VINI AL BICCHIERE

BIANCHI:

Cortese di Gavi 2021 – La Scolca	*€ 6,00*

BOLLICINE:

Biancospino spumante (sorbara – salamino) – Vitivinicola Fangareggi	*€ 6,00*
Lambrusco Grasparossa – Campogrande	*€ 4,00*

ROSSI:

Sangiovese di Romagna Bio – Marta Valpiani	*€ 5,00*
Montepulciano d'Abruzzo Bio – Cantina D'Orgogna	*€ 5,00*
Pinot nero dei Colli di Canossa – Azienda Agricola Barbaterre	*€ 5,50*

VINI NATURALI E BIODINAMICI:

Sottobosco 2021 Lambrusco Ancestrale -Cà de Noci	*€ 30,00*
Il Kiatos del Poggio 2019 Sgavetta Frizzante – Cà de Noci	*€ 30,00*
Le Rose 2021 Malvasia Frizzante della Vendina (RE) – Cà de Noci	*€ 25,00*
Nero di Valle – Syrah e Merlot di Borzano (RE) – Anna Beatrice	*€ 30,00*
Malvasia Spumante Biodinamica – Cantina di Orsogna (Abruzzo)	*€ 26,50*
Sauvignon frizzante Colli di Parma – As only Emilia can	*€ 22,50*
Sauvignon frizzante Palè Dòr di Canossa – Biocantina Barbaterre	*€ 20,00*
Kerner Alto Adige 2022 – Unter Hoffer	*€ 30,00*
Magia 2022 Gutturnio frizzante dei Colli Piacentini - Cordani	*€ 22,50*

VINI BIANCHI FERMI

Ribolla gialla del Collio – Il Roncal	€ 22,50
Gewurtztraminer Alto Adige Selida - Tramin	€ 28,00
Conte della Vipera 2022 (sauvignon blanc del Castello della Sala) - Antinori	€ 40,00
Abtei Muri Pinot Grigio Riserva 2020 – Muri Gries	€ 50,00
Gruner Veltiner Alto Adige – Klaus Letsch	€ 30,00
Soave Classico Sup. Bio 2020 Pieve Vecchia – Fasoli Gino	€ 35,00
Giandon Bianco Bio il Farneto – Malvasia di Candia (Castellarano - RE)	€ 28,00
Bocca di Rosa Malvasia aromatica dell'Emilia – Luretta	€ 25,00
Notte di Luna 2016 – Cà de Noci BIO (moscato, malvasia, spergola bio naturale della vendina Quattro Castella)	€ 30,00
Albana di Romagna – Azienda Agricola Zavalloni	€ 22,50
Riesling della Mosella 2018 – Heyman Lovenstein	€ 30,00
Chablis Premier Cru 2019 – Domaine Besson	€ 60,00
Pouilly Fumè 2021 - Loic Cailbourdin	€ 50,00
Sancerre 2019 – Gitton Père	€ 60,00
Selin d'Armar 2021 Chardonnay Colli Piacentini – Luretta	€ 50,00
Una 2018 (Malvasia biologica "orange" colli piacentini) – Torre Fornello	€ 35,00
Cortese di Gavi 2022 Etichetta Nera – La Scolca	€ 35,00
Cortese di Gavi D'Antan 2009 – La Scolca	€ 60,00
Ansonica dell'Isola del Giglio – Caperrosso	*€ 50,00*

