

Siamo orgogliosi di presentare la nostra nuova carta dei vini, frutto di una ricerca sviluppata in più di 8 mesi, con visite a cantine, partecipazione a fiere del settore degustando decine e decine di vini meravigliosi.

A questo proposito vogliamo ringraziare per il prezioso aiuto Andrea Accorsi, nostro collaboratore da lungo tempo, che con tanta passione ha collaborato alla realizzazione di questa carta dei vini.

Con molta umiltà, tutti insieme, ci siamo avvicinati a questo affascinante mondo con l'obiettivo di selezionare referenze che possano stupire i nostri ospiti, con la consapevolezza che questo è solo l'inizio di un viaggio meraviglioso.

Come nostre prime mete, desideriamo proporvi:

- le cantine del territorio, per una proposta più semplice ma al contempo di grande qualità, che trasmetta tutta la passione per le vigne degli uomini di Romagna;
- una selezione di aziende vinicole che producono in maniera etica nel rispetto dell'ambiente, della salute e del piacere del consumatore;
- etichette che non sono destinate alla grande distribuzione, ma ad una nicchia ristretta di consumatori desiderosi di degustare qualcosa di esclusivo e di grande pregio.

Prima di intraprendere questo viaggio dei sensi insieme a voi, vogliamo riassumere, con parole semplici, qualche piccolo concetto di enologia, molto ricorrente nelle etichette selezionate.

Buon viaggio a tutti e... alla salute!!!

- **IGT (Identificazione Geografica Tipica)**

Disciplinare di produzione legato ad una zona, in genere abbastanza ampia. Presenta dei parametri di produzione a cui attenersi come ad es. resa massima di uva per ettaro, gradazione alcolometrica, ecc..

- **DOC (Denominazione di Origine Controllata)**

Disciplinare di produzione legato ad una zona ben precisa. Richiede informazioni dettagliate della zona di produzione e della lavorazione del prodotto. I vini DOC sono soggetti ad esami chimico-fisici durante la produzione del prodotto.

- **DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)**

Disciplinare di produzione con parametri di produzione più restrittivi rispetto al DOC, per assicurare una maggiore qualità. I vini DOCG sono soggetti a due esami chimico-fisici, il primo durante la produzione, il secondo all'imbottigliamento.

- **BIOLOGICO**

Disciplinare che delinea la modalità di produzione, prevedendo una serie di restrizioni nell'utilizzo di alcune pratiche enologiche. Un vino si può definire biologico quando in vigna vengono coltivate uve senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi e senza l'impiego di OGM ed in cantina vengono utilizzati solo prodotti previsti da un apposito regolamento(203/2012)

- **BIODINAMICO**

Disciplinare non ancora riconosciuto da enti ufficiali. Prevede una produzione alla ricerca della massima naturalità del prodotto, con parametri ancor più ristrettivi rispetto al Biologico, soprattutto per quanto riguarda la lavorazione in cantina.

- **IN BIOCONVERSIONE**

Periodo nel quale una azienda, fino a quel momento gestita in modo convenzionale, crea le condizioni per praticare correttamente il metodo di agricoltura biologica o biodinamica.

- **FRANCIACORTA**

Il Franciacorta è uno spumante a DOCG la cui produzione è consentita in provincia di Brescia. Prende il nome dall'omonima zona, la Franciacorta. I vitigni usati per la produzione sono: Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco. Quando in etichetta è riportata la scritta "SATEN" siamo di fronte a uno spumante con una pressione più bassa rispetto al solito (4,5 atmosfere rispetto alle 6 atmosfere che mediamente troviamo negli altri spumanti), in cui sono state utilizzate solo uve bianche (Chardonnay e Pinot bianco).

- **PROSECCO**

È un vino bianco DOC, prodotto in Veneto e in Friuli-Venezia Giulia. Il suo vitigno principale è il Glera. Alcune denominazioni di questo vino hanno assunto il marchio DOCG (Montello e Colli Asolani prosecco, Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene). È prodotto in versione vino "frizzante" e in versione vino "spumante".

- **CHAMPAGNE**

Lo champagne è uno spumante metodo classico, famoso in tutto il mondo; prende il nome dalla regione della Champagne, situata nel nord-est della Francia, dove il vino è prodotto. Sono 3 i vitigni principali per la produzione: Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier.

- **UVAGGIO**

Assemblaggio di uve provenienti da vitigni diversi, per la produzione di un vino.

- **CRÙ**

Termine identificativo di un particolare vigneto che dà vita a vini di alta qualità. Con il tempo "crù" è diventato anche un termine ufficiale utilizzato nella classificazione qualitativa dei vigneti delle più importanti aree di produzione francesi: Bordolese, Borgogna, Alsazia, Champagne.

