VINI NATURALI

per la nostra cucina naturale

PAROLE CHIAVE:

- maggioranza di VINI LOCALI in coerenza con la nostra proposta culinaria
- preferenza e salvaguardia di VITIGNI AUTOCTONI
- preferenza per PICCOLI/MICRO PRODUTTORI
- ESPRESSIVITA' del prodotto a seconda del TERROIR e delle stagioni
- ARTIGIANALITA' ed UMANITA' nel fare vino rende il prodotto unico.

La nostra è una carta dei Vini in perenne evoluzione... così come le stagioni e l'umore dei vignaioli che le assecondano ottenendo prodotti sempre unici.

Poco o niente di etichette blasonate e grandi cantine, perchè?

...Preferiamo salvaguardare vitigni a volte dimenticati e farcene ambasciatori; avere un rapporto diretto di amicizia con i vignaioli.

CUORE-TERRITORIO-NATURA-VINO sono valori che abbracciamo.

Tali vini sono veri, sani, coccolati e anche se meno conosciuti, incarnano a meraviglia la nostra filosofia di ristorazione facendoci stare bene e tenendo alta la nostra e la Vostra curiosità dato che ogni anno sono sorprendentemente differenti.

Il Focus , come sempre, è sulla nostra amata Regione Emilia Romagna per un abbinamento cibo-vino Territoriale.

TANTI VINI AL CALICE, CHIEDI CONSIGLIO AI SOMMELIER!

prezzi di riferimento vini al calice variabili per etichetta

BIANCHI FRIZZANTI rifermentati euro 7-8 euro

METODI CLASSICI euro 9-13 euro

CHAMPAGNE euro 15-17

LAMBRUSCHI 7-8 euro

BIANCHI FERMI 8-10 euro

ORANGE 9-11 euro

ROSSI FERMI MEDI 8 euro

ROSSI FERMI IMPORTANTI da 9 a 16 euro

PASSITO 8-11 euro

= Arancione/ Orange wine a seguito della macerazione sulle bucce

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

BOLLICINE Bianche, Gialle e Arancioni e forse Rosa

EMILIA ROMAGNA

SEJ (sete) *trebbiani, spergola, occhio di gatto, malvasia, albana* 0 solfiti aggiunti nessuna filtrazione, macerazione 5 gg e fermentazione in acciaio *--esclusiva ristorante badessa--*	m.f.	Podere Cacciola Cacciola, RE	23
AMBRA *malvasia di candia aromatica 60%, moscato 20%, marsanne 20%* macerazione e fermentazione in cemento, non filtrato Biologico	m.f.	Distina Bacedasco, PC	29
ARMA DEI *100% spergola* *subito in pressa* dosaggio zero Biologico	m.c.	Podere Cipolla Coviolo, RE	45

L'ARTIGLIO *85% spergola 15% biancame* *5-7 gg di macerazione* dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	44
BESIOSA *malvasia di candia aromatica* lunga macerazione nessun solfito aggiunto nessuna filtrazione Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	25
al BIOND *98% trebbiani, 2% malvasia* 5-7 gg macerazione	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	25
CASCINA RONCHI *80% spergola, 20% malvasia* brut nature Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	32
DESPINA *malvasia* Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	25
GOLA *spergola e malvasia* 0 solfiti Biologico	m.f.	Az. Ag. Biodinamica Prati al Sole Pratissolo, RE	27

LA DAMIGELLA *trebbiani* *nessuna filtrazione, no solfiti* Biologico	m.f.	Podere Cervarola Villa Bianca, MO	25
LE NEBBIE *spergola* brut da agricoltura Biologica	m.c.	Az. Ag. Anna Beatrice Albinea, RE	35
LEVANTE 90 *malvasia, spergola, moscato* *nessuna filtrazione* Biologico	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	25
LUBIGO *100 % ortrugo* nessuna filtrazione	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, Pc	25
MALVASIA ROSA **bianco → rosé** *98% malvasia, 2% bacca rossa da indovinare* Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	28
MORDENTE *100 % spergola* lunga macerazione Biologico	m.f.	Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE	28
NOTTURNE SCIE *spergola* da agricoltura Biologica	m.f.	Az. Ag. Anna Beatrice Albinea, RE	28

PARTICELLA 128 *100 % spergola* dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	32
QUERCIOLE *spergola e uve bianche* *lunga macerazione, nessuna filtrazione, nessun solfito* Biologico	m.f.	Ca de noci Quattro Castella, RE	35
RIO ROCCA, frisant bianco *spergola* *nessuna filtrazione* Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	28
RIO ROCCA nature *spergola* nature – zero Biologico	m.c.	Il Farneto Castellarano, RE	42
RIPA DI SOPRAVENTO *trebbiani* *nessuna filtrazione*	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	34
RISERVA DE FRATELLI *spergola* dosaggio zero lunga macerazione Biologico	m.c.	Ca de noci Quattro Castella, RE	65

RUZNINTEINA m.f. Claudio Plessi 28
uva ruggine
nessuna filtrazione
Biologico
Castelnuovo Rangone, MO

SòL e STéLI m.f. Crocizia 25
sauvignon blanc
lunga macerazione
nessuna filtrazione
Biologico
Pastorello, PR

IL MIO SAUVIGNON m.f. Camillo Donati 27
sauvignon blanc
Biologico
Barbiano, PR

TARBIANéIN m.f. Claudio Plessi 30
uva trebbianina
nessuna filtrazione
Biologico
Castelnuovo Rangone, MO

TERBIANC m.f. Cinquecampi 26
trebbiano
nessuna filtrazione
Biologico
Puianello, RE

