



FOYER SELECTION

ENJOY A JOURNEY THROUGH OUR WINE SELECTION

*B*envenuti al FOYER
il vostro Ristorante nel cuore di Firenze.

Ecco le nostre selezioni di vini.

Abbiamo scelto per voi i migliori vini del terroire del Chianti,
Bolgheri, Montalcino e le migliori aree vinicole italiane.
Vini che nascono dalla tradizione e la passione vinicola che hanno
dato vita ad alcuni tra i migliori vini al mondo.

*W*elcome to Foyer,
your restaurant in the heart of Florence.

Here is our wine selection.

We have carefully chosen some of the finest wines from the renowned
terroirs of Chianti, Bolgheri, Montalcino, and Italy's most celebrated
wine regions.

These wines are born from tradition and a deep passion for
winemaking — a heritage that has given life to some of the world's
finest wines.

The Foyer Team

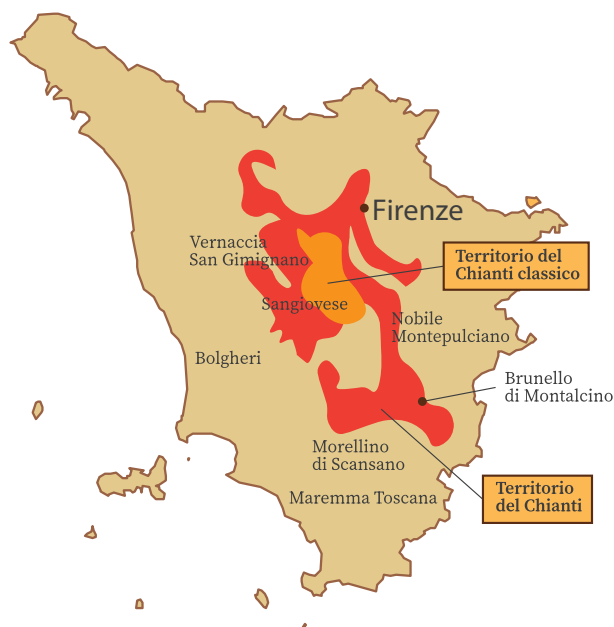
www.ristoranteilfoyer.com

via San Gallo, 57/59R - Firenze - tel. 055 48.10.30



VINI TOSCANI

TUSCAN WINE



ECCELLENZE TOSCANE

TUSCAN EXCELLENCE



Tignanello IGT – Antinori - tenuta Tignanello
Sangiovese, cab. sauvignon e cab. franc

220€



Solaia IGT – Antinori – tenuta Tignanello
Cab. sauvignon, sangiovese e cab. franc

550€



Ornellaia Bolgheri Superiore – DOC – Tenuta Ornellaia
Cab. sauvignon, merlot, cab. franc e petit verdot

480€



Sassicaia Bolgheri – DOC – Tenuta San Guido
Cab. sauvigno e cab. franc

500€



Lux vitis – IGT – tenuta Luce
Cab. sauvignon e sangiovese

280€



CHIANTI

CHIANTI CLASSICO

Aziano – Ruffino <i>Sangiovese, merlot e cab. sauvignon</i>	30€
Granaio – Melini <i>Sangiovese con piccola quantita di merlot</i>	28€
Chianti Classico – Castello di Albola <i>100% Sangiovese</i>	32€
Chinati Classico – Lanciola <i>Sangiovese e canaiolo</i>	28€
Brollo – DOCG – Barone Ricasoli <i>Sangiovese, merlot e cab. sauvignon</i>	32€

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Riserva Ducale – Ruffino <i>Sangiovese, cab. sauvignon e merlot</i>	36€
Chianti Classico Riserva – Castello di Albola <i>100% Sangiovese</i>	42€
Nipozzano Riserva – Frescobaldi – Chianti Rufina <i>Sangiovese, malvasia nera, colorino, merlot e cab. sauvignon</i>	34€
Brollo Riserva – DOCG – Barone Ricasoli <i>Sangiovese, merlot e cab. sauvignon.</i>	42€
Chinati Classico Riserva – Lanciola <i>100% Sangiovese</i>	38€

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

Riserva Ducale Oro – Ruffino <i>Sangiovese, cab. sauvignon e merlot</i>	60€
Santa Caterina – Castello di Albola <i>100% Sangiovese</i>	58€
Castello di brolio – DOCG – Barone Ricasoli <i>Sangiovese, cab. sauvignon e petit verdot</i>	75€
Solatio – Castello di Albola <i>100% Sangiovese</i>	105€



