



Garden Ristò

VINI ALLA MESCITA

Bolle in mescita

Prosecco Millesimato - Stocco

(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)

€ 5

Opera Brut “Metodo Classico” - Le Marchesine

(Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero; grad alc. 12°)

€ 7

Franciacorta D.o.c.g. “Nitens” - Le Marchesine

(Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)

€ 8

Champagne Blanc de Blancs Premier Cru Brut - Marie Le Brun

(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12°)

€ 12

Vini Bianchi in mescita

Bolgheri D.o.c. Vermentino “Campo al Mare” - Tenute Campo al Mare

(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 12°)

€ 7

Ribolla Gialla I.g.t. Venezia Giulia - La Tunella

(Uvaggio: 100% Ribolla Gialla; grad alc. 12,5°)

€ 6

A.A. Gewurztraminer D.o.c. “Vom Lhem” - Castelfeder

(Uvaggio: 100% Gewurztraminer; grad alc. 14,5°)

€ 8

Offida D.o.c.g. Pecorino “Colle Vecchio” - Tenuta Cocci Grifoni

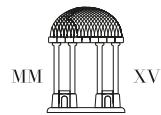
(Uvaggio: 100% Pecorino; grad alc. 13,5°)

€ 6

Chardonnay “Tre Venezie” I.g.t. - Le Pianure

(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)

€ 5



Garden Ristò

VINI ALLA MESCITA

Vini Bianchi in mescita

Frascati Superiore D.o.c.g. - La Mugilla

€ 6

(Uvaggio: Malvasia, Trebbiano, Bonvino, Bellone; grad alc. 13,5°)

“La Pietra” Chardonnay I.g.t. Toscana Supertuscan - Tenute del Cabreo

€ 10

(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 14°)

Vini Rossi in mescita

Chianti Classico D.o.c.g. “Gallo Nero” - Tenuta di Nozzole

€ 7

(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14,5°)

Roma D.o.c. Rosso - La Mugilla

€ 5

(Uvaggio: 50% Sangiovese, 50% Montepulciano; grad alc. 14°)

Valpolicella Classico D.o.c. - Tenute Salvaterra

€ 7

(Uvaggio: 65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 5% altre varietà; grad alc. 13°)

Negramaro I.g.t. Puglia “I Muri” - Vigneti del Salento

€ 6

(Uvaggio: 100% Negramaro; grad alc. 13,5°)

Bolgheri rosso D.o.c. “Campo al Mare” - Tenuta Campo al Mare

€ 8

(Uvaggio: 20% Merlot, 65% Cabernet S., 15% Syrah; grad alc. 14,5°)

Cabreo “Il Borgo” I.g.t. Toscana Supertuscan - Tenuta del Cabreo

€ 13

(Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese; grad alc. 15°)



Garden Ristò

VINI SPUMANTI

Champagne

Champagne brut AOC “Black Creation” - Lanson <i>(Uvaggio: 50% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 15% Meunier; grad alc. 12°)</i>		€ 70
Champagne brut AOC “Black Réserve” - Lanson <i>(Uvaggio: 50% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 15% Meunier; grad alc. 12,5°)</i>		€ 85
Champagne brut “Le Blanc de Blancs” - Lanson <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>		€ 100
Champagne Brut Imperial - Moët & Chandon <i>(Uvaggio: 40% Pinot Nero; 30% Chardonnay, 30% Meunier; grad alc. 12°)</i>		€ 90
Champagne Dom Pérignon Vintage - Moët Chandon <i>(Uvaggio: 51% Chardonnay, 49% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	2013	€ 330
Champagne “Premier cru” brut “Heritage” - Louis Brochet <i>(Uvaggio: 78% Pinot Nero, 15% Chardonnay, 7% Meunier; grad alc. 12°)</i>		€ 60
Champagne AOC Brut Rosé - Louis Brochet <i>(Uvaggio: 85% Pinot Nero, 10% P. Meunier, 5% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>		€ 70
Champagne Cuvée Royale Brut - Joseph Perrier <i>(Uvaggio: 35% Pinot Nero, 30% P. Meunier, 35% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>		€ 60
Champagne Blanc de Blancs Premier Cru Brut - Marie Le Brun <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>		€ 55
Champagne Grande Cuvée 171 Ème Édition - Krug <i>(Uvaggio: 45% Pinot Noir, 37% Chardonnay, 18% Meunier; grad alc. 12°)</i>		€ 350
Champagne Cristal Vintage - Louis Roederer <i>(Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay; grad alc. 12°)</i>	2015	€ 400



VINI SPUMANTI

Metodo Charmat

Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g. Fagher Brut - Le Colture <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 28
Cartizze superiore di Valdobbiadene D.o.c.g. Dry - Le Colture <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 38
Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g. Cruner Dry - Le Colture <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 28
Prosecco Superiore di Valdobbiadene D.o.c.g. Extra Dry - Zago Gasperini <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 28
Prosecco Superiore di Valdobbiadene D.o.c.g. Brut - Zago Gasperini <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 28
Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene “Rive di Collalto” - D.o.c.g. Brut - Zago Gasperini <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 30
Ribolla Gialla Brut Millesimata - Tenuta Luisa <i>(Uvaggio: 100% Ribolla Gialla; grad alc. 12°)</i>	€ 26