TERREBIANCHE m.f. Terraquilia 26
pignoletto, trebbiano
Biologico
Guiglia, MO

TERREBIANCHE *pignoletto, trebbiano* Biologico MAGNUM 1.5 l	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	45
ZUZU' *trebbiano di spagna e trebbiano modenese* macerato	m.f.	Franchina e Giarone Formigine, MO	32
BALòS rosato *pinot nero* Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	26
SIDRO **God Save the Quince** *cotogne di montagna reggiana* *nessuna filtrazione* da Agricoltura Biologica	m.f.	L'Orto che non C'è - Tre Rii Carpineti, RE - Tre Rii, PR	29

...Altre
BOLLICINE ITALIANE

CORTE RONCOLATO *durella 95%, 5% garganega* dosaggio zero 450mt slm (fatta rifermentazione con mosto di garganega appassita, minimo 36 mesi sui lieviti)	m.c	Meggiolaro Roncà, VR	45
PAVESE XXIV / XXXVI **BLANC DE MORGEX et de la salle** *prie blanc 100%* dosaggio zero 900/1200mt altitudine viticoltura eroica della Val D'Aosta	m.c	Ermes Pavese Morgex, AO	69
VO' *chardonnay di diversi ceppi* dosaggio zero Biologico	m.c	Vallarom Avio, TN	46
TRENTO *pinot nero, chardonnay* brut 720mt altitudine	m.c	Furlani Vigolo Vattaro, TN	40
FRANCIACORTA o non franciacorta? **BLANC DE BLANCS divella** *chardonnay* dosaggio zero lieviti indigeni macerato in cemento	m.c	Divella Gussago Gussago, BS	69

FRANCIACORTA **75/80 mesi sui lieviti** *chardonnay* brut / dosaggio zero 4gr litro zuccheri	m.c	Rizzini Monticelli Brusati, BS	61
OLTREPO PAVESE **ZUFFADA Pas Dosé** *pinot nero* dosaggio zero senza solfiti aggiunti 36/40 mesi	m.c	Casa Zuffada Ruino, Colli Verdi PV	74
OLTREPO PAVESE NorEma rosé *pinot nero* dosaggio zero	m.c	Azienda Agricola Calatroni Montecalvo Versiggia, PV	50
FUORI SCHEMA *riesling* dosaggio zero -edizione limitata- Biologico	m.c.	Limina – Giuliano Micheletti Trento, TN	50
FUORI SCHEMA rosè *merlot* dosaggio zero -edizione limitata- Biologico	m.c.	Limina – Giuliano Micheletti Trento, TN	50

PROSECCO campo nicoletta *prosecco (glera)* brut nature Biologico	m.m. + m.f.	Vignale di Cecilia Baone, PD	32
PROSECCO ca' dei zago *prosecco (glera), verdiso, bianchetta, perera*	m.f.	Ca' dei Zago San Pietro di Barbozza, TV	32
PROSECCO *prosecco (glera)* lieviti indigeni	m.f.	Casa Coste Piane Valdobbiadene, TV	32
NATURALMENTEFRIZZANTE *prosecco (glera)* lieviti indigeni Biologico	m.f.	Casa Belfi San Polo di Piave, TV	30
ARCHETIPO "marasco" *marasco 100%* brut nature Biologico	m.m.	L'Archetipo Castellaneta, TA	32

...ancora bollicine

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE M&T **CUVÉE NATURE zero dosage** *chardonnay 100%* zero dosage no SO2 aggiunta – lieviti indigeni Biologico	m.c.	Joseph Desruets Hautvillers Marne-Epernay	106
CHAMPAGNE Cuvée CXVI **Sans Soufre - blanc de blanc** *chardonnay 100%* brut nature no SO2 aggiunta – lieviti indigeni lavorato in anfora e kvevri Biologico	m.c.	Champagne Augustin Avenay Val d'Or Montagne de Reims	210
CHAMPAGNE Les Murgiers *pinot meunier 70%, chardonnay 20%, pinto nero 10%* brut nature Biologico	m.c.	Francis Boulard Cauroy-les-Hermonville, Aisne Marne	110
CHAMPAGNE zero *pinot meunier, pinot nero, chardonnay* brut nature Biologico	m.c.	Tarlant Valleé de la Marne	107

CHAMPAGNE Violaine *pinot nero, chardonnay* brut nature no SO2 aggiunta – lieviti indigeni Biologico	m.c.	Benoit Lahaye Valleé de la Marne	210
CHAMPAGNE reserve *pinot meunier 75%, chardonnay 25%* dosage zero no SO2 aggiunta – lieviti indigeni Biodinamico	m.c.	Charlot Père et Fils Chatillon-sur-Marne	110
CHAMPAGNE selèction *pinot meunier, pinot nero, chardonnay* brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	76
CHAMPAGNE blanc de blanc *chardonnay* brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	80
CHAMPAGNE rosè 1er CRU *pinot nero, pinot meunier* brut rosè CUVEE RUBIS	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	80

CHAMPAGNE 1er CRU millésime signature *50% chardonnay, 27%pinot nero, 23% pinot meunier* brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	90
CHAMPAGNE rosè *45% pinot meunier, 40% chardonnay, 15% pinot nero* brut selectiòn	m.c.	Casters Louis Damery	83
CHAMPAGNE rosè *50% chardonnay, 44% pinot nero,* *6% pinot meunier* dosaggio zero Biologico	m.c.	Tarlant Valleé de la Marne	125
CHAMPAGNE 1er CRU *50% pinot meunier, 30% chardonnay, 20% pinot nero* extra brut Biologico	m.c.	Pascal Mazet Chigny Les Roses – Reims	93
CHAMPAGNE 1er CRU originel *30% chardonnay, 30% pinot nero, 30% pinot meunier, 10% pinot bianco* brut Biologico	m.c.	Pascal Mazet Chigny Les Roses – Reims	106

CHAMPAGNE Encry grand cuvée *chardonnay* brut	m.c.	Encry A Le Mesnil-sur-Oger	116
CHAMPAGNE 1er CRU Authentic'a *53% pinot meunier, 35%chardonnay, 12% pinot nero* extra brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	85
CHAMPAGNE reserve cuvee *pinot meunier* brut MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Loriot Festigny-Marne	140
CHAMPAGNE selèction *pinot meunier, pinot nero, chardonnay* brut MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	135

CREMANT

CRéMANT d'ALSACE *pinot blanc, Auxerrois* brut nature *lieviti indigeni* zero solfiti aggiunti Biodinamico	m.c.	Pierre Frick Pfaffenheim, ALSAZIA	81
ATMOSPHéRES *folle blanche, pinot nero, chardonnay* brut nature *lieviti indigeni* Biodinamico	m.c.	Le Haie-Fouassiére Nantes. FRANCIA	65

BIRRE ARTIGIANALI:

Selezioniamo a rotazione alcune Birre Artigianali italiane che a nostro parere colgono nel segno i nostri gusti e filosofia di produzione. Chiedi il birrificio artigianale "local" del giorno!

