



il RISTORANTE

EMILIANO **KM9n**

CARTA dei VINI

La storia della famiglia Romani è profondamente radicata nel territorio emiliano, fatto di persone che dedicano la vita a coltivare passioni e a trasmettere emozioni.

La Carta dei Vini di Silvano Romani parla di loro, sia di piccole aziende artigianali e naturali, sia di nomi che hanno fatto la storia del vino in Italia e non solo.

È partito dal più conosciuto, il Lambrusco, il suo preferito, che ha suddiviso per le varie Province di produzione declinato nelle diverse tipologie.

Ma in Emilia non si beve solo Lambrusco: ha selezionato, per ogni categoria di vino, quelli che per lui sono i più rappresentativi del territorio, aggiungendo alcune etichette che gli piace definire “ospiti”, provenienti da altre Regioni.

Il vino è un piacere e lasciamo a voi la scelta, ma siamo a disposizione per consigliarvi il migliore abbinamento con i nostri piatti.

Buona degustazione!



INDICE

LAMBRUSCO	PAG. (1)
BOLLICINE - Emilia Romagna	PAG. (2)
BOLLICINE - Ospiti / Italia	PAG. (3)
BOLLICINE - Ospiti / Francia	PAG. (4)
BIANCHI FERMI	PAG. (5)
ROSSI - Emilia Romagna	PAG. (6)
ROSSI - Ospiti	PAG. (7)
VINI DA DESSERT - Emilia Romagna	PAG. (8)



L A M B R U S C O

Selezione Silvano Romani <i>Lambrusco Maestri</i>	- <i>Parma</i>	(12)
I Calanchi <i>Lambrusco Maestri Colli di Parma DOC BIO</i>	Monte delle Vigne <i>Parma</i>	(18)
I Salici <i>Lambrusco Maestri rifermentato in bottiglia BIO</i>	Monte delle Vigne <i>Parma</i>	(21)
Otello etichetta oro <i>Lambrusco Maestri</i>	Cantine Ceci <i>Parma</i>	(13,5)
Otello etichetta oro (37,5 cl) <i>Lambrusco Maestri</i>	Cantine Ceci <i>Parma</i>	(8,5)
Torcularia <i>Lambrusco Maestri</i>	Az. Agricola Carra di Casatico <i>Parma</i>	(14)
Lambrusco Maestri <i>Colli di Parma DOC</i>	Az. Agricola Lamoretti <i>Parma</i>	(15,5)
Lambrusco Rosè <i>Emilia IGP (50% Lambrusco Salamino, 50% Lambrusco Sorbara)</i>	Lini 910 <i>Reggio Emilia</i>	(15)
Lambrusco Scuro <i>Emilia IGP (85% Lambrusco Salamino, 15% Ancellotta)</i>	Lini 910 <i>Reggio Emilia</i>	(15)
Lambrusco Scuro (37,5 cl) <i>Emilia IGP (85% Lambrusco Salamino, 15% Ancellotta)</i>	Lini 910 <i>Reggio Emilia</i>	(8,5)
Concerto <i>Lambrusco Salamino Reggiano DOC BIO</i>	Medici Ermete <i>Reggio Emilia</i>	(15)
Concerto (37,5 cl) <i>Lambrusco Salamino Reggiano DOC BIO</i>	Medici Ermete <i>Reggio Emilia</i>	(8,5)
Al Cèr <i>Lambrusco dell'Emilia IGP Rosato (8 varietà) Rifermentato in bottiglia</i>	Ferretti Vini <i>Reggio Emilia</i>	(15)
Al Scur <i>Lambrusco dell'Emilia IGP Rosso (8 varietà) Rifermentato in bottiglia</i>	Ferretti Vini <i>Reggio Emilia</i>	(15)
Caveriol Ros <i>Lambrusco dell'Emilia IGP Rosso (5 varietà) Rifermentato in bottiglia</i>	Ferretti Vini <i>Reggio Emilia</i>	(18)
Ferrando <i>Lambrusco Salamino Emilia IGT Frizzante Rifermentato in bottiglia BIO</i>	Quarticello <i>Reggio Emilia</i>	(19)
Libeccio 225 <i>Lambrusco Grasparossa dell'Emilia IGP Rifermentato in bottiglia</i>	Podere Cipolla <i>Reggio Emilia</i>	(19)
Ponente 270 <i>Lambrusco dell'Emilia IGP (6 varietà) Rifermentato in bottiglia</i>	Podere Cipolla <i>Reggio Emilia</i>	(19)
Pozzoferrato <i>Lambrusco Reggiano Rosso DOC (Ancellotta, Maestri, Salamino) Rifermentato in bottiglia</i>	Storchi <i>Reggio Emilia</i>	(21)
La Tradizione <i>Lambrusco Salamino di Santa Croce DOP</i>	Cantina di Santa Croce <i>Modena</i>	(12)
Monovitigno <i>Lambrusco Grasparossa DOC</i>	Azienda Vitivinicola Fattoria Moretto <i>Modena</i>	(19)
Tasso <i>Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC</i>	Azienda Vitivinicola Fattoria Moretto <i>Modena</i>	(16)
Leclisse <i>Lambrusco di Sorbara DOC</i>	Cantina Paltrinieri <i>Modena</i>	(18)
Radice <i>Lambrusco di Sorbara DOC rifermentato in bottiglia</i>	Cantina Paltrinieri <i>Modena</i>	(18)
Trentasei <i>Lambrusco Sorbara di Modena DOC Brut Metodo Classico</i>	Cantina della Volta <i>Modena</i>	(26)
Rosè Spumante <i>Lambrusco Sorbara di Modena DOC Metodo Classico</i>	Cantina della Volta <i>Modena</i>	(32)
Christian Bellei <i>Lambrusco Sorbara vinificato in bianco Metodo Classico</i>	Cantina della Volta <i>Modena</i>	(32)



