

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) <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	43
L'ARTIGLIO <i>85% spergola 15% biancame</i> <i>5 gg di macerazione</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	38

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	22
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	24
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	22
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	23
LUBIGO <i>100 % ortrugo</i>	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, Pc	23

MALVASIA ROSA bianco → rosé <i>98% malvasia, 2% bacca rossa da indovinare</i> Biologico	m.f.	Camillo Donati Barbiano, PR	27
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	32
QUERCIOLE <i>spergola e uve bianche</i> Biologico	m.f.	 Ca de noci Quattro Castella, RE	33
RIO ROCCA, frisant bianco <i>spergola</i> Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	22
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	30
RISERVA DE FRATELLI <i>spergola</i> dosaggio zero lunga macerazione Biologico	m.c.	 Ca de noci Quattro Castella, RE	62

RUZINTEINA <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	22
TERREBIANCHE <i>pignoletto, trebbiano</i> Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	23
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

<p>CORTE RONCOLATO <i>durella 95%, 5% garganega</i> dosaggio zero 450mt slm</p> <p>(fatta rifermentazione con mosto di garganega appassita, minimo 36 mesi sui lieviti)</p>	m.c	<p>Meggiolaro Roncà, VR</p>	42
<p>PAVESE XXIV / XXXVI BLANC DE MORGEX et de la salle <i>prie blanc 100%</i> dosaggio zero 900/1200mt altitudine viticoltura eroica della Val D'Aosta</p>	m.c	<p>Ermes Pavese Morgex, AO</p>	68
<p>VO' <i>chardonnay di diversi ceppi</i> dosaggio zero Biologico</p>	m.c	<p>Vallarom Avio, TN</p>	42
<p>TRENTO <i>pinot nero, chardonnay</i> brut 720mt altitudine</p>	m.c	<p>Furlani Vigolo Vattaro, TN</p>	37
<p>FRANCIACORTA o non franciacorta? BLANC DE BLANCS divella <i>chardonnay</i> dosaggio zero lieviti indigeni fermentazione con macerazione in cemento</p>	m.c	<p>Divella Gussago Gussago, BS</p> 	60
<p>FRANCIACORTA 75/80 mesi sui lieviti <i>chardonnay</i> brut 4gr/litro zuccheri</p>	m.c	<p>Rizzini Monticelli Brusati, BS</p>	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	74
OLTREPO PAVESE NorEma rosé <i>pinot nero</i> dosaggio zero	m.c	Azienda Agricola Calatroni Montecalvo Versiggia, PV	44
FUORI SCHEMA <i>riesling</i> dosaggio zero -edizione limitata- Biologico	m.c.	Limina – Giuliano Micheletti Trento, TN	44
PROSECCO campo nicoletta <i>prosecco (glera)</i> brut nature Biologico	m.m. + m.f.	Vignale di Cecilia Baone, PD	29
PROSECCO ca' dei zago <i>prosecco (glera), verdiso, bianchetta, perera</i>	m.f.	Ca' dei Zago San Pietro di Barbozza, TV	29
PROSECCO <i>prosecco (glera)</i> lieviti indigeni	m.f.	Casa Coste Piane Valdobbiadene, TV	29
NATURALMENTEFRIZZANTE <i>prosecco (glera)</i> lieviti indigeni Biologico	m.f.	Casa Belfi San Polo di Piave, TV	27
ARCHETIPO “marasco” <i>marasco 100%</i> brut nature Biologico	m.m.	L'Archetipo Castellaneta, TA	29



...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	200
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, chardonnay</i> brut nature Biologico	m.c.	Tarlant Valleé de la Marne	105

<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>	200
<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>	95
<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>	70
<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>	78
<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>	72
<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>	84

<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>	77
<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>	120
<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>	88
<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>	98
<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, 35%chardonnay, 12% pinot nero</i> extra brut	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	78
CHAMPAGNE reserve cuvee <i>pinot meunier</i> brut MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Loriot Festigny-Marne	140
CHAMPAGNE selèction <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i> brut MAGNUM 1,5 litri	m.c.	Xavier Alexandre Curmas, Montagne de Reims	130

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**

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
II 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	23
SAN VINCENT <i>l. sorbara</i> (rosé, tipico, grande freschezza) Biologico	m.c.	Bergianti Terre vive Gargallo, MO	30
SMILZO <i>l. grasparossa</i> (rosa tenue, secco, fresco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	25

