

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

[ARTURO BORCIANI]

333 VINI

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

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

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 cantina 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!

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



CA' BESINA <i>spergola</i> brut	m.c.	Casali Scandiano, RE	26
CA' BESINA <i>spergola</i> dosaggio zero vino non più prodotto fino ad esaurimento	m.c.	Casali Scandiano, RE	35
CASCINA RONCHI <i>80% spergola, 20% malvasia</i> brut nature Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	25
CHARDONNAY EMILIA <i>chardonnay</i>	m.m.	Cantina Masone Reggio Emilia	12
DESPINA <i>malvasia</i> Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	18
IL MATTAGLIO <i>pinot nero, chardonnay</i> dosaggio zero	m.c.	Cantina della volta Bomporto, Mo	32
IL MATTAGLIO <i>pinot nero, chardonnay</i> dosaggio zero MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Cantina della volta Bomporto, Mo	62
LE NEBBIE <i>spergola</i> brut Biologico	m.c.	Az. Ag. Anna Beatrice Albinea, RE	29
LEVANTE 90 <i>malvasia, spergola, moscato</i>	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	20



LUBIGO <i>100 % ortrugo</i> Vino Naturale	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, Pc	21
MALVASIA ROSA bianco → rosé <i>98% malvasia, 2% bacca rossa da indovinare</i> Vino Naturale	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	23
PARTICELLA 128 <i>100 % spergola</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	25
PIGNOLETTO <i>pignoletto</i>	m.m.	Cantina Masone Reggio Emilia	12
QUERCIOLE <i>spergola e uve bianche</i> Biologico	m.f.	Ca de noci Quattro Castella, RE	25
RIO ROCCA, frisant bianco <i>spergola</i> Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	17
RIO ROCCA nature <i>spergola</i> nature – zero Biologico	m.c.	Il Farneto Castellarano, RE	29
RIPA DI SOPRAVENTO <i>trebbiani</i> vino naturale	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	28



RISERVA DE FRATELLI <i>spergola</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Ca de noci Quattro Castella, RE	38
RUZNINTEINA <i>uva ruggine</i> Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	19
SÒL e STÉLI <i>sauvignon blanc</i> macerato Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	20
TARBIANÉIN <i>uva Trebbianina</i> Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	29
TERBIANC <i>trebbiano</i> Biologico	m.f.	Cinquecampi Puianello, RE	18
TERREBIANCHE <i>pignoletto, trebbiano</i> Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	18



VALLE D'AOSTA

BLANC DE MORGEX extrême <i>priè blanc</i> extra brut Vini Estremi	m.c.	Cave Mont Blanc Morgex, AO	31
FRIPON <i>priè blanc, muller thurgau</i> extra dry	m.m.	Cave Mont Blanc Morgex, AO	23

PIEMONTE

NEBBIOLO rosè <i>nebbiolo</i> dosaggio zero	m.c.	Erpacrife Castagnole Lanze, AT	36
SAN GIORGIO riserva <i>erbaluce di Caluso</i> brut	m.c.	Cieck San Giorgio Canavese, TO	39
NEBOLE' <i>nebbiolo</i> dosaggio zero	m.c.	Travaglini Giancarlo Gattinara, VC	48



LOMBARDIA

BELLE <i>trebbiano di Lugana</i> dosaggio zero	m.c.	Ca Lojera Sirmione, BS	28
FRANCIACORTA <i>95% chardonnay, 5% pinot nero</i> brut	m.c.	Ferghettina Adro, BS	30
FRANCIACORTA <i>95% chardonnay, 5% pinot nero</i> brut MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Ferghettina Adro, BS	58
FRANCIACORTA rosè <i>pinot nero</i> brut	m.c.	Ferghettina Adro, BS	38
FRANCIACORTA saten <i>chardonnay</i> brut saten	m.c.	Ferghettina Adro, BS	35
FRANCIACORTA riserva 33 <i>chardonnay</i> dosaggio zero	m.c.	Ferghettina Adro, BS	50
FRANCIACORTA saten <i>chardonnay, pinot bianco</i> brut saten	m.c.	La Valle Rodengo Saiano, BS	40
OLTREPO PAVESE NorEma rosè <i>pinot nero</i> dosaggio zero	m.c.	Azienda Agricola Calatroni Montecalvo Versiggia, PV	31



