

# VINI NATURALI

in abbinamento alla nostra cucina naturale

## PAROLE CHIAVE:

- preferenza 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.

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



= 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  
Cacciola, RE

22



#### AMBRA

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

macerazione e fermentazione in cemento, non filtrato

Biologico

m.f.

Distina  
Bacedasco, PC

27



#### ARMA DEI

*100% spergola*

*subito in pressa*

dosaggio zero

m.c.



Podere Cipolla  
Coviolo, RE

44

<p><b>L'ARTIGLIO</b>  <i>85% spergola 15% biancame</i>  <i>5-7 gg di macerazione</i>  dosaggio zero  Biologico</p>	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	44
<p><b>BESIOSA</b>  <i>malvasia di candia aromatica</i>  lunga macerazione  nessun solfito aggiunto nessuna  filtrazione  Biologico</p>	m.f.	 Crocizia Pastorello, PR	25
<p><b>ai BIOND</b>  <i>98% trebbiani, 2% malvasia</i>  5-7 gg macerazione</p>	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	24
<p><b>CASCINA RONCHI</b>  <i>80% spergola, 20% malvasia</i>  brut nature  Biologico</p>	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	32
<p><b>DESPINA</b>  <i>malvasia</i>  Biologico</p>	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	25
<p><b>GOLA</b>  <i>spergola e malvasia</i>  0 solfiti  Biologico</p>	m.f.	Az. Ag. Biodinamica Prati al Sole Pratissolo, RE	27

<p><b>LA DAMIGELLA</b>  <i>trebbiani</i>  nessuna filtrazione, no solfiti  Biologico</p>	m.f.	Podere Cervarola Villa Bianca, MO	24
<p><b>LE NEBBIE</b>  <i>spergola</i>  brut  da agricoltura Biologica</p>	m.c.	Az. Ag. Anna Beatrice Albinea, RE	35
<p><b>LEVANTE 90</b>  <i>malvasia, spergola, moscato</i>  nessuna filtrazione</p>	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	25
<p><b>LUBIGO</b>  100 % ortrugo  nessuna filtrazione</p>	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, Pc	24
<p><b>MALVASIA ROSA</b>  <b>bianco → rosé</b>  98% malvasia, 2% bacca rossa da indovinare  Biologico</p>	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	28
<p><b>MORDENTE</b>  100 % spergola  lunga macerazione  Biologico</p>	m.f.	Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE	28
<p><b>NOTTURNE SCIE</b>  <i>spergola</i>  da agricoltura Biologica</p>	m.f.	Az. Ag. Anna Beatrice Albinea, RE	28

<p><b>PARTICELLA 128</b>  <i>100 % spergola</i>  dosaggio zero  Biologico</p>	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	32
<p><b>QUERCIOLE</b>  <i>spergola e uve bianche</i>  lunga macerazione, nessuna  filtrazione, nessun solfito  Biologico</p>	m.f.	 Ca de noci Quattro Castella, RE	35
<p><b>RIO ROCCA, frisant bianco</b>  <i>spergola</i>  nessuna filtrazione  Biologico</p>	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	24
<p><b>RIO ROCCA nature</b>  <i>spergola</i>  nature – zero  Biologico</p>	m.c.	Il Farneto Castellarano, RE	42
<p><b>RIPA DI SOPRAVENTO</b>  <i>trebbiani</i>  nessuna filtrazione</p>	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	33
<p><b>RISERVA DE FRATELLI</b>  <i>spergola</i>  dosaggio zero  lunga macerazione  Biologico</p>	m.c.	 Ca de noci Quattro Castella, RE	62

<b>RUZNINTEINA</b> <i>uva ruggine</i> <i>nessuna filtrazione</i> Biologico	m.f. 	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	27
<b>SÒL e STÉLI</b> <i>sauvignon blanc</i> <i>lunga macerazione</i> <i>nessuna filtrazione</i> Biologico	m.f. 	Crocizia Pastorello, PR	24
<b>IL MIO SAUVIGNON</b> <i>sauvignon blanc</i> Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	25
<b>TARBIANÉIN</b> <i>uva Trebbianina</i> <i>nessuna filtrazione</i> Biologico	m.f. 	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	29
<b>TERBIANC</b> <i>trebbiano</i> <i>nessuna filtrazione</i> Biologico	m.f. 	Cinquecampi Puianello, RE	24
<b>TERREBIANCHE</b> <i>pignoletto, trebbiano</i> Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	25

**TERREBIANCHE***pignoletto, trebbiano*

Biologico

m.f.

Terraquilia

Guiglia, MO

45

MAGNUM 1.5 l

**ZUZU'***trebbiano di spagna e trebbiano**modenese*

macerato

m.f.

Franchina e Giarone

Formigine, MO

31

**BALÒS rosato***pinot nero*

Biologico

m.f.

Crocizia

Pastorello, PR

26

## ...Altre BOLLICINE ITALIANE

<b>CORTE RONCOLATO</b> <i>durella 95%, 5% garganega</i> dosaggio zero 450mt slm	m.c	Meggiolaro Roncà, VR	44
(fatta rifermentazione con mosto di garganega appassita, minimo 36 mesi sui lieviti)			
<b>PAVESE XXIV / XXXVI BLANC DE MORGEX et de la salle</b> <i>prie blanc 100%</i> dosaggio zero 900/1200mt altitudine viticoltura eroica della Val D'Aosta	m.c	Ermes Pavese Morgex, AO	69
<b>VO'</b> <i>chardonnay di diversi ceppi</i> dosaggio zero Biologico	m.c	Vallarom Avio, TN	46
<b>TRENTO</b> <i>pinot nero, chardonnay</i> brut 720mt altitudine	m.c	Furlani Vigolo Vattaro, TN	39
<b>FRANCIACORTA o non franciacorta?</b> <b>BLANC DE BLANCS divella</b> <i>chardonnay</i> dosaggio zero lieviti indigeni macerato in cemento	m.c	Divella Gussago Gussago, BS	65





