

...ascolta i concerti del mosto che bolle nei tini

[ARTURO BORCIANI]

## 300 VINI

Amiamo le Spergole, i Lambruschi e le uve antiche della nostra terra emiliana.

La nostra carta dei vini è mirata a legare il Territorio in cucina con il Territorio nel calice.

Amiamo altresì il vino fatto bene, ed abbiamo selezionato quindi anche altre piccole realtà di vinificazione, vini estremi, vini di vignaioli indipendenti, vini senza filtrazioni e quanto più possibile naturali... premiando così il terroir, il vitigno ed il lavoro di chi si occupa del ciclo intero: dal vigneto alla bottiglia.

Non mancherà qualche chicca blasonata. Buon divertimento!



Simbolo assegnato a una cantina o un vino inseriti nella guida **slow wine** e quindi meritevoli di interpretare valori (organolettici, territoriali, ambientali e identitari) in sintonia con la nostra Filosofia Slow Food.

Offriamo anche **servizio al calice**, chiedete al personale di sala le proposte del giorno.

Nell'ordine:

**Bollicine**

**Lambruschi**

**Bianchi Fermi**

**Rossi Fermi**

**Birre Artigianali**

**Piccoli Formati**

**Vini Dolci**



# BOLLICINE

*M.C. = Metodo Classico, rifermentazione in bottiglia con sboccatura*

*M.F. = Metodo Familiare, rifermentazione in bottiglia senza sboccatura*

*M.M. = Metodo Martinotti, rifermentazione in autoclave*

sempre l' **EMILIA ROMAGNA** per prima!

<b>L'ARTIGLIO</b> <i>85% spergola</i> <i>15% biancame aromatico</i> <i>5 gg di macerazione</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	33
<b>ALBORE</b> <i>spergola</i>	m.m.	Casali Scandiano, RE	13
<b>BESIOSA</b> <i>malvasia di candia aromatica</i> macerato Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	22
<b>BI FRI</b> <i>70% trebbiano,30% sauvignon</i>	m.f.	Podere il Saliceto Campogalliano, MO	18
<b>B-SIDE</b> <i>SIDRO DI MELE frizzante secco</i> <i>0.375 l 7%</i> Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	14



<b>CA' BESINA</b> <i>spergola</i> brut	m.c.	Casali Scandiano, RE	26
<b>CA' BESINA</b> <i>spergola</i> dosaggio zero edizione limitata	m.c.	Casali Scandiano, RE	35
<b>CASCINA RONCHI</b> <i>80% spergola, 20% malvasia</i> brut nature Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	24
<b>CHARDONNAY EMILIA</b> <i>chardonnay</i>	m.m.	Cantina Masone Reggio Emilia	12
<b>DESPINA</b> <i>malvasia</i> Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	18
<b>IL MATTAGLIO</b> <i>pinot nero, chardonnay</i> dosaggio zero	m.c.	Cantina della volta Bomporto, Mo	32
<b>IL MATTAGLIO</b> <i>pinot nero, chardonnay</i> dosaggio zero MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Cantina della volta Bomporto, Mo	62
<b>LE NEBBIE</b> <i>spergola</i> brut Biologico	m.c.	AZ. Ag. Anna Beatrice Albinea, RE	29
<b>LEVANTE 90</b> <i>malvasia, spergola, moscato</i>	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	20



<b>LUBIGO</b> <i>100 % ortrugo</i> Vino Naturale	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, Pc	21
<b>PARTICELLA 128</b> <i>100 % spergola</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	25
<b>PIGNOLETTO</b> <i>pignoletto</i>	m.m.	Cantina Masone Reggio Emilia	12
<b>QUERCIOLE</b> <i>spergola e uve bianche</i> Biologico	m.f.	Ca de noci Quattro Castella, RE	25
<b>RIO ROCCA, frisant bianco</b> <i>spergola</i> Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	17
<b>RIO ROCCA nature</b> <i>spergola</i> nature – zero Biologico	m.c.	Il Farneto Castellarano, RE	29
<b>RISERVA DE FRATELLI</b> <i>spergola</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Ca de noci Quattro Castella, RE	38
<b>RUZNINTEINA</b> <i>uva ruggine</i> Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	19
<b>SÒL e STÉLI</b> <i>sauvignon blanc</i> macerato Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	20



<b>TARBIANÉIN</b> <i>uva Trebbianina</i> Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	29
<b>TERBIANC</b> <i>trebbiano</i> Biologico	m.f.	Cinquecampi Puianello, RE	18
<b>TERREBIANCHE</b> <i>pignoletto, trebbiano</i> Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	18



## VALLE D'AOSTA

<b>BLANC DE MORGEX extrême</b> <i>priè blanc</i> extra brut Vini Estremi	m.c.	Cave Mont Blanc Morgex, AO	30
<b>FRIPON</b> <i>priè blanc, muller thurgau</i> extra dry	m.m.	Cave Mont Blanc Morgex, AO	23

## PIEMONTE

<b>NEBBIOLO rosè</b> <i>nebbiolo</i> dosaggio zero	m.c.	Erpacrife Castagnole Lanze, AT	34
<b>SAN GIORGIO riserva</b> <i>erbaluce di Caluso</i> brut	m.c.	Cieck San Giorgio Canavese, TO	38
<b>NEBOLE'</b> <i>nebbiolo</i> dosaggio zero	m.c.	Travaglini Giancarlo Gattinara, VC	44