BOLGHERI

Caccia al palazzo – Bolgheri DOC – Tenuta di Vaira <i>Cab. sauvignon, merlot e cab. franc</i>	36€
Emilio Primo - Bolgheri DOC – Terre del Marchesato <i>Cab. sauvignon, merlot e syrah</i>	48€
Il Bruciato – Bolgheri DOC – tenuta Guado al Tasso <i>Cab. sauvignon, merlot, syrah</i>	48€
Bolgherese – Bolgheri superiore DOC – Tenuta Di Vaira <i>Cab. sauvignon, cab. franc e merlot</i>	75€
Cont'Ugo – Tenuta Guado al Tasso <i>100% Merlot</i>	80€
Guado al Tasso – Bolgheri Superiore – Tenuta Guado al Tasso <i>Cab. sauvignon, merlot, cab. franc</i>	210€

TOSCANA IGT

Inedito – Terre del Marchesato <i>Merlot e sirah</i>	32€
Villa Antinori – Antinori <i>Sangiovese, cab. sauvignon, merlot e syrah</i>	35€
Le Difese – Tenuta San Guido <i>Cab. sauvignon e sangiovese</i>	54€
Modus – Ruffino <i>Sangiovese, merlot e cab. sauvignon</i>	55€
Modus Primo – Ruffino <i>Cab. sauvignon, merlot e sangiovese</i>	100€
Guidalberto - Tenuta San Guido <i>Cab. sauvignon e merlot</i>	90€
Acciaiole – Castello di Albola <i>Acciaiole, cab. sauvignon e sangiovese</i>	100€
Alauda – Ruffino <i>Cab. franc, merlot e colorino - Prodotto solo nelle annate migliori</i>	150€
Luce – tenuta Luce <i>Sangiovese e merlot</i>	180€
Terricci – Lanciola <i>Merlot, cab. sauvignon e sangiovese</i>	2020 – 60€ 2015 – 70€ 2011 – 80€
Riccione 2010 – Lanciola <i>100% Pinot nero</i>	60€



MONTALCINO

Rosso di Montalcino – Mastrojanni	42€
100% Sangiovese	
Brunello di Montalcino – Banfi	70€
100% Sangiovese	
Greppone Mazzi – DOCG – Ruffino	90€
100% Sangiovese	
Brunello di Montalcino – DOCG – Mastrojanni	90€
100% Sangiovese	
ANNATE DISPONIBILI:	2020 – 90€
	2016 – 130€
	2012 – 160€
	2009 – 190€
Luce – Tenuta Luce	210€
100% Sangiovese	
Poggio all'Oro – Banfi	210€
100% Sangiovese	

NOBILE DI MONTEPULCIANO

Nobile di Montepulciano – DOCG – Melini	28€
100% Sangiovese	
La Braccasca – Tenuta La Braccasca – Antinori	38€
Sangiovese e merlot	
Nobile di Montepulciano – Boscarelli	48€
Colorino, malvasia nera, mammolo, sangiovese e canaiolo	

MAREMMA TOSCANA DOC

Sassabruna – Rocca di Montemassi	34€
Sangiovese, merlot e syrah	
Botrosecco – Antinori	42€
Cab. sauvignon e cab. franc	
Rocca di Montemassi – Rocca di Montemassi	60€
Cab. sauvignon, petit verdot e syrah	

LANGHE – PIEMONTE



CaViola

Vilot - Dolcetto d'Alba 28€
Vitigno Dolcetto

Brichet - Barbera d'Alba 32€
Vitigno Barbera

Langhe Nebbiolo 36€
Vitigno Nebbiolo

Matthias – Barbaresco 55€
Vitigno Nebbiolo

Caviot – Barolo 65€
Vitigno Nebbiolo

VALPOLICELLA – VENETO



FABIANO

Valpolicella Superiore Ripasso 28€
Corvina, rondinella, molinara e negrara

Valpolicella Classico Superiore Ripasso 32€
Corvina, rondinella, molinara e negrara

Amarone della Valpolicella Classico 70€
Corvina, corvinone, rondinella e croatina

VINI BIANCHI

Gewurztraminer – Bottega Vinai 30€

Sauvignon blanc – Bottega Vinai 30€

Pinot grigio – Bottega Viani 30€

Chardonnay – Bottega Viani 30€

Ribolla Gialla 30€

Vermentino 28€

Vernaccia 28€

Rosato 30€



Chardonnay – Poggio alle Fate 55€

Chablis Laroche 55€

BOLLICINE

Franciacorta – Blanc de blanc 45€

Franciacorta – Rose Brut 45€

Franciacorta – Dosage Zero 50€



Franciacorta – Secol Novo 140€

CHAMPAGNE



Antoine Derigny
Blanc de blanc 100€

Antoine Derigny
Blanc de Noire 100€

BOTTIGLIE DA 0,37 L

Chianti Classico 15€

Chianti Riserva 17€

Bolgheri 20€

Amarone – Valpolicella 38€

Brunello di Montalcino 40€

Tignanello – Antinori 120€

Sassicaia – Tenuta Sanguido 270€