

Ristorante
La Veranda
- la cantina -



Spumanti e Proseccchi

Otello Ceci I.G.T. brut Ceci <i>Malvasia (Emilia Romagna)</i>	€ 20,00
Giuseppe Verdi I.G.T. Metodo Martinotti brut Ceci <i>Malvasia (Emilia Romagna)</i>	€ 25,00
Curt del Lac Franciacorta D.O.C.G. brut Curt del Lac <i>Chardonnay (Lombardia)</i>	€ 35,00
Levis Prosecco Superiore extra dry D.O.C.G. Bellenda <i>Glera 85% e 15% bland di Pinot e Chardonnay (Veneto)</i>	€ 25,00
Villa Cornaro Prosecco Brut D.O.C. Toser Vini <i>Glera (Veneto)</i>	€ 20,00
Naonis Valdobbiadene Prosecco Sup. Brut millesimato D.O.C.G. 2024 La Delizia <i>Glera (Friuli Venezia Giulia)</i>	€ 25,00
Altemasi Trentodoc 2021 metodo classico brut Cavit <i>Chardonnay – 30 mesi (Trentino)</i>	€ 30,00
Conti D'Arco Trentodoc metodo classico brut 2024 Conti D'Arco <i>Chardonnay – 30 mesi (Trentino)</i>	€ 30,00
Ferrari Perlè Trentodoc metodo classico brut 2018 F e r r a r i <i>Chardonnay – 50 mesi (Trentino)</i>	€ 50,00
Grande Cuvée Alma Brut Franciacorta D.O.C.G. 2025 Bellavista <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot bianco (Lombardia)</i>	€ 55,00
Cà del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta extra brut 46° edizione 2023 <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot bianco (Lombardia)</i>	€ 55,00
Victoria prosecco extra dry D.O.C. millesimato 2024 Victoria <i>Glera (Friuli Venezia Giulia)</i>	€ 20,00
Purabolla Franciacorta brut D.O.C.G. Camossi <i>Chardonnay (Lombardia)</i>	€ 30,00
Blanc de Blancs Extra Dry Contarini (150 cl.) <i>Glera (Veneto)</i>	€ 40,00

Spumanti rosati

Otello Ceci rosato metodo Martinotti Ceci <i>Pinot nero (Emilia Romagna)</i>	€ 20,00
Marcello Rosé Millesimato I.G.P. spumante extra dry Ariola Vigne <i>Lambrusco (Emilia Romagna)</i>	€ 22,00
Valsè Rosato extra dry Contarini <i>Uva mora (Veneto)</i>	€ 20,00

Champagne

Veuve Clicquot Cuvée Saint Pètersbourg Brut	€	90,00
<i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier - 48 mesi</i>		
Impérial Brut Moët & Chandon	€	85,00
<i>Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay - 50 mesi</i>		
CH. de L'AUCHE Brut Tradition	€	60,00
<i>15% Pinot Nero, 85% Pinot Meunier</i>		
Ruinart Brut	€	100,00
<i>55% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 5% Pinot Meunier</i>		
Bollinger Special Cuvée	€	120,00
<i>60% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier</i>		
Dom Pérignon Brut 2015 Dom Pérignon	€	280,00
<i>Pinot Nero, Chardonnay - 50 mesi</i>		

I CLASSICI DELL'EMILIA ROMAGNA

Bianchi frizzanti

Marcello Millesimato I.G.P. spumante extra dry Ariola Vigne	€	22,00
<i>50% Lambrusco, 30% Spergola e 20% Chardonnay (Emilia Romagna)</i>		
Casanova Ortrugo dei Colli Piacentini 2023 Ceci	€	21,00
<i>Ortrugo (Emilia Romagna)</i>		

