



## VINI CONSIGLIATI D'AUTUNNO

<i>Invernaia Rosso 1900 Edition – Casali Viticultori</i>	€ 35,00
<i>(Malbo gentile fermo dei Colli di Scandiano)</i>	
<i>Brine d'Aprile 2019 (Malbo gentile fermo della Vendina) – Cà de Noci</i>	€ 25,00
<i>Nero di Valle (Syrah e Merlot di Montericco - RE) – Anna Beatrice</i>	€ 30,00
<i>Barbera dei Colli Bolognesi BIO 2016 – Tomisa</i>	€ 30,00
<i>Sottobosco 2021 Lambrusco Ancestrale – Cà de Noci</i>	€ 30,00
<i>(Sgavetta frizzante affinata in giare di terracotta)</i>	
<i>Le Rose Malvasia frizzante della Verdina (RE) – Cà de Noci</i>	€ 25,00
<i>“Aspro” Sangiovese spumante di Romagna – Palazzona di Maggio</i>	€ 20,00
<i>Chandon Vino spumante aromatizzato agli agrumi – Moet Chandon</i>	€ 30,00

## VINI AL BICCHIERE

### **Bianchi**

<i>Albana di Romagna – Podere la Berta</i>	€ 5,00
--	--------

### **Bollicine**

<i>Prosecco ExtraDry – Borgomolino</i>	€ 5,00
--	--------

### **Rossi**

<i>Amarone della Valpolicella 2015 – Domini Veneti</i>	€ 7,00
<i>Sangiovese di Romagna (Demeter) Giury 2020 - Tenuta Mara</i>	€ 5,00
<i>Come la Pantera e i Lupi nella sera 2018 – Luretta</i>	€ 5,00
<i>(cabernet sauvignon e gutturnio dei colli Piacentini)</i>	
<i>Valpolicella Ripasso – Degani</i>	€ 5,50



## **VINI BIANCHI FERMI**

Ribolla gialla del Collio – Il Roncal	€ 22,50
Gewurtztraminer Aromatico BIO – Cantina di Toblino	€ 22,50
Gewurtztraminer Alto Adige Selida - Tramin	€ 28,00
Sauvignon del Collio – Music	€ 22,00
Conte della Vipera 2021 (sauvignon blanc del Castello della Sala) - Antinori	€ 35,00
Vorberg 2017 Alto Adige Pinot bianco riserva – Cantina del Terlano	€ 50,00
Roero Arneis 2012 – Giovanni Negro	€ 25,00
Pecorino d'Abruzzo 2021 Demeter – Cantina di Orsogna	€ 20,00
Soave Classico Sup. Bio 2012 Pieve Vecchia – Fasoli Gino	€ 30,00
I Nani e le Ballerine Sauvignon colli Piacentini – Luretta	€ 25,00
Bocca di Rosa Malvasia aromatica dell'Emilia – Luretta	€ 25,00
Selin d'Almari Chardonnay dei Colli Piacentini 2018 – Luretta	€ 40,00
Notte di Luna 2016 – Cà de Noci BIO (moscato, malvasia, spergola bio naturale della vendina Quattro Castella)	€ 27,00
Albana di Romagna – Fattoria Monticino Rosso	€ 20,00
Riesling della Mosella 2018 – Heyman Lovenstein	€ 30,00
Chablis Premier Cru 2019 – Domaine Besson	€ 60,00
Malvasia del Collio 2015 – Paola Mason (Istrian Bio naturale)	€ 28,00
Stella Flora 2016 – Maria Pia Castelli (passerina, pecorino, malvasia delle Marche)	€ 40,00
Cortese di Gavi 2020 Etichetta Nera – La Scolca	€ 45,00
Ansonica dell'Isola del Giglio – Caperrosso	€ 50,00