...le bollicine dei

45 LAMBRUSCHI NATURALI e qualche rifermentato rosso

in ordine dalle vinificazioni rosate a quelle più scure

RABII (arrabbiato) m.f. Podere Cacciola 25
rosato Cacciola, RE

95% l. sorbara, 3% uva tosca, 2% sgavetta

2 g di macerazione in acciaio

0 solfiti aggiunti

(rosé, dritto, profumato, tipico)

--esclusiva ristorante badessa--

Il CADETTO rosato m.f. - m.c. Az. Agricola Saetti Sara 26
rifermentato con sboccatura Soliera, MO

l. salamino

3 g di macerazione in acciaio e 6 mesi di lieviti indigeni

0 solfiti aggiunti

(rosato, diretto, frutti rossi)

Biologico

SAN VINCENT m.c. Bergianti Terrevive 32
Gargallo, MO

l. sorbara

(rosé, tipico, grande freschezza)

Biologico

SMILZO *l. grasparossa* *nessuna filtrazione* (rosa tenue, secco, fresco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	28
MUNTANERA *uva tosca* *nessuna filtrazione* (rosato, intrigante) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	25
FINE *l. sorbara* (rosé, fine, complesso) Biologico	m.c.	Bergianti Terrevive Gargallo, MO	52
RIO DEGLI SGOCCIOLI *l. barghi* (balsamico, intrigante, complesso) Biologico	m.c.	Az. Ag. Cinque Campi Puianello, RE	42
al CER *l. salamino, l. maestri, l. grasparossa,* *l. marani, l. oliva, l. barghi, l. foglia frastagliata, ancellotta* (rosato, leggero)	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	25

LA RONDININA *l. grasparossa* *fermentato in cemento* *nessuna filtrazione* (rosato, rustico, tipico) Biologico	m.f.	Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO	25
PERBENCI *l. grasparossa* (rosato, floreale, persistente)	m.f.	Franchina e Giarone Formigine, MO	27
FERRANDO *l. salamino* (rosato, secco, asciutto, tipico) Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	25
SCHIROLI *l. sorbara 85/90% e 10% salamino* (rosato, antico, secco, minerale, asciutto) Biologico	m.f.	Podere Beghetto Carpi, MO	25
FUORLEGGERO *l. grasparossa reggiana* *nessuna filtrazione* (rosato, secco, tipico) Biologico	m.f.	Cinque Campi Puianello, RE	25

ROSEDA *l. salamino* (pressa a grappolo intero, 24 mesi sui lieviti, rosé, fine) brut nature Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	32
ROSA DEI VENTI *l. grasparossa* *nessuna filtrazione* (vinificato rosato, rustico, secco) Biologico	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	27
FALCORUBENS vend. storica *l. grasparossa* (rosso, floreale, secco, asciutto) Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	27
DILETTO *l. barghi e piccole percentuali di altri lambruschi reggiani* rifermentazione con macerazione (rosso, profondo, rustico) Biologico	m.f.	Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE	25

LAMBRO m.f. Az. Ag. Biodinamica Prati al Sole 29

l. barghi, l. maestri, l. grasparossa, marzemino

0 solfiti

Biologico agricoltura Biodinamica

Pratissolo, RE

FONTANA DEI BOSCHI m.f. Vittorio Graziano 28

l. grasparossa

nessuna filtrazione

(rosso, secco, tipico)

Castelvetro, MO

RIO ROCCA, frisant rosso m.f. Il Farneto 26

l. grasparossa reggiana

nessuna filtrazione

Biologico

Castellarano, RE

IENIDE m.f. Franchina e Giarone 27

l. grasparossa

(rosso, floreale, persistente)

Formigine, MO

ROSSOVIOLA m.f. - m.c. Az. Agricola Saetti Sara 25

rifermentato con sboccatura

l. salamino

4-5 g di macerazione in acciaio e 6 mesi di lieviti indigeni

0 solfiti aggiunti

(franco, di gran beva, agricolo)

Biologico

Soliera, MO

IL CENERINO *l. grasparossa* *nessuna filtrazione* *fermentato in cemento con 6 gg di macerazione* (rosso, intenso, rustico, tannico) Biologico	m.f.	Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO	25
LAMBRUSCO *l. maestri* (rosso, tipico, secco) Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	25
LAMBRUSCAUN *l. fiorano* *nessuna filtrazione* (rosso, rustico, antico) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	25
LIBECCIO 225 *l. grasparossa reggiana* *nessuna filtrazione* (rustico, secco, ottima beva) Biologico	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	28

MARC'AURELIO
l. maestri
nessuna filtrazione
(vegetale, secco, gran tannino, note di arachide)
macerato
Biologico

m.f.

Crocizia
Pastorello, PR

25

NERO MAESTRI
50% l. maestri, 30% l. grasparossa, 10% malbo gentile, 10% ancellotta
nessuna filtrazione
(bel rosso porpora scuro, secco, rustico, tipico)
Biologico

m.f.

Quarticello
Montecchio, RE

25

OMBRE DELLA SERA, lambrusco reggiano
l. maestri
(rosso, morbido)

m.m.

