



La Carta dei Vini

TOSCANA FAIR

Champagne

Champagne Extra Brut Petite Vallee - Premier Cru €55
Azienda Agricola Vallepicciola, Pievasciata
(95%Pinot Nero, 5% Chardonnay)

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

Champagne Sèbastien Daviaux - Rosè Gran Cru €70
Sèbastien 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 Vallepiciola, Pievasciata (Pinot Nero)

€32

Metodo Charmat

Pievasciata Brut

Azienda Agricola Vallepiciola, Pievasciata (Chardonnay)

€20

Particolare Brut

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

€21

Particolare Brut Rosé

Tenuta del Buonamico, Montecarlo (Sangiovese, Syrah)

€23

Bianchi

Mandorlo 2024 €17

Fattoria Montellori, Montalbano (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier)

Etichetta Bianca 2024 €19

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

I Pilastrini - Colli di Luni DOC 2024 €21

Az. Agr. Pascale Francesca, Massa (Vermentino)

Quota 1100 Bianco 2025 €28

Az. Vinicola Terre dei Lontani, Cutigliano
(Chasselas, Riesling Renano, Muller-Thurgau, Manzoni bianco e Kerner)

Alba €25

Az. Agricola Ludus, Gambassi Terme
(Pinot bianco, Petit Manseng, Sauvignon Blanc)

Ansonica 2024 €24

Fattoria La Parrina, Orbetello (Ansonica)

Vermentino 2024 €21

La Parrina, Orbetello (Vermentino)

Poggio della Fata 2024 €28

La Parrina, Orbetello
(Ansonica, Sauvignon, Trebbiano, Chardonnay, Vermentino)

Montedonico 2025 €27

Soc. Agricola Terenzi, Scansano (Viogner)

Balbino 2025 €20

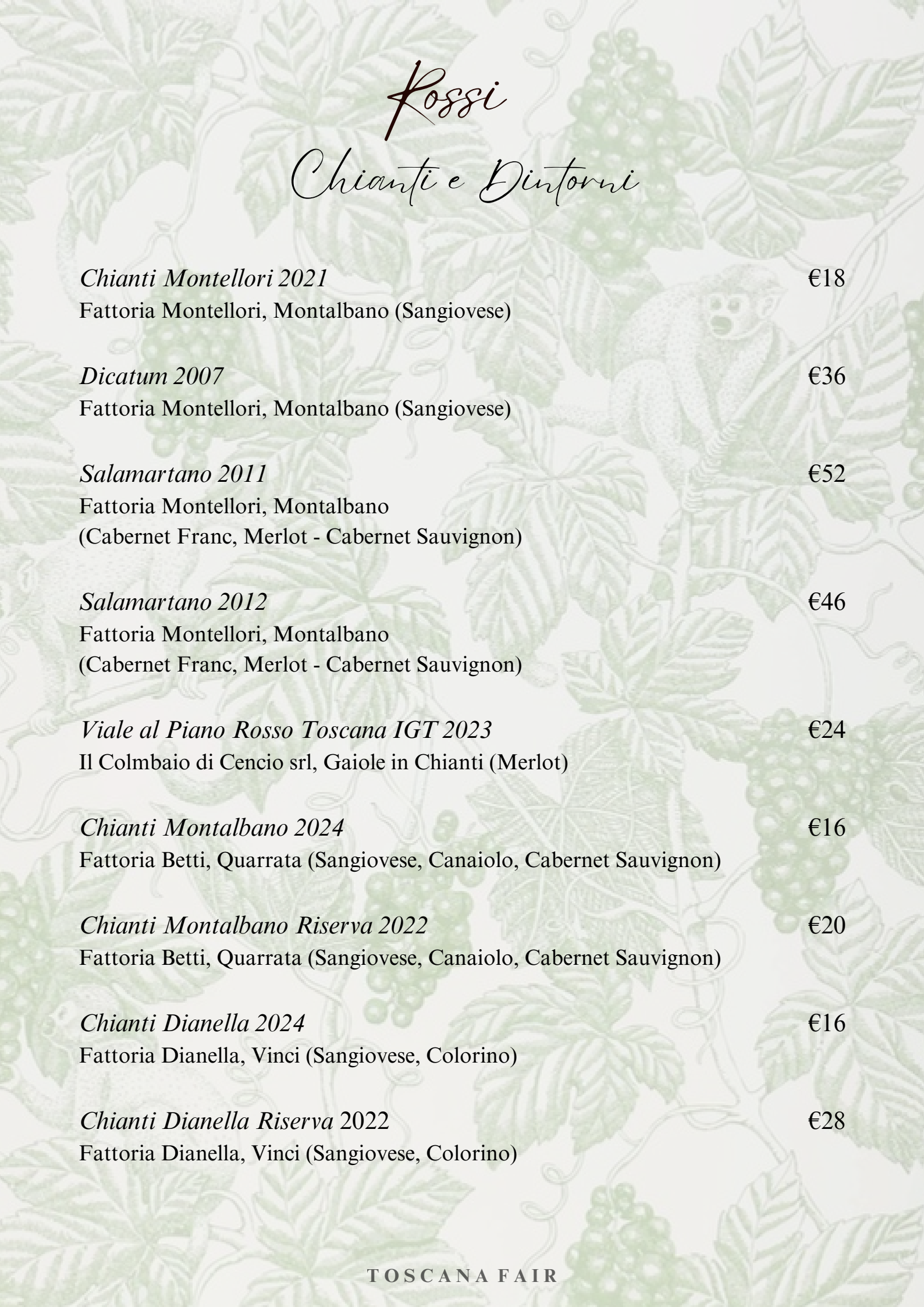
Soc. Agricola Terenzi, Scansano (Vermentino)



