

il RISTORANTE

EMILIANO **KM90**

CARTA dei VINI



Benvenuti in Emilia! Terra di passioni ed emozioni!

Da oltre 60 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.*

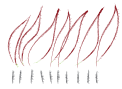
*E per i più golosi un bellissimo assortimento di Champagne: le maison più prestigiose e
i vigneron artisan.*

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



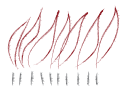


LAMBRUSCO



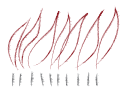
SCURI E MORBIDI

EMILIA IGT ETICHETTA ROSSA <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 CUOR DI LAMBRUSCO <i>Maestri morbido, profumato, floreale e fruttato.</i>	CARRA <i>Parma</i>	(15,5)
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

EMILIA IGT ETICHETTA VIOLA <i>Maestri in parziale vinificazione rosata e macerazione carbonica. Fragrante e brioso.</i>	SELEZIONE SILVANO ROMANI <i>Parma</i>	(13)
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)
MANTOVA IGT INCANTABISS <i>Lambrusco Ruberti, asciutto, croccante e vibrante. Fruttato, ma secco; minerale e fresco</i>	FONDO BOZZOLE <i>Mantova</i>	(18)
EMILIA IGT SETTEFILARI <i>Come nella antica tradizione, assemblaggio di ben sette diverse varietà storiche. 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 di 50 anni. Secco e intenso.</i>	MORETTO <i>Modena</i>	(22)

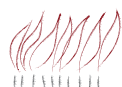


CHIARI E ASCIUTTI

SORBARA IL SELEZIONE <i>100% Sorbara chiaro, secco e sapido. Succoso e goloso.</i>	VEZZELLI <i>Modena</i>	(16,5)
---	---------------------------	--------

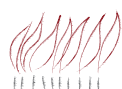


LAMBRUSCO



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 ALBONE <i>Salamino rifermentato naturale in bottiglia. Espressivo, goloso, dissetante: buono, buono, buono!</i>	PODERE IL SALICETO <i>Reggio Emilia</i>	(17,5)
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)



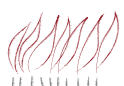
SPECIALI Hors Categorie

LAMBRUSCO REGGIANO DOC UNIQUE <i>Marani metodo classico 30 mesi sui lieviti, 4g/l di dosaggio. Chiaro, vivace, elegante, pungente.</i>	MEDICI ERMETE <i>Reggio Emilia</i>	(22,5)
METODO CLASSICO TARENTASEI <i>Sorbara dal classico colore rosa antico. 36 mesi sui lieviti. Fine, sapido e cremoso. Sorprendente.</i>	CANTINA DELLA VOLTA <i>Modena</i>	(29)



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)
EMILIA IGT BARBERA <i>Rifermentata in bottiglia: intensa, terrosa, piena, estasiante.</i>	ALDINI <i>Parma</i>	(21)

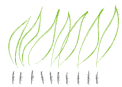


MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO

FORTANA DEL TARO IGT <i>Varietà locale, parzialmente fermentata, pochi gradi, bel carattere. Abboccato.</i>	SPIGAROLI <i>Parma</i>	(16)
---	----------------------------------	------



BOLLICINE EMILIA ROMAGNA



CHARMAT AROMATICI

EMILIA IGT MALVASIA BRUT ETICHETTA GIALLA

Leggera, profumata, aromatica. Piacevole e versatile.

COLLI DI PARMA DOC MALVASIA

Fresca e beverina. Leggera, aromatica e profumata.

COLLI DI PARMA DOC MALVASIA BRUT

Profumata e varietale: fiori, frutta gialla, mandorla.

COLLI DI PARMA DOC ACUTO MALVASIA EXTRA DRY

Aromatico, agrumato, erbaceo. Morbido e cremoso.

COLLI PIACENTINI DOC ORTRUGO BRUT

Aromatico e speziato. Secco, fragrante, leggero.

COLLI PIACENTINI DOC ORTRUGO BRUT (0,375 lt)

Aromatico e speziato. Secco, fragrante, leggero.

SELEZIONE SILVANO ROMANI (13)

Parma

OINOE (14)

Parma

LAMORETTI (16,5)

Parma

CARRA (16,5)

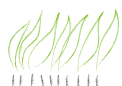
Parma

LA FERRAIA (17)

Piacenza

LA FERRAIA (12)

Piacenza



CHARMAT SECCHI

EMILIA IGT MALVASIA BRUT ETICHETTA VERDE

Da vigne vecchie più di 60 anni. Intensa, profumatissima, golosa e non dosata.

MONTEROSSO DOC NONTISCORDARDIME

Assemblaggio da vecchia vigna di 60 anni, pieno e intenso, profumato e ricco. Sorso minerale.

