



Menu
e
Carta dei Vini



La Nostra Terra

Our Land

Antipasti - Appetizers

Coccoli con prosciutto San Daniele D.O.P. e cuore di burrata 13,00 €
Fried dough with Tuscan cured ham D.O.P. and burrata heart

Flan di Bufala e tartufo su coulisse di pomodoro 12,00 €
Buffalo mozzarella and truffle flan on tomato coulis

Tartare di manzo del Via Vai alla maniera classica 16,00 €
Via Vai classic beef tartare

Tartare di manzo con burrata e tartufo nero 23,00 €
Beef tartare with burrata and black truffle

Primi Piatti - First dishes

Picio artigianale al ragu' bianco di Cinta e Chianina con scaglie di tartufo nero 17,00 €
Pici Pasta with white sauce of Cinta and Chianina meat with flakes of fresh truffle

Cappellacci ripieni di pere e pecorino su fonduta di gorgonzola DOP 16,00 €
Cappellacci with pears and pecorino cheese cream filling on Gorgonzola DOP fondue

Spaghetto alla chitarra artigianale con pomodorino pachino, guanciaie e Pecorino di fossa 16,00 €
Homemade spaghetti with pachino tomato, cheek lard and Fossa's pecorino cheese

Contorni - Side Dishes

Patate al forno 5,00 €
Roast potatoes

Chips 5,00 €
Chips

Spinaci 5,00 €
Spinach

Insalata Mista 5,00 €
Mixed salad

Caponata di Verdure 6,00 €
Stewed vegetables

LA MACELLERIA

del Via Vai

the Meat

Fillets

Filetto di Black Angus (Argentina) 250 gr 32,00 €
Black Angus Fillet (Argentina) 250gr

Filetto di vitellone Hereford (Irlanda) 250 gr 28,00 €
Hereford Calf Fillet (Ireland) 250 gr

Filetto di Vitellone Prussiano (Germania o Polonia) 250 gr 25,00 €
Prussian Veal Fillet (Germany and Poland) 250 gr

Salse - Al Chianti Classico | Ai tre pepi | Pecorino di Pienza tartufato
Sauce - Chianti Classico | Tree pepper | Truffled Pienza pecorino cheese

The Meat

Tagliata di Reale Black Angus 24,00 €
Royal Black Angus Tagliata (Uruguay)

Tomahawk di Hereford Irlandese 65,00 €/kg
Irish Hereford Tomahawk

La Fiorentina di Scottona in graniglia di Hereford 55,00 €/kg
Scottona Fiorentina on Irish Hereford granite chips

L'hamburger alla nostra maniera 22,00 €
Hamburger in our own way

Galletto nostrale al mattone 16,00 €
Cockerel cooked under brick



Mare Aperto

Deep Sea

Antipasti - Appetizers

"Dynamite Shrimps" - Gamberi in tempura con maionese piccante dynamite <i>"Dynamite Shrimp" Tempura with spicy mayonnaise</i>	13,00 €
Acciughe del Mar Cantabrico selezione Oro servite alla nostra maniera <i>Cantabrian Sea Gold selection Anchovies served our way</i>	17,00 €
Tentacoli di polpo di scoglio su vellutata di patate con olive taggiasche e crouton <i>Rock octopus on potatoes cream with taggiasca olives and crouton</i>	16,00 €
Carpaccio di Polpo con miele piccante, succo di arancia, zest di limone, masago e verdure fresche <i>Octopus carpaccio with spicy honey, orange juice, lemon zest, masago and fresh vegetables</i>	19,00 €
Carpaccio di capesante con Ikura (uova di salmone) e frutta fresca <i>Scallops carpaccio with Ikura (salmon eggs) and fresh fruits</i>	20,00 €

