

## La nostra Cantina

La nostra carta propone prevalentemente una selezione vini artigianali della nostra regione, si parte da quelli dei Colli Piacentini e si arriva fino ai classici vitigni di Romagna: Sangiovese, Albana e Trebbiano.

Trovano vasto spazio i vini frizzanti emiliani, tra questi spiccano molti rifermentati in bottiglia in modo naturale, tra questi quelli dei produttori associati in **Emilia sur li**.

Con la dicitura **Bio** abbiamo segnalato le bottiglie che hanno la certificazione biologica.

Con la dicitura **NAT** abbiamo invece messo in evidenza quelli che vengono comunemente definiti **Vini Naturali**. Si tratta di vini di vignaioli che, anche se talvolta non certificati, applicano metodi produttivi sia in vigna sia in cantina molto poco invasivi ed estremamente rispettosi della Natura. Si tratta di vini prodotti a partire da uve biologiche o biodinamiche e con l'utilizzo in cantina solo di quantità estremamente limitate di solforosa.

### Portati a casa la Bottiglia che non hai finito

Non esitare, se non finisci la bottiglia che hai ordinato chiedici un tappo e portatela a casa.

### Portati la bottiglia da casa: "Diritto di Tappo alla Longarola"

Il BYOB (*bring your own bottle*) è una pratica molto diffusa oltre oceano e poco conosciuta in Italia che dà la possibilità, a collezionisti ed intenditori, di poter abbinare alla cucina dei ristoranti le bottiglie di particolare pregio della propria cantina

Abbiamo scelto di dare ai nostri clienti la possibilità di poter degustare al meglio le bottiglie della propria collezione in abbinamento con i prodotti del nostro agriturismo e con i piatti della nostra cucina.

Il tuo vino ti verrà servito al meglio, con i bicchieri adeguati e alla giusta temperatura.

In cambio chiediamo quello che gli americani chiamano **diritto di tappo** (*Corkage Fee*). **Un contributo di 6 euro per ogni bottiglia stappata.**

I vini portati da casa non devono essere presenti nella nostra Carta dei Vini

## VINI BIANCHI FERMI

<b>La Mosca NAT</b> Moscato fermo, bell'aromaticità ma fresco e secco	Crocizia (PR)	€ 16,00
<b>Bianco NAT</b> Un bianco base trebbiano quasi trasparente, fresco e beverino	Francesconi (Ra)	€ 16,00
<b>Luna Nuova – trebbiano NAT</b> Tipico trebbiano di Romagna di buona qualità fresco, leggero e molto estivo	Francesconi (Ra)	€ 18,00
<b>Incia - Spergola NAT</b> Raro esempio di spergola in purezza, secco e decisamente agrumato	Quarticello (Re)	€ 22,00
<b>Campaglione Bianco- trebbiano NAT</b> La macerazione ne fa un vino di corpo ma fresco e di grande bevibilità, grazie alla sua mineralità	Vigne di S. Lorenzo (Ra)	€ 20,00
<b>Perlagioia – albana BIO</b> Un vino fresco leggero, molto piacevole e che la mineralità rende particolarmente piacevole	Ancarani (Ra)	€ 18,00
<b>Famoso BIO</b> Un vino interessante e particolare da un vitigno autoctono delle colline di Faenza, non aromatico	Ancarani	€ 18,00
<b>Gea - albana NAT</b> Da uve macerate un vino complesso, intenso, rotondo ed avvolgente	Vigne di S. Lorenzo	€ 22,00
<b>Arcaica – albana NAT</b> Macerato sulle bucce, spiccati profumi di frutta gialla, viva acidità e freschezza in bocca	Francesconi	€ 20,00
<b>Vino del poggio Bianco NAT</b> Una grande malvasia ferma, secca a cui la macerazione sulle bucce dona una struttura straordinaria	Az. Agr. Cervini (PC)	€ 22,00
<b>Anam Bianco - Trebbiano NAT</b> Dopo leggera macerazione sulle bucce un orange dai piacevoli profumi di campo	Vigne di S. Lorenzo	€ 26,00
<b>Anam Anfora - Albana NAT</b> Un orange affinato in anfora, profumi di mandorla, miele e buccia di arancia, giustamente ossidativo	Vigne di S. Lorenzo	€ 26,00
<b>Ageno NAT</b> Malvasia, ortugo e trebbiano per un classico <i>orange wine</i> , lunga macerazione sulle bucce e nessuna solforosa aggiunta, affinamento in acciaio e poi botti piccole: vino ossidativo, più rosso che bianco, grande struttura e aromi originali.	La Stoppa (Pc)	€ 30,00
<b>Menis - albana di Romagna in anfora NAT</b> Una grande albana di romagna che aggiunge all'eleganza e alla complessità di questo vitigno una prolungata permanenza in anfora	Vigne di S. Lorenzo	€ 32,00