Il Tralcio
Sabbione, RE

18

ROSSO DELLA BANDITA
4 uve a bacca rossa non riportate
(tipico, verace, antico)
Biologico

m.f.

Camillo Donati
Barbiano, PR

25

ORTIGARA, brusch nature *100% l. grasparossa* (rosso tenue, tipico) dosaggio zero Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	32
PONENTE 270 *l. grasparossa, marzemino, malbo gentile* *nessuna filtrazione* (rustico, secco, strutturato) Biologico	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	25
FUORI TEMA *l. grasparossa* (macerazione carbonica a grappolo intero) Biologico	vino fermo	Podere Cervarola Villabianca, MO	31
SOTTOBOSCO *l. grasparossa, l. montericco, malbo, sgavetta* *nessuna filtrazione* (rosso, secco, rustico) Biologico	m.f.	Cà de Noci Quatto Castella, RE	33

STIOLOROSSO *l. sorbara, l. oliva, ancellotta* (rosso, secco, tipico, rustico) Biologico	m.f.	Terrevive - Casalpriore Rio Saliceto, RE	30
SUOLI CATALDI *l. sorbara, l. oliva, ancellotta* (rosso, morbido) Biologico	m.m.	Podere Giardino Roncadella, RE	25
SUOLI CATALDI colfondo *l. oliva, ancellotta* *nessuna filtrazione* (rosso, rustico, tipico) Biologico	m.f.	Podere Giardino Roncadella, RE	25
TIEPIDO *l. grasparossa* *nessuna filtrazione* (rosso chiaro, intrigante) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	23
VILLA PICTA **lambrusco mantovano** *l. ruberti* (rosso scuro, tannico, verace)	m.f.	Villa Picta Villimpenta, MN	28

CAVERIOL ROSS m.f. Ferretti Vini 26
Campegine, RE

l. grasparossa, l. maestri, l. salamino, l. marani, ancellotta

nessuna filtrazione

(rosso scuro, tannico, verace)

CINQUECAMPI ROSSO m.f. Cinque Campi 25
Puianello, RE

l. grasparossa, malbo gentile, marzemino

nessuna filtrazione

(scuro, secco,rustico)

Biologico

VIGNETO SAETTI m.f. Az. Ag. Saetti Luciano 25
Soliera, MO

forse mosso forse fermo

l. salamino

nessuna filtrazione

(scuro, verace, non filtrato)

Biologico

FORTANA sur lié m.f. Mariotti I vini delle Sabbie 25
Argenta, FE

fortana

Biologico

VULPIS IN FABULA m.c. Az. Ag. Anna Beatrice 32
Borzano, RE

l. maestri

brut

(scuro, intenso)

da Agricoltura Biologica

BARBERA FRIZZANTE *barbera* *nessuna filtrazione* (tipico, fruttato, verace, secco) da Agricoltura Biologica	m.f.	Antonio Aldini Torrechiara, PR	25
GALVANO, gutturnio *barbera e bonarda* *nessuna filtrazione* (scuro, naturale, verace)	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	25
LEONI rosso **tra il fermo ed il mosso** *sangiovese del Rubicone* *nessuna filtrazione* macerazione oltre i 10 gg	m.f	Vini Leoni Roncofreddo, FC	28
FRIZZANTE ROSSO raboso raboso fermentazione primaria in anfora lieviti indigeni non filtrato Biologico	m.f.	Casa Belfi San Polo di Piave, TV	28

VINI FERMI BIANCHI, GIALLI e ARANCIONI

EMILIA ROMAGNA

AGENO
malvasia, ortugo, trebbiano
macerato
non filtrato
Biologico

La Stoppa
Rivergaro, PC
50

ALBARARA
100% albana
Biodinamico

Tenuta Santa Lucia
Mercato Saraceno, FC
28

ALIO AURORA
100% spergola
Da agricoltura biologica

Az. Ag. Anna Beatrice
Borzano di Albinea, RE
31

BIANCO
pignoletto, chardonnay, pinot bianco, pinot grigio, picolit
350-400 mt slm
Biologico

Caccianemici
Sasso Marconi, BO
26

BORA LUNGA
95% spergola, 5% moscato
non filtrato
Biologico

Cinque Campi
Puianello, RE
31

BORA LUNGA riserva 2020
95% spergola, 5% moscato
non filtrato
Biologico
MAGNUM 1,5 litri

Cinque Campi
Puianello, RE
56

CIPOLLA n°5
100% malvasia di candia aromatica
non filtrato
Biologico

Podere Cipolla
Coviolo, RE
32

DEDALO
trebbiano di spagna
affinato in vetroresina
non filtrato

Franchina e Giarone
Formigine, MO
42

DELYUS
100% albana
affinamento in cemento
Biologico

Marta Valpiani
Castrocaro Terme, FC
30

GIANDON bianco
Malvasia di Candia Aromatica
macerato
non filtrato
Biologico

Il Farneto
Castellarano, RE
29

INCIA
spergola
non filtrato
Biologico

Quarticello
Montecchio, RE
30

LE BARROSCHE

montù 100%

Costa Archi
Castel Bolognese, RA

28

LE MOLE

malvasia di candia aromatica

macerato

Biologico

Quarticello
Montecchio, RE

31

LE ORIGINI

spergola

importante macerazione in anfora

produzione limitata

Biologico

Bosco dei Caprioli
Quattro Castella, RE

39

MALéSTAR

montuni

Biologico

Mariotti I vini delle Sabbie
Argenta, FE

26

MARCOVALDO (bianco)

malvasia di candia aromatica 80%

sauvignon blanc 20%

non filtrato e macerato

Biologico

Crocizia
Pastorello, PR

26

MONTERE'

