



VINI ROSSI ARGENTINI

ANDELUNA CAUCO MALBEC 2019 - 14%

Tupungato (1.300 metri s.l.m.), Mendoza. Invecchiato per 6 mesi in barrique francesi e americane, affinato per altri 6 mesi in bottiglia.

28 €

Grande intensità nel colore, spiccano i toni violacei. Aroma complesso ed elegante, un mix di frutta e fiori, con note di dolce di latte, vaniglia e cioccolato donate dal passaggio in rovere. Soffice al palato, ben bilanciato, di gran corpo e tannini delicati.

ZUCCARDI LA MECHITA MALBEC 2020- 14%

Maipú, Mendoza.

Corpo da medio a pieno con note di frutti rossi, ribes, spezie, cedro e con sentori di vaniglia.

20 €

Buona struttura, caratteri naturali della frutta matura, insieme a tannini fini.

Ottimo da abbinare con le empanadas, o in compagnia di carni rosse e salumi.

LAS MORAS MALBEC 2020- 13,5%

Valle di Tulum (650 metri s.l.m.), San Juan.

Il clima desertico offre un vino delicato e corposo, con aromi di frutta rossa e note di fumo e vaniglia donate da un breve passaggio in rovere

16 €

CEIBO



EMPANADAS ARGENTINAS & COCINA AL DISCO



SAN TELMO MALBEC 2020 - 13,5%

Maipú, Mendoza.

Leggero affinamento in barrique francesi.

18 €

Aromi freschi di frutta rossa e note di violetta. Al palato si presenta fresco e particolarmente fruttato, con leggeri sentori di vaniglia donati da un breve passaggio in rovere. Tannini setosi. Finale delicato.

VINI BIANCHI ARGENTINI

UMA COLECCION TORRONTES 2020 - 13,5%

Barrancas (Maipú), Mendoza.

Aromi fruttati di pompelmo e delicate note floreali.

18 €

Buon equilibrio tra frutta ed acidità.
Un vino fresco e deciso.

NAVARRO CORREAS COLECCION PRIV. CHARDONNAY 2019-13,5%

Riserva: 30% del vino invecchiato per 8 mesi
in barrique francesi.

28 €

Aromi di mela verde e tiglio. Sapori fruttati di pesca ed albicocca. Acidità media con un finale fresco e piacevole.

CEIBO



EMPANADAS ARGENTINAS & COCINA AL DISCO



VINI ROSSI ITALIANI

CEIBO - 12 %

Uve: 90% Sangiovese, 10% Colorino

14 €

HINTIAL CHIANTI DOCG 2019 - 12,5 %

Uve: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

16 €

SANGIOVETO IGT TOSCANA - 12,5 %

Uve: 95% Sangiovese, 5% Colorino

18 €

CONCALMA IGT TOSCANA 2016 - 13,5%

Uve: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Franc
Invecchiato 10 mesi in botti di rovere
e affinamento in bottiglia min. 6 mesi

42 €

DRAGON IN SIENA IGT TOSCANA 2017 - 13,5%

Uve: 65% Cabernet Franc, 35% Sangiovese
Invecchiato 10 mesi in barrique francese,
affinamento in bottiglia 18 mesi

68 €

CEIBO



EMPANADAS ARGENTINAS & COCINA AL DISCO



MERLO' IGT TOSCANA 2018 - 12,5%

Uve: 100% Merlot

23 €

RIBOLLITO IGT TOSCANA 2019 - 13%

Uve: 80% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Colorino,
5% Cabernet

27 €

Rifermentazione ottenuta con l'aggiunta di uve
leggermente appassite

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 - 14%

Uve: 100% Sangiovese

Invecchiato 20 mesi in botti di rovere,
4 mesi in barrique, affinamento in bottiglia
min. 6 mesi

60 €

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2019 - 13,5%

Uve: 90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo
Breve passaggio in legno, affinamento per almeno
3 mesi in bottiglia

26 €

ALDOBRANDINO IGT TOSCANA 2018 - 13,5%

Uve: 100% Cabernet Franc

Invecchiato min. 18 mesi in barrique,
lungo affinamento in bottiglia

80 €

CEIBO



EMPANADAS ARGENTINAS & COCINA AL DISCO



GIOVANNI MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2019 - 13,5%

Uve: 90% Sangiovese, 5% Malvasia nera, 5% Alicante
Invecchiato 6 mesi in barrique

25 €

PAVO IGT TOSCANA 2017 - 13%

Uve: 80% Sangiovese, 10% Cabernet, 10% Merlot

22 €

ROSSO FOCO ETNA DOC 2016 - 13,5%

Uve: 90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio
e altri vitigni indigeni
Invecchiato in botte di rovere e castagno 12 mesi

38 €

ORO IGT TOSCANA 2015 - 14,5%

Uve: 65% Carbernet Franc, 35% Sangiovese
Invecchiato 20 mesi in tonneau e affinamento
in bottigliamin. 6 mesi

28 €

CEIBO



EMPANADAS ARGENTINAS & COCINA AL DISCO



VINI BIANCHI ITALIANI

BIANCO FOCO ETNA DOC 2019 - 12,5%

Uve: 90% Carricante, 10% Catarrato
e altri Vitigni Indigeni

Invecchiato in acciaio e cemento 6/8 mesi

35 €

RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA - 12,5%

Uve: 100% Ribolla gialla

25 €

VERMENTINO GIALLO PAGLIA IGT TOSCANA 2019 - 12,5%

Uve: 100% Vermentino

23 €

CELVIS IGT TOSCANA - 13%

Uve: 100% Chardonnay

17 €

CEIBO



EMPANADAS ARGENTINAS & COCINA AL DISCO



BOLLICINE

PROSECCO ROSÈ DOC MILLESIMATO 2019 - 11%

Uve: 85% Glera, 15% Pinotnero

20 €

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT - 11%

Uve: 100% Ribolla Gialla

22 €

CEIBO



EMPANADAS ARGENTINAS & COCINA AL DISCO



CHAMPAGNE BENOIT COCTEAUX

La tenuta cocteaux si estende per più di 200 Km. nel sud di Epernay, capoluogo dello champagne, su terreni gessosi e calcarei tipici della nregione.

Il vigneto 50 anni estrate uno chardonnay, morbido e fruttato, che in unione ai vigneti di pinot nero e meuniers regala uno champgane ricco di aromi maturi carateristici del sud della Cote des Blancs

L'ALLIANCE BRUT - 12%

Da 30 a 36 mesi di permanenza sui lieviti, 3 messi di affinamento. Invecchiato 3 anni in bottiglia

72 €

OR BLANC EXTRABRUT - 12%

Uve: 100% drozdomay vendemmie 2014,2015, 2016
Da 30 a 36 anni di permanenza sui lieviti, 3 mesi di affinamento. Invecchiato 3 anni in bottiglia

78 €

ROSÉ D'HÉLENÈ - 12%

Uve: 82% chardonnay, 18% pinot noir
24 mesi di permanenza sui lieviti, 3 mesi di affinamento. Invecchiato 2 anni in bottiglia

85 €

CEIBO



EMPANADAS ARGENTINAS & COCINA AL DISCO



DRINKS

SPRITZ

Aperol/Campari, prosecco, soda

5 €

FERNANDITO

Fernet, coca cola, zest di limone

7 €

NEGRONI

Gin,vermouth rosso, campari

7 €

AMERICANO

Vermouth rosso, campari, soda

7 €

GANCIA LEMON

Gancia, lemon, orange bitter, zest arancia

7 €

CEIBO



EMPANADAS ARGENTINAS & COCINA AL DISCO