Garden Ristò

VINI SPUMANTI

Metodo Classico

Monsupello Brut Nature - Monsupello <i>(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 13°)</i>	€ 42
Franciacorta D.o.c.g. “Nitens” - Le Marchesine <i>(Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 34
Franciacorta D.o.c.g. Brut “Saten” millesimato “Brigantia” - Le Marchesine <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 38
Francacorta D.o.c.g. Extra Brut “Nodens” Blanc de Noir - Le Marchesine <i>(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 45
Franciacorta D.o.c.g. Rosè millesimato “Artio” - Le Marchesine <i>(Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 35
Opera Brut “Metodo Classico di Franciacorta” - Le Marchesine <i>(Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 30
Franciacorta D.o.c.g. “Alma” Brut - Bellavista <i>(Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 55
Franciacorta D.o.c.g. Brut “Saten” - Berlucchi <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 40
Trento D.o.c. Brut Nature - Pedrotti <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 38



Garden Ristò

VINI SPUMANTI

Metodo Classico

Trento D.o.c. “Brut Rose” Millesimato - Pedrotti <i>(Uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 42
Aladoro Brut - Vigne del Patrimonio <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 40
Alarosa Brut - Vigne del Patrimonio <i>(Uvaggio: 90% Pinot Nero, 10% Chardonnay; grad alc. 12°)</i>	€ 42
Alta Langa D.o.c.g - Luigi Coppo <i>(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 13°)</i>	€ 45
Alta Langa D.o.c.g. Riserva - Luigi Coppo <i>(Uvaggio: 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay; grad alc. 13°)</i>	€ 65
Alta Langa DOCG Brut Millesimato “Bianc ‘d Bianc”- Cocchi <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 50
Alta Langa DOCG Extra Brut Millesimato Biologico - Cocchi <i>(Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 38



Garden Ristò

VINI BIANCHI

Alto Adige

A.A. Chardonnay D.o.c. “Burgum Novum” - Castelfeder <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 14,5°)</i>	€ 45
A.A. Gewurztraminer D.o.c. “Vom Lhem” - Castelfeder <i>(Uvaggio: 100% Gewurztraminer; grad alc. 14,5°)</i>	€ 36
A.A. Pinot bianco D.o.c. “Vom Stein” - Castelfeder <i>(Uvaggio: 100% Pinot Bianco; grad alc. 13,5°)</i>	€ 28
Sauvignon Vigneti delle Dolomiti “Raif” - Castelfeder <i>(Uvaggio: 100% Sauvignon; grad alc. 13,5°)</i>	€ 32
A.A. Chardonnay D.o.c. “Festival” - Cantina di Merano <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	€ 26
A.A. Riesling D.o.c. “Graf” - Cantina di Merano <i>(Uvaggio: 100% Riesling; grad alc. 13,5°)</i>	€ 36
A.A. Gewurztraminer D.o.c. - Abbazia di Novacella <i>(Uvaggio: 100% Gewurztraminer; grad alc. 14,5°)</i>	€ 34
A.A. Muller Thurgau D.o.c. - Abbazia di Novacella <i>(Uvaggio: 100% Muller Thurgau; grad alc. 13°)</i>	€ 28
A.A. Kerner D.o.c. - Abbazia di Novacella <i>(Uvaggio: 100% Kerner; grad alc. 13,5°)</i>	€ 32
A.A. Sylvaner D.o.c. - Abbazia di Novacella <i>(Uvaggio: 100% Sylvaner; grad alc. 13,5°)</i>	€ 30



Garden Ristò

VINI BIANCHI

Alto Adige

A.A. Kerner D.o.c. “Praepositus” - Abbazia di Novacella

(Uvaggio: 100% Kerner; grad alc. 14°)

€ 38

A.A. Gewürztraminer D.o.c. “Praepositus” - Abbazia di Novacella

(Uvaggio: 100% Gewürztraminer; grad alc. 14,5°)

€ 40

Friuli Venezia Giulia

Friulano D.o.c Friuli Isonzo “I ferretti” - Tenuta Luisa

(Uvaggio: 100% Friulano; grad alc. 14°)

€ 32

Pinot Grigio D.o.c. Friuli Isonzo - Tenuta Luisa

(Uvaggio: 100% Pinot Grigio; grad alc. 13,5°)

€ 26

Ribolla Gialla I.g.t. Venezia Giulia - Tenuta Luisa

(Uvaggio: 100% Ribolla Gialla; grad alc. 12,5°)

€ 28

Ribolla Gialla D.o.c. Colli Orientali del Friuli - La Tunella

(Uvaggio: 100% Ribolla Gialla; grad alc. 13,5°)

€ 32

Pinot Grigio D.o.c. Ramato Colbajè - La Tunella

(Uvaggio: 100% Pinot Grigio; grad alc. 13,5°)

