

## **CARTA DEL VINO**

**Volendo presentarvi una carta dei vini legata alla nostra Terra, abbiamo pensato di interpretarla percorrendola come in un ideale viaggio da sud a nord, tra mare ed appennino, attraverso i territori piu' vocati alla viticoltura invitandovi ad assaggiare e comprendere come ogni vallata ed ogni collina donano caratteristiche peculiari ai singoli vitigni attraverso le diverse composizioni dei terreni, la crescente lontananza dal mare e la diversa esposizione ai raggi sole.**

## Bollicine Metodo Classico

<b>Baldàn Brut</b>	<b>Calonga</b>	Forli'	€ 26,00
Sangiovese vinificato in bianco Metodo classico			
<b>Pertinello ExtraBrut</b>	<b>Pertinello</b>	Galeata	€ 28,00
Sangiovese vinificato in bianco Metodo Classico BIO			
<b>Nespoli Pas Dosè</b>	<b>Poderi del Nespoli</b>	Predappio	€ 30,00
Pinot Nero e Chardonnay Metodo Classico Pas Dosè			
<b>Blanc de Blancs Dosaggiozero</b>	<b>Monticino Rosso</b>	Imola	€ 30,00
Albana di Romagna Metodo Classico			
<b>Christian Bellei Brut</b>	<b>Cantina della Volta</b>	Modena	€ 30,00
Lambrusco vinificato in bianco Metodo Classico			
<b>In Correggio Bianco</b>	<b>Lini 910</b>	Modena	€ 28,00
Pinot Nero vinificato in bianco Metodo Classico			
<b>Alfiere</b>	<b>Croci</b>	Piacenza	€ 28,00
Ortugo Metodo Classico Pas Dosè			

## Bollicine Spumanti

<b>Officine extra brut</b>	<b>Tenuta Casali</b>	Cesena	€ 16,00
Sangiovese vinificato in bianco Pas Dosè			
<b>Villa Zappi Brut Nature</b>	<b>Tenuta Casali</b>	Cesena	€ 17,00
Sangiovese vinificato in bianco Pas Dosè			
<b>Bolé Brut</b>	<b>Novebolle</b>	Faenza	€ 16,00
Trebiano e Famoso			
<b>Start</b>	<b>San Patrignano</b>	Rimini	€ 17,00
Sangiovese vinificato in Bianco			
<b>Prèdio gran Cuvèe brut</b>	<b>Merlotta</b>	Imola	€ 18,00
Pinot nero 50% e Chardonnay 50%			

## Bollicine Frizzanti

<b>Pignoletto</b>	<b>Branchini</b>	Bologna	€ 12,00
Pignoletto			

## Bollicine Rosè e Vini Rosati

<b>Esòr ( Rosato )</b>	<b>Fondo san Giuseppe</b>	Brisighella	€ 24,00
Moscato rosa e centesimino BIO			
<b>Petalo di Rosa</b>	<b>Tenuta Casali</b>	Cesena	€ 16,00
Sangiovese in rosa			
<b>Villa Zappi Rosè</b>	<b>Tenuta Casali</b>	Cesena	€ 18,00
Sangiovese vinificato in rosa			
<b>Prèdio gran Rosè dry</b>	<b>Merlotta</b>	Imola	€ 18,00
Pinot nero			
<b>In Correggio Rosè Millesimato</b>	<b>Lini 910</b>	Modena	€ 28,00
Pinot Nero vinificato in rosa Metodo Classico Millesimato			
<b>Rosè Brut</b>	<b>Cantina della Volta</b>	Modena	€ 32,00
Lambrusco vinificato in rosa Metodo Classico			
<b>Concerto</b>	<b>Medici Ermete</b>	Reggio Emilia	€ 15,00
Lambrusco Reggiano doc secco			

