

*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. Scacciavioli*

*Sagrantino, Merlot, Sangiovese 14,5 % vol.*

*Sagrantino di Montefalco 2008 D.O.C.G. Scacciavioli*

*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, Ciliegiole, Prugnolo, Merlot 13% vol.*

*Nettari di Bettona - rosati*

*Rosato dell' Umbria I.G.T. Cantine di Bettona  
Sangiovese, Ciliegiole, 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@tavernadelgiullare.com - www.tavernadelgiullare.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.*

*Secca 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 Taverna 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@tavernadelgiullare.com - www.tavernadelgiullare.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@tavernadelgiullare.com - www.tavernadelgiullare.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 Cuvèe 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@tavernadelgiullare.com - www.tavernadelgiullare.com - www.fabahotels.it*