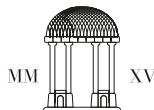


GardenRistò

VINI SPUMANTI

Metodo Charmat

Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g. Fagher Brut - Le Colture <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 26
Cartize superiore di Valdobbiadene D.o.c.g. Dry - Le Colture <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 38
Prosecco Superiore di Valdobbiadene D.o.c.g. Extra Dry - Zago Gasperini <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 26
Prosecco Superiore di Valdobbiadene D.o.c.g. Brut - Zago Gasperini <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 26
Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene "Rive di Collalto" D.o.c.g. Brut - Zago Gasperini <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 28
Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g. Cruner Dry - Le Colture <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 26
Ribolla Gialla Brut Millesimata - Tenuta Luisa <i>(Uvaggio: 100% Ribolla Gialla; grad alc. 11,5°)</i>	€ 25



GardenRistò

VINI SPUMANTI

Metodo Classico

Monsupello Brut Nature - Monsupello <i>(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 13,2°)</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>	€ 32
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" millesimato "Brigantia" - Le Marchesine <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 38
Franciacorta D.o.c.g. Brut "Saten" - Berlucchi <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	2017 € 40
Franciacorta 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
Trento D.o.c. Brut Nature - Pedrotti <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 38



GardenRistò

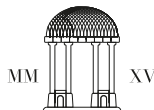
VINI SPUMANTI

Metodo Classico

Aladoro Brut - Vigne del Patrimon <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
Trento D.o.c. "Brut Rose" Millesimato - Pedrotti <i>(Uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 42
Alta langa D.o.c.g- Luigi Coppo <i>(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 45
Alta langa D.o.c.g. Riserva - Luigi Coppo <i>(Uvaggio: 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 65

Champagne

Champagne brut AOC "Black Creation" - Lanson <i>(Uvaggio: 50% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 15% Meunier; grad alc. 12°)</i>	€ 70
Champagne Brut Imperial - Moet & Chandon <i>(Uvaggio: 40% Pinot Nero; 30% Chardonnay, 30% Meunier; grad alc. 12°)</i>	€ 80
Champagne "Premier cru" brut "Heritage" - Louis Brochet <i>(Uvaggio: 78% Pinot Nero, 15% Chardonnay, 7% Meunier; grad alc. 12°)</i>	€ 60

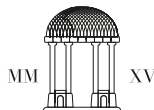


GardenRistò

VINI SPUMANTI

Champagne

Champagne Cuvee Royale Brut - Joseph Perrier <i>(Uvaggio: 35% Pinot Nero, 30% P. Meunier, 35% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</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 Blanc de Blancs Premier Cru Brut- Marie Le Brun <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>		€ 50
Champagne brut AOC "Black Réserve"- Lanson <i>(Uvaggio: 50% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 15% Meunier; grad alc. 12,5°)</i>		€ 85
Champagne Dom Pérignon Vintage – Moet Chandon <i>(Uvaggio: 51% Chardonnay, 49% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	2013	€ 330
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

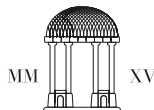


GardenRistò

VINI BIANCHI

Alto Adige

A.A. Chardonnay D.o.c. “Burgum Novum” - Castelfeder <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 14,5°)</i>	2019	€ 45
A.A. Chardonnay D.o.c. “Festival” - Cantina di Merano <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>		€ 26
A.A. Gewurztraminer D.o.c. - Abbazia di Novacella <i>(Uvaggio: 100% Gewurztraminer; grad alc. 14,5°)</i>		€ 32
A.A. Gewurztraminer D.o.c. “Vom Lhem” - Castelfeder <i>(Uvaggio: 100% Gewurztraminer; grad alc. 14,5°)</i>		€ 35
A.A. Muller Thurgau D.o.c. - Abbazia di Novacella <i>(Uvaggio: 100% Muller Thurgau; grad alc. 13°)</i>		€ 28
A.A. Pinot bianco D.o.c. “Vom Stein” - Castelfeder <i>(Uvaggio: 100% Pinot Bianco; grad alc. 13,5°)</i>		€ 28
A.A. Kerner D.o.c. - Abbazia di Novacella <i>(Uvaggio: 100% Kerner; grad alc. 13,5°)</i>		€ 30
A.A. Sylvaner D.o.c. - Abbazia di Novacella <i>(Uvaggio: 100% Sylvaner; grad alc. 13,5°)</i>		€ 30
A.A. Kerner D.o.c. “Praepositus” - Abbazia di Novacella <i>(Uvaggio: 100% Kerner; grad alc. 14°)</i>		€ 38
A.A. Gewürztraminer D.o.c. “Praepositus” - Abbazia di Novacella <i>(Uvaggio: 100% Gewürztraminer ; grad alc. 14,5°)</i>		€ 38



