

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.

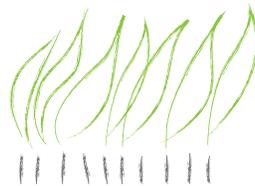
*Tutte le declinazioni del Lambrusco: da quelli scuri e morbidi a quelli più chiari e asciutti;
i vini artigianali e quelli ancora fatti come una volta, rifermentati in bottiglia coi loro fondi.*

*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!





L A M B R U S C O



SCURI E MORBIDI

EMILIA IGT <i>Maestri in prevalenza. Scuro e intenso, equilibrato e tipico.</i>	SELEZIONE SILVANO ROMANI <i>Parma</i>	(13)
EMILIA IGT <i>Lambrusco dalle colline della val d'Enza. Intenso e minerale.</i>	OINOE <i>Parma</i>	(14)
EMILIA IGT OTELLO SELEZIONE ORO <i>Prevalenza Maestri, scuro, abboccato, morbido e cremoso.</i>	CECI <i>Parma</i>	(14,5)
EMILIA IGT OTELLO SELEZIONE ORO (0,375 lt) <i>Prevalenza Maestri, scuro, abboccato, morbido e cremoso.</i>	CECI <i>Parma</i>	(9,5)
EMILIA IGT MARCELLO <i>100% Maestri: scuro, vinoso, avvolgente, morbido.</i>	ARIOLA <i>Parma</i>	(15)
EMILIA IGT MACCHIABAFFO <i>Grasparossa, Maestri e Malbo con un filo di zucchero naturale non fermentato. Goloso.</i>	ALJANO <i>Reggio Emilia</i>	(15)
GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC RIVE DEI CILIEGI <i>Grasparossa di collina, intenso e cremoso, rotondo.</i>	VEZZELLI <i>Modena</i>	(16,5)



SCURI E ASCIUTTI

COLLI DI PARMA DOC TORCULARIA <i>Maestri molto equilibrato e armonico. Intenso e persistente. Succoso e brioso.</i>	CARRA <i>Parma</i>	(14,5)
COLLI DI PARMA DOC <i>100% Maestri dalle colline di Torrecchiara: scuro, intenso e succoso. Sa di fiori e frutta rossa.</i>	LAMORETTI <i>Parma</i>	(18)
COLLI DI PARMA DOC BOCANEGRA <i>Maestri e Ancellotta, scuro, intenso, vellutato. Profuma di sottobosco e violetta, frutti rossi.</i>	OINOE <i>Parma</i>	(16,5)
COLLI DI PARMA BIO DOC I CALANCHI <i>Maestri 100% complesso ed equilibrato. Ricco e intenso, di fiori e frutta.</i>	MONTE DELLE VIGNE <i>Parma</i>	(20)
EMILIA IGT SCURO <i>Salamino e Ancellotta. Scuro, secco, leggero, cremoso.</i>	LINI <i>Reggio Emilia</i>	(15)
EMILIA IGT SCURO (0,375 lt) <i>Salamino e Ancellotta. Scuro, secco, leggero, cremoso.</i>	LINI <i>Reggio Emilia</i>	(9,5)
EMILIA IGT SETTEFILARI <i>Come nella antica tradizione assemblaggio di diverse varietà storiche, ben sette. Completo.</i>	ALJANO <i>Reggio Emilia</i>	(15)
GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC TASSO <i>Grasparossa artigianale biologico, lieviti indigeni. Secco e asciutto.</i>	MORETTO <i>Modena</i>	(19)
GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC MONOVITIGNO <i>Grasparossa artigianale, cru con vigne 50 anni. Secco e intenso.</i>	MORETTO <i>Modena</i>	(22)



