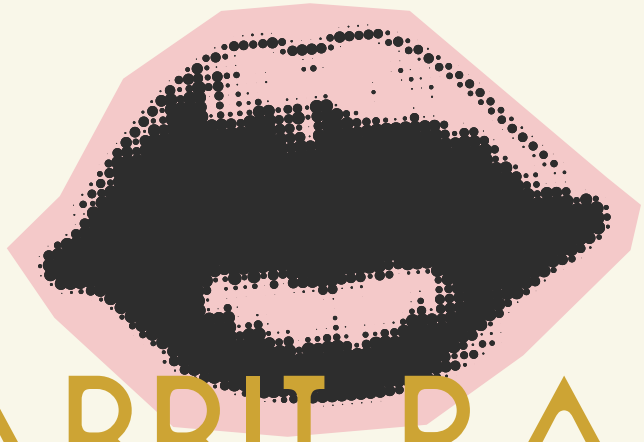


RABBIT RABBIT

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 (La bollicina iberica pop per eccellenza; un metodo classico fresco, agile e cremoso, ricco di note di mela verde e pane tostato, perfetto per l'aperitivo).32

RHINO - CÀ' DE PAZZI
Franciacorta docg, 100% chardonnay (anticonvenzionale, fresco e deciso; affina 18 mesi sui lieviti regalando un perlage fine, note fruttate, sentori di croissant fragrante e un'anima super pop) 36

KONG - CÀ' DE PAZZI
Metodo classico, 100% pinot nero (Un Metodo Classico Brut sfacciato e pop; affina 12 mesi sui lieviti per preservare un sorso scattante, fresco e immediato) 32

GASTRONOMICI & SETOSI

Bollicine di struttura e complessità, nate per assecondare i piatti più intensi dello chef

RAFFA - CÀ' DE PAZZI
Franciacorta DOCG Saten, 100% chardonnay (Un Franciacorta DOCG Satèn cremoso e avvolgente; affina ben 24 mesi sui lieviti mantenendo la tipica spuma setosa e delicata del Satèn, accompagnata da rinfrescanti note agrumate e fragranti sentori di pasticceria) 42

CREMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT - ROBERT ROTH
Una bollicina alsaziana artigianale, tesa e affilata; l'assenza di dosaggio (Extra Brut) esalta una mineralità tagliente e note agrumate e floreali pure, ideale per gli amanti dei metodi classici dritti e senza compromessi) 40

PRIMA DI UN BACIO - ANTICO CASTELLO
Non dosato, 60 mesi sui lieviti, 100% Falanghina
(Un eccezionale Metodo Classico Pas Dosé affinato ben 60 mesi sui lieviti; una bollicina d'autore dritta e affilata, teso ed elegante, con un perlage finissimo e note fragranti, perfetto per chi cerca un'alternativa territoriale rispetto ai classici spumanti del nord). 42

DI CARATTERE, ANCESTRALI & TERRITORIO

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

ETNA DOC DOSAGE ZERO - TENUTA MANNINO
100% Nerello mascalese, (Una bollicina vulcanica di straordinaria personalità, affinata 36 mesi sui lieviti) 48

PROSECCO VALDOBBIADENE
Dosaggio zero, millesimato, 100% Glera 26

RIESLING EXTRA BRUT - CALATRÒNI
DOC Oltrepo' pavese, 100% Riesling (l'acidità vibrante del Riesling Renano incontra la cremosità di un affinamento di almeno 24 mesi sui lieviti, regalando note di idrocarburo accennato, agrume e crosta di pane per un sorso teso, salino e totalmente controcorrente.) 38

BOLLICINE: SCATTANTI E POP... O QUASI

I GRANDI FRANCESI: CHAMPAGNE & BOURGOGNE

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

STEPHANE BRETON BLANC DE BLANC BRUT

Blanc de blancs, 100% chardonnay (La versione interamente a bacca bianca della maison della Côte des Bar; affina per 24 mesi sui lieviti, presentandosi nel bicchiere con una veste giallo dorata luminosa, un perlage finissimo e un profilo marcatamente floreale, agrumato e gessoso. Esprime una freschezza affilata, dritta, vibrante e verticale) 95

JUILLET LALLEMENT BRUT GRAND CRU

Blanc de noirs, 100% pinot nero (Uno Champagne da veri insider, proveniente dai prestigiosi vigneti Grand Cru di Verzy (Montagne de Reims); affina circa 36 mesi sui lieviti, rivelando grande struttura, vinosità e complessità, con note profonde di frutti rossi croccanti, brioche tostata e una scia gessoso-minerale pazzesca che lo rende incredibilmente gastronomico e di altissimo livello). 95

CREMANT DE BOURGOGNE - LAURENT COGNARD

Blanc de Noir Extra Brut (Una bollicina borgognona tesa, gastronomica e di grande carattere; prodotta interamente da uve a bacca nera provenienti dal terroir della Côte Chalonnaise, si distingue per un dosaggio minimo (Extra Brut) che mette in luce una freschezza affilata e vibrante, accompagnata da note croccanti di piccoli frutti rossi, agrumi e sfumature fragranti di crosta di pane). 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

ARIES PECORINO – CIAVOLICH
Pecorino (Sapidità adriatica e carattere fiero) 32

KALOS VERNACCIA – CAMPOCHIARENTI
Vernaccia di S.G. (Mandorla amara, roccia e tradizione toscana) 28

ANSONICA - MOTTA
100% Ansonica (Secco, caldo e avvolgente, con una piacevole nota leggermente tannica sul finale che lo rende perfetto per abbinamenti gastronomici) 32

VERMENTINO - CACCIAGRANDE
100% Vermentino (Una versione solare, vibrante e intensamente profumata dello storico vitigno costiero) 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 - SOUTHERN OCEAN
Marlborough (NZ), Sauvignon Blanc (Esotico, Foglia di pomodoro, rinfrescante) 30

