

La nostra Cantina

La nostra carta propone una selezione di 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.

Troverete anche vini fatti con i più conosciuti vitigni internazionali

Trovano vasto spazio i vini frizzanti emiliani, tra questi spiccano molti rifermentati in bottiglia in modo naturale.

Molti vini che proponiamo sono biologici certificati, molti altri vengono definiti vini naturali. Si tratta di vini di vignaioli che, anche se talvolta non certificati, applicano metodi produttivi sia in vigna sia in cantina non invasivi ed estremamente rispettosi della Natura. Si tratta di vini prodotti a partire da uve biologiche o biodinamiche e con l'utilizzo in cantina 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

Il BYOB (*bring your own bottle*) è una pratica molto diffusa oltreoceano 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 (da 750ml).

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

Cantina ospite (da fuori regione)

Santa Caterina – Sarzana (SP)

Santa Caterina è una collina di otto ettari alle porte di Sarzana, costituita da argille rosse, sui cui pendii e terrazzamenti si estendono vigneti, ulivi, piccoli frutteti e bosco. La maggiore superficie vitata è impiantata a Vermentino e, per le uve rosse, a Sangiovese.

Abbiamo scelto due etichette a base Vermentino:

- ETICHETTA VERDE, il vino d'ingresso (ma non per questo meno interessante) vinificato in acciaio per restituire nel bicchiere tutti gli aromi dell'uva, del terreno e della terra meravigliosa che lo ha fatto nascere € 22
- POGGI ALTI, stessa uva e stesso podere dell'Etichetta Verde, ma con qualche giorno di fermentazione sulle bucce e una parte del vino affinata in grès, aromatico e complesso € 25

Vini Bianchi Fermi

<i>Luna Nuova</i> - trebbiano	Francesconi (RA)	€ 20,00
Dai fertili terreni tra Faenza e Brisighella un tipico trebbiano di Romagna di buona qualità, dritto e fresco		
<i>Anam Bianco</i> - trebbiano	Campiume (RA)	€ 26,00
Dopo leggera macerazione sulle bucce un orange dai piacevoli profumi di campo		
<i>Vite in fiore</i> - albana	Francesconi (RA)	€ 20,00
Albana che già dal nome promette frutto e note floreali molto gradevoli		
<i>Arcaica</i> - albana	Francesconi (RA)	€ 20,00
Macerato sulle bucce, spiccati profumi di frutta gialla, viva acidità e freschezza in bocca		
<i>Perlagioia</i> - albana	Ancarani (RA)	€ 20,00
Un vino fresco leggero, molto piacevole, minerale, estivo		
<i>Incia</i> - spergola	Quarticello (RE)	€ 22,00
Raro esempio di spergola in purezza, secco e decisamente agrumato con una buona struttura		
<i>Le signore</i> - famoso	Ancarani (RA)	€ 20,00
Un vino interessante e particolare da un vitigno autoctono delle colline di Faenza, non aromatico		
<i>Ecce Draco</i>	Mutiliana (FC)	€ 30,00
L'unico vino bianco della cantina di Giorgio Melandri, da Modigliana un Trebbiano e Chardonnay di montagna, bella mineralità, eleganza e freschezza. Tappo a vite d'ordinanza per un vino che non necessita di lunghi invecchiamenti		
<i>Vigna del Grotto</i> - pignoletto	Orsi S. Vito (BO)	€ 22,00
Pignoletto complesso e ricco di sfumature, invecchia in botti grandi senza chiarifiche e filtrazioni		
<i>Agno 2019</i>	La Stoppa (PC)	€ 35,00
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. L'annata 2019 è particolarmente fresca e di facile beva.		
Funambol - trebbiano	Podere Sottoilnoce (MO)	€ 40,00
Trebbiano di Spagna tipico dell'Appennino modenese, grandi profumi bella struttura, invecchiamento in barrique di gres (Clayver)		

