

WINE

list
2026



Pilade
Country Hotel & Residence







Associazione Italiana Sommelier

PROPOSTE AL CALICE

BOLLICINE

Ca' Bolani	Prosecco di Treviso	s.a.	€ 7,00
Contadi Castaldi	Franciacorta Brut	s.a.	€ 10,00
Le Marchesine	Franciacorta Satèn "Brigantia"	2022	€ 10,00
Le Marchesine	Franciacorta Rosé "Artio"	2022	€ 10,00

VINI BIANCHI

Acquabona	Elba Ansonica	2025	€ 7,00
La Faccenda	Elba Vermentino "Lukumone"	2025	€ 7,00
Mazzei	Vermentino Maremma Toscana "Belguardo"	2025	€ 7,00

VINI ROSATI

Acquabona	Elba Rosato	2025	€ 7,00
Ca' Dei Frati	Lugana "Rosa dei Frati"	2025	€ 7,00

VINI ROSSI

La Faccenda	Elba Rosso "Efebo"	2025	€ 8,00
Pierre Ferraud & Fills	Pinot Nero Vin de France	2023	€ 8,00
Castello di Meleto	Chianti Classico	2023	€ 8,00
Ceralti	Bolgheri Rosso "Scirè"	2024	€ 8,00

Cod. Denominazione, annata e vitigno Produttore Prezzo €

VINI BIANCHI ½ BOTTIGLIE 0,375 L.

001	Elba D.o.c. ELBA BIANCO 2025 0,375 L. 12,5% vol.	Acquabona	€ 16,00
002	Collio D.o.c. SHARIS 2025 0,375 L. Chardonnay, ribolla 13% vol.	Felluga	€ 17,00
003	Veneto D.o.c. LUGANA 2025 0,375 L. Lugana 13% vol.	Ca' dei Frati	€ 17,00
004	Südtirol - Alto Adige D.o.c. GEWURZTRAMINER 2024 0,375 L. Gewurztraminer 12% vol.	Tramin	€ 19,00

BOLLICINE ½ BOTTIGLIE 0,375 L.

005	Franciacorta D.o.c.g. CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE 0,375L. Chardonnay, pinot bianco, pinot nero 12,5% vol	Ca' del Bosco	€ 35,00
006	Franciacorta D.o.c.g. FRANCIACORTA ALMA ASSEMBALGE 2 0,375L. Chardonnay, pinot nero, pinot bianco 12,5 vol.	Bellavista	€ 35,00

VINO ROSSO ½ BOTTIGLIE 0,375 lt.

007	Chianti D.o.c.g. CHIANTI CLASSICO 2023 Sangiovese 14% vol.	Fonterutoli	€ 21,00
008	Scansano D.o.c. MORELLINO DI SCANSANO 2024 Sangiovese 14% vol.	Le Pupille	€ 18,00
009	Bolgheri d.o.c. LE DIFESE 2024 Cabernet sauvignon, sangiovese 13,5% vol.	Tenuta San Guido	€ 25,00
010	Bolgheri d.o.c. DONNA OLIMPIA 2023 Cabernet franc, Cab. Sauv., merlot, petit verdot 14% vol.	Donna Olimpia	€ 25,00
011	Elba d.o.c. ELBA ROSSO "Efebo" 2024 Sangiovese 13,5% vol.	La Faccenda	€ 17,00

Cod.	Denominazione, annata e vitigno	Produttore	Prezzo €
------	---------------------------------	------------	----------

METODO CHARMAT

012	Valdobbiadene D.o.c.g. PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT Glera 11% vol.	Nino Franco	€ 27,00
013	Valdobbiadene D.o.c.g. PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT Glera 11% vol.	Foss Marai	€ 27,00
014	Valdobbiadene D.o.c.g. CARTIZZE BRUT Glera 11% vol.	Foss Marai	€ 47,00
015	SPUMANTE BRUT ROSÈ Aleatico 11,5% vol.	Tenuta delle Ripalte	€ 33,00

