

# VINI NATURALI

per la nostra cucina naturale

La nostra è una carta in perenne evoluzione... così come le stagioni e l'umore dei vignaioli che le assecondano siccità o abbondanza che sia, 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, 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*

<b>SEJ (sete)</b> <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
<b>AMBRA</b> <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
<b>ARMA DEI</b> <i>100% spergola</i> <i>subito in pressa</i> dosaggio zero	m.c.	Podere Cipolla Coviolo, RE	36
<b>L'ARTIGLIO</b> <i>85% spergola 15% biancame</i> <i>5 gg di macerazione</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	33
<b>BESIOSA</b> <i>malvasia di candia aromatica</i> macerato Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	24

<b>al BIOND</b> <i>98% trebbiani, 2% malvasia</i> 7 gg macerazione	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	20
<b>CASCINA RONCHI</b> <i>80% spergola, 20% malvasia</i> brut nature Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	29
<b>DESPINA</b> <i>malvasia</i> Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	22
<b>GOLA</b> <i>spergola e malvasia</i> 0 solfiti aggiunti Biologico in agricoltura Biodinamica	m.f.	Az. Ag. Biodinamica Prati al Sole Pratissolo, RE	24
<b>LA DAMIGELLA</b> <i>trebbiani</i> Biologico	m.f.	Podere Cervarola Villa Bianca, MO	20
<b>LE NEBBIE</b> <i>spergola</i> brut Biologico	m.c.	Az. Ag. Anna Beatrice Albinea, RE	29
<b>LEVANTE 90</b> <i>malvasia, spergola, moscato</i>	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	21
<b>LUBIGO</b> <i>100 % ortrugo</i>	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, Pc	22
<b>MALVASIA</b> <b>bianco → rosa</b> <i>98% malvasia, 2% bacca rossa da indovinare</i> Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	25

<b>MORDENTE</b> <i>100 % spergola</i> rifermentazione macerata Biologico	m.f.	Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE	28
<b>PARTICELLA 128</b> <i>100 % spergola</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	29
<b>QUERCIOLE</b> <i>spergola e uve bianche</i> Biologico	m.f.	Ca de noci Quattro Castella, RE	30
<b>RIO ROCCA, frisant bianco</b> <i>spergola</i> Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	20
<b>RIO ROCCA nature</b> <i>spergola</i> nature – zero Biologico	m.c.	Il Farneto Castellarano, RE	33
<b>RIPA DI SOPRAVENTO</b> <i>trebbiani</i>	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	29
<b>RISERVA DE FRATELLI</b> <i>spergola</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Ca de noci Quattro Castella, RE	54
<b>RUZNINTEINA</b> <i>uva ruggine</i> Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	25
<b>SÒL e STÉLI</b> <i>sauvignon blanc</i> macerato Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	23

<b>IL MIO SAUVIGNON</b> <i>Sauvignon blanc</i> Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	25
<b>TARBIANÉIN</b> <i>uva Trebbianina</i> Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	29
<b>TERBIANC</b> <i>trebbiano</i> Biologico	m.f.	Cinquecampi Puianello, RE	21
<b>TERREBIANCHE</b> <i>pignoletto, trebbiano</i> Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	21
<b>ZUZÙ</b> <i>trebbiano di spagna, trebbiano modenese macerato</i>	m.f.	Franchina e Giarone Formigine, MO	29
<b>BALÒS rosato</b> <i>pinot nero</i> Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	25

**...Altre**  
**BOLLICINE ITALIANE**

<b>CORTE RONCOLATO</b> <i>durella 95%, 5% garganega</i> dosaggio zero 450mt slm  (rifermentazione con mosto di garganega appassita, minimo 36 mesi sui lieviti)	m.c	Meggiolaro Roncà, VR	39
<b>PAVESE XXIV</b> <b>BLANC DE MORGEX</b> et de la salle <i>prie blanc 100%</i> dosaggio zero 900/1200mt altitudine Viticoltura eroica della Val d'Aosta	m.c	Ermes Pavese Morgex, AO	58
<b>VO'</b> <i>Chardonnay di diversi ceppi</i> dosaggio zero Biologico	m.c	Vallarom Avio, TN	41
<b>TRENTO</b> <i>pinot nero, chardonnay</i> brut 720mt altitudine	m.c	Furlani Vigolo Vattaro, TN	34
<b>FRANCIACORTA o non franciacorta?</b> <b>BLANC DE BLANCS</b> divella <i>chardonnay</i> dosaggio zero lieviti indigeni fermentazione con macerazione in cemento	m.c	Divella Gussago Gussago, BS	58
<b>FRANCIACORTA</b> <b>75/80 mesi sui lieviti</b> <i>chardonnay</i> brut 4gr/litro zuccheri	m.c	Rizzini Monticelli Brusati, BS	44

