

VINI NATURALI

in abbinamento alla nostra cucina naturale

La nostra è una carta dei Vini Naturali, in perenne evoluzione...
così come le stagioni e l'umore dei vignaioli che le 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 e premiarne l'amore e la coerenza.

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

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

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

CHIEDI CONSIGLIO AI SOMMELIER!

Alberto Ruozi

BOLLICINE Bianche, Gialle e Arancioni

EMILIA ROMAGNA

M.C. = Metodo Classico, rifermentazione in bottiglia con sboccatura

M.F. = Metodo Familiare, rifermentazione in bottiglia senza sboccatura

M.M. = Metodo Martinotti, rifermentazione in autoclave

SEJ (sete) <i>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	19
AMBRA <i>malvasia di candia aromatica 60%, moscato bianco 20%, marsanne 20%</i> macerazione e fermentazione in cemento, non filtrato Biologico	m.f.	Distina Bacedasco, PC	24
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</i> <i>15% biancame aromatico</i> <i>5 gg di macerazione</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	33

BESIOSA

malvasia di candia aromatica

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	19
CASCINA RONCHI <i>80% spergola, 20% malvasia</i> brut nature Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	27
DESPINA <i>malvasia</i> Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	22
LA DAMIGELLA <i>trebbiani</i> Biologico	m.f.	Podere Cervarola Villa Bianca, MO	19
LE NEBBIE <i>spergola</i> brut Biologico	m.c.	Az. Ag. Anna Beatrice Albinea, RE	29
LEVANTE 90 <i>malvasia, spergola, moscato</i>	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	21
LUBIGO <i>100 % ortrugo</i>	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, Pc	21
MALVASIA ROSA bianco → rosé <i>98% malvasia, 2% bacca rossa da indovinare</i> Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	24
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	27
QUERCIOLE <i>spergola e uve bianche</i> Biologico	m.f.	Ca de noci Quattro Castella, RE	27
RIO ROCCA, frisant bianco <i>spergola</i> Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	19
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	43
RUZNINTEINA <i>uva ruggine</i> Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	23
SÒL e STÉLI <i>sauvignon blanc</i> macerato Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	22
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	19
TERREBIANCHE <i>pignoletto, trebbiano</i> Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	20

...Altre BOLLICINE ITALIANE

CORTE RONCOLATO <i>durella 95%, 5% garganega</i> dosaggio zero 450mt slm	m.c	Meggiolaro Roncà, VR	39
(fatto rifermentazione con mosto di garganega appassita, minimo 36 mesi sui lieviti)			
PAVESE XXIV BLANC DE MORGEX et de la salle <i>prie blanc 100%</i> dosaggio zero 900/1200mt altitudine	m.c	Ermes Pavese Morgex, AO	46
VO' <i>Chardonnay di diversi ceppi</i> dosaggio zero Biologico	m.c	Vallarom Avio, TN	39
TRENTO <i>pinot nero, chardonnay</i> brut 720mt altitudine	m.c	Furlani Vigolo Vattaro, TN	32
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	55
FRANCIACORTA 75/80 mesi sui lieviti <i>chardonnay</i> brut 4gr/litro zuccheri	m.c	Rizzini Monticelli Brusati, BS	42

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	39
PROSECCO campo nicoletta <i>prosecco (glera)</i> brut nature Biologico	m.m. + m.f.	Vignale di Cecilia Baone PD	24
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 selèction <i>pinot meunier, pinot nero,</i> <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	55
CHAMPAGNE zero <i>pinot meunier, pinot nero,</i> <i>chardonnay</i> brut nature Biologico	m.c.	Tarlant Valleé de la Marne	85

