

VINI NATURALI

in abbinamento alla nostra cucina naturale

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.

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.

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 dato che ogni anno sono sorprendentemente differenti.

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

TANTI VINI AL CALICE, CHIEDI CONSIGLIO AI SOMMELIER!

Alberto Ruozzi

BOLLICINE Bianche, Gialle e Arancioni e Diversamente Rosa

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>trebbiani, spergola, occhio di gatto, malvasia, albana</i> 0 solfiti aggiunti nessuna filtrazione, macerazione e fermentazione in acciaio <i>--esclusiva ristorante badessa--</i>	m.f.	Podere Cacciola Cacciola, RE	20
AMBRA <i>malvasia di candia aromatica 60%, moscato 20%, marsanne 20%</i> macerazione e fermentazione in cemento, non filtrato Biologico	m.f.	Distina Bacedasco, PC	25
ARMA DEI <i>100% spergola</i> <i>subito in pressa</i> dosaggio zero	m.c.	Podere Cipolla Coviolo, RE	36
L'ARTIGLIO <i>85% spergola 15% biancame</i> <i>5 gg di macerazione</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	33
BESIOSA <i>malvasia di candia aromatica</i> macerato Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	24

al BIOND <i>98% trebbiani, 2% malvasia</i> 7 gg macerazione	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	20
CASCINA RONCHI <i>80% spergola, 20% malvasia</i> brut nature Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	28
DESPINA <i>malvasia</i> Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	22
LA DAMIGELLA <i>trebbiani</i> Biologico	m.f.	Podere Cervarola Villa Bianca, MO	20
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	21
LUBIGO <i>100 % ortrugo</i>	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, Pc	22
MALVASIA ROSA bianco → rosé <i>98% malvasia, 2% bacca rossa da indovinare</i> Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	25
MORDENTE <i>100 % spergola</i> rifermentazione macerata Biologico	m.f.	Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE	28

PARTICELLA 128 <i>100 % spergola</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	29
QUERCIOLE <i>spergola e uve bianche</i> Biologico	m.f.	Ca de noci Quattro Castella, RE	30
RIO ROCCA, frisant bianco <i>spergola</i> Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	20
RIO ROCCA nature <i>spergola</i> nature – zero Biologico	m.c.	Il Farneto Castellarano, RE	32
RIPA DI SOPRAVENTO <i>trebbiani</i>	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	29
RISERVA DE FRATELLI <i>spergola</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Ca de noci Quattro Castella, RE	54
RUZNINTEINA <i>uva ruggine</i> Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	24
SÒL e STÉLI <i>sauvignon blanc</i> macerato Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	23
IL MIO SAUVIGNON <i>Sauvignon blanc</i> Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	25

TARBIANÉIN <i>uva Trebbianina</i> Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	29
TERBIANC <i>trebbiano</i> Biologico	m.f.	Cinquecampi Puianello, RE	20
TERREBIANCHE <i>pignoletto, trebbiano</i> Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	20
BALÒS rosato <i>pinot nero</i> macerato Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	25

...Altre
BOLLICINE ITALIANE

CORTE RONCOLATO <i>durella 95%, 5% garganega</i> dosaggio zero 450mt slm (fatta rifermentazione con mosto di garganega appassita, minimo 36 mesi sui lieviti)	m.c	Meggiolaro Roncà, VR	39
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	58
VO' <i>Chardonnay di diversi ceppi</i> dosaggio zero Biologico	m.c	Vallarom Avio, TN	41
TRENTO <i>pinot nero, chardonnay</i> brut 720mt altitudine	m.c	Furlani Vigolo Vattaro, TN	34
FRANCIACORTA o non franciacorta? BLANC DE BLANCS divella <i>chardonnay</i> dosaggio zero lieviti indigeni fermentazione con macerazione in cemento	m.c	Divella Gussago Gussago, BS	57
FRANCIACORTA 75/80 mesi sui lieviti <i>chardonnay</i> brut 4gr/litro zuccheri	m.c	Rizzini Monticelli Brusati, BS	44