Primi Piatti - First dishes

Gnocchi di patate fatti in casa alla crema di scampi siciliani <i>Homemade potato gnocchi with Sicilian scampi cream</i>	15,00 €
Tagliolini freschi con vongole veraci, bottarga di Cabras e caviale al limone <i>Fresh noodles with clams, Cabras bottarga and lemon caviar</i>	17,00 €
"La Padellina" di linguine artigianali allo scoglio <i>'La Padellina' of Seafood linguine</i>	17,00 €
Pacchero al ragù di polpo con olive taggiasche e Pachino <i>Octopus ragù Paccheri with taggiasca olives and Pachino Tomatoes</i>	17,00 €
"Soba" - Spaghettoni di grano saraceno con verdure, gamberoni, uovo e salsa giapponese <i>'Soba' - Buckwheat little spaghetti with vegetables, prawns, egg and Japanese sauce</i>	15,00 €

Secondi Piatti - Second dishes

Trancio di salmone glassato con patate al forno <i>Glazed salmon steak accompanied with roast potatoes</i>	18,00 €
--	---------

Saltimbocca di branzino e jamón serrano profumato al timo e salvia con verdure di stagione <i>Sea bass and jamón serrano Saltimbocca scented in thyme with seasonal vegetables</i>	22,00 €
Gamberoni glassati in padella serviti con riso saltato alle verdure <i>Pan-fried prawns served with sautéed vegetable rice</i>	20,00 €
Filetto di orata in crosta di mandorle in salsa di sesamo "Goma" <i>Sea bream fillet in almond crust, with "nasu" aubergines in chef's sesame sauce</i>	20,00 €
Filetto di orata con asparagi e tartufo <i>Sea bream fillet with asparagus and truffle</i>	25,00 €
Tonno scaloppato in crosta di pistacchio accompagnato da salsa all'arancia e insalatina di verdure <i>Scalloped tuna in pistachio crust accompanied by orange sauce and vegetable salad</i>	23,00 €

Poke

Poke Bowl

"Classic" <i>Tonno, salmone, mango, avocado, sesamo, edamame, riso e salse in agrodolce</i> <i>"Classic" Tuna, salmon, mango, avocado, sesame, edamame, rice and yogurt mayo</i>	17,00 €
"Spicy" <i>Tonno, salmone, wakame, avocado, mango, edamame e salse piccanti.</i> <i>"Spicy" Tuna, salmon, fresh onion, avocado, mango, edamame and spicy sauce</i>	17,00 €

SOLO CRUDO

RAW SPECIALTIES

Tataki

Sake tataki - filetto di salmone in crosta di sesamo servito con le sue salse <i>salmon fillet in sesame crust served with its sauces</i>	16,00 €
Tuna tataki - filetto di tonno in crosta di sesamo servito con le sue salse <i>tuna fillet in sesame crust served with its sauces</i>	19,00 €

Tartare

Tartare di salmone con mayo, avocado, lime grattugiato, kimichi e salsa chef <i>Salmon tartare with mayo, avocado, grated lime, kimichi and chef sauce</i>	12,00 €
--	---------



SOLO CRUDO

RAW SPECIALTIES

Tartare di tonno con mayo, avocado, lime grattugiato, kimichi e salsa chef <i>Tuna tartare with mayo, avocado, grated lime, kimichi and chef sauce</i>	14,00 €
Tartare di ricciola con mayo, avocado, lime grattugiato, kimichi e salsa chef <i>Kingfish tartare with mayo, avocado, grated lime, kimichi and chef sauce</i>	15,00 €
Tartare di gambero rosso con uova di Ikura, avocado e olio aromatizzato <i>Shrimp tartare with Ikura (salmon eggs), avocado and seasoned oil</i>	17,00 €

Fingerfood

Edamame - fagioli di soia al vapore <i>steamed soy beans</i>	5,00 €
Wakame - insalata di alghe <i>seaweed salad</i>	5,00 €
Gyoza di carne - raviolo di pasta ripieno di carne e verza <i>ravioli stuffed with meat and savoy cabbage</i>	8,00 €
Gyoza di gamberi - ravioli di pasta ripieni di gamberi e verza <i>ravioli stuffed with prawns and savoy cabbage</i>	12,00 €
Gyoza di Salmone - raviolo con ripieno di salmone e spezie <i>ravioli stuffed with salmon and spices</i>	9,00 €
Involtini giapponesi di verdure <i>Vegetable Japanese rolls</i>	7,00 €
Involtini giapponesi con gamberi <i>Japanese rolls with prawns</i>	8,00 €
Finger di salmone fritto in panko con salsa agrodolce <i>Salmon fingers fried in panko with sweet and sour sauce</i>	7,00 €
Finger di pollo croccante con salsa piccante <i>Crispy chicken fingers with spicy sauce</i>	7,00 €
Zuppa di miso <i>Miso soup</i>	5,00 €

