

Vini rossi

bottiglia /calice

porcaloca! (2019 - Romagna DOC Sangiovese sup. - Sangiovese - San Biagio Vecchio - Romagna)	€ 18/5
probi (2016 - Sangiovese Modigliana Riserva - Villa Papiano - Romagna)	€ 25
il sangiovese (2019 - Romagna DOC Sangiovese Predappio - Sangiovese - Noelia Ricci - Romagna)	€ 20/5
cabernet (magnum 1,5 l) (2018 - Cabernet sauvignon - Delle Selve - Romagna)	€ 36/5
valpolicella doc "Cà Fiui" (2019 - Corvina, Corvinone, Rondinella - Corte Sant'Alda-Veneto)	€ 26
langhe pinot nero (2018 - Pinot Nero - Gian Luca Colombo - Piemonte)	€ 35
nizza (2018 - Nizza DOCG - Barbera - Sette - Piemonte)	€ 30
barolo docg (2015 - Nebbiolo - Scarzello - Piemonte)	€ 46
syrah (2017 - Syrah DOC Cortona - Syrah - Stefano Amerighi - Toscana)	€ 32
levato di majulina (2014 - Sangiovese, Canaiolo, Ciliegino, Aleatico - Agricola Calafata - Toscana)	€ 30
chianti classico docg (2017 - Sangiovese, Canaiolo-Val delle Corti - Toscana)	€ 28
note di rosso (2019 - Nero D'Avola, Syrah, Nerello Mascalese - Alessandro Viola - Sicilia)	€ 28
brèzème (2018 - Cotes du Rhône Aoc - Syrah - Eric Texier - Rodano, Francia)	€ 34
boujolais - Villages "Marylou" (2019 - Gamay - Guy Breton-Boujolais, Francia)	€ 29
bourgogne rouge (2018 - Bourgogne Aoc - Pinot noir - Sylvain Pataille - Borgogna, Francia)	€ 46
trinch! (2019-bourgueil AOC-cabernet franc-Domaine Breton-Loira, Francia)	€ 32
licence III (2019 -Grenache - La Garance - Langue Doc - Francia)	€ 24/6

Vini bianchi

perlagioia (2019 - Albana, Trebbiano - Ancarani - Romagna)	€ 18/5
unica (2020 - Rebola - Delle Selve - Romagna)	€ 20/5
luna nuova (2017 - Trebbiano - Paolo Francescoi - Romagna)	€ 21
monteré (2017 - Ravenna Bianco IGT - Albana - Vigna dei Boschi - Romagna)	€ 30
brigante (2020 - Famoso - Agricola i Muretti - Romagna)	€ 18/5
rigogolo (magnum 1,5 l) (2018 - Albana - Andrea Bragagni - Romagna)	€ 50
valdè (2019 - Marche bianco IGT - Verdicchio - Oppeddentro - Marche)	€ 24
strulli (2019 - Ansonaco - Parasole - Isola del Giglio, Toscana)	€ 35
sauvignon (2018 - Vigneti delle Dolomiti IGT - Grawu - Trentino)	€ 31
blanc di simon (2018 - DOC Friuli - Tocai - Simon Di Brazzan - Friuli)	€ 20/5
slatnik (2018 - Chardonnay, Friuliano - Radikon - Friuli Venezia Giulia)	€ 42
filagnotti (2013 - Cortese - Cascina degli Ulivi - Piemonte)	€ 40
ti voglio bene (2019 - Cortese - Daniele Ricci - Piemonte)	€ 23
le coste bianco (2018 - Procanico, Malvasia - Le Coste - Lazio)	€ 28
colle fregiara (2018 - Trebbiano Spoleantino - Annesanti - Umbria)	€ 32
trebbiano d'Abruzzo fortuna (2018 - Trebbiano - Caprera - Abruzzo)	€ 24/6
falanghina aorivola (2018 - Falanghina - I cacciagalli - Campania)	€ 24
greco (2018 - Greco - L'Archetipo - Puglia)	€ 20/5
note di bianco (2019 - Grillo - Alessandro Viola - Sicilia)	€ 26
clos de briords (2018 - Muscadet Sevre et Maine - Melon de Bourgogne - Domaine de la Pepiere - Loira, Francia)	€ 33
riesling (2015 - Alsace Aoc - Riesling - Pierre Frick - Alsazia, Francia)	€ 50
jurassique (2018 - Arbois-Papillon AOC - Chardonnay - Domaine de la Renardiere - Jura, Francia)	€ 38
mineràl + (2018 - Montlouis AOC - chenin blanc - Frantz Saumon - Loira, Francia)	€ 48

Vini rosati

rovinose (2019 - Sangiovese - Clos Forano - Romagna)	€ 18/5
lezér (2019 - Teroldego - Foradori - Trentino)	€ 23
le vasche Cerasuolo d'Abruzzo (2019 - montapulciano - Az. Ag. Caprera - Abruzzo)	€ 25

Bollicine

rosa mai visto (2020 - Sangiovese, Rebo, Montepulciano - Agricola i Muretti - Romagna)	€ 18
ugo 1925 rosé (magnum 1,5 l) (2019 - Sangiovese - Delle Selve - Romagna)	€ 45/6
perfranco lambrusco rosato (2020 - Salamino, S.Croce - Bergianti - Emilia)	€ 24/5
indigeno (2019 - Trebbiano - Ancarani - Romagna)	€ 20/5
ombra cuveè brut 30 lune (Chardonnay, Pinot nero-Nicola Gatta-Lombardia)	€ 30/7
sui generis brut natur (Blanc de Blanc Dosaggio Zero - Chardonnay - Cherubini - Lombardia)	€ 34/7
franciocorta dosaggio zero (Chardonnay, Pinot Nero - Andrea Arici - Franciacorta)	€ 39
trento doc nature (Chardonnay - Pedrotti - Trentino)	€ 33
trento rosé millesimato (Chardonnay, Pinot Nero - Pedrotti - Trentino)	€ 37
mòz (2018 - Moscato fior d'arancio, Prosecco tondo - Costadilà)	€ 25
blanc de blancs pas dosè (2016 - Catarratto - Alessandro Viola - Sicilia)	€ 39

Champagne

rosé effusion (Pinot Meunier, Pinot noir - Moussé Fils - Cuisles, Francia)	€ 59
fluens brut nature (Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay - Franck Pascal - Baslieux Sous Chatillon, Francia)	€ 63
sauvage brut nature (Pinot Meunier - Delouvin-Nowack - Vandières, Francia)	€ 65
cumières premier cru (Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier - Georges Laval - Cumières, Francia)	€ 90

Vini dolci

passito (2018 - Rebola - Agricola i Muretti - Romagna)	€ 29
vino del volta *50 cl (Barbera, Bonarda - La Stoppa - Emilia)	€ 35
moscato d'asti (2019 - Moscato bianco - Bera Vittorio & figli - Piemonte)	€ 22/5
sherry moscatel dorado (Moscato d'Alessandria - Bodega Cesar Florido - Andalusia, Spagna)	€ 28