d'Orcia 2014* €65  
Tenuta Col d'Orcia , Montalcino (Sangiovese)

*Brunello di Montalcino DOCG Col d'Orcia 2015* €62  
Tenuta Col d'Orcia , Montalcino (Sangiovese)

*Brunello di Montalcino DOCG Poggio al Vento Riserva 2012* €126  
Tenuta Col d'Orcia , Montalcino (Sangiovese)

## *Montepulciano*

*Cantalore 2024* €18  
Cantina Avignonesi, Montepulciano  
(Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

*Rosso di Montepulciano 2024* €24  
Cantina Avignonesi, Montepulciano (Sangiovese)

*Nobile di Montepulciano 2022* €36  
Cantina Avignonesi, Montepulciano (Sangiovese)

*Salco - Nobile di Montepulciano DOCG 2011* €65  
Società Agricola Salcheto srl, Montepulciano  
(Sangiovese clone Prugnolo Gentile 100%)

*Salco - Nobile di Montepulciano DOCG 2012* €63  
Società Agricola Salcheto srl, Montepulciano  
(Sangiovese clone Prugnolo Gentile 100%)



Rossi

*Carmignano e Dintorni*

*Prunideo 2021*

Fattoria Betti, Quarrata (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

€22

*Semel 2020*

Fattoria Betti, Quarrata (Merlot)

€30

*Barco Reale di Carmignano "Gastone" 2023*

Podere Allocco, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Sirah)

€17

*Barco Reale di Carmignano 2023*

Tenuta di Capezzana, Carmignano

(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo Nero, Cabernet Franc)

€18

*Trefiano Riserva 2019*

Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet, Canaiolo)

€68

*Ghiaie della Furba 2020*

Tenuta di Capezzana, Carmignano

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)

€72

*Villa di Capezzana 2007*

Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

€72

*Villa di Capezzana 2008*

Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

€70

*Villa di Capezzana 2009*

Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

€68

*Villa di Capezzana 2013*

Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

€64

*Villa di Capezzana 2020*

Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

€38

*Capezzana 804 2004*

Tenuta di Capezzana, Carmignano (Syrah)

€98



Rossi

*Bolgheri e Dintorni*

*Bolgheri Rosso Micheletti 2024* €20  
Micheletti, Bolgheri (Merlot, Cabernet Sauvignon)

*Bolgheri Rosso Le Macchiole 2023* €35  
Tenuta Le Macchiole, Bolgheri (Merlot, Cabernet, Syrah)

*Varvara 2022* €38  
Castello di Bolgheri, Bolgheri  
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot)

*Prima Pietra 2016* €48  
Tenuta Prima Pietra, Riparbella  
(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)

*Le Volte 2023* €40  
Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)

*Donna Olimpia 2023* €34  
Donna Olimpia Società Agricola, Castagneto Carducci  
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc)

*Il Bruciato 2024* €38  
Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri  
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)

*Cont'Ugo 2022* €64  
Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri (Merlot)

Rossi

Costa e Maremma

*Mentore - Morellino 2022*

Mantellassi, Magliano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo)

€16

*Mago di Oz - Morellino SENZA SOLFITI 2022*

Mantellassi, Magliano (Sangiovese)

€18

*San Giuseppe - Morellino 2021*

Mantellassi, Magliano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo)

€18

*Maestrale 2022*

Mantellassi, Magliano (Ciliegiolo in purezza)

€17

*Querciolaia 2020*

Mantellassi, Magliano (Alicante in purezza)

€30

*Manrico 2023*

Azienda Agricola Montalti, Scarlino (Syrah)

€16

*Montecucco Rosso Begnardi DOC 2023*

Az. Agr. Sapore di Monte Antico di Begnardi, Monte Antico  
(Sangiovese, Ciliegiolo)

€17

*Botrosecco 2023*

Tenuta Le Mortelle - Antinori, Grosseto  
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

€36



Rossi

Costa e Maremma

*Morellino di Scansano*

Terenzi, Scansano (Sangiovese)

€20

*Bramaluca - Morellino*

Terenzi, Scansano (Sangiovese, Sirah)

€24

*Purosangue - Morellino*

Terenzi, Scansano (Sangiovese)

€29

# Super Tuscan

*Lucente 2014*

Luce della Vite Frescobaldi, Montalcino (Merlot, Sangiovese)

€55

*Luce 2010*

Luce della Vite Frescobaldi, Montalcino (Merlot, Sangiovese)

€145

*Solare 2012*

Capannelle, Gaiole in Chianti (Sangiovese, Malvasia Nera)

€85

*50&50 2013*

Capannelle, Gaiole in Chianti (Sangiovese, Merlot)

€155

*Kadar 85/999 2014*

Renzo Marinai, Greve in Chianti

(Foglia tonda, Canaiolo, Cilieggiolo, Colorino, Mammolo, Pugnitello)

€162

*Carbonaione 2010*

Podere Poggio Scalette, Greve in Chianti (Sangiovese)

€60

*Carbonaione 2012*

Podere Poggio Scalette, Greve in Chianti (Sangiovese)

€58

*Le Pratola 2011*

Rocca di Castagnoli, Gaiole in Chianti (Merlot)

€50

*Cepparello 2010* €155  
Isole e Olena, Barberino Val D'Elsa (Sangiovese)

*Cepparello 2011* €142  
Isole e Olena, Barberino Val D'Elsa (Sangiovese)

*Cepparello 2012* €136  
Isole e Olena, Barberino Val D'Elsa (Sangiovese)

*Cepparello 2014* €128  
Isole e Olena, Barberino Val D'Elsa (Sangiovese)

*Guado al Tasso 2012* €200  
Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri  
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot)

*Tignanello 2014* €290  
Tenute Antinori, San Casciano Val di Pesa  
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

