



BENVENUTI ALLA TRATTORIA SULL'ALBERO

Questa quercia è qui da più tempo di quanto chiunque ricordi.

Ha visto passare i pellegrini, succedersi i raccolti, la valle cambiare e restare uguale a sé stessa. Da quassù, la Valle Serena si apre senza interruzioni fino all'orizzonte. Si prova una libertà particolare in cima ad un albero – la stessa che si sentiva da bambini, quando arrampicarsi significava sfuggire all'ordinario e il mondo là sotto appariva, per un momento, meravigliosamente semplice.

La Trattoria Sull'Albero è nata intorno a quella sensazione.

Quello che arriva in tavola è il frutto di questa stessa terra. È cucina toscana nella sua forma più sincera: ricette delle mamme e delle nonne di questi luoghi, fatte con ingredienti coltivati a pochi passi da qui – verdure raccolte stamattina, formaggi del nostro caseificio, uova da allevamento all'aperto, carni a chilometro zero, olio e miele della tenuta. Semplice ma raffinata, popolare ma elegante. Delicata quando si vuole leggerezza, generosa quando se ne ha bisogno. Dal forno a legna arriva anche la pizza, a lunga lievitazione e profumata di braci.

È mangiare bene, in un luogo che ha sempre saputo come farlo.
Trovate il vostro ramo. Mettete le vostre radici.

WELCOME AT THE TRATTORIA SULL'ALBERO

The oak at the centre of this room has been here longer than anyone can remember. Long enough to have watched the pilgrims pass, the harvests come and go, the valley change and stay the same.

There is a particular freedom in being high in a tree – the same one you felt as a child, when climbing meant escaping the ordinary and the world below seemed, for a moment, beautifully simple. Trattoria Sull'Albero is built around that feeling.

What arrives at your table is the fruit of this same land. Tuscan cooking at its most honest – cooked in the true spirit of a trattoria: generous, rooted in the recipes of local *mamme* and *nonne*, and made with ingredients grown a few steps from where you're sitting – vegetables picked this morning, cheeses from our dairy, free-range eggs, zero-kilometre meats, the estate's own oil and honey. Simple and refined, rustic yet elegant. Light when you want lightness, indulgent when you need comfort. From the wood-fired oven comes the pizza too, slow-leavened and fragrant with embers.

This is what it means to eat well, in a place that has always known how. Pull up a branch. Put down your own roots.





ANTIPASTI - STARTERS

Cruditè di verdure di Borgo (4,8)
Borgo's raw vegetables
€18

Flan di melanzane, fonduta di pecorino di Borgo, pomodori (3,7)
Eggplant flan, Borgo pecorino fondue, tomatoes
€31

Uovo di Borgo poché, rape alla brace e in agrodolce, primo sale (3,7)
Borgo Poached Egg, charred and sweet & sour turnips, cheese
€31

Tagliere di salumi misti toscani e pecorini di Borgo (7)
Selection of Tuscan cured meats and Borgo pecorino cheese
€36

Crostini Toscani, salsiccia, stracchino (1,4,7)
Tuscan crostini, chicken liver, sausage, stracchino cheese
€23

Carpaccio di Frisona, erbe di Borgo, citronette, salsa verde (3,4)
Frisona carpaccio, Borgo herbs, citronette, green sauce
€32

Tataki di tonno al sesamo, salsa teriyaki, verdure croccanti (1,4,6,10,11)
Sesame tuna tataki, teriyaki sauce, crunchy vegetables
€42

Tartare di salmone, guacamole, lime (4)
Salmon tartare, guacamole, lime
€39

Ostriche N°3, mignonette, citronette (1,6,14)
Shardana N°3 oysters, mignonette, citronette
€12 l'una – each



PASTA

Agnolotto ricotta e spinaci fatto in casa, burro e salvia (1,3,7)
Homemade agnolotto filled with ricotta and spinach, butter and sage
€36

