

**il RISTORANTE**  

---

**EMILIANO** **KM90**

**CARTA dei VINI**



*Benvenuti in Emilia! Terra di passioni ed emozioni!*

*Da oltre 50 anni la famiglia Romani ricerca e seleziona i migliori prodotti del nostro meraviglioso territorio.*

*Non solo gli strepitosi salumi, non solo i favolosi formaggi, ma anche gli inebrianti vini.*

*Lasciatevi accompagnare da Silvano alla scoperta delle nostre bontà liquide.*

*Tutte le declinazioni del Lambrusco: da quelli scuri e morbidi a quelli più chiari e asciutti; i vini artigianali e quelli ancora fatti come una volta, rifermentati in bottiglia coi loro fondi.*

*Ma l'Emilia non è solo Lambrusco, è anche bollicine bianche, aromatiche o secche; charmat o metodo classico e inoltre vini fermi da varietà locali, diverse per ogni provincia.*

*E poi, siccome l'Italia è una terra unica e fantastica, Silvano ha selezionato per voi qualche etichetta ospite: grandi nomi dell'enologia nazionale e piccoli produttori artigianali.*

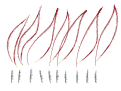
*E per i più golosi un bellissimo assortimento di Champagne: le maison più prestigiose e i vigneron artisan.*

*Insomma, che dire ancora, se non... SALUTE!*



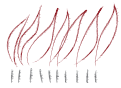


# LAMBRUSCO



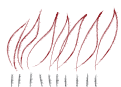
## SCURI E MORBIDI

|                                                                                                               |                                          |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------|
| EMILIA IGT<br><i>Maestri in prevalenza. Scuro e intenso, equilibrato e tipico.</i>                            | SELEZIONE SILVANO ROMANI<br><i>Parma</i> | (13)   |
| EMILIA IGT<br><i>Lambrusco dalle colline della val d'Enza. Intenso e minerale.</i>                            | OINOE<br><i>Parma</i>                    | (14)   |
| EMILIA IGT OTELLO SELEZIONE ORO<br><i>Prevalenza Maestri, scuro, abboccato, morbido e cremoso.</i>            | CECI<br><i>Parma</i>                     | (14,5) |
| EMILIA IGT OTELLO SELEZIONE ORO (0,375 lt)<br><i>Prevalenza Maestri, scuro, abboccato, morbido e cremoso.</i> | CECI<br><i>Parma</i>                     | (9,5)  |
| EMILIA IGT MARCELLO<br><i>100% Maestri: scuro, vinoso, avvolgente, morbido.</i>                               | ARIOLA<br><i>Parma</i>                   | (14,5) |
| GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC RIVE DEI CILIEGI<br><i>Grasparossa di collina, intenso e cremoso, rotondo.</i> | VEZZELLI<br><i>Modena</i>                | (16,5) |



## SCURI E ASCIUTTI

|                                                                                                                                         |                                   |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------|
| COLLI DI PARMA DOC TORCULARIA<br><i>Maestri molto equilibrato e armonico. Intenso e persistente. Succoso e brioso.</i>                  | CARRA<br><i>Parma</i>             | (14)   |
| COLLI DI PARMA DOC<br><i>100% Maestri dalle colline di Torrecchiara: scuro, intenso e succoso. Sa di fiori e frutta rossa.</i>          | LAMORETTI<br><i>Parma</i>         | (18)   |
| COLLI DI PARMA DOC BOCANEGRA<br><i>Maestri e Ancellotta, scuro, intenso, vellutato. Profuma di sottobosco e violetta, frutti rossi.</i> | OINOE<br><i>Parma</i>             | (16)   |
| COLLI DI PARMA BIO DOC I CALANCHI<br><i>Maestri 100% complesso ed equilibrato. Ricco e intenso, di fiori e frutta.</i>                  | MONTE DELLE VIGNE<br><i>Parma</i> | (19,5) |
| EMILIA IGT SCURO<br><i>Salamino e Ancellotta. Scuro, secco, leggero, cremoso.</i>                                                       | LINI<br><i>Reggio Emilia</i>      | (15)   |
| EMILIA IGT SCURO (0,375 lt)<br><i>Salamino e Ancellotta. Scuro, secco, leggero, cremoso.</i>                                            | LINI<br><i>Reggio Emilia</i>      | (9,5)  |
| GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC TASSO<br><i>Grasparossa artigianale biologico, lieviti indigeni. Secco e asciutto.</i>                   | MORETTO<br><i>Modena</i>          | (18)   |
| GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC MONOVITIGNO<br><i>Grasparossa artigianale, cru con vigne 50 anni. Secco e intenso.</i>                   | MORETTO<br><i>Modena</i>          | (21)   |

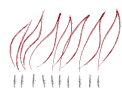


## CHIARI E ASCIUTTI

|                                                                                       |                              |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------|
| EMILIA IGT ROSÉ<br><i>Sorbara e Salamino, chiaro, secco, leggero. Charmat lungo.</i>  | LINI<br><i>Reggio Emilia</i> | (15)   |
| SORBARA IL SELEZIONE<br><i>100% Sorbara chiaro, secco e sapido. Succoso e goloso.</i> | VEZZELLI<br><i>Modena</i>    | (16,5) |