€ 32

Sauvignon D.o.c. Colli Orientali del Friuli - La Tunella

(Uvaggio: 100% Sauvignon; grad alc. 13,5°)

€ 32



Garden Ristò

VINI BIANCHI

Lombardia

Lugana DOC “Catulliano” - Pratello

(Uvaggio: 100% Turbiana; grad alc. 12,5°)

€ 25

Lugana DOC 90+10 “Il Rivale” - Pratello

(Uvaggio: 90% Turbiana, 10% Chardonnay; grad alc. 12,5°)

€ 30

Manzoni bianco “Khaos” - Pratello

(Uvaggio: 100% Manzoni bianco; grad alc. 13°)

€ 54

Trebbianello “Khaos” - Pratello

(Uvaggio: 100% Trebbiano; grad alc. 13°)

€ 40

Piemonte

Erbavoglio Colline Novaresi D.o.c. - Torraccia del Piantavigna

(Uvaggio: 100% Erbaluce di Caluso; grad alc. 13,5°)

€ 26

Gavi di Gavi D.o.c.g. “La Meirana” - Broglia

(Uvaggio: 100% Cortese; grad alc. 13,5°)

€ 30

Roero Arneis D.o.c.g. - Cornarea

(Uvaggio: 100% Arneis; grad alc. 13,5°)

€ 32

Monferrato D.o.c. Timorasso “Solis Vis” - Tenuta Montemagno

(Uvaggio: 100% Timorasso; grad alc. 15°)

€ 30

Colli Tortonesi Timorasso Doc “Derthona” - Vite Colte

(Uvaggio: 100% Timorasso; grad alc. 14°)

€ 35

Piemonte Doc Chardonnay “Monteriolo” - Luigi Coppo

(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)

€ 65



Garden Ristò

VINI BIANCHI

Liguria

Vermentino della Valpocevera D.o.c. Egaleè - Villa Cambiasso
(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 13,5°)

€ 26

Toscana

Ansonica D.o.c. Costa dell'argentario - Mantellassi
(Uvaggio: 100% Ansonica; grad alc. 12,5°)

€ 25

Bolgheri D.o.c. Vermentino "Campo al Mare" - Tenute Campo al Mare
(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 12,5°)

€ 28

"La Pietra" Chardonnay I.g.t. Toscana Supertuscan - Tenute del Cabreo
(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 14°)

2020 € 45

Trebbiano I.g.t. Toscana "Conti Contini Bonacossi" - Tenuta di Capezzana
(Uvaggio: 100% Trebbiano; grad alc. 13,5°)

€ 39

Umbria

Grechetto Colli Martani D.o.c. "Grecante" - Arnaldo Caprai
(Uvaggio: 100% Grechetto; grad alc. 13,5°)

€ 28

Sauvignon Umbria I.g.t. - Arnaldo Caprai
(Uvaggio: 100% Sauvignon; grad alc. 13,5°)

€ 30

Trebbiano del Posto - Cantina Perticaia
(Uvaggio: 100% Trebbiano Spoletino; grad alc. 14°)

€ 32



Garden Ristò

VINI BIANCHI

Umbria

Orvieto D.o.c. Classico Superiore BIO e Vegan “Luigi e Giovanna” - Barberani
(Uvaggio: 90% Grechetto BIO, 10% Trebbiano BIO; grad alc. 12°)

€ 42

Umbria IGT “Marea” Riesling BIO e Vegan - Barberani
(Uvaggio: 100% Riesling BIO; grad alc. 11,5 °)

€ 42

Marche

Offida D.o.c.g. Pecorino “Colle Vecchio” - Tenute Cocci Grifoni
(Uvaggio: 100% Pecorino; grad alc. 14°)

€ 26

Offida D.o.c.g. Passerina “Notturna” - Tenute Cocci Grifoni
(Uvaggio: 100% Passerina; grad alc. 13,5°)

€ 24

Abruzzo

Pecorino I.g.t. Terre di Chieti “Calalenta” - Fantini
(Uvaggio: 100% Pecorino; grad alc. 13,5°)

€ 26

Passerina Abruzzo Doc - Barone di Valforte
(Uvaggio: 100% Passerina; grad alc. 12,5°)

