

Carta dei Vini

La Taverna del Giullare

Il Ristorante

I Bicchieri del Giullare

*Rosato dell' Umbria I.G.T. Cantine di Bettona
Sangiovese, Ciliegiole, Merlot 12,5% vol.*

*Trebbiano Colli Martani 2011 D.O.P. Cantine di Bettona
Trebbiano, Malvasia 12,5% vol.*

*Grechetto Colli Martani 2010 D.O.P. Cantine di Bettona
Grechetto, Trebbiano, Malvasia 13% vol.*

*Sangiovese Colli Martani 2010 D.O.P. Cantine di Bettona
Sangiovese, Ciliegiole, Prugnolo 13% vol.*

*Merlot 2010 I.G.T. Cantine di Bettona
Merlot in purezza 13% vol.*

*Rosso di Montefalco 2012 D.O.C. Scacciadiavoli
Sagrantino, Merlot, Sangiovese 14,5 % vol.*

*Sagrantino di Montefalco 2008 D.O.C.G. Scacciadiavoli
Sagrantino in purezza 15% vol.*

Ristorante Panoramico Taverna del Giullare

Vicolo del Forte, 11 - 06084 Bettona (PG) - Umbria - Italy

Tel. +39 075987254 - Fax +39 0759869130 - info@tavernelgiullare.com - www.tavernelgiullare.com - www.fabahotels.it

Carta dei Vini

La Taverna del Giullare

Il Ristorante

Nettari di Bettona - bianchi

Trebbiano Colli Martani 2015 D.O.P. Cantine di Bettona
Trebbiano, Malvasia 12,5% vol.

Grechetto Colli Martani 2015 D.O.P. Cantine di Bettona
Grechetto, Trebbiano, Malvasia 13% vol.

Nettari di Bettona - rossi

Merlot 2014 I.G.T. Cantine di Bettona
Merlot in purezza 13% vol.

Sangiovese dei Colli Martani 2015 D.O.P. Cantine di Bettona
Sangiovese, Cilieggiolo, Prugnolo, Merlot 13% vol.

Nettari di Bettona - rosati

Rosato dell' Umbria I.G.T. Cantine di Bettona
Sangiovese, Cilieggiolo, Merlot 12,5% vol.

Ristorante Panoramico Taverna del Giullare

Vicolo del Forte, 11 - 06084 Bettona (PG) - Umbria - Italy

Tel. +39 075987254 - Fax +39 0759869130 - info@tavernaldelgiullare.com - www.tavernaldelgiullare.com - www.fabahotels.it

Carta dei Vini

La Taverna del Giullare

Il Ristorante

Consigliati dalla Taverna - bianchi

Cervaro della Sala 2010 I.G.T. Antinori

Grechetto, Chardonnay 13% vol.

5 mesi di rovere

10 mesi di affinamento in bottiglia

Conte della Vipera 2011 I.G.T. Antinori

Sauvignon Blanc, Semillon 13,5% vol.

5 mesi di barriques per il Semillon

Ristorante Panoramico Taverna del Giullare

Vicolo del Forte, 11 - 06084 Bettona (PG) - Umbria - Italy

Tel. +39 075987254 - Fax +39 0759869130 - info@tavernelgiullare.com - www.tavernelgiullare.com - www.fabahotels.it

Carta dei Vini

La Taverna del Giullare

Il Ristorante

Consigliati dalla Taverna - rossi

*Sagrantino di Montefalco 2008 Arquata Az. Agr. Adanti
Vitigno Sagrantino affinato in botti di rovere 2 anni*

*Tegolaro 2010 I.G.T. Az. Agricola Carini
Merlot, Sangiovese, Cabernet 14,5% vol.*

*Sagrantino di Montefalco 2010 D.O.C.G. Còlpetrone
Sagrantino in purezza 14% vol.
12 mesi di barriques, 6 mesi di inox, 18 mesi di bottiglia
Invecchiamento 15 anni circa*

*Sagrantino di Montefalco D.O.C.G. 2008 Az. Agraria Scacciadiavoli
Sagrantino in purezza 15% vol.
1 mese botte di rovere, 16 mesi barriques, 9 mesi di bottiglia
Invecchiamento 20 anni circa*

*Rosso di Montefalco 2013 D.O.C. Còlpetrone
Sangiovese, Sagrantino, Barbera 14% vol.*

*Rosso di Montefalco 2012 Az. Agr. Scacciadiavoli
Sangiovese, Sagrantino, Merlot 14% vol.*