<b>FRANCIACORTA</b> <b>75/80 mesi sui lieviti</b> <i>chardonnay</i> brut 4gr/litro zuccheri	m.c.	Rizzini Monticelli Brusati, BS	55
<b>OLTREPO PAVESE</b> <b>ZUFFADA Pas Dosé</b> <i>pinot nero</i> dosaggio zero senza solfiti aggiunti 36/40 mesi	m.c.	Casa Zuffada Ruino, Colli Verdi PV	74
<b>OLTREPO PAVESE NorEma rosé</b> <i>pinot nero</i> dosaggio zero	m.c.	Azienda Agricola Calatroni Montecalvo Versiggia, PV	45
<b>FUORI SCHEMA</b> <i>riesling</i> dosaggio zero -edizione limitata- Biologico	m.c.	Limina – Giuliano Micheletti Trento, TN	47
<b>FUORI SCHEMA rosè</b> <i>merlot</i> dosaggio zero -edizione limitata- Biologico	m.c.	Limina – Giuliano Micheletti Trento, TN	50

<b>PROSECCO campo nicoledda</b> <i>prosecco (glera)</i> brut nature Biologico	m.m. + m.f.	Vignale di Cecilia Baone, PD	30
<b>PROSECCO ca' dei zago</b> <i>prosecco (glera), verdiso,</i> <i>bianchetta, perera</i>	m.f.	Ca' dei Zago San Pietro di Barbozza, TV	30
<b>PROSECCO</b> <i>prosecco (glera)</i> lieviti indigeni	m.f.	Casa Coste Piane Valdobbiadene, TV	30
<b>NATURALMENTEFRIZZANTE</b> <i>prosecco (glera)</i> lieviti indigeni Biologico	m.f.	 Casa Belfi San Polo di Piave, TV	30
<b>ARCHETIPO "marasco"</b> <i>marasco 100%</i> brut nature Biologico	m.m.	L'Archetipo Castellaneta, TA	30

...ancora bollicine

## CHAMPAGNE e CREMANT

<b>CHAMPAGNE M&amp;T</b> <b>CUVÉE NATURE zero dosage</b> <i>chardonnay 100%</i> zero dosage no SO2 aggiunta – lieviti indigeni <b>Biologico</b>	m.c.	Joseph Desruets Hautvillers Marne-Epernay	95
<b>CHAMPAGNE Cuvée CXVI</b> <b>Sans Soufre – blanc de blanc</b> <i>chardonnay 100%</i> brut nature no SO2 aggiunta – lieviti indigeni lavorato in anfora e kjevri <b>Biologico</b>	m.c.	Champagne Augustin Avenay Val d'Or Montagne de Reims	210
<b>CHAMPAGNE Les Murgiers</b> <i>pinot meunier 70%, chardonnay 20%, pinto nero 10%</i> brut nature <b>Biologico</b>	m.c.	Francis Boulard Cauroy-les-Hermonville, Aisne Marne	105
<b>CHAMPAGNE zero</b> <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i> brut nature <b>Biologico</b>	m.c.	Tarlant Vallée de la Marne	105

<p><b>CHAMPAGNE Violaine</b></p> <p><i>pinot nero, chardonnay</i></p> <p>brut nature</p> <p>no S02 aggiunta – lieviti indigeni</p> <p>Biologico</p>	m.c.	<p>Benoit Lahaye</p> <p>Valleé de la Marne</p>	210
<p><b>CHAMPAGNE reserve</b></p> <p><i>pinot meunier 75%, chardonnay 25%</i></p> <p>dosage zero</p> <p>no S02 aggiunta – lieviti indigeni</p> <p>Biodinamico</p>	m.c.	<p>Charlot Père et Fils</p> <p>Chatillon-sur-Marne</p>	100
<p><b>CHAMPAGNE selèction</b></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>	73
<p><b>CHAMPAGNE blanc de blanc</b></p> <p><i>chardonnay</i></p> <p>brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre</p> <p>Curmas, Montagne de Reims</p>	79
<p><b>CHAMPAGNE rosè 1er CRU</b></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>	75

<p><b>CHAMPAGNE 1er CRU millésime</b> signature</p> <p><i>50% chardonnay, 27% pinot nero, 23% pinot meunier</i></p> <p>brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims</p>	85
<p><b>CHAMPAGNE rosè</b></p> <p><i>45% pinot meunier, 40% chardonnay, 15% pinot nero</i></p> <p>brut selection</p>	m.c.	<p>Casters Louis Damery</p>	80
<p><b>CHAMPAGNE rosè</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 Valleé de la Marne</p>	125
<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 Chigny Les Roses – Reims</p>	90
<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 Chigny Les Roses – Reims</p>	100

<b>CHAMPAGNE Encry</b> <b>grand cuvée</b> <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Encry A Le Mesnil-sur-Oger	110
<b>CHAMPAGNE 1er CRU</b> <b>Authentic'a</b> <i>53% pinot meunier,</i> <i>35%chardonnay, 12% pinot nero</i> extra brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	80
<b>CHAMPAGNE reserve cuvee</b> <i>pinot meunier</i> brut MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Loriot Festigny-Marne	140
<b>CHAMPAGNE selèction</b> <i>pinot meunier, pinot nero,</i> <i>chardonnay</i> brut MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	135
<b>CRÉMANT d'ALSACE</b> <i>pinot blanc, Auxerrois</i> brut nature <i>lieviti indigeni</i> zero solfiti aggiunti Biodinamico	m.c.	Pierre Frick Pfaffenheim, ALSAZIA	82

## 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!

...le bollicine dei

**LAMBRUSCHI NATURALI e qualche rifermentato rosso**

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

<b>RABII (arrabbiato)</b> <b>rosato</b>	m.f.	Podere Cacciola Cacciola, RE	24
--	------	---------------------------------	----

*l. sorbara*

*2-5 g di macerazione in acciaio*

*0 solfiti aggiunti*

*(rosé, dritto, profumato, tipico)*

*--esclusiva ristorante badessa--*

<b>II CADETTO rosato</b> <b>rifermentato con sboccatura</b>	m.f. - m.c.	Az. Agricola Saetti Sara Soliera, MO	23
--	-------------	---	----