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	42
RIO DEGLI SGOCCIOLI <i>l. barghi</i> (balsamico, intrigante, complesso) Biologico	m.c.	Az. Ag. Cinque Campi Puianello, RE	40
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	22
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	22
PERBENCI <i>l. grasparossa</i> (rosato, floreale, persistente)	m.f.	Franchina e Giarone Formigine, MO	25

FERRANDO <i>l. salamino</i> (rosato, secco, asciutto, tipico) Biologico	m.f.	Quarticello Montecchio, RE	24
FUORLEGGERO <i>l. grasparossa reggiana</i> (rosato, secco, tipico) Biologico	m.f.	Cinque Campi Puianello, RE	23
ROSEDA <i>l. salamino</i> (pressa a grappolo intero, 24 mesi sui lieviti, rosé, fine) brut nature Biologico	m.c.	Quarticello Montecchio, RE	31
ROSA DEI VENTI <i>l. grasparossa</i> (vinificato rosato, rustico, secco)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	24
FALCORUBENS, <i>l. grasparossa</i> (rosso, floreale, secco, asciutto) Biologico	m.f.	Terraquilia Guiglia, MO	24
DILETTO <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	23

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	26
RIO ROCCA, frisant rosso <i>l. grasparossa reggiana</i> Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	22
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	23
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	22

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	25
LIBECCIO 225 <i>l. grasparossa reggiana</i> (rustico, secco, ottima beva)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	27
MARC'AURELIO <i>l. maestri</i> (vegetale, secco, gran tannino, note di arachide) macerato Biologico	m.f.	Crocizia Pastorello, PR	22
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	23
OMBRE DELLA SERA, lambrusco reggiano <i>l. maestri</i> (rosso, morbido)	m.m.	Il Tralcio Sabbione, RE	16

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	29
PONENTE 270 <i>l. grasparossa, marzemino, malbo gentile</i> (rustico, secco, strutturato)	m.f.	Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia	24
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	29

<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	21
<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	21
<p>TIEPIDO</p> <p><i>l. grasparossa</i></p> <p>(rosso chiaro, intrigante)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	22
<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	24
<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	23
<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	22

VIGNETO SAETTI forse mosso forse fermo <i>l. salamino</i> (scuvo, verace, non filtrato) Biologico	m.f.	Az. Ag. Saetti Luciano Soliera, MO	23
VULPIS IN FABULA <i>l. maestri</i> brut (scuvo, intenso) ottenuto da Agricoltura Biologica	m.c.	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	27
GALVANO, gutturnio <i>barbera e bonarda</i> (scuvo, naturale, verace)	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	23
FORTANA sur lié <i>fortana</i> Biologico	m.f.	Mariotti I vini delle Sabbie Argenta, FE	24
LEONI rosso tra il fermo ed il mosso <i>sangiovese del Rubicone</i> maceraazione oltre i 10 gg	m.f.	Vini Leoni Roncofreddo, FC	23

VINI FERMI BIANCHI, GIALLI e ARANCIONI

EMILIA ROMAGNA

AGENO <i>malvasia, ortugo, trebbiano</i> macerato non filtrato Biologico	 La Stoppa Rivergaro, PC	50
ALBARARA <i>100% albana</i> Biodinamico	Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC	26
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	28
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	30

<p>DEDALO <i>trebbiano di spagna</i> <i>affinato in vetroresina</i> non filtrato</p>		<p>Franchina e Giarone Formigine, MO</p>	41
<p>DELYUS <i>100% albana</i> affinamento in cemento Biologico</p>		<p>Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC</p>	26
<p>GIANDON bianco <i>Malvasia di Candia Aromatica</i> macerato non filtrato Biologico</p>		<p>Il Farneto Castellarano, RE</p>	24
<p>INZIA <i>spergola</i> non filtrato Biologico</p>		<p>Quarticello Montecchio, RE</p>	29
<p>LE BARROSCHE <i>montù 100%</i></p>		<p>Costa Archi Castel Bolognese, RA</p>	24
<p>LE MOLE <i>malvasia di candia aromatica</i> macerato Biologico</p>		<p>Quarticello Montecchio, RE</p>	28
<p>LE ORIGINI <i>spergola</i> importante macerazione in anfora produzione limitata Biologico</p>		<p>Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE</p>	39

