



CARTA DEI VINI



CAFE' - PASTICCERIA

GAMBERINI®

dal 1907

Gamberini Locale storico d'Italia

Fu aperto a Bologna nel 1907 e da allora è punto di riferimento per i Bolognesi e i turisti di passaggio sotto i prestigiosi portici di via Ugo Bassi.

Dal 2020 è anche a Firenze con tutte le proprie gustose specialità di pasticceria tradizionale dolce e salata, perfette per soddisfare la clientela in ogni momento della giornata.

L'ambiente elegante, la cura per gli arredi, il servizio, la posateria, le porcellane, che da oltre un secolo contraddistinguono il marchio Gamberini, ridanno splendore al Curtatone, storico locale fiorentino.





INDICE

- 4 VINI AL CALICE
Wine by the glass
- 6 CANTINA UMBERTO CESARI
- 8 BOLLICINE
Sparkling wine
- 9 VINI BIANCHI E ROSÉ
Wine and Rosé wine
- 10 VINI ROSSI
Red wine
- 11 PASSITI

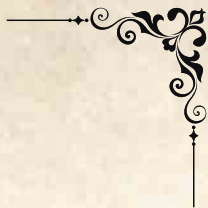
Vini al Calice - *Wine by the glass*





Vini al Calice - *Wine by the glass*





UMBERTO CESARI





UMBERTO CESARI

Vini Bianchi

Liano Bianco - Chardonnay/Sauvignon, Cesari, Emilia Romagna 29,00 €

Vini Rossi

Ca' Grande - Sangiovese Superiore, Cesari, Emilia Romagna 16,00 €

Laurento - Sangiovese Riserva, Cesari, Emilia Romagna 26,00 €

Liano Rosso - Sangiovese/Cab. Sauvignon, Cesari, Emilia Romagna 35,00 €

Tauleto - Sangiovese - Burson, Cesari, Emilia Romagna 60,00 €

Vini Rosé

Costa di Rose Rosé, Cesari, Emilia Romagna 19,00 €

Vini Frizzanti

Pignoletto Frizzante, Cesari, Emilia Romagna 16,00 €

Moma Brut Pignoletto Spumante, Cesari, Emilia Romagna 18,00 €

Passiti

Albana di Romagna Passito, Cesari, Emilia Romagna 30,00 €

Champagne



Champagne Grand Cru Grand Cuvée Brut, Pierson Cuvelier, Francia	55,00 €
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Brut, Pierre Callot, Francia	60,00 €
Champagne Grand Cru Blanc de Noirs Non Dose, Ernest Remy, Francia	75,00 €
Champagne Ruinart Brut, Moet Chandon, Francia	75,00 €
Champagne Brut Reserve, Pol Roger, Francia	75,00 €
Champagne Brut AOC Royale Réserve, Philipponnat, Francia	75,00 €
Champagne Millesimato 2013, Pol Roger, Francia	110,00 €
Champagne Ruinart Blanc de Blanc, Moet Chandon, Francia	110,00 €
Champagne Ruinart Rosé, Moet Chandon, Francia	110,00 €
Champagne Dom Perignon, Moet Chandon, Francia	240,00 €
Champagne Belle Epoque, Perrier-Jouet, Francia	240,00 €
Champagne Dom Ruinart, Moet Chandon, Francia	320,00 €

Bollicine - *Sparkling Wine*

<i>Bio</i> Sui Lieviti - Pignoletto Bio, Orsi San Vito, Emilia Romagna	22,00 €
Lambrusco Vecchio Moro - Grasparossa, Rinaldini, Emilia Romagna	15,00 €
Prosecco Brut DOCG, Nino Franco, Veneto	22,00 €
Prosecco "Brunei" DOCG selezione Gamberini	18,00 €

Franciacorta

<i>Bio</i> Franciacorta Brut Bio, Ronco Calino, Lombardia	35,00 €
<i>Bio</i> Franciacorta Brut Nature Bio, Ronco Calino, Lombardia	42,00 €
Franciacorta Blanc de Blancs, Montenisa, Lombardia	42,00 €
Franciacorta Grand Cuvée Alma, Bellavista, Lombardia	45,00 €
Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco, Lombardia	45,00 €

Trento DOC

Trento DOC Brut, Letrari, Trentino	32,00 €
Trento DOC Dosaggio Zero, Letrari, Trentino	32,00 €
Trento DOC Riserva del Fondatore, Letrari, Trentino	98,00 €
Trento DOC Maximum Blanc de Blanc, Ferrari, Trentino	98,00 €
Trento DOC Rosé Maximum, Ferrari, Trentino	36,00 €
Trento DOC Perlé, Ferrari, Trentino	50,00 €

