











La Nostra Cantina

Carta aggiornata al 5 Luglio 2008

Si effettua la miscita di vino al calice

Per migliorare la consultazione della carta e facilitare la scelta del vino che gradite assaggiare, qui sotto è mostrata una serie di simboli che troverete abbinati ad ognuna delle etichette presenti in cantina, quale piccolo, prezioso e divertente aiuto.

Legenda

<i>Vino al momento non disponibile</i>	
<i>vino di grande bevibilità e immediatezza</i>	
<i>vino pluripremiato</i>	
<i>vino con spiccati aromi varietali</i>	
<i>vino elegante e di frutto</i>	
<i>vino di grande concentrazione</i>	
<i>da agricoltura biologica o lotta integrata</i>	
<i>vino biodinamico</i>	
<i>Oscar qualità/prezzo</i>	
<i>mi piace molto!!!</i>	

Vino della Casa: 1/4 litro 2,10 1/2 litro 3,50

~

Prosecco, Metodo Classico e Champagne

	euro
Prosecco di Valdobbiadene brut d.o.c. '07, Col dei Salici 🚲	15,00
Essé brut v.s.g., Isola Monte San Pietro 🍷🚲	16,00
Enrico Primo d.o.c. '02 (Chard. P. nero, 60 mesi sui lieviti), Torre Fornello 🍷📺	20,00
Mirituffo metodo classico v.d.t.s. (Chardonnay Pinot nero), Luigi Boni 🍷👍	20,00
Maximum brut d.o.c., Ferrari 🚲🍷👍	23,00
Maximum brut rosé d.o.c., Ferrari 🍷👍	25,00
"Perle" Metodo Classico d.o.c. '02, Ferrari 🍷👍👉	27,00
Giulio Ferrari riserva del Fondatore d.o.c. '97 🍷👍👉	70,00
Franciacorta cuvée nature d.o.c.g., Gatti 🍷👍	29,00
Franciacorta Satèn d.o.c.g. '04, Le Marchesine 🍷👍	27,00
Almerita brut d.o.c. '05, Tasca d'Almerita 🌿🍷👍	27,00
Champagne Geoffroy brut 🍷👍	44,00

Vini Bianchi

Eccetto dove indicato, l'annata dei vini bianchi serviti corrisponde in genere a quella dell'ultima vendemmia.

Vini bianchi romagnoli

Gli Autoctoni

Ortrugo vivace d.o.c., Il Poggiarello (Colli Piacentini) 🚲	11,00
"Lera" (Trebbiano Albana Pignoletto) i.g.t., Giampiero Spinelli (Carpineta) 📺🚲	10,00
"Floresco" (fermentato in legno) d.o.c. '05, La Berta (Brisighella) 📺👍	14,00
Albana secco "Progetto 1" d.o.c.g. '06, Leone Conti (S. Lucia di Faenza) 📺👍	14,00
Albana secco "Progetto 2" d.o.c.g. '05, Leone Conti 🍷👍	16,00
Donnaurelia bianco igt '07, Le Vigne di Ciso (Carpineta) 🌿🍷👍	15,00
Pagadebit "Vigna delle Rose" d.o.c., Podere Vecciano (Coriano) 📺👍👎	13,00
Rebola "Vigna la Ginestra" d.o.c. '06, Podere Vecciano (Coriano) 📺👍👎	16,00

Chardonnay e Sauvignon in Romagna

Bron & Ruseval (Chardonnay in legno) i.g.t. '06, Tenute Celli (Bertinoro) 🚲🌿	14,00
Lunaria (Sauvignon) i.g.t. '06, Az. Agr. Castelluccio (Modigliana) 🌿	14,00