albana 100%

fermentazione ed affinamento in barriques

Biologico

Vigne Dei Boschi
Valpiana di Brisighella, RA

46

NOTTE DI LUNA

malvasia, moscato, spergola

non filtrato e macerato

affinato in botti di acacia e rovere

Biologico

Ca' De Noci
Quattro Castella, RE

39

ORACOLO

sauvignon, malvasia, moscato

non filtrato e macerato

Biologico

Marco Cordani
Carpaneto Piacentino, PC

32

PODALIRIO

trebbiano modenese, antica malvasia

casalini, occhio di gatto, uva ruggine

non filtrato e macerato

Biologico

Podere Cervarola
Villabianca, MO

39

RAMBËLA

uva famoso 100%

lievemente aromatico

Biologico

Randi
Fusignano, RA

25

RIGOGOLO
albana
non filtrato e macerato
1.5 litri

Bragagni Andrea Az. Ag.
Brisighella, RA
55

RIO BAGNO bianco
albana e famoso
non filtrato e macerato

Bragagni Andrea Az. Ag.
Brisighella, RA
28

SERENARO bianco rubicone
famoso di Cesena
Biologico

Villa Venti
Roncofreddo, FC
29

TARBIAN
trebbiano modenese
non filtrato
Biologico

Claudio Plessi
Castelnuovo Rangone, MO
31

TARBIANAZ
trebbiani
non filtrato
macerato

Vittorio Graziano
Castelvetro, MO
38

VALTOLLA bianco
malvasia piacentina
non filtrato e macerato

Massimiliano Croci
Castell'arquato, PC
29

VINO DEL POGGIO BIANCO
malvasia ed altre uve a bacca bianca
So2<20mg/l
non filtrato
macerato

Andrea Cervini
Poggio, Travo, PC
37

...altri VINI FERMI BIANCHI, GIALLI e ARANCIONI da Nord a Sud

CHARDONNAY
chardonnay trentino
Biologico

Vallarom
Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN
40

FONTANASANTA
manzoni bianco
incrocio manzoni
fermentazione in cemento
Biologico

Foradori
Mezzolombardo, TN
38

MULLER THURGAU etza
muller thurgau
Biologico

Radoar
Velturno, BZ
31

NOSIOLA
vigneti delle dolomiti
nosiola 100%
non filtrato
Biologico

Salvetta
Madruzzo, TN
37

SAN LETO
timorasso colli tortonesi
timorasso 100%
Biologico

Daniele Ricci
Costa Vescovato, AL
46

BERETTE
colline del genovesato
vermentino 100%
macerato non filtrato
Biodinamico

La Ricolla di Daniele Parma
Ne, GE
42

IL BIANCO
vermentino 100%
macerato non filtrato
Biologico

Il Torchio
Castenuovo Magra, SP
35

CINQUETERRE
bosco, albarola, vermentino
Vini Estremi

Forlini Cappellini
Manarola, SP
60

FELCE BIANCO
trebbiano, vermentino, malvasia
non filtrato

La Felce
Ortonovo, SP
30

VERDUZZO
venezia giulia igp
verduzzo friulano 100%
botte e contatto lieviti almeno 8 mesi

Bressan
Farra d'Isonzo, GO
69

JAKOT
friulano
non filtrato
lunga macerazione

Franco Terpin
San Floriano del Collio, GO
58

NEKAJ
friulano
non filtrato
macerato

Damijan Podversic
Gorizia, GO
72

VITOVSKA
vitovska
non filtrato

Zidarich
Duino Aurisina, TS
54

QUINTO QUARTO
rebula
non filtrato

Franco Terpin
San Floriano del Collio, GO
37

RIBOLLA GIALLA
ribolla gialla
non filtrato
lunga macerazione

Franco Terpin
San Floriano del Collio, GO
58

SLATNIK
chardonnay, friulano
non filtrato

Radikon
San Floriano del Collio, GO
54

SAUVIGNON
sauvignon
non filtrato
lunga macerazione

Franco Terpin
San Floriano del Collio, GO
58

SIALIS
pinot grigio
non filtrato
lunga macerazione

Franco Terpin
San Floriano del Collio, GO
66

POGGIO DELLA COSTA
grechetto
Biologico

Sergio Mottura
Civitella d'Agliano, VT
34

TREBBIANO d'ABRUZZO
trebbiano
Biologico

Emidio Pepe
Torano Nuovo, TE
75

BIANCHI GRILLI PER LA TESTA
pecorino
Biologico

Torre dei Beati
Loreto Aprutino, PE
37

GIOCHEREMO CON I FIORI
pecorino
Biologico

Torre dei Beati
Loreto Aprutino, PE
30

FIANO d'AVELLINO
fiano
60 giorni di fermentazione in acciaio

Ciro Picariello
Summonte, AV
34

VINO BIANCO
minnella
non filtrato

Calabretta
Randazzo, CT
33

RENOSU BIANCO
vermentino, moscato di sennori

Tenute Dettori
Badde Nicolosu, SS
32

CATARRATTO terre siciliane
catarratto
non filtrato, lieviti indigeni
fermentazione in cemento
Biologico