<b>OLTREPO PAVESE ZUFFADA Pas Dosé</b> <i>pinot nero</i> dosaggio zero senza solfiti aggiunti sulle fecce nobili per 36/40 mesi	m.c.	Casa Zuffada Ruino, Colli Verdi, PV	60
<b>Biologico</b>			
<b>OLTREPO PAVESE NorEma rosé</b> <i>pinot nero</i> dosaggio zero	m.c.	Azienda Agricola Calatroni Montecalvo Versiggia, PV	41
<b>FUORI SCHEMA</b> riesling dosaggio zero -edizione limitata-	m.c.	Limina – Giuliano Micheletti Trento, TN	41
<b>Biologico</b>			
<b>PROSECCO campo nicoledda</b> <i>prosecco (glera)</i> brut nature	m.m. + m.f.	Vignale di Cecilia Baone, PD	25
<b>Biologico</b>			
<b>PROSECCO ca' dei zago</b> <i>prosecco (glera), verdiso, bianchetta, perera</i>	m.f.	Ca' dei Zago San Pietro di Barbozza, TV	27
<b>PROSECCO</b> <i>prosecco (glera)</i> lieviti indigeni	m.f.	Casa Coste Piane Valdobbiadene, TV	28
<b>NATURALMENTEFRIZZANTE</b> <i>prosecco (glera)</i> lieviti indigeni	m.f.	Casa Belfi San Polo di Piave, TV	24
<b>Biologico</b>			

<p><b>ARCHETIPO “marasco”</b>  <i>marasco 100% brut nature</i>  <b>Biologico</b></p>	<p>m.m. L'Archetipo          Castellaneta, TA</p>	<p>28</p>
--	---	-----------

**...ancora bollicine**

**CHAMPAGNE**

<p><b>CHAMPAGNE M&amp;T</b>  <b>CUVÉE NATURE zero dosage</b>  <i>chardonnay 100%</i>          zero dosage          no S02 aggiunta – lieviti indigeni  <b>Biologico</b></p>	<p>m.c. Joseph Desruets          Hautvillers          Marne-Epernay</p>	<p>90</p>
---	---	-----------

<p><b>CHAMPAGNE Cuvée CXVI</b>  <b>Sans Soufre – blanc de blanc</b>  <i>chardonnay 100%</i>          brut nature          no S02 aggiunta – lieviti indigeni          lavorato in anfora e kjevri  <b>Biologico</b></p>	<p>m.c. Champagne Augustin          Avenay Val d'Or          Montagne de Reims</p>	<p>185</p>
---	--	------------

<p><b>CHAMPAGNE Les Murgiers</b>  <i>pinot meunier 70%, chardonnay          20%, pinto nero 10%</i>          brut nature  <b>Biologico</b></p>	<p>m.c. Francis Boulard          Cauroy-les-Hermonville, Aisne Marne</p>	<p>95</p>
--	--	-----------



<p><b>CHAMPAGNE zero</b></p> <p><i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i></p> <p>brut nature</p> <p>Biologico</p>	m.c.	<p>Tarlant Valleé de la Marne</p>	88
<p><b>CHAMPAGNE Violaine</b></p> <p><i>pinot nero, chardonnay</i></p> <p>brut nature</p> <p>no SO2 aggiunta – lieviti indigeni</p> <p>Biologico</p>	m.c.	<p>Benoit Lahaye Valleé de la Marne</p>	145
<p><b>CHAMPAGNE reserve</b></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 Chatillon-sur-Marne</p>	88
<p><b>CHAMPAGNE selèction</b></p> <p><i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i></p> <p>brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims</p>	58
<p><b>CHAMPAGNE blanc de blanc</b></p> <p><i>chardonnay</i></p> <p>brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims</p>	62
<p><b>CHAMPAGNE rosé 1er CRU</b></p> <p><i>pinot nero, pinot meunier</i></p> <p>brut rosé</p> <p>CUVEE RUBIS</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims</p>	60

<p><b>CHAMPAGNE 1er CRU signature</b></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>	66
<p><b>CHAMPAGNE rosé</b></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>	70
<p><b>CHAMPAGNE rosé</b></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>	100
<p><b>CHAMPAGNE 1er CRU</b></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>	78
<p><b>CHAMPAGNE 1er CRU originel</b></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>	88
<p><b>CHAMPAGNE Encry</b></p> <p><b>grand cuvée</b></p> <p><i>chardonnay</i></p> <p>brut</p>	m.c.	<p>Encry</p> <p>A Le Mesnil-sur-Oger</p>	90

