

## **Rossi Frizzanti**

### **Zanasi Società Agricola - MO**

Lambrusco di Sorbara D.o.P. Secco %vol 11,5  
12,00

Lambrusco Grasparossa D.o.P Secco %vol 11,5  
13,00

## **Bianchi Frizzanti**

### **Tizzano Società Agricola - Casallecchio di Reno BO**

Pignoletto Frizzante

%vol 11,50 14,00

Pignoletto Spumantizzato Grechetto Gentile  
%vol 11.50 20,00

## **Metodo Classico**

### **Cantina Della volta- Bomporto - MO**

Spumante Brut "il Mattaglio"

Chardonnay e Pinot nero

%vol 12,50 30,00

Magnum 1,5 lt  
60,00

Spumante Dosaggio Zero "il Mattaglio"

Chardonnay e Pinot nero 2018

%vol 12,50 30,00

Spumante Rosè "il Mattaglio"

Chardonnay e Pinot 2018

%vol 12,00 30,00

Spumante Blanc de noirs "il Mattaglio"

Pinot nero 2012

%vol 12,50 40,00

Magnum 1,5 lt  
80,00

## **Bianchi**

### **Fattoria Monticino Rosso—Imola BO**

Albana Codronchio "V. tardiva" DOCG 2011

%vol 13,50 25,00

100% Albana di Romagna

### **Azienda Agricola Torre Fornello - Ziano Piacentino**

Grenuile Emilia IGT 2016

40%Ortrugo40%Pinot Grigio20%Malvasia diCandia  
Aromatica 14,00

Prato Bianco

40%Malvasia diCandia Aromatica,40%Sauvignon,  
20%Chardonnay 22,00

Donna Luigia 2015 Malvasia DOC dei colli  
piacentini

100% Malvasia di Candia Aromatica  
24,00

## **Rossi**

### **Tizzano Società Agricola - Casallecchio di Reno BO**

Cabernet Sauvignon DOC 2016 %vol 14  
18,00

Merlot DOC 2017 %vol 13,5  
18,00

Bologna Rosso DOC 2017 %vol 13,5  
18,00

### **Noelia Ricci soc. agr.--Fiumana di Predappio FC**

La Vespa

Sangiovese superiore 2018 %vol 13

20,00  
 Godenza  
 Sangiovese Superiore Romagna 2016 %vol 13 3  
 bicchieri 25,00  
 Magnum 1,5 lt  
 50,00

**Azienda Agricola Torre Fornello - Ziano**

**Piacentino**

R.E.NOIR (Bio) Pinot nero 100%  
 Vinificato con breve macerazione pellicolare, fermentato  
 esclusivamente con lieviti naturali %vol13,5  
 22,00

Sinsal Gutturnio superiore D.O.C 2015  
 Affinato il 20% in barrique per 3 mesi - l'80% in acciaio  
 Barbera 60% Bonarda 40% %vol14  
 25,00

Diacono Gutturnio riserva 2007  
 Affinato il 100% in botti e barrique il 2° e 3° passaggio  
 per 18 mesi  
 Barbaera 55% Bonarda 45 % %vol 14  
 40,00

4,00  
 Elisir di China 31°  
 4,00  
 Elisir alle Spezie Orientali 30°  
 4,00  
 Nocino Antica ricetta 25°  
 4,00

**Amaro Montenegro** 22°  
 3,00

**Amaro Jagermeister** 35°  
 3,00

**Limoncello Sorrento** 32°  
 3,00

**Liquori e Amari**

**Azienda Agricola Mistico Speciale -  
 Roncadella - R.E**

Elisir d'Anice e Liquirizia 38°