

AAA
Alessio Milani Chef



RISTORANTE
PIZZERIA
BAGNO IL FARO

Menù alla Carta



VINCITORE DEL PREMIO

**Stella della Ristorazione
2015 • 2016 • 2017**

LESTOQUES BLANCHES



**D'HONNEUR
2015 • 2016**



"Un uomo di mare, uno spirito di carattere, un personaggio inesauribile, un grande chef"... Nato e cresciuto tra i sapori del Mare, inizia il suo percorso da giovanissimo e, dopo anni di esperienze in giro per il mondo, oggi Alessio Milani mette in Tavola tutta la sua Passione e la sua Professionalità.

Sulla cresta dell'onda il nostro Chef che continua a crescere e a migliorarsi tanto da essersi già guadagnato i riconoscimenti più ambiti nel settore, la Stella della Ristorazione 2015, 2016 e 2017, Cappello d'Onore 2015 e 2016... Buon Appetito!

Dalla spremitura di passione tra Alessio e la cucina, fermentata nell'amore per i colori, i profumi ed i sapori della Maremma, è nata questa Essenza per gli amici del bagno il Faro.

Vino "Essenza" di Uve Bio

ESSENZA BIANCO - MARCO SALUSTRI – IGT TOSCANA VERMENTINO

Altitudine: 360 metri s.l.m.

Densità media per ettaro: 5500 piante

Produzione media per pianta: kg 1,00 grammi

Uvaggio: Vermentino 100%

Terreno: arenaria

Epoca di raccolta: inizio settembre

Vendemmia: a mano in cassetta

Operazioni di cantina: la fermentazione alcolica avviene per circa 15 giorni in vasche d'acciaio a 18°. Imbottigliamento effettuato nel mese di Marzo.

Affinamento: tre mesi in bottiglia

Titolo alcolometrico: 13%

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino

Profumo: fruttato

Sapore: elegante, sapido e minerale.

Abbinamenti gastronomici: pesce, carni bianche – Insalate. Servire alla temperatura di 17° C°

ESSENZA ROSSO - MARCO SALUSTRI – SANGIOVESE MONTECUCCO DOCG 2011

Altitudine Vigneto: 330 metri s.l.m.

Densità media per ettaro: 6000 piante

Produzione media per pianta: kg 1 grammi

Uvaggio: Sangiovese 100%

Terreno: arenaria

Epoca di raccolta: fine settembre

Vendemmia: a mano in cassetta

Operazioni di cantina: la fermentazione alcolica avviene per circa 15 giorni in vasche d'acciaio a 28°. Segue una maturazione di 24 mesi in botte di legno da hl.22

Affinamento: dodici mesi in bottiglia

Titolo alcolometrico: 14%

Il Nostro Olio Extra Vergine Bio

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "LA CINCIALLEGRA"

Aspetto: Limpido a filtraggio

Regione: Toscana

Densità: Fluidità media

Zona di Produzione: Colline della Val D'Orcia e della Maremma

Colore: Giallo con riflessi verdi

Altitudine: 380-700 m. s.l.m.

Varietà: Frantoio e Moraiolo in percentuali minori Olivastra Seggianese cultivar dominante

Sistema di raccolta: Bruciatura a mano.

Sapore: Pulito, si apre con una lieve sensazione dolce seguita da una gradevole e armonica carica amara e piccante di lieve intensità, morbida persistenza di note erbacee di carciofo.

Sistema di estrazione: In impianto al ciclo continuo

Impiego: a crudo su insalate, bruschette, pinzimonio, pesce e per la preparazione di maionese.

