



I NOSTRI COCKTAILS / OUR COCKTAILS

Americano	€ 6.00
Negroni	€ 6.00
Spritzer	€ 6.00
Hugo	€ 6.00
Gin Tonic	€ 6.00
Sequerciani Special	€ 6.00

BEVANDE / BEVERAGES

Succhi vari	€ 2.50
Succhi speciali (mirtillo, melograno)	€ 3.00
Bibite in lattina (33cl)	€ 2.50
Bibite in bottiglia (chinotto, gazzosa, cedrata)	€ 3.00
Coca-cola alla spina piccola (20cl)	€ 2.00
Coca-cola alla spina media (40cl)	€ 3.50

BIRRE / BEERS

Birre alla spina piccole / medie	€ 3,00 / € 5,00
Birre in bottiglia 33 cl / 66 cl	€ 3,00 / € 4,00
Birre speciali in bottiglia <i>(Ceres, Ichnusa NF, Super Tennet's, Messina grani di sale, Corona)</i>	€ 4,00
Birra analcolica	€ 3,00
Il Birrino Sequerciani IGA (33 cl)	€ 6,00
Il Birrino Sequerciani Blanche (50 cl)	€ 8,00



LA CARTA DEI VINI

Vi proponiamo una selezione di "vini vivi" che ci hanno conquistato, prodotti da viticoltori che condividono la nostra stessa visione.

Sono vini naturali e artigianali, espressione autentica della terra, delle stagioni e del lavoro di chi li ha accompagnati con cura, dalla vigna alla cantina, fino alla bottiglia.

Ogni calice racconta una storia fatta di territorio, tempo e passione.

Ci auguriamo che la nostra cucina, i nostri vini, il paesaggio che ci circonda e l'accoglienza del nostro team rendano la vostra esperienza indimenticabile.

WINE LIST

We are pleased to offer a selection of "living wines" that have truly inspired us, crafted by winegrowers who share our philosophy.

These are natural, artisanal wines that express the character of their land, the rhythm of the seasons, and the dedication of the people who have guided them with care—from vineyard to amphora, and finally to bottle.

Every glass tells a story of place, time, and passion.

We hope that our cuisine, our wines, the beauty of the surrounding landscape, and the hospitality of our team will make your experience with us truly unforgettable.

Ruedi Fetscher



VINO AL CALICE

WINE BY THE GLASS

Prosecco <i>glera</i>		€5,00
Ancestrale <i>ciliegiolo</i> <i>aleatico</i>	Sequerciani	€ 5,00
Vermentino <i>vermentino</i>	Sequerciani	€ 5,00
Oh Rosa! <i>ciliegiolo</i>	Sequerciani	€ 5,00
Libello <i>sangiovese</i> <i>ciliegiolo</i> <i>foglia tonda</i>	Sequerciani	€ 5,00
Ciliegiolo <i>ciliegiolo</i>	Sequerciani	€ 6,00



VINO FRIZZANTE METODO ANCESTRALE

ANCESTRAL METHOD SPARKLING WINE

Ancestrale <i>ciliegiolo, aleatico</i>	N.D.	Sequerciani Gavorrano (GR)	€23,00
--	------	-------------------------------	--------

500 R <i>sangiovese</i>	2022	Az. Agricola Macchion dei Lupi Suvereto (LI)	€ 25,00
-----------------------------------	------	--	---------

BOLLICINE

SPARKLING WINE

Kimera Rosato <i>sangiovese</i>	2023	Il Fontino Massa Marittima (LI)	€27,00
---	------	------------------------------------	--------

Piccabòn <i>vermentino</i>	2022	Casteani Gavorrano (GR)	€25,00
--------------------------------------	------	----------------------------	--------

Brut Reserve <i>chardonnay, pinot Noir pinot Meunir</i>	N/D	Telmont Valleè de La Marne	€70,00
---	-----	-------------------------------	--------



I VINI NATURALI DI SEQUERCIANI

SEQUERCIANI NATURAL WINES

Vermentino DOC

2025

€24,00

vermentino

Bianco fresco e immediato, caratterizzato da note di agrumi, frutta gialla e macchia mediterranea.

Equilibrato e piacevolmente sapido.

Fresh and approachable white wine, characterized by notes of citrus fruits, yellow stone fruits, and Mediterranean herbs.

Well-balanced, with a pleasant mineral and savoury finish.

Verment'oro IGT

2024

€32,00

vermentino

Vermentino elegante e strutturato, dai profumi mediterranei di agrumi, erbe aromatiche e fiori bianchi.

Fresco, sapido e persistente.

Elegant and well-structured Vermentino, with Mediterranean aromas of citrus fruits, aromatic herbs, and white flowers.

Fresh, savoury, and long-lasting on the palate.

Oh Rosa! IGT

2024

€23,00

ciliegiolo

Rosato delicato e fragrante, con sentori di melograno, pesca bianca e fiori freschi. Scorrevole e minerale, perfetto per l'aperitivo e la cucina estiva.

Delicate and fragrant rosé, with notes of pomegranate, white peach, and fresh flowers. Smooth and mineral-driven, perfect for aperitifs and summer cuisine.