Ristorante Panoramico Taverna del Giullare

Vicolo del Forte, 11 - 06084 Bettona (PG) - Umbria - Italy

Tel. +39 075987254 - Fax +39 0759869130 - info@tavernelgiullare.com - www.tavernelgiullare.com - www.fabahotels.it

Carta dei Vini

La Taverna del Giullare

Il Ristorante

Rossi Toscana

- Brunello di Montalcino Torre delle Grazie*
Grattamacco 2008 D.O.C. Bolgheri Superiore Colle Massari
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese 13,5% vol
- Brunello di Montalcino Banfi*
Sangiovese grosso in purezza 14,5% vol.
- Nobile di Montepulciano D.O.C.G. Fatt. del Cerro*
Prugnolo gentile in purezza 14,5% vol
- Chianti Classico Riserva "Monsese" D.O.C.G. Angelini*
Sangiovese, Canaiolo nero 13,5% vol.
- Nobile di Montepulciano Torre delle Grazie*
Prugnolo, Canaiolo, Cabernet Sauvignon 14% vol.
- Bolgheri Rosso 2009 D.O.C. Colle Massari*
Sangiovese, Merlot 13,5% vol.
- Chianti dei Colli Senesi 2010 D.O.C.G. Fatt. del Cerro*
Sangiovese, Canaiolo nero 14% vol.
- Rosso di Montepulciano 2010 D.O.C. Fattoria del Cerro*
Prugnolo Gentile, Mammolo 13% vol.
- Chianti dei Colli Senesi 2011 D.O.C.G. Fattoria del Cerro*
Sangiovese, Canaiolo nero 14% vol.
- Rosso di Montalcino 2010 D.O.C. La Poderina*
Sangiovese in purezza 14% vol.
- Morellino di Scanzano 2012 D.O.C. Vigna Porona Folonari*
Sangiovese, vitigni complementari 14,5% vol.

Ristorante Panoramico Taverna del Giullare

Vicolo del Forte, 11 - 06084 Bettona (PG) - Umbria - Italy

Tel. +39 075987254 - Fax +39 0759869130 - info@tavernaldelgiullare.com - www.tavernaldelgiullare.com - www.fabahotels.it

Carta dei Vini

La Taverna del Giullare

Il Ristorante

Rossi Piemonte

*Barbaresco Riserva 2006 D.O.C.G. Cascina Bruni
Nebbiolo in purezza 14% vol.*

*Barolo Marialunga 2006 D.O.C.G. Cascina Bruni
Nebbiolo in purezza 13,5% vol*

*Dolcetto d'Alba 2009 D.O.C. Cascina Bruni
Nebbiolo in purezza 13% vol.*

*Nebbiolo d'Alba 2008 D.O.C. Cascina Bruni
Nebbiolo in purezza 13,5% vol.*

Rossi Veneto

*Amarone Classico della Valpolicella 2005 D.O.C.G. Nicolis
Corvina corvinone, Rondinella, Osleta, Croatina 15% vol.*

*Seccal Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2008 D.O.C. Nicolis
Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina 13,5% vol.*

*Valpolicella Classico Superiore 2008 D.O.C. Nicolis
Corvina corvinone, Rondinella 14% vol.*

Rossi Lombardia

*Grumello 2005 D.O.C. Valtellina Superiore Marsetti
Nebbiolo in purezza 13,5% vol.*

*Lambrusco Mantovano "Pjafoc" Cantine Virgili
Lambrusco in purezza 11% vol.*

Rossi Marche

*Rosso Conero Agontano 2007 D.O.C. Garofoli
Montepulciano in purezza 14% vol.*

Ristorante Panoramico Taverna del Giullare

Vicolo del Forte, 11 - 06084 Bettona (PG) - Umbria - Italy

Tel. +39 075987254 - Fax +39 0759869130 - info@tavernadelgiullare.com - www.tavernadelgiullare.com - www.fabahotels.it

Carta dei Vini

La Taberna del Giullare

Il Ristorante

Rossi Sardegna

Cannonau 2009 D.O.C. Templum

Cannonau in purezza 13,5% vol.

Carignano del Sulcis D.O.C. Ris. 2005 Arenas Sardus Patern

Carignano in purezza 14% vol.

Rossi Campania

Aglianico 2008 I.G.T. Casa d' Ambra

Aglianico in purezza 12% vol.

Per è Palummo 2009 I.G.T. Casa d' Ambra

Per è Palummo in purezza 12% vol.