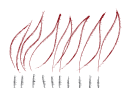


# L A M B R U S C O



## RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA secondo tradizione

|                                                                                                                                                         |                                               |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------|
| <b>COLLI DI PARMA BIO DOC I SALICI</b><br><i>Maestri rifermentato in bottiglia di bella struttura e trama. Intensi profumi di amarena e ciliegia.</i>   | <b>MONTE DELLE VIGNE</b><br><i>Parma</i>      | (22,5) |
| <b>REGGIANO DOC POZZOFERRATO</b><br><i>Vino naturale da Salamino, Maestri e Ancellotta rifermentati in bottiglia. Profumato e corposo.</i>              | <b>STORCHI</b><br><i>Reggio Emilia</i>        | (23,5) |
| <b>EMILIA IGT FERRANDO</b><br><i>Salamino rifermentato con metodo ancestrale. Frutti di bosco, erbe. Allegro e conviviale.</i>                          | <b>QUARTICELLO</b><br><i>Reggio Emilia</i>    | (19,5) |
| <b>EMILIA IGT PONENTE</b><br><i>Assemblaggio di varietà di Lambrusco fermentate in bottiglia. Vino naturale terroso e brioso.</i>                       | <b>PODERE CIPOLLA</b><br><i>Reggio Emilia</i> | (20)   |
| <b>EMILIA ROSÉ IGT ROSA DEI VENTI</b><br><i>Grasparossa e Malbo vinificati in rosè e fermentati in bottiglia. Vino naturale fresco, soave, leggero.</i> | <b>PODERE CIPOLLA</b><br><i>Reggio Emilia</i> | (20)   |
| <b>EMILIA IGT LA VOLTA</b><br><i>Sorbara fresco e succoso, note di frutti rossi e spezie e agrumi. Chiaro e goloso.</i>                                 | <b>CANTINA DELLA VOLTA</b><br><i>Modena</i>   | (20)   |



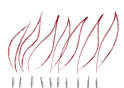
## SPECIALI Hors Categorie

|                                                                                                                                                         |                                             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------|
| <b>METODO CLASSICO TRENTESEI</b><br><i>Sorbara dal classico colore rosa antico. 36 mesi sui lieviti. Fine, sapido e cremoso. Sorprendente.</i>          | <b>CANTINA DELLA VOLTA</b><br><i>Modena</i> | (29) |
| <b>SORBARA ROSÉ METODO CLASSICO DOC</b><br><i>Sorbara affinato per 42 mesi in bottiglia. Rosa tenue, freschissimo di frutta rossa e agrumi. Magico.</i> | <b>CANTINA DELLA VOLTA</b><br><i>Modena</i> | (35) |



## ALTRI ROSSI FRIZZANTI DEL TERRITORIO

|                                                                                                                                       |                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------|
| <b>COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO</b><br><i>Barbera e Bonarda, fruttato, fragrante, pieno, speziato.</i>                              | <b>FERRAIA</b><br><i>Piacenza</i>     | (16,5) |
| <b>COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO</b><br><i>Classico assemblaggio Barbera e Croatina, fresco e sinuoso. Frutti di bosco e spezie.</i> | <b>IL RINTOCCO</b><br><i>Piacenza</i> | (16)   |
| <b>EMILIA IGT ZOLLA ROSSA</b><br><i>Barbera profonda e scorrevole, intensa ma fresca. Ciliegia, sottobosco e spezie.</i>              | <b>IL RINTOCCO</b><br><i>Piacenza</i> | (16)   |
| <b>EMILIA IGT ROSÉ UNA ROSA</b><br><i>Barbera rosè, chiara, delicata, aromatica, vinosa. Sottobosco, fiori e confettura.</i>          | <b>OINOE</b><br><i>Parma</i>          | (19,5) |



## MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO

|                                                                                                                       |                                    |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------|
| <b>FORTANA DEL TARO IGT</b><br><i>Varietà locale, parzialmente fermentata, pochi gradi, bel carattere. Abboccato.</i> | <b>SPIGAROLI</b><br><i>Parma</i>   | (16) |
| <b>FORTANA DEL TARO IGT</b><br><i>Mosto parzialmente fermentato: bassa gradazione, dolce, intenso.</i>                | <b>BERGAMASCHI</b><br><i>Parma</i> | (13) |

