


Vini Bianchi

Frizzanti e Spumanti

<i>Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut "Extra Cuvè"</i> <i>Chardonnay rifermentato in bottiglia ricco di profumi varietali</i>	<i>Bellei</i> € 30,00
<i>Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut "1858"</i> <i>Albana 100% Perlage molto fine, al palato pieno ma fresco, bevibile e molto persistente.</i>	<i>Branchini</i> € 20,00
<i>Rubicone Igt Vino Spumante Bianco Extra Dry "Vollì"</i> <i>Perlage fine e persistente, Bouquè intenso con note di frutta, sapore gradevole e armonico</i>	<i>Cevico</i> € 13,00
<i>Ortrugo dei Colli Piacentini Doc</i> <i>Il frizzante sapido e dotato di una buona freschezza</i>	<i>Tenuta Pernice</i> € 15,00
<i>Malvasia Colli di Parma Doc</i> <i>Bouquet intenso, al palato fresco, sapido ed elegante di buona persistenza aromatica</i>	<i>Monte delle Vigne</i> € 15,00
<i>Pignoletto Colli d'Imola Doc "Trideo"</i> <i>Sapore asciutto e armonico</i>	<i>Merlotta</i> € 13,00
<i>Pignoletto Colli d'Imola Doc "Tamburello"</i> <i>Dal profumo con delicate note fruttate e dal sapore pieno e importante</i> <i>Disponibile anche la bottiglia da 0.375</i>	<i>Monticino Rosso</i> € 12,00 € 8,00
<i>Pignoletto Colli d'Imola Dop</i> <i>Dal profumo con delicate note fruttate e dal sapore pieno e importante</i>	<i>Assirelli</i> € 12,00
<i>Pignoletto Reno Dop</i> <i>Colore giallo paglierino, riflessi verdognoli, profumo delicato fruttato, persistente e fresco</i>	<i>Branchini</i> € 12,00
 <i>Pignoletto Colli Bolognesi Doc</i> <i>Colore Briosio paglierino. Al naso cattura in fragranti note di fiori di sambuco, salvia e pera croccante, in bocca ha un ingresso sottile e voluttuoso che diviene scattante per freschezza, bella scia sapida</i>	<i>Corte d' Aibo</i> € 16,00
<i>Trebbiano Ravenna Igt "Indigeno Sui Lieviti"</i> <i>Rifermentato in bottiglia, no filtrazioni, erbaceo e floreale, denso e dotato di grande bevibilità</i>	<i>Ancarani</i> € 18,00
<i>Trebbiano Colli d'Imola Dop</i> <i>Odore gradevole, vinoso e dal sapore asciutto e sapido</i>	<i>Assirelli</i> € 10,00

Vini Bianchi Fermi

Cominciamo presentando **il vino storico del nostro territorio**, il primo vino bianco in Italia ad avere avuto la DOCG nel 1987...l' **ALBANA di Romagna DOCG.....**

Si narra che la figlia dell'Imperatore Teodosio, Galla Placida, assaggiò l'Albana durante una sosta in un paesino della Romagna e fu talmente inebriata da questo vino che esclamò " non così umilmente ti si dovrebbe bere, bensì - Berti in Oro - per rendere omaggio alla tua soavità".....da allora il paesino si chiamò Bertinoro. Al di là della leggenda le prime notizie storiche relative all'Albana ci provengono dal celebre Trattato d'Agricoltura scritto dal bolognese Pier de'Crescenzi nel 1200....