## LOMBARDIA

<b>BELLE</b> <i>trebbiano di Lugana</i> dosaggio zero	m.c.	Ca Lojera Sirmione, BS	27
<b>FRANCIACORTA</b> <i>95% chardonnay, 5% pinot nero</i> brut	m.c.	Ferghettina Adro, BS	29
<b>FRANCIACORTA</b> <i>95% chardonnay, 5% pinot nero</i> brut MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Ferghettina Adro, BS	58
<b>FRANCIACORTA rosè</b> <i>pinot nero</i> brut	m.c.	Ferghettina Adro, BS	37
<b>FRANCIACORTA saten</b> <i>chardonnay</i> brut saten	m.c.	Ferghettina Adro, BS	34
<b>FRANCIACORTA riserva 33</b> <i>chardonnay</i> dosaggio zero	m.c.	Ferghettina Adro, BS	48
<b>FRANCIACORTA saten</b> <i>chardonnay, pinot bianco</i> brut saten	m.c.	La Valle Rodengo Saiano, BS	37
<b>OLTREPO PAVESE NorEma rosè</b> <i>pinot nero</i> dosaggio zero	m.c.	Azienda Agricola Calatroni Montecalvo Versiggia, PV	30





## TRENTINO ALTO ADIGE

<b>TRENTO</b> <i>chardonnay, pinot nero</i> dosaggio zero	m.c.	Armani Ala, TN	29
<b>TRENTO</b> <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Casata Monfort Lavis, TN	24
<b>PINOT NERO alto adige</b> <i>pinot nero</i> dosaggio zero -edizione limitata-	m.c.	Franz Haas Montagna, BZ	49

## VENETO

<b>NATURALMENTEFRIZZANTE</b> <i>prosecco (glera)</i> Biologico	m.f.	Casa Belfi San Polo di Piave, TV	18
<b>PROSECCO superiore di Valdobbiadene</b> <i>prosecco</i> extra dry	m.m.	Vallis Mareni Premaor, TV	18
<b>PROSECCO superiore di Valdobbiadene</b> <i>prosecco</i> brut	m.m.	Vallis Mareni Premaor, TV	18
<b>TERNEL, prosecco superiore di CARTIZZE</b> dry	m.m.	Vallis Mareni Premaor, TV	28



## CHAMPAGNE

<b>CHAMPAGNE sélection</b> <i>pinot meunier, pinot nero,</i> <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	45
<b>CHAMPAGNE blanc de blanc</b> <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	54
<b>CHAMPAGNE rosè 1er CRU</b> <i>pinot nero, pinot meunier</i> brut rosè CUVEE RUBIS	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	49
<b>CHAMPAGNE 1er CRU</b> <b>millésime</b> <i>50% chardonnay, 27%pinot nero,</i> <i>23% pinot meunier</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	59
<b>CHAMPAGNE rosè</b> <i>45% pinot meunier, 40%</i> <i>chardonnay, 15% pinot nero</i> brut sélection THEODORINE APOLLONIS	m.c.	Casters Louis Damery	59
<b>CHAMPAGNE 1er CRU</b> <i>50% pinot meunier,</i> <i>30%chardonnay, 20% pinot nero</i> extra brut	m.c.	Pascal Mazet Chigny Les Roses – Reims	60



<p><b>CHAMPAGNE 1er CRU origine</b>  <i>30% chardonnay, 30% pinot nero,  30% pinot meunier, 10% pinot  bianco</i>  brut  Biologico</p>	m.c.	<p>Pascal Mazet  Chigny Les Roses – Reims</p>	70
<p><b>CHAMPAGNE blanc de blanc</b>  <i>chardonnay</i>  brut</p>	m.c.	<p>Delamotte  Reims, Oger, Avize</p>	88
<p><b>CHAMPAGNE Encry</b>  <b>grand cuvée</b>  <i>chardonnay</i>  brut</p>	m.c.	<p>Encry  A Le Mesnil-sur-Oger</p>	80
<p><b>CHAMPAGNE 1er CRU</b>  <b>Authentic'a</b>  <i>53% pinot meunier,  35%chardonnay, 12% pinot nero</i>  extra brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre  Curmas, Montagne de Reims</p>	58
<p><b>CHAMPAGNE reserve cuvee</b>  <i>pinot meunier</i>  brut  MAGNUM 1,5 litri</p>	m.c.	<p>Loriot  Festigny-Marne</p>	110
<p><b>CHAMPAGNE selèction</b>  <i>pinot meunier, pinot nero,  chardonnay</i>  brut  MAGNUM 1,5 litri</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre  Curmas, Montagne de Reims</p>	95



<b>CHAMPAGNE Dom Perignon 2008</b> <i>chardonnay, pinot nero</i> brut	m.c.	Dom Perignon – Moet Chandon Epernay	190
---	------	---	-----

<b>CHAMPAGNE Mosaïque rosé</b> <i>chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i> brut rosé	m.c.	Jaquart Montagne de Reims	75
---	------	------------------------------	----



ancora bollicine...45 LAMBRUSCHI dalla nostra terra.

