

# 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!

*prezzi di riferimento vini al calice variabili per etichetta*

BIANCHI FRIZZANTI rifermentati euro 7-8 euro

METODI CLASSICI euro 9-13 euro

CHAMPAGNE euro 15-17

LAMBRUSCHI 7-8 euro

BIANCHI FERMI 8-10 euro

ORANGE 9-11 euro

ROSSI FERMI MEDI 8 euro

ROSSI FERMI IMPORTANTI da 9 a 16 euro

PASSITO 8-10 euro



= 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

<b>SEJ (sete)</b> <i>trebbiani, spergola, occhio di gatto, malvasia, albana</i> 0 solfiti aggiunti nessuna filtrazione, macerazione 5 gg e fermentazione in acciaio <i>--esclusiva ristorante badessa--</i>	m.f. 	Podere Cacciola Cacciola, RE	23
<b>AMBRA</b> <i>malvasia di candia aromatica 60%, moscato 20%, marsanne 20%</i> macerazione e fermentazione in cemento, non filtrato <b>Biologico</b>	m.f. 	Distina Bacedasco, PC	28
<b>ARMA DEI</b> <i>100% spergola</i> <i>subito in pressa</i> dosaggio zero	m.c.	Podere Cipolla Coviolo, RE	44

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

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

<b>PARTICELLA 128</b> <i>100 % spergola</i> dosaggio zero Biologico	m.c.	Cinquecampi Puianello, RE	32
<b>QUERCIOLE</b> <i>spergola e uve bianche</i> lunga macerazione, nessuna filtrazione, nessun solfito Biologico	m.f. 	Ca de noci Quattro Castella, RE	35
<b>RIO ROCCA, frisant bianco</b> <i>spergola</i> nessuna filtrazione Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	28
<b>RIO ROCCA nature</b> <i>spergola</i> nature – zero Biologico	m.c.	Il Farneto Castellarano, RE	42
<b>RIPA DI SOPRAVENTO</b> <i>trebbiani</i> nessuna filtrazione	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	34
<b>RISERVA DE FRATELLI</b> <i>spergola</i> dosaggio zero lunga macerazione Biologico	m.c. 	Ca de noci Quattro Castella, RE	65

**RUZNINTEINA**

*uva ruggine*  
*nessuna filtrazione*

Biologico

m.f.

Claudio Plessi  
Castelnuovo Rangone, MO

28

**SÒL e STÉLI**

*sauvignon blanc*  
lunga macerazione  
nessuna filtrazione

Biologico

m.f.

Crocizia  
Pastorello, PR

25

**IL MIO SAUVIGNON**

*sauvignon blanc*

Biologico

m.f.

Camillo Donati  
Barbiano, PR

25

**TARBIANÉIN**

*uva Trebbianina*  
*nessuna filtrazione*

Biologico

m.f.

Claudio Plessi  
Castelnuovo Rangone, MO

29

**TERBIANC**

*trebbiano*  
*nessuna filtrazione*

Biologico

m.f.

Cinquecampi  
Puianello, RE

25

**TERREBIANCHE**

*pignoletto, trebbiano*

Biologico

m.f.

Terraquilia  
Guiglia, MO

25

**TERREBIANCHE**

*pignoletto, trebbiano*

Biologico

m.f.

Terraquilia

Guiglia, MO

45

MAGNUM 1.5 l

**ZUZU'**

*trebbiano di spagna e trebbiano*

*modenese*

macerato

m.f.

Franchina e Giarone

Formigine, MO

32

**BALÒS rosato**

*pinot nero*

Biologico

m.f.

Crocizia

Pastorello, PR

26



## ...Altre BOLLICINE ITALIANE

<b>CORTE RONCOLATO</b> <i>durella 95%, 5% garganega</i> dosaggio zero 450mt slm	m.c	Meggiolaro Roncà, VR	45
(fatta rifermentazione con mosto di garganega appassita, minimo 36 mesi sui lieviti)			
<b>PAVESE XXIV / XXXVI BLANC DE MORGEX et de la salle</b> <i>prie blanc 100%</i> dosaggio zero 900/1200mt altitudine viticoltura eroica della Val D'Aosta	m.c	Ermes Pavese Morgex, AO	69
<b>VO'</b> <i>chardonnay di diversi ceppi</i> dosaggio zero Biologico	m.c	Vallarom Avio, TN	46
<b>TRENTO</b> <i>pinot nero, chardonnay</i> brut 720mt altitudine	m.c	Furlani Vigolo Vattaro, TN	39
<b>FRANCIACORTA o non franciacorta?</b> <b>BLANC DE BLANCS divella</b> <i>chardonnay</i> dosaggio zero lieviti indigeni macerato in cemento	m.c	Divella Gussago Gussago, BS	69



<b>FRANCIACORTA</b> <b>75/80 mesi sui lieviti</b> <i>chardonnay</i> brut 4gr/litro zuccheri	m.c.	Rizzini Monticelli Brusati, BS	59
<b>OLTREPO PAVESE</b> <b>ZUFFADA Pas Dosé</b> <i>pinot nero</i> dosaggio zero senza solfiti aggiunti 36/40 mesi	m.c.	Casa Zuffada Ruino, Colli Verdi PV	74
<b>OLTREPO PAVESE NorEma rosé</b> <i>pinot nero</i> dosaggio zero	m.c.	Azienda Agricola Calatroni Montecalvo Versiggia, PV	46
<b>FUORI SCHEMA</b> <i>riesling</i> dosaggio zero -edizione limitata- Biologico	m.c.	Limina – Giuliano Micheletti Trento, TN	50
<b>FUORI SCHEMA rosè</b> <i>merlot</i> dosaggio zero -edizione limitata- Biologico	m.c.	Limina – Giuliano Micheletti Trento, TN	52