CHIARI E ASCIUTTI

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



L A M B R U S C O



RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA secondo tradizione

COLLI DI PARMA BIO DOC I SALICI <i>Maestri rifermentato in bottiglia di bella struttura e trama. Intensi profumi di amarena e ciliegia.</i>	MONTE DELLE VIGNE <i>Parma</i>	(23)
EMILIA IGT IL MIO LAMBRUSCO <i>Il maestro della rifermentazione naturale. Scuro, pieno, intenso, magico. Il territorio in bottiglia.</i>	CAMILLO DONATI <i>Parma</i>	(22)
REGGIANO DOC POZZOFERRATO <i>Vino naturale da Salamino, Maestri e Ancellotta rifermentati in bottiglia. Profumato e corposo.</i>	STORCHI <i>Reggio Emilia</i>	(23,5)
EMILIA IGT FERRANDO <i>Salamino rifermentato con metodo ancestrale. Frutti di bosco, erbe. Allegro e conviviale.</i>	QUARTICELLO <i>Reggio Emilia</i>	(19,5)
EMILIA IGT PONENTE <i>Assemblaggio di varietà di Lambrusco fermentate in bottiglia. Vino naturale terroso e brioso.</i>	PODERE CIPOLLA <i>Reggio Emilia</i>	(22)
EMILIA ROSÉ IGT ROSA DEI VENTI <i>Grasparossa e Malbo vinificati in rosé e fermentati in bottiglia. Vino naturale fresco, soave, leggero.</i>	PODERE CIPOLLA <i>Reggio Emilia</i>	(22)
SORBARA DOC RISERVA DEL FONDATORE <i>Piccola selezione di vecchie vigne del Cristo. Arancia sanguinella, incenso: spaziale.</i>	CHIARLI <i>Reggio Emilia</i>	(17)
SORBARA DOC OMAGGIO A GINO FRIEDMANN <i>Sorbara in purezza, minerale e verticale, con belle note di ciliegia e incenso.</i>	CANTINA CARPI <i>Modena</i>	(20)
EMILIA IGT LA VOLTA <i>Sorbara fresco e succoso, note di frutti rossi e spezie e agrumi. Chiaro e goloso.</i>	CANTINA DELLA VOLTA <i>Modena</i>	(20)



SPECIALI Hors Categorie

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



ALTRI ROSSI FRIZZANTI DEL TERRITORIO

COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO <i>Barbera e Bonarda, fruttato, fragrante, pieno, speziato.</i>	FERRAIA <i>Piacenza</i>	(17)
COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO <i>Classico assemblaggio Barbera e Croatina, fresco e sinuoso. Frutti di bosco e spezie.</i>	IL RINTOCCO <i>Piacenza</i>	(16)



MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO

FORTANA DEL TARO IGT <i>Varietà locale, parzialmente fermentata, pochi gradi, bel carattere. Abboccato.</i>	SPIGAROLI <i>Parma</i>	(16)
FORTANA DEL TARO IGT <i>Mosto parzialmente fermentato: bassa gradazione, dolce, intenso.</i>	BERGAMASCHI <i>Parma</i>	(14)



BOLLICINE EMILIA ROMAGNA



CHARMAT AROMATICI

EMILIA IGT MALVASIA BRUT <i>Leggera, profumata, aromatica. Piacevole e versatile.</i>	SELEZIONE SILVANO ROMANI (13) <i>Parma</i>
COLLI DI PARMA DOC MALVASIA <i>Fresca e beverina. Leggera, aromatica e profumata.</i>	OINOE (14) <i>Parma</i>
COLLI DI PARMA DOC MALVASIA BRUT <i>Profumata e varietale: fiori, frutta gialla, mandorla.</i>	LAMORETTI (16,5) <i>Parma</i>
COLLI DI PARMA DOC ACUTO MALVASIA EXTRA DRY <i>Aromatico, agrumato, erbaceo. Morbido e cremoso.</i>	CARRA (16,5) <i>Parma</i>
COLLI PIACENTINI DOC ORTRUGO BRUT <i>Aromatico e speziato. Secco, fragrante, leggero.</i>	LA FERRAIA (17) <i>Piacenza</i>
COLLI PIACENTINI DOC ORTRUGO BRUT (0,375 lt) <i>Aromatico e speziato. Secco, fragrante, leggero.</i>	LA FERRAIA (12) <i>Piacenza</i>