OLTREPO PAVESE NorEma rosè <i>pinot nero</i> dosaggio zero	m.c.	Azienda Agricola Calatroni Montecalvo Versiggia, PV	41
FUORI SCHEMA riesling dosaggio zero -edizione limitata- Biologico	m.c.	Limina – Giuliano Micheletti Trento, TN	41
PROSECCO campo nicoledda <i>prosecco (glera)</i> brut nature Biologico	m.m. + m.f.	Vignale di Cecilia Baone, PD	25
PROSECCO ca' dei zago <i>prosecco (glera), verdiso,</i> <i>bianchetta, perera</i>	m.f.	Ca' dei Zago San Pietro di Barbozza, TV	27
NATURALMENTEFRIZZANTE <i>prosecco (glera)</i> Biologico	m.f.	Casa Belfi San Polo di Piave, TV	24
ARCHETIPO “marasco” <i>marasco 100%</i> brut nature Biologico	m.m.	L'Archetipo Castellaneta, TA	28

...ancora bollicine

CHAMPAGNE

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	195
CHAMPAGNE Les Murgiers <i>pinot meunier 70%, chardonnay 20%, pinot nero 10%</i> brut nature Biologico	m.c.	Francis Boulard Cauroy-les-Hermonville, Aisne Marne	95
CHAMPAGNE zero <i>pinot meunier, pinot nero, 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 Biologico	m.c.	Benoit Lahaye Valleé de la Marne	145

<p>CHAMPAGNE reserve</p> <p><i>pinot meunier 75%, chardonnay 25%</i></p> <p>dosage zero</p> <p>no SO2 aggiunta – lieviti indigeni</p> <p>Biodinamico</p>	m.c.	<p>Charlot Père et Fils</p> <p>Chatillon-sur-Marne</p>	87
<p>CHAMPAGNE selèction</p> <p><i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i></p> <p>brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre</p> <p>Curmas, Montagne de Reims</p>	57
<p>CHAMPAGNE blanc de blanc</p> <p><i>chardonnay</i></p> <p>brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre</p> <p>Curmas, Montagne de Reims</p>	61
<p>CHAMPAGNE rosè 1er CRU</p> <p><i>pinot nero, pinot meunier</i></p> <p>brut rosè</p> <p>CUVEE RUBIS</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre</p> <p>Curmas, Montagne de Reims</p>	59
<p>CHAMPAGNE 1er CRU millésime signature</p> <p><i>50% chardonnay, 27%pinot nero, 23% pinot meunier</i></p> <p>brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre</p> <p>Curmas, Montagne de Reims</p>	65
<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</p> <p>Damery</p>	69

<p>CHAMPAGNE rosè</p> <p><i>50% chardonnay, 44% pinot nero, 6% pinot meunier</i></p> <p>dosaggio zero</p> <p>Biologico</p>	m.c.	<p>Tarlant</p> <p>Valleé de la Marne</p>	96
<p>CHAMPAGNE 1er CRU</p> <p><i>50% pinot meunier, 30% chardonnay, 20% pinot nero</i></p> <p>extra brut</p> <p>Biologico</p>	m.c.	<p>Pascal Mazet</p> <p>Chigny Les Roses – Reims</p>	77
<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</p> <p>Chigny Les Roses – Reims</p>	87
<p>CHAMPAGNE Encry</p> <p>grand cuvée</p> <p><i>chardonnay</i></p> <p>brut</p>	m.c.	<p>Encry</p> <p>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</p> <p>Curmas, Montagne de Reims</p>	68

CHAMPAGNE reserve cuvee	m.c.	Loriot	129
<i>pinot meunier</i>		Festigny-Marne	
brut			
MAGNUM 1,5 litri			

CHAMPAGNE selèction	m.c.	Xavier Alexandre	119
<i>pinot meunier, pinot nero,</i>		Curmas, Montagne de Reims	
<i>chardonnay</i>			
brut			
MAGNUM 1,5 litri			

...le bollicine dei

LAMBRUSCHI NATURALI e qualche pet nat rosso

in ordine dalle vinificazioni rosate a quelle più scure

RABII (arrabbiato)	m.f.	Podere Cacciola	21
rosè		Cacciola, RE	
<i>l. sorbara</i>			
<i>2 g di macerazione in acciaio</i>			
<i>0 solfiti aggiunti</i>			
<i>(rosè, dritto, profumato, fine)</i>			
<i>--esclusiva ristorante badessa--</i>			