GardenRistò

VINI BIANCHI

Alto Adige

A.A. Riesling D.o.c. "Graf" - Cantina di Merano € 34
(Uvaggio: 100% Riesling; grad alc. 13,5°)

Sauvignon Vigneti delle Dolomiti "Raif" - Castelfeder € 30
(Uvaggio: 100% Sauvignon; grad alc. 13,5°)

Friuli Venezia Giulia

Friulano D.o.c Friuli Isonzo "I ferretti" - Tenuta Luisa € 32
(Uvaggio: 100% Friulano; grad alc. 13,5°)

Pinot Grigio D.o.c. Friuli Isonzo - Tenuta Luisa € 24
(Uvaggio: 100% Pinot Grigio; grad alc. 13,5°)

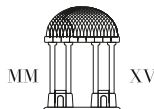
Pinot Grigio D.o.c. Ramato Colbajè - La Tunella € 32
(Uvaggio: 100% Pinot Grigio; grad alc. 13,5°)

Ribolla Gialla D.o.c. Colli Orientali del Friuli - La Tunella € 30
(Uvaggio: 100% Ribolla Gialla; grad alc. 13,5°)

Ribolla Gialla I.g.t. Venezia Giulia - Tenuta Luisa € 28
(Uvaggio: 100% Ribolla Gialla; grad alc. 12,5°)

Ribolla Gialla D.o.c. Collio - Ferruccio Sgubin € 29
(Uvaggio: 100% Ribolla Gialla; grad alc. 12,5°)

Sauvignon D.o.c. Colli Orientali del Friuli - La Tunella € 30
(Uvaggio: 100% Sauvignon; grad alc. 13,5°)



GardenRistò

VINI BIANCHI

Piemonte

Erbavoglio Colline Novaresi D.o.c. - Torraccia del Piantavigna € 25
(Uvaggio: 100% Erbaluce di Caluso; grad alc. 13,5°)

Gavi di Gavi D.o.c.g. "La Meirana" - Broglia € 30
(Uvaggio: 100% Cortese; grad alc. 13,5°)

Roero Arneis D.o.c.g. - Cornarea € 30
(Uvaggio: 100% Arneis; grad alc. 13,5°)

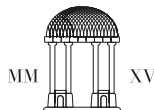
Monferrato D.o.c. Timorasso "Solis Vis" - Tenuta Montemagno € 30
(Uvaggio: 100% Timorasso; grad alc. 13,5°)

Colli Tortonesi Timorasso Doc "Derthona" – Vite Colte € 35
(Uvaggio: 100% Timorasso; grad alc. 14°)

Piemonte Doc Chardonnay "Monteriolo" – Luigi Coppo € 65
(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)

Liguria

Vermentino della Valpocevera D.o.c. Egaleè - Villa Gambiasso € 25
(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 13,5°)



GardenRistò

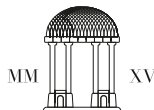
VINI BIANCHI

Toscana

- Ansonica D.o.c. Costa dell'argentario - Mantellassi € 23
(Uvaggio: 100% Ansonica; grad alc. 12,5°)
- Bolgheri D.o.c. Vermentino "Campo al Mare" - Tenute Campo al Mare € 27
(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 12,5°)
- "La Pietra" Chardonnay I.g.t. Toscana Supertuscan - Tenute del Cabreo € 45
(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)
- Trebbiano I.g.t. Toscana "Conti Contini Bonacossi" - Tenuta di Capezzana € 39
(Uvaggio: 100% Trebbiano; grad alc. 14°)

