



RISTORANTE  
**VIGNALE**  
RADDA IN CHIANTI

## CARTA DEI VINI

**“...et però credo che molta felicità  
Sia agli homini  
Che nascono dove si trovano i vini buoni”**

***“...a lot of happiness is given to men  
who are born where good wines are found”***

**Leonardo da Vinci**

## ***PROSECCHI e SPUMANTI***

<b>CA' ERNESTO</b> Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg <i>Glera, Vitigni Bianchi</i>	20,00 €
<b>SANTI</b> Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Docg <i>Glera</i>	28,00 €
<b>CASTELLO DI MELETO</b> Colto alle Bolle Rosè Brut <i>Sangiovese, Pinot Nero</i>	28,00 €
<b>MARCHESI ANTINORI</b> Tenuta Montenisa Franciacorta Docg <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	36,00 €

## ***CHAMPAGNE***

<b>PERRIER JOUET</b> Grand Aoc Brut <i>Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	73,00 €
<b>RUINART</b> "R" Grand Aoc Brut <i>Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	78,00 €

## ***BIANCO TOSCANA IGT, DOC e DOCG***

<b>ISOLE e OLENA</b> "Collezione Privata" Chardonnay Igt 2018 <i>Chardonnay</i>	75,00 €
<b>LE MACCHIOLE</b> Paleo Bianco Igt 2018 <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	68,00 €
<b>MARCHESI ANTINORI</b> Vermentino Doc Tenuta Guado al Tasso Bolgheri 2019 <i>Vermentino</i>	26,00 €
<b>TERUZZI</b> Vernaccia di San Gimignano Riserva Docg Vigneto Sant'Elena 2016 <i>Vernaccia di San Gimignano</i>	36,00 €
<b>TERUZZI</b> Vernaccia di San Gimignano Docg Vigneto Isola Bianca 2019 <i>Vernaccia di San Gimignano</i>	27,00 €

## ***ALTRI BIANCHI ITALIANI e ESTERI***

<b>DOMAINE DROIN JEAN-PAUL &amp; BENOIT</b> "Chablis Premier Cru Vosgros" Aoc 2018 <i>Chardonnay</i>	78,00 €
<b>KÖFERERHOF</b> "Kerner" Südtirol - Alto Adige Valle Isarco Doc 2019 <i>Kerner</i>	38,00 €
<b>KÖFERERHOF</b> "Pinot Grigio" Südtirol - Alto Adige Valle Isarco Doc 2019 <i>Pinot Grigio</i>	38,00 €
<b>KÖFERERHOF</b> "Sylvaner" Südtirol - Alto Adige Valle Isarco Doc2019 <i>Sylvaner</i>	32,00 €
<b>PIEROPAN</b> Soave Classico Doc 2020 <i>Garganega, Trebbiano di Soave</i>	28,00 €
<b>PIEROPAN</b> "Calvarino" Soave Classico Doc 2018 <i>Garganega, Trebbiano di Soave</i>	38,00 €
<b>PIEROPAN</b> "La Rocca" Soave Classico Doc 2018 <i>Garganega</i>	47,00 €
<b>SCHIOPETTO</b> "Friulano" Collio Doc 2018 <i>Friulano</i>	39,00 €
<b>VOLPE PASINI Linea ZUC di VOLPE</b> "Delle Mura" Friuli Colli Orientali Doc 2020 <i>Ribolla Gialla</i>	43,00 €
<b>VOLPE PASINI Linea ZUC di VOLPE</b> "Sauvignon" Friuli Colli Orientali Doc 2020 <i>Sauvignon</i>	43,00 €
<b>VOLPE PASINI Linea ZUC di VOLPE</b> "Pinot Bianco" Friuli Colli Orientali Doc 2017 <i>Pinot Bianco</i>	43,00 €
<b>VOLPE PASINI Linea ZUC di VOLPE</b> "Pinot Grigio" Friuli Colli Orientali Doc 2017 <i>Pinot Grigio</i>	43,00 €

## ***ROSATO TOSCANA IGT***

<b>AGRICOLA LA MONTANINA</b> Rosato Toscana IGT 2019 <i>Sangiovese</i>	24,00 €
---	---------

## IL CHIANTI CLASSICO

Il primo documento notarile risale al 1398 in cui il nome Chianti appare riferito al vino rosso prodotto nel territorio dei Comuni di Radda in Chianti, Gaiole in Chianti e Castellina in Chianti (Territorio del Chianti Classico Storico)

Alla fine del 1800, il Barone Bettino Ricasoli, dopo vari studi ed esperimenti, scrisse la "formula di mescolanza delle uve" del Chianti: 70% Sangiovetto (profumo e vigoria), 20% Canaiolo (amabilità), 10% Malvasia (pronta beva), che praticamente sarà alla base del Chianti Classico Gallo Nero.