SMILZO	m.f.	Vittorio Graziano	23
<i>l. grasparossa</i>		Castelvetro, MO	
<i>(rosa tenue, secco, fresco, tipico)</i>			

MUNTANERA <i>uva tosca</i> (rosato, intrigante) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	23
FINE <i>sorbara</i> (rosè, fine, complesso) Biologico	m.c.	Bergianti Terre vive Gargallo, MO	39
RIO DEGLI SGOCCIOLI <i>lambrusco barghi</i> (balsamico, intrigante, complesso) Biologico	m.c.	Az. Ag. Cinque Campi Puianello, RE	39
al CER <i>salamino, maestri, grasparossa, marani, oliva, barghi, foglia frastagliata, ancellotta</i> (rosato, leggero)	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	20
LA RONDININA <i>l.grasparossa</i> <i>fermentato in cemento</i> (rosato, rustico, tipico) Biologico	m.f.	Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO	20
FERRANDO <i>l. salamino</i> (rosato, secco, asciutto, tipico) Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	22

<p>FUORLEGGERO <i>I. grasparossa reggiana</i> (rosato, secco, tipico) Biologico</p>	<p>m.f.</p>	<p>Cinque Campi Puianello, RE</p>	<p>22</p>
<p>ROSEDA <i>I. 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>29</p>
<p>ROSA DEI VENTI <i>I. grasparossa</i> (vinificato rosato, rustico, secco)</p>	<p>m.f.</p>	<p>Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia</p>	<p>22</p>
<p>FALCORUBENS, <i>I. grasparossa</i> (rosso, floreale, secco, asciutto) Biologico</p>	<p>m.f.</p>	<p>Terraquilia Guiglia, MO</p>	<p>22</p>
<p>DILETTO <i>I. barghi e piccole percentuali di altri lambruschi reggiani</i> rifermentazione con macerazione (rosso, profondo, rustico) Biologico</p>	<p>m.f.</p>	<p>Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE</p>	<p>22</p>
<p>FONTANA DEI BOSCHI <i>I. grasparossa</i> (rosso, secco, tipico)</p>	<p>m.f.</p>	<p>Vittorio Graziano Castelvetro, MO</p>	<p>25</p>
<p>RIO ROCCA, frisant rosso <i>I. grasparossa reggiana</i> Biologico</p>	<p>m.f.</p>	<p>Il Farneto Castellarano, RE</p>	<p>19</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> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO</p>	20
<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>	22
<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>	22
<p>LIBECCIO 225</p> <p><i>l.grasparossa reggiana</i></p> <p>(rustico, secco, ottima beva)</p> <p><u>-fino ad esaurimento produzione-</u></p>	m.f.	<p>Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia</p>	23
<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>	21

OMBRE DELLA SERA, lambrusco reggiano	m.m.	Il Tralcio Sabbione, RE	14
<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	23
Biologico			
ORTIGARA, brusch nature <i>100% l.grasparossa</i> (rosso tenue, dosaggio zero,tipico)	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	26
Biologico			
PONENTE 270 <i>l.grasparossa, marzemino, malbo gentile</i> (rustico, secco, strutturato)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	21
FUORI TEMA <i>l.grasparossa</i> (macerazione carbonica a grappolo intero)	vino fermo	Podere Cervarola Villabianca, MO	28
Biologico			
SOTTOBOSCO <i>grasparossa, montericco, malbo, sgavetta</i> (rosso, secco, rustico)	m.f.	Cà de Noci Quatto Castella, RE	28
Biologico			