🌿! 🍷 📦 🚲 🍷 🍷 🍷 🍷 (*) : consulta la legenda in prima pagina e scegli il tuo vino

👍 Alto Adige 👍

<i>de Vite (Pinot bianco/Sauvignon/Muller Thurgau) d.o.c. '07, Köfstätter</i> 🍷! 🍷	14,00
<i>Gewurztraminer d.o.c. '07, Köfstätter</i> 🍷! 🍷	15,00
<i>Kerner d.o.c. '06, Niklas</i> 🍷! 🍷	16,00
<i>Sauvignon d.o.c. '05 "Winkl", Terlan</i> 🍷! 🍷! 🍷	15,00
<i>Pinot bianco d.o.c. '05 "Vorberg", Terlan</i> 🍷! 🍷	18,00
<i>Riesling Montiggl d.o.c. '07 Saint Michael Eppan</i> 🍷! 🍷! 🍷	16,00
<i>Sauvignon Sant Valentin d.o.c. '07, Saint Michael Eppan</i> 🍷! 🍷! 🍷	28,00
<i>Barthenau d.o.c. '06, Köfstätter</i> 🍷! 🍷! 🍷	22,00
<i>Nova Domus (Pinot bianco/Sauv. Chardonnay) d.o.c. '04, Terlan</i> 🌿! 🍷! 🍷! 🍷	22,00

Veneto | Friuli Venezia Giulia

<i>Lugana d.o.c. '07 "Vigneto S. Martino, Tommasi</i> 🚲	18,00
<i>Ribolla gialla Collio d.o.c. '07, Marco Felluga</i> 🍷! 👍	16,00
<i>Tocai Friulano Collio d.o.c. '07, Russiz Superiore</i> 🍷! 🍷! 👍	20,00
<i>Sauvignon Collio d.o.c. '07, Russiz Superiore</i> 🍷! 🍷! 👍	20,00








Marche

<i>Roncaglia d.o.c. '05 (P.nero in bianco/Albanella), Fattoria Mancini</i> 🚲	18,00
<i>Verdicchio dei C. di Jesi d.o.c. 'sup. 05, Fattoria San Lorenzo</i> 🍷! 🍷! 👍	15,00
<i>Verdicchio dei C. di Jesi d.o.c. '04 riserva, Fattoria San Lorenzo</i> 🍷! 🍷! 👍	20,00
<i>Impero d.o.c. '05 (Pinot nero in bianco fermentato in legno, Fattoria Mancini</i> 🍷! 👍	23,00








~

 (*): consulta la legenda in prima pagina e scegli il tuo vino






Umbria/Toscana

San Giovanni Orvieto cl. sup. (Grechetto) i.g.t. '07, Castello della Sala  	15,00
Vermentino di Bolgheri d.o.c. '07, Tenuta Guado al Tasso  	16,00
Cervaro della Sala (Chardonnay) i.g.t. '05, Castello della Sala   	32,00

Campania

Falanghina d.o.c. '07, Feudi di San Gregorio   	15,00
Greco di Tufo "cru Cutizzi" d.o.c. '07, Feudi di San Gregorio   	16,00
Fiano di Avellino "cru Pietracalda" d.o.c. '07, Feudi di San Gregorio   	16,00

Puglia e Sicilia

Chardonnay "Pietrabianca" i.g.t. '06, Tormaresca  	18,00
Leone d'Almerita i.g.t. '07 (Catarratto Chardonnay), Tasca d'Almerita  	14,00
Etna bianco (Chardonnay Carricante) d.o.c. '06, Terre Nere 	15,00

Vini bianchi francesi

Il Midi

Chardonnay St Jean du Noviciat Vin du Pays d'Oc a.o.c. '07, Domain du Novi  	14,00
--	-------

La Borgogna e Chablis

Chablis 1er cru Vaillon a.o.c. '05, La Chablisienne   	25,00
Marsannay blanc a.o.c. '06, Bruno Clair  	35,00
Chablis 1er cru Vosgros a.o.c. '06, Druin  	38,00
Bourgogne Mersault a.o.c. '02 Maison Louis Latour  	42,00

Altri Paesi

Washington State (U.S.A)

Eroica Riesling Columbia Valley 2006, Chateau Saint Michel  	22,00
--	-------

~

 (*): consulta la legenda in prima pagina e scegli il tuo vino

Vini Rossi











*Eccetto dove indicato l'annata dei vini rossi serviti corrisponde
a quella dell'ultima vendemmia*

Il Sangiovese

Bertinoro e colli cesenati...