## Vini Bianchi

<b>Vie</b> Sauvignon	<b>San Patrignano</b>	Rimini	€ 20,00
<b>Strati</b> Pagadebit	<b>Ottaviani</b>	Rimini	€ 14,00
<b>Clemente I</b> Pagadebit, Sauvignon, Riesling	<b>Ottaviani</b>	Rimini	€ 16,00
<b>Mada</b> Chardonnay	<b>Ottaviani</b>	Rimini	€ 16,00
<b>Rebola</b> Rebola	<b>Ottaviani</b>	Rimini	€ 25,00
<b>Cavaliere Bianco</b> Trebbiano	<b>Tenuta Casali</b>	Cesena	€ 16,00
<b>Famous</b> Famoso di Cesena	<b>Santa Lucia</b>	Cesena	€ 21,00
<b>Zingarina</b> Rebola	<b>Santa Lucia</b>	Cesena	€ 17,00
<b>Albarara</b> Albana di Romagna docg	<b>Santa Lucia</b>	Cesena	€ 18,00
<b>I Croppi</b> Albana di Romagna docg	<b>Celli</b>	Bertinoro	€ 18,00
<b>Bron &amp; Rusval</b> Chardonnay	<b>Celli</b>	Bertinoro	€ 24,00
<b>L'Azzurro</b> Chardonnay	<b>Calonga</b>	Forlì	€ 15,00
<b>Da Maggio</b> Chardonnay	<b>Poderi del Nespoli</b>	Predappio	€ 19,00

<b>Pagadebit</b>	<b>Poderi del Nespoli</b>	Predappio	€ 17,00
Bombino bianco			
<b>Dogheria</b>	<b>Poderi del Nespoli</b>	Predappio	€ 18,00
Pinot bianco			
<b>Vigna della Signora</b>	<b>Torre San Martino</b>	Modigliana	€ 19,00
Chardonnay e Sauvignon e altri vitigni autoctoni			
<b>Lunaria</b>	<b>Ronchi di Castelluccio</b>	Modigliana	€ 18,00
Sauvignon Blanc			
<b>Sabbia Gialla</b>	<b>San Biagio Vecchio</b>	Faenza	€ 22,00
Albana di Romagna secca			
<b>Rambèla bianca</b>	<b>Randi</b>	Ravenna	€ 15,00
Famoso			
<b>Pipino il Bello Rambèla selezione</b>	<b>Randi</b>	Ravenna	€ 18,00
Famoso affinato in Tonneaux			
<b>Ciarla</b>	<b>Fondo San Giuseppe</b>	Brisighella	€ 24,00
Riesling BIO			
<b>Codronchio</b>	<b>Monticino Rosso</b>	Imola	€ 20,00
Albana di Romagna Surmatura			
<b>Sauvignon</b>	<b>La Tosa</b>	Piacenza	€ 24,00
Sauvignon			

## Vini Rossi

<b>La Spallata</b> Sangiovese superiore doc senza solfiti	<b>San Patrignano</b>	Rimini	€ 18,00
<b>Avi</b> Sangiovese superiore Riserva doc	<b>San Patrignano</b>	Rimini	€ 24,00
<b>Merlot</b> Merlot	<b>Ottaviani</b>	Rimini	€ 25,00
<b>Palazzina</b> Sangiovese Superiore doc	<b>Tenuta Casali</b>	Cesena	€ 18,00
<b>Baruccia</b> Sangiovese San Vicinio doc	<b>Tenuta Casali</b>	Cesena	€ 19,00
<b>Damianus</b> Cabernet Sauvignon Riserva doc	<b>Tenuta Casali</b>	Cesena	€ 28,00
<b>Ombroso</b> Sangiovese Superiore Riserva doc	<b>Giovanna Madonia</b>	Bertinoro	€ 26,00
<b>Barlùme</b> Cabernet Sauvignon e Merlot	<b>Giovanna Madonia</b>	Bertinoro	€ 28,00
<b>Sterpigno</b> Merlot 2007	<b>Giovanna Madonia</b>	Bertinoro	€ 32,00
<b>Tre Rocche</b> Sangiovese Superiore doc	<b>Nicolucci</b>	Predappio	€ 18,00
<b>Predappio di Predappio</b> Sangiovese Superiore Riserva doc	<b>Nicolucci</b>	Predappio	€ 36,00
<b>Prugneto</b> Sangiovese Superiore doc	<b>Poderi del Nespoli</b>	Predappio	€ 18,00