Libello DOC 2023 €21,00
sangiovese, ciliegiole, foglia tonda

Rosso giovane e scorrevole, dai profumi di ciliegia fresca e piccoli frutti rossi. Morbido, spontaneo e di grande bevibilità.

Young and easy-drinking red wine, with aromas of fresh cherry and small red berries. Soft, expressive, and remarkably drinkable.

Ciliegiole DOC 2023 €26,00
ciliegiole

Vino intenso e succoso, con aromi di ciliegia matura, violetta e leggere spezie. Fresco e armonico, con tannini delicati.

Intense and juicy wine, with aromas of ripe cherry, violet, and subtle spice. Fresh and harmonious, with soft, delicate tannins.

Foglia Tonda IGT 2021 €29,00
foglia tonda

Rosso dal carattere deciso ed elegante, con note di frutti neri, erbe officinali e spezie dolci. Strutturato ma equilibrato, con bella profondità.

Red wine with a bold yet elegant character, featuring notes of black fruits, wild herbs, and sweet spices. Well-structured and balanced, with remarkable depth and complexity.

Pugnitello DOC 2022 €40,00
pugnitello

Vino importante e complesso, dal profilo intenso di mora, prugna e spezie. Potente ma raffinato, con tannino fitto e lunga persistenza.

A distinguished and complex wine, with intense aromas of blackberry, plum, and spice. Powerful yet refined, with firm tannins and a long, persistent finish.



VINI BIANCHI

WHITE WINES

Odyssea IGT <i>ansonica</i>	2021	Az. Agricola Macchion dei Lupi Suvereto (LI)	€30,00
Bianco Ampeleia IGT <i>trebbiano</i> <i>malvasia</i> <i>ansonica</i>	2023	Ampeleia Roccatederighi (GR)	€ 29,00
La Volpe e l'uva IGT <i>viognier</i>	2023	Girasasso Gavorrano (GR)	€30,00
Portami al mare IGT <i>vernaccia</i>	2025	Podere San Cristoforo Bagno di Gavorrano (GR)	€27,00
Litchis IGT <i>sauvignon</i> <i>viognier</i>	2025	Il Fontino Massa Marittima (GR)	€27,00
Incroci IGT <i>incrocio manzoni</i>	2024	Podere Ranieri Massa Marittima (GR)	€27,00



VINI MACERATI

ORANGE WINES

Extemporaneo IGT
ansonica

2021

Az. Agricola
Macchion dei Lupi
Suvereto (LI)

€37,50

VINI ROSATI

ROSÉ WINES

Rosato di Ampeleia IGT 2023
alicante
cabernet franc

Ampeleia
Roccatederighi (GR)

€29,00



VINI ROSSI

RED WINES

Brecce Rosse DOC <i>Monteregio di Massa Marittima</i>	2022	La Cura Cura Nuova (GR)	€36,00
Il Massaio IGT <i>merlot</i>	2020	Tenuta Meleta Roccatederighi (GR)	€45,00
Ampeleia IGT <i>cabernet franc</i>	2023	Ampeleia Roccatederighi (GR)	€38,00
Amaranto IGT <i>sangiovese</i>	2021	Podere San Cristoforo Bagno di Gavorrano (GR)	€29,00
Folavento IGT <i>syrah</i>	2023	Il Fontino Massa Marittima (GR)	€38,00



VINI DOLCI

SWEET WINES

Aleatico IGT <i>aleatico</i>	2025	Sequerciani Gavorrano (GR)	€33,00 €7,00
Moscato DOC <i>moscato</i>	2022	Alziati	€ 29,00
Luminoso IGT <i>vermentino e trebbiano</i>	2022	Podere San Cristoforo Bagno di Gavorrano (GR)	€36,00 €8,00

BIOMATERIALE / BIOMATERIAL

FATTO CON IL VINO DI SEQUERCANI

MADE WITH SEQUERCANI WINE

Questo porta menù è stato realizzato a mano
con materie prime organiche
utilizzando risorse naturali biodegradabili e non inquinanti.

*This menu holder was handcrafted with organic raw materials
using biodegradable and non-polluting natural resources.*

La **bioplastica** è un'alternativa sostenibile
alla plastica derivata dal petrolio.

Bioplastic is a sustainable alternative to petroleum-based plastic.



COMPOSTABILI / COMPOSTABLE al 100%

ZERO SPRECHI / ZERO WASTE

Parte dell'utilizzo dei rifiuti organici e non genera rifiuti.

Part of the use of organic waste and does not generate waste.

TOSSICITÀ ZERO / ZERO TOXICITY

Non utilizza componenti tossici.

It does not use toxic components.

ECOLOGICO / ECOLOGICAL

Non comporta input non rinnovabili.

It does not involve non-renewable inputs.

PRENDI CURA DELL'ACQUA / TAKE CARE OF THE WATER

Nella produzione viene utilizzato solo mezzo litro
per metro quadrato di bioplastica.

Only half a liter of bioplastic is used in production per square meter.



lipetali

biomateriali

liliana perini  lipetali.it

