

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

[ARTURO BORCIANI]

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. 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	30
ALBORE <i>spergola</i>	m.m.	Casali Scandiano, RE	13
BESIOSA <i>malvasia di candia aromatica</i> macerato Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	21
BI FRI <i>70% trebbiano,30% sauvignon</i>	m.f.	Podere il Saliceto Campogalliano, MO	16
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	m.c.	Casali Scandiano, RE	29
CASCINA RONCHI <i>80% spergola, 20% malvasia</i> brut nature Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	24
CHARDONNAY EMILIA <i>chardonnay</i>	m.m.	Cantina Masone Reggio Emilia	12
DESPINA <i>malvasia</i> Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	16
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	28
LEVANTE 90 <i>malvasia, spergola, moscato</i>	 m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	20



PARTICELLA 128 <i>100 % spergola</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	24
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	23
RIO ROCCA, frisant bianco <i>spergola</i> Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	16
RIO ROCCA nature <i>spergola</i> nature – zero Biologico	m.c.	Il Farneto Castellarano, RE	29
RISERVA DE FRATELLI <i>spergola</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Ca de noci Quattro Castella, RE	36
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	26



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	28
FRIPON <i>priè blanc, muller thurgau</i> extra dry	m.m.	Cave Mont Blanc Morgex, AO	22

PIEMONTE

NEBBIOLO rosè <i>nebbiolo</i> dosaggio zero	m.c.	Erpacrife Castagnole Lanze, AT	33
SAN GIORGIO riserva <i>erbaluce di Caluso</i> brut	m.c.	Cieck San Giorgio Canavese, TO	32
NEBOLE' <i>nebbiolo</i> dosaggio zero	m.c.	Travaglini Giancarlo Gattinara, VC	44



LOMBARDIA

BELLE <i>trebbiano di Lugana</i> dosaggio zero	m.c.	Ca Lojera Sirmione, BS	26
FRANCIACORTA <i>95% chardonnay, 5% pinot nero</i> brut	m.c.	Ferghettina Adro, BS	28
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	37
FRANCIACORTA saten <i>chardonnay</i> brut saten	m.c.	Ferghettina Adro, BS	32
FRANCIACORTA riserva 33 <i>chardonnay</i> dosaggio zero	m.c.	Ferghettina Adro, BS	46
FRANCIACORTA saten <i>chardonnay, pinot bianco</i> brut saten	m.c.	La Valle Rodengo Saiano, BS	36
OLTREPO PAVESE NorEma rosè <i>pinot nero</i> dosaggio zero	m.c.	Azienda Agricola Calatroni Montecalvo Versiggia, PV	28



TRENTINO ALTO ADIGE

TRENTO <i>chardonnay, pinot nero</i> dosaggio zero	m.c.	Armani Ala, TN	28
TRENTO <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Casata Monfort Lavis, TN	24
PINOT NERO alto adige <i>pinot nero</i> dosaggio zero -edizione limitata-	m.c.	Franz Haas Montagna, BZ	49

VENETO

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



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE sélection <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	42
CHAMPAGNE blanc de blanc <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	52
CHAMPAGNE rosè 1er CRU <i>pinot nero, pinot meunier</i> brut rosè CUVEE RUBIS	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	47
CHAMPAGNE 1er CRU millésime <i>50% chardonnay, 27%pinot nero, 23% pinot meunier</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	58
CHAMPAGNE rosè <i>45% pinot meunier, 40% chardonnay, 15% pinot nero</i> brut sélection THEODORINE APOLLONIS	m.c.	Casters Louis Damery	50
CHAMPAGNE 1er CRU <i>50% pinot meunier, 30%chardonnay, 20% pinot nero</i> extra brut	m.c.	Pascal Mazet Chigny Les Roses – Reims	52



<p>CHAMPAGNE 1er CRU origine1 <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>	62
<p>CHAMPAGNE blanc de blanc <i>chardonnay</i> brut</p>	m.c.	<p>Delamotte Reims, Oger, Avize</p>	82
<p>CHAMPAGNE Mosaïque <i>chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i> brut</p>	m.c.	<p>Jaquart Montagne de Reims</p>	47
<p>CHAMPAGNE 1er CRU Authentic'a <i>53% pinot meunier, 35%chardonnay, 12% pinot nero</i> extra brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims</p>	55
<p>CHAMPAGNE reserve cuvee <i>pinot meunier</i> brut MAGNUM 1,5 litri</p>	m.c.	<p>Loriot Festigny-Marne</p>	110
<p>CHAMPAGNE selèction <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i> brut MAGNUM 1,5 litri</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims</p>	95



CHAMPAGNE Mosaïque rosé

*chardonnay, pinot nero, pinot
meunier*

brut rosé

m.c.