<b>PROSECCO campo nicoletta</b> <i>prosecco (glera)</i> brut nature Biologico	m.m. + m.f.	Vignale di Cecilia Baone, PD	32
<b>PROSECCO ca' dei zago</b> <i>prosecco (glera), verdiso,</i> <i>bianchetta, perera</i>	m.f.	Ca' dei Zago San Pietro di Barbozza, TV	32
<b>PROSECCO</b> <i>prosecco (glera)</i> lieviti indigeni	m.f.	Casa Coste Piane Valdobbiadene, TV	32
<b>NATURALMENTEFRIZZANTE</b> <i>prosecco (glera)</i> lieviti indigeni Biologico	m.f.	 Casa Belfi San Polo di Piave, TV	30
<b>ARCHETIPO "marasco"</b> <i>marasco 100%</i> brut nature Biologico	m.m.	L'Archetipo Castellaneta, TA	32

...ancora bollicine

## CHAMPAGNE e CREMANT

<b>CHAMPAGNE M&amp;T</b> <b>CUVÉE NATURE zero dosage</b> <i>chardonnay 100%</i> zero dosage no S02 aggiunta – lieviti indigeni <b>Biologico</b>	m.c.	Joseph Desruets Hautvillers Marne-Epernay	96
<b>CHAMPAGNE Cuvée CXVI</b> <b>Sans Soufre – blanc de blanc</b> <i>chardonnay 100%</i> brut nature no S02 aggiunta – lieviti indigeni lavorato in anfora e kjevri <b>Biologico</b>	m.c.	Champagne Augustin Avenay Val d'Or Montagne de Reims	210
<b>CHAMPAGNE Les Murgiers</b> <i>pinot meunier 70%, chardonnay 20%, pinto nero 10%</i> brut nature <b>Biologico</b>	m.c.	Francis Boulard Cauroy-les-Hermonville, Aisne Marne	110
<b>CHAMPAGNE zero</b> <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i> brut nature <b>Biologico</b>	m.c.	Tarlant Valleé de la Marne	105

<p><b>CHAMPAGNE Violaine</b>  <i>pinot nero, chardonnay</i>  brut nature  no SO2 aggiunta – lieviti indigeni  Biologico</p>	m.c.	<p>Benoit Lahaye  Valleé de la Marne</p>	210
<p><b>CHAMPAGNE reserve</b>  <i>pinot meunier 75%, chardonnay 25%</i>  dosage zero  no SO2 aggiunta – lieviti indigeni  Biodinamico</p>	m.c.	<p>Charlot Père et Fils  Chatillon-sur-Marne</p>	110
<p><b>CHAMPAGNE selèction</b>  <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i>  brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre  Curmas, Montagne de Reims</p>	75
<p><b>CHAMPAGNE blanc de blanc</b>  <i>chardonnay</i>  brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre  Curmas, Montagne de Reims</p>	80
<p><b>CHAMPAGNE rosè 1er CRU</b>  <i>pinot nero, pinot meunier</i>  brut rosè  CUVEE RUBIS</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre  Curmas, Montagne de Reims</p>	80

<p><b>CHAMPAGNE 1er CRU millésime signature</b></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>	85
<p><b>CHAMPAGNE rosè</b></p> <p><i>45% pinot meunier, 40% chardonnay, 15% pinot nero</i></p> <p>brut selectiòn</p>	m.c.	<p>Casters Louis</p> <p>Damery</p>	82
<p><b>CHAMPAGNE rosè</b></p> <p><i>50% chardonnay, 44% pinot nero, 6% pinot meunier</i></p> <p>dosaggio zero</p> <p>Biologico</p>	m.c.	<p>Tarlant</p> <p>Valleé de la Marne</p>	125
<p><b>CHAMPAGNE 1er CRU</b></p> <p><i>50% pinot meunier, 30% chardonnay, 20% pinot nero</i></p> <p>extra brut</p> <p>Biologico</p>	m.c.	<p>Pascal Mazet</p> <p>Chigny Les Roses – Reims</p>	92
<p><b>CHAMPAGNE 1er CRU originel</b></p> <p><i>30% chardonnay, 30% pinot nero, 30% pinot meunier, 10% pinot bianco</i></p> <p>brut</p> <p>Biologico</p>	m.c.	<p>Pascal Mazet</p> <p>Chigny Les Roses – Reims</p>	105

<p><b>CHAMPAGNE Encry</b>  <b>grand cuvée</b>  <i>chardonnay</i>  brut</p>	m.c.	<p>Encry  A Le Mesnil-sur-Oger</p>	115
<p><b>CHAMPAGNE 1er CRU</b>  <b>Authentic'a</b>  <i>53% pinot meunier,</i>  <i>35%chardonnay, 12% pinot nero</i>  extra brut</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre  Curmas, Montagne de Reims</p>	85
<p><b>CHAMPAGNE reserve cuvee</b>  <i>pinot meunier</i>  brut</p> <p>MAGNUM 1,5 litri</p>	m.c.	<p>Loriot  Festigny-Marne</p>	140
<p><b>CHAMPAGNE selèction</b>  <i>pinot meunier, pinot nero,</i>  <i>chardonnay</i>  brut</p> <p>MAGNUM 1,5 litri</p>	m.c.	<p>Xavier Alexandre  Curmas, Montagne de Reims</p>	135
<p><b>CRÉMANT d'ALSACE</b>  <i>pinot blanc, Auxerrois</i>  brut nature  <i>lieviti indigeni</i>  zero solfiti aggiunti  Biodinamico</p>	m.c.	<p>Pierre Frick  Pfaffenheim, ALSAZIA</p>	82

## BIRRE ARTIGIANALI:

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

...le bollicine dei

**LAMBRUSCHI NATURALI e qualche rifermentato rosso**

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

<b>RABII (arrabbiato)</b> <b>rosato</b>	m.f.	Podere Cacciola Cacciola, RE	25
--	------	---------------------------------	----

*l. sorbara*

*2-5 g di macerazione in acciaio*

*0 solfiti aggiunti*

*(rosé, dritto, profumato, tipico)*

*--esclusiva ristorante badessa--*

<b>IL CADETTO rosato</b> <b>rifermentato con sboccatura</b>	m.f. - m.c.	Az. Agricola Saetti Sara Soliera, MO	25
--	-------------	---	----