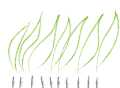


# BOLLICINE EMILIA ROMAGNA



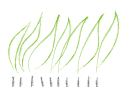
## CHARMAT AROMATICI

|                                                                                                                |                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>EMILIA IGT MALVASIA BRUT</b><br><i>Leggera, profumata, aromatica. Piacevole e versatile.</i>                | <b>SELEZIONE SILVANO ROMANI</b> (13)<br><i>Parma</i> |
| <b>COLLI DI PARMA DOC MALVASIA</b><br><i>Fresca e beverina. Leggera, aromatica e profumata.</i>                | <b>OINOE</b> (13)<br><i>Parma</i>                    |
| <b>COLLI DI PARMA DOC MALVASIA BRUT</b><br><i>Profumata e varietale: fiori, frutta gialla, mandorla.</i>       | <b>LAMORETTI</b> (16,5)<br><i>Parma</i>              |
| <b>COLLI DI PARMA DOC ACUTO MALVASIA EXTRA DRY</b><br><i>Aromatico, agrumato, erbaceo. Morbido e cremoso.</i>  | <b>CARRA</b> (16)<br><i>Reggio Emilia</i>            |
| <b>COLLI PIACENTINI DOC ORTRUGO BRUT</b><br><i>Aromatico e speziato. Secco, fragrante, leggero.</i>            | <b>LA FERRAIA</b> (16,5)<br><i>Piacenza</i>          |
| <b>COLLI PIACENTINI DOC ORTRUGO BRUT (0,375 lt)</b><br><i>Aromatico e speziato. Secco, fragrante, leggero.</i> | <b>LA FERRAIA</b> (11)<br><i>Piacenza</i>            |



## CHARMAT SECCHI

|                                                                                                                                                       |                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>MONTEROSSO DOC NONTISCORDARDIME</b><br><i>Assemblaggio da vecchia vigna di 60 anni, pieno e intenso, profumato e ricco. Sorso minerale.</i>        | <b>IL RINTOCCO</b> (16)<br><i>Piacenza</i> |
| <b>SPUMANTE MAGNO BRUT</b><br><i>Charmat lungo per Chardonnay e Pinot Bianco. Bella bolla spensierata e soddisfacente.</i>                            | <b>OINOE</b> (17)<br><i>Parma</i>          |
| <b>COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA DOC BRINA D'ESTATE BRUT</b><br><i>Bella Spergola dai Colli Reggiani. Pulita, fresca, persistente. Gran etichetta.</i> | <b>ALJANO</b> (18)<br><i>Reggio Emilia</i> |
| <b>FRIZZANTE DOC PIGNOLETTO BRUT DIMÒNDI</b><br><i>Lieviti indigeni, basse rese. Fresco e sapido. Sentori di frutta bianca e tostata.</i>             | <b>MORETTO</b> (18)<br><i>Modena</i>       |



## METODO CLASSICO E RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA

|                                                                                                                                                         |                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>SPUMANTE PRINCIPESSA BRUT</b><br><i>Chardonnay 100% dai colli piacentini. 18-24 mesi sui lieviti. Fresco, delicato, gustoso.</i>                     | <b>LURETTA</b> (28)<br><i>Piacenza</i>            |
| <b>SPUMANTE PRINCIPESSA PAS DOSÉ</b><br><i>Pinot Noir e 30% di Chardonnay, affinato 36 mesi sui lieviti. Pieno, ricco, asciutto e non dosato.</i>       | <b>LURETTA</b> (39)<br><i>Piacenza</i>            |
| <b>SPUMANTE CASCINARONCHI NATURE</b><br><i>Spergola della Val d'Enza. 15 mesi in bottiglia, non dosata, non filtrata. Vino naturale, vivo e fresco.</i> | <b>QUARTICELLO</b> (26)<br><i>Reggio Emilia</i>   |
| <b>SPUMANTE BIANCO PAS DOSÉ</b><br><i>100% Pinot Noir vinificato in bianco, affinato sui lieviti in bottiglia. Fresco, leggero, minerale.</i>           | <b>LINI</b> (29)<br><i>Reggio Emilia</i>          |
| <b>SPUMANTE ROSÉ BRUT</b><br><i>100% Pinot Noir vinificato in rosa da leggera macerazione, affinato sui lieviti in bottiglia.</i>                       | <b>LINI</b> (29)<br><i>Reggio Emilia</i>          |
| <b>SPUMANTE MATTAGLIO BRUT</b><br><i>Chardonnay e Pinot Nero di altura in Appennino. 24 mesi sui lieviti. Bollicina di alta qualità.</i>                | <b>CANTINA DELLA VOLTA</b> (39)<br><i>Modena</i>  |
| <b>SPUMANTE MATTAGLIO DOSAGGIO ZERO</b><br><i>Non dosato. Chardonnay e Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti. Bollicina fine e contemporanea.</i>             | <b>CANTINA DELLA VOLTA</b> (39)<br><i>Modena</i>  |
| <b>SPUMANTE CHRISTIAN BELLEI BRUT</b><br><i>Vecchie vigne di Sorbara vinificate in bianco. Presa di spuma 36 mesi. Elegante e sorprendente.</i>         | <b>CANTINA DELLA VOLTA</b> (36)<br><i>Modena</i>  |
| <b>SPUMANTE MALVASIA NATURE</b><br><i>Malvasia non sboccata, con lieviti e fondo, senza solfiti aggiunti. Leggermente macerata.</i>                     | <b>ALDINI</b> (20)<br><i>Parma</i>                |
| <b>EMILIA IGT MALVASIA FRIZZANTE DESPINA NATURE</b><br><i>Malvasia fermentata in bottiglia. Profuma di fiori e frutta estiva. Beverino, goloso.</i>     | <b>QUARTICELLO</b> (19,5)<br><i>Reggio Emilia</i> |