Romagna Docg Albana secca " DUTIA " Branchini
Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso sentori di frutto, al palato ripropone le stesse sensazioni, buon equilibrio tra la corrispondente morbida e quella acida € 13,00

Romagna Docg Albana secca " A " Monticino Rosso
Colore giallo paglierino intenso, al naso una scia minerale che sfuma in fiori e frutta gialla, ricco di forza. € 13,00
Disponibile anche la bottiglia da 0.375 € 8,00

Romagna Docg Albana secca "L'Albena Doza" Assirelli
Dalle colline di Dozza, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, sapore intenso, fruttato tipico dell'Albana € 13,00

Romagna Docg Albana secca "Compadrona" P.le Rocche
Il clone più "antico dell'albana" dalle colline di Imola e di Dozza, colore giallo paglierino delicato, al naso interessanti sentori di frutta, in bocca una bella freschezza ed un giusto apporto alcolico € 13,00



Romagna Docg Albana secca "Vitalba" Tre Monti
Lunga macerazione sulle bucce in anfore georgiane, colore giallo dorato intenso, al naso frutta esotica matura e gialla secca, erbe aromatiche animano un sorso consistente e strutturato € 25,00

Romagna Docg Albana secca "Santa Lusa " Ancarani
Giallo paglierino carico con riflessi dorati (perfetto esempio di albana "retrò") caratterizzato dalla lunga macerazione sulle bucce, classici sentori di albicocca ed una voluta nota ossidativa, al palato è sapido, fruttato con una lieve vena tannica. € 19,00

Romagna Docg Albana secca "Codronchio" Monticino Rosso
Vendemmia tardiva, colore giallo paglierino intenso, al naso espansivo si concede senza remore alla lettura, con sentori di fiori di sambuco, pesca bianca e miele, la bocca è lunga e con grande complessità legata alla presenza di Botriys € 22,00

Vini Bianchi Fermi

Pignoletto Colli d'Imola Doc "P"

Monticino Rosso

Odore delicato quasi femminile, intenso e persistente, al palato pieno e piacevole che invita alla beva.

€ 13,00



Pignoletto Classico Sup. Colli Bolognesi Docg "Vigna del Grotto" Orsi San Vito

Da coltura Biodinamica, no chiarificazioni o filtrazioni, fermentazione spontanea con solo lieviti indigeni, adatto ai primi piatti, secondi di carne bianche, formaggi e funghi.

€ 19,00

Ravenna Bianco IGT "16 Anime"

Vigna dei Boschi

Riesling da coltura biodinamica, colore giallo paglierino intenso, Frutta matura, acidità molto forte al naso idrocarburi

€ 18,00

Malvasia Colli Piacentini Doc

Santa Giustina

Al naso è fine, al gusto aromatico e di lunga persistenza. Ottimo per antipasti e primi ai funghi

€ 16,00



Romagna Doc Pagadebit

Podere Vecciano

Colore giallo paglierino, bouquet olfattivo floreale e fruttato. Fresco, equilibrato e armonico

€ 15,00

Romagna Doc Pagadebit "San Pascasio"

Campo del Sole

Il passaggio in legno gli dona profumi di frutta tropicale matura

€ 16,00

Ravenna Bianco IGT "VIP"

La Sabbiona

Uve Famoso, morbido, complesso e fine fruttato floreale

€ 15,00

Ravenna Bianco IGT "UAIT"

Cà di Sopra

Pinot bianco 90% Chardonnay 10%, morbido, complesso e fine, fruttato floreale

€ 17,00

Chardonnay Colli d'Imola Dop "Coppiere"

P.le Rocche

Un vino di estrema eleganza, dal profumo molto caratteristico e dal sapore secco

€ 13,00

Cuvè Bianco "Il Tornese"

Drei Donà

Chardonnay 50% Riesling 50% estrema eleganza, equilibrato, profumo di frutta tropicale fresca e Tiglio

€ 24,00

Sauvignon Superiore Colli Bolognesi Doc "Le Carrate"

Tenuta Bonzara

Gusto pienamente varietale, equilibrio tra freschezza ed eleganza, prolungata sensazione finale.

€ 18,00



Rebola Colli di Rimini Doc "Vigna La Ginestra"

Podere Vecciano

Colore giallo paglierino intenso ed elegante. Al naso è tondo caratterizzato da frutta matura punte verdi vegetali e nobiltà data dal legno. Il sorso è rapido a salire, spesso caldo e persistente.