<i>Ronchetto-sangiovese i.g.t. '06, Az. Agr. Giampiero Spinelli (Carpineta)</i>	 	8,00
<i>Vigna del Gelso d.o.c. superiore, Braschi (Bertinoro)</i>	 	10,00
<i>Marasco d.o.c. superiore, La Centenara (Sorrivoli)</i>	 	10,00
<i>Cubera d.o.c. superiore, Masimo Golinelli (Madonna dell'Olivo)</i>	 	12,00
<i>Gianto d.o.c. superiore Le Vigne di Ciso (Carpineta)</i>	 	12,00
<i>Scarlatto d.o.c. superiore '06, S. Lorenzo in Scanno (Longiano)</i>	  	12,00
<i>Sebastiano Fausto d.o.c. superiore '06, S. Lorenzo in Scanno (Longiano)</i>	 	16,00
<i>Nato-Re d.o.c. superiore '06, Maria Galassi (Paderno)</i>		15,00
<i>Fedro d.o.c. superiore '05, Tenuta Volpe (Monteleone)</i>		16,00
<i>Palpedrigo d.o.c. superiore '05, Campo-del Sole</i>		14,00
<i>Colombarone d.o.c. superiore '04, Tenuta La Viola (Bertinoro)</i>	   	14,00
<i>Fermavento d.o.c. superiore '06, Giovanna Madonia (Bertinoro)</i>	 	14,00
<i>Petra Honori riserva d.o.c. '05, La Viola (Bertinoro)</i>	  	22,00
<i>Ombroso riserva d.o.c. '04, Giovanna Madonia (Bertinoro)</i>	   	25,00

...uvaggi ed altri vitigni

<i>Bron e Rusèval (Sang.16. Sauvignon) i.g.t. '04, Celli (Bertinoro)</i>	   	15,00
<i>Sterpigno (Merlot) i.g.t. '03'04, Giovanna Madonia (Bertinoro)</i>	  	23,00
<i>Particella 25 (Merlot Cabernet Syrah) i.g.t. '05, Tenuta La Viola</i>	  	28,00

~











 (*): consulta la legenda in prima pagina e scegli il tuo vino

I Colli Forlivesi

Sangiovese, uvaggi ed altri vitigni...

<i>Notturmo i.g.t. '06, La Palazza (Massa di Vecchiazano)</i>	 	13,00
<i>Pruno d.o.c. riserva '04, La Palazza (Massa di Vecchiazano)</i>	   	24,00
<i>Magnificat (Cab. Sauv.) i.g.t. '03, La Palazza (Massa di Vecchiazano)</i>	  	24,00
<i>Sbargoletto d.o.c. '05, Rocca le Camminate (Rocca delle Camminate)</i>	 	13,00
<i>Vitignano i.g.t. '04, Rocca le Camminate (Rocca delle Camminate)</i>	   	15,00
<i>Tre Rocche d.o.c. superiore '06, Nicolucci (Predappio)</i>	   	13,00
<i>Vigneto Prugneto d.o.c. '06, Poderi dal Nespoli (Nespoli)</i>	  	13,00
<i>Il Nespoli i.g.t. '04, Poderi dal Nespoli (Nespoli)</i>	  	16,00
<i>Cinque Vigne v.d.t.r. '06, Roberto Celli (Predappio-alta)</i>	 	12,00
<i>Bartongo v.d.t.r. '06, Roberto Celli (Predappio-alta)</i>	 	14,00
<i>Pertinello d.o.c. '04, Tenuta Arpineto (Civitella di Romagna)</i>	 	15,00
<i>Ronco dei Ciliegi i.g.t. '04, Castelluccio (Modigliana)</i>	 	22,00
<i>Ronco delle Ginestre i.g.t. '03, Castelluccio (Modigliana)</i>	   	26,00
<i>Predappio di Predappio d.o.c. ris. '04, Nicolucci (Predappio-alta)</i>	   	24,00