CHARMAT SECCHI

MONTEROSSO DOC NONTISCORDARDIME <i>Assemblaggio da vecchia vigna di 60 anni, pieno e intenso, profumato e ricco. Sorso minerale.</i>	IL RINTOCCO (16) <i>Piacenza</i>
SPUMANTE MAGNO BRUT <i>Charmat lungo per Chardonnay e Pinot Bianco. Bella bolla spensierata e soddisfacente.</i>	OINOE (17,5) <i>Parma</i>
COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA DOC BRINA D'ESTATE BRUT <i>Bella Spergola dai Colli Reggiani. Pulita, fresca, persistente. Gran etichetta.</i>	ALJANO (19) <i>Reggio Emilia</i>
FRIZZANTE DOC PIGNOLETTO BRUT DIMÒNDI <i>Lieviti indigeni, basse rese. Fresco e sapido. Sentori di frutta bianca e tostata.</i>	MORETTO (19) <i>Modena</i>



METODO CLASSICO E RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA

SPUMANTE PRINCIPESSA BRUT <i>Chardonnay 100% dai colli piacentini. 18-24 mesi sui lieviti. Fresco, delicato, gustoso.</i>	LURETTA (29) <i>Piacenza</i>
SPUMANTE PRINCIPESSA PAS DOSÉ <i>Pinot Noir e 30% di Chardonnay, affinato 36 mesi sui lieviti. Pieno, ricco, asciutto e non dosato.</i>	LURETTA (40) <i>Piacenza</i>
SPUMANTE CASCINARONCHI NATURE <i>Spergola della Val d'Enza. 15 mesi in bottiglia, non dosata, non filtrata. Vino naturale, vivo e fresco.</i>	QUARTICELLO (27) <i>Reggio Emilia</i>
SPUMANTE BIANCO PAS DOSÉ <i>100% Pinot Noir vinificato in bianco, affinato sui lieviti in bottiglia. Fresco, leggero, minerale.</i>	LINI (29) <i>Reggio Emilia</i>
SPUMANTE ROSÉ BRUT <i>100% Pinot Noir vinificato in rosa da leggera macerazione, affinato sui lieviti in bottiglia.</i>	LINI (29) <i>Reggio Emilia</i>
SPUMANTE MATTAGLIO BRUT <i>Chardonnay e Pinot Nero di altura in Appennino. 24 mesi sui lieviti. Bollicina di alta qualità.</i>	CANTINA DELLA VOLTA (40) <i>Modena</i>
SPUMANTE MATTAGLIO DOSAGGIO ZERO <i>Non dosato. Chardonnay e Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti. Bollicina fine e contemporanea.</i>	CANTINA DELLA VOLTA (40) <i>Modena</i>
SPUMANTE CHRISTIAN BELLEI BRUT <i>Vecchie vigne di Sorbara vinificate in bianco. Presa di spuma 36 mesi. Elegante e sorprendente.</i>	CANTINA DELLA VOLTA (38) <i>Modena</i>
SPUMANTE MALVASIA NATURE <i>Malvasia non sboccata, con lieviti e fondo, senza solfiti aggiunti. Leggermente macerata.</i>	ALDINI (21) <i>Parma</i>
SPUMANTE CINQUE TORRI EXTRA BRUT <i>90% Pinot Noir e un pizzico di Chardonnay. 2 g/l di zucchero residuo. Incisivo, minerale e speziato.</i>	CARRA (21,5) <i>Parma</i>
EMILIA IGT IL MIO MALVASIA <i>Insolita, diversa, spazzante, favolosa. L'estate nel bicchiera: secca, sapida, inebriante.</i>	CAMILLO DONATI (22) <i>Parma</i>
EMILIA IGT MALVASIA FRIZZANTE DESPINA NATURE <i>Malvasia fermentata in bottiglia. Profuma di fiori e frutta estiva. Beverino, goloso.</i>	QUARTICELLO (20) <i>Reggio Emilia</i>



BOLLICINE OSPITI



CHARMAT AROMATICI

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY <i>100% Glera, floreale e fruttato. 90gg presa di spuma. 16g/l residuo zuccherino. Grande classico.</i>	ROCCAT <i>Treviso</i>	(20)
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG BRUT <i>100% Glera da Valdobbiadene. 180gg di presa di spuma. 7g/l residuo zuccherino. Croccante.</i>	ROCCAT <i>Treviso</i>	(21)



