

RISTORANTE
IL CAMINETTO

Bianchi
White

RISTORANTE
IL CAMINETTO

*“Grande è la fortuna di colui che possiede
una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico”*
Molière (1622-1673)

“La vita è troppo breve per bere vini mediocri”
Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)

“Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo”
Ernest Hemingway (1899-1961)

“Il vino prepara i cuori e li rende più pronti alla passione”
Ovidio (43 a.c.-17 d.c.)

*“Et però credo che molta felicità sia agli uomini
che nascono dove si trovano i vini buoni”*
Leonardo da Vinci (1452-1519)

“Il vino è la poesia della terra”
Mario Soldati (1906-1999)

ITALIA

TRENTINO

375 ml. 750 ml.

Sauvignon Blanc “Tiefenbrunner” '20 Alto Adige DOC € 26,00
(100% Sauvignon Blanc)

FRIULI

Pinot Grigio “Volpe Pasini” '18 DOC € 20,00
(100% Pinot Grigio)

Sauvignon “Volpe Pasini” '18 DOC € 20,00
(100% Sauvignon)

Pinot Grigio “Schiopetto” '18 IGT € 27,00
(100% Pinot Grigio)

Pinot Bianco “Schiopetto” '17 Collio DOC € 39,00
(100% Pinot Bianco)

Pinot Grigio “Livio Felluga” '17 DOC € 34,00
(100% Pinot Grigio)

Chardonnay “Livio Felluga” '17 DOC € 34,00
(100% Chardonnay)

TOSCANA

“Droppello” Tenuta Fertuna '18 IGT € 23,00
(100% Sangiovese vinificato in bianco)

Vernaccia di S. Gimignano “Panizzi” '20 (375 ml.'19) DOCG € 13,00 € 24,00
(100% Vernaccia S. Gimignano)

**Vernaccia di S. Gimignano “Selvabianca”
Il Colombaio di Santa Chiara '20 DOCG** € 27,00
(100% Vernaccia S. Gimignano)

Chardonnay “La Pietra” Cabreo '16 IGT € 60,00
(100% Chardonnay)

Chardonnay “Benefizio” Frescobaldi Riserva '16 DOC € 55,00
(100% Chardonnay)

UMBRIA

“Conte della Vipera” Antinori '17 IGT € 40,00
(80% Sauvignon Blanc-20% Sémillon)

“Cervaro della Sala” Antinori '16 IGT € 78,00
(90% Chardonnay-10% Grechetto)

RISTORANTE
IL CAMINETTO

*Spumanti e
champagne*

ITALIA

750 ml.

Prosecco Superiore di Valdobbiadene “Borgoluce” Brut DOCG (100% Glera)	€ 26,00
Superiore di Cartizze di Valdobbiadene “Adami” Dry DOCG (100% Glera)	€ 45,00
“Bollamatta” Extra Brut Rosé Bibi Graetz (100% Sangiovese)	€ 28,00
Brut Metodo Classico “Castello del Trebbio” '13 (70% Chardonnay-30% Trebbiano)	€ 40,00
Franciacorta “P.R. Brut” Monte Rossa DOCG (metodo classico) (100% Chardonnay)	€ 50,00
Franciacorta “Satèn Brut” Monte Rossa DOCG (metodo classico) (100% Chardonnay)	€ 55,00
Franciacorta “Armonia” Brut Le Cantorie DOCG (metodo classico) (80% Chardonnay- 20% Pinot Nero)	€ 46,00
Franciacorta Rosé “Rosi delle Margherite” Le Cantorie DOCG (metodo classico) (100% Pinot Nero)	€ 50,00

FRANCIA

Grand Cru Reserve Brut “Saint Gybrien” (100% Chardonnay)	€ 85,00
“Brut Premier” Louis Roederer (40% Pinot Nero-40% Chardonnay-20% Pinot Meunier)	€ 118,00
“Théophile” Rosé Louis Roederer (33% Pinot Meunier-33% Pinot Noir-33% Chardonnay)	€ 95,00

RISTORANTE
IL CAMINETTO

Rosati
Rosé

ITALIA

TOSCANA

“Amelia” I Veroni '20 IGT
(100% Sangiovese)

€ 18,00

“Ceraso” Panizzi '20 IGT
(Sangiovese-Merlot)