TRENTINO ALTO ADIGE

TRENTO <i>chardonnay, pinot nero</i> dosaggio zero	m.c.	Armani Ala, TN	30
TRENTO <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Casata Monfort Lavis, TN	26
FUORI SCHEMA riesling dosaggio zero -edizione limitata- Biologico	m.c.	Limina – Giuliano Micheletti Trento, TN	37

VENETO

NATURALMENTEFRIZZANTE <i>prosecco (glera)</i> Biologico	m.f.	Casa Belfi San Polo di Piave, TV	19
PROSECCO superiore di Valdobbiadene <i>prosecco</i> extra dry	m.m.	Vallis Mareni Premaor, TV	19
PROSECCO superiore di Valdobbiadene <i>prosecco</i> brut	m.m.	Vallis Mareni Premaor, TV	19
TERNEL, prosecco superiore di CARTIZZE dry	m.m.	Vallis Mareni Premaor, TV	32



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE sélection <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	48
CHAMPAGNE zero <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i> brut nature Vino Naturale Biologico	m.c.	Tarlant Valleé de la Marne	82
CHAMPAGNE blanc de blanc <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	54
CHAMPAGNE rosè 1er CRU <i>pinot nero, pinot meunier</i> brut rosè CUVEE RUBIS	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	49
CHAMPAGNE 1er CRU millésime <i>50% chardonnay, 27%pinot nero, 23% pinot meunier</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	60
CHAMPAGNE rosè <i>45% pinot meunier, 40% chardonnay, 15% pinot nero</i> brut selectiòn THEODORINE APOLLONIS	m.c.	Casters Louis Damery	60



CHAMPAGNE 1er CRU <i>50% pinot meunier, 30%chardonnay, 20% pinot nero</i> extra brut	m.c.	Pascal Mazet Chigny Les Roses – Reims	62
CHAMPAGNE 1er CRU origine1 <i>30% chardonnay, 30% pinot nero, 30% pinot meunier, 10% pinot bianco</i> brut Biologico	m.c.	Pascal Mazet Chigny Les Roses – Reims	72
CHAMPAGNE blanc de blanc <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Delamotte Reims, Oger, Avize	89
CHAMPAGNE Encry grand cuvée <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Encry A Le Mesnil-sur-Oger	85
CHAMPAGNE 1er CRU Authentic'a <i>53% pinot meunier, 35%chardonnay, 12% pinot nero</i> extra brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	58
CHAMPAGNE reserve cuvee <i>pinot meunier</i> brut	m.c.	Loriot Festigny-Marne	115

MAGNUM 1,5 litri



CHAMPAGNE selèction <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i> brut MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	100
CHAMPAGNE Dom Perignon 2008 - 20__ <i>chardonnay, pinot nero</i> brut	m.c.	Dom Perignon – Moet Chandon Epernay	210
CHAMPAGNE Mosaïque rosè <i>chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i> brut rosè	m.c.	Jaquart Montagne de Reims	79
CHAMPAGNE Mosaïque <i>chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i> brut	m.c.	Jaquart Montagne de Reims	85



ancora bollicine...45 LAMBRUSCHI dalla nostra terra.

in ordine dalle vinificazioni più chiare a quelle più scure

SMILZO <i>I.grasparossa</i> vino naturale (rosa tenue, secco, fresco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	22
FALISTRA, lambrusco di Sorbara <i>I.sorbara</i> (rosa tenue, secco, fresco)	m.f.	Podere il Saliceto Campogalliano, MO	20
MUNTANERA <i>uva Tosca</i> (rosato, intrigante) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	19
LA RONDININA <i>I.grasparossa</i> vino naturale fermentato in cemento (rosato, rustico, tipico)	m.f.	Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO	19
LA TORRE, lambrusco di Sorbara <i>I.sorbara</i> (rosa tenue, morbido)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	11



