

# Vini Bianchi

## Frizzanti e Spumanti

Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut "Extra Cuvè"  
Chardonnay rifermentato in bottiglia ricco di profumi varietali

Bellei  
€ 30,00

Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut "1858"  
Albana 100% Perlage molto fine, al palato pieno ma fresco, bevibile e molto persistente.

Branchini  
€ 20,00

Rubicone Igt Vino Spumante Bianco Extra Dry "Vollì"  
Perlage fine e persistente, Bouquè intenso con note di frutta, sapore gradevole e armonico

Cevico  
€ 14,00

Ortrugo dei Colli Piacentini Doc  
Il frizzante sapido e dotato di una buona freschezza

Tenuta Pernice  
€ 16,00

Malvasia Colli di Parma Doc  
Bouquet intenso, al palato fresco, sapido ed elegante di buona persistenza aromatica

Monte delle Vigne  
€ 16,00

Pignoletto Colli d'Imola Doc "Trideo"  
Sapore asciutto e armonico

Merlotta  
€ 14,00

Pignoletto Doc "Tamburello"  
Dal profumo con delicate note fruttate e dal sapore pieno e importante  
Disponibile anche la bottiglia da **0.375**

Monticino Rosso  
€ 14,00  
€ 10,00

Pignoletto Dop  
Dal profumo con delicate note fruttate e dal sapore pieno e importante

Assirelli  
€ 13,00

Pignoletto Reno Dop  
Colore giallo paglierino, riflessi verdognoli, profumo delicato fruttato, persistente e fresco

Branchini  
€ 13,00



Pignoletto Colli Bolognesi Doc

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

Corte d' Aibo

€ 17,00

Trebbiano Colli d'Imola Dop  
Odore gradevole, vinoso e dal sapore asciutto e sapido

Assirelli  
€ 12,00

# 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 € 14,00

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. € 14,00  
Disponibile anche la bottiglia da **0.375** € 10,00

Romagna Docg Albana secca "L'Albena Doza" Assirelli  
Dalle colline di Dozza, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, sapore intenso, fruttato tipico dell'Albana € 14,00

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 € 15,00



Romagna Docg Albana secca "Vitalba" Tre Monti  
lunga macerazione sulle bucce in anfore georgiane, colore giallo dorato intenso, al naso fruttaesotica matura e gialla secca, erbe aromatiche animano un sorso consistente e strutturato € 26,00

Romagna Docg Albana secca "Tantalilli " Tozzi  
Giallo paglierino, al naso sentori fruttati quindi mediterranei di erbe aromatiche ed un finale ammandorlato.  
In bocca è caratterizzato da sensazioni equilibrate di freschezza e sapidità, di corpo e persistente. € 22,00

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.*

€ 14,00



*Pignoletto Superiore Colli Bolognesi Docg*

*Corte d'Aibo*

*Colore giallo paglierino con sentori intensi di mela gialla e agrumi. In bocca è caldo, morbido, con finale ammandorlato.*

€

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*

€ 17,00



*Romagna Doc Pagadebit*

*Podere Vecciano*

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

€ 16,00

*Romagna Doc Pagadebit "San Pascasio"*

*Campo del Sole*

*Il passaggio in legno gli dona profumi di frutta tropicale matura*

€ 17,00

*Ravenna Bianco IGT "VIP"*

*La Sabbiona*

*Uve Famoso, morbido, complesso e fine fruttato floreale*

€ 16,00

*Ravenna Bianco IGT "UAIT"*

*Cà di Sopra*

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

€ 18,00

*Chardonnay Colli d'Imola Dop "Coppiere"*

*P.le Rocche*

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

€ 14,00

*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.*

€ 19,00



*Sauvignon Colli Piacentini Doc "Ombrasenzombra"*

*La Tosa*

*Giallo Paglierino vivido, pienamente varietale e raffinato, avvolgente, sapido e lungo.*

€ 21,00



*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.

€ 22,00

## Vini Rossi Frizzanti

*Lambrusco di Sorbara Doc Premium "Vecchia Modena"* Cleto Chiarli  
Colore rosso rubino, raffinato nei profumi floreali e fruttati, freschissimo tagliente a palato € 16,00

*Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc "Il Pruno Nero"* Chiarli  
Fresco e di struttura ideale per le carni alla griglia € 16,00

*Lambrusco Emilia IGT "Otello nero di Lambrusco"* Ceci  
L'equilibrio perfetto di profumi e sapori da abbinare a tutto il pasto € 17,00

*Lambrusco Reggiano Doc "Assolo"* Medici Ermete  
Il più elegante, dai profumi fini e persistenti € 16,00

