

**CARTA DEI VINI**

*Wine List*

*Sommelier Marco Lami*

**BOLLICINE ITALIANE | SPARKLING WINES**

"Ororosa" Brut Rosé <i>Sangiovese</i>	<i>Chioccioli Altadonna</i>	s.a.	€35
"450 slm" Bianco Frizzante <i>Glera, Verdiso, Bianchetta Trevigiana</i>	<i>Costadilà</i>	s.a.	€43
Trentodoc Brut <i>Chardonnay</i>	<i>Balter</i>	s.a.	€44
Spumante Metodo Classico Brut <i>Sangiovese, Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Fèlsina</i>	s.a.	€48
Prima Cuvée Brut <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Monte Rossa</i>	s.a.	€48
36 Ancestrale Rosé <i>Pinot Nero</i>	<i>Castello di Stefanago</i>	s.a.	€57
Flamingo Rosé Brut <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Monte Rossa</i>	s.a.	€60
Et Voilà <i>Pinot Nero</i>	<i>Cascina Baricchi</i>	s.a.	€65
Cabochon Brut Fuoriserie N.022 <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Monte Rossa</i>	s.a.	€120
Vittorio Moretti <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Bellavista</i>	2004	€182
Trentodoc Riserva del Fondatore <i>Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	2006	€200
Trentodoc Riserva del Fondatore <i>Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	2002	€210
Franciacorta Anna Maria Clementi Rosé <i>Pinot Nero</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	2009	€275

**CHAMPAGNE**

Montlouis Brut Nature <i>Chenin Blanc</i>	<i>François Chidaine</i>	2019	€60
Brut Royale Réserve <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	<i>Philipponnat</i>	s.a.	€82
Solessence <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero</i>	<i>JM Sélèque</i>	s.a	€82
Extra Brut <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Jean Vesselle</i>	s.a	€85
Brut <i>Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Collet</i>	s.a.	€90
Fluence Brut Nature <i>Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Franck Pascal</i>	s.a.	€95
Rosé <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Gatinois</i>	s.a.	€105
Extra Brut Réserve <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Palmer</i>	s.a.	€120
Le Val Cornet Brut <i>Pinot Nero, Pinot Meunier</i>	<i>Nathalie Falmet</i>	s.a	€120
Cuvée Rosé <i>Pinot Nero</i>	<i>Laurent-Perrier</i>	s.a.	€150
Cuvée Luise <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Pommery</i>	2004	€150
Brut Grand Cru "Prestige" Millésime <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Jean Vesselle</i>	2010	€153
Elégance Brut Grand Cru "Ambonnay" <i>Pinot Nero, Chardonnay,</i>	<i>Saint Réol</i>	2006	€155
Brut Rosé Grand Cru Bouzy * <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Barbier-Louvet</i>	s.a.	€160
Brut Apanage Rosé <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i>	<i>Pommery</i>	s.a.	€180
Grand Cru Sec Blanc de Blancs "Cuvée Exquise" * <i>Chardonnay</i>	<i>Jacques Selosse</i>	s.a.	€310
Brut "Cristal" <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Louis Roederer</i>	2006	€380
Brut "Cristal" <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Louis Roederer</i>	2008	€420

**VINI BIANCHI | WHITE WINES**

**Toscana**

IGT "Preziano" <i>Sangiovese</i>	<i>Cinciano</i>	2020	€30
Chardonnay	<i>Castello di Monsanto</i>	2019	€36
Alberico <i>Vermentino, Viognier</i>	<i>Montepepe</i>	2018	€36
Narà <i>Vermentino</i>	<i>Salustri</i>	2020	€38
Ottaviano Lambruschi <i>Vermentino</i>	<i>Colli di Luni</i>	2020	€40
Sauvignon "Enos"	<i>Montauto</i>	2019	€48
Gronda <i>Vermentino, Moscato, Malvasia</i>	<i>Calafata</i>	2020	€51
Vernaccia Riserva	<i>Panizzi</i>	2015	€51
Degeres <i>Vermentino, Viognier</i>	<i>Montepepe</i>	2016	€82
Collezione Privata <i>Chardonnay</i>	<i>Isole e Olena</i>	2019	€100

**Piemonte**

Derthona Timorasso	<i>Walter Massa</i>	2018	€87
--------------------	---------------------	------	-----