Umbria

- Grechetto Colli Martani D.o.c. "Grecante" - Arnaldo Caprai € 28
(Uvaggio: 100% Grechetto; grad alc. 13,5°)
- Sauvignon Umbria I.g.t. - Arnaldo Caprai € 30
(Uvaggio: 100% Sauvignon; grad alc. 13,5°)
- Trebbiano del Posto - Cantina Perticaia € 32
(Uvaggio: 100% Trebbiano Spoletino; grad alc. 13°)
- Orvieto D.o.c. Classico Superiore BIO e Vegan "Luigi e Giovanna" - Barberani € 42
(Uvaggio: 90% Grechetto BIO, 10% Trebbiano BIO; grad alc. 12°)
- Umbria IGT "Marea" Riesling BIO e Vegan- Barberani € 42
(Uvaggio: 100% Riesling BIO; grad alc. 11,5°)



GardenRistò

VINI BIANCHI

Marche

Offida D.o.c.g. Pecorino “Colle Vecchio” - Tenute Cocci Grifoni € 24
(Uvaggio: 100% Pecorino; grad alc. 14°)

Offida D.o.c.g. Passerina “Notturna” - Tenute Cocci Grifoni € 22
(Uvaggio: 100% Passerina; grad alc. 13,5°)

Abruzzo

Pecorino I.g.t. Terre di Chieti “Calalenta” - Fantini € 26
(Uvaggio: 100% Pecorino; grad alc. 13,5°)

Passerina Abruzzo Doc– Barone di Valforte € 22
(Uvaggio: 100% Passerina; grad alc. 12,5°)

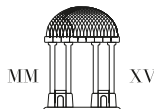
Lazio

Frascati Superiore Poggioverde - Principe Pallavicini € 24
(Uvaggio: 100% Falanghina; grad alc. 13,5°)

Moscato di Terracina D.o.c. Secco Oppidum - Cantine Sant’Andrea € 25
(Uvaggio 100% Moscato; grad alc. 13°)

Chardonnay BIO “L’amica Tua” – La Mugilla € 22
(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)

Pinot Grigio Ramato I.g.t. Lazio BIO “Rugginella” – La Mugilla € 24
(Uvaggio: 100% Pinot Grigio ramato BIO; grad alc. 14°)



GardenRistò

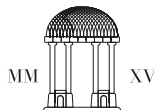
VINI BIANCHI

Lazio

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>	€ 22
Vermentino Igt “Le Coste” - Federici <i>(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 13°)</i>	€ 22

Campania

Greco di Tufo D.o.c.g. - Vesevo <i>(Uvaggio: 100% Falanghina; grad alc. 13,5°)</i>	€ 26
Greco di Tufo D.o.c.g. – Villa Raiano <i>(Uvaggio: 100% Greco; grad alc. 13°)</i>	€ 28
Falanghina del Sannio D.o.c. “Anima Lavica” – Janare <i>(Uvaggio: 100% Falanghina; grad alc. 13,5°)</i>	€ 25
Falanghina Beneventana Igt – Villa Raiano <i>(Uvaggio: 100% Falanghina; grad alc. 13,5°)</i>	€ 25



GardenRistò

VINI BIANCHI

Campania

Fiano di Avellino D.o.c.g. – Vesevo € 26
(Uvaggio: 100% Falanghina; grad alc. 13,5°)

Fiano di Avellino D.o.c.g. “Bacio delle Tortore” - Passo delle Tortore € 35
(Uvaggio: 100% Fiano di Avellino; grad alc. 13,5°)

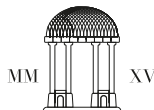
Basilicata

Moscato Dry I.g.t. Bianco Basilicata “Terre di Orazio” - Cantina di Venosa € 22
(Uvaggio: 100% Moscato; grad alc. 13°)

