

...ascolta i concerti del mosto che bolle nei tini

[ARTURO BORCIANI]

VINI

Amiamo le Spergole, i Lambruschi e le uve antiche della nostra terra.

Territorio in cucina e Territorio nel calice dunque.

Amiamo altresì il vino fatto bene, ed abbiamo selezionato quindi anche altre piccole realtà di vinificazione, vini estremi, vini di vignaioli indipendenti, vini senza filtrazioni e quanto più possibile naturali... premiando così il terroir, il vitigno ed il lavoro di chi si occupa del ciclo intero: dal vigneto alla bottiglia.

Buon divertimento



Offriamo anche **servizio al calice**, chiedete al personale di sala
le proposte del giorno.

Nell'ordine:

Bollicine Bianche e Rosè

Lambruschi

Bianchi Fermi

Rossi Fermi

Piccoli Formati

Birre Artigianali

Vini Dolci



BOLLICINE BIANCHE, gialle...

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

EMILIA ROMAGNA

ALBORE <i>spergola</i>	m.m.	Casali Scandiano, RE	13
BESIOSA <i>Malvasia di Candia Aromatica</i> <i>-macerato-</i> <i>Biologico</i>	m.f.	CROCIZIA Pastorello, PR	19
BI FRI <i>70% trebbiano, 30% sauvignon</i>	m.f.	Podere il Saliceto Campogalliano, MO	16
B-SIDE <i>SIDRO DI MELE frizzante secco</i> <i>0.375 l 7%</i> <i>Biologico</i>	m.f.	CROCIZIA Pastorello, PR	14
CA' BESINA <i>spergola</i> brut	m.c.	Casali Scandiano, RE	26
CA' BESINA <i>spergola</i> dosaggio zero	m.c.	Casali Scandiano, RE	29
CASCINA RONCHI <i>80% spergola, 20% malvasia</i> brut nature <i>Biologico</i>	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	23



CHARDONNAY EMILIA <i>chardonnay</i>	m.m.	Cantina Masone Reggio Emilia	12
DESPINA <i>malvasia</i> <i>Biologico</i>	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	16
IL MATTAGLIO <i>pinot nero, chardonnay</i> dosaggio zero	m.c.	Cantina della volta Bomporto, Mo	32
IL MATTAGLIO <i>pinot nero, chardonnay</i> dosaggio zero MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Cantina della volta Bomporto, Mo	62
LEVANTE 90 <i>malvasia, spergola, moscato</i>	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	20
PARTICELLA 128 <i>100 % spergola</i> dosaggio zero <i>Biologico</i>	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	24
PIGNOLETTO <i>pignoletto</i>	m.m.	Cantina Masone Reggio Emilia	12
QUERCIOLE <i>spergola e uve bianche</i> <i>Biologico</i>	m.f.	Ca de noci Quattro Castella, RE	20
RIO ROCCA, frisant bianco <i>spergola</i> <i>Biologico</i>	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	16



RIO ROCCA nature <i>spergola</i> nature – zero Biologico	m.c.	Il Farneto Castellarano, RE	25
RISERVA DE FRATELLI <i>spergola</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Ca de noci Quattro Castella, RE	36
RUZNINTEINA <i>uva ruggine</i> Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	19
SÒL e STÉLI <i>Sauvignon Blanc</i> -macerato- Biologico	m.f.	CROCIZIA Pastorello, PR	19
TARBIANÉIN <i>uva Trebbianina</i> Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	26
TERBIANC <i>trebbiano</i> Biologico	m.f.	Cinquecampi Puianello, RE	18
TERREBIANCHE <i>pignoletto, trebbiano</i> Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	18
LAMBRUSCO DI MODENA ROSE' <i>lambrusco di Sorbara</i> brut rosè	m.c.	Cantina della volta Bomporto, Mo	30
LAMBRUSCO DI MODENA ROSE' <i>lambrusco di Sorbara</i> brut rosè MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Cantina della volta Bomporto, Mo	60



