



HOTEL  
CURSULA

RISTORANTE  
DELLA LOCANDA GIUSTINI

## *Red Wines*

<i>Altavilla '03 Firriato</i>	€.	20,00
<i>Nero D'Avola-Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Amarone '00 Santa Sofia</i>	€.	42,00
<i>Bolgheri Adeò '03 Campo alla Sughera</i>	€.	30,00
<i>Bolgheri Ruit Hora '04 Caccia al Piano</i>	€.	30,00
<i>Barbera Vichivey '01 Belsit</i>	€.	27,00
<i>Barbera Piana '08 Ceretto</i>	€.	28,00
<i>Barolo Zonchera '05 Ceretto</i>	€.	45,00
<i>Barolo '98 Enrico Serafino</i>	€.	40,00
<i>Brunello di Montalcino '04 Belpoggio</i>	€.	50,00
<i>Camelot '03 Firriato</i>	€.	48,00
<i>Cabernet Sauvignon 60%- Merlot 40%</i>		
<i>Cannonau Filieri '08 Cantina Dorgali</i>	€.	14,00
<i>Carbio '07 Colli Amerini</i>	€.	16,00
<i>Conteporare '03 Caprai</i>	€.	36,00
<i>Sangiovese</i>		
<i>Equus Carménère '08 Carménère (Cile)</i>	€.	16,00
<i>Faroaldo '06 Rocca di Fabbri</i>	€.	20,00
<i>Sagrantino-Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Harmonium '03 Firriato</i>	€.	36,00
<i>Nero D'Avola</i>		
<i>Lagrein '04 Franz Haas</i>	€.	30,00
<i>Lagrein '05 Helena Walch</i>	€.	30,00
<i>La Faya '03 Fay</i>	€.	30,00
<i>Nebbiolo-Merlot-Syrah</i>		
<i>Le Cupole '06 Rosso di Toscana Tenute Trinoro</i>	€.	36,00
<i>47% Cabernet Franc – 30% Cabernet Sauvignon – 13.50 % Merlot – 9.5 % Petit Verdot</i>		
<i>Le Pergole Torte '06 Monteverdine</i>	€.	65,00
<i>Sangiovese 100%</i>		
<i>Lucciaio '00 Pieve del Vescovo</i>	€.	48,00
<i>Sagr-Merlot-Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Merlot '03 Castello delle Regine</i>	€.	50,00
<i>Merlot '04 Planeta</i>	€.	35,00
<i>Merlot '02 Conti Brandolini D'Adda</i>	€.	25,00

<i>Montevertine '06 Montevertine</i>	€.	32,00
<i>Sangiovese 90%, Tanaiole 5%, Colorini 5%</i>		
<i>Morellino di Scansano '03 Frescobaldi</i>	€.	17,00
<i>Neprica '08 Tormaresca</i>	€.	12,00
<i>Negroamaro-Primitivo-Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Nero D'Avola '07 Terre di Ginestra</i>	€.	17,00
<i>Nobile di Montepulciano '06 La Braccessa</i>	€.	22,00
<i>Passopisciaro IGT '06 Cantine Passopisciaro</i>	€.	42,00
<i>100% Nerello Maresca</i>		
<i>Pinot Nero '04 Franz Haas</i>	€.	33,00
<i>Pinot Nero '05 Castello della Sala</i>	€.	40,00
<i>Ripasso Valpolicella '01 Zenato</i>	€.	35,00
<i>Ronchedone '05 Ca' dei Frati</i>	€.	18,00
<i>Rosso di Montefalco '06 Antonelli</i>	€.	16,00
<i>Rosso di Montefalco '06 Ruggeri</i>	€.	17,00
<i>Rosso di Montefalco '06 Colepetrone</i>	€.	17,00
<i>Rosso di Montefalco '07 Bocale</i>	€.	17,00
<i>Rosso di Montefalco '06 Caprai</i>	€.	20,00
<i>Rosso di Montefalco '07 Montioni</i>	€.	17,00
<i>Rosso di Montefalco '07 Rocca di Fabbri</i>	€.	16,00
<i>Rosso di Montalcino '03 Ciacci Piccolomini D'Aragona</i>	€.	25,00
<i>Rosso di Montalcino '07 Bel Poggio</i>	€.	25,00
<i>Rubino '04 La Palazzola</i>	€.	26,00
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		
<i>Sagrantino di Montefalco '01 Benincasa</i>	€.	35,00
<i>Sagrantino di Montefalco '03 Sasso dei Lupi</i>	€.	25,00
<i>Sagrantino di Montefalco '05 Colpetrone</i>	€.	33,00
<i>Sagrantino di Montefalco '05 Rocca di Fabbri</i>	€.	30,00
<i>Sagrantino di Montefalco '05 S. Clemente</i>	€.	25,00
<i>Sagrantino di Montefalco '01 Tenuta Alzatura</i>	€.	35,00
<i>Sagrantino di Montefalco '06 Tiburzi</i>	€.	32,00
<i>Sagrantino di Montefalco Collepiano '01 Caprai</i>	€.	45,00
<i>Sagrantino di Montefalco '03 Ruggeri</i>	€.	35,00
<i>Sangiovese '04 Castello delle Regine</i>	€.	40,00
<i>Sangiovese '09 San Clemente</i>	€.	9,00
<i>Sito Moresco '01 Gaja</i>	€.	48,00
<i>Taurasi Riserva '98 Mastro Berardino</i>	€.	30,00
<i>Traiano '03 Silvano Stroligo</i>	€.	30,00
<i>Rosso Conero</i>		
<i>Toricoda Primitivo '07 Tormaresca</i>	€.	22,00

