

# vinosofia

## La nostra storia

La collezione di vini Vinosofia è selezionata a mano esclusivamente dai proprietari Graziano e Brenda.

Graziano è umbro con radici antiche mentre Brenda è una nativa californiana proveniente da un nuovo mondo di vini.

Insieme collaborano nell'acquisizione di vini principalmente da piccoli produttori che praticano la vinificazione naturale, l'agricoltura pulita e la sostenibilità.

Ciò che troverete nella nostra selezione sono vini equilibrati e con un'anima, caratterizzati sempre dal terroir, con una spiccata personalità, in cui ogni annata è riflessa e rispettata.

La collezione è eclettica ed economicamente ragionevole, e si evolve regolarmente.

Vinosofia ti invita a scoprire i vini in cui crede, che sono puri, sinceri e mai spogliati della loro anima.

## *Our Story*

*Vinosofia's wine collection is hand-selected exclusively by proprietors Graziano and Brenda.*

*Graziano is Umbrian with old world roots while Brenda is a native Californian from a new world wine background.*

*Together they collaborate in sourcing wines primarily from small producers who practice natural winemaking, clean farming, and sustainability.*

*What you will find in these bottlings are well-balanced, terroir-driven wines with character, where each vintage is reflected and respected.*

*The collection is eclectic and affordable which evolves regularly.*

*Vinosofia invites you to discover the wines they believe in, which are pure, sincere and never stripped of their soul.*

Tutte le nostre preparazioni sono fatte al momento per esaltare la qualità e la freschezza delle materie prime utilizzate, quindi vi chiediamo cortesemente un po' di pazienza...rimarrete soddisfatti!



KEEP CALM, NO FAST FOOD

*Everything is made upon order to ensure freshness and quality, we ask you to be patient so you will be satisfied.*

Zuppa di legumi umbri BIO  
di "Casa Corneli"

10, €

*Organic bean soup from "Casa Corneli"*



# vinosofia

*vini, formaggi, salumi e non solo...*

## all day menu

### DA STUZZICARE

*food*


---

bruschetta classica 4,5 €

bruschetta salsa tartufata vera umbra 6,5 €

tris d'olive mediterranean  6, €

*3 Kinds of gourmet mediterranean olives*

patatas NANA gourmet patatine  5, €


formaggi italiani artigianali  13, €  
*selection of artisan cheese*

selezione di formaggi più grande 20, €  
*bigger selection of artisan cheese*

salumi del territorio 13, €  
*selection of local charcuterie*

selezione di salumi più grande 20, €  
*bigger selection of local charcuterie*

Non si preparano piatti misti, grazie  
*We don't prepare mixed plates, thank you*

carciofi alla crudaiola da "I Contadini"  7, €  
*raw artichokes cured in olive oil*

giardiniera da "I Contadini"  6, €  
*farmer's pickled vegetables*

### DOLCI

*sweets*

---

la famosa Torta Pistocchi  7, €  
di 100% cioccolato fondente morbida e cremosa

rocchetti al Sagrantino  4, €  
consigliato abbinamento con vino passito

---

 prodotti disponibili nel negozio / available in our shop

Per intolleranze ed allergie alimentari rivolgersi al responsabile. Vinosofia è sollevato da qualsiasi problema che può insorgere a causa di intolleranze o allergie a cibi e/o bevande, se non espressamente dichiarato al momento dell'ordine  
Vinosofia is released of any problem that may rise due to intolerances or allergies to food and / or drinks, unless expressly stated when ordering.

Please ask your server for our list of food ingredients.