€ 18,00

RISTORANTE
IL CAMINETTO

Rossi
Red

RISTORANTE
IL CAMINETTO

“Sempre pronto a una nuova idea e a un antico vino”
Bertold Brecht (1898-1956)

“Il vino è un composto di umore e luce”
Galileo Galilei (1564-1642)

“Come è vero che nel vino c'è la verità ti dirò tutto, senza segreti”
William Shakespeare (1564-1623)

*“Amo sulla tavola, quando si conversa,
la luce di una bottiglia di intelligente vino”*
Pablo Neruda (1904-1973)

“La sola arma che tollero è un cavatappi”
Jean Carmet (1920-1994)

*“Poche cose, in fatto d'eleganza,
possono competere con un gran vino”*
Maurizio Maserba (vivente)

ITALIA

TOSCANA

Chianti

375 ml. 750 ml.

“Fattoria Poggio Alloro” '17 (375 ml.'16) DOCG
(Sangiovese-Canaiolo-Colorino-Ciliegiolo)

€ 10,00 € 18,00

“Mazzoni” '16 DOCG
(Sangiovese-Canaiolo-Colorino)

€ 10,00 € 18,00

Chianti Rufina

“Vigneto I Domi” I Veroni '17 (375 ml.'16) DOCG
(90% Sangiovese-10% Canaiolo Nero e Colorino)

€ 12,00 € 23,00

Chianti Rufina Riserva

“Vigneto Quona” I Veroni Riserva '14 DOCG
(100% Sangiovese)

€ 39,00

“Nipozzano” Frescobaldi Riserva '14 (375 ml.'16) DOCG
(90% Sangiovese -10% Malvasia Nera-Colorino-Merlot-Cabernet Sauvignon)

€ 20,00 € 35,00

Chianti Classico

“Poggio Scalette” '18 DOCG
(100% Sangiovese)

€ 30,00

“Villa Trasqua” '15 DOCG
(80% Sangiovese-20% uve a bacca rossa)

€ 28,00

“Poggio al Sole” '16 DOCG
(90% Sangiovese-10% Merlot-Cabernet Sauvignon)

€ 33,00

“Fontodi” '15 DOCG
(100% Sangiovese)

€ 28,00 € 49,00

“Isole e Olena” '15 (375 ml.'16) DOCG
(80% Sangiovese-15% Canaiolo-5% Syrah)

€ 28,00 € 48,00

“Primocolle” Villa Cerna '15 DOCG
(100% Sangiovese)

€ 25,00

“Fonterutoli” Mazzei '15 DOCG
(90% Sangiovese-10% Malvasia Nera-Colorino-Merlot)

€ 35,00

“Castello di Cacchiano” '13 DOCG
(95% Sangiovese-5% Canaiolo-Malvasia Nera-Colorino)

€ 33,00

	<i>375 ml.</i>	<i>750 ml.</i>
“Rocca di Montegrossi” '16 DOCG (90% Sangiovese-10% Colorino)		€ 33,00
“Brolio” Ricasoli '14 DOCG (100% Sangiovese)	€ 18,00	€ 32,00
“Castell'in Villa” '12 DOCG (100% Sangiovese)		€ 40,00
“Castello di Verrazzano” '14 DOCG (100% Sangiovese)		€ 32,00

Chianti Classico Riserva

“Il Poggiolino” Riserva '08 DOCG (95% Sangiovese-10% Colorino)		€ 50,00
“Castello di Cacchiano” Riserva '13 DOCG (95% Sangiovese-5% Canaiolo-Malvasia Nera-Colorino)		€ 46,00
“Tenuta di Capraia” Riserva '15 DOCG (100% Sangiovese)		€ 40,00
“Novecento” Dievole Riserva '14 DOCG (100% Sangiovese)		€ 60,00
“Capannelle” Riserva '14 DOCG (100% Sangiovese)		€ 60,00
“La Croce” Terrabianca Riserva '12 DOCG (97% Sangiovese-3% Canaiolo)		€ 55,00
“Castello di Verrazzano” Riserva '13 DOCG (100% Sangiovese)		€ 46,00
“Fanatico” Villa Trasqua Riserva '11 DOCG (80% Sangiovese-20% uve a bacca rossa)		€ 40,00
“Nerento” Villa Trasqua Gran Selezione '11 DOCG (80% Sangiovese-20% uve a bacca rossa)		€ 60,00
“Riserva Ducale” Ruffino Riserva '14 DOCG (80% Sangiovese-20% Merlot -Cabernet Sauvignon)	€ 24,00	
“Marchese Antinori” Tenuta Tignanello Riserva '16 DOCG (90% Sangiovese-10% Cabernet)		€ 64,00
“Villa Antinori” Antinori Riserva '15 (375 ml.'13) DOCG (90% Sangiovese-10% Cabernet)	€ 25,00	€ 44,00
“Badia a Passignano” Antinori Gran Selezione '16 DOCG (100% Sangiovese)		€ 65,00

