



Ristorante Hippocampus

Carta dei Vini

*“Vino, gagliardo come la dea ragione,
in te l’idea si fa suono e si colora il Mito”*

Alda Merini



Vini Bianchi Maremma

<i>Acquacheta IGT</i> Vermentino 90% Malvasia 10% - Marrucheti	2019 <i>Colle Petruccio</i>	15,00
<i>Norcias Bio DOC</i> Vermentino - Marrucheti	2020 <i>Colle Petruccio</i>	17,00
<i>Stralunato IGT</i> Vermentino 50% Trebbiano 25% Malvasia 25% - Marrucheti	2020 <i>Colle Petruccio</i>	14,00
<i>Lepido IGT</i> Vermentino - Magliano	2020 <i>Poggio Bestiale</i>	15,00
<i>Osa IGT</i> Vermentino - Fonteblanda	2020 <i>Rascioni e Ceconello</i>	17,00
<i>Prunolo di Capalbio Igt</i> Vermentino - Capalbio	2020 <i>Az. Agricola Salaiolo</i>	16,00
<i>Brigante DOC</i> Vermentino - Collecchio	2020 <i>Santalucia</i>	15,00
<i>Fonte IGT</i> Vermentino - Scansano	2020 <i>I Lecci</i>	16,00
<i>Vermentino di Montauto IGT</i> Vermentino 80% Malvasia 20% - Manciano	2020 <i>Montauto</i>	17,00
<i>Ansonica</i> Ansonica - Collecchio	2020 <i>Santalucia</i>	15,00

<i>Vento B90</i> Vermentino - Talamone	2020 <i>Terre di Talamone</i>	18,00
<i>Viogner 997</i> Viogner - Scansano	2020 <i>I Lecci</i>	16,00
<i>Gessaia DOC</i> Sauvignon - Manciano	2020 <i>Montauto</i>	18,00
<i>Bianco di Pitigliano DOC</i> Trebbiano 70% Malvasia 25% Chardonnay 5% - Manciano	2020 <i>Montauto</i>	17,00
<i>Trecò (frizzante)</i> Trebbiano - Pitigliano	2020 <i>Cantina Pitigliano</i>	13,00
<i>Ansonica Capalbio</i> Ansonica - Capalbio	2020 <i>Salaiole</i>	15,00
<i>Ansonica Gira Gira</i> Ansonica - Magliano	2020 <i>Le Spighe</i>	16,00
<i>Le Stoppie</i> Vermentino - Magliano	2019 <i>San Felo</i>	16,00
<i>Vermentino</i> Vermentino - Poggio la Mozza	2019 <i>Poggio al Vento</i>	15,00
<i>Montecalvo</i> Chardonnay Fiano - Gavorrano	2020 <i>Rigoloccio</i>	19,00
<i>Mistral</i> Chardonnay 9 mesi barrique - Gavorrano	2020 <i>Rigoloccio</i>	22,00

Vini Bianchi Nazionali

<i>Tre Vigne</i> Vermentino - Luni	2020 <i>Colombiera</i>	16,00
<i>Celsus</i> Vermentino - Luni	2019 <i>Colombiera</i>	18,00
<i>Lugana</i> Lugana - Sirmione	2020 <i>Ca' dei Frati</i>	17,00
<i>Amperg</i> Gewurztraminer - Sud Tirolo Alto Adige	2020 <i>Klaus Lench</i>	18,00
<i>Gewurztraminer DOC</i> Gewurztraminer - Trentino	2020 <i>Von Steigler</i>	16,00
<i>Gewurztraminer DOC</i> Gewurztraminer - Trento	2019 <i>Cantine Mori</i>	19,00
<i>Traminer Aromatico DOC</i> Gewurztraminer - Udine	2020 <i>Antonutti</i>	16,00
<i>Pinot Grigio DOC</i> Pinot Grigio - Udine	2020 <i>Antonutti</i>	16,00
<i>Pinot Grigio DOC</i> Pinot Grigio - Pordenone	2019 <i>Borgo Veritas</i>	16,00
<i>Pinot Grigio DOP</i> Pinot Grigio - Trento	2019 <i>Cantine Mori</i>	18,00

<i>Pinot Grigio Ramato DOC</i> Pinot Grigio Ramato- Udine	2020 Antonutti	16,00
<i>Muller Thurgao IGT (Frizzante)</i> Muller Thurgao - Trentino (Val di Cembra)	2020 Santa Margherita	16,00
<i>Muller Thurgao IGT (Frizzante)</i> Muller Thurgao - Trento	2020 Cavit	16,00
<i>Ribolla Giallo DOP</i> Ribolla giallo - Friuli (Cormons)	2020 La Sclusa	18,00
<i>Ribolla Giallo IGT</i> Ribolla giallo - Udine	2020 Antonutti	16,00
<i>Ribolla Giallo IGT</i> Ribolla giallo - Pordenone	2019 Borgo Veritas	16,00
<i>Ribolla Giallo IGT</i> Ribolla giallo - Friuli (Collio)	2020 Villa Folini	16,00
<i>Sauvignon</i> Sauvignon - Udine	2020 Antonutti	17,00
<i>Friulano</i> Friulano - Udine	2020 Antonutti	15,00
<i>Friulano</i> Friulano - Pordenone	2020 Borgo Veritas	16,00
<i>Falanghina Igt</i> Falanghina - Avellino	2020 Montesole	15,00

