

# 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.

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*

<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	19
<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	24
<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	27
<b>DESPINA</b> <i>malvasia</i> Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	22
<b>LA DAMIGELLA</b> <i>trebbiani</i> Biologico	m.f.	Podere Cervarola Villa Bianca, MO	19
<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	21
<b>MALVASIA ROSA</b> <b>bianco → rosé</b> <i>98% malvasia, 2% bacca rossa da</i> <i>indovinare</i> Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	24
<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	28
<b>QUERCIOLE</b> <i>spergola e uve bianche</i> Biologico	m.f.	Ca de noci Quattro Castella, RE	28
<b>RIO ROCCA, frisant bianco</b> <i>spergola</i> Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	19
<b>RIO ROCCA nature</b> <i>spergola</i> nature – zero Biologico	m.c.	Il Farneto Castellarano, RE	32
<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	43
<b>RUZNINTEINA</b> <i>uva ruggine</i> Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	24
<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	20
<b>TERREBIANCHE</b> <i>pignoletto, trebbiano</i> Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	20

...Altre  
**BOLLICINE ITALIANE**

<b>CORTE RONCOLATO</b> <i>durella 95%, 5% garganega</i> dosaggio zero 450mt slm  (fatto 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	m.c	Ermes Pavese Morgex, AO	47
<b>VO'</b> <i>Chardonnay di diversi ceppi</i> dosaggio zero Biologico	m.c	Vallarom Avio, TN	39
<b>TRENTO</b> <i>pinot nero, chardonnay</i> brut 720mt altitudine	m.c	Furlani Vigolo Vattaro, TN	33
<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	55
<b>FRANCIACORTA</b> <b>75/80 mesi sui lieviti</b> <i>chardonnay</i> brut 4gr/litro zuccheri	m.c	Rizzini Monticelli Brusati, BS	43

<b>OLTREPO PAVESE NorEma rosè</b> <i>pinot nero</i> dosaggio zero	m.c.	Azienda Agricola Calatroni Montecalvo Versiggia, PV	42
<b>FUORI SCHEMA</b> riesling dosaggio zero -edizione limitata- Biologico	m.c.	Limina – Giuliano Micheletti Trento, TN	40
<b>PROSECCO campo nicoletta</b> <i>prosecco (glera)</i> brut nature Biologico	m.m. + m.f.	Vignale di Cecilia Baone PD	25
<b>NATURALMENTEFRIZZANTE</b> <i>prosecco (glera)</i> Biologico	m.f.	Casa Belfi San Polo di Piave, TV	24
<b>ARCHETIPO “marasco”</b> <i>marasco 100%</i> brut nature Biologico	m.m.	L'Archetipo Castellaneta, TA	28

**...ancora bollicine  
CHAMPAGNE**

<b>CHAMPAGNE selèction</b> <i>pinot meunier, pinot nero,</i> <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	55
<b>CHAMPAGNE zero</b> <i>pinot meunier, pinot nero,</i> <i>chardonnay</i> brut nature Biologico	m.c.	Tarlant Valleé de la Marne	85

<b>CHAMPAGNE Violaine</b> <i>pinot nero, chardonnay</i> brut nature no SO2 aggiunta – lieviti indigeni <b>Biologico</b>	m.c.	Benoit Lahaye Valleé de la Marne	145
<b>CHAMPAGNE blanc de blanc</b> <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	60
<b>CHAMPAGNE rosè 1er CRU</b> <i>pinot nero, pinot meunier</i> brut rosè CUVEE RUBIS	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	58
<b>CHAMPAGNE 1er CRU millésime signature</b> <i>50% chardonnay, 27%pinot nero, 23% pinot meunier</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	64
<b>CHAMPAGNE rosè</b> <i>45% pinot meunier, 40% chardonnay, 15% pinot nero</i> brut selectiòn	m.c.	Casters Louis Damery	69
<b>CHAMPAGNE rosè</b> <i>50% chardonnay, 44% pinot nero, 6% pinot meunier</i> dosaggio zero	m.c.	Tarlant Valleé de la Marne	96



