

VINI NATURALI

in abbinamento alla nostra cucina naturale

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

Il bello è proprio questo. No Chimica. Solo uva e Terroir.

Poco o niente di etichette blasonate e grandi cantine, perchè?
...Preferiamo salvaguardare vitigni autoctoni, a volte dimenticati e
farci ambasciatori di piccole maison; avere un rapporto diretto e
di amicizia con i vignaioli e premiarne l'amore e la coerenza.

CUORE-TERRITORIO-NATURA-VINO sono le parole chiave.

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.

Il Focus preponderante, come sempre, è sulla nostra amata
Regione Emilia Romagna per un abbinamento cibo-vino Territoriale.
Per scelta stiamo togliendo le bottiglie piccole 0.375 a favore del
servizio al Calice che permette di ruotare i vini durante la cena.

CHIEDI CONSIGLIO AI SOMMELIER!

Alberto Ruozi

BOLLICINE Bianche, Gialle e Arancioni

EMILIA ROMAGNA

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


SEJ (sete) <i>100% uve regionali</i> <i>7 gg di macerazione</i> <i>0 zuccheri</i> <i>0 solfiti aggiunti</i> <i>--esclusiva ristorante badessa--</i>	m.f.	Podere Cacciola Cacciola, RE	19
ARMA DEI <i>100% spergola</i> <i>subito in pressa</i> <i>dosaggio zero</i>	m.c.	Podere Cipolla Coviolo, RE	36
L'ARTIGLIO <i>85% spergola</i> <i>15% biancame aromatico</i> <i>5 gg di macerazione</i> <i>dosaggio zero</i> Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	33
BESIOSA <i>malvasia di candia aromatica</i> <i>macerato</i> Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	23

B-SIDE <i>SIDRO DI MELE frizzante secco</i> 0.375 l 7% Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	14
al BIOND <i>98% trebbiani, 2% malvasia</i> 7 gg macerazione	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	18
CASCINA RONCHI <i>80% spergola, 20% malvasia</i> brut nature Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	25
DESPINA <i>malvasia</i> Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	19
LA DAMIGELLA <i>trebbiani</i>	m.f.	Podere Cervarola Villa Bianca, MO	19
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>	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, Pc	21
MALVASIA ROSA bianco → rosé <i>98% malvasia, 2% bacca rossa da indovinare</i>	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	23

PARTICELLA 128 <i>100 % spergola</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	25
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>	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	20
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

Altre BOLLICINE ITALIANE che proponiamo in questo periodo

PAVESE XXIV BLANC DE MORGEX et de la salle <i>prie blanc 100%</i> dosaggio zero 900/1200mt altitudine	m.c	Ermes Pavese Morgex, AO	46
TRENTO <i>pinot nero, chardonnay</i> brut 720mt altitudine	m.c	Furlani Vigolo Vattaro, TN	30
FRANCIACORTA 75/80 mesi sui lieviti <i>chardonnay</i> brut 4gr/litro zuccheri	m.c	Rizzini Monticelli Brusati, BS	40
OLTREPO PAVESE NorEma rosè <i>pinot nero</i> dosaggio zero 	m.c	Azienda Agricola Calatroni Montecalvo Versiggia, PV	37
FUORI SCHEMA riesling dosaggio zero -edizione limitata- Biologico	m.c.	Limina – Giuliano Micheletti Trento, TN	37
NATURALMENTEFRIZZANTE <i>prosecco (glera)</i> Biologico	m.f.	Casa Belfi San Polo di Piave, TV	19