<p>STIOLOROSSO <i>I.sorbara, I.oliva, ancellotta</i> (rosso, secco, tipico, rustico) Biologico</p>	m.f.	Casalpriore Rio Saliceto, RE	26
<p>SUOLI CATALDI <i>I.sorbara, I.oliva, ancellotta</i> (rosso, morbido)</p>	m.m.	Podere Giardino Roncadella, RE	19
<p>SUOLI CATALDI colfondo <i>I.oliva, ancellotta</i> (rosso, rustico, tipico) Biologico</p>	m.f.	Podere Giardino Roncadella, RE	19
<p>TIEPIDO <i>I.grasparossa</i> (rosso chiaro, intrigante) Biologico</p>	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	21
<p>VILLA PICTA Iambrusco mantovano <i>I.ruberti</i> (rosso scuro, tannico, verace)</p>	m.f.	Villa Picta Villimpenta, MN	22
<p>CAVERIOL ROSS <i>grasparossa, maestri, salamino, marani, ancellotta</i> (rosso scuro, tannico, verace)</p>	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	20

<p>CINQUECAMPI ROSSO</p> <p><i>l.grasparossa, malbo gentile, marzemino</i></p> <p>(scuro, secco,rustico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Cinque Campi Puianello, RE</p>	20
<p>VIGNETO SAETTI</p> <p><i>l.salamino</i></p> <p>(scuro, verace, non filtrato)</p> <p>biologico</p>	m.f.	<p>Az. Ag. Saetti Luciano Soliera, MO</p>	21
<p>VULPIS IN FABULA</p> <p><i>l.maestri</i></p> <p>(scuro, intenso)</p>	m.c.	<p>Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE</p>	27
<p>GALVANO, gutturnio</p> <p><i>Barbera e Bonarda</i></p> <p>(scuro, naturale, verace)</p>	m.f.	<p>Massimiliano Croci Castell'arquato, PC</p>	21
<p>LEONI rosso</p> <p>tra il fermo ed il mosso</p> <p><i>Sangiovese del Rubicone</i></p> <p>macerazione oltre i 10 gg</p>	m.f	<p>Vini Leoni Roncofreddo, FC</p>	22

VINI FERMI BIANCHI, GIALLI e ARANCIONI

EMILIA ROMAGNA

AGENO <i>Malvasia, Ortugo, Trebbiano</i> macerato Biologico	La Stoppa Rivergaro, PC	47
ALBARARA <i>100% albana</i> Biodinamico	Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC	24
BORA LUNGA <i>95% spergola, 5% moscato</i> non filtrato Biologico	Cinque Campi Puianello, RE	26
CIPOLLA n°5 <i>100% malvasia di candia aromatica</i> non filtrato	Podere Cipolla Coviolo, RE	26
DELYUS <i>100% albana</i> affinamento in cemento Biologico	Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC	25
INZIA <i>spergola</i> non filtrato Biologico	Quarticello Montecchio, RE	25
LE BARROSCHE <i>montù 100%</i>	Costa Archi Castel Bolognese, RA	23

<p>LE MOLE</p> <p><i>malvasia di candia aromatica</i></p> <p>macerato</p> <p>Biologico</p>	<p>Quarticello Montecchio, RE</p>	26
<p>LE ORIGINI</p> <p><i>spergola</i></p> <p>importante macerazione in anfora</p> <p>produzione limitatissima</p> <p>Biologico</p>	<p>Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE</p>	39
<p>MALÉSTAR</p> <p><i>montuni</i></p> <p>Biologico</p>	<p>Mariotti I vini delle Sabbie Argenta, FE</p>	21
<p>MARCOVALDO (bianco)</p> <p><i>malvasia di candia aromatica 80%</i></p> <p><i>sauvignon blanc 20%</i></p> <p>non filtrato e macerato</p> <p>Biologico</p>	<p>Crocizia Pastorello, PR</p>	23
<p>MONTERE'</p> <p><i>albana 100%</i></p> <p>fermentazione ed affinamento in barriques</p> <p>Biologico</p>	<p>Vigne Dei Boschi Valpiana di Brisighella, RA</p>	39
<p>ORACOLO</p> <p><i>sauvignon, malvasia, moscato</i></p> <p>non filtrato e macerato</p> <p>Biologico</p>	<p>Marco Cordani Carpaneto Piacentino, PC</p>	27