*l. salamino*

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

*0 solfiti aggiunti*

*(rosato, diretto, frutti rossi)*

**Biologico**



<b>SAN VINCENT</b> <i>l. sorbara</i> (rosé, tipico, grande freschezza) Biologico	m.c.	Bergianti Terrevive Gargallo, MO	32
<b>SMILZO</b> <i>l. grasparossa</i> <i>nessuna filtrazione</i> (rosa tenue, secco, fresco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetro, MO	28
<b>MUNTANERA</b> <i>uva tosca</i> <i>nessuna filtrazione</i> (rosato, intrigante) Biologico	m.f.	Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO	25
<b>FINE</b> <i>l. sorbara</i> (rosé, fine, complesso) Biologico	m.c.	Bergianti Terrevive Gargallo, MO	52
<b>RIO DEGLI SGOCCIOLI</b> <i>l. barghi</i> (balsamico, intrigante, complesso) Biologico	m.c.	Az. Ag. Cinque Campi Puianello, RE	42

<p><b>al CER</b>  <i>l. salamino, l. maestri, l. grasparossa,</i>  <i>l. marani, l. oliva, l. barghi, l. foglia frastagliata, ancillotta</i></p> <p>(rosato, leggero)</p>	m.f.	<p>Ferretti Vini  Campegine, RE</p>	25
<p><b>LA RONDININA</b>  <i>l. grasparossa</i>  <i>fermentato in cemento</i>  <i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(rosato, rustico, tipico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Podere Cervarola  di Andrea Della Casa  Villabianca, MO</p>	25
<p><b>PERBENCI</b>  <i>l. grasparossa</i></p> <p>(rosato, floreale, persistente)</p>	m.f.	<p>Franchina e Giarone  Formigine, MO</p>	27
<p><b>FERRANDO</b>  <i>l. salamino</i></p> <p>(rosato, secco, asciutto, tipico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Quarticello  Montecchio, RE</p>	25
<p><b>SCHIROLI</b>  <i>l. sorbara 85/90% e 10% salamino</i></p> <p>(rosato, antico, secco, minerale, asciutto)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Podere Beghetto  Carpi, MO</p>	25

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

<b>LAMBRO</b> <i>l. barghi, l. maestri, l. grasparossa, marzemino</i> 0 solfiti Biologico agricoltura Biodinamica	m.f.	Az. Ag. Biodinamica Prati al Sole Pratissolo, RE	29
<b>FONTANA DEI BOSCHI</b> <i>l. grasparossa</i> nessuna filtrazione (rosso, secco, tipico)	m.f.	Vittorio Graziano Castelvetto, MO	28
<b>RIO ROCCA, frisant rosso</b> <i>l. grasparossa reggiana</i> nessuna filtrazione Biologico	m.f.	Il Farneto Castellarano, RE	25
<b>IENIDE</b> <i>l. grasparossa</i> (rosso, floreale, persistente)	m.f.	Franchina e Giarone Formigine, MO	27
<b>ROSSOVIOLA</b> <b>rifermentato con sboccatura</b> <i>l. salamino</i> 4-5 g di macerazione in acciaio e 6 mesi di lieviti indigeni 0 solfiti aggiunti (franco, di gran beva, agricolo) Biologico	m.f. - m.c.	Az. Agricola Saetti Sara Soliera, MO	25

## IL CENERINO

*l. grasparossa*

*nessuna filtrazione*

*fermentato in cemento con 6 gg  
di macerazione*

(rosso, intenso, rustico, tannico)

Biologico

m.f. Podere Cervarola  
di Andrea Della Casa  
Villabianca, MO

25

## LAMBRUSCO

*l. maestri*

(rosso, tipico, secco)

Biologico

m.f. Camillo Donati  
Barbiano, PR

25

## LAMBRUSCAUN

*l. fiorano*

*nessuna filtrazione*

(rosso, rustico, antico)

Biologico

m.f. Claudio Plessi  
Castelnuovo Rangone, MO

25

## LIBECCIO 225

*l. grasparossa reggiana*

*nessuna filtrazione*

(rustico, secco, ottima beva)

m.f. Bini Denny – Podere Cipolla 28  
Reggio Emilia

## MARC'AURELIO

*l. maestri*

*nessuna filtrazione*

(vegetale, secco, gran tannino,  
note di arachide)

macerato

Biologico

m.f. Crocizia  
Pastorello, PR

25

<p><b>NERO MAESTRI</b></p> <p><i>50% l. maestri, 30% l. grasparossa, 10% malbo gentile, 10% ancellotta</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(bel rosso porpora scuro, secco, rustico, tipico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Quarticello Montecchio, RE</p>	25
<p><b>OMBRE DELLA SERA, lambrusco reggiano</b></p> <p><i>l. maestri</i></p> <p>(rosso, morbido)</p>	m.m.	<p>Il Tralcio Sabbione, RE</p>	18
<p><b>ROSSO DELLA BANDITA</b></p> <p><i>4 uve a bacca rossa non riportate</i></p> <p>(tipico, verace, antico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Camillo Donati Barbiano, PR</p>	25
<p><b>ORTIGARA, brusch nature</b></p> <p><i>100% l. grasparossa</i></p> <p>(rosso tenue, tipico)</p> <p>dosaggio zero</p> <p>Biologico</p>	m.c.	<p>Quarticello Montecchio, RE</p>	32
<p><b>PONENTE 270</b></p> <p><i>l. grasparossa, marzemino, malbo gentile</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(rustico, secco, strutturato)</p>	m.f.	<p>Bini Denny – Podere Cipolla Reggio Emilia</p>	25