Pappardelle fatte in casa, ragù di cinghiale battuto al coltello (1,3,7,9)
Homemade pappardelle, hand chopped wild boar ragout
€38

Stracci toscani "Fabbri", ragù di agnello del Borgo, timo (1,9)
Tradition Tuscan "Stracci" pasta "Fabbri", Borgo lamb ragout, thyme
€34

Tagliatelle fatte in casa al ragù di manzo (1,3,9)
Homemade tagliatelle served with beef ragout
€32

Spaghetti alle vongole (1,14)
Spaghetti with clams
€40

Linguine all'astice (1,2,9)
Linguine with lobster
€62

Risotto ai crostacei: gambero rosso e gambero viola (2,7,9)
Crustacean risotto, red & purple prawns
€ 65

ZUPPE - SOUPS

Pappa al pomodoro, basilico (1,9)
Traditional Tuscan tomato and bread soup, basil
€26

Minestrone con verdure del nostro orto (9)
Traditional minestrone soup, vegetables from our garden
€28

Gazpacho di anguria, cipollotto, basilico (4)
Watermelon Gazpacho, spring onion, basil
€28



SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Ossobuco di agnello o di vitello, purè di patate, gremolada (7)
Lamb or veal ossobuco, mashed potatoes, gremolada
€46

Filetto di pesce del giorno, salsa pil pil, verza alla brace (4)
Catch of the day fillet, pil pil sauce, grilled cabbage
€51

Pescato intero del giorno all'isolana, patate, pomodorini, capperi, olive (4)
Whole catch of the day, roasted potatoes, cherry tomatoes, capers, olives
€15 per hg

LA GRIGLIA - THE GRILL

Filetto di Frisona della Macelleria Mantovani, il suo fondo (9)
Frisona beef tenderloin from Mantovani butchery, its own jus
€52

Tagliata di Frisona della Macelleria Mantovani
Frisona sliced steak from Macelleria Mantovani
€58

Bistecca alla fiorentina selezione Macelleria Mantovani
Florentine T-bone steak from Macelleria Mantovani
[40 minuti di attesa - 40-minute wait]
€17 per hg

Costolette di agnello alla scottadito (10)
Lamb ribs "scottadito" style
€40

CONTORNI - SIDE DISHES

Selezione di 5 verdure del nostro orto
Selection of 5 vegetables from our garden
€20



INSALATE - SALADS

Insalata del nostro orto, verdure, erbe e citronette (9)
Fresh mixed salad from our garden, wild herbs, citronette
€29

Insalata dello chef: petto di pollo alla griglia, guanciale, pomodorini, cetrioli
avocado, cipolla marinata, miele e senape (10)
Chef's salad: grilled chicken breast, guanciale, cherry tomatoes, cucumber
avocado, marinated onion, honey and mustard dressing
€39

Insalata di mazzancolle, avocado, cipollotto, sesamo (2,11)
King prawns, avocado, spring onion, sesame
€40

Insalata caprese, mozzarella di bufala, pomodori, basilico, olio evo (7)
Caprese salad, buffalo mozzarella, tomatoes, fresh basil, extra virgin olive oil
€31

Panzanella dell'orto (1)
Old school bread salad, cucumbers, tomatoes, onions, basil
€28

L'ORTO IN FERMENTO – THE FERMENTING GARDEN

Pancake di farina di ceci e riso fermentati, verdure saltate, maionese al miso (1,3,10)
Fermented chickpeas and rice pancakes, sautéed vegetables, miso mayonnaise
€32

Mezzelune fritte ripiene di patate e kimchi, maionese alle erbe (1,3,10)
Fried "mezzelune" filled with potatoes, kimchi, herb mayonnaise
€32



PIZZE

Margherita (1,7)

Mozzarella, tomato, basil

€24

Napoli (1,4,7)

Mozzarella, tomato, anchovies, capers

€26

Verdure dell'orto (1,7)

Mozzarella, tomato, baked vegetables from our garden

€26

Pecorino di Borgo (1,7)

