



Lista víni
Wine List



Red Wine



White Wine



Rose Wine

VINI BIANCHI

TOSCANA

Bianco Della Casa 0,5 Lt	- Vernaccia	7,00
Bianco Della Casa 0,75 Lt	- Vernaccia	10,00
La Pieve Biologico	- Vermentino	16,00
La Pieve Luna Biologico barrique	- Vermentino Viognier	19,00
Poggio Argentato	- Traminer e Sauvignon Blanc	22,00
Antinori "Bolgheri"	- Vermentino	25,00
Cacciagrande	- Vermentino (maturazione 4 mesi su fecce nobili)	16,00
Cacciagrande	- Viognier (maturazione 4 mesi su fecce nobili)	17,00
Acqua Giusta "La Badiola"	- Vermentino	18,00
Poggio Al Tufo "Tommasi"	- Vermentino	19,00
Grattamacco "Bolgheri"	- Vermentino	56,00
Vivia "Le Mortelle"	- Vermentino	19,00
Vivia "Le Mortelle" Magnum 1,5	- Vermentino	36,00
Rocca di Frasinello	- Vermentino	17,00
La Pettegola "Banfi"	- Vermentino	16,00
Belgvarado "Mazzei"	- Vermentino	20,00
Belgvarado "Codice V" Mazzei fermentato bassa temperatura per 30 gg, finito in anfora	- Vermentino	34,00
Balbino "Terenzi"	- Vermentino	14,00
Balbinus "Terenzi" passaggio 6 mesi in anfora	- Vermentino	25,00
Poggio Argentera	- Vermentino	16,00
Poggio Argentera	- Ansonica	20,00
Poggio Argentera	- Viognier	16,00
Montedonico "Terenzi"	- Viognier	17,00
Filare 23 Casadei affinato tonneaux	- Viognier biologico	40,00
Incanto mediterraneo Casadei	- Sauvignon e Semillon Biologico	18,00
Tenuta Aquilaia Chardonnay D.O.C	- Chardonnay	16,00
Ansonaco Casadei in Anfora	- Ansonica	27,00
Strulli "Parasole IGT isola del Giglio	- Ansonica	41,00
Castello di Fosini	- Sauvignon Blanc	26,00
Francescone "Mambrini" Biologico	- Trebbiano Clairette	17,00
Viognier Mambrini Biologico (fermentato su bucce)	- Viognier	18,00
Podere 414	- Trebbiano Toscano	25,00
Fonte Tinta IGT	- Vermentino	15,00
Fonte Tinta Viognier IGT	- Viognier	16,00
Agostinetti La Terrazza	- Vermentino	17,00
Donna Olimpia Bolgheri IGT	- Vermentino	16,00
Donna Olimpia Bolgheri DOC	- Vermentino Viognier Petit Manseg (Battonages)	28,00
Ilagiu "Arrighi" Elba Bianco	- Procanico, Biancone, Ansonica, Riminese	20,00
Bianco "Rocca di Frassinello" 2020	- Vermentino (10 mesi sui lieviti 4 mesi bottiglia)	60,00
Castello di Bossi Vento	- Vermentino biologico	20,00
Castello di Bossi Vento Teso	- Viognier biologico	27,00
Frescobaldi Massovivo	- Vermentino	18,00
Girasasso Sospiro	- Vermentino	19,00
Girasasso Etereo	- Viognier	20,00



Valle D'Aosta

Château Feuillet di Maurizio Fiorano - Chardonnay (macerato su bucce)

22,00

Alto Adige Sudtirol

Pinot Grigio "Tramin"	-Pinot Grigio	18,00
Pepi "Tramin"	-Sauvignon	25,00
Müller-Thurgau "Tramin"	-Müller Thurgau	18,00
Gewürztraminer "Tramin"	-Traminer	21,00
Nussbaümer "Tramin"	-Gewürztraminer (Barrigue)	42,00
Plötzner "St Pauls"	-Pinot Bianco	18,00
Passion "St Pauls"	-Pinot Bianco (Riserva)	29,00
Kalkberg Pinot Bianco "St Pauls"	-Pinot Bianco	32,00