Tempure

Tempura ebi - gamberi / prawns (7 pz.)	13,00 €
Moriawase - verdura mista / mixed vegetables	10,00 €

GIAPP FUSION

BRASILIAN SUSHI FUSION EXPERIENCE

Sashimi (6 pz./pcs.)

Sake Sashimi - salmone / salmon	9,00 €
Maguro Sashimi - tonno / tuna	12,00 €
Red Sashimi - gambero rosso / red shrimps	20,00 €
Hamachi Sashimi - ricciola / greater amberjack	12,00 €
Akami Sashimi - pesce di carne rossa / red flesh fish	12,00 €
Saba Sashimi - pesce azzurro / bluefish	10,00 €
Sashimi Misto Via Vai (18 pz.)	30,00 €

Nigiri (2 pz./pcs.)

Nigiri Sake - salmone / salmon	4,00 €
Nigiri Maguro - tonno /tuna	5,00 €
Nigiri Ebi - gambero cotto /cooked prawn	4,00 €
Nigiri Hotate - capasanta / scallops	5,00 €
Red Nigiri - gambero rosso / red shrimp	7,00 €
Hamachi Nigiri - ricciola / greater amberjack	5,00 €
Akami Nigiri - pesce di carne rossa / red flesh fish	5,00 €
Saba Nigiri - pesce azzurro / bluefish	5,00 €
Nigiri Misto Via Vai (9 pz.)	20,00 €

Gunkan (2 pz./pcs.)

Sake gunkan flambè	7,00 €
Philadelphia gunkan	6,00 €
Spicy sake gunkan	6,00 €
Spicy tuna gunkan	6,00 €



Hossomaki (8 pz./pcs.)

Sake maki - salmone / salmon	6,00 €
Tekka maki - tonno / tuna	7,00 €
Kappa maki - cetrioli / cucumbers	5,00 €
Ebi maki - gambero cotto / cooked shrimps	6,00 €
Avocado maki - avocado	5,00 €
Philadelphia maki - salmone, cetriolo, surimi, mango e philadelphia / salmon, cucumber, surimi, mango and philadelphia	12,00 €

Temaki

Sake Philadelphia tartare di salmone, philadelphia e cipollotto salmon tartare, cream cheese and onions	5,00 €
Spicy tuna temaki tonno tritato piccante, maionese e cipollotto spicy minced tuna, mayonnaise and spring onions	6,00 €
Spicy sake temaki salmone tritato piccante, maionese e cipollotto spicy minced salmon, mayonnaise and spring onions	5,00 €

Uramaki (8 pz./pcs.)

California avocado, cetrioli, surimi, salmone, philadelphia e sesamo avocado, cucumber, surimi, salmon, philadelphia and sesame	12,00 €
California primavera fragola, cetrioli, salmone, tobiko, philadelphia e sesamo strawberry, cucumber, salmon, tobiko, cream cheese and sesame	13,00 €
Tokio salmone fritto, avocado, maionese giapponese e tobiko fried salmon, avocado, Japanese mayonnaise and tobiko	13,00 €
Hot ebi gamberi fritti, tartare di salmone piccante, avocado, maionese e tobiko fried shrimp, spicy salmon tartare, avocado, mayo and tobiko	14,00 €
Hot ebi Chef gamberi fritti, philadelphia, avocado, salmone tritato e ricoperto con salmone scottato fried shrimp, cream cheese, avocado, chopped salmon and served with scalded salmon	16,00 €