METODO CLASSICO

ALTA LANGA DOC MILLESIMATO PAS DOSE <i>Avvolgente ed elegante. Pinot Noir 80% Chardonnay 20%, 30 mesi sui lieviti, non dosato.</i>	CONTRATTO <i>Asti</i>	(40)
ALTA LANGA DOC EXTRA BRUT <i>Fine, elegante e cremoso. Pinot Noir e Chardonnay, 30 mesi sui lieviti, senza liquer d'expédition.</i>	GERMANO <i>Cuneo</i>	(46)
TRENTO DOC BRUT <i>36 mesi sui lieviti, Chardonnay 75% e Pinot Noir 25%. Elegante ed equilibrato, fresco e appagante.</i>	REVÌ <i>Trento</i>	(36)
TRENTO DOC ROSÉ BRUT <i>42 mesi sui lieviti, 8g/l, Pinot Noir 80% in parte vinificato rosso 20% Chardonnay. Speciale.</i>	REVÌ <i>Trento</i>	(39)
TRENTO DOC DOSAGGIO ZERO <i>Millesimato affinato 42 mesi in bottiglia. 75% Chardonnay e 25% Pinot Noir. Non dosato. Intenso.</i>	REVÌ <i>Trento</i>	(38)
TRENTO DOC 51.151 BRUT <i>100% Chardonnay di montagna, parte fermentato in legno, 18 mesi presa di spuma. Minerale.</i>	MOSER <i>Trento</i>	(40)
TRENTO DOC PERLÉ BRUT <i>100% Chardonnay di montagna. Almeno 54 mesi sui lieviti. Vellutato e cremoso: un grande classico.</i>	FERRARI <i>Trento</i>	(45)
OLTREPO PAVESE DOCG SESSANTA NATURE <i>Minerale, agrumato, fruttato, sapido e complesso. 60 mesi sui lieviti. 100% Pinot Noir, non dosato.</i>	BELLANI <i>Pavia</i>	(36)
FRANCIACORTA DOCG BRUT <i>Tutto Chardonnay. Acciaio e poi 18 mesi in bottiglia. No malolattica. 2,5g/l dosaggio. Classico.</i>	FACCHETTI <i>Brescia</i>	(31)
FRANCIACORTE DOCG ROSÉ BRUT <i>Pinot Noir e Chardonnay 50/50. Acciaio e 36 mesi presa di spuma. 3g/l. Fruttato e floreale, pieno.</i>	FACCHETTI <i>Brescia</i>	(37)
FRANCIACORTA DOCG SATEN <i>Solo Chardonnay, parte in legno, parte in acciaio. 32 mesi sui lieviti. Burroso e minerale. Finezza.</i>	GATTI <i>Brescia</i>	(49)
FRANCIACORTA DOCG NATURE <i>Chardonnay con 15% di Pinot Noir. 48 mesi sui lieviti, non dosato. Ricco, intenso, elegante, definitivo.</i>	GATTI <i>Brescia</i>	(56)
FRANCIACORTA DOCG PRESTIGE BRUT <i>Maggioranza Chardonnay, assemblaggio tre annate, 24 mesi sui lieviti, 2g/l dosaggio. Icona.</i>	CA DEL BOSCO <i>Brescia</i>	(49)
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT <i>Chardonnay 65% Pinot Noir 29% e Pinot Bianco. 5 mesi botte, 48 mesi bottiglia. Potenza.</i>	CA DEL BOSCO <i>Brescia</i>	(85)