*l. salamino*

*3 g di macerazione in acciaio e 6  
mesi di lieviti indigeni*

*0 solfiti aggiunti*

*(rosato, diretto, frutti rossi)*

**Biologico**

<p><b>SAN VINCENT</b></p> <p><i>I. sorbara</i></p> <p>(rosé, tipico, grande freschezza)</p> <p>Biologico</p>	m.c.	<p>Bergianti Terrevive</p> <p>Gargallo, MO</p>	31
<p><b>SMILZO</b></p> <p><i>I. grasparossa</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(rosa tenue, secco, fresco, tipico)</p>	m.f.	<p>Vittorio Graziano</p> <p>Castelvetro, MO</p>	26
<p><b>MUNTANERA</b></p> <p><i>uva tosca</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(rosato, intrigante)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Claudio Plessi</p> <p>Castelnuovo Rangone, MO</p>	25
<p><b>FINE</b></p> <p><i>I. sorbara</i></p> <p>(rosé, fine, complesso)</p> <p>Biologico</p>	m.c.	<p>Bergianti Terrevive</p> <p>Gargallo, MO</p>	52
<p><b>RIO DEGLI SGOCCIOLI</b></p> <p><i>I. barghi</i></p> <p>(balsamico, intrigante, complesso)</p> <p>Biologico</p>	m.c.	<p>Az. Ag. Cinque Campi</p> <p>Puianello, RE</p>	41



<p><b>al CER</b></p> <p><i>l. salamino, l. maestri, l. grasparossa,</i>  <i>l. marani, l. oliva, l. barghi, l. foglia frastagliata, ancillotta</i></p> <p>(rosato, leggero)</p>	m.f.	<p>Ferretti Vini  Campegine, RE</p>	23
<p><b>LA RONDININA</b></p> <p><i>l. grasparossa</i>  <i>fermentato in cemento</i>  <i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(rosato, rustico, tipico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Podere Cervarola  di Andrea Della Casa  Villabianca, MO</p>	23
<p><b>PERBENCI</b></p> <p><i>l. grasparossa</i></p> <p>(rosato, floreale, persistente)</p>	m.f.	<p>Franchina e Giarone  Formigine, MO</p>	26
<p><b>FERRANDO</b></p> <p><i>l. salamino</i></p> <p>(rosato, secco, asciutto, tipico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Quarticello  Montecchio, RE</p>	24
<p><b>SCHIROLI</b></p> <p><i>l. sorbara 85/90% e 10% salamino</i></p> <p>(rosato, antico, secco, minerale, asciutto)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Podere Beghetto  Carpi, MO</p>	27

<b>FUORLEGGERO</b> <i>I. grasparossa reggiana</i> nessuna filtrazione (rosato, secco, tipico) Biologico	m.f.	Cinque Campi Puianello, RE	24
<b>ROSEDA</b> <i>I. salamino</i> (pressa a grappolo intero, 24 mesi sui lieviti, rosé, fine) brut nature Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	32
<b>ROSA DEI VENTI</b> <i>I. grasparossa</i> nessuna filtrazione (vinificato rosato, rustico, secco)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	27
<b>FALCORUBENS,</b> <i>I. grasparossa</i> (rosso, floreale, secco, asciutto) Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	25
<b>DILETTO</b> <i>I. barghi e piccole percentuali di altri lambruschi reggiani</i>  rifermentazione con macerazione (rosso, profondo, rustico) Biologico	m.f.	Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE	25

<p><b>LAMBRO</b>  <i>l. barghi, l. maestri, l. grasparossa, marzemino</i>  0 solfiti  Biologico agricoltura Biodinamica</p>	m.f.	<p>Az. Ag. Biodinamica Prati al Sole  Pratissolo, RE</p>	29
<p><b>FONTANA DEI BOSCHI</b>  <i>l. grasparossa</i>  nessuna filtrazione  (rosso, secco, tipico)</p>	m.f.	<p>Vittorio Graziano  Castelvetro, MO</p>	28
<p><b>RIO ROCCA, frisant rosso</b>  <i>l. grasparossa reggiana</i>  nessuna filtrazione  Biologico</p>	m.f.	<p>Il Farneto  Castellarano, RE</p>	23
<p><b>IENIDE</b>  <i>l. grasparossa</i>  (rosso, floreale, persistente)</p>	m.f.	<p>Franchina e Giarone  Formigine, MO</p>	27
<p><b>ROSSOVIOLA</b>  <b>rifermentato con sboccatura</b>  <i>l. salamino</i>  4-5 g di macerazione in acciaio e 6 mesi di lieviti indigeni  0 solfiti aggiunti  (franco, di gran beva, agricolo)  Biologico</p>	m.f. - m.c.	<p>Az. Agricola Saetti Sara  Soliera, MO</p>	24

<p><b>IL CENERINO</b></p> <p><i>l. grasparossa</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</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>	24
<p><b>LAMBRUSCO</b></p> <p><i>l. maestri</i></p> <p>(rosso, tipico, secco)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Camillo Donati Barbiano, PR</p>	25
<p><b>LAMBRUSCAUN</b></p> <p><i>l. fiorano</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(rosso, rustico, antico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO</p>	25
<p><b>LIBECCIO 225</b></p> <p><i>l. grasparossa reggiana</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(rustico, secco, ottima beva)</p>	m.f.	<p>Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia</p>	28
<p><b>MARC'AURELIO</b></p> <p><i>l. maestri</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(vegetale, secco, gran tannino, note di arachide)</p> <p>macerato</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Crocizia Pastorello, PR</p>	24

<p><b>NERO MAESTRI</b>  <i>50% l. maestri, 30% l. grasparossa,  10% malbo gentile, 10% ancillotta</i>  <i>nessuna filtrazione</i>  (bel rosso porpora scuro, secco,  rustico, tipico)</p>	m.f.	<p>Quarticello  Montecchio, RE</p>	25
<p>Biologico</p>			
<p><b>OMBRE DELLA SERA, lambrusco  reggiano</b>  <i>l. maestri</i>  (rosso, morbido)</p>	m.m.	<p>Il Tralcio  Sabbione, RE</p>	18
<p><b>ROSSO DELLA BANDITA</b>  <i>4 uve a bacca rossa non riportate</i>  (tipico, verace, antico)</p>	m.f.	<p>Camillo Donati  Barbiano, PR</p>	24
<p>Biologico</p>			
<p><b>ORTIGARA, brusch nature</b>  <i>100% l. grasparossa</i>  (rosso tenue, tipico)  dosaggio zero</p>	m.c.	<p>Quarticello  Montecchio, RE</p>	31
<p>Biologico</p>			
<p><b>PONENTE 270</b>  <i>l. grasparossa, marzemino, malbo  gentile</i>  <i>nessuna filtrazione</i>  (rustico, secco, strutturato)</p>	m.f.	<p>Bini Denny – Podere Cipolla  Reggio Emilia</p>	25