<p>CHAMPAGNE Violaine <i>pinot nero, chardonnay</i> brut nature no SO2 aggiunta – lieviti indigeni Biologico</p>	m.c.	<p>Benoit Lahaye Valleé de la Marne</p>	145
<p>CHAMPAGNE blanc de blanc <i>chardonnay</i> brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims</p>	60
<p>CHAMPAGNE rosè 1er CRU <i>pinot nero, pinot meunier</i> brut rosè CUVEE RUBIS</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims</p>	56
<p>CHAMPAGNE 1er CRU millésime signature <i>50% chardonnay, 27%pinot nero, 23% pinot meunier</i> brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims</p>	64
<p>CHAMPAGNE rosè <i>45% pinot meunier, 40% chardonnay, 15% pinot nero</i> brut selectiòn</p>	m.c.	<p>Casters Louis Damery</p>	69
<p>CHAMPAGNE rosè <i>50% chardonnay, 44% pinot nero, 6% pinot meunier</i> dosaggio zero</p>	m.c.	<p>Tarlant 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>	76
<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>	86
<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>	65
<p>CHAMPAGNE reserve cuvee</p> <p><i>pinot meunier</i></p> <p>brut</p> <p>MAGNUM 1,5 litri</p>	m.c.	<p>Loriot</p> <p>Festigny-Marne</p>	119
<p>CHAMPAGNE selèction</p> <p><i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i></p> <p>brut</p> <p>MAGNUM 1,5 litri</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre</p> <p>Curmas, Montagne de Reims</p>	110

...le bollicine dei
LAMBRUSCHI NATURALI

in ordine dalle vinificazioni più chiare a quelle più scure

RABII (arrabbiato) rosè <i>l. sorbara</i> <i>2 g di macerazione in acciaio</i> <i>0 solfiti aggiunti</i> (rosè, dritto, profumato, fine) <i>--esclusiva ristorante badessa--</i>	m.f.	Podere Cacciola Cacciola, RE	19
SMILZO <i>l. grasparossa</i> (rosa tenue, secco, fresco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	23
MUNTANERA <i>uva tosca</i> (rosato, intrigante) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	22
FINE <i>sorbara</i> (rosè, fine, complesso) Biologico	m.c.	Bergianti Terrevive Gargallo, MO	35
RIO DEGLI SGOCCIOLI <i>lambrusco barghi</i> (balsamico, intrigante, complesso) Biologico	m.c.	Az. Ag. Cinque Campi Puianello, RE	39

<p>al CER <i>salamino, maestri, grasparossa, marani, oliva, barghi, foglia frastagliata, ancellotta</i></p> <p>(rosato, leggero)</p>	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	19
<p>LA RONDININA <i>l.grasparossa fermentato in cemento</i></p> <p>(rosato, rustico, tipico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO	19
<p>FERRANDO <i>l. salamino</i></p> <p>(rosato, secco, asciutto, tipico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	21
<p>FIORDILIGI <i>l. salamino</i></p> <p>(pressa a grappolo intero, 24 mesi sui lieviti, rosé, fine) brut nature</p> <p>Biologico</p>	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	27
<p>ROSA DEI VENTI <i>l.grasparossa</i></p> <p>(vinificato rosato, rustico, secco)</p>	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	21
<p>FALCORUBENS, <i>l.grasparossa</i></p> <p>(rosso, floreale, secco, asciutto)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	21

DILETTO <i>l. barghi e piccole percentuali di altri lambruschi reggiani</i>	m.f.	Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE	22
rifermentazione con macerazione (rosso, profondo, rustico) Biologico			
FONTANA DEI BOSCHI <i>l. grasparossa</i> (rosso, secco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	25
IL CENERINO <i>l.grasparossa</i> <i>fermentato in cemento con 6 gg di macerazione</i> (rosso, intenso, rustico, tannico)	m.f.	Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO	19
Biologico			
LAMBRUSCO <i>l.maestri</i> (rosso, tipico, secco)	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	21
Biologico			
LAMBRUSCAUN <i>lambrusco di fiorano</i> (rosso, rustico, antico)	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	21
Biologico			
LIBECCIO 225 <i>l.grasparossa reggiana</i> (rustico, secco, ottima beva)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	21

MARC'AURELIO <i>L.Maestri</i> (vegetale, secco, gran tannino, note di arachide) Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	20
NERO MAESTRI <i>50% l.maestri, 30% l.grasparossa, 10% malbo gentile, 10% ancillotta</i> (bel rosso porpora scuro, secco, rustico, tipico) Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	20
OMBRE DELLA SERA, lambrusco reggiano <i>l.maestri</i> (rosso, morbido)	m.m.	Il Tralcio Sabbione, RE	14
ROSSO DELLA BANDITA <i>4 uve a bacca rossa non riportate</i> (tipico, verace, antico) Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	21
ORTIGARA, brusch nature <i>100% l.grasparossa</i> (rosso tenue, dosaggio zero,tipico) Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	25
PONENTE 270 <i>l.grasparossa, marzemino, malbo gentile</i> (rustico, secco, strutturato)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	21

