



*Enoteca*  
**Nuvolari**  
*Ristorante e Bottega dei sapori*

*Benvenuti in Enoteca Nuvolari!*

*Da sempre accogliamo i nostri ospiti di passaggio per le vie del Chianti.  
Proponiamo una genuina semplicità e cucina tradizionale Toscana.  
Dalla nostra terrazza potrete ammirare alcuni dei tramonti più belli  
della zona, in un ambiente che rispecchia la tipica trattoria Locale !*

*Welcome to Enoteca Nuvolari!*

*We have always welcomed our guests passing through the streets of Chianti. We offer genuine  
simplicity and traditional Tuscan cuisine.*

*From our terrace you can admire some of the most beautiful sunsets of the area, in an  
environment that reflects the typical local restaurant!*

*Enoteca*  
**Muvolari**  
*Ristorante e Bottega dei sapori*

*Il nostro Staff lavora duramente per cercare di rendere la vostra visita più piacevole possibile. Ci auguriamo che tu sia soddisfatto/a dell'esperienza che hai vissuto! Ti andrebbe di condividere la tua opinione?*

*Our Staff works hard to make your visit as pleasant as possible. We hope you are satisfied! Would you like to share your opinion?*



# ANTIPASTI



## IL GRAN TAGLIERE DI NUVOLARI

Gran selezione di salumi e formaggi della tradizione Toscana, crostini e mostarde

*Great selection of Tuscan cold cuts and Tuscan cheeses, crostini and jams*

1-4-7-8-9-10-12

€ 28,00

## TAGLIERE TARGA FLORIO

Selezione di salumi della tradizione Toscana e crostini

*Selection of Tuscan cold cuts and crostini*

1-4-9-12

€ 20,00

## TAGLIERE MILLE MIGLIA

Tagliere di Pecorino Toscano, mostarde e crostini

*Selection of Tuscan pecorino cheeses, crostini and jams*

1-7-8-10

€ 22,00

## FETTUNTA E SELEZIONE DI BRUSCHETTE TOSCANE

Selezione di bruschette fegatini, pomoridni, pesto alle olive

*Selection of bruschettas, livers, cherry tomatoes, olive pesto*

1-4-7-8-9-10-12

€ 15,00

## BURRATA CON RUCOLA, POMODORINO GIALLO, SALSA DI ACCIUGHE E PESTO DI PISTACCHIO

*Burrata with rocket, yellow tomatoes, anchovy sauce and pistacchio pesto*

4-7-8-10

€ 14,00

# PRIMI PIATTI

## RAVIOLI AL RAGU'NUVOLARI

Homemade Ravioli with beef, tomatoes, blackpepper, Tuscan onions, salt and carrots

1-3-7-6-10-9-12

€ 15,00

## PAPPARDELLE AL CINGHIALE DELL'ANTICA RICETTA CHIANTIGIANA

*Rough and porous egg Pappardelle pasta with stewed Wildboar sauce*

1-3-9-12

€ 16,00

## PICI CACIO & PEPE

*Pici pasta with cheese and black pepper*

1-7

€ 14,00



## SECONDI PIATTI



### PEPOSO ALL'IMPRUNETINA

*Sliced beef slow cooked in our Chianti Classico wine with juniper of Vescine's forests*

