

## ROSSI "VIVACI"

Lambrusco "Ai Due Platani" Tirelli - Emilia Romagna <i>Lambrusco, Bonarda e Barbera - 10,5°</i>	€ 12,00
Lambrusco "Marcello" Ariola - Emilia Romagna <i>Lambrusco Maestri - 10,5°</i>	€ 16,00
Lambrusco "Otello" Ceci - Emilia Romagna <i>Lambrusco Maestri - 11°</i>	€ 16,00
Lambrusco "Rimosso" Cantina della Volta - Emilia Romagna <i>Lambrusco di Sorbara - 11,5°</i>	€ 18,00
Lambrusco "Vigna del Cristo" Cavicchioli - Emilia Romagna <i>Lambrusco di Sorbara - 11,5°</i>	€ 18,00
Lambrusco "Baby Magnum" Marchesi di Ravarino - Emilia Romagna <i>Lambrusco di Sorbara - 12,5°</i>	€ 25,00
Gutturnio frizzante Torre Fornello - Emilia Romagna <i>Barbera e Croatina - 12,5°</i>	€ 16,00

## BIANCHI "VIVACI"

Malvasia "Ai Due Platani"

€12,00

Tirelli - Emilia Romagna

*Malvasia di Candia aromatica - 10,5°*

# I VINI DI CAMILLO

Camillo Donati ha la sua azienda agricola sulle colline di Barbiano, in comune di Felino, ed è uno dei portabandiera della tradizione emiliana dei vini frizzanti, rifermentati in bottiglia.

“Il mio Lambrusco” 2023 € 20,00  
Camillo Donati – Emilia Romagna  
*Lambrusco Maestri – 12,5°*

“Il mio Rosso della Bandita” 2020 € 20,00  
Camillo Donati – Emilia Romagna  
*Barbera, Lambrusco et al. – 12,5°*

“Il mio Malvasia” 2024 € 20,00  
Camillo Donati – Emilia Romagna  
*Malvasia aromatica di Candia – 11°*

“Il mio Ribelle” 2024 € 20,00  
Camillo Donati – Emilia Romagna  
*Barbera – 12°*

“Zoe” 2023 DOLCE € 24,00  
Camillo Donati – Emilia Romagna  
*Malvasia aromatica di Candia – 9,5°*

# IVINI DI PODERE MAGIA

Stefano Pescarmona è un agronomo specializzato in biodinamica, che coltiva vitigni autoctoni a San Polo d'Enza, seguendo i dettami dell'agricoltura sostenibile legata alla filosofia steineriana. Tutti i suoi vini, nella loro pulizia, sono tradizionalmente rifermentati in bottiglia e rispecchiano in maniera fedele e sincera il territorio e le rispettive varietà.

Lambrusco dell'Emilia 2022 € 25,00

Podere Magia - Emilia Romagna

*Lambrusco Maestri - 12°*

Lambrusco dell'Emilia 2019 € 35,00

Podere Magia - Emilia Romagna

*Lambrusco Maestri - 12°*

Malvasia dell'Emilia 2023 € 35,00

Podere Magia - Emilia Romagna

*Malvasia aromatica di Candia - 11,5°*

.

Trebbiano dell'Emilia 2023 € 35,00

Podere Magia - Emilia Romagna

*Trebbiano - 12°*

# BOLLICINE ITALIANE

Prosecco di Valdobbiadene Superiore "Col del Moin" brut	€ 20,00
Liessi - Veneto	
<i>Glera - 11,5°</i>	
"Cristian Bellei" 2017	€ 32,00
Cantina della Volta - Emilia Romagna	
<i>Lambrusco Sorbara vinificato in bianco - 12,5°</i>	
Franciacorta "Cuvée Prestige" brut - s.a.	€ 46,00
Cà del Bosco - Lombardia	
<i>Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero - 12,5°</i>	
Franciacorta "Vintage collection" Dosage zero 2019	€ 78,00
Cà del Bosco - Lombardia	
<i>Chardonnay - 12,5°</i>	
Franciacorta Dosaggio Zero mill. 2020	€ 36,00
Fabio Peli - Lombardia	
<i>Chardonnay - 12,5°</i>	
Trento DOC "Perlè bianco" 2016	€ 75,00
Ferrari - Trentino	
<i>Chardonnay - 12,5°</i>	
Trento DOC "Perlè" 2019	€ 55,00
Ferrari - Alto Adige	
<i>Chardonnay - 12,5°</i>	
Trento DOC "Perlè" 2013	€ 75,00
Ferrari - Trentino	
<i>Chardonnay - 12,5°</i>	
Trento DOC "Perlè" 2011	€ 85,00
Ferrari - Trentino	
<i>Chardonnay - 12,5°</i>	