Coperto, servizio al tavolo, atmosfera  
bar/table service charge a persona 1,5 €

N.B. per i pagamenti con la carta si richiede un minimo spesa di 20, € grazie

PLEASE NOTE

for all credit/debit card payments there is a 20, € minimum, thank you

# BIRRE artigianali

*craft beer*

Birra Nursia

*Birra d'abbazia umbra dei monaci benedettini di Norcia*

Nursia Bionda

5, €

Nursia Extra (Ambrata doppio malto)

6, €

## BIBITE

*soda*

FENTIMANS Indian Tonic Water

3,5 €

FEVER-TREE Mediterranean Tonic Water

FRANKLIN& SONS LTD Natural Indian Tonic

## SUCCHI

*juice*

PLOSE BIO

4, €

Pera

## ACQUA & CAFFE'

*water & coffee*

acqua minerale Sassovivo

naturale o gassata

3, €

caffè biologico

organic espresso

1,5 €

caffè shakerato

5, €

caffè corretto

2,5 €

*Amari e grappe, chiedete all'oste! For liqueurs ask your server*

## COCKTAILS

*lovely cocktails made with quality booze*

Montefalco Negroni

8, €

Graziano's drink

8, €

Gin Tonic great selection of fine gin

8-15, €

Martini with 2 fantastic green olives

9-15, €

Spritz

8, €

*other cocktails upon request*

## Orari

*Hours*

Lun – Merc- Giov- Ven – Dom 12:00 – 19:30

*Mon – Wed – Thur – Fri – Sun 12:00 p.m – 7:30 p.m.*

Sab 12:00 – 20:00

*Sat 12:00 p.m. – 8:00 p.m.*

Martedì CHIUSO

*Tuesday CLOSED*

[www.vinosofia.wine](http://www.vinosofia.wine)



incontra



*Il Cuoco Innamorato*

*Deliziosi piatti caldi tradizionali umbri,  
disponibili dalle 12.30 alle 15.00  
Delicious traditional Umbria warm plates,  
available from 12.30 to 3 p.m.*

---

Ci piace la trasparenza, non solo nei nostri vini ma anche nel nostro modo di lavorare.

Non abbiamo cucina, ma abbiamo l'onore di conoscere un eccellente chef che prepara i nostri piatti, derivati da ricette tradizionali umbre, che noi impiattiamo al momento dell'ordine.

Questo ci permette di dedicare più tempo ai vini e a voi!

*Buon appetito!*

---

We like transparency not only in our wines, but also in our business practice.

We don't cook but we know an excellent chef who we trust to prepare our food offerings, which are derived from traditional umbrian recipes and plated upon order.

This allows us to dedicate our time to wine and you!

*Enjoy!*

---

*www.vinosofia.wine*



vinosofia

incontra



*Il Gucco Innamorato*

*Deliziosi piatti caldi tradizionali umbri,  
disponibili dalle 12.30 alle 15.00  
Delicious traditional Umbria warm plates,  
available from 12:30 to 3 p.m.*

---

## A cuor leggero

10, €

### Coratella di agnello in intingolo

*Servita con uno spicchio di torta al testo*

Local Umbrian lamb livers slow cooked in a succulent sauce served with a slice of Umbrian flat bread

---

## L'erba voglio

9, €

### Erbette di campo aglio, olio e peperoncino

*Servite con uno spicchio di torta al testo*

Field herbs with garlic, olive oil and pepper served with a slice of Umbrian flat bread