<p>PODALIRIO <i>trebbiano modenese, antica malvasia casalini, occhio di gatto, uva ruggine</i> non filtrato e macerato Biologico</p>	<p>Podere Cervarola Villabianca, MO</p>	28
<p>RIGOGOLO <i>albana</i> non filtrato e macerato 1.5 litri</p>	<p>Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA</p>	55
<p>RIO BAGNO bianco <i>albana e famoso</i> non filtrato e macerato</p>	<p>Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA</p>	23
<p>SERENARO bianco rubicone <i>famoso di Cesena</i> Biologico</p>	<p>Villa Venti Roncofreddo, FC</p>	23
<p>TARBIAN <i>trebbiano modenese</i> non filtrato Biologico</p>	<p>Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO</p>	30
<p>TARBIAZ <i>trebbiani</i> non filtrato</p>	<p>Vittorio Graziano Castelvetto, MO</p>	30
<p>VALTOLLA bianco <i>malvasia piacentina</i> non filtrato</p>	<p>Massimiliano Croci Castell'arquato, PC</p>	24

VINO DEL POGGIO BIANCO <i>malvasia ed altre uve a bacca bianca</i> So2<20mg/l non filtrato	Andrea Cervini Poggio, Travo, PC	30
--	-------------------------------------	----

...altri VINI FERMI BIANCHI, GIALLI e ARANCIONI

FONTANASANTA manzoni bianco <i>incrocio manzoni</i> fermentazione in cemento Biologico	Foradori Mezzolombardo, TN	34
--	-------------------------------	----

MULLER THURGAU etza <i>muller thurgau</i> Biologico	Radoar Velturmo, BZ	28
--	------------------------	----

SAN LETO timorasso colli tortonesi <i>timorasso 100%</i> Biologico	Daniele Ricci Costa Vescovato, AL	45
---	--------------------------------------	----

BERETTE colline del genovesato <i>vermentino 100%</i> macerato non filtrato Biodinamico	La Ricolla di Daniele Parma Ne, GE	37
---	---------------------------------------	----

IL BIANCO <i>vermentino 100%</i> macerato non filtrato Biologico	Il Torchio Castenuovo Magra, Sp	28
--	------------------------------------	----

CINQUETERRE <i>bosco, albarola, vermentino</i> Vini Estremi	Forlini Cappellini Manarola, SP	44
FELCE BIANCO <i>trebbiano, vermentino, malvasia</i> non filtrato 1LITRO	La Felce Ortonovo, SP	27
VERDUZZO venezia giulia igp <i>verduzzo friulano 100%</i> botte e contatto lieviti almeno 8 mesi	Bressan Farra d'Isonzo, GO	58
JAKOT <i>friulano</i> non filtrato lunga macerazione	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	44
NEKAJ <i>friulano</i> non filtrato	Damijan Podversic Gorizia, GO	55
VITOVSKA <i>vitovska</i> non filtrato	Zidarich Duino Aurisina, TS	44
QUINTO QUARTO <i>rebula</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	29
RIBOLLA GIALLA <i>ribolla gialla</i> non filtrato lunga macerazione	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	45

SLATNIK <i>chardonnay, friulano</i> non filtrato	Radikon San Floriano del Collio, GO	48
SAUVIGNON <i>sauvignon</i> non filtrato lunga macerazione	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	50
SIALIS <i>pinot grigio</i> non filtrato lunga macerazione	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	50
POGGIO DELLA COSTA <i>grechetto</i> Biologico	Sergio Mottura Civitella d'Agliano, VT	28
TREBBIANO d'ABRUZZO <i>trebbiano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	54
BIANCHI GRILLI PER LA TESTA <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	30
GIOCHEREMO CON I FIORI <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	23
FIANO d'AVELLINO <i>fiano</i> 60 giorni di fermentazione in acciaio	Ciro Picariello Summonte, AV	30

VINO BIANCO <i>minnella</i> non filtrato	Calabretta Randazzo, CT	29
RENOSU BIANCO <i>vermentino, moscato di sennori</i>	Tenute Dettori Badde Nicolosu, SS	27
SP 68 <i>moscato 60%, albanello 40%</i> non filtrato e macerato Biologico	Arianna Occhipinti Vittoria, RA	34

LO STRANIERO BIANCO FERMO

RIESLING non filtrato, 0 solfiti Biologico	Pierre Frick Pfaffenheim, ALSAZIA	50
---	--------------------------------------	----

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 birrifico artigianale "local" del giorno!

