

Non cercate Franciacorta o Prosecco: tutti i vini che abbiamo scelto sono prodotti in Emilia Romagna

BOLLICINE

Pignoletto Frizzante 20 €

Lodi Corazza - Zola Predosa (Bo)
Pignoletto; rifermentazione in autoclave
fresco, saporito, asciutto e sapido

Scheggia 20 €

Anonima Agricola Viticoltori Valsamoggia - Valsamoggia (Bo)
Pignoletto; rifermentazione in autoclave
fragante, agile, secco e agrumato

DiVerso 22 €

Fattoria del Monticino Rosso - Imola (Bo)
Albana e Trebbiano; rifermentazione naturale in bottiglia
tradizionale "taglio Bologna", fragrante, asciutto e gustoso

Extra Brut Aspro 24 €

Palazzona di Maggio - Ozzano nell'Emilia (Bo)
Sangiovese; rifermentazione in autoclave
fresco, tagliente, asciutto e gustoso

Blanc de Blancs Pas Dosé 28 €

Fattoria del Monticino Rosso - Imola (Bo)
Albana; rifermentazione con Metodo Classico
secco, ampio, saporito e teso

Il Pigro Rosé 36 €

Romagnoli - (Pc)
Pinot Nero e Chardonnay; rifermentazione con Metodo Classico
elegante, armonico, avvolgente e fruttato

Blanc de Noirs Dosaggio Zero 36 €

Tenuta Pertinello - Galeata (Fc)
Sangiovese vinificato in bianco; rifermentazione con Metodo Classico
deciso, croccante, ben strutturato e asciutto

Blanc de Noirs Brut Mattaglio 42 €

Cantina della Volta - Bomporto (Bo)
Pinot Nero vinificato in bianco; rifermentazione con Metodo Classico
ricco, armonico, elegante e affilato

Zigànt 20 €

Lodi Corazza - Zona Predosa (Bo)
Pignoletto; vinificazione tradizionale in cemento
ampio, ben equilibrato, sapido e asciutto

Bianco Bologna 22 €

Anonima Agricola Viticoltori Valsamoggia - Valsamoggia (Bo)
Sauvignon e riesling; vinificazione tradizionale in acciaio
profumato, ampio, fresco e agrumato

Virginia 22 €

Casa Vallona - Monte San Pietro (Bo)
Pignoletto; vinificazione in acciaio con fermentazione spontanea
corposo, ben strutturato, morbido e saporito

Chardonnay 24 €

Palazzo di Varignana - Castel San Pietro Terme (Bo)
Chardonnay; vinificazione tradizionale in acciaio
frutto maturo ed esotico, agile, fresco e sapido

Sorriso di Cielo 34 €

La Tosa - Vigolzone (Pc)
Malvasia Aromatica di Candia; vinificazione tradizionale in acciaio
intensamente aromatico, frutta esotica, scattante e dinamico

LAMBRUSCHI

Leclisse 22 €

Paltrinieri - Bomporto (Mo)
Lambrusco di Sorbara; rifermentazione in autoclave
fruttato, di bella acidità, persistente e sapido

Rimosso 28 €

Cantina della Volta - Bomporto (Mo)
Lambrusco di Sorbara; rifermentazione naturale in bottiglia
ricco di frutto, incisivo, fragrante e gustoso

Rosé 34 €

Cantina della Volta - Bomporto (Mo)
Lambrusco di Sorbara; rifermentazione con Metodo Classico
intensi frutti rossi, teso, elegante e progressivo

Falconero 22 €

Terraquila - Guglia (Mo)
Lambrusco Grasparossa e Malbo Gentile;
rifermentazione naturale in bottiglia
fruttato, ampio, ben strutturato e secco

Pozzoferrato 22 €

Storchi - Montecchio Emilia (Re)
Lambrusco Salamino; rifermentazione naturale in bottiglia,
senza solfiti aggiunti
intensi frutti rossi, ricco, snello e asciutto

Rosso Viola 20 €

Vigneto Saetti - Soliera (Mo)
Lambrusco Salamino; rifermentazione naturale in bottiglia,
senza solfiti aggiunti
tipico, sostanzioso, speziato e avvolgente

VINI BIANCHI FERMI

Fragelso 34 €

Casetta dei frati - Modigliana (Fc)
Trebbiano Romagnolo; leggera macerazione delle uve, vinificazione in acciaio con fermentazione spontanea
floreale, elegante, minerale e sapido

Piuttosto 22 €

Tre Monti - Imola (Bo)
Trebbiano Romagnolo; macerazione delle uve, vinificazione in cemento con fermentazione spontanea
agrumato, ampio, ricco e asciutto

Vitalba 30 €

Tre Monti - Imola (Bo)
Albana; macerazione delle uve, vinificazione in anfore di terracotta con fermentazione spontanea
intensamente fruttato, fresco, morbido e avvolgente