in ordine dalle vinificazioni più chiare a quelle più scure

<b>FALISTRA, lambrusco di Sorbara</b> <i>l.sorbara</i> (rosa tenue, secco, fresco)	m.f.	Podere il Saliceto Campogalliano, MO	20
<b>MUNTANERA</b> <i>uva Tosca</i> (rosato, intrigante)	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	19
<b>LA RONDININA</b> <i>l.grasparossa</i> <i>vino naturale fermentato in cemento</i> (rosato, rustico, tipico)	m.f.	Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO	19
<b>LA TORRE, lambrusco di Sorbara</b> <i>l.sorbara</i> (rosa tenue, morbido)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	11
<b>LAMBRUSCO DI MODENA ROSE'</b> <i>lambrusco di Sorbara</i> brut rosè	m.c.	Cantina della volta Bomporto, Mo	30
<b>LAMBRUSCO DI MODENA ROSE'</b> <i>lambrusco di Sorbara</i> brut rosè    MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Cantina della volta Bomporto, Mo	60



<b>FERRANDO</b> <i>I. salamino</i> (rosato, secco, asciutto, tipico) Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	19
<b>FIORDILIGI</b> <i>I. salamino</i> (pressa a grappolo intero, 24 mesi sui lieviti, rosé, fine) brut nature Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	26
<b>RIMOSSO</b> <i>I. sorbara</i> (rosato, fresco, secco, tipico)	m.f.	Cantina della volta Bomporto, MO	20
<b>ROSA DEI VENTI</b> <i>I. grasparossa</i> (vinificato rosato, rustico, secco, grande beva)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	20
<b>RADICE</b> <i>I. sorbara</i> (rosé tenue, fresco, secco)	m.f.	Paltrinieri Sorbara, MO	18
<b>LAMBRUSCO DI SORBARA</b> <i>I. sorbara, I. salamino</i> (rosato, secco)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	11
<b>LECLISSE</b> <i>I. sorbara</i> (rosé, fresco, secco)	m.m.	Paltrinieri Sorbara, MO	19



<b>LAMBRUSCO REGGIANO ROSATO</b> <i>l.marani</i> (rosè, secco)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	11
<b>CAMPANONE ROSATO, lambrusco reggiano</b> <i>l.salamino, l.sorbara</i> (rosato, morbido)	m.m.	Lombardini Novellara, RE	14
<b>FALCORUBENS,</b> <i>l.grasparossa</i> (rosso, floreale, secco, asciutto)	m.f.	Terraquila Guiglia, MO	19
<b>FONTANA DEI BOSCHI</b>  <i>l.grasparossa</i> (bel rosso, secco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	20
<b>IL CENERINO</b> <i>l.grasparossa</i> <i>vino naturale fermentato in cemento con 6 gg di macerazione</i> (rosso, intenso, rustico, tannico)	m.f.	Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO	19
<b>IL MAGLIO, lambrusco di Modena</b> <i>l.grasparossa, l.sorbara</i> (rosso, secco)	m.m.	Barbolini Casinalbo di Formigine, MO	17
<b>LAMBRUSCAUN</b> <i>lambrusco di fiorano</i> (rosso, rustico, antico)	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	20

Biologico



<p><b>LAMBRUSCO GRASPAROSSA di Castelvetro</b>  <i>I.grasparossa</i>  (rosso porpora, secco)</p>	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	11
<p><b>LAMBRUSCO GRASPAROSSA di Castelvetro</b>  <i>I.grasparossa</i>  (rosso porpora, amabile)</p>	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	11
<p><b>LAMBRUSCO REGGIANO</b>  <i>50% I.salamino, 20% I.marani, 15% I.maestri, 15% ancellotta</i>  (rosso porpora, secco)</p>	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	11
<p><b>LAMBRUSCO SALAMINO di Santa Croce</b>  <i>I.salamino</i>  (rosso, morbido)</p>	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	11
<p><b>LIBECCIO 225</b>  <i>I.grasparossa reggiana</i>  (rustico, secco, ottima beva)</p>	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	20
<p><b>MARC'AURELIO</b>  <i>L.Maestri</i>  (vegetale, secco, gran tannino, note di arachide)</p>	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	20
<p><b>MIGLIOLUNGO, lambrusco dell'Emilia</b>  <i>I.oliva, malbo gentile, sgavetta, marzemino e in quantità minori altre uve autoctone reggiane</i>  (rosso, secco)</p>	m.m.	Cantina di Arceto Arceto, RE	13



Biologico





<p><b>NERO MAESTRI</b>  <i>50% l.maestri, 30% l.grasparossa,  10% malbo gentile, 10% ancillotta</i>  (bel rosso porpora scuro, secco,  rustico, tipico)</p>	m.f.	<p>Quarticello  Montecchio, RE</p>	20
<p>Biologico</p>			
<p><b>OMBRE DELLA SERA,  lambrusco reggiano</b>  <i>l.maestri</i>  (rosso, morbido)</p>	m.m.	<p>Il Tralcio  Sabbione, RE</p>	13
<p><b>ORTIGARA, brusch nature</b>  <i>100% l.grasparossa</i>  (rosso tenue, dosaggio  zero, tipico)</p>	m.c.	<p>Quarticello  Montecchio, RE</p>	25
<p>Biologico</p>			
<p><b>PONENTE 270</b>  <i>l.grasparossa, marzemino,  malbo gentile</i>  (rustico, secco, strutturato)</p>	m.f.	<p>Bini Denny – Podere Cipolla  Reggio Emilia</p>	20
			