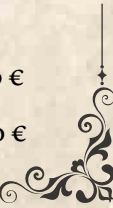


Vini Bianchi - *White Wine*

<i>Bio</i>	Crescendo-Pigato Bio, Selvadolce, Liguria	32,00 €
	Langhe Arneis, Prunotto, Piemonte	22,00 €
	Pinot Bianco, Konrad Oberhofer, Alto Adige	24,00 €
	Riesling, Konrad Oberhofer, Alto Adige	24,00 €
	Gewurtztramine, Konrad Oberhofer, Alto Adige	29,00 €
	Kerner, Tauber, Alto Adige	24,00 €
<i>Bio</i>	Pinot Grigio Ramato Bio, Flaibani, Friuli Venezia Giulia	32,00 €
	Pinot Grigio, Bastianich, Friuli Venezia Giulia	24,00 €
	Friulano, Bastianich, Friuli Venezia Giulia	24,00 €
	Ribolla Gialla, Bastianich, Friuli Venezia Giulia	24,00 €
	Sauvignon, Bastianich, Friuli Venezia Giulia	24,00 €
	Vespa Bianco - Chardonnay/Sauvignon/Picolit, Bastianich, Friuli Venezia Giulia	43,00 €
<i>Bio</i>	Odyssea - Ansonica Bianco Macerato Bio, Macchion dei Lupi, Toscana	27,00 €
	Vermentino Bolgheri, Guado al Tasso, Toscana	24,00 €
	Cervaro della Sala, Castello della Sala, Umbria	65,00 €
	Bramito - Chardonnay, Castello della Sala, Umbria	26,00 €
<i>Bio</i>	Pecorino Bio, La Valentina, Abruzzo	18,00 €
<i>Bio</i>	Nozze d'Oro - Insolia/Chardonnay Bio, Regaleali, Sicilia	29,00 €
<i>Bio</i>	Leone - Cataratto/Pinot Bianco/Sauvignon/Traminer Bio, Regaleali, Sicilia	20,00 €
<i>Bio</i>	Buonsenso - Cataratto Bio, Regaleali, Sicilia	20,00 €
<i>Bio</i>	Buonora Etna Doc - Carricante Bio, Tascante, Sicilia	29,00 €
<i>Bio</i>	Mozia - Grillo Bio, Tenute Mozia, Sicilia	33,00 €
	Mariaelena Etna - Bianco Macerato, Licciardello, Sicilia	45,00 €
	Costamolino - Vermentino di Sardegna	19,00 €

Vini Rosé - *Rosé Wine*

<i>Bio</i>	Spelt Cerasuolo d'Abruzzo - Montepulciano d'Abruzzo Bio, La Valentina, Abruzzo	21,00 €
	Calafuria Rosato - Negramaro, Tormaresca, Puglia	19,00 €





Vini Rossi - *Red Wine*

	Barolo Classico, Oddero, Piemonte	60,00 €
	Dolcetto d'Alba, Oddero, Piemonte	20,00€
	Barbaresco, Prunotto, Piemonte	40,00 €
	Langhe Nebbiolo, Prunotto, Piemonte	26,00 €
	Inferno - Nebbiolo, Rainoldi, Lombardia	31,00 €
	Pinot Nero Riserva Matan, Pfischer, Alto Adige	50,00 €
	Pinot Nero, Konrad Oberhofer, Alto Adige	28,00 €
	Lagnain, Konrad Oberhofer, Alto Adige	26,00 €
<i>Bio</i>	Valpolicella Classico Sup. Ripasso Bio, Speri, Veneto	30,00 €
<i>Bio</i>	Amarone Sant'Urbano Bio, Speri, Veneto	95,00 €
<i>Bio</i>	Soracuna - Bardolino Classico DOC Bio, Villa Calicantus, Veneto	22,00 €
	Vistorta - Merlot, Vistorta, Friuli Venezia Giulia	41,00 €
<i>Bio</i>	Pro Vino - Barbera/Negretto bio, Orsi San Vito, Emilia Romagna	27,00 €
	Sassicaia - Bolgheri Superiore, Marchese Incisa, Toscana	250,00 €
	Tignanello, Tenuta Tignanello, Toscana	110,00 €
	Solaia, Tenuta Tignanello, Toscana	350,00 €
	Peppoli - Chianti Classico, Tenuta del Chianti classico, Toscana	24,00 €
	Marchesi Antinori - Chianti Classico Riserva, Tenuta Tignanello, Toscana	42,00 €





	Badia a Passignano Chianti Classico Gran Selezione, Tenuta del Chianti classico, Toscana	48,00 €
	Rosso di Montalcino, Pian delle Vigne, Toscana	32,00 €
	Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne, Toscana	70,00 €
	Il Bruciato - Bolgheri DOC - Taglio Bordolese, Campo di Sasso, Toscana	38,00 €
	Morellino di Scansano - Sangiovese, Grillesino, Toscana	19,00 €
	Nacchero - Ciliegiole, Grillesino, Toscana	16,00 €
	Insoglio di Cinghiale - Taglio Bordolese, Campo di Sasso, Toscana	34,00 €
<i>Bio</i>	Zeno - Sangiovese/Pinot Nero Bio, Voltumna, Toscana	22,00 €
<i>Bio</i>	Rosso di Montalcino Bio, San Lorenzo, Toscana	38,00 €
<i>Bio</i>	Brunello di Montalcino "Bramante" Bio, San Lorenzo, Toscana	68,00 €
<i>Bio</i>	Sabreo Rosso di Montepulciano Bio, Tiberini, Toscana	19,00 €
	Montepulciano d'Abruzzo, La Valentina, Abruzzo	18,00 €
	Negramaro Neprica, Tormaresca, Puglia	16,00 €
<i>Bio</i>	Ghiaia Nera Etna DOC - Nerello Mascalese, Tascante, Sicilia	29,00 €

Passiti

	Vin Santo del Chianti Classico DOC, Tenute del Chianti Classico, Toscana	37,00 €
	Capofaro - Malvasia di Salina, Tenuta Capofaro, Sicilia	48,00 €





Via Curtatone, 6 - 50100 Firenze
Phone: (+39) 055 0982194

Via Ugo Bassi, 12 - 40123 Bologna
Phone: (+39) 051 296 0467

Email: info@gamberini.eu
www.gamberini.eu

