



Degustazioni Vini / Wine Tasting

Vini Toscani Tradizionali/Typical Tuscan Wine

- ◆ Chianti Classico
 - ◆ Vino Nobile di Montepulciano
 - ◆ Brunello di Montalcino
- Bruschetta with Extravirgin Olive Oil
Smal size Euro 23 / Regular size Euro 30

"Gli Altri" Vini Toscani/"Others" Tuscan Wine

- ◆ Vementino
 - ◆ Carmignano
 - ◆ Bolgheri
- Bruschetta with Extravirgin Olive Oil
Smal size Euro 23 / Regular size Euro 30

Grandi Vini d'Italia/Great Wines of Italy

- ◆ Brunello di Montalcino
 - ◆ Barolo
 - ◆ Amarone della Valpolicella
- Bruschetta with Extravirgin Olive Oil
Smal size Euro 30 / Regular size Euro 40

SuperTuscan San Felice /The San Felice's Supertuscan

- ◆ Chianti Classico
 - ◆ Brunello di Montalcino
 - ◆ Vigorello Super Tuscan
- Bruschetta with Extravirgin Olive Oil
Smal size Euro 30 / Regular size Euro 40

SuperTuscan Colombaio /The Colombaio's Supertuscan

- ◆ Chianti Classico
 - ◆ Chianti Classico Gran Selezione
 - ◆ Futuro Super Tuscan
- Bruschetta with Extravirgin Olive Oil
Smal size Euro 30 / Regular size Euro 40

Dal Nord al Sud /From North to South

- ◆ Gewurtztraminer from Alto Adige
 - ◆ Pinot Grigio from Friuli
 - ◆ Amarone from Veneto
 - ◆ Chianti Classico from Tuscany
 - ◆ Primitivo from Puglia
- Bruschetta Selection
Smal size Euro 38 / Regular size Euro 48

Degustazioni Distillati / Spirits Tasting

Degustazione Grappa/Grappa Tasting

- ◆ Selezione di 5 Distillerie
- Le Grappe sono servite in 5 calici
Ogni calice contiene 1,5 cl/half oz di distillato
Praline di Cioccolato in accompagnamento
Euro 35

Degustazione Gin/Gin Tasting

- ◆ Selezione di 5 Distillerie
- I Gin sono serviti in 5 calici
Ogni calice contiene 1,5 cl/half oz di distillato
Pane croccante con EVO in accompagnamento
Euro 35

Degustazione Rum/Rum Tasting

- ◆ Selezione di 5 Distillerie
- I Rum sono serviti in 5 calici
Ogni calice contiene 1,5 cl/half oz di distillato
Praline di Cioccolato in accompagnamento
Euro 35

Degustazione Whisky /Whisky Tasting

- ◆ Selezione di 5 Distillerie
- I Whisky sono serviti in 5 calici
Ogni calice contiene 1,5 cl/half oz di distillato
Praline di Cioccolato in accompagnamento
Euro 35

Degustazione Amari/Amari Tasting

- ◆ Selezione di 5 Distillerie/Liquorifici
- Gli Amari sono serviti in 5 calici
Ogni calice contiene 1,5 cl/half oz di Amaro
Praline di Cioccolato in accompagnamento
Euro 35

Degustazione Agave/Agave Tasting

- ◆ Selezione di 5 Distillerie
- Tequila e Mezcal sono serviti in 5 calici
Ogni calice contiene 1,5 cl/half oz di distillato
Pane croccante con EVO in accompagnamento
Euro 35



White Wine	glass	bottle
Gewurztraminer	6,50	30,00
Chardonnay	6,50	30,00
Pinot Bianco	6,50	30,00
Pinot Grigio	6,50	30,00
Sauvignon	6,50	30,00
Prosecco	6,50	20,00
Spumante Metodo Classico	10,00	45,00
Vermentino	6,50	25,00
Vernaccia San Gimignano	6,50	25,00
Rosè	6,50	25,00
Red Wine	glass	bottle
Chianti Classico	6,50	30,00
Nobile di Montepulciano	10,00	40,00
Brunello di Montalcino	12,00	70,00
Bolgheri	10,00	50,00
Carmignano	10,00	50,00
Morellino di Scansano	6,50	25,00
Nero d'Avola	6,50	25,00
Primitivo	6,50	25,00
Amarone	12,00	70,00
Barolo	12,00	70,00

Cocktails

- Spritz € 8
- Negroni € 12
- Gin Tonic Premium € 12
- Cocktail Martini € 12
- Moscow - Bassano - Irish Mule € 12
- Fruit Cocktail (Alcohol Free) € 8

Spirits

30 cl € 12- 40 cl € 18

Birra in bottiglia

€ 6

Liqueurs

€ 8

Soft Drinks

€ 5

Acqua / Water

33 cl € 2

PUOI SCEGLIERE UNA BOTTIGLIA DALLA NOSTRA CANTINA E GUSTARLA AL WINE BAR
 YOU CAN ALSO CHOOSE A BOTTLE FROM THE CELLAR AND DRINK IT HERE!

SERVIZIO 4€ /OGNI CALICE



Il Tagliere dell'Alessí!

Salumi, Sott'Oli, Formaggi,
Bruschette e "icche c'è c'è!"
Cold Cuts, Cheese,

Bruschette and seasoned vegetable

Euro small 18 / medium 35 / large 45 / xl 58 / xxl 68

Il Crostone Toscano con il Blu

Florentine Liver Patè with Blue Cheese

Euro 12

I Crostoni al Tartufo

Truffle Crostini

Euro 14

La Bruschetta

Pomodoro Fresco e Origano bread topped with Fresh Tomatoes, Oregano, and Olive oil

Euro 8

Burro e Acciughe

Pane tostato con Burro e Acciughe — Toasted Bread with Butter and Anchovies

Euro 12

La Burrata

Burrata con Verdure Fresche—Burrata Cheese with Fresh Vegetables

Euro 15

La Caprese

Mozzarella dop e Pomodoro Fresco - Mozzarella dop and Fresh Tomato

Euro 12

La Bresaola

Bresaola, Parmigiano e Balsamico

Dried Beef, Parmesan Cheese and Balsamic Vinegar

Euro 15

L'insalata di Caterina de' Medici

Misticanza, Uovo sodo, Pecorino, Filetti d'Acciuga, Capperi, Uvetta, Noci, Olive, Olio e Aceto di vino
Green Salad, boiled egg, Tuscan Pecorino Cheese, Anchovies, Capers, Raisins, Walnuts, Olives, Olive Oil and Vinegar

Euro 14

La Nostra Insalata

Insalatina con Tomino fuso e nocciole/mandorle ...

Salad with melted Tomino Cheese, and Nuts ...

Euro 12

L'insalata alla Frutta

Insalata mista con Pere, Scaglie di Pecorino Stagionato e Frutta Secca

Mix Salad with Pears, Pecorino Cheese and Nuts

Euro 12

Something Sweet

Cantucci e Vin Santo €9

Selezione di Cioccolato servito con Barolo Chinato €12



WINE BAR 31 R
APERTO DALLE ORE 11:30 ALLE ORE 18:30

WI-FI PASSWORD
alessi1952

WWW.ENOTECAALESSI.IT

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
CHIEDI AL PERSONALE PRIMA DI ORDINARE
FOR FOOD ALLERGENS AND INTOLERANCES,
PLEASE SPEAK TO OUR STAFF BEFORE ORDERING