VINI BIANCHI SPUMANTI

Prosecco Valdobbiadene Extra Dry – Diverse cantine ospitate	€ 20,00
Trento Doc Blanc de Noir 2017 – Altemasi Cavit	€ 60,00
Trento Doc Rosè Riserva 2016 – Altemasi Cavit	€ 60,00
Trento Doc Riserva Gral 2006 -2008-2010 – Altemasi Cavit	€ 75,00
Trento Doc Gran Cuvee (2018-2019-2020) – Altemasi Cavit	€ 60,00
Il Mattaglio Blanc de Blancs 2017 – Cantina della Volta	€ 40,00
Il Mattagio Blanc de Noirs 2016 – Cantina della Volta	€ 40,00
Spergola Spumante "Scettro" - Az. Agricola Sandro Dall'Ara	€ 20,00
Spergola Spumante Met.Classico 2019 Vigna al Vento – Aljano	€ 38,00
Spergola Metodo Classico 2018 De Fratelli – Cà de Noci	€ 45,00
Mary of Modena Spumante Rosè (Chardonnay, Spergola, Termarina) – Il Farneto	€ 30,00
Biancospino spumante (sorbara – salamino) – Vitivinicola Fangareggi	€ 25,00
Marsanne Spumante Metodo Classico 2015 – Torre Fornello	€ 35,00
Metodo Classico Pas Dosè 2018 – Luretta	€ 40,00
Metodo Classico Rosè 2018 "On Attend les Invites" - Luretta	€ 40,00
Metodo Classico Brut 2005 – Lini Oreste	€ 40,00
Les Petit Rosè Spumante di Syrah – Tenuta la Piccola	€ 30,00
Metodo Classico Brut D'Antant 2012 – La Scolca	€ 75,00
Metodo Classico Brut D'Antan Rosè 2011 – La Scolca	€ 75,00
Kalhspitz Riesling Petillant Demeter Austria – Christof Hoch	€ 35,00
Champagne Bollinger Special Cuvèe	€ 85,00
Champagne "R" Brut – Ruinart	€ 80,00
Champagne Collection Imperiale – Moet & Chandon	*€ 260,00*
Champagne Pierre Mignon Rosè	*€ 65,00*
Champagne La Grande Dame 2013 – Veuve Cliquot	*€ 300,00*
Champagne Brut Bruno Paillard	*€ 80,00*

LAMBRUSCHI

Metodo Italiano Bio Rosè – Podere Francesco	€ 15,00
N.S.D. Salamino Metodo Classico rosè 2019 – Lusvardi	€ 30,00
Lambrusco Millesimato Vigna Nera – Vitivinicola Fangareggi	€ 20,00
Lambrusco Metodo Classico Extra Brut – Venturini e Baldini	€ 22,50
Lambrusco Metodo Classico "Vulpis in Fabula" – Anna Betrice	€ 30,00
Lambrusco Metodo Classico Brut 2006 – Lini Oreste	€ 35,00
Grasparossa di Castelvetro "Lacino" – Corte Manzini	€ 20,00
Lambrusco dell'Emilia "Senza Fondo" – Lusvardi	€ 20,00
Lambrusco Bio Marchesi Manodori – Venturini e Baldini	€ 20,00
Salamino di Santa Croce Bio Naturale Nato Libero – Vigneto Saetti	€ 25,00
Lambrusco di Modena Doc "Adalcisa" – Iori	€ 15,00
God Save The Wine Rosè – Il Farneto	€ 25,00
Sorbara Brut Rosso Metodo Classico Brut – Cantina della Volta	€ 22,50
Sorbara Baby Magnum – Marchesi di Ravarino	€ 22,50
Christian Bianco Sorbara vinificato in bianco 2015 – Cantina della Volta	€ 35,00
Sorbara e Salamino Vigna Vecchia – Marchesi di Ravarino	€ 22,50
DDR 2015 Metodo Classico Rosè – Cantina della Volta	€ 30,00
Sorbara "Ancestrale" 2021 rifermentato in bottiglia – Francesco Bellei	€ 27,00

VINI ROSSI FERMI

Cabernet Sauvignon 2019 "L'Angolo dimenticato" – Bertolani Alfredo (Colli di Scandiano e Canossa)	*€ 27,50*
Gutturnio Sup. Colli Piacentini – Tenuta la Razza	*€ 25,00*
MaraMia 2017 Sangiovese Ris. - Tenuta Mara	*€ 50,00*
Malbo Gentile 2019 - Venturini e Baldini	*€ 25,00*
Carabas 2018 Barbera dei Colli Piacentini – Luretta	*€ 40,00*
Monte Bergola (malbo gentile e sgavetta) – Aljano	*€ 35,00*
Corbeau 2009 – 2013 Cab. Sauvignon Colli Piacentini - Luretta	*€ 55,00*
Sangiovese di Romagna (diverse cantine ospitate)	*€ 20,00*
Le Armi 2016 Sangiovese di Romagna Riserva - Palazzona di Maggio	*€ 55,00*
Vie Cave 2021 Malbec – Fattoria Aldobrandesca	*€ 38,00*
Valpollicella Ripasso 2018 Bio Naturale Monte Tabor – Fasoli Gino	*€ 30,00*
Amarone della Valpollicella Classico 2019 – Domini Veneti	*€ 50,00*
Lagrein Riserva 2020 Abtei – Muri Gries	*€ 50,00*
Lagrein Riserva 2020 Trentino Doc – Kelter	*€ 45,00*
Tignanello 2020 – Marchesi Antinori	*€ 150,00*
Villa Antinori 2020 Tenuta Tignanello – Marchese Antinori	*€ 28,00*
Brunello di Montalcino 2018 – Fattoi	*€ 55,00*
Chianti Classico Riserva 2018 Badia a Passignano – Marchesi Antinori	*€ 50,00*
Sangiovese Toscano 2017 Costa del Pievano – Podere l'Assunta	*€ 50,00*
Il Bruciato 2022 (Bolgheri Rosso) – Tenuta Guardo al Tasso Antinori	*€ 40,00*
Sagrantino di Montefalco Bio 2015 – Antonelli	*€ 40,00*
Pignolo del Friuli 2009 – Il Roncal	*€ 40,00*
Barolo 2018 – Bera	*€ 50,00*
Barbaresco Docg 2020 – Orlando Abrigo	*€ 45,00*
Terra Damia 2016 – Magliocco di Calabria - Odoardi	*€ 30,00*
Gran Cru Vin 2009 Uve Cruvin di Liguria – Punta Crena	*€ 40,00*