BOLLICINE OSPITI



CHAMPAGNE e CREMANT

CREMANT DE LOIRE BRUT <i>La qualità Bollinger al prezzo di un Cremant. Morbido, setoso, minerale, intenso. Irresistibile.</i>	LANGLOIS BOLLINGER <i>Loire</i>	(36)
CHAMPAGNE AOP BRUT CLASSIC GRAND CRU <i>Dal Grand Cru di Mailly nella Montagne, 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay. Classico.</i>	DECOTTE <i>Montagne</i>	(49)
CHAMPAGNE AOP EXTRA BRUT SOLERA GRAND CRU <i>Tutto Pinot Noir Grand Cru, 15 annate elevate in solera e 2g/l. Per amanti e sperimentatori.</i>	DECOTTE <i>Montagne</i>	(58)
CHAMPAGNE AOP SAGACITÉ BRUT <i>Champagne artigianale, Meunier e Pinot Noir con poco Chardonnay. Inconsueto, da intenditori.</i>	MERCIER <i>Aisne</i>	(47)
CHAMPAGNE AOP TRADITION BRUT <i>Fresco e minerale, Champagne artigianale Meunier 80% e Pinot Noir 20%. Floreale e leggero.</i>	CHARPENTIER <i>Marne</i>	(49)
CHAMPAGNE AOP RÉSERVE BRUT <i>Champagne di Vigneron. 80% Pinot Noir 20% Chardonnay. Bella struttura, molto classico e fine.</i>	VESSELLE <i>Reims</i>	(59)
CHAMPAGNE AOP GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT <i>Chardonnay dal Grand Cru di Chouilly. Minerale e cremoso. 30 mesi sui lieviti. Tipico e squisito.</i>	VAZART COQUART <i>Côte de Blancs</i>	(65)
CHAMPAGNE AOP BLANC DE NOIRS BRUT <i>Champagne biodinamico, 100% Pinot Noir dell'Aube. Purezza e persistenza, vino vigoroso e fine.</i>	FLEURY <i>Barsacais</i>	(78)
CHAMPAGNE AOP ZERO NATURE <i>Champagne naturale e non dosato assemblato con 6 delle 7 varietà ammesse in Champagne. Super.</i>	TARLANT <i>Marne</i>	(82)
CHAMPAGNE AOP BLANC DE BLANCS 1ER CRU LONGITUDE <i>Vino ricchissimo: Chardonnay da 4 diversi Grand Cru con 40% di vino di riserva perpetua. Divino.</i>	LARMANDIER BERNIER <i>Côte de Blancs</i>	(98)



BIANCHI FERMI EMILIA



AROMATICI E MORBIDI

COLLI DI PARMA DOC BREZZA DI MONTE <i>Da vigne in conduzione biologica, Malvasia morbida e avvolgente, solare e succosa.</i>	OINOE <i>Parma</i>	(25)
COLLI DI PARMA DOC MALVASIA GINESTRA <i>Aromatico, intenso e di bella struttura. Vinificato in acciaio.</i>	MONTE DELLE VIGNE <i>Parma</i>	(19,5)
COLLI DI PARMA DOC MALVASIA CALLAS <i>Ricco e profondo. Massima espressione di bianco del territorio.</i>	MONTE DELLE VIGNE <i>Parma</i>	(33)
COLLI PIACENTINI DOC SAUVIGNON I NANI E LE BALLERINE <i>Sauvignon esotico a fermentazione spontanea. Vino con note minerali e maturo, non vegetale.</i>	LURETTA <i>Piacenza</i>	(29)
COLLI PIACENTINI DOC SAUVIGNON OMBRA SENZOMBRA <i>Sauvignon delicato, minerale, sfaccettato. Artigianale.</i>	LA TOSA <i>Piacenza</i>	(34)



SECCHI E ASCIUTTI

ROMAGNA DOC ALBANA BIANCO DI CEPARANO <i>Albana secco, morbido e dai marcati sentori di frutta tropicale e agrumi.</i>	ZERBINA <i>Ravenna</i>	(18)
ROMAGNA DOC TREBBIANO CEREGIO BIANCO (0,375 lt) <i>Trebbiano leggero, profumato e beverino. Floreale e fruttato.</i>	ZERBINA <i>Ravenna</i>	(10)
ROMAGNA DOC TREBBIANO BRO <i>Trebbiano naturale a fermentazione spontanea. Insolito, profondo, ricco e affumicato.</i>	NOELIA RICCI <i>Forlì Cesena</i>	(23)
RAVENNA BIANCO IGT PERLAGIOIA <i>Complesso ed equilibrato, tra rotondità e freschezza. Albana da vitivinicoltura naturale.</i>	ANCARANI <i>Ravenna</i>	(24)