<p><b>PRA DI BOSSO</b>  <i>l.montericco, l.marani, l.salamino</i>  (rosso, morbido)</p>	m.m.	<p>Casali  Scandiano, RE</p>	14
<p><b>SAN RUFFINO</b>  <i>l.grasparossa</i>  (rosso, secco)</p>	m.m.	<p>Casali  Scandiano, RE</p>	13



<b>SOTTOBOSCO</b> <i>I.grasparossa, I.montericco, malbo gentile, sgavetta</i> (rosso, secco, rustico) Biologico	m.f.	Cà de Noci Quatto Castella, RE	25
<b>STIOLOROSSO</b> <i>I.sorbara, I.oliva, ancellotta</i> (rosso, secco, tipico, rustico) Biologico	m.f.	Casalpriore Rio Saliceto, RE	18
<b>SUOLI CATALDI</b> <i>I.sorbara, I.oliva, ancellotta</i> (rosso, morbido) Biologico	m.m.	Podere Giardino Roncadella, RE	14
<b>SUOLI CATALDI colfondo</b> <i>I.oliva, ancellotta</i> (rosso, rustico, tipico) Biologico	m.f.	Podere Giardino Roncadella, RE	17
<b>TIEPIDO</b> <i>I.grasparossa</i> (rosso chiaro, intrigante) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	18
<b>VILLA PICTA</b> <b>Iambrusco mantovano</b> <i>I.ruberti</i> (rosso scuro, tannico, verace) vino naturale	m.f.	Villa Picta Villimpenta, MN	19



<b>ASSOLO, lambrusco reggiano</b> <i>51% ancellotta, 49% I.salamino</i> (scuro, morbido)	m.m.	Medici Ermete Gaida, RE	13
<b>CAMPANONE, lambrusco reggiano</b> <i>I.salamino, I.marani</i> (scuro, morbido)	m.m.	Lombardini Novellara, RE	15
<b>CINQUECAMPI ROSSO</b> <i>I.grasparossa, malbo gentile, marzemino</i> (scuro, secco, rustico, lievemente tannico)	m.f.	Cinque Campi Puianello, RE	17
<b>Biologico</b>			
<b>CONCERTO, lambrusco reggiano</b> <i>I.salamino</i> (scuro, morbido)	m.m.	Medici Ermete Gaida, RE	15
<b>VIGNETO SAETTI</b> <i>I.salamino</i> (scuro, verace, naturale, non filtrato)	m.f.	Az. Ag. Saetti Luciano Soliera, MO	21
<b>biologico</b>			
<b>GUTTURNIO</b> <i>Barbera e Bonarda</i> (scuro, naturale, verace)	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	20





# BIANCHI FERMI

sempre l' EMILIA ROMAGNA per prima!

<b>ALBANA di Romagna</b> <i>albana</i>	Zavalloni Cesena, RE	15
<b>BORA LUNGA</b> <i>95% spergola, 5% moscato</i> non filtrato Biologico	Cinque Campi Puianello, RE	21
<b>INZIA</b> <i>spergola</i> non filtrato Biologico	Quarticello Montecchio, RE	21
<b>LE MOLE</b> <i>malvasia di candia aromatica</i> non filtrato e macerato Biologico	Quarticello Montecchio, RE	24
<b>MALÉSTAR</b> <i>montuni</i> non filtrato Biologico	Mariotti I vini delle Sabbie Argenta, FE	19
<b>MARCOVALDO</b> <i>malvasia di candia aromatica 80%</i> <i>sauvignon blanc 20%</i> vino naturale, non filtrato e macerato Biologico	Crocizia Pastorello, PR	21



<b>RIO BAGNO</b> <i>Albana e Famoso</i> vino naturale, non filtrato e macerato	Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA	22
<b>SERENARO</b> <b>bianco rubicone</b>  <i>famoso di Cesena</i> Biologico	Villa Venti Roncofreddo, FC	20
<b>TARBIAN</b> <i>trebbiano modenese</i> non filtrato Biologico	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	29
<b>TARBIANAZ</b>  <i>trebbiano modenese</i> non filtrato	Vittorio Graziano Castelvetto, MO	25
<b>VALTOLLA bianco</b> <i>malvasia piacentina</i> non filtrato	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	22

L'ENOTOUR dei **BIANCHI FERMI** continua...  
tra VALLE D'AOSTA, PIEMONTE, LIGURIA, LOMBARDIA e  
TRENTINO ALTO ADIGE

<b>BLANC DE MORGEX</b> <i>priè blanc</i> Vini Estremi	Cave Mont Blanc Morgex, AO	20
---	-------------------------------	----