€ 22



Garden Ristò

VINI BIANCHI

Lazio

Frascati Superiore Poggioverde - Principe Pallavicini <i>(Uvaggio: 100% Falanghina; grad alc. 13,5°)</i>	€ 25
Moscato di Terracina D.o.c. Secco Oppidum - Cantine Sant'Andrea <i>(Uvaggio 100% Moscato; grad alc. 13°)</i>	€ 25
Chardonnay BIO "L'amica Tua" - La Mugilla <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	€ 22
Cori Doc Bellone "Signina" - La Mugilla <i>(Uvaggio: 100% Bellone; grad alc. 13,5°)</i>	€ 24
Frascati Superiore DOCG "SèLallero" - La Mugilla <i>(Uvaggio: Malvasia Puntinata, Trebbiano, Bombino; grad alc. 13,5°)</i>	€ 22
Chardonnay "Cicognina" - Vigne del Patrimonio <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	€ 25
Frascati Superiore D.o.c.g. - Vinea Domini <i>(Uvaggio: Malvasia, Trebbiano, Bonvino, Bellone; grad alc. 13°)</i>	€ 22
Roma D.o.c. Bianco "Malvasia Puntinata" - Vinea Domini <i>(Uvaggio: 100% Malvasia Puntinata; grad alc. 13,5°)</i>	€ 20
Bellone Igt - Federici <i>(Uvaggio: 100% Bellone; grad alc. 13°)</i>	€ 24
Vermentino Igt "Le Coste" - Federici <i>(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 13°)</i>	€ 22



Garden Ristò

VINI BIANCHI

Campania

Greco di Tufo D.o.c.g. - Vesevo

(Uvaggio: 100% Falanghina; grad alc. 13,5°)

€ 26

Fiano di Avellino D.o.c.g. - Vesevo

(Uvaggio: 100% Falanghina; grad alc. 13,5°)

€ 26

Greco di Tufo D.o.c.g. - Villa Raiano

(Uvaggio: 100% Greco; grad alc. 13°)

€ 28

Falanghina Beneventana Igt - Villa Raiano

(Uvaggio: 100% Falanghina; grad alc. 13,5°)

€ 25

Falanghina del Sannio D.o.c. "Anima Lavica" - Janare

(Uvaggio: 100% Falanghina; grad alc. 13,5°)

€ 27

Fiano di Avellino D.o.c.g. "Bacio delle Tortore" - Passo delle Tortore

(Uvaggio: 100% Fiano di Avellino; grad alc. 13,5°)

€ 35

Basilicata

Moscato Dry I.g.t. Bianco Basilicata "Terre di Orazio" - Cantina di Venosa

(Uvaggio: 100% Moscato; grad alc. 13°)

€ 24

Calabria

Greco Bianco - Malvasia terre di Cosenza D.o.c. "Dolcemare" - Spadafora 1915

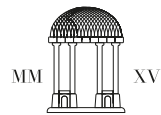
(Uvaggio: 50% Greco Bianco, 50% Malvasia; grad alc. 13°)

€ 22

Pecorello Calabria Bianco I.g.t. "Pandosa" - Spadafora 1915

(Uvaggio: 100% Carricante; grad alc. 13,5°)

€ 29



Garden Ristò

VINI BIANCHI

Sicilia

Etna Bianco D.o.c. “Ceneris” - Tenuta Ferrata

(Uvaggio: 100% Carricante; grad alc. 12,5°)

€ 27

Zibibbo Sicilia D.o.c. “Lighea” - Donnafugata

(Uvaggio: 100% Zibibbo; grad alc. 13°)

€ 24

Bianca di Valguarnera Sicilia D.o.c. - Duca di Salaparuta

(Uvaggio: 100% Inzolia; grad alc. 13,5°)

€ 55

Grillo Sicilia D.o.c. “Kàdos” - Duca di Salaparuta

(Uvaggio: 100% Grillo; grad alc. 12,5°)

€ 26

Sardegna

Vermentino di Gallura D.o.c.g. “Funtanaliras” - Cantina Monti

(Uvaggio: 100% Vermentino di Gallura; grad alc. 13,5°)

€ 32

Vermentino di Gallura D.o.c.g. Superiore - Piero Mancini

(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 13,5°)

€ 28

Vermentino di Sardegna D.o.c. “Akènta Cuvée 71” - Santa Maria La Palma

(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 13°)

€ 25



Garden Ristò

VINI ROSATI

Lombardia

Pavia Rosato I.g.t. “Piasa” - Cordero San Giorgio
(Uvaggio: 100% Croatina; grad alc. 13,5°)

€ 25

Lazio

Cesanese di Affile Rosato I.g.t. Lazio “Cybelle” - Vini Raimondo
(Uvaggio: 100% Cesanese di Affile; grad alc. 14°)

€ 27

Pinot Grigio Ramato I.g.t. Lazio BIO “Rugginella” - La Mugilla
(Uvaggio: 100% Pinot Grigio ramato BIO; grad alc. 14°)

€ 24

Puglia

Negramaro Rosato “I Muri” - Vigneti del Salento
(Uvaggio: 100% Negramaro; grad alc. 13,5°)

€ 24

Calabria

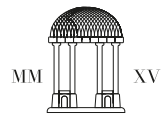
Magliocco Rosa D.o.c “Arsura” - Spadafora 1915
(Uvaggio: 100% Magliocco; grad alc. 12,5°)

€ 24

Sicilia

Etna D.o.c Rosato - Tenuta Ferrata
(Uvaggio: 100% Nerello Mascalese; grad alc. 13,5°)

