



FRANCESCO CUSUMANO

Private Chef

CARTA DEI VINI

TOSCANA - BOLLICINE

BRUT METODO CLASSICO

- CASTELLO DEL TREBBIO (SI) - VSQ METODO CLASSICO 70% CHARDONNAY, 30% TREBBIANO 39€
- APERITIVI A BASE CREMOSA, BACCALÀ MANTECATO, VERDURE FRITTE, RISOTTI E PESCE AL FORNO.

TOSCANA - BIANCHI

CONGIURA

- CASTELLO DEL TREBBIO (SI) - BIANCO TOSCANA IGT 50% PINOT GRIGIO, 40% RIESLING, 10% MANZONI BIANCO 28€
- FORMAGGI FRESCHI, ANCHE ERBORINATI, CARNI BIANCHE BEN CONDITE, PRIMI PIATTI A BASE DI MOLLUSCHI O FUNGHI.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

- PANIZZI (SI) - VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG 100% VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 20€
- PER APERITIVO, CON ANTIPASTI DI CROST ACEI E DI MOLLUSCHI, PRIMI PIATTI CON SALSE BIANCHE E FUNGHI, INSALATE DI RISO E DI PASTA. PIATTI DI PESCE AL FORNO, FRITTI, ALLA GRIGLIA O AL CARTOCCIO, E PESCE CRUDO.

SIGNORINA VITTORIA

- TOLLENA (SI) - VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG 90% VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, 5% MALVASIA, 5% CHARDONNAY 38€
- SCAMPI, ARAGOSTA, ASTICE E OSTRICHE, PESCE AL FORNO, ALLA GRIGLIA E AL CARTOCCIO, FRITTURE DI MARE E DI LAGO, SALMONE AFFUMICATO, CON IL PESCE CRUDO E CON PIATTI A BASE DI TARTUFO.

VERMENTINO

- SERRAIOLA (GR) - TOSCANA BIANCO IGT 100% VERMENTINO 25€
- PIATTI A BASE DI PESCE, MOLLUSCHI, POLPO E CROSTACEI, FORMAGGI FRESCHI E I SALUMI. CARNI BIANCHE (POLLO, TACCHINO E CONIGLIO), I RISOTTI, LE FRITTATE E LE PREPARAZIONI A BASE DI FUNGHI.

TOSCANA - ROSATI

SCHIAVA D'AMORE

- TENUTA DOCICI (GR) - MAREMMA TOSCANA DOP 50% CILIEGIOLO, 50% SANGIOVESE 26€
- APERITIVO, RISOTTI E ZUPPE DI PESCE, GRIGLIATE DI CROSTACEI.

ROSADISERA

- TOLLENA (SI) - ROSATO TOSCANA IGT 50% CANAILOLO, 50% SANGIOVESE 25€
- ANTIPASTI E ZUPPE DI PESCE, RISOTTO AI FRUTTI DI MARE, SIA DI CARNE, PASSANDO DAI SALUMI ALLE CARNI BIANCHE COME POLLO E TACCHINO, ACCIUGHE, OSTRICHE, PIATTI CON UOVA.

LA CURIA

- IL PALAZZO (AR) - ROSATO IGT 50% SYRAH, 50% SANGIOVESE 23€
- SALUMI, FORMAGGI GIOVANI. GRIGLIATE DI CARNE BIANCA, PESCE VERDURE GRIGLIATE. SUGHI DI PESCE AL POMODORO. CARPACCI DI CARNE O PESCE, VERDURE CARCIOFI, ASPARAGI, CAVOLI.



FRANCESCO CUSUMANO

Private Chef

CARTA DEI VINI

TOSCANA - ROSSI

CHIANTI SUPERIORE

- **CASTELLO DEL TREBBIO (FI) - CHIANTI SUPERIORE DOCG** 85% SANGIOVESE, 15% CANAILOLO E CILIEGIOLO **29€**
- PIATTI A BASE DI CARNE ROSSA, ARROSTI DI CARNE E TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI.