## VINI BIANCHI SPUMANTI

Prosecco Valdobbiadene Extra Dry – Marsuret	€ 20,00
Franciacorta Brut Cuvee Royale - Antinori	€ 30,00
Franciacorta Blanc de Noir Conte Aimo 2016 - Antinori	€ 70,00
Trento Doc Millesimato Brut – Altemasi	€ 30,00
Trento Doc Blanc de Noir 2017 – Altemasi	€ 60,00
Trento Doc Rosè Riserva 2016 – Altemasi	€ 60,00
"Prima della notte io e silene" Rosè di uve sgavetta – Cantina Fantesini	€ 30,00
Sussulto 2017 Pignoletto ancestrale in anfora – Tenute Forcirola	€ 30,00
Spergola Metodo Classico De' Fratelli 2014 – Cà de Noci	€ 40,00
Spergola Spumante Metodo Classico Vincent – Alfredo Bertolani	€ 25,00
Spergola Spumante Metodo Pas Dosè Ca'Besina – Casali	€ 35,00
Principessa Metodo Classico Brut Blanc de Blancs - Luretta	€ 27,00
Metodo Classico Rosè 2018 "On Attend les Invites" - Luretta	€ 40,00
Principessa Metodo Classico Pas Dosè 2017 - Luretta	€ 40,00
Metodo Classico Brut Quaranta 2013 – Tenuta Venturini e Baldini	€ 30,00
Metodo Classico Blanc de Noir 2004 – Francesco Bellei	€ 60,00
Soldati Cortese di Gavi Spumante Brut Rosè – La Scolca	€ 35,00
Metodo Classico Brut D'Antant 2010 – La Scolca	€ 60,00
Champagne Gran Brut – Perrier Jouet	€ 60,00
Champagne "R" Brut – Ruinart	€ 80,00
<i>Champagne Grand Cellier Premier Cru - Villmart</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Champagne Pierre Mignon Rosè</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Champagne Moët &amp; Chandon Rosè Imperial</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Champagne Brut Bruno Paillard</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Champagne Brut Esprit Nature – Henri Giraud</i>	<i>€ 70,00</i>



## **LAMBRUSCHI**

Metodo Italiano Bio Rosè – Lusvardi	€ 20,00
Sgavetta spumante brut "Gradisca" – Cantina Fantesini	€ 20,00
Pra di Bosso Storico – Casali Viticoltori	€ 15,00
Montericco Metodo Classico Brut 2008 – Cantina d'Aljano	€ 18,00
Lambrusco Metodo Classico "Vulpis in Fabula" – Anna Betrice	€ 30,00
Gli Angeli e le Nuvole a testa in giù Grasperossa – Cantina Fantesini	€ 15,00
Grasperossa di Castelvetro "Lacino" – Corte Manzini	€ 18,00
Salamino di Santa Croce Bio Naturale Rosso Viola – Vigneto Saetti	€ 20,00
Salamino di Santa Croce Bio Naturale Rosato – Vigneto Saetti	€ 20,00
Sorbara Premium – Chiarli Cleto	€ 18,00
Christian Bianco Sorbara vinificato in bianco 2015 – Cantina della Volta	€ 35,00
Sorbara Metodo Classico 2014 Trentasei – Cantina della Volta	€ 30,00
Brut Rosso Sorbara metodo classico 2019 – Francesco Bellei	€ 30,00
Brut Rosso Sorbara metodo classico 2005 – Francesco Bellei	€ 45,00
Sorbara "Ancestrale" 2019 rifermentato in bottiglia – Francesco Bellei	€ 25,00