## VINI BIANCHI FRIZZANTI e SPUMANTI

### Frizzanti secchi

<b>“Stropel” NAT</b>	Ferretti (RE)	€ 15,00
Da Caprara un rifermentato in bottiglia a base malvasia fresco ed aromatico, ottimo con i salumi		
<b>Malvasia</b> dei Colli di Parma DOC	Bandina (PR)	€ 12.00
Classica malvasia di Torrechiara, bell’aroma e una certa morbidezza		
<b>“Il mio Malvasia” NAT</b>	Donati (PR)	€ 17.00
Tradizionale e naturale, fresca ed intensa... un classico dai colli di Barbiano		
<b>“Terbianc” NAT</b>	Cinque Campi	€ 20.00
Dall’unione di tre varietà di trebbiano (romagnolo, toscano e di spagna), un rifermentato in bottiglia a tutto pasto		
<b>“Damigella” NAT</b>	Podere Cervarola (MO)	€ 18.00
Dai 300 metri slm di Villabianca un trebbiano (modenese e di spagna) rifermentato in bottiglia agile come un passista scalatore		
<b>“Il mio Sauvignon” NAT</b>	Donati (PR)	€ 17.00
Rifermentato in bottiglia fresco e con una struttura complessa molto interessante.		
<b>“Despina” Malvasia dell’Emilia NAT</b>	Quarticello (RE)	€ 17.00
Da Montecchio una malvasia fresca e secca, a cui note di agrumi e sapidità regalano bevibilità e freschezza		
<b>“Besiosa” Malvasia dell’Emilia NAT</b>	Crocizia (PR)	€ 15.00
Rifermentazione in bottiglia e macerazione donano aromaticità a questo vino, fresco e bevibile		
<b>“Frisant” bianco spergola e sauvignon NAT</b>	Farneto (RE)	€ 15.00
Un bel bianco fresco e leggero, a volte l’annata esprime un bell’aroma di pompelmo		
<b>“Campedello” Monterosso doc NAT</b>	Croci(PC)	€ 15.00
Vino da uve bio a rifermentazione naturale in bottiglia, uvaggio di malvasia, trebbiano e moscato		
<b>Lubigo ortugo NAT</b>	Croci (PC)	€ 15.00
Vino da uve bio a rifermentazione naturale in bottiglia, un classico ortugo fresco e con una bella mineralità.		
<b>Ripa di Sopravento NAT</b>	Graziano (MO)	€ 16.00
Rifermentazione in bottiglia per il bianco secco fresco ed elegante del primo produttore bio di Castelvetro		
<b>“Terre bianche” pignoletto e trebbiano BIO</b>	Terraquilia (MO)	€ 16.00
Pignoletto con un pizzico di trebbiano rifermentato in bottiglia, fresco ed elegante		
<b>“Ti sbrino” BIO</b>	Cantina del Frignano (MO)	€ 16.00
Da Serramazzone un pinot nero e chardonnay rifermentato in bottiglia fresco e dissetante		

