

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.

Se utilizziamo ingredienti sani e naturali per la nostra cucina per noi è coerenza utilizzare lo stesso metro per i vini.

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 7-9 euro

METODI CLASSICI euro 10-18 euro

CHAMPAGNE euro 17-29

LAMBRUSCHI 7-9 euro

BIANCHI FERMI 8-12 euro

ORANGE 9-15 euro

ROSSI FERMI MEDI 8-9 euro

ROSSI FERMI IMPORTANTI da 9 a 16 euro

PASSITO 9-12 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

24

Cacciola, RE



AMBRA

*malvasia di candia aromatica 60%,
moscato 20%, marsanne 20%*

macerazione e fermentazione in
cemento, non filtrato

Biologico

m.f.

Distina

30

Bacedasco, PC



ARMA DEI

100% spergola

subito in pressa

dosaggio zero

Biologico

m.c.

Podere Cipolla

49

Coviolo, RE

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

27

CASCINA RONCHI

80% spergola, 20% malvasia

brut nature

Biologico

m.c.

Quarticello

Montecchio, RE

33

DESPINA

malvasia

Biologico

m.f.

Quarticello

Montecchio, RE

28

GOLA

spergola e malvasia

0 solfiti

Biologico

m.f.

Az. Ag. Biodinamica Prati al
Sole

Pratissolo, RE

28

LA DAMIGELLA <i>trebbiani</i> <i>nessuna filtrazione, no solfiti</i> Biologico	m.f.	Podere Cervarola Villa Bianca, MO	25
LE NEBBIE <i>spergola</i> <i>brut</i> da agricoltura Biologica	m.c.	Az. Ag. Anna Beatrice Albinea, RE	36
LE ROSE <i>malvasia aromatica</i> <i>breve macerazione, nessuna filtrazione, nessun solfito</i> Biologico	m.f.	Ca de noci Quattro Castella, RE	41
LEVANTE 90 <i>malvasia, spergola, moscato</i> <i>nessuna filtrazione</i> Biologico	m.f.	Bini Denny — Podere Cipolla Reggio Emilia	26
LUBIGO <i>100 % ortrugo</i> <i>nessuna filtrazione</i>	m.f. 	Massimiliano Croci Castell'arquato, Pc	27
MALVASIA ROSA bianco → rosé <i>98% malvasia, 2% bacca rossa da indovinare</i> Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	28
MORDENTE <i>100 % spergola</i> <i>lunga macerazione</i> Biologico	m.f. 	Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE	28

NOTTURNE SCIE <i>spergola</i> da agricoltura Biologica	m.f.	Az. Ag. Anna Beatrice Albinea, RE	28
PARTICELLA 128 <i>100 % spergola</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	32
PARTICELLA 128 <i>100 % spergola</i> dosaggio zero Biologico magnum 1,5 litri	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	65
QUERCIOLE <i>spergola e uve bianche</i> lunga macerazione, nessuna filtrazione, nessun solfito Biologico	m.f. 	Ca de noci Quattro Castella, RE	38
RIO ROCCA, frisant bianco <i>spergola</i> nessuna filtrazione Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	29
RIO ROCCA nature <i>spergola</i> nature — zero Biologico	m.c.	Il Farneto Castellarano, RE	44

RIPA DI SOPRAVENTO*trebbiani**nessuna filtrazione*

m.f.

Vittorio Graziano
Castelvetro, MO

37

RISERVA DE FRATELLI*spergola**dosaggio zero**lunga macerazione***Biologico**

m.c.

Ca de noci
Quattro Castella, RE

65

**RUZNINTEINA***uva ruggine**nessuna filtrazione***Biologico**

m.f.

Claudio Plessi
Castelnuovo Rangone, MO

28

**SÒL e STÉLI***sauvignon blanc**lunga macerazione**nessuna filtrazione***Biologico**

m.f.

Crocizia
Pastorello, PR

26

**IL MIO SAUVIGNON***sauvignon blanc***Biologico**

m.f.

Camillo Donati
Barbiano, PR

28

TARBIANÉIN*uva trebbianina**nessuna filtrazione***Biologico**

m.f.

Claudio Plessi
Castelnuovo Rangone, MO

32



TERBIANC <i>trebbiano</i> <i>nessuna filtrazione</i> Biologico	m.f. 	Cinquecampi Puianello, RE	27
TERREBIANCHE <i>pignoletto, trebbiano</i> Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	26
TERREBIANCHE <i>pignoletto, trebbiano</i> Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	45
MAGNUM 1.5 l			
ZUZU' <i>trebbiano di spagna e trebbiano</i> <i>modenese</i> <i>macerato</i>	m.f. 	Franchina e Giarone Formigine, MO	33
BALÒS rosato <i>pinot nero</i> Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	26
SIDRO God Save the Quince <i>cotogne di montagna reggiana</i> <i>nessuna filtrazione</i> da Agricoltura Biologica	m.f. 	L'Orto che non C'è - Tre Rii Carpineti, RE - Tre Rii, PR	30

...Altre BOLLICINE ITALIANE

CORTE RONCOLATO

durella 95%, 5% garganega

dosaggio zero

450mt slm

m.c

Meggiolaro

Roncà, VR

45



(fatta rifermentazione con mosto
di garganega appassita, minimo 36
mesi sui lieviti)