CHIANTI RUFINA RISERVA

- **CASTELLO DEL TREBBIO (FI) - CHIANTI RISERVA DOCG** 90% SANGIOVESE, 10% MERLOT E SYRAH **44€**
- PASTA CON SUGHI DI CARNE, PORTATE DI CARNE ARROSTO O ALLA GRIGLIA, PORTATE DI SELVAGGINA, FORMAGGI STAGIONATI.

BASTIONI

- **COLLAZZI (FI) - CHIANTI CLASSICO DOCG** 80% SANGIOVESE, 18% MERLOT, 2% MALVASIA NERA **27€**
- PIATTI A BASE DI CARNI ROSSE, COME IL BOLLITO MISTO O LE BRICIOLE AL SUGO.

LA RISERVA

- **IL POGGIOLINO (FI) - CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG** 95% SANGIOVESE, 5% COLORINO **37€**
- PIATTI A BASE DI CARNI ROSSE GRIGLIATE O ARROSTO, COME LA BISTECCA ALLA FIORENTINA O IL CINGHIALE IN UMIDO.

ROSSO DI MONTEPULCIANO

- **CANNETO (SI) - ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC** 80% SANGIOVESE, 10% MERLOT **20€**
- PIATTI DELLA TRADIZIONE TOSCANA, I PRIMI PIATTI A BASE DI VERDURE O CARNE E TUTTE LE CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA O AL FORNO.

NOBILE DI MONTEPULCIANO

- **CANNETO (SI) - NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA DOCG** 95% SANGIOVESE, 2,5% MERLOT, 2,5% CABERNET **34€**
- FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA, TAGLIATELLE AL RAGÙ. PIATTI IN BIANCO STRUTTURATI CON FUNGHI E SALSICCE. I SECONDI ABBINABILI QUELLI DI CARNE ALLA GRIGLIA OPPURE IN UMIDO.

ROSSO DI MONTALCINO

- **LECCIAIA (SI) - ROSSO DI MONTALCINO DOC** 100% SANGIOVESE **28€**
- PRIMI A BASE DI PASTA CON SUGHI DI CARNE E I RISOTTI, COME FUNGHI O TARTUFO. PER I SECONDI, INDICATO PER PIATTI DI POLLAME, CARNE DI MAIALE O DI VITELLO, ARROSTO, ALLA GRIGLIA O BOLLITO.

BRUNELLO DI MONTALCINO

- **LECCIAIA (SI) - BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG** 100% SANGIOVESE **69€**
- PIATTI DI CARNE COME ARROSTI, CARNI ROSSE, SELVAGGINA IN PARTICOLARE DI CINGHIALE E FAGIANO, FORMAGGI STAGIONATI, FUNGHI, TARTUFI, CONFETTURE, MARINATURE E INTINGOLI BEN SI SPOSANO CON IL RE DEI ROSSI.

BOLGHERI ROSSO

- **MICHELETTI (LI) - BOLGHERI ROSSO** CABERNET SAUVIGNON, MERLOT **28€**
- MOLTO BENE CON L'ANATRA E IL FAGIANO ALLA CACCIATORA, LA FARAONA DEI MEDICI, MA ANCHE LA SCOTTIGLIA DI CINGHIALE, IL PEPOSO E LA BISTECCA DI CHIANINA.

MORELLINO DI SCANSANO

- **FATTORIA LE PUPILLE (GR) - MORELLINO DI SCANSANO** 90% SANGIOVESE, 10% CILIEGIOLO, ALICANTE **22€**
- APERITI CON PROSCIUTTO TOSCANO E PECORINI SEMI STAGIONATI, PRIMI PIATTI COME RISOTTI PROFUMATI E SUGHI ELABORATI, STINCO DI MAIALE AL DORNO BRASATI DI MANZO E STRACOTTI.