BOLLICINE - Emilia Romagna

Selezione Silvano Romani <i>Malvasia</i>	- <i>Parma</i>	{12}
Malvasia frizzante <i>Colli di Parma DOC</i>	Azienda Agricola Lamoretti <i>Parma</i>	{14}
Acuto Malvasia <i>Colli di Parma DOC</i>	Carra di Casatico <i>Parma</i>	{15}
Brina d'Estate <i>Spergola Spumante Bianco Brut Colli di Scandiano e Canossa DOP</i>	Tenuta Aljano <i>Reggio Emilia</i>	{16}
Stropel Bianc <i>Bianco dell'emilia IGT Rifermentato in bottiglia</i>	Ferretti Vini <i>Reggio Emilia</i>	{19}
Despina <i>Malvasia Emilia IGT Rifermentata in bottiglia BIO</i>	Quarticello <i>Reggio Emilia</i>	{19}
Cascina Ronchi <i>Spergola e Malvasia Metodo Classico BIO</i>	Quarticello <i>Reggio Emilia</i>	{25}
Brut Millesimato 2016 <i>Pinot nero Metodo Classico</i>	Lini 910 <i>Reggio Emilia</i>	{29}
Pas Dosè <i>Pinot nero Metodo Classico</i>	Lini 910 <i>Reggio Emilia</i>	{29}
Rosè Millesimato 2016 <i>Pinot nero Metodo Classico</i>	Lini 910 <i>Reggio Emilia</i>	{29}
Il Mattaglio <i>Brut (80% Chardonnay, 20% Pinot nero) Metodo Classico</i>	Cantina della Volta <i>Modena</i>	{34}
Il Mattaglio Dosaggio Zero <i>(80% Chardonnay, 20% Pinot nero) Metodo Classico</i>	Cantina della Volta <i>Modena</i>	{34}
Ortrugo vivace <i>Colli Piacentini Doc</i>	Tenuta la Ferraia <i>Piacenza</i>	{15}
Ortrugo vivace (37,5 cl) <i>Colli Piacentini Doc</i>	Tenuta la Ferraia <i>Piacenza</i>	{9,5}
Luna <i>Extra Dry (50% Ortrugo, 50% Chardonnay)</i>	Tenuta la Ferraia <i>Piacenza</i>	{18}
Emiliana <i>Malvasia Colli Piacentini DOC Rifermentata in bottiglia</i>	Azienda Vitivinicola Lusenti <i>Piacenza</i>	{19}
Ciano <i>Ortrugo Frizzante DOC Rifermentato in bottiglia</i>	Azienda Vitivinicola Lusenti <i>Piacenza</i>	{20}
Principessa <i>Chardonnay Metodo Classico</i>	Luretta <i>Piacenza</i>	{25}