<i>I' Meriggio 2024</i> Podere Virginiolo, Montespertoli (Chardonnay)	€16
<i>Vernaccia di San Gimignano 2024</i> Panizzi, San Gimignano (Vernaccia)	€18
<i>Vernaccia di San Gimignano 2024 - Vigna Santa Margherita</i> Panizzi, San Gimignano (Vernaccia)	€24
<i>Colombaio bianco toscana bianco igt 2024</i> Il Colmbaio di Cencio srl, Gaiole in Chianti (Malvasia, Trebbiano)	€21
<i>Ario 2024</i> Az. Agricola Beppino Montalti, Grosseto (Vermentino)	€17
<i>Chardonnay Capezzana 2024</i> Tenuta di Capezana, Carmignano (Chardonnay)	€38
<i>Trebbiano 2021/2024</i> Tenuta di Capezzana, Carmignano (Trebbiano)	€38
<i>Vigne Basse 2025</i> Terenzuola, Colli di Luni (Vermentino)	€24
<i>Fosso di Corsano 2024</i> Terenzuola, Colli di Luni (Vermentino)	€34
<i>Brissaia 2025</i> Fattoria di Magliano, Grosseto (Ansonica)	€21

Rosati

<i>Dea Rosa 2024</i>	€19
Tenuta del Buonamico, Montecarlo (Sangiovese, Canaiolo, Syrah)	
<i>Pievasciata rosato 2025</i>	€18
Azienda agricola Vallepiciola, Vallepiciola (Pinot nero)	
<i>L'Aura 2023</i>	€25
Az. Agricola Ludus, Gambassi Terme (Sangiovese, Canaiolo)	
<i>A la Solativa</i>	€28
Az. Vinicola Terre dei Lontani, Cutigliano (Pinot nero)	
<i>Rosè Villa di Bagnolo 2025</i>	€20
Marchese Pancrazi, Montemurlo (Pinot nero)	
<i>Scalabrone 2025</i>	€25
Marchesi Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sirah)	
<i>Mareviglia 2025</i>	€22
Campo alle Comete, Donoratico (Grenache, Syrah)	
<i>Illario 2025</i>	€19
Fattoria di Magliano, Grosseto (Sangiovese)	



Rossi

Chianti e Dintorni

Chianti Montellori 2021 €18
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)