Ristorante Panoramico Taverna del Giullare

Vicolo del Forte, 11 - 06084 Bettona (PG) - Umbria - Italy

Tel. +39 075987254 - Fax +39 0759869130 - info@tavernelgiullare.com - www.tavernelgiullare.com - www.fabahotels.it

Carta dei Vini

La Taberna del Giullare

Il Ristorante

Bianchi Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi 2009 D.O.C. Garofoli

Verdicchio in purezza 13% vol.

Bianchi Trentino Alto Adige

Gewurztraminer 2011 A.A.C. Henri Weber

Vin d'Alsace

Gewurz in purezza 13,5% vol.

Gewürztraminer 2013 Moser

Muller Thurgau 2010 I.G.T. Pojer e Sandri

Muller in purezza 12% vol.

Müller Thurgau 2014 Moser

Pinot Grigio 2011 I.G.T. Via Augustea

Pinot Grigio in purezza 12,5% vol.

Pinot Nero 2008 I.G.T. Via Augustea

Pinot nero in purezza 13% vol.

Traminer Aromatico 2010 D.O.C. Pojer e Sandri

Traminer in purezza 13,5% vol.

Bianchi Friuli

Biologico Untitled 2013 Villa Job

Ribolla Gialla Biologico 2014 Villa Job

Ribolla in purezza 13% vol.

Bianchi Piemonte

Arnaise delle Langhe 2010 D.O.C. Il Falchetto

Arnaise in purezza 13% vol.

Gavi di Gavi 2008 D.O.C.G. Cascina Bruni

Cortese in purezza 12,5% vol.

Ristorante Panoramico Taverna del Giullare

Vicolo del Forte, 11 - 06084 Bettona (PG) - Umbria - Italy

Tel. +39 075987254 - Fax +39 0759869130 - info@tavernelgiullare.com - www.tavernelgiullare.com - www.fabahotels.it

Carta dei Vini

La Taberna del Giullare

Il Ristorante

Bianchi Sicilia

Colomba Platino 2010 I.G.T. Duca di Salaparuta

Insolia in purezza 12,5% vol.

Kados 2010 I.G.T. Duca di Salaparuta

Grillo in purezza 13% vol.

Bianchi Campania

Calitto 2009 I.G.T. Casa d' Ambra

Forastera, Biancolella 12% vol.

Biancolella Tenuta Frassitelli 2009 D.O.C. Casa d' Ambra

Forastera, S.Lunardo, Rilla 12% vol.

Forastera Euposia 2009 D.O.C. Casa d' Ambra

Forastera in purezza 12,5% vol.

Calitto 2009 D.O.C. Casa d' Ambra

Falanghina del Sannio 2012 D.O.C. Mastroberardino

Falanghina in purezza 12,5% vol.

Greco di Tufo 2012 D.O.C.G. Mastroberardino

Greco in purezza 12,5% vol.

Fiano di Avellino 2010 D.O.C.G. Di Meo

Fiano in purezza 13% vol.

Ristorante Panoramico Taverna del Giullare

Vicolo del Forte, 11 - 06084 Bettona (PG) - Umbria - Italy

Tel. +39 075987254 - Fax +39 0759869130 - info@tavernelgiullare.com - www.tavernelgiullare.com - www.fabahotels.it

Carta dei Vini

La Taverna del Giullare

Il Ristorante

Bollicine

*Champagne Billecart-Salmon Brut Rosè
12% vol.*

*Champagne De La Couronne Brut Chales-Le-Bel
12% vol.*

*Champagne André Beaufort Millésime Grand Cru
12% vol.*

*Franciacorta Satèn D.O.C.G. Bersi Serlini
Chardonnay 12,5% vol.*

*Franciacorta Satèn D.O.C.G. La Montana
Chardonnay 12,5% vol.*

*Ferrari Maximum Brut D.O.C. Metodo Classico
Metodo Classico
Chardonnay 12,5% vol.*

*Berlucchi Cuvè Imperiale D.O.C.
Metodo Classico*

Chardonnay, Pinot Nero 12,5% vol.

*Brut Rosè Scacciadiavoli
Metodo Classico*

Vinificazione in rosè di Sagrantino di Montefalco 13% vol.

*Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry Vignana
11% vol.*

*Moscato Spumante Dolce Valmarone
7% vol.*

*Brachetto d'Acqui D.O.C.G. Conti d'Elsa
6,5% vol.*

Ristorante Panoramico Taverna del Giullare

Vicolo del Forte, 11 - 06084 Bettona (PG) - Umbria - Italy

Tel. +39 075987254 - Fax +39 0759869130 - info@tavernaldelgiullare.com - www.tavernaldelgiullare.com - www.fabahotels.it