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE selèction <i>pinot meunier, pinot nero,</i> <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	50
CHAMPAGNE zero <i>pinot meunier, pinot nero,</i> <i>chardonnay</i> brut nature Biologico	m.c.	Tarlant Valleé de la Marne	85
CHAMPAGNE Violaine <i>pinot nero, chardonnay</i> brut nature no SO2 aggiunta – lieviti indigeni	m.c.	Benoit Lahaye Valleé de la Marne	145
CHAMPAGNE blanc de blanc <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	55
CHAMPAGNE rosè 1er CRU <i>pinot nero, pinot meunier</i> brut rosè CUVEE RUBIS	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	50
CHAMPAGNE 1er CRU millésime signature <i>50% chardonnay, 27%pinot nero,</i> <i>23% pinot meunier</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	60



<p>CHAMPAGNE rosè</p> <p><i>45% pinot meunier, 40% chardonnay, 15% pinot nero</i></p> <p>brut selection</p>	m.c.	<p>Casters Louis Damery</p>	65
<p>CHAMPAGNE 1er CRU</p> <p><i>50% pinot meunier, 30%chardonnay, 20% pinot nero</i></p> <p>extra brut</p>	m.c.	<p>Pascal Mazet Chigny Les Roses – Reims</p>	65
<p>CHAMPAGNE 1er CRU originel</p> <p><i>30% chardonnay, 30% pinot nero, 30% pinot meunier, 10% pinot bianco</i></p> <p>brut</p> <p>Biologico</p>	m.c.	<p>Pascal Mazet Chigny Les Roses – Reims</p>	75
<p>CHAMPAGNE blanc de blanc</p> <p><i>chardonnay</i></p> <p>brut</p>	m.c.	<p>Delamotte Reims, Oger, Avize</p>	95
<p>CHAMPAGNE Encry</p> <p>grand cuvée</p> <p><i>chardonnay</i></p> <p>brut</p>	m.c.	<p>Encry A Le Mesnil-sur-Oger</p>	90
<p>CHAMPAGNE 1er CRU</p> <p>Authentic'a</p> <p><i>53% pinot meunier, 35%chardonnay, 12% pinot nero</i></p> <p>extra brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims</p>	60

CHAMPAGNE reserve cuvee <i>pinot meunier</i> brut MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Loriot Festigny-Marne	115
CHAMPAGNE selèction <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i> brut MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	100

solo LAMBRUSCHI NATURALI

in ordine dalle vinificazioni più chiare a quelle più scure

RABII (arrabbiato) rosè <i>l. sorbara</i> <i>7 gg di macerazione</i> <i>0 zuccheri</i> <i>0 solfiti aggiunti</i> (rosè, dritto, profumato, fine) <i>--esclusiva ristorante badessa--</i>	m.f.	Podere Cacciola Cacciola, RE	19
SMILZO <i>l.grasparossa</i> (rosa tenue, secco, fresco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	22
MUNTANERA <i>uva tosca</i> (rosato, intrigante) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	19
FINE <i>sorbara</i> (rosè, fine, complesso)	m.c.	Bergianti Terrevive Gargallo, MO	28
al CER <i>salamino, maestri, grasparossa, marani, oliva, barghi, foglia frastagliata, ancellotta</i> (rosato leggero)	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	18

<p>LA RONDININA <i>l.grasparossa</i> <i>fermentato in cemento</i> (rosato, rustico, tipico)</p>	<p>m.f.</p>	<p>Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO</p>	<p>19</p>
<p>FERRANDO <i>l. salamino</i> (rosato, secco, asciutto, tipico) Biologico</p>	<p>m.f.</p>	<p>Quarticello Montecchio, RE</p>	<p>19</p>
<p>FIORDILIGI <i>l. salamino</i> (pressa a grappolo intero, 24 mesi sui lieviti, rosé, fine) brut nature Biologico</p>	<p>m.c.</p>	<p>Quarticello Montecchio, RE</p>	<p>26</p>
<p>ROSA DEI VENTI  <i>l.grasparossa</i> (vinificato rosato, rustico, secco)</p>	<p>m.f.</p>	<p>Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia</p>	<p>20</p>
<p>FALCORUBENS, <i>l.grasparossa</i> (rosso, floreale, secco, asciutto) Biologico</p>	<p>m.f.</p>	<p>Terraquilia Guiglia, MO</p>	<p>19</p>
<p>FONTANA DEI BOSCHI  <i>l.grasparossa</i> (bel rosso, secco, tipico)</p>	<p>m.f.</p>	<p>Vittorio Graziano Castelvetro, MO</p>	<p>22</p>

