

BOLLICINE

METODO CHARMAT

CUVÉE DELL'ABATE SPUMANTE BRUT **18**
Corte Madonnina - Codigoro – Ferrara
70% Trebbiano, 25% Sauvignon 5% Pinot Nero

COLLI BOLOGNESI

PIGNOLETTA **16**
Lodi Corazza - Ponte Ronca – Bologna
Grechetto gentile in purezza

SCHEGGIA **16**
Anonima Agricola Viticoltori Valsamoggia – Bologna
Grechetto gentile in purezza

METODO CLASSICO

PRINCIPESSA BRUT biologico  **28**
Luretta - Gazzola – Piacenza
Chardonnay in purezza - biologico

BLANC DE NOIR EXTRA BRUT METODO CLASSICO **34**
Tenuta Pertinello - Galeata - Forlì-Cesena
Sangiovese in purezza vinificato in bianco

I LAMBRUSCHI

SORBARA

LECLISSE 2020 **20**
Paltrinieri - Sorbara - Modena
Lambrusco di Sorbara in purezza

GRASPAROSSA

FALCONERO 2018 biologico  **20**
Terraquilia Guiglia – Modena
Lambrusco Grasparossa con piccolo taglio di Malbo Gentile

LAMBRUSCO DELLA TRADIZIONE 2021 **20**
Tenuta Pederzana Solignano Vecchio di Castelvetro - Modena
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

SALAMINO


ROSSO VIOLA 2019 **16**
Salamino senza solfiti aggiunti
Luciano Saetti - Bonporto MO

**NON CERCATE FRANCIACORTA O PROSECCO
TUTTI I VINI CHE ABBIAMO SCELTO SONO
PRODOTTI IN EMILIA ROMAGNA**



VINI BIANCHI FERMI

AMMESTESSO 2016 **30**
Fattorie Vallona - Valsamoggia – Bologna
Grechetto gentile in purezza

POSCA BIANCA - vino bianco perpetuo  **23**
Orsi Vigneto San Vito - Valsamoggia – Bologna
Grechetto gentile

SCIRONE 2020 biologico   **28**
Villa Venti - Villa Venti di Roncofreddo – Forlì Cesena
Famoso in purezza in anfora

MALETO 2020 **20**
Palazzona di Maggio - Ozzano – Bologna
Chardonnay in purezza vegan

SORRISO DI CIELO 2020  **25**
La Tosa - Località La Tosa Vigolzone – Piacenza
Malvasia in purezza

THEA BIANCO 2020 biologico  **35**
Tre Monti - Imola – Bologna
Blend di uve bianche

VITALBA 2020 biologico   **35**
Tre Monti - Imola – Bologna
Albana in anfora

PAGADEBIT 2020 **16**
Calonga - Forlì - Cesena
Bombino bianco in purezza

VIRGINIA 2019 **20**
Casa Vallona - Monte San Pietro – Bologna
Grechetto gentile in purezza

La nostra selezione di vini al calice la
trovi nel menù



VINI ROSSI

COLLI BOLOGNESI

ROSSO BOLOGNA DOC 2020 **20**
Anonima Agricola Viticoltori Valsamoggia – Bologna
60% Merlot 40% Cabernet Sauvignon

LE BARBERA


MARTIGNONE 2018 biodinamico  **27**
Orsi Vigneto San Vito - Valsamoggia – Bologna


VINCENZO 2020 **20**
Casa Vallona - Monte San Pietro – Bologna
80 % Barbera, 20 % Negretto

I SANGIOVESE IN PUREZZA

LE ARMI RISERVA 2016 **55**
Palazzona di Maggio - Imola –Bologna
Sangiovese in purezza


ULZIANO 2020 **20**
Palazzona di Maggio - Ozzano – Bologna

IL SASSO DI PERTINELLO 2016  **40**
Tenuta Pertinello - Galeata - Forlì- Cesena

IL BOSCO DI PERTINELLO 2020  **18**
Tenuta Pertinello - Galeata - Forlì- Cesena



VIGNA DEL GENERALE RISERVA 2018 **42**
Fattoria Nicolucci - Predappio - Forlì-Cesena

RISERVA LONGIANO 2018 biologico  **30**
Villa Venti - Villa Venti di Roncofreddo – Forlì Cesena

PRIMOSEGNO 2019 biologico  **20**
Villa Venti - Villa Venti di Roncofreddo – Forlì Cesena


I PROBI 2016 biologico  **28**
Villa Papiano - Modigliana – Forlì Cesena

THEA ROSSO RISERVA 2018  **35**
Tre Monti - Imola – Bologna

ALTRI VINI ROSSI

I vini sono ordinati seguendo la via Emilia da Piacenza verso Rimini

PANTERA 2018 biologico  **30**
Luretta - Gazzola – Piacenza
Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon -

VIGNAMORELLO GUTTURNIO 2018 biologico  **30**
La Tosa - Località La Tosa Vigolzone – Piacenza
Barbera e Bonarda

BRAJE 2018 biodinamico  **35**
Cantina Storchi - Montecchio Emilia - Reggio Emilia
60% Merlot, 25 % Cab Franc 15 % Cab Sauvignon

NERODUVA 2016 biodinamico  **45**
Cantina Storchi - Montecchio Emilia - Reggio Emilia
Ancellotta e Malbo gentile

MICROLOGUS 2019 **18**
Corte Madonnina – Codigoro Ferrara
Merlot in purezza

DRACONE RISERVA 2013 **35**
Palazzona di Maggio - Imola –Bologna
Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

“A” 2020 biologico   **30**
Villa Venti - Villa Venti di Roncofreddo – Forlì Cesena
Centesimino in purezza

BIRRE

BIRRIFICIO ARTIGIANALE - COOP SOCIALE VECCHIA ORSA SAN GIOVANNI IN PERSICETO (BO)

SPACCA
affumicata ed equilibrata **6**
Amber Ale 6% Castagne **6**
lt 0,33

SBARBINA
esotica e spensierata **6**
Session IPA Ale 4,5% **6**
lt 0,33



INCIPI
tradizionale e spumeggiante **6**
Weiss 5% **6**
lt 0,33

BIOLCA  **6**
pura e semplice **6**
Golden Ale 5% **6**
lt 0,33