

## **Vini Bianchi**

Vernaccia di San Gimignano DOCG - Azienda Podere San Lorenzo € 9,00  
Pinot Grigio DOC Delle Venezie 2018 - Azienda Biasiotto € 10,00  
Falanghina Beneventano IGT 2018 - Az. Macchialupa € 10,00  
Vermentino Maremma Toscana DOC 2018 - Azienda Biccocchi € 11,00  
Traminer Tuzko-Baatapati 2019 - Azienda Marchesi Antinori € 11,00  
Sauvignon Blanc Tuzko-Baatapati 2019 - Azienda Marchesi Antinori € 11,00  
Riesling Tuzko-Baatapati 2019 - Azienda Marchesi Antinori € 12,00  
Trebiano Bio Toscana IGT 2018 - Azienda Montellori € 12,00  
Gewurztraminer Trentino DOC 2018 - Azienda Villa Vescovile € 14,00  
Lugana DOC 2017 - Azienda Ca' Lojera € 14,00  
Arneis Langhe DOC - Azienda Marrone € 14,00  
Chardonnay A.A. DOC 2018 - Azienda Terlano € 15,00  
Sauvignon Blanc A.A. DOC 2018 - Azienda Tiefenbrunner € 15,00  
Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT 2017 - Azienda Schiopetto € 15,00  
Friulano DOC Collio 2017 - Azienda La Rajade € 15,00  
Arneis Roero DOCG 2018 Prunotto - Azienda Marchesi Antinori € 18,00  
Riesling Toscana IGT Mezzo Braccio - Azienda Marchesi Antinori € 18,00  
Conte della Vipera Umbria IGT 2018 - Azienda Marchesi Antinori € 22,00  
Cervaro della Sala Umbria IGT 2015 - Azienda Marchesi Antinori € 50,00

## **Bollicine**

Prosecco Spumante DOC 2018 - Azienda Biasiotto € 9,00  
Spumante Extra Brut 2018 sui lieviti - Azienda Biasiotto € 9,00  
Spumante Metodo Classico Brut - Azienda Felsina € 15,00  
Franciacorta Brut DOCG Biologico - Azienda Fratus € 18,00  
Franciacorta Rosè DOCG Millesimato 2013 Biologico - Azienda Fratus € 20,00  
Champagne Blanc de Blancs - Az. Alain Couvreur € 32,00  
Champagne Blanc de Noirs - Az. Alain Couvreur € 32,00

## **Vini Rossi**

### **CHIANTI COLLI SENESI**

Chianti Colli Senesi DOCG 2015 - Az. Innocenti € 10,00

### **CHIANTI CLASSICO**

Chianti Classico DOCG 2018 - Azienda Oliviera € 9,00  
Chianti Classico DOCG 2017 - Azienda Complicità € 13,00  
Chianti Classico DOCG 2016 - Azienda Tregole € 14,00  
Chianti Classico DOCG 2017 - Azienda Meleto € 14,00  
Fonterutoli Chianti Classico DOCG 2017 - Azienda Marchesi Mazzei € 14,00  
Sant'Alfonso Chianti Classico DOCG 2017 - Azienda Rocca delle Macie € 15,00  
Peppoli Chianti Classico DOCG 2018 - Az. Marchesi Antinori € 15,00  
San Fedele Chianti Classico DOCG 2017 - Az. Terrabianca € 15,00  
Chianti Classico DOCG 2015 - Azienda La Montanina € 15,00  
Chianti Classico DOCG 2016 - Azienda Fattoria di Corsignano € 15,00  
Chianti Classico DOCG 2016 - Azienda Castello di Monsanto € 16,00  
Chianti Classico DOCG 2016 - Azienda Lecci e Brocchi € 17,00  
Chianti Classico DOCG 2017 - Azienda Castello di Ama € 18,00  
Chianti Classico DOCG 2015 - Azienda Isole e Olena € 22,00  
Chianti Classico DOCG 2016 - Azienda Fontodi € 23,00  
Chianti Classico DOCG 2016 - Azienda Querciabella € 24,00

## **CHIANTI CLASSICO RISERVA**

Chianti Classico Riserva DOCG 2015 - Azienda La Mirandola € 15,00  
Croce Chianti Classico Riserva DOCG 2014 - Az. Terrabianca € 17,00  
Chianti Classico Riserva DOCG 2016 - Azienda Oliviera € 18,00  
Chianti Classico Riserva DOCG 2016 - Azienda Rocca delle Macie € 18,00  
Ser Lapo Chianti Classico Riserva DOCG 2016 - Azienda Marchesi Mazzei € 20,00  
Chianti Classico Riserva DOCG 2015 - Azienda Lecci e Brocchi € 23,00  
Sergiovetto Chianti Classico Riserva DOCG 2015 - Azienda Rocca delle Macie € 23,00