<b>HÉRZU</b> <i>riesling</i>	Ettore Germano Serralunga d'Alba, CN	33
<b>CINQUETERRE</b> <i>bosco, albarola, vermentino</i> Vini Estremi	Forlini Cappellini Manarola, SP	35
<b>LUGANA</b> <i>trebbiano di lugana</i>	Ca' Lojera Sirmione, BS	19
<b>LUGANA, riserva del lupo</b> <i>trebbiano di lugana</i>	Ca' Lojera Sirmione, BS	26
<b>BARTHENAU, vigna San Michele</b> <i>pinot bianco</i>	Hofstatter Termeno, BZ	38
<b>CHARDONNAY</b> <i>chardonnay</i>	Pravis Lasino, TN	16
<b>FURIEL</b> <i>sauvignon blanc</i>	Borgo dei Posseri Ala, TN	20
<b>GEWURTZTRAMINER</b> <i>gewurtztraminer</i>	Casata Monfort Lavis, TN	21
<b>GEWURTZTRAMINER</b> <i>gewurtztraminer</i>	Rottensteiner Bolzano, BZ	21



<b>MULLER THURGAU</b> <i>muller thurgau</i> Biologico	Radoar Velturmo, BZ	19
<b>KERNER Val Venosta Colsun Schonegg</b> <i>kerner</i>	REBHOF, Leo Forcher Kastelbell, BZ	30
<b>PINOT GRIGIO</b> <i>pinot grigio</i>	Casata Monfort Lavis, TN	17
<b>RIESLING</b> <i>riesling</i>	Endrizzi San Michele all'Adige, TN	19
<b>VERNAZA Zinesa</b> <i>autoctona Vernaccia "cinese/senese"</i> non filtrato	Rore franco ferrai Telve, TN	19

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>FRIULANO</b> <i>friulano</i>	Iole Grillo Prepotto, UD	19
<b>JAKOT</b> <i>friulano</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	35
<b>NEKAJ</b>  <i>friulano</i> non filtrato	Damijan Podversic Gorizia, GO	49



<b>QUINTO QUARTO</b> <i>rebula</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	26
<b>RIBOLLA GIALLA</b> <i>ribolla gialla</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	35
<b>RIBOLLA GIALLA</b> <i>ribolla gialla</i>	Simon Komjanc San Floriano del Collio, GO	20
<b>SAUVIGNON</b> <i>sauvignon</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	33
<b>SIALIS</b> <i>pinot grigio</i>	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	40

## Alla scoperta dei **BIANCHI FERMI DEL CENTRO e del SUD** **ITALIA**

<b>EOS, verdicchio dei castelli di Jesi</b> <i>verdicchio</i>	Vignamato San Paolo di Jesi, AN	19
<b>CAMBRUGIANO, verdicchio di Matelica riserva</b> <i>verdicchio</i>	Belisario Macerata, MC	24





<b>CAMBRUGIANO, verdicchio di</b> Matelica riserva 2014 <i>verdicchio JEROBOAM 3 litri</i>	Belisario Macerata, MC	90
<b>POGGIO DELLA COSTA</b> <i>grechetto</i> Biologico	 Sergio Mottura Civitella d'Agliano, VT	25
<b>TREBBIANO d'ABRUZZO</b> <i>trebbiano</i> Biologico	 Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	48
<b>BIANCHI GRILLI PER LA TESTA</b> <i>pecorino</i> Biologico	 Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	25
<b>GIOCHEREMO CON I FIORI</b> <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	19
<b>FALANGHINA dei campi flegrei</b> <i>falanghina</i>	La Sibilla Bacoli, NA	18
<b>FIANO d'Avellino sequenza</b> <i>fiano</i>	Benito Ferrara San Paolo in Tufo, AV	24
<b>FIORDUVA FURORE BIANCO</b> <i>30% fienile, 30% ginestra, 40% ripoli</i> non filtrato Biologico	Marisa Cuomo Furore, SA	60



<b>VIGNA CICOGNA</b> <i>greco di tufo</i>	Benito Ferrara San Paolo in Tufo, AV	29
<b>CASA SILENTE</b> <i>vermentino</i>	Santadi Santadi, CI	18
<b>GRILLO</b> <i>grillo</i>	Feudo Disisa Monreale, PA	17
<b>SP 68</b>  <i>moscato 60%, albanello 40%</i> non filtrato e macerato Biologico	Arianna Occhipinti Vittoria, RA	26



# ROSSI FERMI

sempre l' EMILIA ROMAGNA per prima!

<b>BARBERA DELLA STOPPA 2010</b> <i>Barbera 100%</i> Biologico	La Stoppa Rivergaro, PC	36
<b>BERZMÈIN</b> <i>Marzemino reggiano 100%</i> Biologico	Il Farneto Castellarano, RE	19
<b>Blu di BURSÒN</b> <i>Uva Longanesi 100%</i>	Randi Fusignano, RA	20
<b>BORDONE</b> <i>Malbo gentile 100%</i> <i>10 gg macerazione</i> <i>malolattica svolta, 1 anno di botte</i> Biologico	Quarticello Montecchio, RE	24
<b>CASTEL ZOLA colli bolognesi</b> <i>Barbera piccolo 100%</i> non filtrato	Lodi Corazza Zola Predosa, BO	28
<b>CAVERIÒL</b> <i>Festasio 100%</i> Biologico non filtrato	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	24