€ 26



Garden Ristò

VINI ROSSI

Alto Adige

A.A. Lagrein D.o.c. “Rieder” - Castelfeder <i>(Uvaggio: 100% Lagrein; grad alc. 13,5°)</i>	€ 30
A.A. Lagrein Riserva D.o.c. “Borgum Novum” - Castelfeder <i>(Uvaggio: 100% Lagrein; grad alc. 13,5°)</i>	€ 46
A.A. Pinot Nero D.o.c. Selezione “Glen” - Castelfeder <i>(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 13,5°)</i>	€ 40
A.A. Santa Maddalena D.o.c. “Schalleroff” - Castelfeder <i>(Uvaggio: 90% Schiava, 10% Lagrein; grad alc. 12,5°)</i>	€ 26
A.A. Lagrein D.o.c. “Praepositus” - Abbazia di Novacella <i>(Uvaggio: 100% Lagrein; grad alc. 14°)</i>	€ 52
Terre di San Leonardo - Tenute San Leonardo <i>(Uvaggio: 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Carmenere; grad alc. 13°)</i>	€ 30

Friuli Venezia Giulia

Cabernet Franc Isonzo D.o.c. - Tenuta Luisa <i>(Uvaggio: 100% Cabernet Franc; grad alc. 13,5°)</i>	€ 25
Refosco dal Peduncolo rosso Isonzo D.o.c. - Tenuta Luisa <i>(Uvaggio: 100% Refosco; grad alc. 13,5°)</i>	€ 25
Schioppettino Colli orientali del Friuli D.o.c. - La Tunella <i>(Uvaggio: 100% Schioppettino; grad alc. 14°)</i>	€ 32



Garden Ristò

VINI ROSSI

Lombardia

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc "Tiamat" - Cordero San Giorgio € 32
(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 13°)

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc Riserva "Partù" - Cordero San Giorgio € 45
(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 14°)

Piemonte

Barbaresco D.o.c.g. "Nubiola" - Pelissero € 45
(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14°)

Barbera d'Alba D.o.c. "Piani" - Pelissero € 26
(Uvaggio: 100% Barbera; grad alc. 14°)

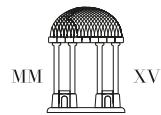
Dolcetto d'Alba D.o.c. Munfrina - Pelissero € 26
(Uvaggio: 100% Dolcetto; grad alc. 14°)

Nebbiolo D.o.c. Langhe - Pelissero € 30
(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14,5°)

Barolo D.o.c.g. "Serralunga d'Alba" - Giovanni Rosso € 50
(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14°)

Nebbiolo D.o.c. Langhe - Giovanni Rosso € 36
(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 13,5°)

Barolo D.o.c.g. - Marchesi di Barolo € 58
(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14°)



Garden Ristò

VINI ROSSI

Piemonte

Barolo D.o.c.g. “Cannubi” - Marchesi di Barolo <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14°)</i>	€ 75
Gattinara D.o.c.g. - Travaglini <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 13,5°)</i>	€ 44
Ghemme D.o.c.g. - Torracchia del Piantavigna <i>(Uvaggio: 90% Nebbiolo, 10% Vespolina; grad alc. 13,5°)</i>	€ 45
Ruchè di Castagnole Monferrato D.o.c.g. “Nobilis” - Tenuta Montemagno <i>(Uvaggio: 100% Ruchè di Castagnole Monferrato; grad alc. 14,5°)</i>	€ 27

Veneto

Amarone della Valpolicella classico D.o.c.g. “Costasera” - Masi <i>(Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara; grad alc. 15°)</i>	€ 75
Rosso Verona I.g.t. “Campofiorin” - Masi <i>(Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara; grad alc. 13°)</i>	€ 28
Amarone della Valpolicella Riserva D.o.c.g. “Cave di Prun” - Tenute di Salvaterra <i>(Uvaggio: Corvina 65%, Corvinone 10%, Rondinella 25%; grad alc. 16°)</i>	€ 70
Valpolicella D.o.c. Superiore Ripasso - Tenute Salvaterra <i>(Uvaggio: 65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 5% altre varietà; grad alc. 14,5°)</i>	€ 28
Valpolicella Classico D.o.c. - Tenute Salvaterra <i>(Uvaggio: 65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 5% altre varietà; grad alc. 13,5°)</i>	€ 25



