



### **Storia di "Un Nugolo di Cantine"**

*Dietro ad ogni nome su questa carta dei vini, vi sono piccole realtà vitivinicole, accuratamente selezionate dai nostri Sommelier.*

*Il lavoro di squadra di Iris e Federigo, di carattere e stile diverso, hanno dato vita a una selezione varia, divertente, curiosa e dinamica.*

*Un percorso che vi porterà dal nord al sud d'Italia spaziando tra vini di carattere classico, che seguono le grandi tradizioni del nostro territorio; a etichette più particolari e all'avanguardia.*

*Scoprirete vitigni "eccentrici" che rappresentano la bellissima biodiversità della viticoltura italiana.*

*Tradizione e innovazione che si alternano in un armonioso equilibrio.*

*Studio e ricerca fanno sì che il nostro "Nugolo di Cantine" sia in costante cambiamento ed evoluzione seguendo la stagionalità rappresentata anche nei nostri menu.*

*"I veri intenditori non bevono vino, degustano segreti" S.Dalì*

### **Affidatevi a Noi**

Degustazione di 5 calici  
45€

Degustazione di 7 calici  
65€

Degustazione classici Toscani 5 calici  
55€

Per i vini al calice Prezzi variabili  
10€/12€/14€/16€



## CARTA DEI VINI

### BOLLICINE

**Prosecco Superiore Valdobbiadene 2022** Antonio Facchin **28€**  
100% Glera - Brut - Veneto

**Glera Col Fondo S.A.** Tenuta Costeselle **28€**  
100% Glera

**"Mater" S.A.** Casa Alle Vacche **28€**  
60% Sangiovese, 40% Canaiolo - Toscana

**"Cabri" S.A.** I Favati **47€**  
100% Fiano - Extra Brut - Campania

**"Pietrafumante" 2021** Casa Setaro **48€**  
100% Caprettone - Brut - Campania

**Lessini Riserva "Classico 36" S.A.** Sacramundi **50€**  
100% Durella - Extra Brut - Veneto

**"Il Patriota" 2020** Cantina Fregnan **58€**  
70% Chardonnay, 30% Pinot Nero - Brut - Toscana

**Rosé "R...È" 2020** Cantina Fregnan **62€**  
70% Pinot Nero, 30% Chardonnay - Extra Brut - Toscana

**"Tre" S.A.** Buvoli **68€**  
100% Pinot Nero - Extra Brut - Veneto

**Franciacorta (72 mesi) 2016** Rizzini **84€**  
100% Chardonnay - Dosaggio Zero - Lombardia

**Champagne "Cuvée de Reserve" 2020** C.Lefevre **88€**  
80% Pinot Meunier, 20% Pinot Nero - Brut Nature **BIO**

**Champagne "Cuvée Alexandrine" 2014** C.Lefevre **126€**  
100% Chardonnay - Brut Nature - **BIO**

### BIANCHI

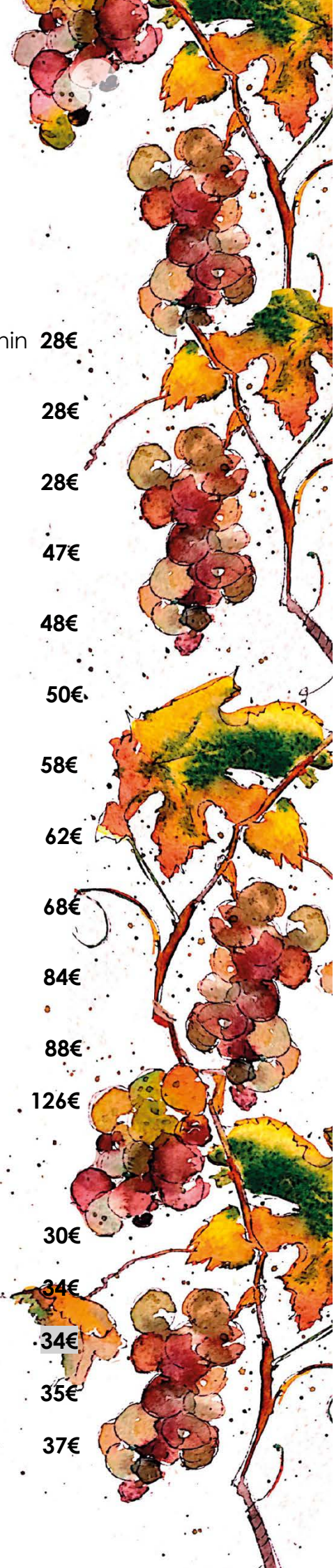
**"Biondo" 2023** Podere Pellicciano **30€**  
Vermentino, Malvasia Bianca, Grechetto