<b>CENTUPLIO</b> <i>Centesimino</i> Biologico non filtrato	Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC	19
<b>GHEPPIO</b> <i>Malbo Gentile, Cabernet Sauvignon</i> Biologico non filtrato	Ca de Noci Quattro Castella, RE	32
<b>GRAPÈL</b> <i>Sgavetta 100%</i> Biologico non filtrato	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	24
<b>LAMBRUSCO FERMO (forse)</b> <b>Rosso dell'emilia IGP</b> <i>Lambrusco Salamino 100%</i> Biologico non filtrato	Vigneto Saetti Soliera, MO	21
<b>LE MARCONE</b> <i>Malbo Gentile, Cabernet Sauvignon, Marzemino</i> Biologico non filtrato	Az. Ag. Cinquecampi Puianello di Quattro Castella, RE	27
<b>MAESTRALE 315</b>  <i>Malbo Gentile</i> vino naturale non filtrato	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	30
<b>NENO</b> <i>Barbera e Bonarda</i> vino naturale non filtrato	Distina Bacedasco Alto, PC	25



<b>OLMATELLO, sangiovese riserva</b> <i>sangiovese</i>	Podere La Berta Brisighella, RA	28
<b>OLMATELLO, sangiovese riserva</b> <i>sangiovese</i> MAGNUM 1,5 litri	Podere La Berta Brisighella, RA	50
<b>PERTINELLO, sangiovese</b> <i>sangiovese</i>	Pertinello Galeata, FC	27
<b>PERTINELLO, sangiovese</b> <i>sangiovese</i> MAGNUM 1,5 litri	Pertinello Galeata, FC -disponibilità limitata-	60
<b>PRIMO SEGNO</b>  <i>sangiovese (solo acciaio)</i> Biologico	Villa Venti Roncofreddo, FC	20
<b>RIO BAGNO</b> <i>sangiovese e cabernet</i> vino naturale e macerato	Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA	22
<b>SANGIOVESE superiore</b> <i>sangiovese</i>	Zavalloni Cesena, FC	16
<b>SOLANO, sangiovese superiore</b> <i>sangiovese</i>	Podere La Berta Brisighella, RA	19
<b>SINSAL, gutturnio superiore</b> <i>60% barbera, 40% croatina</i>	Torre Fornello Località Fornello, PC	20



<b>VALTOLLA rosso</b> <i>barbera e bonarda</i> non filtrato	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	22
---	---	----

<b>VINO DEL POGGIO ROSSO</b> <i>barbera</i> So2<20mg/l vino naturale non filtrato	Andrea Cervini Poggio, Travo, PC	29
--	-------------------------------------	----

## Un Lombardo ed il PIEMONTE

<b>BARBACARLO 2002</b> <i>croatina, uva rara, ughetta</i> vino naturale	Az. Ag. Barbacarlo di Lino Maga Broni, PV	95
---	--	----

<b>ASIJ, barbaresco</b> <i>nebbiolo</i> Biologico	Ceretto Treiso d'Alba, CN	53
---	------------------------------	----

<b>BALUMA</b> <i>nebbiolo</i>	Diego Conterno Monforte, CN	24
----------------------------------	--------------------------------	----

<b>BAROLO</b> <i>nebbiolo</i>	Diego Conterno Monforte, CN	52
----------------------------------	--------------------------------	----

<b>BAROLO di Serralunga</b> <i>nebbiolo</i>	Ettore Germano Serralunga, CN	56
--	----------------------------------	----



<b>DOLCETTO d'Alba</b> <i>dolcetto</i>	Virna Borgogno Barolo, CN	19
<b>GATTINARA</b> <i>nebbiolo</i>	Travaglini Gattinara, VC	40
<b>GATTINARA riserva</b> <i>nebbiolo</i>	Travaglini Gattinara, VC	48
<b>GATTINARA</b> <i>nebbiolo</i> MAGNUM 1,5 litri	Travaglini Gattinara, VC	88
<b>HARYS (1995)</b> <i>sirah</i> MAGNUM 1,5 litri	Gillardi Farigliano, CN	130
<b>BARBERA D'ASTI SUPERIORE</b> il vino del maestro <i>barbera</i>	Stella Castigliole d'Asti, AT	29

## TRENTINO ALTO ADIGE

<b>ARMILO</b> <i>teroldego</i>	Bolognani Lavis, TN	19
<b>LAGREIN riserva</b> <i>lagrein</i>	Rottensteiner Bolzano, CN	21



<b>LEALBERE</b> <i>teroldego rotaliano</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	21
<b>LEALBERE</b> <i>teroldego rotaliano</i> JEROBOAM 3 litri Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	80
<b>PINOT NERO, vallagarina</b> <i>pinot nero</i> non filtrato Biologico	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	32
<b>PINOT NERO</b> <i>pinot nero</i> vinificazione naturale	Dalzocchio Rovereto, TN	40
<b>RISERVA MAZON</b> <i>pinot nero</i>	Hofstatter Termeno, BZ	45
<b>SCHWEIZER</b> <i>pinot nero</i>	Franz Haas Montagna, BZ	55
<b>SCHWEIZER</b> <i>pinot nero</i> MAGNUM 1,5 litri	Franz Haas Montagna, BZ	115
<b>ROSA DEL MASO Caldaro</b> <i>schiaava</i>	Mas de Chini Martignano, BZ	20