<b>Il Nespoli</b>	<b>Poderi del Nespoli</b>	Predappio	€ 28,00
Sangiovese Superiore Riserva doc			
<b>Borgo dei Guidi</b>	<b>Poderi del Nespoli</b>	Predappio	€ 35,00
Sangiovese e Cabernet Sauvignon			
<b>Pertinello</b>	<b>Pertinello</b>	Galeata	€ 20,00
Sangiovese Superiore doc			
<b>Castellione</b>	<b>Calonga</b>	Forlì	€ 28,00
Cabernet Sauvignon Riserva doc			
<b>Michelangiolo</b>	<b>Calonga</b>	Forlì	€ 28,00
Sangiovese Superiore Riserva doc			
<b>Magretto</b>	<b>Randi</b>	Ravenna	€ 16,00
Centesimino			
<b>Marzeno</b>	<b>Ca' di Sopra</b>	Brisighella	€ 24,00
Sangiovese Superiore doc			
<b>Campiume</b>	<b>Vigne di San Lorenzo</b>	Brisighella	€ 28,00
Sangiovese BI			
<b>Collanima</b>	<b>Fondo San Giuseppe</b>	Brisighella	€ 26,00
Albana Nera e Centesimino BIO			
<b>Le Papesse di Papiano</b>	<b>Villa Papiano</b>	Modigliana	€ 22,00
Sangiovese Superiore doc			
<b>Vigna Claudia</b>	<b>Torre san Martino</b>	Modigliana	€ 26,00
Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc			
<b>Marziano</b>	<b>Fattoria Zerbina</b>	Faenza	€ 32,00
Sangiovese, Merlot, Cabernet, Syrah			
<b>Pietramora</b>	<b>Fattoria Zerbina</b>	Faenza	€ 35,00
Sangiovese Superiore Riserva doc			
<b>Il Fermo</b>	<b>Cantina della Volta</b>	Modena	€ 26,00
Pinot Nero			

## Vini Dolci e Passiti

<b>Teluccio</b> Sangiovese, Centesimino Passito 0.5	<b>Poderi del Nespoli</b>	Predappio	€ 30,00
<b>Bradamante</b> Albana di Romagna Passito 0.5	<b>Poderi del Nespoli</b>	Predappio	€ 25,00
<b>Albana Dolce</b> Albana di Romagna docg 0.5	<b>Calonga</b>	Forlì	€ 12,00
<b>Arrocco</b> Albana di Romagna Passito 0.5	<b>Fattoria Zerbina</b>	Faenza	€ 30,00
<b>Scaccomatto</b> Albana di Romagna Passito Botrytis 0.5	<b>Fattoria Zerbina</b>	Faenza	€ 60,00



## Birre Artigianali

(secondo disponibilità)

<b>Gradisca bionda alla spina pic/med</b> Birra chiara a bassa fermentazione	<b>Amarcord</b>	Rimini	€ 3/5,00
<b>Volpina rossa alla spina pic/med</b> Birra rossa ad alta fermentazione	<b>Amarcord</b>	Rimini	€ 4/6,00
<b>Gradisca Lager chiara 5.2 0,33</b> Birra chiara 100% malto d'orzo	<b>Amarcord</b>	Rimini	€ 5,00
<b>Midòna Golden Ale 6.5 0,33</b> Birra chiara dal colore oro antico	<b>Amarcord</b>	Rimini	€ 5,00
<b>Tabachèra Strong Amber Ale 9.0 0,33</b> Birra ambrata dai riflessi bronzo	<b>Amarcord</b>	Rimini	€ 5,00
<b>Salinae al Sale Dolce di Cervia 0,75</b> Birra chiara rifermentata in bottiglia	<b>Mister Drink</b>	Cervia	€ 15,00
<b>Salinae Rossa al Sale di Cervia 0,75</b> Birra ambrata doppio malto ad alta fermentazione	<b>Mister Drink</b>	Cervia	€ 16,00
<b>Viola bionda 5.6 0,75</b> Birra bionda a bassa fermentazione	<b>Birrificio Birra Arduini</b>	Cattolica	€ 15,00
<b>Viola rossa 6.6 0,75</b> Birra rossa ad alta fermentazione doppio malto	<b>Birrificio Birra Arduini</b>	Cattolica	€ 16,00
<b>Viola Bianca 6.9 0,75</b> Birra bianca ad alta fermentazione non filtrata	<b>Birrificio Birra Arduini</b>	Cattolica	€ 16,00
<b>Viola numero 3 6.9 0,75</b> Birra bionda doppio malto rifermentata in bottiglia	<b>Birrificio Birra Arduini</b>	Cattolica	€ 16,00
<b>Viola 10 th Anniversary 5.7 0,75</b> Birra bionda pale ale non filtrata	<b>Birrificio Birra Arduini</b>	Cattolica	€ 16,00
<b>100% La Mata 0,50</b> Birra chiara ad alta fermentazione	<b>Birrificio La Mata</b>	Solarolo	€ 9,00