- **RISERVA**

I vini D.O.C.G. e D.O.C. possono fregiarsi della menzione "Riserva" quando vengono sottoposti a un periodo di affinamento più lungo rispetto a quello definito nel disciplinare di produzione per i vini base. Vi sono anche altre differenze di produzione, sempre volte ad alzare la qualità dei vini in oggetto.

Vogliamo anche semplificare qualche termine usato nella spumantificazione, con la speranza di aiutarvi a scegliere la vostra bollicina.

- **METODO CHARMAT (o Martinotti)**

Tecnica di spumantizzazione dove la rifermentazione e relativa presa di spuma, avvengono in autoclavi di acciaio, mediante zuccheri e lieviti selezionati.

- **METODO ANCESTRALE**

Tecnica di spumantizzazione dove la prima fermentazione viene interrotta per conservare lieviti e zuccheri sufficienti a ricreare una seconda rifermentazione in bottiglia con relativa presa di spuma. Non vengono quindi aggiunti lieviti e zuccheri selezionati. Solitamente in questi vini non viene effettuata la sboccatura, per questo risultano torbidi alla vista, in quanto rimane presente un fondo di lieviti del tutto naturale.

- **METODO SEMIANCESTRALE**

Stessa tecnica descritta sopra, con la differenza che la rifermentazione in bottiglia parte mediante l'aggiunta di una parte di mosto congelato (derivante dalla prima fermentazione). Anche qui, lieviti e zuccheri, sono quelli originari dell'uva e non selezionati.

- **METODO CHAMPENOISE (o Metodo Classico)**

Metodo di produzione dei più grandi spumanti al mondo (Champagne, Franciacorta, Trento). Possiamo sintetizzarlo in 5 passaggi chiave:

1. "Tirage" o imbottigliamento del vino base: il vino base viene imbottigliato insieme ad uno sciroppo composto da zuccheri, lieviti e sali minerali (Liqueur de tirage)
2. Presa di spuma: i lieviti trasformano gli zuccheri in anidride carbonica, la quale darà vita, al momento della stappatura, ad una spuma a grana molto fine e persistente, quindi di grande qualità.
3. Maturazione: il vino, divenuto ora spumante, matura sui propri lieviti in bottiglia, per un periodo più o meno lungo, a seconda dei disciplinari di appartenenza. Questo periodo conferirà al vino maggiore complessità e di conseguenza maggiore qualità.
4. Remuage: le bottiglie vengono poste in particolari supporti rivolte con il collo verso il basso e vengono rotate su se stesse, al fine di concentrare i lieviti "morti" verso il tappo.
5. Sboccatura (o Dègorgement): a questo punto la bottiglia viene stappata e con la spinta della pressione interna i lieviti fuoriescono. Si passa ora alla ricolmatura della bottiglia con un composto di vino e zuccheri (liqueur d'expédition) e alla tappatura definitiva.

In base alla quantità di zuccheri aggiunti nella ricolmatura della bottiglia, avremo la seguente classificazione:

- Dosage zero, non dosato, pas dose <3g/l
- Extra brut <6g/l
- Brut <12g/l
- Extra dry 12-17g/l
- Sec, secco e dry 17-32g/l
- Demi sec o abboccato 32-50g/l
- Doux o dolce >50g/l

Bollicine italiane

Nature Brut (senza solforosa aggiunta) Pinot Nero 85% Chardonnay 15% • Marcoalberto - Piemonte	€ 39.00
Franciacorta Pas Dosé DOCG Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco • Mosnel - Lombardia	€ 28.00
Franciacorta Brut Rosé DOCG Chardonnay - Pinot Nero • Mosnel - Lombardia	€ 29.00
Franciacorta Brut Nature DOCG BIO Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco • Mosnel - Lombardia	€ 29.00
Franciacorta Satèn Millesimato 2012 DOCG Chardonnay 100% • Mosnel - Lombardia	€ 34.00
Franciacorta Pas Dosé DOCG (Magnum) Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco • Mosnel - Lombardia	€ 60.00
Sullerba Surlì (Metodo Classico semi-ancestrale) Chardonnay 100% • Cantina 1701 - Lombardia	€ 22.00
Franciacorta Brut - DOCG Biodinamico Chardonnay - Pinot Nero • Cantina 1701 - Lombardia	€ 28.00
Franciacorta Rosè - DOCG Biodinamico Pinot Nero • Cantina 1701 - Lombardia	€ 28.00
Franciacorta Satèn - DOCG Biodinamico Chardonnay 100% • Cantina 1701 - Lombardia	€ 29.00
Franciacorta Brut Vintage (non dosato 2011) DOCG Biodinamico Chardonnay - Pinot Nero • Cantina 1701 - Lombardia	€ 45.00
Franciacorta Prestige DOCG Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco • Cà del Bosco - Lombardia	€ 35.00

