

## LE BOLLE PER INIZIARE

**PIGNOLETTA FRIZZANTE DOCG** €20,00

Az. Floriano Cinti - Colli Bolognesi

Da uve grechetto si presenta con perlage fine e con sentori floreali caratterizzato al gusto da una piacevole chiusura leggermente amara

**PIGNOLETTA FRIZZANTE DOP** €15,00

Cantina sociale colli di Imola - Imola

**PIGNOLETTA FRIZZANTE DOCG SUI LIEVITI** €20,00

Az. Orsi - Valsamoggia

Da uve grechetto gentile il vino fermenta con i suoi lieviti indigeni e non viene sboccato quindi si presenta leggermente torbido

**BOLOGNA SPUMANTE** €25,00

Az. Floriano Cinti - Colli Bolognesi

Da uve Pinot bianco e Chardonnaysi presenta di colore giallo paglierino con finissimo perlage

al naso sentori di crosta di pane e frutta verde.

**FRANCIACORTA BRUT** €30,00

Az. Bosio - Lombardia

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

**ALMA GRAND CUVÉE PAS DOSE'** €45,00

Az. Bellavista - Lombardia

**BELLAVISTA ROSE'** €65,00

Az. Bellavista - Lombardia

**CHAMPAGNE NATURE SANS SOUFRE** €50,00

Maison Drappier - Francia

Da uve pinot nero si presenta di colore brillante con riflessi ramati al naso sentori di frutti di bosco al gusto è secco

## I BIANCHI

### **PIGNOLETTO CLASSICO DOCG 'SASSOBACCO'**

**€20,00**

Az. Floriano Cinti - Colli Bolognesi

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

### **ALBANA SECCO DOCG 'ISOLA'**

**€22,00**

Az. Balia di Zola - Modigliana

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

### **BOLOGNA BIANCO**

**€20,00**

Az. Tenuta la Riva - Castello di Serravalle

Da uve sauvignon blanc si presenta di colore giallo dorato con sentori di frutta gialla matura ottimo con piatti al tartufo

## I NOSTRI LAMBRUSCHI

### **LAMBRUSCO GRASPAROSSA "L'ACINO"**

**€20,00**

Az. Corte Manzini - Castelvetro

Da uve grasparossa si presenta di colore rosso intenso al naso spiccano note di frutta rossa fresca

al gusto è cremoso ed elegante

### **LAMBRUSCO GRASPAROSSA SECCO**

**€16,00**

Az. Cantina di Soliera

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

### **LAMBRUSCO DI SORBARA 'IL TROVADOR'**

**€20,00**

Az. Cantina di Soliera

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

### **LAMBRUSCO REGGIANO 'OTTOCENTO NERO'**

**€16,00**

Az. Albinea Canali - Reggio Emilia

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

## CONTINUIAMO IN ROSSO

### **MERLOT DEI COLLI BOLOGNESI**

**€18,00**

Az. Tenuta la Riva - Castelletto di Serravalle

Da uve merlot è di corpo medio e di buona beva si presenta di rosso intenso con note speziate e di sottobosco

### **ROSSO BOLOGNA**

**€20,00**

Az. Tenuta la Riva - Castelletto di Serravalle

Da uve Cabernet Sauvignon e Merlot dei colli bolognesi si presenta di colore rosso scuro con riflessi granati ottimo con carni e piatti al tartufo

### **CABERNET SAUVIGNON DEI COLLI BOLOGNESI**

**€20,00**

Az. Floriano Cinti - Sasso Marconi

Da uve cabernet sauvignon di colore rosso rubino al naso è erbaceo e leggermente fruttato in bocca è elegante con tannino morbido

### **BARBERA 'MARTIGNONE'**

**€22,00**

Az. Orsi - Valsamoggia

Da uve barbera

### **SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC ' VIGNA DEL FICO GRANDE'**

**€18,00**

Az. Podere dal Nespoli - Romagna

Da uve sangiovese questo vino è fruttato, fresco con tannini morbidi ed un vino adatto a tutti i palati

### **SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE 'PRUGNETO'**

**€22,00**

Az. Podere dal Nespoli - Romagna

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