Antipasti *Appetizer*



| | |
|---|---------|
| <i>Perle di mare alla mediterranea</i> | € 9,00 |
| <i>Salad of marinate Squids Clams Mussels Scampi and fresh parsleyl *</i> | |
| <i>Morbidi di Polpo rosa tra Farro & Sedano</i> | € 11,00 |
| <i>Octopus, Splet and Celery Salad with Extra Virgin Olive oil *</i> | |
| <i>Polipetti d'alto mare tyffuti in salsa Corallo</i> | € 13,00 |
| <i>Over sea Little Octopus in Tomato Sauce *</i> | |
| <i>Guazzetto di Cozze italiane scelte all'Essenza di Bianco</i> | € 10,00 |
| <i>Sautéed Mussels in Broth and Groutons on with Wine</i> | |
| <i>Filetti di Alici in cuore agrodolce di cipolla di tropea</i> | € 9,00 |
| <i>Marinated Anchovies with tropea Onion in sweet and sour</i> | |
| <i>Petali di Spada fresco in Ceviche guarniti con alghe marine BIO</i> | € 13,00 |
| <i>Sword-Fish petals in Ceviche and natural seaweed</i> | |
| <i>Bocconcini di Tonno crudo e coriandoli di canapa BIO</i> | € 14,00 |
| <i>Raw Tuna fish with hamp seeds</i> | |
| <i>Trionfo di Delizie di Mare</i> | € 21,00 |
| <i>Tastings of all Seafood Appetizers *</i> | |
| <i>Pinzimonio di Verdure di Stagione con salsa estiva</i> | € 11,00 |
| <i>Season Vegetable dip in Summer Extra virgin Olive Oil Sauce</i> | |
| <i>Schiacciata italiana Sale marino e Rosmarino</i> | € 4,00 |
| <i>Pizza Dough, Salt, Rosemary</i> | |
| <i>Bruschetta mediterranea Pomodori & Basilico</i> | € 5,00 |
| <i>Toasted Fresh Bread with Tomatoes Extra Virgin Olive oil and Basil</i> | |
| <i>Mozzarella di Bufala fresca con grigliata di Verdure</i> | € 11,00 |
| <i>Fresh Buffalo's Mozzarella Cheese & grilled Vegetable</i> | |
| <i>Inno di antipasti d'entro terra Maremmano</i> | € 15,00 |
| <i>Assortments of Local Country Tasting</i> | |

Primi Piatti Pasta & Rice Dishes

Spaghetti Oro in crema perlata di Vongole Veraci G e Prezzemolo € 14,00
Spaghetti with fresh Giant Clams and Parsley

Mille Chicchi di Riso alla Brezza Marina (anche per celiaci) € 14,00
Rice with different Shellfish and Seafood with tomato (for celiac too)

Gnocchetti di Patate con Bocconcini di Tonno fresco, pomodorini e olive nere € 15,00
Potatoes Gnocchi with fresh Tuna fish, tomatoes, black olive

Ravioli con Cuore di Capesante e Gamberi
in volontà di filetto di Mare € 16,00
*Ravioli Filled with Shellfish in Fish sauce **

*Per i Crostacei vivi in Acquario lo Chef consiglia:
For the live Shellfish in Aquarium the Chef recommend:*

Risotto in elogio Vivo di Granchio scelto e Vongole G (per 2 persone) € 48,00
Rice with Alive Crab and Giant Clams (for 2 persons)

Tagliatelle all'uovo in trionfo d'Astice Vivo (per 2 persone) € 55,00
Tagliatelle with fresh Lobster, (for 2 persons)

Per ogni diversa esigenza alimentare (Vegetariano, Vegano, Celiaco, etc..) chiedi in sala. Abbiamo sempre qualcosa per te!

For any dietary requirement (Vegetarian, Vegan, Coeliac, etc..) ask to the waiter. There's always something for You!

Data la preparazione espressa di tutti i "Primi Piatti", invitiamo i gentili clienti a non sceglierne Più di DUE tipi per tavolo, onde evitare sgradevoli attese. Grazie

In days of supply: Due to the express preparation of all the dishes, we advice all clients NOT to choose More than TWO different "pasta and rice dishes". You can take the full stop out. Thank you.