Garden Ristò

VINI ROSSI

Toscana

Bolgheri rosso D.o.c. “Campo al Mare” - Tenuta Campo al Mare <i>(Uvaggio: 20% Merlot, 65% Cabernet S., 15% Syrah; grad alc. 14°)</i>		€ 38
Toscana IGT “Selvante”- Tenute Campo al mare <i>(Uvaggio: 100% Cabernet Franc; grad alc. 15,5°)</i>	2010	€ 90
Bolgheri rosso D.o.c. “Bruciato” - Tenuta Guado al Tasso Antinori <i>(Uvaggio: 50% Merlot, 50% Cabernet Franc; grad alc. 14,5°)</i>		€ 48
Brunello di Montalcino D.o.c.g. - Tenuta di Caparzo <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso; grad alc. 14,5°)</i>		€ 50
Brunello di Montalcino D.o.c.g. - Tenuta La Fuga <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso; grad alc. 15°)</i>		€ 58
Brunello di Montalcino Riserva D.o.c.g “Le due sorelle” - Tenuta La Fuga <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso; grad alc. 15,5°)</i>		€ 75
Brunello di Montalcino D.o.c.g. “Tenuta Greppo” - Biondi Santi <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso; grad alc. 13,5°)</i>	2018	€ 260
Rosso di Mantalcino D.o.c “Tenuta Greppo” - Biondi Santi <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso; grad alc. 13,5°)</i>	2021	€ 90
Rosso di Montalcino - Castello Banfi <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14,5°)</i>		€ 27
Chianti Classico D.o.c.g. “Gallo Nero” - Tenuta di Nozzole <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14°)</i>		€ 30



Garden Ristò

VINI ROSSI

Toscana

Chianti Classico Riserva D.o.c.g. “La Forra” - Tenuta di Nozzole (Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 15°)		€ 35
Il Pareto” I.g.t Toscana Supertuscan - Tenuta di Nozzole (Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon; grad alc. 14,5°)	2020	€ 90
Cabreo “Il Borgo” I.g.t Toscana Supertuscan - Tenuta del Cabreo (Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese; grad alc. 15°)	2021	€ 65
Cabreo “Mytho” I.g.t Toscana Supertuscan - Tenuta del Cabreo (Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14,5°)	2019	€ 190
Pinot Nero Toscana I.g.t “Black” - Tenuta del Cabreo (Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 14,5°)		€ 40
Cabreo “Il Borgo” I.g.t Toscana Supertuscan - Tenuta del Cabreo (Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese; grad alc. 15°)	2008	€ 130
Cabreo “Il Borgo” I.g.t Toscana Supertuscan Magnum - Tenuta del Cabreo (Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese; grad alc. 15°)	2010	€ 320
Morellino di Scansano D.o.c.g. “Mago di Oz” Senza Solfiti Aggiunti - Mantellassi (Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14,5°)		€ 24
Morellino di Scansano D.o.c.g. Riserva “Le Sentinelle” - Mantellassi (Uvaggio: 85% Sangiovese, 15% Alicante; grad alc. 14,5°)		€ 30
Carmignano D.o.c.g. Villa di Capezzana - Capezzana (Uvaggio: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon; grad alc. 14,5°)	2020	€ 39



Garden Ristò

VINI ROSSI

Toscana

Carmignano D.o.c.g. Villa di Capezzana “10 Anni” - Capezzana

(Uvaggio: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon; grad alc. 14,5°)

2014 € 55

Vino nobile di Montepulciano Riserva D.o.c.g. - Fattoria Tor Calvano

(Uvaggio: 70% Sangiovese, 30% Canaiolo; grad alc. 13,5°)

€ 35

Brunello di Montalcino D.o.c.g. “Il Marroneto”- Il Marroneto

(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14,5°)

2020 € 180

Brunello di Montalcino D.o.c.g. “Madonna delle Grazie”- Il Marroneto

(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 15°)

2018 € 460

Umbria

Sagrantino di Montefalco D.o.c.g. “Collepiano” - Arnaldo Caprai

(Uvaggio: 100% Sagrantino; grad alc. 15,5°)

€ 42

Sagrantino di Montefalco D.o.c.g. “25 Anni” - Arnaldo Caprai

(Uvaggio: 100% Sagrantino; grad alc. 15°)

2014 € 85

Montefalco rosso D.o.c. - Arnaldo Caprai

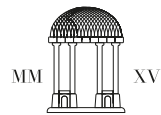
(Uvaggio: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot; grad alc. 14,5°)

€ 28

Sagrantino di Montefalco D.o.c.g. - Perticaia

(Uvaggio: 100% Sagrantino; grad alc. 15,5°)

€ 35



Garden Ristò

VINI ROSSI

Abruzzo

- “Casale Vecchio” Montepulciano d’Abruzzo D.o.c. - Fantini** € 28
(Uvaggio: 100% Montepulciano; grad alc. 14,5°)
- “OPI” Montepulciano D.o.c.g. Riserva Colline Teramane - Fantini** € 45
(Uvaggio: 100% Montepulciano; grad alc. 14°)
- Edizione 5 autoctoni - Fantini** € 45
(Uvaggio: Primitivo, Negramaro, Malvasia Nera, Montepulciano, Sangiovese; grad alc. 14°)

Marche

- Rosso Piceno D.o.c. Superiore “Vigna Messieri” - Cocci Grifoni** € 28
(Uvaggio: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese; grad alc. 14°)

Lazio

- Cesanese di Affile D.o.c. “Nemora” - Vini Raimondo** € 27
(Uvaggio: 100% Cesanese di Affile; grad alc. 14°)
- Cesanese del Piglio D.o.c.g. “Tenuta Tufoli” - La Mugilla** € 25
(Uvaggio: 100% Cesanese; grad alc. 14°)
- Roma D.o.c. Rosso “Campo Barbarico” - La Mugilla** € 22
(Uvaggio: 50% Sangiovese, 50% Montepulciano; grad alc. 14°)