Vini Bianchi Frizzanti

Malvasia dei Colli di Parma dop Classica malvasia di Torrechiara, presa di spuma in autoclave, bell'aroma e una certa morbidezza	Bandina (PR)	€ 12.00
<i>Stropel</i> Un rifermentato in bottiglia a base malvasia fresco ed aromatico, ottimo con i salumi e a tutto pasto	Ferretti (RE)	€ 16.00
<i>Il mio Malvasia</i> Tradizionale e naturale, fresca ed intensa, un classico dai colli di Barbiano	Donati Camillo (PR)	€ 18.00
<i>Despina - Malvasia</i> Da Montecchio una malvasia fresca e secca talvolta sapida	Quarticello (RE)	€ 18.00
Malvasia Da San Polo d'Enza, la Malvasia (biodinamica) che non t'aspetti, rifermentata in bottiglia dai grandi aromi	Podere Magia (RE)	€ 20.00
<i>Terbianc</i> Da tre varietà di trebbiano (romagnolo, toscano e di spagna), un rifermentato in bottiglia a tutto pasto	Cinque Campi (RE)	€ 20.00
<i>Indigeno - trebbiano BIO</i> Un raro trebbiano romagnolo rifermentato in bottiglia: vino da sete	Ancarani (RA)	€ 18.00
<i>Ripa di Sopravento</i> Da uno dei padri della rifermentazione in bottiglia un uvaaggio di vitigni tradizionali dell'appennino modenese (prevalente il trebbiano modenese) rifermentato, versatile e di grande bevibilità	Vittorio Graziano (MO)	€ 20.00
<i>Sol e steli</i> Sauvignon dei colli di Parma rifermentato in bottiglia, intenso, complesso dagli aromi originali	Crocizia (PR)	€ 17.00
<i>Il mio Sauvignon</i> Rifermentato in bottiglia fresco, profumato, con una struttura complessa molto interessante	Donati Camillo (PR)	€ 18.00
<i>Frisant bianco - spergola e sauvignon</i> Un bel bianco fresco e leggero, a volte l'annata esprime un bell'aroma di pompelmo	Farneto (RE)	€ 16.00
<i>Valtiberia - trebbiano</i> Trebbiano di Spagna e trebbiano modenese, elegante fresco profumato rifermentato in bottiglia	Podere Sottoilnoce (MO)	€ 25.00
Pignoletto <i>Sui Lieviti</i> BIO Pignoletto rifermentato in bottiglia, agrumato, fresco di grande bevibilità	Orsi San Vito (BO)	€ 20.00

Vini Spumanti

<i>Brut nature</i> – Malvasia ancestrale dai colli sopra Langhirano una Malvasia spumante che fa macerazione sulle bucce, tipica del vitigno la nota amara	Aldini (PR)	€ 16,00
<i>Brina d'estate</i> dai colli di Scandiano una Spergola spumante metodo charmat che non ha nulla da invidiare ai migliori prosecco	Aljano (RE)	€ 18,00
<i>Enrico I</i> – Chardonnay extra brut Chardonnay metodo classico millesimato, lunga permanenza sui lieviti, freschezza ed equilibrio	Torre Fornello (PC)	€ 28,00
<i>Enrico I rosé</i> – Pinot nero rosato pas dosé Pinot nero millesimato metodo classico con una bella freschezza, lunga permanenza sui lieviti	Torre Fornello (PC)	€ 28,00
<i>Olubra</i> – Marsanne brut Da uve marsanne e in piccola parte malvasia un metodo classico fresco e di carattere	Torre Fornello (PC)	€ 28,00
<i>Ghevion</i> brut metodo classico Da uve pinot nero e chardonnay di montagna (Solignano) un vino fresco ed equilibrato, una buona acidità sorretta da una buona struttura.	Gallosi (PR)	€ 26,00
<i>Illusione</i> – trebbiano spumante sui lieviti Da una nuova e molto interessante cantina da uve trebbiano modenese, grande eleganza	Koi (BO)	€ 30,00
<i>Belmount</i> brut nature Dall'appennino modenese uno spumante a base chardonnay che unisce freschezza a un buon corpo.	Cantina del Frignao (MO)	€ 30,00
<i>Particella 128</i> – spergola metodo classico Spergola in purezza, metodo classico pas dosé, la breve macerazione sulle bucce conferisce mineralità e carattere	Cinque Campi (RE)	€ 28,00
<i>Le Nebbie</i> – spergola metodo classico Spergola in purezza millesimato, fresco, fruttato di grande eleganza, un vino che non contiene solfiti	Anna Beatrice (RE)	€ 30,00
<i>Blanc de noirs</i> – pinot nero millesimato Lunga permanenza sui lieviti (oltre sessanta mesi) per questo metodo classico di pinot nero, di struttura, adatto a tutto pasto	Barbaterre (RE)	€ 32,00
<i>XIII Luna 2016</i> – pignoletto metodo classico Pignoletto e trebbiano millesimato da uve di montagna, fresca acidità e complessità al palato	Terraquilia (Mo)	€ 30,00