<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>	76
<p><b>CHAMPAGNE 1er CRU original</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>	86
<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
<p><b>CHAMPAGNE 1er CRU</b></p> <p><b>Authentic'a</b></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><b>CHAMPAGNE reserve cuvee</b></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><b>CHAMPAGNE selèction</b></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

<b>RABII</b> (arrabbiato) <b>rosè</b> <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
<b>SMILZO</b> <i>l. grasparossa</i> (rosa tenue, secco, fresco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	23
<b>MUNTANERA</b> <i>uva tosca</i> (rosato, intrigante) <b>Biologico</b>	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	23
<b>FINE</b> <i>sorbara</i> (rosè, fine, complesso) <b>Biologico</b>	m.c.	Bergianti Terrevive Gargallo, MO	39
<b>RIO DEGLI SGOCCIOLI</b> <i>lambrusco barghi</i> (balsamico, intrigante, complesso) <b>Biologico</b>	m.c.	Az. Ag. Cinque Campi Puianello, RE	39

<p><b>al CER</b>  <i>salamino, maestri, grasparossa,  marani, oliva, barghi, foglia  frastagliata, ancillotta</i></p> <p>(rosato, leggero)</p>	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	20
<p><b>LA RONDININA</b>  <i>l.grasparossa</i>  <i>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><b>FERRANDO</b>  <i>l. salamino</i></p> <p>(rosato, secco, asciutto, tipico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	22
<p><b>FUORLEGGERO</b>  <i>l.grasparossa reggiana</i></p> <p>(rosato, secco, tipico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	Cinque Campi Puianello, RE	22
<p><b>ROSEDA</b>  <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><b>ROSA DEI VENTI</b>  <i>l.grasparossa</i></p> <p>(vinificato rosato, rustico, secco)</p>	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	22

<b>FALCORUBENS,</b> <i>l.grasparossa</i> (rosso, floreale, secco, asciutto) Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	22
<b>DILETTO</b> <i>l. barghi e piccole percentuali di altri lambruschi reggiani</i>  rifermentazione con macerazione (rosso, profondo, rustico) Biologico	m.f.	Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE	22
<b>FONTANA DEI BOSCHI</b> <i>l. grasparossa</i> (rosso, secco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	25
<b>RIO ROCCA, frisant rosso</b> <i>l.grasparossa reggiana</i>  Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	19
<b>IL CENERINO</b> <i>l.grasparossa</i> <i>fermentato in cemento con 6 gg di macerazione</i> (rosso, intenso, rustico, tannico) Biologico	m.f.	Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO	19
<b>LAMBRUSCO</b> <i>l.maestri</i> (rosso, tipico, secco) Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	21
<b>LAMBRUSCAUN</b> <i>lambrusco di fiorano</i> (rosso, rustico, antico) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	21

<b>LIBECCIO 225</b> <i>l.grasparossa reggiana</i> (rustico, secco, ottima beva)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	21
<b>MARC'AURELIO</b> <i>L.Maestri</i> (vegetale, secco, gran tannino, note di arachide)	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	20
<b>Biologico</b>			
<b>NERO MAESTRI</b> <i>50% l.maestri, 30% l.grasparossa, 10% malbo gentile, 10% ancillotta</i> (bel rosso porpora scuro, secco, rustico, tipico)	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	21
<b>Biologico</b>			
<b>OMBRE DELLA SERA, lambrusco reggiano</b> <i>l.maestri</i> (rosso, morbido)	m.m.	Il Tralcio Sabbione, RE	14
<b>ROSSO DELLA BANDITA</b> <i>4 uve a bacca rossa non riportate</i> ( tipico, verace, antico)	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	21
<b>Biologico</b>			
<b>ORTIGARA, brusch nature</b> <i>100% l.grasparossa</i> (rosso tenue, dosaggio zero, tipico)	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	26
<b>Biologico</b>			