Trento DOC Brut Pisoni – Trentino <i>Chardonnay - 12,5°</i>	€ 30,00
Trento DOC Nature Pisoni – Trentino <i>Chardonnay - 12,5°</i>	€ 38,00
Trento DOC <u>rosé</u> Pisoni – Trentino <i>Pinot nero - 12,5°</i>	€ 40,00
Oltrepò Pavese “Talento” Brut La Piotta – Lombardia <i>Pinot nero - 12°</i>	€ 29,00
Oltrepò Pavese “Talento” Brut <u>Magnum</u> La Piotta – Lombardia <i>Pinot nero - 12°</i>	€ 70,00
Oltrepò Pavese Nature La Piotta – Lombardia <i>Pinot nero - 12°</i>	€ 32,00
Oltrepò Pavese “Suspir” rosé La Piotta – Lombardia <i>Pinot nero - 12°</i>	€ 32,00
“Perlugo” Zero MAGNUM Pievalta – Marche <i>Verdicchio - 12,5°</i>	€ 60,00

# CHAMPAGNE

5 "Réflexion R020" Brut s.a. 55,00 Lallier - Ay <i>Pinot nero e Chardonnay - 12,5°</i>	€
Blanc de Blanc Extra Brut s.a. Marie Copinet - Montgenost <i>Chardonnay - 12°</i>	€ 55,00
"Ambigramme" Grand Cru Blanc de blancs Brut Eléonore - Mesnil-sur-Oger Chardonnay - 12.5°	€ 65,00
"Cuvée Craie" Brut Saint Chamant - Epernay <i>Chardonnay - 12,5°</i>	€ 85,00
"Cuvée N°747" Extra Brut Jacquesson - Dizy <i>Chardonnay, Pinot nero e Meunier - 13°</i>	€ 120,00
"Femme de Champagne" Brut Grand Cru Duval-Leroy - Vertus <i>Chardonnay e Pinot nero - 12°</i>	€ 160,00
"Les Chenes" Brut Nature Premier Cru 2014 Georges Laval - Cumieres <i>Chardonnay - 12.5°</i>	€ 280,00



## VINI BIANCHI

“Callas” 2017 Monte delle Vigne – Emilia Romagna <i>Malvasia di Candia aromatica – 13,5°</i>	€ 28,00
“Bro” 2023 Noelia Ricci – Emilia Romagna <i>Trebbiano Romagnolo – 13°</i>	€ 28,00
Chardonnay 2022 Erste Neue – Alto Adige <i>Chardonnay – 13,5°</i>	€ 22,00
“Vette” Vigneti delle Dolomiti 2024 San Leonardo – Trentino <i>Sauvignon Blanc – 12,5°</i>	€ 26,00
“Bianko” 2022 Le Piane – Alto Piemonte <i>Greco Novarese – 14°</i>	€ 28,00
“Marine” 2020 Marina Coppi – Piemonte <i>Favorita – 13°</i>	€ 30,00
“Il Casale” Vermentino dei Colli di Luni 2024 Lambruschi – Liguria <i>Vermentino – 12,5°</i>	€ 28,00
Malvazija 2022 Fon – Slovenia <i>Malvasia Istriana – 13°</i>	€ 44,00
Vitovska 2019 Zidarich – Friuli Venezia Giulia <i>Vitovska – 12,5°</i>	€ 50,00