€ 21,00

Vini Rossi Frizzanti

<i>Lambrusco di Sorbara Doc Premium "Vecchia Modena"</i> <i>Colore rosso rubino, raffinato nei profumi floreali e fruttati, freschissimo tagliente a palato</i>	<i>Cleto Chiarli</i> <i>€ 16,00</i>
<i>Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc "Il Pruno Nero"</i> <i>Fresco e di struttura ideale per le carni alla griglia</i>	<i>Chiarli</i> <i>€ 16,00</i>
<i>Lambrusco Emilia IGT "Otello nero di Lambrusco"</i> <i>L'equilibrio perfetto di profumi e sapori da abbinare a tutto il pasto</i>	<i>Ceci</i> <i>€ 16,00</i>
<i>Lambrusco Reggiano Doc "Assolo"</i> <i>Il più elegante, dai profumi fini e persistenti</i>	<i>Medici Ermete</i> <i>€ 16,00</i>
<i>Gutturnio Colli Piacentini Doc</i> <i>Rosso rubino, note fruttate e floreali, grande equilibrio al palato</i>	<i>Tenuta Pernice</i> <i>€ 16,00</i>
<i>Barbera frizzante Rubicone IGT</i> <i>Odore vinoso con caratteristiche varietali</i>	<i>Tenuta Coccapanè / Merlotta</i> <i>€ 12,00</i>

Vini Rose'

Pinot nero Frizzante Colli Piacentini Doc "Fiocco di Rose" *Lusenti*
Dai sentori di frutta bianca e ginestra, al gusto è caratterizzato da un elegante fruttato *€ 17,00*



Sangiovese Rosato IGT Forlì *Condè*
Da uve Sangiovese, intensità olfattiva con note floreali, al palato una spiccata vena di acidità, sapore fresco e sapido. *€ 17,00*

Vini Rossi Fermi

Il Sangiovese è stato il primo vino romagnolo riconosciuto DOC ed è il vino più noto della Romagna. Le sue origini sono però avvolte nel mistero, a cominciare dal nome. Secondo alcuni proverrebbe da "Sanctus Zeus", il dio Giove dei Romani, mentre altri lo fanno derivare da Monte Giove, una collina nei pressi di Santarcangelo di Romagna. Esisteva in questa collina un convento di frati circondato da vigneti. Ad un importante ospite del convento che voleva conoscere il nome dell'ottimo vino che gli fu servito, i monaci, presi alla sprovvista, risposero "si chiama Sanguis Jovis", nome che piacque a tutti... Da Sanguis Jovis derivò la dizione Sanguis di Giove che in seguito ad una spontanea contrazione si evolse definitivamente in Sangiovese.

Romagna Doc Sangiovese Sup. "S" Al naso intenso e persistente, giovane e fruttato, al palato pieno e corposo, il tannino è equilibrato	Monticino Rosso
	€ 14,00
Disponibile anche la bottiglia da 0.375	€ 8,00
Romagna Doc Sangiovese Sup. "S" "Zero solfiti aggiunti" Al naso intenso e persistente, giovane e fruttato, al palato pieno e corposo, il tannino è equilibrato.	Monticino Rosso
	€ 16,00
Romagna Doc Sangiovese Sup. "Le Viole" Giovane e fruttatissimo	Bartolini
	€ 15,00
Romagna Doc Sangiovese Sup. "Mistero" Sapore tipico di vino ben strutturato, gradevole, pieno e armonioso	Tenuta Cà Lunga
	€ 16,00
Romagna Doc Sangiovese Sup. "Ceregio" Giovane e morbido ideale per le paste Romagnole	Zerbina
	€ 17,00
Romagna Doc Sangiovese Sup. "Tre Rocche" Giovane e giustamente tannico per le carni alla griglia	Nicolucci
	€ 19,00
Romagna Doc Sangiovese Sup. "Le Papesse di Papiano" Colore rubino, al naso sentore di ciliegia e more mature, al palato morbido e di corpo	Villa Papiano
	€ 19,00
 Romagna Doc Sangiovese Sup.'15 "Primo Segno" Rosso rubino intenso, evidenti note di frutta rossa matura e confettura. teso e vibrante e via via persistete.	Villa Venti
	€ 19,00
Romagna Doc Sangiovese Sup. "Il Moro di Dozza" Sapore pieno, asciutto ed armonico	Assirelli
	€ 12,00