ROSSI FERMI

EMILIA ROMAGNA

ITALO <i>Cabernet Sauvignon e uve rosse locali</i> 20 gg macerazione 0 solfiti aggiunti nessuna filtrazione invecchiamento in barrique e acciaio --esclusiva ristorante badessa--	Podere Cacciola Cacciola, RE	29
APOGEO <i>croatina, barbera</i> non filtrato cemento e breve passaggio in barrique Biologico	Marco Cordani Carpaneto Piacentino, PC	29
BARBERA DELLA STOPPA camporomano <i>Barbera 100%</i> Biologico	La Stoppa Rivergaro, PC	38
BERZMèIN <i>Marzemino reggiano 100%</i> Biologico	Il Farneto Castellarano, RE	21
BIAGIO ANTICO <i>Sangiovese100%</i> fermentazione in cemento Biologico	Ancarani Faenza, RA	26

BORGIO STIGNANI <i>Sangiovese 100%</i> fermentazione ed affinamento in barriques	Vigne Dei Boschi Valpiana di Brisighella, RA	26
BRAGHAUS <i>Sangiovese 100%</i> affinamento in solo cemento	Az. Ag. Bragagni Andrea Brisighella, RA	28
Blu di BURSÒN <i>Uva Longanesi 100%</i>	Randi Fusignano, RA	23
BORDONE <i>Malbo gentile 100%</i> <i>10 gg macerazione</i> <i>malolattica svolta, 1 anno di botte</i> Biologico	Quarticello Montecchio, RE	28
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	26
CENTUPLO <i>Centesimino</i> Biologico non filtrato	Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC	21

<p>CRETE AZZURRE <i>100% sangiovese</i> affinamento in botte grande e cemento Biologico</p>	<p>Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC</p>	34
<p>FUORI TEMA <i>lambrusco grasparossa</i> non filtrato, macerazione carbonica a grappolo intero Biologico</p>	<p>Podere Cervarola Villabianca, MO</p>	28
<p>GHEPPIO <i>Malbo Gentile, Cabernet Sauvignon</i> Biologico non filtrato</p>	<p>Ca de Noci Quattro Castella, RE</p>	50
<p>GIANDÒN <i>Malbo, Gentile, Lambrusco e Marzemino reggiano</i> <i>-vino a forte riduzione-</i> Biologico</p>	<p>Il Farneto Castellarano, RE</p>	17
<p>GRAPÈL <i>Sgavetta 100%</i> Biologico non filtrato</p>	<p>Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO</p>	26
<p>LAFARFALLA <i>100% sangiovese</i> affinamento cemento e bottiglia Biologico</p>	<p>Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC</p>	26

<p>LAMBRUSCO FERMO (forse) Rosso dell'emilia IGP <i>Lambrusco Salamino 100%</i> Biologico</p>	<p>Vigneto Saetti Soliera, MO</p>	22
<p>LE MARCONE <i>Malbo, Cabernet Sauvignon,</i> <i>Marzemino</i> Biologico</p>	<p>Az. Ag. Cinquecampi Puianello di Quattro Castella, RE</p>	29
<p>LEONI rosso tra il fermo ed il mosso <i>Sangiovese del Rubicone</i> macerazione oltre i 10 gg</p>	<p>Vini Leoni Roncofreddo, FC</p>	24
<p>LONGIANO riserva <i>Sangiovese</i> <i>affinamento 3 anni</i> Biologico</p>	<p>Az. Ag. Villa Venti Roncofreddo, FC</p>	34
<p>MAESTRALE 315 <i>Malbo Gentile</i> non filtrato</p>	<p>Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia</p>	31
<p>MARCOVALDO (rosso) <i>Barbera, Croatina</i> non filtrato e macerato Biologico</p>	<p>Crocizia Pastorello, PR</p>	27
<p>MERLOT dei colli bolognesi <i>Merlot 100%</i> non filtrato</p>	<p>Lodi Corazza Zola Predosa, BO</p>	23