Nino Barraco
Marsala, TP
38

SP 68
moscato 60%, albanello 40%
non filtrato e macerato
Biologico

Arianna Occhipinti
Vittoria, RA
39

LO STRANIERO BIANCO FERMO

RIESLING
non filtrato, 0 solfiti
vino in ossidazione
Biologico

Pierre Frick
Pfaffenheim, ALSAZIA
59

ROSSI FERMI

EMILIA ROMAGNA

ITALO

cabernet sauvignon e uve rosse locali

20-30 gg macerazione con blend di 2 annate

0 solfiti aggiunti

nessuna filtrazione

invecchiamento in barrique e acciaio

--esclusiva ristorante badessa--

Podere Cacciola
Cacciola, RE

35

APOGEO

croatina, barbera

non filtrato

cemento e breve passaggio in barrique

Biologico

Marco Cordani
Carpaneto Piacentino, PC

33

BARBERA DELLA STOPPA

camporomano

vino d'annata

barbera 100%

non filtrato

Biologico

La Stoppa
Rivergaro, PC

46

BERZMèIN

marzemino reggiano 100%

Biologico

Il Farneto
Castellarano, RE

29

BIAGIO ANTICO

sangiovese

fermentazione in cemento

Biologico

Ancarani
Faenza, RA

29

BORGO STIGNANI

sangiovese

fermentazione ed affinamento in barriques

non filtrato

Vigne Dei Boschi
Valpiana di Brisighella, RA

32

BRAGHAUS

sangiovese 100%

affinamento in solo cemento

leggera riduzione

non filtrato

Az. Ag. Bragagni Andrea
Brisighella, RA

32

BRINE d'APRILE

malbo gentile, marzemino

Biologico

non filtrato - lunga macerazione

senza solforosa aggiunta - affinato in botte di acacia e rovere

Ca de Noci
Quattro Castella, RE

39

Blu di BURSòN

uva longanesi 100%

Biologico

Randi
Fusignano, RA

29

BORDONE

malbo gentile 100%

10 gg macerazione

malolattica svolta, 1 anno di botte

Biologico

Quarticello
Montecchio, RE

32

CASTEL ZOLA colli bolognesi

barbera piccolo 100%

non filtrato

Lodi Corazza
Zola Predosa, BO

47

CAVERIòL

festasio 100%

Biologico

non filtrato

Claudio Plessi
Castelnuovo Rangone, MO

32

CENTUPLO

centesimino

Biologico

non filtrato

Tenuta Santa Lucia
Mercato Saraceno, FC

29

CRETE AZZURRE

100% sangiovese

affinamento in botte grande e cemento

Biologico

Marta Valpiani
Castrocaro Terme, FC

37

FUORI TEMA

lambrusco grasparossa

non filtrato, macerazione carbonica a grappolo intero

Biologico

Podere Cervarola
Villabianca, MO

31

GHEPPIO annata storica

malbo gentile, cabernet sauvignon

Biologico

non filtrato

Ca de Noci
Quattro Castella, RE

56

GIANDòN

malbo, gentile, lambruschi e marzemino reggiano

vino in riduzione

Biologico

Il Farneto
Castellarano, RE

26

GRAPèL

sgavetta 100%

Biologico

non filtrato

Claudio Plessi
Castelnuovo Rangone, MO

32

LAFARFALLA

100% sangiovese

affinamento cemento e bottiglia

Biologico

Marta Valpiani
Castrocaro Terme, FC

30

LAMBRUSCO FERMO (forse)
Rosso dell'emilia IGP
lambrusco salamino 100%
Biologico

Vigneto Saetti
Soliera, MO
27

LE MARCONE
malbo gentile, cabernet sauvignon, marzemino
Biologico

Az. Ag. Cinquecampi
Puianello di Quattro Castella, RE
33

LE MARCONE riserva 2018
malbo gentile, cabernet sauvignon, marzemino
Biologico
MAGNUM 1,5 litri

Az. Ag. Cinquecampi
Puianello di Quattro Castella, RE
60

LE PAPESSE
sangiovese 90%, balsamina e negretto
500-550 mt slm
affinato in cemento, lieviti indigeni
Biodinamico

Az. Ag. Villa Papiano
Modigliana, FC
34

LEONI rosso
tra il fermo ed il mosso
sangiovese del rubicone
macerazione oltre i 10 gg
leggera riduzione

Vini Leoni
Roncofreddo, FC
29

LONGIANO riserva
sangiovese
affinamento 3 anni
Biologico

Az. Ag. Villa Venti
Roncofreddo, FC
37

MAESTRALE 315
malbo gentile
non filtrato
Biologico

Bini Denny – Podere Cipolla
Reggio Emilia
37

MARCOVALDO (rosso)
barbera, croatina
non filtrato e macerato
Biologico

Crocizia
Pastorello, PR
28

MERLOT dei colli bolognesi
merlot 100%
non filtrato

Lodi Corazza
Zola Predosa, BO
30

MONTE BRULLO riserva serra
sangiovese

Costa Archi
Castel Bolognese, RA
37

NENO
barbera e bonarda
non filtrato

Distina
Bacedasco Alto, PC
33

NERO DI VALLE

merlot, sirah, cabernet sauvignon,

vitigni autoctoni reggiani

da agricoltura Biologica

Az. Ag. Anna Beatrice
Borzano, RE

34

OLOS

60 %cabernet sauvignon,

40% carmenere

parte di macerazione carbonica

250-400 mt slm

Biologico

Caccianemici
Sasso Marconi, BO

30

PRIMO SEGNO

sangiovese (solo acciaio)

Biologico

Villa Venti
Roncofreddo, FC

28

RIO BAGNO rosso

sangiovese e cabernet sauvignon

macerato

leggera riduzione

Bragagni Andrea Az. Ag.
Brisighella, RA

29

ROSSO

barbera, pinot nero, lambrusco

grasparossa, cabernet sauvignon,

carmenere

250-400 mt slm

Biologico

Caccianemici
Sasso Marconi, BO

26

ROSSO FERMO

croatina, barbera, cabernet sauvignon

macerato

Biologico

Antonio Aldini
Torrechiara, PR

32

SASSOSCURO

uvaggio di bacche rosse all'antica

macerato

Vittorio Graziano
Castelvetro, MO

40

TREBBIOLO

barbera 60%, bonarda 40%

fermentazione spontanea

Biologico

La Stoppa
Rivergaro, PC

34

VALTOLLA rosso

barbera e bonarda

non filtrato

leggera riduzione

Massimiliano Croci
Castell'arquato, PC

28

VINO DEL POGGIO ROSSO

barbera

So2<20mg/l

non filtrato

Andrea Cervini
Poggio, Travo, PC

34

...ancora ROSSI FERMI da Nord al Sud Italia

MARIADZO

cornalin, vien de nus, pinot nero

fermentazione spontanea - macerazione 30 gg con follature - nessuna filtrazione

700/750 mt s.l.m.