<p>MALÉSTAR <i>montuni</i> Biologico</p>	<p>Mariotti I vini delle Sabbie Argenta, FE</p>	23
<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>	24
<p>MONTERE' <i>albana 100%</i> fermentazione ed affinamento in barriques Biologico</p>	<p> Vigne Dei Boschi Valpiana di Brisighella, RA</p>	40
<p>ORACOLO <i>sauvignon, malvasia, moscato</i> non filtrato e macerato Biologico</p>	<p> Marco Cordani Carpaneto Piacentino, PC</p>	29
<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> <p></p>	36
<p>RAMBĚLA <i>uva famoso 100%</i> lievemente aromatico Biologico</p>	<p>Randi Fusignano, RA</p>	25

<p>RIGOGOLO <i>albana</i> non filtrato e macerato 1.5 litri</p>	 <p>Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA</p>	55
<p>RIO BAGNO bianco <i>albana e famoso</i> non filtrato e macerato</p>	 <p>Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA</p>	25
<p>SERENARO bianco rubicone <i>famoso di Cesena</i> Biologico</p>	<p>Villa Venti Roncofreddo, FC</p>	25
<p>TARBIAN <i>trebbiano modenese</i> non filtrato Biologico</p>	<p>Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO</p>	31
<p>TARBIANAZ <i>trebbiani</i> non filtrato macerato</p>	 <p>Vittorio Graziano Castelvetto, MO</p>	36
<p>VALTOLLA bianco <i>malvasia piacentina</i> non filtrato e macerato</p>	 <p>Massimiliano Croci Castell'arquato, PC</p>	26
<p>VINO DEL POGGIO BIANCO <i>malvasia ed altre uve a bacca bianca</i> So2<20mg/l non filtrato macerato</p>	 <p>Andrea Cervini Poggio, Travo, PC</p>	31

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

CHARDONNAY <i>chardonnay trentino</i> Biologico	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	34
FONTANASANTA manzoni bianco <i>incrocio manzoni</i> fermentazione in cemento Biologico	Foradori Mezzolombardo, TN	38
MULLER THURGAU etza <i>muller thurgau</i> Biologico	Radoar Velturmo, BZ	31
NOSIOLA vigneti delle dolomiti <i>nosiola 100%</i> non filtrato Biologico	 Salvetta Madruzzo, TN	33
SAN LETO timorasso colli tortonesi <i>timorasso 100%</i> Biologico	 Daniele Ricci Costa Vescovato, AL	46
BERETTE colline del genovesato <i>vermentino 100%</i> macerato non filtrato Biodinamico	 La Ricolla di Daniele Parma Ne, GE	37

<p>IL BIANCO <i>vermentino 100%</i> macerato non filtrato Biologico</p>	 <p>Il Torchio Castenuovo Magra, SP</p>	32
<p>CINQUETERRE <i>bosco, albarola, vermentino</i> Vini Estremi</p>	<p>Forlini Cappellini Manarola, SP</p>	53
<p>FELCE BIANCO <i>trebbiano, vermentino, malvasia</i> non filtrato 1LITRO</p>	<p>La Felce Ortonovo, SP</p>	32
<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>	59
<p>JAKOT <i>friulano</i> non filtrato lunga macerazione</p>	 <p>Franco Terpin San Floriano del Collio, GO</p>	51
<p>NEKAJ <i>friulano</i> non filtrato macerato</p>	 <p>Damijan Podversic Gorizia, GO</p>	69
<p>VITOVSKA <i>vitovska</i> non filtrato</p>	 <p>Zidarich Duino Aurisina, TS</p>	46

QUINTO QUARTO <i>rebula</i> non filtrato	 Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	32
RIBOLLA GIALLA <i>ribolla gialla</i> non filtrato lunga macerazione	 Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	51
SLATNIK <i>chardonnay, friulano</i> non filtrato	 Radikon San Floriano del Collio, GO	50
SAUVIGNON <i>sauvignon</i> non filtrato lunga macerazione	 Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	55
SIALIS <i>pinot grigio</i> non filtrato lunga macerazione	 Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	56
POGGIO DELLA COSTA <i>grechetto</i> Biologico	Sergio Mottura Civitella d'Agliano, VT	31
TREBBIANO d'ABRUZZO <i>trebbiano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	59
BIANCHI GRILLI PER LA TESTA <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	35