LUPINELLO I LT.

- **LA LUPINELLA (FI)** 85% SANGIOVESE, 15% CANAILOLO E CILIEGIOLO **19€**
- SI SPOSA BENE CON I SUGHI DI CARNE, LE CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA E AL FORNO E I PRIMI PIATTI IN GENERE.



FRANCESCO CUSUMANO

Private Chef

CARTA DEI VINI

ITALIA - BOLLICINE

BLANC DE BLANCS

- **CASTELLO DI STEFANAGO (PV) - VSQ** CHARDONNAY, RIESLING, MULLER THURGAU **47€**
- ADATTO A UNA CUCINA A BASE DI PESCE, IDEALE COME APERITIVO, INDICATO A TUTTO PASTO E CON LA PASTICCERIA SECCA.

TRENTASEI CUVÉE

- **MARSURET (TV) - PROSECCO DOC** GLERA E CHARDONNAY **18€**
- TARTINE AL SALMONE, SALVIA FRITTA E STUZZICHINI SFIZIOSI E LEGGERI, PIETANZE A BASE DI PESCE E DI CROSTACEI. FILETTI DI ORATA O SPIGOLA OPPURE CON CARPACCI DI PESCE CRUDO E INSALATE DI MARE.

36 ANCESTRALE

- **CASTELLO DI STEFANAGO (PV) - BRUT ROSÈ METODO CLASSICO** 100% PINOT NERO **58€**
- APERITIVO ED È INDICATO A TUTTO PASTO E CON LA PASTICCERIA SECCA

ITALIA - BIANCHI

FRIULANO COLLIO

- **TENUTA VILLANOVA (GO) - COLLIO DOC** 100% FRIULANO **24€**
- IL FRICO, LE CRESPELLE AI FUNGHI, I GNOCCHI DI ZUCCA E I FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI.

VERDICCHIO

- **CANTINA MEZZANOTTE (AN) - VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC** 100% VERDICCHIO **18€**
- ZUPPA DI PESCE, MA ANCHE PER ACCOMPAGNARE PIATTI CON FRUTTI DI MARE, CROSTACEI E MOLLUSCHI. FORMAGGI.

VERDICCHIO SUPERIORE

- **CANTINA MEZZANOTTE (AN) - VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC** 100% VERDICCHIO **24€**
- ANTIPASTI DI PESCE SUSHI, PRIMI PIATTI CON PESCE O VERDURE RISOTTI, PASTA CON VONGOLE E ZUCCHINE, PESTO E SECONDI DI PESCE AL FORNO O GRATINATI, OLTRE A CARNI BIANCHE CON CONDIMENTI AROMATICI.

FIANO DI AVELLINO

- **ANTICA HIRPINA (AV) - FIANO DI AVELLINO DOCG** 100% FIANO **21€**
- PIATTI DI PESCE RICCHI, ANCHE ALLA GRIGLIA, PAELLA, PIATTI CON FRUTTI DI MARE, CARNI BIANCHE E POLLAME. IDEALE ANCHE CON DIVERSI TIPI DI INSALATE E FORMAGGI FRESCHI.

ETNA BIANCO

- **TENUTA PAPALE (CT) - ETNA BIANCO DOC** 100% CARRICANTE **25€**
- CRUDI DI PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI. DI FACILE ABBINAMENTO COL SUSHI, CON UNO SPAGHETTONE AI RICCI DI MARE O CON UN TRADIZIONALE FRITTO DI PARANZA. SI ESPRIME MAGNIFICAMENTE CON UNA TARTARE DI GAMBERO ROSSO.



FRANCESCO CUSUMANO

Private Chef

CARTA DEI VINI

ITALIA - ROSSI

DOLCETTO D'ALBA

- **GIACOMO GRIMALDI (CN) - DOLCETTO D'ALBA DOC** **100% DOLCETTO D'ALBA** **22€**
- ALCUNI PIATTI CON CUI SI SPOSA PARTICOLARMENTE BENE SONO I SALUMI, L'AGNELLO E LA CACCIAGIONE. ALTRI ABBINAMENTI AZZECCATI SONO LE LASAGNE DI CARNE ED I TAGLIOLINI AL TARTUFO.

