



CARTA
DEI VINI

Viaggio **NEL TERRITORIO FERRARESE**

Dai vigneti dell'entroterra fino alle valli di Comacchio, con particolare attenzione alle varie declinazioni del vitigno principe ferrarese: il Fortana, chiamato anche Uva d'Oro.

FERRARA, EMILIA-ROMAGNA

MATTARELLI (Vigarano Pieve, Ferrara)

"Rosa x Emy" Spumante Rosé, Metodo Charmat (100% Fortana)

€24

MARIOTTI (Argenta, Ferrara)

Un ettaro di vigneto in località Montesanto

"Montesanto County" IGT Emilia bianco spumante brut (100% Friulano) - 2022

€22

Vigneto Passo Morgone, ubicato sopra il fiume Reno

"Passo Morgone" IGT Emilia (100% Sauvignon Blanc)

€24

Vigneto del "Fondo Luogaccio", riconosciuto dalla regione Emilia-Romagna come vigneto storico e Patrimonio UNESCO, San Giuseppe di Comacchio (FE), Bosco Eliceo

"Le Dune Bianche" IGT Emilia Bianco (100% Malvasia di Candia)

€22

"Duna della Puia" IGT Fortana dell'Emilia Rosso (100% Fortana)

€24

"La Martin Rosé" IGP Fortana dell'Emilia frizzante rosé (100% Fortana)

€24

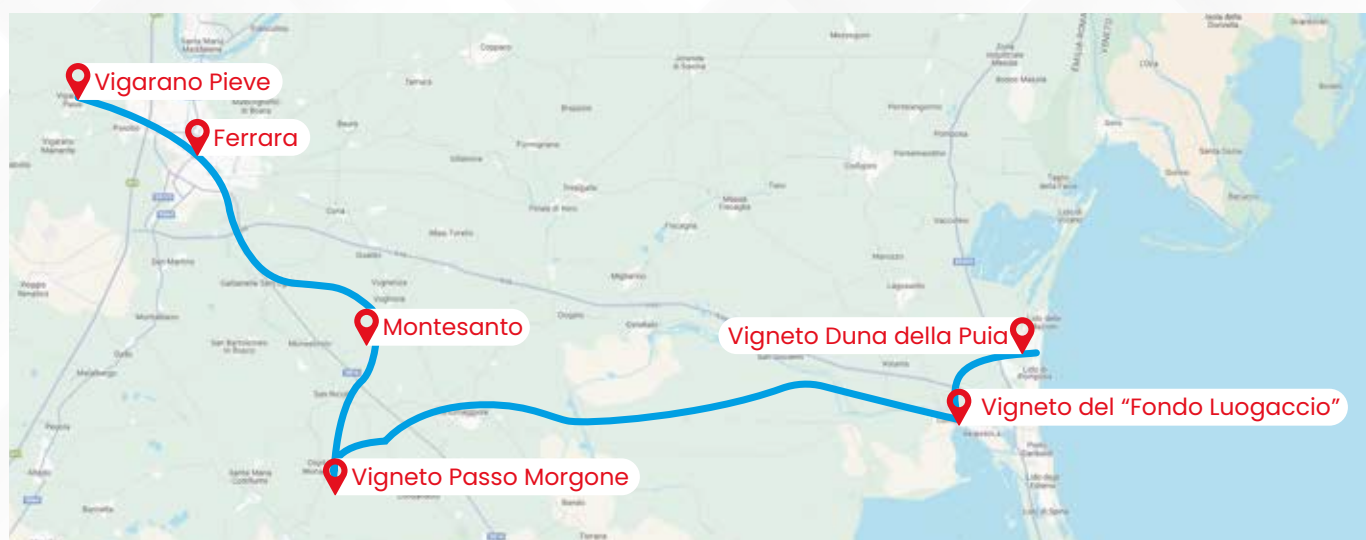
"Abbatia" vino spumante di qualità Metodo Classico Brut Nature (100% Fortana)

€30

"Stella Maris" vino spumante di qualità Metodo Classico Brut Nature (100% Fortana)

€70

Metodo di produzione: per un anno il vino rimane a contatto con i lieviti e termina con tre mesi di affinamento al largo del Mar Adriatico, all'interno di un cestello chiamato "Ostriga", brevettato da un'azienda locale per l'allevamento delle ostriche. La particolarità di questo affinamento è l'incessante fluttuazione della bottiglia con all'interno i lieviti. La sboccatura avviene al ripescaggio della bottiglia.