PAVESE XXIV

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

60

PAVESE 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

70

VO' TRENTO

chardonnay di diversi ceppi

dosaggio zero

Biologico

m.c

Vallarom

Avio, TN

47

TRENTO

pinot nero, chardonnay

brut

720mt altitudine

m.c

Furlani

Vigolo Vattaro, TN

40

BLANC DE BLANCS divella <i>chardonnay</i> dosaggio zero lieviti indigeni macerato in cemento	m.c 	Divella Gussago Gussago, BS	79
FRANCIACORTA 75/80 mesi sui lieviti <i>chardonnay</i> dosaggio zero	m.c	Rizzini Monticelli Brusati, BS	63
FRANCIACORTA 60/65 mesi sui lieviti <i>chardonnay</i> brut 4gr litro zuccheri	m.c	Rizzini Monticelli Brusati, BS	53
FRANCIACORTA 144 mesi sui lieviti <i>chardonnay</i> extra brut	m.c	Rizzini Monticelli Brusati, BS	98
OLTREPO PAVESE ZUFFADA Pas Dosé <i>pinot nero</i> dosaggio zero senza solfiti aggiunti 36/40 mesi	m.c	Casa Zuffada Ruino, Colli Verdi PV	76
OLTREPO PAVESE NorEma rosé <i>pinot nero</i> dosaggio zero	m.c	Azienda Agricola Calatroni Montecalvo Versiggia, PV	50

FUORI SCHEMA limen <i>chardonnay</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Limina — Giuliano Micheletti Trento, TN	50
FUORI SCHEMA rosè limen <i>merlot</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Limina — Giuliano Micheletti Trento, TN	50
PROSECCO campo nicoletta <i>prosecco (glera)</i> brut nature Biologico	m.m. + m.f.	Vignale di Cecilia Baone, PD	32
PROSECCO ca' dei zago <i>prosecco (glera), verdiso, bianchetta, perera</i>	m.f.	Ca' dei Zago San Pietro di Barbozza, TV	32
PROSECCO <i>prosecco (glera)</i> lieviti indigeni	m.f.	Casa Coste Piane Valdobbiadene, TV	33
NATURALMENTEFRIZZANTE <i>prosecco (glera)</i> lieviti indigeni Biologico	m.f. 	Casa Belfi San Polo di Piave, TV	30
ARCHETIPO “marasco” <i>marasco 100%</i> brut nature Biologico	m.m.	L'Archetipo Castellaneta, TA	36

...ancora bollicine

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE Amplitude grand cru blanc de blanc <i>chardonnay 100%</i> extra brut malolattica svolta naturale	m.c.	Mallol Cote de Blancs	100
CHAMPAGNE Cuvée CXVI Sans Soufre – blanc de blanc <i>chardonnay 100%</i> brut nature no SO2 aggiunta – lieviti indigeni lavorato in anfora e kvevri Biologico	m.c.	Champagne Augustin Avenay Val d'Or Montagne de Reims	215
CHAMPAGNE Les Murgiers <i>pinot meunier 70%, chardonnay 20%, pinto nero 10%</i> brut nature Biologico	m.c.	Francis Boulard Cauroy-les-Hermonville, Aisne Marne	115
CHAMPAGNE zero <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i> brut nature Biologico	m.c.	Tarlant Vallée de la Marne	115

CHAMPAGNE blanc de noirs <i>pinot nero</i> brut nature / extra brut Biodinamico	m.c.	Fleury Côte des Bar	105
CHAMPAGNE Violaine <i>pinot nero, chardonnay</i> brut nature no SO2 aggiunta – lieviti indigeni Biologico	m.c.	Benoit Lahaye Vallée de la Marne	210
CHAMPAGNE sélection <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	79
CHAMPAGNE blanc de blanc <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	87
CHAMPAGNE rosé 1er CRU <i>pinot nero, pinot meunier</i> brut rosé CUVEE RUBIS	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	84
CHAMPAGNE 1er CRU millésime signature 50% chardonnay, 27% pinot nero, 23% pinot meunier brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	96

CHAMPAGNE rosè <i>45% pinot meunier, 40% chardonnay, 15% pinot nero</i> brut selection	m.c.	Casters Louis Damery	90
CHAMPAGNE rosè <i>50% chardonnay, 44% pinot nero, 6% pinot meunier</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Tarlant Valleé de la Marne	130
CHAMPAGNE 1er CRU <i>50% pinot meunier, 30% chardonnay, 20% pinot nero</i> extra brut Biologico	m.c.	Pascal Mazet Chigny Les Roses – Reims	98
CHAMPAGNE 1er CRU origine <i>30% chardonnay, 30% pinot nero, 30% pinot meunier, 10% pinot bianco</i> brut Biologico	m.c.	Pascal Mazet Chigny Les Roses – Reims	110
CHAMPAGNE Encry grand cuvée <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Encry A Le Mesnil-sur-Oger	128

CHAMPAGNE 1er CRU

Authentic'a

*53% pinot meunier,
35% chardonnay, 12% pinot nero*

extra brut

m.c.

Xavier Alexandre
Curmas, Montagne de Reims

90

CHAMPAGNE sélection

*pinot meunier, pinot nero,
chardonnay*

brut

MAGNUM 1,5 litri

m.c.