Jaquart

Montagne de Reims

70



ancora bollicine...i **42 LAMBRUSCHI** selezionati della nostra
terra.

in ordine dalle vinificazioni più chiare a quelle più scure

FALISTRA, lambrusco di Sorbara <i>l.sorbara</i> (rosa tenue, secco, fresco)	m.f.	Podere il Saliceto Campogalliano, MO	18
MUNTANERA <i>uva Tosca</i> (rosato, intrigante) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	19
LA RONDININA <i>l.grasparossa</i> <i>vino naturale fermentato in cemento</i> non filtrato (rosato, rustico, tipico)	m.f.	Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO	19
LA TORRE, lambrusco di Sorbara <i>l.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



<p>LAMBRUSCO DI MODENA ROSE' <i>lambrusco di Sorbara</i> brut rosè MAGNUM 1,5 litri</p>	m.c.	Cantina della volta Bomporto, Mo	60
<p>FERRANDO <i>l. salamino</i> (rosato, secco, asciutto, tipico) Biologico</p>	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	18
<p>FIORDILIGI <i>l. salamino</i> (pressatura a grappolo intero, 24 mesi sui lieviti, rosé, fine) dosaggio zero Biologico</p>	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	26
<p>RIMOSSO <i>l. sorbara</i> (rosato, fresco, secco, tipico)</p>	m.f.	Cantina della volta Bomporto, MO	20
<p>ROSA DEI VENTI <i>l. grasparossa</i> (vinificato rosato, rustico, secco, grande beva)</p>	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	20
<p>RADICE <i>l. sorbara</i> (rosè buccia di cipolla, fresco, secco)</p>	m.f.	Paltrinieri Sorbara, MO	17



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	18
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.	Terraquila Guiglia, MO	18
FONTANA DEI BOSCHI  <i>l.grasparossa</i> (bel rosso, secco, tipico) -disponibile da dicembre-	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	20
IL CENERINO <i>l.grasparossa</i> vino naturale fermentato in cemento con 6 gg di macerazione	m.f.	Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO	19



non filtrato

(rosso, intenso, rustico, tannico)

IL MAGLIO, lambrusco di Modena <i>l.grasparossa, l.sorbara</i> (rosso, secco)	m.m.	Barbolini Casinalbo di Formigine, MO	16
LAMBRUSCAUN <i>lambrusco di fiorano</i> (rosso, rustico, antico)	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	19
Biologico			
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 <i>I.grasparossa reggiana</i> (rustico, secco, ottima beva)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	20
MARC'AURELIO <i>L.Maestri</i> (vegetale, secco, gran tannino, note di arachide) -macerato-	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	20
MIGLIOLUNGO, lambrusco dell'Emilia <i>I.oliva, malbo gentile, sgavetta, marzemino e in quantità minori altre uve autoctone reggiane</i> (rosso, secco)	m.m.	Cantina di Arceto Arceto, RE	13
NERO MAESTRI <i>50% I.maestri, 30% I.grasparossa, 10% malbo gentile, 10% ancillotta</i> (bel rosso porpora scuro, secco, rustico, tipico)	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	17
OMBRE DELLA SERA, lambrusco reggiano <i>I.maestri</i> (rosso, morbido)	m.m.	Il Tralcio Sabbione, RE	13
ORTIGARA, brusch nature <i>100% I.grasparossa</i> (rosso tenue, dosaggio zero, tipico)	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	21

Biologico

Biologico

Biologico



PONENTE 270

*l.grasparossa, marzemino,
malbo gentile*

(rustico, secco, strutturato)



m.f.

Bini Denny – Podere Cipolla
Reggio Emilia

20

PRA DI BOSSO

l.montericco, l.marani, l.salamino

(rosso, morbido)

m.m.

Casali
Scandiano, RE

13

SAN RUFFINO

l.grasparossa

(rosso, secco)

m.m.

Casali
Scandiano, RE

13

SOTTOBOSCO

*l.grasparossa, l.montericco, malbo
gentile, sgavetta*

(rosso, secco, rustico)

m.f.

Cà de Noci
Quattro Castella, RE

22

Biologico

STIOLOROSSO

l.sorbara, l.oliva, ancillotta

(rosso, secco, tipico, rustico)

m.f.

Casalpriore
Rio Saliceto, RE

18

Biologico

SUOLI CATALDI

l.sorbara, l.oliva, ancillotta

(rosso, morbido)

m.m.