Secondi Piatti Main Courses



| | |
|---|---------|
| <i>Taglio di Spada in crosta ambrata di fiocchi di patate</i> <i>Slice of Swordfish in crust of potatoes flakes *</i> | € 12,00 |
| <i>Anelli di Calamari e Gamberoni dorati in farine di mais tostato BIO</i> <i>Gratin Calamari rings and king Prawns in organic corn flour * Gluten Free</i> | € 16,00 |
| <i>Baccalà Reale con salse tricolore e gocce di balsamico DOP</i> <i>Real Codfish with tricolor sauces and balsamic drops *</i> | € 14,00 |
| <i>Regina della Costa al forno con pomodori e olive nere</i> <i>Oven Sea Bream in tomatoes and black olives</i> | € 15,00 |
| <i>Spigola fresca in crosta di sale marino e raggi di limone di Sicilia</i> <i>Sea Bass baked in salt crust</i> | € 16,00 |
| <i>Battuta di Tonno fresco agli Agrumi con emulsione di Acacia & Senape</i> <i>Burger (160gr) of fresh Tuna and citrus with emulsion of acacia & mustard</i> | € 22,00 |
| <i>Premiato all'accademia italiana Chef</i> | |
| <i>Grigliata di Pregiati marini in salsa Aioli dello Chef (2 persone)</i> <i>Mix grill of Octopus, Squids, King Prawns, Cuttlefish, Scampi * (for 2 persons)</i> | € 52,00 |
| <i>Controfiletto scelto di Manzo con petali di Rucola e Grana</i> <i>Slice of fresh beef with Herbs and Parmesan flakes</i> | € 16,00 |

| | |
|--|---|
| <i>Fantasie di Crudo scelto dello Chef (min 2 persone)</i> <i>Cheffantasy of mixed raw fishes * (min for 2 persons)</i> | € / Kg secondo Pescato € / Kg depending on the catch |
|--|---|

*Per il PESCE A CARRELLO...siate curiosi...il mare riserva Sorprese!
In VETRINA è dove lo Chef espone i pesci più freschi e buoni del nostro Mare.
Lo Chef ve lo cucinerà in diversi modi: senza mai dimenticare l'esigenza del cliente.*

Ask your waiter for the fresh fish selection.

The FISHES in the SHOWCASE are the most freshest and best fish in our sea. Selected specifically by our Chef. The Chef will always cook to your requirements.

Insalate Ricche e Contorni

Great Salad and Side Dishes

Formiche: Inalata, Valeriana, Funghi, Pomodorini, Gamberi, Lime, Semi di Sesamo € 10,00

*Salad, Bennet, Mushrooms, Tomatoes, Shrimps, Lime, Sesame seeds **

Monte Cristo: Ins Mista, Rucola, Mela, Sedano, Pecorino, Noci) € 10,00

Mixed Salad, Rocket, Apple, Celery, Pecorino Cheese, Walnut

Pianosa: Ins. Mista, Cetriolo, Tonno fresco, Ananas, Menta, , Semi di Girasole € 10,00

Mixed Salad, Cucumber, fresh Tuna Fish, Pineapple, Mint, Sunflower seeds

Figlio: Ins. Mista, Rucola, Pomodori, Zucchini, Mozz. Bufala, Olive, Semi di Lino € 10,00

Mixed Salad, Rocket, Tomatoes, Zucchini, Buffalo's Mozzarella, Olives, Linen seeds

Elba: Ins. Mista, Valeriana, Pomodori, Mozzarella, Melanzane, Cotto, Uovo € 10,00

Mixed Salad, Bennet, Tomatoes, Fresh Mozzarella, Eggplants, Ham, Eggs

Cerboli: Ins. Mista, Rucola, Cetriolo, Olive, Finocchio, Arancio, Semi di Zucca € 10,00