*Gutturnio Colli Piacentini Doc* Tenuta Pernice  
Rosso rubino, note fruttate e floreali, grande equilibrio al palato € 16,00

*Barbera frizzante Rubicone IGT* Tenuta Coccapanè / Merlotta  
Odore vinoso con caratteristiche varietali € 13,00

## Vini Rose'

*Vino Frizzante Rosato "Rossetto"* Berti  
Da Uve Sangiovese, brioso rifermentato in bottiglia dal colore rosato, al naso sentori fruttati di frutti di bosco ( mirtillo, lampone, e fragolini non troppo mature ) e Agrumati ( pompelmo rosa ) ed un finale di crosta di pane. Sorso molto piacevole caratterizzato da una splendida freschezza e mineralità. € 19,00



*Sangiovese Rosato IGT Forlì* Condè  
Da uve Sangiovese, intensità olfattiva con note floreali, al palato una spiccata vena di acidità, sapore fresco e sapido. € 18,00

## 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 Sangue di Giove che in seguito ad una spontanea contrazione si evolse definitivamente in Sangiovese.

Romagna Doc Sangiovese Sup. "Il Moro di Dozza" Assirelli  
Sapore pieno, asciutto ed armonico € 13,00

Romagna Doc Sangiovese Sup. "S" Monticino Rosso  
Al naso intenso e persistente, giovane e fruttato, al palato pieno e corposo, il tannino è equilibrato € 14,00  
Disponibile anche la bottiglia da **0.375** € 10,00

Romagna Doc Sangiovese Sup. "S" "Zero solfiti aggiunti" Monticino Rosso  
Al naso intenso e persistente, giovane e fruttato, al palato pieno e corposo, il tannino è equilibrato. € 16,00

Romagna Doc Sangiovese Sup. "Mistero" Tenuta Cà Lunga  
Sapore tipico di vino ben strutturato, gradevole, pieno e armonioso € 16,00

Romagna Doc Sangiovese Sup. "Ceregio" Zerbina  
Giovane e morbido ideale per le paste Romagnole € 18,00

Romagna Doc Sangiovese Sup. "Tre Rocche" Nicolucci  
Giovane e giustamente tannico per le carni alla griglia € 19,00

Romagna Doc Sangiovese Sup. "Le Papesse di Papiano" Villa Papiano  
Colore rubino, al naso sentore di ciliegia e more mature, al palato morbido e di corpo € 19,00



Romagna Doc Sangiovese Sup.'18 "Primo Segno" Villa Venti  
Rosso rubino intenso, evidenti note di frutta rossa matura e confettura. teso e vibrante e via via persistete. € 20,00

Romagna Doc Sangiovese Predappio '18 "Tre Vigne" Chiara Condello

Rosso rubino, dispiega profumi di more, caffè, liquirizia e una intrigante nota balsamica. Ti trascina in un vortice di freschezza e raffinatezza tannica, Finale elegante ed equilibrato. € 21,00

## Vini Rossi Fermi

Romagna Doc Sangiovese Passito '19 "1502 Da Vinci in Romagna" Leonardodavinci  
Giovane e giustamente tannico per le carni alla griglia € 19,00

Merlot IGT Rubicone Branchini  
Colore rosso rubino, note floreali, morbido e armonico, tannini ben fusi ed eleganti € 14,00

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

Cabernet Sauvignon Doc Colli Bolognesi Pod.Riosto  
Dal gusto avvolgente e dai tannini vigorosi con retrogusto piacevole e lungo € 18,00

Ravenna IGT '19 "Centesimo" Ancarani  
Caldo all'assaggio, sostenuto da alcol e polpa succosa, tannini leggeri, fresco e gradevole € 19,00

Vino Rosso Colli Bolognesi '18 "Martignone" Orsi Vigneto San Vito  
Barbera 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. € 22,00



Gutturnio Superiore Colli Piacentini Doc "Terre della Tosa" La Tosa  
Rubino; leggiadro di frutti di bosco, ciliegie e dal finale speziato. Al palato, fruttato, dotato di una bella freschezza e giustamente tannico. € 18,00

Pinot Nero Rubicone IGT '20 Palazzo di Varignana  
Rosso rubino scarico, fine e molto fruttato, sentori di frutta rossa piccola acerba, note balsamiche. € 19,00