<b>FUORI TEMA</b>	vino fermo	Podere Cervarola Villabianca, MO	30
<i>l. grasparossa</i>			
(macerazione carbonica a grappolo intero)			
Biologico			
<b>SOTTOBOSCO</b>	m.f.	Cà de Noci Quattro Castella, RE	33
<i>l. grasparossa, l. montericco, malbo, sgavetta</i>			
<i>nessuna filtrazione</i>			
(rosso, secco, rustico)			
Biologico			
<b>STIOLOROSSO</b>	m.f.	Terrevive - Casalpriore Rio Saliceto, RE	30
<i>l. sorbara, l. oliva, ancillotta</i>			
(rosso, secco, tipico, rustico)			
Biologico			
<b>SUOLI CATALDI</b>	m.m.	Podere Giardino Roncadella, RE	25
<i>l. sorbara, l. oliva, ancillotta</i>			
(rosso, morbido)			
Biologico			
<b>SUOLI CATALDI colfondo</b>	m.f.	Podere Giardino Roncadella, RE	25
<i>l. oliva, ancillotta</i>			
<i>nessuna filtrazione</i>			
(rosso, rustico, tipico)			
Biologico			

<p><b>TIEPIDO</b></p> <p><i>l. grasparossa</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(rosso chiaro, intrigante)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Claudio Plessi</p> <p>Castelnuovo Rangone, MO</p>	23
<p><b>VILLA PICTA</b></p> <p><b>Iambrusco mantovano</b></p> <p><i>l. ruberti</i></p> <p>(rosso scuro, tannico, verace)</p>	m.f.	<p>Villa Picta</p> <p>Villimpenta, MN</p>	28
<p><b>CAVERIOL ROSSO</b></p> <p><i>l. grasparossa, l. maestri, l. salamino, l. marani, ancellotta</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(rosso scuro, tannico, verace)</p>	m.f.	<p>Ferretti Vini</p> <p>Campegine, RE</p>	25
<p><b>CINQUECAMPI ROSSO</b></p> <p><i>l. grasparossa, malbo gentile, marzemino</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(scuro, secco, rustico)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Cinque Campi</p> <p>Puianello, RE</p>	25
<p><b>VIGNETO SAETTI</b></p> <p><b>forse mosso forse fermo</b></p> <p><i>l. salamino</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(scuro, verace, non filtrato)</p> <p>Biologico</p>	m.f.	<p>Az. Ag. Saetti Luciano</p> <p>Soliera, MO</p>	25



<p><b>VULPIS IN FABULA</b></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	32
<p><b>BARBERA FRIZZANTE</b></p> <p><i>barbera</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(tipico, fruttato, verace, secco)</p> <p>ottenuto da Agricoltura Biologica</p>	m.f.	Antonio Aldini Torrechiara, PR	25
<p><b>GALVANO, gutturnio</b></p> <p><i>barbera e bonarda</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>(scuro, naturale, verace)</p>	m.f.	Massimiliano Croci Castell'arquato, PC	25
<p><b>FORTANA sur lié</b></p> <p><i>fortana</i></p> <p>Biologico</p>	m.f.	Mariotti I vini delle Sabbie Argenta, FE	25
<p><b>LEONI rosso</b></p> <p><b>tra il fermo ed il mosso</b></p> <p><i>sangiovese del Rubicone</i></p> <p><i>nessuna filtrazione</i></p> <p>macerazione oltre i 10 gg</p>	m.f.	Vini Leoni Roncofreddo, FC	28

# VINI FERMI BIANCHI, GIALLI e ARANCIONI

## EMILIA ROMAGNA

### AGENO

*malvasia, ortugo, trebbiano*

macerato

non filtrato

Biologico



La Stoppa  
Rivergaro, PC

50

### ALBARARA

*100% albana*

Biodinamico

Tenuta Santa Lucia  
Mercato Saraceno, FC

28

### ALIO AURORA

*100% spergola*

Da agricoltura biologica

Az. Ag. Anna Beatrice  
Borzano di Albinea, RE

31

### BIANCO

*pignoletto, chardonnay, pinot bianco,  
pinot grigio, picolit*

*350-400 mt slm*

Biologico

Caccianemici  
Sasso Marconi, BO

26

### BORA LUNGA

*95% spergola, 5% moscato*

non filtrato

Biologico



Cinque Campi  
Puianello, RE

31

**BORA LUNGA riserva 2020***95% spergola, 5% moscato*

non filtrato

Biologico

**MAGNUM 1,5 litri**Cinque Campi  
Puianello, RE

56

**CIPOLLA n°5***100% malvasia di candia aromatica*

non filtrato

Podere Cipolla  
Coviolo, RE

32

**DEDALO***trebbiano di spagna**affinato in vetroresina*

non filtrato

Franchina e Giarone  
Formigine, MO

42

**DELYUS***100% albana*

affinamento in cemento

Biologico

Marta Valpiani  
Castrocaro Terme, FC

30

**GIANDON bianco***Malvasia di Candia Aromatica*

macerato

non filtrato

Biologico

Il Farneto  
Castellarano, RE

29

**INZIA***spergola*

non filtrato

Biologico

Quarticello  
Montecchio, RE

30

<p><b>LE BARROSCHE</b> <i>montù 100%</i></p>	<p>Costa Archi Castel Bolognese, RA</p>	<p>28</p>
<p><b>LE MOLE</b> <i>malvasia di candia aromatica</i> macerato Biologico</p>	<p> Quarticello Montecchio, RE</p>	<p>31</p>
<p><b>LE ORIGINI</b> <i>spergola</i> importante macerazione in anfora produzione limitata Biologico</p>	<p> Bosco dei Caprioli Quattro Castella, RE</p>	<p>39</p>
<p><b>MALÉSTAR</b> <i>montuni</i> Biologico</p>	<p>Mariotti I vini delle Sabbie Argenta, FE</p>	<p>26</p>
<p><b>MARCOVALDO (bianco)</b> <i>malvasia di candia aromatica 80%</i> <i>sauvignon blanc 20%</i> non filtrato e macerato Biologico</p>	<p> Crocizia Pastorello, PR</p>	<p>26</p>