Bollicine ITALIANE

TRENTINO-ALTO ADIGE

MORI COLLI ZUGNA (Mori, Trento)

"Trento DOC Morus" Brut Mill. 2017 (70% Chardonnay, 30% Pinot Nero) €38

FERRARI (Trento)

"Maximum Rosé" Brut, Trento DOC spumante rosato (30% Chardonnay, 70% Pinot Nero) €36

"Perlé" Trento DOC 2017 (100% Chardonnay) €60

"Giulio Ferrari Riserva del Fondatore" 2009, Trento DOC (100% Chardonnay) €220
Metodo di produzione: prodotto esclusivamente con uve Chardonnay, selezionatissime e raccolte verso la metà di settembre. Il vino matura su lieviti selezionati per circa 10 anni.

PIEMONTE

FONTANAFREDDA (Fontanafredda, Cuneo)

"Limited Edition" Alta Langa DOCG (50% Pinot Nero, 50% Chardonnay) €32

"Contessa Rosa" Rosé Brut Riserva Alta Langa DOCG (70% Pinot Nero, 30% Chardonnay) €60

TENUTA ROLETTO (Cuceglio, Torino)

"Gran Cuvée" Erbaluce di Caluso Spumante Metodo Classico Brut DOCG €34

LOMBARDIA - FRANCIACORTA

COLA (Adro, Brescia)

Franciacorta DOCG Brut (100% Chardonnay) €35

"Athena" Franciacorta DOCG Brut Rosé (Chardonnay, Pinot Nero) €38

CA' DEL BOSCO (Erbusco, Brescia)

"Cuvée Prestige Edizione 46" Franciacorta DOCG Extra Brut €60
(79,5% Chardonnay, 19% Pinot nero, 1,5% Pinot Bianco)

LOMBARDIA - OLTREPÒ PAVESE

CANTINA PRIMAVERNA (Castana, Pavia)

“**Bollabiott**” Vsq Metodo Classico Brut, 48 mesi di affinamento sui lieviti, Mill. 2018 (100% Chardonnay) €38

“**Reverso**” Vsq Metodo Classico Pas Dosé, più di 80 mesi di affinamento sui lieviti, Mill. 2015 (100% Pinot Nero) €55

“**CL**” Vsq Metodo Classico Pas Dosé, più di 200 mesi di affinamento sui lieviti, Mill. 2007 (100% Pinot Nero) €98

VENETO

CANTINA MONTELLIANA (Montebelluna, Treviso)

“**Meliora**” Prosecco DOC Treviso Extra Dry Mill. 2022 (100% Glera) €22

PERLAGE (Farra di Soligo, Treviso)

“**Canah**” Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Brut (100% Glera) €25

GRAZIANO MEROTTO (Col San Martino, Valdobbiadene)

“**Cuvée del Fondatore**” Prosecco Superiore DOCG Brut Mill. 2022 (100% Glera) €34

EMILIA-ROMAGNA

FRANCESCO VEZZELLI (Modena)

“**Riva dei Ciliegi**” Lambrusco Grasparossa DOC (100% Lambrusco Grasparossa) €24

CANTINA DELLA VOLTA (Bomporto, Modena)

“**Christian Bellei**” Vsq Metodo Classico Brut (100% Lambrusco di Sorbara) €45

“**Il Mattaglio**” Spumante Metodo Classico Rosé Brut S.A. (37% Chardonnay, 63% Pinot Nero) €50

POGGIO DELLA DOGANA (Castrocaro Terme, Forlì-Cesena)

“**Vindice**” Vsq Metodo Classico Pas Dosé (100% Sangiovese) €38

TOSCANA

CANTINA SANTA LUCIA (Orbetello, Grosseto)

“**Perlipo**” Doc Maremma Toscana Ansonica Spumante Metodo Classico (100% Ansonica) €40

CAMPANIA

AZIENDA AGRICOLA SAN SALVATORE 1988 (Giugnano, Salerno)

“**Gioi**” Spumante Brut Rosé millesimato 2020 (100% Aglianico) €42

PUGLIA

L'ARCHETIPO (Castellaneta, Taranto)

“**Marasco**” Spumante Brut Nature Metodo Charmat Mill. 2021 (100% Maresco) €28

Bollicine ESTERE

FRANCIA - CHAMPAGNE

DECHANNES PÈRE ET FILS (Les Riceys)