<i>Valtellina Superiore Carteria '03 Fay</i>	€.	36,00
<i>Vertigo '03 Felluga</i>	€.	25,00
<i>Vigna la Fornace '03 Benincasa</i>	€.	18,00
<i>XXIV Luglio '06 Marcelli</i>	€.	10,00
<i>Sagrantino 40% - Sangiovese 20% - Merlot 40%</i>		

## *White Wines*

<i>Blange' '08 Ceretto</i>	€.	20,00
<i>100% Langhe Arneis</i>		
<i>Cervaro della Sala '08 Antinori</i>	€.	40,00
<i>80% Chardonnay, 20% Grechetto</i>		
<i>Conte della Vipera '08 Antinori</i>	€.	28,00
<i>Sauvignon Blanc 95%-Chardonnay 5%</i>		
<i>Grechetto '09 San Clemente</i>	€.	11,00
<i>Lugana '09 Ca' dei Frati</i>	€.	13,00
<i>Orvieto Classico Superiore '07 Castello della Sala</i>	€.	18,00
<i>Ribolla Gialla '10 Forchir</i>	€.	14,00
<i>Rocca Nerina '10 Colli Amerini</i>	€.	10,00
<i>Malvasia/Chardonnay</i>		
<i>Trebbiano '10 San Clemente</i>	€.	8,50

# Our Small Bottles

## Reds

<i>Carbio '07 ml. 375</i>	€.	10,00
<i>Fiaso '08 Todini ml. 375</i>	€.	7,00
<i>Rosso di Montefalco '06 San Clemente ml. 375</i>	€.	8,00
<i>Sagrantino di Montefalco '04 Antonelli ml. 375</i>	€.	18,00
<i>Sagrantino di Montefalco '05 San Clemente ml. 375</i>	€.	20,00

## Whites

<i>Bramito del Cervo '09 Antinori</i>	€	13,00
<i>Chardonnay</i>		
<i>Cervaro della Sala '08 Antinori ml.375</i>	€.	25,00
<i>Chardonnay-Grechetto</i>		
<i>Grechetto '08 Todini ml. 375</i>	€.	5,00
<i>Torre di Giano '08 Lungarotti ml. 375</i>	€.	5,00

## Our Bubbles

<i>Belcanto Cuvée Brut '09 Bellussi</i>	€.	17,00
<i>Chardonnay e Prosecco</i>		
<i>Belcanto Valdobbiadene d.o.c. '09 Bellussi</i>	€.	18,50
<i>Prosecco 100%</i>		
<i>Champagne Laurent-Perrier</i>	€.	40,00
<i>Franciacorta Brut millesimato '05 sbocc. '09 Ferghettina</i>	€.	35,00
<i>Chardonnay 100%</i>		
<i>Franciacorta Brut '07 sbocc. '09 ml. 375 Ferghettina</i>	€.	15,00
<i>Chardonnay 95% - Pinot Nero 5%</i>		
<i>Gran Cuveé Brut '03 Grilli sboccatura '07 Umbria</i>	€.	20,00
<i>Pinot Nero 85%, Chardonnay 15%</i>		
<i>Prosecco di Valdobbiadene Ca' Sisa</i>	€.	10,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene Cartizze '09 Bortolotti</i>		20,00
<i>Spumante dolce e secco</i>	€.	9,00

## *Dessert and Fortified Wines*

<i>Moscato '09 Strevi</i>	€.	13,00
<i>Sagrantino di Montefalco Passito '00 Antonelli ml. 375</i>	€.	25,00
<i>Sagrantino di Montefalco Passito '97 Paolo Bea ml. 375</i>	€.	60,00
<i>Sagrantino Passito '03 Dionigi cl. 375</i>	€.	25,00

**This list is subject to change**

[info@hotelcursula.com](mailto:info@hotelcursula.com)  
[www.hotelcursula.com](http://www.hotelcursula.com)