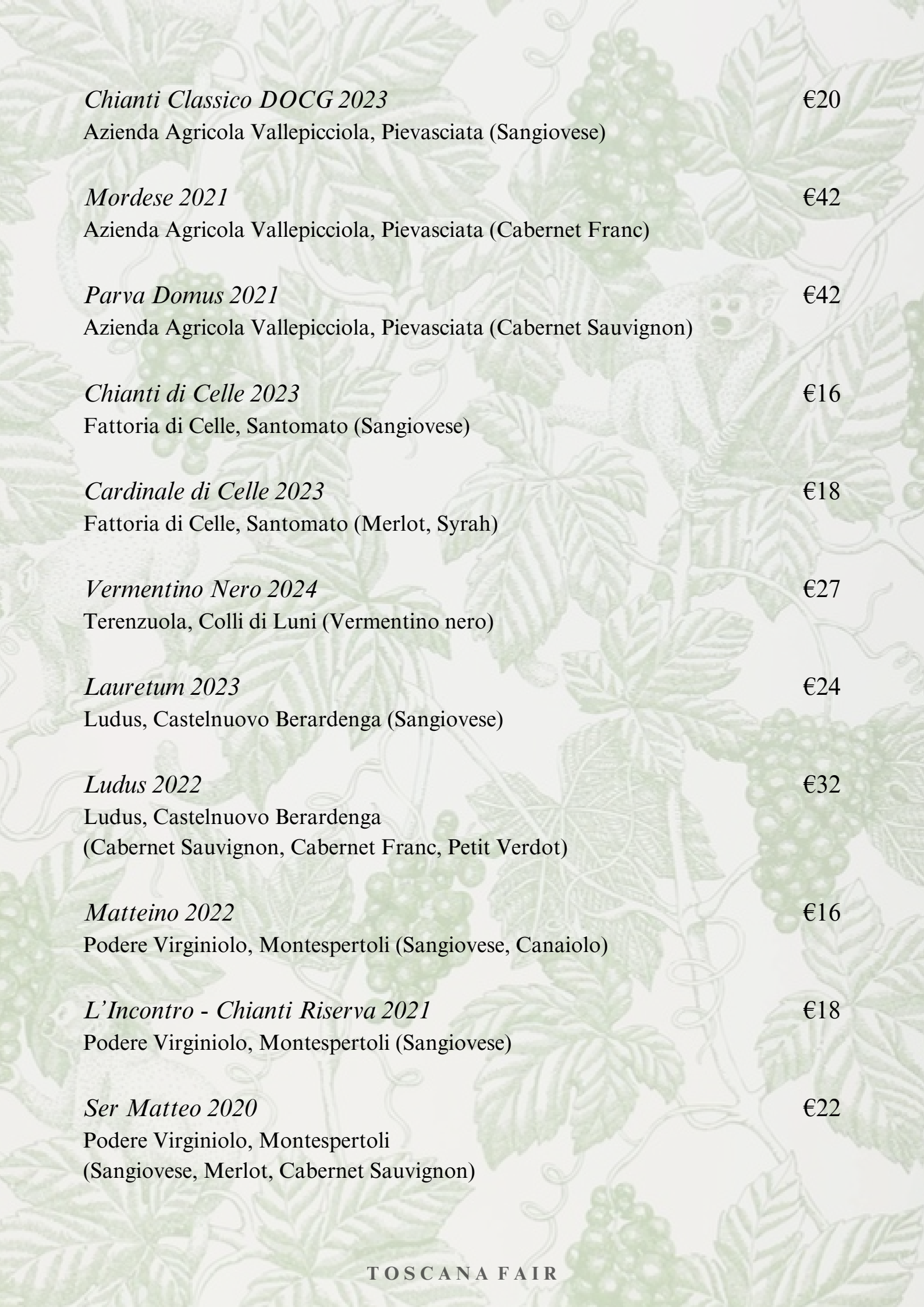
Viale al Piano Rosso Toscana IGT 2023 €24
Il Colmbaio di Cencio srl, Gaiole in Chianti (Merlot)

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)



<i>Chianti Classico DOCG 2023</i>	€20
Azienda Agricola Vallepicciola, Pievasciata (Sangiovese)	
<i>Mordese 2021</i>	€42
Azienda Agricola Vallepicciola, Pievasciata (Cabernet Franc)	
<i>Parva Domus 2021</i>	€42
Azienda Agricola Vallepicciola, Pievasciata (Cabernet Sauvignon)	
<i>Chianti di Celle 2023</i>	€16
Fattoria di Celle, Santomato (Sangiovese)	
<i>Cardinale di Celle 2023</i>	€18
Fattoria di Celle, Santomato (Merlot, Syrah)	
<i>Vermentino Nero 2024</i>	€27
Terenzuola, Colli di Luni (Vermentino nero)	
<i>Lauretum 2023</i>	€24
Ludus, Castelnuovo Berardenga (Sangiovese)	
<i>Ludus 2022</i>	€32
Ludus, Castelnuovo Berardenga (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)	
<i>Matteino 2022</i>	€16
Podere Virginiolo, Montespertoli (Sangiovese, Canaiolo)	
<i>L'Incontro - Chianti Riserva 2021</i>	€18
Podere Virginiolo, Montespertoli (Sangiovese)	
<i>Ser Matteo 2020</i>	€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)

