



ANTIPASTI STARTERS

i'TAGLIERONE (Min 2 persone) 20. CHARCUTERIE AND CHEESE SELECTION

Prosciutto crudo toscano DOP, Salame toscano, Finocchiona, Pecorino semi stagionato toscano e Pecorino del Chianti con mostarda di mele candite e marmellate fatte in casa

Tuscan prosciutto DOP, Tuscan salami, Finocchiona IGP (Florentine fennel-flavoured salami), semi-aged Tuscan Pecorino and Chianti Pecorino cheese with candied apple mustard and home made jams

i'TAGLIERE DI FORMAGGI 15. PECORINO CHEESE SELECTION

Pecorino morbido toscano, Pecorino di Pienza, Pecorino semi-stagionato toscano, Pecorino del Chianti con mostarda di mele candite e marmellate fatte in casa

Tuscan soft Pecorino cheese, Pecorino from Pienza, semi-aged cheese and Pecorino from Chianti with candied apple mustard and home made jams

COCCOLI 15. FRIED DOUGH

Prosciutto DOP toscano e sac-à-poche di stracchino

Tuscan prosciutto DOP, stracchino (fresh, rindless cow's milk cheese)

i'FRITTINO MIXED FRIED

ARANCINA SICILIANA° 6. SICILIAN ARANCINA°

Riso, ragù di carne e piselli

Rice, meat's sauce and peas

CROQUER DI PAPPA AL 8. POMODORO SU STRACCIATELLA FRESCA

Fried pappa al pomodoro with fresh Stracciatella cheese

POLENTA FRITTA CON RAGÙ 6. TOSCANO E SUGO DI CINGHIALE

Fried polenta (maize flour) with Tuscan ragout sauce and wild boar sauce

PALLINE SORPRESA° 6. SEASONAL WONDERBALLS°

Friarielli e salsiccia-Pecorino al tartufo-Ragù toscano

Seasonal wonderballs filled with broccoli and sausage, truffle pecorino cheese, Tuscan ragout sauce

Ì FRITTO DI I'QORTILE 6. FRIED VEGETABLES

Pomodori, Salvia, Carote e Zucchine

Tomatoes, Sage, Carrots and Zucchini

MONTANARINA 6.

Small disk of fried pizza dough with tomato, mozzarella and basil topping

TRIS DI MINI MONTANARINE 8.

Stracciatella fresca con mortadella e granella di pistacchio, salsa di pomodoro con parmigiano aromatizzata al tartufo, ragù toscano

3 mini small disk of fried pizza with Fresh Stracciatella, mortadella and pistachios, tomato sauce with parmesan cheese flavoured with truffle, Tuscan ragout

CARCIOFI FRITTI 7.

Fried artichokes

PATATE FRITTE* 6.

French fries

(*) prodotto congelato, frozen product

(°) prodotto fresco e abbattuto all'origine, home made and chilled at origin

i'PRIMINO

HOME MADE PASTA

(Pasta Fresca Qualità ORO)

PAPPA AL POMODORO <i>Tuscan pomodoro soup with bread</i>	10.
TORTELLI MUGELLANI di pasta fresca al ragù di carne toscano <i>Tortelli mugellani (fresh filled pasta) with traditional Tuscan ragout sauce</i>	16.
PAPPARDELLE FRESCHE AL RAGÙ DI CINGHIALE <i>Pappardelle pasta with wild boar sauce</i>	14.
TAGLIOLINI FRESCHI CON POMODORO E FONDUTA DI PECORINO <i>Fresh egg-made pasta with tomato sauce and Pecorino cheese fondue</i>	14.
PICI FRESCHI ALLA GIBI crema di Zucchine, pomodoro secco e granella di mandorla tostata <i>Fresh Pici pasta with zucchini cream, dried tomato and toasted almond grains</i>	14.
TOPINI DI PATATE AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO <i>Little potatoes gnocchi with rabbit ragout</i>	14.

Segnalateci eventuali esigenze alimentari al momento dell'ordine. I prodotti contrassegnati con (*) sono surgelati o abbattuti all'origine (°). Per la lista degli ingredienti e per gli allergeni di cui al Reg. CE 1169/2011 potete chiedere al nostro personale.