VALLE D'AOSTA

BLANC DE MORGEX extrême <i>priè blanc</i> extra brut Vini Estremi	m.c.	Cave du vin blanc Morgex, A0	26
FRIPON <i>priè blanc, muller thurgau</i> extra dry	m.m.	Quatremillemetres vins d'altitude Arvier, A0	20

PIEMONTE

NEBBIOLO rosè <i>nebbiolo</i> dosaggio zero	m.c.	Erpacrife Castagnole Lanze, AT	32
SAN GIORGIO riserva <i>erbaluce di Caluso</i> brut	m.c.	Cieck San Giorgio Canavese, TO	32
NEBOLE' <i>nebbiolo</i> dosaggio zero	m.c.	Travaglini Giancarlo Gattinara, VC	42



LOMBARDIA

BELLE <i>trebbiano di Lugana</i> dosaggio zero	m.c.	Ca Lojera Sirmione, BS	26
FRANCIACORTA <i>95% chardonnay, 5% pinot nero</i> brut	m.c.	Ferghettina Adro, BS	28
FRANCIACORTA <i>95% chardonnay, 5% pinot nero</i> brut MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Ferghettina Adro, BS	58
FRANCIACORTA rosè <i>pinot nero</i> brut	m.c.	Ferghettina Adro, BS	37
FRANCIACORTA saten <i>chardonnay</i> brut saten	m.c.	Ferghettina Adro, BS	32
FRANCIACORTA riserva 33 <i>chardonnay</i> dosaggio zero	m.c.	Ferghettina Adro, BS	46
FRANCIACORTA saten <i>chardonnay, pinot bianco</i> brut saten	m.c.	La Valle Rodengo Saiano, BS	36
OLTREPO PAVESE NorEma rosè <i>pinot nero</i> dosaggio zero	m.c.	Azienda Agricola Calatroni Montecalvo Versiggia, PV	27



TRENTINO ALTO ADIGE

TRENTO <i>chardonnay, pinot nero</i> extra brut	m.c.	Armani Ala, TN	28
TRENTO Masonero Riserva <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Zeni Grumo, TN	33
PINOT NERO alto adige <i>pinot nero</i> dosaggio zero -edizione limitata-	m.c.	Franz Haas Montagna, BZ	49

VENETO

COLFONDO <i>prosecco</i> Biologico	m.f.	Casa Belfi San Polo di Piave, TV	17
PROSECCO superiore di Valdobbiadene <i>prosecco</i> extra dry	m.m.	Vallis Mareni Premaor, TV	17
PROSECCO superiore di Valdobbiadene <i>prosecco</i> brut	m.m.	Vallis Mareni Premaor, TV	17
TERNEL, prosecco superiore di CARTIZZE dry	m.m.	Vallis Mareni Premaor, TV	27



FRANCIA

CHAMPAGNE selèction <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	42
CHAMPAGNE blanc de blanc <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	52
CHAMPAGNE rosè 1er CRU <i>pinot nero, pinot meunier</i> brut rosè CUVEE RUBIS	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	47
CHAMPAGNE 1er CRU millésime <i>50% chardonnay, 27%pinot nero, 23% pinot meunier</i> brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	58
CHAMPAGNE rosè <i>45% pinot meunier, 40% chardonnay, 15% pinot nero</i> brut THEODORINE APOLLONIS	m.c.	Loriot Festigny-Marne	49
CHAMPAGNE 1er CRU <i>50% pinot meunier, 30%chardonnay, 20% pinot nero</i> extra brut	m.c.	Pascal Mazet Chigny Les Roses – Reims	52



