



**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 <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>	(14,5)
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)
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)
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>	(19,5)
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)
GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC TASSO <i>Grasparossa artigianale biologico, lieviti indigeni. Secco e asciutto.</i>	MORETTO <i>Modena</i>	(18)
GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC MONOVITIGNO <i>Grasparossa artigianale, cru con vigne 50 anni. Secco e intenso.</i>	MORETTO <i>Modena</i>	(21)



## 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

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



## SPECIALI Hors Categorie

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



## ALTRI ROSSI FRIZZANTI DEL TERRITORIO

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



## MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO

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



# BOLLICINE EMILIA ROMAGNA



## CHARMAT AROMATICI

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



## CHARMAT SECCHI

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



## METODO CLASSICO E RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA

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



# BOLLICINE OSPITI



## CHARMAT AROMATICI

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



## METODO CLASSICO

<b>ALTA LANGA DOC MILLESIMATO PAS DOSE</b> <i>Avvolgente ed elegante. Pinot Noir 80% Chardonnay 20%, 30 mesi sui lieviti, non dosato.</i>	<b>CONTRATTO</b> <i>Asti</i>	(39)
<b>ALTA LANGA DOC EXTRA BRUT</b> <i>Fine, elegante e cremoso. Pinot Noir e Chardonnay, 30 mesi sui lieviti, senza liquer d'expedition.</i>	<b>GERMANO</b> <i>Cuneo</i>	(45)
<b>TRENTO DOC BRUT</b> <i>36 mesi sui lieviti, Chardonnay 75% e Pinot Noir 25%. Elegante ed equilibrato, fresco e appagante.</i>	<b>REVÌ</b> <i>Trento</i>	(35)
<b>TRENTO DOC ROSÉ BRUT</b> <i>42 mesi sui lieviti, 8g/l, Pinot Noir 80% in parte vinificato rosso 20% Chardonnay. Speciale.</i>	<b>REVÌ</b> <i>Trento</i>	(39)
<b>TRENTO DOC DOSAGGIO ZERO</b> <i>Millesimato affinato 42 mesi in bottiglia. 75% Chardonnay e 25% Pinot Noir. Non dosato. Intenso.</i>	<b>REVÌ</b> <i>Trento</i>	(38)
<b>TRENTO DOC 51.151 BRUT</b> <i>100% Chardonnay di montagna, parte fermentato in legno, 18 mesi presa di spuma. Minerale.</i>	<b>MOSER</b> <i>Trento</i>	(39)
<b>TRENTO DOC PERLÉ BRUT</b> <i>100% Chardonnay di montagna. Almeno 54 mesi sui lieviti. Vellutato e cremoso: un grande classico.</i>	<b>FERRARI</b> <i>Trento</i>	(45)
<b>OLTREPO PAVESE DOCG SESSANTA NATURE</b> <i>Minerale, agrumato, fruttato, sapido e complesso. 60 mesi sui lieviti. 100% Pinot Noir, non dosato.</i>	<b>BELLANI</b> <i>Pavia</i>	(35)
<b>FRANCIACORTA DOCG BRUT</b> <i>Tutto Chardonnay. Acciaio e poi 18 mesi in bottiglia. No malolattica. 2,5g/l dosaggio. Classico.</i>	<b>FACCHETTI</b> <i>Brescia</i>	(29)
<b>FRANCIACORTE DOCG ROSÉ BRUT</b> <i>Pinot Noir e Chardonnay 50/50. Acciaio e 36 mesi presa di spuma. 3g/l. Fruttato e floreale, pieno.</i>	<b>FACCHETTI</b> <i>Brescia</i>	(35)
<b>FRANCIACORTA DOCG SATEN</b> <i>Solo Chardonnay, parte in legno, parte in acciaio. 32 mesi sui lieviti. Burroso e minerale. Finezza.</i>	<b>GATTI</b> <i>Brescia</i>	(48)
<b>FRANCIACORTA DOCG NATURE</b> <i>Chardonnay con 15% di Pinot Noir. 48 mesi sui lieviti, non dosato. Ricco, intenso, elegante, definitivo.</i>	<b>GATTI</b> <i>Brescia</i>	(55)
<b>FRANCIACORTA DOCG PRESTIGE BRUT</b> <i>Maggioranza Chardonnay, assemblaggio tre annate, 24 mesi sui lieviti, 2g/l dosaggio. Icona.</i>	<b>CA DEL BOSCO</b> <i>Brescia</i>	(49)
<b>FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT</b> <i>Chardonnay 65% Pinot Noir 29% e Pinot Bianco. 5 mesi botte, 48 mesi bottiglia. Potenza.</i>	<b>CA DEL BOSCO</b> <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>	(35)
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>	(48)
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>	(57)
CHAMPAGNE AOP SAGACITÉ BRUT <i>Champagne artigianale, Meunier e Pinot Noir con poco Chardonnay. Inconsueto, da intenditori.</i>	MERCIER <i>Aisne</i>	(45)
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>	(63)
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>	(75)
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>	(79)
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>	(95)



# 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>	(23)
COLLI DI PARMA DOC MALVASIA GINESTRA <i>Aromatico, intenso e di bella struttura. Vinificato in acciaio.</i>	MONTE DELLE VIGNE <i>Parma</i>	(18)
COLLI DI PARMA DOC MALVASIA CALLAS <i>Ricco e profondo. Massima espressione di bianco del territorio.</i>	MONTE DELLE VIGNE <i>Parma</i>	(32)
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>	(28)
COLLI PIACENTINI DOC SAUVIGNON OMBRASENZOMBRA <i>Sauvignon delicato, minerale, sfaccettato. Artigianale.</i>	LA TOSA <i>Piacenza</i>	(33)