<b>PONENTE 270</b> <i>l.grasparossa, marzemino, malbo gentile</i> (rustico, secco, strutturato)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	21
<b>SOTTOBOSCO</b> <i>grasparossa, montericco, malbo, sgavetta</i> (rosso, secco, rustico) Biologico	m.f.	Cà de Noci Quattro Castella, RE	28
<b>STIOLOROSSO</b> <i>l.sorbara, l.oliva, ancillotta</i> (rosso, secco, tipico, rustico) Biologico	m.f.	Casalpriore Rio Saliceto, RE	24
<b>SUOLI CATALDI</b> <i>l.sorbara, l.oliva, ancillotta</i> (rosso, morbido)	m.m.	Podere Giardino Roncadella, RE	19
<b>SUOLI CATALDI colfondo</b> <i>l.oliva, ancillotta</i> (rosso, rustico, tipico) Biologico	m.f.	Podere Giardino Roncadella, RE	19
<b>TIEPIDO</b> <i>l.grasparossa</i> (rosso chiaro, intrigante) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	20

<b>VILLA PICTA</b> <b>lambrusco mantovano</b> <i>l.ruberti</i> (rosso scuro, tannico, verace)	m.f.	Villa Picta Villimpenta, MN	20
<b>CAVERIOL ROSS</b> <i>grasparossa, maestri, salamino, marani, ancellotta</i> (rosso scuro, tannico, verace)	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	19
<b>CINQUECAMPI ROSSO</b> <i>l.grasparossa, malbo gentile, marzemino</i> (scuro, secco, rustico) Biologico	m.f.	Cinque Campi Puianello, RE	19
<b>VIGNETO SAETTI</b> <i>l.salamino</i> (scuro, verace, non filtrato) biologico	m.f.	Az. Ag. Saetti Luciano Soliera, MO	21
<b>VULPIS IN FABULA</b> <i>l.maestri</i> (scuro, intenso)	m.c.	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	27
<b>GALVANO, gutturnio</b> <i>Barbera e Bonarda</i> (scuro, naturale, verace)	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	21
<b>LEONI rosso</b> <b>tra il fermo ed il mosso</b> <i>Sangiovese del Rubicone</i> macerazione oltre i 10 gg	m.f.	Vini Leoni Roncofreddo, FC	22

# VINI FERMI BIANCHI, GIALLI e ARANCIONI

## EMILIA ROMAGNA

<b>AGENO</b> <i>Malvasia, Ortugo, Trebbiano</i> macerato Biologico	La Stoppa Rivergaro, PC	46
<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	24
<b>CIPOLLA n°5</b> <i>100% malvasia di candia aromatica</i> non filtrato	Podere Cipolla Coviolo, RE	25
<b>DELYUS</b> <i>100% albana</i> affinamento in cemento Biologico	Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC	26
<b>INZIA</b> <i>spergola</i> non filtrato Biologico	Quarticello Montecchio, RE	24
<b>LE BARROSCHE</b> <i>montù 100%</i>	Costa Archi Castel Bolognese, RA	23



<p><b>LE MOLE</b></p> <p><i>malvasia di candia aromatica</i></p> <p>macerato</p> <p>Biologico</p>	<p>Quarticello Montecchio, RE</p>	24
<p><b>LE ORIGINI</b></p> <p><i>spergola</i></p> <p>importante macerazione in anfora</p> <p>produzione limitatissima</p> <p>Biologico</p>	<p>Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE</p>	39
<p><b>MALÉSTAR</b></p> <p><i>montuni</i></p> <p>Biologico</p>	<p>Mariotti I vini delle Sabbie Argenta, FE</p>	21
<p><b>MARCOVALDO (bianco)</b></p> <p><i>malvasia di candia aromatica 80%</i></p> <p><i>sauvignon blanc 20%</i></p> <p>non filtrato e macerato</p> <p>Biologico</p>	<p>Crocizia Pastorello, PR</p>	23
<p><b>MONTERE'</b></p> <p><i>albana 100%</i></p> <p>fermentazione ed affinamento in barriques</p> <p>Biologico</p>	<p>Vigne Dei Boschi Valpiana di Brisighella, RA</p>	39
<p><b>ORACOLO</b></p> <p><i>sauvignon, malvasia, moscato</i></p> <p>non filtrato e macerato</p> <p>Biologico</p>	<p>Marco Cordani Carpaneto Piacentino, PC</p>	25