In seguito scaturì l'esigenza di proteggere e tutelare il territorio vinicolo del Chianti Classico Gallo Nero ed i viticoltori di questo territorio il 14 Maggio 1924 decisero di associarsi fondando il Consorzio del Chianti Classico Gallo Nero.

**Il Notaio Baldassarre Pianigiani, il Notaio del Chianti, rogò l'atto costitutivo del Consorzio nella propria Fattoria Vignale, attualmente Relais Vignale, che divenne anche la prima sede Legale e Storica del Consorzio.**

L'attuale disciplinare di produzione del Chianti Classico Gallo Nero prevede le uve Sangiovese, vitigno principe della regione che è un grande interprete delle caratteristiche uniche della terra del Gallo Nero, con un minimo di 80% e con un contributo massimo del 20% di altri vitigni a bacca rossa.



## CHIANTI CLASSICO

*The first deeds mentioning the Chianti name date back to 1398 and used it to refer to a red wine produced in the region surrounding the municipalities of Radda in Chianti, Gaiole in Chianti and Castellina in Chianti (Historical Chianti Classico Area).*

*Towards the end of the 19th Century, Baron Bettino Ricasoli, following a number of studies and experiments, wrote down the "formula for blending Chianti grapes": 70% Sangiovetto (for scent and body), 20% Canaiolo (to add loveliness), 10% Malvasia (to make it ready to drink), that was in essence the basis for the Chianti Classico Gallo Nero.*

*Later, it became essential to protect and safeguard the wine-producing area of the Chianti Classico Gallo Nero so, on 14 May 1924, the wine growers decided to join forces and established the Consorzio del Chianti Classico Gallo Nero.*

***Baldassarre Pianigiani, the Chianti notary, drew up the Consortium's founding deeds in his farmhouse, the Fattoria Vignale, which became the first registered office and historical headquarters of the Consortium and provided the site for the modern-day Relais Vignale.***

*The present product specifications for producing Chianti Classico Gallo Nero stipulate that 80% of the grapes used should be of the Sangiovese variety, the leading wine variety in the region that is truly emblematic of the Black Rooster terroir's unique characteristics, with a maximum of 20% to come from other red grape varieties.*

### **CHIANTI CLASSICO GALLO NERO DOCG**

<b>AGRICOLA LA MONTANINA</b> Chianti Classico 2016 <i>Sangiovese, Cilieggiolo</i>	27,00 €
<b>CASTELLO DI FONTERUTOLI</b> Chianti Classico Gran Selezione 2013 <i>Sangiovese, Malvasia nera, Colorino</i>	65,00 €
<b>MARCHESI ANTINORI</b> Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano 2016 <i>Sangiovese</i>	57,00 €
<b>ROCCA DI MONTEGROSSI</b> Chianti Classico Gran Selezione San Marcellino 2014 <i>Sangiovese, Pugnello</i>	55,00 €

### **CHIANTI CLASSICO GALLO NERO DOCG** *Magnum LT. 1,5*

<b>AGRICOLA MONTECASI</b> Chianti Classico "Montecasi" 2007 Castello S. Donato in Perano <i>Sangiovese</i>	68,00 €
---	---------

### **CHIANTI CLASSICO RISERVA GALLO NERO DOCG**

<b>AGRICOLA MONTECASI</b> Chianti Classico Riserva 2015 Castello alle Segrete <i>Sangiovese</i>	35,00 €
<b>AGRICOLA MONTECASI</b> Chianti Classico Riserva 2013	39,00 €
<b>AGRICOLA MONTECASI</b> Chianti Classico Riserva 2009 <i>Sangiovese</i>	47,00 €
<b>BADIA A COLTIBUONO</b> Chianti Classico Riserva 2015	45,00 €
<b>BADIA A COLTIBUONO</b> Chianti Classico Riserva 2013 <i>Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo, Colorino</i>	47,00 €
<b>VILLA A SESTA</b> Chianti Classico Riserva Sorleone 2015 <i>Sangiovese</i>	51,00 €
<b>MARCHESE ANTINORI</b> Chianti Classico Riserva Tenuta Tignanello 2018 <i>Sangiovese</i>	57,00 €