“**Champagne Perlé Noir**” Extra Brut (100% Pinot Nero) €80

AUGUSTIN (Avenay-Val-D'or, Montagne de Reims)

“**Terre**” Champagne Blanc de Noirs (100% Pinot Nero) €110

MAISON MOËT & CHANDON (Epernay)

“**Brut Impérial**” (Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay) €68

LANSON (Montagne de Reims)

“**Black Label Brut**” Champagne AOC (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier) €65

BILLECART-SALMON (Ay)

“**Billecart-Salmon**” Champagne Brut Réserve (Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay) €95

FRANCIA - CRÉMANT

VEUVE AMBAL (Montagny-lès-Beaune)

"Gran Cuvée" Crémant de Bourgogne AOC Brut
(Pinot Nero, Chardonnay, Gamay, Aligoté)

€36

VINCENT FLEITH (Ingersheim)

"Vincent Fleith" Crémant D'Alsace AOC Brut
(Pinot Bianco e Auxerrois, Riesling, Pinot Nero)

€48

SLOVENIA

SLAVCEK (Dornberk)

"Viktorija" Spumante Rosé Metodo Classico Brut Nature (Refosco, Merlot)

€45

GUERILA (Vipava)

"Casta" Spumante Metodo Classico Brut Nature (Zelen, Pinela, Rebula)

€48

GERMANIA - MOSELLA

JULIUS TREIS (Reil)

Riesling "Prestige" Spumante Metodo Classico Brut Mill. 2019

€42

Vini bianchi ITALIANI

TRENTINO-ALTO ADIGE

KELLEREI EISACKTALER (Chiusa, Bolzano)

Gewurtztraminer Alto Adige Valle Isarco DOC 2022 (100% Gewurtztraminer)

€28

TENUTA KLAUS LENTSCH (Appiano sulla strada del vino, Bolzano)

"Amperg" Pinot Bianco Alto Adige Südtirol Doc 2021 (100% Pinot Bianco)

€30

PRANZEGG WEINGUT (Bolzano)

"Tonsur" 2022 Cuvée Bianco
(55% Müller-Thurgau, 20% Pinot Bianco, 15% Chardonnay, 20% Sylvaner)

€42

FRIULI-VENEZIA GIULIA

MATTEO BRAIDOT (Romans d'Isonzo, Gorizia)

Pinot Grigio 2022 Venezia Giulia IGT (100% Pinot Grigio) €22

Chardonnay 2022 Venezia Giulia IGT (100% Chardonnay) €22

Sauvignon 2022 Venezia Giulia IGT (100% Sauvignon) €22

Ribolla Gialla 2022 Venezia Giulia IGT (100% Ribolla Gialla) €24

PARASCHOS (San Floriano del Collio, Gorizia)

“Orange One” Bianco Venezia Giulia IGT 2020 (Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla) €50

EDI KANTE (Duino Aurisina, Trieste)

“La Bora” Venezia Giulia IGT Selezione 2012 (100% Chardonnay) €65

PIEMONTE

I CARPINI (Pozzol Groppo, Alessandria)

“Rugiada del Mattino” Colli Tortonesi DOC 2022 (100% Timorasso) €32

AZIENDA AGRICOLA DEMARIE (Veza d'Alba, Cuneo)

Roero Arneis DOCG 2022 (100% Arneis) €26

VENETO

MONTE BRÈCALE (Cinto Euganeo, Padova)

Ammonite Bianco 2022 (70% Chardonnay, 30% Incrocio Manzoni) €27

GARGANUDA - A. FIORINI CARBOGNIN (Montecchia di Crosara)

“Madre” Soave DOC 2022 (100% Garganega) €38

ZENATO (Peschiera del Garda, Verona)

“Santa Cristina” Lugana DOC 2022 (100% Turbiana) €34

EMILIA-ROMAGNA

AZIENDA AGRICOLA GIOVANNINI (Colli Imolesi)

“GioJa” Albana di Romagna DOCG 2022 (100% Albana) €25

LIGURIA

AZIENDA AGRICOLA LA FELCE (Casano, La Spezia)

“Monte dei Frati” Liguria di Levante IGT 2022 (100% Vermentino Ligure) €32

DURIN (Ortovero, Savona)

Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC 2023 (100% Pigato) €30

TOSCANA

COOPERATIVA AGRICOLA SOCIALE CALAFATA (Lucca)

“Gronda” 2022 (Malvasia, Moscato Bianco, Trebbiano, Vermentino) €38

COLLINA DEI VENTI (San Gimignano)

“Giadra” Vernaccia di San Gimignano DOCG 2021 (100% Vernaccia di San Gimignano) €35

CANTINA SANTA LUCIA (Orbetello, Grosseto)

“Santa Lucia” Maremma Toscana DOC Ansonica 2022 (100% Ansonica) €27

“Eroica” DOC Ansonica Costa Dell’Argentario 2021 (100% Ansonica) €45

MARCHE

CANTINA BELISARIO (Matelica, Macerata)

“Valbona” Verdicchio di Matelica DOC 2022 (100% Verdicchio di Matelica) €25

ABRUZZO

EMIDIO PEPE (Contrada Chiesi, Teramo)

Trebbiano d’Abruzzo DOC 2020 (100% Trebbiano) €70

UMBRIA

RAÏNA (Turri, Perugia)

“La Peschiera di Pacino” Umbria Bianco IGT 2022 (100% Trebbiano Toscano) €25

CAMPANIA

LUNAROSSA (Giffoni Valle Piana, Salerno)

“Costacielo” Bianco Colli di Salerno IGT 2021 (100% Fiano) €32

AZIENDA AGRICOLA FIORENTINO (Paternopoli, Avellino)

“Zirpoli” Coda di Volpe Irpinia DOC 2021 (100% Coda di Volpe) €28

PUGLIA

CANTINA TORMARESCA - TENUTA BOCCA DI LUPO (Barletta-Andria-Trani)

“Pietrabianca” Castel Del Monte DOC 2022 (90% Chardonnay, 10% Fiano) €35

SICILIA

DAVIDE FREGONESE (Castiglione di Sicilia)

Etna Bianco DOC 2022 (Carricante con piccole percentuali di altre varietà autoctone) €35

AZIENDA AGRICOLA DEI PRINCIPI DI SPADAFORA (Monreale, Palermo)

“Cataratto” Terre Siciliane DOC 2021 (100% Cataratto) €24

ISOLA DI SALINA

VIGNEDIMARE SOCIETÀ AGRICOLA DI CARAVAGLIO (Malfa, Messina)

“Abissale” 2022 Salina IGP (100% Malvasia delle Lipari) €58

SARDEGNA

TENUTE OLBIOS (Olbia)

“Lupus In Fabula” Vermentino di Gallura Superiore DOCG 2022 €38

Vini rosati **ITALIANI**

TENUTA FORNACE (Rovescala, Pavia)

“Fumetto” Oltrepò Pavese IGT 2022 (100% Pinot Grigio)

€27

AZIENDA AGRICOLA POSSA (Riomaggiore, Cinque Terre, La Spezia)

“Rosé d’Amour” 2022 Vino Rosato da viticoltura eroica
(90% Bonamico, 10% Moscato Rosso)

€35

DAVIDE FREGONESE (Castiglione di Sicilia)

Etna Rosato DOC 2021 (100% Nerello Mascalese)

€36

Vini bianchi **ESTERI**

FRANCIA - BORGOGNA

DOMAINE BONNARDOT (Villers-la-Faye)

Bourgogne Aligoté 2022 (100% Aligoté)

€48

DOMAINE LOUIS MOREAU (Beine)

Chablis 1er Cru AOC 2022

€52

FRANCIA - BEAUJOLAIS

DOMAINE MARCEL LAPIERRE (Villié-Morgon)

Beaujolais Blanc Château Cambon 2021 (100% Chardonnay)

€40

FRANCIA - VALLE DELLA LOIRA

DOMAINE LE FAY D’HOMME (Monnières)

“Le Seigneur” Muscadet Sèvre et Maine 2022 (100% Melon de Bourgogne)

€38

DOMAINE DIDIER DEGUENEAUE (Saint-Andelain)

“Blanc Fumé de Pouilly” Pouilly-Fumé AOC 2019

€52

SLOVENIA - BRDA (PARTE SLOVENA DEL COLLIO GORIZIANO)

MOVIA (Dobrovo v Brdih)

“Gredic” 2022 (100% Friulano) €36

MARINIC (Dobrovo)