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)

Sinefelle Riserva BIODINAMICO 2009 €34

Podere Casaccia, Scandicci (Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera)

La leccia Chianti Superiore 2024 €16

Fattoria la Leccia, Montespertoli (Sangiovese)

La Leccia Chianti Riserva 2022 €23

Fattoria la Leccia, Montespertoli (Sangiovese, Trebbiano)

Pugnitello BIODINAMICO 2015 €52

Podere Casaccia, Scandicci (Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera)



Rossi

Pinot Nero

Pinot Nero 2025 €20

Azienda Agricola Vallepiciola, Pievasciata (Pinot Nero)

Pinot Nero 2023 Monteferrato €24

Marchese Pancrazi, Montemurlo (Pinot Nero)

Pinot Nero 2022 €30

Fattoria Montellori, Montalbano (Pinot Nero)

Pinot Nero Quota 1100 2024 €32

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

Boscobruno 2022 €42

Azienda Agricola Vallepiciola, 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 €60
Az. Agr. Agostina Pieri, Montalcino (Sangiovese)

Brunello di Montalcino 2019 €58
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 €70
Az. Agr. Talenti, Montalcino (Sangiovese)

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

Brunello di Montalcino 2014 €75
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 €75
Società Agricola Salcheto srl, Montepulciano
(Sangiovese clone Prugnolo Gentile 100%)

Salco - Nobile di Montepulciano DOCG 2012 €70
Società Agricola Salcheto srl, Montepulciano
(Sangiovese clone Prugnolo Gentile 100%)



Rossi

Carmignano e Dintorni

Prunideo 2021

€22

Fattoria Betti, Quarrata (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

Semel 2020

€30

Fattoria Betti, Quarrata (Merlot)