---

## La Porchetta innamorata

16, €

### Porchetta di maialino con purè di patate

Umbrian roasted baby pork with mashed potato

---

## Torta al testo

3, €

Typical Umbrian flat bread

---

*www.vinosofia.wine*

## VINI AL CALICE

*wines by the glass*

---

La Segreta, Cinino, Sangiovese BIO Todi <i>Metodo ancestrale, spensierato</i>	6, €
Mosnel, Brut Nature, Franciacorta BIO <i>Agrumato, floreale e sapido</i>	9, €
Roccafiore, Fiorfiore, Grechetto BIO Todi <i>Agrumato ed avvolgente</i>	7, €
Collecapretta, Vigna Vecchia, Trebbiano Spoletino <i>Vino naturale, con leggera macerazione sulle bucce</i>	7, €
Fattoria San Lorenzo, ...di Gino..., Verdicchio <i>Fruttato, sapido e piacevolmente minerale</i>	4,5 €
Roccafiore, Il Roccafiore Sangiovese BIO Todi <i>Rosso beverino, 12 mesi in tonneaux</i>	6,5 €
Plani Arche, Montefalco Sagrantino DOCG BIO <i>Rosso intenso e tannico, vitigno autoctono di Montefalco</i>	9, €
Michele Calò, Mjere Rosso, Negroamaro <i>Asciutto, morbido ed equilibrato</i>	6, €

Oltre alle proposte al calice tutte le nostre etichette sono disponibili al consumo nel locale.

Chiedete la disponibilità al vostro sommelier.

Costo aggiuntivo della bottiglia per il consumo al tavolo: 6, €

Abbiamo 250 etichette all'interno! Chiedete pure e cercheremo di soddisfare al meglio le vostre richieste.

Non preoccupatevi se non finite la bottiglia, mettiamo il tappo, una busta carina e sarete liberi di finire il vostro vino in seguito dove volete.

I vini in questa lista potrebbero non essere sempre disponibili.

*The wines on this list may not always be available, if the wines we offer by the glass*

*are not quite what you had in mind, feel free to select any wine from the shop at retail price, plus a 6, € service charge will be added.*

*We have 250 wine labels in the shop! Please ask and we will try to satisfy your request.*

*Don't worry if you don't finish the bottle, we will be happy to recork it and put in a nice bag to go.*

---

## SELEZIONE CORAVIN

Al bicchiere      By the glass

---

### Corte Sant'Alda

Amarone della Valpolicella 2013

Corvina 40 % Rondinella 20% Corvina Grossa 40%

*Allevamento a Guyot semplice. Uve certificate biologiche, da qualche anno i fondi sono trattati secondo i principi biodinamici. Tre anni di invecchiamento in botti di rovere di diversa capacità ed età.*

€ 25

---

### Azienda Agricola Paolo Bea

Pipparello 2006

Sangiovese 60% Montepulciano 25% Sagrantino 15%

*34 giorni sulle bucce senza aggiunta di lieviti e solfiti. Affinamento di 10 mesi in acciaio seguiti da 25 mesi in botte da 25 Hl in rovere di Slavonia.*

€ 30

---

### Giacomo Fenocchio

Barolo Bussia 2016

Nebbiolo 100%

*100% Nebbiolo da vigneti di 35 anni con esposizione Sud-Ovest. Fermentazione naturale senza lieviti aggiunti per 40 giorni. Invecchiamento di 6 mesi in acciaio e 30 mesi in botti di rovere.*

€ 20

instagram  
facebook

vinosofiaspello  
@vinosofia

*www.vinosofia.wine*

---

## SELEZIONE CORAVIN

Al bicchiere      By the glass

---

### La Gerla

Brunello di Montalcino 2004

Vigna Gli Angeli

Sangiovese Grosso - Brunello

*Prodotto dalla vinificazione delle migliori uve della Vigna degli Angeli, la prima che è stata piantata dall'azienda. Macerazione di 15 giorni, 36-48 mesi in botti di rovere, 6 mesi in bottiglia.*

€ 30

---

### Antinori

Tignanello 2010

Sangiovese 80% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc 5%

*Prodotto nel cuore del Chianti Classico. Vendemmia manuale. 12-14 mesi in fusti di rovere francese ed ungherese, in parte nuovi ed in parte di primo passaggio.*

€ 85

---

### Ceretto

Barbaresco 2017

Nebbiolo 100%

*Uve certificate bio. Vendemmia manuale, fermentazione in acciaio. Invecchiamento di 2 anni in legno e 6 mesi in bottiglia.*

€ 22

instagram  
facebook

vinosofiaspello  
@vinosofia

*www.vinosofia.wine*