## Vini Rossi Strutturati e Riserve

<i>Sangiovese Doc Colli d'Imola Ris. '17 "Regale"</i>	<i>Tenuta Cà Lunga</i>
<i>Espressione più fedele del territorio, forte e generoso. Affinato in tonneaux e barriques</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Sangiovese di Romagna Doc Sup. Ris. '16 "Le Morine"</i>	<i>Monticino Rosso</i>
<i>Di corpo imponente, Intenso e complesso all'olfatto, tannini fini e ben distribuiti, è piacevole al palato</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Sangiovese di Romagna Doc Sup. Ris. '16 "Michelangiòlo"</i>	<i>Calonga</i>
<i>Intenso all'olfatto, dai profumi fruttati e speziati, è piacevole al palato</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Sangiovese di Romagna Doc Sup. Ris. '18 "Vigna del Generale"</i>	<i>Nicolucci</i>
<i>Morbido ed avvolgente per chi non ama i vini tannici</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Sangiovese di Romagna Doc Sup. Ris. '17 "Il Pruno"</i>	<i>Drei Donà</i>
<i>Speziato e calibrato, maturo al palato costruito su tannini fitti e mai sgarbati</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon Doc Colli d'Imola Ris. '16 "Mastio Rosso"</i>	<i>P.Le Rocche</i>
<i>La tipicità del territorio, maturato in carati di rovere allier</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon Doc Colli d'Imola Ris. '17 "Imperius"</i>	<i>Tenuta Cà Lunga</i>
<i>Forte e generoso espressione fedele del territorio, ottimo per carni importanti</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon Doc Colli Piacentini '17 "Luna Selvatica"</i>	<i>La Tosa</i>
<i>Rosso strutturato invecchiato in barrique</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon - Sangiovese IGT Rubicone '18 "Liano"</i>	<i>Cesari</i>
<i>L'uvaggio speziato e fruttato</i>	<i>€ 30,00</i>
 <i>Merlot Colli Bolognesi Dop '18 "Guidesco"</i>	<i>Tenuta</i>
<i>Folesano</i>	
<i>Colore granato profondo, speziato, dal gusto di more e tabacco, gradevole ed avvolgente</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Ravenna Rosso IGT '15 "Bursòn"</i>	<i>Tenuta Uccellina</i>
<i>Ideale con il castrato, Intenso e consistente, al naso fruttato, grande spessore gustativo</i>	<i>€ 23,00</i>
 <i>Colli Romagna Centrale Doc Rosso '11 "Felis Leo"</i>	<i>Villa Venti</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>€ 23,00</i>	



*Colli Romagna Centrale Doc Rosso Ris. 2016 "Barlume"                      Giovanna Madonia*  
*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                      € 27,00*

**Continua Vini Rossi Strutturati - - - - - >>>>**

*Romagna Sangiovese Marzeno DOC Ris. '17 "Podere Cà del Rosso"                      Cà di Sopra*  
*Il grande rosso ricco di profumo, struttura e dal perfetto equilibrio                      € 31,00*

*Rosso Colli d'Imola Doc '18 "Dracone"                      Palazzona di Maggio*  
*50%Merlot38%CabernetFranc12%Petit, Rosso rubino intenso, al gusto pieno, acidità intensa, tannini*  
*fini e serrati                      €*  
*24,00*

*Cardinala Tardiva Emilia Rosso IGT '10 "Tardiva"                      Branchini*  
*Longanesi Prodotto da uve leggermente appassite, al naso ricco e profondo in bocca avvolgente*  
*€ 29,00*

## **Vini Dolci**

*Malvasia Dolce Frizzante Doc Colli di Scandiano e di Canossa                      Cantina Puianello*  
*Profumo intenso, sapore dolce e pieno, moderatamente alcolico                      € 13,00*

*Albana di Romagna Spumante Doc                      Assirelli*  
*Metodo charmat, Colore brillante giallo dorato, profumo fruttato, gradevole, dolce e morbido al palato.*  
*€ 15,00*

## **Vini Passiti**

*Albana di Romagna Docg                      Monticino rosso*  
*Morbido, elegante e seducente, splendida armonia di profumi, il sapore è corposo e armonico.*  
*€ 20,00*

*Albana di Romagna Docg "Sibilla"                      P.le Rocche*  
*Profumo leggermente aromatico, il sapore corposo e armonico                      € 20,00*

*Albana di Romagna Docg "D'Or Luce"                      Branchini*  
*Una delizia al Palato, ideale per dessert                      € 20,00*

*Albana di Romagna Docg "Piccolo Fiore"                      Assirelli*  
*Morbido, elegante e seducente, splendida armonia di profumi, il sapore è corposo e armonico.*



€ 20,00

*Rosso "Regio"*

*Sangiovese 100% sovramaturo, da fine pasto e meditazione*

*Tenuta Uccellina*

€ 20,00