<b>CHAMPAGNE 1er CRU</b> <b>Authentic'a</b> <i>53% pinot meunier, 35%chardonnay, 12% pinot nero</i> extra brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	69
<b>CHAMPAGNE reserve cuvee</b> <i>pinot meunier</i> brut  MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Loriot Festigny-Marne	130
<b>CHAMPAGNE selèction</b> <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i> brut  MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	120

...le bollicine dei

**LAMBRUSCHI NATURALI e qualche pet nat rosso**

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

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

<p><b>Il CADETTO rosato</b>  rifermentato con sboccatura  <i>l. salamino</i>  3 g di macerazione in acciaio e 6  mesi di lieviti indigeni  0 solfiti aggiunti  (rosato, diretto, frutti rossi)  Biologico</p>	m.f. - m.c.	Az. Agricola Saetti Sara Soliera, MO	22
<p><b>SMILZO</b>  <i>l. grasparossa</i>  (rosa tenue, secco, fresco, tipico)</p>	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	24
<p><b>MUNTANERA</b>  <i>uva tosca</i>  (rosato, intrigante)  Biologico</p>	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	24
<p><b>FINE</b>  <i>sorbara</i>  (rosé, fine, complesso)  Biologico</p>	m.c.	Bergianti Terre vive Gargallo, MO	39
<p><b>RIO DEGLI SGOCCIOLI</b>  <i>lambrusco barghi</i>  (balsamico, intrigante, complesso)  Biologico</p>	m.c.	Az. Ag. Cinque Campi Puianello, RE	39
<p><b>al CER</b>  <i>salamino, maestri, grasparossa,  marani, oliva, barghi, foglia  frastagliata, ancellotta</i>  (rosato, leggero)</p>	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	20

<p><b>LA RONDININA</b>  <i>l.grasparossa</i>  <i>fermentato in cemento</i>  (rosato, rustico, tipico)  Biologico</p>	m.f.	Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO	20
<p><b>PERBENCI</b>  <i>l. grasparossa</i>  (rosato, floreale, persistente)</p>	m.f.	Franchina e Giarone Formigine, MO	22
<p><b>FERRANDO</b>  <i>l. salamino</i>  (rosato, secco, asciutto, tipico)  Biologico</p>	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	22
<p><b>FUORLEGGERO</b>  <i>l.grasparossa reggiana</i>  (rosato, secco, tipico)  Biologico</p>	m.f.	Cinque Campi Puianello, RE	22
<p><b>ROSEDA</b>  <i>l. salamino</i>  (pressa a grappolo intero, 24 mesi  sui lieviti, rosé, fine) brut nature  Biologico</p>	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	29
<p><b>ROSA DEI VENTI</b>  <i>l.grasparossa</i>  (vinificato rosato, rustico, secco)</p>	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	22

<b>FALCORUBENS,</b>	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	23
<i>l.grasparossa</i>			
(rosso, floreale, secco, asciutto)			
Biologico			
<b>DILETTO</b>	m.f.	Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE	22
<i>l. barghi e piccole percentuali di altri lambruschi reggiani</i>			
rifermentazione con macerazione (rosso, profondo, rustico)			
Biologico			
<b>LAMBRO</b>	m.f.	Az. Agr. biodinamica Prati al Sole Pratissolo, RE	24
<i>l. barghi, l.maestri, l.grasparossa, marzemino</i>			
rifermentazione con macerazione (rosso, profondo, rustico)			
0 solfiti aggiunti			
Biologico, agricoltura biodinamica			
<b>FONTANA DEI BOSCHI</b>	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	25
<i>l. grasparossa</i>			
(rosso, secco, tipico)			
<b>RIO ROCCA, frisant rosso</b>	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	19
<i>l.grasparossa reggiana</i>			
Biologico			
<b>IENIDE</b>	m.f.	Franchina e Giarone Formigine, MO	22
<i>l. grasparossa</i>			
(rosso, floreale, persistente)			