Hot ebi Via Vai gamberi fritti, avocado, salmone tritato spicy, tobiko e ricoperto con avocado fried shrimp, avocado, minced spicy salmon, avocado, tobiko and covered with avocado	18,00 €
Sake Avocado salmone, avocado, philadelphia e sesamo salmon, avocado, cream cheese and sesame	13,00 €
Tuna Avocado tonno, avocado, maionese giapponese e tobiko ricoperto con tonno tuna, avocado, Japanese mayonnaise and tobiko covered with tuna	16,00 €
Special Gold tartare di gambero rosso e salmone, maionese, gambero fritto, tonno rosso dorato, miele piccante red shrimp and salmon tartare, mayonnaise, fried shrimp, golden red tuna, spicy honey	18,00 €
Hot Philadelphia (fritto / fried) salmone, maionese giapponese e philadelphia salmon, Japanese mayo and cream cheese	15,00 €
Hot Pistacchio (fritto / fried) salmone, philadelphia, tartare di gambero cotto, maionese, fritto in crosta di pistacchio salmon, philadelphia, cooked shrimp tartare, mayonnaise, fried in pistachio crust	17,00 €
Black Roll (fritto / fried) mango, salmone, gamberi e philadelphia in farina di tempura nera mango, salmon, shrimp and cream cheese in black tempura flour	14,00 €
Oro salmone, gambero cotto, philadelphia, fragole e ricoperto di salmone salmon, cooked shrimp, cream cheese, strawberry and covered with salmon	18,00 €
Lemon Maki gamberi fritti, philadelphia ricoperto con salmone, scorza di lime e farina di tempura croccante fried shrimp, cream cheese covered with salmon, lime peel and crispy tempura flour	17,00 €
Coral gamberi fritti, philadelphia, avocado, ricoperto con tonno fried shrimp, cream cheese, avocado, coated with tuna	15,00 €
Octopus polpo fritto, maionese, avocado e tartare di polpo, wakame e pasta di katafi frita fried octopus, mayonnaise, avocado and furikake	18,00 €
Acciuga rolls gambero cotto, acciuga, maionese, avocado e tartare di salmone spicy cooked shrimp, mayonnaise, anchovy, avocado and spicy salmon tartare	15,00 €
Hot ebi crispy gambero fritto, tartare di tonno spicy, tobiko, croccante di patate e tartare di salmone spicy fried shrimp, spicy tuna tartare, tobiko,	17,00 €
Hotate Maki capasanta, scorza di limone, maionese, avocado e ricoperto con salmone scottato scallops, lemon zest, mayo, covered with scalded salmon	16,00 €

Drago spicy

*gamberi fritti, avocado, tonno tritato piccante, ricoperto con pesce misto
fried shrimp, avocado, spicy minced tuna with mixed fish*

Veggie Roll

*riso, verdure e philadelphia
rice, vegetables and philadelphia*

Soft crab

*granchio in tempura, avocado, maionese, tartare di gamberi, farina di tempura e tobiko
tempura crab, avocado mayonnaise, shrimp tartare, tempura flour and tobiko*

New Spicy tuna

*riso nero di seppia, tartare di tonno piccante, maionese piccante, gambero fritto, sagu e avocado
squid ink rice, spicy tuna tartare, spicy myonnaise, fried shrimp, sagu and avocado*

Spice sake

*riso, tartare di salmone spicy, mayo, avocado, ricoperto da filetti di salmone
rice, spicy salmon tartare, mayo, avocado, spicy sauce covered with salmon*

Unaghi maki

*anguilla, avocado, maionese e farina di tempura
eel, avocado, mayonnaise and tempura flour*

Pistachio rolls

*granella di pistacchi, salmone, philadelphia, gambero cotto e avocado
crumbled pistachios, salmon, cream cheese, cooked shrimp and avocado*

Mango rolls

*salmone, gamberi in tempura, philadelphia, ricoperto di mango e mora
salmon, fried shrimp, cream cheese, covered with mango and blackberry*

Astice Roll

*riso, astice in tempura, maionese, tobico, ricoperto di tartare di salmone
rice, tempura lobster, mayo, tobiko, covered with salmon tartare*

Orange maki

*Riso blu, gambero fritto, tartare di salmone piccante, scorza di arancia croccante di tempura
blue rice, fried shrimp, spicy salmon tartare, orange zest and crispy tempura*