Mozzarella, Borgo pecorino cheese

€26

San Galgano (1,7)

Mozzarella, tomato, Grigio del Casentino cured ham

€28

Salsiccia di grigio del Casentino e cipolla (1,7)

Mozzarella, tomato, Grigio del Casentino sausage, onion

€28



DOLCI - DESSERT

Tiramisù (3,7,8)

€20

Profiteroles, gelato, salsa al cacao (1,3,7)

Profiteroles, ice cream, cacao sauce

€20

Lemon tart, meringa bruciata (1,3,7,8)

Lemon tart, burnt meringue

€20

Panna cotta, salsa di frutti rossi (3,7)

Panna cotta, red fruit sauce

€20

Mousse al cioccolato, frutti rossi, crema chantilly (3,7)

Chocolate mousse, red berries, chantilly cream

€20

Torta del giorno fatta in casa, servita con gelato (1,3,7,8,12)

Homemade cake of the day, ice cream

€20

Gelati e sorbetti del giorno fatti in casa (3,7,8)

Homemade ice cream and sorbets

€6 - pallina/scoop

FORMAGGI – CHEESE

Formaggi dal nostro carrello, pane, miele e confetture (1,3,7)

Cheese from our cart, bread, honey and preserves

€35



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1) CEREALI contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro derivati)
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro derivati)
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFORICA e solfiti
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni, si prega di rivolgersi al personale di sala.

ALLERGEN INFORMATION

- 1) CEREALS containing gluten (such as wheat, rye, barley, oats, spelt and kamut)
- 2) CRUSTACEANS and products thereof
- 3) EGGS and egg products
- 4) FISH and fish-based products
- 5) PEANUTS and peanut-based products
- 6) SOY and soy-based products
- 7) MILK and milk-based products (including lactose)
- 8) NUTS (such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios)
- 9) CELERY and celery-based products
- 10) MUSTARD and mustard-based products
- 11) SESAME SEEDS and products thereof
- 12) SULFUR DIOXIDE and sulphites
- 13) LUPINS and products thereof
- 14) MOLLUSCS and products thereof

For further information, please ask a member of our team.



VINI AL CALICE – WINE BY THE GLASS

BOLLICINE – SPARKLING WINE

TOSCANA	BARACCHI BRUT NATURE 2022 TREBBIANO	15 €
TOSCANA	FATTORIA MONTELLORI PAS DOSÉ MILLESIMATO 2022 CHARDONNAY	18 €
LOMBARDIA	RAINERI FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO CHARDONNAY	18 €
FRANCIA	FROMENT-GRIFFON CHAMPAGNE 1ER CRU GRAND RESERVE BRUT PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER	25 €
FRANCIA	LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE COLLECTION 246 CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER	35 €

VINI BIANCHI – WHITE WINE

TOSCANA	CAPELLA DI SANT'ANDREA VERNACCIA RIALTO 2023 VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO	18 €
LIGURIA	LUNAE ETICHETTA NERA 2025 VERMENTINO	18 €
TOSCANA	ARRIGHI VIP 2024 VIOGNIER	22 €
FRANCIA	D. EUGENIE CARRION CHABLIS 1ER CRU MONTMAINS CHARDONNAY	25 €

VINI ROSE' – ROSE' WINE

TOSCANA	BORGIO SANTO PIETRO PER GLI AMICI 2023 SANGIOVESE, CANAILOLO	15 €
---------	---	------

VINI ROSSI – RED WINE

TOSCANA	LE MURELLE MAX 1N CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE	18 €
TOSCANA	LE POTAZZINE ROSSO DI MONTALCINO 2023 SANGIOVESE GROSSO	20 €
TOSCANA	IL PALAZZINO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2019 SANGIOVESE, CANAILOLO	22 €
TOSCANA	TENUTA MERAVIGLIA MAESTRO DI CAVA 2020 CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC	30 €
TOSCANA	TENUTA LA MAGIA BRUNELLO DI MONTALCINO 2021 SANGIOVESE GROSSO	30 €



