





Wine List

Red Wines

		
DELLA CASA - FASSATI - TORRE AL FANTE 2021	7,00	3,50
DELLA CASA - CASA ANTICA - TOSCANA ROSSO	8,00	4,00
SAN FERDINANDO - CILIEGIOLO 2022	15,00	5,00
SAN FERDINANDO - CHIANTI - IL GARGAIOLO 2022	14,00	5,00
SAN FERDINANDO - PUGNITELLO 2018	20,00	6,50
SAN FERDINANDO - SANGIOVESE 2018	18,00	6,00
CANTINE FARALLI - IL SORBO 2019	20,00	6,50
GABRIELE MAZZESCHI - COMMENDATORE 2022	28,00	9,00
GABRIELE MAZZESCHI - FORAMACCHIE 2022	16,00	5,50
STEFANO AMERIGHI - SYRAH 2021	38,00	13,00
CASANOVA DI NERI - BRUNELLO DI MONTALCINO 2019	70,00	23,00
FASSATI - ROSSO DI MONTEPULCIANO - SELCIAIA 2023	10,00	3,50
FASSATI - NOBILE DI MONTEPULCIANO - PASITEO 2020	15,00	4,50
FASSATI - CHIANTI - LE GAGGIOLE 2020	10,00	3,50
SAN SALVAGIO - ROSSO DI MONTEPULCIANO 2023	13,00	4,00
SAN SALVAGIO - NOBILE DI MONTEPULCIANO 2021	20,00	6,50
ANTINORI - TIGNANELLO 2021	130,00	47,00
I SODI - CHIANTI CLASSICO 2021	23,00	7,50
FIRRIATO CAVANERA - ETNA ROSSO 2016	42,00	13,00
MONTRESOR - AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2021	40,00	13,00
I SCRIANI - AMARONE - SCAPPA' 2021	60,00	20,00
I SCRIANI - AMARONE RIPASSO - AQUILUS - 2021	30,00	10,00
RUGGERI CORSINI - BAROLO - BUSSIA 2020	47,00	16,00
RUGGERI CORSINI - ALBAROSSA AUTENZIO 2022	20,00	6,50

White Wines

		
FELLUGA - SAUVIGNON 2023	29,00	9,00
AZ. AGR. FARALLI - VERMENTINO 2023	16,00	6,00
SAN FERDINANDO - VERMENTINO 2023	17,00	6,50
GABRIELE MAZZESCHI - MEZZAVIA 2023	15,00	5,00
RUGGERI CORSINI - VOIGNIER 2022	14,00	5,00
RUGGERI CORSINI - LOLLY 2022	18,00	6,00
PANIZZI - VERNACCIA S. GIMIGNANO 2023	14,00	5,00

Rosé Wines

		
SAN FERDINANDO - CILIEGIOLO ROSATO 2023	12,00	4,00
GABRIELE MAZZESCHI - PRIMO 2023	15,00	5,00

Sparkling Wines

		
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER	64,00	21,00
CANTINE FARALLI - SYRAH ROSE'	30,00	10,00
BELLAVISTA FRANCIACORTA BRUT	44,00	14,50

Our Craft Beers

ALL OUR 0.75 CL "FLEA" CRAFT BEERS ARE UNFILTERED, UNPASTEURIZED, TOP-FERMENTED AND REFERMENTED IN THE BOTTLE.

MARGHERITA - WEISS - 5.2% (LIGHT YELLOW, FRESH AFTERTASTE, SLIGHTLY HOPPY, LIGHT ACIDIC CUT. IDEAL WITH FATTY MEATS, SEASONED CURED MEATS, BLUE-VEINED CHEESES.) 14,00

FEDERICO II - GOLDEN ALE - 5.9% (INTENSE YELLOW, BITTER WITH A HERBACEOUS AFTERTASTE. IDEAL WITH CURED MEATS, LAMB AND BLUE-VEINED CHEESES.) 14,00

FEDERICO II EXTRA - IPA - 6.6% (COPPERY, VERY BITTER, HERBACEOUS AND HOPPY AFTERTASTE. IDEAL WITH GRILLED MEAT, DRIED FRUIT AND SEASONED CHEESES.) 14,00

BASTOLA - IMPERIAL RED ALE - 6.9% (AMBER, DARK, INTENSE, DRY, SLIGHTLY BITTER, CARAMELIZED AFTERTASTE. IDEAL WITH RICH FIRST COURSES AND RED MEAT.) 14,00

BIANCA LANCIA - BLANCHE - 5.0% (CLEAR, FRESH, SLIGHTLY SOUR AND BITTER, VERY FRUITY. IDEAL WITH APERITIFS AND WHITE MEAT) 14,00

Liqueurs, Grappa and Bitters

CLASSIC BITTERS	3,50
WHISKEY	6,00
COGNAC	6,00
SPECIAL GRAPPA	6,00

RUM AND CHOCOLATE TASTING
ASK OUR STAFF

From our Bar

STILL / SPARKLING WATER	2,00
COCA COLA / COCA COLA ZERO 330ML	3,00
DRAFT COCA COLA 0.40 CL	3,50
FANTA 330ML	3,00
DRAFT MENABREA BLONDE BEER 0,40 CL	4,50
DRAFT MENABREA RED BEER 0,40 CL	5,50
COFFEE	1,50
DECAF	1,50
BARLEY	1,50
GINSENG	2,00