<i>Rossi toscani</i>	<i>375 ml.</i>	<i>750 ml.</i>
“Villa Antinori” Antinori '16 (375 ml.'15) IGT (55% Sangiovese-25% Cabernet Sauvignon-15% Merlot-5% Syrah)	€ 18,00	€ 32,00
Pinot Nero “Panizzi” '17 DOC (100% Pinot Nero)		€ 27,00
“Foglia Tonda” Tenuta S. Martino '14 IGT (100% Foglia Tonda)		€ 28,00
“Gigino” Poggio La Noce '14 IGT (100% Sangiovese)		€ 42,00
“Gigiò” Poggio La Noce '13 IGT (Sangiovese-Colorino)		€ 64,00
Montecucco Sangiovese “Santa Marta” Salustri '14 DOCG (100% Sangiovese)		€ 35,00
Bolgheri “Le Macchiole” '17 DOC (Merlot-Cabernet-Syrah)		€ 44,00
“Borgo Syrah” Tenimenti Luigi D'Alessandro '15 DOC (100% Syrah)		€ 28,00
“Soffocone di Vincigliata” Bibi Graetz '12 IGT (90% Sangiovese-7% Canaiolo-3% Colorino)		€ 60,00

Rosso di Montepulciano

“Canneto” '19 DOC (80% Sangiovese-20% Merlot)		€ 20,00
“Prugnolo” Boscarelli '17 DOC (90% Sangiovese-10% Mammolo)		€ 30,00

Nobile di Montepulciano

“La Braccessa” Antinori '16 DOCG (90% Sangiovese-10% Merlot)		€ 35,00
“Canneto” '15 DOCG (95% Sangiovese-5% Merlot-5% Cabernet)		€ 30,00
“Boscarelli” '12 (375 ml.'16) DOCG (85% Sangiovese-15% Colorino-Canaiolo-Mammolo)	€ 29,00	€ 55,00

Morellino di Scansano **375 ml.** **750 ml.**

“Mr” Frank & Serafico '16 DOCG **€ 19,00**
(85% Sangiovese-10% Ciliegiolo-5% Alicante)

“Fattoria Le Pupille” '18 (375 ml.'16) DOCG **€ 13,00** **€ 23,00**
(85% Sangiovese-10% Alicante-5% Malvasia Nera e Ciliegiolo)

Rosso di Montalcino (100% Sangiovese)

“Fanti” '17 DOC **€ 29,00**

“Talenti” '18 DOC **€ 32,00**

Brunello di Montalcino (100% Sangiovese)

“Castelgiocondo” Frescobaldi '12 DOCG **€ 98,00**

“Talenti” '12 (375 ml.'11) DOCG **€ 45,00** **€ 86,00**

“Fanti” '13 DOCG **€ 75,00**

“Agostina Pieri” '11 DOCG **€ 72,00**

“Col D'Orcia” '12 DOCG **€ 60,00**

“Pian delle Vigne” Antinori '11 DOCG **€ 100,00**

“Terre Nere” Campigli Vallone Riserva '09 DOCG **€ 89,00**

“Tenute Silvio Nardi” '10 DOCG **€ 70,00**

“Vigneto Manachiara” Tenute Silvio Nardi '10 DOCG **€ 120,00**

“Il Poggione” '11 DOCG **€ 92,00**

“Vigna Paganelli” Il Poggione '10 DOCG **€ 185,00**

“Poggio All'Oro” Banfi Riserva '04 DOCG **€ 200,00**

“Il Colle” '81 DOCG **€ 145,00**

“Il Colle” '01 DOCG **€ 135,00**

“Vecchie Vigne” Siro Pacenti '10 DOCG **€ 180,00**

“Campogiovanni” Il Quercione San Felice Riserva '99 DOCG **€ 220,00**

“Biondi-Santi” Tenuta Greppo '00 DOCG **€ 240,00**

“Biondi-Santi” Tenuta Greppo '07 DOCG **€ 200,00**

“Biondi-Santi” Tenuta Greppo Riserva '97 DOCG **€ 1.050,00**

Supertuscan

“Le Difese” Tenuta San Guido '16 IGT **€ 42,00**
(75% Sangiovese-25% Cabernet Sauvignon)