LAMBRUSCO DI MODENA ROSE' <i>lambrusco di Sorbara</i> brut rosè	m.c.	Cantina della volta Bomporto, Mo	30
LAMBRUSCO DI MODENA ROSE' <i>lambrusco di Sorbara</i> brut rosè MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Cantina della volta Bomporto, Mo	60
FERRANDO <i>I. salamino</i> (rosato, secco, asciutto, tipico) Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	19
FIORDILIGI <i>I. salamino</i> (pressa a grappolo intero, 24 mesi sui lieviti, rosé, fine) brut nature Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	26
RIMOSSO <i>I. sorbara</i> (rosato, fresco, secco, tipico)	m.f.	Cantina della volta Bomporto, MO	20
ROSA DEI VENTI  <i>I. grasparossa</i> (vinificato rosato, rustico, secco, grande beva)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	20
RADICE <i>I. sorbara</i> (rosè tenue, fresco, secco)	m.f.	Paltrinieri Sorbara, MO	18



LAMBRUSCO DI SORBARA <i>l.sorbara, l.salamino</i> (rosato, secco)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	11
LECLISSE <i>l.sorbara</i> (rosè, fresco, secco)	m.m.	Paltrinieri Sorbara, MO	19
LAMBRUSCO REGGIANO ROSATO <i>l.marani</i> (rosè, secco)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	11
CAMPANONE ROSATO, lambrusco reggiano <i>l.salamino, l.sorbara</i> (rosato, morbido)	m.m.	Lombardini Novellara, RE	14
FALCORUBENS, <i>l.grasparossa</i> (rosso, floreale, secco, asciutto) Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	19
FONTANA DEI BOSCHI  <i>l.grasparossa</i> (bel rosso, secco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	22
IL CENERINO <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



LAMBRUSCO <i>l.maestri</i> vino naturale (rosso, tipico, secco) Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	21
LAMBRUSCAUN <i>lambrusco di fiorano</i> (rosso, rustico, antico) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	20
LAMBRUSCO GRASPAROSSA di Castelvetro <i>l.grasparossa</i> (rosso porpora, secco)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	11
LAMBRUSCO GRASPAROSSA di Castelvetro <i>l.grasparossa</i> (rosso porpora, amabile)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	11
LAMBRUSCO REGGIANO <i>50% l.salamino, 20% l.marani, 15% l.maestri, 15% ancillotta</i> (rosso porpora, secco)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	11
LAMBRUSCO SALAMINO di Santa Croce <i>l.salamino</i> (rosso, morbido)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	11



LIBECCIO 225*l.grasparossa reggiana*

(rustico, secco, ottima beva)

m.f. Bini Denny – Podere Cipolla 20
Reggio Emilia**MARC'AURELIO***L.Maestri*(vegetale, secco, gran tannino,
note di arachide)

Biologico

m.f. Crocizia 20
Pastorello, PR**MIGLIOLUNGO, lambrusco
dell'Emilia***l.oliva, malbo gentile, sgavetta,
marzemino e in quantità minori
altre uve autoctone reggiane*
(rosso, secco)m.m. Cantina di Arceto 13
Arceto, RE**NERO MAESTRI***50% l.maestri, 30% l.grasparossa,
10% malbo gentile, 10% ancillotta*(bel rosso porpora scuro, secco,
rustico, tipico)

Biologico

m.f. Quarticello 20
Montecchio, RE**OMBRE DELLA SERA,
lambrusco reggiano***l.maestri*

(rosso, morbido)

m.m. Il Tralcio 13
Sabbione, RE**ROSSO DELLA BANDITA***4 uve a bacca rossa non riportate*
(tipico, verace, antico)

Vino Naturale

m.f. Camillo Donati 21
Barbiano, PR

ORTIGARA, brusch nature <i>100% I.grasparossa</i> (rosso tenue, dosaggio zero, tipico)		m.c.	Quarticello Montecchio, RE	25
Biologico				
PONENTE 270 <i>I.grasparossa, marzemino, malbo gentile</i> (rustico, secco, strutturato)		m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	20
PRA DI BOSSO <i>I.montericco, I.marani, I.salamino</i> (rosso, morbido)		m.m.	Casali Scandiano, RE	14
SOTTOBOSCO <i>I.grasparossa, I.montericco, malbo gentile, sgavetta</i> (rosso, secco, rustico)		m.f.	Cà de Noci Quattro Castella, RE	25
Biologico				
STIOLOROSSO <i>I.sorbara, I.oliva, ancellotta</i> (rosso, secco, tipico, rustico)		m.f.	Casalpriore Rio Saliceto, RE	18
Biologico				
SUOLI CATALDI <i>I.sorbara, I.oliva, ancellotta</i> (rosso, morbido)		m.m.	Podere Giardino Roncadella, RE	14
Biologico				