I Colli riminesi

<i>Vignalmonte d.o.c. superiore '05, Podere Vecciano (Ospedaletto di Coriano)</i>	 	14,00
<i>Sangiovese sup. ris. D'Enio d.o.c. '04, Podere Vecciano</i>	 	22,00
<i>Scabi d.o.c. superiore '06, Az. Agr. San Valentino</i>		13,00
<i>Eclissi di Sole i.g.t. '05 (Sang. Cab. Merlot) Az. Agr. San Valentino</i>	 	18,00
<i>Terra di Covignano d.o.c. riserva '04, Az. Agr. San Valentino</i>	  	22,00

~

 (*): consulta la legenda in prima pagina e scegli il tuo vino

Colli Faentini e Castel San Pietro

Sangiovese

<i>Solano d.o.c. superiore '06, La Berta (Castelbraniere di Faenza)</i>	  	13,00
<i>Olmatello d.o.c. riserva '05, La Berta (Castelbraniere di Faenza)</i>	  	18,00
<i>Torre di Ceparano d.o.c. '04, Fattoria Zerbina (Marzeno)</i>	    	15,00
<i>Campiume d.o.c. '04, Az. Agr. Campiume (Fognano di Brisighella)</i>	 	18,00
<i>Pietramora ris. '03, Fattoria Zerbina (Marzeno)</i>	   	35,00
<i>Pietramora ris. '01, Fattoria Zerbina (Marzeno)</i>	   	42,00
<i>Pietramora ris. '00, Fattoria Zerbina (Marzeno)</i>	   	42,00

gli uvaggi ed altri vitigni

<i>Arcoiaio i.g.t. '04 (Savignòn rosso), Leone Conti (Santa Lucia di Faenza)</i>	  	18,00
<i>Monticoralli d.o.c. '03 (Merlot Cab. Sangiovese), Tre Ré (Casale di Faenza)</i>		15,00
<i>Liano i.g.t. '04 (Sangiovese Cab.) Umberto Cesari (Castel San Pietro terme)</i>	 	18,00
<i>Marziano i.g.t. '03 (Sangiovese Cab.), Fattoria Zerbina (Marzeno)</i>	   	30,00

Lambruschi ed altri vini

<i>Lambrusco i.g.t. "Frinès", Luigi Boni</i>	 	12,00
<i>Gutturnio (Barbera Croatina) d.o.c. '07, Il Poggiarello</i>	 	12,00
<i>Pinot nero Colli Piacentini d.o.c. '06 "Perticato le Giastre", Il Poggiarello</i>		18,00

~



                                  

Toscana







Il Sangiovese del Chianti Classico

Chianti Classico "Ris. Tenute Antinori" d.o.c.g. '03, Antinori	 	24,00
Chianti Cl. "Le Baroncole" d.o.c.g. '01, S. Giusto a Rentennano	  	30,00
Chianti Classico "Badia a Passignano" riserva d.o.c.g. '03, Antinori	  	32,00
Chianti Classico d.o.c.g. '01, Castello di Ama	   	30,00
Chianti Classico d.o.c.g. '99, Castello di Ama	  	30,00
"Cepparello" Sangiovese i.g.t. '01, Isole e Olena	  	52,00
"Percarlo" Sangiovese i.g.t. '01, San Giusto a Rentennano	  	50,00

Il Sangiovese di Montepulciano

Rosso di Montepulciano d.o.c. '06 "Sabazio", La Braccasca		14,00
Vino Nobile di Montepulciano cru Santa Pia d.o.c.g. '03, La Braccasca		24,00
		

Il Sangiovese della Maremma

Morellino di Scansano Podere 414 d.o.c. '06, Simone Castelli	  	15,00
Morellino di Scansano d.o.c. '06, Il Grillesino	  	15,00

Il Sangiovese di Montalcino

Rosso di Montalcino d.o.c. '05, La Poderina	 	15,00
Rosso di Montalcino d.o.c. '04, Poggio Salvi di Montalcino	 	18,00
Rosso di Montalcino d.o.c. '04, Biondi Santi	 	32,00
Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne" d.o.c.g. '00, Antinori	 	42,00
Brunello di Montalcino d.o.c.g. '01, Poggio Salvi di Montalcino	 	50,00
Brunello di Montalcino d.o.c.g. '01, Biondi Santi	  	85,00

SuperTuscans ed altri altri vitigni...