Vini Rossi Fermi

Gli emiliani

<i>Perigeo</i> Terre di Velleia igt	Cordani (PC)	€ 20,00
Un Gutturnio fuori denominazione naturale superiore di grande spessore, equilibrio e pulizia, invecchiamento in cemento.		
<i>Trebbiolo</i> Emilia igt	La Stoppa (PC)	€ 20,00
Il classico uvaggio del gutturnio piacentino, Barbera e Bonarda		
<i>Franzes – rosso dell'Emilia</i>	Podere Sottoilnoce (Mo)	€ 28,00
Sorpriendente rosso fermo da uve grasparossa, sorbara e trebbiano, struttura e rustica eleganza, affinamento in barrigue di gres		
<i>Macchiona</i> 2013	La Stoppa (PC)	€ 36,00
Barbera e bonarda per un vino di gran corpo e gusto pieno. L'invecchiamento in botti grandi ne fa una riserva importante di grande struttura ed equilibrio		

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

<i>Braje</i>	Storchi (RE)	€ 26,00
Dal letto del fiume Enza a Montecchio un uvaggio bordolese di cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot affinato in legno.		
<i>San Lorenzo</i>	Campiume (RA)	€ 25,00
Dalle colline di Brisighella un Cabernet e Merlot con equilibrato invecchiamento in barrigue		
<i>Peder – pinot nero</i>	Barbaterre (RE)	€ 25,00
Un pinot nero molto caratteristico affinato in botte in modo equilibrato, morbido e di facile bevuta		
<i>Capes – cabernet sauvignon</i>	Barbaterre (RE)	€ 25,00
Dalle colline reggiane un Cabernet Sauvignon classico affinato in legno, tondo e fresco al punto giusto		
<i>Ecce Draco – pinot nero</i>	Mutiliana (FC)	€ 30,00
Pinot nero di montagna, elegante ed equilibrato, fresco ed agrumato dai tannini delicati, tappo a vite d'ordinanza per un vino che non necessita di lunghi invecchiamenti		
<i>Perivana riserva 2018</i>	Storchi (RE)	€ 35,00
Cabernet sauvignon riserva, due anni di invecchiamento in barrigue per un vino importante		

La Romagna in bottiglia

<i>Campaglione - sangiovese</i> Da Brisighella un sangiovese naturale di alta collina, asciutto e con la giusta acidità	Campiume (RA)	€ 20,00
<i>Limbecca - sangiovese</i> Ai piedi delle colline di Faenza un sangiovese classico, di buon corpo e grande bevibilità	Francesconi (RA)	€ 20,00
<i>Centesimino</i> Vitigno autoctono romagnolo che, con una intrigante nota speziata, accompagna un vino di buon corpo	Ancarani (RA)	€ 24,00
<i>Le Iadi- sangiovese</i> Bella struttura e ottimo invecchiamento in botte piccola per un vino importante	Francesconi (RA)	€ 26,00
<i>Anam Rosato- sangiovese</i> Un vino che mantiene tutte le peculiarità del Sangiovese con grande leggerezza e bevibilità	Campiume (RA)	€ 26,00
<i>Anam Rosso - sangiovese</i> In parte affinato in acciaio, in parte in botti grandi. Struttura e ottima bevibilità.	Campiume (RA)	€ 26,00
<i>Tramazo Sangiovese di Romagna DOC 2017</i> Secondo Cru da terreni oltre i 600 metri un vino elegante e fine in bocca con sentori balsamici al naso	Mutiliana (FC)	€ 30,00
<i>Acerreta Sangiovese di Romagna DOC 2017</i> Terzo cru, da terreni più bassi e argillosi un vino dalla bocca più piena espressione precisa del frutto	Mutiliana (FC)	€ 30,00
<i>Oudeis Sangiovese</i> Una grande riserva di sangiovese pulito ed elegante, vinificato ed invecchiato in botte grande: come se fosse un Brunello	Campiume (RA)	€ 36,00