Mixed Salad, Rocket, Cucumber, Olives, Fennel, Orange, Sunflower seeds

Patate al Forno € 5,00

Roast Potatoes

Verdure Grigliate (Zucchini & Melanzane) € 6,00

Grilled zucchini & Eggplant

Insalata Mista (Insalata Verde, Radicchio, Pomodori & Carote) € 5,00

Green Salad, Chicory, Tomatoes & Carrots

Vedure di Stagione Saltate € 6,00

Season Vegetables

Pizze & Calzoni



| | |
|--|--------|
| <i>Napoletana (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi)</i> <i>Tomato, Mozzarella, Anchovies, Capers</i> | € 6,00 |
| <i>Margherita</i> <i>Tomato & Mozzarella Cheese</i> | € 5,00 |
| <i>Marinara (Pomodoro, Aglio, Origano)</i> <i>Tomato, Garlic, Origan</i> | € 5,00 |
| <i>Tonno & Cipolla</i> <i>Tomato, Mozzarella, Tuna Fish & Onion</i> | € 7,00 |
| <i>4 Formaggi</i> <i>4 Different Cheese</i> | € 8,00 |
| <i>Vegetariana</i> <i>Tomato, Mozzarella & Mix of Vegetables</i> | € 8,00 |
| <i>Diavola (Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante)</i> <i>Tomato, Mozzarella, Spicy Sausage</i> | € 7,00 |
| <i>Cotto & Funghi</i> <i>Tomato, Mozzarella, Ham & Mushroom</i> | € 7,00 |
| <i>Capricciosa (Cotto, Funghi, Uovo, Olive)</i> <i>Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Egg, Black Olive</i> | € 8,00 |
| <i>4 Stagioni (Cotto, Carciofi, Funghi, Olive)</i> <i>Tomato, Mozzarella, Ham, Artichokes, Mushroom & Black Olive</i> | € 8,00 |
| <i>Valdostana (Mozzarella & Grudo)</i> <i>Mozzarella & Cold Ham</i> | € 7,00 |
| <i>Wurstel & Patate</i> <i>Tomato, Mozzarella, Hot Dog & Roast Potatoes</i> | € 7,00 |
| <i>Calzone Vegetariano</i> <i>Tomato Mozzarella & Mixed Different Vegetables</i> | € 9,00 |
| <i>Calzone Farcito (Cotto & Funghi)</i> <i>Tomato, Mozzarella, Ham & Mushrooms</i> | € 8,00 |

Pizze Sfiziose

- Il Faro (Pomodoro, Calamari marinati, Olive nere, semi di Canapa, Prezzemolo)* € 11,00
*Tomato, marinate Calamari, black Olives, Hemp seeds, fresh Parsley **
- Tricolore (Schiaccia, Rucola, Mozzarella i Bufala DOP, Pomodorini)* € 10,00
Rocket, Cubes of Fresh Mozzarella cheese, Cherry Tomatoes
- Parmigiana (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Parmigiano, Olio all'Aglio)* € 10,00
Tomato, Mozzarella cheese, Eggplant, Parmesan Cheese, Garlic Oil
- Capitano (Mozzarella, Rucola, Tonno fresco, Pomodorini a Fette, Alghe)* € 13,00
Mozzarella, Rocket, Fresh Tuna, Cherry Tomato, Algae
- La Fine del Mondo (Emmental, Zucchine, Peperoncino, Pomodoro fresco)* € 10,00
Emmental Cheese, Zucchini, Chillies, Cherry Tomatoes
- Gamberina (Mozzarella, Zucchini, Gamberetti, Olio all'Aglio, Parmigiano)* € 11,00
*Mozzarella, Zucchini, Shrimp, Garlic Oil, Parmesan Cheese **
- Pescatora (Pomodoro, Seppie, Vongole, Spada fresco, Olio all'aglio, Prezzemolo)* € 12,00
*Tomato sauce, Cuttlefish, Clam, Shrimp, Garlic Oil, Parsley **
- Tentazione (Mozzarella, Salmone, Cozze, Rucola, Lime)* € 10,00
Mozzarella, Salmon, Mussels, Rocket, Lime
- Campagnola (Radicchio, Mozzarella, Cipolla di Tropea, Pecorino DOP)* € 10,00
Chicory, Mozzarella, Tropea's Onions, Pecorino Cheese
- Curiosa (Mozzarella, Gorgonzola, Pera, Noci, semi di Quinoa)* € 10,00
Mozzarella, Gorgonzola Cheese, Pear, Walnut, Quinoa seeds
- Pescaia (Pomodoro, Calamari marinati; Polpo, Seppie, Gamberoni, Scampi, "Grigliati"; Cozze, Vongole, Olio extravergine all'aglio, Prezzemolo)* € 16,00
*Tomato, marinate Calamari, "Grilled": Octopus, Squid, King Prawns, Scampi; Mussels, Clams, Garlic Extravigin Oil, Parsley **