GIOCHEREMO CON I FIORI 27
pecorino
Torre dei Beati
Loreto Aprutino, PE
Biologico

FIANO d'AVELLINO 33
fiano
Ciro Picariello
Summonte, AV
60 giorni di fermentazione in acciaio

VINO BIANCO 31
minnella
Calabretta
Randazzo, CT
non filtrato

RENOSU BIANCO 29
vermentino, moscato di sennori
Tenute Dettori
Badde Nicolosu, SS

SP 68 36
moscato 60%, albanello 40%
Arianna Occhipinti
Vittoria, RA
non filtrato e macerato
Biologico

LO STRANIERO BIANCO FERMO

RIESLING 59
non filtrato, 0 solfiti
Pierre Frick
Pfaffenheim, ALSAZIA
vino in ossidazione
Biologico

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	32
APOGEO <i>croatina, barbera</i> non filtrato cemento e breve passaggio in barrique Biologico	Marco Cordani Carpaneto Piacentino, PC	31
BARBERA DELLA STOPPA camporomano vino d'annata <i>barbera 100%</i> Biologico	La Stoppa Rivergaro, PC	45
BERZMèIN <i>marzemino reggiano 100%</i> Biologico	Il Farneto Castellarano, RE	23
BIAGIO ANTICO <i>sangiovese</i> fermentazione in cemento Biologico	Ancarani Faenza, RA	28

<p>BORGIO STIGNANI</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>	28
<p>BRAGHAUS</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>	28
<p>BRINE d'APRILE</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>	38
<p>Blu di BURSÒN</p> <p><i>uva longanesi 100%</i></p> <p>Biologico</p>	<p>Randi Fusignano, RA</p>	26
<p>BORDONE</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>	31
<p>CASTEL ZOLA colli bolognesi</p> <p><i>barbera piccolo 100%</i></p> <p>non filtrato</p>	<p>Lodi Corazza Zola Predosa, BO</p>	35

<p>CAVERIÒL <i>festasio 100%</i> Biologico non filtrato</p>	<p>Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO</p>	28
<p>CENTUPLO <i>centesimino</i> Biologico non filtrato</p>	<p>Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC</p>	25
<p>CRETE AZZURRE <i>100% sangiovese</i> affinamento in botte grande e cemento Biologico</p>	<p>Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC</p>	35
<p>FUORI TEMA <i>lambrusco grasparossa</i> non filtrato, macerazione carbonica a grappolo intero Biologico</p>	<p>Podere Cervarola Villabianca, MO</p>	30
<p>GHEPPIO <i>malbo gentile, cabernet sauvignon</i> Biologico non filtrato</p>	<p>Ca de Noci Quattro Castella, RE</p>	54
<p>GIANDÒN <i>malbo, gentile, lambruschi e marzemino reggiano</i> vino in riduzione Biologico</p>	<p>Il Farneto Castellarano, RE</p>	20

GRAPÈL <i>sgavetta 100%</i> Biologico non filtrato	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	27
LAFARFALLA <i>100% sangiovese</i> affinamento cemento e bottiglia Biologico	Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC	27
LAMBRUSCO FERMO (forse) Rosso dell'emilia IGP <i>lambrusco salamino 100%</i> Biologico	Vigneto Saetti Soliera, MO	23
LE MARCONE <i>malbo gentile, cabernet sauvignon, marzemino</i> Biologico	Az. Ag. Cinquecampi Puianello di Quattro Castella, RE	31
LE MARCONE riserva 2018 <i>malbo gentile, cabernet sauvignon, marzemino</i> Biologico MAGNUM 1,5 litri	Az. Ag. Cinquecampi Puianello di Quattro Castella, RE	60
LEONI rosso tra il fermo ed il mosso <i>sangiovese del rubicone</i> macerazione oltre i 10 gg leggera riduzione	Vini Leoni Roncofreddo, FC	25