METODO CLASSICO

016	Franciacorta D.o.c.g. FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE PRESTIGE Chardonnay, pinot nero, pinot bianco 12,5% vol.	Cà del Bosco	€ 65,00
017	Franciacorta D.o.c.g. FRANCIACORTA ROSÉ CUVÉE PRESTIGE Chardonnay, pinot nero 12,5% vol.	Cà del Bosco	€ 80,00
018	Franciacorta D.o.c.g. FRANCIACORTA VINTAGE COLLECTION SATÈN 2020 Chardonnay, pinot bianco, pinot nero 12,5% vol.	Ca' del Bosco	€ 80,00
019	Franciacorta D.o.c.g. FRANCIACORTA ALMA ASSEMBLAGE 2 Pinot nero, chardonnay, pinot bianco	Bellavista	€ 65,00
020	Franciacorta D.o.c.g. FRANCIACORTA SATEN Chardonnay 12,5% vol.	Bellavista	€ 80,00
021	Franciacorta D.o.c.g. FRANCIACORTA BRUT ROSE' Chardonnay, pinot nero 12,5% vol.	Bellavista	€ 80,00
022	Franciacorta D.o.c.g. CONTADI DI CASTALDI BRUT Chardonnay, pinot bianco, pinot nero 12,5% vol	Contadi Castaldi	€ 40,00

Cod. Denominazione, annata e vitigno Produttore Prezzo €

CHAMPAGNE

023	PAUL BARA BRUT ROSÉ Pinot nero, chardonnay 12,5% vol.	Paul Bara	€ 95,00
024	PAUL BARA BRUT RESERVE GRAN CRU Pinot nero, chardonnay 12,5% vol.	Paul Bara	€ 90,00
025	CLAUDE CAZALS BRUT Grand Cru - Blanc de Blanc Chardonnay 12,5% vol.	Claude Cazals	€ 85,00
026	BOLLINGER CUVÉE Pinot noir, chardonnay, pinot meunier 12%	Bollinger	€ 120,00
027	GAUTHEROT - GRAND RESERVE Pinot noir, chardonnay, pinot blanc 12% vol.	Gautherot	€ 85,00
028	DEUTZ BRUT CLASSIC Chardonnay, pinot nero, meunier 12% vol.	Champagne Deutz	€ 80,00

VINI BIANCHI - ELBA

029	Elba D.o.c. ELBA BIANCO "ILAGIÙ" 2025 Procanico 13% vol.	Arrighi	€ 26,00
030	Elba D.o.c. VERMENTINO DOC "LUKOMONE" 2025 Vermentino 13% vol.	La Faccenda	€ 26,00
031	Elba D.o.c. ANSONICA 2025 Ansonica 12,5% vol.	Acquabona	€ 26,00
032	Elba IGP ORTO DELLE FANCIULLE 2025 Vermentino 12,5% vol.	La Chiusa	€ 30,00
033	Elba IGT VIOGNIER V.I.P. 2024 Viognier 13,5% vol.	Arrighi	€ 35,00

VINI BIANCHI - LA TOSCANA

034	Vernaccia D.o.c.g. VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 2025 Vernaccia 13% vol.	Panizzi	€ 26,00
035	Chardonnay Toscana D.o.c. CHARDONNAY DI MONSANTO 2024 Chardonnay 13,5% vol.	Castello Monsanto	€ 30,00
036	Bolgheri D.o.c. MERA VI GLIA BOTRO DEI FICHI 2025 Vermentino 13% vol.	Meraviglia	€ 28,00

Cod.	Denominazione, annata e vitigno	Produttore	Prezzo €
------	---------------------------------	------------	----------

VINI BIANCHI - PIEMONTE

037	Langhe D.o.c. ROSSJ BASS 2020/2023 Chardonnay 13,5% vol.	Gaja	€ 90,00
-----	--	------	---------

VINI BIANCHI - VENETO

038	Lugana D.o.c. LUGANA 2025 Lugana 13,5% vol.	Ca' dei Frati	€ 27,00
-----	---	---------------	---------

VINI BIANCHI - FRIULI VENEZIA GIULIA

039	Collio D.o.c. RIBOLLA GIALLA 2025 Ribolla 13,5% vol.	Felluga	€ 30,00
-----	--	---------	---------

040	Collio D.o.c. SAUVIGNON 2025 Sauvignon 13,5% vol.	Felluga	€ 30,00
-----	---	---------	---------

041	Collio D.o.c. ILLIVIO 2023/2024 Pinot bianco, Chardonnay 13,5% vol.	Felluga	€ 45,00
-----	---	---------	---------

VINI BIANCHI - TRENTO ALTO ADIGE

042	Alto Adige D.o.c. GEWÜRZTRAMINER 2025 Gewurztraminer 12,5% vol.	San Michele Appiano	€ 29,00
-----	---	---------------------	---------