Vini Rossi e Rosati Frizzanti

Rossi frizzanti

<i>Magia</i>	Cordani (PC)	€16.00
Gutturnio biologico rifermentato in bottiglia, profumato e secco, molto adatto a salumi e carni di maiale.		
<i>Indocilis - barbera</i>	Podere Pradarolo (PR)	€17.00
Rifermentato in bottiglia, fresco, secco e rustico		
<i>Otohor - barbera</i>	Crocizia (PR)	€17.00
Rifermentato in bottiglia, bell'acidità, un ritorno alla barbera di altri tempi		
<i>Marc'Aurelio - lambrusco</i>	Crocizia (PR)	€17.00
Lambrusco maestri di collina rifermentato in bottiglia, secco, rustico con una buona acidità.		
Lambrusco	La Bandina (PR)	€12.00
Un classico lambrusco maestri, semplice e leggero dai colli tra Torrechiara e Barbiano.		
<i>Il mio Lambrusco</i>	Donati Camillo (PR)	€18.00
Lambrusco maestri rifermentato in bottiglia, buon corpo e grande bevibilità		
<i>Cinque Campi Rosso</i>	Cinque Campi (RE)	€17.00
Grasparossa, malbo e marzemino reggiano, rifermentato in bottiglia		
<i>Frisant rosso</i>	Farneto (RE)	€16.00
Lambrusco dalle colline di Castellarano, grasparossa, rifermentazione naturale, fresco, secco e leggero		
<i>Nero Maestri igt Emilia</i>	Quarticello(RE)	€18.00
Da uve maestri e Grasparssa, rifermentato in bottiglia vecchio stile, robusto scuro e con piacevoli sentori erbacei		
<i>Pozzoferato</i>	Storchi (RE)	€18.00
Salamino, maestri ed ancillotta, rifermentazione in bottiglia per questo lambrusco <i>molto</i> reggiano dal colore intenso e dalla grande struttura e pulizia		
<i>Caveriol Ros</i>	Ferretti (RE)	€18.00
Il Lambrusco dei Ferretti dalle vigne vecchie, quelle che Sante ricorda negli anni 50. Scuro, di corpo e amaro il giusto.		
Lambrusco	Podere Magia (RE)	€20.00
Lambrusco da uve Maestri biodinamiche, rifermentazione naturale,scuro, secco e di buona struttura, che fa dell'eleganza la sua caratteristica quasi sorprendente		

<i>Cenerino</i> -Lambrusco	Podere Cervarola (MO)	€18.00
Da Villabianca, 500 metri sopra Modena un grasparossa gastronomico, educatamente rustico		
<i>Fontana dei Boschi</i> -Lambrusco	Vittorio Graziano (MO)	€22.00
Da uno dei padri della rifermentazione in bottiglia, da Castelvetro di Modena un Grasparossa naturale fresco, secco e di grande bevibilità		
<i>Saldalama</i> -Lambrusco	Podere Sottoilnoce (MO)	€22.00
Grasparossa, sorbara e trebbiano modenese, rifermentato in bottiglia, secco, elegante e fruttato		
<i>Confine</i> -Lambrusco e non solo	Podere Sottoilnoce (MO)	€30.00
12 vitigni da vigne di più di 60 anni, rifermentato in bottiglia, vino unico nel suo genere		

Rosati frizzanti

<i>Ferrando</i> - lambrusco	Quarticello (RE)	€18.00
Lambrusco salamino e rifermentazione in bottiglia per un rosato secco e di corpo, fresca alternativa ai più robusti lambrusco vinificati in rosso		
<i>Ribelle</i> -barbera	Donati Camillo (PR)	€18.00
Vendemmia anticipata per una barbera fresca e tagliente		
<i>Rondinina</i> - lambrusco	Podere Cervarola (MO)	€18.00
Lambrusco grasparossa rosato, rifermentato in bottiglia		

Abbiamo deciso di proporvi un produttore emiliano che, come noi, ha un legame diretto con la coltivazione delle materie prime agricole necessarie per le loro birre. Si tratta di un'azienda agricola, con annesso birrifico artigianale. Orzo, frumento e luppoli coltivati in Emilia si uniscono a quelli provenienti dalle regioni più vocate conferendo a queste birre un carattere deciso ed originale.

ZIMELLA birra artigianale agricola BIO – Bagno di Reggione Emilia (RE)

GIRASOLE	50 cl	4,5%	€ 8,00
Birra di frumento dalla gradevole fragranza agrumata e note di banana, con schiuma cremosa e compatta			
CARBONE	50 cl	5,0%	€ 8,00
Birra scura dall'intenso aroma tostato con persistenti note di caffè e cacao			
RUGGINE	50 CL	5,0%	€ 8,00
Rossa agrumata, fruttata e con un equilibrato amaro finale .			
DORATA	50cl	4,5%	€ 8.00
Bionda classica di buon corpo e grande freschezza			