<b>FUORI TEMA</b> <i>l. grasparossa</i> (macerazione carbonica a grappolo intero)	vino fermo	Podere Cervarola Villabianca, MO	30
<b>Biologico</b>			
<b>SOTTOBOSCO</b> <i>l. grasparossa, l. montericco, malbo, sgavetta</i> <i>nessuna filtrazione</i> (rosso, secco, rustico)	m.f.	Cà de Noci Quatto Castella, RE	32
<b>Biologico</b>			
<b>STIOLOROSSO</b> <i>l. sorbara, l. oliva, ancillotta</i> (rosso, secco, tipico, rustico)	m.f.	Terrevive - Casalpriore Rio Saliceto, RE	29
<b>Biologico</b>			
<b>SUOLI CATALDI</b> <i>l. sorbara, l. oliva, ancillotta</i> (rosso, morbido)	m.m.	Podere Giardino Roncadella, RE	23
<b>Biologico</b>			
<b>SUOLI CATALDI colfondo</b> <i>l. oliva, ancillotta</i> <i>nessuna filtrazione</i> (rosso, rustico, tipico)	m.f.	Podere Giardino Roncadella, RE	23
<b>Biologico</b>			

<p><b>TIEPIDO</b></p> <p><i>l. grasparossa</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(rosso chiaro, intrigante)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Claudio Plessi</p> <p>Castelnuovo Rangone, MO</p>	23
<p><b>VILLA PICTA</b></p> <p><b>lambrusco mantovano</b></p> <p><i>l. ruberti</i></p> <p>(rosso scuro, tannico, verace)</p>	m.f.	<p>Villa Picta</p> <p>Villimpenta, MN</p>	26
<p><b>CAVERIOL ROSS</b></p> <p><i>l. grasparossa, l. maestri, l. salamino, l. marani, ancillotta</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(rosso scuro, tannico, verace)</p>	m.f.	<p>Ferretti Vini</p> <p>Campegine, RE</p>	25
<p><b>CINQUECAMPI ROSSO</b></p> <p><i>l. grasparossa, malbo gentile, marzemino</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(scuro, secco, rustico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Cinque Campi</p> <p>Puianello, RE</p>	24
<p><b>VIGNETO SAETTI</b></p> <p><b>forse mosso forse fermo</b></p> <p><i>l. salamino</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(scuro, verace, non filtrato)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Az. Ag. Saetti Luciano</p> <p>Soliera, MO</p>	23

<b>VULPIS IN FABULA</b> <i>l. maestri</i> brut (scufo, intonso) ottenuto da Agricoltura Biologica	m.c.	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	31
<b>GALVANO, gutturnio</b> <i>barbera e bonarda</i> nessuna filtrazione (scufo, naturale, verace)	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	24
<b>FORTANA sur li�</b> <i>fortana</i> Biologico	m.f.	Mariotti I vini delle Sabbie Argenta, FE	25
<b>LEONI rosso</b> tra il fermo ed il mosso <i>sangiovese del Rubicone</i> nessuna filtrazione macerazione oltre i 10 gg	m.f.	Vini Leoni Roncofreddo, FC	28



# VINI FERMI BIANCHI, GIALLI e ARANCIONI

## EMILIA ROMAGNA

<b>AGENO</b> <i>malvasia, ortugo, trebbiano</i> macerato non filtrato Biologico	 La Stoppa Rivergaro, PC	50
<b>ALBARARA</b> <i>100% albana</i> Biodinamico	Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC	28
<b>ALIO AURORA</b> <i>100% spergola</i> Da agricoltura biologica	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano di Albinea, RE	30
<b>BORA LUNGA</b> <i>95% spergola, 5% moscato</i> non filtrato Biologico	 Cinque Campi Puianello, RE	30
<b>BORA LUNGA riserva 2020</b> <i>95% spergola, 5% moscato</i> non filtrato Biologico	 Cinque Campi Puianello, RE	56

MAGNUM 1,5 litri

<p><b>CIPOLLA n°5</b>  <i>100% malvasia di candia aromatica</i>  non filtrato</p>	 <p>Podere Cipolla  Coviolo, RE</p>	32
<p><b>DEDALO</b>  <i>trebbiano di spagna</i>  <i>affinato in vetroresina</i>  non filtrato</p>	 <p>Franchina e Giarone  Formigine, MO</p>	42
<p><b>DELYUS</b>  <i>100% albana</i>  affinamento in cemento  Biologico</p>	<p>Marta Valpiani  Castrocaro Terme, FC</p>	28
<p><b>GIANDON bianco</b>  <i>Malvasia di Candia Aromatica</i>  macerato  non filtrato  Biologico</p>	 <p>Il Farneto  Castellarano, RE</p>	27
<p><b>INZIA</b>  <i>spergola</i>  non filtrato  Biologico</p>	<p>Quarticello  Montecchio, RE</p>	30
<p><b>LE BARROSCHE</b>  <i>montù 100%</i></p>	<p>Costa Archi  Castel Bolognese, RA</p>	25

## LE MOLE

*malvasia di candia aromatica*

macerato

Biologico



Quarticello  
Montecchio, RE

30

## 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

25

## MARCOVALDO (bianco)

*malvasia di candia aromatica 80%*

*sauvignon blanc 20%*

non filtrato e macerato

Biologico



Crocizia  
Pastorello, PR

25

## MONTERE'

*albana 100%*

fermentazione ed affinamento in  
barriques

Biologico



Vigne Dei Boschi  
Valpiana di Brisighella, RA

46

<b>NOTTE DI LUNA</b>		Ca' De Noci Quattro Castella, RE	38
<i>malvasia, moscato, spergola</i>			
non filtrato e macerato			
affinato in botti di acacia e rovere			
Biologico			
<b>ORACOLO</b>		Marco Cordani Carpaneto Piacentino, PC	30
<i>sauvignon, malvasia, moscato</i>			
non filtrato e macerato			
Biologico			
<b>PODALIRIO</b>		Podere Cervarola Villabianca, MO	39
<i>trebbiano modenese, antica malvasia</i>			
<i>casalini, occhio di gatto, uva ruggine</i>			
non filtrato e macerato			
Biologico			
<b>RAMBÈLA</b>		Randi Fusignano, RA	25
<i>uva famoso 100%</i>			
lievemente aromatico			
Biologico			
<b>RIGOGOLO</b>		Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA	55
<i>albana</i>			
non filtrato e macerato			
1.5 litri			