043	Alto Adige D.o.c. PINOT BIANCO SCHULTHAUSER 2025 Pinot Bianco 13% vol.	San Michele Appiano	€ 29,00
-----	--	---------------------	---------

044	Alto Adige D.o.c. PINOT GRIGIO 2025 Pinot Grigio 13% vol.	San Michele Appiano	€ 29,00
-----	---	---------------------	---------

045	Alto Adige D.o.c. RIESLING TROCKEN "DR. FISCHER" 2024 Riesling 12,5% vol.	Höfstetter	€ 27,00
-----	---	------------	---------

VINI BIANCHI - UMBRIA

046	Umbria I.g.t. CERVARO DELLA SALA 2018 Chardonnay, grechetto 13% vol.	Castello della Sala Antinori	€ 110,00
047	Umbria I.g.t. CERVARO DELLA SALA 2022/2023 Chardonnay, grechetto 13% vol.	Castello della Sala Antinori	€ 90,00
048	Umbria I.g.t. CERVARO DELLA SALA 2024 Chardonnay, grechetto 13% vol.	Castello della Sala Antinori	€ 80,00

VINI BIANCHI - SARDEGNA

049	Vermentino D.o.c.g. VERMENTINO COSTA MOLINO DOCG 2025 Vermentino 13% vol.	Argiolas	€ 27,00
050	Vermentino D.o.c.g. VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE "Vigna' Angena" DOCG 2024 Vermentino 13% vol.	Capichera	€ 45,00

VINI BIANCHI - FRANCIA

051	CHABLIS SAINT-MARTIN 2023 Chardonnay 13% vol.	Domaine Laroche	€ 45,00
052	CHABLIS VIEILLS VIGNES DOMAINE 2022 Chardonnay 13,5% vol.	Domaine Bessin	€ 48,00

VINI ROSATI

053	Lugana D.o.c. ROSA DEI FRATI 2025 Groppello, marzemino, sangiovese, barbera 12,5% vol.	Ca' dei Frati	€ 27,00
054	Elba D.o.c.. ELBA ROSATO ACQUABONA 2025 Sangiovese, merlot 12,5% vol.	Acquabona	€ 26,00
055	Elba D.o.c. ELBA ROSATO 2025 Aleatico 12,5% vol.	Tenute delle Ripalte	€ 26,00
056	Carmignano D.o.c. VIN RUSPO ROSATO 2025 Sangiovese, cabernet, canaiolo 13,5% vol.	Capezzana	€ 25,00

VINI ROSSI - LA TOSCANA

MONTALCINO

057	Montalcino D.o.c.g. "BRUNELLO GAJA RENNINA" 2018 Sangiovese grosso 13,5% vol.	Gaja	€ 210,00
058	Montalcino D.o.c.g. "BRUNELLO DI MONTALCINO GAJA" 2018 Sangiovese grosso 13,5% vol.	Santa Restituta - Gaja	€ 95,00
059	Montalcino D.o.c.g. BRUNELLO DI MONTALCINO CANALICCHIO DI SOPRA 2020 Sangiovese grosso 14,5% vol.	Canalicchio di Sopra	€ 80,00
060	Montalcino D.o.c. ROSSO DI MONTALCINO CANALICCHIO DI SOPRA 2024 Sangiovese grosso 13,5% vol.	Canalicchio di Sopra	€ 35,00

MONTEPULCIANO

061	Montepulciano D.o.c.g. NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020 Prugnolo gentile 13,5% vol.	Bindella	€ 31,00
-----	---	----------	---------