<b>Indigeno</b>	Ancarani	€ 18.00
Un raro trebbiano romagnolo rifermentato in bottiglia: vino da sete		
<b>Malvasia NAT</b>	Podere Magia	€ 20.00
Da San Polo d'Enza, la Malvasia (biodinamica) che non t'aspetti		
<b>Trebbiano NAT</b>	Podere Magia	€ 20.00
Trebbiano con un saldo di spergola, matrimonio ideale tra mineralità e aromaticità		
<b>Spergola NAT</b>	Podere Magia	€ 20.00
Spergola con una piccola dose di malvasia, sorprendente		
<b>"Steve" NAT</b>	Bergianti (MO)	€ 20.00
Pignoletto 100% da agricoltura biodinamica, bevilissimo e piacevole come una canzone dei Beatles		

## Spumanti

<b>Brut nature NAT</b> dai colli sopra Langhirano una Malvasia spumante fresca leggera, non solo da aperitivo	Aldini (PR)	€ 16,00
<b>"Lady Giò"</b> brut metodo classico Da uve chardonnay, pinot nero, ortugo e fortana, un vino fresco e agrumato, ottimo da aperitivo o a tutto pasto.	Podere Pavolini (Pc)	€ 18,00
<b>"Rio Rocca"</b> brut nature NAT Spergola e Chardonnay per un vino fresco e leggero	Farneto (RE)	€ 20,00
<b>"Lady Giò" Rosè</b> brut Uve bianche e rosse si sposano in un vino interessante e che mantiene freschezza	Podere Pavolini (Pc)	€ 18,00
<b>"Belmount"</b> brut nature Dall'appennino modenese uno spumante complesso che unisce freschezza a un buon corpo.	Boni (Mo)	€ 28,00
<b>"Particella 128"</b> NAT Spergola in purezza, metodo classico pas dosè, eleganza e minaralità, sentori di frutti bianchi e agrumi	Cinque Campi (RE)	€ 25,00
<b>Blanc de noirs millesimato 2012 bio</b> Lunga permanenza sui lieviti per questo metodo classico di pinot nero, di struttura adatto a tutto pasto	Barbaterre (RE)	€ 32,00

## VINI ROSSI FERMI

### Barbera, bonarda e lambrusco, i classici emiliani

<b>Gutturnio</b> dei Colli Piacentini Doc Gutturnio classico di buona struttura (14°)	Villa Rosalba (PC)	€ 14,00
<b>“Perigeo” Terre di Velleia igt NAT</b> Un Gutturnio naturale superiore di grande spessore, equilibrio e pulizia, invecchiamento in cemento.	Cordani (PC)	€ 18,00
<b>Lambrusco fermo NAT</b> Da uve lambrusco Salamino di Santacroce un vino <b>senza solfiti</b> dalla bevuta fresca e leggera	Saetti (MO)	€ 16,00
<b>“Trebbiolo”</b> Emilia igt <b>NAT</b> Il classico uvaggio del gutturnio piacentino, Barbera e Bonarda	La Stoppa (PC)	€ 18,00
<b>“Vino del poggio rosso” NAT</b> Una bella barbera, fresca e con una spiccata acidità	Cervini (PC)	€ 18,00
<b>“Velius” barbera NAT</b> Barbera in purezza per le annate più recenti di questo vino asciutto di buona bevibilità e grande equilibrio	Podere Pradarolo (PR)	€ 20,00
<b>“Macchiona” 2012 NAT</b> Barbera e bonarda per un vino naturale che esprime perfettamente il suo territorio, gran corpo, gusto pieno adatto a piatti importanti	La Stoppa	€ 32,00
<b>“Franzes” NAT</b> Grasparossa in prevalenza, accompagnato da trebbiano modenese e Sorbara ci regalano la versione emiliana di un ottimo Gamay	Sotto il Noce	€ 32,00