<p>SUOLI CATALDI colfondo <i>I.oliva, ancillotta</i> (rosso, rustico, tipico) Biologico</p>	m.f.	Podere Giardino Roncadella, RE	17
<p>TIEPIDO <i>I.grasparossa</i> (rosso chiaro, intrigante) Biologico</p>	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	18
<p>VILLA PICTA lambrusco mantovano <i>I.ruberti</i> (rosso scuro, tannico, verace) vino naturale</p>	m.f.	Villa Picta Villimpenta, MN	19
<p>ASSOLO, lambrusco reggiano 51% <i>ancillotta</i>, 49% <i>I.salamino</i> (scuro, morbido)</p>	m.m.	Medici Ermete Gaida, RE	13
<p>CAMPANONE, lambrusco reggiano <i>I.salamino, I.marani</i> (scuro, morbido)</p>	m.m.	Lombardini Novellara, RE	15
<p>CINQUECAMPI ROSSO <i>I.grasparossa, malbo gentile, marzemino</i> (scuro, secco, rustico, lievemente tannico) Biologico</p>	m.f.	Cinque Campi Puianello, RE	17



CONCERTO, lambrusco reggiano	m.m.	Medici Ermete Gaida, RE	15
<i>I.salamino</i>			
(scuro, morbido)			
VIGNETO SAETTI	m.f.	Az. Ag. Saetti Luciano Soliera, MO	21
<i>I.salamino</i>			
(scuro, verace, naturale, non filtrato)			
biologico			
GUTTURNIO	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	20
<i>Barbera e Bonarda</i>			
(scuro, naturale, verace)			



BIANCHI FERMI


sempre l' EMILIA ROMAGNA per prima!

ALBANA di Romagna <i>albana</i>	Zavalloni Cesena, RE	15
BORA LUNGA <i>95% spergola, 5% moscato</i> non filtrato Biologico	Cinque Campi Puianello, RE	22
CIPOLLA n°5 <i>100% malvasia di candia aromatica</i> vino naturale non filtrato	Podere Cipolla Coviolo, RE	24
INZIA <i>spergola</i> non filtrato Biologico	Quarticello Montecchio, RE	21
LE BARROSCHE <i>montù 100%</i> vino naturale	Costa Archi Castel Bolognese, RA	22
LE MOLE <i>malvasia di candia aromatica</i> non filtrato e macerato Biologico	Quarticello Montecchio, RE	24



MALÉSTAR <i>montuni</i> non filtrato Biologico	Mariotti I vini delle Sabbie Argenta, FE	19
MARCOVALDO <i>malvasia di candia aromatica 80%</i> <i>sauvignon blanc 20%</i> vino naturale, non filtrato e macerato Biologico	Crocizia Pastorello, PR	23
RIGOGOLO <i>Albana</i> vino naturale, non filtrato e macerato 1.5 litri	Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA	52
RIO BAGNO <i>Albana e Famoso</i> vino naturale, non filtrato e macerato	Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA	22
SERENARO bianco rubicone  <i>famoso di Cesena</i> Biologico	Villa Venti Roncofreddo, FC	20
TARBIAN <i>trebbiano modenese</i> non filtrato Biologico	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	29



TARBIANAZ <i>trebbiano modenese</i> non filtrato 	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	25
---	--------------------------------------	----

VALTOLLA bianco <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

BLANC DE MORGEX <i>priè blanc</i> Vini Estremi	Cave Mont Blanc Morgex, AO	21
---	-------------------------------	----

HÉRZU <i>riesling</i>	Ettore Germano Serralunga d'Alba, CN	33
---------------------------------	---	----

CINQUETERRE <i>bosco, albarola, vermentino</i> Vini Estremi	Forlini Cappellini Manarola, SP	38
--	------------------------------------	----

LUGANA <i>trebbiano di lugana</i>	Ca' Lojera Sirmione, BS	19
---	----------------------------	----