BIANCHI FERMI OSPITI



AROMATICI E MORBIDI

TRENTINO DOC GEWÜRZTRAMINER AROMATICO WARTH <i>Aromatico e speziato. Lieve residuo zuccherino. Pieno e ricco.</i>	MOSER <i>Trento</i>	(27)
GALLURA DOCG SUPERIORE VERMENTINO KARAGNANJ <i>Vino di grande struttura e potenza, un Vermentino grasso, oleoso, pieno.</i>	TONDINI <i>Sassari</i>	(29)



SECCHI E ASCIUTTI

LANGHE DOC CHARDONNAY <i>Da vigne in altura, versione fresca e verticale, minerale e beverina. Sempre un piacere.</i>	GERMANO <i>Cuneo</i>	(25)
VERMENTINO DI LUNI DOC GROPPOLO <i>Vigne sospese tra mare e Apuane: fresco, intenso, agrumato e fruttato. Grande classico.</i>	IL MONTICELLO <i>La Spezia</i>	(22)
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT NOSIOLA FONTANASANTA <i>Antica varietà vinificata per 8 mesi in anfora sulle bucce. Biodinamico e integrale, insolito e originale.</i>	FORADORI <i>Trento</i>	(49)
SOAVE DOC MONTESEI <i>Garganega artigianale da vecchie vigne su suoli vulcanici. Succosa, scorrevole, goduriosa.</i>	BATTISTELLE <i>Verona</i>	(19)
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC LE PIAOLE <i>Da un piccolo vigneto condotto in biologico, Verdicchio sapido, minerale e freschissimo.</i>	TENUTA DELL'UGOLINO <i>Ancona</i>	(20)
CIRO BIANCO DOC <i>Bellissima versione fresca, leggera, marittima, agrumata e profumata. Vino di gran beva.</i>	SCALA <i>Crotone</i>	(22)
ETNA BIANCO DOC TERRE NERE <i>Splendido vino d'altura, intenso, corposo. Mediterraneo, solare. Coccola e meraviglia.</i>	TENUTA DELLE TERRE NERE <i>Catania</i>	(49)



ROSSI FERMI EMILIA



PIENI E AVVOLGENTI

COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO SUPERIORE TERRE DELLA TOSA <i>Barbera e Croatina. Tannico, terroso, pieno, potente.</i>	LA TOSA <i>Piacenza</i>	{20}
COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO ATTIMO <i>Fresco, fruttato, profondo e super piacevole. Vinificazione in acciaio, basso tenore alcolico.</i>	IL RINTOCCO <i>Piacenza</i>	{18}
COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO SUPERIORE LE STAFFE <i>Brillante, pieno: frutti di bosco e marasca. Intenso e goloso. Barbera e Bonarda vinificate in acciaio.</i>	FERRAIA <i>Piacenza</i>	{20}
COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO SUPERIORE LE STAFFE (0,375 lt) <i>Brillante, pieno: frutti di bosco e marasca. Intenso e goloso. Barbera e Bonarda vinificate in acciaio.</i>	FERRAIA <i>Piacenza</i>	{13}
COLLI DI PARMA DOC ROSSO <i>Morbido e fruttato. Strutturato e fresco. Barbera e Bonarda vinificate in acciaio.</i>	MONTE DELLE VIGNE <i>Parma</i>	{20}
COLLI DI PARMA DOC ROSSO (0,375 lt) <i>Morbido e fruttato. Strutturato e fresco. Barbera e Bonarda vinificate in acciaio.</i>	MONTE DELLE VIGNE <i>Parma</i>	{14}
EMILIA IGT ROSSO NABUCCO <i>Iconico rosso di fascino e struttura. Barbera con piccolo saldo di Merlot. 12 mesi in barrique.</i>	MONTE DELLE VIGNE <i>Parma</i>	{35}
COLLI DI PARMA BARBERA DOC BREZZA DI MONTE <i>Vecchie vigne attorno a Ozzano nella Val Taro. Corposa, potente, di grande struttura.</i>	OINOE <i>Parma</i>	{27}
EMILIA IGT BRAJE <i>Merlot con Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon affinato 12 mesi in barriques. Potente e ricco.</i>	STORCHI <i>Reggio Emilia</i>	{36}
COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA DOC ROSSO RISERVA PERIVANA <i>Cabernet Sauvignon dai terreni alluvionali della Val d'Enza. 24 mesi in legno. Struttura e potenza.</i>	STORCHI <i>Reggio Emilia</i>	{45}