12

€ 22,00

### PARMIGIANA CON VERDURE DELL' ORTO

*Parmigiana recipe with vegetable of our vegetable garden*

3-7-9-12

€ 18,00

### FILETTO DI MANZO CON CREMA DI PECORINO AL TARTUFO BIANCO

*Beef filet with pecorino sauce and white truffle*

7

€ 30,00

### BISTECCA ALLA FIORENTINA IGP

*Florentine T-bone Steak IGP*

€ 65,00 al KG

## CONTORNI

### PATATE ARROSTO

*Roasted potatoes*

€ 6,00

### FAGIOLO AL FIASCO

*Traditional beans with red wine*

€ 6,00

### INSALATA MISTA

*Mixed salad*

€ 6,00

### BUGLIONE DI VERDURE CON PINOLI E UVETTA

*Mix baked vegetables with pine nuts and raisins*

€ 6,00



# DESSERT

## TIRAMISU' DEL NUVOLARI

*Classic recipe Tiramisù*

1-3-7

€ 8,00

## TORTA DEL GIORNO

*Cake of the day*

€ 8,00

## CANTUCCI MATTEI E VIN SANTO 2003 VESCINE

*Tuscan Mattei's Cantucci biscuits with Vin Santo 2003 sweet wine*

1-3-7-8

€ 18,00

## CANTUCCI E VIN SANTO

*Tuscan Cantucci biscuits with Vin Santo sweet wine*

1-3-7-8

€ 8,00

## SEMIFEDDO AL TORRONCINO E CARAMELLO

*Parfait of fresh nougat & caramel*

3-6-7-8

€ 8,00

# Vini al bicchiere



## WINES

### **BORGO VESCINE**

Prosecco Brut "*Le Vigne di Lucia*" € 8,00  
Prosecco Extra Dry "*Le Vigne di Lucia*" € 8,00

Villa Bogdano Pinot Grigio € 6,00

Dogaiolo Rosato € 6,00

### **BORGO VESCINE**

Chianti Classico "*Bellincione*" 2019 € 8,00  
Chianti Classico Riserva "*Passionista*" 2018 € 12,00  
Supertuscan IGT "*Orbacco*" 2019 € 14,00

## Spumanti-Bianchi-Rosati

### **BORGO VESCINE**

Prosecco DOCG Brut "*Le Vigne di Lucia*" € 25,00  
Prosecco DOCG Extra Dry "*Le Vigne di Lucia*" € 25,00

### **COLLE BERETO**

Colle é Rosato 2022 € 30,00

### **CARPINETO**

Dogaiolo Rosato 2022 € 30,00

### **IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA**

Vernaccia "Campo alla Pieve" 2021 € 50,00  
"Cremisi" Rosé 2022 € 35,00

### **PAOLO E LORENZO MARCHIONNI**

Bianco (Chardonnay e Trebbiano) 2022 € 35,00  
L'Erta Trebbiano 2022 € 55,00

### **PRAVIS**

"Stravino" 2020 € 25,00

### **BISCI**

Verdicchio di Matelica 2020 "Vigna Fogliano" € 45,00

### **KOBLER**

Gewurtztraminer 2022 € 35,00

### **TENUTA DI CARLEONE**

Rosato 2022 € 40,00

### **TERENZUOLA**

Vermentino 2022 € 30,00  
Fosso di Corsaro 2022 € 40,00

### **PANIZZI**

Vernaccia 2022 € 30,00  
Vernaccia vigna Santa Margherita 2022 € 55,00

# Vini Rossi



## WINES

### **BORGO VESCINE**

Chianti Classico " <i>Bellincione</i> " 2019	€ 25,00
Chianti Classico Riserva " <i>Passionista</i> " 2018	€ 45,00
Supertuscan IGT " <i>Orbacco</i> " 2019	€ 55,00

### **COLLE BERETO**

Chianti Classico Riserva 2016	€ 50,00
-------------------------------	---------

### **ISTINE**

Merlot 550	€ 40,00
------------	---------

### **TENUTA DI CARLEONE**

<b>II</b> Randagio 2021	€ 35,00
UNO 2020	€ 140,00

### **E JAMU**

Chianti "Zimbato" 2021	€ 30,00
------------------------	---------

### **SANTA GIULIA**

"Quarto giro" 2019	€ 40,00
Rosso di Montalcino 2021	€ 30,00
Brunello di Montalcino 2018	€ 75,00

### **CAPANNA**

Rosso di Montalcino 2021	€ 45,00
Brunello di Montalcino 2018	€ 75,00

### **CANTINE BOFFA**

Barbera d'asti "Buschet" 2021	€ 30,00
Barbaresco "Pajè" 2020	€ 70,00