Podere Giardino
Roncadella, RE

13

Biologico

TIEPIDO

l.grasparossa

(rosso chiaro, intrigante)

m.f.

Claudio Plessi
Castelnuovo Rangone, MO

18

Biologico



VILLA PICTA lambrusco mantovano <i>l.ruberti</i> (il lambrusco mantovano che abbiamo scelto, rosso scuro, tannico, verace) vino naturale	m.f.	Villa Picta Villimpenta, MN	19
ASSOLO, lambrusco reggiano <i>51% ancellotta, 49% l.salamino</i> (scuro, morbido)	m.m.	Medici Ermete Gaida, RE	13
CAMPANONE, lambrusco reggiano <i>l.salamino, l.marani</i> (scuro, morbido)	m.m.	Lombardini Novellara, RE	14
CINQUECAMPI ROSSO <i>l.grasparossa, malbo gentile, marzemino</i> (scuro, secco, rustico, lievemente tannico)	m.f.	Cinque Campi Puianello, RE	16
CONCERTO, lambrusco reggiano <i>l.salamino</i> (scuro, morbido)	m.m.	Medici Ermete Gaida, RE	14

Biologico



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	21
INCIA <i>spergola</i> non filtrato Biologico	Quarticello Montecchio, RE	21
LE MOLE <i>malvasia di candia aromatica</i> non filtrato e macerato Biologico	Quarticello Montecchio, RE	21
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	Crocizia Pastorello, PR	21



Biologico

RIO BAGNO

Albana e Famoso

vino naturale, non filtrato e macerato

Bragagni Andrea Az. Ag.

Brisighella, RA

22

SERENARO

bianco rubicone



famoso di Cesena

Biologico

Villa Venti

Roncofreddo, FC

20

TARBIAN

trebbiano modenese

non filtrato

Biologico

Claudio Plessi

Castelnuovo Rangone, MO

25

TARBIANAZ



trebbiano modenese

non filtrato

Vittorio Graziano

Castelvetro, MO

25

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

BLANC DE MORGEX

priè blanc

Vini Estremi

Cave Mont Blanc

Morgex, AO

19




HÉRZU <i>riesling</i>	Ettore Germano Serralunga d'Alba, CN	33
CINQUETERRE <i>bosco, albarola, vermentino</i> Vini Estremi	Forlini Cappellini Manarola, SP	32
LUGANA <i>trebbiano di lugana</i>	Ca' Lojera Sirmione, BS	18
LUGANA, riserva del lupo <i>trebbiano di lugana</i>	Ca' Lojera Sirmione, BS	25
BARTHENAU, vigna San Michele <i>pinot bianco</i>	Hofstatter Termeno, BZ	33
CHARDONNAY <i>chardonnay</i>	Pravis Lasino, TN	16
FURIEL <i>sauvignon blanc</i>	Borgo dei Posseri Ala, TN	20
GEWURTZTRAMINER <i>gewurtztraminer</i>	Casata Monfort Lavis, TN	19
GEWURTZTRAMINER <i>gewurtztraminer</i>	Rottensteiner Bolzano, BZ	19



MULLER THURGAU <i>muller thurgau</i> Biologico	Radoar Velturmo, BZ	18
KERNER Val Venosta Colsun Schonegg <i>kerner</i>	REBHOF, Leo Forcher Kastelbell, BZ	29
PINOT GRIGIO <i>pinot grigio</i>	Casata Monfort Lavis, TN	16
RIESLING <i>riesling</i>	Endrizzi San Michele all'Adige, TN	18
VERNAZA Zinesa <i>autoctona Vernaccia "cinese"</i> non filtrato	Rore franco ferrai Telve, TN	19

FRIULI VENEZIA GIULIA

FRIULANO <i>friulano</i>	Iole Grillo Prepotto, UD	17
JAKOT <i>friulano</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	30
NEKAJ  <i>friulano</i> non filtrato	Damijan Podversic Gorizia, GO	47



QUINTO QUARTO <i>rebula</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	21
RIBOLLA GIALLA <i>ribolla gialla</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	30
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	30
SIALIS <i>pinot grigio</i>	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	38

Alla 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	18
CAMBRUGIANO, verdicchio di Matelica riserva <i>verdicchio</i>	Belisario Macerata, MC	23