Pizze Sfiziose



| | |
|---|---------|
| <i>Frutti di Mare e Molluschi</i> | € 11,00 |
| <i>Tomato, Mozzarella, Shellfish, Seafood *</i> | |
| <i>Toscana (Mozzarella, Rucola, Crudo, Funghi & Pomodorini)</i> | € 10,00 |
| <i>Mozzarella, Rocket, Raw Ham, Mushroom, Cherry Tomatoes</i> | |
| <i>Hawaiana (Pomodoro, Mozzarella, Ananas, Cotto, Olive nere)</i> | € 10,00 |
| <i>Tomato, Mozzarella, Pineapple, Ham, black Olives</i> | |
| <i>Maialina (Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante, Salsiccia, Cipolla, Gorgonzola)</i> | € 10,00 |
| <i>Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Sausage, Onion, Gorgonzola Cheese</i> | |
| <i>Carbonara (Mozzarella, Pancetta, Pepe, Uovo, Parmigiano)</i> | € 10,00 |
| <i>Mozzarella, Bacon, Pepper, Egg, Parmesan</i> | |
| <i>Portoghesea (Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Cotto, Uovo, Olive)</i> | € 10,00 |
| <i>Tomato, Mozzarella, Onion, Ham, Egg, Olives</i> | |
| <i>Calzone Voglia di Mare (Frutti di Mare, Crostacei e Molluschi)</i> | € 12,00 |
| <i>Tomato, Mozzarella, Shellfish & Seafood</i> | |
| <i>Pesto (Pesto, Mozzarella con Pinoli, Basilico)</i> | € 10,00 |
| <i>Pesto Sauce, Mozzarella, Pine Nut, Basil</i> | |

€ 0,50 per ogni ingrediente aggiunto € 1,00 Porcini; € 2,00 Mozzarella Bufala Fresca

€ 0,50 for extra ingredients; € 1,00 Porcini mushroom; € 2,00 Fresh Buffalo Mozzarella Cheese

Nell' impasto delle nostre Pizze usiamo Farine di grano tenero Italiano di prima qualità, scelto e analizzato, di tipo 00, per aumentare sapore e digeribilità.

In the mixture of our pizza we use the best Italian soft wheat flour 00, chosen and analyzed, to improve taste and digestibility

Pane, Servizio e Condimento € 2,00

Bread, service and Dressing € 2,00

Baby Menu

| | |
|---|--------|
| <i>Pasta o Riso conditi con: Ragù, Pomodoro, Pesto, Burro, Olio</i> <i>Pasta or Rice: Bolognese; Tomato; Genovese, Butter or Oil</i> | € 7,00 |
| <i>Hamburger di Manzo 200gr e Patate</i> <i>Beef Hamburger of 200gr & Roast Potatoes *</i> | € 9,00 |
| <i>Cotoletta di pollo in cornflake e patate</i> <i>Breaded Chicken & Roast Potatoes *</i> | € 9,00 |
| <i>Burger di Salmone & Patate</i> <i>Salmon Burgher & Roast Potatoes *</i> | € 9,00 |
| <i>Burger Vegetariani & Patate</i> <i>Vegy Burghers & Roast Potatoes *</i> | € 9,00 |

Dessert

| | |
|---|--------|
| <i>Tiramisù del Faro</i> <i>Faro's Tiramisù</i> | € 5,00 |
| <i>Cheesecake al Caffè su Biscotto al cacao deciso</i> <i>Cheesecake Chocomoka on cacao Biscuit</i> | € 6,00 |
| <i>Delizia al Limone</i> <i>Lemon Cake</i> | € 6,00 |
| <i>Dolce del Giorno</i> <i>Today's Dessert</i> | € 6,00 |
| <i>Sorbetto al Limoncello</i> <i>Limoncello Sorbet *</i> | € 5,00 |
| <i>Strudel di frutta e frutta secca con crema calda agli agrumi Italiani</i> <i>Strudel with dried fruit with italian Citrus hot cream</i> | € 6,00 |
| <i>Tortino bianco e nero con taglio alla frutta su letto di Rapa rossa</i> <i>Black and White Pie with fruit cut on red Turpin bed</i> | € 6,00 |
| <i>Tartufo Bianco o Nero Affogato</i> <i>Drowned Truffle White or Black *</i> | € 5,00 |
| <i>Ritagli di Frutta Fresca di stagione</i> <i>Mixed Slices of Fresh Fruit</i> | € 7,00 |