**Valle d'Aosta**

Le Vin de Michel <i>Pinot Grigio</i>	<i>Lo Triolet</i>	2019	€45
Le Vin de Michel <i>Chardonnay</i>	<i>Grosjean</i>	2019	€78

**Trentino Alto Adige**

Gewürztraminer	<i>Vindimian Rudi</i>	2018	€40
Gewürztraminer "Am Sand"	<i>Alois Lageder</i>	2019	€48
Fontanasanta <i>Nosiola</i>	<i>Foradori</i>	2020	€60
Nova Domus Riserva <i>Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	<i>Cantina di Terlano</i>	2016	€84
GT <i>Gewürztraminer</i>	<i>Pranzegg</i>	2019	€90
Löwengang <i>Chardonnay</i>	<i>Alois Lageder</i>	2019	€95

**Friuli Venezia Giulia**

Chardonnay	<i>Jermann</i>	2019	€47
Sauvignon	<i>Jermann</i>	2019	€47
Jakot <i>Friuliano</i>	<i>Franco Terpin</i>	2010	€52
Galea <i>Friuliano, Verduzzo</i>	<i>I Clivi</i>	2018	€55
Ronco Pitotti <i>Pinot Grigio</i>	<i>Vignai da Duline</i>	2019	€65
Colli Orientali del Friuli "Tullio" <i>Pinot Bianco</i>	<i>Vigne di Zamò</i>	2015	€70
"Sacrisassi Bianco" <i>Friulano, Ribolla Gialla</i>	<i>Le Due Terre</i>	2018	€75
Kaplja <i>Chardonnay, Malvasia, Nekaj</i>	<i>Damijan Podversic</i>	2017	€90

**Marche**

Castelli di Jesi "Massaccio" <i>Verdicchio</i>	<i>Fazi Battaglia</i>	2017	€42
"Campo delle Oche" <i>Verdicchio</i>	<i>Fattoria San Lorenzo</i>	2019	€50
La Staffa <i>Verdicchio</i>	<i>Classico Superiore</i>	2020	€55
La Staffa <i>Verdicchio</i>	<i>Selva di Sotto</i>	2017	€105

**Abruzzo**

Trebbiano <i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Emidio Pepe</i>	2018	€100
---	--------------------	------	------

**Lazio**

Viognier	<i>Omina Romana</i>	2013	€58
----------	---------------------	------	-----

**Campania**

Costa d'Amalfi "Tramonti" <i>Falanghina, Bianconella, Pepella</i>	<i>Tenuta San Francesco</i>	2020	€42
Fiano di Avellino "Aipierti"	<i>Vadiaperti</i>	2015	€60
Fiano di Avellino "Stilema"	<i>Mastroberardino</i>	2015	€72

**Sicilia**

Ginestra *Calcagno* 2020 €50  
*Carricante*

Pithos Bianco *Cos* 2017 €70  
*Grecanico*

**VINI ROSATI | ROSÉ WINES**

Alie *Frescobaldi* 2019 €32  
*Syrah, Vermentino*

Rosato BIO *Rocca di Montegrossi* 2020 €36  
*Sangiovese*

Cerasuolo *Emidio Pepe* 2020 €90  
*Montepulciano d'Abruzzo*

**VINI ROSSI | RED WINES**

**Toscana**

Chianti Classico Gran Selezione "Castello" *Fonterutoli* 2017 €88  
*Sangiovese*

Chianti Classico Gran Selezione "Vicoregio 36" *Fonterutoli* 2017 €105  
*Sangiovese*

Chianti Classico Gran Selezione "Bellavista" *Castello di Ama* 1997 €340  
*Sangiovese, Malvasia Nera*

Chianti Classico Gran Selezione "La Casuccia" *Castello di Ama* 2007 €370  
*Sangiovese, Merlot*

Chianti Classico Gran Selezione "La Casuccia" *Castello di Ama* 1997 €480  
*Sangiovese, Merlot*