<p>IL CENERINO</p> <p><i>l.grasparossa</i></p> <p><i>fermentato in cemento con 6 gg di macerazione</i></p> <p>(rosso, intenso, rustico, tannico)</p>	m.f.	<p>Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO</p>	19
<p>LAMBRUSCO</p> <p><i>l.maestri</i></p> <p>(rosso, tipico, secco)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Camillo Donati Barbiano, PR</p>	21
<p>LAMBRUSCAUN</p> <p><i>lambrusco di fiorano</i></p> <p>(rosso, rustico, antico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO</p>	20
<p>LIBECCIO 225</p> <p><i>l.grasparossa reggiana</i></p> <p>(rustico, secco, ottima beva)</p>	m.f.	<p>Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia</p>	20
<p>MARC'AURELIO</p> <p><i>L.Maestri</i></p> <p>(vegetale, secco, gran tannino, note di arachide)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Crocizia Pastorello, PR</p>	20
<p>NERO MAESTRI</p> <p><i>50% l.maestri, 30% l.grasparossa, 10% malbo gentile, 10% ancillotta</i></p> <p>(bel rosso porpora scuro, secco, rustico, tipico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Quarticello Montecchio, RE</p>	20



OMBRE DELLA SERA, lambrusco reggiano	m.m.	Il Tralcio Sabbione, RE	13
<i>l.maestri</i> (rosso, morbido)			
ROSSO DELLA BANDITA <i>4 uve a bacca rossa non riportate</i> (tipico, verace, antico)	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	21
ORTIGARA, brusch nature <i>100% l.grasparossa</i> (rosso tenue, dosaggio zero, tipico)	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	25
Biologico			
PONENTE 270 <i>l.grasparossa, marzemino, malbo gentile</i> (rustico, secco, strutturato)	m.f.	 Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	20
SOTTOBOSCO <i>grasparossa, montericco, malbo, sgavetta</i> (rosso, secco, rustico)	m.f.	Cà de Noci Quattro Castella, RE	25
Biologico			
STIOLOROSSO <i>l.sorbara, l.oliva, ancillotta</i> (rosso, secco, tipico, rustico)	m.f.	Casalpriere Rio Saliceto, RE	18
Biologico			
SUOLI CATALDI <i>l.sorbara, l.oliva, ancillotta</i> (rosso, morbido)	m.m.	Podere Giardino Roncadella, RE	14

SUOLI CATALDI colfondo <i>l.oliva, ancellotta</i> (rosso, rustico, tipico) Biologico	m.f.	Podere Giardino Roncadella, RE	17
TIEPIDO <i>l.grasparossa</i> (rosso chiaro, intrigante) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	18
VILLA PICTA lambrusco mantovano <i>l.ruberti</i> (rosso scuro, tannico, verace)	m.f.	Villa Picta Villimpenta, MN	19
CAVERIOL ROSS <i>grasparossa, maestri, salamino, marani, ancellotta</i> (rosso scuro, tannico, verace)	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	19
CINQUECAMPI ROSSO <i>l.grasparossa, malbo gentile, marzemino</i> (scuro, secco, rustico) Biologico	m.f.	Cinque Campi Puianello, RE	17
VIGNETO SAETTI <i>l.salamino</i> (scuro, verace, non filtrato) biologico	m.f.	Az. Ag. Saetti Luciano Soliera, MO	21

VULPIS IN FABULA*l.maestri*

(scuro, intenso)

m.c.

Az. Ag. Anna Beatrice
Borzano, RE

22

GUTTURNIO*Barbera e Bonarda*

(scuro, naturale, verace)

m.f.