*Solaia 2012* €480  
Marchesi Antinori, Tenuta Tignanello, San Casciano  
(Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc)

*Il Pareto 2011* €90  
Tenuta di Nozzole, Greve in Chianti (Cabernet Sauvignon)

*Giramonte 2011* €153  
Tenuta Castiglioni, Frescobaldi (Merlot, Sangiovese)

*Giramonte 2013* €138  
Tenuta Castiglioni, Frescobaldi (Merlot, Sangiovese)

*Le Serre Nuove 2013* €75  
Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri  
(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)

*Le Serre Nuove 2019* €70  
Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri  
(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)

*Ornellaia 2014* €315  
Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri  
(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)

*Paleo Rosso 2012* €150  
Tenuta Le Macchiole, Castagneto Carducci (Cabernet Franc)

*Guidalberto 2014* €75  
Tenuta San Guido, Castagneto Carducci (Merlot, Cabernet Sauvignon)

*Sassicaia 2013* €380  
Tenuta San Guido, Castagneto Carducci  
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

*Sassicaia 2015* €365  
Tenuta San Guido, Castagneto Carducci  
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

# Vini da Dessert

## *Passito Bobo (Podere Virginiolo)*

€4

Passito di uve Trebbiano Toscano, fermentate e affinate in piccole botti di rovere. Al palato risulta dolce, fresco e delicato.

## *Vin Santo Quaranta Altari (Frescobaldi)*

€7

Vinsanto del Chianti DOC ottenuto da uve Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca. Al palato risulta caldo, con una buona acidità che ben bilancia la componente dolce. Invecchiato min. 3 anni in caratelli.

## *Passito Petit Mansen (Soc. Agricola Terenzi)*

€8

Ottenuto da uve Petit Manseng. Giallo paglierino con riflessi ambrati e dorati. Profumi di mango, albicocche secche con sentori complessi e stratificati di miele. Corpo avvolgente, bilanciato e pieno. Ottimo sia con formaggi da fine pasto che con dolci delicati.

## *Vin Santo Coiano (Castello di Coiano)*

€5

Ottenuto da uve trebbiano e malvasia. Al Palato risulta dolce ma equilibrato da una viva acidità e un finale lungo, armonioso e persistente.

# Le Grappe

## *Grappa Toscana bianca*

Grappa ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce toscane fresche.

€3

## *Grappa Toscana invecchiata*

Grappa ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce toscane fresche. Invecchiata in grandi botti

€4

## *Grappa 50 & 50 Riserva*

Un blend che raffinato che unisce la complessità della Grappa di Chianti Riserva con l'eleganza profumata della Grappa di Moscato Riserva. Invecchiate in botte di rovere 18mesi.

€5

## *Grappa di Chianti riserva*

Grappa monovitigno, ottenuta mediante distillazione continua di vinacce di uve destinate dalla produzione del vino Chianti. Invecchiata in grandi botti di rovere almeno 18mesi.

€5

## *Grappa di Brunello bianca*

Grappa monovitigno, ottenuta mediante distillazione continua di vinacce di uve destinate dalla produzione del vino Brunello di Montalcino.

€4

## *Grappa di Morellino*

Acquavite di vinaccia

€4

# Amani & liquori

## *Amaro Etrusco Morelli*

€3,5

Amaro ottenuto mediante la lavorazione di erbe aromatiche naturali. al palato presenta note di liquirizia e caramello.

## *Rabarbaro Morelli*

€3

Liquore ottenuto mediante la macerazione della radice di *Rhaeum Officinale* (rabarbaro cinese).

## *China Morelli*

€3

Liquore ottenuto mediante un infuso derivante dalla macerazione della corteccia dell'albero della china

## *Fernet Morelli*

€3

Liquore ottenuto mediante la lavorazione di erbe aromatiche naturali, tra le quali rabarbaro, liquirizia, menta, genziana e china.

## *V Era Morelli*

€4

Liquore che nasce da una base di Gin al quale si infondono piante tipiche per la produzione di amari (rabarbaro, china, genziana, carciofo), creando un mix ideale dopo cena.

## *Limoncello Morelli*

€3

## *Sambuca Morelli*

€3

## *Amaro del Riccio*

€4

Amaro artigianale a base di miele di castagno, mentuccia, elicriso

# Le Birre



BIRRIFICIO ARTIGIANALE

**PETROGNOLA**

## *Sandy, Rossa al farro*

€4,50

Grad. 7% cl.33. Orzo più farro crudo. Il “gruit” di spezie in aggiunta conferisce il caratteristico gusto armonioso di caramello con eleganti sfumature di spezie.

## *Montefiore, Bianca al farro*

€4,50

Grad. 5% cl.33. Blanche ai 4 cereali e mix di spezie. Elegante, fresca e molto facile da bere. Note evidenti di bergamotto e agrumato.

## *Tambura*

€4,50

Grad.4,9% cl.33. American Pale Ale. Dorata, con aromi eleganti non molto intensi. Morbida, leggera, con una bella parte di caramello a compensare l’amaro della generosa luppolatura in stile americano.

## *Giusta*

€4,50

Grad.5,6% cl.33. Golden Ale. Chiara e leggera prodotta prevalentemente con malto Pilsner. Amara al punto giusto ha corpo leggero che concede un finale abbastanza persistente. Beverina e dissetante, facile all’abbinamento con qualsiasi pietanza, e quindi tra le birre più amate, semplice ma che concede moltissime sfumature di sapore.



SCARICA LA NOSTRA APP  
E COLLEZIONA PUNTI



CONSULTA IL  
NOSTRO MENU

TOSCANA FAIR

Via Bonellina, 46  
Pistoia

[www.toscanafair.it](http://www.toscanafair.it)