LANGHE NEBBIOLO

- **GHEDDO (CN) - LANGHE NEBBIOLO DOC** **100% NEBBIOLO** **28€**
- ARROSTI DI CARNE, I BRASATI E I FORMAGGI STAGIONATI. VITELLO TONNATO O IL RISOTTO AI FUNGHI.

BAROLO

- **PALLADINO (CN) - BAROLO DOCG COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA** **100% NEBBIOLO** **60€**
- L BAROLO SI ABBINA A SALUMI STAGIONATI, CARNE CRUDA, PRIMI RICCHI (RISOTTI, PASTE AL TARTUFO O SELVAGGINA) E SECONDI STRUTTURATI COME ARROSTI, BRASATI, SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI.

SANADAIVE

- **ADRIANO MARCO E VITTORIO (CN) - BARBARESCO DOCG** **100% NEBBIOLO** **41€**
- IL BARBARESCO SI ABBINA A SALUMI, CARPACCIO, PRIMI CON TARTUFO O SELVAGGINA, ARROSTI, BRASATI, SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI O ERBORINATI.

REFOSCO

- **TENUTA VILLANOVA (GO) - ISONZO DOC** **100% REFOSCO DAL PENDUCOLO ROSSO** **19€**
- ABBINAMENTO CON LA CACCIAGIONE, COME CINGHIALE, LEPRE. IN SECONDA POSIZIONE GLI ABBINAMENTI CON PIATTI DI PASTA CONDITI CON SUGHI RICCHI, COME RAGÙ, O FUNGHI.

IRPINIA AGLIANICO

- **ANTICA HIRPINA (AV) - IRPINIA AGLIANICO DOC** **100% AGLIANICO** **21€**
- L'AGLIANICO SI ABBINA A SALUMI PICCANTI, FORMAGGI STAGIONATI, PRIMI RICCHI (RAGÙ, LASAGNE, RISOTTI).

ETNA ROSSO LYSIOS

- **TENUTA PAPALE (CT) - ETNA ROSSO DOC LYSIOS** **90% NERELLO MASCALESE, 10% NERELLO CAPPUCCIO** **26€**
- SELVAGGINA, CARNI ARROSTO O ALLA GRIGLIA E PIATTI TIPICI COME PARMIGIANA O CAPRETTO AL FORNO. CON UN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA, O CON DELLE PAPPARDELLE AL RAGÙ. ANCORA CON UN FALSO MAGRO AL SUGO DELLA TRADIZIONE SICILIANA O CON AGNELLO AL FORNO ACCOMPAGNATO DA PATATE AL ROSMARINO SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE ROSSA E SELVAGGINA.

FRAPPATO

- **BAGLIO DI PIANETTO (PA) - FRAPPATO SICILIA DOC** **100% FRAPPATO** **20€**
- BENE CON LE ZUPPE DI PESCE ED IL COUSCOUS DI VERDURE MA ANCHE CON LE CARNI BIANCHE E I FORMAGGI TIPICI DEL TERRITORIO.



FRANCESCO CUSUMANO

Private Chef

CARTA DEI VINI

ESTERO - BOLLICINE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS DOSAGE ZERO GRAND CRU

- **PATRICK SOUTIRAN (FRANCIA) - CHAMPAGNE AOC** 100% PINOT NERO 68€
- BOTTARGA DI MUGGINE, BURRO E ALICI, CROSTACEI, CRUDI DI PESCE FRUTTI DI MARE, PER APERITIVO, PESCI D'ACQUA MARINA, PRIMI PIATTI DI PESCE.