Xavier Alexandre
Curmas, Montagne de Reims

140

CREMANT

CRÉMANT d'ALSACE

pinot blanc, Auxerrois

brut nature

lieviti indigeni

zero solfiti aggiunti

Biodinamico

m.c.

Pierre Frick
Pfaffenheim, ALSAZIA

84



ATMOSPHÈRES

*folle blanche, pinot nero,
chardonnay*

brut nature

lieviti indigeni

Biodinamico

m.c.

Jo Landron
Le Haie-Fouassière
Nantes. FRANCIA

65

...le bollicine dei

48 LAMBRUSCHI NATURALI e qualche rifermentato rosso

in ordine dalle vinificazioni **rosate** a quelle più **scure**

RABII (arrabbiato) rosato <i>90% l. sorbara, uva tosca, sgavetta, l.marani</i> <i>1 g di macerazione in acciaio</i> <i>0 solfiti aggiunti</i> (rosé, dritto, profumato, tipico) <i>--esclusiva ristorante badessa--</i>	m.f.	Podere Cacciola Cacciola, RE	26
IL CADETTO rosato rifermentato con sboccatura <i>l. salamino</i> <i>3 g di macerazione in acciaio e 6 mesi di lieviti indigeni</i> <i>0 solfiti aggiunti</i> (rosato, diretto, frutti rossi) Biologico	m.f. - m.c.	Az. Agricola Saetti Sara Soliera, MO	27
SAN VINCENT <i>l. sorbara</i> (rosé, tipico, grande freschezza) Biologico	m.c.	Bergianti Terrevive Gargallo, MO	34
SMILZO <i>l. grasparossa</i> <i>nessuna filtrazione</i> (rosa tenue, secco, fresco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	30

MUNTANERA <i>uva tosca</i> <i>nessuna filtrazione</i> (rosato, intrigante) Biologico	m.f. Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	26
FINE <i>l. sorbara</i> (rosé, fine, complesso) Biologico	m.c. Bergianti Terrevive Gargallo, MO	56
TRE DAME <i>Sgavetta e varietà autoctone</i> <i>nessuna filtrazione, 0 solfiti</i> (rosato, secco, molto rustico) Biologico	m.f. Cà de Noci Quatto Castella, RE	30
RIO DEGLI SGOCCIOLI <i>l. barghi</i> (balsamico, intrigante, complesso) Biologico	m.c. Az. Ag. Cinque Campi Puianello, RE	44
al CER <i>l. salamino, l. maestri, l. grasparossa,</i> <i>l. marani, l. oliva, l. barghi, l. foglia frastagliata, ancellotta</i> (rosato, leggero)	m.f. Ferretti Vini Campegine, RE	26

LA RONDININA <i>l. grasparossa</i> <i>fermentato in cemento</i> <i>nessuna filtrazione</i> (rosato, rustico, tipico) Biologico	m.f.	Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO	27
PERBENCI <i>l. grasparossa</i> (rosato, floreale, persistente)	m.f.	Franchina e Giarone Formigine, MO	29
FERRANDO <i>l. salamino</i> (rosato, secco, asciutto, tipico) Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	27
SCHIROLI <i>l. sorbara 85/90% e 10% salamino</i> (rosato, antico, secco, minerale, asciutto) Biologico	m.f.	Podere Beghetto Carpi, MO	28
FUORLEGGERO <i>l. grasparossa reggiana</i> <i>nessuna filtrazione</i> (rosato, secco, tipico) Biologico	m.f.	Cinque Campi Puianello, RE	26

ROSEDA <i>l. salamino</i> (pressa a grappolo intero, 24 mesi sui lieviti, rosé, fine) brut nature Biologico	m.c. Quarticello Montecchio, RE	32
ROSA DEI VENTI <i>l. grasparossa</i> <i>nessuna filtrazione</i> (vinificato rosato, rustico, secco) Biologico	m.f. Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	27
KYATHOS del poggio <i>sgavetta reggiana</i> <i>nessuna filtrazione</i> <i>affinamento in anfora porosa</i> (vino archeologico, rosso, secco, molto rustico) Biologico	m.f. Cà de Noci Quatto Castella, RE	38
FALCORUBENS vend. storica <i>l. grasparossa</i> (rosso, floreale, secco, asciutto) Biologico	m.f. Terraquilia Guiglia, MO	28

DILETTO <i>l. barghi e piccole percentuali di altri lambruschi reggiani</i> rifermentazione con macerazione (rosso, profondo, rustico) Biologico	m.f.	Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE	27
LAMBRO <i>l. barghi, l. maestri, l. grasparossa, marzemino</i> 0 solfiti Biologico agricoltura Biodinamica	m.f.	Az. Ag. Biodinamica Prati al Sole Pratissolo, RE	29
FONTANA DEI BOSCHI <i>l. grasparossa</i> nessuna filtrazione (rosso, secco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	30
RIO ROCCA, frisant rosso <i>l. grasparossa reggiana</i> nessuna filtrazione Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	28
IENA <i>l. grasparossa</i> (rosso, floreale, persistente)	m.f.	Franchina e Giarone Formigine, MO	29