Please make sure you tell us of any dietary requirements when ordering. Products marked with () are frozen or blast chilled at origin (°). On the provision of the REGULATION (EU) No 1169/2011 laying down food contents, information and allergens, please ask our staff.*



i'SECONDO

(Tutte le nostre carni provengono dalla macelleria Luca Menoni di Firenze)

PEPOSO	16.
Spezzatino di Manzo cotto e marinato nel Chianti e pepe nero <i>Beef stew cooked and marinated in Chianti wine and black pepper</i>	
LAMPREDOTTO	14.
rifatto con pomodoro, servito con salsa verde ed olio piccante <i>Reed tripe with tomatoes, homemade green sauce and spicy oil on side</i>	
POLLO FRITTO MARINATO ALLA FIORENTINA	16.
Pollo marinato con olio e limone <i>Florentine fried chicken marinated in oil and lemon</i>	
UOVA AL TEGAMINO DELLA NONNA	14.
con pomodoro e cipolla <i>Grandmother fried eggs with tomato and onion</i>	

i'CONTORNO

PATATE AL FORNO	7.
<i>Baked potatoes</i>	
PATATE FRITTE*	6.
<i>French fries</i>	
FRIARIELLI SALTATI	6.
<i>Sauteed broccoli</i>	
INSALATINA VERDE	5.
<i>Green salad</i>	

Segnalateci eventuali esigenze alimentari al momento dell'ordine. I prodotti contrassegnati con (*) sono surgelati o abbattuti all'origine (°). Per la lista degli ingredienti e per gli allergeni di cui al Reg. CE 1169/2011 potete chiedere al nostro personale.

Please make sure you tell us of any dietary requirements when ordering. Products marked with () are frozen or blast chilled at origin (°). On the provision of the REGULATION (EU) No 1169/2011 laying down food contents, information and allergens, please ask our staff.*



Abbiamo scelto per i nostri lievitati le migliori farine presenti sul mercato. La lunga maturazione dei nostri impasti garantisce un livello di digeribilità molto elevato e una imperdibile doppia consistenza delle nostre pizze: croccanti ai bordi e morbide al centro.

We have chosen the best flours on the market for our leavened products. The long maturation of our doughs guarantees a very high level of digestibility and an unmissable double consistency of our pizzas: crispy at the edges and soft in the centre.

i'PIZZINO CLASSICO

CLASSIC PIZZA

MARGHERITA

11.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, Fiordilatte, Parmigiano, olio EVO e basilico

San Marzano DOP tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, Parmigiano, EVO oil and basil

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



NEGRONI

Gin, Vermouth Martini, Bitter Campari

10.

4 FORMAGGI

12.

Crema di Pecorino, Fontina, scamorza e Gorgonzola

Pecorino cheese cream, Fontina cheese, Scamorza, Blue cheese

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



SPRITZ

Prosecco, Aperol, Soda

10.

NAPOLI

12.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, capperi e alici del Cantabrico

San Marzano DOP tomato sauce, capers and Cantabrian anchovies

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



MOSCOW MULE

Vodka, Succo di Lime, Ginger Beer

10.

SALSICCIA, FRIARELLI E SCAMORZA AFFUMICATA

15.

Sausage, Broccoli rabe and smoked cheese

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



OLD FASHION

Bourbon Whisky, Bitter Angostura, Zucchero
Bourbon Whisky, Angostura Bitter, Sugar

13.

MARINARA

10.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, aglio, origano, capperi, olio EVO

San Marzano DOP tomato sauce, minced garlic, oregano, capers, EVO oil

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Succo di Lime, Sale
Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Salt

10.

4 SALUMI

15.

Salsa di pomodori San Marzano, fiordilatte, salsiccia toscana, wurstel, prosciutto cotto, salamino piccante

Tomato sauce from San Marzano, fiordilatte cheese, wurstel, Tuscan sausage, baked ham, spicy salami

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



MOSCOW MULE

Vodka, Succo di Lime, Ginger Beer

10.

BOSCAIOLA

12.

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, olive, salsiccia, champignon freschi

San Marzano DOP tomato sauce, Fiordilatte cheese, olives, sausage and fresh champignon mushrooms

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



i'FORESTIERO

Tequila infusa ai fiori della Campagna Fiorentina, Sambuco, Lime, Bianco D'Uovo
Tequila infused with flowers from the Florentine countryside, Elderberry Liqueur, Lime, Egg white

15.

PIZZA SPECIALE DELLA SETTIMANA

PIZZA OF THE WEEK

16.



i'PIZZINO ROSSO SPECIALE RED PIZZAS

MARGHERITA i'QORTILE 13.