<p>“di Gino” 2024  Fattoria San Lorenzo – Marche  <i>Verdicchio - 13,5°</i></p>	€ 18,00
<p>“Ognostro” 2022  Marco Tinessa – Campania  <i>Fiano - 13°</i></p>	€ 48,00
<p>“Mareneve” 2021  Fedegraziani – Sicilia  <i>Riesling, Gewurztraminer, Grecanico, Chenin blanc e Carricante - 12,5°</i></p>	€ 75,00
<p>“Les due Dindes” Chardonnay 2022  Antoine Olivier – Santenay (Borgogna)  <i>Chardonnay - 13°</i></p>	€ 44,00
<p>“Cuvée Flavie” Chardonnay 2020  Domaine Guy Amiot et Fils – Chassagne - Montrachet (Borgogna)  <i>Chardonnay - 13°</i></p>	€ 40,00
<p>Chardonnay 2021  Bouchard Pere et fils – Beaune (Borgogna)  <i>Chardonnay - 13°</i></p>	€ 40,00
<p>Bourgogne Chardonnay 2022  Jacques Bavard – Puligny-Montrachet (Borgogna)  <i>Chardonnay - 13°</i></p>	€ 55,00
<p>Hautes Cotes de Beaune 2023  Maison Gautheron d'Anost – Savigny le Beaune (Borgogna)  <i>Chardonnay - 13°</i></p>	€ 58,00
<p>Bourgogne Chardonnay 2023  Henri Boillot – Mersault (Borgogna)  <i>Chardonnay - 13°</i></p>	€ 68,00
<p>Bourgogne Cote d'Or 2022  Domaine Albert Joly – Puligny-Montrachet (Borgogna)  <i>Chardonnay - 13°</i></p>	€ 70,00

<p>“Bouzeron” 2022          Domaine de Villaine– Bouzeron (Borgogna)  <i>Aligoté – 13°</i></p>	€ 70,00
<p>Saumur Blanc 2021          Clos de l'Écotard– Loira (Francia)  <i>Chenin blanc – 12,5°</i></p>	€ 60,00
<p>“Philippa” Sancerre 2022          Domaine Paul Cherrier – Loira  <i>Sauvignon Blanc – 13°</i></p>	€ 55,00
<p>“La Leontine” Pouilly Fumé 2020          Domaine Serge Daguenu – Loira  <i>Sauvignon blanc – 13,5°</i></p>	€ 90,00
<p>Voski 2021          Zorah – Armenia  <i>Voskéat – 13,5°</i></p>	€ 54,00



## VINI ROSSI LEGGERI

Rosso Colli di Parma 2022 Monte delle Vigne - Emilia Romagna <i>Barbera e Bonarda - 14,5°</i>	€ 20,00
“Sinsal” Gutturnio Superiore 2019 Torre Fornello - Emilia Romagna <i>Barbera e Bonarda - 14,5°</i>	€ 26,00
Sangiovese Superiore 2023 Noelia Ricci - Emilia Romagna <i>Sangiovese - 13,5°</i>	€ 25,00
“Godenza” Sangiovese Superiore 2022 Noelia Ricci - Emilia Romagna <i>Sangiovese - 13,5°</i>	€ 35,00
Nebbiolo Colline Novaresi 2023 Le Piane - Alto Piemonte <i>Nebbiolo - 13°</i>	€ 22,00
Barbera d'Alba Superiore 2022 Pira Luigi - Piemonte <i>Barbera - 14,5°</i>	€ 26,00
Langhe Nebbiolo d'Alba 2024 Luigi Pira - Piemonte <i>Nebbiolo - 13,5°</i>	€ 28,00
“Sant'Andrea” Barbera Colli Tortonesi 2022 Marina Coppi - Piemonte <i>Barbera - 13,5°</i>	€ 25,00
Pinot nero 2023 Erste+Neue - Alto Adige <i>Pinot nero - 13,5°</i>	€ 22,00

<p>“Puntay” Pinot nero Riserva 2022  Erste+Neue – Alto Adige  <i>Pinot nero - 13,5°</i></p>	€ 30,00
<p>“Puntay” Lagrein Riserva 2022  Erste+Neue – Alto Adige  <i>Lagrein - 13,5°</i></p>	€ 32,00
<p>“Le Morete” Valpolicella Classico Sup. Ripasso 2023  Manara – Veneto  <i>Corvina, Corvinone, Rondinella et al. - 14°</i></p>	€ 28,00
<p>Rosso di Montalcino 2020  Le Ragnaie – Toscana  <i>Sangiovese - 13,5°</i></p>	€ 40,00
<p>Chianti Classico Docg 2021  Tenuta Carleone – Toscana  <i>Sangiovese - 13,5°</i></p>	€ 34,00

