



Carta dei Vini e delle Birre

 ***Birre /Beers***

<i>Menabrea 150° anniversario cl. 66</i>		€. 9,00
<i>Moretti cl. 66</i>		€. 7,00
<i>Menabrea 150° anniversario cl. 33</i>		€. 5,00
<i>Peroni Gran Riserva</i>	<i>cl. 40 (alla spina/ Draft Beer)</i>	€. 7,00
<i>Nastro Azzurro</i>	<i>cl. 40 (alla spina/ Draft Beer)</i>	€. 5,00
<i>Peroni Gran Riserva</i>	<i>cl. 20 (alla spina/ Draft Beer)</i>	€. 4,00
<i>Nastro Azzurro</i>	<i>cl. 20 (alla spina/ Draft Beer)</i>	€. 3,00

Champagne/Franciacorta/Prosecco



1564 VSQ		€.130,00
<i>Lombardia - Castello Bonomi – 40% Erbammat – 30% Chardonnay – 30% Pinot Nero</i>		
JM Gobillard & Fils – Brut Grande Reserve/Rosè		€. 93,00
<i>Francia, Champagne, 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier</i>		
Hervé Dubois – Blanc de Blancs – Gran Cru		€. 73,00
<i>Francia – Champagne – 100% Chardonnay</i>		
Patrick Soutiran – Blanc de Noirs Dosage Zero		€. 73,00
<i>Francia – Champagne, Ambonnay, Grand Cru, 100% Pinot Noir</i>		
Michel Littièrè – Pur Meunier		€. 73,00
<i>Francia – Champagne, 100% Pinot Meunier</i>		
Pierre Arnould – Gran Cru Extra Brut		€. 65,00
<i>Francia – 100% Chardonnay</i>		
Franciacorta Saten		€. 48,00
<i>Lombardia - Franciacorta – Castello Bonomi – 100% Chardonnay</i>		
Franciacorta Cru Perdù		€. 48,00
<i>Lombardia - Franciacorta – Castello Bonomi – 70% Chardonnay – 30% Pinot Nero</i>		
Spumante Stefanoni – Metodo classico		€. 38,00
<i>Lazio – Cantina Stefanoni – Roschetto in purezza – 24 mesi sui lieviti</i>		
Prosecco Doc Millesimato Rosé		€. 7,00
<i>Veneto - Bosco del Merlo (Parte del ricavato donato alla Lilt)</i>		
Prosecco Doc Millesimato Brut		€. 7,00
<i>Veneto – Bosco del merlo - Spumante</i>		



Vini Bianchi / White Wine



<i>Chablis Vieilles Vignes '18</i> <i>Domaine Du Vieux Chateau - Daniel Etienne Defaix</i>	€. 52,00
<i>Riesling '21</i> <i>Domaine Weinbach</i>	€. 48,00
<i>Riesling</i> <i>Sud Tirol - Ploner</i>	€. 48,00
<i>Sauvignon Jermann</i> <i>Friuli Venezia Giulia – Jermann -</i>	€. 35,00
<i>Chardonnay Jermann</i> <i>Friuli Venezia Giulia – Jermann -</i>	€. 35,00
<i>Arneis – Blangé</i> <i>Piemonte – Ceretto</i>	€. 35,00
<i>Gewurztraminer</i> <i>Trentino Alto Adige - Sud Tirol – Weingut Loacker - biodinamico</i>	€. 35,00
<i>Arneis – Langhe – “Arvià”</i> <i>Piemonte – Doc - Rizzi</i>	€. 32,00
<i>Sauvignon Blanc Turrano</i> <i>Veneto – Bosco del Merlo</i>	€. 29,00
<i>Pinot Bianco - Lepus</i> <i>Trentino Alto Adige – Franz Haas</i>	€. 29,00
<i>Biancolella d'Ischia</i> <i>Campania – Casa d'Ambra</i>	€. 29,00
<i>Lugana</i> <i>Veneto – Casa Lupo</i>	€. 28,00