Celery rolls

*polpo al vapore, sedano fritto, tartare di gambero rosso e salmone, maionese, avocado
steamed octopus, fried celery, red shrimp and salmon tartare, mayo and avocado*

Scampo rolls

*scampo in tempura, avocado, salmone, maionese e ricoperto di salmone e zest di limone
shrimp in tempura, avocado, salmon, mayonnaise and covered with salmon and lemon zest*

Scorpion

*tartare di salmone piccante, gamberi in tempura, ricoperto di tartare di gamberi cotti, wakame,
maionese, zest di limone e pasta kataifi frita
spicy salmon tartare, shrimps tempura, covered with cooked shrimp tartare, wakame, ,
mayonnaise, lemon zest and fried kataifi*

Kiwi Rolls

*gambero rosso in tempura, philadelphia, avocado, masago e ricoperto di salmone scottato e kiwi
Red Shrimp tempura, cream cheese, avocado, masago, coated with scalded salmon and kiwi*

18,00 €

14,00 €

18,00 €

17,00 €

18,00 €

17,00 €

15,00 €

17,00 €

22,00 €

16,00 €

18,00 €

20,00 €

18,00 €

18,00 €

El Diablo

*tartare di tonno, maionese piccante, peperoncino thai fresco, avocado, uova nere di masago,
sesamo e riso al nero di seppia*

*Tuna tartare, spicy mayo, fresh Thai chilli pepper, avocado, black masago eggs, sesame and
squid ink rice*

Uramaki dello Chef

day uramaki

16,00 €

18,00 €

Superpablo

*Gran piatto di sushi misto dello Chef (60 pz.)
Chef's big sushi mix (60 pcs.)*

120,00 €





Bollicine

Calice

Per maggiori informazioni su tipologie e prezzi chiedere al personale

5,00 -
7,00 €

Le Bollicine Italiane

Spumante Extra Dry "Tre Ville"

22,00 €

I Proseccchi

Prosecco DOC Treviso "Ruffino"

25,00 €

Prosecco DOCG Superiore "Dama" - 100% Glera

28,00 €

Metodo classico e Franciacorta

Cuvée N. 7 "Lo sparviere" - 100% Chardonnay

38,00 €

Saten DOCG "Lo sparviere" - 100% Chardonnay

42,00 €

Brut Millesimato "Lo sparviere" - 100% Chardonnay

45,00 €

Berlucchi Saten - 100% Chardonnay

48,00 €

Berlucchi 61 Rosé - 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay

42,00 €

Lo Sparviere "Monique Rosé" - 100% Pinot Nero

44,00 €

Cuvée Prestige "Ca' Del Bosco" - 75% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco

70,00 €

Cuvée Prestige Rosé "Ca' Del Bosco" - 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

85,00 €

Gli Champagne

Chateau De Bligny "Chateau De Bligny" - Pinot Nero e Chardonnay

60,00 €

Brut Reserve "Vollereaux" - 34% Chardonnay, 33% Pinot Nero, 33% Pinot Meunier

60,00 €

Brut Rose de Saignee "Vollereaux" - 100% Pinot Nero

80,00 €

Bollicine

Paul Goerg Brut Réserve "Maison Paul Goerg" - 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

60,00 €

Theophile Brut "Louis Roderer" - 34% Pinot Meunier, 33% Pinot Nero, 33% Chardonnay

70,00 €

Royale Réserve Brut "Philipponnat" - 55% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

95,00 €

Special Cuvée "Bollinger" - 60% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

110,00 €

Brut Reserve "Louis Roderer" - 40% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