Salsa di datterini gialli, fiordilatte, pomodorini, salsa di basilico e parmigiano

Yellow grape tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, basil sauce and Parmigiano

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



CAMILLO 15.

Bitter Campari, Biancosarti, Soda di Camomilla
Bitter Campari, Biancosarti Liqueur, Chamomile Soda

CAPONATA 13.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, caponata siciliana e mandorle tostate

Tomato sauce from San Marzano DOP, Sicilian caponata and toasted almonds

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



MOJITO 10.

Rum, Menta, Soda, Zucchero, Lime
Rhum, Mint, Soda water, Sugar, Lime

CAPRICCIOSA i'QORTILE 16.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, fiordilatte, uovo grattato, funghi, olive, prosciutto arrosto e carciofi fritti

Tomato sauce from San Marzano DOP, fiordilatte mozzarella, grated egg, mushrooms, olives, roasted prosciutto and fried artichoke

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



i'QORTILE 15.

Campari, Vermouth rosso, Estratto di cetriolini, Amaro del Capo piccante
Campari, Red vermouth, Gherkin extract, Spicy Amaro del Capo Bitter

FRIGGITELLI SALTATI, NDUJA E STRACCIATELLA FRESCA 15.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, Friggitelli (green peppers), fresh Stracciatella Cheese and Nduja (super spicy chorizo-style sausage)

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



MANHATTAN 13.

Rye Whisky, Vermouth rosso
Rye Whisky, Red Vermouth

CRUDO i'QORTILE 16.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo IGP toscano, rucola e scaglie di grana

San Marzano DOP tomato sauce, fior di latte mozzarella, Tuscan IGP raw ham, rocket and parmesan flakes

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



CAMILLO 15.

Bitter Campari, Biancosarti, Soda di Camomilla
Bitter Campari, Biancosarti Liqueur, Chamomile Soda

MANGIAFUOCO 14.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, Fiordilatte, salamino piccante, Nduja e melanzana fritta

Fiordilatte mozzarella, spicy salami, Nduja (super spicy chorizo-style sausage), and fried eggplant

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



GIN MULE 10.

Gin, Succo di Lime, Sciroppo di zucchero, Ginger Beer, Menta
Gin, Lime Juice, Sugar Syrup, Ginger Beer, Mint





i'PIZZINO BIANCO SPECIALE

WHITE PIZZAS

ALI OLI DEL CANTABRICO 16.

Fiordilatte, alici del cantabrico, crunch di pane raffermo saltato in olio all'aglio rosso

Fiordilatte mozzarella, Cantabrian anchovies, Stale bread crunch sautéed in red garlic oil

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



WHITE LADY 10.

Gin, Cointreau, Succo di Limone
Gin, Cointreau, Lemon Juice

Ì MORTADELLINO 16.

Mozzarella Fiordilatte, Mortadella Bologna IGP, burrata fresca e granella di pistacchio

Mozzarella fiordilatte, IGP Bologna Mortadella, fresh burrata mozzarella cheese and pistacchio Grain

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



DAIQUIRI 10.

Rum, Succo di Lime, Zucchero
Rum, Lime Juice, Sugar

MONTEREGGI 16.

Mozzarella Fior di latte, Pecorino di Pienza, Lardo in conca della macelleria Luca Menoni, Miele e granella di noci

Fiordilatte mozzarella, tuscan pecorino cheese, lard from Luca Menoni butcher's, Honey and chopped walnuts

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



GIN TONIC 15.

Gin tonic con Peter in Florence Gin

SALMONE AFFUMICATO, FIORDILATTE, RUCOLA E POLVERE DI LIME 16.

Smoked salmon, fiordilatte cheese, rocket and lime dust

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



MARGARITA BASIL 15.

Tequila, Triple Sec, Lime, Olio al basilico
Tequila, Triple Sec, Lime, Basil Oil

FINOCCHIONA, CREMA DI CARCIOFI E STRACCIATELLA (BASE COVACCINO) 14.

Finocchiona IGP (Florentine fennel-flavoured salami), stracciatella cheese and artichoke cream

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



BOULEVARDIER 13.

Whisky, Campari, Vermuth Rosso
Whisky, Campari, Red Vermouth

SCAMORZA AFFUMICATA, CREMA DI PATATE E PORCHETTA MACELLERIA MENONI 16.

Smoked cheese, potato cream, roast pork from Menoni butcher's

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



NEGROSKY 13.

Vodka, Bitter, Vermuth rosso
Vodka, Bitter, Red Vermouth

SALSICCIA TOSCANA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PECORINO TOSCANO AL TARTUFO 16.