WINE LIST

BOLLICINE – SPARKLING WINE

TOSCANA	BARACCHI BRUT NATURE 2022 TREBBIANO	75 €
LOMBARDIA	RAINERI FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO NV CHARDONNAY	80 €
TRENTINO	SAN MICHEAL TRENTO DOC B.D.N. EXTRA BRUT PINOT NERO	95 €
TRENTINO	GIULIO FERRARI TRENTO DOC 2015 CHARDONNAY	380 €
TOSCANA	FATTORIA MONTELLORI PAS DOSÈ 2022 CHARDONNAY	90 €
SICILIA	ETNA DOC PREPHYLLOXERA VITI 120 ANNI NV NERELLO MASCALESE	245 €
FRANCIA	FROMENT GRIFFON 1ER CRU GRANDE RESERVE BRUT NV PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	125 €
FRANCIA	CHARLES HEIDSIECK BRUT RESERVE NV PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER	145 €
FRANCIA	PALMER GRAND TERROIRS 2015 CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER	230 €
FRANCIA	CHARLES HEIDSIECK BLANC DES MILLENAIRES 2017 CHARDONNAY	590 €
FRANCIA	LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE COLLECTION 246 CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER	160 €

VINI BIANCHI – WHITE WINE

TOSCANA	ARRIGHI VIP 2024 VIOGNER	95 €
TOSCANA	BSP PER MIA MADRE 2023 CHARDONNAY	95 €
TOSCANA	IL BORRO 2024 CHARDONNAY	145 €
TOSCANA	VIGNETI MASSA DERTHONA "COSTA DEL VENTO" 2022 TIMORASSO	140 €
TOSCANA	TUA RITA PERLATO DEL BOSCO 2025 VERMENTINO	75 €
TOSCANA	TUA RITA KEIR 2024 ANSONICA	110 €
LIGURIA	LUNAE ETICHETTA NERA 2025 VERMENTINO	75 €
TOSCANA	CAPPELLA DI SANT' ANDREA VERNACCIA RIALTO 2023 VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO	75 €
TOSCANA	DIEVOLE CAMPINOVI 2022 TREBBIANO	85 €
ALDO ADIGE	TERLAN VORBERG MAGNUM 2008 PINOT BIANCO	210 €
UMBRIA	CASTELLO DELLA SALA CERVARO 2024 CHARDONNAY, GRECHETTO	210 €



CAMPANIA	MARISA CUOMO COSTA D'AMALFI BIANCO 2025 FALANGHINA, BIANCOLELLA	75 €
MARCHE	VILLA BUCCI RISERVA 2021 VERDICCHIO	150 €
CAMPANIA	MARISA CUOMO FIORDUVA FURORE BIANCO 2024 RIPOLI, FENILE, GINESTRA	160 €
CAMPANIA	TERRA COSTANTINO ETNA SUP. CONTRADA PRAINO 2023 CARRICANTE	75 €
GERMANIA	BISCHOFICHE GRAACHER KABINETT MOSEL 2021 RIESLING	75 €
GERMANIA	BISCHOFICHE SCHARZHOFBERGER AUSLESE 2017 RIESLING	155 €
FRANCIA	D. EUGENIE CARILLON CHABLIS 1ER CRU MONTMAINS 2024 CHARDONNAY	120 €
FRANCIA	D. DE TERRES BLANCHES SANCERRE LE VALLON 2022 SAUVIGNON BLANC	120 €
FRANCIA	JEAN CLAUDE BOISSET MEURSAULT LE LIMOZIN 2023 CHARDONNAY	260 €
FRANCIA	JEAN CLAUDE BOISSET PULIGNY MONTRACHET LE TREZIN 2023 CHARDONNAY	260 €
FRANCIA	D.BADER MIMEUR CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU LES MOUILLERES 2024 CHARDONNAY	260 €
FRANCIA	NICOLAS POTEL CHABLIS GRAND CRU VALMUR 2023 CHARDONNAY	310 €
FRANCIA	BONNEAU DU MARTRAY CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2004 CHARDONNAY	700 €
FRANCIA	D.BARON THENARD MONTRACHET GRAND CRU 2016 CHARDONNAY	2100 €