<b>IL CENERINO</b>	m.f.	Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO	20
<i>l.grasparossa</i>			
<i>fermentato in cemento con 6 gg di macerazione</i>			
(rosso, intenso, rustico, tannico)			
Biologico			
<b>LAMBRUSCO</b>	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	22
<i>l.maestri</i>			
(rosso, tipico, secco)			
Biologico			
<b>LAMBRUSCAUN</b>	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	23
<i>lambrusco di fiorano</i>			
(rosso, rustico, antico)			
Biologico			
<b>LIBECCIO 225</b>	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	23
<i>l.grasparossa reggiana</i>			
(rustico, secco, ottima beva)			
<u>-fino ad esaurimento produzione della cantina-</u>			
<b>MARC'AURELIO</b>	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	21
<i>L.Maestri</i>			
(vegetale, secco, gran tannino, note di arachide)			
Biologico			
<b>NERO MAESTRI</b>	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	22
<i>50% l.maestri, 30% l.grasparossa, 10% malbo gentile, 10% ancillotta</i>			
(porpora scuro, secco, tipico)			
Biologico			

<b>OMBRE DELLA SERA, lambrusco reggiano</b> <i>l.maestri</i> (rosso, morbido)	m.m.	Il Tralcio Sabbione, RE	15
<b>ROSSO DELLA BANDITA</b> <i>4 uve a bacca rossa non riportate</i> ( tipico, verace, antico)	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	23
<b>ORTIGARA, brusch nature</b> <i>100% l.grasparossa</i> (rosso tenue, dosaggio zero, tipico)	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	27
<b>PONENTE 270</b> <i>l.grasparossa, marzemino, malbo gentile</i> (rustico, secco, strutturato)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	21
<b>FUORI TEMA</b> <i>l.grasparossa</i> (macerazione carbonica a grappolo intero)	vino fermo	Podere Cervarola Villabianca, MO	28
<b>SOTTOBOSCO</b> <i>grasparossa, montericco, malbo, sgavetta</i> (rosso, secco, rustico)	m.f.	Cà de Noci Quatto Castella, RE	28

Biologico

Biologico

Biologico

Biologico



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

<p><b>CINQUECAMPI ROSSO</b></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><b>VIGNETO SAETTI</b></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>	22
<p><b>VULPIS IN FABULA</b></p> <p><i>l.maestri</i></p> <p>(scuro, intenso)</p>	m.c.	<p>Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE</p>	27
<p><b>GALVANO, gutturnio</b></p> <p><i>Barbera e Bonarda</i></p> <p>(scuro, naturale, verace)</p>	m.f.	<p>Massimiliano Croci Castell'arquato, PC</p>	21
<p><b>LEONI rosso</b></p> <p><b>tra il fermo ed il mosso</b></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

<b>AGENO</b> <i>Malvasia, Ortugo, Trebbiano</i> macerato Biologico	La Stoppa Rivergaro, PC	47
<b>ALBARARA</b> <i>100% albana</i> Biodinamico	Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC	24
<b>BORA LUNGA</b> <i>95% spergola, 5% moscato</i> non filtrato Biologico	Cinque Campi Puianello, RE	26
<b>CIPOLLA n°5</b> <i>100% malvasia di candia aromatica</i> non filtrato	Podere Cipolla Coviolo, RE	26
<b>DEDALO</b> <i>100% trebbiano di spagna</i> affinato in vetroresina	Franchina e Giarone Formigine, MO	40
<b>DELYUS</b> <i>100% albana</i> affinamento in cemento Biologico	Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC	25
<b>INZIA</b> <i>spergola</i> non filtrato Biologico	Quarticello Montecchio, RE	25

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

<b>ORACOLO</b> <i>sauvignon, malvasia, moscato</i> non filtrato e macerato Biologico	Marco Cordani Carpaneto Piacentino, PC	27
<b>PODALIRIO</b> <i>trebbiano modenese, antica malvasia casalini, occhio di gatto, uva ruggine</i> non filtrato e macerato Biologico	Podere Cervarola Villabianca, MO	34
<b>RIGOGOLO</b> <i>albana</i> non filtrato e macerato 1.5 litri	Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA	55
<b>RIO BAGNO bianco</b> <i>albana e famoso</i> non filtrato e macerato	Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA	23
<b>SERENARO bianco rubicone</b> <i>famoso di Cesena</i> Biologico	Villa Venti Roncofreddo, FC	23
<b>TARBIAN</b> <i>trebbiano modenese</i> non filtrato Biologico	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	30
<b>TARBIANAZ</b> <i>trebbiani</i> non filtrato	Vittorio Graziano Castelvetto, MO	32

<b>VALTOLLA bianco</b> <i>malvasia piacentina</i> non filtrato	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	24
--	---	----

<b>VINO DEL POGGIO BIANCO</b> <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