BOLLICINE - Ospiti

ITALIA

Rustego De Clemente Vin col fondo <i>Rifermentato in bottiglia</i>	Azienda Vitivinicola Roccat <i>Veneto</i>	(15)
Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene <i>Extra Dry</i>	Azienda Vitivinicola Roccat <i>Veneto</i>	(17)
Sessanta <i>Oltrepò Pavese DOCG (100% Pinot Nero) Dosaggio Zero Metodo Classico</i>	Luca Bellani <i>Lombardia</i>	(30)
Franciacorta Brut DOCG <i>Chardonnay Metodo Classico</i>	Azienda Agricola Facchetti <i>Lombardia</i>	(27)
Franciacorta Brut Rosè DOCG <i>Pinot Nero Metodo Classico</i>	Azienda Agricola Facchetti <i>Lombardia</i>	(32)
Franciacorta Brut DOCG <i>Chardonnay Metodo Classico</i>	Enrico Gatti <i>Lombardia</i>	(37)
Franciacorta Satèn DOCG <i>Chardonnay Metodo Classico</i>	Enrico Gatti <i>Lombardia</i>	(45)
Alma Grande Cuvée <i>Franciacorta DOCG Brut (79% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco) Metodo Classico</i>	Bellavista <i>Lombardia</i>	(40)
Vintage Collection 2017 <i>Franciacorta DOCG Dosage Zéro (65% Chardonnay, 13% Pinot Bianco, 22% Pinot Nero) Metodo Classico</i>	Ca' Del Bosco <i>Lombardia</i>	(78)
Anna Maria Clementi 2013 <i>Franciacorta DOCG Dosage Zéro (55% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero) Metodo Classico</i>	Ca' Del Bosco <i>Lombardia</i>	(170)
Perlè 2016 <i>Trento DOC (100% Chardonnay) Metodo Classico</i>	Ferrari <i>Trentino Alto Adige</i>	(40)
Perlè Bianco Riserva 2014 <i>Trento DOC (100% Chardonnay) Metodo Classico</i>	Ferrari <i>Trentino Alto Adige</i>	(50)
Perlè Rosè Riserva 2016 <i>Trento DOC (Pinot Nero e Chardonnay) Metodo Classico</i>	Ferrari <i>Trentino Alto Adige</i>	(52)
Perlè Nero Riserva 2013 <i>Trento DOC (100% Pinot Nero) Metodo Classico</i>	Ferrari <i>Trentino Alto Adige</i>	(85)
51.151 <i>Trento DOC Brut (100% Chardonnay) Metodo Classico</i>	Azienda Agricola Francesco Moser <i>Trentino Alto Adige</i>	(35)
Extra Brut <i>Alta Langa DOCG (80% Pinot Nero, 20% Chardonnay) Metodo Classico</i>	Ettore Germano <i>Piemonte</i>	(35)
Rosato Autoctono <i>Dosaggio Zero (100% Nebbiolo) Metodo Classico</i>	Erpacrife Società Agricola <i>Piemonte</i>	(40)
Riserva del Fondatore 2009 <i>Brut (60% Pinot Nero, 40% Chardonnay) Metodo Classico</i>	Piero Coppo <i>Piemonte</i>	(135)



