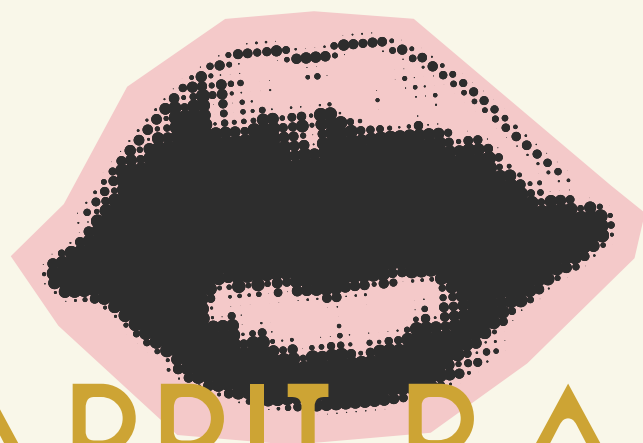




RABBIT RABBIT

SPARKLING BISTROT



WINE SELECTION

CANTINA POP... O QUASI

Senza filtri, senza schemi.

Se la nostra cucina non segue gli schemi ingessati, la cantina non poteva certo essere da meno. Abbiamo preso la carta dei vini e l'abbiamo trasformata in una mappa di sapori nata per girare tra i calici e viaggiare alla stessa velocità dei nostri piatti.

Anche qui, zero filtri e zero regole: ogni bottiglia è stata scelta per assecondare la materia prima lasciata pura o per reggere il contrasto con le spezie e i fuochi dello Chef.

Dalle bollicine più scattanti e affilate, ai rosati marini e pop, fino ai rossi vulcanici e di carattere. Il nostro unico consiglio? Scegliete d'istinto, mettete le bottiglie al centro del tavolo e condividete.

Calici in alto e buon viaggio!

LEGENDA ICONE ABBINAMENTI:

-  FRESCO E PERFETTO PER APERITIVO — TESO, SCATTANTE E RIGENERANTE.
-  PERFETTO CON PESCE — IDEALE PER CRUDI, TAPAS MARINE E PIATTI IODATI.
-  PERFETTO CON CARNE — NATO PER REGGERE LA STRUTTURA, LE SPEZIE E I FUOCHI DELLO CHEF.

BOLLICINE: SCATTANTI E POP... O QUASI

FRESCHI, DINAMICI & APERITIVI

Tesi, scattanti e super rigeneranti. Il punto di partenza perfetto per accendere la conversazione.

CAVA - SEGURA VIUDAS - DO CAVA, 15 MESI SUI LIEVITI 32

RHINO - CÀ' DE PAZZI - FRANCIACORTA DOCG, 100% CHARDONNAY 36

ZENO BRUT NATURE - CÀ' DE PAZZI - - FRANCIACORTA DOCG, CHARDONNAY E PINOT BIANCO 46

GASTRONOMICI & SETOSI

Boline di struttura e complessità, nate per assecondare i piatti più intensi dello Chef

RAFFA - CÀ' DE PAZZI - - FRANCIACORTA DOCG SATEN, 100% CHARDONNAY 42

CREMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT - DOMAINE ROBERT ROTH 40

RIESLING EXTRA BRUT - CALATRÒNI - DOCÒLTREPO' PAVESE, 100% RIESLING 38

DI CARATTERE, ANCESTRALI & TERRITORIO

Espressioni artigianali fuori dagli schemi, legati alla terra e alla sperimentazione.

ETNA DOC DOSAGE ZERO - TENUTA MAMMINO - 50 MESI SUI LIEVITI, 100% NERELLO MASCALESE 48

KONG - CÀ' DE PAZZI - - METODO CLASSICO, 100% PINOT NERO 32

PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO ZERO DOSAGE 26

I GRANDI FRANCESI: CHAMPAGNE & BOURGOGNE



Il fascino d'Otropic interpretato con ritmo contemporaneo, pura eleganza senza filtri.

STEPHANE BRETON BRUT - BLANC DE BLANCS, 100% CHARDONNAY 85

JUILLET LALLEMENT BRUT GRAND CRU- BLANC DE NOIRS, 100% PINOT NERO 95

CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIR EXTRA BRUT ZERO ALLEGRE & CORNAPINOT NERO 42

WHITE WINES & VIBES

ACID TONIC & SHARP MINERALS

Vini tesi, verticali e "dritti", con una spiccata acidità e profili marini o gessosi.
Perfetti per resettare il palato, ideali come starter o per chi cerca una bevuta affiliata.