Mozzarella fior di latte, Tuscan sausage, Truffle Pecorino cheese

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



WHISKEY SOUR 13.

Bourbon Whiskey, Succo di limone, sciroppo di zucchero
Bourbon Whisky, Lemon Juice, Sugar Syrup

RE MIDO 16.

Pesto fatto in casa, cavolo viola, pomodorini pachino, noci e burrata fresca

Home made basil pesto, purple cabbage, pachino tomatoes, nuts, fresh burrata and mozzarella cheese

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



GIN TONIC 12.

Gin, Acqua Tonica
Gin, Tonic Water

Ogni aggiunta extra sulle pizze 2€
All Extra additions 2€

GIRO PIZZA
(MINIMO 4 PERSONE
20 € a persona)

Porteremo una pizza dopo l'altra fino a quando non
ci dirai basta!

Pizze scelte dal pizzaiolo; ogni 2 pizze, una pizza speciale scelta
dal tavolo. Acqua inclusa.

Il servizio si interrompe quando non viene terminata una pizza...o
quando ci dite Basta!!

ALL YOU CAN EAT PIZZA EDITION
(minimum 4 people 20€ per
person)

Pizzas chosen by our Pizza Maker. Every 2 pizzas, one
pizza is chosen by the table. Water included.

The service stops when a pizza is not
finished...or when you say STOP!

i'DORCINO DESSERTS

TIRAMISÙ FATTO IN CASA

Home made Tiramisù

SOUFFLÈ CALDO AL CIOCCOLATO*

*Hot dark chocolate soufflé**

CHEESECAKE CALDO DI ATTIA (con salsa di cioccolato/frutti di bosco/caramello)

Home Made Attia's Cheesecake (with chocolate / berries / caramel sauce)

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC E BISCOTTI DI PRATO "ANTONIO MATTEI"

Biscuits from Prato "Antonio Mattei" accompanied with Vin Santo del Chianti DOC

6. COCCOLI CON NUTELLA SU LETTO DI FRUTTI DI BOSCO 6.

Coccoli (fried dough) with Nutella and berries sauce

6. ZUPPA INGLESE FATTA IN CASA 7.

Homemade sponge cake with custard, chocolate cream and alchermes

7. BUDINO AL CACAO SENZA GLUTINE 7.

Chocolate Pudding (Gluten Free)

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA 6.

Sliced fresh fruit

Abbinamento Cocktail suggerito/ Suggested Cocktail Pairing



i'GIANNI

Bitter Fusetti al cioccolato, Carpano classico, Soda al caffè
Chocolate Fusetti Bitter, Classic Carpano Vermouth, Coffee Soda Water

13.

Segnalateci eventuali esigenze alimentari al momento dell'ordine. I prodotti contrassegnati con (*) sono surgelati o abbattuti all'origine (°). Per la lista degli ingredienti e per gli allergeni di cui al Reg. CE 1169/2011 potete chiedere al nostro personale.

Please make sure you tell us of any dietary requirements when ordering. Products marked with () are frozen or blast chilled at origin (°). On the provision of the REGULATION (EU) No 1169/2011 laying down food contents, information and allergens, please ask our staff.*



i'QORTILE

pizzeria & cocktail bar

MENU BEVERAGE

VIA CAMILLO CAVOUR, 86, 50129 FIRENZE (FI)
+39 055 098 6461 | iqortile@iqhotelfirenze.it





CAFFETTERIA

ESPRESSO	2.	MAROCCHINO	2.5
DECA	2.	Moroccan coffee	
CORRETTO	2.5	SHAKERATO	2.5
Alcoholic espresso		CIOCCOLATA CALDA	2.5
CAFFÈ D'ORZO	2.	ICED CIOCCOLATA	2.5
Barley coffee		CAFFÈ LATTE	2.5
GINSENG	2.	LATTE FRESCO/SOYA/ MANDORLE/ALTA DIGERIBILITÀ	2.
AMERICANO	2.	LATTE MACCHIATO	2.5
CAPPUCCINO	2.5	LA NOSTRA SELEZIONE DI TÈ E TISANE	3.
ICED CAPPUCCINO	2.5		

SOFT DRINK

ACQUA NATURALE/GASSATA	1.5	SPUMA	2.
COCA COLA/ZERO	3.5	CEDRATA	2.
FANTA	3.5	SUCCHI DI FRUTTA	3.5
SPRITE	3.5	SPREMUTA	4.
AQUA TONICA/CRODINO	3.5	TEA FREDDO	3.5
REDBULL	4.		