LUGANA, riserva del lupo <i>trebbiano di lugana</i>	Ca' Lojera Sirmione, BS	26
BARTHENAU, vigna San Michele <i>pinot bianco</i>	Hofstatter Termeno, BZ	38
CHARDONNAY <i>chardonnay</i>	Pravis Lasino, TN	16
FURIEL <i>sauvignon blanc</i>	Borgo dei Posseri Ala, TN	21
GEWURTZTRAMINER <i>gewurtztraminer</i>	Casata Monfort Lavis, TN	22
GEWURTZTRAMINER <i>gewurtztraminer</i>	Rottensteiner Bolzano, BZ	22
MULLER THURGAU <i>muller thurgau</i> Biologico	Radoar Velturno, BZ	24
KERNER Val Venosta Colsun Schonegg <i>kerner</i>	REBHOF, Leo Forcher Kastelbell, BZ	32
PINOT GRIGIO <i>pinot grigio</i>	Casata Monfort Lavis, TN	17



RIESLING <i>riesling</i>	Endrizzi San Michele all'Adige, TN	19
VERNAZA Zinesa <i>autoctona Vernaccia "cinese/senese"</i> non filtrato	Rore franco ferrai Telve, TN	19

FRIULI VENEZIA GIULIA

FRIULANO <i>friulano</i>	Iole Grillo Prepotto, UD	20
JAKOT <i>friulano</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	36
NEKAJ  <i>friulano</i> non filtrato	Damijan Podversic Gorizia, GO	49
QUINTO QUARTO <i>rebula</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	27
RIBOLLA GIALLA <i>ribolla gialla</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	36



RIBOLLA GIALLA <i>ribolla gialla</i>	Simon Komjanc San Floriano del Collio, GO	20
SAUVIGNON <i>sauvignon</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	34
SIALIS <i>pinot grigio</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	40

Allo scoperta dei **BIANCHI FERMI DEL CENTRO e del SUD** **ITALIA**

EOS, verdicchio dei castelli di Jesi <i>verdicchio</i>	Vignamato San Paolo di Jesi, AN	19
CAMBRUGIANO, verdicchio di Matelica riserva <i>verdicchio</i>	Belisario Macerata, MC	24
CAMBRUGIANO, verdicchio di Matelica riserva 2014 <i>verdicchio</i> <i>JEROBOAM 3 litri</i>	Belisario Macerata, MC	90
POGGIO DELLA COSTA <i>grechetto</i> Biologico	Sergio Mottura Civitella d'Agliano, VT	25



TREBBIANO d'ABRUZZO*trebbiano*

Biologico

Emidio Pepe
Torano Nuovo, TE

48

BIANCHI GRILLI PER LA TESTA*pecorino*

Biologico

Torre dei Beati
Loreto Aprutino, PE

25

GIOCHEREMO CON I FIORI*pecorino*

Biologico

Torre dei Beati
Loreto Aprutino, PE

19

FALANGHINA dei campi flegrei*falanghina*La Sibilla
Bacoli, NA

18

FIANO d'Avellino sequenza*fiano*Benito Ferrara
San Paolo in Tufo, AV

25

FIORDUVA FURORE BIANCO*30% fienile, 30% ginestra, 40% ripoli*
non filtrato

Biologico

Marisa Cuomo
Furore, SA

60

VIGNA CICOGNA*greco di tufo*Benito Ferrara
San Paolo in Tufo, AV

29

CASA SILENTE*vermentino*Santadi
Santadi, CI

18



GRILLO

grillo

Feudo Disisa

Monreale, PA

18

SP 68 

moscato 60%, albanello 40%

non filtrato e macerato

Biologico

Arianna Occhipinti

Vittoria, RA

27



ROSSI FERMI

sempre l' EMILIA ROMAGNA per prima!

