

≡ III  
LE CONTRADE  
— *bistrot* —





## BEVANDE E APERITIVI

### Aqua Minerale liscia / gassata

Valverde 0,75 Cl 2,00

### Bibite analcoliche in vetro

Coca Cola 0,33 Cl 3,00

Coca Cola Zero 0,33 Cl 3,00

Sprite 0,33 Cl 3,00

Aranciata 0,33 Cl 3,00

Esta the' limone/pesca 0,25 Cl 3,00

### Succhi di frutta in vetro

Bio Pesca/Melograno/Arancia 0,20 Cl 3,00

Bio Mirtillo Selvatico 0,20 Cl 3,50

Mela 0,20 Cl 3,00

### Birre

Moretti Baffo D'Oro 0,33 Cl 4,00

Mc Farland Red 0,33 Cl 5,00

Gluten Free 0,33 Cl 5,00

### Aperitivi

Sanbitter Rosso 3,00

Crodino 3,00

Cocktail alcolici (Spritz/Negroni) 8,00

Gin Tonic Le Contrade 8,00

### Proposte Vini al calice

Prosecco Superiore Valdobbiadene 6,00

Sebastien Muret Champagne Vouvray 6,00

Pompeiano Coda di Volpe Bianco 6,00

AIFOS IGT Rosso Toscano 6,00

Nero d'Avola Doc Sicilia 6,00



## CHAMPAGNE E SPUMANTI Italia e oltre

### Drappier

Champagne Carte D'Or Brut <i>Brut, Pinot Noir dosage zero</i>	SA	78,00
Drappier Blanc de Blanc <i>Blanc de Blanc</i>	SA	72,00

### Bosio

Franciacorta <i>Brut</i>	2019	49,00
-----------------------------	------	-------

### Bellavista

Gran Cuve'e Alma <i>Brut, Chardonnay e Pinot Nero</i>	2019	68,00
--	------	-------

### Il Mosnel

SATEN <i>Brut Franciacorta DOCG</i>	2015	53,00
BRUT <i>Brut Franciacorta DOCG</i>	SA	45,00

### Sebastien Muret - Francia

Sebastien Muret La Rocherie Vouvray <i>Chenin Blanc</i>	SA	30,00
--	----	-------

### Filipa Pato - Portogallo

Filipa Pato 3B Nature <i>Baga, Bigal</i>	SA	28,00
---	----	-------

## SPUMANTI E CHARMAT Italia

### Adami

Col Creadas <i>Extra Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore</i>	2019	32,00
<i>Bosco di Gica</i> <i>Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore</i>	SA	25,00



## SPUMANTI E CHARMAT Italia

### Carmina

Visela Dry Prosecco Superiore  
*Glera* SA 28,00

### Carpineto

Farnito Chardonnay Brut  
*Chardonnay Brut Spumante* SA 36,00

### Graziano Merotto

Valdobbiadene Superiore "Colbello"  
*Extra Dry, Glera* SA 28,00

Valdobbiadene "Riserva Fondatore"  
*Brut, Glera* 2018 38,00

### Fattoria Montepescini

Montepescini '56  
*Rosato Brut* SA 25,00

### Santa Margherita

Prosecco Valdobbiadene Brut Docg  
*Glera* SA 26,00

### Sasso di Sole

Sasso di Sole Sparkling  
*Rosato Brut Spumante* SA 35,00

### Soligo

Colle del Sole Prosecco Superiore  
*Prosecco Superiore DOCG Extra Dry* SA 25,00

### Torresella

Prosecco Doc "Spago"  
*Glera* SA 18,00



## VINI BIANCHI - WHITE WINES

### Chianti Classico

<b>Borgo Casa al Vento - Gaiole</b>	Alliaria <i>IGT Chardonnay e Grillo</i>	SA	----
<b>Badia a Coltibuono - Gaiole</b>	Trappoline <i>Vermentino Toscano</i>	SA	----
<b>Rocca di Castagnoli - Gaiole</b>	Molino delle Balze <i>Chardonnay</i>	2018	26,00
<b>Cerreto Piano - Grosseto</b>	Vermentino di Maremma <i>DOC Vermentino</i>	2018	29,00
<b>Poggio Maestrino - Grosseto</b>	Malvasia IGT <i>Malvasia</i>	SA	----
<b>Az. Agr. Roeno - Veneto</b>	Pinot Grigio "Rivoli" <i>DOC Pinot Grigio</i>	2016	37,00
<b>Belisario - Marche</b>	Vigneti del Cerro <i>Verdicchio di Matelica</i>	2010	18,00
<b>Cantine Benanti - Sicilia</b>	Etna Bianco <i>Carricante</i>	2018	35,00
<b>Cantine Tramin Kellerei – Sudtirolo Alto Adige</b>	Sauvignon <i>Sauvignon Sudtirolo - Alto Adige DOC</i>	2019	31,00