## VINI ROSSI FERMI

<i>Sangiovese di Romagna "Scabi" – San Valentino</i>	€ 20,00
<i>Cabernet Sauvignon 2016 "L'Angolo dimenticato" – Bertolani Alfredo</i> <i>(Colli di Scandiano e Canossa)</i>	€ 25,00
<i>Come la pantera e i lupi nella sera 2018 – Luretta</i> <i>(Cab. Sauvignon e Gutturino dei Colli Piacentini)</i>	€ 30,00
<i>Cabernet Franc di Romagna 2014 Luna Nuova – San Valentino</i>	€ 45,00
<i>Barbera Emilia Bio 2016 - Azienda Agricola Tomisa</i>	€ 30,00
<i>Giandon Bio (Sangiovese e Malbo Gentile delle Colline Reggiane) – Il Farneto</i>	€ 20,00
<i>Sangiovese di Romagna (Demeter) Giury 2020 - Tenuta Mara</i>	€ 25,00
<i>Le Armi 2016 Sangiovese di Romagna Riserva - Palazzona di Maggio</i>	€ 55,00
<i>Pinot Nero Emilia 2016 - Cantina della Volta</i>	€ 25,00
<i>Valpollicella Ripasso 2018 Bio Naturale Monte Tabor – Fasoli Gino</i>	€ 30,00
<i>Valpollicella Ripasso Classico Sup. – Degani</i>	€ 25,00
<i>Amarone della Valpollicella Classico 2019 – Domini Veneti</i>	€ 40,00
<i>Chianti Classico Peppoli 2018 – Marchesi Antinori</i>	€ 25,00
<i>Chianti Classico Ris. Badia a Passignano 2018 – Marchesi Antinori</i>	€ 55,00
<i>Chianti Classico Riserva 2018 Villa Antinori – Marchesi Antinori</i>	€ 30,00
<i>Pietranera 2020 (Sangiovese di Carmignano) – Mauro Vannucci</i>	€ 30,00
<i>Tignanello 2015-2016 – Marchesi Antinori</i>	€ 120,00
<i>Villa Antinori 2018 Tenuta Tignanello – Marchese Antinori</i>	€ 25,00
<i>Brunello di Montalcino 2011 – Fattoi</i>	€ 45,00
<i>Sangiovese Toscano 2017 Costa del Pevano – Podere l'Assunta</i>	€ 50,00
<i>Il Bruciato 2020 (Bolgheri Rosso) – Tenuta Guardo al Tasso Antinori</i>	€ 35,00
<i>Sagrantino di Montefalco Bio 2015 – Antonelli</i>	€ 40,00
<i>Roero Rosso 2017 – Lorenzo Negro</i>	€ 25,00
<i>Barolo 2017 – Bera</i>	€ 50,00
<i>Carmignano 2016 Villa di Capezzana – Capezzana</i>	€ 35,00
<i>Rosso Viola 2014 Magliocco di Calabria – Tenute Viola</i>	€ 30,00
<i>Herculis 2016 (Cab. Sauvignon, Merlot, Grenache di Sardegna) – Tenuta Asinara</i>	€ 35,00



## **MEZZE BOTTIGLIE**

<i>Lambrusco Reggiano "Oro" – Bertolani Alfredo</i>	€ 12,00
<i>Prosecco Extra Dry – Borgo Molino</i>	€ 13,00
<i>Franciacorta Brut Cuvee Rotyale – Marchesi Antinori</i>	€ 18,00
<i>Champagne Blanc de Blancs – Ruinart</i>	€ 60,00
<i>Champagne Gran Brut – Perrier Jouet</i>	€ 35,00
<i>Vermentino di Maremma – Fattoria di Magliano</i>	€ 13,00
<i>Villa Antinori 2019 – Marchesi Antinori</i>	€ 15,50
<i>(sangiovese, merlot, syrah, petit verdot della tenuta del Tignanello)</i>	
<i>Valpollicella Ripasso – Domini Veneti</i>	€ 15,00



## **BOLLICINE MAGNUM**

<i>Altemasi Trento Doc Millesimato 2014-2015-2016-2017 - Cavit</i>	€ 80,00
<i>Altemasi Trento Blanc de Noir 2017 - Cavit</i>	€ 120,00
<i>Metodo Classico Soldati Pas Dosè - La Scolca</i>	€ 80,00
<i>Franciacorta Blanc de Noir Conte Aimò 2019 - Marchese Antinori</i>	€ 130,00
<i>Spergola frizzante Bio Naturale Querciole 2018 – Cà de Noci</i>	€ 50,00
<i>Spergola frizzante Bio Lusvardi Blanc – Lusvardi Wine</i>	€ 45,00
<i>Spergola Metodo Classico "De Fratelli" 2015 – Cà de Noci</i>	€ 90,00
<i>Spergola Metodo Classico Cà Besina 2017 – Casali</i>	€ 70,00
<i>Il Mattaglio 2011 Blanc de Noir – Cantina della Volta</i>	€ 90,00
<i>Lambrusco Salamino Rosè Bio – Lusvardi Wine</i>	€ 50,00
<i>Lambrusco Salamino Rosso Viola – Vigneto Saetti</i>	€ 50,00
<i>Lambrusco Sottobosco 2016 Bio Naturale – Cà de Noci</i>	€ 50,00
<i>Lambrusco di Sorbara 2006 Brut Rosso Met. Classico – Francesco Bellei</i>	€ 70,00