CHAMPAGNE 1er CRU origine <i>30% chardonnay, 30% pinot nero, 30% pinot meunier, 10% pinot bianco</i> brut Biologico	m.c.	Pascal Mazet Chigny Les Roses – Reims	62
CHAMPAGNE blanc de blanc <i>chardonnay</i> brut	m.c.	Delamotte Reims, Oger, Avize	82
CHAMPAGNE Mosaïque <i>chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i> brut	m.c.	Jaquart Montagne de Reims	47
CHAMPAGNE 1er CRU Authentic'a <i>53% pinot meunier, 35%chardonnay, 12% pinot nero</i> extra brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	55
CHAMPAGNE reserve cuvee <i>pinot meunier</i> brut MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Loriot Festigny-Marne	110
CHAMPAGNE selection <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i> brut MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	95
CHAMPAGNE Mosaïque rosé <i>chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i> brut rosé	m.c.	Jaquart Montagne de Reims	70



ancora bollicine...i **38 LAMBRUSCHI SELEZIONATI**

ASSOLO, lambrusco reggiano <i>51% ancellotta, 49% I.salamino</i> (scuro, morbido)	m.m.	Medici Ermete Gaida, RE	12
CAMPANONE, lambrusco reggiano <i>I.salamino, I.marani</i> (scuro, morbido)	m.m.	Lombardini Novellara, RE	13
CAMPANONE ROSATO, lambrusco reggiano <i>I.salamino, I.sorbara</i> (rosato, morbido)	m.m.	Lombardini Novellara, RE	13
CINQUECAMPI ROSSO <i>I.grasparossa, malbo gentile, marzemino</i> (scuro, secco, rustico, lievemente tannico)	m.f.	Cinque Campi Puianello, RE	16
CONCERTO, lambrusco reggiano <i>I.salamino</i> (scuro, morbido)	m.m.	Medici Ermete Gaida, RE	14
FALCORUBENS, <i>I.grasparossa</i> (rosso, floreale, secco, asciutto)	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	18

Biologico

Biologico



FALISTRA, lambrusco di Sorbara <i>l.sorbara</i> (rosa tenue, secco, fresco)	m.f.	Podere il Saliceto Campogalliano, MO	18
FERRANDO <i>l. salamino</i> (rosato, secco, asciutto, tipico) Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	18
FONTANA DEI BOSCHI <i>l.grasparossa</i> (bel rosso, secco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	20
IL MAGLIO, lambrusco di Modena <i>l.grasparossa, l.sorbara</i> (rosso, secco)	m.m.	Barbolini Casinalbo di Formigine, MO	14
LA TORRE, lambrusco di Sorbara <i>l.sorbara</i> (rosa tenue, morbido)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	10
LAMBRUSCAUN <i>lambrusco di fiorano</i> (rosso, rustico, antico) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	19



LAMBRUSCO DELL'EMILIA <i>l.salamino, l.grasparossa, malbo gentile</i> (rosso, secco, tipico)	m.f.	Le Barbaterre Bergonzano, RE	16
LAMBRUSCO GRASPAROSSA di Castelvetro <i>l.grasparossa</i> (rosso porpora, secco)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	10
LAMBRUSCO GRASPAROSSA di Castelvetro <i>l.grasparossa</i> (rosso porpora, amabile)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	10
LAMBRUSCO REGGIANO <i>50% l.salamino, 20% l.marani, 15% l.maestri, 15% ancillotta</i> (rosso porpora, secco)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	10
LAMBRUSCO REGGIANO ROSATO <i>l..marani</i> (rosè, secco)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	10
LAMBRUSCO SALAMINO di Santa Croce <i>l.salamino</i> (rosso, morbido)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	10
LAMBRUSCO DI SORBARA <i>l.sorbara, l.salamino</i> (rosato, secco)	m.m.	Cantina Masone- Campogalliano Masone, RE	10