Bollicine italiane

Franciacorta Prestige DOCG (Magnum) Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco • Cà del Bosco - Lombardia	€ 68.00
Lieselehof Brut BIO Souvigner Gris 100% • Lieselehof - Alto Adige	€ 44.00
Perlè Millesimato 2010 Trento DOC Chardonnay 100% • Ferrari - Trentino Alto Adige	€ 39.00
Prosecco Superiore Extra Dry DOCG Glera 100% • Nani Rizzi - Veneto	€ 22.00
Spumante Rosè Brut Raboso - Incrocio Manzoni • Nani Rizzi - Veneto	€ 20.00
Prosecco Superiore Brut DOCG Glera 100% • Nani Rizzi - Veneto	€ 22.00
Prosecco Superiore di Cartize Dry DOCG Glera 100% • Nani Rizzi - Veneto	€ 29.00
Prosecco Extra Dry BIO DOCG Glera 100% • Cantine Mionetto - Veneto	€ 19.00
Pertinello Metodo Classico Extra Brut Sangiovese 100% • Tenuta Pertinello - Emilia Romagna	€ 22.00
Cuvée Brut 2013 Chardonnay 100% • Terrazze dell'Etna - Sicilia	€ 28.00
Rosè Brut 2013 Nerello Mascalese 10% Pinot Nero 90% • Terrazze dell'Etna - Sicilia	€ 28.00

La Francia

Champagne

Champagne Tradition Grand Cru Brut € 55.00
Pinot Noir 100% • Arnould Michel & Fils - **Francia**

Champagne Horizon Blanc de Blanc € 55.00
Chardonnay 100% • Pascal Doquet - **Francia**

Champagne Brut Reserve € 55.00
Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier • Philippe Gonet - **Francia**

Champagne Rosè Brut € 69.00
Chardonnay - Pinot Noir • Philippe Gonet - **Francia**

Champagne Millesimé Blanc de Blancs Grand Cru 2008 € 89.00
Chardonnay 100% • Philippe Gonet - **Francia**

Languedoc

Blanquette de Limoux Reservée (Metodo Classico) € 18.00
Mauzac 100% • Maison Guinot - **Francia**

La Francia

Bourgogne

Laforêt Bourgogne

Chardonnay 100% • Joseph Drouhin - **Francia**

€ 23.00

Chablis Premier Cru Vaillons

Chardonnay 100% • Drouhin - Vaudon - **Francia**

€ 53.00

Loire

Destinée

Sauvignon Blanc 100% • Joseph Mellot - **Francia**

€ 20.00

Alsace

Riesling Reserve

Riesling 100% • Marie et Cecile Albrecht - **Francia**

€ 23.00

Vini dell'Emilia Romagna

Bianchi

"I Croppi" Albana di Romagna DOCG Albana 100% • Celli - Bertinoro (FC)	€ 15.00
"Borgo Friano" IGT BIO Chardonnay - Grechetto - Famoso • Podere Vecciano - Coriano (RN)	€ 14.00
"Vigna la Ginestra" DOC BIO Rebola 100% • Podere Vecciano - Coriano (RN)	€ 22.00
Pagadebit di Romagna DOC Bombino 100% • Enio Ottaviani - San Clemente (RN)	€ 14.00
"Sinfonia" Brut Spumante Rubicone IGP Chardonnay 100% • Enio Ottaviani - San Clemente (RN)	€ 14.00
Pignoletto Frizzante Colli Bolognesi DOC BIO Pignoletto 100% • Tremonti - Imola (BO)	€ 15.00

Vini dell'Emilia Romagna

Rossi

“Pertinello” Sangiovese di Romagna DOC Sangiovese 100% • Tenuta Pertinello - Galeata (FC)	€ 22.00
“Sole Rosso” Sangiovese di Romagna DOC (Riserva Superiore) Sangiovese 100% • Enio Ottaviani - San Clemente (RN)	€ 21.00
“Primalba” Sangiovese di Romagna DOC BIO Sangiovese 100% • Enio Ottaviani - San Clemente (RN)	€ 13.00
“928” Rosso Rubicone IGT Sangiovese - Cabernet Sauvignon • Enio Ottaviani - San Clemente (RN)	€ 19.00
Merlot Rubicone IGP Merlot 100% • Enio Ottaviani - San Clemente (RN)	€ 22.00
“Pra di Bosso” Lambrusco Secco DOC Lambrusco Maestri - Marani - Salamino • Casali - Scandiano (RE)	€ 15.00