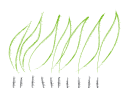


# BOLLICINE OSPITI



## CHARMAT AROMATICI

|                                                                                                                                                            |                                 |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------|
| <b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY</b><br><i>100% Glera, floreale e fruttato. 90gg presa di spuma. 16g/l residuo zuccherino. Grande classico.</i> | <b>ROCCAT</b><br><i>Treviso</i> | (19) |
| <b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG BRUT</b><br><i>100% Glera da Valdobbiadene. 180gg di presa di spuma. 7g/l residuo zuccherino. Croccante.</i>             | <b>ROCCAT</b><br><i>Treviso</i> | (21) |
| <b>PROSECCO ROSE NATURE DOC</b><br><i>Unica azienda certificata biodinamica Demeter della denominazione. Pinot Noir non dosato.</i>                        | <b>FIDORA</b><br><i>Padova</i>  | (20) |

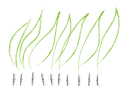


## METODO CLASSICO

|                                                                                                                                                          |                                       |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------|
| <b>ALTA LANGA DOC MILLESIMATO PAS DOSE</b><br><i>Avvolgente ed elegante. Pinot Noir 80% Chardonnay 20%, 30 mesi sui lieviti, non dosato.</i>             | <b>CONTRATTO</b><br><i>Asti</i>       | (39) |
| <b>ALTA LANGA DOC EXTRA BRUT</b><br><i>Fine, elegante e cremoso. Pinot Noir e Chardonnay, 30 mesi sui lieviti, senza liquer d'expedition.</i>            | <b>GERMANO</b><br><i>Cuneo</i>        | (45) |
| <b>TRENTO DOC BRUT</b><br><i>36 mesi sui lieviti, Chardonnay 75% e Pinot Noir 25%. Elegante ed equilibrato, fresco e appagante.</i>                      | <b>REVÌ</b><br><i>Trento</i>          | (35) |
| <b>TRENTO DOC ROSÉ BRUT</b><br><i>42 mesi sui lieviti, 8g/l, Pinot Noir 80% in parte vinificato rosso 20% Chardonnay. Speciale.</i>                      | <b>REVÌ</b><br><i>Trento</i>          | (39) |
| <b>TRENTO DOC DOSAGGIO ZERO</b><br><i>Millesimato affinato 42 mesi in bottiglia. 75% Chardonnay e 25% Pinot Noir. Non dosato. Intenso.</i>               | <b>REVÌ</b><br><i>Trento</i>          | (38) |
| <b>TRENTO DOC 51.151 BRUT</b><br><i>100% Chardonnay di montagna, parte fermentato in legno, 18 mesi presa di spuma. Minerale.</i>                        | <b>MOSER</b><br><i>Trento</i>         | (39) |
| <b>TRENTO DOC PERLÉ BRUT</b><br><i>100% Chardonnay di montagna. Almeno 54 mesi sui lieviti. Vellutato e cremoso: un grande classico.</i>                 | <b>FERRARI</b><br><i>Trento</i>       | (45) |
| <b>OLTREPO PAVESE DOCG SESSANTA NATURE</b><br><i>Minerale, agrumato, fruttato, sapido e complesso. 60 mesi sui lieviti. 100% Pinot Noir, non dosato.</i> | <b>BELLANI</b><br><i>Pavia</i>        | (35) |
| <b>FRANCIACORTA DOCG BRUT</b><br><i>Tutto Chardonnay. Acciaio e poi 18 mesi in bottiglia. No malolattica. 2,5g/l dosaggio. Classico.</i>                 | <b>FACCHETTI</b><br><i>Brescia</i>    | (29) |
| <b>FRANCIACORTE DOCG ROSÉ BRUT</b><br><i>Pinot Noir e Chardonnay 50/50. Acciaio e 36 mesi presa di spuma. 3g/l. Fruttato e floreale, pieno.</i>          | <b>FACCHETTI</b><br><i>Brescia</i>    | (35) |
| <b>FRANCIACORTA DOCG SATEN</b><br><i>Solo Chardonnay, parte in legno, parte in acciaio. 32 mesi sui lieviti. Burroso e minerale. Finezza.</i>            | <b>GATTI</b><br><i>Brescia</i>        | (48) |
| <b>FRANCIACORTA DOCG NATURE</b><br><i>Chardonnay con 15% di Pinot Noir. 48 mesi sui lieviti, non dosato. Ricco, intenso, elegante, definitivo.</i>       | <b>GATTI</b><br><i>Brescia</i>        | (55) |
| <b>FRANCIACORTA DOCG PRESTIGE BRUT</b><br><i>Maggioranza Chardonnay, assemblaggio tre annate, 24 mesi sui lieviti, 2g/l dosaggio. Icona.</i>             | <b>CA DEL BOSCO</b><br><i>Brescia</i> | (49) |
| <b>FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT</b><br><i>Chardonnay 65% Pinot Noir 29% e Pinot Bianco. 5 mesi botte, 48 mesi bottiglia. Potenza.</i>                    | <b>CA DEL BOSCO</b><br><i>Brescia</i> | (85) |