MEZZE BOTTIGLIE

Lambrusco reggiano "Oro" - Bertolani	*€ 12,00*
Chianti Classico Riserva Villa Antinori – Marchesi Antinori	*€ 20,00*
M di Minuty – Chateau Minuty (Rosè fermo di Provenza)	*€ 20,00*

VINI FUORI CARTA

Pinot Nero Valle d'Aosta 2022 – Grosjean	*€ 27,50*
Bachgart 2019 Pinot Nero Alto Adige – Klaus Lentsch	*€ 40,00*
Montepulciano d'Abruzzo Ris. "Apereale" – Cantina di Orsogna	*€ 35,00*
Annate 2008 – 2011	
Notte a San Martino 2014 Merlot – Famiglia Olivini	*€ 38,00*
Montefalco Rosso Bio – Antonelli	*€ 25,00*
Botrosecco 2020 cabernet franc di Maremma – Le Mortelle Antinori	*€ 35,00*
Castelcosa Merlot del Friuli 2009 – Furlan	*€ 25,00*
Mister X Rosè (Salamino rosè vinificato fermo) – Lusvardi	*€ 25,00*
Barbarossa Ligure rosè fermo – Punta Crema	*€ 30,00*
"The Pale" rosè fermo (Grenache di Provenza) – Chateau D'Esclans	*€ 30,00*
Chteau Minuty 281 (Rosè fermo di Provenza)	*€ 50,00*
M di Minuty Rosè fermo di Provenza	*€ 25,00*

GIN TONIC

Gin Green Colibrì al bergamotto Golfer – "Mirandola Emilia"	*€ 10,00*
Gin Pink Butterfly alla fava di Tonka Golfer – "Mirandola Emilia"	*€ 10,00*
Il nostro Americano Golfer – "Mirandola Emilia"	*€ 10,00*

VECCHI MILLESIMI DI BOLLICINE

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

VECCHIE ANNATE VINI ROSSI

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

BOLLICINE MAGNUM

Altemasi Trento Doc Gran Cuvee 2018-2019-2020 – Cavit	*€ 150,00*
Altemasi Trento Doc 2020 3 Litri (Doppio Magnum) – Cavit	*€ 120,00*
Altemasi Trento Blanc de Noir 2017 - Cavit	*€ 120,00*
Metodo Classico Soldati Pas Dosè - La Scolca	*€ 80,00*
Franciacorta Blanc de Noir Conte Aimo 2019 - Marchese Antinori	*€ 130,00*
Spergola Metodo Classico "De Fratelli" 2018 – Cà de Noci	*€ 90,00*
Metodo Classico Rosè "On Attend les Invites" 2013 – Luretta	*€ 100,00*
Lambrusco Salamino Rosè "Robin"- Lusvardi	*€ 60,00*
Lambrusco Salamino Naturale 2013 – Vigneto Saetti	*€ 50,00*
Lambrusco Sottobosco 2016 Bio Naturale – Cà de Noci	*€ 50,00*
Biancospino Spumante Sorbara e Salamino (vinificato in bianco) - Fangareggi	*€ 55,00*