Vini d'Italia

Bianchi

Blanc de Morgex et de La Salle DOC Prié Blanc 100% • Cave Mont Blanc - Valle D'Aosta	€ 19.00
“Blangè” Langhe DOC BIO Arneis 100% • Ceretto - Piemonte	€ 23.00
Lugana DOC Turbiana 100% • Cà Lojera - Lombardia	€ 21.00
Lugana “Riserva del Lupo” 2014 DOC Turbiana 100% • Cà Lojera - Lombardia	€ 25.00
Müller Thurgau BIO Müller Thurgau 100% • Radoar - Trentino Alto Adige	€ 19.00
“Vino del Passo” BIO Solaris 100% • Lieselehof - Alto Adige	€ 39.00
“Julian” BIO Bronner/Johanniter - Piwi hiperbio • Lieselehof - Alto Adige	€ 23.00
Gewürztraminer BIO Gewürztraminer 100% • Lieselehof - Alto Adige	€ 25.00
“Oasi” Friuli Colli Orientali BIO Picolit 100% • Aquila Del Torre - Friuli	€ 39.00
“At Riesling” Friuli Colli Orientali DOC BIO Riesling Renano 100% • Aquila Del Torre - Friuli	€ 19.00
“At Sauvignon” Friuli Colli Orientali DOC BIO Sauvignon 100% • Aquila Del Torre - Friuli	€ 20.00

Vini d'Italia

Bianchi

“At Friulano” Friuli Colli Orientali DOC BIO Friulano 100% • Aquila Del Torre - Friuli	€ 20.00
Chardonnay DOC Chardonnay 100% • Petrucco - Friuli	€ 17.00
Pinot Grigio DOC Pinot Grigio 100% • Petrucco - Friuli	€ 17.00
Ribolla Gialla DOC Ribolla Gialla 100% • Petrucco - Friuli	€ 19.00
“Le Bine” Soave Classico DOC Garganega 100% • Tamellini - Veneto	€ 20.00
“Passerina” IGT BIO Passerina 100% • Colli Ripani - Marche	€ 14.00
“Buca della Marcona” Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi DOC Verdicchio 100% (biodinamico) • Tenuta San Marcello - Marche	€ 15.00
“Cipriani” Verdicchio Classico Superiore dei Castelli di Jesi DOC Verdicchio 100% (biodinamico) • Tenuta San Marcello - Marche	€ 21.00
“Maior” Falanghina del Sannio 2013 DOC (in bioconversione) Falanghina 100% • Fosso degli Angeli - Marche	€ 19.00
“Suavis” Sannio Greco 2012 DOC (in bioconversione) Greco 100% • Fosso degli Angeli - Marche	€ 19.00
“Dulcis” Sannio Fiano 2012 DOC (in bioconversione) Fiano 100% • Fosso degli Angeli - Marche	€ 19.00

Vini d'Italia

Bianchi

Traminer Aromatico 2014 IGT Terre Siciliane € 24.00
Traminer Aromatico 100% • Cantine Enotrio - **Sicilia**

“Terre Fenicie” Vermentino di Sardegna DOC € 17.00
Vermentino 100% • Sardus Pater - **Sicilia**

Rossi

Chianti Classico DOCG BIO € 20.00
Sangiovese 90% Merlot e Syrah 10% • Castello di Volpaia - **Toscana**

Brunello di Montalcino DOCG € 39.00
Sangiovese Grosso 100% • Poggio Le Mura Banfi - **Toscana**

“Bastaro” DOC Biodinamico € 16.00
Lacrima di Morro D'Alba 100% • Tenuta San Marcello - **Marche**

Rosati Fermi

“Monte della Guardia” € 16.00
Cabernet - Merlot • Cà Lojera - **Lombardia**

“Petaloso” IGT Biodinamico € 15.00
Lacrima di Morro D'Alba 100% • Tenuta San Marcello - **Marche**

Le Piccoline

- bottiglie 0.375 lt

“Bel Piano” Moscato D’Asti DOCG Moscato 100% • Cascina Fonda - Piemonte	€ 10.00
Franciacorta Prestige Brut DOCG Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco • Cà del Bosco - Lombardia	€ 19.00
Lugana DOC Turbiana 100% • Cà Lojera - Lombardia	€ 14.00
Chiaretto Garda Classico DOC Marzemino - Groppello - Sangiovese - Barbera • Cà Lojera - Lombardia	€ 11.00
Gewürztraminer DOC Gewürztraminer 100% • Casata Monfort - Alto Adige	€ 11.00
“Sergio” Prosecco extra Dry DOCG Glera 100% • Mionetto - Veneto	€ 10.00
Albana Secca Romagna Albana 100% • Zavalloni - Emilia Romagna	€ 7.50
“Sinfonia” Chardonnay di Romagna IGP frizzante Chardonnay 100% • Enio Ottaviani - Emilia Romagna	€ 6.50