MAREMMA E NON SOLO

062	Scansano D.o.c.g. MORELLINO DI SCANSANO 2024 Sangiovese, alicante, cilieggiolo 13,5% vol.	Le Pupille	€ 26,00
063	Arezzo I.g.t. ACHELO 2024 Syrah 14,5% vol.	Antinori	€ 32,00
064	Scansano I.g.t. POGGIO VALENTE 2020 Sangiovese 15% vol.	Le Pupille	€ 45,00

VINI ROSSI - LA TOSCANA

CHIANTI

065	Chianti D.o.c.g. CHIANTI CLASSICO FONTERUTOLI 2023 Sangiovese 13,5% vol.	Mazzei	<i>Castellina in Chianti</i>	€ 36,00
066	Chianti D.o.c.g. CASTELLO DI MELETO 2023 Sangiovese, merlot 13,5% vol.	Castello di Meleto	<i>Gaiole in Chianti</i>	€ 26,00
067	Chianti D.o.c.g. CASTELLO DI MELETO RISERVA 2019 CHIANTI CLASSICO Sangiovese 13,5% vol.	Castello di Meleto	<i>Gaiole in Chianti</i>	€ 37,00
068	Chianti D.o.c.g. CHIANTI CLASSICO S. LORENZO RISERVA 2020 Sangiovese, merlot, malvasia nera 13,5% vol.	Ama	<i>Gaiole in Chianti</i>	€ 75,00
069	Chianti D.o.c.g. CHIANTI CLASSICO AMA 2023 Sangiovese 13,5% vol.	Ama	<i>Gaiole in Chianti</i>	€ 36,00
070	Chianti D.o.c.g. CHIANTI CLASSICO BADIA A COLTIBUONO 2022 Sangiovese, canaiolo, cilieggiolo, colorino 14% vol.	Badia a Coltibuono	<i>Gaiole in Chianti</i>	€ 30,00
071	Chianti D.o.c.g. CHIANTI CLASSICO QUERCIBELLA 2021 Sangiovese 14% vol.	Quercibella	<i>Greve in Chianti</i>	€ 36,00
072	Chianti D.o.c.g. CHIANTI CLASSICO DIEVOLE 2023 Sangiovese 14% vol.	Dievole	<i>Castelnuovo Berardenga</i>	€ 30,00
073	Chianti D.o.c.g. CHIANTI GRAN SELEZIONE VIGNA SESSINA 2020 Sangiovese 14% vol.	Dievole	<i>Castelnuovo Berardenga</i>	€ 55,00

VINI ROSSI - LA TOSCANA

BOLGHERI

074	Bolgheri D.o.c. SUPERIORE BOLGHERI ROSSO 2020 Cabernet Sauvignon, merlo, cabernet franc 15% vol.	Castello di Bolgheri	€105,00
075	Bolgheri D.o.c. SUPERIORE ARGENTIERA 2022 Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc 13,5% vol.	Argentiera	€ 90,00
076	Bolgheri I.g.t. SUPERIORE SAPAIO 2020 Cabernet sauvignon, merlot, petit verdot 13,5% vol.	Sapaio	€ 90,00
077	Bolgheri D.o.c. SUPERIORE MILLEPASSI 2020/2021 Cabernet sauvignon, syrah, cab. franc 14% vol.	Donna Olimpia	€ 90,00
078	Bolgheri D.o.c. VOLPOLO 2022/2023 Cabernet sauvignon, merlot, petit verdot 13,5% vol.	Sapaio	€ 40,00
079	Bolgheri D.o.c. LE DIFESE 2024 Cabernet sauvignon, sangiovese 13,5% vol.	Tenuta San Guido	€ 40,00
080	Bolgheri D.o.c. IL BRUCIATO 2024 Cab. sauv., cab. franc, merlot, syrah, petit verdot 13,5% vol.	Guado al Tasso Antinori	€ 40,00
081	Bolgheri D.o.c. PROMIS 2023 Merlot, syrah, sangiovese 13,5% vol.	Gaja	€ 55,00
082	Bolgheri D.o.c. MACCHIOLE 2024 Merlot, Cab. sauvignon, syrah, sangiovese 13,5% vol.	Le Macchiole	€ 40,00
083	Bolgheri D.o.c. LE COLONNE 2023 Cabernet franc, merlot, cab. sauvignon 13,5% vol.	Dievole	€ 35,00
084	Bolgheri D.o.c. DONNA OLIMPIA 2023 Cabernet sauv., merlot, petit verdot, cab.t franc 14% vol.	Donna Olimpia	€ 35,00
085	Bolgheri D.o.c. LE VOLTE DI ORNELLAIA 2023 Merlot, cab. sauvignon, petit verdot, cab. franc 14% vol.	Ornellaia	€ 35,00
086	Bolgheri D.o.c. ARGENTIERA VILLA DONORATICO 2023 Cabernet Sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah 13,5% vol.	Argentiera	€ 42,00