# BOLLICINE OSPITI



## CHAMPAGNE e CREMANT

|                                                                                                                                                                   |                                                    |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------|
| <b>CREMANT DE LOIRE BRUT</b><br><i>La qualità Bollinger al prezzo di un Cremant. Morbido, setoso, minerale, intenso. Irresistibile.</i>                           | <b>LANGLOIS BOLLINGER</b><br><i>Loire</i>          | (35) |
| <b>CHAMPAGNE AOP BRUT CLASSIC GRAND CRU</b><br><i>Dal Grand Cru di Mailly nella Montagne, 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay. Classico.</i>                          | <b>DECOTTE</b><br><i>Montagne</i>                  | (48) |
| <b>CHAMPAGNE AOP EXTRA BRUT SOLERA GRAND CRU</b><br><i>Tutto Pinot Noir Grand Cru, 15 annate elevate in solera e 2g/l. Per amanti e sperimentatori.</i>           | <b>DECOTTE</b><br><i>Montagne</i>                  | (57) |
| <b>CHAMPAGNE AOP SAGACITÉ BRUT</b><br><i>Champagne artigianale, Meunier e Pinot Noir con poco Chardonnay. Inconsueto, da intenditori.</i>                         | <b>MERCIER</b><br><i>Aisne</i>                     | (45) |
| <b>CHAMPAGNE AOP TRADITION BRUT</b><br><i>Fresco e minerale, Champagne artigianale Meunier 80% e Pinot Noir 20%. Floreale e leggero.</i>                          | <b>CHARPENTIER</b><br><i>Marne</i>                 | (49) |
| <b>CHAMPAGNE AOP RÉSERVE BRUT</b><br><i>Champagne di Vigneron. 80% Pinot Noir 20% Chardonnay. Bella struttura, molto classico e fine.</i>                         | <b>VESSELLE</b><br><i>Reims</i>                    | (59) |
| <b>CHAMPAGNE AOP GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT</b><br><i>Chardonnay dal Grand Cru di Chouilly. Minerale e cremoso. 30 mesi sui lieviti. Tipico e squisito.</i>   | <b>VAZART COQUART</b><br><i>Côte de Blancs</i>     | (63) |
| <b>CHAMPAGNE AOP BLANC DE NOIRS BRUT</b><br><i>Champagne biodinamico, 100% Pinot Noir dell'Aube. Purezza e persistenza, vino vigoroso e fine.</i>                 | <b>FLEURY</b><br><i>Barsacais</i>                  | (75) |
| <b>CHAMPAGNE AOP ZERO NATURE</b><br><i>Champagne naturale e non dosato assemblato con 6 delle 7 varietà ammesse in Champagne. Super.</i>                          | <b>TARLANT</b><br><i>Marne</i>                     | (79) |
| <b>CHAMPAGNE AOP BLANC DE BLANCS 1ER CRU LONGITUDE</b><br><i>Vino ricchissimo: Chardonnay da 4 diversi Grand Cru con 40% di vino di riserva perpetua. Divino.</i> | <b>LARMANDIER BERNIER</b><br><i>Côte de Blancs</i> | (95) |



# BIANCHI FERMI EMILIA



## AROMATICI E MORBIDI

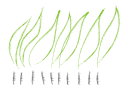
|                                                                                                                                                            |                                   |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------|
| COLLI DI PARMA DOC BREZZA DI MONTE<br><i>Da vigne in conduzione biologica, Malvasia morbida e avvolgente, solare e succosa.</i>                            | OINOE<br><i>Parma</i>             | (23) |
| COLLI DI PARMA DOC MALVASIA GINESTRA<br><i>Aromatico, intenso e di bella struttura. Vinificato in acciaio.</i>                                             | MONTE DELLE VIGNE<br><i>Parma</i> | (18) |
| COLLI DI PARMA DOC MALVASIA CALLAS<br><i>Ricco e profondo. Massima espressione di bianco del territorio.</i>                                               | MONTE DELLE VIGNE<br><i>Parma</i> | (32) |
| COLLI PIACENTINI DOC SAUVIGNON I NANI E LE BALLERINE<br><i>Sauvignon esotico a fermentazione spontanea. Vino con note minerali e maturo, non vegetale.</i> | LURETTA<br><i>Piacenza</i>        | (28) |
| COLLI PIACENTINI DOC SAUVIGNON OMBRASENZOMBRA<br><i>Sauvignon delicato, minerale, sfaccettato. Artigianale.</i>                                            | LA TOSA<br><i>Piacenza</i>        | (33) |



## SECCHI E ASCIUTTI

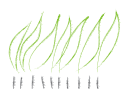
|                                                                                                                                   |                                     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------|
| COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA DOC SPERGOLA BREZZA DI LUNA<br><i>Spergola in acciaio da vecchie vigne. Minerale, strutturata.</i>   | ALJANO<br><i>Reggio Emilia</i>      | (17) |
| ROMAGNA DOC ALBANA BIANCO DI CEPARANO<br><i>Albana secco, morbido e dai marcati sentori di frutta tropicale e agrumi.</i>         | ZERBINA<br><i>Ravenna</i>           | (17) |
| ROMAGNA DOC TREBBIANO CEREGIO BIANCO (0,375 lt)<br><i>Trebbiano leggero, profumato e beverino. Floreale e fruttato.</i>           | ZERBINA<br><i>Ravenna</i>           | (9)  |
| ROMAGNA DOC TREBBIANO BRO<br><i>Trebbiano naturale a fermentazione spontanea. Insolito, profondo, ricco e affumicato.</i>         | NOELIA RICCI<br><i>Forlì Cesena</i> | (22) |
| RAVENNA BIANCO IGT PERLAGIOIA<br><i>Complesso ed equilibrato, tra rotondità e freschezza. Albana da vitivinicoltura naturale.</i> | ANCARANI<br><i>Ravenna</i>          | (23) |

