

VINI NATURALI

in abbinamento alla nostra cucina naturale

PAROLE CHIAVE DELLA NOSTRA CARTA VINI:

- 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

BOLLICINE Bianche, Gialle e Arancioni e forse Rosa

EMILIA ROMAGNA

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

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

M.M. = Metodo Martinotti, rifermentazione in autoclave

SEJ (sete) <i>trebbiani, spergola, occhio di gatto, malvasia, albana</i> 0 solfiti aggiunti nessuna filtrazione, macerazione e fermentazione in acciaio <i>--esclusiva ristorante badessa--</i>	m.f.	Podere Cacciola Cacciola, RE	21
AMBRA <i>malvasia di candia aromatica 60%, moscato 20%, marsanne 20%</i> macerazione e fermentazione in cemento, non filtrato Biologico	m.f.	Distina Bacedasco, PC	26
ARMA DEI <i>100% spergola</i> <i>subito in pressa</i> dosaggio zero	m.c.	Podere Cipolla Coviolo, RE	38
L'ARTIGLIO <i>85% spergola 15% biancame</i> <i>5 gg di macerazione</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	34
BESIOSA <i>malvasia di candia aromatica</i> lunga macerazione Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	24

al BIOND <i>98% trebbiani, 2% malvasia</i> 5-7 gg macerazione	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	21
CASCINA RONCHI <i>80% spergola, 20% malvasia</i> brut nature Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	30
DESPINA <i>malvasia</i> Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	23
GOLA <i>spergola e malvasia</i> 0 solfiti Biologico	m.f.	Az. Ag. Biodinamica Prati al Sole Pratissolo, RE	26
LA DAMIGELLA <i>trebbiani</i> Biologico	m.f.	Podere Cervarola Villa Bianca, MO	21
LE NEBBIE <i>spergola</i> brut da agricoltura Biologica	m.c.	Az. Ag. Anna Beatrice Albinea, RE	31
LEVANTE 90 <i>malvasia, spergola, moscato</i>	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	22
LUBIGO <i>100 % ortrugo</i>	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, Pc	22
MALVASIA ROSA bianco → rosé <i>98% malvasia, 2% bacca rossa da indovinare</i> Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	26

MORDENTE <i>100 % spergola</i> lunga macerazione Biologico	m.f.	Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE	28
NOTTURNE SCIE <i>spergola</i> da agricoltura Biologica	m.f.	Az. Ag. Anna Beatrice Albinea, RE	25
PARTICELLA 128 <i>100 % spergola</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	30
QUERCIOLE <i>spergola e uve bianche</i> Biologico	m.f.	Ca de noci Quattro Castella, RE	30
RIO ROCCA, frisant bianco <i>spergola</i> Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	21
RIO ROCCA nature <i>spergola</i> nature – zero Biologico	m.c.	Il Farneto Castellarano, RE	33
RIPA DI SOPRAVENTO <i>trebbiani</i>	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	29
RISERVA DE FRATELLI <i>spergola</i> dosaggio zero lunga macerazione Biologico	m.c.	Ca de noci Quattro Castella, RE	55
RUZNINTEINA <i>uva ruggine</i> Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	26

SÒL e STÉLI <i>sauvignon blanc</i> lunga macerazione Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	23
IL MIO SAUVIGNON <i>sauvignon blanc</i> Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	25
TARBIANÉIN <i>uva Trebbianina</i> Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	29
TERBIANC <i>trebbiano</i> Biologico	m.f.	Cinquecampi Puianello, RE	21
TERREBIANCHE <i>pignoletto, trebbiano</i> Biologico	m.f.	Terraquila Guiglia, MO	21
ZUZU' <i>trebbiano di spagna e trebbiano modenese</i> macerato	m.f.	Franchina e Giarone Formigine, MO	29
BALÒS rosato <i>pinot nero</i> Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	25

...Altre BOLLICINE ITALIANE

CORTE RONCOLATO <i>durella 95%, 5% garganega</i> dosaggio zero 450mt slm (fatta rifermentazione con mosto di garganega appassita, minimo 36 mesi sui lieviti)	m.c	Meggiolaro Roncà, VR	42
PAVESE XXIV BLANC DE MORGEX 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
VO' <i>chardonnay di diversi ceppi</i> dosaggio zero Biologico	m.c	Vallarom Avio, TN	42
TRENTO <i>pinot nero, chardonnay</i> brut 720mt altitudine	m.c	Furlani Vigolo Vattaro, TN	36
FRANCIACORTA o non franciacorta? BLANC DE BLANCS divella <i>chardonnay</i> dosaggio zero lieviti indigeni fermentazione con macerazione in cemento	m.c	Divella Gussago Gussago, BS	60
FRANCIACORTA 75/80 mesi sui lieviti <i>chardonnay</i> brut 4gr/litro zuccheri	m.c	Rizzini Monticelli Brusati, BS	45