Vini Bianchi / White Wine



<i>Ribolla Gialla - Iside</i> <i>Friuli Venezia Giulia – Bosco del Merlo</i>	€. 28,00
<i>Pinot Grigio</i> <i>Veneto – Paladin</i>	€. 25,00
<i>Chardonnay Bricola</i> <i>Veneto – Bosco del Merlo</i>	€. 24,00
<i>Greco di Tufo</i> <i>Campania - Claudio Quarta Vignaiolo- Cantina San Paolo Docg</i>	€. 24,00
<i>Roscetto - Colle de' Poggeri</i> <i>Lazio – Cantina Stefanoni - Roscetto 100%</i>	€. 24,00
<i>Moscato - Colle de' Poggeri</i> <i>Lazio – Cantina Stefanoni – Moscato 100%</i>	€. 24,00
<i>Falanghina del Beneventano</i> <i>Campania - Claudio Quarta Vignaiolo- Cantina San Paolo Docg</i>	€. 24,00
<i>Roma Doc – AD Decimum</i> <i>Lazio – Grottaferrata - Emanuele Ranchella – Malvasia puntinata – Trebiano Verde – Trebbiano Giallo</i>	€. 24,00
<i>Vermentino – Tziu Martine</i> <i>Sardegna – Berritta - Vermentino di Sardegna DOC / Bio</i>	€. 24,00
<i>Pinzeri – Grillo</i> <i>Sicilia - Funaro – Bio</i>	€. 23,00
<i>Mondura – Catarratto</i> <i>Sicilia - Funaro – Bio -</i>	€. 23,00
<i>Inzolia</i> <i>Sicilia - Funaro – Bio –</i>	€. 23,00

Vini Bianchi / White Wine

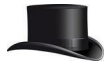


<i>Viridis - Trebbiano Verde 100%</i>		€. 22,00
<i>Lazio – Grottaferrata – Emanuele Ranchella</i>		
<i>Amure</i>		€. 22,00
<i>Puglia - Claudio Quarta – Blend di Fiano e Incrocio Manzoni</i>		
<i>Pecorino “Fenèsia” biologico</i>	€. 6,00	€. 22,00
<i>Marche – Terre Fageto – Pecorino 100% DOCG</i>		
<i>Passerina “Letizia” biologico</i>	€. 6,00	€. 22,00
<i>Marche – Terre Fageto – Passerina IGT</i>		
<i>Mare Chiaro</i>		€. 18,00
<i>Calabria – Ippolito – Greco Bianco</i>		
<i>Foltone</i>	€. 6,00	€. 18,00
<i>Lazio – Est Est Est Doc – Cantina Stefanoni</i>		
<i>Frascati</i>	€. 6,00	€. 18,00
<i>Lazio</i>		
<i>Satrico</i>	€. 6,00	€. 18,00
<i>Lazio - Casale del Giglio – Chardonnay, Trebbiano, Sauvignon</i>		
<i>Vino della casa Est Est Est Doc</i>	€. 5,00	€. 16,00
<i>Lazio - Cantina Stefanoni - Trebbiano, Malvasia Bianca, Roschetto</i>		
<i>Imbottigliato per Osteria dei Cappellari</i>		
<i>Amure 0,375 l.</i>		€. 12,00
<i>Puglia - Claudio Quarta – Blend di Fiano e Incrocio Manzoni</i>		
<i>Mare Chiaro 0,375 l.</i>		€. 10,00
<i>Calabria – Ippolito – Greco Bianco</i>		



Vini Rossi / Red Wine
Le Magnum (1,5 l.)

<i>Brunello di Montalcino</i>	€. 180,00
<i>Toscana – Az. Agricola Talenti</i>	
<i>Cosmino Magnum</i>	€. 90,00
<i>Conte Brachetti Peretti - IGT Marche - 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 12 mesi in barrique e tonneaux, 18 mesi in bottiglia</i>	
<i>Cotes Du Rhone Rouge '19 Magnum</i>	€. 80,00
<i>Chateau Gigognan</i>	
<i>Porpora Magnum</i>	€. 60,00
<i>IGT Marche - 50% Merlot, 50% Montepulciano, 12 mesi in barrique e tonneaux e 12 mesi in bottiglia</i>	
<i>Syrah Magnum</i>	€. 52,00
<i>Veneto – Paladin</i>	
<i>Fanum Magnum</i>	€. 46,00
<i>Lazio – Stefanoni</i>	



Vini Rossi / Red Wine



Brunello di Montalcino Docg “Piero” 2016 €. 220,00

Toscana – Azienda Agricola Talenti –

Riserva del fondatore – 24 in tonneau e affinamento in bottiglia.