# BIANCHI FERMI OSPITI



## AROMATICI E MORBIDI

|                                                                                                                                |                           |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------|
| TRENTINO DOC GEWÜRZTRAMINER AROMATICO WARTH<br><i>Aromatico e speziato. Lieve residuo zuccherino. Pieno e ricco.</i>           | MOSER<br><i>Trento</i>    | (26) |
| GALLURA DOCG SUPERIORE VERMENTINO KARAGNANJ<br><i>Vino di grande struttura e potenza, un Vermentino grasso, oleoso, pieno.</i> | TONDINI<br><i>Sassari</i> | (28) |



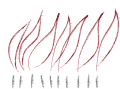
## SECCHI E ASCIUTTI

|                                                                                                                                                                      |                                           |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------|
| LANGHE DOC CHARDONNAY<br><i>Da vigne in altura, versione fresca e verticale, minerale e beverina. Sempre un piacere.</i>                                             | GERMANO<br><i>Cuneo</i>                   | (23) |
| VERMENTINO DI LUNI DOC GROPPOLO<br><i>Vigne sospese tra mare e Apuane: fresco, intenso, agrumato e fruttato. Grande classico.</i>                                    | IL MONTICELLO<br><i>La Spezia</i>         | (21) |
| FRIULI VENEZIA GIULIA DOC FRIULANO<br><i>Vigne di 80 anni, affinato in botte grande. Superba interpretazione naturale e integrale del Friulano.</i>                  | VIGNAI DA DULINE<br><i>Udine</i>          | (45) |
| VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT NOSIOLA FONTANASANTA<br><i>Antica varietà vinificata per 8 mesi in anfora sulle bucce. Biodinamico e integrale, insolito e originale.</i> | FORADORI<br><i>Trento</i>                 | (49) |
| SOAVE DOC MONTESEI<br><i>Garganega artigianale da vecchie vigne su suoli vulcanici. Succosa, scorrevole, goduriosa.</i>                                              | BATTISTELLE<br><i>Verona</i>              | (18) |
| VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC LE PIAOLE<br><i>Da un piccolo vigneto condotto in biologico, Verdicchio sapido, minerale e freschissimo.</i>                     | TENUTA DELL'UGOLINO<br><i>Ancona</i>      | (19) |
| CIRO BIANCO DOC<br><i>Bellissima versione fresca, leggera, marittima, agrumata e profumata. Vino di gran beva.</i>                                                   | SCALA<br><i>Crotone</i>                   | (22) |
| ETNA BIANCO DOC TERRE NERE<br><i>Splendido vino d'altura, intenso, corposo. Mediterraneo, solare. Coccola e meraviglia.</i>                                          | TENUTA DELLE TERRE NERE<br><i>Catania</i> | (48) |



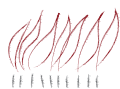


# ROSSI FERMI EMILIA



## PIENI E AVVOLGENTI

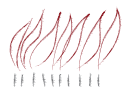
|                                                                                                                                                                                 |                                   |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------|
| COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO SUPERIORE TERRE DELLA TOSA<br><i>Barbera e Croatina. Tannico, terroso, pieno, potente.</i>                                                       | LA TOSA<br><i>Piacenza</i>        | (19,5) |
| COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO ATTIMO<br><i>Fresco, fruttato, profondo e super piacevole. Vinificazione in acciaio, basso tenore alcolico.</i>                                  | IL RINTOCCO<br><i>Piacenza</i>    | (18)   |
| COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO SUPERIORE LE STAFFE<br><i>Brillante, pieno: frutti di bosco e marasca. Intenso e goloso. Barbera e Bonarda vinificate in acciaio.</i>            | FERRAIA<br><i>Piacenza</i>        | (19,5) |
| COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO SUPERIORE LE STAFFE (0,375 lt)<br><i>Brillante, pieno: frutti di bosco e marasca. Intenso e goloso. Barbera e Bonarda vinificate in acciaio.</i> | FERRAIA<br><i>Piacenza</i>        | (12,5) |
| COLLI DI PARMA DOC ROSSO<br><i>Morbido e fruttato. Strutturato e fresco. Barbera e Bonarda vinificate in acciaio.</i>                                                           | MONTE DELLE VIGNE<br><i>Parma</i> | (19,5) |
| COLLI DI PARMA DOC ROSSO (0,375 lt)<br><i>Morbido e fruttato. Strutturato e fresco. Barbera e Bonarda vinificate in acciaio.</i>                                                | MONTE DELLE VIGNE<br><i>Parma</i> | (13)   |
| EMILIA IGT ROSSO NABUCCO<br><i>Iconico rosso di fascino e struttura. Barbera con piccolo saldo di Merlot. 12 mesi in barrique.</i>                                              | MONTE DELLE VIGNE<br><i>Parma</i> | (33)   |
| COLLI DI PARMA BARBERA DOC BREZZA DI MONTE<br><i>Vecchie vigne attorno a Ozzano nella Val Taro. Corposa, potente, di grande struttura.</i>                                      | OINOE<br><i>Parma</i>             | (26)   |
| EMILIA IGT BRAJE<br><i>Merlot con Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon affinato 12 mesi in barriques. Potente e ricco.</i>                                                       | STORCHI<br><i>Reggio Emilia</i>   | (36)   |
| COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA DOC ROSSO RISERVA PERIVANA<br><i>Cabernet Sauvignon dai terreni alluvionali della Val d'Enza. 24 mesi in legno. Struttura e potenza.</i>           | STORCHI<br><i>Reggio Emilia</i>   | (45)   |