## VINI BIANCHI - WHITE WINES

### Italia

<b>Cantine Villa Regina - Campania</b> Pompeiano <i>Coda di Volpe IGP</i>	2016	14,00
<b>Filippo Grasso - Sicilia</b> Carrico 68.8 – 1st edition <i>Carricante, Catarratto, Minello Bianca, Grecanico</i>	2018	28,00
<b>Graffetta - Sicilia</b> Grillo <i>Grillo DOC Sicilia</i>	2018	19,00
<b>Impronta del Fondatore – Alto Adige</b> Pinot Grigio Doc <i>Pinot grigio</i>	2019	31,00
<b>Kettmeir – Alto Adige</b> Gewurztraminer <i>Traminer</i>	2019	31,00
<b>Livon – Friuli Venezia Giulia</b> Livon Sauvignan Blanc <i>Sauvignon Blanc</i>	2018	31,00
<b>Lungarotti - Umbria</b> Torre di Giano – Vigna Il Pino <i>Bianco di Torgiano DOC</i>	2008	34,00
 Aurente <i>Chardonnay</i>	2007	38,00
<b>Tenuta Rocca - Piemonte</b> Langhe Doc Nascetta <i>Nascetta Doc</i>	2019	27,00
<b>Terreliade - Sicilia</b> Timpa Giadda <i>Grillo Doc Sicilia</i>	2019	25,00
<b>Torre a Oriente - Campania</b> Gioconda <i>Falanghina Beneventana</i>	1999	30,00



## VINI BIANCHI - WHITE WINES

### Italia

#### Torresella - Veneto

Chardonnay Veneto Igt  
*Chardonnay Igt*

2019 18,00

#### Umani Ronchi - Abruzzo

Passerina "Vigor"  
*Igt Passerina*

2018 25,00

*Pecorino "Vellodoro"*  
*DOC Pecorino Terre di Chieti*

2018 25,00

#### Von Blumen – Sudtirol Alto Adige

*Sauvignon Flowers*  
*Sauvignon*

SA 31,00

## VINI BIANCHI - WHITE WINES

### Oltre Italia

#### Vale da Capucha - Portogallo

*Arinto*  
*Arinto 100%*

2017 48,00



## VINI ROSATI – ROSATI E ORANGE WINES

### Toscana

<b>Borgo Casa al Vento - Gaiole</b> Ros'Aria <i>IGT Sangiovese</i>	2019	18,00
<b>Batzella – Castagneto Carducci</b> Bolgheri rosato "Pink Sea" <i>Sangiovese, Merlot e Syrah</i>	2018	25,00
<b>Capannelle – Gaiole</b> Capannelle <i>Sangiovese</i>	2019	32,00
<b>Castello di Ama – Gaiole</b> Purple Rose <i>Sangiovese</i>	2019	29,00
<b>Rocca di Castagnoli - Gaiole</b> Notte Tempi <i>IGT Toscano</i>	2017	89,00
<b>Tenuta Argentiera - Bolgheri</b> Poggio ai Ginepri <i>Bolgheri Rosato DOC</i>	2019	26,00
<b>Tenuta Carleone - Radda</b> Rosato IGT <i>Sangiovese</i>	2018	25,00
<b>Terre Nere - Montalcino</b> Picci Picci <i>Sangiovese IGT Toscano</i>	SA	----





## VINI ROSSI - RED WINES

### Chianti Classico e IGT

#### Le Contrade – Sofia Villas

Aifos 2017 18,00  
*IGT Toscana Rosso*

#### Badia a Coltibuono – Gaiole in Chianti

Cultus Boni Chianti Classico Riserva SA ---  
*DOCG Sangiovese e vitigni autoctoni*

Chianti Classico Riserva SA ---  
*DOCG Sangiovese, colorino, ciliegiolo e Canaiolo*

#### Bindi Sergardi – Castelnuovo Berardenga

Achille IGT Toscana 2018 18,00  
*IGT Toscana Rosso*

Chianti Classico Ser Gardo 2016 25,00  
*DOCG Sangiovese*

*Chianti Classico La Ghirlanda* 2016 29,00  
*DOCG Sangiovese*

Chianti Classico Riserva I Colli 2014 35,00  
*DOCG Sangiovese*

Chianti Classico gran selezione "89" 2015 68,00  
*DOCG Sangiovese*

Mocenni 91 2015 68,00  
*IGT Cabernet Sauvignon*

#### Borgo Casa al Vento – Gaiole in Chianti

T'Amo 2017 18,00  
*IGT Toscana Rosso*

Aria Chianti Classico 2017 25,00  
*DOCG Sangiovese*

Foho Chianti Classico Riserva 2016 41,00  
*DOCG Sangiovese*



## VINI ROSSI - RED WINES

### Chianti Classico e IGT

#### Capannelle – Gaiole in Chianti

Chianti Classico Riserva 2015 49,00  
*DOCG Sangiovese*

Chianti Classico Gran Selezione 2013 64,00  
*DOCG Sangiovese*

#### Carpineto – Greve in Chianti

Chianti Classico DOCG 2018 21,00  
*Sangiovese 80% e Canaiolo 20%*

Chianti Classico Riserva 2016 39,00  
*Sangiovese 80% e Canaiolo 20%*

#### Castello di Ama – Gaiole in Chianti

Ama Chianti Classico SA ----  
*Chianti Classico DOCG*

San Lorenzo Castello di Ama 2015 70,00  
*Chianti Classico DOCG Gran selezione*

Haiku 2017 72,00  
*IGT Toscana*

L'Apparita 2017 235,00  
*IGT Toscana*

#### Lamole di Lamole - Greve in Chianti

Chianti Classico Docg Etichetta Blu 2017 35,00  
*Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot*