BOLLICINE - Ospiti

FRANCIA - Metodo Classico

Le Mouline <i>Blanquette de Limoux (90% Mauzac, 5% Chardonnay, 5% Chenin)</i>	J. Laurens <i>Limoux - La Digne d' Aval</i>	{25}
Crémant de Bordeaux <i>Brut Nature s.a. (Sémillon 80%, Colombard 20%) BIO</i>	Château Rioublanc <i>Bordeaux, Saint Ciers d' Abzac</i>	{27}
Crémant de Jura <i>Brut (100% Chardonnay)</i>	Domaine de Montbourgeau <i>Jura</i>	{36}
Champagne Sagacité <i>Brut (40% Pinot Nero, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay)</i>	Alain Mercier <i>Champagne, Épernay</i>	{42}
Champagne Tradition <i>Brut s.a. (95% Pinot Meunier, 5% Pinot Noir)</i>	J. Charpentier <i>Champagne, Vallée de la Marne (Villers-sous-chatillon)</i>	{45}
Champagne Réserve <i>Brut (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	Jean Vesselle <i>Champagne, Montagne de Reims (Bouzy)</i>	{52}
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Réserve <i>Brut s.a. (100% Chardonnay)</i>	Vazart-Coquart <i>Champagne, Côte des Blancs (Chouilly)</i>	{50}
Champagne Blanc de Noir <i>Brut (100% Pinot Nero)</i>	Fleury <i>Champagne, Côte des Bar</i>	{60}
Champagne Zero <i>Brut Nature (34% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 33% Pinot Nero)</i>	Tarlant <i>Champagne, Vallée de la Marne</i>	{70}
Champagne Longitude Blanc de Blancs 1ér Cru <i>Extra Brut (100% Chardonnay) BIO</i>	Larmandier Bernier <i>Champagne, Côte de Blancs, Blancs-Coteaux</i>	{75}
Champagne Grand Brut <i>Brut (40% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 40% Pinot Meunier)</i>	Perrier Jouet <i>Champagne, Épernay</i>	{90}
Champagne Special Cuvée <i>Brut (60% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier)</i>	Bollinger <i>Champagne, Ay</i>	{95}
Champagne Grand Cuvée <i>Brut (45% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier)</i>	Krug <i>Champagne, Reims</i>	{240}
Champagne Vintage 2012 <i>Brut (Pinot Nero, Chardonnay)</i>	Dom Pérignon <i>Champagne, Épernay</i>	{230}



BIANCHI FERMI - Emilia Romagna

Malvasia <i>Malvasia Colli di Parma DOC</i>	Monte delle Vigne <i>Parma</i>	(16)
Callas <i>Malvasia Emilia IGT</i>	Monte delle Vigne <i>Parma</i>	(30)
I Calanchi <i>Malvasia Colli di Parma DOC</i>	Monte delle Vigne <i>Parma</i>	(21)
Sauvignon <i>Colli di Parma DOC</i>	Lamoretti <i>Parma</i>	(17)
Acino d'Oro <i>Malvasia Colli Piacentini DOC</i>	Tenuta la Ferraia <i>Piacenza</i>	(17)
I Nani e le Ballerine <i>Sauvignon Colli Piacentini DOC</i>	Luretta <i>Piacenza</i>	(25)
Sauvignon <i>Colli Piacentini DOC BIO</i>	Azienda Agricola La Tosa <i>Piacenza</i>	(28)
Sorriso di Cielo <i>Malvasia Colli Piacentini DOC BIO</i>	Azienda Agricola La Tosa <i>Piacenza</i>	(29)
Ceregio Bianco (37,5 cl) <i>Trebbiano Romagna DOC</i>	Fattoria Zerbina <i>Ravenna</i>	(8,5)
Brò <i>Trebbiano Forlì IGT</i>	Noelia Ricci <i>Forlì</i>	(20)



BIANCHI FERMI - Ospiti

Chardonnay <i>Venezia Giulia IGT</i>	Di Lenardo <i>Friuli Venezia Giulia</i>	(16)
La Duline <i>Friulano DOC</i>	Vignai da Duline <i>Friuli Venezia Giulia</i>	(40)
Curte Franca <i>Curtefranca Bianco DOC (Chardonnay)</i>	Ca' Del Bosco <i>Lombardia</i>	(105)
448 s.l.m. <i>Vigneti delle Dolomiti IGT (Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon)</i>	Girland <i>Trentino Alto Adige</i>	(15)
Chardonnay <i>Sudtirolo Altoadige DOC</i>	Girland <i>Trentino Alto Adige</i>	(18)
Maso Warth Gewurztraminer <i>Traminer Trentino Aromatico DOC</i>	Azienda Agricola Francesco Moser <i>Trentino Alto Adige</i>	(25)
Fontanasanta <i>Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT</i>	Foradori <i>Trentino Alto Adige</i>	(45)
Cervaro della Sala <i>Umbria IGT (Chardonnay, Grechetto)</i>	Marchesi Antinori <i>Umbria</i>	(72)
Ramì <i>Falanghina del Molise DOC</i>	Di Majo Norante <i>Molise</i>	(17)
Karagnanj <i>Vermentino di Gallura DOCG</i>	Tondini <i>Sardegna</i>	(26)