**RIO BAGNO bianco***albana e famoso*

non filtrato e macerato

Bragagni Andrea Az. Ag.  
Brisighella, RA

28

**SERENARO  
bianco rubicone***famoso di Cesena*

Biologico

Villa Venti  
Roncofreddo, FC

28

**TARBIAN***trebbiano modenese*

non filtrato

Biologico

Claudio Plessi  
Castelnuovo Rangone, MO

31

**TARBIANAZ***trebbiani*

non filtrato

macerato

Vittorio Graziano  
Castelvetro, MO

37

**VALTOLLA bianco***malvasia piacentina*

non filtrato e macerato

Massimiliano Croci  
Castell'arquato, PC

28

**VINO DEL POGGIO BIANCO***malvasia ed altre uve a bacca bianca*

So2&lt;20mg/l

non filtrato

macerato

Andrea Cervini  
Poggio, Travo, PC

36

...altri VINI FERMI BIANCHI, GIALLI e ARANCIONI  
da Nord a Sud

<b>CHARDONNAY</b> <i>chardonnay trentino</i> Biologico	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	36
<b>FONTANASANTA</b> <b>manzoni bianco</b> <i>incrocio manzoni</i> fermentazione in cemento Biologico	Foradori Mezzolombardo, TN	38
<b>MULLER THURGAU etza</b> <i>muller thurgau</i> Biologico	Radoar Velturmo, BZ	31
<b>NOSIOLA</b> <b>vigneti delle dolomiti</b> <i>nosiola 100%</i> non filtrato Biologico	 Salvetta Madruzzo, TN	35
<b>SAN LETO</b> <b>timorasso colli tortonesi</b> <i>timorasso 100%</i> Biologico	 Daniele Ricci Costa Vescovato, AL	46

**BERETTE**  
**colline del genovesato**

*vermentino 100%*

macerato non filtrato

Biodinamico



La Ricolla di Daniele Parma  
Ne, GE

42

**IL BIANCO**

*vermentino 100%*

macerato non filtrato

Biologico



Il Torchio  
Castenuovo Magra, SP

33

**CINQUETERRE**

*bosco, albarola, vermentino*

Vini Estremi

Forlini Cappellini  
Manarola, SP

55

**FELCE BIANCO**

*trebbiano, vermentino, malvasia*  
non filtrato

La Felce  
Ortonovo, SP

30

**VERDUZZO**

**venezia giulia igp**

*verduzzo friulano 100%*

botte e contatto lieviti almeno 8 mesi



Bressan  
Farra d'Isonzo, GO

60

**JAKOT**

*friulano*

non filtrato

lunga macerazione



Franco Terpin  
San Floriano del Collio, GO

55

<b>NEKAJ</b> <i>friulano</i> non filtrato macerato	 Damijan Podversic Gorizia, GO	70
<b>VITOVSKA</b> <i>vitovska</i> non filtrato	 Zidarich Duino Aurisina, TS	48
<b>QUINTO QUARTO</b> <i>rebula</i> non filtrato	 Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	35
<b>RIBOLLA GIALLA</b> <i>ribolla gialla</i> non filtrato lunga macerazione	 Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	56
<b>SLATNIK</b> <i>chardonnay, friulano</i> non filtrato	 Radikon San Floriano del Collio, GO	52
<b>SAUVIGNON</b> <i>sauvignon</i> non filtrato lunga macerazione	 Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	56



**SIALIS***pinot grigio*

non filtrato

lunga macerazione



Franco Terpin

San Floriano del Collio, GO

64

**POGGIO DELLA COSTA***grechetto*

Biologico

Sergio Mottura

Civitella d'Agliano, VT

33

**TREBBIANO d'ABRUZZO***trebbiano*

Biologico

Emidio Pepe

Torano Nuovo, TE

61

**BIANCHI GRILLI PER LA TESTA***pecorino*

Biologico

Torre dei Beati

Loreto Aprutino, PE

36

**GIOCHEREMO CON I FIORI***pecorino*

Biologico

Torre dei Beati

Loreto Aprutino, PE

29

**FIANO d'AVELLINO***fiano*

60 giorni di fermentazione in acciaio

Ciro Picariello

Summonte, AV

34

**VINO BIANCO***minnella*

non filtrato

Calabretta

Randazzo, CT

32

## RENOSU BIANCO

*vermentino, moscato di sennori*

Tenute Dettori  
Badde Nicolosu, SS

30

## SP 68

*moscato 60%, albanello 40%*

non filtrato e macerato

Biologico



Arianna Occhipinti  
Vittoria, RA

38

## LO STRANIERO BIANCO FERMO

### RIESLING

non filtrato, 0 solfiti

vino in ossidazione

Biologico



Pierre Frick  
Pfaffenheim, ALSAZIA

59

# ROSSI FERMI

## EMILIA ROMAGNA

<b>ITALO</b> <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	34
<b>APOGEO</b> <i>croatina, barbera</i> non filtrato cemento e breve passaggio in barrique Biologico	Marco Cordani Carpaneto Piacentino, PC	33
<b>BARBERA DELLA STOPPA</b> camporomano vino d'annata <i>barbera 100%</i> Biologico	La Stoppa Rivergaro, PC	46
<b>BERZMèIN</b> <i>marzemino reggiano 100%</i> Biologico	Il Farneto Castellarano, RE	26

