

# I VINI CON LE BOLLE

## Bianchi – Rossi – Rosè

- **CANTINA DEL FRIGNANO**

**Pazzano di Serramazzoni (MO) – Emilia Romagna**

**SCURONE SGRASSAPORCO 2017** 18 euro

Lambrusco da uve Grasparossa 80% Malbo Gentile 20% –  
Metodo ancestrale BIO

**TI SBRINO 2017** 18 euro

Chardonnay 80% e Pinot nero 20% – Metodo ancestrale BIO

**SGARBATO DRIZZAPELO 2017** 18 euro

Uva Tosca – Metodo ancestrale BIO

**MARIA BEATRICE D'ESTE 2016** 26 euro

Chardonnay e Pinot Nero – Metodo Classico 48 cuvèe Brut  
Millesimato 48 mesi sui lieviti

- **AZ. AGR. MARIA BORTOLOTTI**

**Zola Predosa (Bo) – Emilia Romagna**

**FALESTAR 2017** 19 euro

Pignoletto 100% – Rifermentato in bottiglia sui lieviti, Vegan Friendly,  
BIO

- **CORTE D'AIBO**

**Monteveglia (Bo) – Emilia Romagna**

**PIGNOLETTA FRIZZANTE Colli Bolognesi Docg 2018** 19 euro

Pignoletto 100% – Metodo Charmat BIO

- **CANTINA TENUTA SPADONI**

**Bologna – Emilia Romagna**

**IL BIANCO DEL NONNO**

17 euro

Montuni 100% – Metodo Charmat BIO

- **VILLA BAGNOLO**

**Castrocaro (FC) – Emilia-Romagna**

**UIUIUI SPUMANTE PERICOLOSO 2018**

18 euro

Pignoletto – Metodo Charmat

- **CANTINA VETRERE**

**Grottaglie (TA) – Puglia**

**AUREO 2018**

20 euro

Minutolo 100% – Metodo Charmat

**AUREO ROSE' 2018**

20 euro

Aglianico 100% – Metodo Charmat

## **I VINI BIANCHI**

- **AZIENDA AGRICOLA MARCO CECCHINI**

**Faedis (UD) – Friuli Venezia Giulia**

**D'ORSARIA 2018**

20 euro

Ribolla gialla 100% – Affinamento in acciaio

**TOVÈ 1867 2018** 23 euro  
Friulano Doc COF – Tocai Fr. 90%, Verduzzo Fr. 10% – Affinamento  
finale in barrique

• **LA BIANCARA – ANGIOLINO MAULE**  
**Gambellara (VI) – Veneto**

**BIANCO MASIERI 2018** 19 euro  
Garganega 90%, vitigni autoctoni 10% – Affinamento in acciaio

• **EROS MAMMOLITI**  
**Ceriana (IM) – Liguria**

**EPICURO 2018** 20 euro  
Vermentino 100% – Affinamento in acciaio

• **VILLA BAGNOLO**  
**Castrocaro (FC) – Emilia-Romagna**

**BIANCOBAGNOLO 2018** 18 euro  
Albana secco 100% – Affinamento in acciaio

**ORTENSIA 2018** 18 euro  
Chardonnay 50%, Trebbiano 20%, Malvasia 15%, Moscato 15% –  
Affinamento in acciaio

• **AZ. AGRICOLA CARLETTI SAURO**  
**Camerano (AN) – Marche**

**ALBA CLARA 2019** 15 euro  
Malvasia, Moscato, Trebbiano – Affinamento in acciaio

• **AZ. AGRICOLA SAN GIOVANNI DI SOLE TERRA**  
**Offida (AP) – Marche**

**GYO 2018** 19 euro  
Passerina 100% - Affinamento in vasca di cemento BIO e Vegan Friendly

**GYO 2019** 20 euro  
Pecorino 85%, Trebbiano 15% - Affinamento in vasca di cemento BIO e Vegan Friendly

• **LA MARCA DI SAN MICHELE**  
**Cupramontana (AN) - Marche**

**CAPOVOLTO 2019** 24 euro  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore - Verdicchio 100% - Affinamento in acciaio BIO e Vegan friendly