“Guidalberto” Tenuta San Guido '16 IGT **€ 83,00**
(60% Cabernet Sauvignon-40% Merlot)

“Il Borgo” Cabreo '13 IGT **€ 80,00**
(70% Sangiovese-30% Cabernet Sauvignon)

	<i>375 ml.</i>	<i>750 ml.</i>
“Modus” Ruffino '16 IGT (34% Sangiovese-33% Cabernet Sauvignon-33% Merlot)		€ 60,00
“Campaccio” Terrabianca '12 IGT (70% Sangiovese-30% Cabernet Sauvignon)		€ 66,00
“Campaccio” Terrabianca Riserva '08 IGT (50% Sangiovese-50% Cabernet Sauvignon)		€ 95,00
“Il Carbonaione” Podere Poggio Scalette '12 IGT (100% Sangiovese)		€ 88,00
Bolgheri Superiore “Castello di Bolgheri” '16 DOC (Cabernet Sauvignon-Merlot-Cabernet Franc)		€ 125,00
“Trasolo” Villa Trasqua '09 IGT (100% Merlot)		€ 90,00
“Castello del Terriccio” '01 IGT (50% Syrah-25% Petit Verdot-25% altre uve)		€ 100,00
“Tignanello” Antinori '13 IGT (85% Sangiovese-10% Cabernet Sauvignon-5% Cabernet Franc)	€ 80,00	€ 145,00
“Solare” Capannelle '01 IGT (Sangiovese -Malvasia Nera)		€ 125,00
“50 & 50” Avignonesi-Capannelle '06 IGT (Sangiovese di Capannelle -Merlot di Avignonesi)		€ 210,00
“Sassicaia” Bolgheri Marchesi Incisa della Rocchetta '13 DOC (85% Cabernet Sauvignon-15% Cabernet Franc)		€ 320,00

PIEMONTE

<i>Dolcetto d'Alba</i> “Bricco Bastia” Conterno Fantino '17 DOC (100% Dolcetto)		€ 23,00
<i>Barbera d'Alba</i> “Vignota” Conterno Fantino '17 DOC (100% Barbera)		€ 36,00
<i>Nebbiolo delle Langhe</i> “Ginestrino” Conterno Fantino '18 DOC (100% Nebbiolo)		€ 43,00
<i>Nebbiolo delle Langhe</i> “Angelin” Negro Angelo & Figli '13 DOC (100% Nebbiolo)		€ 22,00
<i>Barbaresco</i> “Vigneto Bordini” La Spinetta '15 DOCG (100% Nebbiolo)		€ 100,00
 <i>Barolo</i> (100% Nebbiolo)		
“Oddero” '12 DOCG		€ 70,00
“Vigneto Garretti” La Spinetta '15 DOCG		€ 110,00

VENETO

750 ml.

Amarone della Valpolicella Classico

“Bussola” '12 DOCG

(65% Corvina-Corvinone-30% Rondinella-5% Molinara e altre varietà)

€ 105,00

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Modena

“Albone” Podere Il Saliceto DOP

(100% Lambrusco Salamino)

€ 20,00

UMBRIA

Sagrantino di Montefalco

“Lungarotti” '10 DOCG

(100% Sagrantino)

€ 50,00

FRANCIA

Bourgogne Rouge “Joseph Faiveley” '14 AOC

(100% Pinot Nero)

€ 44,00

Bordeaux “Saint-Estèphe” Château Haut-Beauséjour '13 AOC

(33% Cabernet Franc-33% Cabernet Sauvignon-33% Merlot)

€ 63,00

Côtes-du-Rhône “St. Esprit” Delas Frères '15 AOC

(Syrah-Grenache)

€ 28,00