Calabria

Greco Bianco - Malvasia terre di Cosenza D.o.c. “Dolcemare” € 22
Spadafora 1915
(Uvaggio: 50% Greco Bianco, 50% Malvasia; grad alc. 13°)

Pecorello Calabria Bianco I.g.t. “Pandosia” - Spadafora 1915 € 29
(Uvaggio: 100% Carricante; grad alc. 13,5°)



GardenRistò

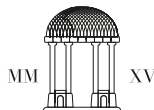
VINI BIANCHI

Sicilia

Etna Bianco D.o.c. “Ceneris” - Tenuta Ferrata <i>(Uvaggio: 100% Carricante; grad alc. 12,5°)</i>	€ 27
Grillo D.o.c. Sicilia “Sur Sur” - Donnafugata <i>(Uvaggio: 100% Grillo; grad alc. 13°)</i>	€ 25
Zibibbo Sicilia D.o.c. “Lighea” - Donnafugata <i>(Uvaggio: 100% Zibibbo; grad alc. 13°)</i>	€ 25
Bianca di Valguarnera Sicilia D.o.c. “Lighea” – Duca di Salaparuta <i>(Uvaggio: 100% Inzolia; grad alc. 13,5°)</i>	€ 55
Grillo Sicilia D.o.c. “Kàdos” – Duca di Salaparuta <i>(Uvaggio: 100% Grillo; grad alc. 12,5°)</i>	€ 24

Sardegna

Vermentino di Gallura D.o.c.g. “Funtanaliras” - Cantina Monti <i>(Uvaggio: Vernaccia, Vermentino; grad alc. 13,5°)</i>	€ 30
Vermentino di Gallura D.o.c.g. Superiore - Piero Mancini <i>(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 13,5°)</i>	€ 28
Vermentino di Sardegna D.o.c. “Akènta Cuvée 71” Santa Maria La Palma <i>(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 13°)</i>	€ 25



GardenRistò

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. 12°)

€ 27

Puglia

Negramaro Rosato "I Muri" - Vigneti del Salento

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

€ 22

Calabria

Magliocco Rosa D.o.c "Arsura" - Spadafora 1915

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

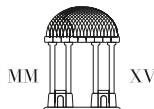
€ 24

Sicilia

Etna D.o.c Rosato - Tenuta Ferrata

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

€ 26



GardenRistò

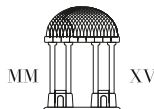
VINI ROSSI

Alto Adige

A.A. Lagrein D.o.c. “Rieder” - Castelfeder <i>(Uvaggio: 100% Lagrein; grad alc. 13,5°)</i>	€ 26
A.A. Lagrein Riserva D.o.c. “Borgum Novum” – Castelfeder <i>(Uvaggio: 100% Lagrein; grad alc. 13,5°)</i>	€ 44
A.A. Lagrein D.o.c. “Praepositus” – Abbazia di Novacella <i>(Uvaggio: 100% Lagrein; grad alc. 14°)</i>	€ 52
A.A. Pinot Nero D.o.c. Selezione “Glen” – Castelfeder <i>(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 14°)</i>	€ 39
A.A. Santa Maddalena D.o.c. “Schalleroff” - Castelfeder <i>(Uvaggio: 90% Schiava, 10% Lagrein; grad alc. 13,5°)</i>	€ 25
Terre di San Leonardo - Tenute San Leonardo <i>(Uvaggio: 50% Caber net Sauvignon, 40% Merlot, 10% Carmenere; grad alc. 13°)</i>	€ 28

Friuli Venezia Giulia

Cabernet Franc Isonzo D.o.c. - Tenuta Luisa <i>(Uvaggio: 100% Cabernet Franc; grad alc. 13,5°)</i>	€ 24
Refosco dal Peduncolo rosso Isonzo D.o.c. - Tenuta Luisa <i>(Uvaggio: 100% Refosco; grad alc. 14,5°)</i>	€ 24
Schioppettino Colli orientali del Friuli D.o.c. - La Tunella <i>(Uvaggio: 100% Schioppettino; grad alc. 14°)</i>	€ 32