### **CHIANTI CLASSICO RISERVA GALLO NERO DOCG** *Magnum LT. 1,5*

<b>AGRICOLA MONTECASI</b> Riserva 2004 Castello S. Donato in Perano (Grand Cru) <i>Sangiovese</i>	167,00 €
--	----------

## **TOSCANA, OLTRE AL CHIANTI CLASSICO**

### **CHIANTI RUFINA DOCG**

**FATTORIA SELVAPIANA** Bucerchiale Riserva 2013 67,00 €  
*Sangiovese*

### **CARMIGNANO DOCG**

**CAPEZZANA** Villa di Capezzana 2016 43,00 €  
*Sangiovese, Cabernet sauvignon*

**PIAGGIA** Riserva 2016 75,00 €

**PIAGGIA** Riserva 2015 77,00 €

*Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot*

### **CORTONA DOC**

**STEFANO AMERIGHI** Syrah 2016 57,00 €  
*Syrah*

### **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG**

**BIONDI SANTI** Tenuta il Greppo 2012 177,00 €  
*Sangiovese grosso*

**CAPARZO** La Casa 2010 98,00 €  
*Sangiovese grosso*

**CASANOVA DI NERI** Tenuta Nuova 2012 117,00 €

**CASANOVA DI NERI** Tenuta Nuova 2007 127,00 €

*Sangiovese grosso*

**COL D'ORCIA** 2015 67,00 €  
*Sangiovese grosso*

**COLLEMATTONI** 2015 75,00 €  
*Sangiovese grosso*

**GAJA** Pieve di Santa Restituta 2012 93,00 €  
*Sangiovese grosso*

**LISINI** Ugolaia 2011 95,00 €  
*Sangiovese grosso*

## **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG**

<b>MARCHESI ANTINORI</b> Pian delle Vigne Antinori 2014	87,00 €
<b>MARCHESI ANTINORI</b> Pian delle Vigne Antinori 2013 <i>Sangiovese grosso</i>	97,00 €
<b>LE POTAZZINE</b> 2012 <i>Sangiovese grosso</i>	118,00 €
<b>PODERE LE RIPI</b> Lupi e Sirene 2012 <i>Sangiovese grosso</i>	93,00 €
<b>TENUTA VALDICAVA</b> 2007 <i>Sangiovese grosso</i>	127,00 €

## **ROSSO DI MONTALCINO DOC**

<b>BARICCI</b> 2017 <i>Sangiovese</i>	41,00 €
<b>CAPARZO</b> La Caduta 2015 <i>Sangiovese</i>	37,00 €
<b>LISINI</b> Rosso 2017 <i>Sangiovese</i>	37,00 €
<b>PALAZZO</b> 2015 <i>Sangiovese</i>	39,00 €
<b>TIEZZI</b> 2015 <i>Sangiovese</i>	39,00 €

## **NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG**

<b>DEI</b> 2016 <i>Sangiovese, altri vitigni complementari a bacca rossa</i>	39,00 €
<b>POLIZIANO</b> Asinone 2016 <i>Sangiovese</i>	67,00 €

## **LA NOSTRA SELEZIONE TOSCANA**

<b>AGRICOLA MONTECASI</b> LOCIO 2016 <i>Petit Verdot, Merlot, Sangiovese</i>	68,00 €
<b>CASTELLARE</b> I Sodi di San Niccolò 2015 <i>Sangiovese, Malvasia nera</i>	110,00 €
<b>CASTELLO DI AMA</b> L'Apparita 2013 <i>Merlot</i>	198,00 €
<b>CASTELLO DI MELETO</b> Camboi 2016 <i>Malvasia nera</i>	61,00 €
<b>FATTORIA LA MASSA</b> Giorgio Primo 2015 <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot</i>	110,00 €
<b>FELSINA</b> Fontalloro 2015 <i>Sangiovese</i>	77,00 €
<b>FONTODI</b> Flaccianello della Pieve 2014 <i>Sangiovese</i>	107,00 €
<b>ISOLE e OLENA</b> Cepparello 2015 <i>Sangiovese</i>	110,00 €
<b>MARCHESI ANTINORI</b> Solaia, Tenuta Tignanello 2015 <i>Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Sangiovese</i>	338,00 €
<b>MARCHESI ANTINORI</b> Tignanello, Tenuta Tignanello 2016 <i>Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc</i>	148,00 €
<b>MONTEVERTINE</b> Montevervine 2017	87,00 €
<b>MONTEVERTINE</b> Montevervine 2016 <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i>	97,00 €
<b>MONTEVERTINE</b> Le Pergole Torte 2017 <i>Sangiovese</i>	187,00 €
<b>PODERE LE BONCIE</b> Le Trame 2014 <i>Sangiovese</i>	73,00 €
<b>PODERE SANTA FELICITA</b> Cuna 2013 <i>Pinot nero</i>	83,00 €
<b>PODERE SAPAIO</b> 2015 <i>Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot</i>	97,00 €
<b>RIETINE</b> Primero 2015 <i>Merlot, Ancellotta</i>	41,00 €
<b>RIETINE</b> Tiziano 2011 <i>Ancellotta, Merlot</i>	39,00 €