MEDIO CORPO ED EQUILIBRATI

ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE CEREGIO <i>Sangiovese fresco, leggero, buono. Ciliegia e melograno, succoso e vinoso.</i>	ZERBINA <i>Ravenna</i>	{18}
ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE CEREGIO (0,375 lt) <i>Sangiovese fresco, leggero, buono. Ciliegia e melograno, succoso e vinoso.</i>	ZERBINA <i>Ravenna</i>	{13}
ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE LE PAPPESSE <i>Vigne di 40 anni in altura, fermentazione spontanea e affinamento in cemento: succo e piacere.</i>	VILLA PAPIANO <i>Forlì Cesena</i>	{26}
ROMAGNA DOC PREDAPPIO SANGIOVESE <i>Vinificazione naturale in acciaio: lieviti indigeni, non filtrato. Frutta e fiori, freschissimo e succoso.</i>	NOELIA RICCI <i>Forlì Cesena</i>	{23}
ROMAGNA DOC PREDAPPIO SANGIOVESE GODENZA <i>Cru aziendale. Fermentazione spontanea, non filtrato. Integrale, affumicato, stratificato, speziato.</i>	NOELIA RICCI <i>Forlì Cesena</i>	{42}

ROSSI FERMI OSPITI



PIENI E AVVOLGENTI

BARBARESCO DOCG BASARIN <i>12 mesi in botti grandi, vigne vecchie nel comune di Neive. Grande classico.</i>	ADRIANO Cuneo	(42)
BAROLO DOCG PRAPO' <i>Dal prestigioso Cru di Serralunga d'Alba. Vino da vecchie vigne. 24 mesi in botte grande. Suntuoso.</i>	GERMANO Cuneo	(85)
TRENTINO DOC LAGREIN MASO WARTH <i>Lagrein fresco e avvolgente. Frutta rossa e spezie.</i>	MOSER Trento	(26)
VALPOLICELLA DOC SUPERIORE RIPASSO MONTI GARBI <i>Balsamico, minerale, fruttato e speziato. Corposo e strutturato.</i>	S. ANTONIO Verona	(28)
VALPOLICELLA AMARONE DOCG ANTONIO CASTAGNEDI <i>Profumi e sentori tra frutta rossa e liquerizia, confettura e pepe nero, tannino e cioccolato.</i>	S. ANTONIO Verona	(52)
BOLGHERI DOC <i>Una delle prime aziende fondate nel bolgherese. Morbido, ricco, avvolgent e succoso. Coccola.</i>	CIPRIANA Livorno	(30)
TOSCANA ROSSO IGT LE DIFESE <i>Il Sangiovese incontra il Cabernet di San Guido. Serio e spensierato. 6 mesi in botti di Sassicaia.</i>	TENUTA SAN GUIDO Livorno	(49)
TOSCANA ROSSO IGT GUIDALBERTO <i>Il cadetto di Sassicaia: Cabernet Sauvignon e Merlot. Barrique francesi e americane per 15 mesi.</i>	TENUTA SAN GUIDO Livorno	(79)
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SORRIDI <i>Piccola cantina giardino, vitivinicoltura naturale. Vino fresco e intenso, pieno e scorrevole.</i>	PINTO Chieti	(20)
AGLIANICO DEL VULTURE DOC SANZAVINO <i>Gioventù spensierata, appassionata e competente. Vino di grande intensità e profondità.</i>	RIPANERO Potenza	(22)
SICILIA DOC NERO D'AVOLA ARGILLE TAGGHIA VIA <i>Dalle vigne confiscate alla mafia corleonese un Nero d'Avola fresco, succoso, fruttato e speziato.</i>	CENTOPASSI Palermo	(24)
ETNA ROSSO DOC TERRE NERE <i>Vecchie vigne d'altura, vino intenso e mediterraneo, corposo e intenso.</i>	TENUTA DELLE TERRE NERE Catania	(49)