**il prodotto potrebbe essere acquistato fresco ed abbattuto da noi secondo legge. In mancanza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato il surgelato e/o congelato. Chiunque fosse allergico a qualsiasi alimento è pregato di farlo presente al personale e consultare la tabella degli allergeni esposta in sala.*

**Where fresh ingredients are unavailable, an equivalent frozen product will be utilized. Please advise your waiter of any allergies and consult the Chart of Food Allergens displayed in the Dining Room.*

L'Essenza del Faro



| DENOMINAZIONE | NOME E/O VITIGNO | UVAGGI | AZIENDA AGRICOLA | PROVENIENZA | PREZZO |
|------------------------------|-----------------------|--------------------------------|---------------------------|--------------------------------|---------|
| IGT MAREMMA Bianco | ESSENZA Bagno il Faro | Vermentino 100% BIO | Imbottigliato per il Faro | Poggi del sasso Cinigiano (GR) | € 16,00 |
| IGT MAREMMA Rosso | ESSENZA Bagno il Faro | San Giovese 100% BIO | Imbottigliato per il Faro | Poggi del sasso Cinigiano (GR) | € 16,00 |

I vini locali

BIANCHI

| | | | | | |
|---------------------------------|--------------------------------|--|---------------------------|-----------------------|--------------------|
| IGT Maremma Bianco | Tufobianco | Trebbiano 50% Greco 50% | Sassotondo BIO | Sovana (GR) | € 18,00 |
| Pitigliano Superiore DOC | Vigna Isolina | Trebbiano 80% Greco 5% Sauvignon 15% | Sassotondo BIO | Sovana (GR) | € 28,00 |
| IGT Costa Toscana | Calagrande | Malvasia 50% Trebbiano 50% | Fratelli Osio | Monte Argentario (GR) | € 19,00 |
| IGT Costa Toscana | Africo | Ansonica 50% Traminer Aromatico 50% | Podere di Capo d'uomo | Porto Ercole (GR) | € 21,00 |
| IGT Costa Toscana | Africo Vintage | Ansonica 100% | Podere di Capo d'uomo | Porto Ercole (GR) | € 26,00 |
| Vernaccia di San Gimignano DOCG | Vernaccia Castello di Montauto | Vernaccia 100% | Castello di Montauto | Greve in Chianti (FI) | € 20,00 |
| IGT Maremma Toscana | Bauci | Viognier 100% in converzione | La Fralluca BIO | Suvereto (GR) | € 28,00 |
| Vermentino Maremma DOC | Narà <u>Narà MAGNUM</u> | Vermentino 100% in converzione | Salustri BIO | Poggi del Sasso (GR) | € 22,00 € 45,00 |

ROSATI

| | | | | | |
|-----------------------------|-------------------|--|--------------------------|-------------------|---------|
| IGT Rosato di Maremma | Rosato Sassotondo | Ciliegiolo 50% Sangiovese 50% | Sassotondo BIO | Sovana (GR) | € 19,00 |
| IGT Rosato di Costa Toscana | Pinkus | Sangiovese 100% Rifermentato Vivace | Podere di Capo d'uomo | Porto Ercole (GR) | € 19,00 |

ROSSI

| | | | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|---------------------|
| IGT Maremma Rosso | Principio in converzione | Ciliegiolo 100% | Antonio Camillo BIO | Manciano (GR) | € 20,00 |
| Morellino DOCG | Gierre in converzione | Sangiovese 80% Ciliegiolo 20% | Antonio Camillo BIO | Manciano (GR) | € 20,00 |
| IGT Costa Toscana | Un Litro | Grenache 70% Carignano 30% | Ampeleia BIODINAMICO | Rocca Tederigo (GR) | € 21,00 |
| Suvereto Rosso DOCG | Fillide | Cabernet 33% Syrah 33% Alicante% | La Fralluca | Suvereto (LI) | € 23,00 |
| Montecucco Sangiovese DOC | Santa Marta <u>MAGNUM</u> | Sangiovese 100% Clone Salustri | Salustri BIO | Poggi del Sasso (GR) | € 29,00 € 63,00 |
| Chianti Classico Riserva DOCG | Villa Cerna | Sangiovese 95% Canaiolo 5% | Villa Cerna | Greve in Chianti (FI) | € 39,00 |
| Montecucco Sangiovese DOC | Grotte Rosse <u>MAGNUM</u> | Sangiovese 100% Clone Salustri | Salustri BIO | Poggi del Sasso (GR) | € 49,00 € 103,00 |
| Brunello di Montalcino DOCG | Brunello | Sangiovese 100% | Pian delle Querci | Montalcino (SI) | € 54,00 |