100,00 €

Ruinart Blanc De Blancs - 100% Chardonnay

170,00 €

Ruinart Rosé - 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

160,00 €

Cristal Louis Roederer - 55% Pinot Nero, 45% Chardonnay

400,00 €

Dom Perignon - 55% Chardonnay, 45% Pinot Nero

360,00 €

Krug Grand Cuvée - 55% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

400,00 €

I Grandi Formati

Cuvée Prestige "Ca' Del Bosco" - Magnum - 1,5 L

75% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco

160,00 €

Bianchi

Trentino - Alto Adige

Bio Chardonnay Bio DOC "Cantine Toblino" - 100% Chardonnay

25,00 €

Bio Muller Thurgau Bio DOC "Cantine Toblino" - 100% Muller Thurgau

25,00 €

Bio Sauvignon Bio DOC "Cantine Toblino" - 100% Sauvignon

25,00 €

Bio Pinot Grigio Bio DOC "Cantine Toblino" - 100% Pinot Grigio

26,00 €

Bio Gewurztraminer Bio DOC "Cantine Toblino" - 100% Gewurztraminer

27,00 €

Chardonnay "Cantine Cortaccia" - 100% Chardonnay

30,00 €

Muller Thurgau DOC "Cantine Cortaccia" - 100% Muller Thurgau

30,00 €

Pinot Bianco "Cantine Cortaccia" - 100% Pinot Bianco

32,00 €

Gewurztraminer "Cantine Cortaccia" - 100% Gewurztraminer

35,00 €

Lombardia - Piemonte

I Frati "Ca' dei Frati" - 100% Lugana

26,00 €

Brolettino "Ca' dei Frati" - 100% Lugana

30,00 €

Cayega Roero DOCG "Carretta" - 100% Arneis

35,00 €



Bianchi

Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla “Stocco” - 100% Ribolla Gialla	25,00 €
Traminer Aromatico “Stocco” - 100% Traminer	28,00 €
Malvasia Istriana “Stocco” - 100% Malvasia	25,00 €
Pinot Grigio Ramato “Stocco” - 100% Pinot Grigio	25,00 €
Sharis “Livio Felluga” - 70% Chardonnay, 30% Ribolla Gialla	30,00 €
Pinot Grigio “Livio Felluga” - 100% Pinot Grigio	35,00 €
Ribolla Gialla “Livio Felluga” - 100% Ribolla Gialla	35,00 €
Broy 1896 - Collio Bianco “Eugenio Collavini” - 50% Friulano, 30% Chardonnay, 20% Sauvignon	48,00 €
Sauvignon “Jermann” - 100% Sauvignon Blanc	38,00 €
Pinot Grigio “Jermann” - 100% Pinot Grigio	38,00 €
Ribolla Gialla “Jermann” - 100% Ribolla	38,00 €
Afix Riesling “Jermann” - 100% Riesling	38,00 €
Vintage Tunina “Jermann” - Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia istriana e Picolit	110,00 €

Toscana - Umbria

La Pettegola Vermentino “Banfi” - 100% Vermentino	22,00 €
Bio Vermentino Biodinamico Micante I.G.T. “Maremmalta” - 100% Vermentino	25,00 €
Pinot grigio Tenuta La Solatia “Ruffino” - 100% Pinot Grigio	27,00 €
Vermentino Bolgheri Campo al Mare “Tenute Folonari” - 100% Vermentino	30,00 €
Conte Della Vipera “Antinori” - Sauvignon Blanc e del Sémillon	40,00 €
Cervaro Della Sala “Castello Della Sala - Antinori” - 100% Chardonnay	69,00 €
Bio Bianco Bio Podere Concori - 60% Pinot Bianco 40% Chenin Blanc	36,00 €

Sicilia

Insolia - “Resilience - Colomba Bianca” - 100% Insolia	28,00 €
---	---------

ROSSI

Calice

Per maggiori informazioni su tipologie e prezzi chiedere al personale

5,00 - 7,00 €

Chianti e Chianti Classico

Chianti Classico DOCG “Villa Cerna”	24,00 €
Chianti Classico DOCG Riserva “Villa Cerna”	30,00 €
Chianti Classico DOCG “Castellare” - 95% Sangiovese, 5% Canaiolo	25,00 €
Chianti Classico Riserva DOCG “Ruffino” - 70% Sangiovese 30% Merlot	25,00 €
Chianti Classico Castello Di Brolio “Barone Ricasoli” - 80% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon 5% Merlot	55,00 €
Chianti Classico Colledilà “Barone Ricasoli” - 100% Sangiovese	55,00 €
Casalferro Toscana I.G.T. “Barone Ricasoli” - 100% Merlot	55,00 €