Vini Rossi Fermi

Cabernet Sauvignon Doc Colli d'Imola colore intenso, all'olfatto è invitante intriso di frutti rossi, di bella freschezza e bevibilità	Cà Bruciata
	€ 14,00

<i>Cabernet Sauvignon Doc Colli d'Imola '15 "Il Pradello"</i>	<i>Monticino Rosso</i>
<i>Per la carne, carattere deciso, intenso e persistente, tannini vellutati e sentori di frutto.</i>	€ 18,00
<i>Cabernet Sauvignon Doc Colli Bolognesi</i>	<i>Pod.Riosto</i>
<i>Dal gusto avvolgente e dai tannini vigorosi con retrogusto piacevole e lungo</i>	€ 17,00
<i>Ravenna IGT '17 "Centesimo"</i>	<i>Ancarani</i>
<i>Caldo all'assaggio, sostenuto da alcol e polpa succosa, tannini leggeri, fresco e gradevole</i>	€ 17,00
 <i>Barbera Doc Colli Bolognesi '16 "Martignone"</i>	<i>Orsi Vigneto San Vito</i>
<i>Autoctono del territorio, coltura Biodinamica, no chiarificazioni o filtrazioni, fermentazione spontanea con solo lieviti indigeni, adatto a salumi, primi e secondi di carne con componenti grasse.</i>	€ 19,00
 <i>Gutturnio Superiore Colli Piacentini Doc "Terre della Tosa"</i>	<i>La Tosa</i>
<i>Rubino; leggiadro di frutti di bosco, ciliegie e dal finale speziato. Al palato, fruttato, dotato di una bella freschezza e giustamente tannico.</i>	€ 17,00
<i>Gutturnio Classico Superiore Doc Colli Piacentini</i>	<i>Mossi</i>
<i>Fresco, speziato e morbido</i>	€ 16,00
<i>Merlot IGT Rubicone</i>	<i>Branchini</i>
<i>Colore rosso rubino, note floreali, morbido e armonico, tannini ben fusi ed eleganti</i>	€ 14,00
<i>Pinot Nero Emilia IGT '16 "Perticato le giastre"</i>	<i>Il Poggiarello</i>
<i>Rosso rubino scarico, fine e molto fruttato, sentori di frutta rossa piccola acerba, note balsamiche.</i>	€ 23,00
<i>Rosso Doc Colli di Rimini '16 "Noi"</i>	<i>S.Patrignano</i>
<i>Sangiovese al 60% poi Cabernet e Merlot, grande equilibrio ed eleganza, fruttato al palato</i>	€ 24,00

Vini Rossi Strutturati e Riserve

Sangiovese Doc Colli d'Imola Ris. '16 "Regale" *Tenuta Cà Lunga*
Espressione più fedele del territorio, forte e generoso. Affinato in tonneaux e barriques **€ 18,00**

Sangiovese di Romagna Doc Sup. Ris. '16 "Le Morine" *Monticino Rosso*
Di corpo imponente, Intenso e complesso all'olfatto, tannini fini e ben distribuiti, è piacevole al palato **€ 22,00**

Sangiovese di Romagna Doc Sup. Ris. '16 "Michelangiòlo" *Calonga*
Intenso all'olfatto, dai profumi fruttati e speziati, è piacevole al palato **€ 29,00**