OLTREPO PAVESE ZUFFADA Pas Dosé <i>pinot nero</i> dosaggio zero senza solfiti aggiunti 36/40 mesi	m.c	Casa Zuffada Ruino, Colli Verdi PV	70
OLTREPO PAVESE NorEma rosé <i>pinot nero</i> dosaggio zero	m.c	Azienda Agricola Calatroni Montecalvo Versiggia, PV	43
FUORI SCHEMA <i>riesling</i> dosaggio zero -edizione limitata- Biologico	m.c.	Limina – Giuliano Micheletti Trento, TN	41
PROSECCO campo nicoletta <i>prosecco (glera)</i> brut nature Biologico	m.m. + m.f.	Vignale di Cecilia Baone, PD	25
PROSECCO ca' dei zago <i>prosecco (glera), verdiso, bianchetta, perera</i>	m.f.	Ca' dei Zago San Pietro di Barbozza, TV	27
PROSECCO <i>prosecco (glera)</i> lieviti indigeni	m.f.	Casa Coste Piane Valdobbiadene, TV	28
NATURALMENTEFRIZZANTE <i>prosecco (glera)</i> lieviti indigeni Biologico	m.f.	Casa Belfi San Polo di Piave, TV	25
ARCHETIPO “marasco” <i>marasco 100%</i> brut nature Biologico	m.m.	L'Archetipo Castellaneta, TA	28

...ancora bollicine

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE M&T CUVÉE NATURE zero dosage <i>chardonnay 100%</i> zero dosage no SO2 aggiunta – lieviti indigeni Biologico	m.c.	Joseph Desruets Hautvillers Marne-Epernay	92
CHAMPAGNE Cuvée CXVI Sans Soufre – blanc de blanc <i>chardonnay 100%</i> brut nature no SO2 aggiunta – lieviti indigeni lavorato in anfora e kjevri Biologico	m.c.	Champagne Augustin Avenay Val d'Or Montagne de Reims	185
CHAMPAGNE Les Murgiers <i>pinot meunier 70%, chardonnay 20%, pinto nero 10%</i> brut nature Biologico	m.c.	Francis Boulard Cauroy-les-Hermonville, Aisne Marne	100
CHAMPAGNE zero <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnaybrut</i> nature Biologico	m.c.	Tarlant Valleé de la Marne	92

<p>CHAMPAGNE Violaine</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>	146
<p>CHAMPAGNE reserve</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>	90
<p>CHAMPAGNE selèction</p> <p><i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i></p> <p>brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre</p> <p>Curmas, Montagne de Reims</p>	64
<p>CHAMPAGNE blanc de blanc</p> <p><i>chardonnay</i></p> <p>brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre</p> <p>Curmas, Montagne de Reims</p>	68
<p>CHAMPAGNE rosè 1er CRU</p> <p><i>pinot nero, pinot meunier</i></p> <p>brut rosè</p> <p>CUVEE RUBIS</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre</p> <p>Curmas, Montagne de Reims</p>	65
<p>CHAMPAGNE 1er CRU millésime signature</p> <p><i>50% chardonnay, 27%pinot nero, 23% pinot meunier</i></p> <p>brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre</p> <p>Curmas, Montagne de Reims</p>	72

<p>CHAMPAGNE rosè</p> <p><i>45% pinot meunier, 40% chardonnay, 15% pinot nero</i></p> <p>brut selectiòn</p>	m.c.	<p>Casters Louis Damery</p>	75
<p>CHAMPAGNE rosè</p> <p><i>50% chardonnay, 44% pinot nero, 6% pinot meunier</i></p> <p>dosaggio zero</p> <p>Biologico</p>	m.c.	<p>Tarlant Valleé de la Marne</p>	105
<p>CHAMPAGNE 1er CRU</p> <p><i>50% pinot meunier, 30% chardonnay, 20% pinot nero</i></p> <p>extra brut</p> <p>Biologico</p>	m.c.	<p>Pascal Mazet Chigny Les Roses – Reims</p>	85
<p>CHAMPAGNE 1er CRU originel</p> <p><i>30% chardonnay, 30% pinot nero, 30% pinot meunier, 10% pinot bianco</i></p> <p>brut</p> <p>Biologico</p>	m.c.	<p>Pascal Mazet Chigny Les Roses – Reims</p>	95
<p>CHAMPAGNE Encry</p> <p>grand cuvée</p> <p><i>chardonnay</i></p> <p>brut</p>	m.c.	<p>Encry A Le Mesnil-sur-Oger</p>	105