Codronchio 30 €

Fattoria del Monticino Rosso - Imola (Bo)
Albana; uve raccolte tardivamente, vinificazione in acciaio e affinamento in barrique
frutta matura ed esotica, secco, dinamico e persistente

Vigna delle Rose 20 €

Podere Vecciano - Coriano (Rn)
Pagadebit (bombino bianco); vinificazione tradizionale in acciaio
delicatamente aromatico, fresco, agile e sapido

Non cercate Franciacorta o Prosecco: tutti i vini che abbiamo scelto sono prodotti in Emilia Romagna

VINI ROSSI FERMI

WiFi Rete: TIM 26331836 Pw: oralasai1937.dame

Vincenzo

Casa Vallona - Monte San Pietro (Bo)
Barbera e Negretto; vinificazione in acciaio
con fermentazione spontanea

frutta matura, ben strutturato, corposo e asciutto

22€

Rosso Bologna

Anonima Agricola Viticoltori Valsamoggia - Valsamoggia (Bo)
Cabernet Sauvignon, Barbera e Merlot;
vinificazione tradizionale in acciaio

intenso, di buon corpo, ben equilibrato e succoso

22€

Castelzola

Lodi Corazza - Zola Predosa (Bo)
Barbera; vinificazione in cemento e affinamento
in tonneau di rovere francese

fruttato, speziato, fragrante e complesso

24€

Centesimino

Ancarani - Faenza (Ra)
Centesimino; vinificazione tradizionale in cemento

intensamente fruttato, succoso, agile e fresco

25€

Vignamorello

La Tosa - Vigolzone (Pc)
Barbera e Bonarda; affinamento in barriques di rovere francese
intensamente fruttato, fitto, energico e territoriale

26€

Pinot Nero

Palazzo di Varignana - Castel San Pietro Terme (Bo)
Pinot Nero; affinamento in barriques di rovere francese
vellutato, ben strutturato, maturo e avvolgente

24€

Dracone Riserva

Palazzona di Maggio - Ozzano dell'Emilia (Bo)
Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot; affinamento
in barriques di rovere francese

36€

possente, ben stratificato, solido e intenso

Vivi Rosso

San Valentino - Rimini
Sangiovese, Syrah e Cabernet Franc; affinamento in cemento
e anfore di terracotta, una piccola parte in piccole botti

32€

ampio, morbido, intensamente fruttato e speziato

SANGIOVESE DI ROMAGNA

VINO BIOLOGICO

Ulziano

Palazzona di Maggio - Ozzano dell'Emilia (Bo)
Sangiovese; vinificazione tradizionale in acciaio

tipico, bel frutto fresco, snello e progressivo

22€

Biagio Antico

Ancarani - Faenza (Ra)
Sangiovese; vinificazione tradizionale in acciaio

goloso, croccante, fruttato e dinamico

22€

Chiara Condello

Chiara Condello - Predappio (Fc)
Sangiovese; affinamento in acciaio e in grandi botti di rovere

fruttato, succoso, ben modulato e agile

24€

Primo Segno

Villa Venti - Roncofreddo (Fc)
Sangiovese; vinificazione tradizionale in acciaio

gustoso, succoso, dinamico e ben equilibrato

30€

Longiano Riserva

Villa Venti - Roncofreddo (Fc)
Sangiovese; affinamento in grandi botti di rovere

ampio, ben strutturato, elegante e sapido

32€

I Probi Riserva

Villa Papiano - Modigliana (Fc)
Sangiovese; affinamento in grandi botti di rovere
elegante, armonico, energico e scorrevole

32€

Framònte

Casetta dei Frati - Modigliana (Fc)
Sangiovese; fermentazione spontanea in acciaio
e affinamento in cemento

originale, elegante, ben equilibrato e progressivo

33€

Vigna del Generale Riserva

Fattoria Nicolucci - Predappio (Fc)
Sangiovese; affinamento in grandi botti di rovere

intenso, di grande spessore, asciutto e austero

44€

Le Armi Riserva

Palazzona di Maggio - Ozzano dell'Emilia (Bo)
Sangiovese; affinamento in grandi botti di rovere

classico, intensamente fruttato, speziato e ben strutturato

56€

Le Lucciole Riserva

Chiara Condello - Predappio (Fc)
Sangiovese; affinamento in grandi botti di rovere

elegantissimo, profondo, stratificato ed energico

58€

BIRRA

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

Spacca

Amber Ale 6% IT 0,33
affumicata ed equilibrata

6€

Sbarbina

Session IPA Ale 4,5% IT 0,33
esotica e spensierata

6€

Incipit

Weiss 5% IT 0,33
tradizionale e spumeggiante

6€

Biolca

Golden Ale 5% IT 0,33
pura e semplice

6€