ROSSOVIOLA rifermentato con sboccatura <i>l. salamino</i> <i>4-5 g di macerazione in acciaio e 6</i> <i>mesi di lieviti indigeni</i> <i>0 solfiti aggiunti</i> (franco, di gran beva, agricolo) Biologico	m.f. - m.c. Az. Agricola Saetti Sara Soliera, MO	26
IL CENERINO <i>l. grasparossa</i> <i>nessuna filtrazione</i> <i>fermentato in cemento con 6 gg</i> <i>di macerazione</i> (rosso, intenso, rustico, tannico) Biologico	m.f. Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO	27
LAMBRUSCO <i>l. maestri</i> (rosso, tipico, secco) Biologico	m.f. Camillo Donati Barbiano, PR	26
LAMBRUSCAUN <i>l. fiorano</i> <i>nessuna filtrazione</i> (rosso, rustico, antico) Biologico	m.f. Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	26

LIBECCIO 225 <i>l. grasparossa reggiana</i> <i>nessuna filtrazione</i> (rustico, secco, ottima beva) Biologico	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	28
MARC'AURELIO <i>l. maestri</i> <i>nessuna filtrazione, macerato</i> (vegetale, secco, gran tannino, note di arachide) Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	25
NERO MAESTRI <i>50% l. maestri, 30% l. grasparossa,</i> <i>10% malbo gentile, 10% ancellotta</i> <i>nessuna filtrazione</i> (bel rosso porpora scuro, secco, rustico, tipico) Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	27
OMBRE DELLA SERA, lambrusco reggiano <i>l. maestri</i> (rosso, morbido)	m.m.	Il Tralcio Sabbione, RE	18
ROSSO DELLA BANDITA <i>4 uve a bacca rossa non riportate</i> (tipico, verace, antico) Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	26

ORTIGARA, brusch nature d'annata <i>100% l. grasparossa</i> (rosso tenue, tipico) dosaggio zero Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	33
PONENTE 270 <i>l. grasparossa, marzemino, malbo gentile</i> <i>nessuna filtrazione</i> (rustico, secco, strutturato) Biologico	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	26
FUORI TEMA <i>l. grasparossa</i> (macerazione carbonica a grappolo intero) Biologico	vino fermo	Podere Cervarola Villabianca, MO	31
SOTTOBOSCO <i>l. grasparossa, l. montericco, malbo, sgavetta</i> <i>nessuna filtrazione</i> (rosso, secco, rustico) Biologico	m.f.	Cà de Noci Quattro Castella, RE	34

STIOLOROSSO <i>l. sorbara, l. oliva, ancellotta</i> (rosso, secco, tipico, rustico) Biologico	m.f.	Terrevive – Casalpriore Rio Saliceto, RE	31
SUOLI CATALDI ongi <i>l. sorbara, l. oliva, ancellotta</i> (rosso, morbido) Biologico	m.m.	Podere Giardino Roncadella, RE	29
SUOLI CATALDI take 5 <i>l. oliva, ancellotta</i> nessuna filtrazione (rosso, rustico, tipico) Biologico	m.f.	Podere Giardino Roncadella, RE	29
TIEPIDO <i>l. grasparossa</i> nessuna filtrazione (rosso chiaro, intrigante) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	24
VILLA PICTA lambrusco mantovano <i>l. ruberti</i> (rosso scuro, tannico, verace)	m.f.	Villa Picta Villimpenta, MN	28

CAVERIOL ROSS

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

nessuna filtrazione

(rosso scuro, tannico, verace)

m.f.

Ferretti Vini
Campegine, RE

26

CINQUECAMPI ROSSO

*l. grasparossa, malbo gentile,
marzemino*

nessuna filtrazione

(scuro, secco, rustico)

Biologico

m.f.

Cinque Campi
Puianello, RE

26

VIGNETO SAETTI

forse mosso forse fermo

l. salamino

nessuna filtrazione

(scuro, verace, non filtrato)

Biologico

m.f.

Az. Ag. Saetti Luciano
Soliera, MO

25

FORTANA sur lié

fortana

Biologico

m.f.

Mariotti I vini delle Sabbie
Argenta, FE

25

VULPIS IN FABULA

l. maestri

brut

(scuro, intenso)

da Agricoltura Biologica

m.c.

Az. Ag. Anna Beatrice
Borzano, RE

32

BARBERA FRIZZANTE <i>barbera</i> <i>nessuna filtrazione</i> (tipico, fruttato, verace, secco) da Agricoltura Biologica	m.f.	Antonio Aldini Torrechiara, PR	27
GALVANO, gutturnio <i>barbera e bonarda</i> <i>nessuna filtrazione</i> (scuro, naturale, verace)	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	26
LEONI rosso tra il fermo ed il mosso <i>sangiovese del Rubicone</i> <i>nessuna filtrazione</i> macerazione oltre i 10 gg	m.f.	Vini Leoni Roncofreddo, FC	29
FRIZZANTE ROSSO raboso raboso fermentazione primaria in anfora lieviti indigeni non filtrato Biologico	m.f.	Casa Belfi San Polo di Piave, TV	29

VINI FERMI BIANCHI, GIALLI e ARANCIONI

EMILIA ROMAGNA

AGENO

malvasia, ortugo, trebbiano

macerato

non filtrato

Biologico



La Stoppa
Rivergaro, PC

52

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 liter

*pignoletto, chardonnay, pinot bianco,
pinot grigio, picolit*

350-400 mt slm

Biologico

BOTTIGLIA DA 1 LITRO

Caccianemici
Sasso Marconi, BO

30

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 litriCinque 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