Montalcino

Rosso Di Montalcino “Banfi” - 100% Sangiovese	28,00 €
Brunello Di Montalcino “Banfi” - 100% Sangiovese	45,00 €
Brunello Selezione Pam “Banfi” - 100% Sangiovese	58,00 €

Maremma, Bolgheri e Toscana

I.G.T. Toscana “Famiglia Falorni” - 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon	20,00 €
Poggio Alla Guardia “Domini Castellare” - 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese	22,00 €
Bio Sangiovese Biodinamico Micante I.G.T. “Maremmalta” - 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon	25,00 €
Bio Morellino di Scansano Biologico “Maremmalta” - 90% Sangiovese, 10% Cilieggiolo	25,00 €
Il Ducale I.G.T. “Ruffino” - 60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Syrah	28,00 €
Le Sughere di Frassinello “Domini Castellare” - 50% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon	30,00 €
Ruit Hora Bolgheri “Caccia Al Piano” - 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 5% Petit Verdot	32,00 €
Campo al Mare Bolgheri “Tenute Folonari” - 60% Merlot 20% Cab. Sauvignon 15% Cab. Franc 5% Petit Verdot	36,00 €
Il Bruciato Bolgheri “Guado Al Tasso - Antinori” - 55% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 15% Syrah	45,00 €
Baia Al Vento Bolgheri Superiore “Tenute Folonari” - 90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot	55,00 €
Rocca Di Frassinello I.G.T. “Domini Castellare” - 60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon	55,00 €
MODUS I.G.T. Toscana “Ruffino” - 50% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon	58,00 €
Teroldego I.G.T. Toscana “La Corsa” - 100% Teroldego	24,00 €
Chianti Rufina Riserva DOCG “Pian Dei Sorbi” - 80% Sangiovese, 20% Colorino	25,00 €
Bolghieri DOC “Greppicante” Tenuta i Greppi	34,00 €
Bio Podere Concori “Melograno” Bio - 90% Syrah, 10% Cilieggiolo	39,00 €
Bio “Kepos” Bio Ampeleia - 70% Alicante Nero, 20% Carignano e Mourvedre	26,00 €



ROSSI

Le altre Regioni

<i>Montepulciano d'Abruzzo DOC Bio Vegan "Vignamadre"</i> – 100% Montepulciano d'Abruzzo	22,00 €
<i>Pinot Nero "Cantine Cortaccia"</i> – 100% Pinot Nero	30,00 €
<i>Red Angel "Jermann"</i> – 100% Pinot Nero	42,00 €
<i>Fichimori Tormaresca "Antinori"</i> – 95% Negroamaro, 5% Syrah	24,00 €

I Grandi Rossi

<i>Sodi San Niccolò "Domini Castellare"</i> – 85% Sangiovese, 15% Malvasia Nera	70,00 €
<i>Il Pareto "Tenuta Nozzole"</i> – 100% Cabernet Sauvignon	90,00 €
<i>Ornellaia "Tenute dell'Ornellaia"</i> – 56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7%	240,00 €
<i>Sassicaia "Tenuta San Guido"</i> – 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc	250,00 €

I Rosati

<i>Acqua di Venus "Ruffino"</i>	24,00 €
<i>Bolgheri Rosato Campo al Mare "Tenute Folonari"</i> – 100% Merlot	30,00 €

SPECIALE BIRRE



HEFE WEIZEN

Birrificio San Gabriel
Stile: Weizen
Colore: Oro Antico
Fermentazione: Alta
Nazionalità: Italiana
Formato: 50cl
Alc. 5,0%

€ 10,00



BIONDA

Birrificio San Gabriel
Stile: Lager
Colore: Giallo Oro
Fermentazione: Bassa
Nazionalità: Italiana
Formato: 50cl
Alc. 5,0%

€ 10,00



BIRRA SENZA GLUTINE

Birrificio Peroni

€ 7,00



BIRRA GIAPPONESE

Birrificio Sapporo
Formato: 50cl
Alc. 5,0%

€ 7,00

Asahi
Formato: 33cl
Alc. 5,0%

€ 6,00