VINI ROSE' – ROSE' WINE

TOSCANA	BSP PER GLI AMICI 2023 SANGIOVESE, CANAILOLO	75 €
FRANCIA	ULTIMATE PROVENCE UP ROSE 2025 SYRAH, CINSULT, GRENACHE NOIR, ROLLE	90 €

VINI ROSSI – RED WINE

TOSCANA	CARPINETO CHIANTI CLASSICO RISERVA 2020 SANGIOVESE, CANAILOLO	75 €
TOSCANA	BSP PER L'AMORE MIO 2021 PINOT NERO	135 €
TOSCANA	IL PALAZZINO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2019 SANGIOVESE	95 €
TOSCANA	VECCHIE TERRE DI MONTEFILI C.C. GRAN SEL. V.NEL BOSCO 2020 SANGIOVESE	130 €
TOSCANA	CASTELLO DI VERRAZZANO CHIANTI CLASSICO RISERVA 2015 SANGIOVESE	145 €
TOSCANA	CASTELLO DI VERRAZZANO CHIANTI CLASSICO RISERVA 2011 SANGIOVESE	190 €



TOSCANA	CASTELL' IN VILLA CHIANTI CLASICCO POGGIO DELLE ROSE RISERVA 2010 SANGIOVESE	355 €
TOSCANA	CASTELLI' IN VILLA CHIANTI CLASSICO RISERVA 2016 SANGIOVESE GROSSO	760 €
TOSCANA	VILLA POGGIO SALVI BRUNELLO DI MONTALCINO 2021 SANGIOVESE GROSSO	90 €
TOSCANA	VILLA POGGIO SALVI BRUNELLO DI MONTALCINO 2005 SANGIOVESE GROSSO	210 €
TOSCANA	VILLA POGGIO SALVI BRUNELLO DI MONTALCINO 1995 SANGIOVESE GROSSO	280 €
TOSCANA	VILLA POGGIO SALVI BRUNELLO DI MONTALCINO 1990 SANGIOVESE GROSSO	335 €
TOSCANA	LE POTAZZINE ROSSO DI MONTALCINO 2024 SANGIOVESE	90 €
TOSCANA	LE POTAZZINE BRUNELLO DI MONTALCINO 2021 SANGIOVESE GROSSO	210 €
TOSCANA	LE POTAZZINE BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2019 SANGIOVESE GROSSO	460 €
TOSCANA	LE POTAZZINE BRUNELLO DI MONTALCINO RIS 2011 (MAGNUM) SANGIOVESE GROSSO	1050 €
TOSCANA	SAN FILIPPO BRUNELLO DI MONTALCINO 2019 SANGIOVESE GROSSO	135 €
TOSCANA	SAN FILIPPO BRUNELLO DI MONTALCINO LE LUCERE 2019 SANGIOVESE GROSSO	290 €
TOSCANA	POGGIO ANTICO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2019 SANGIOVESE GROSSO	340 €
TOSCANA	CROCE DI FEBO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020 PRUGNOLO GENTILE	75 €
TOSCANA	CARPINETO N. MONTEPULCIANO POGGIO S. ENRICO 2004 PRUGNOLO GENTILE	180 €
TOSCANA	LE MURELLE MAX 1N CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE	75 €
TOSCANA	LE COLONNE BOLGHERI SUPERIORE 2021 CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC	95 €
TOSCANA	COLLE SANTA MUSTIOLA POGGIO AI CHIARI 2015 SANGIOVESE	160 €
TOSCANA	TUA RITA GIUSTO DI NOTRI 2023 CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CAB FRANC	190 €
TOSCANA	VECCHIE TERRE DI MONTEFILI ANFITEATRO 2016 SANGIOVESE	210 €
TOSCANA	TUA RITA REDIGAFFI 2014 MERLOT	750 €
TOSCANA	ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA 2023 SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON	90 €
TOSCANA	ANTINORI TIGNANELLO 2023 SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC	280 €
TOSCANA	LE MORTELLE POGGIO ALLE NANE 2023 CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, CARMENERE	160 €
TOSCANA	TENUTA MERAVIGLIA BOLGHERI S. MAESTRO DI CAVA 2019 CABERNET FRANC	150 €