45

DELYUS*100% albana*

affinamento in cemento

Biologico

Marta Valpiani
Castrocaro Terme, FC

33

GIANDON bianco*Malvasia di Candia Aromatica*

macerato

non filtrato

Biologico

Il Farneto
Castellarano, RE

30

INCIA*spergola*

non filtrato

Biologico

Quarticello
Montecchio, RE

31

LE BARROSCHE

montù 100%

Costa Archi

Castel Bolognese, RA

29

LE MOLE

malvasia di candia aromatica

macerato

Biologico



Quarticello

Montecchio, RE

32

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

27

MARCOVALDO (bianco)

malvasia di candia aromatica 80%

sauvignon blanc 20%

non filtrato e macerato

Biologico



Crocizia

Pastorello, PR

27

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

40

ORACOLO

sauvignon, malvasia, moscato

non filtrato e macerato

Biologico



Marco Cordani
Carpaneto Piacentino, PC

31

PODALIRIO

*trebbiano modenese, antica malvasia
casalini, occhio di gatto, uva ruggine*

non filtrato e macerato

Biologico



Podere Cervarola
Villabianca, MO

44

RAMBÈLA

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

29

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

30

VINO DEL POGGIO BIANCO

malvasia ed altre uve a bacca bianca

So2<20mg/l

non filtrato

macerato

Andrea Cervini
Poggio, Travo, PC

39



...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
Velturmo, BZ

31

NOSIOLA vigneti delle dolomiti

nosiola 100%

non filtrato

Biologico



Salvetta
Madruzzo, TN

37

GEWURZTRAMINER Louis*gewurztraminer 100%**fermentazione primaria legno di acacia*non filtrato - zero zuccheri - breve
macerazione

Biologico

Tenuta Dornach-Patrick Uccelli
Salorno, BZ

42

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

40

DI GINO*verdicchio*

lieviti spontanei

fermentato in cemento

Biodinamico

Fattoria San Lorenzo
Montecarotto, AN

32

IL BIANCO*vermentino 100%*

macerato non filtrato

Biologico

Il Torchio
Castenuovo Magra, SP

36

MAJE' <i>pigato 100%</i> Biologico	Azienda Agricola Bruna Ranzo Borgo, IM	37
CINQUETERRE <i>bosco, albarola, vermentino</i> Vini Estremi	Forlini Cappellini Manarola, SP	62
FELCE BIANCO <i>trebbiano, vermentino, malvasia</i> non filtrato	La Felce Ortonovo, SP	30
VERDUZZO venezia giulia igp <i>verduzzo friulano 100%</i> botte e contatto lieviti almeno 8 mesi	 Bressan Farra d'Isonzo, GO	71
JAKOT <i>friulano</i> non filtrato lunga macerazione	 Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	61
NEKAJ <i>friulano</i> 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

39

RIBOLLA GIALLA

ribolla gialla

non filtrato

lunga macerazione



Franco Terpin

San Floriano del Collio, GO

61

SLATNIK

chardonnay, friulano

non filtrato



Radikon

San Floriano del Collio, GO

55

SAUVIGNON

sauvignon

non filtrato

lunga macerazione



Franco Terpin

San Floriano del Collio, GO

61

SIALIS

pinot grigio

non filtrato

lunga macerazione



Franco Terpin

San Floriano del Collio, GO

69

POGGIO DELLA COSTA <i>grechetto</i> Biologico	Sergio Mottura Civitella d'Agliano, VT	35
TREBBIANO d'ABRUZZO <i>trebbiano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	92
BIANCHI GRILLI PER LA TESTA <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	38
GIOCHEREMO CON I FIORI <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	31
FIANO d'AVELLINO <i>fiano</i> 60 giorni di fermentazione in acciaio	Ciro Picariello Summonte, AV	35
VINO BIANCO <i>minnella</i> non filtrato	Calabretta Randazzo, CT	37
RENOSU BIANCO <i>vermentino, moscato di sennori</i>	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

62

ROSSI FERMI

EMILIA ROMAGNA

ITALO <i>cabernet sauvignon e uve rosse locali</i> 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	36
APOGEO <i>croatina, barbera</i> non filtrato cemento e breve passaggio in barrique Biologico	Marco Cordani Carpaneto Piacentino, PC	33
BARBERA DELLA STOPPA camporomano vino d'annata <i>barbera 100%</i> non filtrato - no solforose Biologico	La Stoppa Rivergaro, PC	48
BERZMÈIN <i>marzemino reggiano 100%</i> Biologico	Il Farneto Castellarano, RE	30

BIAGIO ANTICO*sangiovese*

fermentazione in cemento

BiologicoAncarani
Faenza, RA

29

BORG STIGNANI*sangiovese*fermentazione ed affinamento in
barriques

non filtrato

Vigne Dei Boschi
Valpiana di Brisighella, RA

33

BRAGHAUS*sangiovese 100%*

affinamento in solo cemento

leggera riduzione

non filtrato

Az. Ag. Bragagni Andrea
Brisighella, RA

34

BRINE d'APRILE*malbo gentile, marzemino***Biologico**

non filtrato - lunga macerazione

senza solforosa aggiunta - affinato in
botte di acacia e rovereCa de Noci
Quattro Castella, RE