## **LA NOSTRA SELEZIONE TOSCANA**

<b>TENIMENTI RUFFINO</b> Modus 2015 <i>Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot</i>	67,00 €
<b>TENUTA DI CARLEONE</b> "Uno" 2016 <i>Sangiovese</i>	91,00 €
<b>TENUTA DI CARLEONE</b> "Il Guercio" 2017 <i>Sangiovese</i>	87,00 €
<b>TENUTA SAN GUIDO</b> Guidalberto 2017	73,00 €
<b>TENUTA SAN GUIDO</b> Guidalberto 2016 <i>Cabernet sauvignon, Merlot</i>	71,00 €
<b>TENUTA SAN GUIDO</b> Sassicaia 2014 <i>Cabernet sauvignon, Cabernet franc</i>	297,00 €
<b>TENUTA SETTE PONTI</b> Oreno 2015 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	123,00 €
<b>TENUTA SETTE PONTI</b> Orma 2014 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	114,00 €
<b>DUEMANI</b> Duemani 2012 <i>Cabernet franc</i>	125,00 €
<b>DUEMANI</b> Suisassi 2012 <i>Syrah</i>	125,00 €
<b>CASTELLO DI BOLGHERI</b> Bolgheri Superiore 2015 <i>Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot</i>	103,00 €
<b>MARCHESI ANTINORI</b> Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso 2016 <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah</i>	47,00 €
<b>MARCHESI ANTINORI</b> Guado al Tasso, Tenuta Guado al Tasso 2016 <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc</i>	157,00 €
<b>MARCHESI ANTINORI</b> Cont'Ugo Tenuta Guado al Tasso 2016 <i>Merlot</i>	63,00 €
<b>ORNELLAIA</b> Le Serre nuove dell'Ornellaia 2016 <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit verdot</i>	87,00 €
<b>LE MORTELLE ANTINORI</b> Poggio alle Nane 2016 <i>Cabernet franc, Cabernet sauvignon</i>	77,00 €

## **ALTRI ROSSI**

<b>AZ.AGR. GALARDI</b> Terra di Lavoro IGT 2011 Roccamonfina <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico</i>	97,00 €
<b>AZ.AGR. MONTEVETRANO</b> Montevetrano IGT 2011 <i>Aglianico, Piediroso</i>	97,00 €
<b>ALLEGRINI</b> Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2010 <i>Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta</i>	117,00 €
<b>BRAIDA</b> Barbera d'Asti DOCG Bricco dell'Uccellone 2015 <i>Barbera</i>	102,00 €
<b>CONTERNO FANTINO</b> Barolo DOCG "Vigna Sorì Ginestra" 2013 <i>Nebbiolo</i>	138,00 €
<b>PRODUTTORI DEL BARBARESCO</b> DOCG 2016	65,00 €
<b>PRODUTTORI DEL BARBARESCO</b> DOCG 2015 <i>Nebbiolo</i>	67,00 €
<b>SCARZELLO</b> Barolo DOCG 2010 <i>Nebbiolo</i>	105,00 €
<b>TENUTA SANT'ANTONIO</b> Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2013 <i>Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta</i>	107,00 €