Rosso di Montalcino *Casanova di Neri* 2020 €45  
*Sangiovese*

Rosso di Montalcino *Le Potazzine* 2019 €56  
*Sangiovese*

Rosso di Montalcino *Pietroso* 2019 €60  
*Sangiovese*

Brunello di Montalcino *Casanova di Neri* 2016 €95  
*Sangiovese*

Brunello di Montalcino *Le Ragnaie* 2013 €104  
*Sangiovese*

Brunello di Montalcino *Pietroso* 2016 €120  
*Sangiovese*

Brunello di Montalcino <i>Sangiovese</i>	<i>Le Potazzine</i>	2016	€140
Brunello di Montalcino <i>Sangiovese</i>	<i>Le Potazzine</i>	2015	€150
Brunello di Montalcino <i>Sangiovese</i>	<i>Podere Giodo</i>	2013	€210
Brunello di Montalcino <i>Sangiovese</i>	<i>Stella di Campalto</i>	2015	€215
Brunello di Montalcino <i>Sangiovese</i>	<i>Poggio di Sotto</i>	2004	€450
Ai Confini del Bosco <i>Merlot, Syrah, Petit Verdot</i>	<i>Mulini di Segalari</i>	2019	€50
Bolgheri Superiore <i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	<i>Mulini di Segalari</i>	2018	€90
Carmignano “Villa di Capezzana” <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	<i>Capezzana</i>	2017	€45
IGT “Quattordicisei” <i>Merlot</i>	<i>Colline San Biagio</i>	2014	€50
IGT “Lamo” <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	<i>Giovanna Neri</i>	s.a.	€55
IGT “Ventisei” <i>Pinot Nero</i>	<i>Il Rio</i>	2016	€60
IGT “Carnasciale” <i>Caberlot</i>	<i>Podere Il Carnasciale</i>	2017	€84
IGT “Cuna” <i>Pinot Nero</i>	<i>Podere Santa Felicita</i>	2017	€85
IGT “La Gioia” <i>Sangiovese</i>	<i>Riecine</i>	2017	€95
IGT “Fèlsina” <i>Sangiovese</i>	<i>Fontalloro</i>	2018	€100
IGT “Merlot”	<i>Isola delle Falcole</i>	2018	€120
IGT “Fuorisolco” <i>Cabernet Franc</i>	<i>I Luoghi</i>	2018	€150
IGT “Sassosolo” <i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>I Luoghi</i>	2018	€150
IGT “Vigna d’Alceo” <i>Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	<i>Castello dei Rampolla</i>	2000	€200
IGT “Vigna d’Alceo” <i>Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	<i>Castello dei Rampolla</i>	2003	€250
IGT “Flaccianello” BIO <i>Sangiovese</i>	<i>Fontodi</i>	2016	€250

IGT "Vigna d'Alceo" <i>Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	<i>Castello dei Rampolla</i>	2001	€270
IGT "Sammarco" <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot</i>	<i>Castello dei Rampolla</i>	2000	€270
IGT "Sammarco" <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot</i>	<i>Castello dei Rampolla</i>	1998	€320
IGT "Percarlo" <i>Sangiovese</i>	<i>San Giusto a Rentennano</i>	2001	€340
IGT "Percarlo" <i>Sangiovese</i>	<i>San Giusto a Rentennano</i>	1998	€370
IGT "Vigna d'Alceo" <i>Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	<i>Castello dei Rampolla</i>	1999	€400
IGT Caberlot Magnum <i>Caberlot</i>	<i>Podere Il Carnasciale</i>	2015	€410
IGT "Percarlo" <i>Sangiovese</i>	<i>San Giusto a Rentennano</i>	1997	€420
IGT "Vigna d'Alceo" <i>Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	<i>Castello dei Rampolla</i>	1998	€420
IGT "Vigna d'Alceo" <i>Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	<i>Castello dei Rampolla</i>	1996	€450
IGT "Solaia" <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc</i>	<i>Antinori</i>	1996	€550
IGT "Solaia" <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc</i>	<i>Antinori</i>	1995	€600
IGT "Solaia" <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc</i>	<i>Antinori</i>	2000	€700
IGT "Solaia" <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc</i>	<i>Antinori</i>	2001	€750