Barco Reale di Carmignano 2023

€18

Tenuta di Capezzana, Carmignano

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

Trefiano Riserva 2019

€76

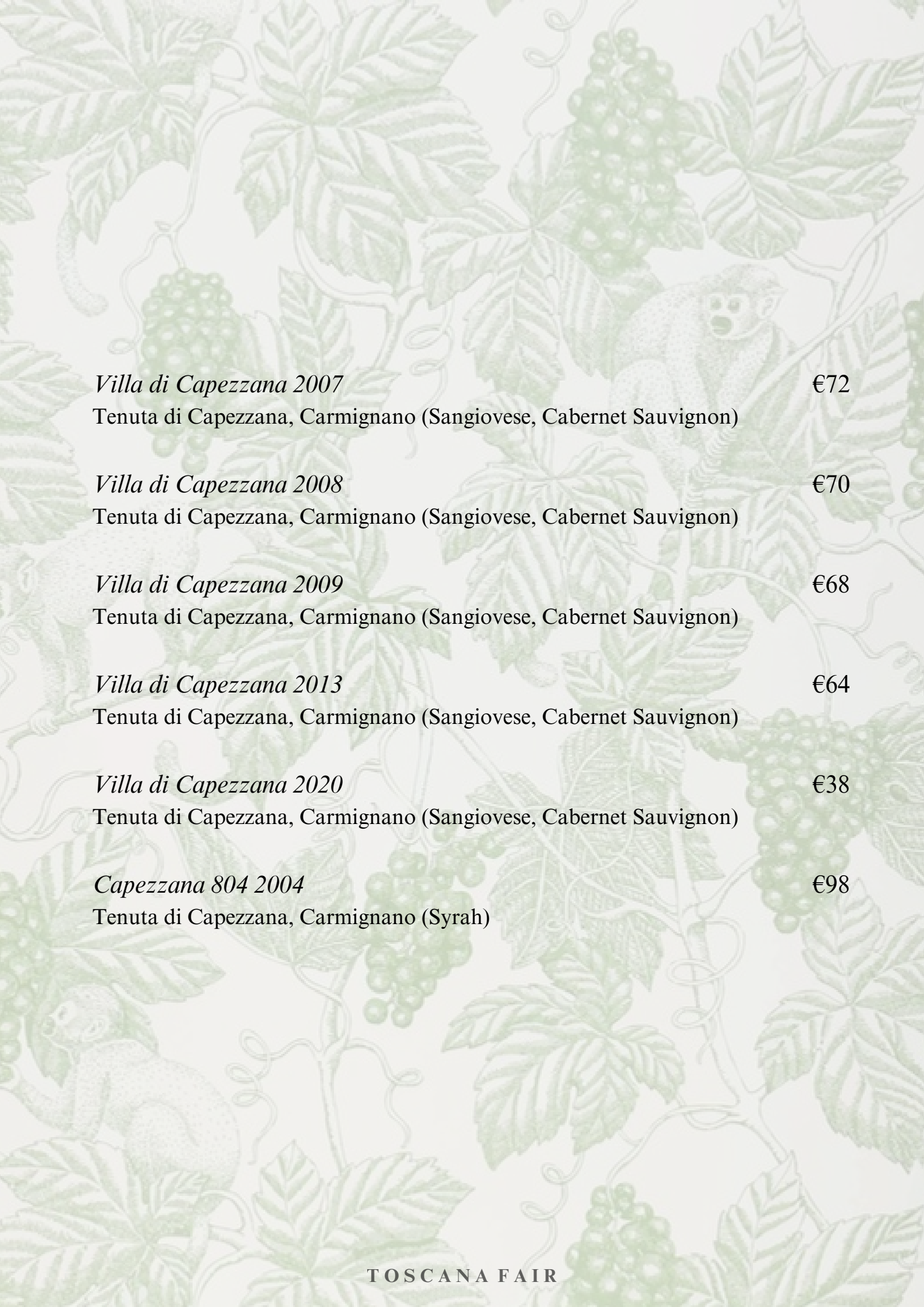
Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet, Canaiolo)

Ghiaie della Furba 2020

€80

Tenuta di Capezzana, Carmignano

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)



Villa di Capezzana 2007 €72
Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

Villa di Capezzana 2008 €70
Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

Villa di Capezzana 2009 €68
Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

Villa di Capezzana 2013 €64
Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

Villa di Capezzana 2020 €38
Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

Capezzana 804 2004 €98
Tenuta di Capezzana, Carmignano (Syrah)



Rossi

Bolgheri e Dintorni

Bolgheri Rosso Micheletti 2024

€20

Micheletti, Bolgheri (Merlot, Cabernet Sauvignon)

Bolgheri Rosso Le Macchiole 2024

€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)



Rossi

Bolgheri e Dintorni

Stupore 2024 Bolgheri rosso DOC €36
Campo alle Comete, Donoratico
(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

Oltresogno 2024 IGT €22
Campo alle Comete, Donoratico (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 €16

Mantellassi, Magliano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo)

Mago di Oz - Morellino SENZA SOLFITI 2022 €18

Mantellassi, Magliano (Sangiovese)

San Giuseppe - Morellino 2021 €18

Mantellassi, Magliano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo)

Maestrale 2022 €17

Mantellassi, Magliano (Ciliegiolo in purezza)

Querciolaia 2020 €30

Mantellassi, Magliano (Alicante in purezza)

Manrico 2023 €16

Azienda Agricola Montalti, Scarlino (Syrah)

Botrosecco 2023 €36

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



Rossi

Costa e Maremma

Morellino di Scansano 2024
Terenzi, Scansano (Sangiovese)

€20

Bramaluce - Morellino 2023
Terenzi, Scansano (Sangiovese, Sirah)

€24

Purosangue - Morellino 2022
Terenzi, Scansano (Sangiovese)

€29

Heba Morellino di Scansano 2021
Fattoria di Magliano, Grosseto (Sangiovese, Sirah)

€19

Perenzo 2021
Fattoria di Magliano, Grosseto (Sirah)

€37

Costamadrea 2024
Fattoria di Magliano, Grosseto (Ciliegiolo)