viticoltura eroica della Val d'Aosta

Les vieux Joseph di Ilaria Bevastro
Chetoz-Quart, AO

37

BARBACARLO

croatina, uva rara, ughetta (vespolina)

per le annate disponibili chiedere ai sommelier (1987 - 2002 - 2014 - 2018)

Az. Ag. Barbacarlo - Lino Maga
Broni, PV

155

REGINA DI CUORI

croatina

fermentazione spontanea, macerazione in inox, nessuna filtrazione e leggero affinamento del 15% in rovere

nessuna solforosa aggiunta

Biologico

Tenuta Fornace
Rovescala, PV

35

TERESA vino rosso

ruché

fermentazione spontanea, 45 gg di macerazione, nessuna filtrazione

Biologico

Cascina 'Tavijn di Nadia Verrua
Scurzolengo, AT

34

BARBARESCO Albesani *nebbiolo* lieviti indigeni	Piero Busso Neive, CN	110
BARBARESCO *nebbiolo*	Cascina Morassino Barbaresco, CN	85
SAN MARTINO **colli tortonesi rosso** *nebbiolo* Biologico	Daniele Ricci Costa Vescovato, AL	38
BAROLO bussia *nebbiolo*	Carlo Viglione Monforte d'Alba, CN	119
BAROLO *nebbiolo*	Diego Conterno Monforte d'Alba, CN	95
BAROLO di Serralunga *nebbiolo* Biologico lieviti indigeni macerazione 25 gg	Rivetto Serralunga d'Alba, CN	95

ROSSO NEBBIOLO

nebbiolo

non filtrato

nessun solfito aggiunto

Cascina Fontana
Perno, CN

39

BALUMA

nebbiolo

Diego Conterno
Monforte d'Alba, CN

39

NEBBIA IN VALLE alpi retiche

nebbiolo (chiavennnasca) 90%, rossola, brugnola, marzemino

lieviti indigeni - nessuna filtrazione in bottiglia dopo 4/5 anni dalla vendemmia

Azienda Agricola Dossi Retici
Montagna in Valtellina, SO

35

RONCO MALO BARBERA

barbera

non filtrato

BERA
Canelli, AT

40

DOLCETTO D'ALBA

dolcetto

Virna Borgogno
Barolo, CN

30

LAGREIN

lagrein

Biologico

Maso Bergamini
Cognola, TN

41

FOGLIA FRASTAGLIATA

vigneto storico

lambrusco trentino foglia frastagliata

vinificato in anfora

Biologico

Vallarom 33

Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN

Slow Food® Presidio

SCHIAVA rosata

schiava gentile

Simoncelli Armando 27

Navicello, TN

LEALBERE

teroldego rotaliano

Biologico

Zeni 33

Grumo di San Michele all'Adige, TN

LEALBERE

teroldego rotaliano *JEROBOAM 3 litri*

Biologico

Zeni 83

Grumo di San Michele all'Adige, TN

TEROLDEGO

teroldego

Biologico

Foradori 38

Mezzolombardo, TN

PINOT NERO

vallagarina

pinot nero

non filtrato

Biologico

Vallarom 43

Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN

PINOT NERO "Louis"

pinot nero

non filtrato

lieviti indigeni

1 anno di legno grande

Biologico

Tenuta Dornach-Patrick Uccelli
Salorno, BZ

39

PINOT NERO
venezia giulia igp

pinot nero

lunga macerazione/fermentazione

min. 2 anni maturazione botti rovere

non filtrato

Bressan
Farra d'Isonzo, GO

72

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE camporenzo

corvina 50%, corvinone 30%, rondinella 20%

Biologico

Monte Dall'Ora
San Pietro in Cariano, VR

43

VALPOLICELLA RIPASSO

corvina, rondinella, molinara

Aldrighetti
Marano di Valpolicella, VR

43

VALPOLICELLA AMARONE

65% corvina, 30% rondinella,

5% molinara

Aldrighetti
Marano di Valpolicella, VR

82

ROSSO ANFORA

raboso, cabernet sauvignon e cabernet franc

parzialmente fermentato in anfora

Biologico

Casa Belfi
San Polo di Piave, TV

30

ALPICELLA

rossese di dolceacqua

rossese 100%

non filtrato

Biodinamico

Rosmarinus
Perinaldo, IM

38

VIGNETO DELLE PIETRE NERE

Sirah, Merlot, Cigliegiolo

non filtrato, lunga macerazione in inox

Lotta integrata

Walter De Batte'
Riomaggiore, SP

86

TOSEO

portofino Rosso

Cigliegiolo 70%, Sangiovese 30%

non filtrato

Biodinamico

La Ricolla di Daniele Parma
Ne, GE

42

REFOSCO

refosco dal peduncolo rosso

La Frassina
Caorle, VE

31

NEGRO DI COLLINA MIKLUS,

collio rosso

cabernet sauvignon, merlot

Biologico

Draga
San Floriano del Collio, GO
47

TERRANO

terrano

non filtrato

Zidarich
Duino Aurisina, TS
46

SCHIOPPETTINO di Prepotto

schioppettino

non filtrato

Ronco Severo di Stefano Novello
Prepotto, UD
59

QUINTO QUARTO

merlot, cabernet sauvignon

non filtrato

Franco Terpin
San Floriano del Collio, GO
37

ROSSO

merlot 75%, Pignol 25%

Radikon
Tre Buchi, GO
52

LE DERIVE marche rosso

montepulciano, sangiovese, vernaccia nera

Biologico

La Distesa di Corrado Dottori
Cupramontana, AN
56

BRUNELLO DI MONTALCINO *sangiovese grosso* Biologico	Il colle di Carli Il Colle, Montalcino, SI	92
BRUNELLO DI MONTALCINO *sangiovese grosso* Biologico	Tricerchi Montalcino, SI	85
BRUNELLO DI MONTALCINO *sangiovese grosso*	Palazzo Montalcino, SI	77
BRUNELLO DI MONTALCINO riserva *sangiovese grosso*	Palazzo Montalcino, SI	140
CANAIOLO *canaiolo* non filtrato Biodinamico	Pacina Castelnuovo Berardenga, SI	42
CARMIGNANO *75% sangiovese, 10% canaiolo nero, 15% cabernet sauvignon* non filtrato Biologico	Fattoria di Bacchereto Bacchereto, PO	60