<i>Sangiovese di Romagna Doc Sup. Ris. '16 "Vigna del Generale"</i> <i>Morbido ed avvolgente per chi non ama i vini tannici</i>	<i>Nicolucci</i> € 33,00
<i>Sangiovese di Romagna Doc Sup. Ris. '16 "Il Pruno"</i> <i>Speziato e calibrato, maturo al palato costruito su tannini fitti e mai sgarbati</i>	<i>Drei Donà</i> € 33,00
<i>Cabernet Sauvignon Doc Colli d'Imola Ris. '15 "Mastio Rosso"</i> <i>La tipicità del territorio, maturato in carati di rovere allier</i>	<i>P.Le Rocche</i> € 18,00
<i>Cabernet Sauvignon Doc Colli d'Imola Ris. '15 "Imperius"</i> <i>Forte e generoso espressione fedele del territorio, ottimo per carni importanti</i>	<i>Tenuta Cà Lunga</i> € 19,00
<i>Cabernet Sauvignon Doc Colli Piacentini '16 "Luna Selvatica"</i> <i>Rosso strutturato invecchiato in barrique</i>	<i>La Tosa</i> € 30,00
<i>Cabernet Sauvignon - Sangiovese IGT Rubicone '17 "Liano"</i> <i>L'uvaggio speziato e fruttato</i>	<i>Cesari</i> € 27,00
 <i>Merlot Ris. Colli Bolognesi Doc '13/15 "Guidesco"</i> <i>Colore granato profondo, speziato, dal gusto di more e tabacco, gradevole ed avvolgente</i>	<i>Tenuta Folesano</i> € 27,00
<i>Ravenna Rosso IGT '14 "Bursòn"</i> <i>Ideale con il castrato, Intenso e consistente, al naso fruttato, grande spessore gustativo</i>	<i>Tenuta Uccellina</i> € 22,00
 <i>Colli Romagna Centrale Doc Rosso 2011 "Felis Leo"</i> <i>Merlot/Sangiovese Colore Rosso rubino intenso. Al naso uno splendido mix tra frutta matura e spezie. In bocca è caratterizzato da un frutto deciso una freschezza misurata e tannini vivaci, equilibrato.</i>	<i>Villa Venti</i> € 23,00
<i>Colli Romagna Centrale Doc Rosso Ris. 2015 "Barlume"</i> <i>Cabernet Sauvignon/Merlot di Romagna, Vinificati separatamente, poi sulle fecce fini in acciaio, Colore granato profondo, speziato, dal gusto di more e tabacco, gradevole ed avvolgente</i>	<i>Giovanna Madonia</i> € 27,00
<i>Rosso IGT Forlì '10 "Ronco delle Ginestre"</i> <i>Il grande rosso ricco di profumo, struttura e dal perfetto equilibrio</i>	<i>Castelluccio</i> € 35,00
<i>Emilia Rosso IGT '10/11 "Macchiona"</i> <i>Barbera Bonarda Prodotto da uve leggermente appassite, al naso ricco e profondo in bocca avvolgente</i>	<i>La Stoppa</i> € 33,00
<i>Rosso Colli d'Imola Doc '15 "Dracone"</i> <i>50%Merlot38%CabernetFranc12%Petit, Rosso rubino intenso, al gusto pieno, acidità intensa, tannini fini e serrati</i>	<i>Palazzona di Maggio</i> € 24,00
<i>Cardinala Tardiva Emilia Rosso IGT '10 "Tardiva"</i> <i>Longanesi Prodotto da uve leggermente appassite, al naso ricco e profondo in bocca avvolgente</i>	<i>Branchini</i> € 28,00

Vini Dolci

Malvasia Dolce Frizzante Doc Colli di Scandiano e di Canossa
Profumo intenso, sapore dolce e pieno, moderatamente alcolico

Cantina Puianello
€ 13,00

Albana di Romagna Spumante Doc

Metodo charmat, Colore brillante giallo dorato, profumo fruttato, gradevole, dolce e morbido al palato.

Assirelli
€ 15,00

Vini Passiti

Albana di Romagna Docg

Morbido, elegante e seducente, splendida armonia di profumi, il sapore è corposo e armonico.

Monticino rosso

€ 20,00

Albana di Romagna Docg "Sibilla"

Profumo leggermente aromatico, il sapore corposo e armonico

P.le Rocche

€ 20,00

Albana di Romagna Docg "D'Or Luce"

Una delizia al Palato, ideale per dessert

Branchini

€ 20,00

Rosso "Regio"

Sangiovese 100% sovramaturo, da fine pasto e meditazione

Tenuta Uccellina

€ 20,00