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

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

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

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

<p><b>IL BIANCO</b>  <i>vermentino 100%</i>  macerato non filtrato  Biologico</p>	<p>Il Torchio  Castenuovo Magra, Sp</p>	28
<p><b>CINQUETERRE</b>  <i>bosco, albarola, vermentino</i>  Vini Estremi</p>	<p>Forlini Cappellini  Manarola, SP</p>	44
<p><b>FELCE BIANCO</b>  <i>trebbiano, vermentino, malvasia</i>  non filtrato  1LITRO</p>	<p>La Felce  Ortonovo, SP</p>	28
<p><b>VERDUZZO</b>  <b>venezia giulia igp</b>  <i>verduzzo friulano 100%</i>  botte e contatto lieviti almeno 8 mesi</p>	<p>Bressan  Farra d'Isonzo, GO</p>	58
<p><b>JAKOT</b>  <i>friulano</i>  non filtrato  lunga macerazione</p>	<p>Franco Terpin  San Floriano del Collio, GO</p>	45
<p><b>NEKAJ</b>  <i>friulano</i>  non filtrato</p>	<p>Damijan Podversic  Gorizia, GO</p>	55
<p><b>VITOVSKA</b>  <i>vitovska</i>  non filtrato</p>	<p>Zidarich  Duino Aurisina, TS</p>	44

<b>QUINTO QUARTO</b> <i>rebula</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	29
<b>RIBOLLA GIALLA</b> <i>ribolla gialla</i> non filtrato lunga macerazione	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	46
<b>SLATNIK</b> <i>chardonnay, friulano</i> non filtrato	Radikon San Floriano del Collio, GO	48
<b>SAUVIGNON</b> <i>sauvignon</i> non filtrato lunga macerazione	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	50
<b>SIALIS</b> <i>pinot grigio</i> non filtrato lunga macerazione	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	50
<b>POGGIO DELLA COSTA</b> <i>grechetto</i> Biologico	Sergio Mottura Civitella d'Agliano, VT	28
<b>TREBBIANO d'ABRUZZO</b> <i>trebbiano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	55
<b>BIANCHI GRILLI PER LA TESTA</b> <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	30



**GIOCHEREMO CON I FIORI** 23  
*pecorino*  
Torre dei Beati  
Loreto Aprutino, PE  
**Biologico**

**FIANO d'AVELLINO** 30  
*fiano*  
Ciro Picariello  
Summonte, AV  
60 giorni di fermentazione in acciaio

**VINO BIANCO** 29  
*minnella*  
Calabretta  
Randazzo, CT  
non filtrato

**RENOSU BIANCO** 27  
*vermentino, moscato di sennori*  
Tenute Dettori  
Badde Nicolosu, SS

**SP 68** 34  
*moscato 60%, albanello 40%*  
Arianna Occhipinti  
Vittoria, RA  
non filtrato e macerato  
**Biologico**

## LO STRANIERO BIANCO FERMO

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

## **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

<b>ITALO</b> <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	30
<b>APOGEO</b> <i>croatina, barbera</i> non filtrato cemento e breve passaggio in barrique Biologico	Marco Cordani Carpaneto Piacentino, PC	29
<b>BARBERA DELLA STOPPA</b> <b>camporomano</b> <i>barbera 100%</i> Biologico	La Stoppa Rivergaro, PC	38
<b>BERZMèIN</b> <i>marzemino reggiano 100%</i> Biologico	Il Farneto Castellarano, RE	21
<b>BIAGIO ANTICO</b> <i>sangiovese 100%</i> fermentazione in cemento Biologico	Ancarani Faenza, RA	26

<b>BORGIO STIGNANI</b> <i>sangiovese 100%</i> fermentazione ed affinamento in barriques	Vigne Dei Boschi Valpiana di Brisighella, RA	26
<b>BRAGHAUS</b> <i>sangiovese 100%</i> affinamento in solo cemento	Az. Ag. Bragagni Andrea Brisighella, RA	28
<b>Blu di BURSÒN</b> <i>uva longanesi 100%</i>	Randi Fusignano, RA	23
<b>BORDONE</b> <i>malbo gentile 100%</i> <i>10 gg macerazione</i> <i>malolattica svolta, 1 anno di botte</i> Biologico	Quarticello Montecchio, RE	28
<b>CASTEL ZOLA colli bolognesi</b> <i>barbera piccolo 100%</i> non filtrato	Lodi Corazza Zola Predosa, BO	28
<b>CAVERIÒL</b> <i>festasio 100%</i> non filtrato Biologico	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	26
<b>CENTUPLO</b> <i>centesimino</i> non filtrato Biodinamico	Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC	22