VIGNA CHIUSA

35% canaiolo (Merla), 65% sangiovese

non filtrato

Biodinamico

Santa Caterina
Sarzana, SP

33

FOGLIA PUNTA

pugnitello

Biologico

non filtrato

lieviti indigeni

Dalle nostre mani
Fucecchio, FI

30

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

sangiovese grosso

Biologico

Il Conventino
Gracciano di Montepulciano, SI

35

CHIANTI Ati

sangiovese, colorino, canaiolo

Biologico

leggera riduzione

Podere Ortica
Terranuova Bracciolini, AR

29

CHIANTI Montebetti riserva

sangiovese, colorino, foglia tonda

Biologico

macerazione mista raspo 30 gg

fermentazione in tini aperti di rovere

Guido Gualandi
Montespertoli, FI

30

CHIANTI CLASSICO *sangiovese*	Tenuta Carleone Radda in Chianti, SI	43
LE GONNARE **Bolgheri Rosso Superiore** *85% merlot, 15%syrah* Biologico	Fabio Motta Castagneto Carducci, LI	72
COTOZZINO **Morellino di Scansano** *sangiovese* Biologico	Antonio Camillo Manciano, GR	29
MONTEPULCIANO d'ABRUZZO *montepulciano* Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	84
CERASUOLO d'ABRUZZO -rosato- *montepulciano* Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	64
CERASUOLO d'ABRUZZO -rosato- *montepulciano* Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	38

COCCIAPAZZA, montepulciano d'Abruzzo

montepulciano

Biologico

Torre dei Beati
Loreto Aprutino, PE

47

MAZZAMURELLO, montepulciano d'Abruzzo

montepulciano

biologico

Torre dei Beati
Loreto Aprutino, PE

54

AGLIANICO zì filicella irpinia aglianico

aglianico

24 mesi di maturazione in acciaio

Ciro Picariello
Summonte, AV

37

CIRO' ROSATO

gaglioppo

non filtrato

Biologico

'A Vita
Cirò, KR

34

CANNONAU ghirada fittiloghe

cannonau

non filtrato

Biologico

VikeVike
Mamoiada, NU

42

CANNONAU ghirada istevene

cannonau

non filtrato

Biologico

VikeVike
Mamoiada, NU

76

RSM rosato terre siciliane

perricone, nero d'avola, catarratto, vitraruolo

non filtrato, lieviti indigeni, nessun solfito aggiunto

fermentazione in acciaio e cemento

Biologico

Nino Barraco
Marsala, TP

32

PIGNATELLO terre siciliane

pignatello (antico perricone)

non filtrato, lieviti indigeni

macerazione 30gg

Biologico

Nino Barraco
Marsala, TP

38

SICILIA ROSSO annate storiche

nerello mascalese

non filtrato

Calabretta
Randazzo, CT

42

IL FRAPPATO, terre siciliane

frappato di vittoria

Biologico

Arianna Occhipinti
Vittoria, RG

55

LO STRANIERO ROSSO FERMO

PINOT NERO

pinot nero

non filtrato, 0 solfiti

Biologico

Pierre Frick
Pfaffenheim, ALSAZIA

64

VINI DOLCI, PASSITI E SPECIALI

Chiedi al personale di sala le proposte del giorno e i fuori carta!

"al Calice e in bottiglia"

CACCIOLINO VITE UOMO **"passito"** --esclusiva ristorante badessa-- *spergola, albana, malvasia, occhio di gatto, trebbiani* *invecchiamento in caratelli legni misti* *0,5 litri*	Podere Cacciola Cacciola, RE	46
ORO DI VALLE **"passito"** *spergola* *0,5 litri* Da Agricoltura Biologica	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	40
TRIBULE **"passito"** *Moiscato, Malvasia, Trebbiano di Spagna e Spergola* *0,5 litri* Biologico	Az.Ag. Cinquecampi Puianello, RE	39

cinqueterre

SCIACCHETRA'

"passito"

0,375 litri

affinamento in anfora di terracotta

Uva Bosco, Uva Rossese Bianco e altre antiche varietà locali

Biologico

Az.Ag. Possa
Riomaggiore, SP

96

VECCHIO SAMPERI 1978

grillo, zibibbo, passito di Pantelleria e Marsala

vino perpetuo

0,750 litri

Marco De Bartoli
Samperi, Marsala, TP

88

SOL

moscato bianco

non filtrato, no solforosa

0,375 litri

Cerruti Ezio
Castiglione Tinelli, CN

48

CASTEL ZOLA bianco

grechetto gentile, albana

fermentazione e affinamento in cemento con metodo solera

0,5 litri

Lodi Corazza
Zola Predosa, BO

42

TRAMONTANA

malbo gentile

0,375 litri

Podere Cipolla di Bini Denny
Coviolo, RE

32

MALVASIA DELLE LIPARI,
passito di salina
malvasia, orinto nero
0,375 litri

Colosi
Giammoro, ME
37

MOSCATO D'ASTI
moscato bianco di Canelli
dolce

Cascina fonda
Neive, CN
29

PASSITO DI PANTELLERIA
zibibbo
0,375 litri
vini estremi

Ferrandes
Pantelleria
62

RAMANDOLO
verduzzo friulano
dolce, semipassito
0,500 litri

Anna Berra
Nimis, UD
28

SAUTERNES
non filtrato
0,375 litri
Biologico

Rousset-Peyraguey
Preignac, Bordeaux, FRANCIA
59