<p><b>BIAGIO ANTICO</b></p> <p><i>sangiovese</i></p> <p>fermentazione in cemento</p> <p>Biologico</p>	<p>Ancarani Faenza, RA</p>	<p>29</p>
<p><b>BORGO STIGNANI</b></p> <p><i>sangiovese</i></p> <p>fermentazione ed affinamento in barriques</p> <p>non filtrato</p>	<p>Vigne Dei Boschi Valpiana di Brisighella, RA</p>	<p>32</p>
<p><b>BRAGHAUS</b></p> <p><i>sangiovese 100%</i></p> <p>affinamento in solo cemento</p> <p>leggera riduzione</p> <p>non filtrato</p>	<p>Az. Ag. Bragagni Andrea Brisighella, RA</p>	<p>32</p>
<p><b>BRINE d'APRILE</b></p> <p><i>malbo gentile, marzemino</i></p> <p>Biologico</p> <p>non filtrato - lunga macerazione</p> <p>senza solforosa aggiunta - affinato in botte di acacia e rovere</p>	<p>Ca de Noci Quattro Castella, RE</p>	<p>39</p>
<p><b>Blu di BURSÒN</b></p> <p><i>uva longanesi 100%</i></p> <p>Biologico</p>	<p>Randi Fusignano, RA</p>	<p>29</p>

<p><b>BORDONE</b></p> <p><i>malbo gentile 100%</i></p> <p><i>10 gg macerazione</i></p> <p><i>malolattica svolta, 1 anno di botte</i></p> <p>Biologico</p>	<p>Quarticello Montecchio, RE</p>	32
<p><b>CASTEL ZOLA colli bolognesi</b></p> <p><i>barbera piccolo 100%</i></p> <p>non filtrato</p>	<p>Lodi Corazza Zola Predosa, BO</p>	39
<p><b>CAVERIÒL</b></p> <p><i>festasio 100%</i></p> <p>Biologico</p> <p>non filtrato</p>	<p>Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO</p>	30
<p><b>CENTUPLO</b></p> <p><i>centesimino</i></p> <p>Biologico</p> <p>non filtrato</p>	<p>Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC</p>	27
<p><b>CRETE AZZURRE</b></p> <p><i>100% sangiovese</i></p> <p>affinamento in botte grande e cemento</p> <p>Biologico</p>	<p>Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC</p>	36

<p><b>FUORI TEMA</b></p> <p><i>lambrusco grasparossa</i></p> <p>non filtrato, macerazione carbonica a grappolo intero</p> <p>Biologico</p>	<p>Podere Cervarola Villabianca, MO</p>	<p>31</p>
<p><b>GHEPPIO</b></p> <p><i>malbo gentile, cabernet sauvignon</i></p> <p>Biologico</p> <p>non filtrato</p>	<p>Ca de Noci Quattro Castella, RE</p>	<p>55</p>
<p><b>GIANDÒN</b></p> <p><i>malbo, gentile, lambruschi e marzemino reggiano</i></p> <p>vino in riduzione</p> <p>Biologico</p>	<p>Il Farneto Castellarano, RE</p>	<p>22</p>
<p><b>GRAPÈL</b></p> <p><i>sgavetta 100%</i></p> <p>Biologico</p> <p>non filtrato</p>	<p>Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO</p>	<p>30</p>
<p><b>LAFARFALLA</b></p> <p><i>100% sangiovese</i></p> <p>affinamento cemento e bottiglia</p> <p>Biologico</p>	<p>Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC</p>	<p>29</p>

<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>	<p>25</p>
<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>	<p>32</p>
<p><b>LE MARCONE riserva 2018</b>  <i>malbo gentile, cabernet sauvignon,  marzemino</i>  <b>Biologico</b></p> <p><b>MAGNUM 1,5 litri</b></p>	<p>Az. Ag. Cinquecampi  Puianello di Quattro Castella, RE</p>	<p>60</p>
<p><b>LE PAPESSE</b>  <i>sangiovese 90%, balsamina e negretto</i>  <i>500-550 mt slm</i>  <i>affinato in cemento, lieviti indigeni</i>  <b>Biologico</b></p>	<p>Az. Ag. Villa Papiano  Modigliana, FC</p>	<p>34</p>
<p><b>LEONI rosso</b>  <b>tra il fermo ed il mosso</b>  <i>sangiovese del rubicone</i>  <i>macerazione oltre i 10 gg</i>  <i>leggera riduzione</i></p>	<p>Vini Leoni  Roncofreddo, FC</p>	<p>29</p>

<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>	<p>36</p>
<p><b>MAESTRALE 315</b>  <i>malbo gentile</i>  non filtrato</p>	<p>Bini Denny – Podere Cipolla  Reggio Emilia</p>	<p>36</p>
<p><b>MARCOVALDO (rosso)</b>  <i>barbera, croatina</i>  non filtrato e macerato  <b>Biologico</b></p>	<p>Crocizia  Pastorello, PR</p>	<p>28</p>
<p><b>MERLOT dei colli bolognesi</b>  <i>merlot 100%</i>  non filtrato</p>	<p>Lodi Corazza  Zola Predosa, BO</p>	<p>29</p>
<p><b>MONTE BRULLO riserva serra</b>  <i>sangiovese</i></p>	<p>Costa Archi  Castel Bolognese, RA</p>	<p>37</p>
<p><b>NENO</b>  <i>barbera e bonarda</i>  non filtrato</p>	<p>Distina  Bacedasco Alto, PC</p>	<p>31</p>



<p><b>NERO DI VALLE</b>  <i>merlot, sirah, cabernet sauvignon,</i>  <i>vitigni autoctoni reggiani</i>  da agricoltura Biologica</p>	<p>Az. Ag. Anna Beatrice  Borzano, RE</p>	33
<p><b>PRIMO SEGNO</b>  <i>sangiovese (solo acciaio)</i>  Biologico</p>	<p>Villa Venti  Roncofreddo, FC</p>	26
<p><b>RIO BAGNO rosso</b>  <i>sangiovese e cabernet sauvignon</i>  macerato  leggera riduzione</p>	<p>Bragagni Andrea Az. Ag.  Brisighella, RA</p>	27
<p><b>ROSSO FERMO</b>  <i>croatina, barbera, cabernet sauvignon</i>  macerato  Biologico</p>	<p>Antonio Aldini  Torrechiara, PR</p>	32
<p><b>SASSOSCURO</b>  <i>uvaggio di bacche rosse all'antica</i>  macerato</p>	<p>Vittorio Graziano  Castelvetro, MO</p>	40
<p><b>VALTOLLA rosso</b>  <i>barbera e bonarda</i>  non filtrato  leggera riduzione</p>	<p>Massimiliano Croci  Castell'arquato, PC</p>	27