SOTTOBOSCO <i>grasparossa, montericco, malbo, sgavetta</i> (rosso, secco, rustico) Biologico	m.f.	Cà de Noci Quatto Castella, RE	27
STIOLOROSSO <i>l.sorbara, l.oliva, ancillotta</i> (rosso, secco, tipico, rustico) Biologico	m.f.	Casalpriore Rio Saliceto, RE	24
SUOLI CATALDI <i>l.sorbara, l.oliva, ancillotta</i> (rosso, morbido)	m.m.	Podere Giardino Roncadella, RE	17
SUOLI CATALDI colfondo <i>l.oliva, ancillotta</i> (rosso, rustico, tipico) Biologico	m.f.	Podere Giardino Roncadella, RE	17
TIEPIDO <i>l.grasparossa</i> (rosso chiaro, intrigante) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	20
VILLA PICTA lambrusco mantovano <i>l.ruberti</i> (rosso scuro, tannico, verace)	m.f.	Villa Picta Villimpenta, MN	20

<p>CAVERIOL ROSS</p> <p><i>grasparossa, maestri, salamino, marani, ancillotta</i></p> <p>(rosso scuro, tannico, verace)</p>	m.f.	<p>Ferretti Vini Campegine, RE</p>	19
<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>	19
<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>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	39
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	24
CIPOLLA n°5 <i>100% malvasia di candia aromatica</i> non filtrato	Podere Cipolla Coviolo, RE	24
INZIA <i>spergola</i> non filtrato Biologico	Quarticello Montecchio, RE	23
LE BARROSCHE <i>montù 100%</i>	Costa Archi Castel Bolognese, RA	23
LE MOLE <i>malvasia di candia aromatica</i> macerato Biologico	Quarticello Montecchio, RE	24

<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</p> <p>Quattro Castella, RE</p>	39
<p>MALÉSTAR</p> <p><i>montuni</i></p> <p>Biologico</p>	<p>Mariotti I vini delle Sabbie</p> <p>Argenta, FE</p>	20
<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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>Carpaneto Piacentino, PC</p>	25
<p>RIGOGOLO</p> <p><i>Albana</i></p> <p>non filtrato e macerato</p> <p>1.5 litri</p>	<p>Bragagni Andrea Az. Ag.</p> <p>Brisighella, RA</p>	55

RIO BAGNO bianco <i>albana e famoso</i> non filtrato e macerato	Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA	23
SERENARO bianco rubicone <i>famoso di Cesena</i> Biologico	Villa Venti Roncofreddo, FC	22
TARBIAN <i>trebbiano modenese</i> non filtrato Biologico	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	30
TARBIANAZ <i>trebbiani</i> non filtrato	Vittorio Graziano Castelvetto, MO	30
VALTOLLA bianco <i>malvasia piacentina</i> non filtrato	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	24
VINO DEL POGGIO BIANCO <i>malvasia ed altre uve a bacca bianca</i> So ₂ <20mg/l non filtrato	Andrea Cervini Poggio, Travo, PC	30

...altri VINI FERMI BIANCHI, GIALLI e ARANCIONI

FONTANASANTA manzoni bianco <i>incrocio manzoni 100%</i> fermentazione in cemento Biologico	Foradori Mezzolombardo, TN	35
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	40
BERETTE colline del genovesato <i>vermentino 100%</i> macerato non filtrato	La Ricolla di Daniele Parma Ne, GE	29
CINQUETERRE <i>bosco, albarola, vermentino</i> Vini Estremi	Forlini Cappellini Manarola, SP	38
FELCE BIANCO <i>trebbiano, vermentino, malvasia</i> non filtrato 1LITRO	La Felce Ortonovo, SP	25
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	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	40
NEKAJ <i>friulano</i> non filtrato	Damijan Podversic Gorizia, GO	53
VITOVSKA <i>vitovska</i> non filtrato	Zidarich Duino Aurisina, TS	42
QUINTO QUARTO <i>rebula</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	28
RIBOLLA GIALLA <i>ribolla gialla</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	40
SLATNIK <i>chardonnay, friulano</i> non filtrato	Radikon San Floriano del Collio, GO	47
SAUVIGNON <i>sauvignon</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	40
SIALIS <i>pinot grigio</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	42