SPUMANTE MAGNO BRUT

Charmat lungo per Chardonnay e Pinot Bianco. Bella bolla spensierata e soddisfacente.

COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA DOC BRINA D'ESTATE BRUT

Bella Spergola dai Colli Reggiani. Pulita, fresca, persistente. Gran etichetta.

SELEZIONE SILVANO ROMANI (14)

Parma

IL RINTOCCO (16)

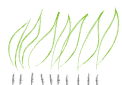
Piacenza

OINOE (17,5)

Parma

ALJANO (19)

Reggio Emilia



METODO CLASSICO E RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA

SPUMANTE PRINCIPESSA BRUT

Chardonnay 100% dai Colli Piacentini. 18-24 mesi sui lieviti. Fresco, delicato, gustoso.

SPUMANTE CHRISTIAN BELLEI BRUT

Vecchie vigne di Sorbara vinificate in bianco. Presa di spuma 36 mesi. Elegante e sorprendente.

SPUMANTE MALVASIA NATURE

Malvasia non sboccata, con lieviti e fondo, senza solfiti aggiunti. Leggermente macerata.

SPUMANTE CINQUE TORRI EXTRA BRUT

90% Pinot Noir e un pizzico di Chardonnay. 2 g/l di zucchero residuo. Incisivo, minerale e speziato.

EMILIA IGT IL MIO MALVASIA

Insolita, diversa, spazzante, favolosa. L'estate nel bicchiera: secca, sapida, inebriante.

EMILIA IGT MALVASIA FRIZZANTE DESPINA NATURE

Malvasia fermentata in bottiglia. Profuma di fiori e frutta estiva. Beverina, golosa.

CASCINARONCHI BRUT NATURE SPERGOLA EMILIA IGT

Spergola fresca, asciutta, verticale, naturale. Una spremuta di sole primaverile.

SPUMANTE GHEVION DOSAGGIO ZERO

Piccola produzione artigianale. Chardonnay e Pinot Nero a 800m slm. 60 mesi sui lieviti e non dosato.

LURETTA (29)

Piacenza

CANTINA DELLA VOLTA (40)

Modena

ALDINI (21)

Parma

CARRA (21,5)

Parma

CAMILLO DONATI (22)

Parma

QUARTICELLO (20)

Reggio Emilia

QUARTICELLO (27)

Reggio Emilia

GALLOSI (33)

Parma



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)

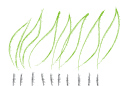


METODO CLASSICO

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)
FRANCIACORTA 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)
OLTREPO PAVESE OLTRENERO BRUT <i>Pinot Noir 30 mesi sui lieviti e con dosaggio moderato. Largo e pienotto.</i>	OLTRENERO <i>Pavia</i>	(26)
METODO CLASSICO BRUT NATURE PINOT NERO <i>Pinot Noir naturale da colline moreniche pavese. Minerale e succoso, appagante.</i>	CHIARA TORTI <i>Pavia</i>	(35)
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 ALMA ASSEMBLAGE I EXTRA BRUT <i>Chardonnay 86% Pinot Noir 13% un terzo in legno, un terzo vini di riserva. 2g/L dosaggio. Icona.</i>	BELLAVISTA <i>Brescia</i>	(48)
TERRE SICILIANE IGT PAS DOSÈ <i>Chardonnay dai 900m delle montagne siciliane non dosato. Mediterraneo e invitante.</i>	FINA <i>Trapani</i>	(31)



BOLLICINE OSPITI

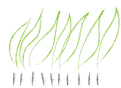


CHAMPAGNE e CREMANT

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 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 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)



BIANCHI FERMI EMILIA



AROMATICI E MORBIDI

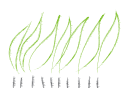
COLLI DI PARMA DOC BREZZA DI MONTE <i>Da vigne in conduzione biologica, Malvasia morbida e avvolgente, solare e succosa.</i>	OINOE <i>Parma</i>	(26)
COLLI DI PARMA DOC MALVASIA GINESTRA <i>Aromatico, intenso e di bella struttura. Vinificato in acciaio.</i>	MONTE DELLE VIGNE <i>Parma</i>	(19,5)
COLLI 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 MALVASIA SORRISO DI CIELO <i>Espressione intensa, aromatica, piena e avvolgente. Storica firma artigianale piacentina.</i>	LA TOSA <i>Piacenza</i>	(35)
COLLI PIACENTINI DOC SAUVIGNON OMBRA SENZOMBRA <i>Sauvignon delicato, minerale, sfaccettato. Artigianale.</i>	LA TOSA <i>Piacenza</i>	(34)