## MEDIO CORPO ED EQUILIBRATI

|                                                                                                                                                         |                                      |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------|
| ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE CEREGIO<br><i>Sangiovese fresco, leggero, buono. Ciliegia e melograno, succoso e vinoso.</i>                           | ZERBINA<br><i>Ravenna</i>            | (17,5) |
| ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE CEREGIO (0,375 lt)<br><i>Sangiovese fresco, leggero, buono. Ciliegia e melograno, succoso e vinoso.</i>                | ZERBINA<br><i>Ravenna</i>            | (12)   |
| ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE LE PAPPESSE<br><i>Vigne di 40 anni in altura, fermentazione spontanea e affinamento in cemento: succo e piacere.</i>   | VILLA PAPIANO<br><i>Forlì Cesena</i> | (25)   |
| ROMAGNA DOC PREDAPPIO SANGIOVESE<br><i>Vinificazione naturale in acciaio: lieviti indigeni, non filtrato. Frutta e fiori, freschissimo e succoso.</i>   | NOELIA RICCI<br><i>Forlì Cesena</i>  | (22)   |
| ROMAGNA DOC PREDAPPIO SANGIOVESE GODENZA<br><i>Cru aziendale. Fermentazione spontanea, non filtrato. Integrale, affumicato, stratificato, speziato.</i> | NOELIA RICCI<br><i>Forlì Cesena</i>  | (39)   |

# ROSSI FERMI OSPITI



PIENI E AVVOLGENTI

|                                                                                                                                                           |                                    |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------|
| BARBARESCO DOCG BASARIN<br><i>12 mesi in botti grandi, vigne vecchie nel comune di Neive. Grande classico.</i>                                            | ADRIANO<br>Cuneo                   | (42) |
| BAROLO DOCG PRAPO'<br><i>Dal prestigioso Cru di Serralunga d'Alba. Vino da vecchie vigne. 24 mesi in botte grande. Suntuoso.</i>                          | GERMANO<br>Cuneo                   | (85) |
| TRENTINO DOC LAGREIN MASO WARTH<br><i>Lagrein fresco e avvolgente. Frutta rossa e spezie.</i>                                                             | MOSER<br>Trento                    | (25) |
| VALPOLICELLA DOC SUPERIORE RIPASSO MONTI GARBI<br><i>Balsamico, minerale, fruttato e speziato. Corposo e strutturato.</i>                                 | S. ANTONIO<br>Verona               | (27) |
| VALPOLICELLA AMARONE DOCG ANTONIO CASTAGNEDI<br><i>Profumi e sentori tra frutta rossa e liquerizia, confettura e pepe nero, tannino e cioccolato.</i>     | S. ANTONIO<br>Verona               | (52) |
| BOLGHERI DOC<br><i>Una delle prime aziende fondate nel bolgherese. Morbido, ricco, avvolgent e succoso. Coccola.</i>                                      | CIPRIANA<br>Livorno                | (30) |
| TOSCANA ROSSO IGT LE DIFESE<br><i>Il Sangiovese incontra il Cabernet di San Guido. Serio e spensierato. 6 mesi in botti di Sassicaia.</i>                 | TENUTA SAN GUIDO<br>Livorno        | (49) |
| TOSCANA ROSSO IGT GUIDALBERTO<br><i>Il cadetto di Sassicaia: Cabernet Sauvignon e Merlot. Barrique francesi e americane per 15 mesi.</i>                  | TENUTA SAN GUIDO<br>Livorno        | (75) |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SORRIDI<br><i>Piccola cantina giardino, vitivinicoltura naturale. Vino fresco e intenso, pieno e scorrevole.</i>                  | PINTO<br>Chieti                    | (20) |
| AGLIANICO DEL VULTURE DOC SANZAVINO<br><i>Gioventù spensierata, appassionata e competente. Vino di grande intensità e profondità.</i>                     | RIPANERO<br>Potenza                | (22) |
| SICILIA DOC NERO D'AVOLA ARGILLE TAGGHIA VIA<br><i>Dalle vigne confiscate alla mafia corleonese un Nero d'Avola fresco, succoso, fruttato e speziato.</i> | CENTOPASSI<br>Palermo              | (23) |
| ETNA ROSSO DOC TERRE NERE<br><i>Vecchie vigne d'altura, vino intenso e mediterraneo, corposo e intenso.</i>                                               | TENUTA DELLE TERRE NERE<br>Catania | (48) |