TOSCANA	PODERE IL CARNASCIALE "IL CABERLOT" MAGNUM 2012 CABERLOT	780 €
TOSCANA	MASSETO 2018 MERLOT	2100 €
ALTO ADIGE	CASTELFEDER GLEN 2022 PINOT NERO	75 €
VENETO	BOSCAINI AMARONE DELLA VALPOLICELLA SAN GIORGIO 2020 CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA	120 €
VENETO	ROMANO DAL FORNO AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2018 CORVINA, RONDINELLA, CROATINA, OSELETA	750 €
PIEMONTE	LE PIANE BOCA 2018 NEBBIOLO, VESPOLINO	130 €
PIEMONTE	SILVANO BOLMIDA BAROLO BUSSIA RISERVA 2013 NEBBIOLO	240 €
PIEMONTE	MICHELE CHIARLO BARBARESCO ASILI 2022 NEBBIOLO	240 €
PIEMONTE	GIUSEPPE CORTESE BARBARESCO RABAJA RISERVA 2016 NEBBIOLO	390 €
PIEMONTE	MICHELE CHIARLO BAROLO CANNUBI 2021 NEBBIOLO	280 €
PIEMONTE	MICHELE CHIARLO BAROLO CEREQUIO 2010 NEBBIOLO	390 €
SICILIA	TERRA COSTANTINO ETNA R. CONTRADA BLANDANO 2019 NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO	90 €
SICILIA	TENUTA TASCANTE CONTRADA "PIANODARIO" 2019 NERELLO MASCALESE	120 €
FRANCIA	MJOLIET GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU LES CAZETIERS 2019 PINOT NERO	345 €
FRANCIA	HOSPICES DE NUITS N.S.G FLEURIERES CUVEE SOEURES HOSPITALIERES 2019 PINOT NERO	360 €
FRANCIA	CHARTRON ET TREBUCHET CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2016 PINOT NERO	710 €
FRANCIA	DOMAINE LOUIS LEQUIN SANTENAY PREMIER CRU LE COMME 2022 PINOT NERO	150 €
FRANCIA	NUITON BEAUNOY CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU 2021 PINOT NERO	330 €
FRANCIA	JEAN CLAUDE BOISSET CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU 2022 PINOT NERO	990 €
FRANCIA	DOMAINE DE PEGAU CHATEAUNEUF DU PAPE RESERVEE 2021 GRENACHE, SYRAH, MOURVEDRE, ALTRE UVE	170 €
FRANCIA	CHATEAU BELLES GRAVES LALANDE DE POMEROL 2018 MERLOT, CABERNET	120 €



VINI DOLCI – SWEET WINE

TOSCANA	POGGIO SALVI MOSCADELLO DI MONTALCINO 375ML 2021 MOSCATO BIANCO	75 €
ALTO ADIGE	CHATEAU RIEUSSEC 1ER GRAND CRU CLASSE' 750ML 2018 SEMILLON, SAUVIGNON BLANC, MUSCADELLE	130 €
FRANCIA	CHATEAU D'YQUEM SAUTERNES 1ER CRU SUPERIEUR 375ML 2022 SEMILLON, SAUVIGNON BLANC	550 €

Disponiamo di una cantina con oltre 1000 referenze selezionate. Per esplorare una scelta ancora più ampia, chiedi al nostro sommelier la carta vini estesa.

We offer a wine cellar featuring over 1,000 carefully selected labels. For an even wider selection, please ask our sommelier for the extended wine list.