SECCHI E ASCIUTTI

EMILIA IGT ACQUAPAZZA <i>Malvasia minerale e sapida, un piccolo Chablis sui terreni giurassici del piacentino.</i>	PODERE PAVOLINI <i>Piacenza</i>	(22)
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)
RIO LUPO BIANCO <i>Vigna mista di 90 anni d'età, affinamento in legno grande. Finezza, eleganza, suadenza.</i>	SACCOMANI <i>Piacenza</i>	(25)

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)

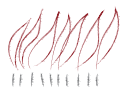


SECCHI E ASCIUTTI

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)
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)
SICILIA DOC BUONSENSO <i>Cataratto d'altura senza fermentazione malolattica. Fresco e agrumato, minerale e affascinante.</i>	TASCA D'ALMERITA <i>Palermo</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)

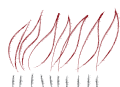


ROSSI FERMI EMILIA



PIENI E AVVOLGENTI

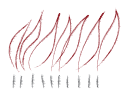
COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO SUPERIORE TERRE DELLA TOSA <i>Barbera e Croatina. Tannico, terroso, pieno, potente.</i>	LA TOSA <i>Piacenza</i>	(20)
COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO ATTIMO <i>Fresco, fruttato, profondo e super piacevole. Vinificazione in acciaio, basso tenore alcolico.</i>	IL RINTOCCO <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)
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

EMILIA IGT ROSSO ROMANI <i>Il rosso di casa Romani: base Cabernet Franc con Barbera. Fresco e sbarazzino, molto versatile</i>	ROMANI <i>Parma</i>	(17)
TREBBIOLO <i>Barbera e Bonarda da vitivinicoltura naturale. Una coccola per il palato e l'anima.</i>	LA STOPPA <i>Piacenza</i>	(23)
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 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

LANGHE DOC NEBBIOLO <i>Baroleggia, decisamente. Affinamento in botte grande, tannico, articolato, profondo e ampio.</i> Cuneo	CRISTIAN FERRERO Cuneo	(26)
BAROLO DOCG BRICCO SAN PIETRO <i>Giovane vignaiolo dal futuro radioso. Barolo di grande fascino, equilibrio, completezza e bellezza.</i> Cuneo	CRISTIAN FERRERO Cuneo	(48)
BARBARESCO DOCG BASARIN <i>12 mesi in botti grandi, vigne vecchie nel comune di Neive. Grande classico.</i> Cuneo	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> Cuneo	GERMANO Cuneo	(85)
TRENTINO DOC LAGREIN MASO WARTH <i>Lagrein fresco e avvolgente. Frutta rossa e spezie.</i>	MOSER Trento	(26)
VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO <i>Balsamico, minerale, fruttato e speziato. Corposo e ricco, ma elegante.</i>	MONTEZOVO Verona	(22)
VALPOLICELLA AMARONE <i>Profumi e sentori tra frutta rossa e liquerizia, confettura e pepe nero, cioccolato.</i>	MONTEZOVO Verona	(55)
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)
SICLIA DOC NERO D'AVOLA LAMURI <i>Nero d'Avola d'alta collina, avvolgente ed elegante. 12 mesi in botte piccola, fruttato e speziato.</i> Palermo	TASCA D'ALMERITA Palermo	(21)
ETNA ROSSO DOC TERRE NERE <i>Vecchie vigne d'altura, vino intenso e mediterraneo, corposo e intenso.</i>	TENUTA DELLE TERRE NERE Catania	(49)

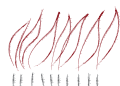
*Piccolo mondo. mondo piccino.
in punta di penna del buon Giovannino.*

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

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



ROSSI FERMI OSPITI

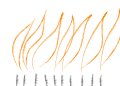


MEDIO CORPO ED EQUILIBRATI

LANGHE DOC NEBBIOLO <i>Nebbiolo tannico vinificato in acciaio. Floreale, frutta rossa, sottobosco.</i>	ADRIANO <i>Cuneo</i>	(24)
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 artigianale familiare. Classico assemblaggio, fruttato, coinvolgente, scorrevole.</i>	ZANONI <i>Verona</i>	(24)
VALPOLICELLA DOC <i>Da azienda artigianale familiare. Classico assemblaggio, fresco, scorrevole, ludico.</i>	MONTEZOVO <i>Verona</i>	(15)
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)
TERRE SICILIANE IGT SP68 <i>Frapato con saldo di Nero d'Avola. Mediterraneo, solare, fresco, gioioso, setoso. Naturale.</i>	ARIANNA OCCHIPINTI <i>Trapani</i>	(32)

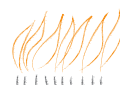


VINI DOLCI



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 sovrasmatura 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)