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

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

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



ROSSI FERMI OSPITI



MEDIO CORPO ED EQUILIBRATI

LANGHE DOC NEBBIOLO <i>Nebbiolo tannico vinificato in acciaio. Floreale, frutta rossa, sottobosco.</i>	ADRIANO <i>Cuneo</i>	(24)
LANGHE DOC <i>Slarina dalle vigne a 750m di Serravalle vinificata in acciaio. Fresca e setosa. Piccolo capolavoro.</i>	PRINCIPIANO <i>Cuneo</i>	(32)
ALTO ADIGE DOC SCHIAVA VECCHIE VIGNE GSCHEIER <i>Vigne di 80 anni, 5 mesi botte grande. Vellutato e fresco, spizzante e squisito: un piccolo segreto.</i>	GIRLAN <i>Bolzano</i>	(33)
ALTO ADIGE PINOT NERO MECZAN <i>Cadetto di casa. Dal bel vigneto di Mazon. Fruttato, floreale, speziato, varietale.</i>	HOFSTATTER <i>Bolzano</i>	(29)
ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA TRATTMANN <i>Profondità e purezza di frutto; spezia e complessità: grandissimo vino.</i>	GIRLAN <i>Bolzano</i>	(65)
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT TEROLDEGO <i>Fermentazione spontanea, naturale. 12 mesi in botte. Fruttato, floreale, minerale. Integrale e vero.</i>	FORADORI <i>Trento</i>	(34)
VALPOLICELLA SUPERIORE DOC <i>Da azienda artigianalee familiare. Classico assemblaggio, fruttato, coinvolgente, scorrevole.</i>	ZANONI <i>Verona</i>	(24)
CHIANTI DOC COLLI SENSI BISKERO <i>Vitivinicoltura naturale. Sangiovese e altre varietà in acciaio e botti da 300l di rovere americano.</i>	SALCHETO <i>Siena</i>	(20)
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG <i>Vino classico ed elegante: fiori e spezie, cuoio e tabacco, la freschezza della liquerizia. Naturale.</i>	SALCHETO <i>Siena</i>	(29)
CHIANTI CLASSICO DOCG IL CLASSICO <i>Da vigne terrazzate in Val di Pesa, una delle migliori etichette della denominazione. Incantevole.</i>	IL POGGIOLINO <i>Firenze</i>	(24)
ROSSO DI MONTALCINO DOC <i>Supera di livello molti Brunello. Conduzione e vinificazione naturale. Puro, intenso, integrale.</i>	LE RAGNAIE <i>Siena</i>	(39)
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG <i>Vigne alte sul versante meridionale. Brunello classico, elegante, fine, profondo, strutturato. Sartoria.</i>	LE RAGNAIE <i>Siena</i>	(89)
TOSCANA IGT IL RANDAGIO <i>Cabernet Franc con un filo di Merlot. Vitivinicoltura naturale. Fresco, succoso, minerale, speziato.</i>	TENUTA DI CARLEONE <i>Siena</i>	(29)



VINI DOLCI



MOSTO D'UVA PARZIALMENTE RIFERMENTATO

EMILIA IGT MALVASIA E MOSCATO <i>Mosto parzialmente fermentato, leggero e molto profumato.</i>	CARRA <i>Parma</i>	(16)
EMILIA IGT MOSCATO <i>Profumato e leggero: sa di pomeriggio d'estate. Poco alcol, tantissimo piacere.</i>	LAMORETTI <i>Parma</i>	(18)
EMILIA IGT ZOE <i>La Malvasia come prima dell'industria: poco alcol, un filo di zucchero residuo, tanto gusto.</i>	CAMILLO DONATI <i>Parma</i>	(20)



PASSITI

EMILIA IGT MALVASIA PASSITA VINO DEL VOLTA <i>Malvasia sovrāmatura e appassita. Vinificazione naturale in botti. Gran vino, intenso e complesso.</i>	LA STOPPA <i>Piacenza</i>	(38)
EMILIA IGT PASSITO ROSSO VINO DEL CAMPO <i>Bonarda vendemmia tardiva vinificata in botti. Ricca e avvolgente.</i>	LAMORETTI <i>Parma</i>	(38)
EMILIA IGT MALVASIA PASSITA STRADORA <i>Malvasia appassita, leggermente macerata. Produttore naturale. Piena e ricca, ma molto fresca.</i>	QUARTICELLO <i>Reggio Emilia</i>	(36)

