

**I prezzi delle bevande consumate al tavolo includono il costo del servizio e del coperto.
Per asporto sono invece acquistabili, a prezzi commerciali, nella nostra vetrina.**

Per gli alimenti e le bevande acquistiamo e serviamo km0, selezionando i nostri fornitori tra quelli che, come noi, lavorano con passione per mantenere vive le tradizioni rurali e l'artigianalità. Rispettiamo la natura e la salute, eliminando o riducendo drasticamente al minimo indispensabile l'utilizzo di sostanze chimiche e differenziando con cura plastica, organico, carta, etc... in modo da riciclare al meglio e creare valore dagli scarti.

- Acqua naturale/gassata (bottiglia leggera in PET totalmente riciclabile) 1 lt 2,00 €

Il Nostro Vino Artigianale

Produciamo le uve coltivando la nostra vecchia vigna di 45 anni iscritta a "Chianti D.O.C.G" (Sangiovese, Malvasia del Chianti e Trebbiano Toscano) e, in collaborazione con alcuni vigneti in val D'Orcia, seguiamo produzione, vinificazione e affinamento affidando però l'imbottigliamento ad una azienda agricola dotata di macchinari di ultima generazione che la nostra piccola azienda non potrebbe permettersi, garantendo così in quella fase la non alterazione delle caratteristiche organolettiche.

- | | | | |
|--|------------|-------|---------|
| • Vino Rosso al bicchiere d'annata | 12% Vol. | 15 cl | 3,00 € |
| • ¼ litro Vino Rosso d'annata | 12% Vol. | 25 cl | 4,00 € |
| • ½ litro Vino Rosso d'annata | 12% Vol. | 50 cl | 7,00 € |
| • 1 litro Vino Rosso d'annata | 12% Vol. | 1 lt | 12,00 € |
| • "Nero Contadino" IGT 2016 (13% Vol.) | 13% Vol. | 75 cl | 15,00 € |
| • "Cupressus" Orcia DOC 2017 vigne della Val d'Orcia (sito UNESCO) | 13,5% Vol. | 75 cl | 17,00 € |
| • Bianco IGT Toscana "La Pietriccia" 2016 | 12,5% Vol. | 75 cl | 13,00 € |
| • Degustazione di "Vero Vinsanto" | 20% Vol. | 75 cl | 9,00 € |

Il nostro Vinsanto è prodotto con una selezione dei migliori grappoli bianchi di "Malvasia del Chianti" e "Trebbiano Toscano" appassiti naturalmente per circa 2-3 mesi. Si estrae poi il succo: da 100 kg d'uva si ottengono circa 25-30 litri di mosto che viene messo in piccole botticelle di castagno con le "matri" (sedimenti dei decenni precedenti: le prime matri della nostra famiglia risalgono a fine '800/primi '900). Sigillandole si attiva una lenta fermentazione anaerobica e dopo 4-7 anni viene imbottigliato senza filtrarlo. Dai 100 kg uva in origine dopo 5-7 anni si ottengono 15-20 bottiglie di VINSANTO "VERO". Differente dal "Vinsanto vino liquoroso", per il quale usano mosti concentrati di zuccheri (aggiungendone poi di artificiali eliminando così i tempi di appassimento), fermentazione forzata con temperatura e lieviti chimici: in 3 mesi è pronto da imbottigliare dopo un'aggiunta di aromi artificiali e coloranti. Viene servito anche un vinsanto commerciale per riuscire a percepire le differenze organolettiche. Il gusto è soggettivo e si può preferire la versione commerciale, purtroppo però le sue tecniche di produzione in pochi mesi e a basso costo, annientano tradizioni millenarie basate sull'artigianalità.

Vino Bianco frizzante Toscano alla spina

Vino bianco leggermente frizzante "Torre a Cenaia" (zona di Pistoia), Alc. 11%

Uvaggi: CHARDONNAY, PINOT NERO, TREBBIANO TOSCANO e MALVASIA DEL CHIANTI.

Spillato senza CO2 per impedire ossidazione e modifiche organolettiche, da contenitori Key Keg ecologici e compostabili a doppia camera.