<p><b>CRETE AZZURRE</b>  <i>100% sangiovese</i>          affinamento in botte grande e cemento  <b>Biologico</b></p>	<p>Marta Valpiani          Castrocaro Terme, FC</p>	34
<p><b>FUORI TEMA</b>  <i>lambrusco grasparossa</i>          non filtrato, macerazione carbonica a grappolo intero  <b>Biologico</b></p>	<p>Podere Cervarola          Villabianca, MO</p>	29
<p><b>GHEPPIO</b>  <i>malbo gentile, cabernet sauvignon</i>  <b>Biologico</b>          non filtrato</p>	<p>Ca de Noci          Quattro Castella, RE</p>	50
<p><b>GIANDÒN</b>  <i>malbo, gentile, lambrusco e marzemino reggiano</i>  <i>-vino a forte riduzione-</i>  <b>Biologico</b></p>	<p>Il Farneto          Castellarano, RE</p>	17
<p><b>GRAPÈL</b>  <i>sgavetta 100%</i>  <b>Biologico</b>          non filtrato</p>	<p>Claudio Plessi          Castelnuovo Rangone, MO</p>	26
<p><b>LAFARFALLA</b>  <i>100% sangiovese</i>          affinamento cemento e bottiglia  <b>Biologico</b></p>	<p>Marta Valpiani          Castrocaro Terme, FC</p>	26

<p><b>LAMBRUSCO FERMO (forse)</b>  <b>Rosso dell'emilia IGP</b>  <i>lambrusco salamino 100%</i>  <b>Biologico</b></p>	<p>Vigneto Saetti  Soliera, MO</p>	22
<p><b>LE MARCONE</b>  <i>malbo gentile, cabernet sauvignon,  marzemino</i>  <b>Biologico</b></p>	<p>Az. Ag. Cinquecampi  Puianello di Quattro Castella, RE</p>	29
<p><b>LEONI rosso</b>  <b>tra il fermo ed il mosso</b>  <i>sangiovese del Rubicone</i>  macerazione oltre i 10 gg</p>	<p>Vini Leoni  Roncofreddo, FC</p>	24
<p><b>LONGIANO riserva</b>  <i>sangiovese</i>  <i>affinamento 3 anni</i>  <b>Biologico</b></p>	<p>Az. Ag. Villa Venti  Roncofreddo, FC</p>	34
<p><b>MAESTRALE 315</b>  <i>malbo gentile</i>  non filtrato</p>	<p>Bini Denny – Podere Cipolla  Reggio Emilia</p>	32
<p><b>MARCOVALDO (rosso)</b>  <i>barbera, croatina</i>  non filtrato e macerato  <b>Biologico</b></p>	<p>Crocizia  Pastorello, PR</p>	27
<p><b>MERLOT dei colli bolognesi</b>  <i>merlot 100%</i>  non filtrato</p>	<p>Lodi Corazza  Zola Predosa, BO</p>	23

<b>MONTE BRULLO riserva serra</b> <i>sangiovese</i>	Costa Archi Castel Bolognese, RA	31
<b>NENO</b> <i>barbera e bonarda</i> non filtrato	Distina Bacedasco Alto, PC	30
<b>NERO DI VALLE</b> <i>merlot, sirah, cabernet sauvignon,</i> <i>vitigni autoctoni reggiani</i> Biologico	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	28
<b>PRIMOSEGNO</b> <i>sangiovese (solo acciaio)</i> Biologico	Villa Venti Roncofreddo, FC	23
<b>RIO BAGNO rosso</b> <i>sangiovese e cabernet sauvignon</i> macerato	Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA	24
<b>SASSOSCURO</b> <i>uvaggio di bacche rosse all'antica</i> macerato	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	38
<b>VALTOLLA rosso</b> <i>barbera e bonarda</i> non filtrato	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	24
<b>VINO DEL POGGIO ROSSO</b> <i>barbera</i> So2<20mg/l non filtrato	Andrea Cervini Poggio, Travo, PC	29