**VINO DEL POGGIO ROSSO**

Andrea Cervini  
Poggio, Travo, PC

32

*barbera*

So2<20mg/l

non filtrato

**...ancora ROSSI FERMI da Nord al Sud Italia****MARIADZO**

Les vieux Joseph di Ilaria  
Bevastro  
Chetoz-Quart, AO

36

*cornalin, vien de nus, pinot nero*

fermentazione spontanea - macerazione  
30 gg con follature - nessuna filtrazione

700/750 mt s.l.m.

viticoltura eroica della Val d'Aosta

**BARBACARLO**

Az. Ag. Barbacarlo - Lino Maga  
Broni, PV

150

*croatina, uva rara, ughetta (vespolina)*

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

**REGINA DI CUORI**

Tenuta Fornace  
Rovescala, PV

34

*croatina*

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

nessuna solforosa aggiunta

Biologico

<b>TERESA vino rosso</b> <i>ruché</i> fermentazione spontanea, 45 gg di macerazione, nessuna filtrazione <b>Biologico</b>	Cascina 'Tavijn di Nadia Verrua Scurzolengo, AT	32
<b>BARBARESCO Albesani</b> <i>nebbiolo</i>	Piero Busso Neive, CN	94
<b>BARBARESCO</b> <i>nebbiolo</i>	Cascina Morassino Barbaresco, CN	85
<b>SAN MARTINO</b> <b>colli tortonesi rosso</b> <i>nebbiolo</i> <b>Biologico</b>	Daniele Ricci Costa Vescovato, AL	38
<b>RONCO MALO BARBERA</b> <i>barbera</i> non filtrato	BERA Canelli, AT	39
<b>BAROLO bussia</b> <i>nebbiolo</i>	Carlo Viglione Monforte d'Alba, AL	111

<b>BAROLO</b> <i>nebbiolo</i>	Diego Conterno Monforte d'Alba, AL	98
<b>ROSSO NEBBIOLO</b> <i>nebbiolo</i> non filtrato - no SO2	Cascina Fontana Perno, CN	39
<b>NEBBIA IN VALLE alpi retiche</b> <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
<b>DOLCETTO D'ALBA</b> <i>dolcetto</i>	Virna Borgogno Barolo, CN	29
<b>LAGREIN</b> <i>lagrein</i> Biologico	Maso Bergamini Cognola, TN	37
<b>FOGLIA FRASTAGLIATA</b> vigneto storico <i>lambrusco trentino foglia frastagliata</i> vinificato in anfora Biologico	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	31

<b>SCHIAVA rosata</b> <i>schiaiva gentile</i>	Simoncelli Armando Navicello, TN	26
<b>LEALBERE</b> <i>teroldego rotaliano</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	32
<b>LEALBERE</b> <i>teroldego rotaliano JEROBOAM 3 litri</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	83
<b>TEROLDEGO</b> <i>teroldego</i> Biologico	Foradori Mezzolombardo, TN	38
<b>PINOT NERO</b> <b>vallagarina</b> <i>pinot nero</i> non filtrato Biologico	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	43
<b>VALPOLICELLA CLASSICO</b> <b>SUPERIORE camporenzo</b> <i>corvina 50%, corvinone 30%, rondinella 20%</i> Biologico	Monte Dall'Ora San Pietro in Cariano, VR	42

<b>VALPOLICELLA RIPASSO</b> <i>corvina, rondinella, molinara</i>	Aldrighetti Marano di Valpolicella, VR	44
<b>VALPOLICELLA AMARONE</b> <i>65% corvina, 30% rondinella, 5% molinara</i>	Aldrighetti Marano di Valpolicella, VR	80
<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	68
<b>ALPICELLA</b> <b>rossese di dolceacqua</b> <i>rossese 100%</i> non filtrato Biodinamico	Rosmarinus Perinaldo, IM	38
<b>VIGNETO DELLE PIETRE NERE</b> <i>Sirah, Merlot, Ciglioglio</i> non filtrato, lunga macerazione in inox Lotta integrata	Walter De Batte' Riomaggiore, SP	86

<p><b>TOSEO</b></p> <p><b>portofino Rosso</b></p> <p><i>Cigliegiolo 70%, Sangiovese 30%</i></p> <p>non filtrato</p> <p>Biodinamico</p>	<p>La Ricolla di Daniele Parma Ne, GE</p>	<p>41</p>
<p><b>REFOSCO</b></p> <p><i>refosco dal peduncolo rosso</i></p>	<p>La Frassina Caorle, VE</p>	<p>29</p>
<p><b>NEGRO DI COLLINA MIKLUS, collio rosso</b></p> <p><i>cabernet sauvignon, merlot</i></p> <p>Biologico</p>	<p>Draga San Floriano del Collio, GO</p>	<p>46</p>
<p><b>TERRANO</b></p> <p><i>terrano</i></p> <p>non filtrato</p>	<p>Zidarich Duino Aurisina, TS</p>	<p>43</p>
<p><b>SCHIOPPETTINO di Prepotto</b></p> <p><i>schioppetino</i></p> <p>non filtrato</p>	<p>Ronco Severo di Stefano Novello Prepotto, UD</p>	<p>57</p>
<p><b>QUINTO QUARTO</b></p> <p><i>merlot, cabernet sauvignon</i></p> <p>non filtrato</p>	<p>Franco Terpin San Floriano del Collio, GO</p>	<p>35</p>

<b>ROSSO</b> <i>merlot 75%, Pignol 25%</i>	Radikon Tre Buchi, GO	51
<b>LE DERIVE marche rosso</b> <i>montepulciano, sangiovese, vernaccia nera</i> Biologico	La Distesa di Corrado Dottori Cupramontana, AN	46
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Il colle di Carli Il Colle, Montalcino, SI	89
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Tricerchi Montalcino, SI	86
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> <i>sangiovese grosso</i>	Palazzo Montalcino, SI	77
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO riserva</b> <i>sangiovese grosso</i>	Palazzo Montalcino, SI	140
<b>CANAIOLO</b> <i>canaiolo</i> non filtrato Biodinamico	Pacina Castelnuovo Berardenga, SI	41