Quelli Fuori dalla Toscana

| DENOMINAZIONE | NOME E/O VITIGNO | UVAGGI | AZIENDA AGRICOLA | PROVENIENZA | PREZZO |
|---------------------|---------------------|---------------------|------------------------------|-----------------------------|---------|
| BIANCHI | | | | | |
| Colli Orientali IGP | Ribolla Gialla | Ribolla Gialla 100% | Pecorari | San Lorenzo (GO) | € 24,00 |
| Colli Orientali IGP | Pinot Grigio | Pinot Grigio 100% | Pecorari | San Lorenzo (GO) | € 24,00 |
| Colli Orientali IGP | Sauvignon | Sauvignon 100% | Pecorari | San Lorenzo (GO) | € 25,00 |
| Alto Adige DOC | Gewurztraminer | Gewurztraminer 100% | Hofstaetter | Tramin (Bz) | € 29,00 |
| Alto Adige DOC | Muller Thurgau | Muller Thurgau 100% | Hofstaetter | Tramin (Bz) | € 26,00 |
| Alto Adige DOC | Pinot Bianco | Pinot Bianco 100% | Hofstaetter | Tramin (Bz) | € 25,00 |
| Falanghina IGP | Rocca Monfina | Falanghina 100% | Villa Matilde | Cellole (CE) | € 19,00 |
| Greco di Tufo DOCG | Tenuta di Altavilla | Greco di Tufo 100% | Villa Matilde | Cellole (CE) | € 24,00 |
| Passerina IGP | Evoé | Passerina 100 % | Ciù Ciù BIO VEGAN | Offida (AP) | € 18,00 |
| Pecorino DOCG | Merlettaie | Pecorino 100 % | Ciù Ciù BIO VEGAN | Offida (AP) | € 21,00 |
| Sicilia DOC | Caeles Catarratto | Catarratto 100% | Firriato BIO VEGAN | Borgo Guarin (TP) | € 22,00 |
| Etna DOC bianco | Le Sabbie dell'Etna | Carricante 100% | Firriato | Castiglione di Sicilia (CT) | € 23,00 |

Abbiamo anche le Bollicine ...

| | | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|----------------|--------------------|---------------------|
| Francia Corta DOCG | Francesco 1° Brut | Chardonnay 100% | Uberti | Erbusco (BS) | € 39,00 |
| Francia Corta DOCG | Francesco 1° Rosè | Chardonnay 100% | Uberti | Erbusco (BS) | € 39,00 |
| Francia Corta DOCG Millesimato | Comari del Salem Extra Brut | Chardonnay 100% | Uberti | Erbusco (BS) | € 59,00 |
| Prosecco SUP. DOCG | Extra Dry <u>MAGNUM</u> | Prosecco 100% Valdobbiadene | Le Manzane | Valdobbiadene (TV) | € 24,00 € 49,00 |
| Prosecco SUP. DOCG | Millesimato 20.10 | Prosecco 100% | Le Manzane | Valdobbiadene (TV) | € 27,00 |
| Vino Spumante | Cuvée Prima Stella | Prosecco 100% | Le Manzane | Valdobbiadene (TV) | € 20,00 |
| Champagne GRAN CRU | Blanc de Blancs Brut | Chardonnay 100% | Legras & Haas | Chouilly (FR) | € 92,00 |
| Champagne | Brut Tradition <u>MAGNUM</u> | Pinot Noir 80% Chardonnay 20% | Henry Goutorbe | Ay-Champagne (FR) | € 59,00 € 119,00 |
| Champagne Rosè GRAN CRU | Brut Tradition | Pinot Noir 60% Chardonnay 40% | Henry Goutorbe | Ay-Champagne (FR) | € 79,00 |
| Champagne PREMIER CRU | Blanc de Noirs | Pinot Noir 100% | Marguette | Ambonay (FR) | € 74,00 |

...ed alcuni per i Dessert!