- MUSCADET – PLESSIS DU VAL | Melon de Bourgogne (L'Oceano nel calice) 32
- CHABLIS – DENIS RACE | Chardonnay (La mineralità pura e tagliente) 48
- PETIT CHABLIS – REMIS LEFREVE | Chardonnay (Fresco, scattante e immediato) 36
- RIESLING – CALATRONI | Riesling Renano (Idrocarburo, acidità e vibrazioni nordiche) 32
- ARIES PECORINO – CAVALICH | Pecorino (Sapidità adriatica e carattere Fiero) 32
- KALOS VERNACCIA – CAMPOCHIARENTI | Vernaccia di S.G. (Mandorla amara, roccia e tradizione toscana) 28

THE GREEN SIDE (AROMATICI & BOTANICI)

Sauvignon e vitigni aromatici dominati da note vegetali fresche, bosco, agrume e profumi intensi. Bottiglie pop, espressive e immediate.

- SANCERRE BLANC – LES ROMAINS | Sauvignon (L'eleganza vegetale della Loira) 50
- SAUVIGNON BISHOP'S LEAP | Marlborough (NZ), Sauvignon Blanc 30
(Esotico, Foglia di pomodoro, rinfrescante)
- LA GLACIER SAUVIGNON | Domaine Boyer de Bar, Sauvignon 36
(Un Sauvignon del Sud, Fresco ma rotondo)
- SAUVIGNON – STAJINBECH | Sauvignon Blanc 36
(Pulito, agrumato, di grande beva)

BREAD & BUTTER (GLI CHARDONNAYS E I BORGOGNA)

I grandi vitigni internazionali e lo stile 'Burgundy'. Vini eleganti, leggermente burrosi, accoglienti ma sorretti da un'ottima struttura.

CHARDONNAY BOURGOGNE – REMIS LEFREVE | Chardonnay (Il classico senza tempo: finezza e morbidezza) 36

CHARDONNAY TESADRO – MOS | Chardonnay (La montagna che incontra l'eleganza internazionale) 32

CHARDONNAY CILE – LAS CONDES | Chardonnay (Un tocco di Nuovo Mondo, fruttato e solare) 32

BORDERLINE & AUTENTICI (I GIOIELLI DEL COLLIO E DEL NORD-EST)

Vini d'identità, territoriali, di grande spessore. Perfetti per chi al tavolo vuole una bottiglia che racconti una storia di confine.

PINOT BIANCO – JERMANN | Pinot Bianco (La quintessenza della finezza friulana) 46

PINOT GRIGIO COLLI – MUZIC | Pinot Grigio (Dimentica i pinot grigi banali: questo ha corpo e polpa) 34

RIBOLLA GIALLA – CASA DELLE ROSE | Ribolla Gialla (Meteo fresco, sorso croccante ed eclettico) 34

MALVASIA ISTRIANA – CASA DELLE ROSE | Malvasia Istriana
(Speziata, sapida, elegantemente aromatica) 34

INDIE CORNER & MACERATI (THE OUTSIDER)

Una categoria a sé per vini unici, complessi e fuori dagli schemi. Per i nerd del vino o per chi vuole osare.

TIMORASSO PICCOLO DERTHONA – BOVERI GIACIMO | Timorasso (Il, grande bianco da invecchiamento piemontese: mineral, quasi un "rosso travestito da bianco") 32

SIATNIK- RADIKON – Venezia Giulia IGT – Chardonnay 80%. Friulano 20% 48

KING TANINO FUCI™NG WHITE WINE – LA RICOLLA – Colline del Genovesato IGT. Vermentino, Bianchetta Genovese 30

TINACCIO – PODERE LA BOTTA – IGT Toscana Bianco 24

SUN-KISSED & FLOWERS (I PROFUMATI DEL CENTRO-SUD)

Avvolgenti, caldi, pieni di fiori gialli e frutta matura.
Vini accomodanti ma dotati di un'anima vibrante e conviviale.