## VINI ROSSI IMPORTANTI

“Nabucco” Igt Emilia 2021 Monte delle Vigne - Emilia Romagna <i>Barbera e Merlot - 14,5°</i>	€ 32,00
“Bricco Rocche” Barolo 2019 Ceretto - Piemonte <i>Nebbiolo - 14°</i>	€ 250,00
Barolo “Bricco Boschis” Docg 2020 Cavallotto - Piemonte <i>Nebbiolo - 14°</i>	€ 120,00
Pinot nero “Giorgio Odero” 2013 Frecciarossa - Lombardia <i>Pinot nero - 14°</i>	€ 70,00
Pinot nero “Giorgio Odero” 2015 Frecciarossa - Lombardia <i>Pinot nero - 14°</i>	€ 65,00
Pinot nero “Giorgio Odero” 2021 Frecciarossa - Lombardia <i>Pinot nero - 14°</i>	€ 55,00
“Sessant’anni” Primitivo di Manduria 2018 San Marzano - Puglia <i>Primitivo - 14,5°</i>	€ 44,00
“Uras” 2021 Igaragisti di Sorgono - Sardegna <i>Monica, Cannonau, Girò e Muriellu - 16°</i>	€ 42,00
“Cuvée Simone” Bourgogne 2022 Guy Amiot et Fils - AOC Borgogna <i>Pinot noir - 13,5°</i>	€ 45,00

Bourgogne 2021	€ 100,00
Domaine de Courcel – AOC Borgogna	
<i>Pinot noir – 12,5°</i>	
Chorey-les-Beaune 2021	€ 70,00
Domaine Cachat-Occidant – Borgogna (Francia)	
<i>Pinot noir – 13,5°</i>	
“Greves” Beaune Premier Cru 2021	€ 170,00
Caroline Morey – Borgogna (Francia)	
<i>Pinot noir – 13,5°</i>	
“Les Vignottes” Cote de Nuits-Villages 2020	€ 100,00
J.J. Confuron – Borgogna (Francia)	
<i>Pinot noir – 13,5°</i>	
“La Comme Dessus” Santenay 2019	€ 70,00
Guy Amiot et Fils – AOC Borgogna (Francia)	
<i>Pinot noir – 13°</i>	
Volnay “Vielles Vignes” 2022	€ 95,00
Domaine Joseph Voillot – AOC Borgogna (Francia)	
<i>Pinot noir – 13°</i>	
Chambolle Musigny 2022	€ 120,00
Lignier Michelot – AOC Borgogna (Francia)	
<i>Pinot noir – 13°</i>	
“La Haye Dampierre” Saumur Champigny 2021	€ 60,00
Antoine Sanzay – Loira	
<i>Cabernet franc – 13°</i>	
Saumur Champigny 2023	€ 36,00
Domaine de Roches Neuves – Loira	
<i>Cabernet franc – 12,5°</i>	

<p>“Le Pigeolet” Vaucluse 2021  Selon &amp; Brunier – Chateuneuf du Pape (Francia)  <i>Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault e Mourvedre – 14,5°</i></p>	€ 40,00
<p>“Le Petit Pas” Languedoc 2023  Pas de l’Escalette – Languedoc (Francia)  <i>Syrah, Carignan e Grenache – 13°</i></p>	€ 36,00
<p>“Puech Noble” Languedoc 2021  Domaine Rostang – Languedoc  <i>Syrah, Grenache e Mourvedre – 13°</i></p>	€ 50,00
<p>“La Croix des Vignes” Saint-Joseph 2021  Paul Jaboulet – Valle del Rodano (Francia)  <i>Syrah – 13°</i></p>	€ 95,00
<p>“Domaine de Saint-Pierre” Cornas 2016  Paul Jaboulet – Valle del Rodano (Francia)  <i>Syrah – 13,5°</i></p>	€ 110,00
<p>“Faustine” 2023  Abbatucci – Corsica (Francia)  <i>Sciaccarellu e Nielluccio – 15°</i></p>	€ 55,00
<p>“La Bruja de Rozas” 2022  Comando G – Madrid (Spagna)  <i>Garnacha – 14°</i></p>	€ 38,00
<p>“Ganko” 2020  Olivier Riviere – Rioja (Spagna)  <i>Carinena, Garnacha negra – 14°</i></p>	€ 75,00