CHAMPAGNE 1er CRU Authentic'a <i>53% pinot meunier,</i> <i>35%chardonnay, 12% pinot nero</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	72
CHAMPAGNE reserve cuvee <i>pinot meunier</i> brut MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Loriot Festigny-Marne	138
CHAMPAGNE selèction <i>pinot meunier, pinot nero,</i> <i>chardonnay</i> brut MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	128

...le bollicine dei

LAMBRUSCHI NATURALI e qualche rifermentato rosso

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

RABII (arrabbiato) rosato <i>l. sorbara</i> <i>2-5 g di macerazione in acciaio</i> <i>0 solfiti aggiunti</i> (rosé, dritto, profumato, tipico) <i>--esclusiva ristorante badessa--</i>	m.f.	Podere Cacciola Cacciola, RE	22
IL CADETTO rosato rifermentato con sboccatura <i>l. salamino</i> <i>3 g di macerazione in acciaio e 6 mesi di lieviti indigeni</i> <i>0 solfiti aggiunti</i> (rosato, diretto, frutti rossi) Biologico	m.f. - m.c.	Az. Agricola Saetti Sara Soliera, MO	22
SAN VINCENT <i>l. sorbara</i> (rosé, tipico, grande freschezza) Biologico	m.c.	Bergianti Terrevive Gargallo, MO	29
SMILZO <i>l. grasparossa</i> (rosa tenue, secco, fresco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	24

MUNTANERA <i>uva tosca</i> (rosato, intrigante) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	24
FINE <i>l. sorbara</i> (rosé, fine, complesso) Biologico	m.c.	Bergianti Terrevive Gargallo, MO	40
RIO DEGLI SGOCCIOLI <i>l. barghi</i> (balsamico, intrigante, complesso) Biologico	m.c.	Az. Ag. Cinque Campi Puianello, RE	39
al CER <i>l. salamino, l. maestri, l. grasparossa, l. marani, l. oliva, l. barghi, l. foglia frastagliata, ancellotta</i> (rosato, leggero)	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	21
LA RONDININA <i>l. grasparossa</i> <i>fermentato in cemento</i> (rosato, rustico, tipico) Biologico	m.f.	Podere Cervarola di Andrea Della Casa Villabianca, MO	21
PERBENCI <i>l. grasparossa</i> (rosato, floreale, persistente)	m.f.	Franchina e Giarone Formigine, MO	24

FERRANDO <i>I. salamino</i> (rosato, secco, asciutto, tipico) Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	23
FUORLEGGERO <i>I. grasparossa reggiana</i> (rosato, secco, tipico) Biologico	m.f.	Cinque Campi Puianello, RE	22
ROSEDA <i>I. salamino</i> (pressa a grappolo intero, 24 mesi sui lieviti, rosé, fine) brut nature Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	30
ROSA DEI VENTI <i>I. grasparossa</i> (vinificato rosato, rustico, secco)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	22
FALCORUBENS, <i>I. grasparossa</i> (rosso, floreale, secco, asciutto) Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	23
DILETTO <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	22

LAMBRO <i>l. barghi, l. maestri, l. grasparossa, marzemino</i> 0 solfiti Biologico agricoltura Biodinamica	m.f.	Az. Ag. Biodinamica Prati al Sole Pratissolo, RE	25
FONTANA DEI BOSCHI <i>l. grasparossa</i> (rosso, secco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	25
RIO ROCCA, frisant rosso <i>l. grasparossa reggiana</i> Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	21
IENIDE <i>l. grasparossa</i> (rosso, floreale, persistente)	m.f.	Franchina e Giarone Formigine, MO	24
ROSSOVIOLA rifermentato con sboccatura <i>l. salamino</i> <i>4-5 g di macerazione in acciaio e 6 mesi di lieviti indigeni</i> <i>0 solfiti aggiunti</i> (franco, di gran beva, agricolo) Biologico	m.f. - m.c.	Az. Agricola Saetti Sara Soliera, MO	22
IL CENERINO <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	21

LAMBRUSCO <i>l. maestri</i> (rosso, tipico, secco) Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	23
LAMBRUSCAUN <i>l. fiorano</i> (rosso, rustico, antico) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	23
LIBECCIO 225 <i>l. grasparossa reggiana</i> (rustico, secco, ottima beva)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	23
MARC'AURELIO <i>l. maestri</i> (vegetale, secco, gran tannino, note di arachide) macerato Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	21
NERO MAESTRI <i>50% l. maestri, 30% l. grasparossa, 10% malbo gentile, 10% ancillotta</i> (bel rosso porpora scuro, secco, rustico, tipico) Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	22
OMBRE DELLA SERA, lambrusco reggiano <i>l. maestri</i> (rosso, morbido)	m.m.	Il Tralcio Sabbione, RE	15