## **CHAMPAGNE MAGNUM**

<i>Moët &amp; Chandon Grand Vintage 2008</i>	€ 200,00
<i>Veuve Cliquot Extra Brut Extra Old 1986</i>	€ 250,00
<i>Veuve Cliquot Vintage 2002</i>	€ 260,00

## **VINI BIANCHI FERMI MAGNUM**

<i>Chardonnay Colli Piacentini Selin D'Almari 2013 – Luretta</i>	€ 80,00
<i>Stella Flora 2010 (passerina, pecorino, malvasia delle Marche) – Maria Pia Castelli</i>	€ 95,00
<i>Notte di Luna 2016 Bio Naturale – Cà de Noci</i>	€ 60,00
<i>(moscato, malvasia e spergola delle colline Reggiane)</i>	



## ROSSI FERMI MAGNUM

<i>Come la Pantera e i Lupi nella sera 2004 – Luretta</i>	€ 70,00
<i>(cabernet sauvignon e gutturnio dei Colli Piacentini)</i>	
<i>Valpollicella Ripasso Classico Sup. 2016 – Domini Veneti</i>	€ 50,00
<i>Amarone della Valpollicella 2015 – Domini Veneti</i>	€ 80,00
<i>Barbera d'Alba 2015 – Giovanni Negro</i>	€ 85,00
<i>Carmignano 2015 Riserva "il Sasso" – Mauro Vannucci</i>	€ 80,00
<i>Cont'Ugo 2019 Merlot Bolgheri – Guado al Tasso Marchese Antinori</i>	€ 120,00
<i>Tignanello 2016 – Marchese Antinori</i>	€ 270,00
<i>Chianti Classico Riserva 2016 – Villa Antinori</i>	€ 70,00
<i>Poggio alle Nane 2019 Le Mortelle – Marchese Antinori</i>	€ 95,00
<i>(cabernet franc, cabernet sauvignon, carmenere di Maremma)</i>	
<i>Hassan 2012 – Tenute dell'Asinara</i>	€ 120,00
<i>(grenache, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot di Sardegna)</i>	
<i>Sagrantino di Montefalco Riserva 2008 "Chiusa di Pannone" - Antonelli</i>	€ 120,00
<i>Nuit Saint George 2006 Grand Cru Pinot nero di Borgogna</i>	€ 500,00
<i>Primitivo di Manduria 2012 DMG (3 litri) – Lirica</i>	€ 100,00





## VINI FUORI CARTA

<i>Pinot Nero Alto Adige 2020 – Tramin</i>	€ 25,00
<i>Pinot Nero Alto Adige 2018 – Klaus Lentsch</i>	€ 33,00
<i>Dolcetto d'Alba – Lorenzo Negro</i>	€ 22,00
<i>Barbera d'Alba Pian Romualdo 2018 – Prunotto</i>	€ 30,00
<i>Montefalco Rosso Bio – Antonelli</i>	€ 25,00
<i>Merlot del Friuli 2009 Castel Cosa – Furlan</i>	€ 20,00
<i>Lagrein Bio – Cantina di Toblino</i>	€ 20,00
<i>Syrah di Sicilia 2016 – Cusumano</i>	€ 25,00
<i>Botrosecco 2020 cabernet franc di Maremma – Le Mortelle Antinori</i>	€ 35,00
<i>Verruzzo di Monteverro 2019 – Monteverro</i>	€ 35,00
<i>(cabernet sauvignon e merlot di Capalbio)</i>	