CHAMPAGNE MAGNUM

Moet & Chandon Grand Vintage 2008	*€ 300,00*
Veuve Cliquot Extra Brut Extra Old 1986	*€ 285,00*
Veuve Cliquot Vintage 2002	*€ 300,00*

VINI BIANCHI FERMI MAGNUM

Chardonnay Colli Piacentini Selin D'Almari 2013 – Luretta	*€ 100,00*
Stella Flora 2010 (passerina, pecorino, malvasia delle Marche) – Maria Pia Castelli	*€ 95,00*
Notte di Luna 2016 Bio Naturale – Cà de Noci	*€ 60,00*

(moscato, malvasia e spergola delle colline Reggiane)

ROSSI FERMI MAGNUM

Come la Pantera e i Lupi nella sera 2016 – Luretta	*€ 80,00*
(cabernet sauvignon e gutturnio dei Colli Piacentini)	
Amarone della Valpollicella 2014 – Monte Tabor	*€ 160,00*
Villa Antinori 2020 "Rider Cup" – Marchesi Antinori	*€ 65,00*
Pietranera 2021 Sangiovese di Carmignano – Mauro Vannucci	*€ 70,00*
Barbaresco 2020 Docg – Orlando Abrigo	*€ 95,00*
Carmignano 2019 Riserva "il Sasso" – Mauro Vannucci	*€ 90,00*
Cont'Ugo 2019 Merlot Bolgheri – Guado al Tasso Marchese Antinori	*€ 120,00*
Dragone 2018 Sangiovese e Cab Sauvignon Emilia Romagna – Palazzona	*€ 80,00*
Chianti Classico Riserva 2016 – Villa Antinori	*€ 70,00*
Poggio alle Nane 2019 Le Mortelle – Marchese Antinori	*€ 95,00*
(cabernet franc, cabernet sauvignon, carmenere di Maremma)	
Contado Aglianico del Molise Riserva 2013 – Di Majo Norante	*€ 65,00*
Sagrantino di Montefalco Riserva 2008 "Chiusa di Pannone" - Antonelli	*€ 120,00*
Nuit Saint George 2006 Grand Cru Pinot nero di Borgogna	*€ 500,00*
Chateau Tour St. Bonnet 2015 Medoc – Bordeaux	*€ 75,00*
Hautes Pierrs 2020 Domaine De Tara Ventoux (grenache - mourvedre)	*€ 75,00*

VINI DA DESSERT

Zibibbo di Pantelleria (al calice) – Alagna	*€ 4,00*
Barolo Chinato (al calice) – Bel Colle	*€ 8,00*
Marsala superiore 10 anni riserva (al calice) – Marco de Bartoli	*€ 8,00*
Marsala superiore 10 anni riserva (bottiglia) – Marco de Bartoli	*€ 40,00*
Oro di Valle Anna Beatrice (al calice)	*€ 8,00*
Oro di Valle Anna Beatrice (bottiglia)	*€ 40,00*
Sherry Pedro Ximenes Very Sweet (al calice) – Don Zoilo	*€ 7,00*
Sherry Pedro Ximenes Very Sweet (bottiglia) – Don Zoilo	*€ 40,00*
Sauternes Chateau Grillon (al calice)	*€ 15,00*
Punt e Mes Vermouth e China (al calice) – Carpano	*€ 5,00*
Aleatico 2022 Sovana (al calice) – Fattoria Aldobrandesca	*€ 7,00*
Aleatico 2022 Sovana (bottiglia) – Fattoria Aldobrandesca	*€ 35,00*
Albana Passita 2011 0,375 lt – Podere la Berta	*€ 35,00*
Moscato d'Asti – Bera	*€ 18,00*
Passito Donna Matilde da uve stramature Traminer (al calice) – Spinetta	*€ 6,00*
Passito Donna Matilde da uve stramature Traminer (bottiglia) – Spinetta	*€ 35,00*
Passito da uve stramature (al calice) – Az. Agricola Felsina	*€ 6,00*
Passito da uve stramature (bottiglia) – Az. Agricola Felsina	*€ 35,00*
Moscato Saraceno di Calabria (al calice) - Tenute Viola	*€ 15,00*
Moscato Saraceno di Calabria (bottiglia 0,5) - Tenute Viola	*€ 60,00*
Moscato Rosa 2017 (al calice) - Kettmeier	*€ 12,00*
Moscato Rosa 2017 (bottiglia 0,375) - Kettmeier	*€ 50,00*