BARBERA DELLA STOPPA

Barbera 100%

Biologico

La Stoppa
Rivergaro, PC

35

BERZMÈIN

Marzemino reggiano 100%

Biologico

Il Farneto
Castellarano, RE

19

Blu di BURSÒN

Uva Longanesi 100%

Randi
Fusignano, RA

20

BORDONE

Malbo gentile 100%

10 gg macerazione

malolattica svolta, 1 anno di botte

Biologico

Quarticello
Montecchio, RE

24

CASTEL ZOLA colli bolognesi

Barbera piccolo 100%

non filtrato

Lodi Corazza
Zola Predosa, BO

28

CAVERIÒL

Festasio 100%

Biologico

non filtrato

Claudio Plessi
Castelnuovo Rangone, MO

24



CENTUPLÒ <i>Centesimino</i> Biologico non filtrato	Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC	19
GHEPPIO <i>Malbo Gentile, Cabernet Sauvignon</i> Biologico non filtrato	Ca de Noci Quattro Castella, RE	34
GRAPÈL <i>Sgavetta 100%</i> Biologico non filtrato	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	25
LAMBRUSCO FERMO (forse) Rosso dell'emilia IGP <i>Lambrusco Salamino 100%</i> Biologico non filtrato	Vigneto Saetti Soliera, MO	21
LE MARCONE <i>Malbo Gentile, Cabernet Sauvignon, Marzemino</i> Biologico non filtrato	Az. Ag. Cinquecampi Puianello di Quattro Castella, RE	27
MAESTRALE 315  <i>Malbo Gentile</i> vino naturale non filtrato	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	30
MONTE BRULLO riserva serra <i>sangiovese</i> vino naturale	Costa Archi Castel Bolognese, RA	28



NENO <i>Barbera e Bonarda</i> vino naturale non filtrato	Distina Bacedasco Alto, PC	26
OLMATELLO, sangiovese riserva <i>sangiovese</i>	Podere La Berta Brisighella, RA	29
OLMATELLO, sangiovese riserva <i>sangiovese</i> MAGNUM 1,5 litri	Podere La Berta Brisighella, RA	50
PERTINELLO, sangiovese <i>sangiovese</i>	Pertinello Galeata, FC	27
PERTINELLO, sangiovese <i>sangiovese</i> MAGNUM 1,5 litri	Pertinello Galeata, FC -disponibilità limitata-	60
PRIMO SEGNO  <i>sangiovese (solo acciaio)</i> Biologico	Villa Venti Roncofreddo, FC	20
RIO BAGNO <i>sangiovese e cabernet</i> vino naturale e macerato	Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA	22
SANGIOVESE superiore <i>sangiovese</i>	Zavalloni Cesena, FC	16



SOLANO, sangiovese superiore <i>sangiovese</i>	Podere La Berta Brisighella, RA	19
SINSAL, gutturnio superiore <i>60% barbera, 40% croatina</i>	Torre Fornello Località Fornello, PC	20
VALTOLLA rosso <i>barbera e bonarda</i> non filtrato	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	22
VINO DEL POGGIO ROSSO <i>barbera</i> So ₂ <20mg/l vino naturale non filtrato	Andrea Cervini Poggio, Travo, PC	27

Un Lombardo ed il PIEMONTE

BARBACARLO <i>croatina, uva rara, ughetta</i> vino naturale	Az. Ag. Barbacarlo di Lino Maga Broni, PV	95
BARBARESCO Albesani <i>nebbiolo</i>	Piero Busso Neive, CN	74
BARBARESCO <i>nebbiolo</i> Biologico	Ceretto Treiso d'Alba, CN	56



BALUMA <i>nebbiolo</i>	Diego Conterno Monforte, CN	24
BAROLO <i>nebbiolo</i>	Diego Conterno Monforte, CN	53
BAROLO di Serralunga <i>nebbiolo</i>	Ettore Germano Serralunga, CN	56
DOLCETTO d'Alba <i>dolcetto</i>	Virna Borgogno Barolo, CN	19
GATTINARA <i>nebbiolo</i>	Travaglini Gattinara, VC	40
GATTINARA riserva <i>nebbiolo</i>	Travaglini Gattinara, VC	50
GATTINARA <i>nebbiolo</i> MAGNUM 1,5 litri	Travaglini Gattinara, VC	88
HARYS (1995) <i>sirah</i> MAGNUM 1,5 litri	Gillardi Farigliano, CN	130
BARBERA D'ASTI SUPERIORE il vino del maestro <i>barbera</i>	Stella Castigliole d'Asti, AT	30