Rossi frizzanti

Otello Ceci nero di lambrusco I.G.T. Ceci	€	20,00
<i>Lambrusco (Emilia Romagna)</i>		
Marcello I.G.P. spumante dry Ariola Vigne	€	22,00
<i>Lambrusco (Emilia Romagna)</i>		
Rosa Nera forte Rigoni I.G.P. Ariola	€	22,00
<i>Barbera, Bonarda e Lambrusco (Emilia Romagna)</i>		
Casonova Gotturnio Frizzante 2023 Ceci	€	20,00
<i>Barbera e Bonarda (Emilia Romagna)</i>		
Il Nero D.O.C. 2022 La Caminà	€	20,00
<i>Barbera e Bonarda (Emilia Romagna)</i>		
27 Opere IGT vino frizzante Amabile Ceci	€	20,00
<i>Lambrusco (Emilia Romagna)</i>		

Vini bianchi

Le Coste Romagna D.O.C. 2023 Nespoli <i>Trebbiano di Romagna (Emilia Romagna)</i>	€	20,00
San Benedetto D.O.C. 2024 Zenato <i>Lugana (Veneto)</i>	€	26,00
Leiten Sudtirol Alto Adige D.O.C. 2024 Nals Margreid <i>Gewurztraminer (Trentino Alto Adige)</i>	€	25,00
Victoria Friuli D.O.C. 2023 Victoria <i>Sauvignon (Friuli Venezia Giulia)</i>	€	20,00
Iaia D.O.C. 2024 Marco Felluga <i>Chardonnay (Friuli Venezia Giulia)</i>	€	22,00
Mongris D.O.C. 2023 Marco Felluga <i>Pinot Grigio (Friuli Venezia Giulia)</i>	€	22,00
Miralba D.O.C. 2024 Marco Felluga <i>Ribolla gialla (Friuli Venezia Giulia)</i>	€	30,00
Greco di Tufo D.O.C.G. 2024 Mastroberardino <i>Greco di Tufo (Campania)</i>	€	25,00
Funtanaliras Vermentino di Gallura D.O.C.G. 2024 Cantina del Vermentino <i>Vermentino di Sardegna (Sardegna)</i>	€	25,00
Geografico I.G.T. 2024 Agricoltori del chianti geografico <i>Vermentino di Toscana (Toscana)</i>	€	25,00
La Pettegola I.G.T. 2024 Banfi <i>Vermentino di Toscana (Toscana)</i>	€	29,00
Collecivetta D.O.P. 2024 Pasetti <i>Pecorino (Abruzzo)</i>	€	25,00
Vigna Costa D.O.C. 2023 Bruno Verdi <i>Riesling (Lombardia)</i>	€	26,00

Vini rosati

Aka I.G.T. 2023 Produttori di Manduria <i>Primitivo (Puglia)</i>	€	20,00
Cirò rosato D.O.C. 2024 Librandi <i>Gaglioppo (Calabria)</i>	€	21,00
Testarossa rosato D.O.P. 2024 P a s e t t i <i>Montepulciano (Abruzzo)</i>	€	27,00

Vini rossi

Casanova Gutturnio Superiore D.O.C. 2024 Ceci <i>Barbera 55%, Bonarda 45% (Emilia Romagna)</i>	€	21,00
Fico Grande Romagna D.O.C. 2023 Nespoli <i>Sangiovese (Emilia Romagna)</i>	€	20,00
Novilunio D.O.C. 2024 Le Ro		
cche Malatestiane <i>Sangiovese Superiore (Emilia Romagna)</i>	€	24,00
Victoria Friuli D.O.C. 2024 Victoria <i>Cabernet Sauvignon (Friuli Venezia Giulia)</i>	€	20,00
Diecicoppe “Giovane Sognatore” I.G.P. 2023 Pasetti <i>Montepulciano D’Abruzzo e Cabernet Sauvignon (Abruzzo)</i>	€	23,00
Sand Sudtirol Alto Adige D.O.C. 2023 Angra Nals Magreid <i>Lagrein (Trentino Alto Adige)</i>	€	30,00
Marnasco Collio D.O.C. 2022 Marco Felluga <i>Cabernet Sauvignon (Friuli Venezia Giulia)</i>	€	25,00
Varneri Collio D.O.C. 2021 Marco Felluga <i>Merlot (Friuli Venezia Giulia)</i>	€	25,00
Alte Rocche Bianche Barolo D.O.C.G. 2020 di Serralunga D’alba Luigi Pira <i>Nebbiolo (Piemonte)</i>	€	60,00
La Groletta Ripasso Valpolicella D.O.C. 2023 Corte Giara <i>Cornina, Corvinone e Rondinella (Veneto)</i>	€	27,00
Col di Bacche Morellino di Scansano D.O.C.G. 2023 Col di Bacche <i>Sangiovese (Toscana)</i>	€	25,00
Etna Rosso D.O.C. 2022 Planeta <i>Nerello Mascalese (Sicilia)</i>	€	27,00
Madonnella D.O.P. 2022 Pasetti <i>Montepulciano d’Abruzzo (Abruzzo)</i>	€	29,00
La Braccasca Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2022 Antinori <i>Prugnolo Gentile (Toscana)</i>	€	30,00
Castello Banfi Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2020 Banfi <i>Sangiovese (Toscana)</i>	€	55,00
Synthesi Aglianico del Vulture D.O.C. 2020 Paternoster <i>Aglianico (Campania)</i>	€	25,00
Cantalupi Negroamaro del Salento I.G.P. 2023 Conti Zecca <i>Negroamaro (Puglia)</i>	€	22,00
Kiri D.O.C. 2022 Vermentino Monti <i>Cannonau (Sardegna)</i>	€	25,00