BIRRE ALLA SPINA

BROOKLYN EAST IPA - USA	6.	BIRRIFICIO FIORENTINO	7.
		Artisanal Lager - Florence	
ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI NON FILTRATA - ITALY	5.	BIRRIFICIO FIORENTINO	7.
		Artisanal Strong Ale - Florence	
ANGELO PORETTI 8 LUPPOLI PILS LUPPOLATA A FREDDO - ITALY	6.	BIRRIFICIO FIORENTINO	7.
		Artisanal Ipa - Florence	
ANGELO PORETTI 7 LUPPOLI BLANCHE LUPPOLATA A FREDDO CON ESTRATTI DI SAMBUCCO - ITALY	6.	PERONI SENZA GLUTINE	5.
		Lager Gluten Free - Italy	
		HEINEKEN	5.
		Pure Malt Lager - Holland	
		HEINEKEN ZERO (0,0% VOL.)	5.
		Pure Malt Lager Zero - Holland	



VODKA		RUM	
STOLICHINAYA - RUSSIA	9.	DIPLOMATICO RISERVA - VENEZUELA	13.
KIEV189 - UCRAINA	9.	BUMBU XO - BARBADOS	13.
GREY GOOSE - FRANCIA	10.	BARCELÒ ONIX IMPERIAL - REPUBBLICA DOMENICANA	13.
NEMIROFF DE LUXE - UCRAINA	9.	ZACAPA23 - GUATEMALA	16.
GIN		BRANDY	
TANQUERAY	12.	VECCHIA ROMAGNA - ITALIA	8.
TANQUERAY- ALCHOOL FREE	9.	CARDINAL MENDOZA - SPAGNA	10.
GORDON- INGHILTERRA	9.		
BOMBAY - INGHILTERRA	12.	WHISKY E WISKEY	
BULLDOG - INGHILTERRA	12.	JACK DANIEL'S - USA	8.
GIN MARE - SPAGNA	12.	WILD TURKEY RYE - USA	8.
MALFY - ITALIA	8.	JHONNY WALKER BLACK LABEL SCOZIA	10.
PETER IN FLORENCE - TOSCANA	12.	LAGAVULIN 16Y - SCOZIA	15.
CRAFTERS - LITUANIA	12.	LAPHROAIG 10Y - SCOZIA	15.
GINARTE - ITALIA	12.	HIGHLAND SINGLE MALT - SCOZIA	18.
AVIATION - USA	12.	JAMESON - INGHILTERRA/IRLANDA	9.
JUNIPER GREEN - INGHILTERRA	12.	J&B BLEND SCOTCH - SCOZIA	9.
ENGINE - ITALIA	12.	JIM BEAN BOURBON - USA	9.
		BULLEIT BOURBON - USA	12.
		BUFFALO TRACE KENTUCKY- USA	10.





TEQUILA & MEZCAL		LIQUEURS (50 ML)	
ESPOLON BLANCO - MESSICO	8.	LIMONCELLO	6.
MEZCAL JOVEN ILEGAL - MESSICO	10.	BAILEYS	6.
JOSE CUERVO REPOSADO	9.	KHALUA	6.
		AMARETTO DI SARONNO	6.
		SAMBUCA	6.
		CAMPARI	6.
		APEROL	6.
		VERMOUTH	6.
COGNAC			
MARTELL V.S. - FRANCIA	9.		
MARTELL V.S.O.P. - FRANCIA	11.		
AMARI		GRAPPA	
AMARO DEL CAPO - ITALIA	6.	RONER	6.
JAGERMEISTER - GERMANIA	6.	DICIOTTO LUNE - BARRIQUE	8.
MONTENEGRO - ITALIA	6.		
AVERNA - ITALIA	6.		
UNICUM - UNGHERIA	6.		



BOLLICINE






		
PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIAMATO EXTRA DRY (11,5% vol.) - FATTORIA CONCA D'ORO, (100% Glera) Veneto	5.	22.
FRANCIACORTA ANTEPRIMA BRUT (12,5% vol.) - BERSI SERLINI, (100% Chardonnay) Lombardia		30.
FRANCIACORTA SATEN BRUT (12,5% vol.) - BERSI SERLINI, (100% Chardonnay) Lombardia		33.
 FRANCIACORTA ROSÈ MONIQUE BRUT (12,5% vol.) - LO SPARVIERE, (100% Pinot Nero) Lombardia		38.
CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT (12,5% vol.) - DE VILMONT, (50% Chardonnay 25% Pinot Meunier 25% Pinot Nero) Francia		55.
CHAMPAGNE CUVÉE ST. PIETROBURGO BRUT (12% vol.) - VEUVE CLIQUOT, (Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier) Francia		75.