GEWURZTRAMINDER - KURTATSCH | Gewurztraminer
(Un'esplosione di litchi, rosa e spezie dolci)

TRAMINDER AROMATICO - ONANTE | Traminer Aromatico
(La versione mediterranea e calda dell'aromaticità) 40

VIOGNER PIE DI COLLE - SELLAIO | Vignnier
(Albicocca, fiori bianchi e una bellissima grassezza) 24

CROZES HERMITAGE - LES HAUTS DE PAVIERES | Marsanne
(Un sorso importante, mielato e profondo) 38

FALANGHINA - TERRE STREGATE | Falanghina
(Festa, sole e frutta a polpa gialla) 32

MALVASIA BIANCA LA MADIA - CAFAGGIO | Malvasia Bianca
(La rarità chiantigiana: profumatissima e ricca) 32

FUGGI FUGGI - MARIOTTINI | Fiano e Grchetto
(Il local hero: blend insolito, fresco e scattante) 32

SP68 - OCCHIPINTI | Albanello e Zibibbo (Terre
Siciliane IGT (Fiori d'arancio, vento mediterraneo e
anima Triple "A") 38

I POLPOSI, MACERATI & GASTRONOMICI

Rosati di spessore, ramati e rossi-non-rossi. Hanno la struttura e la ciccia giuste per reggere il gioco ai piatti più intensi dello Chef. Chiamateli pure "vini da cibo".

Etna DOC Rosato — Tenute Mannino

(Il vulcano nel calice. Un Nerello Mascalese rosa antico, sapido, selvaggio, con un finale leggermente fumoso e fumantino. Rock) 36

Harmony Rosé Alsace — Domaine G.Metz

(Pinot Nero d'Alsazia vestito di rosa. Fine come una seta ma con una polpa di ciliegia selvatica che riempie la bocca. Gastro-chic) 34

Papessa — Clio Cicogni

(Un blend segreto e indomito di uve toscane. Un rosato fiero, strutturato, rustico ma super contemporaneo. Ti stupirà per la sua grinta)32

Lezer — Foradori

(Il cult assoluto dei "glou-glou" wines. Un Teroldego leggerissimo, rosso ciliegia brillante. Sa di succo di melograno e spezie selvatiche. Da bere a secchi) 32

Cerasuolo d'Abruzzo — Ciavolich

(Non chiamatelo rosato. Ha il colore di un rubino e la forza di un rosso leggero. Ciliegia matura, mandorla amara e una spina dorsale da urlo) 30

Perdono — Borgo Macereto

(Un Gamay nato sulle colline del Mugello. Floreale, giocoso, ha quel tocco di fragolina di bosco ma una struttura che tiene testa anche a un piatto di carne) 32

Rosato di Primitivo — L'Archetipo

(Agricoltura sinergica e zero chimica per un Primitivo selvaggio e succoso. Agrumi sanguinelli, anguria e una spinta acida incredibile. Una bomba atomica)32

I FRESCHI, SOTTILI & MARINI

Sorsi scattanti, minerali e con quella spinta acida che pulisce la bocca. Perfetti se ordini crudi, fritti o piatti dove il limone e le erbe la fanno da padroni.

Cotes de Provence 2024 — Houchart

(Il re dei rosati provenzali. Pale pink, profuma di pompelmo rosa e brezza marina. Elegantissimo, scivola via che è un piacere) 32

Rosah — Cacciagrande

(Syrah in purezza, ma in versione rosa Maremma. Ha il grip salmastro della costa toscana e quel tocco di pepe rosa che ti accende il palato). 26

Rosé Sourire — Domaine Duseminaire

(Un "sorriso" che arriva dal Rodano. Grenache e Syrah croccanti, con una mineralità gessosa che sembra quasi dissetante. Zero zuccheri, tanta energia) 26

REBEL BUBBLES & PET NAT (COL FONDO E RIFERMENTATI)

Dai metodi classici d'Oltralpe ai pet-nat ribelli con il fondo. Bollicine dinamiche, torbide il giusto ed energiche, dedicate a chi vuole uscire dai binari.