- | | | | |
|----------------|----------|-------|---------|
| • al bicchiere | 11% Vol. | 15 cl | 3,00 € |
| • ¼ litro | 11% Vol. | 25 cl | 4,00 € |
| • ½ litro | 11% Vol. | 50 cl | 7,00 € |
| • 1 litro | 11% Vol. | 1 lt | 12,00 € |

Vini in Bottiglia km0

- | | | | | |
|--|-----|-----------------|---------|---------|
| • Brut Cuvée, talento metodo classico 2016 | Km0 | Gavioli | 75 cl | 20,00 € |
| • Nobile di Montepulciano "Morone" DOCG 2015 | Km0 | Palazzo Bandino | 75 cl | 22,00 € |
| • Rosso di Montepulciano "Colombelline" DOC 2015 | Km0 | Palazzo Bandino | 75 cl | 15,00 € |
| • Chianti "RI.VA.LE." DOCG 2011 | Km0 | Fontanelle | 37,5 cl | 11,00 € |
| • Chianti Colli Senesi "Porta al Sole" DOCG 2014 | Km0 | Fontanelle | 75 cl | 15,00 € |
| • Rosso Toscana "Peregrinus" IGT 2013 | Km0 | Cignozza | 75 cl | 38,00 € |
| • Rosso Toscana IGP 2014 | Km0 | Poggio del Moro | 75 cl | 18,00 € |
| • "Galio" Rosato Toscana IGP 2017 | Km0 | Poggio del Moro | 75 cl | 17,00 € |

Birra alla spina

Spillato senza CO2 per impedire ossidazione e modifiche organolettiche, da contenitori Key Keg ecologici e compostabili a doppia camera, brevetto "HEINEKEN BLADE" Heineken® birra lager dal colore giallo oro, ricavata per il 100% da ingredienti naturali e con un piccolo ma significativo elemento extra: il lievito A.

• Heineken	MEDIA	31 cl	5,00 €
	PICCOLA	21 cl	3,00 €

Birre in Bottiglia

• Ichnusa non filtrata (lager, 5% Vol.)	50 cl	5,00 €
• Moretti	33 cl	3,00 €
• "La 5" Golden Ale	75 cl	13,00 €
<i>(Birrificcio L'Olmaia, birra artigianale km0, non pastorizzata, non filtrata e rifermentata sia in bottiglia che in fusto)</i>		

Long Drinks (bicchiere da 46 cl)

• Campari Orange (succo arancia rossa, Campari, prosecco, ghiaccio)	7,00 €
• Spritz (ghiaccio, Aperol, vino bianco frizzante, soda)	7,00 €
• Apple Time (succo mela biologico, vodka, limone, zucchero di canna, spumante)	7,00 €
• Aperitivo Analcolico (ghiaccio, arancia/limone, granatina, San Bitter, frutta)	6,00 €
• Gin Tonic (Gin, ghiaccio, acqua tonica, fetta limone)	7,00 €
• Cuba Libre (Rhum, cola, succo limone, ghiaccio)	7,00 €
• Mojito (Rhum Bianco, menta, zucchero di canna, lime, soda)	7,00 €

Altre Bevande

• Caffè			1,00 €	
• Fanta/Coca-Cola/Estathè		33 cl	3,00 €	
• Sidro di Mele	BIO/Km0	Fontecornino	75 cl	15,00 €
• Succo d'Uva	BIO/Km0	Terra D'Arcoiris	72 cl	10,00 €
• Succo di Mela	BIO/Km0	Fontecornino	25 cl	4,00 €
• Succo di Mela	BIO/Km0	Fontecornino	1 lt	10,00 €

Alcolici

• Amari classici			3,00 €
• Whisky e altri distillati			5,00 €
• Amaro di Chianciano	Km0	Santoni	3,00 €
• Limoncello	Km0	Santoni	3,00 €
• Crema di Limoncello	Km0	Santoni	3,00 €
• Grappa di Chianti	Km0	Santoni	3,00 €
• Grappa di Nobile	Km0	Santoni	3,00 €
• Grappa di Brunello	Km0	Santoni	3,00 €
• Grappa di Vin Santo	Km0	Santoni	5,00 €
• Grappa di Chianti Superiore (barricata)	BIO/Km0	Terra D'Arcoiris	5,00 €

I prezzi delle bevande consumate al tavolo includono il costo del servizio e del coperto.
Per asporto sono invece acquistabili, a prezzi commerciali, nella nostra vetrina.