**Vernaccia Riserva "Crocus" 2021** Casa Alle Vacche **34€**  
100% Vernaccia

**"CantaGrillo" 2022** La Leccia **34€**  
100% Trebbiano **BIO**

**"Le Gessaie" 2021** Le Sode di Sant'Angelo **35€**  
90% Vermentino, 10% Viognier

**"Podere Sassaie" 2021** Petreto **37€**  
Sauvignon Blanc, Sémillon, Chenin Blanc



**Vigneti delle Dolomiti 2020** Klinger  
100% Nosiola – Trentino-Alto Adige

38€

**“Povento” 2023** Bettalunga  
100% Procanico – Umbria

28€

**“Rigaldo” 2022** Bettalunga  
100% Grechetto – Umbria

32€

**“Piaggione” 2023** Bettalunga  
100% Chardonnay – Umbria

52€

**“Donnamata” 2023** Venturi  
100% Moscato – Marche

28€

**Verdicchio di Jesi Superiore “Qudi” 2022** Venturi  
100% Verdicchio – Marche

35€

**Verdicchio di Matelica “Vertis” 2021** Borgo Paglianetto  
100% Verdicchio – Marche

44€

**Colline Pescaresi 2022** Podere della Torre  
100% Pecorino – Abruzzo

26€

**Colline Pescaresi 2022** Podere della Torre  
100% Cococciola – Abruzzo

27€

**“Terrantica” 2022** I Favati  
100% Greco – Campania

47€

**“Pietramara” 2022** I Favati  
100% Fiano – Campania

47€

**Puglia Bianco 2022** PietreGiovani  
90% Minutolo, 10% Fiano e Verdeca - Puglia- **BIO**

30€

## **ROSATI**

**Cerasuolo d’Abruzzo 2023** Podere della Torre  
100% Montepulciano – Abruzzo

25€

**“Larosetta” 2023** Venturi  
100% Aleatico – Marche

30€

**Lacryma Christi “Munazei” 2022** Casa Setaro  
100% Piediroso – Campania

30€

**I.G.T. “Epatta” 2022** Fortulla  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon – Toscana - **BIO**

32€

## **ROSSI**

**I.G.T. “Ciliegiolo” 2023** Casa alle Vacche  
100% Ciliegiolo

28€

**Chianti Classico 2022** Vallone di Cecione  
90% Sangiovese, 10% Canaiolo – **BIO**

28€

**I.G.T. “Tricche” 2020** Podere Pellicciano  
70% Sangiovese, 20% Malvasia Nera, 10% Colorino - **BIO**

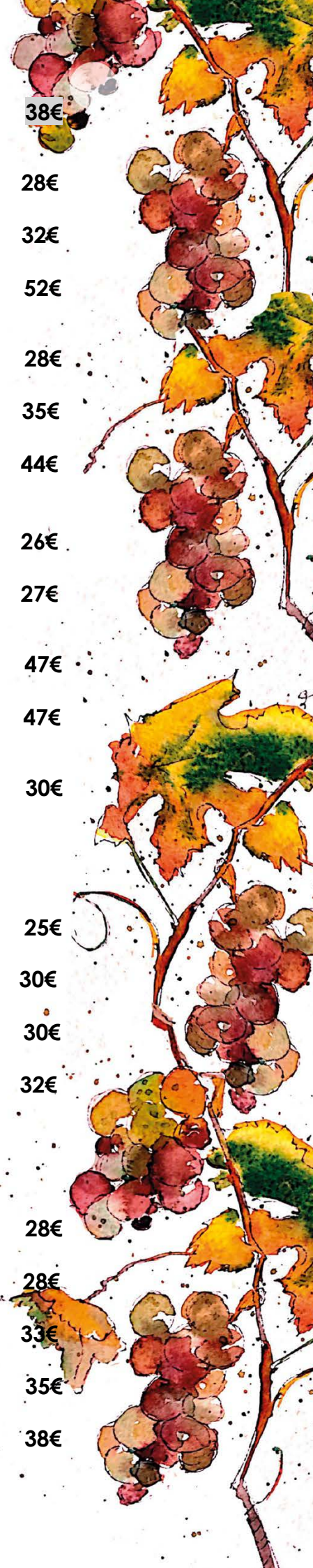
33€

**Chianti Classico 2018** Solatione  
85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Canaiolo e Colorino

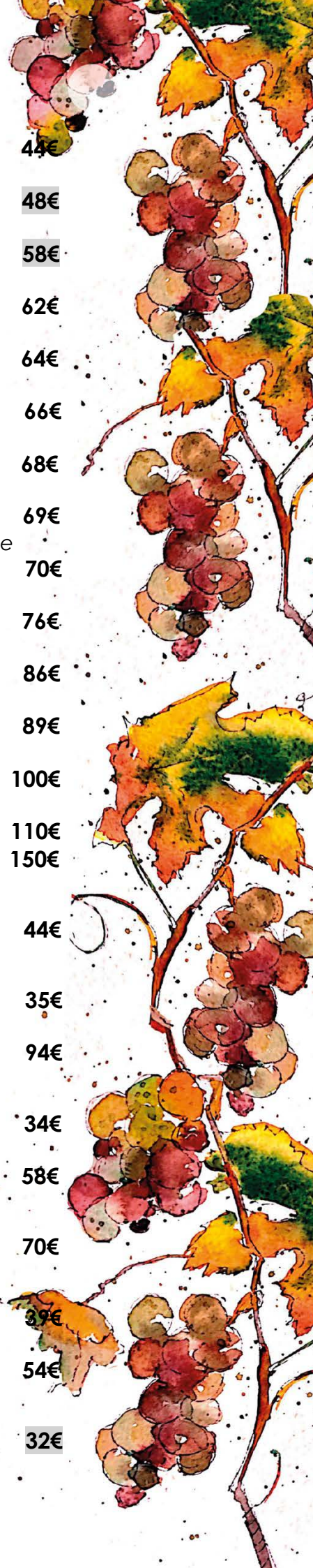
35€

**I.G.T. “Fortulla” 2018** Fortulla  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon **BIO**

38€



<b>I.G.T. "Spiraglio" 2021</b> Terre del Poeta 60% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon	<b>44€</b>
<b>Rosso di Montalcino Doc 2019</b> Querce Bettina 100% Sangiovese - BIO	<b>48€</b>
<b>I.G.T. Pinot Nero 2018</b> Frascole 100% Pinot Nero	<b>58€</b>
<b>Chianti Classico Riserva 2017</b> – Solatione 90% Sangiovese, 10% Merlot	<b>62€</b>