VINI BIANCHI

		
 VERNACCIA SAN GIMIGNANO SUAVIS (12,5% vol.) - MORMORAIA, (Vernaccia) Toscana	5.	22.
VERMENTINO DI BOLGHERI (13,5% vol.) - PODERE SETTE, (85% Vermentino 15% Sauvignon) Toscana		30.
PINOT GRIGIO (13,5% vol.) - KURTATSCH, (Pinot Grigio) Friuli Venezia Giulia	6.	25.
 PURO FRIZZANTE SENZA SOLFITI (10,5% vol.) - FATTORIA LAVACCHIO, (Trebiano) Toscana		26.
RIBOLLA GIALLA FRIULI COLLI ORIENTALI (12,5% vol.) - SPECOGNA, (Ribolla) Friuli Venezia Giulia		27.
 CHARDONNAY (13% vol.) - CANTINA TOBLINO, (Chardonnay) Trentino	5.	22.
GEWÜRZTRAMINER ARENIS (14,5% vol.) - KURTATSCH, (Gewürztraminer) Alto Adige		28.

ROSÉ

		
 LAGREIN KRETZER (12,5% vol.) - CANTINA TOBLINO, (Lagrein) Trentino		22.
VIOLANA ROSATO TOSCANA (12,5 vol.) - MARCHESI GONDI, (Sangiovese) Toscana	6.	25.
PINOT NERO ROSATO PINOSÈ (12,5% vol.) - KURTATSCH, (Pinot Nero) Alto Adige	7.	28.



VINI ROSSI

		
SANGIOVESE FIORE DI MAGGIO (12,5% vol.) – SAN GIORGIO A LAPI, (Sangiovese) - Toscana	5.	20.
POMINO ROSSO (12% vol.) – MARCHESI FRESCOBALDI, (100% Pinot Nero) Toscana		35.
CHIANTI RUFINA SAN GIULIANO (14% vol.) – MARCHESI GONDI, (80% Sangiovese 10% Colorino 10% Merlot) Toscana		23.
 CHIANTI CLASSICO (14% vol.) – CASTELLO DI RADDA, (90% Sangiovese 10% Colorino, Canaiolo) Toscana	7.	28.
 CHIANTI CLASSICO RISERVA (14% vol.) FATTORIA CORSIGNANO, (Sangiovese) Toscana		36.
 CERASUS TOSCANA (14% vol.) – TENUTA COELI AULA, (Ciliegiolo) Toscana	6.	23.
BOLGHERI VIA MARIS (14,5% vol.) – FERRARI & IRIS, (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) Toscana		30.
 BOLGHERI L'INVIDIO MAGNUM LT. 1,5 (14,5% vol.) – PODERE SETTE, (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot) Toscana		85.
MERLOT EGO (14,5% vol.) – TENUTA COELI AULA, (100% Merlot) Toscana		28.
ROSSO DI MONTEPULCIANO (14% vol.) – CAVALIERINO, (Sangiovese, Prugnolo Gentile, Canaiolo) Toscana	7.	25.
ROSSO DI MONTALCINO CAMPONOVO (14% vol.) – LA GERLA - AISNA, (Sangiovese) Toscana		30.
BRUNELLO DI MONTALCINO (15% vol.) – VILLA CIPRESSI, (Sangiovese) Toscana		60.
SERRE NUOVE BOLGHERI TENUTA DELL'ORNELLAIA, (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot) Toscana		75.
ARGENTIERA BORGHERI SUPERIORE TENUTA ARGENTIERA, (Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc) Toscana		110.

VINI DA DESSERT

		
VIN SANTO DEL CHIANTI CI. 50 (17,5% vol.) – POGGIO CAPPONI, (Trebiano, Malvasia e San Colombano) Toscana	5.	32.
MUFFATO DELLA SALA CASTELLO DELLA SALA CI. 50 (13% vol.) - ANTINORI, (Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Semillon e Riesling) Umbria	7.	60.
 SPUMANTE ASTI VINTAGE MILLESIMATO (12% vol.) - FONTANAFREDDA, (Moscato Bianco) Piemonte	5.	23.