ROSSO DELLA BANDITA <i>4 uve a bacca rossa non riportate</i> (tipico, verace, antico) Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	23
ORTIGARA, brusch nature <i>100% l. grasparossa</i> (rosso tenue, tipico) dosaggio zero Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	28
PONENTE 270 <i>l. grasparossa, marzemino, malbo gentile</i> (rustico, secco, strutturato)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	22
FUORI TEMA <i>l. grasparossa</i> (macerazione carbonica a grappolo intero) Biologico	vino fermo	Podere Cervarola Villabianca, MO	29
SOTTOBOSCO <i>l. grasparossa, l. montericco, malbo, sgavetta</i> (rosso, secco, rustico) Biologico	m.f.	Cà de Noci Quattro Castella, RE	31
STIOLOROSSO <i>l. sorbara, l. oliva, ancillotta</i> (rosso, secco, tipico, rustico) Biologico	m.f.	Terrevive – Casalpriore Rio Saliceto, RE	28

<p>SUOLI CATALDI</p> <p><i>l. sorbara, l. oliva, ancellotta</i></p> <p>(rosso, morbido)</p> <p>Biologico</p>	m.m.	Podere Giardino Roncadella, RE	20
<p>SUOLI CATALDI colfondo</p> <p><i>l. oliva, ancellotta</i></p> <p>(rosso, rustico, tipico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	Podere Giardino Roncadella, RE	20
<p>TIEPIDO</p> <p><i>l. grasparossa</i></p> <p>(rosso chiaro, intrigante)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	21
<p>VILLA PICTA</p> <p>lambrusco mantovano</p> <p><i>l. ruberti</i></p> <p>(rosso scuro, tannico, verace)</p>	m.f.	Villa Picta Villimpenta, MN	22
<p>CAVERIOL ROSS</p> <p><i>l. grasparossa, l. maestri, l. salamino, l. marani, ancellotta</i></p> <p>(rosso scuro, tannico, verace)</p>	m.f.	Ferretti Vini Campegine, RE	21
<p>CINQUECAMPI ROSSO</p> <p><i>l. grasparossa, malbo gentile, marzemino</i></p> <p>(scuro, secco, rustico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	Cinque Campi Puianello, RE	21

<p>VIGNETO SAETTI</p> <p>forse mosso forse fermo</p> <p><i>l. salamino</i></p> <p>(scuro, verace, non filtrato)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	Az. Ag. Saetti Luciano Soliera, MO	22
<p>VULPIS IN FABULA</p> <p><i>l. maestri</i></p> <p>brut</p> <p>(scuro, intenso)</p> <p>ottenuto da Agricoltura Biologica</p>	m.c.	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	27
<p>GALVANO, gutturnio</p> <p><i>barbera e bonarda</i></p> <p>(scuro, naturale, verace)</p>	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	22
<p>LEONI rosso</p> <p>tra il fermo ed il mosso</p> <p><i>sangiovese del Rubicone</i></p> <p>macerazione oltre i 10 gg</p>	m.f.	Vini Leoni Roncofreddo, FC	22

VINI FERMI BIANCHI, GIALLI e ARANCIONI

EMILIA ROMAGNA

AGENO <i>malvasia, ortugo, trebbiano</i> macerato non filtrato Biologico	La Stoppa Rivergaro, PC	48
ALBARARA <i>100% albana</i> Biodinamico	Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC	25
ALIO AURORA <i>100% spergola</i> Da agricoltura biologica	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano di Albinea, RE	26
BORA LUNGA <i>95% spergola, 5% moscato</i> non filtrato Biologico	Cinque Campi Puianello, RE	27
BORA LUNGA riserva 2020 <i>95% spergola, 5% moscato</i> non filtrato Biologico	Cinque Campi Puianello, RE	56
MAGNUM 1,5 litri		
CIPOLLA n°5 <i>100% malvasia di candia aromatica</i> non filtrato	Podere Cipolla Coviolo, RE	26

DEDALO <i>trebbiano di spagna</i> <i>affinato in vetroresina</i> non filtrato	Franchina e Giarone Formigine, MO	40
DELYUS <i>100% albana</i> affinamento in cemento Biologico	Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC	25
GIANDON bianco <i>Malvasia di Candia Aromatica</i> macerato non filtrato Biologico	Il Farneto Castellarano, RE	23
INZIA <i>spergola</i> non filtrato Biologico	Quarticello Montecchio, RE	25
LE BARROSCHE <i>montù 100%</i>	Costa Archi Castel Bolognese, RA	23
LE MOLE <i>malvasia di candia aromatica</i> macerato Biologico	Quarticello Montecchio, RE	26
LE ORIGINI <i>spergola</i> importante macerazione in anfora produzione limitata Biologico	Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE	39