Le Ginestre Chianti classico D.O.C.G. 2024 Campagna Gello <i>Sangiovese (Toscana)</i>	€	24,00
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2020 Cesari <i>Corvina, Corvinone e Rondinella (Veneto)</i>	€	55,00

Vini da Dessert

Sand Sudtirol Alto Adige D.O.C. 2024 Colterenzio <i>Moscato giallo (Trentino Alto Adige)</i>	€	29,00
Occhio di Pernice Vin Santo del Chianti D.O.C. 2017 Tenute Silvio Nardi <i>Sangiovese (Toscana)</i>	€	70,00 al calice € 9,00

Birre

Birra di Parma Blanche “CAMOU” 0,50 ml <i>Agrifarnese, prodotto per cantine Ceci – 4,4%</i>	€	8,50
Birra di Parma Apa 0,50 ml <i>Agrifarnese, prodotto per cantine Ceci – 5,8%</i>	€	8,50
Birra di Parma Blond Ale 0,50 ml <i>Agrifarnese, prodotto per cantine Ceci – 4,9%</i>	€	8,50
Beck’s Original Pils 0,33 <i>5,0%</i>	€	4,00
Ichnusa Anima Sarda 0,33 <i>4,7%</i>	€	4,00

Il servizio al calice

Proposte sempre diverse, selezionate ogni giorno dal maitre, per degustare e scoprire i vini delle grandi e piccole cantine d'Italia.

€ 5,00 al calice

“La Cantinetta”

Tutte le bottiglie presenti sulla carta vini sono in vendita con una **riduzione del 20%** sul prezzo indicato. Prenota le tue scelte al maitre.

L'**Emilia-Romagna** rappresenta una delle più grandi regioni vitivinicole in termini di estensione, con circa **60.000 ettari vitati**. La superficie regionale è circa per il 50% pianeggiante, il 25% collinare ed il 25% montuosa (si arriva a superare i 2.000 metri nell'Appennino Tosco-Emiliano). Quindi la distribuzione delle vigne è grossomodo del 75% in pianura, 20% in zone collinari e 5% in montagna (tra i 400 e i 600 metri).

Il clima e le caratteristiche pedoclimatiche del territorio danno origine alle diverse zone vinicole, procedendo da ovest verso est, quindi avvicinandosi alle zone più miti della Riviera Romagnola.

La regione è divisa in due aree geografiche e culturali distinte: l'**Emilia**, nella parte occidentale della regione e la **Romagna**, nella parte orientale. Le due aree si distinguono sia per la diversa cucina che per le uve che si coltivano e quindi i vini che se ne ricavano.

L'**Emilia** è la patria indiscussa dei “**Lambruschi**”, vini rossi frizzanti, mentre in **Romagna** il vino diviene prevalentemente fermo e si produce con le uve **Sangiovese, Albana e Pignoletto**.