Friuli Venezia Giulia

Adelchi "Venica"	-Ribolla gialla	30,00	Ruzziz "Felluga M" - Sauvignon	25,00
Ronco Della Cime "Venica"	-Tocai	40,00	Archètipi Puiatti - Ribollagialla	29,00
Ronco Delle Mele "Venica"	-Sauvignon	50,00	Petris "Venica" -Malvasia	29,00
Ribolla gialla puiatti Cantina fermentato in vino vecchio 20,00				

VINI ROSE'



Scalabrone "Antinori" - Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah	19,00
AcquaGiusta "La Badiola" -Alicante	19,00
Donnaolimpia Bolgheri - Merlot Cabernet Franc	20,00
Fonte Tinta Sigiré -Sangiovese	16,00
Alie Ammiraglia -Vermentino e Syrah	17,00
Helios - Sangiovese	17,00
Mambrini Rosé Biologico DOC -Aleatico	16,00
La Pieve Biologico - Syra	16,00
Girasasso Carism - Ciliegiolio	19,00

VINI FRIZZANTI SPUMANTI- CHAMPAGNE



Ribollagialla Metodo Classico	- Ribollagialla	29,00
Milas Fonte Tinta brut	- Maremma	18,00
AGE 70 Rosè Tenuta Agostinetti pas dosè Ciliegiolo	- Maremma	28,00
Drusian Prosecco Superiore D.O.C.G. Spumante Brut	- Valdobbiadene	20,00
Santi Prosecco Superiore millesimato	- Valdobbiadene	20,00
Cartizze Drusian	- Cartizze	27,00
Caccia al Piano Cap Rosè	- Bolgheri	45,00
Monogram Balc de Blanc Brut	- Franciacorta (Italia)	36,00
Monogram Dosage Zero	- Franciacorta (Italia)	42,00
Berlucchi Saten	-Franciacorta (Italia)	36,00
Berlucchi 01 Extra Brut	- Franciacorta (Italia)	30,00
Berlucchi 01 Brut Rosè	- Franciacorta (Italia)	35,00
Berlucchi Palazzo Lana Satèn	- Franciacorta (Italia)	55,00
Berlucchi 01 Nature	- Franciacorta (Italia)	36,00
Berlucchi 01 Nature Rosé millesimato	- Franciacorta (Italia)	50,00
Bellavista Gran Cuvée Alma Spumante Brut	- Franciacorta (Italia)	38,00
Bellavista Gran Cuvée Scala Spumante Brut 1,5lt	- Franciacorta (Italia)	100,00
Bellavista Cuvée Spumante Brut La Scala	- Franciacorta (Italia)	55,00
Bellavista Rosè Spumante Brut	- Franciacorta (Italia)	54,00
Bellavista Vittorio Moretti	- Franciacorta (Italia)	110,00
Gallimard cuvée Reserve pinot noir Champagne	- Francia	60,00
Gallimard cuvée rosé Reserve pinot noir Champagne	- Francia	65,00
Bruno Paillard Extra Brut Champagne	- Francia	80,00
Bruno Paillard Rosé Champagne	- Francia	95,00
Bruno Paillard Blanc de Blanc Champagne	- Francia	100,00
Louis Roederer "Crystal"	- Francia	250,00
Louis Roederer "Crystal" Rosé	- Francia	275,00
Mondoro D'Asti D.O.C.G. Spumante Dolce	- Piemonte	15,00
Bracchetto D'Acqui D.O.C.G. Spumante Dolce	- Piemonte (Italia)	17,00
Laurent-Perrier La Cuvée Champagne	-Francia	55,00
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Champagne	-Francia	90,00
Bollinger Cuvée Champagne	-Francia	90,00