<p>MALÉSTAR <i>montuni</i> Biologico</p>	<p>Mariotti I vini delle Sabbie Argenta, FE</p>	22
<p>MARCOVALDO (bianco) <i>malvasia di candia aromatica 80%</i> <i>sauvignon blanc 20%</i> non filtrato e macerato Biologico</p>	<p>Crocizia Pastorello, PR</p>	23
<p>MONTERE' <i>albana 100%</i> fermentazione ed affinamento in barriques Biologico</p>	<p>Vigne Dei Boschi Valpiana di Brisighella, RA</p>	39
<p>ORACOLO <i>sauvignon, malvasia, moscato</i> non filtrato e macerato Biologico</p>	<p>Marco Cordani Carpaneto Piacentino, PC</p>	28
<p>PODALIRIO <i>trebbiano modenese, antica malvasia casalini, occhio di gatto, uva ruggine</i> non filtrato e macerato Biologico</p>	<p>Podere Cervarola Villabianca, MO</p>	35
<p>RAMBĚLA <i>uva famoso 100%</i> lievemente aromatico Biologico</p>	<p>Randi Fusignano, RA</p>	25

RIGOGOLO <i>albana</i> non filtrato e macerato 1.5 litri	Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA	55
RIO BAGNO bianco <i>albana e famoso</i> non filtrato e macerato	Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA	24
SERENARO bianco rubicone <i>famoso di Cesena</i> Biologico	Villa Venti Roncofreddo, FC	23
TARBIAN <i>trebbiano modenese</i> non filtrato Biologico	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	30
TARBIANAZ <i>trebbiani</i> non filtrato macerato	Vittorio Graziano Castelvetto, MO	35
VALTOLLA bianco <i>malvasia piacentina</i> non filtrato e macerato	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	25
VINO DEL POGGIO BIANCO <i>malvasia ed altre uve a bacca bianca</i> So ₂ <20mg/l non filtrato macerato	Andrea Cervini Poggio, Travo, PC	30

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

FONTANASANTA manzoni bianco <i>incrocio manzoni</i> fermentazione in cemento Biologico	Foradori Mezzolombardo, TN	35
MULLER THURGAU etza <i>muller thurgau</i> Biologico	Radoar Velturmo, BZ	29
NOSIOLA vigneti delle dolomiti <i>nosiola 100%</i> non filtrato Biologico	Salvetta Madruzzo, TN	32
SAN LETO timorasso colli tortonesi <i>timorasso 100%</i> Biologico	Daniele Ricci Costa Vescovato, AL	45
BERETTE colline del genovesato <i>vermentino 100%</i> macerato non filtrato Biodinamico	La Ricolla di Daniele Parma Ne, GE	36

<p>IL BIANCO <i>vermentino 100%</i> macerato non filtrato Biologico</p>	<p>Il Torchio Castenuovo Magra, SP</p>	28
<p>CINQUETERRE <i>bosco, albarola, vermentino</i> Vini Estremi</p>	<p>Forlini Cappellini Manarola, SP</p>	44
<p>FELCE BIANCO <i>trebbiano, vermentino, malvasia</i> non filtrato 1LITRO</p>	<p>La Felce Ortonovo, SP</p>	29
<p>VERDUZZO venezia giulia igp <i>verduzzo friulano 100%</i> botte e contatto lieviti almeno 8 mesi</p>	<p>Bressan Farra d'Isonzo, GO</p>	58
<p>JAKOT <i>friulano</i> non filtrato lunga macerazione</p>	<p>Franco Terpin San Floriano del Collio, GO</p>	46
<p>NEKAJ <i>friulano</i> non filtrato macerato</p>	<p>Damijan Podversic Gorizia, GO</p>	63
<p>VITOVSKA <i>vitovska</i> non filtrato</p>	<p>Zidarich Duino Aurisina, TS</p>	44

QUINTO QUARTO <i>rebula</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	30
RIBOLLA GIALLA <i>ribolla gialla</i> non filtrato lunga macerazione	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	48
SLATNIK <i>chardonnay, friulano</i> non filtrato	Radikon San Floriano del Collio, GO	49
SAUVIGNON <i>sauvignon</i> non filtrato lunga macerazione	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	52
SIALIS <i>pinot grigio</i> non filtrato lunga macerazione	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	52
POGGIO DELLA COSTA <i>grechetto</i> Biologico	Sergio Mottura Civitella d'Agliano, VT	29
TREBBIANO d'ABRUZZO <i>trebbiano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	57
BIANCHI GRILLI PER LA TESTA <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	30

GIOCHEREMO CON I FIORI <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	25
FIANO d'AVELLINO <i>fiano</i> 60 giorni di fermentazione in acciaio	Ciro Picariello Summonte, AV	32
VINO BIANCO <i>minnella</i> non filtrato	Calabretta Randazzo, CT	30
RENOSU BIANCO <i>vermentino, moscato di sennori</i>	Tenute Dettori Badde Nicolosu, SS	28
SP 68 <i>moscato 60%, albanello 40%</i> non filtrato e macerato Biologico	Arianna Occhipinti Vittoria, RA	35