## Sangiovese ... la Romagna in bottiglia

<b>"Rosso" NAT</b>	Francesconi(RA)	€ 16,00
Sangiovese giovane fruttato e di grandissima bevibilità, adatto a salumi e carni		
<b>"Campaglione" NAT</b>	Vigne di S. Lorenzo (RA)	€ 20,00
Sangiovese naturale di alta collina, asciutto e con la giusta acidità		
<b>"Limbecca" NAT</b>	Francesconi (RA)	€ 20,00
Ai piedi delle colline di Faenza un sangiovese classico, di buon corpo e grande bevibilità		
<b>"Biagio Antico" NAT</b>	Ancarani (RA)	€ 20,00
Sangiovese classico, la vigna cresce su terreni sabbiosi e questo gli dona una grande bevibilità e freschezza		
<b>"Girapoggio" BIO</b>	Bissoni (RA)	€ 20,00
Sangiovese dalla colline di Bertinoro, affinato in barrique, rotondo senza perdere il carattere del vitigno		
<b>"Centesimino" NAT</b>	Ancarani (RA)	€ 22,00
Vitigno autoctono romagnolo, una intrigante nota speziata accompagna un vino di buon corpo		
<b>"Le IADI" NAT</b>	Francesconi (RA)	€ 26,00
Corpo importante e ottimo invecchiamento in botte piccola per un vino importante		
<b>"Anam Rosso" Sangiovese NAT</b>	Vigne di San Lorenzo (RA)	€ 26,00
Interessante interpretazione romagnola del più importante vitigno del nostro Appennino. Affinato in parte in acciaio e in parte in botte grande		
<b>"Anam Rosato" Sangiovese NAT</b>	Vigne di San Lorenzo (RA)	€ 26,00
Un vino che mantiene tutte le peculiarità del Sangiovese con grande leggerezza e bevibilità		
<b>"Oudeis" '11 Sangiovese NAT</b>	Vigne di San Lorenzo (RA)	€ 32,00
Una grande riserva di sangiovese pulito ed elegante, vinificato ed invecchiato in botte grande: come se fosse un Brunello		

## Cabernet, Merlot, Pinot ... i vitigni internazionali nella nostra regione

<b>“San Lorenzo” NAT</b>	Vigne di S. Lorenzo (RA)	€ 25,00
Dalle colline di Brisighella cabernet sauvignon e merlot invecchiato in barrique di diversi passaggi		
<b>“I Padri” 2006 Merlot NAT</b>	La Stoppa (PC)	€ 24,00
Un Merlot intenso invecchiato in barrique di vari passaggi, buona struttura e grande equilibrio		
<b>“Braje” NAT</b>	Storchi (Re)	€ 24,00
Dal letto del fiume Enza a Montecchio un uvaggio bordolese di cabernet sauvignon e merlot intenso e fresco, affinato in legno		
<b>“Pèder” Bio</b>	Le Barbaterre (Re)	€ 24,00
Un pinot nero molto caratteristico affinato in botte in modo equilibrato, morbido e di facile bevuta		
<b>“Capès” BIO</b>	Le Barbaterre (Re)	€
24,00		
Dalle colline reggiane un Cabernet Sauvignon classico affinato in legno, tondo e fresco al punto giusto		
<b>“Perivana” NAT</b>	Storchi (Re)	€ 32,00
Cabernet sauvignon in purezza per questa riserva con invecchiamento in barrique di rovere. Spiccate note di tabacco e frutti rossi		



## VINI ROSSI E ROSATI FRIZZANTI e LAMBRUSCO

### Rossi Frizzanti

**Gutturnio** dei Colli Piacentini doc Il Negrese (PC) € 13.00  
Barbera e bonarda per un vino tradizionale dalla bevuta facile, piacevole, molto adatto con i salumi.