• **TENUTA MARTAROSA**  
**Campomarino (CB) - Molise**

**DUE VERSURE 2018** 20 euro  
Fiano 100% - Affinamento in acciaio

**MAEVA 2018** 20 euro  
Moscato Giallo 100% - Affinamento in acciaio

• **CONTRADA SALANDRA**  
**Pozzuoli (NA) - Campania**

**FALANGHINA DEI CAMPI FLEGREI 2016** 25 euro  
Falanghina 100% - Affinamento in acciaio

• **BOSCO FALCONERIA**  
**Partinico (PA) - Sicilia**

**CATARRATTO 2018** 23 euro  
Catarratto 100% - Affinamento in acciaio BIO

- **BARRACO**

**Marsala (TP) – Sicilia**

**VIGNAMMARE 2019**

25 euro

Grillo 100% - Affinamento in acciaio 2 gg di macerazione - Senza solfiti aggiunti

## I VINI ORANGE & ROSE

- **DAMIJAN PODVERSIC**

**Gorizia – Friuli Venezia Giulia**

**NEKAJ**

43 euro

Friulano 100% - Affinamento in botte grande

- **CANTINA VETRERE**

**Grottaglie (TA) – Puglia**

**TARANTA 2018**

20 euro

Malvasia nera 10%, Negroamaro 90% - Affinamento in acciaio

# I VINI ROSSI

- **AZIENDA AGRICOLA MARCO CECCHINI**

**Faedis (UD) – Friuli-Venezia-Giulia**

**D'ORSARIA 2018**

20 euro

Cabernet Franc 100% – Affinamento in acciaio

- **AZ. AGR.LA ANNA MARIA ABBONA**

**FARIGLIANO (CN) – Piemonte**

**DOGLIANI DOCG SORÌ DIJ BUT 2017**

22 euro

Dolcetto 100% – Affinamento in acciaio

**BARBERA D'ALBA DOC 2017**

22 euro

Barbera 100% – Affinamento in acciaio

**LANGHE NEBBIOLO DOC 2016**

26 euro

Nebbiolo 100% – Affinamento in botti grandi

**BAROLO DOCG CASTIGLIONE FALLETTO 2015**

50 euro

Nebbiolo 100% – Affinamento in legni tradizionali

- **EROS MAMMOLITI**

**Ceriana (IM) – Liguria**

**DEMOCRITO 2017**

19 euro

Rossese 40%, Ciliegiolo 50%, Cruairora 10% – Affinamento in acciaio

● **AZ. AG. CASINO NUOVO DI BARTOLETTI PATRIZIA**  
**Casalfiumanese (BO) – Emilia-Romagna**

**ZETA ZITA** 2011, 2016, 2018 20 euro  
Sangiovese 100% - Affinamento in acciaio - Coltivazione  
biodinamica DEMETER - Senza solfiti aggiunti

● **CORTE D'AIBO**  
**Monteveglia (BO) – Emilia-Romagna**

**MERIGGIO** 2018 23 euro  
Barbera, Cabernet Sauvignon e Merlot - Vinificazione in anfore di  
terracotta con macerazione variabile da 30 a 180 gg. a seconda  
delle varietà

● **AZIENDA AGRICOLA LA SVOLTA**  
**Lastra a Signa (FI) – Toscana**

**CHIANTI CLASSICO** 2016 21 euro  
Sangiovese 100% - Affinamento in vasca di cemento

● **AZ. AGRICOLA CARLETTI SAURO**  
**Camerano (AN) – Marche**

**ROSCIO** 2017 16 euro  
Montepulciano, Sangiovese - Affinamento in acciaio

**COLLE LAURO** 2016 20 euro  
Montepulciano 100% - Affinamento in botte grande

**ANTICO CASALE** 2015 23 euro  
Montepulciano 100% - Affinamento in barrique

- **TENUTA MARTAROSA**

**Campomarino (CB) - Molise**

**TINTILIA 2018**

24 euro

Tintilia 100% - Affinamento in acciaio

- **CANTINA VETRERE**

**Grottaglie (TA) - Puglia**

**PASSATURO 2017**

24 euro

Malvasia nera 100% - Affinamento in acciaio

**TORRE MORA PRIMITIVO 2018**

16 euro

Primitivo 100% - Affinamento in acciaio

**TORRE MORA NEGROAMARO 2017**

16 euro

Negroamaro 100% - Affinamento in acciaio

- **BOSCO FALCONERIA**

**Partinico (PA) - Sicilia**

**NERO D'AVOLA 2016, 2017**

24 euro

Nero d'Avola 100% - Affinamento in acciaio BIO

- **CANTINA DEL FRIGNANO**

**Pazzano di Serramazzone (MO) - Emilia Romagna**

**MALBOTTO 2017**

20 euro

Malbo Gentile 80% Merlot 20% - Affinamento in acciaio BIO