## STEINRAFFLER

*lagrein*

Hofstatter

Termeno, BZ

35

## VENETO

### CASE VECIE, amarone della Valpolicella

*40% corvinone, 30% corvina, 15%  
rondinella, 15% altri*

Brigaldara

San Pietro in Cariano, VR

68

### IL VEGRO, ripasso della Valpolicella

*30% corvinone, 40% corvina, 20%  
rondinella, 10% altri*

Brigaldara

San Pietro in Cariano, VR

30

### REFOSCO

*refosco dal peduncolo rosso*

La Frassina

Caorle, VE

20

### VALPOLICELLA CLASSICO

*40% corvina, 20% corvinone, 40%  
rondinella, molinara, sangiovese*

Brigaldara

San Pietro in Cariano, VR

19

### TERRE DI SANTIAGO

*60% Cabernet Franc, 40% Merlot*

#### ROSSO VENETO

vino naturale senza solfiti aggiunti

senza filtrazioni ne trattamenti

Pezzalunga Az. Agr.

Brendola, VI

30



<b>ROSSO SANTIAGO</b>	Pezzalunga Az. Agr. Brendola, VI	55
<i>60% Cabernet Franc, 40% Merlot</i>		
<b>ROSSO VENETO</b>		
vino naturale senza solfiti aggiunti senza filtrazioni ne trattamenti		

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>NEGRO DI COLLINA MIKLUS,</b> <b>collio rosso</b>	Draga San Floriano del Collio, GO	29
<i>cabernet sauvignon, merlot</i>		
vinificazione naturale		
<b>QUINTO QUARTO</b>	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	26
<i>merlot, cabernet sauvignon</i>		
vinificazione naturale		
non filtrato		
<b>ROSSO</b>	Radikon Tre Buchi, GO	45
<i>merlot 75%, Pignol 25%</i>		
vinificazione naturale		
non filtrato		

## TOSCANA, LIGURIA e MARCHE

<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b>	Palazzo Montalcino, SI	60
<i>sangiovese grosso</i>		



<b>BRUNELLO DI MONTALCINO, riserva</b> <i>sangiovese grosso</i>	Palazzo Montalcino, SI	95
<b>ORNELLAIA 1999 Bolgheri Superiore</b> <i>Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30%, Cabernet Franc 5%</i>	Ornellaia Castagneto Carducci, LI	450
<b>SASSICAIA 2007 Bolgheri Sassicaia DOC</b> <i>Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%</i>	Tenuta San Guido Castagneto Carducci, LI	500
<b>CARMIGNANO</b> <i>75% sangiovese, 10% canaiolo nero, 15% cabernet sauvignon</i> vino naturale, non filtrato <b>Biologico</b>	Fattoria di Bacchereto Bacchereto, PO	43
<b>ORIO, Bolgheri</b> <i>70% sangiovese, 20% cabernet sauvignon, 10% petit verdot</i>	Podere il Castellaccio Castagneto Carducci, LI	26
<b>CHIANTI CLASSICO</b> <i>sangiovese</i>	Fattoria di Rodano Castellina in Chianti, SI	21
<b>SASSATO, morellino di scansano</b> <i>sangiovese grosso</i>	Provveditore Scansano, GR	18



<b>VELLUTO, chianti</b> <i>80% sangiovese, 10% canaiolo, 5% colorino, 5% trebbiano</i>	Fornai Castelfiorentino, FI	14
---	--------------------------------	----

<b>VIGNA CHIUSA</b> <i>35% canaiolo (Merla), 65% sangiovese</i> vino naturale – non filtrato biodinamico	Santa Caterina Sarzana, SP	26
---	-------------------------------	----

<b>BRECCIAROLO 2016</b> <b>Rosso Piceno Superiore</b> <i>sangiovese e montepulciano</i> JEROBOAM 3 litri	Velenosi Ascoli Piceno, AP	90
---	-------------------------------	----

<b>VINO NOBILE</b> <b>DI MONTEPULCIANO</b> <i>sangiovese grosso</i> biologico	Il Conventino Gracciano di Montepulciano, SI	26
--	---	----

## UMBRIA

<b>MONTEFALCO ROSSO</b> <i>60% sangiovese, 15% sagrantino, 15% merlot, 10% montepulciano</i>	Napolini Montefalco, PG	17
---	----------------------------	----

<b>MONTEFALCO ROSSO</b> <i>sagrantino</i>	Napolini Montefalco, PG	32
--	----------------------------	----

## ABRUZZO

<b>MONTEPULCIANO d'ABRUZZO</b> <i>montepulciano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	52
---	---------------------------------	----



<b>COCCIAPAZZA, montepulciano d'Abruzzo</b>	Torre dei Beati Montefalco, PE	30
<i>montepulciano</i>		
<b>Biologico</b>		
<b>MAZZAMURELLO, montepulciano d'Abruzzo</b>	Torre dei Beati Montefalco, PE	38
<i>montepulciano</i>		
<b>Biologico</b>		

## Vini Rossi Fermi del SUD ITALIA

<b>VIGNA QUATTRO CONFINI, taurasi</b>	Benito Ferrara Tufo, AV	45
<i>aglianico</i>		
<b>SASSIROSSI, primitivo di Manduria</b>	Feudi Salentini Leporano, TA	19
<i>primitivo</i>		
<b>IL FRAPPATO, terre siciliane</b>	Arianna Occhipinti Vittoria, RG	39
<i>frappato di vittoria</i>		
vinificazione naturale		
<b>Biologico</b>		
non filtrato		
<b>KUDIAH, nero d'Avola</b>	Terre di Giurfo Licodia Eubea, CT	17
<i>nero d'avola</i>		



## **BIRRE ARTIGIANALI:**

Oltre ai nostri vini selezioniamo a rotazione alcune Birre Artigianali Locali che a nostro parere colgono nel segno i nostri gusti e filosofia di produzione.