<p>LONGIANO riserva <i>sangiovese</i> <i>affinamento 3 anni</i> Biologico</p>	<p>Az. Ag. Villa Venti Roncofreddo, FC</p>	35
<p>MAESTRALE 315 <i>malbo gentile</i> non filtrato</p>	<p>Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia</p>	36
<p>MARCOVALDO (rosso) <i>barbera, croatina</i> non filtrato e macerato Biologico</p>	<p>Crocizia Pastorello, PR</p>	28
<p>MERLOT dei colli bolognesi <i>merlot 100%</i> non filtrato</p>	<p>Lodi Corazza Zola Predosa, BO</p>	29
<p>MONTE BRULLO riserva serra <i>sangiovese</i></p>	<p>Costa Archi Castel Bolognese, RA</p>	35
<p>NENO <i>barbera e bonarda</i> non filtrato</p>	<p>Distina Bacedasco Alto, PC</p>	30
<p>NERO DI VALLE <i>merlot, sirah, cabernet sauvignon,</i> <i>vitigni autoctoni reggiani</i> da agricoltura Biologica</p>	<p>Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE</p>	30

<p>PRIMO SEGNO <i>sangiovese (solo acciaio)</i> Biologico</p>	<p>Villa Venti Roncofreddo, FC</p>	25
<p>RIO BAGNO rosso <i>sangiovese e cabernet sauvignon</i> macerato leggera riduzione</p>	<p>Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA</p>	25
<p>SASSOSCURO <i>uvaggio di bacche rosse all'antica</i> macerato</p>	<p>Vittorio Graziano Castelvetro, MO</p>	39
<p>VALTOLLA rosso <i>barbera e bonarda</i> non filtrato leggera riduzione</p>	<p>Massimiliano Croci Castell'arquato, PC</p>	25
<p>VINO DEL POGGIO ROSSO <i>barbera</i> So2<20mg/l non filtrato</p>	<p>Andrea Cervini Poggio, Travo, PC</p>	31

...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	130
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	90
BARBARESCO <i>nebbiolo</i>	Cascina Morassino Barbaresco, CN	85
SAN MARTINO colli tortonesi rosso <i>nebbiolo</i> Biologico	Daniele Ricci Costa Vescovato, AL	36

RONCO MALO BARBERA <i>barbera</i> non filtrato	BERA Canelli, AT	38
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	37
NEBBIA IN VALLE alpi retiche <i>nebbiolo (chiavennasca) 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
DOLCETTO D'ALBA <i>dolcetto</i>	Virna Borgogno Barolo, CN	29
LAGREIN <i>lagrein</i> Biologico	Maso Bergamini Cognola, TN	37
FOGLIA FRASTAGLIATA vigneto storico <i>lambrusco trentino foglia frastagliata</i> vinificato in anfora Biologico	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	30

SCHIAVA rosata <i>schiaiva gentile</i>	Simoncelli Armando Navicello, TN	26
LEALBERE <i>teroldego rotaliano</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	30
LEALBERE <i>teroldego rotaliano JEROBOAM 3 litri</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	83
TEROLDEGO <i>teroldego</i> Biologico	Foradori Mezzolombardo, TN	38
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	41
VALPOLICELLA RIPASSO <i>corvina, rondinella, molinara</i>	Aldrighetti Marano di Valpolicella, VR	44

VALPOLICELLA AMARONE <i>65% corvina, 30% rondinella, 5% molinara</i>	Aldrighetti Marano di Valpolicella, VR	79
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	67
ALPICELLA rossese di dolceacqua <i>rossese 100%</i> non filtrato Biodinamico	Rosmarinus Perinaldo, IM	37
VIGNETO DELLE PIETRE NERE <i>Sirah, Merlot, Cigliegiolo</i> non filtrato, lunga macerazione in inox Lotta integrata	Walter De Batte' Riomaggiore, SP	83
TOSEO portofino Rosso <i>Cigliegiolo 70%, Sangiovese 30%</i> non filtrato Biodinamico	La Ricolla di Daniele Parma Ne, GE	40
REFOSCO <i>refosco dal peduncolo rosso</i>	La Frassina Caorle, VE	29