## **CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE**

Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015 - Azienda Oliviera € 24,00  
Riserva di Fizzano Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2013 - Az. Rocca delle Macie € 26,00  
Badia a Passignano Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016 € 32,00  
"San Lorenzo" Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015 - Azienda Castello di Ama € 33,00  
Castello Fonterutoli Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016 - Az. Marchesi Mazzei € 35,00  
Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2013- Azienda Lecci e Brocchi € 39,00  
Chianti Classico Gran Selezione DOCG "Sergio Zingarelli" 2012 - Az. Rocca delle Macie € 45,00  
Chianti Classico Gran Selezione DOCG "Sergio Zingarelli" 2013 - Az. Rocca delle Macie € 45,00  
Chianti Classico Gran Selezione DOCG "Sergio Zingarelli" 2015 - Az. Rocca delle Macie € 45,00

## **GLI IGT DEL CHIANTI**

Poggio Badiola Toscana IGT 2017 - Azienda Marchesi Mazzei € 12,00  
Pievasciata Toscana IGT (Sang., Cab. Franc., Cab. Sauv., Merlot) - Azienda Vallepicciola € 16,00  
Cabernet Franc Montechiaro Toscana IGT - Azienda Poggiarello € 19,00  
Campaccio Toscana IGT 2016 - Az. Terrabianca € 19,00  
Pian del Ciampolo Toscana IGT 2017 - Az. Montevertine € 22,00  
Pinot Nero Boscobruno Toscana IGT - Azienda Vallepicciola € 29,00  
Montevertine Toscana IGT 2016 - Az. Montevertine € 45,00  
Flaccianello della Pieve Colli Toscana Orientale IGT 2016 - Az. Fontodi € 80,00  
Tignanello Toscana IGT 2016 - Azienda Marchesi Antinori € 85,00

## **VINI DI MONTEPULCIANO**

Rosso di Montepulciano DOC 2017 - Azienda Del Giusto € 11,00  
Rosso di Montepulciano DOC 2017 - Azienda Susanna Crociani € 11,00  
Rosso di Montepulciano DOC 2018 La Braccasca - Azienda Marchesi Antinori € 13,00  
Rosso di Montepulciano DOC 2018 - Azienda Poliziano € 15,00  
Rosso di Montepulciano DOC 2017 - Azienda Boscarelli € 16,00  
Nobile di Montepulciano DOCG 2016 - Azienda Susanna Crociani € 15,00  
Nobile di Montepulciano DOCG 2012 - Azienda Innocenti € 16,00  
Nobile di Montepulciano DOCG 2016 La Braccasca - Azienda Marchesi Antinori € 19,00  
Nobile di Montepulciano DOCG 2016 - Azienda Luca Tiberini € 19,00  
Nobile di Montepulciano DOCG 2016 - Azienda Poliziano € 22,00  
Nobile di Montepulciano DOCG 2015 - Azienda Boscarelli € 26,00

## **VINI DI MONTALCINO**

Rosso di Montalcino DOC 2018 - Azienda Col D'Orcia € 16,00  
Rosso di Montalcino DOC 2016 - Azienda San Polo € 17,00  
Rosso di Montalcino DOC 2016 - Azienda Casanova di Neri € 24,00  
Brunello di Montalcino DOCG 2013 - Azienda Col D'Orcia € 30,00  
Brunello di Montalcino DOCG 2014 - Azienda San Polo € 40,00  
Brunello di Montalcino DOCG 2014 - Azienda Casanova di Neri € 45,00  
Poggio al Vento Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2012 - Azienda Col D'Orcia € 80,00

## **VINI DI BOLGHERI**

Poggio ai Ginepri Bolgheri DOC 2017 - Azienda Argentiera € 15,00  
Il Bruciato Bolgheri DOC 2018 - Az. Marchesi Antinori € 22,00  
Le Difese 2017 Toscana Igt - Tenuta San Guido € 23,00  
Guado al Tasso Bolgheri Superiore DOC 2016 - Az. Marchesi Antinori € 90,00  
Guado al Tasso Bolgheri Superiore DOC 2017 - Az. Marchesi Antinori € 85,00