Cod. Denominazione, annata e vitigno Produttore Prezzo €

COLLINE TOSCANE

087 Toscana I.g.t.
MODUS 2019 Ruffino € 45,00
Sangiovese, cabernet, merlot 14,5% vol.

ISOLA D'ELBA

088 Elba D.o.c.
ELBA ROSSO "Efebo" 2024 La Faccenda € 26,00
Sangiovese 13,5% vol.

089 Elba I.g.t.
ELBA ROSSO RISERVA 2023 Villa Mori € 35,00
Sangiovese 13,5% vol.

090 Elba I.g.t.
TRESSE 2022 Arrighi € 40,00
Syrah, sangiovese, sagrantino 13,5% vol.

091 Elba D.o.c.
ELBA ROSSO RISERVA "Sergio Arrighi" 2022 Arrighi € 39,00
Sangiovese 13,5% vol.

SUPER TUSCANY

092 Bolgheri Sassicaia D.o.c.
SASSICAIA Tenuta San Guido 2019 € 380,00
Cabernet sauvignon, cabernet franc 13,5% vol.

093 Bolgheri Sassicaia D.o.c.
SASSICAIA Tenuta San Guido 2020/2021 € 400,00
Cabernet sauvignon, cabernet franc 13,5% vol.

094 Bolgheri Sassicaia D.o.c.
SASSICAIA Tenuta San Guido 2022 € 300,00
Cabernet sauvignon, cabernet franc 13,5% vol.

095 Bolgheri D.o.c. **SUPERIORE**
GUADO AL TASSO 2018 Antinori € 190,00
Cabernet Sauv., merlot, cab. franc, petit verdot 14% vol.

096 Bolgheri D.o.c. **SUPERIORE**
CA' MARCANDA 2019 Gaja € 220,00
Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc 14% vol.

097 Bolgheri D.o.c. **SUPERIORE**
MAGARI CA' MARCANDA 2022 Gaja € 95,00
Cabernet franc, cabernet sauvignon, petit verdot 14,5% vol.

Cod.	Denominazione, annata e vitigno	Produttore	Prezzo €
------	---------------------------------	------------	----------

SUPER TUSCANY

098	Toscana I.g.t. IL PALEO 2019/2020 Cabernet franc 14% vol.	Il Paleo	€ 149,00
099	Toscana I.g.t. TIGNANELLO 2022 Sangiovese, cabernet sauvignon cab. franc 14% vol.	Antinori	€ 165,00
100	Toscana I.g.t. SOLAIA 2012 Cabernet sauvignon, cabernet franc, sangiovese 14,5 % vol.	Antinori	€ 475,00
101	Toscana I.g.t. SOLAIA 2013 Cabernet sauvignon, cabernet franc, sangiovese 14,5 % vol.	Antinori	€ 430,00
102	Bolgheri D.o.c. SUPERIORE ORNELLAIA 2022 Cabernet sauv.n, merlot, cab. franc, petit verdot 14,5% vol.	Ornellaia	€ 270,00
103	Toscana I.g.t. QUERCE GOBBE 2024 Merlot 13,5% vol.	Petra	€ 43,00
104	Sangiovese I.g.t. BADIA COLTIBUONO 2015 Sangiovese 13,5% vol.	Badia Coltibuono	€ 60,00
105	Toscana I.g.t. TASSINAIA 2022 Merlot, cabernet sauvignon 14% vol.	Il Terriccio	€ 46,00
106	Carmignano D.o.c.g. VILLA CAPEZZANA 2019 Sangiovese fine, cabernet sauvignon 14,5% vol.	Capezzana	€ 55,00
107	Carmignano D.o.c.g. VILLA CAPEZZANA 2020 Sangiovese fine, cabernet sauvignon 14,5% vol.	Capezzana	€ 49,00
108	Carmignano D.o.c.g. GHIAIE DELLA FURBA 2020 Cabernet sauvignon, merlot, syrah 14% vol.	Capezzana	€ 65,00