Le Piccoline

- bottiglie 0.375 lt

- | | |
|---|---------|
| “Clemente I” Bianco Rubicone IGP
Bombino - Riesling - Sauvignon • Enio Ottaviani - Emilia Romagna | € 6.50 |
| “Caciara” Sangiovese di Romagna DOC
Sangiovese 100% • Enio Ottaviani- Emilia Romagna | € 6.50 |
| Sangiovese di Romagna
Sangiovese 100% • Zavalloni - Emilia Romagna | € 7.50 |
| Falanghina Campi Flegrei DOC
Falanghina 100% • La Sibilla - Campania | € 11.00 |
| “Terre Fenicie” Vermentino di Sardegna DOC
Vermentino 100% • Sardus Pater - Sardegna | € 11.00 |

Dalla Cantina Enio Ottaviani di S. Clemente - Rimini: la "Selezione del Ristorante Giorgio"

"Sinfonia" Chardonnay di Romagna IGP Frizzante
Chardonnay 100%

Calice	€ 3.50
Bottiglia 0.375 lt	€ 6.50
Bottiglia 0.75 lt	€ 11.00

"Clemente I" Bianco Rubicone IGP
Bombino, Riesling, Sauvignon

Calice	€ 3.50
Bottiglia 0.375 lt	€ 6.50
Bottiglia 0.75 lt	€ 11.00
Magnum 1,5 lt	€ 19.00

"Caciara" Romagna Sangiovese Superiore Doc
Sangiovese 100%

Calice	€ 3.50
Bottiglia 0.375 lt	€ 6.50
Bottiglia 0.75 lt	€ 11.00
Magnum 1.5 lt	€ 19.00

I vini dolci

“Bel Piano” Moscato D’Asti DOCG € 14.00
Moscato 100% • Cascina Fonda - Piemonte

Albana Dolce di Romagna DOCG € 12.00
Albana 100% • Zavalloni - Emilia Romagna

Lambrusco Amabile IGT € 14.00
Lambrusco 100% • Casali - Emilia Romagna

I vini passiti e Vin de glace

calice

“Chaudelune” Blance de Morgex et de La Salle DOC Prié Blanc 100% (vin de glace) • Cave Mont Blanc - Valle D’Aosta	€ 19.00 0,50 lt	€ 7.00
“Sweet Claire” BIO Bronner 100% • Lieselehof - Alto Adige	€ 39.00 0,375 lt	€ 8.00
Picolit Colli Orientali DOCG BIO Picolit 100% • Aquila Della Torre - Friuli	€ 39.00 0,375 lt	€ 8.00
“Ravel” Turbiana - Malvasia • Cà Lojera - Lombardia	€ 22.00 0,375 lt	€ 6.00
“Solara” Romagna Albana Passita DOCG Albana 100% • Celli - Emilia Romagna	€ 22.00 0,50 lt	€ 6.00
Passito di Pantelleria DOP Zibibbo 100% • Ferrandes - Sicilia	€ 39.00 0,375 lt	€ 8.00
Sauternes Semillon - Sauvignon • Kressmann - Bordeaux (Francia)	€ 22.00 0,375 lt	€ 6.00

Le acque minerali

Acqua microfiltrata (piatta o gassata) 0,75 lt	€ 2.00
Acqua microfiltrata (piatta o gassata) 0,50 lt	€ 1.50
Plose (piatta o effervescente) 0,75 lt	€ 2.50
Ferrarelle (leggermente effervescente) 0,75 lt	€ 2.50

Bibite

Coca Cola bottiglia vetro	33 cl	€ 3.00
Coca Cola bottiglia vetro	1 lt	€ 6.50
Fanta bottiglia vetro	33 cl	€ 3.00
Sprite bottiglia vetro	33 cl	€ 3.00
Chinotto Galvanina Century BIO	35,5 cl	€ 3.00
The pesca Galvanina Century BIO	35,5 cl	€ 3.00
The limone Galvanina Century BIO	35,5 cl	€ 3.00

Caffè e liquori

Caffetteria	€ 1.50 - € 2.50
Liquori	€ 3.00 - € 5.00
Grappe, Whisky, Cognac, Rum	€ 5.00 - € 10.00