39

Blu di BURSÒN*uva longanesi 100%***Biologico**Randi
Fusignano, RA

29

BORDONE <i>malbo gentile 100%</i> <i>10 gg macerazione</i> <i>malolattica svolta, 1 anno di botte</i> Biologico	Quarticello Montecchio, RE	33
CASTEL ZOLA colli bolognesi <i>barbera piccolo 100%</i> non filtrato	Lodi Corazza Zola Predosa, BO	49
CAVERIÒL <i>festasio 100%</i> Biologico non filtrato	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	32
CENTUPLO <i>centesimino</i> Biologico non filtrato	Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC	29
CRETE AZZURRE <i>100% sangiovese</i> affinamento in botte grande e cemento Biologico	Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC	39

FUORI TEMA

lambrusco grasparossa

non filtrato, macerazione carbonica a
grappolo intero

Biologico

Podere Cervarola
Villabianca, MO

32

GHEPPIO annata storica

malbo gentile, cabernet sauvignon

Biologico

non filtrato

Ca de Noci
Quattro Castella, RE

58

GIANDÒN

*malbo, gentile, lambruschi e marzemino
reggiano*

vino in riduzione

Biologico

Il Farneto
Castellarano, RE

27

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

31

LAMBRUSCO FERMO (forse) Rosso dell'emilia IGP <i>lambrusco salamino 100%</i> Biologico	Vigneto Saetti Soliera, MO	27
LE MARCONE <i>malbo gentile, cabernet sauvignon, marzemino</i> Biologico	Az. Ag. Cinquecampi Puianello di Quattro Castella, RE	33
LE MARCONE riserva 2018 <i>malbo gentile, cabernet sauvignon, marzemino</i> Biologico MAGNUM 1,5 litri	Az. Ag. Cinquecampi Puianello di Quattro Castella, RE	60
LE PAPESSÉ <i>sangiovese 90%, balsamina e negretto</i> <i>500-550 mt slm</i> <i>affinato in cemento, lieviti indigeni</i> Biodinamico	Az. Ag. Villa Papiano Modigliana, FC	34
LEONI rosso tra il fermo ed il mosso <i>sangiovese del rubicone</i> <i>macerazione oltre i 10 gg</i> <i>leggera riduzione</i>	Vini Leoni Roncofreddo, FC	29

LONGIANO riserva <i>sangiovese</i> <i>affinamento 3 anni</i> Biologico	Az. Ag. Villa Venti Roncofreddo, FC	37
MAESTRALE 315 <i>malbo gentile</i> non filtrato Biologico	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	37
MARCOVALDO (rosso) <i>barbera, croatina</i> non filtrato e macerato Biologico	Crocizia Pastorello, PR	28
MERLOT dei colli bolognesi <i>merlot 100%</i> non filtrato	Lodi Corazza Zola Predosa, BO	32
NENO <i>barbera e bonarda</i> non filtrato	Distina Bacedasco Alto, PC	34
NERO DI VALLE <i>merlot, sirah, cabernet sauvignon,</i> <i>vitigni autoctoni reggiani</i> da agricoltura Biologica	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	34

OLOS <i>60 %cabernet sauvignon,</i> <i>40% carmenere</i> parte di macerazione carbonica 250-400 mt slm Biologico	Caccianemici Sasso Marconi, BO	33
PRIMO SEGNO <i>sangiovese (solo acciaio)</i> Biologico	Villa Venti Roncofreddo, FC	29
RIO BAGNO rosso <i>sangiovese e cabernet sauvignon</i> macerato leggera riduzione	Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA	29
ROSSO liter <i>barbera, pinot nero, lambrusco</i> <i>grasparossa, cabernet sauvignon,</i> <i>carmenere</i> 250-400 mt slm Biologico	Caccianemici Sasso Marconi, BO	30
BOTTIGLIA DA 1 LITRO		
ROSSO FERMO <i>croatina, barbera, cabernet sauvignon</i> macerato Biologico	Antonio Aldini Torrechiara, PR	32

SASSOSCURO

uvaggio di bacche rosse all'antica
macerato

Vittorio Graziano
Castelvetro, MO

42

TREBBIOLO

barbera 60%, bonarda 40%
fermentazione spontanea
Biologico

La Stoppa
Rivergaro, PC

35

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

35

...ancora ROSSI FERMI da Nord al Sud Italia

REGINA DI CUORI

Tenuta Fornace
Roveskala, PV

35

croatina

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

nessuna solforosa aggiunta

Biologico

BARBACARLO

Az. Ag. Barbacarlo – Lino Maga
Broni, PV

158

croatina, uva rara, ughetta (vespolina)

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

TERESA vino rosso

Cascina 'Tavijn di Nadia Verrua
Scurzolengo, AT

35

ruché

fermentazione spontanea, 45 gg di
macerazione, nessuna filtrazione

Biologico

BARBARESCO Albesani

Piero Busso
Neive, CN

115

nebbiolo

lieviti indigeni

BARBARESCO <i>nebbiolo</i>	Cascina Morassino Barbaresco, CN	86
SAN MARTINO colli tortonesi rosso <i>nebbiolo</i> Biologico	Daniele Ricci Costa Vescovato, AL	39
BAROLO bussia <i>nebbiolo</i>	Carlo Viglione Monforte d'Alba, CN	140
BAROLO di Serralunga <i>nebbiolo</i>	Ferdinando Principiano Serralunga e Monforte d'Alba, CN	98
BAROLO <i>nebbiolo</i>	Diego Conterno Monforte d'Alba, CN	95
BAROLO di Serralunga <i>nebbiolo</i> Biologico lieviti indigeni macerazione 25 gg	Rivetto Serralunga d'Alba, CN	96