Il Pollenza - IGT Marche

Marche – Cantina IlPollenza – Conte Brachetti Peretti

60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

14 mesi in barrique e tonneaux e 28 mesi in bottiglia

Le nostre Annate

2006 Ultima annata dell’enologo Giacomo Tachis €. 180,00

2010 €. 130,00

2012 €. 110,00

2013 €. 100,00

2014 €. 90,00

Chianti Docg “Madonnino della Pieve” €. 110,00

Toscana – Premiata Fattoria Castelvecchi cantina nata nel 1043

Gran selezione del vigneto intorno alla Pieve di Santa Maria Novella

Affinamento 24 mesi legno e circa 20 in bottiglia

Brunello di Montalcino Riserva 2017 €. 110,00

Toscana – Azienda Agricola Talenti – Docg

Pommard Vieilles Vignes ‘19 €. 86,00

Domain Georges Joillot

Brunello di Montalcino 2017 €. 85,00

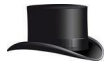
Toscana – Azienda Agricola Talenti – Docg

Amarone Valpolicella 2017/2018 €. 85,00

Veneto - Casa Lupo - Paladin

Pinot Nero Exclusive (Riserva) 2019 €. 85,00

Sud Tirol - Ploner



Vini Rossi / Red Wine



<i>Barolo 2015</i> <i>Piemonte – Rizieri</i>	€. 85,00
<i>Sagrantino</i> <i>Umbria – Montefalco – Agricola Mevante</i>	€. 68,00
<i>Barolo</i> <i>Piemonte - Il Pozzo 2018</i>	€. 58,00
<i>Pinot Nero</i> <i>Trentino Alto Adige – Franz Haas</i>	€. 48,00
<i>160 Anni – Gaglioppo in purezza</i> <i>Calabria – Ippolito 1845 – IGT</i>	€. 48,00
<i>Barbaresco</i> <i>Piemonte - Il Pozzo</i>	€. 48,00
<i>Nebbiolo d'Alba</i> <i>Piemonte – Rizieri – Doc</i>	€. 48,00
<i>Cosmino</i> <i>Conte Brachetti Peretti - IGT Marche - 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc 12 mesi in barrique e tonneaux e 18 mesi in bottiglia</i>	€. 45,00
<i>Malbec</i> <i>Veneto – Paladin</i>	€. 45,00
<i>Refosco dal Peduncolo Rosso Riserva</i> <i>Veneto - Bosco del Merlo - Roggio dei Roveri Doc</i>	€. 42,00
<i>Rosso di Montalcino</i> <i>Toscana – Azienda Agricola Talenti –</i>	€. 39,00
<i>Primitivo di Manduria</i> <i>Puglia – Antica Masseria del Sigillo</i>	€. 39,00



Vini Rossi / Red Wine



<i>Valpolicella Ripasso</i>	€. 39,00
<i>Veneto - Casa Lupo - Paladin</i>	
<i>Violone Riserva</i>	€. 38,00
<i>Lazio – Cantina Stefanoni – Montepulciano Riserva in purezza</i>	
<i>Cotes Du Rhone Rouge '19</i>	€. 38,00
<i>Chateau Gigognan</i>	
<i>Lagrein – Gran la Reyn 2021</i>	€. 38,00
<i>Trentino Alto Adige - Sud Tirol – Weinguy Loacker</i>	
<i>Bordeaux Saint Emilion Grand Cru</i>	€. 38,00
<i>Francia Bordeaux Chateau Vieux Lescours</i>	
<i>Sancerre Rouge Beau Regard</i>	€. 38,00
<i>Francia – Domaine Reverdy Ducroux</i>	
<i>Chianti “Capotondo”</i>	€. 36,00
<i>Toscana – Castelvecchi – Gallo Nero Docg</i>	
<i>Don Baddore</i>	€. 36,00
<i>Sardegna – Berritta – Cannonau 50% Syrah 50%</i>	
<i>Merlot Ywain</i>	€. 36,00
<i>Trentino Alto Adige – Sud Tirol – Weinguy Loacker</i>	
<i>Cesanese del Piglio – Hernicus</i>	€. 36,00
<i>Lazio – Coletti Conti</i>	
<i>Dolcetto di Diano d’Alba</i>	€. 36,00
<i>Piemonte – Rizieri</i>	
<i>Rosso di Montefalco</i>	€. 29,00
<i>Umbria – Agricola Mevante</i>	