LECLISSE <i>I.sorbara</i> (rosè, fresco, secco)	m.m.	Paltrinieri Sorbara, MO	18
LIBECCIO 225 <i>I.grasparossa reggiana</i> (rustico, secco, ottima beva)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	20
MARC'AURELIO <i>L.Maestri</i> (vegetale, secco, gran tannino, note di arachide) -macerato- <i>Biologico</i>	m.f.	CROCIZIA Pastorello, PR	18
MIGLIOLUNGO, lambrusco dell'emilia <i>I.oliva, malbo gentile, sgavetta, marzemino e in quantità minori altre uve autoctone reggiane</i> (rosso, secco)	m.m.	Cantina di Arceto Arceto, RE	13
MUNTANERA <i>uva Tosca</i> (rosato, intrigante) <i>Biologico</i>	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	19
NERO MAESTRI <i>50% I.maestri, 30% I.grasparossa, 10% malbo gentile, 10% ancillotta</i> (bel rosso porpora scuro, secco, rustico, tipico) <i>Biologico</i>	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	16



OMBRE DELLA SERA, lambrusco reggiano <i>l.maestri</i> (rosso, morbido)	m.m.	Il Tralcio Sabbione, RE	12
ORTIGARA, brusch nature <i>100% l.grasparossa</i> (bel rosso tenue, dosaggio zero, tipico) Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	20
PONENTE 270 <i>l.grasparossa, marzemino, malbo gentile</i> (rustico, secco, strutturato)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	20
PRA DI BOSSO <i>l.montericco, l.marani, l.salamino</i> (rosso, morbido)	m.m.	Casali Scandiano, RE	13
RADICE <i>l.sorbara</i> (rosè buccia di cipolla, fresco, secco)	m.f.	Paltrinieri Sorbara, MO	16
RIMOSSO <i>l.sorbara</i> (rosato, fresco, secco, tipico)	m.f.	Cantina della volta Bomporto, MO	20
ROSA DEI VENTI <i>l.grasparossa</i> (vinificato rosato, rustico, secco, grande beva)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	20



SAN RUFFINO <i>I.grasparossa</i> (rosso, secco)	m.m.	Casali Scandiano, RE	13
SOTTOBOSCO <i>I.grasparossa, I.montericco, malbo gentile, sgavetta</i> (rosso, secco, rustico)	m.f.	Cà de Noci Quatto Castella, RE	20
STIOLOROSSO <i>I.sorbara, I.oliva, ancellotta</i> (rosso, secco, tipico, rustico)	m.f.	Casalpriore Rio Saliceto, RE	18
SUOLI CATALDI <i>I.sorbara, I.oliva, ancellotta</i> (rosso, morbido)	m.m.	Podere Giardino Roncadella, RE	13
TIEPIDO <i>I.grasparossa</i> (rosso chiaro, intrigante)	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	17

Biologico

Biologico

Biologico

Biologico



BIANCHI FERMI

EMILIA ROMAGNA

ALBANA di Romagna <i>albana</i>	Zavalloni Cesena, RE	15
BORA LUNGA <i>95% spergola, 5% moscato</i> non filtrato Biologico	Cinque Campi Puianello, RE	21
INZIA <i>spergola</i> non filtrato Biologico	Quarticello Montecchio, RE	21
LE MOLE <i>malvasia di candia aromatica</i> non filtrato Biologico	Quarticello Montecchio, RE	21
MALÉSTAR <i>montuni</i> non filtrato Biologico	Mariotti I vini delle Sabbie Argenta, FE	19



RIGOGOLO <i>albana</i> non filtrato MAGNUM 1,5 litri	Bragagni Brisighella, RA	45
--	-----------------------------	----

TARBIAN <i>trebbiano modenese</i> non filtrato Biologico	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	25
--	---	----

TARBIANAZ <i>trebbiano modenese</i> non filtrato	Vittorio Graziano Castelvetto, MO	25
---	--------------------------------------	----

VALLE D'AOSTA

BLANC DE MORGEX <i>priè blanc</i> Vini Estremi	Cave duvin blanc Morgex, AO	18
---	--------------------------------	----