GardenRistò

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 € 25
(Uvaggio: 100% Barbera; grad alc. 14°)

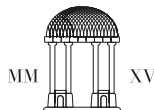
Barolo D.o.c.g. "Serralunga d'Alba" - Giovanni Rosso € 50
(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 15°)

Barolo D.o.c.g. - Marchesi di Barolo € 50
(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14°)

Barolo D.o.c.g. "Cannubi" - Marchesi di Barolo € 75
(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14°)

Dolcetto d'Alba D.o.c. Munfrina - Pelissero € 24
(Uvaggio: 100% Dolcetto; grad alc. 14°)

Gattinara D.o.c.g. - Travaglini € 44
(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc 13,5°)



GardenRistò

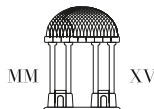
VINI ROSSI

Piemonte

Ghemme D.o.c.g. - Torraccia del Piantavigna <i>(Uvaggio: 90% Nebbiolo, 10% Vespolina; grad alc. 13,5°)</i>	€ 45
Nebbiolo D.o.c. Langhe - Pelissero <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14,5°)</i>	€ 29
Nebbiolo D.o.c. Langhe - Giovanni Rosso <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 13,5°)</i>	€ 36
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>	€ 65
Amarone della Valpolicella Riserva D.o.c.g. "Cave di Prun" – Tenute di Salvaterra <i>(Uvaggio: Corvina 65%, Corvinone 10%, Rondinella 25%; grad alc. 16,5°)</i>	€ 70
Rosso Verona I.g.t. "Campofiorin" - Masi <i>(Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara; grad alc. 13°)</i>	€ 28
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>	€ 24

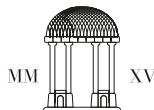


GardenRistò

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
Bolgheri rosso D.o.c. “Bruciato” - Tenuta Guado al Tasso Antinori <i>(Uvaggio: 50% Merlot, 50% Cabernet Franc; grad alc. 15,5°)</i>	€ 48
Brunello di Montalcino D.o.c.g. – Tenuta di Caparzo <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso; grad alc. 13,5°)</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 D.o.c.g. “Tenuta Greppo” – Biondi Santi <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso; grad alc. 13,5°)</i>	€ 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
Chianti Classico Riserva D.o.c.g. “La Forra” - Tenuta di Nozzole <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc 15°)</i>	€ 35
Cabreo “Il Borgo” I.g.t Toscana Supertuscan - Tenuta del Cabreo <i>(Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese; grad alc. 15°)</i>	€ 65

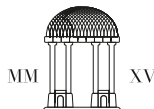


GardenRistò

VINI ROSSI

Toscana

Cabreo “Mytho” I.g.t Toscana Supertuscan - Tenuta del Cabreo <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14,5°)</i>	€ 190
Il Pareto” I.g.t Toscana Supertuscan - Tenuta di Nozzole <i>(Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon; grad alc. 15,5°)</i>	€ 90
Pinot Nero Toscana I.g.t “Black” - Tenuta del Cabreo <i>(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 14,5°)</i>	€ 40
Morellino di Scansano D.o.c.g. “Mago di Oz” Senza Solfiti Aggiunti - Mantellassi <i>(Uvaggio: 85% Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo; grad alc. 13,5°)</i>	€ 23
Morellino di Scansano D.o.c.g. Riserva “Le Sentinelle” – Mantellassi <i>(Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo; grad alc. 13,5°)</i>	€ 30
Carmignano D.o.c.g. Villa di Capezzana – Capezzana <i>(Uvaggio: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon; grad alc. 14,5°)</i>	€ 39
Carmignano D.o.c.g. Villa di Capezzana “10 Anni” – Capezzana <i>(Uvaggio: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon; grad alc. 14,5°)</i>	€ 55
Sassalloro” Toscana I.g.t. - Jacopo Biondi Santi <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14°)</i>	€ 38
Vino nobile di Montepulciano Riserva D.o.c.g. - Fattoria Tor Calvano <i>(Uvaggio: 70% Sangiovese, 30% Canaiolo; grad alc. 13,5°)</i>	€ 32