Chiedi le referenze al Sommelier e al personale di sala.



# PICCOLI FORMATI 0,375 litri

## BIANCHI FRIZZANTI

<b>ALBORE</b> <i>spergola</i> <i>frizzante</i>	<i>m.m.</i>	Casali Scandiano, RE	9
<b>B-SIDE</b> <i>SIDRO DI MELE frizzante</i> <i>secco</i> <i>0,375 l 7%</i> <i>Biologico</i>	<i>m.f.</i>	Crocizia Pastorello, PR	14
<b>CASA SILENTE</b> <i>vermentino</i>		Santadi Santadi, CI	12
<b>LUGANA</b> <i>trebbiano di lugana</i>		Ca' Lojera Sirmione, BS	14
<b>PINOT GRIGIO</b> <i>pinot grigio</i>		Casata Monfort Lavis, TN	12



## LAMBRUSCHI

### CONCERTO, lambrusco reggiano

*l.salamino*

(scuro, morbido)

*m.m.* Medici Ermete  
Gaida, RE

9

### PRA DI BOSSO

*l.montericco, l.marani,*

*l.salamino*

(rosso, morbido)

*m.m.* Casali  
Scandiano, RE

8

### GUERRO, lambrusco grasparossa di Castelvetro

*l.grasparossa*

(scuro, secco, tipico)

biologico

*m.f.* Az. Ag. Cavaliere  
Castelvetro, MO

13

## VINI ROSSI FERMI

### KUDIAH, nero d'avola

*nero d'avola*

Terre di Giurfo  
Licodia Eubea, CT

12

### LAGREIN riserva

*lagrein*

Rottenseiner  
Bolzano, CN

15





<b>CHIANTI classico</b> <i>90% sangiovese, 10% canaiolo e colorino</i>	Fattoria Rodano Castellina in Chianti, SI	16
<b>PINOT NERO, vallagarina</b> <i>pinot nero</i> non filtrato <b>Biologico</b>	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	18
<b>SANGIOVESE superiore</b> <i>sangiovese</i>	Zavalloni Cesena, FC	11
<b>SOLANO, sangiovese superiore</b> <i>sangiovese</i>	Podere La Berta Brisighella, RA	11



## VINI DOLCI, PASSITI E SPECIALI

Chiedere al personale di sala le proposte del giorno  
“*al Calice*”

<b>ORO DI VALLE da uve appassite</b> <i>Spergola 100%</i> <i>0,5 litri</i>	Az. Ag. Anna Beatrice Albinea, RE	32
<b>ALBANA di romagna passita</b> <i>albana</i> <i>0,5 litri</i>	Bissoni Bertinoro, FC	30
<b>BAROLO CHINATO</b> al calice	Diego Conterno Monforte d'Alba, CN	7
<b>MALVASIA DELL'EMILIA</b> <i>malvasia di candia aromatica</i> dolce <i>0,75 litri</i>	Cantina Masone-Campogalliano Masone, RE	14
<b>MALVASIA DELLE LIPARI,</b> <b>passito di salina</b> <i>malvasia, orinto nero</i> <i>0,375 litri</i>	Colosi Giammoro, ME	25
<b>MARSALA, superiore secco</b> al calice	Florio Marsala, TP	6



<b>MOSCATO D'ASTI</b> <i>moscato bianco di Canelli</i> dolce <i>0,375 litri</i>	Cascina fonda Neive, CN	16
<b>PORTO RUBY</b> al calice	Sandeman Gaia, PORTOGALLO	6
<b>PASSITO DI PANTELLERIA</b> <i>zibibbo</i> <i>0,375 litri</i> vini estremi	Ferrandes Pantelleria	40
<b>RAMANDOLO</b> <i>verduzzo friulano</i> <i>dolce, semipassito</i> <i>0,500 litri</i>	Anna Berra Nimis, UD	22
<b>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA</b> <i>40% corvina, 20% corvinone, 40% tra rondinella, molinara e sangiovese</i> <i>0,75 litri</i>	Brigaldara San Pietro in Cariano, VR	55
<b>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA</b> <i>40% corvina, 20% corvinone, 40% tra rondinella, molinara e sangiovese</i> <i>0,375 litri</i>	Brigaldara San Pietro in Cariano, VR	29
<b>SAUTERNES</b> non filtrato <i>0,375 litri</i> Biologico	Rousset-Peyraguey Preignac, Bordeaux, FRANCIA	38



SHERRY, pedro ximenez

dulce viejo

solo al calice

GraciaHnos. S.A.

Montilla, SPAGNA

7