## **VINI DA DESSERT**

<b>AGRICOLA MONTECASI Il Dolce del Castello</b> IGT Toscana 2007 Castello S. Donato in Perano lt. 0,500 <i>Semillon, Pinot bianco</i>	37,00 €
<b>MARCHESI ANTINORI Muffato Castello della Sala</b> 2011 lt. 0,500 <i>Sauvignon Blanc, Grechetto, Gewürztraminer, Riesling</i>	48,00 €
<b>AGRICOLA MONTECASI Vin Santo Castello S. Donato in Perano</b> 2007 lt. 0,500 <i>Malvasia del Chianti, Trebbiano Toscano</i>	48,00 €
<b>CENNATOIO</b> Vin Santo rosso Occhio di Pernice '94 lt. 0,375 <i>Malvasia del Chianti, Trebbiano Toscano</i>	41,00 €
<b>VIGNALE</b> Vin Santo 2001 lt. 0,500	60,00 €
<b>VIGNALE</b> Vin Santo 1977 lt. 0,75 <i>Malvasia del Chianti, Trebbiano Toscano</i>	110,00 €
<b>LE MACIE</b> Vin Santo Granchiaia 1985 lt. 0,75	137,00 €
<b>LE MACIE</b> Vin Santo Granchiaia 1982 lt. 0,75	170,00 €
<b>LE MACIE</b> Vin Santo Granchiaia 1981 lt. 0,75 <i>Malvasia del Chianti, Trebbiano Toscano</i>	220,00 €

## VINI AL CALICE/ WINE BY THE GLASS

<b>CA' ERNESTO</b> Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg Extra Dry	6,00 €
<b>AGRICOLA MONTECASI</b> Bianco Toscana IGT Cappellina alle Fonti	5,00 €
<b>TERUZZI</b> Vernaccia di San Gimignano DOCG Vigneto Isola Bianca <i>Vernaccia di San Gimignano</i>	7,00 €
<b>AZ. AGR. LA MONTANINA</b> Rosato Toscana IGT	6,00 €
<b>AZ. AGR. LA MONTANINA</b> Chianti Classico	7,00 €
<b>AGRICOLA MONTECASI</b> Chianti Classico Riserva DOCG Castello alle Segrete	8,00 €
<b>AGRICOLA MONTECASI</b> Il Dolce del Castello IGT Toscana Castello S. Donato in Perano	8,00 €
<b>AGRICOLA MONTECASI</b> Vin Santo di Chianti Classico DOC 2007 Castello S. Donato in Perano	9,00 €

## BIRRE - BEERS

Castello Lager Premium alc. 4,8 % vol. Lt. 0,33	5,00 €
Dolomiti Pils alc. 4,9 % vol. Lt. 0,33	6,00 €
Dolomiti Doppio Malto Rossa - Red double malt alc. 6,7 % vol. Lt. 0,33	7,00 €
Birra Moretti alla Toscana Chiara alc. 5,5 % vol. Lt. 0,50	8,00 €

## **Aperitivi, caffetteria, amari e grappe**

### *Aperitif, coffee, liquors and grappa*

#### **Aperitivi/Aperitif**

**Aperol / Campari Spritz** 8,00 €

#### **Caffetteria**

Caffè Espresso / Caffè espresso Decaffeinato 3,00 €

Caffè in stile Americano/American Coffee Style 3,00 €

Caffè d'orzo/Barley Coffee 3,00 €

Latte/Milk 3,00 €

Cappuccino / Latte Macchiato /Milk with Coffee Drops 4,00 €

Cioccolata Calda/Hot Chocolate 4,00 €

Thè e Tisane / Tea and Infusions 4,00 €

#### **Bevande analcoliche/Soft Drinks 33 cl**

4,00 €

(Coca-cola/Coca-cola light/Fanta)

#### **Liquori e Amari/Liquors and Digestives**

Amaretto di Saronno, Amaro del Capo, Averna 6,00 €

Fernet Branca, Jagermeister 6,00 €

Limoncello 6,00 €

Lucano, Montenegro, Ramazzotti 6,00 €

Sambuca 6,00 €

#### **Porto**

Porto Tawny Don Pablo 7,00 €

Porto Don Pablo 10y 10,00 €

#### **Grappe del Vignale**

Cabernet, Muller Thurgau, Nosiola, Schiava 6,00 €

Grappa Enoteca 10,00 €

#### **Grappe Castello San Donato in Perano**

Chiaro di Lune / Lune d'Argento (da uve Chianti Classico / Chianti Classico Grapes) 6,00 €

Mille Lune (da uve Merlot / Merlot grapes) 6,00 €

#### **Acqueviti del Vignale**

Acquavite di Mele / Pere - Apple/Pear Spirit 6,00 €

#### **Brandy**

Vecchia Romagna Brandy 7,00 €

#### **Bourbon, Whiskey**

Jack Daniel's Tennessee (Sour mash) Whiskey 10,00 €

#### **Blended Scotch Whisky**

Johnnie Walker Red Label 10,00 €

#### **Single Malt Scotch Whisky**

Glen Livet 12 yo 14,00 €