LA GLACIER SAUVIGNON - DOMAINE BOYER DE BAR
Sauvignon (Un Sauvignon del Sud, fresco ma rotondo) 36

SAUVIGNON – STAJINBECH
Sauvignon Blanc (Pulito, agrumato, di grande beva) 36

RIESLING – CALATRONI
Riesling Renano (Idrocarburo, acidità e vibrazioni nordiche) 32

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 - KURTATSCH
Chardonnay (Croccante e minerale, un bianco pulito, elegante e senza fronzoli) 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 COLLIO – 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 GIACOMO
Timorasso (Il, grande bianco da invecchiamento piemontese: mineral, quasi un "rosso travestito da bianco") 32

SIATNIK- RADIKON
Venezia Giulia IGT - Chardonnay 80%. Friulano 20% (Un orange wine friulano profondo e complesso, che unisce la struttura dello Chardonnay (80%) alla mineralità del Friulano (20%) tramite una lunga macerazione.) 48

TINACCIO - PODERE LA BOTTA
100% Trebbiano Toscano- IGT Toscana Bianco (Un Toscana Bianco IGT strutturato e sapido, caratterizzato da note di frutta matura ed erbe mediterranee dovute al suo particolare affinamento) 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
100% Gewurztraminer (Un'esplosione di litchi, rosa e spezie dolci) 32

TRAMINDER AROMATICO - ONANTE
100% Traminer Aromatico (La versione mediterranea e calda dell'aromaticità) 40

VIOGNER PIE DI COLLE - SELLAIO
100% Viognier (Albicocca, Fiori bianchi e una bellissima grassezza) 24

CROZES HERMITAGE - LES HAUTS DE PAVIERES
100% Marsanne (Un sorso importante, mielato e profondo) 38

FALANGHINA - TERRE STREGATE
100% Falanghina (Festa, sole e frutta a polpa gialla) 32

MALVASIA BIANCA LA MADIA - CAFAGGIO
100% 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

MUSITA - FARAH
Catarratto e Pinot Grigio (Terre Siciliane IGT (Un bianco versatile e beverino, perfetto da abbinare ai nostri antipasti di mare, piatti vegetariani o primi delicati.) 22

TREBBIANO - LA CELLA
100% Trebbiano proveniente da storici vigneti di ben 54 anni allevati a Guyot [Trebbiano La Cella I.G.T Toscano bianco]. Un bianco toscano autentico, teso e scattante, con una gradazione leggera.26

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

AL SARAF –IL PLIO
100% Barbera (Denota una spiccata mineralità, salinità e freschezza) 32

ROSA DI BEBA – LE TERRE DI BEBA
Un blend storico del territorio che comprende Canaiolo, Mammolo, Ciliegiolo, Sangiovese e altre uve tradizionali locali non identificate provenienti da vecchi vigneti.
(Subisce una macerazione di ben 2 mesi sulle bucce in anfore di terracotta, seguita da altri 4 mesi di affinamento sui lieviti finiti. Il risultato è un colore rosa ramato intenso . Al naso è goloso e profondo: profuma di scorza d'arancia, erbe officinali, piccoli frutti rossi e ha un'incredibile nota minerale di terracotta. Al palato è gastronomico, ampio, decisamente salino, con un tannino accennato ma gentilissimo che sfida le convenzioni tra rosso e bianco) 38

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

ORGRIS – ORNINA
(Anticonvenzionale, pop e incredibilmente gastronomico: il jolly perfetto per i nostri piatti fusion e speziati)38

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

ROSATO BIONDI SANTI
Viene prodotto al 100% con uve Sangiovese Grosso clone BBS11 (Brunello Biondi Santi, 11° filare). Si tratta dello stesso prestigioso clone brevettato dalla famiglia che dà vita al celebre Brunello di Montalcino, qui coltivato sui terreni di galestro a Scansano.36

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

ROSE' 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

MISS ROSE' – MONTE SANTOCCIO
I vitigni storici dell'Amarone 50% Corvina e 50% Corvinone (Rosato veneto leggerissimo, agrumato e perfetto per l'aperitivo.) 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 chiacchierare, 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

SYRAH CORTIGLIANO – CACCIAGRANDE
(Un rosso dal carattere esuberante e mediterraneo)32

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

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

BOURGOGNE PINOT NOIR MARSANNAY 2018 – BART
(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

BORDEAUX ROSSO - CHATEAU LA MAROUTINE
80% Merlot e 20% Cabernet Sauvignon
(Al palato è morbido, rotondo ed equilibrato, con tannini setosi e una buona persistenza fruttata) 34

CASTELLI IN VILLA CHIANTI CLASSICO 2020
(La tradizione toscana più fiera, dritta e rock'n'roll) 48

SYRAH CORTONA L'USCIOLO – DOVERI
(Pepe nero, ciccolata e calore toscano. Avvolgente) 48

ETNA DOC TERRE NERE– TENUTA DELLE TERRE NERE
(Eleganza vulcanica, note minerali e affumicate. Elegantissimo) 48

ZINFANDEL– SEBASTIANI VINEYARDS & WINERY
(Lo Zinfandel è il gemello genetico del nostro Primitivo, ma interpretato in perfetto stile californiano, caldo e super accattivante) 48

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

Materia prima importante, complessità e struttura pensate per i piatti più strutturati dello Chef

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 sontuaso, 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

SYRAH 2022 -LA CELLA
(Un rosso artigianale toscano fresco e dinamico; l'annata 2022 esalta un frutto rosso croccante e succoso, perfettamente integrato dalle classiche e vibranti note di pepe nero e spezie scure, per un sorso dritto, beverino) 30