POGGIO DELLA COSTA <i>grechetto</i> Biologico	Sergio Mottura Civitella d'Agliano, VT	26
TREBBIANO d'ABRUZZO <i>trebbiano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	52
BIANCHI GRILLI PER LA TESTA <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	27
GIOCHEREMO CON I FIORI <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	22
FIANO d'AVELLINO <i>fiano</i> 60 giorni di fermentazione in acciaio	Ciro Picariello Summonte, AV	29
VINO BIANCO <i>minnella</i> non filtrato	Calabretta Randazzo, CT	25
RENOSU BIANCO <i>vermentino, moscato di sennori</i>	Tenute Dettori Badde Nicolosu, SS	24
SP 68 <i>moscato 60%, albanello 40%</i> non filtrato e macerato Biologico	Arianna Occhipinti Vittoria, RA	29

LO STRANIERO BIANCO FERMO

RIESLING

non filtrato, 0 solfiti

Biologico

Pierre Frick

Pfaffenheim, ALSAZIA

50

ROSSI FERMI

EMILIA ROMAGNA

ITALO <i>Cabernet Sauvignon e uve rosse locali</i> 20 gg macerazione nessun solfito aggiunto nessuna filtrazione invecchiamento in barrique e acciaio --esclusiva ristorante badessa--	Podere Cacciola Cacciola, RE	27
APOGEO <i>croatina, barbera</i> non filtrato cemento e breve passaggio in barrique Biologico	Marco Cordani Carpaneto Piacentino, PC	26
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	20
BORGO 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	22
BORDONE <i>Malbo gentile 100%</i> <i>10 gg macerazione</i> <i>malolattica svolta, 1 anno di botte</i> Biologico	Quarticello Montecchio, RE	27
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	25
CENTUPLO <i>Centesimino</i> Biologico non filtrato	Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC	20
GHEPPIO <i>Malbo Gentile, Cabernet Sauvignon</i> Biologico non filtrato	Ca de Noci Quattro Castella, RE	36

<p>GIANDÒN</p> <p><i>Malbo, Gentile, Lambrusco e Marzemino reggiano</i></p> <p><i>-vino a forte riduzione-</i></p> <p>Biologico</p>	<p>Il Farneto Castellarano, RE</p>	16
<p>GRAPÈL</p> <p><i>Sgavetta 100%</i></p> <p>Biologico</p> <p>non filtrato</p>	<p>Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO</p>	25
<p>LAMBRUSCO FERMO (forse)</p> <p>Rosso dell'emilia IGP</p> <p><i>Lambrusco Salamino 100%</i></p> <p>Biologico</p>	<p>Vigneto Saetti Soliera, MO</p>	21
<p>LE MARCONE</p> <p><i>Malbo, Cabernet Sauvignon, Marzemino</i></p> <p>Biologico</p>	<p>Az. Ag. Cinquecampi Puianello di Quattro Castella, RE</p>	28
<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>	<p>Vini Leoni Roncofreddo, FC</p>	24
<p>LONGIANO riserva</p> <p><i>Sangiovese</i></p> <p><i>affinamento 3 anni</i></p> <p>Biologico</p>	<p>Az. Ag. Villa Venti Roncofreddo, FC</p>	34

MAESTRALE 315 <i>Malbo Gentile</i> non filtrato	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	30
MARCOVALDO (rosso) <i>Barbera, Croatina</i> non filtrato e macerato Biologico	Crocizia Pastorello, PR	27
MERLOT dei colli bolognesi <i>Merlot 100%</i> non filtrato	Lodi Corazza Zola Predosa, BO	23
MONTE BRULLO riserva serra <i>Sangiovese</i>	Costa Archi Castel Bolognese, RA	28
NENO <i>Barbera e Bonarda</i> non filtrato	Distina Bacedasco Alto, PC	28
NERO DI VALLE <i>Merlot, Sirah, Cabernet Sauvignon,</i> <i>vitigni autoctoni reggiani</i> Biologico	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	28
PRIMO SEGNO <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

VALTOLLA rosso <i>barbera e bonarda</i> non filtrato	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	23
---	---	----

VINO DEL POGGIO ROSSO <i>barbera</i> So2<20mg/l non filtrato	Andrea Cervini Poggio, Travo, PC	25
--	-------------------------------------	----

...ancora ROSSI FERMI dal Nord al Sud Italia

BARBACARLO <i>croatina, uva rara, ughetta</i>	Az. Ag. Barbacarlo di Lino Maga Broni, PV	100
---	--	-----