Cod.	Denominazione, annata e vitigno	Produttore	Prezzo €
------	---------------------------------	------------	----------

VINI ROSSI - ALTO ADIGE

109	Pinot Nero D.o.c. PINOT NERO RISERVA 2021 Pinot nero 14% vol.	San Michele Appiano	€ 39,00
110	Pinot Nero D.o.c. PINOT NERO PFITSCHER 2023 Pinot nero 14% vol.	Pfitscher	€ 39,00

VINI ROSSI - PIEMONTE

111	Barolo D.o.c.g. BAROLO DRAGOMIS 2018 Nebbiolo 14,5% vol.	Gaja	€ 110,00
112	Barbaresco D.o.c.g. BARBARESCO GAJA 2018/2019 Nebbiolo 14,5% vol.	Gaja	€ 280,00
113	Barbaresco D.o.c. SITO MORESCO 2020/2022 Nebbiolo 14% vol.	Gaja	€ 70,00
114	Langhe D.o.c. NEBBIOLO CASTELLO DI NEIVE 2024 Nebbiolo 14% vol.	Castello di Neive	€ 31,00

VINI ROSSI - VENETO

115	Amarone della Valpolicella D.o.c. classico AMARONE 2019/2020 Corvina veronese, corvinone, rondinella, molinara 15% vol.	Speri	€ 72,00
-----	---	-------	---------

VINI ROSSI - SICILIA

116	Sicilia D.o.c. NERO D'AVOLA 2021 Nero d'Avola 14,5% vol.	Gulfi	€ 28,00
-----	--	-------	---------

VINI ROSSI - SARDEGNA

117	Sardegna I.g.t. KOREM 2019 Bovale, carignano, cannonau 14,5% vol.	Argiolas	€ 45,00
118	Cannonau di Sardegna D.o.c. CANNONAU ARGIOLAS 2021/2022 Cannonau 14% vol.	Argiolas	€ 28,00

Cod.	Denominazione, annata e vitigno	Produttore	Prezzo €
------	---------------------------------	------------	----------

VINI ROSSI - FRANCIA

119	BOURGOGNE ROUGE 2023/2024 Pinot noir 12,5% vol.	Domaine Faiveley	€ 36,00
120	BOURGOGNE ROUGE CUVÉE GRAVEL 2023 Pinot noir 12,5% vol.	Catherine & Claude Marechal Vignerons	€ 45,00
121	BOURGOGNE VIEILLES VIGNES ROUGE 2023 Pinot noir 12,5% vol.	Domaine Joseph Voillot	€ 45,00
122	PINOT NOIR VIN DE FRANCE 2024 Pinot noir 12,5% vol.	Pierre Ferraud & Fils	€ 28,00
123	NUITS-ST-GEORGES 2018 1 ^{er} CRU LES DAMODES Pinot noir 12,5% vol.	Henri et Gilles Remoriquet	€ 75,00
124	NUITS-ST-GEORGES 2018 1 ^{er} CRU LES SAINT-GEORGES Pinot noir 12,5% vol.	Henri et Gilles Remoriquet	€ 95,00