VINI ROSSI

Rosso della Casa Lt. 0,5	-Sangiovese 100%	7,00
Rosso della Casa Lt. 0,75	-Sangiovese 100%	10,00
La Pieve Biologico	-Sangiovese	16,00
Morellino di Scansano Col Di Bacche D.O.C.G	-Sangiovese, Syrah, Cabernet e Merlot	19,00
Morellino di Scansano Elisabetta Geppetti D.O.C.G	-Sangiovese, Alicante, Malvasia e Nera	18,00
Morellino di Scansano "Poggio Valente D.O.C.G	-Sangiovese, Merlot	40,00
Morellino di Scansano "Rovente" D.O.C.G	-Sangiovese, Syrah	30,00
Morellino di Scansano Lorneta Villa Patrizia D.O.C.G	-Sangiovese, Ciliegiolo e Cabernet	16,00
Morellino di Scansano Le Valentane Villa Patrizia Ris	-Sangiovese	26,00
Morellino di Scansano 414 D.O.C.G	-Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino, Alicante, Syrah	25,00
Morellino di Scansano Terenzi	-Sangiovese	16,00
Morellino di Scansano Bella Marsilia Poggio Argentiera	-Sangiovese, Ciliegiolo	19,00
Morellino di Scansano Fonte Tinta DOCCG	-Sangiovese, Cabernet Franc e Petit Verdot	17,00
Montecucco "Istrico Villa Patrizia" D.O.C.G	-Sangiovese	20,00
Montecucco "Rigoletto" Colle Massari DOC	-Sangiovese Ciliegiolo	17,00
Montecucco "Colle Massari riserva" DOC	-Sangiovese Ciliegiolo Cabernet Sauvignon	20,00
Villa Patrizia I.G.T	-Merlot	35,00
Montecucco "Orto Di Boccio Villa Patrizia" D.O.C.G	-Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	28,00
Montecucco "Leremo Villa Patrizia"	-Sangiovese	15,00
Terre More Dell'Ammiraglia "Maremma Toscana D.O.C	-Cabernet	14,00
Albatraia Villa Patrizia Maremma Toscana DOC	-Ciliegiolo	18,00
Mambrini	-Ciliegiolo	15,00
Botrosecco "Le Mortelle" Maremma toscana D.O.C	-Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	25,00
Tirrenico "Mazzei" Maremma Toscana D.O.C	-Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot	23,00
Tenuta Belgvarado D.O.C	-Cabernet Sauvignon, Caberne Franc (Barrigue)	48,00
Tenuta Aquilaia D.O.C	-Ciliegiolo	16,00
Bolgheri Superiore "Grattamacco" D.O.C	-Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese	98,00
Poggio Argentiera D.O.C MAREMMA	-Ciliegiolo	16,00