<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	22
<b>TARBIAN</b> <i>trebbiano modenese</i> non filtrato Biologico	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	30
<b>TARBIAZ</b> <i>trebbiani</i> non filtrato	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	30
<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> So <sub>2</sub> <20mg/l non filtrato	Andrea Cervini Poggio, Travo, PC	30

## ...altri VINI FERMI BIANCHI, GIALLI e ARANCIONI

<b>FONTANASANTA</b> <b>manzoni bianco</b> <i>incrocio manzoni 100%</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</b> <b>timorasso colli tortonesi</b> <i>timorasso 100%</i> Biologico	Daniele Ricci Costa Vescovato, AL	40
<b>BERETTE</b> <b>colline del genovesato</b> <i>vermentino 100%</i> macerato non filtrato	La Ricolla di Daniele Parma Ne, GE	36
<b>CINQUETERRE</b> <i>bosco, albarola, vermentino</i> Vini Estremi	Forlini Cappellini Manarola, SP	38
<b>FELCE BIANCO</b> <i>trebbiano, vermentino, malvasia</i> non filtrato 1LITRO	La Felce Ortonovo, SP	25
<b>VERDUZZO</b> <b>venezia giulia igp</b> <i>verduzzo friulano 100%</i> botte e contatto lieviti almeno 8 mesi	Bressan Farra d'Isonzo, GO	58

<b>JAKOT</b> <i>friulano</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	44
<b>NEKAJ</b> <i>friulano</i> non filtrato	Damijan Podversic Gorizia, GO	55
<b>VITOVSKA</b> <i>vitovska</i> non filtrato	Zidarich Duino Aurisina, TS	42
<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	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	45
<b>SLATNIK</b> <i>chardonnay, friulano</i> non filtrato	Radikon San Floriano del Collio, GO	48
<b>SAUVIGNON</b> <i>sauvignon</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	50
<b>SIALIS</b> <i>pinot grigio</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	50

<b>POGGIO DELLA COSTA</b> <i>grechetto</i> Biologico	Sergio Mottura Civitella d'Agliano, VT	27
<b>TREBBIANO d'ABRUZZO</b> <i>trebbiano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	54
<b>BIANCHI GRILLI PER LA TESTA</b> <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	28
<b>GIOCHEREMO CON I FIORI</b> <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	23
<b>FIANO d'AVELLINO</b> <i>fiano</i> 60 giorni di fermentazione in acciaio	Ciro Picariello Summonte, AV	30
<b>VINO BIANCO</b> <i>minnella</i> non filtrato	Calabretta Randazzo, CT	29
<b>RENOSU BIANCO</b> <i>vermentino, moscato di sennori</i>	Tenute Dettori Badde Nicolosu, SS	25
<b>SP 68</b> <i>moscato 60%, albanello 40%</i> non filtrato e macerato Biologico	Arianna Occhipinti Vittoria, RA	33

## LO STRANIERO BIANCO FERMO

**RIESLING**

non filtrato, 0 solfiti

Biologico

Pierre Frick  
Pfaffenheim, ALSAZIA

50

### BIRRE ARTIGIANALI:

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

# ROSSI FERMI

## EMILIA ROMAGNA

<b>ITALO</b> <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
<b>APOGEO</b> <i>croatina, barbera</i> non filtrato cemento e breve passaggio in barrique Biologico	Marco Cordani Carpaneto Piacentino, PC	26
<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	20
<b>BORGO 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> Biologico non filtrato	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	26
<b>CENTUPLO</b> <i>Centesimino</i> Biologico non filtrato	Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC	21
<b>CRETE AZZURRE</b> <i>100% sangiovese</i> affinamento in botte grande e cemento Biologico	Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC	34