Garden Ristò

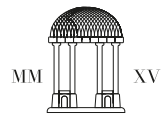
VINI ROSSI

Lazio

Madreselva I.g.t. Lazio - Casale del Giglio <i>(Uvaggio: 34% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Petit Verdot; grad alc. 14°)</i>	€ 36
Mater Matuta I.g.t. Lazio - Casale del Giglio <i>(Uvaggio: 85% Syrah, 15% Petit Verdot; grad alc. 14,5°)</i>	€ 55
Petit Verdot I.g.t. Lazio - Casale del Giglio <i>(Uvaggio: 100% Petit Verdot; grad alc. 14°)</i>	€ 28
Mater Matuta I.g.t. Lazio Magnum - Casale del Giglio <i>(Uvaggio: 85% Syrah, 15% Petit Verdot; grad alc. 14°)</i>	2017 € 125

Campania

Aglianico del Sannio D.o.c. "Anima Lavica" - La Guardiense <i>(Uvaggio: 100% Aglianico; grad alc. 14°)</i>	€ 26
Aglianico Taurasi D.o.c.g. - Villa Raiano <i>(Uvaggio: 100% Aglianico; grad alc. 13,5°)</i>	€ 42
Aglianico Taurasi D.o.c.g. "Sasso San Pietro" - Passo delle Tortore <i>(Uvaggio: 100% Aglianico; grad alc. 14°)</i>	€ 52



Garden Ristò

VINI ROSSI

Puglia

Negramaro I.g.t. Puglia “I Muri” - Vigneti del Salento

(Uvaggio: 100% Negramaro; grad alc. 13,5°)

€ 24

Primitivo di Manduria D.o.c. “Zolla” - Vigneti del Salento

(Uvaggio: 100% Primitivo; grad alc. 14°)

€ 28

Susumaniello I.g.t. Puglia “Zolla” - Vigneti del Salento

(Uvaggio: 100% Susumaniello; grad alc. 14°)

€ 26

Basilicata

Aglianico del Vulture D.o.c. “Terre d’Orazio” - Cantina di Venosa

(Uvaggio: 100% Aglianico; grad alc. 13,5°)

€ 24

Calabria

Magliocco D.o.c. “Neropaco” - Spadafora 1915

(Uvaggio: 100% Magliocco; grad alc. 14°)

€ 24

Terre di Cosenza D.o.c. “Telesio” - Spadafora 1915

(Uvaggio: 100% Magliocco; grad alc. 13,5°)

€ 34



Garden Ristò

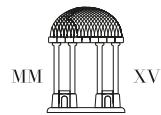
VINI ROSSI

Sicilia

Nero D'Avola Sicilia D.o.c. "Passo delle Mule" - Duca di Salaparuta <i>(Uvaggio: 100% Nero D'Avola; grad alc. 13,5°)</i>		€ 28
Nero d'Avola DOC "Duca Enrico" - Duca di Salaparuta <i>(Uvaggio: 100% Nero D'Avola; grad alc. 15°)</i>	2021	€ 80
Nero d'Avola DOC "Duca Enrico" - Duca di Salaparuta <i>(Uvaggio: 100% Nero D'Avola; grad alc. 15°)</i>	2004	€ 150
Nero D'Avola Sicilia D.o.c. "Sharazade" - Donnafugata <i>(Uvaggio: 100% Nero D'Avola; grad alc. 13,5°)</i>		€ 26
Etna Rosso D.o.c. - Giovanni Rosso <i>(Uvaggio: 100% Nerello Mascalese; grad alc. 13°)</i>		€ 40

Sardegna

Cagnulari di Sardegna D.o.c. Riserva "Reconta" - Santa Maria la Palma <i>(Uvaggio: 100% Cagnulari; grad alc. 15,5°)</i>		€ 32
Cannonau di Sardegna D.o.c. Riserva "Redit" - Santa Maria la Palma <i>(Uvaggio: 100% Cannonau; grad alc. 15°)</i>		€ 30



Garden Ristò

VINI DOLCI

Tarasco Passito di Arneis - Cornarea

Un passito piemontese raro e raffinato, con profumi di albicocca secca, miele e fiori gialli. Dolcezza misurata e grande eleganza.

Bottiglia - € 45 (0,375 l)

Calice - € 10

Ben Ryé - Passito di Pantelleria DOC - Donnafugata

Icona del Mediterraneo, da uve zibibbo appassite al sole. Intenso e complesso, con note di albicocca, datteri, scorza d'arancia e spezie dolci.

Bottiglia - € 78 (0,75 l)

Calice - € 12

Barolo Chinato - Cocchi

Vino aromatizzato storico, elegante e speziato, con base Barolo e infusione di china e botaniche. Perfetto con cioccolato fondente o da solo.