Massimiliano Croci
Castell'arquato, PC

20

BIANCHI, GIALLI e ARANCIONI FERMI




EMILIA ROMAGNA

ALBARARA <i>100% albana</i> Biodinamico	Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC	23
BORA LUNGA <i>95% spergola, 5% moscato</i> non filtrato Biologico	Cinque Campi Puianello, RE	23
CIPOLLA n°5 <i>100% malvasia di candia aromatica</i> non filtrato	Podere Cipolla Coviolo, RE	24
INZIA <i>spergola</i> non filtrato Biologico	Quarticello Montecchio, RE	21
LE BARROSCHE <i>montù 100%</i>	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> Biologico	Mariotti I vini delle Sabbie Argenta, FE	19

<p>MARCOVALDO <i>malvasia di candia aromatica 80%</i> <i>sauvignon blanc 20%</i> non filtrato e macerato Biologico</p>	<p>Crocizia Pastorello, PR</p>	23
<p>RIGOGOLO <i>Albana</i> non filtrato e macerato 1.5 litri</p>	<p>Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA</p>	52
<p>RIO BAGNO <i>Albana e Famoso</i> non filtrato e macerato</p>	<p>Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA</p>	22
<p>SERENARO bianco rubicone  <i>famoso di Cesena</i> Biologico</p>	<p>Villa Venti Roncofreddo, FC</p>	20
<p>TARBIAN <i>trebbiano modenese</i> non filtrato Biologico</p>	<p>Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO</p>	29
<p>TARBIAZ <i>trebbiano modenese</i> non filtrato </p>	<p>Vittorio Graziano Castelvetto, MO</p>	25
<p>VALTOLLA bianco <i>malvasia piacentina</i> non filtrato</p>	<p>Massimiliano Croci Castell'arquato, PC</p>	23

ancora BIANCHI, GIALLI e ARANCIONI FERMI italiani

FONTANASANTA manzoni bianco <i>incrocio manzoni 100%</i> fermentazione in cemento	Foradori Mezzolombardo, TN	34
BERETTE colline del genovesato <i>vermentino</i> macerato	La Ricolla di Daniele Parma Ne, GE	26
CINQUETERRE <i>bosco, albarola, vermentino</i> Vini Estremi	Forlini Cappellini Manarola, SP	38
FELCE BIANCO <i>trebbiano, vermentino, malvasia</i> non filtrato 1LITRO	La Felce Ortonovo, SP	25
MULLER THURGAU <i>muller thurgau</i> Biologico	Radoar Velturmo, BZ	24
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 0,50litri <i>ribolla gialla</i> non filtrato		Radikon San Floriano del Collio, GO	40
SAUVIGNON <i>sauvignon</i> non filtrato		Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	35
SIALIS <i>pinot grigio</i> non filtrato		Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	40
POGGIO DELLA COSTA <i>grechetto</i> Biologico		Sergio Mottura Civitella d'Agliano, VT	25
TREBBIANO d'ABRUZZO <i>trebbiano</i> Biologico		Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	48
BIANCHI GRILLI PER LA TESTA <i>pecorino</i> Biologico		Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	25

GIOCHEREMO CON I FIORI Torre dei Beati 19
pecorino Loreto Aprutino, PE
Biologico

VINO BIANCO Calabretta 24
minnella Randazzo, CT
non filtrato

RENOSU BIANCO Tenute Dettori 24
vermentino, moscato di sennori Badde Nicolosu, SS

FIORDUVA FURORE BIANCO Marisa Cuomo 60
30% fienile, 30% ginestra, 40% ripoli Furore, SA
non filtrato
Biologico

SP 68 Arianna Occhipinti 27
moscato 60%, albanello 40% Vittoria, RA
non filtrato e macerato
Biologico