<b>GHEPPIO</b> <i>Malbo Gentile, Cabernet Sauvignon</i> Biologico non filtrato	Ca de Noci Quattro Castella, RE	39
<b>GIANDÒN</b> <i>Malbo, Gentile, Lambrusco e Marzemino reggiano</i> -vino a forte riduzione- Biologico	Il Farneto Castellarano, RE	16
<b>GRAPÈL</b> <i>Sgavetta 100%</i> Biologico non filtrato	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	26
<b>LAFARFALLA</b> <i>100% sangiovese</i> affinamento cemento e bottiglia Biologico	Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC	26
<b>LAMBRUSCO FERMO (forse)</b> <b>Rosso dell'emilia IGP</b> <i>Lambrusco Salamino 100%</i> Biologico	Vigneto Saetti Soliera, MO	22
<b>LE MARCONE</b> <i>Malbo, Cabernet Sauvignon, Marzemino</i> Biologico	Az. Ag. Cinquecampi Puianello di Quattro Castella, RE	28

<p><b>LEONI rosso</b>  tra il fermo ed il mosso  <i>Sangiovese del Rubicone</i>  macerazione oltre i 10 gg</p>	<p>Vini Leoni  Roncofreddo, FC</p>	24
<p><b>LONGIANO riserva</b>  <i>Sangiovese</i>  affinamento 3 anni  Biologico</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>	31
<p><b>MARCOVALDO (rosso)</b>  <i>Barbera, Croatina</i>  non filtrato e macerato  Biologico</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
<p><b>MONTE BRULLO riserva serra</b>  <i>Sangiovese</i></p>	<p>Costa Archi  Castel Bolognese, RA</p>	28
<p><b>NENO</b>  <i>Barbera e Bonarda</i>  non filtrato</p>	<p>Distina  Bacedasco Alto, PC</p>	29

<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>PRIMO SEGNO</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>VALTOLLA rosso</b> <i>barbera e bonarda</i> non filtrato	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	23
<b>VINO DEL POGGIO ROSSO</b> <i>barbera</i> So2<20mg/l non filtrato	Andrea Cervini Poggio, Travo, PC	25

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

<b>BARBACARLO</b> <i>croatina, uva rara, ughetta</i>	Az. Ag. Barbacarlo di Lino Maga Broni, PV	100
<b>BARBARESCO Albesani</b> <i>nebbiolo</i>	Piero Busso Neive, CN	74

<b>SAN MARTINO</b> colli tortonesi rosso <i>nebbiolo</i> Biologico	Daniele Ricci Costa Vescovato, AL	35
<b>RONCO MALO BARBERA</b> <i>barbera</i> non filtrato	BERA Canelli, AT	34
<b>BAROLO bussia</b> <i>nebbiolo</i>	Carlo Viglione Monforte d'Alba, AL	109
<b>ROSSO NEBBIOLO</b> <i>nebbiolo</i>	Cascina Fontana Perno, CN	32
<b>DOLCETTO D'ALBA</b> <i>dolcetto</i>	Carlo Viglione Monforte d'Alba, AL	28
<b>HARYS (1995)</b> <i>sirah</i> MAGNUM 1,5 litri	Gillardi Farigliano, CN	130
<b>LAGREIN</b> <i>lagrein</i> Biologico	Maso Bergamini Cognola, TN	28
<b>LAGREIN KRETZER rosato</b> <i>lagrein</i> Biologico	Nusserhof Bolzano, BZ	33