GardenRistò

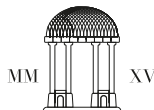
VINI ROSSI

Umbria

Sagrantino di Montefalco D.o.c.g. - Arnaldo Caprai <i>(Uvaggio: 100% Sagrantino; grad alc. 14,5°)</i>	€ 42
Sagrantino di Montefalco D.o.c.g. “25 Anni” - Arnaldo Caprai” <i>(Uvaggio: 100% Sagrantino; grad alc. 15°)</i>	€ 85
Sagrantino di Montefalco D.o.c.g. – Perticaia <i>(Uvaggio: 100% Sagrantino; grad alc. 14,5°)</i>	€ 35
Montefalco rosso D.o.c. - Arnaldo Caprai <i>(Uvaggio: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot; grad alc. 14,5°)</i>	€ 28

Abruzzo

“Casale Vecchio” Montepulciano d’Abruzzo D.o.c. - Fantini <i>(Uvaggio: 100% Montepulciano; grad alc. 13,5°)</i>	€ 26
“OPI” Montepulciano D.o.c.g. Riserva Colline Teramane - Fantini <i>(Uvaggio: 100% Montepulciano; grad alc. 14°)</i>	€ 45
Edizione 5 autoctoni - Fantini <i>(Uvaggio: Primitivo, Negramaro, Malvasia Nera, Montepulciano, Sangiovese; grad alc. 14°)</i>	€ 45



GardenRistò

VINI ROSSI

Marche

Rosso Piceno D.o.c. Superiore “Vigna Messieri” - Cocci Grifoni € 28
(Uvaggio: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese; grad alc. 13,5°)

Lazio

Cesanese di Affile D.o.c. “Nemora” – Vini Raimondo € 27
(Uvaggio: 100% Cesanese di Affile; grad alc. 14°)

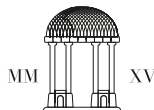
Cesanese del Piglio D.o.c.g. “Tenuta Tufoli” – La Mugilla € 25
(Uvaggio: 100% Cesanese ; grad alc. 14°)

Madreselva I.g.t. Lazio - Casale del Giglio € 36
(Uvaggio: Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon; grad alc. 14°)

Mater Matuta I.g.t. Lazio - Casale del Giglio € 55
(Uvaggio: Syrah, Petit Verdot; grad alc. 14°)

Petit Verdot I.g.t. Lazio - Casale del Giglio € 28
(Uvaggio: 100% Petit Verdot; grad alc. 13,5°)

Roma D.o.c. Rosso “Campo Barbarico” – La Mugilla € 22
(Uvaggio: 50% Sangiovese, 50% Montepulciano; grad alc. 14°)



GardenRistò

VINI ROSSI

Campania

Aglianico del Sannio D.o.c. “Anima Lavica” - La Guardiense € 23
(Uvaggio: 100% Aglianico; grad alc. 14°)

Aglianico D.o.c.g. “Taurasi” – Villa Raiano € 42
(Uvaggio: 100% Aglianico; grad alc. 13,5°)

Aglianico del Sannio D.o.c.g. “Sasso San Pietro” – Passo delle Tortore € 52
(Uvaggio: 100% Aglianico; grad alc. 14°)

Puglia

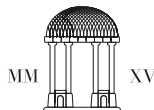
Negramaro I.g.t. Puglia “I Muri” - Vigneti del Salento € 22
(Uvaggio: 100% Negramaro; grad alc. 13,5°)

Primitivo di Manduria D.o.c. “Zolla” - Vigneti del Salento € 26
(Uvaggio: 100% Primitivo; grad alc. 14°)

Susumaniello I.g.t. Puglia “Zolla” - Vigneti del Salento € 26
(Uvaggio: 100% Susumaniello; grad alc. 14°)