ROSSO NEBBIOLO <i>nebbiolo</i> non filtrato nessun solfito aggiunto	Cascina Fontana Perno, CN	44
BALUMA <i>nebbiolo</i>	Diego Conterno Monforte d'Alba, CN	39
NEBBIA IN VALLE alpi retiche <i>nebbiolo (chiavennnasca) 90%, rossola, brugnola, marzemino</i> lieviti indigeni - nessuna filtrazione in bottiglia dopo 4/5 anni dalla vendemmia	Azienda Agricola Dossi Retici Montagna in Valtellina, SO	35
RONCO MALO BARBERA <i>barbera</i> non filtrato	BERA Canelli, AT	43
DOLCETTO D'ALBA <i>dolcetto</i>	Virna Borgogno Barolo, CN	30
ZWEIGELT <i>zweigelt ceppo austriaco</i> Biologico	Radoar Velturno, BZ	32

LAGREIN <i>lagrein</i> Biologico	Maso Bergamini Cognola, TN	41
FOGLIA FRASTAGLIATA vigneto storico <i>lambrusco trentino foglia frastagliata</i> vinificato in anfora Biologico	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	33
SCHIAVA rosata <i>schiaiva gentile</i>	Simoncelli Armando Navicello, TN	27
LEALBERE <i>teroldego rotaliano</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	33
LEALBERE <i>teroldego rotaliano</i> <i>JEROBOAM 3 litri</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	83
TEROLDEGO <i>teroldego</i> Biologico	Foradori Mezzolombardo, TN	38



PINOT NERO vallagarina <i>pinot nero</i> non filtrato Biologico	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	44
PINOT NERO "Louis" <i>pinot nero</i> non filtrato lieviti indigeni 1 anno di legno grande Biologico	Tenuta Dornach-Patrick Uccelli Salorno, BZ	39
PINOT NERO venezia giulia igp <i>pinot nero</i> lunga macerazione/fermentazione min. 2 anni maturazione botti rovere non filtrato	Bressan Farra d'Isonzo, GO	82
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE camporezzo <i>corvina 50%, corvinone 30%, rondinella 20%</i> Biologico	Monte Dall'Ora San Pietro in Cariano, VR	44
VALPOLICELLA RIPASSO <i>corvina, rondinella, molinara</i>	Aldrighetti Marano di Valpolicella, VR	43

VALPOLICELLA AMARONE

*65% corvina, 30% rondinella,
5% molinara*

Aldrighetti

Marano di Valpolicella, VR

83

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

39

SYRAH Stefano Amerighi*sirah 100%*

non filtrato, lieviti indigeni, no solfiti

Biodinamico

Stefano Amerighi

Cortona, AR

65

VIGNETO DELLE PIETRE NERE*Sirah, Merlot, Cigliegiolo*

non filtrato, lunga macerazione in inox

Lotta integrata

Walter De Batte'

Riomaggiore, SP

86

TOSEO -> ORCIO PIU portofino Rosso <i>Cigliegiolo 70%, Sangiovese 30% -></i> <i>Grancaccia</i> non filtrato Biodinamico	La Ricolla di Daniele Parma Ne, GE	42
REFOSCO <i>refosco dal peduncolo rosso</i>	La Frassina Caorle, VE	31
NEGRO DI COLLINA MIKLUS, collio rosso <i>cabernet sauvignon, merlot</i> Biologico	Draga San Floriano del Collio, GO	47
TERRANO <i>terrano</i> non filtrato	Zidarich Duino Aurisina, TS	46
SCHIOPPETTINO di Prepotto <i>schioppetino</i> non filtrato	Ronco Severo di Stefano Novello Prepotto, UD	59
QUINTO QUARTO <i>merlot, cabernet sauvignon</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	39

ROSSO <i>merlot 75%, Pignol 25%</i>	Radikon Tre Buchi, GO	52
LE DERIVE marche rosso <i>montepulciano, sangiovese, vernaccia nera</i> Biologico	La Distesa di Corrado Dottori Cupramontana, AN	56
PARADISO marche igt <i>lacrima di morro d'alba</i> naturale e lieviti spontanei affinato in grandi botti di rovere Biodinamico	Fattoria San Lorenzo Montecarotto, AN	40
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Il colle di Carli Il Colle, Montalcino, SI	95
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Tricerchi Montalcino, SI	85
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese grosso</i>	Palazzo Montalcino, SI	80

BRUNELLO DI MONTALCINO riserva <i>sangiovese grosso</i>	Palazzo Montalcino, SI	145
CANAIOLO <i>canaiole</i> non filtrato Biodinamico	Pacina Castelnuovo Berardenga, SI	45
CARMIGNANO <i>75% sangiovese, 10% canaiolo nero, 15% cabernet sauvignon</i> non filtrato Biologico	Fattoria di Bacchereto Bacchereto, PO	68
VIGNA CHIUSA <i>35% canaiolo (Merla), 65% sangiovese</i> non filtrato Biodinamico	Santa Caterina Sarzana, SP	33
FOGLIA PUNTA <i>pugnitello</i> Biologico non filtrato lieviti indigeni	Dalle nostre mani Fucecchio, FI	31