<b>LEALBERE</b> <i>teroldego rotaliano</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	25
<b>LEALBERE</b> <i>teroldego rotaliano 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 camporenzo</b> <i>corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%</i>	Monte Dall'Ora San Pietro in Cariano, VR	32
<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>	<p>33</p>
<p><b>TOSEO</b>  portofino Rosso  <i>Ciglioglio 70%, Sangiovese 30%</i>  non filtrato</p>	<p>La Ricolla di Daniele Parma  Ne, GE</p>	<p>27</p>
<p><b>REFOSCO</b>  <i>refosco dal peduncolo rosso</i></p>	<p>La Frassina  Caorle, VE</p>	<p>24</p>
<p><b>NEGRO DI COLLINA MIKLUS,</b>  <b>collio rosso</b>  <i>cabernet sauvignon, merlot</i></p>	<p>Draga  San Floriano del Collio, GO</p>	<p>37</p>
<p><b>TERRANO</b>  <i>terrano</i>  non filtrato</p>	<p>Zidarich  Duino Aurisina, TS</p>	<p>39</p>
<p><b>SCHIOPPETTINO di Prepotto</b>  <i>schiozzettino</i>  non filtrato</p>	<p>Ronco Severo di Stefano Novello  Prepotto, UD</p>	<p>46</p>
<p><b>QUINTO QUARTO</b>  <i>merlot, cabernet sauvignon</i>  non filtrato</p>	<p>Franco Terpin  San Floriano del Collio, GO</p>	<p>29</p>

<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	46
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Il colle di Carli Il Colle, Montalcino, SI	69
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Le Ragnaie Montalcino, SI	78
<b>CANAIOLO</b> <i>canaiole</i> non filtrato Biologico	Pacina Castelnuovo Berardenga, SI	32
<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	29
<b>CHIANTI Ati</b> <i>sangiovese, colorino, canaiolo</i> biologico	Podere Ortica Terranuova Bracciolini, AR	25
<b>CHIANTI CLASSICO</b> <i>sangiovese</i>	Tenuta Carleone Radda in Chianti, SI	36
<b>LE GONNARE</b> <b>Bolgheri Rosso Superiore</b> <i>85% merlot, 15%syrah</i> biologico	Fabio Motta Castagneto Carducci, LI	54
<b>COTOZZINO</b> <b>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	69
<b>CERASUOLO d'ABRUZZO -rosato-</b> <i>montepulciano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	49
<b>COCCIAPAZZA, montepulciano d'Abruzzo</b> <i>montepulciano</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	38



<b>MAZZAMURELLO, montepulciano d'Abruzzo</b> <i>montepulciano</i> biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	44
<b>AGLIANICO zì filicella irpinia aglianico</b> <i>aglianico</i> 24 mesi di maturazione in acciaio	Ciro Picariello Summonte, AV	28
<b>CIRO' ROSATO</b> <i>gaglioppo</i> non filtrato Biologico	'A Vita Cirò, KR	25
<b>CANNONAU Ghirada Fittiloghe</b> <i>cannonau</i> non filtrato Biologico	VikeVike Mamoiada, NU	36
<b>SICILIA ROSSO</b> <i>nerello mascalese</i> non filtrato	Calabretta Randazzo, CT	40
<b>IL FRAPPATO, terre siciliane</b> <i>frappato di vittoria</i> Biologico	Arianna Occhipinti Vittoria, RG	42

## LO STRANIERO ROSSO FERMO

<b>PINOT NERO</b> <i>pinot nero</i> vinificazione naturale Biologico non filtrato, 0 solfiti	Pierre Frick Pfaffenheim, ALSAZIA	53
--	--------------------------------------	----

## 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	37
<b>TRIBULE</b> <i>Molcato, Malvasia, Trebbiano di Spagna e Spergola</i> <i>0,5 litri</i> Biologico	Az. Ag. Cinquecampi Puianello, RE	38
<b>TRAMONTANA</b> <i>malbo gentile</i> <i>0,375 litri</i>	Podere Cipolla di Bini Denny Coviolo, RE	30
<b>MALVASIA DELLE LIPARI,</b> <b>passito di salina</b> <i>malvasia, orinto nero</i> <i>0,375 litri</i>	Colosi Giammoro, ME	30

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