## MONTERE'

*albana 100%*

fermentazione ed affinamento in  
barriques

Biologico



Vigne Dei Boschi  
Valpiana di Brisighella, RA

46

## NOTTE DI LUNA

*malvasia, moscato, spergola*

non filtrato e macerato

affinato in botti di acacia e rovere

Biologico



Ca' De Noci  
Quattro Castella, RE

39

## ORACOLO

*sauvignon, malvasia, moscato*

non filtrato e macerato

Biologico



Marco Cordani  
Carpaneto Piacentino, PC

32

## PODALIRIO

*trebbiano modenese, antica malvasia  
casalini, occhio di gatto, uva ruggine*

non filtrato e macerato

Biologico



Podere Cervarola  
Villabianca, MO

39

## RAMBĚLA


*uva famoso 100%*

lievemente aromatico

Biologico

Randi  
Fusignano, RA

25

<p><b>RIGOGOLO</b> <i>albana</i> non filtrato e macerato 1.5 litri</p>	 <p>Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA</p>	55
<p><b>RIO BAGNO bianco</b> <i>albana e famoso</i> non filtrato e macerato</p>	 <p>Bragagni Andrea Az. Ag. Brisighella, RA</p>	28
<p><b>SERENARO</b> <b>bianco rubicone</b> <i>famoso di Cesena</i> Biologico</p>	<p>Villa Venti Roncofreddo, FC</p>	29
<p><b>TARBIAN</b> <i>trebbiano modenese</i> non filtrato Biologico</p>	<p>Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO</p>	31
<p><b>TARBIANAZ</b> <i>trebbiani</i> non filtrato macerato</p>	 <p>Vittorio Graziano Castelvetro, MO</p>	38
<p><b>VALTOLLA bianco</b> <i>malvasia piacentina</i> non filtrato e macerato</p>	 <p>Massimiliano Croci Castell'arquato, PC</p>	29

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

So2&lt;20mg/l

non filtrato

macerato

Andrea Cervini  
Poggio, Travo, PC

37

**...altri VINI FERMI BIANCHI, GIALLI e ARANCIONI  
da Nord a Sud****CHARDONNAY***chardonnay trentino*

Biologico

Vallarom  
Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN

40

**FONTANASANTA****manzoni bianco***incrocio manzoni*

fermentazione in cemento

Biologico

Foradori  
Mezzolombardo, TN

38

**MULLER THURGAU etza***muller thurgau*

Biologico

Radoar  
Velturno, BZ

31

**NOSIOLA****vigneti delle dolomiti***nosiola 100%*

non filtrato

Biologico

Salvetta  
Madruzzo, TN

37

<p><b>SAN LETO</b>  <b>timorasso colli tortonesi</b>  <i>timorasso 100%</i>  <b>Biologico</b></p>	 <p>Daniele Ricci  Costa Vescovato, AL</p>	46
<p><b>BERETTE</b>  <b>colline del genovesato</b>  <i>vermentino 100%</i>  macerato non filtrato  <b>Biodinamico</b></p>	 <p>La Ricolla di Daniele Parma  Ne, GE</p>	42
<p><b>IL BIANCO</b>  <i>vermentino 100%</i>  macerato non filtrato  <b>Biologico</b></p>	 <p>Il Torchio  Castenuovo Magra, SP</p>	34
<p><b>CINQUETERRE</b>  <i>bosco, albarola, vermentino</i>  <b>Vini Estremi</b></p>	<p>Forlini Cappellini  Manarola, SP</p>	60
<p><b>FELCE BIANCO</b>  <i>trebbiano, vermentino, malvasia</i>  non filtrato</p>	<p>La Felce  Ortonovo, SP</p>	30
<p><b>VERDUZZO</b>  <b>venezia giulia igp</b>  <i>verduzzo friulano 100%</i>  botte e contatto lieviti almeno 8 mesi</p>	 <p>Bressan  Farra d'Isonzo, GO</p>	60



**JAKOT***friulano*

non filtrato

lunga macerazione



Franco Terpin

San Floriano del Collio, GO

57

**NEKAJ***friulano*

non filtrato

macerato



Damijan Podversic

Gorizia, GO

72

**VITOVSKA***vitovska*

non filtrato



Zidarich

Duino Aurisina, TS

54

**QUINTO QUARTO***rebula*

non filtrato



Franco Terpin

San Floriano del Collio, GO

36

**RIBOLLA GIALLA***ribolla gialla*

non filtrato

lunga macerazione



Franco Terpin

San Floriano del Collio, GO

57

**SLATNIK***chardonnay, friulano*



non filtrato



Radikon

San Floriano del Collio, GO

53

<b>SAUVIGNON</b> <i>sauvignon</i> non filtrato lunga macerazione	 Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	57
<b>SIALIS</b> <i>pinot grigio</i> non filtrato lunga macerazione	 Franco Terpin San Floriano del Collio, GO	65
<b>POGGIO DELLA COSTA</b> <i>grechetto</i> Biologico	Sergio Mottura Civitella d'Agliano, VT	34
<b>TREBBIANO d'ABRUZZO</b> <i>trebbiano</i> Biologico	Emidio Pepe Torano Nuovo, TE	75
<b>BIANCHI GRILLI PER LA TESTA</b> <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	36
<b>GIOCHEREMO CON I FIORI</b> <i>pecorino</i> Biologico	Torre dei Beati Loreto Aprutino, PE	29
<b>FIANO d'AVELLINO</b> <i>fiano</i> 60 giorni di fermentazione in acciaio	Ciro Picariello Summonte, AV	34

## VINO BIANCO

*minnella*

non filtrato

Calabretta  
Randazzo, CT

33

## RENOSU BIANCO

*vermentino, moscato di sennori*

Tenute Dettori  
Badde Nicolosu, SS

32

## SP 68

*moscato 60%, albanello 40%*

non filtrato e macerato

Biologico



Arianna Occhipinti  
Vittoria, RA

38

## LO STRANIERO BIANCO FERMO

### RIESLING

non filtrato, 0 solfiti

vino in ossidazione

Biologico



Pierre Frick  
Pfaffenheim, ALSAZIA

59

# ROSSI FERMI

## EMILIA ROMAGNA

<b>ITALO</b> <i>cabernet sauvignon e uve rosse locali</i> 20-30 gg macerazione con blend di 2 annate 0 solfiti aggiunti nessuna filtrazione invecchiamento in barrique e acciaio --esclusiva ristorante badessa--	Podere Cacciola Cacciola, RE	35
<b>APOGEO</b> <i>croatina, barbera</i> non filtrato cemento e breve passaggio in barrique Biologico	Marco Cordani Carpaneto Piacentino, PC	33
<b>BARBERA DELLA STOPPA</b> camporomano vino d'annata <i>barbera 100%</i> Biologico	La Stoppa Rivergaro, PC	46
<b>BERZMÈIN</b> <i>marzemino reggiano 100%</i> Biologico	Il Farneto Castellarano, RE	28