RONCO ROSA - VITTORIO BERA E FIGLI | 100% Barbera del Monferrato

(Pet-Nat ancestrale: selvaggio, rinfrescante e irresistibile. Attenzione: crea dipendenza) 32

IN FERMENTO ROSA - PODERE PELLICCIANO | 100% Sangiovese

(Rifermentato toscano con il Fondo: lieviti vivi, agrume e un sorso tagliente perfetto per i fritti) 28

CREMANT DE LIMOUX N69 - PAUL G. VALENTIN | Rose Brut

(L'eleganza francese del metodo classico a un ritmo decisamente pop. 12 mesi sui lieviti e tanta classe) 34

ELE - FRANCIACORTA DOCG - CA' DE PAZZI | Extra Brut (Chardonnay/Pinot Nero)

(Teso, preciso e irriverente fin dall'etichetta. 24 mesi sui lieviti per accendere la serata) 40

ROSSI

EASY DRINKING & TERRITORIO (I "PURI E SCATTANTI")

*Vini dritti, freschi, con un'acidità pop che chiama subito il secondo calice.
Perfetti per chiacchiere, per l'aperitivo o per piatti leggeri. Zero orpelli, tantissimo territorio.*

Pinot Nero Oltrepò Pavese – Calatroni
(L'eleganza quotidiana: fresco, fruttato, beverino) 34

Nebbiolo d'Alba DOC 2023 – Dogliotti
(Il Re del Piemonte in versione giovane e scattante) 34

Teroldego 2021 – Rotaliano
(Il carattere di montagna: succoso, croccante e dinamico) 36

Lagrein DOC 2021 – Villa Corniole
(Mirtillo, viola e freschezza alpina da bere a secchi) 36

SP68 – Arianna Occhipinti
(Un cult artigianale siciliano: succo puro, vibrante ed energetico) 38

Valpolicella Classico – Monte Santoccio
(La tradizione veneta pulita, speziata e scorrevole) 42

Furfantini – Mariottini
(Un vitigno toscano dimenticato, il Foglia Tonda, qui in veste super cool e contemporanea) 44

Bourgogne Rouge Côte d'Or 2022 – Baptiste Guyot
(La Borgogna fine e sartoriale. Per chi vuole un classico intramontabile) 58

Ornina Viola – 100% Pinot nero
(Un Pinot Nero toscano d'alta quota, biologico e dritto. Mirtilli, spezie e una freschezza pazzesca che chiama subito il secondo calice. Servito leggermente fresco è una bomba) 36

DI CARATTERE & FUORI DAGLI SCHEMI (I "RIBELLI")

Vini che non si allineano. Hanno corpo medio ma una personalità travolgente, tra fermentazioni in anfora, vitigni rock e un perfetto equilibrio tra spessore e acidità.

Strada 69 – Mariottini

(Il blend toscano moderno, morbido ma con un grip grintoso) 32

Temperanze – Clio Cicogni

(Petit Verdot in purezza: insolito, speziato, intrigante) 34

Barbera Superiore "Bricco della Ginestra" – Boveri Giacomo

(Acidità pazzesca e carattere piemontese d'acciaio) 38

Saperavi 2021 – Zurab Topuridze

(Dalla Georgia, culla del vino, affinato in anfora. Per veri geek del vino) 40

Castelli in Villa Chianti Classico 2020

(La tradizione toscana più fiera, dritta e rock'n'roll) 48

Syrah Cortona L'Usciolo – Doveri

(Pepe nero, cioccolata e calore toscano. Avvolgente) 48

Etna DOC Terre Nere – Tenuta delle Terre Nere

(Eleganza vulcanica, note minerali e affumicate. Elegantissimo) 48

INTENSI, CORPOSI & PREMIUM (I "PESANTI COL BOTTO")

Materia prima importante, complessità e struttura pensate per i piatti più strutturati dello Chef o per una sofferta, perpérare le magnetici.

Fortulla Rosso – Fortulla

(Un taglio bordolese toscano morbido, strutturato ed erbaceo al punto giusto) 36

Fronzac Merlot 2020 – Château Mayne-Vieil

(La sponda destra di Bordeaux: un Merlot sontuoso, setoso e matro) 42

Palthas Saint-Emilion 2022 Grand Cru – Château Patthas

(Vigne vecchie Francesi: Profondo, vellutato, una chicca a un prezzo pazzesco) 44

Il Bruciato Bolgheri – Guado al Tasso

(Il superpuscan moderno e iconico per eccellenza: potente e morbidissimo) 58

Châteauneuf-du-Pape – Les Escondudes

(100% Grenache dal Rodano: caldo, speziato, un gigante d'eleganza) 58

Zebras Brunello di Montalcino 2018 – Villa Cipressi

(Il re della festa. Struttura, complessità e il prestigio intramontabile di Montalcino) 80