<i>Greco di Tufo Igt</i> Greco - Avellino	2020 <i>Montesole</i>	15,00
<i>Balari DOCG Frizzante</i> Vermentino - Gallura	2019 <i>Agricola Monti</i>	16,00
<i>S'Eleme DOC Oro</i> Vermentino - Gallura	2019 <i>Cantina del Vermentino</i>	16,00
<i>Pecorino IGT</i> Pecorino - Chieti	2019 <i>Jenuta Uisse</i>	17,00
<i>Passerina IGT</i> Passerina - Chieti	2020 <i>Jenuta Uisse</i>	17,00
<i>Pecorino IGT</i> Pecorino - Chieti	2017 <i>Quercetto</i>	18,00

*“Nei calici della mia meditazione bevo soltanto del vino biondo,
lo bevo solo con gli occhi, chiudendoli, e la vita passa come una vela lontana”*

Fernando Pessoa

Vini Rossi

<i>Morellino Capofalco Docg</i> Sangiovese - Magliano in Toscana	2019 <i>Poggio Bestiale</i>	16,00
<i>Morellino "A Luciano" DOCG</i> Sangiovese 90% Alicante 10% - Fonteblanda	2019 <i>Santa Lucia</i>	16,00
<i>Morellino I Massi DOCG</i> Sangiovese 85% Alicante 15% - Scansano	2018 <i>Conte Guicciardini</i>	20,00
<i>Morellino "Nonum" DOCG</i> Sangiovese - Scansano	2016 <i>Colle Petruccio</i>	15,00
<i>Morellino Roggiano DOCG</i> Sangiovese 95% Alicante 5% - Scansano	2019 <i>Cantina Scansano</i>	16,00
<i>Morellino "Le Pupille" DOCG</i> Sangiovese 85% Alicante 10% Cilieggiolo 5% - Scansano	2019 <i>Fattoria Le Pupille</i>	16,00
<i>Morellino "Orizzonte" DOCG</i> Sangiovese 85% Alicante 15% - Colline Scansano	2017 <i>Poggio al Vento</i>	16,00
<i>Morellino Fonte Jinta DOCG</i> Sangiovese Cabernet Franc - Scansano	2019 <i>Az. Agr. I Lecci</i>	17,00
<i>Poggio Valente IGT</i> Sangiovese - Scansano	2017 <i>Fattoria Le Pupille</i>	33,00
<i>Fonte dell'Anquillaia</i> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot - Gavorrano	2018 <i>Rigolaccio</i>	22,00

<i>Capoccia</i> Ciliegiolo - Colline Scansano	2019 <i>Cantina Scansano</i>	15,00
<i>Pinot Nero</i> Pinot Nero - Manciano	2020 <i>Montauto</i>	28,00
<i>Pinot Nero</i> Pinot Nero - Friuli	2019 <i>Antonutti</i>	17,00
<i>Rosso di Luni "Jerrizzo"</i> Sangiovese 60% Merlot 20% Syrah 20% - Luni	2018 <i>La Colombiera</i>	17,00
<i>Moreccio Rosso di Bolgheri</i> Cabernet Sauvignon 50% Merlot 40% Syrah 10% - Castagneto Carducci	2018 <i>Fattoria Casa di Jerra</i>	25,00
<i>Rute Rosso di Bolgheri</i> Cabernet Sauvignon, Merlot - Bolgheri	2017 <i>Guado al Melo</i>	23,00

"E voi dove vi piace andate, acque turbamento del vino,
andate pure dagli astemi: qui c'è il fuoco di Bacco"

Gaio Valerio Catullo

Le Bollicine

<i>Glera Cuvèè</i> Extra Dry - Treviso	2020 <i>Borgo Molino</i>	16,00
<i>Prosecco DOC</i> Extra Dry - Treviso	2020 <i>Krevis</i>	17,00
<i>Prosecco DOC</i> Extra Dry - Udine	2020 <i>Antonutti</i>	17,00
<i>Donna Elisabetta DOCG</i> Brut - Franciacorta	2020 <i>Moraschi</i>	22,00
<i>Ferrari DOCG</i> Brut - Ferrari	2020 <i>Ferrari</i>	30,00
<i>Ribolla Giallo</i> Brut - Pordenone	2020 <i>Borgo Veritas</i>	18,00
<i>Berlucchi Cuvèè Imperiale</i> Brut - Franciacorta	2020 <i>Berlucchi</i>	28,00
<i>Prosecco 31 Line DOC</i> Brut Millesimato - Casarsa	2020 <i>Friulvini</i>	19,00

“Nei brindisi il bicchier, e noi rapisca il fascino ardente del piacer ..”

Carmina Burana



*“Il vino non si beve soltanto, si annusa, si osserva,
si gusta, si sorseggia e... se ne parla.”*

Edoardo VII

