

## VINI BIANCHI

### **Az. Costabinelli – Piacenza**

14€

Malvasia secca dei Colli Piacentini

Da uve malvasia di candia si presenta di colore giallo paglierino al naso e fruttato e in bocca è elegante e morbido

### **Az. Agricola Cinti Floriano**

Pignoletto Classico Sassobacco

20€

Da uve grechetto si presenta di colore giallo oro con sentori di frutta a polpa gialla, mentre al gusto è elegante ed avvolgente

### **Balia di Zola - Modigliana**

Albana di Romagna Secco "Isola"

22€

Da uve albana il vino si presenta di colore giallo paglierino con sentori di frutta a polpa gialla al gusto è piacevolmente sapido e leggermente tannico

## LAMBRUSCHI

### **Az. Albinea Canali – Reggio Emilia**

Lambrusco Reggiano 'Ottocento nero'

16€

Da uve salamino, grasparossa e lancellotta si presenta di rosso intenso con sentori di frutti rossi al gusto è armonico

### **Cantina Grasparossa secco**

Lambrusco di Sorbara

16€

Da uve grasparossa si presenta di colore rosso rubino intenso con sentori di viola e frutti rossi mentre al palato è fresco, asciutto e molto vivace

### **Az. Agricola Corte Manzini - Castelvetro**

Lambrusco Grasparossa 'L'Acino'

18€

Da uve grasparossa si presenta di colore rosso intenso al naso spiccano note di frutta rossa fresca al gusto è cremoso ed elegante

### **Cantina di Soliera**

Lambrusco rifermentato il 'Trovador'

20€

Da uve sorbara il vino fermenta con i suoi lieviti indigeni e non viene sboccato quindi si presenta leggermente torbido ma con grande freschezza

## VINI ROSSI

- Az. Tenuta La Riva – Castello di Serravalle** 18€  
Merlot dei Colli Bolognese  
Da uve merlot è di corpo medio e di buona beva si presenta di rosso intenso con note speziate e di sottobosco
- CABERNET SAUVIGNON DEI COLLI BOLOGNESI**  
Cabernet Sauvignon 20€  
Da uve cabernet sauvignon di colore rosso rubino al naso è erbaceo e leggermente fruttato in bocca è elegante con tannino morbido
- Az. Agricola Orsi - Valsamoggia**  
Barbera 'Martignone' 22€  
Da uve barbera
- Az. Podere dal Nespoli – Romagna** 22€  
Sangiovese di Romagna Doc 'Vinga del Fico grande'  
Da uve sangiovese si presenta di colore rosso rubino questo vino è fruttato, morbido con sentori di frutta rossa mentre al gusto è morbido con chiusura speziata
- Az. Ca' del Baio - Piemonte**  
Nebbiolo Langhe "Bric del Baio" 25€  
Da uve nebbiolo si presenta di colore rosso granato con sentori di frutti di bosco, al gusto è secco e piacevolmente tannico
- Ca' del Baio - Piemonte**  
Barbaresco Cru 'Asili' DOCG 55€  
Da uve nebbiolo si presenta di colore rosso granato brillante con note speziate e di liquerizia al gusto è secco, avvolgente e molto persistente
- Ca' Rugate - Veneto**  
Amarone della Valpolicella "Punta Tolotti" DOCG 60€  
Da uve corvina, rondinella e corvinone si presenta di colore rosso granato intenso con profumi di ciliegia e ribes con note speziate al gusto è netto il richiamo all'appassimento
- Az. Torre a Cona - Toscana**  
Chianti colli Fiorentini DOCG 75€  
Da uve sangiovese e colorino si presenta di colore rosso rubino con sentori di frutti rossi e tabacco, al gusto è elegante con buona freschezza e tannini ben bilanciati
- Az. Le Potazzine - Toscana**  
Brunello di Montalcino DOCG 75€  
Da uve sangiovese di colore rosso rubino al naso ricorda la viola e frutti rossi al gusto è fresco, elegante leggermente sapido con ottima beva e persistenza

## **BOLLICINE**

<b>Cantina sociale Colli di Imola</b> Pignoletto Frizzante DOP	15€
<b>AZ. Floriano Cinti – Colli Bolognesi</b> Pignoletto Frizzante DOCG Da uve grechetto si presenta con perlage fine e con sentori floreali caratterizzato al gusto da una piacevole chiusura leggermente amara	20€
<b>Az. Orsi – Valsamoggia</b> Pignoletto Frizzante DOCG sui lieviti Da uve grechetto gentile il vino fermenta con i suoi lieviti indigeni e non viene sboccato quindi si presenta leggermente torbido	20€
<b>Az. Floriano Cinti – Colli Bolognesi</b> Bologna Spumante Da uve Pinot bianco e Chardonnaysi presenta di colore giallo paglierino con finissimo perlage al naso sentori di crosta di pane e frutta verde.	25€
<b>Az. Bosio – Lombardia</b> Franciacorta Brut Da uve chardonnay e pinot nero si presenta di colore giallo paglierino con sentori tipici floreali e di lievito al gusto è fresco ed elegante	30€
<b>Az. Bellavista - Lombardia</b> ALMA GRAND CUVEE PAS DOSE'	45€
<b>Az. Bellavista - Lombardia</b> BELLAVISTA ROSE'	65€
<b>Maison Drappier - Francia</b> Champagne Nature sans soufre Da uve pinot nero si presenta di colore brillante con riflessi ramati al naso sentori di frutti di bosco al gusto è secco	50€
<b>Maison Drappier - Francia</b> Champagne Rosè Nature Da uve pinot nero si presente di colore rosa al naso spiccano i profumi di frutti rossi e spezie al gusto è secco	50€
<b>Maison Drappier - Francia</b> Champagne 'Charles De Gaulle' Da uve pinot nero e chardonnay si presenta al naso con sentori di agrumi, mela al gusto è cremoso ed elegante	60€