LO STRANIERO BIANCO FERMO

RIESLING Pierre Frick 49
non filtrato, 0 solfiti Pfaffenheim, ALSAZIA
Biologico

ROSSI FERMI

EMILIA ROMAGNA

ITALO <i>vino rosso a base Cabernet Sauvignon</i> 20 gg macerazione nessun solfito aggiunto nessuna filtrazione invecchiamento in barrique --esclusiva ristorante badessa--	Podere Cacciola Cacciola, RE	26
BARBERA DELLA STOPPA <i>Barbera 100%</i> Biologico	La Stoppa Rivergaro, PC	35
BERZMÈIN <i>Marzemino reggiano 100%</i> Biologico	Il Farneto Castellarano, RE	19
Blu di BURSÒN <i>Uva Longanesi 100%</i>	Randi Fusignano, RA	20
BORDONE <i>Malbo gentile 100%</i> 10 gg macerazione <i>malolattica svolta, 1 anno di botte</i> Biologico	Quarticello Montecchio, RE	24
CASTEL ZOLA colli bolognesi <i>Barbera piccolo 100%</i> non filtrato	Lodi Corazza Zola Predosa, BO	28

CAVERIÒL <i>Festasio 100%</i> 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
GIANDÒN <i>Malbo, Gentile, Lambrusco e Marzemino reggiano</i> Biologico	Il Farneto Castellarano, RE	15
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	Vigneto Saetti Soliera, MO	21
LE MARCONE <i>Malbo, Cabernet Sauvignon, Marzemino</i>	Az. Ag. Cinquecampi Puianello di Quattro Castella, RE	27

Biologico

MAESTRALE 315  <i>Malbo Gentile</i> non filtrato	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	30
MONTE BRULLO riserva serra <i>sangiovese</i>	Costa Archi Castel Bolognese, RA	28
NENO <i>Barbera e Bonarda</i> non filtrato	Distina Bacedasco Alto, PC	26
NERO DI VALLE <i>Merlot, Sirah, Cabernet Sauvignon,</i> <i>vitigni autoctoni reggiani</i>	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	28
PRIMO SEGNO <i>sangiovese (solo acciaio)</i> Biologico	Villa Venti Roncofreddo, FC	21
RIO BAGNO <i>sangiovese e cabernet</i> macerato	Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA	22
VALTOLLA rosso <i>barbera e bonarda</i> non filtrato	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	22

VINO DEL POGGIO ROSSO	Andrea Cervini	28
<i>barbera</i>	Poggio, Travo, PC	
So2<20mg/l		
non filtrato		

ancora ROSSI FERMI dal Nord al Sud

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

BARBARESCO Albesani	Piero Busso	74
<i>nebbiolo</i>	Neive, CN	

RONCO MALO BARBERA	BERA	30
<i>barbera</i>	Canelli, AT	
non filtrato		

BAROLO	Carlo Viglione	69
<i>nebbiolo</i>	Monforte d'Alba, AL	

ROSSO NEBBIOLO	Cascina Fontana	29
<i>nebbiolo</i>	Perno, CN	

DOLCETTO D'ALBA	Carlo Viglione	24
<i>dolcetto</i>	Monforte d'Alba, AL	

HARYS (1995)	Gillardì	130
<i>sirah</i>	Farigliano, CN	

MAGNUM 1,5 litri

TEROLDEGO <i>teroldego</i>	Foradori Mezzolombardo, TN	34
LEALBERE <i>teroldego rotaliano</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	22
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
TOSEO Portofino Rosso <i>Ciglioglio 70%, Sangiovese 30%</i> non filtrato	La Ricolla di Daniele Parma Ne, GE	26
REFOSCO <i>refosco dal peduncolo rosso</i>	La Frassina Caorle, VE	20
TERRE DI SANTIAGO <i>60% Cabernet Franc, 40% Merlot</i> ROSSO VENETO senza solfiti aggiunti senza filtrazioni ne trattamenti	Pezzalunga Az. Agr. Brendola, VI	30