| | | | | | |
|------------------|----------------------|----------------------------|-------------------|----------------|---------|
| Moscato GRAN CRU | Moscato di Trani DOP | Moscato Reale 100% | Villa Schinosa | Trani (BA) | € 27,00 |
| Sauternes | Gran vin de Bordeaux | Sèmillon 90% Sauvignon 10% | Chateau du Levant | Sauternes (FR) | € 36,00 |
| Moscato Spumante | Regina di Felicità | Moscato 100% | Cascina Baricchi | Neviglie (CN) | € 28,00 |

DRINKS

ALLA SPINA - ON TAP

| | | | | |
|---------------------|---------|--------|---------|--------|
| Heineken extra cold | 0,30 cl | € 3,00 | 0,60 cl | € 5,00 |
| Coca Cola | 0,20 cl | € 2,50 | 0,40 cl | € 4,00 |
| Tonic Water | 0,20 cl | € 2,50 | 0,40 cl | € 4,00 |
| Lemon Soda | 0,20 cl | € 2,50 | 0,40 cl | € 4,00 |

APERITIVI

| | |
|--------------------|--------|
| In Bottiglia | € 3,00 |
| Cocktail Semplici | € 5,00 |
| Cocktail Elaborati | € 6,00 |
| Cocktail Pestati | € 6,00 |

BEVANDE

| | | | | |
|------------------------------------|---------|--------|---------|--------|
| Acqua | 0,50 cl | € 1,00 | 1,00 lt | € 2,00 |
| Bicchiere Vino Bianco/Rosato/Rosso | 0,40 cl | € 3,50 | | |
| Bicchiere Prosecco | 0,40 cl | € 4,00 | | |

BEVANDE in Lattina & Bottiglia

| | | | | |
|--------------------------------------|---------|--------|---------|--------|
| Fanta | 0,33 cl | € 3,00 | | |
| Coca Cola | 0,33 cl | € 3,00 | | |
| Coca Cola Zero | 0,33 cl | € 3,00 | | |
| Sprite | 0,33 cl | € 3,00 | | |
| Chinò Neri | 0,33 cl | € 2,50 | | |
| Aranciata S. Pellegrino | 0,33 cl | € 2,50 | | |
| Aranciata Amara S. Pellegrino | 0,33 cl | € 2,50 | | |
| Cedrata Tassoni | 0,20 cl | € 2,50 | | |
| Ice Tea Limone o Pesca | 0,50 cl | € 3,50 | | |
| Succhi di Frutta BIO/ FRESCHI | 0,20 cl | € 3,50 | cl 0,40 | € 6,00 |

BIRRE

| | | | | |
|---------------------------------|---------|--------|---------------------------|--|
| Moretti (Italiana) | 0,33 cl | € 4,50 | BLOND - ZERO - RED | |
| Moretti (Italiana) | 0,66 cl | € 6,00 | | |
| Nastro Azzurro (Italiana) | 0,33 cl | € 4,00 | | |
| Menabrea (Artigianale Italiana) | 0,33 cl | € 5,00 | | |
| Bud | 0,33 cl | € 4,50 | | |
| Tennen's | 0,33 cl | € 5,00 | | |
| Corona | 0,33 cl | € 5,00 | | |
| Heineken | 0,33 cl | € 5,00 | | |
| Desperados | 0,33 cl | € 5,00 | | |
| Weiss Beer | 0,50 cl | € 6,00 | | |

CAFFETTERIA

| | | | |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Caffè Espresso | € 1,00 | Doppio | € 3,00 |
| Caffè Decaffeinato | € 1,00 | | |
| Caffè Americano | € 1,50 | | |
| Caffè Shakerato | € 2,50 | | |
| Cappuccino | € 2,00 | Doppio | € 3,00 |
| Ginseng | € 2,00 | Grande | € 2,50 |
| Orzo | € 1,50 | Grande | € 1,50 |
| Infusi | € 2,00 | | |
| Correzioni | € 1,00 | | |

DISTILLATI

| | | | |
|-----------------|---------------|--|--|
| Liquori / Amari | € 3,00 | | |
| Grappa / Rum | € 4,00 | | |
| Riserva | € 4,00 / 9,00 | | |
| Brandy / Cognac | € 5,00 / 8,00 | | |