IGT "Fichimori" Negromaro" (Servito freddo)	-Negroamaro e Syrah	15,00
IGT "Rompicollo "Poggio Al Tufo" Tommasi	-Sangiovese e Cabernet Sauvignon	15,00
IGT "Cupinero" Col Di Bacche	-Merlot e Cabernet Sauvignon	35,00
IGT "Vigorello" S. Felice	-Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot	50,00
IGT "Flaccianello" Fontodi	-Sangiovese	100,00
IGT "Tignanello" Antinori	-Sangiovese, Cabernet Sauvignon e C. Franc	110,00
IGT "Saffredi" E. Geppetti	-Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot	100,00
IGT "Belnero" Castello Banfi	-Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon	22,00
IGT "Acqua Giusta Rosso" Tenuta La Badiola	-Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah	19,00
Chianti Classico "Grigio" San Felice riserva	- D.O.C.G sangiovese	20,00
Chianti Classico "Vigna Del Sorbo" Ris D.O.C.G	-Sangiovese e Cabernet Savignon	60,00
Sant'Antimo "Cum Laude" Banfi D.O.C	-Cabernet, merlot e Sangiovese	25,00
Sant'Antimo "Summus" Banfi D.O.C	-Cabernet, Sangiovese e Syrah	42,00
Sant'Antimo "Excelsus" Banfi D.O.C	-Cabernet Sauvignon e Merlot	49,00
Montalcino Rosso "Campo Ai Sassi" D.O.C	-Sangiovese	20,00
Montalcino Rosso "Castello Banfi" D.O.C	-Sangiovese	23,00
Le Sughere di Frasinello	-Sangiovese, Cabernet e Merlot	27,00
Brunello di Montalcino Castello Banfi D.O.C.G	-Sangiovese	40,00
Brunello di Montalcino "Castel Giocando" D.O.C.G	-Sangiovese	35,00
Brunello di Montalcino "Castel Giocondo" Ris D.O.C.G	-Sangiovese	80,00
Brunello di Montalcino "Poggio Alle Mura" D.O.C.G	-Sangiovese	45,00
Brunello di Montalcino "Poggio Alle Mura" Banfi Riserva	-Sangiovese	85,00
Brunello di Montalcino "Vigna Marrucheto" Banfi Docg	-Sangiovese	80,00
Le Difese "Tenuta San Guido"	-Cabernet e Sangiovese	23,00
Guidalberto "Tenuta San Guido"	- Merlot	40,00
Le Volte dell' Ornellaia		25,00
Le Serre Nuove di Ornellaia	~Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, Petit verdot	60,00
Ornellaia Bolgheri	-Cbernet Sauvignon, merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	230,00
Sassicaia "Tenuta San Guido" I.G.T	-Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon	240,00
Solaia "Antinori" I.G.T	-Cabernet S, Sangiovese e Cabernet F	230,00
Blauburgunder Tramin D.O.C	-Pinot Nero	19,00
Castello di Fossini	-Pinot Nero	21,00
Lehmont (St Pauls)	-Pinot Nero (Riserva)	35,00
Luzia (St Pauls)	-Pinot Nero	19,00
Maglen "Traminer"	-Pinot Nero (Riserva)	49,00
Capatosta Poggio Argentiera	-Sangiovese e Alicante	22,00
Castello di Bossi Talamo a mare (vino invecchiato in mare m35)	-Merlot, Cabernet S, Syrah	210,00



BIBITE



Acqua naturale	naturizzata	2,00
Acqua gassata	naturizzata	2,00
Birra moretti spina piccola	lt 0,2	3,50
Birra moretti spina media	lt 0,4	4,50
Coca piccola	lt 0,2	3,00
Coca media	lt 0,4	4,00
Fanta piccola	lt 0,2	3,00
Fanta media	lt 0,4	4,00
Coca zero	lt 0,33 lattina	2,50
Sprite	lt 0,33 lattina	2,50
Lemonsoda	lt 0,33 lattina	2,50
Estathe pesca	lt 0,33 lattina	2,50
Estathe limone	lt 0,33 lattina	2,50
Succo frutta pesca o pera ecc. piccolo	lt 0,2	2,50
Birra artigianale Anima Cleopatra 5,2 %	lt 0,75	12,00
Birra artigianale Anima Leonardo 6,7 %	lt 0,75	12,00



APERITIVI

Cuba-libre	5,00	Mimosa	5,00
Bellini	5,00	Garibaldi	5,00
Sanbitter	4,00	Crodino	4,00
Campari	4,00	Aperol Spritz	5,00
Campari Spritz	5,00	Martini bianco	4,00
Gin tonic	5,00	Prosecco bicchiere	3,00
Screwdriver	5,00	Negroni e (sbagliato)	5,00
Americano	5,00		

Scarica il Menù



Instagram ~ [ristoranteil13.official](#)



Facebook ~ [ristorante il 13 Castiglione della Pescaia](#)