**Gutturnio** dei Colli Piacentini doc **NAT** Cordani (PC) € 16.00  
Gutturnio biologico rifermentato in bottiglia, profumato e secco, molto adatto a salumi e carni di maiale.

**"Indocilis"** Barbera **NAT** Podere Pradarolo (PR) €15.00  
Rifermentato in bottiglia, fresco, secco e rustico

### Rosati frizzanti

**"Balos"** Pinot nero **NAT** Crocizia (PR) € 15.00  
Non aspettatevi un pinot nero classico, l'altitudine dell'azienda e la rifermentazione naturale in bottiglia ne fanno un vino dalla buona acidità e freschezza, ottimo con i salumi

**"Perfranco"** **NAT** Bergianti (MO) € 20.00  
Un lambrusco Salamino in purezza che fa dell'eleganza la sua caratteristica, da agricoltura biodinamica.

**"Ferrando"** Lambrusco **NAT** Quarticello (RE) € 16.00  
Lambrusco salamino e rifermentazione in bottiglia per un rosato secco e di corpo, fresca alternativa ai più robusti lambruschi vinificati in rosso

**"Cadetto"** **NAT** Saetti (MO) € 16.00  
Salamino di santacroce fresco secco e leggero, e **senza solfiti**

**"Cattabrega"** **NAT** Sotto il Noce (MO) € 20,00  
Grasparossa, trebbiano e salamino da vigne biodinamiche, rifermentazione naturale.  
Fresco, interessante e pulito, un grande frizzante a tutto pasto

<b>“Ribelle” NAT</b>	Donati (PR)	€17.00
Vendemmia anticipata per una barbera fresca e tagliente		
<b>“Rondinina” NAT</b>	Podere Cervarola (MO)	€ 18.00
Lambrusco grasparossa rosato, rifermentato, per abbracciare piatti diversi tra loro		

## LAMBRUSCO

### Da Parma

<b>“Lambrusco” dell’Emilia igt</b>	La Bandina	€ 12.00
Un classico lambrusco maestri, semplice e leggero dai colli tra Torrechiara e Barbiano.		
<b>“Marc’Aurelio” NAT</b>	Crocizia	€ 15.00
Uve maestri in purezza per un lambrusco rifermentato in bottiglia, sapido, fresco e profumato		
<b>“Il mio Lambrusco” NAT</b>	Donati	€17.00
Lambrusco maestri rifermentato in bottiglia, buon corpo e grande bevibilità		

### Da Reggio Emilia

<b>Al scur NAT</b>	Ferretti	€ 15.00
Lambrusco classico reggiano da salamino, maestri, grasparossa, marani , oliva e barghi, rifermentazione naturale, buon corpo e fresco equilibrio		
<b>“Cinque Campi Rosso” NAT</b>	Cinque Campi	€ 15.00
Grasparossa, malbo e marzemino reggiano, rifermentato in bottiglia		
<b>Frisant rosso NAT</b>	Farneto	€ 15.00
Lambrusco pedemontano da varietà grasparossa, rifermentazione naturale, chiaro, fresco, secco e leggero		
<b>Lambrusco NAT</b>	Podere Magia	€ 20.00
Lambrusco da uve Maestri biodinamiche, rifermentazione naturale,scuro, secco e di buona struttura, che fa dell'eleganza la sua caratteristica quasi sorprendente		
<b>Caveriol ros NAT</b>	Ferretti	€ 18.00
Dalle vigne di sette varietà di lambrusco piantate negli anni 30, un rifermentato per chi ama i sapori di una volta		

### Da Modena

<b>“Lambrusco ” NAT</b>	Saetti	€ 16.00
Salamino di santacroce rosso fresco secco e leggero, e <b>senza solfiti</b>		
<b>“Cenerino” NAT</b>	Podere Cervarola (MO)	€ 18.00

Dalle colline sopra Modena un grasparossa gastronomico