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

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	32
---	---------------------	----

BAROLO <i>nebbiolo</i>	Carlo Viglione Monforte d'Alba, AL	90
----------------------------------	---------------------------------------	----

ROSSO NEBBIOLO <i>nebbiolo</i>	Cascina Fontana Perno, CN	32
DOLCETTO D'ALBA <i>dolcetto</i>	Carlo Viglione Monforte d'Alba, AL	27
HARYS (1995) <i>sirah</i> MAGNUM 1,5 litri	Gillardì Farigliano, CN	130
LAGREIN <i>lagrein</i> Biologico	Maso Bergamini Cognola, TN	28
LAGREIN KRETZER rosato <i>lagrein</i> Biologico	Nusserhof Bolzano, BZ	32
LEALBERE <i>teroldego rotaliano</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	25
LEALBERE <i>teroldego rotaliano</i> JEROBOAM 3 litri 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 camporeno <i>corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%</i>	Monte Dall'Ora San Pietro in Cariano, VR	32
PINOT NERO venezia giulia igp <i>pinot nero</i> lunga macerazione/fermentazione almeno 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
TOSEO portofino Rosso <i>Ciglioglio 70%, Sangiovese 30%</i> non filtrato	La Ricolla di Daniele Parma Ne, GE	27
REFOSCO <i>refosco dal peduncolo rosso</i>	La Frassina Caorle, VE	24

NEGRO DI COLLINA MIKLUS, collio rosso <i>cabernet sauvignon, merlot</i>	Draga San Floriano del Collio, GO	37
TERRANO <i>terrano</i> non filtrato	Zidarich Duino Aurisina, TS	39
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	28
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	65
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Le Ragnaie Montalcino, SI	76

<p>CANAIOLO <i>canaiole</i> non filtrato Biologico</p>	<p>Pacina Castelnuovo Berardenga, SI</p>	<p>32</p>
<p>CARMIGNANO <i>75% sangiovese, 10% canaiolo nero, 15% cabernet sauvignon</i> non filtrato Biologico</p>	<p>Fattoria di Bacchereto Bacchereto, PO</p>	<p>46</p>
<p>VIGNA CHIUSA <i>35% canaiolo (Merla), 65% sangiovese</i> non filtrato biodinamico</p>	<p>Santa Caterina Sarzana, SP</p>	<p>28</p>
<p>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>sangiovese grosso</i> biologico</p>	<p>Il Conventino Gracciano di Montepulciano, SI</p>	<p>28</p>
<p>CHIANTI Ati <i>sangiovese, colorino, canaiolo</i> biologico</p>	<p>Podere Ortica Terranuova Bracciolini, AR</p>	<p>25</p>
<p>CHIANTI CLASSICO <i>sangiovese</i></p>	<p>Tenuta Carleone Radda in Chianti, SI</p>	<p>36</p>
<p>LE GONNARE Bolgheri Rosso Superiore <i>85% merlot, 15%syrah</i> biologico</p>	<p>Fabio Motta Castagneto Carducci, LI</p>	<p>52</p>

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	66
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	44
AGLIANICO zì filicella irpinia aglianico <i>aglianico</i> 24 mesi di maturazione in acciaio	Ciro Picariello Summonte, AV	26
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

frappato di vittoria

Biologico

Arianna Occhipinti

Vittoria, RG

42

LO STRANIERO ROSSO FERMO

PINOT NERO

pinot nero

vinificazione naturale

Biologico

non filtrato, 0 solfiti

Pierre Frick

Pfaffenheim, ALSAZIA

52

BIRRE ARTIGIANALI:

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

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	40
ORO DI VALLE <i>spergola</i> <i>0,5 litri</i>	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	36
TRIBULE <i>Molcato, Malvasia, Trebbiano di Spagna e Spergola</i> <i>0,5 litri</i> Biologico	Az. Ag. Cinquecampi Puianello, RE	38
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> <i>dolce 0,375 litri</i>	Cascina fonda Neive, CN	19

PASSITO DI PANTELLERIA*zibibbo**0,375 litri*

vini estremi

Ferrandes

Pantelleria

49

RAMANDOLO*verduzzo friulano**dolce, semipassito**0,500 litri*

Anna Berra

Nimis, UD

26

SAUTERNES

non filtrato

0,375 litri

Biologico

Rousset-Peyraguey

Preignac, Bordeaux, FRANCIA

45