ROSSI - Emilia Romagna

Rosso <i>Colli di Parma DOC (70% Barbera, 30% Bonarda)</i>	Monte delle Vigne <i>Parma</i>	{18}
Rosso (37,5 cl) <i>Colli di Parma DOC (70% Barbera, 30% Bonarda)</i>	Monte delle Vigne <i>Parma</i>	{12}
Barbera <i>Colli di Parma DOC</i>	Monte delle Vigne <i>Parma</i>	{18}
Nabucco <i>Emilia Bianco IGT (70% Barbera, 30% Merlot)</i>	Monte delle Vigne <i>Parma</i>	{32}
Braje <i>Emilia Rosso IGT (Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon)</i>	Cantina Storchi <i>Reggio Emilia</i>	{32}
Perivana Riserva <i>Cabernet Sauvignon</i>	Cantina Storchi <i>Reggio Emilia</i>	{40}
Vignamorello <i>Gutturnio Superiore Colli Piacentini DOC BIO</i>	Azienda Agricola La Tosa <i>Piacenza</i>	{32}
Le Staffe <i>Gutturnio Classico Superiore Colli Piacentini DOC</i>	Tenuta la Ferraia <i>Piacenza</i>	{18}
Le Staffe (37,5 cl) <i>Gutturnio Classico Superiore Colli Piacentini DOC</i>	Tenuta la Ferraia <i>Piacenza</i>	{10}
La Barbera <i>Barbera Colli Piacentini DOC</i>	Tenuta la Ferraia <i>Piacenza</i>	{18}
Gutturnio vivace <i>Colli Piacentini DOC</i>	Tenuta la Ferraia <i>Piacenza</i>	{15}
Gutturnio vivace (37,5 cl) <i>Colli Piacentini DOC</i>	Tenuta la Ferraia <i>Piacenza</i>	{9}
L'Ala del Drago <i>Gutturnio Superiore Colli Piacentini DOC</i>	Luretta <i>Piacenza</i>	{26}
La Macchiona 2011 <i>Emilia IGT (Barbera, Bonarda)</i>	La Stoppa <i>Piacenza</i>	{40}
Ceregio <i>Sangiovese di Romagna Superiore DOC</i>	Fattoria Zerbina <i>Ravenna</i>	{15 }
Ceregio (37,5 cl) <i>Sangiovese di Romagna Superiore DOC</i>	Fattoria Zerbina <i>Ravenna</i>	{10}
Torre di Ceparano <i>Sangiovese di Romagna Superiore Riserva DOC</i>	Fattoria Zerbina <i>Ravenna</i>	{22}
Gli Avi <i>Sangiovese di Romagna Superiore Riserva DOC</i>	San Patrignano <i>Rimini</i>	{36}
Il Sangiovese <i>Romagna DOC Sangiovese Predappio</i>	Noelia Ricci <i>Forlì</i>	{20}
Godenza <i>Romagna DOC Sangiovese Predappio</i>	Noelia Ricci <i>Forlì</i>	{30}

ROSSI FRIZZANTI AMABILI

Fortana del Taro Amabile <i>Emilia IGT</i>	Cantine Bergamaschi <i>Parma</i>	{12}
Lancellotta Filtrato Dolce <i>Emilia IGT</i>	Cantina Santa Croce <i>Modena</i>	{10}