Bottiglia - € 68 (1 l)

Calice - € 6

Vin Santo del Chianti Classico DOC - Tenuta Nozzole

Classico toscano affinato in caratelli, dal colore ambrato e profumi di frutta secca, miele e spezie. Ideale con i cantucci o da meditazione.

Bottiglia - € 48 (0,5 l)

Calice - € 9

Vin Santo di Carmignano Riserva 2016 - Capezzana

Un capolavoro antico: lunghissimo affinamento, struttura ricchissima, profumi di fico secco, mandorla, tabacco e caramello. Persistenza infinita.

Bottiglia - € 78 (0,375 l)

Calice - € 15



Garden Ristò

MARSALA

Marsala Superiore Riserva Semisecco “Oltre 4 ” - Florio

Il palato è caldo, morbido e vellutato, accompagnato da un retrogusto di miele e liquirizia.

Bottiglia - € 26 (0,75 l)

Calice - € 6

Marsala Vergine Riserva 2011 - Florio

Figlio del Mediterraneo, questo vino al palato si rivela vibrante, fresco e fortemente sapido, con un tannino asciutto. I profumi che si sprigionano nel calice sono un elegante equilibrio tra sentori agro-marini e note di zagara.

Bottiglia - € 42 (0,75 l)

Calice - € 8

Marsala Superiore Riserva Semisecco 2008 - Florio

Più morbido, con dolcezza equilibrata. Profuma di frutta matura, spezie dolci e legno nobile.

Bottiglia - € 48 (0,75 l)

Calice - € 9

Marsala Superiore Riserva Semisecco 2001 - Florio

Capolavoro d'invecchiamento. Il tannino asciutto e persistente, i sapori di liquirizia, torrone e cacao amaro, si accompagnano a profumi di frutta sotto spirito e castagna, a testimoniare un'evoluzione evidente e complessa, figlia di una lunga vita in legni di rovere.

Bottiglia - € 115 (0,75 l)

Calice - € 14



Garden Ristò

VINI DAL MONDO

Mersault blagny 1er cru - Chateau de blagny <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2019 € 150
Puligny Montrachet “Les charme” - Domaine Chavy <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2017 € 160
Chablis 1er cru - Albert pic <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2012 € 125
Chablis “L’incoturnable” - Chateau de flyes (Francia) <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2021 € 65
Chablis - La roche (Francia) <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2022 € 44
Pouilly-fuisse “Trilogie de terroir” - Closeries des alisiers (Francia) <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2022 € 50
Bourgogne Pinot Noir - Closerie des Alisiers <i>(Uvaggio: 100% Pinot Noir; grad alc. 13°)</i>	2021 € 45
Macon village BIO - Closeries des alisiers (Francia) <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2020 € 30
Chassagne Montrachet “Les vides bourses” - Domaine jouard (Francia) <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2017 € 180
Pouilly Fume “Villa Paulus” - Masson Blondelet (Francia) <i>(Uvaggio: 100% Sauvignon Blanc; grad alc. 13°)</i>	2020 € 50
Sancerre Thauvenay - Masson Blondelet (Francia) <i>(Uvaggio: 100% Sauvignon Blanc; grad alc. 13°)</i>	€ 50



Garden Ristò

VINI DAL MONDO

AOP Cotes de Provence Maur & More rosé - Chateau saint maur (Francia) <i>(Uvaggio: 80% Grenache, 20% Cinsault; grad alc. 13,5°)</i>		€ 30
Gevrey Chambertin Vieilles Vigne - Philipp Rossignol (Francia) <i>(Uvaggio: 100% Pinot Noir; grad alc. 13°)</i>	2018	€ 160
“Nuits Saint Georges” Vielle Vigne - Domaine Louise Fleurot (Francia) <i>(Uvaggio: 100% Pinot Noir; grad alc. 13°)</i>		€ 110
Pounamu Sauvignon - Vinultra (Nuova Zelanda) <i>(Uvaggio: 100% Sauvignon Blanc; grad alc. 13°)</i>		€ 28
Pounamu Pinot gris - Vinultra (Nuova Zelanda) <i>(Uvaggio: 100% Pinot Grigio; grad alc. 13°)</i>		€ 28
Pounamu Pinot noir - Vinultra (Nuova Zelanda) <i>(Uvaggio: 100% Pinot Noir; grad alc. 13°)</i>		€ 30
Florence chenin blanc - Aaldering (Sud Africa) <i>(Uvaggio: 100% Chenin Blanc; grad alc. 13°)</i>		€ 28
Riesling Trocken - Julius Treis <i>(Uvaggio: 100% Riesling; grad alc. 11,5°)</i>		€ 28



Garden Ristò

BIRRE

Birra Gjulia “Nord” Bionda

(33cl; grad alc. 5,5°)

€ 8

Birra Gjulia “Est” Weizen

(33cl; grad alc. 6°)

€ 8

Birra Gjulia “Ovest” Ambrata

(33cl; grad alc. 7°)

€ 8

Birra Gjulia “Ribò” Italian Grape Ale

(33cl; grad alc. 6,5°)

€ 9