PIEMONTE

BLANGE' <i>arneis</i> Biologico	Ceretto Alba, CN	26
--	---------------------	----

HÉRZU <i>riesling</i>	Ettore Germano Serralunga d'Alba, CN	33
---------------------------------	---	----



LIGURIA

CINQUETERRE

bosco, albarola, vermentino

Vini Estremi

Forlini Cappellini

Manarola, SP

28

LOMBARDIA

LUGANA

trebbiano di lugana

Ca' Lojera

Sirmione, BS

18

LUGANA, riserva del lupo

trebbiano di lugana

Ca' Lojera

Sirmione, BS

25

TRENTINO ALTO ADIGE

BARTHENAU, vigna San Michele

pinot bianco

Hofstatter

Termeno, BZ

32

CHARDONNAY

chardonnay

Pravis

Lasino, TN

16

FURIEL

sauvignon blanc

Borgo dei Posseri

Ala, TN

20

GEWURTZTRAMINER

gewurtztraminer

Casata Monfort

Lavis, TN

18



GEWURTZTRAMINER <i>gewurtztraminer</i>	Rottensteiner Bolzano, BZ	19
MULLER THURGAU <i>muller thurgau</i> Biologico	Radoar Velturmo, BZ	18
PETIT MANSENG <i>petit manseng</i>	Franz Haas Montagna, BZ	35
PINOT GRIGIO <i>pinot grigio</i>	Casata Monfort Lavis, TN	16
RIESLING <i>riesling</i>	Endrizzi San Michele all'Adige, TN	18

FRIULI VENEZIA GIULIA

FRIULANO <i>friulano</i>	Iole Grillo Prepotto, UD	16
JAKOT <i>friulano</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	30
NEKAJ <i>friulano</i> non filtrato	Damijan Podversic Gorizia, GO	47



QUINTO QUARTO <i>rebula</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	20
RIBOLLA GIALLA <i>ribolla gialla</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	30
RIBOLLA GIALLA <i>ribolla gialla</i>	Simon Komjanc San Floriano del Collio, GO	20
SAUVIGNON <i>sauvignon</i> non filtrato	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	30
SIALIS <i>pinot grigio</i>	Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	38

MARCHE

EOS, verdicchio dei castelli di Jesi <i>verdicchio</i>	Vignamato San Paolo di Jesi, AN	18
CAMBRUGIANO, verdicchio di Matelica riserva <i>verdicchio</i>	Belisario Macerata, MC	22



LAZIO

POGGIO DELLA COSTA <i>grechetto</i> Biologico	Sergio Mottura Civitella d'Agliano, VT	22
--	---	----

ABRUZZO

BIANCHI GRILLI PER LA TESTA <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	24
GIOCHEREMO CON I FIORI <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	18

CAMPANIA

FALANGHINA dei campi flegrei <i>falanghina</i>	La Sibilla Bacoli, NA	18
FIANO d'Avellino <i>fiano</i>	Benito Ferrara San Paolo in Tufo, AV	24
FIORDUVA FURORE BIANCO <i>30% fienile, 30% ginestra, 40% ripoli</i> non filtrato Biologico	Marisa Cuomo Furore, SA	50
VIGNA CICOGNA <i>greco di tufo</i>	Benito Ferrara San Paolo in Tufo, AV	24



SARDEGNA

CASA SILENTE

vermentino

Santadi
Santadi, CI

16

SICILIA

GRILLO

grillo

Feudo Disisa
Monreale, PA

17

SP 68

moscato 60%, albanello 40%

non filtrato

Biologico

Arianna Occhipinti
Vittoria, RA

24



ROSSI FERMI

EMILIA ROMAGNA

BERZMÈIN <i>Marzemino reggiano</i> Biologico	Il Farneto Castellarano, RE	18
CASTEL ZOLA colli bolognesi 2012 <i>Barbera piccolo 100%</i> non filtrato	Lodi Corazza Zola Predosa, BO	27
CAVERIÒL <i>Festasio 100%</i> Biologico non filtrato	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	24
CENTUPLO <i>Centesimino</i> Biologico non filtrato	Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC	19
GHEPPIO <i>Malbo Gentile, Cabernet Sauvignon</i> Biologico non filtrato	Ca de Noci Quattro Castella, RE	30
GRAPÈL <i>Sgavetta 100%</i> Biologico non filtrato	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	24