## **VECCHI MILLESIMI DI BOLLICINE**

<i>Metodo Classico Trento Doc Altemasi millesimato 2005</i>	€ 90,00
<i>Metodo Classico Trento Doc Altemasi millesimato 2006</i>	€ 80,00
<i>Metodo Classico Trento Doc Altemasi millesimato 2007</i>	€ 75,00
<i>Metodo Classico Trento Doc Altemasi millesimato 2008</i>	€ 70,00
<i>Spergola metodo classico 1984 – As only Emilia can</i> <i>(sboccatura istantanea alla Volè)</i>	€ 65,00

## **VECCHIE ANNATE VINI ROSSI**

<i>Tinata 2010 (cab.sauvignon, merlot, syrah) – Monteverro</i>	€ 160,00
<i>Villa di Capezzana Carmignano riserva – Conti Contini Bonacossi</i> <i>annate 2007 – 2008 – 2009</i>	€ 70,00
<i>Cabernet Sauvignon riserva – Castiglione (Romagna)</i> <i>annate 1999 – 2000 – 2003 – 2007</i>	€ 65,00
<i>Sangiovese riserva – Michelangiolo (Romagna)</i> <i>annate 2001 – 2004 – 2005 – 2006</i>	€ 65,00
<i>Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon – Tomas Mitchell (Australia)</i> <i>annate 1998 – 1999</i>	€ 60,00



## VINI DA DESSERT

<i>Zibibbo di Pantelleria (al calice) – Alagna</i>	€ 4,00
<i>Barolo Chinato (al calice) – Bel Colle</i>	€ 8,00
<i>Marsala superiore Garibaldi dolce (al calice) – Alagna</i>	€ 6,00
<i>Marsala superiore Garibaldi dolce (bottiglia) – Alagna</i>	€ 30,00
<i>Barbera d'Alba Pian Romualdo 2018 – Prunotto</i>	€ 30,00
<i>Montefalco Rosso Bio – Antonelli</i>	€ 25,00
<i>Merlot del Friuli 2009 Castel Cosa – Furlan</i>	€ 20,00
<i>Lagrein Bio – Cantina di Toblino</i>	€ 20,00
<i>Syrah di Sicilia 2016 – Cusumano</i>	€ 25,00
<i>Botrosecco 2020 cabernet franc di Maremma – Le Mortelle Antinori</i>	€ 35,00
<i>Verruzzo di Monteverro 2019 – Monteverro</i>	€ 35,00
<i>(cabernet sauvignon e merlot di Capalbio)</i>	
<i>Sherry Pedro Ximenes Very Sweet (al calice) – Don Zoilo</i>	€ 7,00
<i>Sherry Pedro Ximenes Very Sweet (bottiglia) – Don Zoilo</i>	€ 40,00
<i>Sauternes Chateau Grillon (al calice)</i>	€ 15,00
<i>Punt e Mes Vermouth e China (al calice) – Carpano</i>	€ 5,00
<i>Albana Passita 2011 0,375 lt – Podere la Berta</i>	€ 35,00
<i>Moscato d'Asti – Bera</i>	€ 18,00
<i>Passito Donna Matilde da uve stramature Traminer (al calice) – Spinetta</i>	€ 6,00
<i>Passito Donna Matilde da uve stramature Traminer (bottiglia) – Spinetta</i>	€ 35,00
<i>Passito da uve stramature (al calice) – Az. Agricola Felsina</i>	€ 6,00
<i>Passito da uve stramature (bottiglia) – Az. Agricola Felsina</i>	€ 35,00
<i>Moscato Saraceno di Calabria (al calice) - Tenute Viola</i>	€ 12,00
<i>Moscato Saraceno di Calabria (bottiglia 0,5) - Tenute Viola</i>	€ 50,00
<i>Moscato Rosa 2017 (al calice) - Kettmeier</i>	€ 12,00
<i>Moscato Rosa 2017 (bottiglia 0,375) - Kettmeier</i>	€ 50,00