Chardonnay 2020 (100% Chardonnay) €35

VINA DOLFO (Dobrovo v Brdih)

Sauvignon Blanc (100% Sauvignon) €32

SLOVENIA - VIPAVSKA DOLINA

GUERILA (Vipavska Dolina)

“Pinela” 2022 Vipavska Dolina (100% Pinela) €38

GERMANIA - MOSELLA

JULIUS TREIS (Reil)

Riesling Trocken 2022 (100% Riesling) €33

Vini rossi ITALIANI

TRENTINO

CANTINA DORIGATI (Mezzacorona TN)

Lagrein Dunkel Trentino DOC €25

PIEMONTE

FONTANAFREDDA (Cuneo)

“Raimonda” Barbera D’Alba DOC (100% Barbera) €34

“Marne Brune” Nebbiolo D’Alba DOC (100% Nebbiolo) €38

VITE COLTE (Barolo, Cuneo)

“La luna e i falò” Barbera d’Asti DOCG superiore 2019 (100% Barbera)	€28
“Rossofuoco” Barbera d’Asti DOCG 2020 (100% Barbera)	€32
“La casa in collina” Barbaresco DOCG 2019 (100% Nebbiolo)	€38
“Paesi Tuoi” Barolo DOCG 2018 (100% Nebbiolo)	€55

VENETO

CANTINA VALPANTENA (Quinto, Verona)

Valpolicella Superiore Ripasso DOC Torre del Falasco 2018 (Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella)	€28
--	-----

CA’ RUGATE (Montecchia di Crosara, Verona)

“Punta 470” Amarone della Valpolicella DOCG 2018 (45% Corvina, 15% Rondinella, 40% Corvinone)	€70
--	-----

FRIULI-VENEZIA GIULIA

KANTE (Duino Aurisina, Trieste)

Pinot Nero 2016 Venezia Giulia IGT (100% Pinot Nero)	€55
--	-----

EMILIA-ROMAGNA

FATTORIA ZERBINA (Marzeno, Ravenna)

“Ceregio” Sangiovese di Romagna Superiore DOC 2022(100% Sangiovese)	€24
---	-----

TOSCANA

MARCHESI FRESCOBALDI (Sieci, Firenze)

“Campo ai Sassi” Rosso di Montalcino DOC 2020 (100% Sangiovese)	€28
---	-----

“Tenuta di Castiglioni” Toscana IGT 2019 (50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Sangiovese)	€30
--	-----

“Tenuta Perano” Chianti Classico Riserva 2017 (Merlot, Sangiovese)	€35
--	-----

“Nipozzano Vecchie Viti” Chianti Rufina Riserva DOCG 2016 (Sangiovese)	€38
--	-----

“**Castiglioni**” Chianti DOCG 2018 (Sangiovese, Merlot) €26

“**CastelGiocondo**” Brunello di Montalcino DOCG 2016 €60

TENUTE LUNELLI (Terricciola, Pisa)

“**Teuto**” Costa Toscano IGT 2019 (65% Sangiovese, 30% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon) €30

“**Rosso Ziggurat**” 2020 Montefalco DOC (Cabernet, Sangiovese, Merlot, Sagrantino) €24

TERENZI (Scansano, Grosseto)

“**Purosangue**” Morellino di Scansano Riserva DOCG 2021 (100% Sangiovese) €35

BUCCIA NERA (Arezzo)

“**Pa’ Ro Rosso**” IGT Toscana Rosso 2020 (75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot) €25

PUGLIA

CANTINE LEUCI (Guagnano, Lecce)

“**Idume**” Salice Salentino DOP 2021 (85% Negramaro, 15% Cabernet) €24

SICILIA

AZIENDA AGRICOLA DEI PRINCIPI DI SPADAFORA (Monreale, Palermo)

“**Principe N**” Nero d’Avola IGP 2019 (100% Nero d’Avola) €28

“**Sole dei Padri**” Syrah 2009 (100% Syrah) €75

MANDRAROSSA (Agrigento)

“**Bonera**” Sicilia DOC 2020 (50% Cabernet Franc, 50% Nero d’Avola) €28

Vini rossi **ESTERI**

FRANCIA

CHATEAU GRAND CORBIN (Saint-Emilion)

“**Chateau Petit Corbin Despaigne**” Bordeaux Saint-Emilion Grand Cru AOC 2019 (80% Merlot, 20% Cabernet Franc) €45