<p><b>CARMIGNANO</b>  <i>75% sangiovese, 10% canaiolo nero,  15% cabernet sauvignon</i>  non filtrato  Biologico</p>	<p>Fattoria di Bacchereto  Bacchereto, PO</p>	60
<p><b>VIGNA CHIUSA</b>  <i>35% canaiolo (Merla), 65% sangiovese</i>  non filtrato  Biodinamico</p>	<p>Santa Caterina  Sarzana, SP</p>	32
<p><b>VINO NOBILE  DI MONTEPULCIANO</b>  <i>sangiovese grosso</i>  Biologico</p>	<p>Il Conventino  Gracciano di Montepulciano, SI</p>	33
<p><b>CHIANTI Ati</b>  <i>sangiovese, colorino, canaiolo</i>  Biologico  leggera riduzione</p>	<p>Podere Ortica  Terranuova Bracciolini, AR</p>	28
<p><b>CHIANTI CLASSICO</b>  <i>sangiovese</i></p>	<p>Tenuta Carleone  Radda in Chianti, SI</p>	40

<p><b>LE GONNARE</b>  <b>Bolgheri Rosso Superiore</b>  <i>85% merlot, 15%syrah</i>  Biologico</p>	<p>Fabio Motta  Castagneto Carducci, LI</p>	70
<p><b>COTOZZINO</b>  <b>Morellino di Scansano</b>  <i>sangiovese</i>  Biologico</p>	<p>Antonio Camillo  Manciano, GR</p>	29
<p><b>MONTEPULCIANO d'ABRUZZO</b>  <i>montepulciano</i>  Biologico</p>	<p>Emidio Pepe  Torano Nuovo, TE</p>	83
<p><b>CERASUOLO d'ABRUZZO -rosato-</b>  <i>montepulciano</i>  Biologico</p>	<p>Emidio Pepe  Torano Nuovo, TE</p>	62
<p><b>CERASUOLO d'ABRUZZO -rosato-</b>  <i>montepulciano</i>  Biologico</p>	<p>Torre dei Beati  Loreto Aprutino, PE</p>	38
<p><b>COCCIAPAZZA, montepulciano  d'Abruzzo</b>  <i>montepulciano</i>  Biologico</p>	<p>Torre dei Beati  Loreto Aprutino, PE</p>	47

**MAZZAMURELLO, montepulciano  
d'Abruzzo**

*montepulciano*

biologico

Torre dei Beati  
Loreto Aprutino, PE

53

**AGLIANICO zì filicella  
irpinia aglianico**

*aglianico*

24 mesi di maturazione in acciaio

Ciro Picariello  
Summonte, AV

37

**CIRO' ROSATO**

*gaglioppo*

non filtrato

Biologico

'A Vita  
Cirò, KR

31

**CANNONAU ghirada fittiloghe**

*cannonau*

non filtrato

Biologico

VikeVike  
Mamoiada, NU

42

**CANNONAU ghirada istevene**

*cannonau*

non filtrato

Biologico

VikeVike  
Mamoiada, NU

70

<b>SICILIA ROSSO annate storiche</b> <i>nerello mascalese</i> non filtrato	Calabretta Randazzo, CT	42
--	----------------------------	----

<b>IL FRAPPATO, terre siciliane</b> <i>frappato di vittoria</i> Biologico	Arianna Occhipinti Vittoria, RG	53
---	------------------------------------	----

## LO STRANIERO ROSSO FERMO

<b>PINOT NERO</b> <i>pinot nero</i> non filtrato, 0 solfiti Biologico	Pierre Frick Pfaffenheim, ALSAZIA	64
--	--------------------------------------	----

## 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> "passito" --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	45
<b>ORO DI VALLE</b> "passito" <i>spergola</i> <i>0,5 litri</i> Da Agricoltura Biologica	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	39
<b>TRIBULE</b> "passito" <i>Molcato, Malvasia, Trebbiano di Spagna e Spergola</i> <i>0,5 litri</i> Biologico	Az.Ag. Cinquecampi Puianello, RE	39

<p><b>cinqueterre</b></p> <p><b>SCIACCHETRA'</b></p> <p><b>"passito"</b></p> <p><i>0,375 litri</i></p> <p>affinamento in anfora di terracotta</p> <p><i>Uva Bosco, Uva Rossese Bianco e altre antiche varietà locali</i></p> <p>Biologico</p>	<p>Az.Ag. Possa Riomaggiore, SP</p>	<p>96</p>
<p><b>VECCHIO SAMPERI 1978</b></p> <p><i>Grillo, Zibibbo, Passito di Pantelleria e Marsala</i></p> <p><i>Vino Perpetuo</i></p> <p><i>0,750 litri</i></p>	<p>Marco De Bartoli Samperi, Marsala, TP</p>	<p>88</p>
<p><b>SOL</b></p> <p><i>moscato bianco</i></p> <p>natura</p> <p><i>0,375 litri</i></p>	<p>Cerruti Ezio Castiglione Tinelli, CN</p>	<p>48</p>
<p><b>TRAMONTANA</b></p> <p><i>malbo gentile</i></p> <p><i>0,375 litri</i></p>	<p>Podere Cipolla di Bini Denny Coviolo, RE</p>	<p>32</p>
<p><b>MALVASIA DELLE LIPARI,</b></p> <p>passito di salina</p> <p><i>malvasia, orinto nero</i></p> <p><i>0,375 litri</i></p>	<p>Colosi Giammoro, ME</p>	<p>37</p>

<p><b>MOSCATO D'ASTI</b>  <i>moscato bianco di Canelli</i>  dolce</p>	<p>Cascina fonda  Neive, CN</p>	<p>29</p>
<p><b>PASSITO DI PANTELLERIA</b>  <i>zibibbo</i>  <i>0,375 litri</i>  vini estremi</p>	<p>Ferrandes  Pantelleria</p>	<p>59</p>
<p><b>RAMANDOLO</b>  <i>verduzzo friulano</i>  <i>dolce, semipassito</i>  <i>0,500 litri</i></p>	<p>Anna Berra  Nimis, UD</p>	<p>28</p>
<p><b>SAUTERNES</b>  non filtrato  <i>0,375 litri</i>  Biologico</p>	<p>Rousset-Peyraguey  Preignac, Bordeaux, FRANCIA</p>	<p>59</p>