## ...ancora ROSSI FERMI dal Nord al Sud Italia

<b>MARIADZO</b> <i>cornalin, vien de nus, pinot nero</i> fermentazione spontanea - macerazione 30 gg con follature - nessuna filtrazione Viticoltura eroica della Val d'Aosta 700/750 mt s.l.m.	Les vieux Joseph di Ilaria Bevastro Chetoz-Quart, AO	35
<b>BARBACARLO</b> <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
<b>TERESA vino rosso</b> <i>ruchè</i> fermentazione spontanea, 45 gg macerazione, nessuna filtrazione Biologico	Cascina 'Tavijn di Nadia Verrua Scurzolengo, AT	30
<b>BARBARESCO Albesani</b> <i>nebbiolo</i>	Piero Busso Neive, CN	88
<b>SAN MARTINO</b> <b>colli tortonesi rosso</b> <i>nebbiolo</i> Biologico	Daniele Ricci Costa Vescovato, AL	34
<b>RONCO MALO BARBERA</b> <i>barbera</i> non filtrato	Bera Canelli, AT	35



<b>BAROLO bussia</b> <i>nebbiolo</i>	Carlo Viglione Monforte d'Alba, AL	110
<b>BAROLO</b> <i>nebbiolo</i>	Diego Conterno Monforte d'Alba, AL	95
<b>ROSSO NEBBIOLO</b> <i>nebbiolo</i>	Cascina Fontana Perno, CN	33
<b>NEBBIA IN VALLE alpi retiche</b> <i>nebbiolo (chiavennnasca) 90%, rossola, brugnola, marzemino</i> lieviti indigeni - nessuna filtrazione imbottigliato dopo 4 / 5 anni dalla vendemmia	Azienda Agricola Dossi Retici Montagna in Valtellina, SO	30
<b>DOLCETTO D'ALBA</b> <i>dolcetto</i>	Virna Borgogno Barolo, CN	28
<b>LAGREIN</b> <i>lagrein</i> Biologico	Maso Bergamini Cognola, TN	32
<b>SCHIAVA rosato</b> <i>schiaiva gentile</i>	Armando Simoncelli Navicello, TN	24
<b>LEALBERE</b> <i>teroldego rotaliano</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	26

<b>LEALBERE</b> <i>teroldego rotaliano</i> <i>JEROBOAM 3 litri</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	80
<b>TEROLDEGO</b> <i>teroldego</i> Biologico	Foradori Mezzolombardo, TN	34
<b>PINOT NERO</b> <b>vallagarina</b> <i>pinot nero</i> non filtrato Biologico	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	35
<b>VALPOLICELLA CLASSICO</b> <b>SUPERIORE camporengo</b> <i>corvina 50%, corvinone 30%, Rondinella 20%</i> Biologico	Monte Dall'Ora San Pietro in Cariano, VR	33
<b>VALPOLICELLA RIPASSO</b> <i>corvina, rondinella, molinara</i>	Aldrighetti Marano di Valpolicella, VR	38
<b>VALPOLICELLA AMARONE</b> <i>65% corvina, 30% rondinella, 5% molinara</i>	Aldrighetti Marano di Valpolicella, VR	68
<b>PINOT NERO</b> <b>venezia giulia igp</b> <i>pinot nero</i> lunga macerazione/fermentazione min. 2 anni maturazione botti rovere non filtrato	Bressan Farra d'Isonzo, GO	59

<p><b>ALPICELLA</b>  rossese di dolceacqua  <i>rossese 100%</i>  non filtrato  Biodinamico</p>	<p>Rosmarinus  Perinaldo, IM</p>	33
<p><b>VIGNETO DELLE PIETRE NERE</b>  <i>Sirah, Merlot, Cigliegiolo</i>  non filtrato, lunga macerazione in inox  Lotta integrata</p>	<p>Walter De Batte'  Riomaggiore, SP</p>	74
<p><b>TOSEO</b>  portofino Rosso  <i>Cigliegiolo 70%, Sangiovese 30%</i>  non filtrato  Biodinamico</p>	<p>La Ricolla di Daniele Parma  Ne, GE</p>	29
<p><b>REFOSCO</b>  <i>refosco dal peduncolo rosso</i></p>	<p>La Frassina  Caorle, VE</p>	25
<p><b>NEGRO DI COLLINA MIKLUS,</b>  <b>collio rosso</b>  <i>cabernet sauvignon, merlot</i>  Biologico</p>	<p>Draga  San Floriano del Collio, GO</p>	37
<p><b>TERRANO</b>  <i>terrano</i>  non filtrato</p>	<p>Zidarich  Duino Aurisina, TS</p>	41