€24

Super Tuscan

<i>Lucente 2014</i>	€55
Luce della Vite Frescobaldi, Montalcino (Merlot, Sangiovese)	
<i>Luce 2010</i>	€145
Luce della Vite Frescobaldi, Montalcino (Merlot, Sangiovese)	
<i>Solare 2012</i>	€90
Capannelle, Gaiole in Chianti (Sangiovese, Malvasia Nera)	
<i>50&50 2013</i>	€160
Capannelle, Gaiole in Chianti (Sangiovese, Merlot)	
<i>Kadar 85/999 2014</i>	€162
Renzo Marinai, Greve in Chianti (Foglia tonda, Canaiolo, Ciliegio, Colorino, Mammolo, Pugnitello)	
<i>Carbonaione 2010</i>	€60
Podere Poggio Scalette, Greve in Chianti (Sangiovese)	
<i>Carbonaione 2012</i>	€58
Podere Poggio Scalette, Greve in Chianti (Sangiovese)	
<i>Le Pratola 2011</i>	€50
Rocca di Castagnoli, Gaiole in Chianti (Merlot)	

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 €395
Tenuta San Guido, Castagneto Carducci
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

Sassicaia 2015 €375
Tenuta San Guido, Castagneto Carducci
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

FERAL

ANALCOLICI BOTANICI FERMENTATI

Da una startup tutta italiana nascono i fermentati botanici (no alcol), ideali per abbinamenti gastronomici. Ingredienti umili, dimenticati come le barbabietole vengono nobilitati grazie alla fermentazione lattica e infusione con erbe, legni, spezie e radici. Un viaggio di sapori complessi e multidimensionali.

Ingredienti selezionatissimi miscelati e lasciati macerare per il tempo necessario, in attesa che cominci il processo di fermentazione lattica che trasforma i singoli elementi in un'insieme di sapori e profumi in grado di soddisfare i palati più sopraffini.



Selezioniamo e mescoliamo i nostri ingredienti, lasciandoli macerare per il tempo necessario



Lasciamo che avvenga la magia della fermentazione lattica



Assaggiamo le nostre bevande e le abbiniamo ai nostri piatti preferiti

FERAL

ANALCOLICI BOTANICI FERMENTATI



N° 1



N° 2



N° 3

N.1

€24

(Barbabetola bianca, luppolo, pepe di Szechuan)

N.2

€24

(Barbabetola bianca, zenzero, pepe Garofanato, bacche di Ginepro)

N.3

€24

(Barbabetola rossa, pepe, timo, rovere)

Le Birre



Cento Volte Forte 33cl - Blanche 4% vol

€6,50

Birra prodotta anche con frumento di varietà antiche, colore paglierino e opalescente, piacevolmente rinfrescante e speziata grazie a: bergamotto, arancia amara e coriandolo

Gassa d'Amante 33cl - Golden Ale 4,5% vol

€6,50

O "nodo di base" in mariniera.

Colore dorato chiaro, profumi di frutta a pasta gialla, fiori e leggermente speziata, al gusto fresca e piacevole.

Ottima all'aperitivo o con carni bianche, salumi e formaggi freschi.

Electra 33cl - Micro IPA 3,8% vol

€6,50

Birra dalla struttura leggera ma piacevole ed elettrizzante.

Aromatica, profumata e bilanciata.

La Mancina 33cl - Belgian Strong Ale 7,5%vol

€7,00

Dal nome della "Gru" che torreggiava sul pontile di Forte dei Marmi. Chiara e dai riflessi dorati, con profumi di frutta matura e un tono speziato grazie al lievito di stampo belga. La luppolatura è leggera.

Da abbinare a salumi e formaggi stagionati, primi piatti robusti, piatti di carne elaborati e pasticceria secca.

Le Birre



BIRRIFICIO ARTIGIANALE
PETROGNOLA

Sandy, Rossa al farro

€6,00

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

€5,50

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

€5,50

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

€5,50

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.

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

€3

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

Grappa Toscana invecchiata

€4

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

Grappa 50 & 50 Riserva

€5

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.

Grappa di Chianti riserva

€5

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

Grappa di Brunello bianca

€4

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

Grappa di Morellino

€4

Acquavite di vinaccia

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



**SCARICA LA NOSTRA APP
E COLLEZIONA PUNTI**



**CONSULTA IL
NOSTRO MENU**

TOSCANA FAIR

**Via Bonellina, 46
Pistoia**

www.toscanafair.it