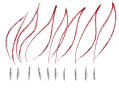
*Piccolo mondo. mondo piccino.  
in punta di penna del buon Giovannino.*

*Fatto di campi. di brina sui prati.  
di nebbie pesanti. di exiici e aratri.*

*Fatto di cielo. di giorni assolati.  
di nuvole gonfie. di pioppi allungati.*



# ROSSI FERMI OSPITI

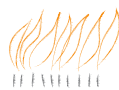


## MEDIO CORPO ED EQUILIBRATI

|                                                                                                                                                                      |                                           |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------|
| <b>LANGHE DOC NEBBIOLO</b><br><i>Nebbiolo tannico vinificato in acciaio. Floreale, frutta rossa, sottobosco.</i>                                                     | <b>ADRIANO</b><br><i>Cuneo</i>            | (23) |
| <b>LANGHE DOC</b><br><i>Slarina dalle vigne a 750m di Serravalle vinificata in acciaio. Fresca e setosa. Piccolo capolavoro.</i>                                     | <b>PRINCIPIANO</b><br><i>Cuneo</i>        | (30) |
| <b>ALTO ADIGE DOC SCHIAVA VECCHIE VIGNE GSCHEIER</b><br><i>Vigne di 80 anni, 5 mesi botte grande. Vellutato e fresco., spizzante e squisito: un piccolo segreto.</i> | <b>GIRLAN</b><br><i>Bolzano</i>           | (32) |
| <b>ALTO ADIGE PINOT NERO MECZAN</b><br><i>Cadetto di casa. Dal bel vigneto di Mazon. Fruttato, floreale, speziato, varietale.</i>                                    | <b>HOFSTATTER</b><br><i>Bolzano</i>       | (28) |
| <b>ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA TRATTMANN</b><br><i>Profondità e purezza di frutto; spezia e complessità: grandissimo vino.</i>                                     | <b>GIRLAN</b><br><i>Bolzano</i>           | (65) |
| <b>VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT TEROLDEGO</b><br><i>Fermentazione spontanea, naturale. 12 mesi in botte. Fruttato, floreale, minerale. Integrale e vero.</i>           | <b>FORADORI</b><br><i>Trento</i>          | (34) |
| <b>CHIANTI DOC COLLI SENSI BISKERO</b><br><i>Vitivinicultura naturale. Sangiovese e altre varietà in acciaio e botti da 300l di rovere americano.</i>                | <b>SALCHETO</b><br><i>Siena</i>           | (18) |
| <b>NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG</b><br><i>Vino classico ed elegante: fiori e spezie, cuoio e tabacco, la freschezza della liquerizia. Naturale.</i>                  | <b>SALCHETO</b><br><i>Siena</i>           | (29) |
| <b>CHIANTI CLASSICO DOCG IL CLASSICO</b><br><i>Da vigne terrazzate in Val di Pesa, una delle migliori etichette della denominazione. Incantevole.</i>                | <b>IL POGGIOLINO</b><br><i>Firenze</i>    | (23) |
| <b>ROSSO DI MONTALCINO DOC</b><br><i>Supera di livello molti Brunello. Conduzione e vinificazione naturale. Puro, intenso, integrale.</i>                            | <b>LE RAGNAIE</b><br><i>Siena</i>         | (38) |
| <b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</b><br><i>Vigne alte sul versante meridionale. Brunello classico, elegante, fine, profondo, strutturato. Sartoria.</i>                | <b>LE RAGNAIE</b><br><i>Siena</i>         | (85) |
| <b>TOSCANA IGT IL RANDAGIO</b><br><i>Cabernet Franc con un filo di Merlot. Vitivinicultura naturale. Fresco, succoso, minerale, speziato.</i>                        | <b>TENUTA DI CARLEONE</b><br><i>Siena</i> | (28) |



## VINI DOLCI



## MOSTO D'UVA PARZIALMENTE RIFERMENTATO

|                                                                                                                                                                |                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------|
| <b>EMILIA IGT MALVASIA E MOSCATO</b><br><i>Mosto parzialmente fermentato, leggero e molto profumato.</i>                                                       | <b>CARRA</b><br><i>Parma</i>               | (15) |
| <b>EMILIA IGT MOSCATO</b><br><i>Profumato e leggero: sa di pomeriggio d'estate. Poco alcol, tantissimo piacere.</i>                                            | <b>LAMORETTI</b><br><i>Parma</i>           | (18) |
| <b>EMILIA IGT MALVASIA PASSITA VINO DEL VOLTA</b><br><i>Malvasia sovrāmatura e appassita. Vinificazione naturale in botti. Gran vino, intenso e complesso.</i> | <b>LA STOPPA</b><br><i>Piacenza</i>        | (38) |
| <b>EMILIA IGT PASSITO ROSSO VINO DEL CAMPO</b><br><i>Bonarda vendemmia tardiva vinificata in botti. Ricca e avvolgente.</i>                                    | <b>LAMORETTI</b><br><i>Parma</i>           | (38) |
| <b>EMILIA IGT MALVASIA PASSITA STRADORA</b><br><i>Malvasia appassita, leggermente macerata. Produttore naturale. Piena e ricca, ma molto fresca.</i>           | <b>QUARTICELLO</b><br><i>Reggio Emilia</i> | (36) |