LO STRANIERO BIANCO FERMO

RIESLING non filtrato, 0 solfiti vino in ossidazione Biologico	Pierre Frick Pfaffenheim, ALSAZIA	52
--	--------------------------------------	----

BIRRE ARTIGIANALI:

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

ROSSI FERMI

EMILIA ROMAGNA

ITALO <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	31
APOGEO <i>croatina, barbera</i> non filtrato cemento e breve passaggio in barrique Biologico	Marco Cordani Carpaneto Piacentino, PC	30
BARBERA DELLA STOPPA camporomano vino d'annata <i>barbera 100%</i> Biologico	La Stoppa Rivergaro, PC	43
BERZMÈIN <i>marzemino reggiano 100%</i> Biologico	Il Farneto Castellarano, RE	22
BIAGIO ANTICO <i>sangiovese</i> fermentazione in cemento Biologico	Ancarani Faenza, RA	27

BORGIO STIGNANI <i>sangiovese</i> fermentazione ed affinamento in barriques	Vigne Dei Boschi Valpiana di Brisighella, RA	27
BRAGHAUS <i>sangiovese 100%</i> affinamento in solo cemento leggera riduzione	Az. Ag. Bragagni Andrea Brisighella, RA	28
Blu di BURSÒN <i>uva longanesi 100%</i> Biologico	Randi Fusignano, RA	24
BORDONE <i>malbo gentile 100%</i> <i>10 gg macerazione</i> <i>malolattica svolta, 1 anno di botte</i> Biologico	Quarticello Montecchio, RE	29
CASTEL ZOLA colli bolognesi <i>barbera piccolo 100%</i> non filtrato	Lodi Corazza Zola Predosa, BO	29
CAVERIÒL <i>festasio 100%</i> Biologico non filtrato	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	27
CENTUPLO <i>centesimino</i> Biologico non filtrato	Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC	23

<p>CRETE AZZURRE <i>100% sangiovese</i> affinamento in botte grande e cemento Biologico</p>	<p>Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC</p>	34
<p>FUORI TEMA <i>lambrusco grasparossa</i> non filtrato, macerazione carbonica a grappolo intero Biologico</p>	<p>Podere Cervarola Villabianca, MO</p>	29
<p>GHEPPIO <i>malbo gentile, cabernet sauvignon</i> Biologico non filtrato</p>	<p>Ca de Noci Quattro Castella, RE</p>	52
<p>GIANDÒN <i>malbo, gentile, lambruschi e marzemino reggiano</i> vino in riduzione Biologico</p>	<p>Il Farneto Castellarano, RE</p>	18
<p>GRAPÈL <i>sgavetta 100%</i> Biologico non filtrato</p>	<p>Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO</p>	26
<p>LAFARFALLA <i>100% sangiovese</i> affinamento cemento e bottiglia Biologico</p>	<p>Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC</p>	26

<p>LAMBRUSCO FERMO (forse) Rosso dell'emilia IGP <i>lambrusco salamino 100%</i> Biologico</p>	<p>Vigneto Saetti Soliera, MO</p>	22
<p>LE MARCONE <i>malbo gentile, cabernet sauvignon, marzemino</i> Biologico</p>	<p>Az. Ag. Cinquecampi Puianello di Quattro Castella, RE</p>	30
<p>LE MARCONE riserva 2018 <i>malbo gentile, cabernet sauvignon, marzemino</i> Biologico</p>	<p>Az. Ag. Cinquecampi Puianello di Quattro Castella, RE</p>	60
MAGNUM 1,5 litri		
<p>LEONI rosso tra il fermo ed il mosso <i>sangiovese del rubicone</i> macerazione oltre i 10 gg leggera riduzione</p>	<p>Vini Leoni Roncofreddo, FC</p>	24
<p>LONGIANO riserva <i>sangiovese</i> <i>affinamento 3 anni</i> Biologico</p>	<p>Az. Ag. Villa Venti Roncofreddo, FC</p>	34
<p>MAESTRALE 315 <i>malbo gentile</i> non filtrato</p>	<p>Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia</p>	34

MARCOVALDO (rosso) <i>barbera, croatina</i> non filtrato e macerato Biologico	Crocizia Pastorello, PR	27
MERLOT dei colli bolognesi <i>merlot 100%</i> non filtrato	Lodi Corazza Zola Predosa, BO	29
MONTE BRULLO riserva serra <i>sangiovese</i>	Costa Archi Castel Bolognese, RA	33
NENO <i>barbera e bonarda</i> non filtrato	Distina Bacedasco Alto, PC	30
NERO DI VALLE <i>merlot, sirah, cabernet sauvignon,</i> <i>vitigni autoctoni reggiani</i> da agricoltura Biologica	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	29
PRIMO SEGNO <i>sangiovese (solo acciaio)</i> Biologico	Villa Venti Roncofreddo, FC	24
RIO BAGNO rosso <i>sangiovese e cabernet sauvignon</i> macerato	Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA	24
SASSOSCURO <i>uvaggio di bacche rosse all'antica</i> macerato	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	38