Gran Selezione Chianti Classico Campolungo 2015 65,00  
*Sangiovese e Cabernet Sauvignon*



## VINI ROSSI - RED WINES

### Chianti Classico e IGT

#### Marchesi Mazzei – Castellina in Chianti

Fonterutoli <i>Chianti Classico DOCG</i>	2018	36,00
Castello Fonterutoli Gran Selezione <i>Chianti Classico DOCG Gran selezione</i>	2016	73,00

#### Rocca di Castagnoli – Gaiole in Chianti

Poggio A' Frati Chianti Classico Riserva <i>DOCG Sangiovese</i>	2015	48,00
Stielle Chianti Classico gran Selezione <i>DOCG Sangiovese</i>	2015	74,00
Buriano <i>IGT Cabernet Sauvignon</i>	2014	68,00
Tempi <i>DOCG Sangiovese</i>	2013	165,00

#### San Giusto a Rentennano – Gaiole in Chianti

Riserva Le Baroncole Chianti Classico <i>DOCG Sangiovese</i>	2017	51,00
Percarlo IGT <i>Sangiovese di Toscana</i>	2016	130,00

#### Tenuta Carleone – Radda in Chianti

Chianti Classico <i>DOCG Sangiovese</i>	2017	38,00
Meticcio <i>Sangiovese</i>	2018	29,00

#### Tenuta San Vincenti – Gaiole in Chianti

Chianti Classico <i>DOCG Sangiovese</i>	2016	33,00
--	------	-------



## VINI ROSSI - RED WINES

### Toscana

#### Castello Tricerchi - Montalcino

Brunello di Montalcino <i>DOCG Sangiovese grosso</i>	2015	48,00
Rosso di Montalcino <i>DOC Sangiovese</i>	2018	27,00
Iuli' o Rosso <i>IGT Sangiovese</i>	2019	21,00

#### Fabrizio Dionisio - Cortona

Il Castagnino <i>DOC Syrah di Cortona</i>	2018	24,00
--	------	-------

#### Poggio Maestrino - Grosseto

Poggio Maestrino <i>Morellino di Scansano DOCG Selezione</i>	2016	30,00
Poggio Maestrino <i>Petit Verdot 100%</i>	2018	42,00

#### Sasso di Sole - Montalcino

Brunello di Montalcino <i>DOCG Sangiovese</i>	2015	64,00
Rosso di Montalcino <i>DOC Sangiovese</i>	2018	35,00

#### Tenuta Argentiera - Bolgheri

Villa Donoratico <i>Bolgheri DOC</i>	2018	42,00
---	------	-------

#### Tenuta Valdipiatta - Montepulciano

Nobile di Montepulciano <i>DOCG Sangiovese e Canaiolo</i>	2016	39,00
--	------	-------

#### Terre Nere - Montalcino

Brunello di Montalcino <i>DOCG Sangiovese grosso</i>	2015	53,00
Rosso di Montalcino <i>DOC Sangiovese</i>	2017	25,00



## VINI ROSSI - RED WINES

### Italia

#### Graffetta - Sicilia

Nero D'Avola <i>DOC Sicilia</i>	2017	21,00
Syrah <i>DOC Sicilia</i>	2017	20,00

#### Tenuta Rocca - Piemonte

Barbera d'Alba Doc <i>Barbera</i>	2018	26,00
Barbera d'Alba Superiore Roca Neira <i>Barbera</i>	2017	38,00
<i>Nebbiolo d'Alba Doc Vigna Sori Ornati</i> <i>Nebbiolo</i>	2018	33,00
<i>Barolo Docg</i> <i>Nebbiolo</i>	2015	72,00

#### Von Blumen – SudTirol Alto Adige

Pinot Nero 514 <i>DOC Pinot nero</i>	2018	29,00
---	------	-------



## LIQUORI E DISTILLATI

Gin Tonic Le Contrade	€ 8,00
Cocktail	€ 8,00
Grappa “Fattoria Aiola”	€ 8,00
Vinsanto del Chianti “Rocca di Castagnoli”	€ 8,00
Moscato di Pantelleria “Solidea”	€ 8,00
Passito Jemara “Martinez”	€ 8,00
Zibibbo Sicilia IGT “Martinez”	€ 8,00
Amaro	€ 7,00
Amaro artigianale “Emilio Borsi” (Genziana, Amarancia, China e Liquore del Pastore)	€ 8,00
Limoncello	€ 7,00
Jack Daniel’s	€ 7,00
Oban Single Malt Whisky	€ 10,00
Diplomatico Rhum Riserva Esclusiva	€ 10,00
Castagner Fuoriclasse	€ 10,00