LE MARCONE <i>Malbo Gentile, Cabernet Sauvignon, Marzemino</i> non filtrato Biologico	Az. Ag. Cinquecampi Puianello di Quattro Castella, RE	25
MAESTRALE 315 <i>Malbo Gentile</i> non filtrato	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	25
OLMATELLO, sangiovese riserva <i>sangiovese</i>	Podere La Berta Brisighella, RA	27
OLMATELLO, sangiovese riserva <i>sangiovese</i> MAGNUM 1,5 litri	Podere La Berta Brisighella, RA	50
PERTINELLO, sangiovese <i>sangiovese</i> MAGNUM 1,5 litri	Pertinello Galeata, FC -disponibilità limitata-	60
PERTINELLO, sangiovese <i>sangiovese</i>	Pertinello Galeata, FC	27
SANGIOVESE superiore <i>sangiovese</i>	Zavalloni Cesena, FC	16
SOLANO, sangiovese superiore <i>sangiovese</i>	Podere La Berta Brisighella, RA	18
SINSAL, gutturnio superiore <i>60% barbera, 40% croatina</i>	Torre Fornello Località Fornello, PC	20



VINO DEL POGGIO ROSSO*barbera*

So2<20mg/l non filtrato

Andrea Cervini
Poggio, Travo, PC

25

PIEMONTE**ASIJ, barbaresco***nebbiolo*

Biologico

Ceretto
Treiso d'Alba, CN

50

BALUMA*nebbiolo*Diego Conterno
Monforte, CN

21

BAROLO*nebbiolo*Diego Conterno
Monforte, CN

45

BAROLO di Serralunga*nebbiolo*Ettore Germano
Serralunga, CN

50

DOLCETTO d'Alba*dolcetto*Virna Borgogno
Barolo, CN

18

GATTINARA*nebbiolo*Travaglini
Gattinara, VC

39

GATTINARA riserva*nebbiolo*Travaglini
Gattinara, VC

46



GATTINARA <i>nebbiolo</i> MAGNUM 1,5 litri	Travaglini Gattinara, VC	85
HARYS (1995) <i>sirah</i> MAGNUM 1,5 litri	Gillardi Farigliano, CN	130
MERVISANO, barbera d'Alba <i>barbera</i>	Orlando Abrigo Treiso d'Alba, CN	27

TRENTINO ALTO ADIGE

ARMILO <i>teroldego</i>	Bolognani Lavis, TN	18
LAGREIN riserva <i>lagrein</i>	Rottenseiner Bolzano, CN	18
LEALBERE <i>teroldego rotaliano</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	20
LEALBERE <i>teroldego rotaliano</i> JEROBOAM 3 litri Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	80
PINOT NERO, vallagarina <i>pinot nero</i> non filtrato Biologico	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	32



PINOT NERO <i>pinot nero</i> vinificazione naturale	Dalzocchio Rovereto, TN	37
RISERVA MAZON <i>pinot nero</i>	Hofstatter Termeno, BZ	36
SCHWEIZER <i>pinot nero</i>	Franz Haas Montagna, BZ	50
SCHWEIZER <i>pinot nero</i> MAGNUM 1,5 litri	Franz Haas Montagna, BZ	110
SOFI <i>schiaava</i>	Franz Haas Montagna, BZ	18
STEINRAFFLER <i>lagrein</i>	Hofstatter Termeno, BZ	32