VINI ROSSI - ARGENTINA

125	MALBEC 2022 14% vol.	Altavista	€40,00
-----	-------------------------	-----------	--------

VINI PASSITI

			Calice	Bottiglia
126	I.g.t. Umbria MUFFATO DELLA SALA 0,375 cl.	Antinori	€ 15,00	€ 65,00
127	Elba D.o.c.g. ALEATICO DELL'ELBA 0,375 cl.	La Chiusa	€ 10,00	€ 35,00
158	Elba D.o.c.g. ALEATICO DELL'ELBA 0,375 cl.	La Faccenda	€ 10,00	€ 35,00
129	Pantelleria D.o.c. MOSCATO DI PANTELLERIA 0,375 cl.	Lago di Venere	€ 8,00	€ 35,00
130	Toscana I.g.t. VIN SANTO ANTINORI 0,375 cl.	Antinori	€ 8,00	€ 35,00
131	Asti Spumante D.o.c.g.. MOSCATO 0,750 cl.	Ca' Bolani	€ 8,00	€ 26,00

LE ACQUE E LE BIBITE

ACQUA MINERALE	San Pellegrino	€ 3,50
ACQUA MINERALE	Napoleone	€ 3,50
BIBITE IN LATTINA e VETRO	Varie	€ 3,50
BIRRA DELL'ELBA ARTIGIANALE Bottiglia 33cl.	Birra dell'Elba	€ 7,00
BIRRA DELL'ELBA ARTIGIANALE Bottiglia 75cl.	Birra dell'Elba	€ 14,00
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA	Birra Forst	€ 4,00
BIRRA ALLA SPINA GRANDE	Birra Forst	€ 5,50

* *L'asterisco segnala vini esauriti o temporaneamente non disponibili*

* *Weine die momentan nicht verfügbar sind*

* *Wine temporary not available*



Per condire:
Si consiglia l'Olio Extravergine di Oliva
prodotto dalla nostra Azienda Agricola



Olio Extravergine di Oliva derivato da cultivar
Leccino, Moraiolo, Frantoio e Pendolino, raccolto
a mano in azienda ed estratto a freddo nell'arco dell'24 ore.
Profumo intenso con note erbacee e sentore di carciofo.
Leggermente piccante

Cultivar originaria della Toscana da cui deriva un olio con sentore
di oliva matura e mela, sapore dolce, e lievemente piccante.
Ideale per abbinamenti
con pesce azzurro, creme di legumi,
brodetti di pesce frittate e carni bianche.



Cultivar originaria della Toscana da cui deriva un olio
particolarmente fruttato, profondo e persistente nei toni.
Amaro e piccante con sentori di carciofo
e cardo selvatico. Ideale per bruschette,
zuppe, grigliate di carne rossa e verdure.

Blend derivante dalle cultivar toscane di olivo Frantoio,
Leccino, Moraiolo e Pendolino.
Primizio si caratterizza per la lavorazione di olive
poco mature, raccolte a mano soltanto nei primi dieci giorni di ottobre
e frante a freddo immediatamente dopo la raccolta.
Il processo di lavorazione mira, tramite l'immediata filtratura
del prodotto grezzo e la conservazione in atmosfera controllata,
a preservare le note erbacee (cardo e carciofo) e le caratteristiche o
rganolettiche del prezioso olio novello.



Se avete gradito i nostri oli potete acquistarli direttamente...

Listino prezzi Olio "Podere Arduini"

PILADE

ml. 250 € 9,00
ml. 500 € 15,00
ml. 750 € 19,50

LECCINO

ml. 250 € 12,00

MORAILO

ml. 250 € 12,00

PRIMIZIO

ml. 500 € 17,00

BOX

N. 6 Bottiglie
da 750 ml.
€ 110,00

BOX

N. 6 Bottiglie
da 500 ml.
€ 85,00

BOX

N. 6 Bottiglie
di "Primizio" 500 ml.
€ 95,00

SET

degustazione
di 3 bottiglie da 250 ml.
€ 35,00

NOTIZIE SULL'AZIENDA

Ubicata nel centro-isola a Capoliveri in località Mola esposizione sud-est a 10 mt. s.l.m. Le olive vengono raccolte manualmente quando hanno raggiunto il giusto stato di maturazione, la frangitura viene effettuata entro le 24 ore dalla raccolta, spremitura a freddo. Per la lavorazione ci serviamo di un frantoio moderno, certificato. L'olio è stoccato in locale climatizzato 14/18° al buio. Tutti questi componenti conferiscono all'olio extravergine di oliva un'alta qualità per le sue caratteristiche chimiche e organolettiche.