**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

31

CHIANTI CLASSICO

sangiovese

Biologico

Tenuta Carleone
Radda in Chianti, SI

43

LE GONNARE

Bolgheri Rosso Superiore

85% merlot, 15%syrah

Biologico

Fabio Motta
Castagneto Carducci, LI

73

COTOZZINO Morellino di Scansano <i>sangiovese</i> Biologico	Antonio Camillo Manciano, GR	29
MONTEPULCIANO d'ABRUZZO <i>montepulciano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	112
CERASUOLO d'ABRUZZO -rosato- <i>montepulciano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	79
CERASUOLO d'ABRUZZO -rosato- <i>montepulciano</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	37
COCCIAPAZZA, montepulciano d'Abruzzo <i>montepulciano</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	47
MAZZAMURELLO, montepulciano d'Abruzzo <i>montepulciano</i> biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	54

AGLIANICO zì fillicella irpinia aglianico <i>aglianico</i> 24 mesi di maturazione in acciaio	Ciro Picariello Summonte, AV	37
CIRO' ROSATO <i>gaglioppo</i> non filtrato Biologico	'A Vita Cirò, KR	35
CANNONAU ghirada fittiloghe <i>cannonau</i> non filtrato Biologico	VikeVike Mamoiada, NU	42
CANNONAU ghirada istevene <i>cannonau</i> non filtrato Biologico	VikeVike Mamoiada, NU	88
RSM rosato terre siciliane <i>perricone, nero d'avola, catarratto, vitraruolo</i> non filtrato, lieviti indigeni, nessun solfite aggiunto fermentazione in acciaio e cemento Biologico	Nino Barraco Marsala, TP	34

PIGNATELLO terre siciliane <i>pignatello (antico perricone)</i> non filtrato, lieviti indigeni macerazione 30gg Biologico	Nino Barraco Marsala, TP	38
--	-----------------------------	----

SICILIA ROSSO annate storiche <i>nerello mascalese</i> non filtrato	Calabretta Randazzo, CT	45
--	----------------------------	----

IL FRAPPATO, terre siciliane <i>frappato di vittoria</i> Biologico	Arianna Occhipinti Vittoria, RG	57
---	------------------------------------	----

LO STRANIERO ROSSO FERMO

PINOT NERO <i>pinot nero</i> non filtrato, 0 solfiti Biologico	Pierre Frick Pfaffenheim, ALSAZIA	67
--	--------------------------------------	----

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

Podere Cacciola

46

"passito"

Cacciola, RE

--esclusiva ristorante badessa--

*spergola, albana, malvasia, occhio di
gatto, trebbiani*

invecchiamento in caratelli legni misti

0,5 litri

ORO DI VALLE

Az. Ag. Anna Beatrice

40

"passito"

Borzano, RE

spergola

0,5 litri

Da Agricoltura Biologica

TRIBULE

Az. Ag. Cinquecampi

40

"passito"

Puianello, RE

*Molcato, Malvasia, Trebbiano di Spagna
e Spergola*

0,5 litri

Biologico

STRADORA

Az. Ag. Quarticello

40

"passito"

Montecchio Emilia, RE

Malvasia aromatica di Candia

0,5 litri

Biologico

cinqueterre SCIACCHETRA' "passito" <i>0,375 litri</i> affinamento in anfora di terracotta <i>Uva Bosco, Uva Rossese Bianco e altre antiche varietà locali</i> Biologico	Az.Ag. Possa Riomaggiore, SP	111
VECCHIO SAMPERI 1978 <i>grillo, zibibbo, passito di Pantelleria e Marsala</i> <i>vino perpetuo</i> <i>0,750 litri</i>	Marco De Bartoli Samperi, Marsala, TP	89
SOL <i>moscato bianco</i> non filtrato, no solforosa <i>0,375 litri</i>	Cerruti Ezio Castiglione Tinelli, CN	48
CASTEL ZOLA bianco <i>grechetto gentile, albana</i> fermentazione e affinamento in cemento con metodo solera <i>0,5 litri</i>	Lodi Corazza Zola Predosa, BO	42
TRAMONTANA <i>malbo gentile</i> <i>0,375 litri</i>	Podere Cipolla di Bini Denny Coviolo, RE	39

MALVASIA DELLE LIPARI, passito di salina <i>malvasia, orinto nero</i> <i>0,375 litri</i>	Colosi Giammoro, ME	42
MOSCATO D'ASTI <i>moscato bianco di Canelli</i> dolce	Cascina fonda Neive, CN	29
PASSITO DI PANTELLERIA <i>zibibbo</i> <i>0,375 litri</i> vini estremi	Ferrandes Pantelleria	68
RAMANDOLO <i>verduzzo friulano</i> <i>dolce, semipassito</i> <i>0,500 litri</i>	Anna Berra Nimis, UD	39
SAUTERNES non filtrato <i>0,375 litri</i> Biologico	Rousset-Peyraguey Preignac, Bordeaux, FRANCIA	62