POGGIO DELLA COSTA

grechetto

Biologico



Sergio Mottura
Civitella d'Agliano, VT

22

BIANCHI GRILLI PER LA TESTA

pecorino

Biologico

Torre dei Beati
Loreto Aprutino, PE

24

GIOCHEREMO CON I FIORI

pecorino

Biologico

Torre dei Beati
Loreto Aprutino, PE

19

FALANGHINA dei campi flegrei

fanghina

La Sibilla
Bacoli, NA

18

FIANO d'Avellino sequenza

fiano

Benito Ferrara
San Paolo in Tufo, AV

24

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

27

CASA SILENTE

vermentino

Santadi
Santadi, CI

16



GRILLO

grillo

Feudo Disisa

Monreale, PA

17

SP 68 

moscato 60%, albanello 40%

non filtrato e macerato

Biologico

Arianna Occhipinti

Vittoria, RA

25



ROSSI FERMI

sempre l' EMILIA ROMAGNA per prima!

BERZMÈIN

Marzemino reggiano 100%

Biologico

Il Farneto

Castellarano, RE

18

BORDONE

Malbo gentile 100%

10 gg macerazione

malolattica svolta, 1 anno di botte

Biologico

Quarticello

Montecchio, RE

21

CASTEL ZOLA colli bolognesi

Barbera piccolo 100%

non filtrato

Lodi Corazza

Zola Predosa, BO

27

CAVERIÒL

Festasio 100%

Biologico

non filtrato

Claudio Plessi

Castelnuovo Rangone, MO

24

CENTUPLO

Centesimino

Biologico

non filtrato

Tenuta Santa Lucia

Mercato Saraceno, FC

19

GHEPPIO

Malbo Gentile, Cabernet Sauvignon

Biologico

non filtrato

Ca de Noci

Quattro Castella, RE

30



GRAPÈL <i>Sgavetta 100%</i> Biologico non filtrato	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	24
LE MARCONE <i>Malbo Gentile, Cabernet Sauvignon, Marzemino</i> Biologico non filtrato	Az. Ag. Cinquecampi Puianello di Quattro Castella, RE	25
MAESTRALE 315  <i>Malbo Gentile</i> non filtrato	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	25
OLMATELLO, sangiovese riserva <i>sangiovese</i>	Podere La Berta Brisighella, RA	27
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	21
SANGIOVESE superiore <i>sangiovese</i>	Zavalloni Cesena, FC	16
SOLANO, sangiovese superiore <i>sangiovese</i>	Podere La Berta Brisighella, RA	18
SINSAL, gutturnio superiore <i>60% barbera, 40% croatina</i>	Torre Fornello Località Fornello, PC	20
VINO DEL POGGIO ROSSO <i>barbera</i> So2<20mg/l vino naturale non filtrato	Andrea Cervini Poggio, Travo, PC	25

PIEMONTE

ASIJ, barbaresco <i>nebbiolo</i> Biologico	Ceretto Treiso d'Alba, CN	52
BALUMA <i>nebbiolo</i>	Diego Conterno Monforte, CN	23



BAROLO <i>nebbiolo</i>	Diego Conterno Monforte, CN	46
BAROLO di Serralunga <i>nebbiolo</i>	Ettore Germano Serralunga, CN	52
DOLCETTO d'Alba <i>dolcetto</i>	Virna Borgogno Barolo, CN	18
GATTINARA <i>nebbiolo</i>	Travaglini Gattinara, VC	40
GATTINARA riserva <i>nebbiolo</i>	Travaglini Gattinara, VC	47
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 Castiglione d'Asti, AT	29

TRENTINO ALTO ADIGE



ARMILO <i>teroldego</i>	Bolognani Lavis, TN	18
LAGREIN riserva <i>lagrein</i>	Rottensteiner Bolzano, CN	20
LEALBERE <i>teroldego rotaliano</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	20
LEALBERE <i>teroldego rotaliano</i> JEROBOAM 3 litri 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	37
RISERVA MAZON <i>pinot nero</i>	Hofstatter Termeno, BZ	36
SCHWEIZER <i>pinot nero</i>	Franz Haas Montagna, BZ	55



SCHWEIZER <i>pinot nero</i> MAGNUM 1,5 litri	Franz Haas Montagna, BZ	115
---	----------------------------	-----

ROSA DEL MASO Caldaro <i>schiaava</i>	Mas de Chini Martignano, BZ	20
---	--------------------------------	----

STEINRAFFLER <i>lagrein</i>	Hofstatter Termeno, BZ	32
---------------------------------------	---------------------------	----

VENETO

CASE VECIE, amarone della Valpolicella <i>40% corvinone, 30% corvina, 15% rondinella, 15% altri</i>	Brigaldara San Pietro in Cariano, VR	65
---	---	----