<b>SCHIOPPETTINO di Prepotto</b> <i>schioppetino</i> non filtrato	Ronco Severo di Stefano Novello Prepotto, UD	48
<b>QUINTO QUARTO</b> <i>merlot, cabernet sauvignon</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	29
<b>ROSSO</b> <i>merlot 75%, Pignol 25%</i>	Radikon Tre Buchi, GO	48
<b>LE DERIVE marche rosso</b> <i>montepulciano, sangiovese, vernaccia nera</i> Biologico	La Distesa di Corrado Dottori Cupramontana, AN	45
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Il colle di Carli Il Colle, Montalcino, SI	72
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Tricerchi Montalcino, SI	82
<b>CANAIOLO</b> <i>canaiolo</i> non filtrato Biodinamico	Pacina Castelnuovo Berardenga, SI	38
<b>CARMIGNANO</b> <i>75% sangiovese, 10% canaiolo nero, 15% cabernet sauvignon</i> non filtrato Biologico	Fattoria di Bacchereto Bacchereto, PO	55

<b>VIGNA CHIUSA</b> <i>35% canaiolo (Merla), 65% sangiovese</i> non filtrato biodinamico	Santa Caterina Sarzana, SP	29
<b>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO</b> <i>sangiovese grosso</i> biologico	Il Conventino Gracciano di Montepulciano, SI	30
<b>CHIANTI Ati</b> <i>sangiovese, colorino, canaiolo</i> biologico	Podere Ortica Terranuova Bracciolini, AR	26
<b>CHIANTI CLASSICO</b> <i>sangiovese</i>	Tenuta Carleone Radda in Chianti, SI	36
<b>LE GONNARE Bolgheri Rosso Superiore</b> <i>85% merlot, 15%syrah</i> biologico	Fabio Motta Castagneto Carducci, LI	56
<b>COTOZZINO Morellino di Scansano</b> <i>sangiovese</i> Biologico	Antonio Camillo Manciano, GR	25
<b>MONTEPULCIANO d'ABRUZZO</b> <i>montepulciano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	70

<b>CERASUOLO d'ABRUZZO -rosato-</b> <i>montepulciano</i> <b>Biologico</b>	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	50
<b>COCCIAPAZZA, montepulciano d'Abruzzo</b> <i>montepulciano</i> <b>Biologico</b>	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	38
<b>MAZZAMURELLO, montepulciano d'Abruzzo</b> <i>montepulciano</i> <b>biologico</b>	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	45
<b>AGLIANICO zì filicella irpinia aglianico</b> <i>aglianico</i> 24 mesi di maturazione in acciaio	Ciro Picariello Summonte, AV	30
<b>CIRO' ROSATO</b> <i>gaglioppo</i> non filtrato <b>Biologico</b>	'A Vita Cirò, KR	25
<b>CANNONAU Ghirada Fittiloghe</b> <i>cannonau</i> non filtrato <b>Biologico</b>	VikeVike Mamoiada, NU	36
<b>SICILIA ROSSO</b> <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

60

## VINI DOLCI, PASSITI E SPECIALI

Chiedi al personale di sala le proposte del giorno e i fuori carta!

*“al Calice e in bottiglia”*

<b>CACCIOLINO VITE UOMO</b> --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
<b>ORO DI VALLE</b> <i>spergola</i> <i>0,5 litri</i>	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	38
<b>TRIBULE</b> <i>Moscato, Malvasia, Trebbiano di Spagna e Spergola</i> <i>0,5 litri</i> Biologico	Az. Ag. Cinquecampi Puianello, RE	38
<b>VECCHIO SAMPERI 1978</b> <i>Grillo, Zibibbo, Passito di Pantelleria, Marsala</i> vino perpetuo <i>0,750 litri</i>	Marco De Bartoli Samperi, Marsala, TP	88
<b>SOL</b> <i>moscato bianco</i> natura <i>0,375 litri</i>	Cerruti Ezio Castiglione Tinella, CN	48



<b>TRAMONTANA</b> <i>malbo gentile</i> 0,375 litri	Podere Cipolla di Bini Denny Coviolo, RE	30
<b>MALVASIA DELLE LIPARI,</b> passito di salina <i>malvasia, orinto nero</i> 0,375 litri	Colosi Giammoro, ME	35
<b>MOSCATO D'ASTI</b> <i>moscato bianco di Canelli</i> dolce	Cascina fonda Neive, CN	27
<b>PASSITO DI PANTELLERIA</b> <i>zibibbo</i> 0,375 litri vini estremi	Ferrandes Pantelleria	52
<b>RAMANDOLO</b> <i>verduzzo friulano</i> <i>dolce, semipassito</i> 0,500 litri	Anna Berra Nimis, UD	27
<b>SAUTERNES</b> non filtrato 0,375 litri Biologico	Rousset-Peyraguey Preignac, Bordeaux, FRANCIA	50