TRENTINO ALTO ADIGE

ARMILO <i>teroldego</i>	Bolognani Lavis, TN	19
LAGREIN riserva <i>lagrein</i>	Rottensteiner Bolzano, BZ	22
LEALBERE <i>teroldego rotaliano</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	21
LEALBERE <i>teroldego rotaliano</i> <i>JEROBOAM 3 litri</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	80
PINOT NERO, vallagarina <i>pinot nero</i> non filtrato Biologico	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	32
PINOT NERO <i>pinot nero</i> vinificazione naturale	Dalzocchio Rovereto, TN	42
RISERVA MAZON <i>pinot nero</i>	Hofstatter Termeno, BZ	45



SCHWEIZER <i>pinot nero</i>	Franz Haas Montagna, BZ	62
SCHWEIZER <i>pinot nero</i> MAGNUM 1,5 litri	Franz Haas Montagna, BZ	118
ROSA DEL MASO Caldaro <i>schiaava</i>	Mas de Chini Martignano, BZ	20
STEINRAFFLER <i>lagrein</i>	Hofstatter Termeno, BZ	35

VENETO

CASE VECIE, amarone della Valpolicella <i>40% corvinone, 30% corvina, 15% rondinella, 15% altri</i>	Brigaldara San Pietro in Cariano, VR	69
IL VEGRO, ripasso della Valpolicella <i>30% corvinone, 40% corvina, 20% rondinella, 10% altri</i>	Brigaldara San Pietro in Cariano, VR	30
REFOSCO <i>refosco dal peduncolo rosso</i>	La Frassina Caorle, VE	20
VALPOLICELLA CLASSICO <i>40% corvina, 20% corvinone, 40% rondinella, molinara, sangiovese</i>	Brigaldara San Pietro in Cariano, VR	19



TERRE DI SANTIAGO <i>60% Cabernet Franc, 40% Merlot</i> ROSSO VENETO vino naturale senza solfiti aggiunti senza filtrazioni ne trattamenti	Pezzalunga Az. Agr. Brendola, VI	30
---	-------------------------------------	----

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

FRIULI VENEZIA GIULIA

NEGRO DI COLLINA MIKLUS, collio rosso <i>cabernet sauvignon, merlot</i> vinificazione naturale	Draga San Floriano del Collio, GO	32
---	--------------------------------------	----

QUINTO QUARTO <i>merlot, cabernet sauvignon</i> vinificazione naturale non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	27
---	--	----

ROSSO <i>merlot 75%, Pignol 25%</i> vinificazione naturale non filtrato	Radikon Tre Buchi, GO	48
---	--------------------------	----



TOSCANA, LIGURIA e MARCHE

BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Le Ragnaie Montalcino, SI	76
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese grosso</i>	Palazzo Montalcino, SI	62
BRUNELLO DI MONTALCINO, riserva <i>sangiovese grosso</i>	Palazzo Montalcino, SI	95
ORNELLAIA 1999 Bolgheri Superiore <i>Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30%, Cabernet Franc 5%</i>	Ornellaia Castagneto Carducci, LI	450
SASSICAIA 2007 Bolgheri Sassicaia DOC <i>Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%</i>	Tenuta San Guido Castagneto Carducci, LI	500
CARMIGNANO <i>75% sangiovese, 10% canaiolo nero, 15% cabernet sauvignon</i> vino naturale, non filtrato Biologico	Fattoria di Bacchereto Bacchereto, PO	44



ORIO, Bolgheri <i>70% sangiovese, 20% cabernet sauvignon, 10% petit verdot</i>	Podere il Castellaccio Castagneto Carducci, LI	26
CHIANTI CLASSICO <i>sangiovese</i>	Fattoria di Rodano Castellina in Chianti, SI	25
SASSATO, morellino di scansano <i>sangiovese grosso</i>	Provveditore Scansano, GR	19
VELLUTO, chianti <i>80% sangiovese, 10% canaiolo, 5% colorino, 5% trebbiano</i>	Fornai Castelfiorentino, FI	14
VIGNA CHIUSA <i>35% canaiolo (Merla), 65% sangiovese</i> vino naturale – non filtrato biodinamico	Santa Caterina Sarzana, SP	26
BRECCIAROLO 2016 Rosso Piceno Superiore <i>sangiovese e montepulciano</i> <i>JEROBOAM 3 litri</i>	Velenosi Ascoli Piceno, AP	90
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>sangiovese grosso</i> biologico	Il Conventino Gracciano di Montepulciano, SI	27