ROSSO SANTIAGO <i>60% Cabernet Franc, 40% Merlot</i> ROSSO VENETO senza solfiti aggiunti senza filtrazioni ne trattamenti	Pezzalunga Az. Agr. Brendola, VI	55
NEGRO DI COLLINA MIKLUS, collio rosso <i>cabernet sauvignon, merlot</i>	Draga San Floriano del Collio, GO	32
QUINTO QUARTO <i>merlot, cabernet sauvignon</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	27
ROSSO <i>merlot 75%, Pignol 25%</i>	Radikon Tre Buchi, GO	46
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Il colle di Carli Il Colle, Montalcino, SI	60
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Le Ragnaie Montalcino, SI	76
CANAIOLO <i>canaiole</i> non filtrato Biologico	Pacina Castelnuovo Berardenga, SI	32

<p>CARMIGNANO <i>75% sangiovese, 10% canaiolo nero, 15% cabernet sauvignon</i> non filtrato Biologico</p>	<p>Fattoria di Bacchereto Bacchereto, PO</p>	44
<p>VIGNA CHIUSA <i>35% canaiolo (Merla), 65% sangiovese</i> non filtrato biodinamico</p>	<p>Santa Caterina Sarzana, SP</p>	26
<p>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>sangiovese grosso</i> biologico</p>	<p>Il Conventino Gracciano di Montepulciano, SI</p>	27
<p>CHIANTI CLASSICO <i>sangiovese</i></p>	<p>Tenuta Carleone Radda in Chianti, SI</p>	29
<p>LE GONNARE Bolgheri Rosso Superiore <i>85% merlot, 15%syrah</i> biologico</p>	<p>Fabio Motta Castagneto Carducci, LI</p>	43
<p>COTOZZINO Morellino di Scansano <i>sangiovese</i> Biologico</p>	<p>Antonio Camillo Manciano, GR</p>	23
<p>MONTEPULCIANO d'ABRUZZO <i>montepulciano</i> Biologico</p>	<p>Emidio Pepe Torano Nuovo, TE</p>	55

COCCIAPAZZA, montepulciano d'Abruzzo	Torre dei Beati Montefalco, PE	30
<i>montepulciano</i>		
Biologico		
MAZZAMURELLO, montepulciano d'Abruzzo	Torre dei Beati Montefalco, PE	38
<i>montepulciano</i>		
Biologico		
SICILIA ROSSO	Calabretta Randazzo, CT	39
<i>nerello mascalese</i>		
non filtrato		
IL FRAPPATO, terre siciliane	Arianna Occhipinti Vittoria, RG	42
<i>frappato di vittoria</i>		
Biologico		

LO STRANIERO ROSSO FERMO

PINOT NERO	Pierre Frick Pfaffenheim, ALSAZIA	52
<i>pinot nero</i>		
vinificazione naturale		
Biologico		
non filtrato, 0 solfiti		

BIRRE ARTIGIANALI:

Oltre ai nostri vini selezioniamo a rotazione alcune Birre Artigianali che a nostro parere colgono nel segno i nostri gusti e filosofia di produzione.
Chiedi le referenze al Sommelier e al personale di sala.

VINI DOLCI, PASSITI E SPECIALI

Chiedi al personale di sala le proposte del giorno e i fuori carta!
“al Calice e in bottiglia”

ORO DI VALLE <i>spergola</i> <i>0,5 litri</i>	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	35
MALVASIA DELLE LIPARI, passito di salina <i>malvasia, orinto nero</i> <i>0,375 litri</i>	Colosi Giammoro, ME	25
MOSCATO D'ASTI <i>moscato bianco di Canelli</i> <i>dolce 0,375 litri</i>	Cascina fonda Neive, CN	16
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
SAUTERNES non filtrato <i>0,375 litri</i> Biologico	Rousset-Peyraguey Preignac, Bordeaux, FRANCIA	39