VALTOLLA rosso <i>barbera e bonarda</i> non filtrato	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	24
---	---	----

VINO DEL POGGIO ROSSO <i>barbera</i> So2<20mg/l non filtrato	Andrea Cervini Poggio, Travo, PC	30
--	-------------------------------------	----

...ancora ROSSI FERMI da Nord al Sud Italia

MARIADZO <i>cornalin, vien de nus, pinot nero</i> fermentazione spontanea - macerazione 30 gg con follature - nessuna filtrazione 700/750 mt s.l.m. viticoltura eroica della Val d'Aosta	Les vieux Joseph di Ilaria Bevastro Chetoz-Quart, AO	35
--	--	----

BARBACARLO <i>croatina, uva rara, ughetta (vespolina)</i> per le annate disponibili chiedere ai sommelier (1987 - 2002 - 2014)	Az. Ag. Barbacarlo - Lino Maga Broni, PV	100
--	---	-----

TERESA vino rosso <i>ruché</i> fermentazione spontanea, 45 gg di macerazione, nessuna filtrazione Biologico	Cascina 'Tavijn di Nadia Verrua Scurzolengo, AT	30
--	--	----

BARBARESCO Albesani <i>nebbiolo</i>	Piero Busso Neive, CN	88
SAN MARTINO colli tortonesi rosso <i>nebbiolo</i> Biologico	Daniele Ricci Costa Vescovato, AL	35
RONCO MALO BARBERA <i>barbera</i> non filtrato	BERA Canelli, AT	37
BAROLO bussia <i>nebbiolo</i>	Carlo Viglione Monforte d'Alba, AL	110
BAROLO <i>nebbiolo</i>	Diego Conterno Monforte d'Alba, AL	97
ROSSO NEBBIOLO <i>nebbiolo</i> non filtrato - no SO2	Cascina Fontana Perno, CN	35
NEBBIA IN VALLE alpi retiche <i>nebbiolo (chiavennasca) 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
DOLCETTO D'ALBA <i>dolcetto</i>	Virna Borgogno Barolo, CN	28

LAGREIN <i>lagrein</i> Biologico	Maso Bergamini Cognola, TN	36
SCHIAVA rosata <i>schiaiva gentile</i>	Simoncelli Armando Navicello, TN	25
LEALBERE <i>teroldego rotaliano</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	28
LEALBERE <i>teroldego rotaliano</i> <i>JEROBOAM 3 litri</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	80
TEROLDEGO <i>teroldego</i> Biologico	Foradori Mezzolombardo, TN	34
PINOT NERO vallagarina <i>pinot nero</i> non filtrato Biologico	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	39
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE camporengo <i>corvina 50%, corvinone 30%, rondinella 20%</i> Biologico	Monte Dall'Ora San Pietro in Cariano, VR	35

VALPOLICELLA RIPASSO <i>corvina, rondinella, molinara</i>	Aldrighetti Marano di Valpolicella, VR	40
VALPOLICELLA AMARONE <i>65% corvina, 30% rondinella, 5% molinara</i>	Aldrighetti Marano di Valpolicella, VR	70
PINOT NERO venezia giulia igp <i>pinot nero</i> lunga macerazione/fermentazione min. 2 anni maturazione botti rovere non filtrato	Bressan Farra d'Isonzo, GO	65
ALPICELLA rossese di dolceacqua <i>rossese 100%</i> non filtrato Biodinamico	Rosmarinus Perinaldo, IM	36
VIGNETO DELLE PIETRE NERE <i>Sirah, Merlot, Cigliegiolo</i> non filtrato, lunga macerazione in inox Lotta integrata	Walter De Batte' Riomaggiore, SP	74
TOSEO portofino Rosso <i>Cigliegiolo 70%, Sangiovese 30%</i> non filtrato Biodinamico	La Ricolla di Daniele Parma Ne, GE	39

REFOSCO <i>refosco dal peduncolo rosso</i>	La Frassina Caorle, VE	28
NEGRO DI COLLINA MIKLUS, collio rosso <i>cabernet sauvignon, merlot</i> Biologico	Draga San Floriano del Collio, GO	38
TERRANO <i>terrano</i> non filtrato	Zidarich Duino Aurisina, TS	41
SCHIOPPETTINO di Prepotto <i>schiozzettino</i> non filtrato	Ronco Severo di Stefano Novello Prepotto, UD	55
QUINTO QUARTO <i>merlot, cabernet sauvignon</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	30
ROSSO <i>merlot 75%, Pignol 25%</i>	Radikon Tre Buchi, GO	49
LE DERIVE marche rosso <i>montepulciano, sangiovese, vernaccia nera</i> Biologico	La Distesa di Corrado Dottori Cupramontana, AN	46
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Il colle di Carli Il Colle, Montalcino, SI	74

BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Tricerchi Montalcino, SI	85
CANAIOLO <i>canaiole</i> non filtrato Biodinamico	Pacina Castelnuovo Berardenga, SI	39
CARMIGNANO <i>75% sangiovese, 10% canaiolo nero, 15% cabernet sauvignon</i> non filtrato Biologico	Fattoria di Bacchereto Bacchereto, PO	58
VIGNA CHIUSA <i>35% canaiolo (Merla), 65% sangiovese</i> non filtrato Biodinamico	Santa Caterina Sarzana, SP	30
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Il Conventino Gracciano di Montepulciano, SI	29
CHIANTI Ati <i>sangiovese, colorino, canaiolo</i> Biologico	Podere Ortica Terranuova Bracciolini, AR	26
CHIANTI CLASSICO <i>sangiovese</i>	Tenuta Carleone Radda in Chianti, SI	38

<p>LE GONNARE Bolgheri Rosso Superiore <i>85% merlot, 15%syrah</i> Biologico</p>	<p>Fabio Motta Castagneto Carducci, LI</p>	58
<p>COTOZZINO Morellino di Scansano <i>sangiovese</i> Biologico</p>	<p>Antonio Camillo Manciano, GR</p>	26
<p>MONTEPULCIANO d'ABRUZZO <i>montepulciano</i> Biologico</p>	<p>Emidio Pepe Torano Nuovo, TE</p>	78
<p>CERASUOLO d'ABRUZZO -rosato- <i>montepulciano</i> Biologico</p>	<p>Emidio Pepe Torano Nuovo, TE</p>	58
<p>COCCIAPAZZA, montepulciano d'Abruzzo <i>montepulciano</i> Biologico</p>	<p>Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE</p>	44
<p>MAZZAMURELLO, montepulciano d'Abruzzo <i>montepulciano</i> biologico</p>	<p>Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE</p>	49
<p>AGLIANICO zì filicella irpinia aglianico <i>aglianico</i> 24 mesi di maturazione in acciaio</p>	<p>Ciro Picariello Summonte, AV</p>	33

CIRO' ROSATO <i>gaglioppo</i> non filtrato Biologico	'A Vita Cirò, KR	29
CANNONAU ghirada fittiloghe <i>cannonau</i> non filtrato Biologico	VikeVike Mamoiada, NU	40
CANNONAU ghirada istevene <i>cannonau</i> non filtrato Biologico	VikeVike Mamoiada, NU	70
SICILIA ROSSO <i>nerello mascalese</i> non filtrato	Calabretta Randazzo, CT	41
IL FRAPPATO, terre siciliane <i>frappato di vittoria</i> Biologico	Arianna Occhipinti Vittoria, RG	49

LO STRANIERO ROSSO FERMO

PINOT NERO <i>pinot nero</i> non filtrato, 0 solfiti Biologico	Pierre Frick Pfaffenheim, ALSAZIA	63
--	--------------------------------------	----

VINI DOLCI, PASSITI E SPECIALI

Chiedi al personale di sala le proposte del giorno e i fuori carta!
“al Calice e in bottiglia”

CACCIOLINO VITE UOMO "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	43
ORO DI VALLE "passito" <i>spergola</i> <i>0,5 litri</i>	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	38
TRIBULE "passito" <i>Molcato, Malvasia, Trebbiano di Spagna e Spergola</i> <i>0,5 litri</i> Biologico	Az. Ag. Cinquecampi Puianello, RE	38

<p>cinqueterre</p> <p>SCIACCHETRA'</p> <p>"passito"</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>95</p>
<p>VECCHIO SAMPERI 1978</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>SOL</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>TRAMONTANA</p> <p><i>malbo gentile</i></p> <p><i>0,375 litri</i></p>	<p>Podere Cipolla di Bini Denny Coviolo, RE</p>	<p>30</p>
<p>MALVASIA DELLE LIPARI,</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>35</p>
<p>MOSCATO D'ASTI</p> <p><i>moscato bianco di Canelli</i></p> <p>dolce</p>	<p>Cascina fonda Neive, CN</p>	<p>27</p>

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

Ferrandes

Pantelleria

55

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

Anna Berra

Nimis, UD

27

SAUTERNES

non filtrato

*0,375 litri***Biologico**

Rousset-Peyraguey

Preignac, Bordeaux, FRANCIA

50