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

<p><b>BORDONE</b></p> <p><i>malbo gentile 100%</i></p> <p><i>10 gg macerazione</i></p> <p><i>malolattica svolta, 1 anno di botte</i></p> <p>Biologico</p>	<p>Quarticello Montecchio, RE</p>	<p>32</p>
<p><b>CASTEL ZOLA colli bolognesi</b></p> <p><i>barbera piccolo 100%</i></p> <p>non filtrato</p>	<p>Lodi Corazza Zola Predosa, BO</p>	<p>45</p>
<p><b>CAVERIÒL</b></p> <p><i>festasio 100%</i></p> <p>Biologico</p> <p>non filtrato</p>	<p>Claudio Plessi Castelnuovo Rangone, MO</p>	<p>32</p>
<p><b>CENTUPLO</b></p> <p><i>centesimino</i></p> <p>Biologico</p> <p>non filtrato</p>	<p>Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno, FC</p>	<p>28</p>
<p><b>CRETE AZZURRE</b></p> <p><i>100% sangiovese</i></p> <p>affinamento in botte grande e cemento</p> <p>Biologico</p>	<p>Marta Valpiani Castrocaro Terme, FC</p>	<p>37</p>

## FUORI TEMA

*lambrusco grasparossa*

non filtrato, macerazione carbonica a grappolo intero

Biologico

Podere Cervarola  
Villabianca, MO

31

## GHEPPIO

*malbo gentile, cabernet sauvignon*

Biologico

non filtrato

Ca de Noci  
Quattro Castella, RE

55

## GIANDÒN

*malbo, gentile, lambruschi e marzemino reggiano*

vino in riduzione

Biologico

Il Farneto  
Castellarano, RE

26

## GRAPÈL

*sgavetta 100%*

Biologico

non filtrato

Claudio Plessi  
Castelnuovo Rangone, MO

32

## LAFARFALLA

*100% sangiovese*

affinamento cemento e bottiglia

Biologico

Marta Valpiani  
Castrocaro Terme, FC

30

<p><b>LAMBRUSCO FERMO (forse)</b>  <b>Rosso dell'emilia IGP</b>  <i>lambrusco salamino 100%</i>  <b>Biologico</b></p>	<p>Vigneto Saetti  Soliera, MO</p>	<p>27</p>
<p><b>LE MARCONE</b>  <i>malbo gentile, cabernet sauvignon,  marzemino</i>  <b>Biologico</b></p>	<p>Az. Ag. Cinquecampi  Puianello di Quattro Castella, RE</p>	<p>33</p>
<p><b>LE MARCONE riserva 2018</b>  <i>malbo gentile, cabernet sauvignon,  marzemino</i>  <b>Biologico</b></p> <p><b>MAGNUM 1,5 litri</b></p>	<p>Az. Ag. Cinquecampi  Puianello di Quattro Castella, RE</p>	<p>60</p>
<p><b>LE PAPERESSE</b>  <i>sangiovese 90%, balsamina e negretto</i>  <i>500-550 mt slm</i>  <i>affinato in cemento, lieviti indigeni</i>  <b>Biologico</b></p>	<p>Az. Ag. Villa Papiano  Modigliana, FC</p>	<p>34</p>
<p><b>LEONI rosso</b>  <b>tra il fermo ed il mosso</b>  <i>sangiovese del rubicone</i>  macerazione oltre i 10 gg  leggera riduzione</p>	<p>Vini Leoni  Roncofreddo, FC</p>	<p>29</p>



<p><b>LONGIANO riserva</b>  <i>sangiovese</i>  <i>affinamento 3 anni</i>  <b>Biologico</b></p>	<p>Az. Ag. Villa Venti  Roncofreddo, FC</p>	<p>36</p>
<p><b>MAESTRALE 315</b>  <i>malbo gentile</i>  non filtrato</p>	<p>Bini Denny – Podere Cipolla  Reggio Emilia</p>	<p>36</p>
<p><b>MARCOVALDO (rosso)</b>  <i>barbera, Croatina</i>  non filtrato e macerato  <b>Biologico</b></p>	<p>Crocizia  Pastorello, PR</p>	<p>28</p>
<p><b>MERLOT dei colli bolognesi</b>  <i>merlot 100%</i>  non filtrato</p>	<p>Lodi Corazza  Zola Predosa, BO</p>	<p>29</p>
<p><b>MONTE BRULLO riserva serra</b>  <i>sangiovese</i></p>	<p>Costa Archi  Castel Bolognese, RA</p>	<p>37</p>
<p><b>NENO</b>  <i>barbera e Bonarda</i>  non filtrato</p>	<p>Distina  Bacedasco Alto, PC</p>	<p>32</p>

<p><b>NERO DI VALLE</b>  <i>merlot, sirah, cabernet sauvignon,</i>  <i>vitigni autoctoni reggiani</i>  da agricoltura <b>Biologica</b></p>	<p>Az. Ag. Anna Beatrice  Borzano, RE</p>	<p>34</p>
<p><b>OLOS</b>  <i>60 %cabernet sauvignon,</i>  <i>40% carmenere</i>  parte di macerazione carbonica  250-400 mt slm  <b>Biologico</b></p>	<p>Caccianemici  Sasso Marconi, BO</p>	<p>30</p>
<p><b>PRIMO SEGNO</b>  <i>sangiovese (solo acciaio)</i>  <b>Biologico</b></p>	<p>Villa Venti  Roncofreddo, FC</p>	<p>27</p>
<p><b>RIO BAGNO rosso</b>  <i>sangiovese e cabernet sauvignon</i>  macerato  leggera riduzione</p>	<p>Bragagni Andrea Az. Ag.  Brisighella, RA</p>	<p>28</p>
<p><b>ROSSO</b>  <i>barbera, pinot nero, lambrusco</i>  <i>grasparossa, cabernet sauvignon,</i>  <i>carmenere</i>  250-400 mt slm  <b>Biologico</b></p>	<p>Caccianemici  Sasso Marconi, BO</p>	<p>26</p>