IL VEGRO, ripasso della Valpolicella <i>30% corvinone, 40% corvina, 20% rondinella, 10% altri</i>	Brigaldara San Pietro in Cariano, VR	28
---	---	----

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO LISON PRAMAGGIORE <i>refosco</i>	La Frassina Caorle, VE	19
--	---------------------------	----

VALPOLICELLA CLASSICO <i>40% corvina, 20% corvinone, 40% rondinella, molinara, sangiovese</i>	Brigaldara San Pietro in Cariano, VR	19
---	---	----



FRIULI VENEZIA GIULIA

NEGRO DI COLLINA MIKLUS, collio rosso <i>cabernet sauvignon, merlot</i> vinificazione naturale	Draga San Floriano del Collio, GO	27
QUINTO QUARTO <i>merlot, cabernet sauvignon</i> vinificazione naturale non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	21

LIGURIA e TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese grosso</i>	Palazzo Montalcino, SI	60
BRUNELLO DI MONTALCINO, riserva <i>sangiovese grosso</i>	Palazzo Montalcino, SI	92



ORIO, Bolgheri <i>70% sangiovese, 20% cabernet sauvignon, 10% petit verdot</i>	Podere il Castellaccio Castagneto Carducci, LI	23
CHIANTI CLASSICO <i>sangiovese</i>	Fattoria di Rodano Castellina in Chianti, SI	21
SASSATO, morellino di scansano <i>sangiovese grosso</i>	Provveditore Scansano, GR	18
VELLUTO, chianti <i>80% sangiovese, 10% canaiolo, 5% colorino, 5% trebbiano</i>	Fornai Castelfiorentino, FI	14
VIGNA CHIUSA <i>35% canaiolo, 65% sangiovese</i> vino naturale – non filtrato biodinamico	Santa Caterina Sarzana, SP	24
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>sangiovese grosso</i> biologico	Il Conventino Gracciano di Montepulciano, SI	26

UMBRIA

MONTEFALCO ROSSO <i>60% sangiovese, 15% sagrantino, 15% merlot, 10% montepulciano</i>	Napolini Montefalco, PG	17
MONTEFALCO ROSSO <i>sagrantino</i>	Napolini Montefalco, PG	32



ABRUZZO

**COCCIAPAZZA, montepulciano
d'Abruzzo** Torre dei Beati 28
Montefalco, PE

montepulciano

Biologico

**MAZZAMURELLO, montepulciano
d'Abruzzo** Torre dei Beati 34
Montefalco, PE

montepulciano

Biologico

Vini Rossi Fermi del SUD ITALIA

**VIGNA QUATTRO CONFINI,
taurasi** Benito Ferrara 45
Tufo, AV

aglianico

**SASSIROSSI, primitivo
di Manduria** Feudi Salentini 19
Leporano, TA

primitivo

IL FRAPPATO, terre siciliane Arianna Occhipinti 38
frappato di vittoria Vittoria, RG

vinificazione naturale



Biologico

non filtrato



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> Biologico	<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	13
PINOT GRIGIO <i>pinot grigio</i>		Casata Monfort Lavis, TN	11



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

VINI ROSSI FERMI

KUDIAH, nero d'avola <i>nero d'avola</i>	Terre di Giurfo Licodia Eubea, CT	11
LAGREIN riserva <i>lagrein</i>	Rottenseiner Bolzano, CN	14
CHIANTI classico <i>90% sangiovese, 10% canaiolo e colorino</i>	Fattoria Rodano Castellina in Chianti, SI	14
PINOT NERO, vallagarina <i>pinot nero</i> non filtrato Biologico	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	18



SANGIOVESE superiore

sangiovese

Zavalloni
Cesena, FC

8

SOLANO, sangiovese superiore

sangiovese

Podere La Berta
Brisighella, RA

10



VINI DOLCI, PASSITI E SPECIALI

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

ALBANA di romagna passita <i>albana</i> <i>0,5 litri</i>	Bissoni Bertinoro, FC	25
BAROLO CHINATO al calice	Diego Conterno Monforte d'Alba, CN	7
MALVASIA DELL'EMILIA <i>malvasia di candia aromatica</i> dolce <i>0,75 litri</i>	Cantina Masone-Campogalliano Masone, RE	12
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	14



PORTO RUBY al calice	Sandeman Gaia, PORTOGALLO	6
PASSITO DI PANTELLERIA <i>zibibbo</i> <i>0,375 litri</i> vini estremi	Ferrandes Pantelleria	40
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	40
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	25
SAUTERNES 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