## SECCHI E ASCIUTTI

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

# 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>	(26)
GALLURA DOCG SUPERIORE VERMENTINO KARAGNANJ <i>Vino di grande struttura e potenza, un Vermentino grasso, oleoso, pieno.</i>	TONDINI <i>Sassari</i>	(28)



## 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>	(23)
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>	(21)
FRIULI VENEZIA GIULIA DOC FRIULANO <i>Vigne di 80 anni, affinato in botte grande. Superba interpretazione naturale e integrale del Friulano.</i>	VIGNAI DA DULINE <i>Udine</i>	(45)
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>	(18)
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>	(19)
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>	(48)



# 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>	(19,5)
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>	(19,5)
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>	(12,5)
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>	(19,5)
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>	(13)
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>	(33)
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>	(26)
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>	(17,5)
ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE CEREGIO (0,375 lt) <i>Sangiovese fresco, leggero, buono. Ciliegia e melograno, succoso e vinoso.</i>	ZERBINA <i>Ravenna</i>	(12)
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>	(25)
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>	(22)
ROMAGNA DOC PREDAPPIO SANGIOVESE GODENZA <i>Cru aziendale. Fermentazione spontanea, non filtrato. Integrale, affumicato, stratificato, speziato.</i>	NOELIA RICCI <i>Forlì Cesena</i>	(39)

# 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	(25)
VALPOLICELLA DOC SUPERIORE RIPASSO MONTI GARBI <i>Balsamico, minerale, fruttato e speziato. Corposo e strutturato.</i>	S. ANTONIO Verona	(27)
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	(75)
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	(23)
ETNA ROSSO DOC TERRE NERE <i>Vecchie vigne d'altura, vino intenso e mediterraneo, corposo e intenso.</i>	TENUTA DELLE TERRE NERE 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> <i>Nebbiolo tannico vinificato in acciaio. Floreale, frutta rossa, sottobosco.</i>	<b>ADRIANO</b> <i>Cuneo</i>	(23)
<b>LANGHE DOC</b> <i>Slarina dalle vigne a 750m di Serravalle vinificata in acciaio. Fresca e setosa. Piccolo capolavoro.</i>	<b>PRINCIPIANO</b> <i>Cuneo</i>	(30)
<b>ALTO ADIGE DOC SCHIAVA VECCHIE VIGNE GSCHEIER</b> <i>Vigne di 80 anni, 5 mesi botte grande. Vellutato e fresco., spizzante e squisito: un piccolo segreto.</i>	<b>GIRLAN</b> <i>Bolzano</i>	(32)
<b>ALTO ADIGE PINOT NERO MECZAN</b> <i>Cadetto di casa. Dal bel vigneto di Mazon. Fruttato, floreale, speziato, varietale.</i>	<b>HOFSTATTER</b> <i>Bolzano</i>	(28)
<b>ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA TRATTMANN</b> <i>Profondità e purezza di frutto; spezia e complessità: grandissimo vino.</i>	<b>GIRLAN</b> <i>Bolzano</i>	(65)
<b>VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT TEROLDEGO</b> <i>Fermentazione spontanea, naturale. 12 mesi in botte. Fruttato, floreale, minerale. Integrale e vero.</i>	<b>FORADORI</b> <i>Trento</i>	(34)
<b>CHIANTI DOC COLLI SENSI BISKERO</b> <i>Vitivinicoltura naturale. Sangiovese e altre varietà in acciaio e botti da 300l di rovere americano.</i>	<b>SALCHETO</b> <i>Siena</i>	(18)
<b>NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG</b> <i>Vino classico ed elegante: fiori e spezie, cuoio e tabacco, la freschezza della liquerizia. Naturale.</i>	<b>SALCHETO</b> <i>Siena</i>	(29)
<b>CHIANTI CLASSICO DOCG IL CLASSICO</b> <i>Da vigne terrazzate in Val di Pesa, una delle migliori etichette della denominazione. Incantevole.</i>	<b>IL POGGIOLINO</b> <i>Firenze</i>	(23)
<b>ROSSO DI MONTALCINO DOC</b> <i>Supera di livello molti Brunello. Conduzione e vinificazione naturale. Puro, intenso, integrale.</i>	<b>LE RAGNAIE</b> <i>Siena</i>	(38)
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</b> <i>Vigne alte sul versante meridionale. Brunello classico, elegante, fine, profondo, strutturato. Sartoria.</i>	<b>LE RAGNAIE</b> <i>Siena</i>	(85)
<b>TOSCANA IGT IL RANDAGIO</b> <i>Cabernet Franc con un filo di Merlot. Vitivinicoltura naturale. Fresco, succoso, minerale, speziato.</i>	<b>TENUTA DI CARLEONE</b> <i>Siena</i>	(28)



## VINI DOLCI



## MOSTO D'UVA PARZIALMENTE RIFERMENTATO

<b>EMILIA IGT MALVASIA E MOSCATO</b> <i>Mosto parzialmente fermentato, leggero e molto profumato.</i>	<b>CARRA</b> <i>Parma</i>	(15)
<b>EMILIA IGT MOSCATO</b> <i>Profumato e leggero: sa di pomeriggio d'estate. Poco alcol, tantissimo piacere.</i>	<b>LAMORETTI</b> <i>Parma</i>	(18)



## PASSITI

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