Vini Rossi / Red Wine



Pinot Nero Blauburgunder <i>Trentino Alto Adige - St. Michael Eppan</i>		€. 29,00
Porpora <i>Conte Brachetti Peretti - IGT Marche - 50% Merlot, 50% Montepulciano, 12 mesi in barrique e tonneaux e 12 mesi in bottiglia</i>		€. 29,00
Nostranu – Cannonau Biologico <i>Sardegna – Beritta - Cannonau biologico</i>		€. 28,00
Syrah <i>Veneto – Paladin</i>		€. 26,00
Syrah '20 Equilibre Igp Rouge <i>L'Arjolle</i>		€. 26,00
Morellino di Scansano - Poggio Marcone DOCG <i>Toscana - Tenuta Val di Falco</i>		€. 26,00
Lacrima di Morro d'Alba <i>Marche - Umani Ronchi / Moncaro – Gaudente</i>		€. 24,00
Montepulciano d'Abruzzo <i>Abruzzo - Zaccagnini</i>	€. 6,00	€. 24,00
Merlot <i>Lazio – Casale del Giglio</i>	€. 6,00	€. 24,00
Fanum <i>Lazio – Cantina Stefanoni – 40% Cabernet 40% Shiraz 20% Merlot</i>	€. 6,00	€. 24,00
Shiraz <i>Lazio - Casale del Giglio</i>	€. 6,00	€. 24,00
Chianti – Fiasco <i>Toscana - Predella</i>	€. 6,00	€. 20,00



Vini Rossi / Red Wine



Nero d'Avola

Sicilia - Fonte Frontini

€. 6,00

€. 20,00

Lambrusco Amabile/Secco

Emilia Romagna – Contessa Matilde

€. 20,00

Vino Rosso della Casa - Lazio IGT €. 5,00 €. 16,00

Lazio – Cantina Stefanoni – Sangiovese 50% Violone 40% Ciliegiolo

Imbottigliato per Osteria dei Cappellari

Liber Pater

Calabria – Ippolito – Cirò Rosso - Gaglioppo

0,375 l.

€. 10,00



Vini Rosati / Rose Wine



Pinot Grigio Rosé

Veneto – Paladin (Parte del ricavato donato alla Lilt)

€. 7,00

€. 25,00

Pescanera

Calabria – Ippolito – Greco Nero in purezza

€. 7,00

€. 25,00

Rosato Umbria

Umbria – Agricola Mevante

€. 6,00

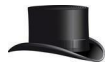
€. 22,00

Tre Querce

Lazio – Stefanoni

€. 6,00

€. 20,00



Alcolici e Distillati / Alcohol

<i>Grappa Berta Tre Soli Tre/Roccanivo</i>	<i>€. 10,00</i>
<i>Rum Zacapa XO</i>	<i>€. 10,00</i>
<i>Rum Zacapa 23 anni di invecchiamento</i>	<i>€. 7,00</i>
<i>Whiskey Talisker /Oban/Lagavulin</i>	<i>€. 7,00</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>€. 7,00</i>
<i>Cocktail vari</i>	<i>€. 7,00</i>
<i>Pedro Ximenez</i>	<i>€. 6,00</i>
<i>Grappa Barrique</i>	<i>€. 6,00</i>
<i>Grappa di Brunello</i>	<i>€. 6,00</i>
<i>Amaretto di Saronno</i>	<i>€. 6,00</i>
<i>Agricanto</i>	<i>€. 5,00</i>
<i>Amaro 253, Genziana, Genepy, Passiti</i>	<i>€. 5,00</i>
<i>Amari, Grappe bianche,</i>	<i>€. 4,00</i>
<i>Limoncello / Sambuca</i>	<i>€. 4,00</i>



Bibite analcoliche / non alcoholic

<i>Spremuta di arancia</i>	<i>€. 4,00</i>
<i>Coca Cola in lattina 33 cl.</i>	<i>€. 3,00</i>
<i>Fanta in lattina 33 cl.</i>	<i>€. 3,00</i>
<i>Sprite in lattina 33 cl.</i>	<i>€. 3,00</i>
<i>Succhi di frutta</i>	<i>€. 3,00</i>



Caffetteria / Coffee bar

<i>Caffè</i>	<i>€. 2,00</i>
<i>Orzo</i>	<i>€. 2,50</i>
<i>Caffè doppio</i>	<i>€. 3,00</i>
<i>Caffè americano</i>	<i>€. 3,00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>€. 3,00</i>
<i>The</i>	<i>€. 3,00</i>