<p>NEGRO DI COLLINA MIKLUS, collio rosso <i>cabernet sauvignon, merlot</i> Biologico</p>	<p>Draga San Floriano del Collio, GO</p>	45
<p>TERRANO <i>terrano</i> non filtrato</p>	<p>Zidarich Duino Aurisina, TS</p>	43
<p>SCHIOPPETTINO di Prepotto <i>schioppetino</i> non filtrato</p>	<p>Ronco Severo di Stefano Novello Prepotto, UD</p>	56
<p>QUINTO QUARTO <i>merlot, cabernet sauvignon</i> non filtrato</p>	<p>Franco Terpin San Floriano del Collio, GO</p>	31
<p>ROSSO <i>merlot 75%, Pignol 25%</i></p>	<p>Radikon Tre Buchi, GO</p>	50
<p>LE DERIVE marche rosso <i>montepulciano, sangiovese, vernaccia nera</i> Biologico</p>	<p>La Distesa di Corrado Dottori Cupramontana, AN</p>	46
<p>BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese grosso</i> Biologico</p>	<p>Il colle di Carli Il Colle, Montalcino, SI</p>	88
<p>BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese grosso</i> Biologico</p>	<p>Tricerchi Montalcino, SI</p>	85

BRUNELLO DI MONTALCINO <i>sangiovese grosso</i>	Palazzo Montalcino, SI	76
BRUNELLO DI MONTALCINO riserva <i>sangiovese grosso</i>	Palazzo Montalcino, SI	140
CANAIOLO <i>canaiole</i> non filtrato Biodinamico	Pacina Castelnuovo Berardenga, SI	40
CARMIGNANO <i>75% sangiovese, 10% canaiolo nero, 15% cabernet sauvignon</i> non filtrato Biologico	Fattoria di Bacchereto Bacchereto, PO	60
VIGNA CHIUSA <i>35% canaiolo (Merla), 65% sangiovese</i> non filtrato Biodinamico	Santa Caterina Sarzana, SP	31
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Il Conventino Gracciano di Montepulciano, SI	31
CHIANTI Ati <i>sangiovese, colorino, canaiolo</i> Biologico leggera riduzione	Podere Ortica Terranuova Bracciolini, AR	26

CHIANTI CLASSICO <i>sangiovese</i>	Tenuta Carleone Radda in Chianti, SI	39
LE GONNARE Bolgheri Rosso Superiore <i>85% merlot, 15%syrah</i> Biologico	Fabio Motta Castagneto Carducci, LI	68
COTOZZINO Morellino di Scansano <i>sangiovese</i> Biologico	Antonio Camillo Manciano, GR	28
MONTEPULCIANO d'ABRUZZO <i>montepulciano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	80
CERASUOLO d'ABRUZZO -rosato- <i>montepulciano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	60
COCCIAPAZZA, montepulciano d'Abruzzo <i>montepulciano</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	45
MAZZAMURELLO, montepulciano d'Abruzzo <i>montepulciano</i> biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	50

AGLIANICO zì filicella irpinia aglianico <i>aglianico</i> 24 mesi di maturazione in acciaio	Ciro Picariello Summonte, AV	35
CIRO' ROSATO <i>gaglioppo</i> non filtrato Biologico	'A Vita Cirò, KR	30
CANNONAU ghirada fittiloghe <i>cannonau</i> non filtrato Biologico	VikeVike Mamoiada, NU	41
CANNONAU ghirada istevene <i>cannonau</i> non filtrato Biologico	VikeVike Mamoiada, NU	70
SICILIA ROSSO annate storiche <i>nerello mascalese</i> non filtrato	Calabretta Randazzo, CT	42
IL FRAPPATO, terre siciliane <i>frappato di vittoria</i> Biologico	Arianna Occhipinti Vittoria, RG	52

LO STRANIERO ROSSO FERMO

PINOT NERO <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”

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	44
ORO DI VALLE "passito" <i>spergola</i> <i>0,5 litri</i> Da Agricoltura Biologica	Az. Ag. Anna Beatrice Borzano, RE	39
TRIBULE "passito" <i>Molcato, Malvasia, Trebbiano di Spagna e Spergola</i> <i>0,5 litri</i> Biologico	Az.Ag. Cinquecampi Puianello, RE	39

<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>96</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>32</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>37</p>
<p>MOSCATO D'ASTI</p> <p><i>moscato bianco di Canelli</i></p> <p>dolce</p>	<p>Cascina fonda Neive, CN</p>	<p>29</p>

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

Ferrandes

Pantelleria

59

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

Anna Berra

Nimis, UD

28

SAUTERNES

non filtrato

*0,375 litri***Biologico**

Rousset-Peyraguey

Preignac, Bordeaux, FRANCIA

59