VENETO

CASE VECIE, amarone della Valpolicella <i>40% corvinone, 30% corvina, 15% rondinella, 15% altri</i>	Brigaldara San Pietro in Cariano, VR	62
IL VEGRO, ripasso della Valpolicella <i>30% corvinone, 40% corvina, 20% rondinella, 10% altri</i>	Brigaldara San Pietro in Cariano, VR	27



**REFOSCO DAL PEDUNCOLO
ROSSO**

refosco

La Frassina
Caorle, VE

19

VALPOLICELLA CLASSICO

*40% corvina, 20% corvinone, 40%
rondinella, molinara, sangiovese*

Brigaldara
San Pietro in Cariano, VR

18

FRIULI VENEZIA GIULIA

**NEGRO DI COLLINA MIKLUS,
collio rosso**

cabernet sauvignon, merlot
vinificazione naturale

Draga
San Floriano del Collio, GO

25

QUINTO QUARTO

merlot, cabernet sauvignon
vinificazione naturale
non filtrato

Franco Terpin
San Floriano del Collio, GO

20

TOSCANA

ORIO, Bolgheri

*70% sangiovese, 20% cabernet
sauvignon, 10% petit verdot*

Podere il Castellaccio
Castagneto Carducci, LI

22

BRUNELLO DI MONTALCINO

sangiovese grosso

Palazzo
Montalcino, SI

58



BRUNELLO DI MONTALCINO, riserva <i>sangiovese grosso</i>	Palazzo Montalcino, SI	88
POGGIO ORLANDO, chianti classico <i>sangiovese</i>	San Giorgio a Lapi Siena, SI	18
SASSATO, morellino di scansano <i>sangiovese grosso</i>	Provveditore Scansano, GR	17
VELLUTO, chianti <i>80% sangiovese, 10% canaiolo, 5% colorino, 5% trebbiano</i>	Fornai Castelfiorentino, FI	14
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>sangiovese grosso</i>	Lombardo Gracciano di Montepulciano, SI	27

UMBRIA

MONTEFALCO ROSSO <i>60% sangiovese, 15% sagrantino, 15% merlot, 10% montepulciano</i>	Napolini Montefalco, PG	17
MONTEFALCO ROSSO <i>sagrantino</i>	Napolini Montefalco, PG	32



ABRUZZO

**COCCIAPAZZA, montepulciano
d'Abruzzo**

montepulciano

Biologico

Torre dei Beati
Montefalco, PE

27

**MAZZAMURELLO, montepulciano
d'Abruzzo**

montepulciano

Biologico

Torre dei Beati
Montefalco, PE

34

CAMPANIA

**VIGNA QUATTRO CONFINI,
taurasi**

aglianico

Benito Ferrara
Tufo, AV

45

PUGLIA

**PAPAVERI, primitivo
di Manduria**

primitivo

Feudi Salentini
Leporano, TA

18



SICILIA

IL FRAPPATO, terre siciliane

frappato di vittoria

vinificazione naturale

Biologico

KUDIAH, nero d'Avola

nero d'avola

Arianna Occhipinti

Vittoria, RG

38

Terre di Giurfo

Licodia Eubea, CT

17



PICCOLI FORMATI 0,375 litri

VINI BIANCHI

ALBORE <i>spergola</i> <i>frizzante</i>	<i>m.m.</i> Casali Scandiano, RE	8
B-SIDE <i>SIDRO DI MELE frizzante</i> <i>secco</i> <i>0.375 l 7%</i>	<i>m.f.</i> CROCIZIA Pastorello, PR	14
<i>Biologico</i>		
CASA SILENTE <i>vermentino</i>	Santadi Santadi, CI	12
LUGANA <i>trebbiano di lugana</i>	Ca' Lojera Sirmione, BS	13
PINOT GRIGIO <i>pinot grigio</i>	Casata Monfort Lavis, TN	10