MONTE BRULLO riserva serra <i>Sangiovese</i>	Costa Archi Castel Bolognese, RA	31
NENO <i>Barbera e Bonarda</i> non filtrato	Distina Bacedasco Alto, PC	30
NERO DI VALLE <i>Merlot, Sirah, Cabernet Sauvignon,</i> <i>vitigni autoctoni reggiani</i> Biologico	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	28
PRIMOSEGNO <i>sangiovese (solo acciaio)</i> Biologico	Villa Venti Roncofreddo, FC	23
RIO BAGNO rosso <i>sangiovese e cabernet sauvignon</i> macerato	Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA	24
SASSOSCURO <i>uvaggio di bacche rosse all'antica</i> macerato	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	38
VALTOLLA rosso <i>barbera e bonarda</i> non filtrato	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	24
VINO DEL POGGIO ROSSO <i>barbera</i> So2<20mg/l non filtrato	Andrea Cervini Poggio, Travo, PC	28

...ancora ROSSI FERMI dal Nord al Sud Italia

BARBACARLO <i>croatina, uva rara, ughetta (vespolina)</i> per le annate disponibili chiedere ai sommelier (1987 - 2002 - 2014)	Az. Ag. Barbacarlo - Lino Maga Broni, PV	100
BARBARESCO Albesani <i>nebbiolo</i>	Piero Busso Neive, CN	88
SAN MARTINO colli tortonesi rosso <i>nebbiolo</i> Biologico	Daniele Ricci Costa Vescovato, AL	35
RONCO MALO BARBERA <i>barbera</i> non filtrato	BERA Canelli, AT	35
BAROLO bussia <i>nebbiolo</i>	Carlo Viglione Monforte d'Alba, AL	109
BAROLO <i>nebbiolo</i>	Diego Conterno Monforte d'Alba, AL	95
ROSSO NEBBIOLO <i>nebbiolo</i>	Cascina Fontana Perno, CN	32
DOLCETTO D'ALBA <i>dolcetto</i>	Virna Borgogno Barolo, CN	28

LAGREIN <i>lagrein</i> Biologico	Maso Bergamini Cognola, TN	30
LAGREIN KRETZER rosato <i>lagrein</i> Biologico	Nusserhof Bolzano, BZ	34
LEALBERE <i>teroldego rotaliano</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	25
LEALBERE <i>teroldego rotaliano</i> <i>JEROBOAM 3 litri</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	80
TEROLDEGO <i>teroldego</i> Biologico	Foradori Mezzolombardo, TN	34
PINOT NERO vallagarina <i>pinot nero</i> non filtrato Biologico	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	35
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE camporenzo <i>corvina 50%, corvinone 30%, Rondinella 20%</i> Biologico	Monte Dall'Ora San Pietro in Cariano, VR	32

VALPOLICELLA RIPASSO <i>corvina, rondinella, molinara</i>	Aldrighetti Marano di Valpolicella, VR	37
VALPOLICELLA AMARONE <i>65% corvina, 30% rondinella, 5% molinara</i>	Aldrighetti Marano di Valpolicella, VR	68
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	59
ALPICELLA rossese di dolceacqua <i>rossese 100%</i> non filtrato Biodinamico	Rosmarinus Perinaldo, IM	33
VIGNETO DELLE PIETRE NERE <i>Sirah, Merlot, Cigliegiolo</i> non filtrato, lunga macerazione in inox Lotta integrata	Walter De Batte' Riomaggiore, SP	74
TOSEO portofino Rosso <i>Cigliegiolo 70%, Sangiovese 30%</i> non filtrato Biodinamico	La Ricolla di Daniele Parma Ne, GE	29

REFOSCO <i>refosco dal peduncolo rosso</i>	La Frassina Caorle, VE	25
NEGRO DI COLLINA MIKLUS, collio rosso <i>cabernet sauvignon, merlot</i> Biologico	Draga San Floriano del Collio, GO	37
TERRANO <i>terrano</i> non filtrato	Zidarich Duino Aurisina, TS	41
SCHIOPPETTINO di Prepotto <i>schioppetino</i> non filtrato	Ronco Severo di Stefano Novello Prepotto, UD	46
QUINTO QUARTO <i>merlot, cabernet sauvignon</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	29
ROSSO <i>merlot 75%, Pignol 25%</i>	Radikon Tre Buchi, GO	48
LE DERIVE marche rosso <i>montepulciano, sangiovese, vernaccia nera</i> Biologico	La Distesa di Corrado Dottori Cupramontana, AN	46
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Il colle di Carli Il Colle, Montalcino, SI	70

BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Tricerchi Montalcino, SI	80
CANAIOLO <i>canaiolo</i> non filtrato Biodinamico	Pacina Castelnuovo Berardenga, SI	38
CARMIGNANO <i>75% sangiovese, 10% canaiolo nero, 15% cabernet sauvignon</i> non filtrato Biologico	Fattoria di Bacchereto Bacchereto, PO	55
VIGNA CHIUSA <i>35% canaiolo (Merla), 65% sangiovese</i> non filtrato biodinamico	Santa Caterina Sarzana, SP	29
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>sangiovese grosso</i> biologico	Il Conventino Gracciano di Montepulciano, SI	29
CHIANTI Ati <i>sangiovese, colorino, canaiolo</i> biologico	Podere Ortica Terranuova Bracciolini, AR	26
CHIANTI CLASSICO <i>sangiovese</i>	Tenuta Carleone Radda in Chianti, SI	36

LE GONNARE Bolgheri Rosso Superiore <i>85% merlot, 15%syrah</i> biologico	Fabio Motta Castagneto Carducci, LI	54
COTOZZINO Morellino di Scansano <i>sangiovese</i> Biologico	Antonio Camillo Manciano, GR	25
MONTEPULCIANO d'ABRUZZO <i>montepulciano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	70
CERASUOLO d'ABRUZZO -rosato- <i>montepulciano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	50
COCCIAPAZZA, montepulciano d'Abruzzo <i>montepulciano</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	38
MAZZAMURELLO, montepulciano d'Abruzzo <i>montepulciano</i> biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	45
AGLIANICO zì filicella irpinia aglianico <i>aglianico</i> 24 mesi di maturazione in acciaio	Ciro Picariello Summonte, AV	29

CIRO' ROSATO <i>gaglioppo</i> non filtrato Biologico	'A Vita Cirò, KR	25
CANNONAU Ghirada Fittiloghe <i>cannonau</i> non filtrato Biologico	VikeVike Mamoiada, NU	36
SICILIA ROSSO <i>nerello mascalese</i> non filtrato	Calabretta Randazzo, CT	40
IL FRAPPATO, terre siciliane <i>frappato di vittoria</i> Biologico	Arianna Occhipinti Vittoria, RG	42

LO STRANIERO ROSSO FERMO

PINOT NERO <i>pinot nero</i> vinificazione naturale Biologico non filtrato, 0 solfiti	Pierre Frick Pfaffenheim, ALSAZIA	60
--	--------------------------------------	----

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 --esclusiva ristorante badessa-- <i>spergola, albana, malvasia, occhio di gatto</i> <i>invecchiamento in caratelli legni misti</i> <i>0,5 litri</i>	Podere Cacciola Cacciola, RE	42
ORO DI VALLE <i>spergola</i> <i>0,5 litri</i>	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	37
TRIBULE <i>Molcato, Malvasia, Trebbiano di Spagna e Spergola</i> <i>0,5 litri</i> Biologico	Az. Ag. Cinquecampi Puianello, RE	38
TRAMONTANA <i>malbo gentile</i> <i>0,375 litri</i>	Podere Cipolla di Bini Denny Coviolo, RE	30
MALVASIA DELLE LIPARI, passito di salina <i>malvasia, orinto nero</i> <i>0,375 litri</i>	Colosi Giammoro, ME	30

MOSCATO D'ASTI <i>moscato bianco di Canelli</i> dolce 0,375 litri	Cascina fonda Neive, CN	19
PASSITO DI PANTELLERIA <i>zibibbo</i> 0,375 litri vini estremi	Ferrandes Pantelleria	49
RAMANDOLO <i>verduzzo friulano</i> dolce, semipassito 0,500 litri	Anna Berra Nimis, UD	26
SAUTERNES non filtrato 0,375 litri Biologico	Rousset-Peyraguey Preignac, Bordeaux, FRANCIA	45