ROSSI - Ospiti

Chianti Classico DOCG 2019 BIO	Dievole <i>Toscana</i>	(23)
900 <i>Chianti Classico Riserva DOCG BIO</i>	Dievole <i>Toscana</i>	(38)
Avvoltore 2017 <i>Toscana Rosso IGT (75% Sangiovese, 20% Cab. Sauvignon, 5% Syrah)</i>	Morisfarms <i>Toscana</i>	(50)
Le Difese 2020 <i>Toscana Rosso IGT (70% Cabernet, 30% Sangiovese)</i>	Tenuta San Guido <i>Toscana</i>	(38)
Guidalberto 2020 <i>Toscana Rosso IGT (60% Cab. Sauvignon, 40% Merlot)</i>	Tenuta San Guido <i>Toscana</i>	(67)
Sassicaia 2019 <i>Bolgheri Sassicaia DOC (85% Cab. Sauvignon, 15% Cab. Franc)</i>	Tenuta San Guido <i>Toscana</i>	(290)
Le Volte dell'Ornellaia 2019 <i>Toscana Rosso IGT (50% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cab. Sauvignon)</i>	Tenuta Ornellaia <i>Toscana</i>	(32)
Ornellaia 2016 <i>Bolgheri Superiore DOC</i>	Tenuta Ornellaia <i>Toscana</i>	(250)
Rosso di Montalcino DOC 2018	Le Ragnaie <i>Toscana</i>	(35)
Brunello di Montalcino DOCG 2015	Le Ragnaie <i>Toscana</i>	(70)
Pian Delle Vigne 2017 <i>Brunello di Montalcino DOCG</i>	Marchesi Antinori <i>Toscana</i>	(82)
Brunello di Montalcino DOCG 2012	Tenute Silvio Nardi <i>Toscana</i>	(45)
Tignanello 2018 <i>Toscana Rosso IGT (Sangiovese, Cab. Sauvignon, Cab. Franc)</i>	Marchesi Antinori <i>Toscana</i>	(120)
Nebbiolo Langhe DOC	Marco e Vittorio Adriano <i>Piemonte</i>	(22)
Basarin <i>Barbaresco DOCG</i>	Marco e Vittorio Adriano <i>Piemonte</i>	(40)
Prapò Barolo DOCG 2017	Ettore Germano <i>Piemonte</i>	(70)
Barolo DOCG	Pio Cesare <i>Piemonte</i>	(82)
Monti Garbi 2019 <i>Valpolicella Superiore Ripasso DOC</i>	Tenuta S. Antonio <i>Veneto</i>	(25)
Antonio Castagnedi 2017 <i>Amarone della Valpolicella DOCG</i>	Tenuta S. Antonio <i>Veneto</i>	(47)
Foradori <i>Teroldego Vigneti Delle Dolomiti IGT</i>	Foradori <i>Trentino Alto Adige</i>	(32)
Maso Warth Lagrein <i>Trentino DOC</i>	Azienda Agricola Francesco Moser <i>Trentino Alto Adige</i>	(23)
Gschleier Schiava Vecchie Vigne <i>Alto Adige/Sudtirolo DOC (100% Schiava)</i>	Girland <i>Trentino Alto Adige</i>	(30)
Meczan 2020 <i>Pinot nero Alto Adige DOC</i>	Hofstatter <i>Trentino Alto Adige</i>	(28)
Barthenau Vigna S. Urbano 2017 <i>Pinot nero</i>	Hofstatter <i>Trentino Alto Adige</i>	(95)
Montepulciano d'Abruzzo DOC 2017 BIO	Praesidium <i>Abruzzo</i>	(43)
Taurasi DOCG 2010 <i>100% Aglianico</i>	Perillo <i>Campania</i>	(60)



VINI DA DESSERT - Emilia Romagna

Malvasia e Moscato Frizzante (75cl)	Az. Agricola Carra di Casatico <i>Parma</i>	(13)
Eden (50 cl) <i>Passito di Malvasia Emilia IGT</i>	Az. Agricola Carra di Casatico <i>Parma</i>	(22)
Vino del Campo <i>Vino Passito Rosso (Bonarda)</i>	Azienda Agricola Lamoretti <i>Parma</i>	(32)
Stradora (50 cl) <i>Malvasia aromatica di Candia da uve stramature</i>	Quarticello <i>Reggio Emilia</i>	(32)
Vigna del Volta (50 cl) <i>Malvasia Passita Colli Piacentini DOC</i>	La Stoppa <i>Piacenza</i>	(34)