

VINI / *Wines*

ROSSI FERMI / RED

Tipica Macchiona Triple A	€ 50
Cantina: La Stoppa • Vitigno: 50% barbera 50% croatina	
Gutturnio Riserva Diacono DOC	€ 40
Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 55% barbera 45% croatina	
Latitudo 45 Bonarda DOC	€ 40
Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 95% croatina 5% altre uve a bacca rossa	
Camporomano Triple "A" Emilia IGT	€ 35
Cantina: La Stoppa • Vitigno: 100% barbera	
Sinsal Gutturnio Superiore DOC	€ 35
Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 60% barbera 40% croatina	
Zu Emilia IGT	€ 35
Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 50% merlot 50% cabernet sauvignon	
Trebbiolo 2020 BIO	€ 30
Cantina: La Stoppa • Vitigno: 60% barbera 40% croatina	
Taibo Sangiovese Superiore DOC	€ 30
Cantina: Tenuta Santa Lucia • Vitigno: 100% sangiovese	
Sangiovese di Romagna	€ 25
Cantina: Zavalloni • Vitigno: 100% sangiovese	
Dorian Emilia IGT	€ 25
Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 40% barbera 30% croatina 10% pinot nero 10% cabernet sauvignon 10% altre uve a bacca rossa	
Musica Emilia IGT	€ 25
Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 100% pinot nero	

ROSSI FRIZZANTI CHARMAT / RED CHARMAT

Bonarda Frizzante DOC Colli Piacentini	€ 27
Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 100% croatina	
Gutturnio Vivace DOC	€ 27
Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 60% barbera 40% croatina	
Gutturnio della casa	€ 20

BIANCHI FERMI / WHITE

Donna Luigia Malvasia DOC Colli Piacentini	€ 30
Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 100% malvasia di candia aromatica	
Grenuil Bianco Emilia IGT	€ 25
Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 40% pinot nero 30% sauvignon 20% ortugo 10% malvasia	
Albana di Romagna	€ 25
Cantina: Zavalloni • Vitigno: 100% albana	

BIANCHI FRIZZANTI CHARMAT / WHITE CHARMAT

Enrico Primo Spumante Brut Metodo Classico	€ 45
Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 100% chardonnay	
Enrico Primo Rosè	€ 45
Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 100% pinot nero	
Olubra Brut Millesimato	€ 45
Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 90% mariane 10% malvasia di candia aromatica	
Ortugo Frizzante DOC	€ 35
Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 100% ortugo	
Biench Metodo Ancestrale	€ 35
Cantina: Tenuta Santa Lucia • Vitigno: albana / sangiovese	



ORANGE / ORANGES

Una Malvasia DOC Colli Piacentini € 60

Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 100% malvasia di candia aromatiche

Agno Bianco IGT € 45

Cantina: La Stoppa • Vitigno: 90% malvasia di candia aromatica 10% ortugo e trebbiano

PASSITI / DESSERT WINES

Ottavo Giorno Vino da Uve Stramature BIO € 50

Cantina: Torre Fornello • Vitigno: vitigno 85% Croatina 15% uve bottrizzate a conduzione bio
Abbinamento consigliato: salumi, formaggi e dolci

Vino Passito del Volta € 35

Cantina: La Stoppa • Vitigno: 100% malvasia di candia aromatica
Abbinamento consigliato: formaggi e dolci

AL CALICE / *By the glass*

ROSSI / RED

Bonarda Frizzante € 5

Gutturnio Frizzante € 5

Gutturnio Fermo € 5

Dorian Emilia IGT € 6

Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 40% Barbera 30% Croatina 10% Pinot Nero 10% Cabernet Sauvignon 10% altre uve a bacca rossa

Musica Emilia IGT € 6

Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 100% Pinot Nero

BIANCHI / WHITE

Trebbianino Frizzante € 5

Ortugo Frizzante € 5

Albana di Romagna € 6

Cantina: Zavalloni • Vitigno: 100% Albana

Grenuil Bianco Emilia IGT € 6

Cantina: Torre Fornello • Vitigno: 40% Pinot Nero 30% Sauvignon 20% Ortugo 10% Malvasia

ORANGE / ORANGES

Una € 10

PASSITI / DESSERT WINES

Passito € 7