<p><b>ROSSO FERMO</b></p> <p><i>croatina, barbera, cabernet sauvignon</i></p> <p>macerato</p> <p>Biologico</p>	<p>Antonio Aldini</p> <p>Torrechiara, PR</p>	32
<p><b>SASSOSCURO</b></p> <p><i>uvaggio di bacche rosse all'antica</i></p> <p>macerato</p>	<p>Vittorio Graziano</p> <p>Castelvetro, MO</p>	40
<p><b>TREBBIOLO</b></p> <p><i>barbera 60%, bonarda 40%</i></p> <p>fermentazione spontanea</p> <p>Biologico</p>	<p>La Stoppa</p> <p>Rivergaro, PC</p>	33
<p><b>VALTOLLA rosso</b></p> <p><i>barbera e bonarda</i></p> <p>non filtrato</p> <p>leggera riduzione</p>	<p>Massimiliano Croci</p> <p>Castell'arquato, PC</p>	28
<p><b>VINO DEL POGGIO ROSSO</b></p> <p><i>barbera</i></p> <p>So<sub>2</sub>&lt;20mg/l</p> <p>non filtrato</p>	<p>Andrea Cervini</p> <p>Poggio, Travo, PC</p>	34

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

<b>MARIADZO</b> <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	36
<b>BARBACARLO</b> <i>croatina, uva rara, ughetta (vespolina)</i> per le annate disponibili chiedere ai sommelier (1987 - 2002 - 2014)	Az. Ag. Barbacarlo - Lino Maga Broni, PV	150
<b>REGINA DI CUORI</b> <i>croatina</i> fermentazione spontanea, macerazione in inox, nessuna filtrazione e leggero affinamento del 15% in rovere nessuna solforosa aggiunta Biologico	Tenuta Fornace Roveskala, PV	34
<b>TERESA vino rosso</b> <i>ruché</i> fermentazione spontanea, 45 gg di macerazione, nessuna filtrazione Biologico	Cascina 'Tavijn di Nadia Verrua Scurzolengo, AT	33

<b>BARBARESCO Albesani</b> <i>nebbiolo</i>	Piero Busso Neive, CN	94
<b>BARBARESCO</b> <i>nebbiolo</i>	Cascina Morassino Barbaresco, CN	85
<b>SAN MARTINO</b> colli tortonesi rosso <i>nebbiolo</i> Biologico	Daniele Ricci Costa Vescovato, AL	38
<b>RONCO MALO BARBERA</b> <i>barbera</i> non filtrato	BERA Canelli, AT	40
<b>BAROLO bussia</b> <i>nebbiolo</i>	Carlo Viglione Monforte d'Alba, CN	110
<b>BAROLO</b> <i>nebbiolo</i>	Diego Conterno Monforte d'Alba, CN	98

<b>BAROLO di Serralunga</b> <i>nebbiolo</i> Biologico lieviti indigeni macerazione 25 gg	Rivetto Serralunga d'Alba, CN	95
<b>ROSSO NEBBIOLO</b> <i>nebbiolo</i> non filtrato - no SO2	Cascina Fontana Perno, CN	39
<b>NEBBIA IN VALLE alpi retiche</b> <i>nebbiolo (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
<b>DOLCETTO D'ALBA</b> <i>dolcetto</i>	Virna Borgogno Barolo, CN	29
<b>LAGREIN</b> <i>lagrein</i> Biologico	Maso Bergamini Cognola, TN	39
<b>FOGLIA FRASTAGLIATA</b> <b>vigneto storico</b> <i>lambrusco trentino foglia frastagliata</i> vinificato in anfora Biologico	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	32

<b>SCHIAVA rosata</b> <i>schiaiva gentile</i>	Simoncelli Armando Navicello, TN	27
<b>LEALBERE</b> <i>teroldego rotaliano</i> Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	33
<b>LEALBERE</b> <i>teroldego rotaliano</i> JEROBOAM 3 litri Biologico	Zeni Grumo di San Michele all'Adige, TN	83
<b>TEROLDEGO</b> <i>teroldego</i> Biologico	Foradori Mezzolombardo, TN	38
<b>PINOT NERO</b> vallagarina <i>pinot nero</i> non filtrato Biologico	Vallarom Masi di Vò Sinistro d'Avio, TN	43
<b>VALPOLICELLA CLASSICO</b> <b>SUPERIORE camporenzo</b> <i>corvina 50%, corvinone 30%, rondinella 20%</i> Biologico	Monte Dall'Ora San Pietro in Cariano, VR	42

<b>VALPOLICELLA RIPASSO</b> <i>corvina, rondinella, molinara</i>	Aldrighetti Marano di Valpolicella, VR	44
<b>VALPOLICELLA AMARONE</b> <i>65% corvina, 30% rondinella, 5% molinara</i>	Aldrighetti Marano di Valpolicella, VR	82
<b>PINOT NERO</b> <b>venezia giulia igp</b> <i>pinot nero</i> lunga macerazione/fermentazione min. 2 anni maturazione botti rovere non filtrato	Bressan Farra d'Isonzo, GO	68
<b>ALPICELLA</b> <b>rossese di dolceacqua</b> <i>rossese 100%</i> non filtrato Biodinamico	Rosmarinus Perinaldo, IM	38
<b>VIGNETO DELLE PIETRE NERE</b> <i>Sirah, Merlot, Ciglioglio</i> non filtrato, lunga macerazione in inox Lotta integrata	Walter De Batte' Riomaggiore, SP	86