LAMBRUSCHI

CONCERTO, lambrusco reggiano

l.salamino

(scuro, morbido)

m.m. Medici Ermete
Gaida, RE

9

PRA DI BOSSO

l.montericco, l.marani,

l.salamino

(rosso, morbido)

m.m. Casali
Scandiano, RE

8

VINI ROSSI FERMI

KUDIAH, nero d'avola

nero d'avola

Terre di Giurfo
Licodia Eubea, CT

10

LAGREIN riserva

lagrein

Rottenseiner
Bolzano, CN

13

CHIANTI classico

90% sangiovese,

10% canaiolo e colorino

Fattoria Rodano
Castellina in Chianti, SI

14

PINOT NERO, vallagarina

pinot nero

non filtrato

Biologico

Vallarom
Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN

18



SANGIOVESE superiore

sangiovese

Zavalloni
Cesena, FC

8

SOLANO, sangiovese superiore

sangiovese

Podere La Berta
Brisighella, RA

10



BIRRE ARTIGIANALI

Abbiamo deciso di collaborare con il birrifico artigianale più vicino al nostro ristorante, ad 1 Km in linea d'aria.
Lavorano in maniera **Slow** esattamente come noi, in **Biologico** e con passione.

ZIMELLA – Bagno (REGGIO EMILIA)

AMARANTO <i>ale rossa doppio malto</i>	0,50 litri 5,8% vol.	8
CARBONE <i>stout</i>	0,50 litri 5,0% vol.	8
CIELO <i>birra chiara, fresca</i> prodotta solo con materie prime Zimella	0,50 litri 5,0% vol.	12
DORATA <i>Ale chiara, fresca, leggermente luppolata</i>	0,50 litri 4,6% vol.	8
GIRASOLE <i>birra chiara e morbida da frumento</i>	0,50 litri 4,5% vol.	8
RUGGINE <i>tra l'ambrato e il rosso, finale amaro</i>	0,50 litri 4,5% vol.	8



VINI DOLCI, PASSITI E SPECIALI

Chiedere al personale di sala le proposte del giorno
“*al Calice*”

ALBANA di romagna passita <i>albana</i> <i>0,5 litri</i>	Bissoni Bertinoro, FC	25
BAROLO CHINATO al calice	Diego Conterno Monforte d'Alba, CN	7
MALVASIA DELL'EMILIA <i>malvasia di candia aromatica</i> dolce <i>0,75 litri</i>	Cantina Masone-Campogalliano Masone, RE	12
MALVASIA DELLE LIPARI, passito di salina <i>malvasia, orinto nero</i> <i>0,375 litri</i>	Colosi Giammoro, ME	25
MARSALA, superiore secco al calice	Florio Marsala, TP	6
MOSCATO D'ASTI <i>moscato bianco di Canelli</i> dolce <i>0,375 litri</i>	Cascina fonda Neive, CN	14



PORTO RUBY al calice	Sandeman Gaia, PORTOGALLO	6
PASSITO DI PANTELLERIA <i>zibibbo</i> <i>0,375 litri</i> vini estremi	Ferrandes Pantelleria	40
RAMANDOLO <i>verduzzo friulano</i> <i>dolce, semipassito</i> <i>0,500 litri</i>	Anna Berra Nimis, UD	22
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA <i>40% corvina, 20% corvinone, 40% tra rondinella, molinara e sangiovese</i> <i>0,75 litri</i>	Brigaldara San Pietro in Cariano, VR	40
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA <i>40% corvina, 20% corvinone, 40% tra rondinella, molinara e sangiovese</i> <i>0,375 litri</i>	Brigaldara San Pietro in Cariano, VR	25
SAUTERNES non filtrato <i>0,375 litri</i> Biologico	Rousset-Peyraguey Preignac, Bordeaux, FRANCIA	36
SHERRY, pedro ximenez dulce viejo al calice	GraciaHnos. S.A. Montilla, SPAGNA	7