Basilicata

Aglianico del Vulture D.o.c. “Terre d’Orazio” - Cantina di Venosa € 23
(Uvaggio: 100% Aglianico; grad alc. 13,5°)



GardenRistò

VINI ROSSI

Calabria

Magliocco D.o.c. “Neropaco” - Spadafora 1915 € 24
(Uvaggio: 100% Magliocco; grad alc. 14°)

Terre di Cosenza D.o.c. “Telesio” - Spadafora 1915 € 34
(Uvaggio: 100% Magliocco; grad alc. 13,5°)

Sicilia

Nero D’Avola Sicilia D.o.c. “Passo delle Mule” - Duca di Salaparuta € 26
(Uvaggio: 100% Nero D’Avola; grad alc. 13,5°)

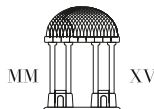
Nero D’Avola Sicilia D.o.c. “Sharazade” - Donnafugata € 25
(Uvaggio: 100% Nero D’Avola; grad alc. 13,5°)

Etna Rosso D.o.c. - Giovanni Rosso € 40
(Uvaggio: 100% Nerello Mascalese; grad alc. 13°)

Sardegna

Cagnulari di Sardegna D.o.c. Riserva “Reconta” - Santa Maria la Palma € 32
(Uvaggio: 100% Cagnulari; grad alc. 14,5°)

Cannonau di Sardegna D.o.c. Riserva “Redit” - Santa Maria la Palma € 30
(Uvaggio: 100% Cannonau; grad alc. 15°)

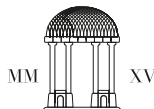


GardenRistò

VINI BIANCHI/ROSSI

Mezze Bottiglie

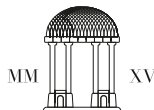
Ribolla Gialla I.g.t. Venezia - La Tunella <i>(Uvaggio: 100% Ribolla Gialla; grad alc. 12,5°)</i>	€ 14
Sauvignon D.o.c. Colli Orientali del Friuli - La Tunella <i>(Uvaggio: 100% Sauvignon; grad alc. 13,5°)</i>	€ 14
Satrico I.g.t. Lazio - Casale del Giglio <i>(Uvaggio: 40% Chardonnay, 40% Sauvignon, 20% Trebbiano Giallo; grad alc. 12,5°)</i>	€ 12
Shiraz I.g.t. Lazio - Casale del Giglio <i>(Uvaggio: 100% Shiraz; grad alc. 13,5°)</i>	€ 14
Gattinara D.o.c.g. 500ml - Travaglini <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14°)</i>	€ 26
Refosco del Peduncolo Rosso - La Tunella <i>(Uvaggio: 100% Refosco del Peduncolo Rosso; grad alc. 13,5°)</i>	€ 20
Pinot Nero Colli orientali del Friuli D.o.c. - La Tunella <i>(Uvaggio 100% Pinot Nero; grad alc. 13°)</i>	€ 15



GardenRistò

VINI DAL MONDO

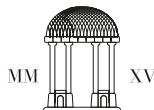
Mersault blagny 1er cru - Chateau de blagny <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2019	€ 150
Puligny Montrachet “Les charme” - Domaine Chavy <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2017	€ 160
Chablis 1er cru - Albert pic <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>		€ 125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



GardenRistò

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
Pouamu Sauvignon - Vinultra (Nuova Zelanda) <i>(Uvaggio: 100% Sauvignon Blanc; grad alc. 13°)</i>	2021	€ 28
Pouamu Pinot gris - Vinultra (Nuova Zelanda) <i>(Uvaggio: 100% Pinot Grigio; grad alc. 13°)</i>	2021	€ 28
Pouamu Pinot noir - Vinultra (Nuova Zelanda) <i>(Uvaggio: 100% Pinot Noir; grad alc. 13°)</i>		€ 30
Riesling Trocken - Prum (Germania) <i>(Uvaggio: 100% Riesling; grad alc. 12,5°)</i>	2019	€ 48
Florence chenin blanc - Aldering (Sud Africa) <i>(Uvaggio: 100% Chenin Blanc; grad alc. 13°)</i>		€ 28
Gevrey Chambertin Vieilles Vignes - 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>	2021	€ 110
Bourgogne Pinot Noir - Closerie des Alisiers <i>(Uvaggio: 100% Pinot Noir; grad alc. 13°)</i>	2021	€ 45