**Piemonte**

Langhe <i>Nebbiolo</i>	<i>Cavallotto</i>	2019	€55
Barbaresco <i>Nebbiolo</i>	<i>Francesco Rinaldi</i>	2016	€68
Barolo Cannubi <i>Nebbiolo</i>	<i>Francesco Rinaldi</i>	2017	€100
Barolo Brunate <i>Nebbiolo</i>	<i>Francesco Rinaldi</i>	2017	€102
Barolo "La Rosa" <i>Nebbiolo</i>	<i>Fontanafredda</i>	2013	€120
Barolo "Villero" <i>Nebbiolo</i>	<i>Oddero</i>	2017	€120
Barolo Riserva <i>Nebbiolo</i>	<i>Casa E. di Mirafiore</i>	2010	€160
Barolo "Grinzane Cavour" <i>Nebbiolo</i>	<i>Giovanni Canonica</i>	2017	€165
Barolo "Le Tre Tine" <i>Nebbiolo</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2017	€420
Barolo "Brunate" <i>Nebbiolo</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2017	€465
Barolo "Le Tre Tine" <i>Nebbiolo</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	2012	€670

**Lombardia**

Grumello "Sasso Rosso" <i>Nebbiolo</i>	<i>Nino Negri</i>	2017	€38
---	-------------------	------	-----

**Trentino Alto Adige**

Mimuet <i>Pinot Nero</i>	<i>Alois Lageder</i>	2018	€55
Morei <i>Teroldego</i>	<i>Foradori</i>	2020	€70
MCM <i>Merlot</i>	<i>Alois Lageder</i>	2018	€98
IGT "San Leonardo" <i>Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot</i>	<i>San Leonardo</i>	2014	€125

**Veneto**

Colli Asolani DOC “Rosso dell'Abazia” <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	<i>Serafini &amp; Vidotto</i>	2015	€70
Amarone della Valpolicella <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Dindarella</i>	<i>Monte Dall’Ora</i>	2012	€185
Amarone della Valpolicella Classico Superiore <i>Rondinella, Corvina Veronese</i>	<i>Bertani</i>	2010	€185

**Abruzzo**

Marina Cvetic Riserva <i>Montepulciano d’Abruzzo</i>	<i>Masciarelli</i>	2016	€75
Montepulciano <i>Montepulciano d’Abruzzo</i>	<i>Emidio Pepe</i>	2018	€100

**Lazio**

Hermes Diactoros I <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet FRanc</i>	<i>Omina Romana</i>	2013	€47
Merlot	<i>Omina Romana</i>	2011	€98
Fiorano <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	<i>Fattoria di Fiorano</i>	2014	€110

**Campania**

IGT “Montevetrano” <i>Cabernet Sauvignon, Aglianico, Merlot</i>	<i>Montevetrano</i>	2015	€135
--	---------------------	------	------

**Sicilia**

'A Rina Etna Rosso <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	<i>Girolamo Russo</i>	2019	€55
Cerasuolo di Vittoria Classico <i>Frappato, Nero d’Avola</i>	<i>Cos</i>	2015	€60

**Sardegna**

Lu Nieddu <i>Cannonau, Caricaggiola, Pascale</i>	<i>Jankara</i>	2015	€38
Cannonau di Sardegna Riserva <i>Cannonau</i>	<i>Pala</i>	2015	€45

**VINI DOLCI | DESSERT WINES**

Barolo Chinato 0,5 Lt	<i>Fontanafredda</i>	s.a.	€42
Pourriture Noble 0,5 Lt <i>Grechetto, Procanico, Sauvignon Blanc, Sémillon</i>	<i>Decugnano dei Barbi</i>	2015	€47
Vendemmia Tardiva “Terminum” 0,375 Lt <i>Gewürztraminer</i>	<i>Cantina Tramin</i>	2012	€95
Passito “Sebastiano” 0,5 Lt <i>Trebbiano, Malvasia</i>	<i>Riecine</i>	2001	€98
Friuli Colli Orientali Picolit 0,5 Lt	<i>Le Vigne di Zamò</i>	2007	€120
Bukkuram <i>Zibibbo</i>	<i>Marco de Bartoli</i>	2014	€125
Banyuls 0,65 Lt <i>Grenache Noir</i>	<i>Vinyer de la Ruca</i>	2010	€130
Banyuls 0,65 Lt <i>Grenache Noir</i>	<i>Vinyer de la Ruca</i>	2009	€130

\* - ULTIMA BOTTIGLIA | LAST BOTTLE

**Cibrèo Caffè presso Helvetia & Bristol**

Via dei Pescioni, 8 r – 50123 Firenze (FI) | Tel. +39 055 2665610