## **ALTRI VINI**

Montescudaio DOC 2017 - Azienda Sorbaiano € 11,00  
Rosè Toscana IGT 2018 - Azienda Bicocchi € 14,00  
Monteucco DOCG 2016 - Azienda Vegni e Medaglini € 15,00  
Morellino di Scansano DOCG 2018 - Azienda Motta € 16,00  
Syrah Toscana IGT 2015 - Az. Bicocchi € 16,00  
Cabernet Sauvignon Maremma Toscana DOC 2016 - Az. Bicocchi € 16,00  
Pinot Nero San Gimignano DOC 2017 - Azienda Panizzi € 18,00  
Gattinara DOCG 2015 Selezione - Az. Travaglini € 22,00

## **BAG IN BOX**

10 LITRI - Toscana IGT - Azienda La Mirandola € 30,00

## **PASSITO E VIN SANTO**

Vin Santo del Chianti Classico DOC 2010 0,375 l - Az. Oliviera € 13,00  
Passito di Toscana IGT 2017 0,500 l - Az. Panizzi € 20,00

## **BIRRE ARTIGIANALI DA 0,375 l**

Iris Chiara Blonde Ale - Birrificio San Quirico € 5,50  
Giulitta Ambrata English Pale Ale - Birrificio San Quirico € 6,00

## **ALCOLICI PER APERITIVO**

Aperol 1 Litro € 14,00  
Campari Bitter 1 Litro € 16,00  
CAMPARI SODA € 1,50

# FORMAGGI DELL’AFFINATORE ANDREA DE MAGI



## **LA SCACCHIERA (due latti: vaccino e pecorino)**

**Pezzatura: circa 300 gr - € 9,00**

Ingredienti: LATTE vaccino e LATTE di pecora pastorizzato, PANNA pastorizzata, caglio e sale. Trattato in crosta edibile con coloranti: annatto e carbone vegetale.



## **L’ALFIERE (100% latte caprino)**

**Pezzatura: circa 250 gr - € 9,00**

Ingredienti: LATTE di capra pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale.



## **IL CAVALLO NERO (tre latti: vaccino, caprino e pecorino)**

**Pezzatura circa 180 gr - € 7,00**

Ingredienti: LATTE vaccino, LATTE di pecora e LATTE di capra pastorizzato, PANNA pastorizzata, caglio e sale. Trattato in crosta con colorante: carbone vegetale.



### **Pecorino Fresco - GIOVANE**

**Pezzatura 1/4 di forma circa 300 gr - € 8,00**

**Forma intera circa 1,3 kg - € 22,00**



### **Pecorino Semistagionato - CROSTA ROSSA**

**Pezzatura 1/4 di forma circa 350 gr - € 9,00**

**Forma intera circa 1,3 kg - € 30,00**



### **Pecorino Stagionato - CROSTA ORO**

**Pezzatura 1/4 di forma circa 330 gr - € 9,50**

**Forma intera circa 1,3 kg - € 37,00**



## **Pecorino stagionato 4 MESI - PIPARELLO**

**Pezzatura 1/4 di forma circa 670 gr - € 17,00**

**Forma intera - circa 2,7 kg - € 60,00**



## **Pecorino stagionato "Riserva" MASCALZONE**

**Pezzatura 1/8 di forma circa 600 gr - € 19,00**

**Forma intera - circa 4,80 kg - € 130,00**

Si parla di una riserva in quanto non viene messo in commercio prima di 12 mesi, affinato nelle assi di legno all'interno delle nostre grotte, trattato in crosta con olio e aceto, girato e rigirato ogni settimana fino a che non giungerà una maturazione perfetta e pronto ad essere degustato



## **GRAN CACIONE**

**Pezzatura 1 kg - 25,00 €**

Ogni forma supera i 40 kg di peso, e viene venduto non prima dei 24 mesi di stagionatura, e per la sua produzione, viene utilizzato solo latte crudo italiano. Buono sia per l'abbinamento con il cibo che da grattugiare.



## **GRAN DE'MAGI Stravecchio**

**Pezzatura 1 kg - 27,00 €**

Chi pensa di trovarsi di fronte ad un parmigiano reggiano o un grana padano si sbaglia di grosso! E' un'opera d'arte casearia, realizzata miscelando il buon latte fresco di mucca e quello di bufala. Il risultato è evidente e comprensibile a chiunque lo assaggerà. Ha una stagionatura minima di 36 mesi, ma ne abbiamo nelle nostre grotte a stagionare anche di 60 e 72 mesi, ed è un formaggio che si potrà apprezzare mangiato a pezzi, fatto a scaglie oppure grattugiato.