GardenRistò

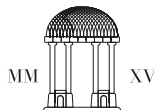
VINI ALLA MESCITA

Bolle in mescita

Prosecco Millesimato - Stocco <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 12°)</i>	€ 5
Opera Brut “Metodo Classico Franciacorta” - Le Marchesine <i>(Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 7
Franciacorta D.o.c.g. “Nitens” - Le Marchesine <i>(Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 8
Champagne Blanc de Blancs Premier Cru Brut- Marie Le Brun <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 10

Vini Bianchi in mescita

Bolgheri D.o.c. Vermentino “Campo al Mare” - Tenute Campo al Mare <i>(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 12,5°)</i>	€ 7
Ribolla Gialla I.g.t. Venezia Giulia - Tenuta Luisa <i>(Uvaggio: 100% Ribolla Gialla; grad alc. 12,5°)</i>	€ 6
A.A. Gewurztraminer D.o.c. “Vom Lhem” - Castelfeder <i>(Uvaggio: 100% Gewurztraminer; grad alc. 14,5°)</i>	€ 8
Offida D.o.c.g. Pecorino “Colle Vecchio” - Tenuta Cocci Grifoni <i>(Uvaggio: 100% Pecorino; grad alc. 14°)</i>	€ 6
Chardonnay “Tre Venezie” I.g.t. - Le Pianure <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 14°)</i>	€ 5



GardenRistò

VINI ALLA MESCITA

Vini Bianchi in mescita

Frascati Superiore D.o.c.g. - Vinea Domini € 6
(Uvaggio: Malvasia, Trebbiano, Bonvino, Bellone; grad alc. 13°)

“La Pietra” Chardonnay I.g.t. Toscana Supertuscan - Tenute del Cabreo € 10
(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)

Vini Rossi in mescita

Chianti Classico D.o.c.g. “Gallo Nero” - Tenuta di Nozzole € 7
(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14°)

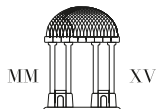
Roma D.o.c. Rosso - Vinea Domini € 5
(Uvaggio: 50% Sangiovese, 50% Montepulciano; grad alc. 13,5°)

Valpolicella Classico D.o.c. - Tenute Salvaterra € 6
(Uvaggio: 65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 5% altre varietà; grad alc. 14°)

Negramaro I.g.t. Puglia “I Muri” - Vigneti del Salento € 5
(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°)

Cabreo “Il Borgo” I.g.t. Toscana Supertuscan - Tenuta del Cabreo € 13
(Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese; grad alc. 15°)



GardenRistò

BIRRE

Birra Zago Agricola Blanche IPA <i>(50cl; grad alc. 5,2°)</i>	€ 8
Birra Zago Agricola Red Hoppy Ie <i>(50cl; grad alc. 5,2°)</i>	€ 8
Birra Gjulia “Nord” Bionda <i>(33cl; grad alc. 5,5°)</i>	€ 7
Birra Gjulia “Est” Weizen <i>(33cl; grad alc. 6°)</i>	€ 7
Birra Gjulia “Ovest” Ambrata <i>(33cl; grad alc. 7°)</i>	€ 7
Birra Gjulia “IOI” Gluten Free <i>(50cl; grad alc. 4,7°)</i>	€ 8
Birra Gjulia “Ribò” Italian Grape Ale <i>(33cl; grad alc. 6,5°)</i>	€ 8
Birra alla spina Moretti <i>(20cl; grad alc. 4,6°)</i>	€ 4
Birra alla spina Moretti <i>(40cl; grad alc. 4,6°)</i>	€ 6