CHAMPAGNE SAUVAGE PASDOSÉ

- **FAMILLE DELOUVIN (FRANCIA) - CHAMPAGNE AOC** 100% PINOT MEUNIER 79€
- APERITIVI, PESCE ALLA GRIGLIA PESCE AZZURRO AL FORNO PRIMI PIATTI DI CARNE.

CHAMPAGNE CUVÉE D'ENSEMBLE GRAND CRU

- **BARBIER LOUVET (FRANCIA) - CHAMPAGNE AOC** 60% PINOT NERO, 40% CHARDONNAY 68€
- APERITIVI, RAFFINATI A BASE DI OSTRICHE E CAVIALE, A QUELLI SPENSIERATI, CON FRITTURA MISTA, FINGER FOOD DI PESCE, CRUDITÈ DI TONNO, MINI CROISSANT AL SALMONE E TRAMEZZINI.

CRÉMANT LA SENTINELLE EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS

- **PARIGOT & RICHARD (FRANCIA) - CRÉMANT DE BOURGOGNE** 80% CHARDONNAY, 20% ALIGOTÉ 45€
- SIA COME APERITIVO CHE A TUTTO PASTO.

CHAMPAGNE EXTRA BRUT ROSÉ GRAND CRU "VERZENAY"

- **PIERRE ARNOULD (FRANCIA)** 70% PINOT NERO, 20% CHARDONNAY, 10% ROUGE 65€
- ANTIPASTI DI MARE, CARNI BIANCHE, FORMAGGI E LATTICINI, PIATTI ETNICI E ESOTICI, SECONDI DI PESCE.

ESTERO - BIANCHI

CHABLIS PREMIER CRU "BEAUROY"

- **DOMANIE DU VIEUX LOUP (FRANCIA) - CHABLIS AOC** CHARDONNAY, CHABLIS 47€
- SI ABBINA CON FACILITÀ CON PIATTI A BASE DI PESCE O CARNI BIANCHE. FORMAGGI LA SUA VIVA ACIDITÀ GLI PERMETTE DI AFFRONTARE ANCHE PIATTI DI PESCE CON SALSE IMPORTANTI.



FRANCESCO CUSUMANO

Private Chef

CARTA DEI VINI

VINI DA DESSERT

MUFFATO

- **CANNETO (SI) - TOSCANA IGT** 40% MALVASIA, 20% RIESLING, 20% PETIT MANSENG, 20% TRAMINER **55€**
- FORMAGGI STAGIONATI, PICCOLA PASTICCERIA E DOLCI TIPICI REGIONALI.

VIN SANTO

- **IL PALAZZO (AR) - VIN SANTO DEL CHIANTI DOC** 50% TREBBIANO, 50% MALVASIA **33€**
- DESSERT, DOLCI SECCHI E CON LA TIPICA PASTICCERIA SECCA TOSCANA, COME I CLASSICI CANTUCCINI DI PRATO, IL CASTAGNACCIO, PANFORTE SENESE ED I BRIGIDIN.

“MADDALENA” MOSCATO D’ASTI

- **ADRIANO MARCO E VITTORIO (CN) - MOSCATO D’ASTI DOCG** 100% MOSCATO D’ASTI **20€**
- CON PASTICCERIA DA FORNO COME CROSTATE DI FRUTTA, PANETTONE, PANDORO, COLOMBA, BISCOTTI E FRUTTA NON ACIDA (FRAGOLE, PESCHE). CREMA ALLO ZABAIONE OPPURE CON UNA COLOMBA ALLE NOCCIOLE E PASSION FRUIT.

“RAIS” MOSCATO

- **BAGLIO DI PIANETTO (PA) - TERRE SICILIANE IGT** 100% MOSCATO **30€**
- DALLA CLASSICA TORTA DI NOCCIOLE AI BISCOTTI, DAL PANETTONE O PANDORO ALLE CROSTATE FINO AI DOLCI ALLA CREMA.