UMBRIA

MONTEFALCO ROSSO

60% sangiovese, 15% sagrantino, 15% merlot, 10% montepulciano

Napolini
Montefalco, PG

18

MONTEFALCO ROSSO

sagrantino

Napolini
Montefalco, PG

33

ABRUZZO

MONTEPULCIANO d'ABRUZZO

montepulciano

Biologico

Emidio Pepe
Torano Nuovo, TE

55

COCCIAPAZZA, montepulciano d'Abruzzo

montepulciano

Biologico

Torre dei Beati
Montefalco, PE

30

MAZZAMURELLO, montepulciano d'Abruzzo

montepulciano

Biologico

Torre dei Beati
Montefalco, PE

38



Vini Rossi Fermi del SUD ITALIA

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



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

ALBORE <i>spergola</i> <i>frizzante</i>	<i>m.m.</i>	Casali Scandiano, RE	9
B-SIDE <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
CASA SILENTE <i>vermentino</i>		Santadi Santadi, CI	12
LUGANA <i>trebbiano di lugana</i>		Ca' Lojera Sirmione, BS	14
PINOT GRIGIO <i>pinot grigio</i>		Casata Monfort Lavis, TN	12



LAMBRUSCHI

CONCERTO, lambrusco reggiano <i>l.salamino</i> (scuro, morbido)	<i>m.m.</i> Medici Ermete Gaida, RE	9
PRA DI BOSSO <i>l.montericco, l.marani, l.salamino</i> (rosso, morbido)	<i>m.m.</i> Casali Scandiano, RE	8
GUERRO, lambrusco grasparossa di Castelvetro <i>l.grasparossa</i> (scuro, secco, tipico) biologico	<i>m.f.</i> Az. Ag. Cavaliera Castelvetro, MO	13

VINI ROSSI FERMI

KUDIAH, nero d'avola <i>nero d'avola</i>	Terre di Giurfo Licodia Eubea, CT	12
LAGREIN riserva <i>lagrein</i>	Rottenseiner Bolzano, BZ	15



CHIANTI classico <i>90% sangiovese, 10% canaiolo e colorino</i>	Fattoria Rodano Castellina in Chianti, SI	16
SANGIOVESE superiore <i>sangiovese</i>	Zavalloni Cesena, FC	11
SOLANO, sangiovese superiore <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*”

ORO DI VALLE <i>spergola</i> <i>0,5 litri</i>	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	35
ALBANA di romagna passita <i>albana</i> <i>0,5 litri</i>	Bissoni Bertinoro, FC	30
BAROLO CHINATO al calice	Diego Conterno Monforte d'Alba, CN	10
MALVASIA DELL'EMILIA <i>malvasia di candia aromatica</i> dolce <i>0,75 litri</i>	Cantina Masone-Campogalliano Masone, RE	14
MALVASIA DELLE LIPARI, passito di salina <i>malvasia, orinto nero</i> <i>0,375 litri</i>	Colosi Giammoro, ME	25
MARSALA, superiore secco al calice	Florio Marsala, TP	6
MOSCATO D'ASTI <i>moscato bianco di Canelli</i> dolce <i>0,375 litri</i>	Cascina fonda Neive, CN	16



PORTO RUBY al calice	Sandeman Gaia, PORTOGALLO	6
PASSITO DI PANTELLERIA <i>zibibbo</i> <i>0,375 litri</i> vini estremi	Ferrandes Pantelleria	45
RAMANDOLO <i>verduzzo friulano</i> <i>dolce, semipassito</i> <i>0,500 litri</i>	Anna Berra Nimis, UD	22
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA <i>40% corvina, 20% corvinone, 40% tra rondinella, molinara e sangiovese</i> <i>0,75 litri</i>	Brigaldara San Pietro in Cariano, VR	55
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA <i>40% corvina, 20% corvinone, 40% tra rondinella, molinara e sangiovese</i> <i>0,375 litri</i>	Brigaldara San Pietro in Cariano, VR	30
SAUTERNES non filtrato <i>0,375 litri</i> Biologico	Rousset-Peyraguey Preignac, Bordeaux, FRANCIA	39
SHERRY, pedro ximenez dulce viejo solo al calice	GraciaHnos. S.A. Montilla, SPAGNA	7