<b>Chianti Classico "Casanova dell'Aia" 2020</b> – Istine 100% Sangiovese– BIO	<b>64€</b>
<b>Nobile di Montepulciano 2021</b> Sanguineto 80% Sangiovese, 20% Canaiolo e Mammolo	<b>66€</b>
<b>Chianti Rufina Riserva 2019</b> Frascole 95% Sangiovese, 5% Colorino – BIO	<b>68€</b>
<b>I.G.T. "Capaccia" 2018</b> Podere Capaccia 50% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 25% Sangiovese	<b>69€</b>
<b>I.G.T. "Sorpasso" 2015</b> Fortulla Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot BIO	<b>70€</b>
<b>I.G.T. "Rossombroso" 2016</b> Solatione 100% Merlot	<b>76€</b>
<b>Brunello di Montalcino 2018</b> Querce Bettina 100% Sangiovese	<b>86€</b>
<b>I.G.T. "Lama della Villa" 2015</b> Fattoria di Lamole 100% Sangiovese – BIO	<b>89€</b>
<b>Brunello di Montalcino 2013</b> Querce Bettina 100% Sangiovese	<b>100€</b>
<b>Brunello di Montalcino 2008</b> Querce Bettina	<b>110€</b>
<b>I.G.T. "Cepparello" 2019</b> Isole e Olena 100% Sangiovese	<b>150€</b>
<b>Albugnano Superiore 2012</b> Mosparone 100% Nebbiolo – Piemonte	<b>44€</b>
<b>Valpolicella Classico Superiore 2021</b> Monte Santoccio 40% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rond., 10% Mol. -Veneto	<b>35€</b>
<b>Amarone Cl. della Valpolicella 2017</b> Monte Santoccio 40% Corvina, 30% Corvinone, 25% Rond., 5% Mol. -Veneto	<b>94€</b>
<b>"Grauvernatsch" 2022</b> Muri-Gries 100% Schiava– Trentino-Alto Adige	<b>34€</b>
<b>Pinot Nero 2020</b> Riedingerhof 100% Pinot Nero – Trentino-Alto Adige	<b>58€</b>
<b>Umbria "Calamaio" 2020</b> Bettalunga 100% Grero – Umbria	<b>70€</b>
<b>Montepulciano d'Abruzzo 2020</b> Podere della Torre 100% Montepulciano – Abruzzo	<b>39€</b>
<b>Montepulciano Ris "Cocciapazza" 2020</b> Torre dei Beati 100% Montepulciano – Abruzzo– BIO	<b>54€</b>
<b>Cerasuolo di Vittoria 2021</b> Gurrieri 60% Nero d'Avola, 40% Frappato – Sicilia – BIO	<b>32€</b>





### BIRRE ARTIGIANALI

**Ebe**, Due Mastri  
4,5% Belgian Pale Ale, Prato

7€

**Flint**, Due Mastri  
6,2%, A.P.A., Prato

7€

### SOFT DRINKS

Limonata **Bio** la Galvanina

7€

Aranciata **Bio** la Galvanina

7€

Gassosa **Bio** La Galvanina

7€

Cola **Bio** Cortese

7€

Birra Analcolica Forst

7€

Homemade "Florentine Kombucha"  
al calice

6€

**(corkage fee 10€)**





# nugolo

## Lista dei cocktail

Spritz Campari	9€
Hugo spritz	10€
Select Spritz	9€
Limoncello fatto in casa Spritz	10€
Moscow Mule	12€
London Mule	12€
Gin tonic	10€
Gin tonic Peter in Florence	14€
Americano	10€
Negroni	12€
Old Fashioned	12€

## Cocktail Analcolico

Chiedere al personale di sala  
la disponibilità del giorno