Il Bruciato Bolgheri d.o.c. '06 (Cab. Merlot Sirah), Guado al Tasso	 	21,00
Casalferro i.g.t. '00 (Sangiovese Merlot), Barone Ricasoli	 	26,00
Teuto i.g.t. '04 (Sangiovese) Tenuta Podernovo	 	18,00
Sirah d.o.c. '05, D' Alessandro	  	16,00

 (*): consulta la legenda in prima pagina e scegli il tuo vino

Syrah "Bosco" d.o.c. '04, D' Alessandro    35,00

Marche/Umbria

Focara Pinot noir d.o.c. '04, F. Mancini   24,00

Rosso di Montefalco d.o.c. '05, Tenuta Castelbuono   15,00

Sagrantino di Montefalco d.o.c. '03, Tenuta Castelbuono   30,00





Campania

Lacrima Christi rosso d.o.c. '05, Feudi di San Gregorio    18,00

Rubrato (Aglianico) i.g.t. '05, Feudi di S. Gregorio    14,00



Taurasi d.o.c.g. '03, Feudi di S. Gregorio      25,00



Puglia

Forcicoda (Primitivo) i.g.t. '05/'06, Formaresca     16,00

Maime (Negroamaro) i.g.t. '04/'05, Formaresca    22,00

Sicilia

"Lamuri" (Nero d'Avola in purezza) d.o.c. '05, Tasca d'Almerita   14,00

Etna rosso cru Calderara Sottana d.o.c. '04, Terre Nere (Nerello Mascalese)   25,00

Rosso del Conte (Nero d'Avola in purezza) d.o.c. '04, T. d'Almerita   40,00

Mille e una notte (Nero d'Avola e altri autoctoni) d.o.c. '03, Donnafugata    40,00

Vini rossi Francesi

La Borgogna ed i suoi magnifici Pinot Nero



Bourgogne Grand Cru Echezeaux a.o.c. '04, Confuron-Cotetidot    90,00

Bourgogne Volnay a.o.c. '02, Leflaive    40,00

Bourgogne Marsannay Les grasses Tetes '05, Bruno Clair   35,00

Bourgogne Nuits S. George 1er cru Aux Perdrix a.o.c. '05, Des Perdrix   85,00













Bordeaux

Bordeaux Saints Estèphe cru Bourgeois a.o.c. '05, La Commanderie   30,00














 (*): consulta la legenda in prima pagina e scegli il tuo vino

Vini dolci, Passiti e liquorosi

Vini dolci e passiti romagnoli

Vino dolce al calice		2,50
Vino passito al calice		3,50/5,00
Malvasia passito "Infavato" d.o.c. '99, La Berta (0,500 l)	  	18,00
Albana Passito "Arrocco" d.o.c.g. '03, F. Zerbina (0,500 l)	 	23,00
Albana Passito "Scacco Matto" d.o.c.g. '03, F. Zerbina (0,375 l)	  	35,00
Stil novo i.g.t. (Albana), Terre della Pieve (0,500 l)	 	22,00
Passolo i.g.t. '03 (Albana), Nicolucci (0,500 l)	 	22,00

Vini dolci, passiti e liquorosi altre regioni ed esteri

Moscato naturale d.o.c.g., Prunotto (0,750 l)	 	13,00
Asti spumante Mondoro, Barbero (0,750 l)		13,00
Barolo chinato, Marcarini (0,750 l)	 	30,00
Dindarello (Moscato) i.g.t. '07, Maculan (0,375l)	 	11,00
Muscat de Frontignan a.o.c. vin doux naturelle, Chap. de la croix (0,5l)	 	15,00
Recioto della Valpolicella d.o.c. 2003 Fiorato, Tommasi (0,500 l)		22,00
Sauternes a.o.c. '04, Chateau Guiraud (Botritys) (0,375l)	 	28,00
Erbaluce di Caluso passito (Botritys) d.o.c. '99, E. Serafino (0,375l)	 	28,00

~