<p><b>TOSEO</b></p> <p><b>portofino Rosso</b></p> <p><i>Cigliegiolo 70%, Sangiovese 30%</i></p> <p>non filtrato</p> <p>Biodinamico</p>	<p>La Ricolla di Daniele Parma Ne, GE</p>	<p>41</p>
<p><b>REFOSCO</b></p> <p><i>refosco dal peduncolo rosso</i></p>	<p>La Frassina Caorle, VE</p>	<p>29</p>
<p><b>NEGRO DI COLLINA MIKLUS, collio rosso</b></p> <p><i>cabernet sauvignon, merlot</i></p> <p>Biologico</p>	<p>Draga San Floriano del Collio, GO</p>	<p>46</p>
<p><b>TERRANO</b></p> <p><i>terrano</i></p> <p>non filtrato</p>	<p>Zidarich Duino Aurisina, TS</p>	<p>46</p>
<p><b>SCHIOPPETTINO di Prepotto</b></p> <p><i>schioppetino</i></p> <p>non filtrato</p>	<p>Ronco Severo di Stefano Novello Prepotto, UD</p>	<p>58</p>
<p><b>QUINTO QUARTO</b></p> <p><i>merlot, cabernet sauvignon</i></p> <p>non filtrato</p>	<p>Franco Terpin San Floriano del Collio, GO</p>	<p>35</p>

<b>ROSSO</b> <i>merlot 75%, Pignol 25%</i>	Radikon Tre Buchi, GO	51
<b>LE DERIVE marche rosso</b> <i>montepulciano, sangiovese, vernaccia nera</i> Biologico	La Distesa di Corrado Dottori Cupramontana, AN	55
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Il colle di Carli Il Colle, Montalcino, SI	89
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> <i>sangiovese grosso</i> Biologico	Tricerchi Montalcino, SI	86
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> <i>sangiovese grosso</i>	Palazzo Montalcino, SI	77
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO riserva</b> <i>sangiovese grosso</i>	Palazzo Montalcino, SI	140
<b>CANAIOLO</b> <i>canaiolo</i> non filtrato Biodinamico	Pacina Castelnuovo Berardenga, SI	41

<p><b>CARMIGNANO</b>  <i>75% sangiovese, 10% canaiolo nero,  15% cabernet sauvignon</i>  non filtrato  Biologico</p>	<p>Fattoria di Bacchereto  Bacchereto, PO</p>	60
<p><b>VIGNA CHIUSA</b>  <i>35% canaiolo (Merla), 65% sangiovese</i>  non filtrato  Biodinamico</p>	<p>Santa Caterina  Sarzana, SP</p>	32
<p><b>VINO NOBILE  DI MONTEPULCIANO</b>  <i>sangiovese grosso</i>  Biologico</p>	<p>Il Conventino  Gracciano di Montepulciano, SI</p>	34
<p><b>CHIANTI Ati</b>  <i>sangiovese, colorino, canaiolo</i>  Biologico  leggera riduzione</p>	<p>Podere Ortica  Terranuova Bracciolini, AR</p>	29
<p><b>CHIANTI CLASSICO</b>  <i>sangiovese</i></p>	<p>Tenuta Carleone  Radda in Chianti, SI</p>	42

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

**MAZZAMURELLO, montepulciano  
d'Abruzzo**

*montepulciano*

biologico

Torre dei Beati  
Loreto Aprutino, PE

53

**AGLIANICO zì filicella  
irpinia aglianico**

*aglianico*

24 mesi di maturazione in acciaio

Ciro Picariello  
Summonte, AV

37

**CIRO' ROSATO**

*gaglioppo*

non filtrato

Biologico

'A Vita  
Cirò, KR

32

**CANNONAU ghirada fittiloghe**

*cannonau*

non filtrato

Biologico

VikeVike  
Mamoiada, NU

42

**CANNONAU ghirada istevene**

*cannonau*

non filtrato

Biologico

VikeVike  
Mamoiada, NU

70

**SICILIA ROSSO annate storiche**

*nerello mascalese*

non filtrato

Calabretta  
Randazzo, CT

42

**IL FRAPPATO, terre siciliane**

*frappato di vittoria*

Biologico

Arianna Occhipinti

Vittoria, RG

54

**LO STRANIERO ROSSO FERMO**

**PINOT NERO**

*pinot nero*

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--

*spergola, albana, malvasia, occhio di gatto*

*invecchiamento in caratelli legni misti*

Podere Cacciola

Cacciola, RE

45

0,5 litri

**ORO DI VALLE**

**"passito"**

*spergola*

0,5 litri

Da Agricoltura Biologica

Az. Ag. Anna Beatrice  
Borzano, RE

39

**TRIBULE**

**"passito"**

*Molcato, Malvasia, Trebbiano di Spagna  
e Spergola*

0,5 litri

Biologico

Az. Ag. Cinquecampi  
Puianello, RE

39

**cinqueterre**

**SCIACCHETRA'**

**"passito"**

0,375 litri

affinamento in anfora di terracotta

*Uva Bosco, Uva Rossese Bianco e altre  
antiche varietà locali*

Biologico

Az. Ag. Possa  
Riomaggiore, SP

96

**VECCHIO SAMPERI 1978**

*Grillo, Zibibbo, Passito di Pantelleria e  
Marsala*

Marco De Bartoli  
Samperi, Marsala, TP

88

*Vino Perpetuo*

*0,750 litri*

**SOL**

*moscato bianco*

natura

*0,375 litri*

Cerruti Ezio  
Castiglione Tinelli, CN

48

**TRAMONTANA**

*malbo gentile*

*0,375 litri*

Podere Cipolla di Bini Denny  
Coviolo, RE

32

**MALVASIA DELLE LIPARI,**

passito di salina

*malvasia, orinto nero*

*0,375 litri*

Colosi  
Giammoro, ME

37

**MOSCATO D'ASTI**

*moscato bianco di Canelli*

dolce

Cascina fonda  
Neive, CN

29

**PASSITO DI PANTELLERIA**

*zibibbo*

*0,375 litri*

*vini estremi*

Ferrandes  
Pantelleria

62



**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